

[트렌드 & 스타일]



맛과 향의 붉은 유혹 '홍차'

지난 11일 오후 광주 예술의 거리에 위치한 홍차 전문점 '다지리'가 진행하는 '홍차교실'을 찾았다. 은은한 차 향이 가득한 곳에서 눈을 반짝거리며 강의를 듣는 참가자들의 모습은 진지하기 그지 없었다.

커피, 녹차 등 다양한 차(茶)는 오랫동안 사람들의 사랑을 받아왔다. 최근에는 '홍차'에 관심을 갖는 애호가들이 늘고 있다. 특히 은은한 향기와 맛 뿐 아니라 붉은 빛의 화려한 빛깔은 '보는 즐거움'까지 더해줘 여성들에게 사랑을 받고 있다. 광주에도 하나 둘 홍차 전문점이 생겨나고 홍차와 관련한 강좌도 각광을 받고 있는 중이다.

"알고 마시면 더 매력" 홍차 강좌



현재 15기 회원이 공부를 하고 있는 '다지리 홍차 교실'은 광주의 대표적인 홍차 강좌다. 모두 5주 과정(매주 목요일 오후 2시~5시)으로 진행되는 홍차교실은 홍차에 대한 이론 뿐 아니라 다양한 종류의 차를 직접 만들고 시음해 보는 체험형 프로그램. 저렴한 수강료(10만원)와 꼼꼼한 강의 덕분에 대기자만 수십명에 이를 정도로 인기를 모으고 있다.

여성 회원들이 많기는 하지만 차에 관심이 많은 남성들의 참여도 높다. 통역일을 하는 양일옥(32)씨는 "색깔이 너무 예쁜 것은 물론, 종류별로 맛과 향을 즐길 수 있고 다양한 응용이 가능해 매력적"이라며 "영국 유학시절 접했던 홍차의 맛을 잊지 못해 체계적으로 한 번 배우려고 싶어 참여하게 됐다"고 말했다.

주부 김은숙(45)씨는 "녹차 수업을 3년 정도 받았었는데 새로운 차에 대해서도 한번 배우려고 싶어 홍차 교실을 찾았다"며 "재미도 있고 마시니 차맛 뿐만 아니라 향기, 품위, 의미까지 느낄 수 있어 좋다"고 말했다.

이날 강의에서는 아무 것도 섞지 않은 스트레이트 홍차와 알코올·레몬·우유 등 다양한 재료를 첨가한 베리에이션 홍차에 대한 설명을 들었다. 또 홍차와 함께 즐겨 먹는 간식거리인 스콘을 만들어보는 시간도 가졌다. 밀가루와 설탕·달걀노른자·홍차를 활용한 스콘은 만들기도 쉬울 뿐 아니라 씹쓸한 맛이 일품이다.

강사 서명주(49)씨는 "홍차에 대해 공부하러 오는 사람들은 홍차의 맛과 향도 좋아하지만 무엇보다도 어떤 음료와도 비교할 수 없는 따뜻함과 행복한 분위기에 만족해 하는 것 같다"며 "홍차와 관련한 쿠키로 학생들을 위해 멋진 티파티를 준비했던 남자 선생님이 기억에 남는다고 말했다.

다지리 홍차교실"에 참가한 사람들이 홍차의 맛과 향을 느끼며 강의를 듣고 있다. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr



"다지리 홍차교실"에 참가한 사람들이 홍차의 맛과 향을 느끼며 강의를 듣고 있다.

/최현배기자 choi@kwangju.co.kr

기품 있는 화려한 빛깔 '보는 즐거움' 더해 홍차 티백은 펄펄 끓는 물에 2분만 우려야

차를 비롯, 다양한 유기성 재료를 활용한 수십가지 메뉴를 보유하고 있다.

또 홍차가 담겨 나오는 아름답고 화려한 차잔과 티팟 역시 불거리를 제공한다.

강좌도 함께 열고 있는 '다지리'(062-224-2902)에서는 20여가지가 넘는 홍차를 맛볼 수 있다. 가격은 종류에 관계 없이 3천원 균일이다.

충장로 밀리오텐 시네마 건너편에 위치한 '비움'(062-223-8779)은 영국 다이닝룸을 연상시키는 인테리어가 인상적인 곳이다.

꽃무늬 벽지와 나무 장식 등으로 영화 '장화홍련' 세트장에 온 듯한 착각을 일으키는 '비움'에서는 얼그레이, 아삼 등 10여가지의 홍차를 골라 마실 수 있다. 가격대는 3천 원~4천500원 수준.

동명동 중앙도서관 인근에 위치한 카페 '홍조'(062-224-420)는 홍차와 허브차를 함께 마실 수 있는 공간. 세계 각국의 홍차 30여가지를 즐길 수 있으며 가격은 4천 원~6천원이다.

원산지 따라 맛·향 다양



중국, 스리랑카(실론), 인도는 흔히 '3대 홍차 원산지'로 불린다. 인도산 홍차의 대표주자는 붉은 색이 진하고 향이 깊은 '다즐링'을 들 수 있다. 워낙 생산량이 적어 대부분 다룬 차와 섞어 사용한다. 또 부드럽고 달콤한 향으로 주로 밀크티로 만들어 마시는 '아삼'도 인기 품목이다.

중국, 스리랑카(실론), 인도는 흔히 '3대 홍차 원산지'로 불린다.

인도산 홍차의 대표주자는 붉은 색이 진하고 향이 깊은 '다즐링'을 들 수 있다. 워낙 생산량이 적어 대부분 다룬 차와 섞어 사용한다.

또 부드럽고 달콤한 향으로 주로 밀크티로 만들어 마시는 '아삼'도 인기 품목이다. 강한 맛을 풍기는 '우비'는 '실론티'의 대명사이며 부드러운 맛을 내는 '키빈'은 중국산 가운데 인기를 모으고 있다.

홍차 회사에서 여러 산지의 차잎을 섞어 판매하는 블렌드 티 가운데는 카페인이 강한 '잉글리쉬 블랙퍼스트'와 아삼 홍차를 주조로 한 '애프터눈 티' '얼 그레이' 등이 있다.

그밖에 스리랑카 등에서 원료를 수입해 국내에서 생산하는 홍차는 수입 완제품의 절반 정도 가격으로 즐길 수 있다. /김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

집에서 홍차 마시기



집에서 홍차를 '재대로' 마시는 방법도 그리 번거롭지는 않다.

녹차를 마시기 위해 차기 세트를 마련하듯 티팟을

2개 준비한다. 가격대는 3만원~30만원대까지 다양하지만 집에 있는 자기 주전자를 이용해도 크게 무리는 없다.

또 거름망(2천원~3만원) 정도만 준비하고 집에 있는 커피잔을 활용하면 된다.

사람수대로 홍차 알갱이를 티팟에 넣고 1인분당 200cc의 끓는 물을 넣는다.

차잔을 예열 시킨 뒤 티백보다 조금 김 3분 정도 우려내면 효과적이다. 거름망을 들어올리고 작은 티팟에 넣어 따라 마신다.

홍차 티백 우리는 법



번거로운 과정이 싫다면 1회용으로 포장돼 있어 간편하게 이용할 수 있는 티백을 활용해 보자.

먼저 홍차잔을 준비하고 뜨거운 물로 한번 헹구어 예열한다. 티백이 수분을 머금기 때문에 펄펄 끓는 물에 잔에 넣칠 듯 가득 따르고 티백을 찻잔 한쪽으로 조심스럽게 밀어 넣는다.

이후 찻잔 받침이나 유리토게로 찻잔을 덮은 뒤 2분 정도 우려낸다. 뚜껑을 열고 난 후에는 공기중으로 맛과 향이 달아나지 않도록 최대한 공기와 접촉을 절제하며 찻잔 안에서 맛을 낼 수 있도록 찻잔 밖으로 꺼내 위 아래로 올렸다 내렸다 하는 건গুলো이다.

홍차 티백은 여러번 우려 먹으면 제대로 된 맛을 느낄 수 없기 때문에 한번만 우려 먹는다. 취향에 맞게 설탕을 넣어 먹어도 좋다.

"여유를 마신다" 홍차 전문점



아직 광주에서 전문적으로 홍차를 마실 수 있는 곳은 그리 많지 않지만 아가자처럼 인테리어와 다양한 홍차를 갖춘 전문점들이 속속 문을 열고 있다.

전문점들은 스리랑카 등 원산지 홍

대인동삼일부동산
☎ (02)2210-4110, 4120, 4130, 4140, 4150
모텔, 목욕탕 및 각종 상가건물
을 빨리 팔고 싶으시거나 임대 내놓고 싶으시면 저희 부동산으로 오십시오.

LC타워(주)
☎ (02)372-8004, 010-7154-6886
첨단지구 LC타워
최단 최고의 요지
최적의 조건으로 임대합니다.

일가공인중개사
☎ (02)234-8216, 011-696-0896
상가건물 매매
●총면적 70평 5층건물 2017.7.00만 2억
●총면적 100평 4층건물 2017.7.00만 2억

민음공인중개사
☎ (02)771-4811, 011-627-0876
첨단지구, 쌍암동, 월계동 상업지역 토지
●토지: 608평 (모래장, 병원, 음식점, 음악, 기타) 용도지역: 평당470만원

금강공인중개사
☎ (02)658-7737, 8667, 011-605-7657
수원지구 전문 중개행평
●APT, APT상가, 상업지, 택지(아주저, 협의지) 매물구함

토우드공인중개사
☎ (02)384-1945, 011-622-1995
토지
●신축 800평 당 도로질 평당920원

정우부동산
☎ (02)675-4788-7, 011-683-4788
건물매도
●외곽도부면 한일병원부근 대지 120평 약400평 지하1층,

(주)홈컨부동산
정말하고 과학적인 검증
리서치중개
상수지구 시정청 한국은행후문옆
☎ (02)233-2222 www.homecon.co.kr