

# 차재배 최고 조건...영국인이 '가치' 활용



茶와 불교를 찾아 떠난 스리랑카 ③

동아시아문화연구소 박동춘 소장

## 농촌지역선 생강즙 혹은 야자각설탕 도시엔 홍차에 우유와 설탕넣어 즐겨

스리랑카의 차밭 정경은 아름답고 눈부시다. 햇살에 빛나는 연두색 차밭들은 스리랑카가 아니면 볼 수 없는 풍경들이다.

캔디에서 5번 국도를 따라 누와라엘리아를 지난다. 굽이굽이 산길을 따라 도착한 칸다폴라의 라부켈리에 티(tea)센터다. 1841년부터 차를 만들어 온 곳이다. 지금은 외지에서 온 관광객을 위해 '마크우드'표의 홍차를 맛보고 살 수 있다. 차를 마시는 공간인 티룸(tea room)에는 어디에서 온 사람들이나 지 삼삼오오 모여 차를 마신다. 한쪽 벽을 채우고 있는 장식용 도자기, 진열대, 티 테이블이 즐비하다. 이곳은 스리랑카에서 가장 좋은 홍차를 맛볼 수 있고 물맛이 좋기로 유명한 곳이다.

그러고 보니 맑고 투명해 붉은 오렌지빛 홍차의 기쁨은 분별 물의 영향인 듯하다. 서늘하고 맑은 공기과 어우러진 홍차의 향미는 고혹적이며 감미롭다. 홍차의 색깔이 주는 산뜻한 느낌 때문인지 오랜 여정의 나른한 권태로움이 씻은 듯 사라졌다.

창밖으로 3층 건물이지만 조금 높아 보이는 정형적인 차 공장이 보인다. 흰색으로 벽을 칠했다. 지금은 옛날 차 공장의 시설물을 보존하여 박물관으로 운영한다. 관광객들에게 홍차가 만들어지는 과정을 보여주는 시설로 일종의 홍차 홍보를 위한 교육장인 셈이다. 수년 전만 해도 차를 따는 타밀 사람들의 부산한 움직임, 굉음을 울리며 돌아가던 기계, 향기로운 차향이 가득했음을 알지만 지금은 시간이 멈춘 듯, 화석이 된 느낌이다. 대개 고지대에 위치한 차 공장들은 천혜의

와 어울린다. 이곳에서 나는 차는 거의 청차 제조의 희한한 홍차 맛이었는데 그 시원하고 깊은 맛이 일품이었다.

산길을 따라 갈수록 2월인데도 제법 쌀쌀해 한기를 느낄 지경이다. 이곳 사람들은 털모자와 두꺼운 옷을 입고 있다. 또한 하루 종일 차를 따러도 그림 같은 차밭이 이어지며 체계적인 차밭의 관리 수준은 세계 최고라 할만하다. 물론 영국 사람들이 남겨놓은 차밭 관리의 노하우이겠지만 어느 한 곳 빈틈이 없다. 천혜의 자연은 차밭의 조건으로 완벽하다. 부럽고 보기 좋은 차밭들이다.

드문드문 긴 장대를 들고 차를 따는 타밀의 여인들은 이마에 끈을 둘러 차를 담은 무게를 바꾸기를 지행한다. 늙은 타밀 여인의 이마에는 깊이 팬 큰 자국이 천형(天刑)처럼 남아 있다. 차밭 사이로 레인하우스(일명 줄집)라는 이들의 숙소가 보인다. 대략 10가구가 모여 사는 작은 단위의 마을은 영국인들이 만든 티 플랜테이션이다. 학교와 병원, 복지시설은 무료란다. 결국 이곳에 이주해 온 타밀 사람들은 일생동안 차밭에서 살다가 여기에서 죽는 것이다. 그들의 후손들도 큰 이권이 없는 한 이런 반복된 삶을 살아가리라.

이들의 생계 수단은 오직 차를 따는 일이다. 하루 20kg내외의 차를 따며, 대략 500루피 가량 노임을 받는다. 우리 돈으로 계산하면 5000원 정도. 결국 차를 따는 양에 따라 노임을 받는 것이니 옛날 영국 사람들이 만든 고난도의 인력 착취 방법이 지

우유를 마시기도 힘들다는 말을 듣고 마음이 무겁다.

특히 허파를 지나 스리랑카를 가는 길에 만난 타밀여인의 모습은 아직도 생생하다. 씹는담배 뱉은지 다 빠져 뺨만 붉은 치아, 앙상한 몸으로 무거운 차를 들고 가는 모습이 어찌나 애처로운지 일행 중 누군가가 100루피를 주었다. 이 보시가 그녀에게 순간의 기쁨을 주었겠지만 애잔한 마음은 여전히 잔잔하다. 홍차를 따는 일이 현대인들에게는 더없는 즐거움이며 여유겠지만 그 어떤 엔 소외된 계층의 고단한 땅과 눈물이 배어 있는 것이다.

스리랑카를 가는 길에 간간히 흰 양말과 반바지를 입고 모자 쓴 사람을 만났는데 이들이 전형적인 차 농장의 감독이다. 옛날 영국 사람들이 차 농장을 감독할 때 흰 색의 반바지와 양말을 신고 지방어를 짰으며, 담배 파이프를 물고 차밭을 둘러보았다. 지금도 이 차밭새와 모습이 정형화되어 감독임을 알리는 유니폼이 된 것이다. 처음 보는 우리는 다소 생경한 느낌이 들어 웃음이 나왔다.

한편 스리랑카 차 농장의 운영권은 1948년 스리랑카가 독립한 후에도 여전히 영국인 농장주들이 경영했으나 60년대 국유화됐으며, 70년대 말 쯤 민간인에 매각했다. 지금은 일부 정부 소유의 차밭과 민간인 소유 형태로 운영되고 있다.

스리랑카산 홍차는 대개 실론, 담블라, 우바, 누와라엘리아에서 나며 지역에 따라 특성이 조금씩 다르다. 우바 지역에서 나는 홍차는 탄닌 성분이 많고 강한 향, 환한 방향(芳香)으로 세계 3대 홍차 중 하나다. 누와라엘리아지역 홍차는 맑은 오렌지빛으로 우아하고 감미롭다. 특히 스리랑카 지역의 차에서는 암갈향이 강하고 높은 고지역이기 때문에 홍차지만 녹차에 가까운 특별한 맛과 향을 지녔다.

홍차의 등급은 어린잎일수록 고급차이며, 만든 것임을 체로 걸러서 일정한 크기별로

분류한다. 그리고 스리랑카의 농촌 지역에서는 생강즙을 홍차에 넣거나 홍차를 마시는 사이사이에 자그마한 야자각설탕을 깨물어 먹는다. 하지만 도시인들은 홍차에 우유와 설탕을 넣어 달달지근하게 차를 마시는 경우도 있다.

결국 홍차는 영국인들이 만든 새로운 차의 한 형태인 셈이다. 스리랑카의 차나무는 영국인들에 의해 개량되고 관리된 것이다. 예로부터 차나무가 자생했다지만 스리랑카 사람 중 누구도 차를 응용했던 흔적은 희박하다. 이곳이 차 재배에 천혜의 조건을 갖춘 명소임을 알아본 것은 영국 사람들이었다. 가치를 발견하고 활용할 줄 아는 자는 새로운 문명을 연다. 스리랑카 홍차가 바로 이러한 사실을 증명하고 있다.



영국 풍의 아름다운 찻집 라부켈리에 티센터에서는 다양한 사람들이 차를 즐긴다.

타밀 사람들이 모여 사는 레인하우스는 차밭 사이에 위치하고 있다.

차를 수매하는 타밀 여인들. 고산지라 옷이 두껍다.

## 물과 홍차가 최고로 잘 어우러져 그림같은 차밭관리는 세계 최고

자연 조건인 맑고 서늘한 기후와 자연 환경을 갖추고 있어서 관광 자원으로는 최고의 가치를 지닌 셈이다. 특히 칸다폴라에 있는 티팩트리호텔은 거의 해발 2000m 높이에 자리 잡고 있어 몇 년 전 영국의 찰스 황태자가 주관하는 단체에서 가장 잘 보존된 유물이자 명소로 상을 받기도 했다.

이곳의 물이 좋다고 하여 가져간 차를 우려 마셔 보니 압출량의 목직한 물맛이 홍차

금도 시행되는 것이다. 이들이 이주 당시부터 살았던 레인하우스에는 주소와 번지가 없다 물론 주민등록증도 없다. 우편물은 농장에서 수집하여 일일이 나누어 주었다. 이들을 철저히 통제하기 위한 조치다. 근자에 타밀 사람들의 거주지도 번지를 부여하고 우체국도 생겼더니 여간 반가운 일이 아니다. 하지만 아직도 타밀 사람들의 생활은 매우 가난하다. 분유를 살 돈이 없어서

대한한의사협회 의료광고심의위원회 제071004-총-1784호 (광고)

**퇴행성 류마티스 디스크 동신방 한의원에서 - 한방(韓方)요법으로 다스려!**

◆ 허리, 목 디스크 한방요법 치료

**[ 퇴행성 관절염과 류마티스 관절염은 어떻게 다른가? ]**

- 퇴행성 관절염 통증
- 류마티스 관절염 통증
- 목, 허리 디스크 통증

**동신방 한의원에서는 한의학적 한방요법으로 치료한다.**

동신방 한의원에서는 허리, 목 부분까지 연결된 척추 뼈 사이에 있는 섬유 태와 그 사이에 들어있는 수액을 디스크(추 간판)이라고 하는 것이 바깥으로 튀어나오거나 파괴되어 생긴 병이라고 하며, 동신방 한의원은 디스크 즉, 추간판 탈출증은 허리나 목과같이 많이 움직이거나 충격을 가해졌을 때 추간판이 정상적인 위치를 벗어나 신경을 압박하여 통증이 발생하는 질환을 얘기하고 동신방 한의원에서는 디스크로 인한 통증을



치료하기 위해 저희 한의원의 노후우가 담긴 처방을 사용하여 한약재를 깨끗한 물을 이용하여 한의학 방법으로 만들어 지는 약물을 치료 요법으로 디스크로 고생하는 환자들을 치료한다고 동신방 한의원은 말한다.

**동신방한의원 문의 080-598-9832**

**간 건강해야 장수할 수 있습니다.**

지리산자락 신비의 **참다슬기 농축액**

토종종당과 비길만한 자연산 참 다슬기로 삶의 활력을 찾으세요. 지리산 자락 청정 지역에서 서식하는 자연산 참다슬기만 가지고 전통재식(가마솥)방법으로 달인 참다슬기 농축액은 상쾌한 하루를 열어줍니다.



■ 다슬기 농축액 : 지리산 자락 계곡 맑은 물에서 깨끗한 참 다슬기와 구슬알 다슬기를 죽은 것과 빈 껍데기를 골라 내어 깨끗이 씻고 해금시킨다. 다음 다슬기 10kg을 분쇄하여 가마솥에 넣고 전통방법으로 다슬기 속살이 녹을 때까지 48시간을 다룬다. 여기에 마늘, 생강, 대추를 넣고 24시간을 더 달인다. 농축액은 60포 단위로 포장합니다.

■ 주문하시면 (생선) 담여 드립니다. 참 다슬기 농축액은 주문(생선) 담여들이며 주문시 기간은 3일~4일 걸리오니 참고하시고 주문해 주세요!

**상담 (055)963-9583**  
**문의 (055)355-5626**  
산마을 토종(민속농원)

**VIP 여행사**

불교성지 순례상품

[ 불교성지순례 ]  
▶ 문수도량 : 오대산 순례 + 북경(5박 6일)  
₩ 990,000

[ 불교성지순례 ]  
▶ 지장도량 : 구화산 + 황산 / 상해 / 항주 / 소주(5박 6일)  
₩ 890,000

[ 불교성지순례 ]  
▶ 지장도량 : 구화산 / 관음도량 보타산 / 낙가산 순례 + 황산(7박 8일)  
₩ 1,090,000

[ 불교성지순례 ]  
▶ 각원사 / 미안야 양곤 / 바간 / 만달레이 순례(5박 6일)  
₩ 1,500,000

HANATOUR THECOME


**불교성지순례전문여행사**

(주)VIP여행사 | 진주시 신안동 8-10번지  
신안동 : ☎ 055)743-5001 / Fax 055)743-5003  
E-마트 : ☎ 055)741-9999 / Fax 055)742-4444

불교문에 떠남 | 서울시 서대문구 홍은 3동 328번지 02)308-9520

詩僧의 정리한 삼국시대 **한국의 시승**

로담스님 신간



펴낸곳 | 불교문에  
편집인 | 로담스님  
A5/253쪽 / 값 12,000원

신라 스님들의 시는 있는데...  
백제 고구려 스님들의 시는 왜 전하지 않는 걸까?  
승려신인 로담 스님이 발품을 팔아 정리한  
우리 고대사에 빛나는 깨달음의 노래들!