

## 물보다 차를 더 많이 마시는 중국인



### 茶水喝足, 百病可除.

이것은 차를 충분히 마시면 각종 질병을 없앨 수 있다는 말입니다. 중국인들이 기름진 음식 문화에도 불구하고 건강을 유지할 수 있는 비결은 물보다 차를 더 많이 마시기 때문이라고 하는데요. 특히 차의 카페인인 커피나 홍차의 카페인과는 다르게 몸 안에 축적되지 않아 해롭지 않다고 합니다. 차에 대해 한번 알아볼까요?

#### ▷ 차 종류를 얘기하고 싶을 때는

“너 무슨 차 마실 거야?”

니 야오 흐어 셴머 차?

你要喝什么茶? Nǐ yào hē shénme chá.

“나는 000 마실래.”

워 야오 흐어 000.

我要喝000。Wǒ yào hē000.

#### ▷ 차의 농도를 얘기하고 싶을 때는

“나는 진하게/연하게 타 줘.”

워 야오 (농/ 짙) 이디엔.

我要(浓/淡)一点。Wǒ yào (nóng /dàn) yìdiǎn.

"워 야오 흐어 000"

000 자리에 아래 단어들을 넣어 연습해 보세요.



- |   |       |                 |            |
|---|-------|-----------------|------------|
| 1 | 모어리화차 | 茉莉花茶 mòlihuāchá | 모리화차(자스민차) |
| 2 | 푸얼차   | 普洱茶 pǔ'ěr chá   | 보이차        |
| 3 | 룽장차   | 龙井茶 lóngjǐngchá | 용정차        |
| 4 | 우롱차   | 乌龙茶 wūlóngchá   | 우롱차(오롱차)   |



## 차를 맛있게 먹는 순서가 있다!

차를 대접할 때는 '다도'라 하여 규칙이 있고, 맛있게 먹기 위해서는 순서가 있어요.

**洗茶** (차를 끓는 물에 씻어내기) 이것은 찻잎에 묻은 먼지를 씻어낼 뿐만 아니라 차를 맛있게 우려나게 하기 위해서이다.

**温杯** (컵을 따뜻하게 하기) 컵을 따뜻하게 하면 차가 빨리 안 식는다.

**泡茶** (차를 끓이기) 첫 번째 끓인 차는 향이 강하거나 맛이 쓰기 때문에 두 번째나 세 번째 차가 마실 때 가장 좋다.

**敬茶** (차를 여러 사람에게 대접하기) 찻잔을 나란히 두고 따르고 손님에게 대접할 때는 두 손으로 차를 받쳐 준다.

**品茶** (차의 맛을 음미하기) 차를 마실 때는 闻香, 观色, 赏味 먼저 눈으로 차를 마시고 그 다음에는 코로 향기를 맡아보고 마지막으로 차를 마시는데 이때 한 번에 마시지 않고 천천히 맛을 음미하면서 마시는 게 좋다고 한다.



## 고수가 알려주는 좋은 차 고르는 요령

같은 종류의 차라고 모두 맛이 동일한 건 아니에요. 맛이 좋은 차를 사려면 좋은 품질의 차를 골라야 합니다.

**첫째**, 먼저 색깔을 본다. 갈색 빛이 난다면 산화 되었을 가능성이 크며 흑녹색이나 어두운 녹색을 띄는 차가 좋은 차이다.

**둘째**, 겉모양을 본다. 겉모양이 거칠거나 클수록 오래된 차이고 좋은 차일수록 크기가 비슷하며 광택이 난다.

**셋째**, 향기를 맡아본다. 신선한 찻잎은 향기가 오래 지속되고 맑은 향이 난다.

**넷째**, 마셔본다. 차를 마신 후에 입안에 상쾌한 맛과 단맛이 돌고 찻물은 맑은 색이어야 한다.

**다섯째**, 찻잎을 만져본다. 찻잎을 만졌을 때 충분히 건조되어 있어야 하며 수분이 있다면 맛 · 향 · 색깔에 바로 영향을 줄 수 있다.

## 미니강좌

### 술 권하지 않는 중국인



우리나라 사람들은 절대 혼자서 술을 따라 마시지 않죠. 상대방의 술잔이 비어 있으면 예의가 아니라고 생각하여 꼭 옆 사람이 술잔을 채워놓곤 합니다. 그래서 자연스럽게 술을 권하는 분위기가 조성되기도 하고요. 그런데 중국인들은 상대방의 술잔을 채워주지도, 술을 마시라고 권하지도 않는답니다.

술을 권하지 않는 중국인. 이거 참 부럽죠?

▷ 상대의 주량을 물어보고 싶을 때는

“주량이 어떻게 되세요?”

▶ 니더 지우량(스) 뚜어샤오?

你的酒量(是)多少? Nǐ de jiǔliàng (shì) duōshao?

“정말 조금밖에 못 마셔요.”

▶ 워즈 녕 흐어 이디엔.

我只能喝一点。Wǒ zhǐnéng hē yidiǎn.

### 더 알아둘 표현

1 라이! 라이!

来! 来! Lái! lái!

마셰! 마셰!

2 깐뻬이!

干杯! Gānbēi!

건배!

3 워 칭크어!

我请客! Wǒ qǐngkè!

내가 쓸게!

4 짜이 라이 이 뻬이!

再来一杯! Zài lái yìbēi!

한 잔 더!



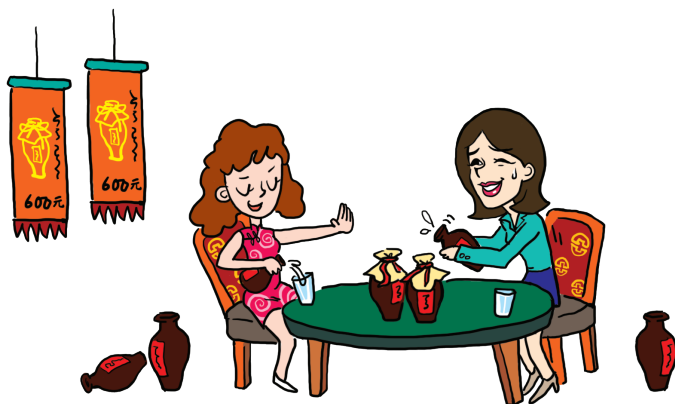
## 애주가가 사랑하는 중국 전통 술

중국의 전통 술은 크게 백주와 황주로 나눌 수 있어요.

**백주** 우리나라의 소주처럼 가열하여 증류시킨 술을 백주라 하는데 마오타이저우(茅台酒)와 우리나라 사람들이 빼갈이라고 부르는 바이간얼(白干兒)이 백주의 일종이다. 백주는 수수 고량(高粱)으로 만들어 고량주라고도 불린다. 알코올 도수가 40도~60도 정도로 독한데 그 중에는 80도나 되는 술도 있다고 한다.

이 외에 펀지우(汾酒)라는 백주도 유명하다.

**황주** 우리나라의 막걸리처럼 곡류를 발효시켜 만든 술로, 색깔이 누라서 황주라고 불린다. 일반 서민들이 즐겨먹었으며 알코올도수는 8~20도 정도로 백주보다는 약하며 그윽한 향기를 풍긴다. 장기간 보존이 가능한 술일 수록 가격도 높고 맛과 향이 진해진다. 대표적인 황주는 저장성(浙江省)의 사오상지우(绍兴酒)가 있다.



## 중국의 술 문화 따라잡기

**1차로 끝나는 술자리** 우리나라에서는 새벽에 술 취한 사람을 자주 볼 수 있는데 중국에서는 찾아보기 힘들다. 그 이유는 위에서 봤듯 백주나 황주는 소주와 비교했을 때 도수가 높기 때문에 2차, 3차 까지 갈 수가 없기 때문이다.

**술 권하지 않는 사회** 앞서서도 얘기했듯 중국인들은 상대의 술잔을 채워주지 않으며 또한 상대에게 억지로 술을 권하지도 않는다. 심지어 어떤 사람은 자기가 먹는 술을 따로 가져와 먹거나 자신만의 술병을 옆에 두고 마시기도 한다.

**건배할 때** 중국에서는 잔을 부딪칠 때 상대방의 잔보다 낮게 드는 것을 예의라 생각한다. 그리고 상대방이 멀리 앉아 있을 때는 건배(干杯)라고 건배를 외치고 잔을 책상에 두세 번 두드리는 것으로 대신하기도 한다.

**차가운 술은 No!** 우리나라 사람들은 여름, 겨울 따지지 않고 물도 차갑게, 술 역시 차갑고 시원하게 마시는데 중국 사람들은 차게 마시는 것을 좋아하지 않는다. 차갑게 마시고 싶다면 따로 말해야 합니다. 차갑다는 빙(冰) 위야오 빙데!(我要冰的!)