

묵은 茶 잘 쓰면 '약' 돼요



묵은 녹차를 가볍게 끓여 매화나 목련등을 첨가하면 색다른 맛을 즐길 수 있다.

▶ **유비무환, 차 보관은 이렇게**
햇차의 향과 맛을 오래 즐기 위해서는 빛과 열, 냄새와 습기에 신경써 보관해야 한다. 차를 보관할 때는 차함이 남아가지 않도록 잘 봉한 후 냄새가 나지 않는 서늘한 곳에 둔다. 녹차를 완전히 밀봉하지 않은 상태에서 냉장고에 넣어두면 음식 냄새를 흡착해 차 고유의 향미를 잃게 된다. 진공 포장에 향이 배기므로 주의한다. 100g 내외의 냉동실에 보관하는 것이 좋다. 차를 이용할 경우에도 한 가지 종류의 차만 담아둔다. 특히 청차나 흑차, 홍차류는 향이 강해 차통에 향이 배기므로 주의한다. 100g 내외의 냉동실에 보관하는 것이 좋다. 차를 이용할 경우에도 한 가지 종류의 차만 담아둔다. 특히 청차나 흑차, 홍차류는 향이 강해 차통에 향이 배기므로 주의한다. 100g 내외의 냉동실에 보관하는 것이 좋다. 차를 이용할 경우에도 한 가지 종류의 차만 담아둔다.

▶ **실컷 띄워 햇차처럼**
차를 개봉해 다 먹지 못하고 한해, 두해

다한다. 한국차문화협회 천안지회 전재분 회장은 묵은 차를 뒤어 환(丸)으로 만들어 먹어볼 것을 권한다. 우선 묵은 차를 깨끗하게 씻은 전기밥통에 뒀다. 보통 밥 지을 때의 온도에서 습기와 냄새를 제거 한 후 찻잎을 가루낸다. 여기에 되도록 짙은 찻잎을 섞어 환으로 만들어 하루 5-6일씩 쪄거나 물과 함께 먹는다. 찻잎의 영양을 고스란히 섭취할 수 있을 뿐 아니라 고기나 향이 강한 음식을 먹고 난 후의 입 냄새도 없앨 수 있다.

고소한 냄새 날때까지 뒀은 후 보관 찻잎을 섞어 환으로... 구취제거 도움 살균 탈취 피로회복 등 다양하게 활용

▶ **생할 속에서도 다양하게 활용해요**
묵은 차를 이용해 차의 살균, 탈취 효과를 생활 곳곳에 활용하는 것도 한 방법이다. 우선 돼지고기나 쇠고기 혹은 생선 등을 요리할 때 찻잎을 넣으면 특유의 고기 냄새를 없앨 수 있다. 요리를 하면서 손에 배인 냄새 역시 찻잎을 물에 적서 손바닥으로 비벼 뒀으면 말끔하게 없어진다. 차는 항산화 작용이나 염증 제거에도 탁월한 효과가 있다. 묵은 차를 진하게 우려 세숫대야에 담아 족욕을 하면 차의 카테킨 성분은 피부에 무좀균의 증식이 억제되고 혈액순환과 피로회복에도 좋다. 마친가죽로 묵은 차를 헹궈 주머니에 넣어 욕탕 속에 넣어 우린 후 목욕을 하면 피부가 부드러워지고 노폐물이 잘 빠진다. 또한 여드름이나 기미 등으로 고민하는 사람은 차 우린 물로 세수를 하면 증상이 개선되고, 머릿결에 윤기

▶ **꽃향 더하거나 환(丸)으로 즐겨보자**
묵은 차를 뒀었다고 해도 향이 햇차 만큼 강하지는 않다. 이럴 땐 봄의 상징인 매화나 목련꽃을 이용해 보자. 냄새가 나지 않는 비닐봉지에 차와 꽃잎을 함께 넣어 3-4일 정도 후 우려 마시거나 차 우린 물에 직접 매화를 띄우면 은은한 꽃향이 차에 향기를

묵은차, 이렇게 활용해 보세요

햇차 시즌이다. 햇차를 기다리는 설레는 마음으로 차장이나 다락을 정리하다보면 곳곳에서 썩으면 1년, 길게는 2-3년씩 묵은 차가 나오게 마련이다. 정성껏 만든 귀한 차를 버려지니 아깝고, 습기나 잡냄새를 머금어 고유의 향이 사라진 탓에 먹기에도 꺼려진다. 그렇다면 묵은 차를 제대로 활용하는 법은 없을까?

햇차 시즌이다. 햇차를 기다리는 설레는 마음으로 차장이나 다락을 정리하다보면 곳곳에서 썩으면 1년, 길게는 2-3년씩 묵은 차가 나오게 마련이다. 정성껏 만든 귀한 차를 버려지니 아깝고, 습기나 잡냄새를 머금어 고유의 향이 사라진 탓에 먹기에도 꺼려진다. 그렇다면 묵은 차를 제대로 활용하는 법은 없을까?



▶ **가 없는**
사람은 머리감을 때 찻물을 이용하면 머릿결이 부드러워진다. 오랫동안 사용하지 않은 주전자나 프라이팬, 냄비 등을 녹차 우린 물로 닦으면 냄새가 쉽게 없어진다. 집안이나 사무실에 페인트칠을 해 머리가 아플 때는 프라이팬에 묵은 차를 넣고 볶아 연기가 집안에 퍼지도록 하면 페인트 냄새를 없앨 수 있다. 옷장이나 신발장 등의 습기와 냄새를 제거할 때도 찻잎을 헹궈 주머니에 넣어 두면 좋다.

▶ **여수령 기자 snoop@buddhapia.com**



녹차를 가루내 찻잎과 섞어 만든 녹차환.



깨끗한 비닐봉지에 매화나 목은 녹차를 넣어두면 꽃향이 스민다.

고려시대 ⑬

국가의 말기적 증상은 여러 군데서 나타난다. 대외적으로 원과 명의 양국 중 어느 쪽을 택하는 것이 국가적 이익이나를 두고 논쟁하다가 분파적 세력이 형성되었다. 또 정치적으로 불안한 시기에 왜구들의 노략질이 빈번할 뿐 아니라 그 규모가 대형화되고 피해지역도 삼남(三南)의 해역을 말할 것도 없고 중부 이북의 해안선을 따라 무차별적으로 침탈이 심했으며 때로는 내륙 깊숙하게까지 들어와 그 행태가 이루 헤아릴 수 없는 정도였다. 그래서 국가재정이 궁핍해지고 농민은 물론 다농(茶農)들까지 생산기반이 흔들리게 되어 차 생산에 차질을 가져왔다. 사원에서는 백장청규를 다시 펼쳐서 흐트러진 선원

훈(緇門警訓)에 수록되어 전한다. ③ 다방리정: '무자년에 다방리의 우물에서 소 울음소리가 들렸다'는 기록으로, 이때의 '다방리'는 '다방이 있던 마을'로 본다. ④ 변중량(?~1398): 고려말 조선초의 문인. 호는 춘당(春堂). 정몽주의 문인으로 고려 말기에 문과에 급제하여 밀직사를 지냈다. 차를 즐기고 시에 능해 많은 다시를 남겼다. 저서로 <춘당유고(春堂遺稿)>가 있다. ⑤ 왕홍(1379~1420): 명대 문인으로 차를 좋아해 오공(姚公)에게 보낸 다시가 전한다. ⑥ 송의 최고급 연구자인 용봉단 차의 제작을 금지하고, 조다(造茶) 과정을 비교적 쉽고 차의 분성을 살

불안한 국내의 정치로 다농 기반 흔들

을 정비하고자 했으나 종교가 정치와 깊이 관련되어 그도 또한 쉽지 않았다. 중국도 흥건적이 붕괴하여 사회가 혼란해지니 차의 생산 공급이 차질을 가져왔다. 명나라가 건국하면서 다방(茶房)을 설치하고 제도를 재정비하였다. 일본도 우아차(宇治茶)가 자리 잡고 차의 유포도 생기기 시작한다.

① 함허대사(1376~1433): 법호는 득통(得通) 법명은 함허로 화암사의 무학 스님에 출가해 차를 즐겨 여러 편의 다시를 남겼다. ② 1254년 만든 선원청규가 이 때 간행된 태고 보우 스님의 <차문경

린 산차(散茶)를 보급했다. ⑦ 사옹방(1295~1392): 원명년간에 무신론을 주장한 학자. 정주학 이외의 선(仙), 불(佛), 필(筆)을 배척했으며 차를 즐겨 '자령(煮茗)' 같은 시를 남겼다. ⑧ 우아차는 남북조 말기에 등장하여 15세기를 거치며 그 명성이 일었으며, 좋은 차를 가져서 그 맥이 오늘까지 이어온다. ⑨ 능아미(1397~1471): 실정(室町) 중기에 활동한 무인 출신의 차인이다. 엄격한 형식을 바탕으로 하는 동산류(東山流)를 구제화했다. 즉 다구의 감별, 점다법, 대자(蓋子)의 장식법 등을 체계화했다. ■성균관대 예절지도학

한국	중국	일본
1376 함허대사(涵虛大師) ① 1378 선원청규 ② 1379 일본 승려 법인(法印)이 와서 토산물을 바림. ③ ④ 일본에 사신 파견, 금구(禁寇) 요청 1384 한수의 죽음 1388 위화도 회군 1390 내시, 다방을 이변(二曹)으로 운영 사대부가의 제의(祭儀) 발표 다방리정(茶房里井) ⑤ 1391 부녀자 사할 출신 금지 정도전의 척불소(斥佛所) 1392 조선의 건국 1393 경국전(經國典) 편찬, 전제 개혁 1398 변중량의 죽음 ⑥	1379 왕홍(王洪) ⑦ 1392 명의 운남 평정 1393 보이차란 이름이 등장 1397 상제(商稅) 부과 1391 용단차 제조 금지 ⑧ 다호의 요역 면제 1392 사옹방(謝應芳)의 죽음 ⑦ 경덕진 관요(官窯) 설치	후소송(後小松) 천황 1392 남북조 통일 우아차(宇治茶) 등장 ⑨ 1396 금각사 건립(죽리 의민) 1397 능아미(能阿彌)의 출생 ⑧

도예가 김경수씨 '차도구'展

김경수씨의 '김해 백자다반·다관'
도예가 김경수씨(김해)가 4월 19일부터 26일까지 대구 청백갤러리에서 두

번째 개인전 '내 마음의 차도구'를 개최한다. 대구 청백원(대표 이희성)이 차도구 전문화랑 청백갤러리(관장 강미영) 개관 기념전으로 마련한 이번 전시회에서는 김해 무유다관(無袖茶罐)을 비롯해 분청과 백자 찻잔 등이 선보일 예정이다. 특히 흰분이 많은 김해의 흑토(黑土)에 사토를 첨가해 전통 장작가마로 소성한 김해 무유다관은 자연의 건강함과 원초적인 생명력을 잘 표현하고 있다는 평을 받고 있다. (053)253-1121

장작가마 이벤트 참가자 모집

세계도자비엔날레 운영위원회는 5월 3일부터 9일까지 광주조선관요박물관에서 열리는 국제 장작가마 워크숍 행사 일환으로 8개국 14명의 도예작가들과 함께 할 장작가마 소성 이벤트 참가자를 모집한다. 도예작가 및 도예를 전공하는 학생이면 누구나 참여할 수 있으며 30×30×30cm 크기의 초벌 작품을 준비해야 한다. 인터넷으로 신청가능하며 선착순 100명 모집. (031)631-6532

인도 '알약 차' 개발

인도의 차 전문 연구기관인 톨클라이 실험연구소는 최근 '알약 차(tea pill)'를 개발했다고 밝혔다. 차 추출물에 향과 식품원가제를 배합한 '알약 차'는 씹거나 녹여 먹으면 차를 마시는 것과 같은 기분전환 효과를 낸다고 연구소 측은 설명했다. 또한 일반 차와 같이 따뜻한 물에 녹인 뒤 마실 수도 있다. 연구소는 이 알약의 특허를 출원한 데 이어 6개월 내에 상용화할 예정이다.

소중한 인연을 위한 정성 고품격 장수 발효식품

참꽃의 신묘한 약성을 조청으로 먹는다!

山寺 참꽃조청 · 약도라지조청

어혈, 노배물, 피로독소, 적체의 애소 / 손발저림, 몸의 냉증, 다이어트 / 위장, 심장, 신장 등 / 오장육부 기능 정상화 / 신경조율, 관절염, 당뇨, 원기회복에 기여

기면지, 천식, 기침의 완화 / 호흡기 질환개선 / 해기증, 피로회복 / 거담, 배변 작용에 기여

숙이 편안하면 오래살고 몸이 따뜻하면 만사가 잘 풀린다

- **山寺 참꽃조청**은 한의사 이기웅 원장과 약초 연구가 김지문거사님의 비법으로 참꽃 나무의 유독성은 제거하고 좋은 약성만 추출, 농축하였으므로 **누가 먹어도 윗이 전혀 오르지 않습니다.**
- **山寺 참꽃조청**은 국내산 좋은 원료만을 사용하여 사찰에서 7일동안의 정성으로 겨우 한 술 고아지는 **극소량의 명품조청입니다.**
- **山寺 약도라지조청**은 천연 야생 약도라지에 야생약초를 가미하여 약도라지의 약성을 배가시켜 고품격 시킨 고품격 조청입니다.

문의 및 주문처 : 054-372-3166 금용사
054-372-5721

•입력처 : 농협 727077-52-056761 현순희 (산사 참꽃조청과 약도라지 조청은 주문에 의해서만 만듭니다)

袈裟院[가사원] 전통 흥가사 연구소

여로부터 **가사바느질**을 잘하기로 유명한 전북 고창에서 큰스님들에게 바느질을 전수받아 30여년간 불사소에서 편수를 해왔으며 큰스님들로부터 바느질이고와 수양공의 호칭을 받으며 지금껏 바느질을 해왔습니다. 철마다 가사불사를 하시는 스님들께서 어려움이 많으시기에 저렴한 가격으로 불사를 원만히 하실 수 있도록 도와드리고자 소승이 군산에 **가사원을 개원** 하였습니다. 전통방식 그대로 스님께서 직접 편수에서 침선까지 바느질을 하고 있으니 가사불사를 계획하고 계시는 스님들께서 연락주시면 즉시 상담해 드리겠습니다. 판복 가사도 합니다.

연락처
주 간 | 063-462-5161
야 간 | 063-451-2410
핸드폰 | 011-671-5161

대한불교조계종 고산사

봉 대웅전 석가모니불 - 대전시 유형문화재 지정 축

(대전 전통사찰 1호, 대웅전-대전시 유형문화재 10호)

인연있는 화주, 시주님을 모십니다

천년고찰 고산사 불사 동참으로 업장소멸 이루시길 기원합니다

담집, 후불탱화, 신중탱화, 삼성각, 칠성, 산신, 독성, 탱화

조성 불사에 많은 동참 바랍니다

농협 453040-51-012165
예금주 : 고산사

천년고찰 대한불교조계종 고산사

대전시 동구 대성동 산 3번지 042)282-2263 / 284-1987
고산사 지공 철웅 합장