

다양한 종류의 차 공정

차는 가공 방법에 따라 무산화(녹차), 반산화(우롱차), 산화(홍차), 총 3 가지로 분류됩니다. 모두 상록수의 차나무과에 속하는 같은 차나무(학명: *Camellia sinensis*)에서 생산됩니다.

녹차

일본에서 일상적으로 마시고 있는 것이 녹차입니다.갓 딴 찻잎에 열을 가하여서 쪄낸 후 수분을 제거하면서 식히면 산화(일반적으로는 ‘발효’라고 함)를 막습니다. 다음으로 찻잎을 뜨거운 바람으로 건조시키고 남은 수분의 양을 균등하게 만들기 위해 압축합니다. 찻잎의 수분량이 원래 수분의 5%가 될 때까지 건조와 압축 공정을 반복합니다.

녹차의 종류

다도에서 사용되는 분말 형태의 말차는 말차를 만들기 위해 재배된 덴차(碾茶, 연차)로 만들어집니다. 덴차의 잎을 3~5mm 크기로 뺏은 후 절구로 갈아 분말로 만듭니다. 그 밖에도 ‘가루차’라는 분말 형태의 차가 있습니다. 일본에서 가장 많이 재배되는 센차(煎茶, 전차)를 가공하고 남은 차 부스러기와 새싹, 작은 잎 등으로 만들어집니다. 말차와 혼동되는 경우도 있지만, 가루차는 일반적으로 요리의 재료나 초밥집에서 제공되는 저렴한 차로 사용됩니다.

녹차의 최고급품은 교쿠로(玉露, 옥로)입니다. 다른 차와 동일하게 가공되지만, 교쿠로의 찻잎은 수확 전에 최소 2주 동안 차광 처리됩니다.

우레시노에서 생산되는 가장 일반적인 차는 쪄서 만드는 다마료쿠차(玉綠茶, 옥록차)입니다. 둥글게 말린 찻잎이 특징입니다. 우레시노에서는 가마이리차(釜炒茶, 부초차)도 생산됩니다. 중국 전통방식과 비슷한 300°C에서 찻잎을 배전하는 제조법으로 가볍게 배전한 풍미를 지닌 차입니다.

홍차

홍차는 산화를 거친 차입니다. 수확한 찻잎을 자연적으로 시들 때까지 방치하여 갈색이 되면 건조시킵니다. 홍차의 찻잎은 녹차만큼 뺏뻣하지 않습니다. 건조시킨 후 찻잎을 압축하여 체에 걸려 덩어리를 풀어줍니다. 이 공정은 2 시간 반에서 4 시간 걸립니다. 그런 다음 찻잎에 남은 수분 함량이 약 3%로 줄어들 때까지 뜨거운 바람을 쐬어 더욱 건조시킵니다.

우롱차

우롱차는 ‘반산화’되어 있으며, 녹차와 홍차의 중간에 해당하는 차입니다. 먼저 잎을 햇빛에 1시간 노출시킵니다. 그러면 신선한 찻잎이 시들어 적갈색으로 변하기 시작하고, 강한 향도 풍기기 시작합니다. 다음으로 산화를 멈추기 위해 고열과 압력을 가합니다. 그 후 적신 천으로 찻잎을 10~20분 동안 감싸 부드럽게 만듭니다. 마지막으로 모양을 잡아 건조시킵니다.