



## Tea Sommelier

- '티 소믈리에' 아세요? -

### 전문인이 도와주니 차 맛 나네

와인 감식 전문가란 뜻으로 차에 개념 도입 전문 매장 등에서 품질 감별, 차 정보 제공



서울 인터컨티넨탈 호텔이 운영하는 마르코폴로 무역클럽의 티 소믈리에 강윤희씨가 손님에게 제 공할 차를 우려내고 있다.

"이 차는 어떻게 마셔야 될까?" "기름진 음식에는 어떤 차가 어울릴까?"

최근 세계 각국의 차들이 수입됨에 따라 차를 즐기는 사람들의 고민도 늘어나고 있다. 수십여 종이 넘는 각 차의 특성을 파악하기도 힘들뿐더러 어떻게 해야 차의 맛을 제대로 즐길 수 있는지 알기 어렵기 때문이다. 이러한 사람들을 위해 등장한 신종 직업이 바로 티 소믈리에(Tea Sommelier)다.

소믈리에(Sommelier)란 원래 와인 감식 전문가를 뜻하는 말로, 와인의 구매와 관리·서빙뿐만 아니라 고객의 와인에 대한 이해를 돕고 요리와 잘 어울리는 와인을 추천해주는 사람을 일컫는다. 이러한 개념을 '차'에 도입한 것이 '티 소믈리에'다.

티 소믈리에란 용어가 일반에 알려지기 시작한 것은 지난 2003년 롯데호텔 중식당 도입이 호텔리어 민지현 성은영씨를 '티 소믈리에'로 명명하면서 부터다. 이후 차 전문 매장이나 호텔 중식당 등에서 차 품질을 감별하거나 고객에게 차의 정보를 제공하고 직접

### 정식 교육기관 없어 中 다에서 자격증 취득 "우리 차문화에 대한 지식, 이해 선행돼야"

차를 우려내주는 사람을 통칭해 '티 소믈리에'라 부르고 있다.

인터컨티넨탈 호텔이 운영하는 마르코폴로 무역클럽에서 일하는 강윤희(32)씨는 2003년부터 전문 티 소믈리에로 활동하고 있다. 마르코폴로의 전신이라 할 수 있는 중식당 형태에서부터 차 서빙을 맡아온 강씨는 대학에서 중국어를 전공했을 뿐 아니라 중국 문화에 많은 관심을 가지고 있다는 점이 높이 평가돼 전문 티 소믈리에의 길을 걷게 됐다. 틈틈이 한국차인연합회 다예랑다도원 김미려 원장으로부터 차문화 이론과 실습교육을 받았고, 관련된 책을 읽으며 티 소믈리에로서의 전문성을 키워왔다.

강씨가 하는 일은 전문 카터를 가지고 다니며 고객 주문한 요리에 어울리는 차를 추천하고, 주문을 받아 차를 우려내 제공하는 것. '차 우려내는 것이 뭐 그리 어렵냐'고 생각하는 사람도 있지만 각 차의 특성에 따라 찻잎의 양과 물 온도를 정확히 맞춰야 하는 것은 물론 다구 사용법과 우리는 순서 등의 다법(茶法)도 지켜야 하는 까다로운 작업이다.

"처음에는 차 우리는 복잡한 절차와 생소한 차 용어, 수백여 가지에 이르는 다구 이름을 외우는 것만으로도 힘들었다"는 강씨는 이제 차 우리는 것을 자신의 수평으로 삼을 만큼 여유가 생겼다.

"고객에게 공양(供養)한다는 마음으로 차를 우려다 보면 마음을 차분히 정리할 수 있는 것은 물론 차 맛도 훨씬 좋아지는 것을 느낍니다. 티 소믈리에란 직업의 첫 발을 내딛게 된 만큼 더 열심히 배워 최고의 서비스를 제공하는 티 소믈리에가 되겠습니다."

지난해 문을 연 서울 청담동 차 전문카페 '천재향'에서도 티 소믈리에를 만날 수 있다. 50여 가지의 차를 판매하고 있는 천재향에서는 직원이라면 누구나 3단계에 걸친 체계적인 교육을 받고 있다. 천재향에서 취급하는 차를 중점적으로 배우는 1차 교육과 외부 수탁을 통해 이뤄지는 2, 3차 교육을 통해 차에 관한 전반적인 지식과 다법을 익히게 된다.

이 밖에 서울 인사동의 '아름다운차박물관'과 태평양이 운영하는 차 전문카페 '오설록티하우스', 현대백화점 무역센터점의 '티톡스(tea talks)' 등에서도 티 소믈리에가 고객 차 선택과 감별을 도와주고 있다.

이렇듯 다양한 분야에서 티 소믈리에가 활동하고 있지만, 국내에는 아직 티 소믈리에를 양성하는 정식 교육기관이나 자격증 제도가 존재하지 않는다. 때문에 티 소믈리에가 되려는 사람들은 중국차 전문가나 차 전문단체 등에서 교육을 받은 후 중국 다예사(茶禮師) 자격증을 취득하고 있다. 다예사란 다관(茶館) 등에서 차를 우려고 맛을 감별하는 차 전문가를 말하는 것으로, 중국 정부나 단체

등에서 자격증을 발급하고 있다.

하지만 다예사 자격증이 차에 관한 전문성을 담보해주지 않는다는 것이 전문가들의 지적이다. 몇 개월간의 교육만으로 차 우려내는 기술은 배울 수 있을지 몰라도 차의 품질을 평가하고 차가 갖는 고유한 특성을 파악하기는 힘들기 때문이다. 중국다예연구중심 김영숙 원장은 "차문화 전반에 걸친 지식과 차 자체에 대한 이해가 선행되어야 진정한 티 소믈리에라 할 수 있다"고 말한다.

여수령 기자 snoopy@buddhapia.com

**보이차 전문점**

진보보이·진보오롱·철관음·오물차  
대홍포·화차·인삼오물·외 40여가지의 차

**瑞榮香洱**

■ 조계사 건너편 TEL:02)722-0855  
H.P 017-411-0882



### 4. 보이차의 종류



보이병차를 대나무 껍질로 포장하는 모습.

"이곳의 사대부 그리고 백성들이 마시는 차는 찻잎을 진 후 덩어리 모양을 만든다. 그들은 이를 보차(普茶)라고 부른다."

명나라 사람 사조제(謝肇淛)의 <전략(滇略)>에 기록된 글이다. 이 글은 일반인들에게는 그저 평범한 글로 보일 수 있지만, 필자의 눈에는 보이차에 관한 궁금증을 풀어줄 수 있는 열쇠가 담겨져 있는 글로 보인다.

첫째, 여기서 말한 '보차(普茶)'는 보이차를 말한다. 지금까지 발견된 최초의 보이차에 관한 사료(史料)는 여기에서 비롯된다. 둘째, '진(滇)'이라는 곳은 지금의 운남(雲南)을 가리킨다. 즉 보이차의 원산지는 운

1908년 광서(光緒) 30년 때 공남을 폐지시켰으며, 200년 동안 궁중의 영육과 함께 왔던 보이공자는 역사의 뒤안길로 영원히 사라진다.

조공으로 바쳤던 공자가 사라졌음에도 불구하고 민간인들의 사업은 계속 이어졌다. 당시 운남에서 보이차를 운영하는 상점들이 상당했다. 대부분 이무(易武)라는 곳에 모였다. 대체로 품질 좋은 것은 해외로 갔고, 질이 낮은 것은 티베트, 몽골, 위구르 등 빈민지역에 팔았다. 차라는 것은 원래 잎으로 만든 줄기형태인데, 운반할 때 부피가 크고 쉽게 쪼개지는 단점이 있다. 이런 문제를 해결하고자 고안된 방법이 바로 찻잎을 압착하여 긴압차(緊壓茶)로 만드는 것이다.

보이긴압차 중 가장 많이 보이는 것이 둥근 형태의 원차(圓茶)이다. 원차의 무게는 357g이다. 예로부터 잎을 찻잎을 묶어 대나무껍질로 포장하는 것이 전통방법이다.

둥근 형태의 원차는 70년대 접어들어 이름을 '칠자병차(七子餅茶)'로 고쳐져 오늘날까지 이어진다. 또

### '전략(滇略)'에 많은 보이차 이야기 수록 운반의 편의성 위해 다양한 긴압차로 제조

남이라는 것을 말해주고 있다. 셋째, 차의 모양은 줄기 형태가 아닌 덩어리 형태로 되어있다는 것이다.

여기서 얘기하고자 하는 요지는 당시에도 지금처럼 찻잎을 우려 마시는 것이 일반적인데도 불구하고 운남 지역에서는 덩어리 형태의 차를 마시고 있다는 것이다.

보이차에 대한 총애는 청나라에 들어오면서부터 빛을 발하기 시작했다. 조공으로 바치는 공차(貢茶)의 가치 수는 무려 여덟 가지다. 이중 가장 큰 것은 마치 사람의 머리모양과 같은 것으로 무게는 자그마치 다섯 근이다. 이를 '인두공차(人頭貢茶)'라고 한다. 지금도 금과공차(金瓜貢茶)가 하나 남아있어 행주의 중국농업과학원차연구연구소(中國農業科學院茶葉研究所)에서 소장하고 있다.

청나라부터 흥하기 시작한 보이차의 인기는 청나라와 함께 쇠러갔다. 보이차가 공차로 지정된 것은 1729년 옹정(雍正) 10년 때의 일이다. 그러나 정권말기에 도달하자 혼란과 소모로 인하여 공차는 방화와 약탈의 운명에 처하게 된다. 이에

다른 형태의 보이차가 보이는데, 사발처럼 생긴 타차(沱茶), 심장모양처럼 닮은 긴차(緊茶) 그리고 네모난 모양 중 볼록처럼 생긴 전차(磚茶)와 정사방형의 방차(方茶)가 있다.

가장 오랜 전통을 지니는 차는 병차와 방차이다. 특히 방차는 공차로서 청대부터 '복록수희(福祿壽禧)'라는 네 글자가 새겨져 있어 '사회방차(四喜方茶)'라고도 불린다.

예로부터 티베트도 공급하는 차는 심장처럼 만든 긴차였다. 모양이 버섯처럼 생겼다가 하여 '마고두(蘑菇頭)'라고도 한다. 1967년 보다 효율적으로 운송하기 위해 모양을 볼록처럼 바꾼 것이 전차에 관한 유래이다. 긴차는 1986년 당시의 반산(班茶)의 요청으로 다시 만들어져 오늘날 시장에서도 보인다. 그리고 그릇처럼 생긴 타차는 1902년 운남 하관(下關)의 차상들이 둥근 형태의 '구방단병차(姑娘團餅茶)'라는 작고 둥근 보이차를 그릇 모양으로 개조하여 만든 것이 유래다. 타차는 지금 사천(四川), 중경(重慶) 지역에서도 만든다. ■ 한서대학교

드디어 발간되었습니다.

## 중국차의 이해!

차문화가 급속하게 보급되고 있는 가운데 이미 우리 국내는 상당부분 중국차가 보급되어 있습니다. 또한 우리가 중국을 여행 하면서 차를 구입하거나 아니면 선물을 받아 집에는 한두 종류의 중국차는 누구나 있을 것입니다. 그런데 정작 선물을 받았으나 이 차가 무슨 차인지 어떻게 우려 마시는지 모르는 사람들이 많을 것입니다. 이 책에서 소개되는 내용들은 필자가 현장을 직접다니면서 사진을 찍고 내용을 정리 하여 중국차가 만들어지는 과정, 자사호 제작과정 차를 판매하는 시장 등을 소개하여 쉽게 중국차를 이해 할수 있는 책이다.

중국차가 어떻게 만들어 지는지 알고 싶으세요?  
자사호(紫沙壺)에 대해 알고 싶다고요?  
중국차 우리기에 대해 알고 싶다고요?  
**중국차의 이해**를 보시면 이 모두를 알 수 있습니다.  
중국차의 현장을  
현재 진행형으로 생생하게 기록한 중국차 지침서

컬러(183×235), 288페이지  
가격 : 24,000원  
저자 : 김경우

|| 구입문의: 월간 다도 Tel: 02)722-7777 ||

## 불교와 문화

2006 0102

불교 속의 문화, 문화 속의 불교와 만남은

(제대한불교진흥원(이사장 홍승희)이 불교의 대중화·현대화·생활화를 위해 펴내는 불교 속의 문화, 문화 속의 불교와 만남은 유익한 잡지)

**2006 신사의 풍경소리** | 성전 스님이 바라보는 세상이야기

**신년호 특별 설문조사** | 2006 오늘의 한국불교  
- 누가 한국불교를 주도하는가  
지난 2000년 조사에 이어 두 번째로 실시한 한국불교 현황 설문조사. 2006년 새해를 맞아 '법보신문'과 공동으로 현지에서 어떤 인물과 단체가 한국불교계를 이끌고 있는지를 살펴본다.

**특별기획** | 미국불교의 현장 속으로  
길거리에서 미국불교의 미래를 보다  
(제대한불교진흥원이 설립 30주년을 기념하여 마련한, 미국 동서부 일부지역 불교계 탐방 두 번째 편)

1. 현실불교를 구현하는 전 피스메이커 오다와 수행자 클레옌
2. 특별 인터뷰 | 세계 석학에게 듣는 불교학의 미래 - 인도·티베트 불교학자 버지니아대학 제프리 홀킨스 교수

**특집** | 의료혁명과 생명윤리, 그 경계와 접점  
생명조작과 불교생명윤리  
외국 불교학자가 보는 유전공학과 불교윤리  
과학과 의료 현상에 대해 유연한 태도가 필요한 때

**증편** | 스님의 기초 불교교리  
5. 참다운 보살행이란 무엇인가

**열린불교, 열린경영** | 대표적인 도심사찰의 성장 비결  
● 농인선원 리포트 - 몽골(공화)의 마인드로 한국불교를 선도하는 농인선원

**한호를 쉬고 떠나는 여행** | 제주도 외딴섬, 허늘연꽃 에 가면

**작은박물관을 찾아서** | 쇠대박물관(Lock Museum)

**buddhism & music** | 마음으로 듣는 명상음악  
Celestial Music for Yoga

**현장 속으로** | 제2회 청소년을 위한 명상캠프 '나도 부처님처럼'

**역발시대 수행열전** | 유경들도 감탄한 강학(講學)의 전통과 그 공경

**오래된 지혜** | 생활 속의 불교선화 ●  
복권 이야기 - 내 곁에 달려 있는 그것

**2006년 테마기획** | 지리산 대안 스님에게 배우는 현대인의 건강 밥상  
지혜로 차려내는 한자음의 절집 밥상 네 가지 - 무사대기법의 외

**건강에세이** | 딱힌 기(氣)를 소통시켜 몸의 찬 기운을 풀어내자

**(별지)** 하루에 풀이보는 티머여행 1 | 서울의 마애불

전화 02-719-2606 www.buddhistculture.co.kr