

Tea

차 향기 그윽한 여행

차는 동서양을 잇는 독특한 매개체였다.
유럽인들에게는 동양의 신비를 전해주는 존재였고 교역에서도 중요한 위치를 차지했다. 1602년 동인도회사를 세우고 동서양의 무역과 상권을 지배해온 네덜란드인들은 신비한 동양의 차 문화를 유럽의 왕실과 상류층에 퍼뜨리기도 했다.

동서양 차를 배경으로 한 역사 속의 주인공이 돼
차와 티 푸드를 즐기는 홍차 여행을 떠나보는 것은 어떨까?

글 · 사진 성연재 기자



1

스리랑카
누와라 엘리아

Nuwara Eliya

‘실론티’의 본고장 스리랑카 스리랑카 最高의 홍차 산지 누와라 엘리아

끝없는 녹색 차밭이 바다처럼 펼쳐있는 스리랑카. 머릿속에 그려지는 이런 이미지는 차에 관심이 있는 사람들을 충분히 매료시킬 만하다. 무엇보다 스리랑카를 여행지로 선택하게 된 가장 큰 이유라면 그간 마셨던 홍차, 실론 티의 본고장이기 때문일 것이다. 스리랑카가 '차의 나라'라는 것은, 실론(Ceylon)이 1972년 이전까지 스리랑카의 국명이었다는 데서도 알 수 있다.



2

1 누와라 엘리아의 티 팩토리 '페드로'에서 차를 수매하고 있다. 2 '페드로'에서는 차 시음을 할 수 있다.

한 가지 스리랑카에 도착하고 난 뒤에야 깨달은 사실이 있다면, 이곳은 여행하기가 결코 만만한 나라가 아니라는 점이다. 비행기를 타고 날아간 시간조차 짧지 않다. 아시아권이면서도 비행시간이 9시간에 달한다. 웬만한 가까운 유럽과 비슷한 수준이다. 또 하나, 제대로 된 고속도로가 없다. 뭔가 보려면 산에 뚫린 좁은 길로 다녀야 한다. 비용 또한 만만치 않다. 많은 스리랑카 노동자들이 돈을 벌러 한국에 오고 있다는 것을 떠올리면 물가가 쌀 것이라고 짐작하기 쉬운데 그것은 착각이다. 웬만한 숙소 가격은 한국과 비슷했다. 침대 시트라도 제대로 갈아주는 호텔이라면 체류비가 한국의 특급호텔 수준에 가깝다. 해발 1천800m의 고지대에 자리한 홍차 산지를 가려면 육체의 고달픔을 감내해야 한다. 비포장은 아니지만 산골짜기를 지그재그로 오가는 도로를 6~8시간 달려야 하기 때문이다.

'빛의 도시' 누와라 엘리아

'빛의 도시'라는 뜻을 가진 누와라 엘리아(Nuwara Eliya)는 이 나라에서 가장 높은 곳에 있는 마을이었다. 스리랑카 남동부 산악지대의 해발 1천868m에 달하는 고지에 마을이 자리 잡고 있다. 그만큼 가는 길은 험했고, 수도인 콜롬보에서 꼬불꼬불한 산길을 쉬지 않고 6시간은 달려야 도착할 수 있다. 차는 계속해서 산길을 올라간다. 고도가 높아지는 것이다. 이윽고 차밭이 보이기 시작한다. 그런데 한 두 곳이 아니다. 어찌된 산 자체가 하나의 거대한 차밭이다. 우리나라 차밭의 규모가 아니다. 도중에 폭포가 나타났다. 그리고는 다시 차밭이 나타나고, 이런 패턴이 계속됐다.



영국 식민지 시절 세워진 누와라 엘리아 그랜드호텔

밤늦게 도착한 누에라 엘리아는 바람이 거셴다. 한국에서 가져온 다운 재킷을 꺼내야만 했다. 연평균 기온이 16도라 한다. 문을 퐁퐁 닫고 잠을 청했다.

다음 날 아침. 창문을 연 필자는 눈을 의심했다. 호텔 창문 바깥으로 펼쳐진 모든 것, 눈에 보이는 모든 것이 전부 차밭이었기 때문이다. 맞은편에는 해발 2천524m로 스리랑카에서 가장 높은 피두루탈라갈라산이 우뚝 솟아있고, 그 밑으로 차밭이 끝없이 펼쳐져 있다. 저 멀리 동쪽에서 해가 떠오른다. 급히 카메라를 꺼내 호텔 문을 박차고 나갔다. 식상한 표현일지 모르겠지만, 그야말로 '홍차의 바다'라는 말이 가장 잘 어울렸다. 여기서 생산되는 홍차는 '실론 홍차의 삼페인'으로 불린다. 맛이 부드럽고 풍미가 넘친다. 전 세계 최고급 홍차의 60%가 이곳 누와라 엘리아에서 생산된다고 한다.

사진을 몇 장 찍기는 했지만 호텔에 앉아 평화롭게 풍경을 즐길 여유는 없다. 서둘러 시내로 나갔다. 시내에는 차밭 속에 있던 호텔과는 완전 딴판이다. 아름다운 식민지 시대의 건물들이 곳곳에 자리를 잡고 있다.

대표적인 곳이 그랜드호텔이다. 시내에서 남서쪽에 살짝 치우친 언덕에 자리 잡은 그랜드호텔은 외관부터가 훌륭하다. 영국식 건물 양식에도 파란 잔디가 깔린 정원까지 아름답기 그지없다. 잔디를 잘 보니 영국 등 거

울이 추운 지역에서 자라는 켄터키 블루 그래스 등 한지형 잔디가 아니라, 이 나라에서 자라는 난지형 잔디였다. 파란 잔디밭 곳곳에는 파라솔과 의자가 주인을 기다리듯 놓여 있고 호텔 안으로 들어가니 이곳이 영국인지 스리랑카인지 구분하기 어려울 정도로 호화롭게 꾸며져 있다.

이곳을 찾은 이유는 바로 딜마(Dilmah) 차를 맛볼 수 있기 때문이었다. 딜마는 브랜드 이름으로 이곳에서 갖가지 차를 맛볼 수 있다. 가격도 그리 비싸지 않다. 한 잔에 350루피(약 2천150원) 정도다. 가장 인기 있는 차 종류를 물으니 화이트와 녹차라고 했지만, 블랙티를 맛보고 싶어 화이트티와 블랙티를 시켰다. 화이트는 살짝 향이 옅으나 감미로웠다. 현지인들은 블랙티를 더 좋아한다고 한다.

조금은 여유로운 기분에 바로 근처의 가장 유명한 티 팩토리 한 곳으로 향했다. 페드로 티 팩토리다. 페드로는 약간 덜 알려진 곳이지만 이곳에서는 꼭 둘러봐야 할 곳 중 하나다.

티 팩토리 관람

지역마다 티 팩토리가 있다. 밭에서 따온 찻잎을 가공하는 공장이다. 상당수의 티 팩토리는 관람객들을 대상으로 공장 내부를 공개하는데, 한화로 2천원 정도를 내면 제작과정을 견학하고 차를 맛볼 수도 있다.



누와라엘리아 그랜드호텔의 딜마 티 룸. 뒤쪽이 전부 딜마에서 생산한 홍차

특히 누와라 엘리아 지역의 홍차 티 팩토리가 가장 유명하다. 이름이 많이 알려진 맥우드 등의 티 팩토리는 마치 시장처럼 붐벼, 어쩌면 현지인들이 찾는 티 팩토리를 방문하는 편이 나올 수도 있다.

누와라 엘리아의 홍차는 차의 발색이 오렌지에 가까운 정도로 밝다. 우유를 넣어 마시면 마일드한 느낌으로 맛볼 수 있다. 깔끔한 맛이 누와라 엘리아산 홍차의 특징이다.

오전 일찍부터 페드로 티 팩토리는 붐비고 있었다. 페드로는 처음 접한 이름이어서 약간 의아해서 물어봤더니 이곳에서 생산되는 양의 95%가 큰 브랜드로 팔려가는 일종의 하도급공장이라고 한다. 이곳에서 딜마 등 유명한 브랜드 제품이 탄생한다. 찻잎의 질이 큰 브랜드의 기준을 모두 만족하고 있다는 이야기다.

티 팩토리에서는 관람객들을 상대로 한 투어가 매시간 열린다. 앞치마를 두르고 제조과정에 참여했다. 티 팩토리마다 저마다의 비

결이 있기에 눈으로만 볼 것을 강조한다. 좁고 오래된 티 팩토리 공장 내부를 돌며 설명을 들었는데, 스리랑카 가이드의 영어 발음에 익숙지 않아 완벽하게 이해하기는 어려웠다.

대략 차를 말리고 발효하는 과정에 대한 설명이었다. 같은 차나무인데도 신기하게 동양은 발효하지 않고 서양은 발효해서 차를 만들어낸다. 그래서 우리는 녹차를 그대로 마시고, 영국을 비롯한 서양인들은 홍차를 마시게 된 것이다.

팩토리 투어가 끝나면 차를 시음할 수 있다. 투어에 참여한 대부분의 관람객은 내부의 상점에서 차를 사기 마련이다. 줄을 서서 차를 사고자 했는데, 현지인 한 명이 유럽에서 온 가족에게 하는 얘기를 들으니 그럴듯하게 포장된 차를 사는 것보다 비닐봉지에 담긴 벌크로 된 차를 사는 편이 훨씬 저렴하다고 한다.



그랜드호텔 딜마 티 룸에서 만난 화이트티(오른쪽)와 홍차

Tip

누와라 엘리아 교통

누와라 엘리아 시내에는 기차역이 없다. 가장 가까운 곳이 나누오야 역(Nanu Oya Station)으로 이곳에서 차량으로 10분가량 소요된다.



“낮선 곳에서 잠을 깬다는 것의 매력은 무엇일까?
어느 날 아침 숙소의 창문을 열었을 때, 생각지도 않았던 아름다움을 만날 수 있다는 것은
여행이 주는 크나큰 행복이다. 누와라 엘리야의 한 숙소 창문에서 바라본 일출도 예외가 아니었다.
열악한 여행 인프라로 인해 받았던 모든 고통을 씻은 듯 날려주는 청량제였다.”



‘립톤의 본고장’ 하푸탈레

누와라 엘리아에서 큰 티 팩토리들을 봐 온 필자는 하푸탈레(Haputale)가 눈에 들어오지 않았다. 게스트하우스가 맘에 차지 않았던 것도 한몫했다. 가성비가 떨어지는 스리랑카의 호텔들에 실망해 이번에는 아주 저렴한 게스트하우스를 선택했기 때문이다. 시내 한가운데 언덕배기에 있는 이 게스트하우스는 1박에 15달러. 우리나라 돈으로 1만6천원가량이다. 그러나 기가 막힌 곳에 자리 잡고 있다는 것이 부킹닷컴의 리뷰들이었다.

'내가 부킹닷컴 평가에 한두 번 속아보나' 이런 느낌이 들어 선택하지 않으려 했지만, 본전 생각이 간절했다. 시가리아라는 곳에서 무려 20만원을 주고 얼룩 가득한 침대 시트에서 잠을 자야만 했던 생각도 났다. '침대 시트도 갈아주지 않는 곳에서 왜 비싼 숙박비를 내야 하나'라는 생각에 이번에는 차라리 저렴한 곳을 선택했던 것이다. 그런데 들어가니 아뿔싸 식당과 바로 붙어있는 방이다. 전망은 기가 막히게 좋았지만, 주방에서 요리하면서 내는 소리와 냄새가 고스란히 들어왔다.

'여행은 피곤한 것이며, 피곤하지 않은 여행은 여행이 아니다'라는 무라카미 하루키의 말을 억지로 되뇌며 잠자리에 들었다.

다음 날 오전 6시 알람 소리에 잠을 깬다. 립톤의 창업자인 영국의 토마스 립톤이 매일같이 앉아 경치를 바라봤다는 곳에 가보려면 해뜨기 전에 출발해야 한다. 일명 '립톤 시트'(Lipton Seat)라고 부르는 곳이다. 이곳은 해가 뜨고 나면 안개가 몰려와 아무 것도 안 보인다는 것이다. 새벽에 일어나 서둘렀지만 결국 목적지까지 절반도 채 가지 못한 상황에서 해가 떠오르고 말았다.

립톤이 세운
하푸탈레의 가파른 차밭

2

스리랑카
하푸탈레

Haputale

1



2

1, 2 립튼이 매일 아침 앉아서 차 한 잔과 함께 전망을 감상했다는 '립튼 시트'
3 립튼의 차밭으로 가는 도중 만난 현지 아이들. 종교의식에도 차잎이 사용된다.



3

립튼이 봤다는 일출은 못 봤지만, 일단 근처에서 해가 뜨는 장면을 서둘러 카메라에 담은 뒤 남은 길을 서둘렀다. 길은 좁았다. 툭툭과 미니버스 등이 술하게 오르내리는 길이어서 차는 가다 서다를 반복했다. 검문소 같은 매표소가 하나 나타났다. 이곳에서 언덕길을 1.4km 더 올라간다고 했다. 차가 힘겨워하는 소리를 낸다. 고도가 높아지면서 아침햇살이 어느새 켜켜이 스며든 차밭이 아름답다.

그런데 도착해보니 이미 안개에 립튼시트 뒤편은 아무것도 보이지 않는다. 서둘렀지만 중간중간 멋진 풍광을 찍다 보니 늦어버린 것이다. 아쉬웠지만 청동으로 만든 립튼경과 기념촬영을 한 뒤 돌아서야만 했다. 립튼시트 정상에서는 단돈 60루피(약 370원)에 맛난 홍차를 맛볼 수 있다. 립튼의 본고장만큼 누구든 한 잔 마셔볼 것을 권하고 싶다. 돌아 나오는 길은 시간이 훨씬 덜 걸리는 느낌이다. 일단 목표를 달성했기 때문일까. 내려오는데 저 멀리서 꼬물꼬물 뭔가 올라오는 것이 보였다. 가까이 다가온 그들의 정체는 바로 차를 수확하기 위해 올라오는 타밀족 여인들이었다. 햇살이 부서지는 차밭 위로 머리에 이것저것 지고 올라오는 여인들의 입가에 미소가 스친다.

하푸탈레에 있는 담바테네(Dambattenne) 티 팩토리는 립튼이 설립한 티 팩토리로, 그 자체로 볼 가치는 충분하다. 견학하는 데 드는 돈은 250루피(약 1천540원)에 불과하다.



매일 아침 햇살을 받으며
차밭으로 향하는 타밀족 여인들

스리랑카 홍차의 역사와 종류

스리랑카에서 차가 재배된 것은 언제부터일까?

이곳에 차를 도입한 것은 영국인들이다. 1867년 스코틀랜드 출신 제임스 테일러가 중부지역의 캔디에서 19에이커 정도의 작은 면적에 차 재배를 시작했다. 그가 차 재배에 성공하자 스리랑카에 재배지가 급속도로 늘어나기 시작했고 어느새 실론티가 세계적인 이름을 얻게 되기에 이르렀다. 스리랑카는 오늘날 차와 관련된 모든 것을 관장하는 관청을 두고 이를 관리한다. 이를 차청(茶廳·Tea Board)이라 한다. 콜롬보 시내에는 스리랑카 차청에서 직접 판매하는 상점이 있어 믿을만한 제품을 살 수 있다.

스리랑카 홍차는 고도에 따라 3가지로 나뉜다. 해발고도가 2천 피트(약 600m) 이하의 낮은 곳에서 생산되면 로우 그로운(Low Grown)이라 부른다. 이보다 높은 산간지대에서 생산되면 미디엄 그로운(Midium Grown), 4천 피트 이상에서 생산되면 하이 그로운(High Grown)이라고 한다.

홍차 종류는 잎 조각 크기와 분쇄 과정 등 다양한 기준으로 정하는데 가장 일반적인 기준은 찻잎을 어떤 형태로 상품화하는지다. 홍차 종류를 알기 전에 일단 오렌지(Orange)라는 용어를 먼저 접해야 한다. 오렌지라는 단어는 실제 오렌지와는 전혀 관련이 없으며, 페코(Pekoe)라는 단어와 함께 찻잎의 등급을 나타내는 용어로 쓰이는데 그 기원에 대해선 정확한 자료가 없다. 다만, 16세기 중반부터 19세기에 걸쳐 오랜 기간 차 수입과 개발에 독점적인 역할을 해 왔던 네덜란드의 오렌지 나트소(Nassau) 가문의 영향일 것이라는 설이 강하게 제기되고 있다. 페코는 중국어(白豪)에서 유래된 말이란 설이 있다. 보송보송

한 흰 털이 보일 정도로 연한 찻잎을 가리킨다. 중국어 발음으로 영국인들이 페코라는 표기를 하게 됐다고 한다.

찻잎의 형태를 그대로 댄 것은 OP(Orange Pekoe)로 표기된다. OP는 차의 가장 연한 첫 잎 바로 아래 부분을 채취한 것으로, 잎 모양이 그대로 말려진 형태다. 찻잎을 부셔서 만든 BOP(Broken Orange Pekoe)는 현지에서 가장 대중적으로 유통되는 차로 물을 부으면 OP보다 빨리 우려진다.

BOPF(Broken Orange Pekoe Fannings)는 BOP보다 입자가 더 작아 밀크티를 만들어 마시기 가장 적당하다. 이보다 더 가는 입자는 '더스트(Dust)급'으로 찻잎을 두 번 갈아서 조금만 우려도 강한 맛을 낸다. 현지인들은 대체로 강한 맛을 선호한다고 한다.

Tip

하푸탈레 교통

누와라 엘리아에서 하푸탈레까지는 승용차로 2시간가량 걸린다. 기차로도 1시간 40분가량 소요된다. 하푸탈레 여행의 핵심인 립톤 시트를 가기 위해서는 하푸탈레에서 가장 중심지라 여겨지는 리사베이커리 앞에서 빨간 버스를 타면 담바테네 티 팩토리까지 간다. 거기서 톡톡을 타고 흥정을 하면 립톤 시트까지 갈 수 있다.

1 홍차는 잎 가공 방법에 따라 다양한 등급이 존재한다.

2 립톤 차밭에서 만난 타밀족 여인

INFORMATION



교통

스리랑카 여행을 가장 힘들게 하는 부분이다.

고원지대로 연결되는 고속도로는 없다. 해안가의 최대 도시 콜롬보에서 산악지역인 하푸탈레 등지로는 승용차로 6~8시간가량 소요된다. 기차는 시간이 더 걸린다.

스리랑카에서 기차를 타고 여행하는 것은 고행에 가깝다. 인터넷 예매가 매우 어렵기 때문이다. 일부 예약대행 서비스 업체가 있긴 하지만, 접속이 안 되거나 매진된 경우가 대부분이다. 오프라인으로 구하는 경우, 다른 역에서 출발하는 열차표는 구할 수 없다. 기본적으로 A라는 지역에서 출발하는 기차표는 A지역 기차역에서만 구할 수 있다. 삼등석은 기차가 도착할 때쯤이면 뛰어야 한다. 조금이라도 일찍 올라가야 자리를 잡을 수 있기 때문이다. 운이 좋으면 통로에 앉아 바깥을 바라보며 멋진 풍경을 찍을 수 있다. 사진 촬영에 관심이 많은 여행객이 특히 선호하는 자리다. 그마저도 여의치 않으면 대부분 열차의 출입문 앞 좁은 공간에 앉아 빨리 빈자리가 나길 기다릴 수밖에 없다.

표를 파는 철도 공무원에게 사정을 잘 얘기하고 운이 좋다면 정규 편이 아니라 가끔 편성되는 특별열차표의 일등석 자리를 구할 수도 있다. 특히 새벽에 기차역에 간다면 그런 운이 찾아올 확률이 높아질 수 있다.

버스의 경우도 마찬가지다. 지정 좌석이 없고 버스가 지나가면 손을 흔들어 표시하고 적당히 올라타야 하는 시스템이다. 버스에는 에어컨 설비가 거의 없다고 보면 된다.

스리랑카까지의 항공편은 대한항공이 주 3회 인천과 콜롬보를 오가는 직항편을 운행하고 있다.

숙소

콜롬보의 호텔들과 게스트하우스는 국제수준에 걸맞은 서비스를 자랑한다. 그러나 지방의 경우는 수준이 많이 떨어진다. 100~200달러 수준의 값비싼 호텔들이라도 침대 시트를 갈아주지 않는 숙박업소를 만날 가능성이 크다. 기본적으로 침대 시트 교환에 대한 개념이 없는 듯했다. 지역에 제대로 된 인프라가 없으므로 울며 겨자 먹기식으로 이용할 수밖에 없는 경우가 많다.

누와라 엘리아에는 200~300달러짜리 고급숙소들이 즐비하며, 새로운 호텔들도 많이 들어서고 있다. 규모가 작은 하푸탈레는 한국의 작은 읍단위 같은 느낌으로, 게스트하우스 위주의 숙소가 많다.



음식

스리랑카 음식은 한국인의 입맛에 대체로 맞는다. 현지에서 시켜먹는 볶음밥의 경우 가격이 200루피(약 1천230원)가량부터, 그 10배가 넘는 고급 레스토랑까지 다양하다. 카레가 포함되면 가격은 두 배쯤으로 뛴다. 콜롬보의 유명한 음식점들은 한국의 고급 레스토랑 가격을 웃돈다. 작은 게스트하우스에서도 볶음밥 등 간단한 요리를 해주니 이를 이용해도 된다. 현지인 식당을 한 곳 들렀더니 대부분의 손님이 밥을 손으로 먹고 있었고, 그 옆에는 손을 씻을 수 있는 물통과 이를 버리는 물통이 준비돼 있었다.

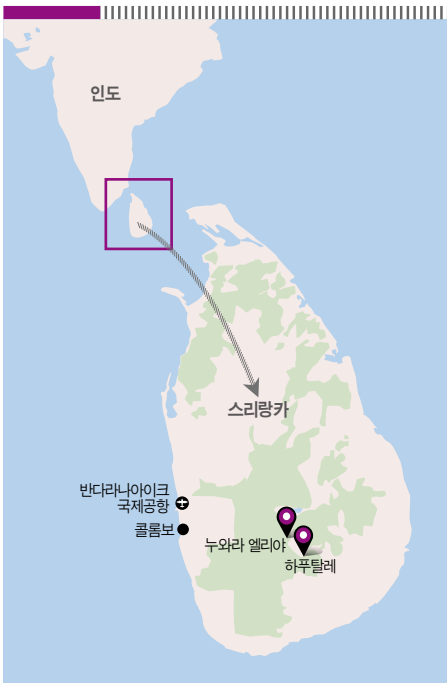
차와 타밀족 여인들

인도와 스리랑카를 점령한 영국인들은 스리랑카가 차 재배에 적합하다는 것을 알게 됐고, 19세기 후반 인도 본토에서 차를 재배하던 타밀족을 대거 이주시켰다.

스리랑카의 주류 민족은 신할리족으로 현재 74%를 차지하고 있으며, 17% 정도가 타밀족이다. 타밀족들은 맨손으로 모든 것을 만들어냈다. 거칠고 가파른 1천800m 높이의 산들을 오르내리며 차밭을 일궜다. 어떤 곳은 돌투성이였으며, 어떤 곳은 뱀과 독충도 우글거렸다. 오늘날 이토록 아름답고 우아한 차밭을 만들어낸 건 모두 타밀족 덕분이다.

그러나 이들은 하루 몇천원 수준의 낮은 임금을 받으며 여전히 차밭을 오르내리고 있다. 최하위층으로 경제적 어려움과 차별 속에 불만을 키워오던 타밀족들은 1976년부터 무력충동을 일으켰다. 2009년 내전이 일단락될 때까지 10만 명 이상이 목숨을 잃었고 100만 명 이상의 난민도 발생했다.

평화롭게만 보이는 스리랑카의 차밭에는 이런 잔혹사가 숨어있다.



3

경상남도

하동

‘1200년 왕의 녹차’산지 하동

차밭이 바다보이는 작은 찻집에서 차를 마신다는 것은 행복한 일이다.

그것도 따스한 햇볕이 잘 내리쬐이는 남녘의 어느 차밭이라면 더할 나위 없다.

경남 하동군 악양의 면사무소 앞 작은 차밭에 세워진 목조 가옥의 나무 바닥은 삐걱거리는 소리를 냈다. 활활 타오르는 톱밥 난로는 아니지만, 화력 좋은 등유 난로는 오히려 살짝 덥다는 느낌마저 들게 했다.

한겨울에 창밖으로 파릇파릇한 녹차밭이 보이는 풍경은 순간 계절을 잊게 한다.

저멀리 차밭을 가닐던 한 노인이 힘들다고 도와달라 소리를 치자 손자와 아들로 보이는 부자가 뛰어나가 부축해 온다. 중년의 아들은 핀잔을 준다. "몸도 편찮으시면서 왜 멀리 가셨어요?" 그러자 손자가 할아버지 편을 든다. "할아버지도 멀리 가보고 싶으시잖아요." 차밭 주인 가족인 모양이다. 사람 사는 내음이 짙게 다가오는 이런 곳으로의 여행은 행복으로 다가온다. 이곳은 경남 하동군 악양면의 매암 차문화박물관이다. 일본강점기 적산가옥을 개조해 만든 박물관과 차밭 관람은 무료다. 이곳에서는 차밭을 조망할 수 있는 찻집에서 3천원이라는 저렴한 가격에 홍차를 맛볼 수 있다.

하동은 녹차의 고장이다. 또한, 문학의 고장이기도 하다.

Hadong

따스한 별 아래서 차 한 잔할 수 있는
하동 악양의 매암차문화박물관





1 전망이 아름다운 매암차문화박물관 2 하동 아산에 조성된 야생 녹차밭

'사람들의 삶이 소설이 되고, 소설이 사람들의 삶이 되었다'는 하동. 일찍이 박경리의 소설 '토지'의 배경이 된 곳이다. 눈 아래 악양 들판이 내려다 보이는 최 참판 댁은 이미 전국적으로도 유명한 곳이다. 봄이면 흐드러지게 피는 십리벚꽃길을 찾는 사람은 해마다 늘어만 간다. 그렇지만 하동의 참모습을 느낄 수 있는 것은 어쩌면 떠들썩한 봄이 아니라 따스한 햇볕을 즐기며 조용히 차를 마실 수 있는 지금이 아닐까 싶다.

'1200년 왕의 녹차'

별 따스하고 물 맑고 공기 좋은 화개면의 '전통 차(茶) 농업'은 2017년 유엔식량농업기구(FAO)로부터 세계중요농업유산(GIAHS) 지정을 받았다. 전남 완도군 청산도 구들장 논과 제주도 밭담 농업에 이어 국내에서는 세 번째다. 2015년에는 농림축산식품부가 주관하는 제6호 국가중요 농업유산으로 지정되기도 했다.

하동의 전통 차 농업은 1천200년이라는 유구한 역사를 지녔다. 하동은 우리나라에서 최초로 차 농사가 시작된 곳으로 손꼽힌다. 삼국사기(三國史記)에는 '신라 시대인 828년(흥덕왕 3년) 당나라에서 돌아온



사신 대령공이 차 종자를 가지고 오자, 왕이 지리산에 심게 하였다. 차는 선덕여왕 때부터 있었지만, 이때 이르러 성하였다'는 구절이 있다. 1천 200년 전에 이미 차 농사가 하동에서 시작되고 있었다는 이야기다. 발길을 돌려 악양 들판에서 나와 전남 구례 쪽으로 향하다 보면 떠들썩한 장터가 눈에 띈다. 이곳이 조영남의 노래로 유명한 화개장터다. '전라도와 경상도를 가로지르는 섬진강 줄기 따라 화개장터엔...' 이런 노랫말대로, 하동에서 다리 하나를 건너면 전남 광양이다. 산과 들에서 나온 각종 특산물이 이곳에서 거래된다. 화개장터가 있는 곳이 화개면인데, 이곳은 오랜 역사를 자랑하는 차 재배 단지가 자리 잡고 있는 곳이기도 하다. 전남 보성과 쌍벽을 이루는 녹차 재배지로 유명한 하동은, '야생 녹차'를 자랑거리로 내세운다. 화개천이 내려다보이는 가파른 각도의 정금리 언덕에는 야생 녹차 군락이 있다. 최근 형성된 녹차밭들은 '앞으로 나란히'를 외치듯 대부분 가지런히 줄지어 있지만, 이곳은 그렇지 않다. 뭉게구름이 자유롭게 언덕을 따라 흩어지듯 군락을 이루고 있다. 이곳 정금리 지역의 가파른 차밭 사이로 2.7km 길이의 '천년차밭길'이 조성돼 있다. 이 길의 좋은 점은 화개천을 조망하면서 걸을 수 있다는 것이다. 저멀리 지리산 자락과 아래쪽에 펼쳐진 화개지역이 녹차밭을 배경으로 한눈에 들어온다. 시배지 아래엔 하동야생차박물관이 있다. 예약하면 전통 덩음차를 맛보고 다례 시연 등에도 참여할 수 있다.

맛깔스러운 녹차 소재 음식

가파른 산길을 오르락내리락했다니 배에서 꼬르륵 소리가 난다. 사실 하동은 여러 차례 방문했던 터라, 대부분의 음식은 이미 맛본 뒤였다. 명물 민물 참게를 갈아 넣었다 해서 이름을 얻은 '참게 가리장', 섬진강의 대표적인 먹거리 재첩을 끓인 '재첩국' 등 하동을 대표하는 먹거리들은 이미 섭렵을 한 뒤라 새로운 것을 맛보고 싶었다.



1 녹차로 재해석한 하동의 요리를 내놓는 찻잎마술 2 게스트하우스 금향다원의 깔끔한 아침 식사 3 항공사에도 납품되는 ㈜동천의 녹차 가공시설 4 따스한 난로가 있는 매암치문화박물관



그러던 중 특이한 곳 하나가 눈에 띄었다. '찻잎 마술'이란 간판도 매력 있고, 파란 페인트로 마감한 예쁜 카페 분위기에 끌려 문을 열고 들어섰는데, 바깥쪽은 차를 마시는 사람들이 자리를 잡고 있다. 안쪽에서는 식사를 할 수 있어서 메뉴를 봤더니 하동 녹차를 소재로 한 퓨전음식점이다.

몇 년 만에 하동을 찾았더니 이런 변화가 있었다. 여러 번 찾아도 늘 새로운 곳들이 개발되어야 한다. 그렇지 않은 곳은 도태하기 마련이다. 일단 세팅 자체가 깔끔했다. 집안에서 개발된 듯한 메뉴는 과거와 현재를 이어주는 듯했다. 삼겹살을 녹차 소스로 찐낸 삼겹살찜 등 녹차를 재료로 한 음식은 깔끔하고 맛깔스러웠다. 가장 인상적인 것은, 식사와 함께 세팅된 녹차 씨앗 기름이었다. 작은 종지에 담긴 이 기름은 위벽을 보호해 준다고 한다. 함께 서빙된 녹차 와인은 달콤하면서도 녹차 특유의 향을 지니고 있었다. 기분 좋게 식사를 한 뒤 바깥으로 나왔더니 20대 여성들이 사진을 찍는 데 여념이 없다. 전시된 녹차 제품들 가운데 눈에 띄는 것이 있어 주인장께 물었다. 책살이라는 이름이 왠지 좀 미국식 같았기 때문이다. "책살이 뭔가요?" 맘씨 좋게 생긴 주인장은 작설차의 하동 방언이라 답한다. "이 지역 사람들이 'ㅈ' 발음을 잘 못 해요. 'ㅈ' 대신 'ㅊ' 발음을 하곤 합니다. 책살은 작설차의 이 동네 방언이죠."

항공사·스타벅스에도 납품

하동군은 미국 스타벅스 본사와 가루녹차 납품 계약을 맺고, 지난해 50t을 수출했다. 스타벅스에서 요구한 양은 200t이었지만, 생산량이 주문량에 미치지 못하는 형편이다. 스타벅스가 요구한 녹차의 색상은 아주 연한 녹색이다. 그 기준에 맞추려면 차나무가 햇볕을 직접 받지 않도록 하는 차광작업이 필수다. 이점이 걸림돌이어서 하동군은 전력을 다해 차광시설 면적을 늘리고 있다.



정금리 야생 녹차밭 앞쪽에는 ㈜동천이라는 큰 녹차 가공공장이 있다. 동천은 하동 정금리, 운수리, 삼신리 3개 지역 총 78ha의 재배면적에서 나오는 생엽을 납품받아 다양한 제품을 가공해 판매한다.

생산량은 연간 생엽 기준 700여에 달한다. 스리랑카처럼 체계적인 티 팩토리 관망 코스는 없지만, 취재를 위해 요청을 한 뒤 내부를 둘러봤다. 우선 모든 과정이 철저하게 관리되고 있었

다. 마치 반도체 공장에 들어갈 때처럼 먼지를 털어내는 방을 거쳐야 한다. 먼지 하나, 머리카락 한 올 빠지지 않도록 방진복과 부직포로 된 모자를 써야만 했다. 식품안전관리인증기준(HACCP) 시스템이다. 생물학적 위해 요소(대장균군, 대장균, 진균, 일반미생물 등)도 제한한다. 내부에 철 성분이 있어도 이를 잡아내는 센서가 따로 있으며, 포장에 잘못된 경우도 자동으로 걸러낸다. 이런 과정을 거쳐 생산된 녹차는 국적 항공사와 동서산업 등에 납품된다. 이 녹차 공장은 2007년 농약 파동으로 녹차 산업에 위기가 왔을 때 하동 화개면 정금리 등 3개 지역에서 품앗이단을 구성해 위기를 타개하는 데 앞장서기도 했다.

'녹차밥' 및 깔끔한 게스트하우스

기분 좋은 식사를 한 뒤 숙소로 발걸음을 옮겼다. 숙소는 소규모 다원인 금향다원에서 운영하는, 악양 들판이 내려다보이는 게스트하우스다. 게스트하우스는 중년 여주인과 아들인 20대 청년이 운영하는데, 여주인은 전화예약을 하니 "군불 뜨끈하게 때 놓겠다"고 했다. 밤늦게 들어가 보니 방 바닥이 뜨끈하게 데워져 있었다.

아침에 일어나 어젯밤에 주문한 조식을 맛보기로 하고 별채로 내려갔다. 여주인과 아들이 정성스레 식사를 준비하고 있다. 밥은 갓 지은 가마솥 밥으로 맛이 깔끔했는데, 찻잎을 밥 위에 얹어준다. 녹차 밥이다. 반찬 역시 젊은 사람들의 감각에 맞는 샐러드 등으로 채워져 있었다. 이곳은 어머니와 아들이 직접 녹차 농사를 짓는 곳으로, 부지 내에 별도의 차 공장도 운영하고 있다.



4

전라남도

보성

Boseong

녹차의 본향(本鄉) 보성

일출과 함께 안개가 피어오르는 녹차밭 풍경은 청량하고 아름답다. 경남 하동과 함께 녹차의 본고장으로 이름난 전남 보성에는 이런 녹차밭들이 즐비하다. 보성만큼 CF와 드라마 촬영지로 사랑받고 있는 곳도 없다. 2013년엔 CNN이 선정한 '세계의 놀라운 풍경 31선'에 선정되기도 했다.

'보성 계단식 전통차 농업시스템'은 최근 국가중요 농업유산 제11호로 지정됐다. 문화체육관광부와 한국관광공사가 선정하는 '2019-2020 한국관광 100선'에 이름을 올리기도 했다.

보성에는 4천곳에 달하는 다원이 있는데 그중 가장 유명한 곳이라면 대한다원이 꼽힌다. 풍광이 아름다운 이곳은 매일 아침 멋진 차밭의 일출 사진 한 장을 건지려는 전국의 아마추어 사진가들로 붐빈다.

수년 전 대한다원을 방문한 적이 있어 이번에는 다른 곳을 보고 싶었다. 그래서 방문한 것이 제2 대한다원. 정확한 명칭은 '대한다업보성다원 제2농장'이다. 제1 대한다원이 입체적인 풍경으로 유명하다면, 이곳은 평야에 늘어선 차나무들이 만들어내는 풍경으로 유명하다. 푸른 차나무들이 끝없이 펼쳐져 있다. 가끔 작업하는 인부들만 오갈 뿐이다. 추운 겨울 녹색의 바다를 보니 마음이 편안해진다. 스마트폰에서 본 보성지역의 미세먼지 지수를 나타내는 색상도 녹색이었다.

끝을 알 수 없이 넓은
제2 대한다원



해가 질 무렵 '봇재'로 향했다. 원래 봇재는 보성읍과 회천면 사이의 고개 이름이다. 무거운 봇짐을 내려놓고 잠시 쉬어가는 곳이었기에 이런 이름을 얻었다. 그만큼 고개가 가파르다. '봇재'라는 명칭으로 방문해야 할 곳은 모두 두 곳이다.

첫 번째는 봇재 고갯길 언덕에 있는 봇재다원이다. 다원을 배경으로 낭만적인 석양 풍경을 카메라에 담을 수 있는 곳이다.

언덕 위 주차장에 차를 세운 뒤 지는 해를 바라볼 수 있다. 조금 부지런한 사람은 아래쪽으로 난 길을 통해 다원으로 내려갈 수도 있다. 보성은 곡녹차판매장을 검색하면 쉽게 갈 수 있다.

두 번째 봇재는 녹차와 관련된 전반적인 체험을 할 수 있는 곳이다. 티카페와 보성 역사관 등 보성의 차와 관련된 모든 것을 접할 수 있다. 보성 차밭 빛 축제장 바로 앞이어서 빛 축제를 창문 밖으로 감상할 수 있

다. 티 카페에선 녹차 밭을 바라보며 다양한 종류의 녹차를 즐길 수도 있다. 특별히 눈에 띄는 메뉴가 하나 있었다. 바로 인도 아삼 지역 홍차와 보성 녹차를 조합한 차였다. 보성이 차를 두고 얼마나 노력하는지 알 수 있었다. 보성의 자랑 '세작' 한 잔과 아삼-보성녹차 한 잔을 따로 시켰다. 아삼 홍차 블렌딩은 알싸하고 진한 인도 아삼홍차의 맛과 보성 녹차의 깔끔함이 함께 전해졌다. 그래도 역시 가장 좋은 것은 깔끔한 녹차 한 잔의 맛이였다.

보성의 녹차는 진화 중

중국에서는 차의 제조 공정과 제품 색상에 따라 백차, 녹차, 황차, 우롱차, 홍차, 흑차 등 6가지로 분류하고 있다.

보성군의 소개로 다원 한 군데를 찾았다. 노동면 돈다길에 있는 한 작은



다원이다. 젊을 때 뇌졸중으로 쓰러졌던 주인 문정자 씨는 찻잎을 발효시키는 방법을 연구해 다양한 발효차를 만들어냈다. 문씨는 특히 황차(黃茶)에 관심이 많다. 황차는 녹차와 달리 찻잎을 쌓아두는 퇴적과정을 통해 습열(濕熱) 상태에서 차엽의 성분변화가 일어나 특유의 품질을 띠게 된다. 녹차 일색의 보성에도 작은 변화가 일어나고 있었다. 다음날엔 보성읍에 있는 전라남도농업기술원 소속 차 산업연구소를 찾았다. 우량 신품종 차를 육성하고 차나무 교배육종 등을 연구하는 곳이다. 가장 인상적인 것이 이곳에서 한 잔 얻어 마신 홍차였다. 5년 전부터 홍차를 개발하고 있다고 한다. 녹차의 고장에서 홍차를 마시다나... 스리랑카나 인도의 경우 홍차를 대엽종 차나무에서 생산하는데 우리나라의 소엽종 차나무에서 생산하는 홍차 맛은 어떨까? 한 잔 들이켰더니 구수한 느낌이 먼저 혀끝으로 올라온다. 대엽종일수록 짙은맛을 내는



1 일몰이 아름다운 봇재다원 2 전남도가 운영하는 차 산업연구소 뒤편의 연구용 녹차밭



1

1 울포해수욕차센터에서 노천욕을 즐기는 연인들
2 보성녹차떡갈비 원조집의 녹차 떡갈비 3 차산업연구소가 연구 중인 홍차 4 발효차를 만드는 문정자 씨 5 득량벌의 여명이 내려다보이는 제암산 자연휴양림



3



4

울포해수욕차센터

회천면 울포 앞바다에는 울포해수욕차센터가 최근 문을 열었다. 바닷물과 녹차를 활용한 힐링 휴양공간으로 단장해 재개장한 것이다. 1층엔 카페테리아와 특산물 판매장, 2층엔 해수욕차탕, 3층엔 테라피 체험시설과 물을 이용한 마사지 전문 아쿠아 토닉, 야외 노천탕 등이 있다. 지하 120m에서 끌어 올린 암반 바닷물과 찻잎을 우려낸 녹차물로 목욕을 즐길 수 있다. 야외 노천탕의 경우, 인근 솔밭해변 풍광과 남해안의 정취를 함께 느낄 수 있다. 수영복을 입고 들어가는 노천탕은 아이들과 함께 이용할 수 있는 가족탕과 성인들에게 알맞은 성인탕 등 2곳이 있다.

제암산 자연휴양림·윤제림

보성에 머무르면서 제암산 자연휴양림을 놓칠 수 없다. 전남 보성군 웅치면과 장흥군 장동면에 걸쳐 있는 제암산(807m). 이 산을 잘 활용하는 곳은 장흥군이 아니라 보성군이다. 보성군은 1991년 제암산 일대 국유지 160ha를 산림청에서 빌렸고 5년 여간 공사 끝에 1996년 자연휴양림 문을 열었다. 한국관광공사가 선정한 '2018년 한국관광의 별'에 이름을 올렸다. 풍광이 아름답기로 둘째가라면 서러운 곳으로 꼽힌다. 특히 최근 리모델링을 통해 새로운 장소로 거듭났다. 장애인·노인까지 편리하게 이용할 수 있도록 5.8km에 달하는 데크길을 조성해 안전하게 산림욕을 즐길 수 있도록 했다.

트레킹 코스로 올라가 봤다. 잘 만들어진 데크길은 휠체어도 2대가 충분히 교행할 수 있을 만큼 넓고 편안했다. '무장애 데크길'이란 이름도 그래서 얻게 됐다.

한군데 더 가야 할 곳을 꼽는다면 윤제림(允濟林)을 권한다. 국내 최대 사유림으로 손꼽히는 윤제림은 호남정맥 주월산 일대 337ha(약 100만 평)에 개인이 50여 년에 걸쳐 가꾼 숲이다. 지금은 세상을 뜬 윤제 정상환 선생의 호에서 이름을 따왔다. 정 선생은 한국전쟁 전후 사업을 통해 큰 부를 이뤘으나, 이를 모두 고향 땅에 나무를 심는 데 투자했다. 일본을 자주 왕래하던 그에게 잘 조림된 일본의 산과 조국의 민둥산은 너무나 큰 차이로 다가왔다. 정 선생은 1964년부터 갖은 어려움을 극복하고 민둥산에 묘목을 심기 시작했다. 현재는 장남 정은조 씨가 이를 이어받고 확대해 숲을 가꾸고 있다.

윤제림의 백마는 득량 평야와 득량만, 고흥군까지 한눈에 내려다보이는 활공장이다. 이곳에서는 아름다운 보성군의 풍경들이 360도 파노라마처럼 펼쳐진다. 직접 SUV를 몰고 활공장까지 안내했던 정씨는 서둘러 서울로 향해야 한다며 양해를 구했다. 정부에서 추진 중인 '숲속의 한반도' 프로그램에 참여하기 위해서라 한다. 정씨는 "한반도 전역을 푸른 숲으로 가꾸려는 정부 정책에 윤제림의 노하우를 보탬 예정"이라고 말했다. ❶

탄닌이나 카테킨 성분이 많다. 우리나라에서 나는 소엽종 차나무의 경우 감칠맛을 내는 아미노산 성분이 더 많다.

홍차를 한 잔 마시고 연구소 뒤쪽으로 올라갔더니 차밭이다. 각종 차에 여러 가지 이름을 붙여놨다. 어떤 나무는 한 고랑 전체를 부직포로 씌워놓았다. 지난해 강추위로 추위에 약한 차나무가 동해를 많이 입었기 때문이라고 한다. 연구소는 동해를 이길 수 있는 방법을 연구 중이다.

녹차로 할 수 있는 것은 다 한다

보성은 녹차로 할 수 있는 모든 것을 다 체험할 수 있는 곳이다. 그중 하나가 보성 녹차를 먹인 돼지 '녹돈'이다. 녹돈과 관련된 재미있는 일화가 하나 있다. 몸에 좋은 찻잎을 먹인 돼지는 살이 찌지 않고 자주 살이 빠져만 갔다고 한다. 녹차는 살을 빼는 데 도움이 되는 성분을 다량 함유하고 있어서다. 결국, 녹돈은 잡기 3개월 전부터만 찻잎을 먹이기로 했다고 한다.

녹차를 먹인 돼지는 냄새가 나지 않고 깔끔한 맛을 내기로 유명하다. 시중의 한 녹돈 음식점을 찾아 미리 음식을 주문했다. 주말에는 줄을 설 정도로 인기가 있기 때문이다. 취재를 마친 뒤 다시 식당을 찾았을 땐 주방에서 참숯으로 떡갈비를 익히고 있다 했다. 양해를 구하고 주방으로 들어가 떡갈비 굽는 장면을 취재했다. 떡갈비를 버무릴 때부터 녹차 가루를 넣지만, 특별히 녹차 가루를 좀 더 묻혀달라고 부탁했다. 다 익혀져 나온 떡갈비는 잡냄새가 전혀 없는 깔끔한 맛이 났다.



5

INFORMATION



하동

교통

서울 남부터미널에서 하동시외공용정류장까지는 매일 오전 6시 30분부터 1시간 30분마다 버스가 한 대씩, 모두 12편의 버스가 운행되고 있다. 막차는 오후 10시 10분이다. 하동에서 서울까지는 오전 6시부터 오후 7시까지 하루 11편이 운행된다.

숙소

수년 전 컨설팅리조트가 문을 열어 하동을 찾는 사람들의 선택권을 넓혀주고 있다. 기존의 펜션은 여전히 성업 중이며, 최근에는 호주머니가 가벼운 여행자들을 위한 게스트하우스들도 잇따라 문을 열고 있다.

가볼만한 곳



매암차박물관

개인이 운영하는 차 박물관으로, 관람은 무료다. 아름다운 풍경으로 많은 사람이 찾고 있다. 내부로 들어선 면 차밭이 바라다보이는 찻집이 있어 저렴한 가격에 맛난 차를 마실 수 있다. 적산가옥을 개조한 박물관에는 차와 관련된 유물들이 전시돼 있다.

전화 055-883-3500
주소 약양면 약양서로 346-1
영업시간 10:00~18:00, 월요일 휴관

녹차의 종류와 따는 시기

첫잎은 보통 4월 하순부터 5월 하순까지 따며, 따는 시기에 따라 우전, 세작, 중작, 대작으로 분류한다.

우전(雨前)

곡우(穀雨)를 전후해 따 첫잎으로 만든 차로 가장 처음 따 차라 해서 '첫물차'라고 불리기도 한다.

세작(細雀)

곡우에서 입하(立夏) 사이 따 첫잎으로 만든 차다. 흔히 말하는 작설차(雀舌茶)와 같은 말이다. 작설은 참새 혀와 닮은 첫잎으로 만든 차라는 뜻이다.

중작(中雀)

입하에서 5월 중순까지 따 첫잎으로 만든 차를 말한다. 그 이후부터는 대작이라 불린다.

대작(大雀)

5월 하순부터 따 첫잎으로, 해가 길어지면서 짙은맛을 내는 타닌 성분이 강해진다.

엽차

어린이가 아닌 어른 잎이 대부분으로 송농 대신 끓여 마시는 차를 통칭한다.



하동야생차박물관

화개면 야생차밭 인근에는 하동군의 특산물인 야생차의 홍보를 활성화하기 위해 설립된 야생차박물관이 있다. 하동군이 차 시배지로 차 문화의 전통을 계승 발전시키고 하동 녹차의 우수성을 알리는 장으로 활용되고 있다.

전화 055-880-2895
주소 화개면 쌍계로 571-25
영업시간 09:00~18:00, 매주 월요일과 설·추석 당일 휴관



하동 차 시배지

하동에 차나무가 최초로 심어진 곳으로 컨설팅리조트 인근 도롯가에 있다. 1987년 경상남도 기념물 제61호로 지정됐으며, 기념석과 안내판이 세워져 있다.

주소 화개면 운수리 산 127

보성



교통

수도권에서 보성으로 바로 가는 교통편은 없다. 서울역에서 오후 4시 35분 출발하는 KTX 산천을 타면 오후 6시 39분 광주 송정역에 내린다. 이후 오후 7시 18분 출발하는 무궁화를 타면 오후 8시 30분 보성역에 내릴 수 있다. 이 편이 가장 편리하다. 아침에 출발한다면 오전 5시 40분 서울역에서 마산으로 가는 KTX 산천을 타면 마산에 오전 6시 49분에 내린다. 9시 37분에 출발하는 남도해양열차(S 트레인)를 타면 보성에 오전 11시 51분 도착한다. S 트레인의 출발역은 부산이다. 부산역에서는 오전 8시 25분 출발한다. (S 트레인은 월요일과 화요일은 운행하지 않는다.)

숙소



제암산자연휴양림

1996년 개설한 제암산휴양림은 최근 리모델링으로 재탄생했다. 숲속 휴양관, 숲속의 집, 숲속 교육관, 몽골 텐트, 야영 데크 등 다양한 숙박 시설을 갖추고 있다. 숲속의 집 가운데 물빛 언덕의 집과 차 향기 가득한 집 등 2종류는 득량 벌판을 내려다볼 수 있어 전망이 우수하다.

전화 061-852-4434
주소 웅치면 대산길 330



윤제림

개인이 운영하는 숲이지만 휴양림에 버금가는 시설을 자랑한다. 윤제림 방갈로에서 숙박이 가능하며, 아름다운 편백 아래 캠핑 데크 등에서 캠핑도 즐길 수 있다.

전화 061-853-6090
주소 겸백면 주월산길 222

가볼만한 곳



붓재

보성읍과 회천면 사이의 고개 이름이지만 보성군에서 운영하는 차 문화 공간이기도 하다. 티 센터와 판매장 등 시설이 들어서 있어 방문해볼 만하다.

전화 061-850-5955
주소 보성읍 녹차로 750



울포해수욕장센터

바닷물과 녹차를 활용한 힐링 휴양공간으로, 노천탕도 있어 한겨울 힐링에 적합하다.

전화 061-853-4566
주소 회천면 우암길 21
영업시간 06:00~20:00 연중무휴
이용 요금 성인 7천원, 어린이 5천원

보성녹차떡갈비

보성녹차떡갈비 원조집이다. 15년 넘게 같은 자리에서 녹차 떡갈비를 만들어오고 있다.

전화 061-853-0300
주소 보성읍 흥성로 2541-4

