

# 찬 기운 익숙해지는 계절 구수한 내음·따뜻함 속으로

찬 기운이 익숙해지는 계절이 왔다. 거리에 나무들은 붉은색 옷으로 갈아입고, 사람들도 두꺼운 옷을 껴입는다. 온기가 그리워지는 계절, 정읍 쌍화차 거리에는 구수한 내음과 따뜻함이 가득하다.

시간과 정성을 들이지 않으면 최고의 쌍화차 맛을 낼 수 없기 때문에 이곳에선 72시간동안 수십가지의 한약재를 넣고 쌍화차를 우려낸다. 그리고 저온에서 이를 더 숙성하면 정읍의 명물 쌍화차가 탄생한다.

추운 날씨에 몸과 마음까지 허약해지는 이맘때, 정읍을 찾아 아름다운 자연환경을 즐기고 쌍화차 거리에서 보약 같은 따뜻한 차 한 잔으로 몸과 마음을 챙겨보는 것은 어떨까?



▲쉽게 마시는 보약과 같은 쌍화차  
쌍화차는 쌍화탕을 단순화해 차(茶)로 만든 것이다. 쌍화탕의 쌍화(雙和)는 음기와 양기의 조화를 맞춘다는 뜻으로 대표적인 보음(補陰) 약재인 숙지황이 들어 있어 예로부터 보약으로 취급되었다.

쌍화탕과 쌍화차의 차이는 약으로 쓰이는 '탕'과 보다 쉽게 마실 수 있는 차의 차이라고 생각하면 이해하기 쉽다. '탕'이든 '차'든 미시는 이의 건강을 생각하며 며칠간 달여낸 만든 이의 정성은 다르지 않다.

장평동 정읍세무서 후문에서부터 정읍경찰서, 비빔짬뽕으로 이름난 양자강까지 이어지는 '정읍 쌍화차 거리'에는 18개소(11월 6일 기준)의 전통찻집이 들어서 있다. 이밖에도 정읍 곳곳에 자리한 26개소를 포함해 총 44개소의 전통찻집이 정읍의 쌍화차 문화를 이끌고 있다.

쌍화차 거리에 들어서면 진한 한약방의 향기가 풍겨온다. 찻집에 들어가 쌍화차를 주문하면 곱들로 만든 찻잔에 담겨 나오는데, 곱들이 보은 역할을 해 차를 다 마실 때까지 온기를 느낄 수 있다.

쌍화차 안에는 짓, 대추, 은행, 밤 등 다양한 견과류가 담겨 있다. 여기에 진한 한약 향이 풍겨 견과류와 조화를 이룬다. 만약 한약의 향이 너무 강하게 느껴진다면, 함께 제공하는 설탕을 한 스푼 넣으면 정제된 맛을 느낄 수 있다.

이와 함께 가래떡이와 조청, 요거트, 누룽지, 구운계란 등 찻집마다 각기 다른 주전부리도 함께 제공해 한끼 식사로도 부족함이 없다.

▲임금에게 진상한 정읍 특산물 '지황'  
정읍의 쌍화차가 특별한 것은 쌍화차의 주재료인 '지황'의 주산지가 정읍이기 때문이다.

쌍화차는 숙지황과 당귀, 작약 등 20여 가지가 넘는 한약재를 옹기나 가마솥에서 우린다. 여기에 찻집마다 다양한 부가 재료를 넣어 더욱 풍부한 맛을 내기도 한다.

쌍화차의 백미는 숙지황이다. 지황은 9번 쪄고 말려 만든 숙지황은 동의보



장평동 쌍화차 거리에  
18곳 전통찻집 '옹기종기'

주재료인 '지황' 주산지로  
숙지황, 쌍화차의 '백미'  
동의보감서 명약으로 기록

간과 본초강목에도 기록돼 있는 명약으로 꼽힌다. 쌍화차에서는 향과 색깔을 더욱 진하게 하는 역할을 한다.

숙지황과 경국과 심전대보탕의 주재료인 '지황'은 정읍시 응동면의 특산물로, 조선시대에는 임금에게 진상될 정도로 특급 품질을 자랑한다. 한 때 전국 생산량의 70%를 차지할 정도였다. 정읍지황은 그 역사를 이어받아 지난 1922년 농립축산식품부로부터 주산지로 지정됐고, 2015년에는 지리적 표시 단체표장을 등록했다.

이와 함께 시는 정읍지황의 명성과 품질을 이어가기 위해 '지황 농촌융복합사업지구 조성사업'을 통해 4년간 총 사업비 30억원을 투입, 지역 특화 산업 클러스터를 육성하고 지황 재배 면적 확대와 재배기술 상향 평준화를 위해 영농교육, 현장지도 등을 지원하고 있다.

▲조선시대부터 이어 온 차의 본고장 정읍

정읍은 예로부터 쌍화차를 비롯한 차 문화가 번성한 지역이었다.

전북 동남쪽 노령산맥 출기의 내장



산과 섬진강 물줄기가 시작되는 옥정호와 동진강에 접해 있는 정읍은 북방 한계선 위에 위치해 일찍이 차(茶)와 인재 재배에 최적의 자연환경을 갖추고 있기 때문이다.

세종실록지리지(1454)와 신동국여지승람(1590) 등의 기록에 따르면 정읍

현과 고부군 등 정읍의 각 지역은 주

요 차 생산되었고, 뛰어난 품질을 인정받아 조선 왕실에 진상되거나 약재로 활용했다고 전해진다.

또한, 일제강점기인 1913년 '오가와'라는 교사가 정읍시 입암면 천원리 일대에서 자생 차(茶)를 발견하고 우리나라 최초의 균대식 차밭인 천원 다원을 조성해 대규모로 차를 재배하기도 했다. 연간 7,000여 근의 천원 차를 생산해 일본 오사카로 수출했다는 기록이 전해지기도 한다.

정읍 자생차는 일본, 인도 등 외래 차나무와는 품종이 섞여 있지 않아 자생 품종을 온전히 보존하고 있어 명성을 얻기 시작했다. 차가 자생할 수 있는 천혜의 자연환경을 갖추고 있고, 일교차도 커 차 재배지의 적절한 기온을 갖추고 있기도 한다. /정읍=김대환 기자