

가을 햇살 따스한 오후 홍차 한 잔 어때요?



추운 겨울, 따스한 홍차를 권한다는 티 소믈리에 김진경씨.

티 소믈리에가 전하는 그~유크한 홍차이야기

“햇빛 가득한 일요일 아침, 여유롭게 늦잠자고 토스트 한 조각에 차 한 잔을 점심으로 때워야 할 것 같은 루즈함이 어울리는 요일이예요. 그런 일요일과 어울리는 다질리언의 모카마주르카를 소개합니다. 커피는 좋아하지만 마시면 속이 불편한 저에게 딱 맞춘이었던 홍차. 홍차에 커피빈과 초콜릿, 과일향이 블렌딩 되어 있어요. 마셨을 때 커피향이 솔솔, 그리고 은은하게 차향이 납니다... 오늘도 차 한 잔으로 달콤한 시간 보내세요~” (마담 도로시의 블로그 ‘메종드페’ 중에서)

한 잔의 티가 마음을 위로해 주는 날이 있다. 일이 풀리지 않아 마음이 울적할 때, 아침에 눈을 떴는데 왠지 기운이 나지 않을 때, 햇살 따스한 오후 한없이 여유를 부리고 싶을 때, 하루의 일과가 시작되기 전 나를 위한 시간을 갖고 싶을 때, 그런 날이면 붉은 물빛의 향기로운 차 한 잔이면 금세 힐링이 된다.

어딜 가나 커피숍 천지인 거리에 어느새 티(Tea) 카페가 하나둘 들어서고 있다. 고풍스러운 분위기에서 여유로운 유럽풍 티 문화를 즐기려는 이들이 늘고 있다는 의미다. 깊어가는 가을과 어울리는 홍차(紅茶)를 맛보고 싶어 찾아간 광주 양림동의 티 카페 ‘메종드페’에서 티 소믈리에 김진경(35)씨를 만났다.

“홍차는 영국의 차 문화와 직결돼 있어요. 아침을 일찍 시작하는 영국에서는 사람들이 눈을 뜨면 바로 차를 마시는 것으로 하루를 시작했다고 해요. 그리고 오전 10시쯤 가볍게 아침식사를 하고 12시가 되면 도시락을 싸들고 티 피크닉을 나가요. 귀족들의 여유로운 삶이죠. 그리고 저녁을 먹는 시간은 8시나 9시예요. 점

심과 저녁사이 공백이 너무 길었던 거죠. 사냥을 나간 남편이 돌아오기만 기다리던 게 일상이던 어느 날 안나 마리아라는 공작부인이 하녀에게 약간의 다과와 차를 가져오라고 해서 먹게 됐어요. 그 시간이 오후 4~5시 정도였죠. 괜찮다 여긴 마리아가 주변 다른 부인들을 초대해서 먹게 됐고 ‘애프터눈 티 문화’의 시작이었어요.”

유럽의 차 문화는 중국의 차가 포르투갈의 선교사들에 의해 17세기 초 네덜란드에 전래되면서 시작됐는데 이후 유럽 각지에 전파되었다고 전해진다. 영국도 비슷한 시기에 차를 받아들인 후 18세기 중반 산업 혁명 이후 중산층이 차를 즐기게 되면서



붉은 물이 우러난다고 해서 지어진 이름처럼 홍차의 수색(水色)이 우아하다.



광주 양림동 ‘메종드페’에서 붉은 물빛 향기로운 차 한 잔 팔팔 끓는 물에 티백은 짧게 통잎은 길게 한번만 우려야 처음 입문 뎀 과일·커피·카라멜 향 첨가한 가향차가 좋아요

최대 차 수입국이 되었다. 다른 나라에 비해 커피 문화가 대세였던 우리나라에도 최근 들어 홍차에 대한 관심이 높아지고 있다.

“4~5년 전만 하더라도 마니아층이 아니면 홍차에 대한 관심이 없었는데 올해 들어 새로 찾아오시는 분들이 부쩍 늘어난 걸 보면 변화하고 있다는 걸 알 수 있습니다. 커피가 워낙 보편화 돼 있지만 커피 카페인에 예민한 분들이 대체할 만한 음료를 찾지 못하고 있다가 방송에서 노출이 되고 연예인들이 마시는 모습을 보면서 관심이 높아진 것 같아요. 다른 차에 비해 화려해서 눈에 들어오기도 하구요.”

김씨가 내어준 홍차에 시선을 빼앗긴다. 붉은 물이 우러난다고 해서 지어진 이름처럼 홍차의 수색(水色)이 우아하다. 티팻과 티잔, 티푸드 트레이도 호화로운 영국문화를 표현하듯 아기자기하면서 화려하다.

맛있는 홍차를 우리기에 앞서 차를 마시는데 필요한 도구인 ‘티웨어’를 소개한다. 기본적으로 차 주전자인 티팟과 티잔 세트, 차를 우려서 걸러내는 도구인 스트레너, 뜨거운 물을 부어 찻잎이 움직이며 우려낼 수 있도록 하는 점퍼팟, 차와 함께 먹을 음식을 담아내는 티푸드 트레이 정도다. 찻잔은 대부분 잔 받침이 함께 있는데

유럽에서는 티 파티에서 찻잔을 들고 돌아다니면서 마시는 관습 때문이다.

찻잎을 넣은 점퍼팟에 뜨거운 물을 붓고 정해진 시간이 지난 뒤 티팻에 담아 잔과 함께 내어진다. 한식집 후의 물로 우리는 녹차와 달리 홍차는 팔팔 끓는 물로 우려내야 한다. 온도가 떨어진 물로 우려내면 맛이 없다. 식은 다음에는 약간의 따뜻한 물을 넣어 생기기 때문에 뜨거운 때 마시는 걸 권하고 보온이 잘 될 수 있도록 티팟에 옷을 입혀 온도를 유지시키기도 한다.

“왜 차(茶)를 공부하는지 궁금해 하는 분들이 있어요. 차를 우려내는 방식이나 홍차의 등급별로 우리는 시간도 달라지니

다. 입자가 작은 티백은 짧게 우려야 하고, 반대로 통잎은 짧게 우려내면 제 맛이 안나기도 하죠. 어떤 물을 쓰느냐도 중요해요. 그래서 차(茶) 하시는 분들이 워터 소플리에도 같이 하시죠. 심지어 지리산까지 가서 물을 떠오는 분이 있다고도 해요.”

홍차를 맛있게 먹는 팁은 간단하다. 팔팔 끓는 물로 우려낸다. 물의 양은 차 3g 당 200~300cc가 적당하다. 2번 이상 우려낼 경우 맛과 향이 약해지므로 한번만 우려마시는 게 좋다. 식으면 따뜻한 맛이 강해지므로 우려낸 후 바로 마시도록 한다.

홍차에 카페인이 많다는 이야기도 많지만 커피의 카페인과는 다르다. 홍차에는 카데킨이라는 성분이 있는데 산화가 되면 폴리페놀이라는 물질을 만들어낸다. 이 성분이 몸속에 카페인이 흡수되는 걸 막아주는 역할을 한다. 커피에 비해 체내에 머무는 시간이 짧고 배출이 빠르다.

커피 원두와 홍차 찻잎을 놓고 봤을 때 100g을 기준으로 오히려 커피 카페인의 양이 적은 건 사실이다. 하지만 같은 양의 아메리카노와 홍차를 마실 때는 홍차의 카페인이 훨씬 적다. 커피는 한잔을 마실 때

12~15g의 원두가 들어가는데 비해 홍차는 많아야 5g, 평균 3g을 넣고 차를 우려기 때문이다. 더욱이 몸에 머무는 시간도 짧으니 카페인에 예민한 사람들이 커피보다는 홍차를 더 찾게 되는 이유다.

홍차를 처음 접하는 이들에게 김씨가 추천하는 건 가향차다. 기본 홍차에 향을 더한 차로 과일이나 커피, 카라멜향을 첨가하기도 한다. 향은 다르지만 맛은 차이가 나지 않는다. 입문용 가향차로 홍차를 맛보거나 우유를 넣어 밀크티로 마시기도 한다.

홍차와 함께 먹는 티푸드는 형식이 정해져 있지 않다. 티푸드 없이 차만 마시는 사람도 많다. 홍차 전문점을 찾으면 3단 트레이에 음식이 내어지기도 한다. 가장 아래 칸에는 심플하면서 달지 않은 것으로, 샌드위치 등 식사가 될 만한 음식을 놓는다. 두 번째 칸은 스킨 같은 딱딱한 음식, 위 칸에는 초콜릿이나 타르트, 케이크 등 가장 달콤한 음식을 두고 아래부터 먹어 올라가는 식이다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사진=최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

오피스텔 매

- 수기동 제일오피스텔, 77평
- 사무실 전용, 전채 을수리, 즉시입주가
- 20층중 20층, 전망최고, 양동/하천방향
- 대형주차장 완비, 무료 주차 5대
- 관리비 저렴, 즉시 입주가
- 매매 - 3억5000만원
- 보증금 3000만원에 월150만원 임대 책임
- 문의. 010-6834-7400

다스코 KOSPI 상장기업 동아에스텍의 새 이름 **다스코!**
세라믹 전문기업 동아세라믹의 새 이름 세라코!

태양광발전소 사업 관련 모집

- 태양광발전소 사업주 모집
 - 태양광발전소가 가능한 토지를 보유하고 있는 분
 - 태양광발전소가 가능한 토지를 소유하고 있으나 인허가절차가 없는 분
 - 태양광발전소가 가능한 토지를 임대해달라거나 임대차계약이 없는 분
- 태양광발전소 영업대리인 모집
 - 태양광발전소 부지 선정이 가능하신 분
 - 태양광발전소 사업주로부터 시공을 위탁 받으신 분
 - 태양광발전소가 필요한 태양광발전소 사업주에
- 태양광 영업 인재 모집
 - 태양광 EPC사업 경험자
 - 태양광 구조물 영업 경험자
 - 태양광 계약서 작성 경험자

ONE-STOP TOTAL SOLUTION
 태양광사업 A-E, 조달, 운영, 유지보수 EPC, O&M, 인허가, 인건비, 인건비 02340-7442, sun@daesco.kr

지속 가능한 성장을 견인할 핵심 인재를 모집합니다!

부	업	담당 업무	자격요건	근무지	
다	스	기획	기획	· 사업타당성 분석 가능자, 경력 10년 이상	화
		영업	· 태양광영업 경력자		
세	라	R&D	· 전기공학 관련 전공자 (경력직)	나	
		수질관리	· 설계영업 경력자		
세	라	영업	· 설계영업 경력자	주	
		R&D	· 영업 관리와 전공자 유대		

· 접수처: 010-06834-2627, sun@daesco.kr, 접수기간: ~ 채용시까지

大山 프리모 남녀 가발

광주전남 기능장 1호 국무총리상 표창 보건복지부 장관상 표창
 광주광역시 시장상 표창 광주남구 청장상 표창

특수가발 별매 (원터치) 테잎 x 핀 x
 기능장이 직접 37년 기술. 1만명 이상 내공
 매주화요일 휴무 (일요일 정상 영업)

H.M사
 동급제품 130만원
 59만원~

광주 남구 주월동 1199-12 라인가든아파트 상가 2층(대광여고 옆)
062.673.5858 (모발모발)