

차(茶)의 세계

박 동 춘

(한학자, 전통차 전문가)

五月은 차(茶)의 계절이다.

차에 대하여 조금이라도 관심이 있는 사람이라면 새로 만들어질 향기로운 햇차를 가슴 설레이며 기다린다. 엄동설한을 견디고 봄의 따뜻함을 듬뿍 받아 막 피어 오르는 차잎은 그 모양만 보아도 경이롭다. 연록색 잎에서 힘차게 돌아나는 새 기운들! 차잎에서 흩어지는 풋풋한 향은 사람들의 마음을 상쾌하게 만든다.

참새의 헛바닥만한 차잎을 따서 만든 차라고 하여 작설차라 한다. 다서(茶書)에서는 일창(一槍)이라 하여 잎이 피지 않고 침처럼 올라 올 때 차를 채취하라 했지만 우리나라 차나무는 대개가 소엽종(잎의 크기가 작은 것, 대엽종의 잎은 소엽종의 배쯤 된다)이 주종을 이루고 있어 일창이기(一槍二旗 : 잎의 상태가 두 잎이 벌어지고 침이 하나인 것)에 차잎을 채취하는 것이 좋다.

차잎의 채취시기는 대부분 농촌의 농사철과 비슷하여 인부를 구하는 일이 하늘의 별을 따는 것만큼이나 어렵다.

야생차(다원에 기르는 차가 아니고 자연상태에서 자생하는 차)라고 하는 것은 대나무 숲속이나 산속에서 자라기 때문에 차잎의 채취는 일일이 사람의 손끝이 필요하다. 재배하는 차처럼 차잎을 따기에 편리하게 일정한 간격으로 차나무가 조성됐다면 차를 따는 기구를 사용할 수도 있겠지만 야생차는 일일이 사람이 딸 수 밖에 없다. 이런 이유로 그 해의 인력수급이 차맛을 가름할만큼 큰

영향을 준다.

차잎의 채취시기에는 하루나 혹은 삼일이 지나면 차의 맛과 향이 현저한 차이를 나타내기 때문이다. 첫물차(일명, 細雀)는 곡우를 전후해서 차를 따게 되는데 우리나라의 경우 차밭의 조건, 주변의 환경에 따라 시기가 다르다. 산간지방은 날씨가 비교적 춥고 일조량이 적다. 따라서 이런 곳에서 자라난 차와 대나무 숲속에서 자라는 차는 햇빛을 많이 받고 자라는 차잎보다 약 일주일 혹은 15일 가량이 늦다.

대체로 중국의 다서(茶書)에서는 곡우를 전후로 차의 채취시기를 잡지만 우리나라 기후상으로는 곡우를 지나 약 10일 후가 첫물차를 딸 시기로 알맞다. 두물차는 첫물차를 딴 후 10여일 후에 채취하는데 야생차는 두물차, 많게는 세물차까지 딸 수 있다.

일반적으로 조성된 다원에서는 5월에서 7월까지, 10월에도 차잎을 딴다. 이렇게 채취한 차잎은 그 당일날 차를 만들게 되는데 그것은 생잎이며 연하디 연한 잎이어서 상하기 쉽고, 차잎이 변하면 차의 향, 맛, 색에 많은 영향을 주기 때문에 차잎의 관리에도 세심한 주의가 요구된다.

차는 차를 만드는 방법에 따라 여러가지 특성과 풍미를 가지게 되는데 대략 세가지 종류로 나눌 수 있다.

첫째, 녹차 계통과 두번째 우롱차 계통, 세번째 홍차 계통이다. 녹차는 이름이 주는 이미지대로

녹색의 차빛을 가지고 있어 녹차라고 말하며 전혀 발효되지 않은 것이다. 우롱차는 우리나라에서 거의 생산되는 곳이 없고 중국차의 대중을 이루고 있는데 이것은 차잎을 반쯤 발효시킨 것이다. 차의 빛깔이 황색을 띠고 있다. 홍차는 우리나라 사람들에게 많이 알려져 있는 차로 차잎을 완전히 발효시켜 차빛이 붉은 색을 띠고 있다. 이 홍차는 영국이 중국을 침략하여 아편전쟁을 일으키는 원인이 되었다.

우리나라에서는 녹차계통의 차가 주종을 이루고 있어서 차를 피는 곳에서 쉽게 살 수가 있다. 그럼 옛날에도 이런 형태의 차가 유행되었던 걸까? 고려시대에는 지금처럼 물을 끓여서 다관에 붓고 차잎을 넣고 우려내어 그 용액을 마시는 방법이 아니라, 말차라고 하여 차잎을 갈아서 분말을 만든 다음 타는 것으로, 잘 저어 거품을 내어 마시는 방법이 유행했다. 이 방법은 우리가 오늘날 차를 우려내는 법과 현저한 차이가 난다. 차를 만드는 공정도 다르다.

말차는 탕차보다 차를 만드는 과정이 훨씬 복잡하여 중국의 원대와 특히 명대 초기에는 백성들의 부세를 줄이기 위해 말차의 전단계인 용봉단을 만들지 못하게 하고 탕차를 조공케 했다. 이런 이유로 말차는 줄어들었고 탕차가 일반적인 차로 음용되었다.

우리나라에서는 고려시대에 말차가 주로 사용되었고 고려말에는 서서히 탕차로 바뀌어졌을 가능성이 많아 보인다.

탕차를 우려내는 데에는 물이 제일 중요한데 초의(草衣)스님이 쓴 동다송(東茶頌)이라는 다서(茶書)에서도 ‘물은 차의 체(體)요, 차는 물의 신(神)이다.’ 좋은 물이 아니면 그 신(神)이 드러나지 않고 좋은 차가 아니면 그 체(體)를 볼 수 없다고 했다. 이처럼 물은 차와 불가분의 관계를 가지고 있다.

아무리 좋은 차라도 물의 질과 종류에 따라 차의 맛과 향이 확연히 다르다. 우리는 도시 속에

살고 있기 때문에 좋은 물을 구한다는 것은 거의 불가능하다. 좋은 차일수록 물에 민감하게 작용하기 때문에 차는 거의 물에 그 맛과 향이 좌우된다 하여도 과언이 아니다. 도시인은 차물로 수도물을 사용할 수 밖에 없는데 다행히도 수도물은 원수가 한강이므로 좋은 물인데 수도물의 생산과정에서 염소를 쓰기에 차물로 부적합한 점이 있다.

수도물을 끓일 때 조금만 주의하면 산간수 중에 철분이 많이 함유된 것보다 나은 차를 우려낼 수 있다. 산간수라도 철분이 많은 것은 차를 우려냈을 때 맛이 무겁고 향이 드러나지 않는 폐단이 있다. 차를 우려낼 때는 다구를 사용하게 되는데 다관이 너무 크면 향이 분산될 염려가 있고 다관을 너무 낮은 온도에서 구운 도자기류로 사용하면 다관이 차의 향을 앗아가기도 한다. 좋고 알맞은 다관과 찻잔을 가지는 일도 그래서 중요하다.

조건이 잘 갖추어진 차의 아름다움은 그 자체가 감동적이다. 사람과 사람의 좋은 만남, 물과 차, 다관과 찻종, 말로 표현할 수 없는 순간의 조화들, 잘 이루어진 차 그 자체가 신비롭다. 그리고 감동을 준다. 온몸에 퍼지는 따뜻한 온기, 목을 타고 넘어가는 향기로움, 물을 끓이며 나누는 즐겁고 흡족한 대화들, 잠시의 고요함. 임어당은 일찌기 차를 마시는 즐거움을 얘기했고, 많은 선인들의 문장에서 차의 경외로움을 노래했다.

그러나 차가 우리에게 주는 즐거움은 자연과의 교감, 자연과의 일치감을 느끼는 것이다. 인식의 열림속에 한잔의 차로 자연의 오묘함을 속삭이고 향기로움과 혀끝에 감도는 짜릿한 맛을 나에게 전해준 이들과 만드는 사람들의 손끝과 인정 또한 나에게 전달되는 귀중한 인연들이다.

차는 도(道)라고 말한다. 도는 이끌어주는 것이요, 길이다.

차도라는 고차원의 형이상학적 연설보다 따뜻한 자연의 소리가 더 가슴을 열게 한다. 건강을 위해 차를 마시는 이들도 결국은 차가 가져올 자연의 오염되지 않은 기운을 얻고자 함일 것이다. ☯