박재완의 포토에세이

오늘은 좋은 날



천 년 전의 어느 날, 석공은 이름 없는 돌에 부처님을 새기기로 했다. 돌 속에는 우주가 들어있어, 돌은 석공의 망치질을 받을 때마다 아득한 세월을 드러냈다. 돌의 모양이 조금씩 달라지면서 햇살의 그림자가 달라지고, 지나는 바람의 길도 달라졌다. 부처님이 눈을 뜨던 날 석공은 처음으로 부처님의 눈을 보았고, 부처님이 손을 가지던 날 부처님은 석공의 손을 잡아주었다. 그렇게 천 년 전 어느 날이 불사가 되고 오늘의 우리는 부처님과 가까워진다. 오늘은 좋은 날, 부처님오신날, 가까운 부처님 전 보이면 부처님 손 한 번 잡아보는 날.



임병학 교수의 꽃차이야기

⑨ 장미꽃차

갱년기 여성 우울증에 좋은 '소양인 茶'

계절의 여왕 5월이 되면, 화단이나 울타리에 장미꽃이 가득한 것을 볼 수 있다. 붉은 꽃 속의 치명적인 가시를 가진 장미는 소양인의 성품을 닮아 있다. 소양인은 밖으로 화려하게 꾸미기를 잘하는 외향적 성품이지만, 날카롭고 까칠한 성격의 소유자이다.

장미의 꽃말에서 빨강은 '열렬한 사랑', 흰색은 '순결함'과 '청순함', 노랑은 '우정'과 '영원한 사랑'이다. 기원은 B.C 3000년경에 중동지역에서 다마스크 장미가 관상용으로 재배되었다고 한다. 로마시대에는 장미를 증류해 향료를 얻어 귀족들의 생활필수품으로 애용해 왔었다. 우리나라에서는 〈삼국사기〉, 〈고려사〉, 〈조선왕조실록〉 등에 기록이 있기 때문에 삼국시대부터 사용한 것으로 추정된다.

이용부위는 꽃 · 잎 · 줄기 · 뿌리로 약용한다. 겨울에는 뿌리를 쓰고, 여름에는 줄기와 잎을 이용한다. 장미꽃차를 만드는 품종은 별도로 정해져 있지는 않지만, 우리가 흔하게 보는 울타리의 장미꽃은 그리 맛이 없고, '오클라호마' 흑장미가 맛과 향이 좋다.

성분과 약성

에스트로겐(astrogalin), 폴리페놀(polyphenol), 카로티노이드(carotinoid), 안토시아닌(anthocyanin), 정유, 비타민A, 비타민C, 미네랄 등이 있다.

장미는 성질이 서늘하고, 맛이 달다. 열을 내리고 갈증을 없애준다. 열이 많은 사람의 토혈 · 설사 · 학질 등에 효능이 있다. 스트레스와 긴장을 완화시키고, 갱년기 여성들의 우울증을 다스린다. 입이나 혀가 헐어 짓물러 오래도록 낫지 않을 때 진하게 달인 찻물을 입에 머금고 양치한다. 밤눈이 어두운 증상에 효과가 있다.

마음 · 기(氣)작용

장미꽃은 신장(腎臟)에 좋은 소양인의 꽃차이다. 소양인은 비대신소(脾大腎小)의 장국으로, 수곡한기가 작은 사람이다. 장미꽃은 기본적으로 수곡한기의 기 흐름을 잘 흐르게 한다.

소양인의 신체적 특징은 가슴이 발달되어 있고, 하체가 약한 편이다. 외모를 중시하여 치장하고, 화려함을 추구한다. 상황판단이 빠르며, 시각이 발달하여 색채 감각이 있다. 또 건강한 소양인은 대변의 소통이 원활하고, 땀을 잘 흘리지 않으며, 잠을 잘 때 움직이지 않는 것이 특징이다.

장미꽃차는 열을 내리고, 열이 많은 사람의 토혈 · 설사 · 학질 등에 효능이 있는데, 이는 수곡한기의 액해(液海)와 관계된다. 수곡한기는 대장(大腸)에서 액(液)이 생성되어 생식기 앞으로 들어가 액해가 되고, 액해의 맑은 기운은 입으로 나아가고, 액해의 탁재(濁滓)는 대장을 보익한다. 장미는 생식기 앞에 있는 액해를 충만하게 하여 대장을 돕는 것이다.〈그림 참조〉

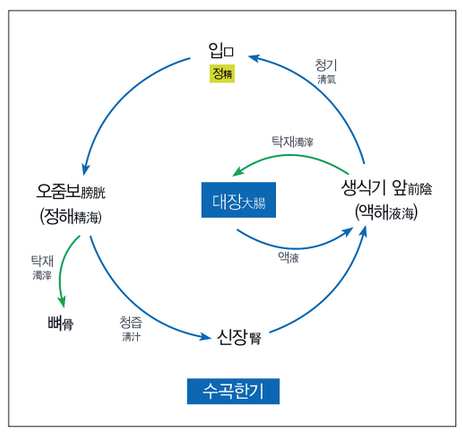


또 장미꽃차는 밤눈이 어두운 증상에 효과가 있는데, 이는 수곡열기의 고해(膏海)와 관계가 있다. 양 젖가슴에 있는 고해의 맑은 기운이 눈으로 들어가 기(氣)가 되기 때문에 장미는 고해를 충만하게 하는 것이다.

제다와 음용

꽃잎이 조금 벌어진 꽃을 채취한다. 꽃잎을 한 잎 한 잎 익힘과 덖음을 한다. 고온에서 가향 덖음을 하여 완성한다.

장미꽃차 1g에 100℃로 끓인 물 300ml를 넣고, 2분 이내 우린다. 장미는 성질이 서늘하고, 향기는 원기를 소모시키므로 몸이 차가운 사람이나 또는 기운이 허한 사람은 많이 마시지 않아야 한다.



장미꽃차는 청귤차와 블렌딩한다. 장미꽃차 블렌딩은 몸의 열기(熱氣)가 위로 올라 혈액이 위로 쏠리고, 눈에 핏발이 서며, 머리가 아프고 피부가 허는 등의 증상을 치료한다.

장미차 0.8g, 청귤차 0.5g에 100℃로 끓인 물 300ml를 넣고, 2분 이내 우린다. 장미의 떫은맛과 청피의 쓴맛이 조금 있으므로 오랫동안 담가 놓지 않는다.

사상인별 음용 소감

태음인은 장미꽃차에서 달큰한 향을 느꼈으며, 우림한 탕색은 처음에 청보라 색에서 붉은 색으로 다시 진한 붉은색으로 변하는 것을 볼 수 있다. 1차 시음에서는 와인의 달고 떫은맛을 느꼈으며 입안에서의 단맛은 있지만 회감은 없고 떫은맛을 느꼈다. 2차 시음에서는 혀에 남고 목이 마른 느낌이다.

다른 시음자는 장미꽃차에서는 단 향기를 느꼈으며, 1차 시음에서는 과일 맛에 단 맛이 났지만, 뒤 끝에 아린 맛을 느꼈다. 2차 시음에서는 차향이 거북하게 다가오면서 트림이 나고, 약간 시간이 흐르면서 머리가 멍해지는 느낌이었다고 한다.

소양인은 약간 텁텁한 냄새가 났다고 했으며, 1차 시음에서는 약간 떨떠름하고, 심장이 약한 눌리는 듯했다고 한다. 2차 시음에서는 떫은맛이 나고, 몸이 조금 가벼워지는 것 같았고, 별다른 증상이 없었다.

소음인은 감 상자에서 나는 냄새를 느꼈고, 시간이 지나면서 코가 시원해지는 느낌이었다고 한다. 우린 차는 단 맛을 제거한 포도 주스와 비슷한 맛이 났다고 한다. 머리가 약간 묵직하고 멍한 느낌이 있었고, 입 주위가 마미 되는 것 같았다고 한다.

다른 시음자는 꽃차가 부드럽게 목 넘김은 좋으나 뒷맛이 아리고 쓴맛이 났다고 한다. 2차 시음에서는 혀 안쪽에서 아린 맛이 오래 느껴졌고, 시간이 더 할수록 떫은 이 깊어지고 머리가 띵한 느낌이 있었다고 한다.

〈원광대학교 동양학대학원 교수〉

