

꽃차 한잔에 봄향기 가득



산사에서 만드는 꽃차 노하우

봄이 무르익고 있다. 겨울을 이겨내고 새봄을 잉태하는 난꽃과 동백꽃, 산수유꽃, 매화가 꽃망울을 터트리는 이즈음, 향기로운 꽃차 한 잔으로 춘심(春心)을 더해보는 건 어떨까? 산사에서 만든 차를 펴낸 사진작가 이정애씨의 도움으로 산사에서 직접 만들어 마시는 꽃차를 소개한다.

꽃차는 찻잎에 꽃향기를 흡착시켜 만든 차와 꽃 자체를 차로 만든 것으로 나뉜다. 찻잎에 향기를 흡착시키는 대표적인 차가 바로 자스민차인데, 자스민꽃(말리화)을 찻잎과 함께 두어 향기가 스며들게 한 것이다. 국화나 장미, 매화 등은 보통 꽃을 그냥 말린 후 우려 마신다.

일반적으로 꽃이 작고 꽃잎이 얇은 꽃은 그늘에 말리고, 꽃이 크고 꽃잎이 두꺼운 꽃은 선풍기나 끈에 재워서 뜨거운 물에 다져 마신다. 단, 꽃을 말릴 때는 습기를 완전히 제거해야 보관할 때 곰팡이가 슬지 않는다.

봄철에 마시는 대표적인 꽃차로는 단아한 난꽃차, 겨울 추위를 견디고 꽃을 피운 동백꽃차와 매화차, 뽕꽃차 등이 있다. 각 사찰의 꽃차 만드는 노하우와 맛있게 우리는 법을 알아본다.

▶ 난탑산방 돈수 스님의 난꽃차

1. 난초의 꽃봉오리 부분만 따서 찻잎이 상하지 않도록 물에 살짝 씻는다.
2. 끓는 물(물이 끓어 공기방울이 보글보글 올라 올 때)이나 뜨거운 물에 우려 녹차를 찻잔에 따른다.
3. 생꽃 한 송이를 찻잔에 띄워 마신다.

▶ 청량사 지현 스님의 생강나무잎차

1. 3월 초부터 꽃망울을 피우는 생강나무의 어린잎을 채취해 그늘에서 말린다.
2. 약한 불에서 30분 정도 튀긴다.
3. 뜨거운 물에 우려 마신다.

▶ 강진 백련사 혜일 스님의 동백꽃차

1. 벌어지려는 작은 꽃봉오리를 따서 그늘에서 말린다.



2. 바짝 마른 꽃봉오리를 찻잔에 담고 뜨거운 물을 부어 우려 마신다.
3. 동백꽃을 말리지 않고 우려낸 녹차에 꽃송이를 띄워 우려 마실 수 있다.

▶ 팔상사 혜원 스님의 목련꽃차

1. 목련꽃잎을 따서 흐르는 물에 한 번 씻은 후 다관에 넣고 뜨거운 물에 우려 마신다.
2. 첫 번째 우려 물은 버리고 다시 끓는 물에 부어 2-3분간 우려 마신다.
3. 백목련을 끓여 2주 정도 재워 뜨거운 물에 타서 마실 수도 있다.

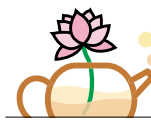
▶ 유가사 혜성 스님의 진달래꽃차

1. 진달래꽃을 채취해 햇살을 제거하고 깨끗이 씻은 후 불기를 말린다.
2. 찻잎과 함께 깨끗한 유리병에 겹겹이 깔아 2주 정도 재운다.
3. 재운 것을 뜨거운 물에 탄 후 생 꽃잎을 한 송이 띄워 마신다.

▶ 영주 부석사 도륜 스님의 매화차

1. 공해가 없는 곳의 정매화를 반쯤 핀 것으로 골라 먼 후 먼지를 털어낸다.
2. 뜨거운 방(50~70°C)에 한지를 깔고 꽃을 넣어 하룻밤 정도 말린다.
3. 말린 꽃을 한지에 싸 둔 후 한 번에 5송이 정도 꺼내 우려 마신다.
4. 찻잎을 따서 바로 우려 마셔도 되고, 녹차와 함께 끓여 향을 흡착시키는 매화향차로도 즐길 수 있다. 반쯤 핀 매화는 꿀에 재워 보름 정도 둔 후 뜨거운 물에 타서 마신다.

글=여수영 기자
사진제공=도서출판 jung Lee



짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



9. 보이차 속의 칠자병차 ①

칠자병차의 유래는 골동보이차 시대로 거슬러 올라간다. 당시 운송 수단인 마필이 하중을 견딜 수 있는 60kg의 무게와 수송 길이였던 다마고도(茶馬古道)의 통행여건에 의해 둥근 보이차의 무게는 357g로 정해졌다. 이때 보이차의 총칭은 보이원차(普洱圓茶)라 했으며, 개별 상점에서 만든 보이차는 모두 자신들의 상호에 따라 이름을 달리했다.

오늘날 병차(餅茶)와 원차(圓茶)를 같은 의미로 보는 것이 일반적이거나, 20세기 중반까지만 해도 서로 다른 재질의 보이차로 존재했다. 당시 상인들은 보이차의 품질을 두 가지로 나눠 만들었는데, 고급 찻잎으로 잘 만들어진 둥근 차를 '원차'라 하여 주로 해외시장에 판매한 반면 하등급 찻잎으로 만든 것은 '병차'라 하여 판매대상은 주로 서역지역이었



흔히 보이차의 시대적 흐름을 고대와 현대로 나누는데, 그 가문의 자태가 바로 1973년이다. 1973년은 보이차의 역사에 있어 한 획을 그었던 해다. 회사 이름을 바꾼 것을 비롯해 자체적 수출입무기능의 실현 그리고 미생물발효의 탄생 등 굵직한 사건들이 모두 이 해부터 이루어졌기 때문이다.

고대보이차와 현대보이차의 차이는 발효에서 나타난다. 고대보이차의 발효는 자연산화에서 비롯된 것이며 현대보이차의 발효는 미생물로 이루어지는 것이 다르다. 고대보

칠자-다복다손·병차-둥근 모양 의미 문화대혁명 이후 포장지에 명칭 사용

다. 즉 둥근 모양은 같으나 원료에 따라 이름을 달리한 것이다. 공산중국 치하 아래 처음 만들어진 둥근 보이차 곧 인자보이차(印字普洱茶)의 포장지를 보면 '중차패원차(中茶牌圓茶)'라는 글귀가 있다. 글자에서 알 수 있듯 고급 찻잎으로 만들었다는 뜻을 내비치고 있다.

지금 우리가 시장에서 접하고 있는 둥근 형태의 보이차는 대부분 칠자병차다. 칠자병차는 보이원차의 전통 포장법과 같이 7편을 한 죽통에 담았다. 칠자병차의 이름에 대해 예로부터 여러 가지 설이 전하고 있다. 운남의 민족문헌에 따르면 '칠자(七子)'란 '다복다손(多福多孫)'의 의미며, '병차(餅茶)'는 둥근 모양의 보이차를 가리킨다고 적혀있다.

'칠자병차'라는 이름이 언제부터 사용되었는지는 알 수 없으나 인쇄물로서 등장하게 된 해는 1973년부터다. 이는 문화대혁명 때인 1972년에 그동안 '중국차업공사운남성공사(中國茶業公司雲南省公司)'라 불렀던 회사의 이름을 '중국로산출산진출공사운남성차업분공사(中國土產畜產進出口公司雲南省茶業分公司)'로 개명 후 비로소 포장지의 인쇄물에 '칠자병차(七子餅茶)'라는 명칭을 사용하게 된 것이다.

이차(七子) 보이차와 인자보이차(印字) 보이차로 나뉘지만 모두 자연발효에서 진화(陳化)된 상품들이다. 그럼에도 불구하고 시장에서 골동보이차를 제1세대, 인자보이차를 제2세대 그리고 현대보이차 즉 1973년 이후의 보이차를 제3세대 보이차라 부른다.

제1세대 보이차는 이무(易武)의 개인상점에서 만들어졌던 반면 제2세대와 제3세대 보이차는 모두 국영 맹해차창(勐海茶廠)을 중심으로 생산된 제품이다. 그리고 지금 보이차 시장에서 유통되고 있는 신제품들을 가리켜 제4세대 보이차라 부르고 있다.

제3세대 보이차 즉 현대보이차의 또 다른 이름은 숫자보이차(數字級普洱茶)라고 한다. 시장에서 이를 '숫자'라고 부르는 이유는 두 가지가 있다. 하나는 호자급과 인자급의 명칭에 관한 흐름을 일관성 있게 맞추기 위함이고, 또 하나는 미생물발효의 탄생에 기점으로 보이차 출하공장을 곤명공장(昆明)은 1번, 맹해공장(勐海)은 2번, 하관공장(下關)은 3번이라고 지정하여 제품을 관리했기에 붙여진 이름이다.

■ 한서대학교



매화차와 동백꽃, 난꽃차(위에서 부터).

보이차 전문점

진년보이·진년오롱·철관음·오롱차
대홍포·화차·인산오롱·외 40여가지의 차

瑞榮普洱

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

감로정

감로정은 방부제와 인공으로 만들어진 식품첨가물이 전혀 들어가지 않고 일반소금이 아닌 인시(寅時, 새벽 3시 30분 - 5시 30분)에만 아홉 번 구운 죽염을 넣어 순수한 전통 방식으로 만든 후 3년 간 숙성시킨 죽염간장, 죽염된장에 소나무장작불로 구운 국내산 쌀, 산에서 채취한 유근피 등을 혼합하여 환(丸)으로 만든 식품입니다.

감로정은 공양시간을 즐겁게 하며, 해우소로 향하는 발걸음을 가볍게 합니다

한 통(1개월 분)에 55,000원인 감로정을 선전기간 동안 제조원가인 **두 통(2개월 분)당 75,000원**에 드립니다

(주)가활만인식품
충북 충주시 앙성면 영죽리 725
043)855-2385, 855-8127
농협 417082-51-033062 (주)가활만인식품

중풍

귀하도 예외일 수 없습니다
풍(風)의 치료법은 아직 확립된 것이 없는 상태입니다.
풍(風)! 예방이 제일입니다.

단 3회 복용에 평생 뇌졸중의 공포에서 벗어날 수 있습니다.

◆ 저희는 예로부터 전래되어온 체질개 운(두통), (마비), (지림), (심한 현기선)에 의한 뇌졸중 예방 식품(중풍)을 (구), (눈)이(지)음이 나타내면, 100년전부터 실행하여 많은 분들에게 뇌졸중(중풍)의 위험 신호인 경우라고 응시시켜왔고 이와같은 식품(중풍)을 실행 할 수 있습니다.
◆ 저희는 관계기관에서 제조 영업허가 없이도 안심하여 보급하게 되었습 품이었으며 인체에 유해한 불필요한 성분이나 다량첨가제, 허위과장 광고 등
◆ 이런 증상이 뇌졸중(중풍)을 경고하 위험(중풍)을 알립니다.
◆ 뇌졸중(중풍)을 예방하는 식품입니다. 즉, 갑작스레 * 1box에 3회분이 들어있습니다.
본 식품(중풍)이 귀하를 지켜드릴 것입니다.

"폴시노"는 뇌졸중 예방요법의 식품입니다.

● 주원료: 아생 미외 추출액상과 생체실추출액상, 곡류추출액상
폴시노는 천연의 알카리성 식품으로 꾸준히 음용하면 산성화된 체질의 개선과 면역력 증강에도 유용하고, 이미 뇌졸중 전조증세를 경험하신 분은 더 늦기 전에 지속하여 음용하기를 권장합니다.
* 본 요법은 제조과정 중에도 일체의 금속으로 된 기계나 기구가 쓰여지면 안되므로 흔히 일반 제조업에서 보는 자동화된 시스템의 제조기계설비와 규모가 큰 공장설비로 제조되지 않고 일일이 수작업만으로 처리하여 생산 됩니다.

■ 취급점 모집 및 상담문의: 02)3437-8282

약왕사 名品紅蔘

9등 9포(아홉번 찌고 아홉번 말림)한

문의사항 있으시면 전화주세요
설명서를 보내드립니다.

약왕사 주지 정명 합장

■ 제조원: 약왕사 (양슬농산)

전화 054)371-6665
팩스 054)371-6675
휴대폰 010-2513-6665
우체국 700963-01-000693 (예금주:약왕사)

당뇨병 희소식!!

당뇨로 고생하시는분 고통에서 벗어나십시오

본 사찰에서
극비리 전해 내려오는
비법과 본인이 기도로
얻은 비방으로 당뇨를
해결해 드립니다.

1. 당뇨수치 높은 분
2. 합병증으로 고생 하시는 분
3. 발병한지 오래되고 약을 먹어도 치료가 안되시는 분.
4. 당뇨때문에 생활에 지장이 있는 분

대한불교 해월정사
경남 마산시 성호동 73-4번지
전화: 055)241-0374
휴대폰: 011-833-0374

※ 남여 행사 모집합니다.