

## 하늘에서도 茶 마셔요

### 박병근 교수팀 '한국차학회 2006 춘계학술대회' 서 '항공기내 녹차 접대기술 체계화' 논문 발표



일반적인 교통수단으로 자리잡고 있는 항공기를 '차문화 보급의 장'으로 삼자는 논문이 발표됐다. 사진은 비행기안에서 다구를 갖춰 차를 제공하는 승객을 재현한 모습.

수 있으며, 차를 처음 접하는 승객들은 비행기 이용시간 동안 새로운 차문화를 체험해 볼 수 있는 기회를 가질 수 있다는 측면에서 차문화 확산에도 도움이 될 것'이라고 밝혔다.

현재 한국국적의 항공기내의 음료 서비스는 티백과 종이컵으로, 일본국적 항공사의 경우 우량 녹차를 일괄적으로 우린 후 승무원이 따르는 방식으로 제공되고 있다. 이러한 현실에서 박 교수팀은 "녹차 서비스 개선에서 가장 시급한 것은 티백 대신 일차로의 전환"이라고 지적했다. 이어 차를 제공하는 방법도 찾았음 눈으로 볼 수 있는 유리다. 항공기 내의 공간을 고려한 일인 다기, 소형 개인 다기를 이용한 방식과 승무원이나 그린티 마스터가 승객 앞에서 직접 차를 우려 제공하는 방식 등을 제안했다. 퍼스트 클래스



### 티백보다 1인용 다관 이용 방식 제안 '혈압상승 억제·피로 감소 등 효과' 다구의 불편함, 파손 위험 등 지적도

의 경우 유리다관 또는 그린티 마스터의 녹차서비스가, 비즈니스 클래스의 경우 기존의 커피 컵 대신 일인용 다기를 응용한 항공기 전용 다기를, 이코노미클래스의 경우 티백 방식에서 탈피해 항공 전용 녹차우림 주전자용 이용 서비스 방식이 적합하다는 것이다. 그러나 다관을 이용해 일차를 우려 마시는 서비스 방식은 양질의 차를 즐길 수 있다는 장점이 있는 반면 다관 이용법을 모르는 사람들에게는 부담이 될 수 있다는 것이 단점으로 지적됐다.

또한 항공기내의 음료접대서비스의 경우 이륙 전후 및 착륙 전후의 일정 시간과 항공 운항 중의 급격한 기류변화 시 실시되지 못하므로 이에 대응하는 상황도 고려되어야 한다는 제약이 있다. 때문에 도자기로 된 다관의 경우 깨지기 쉽고 무겁다는 단점이 있어, 항공기내에서의 안정성이 확보된 항공기 전용 다구의 개발이 요구된다고 박 교수팀은 밝혔다.

박병근 교수는 "항공기라는 특수한 상황에 맞는 서비스 모델을 제시해 녹차음료의 질적 향상을 도모하는 것을 물론 더 나아가 녹차음료 서비스 교육 프로그램을 개발해 나가야 한다"고 주장했다.

여수령 기자 snopy@buddhapia.com  
사진제공=마산대학교 국제스물리학과

### 강좌·체험 프로그램 강화 매암차문화박물관 재개관

하동에 자리한 매암차문화박물관(관장 강동우)이 참여형 박물관으로 재개관했다. 강관장이 직접 설계와 시공을 맡았으며 차문화 박물관과 제다 체험장, 야외 공연장, 찻집을 갖추고 차문화사 강좌, 제다 체험, 청소년 초록 체험 등의 프로그램이 운영된다.

5월 19~20일 열린 재개관식 및 7회 매암차문화 축제 기간에는 다식·차 만들기 체험과 매암 강화수웅의 차문화사 강의, 정태춘 박은옥의 '그 좋은 인연' 노래공연 등이 펼쳐졌다.



5월 19일 재개관식 매암차문화박물관 전시실.

매암차문화박물관은 강동우 관장의 조부인 강성호 씨가 1963년 약양면 정서리 일대 6천3백여 평에 차밭을 조성한 '매암제다원'에 세워진 것으로 2000년 처음으로 문을 열었다.

박물관 전시실은 '토기와 청자가 있는 방', '백자가 있는 방', '막사밭이 있는 방' 등으로 나뉘어 삼국시대 토기차잔과 고려시대 청자차잔, 용기주전자 등 200여 점이 유물이 전시되고 있다.

강관장은 "매암차문화박물관은 단순히 유물만을 보는 것이 아니라 직접 차를 만들어 보고 강의를 들을 수 있는 체험형 박물관이자 나눔의 정신을 실천하는 사회참여형 박물관을 지향한다"고 밝혔다. (055)883-3500 여수령 기자

### 짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



#### 17. 정보화사회의 허식 ②

필자가 다니던 학교의 커리큘럼을 보면 보이차에 관한 수업은 3%에도 미치지 못했다. 그럼에도 불구하고 한국사회에서 관심을 보이고 있는 중국차는 보이차에 관한 것일 것이다. 지식은 양식(良識), 곧 좋은 지식과 나쁜 지식인 악식(惡識) 그리고 좋은 지식처럼 위장하는 허식(虛識)으로 나뉜다. 보이차는 어려운 학문이다. 특히 오늘날 정보사회에서 넘치고 있는 보이차에 관한 악식과 허식들이 보이차를 이해하는데 일정한 장애로 작용하고 있기에 보이차에 관한 지식은 더욱 혼돈한 세계로 빠져들고 있다.

보이차(普洱熟茶)가 후발효차(後發酵茶)라면 보이생차 즉 청병(靑餅)은 녹차인가? 이에 대한 필자의 답은 아니다 쪽에 서있다.

이러한 학문과 배제되는 대답의 근저에는 지속적으로 개발된 신차(新茶)의 등장요인이 자리 잡고 있다. 사실 차에 관한 현대응어는 20세기 초반부터 오늘날까지 수많은 용어들이 새로이 만들어지고 또한 사라지기도 한다. 심지어 일부 용어들은 그 개념이 시대에 따라 변천·확장되어 전혀 다른 개념으로 새로이 탄생하기도 한다. 이러한 현상은 보이차가 등장함으로써 더욱 심화되는 경향이 있는데, 학문적으로 아직도 정리되지 못한 용어들이 상당한 것이 오늘의 현실이다. 이중

#### 일부 용어들 시대 따라 개념 변천·확장

#### 60년대 첸훤 교수가 최초로 '용어개념' 정립

보이청병(普洱靑餅)의 재등장은 이러한 현상을 더욱 심화시키는 결과를 낳았다. 이는 학문적으로 청병을 녹차로 분류하고 있기 때문이다. 그렇다면 청병은 녹차인가? 이에 대한 이해의 키워드는 살청(殺靑), 쇠청(晒靑), 발효(醱靑)라는 용어에서부터 시작된다.

만약 누군가 보이차의 산지, 원료, 가공 등 3가지의 정의 중 어느 것이 가장 중요함을 물어본다면 필자는 주저 없이 가공법인 '쇄청법(靑法)'을 꼽을 것이다. 살청과 쇠청은 모두 차의 가공법의 하나이나 별개의 가공과정에서 이루어진 각기 다른 공정이다.

녹차로 예를 든다면, 첫 번째 뒤음 즉 고온을 통해 찻잎 속에 산화효소의 활성을 파괴하여 발효를 억제하는 공정을 '살청'이라 한다. 그리고 살청 뒤음 후의 건조방법 중에서 찻잎을 솥으로 건조시킨 것을 '초청(炒靑)', 건조기계를 통해 말린 것을 '홍청(烘靑)', 햇볕을 통해 건조한 것을 '쇄청'이라 한다. 쇠(曬)와 같은 글자라 햇볕에 쬐어 말린다는 의미를 지닌다.

학문적으로 차의 초기가공에서 생산된 반제품을 가리켜 모차(毛茶)라고 한다. 이는 곧 한국에서 말하는 초벌차이기도 하다. 녹차제업에 속해있는 보이차의 초벌차가 햇볕을 통해 말렸기에 녹차건조법의 용어인 '쇄청모차'를 쓴다. 그렇다면

대표적인 것이 '쇄청'과 '발효'에 관한 용어다.

오늘날 차의 용어개념에 관한 정의는 60년대 중국 제차학(製茶學)의 최고 권위자였던 안회농업대학(安徽農業大學) 차학과(茶學科) 故첸훤(陳煥) 교수에 의해 최초로 정립됐다.

그의 학문적 논거에 따라 제작된 <제차학(製茶學)> 교과서에서는 쇠청 건조법을 녹차의 가공법으로 귀속하고 있으며, 이 교과서에서는 '햇볕을 통해 말린 쇠청모차는 모두 약퇴(藥堆)라는 공법을 거쳐 만든 후발효차인 흑차(黑茶)의 원료로 쓰이고 있다'는 정의를 두고 있다.

그 동안 쇠청녹차는 녹차의 일종임에도 불구하고 상품으로서 시장에서 거의 유통되지 못하고 대체로 반제품인 모차 즉 초벌차인 상태로 거둬지고 있는 것은, 쇠청녹차의 대부분이 흑차의 원료로 쓰이고 있기 때문이다. (다음 호에 계속)



햇볕에서 건조하는 쇠청모차.

**보이차 전문점**

진년보이·진년우롱·철관음·오룡차  
대홍포·화차·인삼오롱·외국명차의 차

**瑞榮普洱**

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

## 한국 불교의 세계화에 앞장 서는 포교잡지

**클리어마인드는,**  
수행이 살아있는 한국불교와 미려한 한국문화를 세계에 알리고자 시작되었습니다.  
한국과 세계를 연결하여 국외 교민들의 향수를 달래주고  
국내 불자들에게 다양한 문화를 전달하고자 국내외에 배포되는 클리어마인드는  
한글·영문 혼용으로 발간되는 고품격 격월간 포교잡지입니다.  
지금, 세계는 동양의 문화, 불교에 주목하고 있습니다.  
이제는 우리가 스스로 일어설 때입니다.  
클리어마인드는 그 시작의 기지개를 펴고 있습니다.

**클리어마인드를 펼쳐 보는 일,**  
진리를 펴는 귀하고 귀한 발걸음에 함께 동참하는 아름다운 몸짓입니다.

CLEAR MIND를 정기적으로 받아보고자 하시는 분들과  
국내외 사찰, 지인(知人), 학교, 병원, 불교 대학, 단체, 군부대, 교도소 등에 보내고자 하시면 아래와 같은 지원 가능합니다.  
- 국내 : 30,000원(1년) - 국외 : \$48.00(1year) - 법인시 : 한구좌당 3만원

서울 중로구 수송동 58 부산위브파빌리온 736호 TEL.(02)2198-5152 FAX.(02)2198-5153 clearminds@daum.net / cmind@naver.com

## 교부문고 비소설부분 베스트셀러 선정 중국차의 이해!

차문화가 급속하게 보급되고 있는 가운데 이미 우리 국내는 상당부분 중국차가 보급되어져 있다. 또한 우리가 중국을 여행 하면서 차를 구입하거나 아니면 선물을 받아 집에는 한두 종류의 중국차는 누구나 있을 것이다. 그런데 정작 선물을 받았으나 이 차가 무슨 차인지 어떻게 우려 마시는지 모르는 사람들이 많을 것이다. 이 책에서 소개되는 내용들은 필자가 원장을 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

중국차의 이해

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

| 구입문의 : 월간 다도 Tel : 02)722-7777 |