

## 18. 하동의 야생차는 작설이 아니라 ‘잭설’이다.

하동의 야생차 씨를 수집하는 데는 두어 가지 아쉬움이 앞선다. 1000년이 넘었다는 우리나라 최고의 야생차 나무가 어느 해 얼어(?) 죽었다는 것이 그중 하나이고, 뒤에 말하겠지만, 이제는 ‘잭설’이라는 일반적인 야생 차나무 음용수를 만들어 먹는 사람들은 없어지면서도 ‘잭설차’를 만들어 파는 사람은 늘고 있다는 것이다. 이 아쉬움 두 가지가 지금 거의 동시에 일어나고 있다는 것이 세태의 변화인지, 우연인지 알 수가 없다. 다만 보고 듣는 이의 안타까움만 늘고 있다.

차나무의 꽃은 회화나무와 함께 자태가 화려하지 않은 것에 못 해 드러내지 않고 겸손하기까지 하다. 일설에 의하면 조선의 선비들이 회화나무를 선비나무라 함은 바로 거기에 있다는 것이다. 그것은 차나무도 마찬가지, 그러한 겸손한 자태에서 우려낸 차야말로 선비들과 함께 할 만하다고 생각했을지도 모른다.

내가 하동의 차를 문서로 처음 접한 것은 초의와 추사 김정희 선생의 인연이 있는 하동의 야생차였다.

추사의 입맛은 중국의 고급 차에 이미 길든 상태였다. 그러나 상황이 여의치 않자 국산차로 발길을 돌릴 수밖에 없는데, 마침 그의 옆에는 삼십 년 지기 초의 선사가 있었다. 초의 선사는 하동, 강진 등에서 만든 조선의 차를 한양으로 유통하는 스님이었다. 그렇다 보니 당시 조선의 차 생산자인 다산 정약용 선생이나 그의 제자 치원 황상, 그리고 하동 쌍계사 관허 스님 등과 교류를 많이 했다. 초의는 그들이 만든 거친 조선 차를 양주의 수종사에 유통 거점을 두고 한양의 차를 좋아하는 선비들에게 공급하고 있었다. 차에 관한 한 다산, 초의, 추사의 관계는 생산자와 유통업자, 그리고 소비자의 관계였음은 틀림이 없었다. 그런 면에서 어쩌면 초의는 남쪽 지방에서 생산하는 조선차의 전도사였는지도 모른다.

재정이 바닥나 더는 비싼 중국차를 구할 수 없었던 추사가 초의를 통해 사정하다시피 하면서 겨우 받은 거친 입맛의 하동의 야생차 맛을 보고 허끝의 놀라움을 전하기도 했던 그 야생차를 생각하고 하동을 찾았다.

솔직히 나는 차 맛을 잘 모른다. 씨앗 박물관을 하면서 조금씩 관심 두다가 차의 북방한계선이 청양까지 왔다길래 그 한계선을 예산까지 올려보자고 심은 야생차 몇 그루. 그때 보았던 싹 트이는 모습에 매료돼 지금까지 잘 간직하고 있다. 그 꽃은 화려하지 않지만, 싹이 틀 때 화려함의 모든 것을 가지고 있었다.

봄이 다 가고 여름이 이미 와 버린 어느 날, 진주로 씨앗 수집하러 가다가 차나 한잔하자고 우연히 들른 **다원. 그곳엔** 참말로 다원이 많았다. 가장 오래된 차나무가 있다 하여 들렀다가 솔직히 식량작물에서는 벗어나 관심이 없던 차에 습관처럼 우연히 시작된 인터뷰, 그날따라 다원이 한가하여 시작할 수 있었던 것은 행운이었다.

여러 가지 뜻밖의 소릴 들었는데, 위에서 이야기 한 1000년 차나무가 죽었다는 것이고 지금부터 이야기할 ‘잭설’이야기다.

하동 지역의 차는 일제 이전과 일제 이후로 나뉜다. 일제 이후를 좀 더 세분화한다면 1960년대 전후로 나뉜다. 일제 이전은 다산이나 초의가 만들었던 조선의 거친 차를 말하고, 일제 이후의 차는 일본인들이 조선의 차 재배지로 하동으로 정하고 나서 거칠었지만 그윽한 조선의 차를 버리고 그들의 입맛에 맞게 도입된 차를 말한다. 일제는 선비들이 마시던 그윽한 맛을 없애고 살인자들에게서 나는 살벌한 피비린내를 지우는 개운한 차를 만든다.

1960년대 이후에는 근대화 시기에 차를 산업화하면서 대중들에게 보급된 차를 말한다. 지금

의 많은 차 공장들이 이때부터 생겨나기 시작했다. 물론 이 과정에서 서서히 잣살은 없어졌다.

우리는 지금 조선의 거친 차를 만들고 마셔 온 일제 이전의 차, 없어진 ‘잣살’로 돌아가고자 한다.

‘잣살’이 작설이 아니라 잣살은 잣살일 뿐 작설과는 다르다. 어감으로만 보면 잣살은 작설의 사투리쯤으로 생각하기 쉬울 터, 의미도 이름도 전혀 다르다니 나의 무식한 상식에 보상이라도 하듯 나도 모르게 무릎이 당겨지며 관심이 더 했다. 이것이 나뿐이라 하며 그 차이를 적어 보면 이렇다.

일반적인 작설차는 차 문화가 보편적으로 보급되면서 좀 더 정제되어 미세한 차다. 그러니까 차의 향과 맛을 극대화하기 위해 차나무에서 맨 먼저 핀 잎새가 색은 자색이요, 모양은 마치 참새의 혀와 같이 말려있다고 하여 작설차이라 부르며 그 제조 과정 또한 매우 복잡하여 차 중의 차라고 할 정도로 고급 차를 말한다.

그러나 하동의 ‘잣살’는 고유명사이자 지역의 보통명사이다. 잣살는 작설차처럼 그런 고급스런 차가 아니다. 새순을 따는 것이 아니라 이미 철 지난 것부터 새순까지 훑다시피 하여 탄다. 오히려 찻잎이 돈이 된다는 것을 안 이후는 초순은 팔고 이순 삼순을 탄다. 잎은 최고 거칠어 마치 차를 따는 농부들의 얇은 손을 닮아갈 무렵 끝순이라 치고 마구잡이로 탄다. 일종의 차 나무 청소부다.

그렇게 따온 풋장같은 차나무 잎을 헛간에 부린 다음 한 움큼 쥐고 크고 넓적한 바위에 쓱쓱 문질러 녹색 피가 손에 뱄 무렵 나물재기 만들 듯 돌돌 뭉쳐 따뜻한 방에 놓아둔다. 시간이 지나고 마실 사람들이 오가다 보면 사람 냄새와 시간의 양념, 그리고 적당히 쿼퀴한 사랑방의 곰팡이가 섞여 어느덧 반쯤 발효차가 만들어진다. 아니 그들만의 ‘잣살’이 만들어진다. 이렇게 계산 없이 만들어진 잣살 때문에 김치 담그듯 때쯤 되면 어느 집에서건 퍼지는 차향이 마을을 덮는다.

이런 과정을 거쳐 만든 차는 겨우내 그들의 칩거의 친구요, 마실 거리로 사교의 벗이 된다. 이뿐이라. 고뿔이 들면 좀 더 강하게, 소화가 안 되면 멀건 차를 마련하여 몇 모금 마시면 끝이다. 우리가 만난 할머니는 골치가 빠개질 때도 이거 한 잔이면 가라앉는다는 것이다. 만병통치약이었다. 집집마다 찬장 한구석에 쌓여 있어 언제나 꺼낼 수 있었으니 잣살은 하동지역의 음용 문화였다.

이들에게는 다도가 있는 것이 아니고, 차의 향을 음유하는 문화가 있는 것이 아니었다. 다만 향초를 즐기지도 않았다. 다기가 따로 마련된 것도 아니고 죽로가 아닌 양은 주전자에 끓여 주발에 따라서 마시는 다만 하동이라는 지역적 음용일 뿐이었다.

그러나 이제 이 음용 문화가 사라지고 있다. 하동만 하더라도 집에서 한 발짝만 나가면 다원에서 차를 마실 수 있고, 약국에 가면 두통약에 소화제가 넣어 있고 마실 가면 커피가 그들의 잣살을 대신하여 둘러앉은 마실꾼들 사이에 놓여 있다. 그러나 대용할 수 없는 마디마다 곱은 관절이 튀어나오고, 손금마다 검은 찻물이 배인 할머니의 손맛이 없어졌다.

시연을 보고 싶었다. 인터뷰를 하신 분은 마을 분들은 누구나 할 줄 안다며 웃고 있었지만, 정작 찾아 주지 않았으니 우리가 정말 겨우 찾아냈다. 몇 차례를 전화하고, 두 차례를 방문하여 오랫동안 잣살을 집에서 덖어 먹은 할머니를 찾아 시연을 부탁했다.

할머니는 **통세빠지게 없어진 걸 왜 하나며** 지금 세상에 이걸 뭐 하려 하나는 투로 이미 쇠 잎을 우적우적 모으더니 돌절구에 찧고 손으로 문질러 한재기를 만들더니 이게 다란다. 뜻밖의 그 쇠 찻잎에서 녹물도 나오는데 향이 매우 강하게 퍼졌다. 이런다고 너희들이 알겠냐는

듯 할머니의 실없는 웃음기가 숙인 고개 밑으로 보였다.

이러한 수고로움 속에서도 끝내 잿살의 맛은 볼 수가 없었다. 잿살차는 출썩대지 않는 시간과 누추한 공간, 그리고 마실 온 사람의 온기가 만들어 낸 합작품이기 때문이다.

지금도 가끔 고뿔이라도 들면 잿살차를 한 번 마셔 보고 싶은 생각이 간절하다.