

<研究報文>



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(2)

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

吳勝熙*
Oh, Sung Hee

4) 時代的 茶種類
茶의 種類를 時代의으로 調查함으로써 茶의
변천 과정을 살펴 보기 위하여 引用文獻의 時代
別 茶種類를 要約한 것은 Table I-2에서 보는
바와 같다.

Table I-2. The periodic assortment of Cha(Tea)

An age	A kind of Cha(Tea)	Reference book
元 代	擂茶, 足味茶, 孩兒香茶, 枸杞茶	居家必用
元 代	清泉白石茶	雲林逸事
宋 代	漏影春茶	清異錄
明 代	杞菊茶	膠仙神隱書
明 代	菊花茶 ②, ⑤	群芳譜
李 朝	薑橘茶⑤	養飴雜志
李 朝	當歸茶⑤	於千野談
李 朝	菊花茶②, 薑竹茶, 薑橘茶②, 柚子茶, 葡萄茶, 當歸茶, 莖茶, 綠豆茶	增補山林經濟
李 朝	桔茶	醫學入門

Table I-2에서 보는 바와 같이 中國宋, 元代(고려時代)의 擂茶, 足味茶, 孩兒香茶, 枸杞茶(以上 居家 必用에서 引用) 漏影春茶, 清泉白石茶가 있는데 이들의 特色은 清泉白石茶를 제외하고는 대부분이 茶葉이나 末茶를 使用하였으며, 이것은 우리나라의 高麗時代와 같은 時期이다. 따라서 우리나라 高麗 때에는 주로 茶葉를

利用하였으므로 이때에 茶製法과 비슷하다고 생각된다.

그러나 清泉白石茶는 위의 茶들과는 달리 葉茶를 利用하지 않았지만 製法은 고려시대의 것과 비슷하다.

또한 中國 明나라때의 菊花茶 ②, ⑥, 杞菊茶가 있는데 이들 中菊花茶 ②와 ⑥는 製法으로 보아 고려시대의 茶와 비슷하나 ④는 葉茶를 使用하였으나 ⑤는 使用하지 않았다. 또 杞菊茶 역시 葉茶를 使用한 것을 보아 中國의 대부분의 茶는 주로 葉茶를 利用하였으며 甘味料인 풀은 전혀 使用하지 않은 특색이 있다. 李朝의 養飴雜志, 於千野談, 增補山林經濟에 기록된 茶類들은 葉茶를 전혀 使用하지 않고 香藥餌性 材料를 利用하여 沸湯 또는 湯 및 溫水에 甘味料인 풀을 넣어 飲用한 것을 보아 李朝에서는 林園十六志의 茶類들은 실지로 利用하였는지는 몰라도 林園十六志에 집필된 中國文獻을 引用한 茶類들은 葉茶를 利用하여 고려시대의 순수한 茶에 가깝게 製造되었으나 李朝의 文獻을 引用한 茶類들은 葉茶를 使用하지 않고 香藥餌性 材料들을 利用하여 甘味料인 풀을 넣어 먹은 것으로 李朝에 와서는 신라時代부터 내려 오던 순수한 茶(葉茶)의 혼적을 찾아 볼 수가 없었다. 이것은 불교를 배척하여 寺院의 쇠퇴와

* 產業應用技術士(食品製造加工), 浦項實業專門大學 食品營養科教授

더불어 飲茶風이 성행하지 않았기 때문에 순수한 茶는 없어지고 香藥餌性 材料를 使用하여 꿀을 타서 먹는 것을 茶로 인정한 것 같다.

醫學入門⁴⁹⁾에 記錄된 內容처럼 “茶란 따뜻한 물에 香藥餌性 材料를 타서 먹는다”라고 한 것 같이 위의 十六種의 茶는 林園十六志에서 茶를 現代의 茶처럼 葉茶 및 香藥餌性 材料를 粉末化하여 향신료 등과 함께 따뜻한 물에 타서 甘味料를 넣어 먹는 茶와 거의 같으므로 現代의

茶는 아마 林園十六志에서 파생된 것으로 볼 수 있다.

5) 成分과 效能

林園十六志, 中茶의 材料別 效能과 藥理作用을 東醫寶鑑, 本草學,⁵¹⁾ ⁵²⁾ 生理學⁴⁸⁾ 醫學入門,⁴⁹⁾ 應用漢方醫學解說,⁵²⁾ 鮮漢藥物學,⁵⁵⁾ 增補本草備要,⁵⁶⁾ 等에 의해서 整理하여 본結果는 Table I-3과 같다.

Table I-3. The ingredient pharmaceutical action and effect cereal which cha (Tea) is made of.

A Kind of Cha (Tea)	Meterial	Ingredient	Pharmaceutical action	Effect
擂茶	茶	caffeine, tannin	腦, 不眠, 要藥	
	生薑	zingerone, shogaol	發表散寒止嘔開 要藥	
	鹽	NaCl	健胃, 消化 要藥	
	川椒	dipentene	芳香性, 健胃 要藥	
	芝麻	phytin	解毒, 潤臟 要藥	補胃, 潤肺, 补腎作用
	栗	Tannin	益氣, 厚腸 要藥	
	松子仁	脂肪	風寒, 虛羸, 氣 要藥	
	胡桃仁	glyceride, Tannin	溫肺, 潤肺, 佐補骨脂 要藥	
	茶	caffeine, tannine	清腦, 不眠 要藥	
	白荳蔻仁	香氣(樟腦와 같음)	元氣補 要藥	
孩兒香茶	粉草	無機質	健胃 要藥	
	沈香	P-methoxy-benzylacetone	芳香, 健胃, 興奮 要藥	
	寒水石	結晶性炭酸 칼슘	齒磨粉斗 原料	清腦, 和胃, 強心作用
	薄荷	d-menthol	解熱, 鎮驚, 腹脹 要藥	
	腦子	Camphene, terpenol	諸窮 要藥	
	麝香	muskon	開關通窮 要藥	
	梅花	芳香性 香氣	胃殺菌 要藥	
	片腦	menthol	清腦 要藥	
	白檀	oleum santali	淋病 要藥	
	足味茶	茶	清腦, 不眠 要藥	解毒, 清化 清心作用
漏影春茶	綠荳	inosite	清涼, 解毒 要藥	
	茶米	caffeine, tannine	清脂, 不眠 要藥	補脾胃, 養心氣作用
	荔枝枝	inosite, choline	營養 要藥	
	枸杞茶	petroselinic acid	清心 要藥	
	茶鹽	caffeine, tannine	清脂, 不眠 要藥	
	枸杞子	Naci	健胃, 消化 要藥	
	芝麻	betaine	滋養, 強壯, 明目, 強精 要藥	明眼, 補肝, 腎強精作用
	野菊	phytin	解毒, 潤臟 要藥	
杞菊茶	茶	borneol	清肝 明眼 要藥	
	枸杞子	caffeine, tanin	清腦, 不眠 要藥	補肝, 清頭目作用
	芝麻	betaine	滋養, 強壯, 明目, 強精 要藥	
	甘菊	phytin	解毒, 潤臟 要藥	
菊花茶(a)	白梅	borneol	清涼性, 鎮靜 要藥	
	甘菊	succinic acid	胃殺菌 要藥	
		borneol	清涼性, 鎮靜 要藥	

	潤 水	MgCl ₂		
薑橘茶 ④	茶 橘	Caffe ine, tannin hesperidin, citric acid	下痢, 中和 要藥 清腦, 不眠 要藥 健胃, 營養 要藥	强肝, 清心作用
	生 薑	zingerone, shogaol	發表散寒止嘔開 要藥	
薑竹茶	生 薑	轉化糖, 有機酸	潤臍, 健胃 要藥	化痰, 溫中作用
	蜜 薑	pentasan, araban	發表散寒止嘔開 要藥	
	竹 薑	轉化糖, 有機酸	潤臍, 健胃 要藥	
菊花茶 ⑤	蜜 薑	轉化糖, 有機酸	清涼, 鎮靜消, 痰消, 心 要藥	去痰, 健胃作用
	綠 薑	inosite	潤臍, 健胃 要藥	
	菊 花	borneol	清涼, 解毒 要藥	
柚子茶	柚 子	hesperidin	清目, 清心 要藥	
	梨	pentosan, tannin	酒毒, 胃中 惡氣 要藥	
葡萄茶	石 榴	pelletierine	清心, 去痰 要藥	補胃, 去痰, 潤肺, 止渴作用
	生 薑	zingerone, shogaol	治療, 止血 殺虫 要藥	
	蜜 薑	轉化糖, 有機酸	發表散寒止嘔開 要藥	
	葡 萄	glucose, tartaric acid	潤臍, 健胃 要藥	
當歸茶 ⑥	葡 梨	pentosan, tannin	瘡毒, 諸瘡 要藥	
	當 歸	n-butylidin-phthalid	清心, 去痰 要藥	
	蜜 歸	轉化糖, 有機酸	補血, 清血 要藥	
	山 葡 萄	glucose, tartaric acid	潤臍, 健胃 要藥	
蓴 茶	薑	無機質中 P	瘡毒, 諸瘡 要藥	補血, 補脾胃作用
	五 味 子	malic acid, chamigrenal	去痰, 醒胃 要藥	
綠 葱 茶	蜜 薑	轉化糖, 有機酸	肺虛, 咳逆上氣 要藥	
	綠 薑	轉代糖, 有機酸	潤臍, 健胃 要藥	
薑橘茶 ④	橘	inosiet	潤臍, 健胃 要藥	
	生 薑	hesperidin, citric acid	清涼, 解毒 要藥	
清泉白石茶	松 子	zingerone, shogaol	健胃, 營養 要藥	
	仁 桃	脂肪	發表散寒止, 嘔開 要藥	
	糯 米	glutathion, linalool	風寒 虛羸氣 潤肺 要藥	
栢 茶	栢 葉	inosite choline	健胃 要藥	
當歸茶 ⑥	當 歸	d- α -pinene	營養 要藥	
	蜜	n-butylidin-phthalid	強壯, 補脾胃 要藥	
		轉化糖, 有機酸	補血, 清血 要藥	
			潤臍, 健胃 要藥	

Table I-3에서 보는 바와 같이 16種의 茶中 揭茶, 漏影春茶, 薑竹茶, 柚子茶, 葡萄茶, 綠荳茶, 當歸茶, 清泉白石茶, 栢茶 等이 健胃作用이 큰 차이라고 볼 수 있으며, 그 外 肝이나 肺脾臟을 건강하게 하는 것과 解毒作用 및 強壯效果가 있음을 알 수 있다. 특히 다른 飲清之類와의 차이점은 清心, 止渴, 強壯作用이 있으며 다른 飲清類에서 찾아 볼 수 없는 肝을 건강하게 하는作用이 있다.

6) 官能 檢查

韓國 古來의 茶가 현대인 감각에 어떻게 느껴지는 것인지 비교 검토하기 위하여 林園 十六志

의 16種 茶類 中 가장 大衆的이고 製法이 간편하여 앞으를 開發 價値性이 있는 菊花茶, 薑竹茶, 柚子茶, 綠荳茶를 調製하여 官能 檢查를 실시하였다.

① 材料 및 方法

④ 本 實驗의 供試 材料는 甘菊, 生薑, 液狀, 竹瀝, 生柚子, 梨, 石榴(生)을 구입, 꿀은 아카시아 꿀로 하였으며 물은 上水道水를 使用하였다.

⑤ 製造 方法은 林園 十六志의 製法에 準하였다.

⑥ 官能 檢查

對象 人員은 1品種에 對하여 40~70名으로 하였으며 향미성, 단맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛, 신맛, 색택, 탁도의 8 항목으로 하여 양호(기분이 좋게 느낄 때), 보통(일반적일 때), 불량(기분이 좋지 않게 느낄 때), 기타(반응이 없을 때)로 구분하여 전체 검사 인원에 대한 %로 표시하였다. 또 對象者는 浦項實業專門大學 학생, (男, 女)과 교수(男, 女)를 中心으로 하였다.

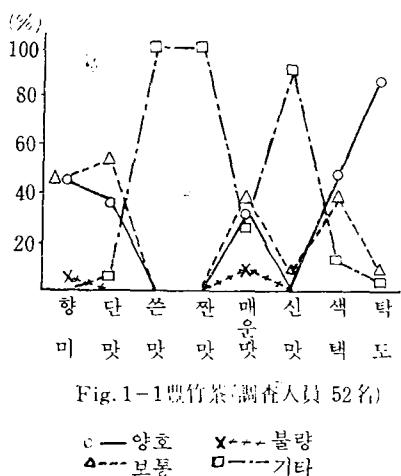


Fig. 1-1 豐竹茶(調査人員 52名)

○—양호 ✕—불량
△—보통 □—기타

薑竹茶는 색택과 향미, 감미성이 일반적으로 좋으며 약간의 매운 맛을 좋아 하는 사람도 있었다. 또한 아주 맑은 茶類다 그러나 향미와 매운맛을 싫어하는 사람들도 있었으며 쓴맛과 짠맛, 신맛은 전체적으로 반응이 없었다.

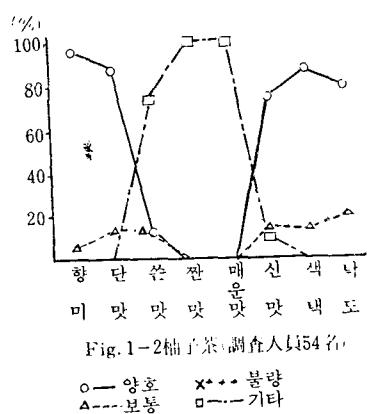
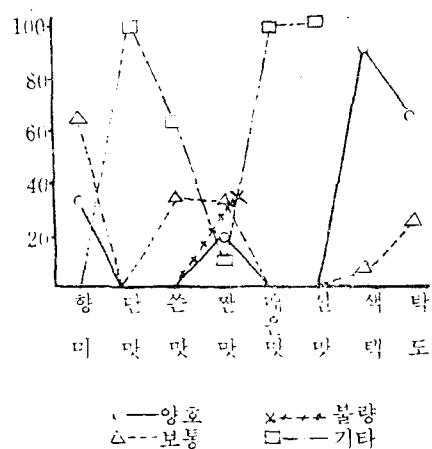


Fig. 1-2 柚子茶(調査人員 54名)

○—양호 ✕—불량
△—보통 □—기타

柚子茶는 색택이 좋으며 감미성이 있는 맑은 飲料라는 것을 알 수 있으며 쓴맛과 짠맛, 매운 맛의 반응이 나타나지 않았다.



菊花茶는 색택이 좋으며 맑고 향미를 주는 茶類인데 反하여 짠맛이 좋지 않다는 것이 32%를 나타내고 있다. 또한 감미와 매운맛 신맛은 전혀 반응이 없었다.

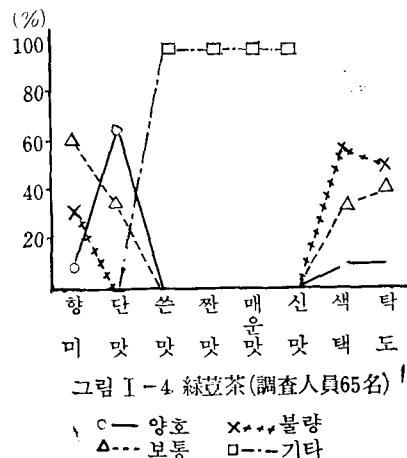


그림 I-4 緑荳茶(調査人員 65名)

○—양호 ✕—불량
△—보통 □—기타

綠荳茶는 감미성이 좋은 반응을 나타내고 향미는 32%가 나쁘다고 하며 색택 56% 혼탁 50% 가 나쁘다고 나타나고 있다. 또한 쓴맛 짠맛 매운맛이 없는 것을 보아 맛이 단순하다는 것을 알 수 있다.

韓國 古來의 飲清類를 本報에서와 같이 調製하여 飲用을 시도한 것은 지금까지 없었으므로 검사 대상자들은 대부분 coffee 와 비교하는 경향이 많아 정확성이 약간 결여되었지만 製品이 香氣性을 띠므로 대부분이 좋아하는 경향이었으며, 설문지에 의한 上記의 結果를 종합하면 그림 1-5 와 같다.

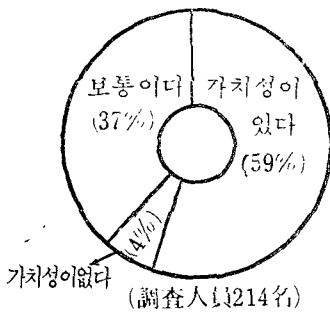


그림 I-5 茶의 개발가치성

4種의 茶類 中 柚子茶과 薑茶竹는 개발 가치성이 가장 높았으며, 緑荳茶는 그 甘味性의 기호가 높고, 탁도는 대부분 낮았다는 경향을 보였는데 이것은 茶가 맑아야 된다는 관념에 의해 혼탁된 것을 싫어하였는 증거라 생각된다.

따라서 緑荳茶는 清澄하게 調製한다면 기호도가 매우 커서 개발의 여지를 엿볼 수 있다.

甘菊을 使用한 菊花茶는 대부분이 향기만을 좋아하였는데 짠맛을 약간 느끼게 하는것이 茶의 맛을 상실하는 것이라고 나타났으며, 그러나 이것은 보리茶 代用으로 사용하면 좋다는 총평이다.

6) 茶의 綜合的 考察

① 林園十六志의 茶

製法과 引用 文獻 및 材料의 效能에 따른 分類를 通하여 볼 때 茶는 우리 나라의 경우 檀君時代 이후부터 시작되어 신라時代를 거쳐 가장 茶風이 유행하고 飲茶가 형식에 구애를 받을 정도로 제도화시킨 高麗時代를 거쳐 李朝時代에는 불교 배척과 더불어 만들기 까다로운 茶를 飲用하기 보다는 漢醫學의 學問을 받아들여 특히 宋, 元, 明나라의 飲清之類를 李朝古有의 製法으로 만들었으며 또한 우리나라에서 전래 해온 茶類를 李朝時代에 알맞게 만들어 사용하였기 때문에 製法에 의한 分類 자체가 정확성이 상실된 것임을 알수가 있다. 茶들이 많은 材料가 소요될 뿐 아니라 製法이 복잡하여 現代에는 現代에 맞게 茶를 개발한 것을 몇 종 볼 수 있으나 外國 文物의 영향을 받아 韓國 고유의 茶味를 상실하고 있다.

Table I-1, I-2, I-3에서 기술된 것 같

이 林園十六志中 茶 分類는 체계성이 없으므로 단지 大衆에게 製法을 알려주기 위한 하나의 一般常識으로 기술하였다고 생각된다.

또한 末茶를 만들기에는 몹시 까다롭고 材料가 貴하였기 때문에⁸⁾ 茶代用으로 香藥餌生植物을 使用하여 大衆의 飲料로 利用하고자 하는 한편 林園十六志冊 자체가 實用 大百科辭典으로 李朝때 使用된 것으로 分類 自體에는 큰 意義가 없고 다만 製法에 중점을 두었는 것 같다.

材料別로 分類해 보면 果部, 種子部, 花部, 根莖部, 木皮部, 穀部, 草部 및 기타가 있는데 果部와 種子部는 일종의 열매이므로 대부분의 茶類(林園十六志에 기재됨)는 열매를 이용하였으며 열매를 이용하지 않는 茶類는 十六種 中種이었다. 즉 菊花茶, 薑橘茶, 當歸茶, 桔茶가 있다. 또한 葉茶를 使用할 경우에는 甘味料를 使用하지 않고 순수한 맛으로 飲用하였으며 葉茶를 사용하지 않았을 경우에는 대부분이 꿀을 使用하였다는 것이 特色이다.

또한 穀類를 使用한 것이 많았는데 이것은 대부분이 쌀 이외의 것을 使用하였으며 木部와 草部는 거의 使用하지 않았다. 또한 茶葉을 使用한 茶에는 根使用이 비교적 없었다.

결론적으로 林園十六志에서 茶는 주로 穀物과 열매 및 꿀을 主材料로 많이 使用하였다는 것이 特色으로 現代의 茶와 비슷한 점이 많다.

그러나 林園十六志에서 처럼 많은 種類의 材料를 使用하는데 반해 現代는 多種의 材料는 사용하지 않았고, 꿀은 現代에는 설탕으로 대체되었다.

또 現代의 生薑茶나 五味子茶, 柚子茶, 葛茶, 枸杞子茶 등은 林園十六志의 柚子茶, 五味子茶 등과 비슷하나 材料 使用이 다르다는 것이 特色인 것을 보아 林園十六志의 복잡한 茶 製法을 現代는 간단하게 정리하여 使用하고 있다고 본다. 한편 引用 文獻을 살펴 보면 주로 그 中國文獻이 5種 李朝 文獻 4種에서 引用된 것을 보아 여러 文獻에서 광범하게 다루었다고 생각된다.

특이한 점은 中國文獻을 引用한 것은 대부분 茶葉을 利用하였고 李朝文獻을 引用한 것은 茶葉을 使用하지 않았는데 반하여 甘味料인 꿀을

많이 사용하였으며, 대부분이 健胃作用이 있고 그의 清心作用도 있음을 볼 수 있다.

이들의 茶類 中 菊花茶와 薑竹茶, 柚子茶, 緑荳茶를 官能検査를 해 본 결과 香味性은 모두 있었고 菊花茶를 제외하고 대부분 甘味性이 있으며 緑荳茶는 막계만 하면 거의 모두가 개발 가치성이 있다는 결론이다.

② 林園十六志 外의 茶

茶類를 들어서 그 製法을 수록한 報文은 매우 많고 林園十六志에서 다른 것과 다른茶의 種類를 들면 草衣大師가 쓴 東茶頌에서는 柏山茶, 五加皮, 五味子, 枸杞子 等이³⁹⁾ 기록되어 있으며 그 의는 대개 中國 茶이며 또한 湖岩全集茶古事에는 握茶, 腦原茶, 大茶, 雀舌茶 등이 있는데 握茶란 高麗 明宗朝의 李奎報가 만하기를 茶田이 없으며 種生이 아니고 山中의 野生을 채취하여 만들기 때문에 구하기 힘들고 또한 製法이 몹시 어렵고 茶葉 수천매를 모아야 餅 한개가 될 정도로 매우 진귀하다고 하였다.

그리고 包裝도 옥색 빛 상자에 넣어 꼭 닫고 자색 머루 덩굴로 결속한다고 할 정도로 진귀한 것이며 주로 宮中茶로 使用하였으며 茶 中의 으뜸이라 하였다.⁴²⁾ 腦原茶란 高麗史 世家 崔承老傳에 記錄된 것인데 高麗 靖宗 때 契丹에서 禮物로 보냈다는 記錄만 있으며 大茶는 어떤 것이라 記錄⁴²⁾은 없다.

또 雀舌茶란 高麗朝에서는 記錄이 없고 李朝世祖 때 신숙주의 保閑削集⁴²⁾에 古有名詞로 나온다가 光海朝 때 許俊의 東醫寶鑑에서 若茶라는 나쁜 茶로 비유 되었다.⁴⁰⁾ 그러나 실제로 高麗朝의 瑕茶를 말한 것이고 가장 좋은 茶란 뜻으로 형태학적으로 야기된 것인데 語源이 잘못 흘렸는 것을 보아⁴²⁾ 李朝에서는 茶에 對한 인식이 흐림을 알 수 있다. 그리고 韓國食品史研究³⁸⁾에 수록된 茶種과 製法은 다음과 같다.

- 山查茶 : 山查肉을 가루로 만들어 꿀물에 탄 것을 말한다.
- 五味茶 : 五味子를 乾燥시켜 粉末하여 꿀물에 타서 먹는다.
- 石榴皮茶 : 석류 껌질을 乾燥시켜 粉末하여 꿀물에 타서 먹는다.
- 梅花茶 : 烏梅肉을 잘게 부수어 꿀에 섞어

둔 후 열음 물에 타서 먹는다. 以上的 茶들은 現代의 茶와 비슷하다.

- 荊芥茶 : 荊芥의 어린 잎을 따서 茶로 끓여 먹는다. 이것은 일종의 葉茶다.
- 紫蘇茶 : 紫蘇를 焙乾하여 꿀에 담구었다가 사용한다. 이것은 現在 慶北의 田家나 全南寺刹에서 아직도 사용되어 있으며 紫蘇를 茶 보다는 花煎으로 뿐여 먹기도 한다라고 하였다.⁴²⁾

韓國食品史研究³⁸⁾에서 특이한 것은 茶 代用으로 藥用植物 또는 香氣植物을 使用하여 순수한 材料 외에 꿀을 使用하여 먹었으며 이들 중 荆芥茶이 외에는 고려시대와 같은 순수한 茶는 없었다.

山林經濟¹⁵⁾에 보면 梅花茶가 있는데 韓國食品史研究 文獻³⁸⁾과 林園十六志 文獻의 梅花茶와는 조금 다르며, 製法은 다음과 같다.

烏梅肉을 가루로 만들어 湯으로 하여 끓은 물처럼 만들어 사기 항아리에 간수하였다. 더울 때 물에 타서 먹으면 解熱시킨다고 되어 있으며 一種의 醬飴湯 代用이다라고도 하였다.¹⁵⁾

또한 清泉白石茶가 있으며 이것의 製法은 褐 송아와 松子仁을 찹쌀가루에 섞어서 들모양으로 덩어리를 만들어 茶그릇에 넣어 두었다가 飲用하고 절 때 호도와 잣가루를 湯水에 넣어 먹었다고 하였다.¹⁵⁾

韓國茶生活史에서의 竹露茶는 아직도 慶南河東에서 生產되고 있다고 한다.³⁹⁾

이와 같이 林園十六志에서 記錄된 茶는 고려시대와 같은 순수한 茶가 아니라 茶와 함께 또는 代用으로 香藥植物을 꿀 등의 甘味料에 타서 먹는 실정이다. 따라서 中國을 경유하여 李朝에 흘려온 茶類들은 葉茶를 利用하여 香藥餌性 材料에 넣어 飲用하였으며, 李朝의 茶類들은 茶葉은 사용치 않고 利用하여 香藥餌性 材料들을 甘味料인 꿀을 使用하였든 것을보아 이때부터 茶의 本意는 달라지고 香藥餌性 材料를 使用하여 甘味料를 넣어 먹는 時代가 되었으며 이것이 現代까지 전해 내려 왔다고 볼 수 있다.

III. 結論

1. 製法

林園十六志에 記錄된 飲清之類에 對하여 綜合의으로 分析하면 다음과 같이 分類할 수 있다.

첫째로 製法에 依한 特異點은 香藥餌性 材料를 조미료(꿀, 설탕, 소금등)와 混合하여 따뜻한 물에 타서 먹는 것과 加熱 및 熟成시켜 飲料로 먹는 것으로 製法上의 차이점은 별로 없고 그 製法은 대부분이 비슷하였다. 상세히 論하면 葉茶을 香藥餌性 材料와 混合하여 使用한 것은 摧茶, 足味茶, 孩兒香茶, 漏影春茶, 枸杞茶, 杞菊茶, 菊花茶^②, 薑橘茶^③가 있으며 葉茶나 末茶를 使用하지 않고 조미료인 꿀과 香藥餌性 材料를 넣어 湯으로 한 것이 菊花茶^②, 薑竹茶, 柚子茶, 葡萄茶, 當歸茶, 莖茶, 綠荳茶가 있고 이들 대부분이 湯으로 하여 먹는 것이 특징이다.

그의 薑橘茶^③는 순수한 香藥餌性 材料를 使用하여 달인 것인데 薑橘茶^③는 湯類에 屬한다고 할 수 있으며 清泉白石茶는 복숭아, 솔방울, 찹쌀가루를 混合하여 달였다. 柏茶란 것은 잣나무 잎을 넣어 달인 茶이므로 清泉白石茶는 湯柏, 茶는 순수한 茶에 屬한다고 할 수 있다.

茶란 우리 나라의 경우 東茶頌에 依하면 三國時代 以前에 벌써 香藥植物과 葉茶를 마셨다는 記錄 以後 부터는 新羅時代와 高麗時代에서는 茶는 葉茶와 末茶로 區分하여 茶 나무의 어린 잎을 이용하여 마셨으며 다른 香藥을 材料로 하였었다는 文獻의 記錄은 찾아 볼 수 없어 확실하게는 알 수 없다.

다만 中國 唐의 漢醫學을 신라에 받아 들였다는 記錄과 高麗 때는 中國宋의 漢醫學을 받아 들였다는 記錄^④으로 보아 漢醫學을 받아들일 정도라면 中國의 元, 宋나라 때는 香藥餌性 材料를 利用하여 飲清類로 使用한 것을 韓國 전래하여 高麗時代에 香藥餌性 材料를 利用한 飲料水도 먹었을 것이며 또한 李朝에 와서는 東醫寶鑑^⑤이란 漢方醫學을 整理하였는 것에 의해 순수한 葉을 利用한 茶 보다 製法이 까다로움이 없으며 香氣가 좋고 效能이 좋은 茶로 变천시켰다고 볼 수 있다.

以上에서와 같이 茶는 茶葉나 末茶와 香藥性材料를 물에 沸湯하여 조미료인 꿀을 넣어 마셨다는 結論을 내릴 수 있다.

또한 林園十六志의 材料 使用을 살펴 보면 果部와 種子部는 일종의 열매에 속하므로 饮清類에 使用되는 香藥用 植物의 열매가 가장 많이 飲料水에 利用되었으며 그 다음으로 뿌리와 줄기가 飲料水의 材料로 利用된 것을 알 수 있다. 대체적으로 飲料水에는 甘味料를 使用한 것이 증명되었다. 그리고 물속을 많이 이용하지 않았는 것을 보아 역시 그 당시에는 식량의 근원인 곡류가 많이 生產되지 않았기 때문에 「飲清之類」에 利用되지 않았다고 생각된다.

대부분 材料들은 藥用 成分과 香氣를 갖는 것이 많이 사용하였다.

茶類에서는 葉을 利用한 것과 열매, 뿌리 및 줄기를 주로 材料로 使用한 것과 꿀을 甘味料로서 순수한 茶가 아닌 甘味茶가 李朝時代부터 성행하여 근대까지 연결된 것이 일부 있다.

2. 時代別 飲清類

林園十六志 飲清類를 時代別로 分類한 前記의 結果를 要約하면 Table VI-1에서 보는 바와 같이 林園十六志 内의 茶類는 9種의 文獻을 引用하여 記錄한 것인데 主로 居家必用과 增補山林經濟에서 발췌 수록한 것이다.

居家必用이란 中國 元나라의 文獻으로 오랜 역사를 지닌 冊으로서 飲清類를 李朝에 전래해 준 것으로 판명되어 특히 居家必用은 茶, 湯, 漿, 涼水, 熟水類 어느 곳에서도 引用한 것으로 더욱 명확해진다. 또 增補山林經濟와 李氏方은 李朝時代의 文獻으로 引用된 製法이 대체로 간편한 반면 현대 茶와 화채류에 속하는 것도 보였다.

주로 居家必用에서 20가지 製法中 4종의 製法을 引用한 것을 보아 한국의 饮清類는 대부분 中國의 饮清類를 전해 받아 使用하였으며 李朝文獻인 雜志, 於千野談, 增補山林經濟, 醫學入門, 李氏方에서 11種의 製法이 引用되었다.

그 중 대부분 增補山林經濟에서 引用하였으며 이들의 製法이 中國 文獻을 引用한 것 보다 체계성이 없고 맞지 않은 것은 古代의 饮清類들은

製法에 의해 区分을 할려는 노력이 있었지만 李朝에 와서는 分類自體에 대해 중점을 두지 않고 기록하였다.

飲清類의 時代의 变遷을 上記에서 보면 元, 宋代에서는 곧 우리 나라의 고려시대는 茶를 엿볼 수 있고 明代에 와서는 中國 傳通의 茶類에 미달됨을 볼 수 있다. 한편 우리 나라 飲清類의 기원은 檀君時代 以後부터 三國時代, 高麗時代 까지는 맛을 즐기고 道 세우고 예절과 법률을 일깨워 주며 人間의 멋을 알게하는 뜻을 가지고 있는 반면에 李朝에 와서는 옛부터 내려오는 마신다는 습관에 의해 기호품으로 飲用하였다고 볼 수 있다.

이러한 李朝時代의 습관이 現在까지 전해되어現代에 왔어도 다방에서 茶를 飲味하는 것이 아니라 對話와 休息의 目的으로 茶를 마시는 것 같다.

3. 效能

林園 十六志, 飲清之類의 効能을 綜合的 考察한 결과 Table I-3에서 보는 바와 같이 饮清類는 消化, 补胃, 潤湯, 清心, 解毒, 止渴에 有効하다는 것이 나타나며 種類로 나누어 설명하면 茶는 清心과 肝臟, 胃臟의 건강하게 도와주며 解毒, 强壯作用이 있다. 특히 다른 饮清類보다 많이 清心作用을 갖고 있다는 점이 특징이다. 結論的으로 林園 十六志 中 饮清之類의 藥效能은 消化健胃, 潤湯作用이 있으며, 解毒과 止渴 및 去痰作用으로 使用되었다.

4. 官能 檢查

林園 十六志에 기록된 饮清類 中 가장 대중적이며 저렴이 간편한 것을 薑竹茶, 柚子茶, 菊花茶, 緑荳茶, 4種을 발췌하여 이들의 饮清類가 현대인의 기호에 어떻게 느껴지며 이들의 개발 가치성을 알고자 총 905名의 調查人員으로 하여 官能検査를 실시하여 보았다. 이들 중 茶는 59%의 개발 가치성이 있다고 하였으며 특히 柚子茶와 薑竹茶는 가장 인기가 있었으며 緑荳茶는 혼탁한 것이 결점이라고 한 것으로 보아 이들의 개발 가치성이 높다고 생각한다.

V. 要 約

林園 十六志內에 있는 饮清類 中 茶에 대하여 要約하면 아래와 같다.

① 茶의 製法은 葉茶나 末茶를 香藥餌性 材料와 꿀 등의 甘味料를 첨가하여 葉茶를 使用하지 않고 沸湯한 것으로 나눌 수 있었다.

② 茶材料의 使用部位別을 보면 열매를 利用한 것이 대부분을 차지하고 있으며 穀物 使用도 많았다.

③ 文獻을 引用한 것은 中國 元나라 文獻인 居家必用과 李朝 文獻인 增補山林經濟에서 주로 引用한 것으로 보아 李朝時代에서는 순수한 茶의 흔적은 별로 없으나 香藥餌性 茶가 많이 있었다.

④ 茶는 健胃, 清心, 潤肺, 解毒, 止渴作用을 하는 것이 특징이며 또한 다른 饮清類에서 볼 수 없는 补肝 역할을 하며 强壯作用도 있었다.

⑤ 官能 檢查 결과 茶는 향기와 감미가 현대의 茶類 보다 좋았으며 특히 현대의 단순한 맛 보다 복합적인 맛이 있었다.

⑥ 우리 나라의 茶는 신라時代 以前은 역사가 뚜렷하지 못하기 때문에 茶에 대한 記錄이 많지 않으나 통일신라時代부터 茶를 본격적으로 먹었으며 高麗時代에 와서 茶風이 대단히 성행하여 일종의 飲茶가 예식화 되었다가 李朝에 와서는 葉茶의 製法이 까다롭고 달이는 法 또한 복잡하여 순수한 茶가 없어지고 香藥餌性 材料로 한 茶가 성행하였다.

개발 가치성은 薑竹茶가 가장 높았으며 全體飲料中 茶의 개발 가치성은 59%로서 높은 편이며 가치성이 없다는 것은 4%로서 가장 낮았다.

參 考 文 獻

1. The Encyclopedia: Americana, Co. (Washington), Vol. 2, p. 508. 1960 Ed.
2. 食品工業 : 日本食品工業協會, p. 19, 1971.
3. 三國史記 : 新羅本記 卷 10, 憲德王 3 年 12 月條.
4. 高麗史 : 卷4, 世家卷第4, 顯宗 13 年 9 月條.
5. 高麗史 : 卷81, 志卷第35, 顯宗 9 年 8 月條.
6. 高麗史 : 卷7, 世家卷第7, 文宗 3 年 3 月條.

7. 高麗史：卷18，世家卷第18，毅宗2，13年3月條。
8. 高麗史：卷29，世家卷第29，忠烈王6年10月條。
9. 高麗史：卷84，志卷第38，刑法1。
10. 高麗史：卷93，烈傳卷第6，穆宗6年條。
11. 高麗史：卷111，烈傳卷第24，林樸條。
12. 高麗圖經：卷23，雜俗2，施水條。
13. 高麗圖經：卷30，器皿1，提瓶條。
14. 高麗圖經：卷32，器皿3，茶俎條。
15. 山林經濟：卷11，家政上，忌祭饌定式條。
16. 世宗實錄：卷133，五禮賁禮序例，宴朝廷使儀條。
17. 世宗實錄：卷第150，地理志，慶尚道，全羅道條。
18. 宣宗大王實錄：卷之101，31年6月條。
19. 英宗大王實錄：卷之118，48年6月條。
20. 英宗大王實錄：卷之119，42年8月條。
21. 英宗大王實錄：卷之119，48年10月條。
22. 林園十六志：鼎俎志，卷3，飲食之類，茶，湯，漿，熟水，竭水條。
23. 林園十六志：鼎俎志，卷2，炊餚之類，糧麪之類麩條，麵條。
24. 林園十六志：鼎俎志，卷7，節食之類，流頭節食條。
25. 林園十六志：鼎俎志，卷7，醞醅之類，元朝節食條。
26. 增補山林經濟：卷27，治膳*煎油蜜果條，飯粥諸品條，茶湯諸品條。
27. 東醫鑑：卷29，雜施，諸法。
28. 高兼幹：鬱壺是議方，頌壽記念論叢，1960。
29. 訓蒙學會：p. 20, 21, 1968。
30. 齊民要術：臺灣中華書局，中華民國，55年。
31. 韓國生活風習百科：女性東亞1月號附錄，p. 158, 1967。
32. 姜漢永：鬱閣叢書解題，亞細亞女性研究，卷3，1963。
33. 三國史記：新羅本記，卷8，第8神文王3年2月條。
34. 方信榮：우리 나라 음식 만드는 법，p. 263~271, 1954。
35. 東茶頌：文學思想，1975年3月號。
36. 茶神傳：文學思想，1975年3月號。
37. 李盛雨：韓國食品史研究，鄉文社，p. 414~426, 1978。
- 尹瑞石：韓國食品史研究，新光出版社，p. 65~120, 1974。
- 崔凡述：韓國의 茶生活史，茶論，韓國의 茶史，讀書新聞，1974年2月24日。
- 崔凡述：韓國의 茶道，寶蓮閣，p. 20~67, 1966。
- 黃慧性：韓國의 味覺，宮中飲食研究會，1971。
- 文一平：湖岩全集，玄岩社，茶故事，1948。
- 朴鍾鴻等：韓國의 名著，玄岩社 p. 1015~1016, 1969年。
- 李弘植：國史大事典，知文閣 p. 1278, 1965。
- 食品ナムス：韓國食品科學會 Vol. 4, No. 3, 1971。
- 李熙昇：國語 大事典，民衆書館 p. 2751, 1966年。
- 李毅：東遊記，忠烈王24年(1298年)
- 食品工業：韓國食品工業協會，Vol. 1, 1971。
- 李挺：醫學入門。
- 劉時明等：本草學，東明社，p. 43~281, 1974。
- 安德均等：本草學，高文社，p. 117~445, 1972。
- 李津宙等：生藥學，東明社，p. 33~308, 1975。
- 李盛雨等：食品營養化學，修學社，p. 167~271, 1978。
- 安鶴洙：藥草大典書，五星出版社，p. 48~573, 1973。
- 李泰活：鮮漢藥物學，齊林書院，p. 12~263。
- 湯本求眞：應用漢方醫學解說，南江堂，p. 7~430, 昭和13年。
- 吳勝熙：浦項實業專門大學 論文集 Vol. 1, 2, 1977~1978。
- 吳勝熙：韓國營養食糧學，第7卷，2號，1978。
- 孫應用：農產物統計學，先進文化社，p. 68~109, 1974。
- 韓榮光：浦項實業專門大學 論文集，Vol. 1, p. 66~80, 1977。
- 浦項市統計年報：1980年浦項市統計年報，1979年11月。
- 吳勝熙：技術士會 Vol. 15, No. 1 p. 14~22, 1982。