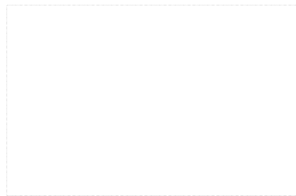


중국차문화의 형성과 발전

짱 유 화 ■ 한국중국차문화연구원장



중국차문화의 형성과 발전

짱 유 화 한국중국차문화연구원장

중국 차문화의 발원지는 2천년 전 지금 중국의 서남지역인 파촉국(巴蜀國, 지금의 사천, 운남)에서 비롯되었다. 청나라 고염무(顧炎武)의 <일지록(日知錄)>에 “춘추전국시대 진나라가 촉나라를 정복한 뒤 비로소 중원에서 차를 마시기 시작하였다”고 기술하는 것도 이러한 연유이다.

8세기에 이르기까지 정립되지 않았던 차에 대한 개념은 당나라 육우(陸羽, 733~804)가 <다경>을 저술하게 되면서 체계화 되었다. 육우는 당시 다양한 찻잎이라는 글자를 정리하여 ‘차(茶)’자를 만들어 정착시켰다.

<다경>의 기록에 의하면 신농시대(神農時代)부터 차를 마셨다고 기술되어 있으나, 차나무는 약 6~7만년의 역사가 있어 실제적으로 지금으로부터 5천년 이전부터 차나무 자생지역의 사람들은 생활 속에서 찻잎을 이용했을 거라 추정된다.

야생으로 방치되었던 차나무는 3천년 전 지금 중국 서남부지방 오늘날 사천·운남성 중심으로 한 파국(巴國)·촉국(蜀國)에서 이용되었고, 중국은 서한(西漢, 기원전206~서기8)시대에 이르러 비로소 시작되었다.

차의 쓰임새는 찻잎을 씹어 먹는 것으로부터 시작되었으며, 약 2000년 전 중국에서 찻잎을 음식으로 만들어 먹었다는 기록이 있다. 이들은 찻잎을 나물로 무쳐 먹거나, 찻잎으로 국을 끓이거나, 차죽(茗粥)을 만들어 먹기도 했다.

삼국시대(三國時代, 220~265)에 접어들면서 비로소 찻잎을 가공으로 마시는 방법이 나타났다. 지금까지 발견된 최초의 차의 가공과 음용의 기록은 서기 230년 전후 삼국시대 위나라 장읍의 <광아(廣雅)>에서다. 그는 당시의 가공에 대해 이렇게 썼다. “형주와 파주일대에는 찻잎을 따 떡 모양의 덩어리차 즉 병차로 만든다. 썬 찻잎은 접착력이 떨어지기에 겹쫘하게 미음으로 병차로 빚는다.”고 했다. 음용법에 대해서는 “차를 마시려면 우선 습기를 제거하기 위해 병차를 구운 후 곱게 찢고, 그 가루를 그릇 속에 넣어 끓는 물을 붓는다. 또한 파·생강·꿀 등을 섞어 끓이기도 한다.”고 하였다.

정립되지 않았던 차에 대한 개념은 당나라(618~907)의 육우가 차에 관한 모든 것을 <다경>에 정립한 후 비로소 체계화되었다. 이것이 계기가 되어 많은 사람들이 차에 대해 새롭게 인식하게 되었으며, 특히 육우는 당시 찻잎을 수증기로 찢서 절구통에 넣고 찢은 후 압착하여 떡차를 만들고 가루를 내어 술에 풀어 끓여 마시는 방법을 적극적으로 권장했는데, 이러한 음다법을 가리켜 오늘날 자차법(煮茶法, Boiling Tea)이라고 부른다. 또한 육우는 ‘차茶’라는 글자의 바른 뜻과 발음을 완전히 정리하여 오늘날까지 ‘차(茶)’란 글자가 정착돼 있다.

<다경>은 세계 최초의 차에 관한 전문서적이다. 중국 당나라 때 육우(陸羽, 733~804)가 저술한 것으로 3편 10장으로 되어있다. 저술 연도는 대체로 780년에 완성된 것으로 보고 있다. 원본은 유실되어 전하지 않는다. 최초의 판본은 남송 함순 9년(1273) 좌규가 편저한 <백천학해(百川學海)>다.

당(唐, 618~907)나라 때를 병차 중심의 시대였다면, 송(宋, 960~1279)나라 때는 단병차(團餅茶, Ball tea) 중심의 시대라고 할 수 있다.

떡차를 가루 내어 술에 넣어 풀어 끓여 마시는 ‘자차법(煮茶法)’이 송나라(960~1279)에 이르러 ‘점차법(點茶法)’으로 진화하게 되는데, ‘점차법’이란 찻가루를 술에 넣어 끓이지 않고 찻사발에 직접 넣어 연고와 같이 끈적끈적하게 만든 후 적당한 양의 끓는 물을 부어 차선(茶筴)이라는 기구로 통해 거품을 내어 마시는 방법을 말한다. 오늘날의 말차와 매우 유사하다.

당·송시대의 과도기적 음차법으로는 오대五代(907~960)의 ‘옥차법(沃茶法)’이 있다. 옥차법과 점차법의 가장 큰 차이는 차선과 탕병에 있다. 점차법은 찻가루를 찻잔에 담은 후 차선을 통해 풀어 마신다면, 옥차법은 차선을 사용하지 않고 오직 탕병의 주구에서 흘러나오는 물줄기의 강약과 완급을 팔의 힘으로 조절해가며 풀어 마시는 방법을 말한다. 옥차법은 <십육탕품(十六湯品)>에 기록되어있다.

<십육탕품>은 당나라 말기와 오대 사이에 저술된 것으로 추론되고 있다. 저자인 소이(蘇廙)에 대한 기록은 없다. 이 책에서 언급된 ‘옥차법’은 당·송 사이의 과도기적 음차법으로 짧은 기간이나 독립된 차법(茶法)으로 학문적 가치가 크다.

지금까지 발견된 송나라 최초의 차서가 채양(蔡襄)의 <다록(茶錄)>이다. 오늘날 말차에서 쓴 ‘점차(點茶)’와 ‘격불(擊拂)’이라는 용어가 처음으로 등장하는 책이다. 저자인 채양(1012~1067)은 채군모(蔡君謨)라고도 부른다. 송나라 4대 서예가 중 한 사람으로서 차에도 능통했다.

한편 점차에 대한 방법을 기록한 책이 <대관다론(大觀茶論)>이다. 이 책은 모두 20편으로 꾸며졌으며 원 제목은 <다론>이다. 대관(1107~1110) 연간에 지은 것이라 하여 <대관다론>으로 부른다. 저자는 북송의 8대 황제 휘종(徽宗 재위, 1100~1125)으로, 후세 사람들은 그를 ‘차의 황제’라고도 한다. 점차에 대한 방법을 자세하게 묘사해 오늘날까지 영향을 미치고 있다.

명나라(1368~1644)는 잎차의 시대다. 병차 또는 단병차(團餅茶)의 가공에서 지나친 시간과 인력의 낭비와 찻잎을 물로 씻는 세척과 착즙으로 인한 차맛과 향기의 손상 등의 결점이 인식되면서 사람들은 점차 잎차를 선호하게 된다. 특히 평민 출신의 명나라 건국 황제인 태조(太祖) 주원장(朱元璋, 1368~1398)이 껍박을 받던 차농들의 고역을 덜어주려 1391년 9월 16일 단차 폐지령을 내리는데, 이 칙령으로 약 400년 동안 중국 차문화를 이끌어왔던 점차법은 중국의 차역사에서 영원히 사라지게 되고 포차법(泡茶法)시대가 열리게 된다. 포차법의 시대가 등장하게 되면서 찻잎을 직접 그릇에 넣고 물을 부어 우려내는 차호(茶壺)라는 우림 용기가 출현하게 된다. 이 다기는 명나라를 지나 오늘날까지 크게 유행하고 있다.

그러나 주원장의 단차 폐지령 있음에도 불구하고 명나라 초기까지 아직도 일부에서 말차를 즐겼다. 다만 단차와는 달리 잎차를 그대로 갈아 풀어 마시는 것이 달랐다. 이러한 잎차를 당사에서 ‘초차(草茶)’ 또는 ‘강차(江茶)’라고 불렀는데, 오늘날 일본의 말차 가공법과 거의 같다.

이 기록은 명나라의 차서 <다보(茶譜)>에 있는데, <다보>는 약 2천 여자에 불과하나 명·청시대의 수많은 차서 중에 학문적, 사실적 측면을 두루 갖춘 차서다. 명나라 개국 황제인 주원장의 17번째 아들인 주권(朱權, 1378~1448)이 1430~1448년 사이에 저술한 것으로 추론되고 있다.

명나라 이전의 모든 차는 녹차였으며, 찻잎의 가공방법으로는 주로 증기로 찌서 만든

증청(蒸靑)방식이었다. 명나라에 이르러 시장의 수요에 따라 그 가공법도 다양하게 전개되어 찻잎을 덪는 형식인 초청녹차와 더불어 홍차·황차·흑차·백차 종류의 차들도 등장하게 된다. 청나라(1644~1911)에 이르러 다섯 가지의 차 종류 이외에 청차(靑茶) 즉 오롱차도 만들게 되면서 비로소 오늘날 말하는 ‘6대 차류’가 형성하게 된다. 한편 일부에서 재가공차인 화차(花茶)를 포함해 ‘7대 차류’로 분류하기도 한다.

중국의 차는 헤아릴 수 없이 많은 품종과 끊임없이 혁신된 가공기술 등으로 계속해서 다양한 차의 종류들이 만들어지고 있다. 그러나 그 분류법은 대체로 발효의 정도에 따라 나누어진다.

차나무에서 채취된 생엽(生葉)은 가공공정(加工工程)을 거쳐야 비로소 상품성을 가지게 된다. 수분 함량이 70~80%의 생엽을 인위적인 가공공정을 통해 점차적으로 수분을 제거하여 최종적으로 수분 함량이 5~6%의 건조물(乾燥物)을 ‘차(茶, tea)’라고 한다. 생엽을 원료로 하여 가공공정의 차이에 따라 다양한 종류의 차를 만들어 낼 수 있다. 이러한 가공공정을 통해 만들어진 차의 최종 결과물은 처음부터 만들고자 한 차의 외형뿐만 아니라 내부의 화학물질에도 변화를 가져와 다른 결과를 얻게 된다. 따라서 같은 찻잎일지라도 가공기술의 차이에 따라 다양한 차를 만들어낼 수가 있다.

가공공정 중 찻잎의 변색은 찻잎 효소의 촉매작용에 의한 산화(oxidation)를 비롯하여 자연산화(autooxidation)·가수분해(hydrolysis)·이성질화(isomerization) 등 다양한 찻잎의 내부성분변화에 따라 형성된 결과물이며, 학문적으로 이를 ‘발효(fermentation)’라고 한다.

차의 분류는 발효의 정도에 따라 나누어진다. 발효가 되지 않는 것을 비발효(non-fermented, 녹차(綠茶)), 아주 경미한 발효를 약발효·미발효(weakly-fermented, 백차(白茶)), 가벼운 발효를 경발효(lightly-fermented, 문산포종文(山包種)), 중간 정도의 발효를 중발효·중간발효(middle-fermented, 동정오룡(凍頂烏龍)), 강한 발효를 중발효(heavy-fermented, 동방미인(東方美人)), 완전 발효한 것을 전발효·완전발효(all-fermented, 홍차(紅茶)), 미생물이 분비한 체외효소(ectoenzyme)에 의한 발효를 후발효(post-fermented, 보이차(普洱茶))라고 한다.

한편 반발효차를 부분발효차라고도 말하는데, 가장 많이 생산한 곳이 대만이며, 위조와 발효정도에 따라 경발효·중간발효·중발효차로 나눈다.

이 중 조형포종차는 경위조(light withering)공정으로 8~12% 정도를 발효한 차이며, 반구형포종차(茶)는 15~30% 정도를 발효한 중간발효차이나 고산차일 경우 대부분 경

발효로 만들기도 한다. 대만오룡차이라 부르는 동방미인은 중위조(heavy withering) 공정으로 만든 강한 발효차로 50~70% 정도를 발효한 중발효차다.

‘화차’는 찻잎과 향기로운 꽃을 한데 묶어 스미게 함으로서 찻잎이 꽃향기를 빨아들이게 하여 만든 것으로 ‘훈화차’라고도 부른다.

차의 영어 명칭은 한자의 풀이에 따라 녹차를 ‘green tea’, 황차를 ‘yellow tea’, 백차를 ‘white tea’라고 부른다. 그러나 홍차는 ‘red tea’라 하지 않고 ‘black tea’라고 쓰이는 것은 18~19세기 유럽에서 수입한 중국 복건성의 무이지역의 홍차를 수출하였기 때문에 비롯된 면이 많다. 또한 수출품 중에 무이지역의 무이암차도 있었는데, 무이암차가 오룡차계열에 속해있어 ‘오[烏]’자의 ‘검대[黑]’의 뜻을 빌려 ‘black tea’라 하였던 것이 홍차 영어 명칭의 유래라고 한다.

홍차는 프랑스어로는 ‘the noir’, 독일어로는 ‘schwarze tea’라고 하여 영어와 마찬가지로 ‘black tea’라고 부른다. 반발효차인 오룡차는 오룡차의 음을 따라 ‘Oolong tea’라 부르며, 학문적으로 청차를 지칭한다.

한편 20세기 등장한 흑차는 홍차인 ‘black tea’의 뜻과 겹치게 되자 학계에서 흑차를 ‘dark tea’ 또는 ‘dark green tea’라고 명명하여 홍차와 구분하고 있다.

오늘날 세계 각지의 차에 대한 호칭은 ‘CHA(차)’와 ‘TEY(테)’로 크게 대별하고 있다.

이 두 가지의 음은 모두 중국어이며 이 중 ‘CHA’는 중국표준어인 반면, ‘TEY’는 중국 복건성 남부지방의 방언 즉 ‘민남어(閩南語)’이다.

연구에 따르면 차의 언어계보에서 ‘CHA’로 부르는 그룹은 일반적으로 육로로 전파된 것이며, 이 중 북쪽으로 전파된 경로는 중국 남부의 광둥에서 시작되어 북경을 거쳐 몽고·한국·일본 등 동양권 나라로, 서쪽으로 전파된 경로는 티베트(Tibet)·벵골(Bengal)·중동을 거쳐 일부 동구권에 전파되었다.

특히 중국의 서쪽으로 전파된 ‘CHA’의 음은 페르시아에서는 ‘CHA’, 아라비아에서는 ‘SHAI’, 터키에서는 ‘CHAY’, 포르투갈에서는 ‘CHA’로 자기나라의 음원에 따라 변했다.

북쪽으로 전파된 ‘CHA’의 음은 러시아에서는 ‘CHAI’, 남쪽으로 전파된 ‘CHA’의 음은 인도·파키스탄·방글라데시 등 벵골지역에서는 그대로 ‘CHA’로 불리고 있다.

‘TEY’로 부르는 그룹은 일반적으로 해로를 통해 남해항로를 거쳐 유럽으로 전파되었다. 이는 16세기 영국의 동인도회사가 복건성 하문에서 차를 수입함에 따라 이 지역의 방언이 유럽에 전파된 것이 원인이 되었다.

처음엔 ‘TEE’로 사용했으나 라틴어인 ‘THEE’로 변했고, 이어 영어인 ‘TEA’로 변화

면서 세계 통용어로 사용되게 되었다.

그러나 오늘날 ‘TEY’로 부르는 그룹을 보면 불어 계열에는 ‘THE’, 독일어 계열에는 ‘TEE’, 스페인어 계열에는 ‘TE’로 사용하고 있다.

또한 타이완(대만(臺灣))의 주민들은 대부분 복건성 남부에서 이주해온 이민자로 민남어를 사용하는데, 이들은 ‘오룽차’를 ‘오룽테’라 그대로 부르고 있다.

한편 한국과 인도의 경우 차의 언어계보인 민남어와 광둥어를 모두 사용하고 있는데, 이는 역사적으로 다양한 문화·무역의 경로를 통해 전파되어 정착된 것으로 추정할 수 있다.

오늘날 중국 표준어이나, 차의 언어계보를 보면 광둥어에서 비롯되었기에 광둥어계로 분류되고 있다.