
아무도 말하지 않은
한국 전통차의 참모습

지허 스님

금둔사

아무도 말하지 않은 한국 전통차의 참모습

지허스님

금둔사

하나. 한국차의 유래

인류 역사상의 최초의 차 기록은 중국에서 기원전 2747년 염제 신농씨가 차를 마셨다고 [식경]에 쓰여 있으며, 우리나라로 치자면 단군 시조가 나라를 세울 무렵인 5천년 전이다.

우리나라의 최초의 기록으로는 [삼국사기]보다 70여년 전에 쓰여진 [가야국기]에 아유타국 공주인 허황옥이 금관가야의 왕비로 시집오면서 차씨와 차를 가져왔다고 나와 있으며, 그때 차씨를 심은 곳은 지금의 김해 지방이다. 다음으로 백제에서는 침류왕 원년인 384년에 마라난타라는 인도의 승려가 불교를 전하면서 차나무를 심었다고 한다. 그런데도 [삼국사기]에 있는 대림이 당나라의 사신으로 갔다가 흥덕왕 3년 서기 828년에 돌아오면서 차씨를 가져와 지리산 남쪽에 심었다는 기록에만 의지해 지금의 하동 지방을 차시배지라고 주장하는 것은 역사를 축소 왜곡하는 오류이다.

둘. 차나무와 차나무 종류

차나무는 동백나무과 상록수로써 국제 식물 범규의 학명으로는 *Camellia*이다. 차나무의 종류는 원산지에 따라 인도의 앓삼종과 중국의 대엽종, 소엽종이 있으며, 중국종을 근래에 연구 개발한 일본의 야부기다종이 있다.

- 자생차나무의 특성

첫째, 심근성이다. 대개 자생 차나무의 뿌리는 지상으로 자라는 몸체 줄기보다 두세 배는 더 길다. 어떤 나무의 뿌리도 미치지 않는 깊숙한 땅 속을 뻗어 들어가 담백한 수분과 무기질을 오염되지 않은 지력과 함께 빨아올려 전 몸체로 내보냄으로써 그 기운이 차맛이 되고 꽃이 되며 열매가 되는 것이다.

차나무 종	
야부기다(일본)	85%
변종 자생차나무	10%
순수 자생차나무	5%

둘째, 실화상봉수이다. 이 세상의 어떤 나무도 꽃이 피운 뒤에 열매를 맺어 그 열매가 씨앗이 되는 질서를 어기지 않는다. 오로지 자생 차나무만이 전년에 맺은 열매가 그 자리에서 1년이란 긴 시간을 기다렸다가 그 해에 새로 피어난 차꽃과 만나는 감동을 자아낸다. 그래서 차씨는 맺은 지 2년만에 씨앗을 떨구는 나무다.

셋째, 늦가을의 황량하고 스산한 추위에도 불구하고 아득하고 은은한 향기의 하얀 꽃을 피운다. 다른 나무들이 꽃이 다 진 뒤 오상고절이라는 국화마저도 져내리고 만상이 겨울잠에 들어가 텅 빈 대지가 한껏 쓸쓸할 때를 기다려 모든 꽃의 마지막으로 피어나 아담한 자태로 온 누리를 밝힌다.

넷째, 차나무의 잎은 지지만 그 낙엽은 보이지 않는다.

다섯째, 비전박토나 산비탈을 좋아하며 그 중에서도 바위틈이나 돌자갈밭에 끈고 튼튼한 뿌리를 내리고 안온보다 시련을 극복하는 삶을 살아간다.

-야부기다종 차나무

백제와 통일신라 때 우리나라가 전해준 중국종 차나무를 19세기에 육종 실험을 통하여 연구 개발한 신품종으로 일본에 이어 우리나라의 경우에도 차의 대량 생산에 크게 한 몫을 한 차나무이다. 메이지 유신(1868)때 일본에서 스기야마(1857~1941)가 맹종 죽발의 깊은 곳을 개간하고 소망스런 차나무를 개발했는데 남쪽에서 심은 것을 야부나미(數南), 북쪽에 심은 것을 야부기다(數北)라고 하였다.

우리나라에 야부기다 종 차나무가 처음으로 들어온 것은 한일합방 이후이다.

-야부기다의 특성

첫째, 차나무의 본성인 직근이 거세되고 무성한 횡근, 옆으로 뻗은 뿌리는 가까운 곳의 영양분을 좋아해서 비료를 써야 한다.

둘째, 찻잎의 크기가 재래종 자생 차나무보다 크고 찻잎의 양 또한 비교할 수 없이 많아서 재래종에 비해 약 30대 1정도이다.

셋째, 한 그루의 차나무에서도 가지들과 잎들이 둥근 모양으로 전지할 때마다 치열하게 경쟁을 하며 자란다.

넷째, 야부기다 찻잎을 찌놓으면 자생차 잎을 찌 것보다 더 짙은 녹색이 나며 풋비린내가 많이 난다.

다섯째, 자생 차나무는 과중한 뒤 7~8 년이 지나야 수확이 가능하지만 야부기다 종은 삼사년 만에 충분한 수확을 얻을 수 있는 성수가 된다.



	자생 덩음차	변종 자생차/야부기다 녹차
달이기 전	1창 2기가 그대로 유지된 채 토실토실한 모습으로 뒤 덮여 있다.	이파리가 푸실푸실한 조각으로 되어 있다. 줄기 티도 보인다.
달인 뒤	차잎의 형태가 온전하게 유지되어 있다.	이파리를 조각내 따므로 따는 순간 상처 부위에서 차의 진액이 누출되면서 쉽게 변질될 가능성이 커진다.
달여나온 차 (수색)	다갈색으로 구수한 승농내가 난다	녹색으로 풋내가 난다.



-변종 자생 차나무

야부기다 종 나나무의 대량생산에 의해 일본에서 녹차 사업이 활성화되자 국내의 대기업이 녹차 사업에 뛰어들면서 불러 일으킨 지나친 상업화는 유구한 역사를 지닌 자생차밭의 나무들에게까지 비료를 주게 만 들어 뿌리의 직근이 썩어 버리는 작금의 사태를 야기시켰다.

셋. 자생 차나무 기르기

-차나무가 서식할 수 있는 환경

차령산맥 이남과 지리산 남쪽으로 겨울에 영하 5~6도를 벗어나지 않는 곳이라야 한다. 평지나 비옥한 땅 보다는 비전박토에 속하는 자갈땅이나 바위가 많은 산비탈이다. 방향은 동남향 정남향 남서향으로 일조량이 풍부한 곳으로되 키가 큰 낙엽수가 직사광선을 70%쯤 가려주는 서늘한 환경이 좋다. 인근에 계곡이나 호수가 있어 운무가 서리면 더욱 좋다. 해변가나 섬에서는 염기 섞인 해풍 때문에 좋은 차잎을 얻을 수 없다.

차씨 따기-음력으로 10월 말이나 11월 초

파종

양질의 거름-잡초

피해야 할 것-취녕쿨, 역새풀, 땅가시, 산딸기나무 등.

다음해가 되어 3~4월 쯤에 옷자란 잡초를 베어 땅 위에 깔아주고 8월말쯤에는 전년과 같이 풀을 베어 또 한해의 월동 준비를 시작한다.

넷. 차잎 따기

1. 시간, 날씨
2. 날기
3. 일창이기

다섯. 자생차 만들기

대개 오전에 딴 차잎은 오후에 반드시 덩어야 하고 차잎이 채취된 시점에서 한나절 이상을 넘기면 좋은

차가 되지 않는다.

1. 불 다루기
2. 찻잎넣기
3. 덥고 비비기 - 유강 겸비(柔強兼備)의 덕(德)
4. 두번째 덥기....여덟번째 덥기
5. 볶기

덥는 횟수를 결정하고 찻잎의 상태를 판단하는 것은 차맛에 직접적인 영향을 미친다.

여섯. 차의 종류

-제다법에 따른 분류

완전 발효차: 영국의 홍차, 중국의 보이차

반 발효차: 오롱차, 철관음, 무이암차, 만리향차

찐차 또는 녹차

덥음차: 작설차, 중국의 구화산차, 용정차

-혼합법제차

수제차, 현미차, 연차, 매화차, 말차

-차 이파리의 크기 또는 절기에 의한 분류

우전차: 곡우 전에 따서 만든 차. 우리 자생차를 만들기 적당한 시기는 입하 전후.

세작

중작

대작

작설차: 걸러진 햇볕이 들어오는 양지바른 자갈밭(햇볕:그늘=3:1)에서만 나는 찻잎. 일창이기로 딸 때 첫째 잎이나 둘째 잎이 자색을 띠고, 꼬트머리가 부드러운 삼각형의 참새혀 모양으로 퍼지는 찻잎

여름차: 봄차에 비해 짧은 맛과 쓴 맛이 있긴 하나 향이 더 짙고 깊다.

가을차와 겨울차: 향색미가 여름차보다 약하고 봄차보다 짙다.

신선차

일곱. 다구

태다기, 중다기, 소다기, 보통다기

여덟. 차 달이기와 마시기

차의 성질은 본래 냉해서 따뜻하게 마셔야 되기에 여름에도 차는 꼭 물을 끓여 마셔야 궁합이 맞다. 팽주는 차를 내기 전 반드시 차의 변질 여부를 확인해야 한다. [다신전]에는 차의 변질과 부패의 첫째가 녹색

이라 했고, 두 번째가 황색이요, 세 번째가 흑색이며, 네 번째가 백색이라 했다.

1. 데워진 다관에 차를 넣고 냄새로 차의 변질 여부를 알아본다.
2. 1인분은 대체로 2 g 안팎(세 손가락을 오무려 넣어 집은 양)으로 사람의 수를 가늠하여 넣는다.
3. 끓인 물을 주전자에서 유발에 일단 부어 한 김이 나간 뒤에 다관에 붓는다.
(일본식 녹차는 70~80℃ 정도로 식힌다 하나 우리 차는 온도에 상관하지 않는다.)
4. 잠시 후 1분 쯤 뒤 다관 속 차를 유발에 붓고 찻잔에 나누어 따른다.

물은 양지보다는 음지의 석간수가 더 좋고 석간수 중에도 노란 돌이나 흰 돌 사이에서 나오는 물이라야 제 맛을 낸다. 같은 석간수라도 흐르는 것을 멈추고 안정도니 물일 때 떠다가 차를 끓이는 것이 좋다.

아홉, 차의 삼요소(향색미)

열, 차의 효능

[식경](신농): 차를 오래 마시면 힘이 솟고 기분이 즐겁다

[식론](화타): 차를 오래 마시면 사색에 유익하다

[식기](호거사): 차를 오래 마시면 몸이 가벼워 신선이 된다

[본초강목,목부]: 차는 누창을 낮게 하며 이노제이며 가래 갈증 신열을 물리친다.

차는 소화를 돕고 정신을 일깨우며 피곤함을 풀어주고 눈을 맑게 하며 해독작용을 돕고 노폐물을 배설시켜 피부를 곱게 한다. 또 지방을 분해, 비만증을 치료하며 술독을 풀고, 심장을 강화, 고혈압, 당뇨병 예방, 항암제 구실을 한다.

카페인: 독이 없는 지용성 카페인, 혈관 확장, 운동능력 증가

탄닌: 떫은 맛. 위장의 점막 보호, 살균 작용, 체내 독소 제거, 충치 예방, 구강 세균 제거

비타민 C: 피부 노화 방지, 괴혈병, 각기병, 당뇨병, 고혈압 예방

유기당, 유기산, 아미노산

열 하나, 차의 보관과 저장

차 외의 다른 냄새나 습기가 배어들지 않으며 공기 유출이 잘 되는 장소면 좋다.

차는 흡인력이 강해 다른 냄새나 습기를 빨아들이는데 민감하다. 보관과 저장이 잘못되어 변질된 차는 몸에 해롭다.

열 둘, 다례

민간다례: 대소경사, 혼인, 기일, 명절

궁중다례: 고려~조선 말까지 행해졌으며, 왕위 계승, 세자 세손 책봉, 외국 사신 영접시 이루어졌다. 사옹원(궁내 음식 담당)의 다방茶房이 차에 대한 일을 관장하였다.

사찰다례: 패불다례(탱화 봉행), 춘추다례(봄, 가을 다례), 입실다례(당호, 법맥 수계식)

열 셋, 다도

초의 선사의 [다신전]: ‘정조결(精燥潔)이면 다도진의(茶道盡矣)니라.’

일본다도는 센리큐(1522~1591)가 일본다도와 무사도가 결합한데서 비롯되었다.

열 넷, 한국차의 진로

한국차는 차의 클래식이다. 우리 차는 덫는 과정이 10여회 이상이어서 오랜 시간과 정성이 필요하다. 이런 과정을 통하여 만들어진 우리 한국 차는 향색미에 있어 깊고 그윽한 최상의 질을 자랑하며, 다른 나라 사람이 아무리 모방하려 해도 따를 수 없는 예술의 경지에 이른다. 우리 민족이 2000여년 동안 마셔왔던 순수 자생 덫음차인 한국차(Korean tea)는 큰 자랑이다.

한국차는 늘 그래왔던 것처럼 한국차답게 홀로 서야 한다. 자주성을 포기하고 사대주의에 빠진다면 소멸되고 만다. 우리 민족 문화의 우수성을 자부하고 자신있게 펼쳐 나가야 한다. 지금 우리는 우리가 지닌 우수한 민족성과 문화를 토대로 다가오는 무한 경쟁 시대에 세계 속의 한국으로 도약해야 하는 과제를 안고 있다.