

# “숯 없인 내 인생 얘기 못해요”

영월 숯의 장인

金成弼

“숯이라고 해서 다 같은 숯이 아니에요.

배탄이나, 후탄이나에 따라

物性(물성)이 크게 다르기 때문에

잘 구분해야 하고.

또 비표면적이랑에 있는데요...”

대화를 나누는 동안

그는 내내 숯에 대해 말했다.

이런 취재 목적이 “한 사람의 삶에

맞춰지는 것이라하는 말을 사전에

전했음에도 불구하고 그는 자신보다

숯을 이야기 하는데

더 많은 시간을 할애했다.

아이들이 어려운 용어를 섞어가며

상세히 전해주는 숯 간의(?)를 듣다보니

취재가 마무리 될 무렵에서는야

어렵잖이나마 그를 알 수 있었다.

리를 집합시킨 김씨의 숯가마 3기를 제작했  
다. 심지어 1,000~1,300도의 고온에서 만든 숯  
의 참나무 배탄은 한번 이용한 사람목을 통해  
임수분이 낮고 숯이 담조질과 공기정화, 원적  
외선 방사, 진지파 차단 등에 효과가 있는 사실  
이 과학적으로 규명되면서 「태백산 참 숯가마」  
이름이 널리 알려지기 시작했다.

지금 이곳에서는 숯배개만이나 아니라 냉장고  
용 탈취제, 수반용 숯장식, 휴대용 숯고리 등  
다양한 제품들과 함께 친환경소재로 인정한  
부족해 등이 생산되고 있다. 더욱이 김씨가  
만든 숯의 품질이 뛰어난다는 사실을 알고 있는  
마니아들도 생겨 이제는 단골손님들도 꽤 된다.

**하** 지만 김씨에게는 다른 꿈이 있다. 「숯을  
팔아 구이, 라는 상도를 달고 있는 식당 대부분  
숯은 아무것이나 사용하려 하는 것을 보면서 숯  
에 대한 올바른 인식을 정착시키고 싶은 것.

그래서 그가 추진하는 것이 직접 숯을 팔는

자료 전허했던 시절부터 숯연구 ‘수십년’

3년간 발로 뛰며 조사 독창적 숯가마 제작

“숯은 정성... 불을 어떻게 다루느냐에 달렸지”

게 넘기려 했지만 생각처럼 쉽지 않았다.  
「조금씩에 만들다보니 재래식 숯보다 해서 숯  
서 차이가 난다 속칭 「삼치기」라고 해서 숯  
의 무게를 줄여 팔아 이익을 챙기던 도매상들에  
게는 종이상자에 완벽하게 포장되어 납품되는  
재 숯이 많았지 않았던 거지요.

수년의 시간을 허비하고 나서야 김씨는 처음  
으로 불이끼로 했다. 사들이지 않고 한발짝 숯에  
게 다가가기로 한 것이다. 그러나 그동안 가진  
것을 다 잃어 버린 김씨는 가족들을 위해서라도  
일단 다른 일을 찾았지만 숯 수밖에 떠나지 못  
한 채 숯 수인상 노릇을 했다.

그로부터 온갖 고생을 다하며 10년 동안 정사  
를 하면서도 숯에 대한 연구를 계속해오던 그는  
마침내 97년 한 위치인 상도를 먹구리에 전철적  
인 재래식이며서도 그동안의 경험과 과학적 원

체임도 할 수 있고 숯사무늬의 숯점질법, 숯을  
이용해 만든 음식물 소개하는 식당 등이 어우러  
지는 「숯 품향단지」이다. 다만 숯에 대한 행정  
기관의 무관심에 대해 안타까워했다. 특히 신철  
이 많은 강원도에서 숯을 관광상품으로 추진하  
면 분명 성공할 수 있을텐데 이를 고민하는 사  
람이 없었다. 하지만 희망은 버리지 않았다.

「숯은 정성이요, 숯을 만드는 사람이 얼마  
나 정성껏 불을 불느냐에 따라 숯의 품질이  
달라지지요. 비록 혼자서도 숯을 만드는 것과  
같은 정성을 쏟으면 양으로 제가 하고 싶은 일  
도 이루어지지 않을까요?」

김씨의 숯가마에서 모란과라 피어나는 영기  
가 어느새 서쪽으로 몸을 낮춘 햇살위로 솟아오  
르고 있었다.

〈정성= 精誠 努力〉



**숯** 이 인생인 사람.  
그렇다. 영월 태백산 참 숯가마 대표  
金成弼(김성필, 60)씨의 삶은 숯을 배운  
고는 말을 할 수 없었다. 그러나 무슨 이야기를  
하더라도 처음부터 끝까지 숯이 주제가 될 수  
밖에 없다.

영월읍에서 31년 주도를 타고 태백산맥으로  
가다 상동읍내를 들어가기 직전 오른쪽으로 북  
회로 가는 길이 나오고 다시 그곳으로 조금만  
들어가면 상동을 떠나 「태백산 참 숯가마」  
상호가 보인다. 동행한 상동읍사무소 직원의 소  
개를 아예 없으면 그저 일하는 인부로 밖에 볼  
수 없을 정도로 평범한 작업복 차림의 김씨는  
하루종일 숯을 구워냈던 가마 안으로 안내했다.  
그때까지 영기가 남아있어 훈훈하다 못해 덥다  
는 느낌을 주는 그곳에서 그는 매일같이 1,000도  
이상의 열과 싸움을 하면서 숯을 구워낸다.

한번 작업이 시작되면 온도를 맞추기 위해 고  
박 일주일 밤을 새워야 하는 중노동은 자취 민들  
어진 숯은 오들오들 그야말로 없어서 못 판다.  
특히 지난해부터 생산하기 시작한 「태백산  
참 숯」 건재에는 올해 우체국 우편주변에  
「숯으로 선정됐고 지난해 28일부터 서울 롯데  
화점, 미도파베화점 등의 기획전에 상품을 내  
달리는 초점을 받은 상태이다.





신지식 임업인을 찾아서

# 숯

마술사 김성필씨



“숯은 정열과 장성을 먹고 구워집니다.”

강원도 영월군 상동읍·김성필씨(58)씨는 한국 고유 재래식 숯가마에 지체 개발한 ‘수성식 냉각 제조법’을 등록시켜 목초액제취와 고품질의 백탄(白炭)을 생산하고 있다.

“한국표준과학연구원·로부터 종전 백탄의 영어표기를 fine charcoal에서 white charcoal로 제정함과 전지파, 차단효과를 입증 받아 핸드폰 고리 등을 생산, 그

강렬한 숯 이미지를 갖춰 숯사나이로 불리워지면서 유명세를 타고 있는 김씨는 숯가마사라는 별명이 붙어 다닌다.

현재 김씨는 독창적 백탄문화를 살려 숯을 세련화한 장미꽃 나뭇가지 등을 이용한 고부가가치 조형예술품생산과, 문화제 및 책의 수평한계를 극복, 탄소와 구조의 결합과 질소가스 없이 산소를 차단할 수 있는 방법으로

## 숯 장인의 강한 이미지까지 갖춰 숯사나이로 유명한 신지식 임업인

우수상을 세계적으로 인정받아 99년도에 다양한 숯가공품을 일본에 수출함으로써 고소독을 올리고 있다. 이로써 김씨는 신지식임업인으로 선정되었다.

그리고 QMS시스템 구축 및 활용

도를 심의반

아 Millennium Frontier Product

로 인정, 캐리터 ‘옴’이 사

공권 획득과 한국생활용품시험연구소에서 품질보증업체로 지정되었다.



과에서 불탄업자에게 대체물질 개발을 지시함에 김씨가 이를 서둘러 목탄공장 건립에 나선 것이 시발점이었다.

당시의 산탄법상 임지에서 ‘산 화경방기간’ (산불조심기간)에는 산탄내에서는 숯을 생산할 수가 없었으며, 생산기간도 18시간이 었다. 소독을 극대화 하고 결핵에서 이질 수 있는 방법으로 공장적 개념을 도입하여 도심근처의 공장설립과 산지에서 원료를 이동하는 방법으로 법적 제재를 피할 수 있어 연중생산의 가능과 18시간을 8시간으로 2배나 짧은 단기간 생산에 성공하여 저가의 원료를 생산하여 납품할 수 있었다. 이와 같은 연구결과가 나 오기까지는 부인 이영숙씨의 도

현제 배탄의 생산량은 월 10톤으로 국제 경쟁에 제고로 손꼽히고 있다. 그의 양질의 숯을 생산하기 위한 경영방침은 직원대우를 철저히 하여 정직시켜 생활에 만족을 주고 최고의 복지가 되도록 가족처럼 함께 일하는 것이다.



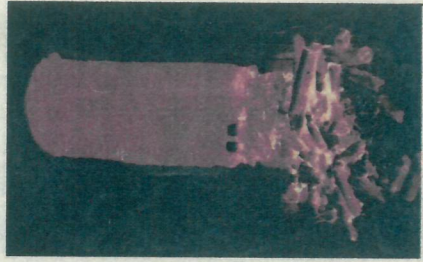
수성식공법을 이용한 목초액과 숯

몰이 했다. 당시 2855백원의 일당을 팔아 생계를 유지했고 김씨는 탄화화, 기계화, 물리화, 인어구사능력 등 모든면에 뛰어난 이질들이 모두가 뒷받침되었기에 가능했던 것이었다.

또 이매까지의 가미작업이 사람의 오감으로만 이루어졌지만 현대식 기술을 도입 온도센서부착 평판화온도와 수증기발생량 경과시간 등을 측정하여 숯의 정오표를 작성하여 우수품질의 생산이 가능해졌고 숯 연구에 대한 기초적 자료도 풍부하게 했다.

이로써 목초액이 425°C 이상이 되면 발암물질이 발생하는 것을 발견하고 국가품질규정을 진흥시 방법에 맞추어 420°C가 넘지 않는 상태의 최고품질의 목초액을 생산하고 있다.

현제 배탄의 생산량은 월 10톤으로 국제 경쟁에 제고로 손꼽히고 있다. 그의 양질의 숯을 생산하기 위한 경영방침은 직원대우를 철저히 하여 정직시켜 생활에 만족을 주고 최고의 복지가 되도록 가족처럼 함께 일하는 것이다.



숯가마에서 숯이 나오고 있다.

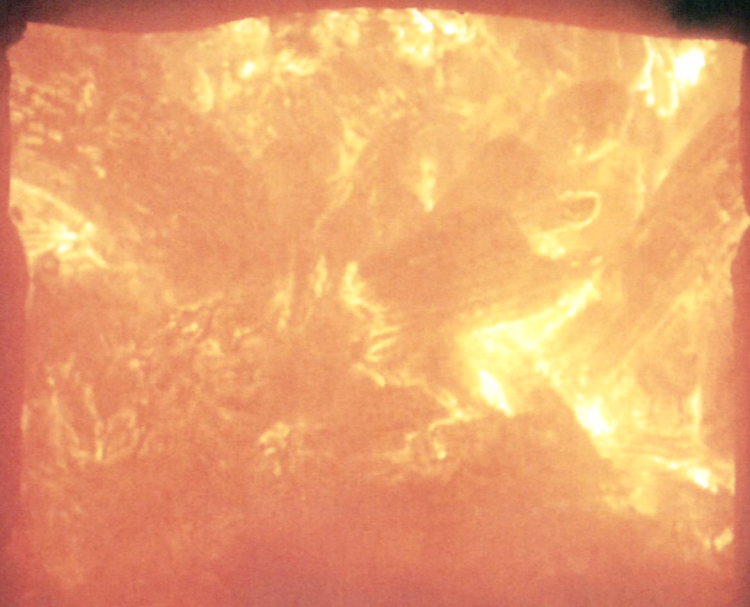
그리고 숯에 대한 전문적 지식을 직원들에게 주입시켜 우리 백탄의 고유문화를 널리 보급시키고자 하는 철저한 마인드를 지니고 있었다.

현재 자체 운영하는 봉재공장과 재래식가마 3개(300평), 숯배게, 숯방석, 자동차용 숯매트와 쿠션, 방형제, 전지와 차단용 액세서리 등의 생산으로 연간 4억의 조수익과 8천만원의 순수익을 창출하고 있으며 우리나라 숯문화 선도를 나가고 있다.



# “우리 민족만큼 불 잘 다루는 이들이 누가 있어”

창립 60주년, 삼성화재가 그 역사,  
그 자부심 이어갑니다.



태백산참숯가마 김성필 사장. 40년 동안 최상품 숯, 백탄을 만들며 이론으로  
또 실제로 숯에 대해 두루 섭렵한 장인입니다. “1,300도 초고온에서 숯을 구  
어내는 기술이 만만한 게 아니지. 우리나라 사람만큼 그렇게 불을 잘 알고 잘  
다루는 민족은 없어요.” 믿음직한 고집스러움에 한길을 걸어온 묵묵함이 목소  
리에 배어납니다. 그렇습니다. 불은 다루는 것이지요. 마음을 쓰고 정성으로  
다루면 세상을, 또 사람을 위해 더없이 소중하게 쓰이는 게 불입니다.

잘 알고 있습니다. 불 없이는 문화도, 에너지도, 따뜻한 아랫목도 꿈꾸지 못 했  
을 것일요. 삼성화재는 60년 노하우와 고객을 위한 한결같은 마음으로, 온 밤  
지새워 불 앞을 지키는 김성필 장인의 정성으로, 세상 곳곳 보이지 않는 위험,  
꼼꼼하게 헤아리고 있습니다. 장인정신. 굽히지 않는 고집으로 불과 함께 한  
그 정신, 삼성화재가 배우겠습니다. 소중하게 지켜나가겠습니다.





상수리나무 등 '참나무'라 일컫는 목재를 재  
려다 탄화를 충분히 진행시켜 만든 목탄이다.  
탄의 껍질은 거의 없어지고, 회분 때문에 겉  
탄소 함유율은 90~95%, 회분은 약 2%.





숲 과

더 불 어 사 는

이

숲 장 이

김 성 필

## 불을 견뎌야 숲, 열정을 쏟아야 비로소 장이

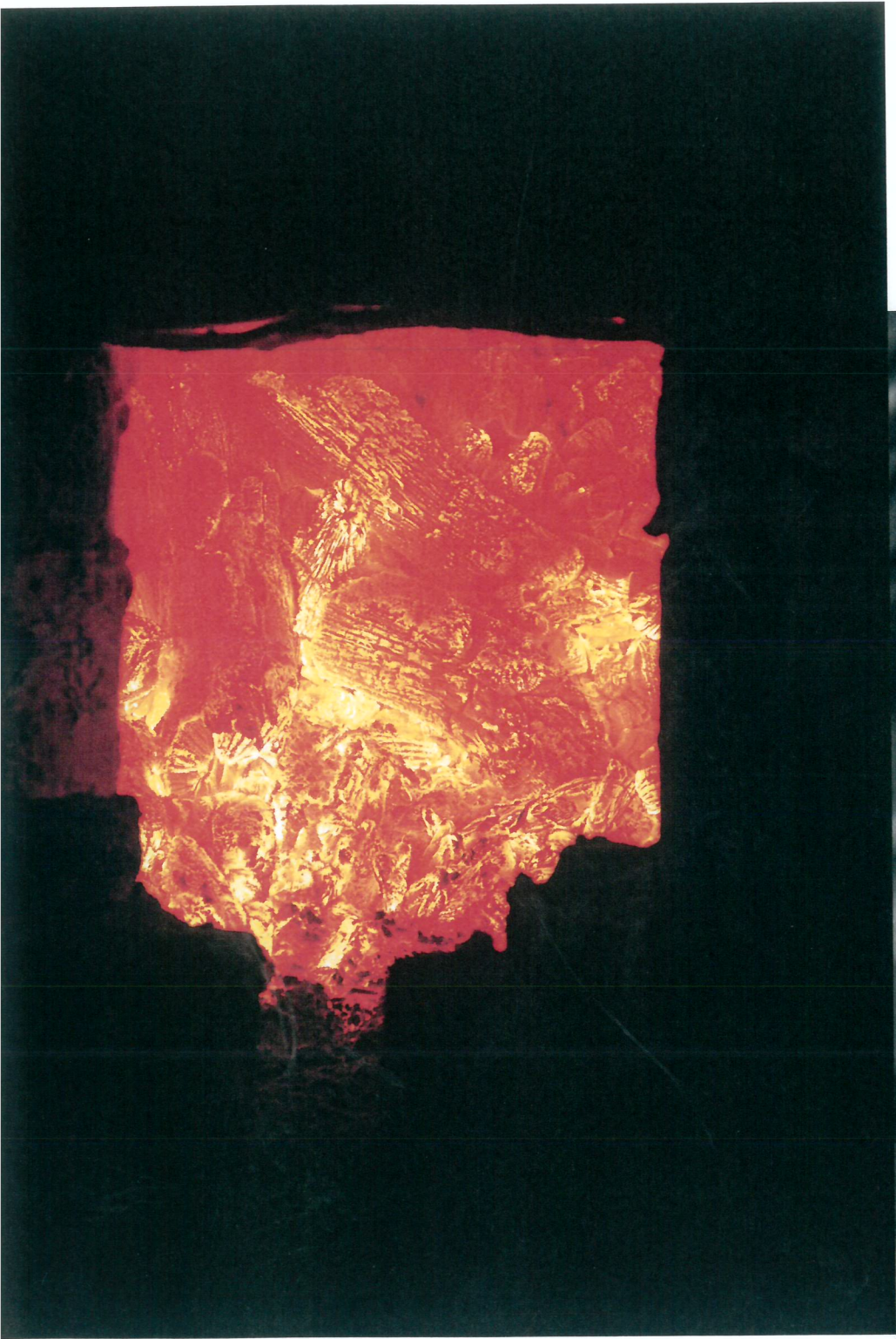
이른 새벽, 영월군 상동읍 덕구리에 들어서자 참나무를 잔뜩 쌓아놓은 원목 더미가 나타나더니 개울 너머 연기를 피워올리는 숯가마가 보인다. 대한민국에서도 최상질의 백탄을 구워내는 태백산참숯가마다. 3개의 재래식 가마에서는 벌건 불이 타오르고 있다. 이 숯가마의 주인은 김성필 씨(70세)로, 40년 가까이 오로지 숯장이 한길로 살아왔다.

글 이용한 시인 사진 김동율

“마침 잘 왔어. 오늘 숯을 꺼내는 날인데, 6시쯤 시작하면 점심 전에 끝날지 모르겠네.” 태백산참숯가마 한 기(가마 세는 단위) 면적은 2.5평 정도, 가마 내부의 온도를 균일하게 유지하기 위해 모양은 반원형이다. 보통 숯가마는 진흙과 화강암, 내화벽돌로 이루어져 있다. 처음에는 위쪽이 뚫려 있는데 나무를 쌓은 뒤에 돔 모양으로 동그랗게 진흙을 쌓아 올려 가마를 덮는다. 숯가마의 특이한 점은 연기가 빠지는 굴뚝이 가마의 아랫부분에 있다는 것이다. 이것 또한 가마 내부의 온도를 균일하게 유지하기 위해서다. “참숯가마 안 온도는 최고 1,300℃ 정도까지 솟아요. 기온이나 기압에 따라 완전한 숯이 되는 때는 차이가 있는데, 여기서는 하루나 하루 반 정도 밖에서 불을 때고 5~6일 만에 꺼내요.”

이렇게 해서 숯가마 하나에서 생산해내는 숯은 대략 드럼통으로 24~26드럼 정도. 김성필 사장에 따르면 숯가마가 들어서기 좋은 자리는 맞바람이 불지 않는 곳이어야 한다. 바람이 들면 불을 조절하기가 힘든 데다 생산성도 떨어진다는 것이다. 태백산 자락에 편안히 기대어 있는 이곳 터는 그래서 숯 굽기에 딱 명당이다.






해서는 가마 속 온도를 1,000℃ 이상의 고온  
! 불 조절 또한 중요하다. 불 조절이 잘못되면  
! 무가 타버린 잿가루만 얻을 뿐이다. 회분으로  
! 백탄은 흑탄과 달리 탄소 함유율이 높아 전  
! 며, 두드렸을 때 금속성 소리가 난다.







“공기구멍으로 바람 조절을  
잘해야 좋은 숯을 얻을 수 있지 암,  
잠시잠깐 한눈팔면 숯은커녕  
뿌연 재만 남는 게 이 숯 만드는 일이야”

#### 나무 썰기부터 식히기까지 신경 써 챙길 일투성이

“나무를 까끌루 세워야 하고, 최대한 밀착시켜서 나무 썰는 거부터 마음을 쏟아야 좋은 숯이 나오지. 숯 만드는 것도 불만 때면 다가 아니에요. 우선 질 좋은 참나무를 구해다 가마 안에 차곡차곡 거꾸로 썰고, 가마 문을 닫아 틈틈이 잘 밀봉하는 게 관건이지요. 그런 다음 가마에 불을 붙이고 하루 정도 불을 때고 나면 가마 안 온도가 치솟아서 나무 스스로 불이 붙기 시작하는 거야. 이때 공기구멍으로 바람 조절을 잘해야 질 좋은 숯을 얻을 수 있지, 암.” 이렇게 가마 속에서 탄화의 과정을 6~7일(가마에 따라 기간의 차이가 있다) 정도 거치고 나서 숯을 꺼내 하루 정도 식히면 완전한 숯이 된다. 때마침 숯가마에 도착한 첫날, 운 좋게 우리는 숯 꺼내는 작업을 볼 수 있었다. 작업은 어스름 새벽빛이 내리기도 전에 곧바로 시작되었다. 김성필 사장이 가마를 꼭 틀어막고 있던 아랫문을 들어내는 순간, 벌겋게 달아오른 숯덩이가 모습을 보인다. 인부가 기다란 쇠부지깥이로 가마 안에 있는 숯을 끄집어내자 다른 두 명의 인부가 커다란 부삽으로 숯을 날라 숯가마 옆에 늘어서 있는 드럼통에 채운다. 그러면 또 다른 한 명의 인부는 숯을 퍼담기 좋게 드럼통을 기울여주거나 다 채운 드럼통을 새것으로 바꾼다. 그렇게 몇 드럼의 숯이 채워지고 어느새 겨울 새벽 찬 공기가 무색하게 땀방울이 뚝뚝 떨어져 내린다.



은 정성 없으면 못 버터

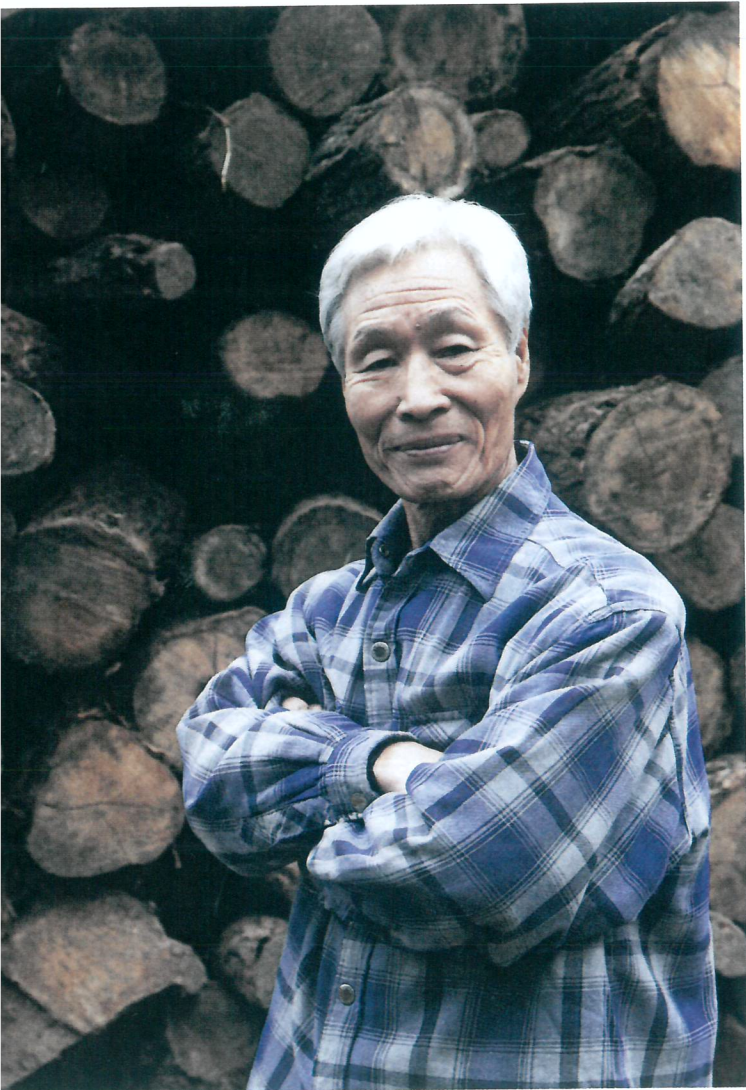
구워내는 일은 한마디로 정성이다. 숯이란 게 아무리  
서 될 일이 아니다. "숯은 기술이 아니라 정성이요, 정  
면 숯은커녕 허무만 남지, 숯이 됐다 싶으면, 자다가도  
." 김 사장의 말이다. 사실 숯이란 것이 불 관리를 잘  
다 타버리고 재만 남게 된다. 그만큼 정성스럽게 불 관  
다는 말이다. 이런 어려움으로 김 씨의 아내 이영숙 씨  
스럽고 힘들어 도망가고 싶은 생각이 하루 열두 번도  
고백한다. "처음에는 때거리(까니를 때울 먹을거리)도  
있어요." 그런 고생 끝에 이제는 '태백산참숯가마' 하면  
사이에서는 '대한민국에서도 질 좋은 숯을 내는 곳' 이  
받기에 이르렀다. 물론 그 모든 것이 하루아침에 이루  
니다. 그가 처음 숯장이의 길로 들어선 것은 의외로 번  
었다. "맨 처음엔 인제 숯을 할라 했던 게 아니고, 옛날  
착제가 밀가루풀인데, 그때 농림부에서 밀가루풀 말고  
하라 그래서 번개탄 접착제를 새로 개발해보자 생각했  
번개탄 생산량을 알아볼 겸 산림청에 물어보니, 목탄협  
래요. 거기 가서 목탄협회장을 만났는데, 옆에 박스가  
, 가만 보니까 숯이야. 물어보니까 숯을 중국에서 수입  
야. 그래 그 자리에서 그랬지. '내가 숯을 만들 테니, 목  
좀 팔아주세요.' 그렇게 해서 숯을 만들기 시작했어요."  
자신 있게 이야기를 하고는 나왔지만, 당장 숯을 만든다  
한 일이었다. 더더욱 숯에 대한 책도 시중에 나와 있는  
성에 숯가마가 있다는 거야. 가서 숯막을 보니까, 굴뚝  
배려와 있는 게 히야, 멋있드라구. 근데 재래식 숯이란 게  
시간이 걸린대. 내가 그때 펄떡펄떡했으니까 성에 찰 리  
걸 빨리 구워낼 수 없을까 생각해서 처음엔 8시간 만에  
내는 숯가마를 만들었어. 근데 그렇게 생산을 했는데,  
매상이 사지를 앓는 거야. 그래서 생각을 했지. 서두르  
을 많이 내기보다는 질이 좋은 숯을 만들자. 그래 다시  
로 숯가마를 만든 게 지금 태백산참숯가마야."



위. 새벽 6시부터 이어지는 백탄 꺼내기 작업은 고열에 노출되는 위  
험한 일이므로 안전장비는 필수다. 백탄을 꺼낸 이후에는 흙이나 재  
로 덮어 불을 끄고 유황이나 수분을 완전히 연소시켜야 한다.  
아래. 태백산참숯가마에서는 가마에 불이 꺼지는 날이 없다. 가마  
앞에 쌓인 참나무는 6~7일이면 백탄으로 다시 태어나고, 숯을 만  
드는 동안 발생하는 연기는 목초액으로 탈바꿈한다.







40년 동안 상동읍에서 백탄만을 만들어온 70세의 숯 장인 김성필 사장. 연구를 거듭하며 백탄의 다양한 활용법을 찾고 있는 그는 숯 제조 과정에서 만들어내는 목초액으로도 다양한 연구를 계속하고 있다. 그는 백탄과 숯가마 제조방법 등 특허를 다수 보유하고 있다.

### 참나무로 참숯 빚어내는 진짜 장인

태백산참숯가마에서 만들어내는 숯은 백탄, 우리말로 참숯이다. "숯은 굽는 방법에 따라 백탄하고 흑탄으로 나뉘요, 쉽게 말하면 흑탄은 저온에서 만들어진 숯이고, 백탄은 고온에서 만들어진 숯이지. 흑탄은 불이 다 꺼지고 검은 상태로 가마에서 꺼내는데, 백탄은 발화가 끝나 발갈게 된 상태로 꺼내. 열 전도성이 좋고 알칼리성에 가깝고, 단단한 백탄이 흑탄에 비해 바 없이 상품이지. 아, 우리 말에 '참'이란 말이 붙는 것치고 좋지 않은 게 없지. 참기름, 참나무에 사람도 참된 사람이란 칭찬만큼 좋은 게 어디 있어. 백탄도 참숯이니 그 품질이야 말할 필요가 없어요."

숯을 구워내는 나무인 참나무도 도토리가 열리는 상수리나무, 굴참나무 등을 부르는 말인데 그만큼 여러 모로 쓸모 있고 값어치 있어 참나무라 부른다는 말이다. 참 좋은 나무로 구워내는 최고의 숯이니 그의 자부심은 다 근거가 있다.

"영월이 옛날에 중석에 석탄이나 캐던 고장이라는 데서 벗어나서 발전을 하려면 이 숯에 대해서 애정을 갖고 들여다볼 필요가 있어요. 수령 40년이 넘는 참나무는 굵기 시작하는데 그걸 가져다 쓰고, 또 간벌해서 나온 나무 다시 쓰니 친환경 산업도 이런 친환경이 없지. 거기에 숯 연기로 목초액도 만들고 은은한 훈제 향에 염분도 낮은 건강 소금, 스모크솔트(Smoke Salt)도 만들 수 있으니까 단순히 연료로 볼 게 아닌 거지요. 관광산업으로 쳐도 그렇지. 상동읍 구래리에 옛 중석광산 터하고 건물들이 아직 남아 있어요. 아, 규모가 대단해. 조금만 다듬고 가꾸면 여기 덕구리에서 숯 체험도 하고 옛 광산 터도 둘러보는 영월의 새로운 관광 기반이 될 수 있다고 봐요." 영월은 늙지 않았다고, 영월은 다시 타오를 수 있다고 그 후로도 긴 시간 창창하게 설명하는 김성필 사장. 벌겋게 타오르던 숯이 찬바람에 식어가는 순간에도 토박이 영월 사람, 천생 숯장이 김성필의 꿈은 뜨겁게 타오르고 있었다.



# 소금에 목초액을 입히다



## 소금에 목초액을 입히다

글 사진 조혜숙 | 농촌진흥청(농촌진흥연구소)에서다 중보대학교 산학협력



술은 아주 오래전부터 전통으로 사용돼 왔으나 생활양식의 변화, 지속적(2013) 생 산비 상승 등 연료비 상승의 기세가 사시성 임이 높아졌다. 따라서 연료가 아닌 술을 활용한 다양한 활용 및 산업화를 통한 술의 가치를 상승시키고 필요성이 있다. 이러한 중보 대학원 술에 관한 한 건 과정에 대한 다양한 특성을 보유하 고 있는 산학협력(2013) 대학원 술을 활용된 대안을 찾았다.

84 2015 March

근래 들어 6차산업이라는 말을 어느 때보다 자주 듣는다. 6차산업이란 기존의 1차·2차·3차 산업을 연 재하여 부가가치를 높이는 것으로, 농업에서도 생산 부터 서비스 산업까지 연결된 6차산업화를 이룰 수 있다면 충분히 소득 증대를 꾀할 수 있을 것이다. 그 한 예로 술을 들 수 있다.

술은 아주 오래전부터 전통으로 사용돼 왔으나 생활양 식의 변화, 지속적(2013) 생 산비 상승 등 연료비 상승의 기세가 사시성 임이 높아졌다. 따라서 연료가 아닌 술 을 활용한 다양한 활용 및 산업화를 통한 술의 가치 를 상승시킬 필요가 있다. 이러한 점에 착안해 술에 관한 한 건 과정에 대한 다양한 특성을 보유하고 있 는 산학협력(2013) 대학원 술을 활용된 대안을 찾았다. 김성 윙 대표는 주조하고 있는 것은 여러 가지 장점이 있 는 목초액을 사용(2013) 수 있도록 하는 장(2013) 술과 은 열외로에 이용할 수 있도록 하여 6차산업화하는 것 이다.

### 목초액·식물·산성·물·소금으로 부가(2013) 농산물

목초액은 참나무를 대량 장수를 생산하는 과정에서 발생하는 연기가 예(2013)면서 생성되는 것으로 생각할 수 있지만, 한국 조리가 뛰어난 것으로 알려져 있다. 때문에 농업 분야에서는 술에 화석에 농약 대신 사 용하고, 축산 분야에서는 가축 사료에 대입해 그들 을 유익(2013)다. 목초액을 생산하는 데 이용하기도 한다. 하지만 이러한 효과는 효능(2013)도 불구하고, 술(2013)에 해 해(2013)나 술 제조 방법에 따라 불순물이나 인체에 해로운 성분이 포함될 수 있기 때문에 그동안 시중에 활용하는 데는 제한이 있었다. 따라서 농·축산업 분 야에 이용되는 입부를 제하고 많은 양이 그(2013) 때 기 처리돼 왔다.

### 식물·목초액·산성·물·소금으로 부가(2013) 농산물

목초액은 참나무를 대량 장수를 생산하는 과정에서 발생하는 연기가 예(2013)면서 생성되는 것으로 생각할 수 있지만, 한국 조리가 뛰어난 것으로 알려져 있다. 때문에 농업 분야에서는 술에 화석에 농약 대신 사 용하고, 축산 분야에서는 가축 사료에 대입해 그들 을 유익(2013)다. 목초액을 생산하는 데 이용하기도 한다. 하지만 이러한 효과는 효능(2013)도 불구하고, 술(2013)에 해 해(2013)나 술 제조 방법에 따라 불순물이나 인체에 해로운 성분이 포함될 수 있기 때문에 그동안 시중에 활용하는 데는 제한이 있었다. 따라서 농·축산업 분 야에 이용되는 입부를 제하고 많은 양이 그(2013) 때 기 처리돼 왔다.



농촌진흥청(농촌진흥연구소)에서다 중보대학교 산학협력

금 소금이다. 별다른 과정 없이 음식에 뿌려주면 하면 술(2013)에 구운 듯한 향이 나기 때문에 일반 소 금에 비해 비싼 가격에도 불구하고 널리 이용되고 있다.

이 농장 소금에 사용되는 목초액은 목(2013)은 기 술로 만들어진 전통 술(2013)에서 인위(2013) 생산된 다. 이 목초액은 다시 목(2013) 술을 사용(2013) 불순물 과 독성 물질이 제거되고 정제하는 과정을 거친다. 이(2013)게 만들어진 목초액은 한국식품연구원(Korea Food Research Institute)과 미국 식품의약국(FDA)에서 실시한 안전성 평가에 합격하여 식품(2013) 거(2013)에서의 안전성을 인정받은 바 있다.

이렇게 만들어진 목초액은 그 부(2013)가(2013)가 수(2013) 상용 한다. 현재 정제(2013)지 않은 목초액이 농(2013)용으로 사 용될 때 20(2013)에 3(2013) 원 정도인 반면, 목(2013) 기술 을 활용(2013) 술(2013)에 첨가할 수 있도록 정제된 목초액 은 1,000(2013)에 1(2013)4,000(2013)원 정도(2013) 280(2013)원 정도(2013)로, 가격이 7(2013)배 정도(2013)다. 뿐만 아니라 국 내산 원(2013)의 경우 20(2013)로 한 포(2013)에 1(2013)만 원 정도(2013)지만, 참(2013)나무를 대량 장수(2013)는 해(2013)에서 100(2013)에 10(2013)원(2013)에 2(2013)0(2013)원 정도(2013)의 가격이 형 성(2013) 있다. 국내에서는 이미 농(2013)장 소금이 다소 생 소(2013)하지만 최근의 열(2013) 분(2013)화(2013)로 원(2013)으로 수요(2013)가 늘 것으로 기대(2013)된다.

이와 같이 목초액을 활용한 참(2013)나무를 혼합 소(2013)금은 단 순히 요리(2013)에 활용하여 향(2013)미를 증(2013)진시키는 것뿐만 아니라 목초액(2013)이 갖고 있는 영양(2013)성(2013) 증(2013)진과 향(2013)균 효(2013)과를 미(2013)생으로 장(2013)로, 맛(2013)감, 질(2013)감, 기(2013)능, 기(2013)능 등을 활용(2013)하면 기존 원(2013)료를 사용(2013)했을 때보다 향(2013)도는 낮(2013)고, 제(2013)산성은 높(2013)일 수 있을 것이다. 뿐만 아니라 목초(2013)액을 사용(2013)료, 각종 소(2013)금(2013)에도 첨가 해 활용(2013)할 수 있고, 가(2013)용(2013)이나 다른 식(2013)물 분야(2013)에 도 활용(2013)할 수 있기 때문에 술 산(2013)업과 원(2013)료 산(2013)업을 발전(2013)시키는 데(2013) 큰 도움(2013)이 될 것으로 예상(2013)된다.



김성윙 대표(농촌진흥연구소)에서다 중보대학교 산학협력

www.kimseung.com



김성윙 대표(농촌진흥연구소)에서다 중보대학교 산학협력



# 시사뉴스저널

## NEWS JOURNAL

3  
March

**Government news** 이대통령, 클린턴 美 국무 장관  
“한미동맹 흔들리지 않을 것”

**Sisa news** 이 나라의 큰 별 김수환 추기경 선종(善終)하시다

**Cover story** “기업에 실질적인 이익이 되는 단체로 이끌겠다”  
양주시 기업인협의회 김선유 회장

**Powerman** 홍문표 한국농어촌공사 사장 대한하키협회 회장 취임

**Sisa focus** 충청인들의 고향사랑! 신년교례회 열고 고향 발전 결의

**Power interview** “배가 육지에 닿으면 그 배는 또 다른 사람의 몫이 돼야 한다”  
(주)넵프만 김관두 前 회장

**Movie**  
‘슬픈 악역’ 박용우에 대한  
관객의 공감 화제  
**핸드폰**





숯 검정빛 땅을 가졌다는 이유만으로도  
영화로웠던 그 옛날,  
그 폐광촌이 지금은  
애물단지인 탄(炭) 가루 뿌려대는 폐광촌으로  
그리고 석탄을 싣고 달리던 기차는  
꺼어나지 못할 긴 잠에 빠진 지 오래다.  
시꺼먼 얼굴을 한 사람들의 웃음소리로  
풍요로웠던 역사는  
난로 하나만 덩그러니 남겨둔 채  
텅 비어 있다.  
하나, 폐광촌인 강원 영월군 상동읍에서  
국내 처음으로 목초액을 이용한  
저(低)염도의 기능성 '목초액 소금'이 개발돼  
관심을 모으고 있다.

태백산 참숯 가마

## 영월 폐광촌에서 탄소 마을로...

숯 마을 조성... 체험 관광단지, 4월 착공

국내 최초, '목초액 소금' 개발

주인공은 '태백산 참숯 가마' 숯장이 김성필(65·신지식 임업인) 대표.

김 대표는 "목초액 소금을 본격적으로 생산할 계획이다. 특허받은 내용은 소금의 제조방법과 제조장치 그리고 목초액 소금을 이용한 식품과 생선의 저염도 저장방법이다"라며, "목초액은 나무로 숯을 만드는 과정에서 나오는 연기를 액화한 후, 6개월 이상의 숙성과정을 통해 독성과 유해물질 등을 제거한

것이다. 때문에 생리 활성 증진과 항균의 효과가 뛰어나다"고 말한다.

당뇨병에도 좋다는 목초액이 뭐냐는 기자의 질문에 김 대표는 "연기를 냉각해서 액체로 떨어지는 것을 받은 것이 목초액이다. 이 유기물에는 200여가지 이상의 물질이 있다. 그러나 이를 정제하기는 대단히 어렵다. 성장물질과 억제물질이 혼합되어 있어서 약리효과를 뒤라 자신하기 어렵지만 몸에 좋은 성분이 있는 것은 사실이다"고 밝힌다.



## 숯 마을

김성필 대표의 주도적으로 참여로

참숯 생산시설과 함께 숯의 모든 것을 한 눈에 볼 수 있는 테마공원과

숙박은 물론 찜질방과 휴게실, 식당 등

다양한 웰빙 시설을 갖춘 숯가마 체험 관광단지를 건설할 계획...

김 대표는 이미 2007년 12월에 국립산림과학원으로부터 목초액의 품질인증을 받은 바 있고, 지난해 10월에는 '목초액 추출과 그 정제방법'에 대한 특허를 받았다.

"소금은 국내 시장 규모가 2천 억 원에 이르고 있다. 이번의 목초액 소금의 개발로 폐광촌인 상동읍을 숯을 테마로 하는 건강단지로 탈바꿈시키겠다"는 김 대표의 구상이 더욱 탄력을 받을 것으로 예상되고 있다. 아울러 태백산 참숯 가마는 이번 특허를 계기로 목초액 소금 생산공장과 저염도 생선 가공공장의 설립도 추진하는 등 지역주민의 고용창출과 소득증대를 위한 사업에 본격적으로 나서고 있다. 또한 그는 "목초액 소금은 약용과 식용은 물론 각종 식품의 염장, 절임, 발효 등 사용의 범위가 매우 넓다"고 강조한다.

영월군에 따르면 상동읍 내덕리 일대 2만 9천여㎡ 부지에 오랜 전통과 숯 기술을 이용, 낙후된 폐광지역 관광자원을 개발하면서 지역경제 활성화를 도모하기 위해 숯 마을을 조성할 계획.

## ‘숯 사나이’, ‘숯 마술사’로

더욱 유명한 신지식 산업인

태백산 참숯 가마 김성필 대표



국비와 지방비 43억이 투입될 숯 마을에는 김 대표가 주도적으로 참여해 참숯 생산시설과 함께 숯의 모든 것을 한 눈에 볼 수 있도록 헬스피아와 숙박은 물론 찜질방과 휴게실, 식당 등 다양한 웰빙 시설을 갖춘 숯가마 체험 관광단지가 건설될 계획이다.

김 대표는 "숯가마 체험 관광단지가 본격 가동되면 상동 지역의 경기활성화는 당연하다. 앞으로 탄화규소 등 숯을 이용해 항공기 부품과 같은 고부가가치 첨단소재의 개발에 나설 것이다. 또 해수 담수화에 필요한 필터 개발에도 신경을 집중하고 있다. 향후 상동은 이제 소위 '폐광촌에서 탄소 마을'로 탈바꿈될 것이다"며 원대한 포부를 밝혔다.

### 김 대표, 1960~70년 시절 '숯 관심' 가져

"당시 불탄 공장에서 연간 2천 6백만 톤의 연탄을 사용했었다. 착화탄(번개탄)에 발화물질을 밀가루 풀로 접착해 이용하던 것이다. 당시 농림부에서 불탄 업자에게 대체물질의 개발을 지시해, 내가 서둘러 목탄공장 건립에 나섰다"고 당시를 술회했다.

아울러 김 대표는 "그 무렵 산림법상 임지에서는 '산불조심 기간'에 숯을 생산할 수가 없었다. 생산시간도 160시간이었다. 그래서 도심 근처에 공장을 설립하고 산지에서 원료를 이동하는 방법을 택했다. 이렇게 법적 제재를 피하면서 연중 생산을 할 수가 있었다. 결국 160시간을 8시간의



로 단축시켜 단기간 생산에 성공해 저가의 원료를 생산해 납품할 수 있었다”며 힘든 상황 속에서도 잘 참아준 부인 이영숙 씨의 숨은 노력을 공개했다.

당시에 2천 5백원의 일당을 팔아 생계를 유지했다는 김 대표. 하지만 그는 숯 말고도 탄화학과 기계학, 물리학과 유창한 일본어 구사능력 등 모든 면에서 뛰어나 주위 부러움을 샀다.

“그 때까지만 해도 가마 작업이 오직 사람의 오감(五感)으로만 이뤄졌다. 그러나 온도 센서를 부착해 평균 탄화온도와 수증기 발생량, 경과 시간 등을 측정해 숯의 정오표(正誤表)를 작성했다”는 김 대표. 때문에 그는 숯 연구에 대한 풍부한 자료를 소장하게 되었다.

그런 각고의 노력 탓일까? 김 대표는 “목초액이 425℃ 이상이 되면 발암물질이 발생함을 발견했다”며 국가품질규정을 전통식 방법에 맞추어 425℃가 넘지 않은 상태의 최고 품질의 목초액을 생산하게 된다.

#### 숯 철학, “숯의 기능을 잘 알고 써야 한다”

숯의 기능에 대해 질문하니 “숯은 병을 낫게 하는 것은 아니다. 단지 숯의 여러 기능 등을 잘 알고 쓰면 건강에 도움을 준다. 따라서 과신하기보다 정확하게 그 기능을 아는 것이 중요하다”며, 더불어 국내산 참



숯의 장점을 이렇게 설명한다.

“백탄을 만드는 나라는 한국과 중국, 일본뿐이다. 미국산과 인도네시아산은 다 검탄(黥炭 - 거칠고 화력이 약한 참숯)이다. 국립표준과 학연구소에서 실험한 결과 검탄은 전자파를 모두 차단하지 못한다. 또 손으로 만지면 부서진다. 그러나 백탄은 다이아몬드 칼로 잘라야 갈라진다. 그리고 검탄은 손에 묻어나지만, 백탄은 한번 씻으면 검은 것이 묻어나지 않는다. 잘 골라야 한다. 특히 중국산은 강으로 실어 나른 목재를 사용하고, 또 어떤 조건에서 숯을 굽는 지 알 수 없기 때문에 아무리 곱게 보여도 믿을

## “목초액 소금은

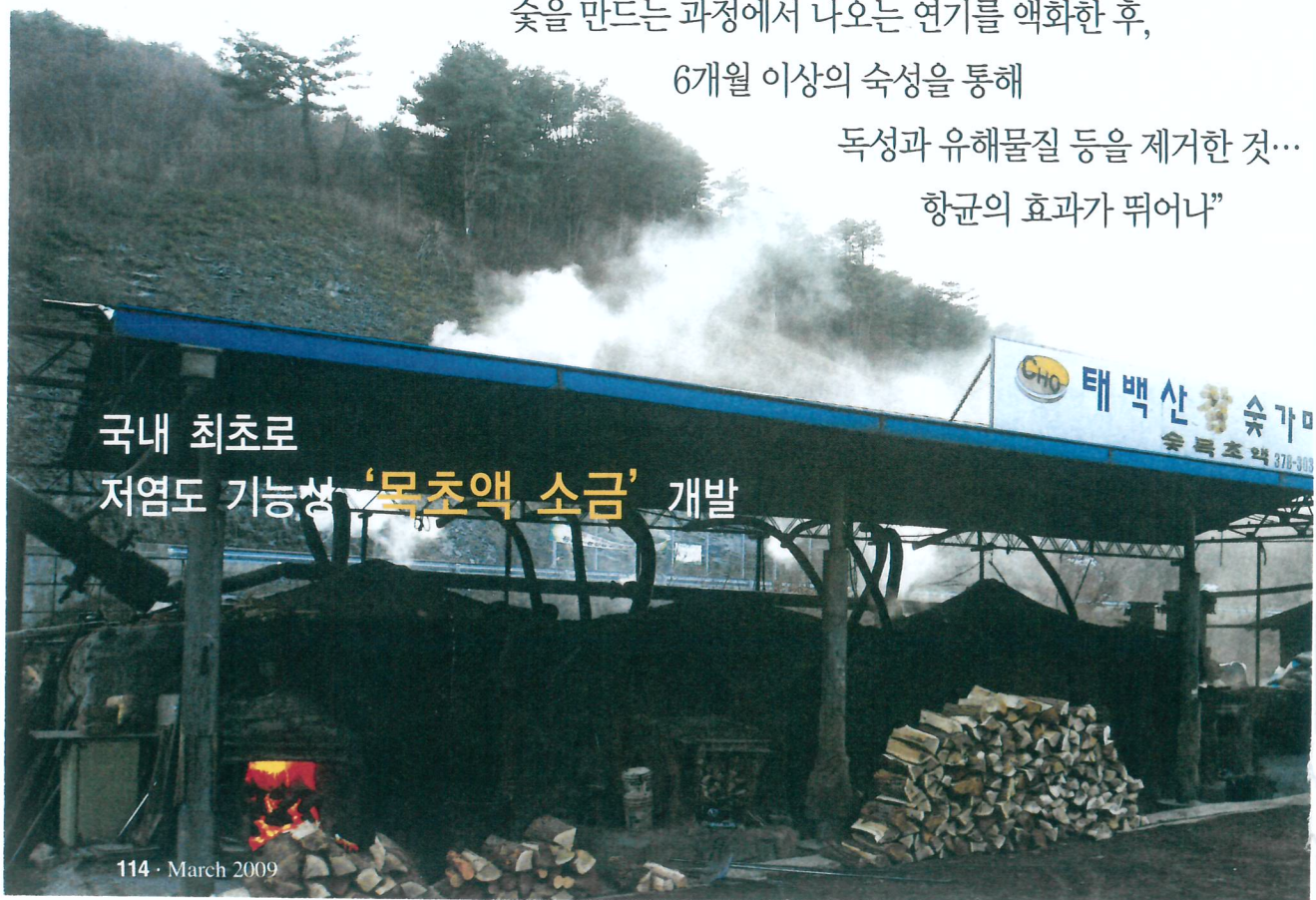
숯을 만드는 과정에서 나오는 연기를 액화한 후,

6개월 이상의 숙성을 통해

독성과 유해물질 등을 제거한 것...

항균의 효과가 뛰어나”

국내 최초로  
저염도 기능성 ‘목초액 소금’ 개발





## “앞으로 탄화규소 등 숯을 이용해 항공기 부품과 같은 고부가가치 첨단소재의 개발에 나설 것이다. 또 해수 담수화에 필요한 필터 개발에도 온 힘을 쏟고 있다”

수가 없다”

숯의 유행에 대해 다시금 물으니 김 대표는 “숯은 유행성 물건이 아니다. 역사적으로도 우리조상들은 숯의 기능을 잘 알고 썼다. 팔만대장경이 이제껏 보관된 것도 숯의 효능을 잘 활용했기 때문이다.

또 전자파 차단이나 음이온, 원적외선 방출은 과학적으로 증명된 결과이다. 특히 숯에는 미네랄이 14종이나 있고 이중 칼슘과 칼륨이 높다. 그래서인지 우리 조상들이 간장을 만들 때 숯을 넣었다는 것은 놀랍고 경탄스러운 지혜다”라며 화를 벌컥 낸다.

### 건강 베개 및 숯, 목초액 등 판매 절정

상동읍에 소재한 태백산 참숯 가마는 지난 9월부터 강원도 폐광지역 골프장의 병충해 및 잡초 방제제로 참숯 목초액을 납품하고 있다.

참숯 목초액을 공급받고 있는 태백 오투리조트 관계자는 “수리지역 등에 시범적으로 목초액을 사용해 본 결과 색상과 질감 및 성장속도 등 잔디의 생육에 뛰어난 효과가 있다”고 밝힌다.

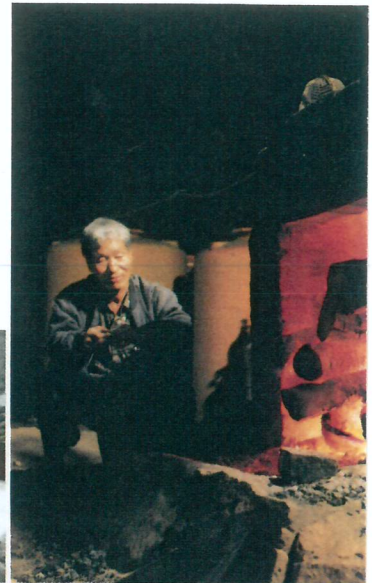
지속적으로 김 대표의 참숯 목초액을 사용할 때, 농약과 비료를 사용하지 않는 청정고원의 무공해 골프장이 조성될 전망이다. 김 대표는 “태백 오투리조트에 참숯 목초액을 납품하고 있다. 연간 50톤(약 1억 원 상당) 이상의 목초액이다”며 지역경제 활성화에 한 몫 하고 있음을 뿌듯해 했다.

한국표준협회로부터 숯 관련 모든 제품의 ‘ 으뜸이’ 로 최고를 달리는 태백산 참숯 가마의 김 대표.

김 대표는 이미 2003년도부터 숯에 방부효과와 흡수효과가 있는 것을 파악, 숯을 이용한 기능성 건강베개를 개발했다. 국산 참나무만을 벌채해 섭씨 1,300도의 고온 숯가마에서 숯 탄을 만든 후, 이를 잘게 부숴 베개 속에 넣은 것.

김 대표는 “건강 베개는 유해 전자파를 차단해 건강을 유지시켜 준다. 또 뛰어난 탈취 및 보습효과로 머리를 맑게 해준다”고 설명했다.

현재 김 대표가 취급하는 상품은 건강 베개(5종)를 비롯해 숯(5종), 목초액(4종) 등 크게 세가지로 제품



별 용량과 무게에 따라 가격의 차이가 있다.

한창 인기를 누리는 목초액의 사용 사례를 물어보니 김 대표는 “목초액은 주 성분이 초산이다. 때문에 살균효과가 강력하다. 200 종류를 넘는 유용성분이 포함되어 있다. 우선 농업·원에·가정 채소 등에 토양개량과 소독 및 농약보조용으로 쓰인다. 또 가정에서 냄새 제거, 살균 그리고 민간요법제로 아토피 증상 치료, 무좀 방지, 습진 치료 등에 쓰인다”며 강력 추천한다. 아울러 김 대표는 숯가마에서 찜질을 무료로 이용할 수 있는 고객 서비스의 제공과 취급 상품의 온라인 판매도 병행하고 있다. ‘숯 장인’ 아니 ‘숯 마술사’ 김성필 대표가 우리나라 숯 문화를 더욱 선도해 나가길 다시금 바래 본다. ❖





# 디지털 포스트

한 국 우 정

2004. **01**

## 특 집 **숫**

테 마 에 세 이 새해 다짐

정 보 통 신 부 의 새 해 살 림 살 이







숯 장인 김성필씨

## 30년 세월을 태워 만든 열정의 조각들

드디어, 일주일을 기다린 끝에 가마 문이 열렸다. 1,300도의 열기를 품고 있던 가마는 말갭게 투명한 붉은 빛으로 이글거리고, 흡사 서리가 내린 듯 희끗희끗한 흰숯(백탄)이 보인다. 장인의 눈은 그 빛만으로도 숯의 질을 가려낸다. “숯 잘 났다!” 김성필씨(62세)가 한마디하자 자못 심각한 표정으로 바라보던 일꾼들이 일순 안도의 숨을 내쉬며 족히 10m는 뒤흔친 쇠갈고리로 흰숯을 꺼내기 시작한다. 두어 번 숯을 꺼내기도 전에 쇠갈고리는 새빨갭게 달아오른다. 가마 밖으로 꺼내온 숯은 점점 그 열기를 안으로 삭히며 흰빛이 역력하다. “아, 숯 부서지겠다. 가서 조심조심 안고 나와!” “그렇지, 품에 껴안고 나와야지. 하하하~” 1,000도가 넘는 불덩이를 꺼낼 때 김성필씨와 그의 숯쟁이 동료들은 누가 먼저랄 것도 없이 한마디씩 한다. 숯에 대한 그들의 진한 애정을 읽을 수 있는 말들이다.

김성필씨의 숯가마는 세 개이고, 한 개의 가마에 들어가는 참나무는 10톤 가량이다. 이 가운데 10% 정도만이 흰숯이 된다. 그나마 불 조절을 잘못하면 숯이 아닌 재만 남게 된다. 켜켜이 1,300~1,500도가 넘는 고온에서 구운 것을 흰숯(백탄)이라 하고, 600~700도 저온에서



한국의 지혜 1

특집

# 숯

사람들은 대체로 생활 주변에서 쉽게 구할 수 있는 것들을 소홀히 하는 경향이 있다. 게다가 전통적인 것이라면 이유 없이 한 단계 내려 깔고 본다. 자신도 모르게 현대 첨단기술 제품과 값비싼 명품에 길들여져 있기 때문일 것이다.

우리가 가볍게 여기는 것 중의 하나가 숯이다. 숯은 현대의학과 과학에서 다양한 효능을 인정받고 있는데도 실생활에서는 별로 요긴하게 쓰이는 것 같지는 않다. 숯이라고 하면 그저 숯불갈비나 땀감 정도를 생각하는데, 이는 정말 상식 부족을 탓할 수밖에 없다. 우리 조상들은 일상생활에서 '신선한 힘'이란 뜻을 가진 숯을 아주 다양하게 사용했다.





새롭게 주목받는

# ‘신선한 힘’

## 여과, 탈취, 습도 조절 기능 뛰어나

아기가 태어났을 때 잔병과 악귀를 물리친다며 금줄에 숯을 꽂았는데 이는 미신이 아니다. 숯의 강한 환원성이 산모와 아기를 해로운 미생물에서 보호해 주는 작용을 하는 것이다. 아기가 태어나 처음 외가를 찾을 때 이마에 숯검정을 칠하고 가는 것도 면역력이 약한 아이가 질병에 감염되지 않도록 하기 위해서였다. 배탈이 나면 가마솥 밑의 검댕이를 끓여 물에 타서 소화제로 마시기도 했다. 간장을 담글 때는 독에 빨간 고추와 함께 몇 조각의 숯을 띄워 장의 변질을 막고 맛을 좋게 했다. 된장과 동치미를 담글 때에도 숯을 넣어 발효를 유도



하고 산패를 방지했다. 이뿐만이 아니다. 밥을 태워도 숯덩이를 넣어 탄 냄새를 없앴고, 냄비나 솥을 숯으로 닦으면 금세 광택이 났다. 숯이 정수작용을 한다는 사실을 알아 우물을 파고는 밑바닥에 숯을 깔았고, 식품을 보관하는 광에는 광주리에 수북히 숯을 담았다.

숯의 위력은 문화재에서 여실히 증명되고 있는데, 불국사나 남대문이 지금까지 잘 보존되고 있는 것은 그 밑에 많은 숯이 묻혀있기 때문이라고 한다. 유감스러운 사실은 석굴암 보수 작업을 하면서 그 밑에 있는 많은 숯을 파냈다는데, 그 후 내부 습기를 해결하지 못해 애를 태우고 있다. 현대 건축기술이 선조들의 지혜를 따르지 못하고 있는 셈이다. 석굴암이 천년 역사를 간직할 수 있었던 것은 순전히 숯의 덕택이었다. 해인사 팔만대장경의 경우도 신축 건물에 옮겼으나 이후 뒤뜰림 현상이 나타나 종전의 경관전으로 되돌려 놓았다. 곰팡이나 거미줄을 찾아볼 수 없는 경판전 밑에는 다량의 숯과 소금이 묻혀 탁월한 습도 조절과 방부 효과를 발휘하고 있는 것이다.

### 현대과학이 증명한 숯의 효능

숯은 크게 검탄과 백탄으로 나뉜다. 검탄은 숯가마에 나무를 넣고 400~700°C로 올린 다음 구멍을 막고 숯가마 내에서 자연적으로 꺼지게 해서 만들며, 백탄은 1,000°C 이상으로 열을 가한 다음 활활 타는 나무를 숯가마에서 꺼내어 축축한 재와 흙으로 덮어 식혀 만든다. 구멍이 많고 막힌 곳이 없는 특성을 갖고 있는 숯은 지금에 와서야 과학적으로 그 실체가 밝혀지고 있다. 첫째는 여과 기능이다. 군대에서 사용하는 방독면의 여과통에 숯이 사용되고,



일부 담배의 필터에도 숯가루가 들어 있다. 둘째는 탈취 기능이다. 숯에 있는 미세한 구멍들이 악취를 흡착하고, 또 그 안에 서식하는 미생물들이 부패균을 분해해서 냄새의 기능을 없앤다. 셋째는 습도 조절 기능이다. 고온에서 구워진 숯은 미세한 구멍들이 습기를 흡착하고 건조한 상태에서는 수분을 방출하면서 습도를 조절한다. 이밖에도 고온에서 구워진 백탄은 전자파를 차단하는 데 흑연보다 강한 전자파 흡수 차단력을 가지고 있다. 원적외선의 온열 효과도 있다. 원적외선의 열에너지는 피부 속 깊이 침투해 몸의 온열작용을 통해 인체의 모세혈관을 확장시켜 혈액순환을 돕는다.

### 숯의 역사

이렇게 다용도인 숯은 언제부터 쓰였을까. 인류는 약 6,000년 전부터 숯을 사용한 것으로 알려지고 있으며, 철기시대에 이르러 유용하게 쓰였다. 청동이나 철을 녹여 농사나 수렵에 필요한 물건을 만들기 위해서는 숯이 꼭 필요했기 때문이다. 기록을 보면, 고대 이집트인들





은 시체를 보존하기 위해 목타르를 만들었다고 한다.

우리나라는 2,600년 전부터 숯을 이용한 것으로 추정되는데, 주거 형태가 온돌 방식이었던 관계로 땀감을 많이 사용해 부수적으로 숯을 얻을 수 있었다. 신라시대에는 큰 종이나 금·은 제품을 만들 때에 특수한 나무로 구운 숯을 사용했다. 조선시대에는 향탄산이라 하여 숯을 만들어 바치는 의무가 있었는데, <경국대전>에는 “각 고을의 향리는 해마다 순번을 정하여 차례로 한양으로 올라가 각 관사에 배정된 숯과 땀감을 준비하라”고 기록되어 있다. 숯에 관한 기록은 <대전회통> 등에도 나온다. 일제시대에는 숯 생산이 급격히 늘어났다. 일본인들이 숯을 이용한 화로를 많이 사용해서다. 광복 이후에는 숯 생산이 크게 줄었다. 산림이 황폐해져 생산을 억제한 이유도 있지만 무연탄, 석유, 가스의 사용이 늘어났기 때문이다.

의약으로 쓰인 숯의 역사도 깊다. 히포크라테스 시대에 이미 숯이 현기증·빈혈 등의 치료에 이용됐으며, BC 1550년의 이집트 파피루스에는 숯이 의약품으로 사용됐다는 기록이 있다. 미국에서는 1834년 한 의사가 수은 이염화물 중독환자를 다량의 숯가루를 복용시켜 구했다고 했으며, 제1차 세계대전 당시에는 독일군이 염소가스를 무기로 사용하자, 연합군 측이 숯을 이용한 방독면을 만들어 이를 무력화시키기도 했다.



## 다양하게 쓰이는 숯

숯의 놀라운 효능이 입증되면서 그 쓰임새도 다양해지고 있다. 과일이나 야채를 씻을 때 숯을 넣은 물에 잠깐 담가두면 농약이 쉽게 제거된다. 쌀통에 숯을 넣어두면 오랜 보관이 가능하고, 콩나물시루에 잘게 부순 숯을 넣으면 콩나물이 잘 자란다. 과자나 감 상자에 숯을 넣어두면 방습제보다 뛰어난 제습 효과가 있다. 고기를 구울 때도 연탄이나 가스보다 숯불 구이가 훨씬 맛이 좋다는 것은 상식에 속한다. 숯베개를 사용하면 숙면에 도움이 되고, 숯을 넣은 욕조에서 목욕을 하면 피로회복이 빠르고 촉촉한 피부가 오래 유지된다. 물탱크에 숯을 넣어두는 것도 오염물질 제거에 도움이 된다.

최근에는 숯이 난치병 치료에도 이용되고 있는데, 숯가루요법의 치료 효과를 소개한 책자가 잇따라 출판되고 있다. 숯화장품, 식용숯가루 등의 제품도 부쩍 많아졌다.

우리 전통생활 속에서 폭넓게 사용된 숯이 많은 연구를 통해 그 특성과 성분이 새롭게 주목받고 있는 것은 반가운 일이다. 미신으로 치부됐던 숯이 21세기 들어서야 그 실체가 드러나고 있는 것이다.

박영배 한국경제신문 논설위원





- ❶ 잘 구워진 흰숯. 흰숯은 검숯보다 질이 좋고 값도 두 배 가까이 비싸다. 김성필씨는 흰숯만을 만든다.
- ❷ 1,300도로 타오르는 숯가마를 열 때마다 가슴이 벅차다는 30년 옹고집 숯쟁이 김성필씨. 김성필씨의 숯에 대한 지식은 타의추종을 불허한다.
- ❸ 김성필씨의 숯가마는 세 개이고, 한 개의 가마에 들어가는 참나무는 10톤 가량이다. 한밤중에도 숯 생각에 깨어 가마로 달려가는 것이 숯쟁이다.





新東亞

2  
2004

■ 정종욱 前 주중대사가 말하는 중국 정치 내막 ■ 사교육제로, 시골학교의 반란  
■ 개그작가 장덕균의 정치개그 비화 ■ 북한이 불가침조약 체결하는 까닭  
■ 인물 연구 박종홍 청와대 정책실장 ■ 이민개혁 발표 이후 美 이민 가이드



東亞日報社



9771228-343002  
ISSN 1226-3436

# 新東亞 2 2004

최초 본격 인터뷰

## 현정은 현대 회장 “몽헌 회장, 삼촌 때문에 괴로워했다”

● 정상영, 집요하게 상속 포기 강요 ● 검찰 수사받을 때 잠꼬대하며 뒤척인 MH

긴·급·추·적  
YS와 ‘安風’

2라운드 막으려다 YS 합구 속에 ‘폭탄 돌리기’ 시작

미공개 공판기록 단독입수

김기섭, “‘어른’ 청문회 막으려 940억 풀었다”



노 대통령이 윤영관 경질한 진짜 속사정

〈중점 기획〉 ‘측근비리’ 썬앤문 문병욱의 실체

‘대통령 후원자’ 문병욱 썬앤문 회장  
퇴폐영업 호텔 인수



썬앤문, 국민은행 역삼지점서도 194억 특혜대출 의혹

김성래 전 썬앤문 부회장 딸 장모씨 걱정 토로  
“문병욱, 노무현과 모든 걸 ‘공유’한다고 떠벌려”

대통령 측근비리 발원지 ‘장수천’ AtoZ



검찰 수사기록·공판기록으로 본  
권노갑 사건 10대 미스터리

스페셜 리포트

송호근 교수의 ‘참여정부 1년’ 대해부  
파괴와 해체, 중산층 붕괴, 지적 헤게모니 상실

LG, 대선자금 차떼기 숨기려고 비밀장부 차떼기

1·21 청와대 습격사건 생포자 김신조 전격 증언  
“北 도주자 1명은 2000년 송이 들고 서울 온 박재경 인민군 대장”



숫잔업이 돈다

# 환영의 얼굴... 다시 번성하는

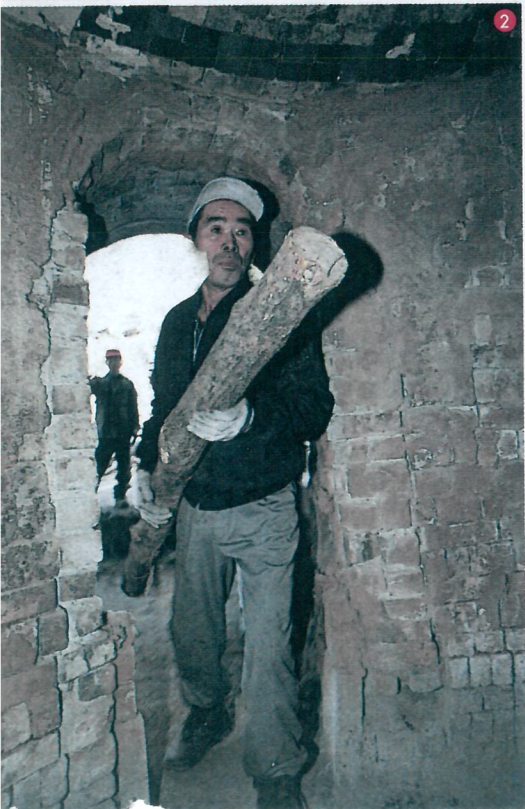
# 가마

타백산엔 전통방식을 고수하며  
숫을 생산하는 태백산  
침술가마가 있다. 숫 중에서도  
특히 품질과 효능이 뛰어나고  
생약방별이 까다로운 백탄을  
생산한다. 전지와 차단,  
음에 은 못 일적외선 방출 등 과학적으로  
만들된 효과 외에도 아직  
밝혀지지 않은 숫의 효능은 끝이 없다.  
환경의 역습에 직면한 현대인에게 숫은  
후판한 아궁이들의 온기를 전해준다.

글 사진 / 김현우 | 조영철 기자

생산한 백탄을 밀봉된 통에  
담아 숙성시킨다.





- ① 참숯은 숯 재료 중 가장 품질이 좋은 참나무로 만든다.
- ② 가마 속으로 참나무를 옮기고 있다.
- ③ 백탄을 이용한 다양한 숯 가공품들.
- ④ 연기 자욱한 숯가마.
- ⑤ 자연 무균실인 숯가마 찜질방.
- ⑥ 백탄 생산을 위한 특유의 방법인 종잣불을 지피는 모습.





- ① 화려한 불꽃을 피워올리는 백탄.
- ② 정신을 맑게 해준다는 숯배개를 만들고 있다.
- ③ 일명 '3초 삼겹살'을 먹고 있는 숯장이들.

