

茶, 다양해서 입·눈 즐거워요

“아디 색다른 차가 없을까?”

늘 즐겨 마시는 녹차와 홍차, 우롱차 대신 입과 눈을 즐겁게 할 차를 찾는다면 서울 흥릉동에 위치한 '티지움(Tijum)'을 주목해보자. 차(Tea)와 박물관(Museum)을 조합한 이름에서도 알 수 있듯 이곳에서는 세계 각국의 차 1600여 종을 한눈에 볼 수 있다. 김동섭(73) 티지움 회장이 지난 15년간 187개국을 돌아다니며 수집한 차들이다.

KBS 프로그램 '진품명품' 감정위원으로 활동하고 있는 김 회장은 50여 년간 암석, 화폐, 우표, 담배 등 40여 종에 이르는 물건을 모아 온 수집전문가. 김 회장이 수많은 수집품 가운데서 '차'에 주목한 이유는 "국민 건강을 위해서는 차문화가 확산되어야 한다"는 믿음 때문이다.

"흔히 차라고 하면 동남아시아에만 국한된 문화라 생각하기 쉽습니다. 하지만 아프리카에서도 민간요법으로 다양한 차를 마시고 있습니다. 케냐에서는 720여종, 짐바브웨에서는 300여 종의 차를 만날 수 있었습니니다."

남아프리카공화국 케이프타운 인근에 서식하는 식물 '사이클로 피아'를 말려 차로 마시는 '허니부시'는 원주민들이 오래 전부터 즐



티지움 김동섭 회장 187개국서 수집한 차 선보어 아프리카·직접 개발한 차도... 차 관련 특강 계획

가나 불변증을 치료할 때 사용해 온 약이다. 흔히 우리가 알고 있는 '차'로 만든 차는 아니지만, 오랜 세월을 걸쳐 인류의 건강에 이렇게 개발되어 온 차 문화를 통해 다양한 차가 만들어져야 한다는 것이 김 회장의 생각이다.

김 회장의 차 사랑은 '수집'에만 머물지 않았다. 한의학을 전공한 김 회장은 약학을 전공한 부인과 함께 체질에 맞춘 '맞춤형 차'도 개발했다. <동의보감>의 총명탕 처방을 응용해 솔잎과 백년초·대만 우롱차를 배합한 '총명차'를, 당뇨로 고생하는 사람들을 위해서는 뽕나무 잎과 녹차를 혼합한 '그린라이프'를 만들었다. 이 밖에도 위장에 좋은 '굿모닝차', 혈압에 좋은 '혈강차', 노화방지에 좋은 '롤라이프차' 등 10가지 차가 김 회장의 '작품'이다.

"티지움에서는 성분분석실을 갖추고 수입하는 물론 개발 차에 대해서 54종의 농약과 카드름 등 중금속에 대한 자체 안정성 검사를 실시하고 있습니다. 보기에도 좋고 몸에 좋은 차가 많아진다 면, 차 마시는 문화도 조금씩 더 발전해 가지 않을까요?"

단체 관람객을 대상으로 간단한 차 강좌를 운영하고 있는 티지움은 앞으로 한 달에 한 번 차 관련 특강도 여는 등 차문화 확산에 앞장선다는 계획이다. (02)3216-1995 **여수령 기자 snopy@buddhapia.com**

사진=박재완 기자 jwpark@buddhapia.com



티지움에서 만날 수 있는 각종 화차(花茶)들.

무안 백련차 만족도 높아 중앙리서치, 인지도 61.3%

무안 백련차에 대한 일반인들의 인지도(61.3%)와 만족도(66.7%)가 매우 높은 것으로 나타났다. 이는 무안군(군수 서삼석)과 연마음농조합법인(대표 김성두)이 지난 4월 26일부터 5월 9일까지 여론조사 전문가인 중앙리서치와 공동으로 전화 설문조사를 실시한 결과다.

조사는 서울 및 5대 광역시에 거주하는 300명을 대상으로 전화면접을 통해 이뤄졌다. 설문 결과 응답자의 61.3%가 무안 백련차를 알고 있으며, 백련차를 마셔본 경험이 있는 사람의 66.7%가 품질이 좋다고 느꼈다고 답했다. 또한 시식 경험이 없는 응답자의 94.4%는 향후 무안 백련차를 마실 의향

이 있다고 응답했다.

무안군은 "이번 조사 결과 백련차가 향후 무안군의 새로운 소득원으로 자리매김할 수 있는 가능성을 살펴볼 수 있었다"며 "앞으로 백련을 벼 대체작목으로 발전시켜나갈 것"이라고 밝혔다. 무안군은 현재 군내 10만여 평의 백련재생지와 3만여 평의 백련 재배단지 등에서 생산되는 백련을 지역특산품으로 개발하고 있다.

성광명 차도구展 17일까지

대나무 월공예 전문가 성광명씨가 6월 17일까지 대구 예술갤러리에서 차도구 전시회 '웃침과 대나무의 만남'을 개최한다.

경남 하동군에서 작품활동을 펼치고 있는 성씨는 이번 전시에서 대나무나 도자기에 모시, 베 등의 천을 배접한 뒤 웃침과 사포질을 반복해 완성한 차도구를 선보인다. 대나무 웃

침 차를, 오방색 5인 다기세트, 느티나무 다식함 등 200여 점의 작품이 전시될 예정이다. 예술갤러리 이상래 관장은 "순수 천연 숲을 사용한 성씨의 작품은 은은한 광택과 부드러운 광택이 특징이며 내구성과 방수성이 뛰어나 실용적인 아름다움을 느낄 수 있다"고 평했다. (053)426-1515



오방색 웃침 다관.

김동섭 회장이 추천하는 차 4선

▷차스민드래곤 불-백일홍을 첫잎으로 일일이 묶어서 만들어 뜨거운 물을 부으면 꽃이 피어나는 듯하다.

▷낙신화차- 낙신화의 꽃잎을 말린 것으로 자주색 찻물이 인상적이다. 새콤한 맛을 내며 꿀을 넣어 마셔도 좋다.

▷총명차- 김 회장이 개발한 맞춤형 차로, 솔잎과 백년초·대만 우롱차를 배합해 머리를 맑게 한다.

▷다이얼트차- 당귀와 어성초·다즐링 홍차를 배합해 여성들의 월경 불순에 좋다.



보이차 전문점

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

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

짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



18. 정보화사회의 허식 ③

일반인들에게 가장 많은 혼돈을 일으키는 용어가 바로 '살청(殺靑)'이라는 것이다.

차나무의 신선한 첫잎을 가리켜 선엽(鮮葉)이라고 한다. 첫잎을 차나무에서 채취하는 순간 선엽은 산화효소에 의해 산화되기 시작한다. 산화효소의 활성을 잃게 하는 동시에 산화의 진행을 정지시킬 수 있는 방법은 가공을 통해 단시간 내에 선엽의 온도를 80℃ 이상으로 끌어 올리는 것이다. 이 작업을 학문적으로 '살청'이라고 한다.

선엽의 산화효소는 열에 의해 일으키는 변성온도(變性溫度)가 80℃다. 이는 곧 '살청'을 하는데 있어 선엽의 온도 즉 염온(藥溫)을 최저 80℃ 이상

은 주로 녹차에 적용되는 반면 뒤음 방식의 살청은 모든 종류의 차에 이용되고 있다. 뒤음 방식의 살청에는 솥에서 뒤는 수제식과 로스팅 방식인 기계식이 있다.

살청을 증기방식을 통해 만든 녹차를 증정녹차(蒸靑綠茶)라고 부르는데 반면 살청을 뒤음 방식을 통해 만든 녹차는 건조방법에 따라 이를 또한 달리한다. 예를 들어 살청과 건조의 공정을 모두 솥에서 행한 것은 '초정녹차(炒靑綠茶)'라 하며, 건조공정만을 기계로 통해 말린 것을 '홍정녹차(烘靑綠茶)' 그리고 햇볕을 통해 건조한 것을 '쇄정녹차(晒靑綠茶)'라고 부른다.

필자가 강의를 통해 이러한 질문을 여러 번 한 적이 있다. "녹차의 가공에서 살청은 몇 차례를 하는

녹차는 최초 뒤음이 살청공정에 해당 이후는 건조, 아홉번 살청은 이해 부족

으로 올려야만 단시간 내에 산화효소의 활성을 잃게 할 수 있다는 얘기가.

제대로 된 살청은 한번이면 그 효과를 이루어낼 수 있다. 녹차의 살청은 최초의 뒤음 즉 고온을 통한 첫 번째 뒤음이 살청공정이며 이후 행하는 저온을 통한 뒤음은 희수와 관계없이 모두 건조공정에 해당된다.

차의 분류에 있어 살청의 유무 또는 살청을 언제 하느냐에 따라 이름이 달라진다. 발효(산화)를 철저히 차단하기 위해 첫 번째 가공공정을 살청으로 택한 것이 녹차며 이를 비발효차(非發酵茶)라고 한다. 반발효차(半發酵茶)로 불리는 오롱차는 일정한 발효를 거친 선엽을 살청공정을 거쳐 산화를 중지시켜 만든 차를 말하며, 우리가 흔히 보는 15%~60%이

가? 이 물음에 대해 대체로 세 번 혹은 네 번 또는 아홉 번이라는 답들이 많았다. 아홉 번이란 답은 아마 구중구포(九蒸九曬)라는 녹차가 가공에서 비롯된 발상일 것이다.

차의 가공법에서 살청의 공정은 단 한 번이든 두 번이든 왜 이러한 답들이 생겨나는 것일까? 일반적으로 한국의 녹차를 뒤음차 또는 볶음차라고 한다. 이에 많은 사람들이 살청과 뒤음을 같은 공정으로 생각하는 경향이 있다. 즉 녹차를 세 번 뒤었다는 것을 살청을 세 번 했다는 것으로 이해하고 있다는 얘기가.

"보이차는 살청을 한 번하고 우리의 작설차는 구중구포로 하니 작설이 보이차보다 좋다"는 말이 인터넷에서 떠돌고 있다. 보이차와 작설차의 우열을 뒤음의 횟수로 단순 비교하는 것에는 살청에 대한 이해부족에서 비롯된 허식(虛識)이다. 이러한 정보의 오류는 보이차에 대한 지식을 혼란스럽게 만드는 요인이기도 하다.



보이차의 살청(殺靑) 공정.

http://ad.buddhapia.com

불교 최초 실시간 온라인 광고 사이트 애드부다피아!!

인터넷 세상, 이제 불교계도 모든 광고와 정보를 인터넷으로 여는 시대가 되었습니다.

실시간으로 전해야 하는 사찰관련 홍보나 행사, 법회안내, 그리고 급하게 구하는 구인구직자리... 아직도 신문이 나오는데 날짜만 기다리며 광고를 하십니까?

이제 애드부다피아를 통하여 빠르고 편리하게 광고의 본질적인 효과를 누리보시기 바랍니다!!

빠른 속도로 실시간 광고를 할 수 있습니다.

일반적으로 주간지인 불교계의 신문에 광고를 하려면 최소 1주일에서 많게는 2주 이상이나 광고접수를 기다려야 하기 때문에 홍보기간이 중요한 법화, 행사 등과 관련한 광고의 경우에는 원하는만큼의 광고효과를 볼 수가 없습니다. 하지만 애드부다피아는 실시간으로 바로 광고를 할 수 있기 때문에 급박하거나 홍보기간이 중요한 광고에서 최대효과를 약속합니다.

광고 신청도 빠르고 편리합니다!

일일이 전화나 팩스로 광고를 신청해야 하고 또 광고문안이 나오면 다시 확인, 수정해야 하는 불편함 없이 애드부다피아는 간단하게 온라인으로 접수하고 또 바로 온라인에서 수정이 가능합니다.

부다피아, 부다뉴스가 함께 합니다.

국내 최대의 불교포털사이트 부다피아, 국내 최대의 불교 인터넷 뉴스 부다뉴스와 함께하는 부다피아는 이미 불교계에선 국내 최대의 방문수를 자랑합니다. 애드부다피아는 이러한 부다피아, 부다뉴스와 상호연계하여 광고의 핵심이라 할 수 있는 최다노출을 극대화할 수 있어 가장 높은 효과를 볼 수 있습니다.

광고와 함께 풍부한 정보를 보여줄 수 있습니다.

한정된 공간으로 인하여 많은 정보를 보여줄 수 없었던 지면광고와는 다르게 애드부다피아에서는 표현하고 싶은 광고의 모든 컨텐츠를 담아 홍보할 수 있습니다. 이미지는 물론, 보다 역동적인 동영상 서비스로 광고를 할 수 있으며 인제라도 수정, 보완이 가능한 편리한 광고 시스템입니다.

