

# 발효차 이야기

- 한서대학교 서은주

---

## 차의 개념

차는 차나무의 순(筍)이나 잎을 따서  
가공하여 만든 음료.

차나무의 학명  
'*Camellia sinensis*'



# 1. 제다법

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

# 1) 모양에 의한 분류



청태전 석정전다(石鼎錢茶)

전라남도 나주 · 강진 · 장흥 · 영암 등지에서 마신 흔적이 있다.

---

## • (1) 떡 차

- 찻잎을 시루에 넣고 수증기로 익혀서 절구에 넣어 떡처럼 찜
- 어서 틀에 박아 낸 고정차(固形茶)이다.
- 그리고 떡차를 말리거나 보관하기 쉽게 가운데 구멍을 뚫은
- 것을 돈차, 혹은 전차라 하며 뇌원차, 유차, 청태전 등의 차
- 가 있다. (고려시대에 성행했다.)

- 
- 긴압차 : 역사상 매우 오래된 차이며 우리 나라에서도
- 삼국시대 부터 유래되어 왔다.
-

**차를 출하와 보존에 편리하도록 떡처럼 찜어 만든 것이다.**

**병차瓶茶 : 떡 모양으로 만든 것**

**단차團茶 : 둥근 모양으로 만든 것**

**전차錢茶 : 엽전처럼 만들어 껴어 사용하는 것**

**전차磚茶 : 모나게 만든 것**



錢:돈 전, 磚 : 벽돌 전, 團 : 둥글 단



전차錢茶 =돈차: 엽전처럼 만들어 께어 사용하는 것 (청태전)



磚茶전차 : 모나계 만든 것



단차團茶 : 둥근 모양으로 만든 것(덩이차.)



병차

- 
- (2) 잎 차
  - 차나무의 잎을 그대로 찌거나 덫거나 발효시켜
  - 찻잎의 모양을 변형시키지 않고
  - 그대로 보존시킨 차이다.
  - 산지, 채취시기, 제다방법, 제다한 사람 등에 따라
  - 그 이름이 달라진다.
  - 조선시대부터 성행했으며 요즘에도 잎차를 마시고 있다.

### (3) 말차(抹茶)

가루차는(말차)라고도 하는데 시루에 찌낸 찻잎을 그늘에서 말린 다음 멧돌로 미세하게 갈아 만든 차이다. 찻잎성분을 그대로 모두 섭취 할 수 있다.

가루차는 떡차를 가루 내어 만들거나  
잎차를 가루 내어 만들기도 하였다.



※ 특히 물에 녹지 않는 비타민 A, 토코페롤, 섬유질 등을 그대로 섭취할 수 있어 건강유지와 피로회복에 효과적이다

# 6대 다류의 분류

- 
- 불발효차(不醱酵茶) (녹 차)
  - 덤음차(부초차=釜炒茶)
    - 초청(炒靑)
    - 홍청(烘靑)
    - 쇠청(晒靑)
  - 증제차(蒸製茶·蒸製茶) - 증청(蒸靑)
- 발효차 (醱酵茶)
  - 선발효차 부분발효 — 백 차 (효소발효)
    - — 청 차
      - 경(輕)발효
      - 중(中)발효
      - 중(重)발효
  - 완전발효 — 홍 차
- 후발효차(後醱酵茶)
  - 자연산화발효(自然酸化醱酵) - 자연산화발효차 보이차
    - 퇴적발효 (堆積醱酵) - 황 차
    - 미생물발효(微生物醱酵) - 흑 차
    - (퇴적발효·堆積醱酵)
- 재가공차류 - 화차(花茶), 기타음료

- 
- 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 색 · 향 ·味が 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 덪거나 찌서 산화 효소가 활성화되지 못하게 한 茶이다.

# (1) 불발효차(不發酵茶) : 약 0~10% 정도

차잎에 열을 가열 해 산화작용을 방지 한 차.

일쇄차(日曬茶) : 차잎을 햇빛에 말려서 재다.

자비차(煮沸茶) : 끓는 물에 삶아서 산화 중지시킨 후 건조해서 만든다.

찐 차 (蒸製茶) : 시루에 진 다음 건조시킨다.

덕음차(釜炒茶) : 뜨겁게 달군 솥에서 차잎을 덥어서 만든다.

증제차(蒸製茶) - 잎을 증기로 찐다. 색이 곱다.

옥로, 가루차(분말차=粉末茶)

(불발효차에는 비타민C가 많이 함유)

덕음차(부초차=釜炒茶) - 잎을 가마솥에 덥는다. 구수하고  
맛과 향을 지녀 우리조상들이 즐겨 마셨다.

→ 우리나라 전통 녹차, 중국의 용정차

→ 채취      → 차잎 덥기      → 비비기      말리기

갈무리를 위한 열처리      저장

- 
- (2) 발효차(醱酵茶) :약 85% 이상
  - 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.
  - 반발효차 — 우롱차(靑茶), 백차(白茶)
  - 후발효차 — 황차(黃茶), 흑차(黑茶),
  - 강발효차 — 홍차(紅茶)

## ① 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:

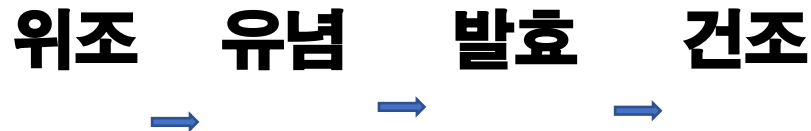
생엽 → 위조 → 쇠청 → 반복하여 흔들 → 덫음 → 비빔(유념) → 건조

백차 : 유념 발효를 거치지 않고 장시간 시들리기(萎凋) 한다.

## ② 강발효차 (強醱酵茶) :약 85% 발효

차잎을 햇볕에 말리면서 손으로 비벼 잎 속에 들어 있는 효소의 활동을 촉진시켜 건조시킨 차로 홍차계열이 이에 속한다.

대체로 열대지방이 주산지이고 일조량이 많을수록 카테킨 성분이 강하여 품질 좋은 홍차(Black tea)가 된다.



### ③ 후발효차(後發酵茶)

녹차와 제조 방법과 같이 효소를 파괴시킨 뒤 찻잎을 퇴적(堆積)하여 공기 중에 있는 미생물의 번식을 유도해 다시 발효가 일어나게 만든 차이다.

**황차(黃茶) : 85%를 발효시킨 차.-군산은침(君山銀針)**

**생엽 → 덫음(殺靑) → 비빔(유념) → 건조 → 재건 → 민황(悶黃, 후발효) → 건조**

**흑차(黑茶) : - 보이차(普洱茶, 푸얼차), 육보차(六堡茶)**

**생엽 → 덫음(殺靑) → 비빔(유념) → 악퇴(濕堆, 퇴적하여 후발효) → 비빔 → 건조**

# 홍차(紅茶)

- 언제부터 유럽인들이 홍차를 마시게 되었는지는 확실하지 않으나 처음에 유럽인은 차에 설탕이나 우유를 타서 마셨다

홍차는 잎  
의 부위(혹은  
형상)와 크기에  
따라

FOP, OP,  
P, PS, S 등의  
기호(記號)를  
사용하여

등급을 표시한  
다

차잎(leaf)은 다음의 그림에서 볼 수 있는 바와 같이 맨 위쪽에 갓 돌아난 새순(雀舌)을 Flowery Orange Pekoe(FOP), 그 아래에 자리한 두 번째 잎을 Orange Pekoe(OP), 그다음을 Pekoe(P), 네 번째 잎을 Pekoe Souchong(PS), 그리고 마지막으로 홍차를 만들 수 있는 잎 중 넓고 굵어진 잎을 Souchong(S)이라 한다.

잎의 형상으로 나누는 홍차의 등급

- 홍차의 등급
- 
- Flowery Orange Pekoe(**FOP**)
- 플라워리 오렌지 페코
- Orange Pekoe (**OP**)
- 오렌지 페코
- Pekoe (**P**) 페코
- Pekoe Souchong(**PS**) 페코수송
- Souchong(**S**) 수송



- 2) 홍차의 등급은 잎을 자르는 정도에 따라 3가지로 나눈다.
- **차잎의 가공 상태에 따른 등급**
- **홀 리프(Whole leaf)** : 통째의 차잎.
- **브로큰(Broken)** : 잘라진 차잎.
- **패닝 및 더스트(Fannings/Dust)** : 더 잘게 자른 차잎  
(가루도 포함)
- (새로 구입한 차가 BOP등급이라면 차나무의 두 번째 잎인 OP를 2~3mm로 Broken하여 제조한 홍차라는 뜻이다.)
- **Whole Leaf** - 잎을 자르거나 분쇄하지 않은 상태
- **Broken** - 가늘게 자른 상태
- **Dust** - Broken 보다도 미세하게 자르거나 가루로 만든 것.
- 이러한 등급은 차 포장용기에 표기되어 있기도 하지만 생략되기도 한다.

# 홍차의 제조방법

- 전통적인 제다법
- 위조(萎凋) - 생엽의 수분을 절반가량 미리 제거하는 단계.
- 유념(柔捻) - 위조된 잎을 비벼 형상을 갖추고 발효를 촉진시키는 단계.
- 산화발효(酸化醱酵) - 차잎이 완전히 발효되어 풍미를 갖추게 하는 단계.
- 건조(乾燥) - 마지막으로 적당한 상태에서 발효가 멈추도록 가열해 말리는 단계.

## **2)현대식 홍차제조 기법**

**(1)CTC 제법(製法) - 인공으로 위조된 잎을 유념한 뒤 CTC  
기를 거쳐 발효시킨후 건조 시키는 방법.**

**CTC란 잎을 눌러 으깨고(crush)**

**절단해서(tear)**

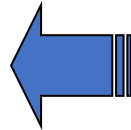
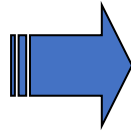
**둥글게 말아 정형(curl) 한 3단계 과정**

**(2) 로터반(rotary) 제법 - 위조되고 유념 된 찻잎을  
로터반 기계에 넣어 파쇄하는 과정으로 일종의 반전통적  
인 기법이다.**

**(위조 된 찻잎을 압착해 미세하게 자르는 역할)**

# 발효차(홍차) 제다 과정

**채엽 ⇒ 위조 ⇒ 비빔 ⇒ 절단 ⇒ 발효 ⇒ 건조 ⇒ 제품**



# 홍차의 다양한 분류방식

- 우려내는 방식에 따른 분류
  - 스트레이트티(straight tea)
  - 찻잎 이외에 아무 것도 첨가하지 않고 마시는 차.
  - 베리에이션티(variation tea)
  - 우려내는 과정에서 밀크, 향신료, 과일, 허브 등을
    - 첨가해 다양하게 변형해 즐기는 차.
    -

---

## • 2) 찻잎의 배합에 따른 분류

- 스트레이트티(straight tea) - 원산지의 차를 100% 그대로 즐길 수 있도록 제품화 된 것으로 산지의 기후 풍토, 차나무의 종류에 따라서 개성있는 풍미를 지닌다.(우려내는 방식의 스트레이트티 (straight tea)와 명칭이 같다.
- 블렌디드티(blended tea) - 서로 다른 산지의 찻잎을 섞는 블렌딩의 과정을 거친 것이다. 현재 시판 되는 대부분의 차가 이에 해당 한다.
- 플레이버리티(flavory tea) - 제조과정에서 천연향료나 과일조각, 꽃잎 등을 인공적으로 첨가해 만드는 차.
  - 엘 그레이 홍차(베르가모트 오렌지의 껍질에서 추출한
  - 기름이 첨가된 가향차)

# 천연향료나 과일조각, 꽃잎 등을 첨가해 만드는 가향차.



라스베리, 바이올렛, 와일드체리, 자스민 백가향차, 자스민 녹 가향차, 랍상소총



<팔각, 시나몬, 커민, 카다움, 소두구, 정향, 통우주, 월계수잎>

향신료 짜이



금침(가향차)

# 홍차의 종류

- 세계의 대표적인 3대 홍차는
- **다즐링(Darjeeling), 우바(Uva), 기문(Keemun).**
- 인도계열 홍차로 유명한 것은 다즐링, 아쌘, 닐기리
- 실론계열 홍차로 유명한 것은 우바, 딤불라,
- 누와라 엘리아
- 중국계열 홍차로 유명한 것은 기문, 랍상수송, 운남



**1 스트레이트티** - 다른 지역의 찻잎을 섞지 않고 원산지의 찻잎만 사용한 홍차

인도	스리랑카	중국
		
다르질링	우바	기문
아삼, 날기리	덤볼라, 누와라엘리아, 캔디	랍상소우홍, 루후나, 사천, 운남

**2 블렌드티** - 서로 다른 산지의 잎을 섞은 홍차



오렌지페코

애프터눈티,  
잉글리시 블랙퍼스트

**3 향차** - 천연향료, 과일 등을 인공적으로 첨가하여 만든 홍차



얼그레이

애플티

## <원산지에 따른 홍차>

### 아쌌(Assam)

1830년대에 인도에서 최초로 다원개발에 성공한 곳이며, 인도의 북부지방에 해발 800m 고지대에 있는 다원이다. 세계 제1의 차 생산지이며 벵갈호랑이와 인도 코끼리가 살고 있는 곳이다. 강하고 중후한 맛이 특징이며 블렌드용으로 주로 사용되며 밀크티로 만들어 마신다.

### 다즐링(Darjeeling)

인도 북부의 히말라야 고지대에 있는 다원으로 밤낮의 기온차가 심해서 안개도 자주 끼고 그런 독특한 기후로 인해서 독특한 맛과 향기를 내는 홍차가 생산된다. 수확시기에 따라 맛과 향기가 달라진다.

3~4월의 첫물차(first flush teas) - 신선한 향미가 특징이며 차액색은 연한 오렌지색이며 백포도주의 향을 가져 홍차의 샴페인이라 불린다.

6~7월의 두물차(second flush teas) - 맛과 향이 뛰어나 최고급품질에 속 하며 독특한 향을 가졌으며 차액색은 진한 오렌지색이다.

10월 이후에 수확한 차(autumnal teas) - 맛과 색은 진하나 향이 약하다.

### 닐기리(Nilgiri)

남인도 고원에 위치한 다원으로 블루마운틴이라고도 불린다. 기후나 풍토가 스리랑카와 비슷하여 실론티와 유사한 차가 생산된다고 한다. 차액색은 진한홍색을 띄며, 비교적 독특한 향을 가지고 있다.

주로 블렌드용으로 사용된다.

## 우바(Uva)

스리랑카남동부의 고지대에 위치한 산악다원지대이며 세계3대 명차의 하나이며 생산량이 많지 않아 희소가치가 있으며, 좋은 맛과 향을 지닌 차이다. 밀크티에 잘 어울린다.

## 딤불라(Dimbula)

스리랑카남서부에 위치한 고지대 다원이다.

약간의 짙은 맛과 함께 부드러운 맛을 지녔으며, 차액색은 밝고 깨끗한 홍색으로 밀크티, 레몬티로 잘 어울리는 차이다.

## 누와라엘리아(Nuwara Eliya)

스리랑카 중앙산맥 남서부의 고지대이며 밝은 오렌지색을 띄며, 우아한 맛과 향을 가졌다.

## 기문(Keemun)

중국 안휘성의 기문홍차는 다즐링과 우바와 더불어 세계 3대 홍차라고 불리우며 독특하고 미묘한 맛과 향으로 밝은 오렌지색을 띠니다.

차잎모양이 가늘며 얼그레이와 브랙퍼스트의 베이스로 많이 쓰입니다.

## 케냐(Kenya)

신선한 향기를 가졌으며 맛도 순하며 차액색은 밝은 홍색을 띠니다.

주로 블렌드용이나 티백용으로 유럽에 수출한다고 합니다.

## • 블랜드 티

홍차 회사에서 여러 산지의 차잎을 섞어서 판매하는 것을 말합니다.

1. 잉글리쉬 브랙퍼스트(mEnglish Breakfast) 또는 브랙퍼스트(Breakfast)  
실론 차와 인도 차를 블랜드 한 것으로 주로 밀크티용으로 만들어진 카페인 많은 강한 홍차입니다.
- 2.오렌지페코(Orange Pekoe)  
가장 대중적인 홍차입니다. 뛰어난 홍차 등급(OP)을 말하기도 합니다. 실론차와 인도 차의 블랜드로 실론차의 비율이 높은 편입니다.
- 3.로열 블랜드(Royal Bland)  
영국 왕실에 납품되는 블랜드라는 뜻입니다. 회사마다 구성이 다릅니다. 주로 밀크티용으로 만들어집니다.
- 4.아이리쉬 브랙퍼스트(Irish Breakfast)  
아삼을 주종으로 한 블랜드 티입니다. 달콤한 밀크티용으로 주로 쓰입니다
- 5.모닝(Morning)  
실론(40%), 아삼(40%), 다즐링(20%)의 프랑스 포송(Fauchon)사의 대표적인 브랜드입니다. 카페인이 많은 밀크티용의 홍차입니다.
- 6.차이나티(China Tea)  
랩상 소우총과 키먼을 브랜드한 홍차입니다. 솔잎향이 납니다.
- 7.러시안 캐러반(Russian Caravan)  
랩상 소우총이나 키먼같은 중국차에 인도차를 섞어서 만듭니다. 러시아인들은 이 홍차와 함께 얇은 접시에 잼을 넣고 독한 술을 곁들여 냅니다. 잼에 술을 조금 부어서 홍차와 함께 조금씩 마셔 몸을 덥힙니다.
- 8.레이디 그레이(Lady Grey)  
트와잉스의 브랜드 중의 하나입니다. 키먼 같은 중국차에 오렌지 향을 더한 것입니다. 립튼의 '오렌지 원저'와 비슷합니다.
- 9.프린스 오브 웨일즈(Prince of Wales)  
역시 트와잉스의 브랜드 중의 하나입니다. 반발호차인 우롱차의 비율이 높아 맛이 부드럽고 뒷맛이 깔끔합니다.
- 10.잉글리쉬 티 넘버원(English Tea No. 1)  
아마드의 브랜드입니다. 보통의 브랜드 홍차에 베르가못 오일을 입힌 얼 그레이 계열의 홍차입니다.
- 11.파더즈 티(Father's Tea)  
위터드 오즈 첼시의 대표적 브랜드로 아삼이 주종입니다.

# 홍차의 도구



스트레이너 Strainer



인퓨저 Infuser



티코지 tea cozy



티메저스푼 tea measure spoon



티스푼 tea spoon



워머 Warmer



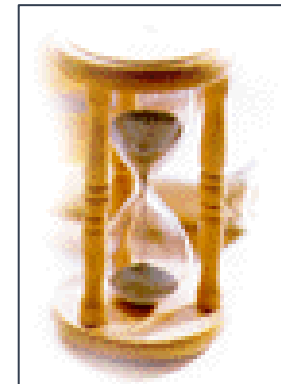
**티포트 tea pot**



**밀크저그 milk jug**

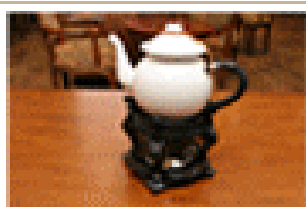


**케이크 스탠드(cake stand)**



**모래시계**

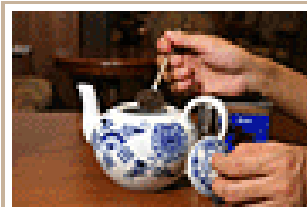
## TIP! 홍차 맛있게 우리기



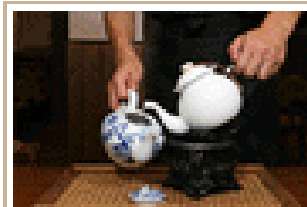
물을 끓인다.



차잎을 넣을 포트는  
미리 예열해둔다.



계량한 차잎을  
포트에 넣는다.



펄펄 끓여 한김 내  
보낸 물을 붓는다.



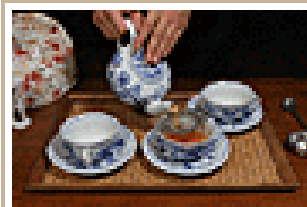
티코지로 덮어  
보온한다.



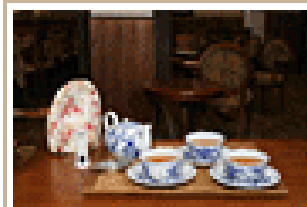
보온하며 차잎이  
우러지길 기다린다.



차잔을 예열한다.



스트레이너로  
차잎을 거른다.



식기 전에 마신다.

백과로  
가기

# 홍차를 끓이는 법

---

- 물

- 홍차는 뜨거운 물 속에서 홍차의 맛성분을 추출하는 음료이
- 므로 물의 성질과 온도가 매우 중요하다.

- 홍차를 끓이기에 가장 적합한 물은 산소가 많이 들어 있고
- 냄새가 나지 않는 것으로 경도(물에 포함된 칼슘, 마그네슘
- 등 광물질)가 높지 않은 것이 좋다.
- 따라서 미네랄 워터 보다 수도물이 좋습니다. 미네랄 워터
- 는 공기 함유량도 적고 경도가 높으므로 좋지 않다. 우리나라
- 라의 물은 서양의 물보다 경도가 낮은 편이므로 차를 끓이
- 기 좋다.서양에서는 물의 경도가 높아서 차가 잘 우려나오지 않으므로 차잎
- 을 좀 더 많이 넣는데 이를 기준으로 하면 맛이 지나치게 쓰거나 진할 수 있다.

---

- 온도

- 가장 중요한 것이 물의 온도인데 홍차는 섭씨 100 도의 펄펄
- 끓는 물로 우려야 한다.
- 
- 홍차 잎이 뜨거운 물 속에서 아래 위로 대류하는 점핑을 통해
- 잎의 꼬임이 풀리면서 홍차의 향미의 주요 성분인 폴리페놀류가
- 빠져 나오기 때문이다.
  
- 홍차의 떫은 맛 성분인 탄닌은 90도 이상의 온도에서 유출되는
- 성질을 가지고 있으므로 물은 100도의 끓는 물이 가장 좋다.

---

## • 찻잎의 양

- 확실한 양의 찻잎을 넣어야 하는데 보통 찻잔 하나당 약 3g.
- 티메저 스푼으로 한 스푼이 3g인데 반해 일반 티스푼으로 한 스푼은 0.5~1g이다.
- 정확한 양을 위해서는 전용 티메저 스푼을 사용하거나 티스푼과 티메저 스푼과의 양의 비교를 확실히 알아두는 것이 좋다.

- **차 우리는 시간**

- 찻잎의 꼬임이 풀어지면서 떫은 맛의 탄닌이 추출되는데 포트 속에서의 시간이 너무 짧으면 탄닌의 떫은 맛만 강해지고 반대로 시간이 너무 길면 찻잎에 다른 성분이 녹아 나와 좋지 않은 쓴맛이 생기게 된다.
- 홍차를 우려내는 적정시간은 찻잎의 크기와 조제법에 따라 변하지만 보통 1~2분이다. (기호음료이기에 개인의 취향에 따라 조절)
- 



- **테이블 냅킨 table napkin**
  - 식사나 차를 마실 때 음식물이 옷에 떨어지는 것을 막기 위해 제공되는 천.
  - 티테이블에 제공되는 냅킨을 티테이블 냅킨(tea-table napkin)이라고 부르며 최근에는 리넨의 레이스 달린 제품보다는 종이 재질의 일회용품이 주로 사용된다.
- **티 캐디 Tea Caddy -**
  - 차 보관함을 말한다.



# 맛있는 홍차 우려내는 골든 룰(Golden Rule)

- 홍차를 맛있게 우려내려면 몇 가지 기구와 사전지식이 필요하다.
- 이 사전지식을 영국에서는 영국식 홍차 내는 요령에 관한 규칙을 내 놓게 된다. 이것을 골든 룰(Golden Rule)이라고 한다.

## 골든 룰(Golden Rule)

- 1) 양질(良質)의 차잎을 사용한다.
- 2) 다관을 예열(豫熱)한다.
- 3) 차의 분량(分量)을 정확히 측정(測定)한다.
- 4) 신선한 물을 적절한 온도로 끓여 사용해야 한다.
- 5) 차잎이 우려나는 시간(時間)을 정확히 맞춰야 한다.
- 홍차를 우려내는 데 필요한 기구는 찻주전자, 스트레이너, 찻잔, 타이머, 티코지가 있으며 주전자는 철재보다는 법랑 제품이 좋으며 열원은 강할수록 좋다.

# 홍 차 제품





# 홍차 셋팅

---

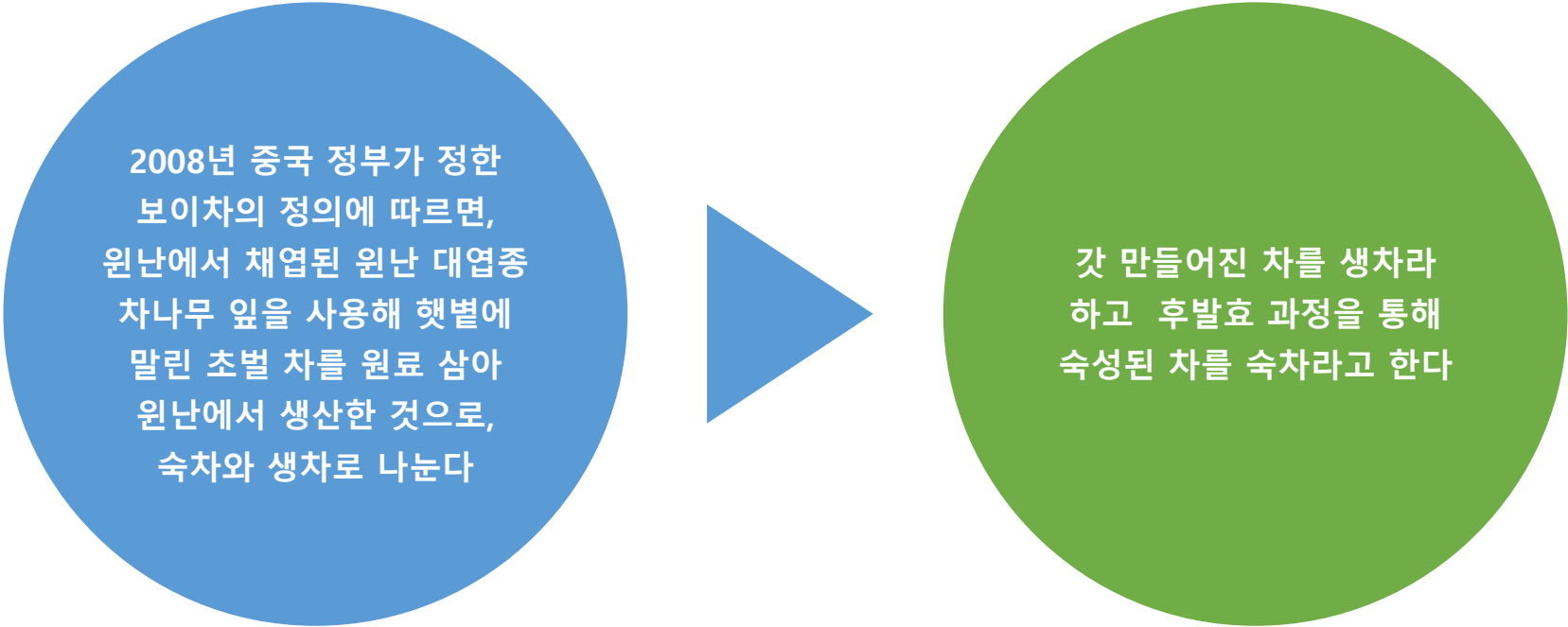
---

# 흑차 黑茶

---

흑차는 후발효차로 찻잎이  
흑갈색이며 수색은 보통  
갈황색이나 갈홍색을 띤다.

- **.흑차(黑茶, Dark Green Tea, Heicha)**
- **채엽(採葉) → 살청(殺靑)→ 유념(揉捻)→**
- **건조퇴적발효 (乾燥堆積 醱酵) → 건조(乾燥)**
- 중국의 윈난성(雲南省), 쓰촨성(四川省), 광시성(廣西省) 등에서 생산되는
- 후발효차로 차색이 흑갈색을 나타내며 수색은 갈황색이나 갈홍색이다.
- 차가 완전히 건조 되기 전에 퇴적하여 후발효가 일어나도록 한다.
- 잎차류 보다는 차를 압착시킨 덩어리로 만든 고행차가 주로 생산되며
- 저장기간이 오래 될수록 고급차로 간주한다.
- 흑차의 대표적인 차가 '푸얼차(普洱茶, 보이차)로 알칼리도가 높고 속을
- 편하게 해주며 숙취제거와 소화를 도와주는 작용을 한다.



2008년 중국 정부가 정한  
보이차의 정의에 따르면,  
원난에서 채엽된 원난 대엽종  
차나무 잎을 사용해 햇볕에  
말린 초벌 차를 원료 삼아  
원난에서 생산한 것으로,  
숙차와 생차로 나눈다

갓 만들어진 차를 생차라  
하고 후발효 과정을 통해  
숙성된 차를 숙차라고 한다

- 보이차란?

- 보이차는 중국 윈난 성에서도 남쪽 끝 라오스, 미얀마와 국경을 접하고 있는 지역인 시쌍반나[서쌍판납(西雙版納, Xishuangbanna)] 지역에서 주로 생산된다

- 보이(普洱, 푸얼)는 이 지역의 행정 중심지로 주위의 차 생산지에서 가공된 차들이 일단 이곳에 모였다가 판매되었는데, 이로 인해 이 지명을 따서 보이차로 불렸다는 것이 정설로 여겨지지만 이견도 있다. 국내에서는 보이차로 굳어졌지만 원래 중국어 발음은 푸얼(Pu'er)이다.

- 보이숙차 (普洱熟茶) 천량차(千兩茶)

- 운남성
- 먼저 솥에서 생잎 중의 효소를 파괴시키고
- 비비기를 한 후에 대개 하루 정도 일광건조
- 시킨 차는 곧 바로 퇴적 시키는데 이 때 약
- 30~40도에 달하는 미지근한 물을 찻잎의
- 수분함량이 20~30% 정도 되게 찻잎 위에
- 뿌린 후 대나무나 통에 넣기도 하고 높이
- 쌓아둔다. 퇴적 후 6~7일 쯤 1차 뒤집
- 기를 한다. 찻잎내부를 통기시켜 60~70
- %에 달하는 찻잎온도를 내려 줌과 동시에
- 호기성 균에 의한 발효를 촉진시키기 위
- 함이다.다시 2차 3차 뒤집기가 끝나면 실내건조 해서
- 숙성과정에 들어간다.
- **호기성(好氣性)** : 세균 따위가 산소를 좋아하여 공기
- 중에서 잘 자라는 성질



- 육보차(六堡茶) ----흑차

- 광서성 창오현 육보향

- 흑차 긴압차 일종으로 광서의 창오,
- 하현, 공성, 부현, 황현 등지에서
- 생산된다. 육보차모차를 원료로
- 하여 채로 걸러 잘 선별 배합하여
- 증기로 찌 후 악퇴과정을 거쳐 차
- 엽이 가지고 있는 성분을 변화시킨
- 다. 그리고 다시 찌 후 채롱에 포장
- 하여 응달에 말려 진화(陳化)시킨
- 다.

- 진화(陳化) : 폴리페놀이 산화되면서 씹슬하고 떫
- 은 감소하여 맛은 점차 순수하고 부드
- 럽게된다.



# 천량차(千兩茶)----- 흑차

호남성 안화

변방지방 소수민족등이 이동하면서 가지고 다니기 편리하도록 차를 긴압해서 만든 것이다.

차를 선별한 모차를 삼베로 만든 주머니에 넣어 수증기가 올라오는 곳에 올려두었다가 마지막 포장까지 완성하는 시간이 30여 분 걸린다.

길쭉한 대발을 다시 대나무로 감싸 고정시킨다.



천량차(千兩茶)

---

출처

---

차와 인류의  
동행.조기정,이경희

---

다도인성교육.서은주.ucn



고맙습니다