

제 6강좌

관능품질의 기본 지식

강사 : 정인오

(한서대 차학과 주임교수)

일시 : 2007년 10월 18일 14:00~16:00

관능품평의 기본 지식

정인오(한서대 차학과 주임교수)

세계 차 생산국은 차에 대한 품질평가에 의해 차의 등급을 정하고, 거래의 기준과 제다기술 발전의 바탕으로 삼고 있다. 차엽 품평이란 과학적인 방법에 의한 객관적인 평가를 하여 차잎 품질의 검사와 등급을 정하는 것을 말한다. 그 결과는 차 생산에 따른 교육과 촉진작용을 하며 유통과정에서도 가격 등에 영향을 미친다. 현재의 품평은 대체로 인체의 감각기관을 이용한 관능검사⁵⁾에 의존한다. 관능검사를 감관검험(感官檢驗)이라고도 하는데 이는 품질을 검사하는 방식 중 하나다.

차의 품질은 여러 가지 성분의 종합적인 조화로움에 있으며, 이 조화로움을 품평하는 데는 관능검사 외에 과학적인 측정 방법도 있으나, 물리적 분석과 화학적 분석으로 이루어져 성분인자(成分因子)의 상호연관성을 보여주는 정도다. 즉 차 성분의 물리적 인자와 화학적 성분함량의 많고 적음을 측정하는 것은 차 품질 검사에 참고로 쓰일 뿐 차 품질 등급 및 가격을 정하는 절대적 요소는 되지 못하고 있다.

관능검사는 상당한 훈련과 경험에 의한 전문인이 시각, 후각, 미각, 촉각을 총동원하여 품평하는 고도의 기능이 필요하다. 왜냐하면 차는 특성이 강한 여러 차나무 품종에서 다양한 제다공정에 의해 만들어져 음용하기에 이 모든 것을 이해하

5) 관능검사(官能検査, sensory evaluation)에 대해서는 여러 사람이 정의들 내렸지만 일반적으로 통용되는 뜻은 "식품과 물질의 특성이 시각, 후각, 미각, 촉각 및 청각으로 감지되는 반응을 측정, 분석 내지 해석하는 과학의 한 분야"로 이해할 수 있다.[미국, Institute of Food Technologists(IFT)의 정의]

지 못하고는 정확한 심사는 불가능하기 때문이다.

관능검사는 전통적인 품질 감별방법으로 당나라 때 육우가 저술한 『다경(三之造)』으로부터 시작이라 할 수 있으며, 오랜 세월동안 문헌 등에 관계 자료가 기록되고 축적되어 오면서 발전 및 개진하여 현대에 이르러 비교적 규범화되어 품평내용과 순서를 표준화 시켰다.

품평에 대하여 노력을 경주하여온 중국에서는 근대에 들어와 1915년 절강성 온주(溫州) 차엽검험처(茶葉檢驗處)에서 시작으로 1931년 상해상품검험국 농작물국 차엽검험과에서 차엽표준규정과 검사방법을 제정 하여 전국적인 차엽검사를 실시했다. 중화인민공화국이 설립된 후 1950년 중국 무역부 상품검험국에서 수출차에 대한 통일된 기준을 만들었고 잇달아 중국내수판매에 따른 여러 종류 차의 기준도 제정함으로써 관능검사의 실질적 규정을 이루어 놓은 것이다.

일본도 차의 소비가 높아지면서 차의 품질향상에 관심과 더불어 품평방법도 발전되어, 차가 많이 생산되는 시즈오카현 등 지역품평방법과 표준 품평방법이 있다.

한국은 국내 제다기술 향상과 국민이 당년도에 생산된 차 중에서 좋은 차를 선택할 수 있도록 1992년 발의되어 1994년 5월 25일 <차의 날>에 국내에서 생산되는 차 중 《올해의 명차》라는 명칭으로 최우수차를 선정한 것이 근대 우리나라의 최초 품질 평가회였으며, 2002년 국제명차품평대회를 국내에 유치해 차품질평가회의 필요성과 중요성을 국민에게 인식 시켜 줌으로서 최근에 국내 각 지역에서 개최되는 차품질 품평회의 모태가 된 것이다.

차 품평은 기술을 요구하는 작업이므로 평가의 정확성과 일률성을 높이기 위해 일정한 조건에서 표준 방법을 따라야 한다.

품평은 심사원의 자격, 품평실의 환경, 심사에 필요한 전문적인 품평 도구, 샘플 채취, 물의 선택, 물과 차의 비율, 물의 온도, 우리는 시간과 심사 진행의 순서 등을 포함한다.

1. 심사원(품평원)의 자격

차품평은 실천기술로서 품평원은 반드시 이론적 지식을 품평실행과 잘 조화시켜 실시하여야 한다.

만약 본 글을 포함한 이론지식에만 치중한다면 차품평에서 정확한 심사결과를 얻을 수 없을 것이며, 단순히 품평대상 차에 의지하여 기준 없이 심사한다면 자신의 습성에 의해 작은 시각에서 오는 판단이 될 수 있을 것이다.

1. 전문지식을 갖출 것
2. 체질조건
3. 섭취물에 유의
 - 1) 흡연과 음주 절제
 - 2) 마늘, 파류의 절제
 - 3) 단 음식 절제
 - 4) 기름에 튀긴 음식 절제
 - 5) 생당근 섭취 유의
 - 6) 향생제 복용 유의

이상 일곱 가지 식품과 약품 외에도 지나친 음식 섭취, 폭음, 생선류와 육류 등도 가능한 절제해야 한다. 즉 차를 정확히 품평하는 기능을 발휘하려면 본인이 자신을 잘 컨트롤하고 항상 이상적인 건강상태를 유지해야만 할 것이다.

II. 품평실의 환경 조건과 품평 도구

1. 품평실의 환경

관능검사 품평실은 차의 품질에 대한 관능검사를 할 수 있는 전용 실험실이며, 일반적으로 2층 이상이 좋으며, 바닥이 건조해야 한다. 건물은 북향의 구조로 실내

벽과 천장은 흰색이고 지면은 대리석 혹은 나무나 타일바닥이 좋다. 북쪽면의 자연광선을 이용하고 태양의 직사광선을 피하며 상쾌하고 온화하며 흰 전등으로 흐린 날씨의 광선부족을 보충한다. 실내 좌우(동·서향) 벽에는 창문이 없고, 뒤쪽면(남쪽)은 공기유통이 잘 되며, 각종시설이 선명하게 보여 지는 방이어야 한다. 주위환경은 조용하고 잡내가 없어야 한다. 북쪽의 시야가 넓게 트이고 시력에 피곤함이 생기지 않도록 하면 좋다.

1) 실외 환경 조건(요점)

- ① 조용한 곳(安靜)
- ② 공해와 오염이 없고 잡내가 나지 않는 곳(無公害, 無汚染, 無雜味)
- ③ 건조한 곳(乾燥)
- ④ 북쪽으로 창이 나고 시야가 넓어 자연광이 충분한 곳

2) 실내 환경 조건(요점)

- ① 조용하고 안정된 곳
- ② 습하지 않고 쾌적하며 정결한 곳(乾燥整潔<결,潔>, 不宜五顏六色)
- ③ 공기가 신선하고 통풍이 잘 되는 곳(空氣新鮮流通)
- ④ 실내장식이 단아하고 차분할 것(裝修素雅)
- ⑤ 창이 크기가 적당하여, 자연광이 충분하고 밝으나 직사광선이 들어오지 않아 하루 동안 광선 밝기의 변화가 크지 않은 곳으로 700lux가 유지되어야 한다. [건평대는 약1000lx, 습평대는 약750lx가 필요하나 대체적으로 품평실 전체의 밝기를 750lx 아래가 되지 않도록 한다.]
- ⑥ 가능한 실내 온도는 $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$, 습도 $70\% \pm 5\%$ 를 유지되는 곳

2. 품평 도구

품평실에는 표준 심사기구인 건평대(乾評臺), 습평대(濕評臺), 샘플차 보관함 또는 선반과 품평용구가 구비돼 있어야 한다. 품평용구로는 품평배(品

評杯), 품평완(品評碗), 품평반(品評盤),엽저반(葉底盤), 품평차시(茶匙), 걸름망시(網匙), 전기 주전자(燒水壺), 품평저울[칭(秤) 또는 천평(天平)], 타이머(시간측정기=秒時計 또는 定時鍾), 보조사발(湯杯), 버림컵과 통(吐茶桶), 품평기록표 등이 있다. 품평실의 면적과 품평도구의 수량은 차품평량에 따라 달라진다.

- 1) 건평대(마른차 품평대, 干平台)
- 2) 습평대(우린차 품평대, 濕平台)
- 3) 품평반(品評盤=審評盤)
- 4) 품평배(品評杯)
- 5) 품평완(品評碗)
- 6) 엽저반(葉底盤)
- 7) 저울(秤 또는 天平)
- 8) 타이머(Timer, 秒時計 또는 定時鍾)
- 9) 품평보조사발(湯碗)
- 10) 품평차시(茶匙)
- 11) 걸름망 시(網匙)
- 12) 전기 주전자(燒水壺)
- 13) 버림통

3. 품평용 물

물은 샘물(泉水), 강물(江水), 우물물(井水), 빗물(天落水), 눈물(雪水), 호숫물(湖泊水), 지하수(地下水) 등과 수돗물(自來水), 증류수(蒸溜水), 무이온수(無离子水) 등 다양한 종류의 물이 있다. 이 각종 물에는 용해되어 있는 물질이 다르기 때문에 우려낸 차물의 품질에 각기 다른 영향을 준다.

품평용수는 음용위생 표준 조건을 갖춘 물이라야 한다. 육우(陸羽)는 『茶經』 오지자(五之煮)의 물의 선택에서 말하길,

“其水, 用山水上, 江水中, 井水下。 其山水, 揀乳泉, 石池漫流者上; 其瀑湍
 湍激, 勿食之, 久食令人有頸疾。(기수, 요산수산, 강수중, 정수하. 기산수, 간유천,
 석지 만류자상; 기폭용단수, 물식지, 구식영인유경질)”

“차들 달이는 물을 선택함에 있어 산의 물이 가장 좋으며, 강물은 중간이
 고, 우물물이 그 아래다. 산의 물에서도 젓샘이나 석간수에서 넘쳐 흐르는
 것이 가장 좋은 물이다. 폭포수, 솟구치는 물, 물살이 빠른 물, 흙탕물 등은
 마시면 안 된다. 이런 물을 오랫동안 마시는 사람들은 목병이 생긴다.”라 했
 고, 여러 문헌에서도 가장 좋은 물은 산상수(山上水)라고 설명하고 있다.

1) 품평용 물의 조건

① GB5749-85에 부합되는 물	‘먹는 물 관리법’에 부합되는 물
② 투명하며 침전물이 없는 물	오염되지 않은 순수하고 깨끗한 물
③ 맛과 냄새가 없는 물	무색, 무취 무미
④ 혼탁도(混濁度) < 3°	< 2°
⑤ 육안으로 보이는 이물질이 없을 것	투명하며 침전물이 없는 물
⑥ 색도 < 15°	< 5°
⑦ PH 6.5-8.5	PH 5.8-8.5

실지 품평에 사용되는 물은 평사 시 사용하는 물과 비슷한 수질의 물을
 선택하는 것이 좋다. 같은 샘플의 차들 여러 번 품평할 시 같은 물을 사용
 하여야 정확한 결과를 얻을 수 있다.

2) 물의 온도

모든 찻잎 품평의 물은 100℃로 끓인 직후 사용하여 품평온도를 유지한다.

3) 우리는 시간

관련법 규정에는 2~10분 중에서 선택하게 되어 있으나, 대부분의 품평회에서

5분을 기준으로 하고 있다. 만약 시간이 너무 길어지면 폴리페놀(polyphenol)의 비교적 강한 떫은맛인 카테킨 성분이 많이 추출되어 그 맛을 더욱 가중시킴과 동시에 향기가 많이 상실된다.

4) 물과 차의 비율

녹차, 홍차 등은 차와 물의 비율이 1:50 이고, 청차(오롱차)는 1:22이다.

Ⅲ. 품평의 순서

1. 샘플 채취

샘플 채취는 찻잎의 품질을 정확하게 평가하는데 있어 가장 중요한 과정이다. 그리고 그 샘플은 평가하고자 하는 대상 차의 전체품질을 대표할 수 있는 대표성을 가져야 한다.

1) 1차(대량) 샘플 채취

2) 2차(소량) 샘플 채취

500g의 찻잎 중 약200g을 품평반에 넣고 잘 섞은 뒤, 다시 대표성이 있는 찻잎 3.0~5.0g을 채취해 품평하는데 사용한다. 이런 적은 양의 찻잎 3.0~5.0g은 때로는 몇 십 건의 혹은 몇 백 건의 차를 대표한다.

2. 품평반의 사용

품평반을 가볍게 흔들고 물려줌으로써, 찻잎을 상, 중, 하단으로 골고루 펼치게 하여 찻잎의 외형을 평가하기 쉽게 한다.

품평할 샘플을 잘 섞어, 상, 중, 하단으로 나뉘지게 한 후, 외형 심사 항목에

따라 찻엽의 색상, 밝고 투명한 정도, 크기, 무게, 여리고 거친 정도, 말려진 정도를 평가한다. 이런 상, 중, 하단으로 나뉜 찻잎은 품질적으로도 크게 차이가 있는데, 구체적인 차이는 아래의 표와 같다.

	외형	향기	찻물색	맛	우린잎
상단차	말려진 정도가 약하고 거칠며 길다	낮다	연하다	담담하다	비교적 원잎이다
중단차	말려진 정도가 높고 중실하다	높다	맑다	순수하다	여리고 균일하다
하단차	부서졌다	자극적이지 않다	어둡고 많이 불투명하다	진하다	부서졌다

◎ 품평반 사용은 크게 3가지 방법으로 나눌 수 있다.

요반(搖盤), 수반(收盤), 파반(簸盤)

3. 판능 품평의 순서

1) 마른 찻잎의 외형 품평(乾評)

마른 찻잎의 외형 심사는 준비된 500g의 샘플차 중에 약 200g~250g을 품평반에 넣고 잘 흔드는 요반(搖盤)을 하여, 상·중·하단으로 곧고루 펼쳐진 찻잎을 관찰한다. 상·중·하단 부분의 차들 형태(形態, 조형, 풍격), 색상(色澤), 여린 정도(嫩度), 온전 정도(整碎), 혼잡물(청결도, 淨度) 등 5가지의 항목을 품평하여 찻잎의 우열을 판별하고 평가한다.

① 찻잎의 여린 정도(嫩度)

㉠ 창(槍)의 비율이 높고, 봉묘(鋒苗; 싹이 말려서 끝이 뾰족한 상태)가 많이 보이면, 잎의 여린 정도가 높다.

- ㉠ 솜털이 있는 것이 어리고 여리므로 같은 품종의 차나무에서 채취한 찻잎 중에서도 솜털이 많을수록 품질이 높다.
- ㉡ 매끈하거나 거친 정도를 보는데, 찻잎이 매끈해 윤기가 날수록 품질이 좋다.
- ② 찻잎모양(형상, 形狀): 장조형, 원형, 편평형, 침형 등이 있다.
 - ㉠ 장조형(長條形; 긴쭉한 형)
 - ㉡ 원형(圓形; 둥근 형)
 - ㉢ 편평형(扁平形; 납작한 형)
- ③ 색상과 광택(色澤)보기: 색택의 품평은 색깔의 종류와 균일한 정도, 광택의 정도 등을 평가 한다.
 - ㉠ 색상(色度)
 - ㉡ 균일 정도(勻雜)
 - ㉢ 광택의 정도(光澤度)
 - ㉣ 온전한 정도(整碎)
 - ㉤ 혼잡물의 여부(淨度)

2) 내질 품평(습평, 濕看內質)

품평반 가운데 부분의 차엽을 정확하게 3.0~5.0g의 샘플을 채취(審評盤中抓取)하여 미리 준비한 품평배에 넣고, 끓는 물(沸水)을 부은 후 뚜껑을 닫고, 정확히 시간을 잰다. 시간에 맞춰 품평완에 바로 따라 낸 후 아래와 같은 순서로 평가한다.

차물색을 살핀다 → 향기를 맡는다 → 맛을 본다 → 우린 잎을 본다.

① 차물색 보기(看湯色)

차물색을 심사하는 포인트는 빠르고 정확한 것이다.

빠르게 보는 이유는 polyphenols 물질이 산화의 진행에 따라 차물색에 영향을 미칠 수 있음이고, 시간이 길어질수록 차물색은 어둡게 변한다. 따라서 차물색을 심사하는데 있어 민첩성을 요구하는 것이다.

㉑ 심사 항목과 방법

- ㉒ 색도(色度)보기: 색깔의 짙고 옅음과 색의 종류를 본다.
- ㉓ 명도(明暗度, 亮暗度)보기: 밝을수록 품질이 좋다. 녹차는 품평완의 바닥 부분을 보면 반광(反光)이 있고, 홍차는 찻물의 테두리를 보는데, 금빛 테두리에 밝은 느낌이 두텁게 느껴지면 좋은 차다.
- ㉔ 탁도(濁度)보기: 맑고 투명하며 침전물이 없고 반광이 좋아야 한다. 솜털(용모=茸毛)과 차의 합성물(냉후혼=冷后混)은 기타 혼탁물과 분리하여 평가한다.

※냉후혼(冷后混 Cream down); 찻물에 포함된 데아플라빈(Theaflavin, 등 황색)과 카페인 등의 화합물이 16℃ 이하의 비교적 낮은 온도에서 합성된 물질로 찻물에 뿌옇고 탁하게 나타나는 현상인데 다시 가열하면 본래의 찻물로 회복된다. 카테킨이 많이 함유된 우수한 대엽종의 홍채차에서 많이 나타난다.

㉒ 향기 맡기(嗅香氣)

㉑ 방법

품평배를 손으로 잡고 코에 가까이 댄다. 두경을 조금 열고 매번 2~3초 동안 깊게 1~2번 숨을 들여 마신다. 찻잎에 들어 있는 각종 향기 성분마다 향기가 나기 시작하는 온도가 다르기 때문에 휘발하는 시간도 다르다. 그래서 찻잎의 향기 심사는 여러 번에 걸쳐 실시해야 정확성을 기할 수 있다. 뜨거운 향기 맡기(熱嗅), 따뜻한 향기 맡기(溫嗅)와 차가운 향기 맡기(冷嗅)로 나뉘어 평가한다.

- ㉒ 뜨거운 향기 맡기
- ㉓ 따뜻한 향기 맡기
- ㉔ 차가운 향기 맡기

㉑ 주의 사항

- ㉒ 품평배의 두경을 열 때에는 조금만 연다.
- ㉓ 민첩하고 재빨리 심사해서 매 번 3초 정도에 마친다.

향기의 평가는 차의 품질 관능검사에서 비교적 어려운 부분이다. 평상시의 반복 훈련 이외 민감한 후각이 정확한 결과를 얻기 위한 기본이 된다.

③ 맛보기(嘗滋味)

맛보는데 가장 적당한 온도는 50℃정도이다. 온도가 너무 높으면 혀를 데기 쉽고, 너무 낮으면 민감성이 떨어진다.

㉠ 심사 항목

맛의 진한 정도(濃淡)(자극성의 강약), 깊은 정도(厚薄)(차물 내 추출된 물질의 많고 적음), 감칠맛(爽)과 텅음(澀), 순수한 맛(純)인지 아니면 잡맛(異-昇)이 섞였는지 등 여러 방면에서 심사한다.

㉡ 심사 방법

차물이 50℃ 정도로 식으면, 큰 스푼에 반 정도(약 5~8ml) 취하여, 입안에 넣고 차물을 혀에서 진동시켜 혀의 각종 부위에 접할 수 있게 한다. 그런 후 차물에 대한 맛의 감각을 글로 기록하거나 순위를 정하고 또는 점수를 매긴다.

일반적으로 차물의 맛을 심사 할 때에는 삼키지 않고 뱉어 낸다.

④ 우린 잎 보기(評葉底)

우린 잎 보기 역시 중요한 심사 부분인데, 시각과 촉각을 이용하여 평가한다. 1차가공차(毛茶)는 주로 우린 잎을 보고 내적 품질을 평가한다.

㉠ 심사 항목

우린 잎을 품평할 때에는 주로 차잎의 여린 정도(老嫩), 두터운 정도(厚薄), 색상(色澤)과 균일(均勻) 정도, 차엽의 온전 정도를 평가한다.

㉡ 여린(老嫩) 정도

㉢ 균일한(均勻) 정도

㉣ 색상(色澤)

경험이 풍부한 심사 위원은 우린 잎만으로도 차의 품종이나 재배 입지조건(환경), 가공 기술 등을 알 수 있기에 우린 차잎은 1차가공차(모차)를 평가할 때 아주

중요한 역할을 한다.

Ⅳ. 동양 3국의 차품평 발전현황

차에 대한 심사와 평가를 직접 또는 간접적으로 설명한 글들은 예부터 한·중·일 모두 전해오고 있다. 오랜 세월동안 관계 자료가 기록되고 축적되어 오면서 발전 및 개진하여 현대에 이르러 비교적 규범화되어 품평내용과 순서를 표준화시켰다.

1. 한국

우리나라는 유구한 차의 역사를 가지고 있다. 48년 가락국의 허황후으로 부터 차종자 유입설, 828년 당나라로부터 신라 대렴공의 차씨앗 도입설 등이 전해 내려오고 있고, 초의 선사(선사)의 동다송과 다신전, 이목의 다부 등 차에 대한 전문 서적과 많은 시(詩)와 비문(碑文) 그리고 차에 쓰이는 물에 대한 글이 남아 있고, 고려시대 밀양 영남루와 현화사의 차겨루기, 조선초기의 차겨루기를 볼 때 차의 품평에 대한 옛 차인들의 기준을 엿볼 수가 있으며, 또한 차문화 발달과정도 이웃 중국과 크게 다르지 않았을 것으로 추정할 수 있다.

현대에 이르러 서는 (사)한국차인연합회에서 관능품평에 대한 관심과 연구가 이루어져 1991년부터 차의 관능검사의 필요성을 제시하고 준비과정을 거쳐 1994년부터 매년 5월 25일 「차의 날」에 기해 국내 제다기술 향상과 당년도에 생산된 차 중에서 우수한 품질의 차를 국민이 선택할 수 있도록 국내에서 생산되는 차종 “올해의 명차”라는 명칭으로 최우수차들 선정하는 품평회를 2005년 현재까지 12차례 가져왔고, 1999년부터는 국제명차품평대회 한국예선전을 실시해 본선대회에 참가해 오다가 2002년 10월에 국제명차품평대회 일부를 국내에 유치하기도 했다. 이후 보성다향제, 지리산야생차문화축제 등 많은 차행사의 일환으로 차품평대회가 개최되고 있다.

2. 중국

차문화의 발생지로 알려진 중국은 오랜 세월동안 차의 평가방법에 대해 개발 개진되어 왔다.

당나라 시대의 육우(陸羽: 733~804년)가 저술한 『다경(茶經)』은 상중하 3권에 10조로 이루어진 서적으로, 그 중에서 차의 평가들 구체적으로 형태와 색상 등을 설명하였고, 차를 굽는 법, 끓이는 법, 마시는 방법 등에 대해서 서술하고 있다. 또한 색, 향, 미의 기준과 조건에 대해서도 설명하고 있어 최초의 차(茶) 품평 지침서라 불리고 있다.

송나라 채양(蔡襄)의 『다록(茶錄, 1049-1053년)』도 차에 대한 중요한 평가 서적으로 차에 대해 설명한 상권(上卷)과 도구에 대해 논한 하권(下卷)으로 나뉘어져 있는데, 상권은 차에 대한 내용으로 차(茶葉)의 색, 향, 미, 보관 등의 열 개의 조(十條)로 이루어져 있다. 차의 색, 향, 미에 대한 상당히 구체적이고 창의력 있는 품평용어를 기록하고 있는데, 그중에 맛에 대한 설명 중 "감활(甘滑)"이라는 표현이 있다. 즉 "달콤하고 상쾌하며 매끄러우면서 부드럽다"라는 뜻으로 당시에는 일반적으로 표현되는 용어가 아니었다.

명나라 허차서(許次緒)의 『다소(茶疏, 1597년)』는 36조로 나뉘어져 있으며, 차의 품질과, 채취, 보관, 끓이는 방법 등에 대해 설명하고 있는데, 우아하면서도 간결하고 또한 함축적이고도 심오한 표현으로 차에 대한 평가를 서술한 서적이다.

이 외에도 당나라 소이(蘇廙)의 『십육방품(十六湯品, 900년 전후)』은 물 끓이는 법을 3단계로 분류하고, 차물(茶湯) 따르기들 3가지로 찻그릇을 5가지로 구분하며, 벨감도 5가지로 분류 하고 있다. 그 분류법에 대하여 많은 논란의 대상이 되고는 있지만, 차 끓이는 법 등의 조건에 대해서는 자세히 기술되어 있으며, 당시의 차 문화에 대한 이해를 돕고, 후대에 그 경험을 전달해 주었다는 사실 만으로도 가치가있는 훌륭한 서적이라 할 수 있다.

황유(黃儒)의 『품다요록(品茶要錄, 1075년 전후)』, 송나라 휘종 조

진(趙佶)의 『대관다론(大觀茶論, 1107년)』, 명나라 라름(羅廩)의 『다해(茶解, 1605년)』 등의 서적이 있으며, 모두 차에 대한 심사, 평가 그리고 품질 분석에 있어 각기 독특한 설명을 하고 있다.

당·송시대의 차연(茶宴), 송나라의 투차(鬪茶), 분차(分茶) 등은 전국적 또는 지방 정부 차원의 차회 또는 차 평가 대회였다. 이런 차와 관련된 활동들은 모두 일정한 성문 또는 불문의 규정을 갖고 있었으며, 지속적인 발전을 이루어왔다. 이런 규정과 방법 등은 중국의 차 문화를 발전시키며 국외로 전하는데 중요한 실질적 모체가 되었고, 현재의 차 평가 방법의 과학적 기초가 되었다.

3. 일본

일본은 불교가 전파되는 과정에서 차도 함께 전달되게 되었다. 593년 전후, 일본 승려와 사절단이 중국에서 불경(佛經)과 다양한 학문을 접하고 일본에 돌아가면서 차를 가지고 가게 되어 차가 시작하였다는 것이 일본인들의 일반적인 견해이나, 정사(正史)의 기록으로는 805년 승려 영충(永忠)에 의해 차가 처음 소개되었고⁶⁾, 806년 공해(空海)법사가 일본으로 차 씨앗을 가지고 가서 제다법과 마시는 법 등을 전하게 되었다. 송나라 때에 승려 영서(榮西)선사가 두 번에 걸쳐 중국으로 건너가 유학을 하고, 1191년 7월 귀국 후 그 다음 해에 『적다양생기(喫茶養生記)』라는 서적을 집필하였는데, 차는 건강의 선약이자, 장수의 묘약이라 칭송하였다. 그 후 차를 마시는 문화는 점차적으로 일본의 사교 필수품으로 자리 잡아 갔다. 15세기 후, 차 문화의 발전은 일본 상류사회의 주광차도(珠光茶道)를 이루게 되었고, 16세기 "화(和), 경(敬), 청(淸), 적(寂)"을 차의 정신으로 하는 "센리큐 다도(千利休茶道)"가 완성되었다. 여기에는 차 마시는 법과 끓이는 법 등이 포함되어 있다.

일본도 근대에 이르러 차의 소비가 높아지면서 차의 품질향상에 관심과 더불어 품평 방법도 발전되어, 차생산자가 출품한 차를 품평 감별하여 우열을 가리는 행사

6) 녹차사전(綠茶の事典-柴田書店, 2000년) 36쪽

인 차 품평회가 1879년(명치12년)에 차공진회란 이름으로 진행된 것이 시작이 되어, 표준 품평방법과 차가 많이 생산되는 시즈오카현 등 지역품평방법이 만들어졌다.

V. 차 관능검사의 발달과정

차가 전해진 각 나라는 그 나라의 실정에 적합한 방법의 평가 기준을 제정하게 되었고, 차의 무역을 통해서 국제 교류가 진행됨에 따라 통일된 제정 기준과 평가의 방법을 시행함으로써 점차적으로 차학(茶學)이 학문의 하나로 정착되면서 차의 관능품평도 중요한 한 분야를 이루어 가게 되었다.

현대에 사용되는 차의 검사방법은 18세기 초에 시작되었다. 1725년 영국에서 모조 차엽의 첨가 금지 조례를 반포하면서 차의 수입 시 검사를 실시하기 시작하였다. 미국도 1883년 국회에서 차엽법(茶葉法)이 통과되면서 모조 차의 수입이 단속되었다. 일본에서는 1888년 수입차의 검사가 실시되어서, 잘못된 차의 수입을 금지시켰다.

중국은 송나라 이래로 법령을 반포하여 차 검사가 이루어졌고, 1915년 절강성 당국은 온주(溫州) 차엽검사처를 설립하여 잘못된 차를 검사하고, 규정된 품질 외의 차 수출을 금지하였다. 1931년, 상해, 한구, 광주 등 무역이 행해지는 해안도시에서 차엽수출검사를 실행하였고 품질과 수분함량, 부서진 정도, 불순물 함유 정도 등에 대해 검사를 하였다. 1936년 기홍(祁紅), 문록(屯綠)의 생산지인 안휘성의 기문과 문계지역에서 생산된 차에 대한 검사를 실시하였다. 1937년 절강성 평수(平水), 온주(溫州), 복건성의 복정(福鼎), 하문(廈門) 등지에 차엽검사 기구들 설립했다. 1938년 주요 차 생산 지역(省)에 관리처를 설치하여 차 검사 부문을 책임 관리하게 하였다. 1946년 한동안 폐지했던 차엽수출검사를 다시 시작하였고, 1950년에는 북경에서 제1차 전국 상품 검사 표준을 공포하였다. 같은 해, 해외 판매용 차의 검사도 시작하였고, 1952년 내수용 차의 검사 표준을 제정하여, 검사 업무를 본격적으로 시작하였다. 1962년 제2차 수출 차엽검사표준을 실행하기 시작하였고, 1986년 제2차 수출 차엽검사표준을 완성 제정하였다.

현재 중국은 국내외의 각 차 생산단위와 전문 연구소 그리고 차엽 심사 평가 검사실 등은 품질 통계의 중심적 역할을 담당하고 있다.

사회의 발전과 과학의 진보는 차의 심사, 평가와 검사에 대한 새로운 방향을 요구하고 있다. 1980년대 이후로, 각 차 생산국과 소비국에서는 효과적인 차엽의 이론적 검사와 과학적 연구들 통해서 숫자화 시키면서, 천 백 여 년간 실시해 온 감각 기관을 통한 단순평가들 대체하고 있다. 80년대 중기, 중국 상업부는 국가계위(國家計委)에서 대대적으로 "차엽 이론 분석" 프로젝트를 주관하여, 상업부 차엽 가공연구소, 중국농업과학차엽연구소, 절강농업대학 차학계, 안휘농업대학 차학계, 호남농업대학 차학계 등의 협력 하에 색, 향, 미, 형태 등의 여러 방면에 대한 심사, 평가의 이론화의 가능성을 연구하여 비교적 좋은 연구 결과들 얻어 냈다. 차의 향기들 등급별로 분류하고, 차의 색채, 맛의 등급 지표와 차의 형태인 외형 등급 평가 규정 등의 부분에 크게 발전을 보였다.

일본, 스리랑카 등의 국가에서도 녹차의 엽록소(Chlorophyll)와 엽록소 함량의 비율과 차엽 등급의 관계를 연구하였고, 영국에서는 홍차의 데아플라빈(Theaflavin, 茶黃素)와 데아루비진(Thearubigin, 茶紅素)의 함량과 비율이 차의 품질에 미치는 영향을 연구하여, 시장평가들 통해서 비교적 높은 정확성을 갖추게 되었다. 한국은 1991년 보성차시험장이 설립되면서 차의 과학적인 연구가 단편적이거나 이루어지고 있으며, 국립차시험장도 설립되어 차에 대한 연구가 진행되고 있다.

세계 각국의 지속적인 연구결과 색상과 질량의 표준 그리고 차성분에 대한 연구방법의 발전이 개선되면서 차에 함유된 화학 성분의 분리와 검종이 더욱 간편해졌으며, 정확성도 높아지게 되어 차의 향기와 색상, 맛의 구조 성분이 더욱 세부적으로 밝혀지고 있어 차의 이론적 검사 방법을 연구하는 데 있어 실지적인 기초 자료로 이용되고 있다. 그렇지만, 차의 품질이 높고 낮음과 차의 성분 함량은 간단한 조건에서 생성되는 것이 아니며, 각 성분 상호간의 관계에 대해서도 아직 정확한 연구결과들 얻지 못하고 있는 것도 현실이다. 그러므로 차는 과학적 품평에 의한 이론 정립이 아직도 끝나지 않았다고 볼 수 있다.

그러나 감각 기관을 통한 관능평가 방법은 이미 전문화와 국제화 되어 있으며, 좋은 차는 각국의 품다사들로 부터 좋은 평가와 함께 높은 가격을 받고 있다. 관능품평은 현재 국제 차 무역의 기반이 되고 있다.