



韓國固有 飲料類 開發에 關한 研究中 林 園十六志를 中心으로 한 茶에 關한 研究

The tea among soft drinks in Imwonsipyukchy can be summarized as follows

吳 勝 熙*

Abstractes

- 1) The recipe for tea is to mix tea leaves or tea buds with odorous pharmaceutial materials, which are boiled and drunk, addition of honey only to that oderous pharmaceutical meterials without adding tea buds to that can be used.
- 2) Viewed from the part of tea plant the fruit of it accoupies most. The cereal does as much.
- 3) what we have referred to from the records on this subject are "Guogapylyong" which is of the yuan dynasty and "Jeungbo-Salymkeongje" which is of the Yi dynasty, based on which no trace of pure tea can be found but odorous pharmacetical kinds of tea only were widely spread.
- 4) The characteristics of tea are to help make stomach strong, mind cleared, the lungs copious, counteract, and quench thirstiness.

The tea help build liver as well as bring about health.

- 5) As a result of sense test, those kinds of tea were much better than contemporary kinds of teas as far as flavor and sweetness are concerned.

Those teas had complex tastes, while teas of to day have simple one.

- 6) Because the history not so clear before the periods of Unified Sila that the recordings of teas are rare, we can hardly know about tea.

Our ancestors really began to drink teas from the period of Unified Sila on.

This country turning to the Koryo dynasty, tea drinking manner began to prevail so much that drinking tea became a ceremony.

Daring the Yi dynasty it was much camplicated to make and boil the leaf tea.

As a result of the previous fact pure tea came to have disappeared and odorous pharmaceutical became prevalent.

* 産業應用技術士(食品製造加工), 浦項實業專門大學 食品營養科教授

7) For value of exploiting Kungjuk tea (ginger tea seasoned with phyllostachy and addition of honey) was the highest among many.

The worth of developing all the teas among all the beverages was regarded as that high of 51%, while even the tea regarded as worthless obtained 4% of support, which is the lowest.

I. 緒 論

現代人の 日常生活에는 기호라는 것이 內面 깊숙히 도사리고 있다. 우리는 이러한 기호를 무한으로 동경하고 이를 만족키 위한 장소로서 茶房이 있다고 생각된다. 東西古今을 通하여 飲料가 人門生活에 차지하는 比重은 대단히 큰 것으로서 그 形態와 種類는 그 國家와 文化圈의 支配를 받으며 그들대로의 固有性을 가지고 있다.¹⁻²⁾

現代 우리 나라 飲清類는 크게 나누어 清涼飲料와 果汁 및 茶類로 分類되며, 이들 飲清類는 人體에 크게 有益한 것이 아닌 飲料水인데도 불구하고 日常生活에서 기호품으로 常用하고 있다. 더구나 그 飲清類는 대부분의 材料가 外國에서 輸入되는 것으로서 막대한 外貨가 支出되고 있을 뿐만 아니라 韓國固有의 우수한 飲清類가 빛을 잃어가는 실정이다.

우리 조상들도 오래 전부터 우수한 茶를 開發하여 왔으며, 科學의이고도 人體에 有益한 傳來의 茶를 日常生活에 嗜好品으로 常用되어 왔을 뿐 아니라 민족의 오랜 傳統과 固有性을 갖고 保存되어 왔으나³⁻⁴⁾ 西歐 文明의 導入으로 退色되어 오늘날 거의 普遍化되지 못한 것이 사실이다. 이런 時點에서 우리 先祖가 즐기던 韓國固有의 맛을 찾고, 또한 外產 原料를 輸入하는 막대한 外貨를 절약하는 同時에 人體에 有益한 飲清類를 찾아내고 그 製法과 效能을 考察하여 一般化시키고자 하는 基礎資料로 삼고져 하는 데 本 論文의 意義가 있다고 하겠다. 또한 이들의 飲料類 中 대중적이고 製法이 간편한 것을 만들어 관능검사를 통하여 보다 좋은 飲料로 開發을 하고져 하는 기초로 하였다. 이 研究는 李朝 후기(1764~1844)의 徐有渠가 저술한 林園十六志 中 飲清之類를 調査考察하였으며, 徐有渠는 42

才 때 成均館 大司成을 거쳐 71才 때 호남순찰사로 있으면서 고구마 재배법(種譜)을 저술하여, 農民을 위한 食糧보급책을 강구하였으며, 72才에는 吏曹判書를 거쳐 대사헌을 지낸 학자다.⁴⁾

林園 十六志 出版年度는 미상이나 內容은 民生의 새로운 發展을 위하여 日常生活에 必要한 일을 살펴서 記錄한 것이며, 朴世堂이 저술한 山林經濟와⁵⁾ 그의 祖父인 徐命膺이 편찬한 攷事新書²⁾를 中心으로 약 900여종의 參考 文獻을 引用한 방대한 百科辭典이다.

林園 十六志의 16 志中 1)은 本利志로서 農事技術과 경작문제를 다루었고, 2)는 灌漑志로서 소채의 種類와 파종시기, 덩굴풀의 適地와 栽培法, 藥類의 種類와 栽培法 및 醫藥으로서의 使用法을 記錄하였으며, 3)의 藝畹志는 花·卉類의 種類를 記錄하였고, 4) 晚學志는 果樹, 茶, 竹 등의 栽培와 分植, 苾類(葡萄, 五味子, 낙화생, 감자 등)의 品種 分類와 栽培法 및 貯藏法을 기록하였으며, 5) 展功志는 桑과 紡績에 關한 記錄으로서 原料 栽培法과 織造法 및 染色法을 記錄되었으며, 6) 魏鮮志는 천문기상에 關한 記錄이 되었고, 7) 佃漁志는 牧養 總論에 關하여 記錄되어 있으며, 농촌 경제의 실용적인 飼養과 고기 잡는 方法, 魚類의 種類 등을 구분하였다. 또 本 飲清之類를 收錄한 것은 8)의 鼎俎志로서 이의 권 41은 식물, 곡식, 소채, 과일, 생선류 등의 조리법, 권 42는 밥, 죽 등 주식을 설명하였으며, 권 43에서 飲清之類(茶, 湯, 漿, 渴水, 熟水)와 菓釘類 등의 製法을 기술하였다. 9) 贍用志는 건축법, 의복, 화장, 향료의 조제와 사용법 및 조명과 난방 등을 기술하였으며, 10) 葆養志는 養生論, 11) 仁劑志는 人間 질병의 원인과 치료에 關하여 記錄되었으며, 12) 鄉禮志는 관혼 상제에 關하여 13) 遊藝志는 六藝, 經史, 算法, 書筌, 房中樂譜 등이, 16) 倪圭志

는 경제적인 면에서 生産과 消費의 균형과 경제가 기록되어 있다.⁴⁴⁾

이와 같이 林園 十六志는 당시 生活에 必要한 제반 실용문제를 수록한 방대한 책으로 李朝 文獻의 대표적인 實用 百科辭典으로 볼 수 있다. 이 中 8志의 43권에 記錄된 飲淸之類는 李朝 飲淸類와 李朝 前 飲淸類를 총 망라한 것으로서 우리의 固有한 飲淸類를 개발하는데 중요한 자료라 하겠다. 또한 東茶頌에 의하면 韓國 飲淸之類는 李朝에서 뿐만 아니라 단군시대 이후부터 葉茶와 오곡의 열매 등을 볶아 달여 마셨다는 기록이 있고, 三國史記³⁵⁾와 三國遺史³⁷⁾에서도 新羅 42代 興德王(87年)에 와서 葉을 건조한 末茶와 葉茶를 달여 飲用하였다는 記錄이 있으며, 高麗 때에도 末茶를 利用하여 飲用한 記錄¹⁶⁾이 되어 있다.

이들 茶葉을 利用한 飲淸類는 대부분이 alkaloid 계통의 飲料이나 人體에 큰 유익성이 없어 개발 가치가 희박하며, 香藥餌性 材料를 利用하여 먹는 林園 十六志中的 飲淸之類는 體位向上과 더불어 질병에도 이겨낼 수 있는 藥理作用과 香氣性을 겸하고 있어 飲淸類의 개발 가치가 크다고 생각된다.

그리하여 林園十六志中的 飲淸類中 茶에 對한 그들의 製法과 引用文獻別에 따른 考察 및 效能을 考察하였으며, 그 외 여러 文獻 등을 비교 검토한 결과와 林園 十六志에 기록된 飲淸類中 製法이 간편하고 대중적인 飲料를 몇가지 선택하여 官能檢査를 실시하여 얻은 몇가지 결과를 報告한다.

II. 本 論

1. 韓國 飲茶의 歷史

茶는 티벳지방이 原産이며,⁴⁶⁾ 桐栢科 植物의 잎을 채취하여 法製하여 茶의 神인 水를 끓여 타서 먹는 것을 말하며³⁵⁾ 中國에서는 茶가 歷史以前에 있었다고 한다.³⁾

本人이 調查結果를 종합한 우리 나라의 飲茶의 歷史는 ① 茶의 개념이 없는 時代 ② 주로 茶葉을 利用한 時代 ③ 香藥餌性 材料 利用 時

代 ④ 國內外産 茶의 混用時代의 四群으로 分類할 수 있다. 첫째 建國 初부터 三國時代까지는 中國의 茶를 輸入하여 먹었고,⁶⁾ 한편으로는 長白山에서 採取한 나무잎을 白山茶라 하여 茶葉으로 먹었으며, 五味子, 五加皮의 열매와 오곡 中의 보리, 콩 등을 적당하게 볶아 달여 먹었다는 것이 東茶頌에 記錄³⁵⁾되어 있는 것으로 보아 飲茶의 기준을 茶葉에만 의존하지 않고 마신다는 것이 茶라는 개념이 뚜렷하지 않았다.

둘째로는 三國時代로부터 高麗時代까지라 볼 수 있다. 三國時史記에 의하면 茶나무의 등장과 茶葉을 利用한 飲茶이 記錄³⁵⁾이 있으며, 新羅 27代 善德王 때에 茶를 마셨으나 茶나무의 재배를 시작한 것은 42代 興德王(828年) 때 金大廉이 唐나라로부터 茶種子를 갖고와 지리산 남쪽에 심게 한 것이다.⁴²⁾

이때부터 新羅의 茶는 萬寶全書를 引用한 茶神傳³⁶⁾에서 보는 바와 같이 茶나무의 葉을 따서 葉茶나 末茶로 만들어 마셨고 한편 三國遺史에는 景德王이 綠僧 忠談師를 官中에 맞아 茶를 마셨다는 記錄이 나오는데 그때 忠談師가 짙어진 櫻筒에는 각종 茶具가 구비되어 있었고, 重三과 重九마다 茶를 끓여 南山 三花頌의 미륵세존에게 공양하였는 記錄과 月明師에 茶를 下賜한 記錄, 憲安王이 普昭國師에게 茶를 下賜한 記錄 등³⁷⁾이 있었다.

李穀의 記行文인 東遊記에 의하면 新羅統一의 주축이 된 花郎이 茶를 마시면서 修道한 記錄⁴⁷⁾으로 보아 新羅時代의 飲茶風은 王室과 寺院 및 花郎을 中心으로 盛行하고 서민들까지는 대중화되지 못한채 高麗時代로 넘어갔다. 高麗初期의 歷代王은 佛敎의 思想을 施政의 根本으로 삼아 敎生을 금제하여 肉食을 절제한 전반적인 食生活을 하였기 때문에 그와는 반대로 飲茶의 風習은 매우 盛行하여 宴禮에서는 반드시 進茶禮를 먼저 行하였다고 한다.³⁷⁾

또한, 高麗史 六九禮十一上元 燈會議에 의하면 특히 國家祭儀인 봄의 燃燈會와 가을의 八關會 때 進茶의 禮式이 있었다 하며, 進茶란 酒果食膳을 올리기 전에 王이 먼저 茶를 命하면 侍臣이 곧 茶를 올린다.

이것을 執禮官이 받아 殿을 향하여 王에게 올

리면 王이 飲茶한 후 반드시 太子 이하 侍臣에게 茶를 下賜하는데 太子 이하 侍臣들은 茶를 下賜받으면 執禮官이 拜를 請한다. 그러면 그들은 王에게 감사한 뜻으로 再拜를 한다.

그 후 執禮官이 茶를 마시라하면 비로소 茶를 마신다라고 하였다.

이와 같이 茶를 마시는 법이 까다롭고 형식에 치우쳐 있었으며, 또한 高麗史 六七禮九冊 王子, 王妃儀와 公主 下嫁儀에 의하면 王子, 王妃冊封儀와 公主下嫁儀에도 進茶하는 禮式이 있었다. 이러한 進茶禮式은 國家禮式이므로 대단히 盛大하였으며, 이러한 큰 일을 하기 위해서 궁실에는 茶房이 있었는데, 茶房이란 宮中에 공급하는 茶를 취급하는 宮이며 茶以外 酒, 果 등도 취급하는 곳이다.⁴²⁾ 또한 徐兢의 高麗圖經에 의하면 茶의 味와 茶 器具, 烹試 및 飲法까지 상세히 記錄된 것이 있는데 즉 高麗圖經 四篇에 茶俎에 “우리 나라 土產 茶는 맛이 쓰고 떫어 먹을 수 없고 中國의 腦茶와 龍鳳賜團은 宋나라의 贈品이고 그 외의 茶는 宋나라의 상인에게 求해서 高麗에서 즐겨 마셨고 茶具를 만들어 鍍金한 잔과 靑磁小碗, 銀爐 및 물을 끓이는 小釜가 모두 中國制度를 모방하였다. 또 宴會가 있으면 銀製 卮觥을 들고 茶를 손님앞에 가져 올 때 서서 걸어오므로 茶가 식어서 冷茶가 되어 버린다. 이것이 高麗 특유의 風俗이며, 또한 館中에 紅俎郎, 紅色卓子에 茶具를 두고 그 위에 紅紗보자기를 덮었으며, 매일 3번 茶를 가져오고 다음에는 더운 물을 가져 온다.

또 한 손님이 茶를 다 마시면 기뻐하고 남겨 두면 불쾌한 표정을 지었다고 한다.”⁴³⁾ 이와 같이 高麗 때 사람은 茶를 嗜好로 마시기 보다는 완전히 形式化하여 많은 禮式을 조래하였으며, 湖岩全集 茶故事의 文獻을 보면 飲茶가 이렇게 禮式化 또는 形式化한 禮式을 막기 위해 成宗元年에 重臣 崔承老는 飲茶를 禮式化하지 말라고 통렬한 內容으로 상소하였으나 王은 崔承老에게 腦原茶를 下賜하였다는 記錄⁴⁴⁾도 볼 수 있다.

한편 宋에서 茶를 輸入하여 國庫 損失이 막대하였다는 記錄⁶⁾이 高麗史 世家篇에 있는 것은 宋의 茶가 國內에 처음 들어온 것은 十二代 文宗 三十年(1078年)이며, 仁宗 때에는 아주 盛

行하였으니 仁宗 元年(1123年)까지만 하여도 45年이란 세월에 달하는 것이다. 즉 45年 이상의 긴 세월 동안 茶 輸入에 의한 막대한 國庫損失이 있었음을 알 수 있다.

그러나 國內에도 茶가 生産되지 않은 것은 아니다. 孺茶와 腦原茶가 高麗史에 기록⁴⁵⁾된 것으로 보아 國內에서 生産되었으나 事大主義 思想에 젖은 사람들이 많은 國庫損失을 초래한 것으로 생각된다.

그러나 高麗文化의 극치인 高麗靑磁를 만들 수 있는 根原이 茶器의 生産에 기인된 것인데 그 이유로는 茶를 마실 때 필요한 茶주전자, 찻종, 차그릇, 차반의 生産이 高麗人의 飲茶의 멋에 의해 예술적인 면에 주력을 하였던 것이 곧 高麗靑磁를 만들 수 있는 기틀이 되었다.

또한 日本人 作家인 諸岡存이 말하기를 韓國의 茶는 種類도 많을뿐 아니라 또한 茶를 開發하여 茶業 國家로서 성장이 가능한 國家라고 지적하였으며, 韓國의 茶器는 예술적인 면에 극치에 달하였다고 언급한 바도 있으며, 또한 韓國의 茶 生活史³⁸⁾에 茶의 發展이 人間生活의 情과 善의 바탕이 되어 조용하고 착하고 또한 멋을 아는 인간으로 향상시킨다고 되어 있어 茶의 盛行이 國家大事에 막대한 지장만 초래한 것만은 아니었음을 알 수 있다.

세째로 李朝時代에 와서는 이러한 飲茶風이 慶尚道 密陽, 晉州, 月城, 鎮海와 全羅道 일대에서는 茶가 土產物이란 記錄. 만 있을뿐 中期 이후 茶의 產出이나 喫茶風의 風俗은 약간의 혼적만 있다.

그것은 國內의 茶樹栽培의 부진 및 斥佛政策 등에 의해 직접적인 原因과 또한 茶에 對한 製法이 몹시 까다롭고 우리 나라 도처에 좋은 質의 물을 갖고있어 日常飲料에 긴박성을 느끼지 않았으며, 이와 더불어 나박김치, 돌김치와 같은 新鮮한 汁과 Vitamin類와 無機質이 풍부한 원예작물이 많았고, 또한 구수한 糖菓를 상용하였기 때문에 茶의 발전은 쇠퇴하게 되었다고 볼 수 있다.

그러나 李朝中期에 東醫寶鑑²¹⁾의 편찬에 기인하여 모든 사람의 嗜好가 藥理性 效果를 겸하는 香味性 飲料水로 발전시켰다. 그리하여 林園十

六志에서는 香藥餌性 飲清之類가 16種이지만 그의 韓國食品史 研究³⁸⁾, 山林經濟²⁶⁾, 東茶頌³⁵⁾, 陳簡劑의 茶詩⁴²⁾, 韓國茶 生活史³⁹⁾, 湖岩全書⁴²⁾ 등에 약 60여종이 수록되어 있다.

이러한 것으로 보아 李朝의 飲清類로서는 茶葉를 利用하거나 葉을 건조하여 末茶로 만들어 사용한 것도 있었지만 대부분이 만들기 까다롭고 구하기 어려운 茶를 마시기 보다는 香藥餌性 材料를 利用하여 體力 향상과 질병을 이겨낼 수 있는 飲清類를 만들어 먹은 것으로 생각된다.

네째로는 現代의 飲料다. 음료는 茶와 清涼飲料로 구분하고 일부 湯이라 하며, 한의학적인 용어로서 이용되고 있으며, 전반적으로 정확한 분류가 아니고 또한 이들의 음료는 기호에 의해 飲用하며, 藥理的인 문제에는 전혀 생각하지 않고 다만 기호성 식품으로 利用되고 있으며 주로 外國에 의존한 coffee, cocoa 등과 國內產 茶類를 混用하고 있다.

2. 林園十六志中的 茶

1) 茶의 개념

일반적으로 茶란 葉茶나 末茶를 말하고 있으며, 英語辭典에서도 茶는 홍차를 말하고 있는 것으로 보아 林園 十六志 茶와는 다르다.

林園十六志에서는 茶란 “茶茗之名已見於神農本草 晏子春秋然 好者尙寡至後興於唐盛於宋而遂爲世重矣自 綦母旻 謝景休 蘇子瞻 相繼著說謗茶之害人而世往往疑信相半別以 杞菊等益人之物煎飲而冒 以茶名其實非茶也 乃湯漿之類也”(攷事

十二集)(茶는 茗이란 이름으로 神農本草에 일찍 부터 記錄되어 있고 晏子春秋에도 茶에 대한 기록이 있다. 그러나 茶를 좋아하는 사람들이 많지 않았으며, 唐나라 때 와서 飲茶 風俗이 시작되었고, 宋나라에 와서는 유행이 되어 세상 사람들이 모두 茶를 重視하였다. 그러나 綦母旻, 謝景休, 蘇子瞻 같은 분들이 茶가 사람들에게 해로운 것이라는 학설을 계속 주장하였기 때문에 사람들은 茶가 인체에 유익 또는 유해한지를 몰랐다. 그러나 결국은 枸杞子나 菊花는 인간에게 유익한 것을 알았기 때문에 이것을 달여 마시고 茶라 命名하였으며, 그것은 실제로 茶가 아니라 湯, 漿의 종류가 된 것이다.)

이와 같이 茶란 茶葉을 말하고 있으나 그 후 香藥餌性材料를 使用하는 것까지도 내포하여 모두 茶라고 한 것을 보아 그 범위가 크게 확대되어 있음을 알 수 있다.

茶란 林園 十六志에 의하면 결론적으로 香藥餌性材料를 달여 飲用한 것을 茶라고 하였다.

2) 種類와 製法

林園 十六志中的 茶種과 材料 및 製法을 살펴 보면 茶의 本意가 상실된 순수한 茶가 아니며, 茶葉에 香藥餌性材料를 첨가하여 따뜻한 물에 타서 飲用한 것을 말하며, 林園 十六志에서의 二拾種의 特性이 모두다르고 製法도 茶가 아닌 湯 또는 渴水로 分類해야 할만큼 分類上 문제점이 있어 茶種類에 따른 製法은 Table 1-1 과 같이 分類해 보았다.

Table 1-1. The recipe of Cha(tea) and cereal as it's meterial

A Kind of Cha(Tea)	Material			Recipe
	茶, 生薑, 蜜, 鹽	其	他	
攪茶	○ ○ ○	川椒粉, 芝麻, 粟, 牛乳, 小麥粉, 松子仁, 胡桃仁		茶葉 芝麻 → 粉末 川椒粉, 牛乳小, 麥粉 → 混合 → 湯 生粟, 胡桃仁, 松子仁
足味茶	○	綠荳		乾茶 絞은 茶 混合 → 破碎粉末 綠荳
孩兒香茶	○	粉草, 沈香, 梨, 梅花, 川百藥, 片腦糯米, 薄荷藥, 腦子, 寒水石, 白檀, 華澄茄, 白荳蔻仁, 麝香		①茶葉 白荳蔻仁(破碎) 粉 草(粉末) ②沈香 梨汁에 넣고 微熱화 한다 ③寒水石 薄荷藥 → 混合 腦子 → 破碎 ④華澄茄 麝, 香 → 粉末 ⑤川百藥煎 → 粉末 → ①+②+③

漏影香茶	○		米, 荔枝	+④→混合→貯藏 <u>梅花, 片腦</u> →破碎 ⑥糯米
枸杞茶			小麥粉, 枸杞子, 香油	<u>寒水石</u> →破碎 →粉末 →篩別 →⑤와 混合 <u>白檀</u> →貯藏
杞菊茶	○	○	牛乳, 枸杞子, 芝麻,	糯米, 茶 →混合 <u>荔枝</u> →餅
清泉白石茶			胡麻油, 野菊	枸杞子, 小麥粉 →混合 →餅 →日光 乾燥 →粉末
菊花茶②	○		桃, 松粒, 糯米	<u>枸杞子粉</u> →溫水 <u>鹽</u> →
菊花茶③			白梅, 甘菊, 潤水	江茶, 香油
菊花茶④			甘菊	野菊, 枸杞子, 茶葉 } →混合 →粉末 <u>鹽</u> →沸湯
薑竹茶	○	○	綠荳, 菊花	芝麻 또는 黑胡麻 } →混合 →粉末 <u>牛乳</u> →沸湯
柚子茶		○	竹 瀝	桃, 松粒, 糯米粉 →餅 →貯藏 →沸湯
葡萄茶	○	○	柚 子, 梨, 石榴	甘菊 <u>白梅</u> →密封 →熟成 <u>末茶</u> →沸湯
當歸茶①		○	葡 萄, 梨	甘菊 →日光乾燥 →沸湯
當歸茶②		○	當 歸	菊花 →蜜水 · 混合 <u>綠荳粉</u> →湯 →蜜水 · 飲用
薑橘茶①	○	○	當 歸 山葡萄	蜜 <u>生薑汁</u> →沸騰 <u>蜜</u> →混合
薑橘茶②		○	橘 紅	竹 瀝
薑橘茶③		○	橘 餅, 閩薑	柚 子 <u>梨</u> 또는 <u>石榴粒</u> →切斷 <u>蜜</u>
蓴茶		○	蓴, 五味子	葡 萄 <u>梨</u> 搾汁 <u>生薑汁</u> →沸湯 →冷卻 <u>白蜜</u>
綠荳茶		○	綠 荳	當 歸 } 混合 →溫水 飲用
栢茶		○	栢 葉	蜜 水 } 混合 →溫水 飲用
				當 歸, 山葡萄 <u>石蜜</u> →貯藏
				橘 紅 <u>生薑</u> →沸湯 <u>蜜</u> →
				<u>雀舌</u>
				橘 餅 <u>切斷</u> →沸湯 →濾過 →濾液
				<u>切斷</u> , <u>生薑</u>
				蓴 葉 <u>五味子汁</u> →浸漬 <u>白蜜</u> →
				綠 荳 →洗條 →沸湯 →濾過 → <u>蜜</u> →濾液
				栢 葉 →蒸煮 → <u>生薑汁</u> →陰乾 →沸湯

Table 1-1에서 보는 바와 같이 林圀 十六志의 茶는 순수한 茶가 아니고 香藥餌性 茶이며, 이들 中에 茶에 가깝다고 생각되는 것은 材料로서 葉茶나 末茶를 使用하여 다른 材料와 混合한 것이 8種이 있으며, 또한 茶葉을 使用하지 않은 代身 甘味料인 꿀을 사용한 것이 7種이며 그의 茶라 하기 보다는 湯의 分類로 되는 것과 茶葉을 使用하지는 않지만 製法이 茶葉을 使用한 것과 비슷한 것이 있으므로 이들을 아래와 같이 분류하여 現代 茶와의 關係를 살펴 정리하였다.

① 茶葉을 材料의 一部로 利用한 茶

○ 搗茶 : 이것은 어린 차잎을 끓는 물에 담구어 껍질을 벗기고 芝麻를 볶아 粉末로 하여 거기에 川椒가루, 소금, 우유, 油餅 또는 밀가루를 넣어 混合하여 끓인 다음 잣과 호도알을 넣어 먹는 것을 말하는데 搗茶의 製法은 材料 使

用이 많아 무척 어려우나 우유와 油餅이 使用되어 營養學的 的의가 크며 잣이나 호도알을 띄워 먹는 것과 비슷하다.

○ 孩兒香茶 : 製法이 아주 까다롭고 千槌膏라 하기도 하며 餅으로 만들어 使用하였는데 孩兒香茶는 製法이 어려울 뿐 아니라 材料使用이 너무나 많아 飲用하기에는 時間的 노력의 많이 소요 된다.

○ 足味茶 : 蔓溪 沈內翰이 쓴 歌括에 記錄된 內容과 비슷하여 乾茶와 同一量의 젖은 茶에 綠豆를 多量으로 넣어 서로 파쇄 혼합하여 사용한다고 하였는데 이것은 飲用方法이 없지만 茶葉을 使用한 것으로 보아 茶로서의 가치가 있다.

또한 이것은 現代의 荳乳와 비슷한 製品인 것 같다.

○ 漏影春茶 : 쌀가루와 茶水를 混合하여 餅을

만들어 湯水에 타서 먹으며 쌀가루에 茶水과 荔枝汁을 넣어 餅처럼 만들어 湯水에 타서 먹는 것으로 많은 양을 만들어 조금씩 사용한다.

○ 枸杞茶: 枸杞子是 東茶頌에 의하면 三國時代 이전 즉 開國 이후부터 있었다는 記錄⁵⁵⁾ 이후 李朝時代를 거쳐 現代에도 枸杞茶의 種類가 現存하고 있다.

그러나 東茶頌에서는 製法 記錄이 없어 확실히 모르며 李朝와 現代의 製法은 비슷하나 使用하는 材料에는 차이가 많다. 製法은 李朝時代는 늦가을에 완숙된 枸杞子를 재료로 사용하고 이것을 餅으로 건조시켜 粉末로 하여 소금을 넣어 溫水에 타서 먹는 것은 現代와 비슷하나 材料에서는 李朝 때 江茶와 밀가루, 枸杞子, 香油인데 반하여 現代는 甘味料, 酸味料, 香味料와 枸杞子를 混用한 것을 보아 材料 自體는 달라도 성질은 비슷함을 알 수 있다.

또한 林園 十六志에서는 枸杞子를 넣으면 눈이 밝아진다고 되어 있다.

○ 杞菊茶: 葉茶와 많은 材料들을 使用하나 특이한 점은 搗茶와 더불어 使用하는 材料 中에 우유를 使用하는 것을 보아 現在의 茶房에서 coffee에 연유를 사용하는 내용과 비슷하다.

○ 菊花茶②: 群芳譜에서 引用한 製法은 이슬이 내리는 날 甘菊을 채취하여 材料로 사용하였으며, 白梅와 함께 熟成시킨 다음 末茶와 混合하여 달이던 맛이 좋다고 하였는데 이로 보아 藥理作用보다 香昧性 飲料로 생각된다.

○ 薑橘茶③: 增謙山林經濟文獻을 引用한 것에 의하면 雀舌이란 材料를 使用하였는데 雀舌은 일종의 餅茶이므로⁴²⁾ 茶로 使用하였다.

이것을 오래 먹으면 食積이 잘 내리고 痰이 생기지 않으나 이것을 꿀물에 타서 먹으면 해롭다고 한다.

以上 8가지 茶種은 茶葉 또는 末茶를 利用하여 다른 香藥餌性 材料와 混合하여 湯水에 타서 먹는 것이 특징이다.

② 茶葉을 利用하지 않는 茶(꿀을 使用한 茶) 茶葉을 使用하지 않고 甘味料인 꿀을 使用하여 만든 林園 十六志의 茶는 아래와 같다.

○ 薑竹茶: 生薑과 竹瀝을 끓는 물에 넣어 湯으로 하여 꿀물을 타서 먹는다. 이것을 먹으면

痰이 없어진다고 하며, 이것은 製法上에서 보면 湯이나 渴水에 屬하는 것이 타당하다.

○ 菊花茶④: 增補山林經濟에 의하면 菊花를 꿀물에 타서 沸湯하여 먹는다라고 하였는데 이것은 茶라기 보다는 湯에 속한다. 현재 일부에 서도 가을철에 菊花를 물에 넣어 달여 먹고 있다.

○ 柚子茶: 柚子和 梨 또는 石榴를 꿀에 타서 沸湯하여 먹는다라고 하였는데 이것은 現代의 化채와 비슷하며, 즉석 柚子茶에 속한다고 하는 것이 타당하다.

○ 葡萄茶: 葡萄汁과 梨汁을 沸湯하여 白蜜에 타서 먹는다. 너무 많이 먹으면 기침이 난다고 하며 製法上으로 보면 일종의 湯이나 渴水에 속하며, 現代의 化채류와 비슷하다.

○ 當歸茶: 當歸를 꿀에 타서 熟成하거나 또는 꿀물에 넣어 沸湯하여 먹으면 기분이 상쾌해지고 갈증이 생기지 않는다고 하며 이것 역시 製法上으로 보아 湯이나 渴水에 속한다.

○ 蓴茶: 미나리잎, 五味子汁과 白蜜을 넣어 먹는다고 하며 이것은 現代의 化채류에 속한다.

○ 綠荳茶: 녹두를 煮沸한 여액에 꿀을 타서 먹는 것인데 李朝에는 콩보다 녹두를 利用한 食品이 많은 것을 보아 現在 豆乳와 같은 것이라 생각된다.

以上 7가지 茶種은 茶葉을 使用하지 않고 香藥餌性 材料에 꿀을 넣어 사용한 것들인데 이들 중 綠荳茶를 제외하고는 대부분이 化채류에 가까운 것이며, 分類上 茶라고 말하기에는 問題가 있다.

③ 기타 茶

○ 薑橘茶⑤: 茶葉이나 꿀 등이 혼합되지 않는 순수한 香藥餌性 材料를 使用하여 달인 것이며, 이것을 먹으면 痰이 없어지고 속이 시원하다고 하였다.

○ 清泉白石茶: 이것 역시 茶나 꿀을 使用하고 복숭아, 잣, 찹쌀가루를 使用하는 것들이다.

○ 栢茶: 이것은 잣나무 잎을 이용한 茶로서 茶葉을 사용하지 않았지만 달이는 方法이 茶와 비슷하다.

○ 菊花茶⑥: 群方譜에 의하면 甘菊을 日光乾燥시켜 菊湯을 하는데 이것은 茶葉을 使用하지

않았으나 茶葉 달인 것과 他材料가 없이 단독 材料만 使用되는 것을 보아 古代茶와 비슷하고 이것은 순수한 香味性 飲料다.

3) 林園 十六志 茶類의 問題點

林園 十六志 內에 있는 茶類中에서 茶로서 인정될 수 있는 것은 搗茶, 足味茶 孩兒香茶, 漏影春茶, 枸杞茶, 菊花茶④, 薑橘茶⑤와 栢茶를 들 수 있는데 비하여 花茶類에 가깝다고 생각되는 것은 柚子茶, 葡萄茶, 薑茶, 綠豆茶가 있다.

그리고 饗鯤雜志의 薑橘茶는 橘餅, 閩薑, 生薑을 엮게 절단하여 달여서 그 여액을 먹는 것

으로서 湯에 가깝다고 생각되며 淸泉白石茶도 湯에 가깝다.

또 이들의 명칭을 茶라고 사용하였지만 실제로 葉茶가 材料의 하나를 이루는 것과 葉茶가 전혀 사용되지 않는 것이 있으며, 茶葉 단독 사용한 것은 전혀 없었던 특징을 찾아 볼 수 있다.

그러므로 林園十六志中의 茶는 製法上으로 보아 茶로 分類하기 보다는 湯이나 渴水에 가까운 것이 많으므로 茶에 대한 分類를 精確하게 할 수 없는 問題點을 갖고 있다. (다음호에 계속)

寄稿要領

1. 一般要領

- 1) 投稿者의 資格은 本會 會員으로 한다. 다만 編輯委員會에서 特히 必要하다고 인정할 때에는 例外로 한다.
- 2) 本紙에 投稿되는 掲載內容으로서 研究論文, 研究報文, 技術解說, 隨筆, 紀行文, 社會相 또는 見聞記, 生活科學技術, 感想文, 其他 經濟에 關한 것으로 하고 다만 學術研究論文은 科總傘下 各學會의 規定에 準한다.
- 3) 本紙에 掲載기로 採擇된 原稿中 編輯委員會는 字句의 修正加減을 할 수 있다.

2. 投稿要領

- 1) 投稿는 200字 或은 400字 原稿紙를 반드시 使用하고, 題目과 姓名은 國漢文 및 英文으로 記載하여야 한다.
- 2) 筆者의 最近撮影된 寫眞一枚(명함판 크기)와 本文記事와 關係있는 寫眞 및 圖解 原本을 添付하여야 한다.
- 3) 本會誌에 掲載된 論文의 別刷는 著者에게 實費로 提供한다.
- 4) 採擇된 原稿에 對해서는 所定의 稿料를 支弗한다.
- 5) 提出期間: 投稿는 隨時로 한다.
- 6) 提出處: 韓國技術士會 事務局(編輯委員會)

서울特別市 江南區 驛三洞 635-4

科學技術會館 401 號 Tel: 566-5875.