

英 왕실이 극찬한 차 '동방미인'



대만 아미(峨眉)지역서 생산, 망종 전후 채엽

우선 동방미인이라는 차 이름에 대해 알아볼 필요가 있다.

동방미인은 팽풍(膨風) 병풍(浬風) 백호오룡(白毫烏龍) 향빈오룡(香檳烏龍) 등 다양한 이름으로 불린다. 청나라 말기 신죽차구(新竹茶區)의 한 차농이 중해를 입은 찻잎으로 차를 만들어 상인들에게 호평을 받고, 황실에도 공납을 했으나 사람들이 이를 믿지 않고 허풍을 떠다고 해 팽풍(膨風)이란 이름이 붙었다고 한다. 또한 동방미인은 발효도가 65% 전후의 오룡차(烏龍茶)이며, 찻잎에 있는 솜털인 백호(白毫)가 많기 때문에 백호오룡이라고도 불린다.

이 차가 18세기 이후 영국 왕실을 중심으로 알려지기 시작하면서 '동방미인'이라 불리기 시작했다. 이름의 유래에 관해서는 엘리자베스 여왕이 '동방에서 온 뛰어난 차'라는 뜻으로 붙였다고도 하고, 이 차를 마시는 사람이 미인이 된다는 뜻에서 지은 이름이라는 설도 있다.

동방미인은 대만 신죽현의 아미(峨眉)와 북포 지역에서 주로 생산되며 또한 최고품질의 차로

알려지고 있다.

대부분의 차가 봄에 난 찻잎으로 만든 것을 으뜸으로 치는 것과 달리, 동방미인은 여름찻잎을 이용한다. 소만(小滿, 양력 5월 21일 무렵)부터 생산하나 망종(芒種, 양력 6월 6일경에서 하지 전까지의 약 15일간)을 전후로 채엽, 제다한 것의 품질이 가장 우수하다.

하지만 무엇보다 동방미인의 가장 큰 특징으로 꼽을 수 있는 것은 '소녹엽선(小綠葉線, 학명 Empoasca formosana paolii)'이라는 벌레의 피해를 입은 찻잎을 사용한다는 것이다. 소녹엽선이 짙은 빨간 먹은 찻잎이 끝이 누렇게 변하며 오그라든다. 동방미인은 이 같은 중해를 입은 차나무의 잎을 따서 제다하는데, 찻잎의 색상이 짙고 육질이 두터워야 오색 띠며 잘익은 과일향

하다 오그라든다. 동방미인은 이 같은 중해를 입은 차나무의 잎을 따서 제다하는데, 찻잎의 색상이 짙고 육질이 두터워야 오색 띠며 잘익은 과일향

제다한 후의 찻잎은 흰색 황색 갈색 붉은색 녹색의 다섯 색이 고르게 어우러진다. 우려낸 찻물은 호박색이며 별꽃이나 잘 익은 과일향 같은 달콤한 향기가 나 차인들은 물론 초보자들도 부담 없이 즐길 수 있다.

여수령 기자 snoopy@buddhapia.com

동방의 뛰어난 차, 동방미인(東方美人)

최근 중국과 대만의 발효차가 많이 수입 되는 가운데, 동방미인은 그 특이한 이름으로 차인들의 주목을 끌고 있다. 여기에 더해 영국 왕실에서 즐겨 마시며, '벌레 먹은 찻잎'으로 만들어진다는 사실이 알려지면서 색다른 차를 즐기려는 차인들의 호기심을 자극하고 있다. 동방미인은 어떤 차일까?

■ 만드는 방법



1. 채엽: 동방미인 만드는 데 가장 적합한 차나무 수종은 청심대묘(淸心大冇)이며 채엽은 일반적으로 오전 6시 30분~11시, 오후 1시~5시 사이에 한다. 1차 1기나 1차 2기를 손으로 채취한다.



2. 일광위조: 찻잎을 햇빛에 넣어 말림으로써 수분을 증발시켜 화학작용이 쉽게 일어나도록 하는 단계다. 채반에 얇게 펼쳐 놓아 약 30분간 위조한다. 가볍게 흔들리기를 해 수분이 고르게 증발하도록 한다. 햇빛이 너무 강하면 수분이 고르게 증발하지 않아 발효가 잘 이루어지지 않는다. 위조 정도는 손바닥 촉각으로 감지하며 광택이 없고 차분히 가라앉아야 한다. 줄기 부분은 수분증발로 약간 줄어들며 싹과 잎은 시들어진다. 위조 후 중량은 25~30% 정도 감소한다.



3. 실내위조: 일광위조의 발효작용을 이어가며 원하는 만큼 발효가 진행되도록 조절하는 단계. 특유의 향과 맛이 나타난다. 25~30℃, 습도 70~80%에서 이뤄지며, 한번씩 가볍게 흔들리기를 한다. 흔들리기 과정 중 찻잎 가장자리의 세포가 손상돼 발효가 일어나며, 끈내가 없어지고 맑은 향이 난다. 흔들리기 과정에서 채반의 수를 줄여나간다. 총 소요 시간은 6~10시간 정도.



4. 초칭: 뜨거운 열기로 찻잎 속의 효소를 억제시켜 발효를 멈추게 하는 단계. 골림통 기계 살청기는 160℃에서 약 6분간, 가마살 청청은 8~12분 정도 실시한다.



5. 정치회운(습포회운): 열기를 서서히 식히고 찻잎의 열 자체로 인한 습기로 발효가 약간 진행된다. 15~20분 정도 진행된다.



6. 유념: 찻잎의 형태를 만드는 것으로, 찻잎을 3~5분 정도 2번 유념한다.



7. 흔들리기 및 건조: 찻잎을 꺼내 흔들리기 한 후 열풍으로 건조시킨다. 1차로 95~100℃에서 건조하고 흔들려 펼쳐 놓는다. 2차 건조는 85~90℃에서 진행한다. 2차 건조 후 40~60분가량 탄량(손으로 부드럽게 펼쳐 쌓아두기)한다. 차 포장 전에 수분으로 인한 발효를 방지하기 위해 재건조를 하고 반드시 열기를 식혀 포장한다.

조선시대 ⑭



병자호란으로 왕실과 국가의 위신이 추락하고 청(淸)나라의 요구가 많아졌다. 그것을 충당하기 위해 세금이 증가해 차도 매년 천 포 씩 요구하니 다농(茶農)들의 부담이 커져 감당키 어렵게 되자 국가에서 다세 전포를 탕감해 주기도 했다. 궁중에서 쓰이는 차의 양을 줄여야 한다는 건의가 있었지만 의례에는 차가 빠지지 않았다. 중국에서는 차가 국가적인 중요한 산물이라는 인식이 높아져 다마사를 지방으로 보내 독려하고 외국에도 많이 수출했다. 일본은 바야흐로 차의 유행이 많이 생겨 백가쟁명(百家爭鳴)식으로 이어지기 시작했다. 차의 생산지는

⑥ 민정중(1628~1692): 호남어사로 갔을 때 차를 재배하지 않는 곳의 찻세를 재배지역으로 전환시켰다.
⑦ 풍가빈이 지은 나개차에 관한 천여자의 글이다.
⑧ 등자모가 쓴 두 권의 다서로, 술과 차의 장단점을 논쟁하는 내용과 시문(詩文)을 엮었다.
⑨ 동소완(1624~1651): 명나라 말기의 명기(名妓) 뒷날 양이 소완을 기린 글에서 "차를 즐겨 끓일 때 월혼운백(月魂雲魄)을 담은 듯 정처하게 했다"고 했다.
⑩ 주이존(1629~1709): 청대 학자로 평생 차를 즐겼다.
⑪ 오임신(?~1689): <십국춘추>안

조선-병자호란 후 청의 차 공물요구 많아져 중국-‘다마사’ 지방에 파견 생산·수출 독려

확대되고, 생산기술도 향상했으며 차겨루기(煎茶)가 성행했다.

- ① 홍만선(1643~1715): 실학자로 <산림경제(山林經濟)> 2권에서 '다탕법(茶湯法)'을 썼다.
- ② 이상일(1612~1666): 다시 '옥전다중(玉田茶中)'을 남겼다.
- ③ 임조 27년 간원(諫員)이 고하기를 하마면 때 사신 절대 칙사가 세자께 바친 찻종(茶鐘)을 물러내 오는데, 사용원제조 이신원이 빼앗아 마셨으니 이는 불경스럽다. 그러나 문초해 죄를 주어야 한다고 했다. <인조실록>
- ④ 남용익(1628~1692): <부상록(扶桑錄)>에 다국을 지나며 천지차 다공(茶貢)을 받은 얘기를 썼다.

에 '십국차사(十國茶史)'를 썼다. 진감: <다경>을 보충하는 <호구다경주보(虎丘茶經註補)>를 썼다.
⑤ 담천이 당시 다세의 양을 자세히 적어 놓은 책이다.
⑥ 손동원: <영가문견록(永嘉問見錄)>에 차의 즐거움을 기록했다.
⑦ 조장백: <속다경(續茶經)>에 다사를 썼다고 전한다.
⑧ 소굴원주(1579~1647): 대덕사의 일망, 망부, 팔창석 등의 다실을 만들었다. 다기 감정에 일가를 이루었고 '원주류'의 시조가 된다.
⑨ 천중단(1578~1658): 리휴의 손자로 삼천가(三千家)의 시조다. 리휴와 소암(小庵)의 지도로 차를 익혔으며 다도정신이 투철했다. ■ 삼경관대 예절다도학

한 국	중 국	일 본
<1641 궁가의 어음·각세 폐단 혁파 1643 홍만선(洪萬選) ① @ 이일상(李一相)의 활동 ② 1645 소현세자의 죽음 1647 세배(稅幣)에 차 전포를 면제 김해에 수로왕릉비 건립 1649 찻중에 차를 마시다 ③ 1650 화엄사를 선종대가람으로 선정 1653 중국이 우리 사신에게 차를 공급 다시(茶時) 시행 1655 남용익(南龍翼) ④ 1658 민정중(閔鼎重) ⑤	1642 개차전(茶茶淺) ⑥ 1643 다주쟁기(茶海爭奇) ⑦ 1644 이자성의 북경학박 1645 '섬사다마사레' 제정 @ 동소완(童小完) 주이존 오임신(吳任臣) 진감(陳鑑) ⑧ @ <초림잡조> ⑨ @ 손동원(孫洞元) ⑩ 1655 호구다경주보 @ 조장백(趙長白) ⑪ 1660 영국차 수입 시작	@ 차 재배지 정려(正化)야 @ 세천상제, 소굴원주(小堀遠州)의 죽음 @ @ 차겨루기 성행 @ 정다집이 생김 강호시대 1658 종단(宗旦)의 죽음 @

◎ 표는 약(about)



간화선 대중화를 위한 10대 선사 초청

범어사 설선대법회 법문세트

문 없는 문을 열다

한국불교를 대표하는 10대 선사의
간화선 수행에 대한 상세한 법문을 만나보세요.



범어사와 현대불교신문사가 공동주최한
'범어사 설선대법회'의 일련의 법주스님들의 법문
카세트테이프 10개 1세트

판매처: 마하몰 www.mahamall.co.kr
02)732-1520 / 02)2004-8218~9

입금계좌: 국민은행 006-01-0785-361 현대불교신문사
우체국 010041-01-012219 현대불교신문사
농협 053-12-113210 하동규

30,000원 (무료배송)
500세트 한정판매

※ 설선대법회 CD, Video도 있습니다. (각10,000원)

차생활 전문지 월간 '다도'



차(茶)를 좋아하신다구요?

차가 궁금하시다구요? 차에 가까이 계시다구요? 그럼 매달, 월간 '다도(茶道)' 한 권쯤은 보셔야지요. 차생활 전문지 월간 '다도'에는 차 한 잔에 담긴 수많은 이야기들이 있습니다. 우리차의 역사, 세계의 차문화, 다도구의 미학, 차생활 속의 감동 에세이가 당신을 기다리고 있습니다. 다도를 접하는 순간, 일상은 한층 더 풍요롭고 아름다워집니다.

권당 가격 6,500원 | 1년 정기구독 65,000원 문의: 02)722-7777