

향기와 맛을 증가시키는 천연 재료

차 茶

전 세계 사람들에게 오랫동안 사랑받은 기호음료 차(茶). 차가 지닌 독특한 향과 맛은 색다른 베이커리 제품을 만들 수 있는 훌륭한 소재가 된다. 풍부한 영양성분도 함께 겸비해 더욱 매력적인 천연 재료, 차(茶)에 대해 알아본다.

글 · 김영주 기자 | 사진 · 안성철

차의 성분과 효능

차의 성분은 차나무의 재배성적 · 품종 · 채다시기(採茶時期)에 따라 좌우되며, 품질을 결정하는 객관적인 기준은 차잎에 담긴 전질소 함유량이다.

차에는 타닌산 · 카페인 · 아미노산 등이 함유되어 있다. 차에 12% 정도 함유된 타닌산은 떫은맛을 내고, 수렴작용과 지혈작용을 한다. 카페인은 씹살한 맛의 성분으로 함유량이 1~3% 정도이며 신경을 흥분시켜 혈액순환을 촉진시킨다. 또 이뇨작용을 하며 피로회복에 효과가 있다. 아미노산은 차의 단맛을 내고 만물차에 많으며 두 · 세물차에는 적다. 피부미용에 좋은 비타민 C는 녹차에만 풍부할 뿐 홍차에는 없다. 이는 발효시에 파괴된 탓이다.

녹차

녹차는 발효시키지 않은 차잎을 사용해 만든 차로 차잎을 딴 직후 바로 찌거나 볶는다. 이 과정은 잎 안에 존재하는 산화효소를 파괴하여 발효를 막고 엽록소를 유지시켜 녹색을 띠게 만든다.

녹차의 종류

분류 기준	종류
차의 모양	작설차(참새 혀모양), 응조차(매의 손톱모양), 맥과차(보리알모양)
차의 가공 방법	옥로차, 튀음차, 중제차, 말차

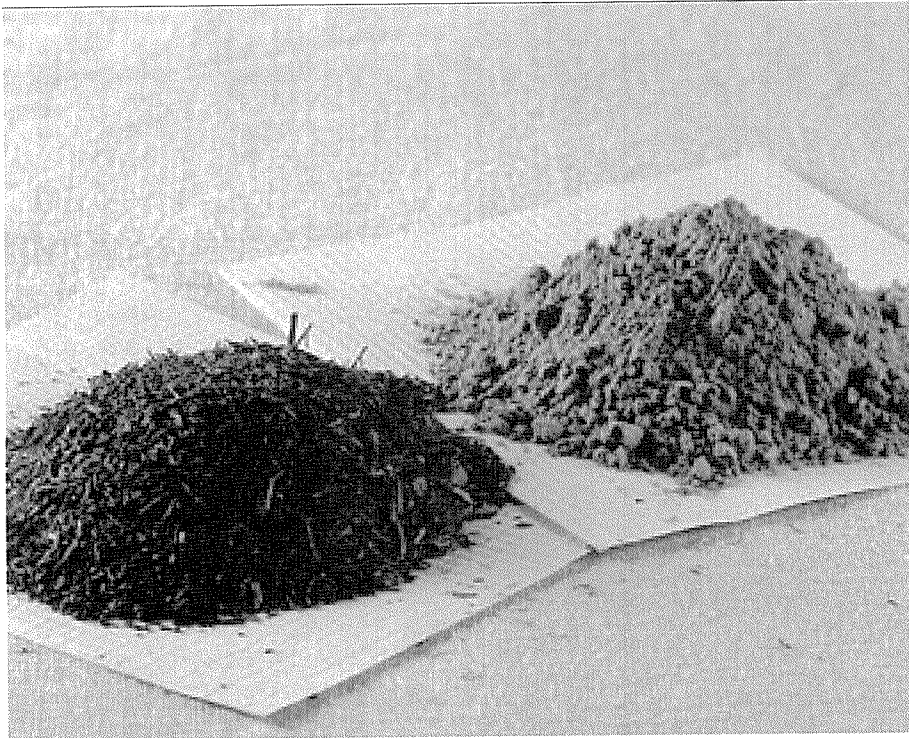
차이야기

차는 차나무의 어린잎을 따서 가공한 제품이다. 차는 크게 채취시기에 따라 제일 어린잎부터 만물차, 두물차, 세물차로 나뉜다. 또 가공방법에 따라 햇빛에 말리는 일쇄차와 인공가열로 말린 차로 나뉜다. 우리가 흔히 알고 있는 차 종류는 인공가열로 말린 차를 다시 발효 유무와 정도에 따라 불발효차(녹차), 발효차(홍차), 부분발효차(우롱차)로 나눈 것이다.

오늘날 세계에서 생산되고 있는 차 중 80%가 홍차, 20% 정도 녹차(우롱차 포함)이다. 차를 마시기 시작한 초기에는 중국에

만 차나무가 재배되어 녹차와 홍차 모두 중국에서 유일하게 생산됐다. 홍차가 유럽에 소개되고 폭발적인 인기를 끌면서 각 나라에서는 좀 더 싼 가격에 홍차를 마시기 위한 노력을 시작했다.

그러던 중 인도 아쌈 지방에서 또 다른 종류의 차나무가 발견되면서 홍차업의 혁명이 일어났다. 인도 아쌈의 신포종은 홍차로 가공했을 때 중국종보다 훨씬 뛰어난 맛을 냄에 따라 이를 중심으로 홍차 생산이 대량으로 이루어졌다. 그 후로부터 중국에는 녹차 산업만 성행하고 인도나 스리랑카 지방 아쌈종의 홍차가 세계적으로 유명해졌다.



● 옥로차 : 새순이 나올때 빛이 들어오는 것을 막아 재배한 것이다. 이 과정을 거치면 짙은 맛이 줄어들고 아미노산과 엽록소가 증가되어 한층 부드러운 맛을 내고 선명한 녹색을 띤다.

● 뒹음차 : 어린 차잎을 채엽하여 손으로 비빈 다음 가마솥에 볶아 만든 것으로 구수한 맛과 향을 지닌다. 겉모양이 거칠고 광택이 나며 손으로 들면 묵직한 느낌이 나는 것이 좋다.

● 중제차 : 중제차는 차잎을 100℃의 수증기로 30초 정도 찌면서 산화효소를 파괴시켜 녹색을 유지시킨 것으로 생엽의 풋냄새가 적고 색이 선명하다.

● 말차 : 옥로차와 같은 방법으로 재배한 차잎을 수증기로 찌 후 그대로 건조하여 멧돌로 미세하게 갈아 만든 제품이다. 차잎의 성분을 그대로 섭취할 수 있고 물에 녹지 않는 비타민 A나 토크페롤, 섬유질 등도 섭취할 수 있다.

녹차의 보관

녹차의 유효기간은 일반적으로 3~6개월 정도이다. 그 기간이 지나면 녹차가 쉽게 변질된다. 무엇보다 녹차는 불발효차이므로 보관에 특히 주의해야한다. 녹차는 온도와 수분에 가장 크게 영향을 받으며 광선과 산도도 변질에 관여한다. 고열다습한 곳에 보관할 경우 녹차는 쉽게 산화되어 색이 변하고 향도 없어진다. 또한 녹차는 냄새를 잘 빨아드리는 성질이 있어 차의 향미가 쉽게 없어진다. 따라서 녹차를 구입할 때는 소량씩 구입하는 것이 좋으며 진공팩에 넣거나 밀봉상태로 -5℃ 내외의 냉동실에 보관하는 것이 가장 좋다.

녹차 사용법

녹차를 제과제빵에 사용할 경우 색감을 잘 나타내기 위해 대부분 녹차 가루를 쓴다. 제과용으로 사용하는 일본산 말차에는 녹차

가루와 함께 브로콜리이나 클로렐라처럼 녹색을 띄는 재료가 함유되어 있어 100% 녹차 가루보다 훨씬 색감이 뛰어나다.

*색깔이 살아있는 녹차 카스텔라 굽기

녹차는 오븐에서 직열을 받으면 색이 변한다. 철판에 물을 묻힌 종이를 깔고 그 위에 다시 철판을 놓고 안에 반죽을 팬닝해서 구워내면 녹차의 색감이 잘 살아나는 카스텔라를 만들 수 있다.

*녹차 페이스트 만들기

녹차 가루의 3~5배가량 물을 준비해 끓인다. 끓인물에 녹차 가루를 넣고 저어준 다음 넓게 펴서 식히고 사용할 양만큼 잘라 냉동고에 보관한다. 녹차 페이스트는 빵 반죽에 넣어 사용하면 색깔을 선명하게 낼 수 있고 짙은맛이 줄어들어 생초콜릿 등에 사용하면 녹차가루를 바로 쓸 때보다 훨씬 맛이 좋아진다.

〈노하우 제공 : 랑콩뜨레 공장장 박영태〉

홍차

발효차인 홍차는 편평한 광주리 등에 차의 날잎을 널어 시들게 한 후 날잎의 무게가 약 55% 정도로 줄었을 때 발효시킨 것이다. 발효하는 동안 산화 효소에 의해 여러 화학 작용이 일어나 홍차 특유의 맛과 향이 형성된다.

● 기문(Kimoon) : 선홍색으로 난초 향이 난다. 인도의 다즐링, 스리랑카의 우바와 함

홍차의 종류

분류 기준	종류
스트레이트 티 (Straight Tea)	원산지에 따른 분류 기문 · 램상 소우총(중국), 아쌈 · 다즐링 (인도), 실론 · 우바(스리랑카) 등
블렌디드 티 (Blended Tea)	차 제조 회사에서 여러 산지의 차잎을 섞어 만든 차 잉글리쉬 브렉퍼스트, 아이리쉬 브렉퍼스트, 오렌지 페코, 로얄 블랜드, 애프터눈 티, 러시안 캐러반 등
플레버 티 (Flavored Tea)	차잎에 여러가지 향을 더한 차 얼그레이, 애플티, 레몬티 등



세계 3대 홍차로 일컬어진다.

- 램상 소우총(Lapsang Souchong) : 차잎을 솔잎을 태워 그을린 것으로 소나무 향이 난다.
- 아쌈(Assam) : 히말라야 남부에서 아쌈 고원에 이르는 세계 최대의 차산지에서 재배되는 차. 쓴맛, 짙은 맛 때문에 우유에 우려내기 알맞다.
- 다즐링(Darjeeling) : 벵갈주 북단 히말라야 산맥의 고지에서 재배되는 차. 세계 3대 홍차중 하나로 가장 넓은 인지도를 가지고 있다.

- 실론(Ceylon) : 스리랑카의 최대 차 산지 실론섬에서 재배되는 차. 우려낸 물이 황금색에 가까워 홍차의 황금이라 불리며 강한 향에 개운한 맛과 감칠맛을 갖고 있다.
- 우바(Uva) : 세계 3대 홍차의 하나. 스리랑카 중부 고산지대에 재배되는 우바는 밝은 오렌지 빛을 띄고 은은한 장미향이 난다.
- 잉글리쉬 브렉퍼스트(English Breakfast) : 실론티와 인도차를 섞은 것으로 향과 맛이 가하고 카페인 함유량이 높다.
- 아이리쉬 브렉퍼스트(Irish Breakfast) : 대부분 아쌈 100%로 강한 맛이 난다.

- 얼그레이(Earl Gray) : 기문이나 실론산 홍차에 베르가못이라는 기름 향료가 가미된 홍차이다. 중국에서 홍차를 만드는 기술을 배운 영국의 얼그레이 2세 백작의 이름이 붙여졌다.

홍차 사용법

홍차를 제품에 사용할 때 강한 맛을 내고 싶을 때는 홍차를 직접 갈아서 넣어 사용하고 은은한 홍차의 맛을 내고 싶을 때는 제품에 들어가는 우유나 생크림에 담가 우려낸다. 홍차를 우려낼 때는 우유나 생크림에 홍차를 넣고 랩에 씌워 10~20분 정도 지나 체에 걸러 사용하면 홍차의 향과 맛을 충분히 낼 수 있다.

*홍차 시럽 만들기

홍차를 이용해 간단하게 만들어 사용할 수 있는 재료로 페이스트리 위해 바르면 강한 홍차 맛을 느낄 수 있다.

만드는 법 / 재료중량(g)

물 200 홍차티백(립톤) 5개 설탕 300 레몬 반개
물에 홍차 티백을 넣고 끓여 우려낸 다음 설탕과 레몬을 넣고 116°C까지 끓여서 사용한다.

〈노하우 제공 : 대한제과협회 기술지도위원장 안창현〉

