

## 서울·부산 짙고 茶茶茶

### 서울 티월드 페스티벌, 부산국제차문화대전 행사 다채



올해로 4회를 맞은 티월드 페스티벌에서는 지방자치단체들의 특별부스가 눈에 띄었다. 보성군이 마련한 '보성관'에서 보향차인회 회원들이 무료 차 시음행사를 펼치고 있다. 사진=박재원 기자

### 기획전시 풍성, 지자체들 참여도 높아 지나친 영리추구·진행 미숙은 역효과



부산국제차문화대전 기간동안 한국국제차문화연구소가 개최한 '세계 명차 800선전' 전시 부스

차문화가 고즈넉한 차실을 넘어 대규모 컨벤션(Convention) 센터로 모여들고 있다. 6월 14~18일 부산 벡스코에서 '제1회 부산국제차문화대전(Korea Busan-World Cha Festival 2006, 이하 부산차문화대전)'이 열렸고, 21~25일 서울 코엑스에서는 '제4회 국제차문화대전(Tea World Festival, 이하 티월드)'이 펼쳐졌다.

오는 12월 8~11일 부산 벡스코에서는 '제1회 국제음료박람회'가 열릴 예정이다. 올해 처음으로 개최된 부산차문화대전(공동대회장 여연·홍소슬)은 전국의 차문

화 단체와 생산자연협회, 학술단체 등 차와 관련된 분야를 망라하는 대동한마당을 마련한다는 취지로 개최됐다. 120여개 부스에서 100여 업체들이 내놓은 차와 도구, 도자기, 제다 기구 등이 판매됐고 부산대 다석화연구소(회장 허종순)의 '찾자리꽃전', 숙우회(회장 강수길)의 '차테이블전', 한국국제차문화연구소(소장 정인오)의 '세계 명차 800선전' 등 다양한 기획전시도 열려 참가자들의 눈길을 끌었다.

이런차차 부산차문화대전 총괄본부장은 "5일간의 행사 기간 동안 1만5000여 명이 전

시장을 찾았다"며 "첫 번째 행사라 홍보도 부족하고 미흡한 점도 많았지만 차에 대한 부산 시민과 일반인들의 관심이 매우 높음을 알 수 있었다"고 밝혔다.

올해로 4회를 맞은 티월드에는 7개국 124개사가 참가해 220여 부스를 가득 채웠다. 티월드에는 대한 차인 및 일반인들의 인지도가 높아짐에 따라 보성이나 하동, 구례, 무안 등 차를 지역 특산물로 육성하고 있는 지방자치단체들의 참여도 적극적이라는 점이 눈에 띄었다.

21일 티월드 개막식에서 만난 한국차문화협회 이귀래 이사장은 "행사장을 둘러보니 우리 차문화가 나날이 발전하고 있음을 몸으로 느낄 수 있었다"며 "이런 전시회가 알차게 열린다면 차문화가 국민들에게 더 가까이 다가갈 수 있는 좋은 계기가 될 것"이라고 말했다.

김정순 티월드 추진위원장은 "전시박람회에는 차문화와 산업의 발전상을 집약적으로 볼 수 있는 기회"라며 "차 단체인 수입·판매업체는 소비자들을 직접 만날 수 있고, 소비자들은 한자리에서 다양한 차문화를 접할 수 있다는 점에서 차 전시박람회 시장은 더욱 커질 것"이라고 전망했다.

그러나 올해 처음 열린 부산차문화대전의 경우 문제점도 적지 않게 지적됐다. 해운대 차밭 찾았다 및 차 만들기, 차음식 공모전 등의 행사는 참가자 부족으로 행사를 며칠 앞두고 돌연 취소됐다. 차문화 예연 겨루기 대회 참가자들은 시상식 당일 '상급은 없다'는 주최측의 일방적인 통보를 들어야 했다. 부산차문화대전 홈페이지(www.국제차문화대전.com) 자유게시판에는 "전시회가 대중들에게 가까이 다가가지 못했다(김재혁)"거나 "차와 관계없는 건강 제품 부스들이 눈에 거슬렀다(조경희)" 등의 의견도 올라왔다.

정인오 교수(한서대 차학전공)는 "차 전시박람회는 젊은층과 차에 대해 모르는 사람들에게 차문화를 알릴 수 있는 좋은 기회임에도 지나치게 영리를 추구하거나 단일한 진행으로 오히려 차문화에 대한 안 좋은 인식을 심어줄 수도 있다"며 "행사 주최자들이 건전하고 올바른 차문화 보급의 장을 만든다는 사명감을 가지고 전시박람회를 개최해야 할 것"이라고 당부했다.

여수령 기자 snopy@buddhapia.com

## 짙유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



### 20. 보이차의 발효

보이차를 이야기할 때 흔히 듣는 용어가 미생물발효와 자연발효다. 미생물발효와 자연발효 사이에는 어떤 차이가 있는 걸까?

보이차라는 상품이 학문의 영역에 등장하기 이전까지만 해도 '차의 발효'에 관한 정의는 미생물과는 전혀 관계없는 것으로 여겨졌다. 그래서 서인지 오늘날 차의 과학 즉 차의 제조법에서 말하는 '발효'란 일반적으로 말하는 미생물에 의한 발효가 아니라, 찻잎 속에 함유된 주성분인 폴리페놀(Tea polyphenols)이 폴리페놀옥시다제(Polyphenoloxidase)란 산화효소에 의해 산화되어 황색을 나타내는 테아플라빈(Theaflavin)과 적색의 테아루비긴(Thearubigin) 등으로 변함과 동시에 여러 가지 성

어느 차류의 가공이든 미생물의 관여가 불가피하며, 그 관여의 정도가 주류가 아닐 경우 우리는 이를 '미생물발효'라 부르지 않는다는 것이 차의 과학이다.

이와 반대로 숙성보이차의 발효는 인위적인 방법으로 미생물을 대량 키워 차의 산화를 가속화시키는 방법이므로, 차의 가공과정에서 주된 역할이 미생물이었기에 이를 '미생물발효'라고 한다.

그렇다면 차의 미생물발효 과정 중에는 자연발효가 전혀 이루어지지 않거나? '자연발효'란 산화효소가 전혀 참여하지 않는 상태에서 오직 산소를 통해 이루어진 차의 산화를 말한다. 공기 중에는 늘 20% 가량의 산소가 존재한다. 산소는 다른 원소와 친화력이 강하여, 비활성기체를 제외한 거의 모든 원소와 반응

### 미생물발효와 자연발효 상부상조 관계

### 가공공정 주체가 누구냐 따라 이름 달라

분의 복합적인 변화에 의해 독특한 향기와 맛, 수색(水色)을 나타내는 작용을 말한다. 즉 찻잎을 가공할 때 카테킨을 위시한 여러 종류의 화학성분의 산화과정을 말하는 것이다.

그러나 근대에 들어 차의 발효에 미생물이 관여하는 것으로 밝혀짐에 따라 이것을 기존의 제조법에서 말하는 발효와 구별할 필요가 있어 이를 '미생물발효'라 명명하게 된다. 그 대표적인 것이 바로 보이차다.

문제는 보이차 시장에서 청병과 숙병이라는 두 가지 상품을 우리가 접하고 있다는 것이다. 발효에 대한 이해부족의 상태에서 보이차를 접근하다보니 자연히 미생물발효와 자연발효의 의미를 헷갈려 하는 것이 보통이다.

미생물이란 눈으로는 볼 수 없을 만큼 미세한 생물의 총칭으로 세균, 곰팡이, 효모, 남조류, 바이러스 등 종류가 매우 다양하다.

찻잎은 차나무에서 떨어지는 순간 미생물로부터 오염되는 것이 보통이며, 고온을 통한 살균공정에서 대부분 소멸되나 비비기의 유념공정에서 또 다시 오염되는 것이 미생물의 실체다. 이후 여러 차례의 열처리 공정을 거쳐 찻잎이 완전히 건조되었을 때 비로소 대부분의 미생물들이 찻잎에서 사라진다. 이는 곧

을 일으켜 산화물을 만든다.

차의 화학물질 중 폴리페놀, 아스코르빈산(비타민C), 알데히드, 케톤, 유지질 등 화학물질들이 모두 산소를 통해 자연 산화될 수가 있다. 물론 온도, 습도, 광선, 산소 등 산화인자의 폭에 따라 자연산화의 진행도 정비례로 빠를 수가 있다.

정상적인 차의 가공에서 미생물이 참여할 수 있듯이 미생물발효 공정에서도 산소가 참여할 수가 있다. 미생물발효와 자연발효는 서로 상부상조하는 관계로, 차의 발효에서 누가 가공공정의 주체이냐에 따라 이름을 달리 부르게 된 것이다.

그리고 산화효소로 인한 발효와 산소를 통한 발효가 함께 진행되는 것도 '보이차의 발효과학'이며, 이러한 발효이론의 연장에서 청병과 숙병을 논해야 비로소 보이차 발효에 대한 이해가 가능할 것이다.

■ 한서대학교



청병의 자연발효.



**보이차 전문점**

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

瑞榮普洱

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

법회 참석 대중의 일체감과 효율성을 높이는 필수 교보재

## 법요집·기초교리집 패도 특별찬정 보급!!

정기법회, 수련대회, 불교대학, 불교학교 등 법당에 걸어 비치만하셔도 법회의 원활한 진행은 물론 신도님들의 불교기초공부에도 많은 도움이 될 것입니다.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 법요집           <ul style="list-style-type: none"> <li>· 삼귀의</li> <li>· 찬양합니다</li> <li>· 번아심경</li> <li>· 입정</li> <li>· 청법가</li> <li>· 법문</li> </ul> </li> <li>• 정근</li> <li>• 발원 및 축원</li> <li>• 사중서원</li> <li>• 산화가</li> <li>• 기터찬불가</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기초교리           <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 불교란?</li> <li>2. 부처란?</li> <li>3. 대승과 소승의 차이</li> <li>4. 사찰에서 쓰는 도구</li> <li>5. 사찰경내 예법</li> <li>6. 합장과 반배</li> <li>7. 고두례</li> <li>8. 예불문</li> <li>9. 삼보</li> <li>10. 삼귀의</li> <li>11. 삼법인</li> <li>12. 삼일</li> <li>13. 삼학</li> <li>14. 신도오계</li> <li>15. 사성제</li> <li>16. 사성법</li> <li>17. 십이인연</li> <li>18. 육바라밀</li> <li>19. 팔정도</li> <li>20. 보살심매론</li> </ul> </li> </ul>
---	--

법회의 일반적인 순서와 불자라면 꼭 알아야 할 기초교리까지도 큰스님의 감수로 알차게 꾸며져 있습니다.

- 특별보급가 : 140,000원 (한정수량판매) 40쪽, 아이보리색 레저크지
- 구성 : 패도(법요집, 기초교리, 양면인쇄) 1개 걸이대, 지시봉

인터넷 불교 종합 서점

**여시아문** 02)737-0695  
02)2004-8219,8220  
국내·해외불교서적, 교양도서 http://www.yosiamun.com

교보문고 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 우리 마시는지 모르는 사람들이 많을 것이다. 이 책에서 소개되는 내용들은 필자가 현장을 직접다니면서 사진을 찍고 내용을 정리 하여 중국차가 만들어지는 과정, 자사호 제작과정, 차를 판매하는 시장 등을 소개하여 쉽게 중국차를 이해 할 수 있는 책이다.

중국차가 어떻게 만들어 지는지 알고 싶으세요?  
자사호(紫沙壺)에 대해 알고 싶다고요?  
중국차 우리기에 대해 알고 싶다고요?

중국차의 이해를 보시면 이 모두를 알 수 있습니다.  
중국차의 현장을 현재 진행형으로 생생하게 기록한 중국차 지침서

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

구입문의 : 월간 다도 Tel : 02)722-7777