

## 산사에 색다른 茶가 있다

사진작가 이정애씨에게 듣는 사찰 차

### 스님들 차 만드는 비법 담아 <산사에서 만든 차> 펴내

우리나라 차문화의 맥을 잇는데 큰 역할을 담당한 사찰. 그러나 오늘날 사찰에서 만드는 차는 스님들이나 일부 마니아들을 중심으로만 알려져 있다. 생산량 자체가 많지 않을 뿐 아니라 대량생산되는 차와 달리 수행의 방편으로 여겨져 일반인들의 관심과 눈길에서는 벗어나 있기 때문이다.

사진작가 이정애씨는 최근 일반인들이 쉽게 볼 수 없는 스님들의 차 만들기 비법을 사진과 글로 담아 <산사에서 만든 차>(JUNGLEE PUBLICATION)를 펴냈다. 지난 3년간 전국 곳곳의 사찰을 직접 찾아다니며 취재한 결과물이다.

20여 년간 미국에 머물다 귀국한 그에게 변화한 고국의 모습은 '문화적 쇼크'를 안겨주었지만 사찰만은 예전 그대로였다. 사찰에서 마음의 평화를 찾던 그는 사찰 곳곳에 숨겨진 우리 문화에 눈을 돌리기 시작했다.

2002년 출간한 사찰음식 소개 영문책자 <Korea Temple & Food> 역시 '우리 것'을 좀 더 많은 사람에게

3년간 전국 사찰 돌며 촬영  
연꽃, 감잎차 등 50여가지 소개  
내년 초파일에 영문판 발간

알리자는 뜻에서 펴낸 것이다.

"사찰음식을 취재하다 보니 자연스레 스님들이 매일 마시는 '차'에 눈길이 가게 됐어요. 스님들이 한 잔의 차를 만들기 위해 새벽부터 차를 따고 뜨거운 불에 두고 정성스레 갈무리하는 모습이 바로 수행의 일부라는 생각이 들어 사찰의 차를 찾아 나서게 됐습니다."

하지만 생전 처음 보는 사람에게 자신의 살림살이를 내보여주기란 쉽지 않을 일. 처음엔 '취재'란 말은 꺼내지 못하고 그저 차 한 잔 얻어 마시고 돌아오는 걸로 만족하기도 했고, 꽃차를 만들 꽃이 피었던 얘기에 단숨에 달려갔지만 전날 내린 비로 꽃이 다 떨어져 1년을 꼬박 기다려야 했던 적도 있었다. 그렇게 3년이 흘렀다. 방문한 사찰도 50여 곳이 훌쩍 넘었다. 이번에 펴낸 <산사에서 만든 차>에는 녹차와 발효차를 비롯해 연꽃차·국화차 같은 꽃차, 감잎차·구기자차 같은 대용차 등 사찰에서 만들어 마시는 50여 가지 차가 담겨 있다.

"이 책은 귀찮게 구는 저를 마다 않고 소중한 비법과 자료를 공개해주신 많은 스님들이 만든 것이나 다름없습



여로부터 우리나라 차문화를 계승·발전시켜 온 사찰에서는 차를 만들고 마시는 일 모두 수행의 방편으로 여겼다. 사진은 경남 사천 영봉사원의 원표 스님(앞)이 차를 뒤는 모습.

니다. 독자들이 따뜻한 차 한 잔 마시는 시간에 들춰보며 산사의 정취와 차향을 느낄 수 있기를 바랍니다."

앞으로도 우리나라의 불교문화를 세계에 알리는 책을 펴내고 싶다는 이씨는 내년 부처님 오신날 즈음에 <산사에서 만든 차>의 영문판도 발간할 예정이다.

이씨가 발품을 팔며 찾아낸 사찰의 다양한 차종 몇가지를 만나본다.

여수령 기자 snoopy@buddhapia.com  
사진제공=도서출판 Jung Lee

### 사찰의 다양한 차 만드는 법

#### ■ 효천 스님(함평 깎다치선원의 '나비형차')

- 갓 뜯 찻잎을 소쿠리나 돗자리에 넣어 숨을 죽인다.
- 향이 나기 시작하면 부드러운 찻잎을 보자기에 싸서 잘 비벼준다. 자연온도에 내 두었다 다시 비벼준다. 5분 반복해 차가운 자연발효를 시킨다.
- 대나무 소쿠리에 보자기를 깔고 찻잎을 담은 후 뚜껑을 덮어 2~3시간 자연발효시킨다. 50% 이상 발효되면 향이 좋다.
- 뜨거운 방에 넣어 말리거나 300℃로 달군 솥에 넣어 발효를 정지시킨다. 마른 찻잎을 보자기에 싸서 발효 작업에 들어간다. 30분~1시간 정도 약한 불에서 덖어 완전히 건조시킨다.



#### ■ 영광 불갑사의 '돈차'

- 단오 전후로 부드러운 찻잎을 채취해 잡티와 큰잎을 골라낸 후 절구에 찧는다. 어느 정도 곱게 찧어지면 5가지 약재 분말(국향, 정향, 계피, 감초, 건강을 넣고 잘 저어주면서 부드러운 정도까지 찧는다.
- 다식편에 비닐을 깔고 차를 조금 떼어 눌러 채운 후 젓가락으로 구멍을 뚫고 비닐을 들어내 대나무 채반에 담아 놓는다.
- 뜨거운 방에 찻잎을 깔고 돈차를 넣어놓고 한잔 한 찻잎을 말리다가 한번 뒤집어 준다.
- 마실 때는 젓가락으로 차를 집어 불에 살짝 구운 후 우려 마신다.



#### ■ 해성 스님(강화 백련사의) '인삼녹차'

- 750g 수삼(6년근)에 물 6배를 붓고 중불에 끓인다. 끓으면 은은한 불에 졸이다 물이 1500cc 정도 되면 다시 6배의 물을 붓고 끓여 졸인다. 약기가 100cc가 될 때까지 졸여 식힌다.
- 녹차는 찻잎을 2~3번 덖고 비비는 일반 덖음차제법으로 만든다.
- 방에 불을 때고 차를 3일 정도 말린다.
- 1kg의 녹차에 200cc의 수삼 약기스를 골고루 뿌려 연한 불에 쪄낸다.
- 방에 불을 때고 놔둔다. 향이리에 넣어 두고 10일에 한번씩 선문자로 썬 석회석을 바꿔주어 습기를 완전히 제거한다.



#### ■ 승범 스님(사천 다솔사의) '죽향차'

- 찻잎을 100℃의 솥에 넣어 뒤집어 주며 솥만 죽인다. 꺼내어 진이 끈적끈적할 때까지 비빈다.
- 다시 솥에 넣고 약한 불(70~80℃)에서 덖은 후 꺼내 비빈다. 이렇게 8번을 반복한다. 향이리나 용기에 넣고 일주일간 숙성시킨다.
- 숙성시킨 찻잎은 대나무통 한 마디에 대나무 잎과 줄기를 함께 넣고 황도를 발라 봉한 후 철판 위에서 굽는다.
- 대통의 차를 꺼내 뜨거운 방에 찻잎을 깔아 넣어놓고 냄새가 빠지지 않도록 찻잎을 덮어 완전히 말린다.
- 다시 약한 불에서 2~3시간 천천히 덖은 후 식힌다.



#### ■ 광천 스님(하동 금선암의) '청발효차'

- 찻잎을 따 잘 달궈진 무쇠 솥(60℃ 정도)에서 가법제 덖는다.
- 덖은 찻잎을 꺼내 비빈 후 털어 황도방에 찻잎을 깔고 넣어 건조시킨다.
- 찻잎을 가항(맛내기) 처리한다. 은은한 불에서 2시간 정도 열처리 한다.
- 약 40~50% 정도 발효시킨 차는 끓는 물이나 80℃ 정도 식힌 물에 우려 마실 수 있다.



### 다사(茶史)연표 연재를 마치며



벌써 일 년이 넘었다. 대부분의 장기간 연재가 쓰는 이에게는 부담스럽게 마련인데 이번 연재가 늘 즐거웠던 것은 역사 속의 차인들을 만나는 설렘 때문이었다. 연재를 시작할 때의 집필 의도는 뚜렷했으나 정말 그대로 되었는지는 모르겠다.

일본에 관계되는 사항들을 일본식 이름 대신 우리 음으로 표기한 것은 중국과 형평을 맞추기 위해서였다. 그리고 인물들의 출생연대를 기점으로 한 것은 대부분의 저술이나 활동 연대가 문헌마다 다르거나 불확실하기에 비교적 확실한 출생연대를 기준했다.

광복 후 오늘까지의 부분이 남았으나 후에 시간과 지면 여유가 생길 때, 차에 관련된 사항과 뚜렷한 자국을 남긴 인물들을 골라 사실대로 기술하여 후학들에게 도움을 줄까 한다.

한말(韓末)부터 일제치하의 반세

오늘의 다계(茶界)에 종사하는 모든 이들은 이런 현실에 대하여 깊이 고뇌하고 앞날을 생각해야 한다.

지금 당장은 고상한 문화적인 세계에 발 딛고 있으면서 부와 명예를 얻고 있다고 생각하겠지만 먼 훗날 다사를 쓰는 사람들이 그 탐욕스런 부와 허명(虛名)을 어떻게 평가할지를 알아야 한다.

차를 마신다는 것 자체가 고상한 것이 아니고, 마시고 난 다음 내가 어떻게 달라졌는가 중요한 것이다. 내가 어떤 단체나 모임의 어떤 위치에 있느냐가 문제되지 않고, 내가 얼마나 좋은 차 정신을 그 모임에 남겼느냐가 중요하다. 이렇게 말하면 대부분의 사람들은 "나는 그런 비록어린 부류에 속하지 않는다"고 생각한다. 내 자신이 뼈를 깎는 아픔으로 나를 정화시키지 못하면 남이나 주변을 정화시키는 것은 도로(徒勞)에 불과한 공염불이 되고 만다.

### 물질적 욕망에 차 마시지 않나 돌아볼때 단체나 모임에서의 위치보다 정신이 중요 우리 옛 차인들 깨달음에 오른 사람들

기 동안은 우리 다사상(茶史上) 아주 미약하게 명맥만을 유지한 시기였기에, 일본식 다도가 아무 저항 없이 소위 식자(識者)들에 의해 들어와 자리 잡게 되었다. 그런 와중에도 사원 일부에서는 끊임없이 다맥(茶脈)을 이어온 것이 다스런 일이었다.

다사를 쓰면서 만난 차인들 중에는 존경할 만한 분들이 많았다. 그들은 세속적인 명예와 재물이나 부정한 권력에 굴하지 않는 신념, 진정한 신앙에서 얻은 깨달음을 실천(修行)했다. 충담 이규보 원감 선사 김시승 이목 정약옹 신유 초의 선사 등의 시문과 행적을 대할 때마다 다 웃겼을 여미지 않을 수 없었다. 이런 선조들에 비해 오늘의 우리를 돌아보면 부끄럽기 그지없다.

그들은 평생 일관된 지표가 있어서 차를 마시므로 마음을 바르게 하고, 올바르게 참됨을 잃지 않았다.

그런데 지금은 팽배해진 물질적 풍요 속에 욕망을 채우기 위해 차를 이용하고 있거나 그렇지 못하다. 차를 마시며 차가 바로 생활이요, 참선이요, 자기정화의 길이였음을 알아야 할 것이다.

■성균관대 예절도학

차야말로 역사가 스며있는 음료다. 자신이 쓰는 다기에도 역사가 있어야 하고, 자신의 다례(茶禮)에도 아름다운 자취가 있는 것이다. 이런 것은 어느 날 갑자기 나타나는 것이 아니고, 오랜 선적(禪的) 구도 정신의 소산이다. 이른바 명장 아무개가 만든 비싼 다기에 기실한 원자의 차를 마신다고 차인이 되는 것은 아니다.

내가 만난 역사 속의 차인들은 진정한 차가 좋아서 그 정신이 젖어 도(道)를 참구(參究)하듯 심오했고, 때로는 우주를 깨고 공계(空界)를 넘나들며, 일점의 불의(不意)도 용납하지 않았다. 이 같은 그들의 성역(聖域)은 아무리 높은 권력이나 거만의 금력으로도 침범할 수 없는 절대자아(絕對自我)의 세계였다.

차를 이처럼 높은 정신세계로 고양시킨 예는 나는 아직 다른 나라의 차인들에게서 발견하지 못했다.

그동안 연재에 관심을 가져준 독자 여러분들께 지면으로나마 감사의 말을 전한다.

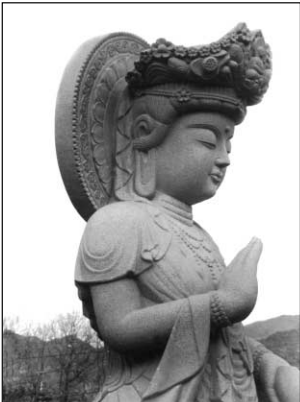
## "천년전 마음으로 불사에 동참합니다"



옛 신라인은 수많은 불교 문화유산을 남겼습니다. 아직도 이 땅 곳곳에 우리 가슴을 따뜻하게 하는 신라인의 불심과 손길을 접할 수 있습니다. 그 가운데 석굴암은 불교신앙을 대표하는 부처님 상으로 전하고 있습니다.

저희 동국석재조각예술원은 이러한 신라인의 마음으로 소임을 다합니다. 천년 전 신라인의 마음으로 불사에 동참합니다.

문화재청등록 조각기능보유자



석재조각의 대가

동국석재조각예술원

전화: 031) 531-5349 / 휴대폰: 010-7474-5349

예악주문 신형 문의  
전화: 02)722-7777 / 팩스: 02)722-7845  
서울시 중로구 신문로 2가 37번지  
월간 다도 편집부  
\* 정기구독자들에게는 할인해 드립니다.

茶와禪의 깊은 인연을 증명하게 될만한

## 차茶와선禪

### 그리고 화두話頭

발간

상권 10,000원, 하권 13,000원  
월간 '다도' 정기구독자에게는 상·하권 20,000원에 드립니다.

