

차와 다식 공합 따로 있네

이 침저녁으로 선선한 바람이 불기 시작한다. 이맘때면 따뜻한 차 한 잔이 절로 생각나게 마련. 차를 마실 때는 차 맛을 돋우고 허전한 속도를 채울 수 있는 다식을 빼놓을 수 없다. 요즘 시중에는 다양한 다식들이 판매되고 있지만, 집에서 직접 만든 다식을 곁들인다면 첫자리가 훨씬 풍요로워질 것이다.



백차와 푸딩 ■ 산뜻한 맛을 내는 백차에는 맛과 향이 강하지 않은 푸딩이 어울린다. 달걀과 우유, 과일 등을 이용해 만드는 푸딩은 달지 않고 부드럽게 만드는 것이 관건. 백차에는 특히 복숭아나 포도, 오렌지 등을 이용한 과일푸딩이 어울린다. 과일 통조림이나 시판 과일주스를 이용하면 간편하게 만들 수 있다.

[재료] 젤라틴 10g, 복숭아 3개, 설탕
① 복숭아는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후 씨를 제거하고 즙을 낸다. ② 젤라틴은 30분 정도 찬물에 불린 후 물에서 건져 증탕으로 녹인다. ③ ②에 젤라틴과 설탕을 넣고 증탕으로 조금 데워 골고루 섞는다. ④ ③을 용기에 부어준 후 냉장고에서 4~5시간 정도 굳힌다.

녹차와 다식 ■ 녹차를 마시는 차자리에서 가장 흔히 볼 수 있는 것은 송화가루나 검은깨 가루 등을 꿀에 섞어 만든 다식이다. 최근에는 건강식품으로 인기를 끌고 있는 청국장을 이용해 만든 다식도 인기를 끌고 있다. 청국장 가루 대신 흑임자가루나 콩가루 등을 넣어도 좋다.

[재료] 청국장 가루 1컵, 꿀 5큰술, 소금
① 청국장은 햇볕에 바짝 말려 믹서기에 곱게 간다. 시판하는 청국장 가루를 이용해도 좋다. ② ①에 꿀과 소금을 넣어 잘 섞는다. ③ 다식편에 참기름을 바른 후 반죽을 조금씩 떼어 넣고 찍어낸다.

청차와 양갱 ■ 양갱은 일본과자의 대표적 인 것으로, 달콤한 맛이 청차의 산뜻한 향과 어울린다. 우리나라에서는 한천과 설탕, 팥소 등을 조려 굳힌 양갱을 주로 많이 먹는다. 양갱을 만들 때 차 우린 물을 넣어 '차 양갱'을 만들거나 밤 등의 견과류를 넣어 주어도 좋다.

[재료] 통조림팥 200g, 우유 200ml, 물 200ml, 한천가루 4g, 설탕 60g
① 냄비에 물과 우유, 가루한천을 넣고 약한 불에서 2~3

분정도 잘 저어 끓인다. ② 한천이 녹으면 불을 끄고 설탕을 넣고 녹인다. ③ 통조림 팥을 넣고 잘 섞는다. ④ ③을 준비한 용기에 나눠 담은 후 조금 식으면 냉장고에 넣어 굳힌다.

홍차와 만주 ■ 차 중에서 가장 다식이 발달한 것이 바로 홍차다. 티타임에 곁들이는 과자나 케이크, 빵 등을 '티푸드(leaf food)'라 부르는데, 주로 달콤한 맛을 내는 음식이 많다. 티푸드를 먹을 때는 홍차에 설탕을 넣지 않는 것이 좋다.

[재료] 박력분 260g, 달걀 1개, 설탕, 버터 20g, 연유 100g, 베이킹 소다 3g, 물, 팔랑유 500g, 깨, 달걀물 조금
① 계란에 설탕, 뜨거운 물을 넣어 섞은 후 녹인 버터와 연유를 넣어 잘 섞는다. ② 밀가루와 베이킹 소다는 체에 내려 ①과 함께 반죽한다. 냉장고에 30분 정도 넣어둔다. ③ 반죽을 밀어 양금을 채운 후 30분간 냉동실에 넣어 둔다. ④ 반죽을 꺼내 적당한 크기로 자르고 깨를 올린 후 170도로 예열된 오븐에서 15분간 구워낸다.

흑차와 떡 ■ 맛이 강한 보이차나 흑차를 마실 때는 달콤한 맛을 내는 떡이 적당하다. 특히 소화작용을 돕는 보이차와 속을 든든히 채워주는 떡은 그야말로 '합떡궁합'. 단호박이나 건포도 등을 섞은 설기는 집에서 만들기도 간편하다.

<재료> 쌀가루 4컵, 찐 단호박 150g, 소금 2/3작은술, 설탕 4큰술
① 찐 단호박을 면보에 싸서 꼭 물기를 제거한다. ② 쌀가루에 소금을 넣고 섞은 후 체에 내린 후 물기를 제거한 단호박을 넣어 섞는다. ③ 가루를 다시 체에 한 번 내리 설탕을 섞는다. ④ 찰통에 보자기를 깔고 ③을 넣은 후 15분간 찐다.

글=여수령 기자 snooopy@buddhapia.com
사진제공·도움말=명과품 다식



인류 문화속의 茶

6. 신비의 음료

⑤ 커피 플랜테이션

이슬람에서는 '커피를 마신 자는 지옥으로 떨어지지 않는다'는 속담이 있을 정도로 커피는 중요한 종교적 함의를 가지고 있었다. 때문에 국외로 수출하는 모든 커피는 커피 열매를 익히거나 말려 가공하는 것을 원칙으로 했다. 이것은 원칙적으로 커피나무가 국외로 유출되는 것을 막기 위한 조치였다.

프랑스의 루이 14세는 선물로 받은 커피나무를 궁정에 심었다. 한편 탐험가들은 신세계에서 발견한 식물들을 가져와 옮겨 심는 것도 탐험의 중요한 목적 중의 하나였다. 커피에 있어서 전설적인 인물 프

랑들에게까지 관심을 끌었으며 사회를 계몽하기 시작한 것이다.

이처럼 카페는 다양한 정보와 관심거리가 사람들의 입에서 오르내리며, 지금의 인터넷과 미디어의 역할처럼 유행이나 정보의 진원지가 되었다.

정부는 카페를 감시하여 선동자들이 체포하기도 했지만 카페를 폐쇄하지는 않았다. 이는 재정상태가 나빠진 정부로서는 사회문제에 대한 관심과 해결보다는 재정 확충에 만 신경을 쓴 탓이다.

커피 카페 드 포아에서 젊은 법률가인 카미유 데몰랭은 왕정에 대한 불만이 가득한 청년 군중으로 하여금 무기를 들도록 선동하게 된다. 이것이 프랑스 혁명의 시발점이 되었다. 반란군은 커피 농원에 불을

프랑스 혁명으로 유럽의 생산지 자바로 이동 네덜란드 원주민 이용 커피 플랜테이션 시작

랑스인 가브리엘 드 클리외는 왕의 주치의와 여인의 도움으로 세 그루의 커피나무를 몰래 가져와 엔틸리스제도에 숨겨 재배하기 시작하였다. 그는 커피나무를 운송하던 배가 폭풍을 만나자 자기가 먹을 식수를 커피나무에 주면서 천신만고 끝에 마르티니크에 커피나무를 심게 되었다.



커피 플랜테이션(F.M.페이놀즈, 19세기 동판화)

많은 양의 커피를 수출했다. 파리의 지식인들이 마시는 품질 좋은 커피를 다량 생산하게 된 것은 1740년 이후였다. 이 커피나무 묘목은 멕시코와 산토도밍고의 농원으로 이식되어 주변으로 퍼져나갔으며 프랑스는 세계 제일의 커피 생산지가 되었다.

18세기 중엽 프랑스 왕은 필요한 재정을 확충하기 위한 수단으로 허가증을 남발하여 파리의 카페는 600여 곳에 이른다. 커피는 파리 사람들을 카페라는 공공의 장소로 모으려 했으며, 자유로움을 토로하고 자신의 생각을 토론하는 대화의 장을 열게 했다.

루소, 볼테르, 디드로와 같은 계몽주의자들과 선각자들은 카페에서 매일 커피를 마시며 열띤 토론을 벌였다. 그들의 대화는 카페 밖의 사

실이었다. 유럽의 커피는 엔틸리스 제도에서 자바로 넘어갔다. 네덜란드는 영토 확장이나 종교적인 정복보다는 상업적 이익에 많은 관심이 있었다. 그들은 자바에서 커피 플랜테이션을 시작으로 원주민들의 노동력을 이용하여 커피농사를 지어 농장에서 정치적, 경제적 권력을 행사했다.

네덜란드인들은 커피의 가격을 마음대로 조절하기 위해 수확한 커피를 버리거나 창고에 쌓아 두었다. 또한 네덜란드령 동인도 제도가 커피 소비국의 2/3정도를 공급하게 되면서 실제적인 커피가격을 주도하는 등 타고난 상술을 발휘하기도 했다.

카페에서 커피를 마시며 시작된 자바로 대한 외침, 즉 프랑스혁명의 결과적으로 커피를 즐기던 사람들에게 값비싼 커피를 마셔야 하는 원인을 제공하게 됐다.

■ 이창숙(동아시아 차문화연구소 연구원)

2006 부산국제차·공예박람회, 10월 19~22일

지난 6월 '부산국제차문화대전'이 열리던 이어 오는 10월 19일부터 22일까지 부산 벡스코에서 '2006 부산국제차·공예박람회'(<http://leafair.co.kr>)가 열린다.

올해 처음으로 열리는 이 행사는 부산차인연합회와 컨벤션센터 벡스코, 전시전문업체 메세코리아가 공동주최한다.

부산국제차·공예박람회 조직위원회 위원장 허종순·부산차인연합회장은 "차에 대한 관심이 급증하고 있는 때에 차 산업발전을 위한 비즈니스 및 문화교류의 장이 필요하다고 판단돼 박람회를 개최하게 됐다"며 "대기

어플뿐 아니라 지역 특화기업과 중소기업도 적극 참여할 수 있도록 유도하겠다"고 밝혔다. 이번 행사에는 차 생산업체와 가공제품업체, 차 도구 및 공예품 제조업체, 포장기기업체, 음료제업체 등의 프랜차이즈업체 등 국내외 차 관련 120개 업체와 45개 차회가 참여할 것으로 전망된다. 부대행사로는 학술심포지엄과 차문화 강좌, 다도구 전시와 다식화전 등의 특별전 등도 마련된다.

한편 참가업체에게는 아후코리아에서 제공하는 '브랜드테마검색'과 '홍보소셜서프 프로그램'이 무료로 제공된다. (051)740-7705



보이차 전문점
진단포이·진단포이·진단포이·진단포이·진단포이
대홍포 화차 인산소통 40여가지의 차
瑞榮普洱
조계사 건너편 TEL 02)722-0855 H.P 017-411-0882

茶도 1-12월호
좋은 책, 향기로운 삶
茶도 1-12월호 다도 과일호를 판매합니다
문의전화 | 02)722-7777
과월호의 권당 가격은 5,000원

『불교와 문화』 2006년 8월호 발간!
월간 불교와 문화 08월호
한양사 향난옥 주간의 내 기억 속의 정법 | 임지영의 정법
한정로프 | 창평일도 개통 한장을 기다
티베트로 달려가는 청평철도와 티베트불교의 미래
문화포커스 | 스포츠와 불교 | 특색화된 불교스포츠 상품 개발하자
연속기획 | 다시 생로병사(生老病死)를 생각한다 ① - 생(生)
생(生)이란 무엇인가
불교는 이 생(生)의 한가운데에 있다. 버려질 삶 - 생(生)에 대한 일반의 시선, 수행자라면 태도를 어떻게 해야 하나, 우리 아이들의 불교태도, 우리 아이들이 낳지 않는 이유, 네 아이와 살아가는 이유, 인연(人緣)을 살린 무엇인가
중법 스님의 재가불자가 알아야 할 불교교리 10 | 한국불교의 3대 신앙 ②
응용불교 | 심리치료로서의 불교
역설시대 수행열전 | 불자의 제자 반목을 담은 묘신(妙身)의 수행
2006 청정운몽 "내가 바뀌어야 세상이 바뀐다" | 불교를 통해 나와 세상을 행복하게 하자
집중인터뷰 2 | 국악계의 프리마 돈나 안숙선 명창
한호를 읽고 떠나는 여행 | 경남 남해군 지족리마을 죽쌍암 하는 부부 이야기
Buddhism & Music | 마음으로 듣는 명상음악 "Nada Yoga"
작은 박물관을 찾아서 | 절종생활사박물관
오래된 향기 | 생활 속의 불교실화(우란의 고풍과 효의 길)
시로 지은 절 | 목요근작 "쌍계사에서"
한양 속으로 | 제3회 청소년을 위한 명상캠프 - 토요일, 목 "마음이 땀 뿜러오"
2006 테이마 | 지리산 대안스님에게 배우는 현대인의 건강 밥상
즐거워 만들고 행복하게 먹는 여름 사찰 별식 3선
건강 예세이 | 호흡과 명상은 피부건강의 지름길
독자들 세상 | 정찬원입니다 ② 독자의 시(詩)
(별지) 하루에 돌아보는 테이마행 ⑥ | 서울의 옛길