

## 햇차라도 수확시기 따라 달라

### 우전 세작 중작...어떤 차 고를까



녹차는 수확 시기와 첫잎의 크기에 따라 분류된다. 그러나 차 수확 시기와 잎수가 지역마다 다르므로 수확 횟수에 따라 분류해야 한다는 주장이 설득력을 얻고 있다. 현대불교 자료사진

“우전? 작살? 세작? 어떤 걸 사야 할까?”  
첫차를 수확하기 시작하는 곡우(穀雨, 4월 20일)를 앞두고 햇차에 대한 기대가 그 어느 때 보다 높다. 하지만 차를 처음 접하는 사람들은 ‘우전’이나 ‘작살’ ‘세작’ 등의 낯선 이름 때문에 구입을 망설일 경험이 있을 것이다. 차 구입의 첫 단계가 되는 녹차의 등급과 분류법을 수확 시기와 수확횟수, 첫잎의 모양 등에 따라 알아 본다.

현재 우리나라에서 판매되고 있는 녹차의 경우 대부분이 첫잎의 크기와 수확시기에 따라 분류된다. 가장 많이 사용되고 있는 분류법은 곡우 전에 난 첫잎으로 만든 ‘우전’과 잎의 크기와 수확시기에 따라 순차적으로 ‘세작’ ‘중작’ ‘대작’으로 나누는 것이다.

우전(雨前)은 ‘곡우 전후에 수확한 잎으로 만든 차’라는 뜻으로, 첫잎의 모양이 참새 혀를 닮았다고 해 ‘작살(雀舌)’이라고도

곡우 전 첫잎 채취는 ‘우전’ 이후를 ‘세작’ ‘중작’ ‘대작’으로 지역마다 따는 시기 달라 수확 순번따라 분류 주장도

불린다. 어린 순과 잎인 일차(一槍一葉)로 만든다. 하지만 실제 우리나라의 기후여건상 곡우 전에는 차 생장이 거의 되지 않기 때문에 ‘곡우 전에 난 첫잎’이라는 뜻 보다는 ‘최고급 차’라는 상징적인 의미로 쓰인다.

우리나라 차문화의 흥중조인 조선시대 초의 스님 역시 <동다송>에서 “우리나라의 차는 곡우 전후는 너무 이르고 입허(入夏, 5월 5-6일) 전후가 적당하다”고 했다.

세작(細雀)은 곡우에서 4월 말경, 늦게는 입하까지 생산되는 녹차를 말한다. 차의 순

하나에 잎이 두 개 붙은 첫잎(일차)이므로 만들며 감칠맛과 단맛이 강하다.

중작(中雀)은 5월 초순에서 중순 사이에 수확한 첫잎으로 만든 차로, 첫잎의 순이 작고 잎이 크며 녹색이 진하게 나는 것이 특징이다. 첫맛은 강하고 뒷맛은 짙은맛을 느낄 수 있다. 차의 색깔(色香味)을 고르게 즐길 수 있는 차로도 꼽힌다.

대작(大雀)은 5월 중순에서 6월 초까지 수확한 잎이 크고 두꺼운 첫잎으로 만든 차를 말한다. 첫잎이 크고 역세 섬유질이 많으며 우리나라 첫잎이 진한 녹색을 띠며 개운한 맛을 낸다.

최근에는 지역마다 차를 수확하는 시기에 차이가 있고, 실질적인 ‘우전차’가 생산되는 곳이 한정적이라는 이유로 수확시기에 따른 분류 대신 ‘첫물차’ ‘두물차’ ‘세물차’ 등 채엽 횟수에 따른 분류를 해야 한다는 주장이 설득력을 얻고 있다.

4월 중순에서 5월 초순까지 따 차를 첫물차, 6월 중순부터 6월 하순까지 따 차를 두물차, 8월 초순부터 8월 중순까지 따 차를 세물차, 9월 하순에서 10월 초순에 따 차를 네물차라고 부르자는 것이다.

해운전통차 제다교육원장 해우 스님은 “차를 잎의 크기로 분류한 것은 의미가 없다”며 “곡우 전에 만든 우전 첫물차, 곡우 이후에 만든 첫물차, 두물차, 여물차, 가을차 등으로 구분하는 것이 합리적이다”고 주장한다. 같은 첫물차라고 해도 곡우 전과 후에 나오는 첫잎은 품질에서 차이가 나고, 두물차의 경우 첫물차를 따 때 솟은 차 눈이 자라난 씩이므로 맛과 향이 더 진하다는 것이다.

동아시아차문화연구소 박동춘 소장은 “우리나라 기후 여건 상 실제 곡우 전에 차를 수확하기는 어렵다”며 “수확시기에 따른 분류 대신 차를 수확하는 순번에 따라 일번차, 이번차, 삼번차 등으로 명명하는 것도 고려해볼만 하다”고 말한다. 첫잎의 크기가 같다고 하더라도 첫 번째 수확한 차와 그 다음에 수확한 차는 품질에서 큰 차이가 나므로 첫잎 크기에 따른 분류는 정확하지 않다는 것이다. 또한 박 소장은 “제다 회사별로 차의 개성과 품질을 특징짓는 이름을 붙이지만, 차의 객관적인 수준과 수확시기에 대한 정보를 알 수 있도록 ‘일번차’ ‘이번차’ 등을 함께 써주어야 한다”고 말한다. 여수경 기자 snooky@buddhapia.com

### 신현철 최유탉 도예展 열려

문경과 이천, 여주 등 도자기의 고향에서 ‘도자축제’가 열리는데 이어 도예가들의 전시도 잇달아 선보인다.

참새다관과 연발차상으로 유명한 신현철씨(신현철도예연구소장)는 개인전 ‘연과 신현철 대구 조형전’을 4월 14일부터 25일까지 서울 서초구 예술의전당 내 한가람미술관에서 개최한다. 전시회에서는 신씨가 지난 20여 년 간 모아온 찻잔과 찻사발, 찻주전자 등 300여 점의 작품이 전시된다. www.shcceramic.com.kr (031)762-2525

대구에서는 도예가 최유탉(용천호 대표)씨의 ‘용천차사발 초대전’이 4월 21일부터 29일까지 대구 예술품갤러리에서 열린다.

제6회 봉산도예전 특별초대전으로 열리는 이번 전시는 ‘400년전 조선 용천차사발과 최유탉의 용천차사발의 만남’을 주제로 용천차사발 재현작품 50여 점과 창작품 20여 점을 비롯해 진품 용천차사발, 400여 년 전 용천 옛가마에서 만들어진 찻사발 굵 50여 점 등 150여 점의 전시된다.

김해 용천 지역은 이도(伊戶)다연의 제작처로 알려진 곳으로, 현재 이곳에서는 조선 용천차사발을 재현하려는 도예가들이 작품 활동을 펼치고 있다. (053)426-1515



신현철씨의 대구 세트

**보이차 전문점**

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

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

### 짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



### 14. 보이차의 건창과 습창

홍콩, 마카오의 상인들은 보이차 창고를 만들어 해마다 운남에서 들어오는 보이차를 저장·보관했는데, 그 보관방법에 따라 훗날 소위 건창(乾倉), 습창(濕倉)이라는 어휘가 생겨나게 된다.

여기서 말하는 ‘창(倉)’이란 저장의 공간을 뜻하며, ‘습(濕)’과 ‘건(乾)’의 차이는 저장 공간의 습도와 온도에 따라 명칭을 달리한 것이다. 즉 30℃ 이상의 실내온도와 80% 이상의 상대습도의 공간을 습창(濕倉)이라 하며, 이와 반대되는 개념의 공간을 건창(乾倉)이라 한다.

여기에서 ‘건(乾)’자에 대한 풀이는 2가지가 있는데, 하나는 ‘건조(乾燥)’ 또 하나는 ‘건정(乾淨)’ 즉

높이도둑 한다. 곰팡이 피는 것을 방지하기 위해 3개월마다 병차의 자리를 한 번씩 옮겨 품질을 관리한다. 이를 ‘번창(翻倉)’이라 한다.

이러한 3년간의 관리 공정을 걸쳐 지상으로 옮겨 통풍이 잘되고 일정한 습도(70~80%)가 유지되는 깨끗하고 그늘진 공간 즉 건창(乾倉)이란 자연 환경 아래 1년 동안 저장하여 지하에서 배인 곰팡이냄새를 제거하는 동시에 진일보 산화시킨 후 출하한다. 이러한 자리의 옮김을 가리켜 차상인들은 ‘퇴창(退倉)’이라고 하며 퇴창의 시간이 길수록 차의 품질이 우수하다고 여긴다.

그러나 습창으로 만든 지하창고에서 저장한 차들은 대부분 곰팡이 냄새가 배어있다. 이것을 개선하기 위해 일부상인들은 지상의 빈 골더

### ‘건(乾)’ 건조 건정 의미로 자연상태 저장

### 인위적인 발효 습창차는 위해 물질 많아

깨끗함이라는 의미를 두고 있다.

보이차의 매력은 생차로 불리는 청병(靑餅)이나 미생물로 통해 만든 숙병(熟餅)이나 모두 특하는데 그 진가가 있다. 이는 미생물발효를 통해 만든 숙병일지라도 약 20% 정도의 폴리페놀이 잔재하고 있기 때문이다. 이에 청병이든 숙병이든 자연환경을 통한 긴 시간의 발효(산화)는 보이차 찻잎 속의 내용물을 충분히 재현할 수 있는 매력의 원천이기도 하다.

이에 청병을 자연 환경 아래 저장하여 훗날 발효되어 상품화된 것을 건창차(乾倉茶)라고 하며, 이와 반대로 상인들에 의해 인위적으로 설계한 공간에 저장하여 2차적으로 가속발효시켜 상품화된 것을 습창차(濕倉茶)라고 한다.

환경의 조건에 따라 차이가 있거나 대체적으로 청병일 경우 4년이면 상품화되어 출고되는 것이 상례다. 저장 과정 중 2단계의 저장 공정을 거치며 4년일 경우 초기는 3년, 후기는 1년이란 공정을 거쳐 상품화한다.

초기의 3년은 생병(靑餅)을 바람과 빛이 완전히 차단된 밀폐된 지하 공간에 넣어 저장하는데, 상인들은 이것을 ‘입창(入倉)’이라고 하며 만약 공간의 습도가 낮을 경우 청병 위에 물을 뿌리고 젖은 마포(麻布) 자루를 덮어 차의 습도를

에 함석으로 지붕을 지은 가건물에 차를 저장하기도 한다. 그리고 중국 광둥지역에서는 방공호를 이용한 저장 공법을 이용하기도 한다. 광둥 지역은 역사적으로 전쟁을 많이 치렀던 곳이다. 이에 이 지역 곳곳에 방공호들이 폐광처럼 방치되어 있다. 일부 차상인들은 이러한 공간을 이용하여 차를 저장하기도 한다.

그리고 진일보 발전되어 지상공간을 이용한 공간도 터져 있다. 이러한 설계에 의한 환경 아래 저장된 차는 모두 고온다습의 원리에 따라 인위적으로 발효시킨 것을 가리켜 ‘습창법’이라고 한다.

자연방부 즉 ‘건창’으로 통하지 않는 저장방법은 곰팡이가 필 우려가 있다. 특히 인위적인 고온다습 공간에서 저장한 ‘습창차’는 우리 몸에 해로운점이 많아 선택할 때 신중을 기해야 할 보이차다.

■ 한서대학교



건창법으로 저장한 보이차.

소중한 인연을 위한 정성 고품격 장수 발효식품

몸에 좋은 조청으로 심신을 새롭게 한다  
전통 비빔으로 산사에서 스님께서 직접 만드신... **산속 조청**

◆ 산속 조청은 공해시대, 무엇을 먹어야 안심할까 고민하는 당신에게 참 좋은 인연입니다.  
◆ 산속 조청은 산천 초목의 뿌리 잎, 줄기, 열매의 영양소를 고스란히 뽑아내어 우리전통의 조청으로 고아낸 고품격 장수 발효식품입니다.  
◆ 산속 조청은 비구니 스님들의 청정심과 지극한 정성으로 만들어 집니다.

훗이오르지 않는 **산속 참죽 조청** 1.2kg  
어혈, 냉증, 위장장애, 피로 독소, 적체의 해소, 신경조율, 항암, 원기회복등에 기여

**산속 약도라지조청** 1.2kg  
기관지, 천식, 기침, 가래, 배농작용, 폐기능, 호흡기질환, 피로회복등에 기여

죽면건강을 세가하며 100% 천연으로 만드셨습니다

**산속 조청 웰빙 자연당**

- ◆ 각종 요리, 무침, 조림 등 반찬 만드실 때
- ◆ 떡, 빵, 과일 드실 때
- ◆ 고추장, 김치 담그실 때

1100g × 2병 = 18,000원  
옛날 방법 그대로 만든 순수한 맛, 이제는 몰랐던 산사조청 웰빙 자연당을 쓰십시오.

● 주문 및 문의 : 대한불교조계종 금음사  
**054)372-3166**  
● 입금처 : 농협 727077-52-056761(현송회)

맑은 마음 깊은 정성 **산속 조청원**

과일의 왕 **두리안**

제일 맛이 좋은 시기에 수확하여 들여왔습니다.

두개 6.5KG 이상 **55,000** 원  
한박스 14KG 이상 **100,000** 원

**선방 공양** 하시는 스님께서는 가격을 **할인** 하여 드리겠습니다. 연락주십시오

**Sale!**

주문하시면 즉시 택배로 배송되며 받아보실 때는 영하 40도로 급냉해 보관된 두리안이 딱기 좋은 상태로 해동이 되어 있습니다 인터넷에서 주문하셔도 됩니다. 한글로 두리안샵

**www.durianshop.com**

판매 및 문의  
불자가 운영합니다  
대표전화 ☎ 031-882-1357-1357/031-797-1357  
Fax 031-881-1350 긴급전화 : 011-474-1345  
입금구좌 : 농협 100023-56-156761(조명숙)

한국산 6년근 인삼 9중 9포한 **약왕사**  
**名品紅蔘**  
(명품홍삼)

문의사항 있으시면 전화주세요

“홍삼액기스 판매”  
“자죽염 판매”

약왕사 주지 정명 합장

■ 제조원 : 약왕사 (왕솔농산)

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

**(주)천성건설**

◆ 각종 설비공사 일체  
◆ 석재, 부공 일체  
◆ 석, 조각, 석물 일체  
◆ 석, 불상, 좌상, 미륵  
◆ 석, 탑, 마애불상조각

◆ 건설부문  
◆ 석굴, 남궁당 공사  
◆ 석굴, 법당 조성  
◆ 석, 축대 공사 및 보수  
◆ 석 공사 일체  
◆ 석굴, 저장실, 보관실

공사 완료

- 예산 탈해사 석굴 공사 50평 <지장전>
- 공주 석굴 법당 50평 조성 <백공원원>
- 상주 석굴법당 50평
- 우리동 축대공사 용덕사
- 가평 석굴법당 100평 조성
- 청평 자연돌담공사 28개 조성

◆ 본사 : 서울시 강북구 수유동 87-1 벽산 빌딩 301호 (7계 및 자재창고)  
◆ 공장 : 충남 예산군 예산읍 주교리 294-2 (2층)  
◆ 공사문의 : 전화 041)334-2567~9  
H.P 010-8662-4841, 011-423-2040  
전무이재갑

**(株)天星建設**