

전문가가 설명하니 차 입문 쉽네

차 관련 단체장들 경험 바탕으로 쓴 책 출간



여연 스님(일지암 초의차문화연구원 이사장)

<우리가 정말 알아야 할 우리 차>

우리 고유차 밝히고 문제점 지적



박권흔(한국차인연합회 회장)

<한국의 차문화>

차문화 역사와 현황 자세히 소개



김영숙(중국다예연구중심 원장)

<중국의 차와 예(藝)>

79종 차 유래 생산지 품질특징 등

최근 서점가에 차 관련 책들이 쏟아지고 있다. '차(茶) 문화'에 편승한 졸속 기획물도 없지 않지만, 차 관련 단체장들이 펴낸 공적인 입문서도 속속 선보이고 있다. 각 분야의 내로라하는 전문가들이 책에서 어떤 이야기를 전하고 있는지 살펴본다.

여연 스님(일지암초의차문화연구원 이사장)은 차 관련서적은 처음으로 <우리가 정말 알아야 할 우리 차>(현암사)를 펴냈다. 1971년 해인사에서 해암 스님을 은사로 출가한 여연 스님은 불교잡지 <해인>의 창간 멤버로 편집주간을 지냈으며 이후 조계종 총무원 기획실장 등을 역임한 중진 스님. 차계에서는 대홍사 일지암 암주로서 사단법인 일지암초의차문화연구원을 설립해 초의 스님의 차 정신을 잇기 위해 노력하는 다승(茶僧)으로 더 유명하다.

여연 스님은 이 책에서 우리나라 고유의 차가 무엇인지를 밝히는데 주력하고 있다. "차란 단순한 음료가 아니라 인격화된 하나의 종합적인 문화"라 규정하는 스님은 "이러한 차는 현대인들의 정신적 귀의처가 될 수 있는 일상으로 돌아와야 한다"고 말한다. 어렵고 복잡한 '특정인의 전유물'이 아닌

가정이나 사무실 심지어 건설현장에서 만날 수 있는 '생활 속의 차'가 되어야 한다는 것이다. 또한 스님은 오늘날 우리 차문화에 어떤 문제점이 있는지를 짚는다.

스님은 "차맛을 아홉 번 찌고 아홉 번 삶는다는 '구중구포(九蒸九泡)'는 흔히 알려진 것과 같은 녹차의 제법법이 아니라, 병차(餅茶) 즉 떡차의 제법법이었던 것"이라고 주장한다. 또 "최근 '선(禪)'이란 말은 '선차'가 되는 양 너스레를 떠는 일이 있다"고 지적하며 "'선차'란 선의 방편으로 행(行)을 하는 것이지, 차를 한다고 해서 무조건 깨달음을 얻는 것이라는 믿음은 허황되다"고 말한다.

한국차인연합회 박권흔 회장은 우리나라 차문화의 중흥과 발전을 위한 제언을 담은 <한국의 차문화>(살과뜨림)를 선보였다.

대구일보 사장과 10~12대 국회의원, 한국도로공사 이사장 등을 역임하며 오랜 세월 언론·정치계에 몸담았던 박 회장을 규정짓는 또 하나의 단어는 '차'다. 지난 15년간 한국차인연합회를 이끌어 온 박 회장은 "차로써 병을 뛰어넘는다(以茶越病)"고 주장한다. 박 회장 자신이 차를 마시고 건강을 되찾은 경험을 토대로 "차를 마시면 몸이 건강해지고 다도를 하면 가정이 건강해지고 나아가

서 나라가 건강해진다"고 말하는 것이다.

<한국의 차문화>에서는 우리나라 차문화의 역사와 오늘날의 차문화 현황을 밝히는 한편, 차의 정신이 '중정(中正)이라 밝히고 있다.

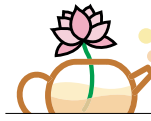
"차인이라 모든 것에 지나쳐도 안 되고 부족해도 안 된다. 차의 다섯 가지 맛이 잘 혼합된 것처럼 '중정'의 정신을 지켜나가야 비로소 진정한 차인이라 할 수 있다."

<중국의 차와 예(藝)>(차의세계를 출간한 중국다예연구중심 김영숙 원장은 중국절강대학 다학과에서 통지칭(童啓慶) 교수로부터 중국차를 사소한 인물. '차를 배우겠다'는 결심 하나로 1997년 낯선 땅 중국을 찾은 김 원장은 2000년 7월, 중국 절강성에서 한국인으로는 최초로 중국다에서 자격증을 취득해 차계에 이름을 알렸다. 2001년 서울 종로구 낙원동에 중국다예연구중심을 개원하고 중국차 교육에 나섰으며, 중국 절강성 다업협회와 자매결연을 맺어 매년 한·중 차문화강연 및 학술대회를 개최하고 있다.

<중국의 차와 예(藝)>에서는 중국의 차와 다예를 자세히 다루고 있다. 녹차 31종, 백차 2종, 오롱차 20종 등 79종류 차의 유래와 생산지, 품질특징 등을 심경 기준에 맞추어 소개한다. '중국의 다예'에서는 다예표현(茶

藝表演) 13종류를 보여준다. 김 원장은 "다예표현은 차를 우리는 사람이 기교와 재주, 기술로써 차를 우리는 방법에서부터 맛 보는 것까지 모든 동작을 펼쳐 보이는 것"이라고 정의하며 "최근 급속도로 확산되고 있는 다예는 정서를 배양하고 문화수준을 높여주며, 인간관계의 매개체로 발전하게 될 것"이라고 말한다.

여수경 기자



짱유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



22. 연재를 마치며

누군가 '보이차는 이야기로 마시는 차'라 했다. 처음엔 중후한 첫맛에 마음이 끌리고 다음으로는 첫맛을 돌려 취하는 보이차의 향, 머금었을 때 입안을 조이는 천(千)의 맛 그리고 목젖을 타고 넘는 저릿한 촉감 등 어디서 누구와 무엇을 이야기하며 어떻게 마시느냐에 따라 맛이 천차만별로 다가오기 때문이다.

이렇듯 보이차는 어떤 차보다 '분위'를 많이 타는 차다. 보이차의 분위기는 와인과 많이 닮아 있다. 와인은 술이기 전에 사람과 사람을 이어주고, 비즈니스에서 협상을 좀 더 부드럽게 진행시켜주는 훌륭한 매개체다. 보이차도 마찬가지다. 만드는 과정을 보면 산지와

와 경제적 지위향상 그리고 차농(茶農)문제 해결에 밤낮으로 헌신적 봉사를 하고 있다. 그는 '보이차의 발전과 신뢰는 정보의 투명화에 달려 있고, 이러한 틀을 마련하기 위해서는 충분한 예산확보가 절대적으로 필요하다. 인기 동안 이를 차질 없이 실행에 옮겨 보이차를 와인과의 같은 개런티를 누릴 수 있도록 만들어 갈 것이다'고 다짐한다. 지금 보이차계에서 그를 '보이차의 북성(福星)'이라 칭송하고 있다.

나는 믿는다. 보이차의 북성이 많이 나올수록 보이차는 와인과 더불어 세계 속에서 살아가는 자신을 발견하고, 자신이 서 있는 현재를 창조하고 미래를 기획할 수 있는 힘을 얻게 된다는 것을.

'연재를 시작하며'를 쓴지가 몇

쎄페이핑 사모시장 보이차 지위 향상에 헌신

정보 투명화로 와인과 같은 대접 받길 기대

품질, 맛의 수확, 원료의 고르기 등 조건들이 와인과 별반 차이가 없다. 저장과정을 보면 발효에서 숙성까지 와인과 쌍둥이처럼 꼭 빼닮았다. 와인 병을 잘 보관하면 숙성이 잘 되어 맛이 더욱 좋듯 보이차도 어떻게 보관하느냐에 따라 향과 맛이 더 개선될 수도 있고 반대로 나빠질 수도 있다.

그럼에도 불구하고 보이차는 와인과 전혀 다른 취급을 받고 있다. 와인의 모든 정보는 라벨에서 제공된다. 로고, 빈티지, 상표, 등급 그리고 병 입지와 로트번호 등 모든 정보를 상세히 표기해 소비자들에게 제공한다.

물론 보이차에도 라벨이 있다. 포장지가 그 역할을 하고 있다. 그러나 아무도 그 글귀를 믿지 않는다. 소비자의 기호에 따라 달리 쓰여 지는 것이 보이차의 라벨문구다.

야생, 교목, 노차수(老茶樹) 등 원료의 선택부터 이무(易武), 반장(班章) 등 산지의 출신까지, 정보가 아닌 거짓 글귀들이 판을 치고 있는 것이 오늘날 보이차의 현주소다. 그 결과 보이차는 지금 혹독한 대가를 치르고 있다.

죽어가는 보이차 시장을 살리고자 헌신적으로 뛰어나는 사람이 있다. 바로 쎄페이핑(沈培平) 사모시(思茅市) 시장이다. 정부 관료임에도 불구하고 보이차의 신뢰문제

그제 같은데 벌써 반년이 훌쩍 지났다. 아직도 많은 이야기거리가 남아 있는데 마침표를 찍어야 하니 왠지 마음 한구석에 미련이 남는다. 그러나 나는 알고 있다. 한 평생을 풍다 해도 완벽하게 이야기하지 못할 차가 보이차며, 아무리 써도 메마르지 않는 이야기가 보이차 이야기다.

그래도 아쉬움이 있다면 많은 독자들이 알고 싶어 하는 옛 보이차 상품들을 집중조명하지 못했다는 점이다. 제한된 지면에서 그림을 통해 설명한다는 것이 불가능한 측면도 있지만, 무엇보다 '지금의 보이차'를 어떠한 기준으로 선택하여야 하는가에 중점을 두어 글을 썼던 것이 원인이었다.

그 동안 미흡하고 부족했던 글을 읽어주고 격려와 질책을 함께 보내주시는 독자들에게 진심으로 감사의 말씀을 올리면서 펜을 거두고자 한다.

■ 한서대학교



보이차의 발전과 지위향상, 신뢰를 높이는 일에 앞장서고 있는 중국 사모시 쎄페이핑 시장.

보이차 전문점

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

瑞榮普洱

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

"새는 지붕" 때문에 고민하십니까?

지붕개량을 해야하는데 돈이 걱정되십니까?
A 가장 싸게 시공해 드립니다
자! 이제 칼라강판으로 해결하세요!!

최신 기와강판, 스테트형강판 슬라브, 사철(대웅전, 요사채, 산신각), 창고, 공장, 가정집(전문시공)

가장 저렴한 가격에 제일 튼튼하고 예쁘게 단 하루만에 공사완료!(전국 어디서나 출장시공해 드립니다)
전국무료전화 080-011-8504 (비로공사)

서울·경기도 : 02)456-8831
강원도 : 019-396-1110
충청도 : 010-8674-2357
경상도 : 010-7638-1117
전라도 : 010-2311-0157

현대칼라지붕공사

영험도량

퇴마란?
현 시대는 남을 믿지 못하고 아무리 바빠 뛰어도 만족 못하는 이기주의의 현상으로 말발굽시대입니다. 자업 자득 법대로 돌아가기 때문에 지은복이 소멸하면 고통이 따릅니다. 이 때 일어나는 것은 전생업마, 현생죄마, 죽은사람마, 동물마, 미생물마, 기타 등등이 마음의 장애가 끼면 정상적인 삶을 살아갈 수 없습니다. 그러므로 법력이 있는자가 불보살님 힘을 얻어 마를 물리치는 것을 퇴마라합니다.

영가	빙의현상(이유)
조상영가	집착, 미련, 그리움, 애착 때문에
낙태	무서워 갈곳이 없어요
타령가	여기저기 다니며 놓고 싶어 왔어요
미물영가	너무 고통스러워 왔어요

야후 검색창에서 연락처 031)736-3734
해원사 치세요 031)732-3790

소중한 인연을 위한 정성 고품격 장수 발효식품

몸에 좋은 조청으로 심신을 새롭게 한다

전통 비빔으로 산사에서 스님께서 직접 만드신... **산속조청**

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

솥이 오르지 않는 **산속참죽조청** 1.2kg
이월, 냉증, 위장장애, 피로 독소, 적체의 해소, 신경조율, 항암, 원기회복등에 기여

산속약도라지조청 1.2kg
기관지, 천식, 기침, 거담, 배농작용, 폐기능, 호흡기질환, 피로회복등에 기여

죽민간장을 배합하여 100% 천연으로 만들었습니다

산속조청 웰빙 자연당

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

1100g x 2병 = 18,000원
옛날 방법 그대로 만든 순수한 맛, 이제는 물엿 대신 산속조청 웰빙 자연당을 쓰십시오.

- 주문 및 문의: 대한불교조계종 금융사 054)372-3166
- 입금처: 농협 727077-52-056761(현순회)

맑은 마음 깊은 정성 **산속조청원**

삼사순례 및 소원성취

기도도량 동해사

매년 10월 12일부터 11월 20일까지 밤, 낮없이 사리탑위에 범비가 내려 부처님의 자비광명이 충만해있어 중생들의 어떤 소원도 이루어 지는 곳 **기도영험도량인 동해사**에 오시어 기도의 참 맛을 느껴 보세요

범비오는곳 사리보탑

※ 대형주차장, 방생기도 5분 소요
낙산사 10분소요
후휴암 15분소요

강원도 양양군 손안면 학포리
범비오는곳 동해사
033)672-2900