집에서 보고 기르고 마시자

차나무 화분재배에 성공한 최정수 밀림농원 대표가 자신이 화분 재배한 차나무를 보여주고 있다.

가정용 녹차나무 화분 개발한 최정수씨

"웰빙 식품의 대표주자인 차를 집에서 직접 길러 드세요."

그림같이 아름다운 차밭이나 몸에 좋은 차 음료에 매료된 사람이라면 이제 차를 집에서도 기를 수 있게 됐다. 6년전부터 차나무 화분재배를 시도한 최정수(50) 밀림농원 대표는 최근 차나무를 화분에서 길러 상품화하는데 성공하고, 본격적인 시장 출하를 앞두고 있다.

차나무는 땅 속 1~2m 가량까지 뿌리를 내리는 직근성(直根性) 식물로, 그동안 화분에서 키우는 데는 어려움이 따랐다. 1999년부터 전라남도 해남군 삼산면에서 차나무를 화분에 옮겨 키우는 작업을 시작한 최 대표는 차나무의 뿌리를 계속 잘라주어 뿌리가 옆으로 잘게 퍼져나가게 만들어 화분 재배가 가능하도록 했다.

"처음엔 차나무의 특성을 잘 몰라 실패도 많이 했습니다. 차시험장과 여러 다원에 문의해 다양한 방법으로 시도하다보니 길이 열리더군요. 그렇게 화분재배에 성공하는데 딱 6년이란 시간이 걸렸습니다."

해남의 차밭 3만여 평에서 길러낸 차나무 5만여 그루는 현재 하남시 망월동 밀림농원에서 화분에 담겨 막바지 출하를 앞두고 있다. 상품으로 선보일 5년생 차나무는 보통 30cm 크기로, 집안에서 재배할 경우 1년에 12~15회 정도 새순을 딸 수 있다.

"흔히 차는 마시는 것으로만 알고 있는데, 찻잎을 물에 우려마실 경우 차가 가지고 있는 영양소의 30% 정도 밖에 섭취할 수 없습니다. 그러나 찻잎을 직접 먹을 때는 찻잎의 영양소를 거의 모두 섭취할 수 있지요."

6년여 걸쳐 시도 화분재배 성공
30cm크기 1년에 12~15회 새순 채취
음식 미용 공기정화 등에 활용 다양
농약 비료 주지 않아 집에서도 안심

화분에서 재배해 수확한 찻잎은 가정에서 다양하게 활용할 수 있다. 찻잎에 물을 조금 넣고 갈아 만든 생녹즙은 우유나 요구르트에 섞어 마시고 생잎은 샐러드나 나물, 장아찌, 튀김 등으로 만들어 즐길 수 있다. 또한 찻잎을 갈아 미용재료로도 활용 가능하다.

"농약이나 비료를 주지 않은 천연의 재료라는 것이 차나무 화분의 가장 큰 강점입니다. 가정에서 키울 경우 신선한 찻잎을 먹을 수 있는 것은 물론, 사시사철 푸른 잎과 10월에 피는 하얀 차꽃도 감상할 수 있습니다. 더불어 집안 공기까지 맑게 해주니 가족 건강의 파수꾼이 따로 없죠."

'차나무 화분재배'라는 꿈을 이룬 최 대표에게는 아직 할 일이 남아 있다. 차나무를 이용해 가정에 조그만 다원을 꾸미는 조경 사업과 유기농 차밭에서 수확한 '신선한 찻잎'을 각 가정의 식탁에 올리는 것이 그의 목표이기 때문이다.

"현재 음료로만 활용되고 있는 차를 보고 즐기고 먹고 마심으로써 진정한 '웰빙'을 이룰 수 있게 하는 것, 그것이 제 바람입니다. 언젠가 찻잎이 영양 가득한 '채소'로 인식되는 날이 올 것입니다."(031)792-7616

여수령 기자 snoopy@buddhapia.com

■차나무 화분 재배 요령

관상용 화분과 달리 차나무 화분은 '재배'를 해야 하므로 생육환경에 신경 써야 한다.

보통 아파트에서 키울 때는 햇볕이 잘 드는 베란다에 화분을 두고, 겨울과 초봄 · 늦가을에는 실내에 들여 놓는다. 겨울에는 영하 17℃ 이하로 온도가 내려가지 않게 해주고 뜨거운 뙤약볕을 직접 쬐지 않도록 한다. 낮에는 베란다 문을 1~2번 정도 열어 환기시키고, 화분을 둔 곳이 건조하다면 화분 주위와 찻잎에 물을 뿌려 습도를 맞춰준다.

물은 4일에 한 번 흠뻑 젖도록 주는데, 새로 나온 순이 있는 여린 가지가 고개를 숙이는 시점에 물을 준다.

■이렇게 활용해 보세요

▷ **생녹즙**: 생잎을 그대로 갈아 마셔도 좋지만 찻잎을 끓는 물에 살짝 데친 후 말리면 입자가 곱게 갈린다. 요구르트나 우유 등에 섞어 마신다.

▷ **라면/밥물**: 라면을 끓일 때 70% 정도 익으면 찻잎 3~4 장을 넣는다. 찻잎으로 인해 기름기가 제거돼 개운한 맛을 느낄 수 있다. 밥을 지을 때에도 찻잎을 몇 장 넣으면 향과 맛이 은은하게 배어난다.

▷ **튀김**: 튀김반죽에 찻잎을 묻혀 튀겨낸다. 쓴맛을 내는 찻잎의 카테킨이 튀김의 느끼한 맛을 없애준다.

▷ **쌈/샐러드**: 여러 채소를 넣는 샐러드나 고기 쌈 등에 찻잎을 몇 장 넣어 먹는다.

▷ **나물/장조림/각종 구이**: 어린 찻잎을 끓는 물에 살짝 데쳐 물기를 짜고 참기름, 깨소금 등으로 양념해 고추장에 무친다. 생선조림이나 구이를 할 때 넣으면 비린내를 제거해 주는 효과도 있다.

조선시대 ㉔

선가의 차 초의 거쳐 범해, 금명에 만개
유길준 장지연 등이 다사 기록 남겨

고려 이후에 계속된 선가(禪家)의 차는 초의를 거쳐 범해(梵海), 금명(錦溟)에 이어져 만개하는 결실기를 맞는다. 불가(佛家)에서도 박한영, 한용운 등의 스님이 나와 불교 현대화를 위해 설법했고, 새로운 교육체계를 모색하는 시기다. 그 같이 높은 다심(茶心)이 지금의 선가에 다속(茶俗)을 이루고 많은 불자들이 다선일미(茶禪一味)의 깊은 뜻을 체득하려고 부단히 노력하고 있다.

이때까지도 궁중에서는 의궤(儀軌)에 차가 반드시 들어 있고 다식(茶食)도 빠지지 않았으며 일반 가정에서도 차 대신 숭늉을 올리더라도 다식만은 꼭 제수로 썼다.

근대적인 개화사상에 젖었던 유길준이나 장지연, 이능화 등이 나와 다사(茶事)를 기록으로 남겼고, 다시를 통해 올바른 차 정신을 노래했다.

① 유길준(兪吉濬, 1856~1914): 개화운동가. 유럽을 여행한 후 <서유견문록>을 쓰고 서양인들의 티파티를 소개해 당시 다화회에 영향을 주었다.

② 금명보정(1861~1930): 송광사 스님으로 범해각안 스님에게 구족계를 받았다. 자(字)를 다송자(茶松子)라 했으며 평생 차와 함께 살았고 다시 80여수를 남겼다.

③ 진찬의궤에서 작설차를 썼다고 했다.

④ 이능화(1869~1943): <조선불교통사>에서 장백산에서 백산차(白山茶)가 나온다고 했다.

⑤ 박한영(1870~1948): 법명은 정호(鼎縞), 한용운 등과 임제종 정통론을 주장하고 조선불교전문학교 교장을 지내며 불교강의를 한 차인이다.

⑥ 우리나라 역대 시 모음집으로 다시도 들어있다.

⑦ 권흥(權興)이 쓴 다시로 오국헌의 시가 있다.

⑧ 의식 때 술 대신 차를 쓴다(用茶代酒)고 했다.

⑨ 고종 10년에 자완(磁椀) 20개 및 은다종(銀茶鐘)을 썼으며 차는 내의원에서 관장한다는 기록이 남아 있다.

⑩ 만해 한용운(1879~1944): 독립운동가이자 스님으로 불교중흥과 청년운동을 주도하며 <님의 침묵> <흑풍> 등의 작품을 쓴 차인이다.

⑪ 청대 문인으로 <속다경(續茶經)> 20권을 썼다.

⑫ 청대 사람으로 <기홍애진장설다(記紅崖陳丈說茶)>를 찬술했다. 그 속에 다화(茶花), 제다(製茶), 배법(焙法), 용화(用火) 등에 관한 기록이 있다.

⑬ 변실제(卞實第)가 찬술한 책으로 여러 곳의 물산차(物産茶)를 썼다.

⑭ 송경탕이 찬술한 책으로 차나무 번식법을 기록했다.

⑮ 필자 미상의 무이차에 관해 기록한 글이다.

16 오창석(1844~1927): 전각서화가로 차를 사랑한 차인이다.

17 경도(京都)에서 유행하던 큰 전다회가 열렸다. ■성균관대 예절다도학

@ 표는 약(about)

한 국 (조선시대)	중 국 (청대)	일 본 (강호시대)
1850 <서유견문(西遊見聞)> ①	@ 미국 '동방호'가 차를 싣고 영국으로 가다 洱	
1857 세한도(歲寒圖)		
초의 추사 영전에 제문을 올림	1861 한구(漢口)에 차공장 설치	1860 미국으로 차 수출
1861 금명보정(錦溟寶鼎)의 출생 ②	@ 반사제(潘思齊) ⑪	
1864 차인 장지연		
1866 초의 입적	1866 장진기 ⑫	1866 명치유신
1868 진찬의궤 ③	1869 <민교유헌록(??軒錄)>	1868 왕정 복고
1869 이능화(李能和)의 출생 ④	⑬	
1870 박한영(朴漢永)의 출생 ⑤		
@ <대동시선(大東詩選)> ⑥		
1873 어은유고(漁隱遺稿) ⑦	1874 <종다설십조(種茶說十條)> ⑭	1874 차산업 장려
@ <농가집성(農家集成)> ⑧		1875 대전다회(大煎茶會) 17
1877 진찬의궤	@ <무이기승(武夷紀勝)> ⑮	
1878 다완과 은다관 ⑨	@ 오창석(吳昌碩)의 활동 16	
1879 만해 출생 ⑩		

瑞榮普洱
茶에 관한 모든 것이 준비되어 있습니다
진년보이 · 진년오룡 · 철관음 · 오룡차 · 대홍포 · 화차 · 인삼오룡 外 40 여가지의 茶
서영보이, 개명 기념 인삼오룡 극품 2만원 한정판매
보이차 전문점 '갈로수'가 '서영보이'로 새롭게 태어났습니다.
■ 서울시 종로구 견지동 74-10 (조계사 건너편) TEL 02)722-0855 / FAX 02)737-0855 / H.P 017-411-0882

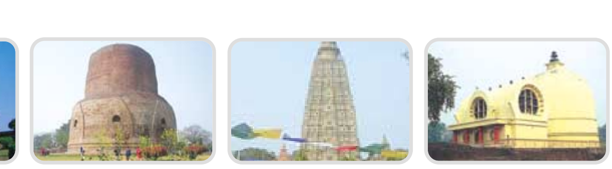
현불 프리미엄 불교성지 순례 | 부처님의 땅, 인도 - 불교의 원류를 찾아서…
인도 불교 성지순례
불교를 잘 아는 현대불교신문 여행사업팀이 엄선한,
수준높은 인도 불교 성지순례
'프리미엄 인도 12'

제1일 인천국제공항 출발 델리 도착
제2일 간디 화장터, 자마마스지드(회교사원) 시크교사원, 인도문, 인도정부빌딩
제3일 갠지스강 보팅 녹야원 싸르나트박물관 중국사원
제4일 부다가야 금강보좌 니런전하
제5일 나란다 대학, 라지기르 도착 왕사성, 영취산 영산회상, 죽림정사
제6일 유마경의 발자취가 남아있는 바이샬리 순례
제7일 부처님의 열반지 쿠쉬나가르 열반지 순례 열반지, 다비터
제8일 부처님 성장지 카필라성 부처님 탄생지 룸비니 네팔 관광 | 마야데비사원, 구룡못 순례, 아쇽필러 순례
제9일 사헤트/마헤트 방문 앙굴리 마라터, 간다쿠티/ 보리수 참배
제10일 아그라 타지마할, 더얄박사원
제11일 델리투어 연꽃사원 차탈푸르 흰두교사원,쿠툽탑
제12일 델리 출발 인천국제공항 도착

11월 28일 출발 | 접수마감 : 11월 15일 동참금 : 235만원
■ 전일정 특급호텔 투숙
■ 불교를 잘 아는 현대 불교신문 여행사업팀의 수준높은 불교성지 순례 서비스를 받으실 수 있습니다.

타지마할

아그라 성


싸르나트 마메크탑 · 부다가야 대탑 · 쿠쉬나가르 열반당

현불 현대불교신문 여행사업팀 THE HYUNDAE BULKYO TRAVEL TEAM
서울시 종로구 청운동 54
접수처 : TEL 02)2004-8295~6 | 사업팀 최언규(원각) 팀장 : 018-366-1002
협력사 미문여행사 02)722-8111 / 인솔 법사 : 이선행 스님
■ 지사 / 지국 안내 : 부산지사 051)632-0064 / 대구지사 053)768-8008 / 호남지사 062)375-9986 / 대전 · 충북지사 043)732-5560 / 울산지사 052)272-0909 / 경남동부지사 055)353-1196 / 경남서부지사 055)547-3469 / 영주지국 054)634-3429