

- 한서대학교 서은주

차의 개념

차는 차나무의 순(筍)이나 잎을 따서
가공하여 만든 음료.

차나무의 학명 'Camellia sinensis'로서
'차나무科' 이다.



1) 정통차(正統茶)

차나무에서 채취한 잎으로 만든 음료.

육우 『다경茶經(760년 경 간행)』
차나무는 과로처럼 생겼는데 잎은 치자와 닮았으며 꽃은 백장미 같고 열매는 병려 같으며 줄기는 정향 같고 뿌리는 호도를 닮았다.

과로(瓜蘆, 고로阜蘆) - 그 맛이 쓰고 떫다.

차나무 잎 - 치자와 같은 긴 타원형.

열매 - 종려(棕櫚), 병려(楨櫚)

줄기 - 정향(丁香)

뿌리 - 호도

『동군록(桐君錄)』

‘남방에 과로목이 있는데 명(茗)과 비슷하고 매우 쓰고 떫다. 그것을 채취해서 가루차로 만들어 마시면 잠을 자지 않고도 밤을 지낼 수 있다.’

2) 대용차(代用茶)

다산 정약용 『아언각비(雅言覺非)』 1권, 「茶」 조

우리나라 사람들은 다(茶)字를 ‘탕환고(湯丸膏)처럼 마시는 따위’ 로 인식하여 무릇 달이는(煮)것은 다 이를 ‘차’ 라 말하고 생강차(薑茶생강차)·굴피차(굴차)·모과차(木瓜茶)·상지차(桑枝茶뽕차)송절차(송지차)·오과차(五果茶)라고 하여 관습적으로 항상 쓰는 말로 삼는데 이는 잘못이다.

차나무 잎으로 만들지 않으면서 ‘차’ 라 부르는 것이 잘못 되었다.

1. 제다법

- 1) 모양에 의한 분류
- 잎차 · 떡차 · 말차
- 2) 발효(醱酵) 정도에 의한 분류
- 불발효차
- 발효차 : 반발효차 · 강반효차 · 후발효차

발효(醱酵) 정도에 따른 분류

차의 발효란 적당한 온도와 습도에서 찻잎의 폴리페놀(Polyphenols)에 찻잎 세포의 산화 효소(Oxydase)가 작용하여 녹색의 엽록소(Chloropyll)가 누런색의 데아플라빈과 자색의 데아루비긴 등으로 변하면서 독특한 향기와 맛을 만들어내는 작용을 말한다.

발효가 진행됨에 따라 차의 色 · 香 · 味가 영향을 받는다.

발효가 많이 된 것일수록 마른 차는 황색이 되며 다탕은 홍색이다.

발효가 진행 됨에 따라 과일향, 사탕향기로 변하게 된다.

발효가 적게 된 것은 다탕이 녹황색이나 황금색이다.

녹차는 발효를 막기 위해 찻잎을 따서 시들리지 않고 덫거나 찌서 산화 효소가 활성화되지 못하게 한 茶이다.

반발효차(半醱酵茶) : 약 8~60% 정도

차잎을 햇볕이나 실내에서 시들리기와 교반(攪拌)을 하여 차잎 속에 성분의 일부가 산화되어 향기가 나게 만든 차(위조(萎凋), 쇠청(曬靑))로 중국의 복건성과 광둥성 그리고 대만에서 주로 생산되고 있다.

독특한 향기로 많은 사람들이 즐겨 마시며 반발효차는 상당한 기간이 지나도 맛과 향의 변함이 거의 없어 널리 유통되고 있다.

우롱차:

생엽 → 위조 → 쇠청 → 반복하여 흔들 → 덫음 → 비빔(유념) → 건조

백차 : 유념 발효를 거치지 않고 장시간 시들리기(萎凋) 한다.

청차 (靑茶, Oolong Tea)

채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 교반(攪拌) → 살청(殺靑)
→ 유념(揉捻) → 건조(乾燥)

우리의 한자 발음으로 '오 룡 차 (烏龍茶)' 중국 발음으로 '우 룡 차' 는 녹차와

홍차의중간으로 발효정도가 50%~55% 사이로 녹차와 홍차 중간의 차이다. 해서 반발효차(半醱酵茶)로 분류된다.

중국 남부의 복건성(福建省, 푸젠성)과 광둥성(廣東省, 광둥성), 그리고 대만에서만 생산되고 있는 중국 고유의 차로 송대에 제조된 용봉단차(龍鳳團茶)가 잎차형태로 변하면서 차잎의 모양이 까마귀와 같이 검고 용처럼 구부러져 있다고 하여 이처럼 불렀다는 설등 여러가지 주장이 있지만 그 이름이 북송시대의 기록에 나타나 있다.

오룡차는 중국 복건성 무이산(武夷山)의 암차(岩茶)가 그 원 류.

무이산은 산세 변화가 많아 36봉 72암 이며 해발 700미터에 붉은 색 사 암
으로된 토양으로 무이암차의 찻잎 따는 기준은 잎이 완전히 펼쳐진 찻잎
을따다. 독특한 향기와 맛을 낼 수 없기 때문이다.

이러한 반발효차는 기름기가 많은 요리에 잘 어울린다. 느끼한 맛을 없애
주며 소화를 도와주는 작용을 한다.

경발효차(輕醱酵茶)

중발효차(中醱酵茶)

중발효차(重醱酵茶)

6대 다류 탕 색



녹차



백차(백호은침)



청차(동정오룡)



홍차(기문홍차)



황차



흑차(육보차)



수공예차(재가공차)



【 지역별 분류 】

민남오룡: 안계철관음, 안계황금계, 민남수선, 민남색종

민북오룡: 민북수선, 무이수선, 무이암차 (백계관, 수금귀,

대홍포, 철라한, 육계)

광동오룡: 봉황단종, 봉황수선, 광동색종

대만오룡: 포종차, 고산오룡, 백호오룡, 대만철관음

【 품종별 분류】

수 선: 무이수선, 민북수선, 민남수선, 봉황수선

오 룡: 복건오룡, 대만오룡, 광동오룡

철관음: 안계철관음, 대만철관음

기 종: 무이기종, 봉황단종

색 종: 민남색종, 광동색종

포 종: 대만포종

대우령(大嶠嶺)----- 청차

대만 남투현

대만에서 생산되는 오롱차 중에서 가장 고산(高山)지역에서 생산된다. 대우령 위치는 대만의 중앙산맥을 타고 내려오는 합환산(合歡山 최고 봉 3,200m)의 산줄기에 있다. 이 산 줄기가 대우령이며 보편적으로 해

발 2,400m~2,700m 사이의해발의 차가 생산되고 있다. (일교차가 큰 지

역에서의 찻잎이 방향성분이나 이들 유도물질이 많이 생겨 차의 향이 강해지기 때문. (과립형)



동정오룡차(凍頂烏龍茶)-----청차

대만 남투현 녹곡향

차의 외형은 둥글게 말려 있으며 찻잎의 색은 푸른빛이 감도는 녹색이다. 탕색은 녹색이 감도는 황금색이다. 요즈음은 발효를 낮게 하여 ‘청향(清香)’인 것이 대부분이다. (과립형)



동정오룡차의 탕색과 엽저

문산포종차(文山包種茶) -----청차

대만 대북시 문산구

유념은 가늘고 길게 하며 찻잎의 색은 녹색으로 난향이 오랫동안 여운을 남긴다. 150년 전 복건성 안계현에서 만든 차를 종이에 싸 놓았는데 그래서 ‘포종차(包種茶)라는 이름이 붙게 되었다. 복건성에서 대만으로

가져 와 개량종을 완성했다. (권곡형)



문산포종차(文山包種茶)



엽저와 세월이 지난 노차

백호오룡(白毫烏龍)-----청차

대만 신죽현 별칭 : 동방미인(東方美人), 향빈오룡 (香檳烏龍 ,향빈우룡)

소록엽선(小祿葉蟬)이라는 곤충이 줄기부분의 수분을 빨아 먹어 제대로 자라지 못한 찻잎을 일아이엽(一芽二葉)으로 따낸다. 찻잎은 가늘게 유념되었으며 찻잎 색상은 홍색, 황색, 녹색, 백색, 흑색등 오색이 석여있다.

백호가 많은 것이 특징이며 차의 향기는 상큼한 과일향 혹은 벌꿀향기가 나고 부드럽고 단맛이다. 오렌지빛이 감도는 맑은 등황색을 띤다.



백호오룡(白毫烏龍)의 탕색과 엽저

아리산오룡(阿里山烏龍)-----청차

대만 가의현

해발 1,800m 이하에 차밭이 분포되어 있다. 봄에 딴 것이 품질이 가장 좋으며 맛은 감미롭고 향기가 높다



아리산오룡(阿里山烏龍)의 탕색과 엽저

봉황단총(鳳凰單叢)-----청차

광동성 조주시

봉황산(鳳凰山)에서 봉황수선(鳳凰水仙)의 품종으로 단독 차수(茶樹) 단

총(單叢)에서 나온 찻잎만으로 만들고 다른 찻잎을 섞지 않기 때문에 이 이름이 붙혀 졌다. 찻잎은 크고 가늘며 검은 빛을 띤 진녹색이다. 윤기가 나며 천연의 꽃향기, 과일향과 같은 종류도 많고 향긋하고 개운한 맛이 나며 뒷맛이 깔끔하다



봉황단총(鳳凰單叢)의 탕색과 엽저

안계 철관음(安溪 鐵觀音)----- 청차

복건성 안계현

해발 정도에 따라 1년에 4번까지 생산하기도 하며 봄차, 여름차, 서차, 추차로 나눌 수 있으며 그 중에서 봄차가 가장 좋고 생산량도 45~50%를 차지한다. 기본적으로 무이암차와 같은 제조방법을 쓰지만 무이암차보다는 위조 정도가 낮고 발효정도가 가볍다. 살청 후에 천으로 싸서 포유하여 외형이 잠자리 머리 형상을 하고 긴밀하고 단단하다. 차의 향기가 시원하고 상큼하고 뒷맛은 달기 때문에 차를 접하는 초심자나 여성들이 좋아한다.



안계 철관음의 탕색과 엽저

대홍포(大紅袍)----- 청차

복건성(福建省) 무이산시(武夷山市)

4월중순에서 5월 초 까지 찻잎을 따서 만드는데 전통방식으로 가공한 차는 3홍7록(三紅七錄)이라 하여 가장자리 색깔은 붉고 찻잎 중앙의 색

깔은 녹색을 띠도록 발효를 진행시켰으나 현재는 발효정도를 가볍게 하여 차를 만들고 있다. 탕색은 등황색을 띠며 암차의 특유의 향기가 있다.(권곡형)

무이4대암차 :
대홍포, 철라한,
백계관, 수금귀



대홍포(大紅袍)의 탕색과 엽저

• 황차(黃茶, Yellow Tea)

- 채엽(採葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 민황(悶黃) → 건조(乾燥)
- 황차는 찻잎의 색상, 우려낸 차의 색, 찻잎 3가지 모두 황색이 띈다. 녹차제조 과정 중 잘못 처리되어 황색으로 변화되면서 우연히 발견 된 황차는 송대에 하등취급되었으나 연황색의 수 색과 순한 맛 때문에 고유의 제품으로 형성되었다.
- 찻잎을 쌓아두는 퇴적과정을 거치는 습열상태에서 차엽의 성분 변화가 일어나 엽록소가 파괴되어 황색을 띈고 쓰고 떫은맛을 내는 카테킨 성분이 약 50~60% 감소되므로 차의 맛이 순하고 부드럽다.

- **군산은침 (群山銀針) -----황차**
- 호북성 악양시
- 살청 후에 탄방 (灘放) 그 후에 홍배 (烘焙) 또 다시 탄방 한 후 종이에
- 싸서 상자에 넣어 2일 정도 둔다. 싹이 오래지빛을 띤 황색으로 변하
- 면 다시 꺼내어 홍배 (烘焙), 탄방 (灘放) 한 후 종이에 싸두고 싹이 황금
- 색으로 변하면 홍배하여 건조시킨 후 마무리한다.
- 황금색 계통의 도톰한 찻잎으로 은호(銀毫)가 나 있다. 향기는 상쾌하
- 고 맛은 개운하며 달고 향긋하다. 생산량의 적어 고가인 차 중의 하나
- 로 호남성(湖南省)의 동정호(洞庭湖)에 떠 있는 군산(群山)이라는
- 작은섬에서 딴 찻잎만을 사용한다.
- 말리는 방법
- 灘放(탄방):불에 볶아서 햇볕에 널어서



- **몽정황아(蒙頂黃芽) ---- 황차**

- 사천성 명산현
- 춘분(春分)경 싹이 조금 나오면 따기 시작하는데 살짝 핀 통통한 싹 만
- 을 균일하게 따다. 몽산은 역사상 최고의 공차 생산지로 역사는 2,000여 년
- 이나 된다. 1만 개의 싹으로 만 1근의 차를 만들며 마르고,속이 빈 싹, 병충
- 해나 서리 맞은 싹, 붉은빛을 띠는 싹은 따지 않는다.
- 찻잎의 색은 검은빛을 띠는 황색계열이며 숨털이 나 있다. 그윽한 향이
- 나며 꽃향기가 난다. 끝 맛이 단 것이 특징이다. 우린 잎은 연한 황색이다.

- 황아차: 군산은침(君山銀針)
- 몽정황아(蒙頂黃芽)
- 곽산황아(霍山黃芽)
- 황소차: 위산모침, 북항모침(北港毛尖)
- 황대차: 곽산황대차등

몽정황아의 탕색과 엽저



차 우리기

- 차를 우리기에 있어서 색(色), 향(香) 미(味) 세 가지가 조화를 이루는 것을 최고로 여긴다. 색과 향과 맛이 뛰어난 차를 우리려면 차와 물이 좋아야하고 불도 잘 볼 줄 알아야 한다. 차를 제대로 우리기 위해서는 물과 차의 조화가 잘 이루어져야한다.

- **(1) 물(진수·眞水)의 팔덕(八德)**

- ①가볍고(경·輕)
- ②맑고(청·淸)
- ③시원하고(냉·冷)
- ④부드럽고(연·軟)
- ⑤아름답고(미·美)
- ⑥냄새가 나지 않고(무취·無臭)
- ⑦비위에 맞고(조적 調適)
- ⑧먹어서 탈이 없고(무환·無患)

물 끓이는 법

- 물을 잘 끓여야 맛있는 차를 우릴 수 있다.
- 물은 순숙(純熟-완전히 익음)한 상태까지 끓여야 하는데 이는
- 물 끓는 정도를 보고서 판별해야 하며 너무 끓어서
- 물이 늪어버리거나 덜 끓어도 안 된다.
-
- 물을 감별하는 방법
- 삼대변(三代辨) :
 - ① 형변(形辨) : 물의 끓는 형태를 보고서 분별.
 - ② 성변(聲辨) : 물이 끓는 소리를 듣고서 분별.
 - ③ 기변(氣辨) ; 물이 끓는 증기를 보고서 분별.
- 십오소변(十五小辨) :
 - ① 형변오소변 : 해안, 아안, 어목, 연주, 용천
 - ② 성변오소변 : 초성, 전성, 진성, 취성, 무성
 - ③ 기변 오소변 : 일루, 이루, 삼루, 사루, 난루

불의조절 - (문무화후 · 文武火候)

- 불을 다스리는 치화(治火)법도
- 불의 조절 : 불이 너무 세어도 물이 순수하지 않고 너무
• 여려도 비린내가 나서 차맛을 잘 낼 수가 없다.
- 불은 중화(中和-중간의 불길)를 이루어야한다.
- 〈모든 차의 정신은 중정(中正)이다〉

(4)차의 9가지 덕(九德)

- ① 머리를 맑게 해 준다
- ② 눈을 맑게 해 준다.
- ③ 귀를 밝게 해 준다.
- ④ 밥맛과 소화를 촉진 시킨다.
- ⑤ 술을 깨게 해 준다.
- ⑥ 잠을 적게 해 준다.
- ⑦ 갈증을 멈춰준다.
- ⑧ 피로를 풀어준다.
- ⑨ 추위나 더위를 막아 준다.

출처:
홍혜걸
비온뒤
유튜브



(5) 차의
감칠맛에서
중정(中正)
침에 대한
3가지
방법(차를
잘 우려는
방법)



① 차의 양과 물의 양을 알맞게 하여 중정을 지키는 법.



② 차를 우려는 시간을 늦지도 빠르지도 않고 알맞게 하여 중정을 지키는 법.



③ 우려낸 차를 찻잔에 따를 때 급주나 완주를 하지 않고 자연스럽게 따라야 차의 양과 농도가 고르게 하여 중정을 지키는 일.

- **(6) 차를 마시는 중대한 이유**

- ① 건강(健康)에 이롭기 때문이다.
- ② 사색(思索)의 공간(空間)을 넓혀주고 마음의 눈을 뜨게 해 준다.
- ③ 사람으로 하여금 예의롭게(禮義) 해 주기 때문이다.

- **(7) 차를 마시는 법**

- 찻잔을 손에 쥐고 가슴높이로 들고 색을 감상한 후 가까이 가져와서 향을 맡고 마실 때 맛을 음미하면서 2~3번 나눠 마신다.

草衣선사가 『茶神傳』

- 신(神) - 신령 (神靈: 보기에 신기하고 영묘한 데가 있다)
- 스럽고 그윽하여 이속(離俗:속세를 떠남)한 경지를 말함.

- 승(勝 이길 승) - 둘이 마시는 것 - 좋은 정취(靜趣: 고요한 느낌이나
- 맛) 와 한적한 경지 (境地: 학문, 예술, 인품 따위에서 일정한 특성
- 과 체계를 갖춘 독자적인 범주나 부분) 를 말함.
- 취(趣: 뜻 취, 재촉할 축) - 3~4명이 마시는 것
- 취하고 즐겁고 유쾌한 경지. (풍취)
- 범(泛 뜰 범) - 5~6명이 마시는 것.- 평범한 경지.
- 시(施 베풀 시) - 7~8 명이 마시는 것.
- 음식을 나누어 먹는 것과 같다.

출처:

차와 인류의 동행.조기정,이경희

다도인성교육.서은주.ucn

고맙습니다