



◊천연의 빛깔에서 우러나는 자연스러운, 천연 염색이 가진 최고의 미덕이다.



◊천연염색은 햇빛 바람 손질 등 자연과 인간의 조화를 통해 이뤄진다.

## 천연염색

# '자연의 빛깔'을 그대로 입는다

### 흑백적 청황 '색다양'

### 생활한복 · 황토내의 '대중화'

자연계의 곳곳에는 우리가 미처 발견하지 못하는 아름다운 빛깔들이 숨어있다. 전통염색은 그 갖가지 자연의 빛깔들을 우리의 생활 속으로 끌어들이는 작업이다. 천연 염색을 통해 사람과 자연이 하나가 되는 도리를 경험할 수 있다.

오랜 옛날 염색은 인간의 인위를 위한 주술의 한 방법으로 사용되었다. 또한 염색은 사회가 복잡해짐에 따라 사회적 계급의 차이를 나타내는 방편으로, 종교적 또는 민족적 상징이나 감정의 표현으로 이용되었다. 19세기에 이르러 인공 합성 염료가 만들어지기까지 인간은 식물과 동물 또는 흙으로부터 아름다운 색소를 구하며, 자연과 함께 공존하는 삶의 지혜를 이어왔다.

천연 염색은 햇빛 바람 손질 등 자연과 인간의 조화를 통해 빛깔을 만들어 간다. 염색의 농도와 횟수에 따라 그 빛깔도 달라진다. 염색에 담긴 하얀 천에 천천히 색이 배어들며 새로운 색으로 깨어나는 것을 바라보는 것. 그것이 바로 염색의 즐거움이다. 그렇게 태어난 천연의 색은 전혀 낯설지 않은 표정으로, 자연스럽게 다가와 우리의 몸과 마음을 편안하게 하는 묘한 힘을 지니고 있다. 자연스러움이 주는 즐거움, 천연염색이 가진 최고의 미덕이다.

오늘날의 염색은 과거와 달리 우리의 미적 욕구를 충족시키고, 삶의 질을 고양하기 위한 측면이 더 크다. 특히 한약재를 이용한 전통 염색은 환근효과 등 인체에 유익한 작용을 하기도 한다. 전통 염색을 응용한 생활한복 등이 널리 선보이고, 어린이와 노인, 피부질환자를 위한 황토내의 등 전통 염색을 이용한 대중적인 제품들도 속속 등장

하고 있다. 전통 염색의 재료인 염료는 색에 따라 몇가지로 분류하는데, 음양오행사상에 의해 오방색(오택적청황)을 중심으로 나누어진다. 작색계열은 홍화, 쪽두서니, 소방목, 청색계열은 쪽, 닭의장풀, 쥐뚫나무, 흑색계열은 대나무잎, 버드나무가지, 진달래 가지 태운 숯, 먹, 흑토, 그 외 자색계열은 오배자, 자초, 오디, 포도, 갈색계열은 도토리, 상수리, 밤, 호도 등에서 나온다.

매염제로는 철장, 조반, 명반, 백반, 구연산, 녹반, 청반, 석회, 락걸리, 식초, 현미초, 오미자초, 오메초, 술, 단술, 미음, 아교, 콩즙, 잣물 등이 있다. 잣물의 재료로는 빛질, 참버, 명아주, 콩깍지, 메밀대, 홍화대, 쪽대, 동백나무, 사스레피나무, 뽕나무, 소나무, 다릅, 파복대 등이 사용되었다. 요즘은 천연의 매염제와 성분이 같은 화학약제를 사용하기도 한다.

대대로 이어져 온 우리의 전통염색은 일제시대와 6.25전쟁 등 급격한 사회변동을 겪으며 그 맥이 단절되는 듯했으나, 최근 우리 것에 대한 사회적 관심이 증폭되면서 다시 살아나고 있다.

전통 염색은 쪽물 틀이기처럼 까다로운 것도 있지만 우리 생활에서 쉽게 구할 수 있는 재료들로도 가능한 정도로 간단하면서도 활용범위가 넓다. 쪽, 양파, 무, 배추, 봉숭아 등의 재료를 이용해 염색의 색을 조절할 수 있다. 또한 염색에 사용되는 천연염료는 대부분 자연의 색을 띠고 있다. 천연염료는 대부분 식물성이다.

글=이은자 기자 [eye@buddhapa.com](mailto:eye@buddhapa.com)  
사진=고영배 기자 [ybp@buddhapa.com](mailto:ybp@buddhapa.com)

**쪽** 봄이면 산과 들에 지천으로 돌아다니는 쪽도 천연 염색의 재료다. 봄에 생 쪽을 뜯어다가 집에서 염색을 하거나, 그 쪽을 말려두었다가 해도 된다. 마른 쪽은 한약방에서도 구할 수 있다. 술에다 쪽을 담고 쪽분량의 2배정도 넉넉히 물을 붓고 졸여 고운 채에 거른다. 다색성 염료인 쪽은 매염제에 따라 색이 다르게 나타나는데 화학 매염제인 염화알루미늄을 넣으면 고운 회색이, 초산크롬을 넣으면 녹색이 나온다.

**봉숭아** 어린 시절 손톱을 꿰뚫었던 봉숭아에 대한 기억은 누구나 갖고 있을 것이다. 이 봉숭아도 아름다운 빛깔을 내는 염료다. 봄에 봉숭아를 심어, 가을에 꽃대가 만발하면 뿌리채 뽑아 봉숭아의 양과 같은 분량으로 물을 붓고 끓인다. 끓인 염료를 고운 체로 거른 다음 매염제

#### 염색 제법에 보세요

#### 양파 삶으면 노란색

#### 포도 끓이면 보라색

로 주석산을 넣어 속옷 등을 꿰뚫으면 누런 황금색이 된다. 봉숭아로 염색한 옷은 알레르기 피부를 가진 이들에게 특히 좋다. 봉숭아는 천연염색뿐 아니라 화학염색에도 염색이 잘 되는 염료다.

**양파** 조리할 때 벗겨 놓은 양파 껍질을 따로 모아서 물을 넣어 끓이거나, 양파를 통째 삶아서 거른 후 매염제로 알루미눔을 넣고 염색하면 양파색 그대로의 노란색이 나온다. 면이나 실크에 염색해 스카프 등 패션 소품으로 사용하면 좋다.

**무·배추** 무와 배추로도 고운 빛깔을 낼 수 있다. 무와 배추를 삶아 넣고, 매염제로 알루미눔을 적당히 넣어 쪽 삶는다. 우러난 염액에 면, 마 등을 넣어 염색하면 고운 옥색이 배어난다.

**포도** 여름철의 대표 과일인 포도를 가지고 염색이 가능하다. 먹고 남은 포도껍질을 비닐봉지에 모아 냉장고에 보관했다가 적당량이 되면 물을 붓고 끓인다. 끓인 물에 명반을 넣어 염색하면 보라색이 나온다.



◊햇산에서 채취한 등나무줄기로 염액을 만들고 있는 무산스님.



◊석회는 굴 껍질등을 태워 만든 매염제다.



◊쪽은 봄에 씨를 뿌려 7월말~8월초 거두어 염료로 쓴다.

### 40여년간 전통염색 연구 무산스님

## “‘마하승기율’서 불교염색법 배웠어요”

“우리 삶의 모든 것을 철저히 수행의 입장에서 살피는 부처님의 말씀은 바 전생애 지은 업에 따라 옷을 해 입으라고 하셨습니다. 그래서 인도에서 선승은 쪽색, 출승은 홍색, 염색승은 황색을 즐겨 입었습니다.”

40여년간 우리 전통 천연염색을 연구하며, 그 맥을 오늘에 이어오고 있는 경주 해회선원 무산스님. 스님이 처음 염색에 관심을 갖게 된 것은 1960년대 초 나주 불회사에서 생활할 무렵이었다. 당시 그 지역에서 전통 염색을 이어오던 운

봉영 선생에게 어렵사리 염색하는 법을 배웠다. 그 후 스님은 우리 전통 천연 염색은 물론 <마하승기율>에 나타난 불교의 염색법에 대해서도 연구하는 등 갖가지 염색법을 배우고 익히며 전통 염색을 재현해 냈다.

“1967년 내가 <뿌리깊은 나무>에 전통 염색에 대한 글을 처음 발표했을 때만 해도 아무도 관심을 갖지 않을 만큼 전통 염색분야는 불모지였습니다. 10년쯤 지난 후에 한 대학교수가 염색하는 법을 가르쳐 달라고 연락을 해주셨어요. 최근

들어서야 전통 천연염색에 대한 갖가지 강좌와 전시회가 열리지만 당시만 해도 모두들 전통 천연염색에 대해 무지했습니다.”

염색을 위해 스님은 밭에서 직접 쪽을 키운다. 나머지 염색재료는 산이나 들에서 채취하거나 한 약방에서 구한다. 스님은 최근 전통염색을 보다 효율적으로 할 수 있도록 고안한 염색기계를 발명해 특허까지 받았다. 또한 매주 일요일 해회선원에서 우리 전통 염색법을 불자와 일반인들에게 가르치고 있다.



정세채와 떠나는

### 선·식·기·행

#### 죽순 김두부찜

조선의 구원병으로 온 명나라 대장 이여송의 행패는 눈뜨고 볼 수 없는 지경이었다. 1차로 파견된 명군이 평양성 전투에서 일본군에 크게 패한 뒤 2차 지원군을 인솔하고 의주성 외곽에 진을 친 이여송은, 선조의 관심이 일국의 왕의 기상에 크게 못미처 불쌍한 백성들만 피흘리게 할 상이라며 전투를 치르

지 않고 있었다. 초조한 조선의 대신들은 이여송의 비위를 맞추느라 온갖 수모를 겪고 있었다. 그러던 어느날, 이여송이 말했다. “내가 전쟁을 하려면, 용의 피로 자는 밥을 남양의 오죽(烏竹)으로 만든 젓가락으로 먹어야 하오.”

이 말에 도승지 이항복이 “내가 책임지고 한나절 안에 해결하리다.

### 배변 기능강화...당뇨병에 효과

그러나 장군의 부하중에 정동지와 조지현이라는 장군 때문에 장차 큰 일을 그르칠 것이니 대책을 세워주세요.”

이 말에 한번도 패배한 적이 없다고 큰소리 치던 이여송은 내심, 조선에 인물이 많음에 당황했다. 1592년, 4월 30일 왕의 행렬이 임진강을 넘으면서 울곡 선생이 임진강을 대비해 지었던 화석정을 태우자, 그 한편 아래서 무명보자기로 한 꾸러미 하나가 떨어졌다. 보자기에는 ‘위급할 때 살피라’는 구절

이 쓰여있었다. 열어보니 오죽 대나무젓가락 1벌과 백마찰(白馬丸)이라는 석자가 쓰여있고 그 밑에 북청에서 귀양살던 보우라고 쓰여 있는 게 아닌가. 이렇게 보우 스님은 임진강 때 이항복으로 하여금 오죽젓가락으로 이여송을 움직이게 해 나라와 백성을 구하게 했다고 전해진다.

■ 약선연구원 <산사에가면 특별 한식단이있다>저자

#### 만드는 법(1~2인분)

죽순150g, 불린 표고버섯 60g, 유부 10장, 자고비트 150g, 밀가루10g, 오향분 0.3g, 땅콩기름 300g,생강 10g, 간장 10g, 유채기름10g

**요리법** ① 죽순을 채썰고, 표고버섯은 3cm 정도로 썬다. ② 비트의 껍질을 벗겨 씻고 5cm 두께로 썬다. ③ 생강은 채썰고 유부를 대충 길이 8cm 폭 3cm로 썬다. ④ 밀가루에 물과 간장을 넣고 풀처럼 만든 뒤, 중화냄비를 센 불에 올려 유채기름을 두르고, 표고버섯, 죽순, 비트의 순으로 볶아 간장과 오향분을 넣어 섞는다. ⑤ 유부껍질을 펴서 위 재료를 조금씩 얹는다. 그 다음 ④의 밀가루풀로 붙인다. ⑥ 중화냄비에 땅콩기름을 붓고 120도에서 ④의 튀김옷을 입혀 튀겨낸다.

**효능** ① 배변 기능의 강화, 당뇨병, 황달 증상, 후두염, 결막염에 효험.