

발효정도에 따른 제다이론

박희준 한국발효차연구소장

- *차가 있는 곳은 아름답다.
- *아름다운 곳에 차가 있다.

목 차

I.서론 /발효차에 대한 기본 이해

II.오룡차의 기원

III.대만 오룡차의 종류와 특성

IV.대만 오룡차 제조방법

V.백호 오룡차 제조방법

V-1.백호오룡차의 기원

V-2.백호오룡차를 만들기 적합한 품종

V-3.백호오룡차의 특징

V-4.백호오룡차의 제조법

VI.백호 오룡차 음다법

참고문헌

부록

대만오룡차제다 기록표

백호오룡제다 기록표

조형오룡차의 제조

I. 서론/ 오룡차에 대한 기본 이해

오룡차는 오늘날 6대 다류의 기본 분류에 따르면 청차류에 속한다. 즉 산화효소에 의해 일어난 발효를 찻잎에 대입을 시켜 만들어진 제다방법으로 만들어진 차이다. 청차의 제다방법은 살청을 하기 전에 산화발효를 진행시키기도 하고, 목적하는 산화발효가 이루어졌으면 살청을 하기 때문에, 오룡차 제다부분의 전반 부분은 홍차제다방법과 흡사하고 살청으로 발효를 제어하는 것은 녹차와 흡사하다.

이 오룡차를 만드는 지역은 복건성, 광둥성, 대만성에서 만들어지는데, 그 지역마다 특이한 제다방법이 적용되고 있다. 복건성에서 민강이 흐르고 있는데 이 민강을 중심으로 민강북쪽을 민북이라고 하고 민강 남쪽을 민남이라고 한다. 민북의 대표적인 오룡차가 오늘날의 무이암차라고 한다면 민남의 대표적인 차는 안계철관음이다. 여기에 광둥성의 광둥오룡과 대만의 대만오룡차를 합하여, 오룡차의 4대 생산지가 성립된다.

같은 오룡차라고 하여도 그 생긴 모양은 크게 2가지 모양인 조색형, 반구형 등으로 구분된다. 또한 그 색향미 또한 전혀 다른 개성을 가지고 있어 단순하게 오룡차의 특성을 논하기는 쉬운 일이 아니다.

II. 오룡차의 기원

오룡차는 오룡 품종으로 만든 청차를 오룡차라고 한다. 같은 청차에 분류되지만 철관음은 철관음 품종으로 만들어진다. 일견하면 오룡차나 철관음은 같은 모양을 하고 있지만, 철관음과 오룡차는 만들어진 품종도 다를 뿐만 아니라 그 제조방법에서도 확연한 차이점이 보여진다. 즉 회연(回軟)이란 공정이 오룡차에는 없고, 철관음에는 존재한다. 그러나 같은 오룡차에도 백호오룡에는 이 회연공정이 존재하기 때문에 다양한 분류방법으로 이 부분은 좀 더 깊게 논의하여야 한다. 차 가운데 가장 다양한 제다방법을 보여주는 것이, 바로 이 오룡차이다.

마치 중국의 대표하는 차가 오룡차라고 생각하는 사람들이 많지만, 중국의 차생산량 가운데 오룡차가 차지하는 비율은 20%가량이다. 즉 중국을 대표하는 차는 여전히 녹차가 생산량의 70%를 차지한다. 그러나 왜 중국하면 오룡차를 먼저 떠올리게 되는 것일까? 그것은 중국과 우리나라가 수교하기 전 대만을 통하여 이국적인 차인 대만오룡을 세계인들이 먼저 만나게 되기 때문이 아닐까 한다. 그래서 차를 20-30전에 시작한 차인들 사이에서는 대만의 오룡차인 목책철관음과 포종차를 좋아하고 차를 시작한지 4-5년 차인들 사이에서는 청향의 안계철관음이나 대만고산차를 좋아한다. 본래 안계철관음도 목책철관음과 같이 농익은 맛이였지만, 오늘날 소비자들의 취향에 따라 신선한 맛으로 바뀌어가고 있다

청차 즉 오룡차의 기원에 대해서 학계에서는 의견이 일치되지 않고 있었다. 북송(北宋)때부터 시작되었다는 추측과 명나라 말기 또는 청나라 함풍(咸豐) 연간 (1851~1861)에 시작되었다고 추측하는 학자들 간에 의견이 분분하다. 그러나 복건성(福建省)에서 부터 시작되었다는 것은 누구도 이견을 갖지 않는다.

오룡차의 제다에 관한 차문화사 기록을 살펴보면, 청나라 육정찬(陸廷燦)이 쓴 《속다경(續茶經)》은 왕초당(王草堂)이 《다설(茶說)》을 인용하며 다음과 같은 기록을 남기고 있다.

“차잎을 따온 후 대나무 광주리(竹筐)에 고르게 펴고 놓아, 바람과 햇빛을 쬐는데 이를 이 름하여 쇠청(靑靑)이라 하며, 그 푸른색이 조금 죽은 후 다시 덥고 말린다. 양선개편(陽羨介片)은 찌기만 하고 덥지 않으며 화로에서 만든다. 송라(松蘿), 용정(龍井)은 모두 덥기만 하고 불에 말리지 않기에 색깔이 순수하다. 무이(武夷)만 홀로 덥기와 말리기를 겸하는데, 솥에서 금방 꺼냈을 때 푸른색 절반, 붉은색 절반으로, 푸른색은 덥은 색이고 붉은색은 말린 색이다. 차잎을 따서 펼쳐놓고, 요청(搖靑)하여 향기가 나면 곧 덥을 수 있는데, 시간이 오래거나 때를 놓쳐서는 안 된다. 금방 덥고 금방 말리면서 쉰 잎과 마른 가지를 골라내어 색을 고르게 한다.”

왕초당의 <다설>에 등장하는 제다기록은 당시 청나라 시대에 만들어지던 다양한 제다방법을 설명하면서 특별히 무이차의 제조공정에 더욱 자세한 기록을 남기고 있는데, 오늘날 중국 복건성에서 만들어지고 있는 무이암차의 제다방법과 크게 다르지 않다.

그렇다면 청차 가운데 가장 오랜 역사를 가진 것은 무이암차이다. 그런데 청차의 대명사가 무이차가 아닌 오룡차가 된 것은 어떤 이유일까? 그것은 중국이 40년이 넘게 죽의 장막을 펼치면서 국제사회에서 자신의 자리를 차지하지 못하는 때에 대만의 오룡차가 국제사회에서 부분발효차의 대명사가 되었기 때문이다.

대만에도 본래 야생차가 있었다고 한다. 그러나 대만차의 역사가 시작되는 것은 19세기 초반을 그 기점으로 본다. 물론 명대 즉 15세기에 대륙차종자를 대만에 심었다는 기록이 있지만, 청나라 가경년간(1796-1820)에 무이산에서 차묘목을 가져와 대만의 문산지역에 심은 것이 오늘날 문산포종차의 차생산지역으로 성장하였고, 청나라 함풍년간(1855)에 중국 무이산에서 건너온 36그루의 무이오룡 품종이 오늘날의 동정오룡차의 기원이 되기 때문이다.

대만 오룡차 품종의 대부분은 청심오룡(靑心烏龍)이다. 여기서 청심이라고 하는 것은 흔히 우리가 말하는 싹 즉 창(槍)이 푸른색이기 때문이다. 그 싹의 빛깔에 따라 청심, 홍심, 황심 등으로 나뉜다. 우리가 자순이라고 하는 것은 홍심이라고 표현하고 있다. 1990년부터 시작된 청심오룡의 근원을 찾아가는 노력의 결과로 건구현 동봉진의 계림촌에 남아있는 왜각오룡차가 바로 대만의 청심오룡과 친연관계라는 것이 밝혀졌다.

대만오룡차는 불과 200년 남짓 하는 시간동안에 품종과 육종 그리고 제다방법의 신기원을 일으키며 오늘날 차시장의 새로운 물살을 일으키고 있다. 이는 농민들의 선발육종과 학계의 품종개발 등 뒷받침이 일구어 놓은 결과이다. 이 동인의 가장 근본적으로 등장하는 것은 소비자의 요구에 적극적으로 대응하는 차농과 차상들이 있었기 때문이다.

Ⅲ. 오룡차의 종류와 특성

차의 산화발효정도에 따라 대만에서 생산되는 차를 구분하면 다음과 같다.

	불발효	부분발효				전발효
종류별	녹차	오룡차 (청차)				홍차
발효정도	0%	15%	30%	40%	70%	100%
다명	용정	청차	동정차	철관음	백호오룡	홍차
외형	납작하게 누른모양	자연권곡 (심록색)	반구형 (녹색)	전구형 (녹색가운데갈색)	자연권곡 백홍황삼색	홍차의 종류에 따라 다르다
탕색	황녹색	금황색	금황-갈색	갈색	호박색	주홍색
향기	채향	화향	화향	견과향	숙과향 밀향	맥아당향
맛	신선하고 감미롭다	상쾌하다	달고 부드러우며 뒷맛이 길다	달고 긴 여운이 있으며 약간 과일맛	부드럽고 달고 수렴성이 강하다	홍차마다 맛이 다양하다
주요산지	대만 삼협	문산	남투현 녹곡	목책	신죽현	어지
특성	차엽이 신선하고 비타민 차포유의 함량이 많다	맛이 청신하고 날아가듯 상쾌하여, 젊은이들의 사랑을 받는다	입과 코를 통하여 차맛의 변화를 느끼며, 마신뒤 여운을 즐긴다	맛이 농옥하고 원숙한 다.	외형이 아름답고 탕색이 아름답고 맛이 우아하여 동방미인이라고 한다.	뜨겁게 또는 차게 마셔도 좋으며 다른맛과 향기를 섞어도 좋다.
우려내는 물의 온도	70℃	85℃	95℃	95℃	85℃	90℃

위의 표에서 대만에서 생산되는 오룡차는 포종차, 오룡차, 백호오룡으로 나뉘어지는 것을 알 수 있다. 즉 발효정도 15%에서 70%에 이르는 상당히 폭 넓은 발효정도를 보여준다. 이 가운데 가장 대만적 특성을 지닌 차는 백호오룡차이다.

IV. 오롱차 제조과정

1. 채엽(採葉) : 오롱차의 잎은 이슬이 마른 다음 1심3엽의 찻잎을 따다. 만약 이슬방울이 찻잎에 묻어있으면 산화발효가 고르게 일어나지 않고, 심하면 물방울의 렌즈작용에 의해 찻잎이 타기도 한다. 1심3엽의 기준은 대개면(大開面) 또는 중개면(中開面)을 따는데, 대개 면은 창을 제외한 1엽과 2엽의 크기가 같은 것, 중개면 1엽이 2엽의 중간 크기로 자란 것을 말한다.
2. 일광위조(日光萎凋) : 찻잎의 수분의 약 10%를 없애기 위하여 실외 햇빛에서 30분~2시간 정도 시들리기를 한다. 그 적당한 정도는 그 날의 일기에 따라 달라진다. 흐린날에는 열풍으로 위조를 하기도 한다. 실외위조라고도 한다.

햇빛에 찻잎을 고르게 펼쳐 넣어놓아 수분을 증발시켜 잎을 부드럽게 함
싱싱하던 잎이 시들면서 부드러워지고
잎자루와 잎맥에 있던 수분이 잎 가장자리로 이동한다.

*주수(走水)현상

찻잎의 수분이 말라감에 따라 크게 다음과 같은 4단계로 바뀐다.

찻잎의 본색 - 진한 녹색 - 연한녹색 - 황록색으로 변하는 주수현상이 나타남

온도 상승으로 생엽에 존재하는 효소를 활성화시켜 맛과 향기생성에 필요한
생화학 반응이 보다 쉽게 일어나게하는 조건을 만들어준다.

찻잎이 겹쳐 널려있을 때는 아래 위를 고루 하기 위해 한데 모았다가 다시
펼쳐낸다. 이때에 찻잎끼리 부딪쳐서 상처가 생기고 약간의 발효가 진행된다.

3. 실내위조(室內萎凋) : 실내에서 10시간 전후로 건조를 시키면서 적당한 시간마다 차를 뒤집어 고르게 수분이 건조되도록 한다. 이때 온도는 약 18℃ 정도가 좋다.

-경발효의 청차계열은 실내온도가 18℃ , 중발효의 청차계열은 23-25℃의 온도

-습도는 60-80%

4. 요청(搖靑, 靜置) : 찻잎과 찻잎을 마찰시켜 수분을 고르게 하고 건조되면서 차의 풍부한 향이 나오도록 한다. 이 작업에서는 자체 수분의 30%를 없앤다. 이 과정을 거친 뒤 찻잎을 움직이지 않게 일정시간 넣어두는 것을 정치라고 한다. 그래도 부족하면 요청과 정치를 반복하기도 한다.

위조시간은 15-18시간으로 중량이 30% 감소할 때 화향이 나고
50-70% 위조가 되었을때 과일형이 난다.

5. 살청(殺靑) : 250℃ 고온에서 산화효소의 활동을 억제하여 발효 정도를 멈추게 한다. 이 작업을 통해 자체 수분을 40-50%정도까지 없앤다.
6. 유념(揉捻) : 찻잎을 밑이 둥글게 파인 월형 유념기나 평평한 평유념기를 이용하여 옆으로 말아 준다. 이때 차즙이 찻잎에서 스며 나와 응결되도록 하는데, 지나친 유념은 탕색을 흐리게 하고, 유념이 제대로 되지 않으면 탕색이 흐리고 맛이 연하게 된다.
7. 초건조(初乾燥) : 찻잎 수분의 80% 정도까지 건조를 시킨다. 온도는 70'차포유로 유지한다. 건조기에서 소비되는 시간은 대략 15분 정도다.
8. 단유(團揉) : 차보자기를 이용하여 찻잎을 둥글게 말아서 포유념을 해 준다.
9. 해괴(解塊) : 뭉쳐진 찻잎을 풀어 준다. 상하좌우로 조이면서 말아주어 단단한 덩이가 되었을 때 해괴를 반복하여 작업한다. 보편적으로 30~40여 차례에 걸쳐 조였다 풀었다 하는 반복 작업을 한다.
10. 재건조(再乾燥) : 자체 수분을 완전히 건조하면 모차가 완성된다. 차상들 사이에서는 이 모차를 한 번 더 흥배를 하여 차상 고유의 독특한 향이나 맛을 내기도 한다.
11. 성품: 완성된 상품을 포장을 한다. 예전에는 한지에 몇 겹을 싸는 것이 일반적이었으나, 요사이에는 알루미늄 포장재로 진공포장을 주로 한다.

V. 백호오룡차 제조법

V-1백호오룡차의 기원

백호오룡차가 언제부터 시작되었는지 관련자료를 찾아보면 쉽게 해답이 나오지 않는다. 1858년부터 1873년 까지 대만에서 수출된 오룡차는 중국의 복건성에서 전승된 발효정도가 비교적 높은 중발효차로서 맛이 진하고 외형이 조색형인 전통오룡차이다. 대만에서 백호오룡이 탄생한 것은 전통오룡차로서는 참으로 뜻 밖의 일이다. 이는 차농들이 차를 만들 때 찻잎이 초록애매미벌레의피해를 받고, 채엽을 할 때 중발효가 일어나서 수색이 비교적 짙고 아울러 짙은 벌꿀향이 나는 맛이 난다는 것을 제다법을 발전시켜서 고품질의 오룡차가 된 것이다. 대만에서 수출되는 오룡차 가운데 이 백호오룡차가 최고의 등급으로 인정을 받고 있다.

백호오룡차를 이야기 할 때 초록애매미벌레를 논하지 않을 수 없다. 초록애매미벌레는 차나무의 주된 해충가운데 하나인데, 대만에서는 한해동안 그 피해가 발생하지만, 여름철이 가장 심하다. 오늘의 과학기술로도 이 벌레를 근본적으로 제거하지 못하는데, 예전의 차농들에게는 그 피해가 아주 심했다. 바꾸어 말하면 차나무를 키우는 곳에서는 초록애매미벌레는 해충으로 그 피해의 경중이 있을 뿐이었다. 농작물이 병충해를 입을 때는 전체적으로 영향을 입지만, 청향의 포종차를 만들때는 그 맛에는 크게 영향을 미치지 않는다. 그러나 오직 초록 애매미벌레는 백호오룡차에게는 아주 좋은 공헌을

한다.(현재까지는 아미노산 성분이 많아진다고 한다). 백호오룡차를 생산할 때 초록애매미벌레의 피해를 받은 것은 생산량이 한정되고 당시 수출되던 차는 오룡차가 위주였다면 아주 작은 량의 고급오룡차(백호오룡)가 수출 되었다. 그렇다면 백호오룡차는 1858년부터 1883년 사이에 수출되기 시작하였다는 것을 알 수 있다.

V-2.백호오룡차를 만들기 적합한 품종

대만차나무의 품종들 가운데 야생차나무를 제외하고 대부분은 중국대륙에서 종자나 차묘목으로 들여와서 번식한 것이 많다. 그러나 관련자료가 미약하고 오랜시간 전의 일들이기에 판단하기 쉽지 않다. 뿐만 아니라 초창기에는 종자로 번식하였기 때문에 이와같은 실생번식중 우수한 성질을 가진 것을 선발육종을 하여 지방품종이 되었을 것은 짐작할 수 있다. 오늘날 차수 품종은 100여종 있는데, 이것은 조상들이 종묘와 정자로 번식한 것을 후대에 선발육종을 하여 차나무의 신품종을 만들어 낸 결과이다.

차나무는 잎의 크기에 따라 대엽종과 소엽종으로 나누는데 대만의 조기에 제배된 품종은 야생하는 산차를 제외하고 소엽종에 해당한다. 일반적으로 대엽종은 홍차를 만들기 적합하고, 소엽종은 녹차와 청차를 만드는데 적합하다고 한다. 오늘날 대만의 대엽품종은 야생하는 산차와 일제강점시기에 들여온 아쌈차종과 차개량장에서 개발하고 있는 소수의 품종 밖에는 없다.

*청심대방靑心大有 :

관련 자료가 결핍되어 있는데, 청심오룡과 비슷한 시기에 대륙에서 건너온 것으로 추측할 수 있다.

주된 재배지역은 신죽현(新竹)관서(關西)、죽동(竹東)、북포(北埔)、궁림(芎林)、아미(峨嵋)에서 생산을 시작하였던 것으로 보인다. 이 품종은 지방마다 서로 다른 이름으로 부른다.

용담(龍潭)에서는 대방종(大有種),
관서(關西)에서는 청심대방(靑心大有),
죽동(竹東)에서는 청심(靑心)이라고 한다.

청심대방은 복건과 광둥에서는 <잎이 크고 내용이 없고 품질이 못한 것>을 가리킨다. 이는 이 품종을 경시여기는 뜻이 담겨있다. 즉 제다방법이 이 품종에 맞게 개발되기 전에 붙여진 이름이다. 이름은 비록 비루하지만, 청심대방의 차씨가 초록애매미벌레의 피해를 입은 것으로 만든 백호오룡차는 다른 품종의 차잎으로 만든 것을 능가한다.

신죽현의 북포, 아미향과 묘율현의 두옥과 두분진의 백호오룡의 생산지로 이름이 높는데, 이것은 청심대방의 품종이 초록애매미벌레의 성장과 밀접한 관계가 있는 것으로 보인다.

오늘날 대만에서 재배하는 품종은 청심오룡과 신품종인 대차 12호(금훤)이 주종을 이루고, 소수로 대차 13호(사계춘)이 뒤 따르고 있다. 이 품종들은 청향의 포종차를 만드는 데 적합하지만, 여름과 가을에 만들어지는 포종차에는 쓰고 떫은 맛이 있다.

V-3. 백호오룡차의 특징

백호오룡차는 오늘날 세계에서 평균단가가 가장 높고 다른 나라차가 가질 수 없는 특색을 가지고 있는 차이다. 즉 천연의 숙과향과 함께하는 벌꿀향이 함께 하고 단맛 뒤에 개운한 맛이 뒤따른다. 뿐만 아니라 외관이 화려하고 홍, 백, 황, 녹, 갈색의 오색이 어울려 있는 것이 마치 한송이 꽃봉오리처럼 아름답다. 차를 우려내면 탕색은 짙은 호박색으로 고급스러운 분위기를 가지고 있다. 동방미인차가 좋은 차라는 사실은 모두 알고 있어도, 동방미인차가 되기 위한 조건에 대하여서는 잘 알지 못한다. 그 조건에 관하여 알아보도록 한다.

1. 찻잎 원료의 선택

1) 초록애매미벌레의 피해를 입은 잎
병충해가 심하면 심할수록 좋다

2) 초록애매미벌레의 피해를 입은 찻잎가운데서도
청심대방이 가장 좋다.

3) 진정한 백호오룡차는 여름에 생산된다.
음력으로 망종(6월 5일)과 대서(7월 5일) 사이에 만들어 진다.

4) 백호오룡은 1심 1엽 또는 2엽의 펼쳐지지 않은 어린 찻잎으로 만든다.
찻잎을 딸 때 심이 클수록 백호가 좋고 더욱 고급의 백호오룡차를 만들수 있다.
어린 찻잎을 딸 때는 수공으로 차를 따나.
찻잎이 성장을 하고 나면 백호가 드러나지 않는다.

5) 차의 주요산지는 신죽현 북포와 아미향, 묘율현의 두분과 두옥등지이다.

이상의 것을 정리해보면 동방미인차가 왜 대만오룡차의 대표적 차이고 가장 비싸게 팔리는 차인지에 대하여 알 수 있다. 즉 원료와 특수한 환경이 만들어 내는 조화가 이 차의 가장 큰 특성이라고 할 수 있다.

그리고 백호오룡차는 부분발효차 가운데서도 발효정도가 가장 큰 차이를 보이는데, 경발효차의 대명사라고 할 문산포종차는 사람들에게 유쾌하지 않는 풋맛이 있지만, 백호오룡차는 저온 살청과 저온 건조를 하고 홍배처리를 하지 않는다. 그래서 동정오룡차가 가진 배화향이 나지 않는다. 동방미인차의 특징은 다음과 같다.

1)외형은 백호가 분명하고 더불어 홍, 백, 황, 녹, 갈의 오색이 함께 하고 있다.
때에 따라서는 삼색 즉 백, 홍, 갈색의 조화라고도 한다.
형상은 균일한 일심 2엽으로 자연스럽게 꼬인 권곡형을 하고 있다.
그리고 잎과 줄기 붙여있어서 마치 꽃봉오리처럼 차싹이 달려있는 것이 좋다.

2)우린 차탕색은 선명한 호박색을 띤 것이 좋다.
차탕색이 어둡거나 밝지 않으면 품질에 차이가 난다.

3)동방미인은 어린 차잎으로 만들기 때문에 풍부한 아미노산을 가지고 있어
차탕이 달고 입안에서 부드럽게 감칠맛이 돌게 한다.

그리고 차의 중발효처리 가운데 카테킨이 절반이상 산화되어 비교적 쓰거나 떼지 않다,
고품질의 백호오롱차는 천연 숙과향과 벌꿀과 같은 맛이 함께 하고 있어 마신뒤 맑고 달며
향기로운 기운에 입안에 감돈다.

V-4.백호오롱차의 제조법

채엽 (採葉)

대만에서 찻잎을 따는 시기는 4월에서 11월까지이다. 흔히 4월 상순에서 5월 중순까지는
춘차라고 하고, 5월 하순에서 6월말 까지를 여름차라고 한다. 그리고 두 번째 여름차시기를
6월말에서 8월 중순까지 잡고, 8월말에서 10월까지 가을차라고 하고, 10월에서 12월 초까
지를 겨울차라고 한다.

이렇게 볼 때 백호오롱은 여름차에 해당한다. 백호오롱을 만드는 품종은 청심대방(청심대
무라고 읽는 것이 옳을 것이나, 현지의 많은 사람들이 대방으로 읽고 있다.)이라는 품종이
가장 많이 쓰이고 있고, 대엽오롱, 청심오롱 또는 금훤으로도 만들기도 한다. 백호오롱의 채
엽의 기준은 백호오롱이라는 이름에서 알 수 있듯이 여름차 가운데서도 어린잎을 1창1기
또는 일창 2기로 만든다.

백호오롱은 자연이 만들어 준 선물이라 할 수 있다. 일반적으로 여름차는 향기나 맛이 떨어
지지만, 백호오롱은 농가에게 불이익을 줄 병충해의 도움으로 더욱 독특한 향기를 자랑하는
차가 된다. 이 병충의 이름은 SMALL GREEN LEAF HOPPER(작은 초록 애매미벌레 小綠
葉蟬)인데, 이 벌레가 자라는 싹이나 줄기에 구멍을 뚫고 영양분을 마시게 되면, 찻잎은 성
장을 멈추고 시들게 되는데, 이 시든 찻잎으로 만든 찻잎이 백호오롱이다. 여기에서 우리는
유기영농의 새로운 접합점을 찾을 수 있다.

일광위조(日光萎凋)

찻잎의 온도가 35-40℃일 때가 가장 좋다. 시간은 약 25-30분 정도. 매 평방미터당
400-600g 정도의 찻잎을 널어놓는데, 이는 일조량과 날씨 그리고 풍속에 따라 달라진다.

실내위조(室內萎凋)

실내온도는 25-30℃, 습도는 70-80% 정도가 좋다. 시간을 늘여가며 마 잎을 뒤척여 주는 교반을 1차례씩 하는데 5-7시간이 지난 뒤 잘 익은 과일향이 날 때가 되면 위조가 잘 이루어진 것으로 친다.

교반을 할 때 힘을 들여가는 것도, 위조가 진행되어감에 따라 처음에는 조금씩 그리고 나중에는 찻잎의 전체를 움직여 활발하게 한다.

살청(殺靑)

살청의 목적은 위조와 발효작용이 정지하게 하는데 있다. 차 숲의 온도는 약 140-150℃ 좌우로 하는데, 잎의 크기와 시든 정도에 따라 달라진다. 시간은 약 8-12분가량 한다.

민열정치(悶熱靜置)

살청이 끝난 찻잎을 뜨거운 상태로 습기가 있는 보자기에 싸서 두거나, 바스켓에 담아서 습기가 있는 보자기를 덮어서 놓는다. 이때 걸리는 시간은 20-30분 정도이다. 이때 백호가 드러나고 잎이 황색, 홍색, 녹색이 선명하게 드러나면 풀어서 다시 유념을 한다. 회연(回軟)이라고도 한다.

유념(揉捻)

유념의 목적은 찻잎의 세포조직을 파괴하여 차즙을 표면에 배출하게 하는 것이다. 이때 아울러서 차 잎의 향기가 함께 터져 나오고 차의 품질을 보다 더 높혀 주는 과정이다. 유념이 지나치면 탕 색이 탁해지고, 모자라면 맛이 나지 않는다. 특히 외형을 중시여기는 백호오룡의 경우에는 특히 유의해야 한다.

해괴(解塊)

해괴의 목적은 건조를 균일하게 하기 위해 엉켜있는 찻잎을 풀어주는 것이다. 그렇게 하여 수분과 열기를 고르게 날려주어 비정상적인 발효를 막아준다. 수량이 적을 때는 두 손으로 떨어주면서 찻잎을 털어준다.

건조(乾燥)

이 과정에서 차가 완성된다. 차의 보존을 잘할 수 있게 하는 목적이외에도 향기를 살려주기도 한다. 이 과정에서 찻잎에 속에 있던 그루사이드(배당체 Gluside)와 데스트린(유산정 Dextrin)이 열을 받아서 구어져서 초당화(焦糖化)가 이루어져 차 맛에서 단맛이 더 들게 된다.

앞서 살펴본 대만오롱차와 백호오롱 그리고 다른 발효차와의 비교해서 도표로 그려보면 다음과 같다. 대만에서 1995년 출판된 <다업기술추광수책(茶業技術推廣手冊)>에서 참조하였다.

차청(茶靑)				
실내탄청위조 (室內탄靑萎凋)	일광위조			
홍청(烘靑)	실내위조(室內萎凋) 및 교반(攪拌)			
경유(輕揉)	발효정도 8-25%		발효정도 50-60%	
배건(焙乾)	살청(殺靑)			
백차류 (백호은침, 백목단,수미)	유념(揉捻)			
	건조(乾燥)	초건(初乾)	포포유 반	
	조형포종차	열단유 (熱團揉)	포포배	회연(回軟)
		재건(再乾)	해괴	유념
		반구형포종차	건조	건조
청차류		철관음	백호오롱	

이 차를 기계차로 만들 때는 다음과 같은 공정이 지켜지는 것으로 기록되어 있다.

신선한 찻잎			
일광위조 또는 열풍위조			
실내위조 및 교반 (아울러 부분발효의 진행)			
초칭			
초유(初揉)	회연(回軟)	초유(初揉)	초배(初焙)
복초(覆炒)	초유(初揉)	유념(揉捻)	회연(回軟)
재揉(再揉)	유념(揉捻)	복초(覆炒)	경유(輕揉)
초배(初焙)	해괴(解塊)	재유(再揉)	복배(覆焙)
복배(覆焙)	초건(初乾)	초배(初焙)	보화(補火)
암차 무이 수선	복배(覆焙)	단유(團揉)	백차 수미 백모후 백목단 연심 은침
	오롱차 포종차	복배(覆焙)	
		복단유(覆團揉)	
		삼복배(三覆焙)	
		삼단유(三團揉)	
		배건(焙乾)	
동정차 철관음			

<반발효차기계제조법성과보고>, <<오진택다학연구논문선집>>.대북시. 과학농업사. p 713

그러나 이 도표에서 이해할 수 없는 것은 백차를 반발효차로 분류한 것이나. 오룡차에 회연 공정을 넣고 철관음에서는 그 공정을 빼 것 뿐만 아니라 그리고 여러공정이 뒤 섞여있다.

VI. 백호오룡차를 맛있게 마시는 방법

그렇다면 어떻게 하면 백호오룡차를 맛있게 마실 수 있을까? 다른 차와 크게 다르지 않지만, 백호오룡차는 우려진 뒤에 잎이 펼쳐진 모습을 보는 즐거움이 있다. 투명한 유리잔을 사용하면 잎이 오르락 내리락 하면서 펼쳐지는 모습을 볼 수 있어 좋다. 백호오룡차의 우려내는 농도는 맑으면서도 약간의 농도를 지니는 것이 좋은데, 일반적으로 차의 량이 1일 때, 물의 양은 50으로 하는 것이 좋다. 기호에 따라 차의 량을 증감할 수 있는데 물 500cc에 차의 량 8-10g 정도로 하여 중고온이라 할 수 있는 70-80도씨의 물로 5-6분간 우려내면 된다.

그냥 마셔도 좋지만 여기에 브랜드를 첨가하기도 하고, 새로운 방법으로는 중국 대륙의 상해인들은 두유에 동방미인을 우려낸 것을 넣기도 한다.

참고문헌

- 1.茶業技術推廣手冊。1990。製茶篇。行政院農委會茶業改◆}場編印。
- 2.明清兩代台灣茶業發展史的研究。1985。（中國茶藝論叢。吳智和主編）。大立出版社。
- 3.凍頂烏龍茶史略。蘇文達。1999（8-9）。茶訊。台灣區製茶工業同業公會。
- 4.台灣茶文化與閩粵之淵源及其蛻變（下）。阮逸明。2001（2）。茶訊。台灣區製茶工業同業公會。
- 5.台灣日據時期茶業文獻譯集。1995。◆}英祥編譯。行政院農委會茶業改◆}場編印。
- 6.北埔膨風節談Formosa Oolong Tea。2000（8）。黃正敏。茶訊。台灣區製茶工業同業公會。
- 7.台灣茶業發展史。1992。范增平著。台北市茶商業同業公會出版。
- 8.茶葉全書。1992。美國威廉烏克斯原著（中國茶葉研究社編譯）。茶學文學社出版。
- 9.中國茶經。1993。陳宗懋主編。紫玉金砂有限公司出版。

부록

부록1- 대만오룡차 제다기록표

장 소:												
일 시:												
날 짜:												
시간	11	1	3	5	7	9	11	1	3	5	7	9
실내온도												
실외온도												
제다지도 박희준 (한국발효차연구소 소장)												
시간대별	제다순서	주요 내용					부분별 체크 포인트			기타		
10:00 13:00	채다											
14:00	일광위조											
	실내위조	1차교반					1차정치			교반의 횟수는 차의 상태에 따라 달라진다,		
	교반	2차교반					2차정치					
정치	3차교반					3차정치						
21:00	살청	살청온도										
		살청시간										
		회전속도										
21:30	초유	유념시간										
		유념속도										
		유념압력										
21:40	초건											
22:00	포유	1차에서 시작하여					30-40회 까지					
		1차포유		2차포유			3차포유					
		4차포유		5차포유			6차포유					
		7차포유		8차포유			9차포유					
		10차포유		11차포유			12차포유					
		13차포유		14차포유			15차포유					
		16차포유		17차포유			18차포유					
		19차포유		20차포유			21차포유					
		22차포유		23차포유			24차포유					
		25차포유		26차포유			27차포유					
	29차포유		30차포유			31차포유						
	배건	완성										

부록2- 백호오룡차 제다기록표

장 소:												
일 시:												
날 짜:												
시간	11	1	3	5	7	9	11	1	3	5	7	9
실내온도												
실외온도												
박희준 (한국발효차연구소 소장)												
시간대별	제다순서	주요 내용					부분별 체크 포인트			기타		
10:00 13:00	채다						차잎의 무게 변화					
14:00	일광위조											
	실내위조 교반 정치	1차교반					1차정치			교반의 횟수는 차잎의 상태에 따라 달라진다,		
		2차교반					2차정치					
3차교반					3차정치							
06:00 06:10	살청	살청온도										
		살청시간										
		회전속도										
06:10- 06:30	회연	회연시간										
06:30- 06:40	유념											
07:00- 07:30	배건	완성										

부록3- 조형오룡차의 제조

條形包種茶的製造

그제조방법은 다음과 같다

其製造程序如下：

차청-일광위조 혹 열풍위조-실내위조 및 교반- 교청-유념- 조건 혹 초배- 재건 혹 복배- 조형 포종차

●茶菁→日光萎凋或熱風萎凋→室內萎凋及攪拌→炒菁→揉捻→初乾或初焙→再乾或復焙→條型包種茶

條形包種茶的製造過程，除發酵程度較輕外，大致與烏龍茶相同。事實上包種茶的名稱在不同時期有不同的內涵，清朝時期所稱的包種茶係以較粗大的烏龍茶加以燻花而成，當時稱為花香茶；到日治時期包種茶已脫離烏龍茶為原料茶，改以包種茶為原料茶加以燻花而成；光復後又將薰(窨)花的包種茶稱為花茶或香片，與目前用製程產生自然香的包種茶又不同，因此目前一般將包種茶分為花茶與素茶兩種。

조형포종차의 제조과정에서 발효정도가 비교적 가볍다는 것을 제외하고는 대체로 오룡차의 제조방법과 상통한다. 사실상 포종차의 명칭은 시대마다 다른 뜻을 의미하고 있다. 청나라 시대에 말하는 포종차는 비교적 큰 오룡차에 꽃향기를 섞어서 만들었는데 당시는 화향차라고 하였다. 일본점령시대에는 오룡차의 원료차에서 벗어나 포종차를 차원료로 하여 꽃향을 넣어서 완성되었다. 광복후에도 꽃향기를 넣어서 만든차를 화차또는 향편이라고 하였다. 이것은 오늘날 앞서 보았던 자연향의 포종차와 다른 것이다. 그래서 오늘날 포종차는 화차와 소차 두종류로 구분한다.

1、日光萎凋：

用笊笠或麻布埤鋪地，將採收的茶菁堆置其上，每平方公尺0.4~0.6公斤，日照溫度30°C~35°C，經10~20分鐘，其間攪拌1~3次，至重量減少達8%~12%為宜。日曬溫度28°C以下或雨天時，宜以熱風萎凋代替日光萎凋。主要是利用熱風萎凋機，將茶菁平均攤放在萎凋槽內，萎凋槽每平方公尺0.6~2公斤，熱風溫度35°C~38°C，萎凋20~50分鐘，期間宜輕翻茶菁2~4次，使萎凋均勻，雨水菁則宜多翻幾次。

대나무 채반이나 마포를 깨끗한 곳에 놓고 채집한 차청을 그 위에 쌓아 놓는다. 매 평방 미터당 400-600그램이 적당하고, 태양이 있는 곳은 온도는 30-35도씨가 좋다. 약 10-20분 정도 일광위조를 하는데 그 사이에 1-3차례 교반을 해준다. 이때 중량의 감소가 8-12%정도가 되는 것이 적당하다. 일쇄 온도가 28도씨이하 이거나 비가 올 때는 열풍위조로 대신할 수 있다. 주요한 것은 열풍위조기를 사용하는 방법인데 차청을 위조조에 넣는데, 위조조 매 평방 미터당 600-2000그램의 차를 넣고, 열풍온도는 35-38도, 위조시간은 20-50분, 이 시간안에 차청을 2-4차 흔들어서 위조가 균일하게 하여야 한다. 비를 맞은 차청은 여러

번 더 뒤척여 주어야 한다.

2. 室內萎凋：

將日光萎凋後的茶菁移入室內再進行萎凋，將茶菁放入筯歷或菁.上，每次攪拌2~12分鐘，靜置60~120分鐘，攪拌3~5次。如室內溫度23°C~25°C時，經6~10小時，減重率為25%~30%。

2. 실내 위조

일광 위조후에 차청을 실내로 옮겨와서 다시 위조를 진행한다. 차청을 대나무 채반이나 자리에 옮겨놓는데, 교반을 2-12분정도를 한 뒤 60-120분 정치한다 / 교반은 2-5차례하는데 실내온도는 s 23-25도씨 약 6-10시간 경과하면 무게가 25-30%줄게 된다.

3. 殺菁：

將室內萎凋後的茶菁放入圓筒式殺菁機，每次投入茶葉3~12公斤，溫度160°C~180°C，經過5~7分鐘，重量減少率為30%~40%。

3. 살청

실내위조를 한 차청을 원통식 살청기에 넣는다. 매 투입량은 차엽 3-12kg 온도 솔의 온도 160-180도씨 로 하여 5-7분 경과하면 중량 감소율은 30-40%가 된다.

4. 揉捻：

將靜置後的茶菁移入望月式揉捻機，每次茶葉投入量8吋機3公斤、12吋機8公斤，初揉6~7分鐘，對於粗大茶葉為改善外觀，常再揉3~4分鐘。

정치 후 차청을 망월형식 유념기에 넣고 유념을 하는데, 차의 투입량은 8천기에는 3KG 12촌기에는 8KG의 차를 넣는다. 처음유념을 할 때는 6-7분, 만약 잎이 커서 외형을 개선하고자 하면 다시 3-4분간 더 유념을 한다.

5. 解塊：

使用乙種解塊機或以手解塊1~2分鐘。

해괴

을종 해괴기 나손으로 1-2분 정도 덩이를 풀어준다.

6、乾燥：

用乙種乾燥機，乾燥槽的攤葉量每平方公尺1~2公斤，初期溫度為105°C~115°C，歷時25~35分鐘。若茶葉過於老化，為使條型美觀，可在初乾後將茶葉取出攤涼回潤，以揉捻機復揉整型，之後進行再乾，溫度以85°C~95°C為宜。或用焙籠進行乾燥，將茶葉攤放在焙籠中(初焙的攤葉量2公斤)，並置於焙炕上，以90°C~100°C的焙火初焙，並不時翻動茶葉使之平均乾燥，初焙時間3~8分鐘。之後將茶葉取出攤涼30~60分鐘，再進行復焙，復焙的攤葉量為4公斤，焙火溫度85°C~90°C，乾燥40~60分鐘，如此即完成粗製包種茶。

6. 건조

을종건조기를 사용하면 건조기에 잎을 놓는 부분에 평방미터다 1-2KG 정도를 넣고 처음 온도는 105도씨에서 115씨가 좋다. 약 25-35분이 소요된다. 만약 차잎이 너무 췌어 잎의 외형을 만들고 싶다면 초거후 차엽을 식혀서 회운을 한뒤, 유념기로 복유정형을 한 뒤 다시 재건을 한다, 온도는 약 85도씨에서 95도씨가 좋다. 만약 배롱기로 건조를 하려고 하면 차엽을 배롱기(초배를 한 탄엽량 약 2KG)에 넣고 약 90도씨에 100도씨의 불에 초배를 한다. 이때 차의 수평건조를 맞추기 위해 흔들지 말아야 한다. 초배를 할 때 온도는 약 3-8분. 그 다음에 차를 약 30-60분동안 식혀서 복배를 한다. 복배할 때 차의 양은 탄엽량은 4KG 배화온도는 85-90도씨 건조시간은 약 40-60분 정도이다. 이렇게 되면 초계 포종차가 완성된다.

將粗製條形包種茶薰花後，即製成包種花茶。薰花前須先薰焙香花，香花的薰焙時間隨花質而異，茉莉約12~18小時，黃枝約20~24小時，薰焙的溫度花質嫩者85°C，花質老者以105°C。薰花時茶質愈.愈好，一般薰花多分三次進行，第一次香花用量50%，混入粗製茶經6~8小時烘焙，取出揀花；第二次再混入香花用量30%，約經4~6小時烘焙取出揀花；再混入第三次香花用量20%，經烘焙2~4小時不再揀花，即取出配合裝箱，完成包種花茶製作。

maillard reaction 설명하시오.

Maillard 반응

식품의 비효소적 갈변의 대표적인 것으로 당류의 카르보닐기와 단백질의 아미노산기가 가열에 의해 반응하여 갈색물질(melanoidins)을 생성하는 반응이며 자연적으로 생성되는 것이 특징이다.

이 반응은 반응 물질의 이름을 따서 melanoidin reaction이라고도 하며 반응물에 기인한 아미노 카르보닐 반응이라고도 한다. 특히 이들의 반응은 potato chip, 과즙류, 과일주, 잼류, 맥주 등의 가공식품을 갈색으로 변하게 하여 품질의 저하를 가져오게도 한다. 그러나 일부 식품에서는 이들의 갈색화 반응에 의한 색이 특색있는 색깔로 받아 들여지고 있으며 간장이나 된장 등에서는 거의 필수적이기도 하다.

Maillard 반응은 초기단계, 중간단계, 최종단계의 3가지 단계로 나눌 수 있다.

ㄱ. 초기단계

- Sugar와 amino compounds 의 축합반응에 의하여 glucosylamine이 형성
- 질소배당체는 산의 촉매작용에 의해 amadori 전위가 일어나며 glycosylamine이 enaminol (frutosylamine)으로 이성화된다.
- 이단계에서는 갈변을 볼 수 없다.

L. 중간단계

- 반응의 중간단계에 들어가면 enaminol은 자동산화 또는 탈수에 의하여 amino 화합물을 이탈 하고 반응성이 풍부한 osones를 생성한다.
- 3-deoxy-D-glucosone(enol형)을 생성한다.
- 3-deoxy-D-glucosone은 탈수되어 Unsaturated 3,4-dideoxyosone이 생성
- 불포화 osone은 탈수되어 5-hydroxymethyl-2-furfural (HMF) 생성(휘발성 향기성분)
- Reductone류 형성
- 산화된 당류의 분해가 일어나 각종 휘발성 물질 형성

ㄷ. 최종단계

- Aldol형의 축합반응

중간단계에서 산화생성물이 분해하여 생긴 carbonyl compounds는 aldol 축합이 일어나서 점차 분자량이 큰 불포화 결합 생성물을 형성한다.

- Streck 반응

unsaturated-3,4-dideoxyosone은 amino acid와 반응하여 CO₂를 발생하고, 활성이 큰 amino reductones인 enaminal과 aldehyde 형성하며 alanine으로 부터는 acetaldehyde가 형성된다. 이러한 물질은 갈변과 착향의 원인이 된다.

- Melanoidine 색소의 형성

HMF와 같은 환상물질, reductones, aldol 축합반응의 축합생성물, strecker 반응의 생성물 등은 모두 활성이 큰 물질들이므로 쉽게 반응을 일으켜 중합체를 형성한다. 이 중합체는 그 분자내에 질소를 함유하고 있으며, 불포화도가 큰 갈색의 형광성을 가진 melanoidin 색소이다.

이 과정에서 갈변은 급격히 진행된다.

焙火(烘培)

焙火(烘培)

배화(烘배)

茶菁製造成為初製茶，經過篩分、整形、揀枝、篩除細末等精製程序，即為精製成品。精製茶在包裝裝箱前須經『再乾』，目的在於不改變茶葉原有的香味品質原則下，藉以降低其水分含量，使其含水量介於3~5%，確保貯放期間的品質。而香氣不足的茶葉則須加以「焙火」以提高其香味品質及賦予宜人的火香，火香是茶葉中還原糖與氨基酸等在高溫下進行反應，以及醣類在高溫下焦糖化所產生的焙火香味：具有花香、清香之高級茶則忌高溫焙火。

차청이 초제차가 되면 체질을 하고 정형을 한뒤 줄기를 가려서 가루와 정제품으로 만든다. 정제차는 포장을 하기 전에 반드시 재건조를 하는데, 그 목적은 차엽품질의 본래 향미의 품질을 저하시키지 않기 위해서이다. 즉 함수량을 낮추는데 그 함수량은 3-5%정도가 되게하면 저장 기간동안 품질이 보장된다. 향기가 부족한 차잎은 반드시 배화를 하여 그 향기를 끌어 올리고 사람들의 기호에 맞는 화향을 주어야한다. 화향은 차엽중에 있는 당과 아미노산과 고온에서 반응하여 나오는 것이다. 당류는 고온에서 초당화로 진행되어 독특한 배화향미로 바뀐다. 꽃향과 청향이 높은 고급차는 고온배화를 피한다.

再乾與焙火都須靠溫度來降低茶葉含水量，並使吸濕膨鬆的條索更緊結。香氣不足的茶葉有必要經由烘焙技術來提高其品質，產生火香外，茶葉化學成分在高熱下加速氧化縮合作用，亦使澀味減低，但也相對地降低茶湯的活性，並使水色轉為紅褐色。烘焙的溫度以100~120℃為宜(120℃為最上限)。若超出150℃，茶葉極易碳化焦化，而帶有強烈的火味，水色呈暗紅色，滋味淡薄而微酸，喪失茶的本味。

재건과 배화는 반드시 온도로써 차엽의 함수량을 낮춘다. 아울러 습기로 느슨해져있는 형태를 다시 긴결하게 해준다. 향기가 부족한 차엽은 반드시 배화기술로 그 품질을 올려야하는데, 이대 화향(불내)가 나는것 이외에 차엽의 화학성분이 고열에서 가속도가 붙어서 양화작용을 한다. 이때 짙은 맛이 떼어지게 되지만, 그러나 상대적으로 차당의 신선함이 떨어지고 수색이 홍갈색으로 변한다. 흥배온도가 100-120도(120도씨를 최고상한으로 정한다)씨가 적당한데, 만약 150도씨 이상으로 올라가면 차엽이 타서 탄화가 되고 아울러 강렬한 화미를 띄고 탕생은 암홍색을 드러내고 맛은 옅어지고 약간 신만이 나고 차의 본맛을 상실하게 된다.

茶葉本身的香氣與滋味，是茶葉所合成份。在製造過程中經由複雜的化學反應，而發出幽雅的花香，與產生甘滑醇厚的滋味。這些與品質有高度相關的香氣、滋味，必需和良好的品種、氣候土質、肥培管理、製茶設備技術等因素相互配合下始能獲得。因此產製優質茶葉，必須由茶菁原料及製茶技術著手，有優良的茶菁以及高超的製茶技術，才能製造出上等好茶，絕對不是僅靠焙火而已。茶葉焙火是為了替中下級茶以焙火香補足香氣的不足。

차엽 자체의 향기와 맛은 차엽에 있는 성분이 합성된 것이다. 제조과정에서 복잡한 화학반응을 하여 그윽한 꽃향기가 나고 아울러서 달고 부드러운 맛이 난다. 이와 꽃은 품질의 차의 향기와 맛은 좋은 품종, 기후풍토, 비료관리 제다설비와 기술 등이 상화 어울려 저야지만 만들수 있다. 그러므로 좋은 차를 만들려고 하면 반드시 차청의 원료와 제다기술이 있어야 한다. 만약 좋은 차청은 고급제다기술을 갖추고 있어야지 좋은 차가 생산될 수가 있다. 절대로 배화에 의존해서는 안된다. 차엽의 배화는 중하급차의 향기의 부족을 메워주는 것이다.

(一)、烘培的目的：

1、烘培仍為目前現行改善或去除包種茶粗製茶普遍帶菁臭味和不良雜味的最為有效且經濟簡易實用之方法，在未有更新更好的方法取代之前，烘培乃成為半球型包種茶產製的必要加工步驟。

홍배는 오늘날 현행개선 또는 포종차의 모차의 생산에서 일반적으로 풀내와 불량한 잡미가 나는 것을 경제적으로 쉽게 제거할 수 있는 방법이다. 미래의 새로운 기술이 나오기전까지는 반구형의 포종차생산에서 반드시 필요로하는 공정이다.

2、貯存：除了藉包裝（真空或充氮等無氧包裝）及低溫冷藏延長茶葉貯藏壽命之外，茶葉烘培乾燥，有效延長茶葉貯藏壽命之重要方法與手段。水分的含量高的茶，一則易變紅，二則香氣易散失，而產生霉味，尤以清香茶(生茶)為然。

저장: 완벽한 포장(진공이다 질소충전포장) 및 저온냉장하여 차엽의 저장수명을 길러주는 이외에 차엽의 홍배건조는 차엽의 수명을 길러주는 방법이자 수단이다. 수분함량이 비교적 높은 차는 쉽게 홍변하고 향기가 날아가고, 곰팡이 냄새가 난다.

3、發揮特色：因應茶葉消費市場對各種不同口味（焙火程度）之需求，茶葉的香氣經培火後會更加飄揚。即使製作不佳，沒有花香的茶，也可以藉高度培火帶米香的半青熟茶或帶火香或熟果香的熟茶。具焙烤風味之區域性特色茶，尤其如典型之凍頂烏龍茶為其必要特徵，亦為市場需求，因此後續之烘培加工步驟乃為必要程，否則失去該種茶之特色。

발휘특색 차엽소비시장에는 각종 다른 입맛이 존재한다. (배화의 정도가 다른 것) 차엽의 향기와는 배화에 보다 더 살아난다. 만약 차를 잘못 만들어 화향이 없는 차는 고도의 배화를 하면 쌀향기를 띤 반청숙차나 화향을 띤 숙과형숙차가 된다. 그리고 전형적인 동정오롱차는 반드시 이와 같은 특징이 있어야하는것도 시장의 수요에 따른 것이다. 그러므로 홍배가공의 순서는 반드시 필요한 순서가 되었고, 그렇지 않으면 차의 특색이 사라지게 된다.

4、去除不良滋味：茶葉中的咖啡因遇熱會產生昇華現象，溫度愈高，昇華愈多，一般所謂熟茶不具刺激性及苦味較低，即因咖啡因遇熱揮發。

불량한 맛을 제거한다. 차엽가운데 카페인은 뜨거운 열을 만나면 승화현상이 일어난다. 온도가 높아지면 승화가 더욱 많이 되는데, 일반적으로 숙차가 자극성이 없고 쓴맛이 작다는 것은 카페인이 희발하여 그런 것이다.

5、改善或去除成茶貯藏後品質劣變之缺點，尤其如陳味、油垢味及貯藏臭和其它異味等，再烘培為一重要方法

만들어진 차가 저장 뒤에 생겨난 잘못된 결점들을 개선하는데, 그 목은맛이나 기름때 맛 저장시 나는 찌내등 이상한 맛을 다시 홍배를 하면 그 맛이 다시 살아난다.