

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 찢은 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 텐차(碾茶, 연차)로 만들어집니다. 텐차의 잎을 3~5mm 크기로 뺀 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 2 주 동안 차광 처리됩니다.

우레스노에서 생산되는 가장 일반적인 차는 찢어서 만드는 다마료쿠차(玉緑茶, 옥록차)입니다. 둥글게 말린 찻잎이 특징입니다. 우레스노에서는 가마이리차(釜炒茶, 부초차)도 생산됩니다. 중국 전통방식과 비슷한 300℃에서 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 뽀뽀하지 않습니다. 건조시킨 후 찻잎을 압축하여 체에 걸러 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 1 시간 노출시킵니다. 그러면 신선한 찻잎이 시들어 적갈색으로 변하기 시작하고, 강한 향도 풍기기 시작합니다. 다음으로 산화를 멈추기 위해 고열과 압력을 가합니다. 그 후 적신 천으로 찻잎을 10~20 분 동안 감싸 부드럽게 만듭니다. 마지막으로 모양을 잡아 건조시킵니다.