

차와 먹 원재료 응용력 크다... 수행 도구로 사용

화가의 차문화 엿보기 ②



김호석
수묵화가

나는 어린 시절의 기억을 되살려 보았다. 서당 훈장을 하던 할아버지를 모시고 산 덕에 무쇠 솥에 마른 솔가지와 관솔 향이 펼칠 나는 소나무 장작을 태우며 밥을 지었다. 밥을 다 푸고 누룽지를 긁어낸 후 물을 부어 송늬를 만들기도 했다. 때론 남은 숯불 위에 무쇠 주전자를 올려 놓아 물을 끓이고 여기에 녹차잎 한 움큼을 넣고 다시 푹 끓이는 경우도 있었다. 그런 날은 귀한 맛으로 호사를 누리는 행복한 날이었다. 우리는 식사 후 그 뜨거운 녹차를 허벅지에서 허뿔리까지 아니 목 구멍 속 깊이 음미하며 마셨다. 그것은 송늬처럼 맛있었다. 차색은 황갈색이었고 향은 웃는 느낌으로 다가왔다. 이렇게 끓여 마신 녹차는 속을 따뜻하게 했다. 녹차로 인해 속이 불편했던 기억은 없다. 뜨거운 차이지만 그 맛은 텅텅했고 시원했다. 몸에 좋다하여 적당히 찾았는지 통째로 씹어 먹었다. 나의 삶 속에서 차는 이런 품미와 정서로 기억되어 있다. 그 시절 마셨던 녹차엔 어느 것도 덧붙일 것이 없었고 군더더기 없이 차의 본질만을 취한 원형 차 맛, 그 자체였다. 더구나 형식이나 논리 개념도 없었다. 우리는 높은 향기를 취하거나 색깔도 과녁치 않았다. 단지 차에서 얻을 수 있는 모든 영양소와 맛을 얻으면 그 뿐이었다. 50년 전 내가 마셨던 차의 추억이다.

그런데 이상한 일이다. 차를 마시든 마시지 않든 녹차라는 단어를 생각하기만 하면 입에 침이 가득 고이고 이(齒) 사이에서 향기가 움직이며 목구멍 깊은 속에서부터 향내가 내뿜어져 나오는 것은 무슨 연유일까?

요즘 마시는 작설차는 예전의 작설과 맛과 향이 많이 달랐다. 한마디로 내용보다 형식이 진실보다 사치와 허영이 많았다. 나는 녹차의 제조 현장을 찾아 차 맛에 숨어 있는 섬세하고 복잡다단한 과정을 확인하고 싶었다. 그것은 한국 차의 원형에 대한 탐구와 전승이 제대로 이뤄지고 있는지와 과거의 전통이 시대를 만나 어떻게 새롭게 이해되며 해석되고 있는지가 궁금해서였다.

나는 남도를 방문하는데 곡우가 조금 지나고 입하가 안 된 시절을 선택했다. 우전차가 만들어진 직후여서 햇차 맛보

기에 적격이고 곡우와 입하 사이에 차를 만드는 곳이 많기에 현장을 실견 할 수 있다는 장점이 있다고 생각해서이다.

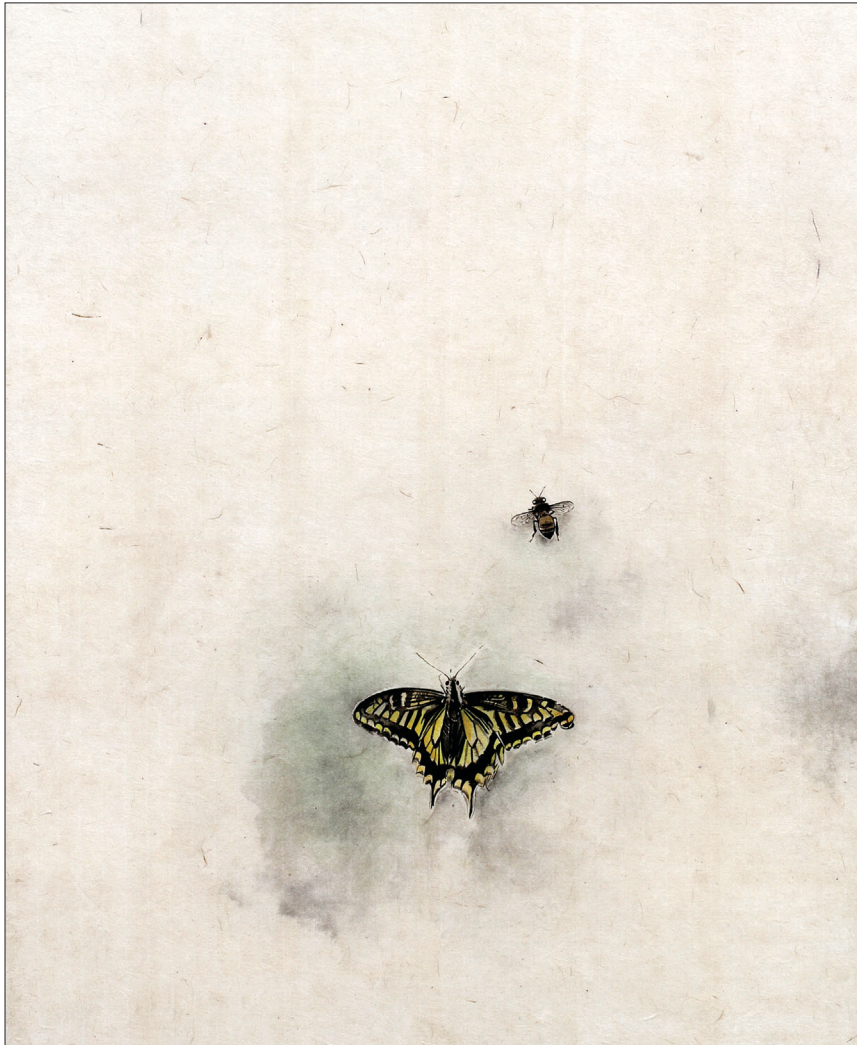
나는 그동안 여러 장인들을 통해 녹차 만드는 과정을 보아 왔고 관심을 가져 왔다. 그리고 각 장인들이 만든 녹차 맛이 어떤 제다 방식 때문인지 조금은 파악된 상태였다. 그렇지만 현장을 다시 찾은 이유는 확인하며 훑어 보지 못한 숨어 있는 진실은 없는지를 세심히 살펴보고 싶어서였다. 과정에 철저해야 한다는 평소의 지론도 한 몫을 했다.

우리나라의 대표적인 차는 녹차이다. 녹차를 제조하는 일반적 방법은 여린 차잎을 따는 일과 이를 뜨거운 온도로 뒤는 과정, 뒤는 차잎을 비비는 행위 그리고 건조시켜 완성하는 과정으로 정리할 수 있다. 한국 차의 전형적 제다 방식이다. 뒤는 방식은 중국과 일본차의 전형성과 다른 점이다. 중국차는 대부분 찜 만들고 일본차는 숯불을 피워 대바구니에 차잎을 담아 훈제를 하는 방식이다.

녹차 제다에서 차잎을 따는 과정은 거의 유사하다. 그러나 채취 시기는 개인적 경험에 따라 조금은 다르다. 다인들마다 어린 차잎을 정성을 다하여 예쁘게 따야 한다고 말한다. 그러나 따 차잎은 성장이 막이 끊어지는 순간부터 자신의 생명을 유지하기 위해 맹렬하게 활동한다. 그래서 소쿠리에 가득 담긴 생차잎은 싱싱한 냄새가 극에 달하지만 반대로 생명을 향한 독소도 최고조에 이른다. 절명한 차잎은 원초적인 생명활동에 의해 모든 에너지를 집중적으로 사용하며 살갗과 몸부림친다. 이때 차잎은 스스로 열을 내게 되는데 이런 과정에서 발효와 산화가 진행된다. 따 놓은 차잎의 운동이 가장 왕성할 때, 그 시간을 잡아 뜨거운 열로 차의 숨을 순간적으로 죽이는 것이 녹차 맛을 최고도로 올릴 수 있는 핵심이다.

뒤는 방식은 차잎의 양과 솥의 온도에 따라 다르다. 차잎이 뜨거운 무쇠 판 위에 머무르는 시간과 손으로 뒤집으며 고르게 숨을 죽이는 것이 일반적 제다법이다. 이 순간엔 각각의 사연을 간직하고 있는 차잎이 불기름 속에 생명의 끝단을 장식하며 순한 기운으로 전환하는 시간이다. 차잎이 열에서 어느 정도 머물러야 적정한가와 어느 온도에서 어떻게 익는 것이 합리적인 것인가는 차를 만드는 이의 마음에서 나온다.

제다법에서 장인들마다 가장 큰 차이를 보이는 것은 차잎을 뒤는 방식이다. 고온에 단 한 번 뒤는 것으로 마감하느냐 아니면 여러 번 뒤는냐로 나뉜다. 이렇게 각기 다르게 뒤는 방식을 채택하고 있는 이유는 차의 고유한 성분을 유지한 채 좋지 않은 요소를 중화시키기 위한 과정에



그 자리, 86×59cm, 종이에 수묵 담채, 2016, 김호석 작

있다. 모든 차 맛은 첫 번째 뒤는 과정에서 결정된다. 그만큼 첫 뒤는은 차 맛의 기준이다. 설익거나 너무 익으면 그 뒤 몇 번이고 뒤는 과정이 아무리 엄정하고 철저하게 준수된다 해도 첫 뒤는에서 생선된 맛은 변하지 않는다. 뒤는 솥의 온도가 얼마나 중요할지 알 수 있다.

뒤어서 숨이 죽어 있는 차잎은 비비는 과정을 거친다. 이때 차잎의 피막은 균열된다. 이렇듯 깨뜨리는 이유는 과다한 것을 내 보내고 물에 우릴 때 빨리 우려나도록 하기 위함이다. 그것은 차가 가지는 기본 속성 즉 쓴 맛이나 떫은 맛은 비비는 과정을 통해 중화된다. 이 과정은 차가 뜨거운 물을 만났을 때 색과 향이 잘 우려나도록 하는데도 있지만 맛과 향을 이파리 속으로 밀어 넣어 머금게 하는 목적도 있다.

문질러 형태를 만든 차잎은 두터운 한지 위에 각각의 형태를 유지하도록 털어 펼친 후 다시 한지로 덮는다. 이유는 건조하기까지 먼지 등 이물질이 들어가는 것을 방지하기 위한 목적도 있지만 불에 지지고 손으로 문지름을 당한 서로 다른 사연을 가진 차잎이 하나의 단한 공간 속에서 통일되는 상징적인 의미도 있다. 제다과정에서 두 번째로 중요한 것은

건조 기술이다. 바린 후 펼쳐 놓은 차잎은 일정 시간이 지나 차가 온 성질로 환원될 때 솥의 온도가 100도 정도에서 순간 건조시킨다. 이 과정은 수분을 5% 이하가 되도록 증발시켜 보관을 용이하게 하기 위한 마무리 작업이기도 하지만 한편으로 차에 맛을 가미하는 과정이기도 하다. 명차의 특성은 이 과정을 통해 방점을 찍는다.

그러나 그 이상의 건조 과정을 거치는 경우도 있다. 어느 전문가는 “차잎이 열로 인해 격정적으로 뒤임을 당했고 이로 인해 혼란스러웠을 것이다. 그런 열기와 혼돈을 안정시키고 차 맛을 안으로 배어 들어 고요하게 하기 위해 또 다른 안정기를 주는 것이다”고 말한다. 이런 방식은 불을 만나 성질에 변화가 생긴 차의 사남고 날이 선 감성을 다스리기 위한 비법에 해당한다. 화계사에서 차를 만들었던 어떤 노승은 “마지막으로 건조한 차를 최소 30일 동안 한지에 쌓은 채 향이리에 넣어 완성을 기다렸다”고 말하는 것을 보면 생잎의 독소를 제거하고 건조 후 맛을 더하기 위해 얼마나 많은 노력을 기울였는지 알게 한다.

나는 차를 만드는 과정을 살펴 보면서 수묵화를 그리기 위한 재료 제작 과정과 매우 유사하다고 생각했다. 화회에서 재

“내가 먹을 갈 때 맑은 녹차 물 몇 방울을 떨어뜨려 정성껏 가는 이유는 먹이 가지는 정신의 고매함만은 잃고 싶지 않아서이다.”



뒤는 차잎은 비비는 과정을 수행한다. 차잎물이 스민 옷자리는 옷 생명들에게 향을 선사한다. 나비도 벌도 그 영역을 지나치지 못한다.

료의 개발은 혁명이다. 필묵을 장악한다는 것은 화가가 되기 위한 최소한의 기본이지만 그림을 그릴 수 있는 여건을 갖추었다는 점에서 완성된 셈이다. 재료의 생성은 그만큼 절박한 이유가 있기에 가능하다. 필요한 만큼 반응한다. 재료가 물질 이상의 정신적 가치와 철학적 의미를 가지는 이유이다.

수묵화를 하는 데 필요한 재료가 종이, 붓, 먹, 베틀이다.

종이는 그림의 바탕이다. 좋은 종이는 모든 표현이 가능하도록 포용력이 있어야 한다. 한지는 다나무 껍질로 만든다. 얇고 두께가 균일한 종이는 황촉규에서 나온 점액질이 좌우하는데 이 물질은 추운 겨울 불을 만나 성질에 변화가 생긴 차의 사남고 날이 선 감성을 다스리기 위한 비법에 해당한다. 화계사에서 차를 만들었던 어떤 노승은 “마지막으로 건조한 차를 최소 30일 동안 한지에 쌓은 채 향이리에 넣어 완성을 기다렸다”고 말하는 것을 보면 생잎의 독소를 제거하고 건조 후 맛을 더하기 위해 얼마나 많은 노력을 기울였는지 알게 한다.

나는 차를 만드는 과정을 살펴 보면서 수묵화를 그리기 위한 재료 제작 과정과 매우 유사하다고 생각했다. 화회에서 재

제이다. 좋은 먹은 짙고 옅은 다양한 단계를 폭 넓게 표현 할 수 있게 한다.

먹은 소나무나 식물성 기름 등을 태워 생긴 그을음을 굼어모아 아교 녹인 물로 반죽하여 건조시킨 고형체이다. <고반어사>에서는 “먹을 잘 쓰는 법은 質은 가벼운 것을 취하고 연기는 맑은 것을 취하며 법새에 향기가 없고 갈아도 소리가 없는 것이어야 한다”고 좋은 먹이 지니는 조건에 대해 말하고 있다. 지금 한국에서는 공업용 카본을 이용해 만든 먹만 있을 뿐 송연묵이든 유연묵이든 만들지 못한다.

붓은 일반적으로 동물의 털로 만든다. 좋은 붓은 사용자가 의도한 대로 형상을 그리도록 탄력과 유연성이 좋아야 한다. 그리고 먹물을 함유하여 균일하게 발산할 수 있어야 한다.

붓의 원료가 되는 털은 겨울에 잡은 동물의 표피에서 얻는다. 특히 촉고 바람이 부는 지역의 털은 영양분이 많아 보존성이 우수하며 탄력도 좋아 최고로 친다. 털은 동물마다 사용할 수 있는 부위가 다르다. 문제는 털에 함유된 지방분을 제거하는 기술이다. 이 지방은 왕겨를 태운 재료 제거한다. 기름기를 빼는 과정은 손에서 손으로 전해왔기에 장인들마다 비법이 있다. 그러나 안타깝게도 지금 한국에는 한국고유의 털로 만든 붓이 거의 없다.

벼루는 임자가 곱고 강도가 강한 인니 암석이 주 원료이다. 좋은 베틀은 맑은 먹색을 얻는데 있다. 먹이 곱게 잘 갈리면서 먹물도 잘 마르지 않아야 한다.

수묵화는 흰 종이 위에 검은 먹으로 그려진 형상이다. 단순한 흑과 백의 대비와 조화가 사람의 마음을 움직이게 한다. 검정은 색이 없다. 그러나 스스로를 소멸시켜 색을 잃었음에도 없는 색이 세상의 모든 것을 낳는다. 수묵화 재료는 사용되는 사람에 따라 다르게 해석되고 운용되는 폭넓은 속성이 내재되어 있다.

차나 수묵화에서 재료를 선택하고 만드는 문제는 재료 자신이 아니라 마치 물이 본질이 변하지 않으면서 형상을 바꾸는 것처럼 원하는 의도대로 다양하게 변화하며 변용된다는 사실이다. 차와 먹은 원 재료가 가지는 응용력이 무엇보다 크며 인간이 이상으로 생각하는 정신을 표현하고 높게 고양시킨다는 점에서 상호 연관성이 깊다. 또 자기 수양의 도구가 되는 점도, 지나치게 형식화 되었을 때 정신을 좀 먹는 결과를 낳는다는 점도 유사하다. 수양의 도구가 정신을 멍하게 하는 도구로 전도되지 않도록 경계하며 자신을 되돌아 볼 일이다. 내가 먹을 갈 때 맑은 녹차물 몇 방울을 떨어뜨려 정성껏 가는 이유는 먹이 가지는 정신의 고매함만은 잃고 싶지 않아서이다.

성종사 대만최대 규모 범종 제작 수출

세계로 수출되는 성종사 범종! 우리의 자랑스런 불교문화유산입니다

최근 세계적인 범종 제작회사로 거듭나고 있는 성종사가 대만 최대 규모인 8,800관(33 ton) 범종을 제작 수출하였다. 높이 4.82m, 직경 2.89m 중량 33ton(3800관)의 이 초대형 범종은 대만 타이중에 위치한 명선사(明善寺)라는 사찰로부터 2013년 주문 받은 것으로 기존 대만 최대 범종인 25.5ton의 불광산사 범종보다 무려 7.5ton이 무거우며 높이도 50cm나 더 크다.

본 범종의 제작기간은 약 18개월이 소요되었으며, 종 표면에는 12,129자의 경전과 명선사의 역대 禪師 70명이 정교하게 빼곡히 새겨져 있어 보는 이로 하여금 감탄을 자아내게 한다.

성종사의 범종은 대만, 중국, 일본, 싱가포르, 홍콩, 베트남, 태국, 인도네시아, 말레이시아 등 전세계 불교권 국가로 수출되고 있습니다

전시관 : 서울시 종로구 견지동 110-43 TEL 02-733-6141 / FAX 02-733-4840
 사이트 : www.sungjonga.co.kr / E-MAIL : sungjonga@hotmail.com
 공 장 : 충북 진천군 덕산면 합목리 406-28 TEL 043-536-2581 / FAX 043-536-2582
 대 표 : 범산 원 광 식 (중요무형문화재 제112호 · 대한민국 명장)