

3) 원료만들기

쪽은 꽃이 피어 지기 전인 9월 초순 이슬을 흙백 머금은 새벽 4시~7시 사이에 베고 쪽줄기 채 향아리에 넣어 물을 채우고 누른다. 12시간쯤 지나서 한 번 뒤집어주고, 24시간이 되면 쪽을 전부 건져내며, 여기에 굴껍질 가루를 넣는다. 굴껍질 가루는 음력 2월경에 해변에서 굴껍질을 주워 땅굴을 파고 나무를 재어놓은 위에 굴껍질을 놓고 하루 정도 태워 아주 식기 전에 밀봉하여 2~3일간 놓아두면 자연적으로 가루가 되는데, 이것을 고운 체로 모아둔 것이다.

굴껍질 가루를 넣어두면 쪽풀에서 색소가 우러나와 짙은 검붉은 색이 되는데 그 물을 헛대(당그레)로 골고루 자주 저어준다. 그러면 쪽에서 우러나온 색소와 굴껍질 가루가 중화되면서 푸른색으로 거품이 일며, 이때 짓기(당그레질)를 그만두고 가라앉힌다. 저어놓은 후 12시간 정도 지나면 완전히 가라앉는데 윗물은 불그스레한 색을 띤다. 이 윗물을 가만히 부어버리면 굴껍질 가루에 색소가 흡착되어 침전한 것이 남는데 이것이 바로 쪽물염료의 원료가 된다. 이렇게 얻은 쪽물 원료는 다시 시루나 깨어진 그릇에 삼베나 광목천을 깔고 수분을 전부 빼서, 고체 상태의 덩어리로 만들어두기도 한다. 쪽물염료는 10말의 쪽물 원료에서 약 2되 5홉 정도가 추출된다.