

[홈](#) > [뉴스](#) > [영월뉴스](#) > [문화/교육](#)

김성필의 숯예술과학전 개최

아프리카박물관, 내년 3월말까지

2010년 10월 08일 (금) 21:59:25

영월신문 ☎ c3740039@chol.com

아프리카미술박물관은 미래산업의 소재인 숯과 예술, 숯과 과학 그리고 숯과 사람의 관계를 보여 주게 될 [숯 마술사 김성필의 숯예술과학전 - 숯은 인간에게 무엇인가?]를 개최한다.

상동에서 숯을 생산하고 있는 김성필씨는 한국 고유의 재래식 숯가마에 자체 개발한 '수냉식 냉각 제조법'을 접목시켜 목초액 채취와 고품질의 백탄을 생산하여 쇠보다 강한 숯의 세라믹화에 성공했다.

이로서 숯을 이용한 고부가가치의 조형예술품 생산, 전자파 차단 효과가 입증된 IT 부품 소재 생산, 문화재 등의 수명한계를 극복 가능한 소재의 활용 등 활용가능성을 넓혔다는 평가를 받고 있다.

숯예술과학전 개최식은 9일 오후3시에 아프리카박물관에서 열렸으며 전시기간은 내년 3월 27일까지 영월아프리카미술박물관 특별전시실에서 계속된다.

© 영월신문(<http://www.yeongwol-news.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의

강원도민일보

뉴스 경제 기획

[백년기업을 가다] 15. 태백산참숯가마

43년 숯 장인 "정성 없인 숯도 없다"
 영월 상동서 1970년 개업
 최고 품질로 연 매출 5억

조형연 2013년 05월 20일 월요일



▲ 태백산참숯가마 김성필(71) 이영숙(59) 부부. 조형연

영월군 상동읍 조용한 산골마을에 위치한 태백산참숯가마는 1970년 문을 열었다. 43년간 숯을 구워온 김성필·이영숙 부부. 오랜 시간 공을 들여야 만들어지는 숯처럼 이들은 40년이 넘는 시간을 한결같이 서로를 보듬어가며 숯을 만들었다.

김 대표는 영월에서 태어난 토박이다. 군에서 제대한후 중석광산에서 일을 하다 우연히 번개탄 만드는 일을 배우면서 본격적으로 숯 가마 일을 시작하게 됐다.

숯을 굽는 일은 쉬운 일이 아니었다. 새벽에도 일어나야하고 어디를 가든지 시간에 맞춰 돌아와야 했다. 불조절 등 여러 가지 신경써야 할 일이 많다. 정성이 없으면 숯이 잘 나오지 않는다는 것도 이때 배웠다.

처음 숯을 구워 냈을 때는 팔 곳이 없어 막막했다. 무작정 버스에 숯을 싣고 강릉 태백 횡계를

[향토기업] 태백산 참숯가마(영월)

2001년 10월 27일 토요일

숯 가공업 '전국 제일'

영월에서 태백으로 이어진 31번 국도로 접어들어 녹전과 구름재를 넘어가면 오른편으로 '태백산 참숯가마'(대표 김성필·60)가 위치한 덕구리가 나온다.

참숯의 명맥을 이어가는 태백산 참숯가마가 전국적인 명성을 이어가는 데는 숯을 구울 때 가마에서 나오는 연기를 잡아 만드는 목초액때문.

당뇨와 혈압, 항암효과가 있어 음료와 제약으로 쓰이거나 농약이나 비료대신 쓰이기도 하며, 콩나물 재배에 이용되기도 한다.

또 나란히 붙은 3개의 재래식 가마에서 6~7일 정도 거치고 나서 만들어지는 태백산 참숯은 제조되자마자 전국으로 유통되고 있다.

이곳에서는 숯배개와 냉장고용 탈취제, 수반용 숯장식, 휴대폰 숯고리 등 다양한 상품을 만들어내고 있다.

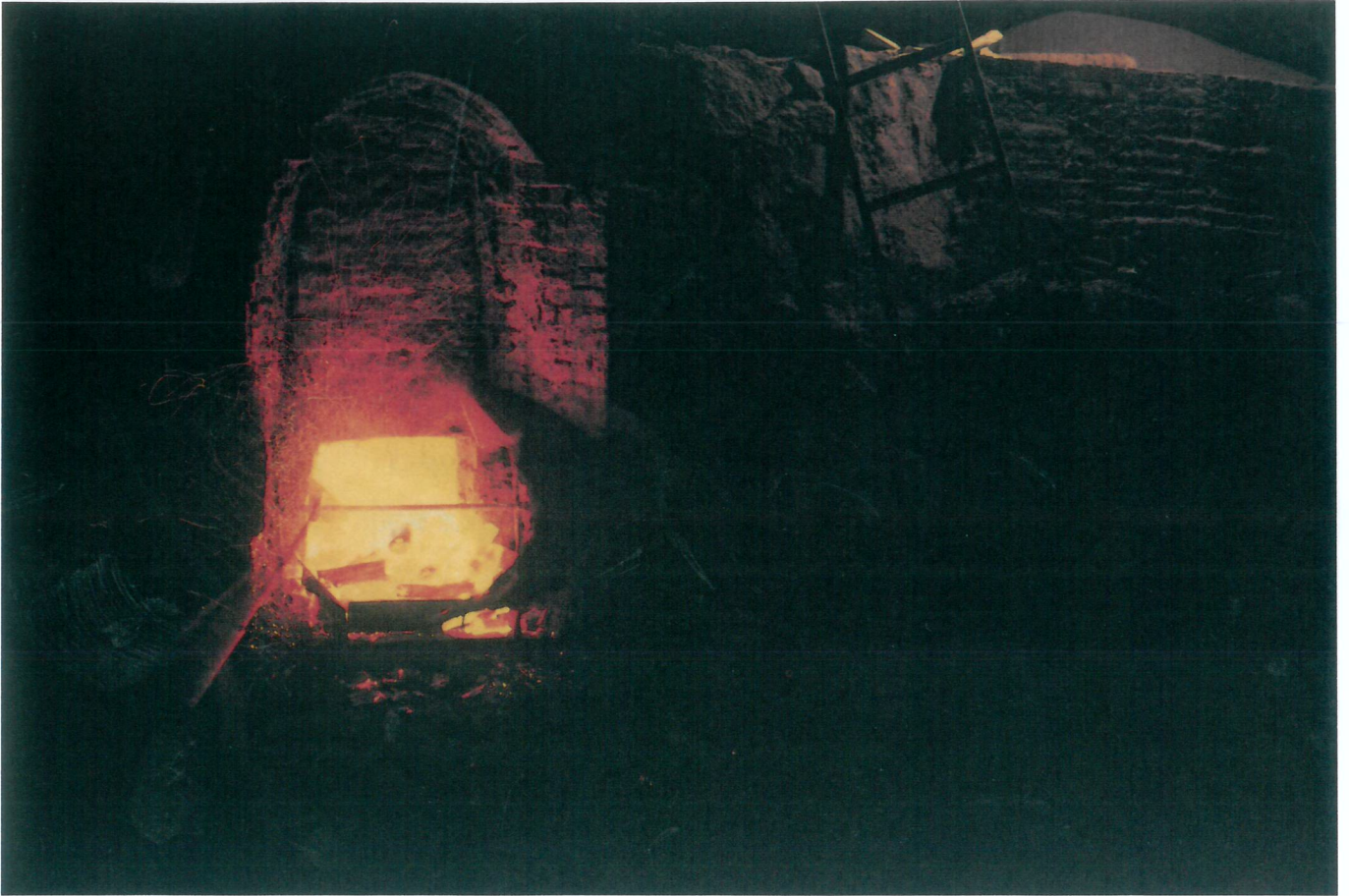
또 이곳에서 납품한 숯은 식용 숯가루와 숯비누, 숯팬티, 축포 및 폭약용, 숯종이, 숯다식, 숯장판 등 다양한 용도로 이용되고 있다.

최근에는 산업용 소재로도 많이 이용되는데 제철소 고로에 불을 붙일때도 목탄이 사용되며 전자파 실험에서 백탄이 사용되기도 한다.

물론 현장에서 시중보다 싼 가격에 판매해 나서 먼거리에도 불구하고 현장체험을 겸해 이곳을 찾은 일반인들도 부쩍 늘고 있다.

평생 숯가마와 씨름해온 김성필사장을 포함해 5명의 작업인원이 전부인 태백산 참숯가마의 제품은 특히 도내 유통점의 지역산품 판매 매장에서 인기 상품으로 팔리며 수억원의 연매출을 기록하고 있다.

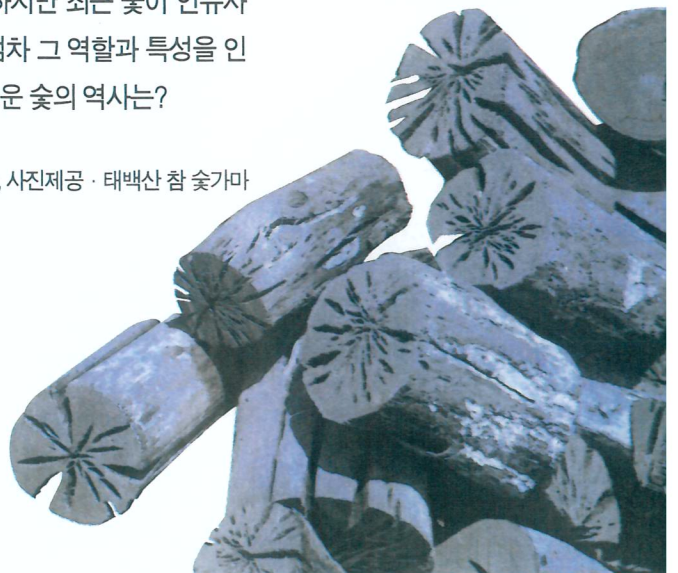
김성필 사장은 "숯은 정성으로 구워내는 검은색 신비"라며 "이젠 숯이 인체에 미치는 효능이 알려져 찾는 곳이 많아 더욱 바빠지고 있다"고 말했다.



炭 불과 함께 한 숯의 역사

불은 인류의 역사에서 중요한 수단이 되어 왔다. 하지만 숯이 인류의 생활사에 중대한 영향을 끼쳐왔다고 이야기하면 아마도 대다수의 사람들이 고개를 가우뚱거릴 것이다. 숯은 인류사에 끼친 그 지대한 영향에도 불구하고 언제나 잊혀진 존재였다. 하지만 최근 숯이 인류사에 끼쳤던 영향과 숯의 특성이 하나 둘 규명되기 시작하면서 숯은 점차 그 역할과 특성을 인정받기 시작했다. 인류의 역사와 함께 한 불, 불과 함께 한 숯. 신비로운 숯의 역사는?

글 · 전미옥 (자유기고가), 사진 · 김정균(사진작가), 사진제공 · 태백산 참 숯가마





숯의 유래와 제탄(製炭)의 역사

숯은 인간이 불을 발견하고 그것을 이용한 때부터 생겼다. 인간은 약 6,000년 전부터 숯을 사용하기 시작했고 철기 시대에 이르면서 더욱 많이 사용하게 되었다. 청동이나 철을 녹여 농사나 수렵에 필요한 도구를 만들려면 숯은 꼭 필요한 물건이었기 때문이다. 바로 이 야금술의 발달에 숯이 큰 역할을 담당했다. 그후로도 기록에 의하면 고대 이집트인은 시체를 보존하기 위하여 목타르를 사용했고, 마케도니아인들 또한 목타르를 만들었다고 한다.

우리 나라에서는 약 2,600년 전부터 숯을 이용한 것으로 추정된다. 숯은 옷을 만들고 다리는 것에서부터 취사와 난방 등에 귀중하게 쓰였다. 고대로부터 주거형태가 온돌방식이었던 우리나라는 땀감을 많이 사용함으로써 부수적으로 숯을 얻을 수 있었다.



숯을 만들어 바치는 의무가 있었던 시대

신라시대에는 큰 중을 만들거나 금·은 제품을 만들 때 특수한 나무로 구운 숯을 사용했다. 조선시대의 『경국대전』에는 ‘각 고을의 향리는 해마다 번호를 정하여 차례로 서울로 올라가서 각 관사에 배정된 숯과 땀감을 준비하라’고 기록되어 있다. 그 중 선공감(繕工監; 조선시대 토목에 관한 일을 맡아본 관청)에는 99인의 향리를 배정하고 하루 한 사람이 숯 5말 5되를 납입하는 것을 문서화하고 있다. 이러한 내용은 커다란 변동 없이 『대전회통』에도 기록되어 있다. 다만 사재감(司宰監; 조선시대 궁중에서 사용하는 어류·수육·식염·연료·햇불·진상물에 관한 일을 맡아본 관청)에는 233인의 향리를 배정하고 하루 한 사람이 57근의 나무를 굽는다고 하였다. 위의 기록으로 보아 조선시대에 궁궐과 관아에서 사용된 숯의 양은 많았을 것으로 추정된다.

1529년(중종24)에도 ‘공탄(貢炭)을 전징(前徵)하는 일이 있어서 백성의 원한이 막심하였다’는 기록이 있다. 향탄산(香炭山)이란 제도를 통해 숯을 만들어 바치는 의무가 있었던 것이다.

일제의 침략 이후 급증한 숯 생산

우리 나라의 숯 생산은 일본의 지배가 시작되면서부터 늘어났다. 그 이유는 일본인들이 숯을 이용한 화로를 많이 썼기 때문이다. 숯의 수요가 증가함에 따라 제탄이 장려되었고, 좋은 숯을 제조할 목재자원이 적어서 좋은 숯은 수입되기도 하였다. 숯 생산량은 매년 증가되었는데 일본의 중국 대륙침략 이후 급증하기 시작했다. 이는 전쟁에 따른 수요 이외에도 이때 등장한 숯 가스자동차의 운행에 따른 것이라고 볼 수 있다.

일제는 숯 생산에 대한 규제를 가하여 1934년 조선 숯 규격을 결정하고 숯 가마니는 조짚·싸리·역새 등으로 만들도록 하였다. 당시 숯 한 가마니(또는 섬)의 무게는 40kg였고 분탄·약용탄·풀무탄·탈색탄의 규격은 따로 정해졌다. 그런데 이 규격은 1939년에 개정되어 숯 한 섬이 20kg로 줄어들었고 백탄의 재료는 상수리

단지 이에 머물지 않고 생활 곳곳에서 숯을 사용하였다. 추운 겨울에는 숯을 달구어 화로에 담아 방 구석 구석까지 온기를 주는 난방의 형태로 사용했으며, 숯의 뜨거운 열을 이용하여 숯 다리미로 이용하기도 했다.

또한 예로부터 숯은 나쁜 악귀와 귀신을 쫓는 힘이 있다고 믿어 더러움을 정화시키는 역할에 많이 쓰였고, 아기가 태어났을 때 숯을 새끼줄에 매달아 잔병과 악귀를 물리치는 데 사용했다. 금줄에 숯을 꿰는 이유는 숯이 잡신을 쫓는 힘이 있다고 믿었기 때문이다. 이것은 한동안 미신으로 여겨지기도 했는데 숯의 강한 환원성이 산모와 아기를 해로운 미생물에서 보호해주는 작용을 한 것이었다. 또 아기가 태어나

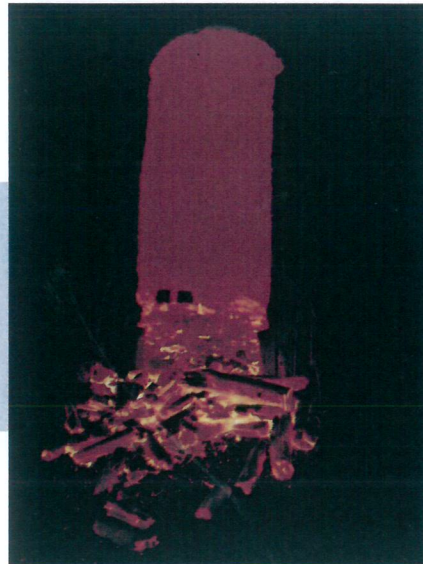
중), 소갈증(당뇨) 등 열성질환을 치료하였고, 민간에서는 어린이 경기(놀라서 일어나는 것) 등에 사용하였다. 또한 집을 지을 때에도 숯이 쓰였는데 해인사 팔만대장경에 숯을 이용한 것이 대표적이다. 이는 숯에서 발생하는 전자장을 통해 건물 내 습도를 유지하고 수막을 차단할 수 있었기 때문이다.

새롭게 기대되는 숯의 사용

숯은 이렇게 우리 생활 속에서 다양하게 사용되어 왔다. 지금처럼 특성과 성분이 과학적으로 증명된 바가 없었음에도 불구하고 시대를 거치오면서 숯의 기능을 제대로 살려 왔던 것이다. 숯은 20세기 후반에 접어들면서 새로운 대체 에너지의 개발로 사라질 위기에도 처했었지만 최근의 연구 결과를 통해 다시금 그 특성과 성분이 주목받고 있다.

특히 지난 1972년 중국 호남성 장사시의

특히 지난 1972년 중국 호남성 장사시의 (마왕퇴고분)에서 발견된 사체는 숯의 탁월한 특성을 다시금 실감할 수 있게 해준



다. 이 사체는 약 2,500년 전에 죽은 시신이었다. 발굴 당시 시체의 보관상태는 죽은 지 나흘 정도의 상태였다.

나무·굴참나무·떡갈나무·신갈나무 등으로 정해졌다. 1940년에는 숯 배급통제 규칙이 만들어져 숯의 수급·가격조절 등 유통과정을 통제하였다. 이때 각 도에서 숯 배급조합이 설립되었으며 144개 조합으로 조선숯협회가 설립되었다.

광복 이후 우리 나라의 숯 생산은 저조하였다. 그 이유는 산림이 황폐해져 생산을 억제하였기 때문이기도 하지만 무연탄·석유·가스의 사용이 상대적으로 늘어났기 때문이다. 통계상으로 비교적 생산량이 많았다는 1976년의 생산량이 1910년과 비슷한 점을 보면 어느 정도 수준인지 짐작할 수 있을 것이다.

생활 곳곳에 쓰였던 숯의 쓰임

숯은 각 시대를 거치면서 주로 연료와 보온용으로 많이 쓰였으나 우리 조상들은

처음 외가를 찾을 때면 이마에 숯검정이나 그을음을 칠하기도 했다. 이는 면역성분이 약한 아이가 질병에 감염되지 않게 하기 위함이었다.

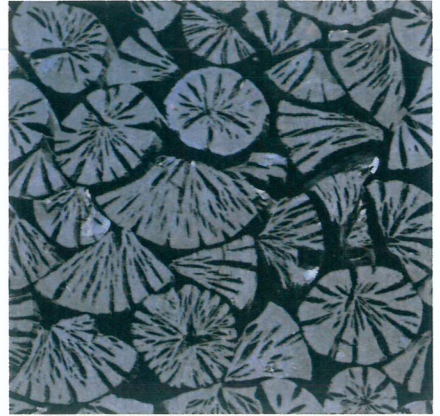
우리 조상들은 간장, 된장은 물론 동치미를 담글 때에도 숯을 넣어서 맛있는 발효를 유도하고, 산패(술이나 지방류 등 유기물이 공기 속의 산소·빛·열·세균·효소 등의 작용에 의해 산성이 되어 불쾌한 냄새가 나고, 맛이 나빠지거나 빛깔이 변하는 현상)를 방지해왔다. 곡식을 저장하던 광에도 숯을 모아 두어 음이온(-)과 공중 습도 조절을 통해 곡물의 저장성, 신선도를 높이고 해충의 접근을 막았다.

한방에서는 '죽역'이라 하여 중풍(뇌졸

(마왕퇴고분)에서 발견된 사체는 숯의 탁월한 특성을 다시금 실감할 수 있게 해준다. 이 사체는 약 2,500년 전에 죽은 시신이었다. 발굴 당시 시체의 보관상태는 죽은 지 나흘 정도의 상태였다. 더욱 놀라운 것은 시체의 내장에서 오이 씨앗이 약 백여 개가 발견되었는데 모두가 싹이 텄다는 것이다. 놀랍게도 무덤 발굴조사단이 확인한 결과 이 무덤이 완벽하게 보존된 이유는 바로 숯 때문이었다. 이 무덤 위에는 약 5톤 가량의 숯이 덮여 있었고 그 위에 진흙과 석회(石灰)가 있었다. 숯이 시체를 썩지 않게 하는 환원작용을 했던 것이다.

불과 함께 했던 숯의 역사. 그 특성과 성분이 제대로 규명되지 않은 채 미신으로 치부되기도 했던 숯. 하지만 그간 밝혀진 결과를 통해 숯은 21세기에 맞는 자신의 모습을 찾아가고 있다.

21세기에 다시 주목받는 신선한 힘 '숯'



다시 돌아온 무기물 탄소덩어리의 힘

현대화된 도시는 양이온의 점유율이 무척 높다. 숯은 음이온을 발산하고 강력한 흡착력으로 냄새를 없애주고 습기를 조절해 준다. 도시에서 숯은 습기에 의한 진드기와 곰팡이 게다가 전자파 등 우리의 건강을 위협하는 요소들을 정화해준다. 침대 밑이나, 거실, 방 안, 화장실, 옷장, 신발장, 냉장고 또 컴퓨터나 TV 옆 등에 구석구석 숯을 놓아두면 좋은 효과를 볼 수 있다. 실내에 놓아두는 숯의 양은 1평에 1kg 정도가 알맞고 한 달에 한 번 정도 햇빛에 바짝 말려주면 반영구적으로 사용이 가능하고 먼지가 쌓이면 세제 없이 먼지만 물에 행구어 내고 말려서 다시 사용하면 된다.

숯을 종이에 싸서 베개에 놓아두면 숙면을 취할 수 있고 성인병이나 치매(노환)가 호전된다. 요즘에는 이를 응용해 숯을 넣은 매트, 보료, 방석 등의 상품들이 시중에 나와 있다.

숯은 토양개량 효과 또한 매우 우수하다. 토양 1평당 1kg의 목탄가루를 뿌리고 퇴비를 주면 수확량이 늘어나고 맛과 영양이 아주 좋아진다. 농약중심의 농업에서 파손된 지력을 회복시키는 데도 숯이 필요하며 최근에는 숯을 이용해 활성탄농법이

옛사람들의 생활에서 여러 가지 역할을 수행했던 숯은 근대화가 시작되면서 우리의 일상생활에서 멀어져갔다. 하지만 얼마 전부터 숯의 다양하고 신선한 효과를 몇몇 사람들이 다시 주목하기 시작했고 기존 민간요법이나 주술적 의미 정도로 생각하던 숯의 효능이 과학적으로 증명되면서 숯은 우리의 생활 속으로 조금씩 되돌아오고 있다.

글 · 최지인 기자, 사진제공 · 태백산 참숯가마



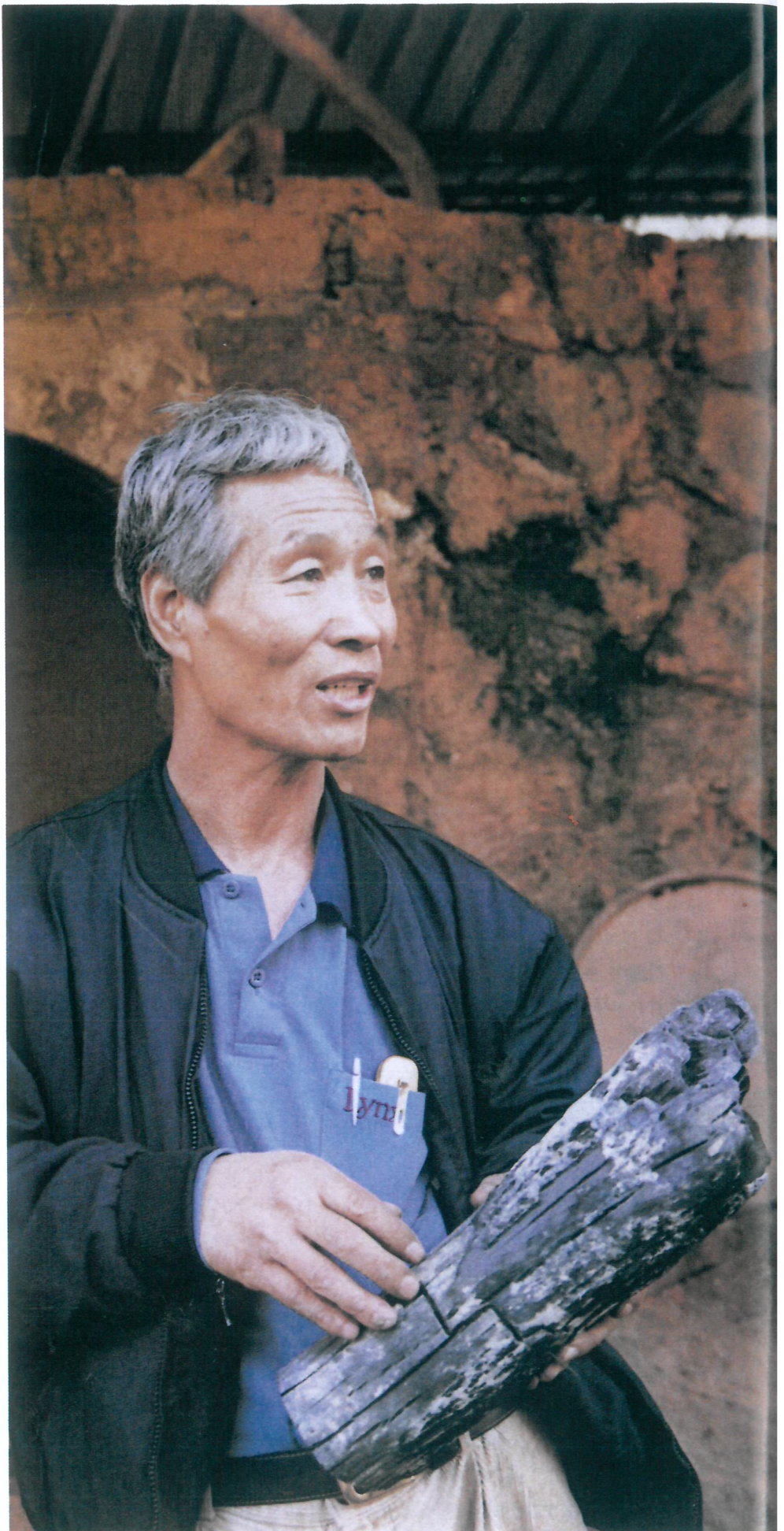
숲은 기술이 아니라 정성으로 만드는 거야

— 숲장이 김성필

“숲 하면 숯불구이나 해먹는 거라고 알지? 그거 잘못 알려진 거야. 숯을 사용하는 방법에서부터 숯 얘기하려면 길어. 몇 날 며칠을 해도 부족해.”

숯에 관한 말씀을 듣고자 찾았다고 이야기하는 기자를 보자마자 대뜸 하시는 말씀이 예사롭지가 않다. 그 뒤로는 묻지도 않았는데 숯 이야기가 술술 흘러나온다. 숯에 대해 가지고 있는 자부심만큼 세상 사람들이 숯을 몰라주는 데 대한 한풀이었을까. 다섯 시간을 들여 꾸불꾸불 산골마을을 찾아온 것이 괜한 걸음은 아니었다는 생각이 든다. 아니 오히려 자연스럽게 시작된 숯 이야기에 흠뻑 빠져버렸다.

글 · 윤종현 기자, 사진 · 김정균(사진작가)





숯은 음식을 할 때에도 다양하게 이용되고 있다. 숯 1덩이(약10~20g)를 잘 씻어서 밥을 지을 때 넣으면 밥맛이 좋아진다. 여러 번 사용이 가능하며 다 사용한 것은 차 끓이는 물에 이용하면 좋고 튀김요리를 할 때 숯을 넣고 기름을 끓이면 튀김 맛이 좋아지며 바삭바삭하게 튀겨진다. 다섯 번 정도 사용이 가능하며 다 사용한 것은 분쇄하여 화분이나 정원에 뿌려주면 된다. 냉장고에 야채, 과일, 쌀, 김 등을 보관할 때나 된장, 간장, 등에 숯을 넣어두면 맛이 좋아진다. 또 숯불에 고기를 구우면 숯에서 나오는 원적외선 때문에 고기 맛이 훨씬 좋아진다. 빨갛게 달궈진 숯불이 겉과 속을 동시에 익혀주기 때문이다.

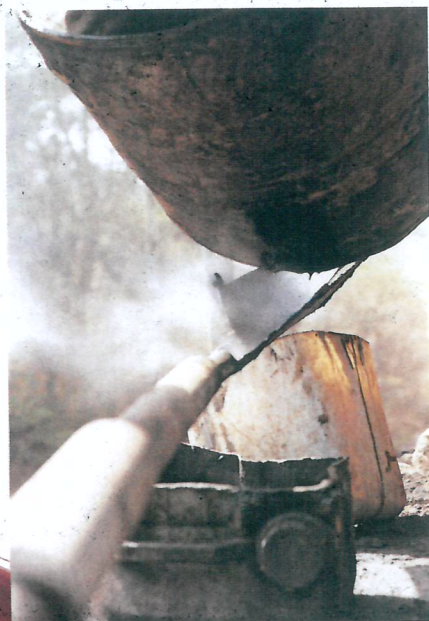
라는 토속적인 농법을 개발해 내기도 했다. 활성탄은 숯을 이용하기 편리하게 기능과 구조를 바꾼 것이다. 농업에 이용되는 활성탄은 왕겨, 톱밥, 수피, 목질, 갈탄 등을 원료로 이용하여 이들의 기능을 용도에 맞게 조절한 것으로, 토양개량과 축산 부문에 이용되는 사료첨가제로 나뉘어 있다. 또 가축사료에 1% 정도의 숯가루를 섞어서 먹이면, 사료의 소모량이 10% 정도 줄고 병 없이 잘 자라며 분뇨에서 악취가 나지 않는다. 또 고기의 육질이 좋으며 특히 달걀은 여름철에 100일이 지나도 변질이 되지 않는다. 양식장을 만들 때 기초에 묻어 두거나 사료에 숯가루를 섞어서 주면, 홍조나 녹조 현상이 없고 양식어의 맛이 자연산과 흡사해진다.

일상생활 속에서 다양하게 활용되는 숯

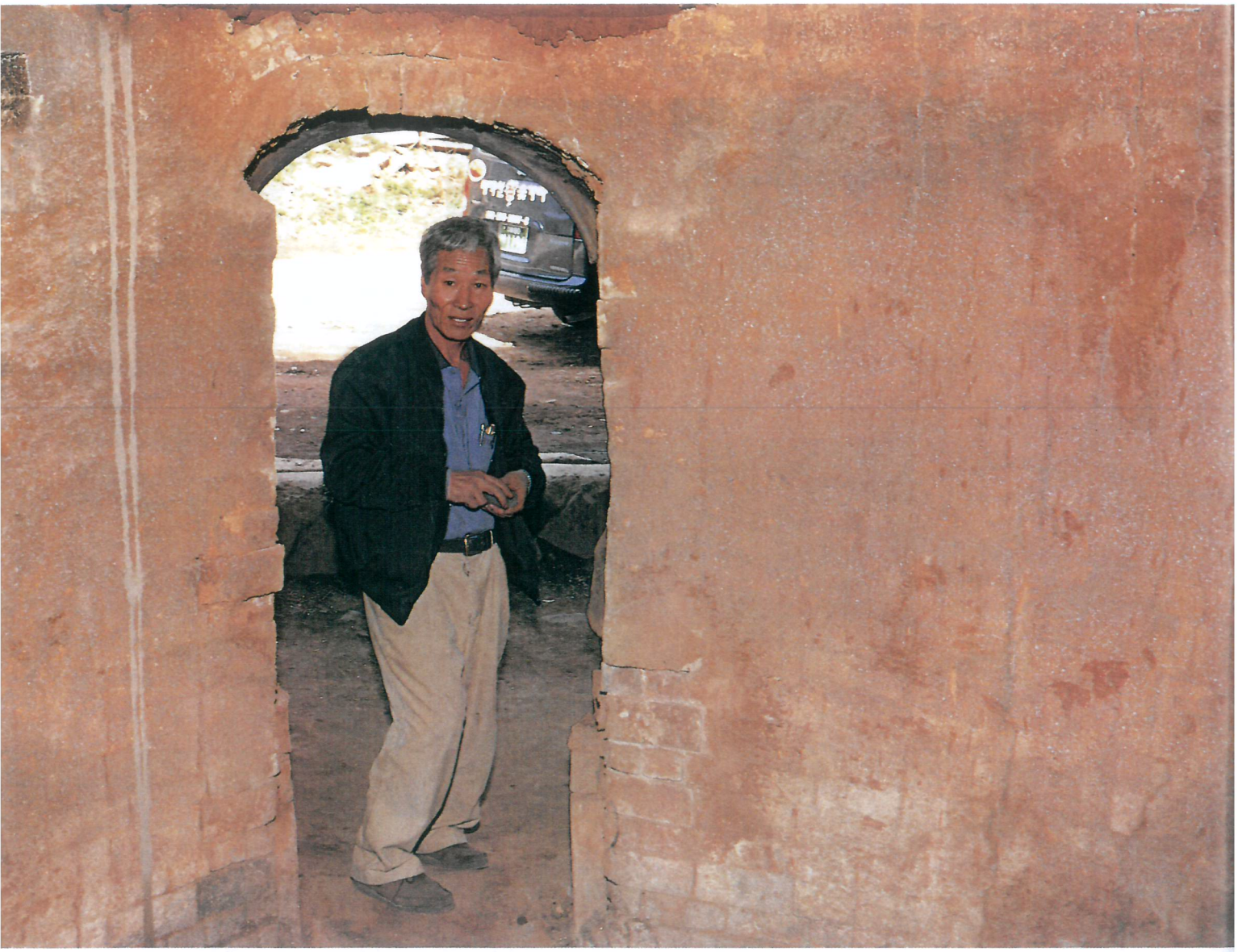
숯은 흡착력 때문에 약으로도 사용된다. 대장염이나 위궤양, 숙변제거, 설사가 날 때 숯가루가 효과가 있다고 알려져 왔다. 독소 때문에 생긴 통증이나 염증을 가라앉히는 데도 효험이 있다. 이는 숯가루를 물에 타서 마시거나 상처부위에 대면 체내에 들어가 있는 유독 물질을 흡착시켜 몸밖으로 배출해 내는 원리를 이용한 것이다. 피부에 발랐을 때나 복용을 했을 때도 인체

에 전혀 해를 끼치지 않고, 몸에 이로운 영양분은 전혀 흡수하지 않는다는 사실 또한 보고되고 있다. 목욕할 때 욕조 안에 숯을 넣으면 피부가 고와지고 스트레스, 피로회복이 빠르고 피부의 촉촉함이 오래간다. 특히 숯에는 미네랄 성분이 있어 목욕물에 넣어 사용하면 일종의 온천효과도 볼 수 있다. 게다가 노화예방, 냉증, 대하증, 치질에도 효과적이라고 한다. 그렇지만 숯가루를 먹을 경우 정제되지 않는 것을 먹으면 위장 장애를 일으킬 수도 있기 때문에 주의해야 하고 만병통치약이나 영양제가 아니므로 무조건 모든 질병에 사용해서는 안 된다.

또한 숯은 정수의 효과도 있다. 숯을 씻어서 물병에 넣어두거나 숯을 넣고 물을 끓이면 물맛이 좋고 변질되지 않는다. 그래서 한때는 수제품 정수기에도 숯을 사용했었다. 1회 사용량은 물 1리터 당 숯 20~30g짜리 1~2토막이 좋으며, 보통 10회 연속 사용한 후 말려서 다시 사용한다. 이 물로 커피나 차를 만들면 맛이 아주 좋다. 과일이나 야채를 씻는 물에 목탄을 넣은 후 10~20분간 그냥 두면 농약 성분을 없애는 데 도움이 된다.



신선한 힘이라는 뜻을 가진 순수한 우리말 '숯'에서 유래된 숯은 공해에 지친 현대생활에 많은 활력을 주며, 그와 함께 현명한 우리 조상들의 슬기를 다시 한번 생각하게 한다. 병문안 갈 때 꽃 대신 숯공예품을 선물로 가져가자. 혹은 블랙데이에 자장면을 먹기보다 건강에 유익한 숯을 선물하는 재미있는 제안까지 나오고 있다. 숯바람은 한때의 유행으로 끝나지는 않을 듯하다.



숫장이가 된 건 운명적인 일

30년 전 이 일을 시작하게 된 김성필 선생은 번개탄 때문에 이 일을 시작했다고 한다.

“맨 처음에는 숫을 하려고 했던 게 아니었어. 옛날에는 번개탄 접착제가 밀가루풀인데, 그때 농림부에서 밀가루풀 말고 탄풀로 하라고 해서 번개탄 접착제를 새로 개발하려고 했지. 그래서 번개탄 생산량을 알아보려고 산림청에 물어보니까 목탄협회로 가라고 하잖아. 거기 가서 목탄협회장을 만났는데, 옆을 보니까 숫이 있더라고. 물어보니 숫을 중국에서 수입해 온다는 거야. 그래서 내가 숫 만들 테니 목탄협회에서 좀 팔아달라고 했지. 그렇게 해서 숫을 만들기 시작한 거야.”

목탄협회에서 자신있게 이야기는 했지만 막상 숫을 만든다 생각하니 앞이 막막했다. 당시에는 숫에 관한 책이 나와 있는

것도 아니었다. 그래서 수소문 끝에 횡성에 있는 숫가마를 찾게 되었고, 다시 돌아와 지금의 숫가마를 만들었다.

처음 숫가마를 한다고 하자 주위에서는 다들 그를 말렸다. 게다가 돈벌이도 되지



얼마 전 TV프로에서 김성필 선생은 장미꽃을 숫으로 만들어 아내에게 선물했다.

않았고, 다른 부업을 하지 않을 수 없었다. 하지만 점점 그가 내는 숫이 ‘질 좋은 참숫’이라는 소문이 나

면서 그는 비로소 숫장이로서 당당히 어깨를 펼 수 있었다.

“숫장이가 된 게 운명이라고 생각해. 특별한 삶을 사는 것도 아니고. 그냥 애들 데리고 잘 살아볼까 하니 30년이 훌쩍 지났어. 돈벌이에 연연해하고 싶지도 않아. 무엇보다도 우리 나라 사람들이 숫에 대한 자부심을 가지고 숫을 바로 알고 바로 썼으면 좋겠어.”

숫장이 김성필. 아무런 기술도 없이 무작정 뛰어난 일에 30년째 몸담으며 제대로 된 숫을 만들고자 노력하는 사람. 남들처럼 1~2시간만에 숫을 만들어 팔 수도 있지만 절대 그렇게 하고 싶지는 않다며 웃어 보이는 검게 그을린 얼굴에서 숫의 숨결이 느껴진다.

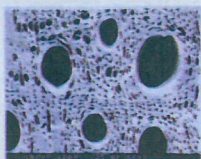
김성필(강원도 영월군 상동읍 덕구리, 033-378-3037)



인류의 발명 1호 '숯'

이른 아침 출발한 여정은 무척이나 길었다. 새로 뚫린 중앙고속도로 덕분에 제천까지는 쉬이 갔으나 영월을 거쳐 태백으로 가는 길은 낯설면서도 한편으론 설레었다. 처음 찾는 동강의 아름다운 풍광 속에 숯장이 김성필 선생에 대한 물음들이 꼬리에 꼬리를 물고 이어졌기 때문이다. 꼬불꼬불 이어진 길을 따라 영월을 거의 다 지나칠 무렵 도착한 영월군 상동읍 덕구리의 중간쯤에 흰 연기를 피워올리는 숯가마가 보였다. 태백산 참 숯가마. 3개의 재래식 가마가 연이어 붙어 있고 맞은 편엔 원목이 쌓여 있었다.

이 숯가마의 주인인 김성필 선생은 숯장이다. 30년째



일본에서 가장 유명한 숯인 비장탄의 기공.

이 일을 하고 있는 그는 숯 이야기가 나오자마자 인류의 역사부터 살피고 나섰다.

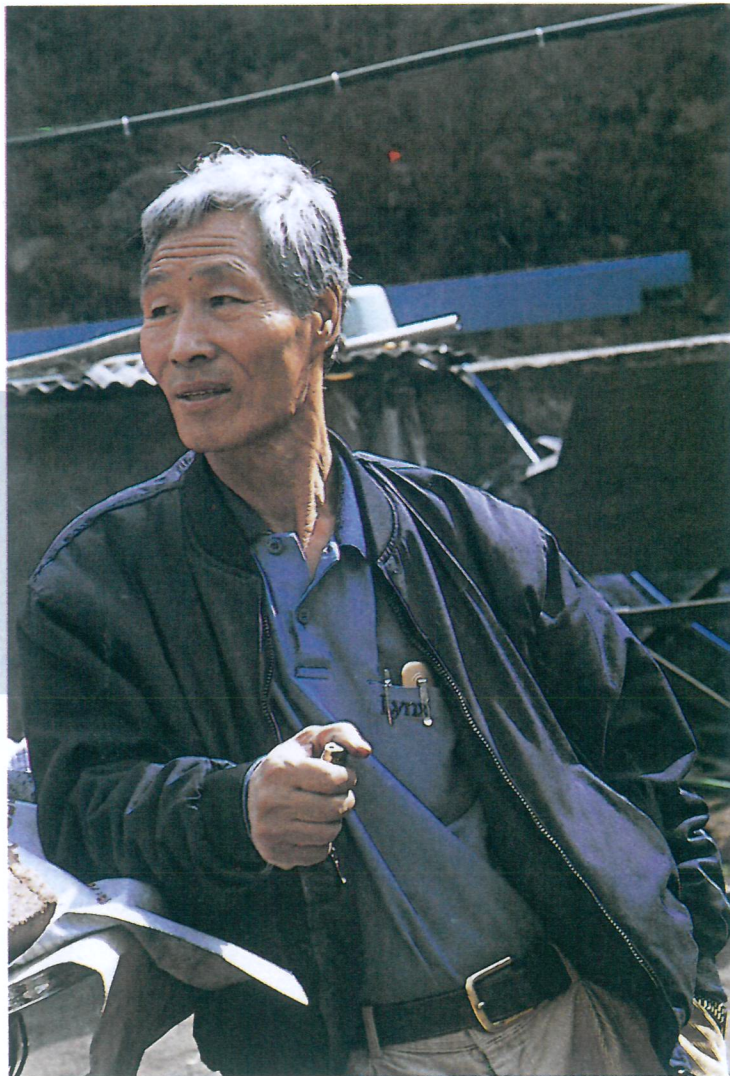
“지구상에 인류가 태어난 이래로 발명과 발견이 있었어. 발견 1호가 불이고 발명 1호가 숯이야. 현대의 문화는 불의 문화라고 할 수 있지. 불의 깊숙한 이야기를 하려면 길어. 인류는 불을

통제하는 기술을 배웠고 유량을 하다 정착을 했지. 숯은 빛과 열을 발생시켜. 요즘 사람들은 이런 거 잘 몰라. 인류사에 숯이 많은 영향을 끼친걸...”

에디슨의 필라멘트까지 들먹이며 불의 문화에 대해 설명하던 그는 차츰 숯으로 화제를 돌렸다. 우리가 몰라서 그렇지 매일 마시는 수도물도 숯으로 거르면 깨끗하게 먹을 수 있고, 우리가 주위에서 보는 많

은 것들이 숯과 연관이 있다며 숯의 특성을 늘어놓는다.

“숯을 잘게 잘라서 작은 양이라도 방안에 놔두면 필요에 의해서 많은 물질이 만들어져. 우리가 숲 속에 가면 상쾌함을 느끼는 게 바로 이온 때문이거든. 숯도 이온을 발생시키는 거야. 사람들이 조금씩만 집에다 갖다 놓고 집 안에서 환경을 개선할 수 있는 물질이 바로 숯이지. 약용으로



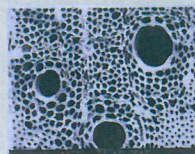
도 쓸 수도 있고, 팔만대장경이나 석굴암에도 다 숯이 있어. 그리고 금줄 알아? 금줄에 숯을 쓰는 것이 주술적 의미야? 과학적 의미야? 옛날 사람들이 과학을 몰랐어도 지혜는 지금 사람들을 능가하거든.”

세계에서도 으뜸인 백탄

숯은 세계 어느 나라든지 있다. 숯을 만드는 제탄 방법도 여러 가지다. 하지만 그

의 말에 따르면 우리는 독특한 제탄 방법을 가지고 있다. 우리나라에는 백탄과 검탄이 나오는데 백탄은 세계에서 3개 민족 정도만이 쓰는 방법이고, 그 중에서도 우리 숯의 우수성은 이미 검증되었다고 한다. 얼마 전에 TV프로를 통해서도 이를 입증했고, 대덕연구단지의 실험실에서는 그가 만든 숯으로 연구 중인 프로젝트도 있다.

“우리 나라 숯은 독특한 문화야. 세계적으로 우수한 문화라고. 검탄과 백탄의 결과만 봐도 알 수 있어. 그리고 일본에 비장탄이란 숯이 있는데 우리 백탄하고는 비교가 안 돼. 얼마 전에 대덕연구단지에서 실험을 했거든. 이 사진 좀 봐. 비장탄엔 기공이



김성필 선생이 만든 백탄의 기공.

많이 없어. 그러니까 공기가 잘 안 통하지. 우리나라 숯이 으뜸이라는 자부심을 가져야 돼.”

실제로 그가 만드는 숯은 품질면에서 세계 최고라 해도 과언이 아니다. 30년 동안 이 일을 했으니 당연한 일이라 생각할 수도 있지만, 30년의 세월보다는 그가 숯에 기

울인 정성이 더 좋은 숯을 만들어낸 가장 큰 비결일 터이다.

“자기도 불을 이용해 만들지. 자기는 불을 잘못 다루어도 형태는 남아. 하지만 숯은 기술이 아니라 정성으로 만드는 거야. 숯에 정성을 안 들이면 숯은 재밖에 안 남거든. 숯막에서는 24시간 매어 있어야 돼. 밤에도 나가서 봐야 하고. 마누라가 고생 많이 했지. 허허.”



산다는 것이 시시해질 때 / 백두대간 어느 산자락이라도 들어가 / 작은 가마 하나 만들어 숯이라도 굽자 / 숯이라면 집탄 흑탄이 아니라
 졸참나무 백탄이 최고라지 / 해지기 전에 졸참나무 한 짐을 지고 내려와 / 밤 새워 숯을 굽자 / 나에게 무슨 제탄법이 필요 있으랴
 그저 마음에 화염의 불을 지피듯 / 나무에 불을 놓고 / 새벽이 오길 기다려야지 / 그때 가마 한 귀퉁이에
 불혹의 삶과 이룬 것 없는 빈손도 / 함께 묻어놓아야지 / 삶이란 숯과 같은 것 / 나무의 세월을 살다가도
 언제나 숯으로 돌아갈 수 있는 것 / 숯으로 돌아가서도 / 뜨겁게 타오를 수 있는 것이려니 / 한 가마의 백탄 곁에서
 나도 잘 굽힌 숯이 되고 싶다 / 죄업의 삶과 뼈를 태우는 / 불길과 연기 속에서 / 숯이란 이름으로 신생하고 싶다
 그리하여 다시 1천 도의 고열로 / 나를 태우고 태워 / 하얀 재 한줌으로 남아 / 세상만사에 활성하고 싶다.

- 정일근 作 '숯'





고생 끝에 호사도 있다. 가마에서 꺼낸 숯에 목초액 소스를 바른 삼겹살을 구워 먹는 즐거움은 먹어 보지 않은 사람은 모른다고.



숯을 빼낸 가마는 12시간 정도를 식힌 다음 하루나 이틀 정도 찜질방으로 개방해 손님을 맞는다. 몸에 좋다는 원적외선이 많이 방출돼 찾는 이들이 많다.

강원도 영월군 상동면 덕구리. 숯가마에서 뿜어져 나오는 흰 연기가 찾는 이들을 반기는 이곳은 원래 철광산이 있었던 곳이다.



김성열(63·태백산 참숯가마 사장) 씨는 여기서 태어나 철광산 일을 하다가 폐과 후 차나무로 마드 밴



가마 한켠에 가지런히 쌓여 있는 생나무 토막이 참숯의 원료로 유명한 태백산 참나무다.



가마에서 숯이 나오는 날 '숯쟁이' 들은 가마를 등지고 두 손을 엉덩이 쪽에 모아 불을 짚는 일종의 의식을 행한다.



숯가마에서 참나무가 맹렬한 기세로 이글이글 타오르고 있다.



가마 한켠에 가지런히 쌓여 있는 생나무 토막이 참숯의 원료로 유명한 태백산 참나무다. 탄(白炭)에 매료되어 가마를 짓고 30년째 전통 숯을 굽는 일을 하고 있다.

“이제는 굴뚝에서 나오는 연기만 봐도 숯의 상태를 알 수 있습니다.”

숯을 굽는 과정은 별목한 참나무를 가마에 켜켜이 재운 후 입구를 막는 일부터 시작된다.

“아궁이에 종잣불을 넣어 가마 온도가 정확히 280도가 될 때까지 불을 땀니다.” 장작 열에 의해 가마가 달궈지면 최고 1300도까지 올라간다. 고온에서 1주일 동안 태운 후 가마 밑을 열고 산소를 넣어 가면서 달궈진 숯을 꺼내 수십개의 드럼통에 나눠 넣는다. 이어 드럼통의 뚜껑을 닫고 완전 밀봉을 한 뒤 식히면 경도가 강한 양질의 백탄이 탄생한다.

1주일 동안 달궈진 가마에서 숯을 빼는 날 모든 직원들이 가마를 등진 채 두 손을 모은다.”유래를 알 수 없지만 매년 작업이 끝날



참숯 가공 과정에서 만들어진 목초액 소스와 목초액 소금 등 웰빙 조미료.

때면 숯쟁이들은 늘 그렇게 해왔지요.” 김 사장과 같이 일하는 권영밀(49)씨의 말이다.“요즘 같은 겨울철에는 일하기가 수월하지만 여름철에는 뜨거운 열기와 싸우는 일이 장난이 아닙니다.” 최근 숯이 난방용 이외의 목적으로 더 많이 사용되면서 사계절이 모

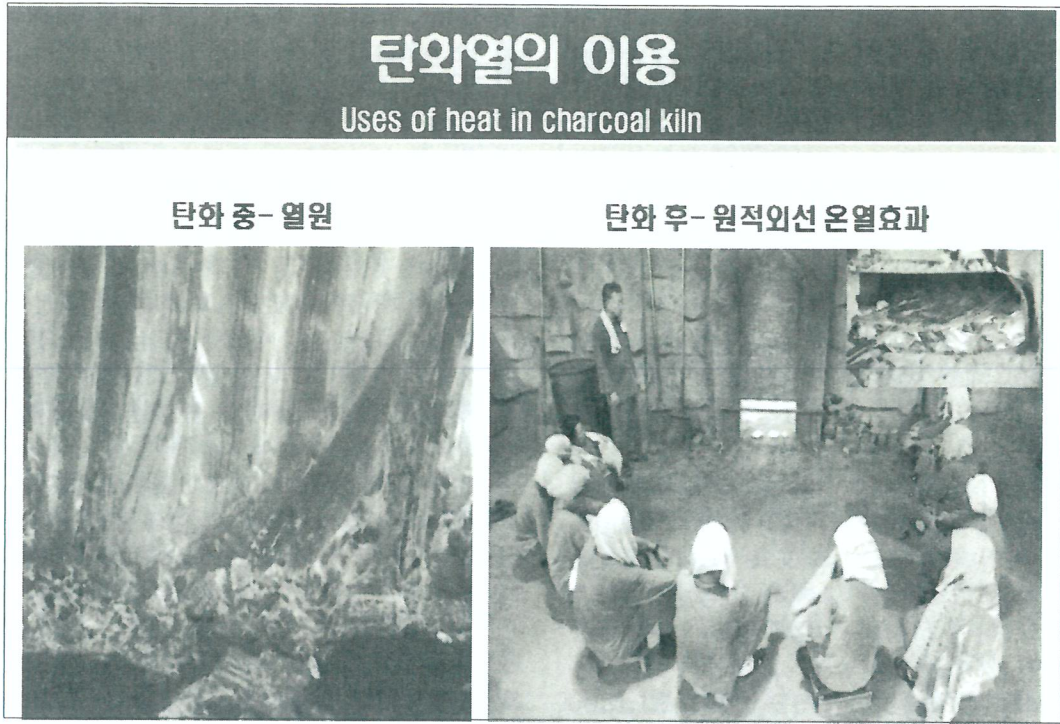
두 성수기란다.

숯가마를 찾아가던 길 인근 상동읍내 한 정육점에서 산 삼겹살로 즉석 숯불구이 파티를 열었다. 김 사장이 직접 개발했다는 목초액(木硝液) 소스를 고기에 발라 구워준다.

김 사장은 “일반적으로 사람들은 숯을 고기 굽는 데만 쓰지만 용도가 아주 다양하다.”면서 숯을 이용한 공예품 등을 보여주며 진지하게 설명을 했다.“참숯베개, 숯타일, 목초액, 그리고 소금소스까지 다양한 품목을 개발하고 특허까지 냈습니다.”

그는 숯을 이용한 신제품을 꾸준히 개발해 이른바 ‘숯 테마파크’를 만드는 것이 꿈이라며 결국 낙후된 지역 경제에도 크게 보탬이 될 것이라고 힘줘 말했다. 숯 자체가 고부가가치 산업인 동시에 첨단산업의 한 부품으로서 활용될 것이라는 김 사장은 자신의 ‘숯 철학’이 실현될 때까지 가마에 참나무를 채우고 불을 넣는 일을 계속하겠다고 하며 환하게 웃었다.

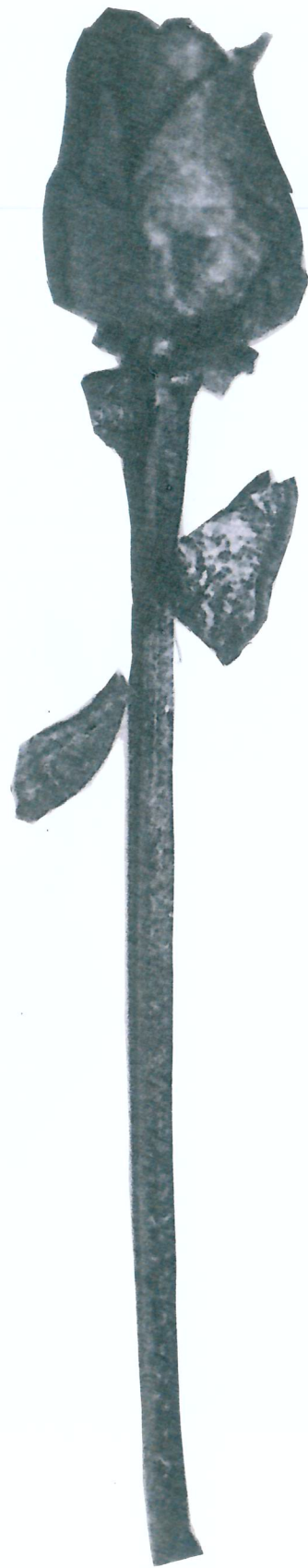
글 사진 안주영기자 jya@seoul.co.kr



〈그림 27〉 탄화열 활용의 현재와 미래



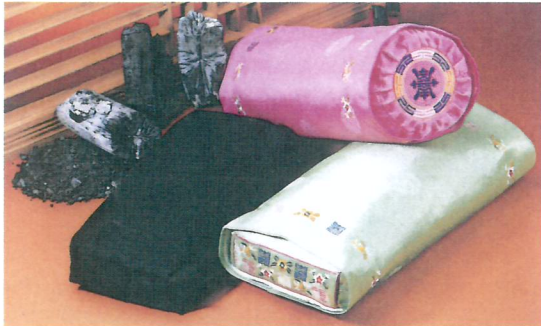
〈그림 28〉 우리나라 탄화물 연구의 선구자





상쾌한 아침

숯의 신비를 지금 느껴 보세요!!



참나무숯은

- 1. 땅을 살리고** - 우리 옛 선조들은 농약이나 화학비료가 없던 시절에 타다 남은 재를 비료로 사용했으며... 토양의 산성화 방지
- 2. 물을 맑게 하고** - 물을 끓일 때, 밥을 지을 때, 불순물 제거는 물론 물을 깨끗하게 하며 술을 마실 때 술병에 숯을 넣으면 알콜 이외의 기타 첨가물을 제거하여 술맛이 좋아지고 뒤끝이 깨끗해진다.
- 3. 나무를 살리고** - 뿌리를 튼튼하게 해주고 병충해가 방지되며 식물의 발아, 발근, 개화, 결실, 성장에 효과가 크며 유기농업 지력회복, 토양 개량, 농산물 품질 향상을 준다.
- 4. 사람을 건강하게 하고** - 유해전자파를 차단하여 건강을 유지시켜 주며 뛰어난 탈취 보습효과로 머리를 맑게 해주며 신선하고 쾌적한 침실을 유지시켜 주며 상쾌한 숙면을 만들어 줍니다.

참숯 베게 구입문의처 구입문의처 T: 02-888-0419 F: 02-888-0346
 홈쇼핑 방송 내역: KSBN(지역, 채널) 동아CATV



참숯베개·탈취제

태백산 참숯가마
 태백산 주목은 살아 천년 죽어 천년,
 태백산 참숯 수명은 만년...
 현대인의 건강은 참숯 베개와 함께!

▷ 보충용 숯을 보내 드리는 서비스를 합니다.
 (우송료는 본인부담)
 ※한식은 아래 색상중에서 선택이 가능함.
 색상: 연분홍, 옥색, 황금색, 자주(4종)중에서
 신청인명 옆에 기재해주시시오.

▷ 숯탈취제: 참숯(백탄) 100%
 용 도: 냉장고 냄새제거용, 물속·밭숯



상품기호	내 용	가 격
1	69030201 탈취용숯750g	10,000
2	69030202 숯베개(침대용)	99,000
3	69030203 숯베개(현식용)대17×16(3kg~3.5kg)	80,000
4	69030204 숯베개(현식용)대145×21×11(2.5kg~3kg)	80,000
5	69030205 숯베개(현식용)소82×12(1.1kg~1.3kg)	50,000
6	69030206 숯베개(현식용)소32×20×7(1.1kg~1.3kg)	50,000
7	86903020 69030201×30상자	231,000

▶ 공 금: 상동우체국 Tel: (033)378-2005 Fax: 378-4424
 ▶ 공급처: 태백탄광공업사 / 대표: 김성필



스모크향 천연첨가물을 이용한 기능성 스모크향 소금과 오일
(주)참숯은 인류건강에 이바지 하는 건강추구형 회사로 나아갑니다.

회사개요

회사명
(주)참숯

대표자
김성필

주소
본사: 강원도 영월군 삼동읍 덕구리 115
공장: 강원도 영월군 김삿갓면 옥동리 518

주 생산품
스모크솔트 & 오일

주요 생산제품

참나무훈제향 소금(가정용)



■ 제품명
OAK SMOKED SALT 참나무 훈제향 소금 (가정용)

■ 제품특징
각종 식품가공품의 저염화, 산폐방지, 발효촉진, 저장성 연장, 천연 착향 및 맛의 조역, 훈액, 신선도유지, 산화방지, 방부, 방충등 식품의 안전성에 탁월합니다.

참나무훈제향 소금(일반용)



■ 제품명
OAK SMOKED SALT 참나무 훈제향 소금 (일반용)

■ 제품특징
각종 식품가공품의 저염화, 산폐방지, 발효촉진, 저장성 연장, 천연 착향 및 맛의 조역, 훈액, 신선도유지, 산화방지, 방부, 방충등 식품의 안전성에 탁월합니다.

참나무 훈제향 오일



■ 제품명
OAK SMOKED OIL 참나무 훈제향 오일

■ 제품특징
각종 식품가공품의 저염화, 산폐방지, 발효촉진, 저장성 연장, 천연 착향 및 맛의 조역, 훈액, 신선도유지, 산화방지, 방부, 방충등 식품의 안전성에 탁월합니다.

| 고객센터 |



033)378-3037

www.charmsut.com

태백산 참숯가마

■ 대표자명 : 김성필
 ■ 위치 : 강원도 영월군 상동읍 덕구로 810-5
 ■ 전화 : 033)378-3037,8 ■ 팩스 : 033)378-3039

우리 고유의 전통 숯가마에서 백탄만을 전문으로 생산하는 태백산 참숯가마

"숯은 병을 낫게 하는 것은 아니다. 단지 숯의 여러 기능 등을 잘 알고 쓰면 건강에 도움을 준다고 생각합니다. 따라서 과신하기 보다 정확하게 그 기능을 아는 것이 중요합니다." 숯이 너무 좋아서 한 눈 팔지 않고 30년 넘게 외길 인생을 걸어난 숯장이 김성필(신지식임업인)입니다. 30년 전통의 태백산 참숯가마는 우리 고유의 전통 숯가마를 기초로 하여 질 좋은 숯(백탄만 생산)과 목초액을 생산하고 가공하여 고부가가치를 높이는 연구를 하는 곳입니다.

숯 관련 제품(숯 베개)은 한국표준협회에서 으뜸이 사용권을, 숯은 국립산림과학원에서 품질인증을, 목초액은 국립산림과학원에서 품질인증과 식약청에서 식품첨가물 허가 취득을 받았습니다. 서울대학교 농대 숯 연구를 위한 숯가마 설치에도 자문을 하였으며, 'KBS수요기획-다시 살아가는 숯(숯의 과학적 물질규명)', 'MBC 포토에세이 사람' 등 많은 방송 프로에 소개된 숯가마입니다. 숯에 관심을 가지고 계신분과 많은 대화를 나누고 싶습니다.



→ 주요 생산제품

생산제품	주요판매처	인증 및 특허
참숯(백탄) - 참숯 건강베개 - 탈취용 참숯, 장식용 참숯, 구이용 참숯 - 숯가루(백탄, 소나무) - 참나무훈제향 소금(가정용), 참나무훈제향 소금(일반용), 참나무훈제향 오일 목초액, 숯재	음식점, 농장, 목장 영월관내 농협 개인 인터넷 사이트(신선물, GW마트, G마켓, 우체국쇼핑몰)	Q마크 획득 KSA 으뜸이마크 획득 실용신안 등록 0241760호 상표등록 0467187호 강원도 선물용품 명품 지정



경월농공단지)
-8709



! 알고 소비자



호

대표이사 김성필 방송출연 현황

순번	프 로 그 램 명	주 제	방송일자
1	KBS 무엇이든 물어 보세요	과학적으로 입증되는 숲의 신비	1998.10.29
2	KBS 네트워크 기획	대나무의 변신	1998.11. 3
3	KBS 출발모닝와이드	노래방이 간다	1999. 1.24
4	-	참숯나라 싹싹 ‘한국화약’	1999. 3.30
5	KBS 6시 내고향	참나무 숲이되다	1999. 4. 15
6	KBS 수요일기획	다시살아나는 숲의 비밀	1999. 8.25
7	KBS 좋은 아침입니다	참 숯 굽는 사람들	1999.11.26
8	KBS 나의꿈 나의도전	라프드코리아 / 농민발명가 이해극	1999년
9	KBS 도시대탐험	영월군편 - 휴대폰	2000. 1.11
10	KBS 나의꿈 나의도전	태백산참숯가마 김성필	2000. 2.25
11	KBS 나의꿈 나의도전	싸이월드 / 태백산참숯가마	2000. 2.25
12	KBS 전통체험 뿌리 깊은 나무	-	2000. 3.22
13	KBS 네트워크 기획	참나무도 자원이다	2000.06.20
14	KBS 생방송 오늘	리포터 - 농구선수 박찬숙	2000.09.25
15	KBS 그곳에 가고 싶다	영월군 -신중현, 신종남	2000.10. 1
16	KBS 6시 내고향	천년의 숨결 그대로 참숯	2000.10.17
17	MBC 포토에세이 사람	숯장이 30년	2001.11. 9
18	KBS 뿌리깊은나무	쇠와 불과 장인의 고집 금속공예	2002. 8.18
19	KBS 6시 내고향	건강을 선사하는 뜨거운 힘! 숯!	2002.12. 3
20	EBS 이땅의꾼	숯장이 김성필	2005. 1. 9
21	KBS춘천 강원에세이 U	30년 숯가마 인생 김성필	2007. 1.12
22	MBC 피자의 아침	숯의 마술	
23	KBS 뿌리깊은나무	숯 세월을 기억하다	
24	KBS 6시 내고향	목초액 향기 소금	