

스리랑카, 홍차 정보

08년 6/11 기준



홍 차

홍차 어원은 19세기 중엽부터 홍차를 생산해 수출하려 했던 일본인이 자국내의 녹차를 "일본차"로 부르고 유럽인이 마시는 차를 차의 빛깔이 붉다고 하여 홍차라고 부르던 것을 그대로 받아들여 사용하기 시작했다.

유럽식 홍차의 기원은 16세기 중엽 중국에서 시작된다. 우롱차(Oolong tea)는 홍차보다 덜 발효된 것으로 원래 중국에서 만들어져 유럽에서 수입하기 시작했다. 그 중에서도 강발효된 우롱차가 유럽인에게 환영을 받으면서 보다 강하게 발효된 차로 자리를 잡게 된다. 녹차와 우롱차의 차이를 설명하는 통역 과정을 거치면서 영어 'Black Tea'의 어원이 되었다는 것이 현재 가장 강력한 가설이 되고 있다.

중국의 음료인 차가 유럽으로 들어간 것은 1598년 네덜란드동인도회사에 의해서였다. 1662년 찰스 2세가 포르투갈에서 온 캐서린 왕비와 결혼하면서 영국에도 차 문화가 전해졌다. 차는 영국에서 폭발적으로 인기를 끌면서 18세기 초에는 영국이 차의 최대 소비국가가 되었다.

그 후 영국은 오랜 전쟁과 차의 가격폭락 등으로 인한 본토의 불황을 타개하기 위한 방편으로 당시 식민지이던 미국에 대한 차의 무관세 독점판매권을 제정했다. 1773년 식민지 자치정부의 지나친 조세간섭에 대해 불만을 품은 과격파들이 차 상자를 바다에 버린 이른바 '보스턴차사건'은 미국 독립전쟁의 도화선이 되기도 했다.

영국의 왕 조지 3세는 막대한 차를 수입하는 데 드는 비용을 중국에 아편을 판매해 번 돈으로 충당했다. 점점 더 많은 양의 아편을 판매해서 영국은 큰 이익을 보게 되지만, 아편전쟁(1840~1842)이 발발하는 계기가 된다. 또한 차의 유통은 클리퍼선에 이어 기선의 출현을 촉진시키기도 했다.

유럽 사람들은 차란 중국 이외의 토지에서는 절대로 생육되지 않는 것이라고 믿고 있었다. 그 이유는 중국이 차의 수출이란 유리한 대산업(大産業)을 타국에 빼앗기지 않기 위해 차의 종자, 묘목의 수출을 엄중한 통제 속에서 금하고, 재배기술이나 제차법에 대하여도 극단의 비밀주의를 고수했기 때문이다.

영국은 무역으로 많은 이윤을 얻는 것에 만족하다가 1823년 영국의 탐험가 로버트 브루스 소령이 아삼 지방에서 원주민이 마시는 차를 보면서 아삼종 차나무의 존재를 알게 되었다. 인도 정부나 동인도회사는 당시 이 신종 차나무에 관심을 보이지 않았으나 아삼의 신품은 홍차산업의 혁명을 초래했다. 신품종의 차는 찻잎의 크기가 중국종의 3배쯤 되고, 열대기후에 잘 견딜 뿐만 아니라 홍차로 가공하면 종래의 중국차에서 볼 수 없는 뛰어난 맛을 내는 우수한 것이었다.

1848년 영국의 식물학자 로버트 포춘은 중국 상인 또는 몽골 고관의 모습으로 변장해 중국을 정탐한 결과 차의 제조 비밀을 알아내는 데 성공했다. 포춘이 훔친 기문종 차의 종자와 묘목은 영국의 식민지인 인도 북부, 중국 등과의 국경지대에 인접한 다르질링 지역에서 재배되는 데 성공하며, 다르질링 홍차가 탄생하게 됐다.

현재 스리랑카는 세계적 홍차 산지이지만 19세기 중반까지 섬 최대의 산업은 커피였다. 1841년 도시 캔디 근교에 아삼종 차나무가 재배되기 시작했지만 본격적인 재배는 보다 나중의 일이었다. 1869년 스리랑카(실론)에 돌연 발생한 병해로 커피밭이 전멸하고, 신규 식림도 심각하게 오염되어 국민들은 공황 상태에 빠졌다. 이때 커피를 대신할 작물로서 등장한 것이 아삼종의 홍차였다.

세계 3대 홍차로 다르질링, 우바, 기문을 꼽는데, 그것은 이 당시의 홍차 생산과 관련이 있다. 런던의 옥션에서 호평을 받았던 홍차는 아무래도 대량생산이 시작되고 가격이 떨어진 아삼 홍차가 아니라 이 3가지 홍차였던 것으로 보인다.

현재 홍차를 가장 많이 생산하는 국가는 인도, 스리랑카, 케냐, 중국 순이며, 녹차를 포함한 차 전체를 보면 중국이 인도 다음이다. 그밖에 홍차를 생산하는 국가는 생산량 순서로 인도네시아, 터키, 러시아, 이란, 파키스탄, 말라위, 베트남, 아르헨티나, 방글라데시, 탄자니아, 르완다, 짐바브웨, 남아프리카공화국 등이며, 그밖에 이들 나라의 인근 국가들에서도 재배되고 있다.

스리랑카는 과거 식민지 시대에 불리던 명칭인 '실론(celyon)'으로 보다 익숙한 홍차 산지이다. 오늘날 홍차의 생산량에 있어서 세계 2위이며, 세계 최대의 차 수출국이다.

스리랑카 섬 중앙 산맥에서 주로 홍차가 재배되는데, 산맥 중앙부의 누와라엘리야, 동쪽의 우바, 서쪽의 담불라, 북쪽의 캔디, 남쪽의 루후나 등의 산지가 있다. 해발고도가 낮고 바다와 가까운 곳에서 생산되는 로우 그로운(Low Grown), 산간지대에서 생산되는 미디엄 그로운(Midium Grown), 정상 부근에서 생산되는 하이 그로운(High Grown) 등으로 홍차를 나눌 수 있다.

하이 그로운 홍차인 우바 또는 누와라엘리야 홍차는 보다 산뜻하고 향긋한 향이 특징이며, 담불라 또는 캔디 등 미디엄 그로운 홍차는 부드럽고 깔끔한 맛과 향이 특징이다. 로우 그로운 홍차에 속하는 루후나 또는 고어 홍차 등은 진하고 깊이 있는 맛을 낸다.

홍차의 등급

차잎의 상태를 구분하는 방법으로 홍차의 등급 표시법이 있다. 홍차의 등급은 가공된 홍차의 분쇄 상태 또는 차잎의 크기를 의미하기 때문에 반드시 등급이 높은 차가 맛있는 것은 아니다.

- ① SFTGFOP(super-fine (or fancy) tippy golden flowery orange pekoe) : 다르질링 홍차에서 사용되는 최상등급의 홍차를 나타낸다.
- ② FTGFOP(finest tippy golden flowery orange pekoe) : TGFOP등급 중 최상의 것만을 제품화한 차를 나타낸다.
- ③ TGFOP(tippy golden flowery orange pekoe) : 많은 새싹 부분이 함유되어 차잎의 형태가 그대로 남아 있는 홍차 제품으로 아삼홍차에서 최상등급의 홍차이다.
- ④ GFOP(golden flowery orange pekoe) : FOP등급보다 많은 새싹이 함유되어 있으나 TGFOP보다 전체적으로 잎이 클 경우 이 등급이 적용된다.
- ⑤ FOP(flowery orange pekoe) : 새싹이 함유되어 있고, 홍차의 차잎 상태가 남아 있는 차이다. 스리랑카에서 최상등급의 홍차에 사용되는 등급이기도 하다.
- ⑥ OP(orange pekoe) : 스리랑카 또는 인도네시아에서 가장 좋은 홍차에 적용되는 등급이다. 차잎을 분쇄하지 않고 만들어진 홍차이다.

- ⑦ P(pekoe) : 줄기 끝에서 세번째 잎을 의미하는 말이었으나, 현재는 OP등급보다 약간 새싹 함유량이 적은 홍차에 이 등급을 적용한다.
- ⑧ PS(pekoe souchong) : 줄기끝에서 네번째 잎을 부르는 호칭이다. 홍차가 이 등급으로 제조되는 일은 거의 없다.
- ⑨ S(souchong) : 돌아나기 시작하는 새싹 중 가장 큰 잎이다. 랍상소우총이라는 홍차 이름으로 보다 유명하다.
현재 이 등급으로 홍차를 제조하는 일은 거의 없다.
- ⑩ B(broken) : 잘게 부수진 찻잎을 브로큰(broken) 타입이라고 한다. 주로 BFOP, BOP, BP, BF 등 각 등급 앞에 붙어 해당 등급의 찻잎을 분쇄했음을 의미했으나, 현재 이 순서가 분쇄된 찻잎의 크기 순서로 분류되고 있다.
- ⑪ fannings : 찻잎 제조공정에서 Broken 등급의 찻잎을 거르고 남은 찻잎에서 D 등급보다 찻잎이 큰 것을 말한다.
- ⑫ DUST : 미세한 가루처럼 생긴 찻잎을 말한다.

여기서 'Tippy', 'Golden', 'Flowery' 는 모두 가지 끝의 눈을 의미한다. 새눈은 잎보다 색이 옅으므로 'Golden'이라 불린다. 'Fancy'는 우롱차의 등급에도 쓰이는 용어이며, 향긋하다는 뜻을 갖는다. 'Tippy'란 끝부분의 어린 싹이란 뜻으로 조심스럽게 수확해 세밀하게 가공한 찻잎을 의미한다.

'Golden'이란 가지 끝의 어린 새싹이 홍차 가공 후 황금빛이 되는 것을 보고 붙여진 이름이다. 줄기 끝 맨 위의 어린 새순이 'Flowery'이며, 꽃이 아닌 잎의 눈을 가리킨다. 'Orange Pekoe'라는 이름의 어원은 여러가지 설이 있지만, 아직까지도 명확하게 규명한 사람이 없는 상태이다.

차의 성분

차의 성분은 차나무의 재배성적 · 품종 · 채다시기(採茶時期)의 조만(早晚) 등에 의하여 좌우되며, 품질을 결정하는 객관적인 기준은 찻잎에 담긴 전질소 함유량이다.

차에는 타닌산 · 카페인 · 아미노산 등이 함유되어 있으며, 타닌산은 12 % 전후로 만물차에 가장 적고 두 · 세물차로 갈수록 많아진다. 타닌산은 떫은 맛과 관계가 있으며 수렴작용과 지혈작용을 한다. 홍차는 타닌산이 산화한 여러 가지 화합물을 함유하여 독특한 맛의 근원이 되므로 타닌산이 많은 잎에서 좋은 홍차를 만들 수 있다.

카페인을 씹쌀한 맛의 성분으로서 평균 1~3 % 함유되어 있는데, 신경을 흥분시켜 혈액순환을 촉진하고 이뇨작용을 하며 피로 회복에 효과가 있다.

아미노산은 차의 단맛과 관계가 있으며, 만물차에 많고 두 · 세물차에 적다. 향기는 극히 미량이 함유된 정유성분(精油成分)에 의한다. 비타민 C는 녹차에 많이 있으나 홍차에는 발효시에 파괴되므로 함유되어 있지 않다.

홍차의 제조공정은 다음과 같다.

- ① 채집(採集, plucking) : 인부들이 다원의 차나무 사이를 지나가면서 새로 돌아난 새싹을 손으로 뜯어서 모으거나 기계로 차나무의 표면을 깎아서 잎을 모은다.
- ② 위조(萎凋, withering) : 찻잎의 수분함량이 일정 정도까지 줄어들도록 시들게 한다.
- ③ 유념(rolling) : 찻잎의 세포를 분쇄하고, 즙이 나오게 한다. 차의 색과 농도, 그리고 맛을 결정하게 된다. 엽록소의 파괴 정도에 따라 멈추게 된다. 일반적으로 기계를 이용하는 유념기를 사용하는데, 간혹 손으로 유념하는 차가 있을 수 있다. 심각한 중노동이 필요하므로 랍상소우총과 같은 특수한 차를 제외하고 최근에는 사람의 손으로 거의 유념을 하지 않는다.
- ④ 분쇄(粉碎, disrupt) : 생산성 향상을 위한 공정 기계화로 CTC라는 기법이 개발되었다. 우리가 접할 수 있는 찻잎은 CTC 기계를 사용하지 않고 기존의 로터베인(rotaryvane)으로 분쇄한다. 분쇄된 찻잎은 보다 진한 차가 된다.

- ⑤ 선별(篩分, sift) : 찻잎을 크기별로 선별한다. 여기서 찻잎의 등급이 발생한다. 여러 가지 크기의 체를 통해 떨어지는 차를 분류하는데, 반드시 뒤에 남는 큰 잎만 좋은 차가 되는 것은 아니다.
- ⑥ 발효(醱酵, fermentation) : 찻잎은 이 공정을 통해 각종 효소의 힘으로 초록색에서 붉은빛을 띤 암갈색으로 색이 변한다. 홍차의 맛은 대부분 이때 결정된다.
- ⑦ 건조(乾燥, drying) : 찻잎의 수분함량을 5% 이하로 줄인다. 온풍기를 이용하거나 숯불을 이용한다.
- ⑧ 선별(選別, attract) : 정전기를 사용해서 잔가지를 흡착해 없앤다. 분쇄되지 않는 차는 이 과정에서 가지를 사람의 손으로 골라내기도 한다.
- ⑨ 포장(包裝, packing) : 홍차를 밀폐 가능한 용기에 계량해서 담는다. 이때 담는 회사의 상표가 처음으로 차에 붙게 된다.

그 밖에 기계를 이용해 만드는 방법이 주류를 이루는데, CTC 제법, 로터베인 제법 등이 있으며, 유념에서 건조 직전까지가 이러한 기계화 공정으로 분류된다

홍차 끓이는 법 [tea brewing]

정확하게 말하자면 홍차는 끓이지 않는다. 홍차를 마시기 위해서 가장 오랜 시간이 걸리는 것이 물 끓이는 일이기 때문에 일반적으로 홍차를 (마시기 위한 물을) 끓인다고 줄여서 말한다.

홍차를 마시는 데에는 복잡한 규칙같은 것이 전혀 없으며 의례화된 것도 없어, 단순히 즐겁게 마시면 그만이다. 그렇지만 기본적인 테이블 매너는 지켜져야 한다. 테이블 매너는 예절에 속하므로 홍차를 맛있게 우려낸다는 요리법과는 전혀 무관하고, 차를 마시는 사람에게 있어서 대접을 하거나 받거나 하는 등 상대에 대한 예의를 지키기 위해서 테이블 매너가 존재한다. 홍차를 맛있게 우려내려면 몇가지 기구와 사전지식이 필요하다. 이 사전지식을 영국에서는 골든 룰(golden rules)이라고 하는데, 여기에는 질 좋은 찻잎의 선택하는 것, 신선한 물을 사용하는 것, 100℃까지 끓은 물을 사용하는 것, 찻잎을 알맞게 계량하는 것, 적절한 시간을 우려는 것 등이 속한다.

홍차를 우려내는 데 필요한 기구는 찻주전자, 스트레이너, 찻잔, 타이머, 티코지가 있으며, 주전자는 철재보다는 법랑 제품이 좋으며, 열원은 강할수록 좋다.

홍차를 우리는 절차는 다음과 같다.

- ① 물을 끓인다.
- ② 티포트와 찻잔에 끓인 물을 부어 미리 예열한다.
- ③ 티포트에서 예열을 위한 물을 버리고, 찻잎을 넣고 방금 끓은 물을 넣는다.
- ④ 2~4분간 우려낸다. 이때 차가 식지 않도록 티코지를 덮어 보온한다.
- ⑤ 찻잔에서 예열을 위한 물을 버리고, 스트레이너를 걸친다.
- ⑥ 찻잔에 차를 따른다.

홍차는 취향에 따라 스트레이트로 마시거나 설탕, 우유 등을 넣어 마신다.

우유를 넣는 경우 먼저 찻잔에 우유를 따른 다음 홍차를 따르는 순서와, 홍차를 먼저 부어 놓고 우유를 넣는 순서가 있는데, 이는 홍차 맛과는 전혀 무관하다. 어느 쪽이 좋다거나 나쁘다거나 전통이 있다고 하는 주장이 있지만, 단지 본인이 마시는 한 잔의 홍차를 위한 우유의 양을 정확하게 알고 있는 사람만이 찻잔에 우유를 먼저 넣을 수 있다는 정도의 차이밖에 없다.

티백을 우려낼 경우 미리 데워 놓은 찻잔에 티백을 넣고 끓인 물을 부은 다음, 약 2~3분간 차를 우려낸다. 이때 잔을 뚜껑으로 덮어 두어야 하며, 티코지와 같은 용도의 무엇인가로 보온을 하면 더욱 좋다. 시간이 되면 티백을 2, 3번 가볍게 흔들고 꺼낸다. 이때 티백을 눌러 짜지 않는다. 그래야 보다 좋은 맛의 홍차를 얻을 수가 있다.

Ceylon Tea

The tea sector in Sri Lanka has always been a vital component of her economy. It is also the country's largest employer providing employment both directly and indirectly to over one million people. It also contributes a significant amount to Government revenue and to the gross domestic product.

Ceylon tea from Sri Lanka, acclaimed as the best tea in the world has its inherent unique characteristics and reputation running through more than a century. The influence of climatic conditions of its plantation imparts to the product a variety of flavors and aromas, synonymous with quality.

Sri Lanka as the 3rd biggest tea producing country globally, has a production share of 9% in the international sphere, and one of the world's leading exporters with a share of around 19% of the global demand. The total extent of land under tea cultivation has been assessed at approximately 187,309 hectares.

Sri Lanka produces tea throughout the year and the growing areas are mainly concentrated in the central highlands and southern inland areas of the island. They are broadly grouped under these headings according to their elevations, with high grows ranging from 1200 m upwards, medium grows covering between 600 m to 1200 m. and low grows from sea level up to 600 m.

High grown teas from Sri Lanka are reputed for their taste and aroma. The two types of seasonal tea produced in these areas Dimbula and Nuwara Eliya are much sought after by blenders in tea importing countries.

Uva teas from Eastern Highlands contain unique seasonal characters and are widely used in many quality blends particular in west Germany and Japan.

The medium grown teas provide a thick coloury variety which are popular in Australia, Europe, Japan and North America.

The teas produced in low grown areas are mainly popular in Western Asia, middle Eastern countries and CIS countries. Most factories in these areas produced what are known as leafy grade of tea where the tea leaves are well twisted and can grade into long particles.

Sri Lanka mainly produced orthodox teas. In the orthodox process of production, semi dried green shoots are ruptured by rolling achieved from a rotary movement. The rolling process ruptures and twists the leaves. When tea leaves are crushed an oxidation process begins, which is followed by firing and commonly known black tea is produced.

Sri Lanka also produces tea by unorthodox method, namely Cut Tear and Curl(C.T.C). Green tea, Instant tea, Bio tea, and flavored tea are also produced in Sri Lanka.

출처 : 주 스리랑카 한국 대사관 (080611)



‘ 여행거래소 ’ 검색 후 설치

- 최신 각국 출입국 정보
- 다양한 여행상품 원가 정보
- 항공상식 및 항공사 정보
- 현지 생생정보
- 여행관련정보를 가장 빠르게

‘아이폰’용은 없어요 (개발하지 않음)

www.GV10.com 참고

