

차 생활의 실제

차는 기호품이다. 각자의 취향과 경험을 통하여 차생활의 모습과 목적이 다르다 하겠다. 차의 탐구를 통하여 차생활의 운용 자체를 수행의 한부분으로 삼아 자연과 물아의 변화와 질서의 동질성을 회복하는 단초로서 차를 연구의 대상으로 삼는 경우도 있고, 단순한 취미와 건강식품으로 차를 즐기는 사람도 있다. 그 접근의 목적이 무엇이든간에 차를 가까이 한다는 자체는 여유와 즐거움이 수반되며 좋은 벗을 가까이 두는 것과 같다. 차를 다루는 일의 가장 중요함은 마음이다. 마음의 고요함과 정갈함을 통하여 아름다운 자리가 만들어지고, 그런 과정을 통하여 순일한 자연과 동화될 수 있다.

박 동 준

(한화자, 전통차 전수자)

1 차의 종류

현재 우리 나라에서 생산되는 차의 종류는 대부분 녹차가 주종을 이루고 있다.

녹차는 제조방법에 따라 찌차와 덩음차로 구분된다. 찌차는 차잎을 시루에 찌거나 물에 데쳐 멍석에서 차잎을 비벼 다시 무쇠솥에서 말리는 방법으로 만든차요, 덩음차는 생잎을 무쇠솥에서 덩어내어 왕골 자리에서 비벼 다시 무쇠솥에서 말리는 방법으로 차를 만든 것을 말한다.

이것은 차의 제조방법으로 분류한 것이고 차를 채취하는 시기에 따라 우전차, 입하차, 세작, 중작, 끝물차로 부르기도 하는데 이것은 차를 채취하는 시기에 따라 분류한 것이다.

또 반 발효차, 발효차 라고 부르는 것은 차를 제조하는 방법이 생잎을 30%쯤 발효한 차의 종류를 말하는 것으로 중국의 청차 종류와 대만의 고산 우롱차가 여기에 해당된다. 발효차는 생잎을 완전 발효시켜서 만든 것으로 홍차나 보이차 같은 것이 여기에 속한다.

이 밖에도 일쇄차라 하여 생잎을 음건하여 차를 만들기도 한다.

지금까지 열거한 종류는 거의 탕차를 말한 것이고 말차는 제조방법과 차를 채취하는 시기도 달라서 보통 용단이나 승설차는 거의가 말차이다.

떡차는 말차의 제조 방법으로 차를 만들어 차를

음용하는 방법은 탕차법을 이용하는 것으로 말차의 변형된 상태라 할 수 있다.

2 다구의 선별과 이용

다구의 선별은 좋은 차를 제대로 음미할 수 있는 관건이다. 다구는 차의 종류에 따라 모양과 질을 다르게 준비하여 두어개 정도 준비해 가지는 것이 좋다.

녹차를 즐길 때와 발효차를 다룰 때 다기를 바꿔 사용하는 것이 좋다. 더 세심히 신경을 써서 차를 즐기는 경우라면 차의 품질에 따라 다기의 종류를 달리하여 고급차일 경우 다기의 크기가 작은 것을 사용하고 일반적인 차의 경우 큰 다관을 사용하는 것도 괜찮은 방법이다.

다기의 선택에서 중요한 포인트는 다기가 고온에서 구어진 것을 분별하는 것인데 손으로 가볍게 두드려보아 경쾌한 종소리가 나는 것이 대체로 고온에서 잘 구어진 다기라고 생각하면 된다.

다기에서 둔탁한 소리가 나는 경우나 지나치게 화려하게 채색된 다구는 차의 순향을 다기가 빼앗아 가는 경우가 허다하다.

이런 경우에는 차가 밋밋하거나 잡냄새가 나는 경우가 종종 있다. 다구의 질문제는 각자의 안목과 취향에 따라 선택되는 것이지만 너무 고가의 다구나 사치스러운 것은 피하는 것이 차의 정신에 어긋나지 않는다.

순백의 백자이거나 청자를 쓰면 무방하다. 분청을 즐기는 경우도 있으나 현재 시중에 나온 분청다기는 너무 저온으로 구어진 것이 대부분이라 흠이다.

잘 구어진 분청다기는 넉넉한 격조가 있다. 찻잔의 개수는 보통 쓰는 사람의 기준에 준하여 준비되 통일된 것보다 각기 다른 잔을 준비하는 것도 운치있는 일이다.

백자잔에 어우러진 찻빛의 느낌과 청자잔에 담긴

차의 향취가 다르며 투박한 용기류에 담긴 모습이 다른 분위기를 담고 있어서 색다른 품격을 즐길 수 있다.

3 물을 저장하는 용기와 물을 끓이는 도구의 이용

도시에서 아름다운 차생활을 즐기기에는 갖추어야 할 조건이 더 수반되는데 물을 잘 관리하고 얻는 일이다.

형편상 도시에서는 수도물을 사용할 수밖에 없는데 이런 경우 질그릇에 물을 침전시키는 방법이 있다. 수도물에서 나는 소독냄새도 줄일 수 있고 격앙된 물을 잠시 잠재우면 훨씬 차맛이 부드럽고 향도 제대로 즐길 수 있다.

우선 중간 크기의 용기그릇을 준비한다. 용기에 물을 담아 두어시간 후에 윗물을 가볍게 떠서 사용한다.

또 정수기를 사용하는 방법도 있으나 정수기는 경우에 따라 차의 향과 맛을 감하는 경우가 있고 필터를 갈고 바로 사용한 물에서는 필터의 냄새가 나며 너무 오래 사용한 정수기는 차맛에서 이상한 쓴맛이 느껴진다.

정수기를 사용할 때에는 이런 점을 유의해야 한다. 다행히 산간수나 자연수를 얻은 경우 너무 많은 광물질이 함유된 물은 차의 향과 맛이 너무 무거워서 제대로 차의 본질을 찾기가 힘들다.

산간수도 대략 한시간 내로 잠을 재웠다가 사용하는 것이 좋다. 차생활에 있어서 명천을 얻는 것은 청복중에 청복이어서 차생활을 훨씬 윤택하게 할 수 있다.

요즘은 다양한 화기 용구가 나와있어 한결 편리하고 간편한 차생활을 할 수 있으나 운치나 격조, 풍류적인 멋은 한결 떨어진다 하겠다.

항상 일에는 하나를 얻으면 하나는 잃어버리게 마련이라 편리를 우선으로 하면 멋을 잃게 되는 단점이 있다. 만약 전기를 사용하는 전열기구를 사용

한다면 물이 끓는 정도를 잘 점검할 필요가 있다. 물이 끓다가 중간에 그쳤다 다시 끓는 전열기구를 사용하면 순숙으로 끓지 못하고 설익는 폐단이 생긴다.

전열기구는 완전하게 물이 끓을 수 있는 것을 사용하여야 한다. 수도물일 경우 물이 끓기 시작하면 뚜껑을 열어 잡냄새를 제거하면 산간수에서 얻은 신선한 맛과 향을 얻지는 못하더라도 차의 다른 면모를 즐길 수 있다. 만약 야외에서 차회를 하는 경우 옛날에는 간이용 야외 풍로를 사용했으나 이런 용구를 준비하지 못했다면 버너를 준비해 보는 방법도 괜찮다. 술방울을 모아 불을 피워 물을 끓여 풍치 있는 경관속에서 한잔의 차를 음미해 보는 일도 운치 있는 일이다.

4 차 다루기의 실제

차를 다리기에 필요한 준비가 모두 갖추어졌다면

다관에 뜨거운 물을 붓고 잠시 후 잔에 다관의 물을 붓는다. 이는 다관과 잔의 냉기를 없애고 정갈하게 하기 위함이다. 차를 다관에 넣고 물을 붓는데 이때 주의할 점은 차의 질과 제조법에 따라 물의 온도를 정해야 한다.

전통적인 제조법으로 고온에서 만들어진 차의 경우 물을 뜨거운 상태로 사용하여 차를 침출하지만 기계로 만든것이나 손으로 만들어진 차라하더라도 저온에서 처리된 차이거나 찌차의 경우 물을 식히지 않으면 너무 탁하거나 쓴맛이 강하여 마실 수 없게 된다.

이런 문제들은 차를 다루는 사람의 경험과 지혜로 조절해 나가야 할 점들이다.

차가 우리나라를 기다리는 동안 잠시의 고요함속에서 자신을 성찰하는 시간이 되어도 좋고, 이 차가 여기까지 오게 된 인연에 대하여 감사하는 마음을 가져도 괜찮을 것이다. 모두 인연의 조화로 여기에 있으므로.....☺

인터넷 홈페이지 구축 서비스 개시

협회는 지난 5월 11일부터 인터넷 홈페이지를 구축하여 서비스를 개시했다.

그간 PC통신 천리안을 통해 방재관련 정보서비스를 제공해온 협회는 창립 25주년을 맞이하여 4백세기에 걸쳐 축적한 화재안전 기술정보를 필요로 하는 모든 수요자에게 인터넷을 통해 한 차원 높은 서비스를 할 수 있게 됐다.

홈페이지에는 협회의 주요업무 및 필요한 자료입수 방법에 대한 소개와 아울러 방재기술정보 및 손해보험정보 등 위험관리에 관련된 각종 정보를 담고 있으며, 또한 협회 사이트를 통하여 국내 보험회사 및 해외 방재기관으로 직접 접속이 가능하도록 했다.

현재는 웹호스팅 방식으로 시작하여 자료 서비스의 양이 제한될 수밖에 없으나 앞으로 전용서버를 구축하여 본격적인 방재서비스를 제공할 예정으로 있다.

☞ 화보협회 인터넷 사이트 주소 : "http://www.kfpa.or.kr"

문의처 : 한국화재보험협회 위험관리정보센터

☎ (02)783-4403(직통), (02)780-8111 (交)353, 356