

六大茶類에 對하여 — 제 1보 신라시대 이전 —

金 明 培

前 崇義女子專門大學 教養學科
(1989년 1월 19일 접수)

On the Six Kinds of Teas — Part I Silla Dynasty —

Myong-Bae Kim

The former post, Soong Eui Women's Junior College

(Received January 19, 1989)

Abstract

The classification of tea materials had been based on four group, six group or ten group classification systems until 1979. A six group classification method was established in 1979 according to the chemical composition of tea materials. The history and existence of the six kinds of tea in Korean Peninsular were investigated. It was confirmed that the use of green tea, which was introduced from Chinese Tang to Silla, has been continued till present time in Korea.

I. 序 論

傳統茶道の 繼承을 위한 바람직한 길은 그 原形을 찾아서 그것이 世界 茶文化 속에서 차지하는 共通性和 獨自性を 밝히는 일부터 시작되지 않으면 안된다.

따라서 傳統茶道の 構成要素인 茶境(茶道精神)과 茶道の 形式을 決定짓는 茶葉의 加工 利用法과 茶具는 傳統茶道の 原形을 찾기 위한 研究課題가 되는 것이다.

이러한 研究의 成果는 所謂 似以非 茶道¹⁾나 倭色茶道²⁾로 빠지는 弊端을 是正하기 위해서도 緊要한 것이나 그 研究는 不振한 實狀이다.

위의 研究課題中에서 茶境과 茶具에 關해서는 다른 機會로 미루고, 本稿에서는 茶文化의 發祥地인 中國에서 비롯된 所謂 六大茶類의 內容을 알아 본 다음, 우리나라에 傳來與否와 國內生産與否에 대해서도 살펴보고자 한다.

그러하여 마침내는 그러한 研究成果를 傳統茶道の 創造의 繼承發展에 反映하는 資料로 삼고자 하는 것이다.

II. 本 論

1. 中國의 六大茶類

從前까지만 하더라도 中國茶의 分類에는 다음과 같은 方法이 通用되었다.

1) 四種 分類法

四種 分類法에는 酵素醱酵의 程度, 公糧이에 依한 醱酵與否, 製品의 形狀, 빛깔에 依한 分類法이 있다.³⁾

2) 六種 分類法

六種 分類法에는 綠茶, 烏龍茶, 白茶, 花茶, 緊壓茶, 紅茶가 網羅된다.⁴⁾

3) 十種 分類法

十種 分類法에는 醱酵의 程度, 茶凋程度, 產茶季節, 製品의 形狀, 製茶의 程序, 薰花種類, 茶樹의 品種, 茶의 產地, 栽培方法, 消費市場에 依한 分類法이 있다.⁵⁾

그러나 1979년부터는 茶製品에 含有된 綠色 色素成分의 多少에 依하여 六大茶類로 分類되었다.

茶의 化學的 成分에 依하여 六大茶類의 分類法을 提唱한 安徽省 農學院의 陳棟教授는 그 分類法의 理論的

根據에 대하여

各種 茶는 品質이 달라서 製法도 다르다. 紅茶와 綠茶의 品質은 뚜렷한 區別이 있고, 그 製法도 전혀 다르다. 紅茶에 대해서는 化學作用이 크고, 內部的 品質變化도 크다. 綠茶에는 化學作用이 적고 內部的 品質變化도 적으며 그밖의 茶는 그 中間에 놓여 있다.

茶 內部的 品質變化에 대해서는 綠色 色素의 酸化(Flavonols)比率이 뚜렷이 나타나고 있는데, 그것은 酸化度, 速度, 酸化順值에 따라서 여러가지 빛깔을 나타낸다. 만약 製法이 닮았다면 Flavonols의 酸化度도 그다지 差違가 없고 變化는 크지않다.⁶⁾

라고 說明하였다.

그리고 이듬해인 1980년에는 이러한 六大 茶類의 分類法이 各 大學 茶業科의 教科書⁷⁾에도 收錄되므로써 分類法이 定着되기에 이르렀다.

따라서 中國茶는 製茶工程의 醱酵程度를 나타내는 Flavonols의 減少率에 依해서 綠茶(31.36%), 黃茶(63.04%), 黑茶(72.73%), 靑茶(73.41%), 白茶(76.83%), 紅茶(97.59%)의 六大 茶類로 分類되고 있는 것이다.⁸⁾

그러면 六大 茶類의 由來를 비롯한 製茶法, 特性, 產地 等에 대하여 살펴보기로 한다.

4) 綠 茶

綠茶는 오랜 歷史가 있는 것으로 생각되지만, 文獻上으로는 唐나라 肅宗의 乾元 元年(758)에서 上元 元年(760) 사이에 지어진 陸羽(727?~803?)의 『茶經』에 보이는 蒸靑茶가 처음인 것 같다.

그런데 『茶經』에서는 綠茶의 語源에 대하여

녹차 綠茶라는 말은 홍차(紅茶, black tea)에 대칭되게 green tea임을 강조하여 일본사람들이 만들어낸 것이다.⁹⁾

라는 見解를 披歷하고 있다.

그러나 綠茶의 淵源은 陸羽의 『茶經』에서 비롯된다.

野者上 園者次 陽崖陰林 紫者上 綠者次 筍者上 芽者次 葉卷上 葉舒次¹⁰⁾

이것은 陸羽가 茶葉의 等級을 매긴 대목인데 上等品은 紫筍茶이고 次等品은 綠芽였다.

이 綠芽라는 茶名은 唐나라의 白居易(772~846)가 江州司馬로 있던 憲宗의 元和 12年(817)에 읊은 茶詩에도 보인다.

謝李六郎中寄新蜀茶

故情周匝向交親 新茗分張及病身
紅紙一封書後信 綠芽十片火前春¹¹⁾

그런데 「綠芽」가 「綠茶」로 改稱된 것도 唐代였다. 卽, 宋나라의 吳曾의 『能改齋漫錄』에서

綿州綠茶 茶之貴白 東坡能言之 獨綿州彰明縣茶色 綠 白樂天詩云 渴嘗一盞綠昌明 彰明卽唐昌明縣¹²⁾

라고 말하였듯이 綿州의 彰明縣은 唐代의 昌明縣으로서 綠茶의 名產地였던 것이다.

綠茶의 製造形態에는 蒸靑茶, 煮沸茶, 炒靑茶, 烘靑茶, 晒靑茶 등이 있는데 그 製茶工程을 圖示하면 다음과 같다.

(1) 蒸靑茶

① 唐代의 餅茶

陸羽의 『茶經』¹³⁾에 보이는 餅茶의 製茶工程은 다음과 같다.

茶葉 → 蒸靑 → 搗碎 → 拍茶 → 日晒 → 穿茶 → 焙乾 → 貫茶 → 焙茶 → 穿茶 → 靑茶

② 宋元代的 研靑茶

宋나라 趙汝礪의 『北苑別錄』¹⁴⁾에 보이는 研靑茶의 製茶工程은 다음과 같다.

茶葉 → 洗茶 → 蒸靑 → 水冷 → 榨水 → 榨靑 → 研靑 → 勻揉 → 製鍊 → 過黃 → 顯光

오늘날의 蒸靑綠茶인 恩施玉露는 湖北省의 恩施에서 生産되며, 中國芽茶는 浙江, 福建, 安徽省에서 生産되고 있다.

(2) 煮沸茶

雲南省의 特產品인 老粗靑茶의 製茶工程은 다음과 같다.¹⁵⁾

茶葉 → 煮沸 → 揉捻 → 日晒

(3) 炒靑茶

炒靑茶인 釜炒茶의 製茶法에는 水平釜와 傾斜釜에 依한 製茶法이 있다.

① 水平釜

부뚜막에 가마를 水平으로 걸어서 茶를 뒤어내는 茶는 明代부터 盛行된 製茶法으로서 內需用의 高級茶 生産에 活用되고 있다.¹⁶⁾

茶葉 → 殺靑 → 揉捻 → 解塊 → 乾燥 → 毛茶

杭州의 龍井茶, 四川省의 蒙頂茶, 江西省의 雲露茶, 洞庭山의 碧螺春이 좋다.

② 傾斜釜

부뚜막에 가마를 約 45度로 傾斜지게 걸어서 勞力을 절반으로 줄이는 方法은 明代부터 急增하는 輸出茶의 需要에 充足시키기 위하여 考案된 製茶法으로서 그 製茶工程은 다음과 같다.¹⁷⁾

茶葉 → 殺靑 → 揉捻 → 玉解 → 初焙 → 靜置 → 揉捻 → 玉解 → 再乾 → 整形 → 毛茶

傾斜釜에 의한 炒靑茶에는 浙江省의 平水珠茶, 安徽省의 屯溪珍眉 등이 있다.

(4) 烘靑茶

茶의 香氣吸着性を 活用하여 茉莉花, 珠蘭花, 玉蘭花, 桂花, 柚子花, 木犀花 등의 香氣를 吸着시킨 花香茶의 原料가 되는 것이 烘靑茶로서 그 製茶工程은 다음과 같다.¹⁸⁾

茶葉 → 殺靑 → 揉捻 → 玉解 → 乾燥 → 毛火 → 足火 → 毛茶

烘靑茶는 浙江, 安徽, 福建, 湖南, 湖北省에서 生産되는데 浙江省의 臨安, 昌化, 于潛, 安徽省, 街源, 歙縣에서 生産되는 烘靑茶의 品質이 좋다.¹⁹⁾

(5) 晒靑茶

中國에서 티벳이나 蒙古로 輸出되는 磚茶인 沱茶와 緊茶의 原料가 되는 것이 晒靑茶로서 그 製茶工程은 다음과 같다.²⁰⁾

茶葉 → 殺靑 → 揉捻 → 晾曬 → 復鍋 → 毛茶

雲南省의 中國 大葉種으로 만든 滇靑의 品質을 으뜸으로 삼는다.²¹⁾

5) 黃茶

明나라 穆宗의 隆慶 5年(1571)부터 만들어진 黃茶의 製茶工程은 다음과 같다.²²⁾

茶葉 → 殺靑 → 揉捻 → 初烘 → 攤晾 → 再烘 → 悶黃

위에서 悶黃이란 茶葉內에 있는 물의 熱作用으로 輕度의 醱酵을 促進시켜서 茶素의 大量減少를 圖謀하는 工程이다.

黃茶의 特徵인 黃湯黃葉도 悶黃(緩慢한 熟成)에서 비롯되는 것이다.²³⁾

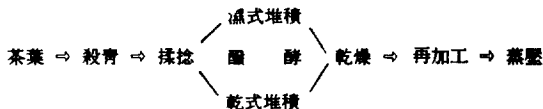
黃茶는 湖南省 岳陽의 北港, 洞庭湖 君山, 寧鄉縣의 沱山, 安徽省의 霍山縣, 四川省의 雅安縣과 名山縣에서 產出된다.

특히 君山에서 生産되는 君山銀針을 透明한 유리잔에 넣고 熱湯을 붓게 되면 어린 茶芽의 尖端이 水面을 向하여 하나씩 곧두섰다가 천천히 가라앉기를 세번 反復한다.²⁴⁾

茶芽가 곧두설 때는 竹筍이 일제히 흙에서 솟아나는 듯 하고, 가라앉을 때는 雪花가 밑으로 춤추며 떨어지는 듯하다.²⁵⁾

6) 黑茶

宋나라 神宗의 熙寧 7年(1074)부터 비롯된 黑茶는 邊境의 少數民族이 마시는 緊壓茶의 原料가 되는 것으로서 그 製茶工程은 다음과 같다.²⁶⁾



蒸製 堆積(濕堆), 醱酵茶인 黑茶²⁷⁾는 原料인 晒靑綠茶나 老靑綠茶²⁸⁾를 數個月에서 數個年間に 걸쳐서 *Aspergillus Niger*, *Aspergillus Glucus* 등을 비롯한 數種의 麴菌을 繁殖시켜서 만들기도 한다.²⁹⁾

綠茶를 原料로 하여 麴菌을 繁殖시키는 二次加工의 工程은 다음과 같다.

毛茶 → 蒸氣加壓 → 堆積 → 貯藏 → 毛茶 → 精製

即, 原料인 晒靑綠茶 11~13kg을 채운 대그릇을 38℃의 溫度와 80%의 濕度를 維持하는 倉庫에 3~5年間 쌓아서 貯藏한다.

貯藏期間 中에는 每年 2~3回 茶를 대그릇에서 들어 내어 攪拌하므로써 麴菌의 繁殖을 促進시킨다.³⁰⁾

이처럼 黑茶를 만드는 麴菌은 溫暖하고 濕도가 높은 所謂 照葉樹林帶에 分布되어 있다.³¹⁾

黑茶는 湖南省, 湖北省, 四川省, 雲南省, 廣東省, 廣西 壯族自治區에서 生産된다.

7) 靑茶

綠茶의 「鮮爽滋味」와 紅茶의 「濃厚香氣」를 兼備한 部分 醱酵茶인 靑茶³²⁾의 製茶工程³³⁾은 다음과 같다.

生葉 → 萎凋(室內) → 搖青 → 炒靑 → 揉捻 → 乾燥

靑茶의 主產地는 福建省, 廣東省, 臺灣 等地이다.

靑茶의 代表的인 製品은 一般的으로 烏龍茶라고 알려져 있으며, 烏龍茶의 最上品은 鐵觀音茶인데 食養生(Diet)과 成人病의 豫防에 많이 活用되고 있다.

8) 白茶

淸나라 文宗의 咸豐 7年(1857)頃に 비롯되었다³⁴⁾는 白茶는 茶芽에 白毛가 密生한 茶로서 그 製茶工程³⁵⁾은 다음과 같다.

茶葉 → 自然萎凋(自然醱酵) → 乾燥(日乾/烘焙)

福建省의 主產品인 白茶는 東南아시아에 사는 華僑들이 滌暑를 위한 清涼劑로 愛飲하고 있다.

白茶로는 福建省에 生産되는 白牡丹, 白毫銀針, 壽眉 등이 있는데, 그 中에서도 白毫銀針이 白茶中의 逸品이다.

우뚝 바늘과 같은 一寸 길이의 白茶를 茶碗에서 熱水로 우려낼 때는 茶身이 날날이 直立하여 上下로 交錯移動하는 奇妙한 茶이다.³⁶⁾

9) 紅茶

明代의 中期(1500年)頃に 비롯되었다는 紅茶는 強醱酵茶로서 그 製茶工程은 다음과 같다.³⁷⁾

茶葉 → 萎凋 → 揉捻 → 醱酵 → 乾燥

「紅湯紅茶」가 特色인 紅茶의 主產地는 安徽省, 江蘇省, 福建省, 湖北省, 湖南省, 廣東省, 廣西省, 四川省, 雲南省 等地이다.

10) 生産과 消費

위에서 살펴본 六大 茶類의 類別 生産比率과 地域別 消費傾向은 다음과 같다.

(1) 生産比率

『中國農業地理總論』(1980年 北京)의 「茶葉」項에 따르면 中國茶의 生産比率은 綠茶가 44%, 緊壓茶(黑茶系統)가 25%, 紅茶가 22%, 花茶(烘青茶)가 6%, 其他(白茶, 黃茶, 靑茶)가 3%이다.³⁹⁾

(2) 消費傾向

洪壽祥의 「茶餘話茶」라는 隨筆에 「北京人은 花茶를 喜歡한다. 江·浙에서는 旗槍이 偏愛된다. 海南에서는 紅茶를 嗜好한다. 福建·汕頭는 獨善 烏龍이요, 邊區의 牧民 사이에서는 黑茶가 普及되어 있다」고 적혀 있다.³⁹⁾

2. 韓半島의 六大 茶類

茶文化의 發祥地인 中國에서 起源된 六大 茶類의 加工과 利用法이 韓半島에 傳來된 史實을 살펴보고자 한다.

1) 新羅時代

新羅時代에는 唐나라에서 餅茶의 風習이 傳來되었던 것으로 보인다.

實例로 崔致遠(857~?)이 지은 雙溪寺의 眞鑑禪師 碑銘에는 唐나라에서 傳來된 固形茶가 보인다.

復有以漢茗爲供者則 以薪爨石釜 不爲屑而煮之曰 吾不識是何味 濡腹而已 守眞竹俗皆此類也⁴⁰⁾

그런데 위의 글에서 「漢茗」의 「茗」은 葉茶에 붙이는 慣用語,⁴¹⁾ 「以薪爨石釜」는 「돌솥에 쪄 삶듯이 삶았다」는 뜻으로서, 「삶 삶듯이 삶은 차는 葉茶」⁴²⁾라는 見解가 있다.

그러나 「龍鳳茗團」⁴³⁾이라는 團茶名도 있으므로 「茗」이 葉茶를 가리키는 專用語는 아닌 것이다.

그리고 「以薪爨石釜」는 「돌솥에 쪄 삶듯이 삶았다」는 뜻이 아니라, 「삶으로 돌솥에 불지피고」⁴⁴⁾라는 뜻이다.

만약 「돌솥에 쪄 삶듯이 삶았다」는 뜻이 되려면 原文이 「煮如煮薪石釜」로 바뀌어야 할 것이다.

이 碑銘에 관해서는 이미 鮎貝房之進(1864~1946)이 다음과 같이 分析하였다.

…眞鑑禪師가 참된 것을 지키고 俗된 것을 거스르는 性行을 말하고 있으므로 이것과 反對로 通俗은 末茶를 마셨다는 것을 알 수가 있다.⁴⁵⁾

또 文一平(1888~1939)도 다음과 같이 鮎貝房之進과 同一한 見解를 披瀝하고 있다.

…守眞하여 世俗에 어긴 記事는 곧 그 反面에 世

俗이 末茶를 飲用함을 意味함이다.⁴⁶⁾

그리고 諸岡 存(1879~1946)은 다음과 같이 보다 具體的인 意見을 提示하고 있다.

그처럼 朝鮮에서 옛날에는 陸羽의 「茶經」에 보이는 것과 같은 抹茶法이 傳해진 것인데 後에 얼마 안가서 가루내는 手續을 省略한 것 같다.⁴⁷⁾

위에서 말하는 陸羽의 「茶經」에 보이는 抹茶法이란 蒸靑法으로 만들어진 餅茶를 가리키는 것이다.⁴⁸⁾

한편 우리나라에서 傳承되는 錢茶, 靑苔錢을 新羅時代부터 飲用된 唐代 餅茶의 遺習으로 보는 見解가 支配的이다.

첫째로 中尾萬三(1882~1936)은 1925年 正月, 陶磁器研究次, 全羅南道 康津郡 大口面의 高麗靑磁窯趾를 踏査한 다음, 長興方面의 竹川里에서 直徑 1寸5分 가량에 一文錢狀의 錢茶를 目擊하였다.

그는 錢茶의 製茶道具와 製茶工程의 觀察이나 說明을 듣지도 않은채, 錢茶의 表面을 觀察하는 것만으로서, 錢茶야말로 陸羽의 「茶經」에 보이는 餅茶와 거의 같은 方法으로 만들어졌다는 것을 알아 내었다.

中尾萬三은 「이 茶야 말로 『茶經』에 나와 있는 唐代의 옛스러운 茶이다」라고 말하였다.⁴⁹⁾

둘째로 稻葉岩吉(1876~1940)은 한 研究에서 「이곳 半島에 殘存하는 固形茶인 靑苔錢야 말로 옛날 옛적 唐代로부터의 遺形으로서 歷史的으로는 最古의 것이리라고 믿는다⁵⁰⁾」라고 말하였다.

세째로 諸岡 存도 錢茶의 發見으로 陸羽의 「茶經」에 적힌 團茶의 製法, 煮法, 飲法을 비로소 理解할 수 있게 되었다면서,⁵¹⁾ 朝鮮에는 唐代의 製茶法이 保存되어 있고, 日本에는 宋代의 茶法이 傳해지고 있다고 하였다.⁵²⁾

그리고 餅茶는 朝鮮後期の 茶家들에게 있어서도 愛飲되었다.

例컨데 茶山 丁若鏞(1762~1836)은 「茶信契節目」에서

穀雨之日 取嫩茶 焙作二斤 立夏之前 取晚茶 作餅二斤 右葉茶一斤 餅茶二斤 與詩札同封⁵³⁾

이라며, 그가 18年間에 걸친 康津에서의 流配生活中 茶山艸堂에서 가르친 弟子(茶信契貝)들에게 當付하고 있다.

또 申緯(1769~1845)가 읊은 二首의 茶詩에도 餅茶인 龍脊茶餅과 寶林白芽가 보인다.

伊川人贈石鈔汲方科泉煮龍脊茶餅有作
石鈔烹茶眞餅香 銅瓶汲水佩聲鏘
勢形案牘欠伸頃 已過松風第二湯⁵⁴⁾

草衣次餘贈錦輪時音均甚佳 故更用原音句賦示
 時草衣爲其師玩虎大師 達三如塔
 乞銘詩於海居都尉 乞序文於餘
 而遺以四茶餅 卽其手製
 所謂 寶林白茅也 詩中并及之⁵⁵⁾

이러한 餅茶 以外에 唐나라의 末茶⁵⁶⁾와 葉茶⁵⁷⁾가 傳來되었다는 主張도 있다.

그런데 拙見으로서는 末茶나 葉茶(散茶)라는 茶名이 唐나라 陸羽의 『茶經』에 보이기는 하지만 그 製茶法과 煮茶法에 관해서는 『茶經』을 비롯한 如何한 文獻에서도 찾아볼 수가 없다.⁵⁸⁾

唐代에는 末茶나 葉茶가 盛行되지도 않았으며 餅茶外에는 末茶나 葉茶가 外國에 輸出되었다는 記錄도 없다. 設使 末茶나 葉茶가 唐나라에서 盛行되었다고 하더라도, 吸濕性으로 因한 變質의 脆弱性이 많기 때문에 長距離 輸送과 長期貯藏에는 不適合한 것이다.

아무튼 將次 羅唐間에 末茶나 葉茶를 주고 받았다는 記錄이나 遺物이나 傳說이 發見된다면, 末茶와 葉茶의 傳來說도 비로소 公信力을 갖게 될 것이다.

要 約

1979年 以前까지 차감(茶食品)의 分類에는 四種分類法, 六種分類法, 十種分類法이 通用되었다.

그러다가 1979年 以後부터는 茶의 化學的 成分에 依한 六大茶類의 分類法이 登場하였다.

韓半島에도 六大茶類의 傳來 與否와 製茶 및 飲茶 與否를 各 時代別로 考察함에 있어서, 新羅時代에 唐나라로부터 傳來된 綠茶인 餅茶의 風習은 現代까지 傳承되고 있다는 것이 確認되었다.

참고문헌

1. 金明培, 「韓國의 茶書」(서울: 探求堂, 1988), 490面.
2. 金明培, 「日本の 茶道」(서울: 保林社, 1987), 18~23面.
3. 金明培, 「茶道學」(서울: 學文社, 1987), 46~52面. 茶의 文化振興會(編), 「二一ハ才中國茶」(東京: 東洋醫學舍, 1985), 17~21面.
4. 力新(編), 「飲茶漫談」(台北: 國家出版社, 1972), 144~179面.
5. 林馥泉, 「茶的種類」(台北: 有記名茶出版社, 1981), 19~23面.
6. 陳棟, 「茶葉分類的理論與實際」, 「茶業通報」第1·2期(1979), 26面 以後.
7. 湖南農學院(編), 「茶葉審評與檢驗」(北京: 農業出版社, 1980).
8. 安徽農學院(編), 「製茶學」(北京: 農業出版社, 1980) 引用文, 林剛, 橋本 實, 「中國における茶の分類法について」第56回 講演要旨(日本熱帶農業學會, 1984), 14~15面.
9. 松下 智, 「中國의 茶」(京都: 河原書店, 1986), 149面.
10. 全完吉, 「차」, 「21세기 여성대백과」第6卷(1987), 147面.
11. 金明培, 「韓國의 茶書」224面.
12. 白牧, 「茶詩與茶詞」(台北: 常春樹書坊, 1984), 36面.
13. 陳祖燦, 朱自振, 「中國茶葉歷史資料選輯」(北京: 農業出版社, 1979), 257面.
14. 金明培, 前掲書, 235~252面.
15. 金明培, 「中國의 茶道」(서울: 明文堂, 1985), 178~183面.
16. 松下 智, 前掲書, 73~84面. 小川英樹, 矢島喜一, 「北陸地方における黒茶の製法と利用形態」, 「地方茶研究會報」第7號, (1982. 6), 31面.
17. 上掲書 87~91面.
18. 上掲書 91~93面.
19. 上掲書 94面.
20. 力新, 前掲書 149面.
21. 松下 智, 前掲書 95~96面.
22. 力新(編), 前掲書 135面.
23. 守屋 毅, 「お茶のきた道」(東京: 日本放送出版協會, 1981), 88面.
24. 守屋 毅, 前掲書 90面.
25. 茶の文化振興會(編), 前掲書 92面.
26. 莊晚芳 外, 「中國의 名茶」松崎芳郎, 荒井藤光 譯(東京: 「中國의 名茶」翻譯刊行會, 1982), 74面.
27. 橋本 實, 「茶の起源を探る」(京都: 淡交社, 1988), 128面.
28. 木下繁太郎, 「茶人の健康歲事記」, 「淡交」1970年 5月號, 40面.
29. 松下 智, 前掲書 100面.
30. 上掲書 12面.
31. 上掲書 100~101面.
32. 上掲書 12面. 上山春平, 佐々木高明, 中尾佐助, 「續・照葉樹林文化」(東京: 中央公論社, 1976), 6面.
33. 守屋 毅, 前掲書 90面.
34. 橋本 實, 前掲書 同面.
35. 守屋 毅, 前掲書 91面.
36. 橋本 實, 前掲書 同面.
37. 力新(編), 前掲書 169面.
38. 上掲書, 159~160面.
39. 「中國農業地理總論」引用文, 守屋 毅, 前掲書 76~77面.
40. 洪壽祥, 「茶餘話茶」引用文, 守屋 毅, 前掲書 92面.

40. 中樞院(編),「朝鮮金石總覽」(京城:朝鮮總督府, 1919), 70面.
41. 全完吉,“新羅時代の 飲茶俗 考察”,「韓國茶文化學會誌」創刊號,(1986. 2), 72面.
42. 全完吉,「韓國化粧文化史」(서울:悅話堂, 1987), 173面.
43. 鄭麟趾, 金宗瑞,「高麗史」卷之八, 72面.
44. 「韓國의 思想大全集」3(서울:同和出版公社, 1972), 52面.
45. 鮎貝房之進,「雜攷」第五輯(京城:朝鮮印刷株式會社, 1932), 349面.
46. 文一平,「湖岩全集」第二卷(京城:朝光社, 1939), 351面.
47. 諸岡存, 家入一雄,「朝鮮の茶と禪」(東京:日本の茶道社, 1940), 55面.
48. 金明培,「韓國의 茶書」, 同面.
49. 中尾萬三,“仁和寺御室御物目錄の陶器(追加)”,「大乘」第十二卷 第八號,(1933. 8), 22面 以降.
50. 稻葉岩吉,「朝鮮のお茶」(京城:朝鮮總督府, 1937), 10面.
51. 諸岡 存,「茶經評釋」外編,(東京:茶業組合中央會議所, 1937), 6面.
52. 諸岡 存,“朝鮮に於ける唐代團茶の發見”,「茶わん」第五卷,(1939. 7), 128面.
53. 金明培, 前掲書 18面.
54. 申緯「警修堂全黨」卷三, 8面.
55. 申緯, 上掲書 卷四十七, 12面.
56. 釋性愚,「茶道」(서울:한겨레出版社, 1981), 228面.
57. 全完吉,“新羅時代の 飲茶俗 考察”,「韓國茶文化學會誌」創刊號,(1986. 2), 70~72面.
58. 金明培,「韓國의 茶書」, 310面.