

용수 스님의 5분 명상

자신의 삶

자기 삶을 살지 못하면 눈물이 나요. 후회가 많아요. 자신의 삶을 사세요. 자신의 행복을 따르세요. 다른 사람을 위해서 살지 마세요. 다른 사람을 행복하게 하기 위해서 살지 마세요. 의미도 보람도 없는 일입니다. 그것은 집착입니다.

부족한 자신을 남의 인정으로 채우려고 하면 채워지지 않아요. 남의 사랑을 찾지 말고 가슴의 사랑을 찾으세요. 자신의 길을 가세요. 자신의 가슴을 따르세요.





김종미 교수의 차와 사람을 잇다

⑳ 300년 전홍

깊음과 아취가 있는 가을 홍차

일기일회(一期一會), 인생에 단 한 번뿐인 이 가을의 절정에서 붉게 물든 단풍을 바라보며 운남홍차 전홍을 마십니다. 얼마 전 읽은 김훈 작가의 수필 '다녀온 이야기'가 생생합니다. '이런 일을 글로 써서 받아들여질는지 알 수 없으나 다만 겪은 일을 겪은 대로 쓴다'로 시작하는 이야기는 작가가 올 초에 혼수상태에서 저승을 다녀온 체험담입니다. 첫째 날은 눈이 내려 온통 하얀 적막강산에 작은 무덤이 있었고 작가는 혼백이 되어 자기 무덤가에 앉아있습니다. 미워했던 사람들이 그리워집니다. 둘째 날은 심판자 앞에 끌려갔습니다. 그가 썼던 자유, 사랑, 희망 등 단어들로 세상을 기망했다는 죄목으로 끝도 없이 심판을 받습니다. 저승에서도 억눌림에 억울했던 작가는 혼수상태에서 깨어나 세상에 살아 돌아온 것이 눈물겹게 행복했습니다. 마지막 글은 이렇습니다. '내 옆에 꽃이 피어 있었구나. 이걸 모르고 먼 데를 헛되이 헤매고 있었구나.' 지금 있는 바로 이 시간과 이 공간을 온전히 살 수 있다면 삶은 감사로 넘쳐날 것입니다. 삶에 감사하려해도 감사해지지 않을 때, 차 한 잔을 마셔 봐요. 차의 향기와 깊음에 온전히 몰입하다보면 덕지덕지 묻어있는 갈망들이 찻물에 말갛게 씻어질지도 모릅니다.

가을에는 홍차가 어울립니다. 중국어로 홍은 '호옹↗'하며 뒤를 올려서 발음하고 차도 '차아↗'하고 뒤를 올려서 발음합니다. 그러니까 홍차는 '호옹↗ 차아↗'라고 말하는데 소리만으로도 왠지 활발하고 즐겁고 좋은 일이 많이 생길 것 같은 흥하는 에너지가 있습니다. 그래서 붉은 단풍을 바라보며 기분 좋게 마시는 붉은 홍차는 치유의 차, 흥성의 차로 다가옵니다.



고산지대 천연원시림의 수령 300년 고차수 찻잎으로 만든 '300년 전홍'.

19세기에 통무관 정산소종이 세계적인 인기를 끌자 중국 각지에서는 여러 종류의 홍차가 새로 개발되었는데 그 중 대표적인 것이 기홍과 전홍입니다. 기홍(祁紅)은 기문홍차(祁门红茶)를 줄인 말입니다. 기문은 안호이성 황산시 기문현으로, 중국에서 가장 아름다운 산이라 불리는 황산 산맥의 차산지입니다. 정산소종이 소엽종 찻잎으로 만드는 것과 비교하여 기홍은 중엽종 찻잎으로 만듭니다. 기문 차산도 본래 녹차 산지였는데 청나라 말기에 푸젠성에서 관리를 하다가 귀향한 사람이 푸젠성 통무관 홍차를 모방하여 홍차 산업을 일으켜 기홍이 세계적인 홍차로 성장했습니다. 영국 엘리자베스 여왕이 중국을 방문했을 때 선물한 차가 기문홍차 기홍입니다.

전홍(滇紅)은 윈난 홍차를 줄인 말입니다. 전(滇)은 윈난성을 부르는 약칭입니다. 윈난성은 참으로 아름다운 곳입니다. 꽃과 과일이 풍부하고 풍경도 신비롭습니다. 쿤밍, 리쟝, 샹그릴라에는 여행 왔다가 반해서 몇 년씩 머물고 있는 외국인들이 많습니다. 오아시스처럼 윈난을 더욱 빛나게 하는 것은 시솽반나를 중심으로 펼쳐진 차산(茶山)들입니다. 평지에 밀식하는 키 작은 관목이 아니라 키 크고 찻잎도 큰 교목 대엽종 차나무가 자라고, 특히 해발 1500m-2300m 고산지대의 천연 원시림 속에는 수령 백 년에서 천 년이 넘는 고차수(古茶樹) 다원이 있기에 애차인(愛茶人)들의 가슴을 뛰게 합니다.

윈난 전홍은 윈난성의 교목 대엽종 찻잎으로 만듭니다. 본래 윈난성의 대엽종 찻잎은 보이차를 만들어왔습니다. 1939년에 윈난 봉경현에서 대엽종 찻잎으로 홍차를 만드는 데 성공하여 그 후 란창강(중국 서남부의 긴 강으로 시솽반나의 중앙을 관통하며 시솽반나를 동서로 나눈다. 메콩강의 원류이다.) 서쪽의 바오산, 린챵, 멍하이 등 여러 차산에서 홍차를 만듭니다. 좋은 찻잎은 마른 찻잎 무게의 상당 부분이 티폴리페놀 집약체인데, 찻잎이 크고 두꺼울수록 티폴리페놀 함량이 농축되어 있어서 윈난 전홍은 전 세계적으로 환영받는 홍차로 급부상했습니다.

제가 선택한 윈난 전홍은 고산지대 천연원시림의 수령 300년 고차수 찻잎으로 만든 '300년 전홍'입니다. 고차수 홍차는 사실 만들기도 어렵고 구하기도 어렵습니다. 홍차보다 보이차로 판매할 때 가격이 훨씬 높고, 홍차는 발효과정에서 찻잎이 간혹 과발효될 수도 있기에, 고차수로는 홍차를 만들기 꺼려합니다. 윈난 전홍의 대부분은 일반등급의 찻잎, 즉 교목 대엽종이지만 평지에서 밀식하는 대지차나 생태차로 만든 홍차가 대부분입니다. 이들 찻잎을 홍배기로 건조하며 홍차의 맛을 끌어올리면 향기도 좋고 맛도 좋은 윈난 전홍이 탄생합니다.

'300년 전홍'은 차를 사랑하는 분들을 위한 공부홍차입니다. 시솽반나의 신6대차산 중 하나인 파사(帕沙)의 고차수 다원에 예약 주문하여 수령 300년 고차수에서 봄에 처음으로 핀 싹과 잎(1아2-3엽)으로만 만들었습니다. 쿵푸를 배우려면 시간과 노력이 필요한 것처럼 차를 만드는 데도 시간과 노력을 들여 정제하여 만드는 차를 쿵푸차(공부차)라고 합니다. 전 공정 수제 홍차이며 홍배기로 건조하지 않고 보이차처럼 햇볕에 말리는 쇄청 기법으로 건조했습니다. 전홍을 처음 드시는 분이라면 홍배기로 맛을 올린 차를 더 좋아할 것이요, 차를 오래 드신 분이라면 300년 고차수의 기세를 사랑할 것입니다.

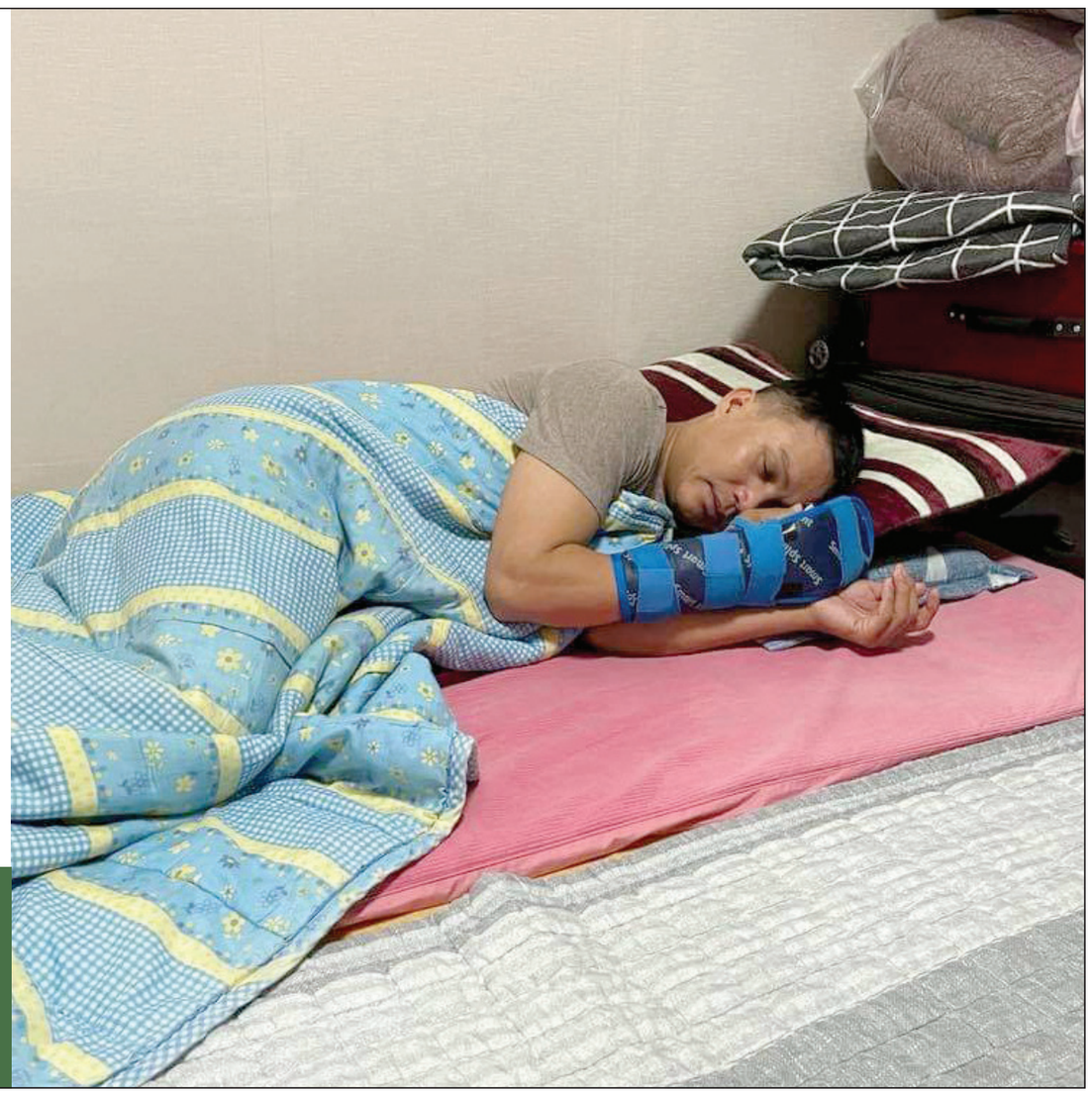
찻잎은 황금색 싹과 검은 색 찻잎이 조화를 이루고 하얀 백호가 빼곡히 덮여 사진을 찍어 확대해 보면 찻잎이 마치 녹용처럼 보입니다. 수색은 짙은 오렌지색에 고차수차답게 찻잔과 찻물이 닿는 가장자리에 황금색 둥근 금권(金圈)이 두텁습니다. 젖은 낙엽향기 뒤로 들꽃향기가 가볍게 지나갑니다. '가을의 절정'을 차로 만들어 마시면 이런 맛이 날까, 절정이지만 봄의 화양연화는 아니고, 새 찻잎도 아름답지만 차를 여러 번 우리고 난 뒤의 젖은 찻잎(엽저)이 더 기운차게 살아 있는, 홍차인가 하면 보이차 같고 보이차인가 하면 홍차 같은, 한 잔을 마셔도 온 몸에 땀이 훅 솟아나는, 깊음과 아취(雅趣)가 있는 가을을 닮은 차입니다.

〈잇다it茶 대표〉

일일시호일

손가락 잘려나가는
끔찍했던 순간에 매일이 고통

베트남 출신 이주노동자 리우띠안씨 기계에 손가락 4개 잘려
해고 당하고 기숙사서도 쫓겨나…수면제 없이는 잠도 못 이뤄



농협 301-0189-0372-01 국민 023537-04-004063 예금주:일일시호일

후원신청전화 070.4707.1080
♥정기 후원 한 달에 만원

이주노동자 지원 사업
다문화가정 지원 사업
국내 취약 계층 지원 사업
해외 지원 사업