

# 곱게 우려낸 '봄'... 한모금의 '천국'



매화꽃차



## 꽃차

매화-다가울 사랑, 목련-첫사랑 등 꽃말 듣는 재미  
은은한 향·상큼한 맛 일품...미네랄 성분 면역력 증강  
전문가 송희자씨 "말리고 튀는 과정에서 독성 다스려"

셋달란 수선화와 새하얀 목련, 연분홍 벚꽃에 수줍은 진분홍의 진달래까지 따사로운 봄별 아래 알록달록 예쁜 꽃들이 차례로 피고 지기를 반복한다. 조금이라도 더 보고파 시간을 잡아두고 싶지만 꽃들은 아삭하게도 약속한 시간이 지나면 시들고 떨어져 버리고 만다.

너무도 짧기만 한 봄을 붙잡아 둘 수는 없을까. 봄의 향기를 온전하게 느낄 수 있도록 해주는 꽃차 전문가 송희자(52·꽃차문화진흥협회)씨에게 도움을 청했다.

"지난 1월 제주도에서 구매한 수선화예요. 올해 만든 첫 번째 꽃차지요. 수선화는 향도 좋지만 물에 우려놓으면 수증발레하는 듯한 우아한 모습이 최고랍니다."

담양 월산면 용흥리 전통찻집 '머루랑 다래랑'은 송씨가 꽃차를 만들고 판매하는 곳이다. 꽃차는 우리 주변에 있는 대부분의 꽃으로 만들 수 있다. 그들에 말린 후 증기에 쪄 우려 마시거나, 말린 꽃을 볶는 등 특성에 따라 제조방법이 달라진다. 송씨가 연구하고 만든 꽃차의 가짓수만 200여 종이다.

꽃차는 대부분 사랑으로 표현된다. 진한 향을 내뿜는 수선화는 '자존과 고결', 목련차는 첫사랑의 짜릿함, 매화차는 올 봄에 나타날 고운님, 동백꽃차는 이루어질 수 없는 사랑을 의미한다.

송씨가 우려준 첫 번째 꽃차는 백화차다. 유리 티포트에 담긴 백화차는 꽃에 담긴 이야기만큼이나 화려한 모습을 뽐냈다. 백화차는 봄, 여름, 가을, 겨울 사계절을 상징하는 색과 맛의 조화를 담고 있다.

백 사람의 손에서 백 번 이상 갈무리하고 찌고 말리고도 6개월을 숙성시켜야 완성된다는 백화꽃차는 서로 다른 꽃잎이 찻잔에 들어가더라도 같은 맛과 향, 색을 낸다. 각종 미네랄과 비타민, 단백질 함유하고 있어 면역력 증강에도 효험이 있다.

이외에도 봄철 마시면 좋을 꽃차 몇가지가 더 있다. 매화차는 추운 겨울을 헤치고 햇살 잘 들고 바람 잦은 곳에서 꽃을 피우기 때문에 '다가울 사랑'을 의미한다. 연한 흰 빛으로 향이 좋으며 깔끔하고 산뜻한 맛이 일품이다. 담담하고 나른한 오후에 한잔 마시면 시원하고 상쾌해지는 기분을 느낄 수 있다.

목련꽃차는 '첫사랑의 짜릿함'을 간직하고 있다. '나무의 연꽃'이라 불리는 목련은 매우면서 따뜻한 성미를 지니고 있다. 먼지로 가득찬 기관지나 목 주변을 시원하게 해주며 감기예방에 효과가 있다.

생강나무꽃차는 '뿌리깊은 사랑'을 표현한다. 산수유보다 더 이른 시기에 피는 생강나무 꽃은 성미가 따뜻하고 매워서 몸을 따뜻하게 만들어주고 어혈을 풀어주는 효과가 있다. 겨울철 건조해진 피부를 촉촉하게 해주며 한 잔 마시다보면 막힌 코가 뚫리는 시원함도 느낄수 있다.

팬지꽃차는 '귀여운 여인'이다. 우리 주변에서 흔히 볼 수 있는 꽃이지만 산이나 들에서 채취하기보다는 식용꽃을 파는 상점에서 구입하는게 좋다. 팬지꽃에는 신경안정효과가 있어 몸과 마음을 가볍게 만들어준다.

송씨는 "누구라도 꽃차를 만들어 마실 수 있지만 꽃차를 만들 때는 향과 색과 맛을 살리는 것은 물론 독을 잘 다스리는 게 무엇보다 중요하다"며 "모든 꽃에는 나름대로 독성이 있지만 어떻게 말리고 튀느냐에 따라 다스릴 수 있다"고 조언했다.

/이보람기자 boram@kwangju.co.kr

/사진=김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



팬지

매화꽃

금계국

생강나무꽃



## 꽃내 나는 고향 길

백현호 개인전 15일까지 무등갤러리

한국화가 정산 백현호 작가의 개인전이 15일까지 무등갤러리에서 열린다. 지난 30여 년 동안 구상과 비구상을 오가며 독특한 한국화를 선보여온 백 작가는 능선이 인상적인 남도의 산과 꽃을 소재로 한 작품들을 선보인다.

'무등에 달는 사람들' '흔들리는 산 빛' '지워지지 않는 길' 등 산이 가진 다채로운 이야기를 독특한 형식으로 풀어낸다.

최근 추상적 표현들이 더해진 백 작가의 산 작품들은 하얀 장지를 덧대 만들어낸 산의 능선과 골짜기 등 표현이 독특하다. 산에서 은은하게 배어나오는 문양들이 리듬감을 만들어내며 맛깔스러움을 잃지 않는다. 하늘을 진한 파란색으로, 땅을 갈색으로 표현하는 등 하얀색으로 처리된 산과 대비되는 강렬한 원색들이 산의 깊이를 더하는 듯하다. 또 그 길 따라 걷는 다양한 인물 표현 다양한 삶의 모습을 담고 있다.

꽃을 소재로 한 작품들은 더욱 화사해졌다. 분꽃과 매화, 산수유 등 꽃이 봄 향기를 그대로 전한다.

전남대 예술대학 미술학과와 대구대 미술대학원 회화과를 졸업한 백씨는 일본과 서울, 광주에서 15차례 개인전을 열었으며 대한민국한국화대전에서 최우수상을 수상했다. 문의 062-236-2520.

/김경인기자 kki@kwangju.co.kr



'꽃 피는 소리를 듣다'

## 가고시마에서 예향으로

광주·전남발전협 15일까지 한일 미술교류전

광주·전남과 일본 가고시마가 20년 넘게 양 지역을 오가며 교류 전시를 진행하고 있다.

(사)광주·전남발전협(회장 박하일)은 오는 15일까지 광주 시 동구 대동갤러리에서 '제 23회 한일(광주·전남-가고시마) 미술 교류전'전을 진행한다.

이번 전시에는 카미카와 카츄, 나카마 요시키, 모리야마 에이코 등 일본 작가 38명과 김영태, 김강수, 강남규, 박태후 등 광주·전남 작가 59명이 참여한다. 일본 작가 12명은 지난 9일 광주를 방문, 개막식에 참석했다. 이들은 회화, 서예, 조각, 사진 등 다양한 장르의 작품을 출품해 양국 미술의 흐름을 한눈에 보여주고 있다.

한일 미술교류전은 지난 1991년 일본 가고시마 구주전력 이리스 회관에서 열린 첫 전시를 시작으로 해마다 진행돼 왔으며 지난 지난 2012년부터는 2년에 한차례 열리고 있다.

당시 광주·전남발전협의회 주관으로 해외 미술 교류를 위한 지역을 찾던 중 일본에서 '예향'으로 가고시마가 선정됐다. 첫 전시에 앞서 고(故) 양인옥 화백과 김영태 화백이 가고시마를 방문하기도 했다. 문의 062-233-1921.

/김경인기자 kki@kwangju.co.kr



김영태작 '오월의 마량향'

**모임이 있으신가요? 귀한 손님 대접하시는지요?**

금수장관광호텔 아리랑하우스에서 정성껏 모시겠습니다.

**파취투잇**  
5회연속 선정

건강한 한정식으로 즐거운 만남이 완성되는 곳!

- 부담없는 가격의 내 집 처럼 편안한 객실
- 30년 전통 광주음식명가 한정식 아리랑하우스
- 각종 모임을 위한 대소 연회장
- 300가지 와인을 즐길 수 있는 카페 보네르
- 맞춤형 출장도시락

연회장   세미나   가족모임   상견례

금수장관광호텔 아리랑하우스   게임동 홈플러스 건너편   예약문의 (062)525-2111   www.geumsoojang.com   각종모임은 전통있는 아리랑하우스

50년 전통, 대를 잇는 **한의원 북경랑**

알레르기성 비염, 축농증, 코피 해결  
건강한 다이어트 한방 비만 클리닉

한의학박사 **박상준** 원장  
전문임, 전 동신대학교수

진료시간  
평 일 : 오전 9시 ~ 오후 7시  
토요일 : 오전 9시 ~ 오후 4시  
일요일휴진, 공휴일은 오전진료

진료문의 (062)227-7575

KT, 중앙초교, 금남로, 개림동, 한화생명, 구한미소핑, 동부소방서