

일상차반사

차를 마시며 향유하는 삶

이영은 아리랑국제방송 뉴스센터 PD



다우와 함께한 찻자리, 홍차의 일종인 정산소종을 우리는 모습

일상다반사, 차를 마시고 밥을 먹는 일. 즉 늘 있는 일을 뜻합니다.

많은 사람이 모닝커피 한 잔으로 하루를 시작합니다. 혹은 점심시간 이후 나른한 오후를 차 한 잔과 더불어 이겨내고는 하지요. 저도 물론 간편한 인스턴트 커피나 티백 형태로 된 차, 아메리카노 등을 자주 찾습니다만, 동아시아의 차를 특히 더 좋아합니다. 보통 그런 차라고 하면, 엄격하고 절제된 다도(茶道)를 떠올리는 분들이 많으실 텐데요.

이런 부분이 대중들에게 선뜻 차를 접하기 어렵게 만들 것 같습니다. 하지만 전혀 그렇지 않습니다. 오히려 깊이 빠질수록 매력적인 것이 차의 세계입니다. 차에 대해 논하기에는 많이 부족한 저입니다만, 이번에는 저의 차 생활에 대한 이야기를 해 보려고 합니다.



술을 좋아하면 차를 좋아하게 되더라고요

제가 처음 차를 접하게 된 것은 7년 전으로 거슬러 올라갑니다. 그 전까지만 해도 제가 접했던 차는 티백으로 나오는 홍차와 녹차가 전부였지요. 저에게는 술친구가 한 명 있습니다. 어느 날, 그분이 “해장에는 이것만 한 것이 없더라고요” 하면서 동그랗게 말린 찻잎 덩어리를 한 알 우려주었습니다.

지금은 다이어트, 항산화 효과 등으로 유명하지만, 그때까지만 해도 꽤 생소했던 ‘보이차’였습니다. 이해하시기 쉽게 말씀드리자면, 제가 보이차를 처음 접한 것은 마치 술을 입에도 대 보지 않았던 사람이 처음부터 안동소주를 마신 것과 같았습니다.

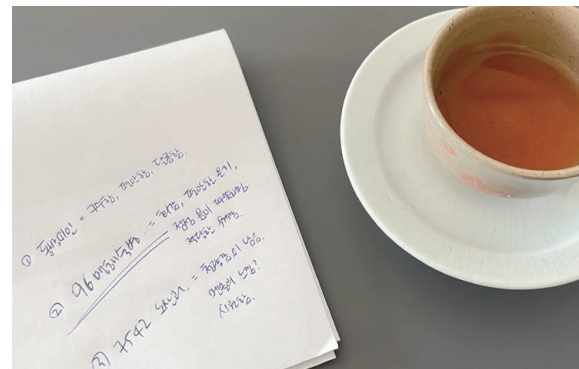
차에는 여러 가지 종류가 있는데요. 찻잎의 종류와 수확 시기 그리고 제다 방법에 따라 <녹차, 백차, 우롱차, 홍차, 흑차>로 나눌 수 있습니다. 제가 처음 접했던 보이차(普洱茶, Puer Tea)는 중국의 운남성 일대에서 생산되는 후발효된 흑차를 뜻합니다. 이것 또한 정확한 설명은 아닙니다. 나중에 지면이 더 허락된다면, 자세하게 이야기를 풀어보도록 하겠습니다.

차는 마치 와인처럼 생산지와 생산 시기에 따라 다소 차이가 있습니다. 특히 보이차도 그런데요. 보이차의 특징을 표현하자면 마치 평양냉면처럼 있는 듯 없는 듯한 미묘한 감칠맛과 푸근한 지푸라기 향 등을 들 수 있습니다.

하지만 원래 와인과 위스키도 즐겨왔기 때문일까요? 저는 금세 이런 보이차의 매력에 흠뻑 빠졌습니다. 술처럼 미묘하고 깊은 향과 맛을 지녔지만, 일상생활에 지장을 주지 않는다는 점이 좋았습니다.



보이차 병차의 모습



보이차의 탕색, 그리고 테이스팅 노트 메모

그리고 모든 취미는 장비 욕심을 동반하기 마련이죠. 차를 우리기 위해 필요한 아기자기하고 예쁜 다구의 영향 또한 컸습니다. 그렇게 보이차를 시작으로 저는 각종 찻잎과 다구들을 하나하나 사 모으고, 차를 마시기 시작했습니다.

글쓴이의 다구와 차예관에 전시된 다양한 다구들





차엽의 다양한 형태와 색깔. 왼쪽부터 서호용정(녹차), 온주태순(홍차), 안계청향철관음(우롱차)

차의 매력

백문이 불여일견. 어떤 것을 공부하고 알아가기 위해서는 직접 경험해 보는 것만큼 좋은 것이 없지요. 차도 그렇습니다. 많이 마셔보는 것이 우선입니다. 다양한 종류의 찻잎들을 구해다 직접 우려 마시고, 차예관(티 하우스)이나 차 모임에 가서 쉽게 마셔볼 수 없는 차도 마셔보았습니다. 그렇게 차 생활을 즐기다 보니, 저는 보이차뿐만 아니라 홍차를 더 선호한다는 것도 깨달았습니다. 함께 차를 마시며 서로 생각을 나누는 다우(茶友)들도 만났고요.

차의 매력 중 하나는 무엇보다도 함께 차를 마시는 사람들에 있습니다. 찻자리에서는 주로 한 사람이 차를 우려 내어주는데요, 그런 사람을 팡주(烹主)라고 지칭합니다. 차의 종류와 그 맛과 향이 다양하듯, 차를 우리고 즐기는 방법 또한 사람마다 모두 다릅니다. 그런 만큼 찻잎과 물, 차를 우려는 시간, 다구를 다루는 손길에서도 성품과 취향이 드러나기 마련이죠. 이것을 지켜보는 것 또한 차를 마시며 나누는 대화만큼이나 재미있습니다. 차가 우려지기를 기다리는 그 시간의 오롯함을 즐기는 것은 덤입니다.

또 다른 차의 매력으로는 차 그 자체입니다. 이왕이면 다홍치마라고, 인간은 본디 심미안

을 추구하기 마련입니다. 제다 방식에 따라 다양한 색깔과 투명함, 맛과 향을 가진 찻물은 보는 것만으로도 아름다움을 느낄 수 있습니다. 찻잎도 그렇습니다. 찻물을 우리기 전에도 차하(茶荷, 찻잎을 담는 작은 그릇)에 담긴 찻잎을 통해 그 모양과 향기, 색깔을 감상할 수 있습니다. 찻잎과 어우러지는 차하 그 자체의 아름다움 또한 한 점의 예술작품을 접하는 느낌을 줍니다. 그래서인지, 다구 욕심이 점점 많이 생긴다는 것은 부인할 수가 없습니다. 아직도 사고 싶은 게 많거든요.

차를 한 번 우려낼 때마다 달라지는 색깔과 맛과 향을 즐길 수 있다는 것 또한 매력적입니다. 마치 와인을 디캔팅하고 브리딩하는 것과 같습니다. 이 부분은 과하게 탐미주의적이라고 생각하실 수도 있겠지만, 차를 우려내어 맛이 모두 빠진 엽저(葉底, 찻잎 찌꺼기)의 꼴을 감상하고, 아직 찻물에 젖은 푸근하고 구수한 엽저의 향을 느끼는 것도 좋습니다.

마지막으로는 다식(茶食)입니다. 차를 마실 때 같이 먹는 다양한 간식들이 주는 즐거움 또한 빠질 수 없습니다. 차는 술과 같이 빈 속에 마시면 안 됩니다. 감기약이나 진통제를 빈속에 먹지 않는 것과 같기 때문입니다. 다양한 효능을 가진 차는 약(藥)과 음료 그 사이 어딘가에 있습니다. 때문에 식사를 잘하고 마시거나, 맛있는 다식과 함께해야 몸에 이롭습니다. 물론 과식은 금물입니다.

차 생활은 복잡한 용어와 절차, 다구에서 시작되는 것이 아니라고 생각합니다. 이 글을 쓰는 지금, 어느덧 해가 저물었습니다. 밤이 깊어지는 추분이 머지않았습니다. 아직 낮은 덩이만 가을의 문턱을 이미 지나고 있지요. 여러분이 이 글을 읽으실 때쯤이면 공기가 많이 서늘해질 것 같습니다. 처음부터 보이차를 드시지 않아도 좋습니다.



다구를 사용해서 복잡하게 차를 우려내지 않아도 좋습니다. 찬장에 있던 현미녹차나 홍차 티백이어도 상관없으니, 오늘은 은은한 차의 향과 함께 여유를 즐겨보시는 것은 어떨까요?

주전자에서 올라오는 수증기와 보글보글 물 끓는 소리, 티백에서 우러나는 찻물의 빛깔... 일상에서 지나칠 수 있었던 부분들을 향유하고, 그런 여유를 만들어내는 시간을 가져보시는 것을 추천합니다. 제가 생각하는 차 생활은 그런 여유에 있습니다. 독자분들도 여유로운 찻자리를 가지시길 기원합니다. ☕



1,2,3 차와 함께할 수 있는 다양하고 예쁜 다식들