

색 · 향 · 맛에서 氣 얻는다

오행으로 풀어본 차

“차라는 마실거리도 조금만 주의해서 살펴보면 우리의 철학과 사상이 담겨 있는 음양오행(陰陽五行)에서 한 치도 벗어나지 않음을 알 수 있습니다.”

다양한 종류만큼이나 제각각의 맛과 향, 색을 가지고 있는 차를 음양오행 사상으로 풀어보면 어떨까? 한국학연구소 박현 소장은 “흔히 차를 6대 다류, 7대 다류로 분류하지만 차의 제조법에 따라 차 에너지의 운동방향이 결정되며, 이러한 운동성을 토대로 차를 분류한 것이 오행법에 따른 분류와 동일하다는 것이다.”

박 소장은 차의 성격을 규정짓는 요인은 차의 종류와 차가 만들어지는 환경 등 다

茶 제조법에 따른 분류 오행법과 동일 수행자 녹차 마시는 것도 오행의 이치 자기 체질과 환경에 맞는 차 선택해야

양하지만 무엇보다 차를 제조하는 기법이 가장 큰 영향을 미친다고 말한다.

차의 제조법에 따라 차 에너지의 운동방향이 결정되며, 이러한 운동성을 토대로 차를 분류한 것이 오행법에 따른 분류와 동일하다는 것이다.

“차는 기본적으로 수화목금토(水火木金

土)의 다섯 가지 성질을 고루 갖추고 있지만 그 중 각 차를 대표하는 특징적인 성격을 규정할 수 있습니다. 예를 들어 물은 내림의 성질을 대표하지만 울림이나 풀림, 움츠림의 성질도 갖추고 있습니다. 차 역시 이와 마찬가지로

“차는 기본적으로 수화목금토(水火木金

울림을, 녹차는 자라남을, 황차는 풀림을, 백차는 어울림을 주된 성질로 한다고 한다. 청차의 경우는 차의 색으로 규정되기보다 차만 드는 기법 자체가 다른 것으로, 오행으로 보는 차의 분류법과는 그 범주를 달리한다. 때문에 청차는 빛깔로 오행을 판단할 수 없다.

“더운 지역에 사는 사람들이 몸과 마음이 가라앉는 것을 막기 위해 홍차를 마시고 몸의 기운과 정신의 작용을 뚜렷하게 해야 하는 수행자가 녹차를 마시는 것도 오행의 이치에 맞춘 것입니다. 차의 성질은 옳고 그름으로 따질 수 있는 것이 아니라 자신이 처한 환경에 맞춰 마실 때 비로소 우리의 몸과 마음에 바르게 작용하는 것입니다.”

그렇다면 각 차가 갖는 성질은 어떨까?



왼쪽부터 흑차 황차 녹차 홍차 백차 청차. 현대불교 자료사진

흑차

차잎을 발효를 시키고 오래 묵히으로써 자라남의 성질을 최대한 누그러뜨린 흑차는 내림(土)의 성질을 갖는다. 또한 차잎을 단단하게 문지려 놓음으로써 차에 내재된 자라남의 성질이 풀림의 성질로 바뀌도록 했다. 덩어리를 짓지 못한 산차가 온전한 흑차로 대접받지 못하는 까닭도 이런 이유다.

좋은 보이차에서는 검은빛과 누런빛이 함께 우러난다. 그 가운데 사람의 몸에서 화기(火氣)를 내려주는 것은 검은빛의 효능이며, 독기가 한 곳으로 모이지 않고 잘 풀려서 몸 밖으로 나갈 수 있는 것은 누런빛의 효능이다. 구체적으로 살펴보면 몸에 열기를 일게 해 추위를 이기게 하는 것은 누런빛이 가진 풀림의 효능이며, 습기운을 거두고 생각을 편안하게 하는 것은 검은빛이 가진 내림의 효능이다. 다만 내림의 성질이 더 중심에 있기 때문에 보이차를 흑차로 보는 것이다.

황차

황차는 두껍고 큰 차잎으로 만드는데, 이러한 차잎에는 자라남의 기운이 많다. 때문에 수분을 많이 빼서 내림의 기운을 많이 줄이고, 불을 강하게 쬐어 자라남의 기운도 크게 줄임으로써 충분히 자란 차잎에서 나오는 풀림(土)의 기운을 극대화한 것이 바로 황차다.

그래서 좋은 황차는 금빛에 가까운 누런 빛을 띤다. 황차는 중단전 부위의 막힘을 열

어 하단전과 중단전의 교통이 수월하도록 돕는다. 예를 들어 소화를 돕고 숨길이 편하고 느려지도록 해주는 것이 누런빛이 가진 풀림의 효능이라 할 수 있다.

녹차

나무(木)의 기운에 해당하는 녹차는 대개 어린 차잎으로 만들어진다. 때문에 차잎의 원래 성분을 상하지 않도록 하기 위해 비교적 불기운을 적게 쬐고 물의 기운은 더하지 않는다.

또한 자라남의 기운을 극대화하기 위해 발효도 아주 가볍게 한다. 이러한 자라남의 성질은 몸의 기운과 정신의 작용을 뚜렷하게 함으로써, 부질없는 걱정과 욕심을 줄이게 하며 피의 흐름을 맑게 한다. 수행자들이 녹차를 즐기는 이유다.

홍차

화학적 발효를 통해 만들어진 홍차는 불(火)의 기운을 지닌다. 차잎을 최대한 발효시켜 물의 성질을 극소화한 차는 울림의 기운이 크기 때문에 사람을 즐겁게 하며, 정신작용을 활발하게 하고 피로감을 덜어준다. 예술적인 흥을 돋우는 역할을 하기도 한다. 하지만 하단전(下丹田)의 기운을 허하게 하는 부작용이 있어 수행자들에게는 그리 적합하지 않다.

백차

불을 통한 강한 살청으로 울림의 기운을 극대화한 것이

홍차라면, 물 기운을 통해 살청을 강하게 함으로써 움츠림(金)의 기운을 극대화한 것이 백차다. 차잎의 기운이 발산되기 전인 짙은 상태에서 한 후 약한 불기운을 가해 만든 백차는 사람의 생각을 고요하게 가라앉히며, 정서적 불안을 줄이고 숨을 강하게 만들기도 한다.

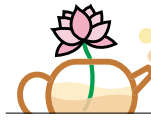
청차

종류를 헤아리기 힘들 정도로 다양한 청차는 그 색과 무관하게 차의 성질만 가지고 보면 기운을 발산하는 황차의 성질을 거둔다. 하지만 차의 종류와 차잎을 떼어 내는 시기, 발효정도에 따라 다양한 특성을 가진다.

실제로 타이완 고산 지대에서 나는 우롱차의 하나인 사계춘은 겨울에 만든 것이나 봄에 만든 것이나 따라 그 성질이 다르며, 금침 역시 살청과 유념의 정도에 따라 오행상의 성질이 나뉜다.

※차 마실 때 주의하세요

차의 성질과 자신의 몸 상태에 따라 마시기에 적합한 차도 다르다. 몸이 냉하고 내성적인 사람, 신체활동이 적은 사람은 황차가 적합하다. 몸이 비대하고 호흡이 잦은 사람은 백차가, 주의가 산만한 사람은 녹차, 의욕 부진인 사람에게는 홍차가 적합하다. 스트레스를 많이 받는 현대인들에게는 흑차가 무난하다.



짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



8. 보이차 속의 광운공병

예로부터 중국 내의 보이차 소비 시장은 티베트, 몽고, 위구르 등 서부소수민족지역이었으며, 해외의 주요시장은 홍콩과 마카오였다. 영국과 포르투갈의 식민지인 홍콩과 마카오는 자유무역과 항만기능을 이용하여 세계의 물류중심지로 각광을 받은 것은 50년대의 일이었다. 당시 이곳은 수많은 보세창고가 있었으며 여기에 필요한 하역 인부의 수는 상당했다. 이들이 해갈음으로

홍콩과 마카오였다. 그들은 광운의 차잎 심지여 월남의 차잎을 가져와 차를 만들었으나 반응이 좋지 않자, 운남 차잎의 가치를 최대한 이용하여 앞차인 산차(散茶) 그리고 보이 원차와 같은 병차(餅茶)를 만들어 홍콩 등지에 팔았다. 시장에서 이 병차를 가리켜 광동병(廣東餅)이라 한다.

광동병의 내비(內飛)는 인자보이차의 ‘팔중차(八中茶)’를 본뵈었으나 포장지 없이 7편을 쌓은 형식은 골동보이차와 같다. 즉순검질로 포장

마시는 차는 대부분 부담 없이 주전자에 끓여 마실 수 있는 값싼 육보차(六堡茶)와 보이차였다. 하여 홍콩 등지에 팔았는데, 반응은 꽤 괜찮았다고 한다. 급속도로 잠재해 운남의 것 보다 단단했으나, 운남 차잎을 이용했다는 것으로



홍콩영기차장

공산중국 초기의 차 수출

광동·운남 차잎 이용 병차 만들어 판매

운남에서 수출업무, ‘광운공병’ 짝퉁늘어

에 관한 업무는 주로 상해시의 복건성의 하문(廈門) 그리고 광동성의 광주(廣州)의 수출입공사에서 이루어졌다. 당시 운남에는 세관의 검사를 거친 수출입화물대 관세를 납부하고 면장을 발급받는 통관허가증이 없어 보이차에 관한 수출은 모두 중국광동성차업진흥공사(中國廣東省茶業進出口公司)에서 도맡아 대행해주었다. 기록에 의하면 소위 인자보이차의 수출은 대부분 이 경로를 통해 홍콩과 마카오로 갔다.

광동에 있는 차업진흥공사는 운남보이차에 관한 수출 건만 담당할 뿐만 아니라 운남에서 보이차 원료를 공급받아 자체적으로 이윤을 창출하기도 했다. 이 기관은 수출통관을 무기로 삼아 운남에 보이차 원료를 요구했던 것이다. 이에 운남에서는 부득이 매년 수 백톤의 보이차(普洱毛茶, 1차 가공으로 된 반제품)를 이곳에 공급하게 되는 데, 이러한 조달관계는 1973년 운남 자체에서 자영(自營)으로 수출할 수 있는 여건이 마련될 때까지 계속 이어졌다.

광동지역은 예로부터 자체적으로 차를 만들었다. 물론 주 판매지역은

일정한 고객을 확보할 수가 있었다. 물론 운남이 아닌 광동에서 만들어진 제품이었는데 운남보이차보다는 몇 걸림 싸게 유통되었다.

오늘날 시장에서 연도 있는 보이차 중 가장 각광을 받고 있는 차가 바로 이 ‘광동병’이다. 광동병은 1990년대에 들어와 상인들의 각색으로 ‘광운공병’이라는 이름으로 환골탈퇴하게 된다. ‘광(廣)’은 광동지역에 만들었다는 뜻, ‘운(雲)’은 원료를 통해 홍콩과 마카오로 갔다. 광동에 있는 차업진흥공사는 운남보이차에 관한 수출 건만 담당할 뿐만 아니라 운남에서 보이차 원료를 공급받아 자체적으로 이윤을 창출하기도 했다. 이 기관은 수출통관을 무기로 삼아 운남에 보이차 원료를 요구했던 것이다. 이에 운남에서는 부득이 매년 수 백톤의 보이차(普洱毛茶, 1차 가공으로 된 반제품)를 이곳에 공급하게 되는 데, 이러한 조달관계는 1973년 운남 자체에서 자영(自營)으로 수출할 수 있는 여건이 마련될 때까지 계속 이어졌다.

광동지역은 예로부터 자체적으로 차를 만들었다. 물론 주 판매지역은 일정한 고객을 확보할 수가 있었다. 물론 운남이 아닌 광동에서 만들어진 제품이었는데 운남보이차보다는 몇 걸림 싸게 유통되었다. 오늘날 시장에서 연도 있는 보이차 중 가장 각광을 받고 있는 차가 바로 이 ‘광동병’이다. 광동병은 1990년대에 들어와 상인들의 각색으로 ‘광운공병’이라는 이름으로 환골탈퇴하게 된다. ‘광(廣)’은 광동지역에 만들었다는 뜻, ‘운(雲)’은 원료를 통해 홍콩과 마카오로 갔다. 광동에 있는 차업진흥공사는 운남보이차에 관한 수출 건만 담당할 뿐만 아니라 운남에서 보이차 원료를 공급받아 자체적으로 이윤을 창출하기도 했다. 이 기관은 수출통관을 무기로 삼아 운남에 보이차 원료를 요구했던 것이다. 이에 운남에서는 부득이 매년 수 백톤의 보이차(普洱毛茶, 1차 가공으로 된 반제품)를 이곳에 공급하게 되는 데, 이러한 조달관계는 1973년 운남 자체에서 자영(自營)으로 수출할 수 있는 여건이 마련될 때까지 계속 이어졌다. 광동지역은 예로부터 자체적으로 차를 만들었다. 물론 주 판매지역은

보이차 전문점

진보 보이차 전문점

대홍포·화차·인삼오롱·철관음·오롱차

TEL 02)722-0855 H.P 017-411-0882

National Literary and Art Festival 2006

스리랑카(정부지원) 국립 전통무용단 초청공연



귀의 삼보하옵고, 스리랑카 쓰나미 피해 1주년을 맞이하여 스리랑카(정부지원) 국립 전통무용단을 초청하였습니다. 부처님의 자비사상을 전통적인 불교무용을 통해 함께 하시길 기원합니다. 공연을 주최하고 싶은 사암(사찰)이나 단체에서는 쓰나미 피해복구 지원행사의 일환으로 공연을 준비하실 수 있습니다. 산사에서 모든 불자님과 함께 하시길 바랍니다.

스리랑카 쓰나미 피해 복구 지원 행사

- 일시 : 2006년 3월 25일 - 5월 31일 (65일간) ● 초청 : 국제불교교류협회, 불교상조(국민상조)
- 공연시간 : A time : 30분 / B time : 1시간 / C time : 1시간 30분 (총인원 - 남,여 무용단 15명)
- 후원 : 스리랑카 주한 대사관 / 스리랑카 문화관광청 / 동국대학교 총동림회 포교분과 위원회
- 공연상담 : 011)581-8851 / 011)1714-8851 www.kookminsangjo.co.kr



Traditional 'Vannam' Dancers Kandyan 'Ves' Dancer & Drummers

스리랑카 정부의 지원과 국제불교 교류협회의가 소망하는 국립무용단의 대표적인 춤 캔디안 댄스 - 캔디안 댄스는 스리랑카 캔디왕국(1597년-1815년)의 통치자의 후원 아래에서 번영을 이룬 고전적인 춤이다. 스리랑카의 독특한 세가지 전통춤 중 하나이며 매우 정교한 의상과 드럼, 작은 심벌로 연주하는 고도로 발달된 리듬으로 관객을 사로잡는 매력을 지니고 있다.