



차의 분류와 종류 벽라춘, 철관음, 용정차, 보이차...
현재 전 세계에서 생산되고 있는 차는 대략적인 집계만으로도 수 백여 종을 헤아린다. 우리나라에도 몇 년 전부터 다양한 종류의 차가 수입, 판매되고 있어 차인들의 기호를 만족시키고 있다. 하지만 초보자들은 차의 종류와 이름을 외우는데만 애를 먹는다. 차에는 어떤 종류가 있으며 이는 어떻게 분류되는 것일까?
우선 '차(茶)'라고 하면 차나무(학명 *Camellia Sinensis*)의 어린 싹이나 잎을 음용하기 좋게 가공한 것을 말한다. 중국 사천성과 운남성 등을 중심으로 발전되기 시작한 차 가공법은 현재 전 세계적으로 수백여 종에 이르는 차를 탄생시켰다. 이렇게 다양한 차는 제다기술과 품질의 특성에 따라 크게 두 종류로 분류된다. 전통 제다방법에 의해 생산된 기본차류와 이 기본차류를 다시 한 번 가공해 형태나 품질을 변화시킨 재가공차류가 그것이다. 기본차류는 다시 가공조건에 따른 폴리페놀의 산화정도 즉 발효정도에 따라 6가지로 나눌 수 있다. 이를 6대 다류(茶類)라 하는데, 각 특징은 다음과 같다.

벽라춘? 철관음? 헛갈리네!

제다기술 · 품질 특성에 따라 기본차 · 재가공차로 구분



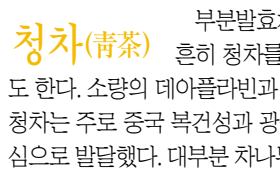
녹차(綠茶) 찻잎을 편 죽시 열기 후 효소의 작용을 억제시켜 폴리페놀 산화를 막은 것으로, 발효 정도가 10% 이하이다. 잎이 연녹색이고 찻물색이 맑다. 향은 맑고 은은하며 맛은 신선하고 입안을 상쾌하게 한다. 중국의 용정차(龍井茶)와 벽라춘(碧螺春), 일본의 옥로(玉露) 등이 널리 알려져 있다. 우리나라에서는 하동과 보성 지역에서 전체 70~80% 정도의 녹차가 생산되고 있다.



백차(白茶) 발효가 5~15% 정도 이루어진 약발효차. 폴리페놀의 산화정도가 녹차보다는 약간 높고 찻물색은 담황색이다. 백차는 위조(窵잎을 펼쳐 넣어 세포 중 수분을 증발시켜 잎을 부드럽게 함) 후 건조시켜 만들어 차색의 하얀 털(백毫, 白毫)이 선명하게 드러나며, 찻잎의 모양은 길고 뾰족하다. 습렴향이 진하며 맛은 신선하고 상쾌하며 단맛이 난다. 대표적인 차로 백호은침(白毫銀針)이 있는데, 백호로 인해 찻잎이 은백색을 띠고 해 붉은 이름이다.



황차(黃茶) 10~25% 정도 발효된 경(輕)발효차. 녹차와 제다방법이 비슷하나, 민황(悶黃)이라는 발효과정에서 소량의 테아플라빈이 형성되어 찻물색이 황색을 띤다. 제조된 찻잎과 찻물색, 그리고 난 후의 찻잎 색 모두 황색을 띤다고 해 '삼황(三黃)'이라 한다. 향과 맛은 맑고 순하다. 황차는 채엽 시 잎의 어린 정도에 따라 황아(黃芽)차, 황소(黃小)차, 황엽(黃葉)차로 분류된다. 중국 호북성의 군산은침(君山銀針), 사천성의 몽정황아(蒙頂黃芽), 호남성의 북항모침(北港毛尖) 등이 유명하다.



청차(靑茶) 부분발효차를 일컫는 것으로, 발효 정도는 15~70%로 다양하다. 흔히 청차를 '오룡차(烏龍茶)' 혹은 '우롱차'라고 총칭해서 부르기도 한다. 소량의 테아플라빈과 테아루비긴이 형성되어 찻물색은 등황색을 띤다. 청차는 주로 중국 북경성과 광둥성, 그리고 북경성에 속해 있던 대만 등 세 지역을 중심으로 발달했다. 대부분 차나무 품종명이 차 이름으로 쓰인다.



중국 북경성 북부 무이산(武夷山) 일대에서 생산되는 대홍포(大紅袍)와 철관음(鐵觀音), 안계(安溪) 일대에서 생산되는 철관음(鐵觀音)과 황금계(黃金桂), 광둥성 산두(汕頭) 지역의 봉황단종(鳳凰單叢)과 봉황수선(鳳凰水仙), 오룡(烏龍) 등이 유명하다. 최근에는 대만 지역에서 우수한 품질의 청차가 많이 생산되고 있는데 고산오룡(高山烏龍), 문산포종(文山包種), 목책철관음(木柵鐵觀音), 동방미인(東方美人) 등이 널리 알려져 있다.



홍차(紅茶) 발효가 70~95% 이루어진 완전 발효차로 폴리페놀의 산화정도가 가장 높다. 테아플라빈, 테아루비긴, 테아브로닌 등이 형성되어 찻물색이 붉다. 중국과 인도, 스리랑카에서 주로 생산되며 중국의 기문홍차, 인도의 다즐링, 스리랑카의 우바는 세계 3대 홍차로 꼽힌다. 생산지에 따라서는 인도 아셀 고원에서 생산되는 아셀 홍차, 인도 남부 고원지대에서 재배되는 필기리(Nilgiri), 스리랑카 실론섬에서 생산되는 실론티 등이 유명하다. 또한 실론티와 인도차를 섞은 잉글리쉬 블랙퍼스트, 홍차에 베르가못 향료를 가미한 얼그레이, 레몬이나 사과, 딸기 향을 가미한 과일 홍차 등이 유명하다.



흑차(黑茶) 후발효차로 보이차가 가장 대표적이다. 후발효란 이미 고온으로 효소의 작용을 멈춘 후 진행된 발효를 말하며, 찻잎을 썬 뒤 미생물 발효가 일어나도록 한다. 찻잎의 색이 윤기 있는 검은색 또는 흑갈색이다. 향과 맛은 비교적 순하며 찻물색은 짙은 홍색을 띤 등황색이다. 흑차는 잎차 형태의 차를 증암(蒸壓, 증기로 압축함)해 덩어리 모양의 타차(沱茶), 둥근 떡모양의 병차(餅茶), 벽돌 모양의 전자(磚茶) 등으로 만든다. 그 밖에도 기본 차류에 자스민(말리화)이나 장미 등의 꽃향을 가미한 화차(花茶), 레몬이나 복숭아 등의 과일을 가미한 과미차(果味茶) 등의 재가공차류가 많은 사랑을 받고 있다.
글=여수령 기자 · 사진=박재원 기자
자료제공: 한국국제차업연구소(소장 정인모, 02-723-1600)

조선시대 ⑬



조선-실사구시 학풍 영향으로 남자 다모 출현 중국-세계화 박차, 일본-가루차 시대 열어

조선 후기에도 차의 열기는 식지 않았으나, 다세를 부과하는 지역이 36개 군현에 이르렀다. 이 시기에는 청나라 못지않게 일본과의 교류가 많았고, 그들도 우리 문화에 대한 선망도가 높았다. 그래서 일본어 통역이 필요해 일본말 교본을 출간하기도 했고, 실사구시 학풍은 생활과 직결된 문제와 관해 많은 노력이 이뤄졌다. 그 한 예가 남자 다모의 출현이며, 이제까지의 다모 소임과는 다른 직무도 그들에게 주어졌다.
청나라는 국내적으로 다마사의 활동을 강화하고, 대외적으로도 많이 노력해 중국차의 세계화에 박차를 가했다.
일본은 우치(宇治)에서 가루차를 만들기 시작해 일본 가루차 시대를 열었다. 한편 중국에서 도입한 스님 은원(隱元)에 의해 잎차 마시는 방법이 전해지고, 임진왜란 때 납치해간 한국인에 의해 뒤늦게 문화가 생겨나게 됐다.

① 종우: 대마주태수로 우리의 예조참의에게 외교문서와 함께 점다행주(點茶行齣) 한 발을 보냈다.
② 당시 36개 군현에 다세를 부과했다.
③ 일본 사신 평성태가 동래부에 이르렀으니, 다례가 행해졌다.
④ 임년현의 교거쇄편(郊居瑣編)에 남자 다모 얘기가 실렸다.
⑤ 북평군이 주아로 차를 마셨다는 기록으로 당시 왕가의 차 생활을 짐작할 수 있다.
⑥ 강우성이 쓴 일본말 교본
⑦ 설암선사(1651~1706): 대둔사 오대 대주사로 <설암잡저(雪巖雜著)>에 다시 심어 편이 전한다.
⑧ 청의 노대여가 찬술한 책으로 절동(浙東)의 다사(茶史) 및 다법을 기록했다.
⑨ 황중희(1610~1695): 명·청 시대 학자로 그의 <관려유록>에 나오는 '여요폭포차(餘姚瀑布茶)'는 고대 명차다.
⑩ 포송령(1640~1715): <요재지아>에서 소평초(小萍草)의 독을 찾아냄으로 시합하는 얘기를 썼다.
풍가반: 차학자로 대나무와 바위 그림에 능했고 차를 좋아해 <개대전(芥茶箋)>을 썼다.
주여규: 개차를 좋아해 어려서부터 추운 나가에 120여회나 들어갔다.
장영(1637~1708): 육안, 무이, 나개 등의 차를 즐겨 마신 차인이다.
⑪ 청대 양정원이 쓴 책으로 포다(泡茶)에 관해 썼다.
⑫ <개옹다사(介翁茶史)>는 유원장이 쓴 중국 다사, 비교적 자세하게 기록되어 있다.
⑬ 서희가 쓴 저술로 다사를 보완한 내용이다.
⑭ 고전직부(1544~1615): 다당(茶堂)의 명인이다. 수길의 사후에 덕천가(德川家)의 다도사범이 되어 장군풍의 다도를 일으켰다. 직부류(織部流)의 시조가 된다.
■성공관대 예절다도학

① 표는 약(About)

한 국	중 국	일 본
1661 삼남일대 기민(飢民) 전병병 만연	1600 <구강일지(歐江逸志)> ⑧	1662 토좌(土佐) 곳곳에 차나무를 심다 ⑩ 고전직부의 활동 ⑫
1662 대마도 종의진(宗義眞) ① ② 대세 부과지역(36개군) ②	1661 강희제 즉위 ③ 황중희(黃中熙) ⑨	
1665 다시(茶時)	1665 운남 북쪽에 승주다마사 중설	
1668 허월의 <조선표류초난기>	1669 동인도 회사 차구입	
1671 평성태(平成太) ③	④ 포송령(蒲松齡) 풍기반(馮可賓) 주여규(朱汝圭) 정영(鄭榮) ④	강호시대 1673 유구(柳樹)에 차밭을 만들다
④ 남자 다모(茶母) ④	1674 <정화기> ⑩	
1675 북평군(福平君)의 음다 ⑤	1677 <다사(茶史)> ⑩ ⑩ <다사보(茶史補)> ⑩	
⑥ 침해신어 ⑥		
1677 경상도 대동법 시행		
1678 상평통보 주조		
⑦ 왜관 신관사 완성		
⑧ 설암(雪巖) 선사 ①		

“천년전 마음으로 불사에 동참합니다”



옛 신라인은 수 많은 불교 문화유산을 남겼습니다. 아직도 이 땅 곳곳에 우리 기상을 뚜렷하게 하는 신라인의 불심과 손길을 접할 수 있습니다. 그 가운데 석굴암은 불교신앙을 대표하는 부처님 상으로 전하고 있습니다.
저희 동국석재조각예술원은 이러한 신라인의 마음으로 소임을 다합니다. 천년 전 신라인의 마음으로 불사에 동참합니다.

문화재청 등록 조각기능보유자



석재조각의 대가

동국석재조각예술원

전화: 031) 531-5349 / 휴대폰: 010-7474-5349

Wellbeing Life



장혜명 스님께서 15년간 환경보존연구와 미생물(효소) 연구 끝에 직접 생산하신

건강기능식품인 효소발효제품 아로하, 향적당

신진대사 활성
장내플로라 개선
체질 개선

활력있는 삶
웰빙 라이프

엄선된 국산의 유기농산물에 미생물(유산균)을 배양 발효시켜 효소, 아미노산, 미네랄, 비타민 등이 풍부한 건강기능식품입니다.

연대인의 건강한 삶을 위한 건강기능식품



- 아로하 : 1개월분 (270캡슐) 12만원
- 향적당 : 1개월분 (270캡슐) 24만원

장(腸)이 건강해야 전신이 건강할 수 있다!

- 제조 및 판매 : 선농BIO식품(주)
- 본 사 : 대전광역시 서구 갈매 2동 1219 ■ 공 장 : 충남 홍성군 은하면 덕실리 342-8
- 홈페이지 : <http://www.sunnong.co.kr> ■ 소비자상담실 : 042) 531-0026, 531-0027 / FAX 042)523-3316

*효소는 신체를 구성하는 세포의 안과 밖에서 여러 생화학작용의 촉매역할을 하여 정상적인 세포는 더욱 더 활발하게 해주고, 비정상적인 세포는 도움을 주어 세포의 생체활동에 기능적으로 관여하는 아주 중요한 물질입니다. 5000여종의 효소는 소모되어지기 때문에 보충해주어야 합니다.