

멋과 맛 함께

남도 유람

보성 로컬브랜드

보성이 키운 녹차·현미...건강을 마신다



대한다업 보성다원 장우진 이사가 녹차 제품들을 소개하고 있다.

170만평의 국내유일 녹차관광농원 품질 좋은 원료 담은 차 브랜드 육성

◇대한다업 보성다원 녹차·홍차= 보성군 보성읍에 위치하고 있는 대한다원의 정식명칭은 '대한다원(株)보성다원'이다. 1939년 개원했다가 해방과 한국전쟁으로 폐허로 남아 있던 곳을 1957년 1대 장영섭 회장이 일대 임야와 함께 인수하면서 대한다업주식회사를 설립했다. 170여 만평의 면적에 조성된 차밭과 산림식물 덕에 보성다원은 국내 유일의 녹차관광농원이 되면서 해마다 수많은 국내외 관광객들이 찾는 명소가 됐다.

대한다원은 1농장과 2농장으로 나뉜다. 1농장은 전국에서 가장 규모가 크고 경관이 아름다워 다양한 영화와 드라마, CF 촬영지가 됐으며 '한국에서 꼭 가봐야 할 관광지 50선', '한국의 가장 아름다운 길' 등 수많은 수식어를 가지고 있기도 하다.

2농장은 '회령다원'이라고도 불린다. 평지로 이뤄져 있으며 나란히 서 있는 삼나무와 뒤로 펼쳐지는 바다 풍경이 더해져 사진작가들이 즐겨 찾는 곳이기도 하다.

대한다원의 녹차 생산량은 연간 50~80t 정도다. 한때는 최대 150t의 녹차를 생산할 정도로 녹차산업이 번창할 때도



있었다. 1농장과 2농장 모두 녹차를 생산하지만 채엽은 주로 2농장에서 이뤄진다. 1농장에서는 유기농차를 생산하고 있다.

대한다원에서 만드는 차는 증제차(蒸製茶)다. 불순물을 제거한 찻잎을 뜨거운 수증기를 이용해 찌 다음 비벼주고 건조시키는 방식이다. 뒤음차에 비해 색상이 곱고 맛도 자극적이지 않고 담백하다. 대한다업에서는 대량생산을 하기 때문에 기계화된 제법으로 차를 만든다.

"차라는 것이 어떤 다원에서 어떻게 길러지느냐에 따라 맛이 조금씩 달라집니다. 지역과 기후에 따라 차별화되는 거죠. 사람도 숲이 많고 자연이 있는 곳에서 사는데 좋

다고 하잖아요. 차나무 역시 안개가 많이 끼고 일조량이 있어야 하고 물빠짐이 좋아야 하는데 대한다업은 그런 조건을 잘 갖추고 있다고 자부합니다. 차나무 수령도 오래됐기 때문에 차 맛이 순하면서도 부드럽습니다."

농장을 안내해주는 장우진 이사는 대한다업 창업주인 장영섭 회장의 손자이자 2대 장기선 회장의 아들로 현재 영업 마케팅 업무를 맡고 있다.

4월까지 우전차나 세작 가공을 마치고 5월 중순은 고급 차인 입하차 채엽이 마무리된다. 5월이 지난 후 찻잎이 다시 올라오면 티백용 차를 만들고 그 사이에 차나무 차광 작업을 해서 말차용 찻잎을 생산한다.

국내에서는 말차보다 녹차를 찾는 사람들이 많지만 슈퍼푸드라는 이미지 덕에 미국이나 해외에서는 말차의 인기가 매우 높다. 대한다업에서도 올해 말차 생산을 예년에 비해 크게 늘려 준비하고 있다.

대한다업이 원료 생산과 제조만큼 중요하게 생각하는 건 제품 이미지다. 장 이사는 "대한다업이 다양한 녹차를 제조하기도 하지만 녹차 원료를 생산하는 1차 공급자로서의 역할을 가지고 있기 때문에 품질 좋은 원료를 생산해서 공급하는데도 주력할 생각이다"며 "무엇보다 해외에서도 한국의 차 브랜드 하면 '대한다업'이 바로 떠오를 수 있는 브랜드를 만들어 가는 게 목표"라고 말했다.



흑초를 소개하고 있는 초루 최진섭·한상미 공동대표.

유기농 현미·누룩·암반수로 흑초 담아 기분 좋은 산미에 아미노산 등 영양 풍부

◇오봉산 자락 초루 흑초= 보성군 득량면 오봉산 아래 전라도 말로 '옴팡진', 주위가 온통 산지로 둘러싸인 분지에 천연발효흑초를 만드는 농업회사법인 '초루'가 있다. 드넓은 평지에는 2500개의 향아리가 정갈하게 놓여있다.

'초루'는 산과 바다와 호수가 있는 57만평(187만㎡)의 청정지역에 자리하고 있다. 30여 년 전 최진섭·한상미 공동대표가 부지를 사들이고 나무를 심으며 가꾸다가 14년 전부터 발효흑초 단지를 조성했다. 향후 숙박과 제조시설 등을 더해 외국의 유명한 와인리더처럼 '초이너리'를 만들어 관광테마파크로 성장시키는 게 목표다.

2500개의 향아리 단지를 지나 깊숙한 곳에 흑초체험문화관 공간이 등장한다. 메타세쿼이아 나무 아래 모습을 숨긴 독특한 형태의 건물이다. 얼핏 철구조물 형태로 보이지만 내부는 한옥의 형태를 갖추고 있다. 건물 뒤쪽으로는 편백나무 10만주가 심어져 있다. 호수 댐 초입부터 체험공간까지 길이는 900m. 천천히 걸으며 초루의 자연을 마음껏 누리 기 바라는 최 대표의 마음 씀씀이가 엿보인다.



브랜드명은 '초루' (醕)에 '정성스 러울 루' (樓)를 써서정성스럽게 식초를 담고 있는 곳이라는 의미를 담았다. 흑초는 현미로 발효한 흑갈색 식초로, 해가 지날수록 색깔이 점점 짙어진다고 해서 검은 흑(黑)자를 써서 흑초다.

초루의 흑초에는 세 가지 특별함이 담겨 있다. 첫째는 노지의 향아리에서 통발효한 식초다. 초루에서는 1년에 한번, 매년 5~6월에 식초를 만드는데 첫 담음부터 당과 발효 숙성까지의 전 과정을 노지의 단일향아리에서 통발효시킨다. 득량만 남해바다와 인접한데다 온화한 해양성 기후, 일교차가 큰 자연환경, 맥반석 암반지대 위에 자리하고 있는 초루는 흑초 발효와 숙성에 최적의 환경이다. 1년 이상 이곳 노지의 향아리 안에서 숙성된 흑초는 건강을 위한 최고의

발효식품이라 자신할 수 있다.

둘째는 흑초를 품은 향아리다. 무형문화재로 지정된 이항수 장인이 직접 밟고 천연 유약을 입혀 제조한 전통옹기는 일교차에 따라 수축과 팽창을 거듭하며 스스로 습을 쉬기 때문에 안과 밖의 공기가 순환된다. 동시에 향아리가 흡수한 태양빛은 원적외선 형태로 방출돼 감칠맛을 더한다. 5년, 7년 오래 숙성된 흑초일수록 부드러운 감칠맛이 느껴지는 것도 이 때문이다.

마지막으로 흑초를 만들 때 들어가는 물과 현미다. 초루는 맥반석 지대 위에 위치하고 있는데 맥반석은 지하수를 정제하는 여과제로 사용되며 열을 가하면 원적외선을 방출해서 건강에 도움을 준다고 알려져 있다. 이 맥반석으로 정제된 80m 깊이의 암반수를 흑초를 만들 때 사용한다. 여기에 100% 국내산 유기농으로 재배한 현미와 누룩을 넣어 만든다.

흑초를 매년 봄 5~7월에만 생산하는 이유는 무엇보다 온도가 중요하기 때문이다. 초루 흑초는 두 번의 발효과정을 거친다. 알코올 발효와 초산 발효다. 25도의 온도에서 보름 동안 알코올 발효를 한 다음 32도 온도에서 60일 동안 초산 발효를 한다. 발효가 끝난 흑초는 완전 밀봉을 해 1년동안 숙성기간을 거친다.



카페 춘운서숙 정원의 동굴 내부.



인기메뉴인 녹차음료와 녹차케이크.

더운 여름철 한옥 고택·동굴에서 녹차라떼 마시며 여유로운 힐링

◇고택 한옥 카페 춘운서숙= 고택 한옥 카페로 유명한 '춘운서숙(春雲書屋)'은 오래된 한옥과 넓은 정원, 동굴이 있는 카페로 SNS에서는 대한다원 만큼이나 핫한 곳이기도 하다.

"저희 집 한옥이 150년도 더 됐을 것으로 봅니다. 옛날 만석꾼 집이었다고 들었어요. 한옥이 7채가 있었는데 민속촌에서 두 채 떼어가고 제가 매입할 때 5채가 남아있습니다."

운영진 대표가 이곳을 매입한 건 지난 2010년도다. 전체 부지는 2000평으로 주차장 면적까지 포함하면 2300평이다. 2012년부터 복원 공사를 시작해 지금의 춘운서숙을 탄생시켰다. 춘운서숙의 한옥은 정자까지 포함해 모두 5채다.

카페로 이용하는 한옥은 2채, 그 중 한 채는 다른 곳의 한옥을 가져와 복원시킨 것이다. 나머지 한옥 3채는 펜션으로 활용하고 있다.

정원에는 다양한 나무가 심어져 있는데 100년에서 500년 된 고추나무가 제법 많다. 춘운서숙의 동굴도 명물이다. 모두 3개의 동굴이 있는데 윤 대표가 수년간 손수 파서 황토를 덧발라 만든 동굴들이다. 방문객들에게 개방해서 카페 공간으로 이용하고 있는 첫 번째 동굴의 평균 온도는 22도. 여름이나 겨울에도 내부 온도는 21~23도를 벗어나지 않는다.

녹차의 고장답게 카페 춘운서숙을 찾는 사람들이 즐겨찾는 메뉴는 녹차 음료다. 따뜻하게 또는 시원하게 마시는 녹차라떼와 썬라떼, 백향과 에이드, 커피 등 다양한 음료가 준비돼 있다.

/이보람·김용백 기자 boram@kwangju.co.kr /최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

즐거움

문화 산책

광주예술의전당

문의 062)613-8233



광주시립오페라단 제15회 정기공연 | 콘서트 오페라
가족 오페라 <신데렐라>
일시 : 2024-07-26(금) 19:30
2024-07-27(토) 15:00, 19:30
장소 : 국립아시아문화전당 예술극장 극장 2
문의 : 062-412-2502



광주시립교향악단 오티움 콘서트 III <Romantic>
일시 : 2024-07-18(목) 11:00, 19:30
장소 : 광주예술의전당 소극장
문의 : 062-613-8241

