

# 茶

& culture

28

제477호  
서기 2004년 6월 9일 수요일  
현대불교 [www.buddhanews.com](http://www.buddhanews.com)

## 홍차 백배 즐기기

흔히 '차(茶)'라고 하면 녹차를 떠올리기 쉽다. 하지만 홍차는 전 세계 차 생산량의 80%를 차지할 정도로 대중적인 차다. 최근 홍차의 효능이 속속 밝혀지면서 우리나라에서도 젊은이들 사이에 '홍차 붐'이 일고 있다. 곳곳에 홍차 전문점이 생겨나거나 하얀 커피 전문점에서 홍차를 파는 곳도 늘고 있다. 집안 어딘가에서 잠자고 있을지도 모를 홍차, 이제 그 맛을 제대로 즐겨보자.

## 우리 사찰 차 모임

대구 영남불교대학  
관음사 감로다례회

## “봉사로 뭉쳤습니다”



대구 영남불교대학 관음사 감로다례회 회원들은 다도를 수행의 방법으로 삼고있다.

“감로다례회는 수행의 한 방법으로 운영되는 다도 봉사단체입니다.”

대구 영남불교대학 관음사 2층 감로차집. 그곳에서는 그윽한 차향과 함께 분주히 움직이고 있는 감로다례회 회원들을 언제나 만날 수 있다. 봉사자들에게 차 한 잔 건네며 세상의 바쁜 마음을 내려놓고 자신의 내면으로 들어갈 수 있는 시간을 제공하는 것이 감로다례회 회원들의 몫이기 때문이다.

항상 ‘禪茶一如(선다일여)’를 생각하는 감로다례회는 바쁜 움직임 속에 고요

### 결식아동돕기 등 다양한 활동

### 차밭 조성, 현장실습 통한 전문화

수행단체다. 그래서 영남불교대학에서 하는 모든 행사에는 감로다례회의 봉사활동이 빠지지 않는다. 초파일, 수계식 등 각종 행사 때마다 울리는 육법공양, 결식아동돕기 바자회 동참, 어린이 학생들을 위한 다도교양 등 다양한 활동을 펼치고 있다.

감로다례회는 1998년 4월 회주 우학 스님이 직접 다도 수업을 마련한지 3년만인 2001년 3월에 결성되어 현재 20개의 기별모임에서 70여명의 회원이 활동하고 있다.

영남불교대학 문화원에서 진행하고 있는 다도반 수업 2년 과정 중 8개월 이상 이수자에 한해 가입이 가능한 감로다례회는 매월 셋째 목요일 우학 스님의 ‘동다송’ 수업을 듣게 된다. 강의 후 이어지는 다담시간에는 봉사와 차집운영에 관해 서로 화해와 새로운 중국차에 대한 의견을 주고받기도 한다.

차를 만나게 된 것이 얼마나 행복할지 모른다. 감로다례회 회원들은 저마다 수행과정을 털어 놓았다.

“차를 마실 때는 이 차가 만들 어지기가 지 모든 인 연에 감사 하는 마음 으로 예를

갖추고 마시지요.” “나쁜 소리를 들어도 마음의 동요없이 차분히 이를 받아들이고 되새기는 마음이 생겼 습니다. 차를 만난 것이 감사할 따 립니다.”

우학 스님은 지난해 감포분원에 300평 규모의 차밭을 마련했다. 바닷가라는 기후 환경을 고려해 통도 사 서운암에 있던 차나무를 옮겨온 것이다. 내년부터는 감포분원에서 직접 차를 따서 차를 만들 수 있게 된 만큼 회원들의 자부심이 한껏 커질것으로 기대된다.

## 인터뷰

### 이경화 회장



### 불자들에게 감로수 역할할 터

“감로다례회 회원은 감로다(甘露 茶)라는 말처럼 다양한 다도 봉사를 통해 불자들에게 번뇌를 씻게하고 감동을 얹어주는 그런 역할을 하고 있습니다.”

감로다례회 이경화 회장은 조용한 가운데 오직 부처님의 뜻에 따라 심부름을 할 뿐이라고 말한다.

“회원들의 협조로 자연스럽게 하

나가 될 수 있 어 감사하다”

는 이 회장은 “아직은 걸음마 단계에 있지만 앞으로 우학 스님의 강의 를 책으로 엮고, 감포분원의 300평 차밭을 이용해 차에 대한 심도 깊은 전문 연구까지 이어갈 수 있도록 할 것”이라고 말했다.

대구=배지선 기자

# 紅

色에 반하고,  
香에 취하고

...

### 홍차란?

녹차가 찻잎에 바로 열을 가해 산화효소 작용을 정지시킨 비발효차인데 반해 홍차는 85% 이상 발효한 차다. 홍차의 유럽 전래에 관해서는 여러 가지 설이 있다. 17세기 초 네덜란드 해상무역을 통해 중국에서 유럽에 전해진 뒤 유럽인의 기호에 맞춰 발효도가 높아진 홍차가 탄생했다고도 하고 영국이 아편전쟁 이후 중국의 홍차 제조법을 몰래 입수해 인도, 스리랑카 등 식민지 지역에서 차를 대량 생산하기 시작했다는 설도 있다. 현재 홍차의 주요 생산지는 인도와 중국, 스리랑카 등이다. 홍차의 효능으로는 암 예방과 소화 기능 활성화, 충치예방, 이뇨작용, 살균 및 해독작용 등을 들 수 있다.

### 종류

홍차는 찻잎의 배합에 따라 스트레이트, 블렌디드, 플레이버드로 나뉜다. 스트레이트는 한 종류의 찻잎으로 만든 차를 말한다. 주로 산지의 이름을 그대로 따서 쓰는데, 우리에게 잘 알려진 실론(Ceylon), 아삼(Assam), 다즐링(Darjeeling), 기문(Keemun) 등이 여기에 속한다. 하지만 100% 원산지 차로 만들 경우 비용이 많이 들 뿐만 아니라 해마다 차의 품위가 조금씩 다르기 때문에 홍차 제조회사에서는 차의 품질을 일정하게 유지하기 위해 원산지 차를 바탕으로 다른 차를 조금씩



### 인도등 동남아 주생산지 암, 충치 예방 등에 효능

스트레이트 - 원산지 맛 유지  
블렌디드 - 두가지 이상 배합  
플레이버드 - 다른 향 가미

블렌드(Blend)해서 만들고 있다.

블렌디드(Blended)는 두 종류 이상의 차를 배합해 만든 것이다. 실론차와 인도차를 섞어 만든 잉글리쉬 블래퍼스트나 오렌지 페코, 스리랑카산 차를 섞어 맛을 낸 실론티 등이 여기에 속한다. 제조사마다 블렌드 방식은 조금씩 다르다.

플레이버드(flavored)는 홍차에 홍차 이외의 다른 향을 첨가한 것을 말한다. 가장 널리 알려진 얼그레이는 중국의 홍차에 베르가못 나무의 기름향을 더한 차로 우

렸을 때 진한 오렌지색이 난다. 레몬이나 사과, 복숭아 등의 과일향이나 장미향을 첨가한 차도 여기에 속한다.

### 등급

홍차는 차의 모양과 크기에 따라 여러 명칭과 등급으로 나뉜다. 하지만 등급이 곧 차의 품질을 의미하는 것은 아니다.

● OP(오렌지 페코, Orange Pekoe): 재취한 잎을 자르지 않고 그대로 만든 홍차라는 뜻이다. 인도 홍차에서 많이 볼 수 있다. 보통 찻잎의 길이는 10~15cm 정도며 어린 싹(Tippy)을 많이 함유하고 있다. FOP나 FTGFOP 등의 표시는 찻잎이 OP 타입이며 어린 싹을 많이 포함하고 있다는 뜻이다.

● BOP(브로큰 오렌지 페코, Broken Orange Pekoe): OP크기의 잎을 분쇄했다는 의미로 찻잎의 길이는 2~3mm 정도다. 어린 싹을 포함하고 있으며 스리랑카 홍차에서 많이 볼 수 있다.

● F (플레닝, Fannings): 찻잎의 크기가 보통 1mm 정도이며 BOP를 만들 때 아래로 떨어지는 작은 잎을 말한다. 진하고 강한 떫은 맛을 내며 티백홍차에 많이 사용된다.

● D (더스트, Dust): 찻잎 중에서 가장 작은 분말 정도의 크기를 말한다. 차색은 진하고 투명도가 낮다.

글=여수령 기자 · 사진=박재원 기자

### ■ 우리는 법

차를 맛있게 우리는 법은 차의 원산지과 어떻게 가공되었느냐에 따라 달라진다. 하지만 홍차를 우리는 기본적인 조건인 ‘골든 룰(Golden Rule)’을 지키면 초보자라 해도 맛있게 차를 우려낼 수 있다.

서울 대학로 홍차전문점 ‘차야’ 이 민경(37·사진) 대표에게 골든 룰을 배워본다.

### 신선한 찻잎, 물 사용 우릴때 티백은 1분30초 금속 티포트는 피해야

우선 홍차를 우려낼 때는 신선한 물을 써야 한다. 한번 끓인 물이나 너무 오래 끓인 물은 피한다. 홍차는 녹차와는 달리 섭씨 100도의 물로 우려낸다. 차를 우려낼 찻주전자나 찻잔은 더운 물을 부어 미리 데워 놓는다. 찻잎의



양은 3g 정도.

홍차는 우려내는 시간이 무척 중요하다. 우리는 시간이 너무 짧으면 제대로 우려나지 않고 너무 길면 쓰고 떫은 맛이 강하기 때문이다. 보통 티백의 경우 1분에서 1분30초, 가는 찻잎은 2~3분, 큰 찻잎은 4~5분 정도가 적당하다. 우려진 차에는 각각의 취향에 따라 우유나 설탕, 레몬, 향신료 등을 넣어 마시면 된다.

홍차용 다기는 흔히 분차이나로 불리는 자기가 가장 일반적이지만 유리로 된 티포트는 홍차가 위아래로 움직이는 점핑(jumping) 현상과 홍차의 우아한 색상 등을 즐기기에 좋다. 금속 티포트는 홍차 맛이 변할 수 있으므로 피한다. (02)743-4888

지금 드시고 있는 보이차는 어떠십니까?  
고급 보이차와 좋은 찻그릇을 만날 수 있는 곳



보이차의 품격이 다른 茶인들이 즐겨 찾는

## 茶友茗家

고급보이차 전문(광운조기,인급,호급차)  
고급 자사호(공예사,고급공예사급)  
고급 다란 및 다완  
녹차,청차,말차  
괘목 다란

찾아오시는길  
지하철 3호선주역역 3번출구  
(그랜드백화점건너편)  
031)911-1044  
011-307-6620  
e-mail : hajun2000@dreamwiz.com  
\* 방문하시면 언제나 좋은 보이차 시연이 가능합니다

# 세계최고의 염주 소원성취척척 금강염주

## 2가지 소원이 꼭 이루어지는 신비와 영험의 금강염주

성불에도 최고! 건강에도 최고! 선물로도 최고!

2가지 소원이 꼭 이루어지는 금강염주

세계최고의 금강염주! 주성본인 금강염주는 북한특산물로 평안도 명산에서 소량이 생산되며 이곳은 원효대사께서 부처님의 깨달음을 받아 유학을 포기하고 참선연구 하시던 곳으로 유명한 일화가 있는 곳입니다. 금강염주사에서 국내 독점으로 수입, 조립 시판하며 화제와 선풍적인 인기를 끌고 있습니다. 또한 사용하신 스님 및 불자님께서 효능을 인정하시며 모든 분께 최고의 선물로 추가 주문이 늘어나고 있습니다. 금강염주는 금강의 강한력으로 가지고 있는 것만으로도 무엇이든 할 수 있는 강한 마음과 맑은 영으로 정신이 안정되며 악귀와 잡귀들이 보기가 힘든 해도 망쳐서 액운과 화를 쫓고 동서남북의 복을 불러 오며 금강의 강한 힘과 지혜로 2가지 소원이 꼭 성취되며 가족의 건강을 지켜 드리는 신비와 영험의 금강염주기도 장진사 부처님의 대광명, 대성취를 이루시며 가피를 받으실니다.

이런분은 스님께 보시 또는 본인이 사용하시면 됩니다

- ◆ 새로운 사업을 계획하고 계신분
- ◆ 사업이 인되어 고민하고 계신 분
- ◆ 법적인 문제로 고민하고 계신분
- ◆ 승진 때문에 고민하고 계신분
- ◆ 자녀가 없어 고민하고 계신분
- ◆ 수험생 자녀를 둔 부모님
- ◆ 고시준비 하시는 분
- ◆ 결혼배필을 찾고 계신 분
- ◆ 중환으로 투병중인 분
- ◆ 건강(氣)이 약하신 분

금강염주를 성원해 주신 모든 스님 및 불자님께 감사의 말씀을 올리며 감사의 뜻으로 금강염주를 별도로 추가 판매합니다.

1세트 가격  
108염주, 손목염주 160,000원  
108염주, 12단주 195,000원  
108염주, 12단주, 손목염주 225,000원 (정월월)

별도가격  
108염주 135,000원  
12단주 85,000원  
손목염주 88,000원

문의 및 신청전화 (02)723-0909

전통로 주수 성명들 알려주면 우배국 등가로도 전국 어디서나 받아보실수있고 사용하실 수 있습니다.

金剛念珠社 서울시 중구로 권동 177 대명 B/D 406호

전국대리점포진 사찰매장 및 불교용품, 개인사업자