

“제다법 공유해야 품질 · 수익 높인다”



무료 제다교육원 운영 해우 스님
제다 노하우 담은 '다반사(茶飯事)' 펴내

차를 만드는 사람에게 제다 노하우는 '머느리도 모르는' 1급 비법이다. 수많은 시행착오 끝에 체득한 제다법은 생계와 직접적인 관계가 있으므로 선불리 남에게 알려줄 수 없기 때문이다.

하지만 이제 막 차 농사를 시작한 사람에게 는 답답한 노릇. 제다업체들 대부분이 워낙 영세하다보니 다른 일꾼을 두려 하지 않고, 더구나 차를 만드는 '핵심 노하우'라 할 수 있는 마무리 작업은 타인에게 절대 공개하지 않는다. 그저 혼자 부딪치고 실패하며 배울 수밖에 없다. 이러한 '제다 초보'를 위해 지난해 순천시 황전면 비봉초등학교 폐교에 '해우 전통 뒤음차 제다교육원(www.haewooschool.co.kr)'을 연 해우 스님이 이번엔 이에

도구부터 관리법까지 자세히 '마무리는 세번을' 등 비법 공개 "신비주의 버릴 때 차문화 발전"

이 이번엔 이에 제다 노하우를 책으로 펴냈다. <해우 스님의 다반사(茶飯事)>(초롱판). "소규모로 수 제차를 만드는 대부분의 농가에서는 여가너머로 제다법을 배울 수밖에 없어 수많은 시행착오를 거치게 된다. 그러나 품질이 떨어지는 차도 시장에 나오게 되는 것이죠." 전남·경남 지역 일부에서는 정부의 지원으로 농가에 차 생산을 장려하지만, 차 농사를 짓는다고 해도 제다법을 몰라 찾았을 제다공장이나 농협에 내다 파는 일차산업에 그치고 있는 것이 현실이다. 이러한 차 농사는 생산량 증가를 위해 비료와 농약을 과다하게 사용하게 되는 결과를 낳는다. 해우 스님은 '농가가 직접 제다를 하게 된다면 무조건적인 생산량 증대 대신 더욱 좋은 품질의 차를 만들어 이윤을 극대화시키려 할 것이다'며 "제다법이 공유된다면 현재의 기형적인 차 농사 악순환을 끊을 수 있다"고 말한다. 책에서는 차를 만들 때 필요한 도구에서부터 찾았을 솜에서 뒤고 비비고 건조하는 제다과정, 솜의 온도, 제다도구를 관리하는 법 등 20여년 가까이 차를 만들어 온 해우 스

하우를 속속들이 공개했다. 맛과 향을 결정 짓는 마무리 공정은 세 번에 걸쳐 해야 한다 는 등의 세세한 비법이 담겨 있다. "일류 요리사에게 요리를 배웠다고 누구나 일류 요리사가 되는 것은 아닙니다. 하지만 제다의 가장 기본적인 방법을 알고 시작 한다면 괜한 시행착오를 겪지 않아도 되고 소비자들도 수준 이하의 차를 사게 되는 경 우가 적어질 것입니다." '제다법 공유'와 함께 스님이 강조하는 것은 '차의 신비주의 탈피'다. 다선일미(茶禪一味)로 대표되는 형이상학적 개념과 차 의 약리적 효능에 대한 맹신을 걷어낸 후 생활 속에서 누구나 접할 수 있는 차문화로 만들어 가야 한다는 것이다.

"현대인들의 가장 큰 문제는 대화단절입니다. 지금부터라도 텔레비전을 끄고 온 가족이 둘러 앉아 차를 마셔 보십시오. 학교 에서나 일터에서나 차를 마신다면 대화가 절 로 이뤄질 것입니다. 사람과 사람 사이의 벽을 허물고 생각과 감정을 공유하게 만들어 주는 것이 바로 차가 주는 가장 큰 혜택입니다."

이 밖에도 스님은 책에서 '우전' '세차' 등으로 구분할 때 찾았을 크기로 분류하는 대신 '첫물차' '두물차' '여물차' 등으로 나누자고 제안한다. 찾았을 작다고 무조건 좋은 것이 아니라 찾았을 따는 시기에 따라 맛 과 향의 차이가 나타나기 때문이다. 최근 많이 열리고 있는 차 품평회에 대해서도 우리 차 실정에 맞는 기준으로 공정하게 이뤄져 야 한다는 우려도 나타냈다. "자신의 고정관념 속에 안주하는 대신 조금만 밖으로 눈을 돌리면 또 하나의 세계를 발견할 수 있습니다. 이 책에 담긴 내용은 철저히 저의 개인적 체험기록이지만, 이를 통해 서로가 조금씩 마음의 문을 열 수 있게 되 기를 바랄 뿐입니다."

여수형 기자 snoopy@buddhapia.com



지난해 전남 순천의 섬진강가에 제다교육원을 마련한 해우 스님은 20여년간 체득한 제다 노하우를 공개하고 제다인 양성에 앞장서고 있다.

자사호 명인특별展

중국 자사차호의 대가인 고소베(강소성 공예미술대사) 양근방(고급공예미술사) 저립지(고급공예미술사)의 작품을 한자리에 만날 수 있는 전시회가 마련된다. 명가원(대표 김경우)과 동양차도구연구 소(소장 박홍관)가 공동주최하는 '자사호 명인 특별전'이 3월 31일부터 4월 3일까지 서울 관훈동 동덕아트갤러리에서 열린다. 이번 전시에서는 작가 3인을 비롯해 전수생들의 자사호 작품 200여 점이 선보 일 예정이다. 김경우 대표는 "수준 높은 작품을 직접 보고 느낄으로써 자사호 보는 안목을 기를 수 있는 자리로 만들겠다"고 전시 의의를 밝혔다. (02)736-5705

보이차 전문점

진년보이·진년오롱·침관음·오롱차
대홍포·화차·인삼오롱·가외가외차

瑞榮普洱

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

짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



11. 보이차 속의 칠자병차 ③

윤남성 정부가 '윤남성보이차제 조공법시행규칙'을 1979년에 이르러 발표한 것을 보면 쾌속발효공법이 비록 1973년 곤명차장에서 개발 됐으나 기술상의 제반 문제를 완전히 극복하지 못했고, 여러 해의 시험을 거쳐 비로소 정립됐다는 것을 알 수가 있다.

보이차의 쾌속발효공법 개발에 대한 일화는 수없이 회자되고 있다. 그러나 이러한 개발의 정확한 시기 마저 불투명한 것도 사실이다.

일화 중 가장 설득력 있는 것은 1973년(일설은 1974년), 윤남성차업진출공사(雲南省茶業進出口公司)의 부경리 송문경(宋文庚)과 오기부(歐其富)씨가 중국차무역박람



여러 형태의 보이차.

쾌속발효인 미생물발효공법이다. 미생물발효 보이차를 만드는 1차 공정은 녹차와 같다. 다만 사용하는 찻잎 원료는 대부분 함수량이 적은 썬 찻잎이기에 먼저 10% 정도의 물을 뿌려 찻잎의 함수량을 높인 후 고온의 솜에서 찻잎 속에 있는 효소 성분을 억제시켜 발효가 일어나지 않도록 살청(殺靑)이라는 공정을 한다. 이어 비비는 유념과정을 거쳐 세포조직을 약 15~30%를 과피시

미생물 발효 보이차 1차 공정 녹차와 같아 반제품 쇠침모차 약퇴(濕推)공법 거쳐 완성

회에 참가할 기회가 있었는데, 그들은 전시장에서 얻은 광동지역에서 만든 보이차 샘플을 가지고 당시 곤명차장(昆明茶廠) 공장장인 이희금(李希金)씨에게 보여줘 같은 제품을 만들 수 있느냐고 타진했다. 이 창장이 오계영(吳啓英, 2005년 작고)을 불러 샘플을 살펴본 결과 차의 외형이 특실하고 색은 흑갈색이었으며 등급은 9-10급 정도의 쇠침모차(靑毛茶)로 만든 것 같았다. 당시 곤명차장에 마진 400분 정도의 9-10급의 청모차(靑毛茶) 즉 쇠침모차와 창고에 쌓여있어 처리하는데 골칫거리였을 때였다. 이 원료는 계획대로라면 청진(靑靄) 즉 오늘날의 생진(生靄) 원료로 사용할 계획이었다. 창고 내에 있는 원료를 소화하는데 더할 나위 없는 이 제의는 곤명차장으로 하여금 보이차 미생물발효의 시험용 원료로 삼도록 했다. 그러나 문제는 그들이 미생물공법에 대해 아는 바가 없다는 것이었다. 이에 그들은 발수차(發水茶)의 근거지인 광동지역에 맹해차장(猛海茶廠)의 추병량(鄒炳良)과 동행하여 학습한 후 열발효(熱發酵)를 개발했다. 열발효란 쇠침모차 원료에 수증기를 가해 일정한 시간을 산화시켜 모차의 외형을 흑갈색으로 만드는 공법을 말한다. 이 공법을 수차례 실험하여 개발한 것이 바로

키는 동시에 찻잎을 줄기 모양으로 만든다. 유념된 찻잎을 햇빛 아래에 건조해 함수량이 10%정도가 되도록 하는데 이렇게 만들어진 반제품의 차를 가리켜 모차(毛茶), 또는 쇠침모차라고 한다.

쇠침모차를 약퇴(濕推, 미생물발효)의 공정을 거쳐 만든 것이 '쾌속발효보이차'다. '약퇴' 공법이란 물과 습열 등의 작용으로 인해 생진 미생물들이 촉매작용을 일으켜 찻잎 속의 화합물질을 모두 하여금 산화, 분해 등의 일련적인 반응을 일으키게 하는 것을 말한다. 약퇴 또는 퇴적이라고 하는 과정은 주로 곰팡이에 의한 호기성(好氣性)발효로 이루어진다. 특히 보이차일 경우 다섯 겹체에서 Aspergillus속 15종, Penicillium속 4종이 분리되는 것으로 보아 보이차의 주요한 미생물이 곰팡이라는 것을 알 수 있다. 대체로 40-60일 정도 발효의 공정을 거쳐 완성한 일차를 가리켜 보이산차(普洱散茶)라고 하나 상업적으로는 보이숙차(普洱熟茶)라고 한다. 수증기를 통해 압제한 것을 김압차(緊壓茶) 혹은 압제차(壓製茶)라고 하며 학술적인 명칭은 김압보이차라고 한다. 모양에 따라 둥근 것은 숙병(熟餅), 벽돌모양은 숙전(熟磚), 그릇처럼 생긴 것은 숙타(熟沱)라고 한다.

■ 한서대학교

용문사 윤장대 윤전으로 모든 액을 소멸하자!



윤장대(보물 제684호)

용문사 전경 용문사 윤장대(보물 제684호) 용문사 교지(보물 제729호) 용문사 천불전 목각좌상 및 목각탱(보물 제989호) 용문사 만동불사 영산회괘불탱(보물 제1445호)

삼사순례와 방생법회는 윤장대가 있는 용문사에서! 윤장대를 돌려 업장을 소멸하고 소원을 성취하자

소백산 용문사는 신라시대에 창건된 천년고찰로서 한국불교 중흥과 호국에 앞장서온 대표적인 사찰입니다. 유구한 역사를 자랑하는 용문사에는 우리나라 유일의 회전식 장경각인 윤장대 및 대장전, 목각탱·목각 삼존불, 세조의 교지, 괘불탱, 팔상탱 등 약 315점의 문화재가 있습니다. 특히 호국을 기원하기 위하여 조성된 윤장대는 부처님의 가르침을 읽고 배우고 싶어도 그럴 수 없었던 이 땅의 수많은 중생들에게 복덕과 지혜의 길을 열어 주시는 자비롭고 영험하신 부처님 말씀이었습니다. 요즘에는 심각한 경제난과 사회 불안으로 점점 살기가 힘듭니다. 사업에 어려움을 겪고 계시는 분, 건강을 기원하시는 분, 그리고 집안에 수험생이 있는 분, 새로 이사하는 분들 모두 윤장대를 돌리시어 업장소멸 하시고 사업성취, 병자쾌차, 학업성취를 이루시기 바랍니다. 용문사에서는 5분거리에 방생할 수 있는 전용 저수지가 있으며, 삼사순례를 할 수 있는 대승사, 김용사, 부석사, 청량사, 봉정사, 명봉사 등 전통있는 사찰들이 1시간 이내의 거리에 있습니다. 방생과 삼사순례로 한량없는 공덕 쌓으시고, 윤장대를 돌리시어 각자 지은 업장을 소멸하고 바라는 바 모든소원을 성취하시길 다시한번 기원합니다.

대한불교조계종 용문사 주지 벽담 청안 합장

용문사 소시는 길

버스 : 동서울터미널 출발(06:10~6:30, 30분 간격) 3시간 소요 ⇒ 예전 하차 ⇒ 택시(용문사)20분
승용차(서울) : ① 중부고속도로 ⇒ 영동고속도로 ⇒ 중앙고속도로 ⇒ 예천IC ② 영동고속도로 ⇒ 여주IC ⇒ 중부내륙고속도로(충주김천방향) ⇒ 점촌·합천IC
승용차(부산) : 경부고속도로 ⇒ 중앙고속도로 ⇒ 예천IC
승용차(대구) : 중앙고속도로 ⇒ 인동 ⇒ 예천IC



삼사순례도



• 용문사에서 5분거리에 방생할 수 있는 방생전용 저수지 있음
• 방생차량 대행차량 주차 가능