

『조선왕조실록』을 통해 본 한국의 차문화†

이상재¹⁾ · 정지훈^{2)*}

¹⁾부산대학교 한의학전문대학원 양생기능의학부, ²⁾경희덕소애한의원 원장

Korean Tea Therapy in 『The Annals of the Joseon Dynasty』

Lee Sangjae¹⁾ & Jung Jihun^{2)*}

¹⁾Division of Longevity and Biofunctional Medicine, School of Medicine, Pusan National University,
²⁾Kyunghee Duksoae Korean Medicine Clinic

Abstract

According to 『The Annals of the Joseon Dynasty』, we know that Korean ancestors confuse tea prescription with green tea. It makes cultural misunderstanding Tea doesn't mean green tea but tea prescription. It is caused that tea prescription has been called tea habitually in Korea. Korean don't drink green tea much. Instead, they have had a habit of drinking decoction of medicinal herbs and they called it tea. This habit has developed into Korean traditional tea culture.

In the palace in the Joseon Dynasty period, Ginseng tea was used in the tea ceremony. When the king had poor health or had a disease or was even on the eve of death, a royal physician tried to cure him by tea. They used about 30 kinds of tea according to 『The Annals of the Joseon Dynasty』 Such as ginseng tea, astragalus tea, ginger tea. Tea in Korea is not a drink but the way to cure a disease. Korean people usually get to drink decoction of other herbs instead of green tea. This became the basis of Korean traditional tea culture. We need to change a definition of Korean tea like this way and study about it much more.

With this research paper, Korean tea culture should be studied on more various ways and established itself as original and unique tea culture. On the basis of this studies, Korean tea brand can be famous in the world like Chinese tea or Japanese tea.

· 접수: 2013년 7월 30일 · 수정접수: 2013년 8월 19일 · 채택: 2013년 8월 20일

* 교신저자: 정지훈, 경희덕소애한의원, 경기도 남양주시 와부읍 덕소리 487-1 아이비타워8층
전화: 010-7130-7075, 전자우편: albino@khu.ac.kr

† 이 연구는 부산대학교 자유과제 학술연구비(2년) 지원으로 수행되었음

Key words : Tea Culture, Tea Therapy, Korean Tea, The Annals of the Joseon Dynasty, Ginseng tea

I. 서론

얼마 전 일본의 한 방송국에서 한국에 차 종류가 많은 이유를 알고 싶다고 필자에게 인터뷰¹⁾ 요청을 해왔다. 그들이 말하는 차는 차나무(Camellia sinensis L.)의 잎으로 만든 차를 의미하는 것이 아니었다. 오미자차, 모과차, 대추차, 인삼차, 울무차, 쌍화차 등으로 일본에서는 한방약이라고 불리는 것들을 한국에서는 차²⁾라는 이름을 붙여 마시는 것이 특이하게 생각되었던 모양이다. 실제로 우리나라에는 전통차, 대용차, 한방차 등으로 불리는 많은 종류의 차가 있다. 『식품공전』³⁾에서도 차를 ‘식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등을 가공하여 물에 침출해서 그 여액을 음용하는 기호성 식품’이라고 정의하고 있는데, 이와 같이 한국에서는 차의 의미를 넓게 사용하고 있다. 우리나라에 차의 종류가 많은 것과는 별개로 우리나라 사람들의 녹차 소비량은 의외로 적은 편이다. 최근에 발표된 통계자료에 따르면 1인당 연간 녹차 소비량이 일본 1150g, 중국 450g인데 비하

여 한국은 70g으로 현저히 적다.⁴⁾ 1인당 소비량 뿐 아니라 산업적인 면에서도 한국의 녹차는 세계 시장에 거의 알려져 있지 못하고 있는 실정이다.

우리나라의 이런 녹차가 아닌 차를 차라고 하는 독특한 한국차의 모습은 언제부터 시작된 것일까? 19세기 후반 한국을 방문한 이방인이 남긴 책속에 이와 관련된 내용이 나온다.

“이상스럽게 보일지 모르지만 조선의 농민들은 세계의 양대 차생산국인 일본과 중국의 중간에 살고 있는 동시에, 위도 상으로도 차의 생산권에 살고 있으면서도 차의 맛을 거의 모르고 있다. 향초는 거의 사용되지 않는데 이는 일본에서 커피를 마시지 않는 것과 그 정도가 같다. 구름이 직접 내려준 물중에서 조선 사람들이 가장 즐겨 마시는 것은 숭늉이다. 말린 인삼과 꿀 껍질 또는 새양(생강)을 섞어서 끓인 차는 잔치 때나 마시며, 이것을 만들 수 없을 때는 꿀을 쓴다. 그러나 전형적인 아일랜드인들의 경우와 마찬가지로 조선 사람들이 말하는 「차」라 함은 무엇을 섞어서 달인 것을 의미한다.”⁵⁾

이 당시에도 조선 사람들은 중국이나 일본과

1) NHK <아시안 뷰티>라는 프로그램에서 JLPGA에서 활약 중인 이지희프로가 경기 중에 오미자차와 구기자차를 마시는 것이 좋은 성적의 비결이라고 소개하고, 나아가 한국차에 대한 정보를 취재하였다. 취재일자: 2012년 8월 29일.

2) 본 논문에서의 ‘차’의 의미는 상술한 식품공전의 정의를 포함하는 ‘물에 담궈 우려내서 마시는 모든 것’을 의미한다. 차나무잎을 우려마시는 것과 구분하기 위하여 차나무잎을 우려낸 것은 ‘녹차’라고 표현하고자 한다.

3) 식품의약품안전청. 『식품공전』. 2011.

4) 하동녹차연구소. ‘위기에 놓인 한국 차산업, 해법은 무엇인가’ (경남도민일보 2012년 3월 29일).

5) W.E.그리피스. 신복룡 역. 『은자의 나라 한국(1882)』. 집문당. 1985. 이성우. 『한국식품문화사』. 교문사. 1984:249-263.의 내용을 바탕으로 찾았다.

는 달리 녹차를 거의 마시지 않는 대신 송늬이나 인삼, 꿀피, 생강, 꿀 등을 녹차대용으로 사용하고 있었음을 알 수 있다. 그리고 조선 사람들은 무엇을 섞어서 달인 것을 차라고 한다는 대목에서 한국에 차의 종류가 많은 이유가 한국 사람들의 언어습관에서 기인한다는 사실도 알 수 있다.

한국의 차문화에 대한 연구는 다양하게 전개되어 왔다. 諸岡⁶⁾, 문⁷⁾, 김⁸⁾, 이⁹⁾, 정¹⁰⁾ 등은 조선의 녹차문화의 쇠퇴원인을 송유억불정책, 송늬문화, 연초(煙草)와 막걸리의 성행, 과도한 차세, 가난과 기근 등에 기인한다고 하였다. 또한 이¹¹⁾, 이¹²⁾ 등은 옛 문헌 속의 음청류 연구를 통해 우리의 전통음료를 순다류, 유사다류, 탕류, 장류, 숙수류, 미음류, 미식류, 식혜류, 수정과류, 화채류 등으로 분류하고, 150여 가지의 전통음료를 정리하고 분석하였다. 이¹³⁾, 김¹⁴⁾, 조¹⁵⁾ 등은 약차에 대한 연구를 통해 전통적으로 사용되어 온 약차들을 발굴하였다.

이들 연구들이 한국의 다양한 차문화에 대한 개괄적인 분석과 해석을 내놓고 있다. 본 논문에서는 이들 연구의 내용에 바탕하면서 『조선

왕조실록』에 나와 있는 ‘차’¹⁶⁾를 분석하여 이것이 앞서 말한 한국의 독특한 차문화의 근원이 됨을 밝히고자 한다. 또한, 한국의 차문화 연구가 현상 파악이나 역사적 맥락의 이해 차원을 벗어나 한국의 독창적인 차문화 정립을 위한 보다 생산적인 방향으로 나아갈 필요성을 제기하고자 한다. 이를 위하여, 『조선왕조실록』의 차의 종류를 살펴보고, 차의 쓰임을 분석한 후 이들 차가 지니는 의미를 파악해 보고자 하였다. 이를 통하여 독창적인 한국차의 정통성을 찾아낼 수 있을 것이다.

II. 본론

1. 『조선왕조실록』에 나오는 차

조선왕조실록에는 30여종의 차가 90차례 정도 나온다.¹⁷⁾ 시기적으로는 중종 때 오미자차와 상지차가 처음 나온 이후에 영조, 정조, 순조 때 가장 많은 종류의 차가 등장한다. 차로 만들어진 재료로는 인삼, 황기, 석창포, 복령, 꿀피, 계

6) 崔震甲. 朝鮮茶文化の衰退原因に關する一考察. 日本語文學. 2011:49:329-347.에서 재인용.

7) 신미경. 조선시대 차문화. 전통문화 논총. 2012:10:4-23.에서 재인용.

8) 김운학. 『한국의 차문화』. 현암사. 1983:17-18.

9) 이성우. 『한국식품문화사』. 교문사. 1984:249-263.

10) 정영선. 『한국차문화』. 너럭바위. 2007:174-175.

11) 이효기, 두연희. 한국 음청류의 분석적 연구. 文化財. 1991:24:225-268.

12) 이철호, 김선영. 한국의 전통음료에 관한 문헌적 고찰. 한국식문화학회지. 1991:6(1):43-54.

13) 이소영. 조선시대 약용차에 대한 고찰. 남도민속연구. 2008:17:243-267.

14) 김종오. 조선시대 약차 연구. 경희대학교 대학원 박사학위논문. 2010.

15) 조기정, 이순욱. 전통 향약차(香藥茶) 고찰. 한국차학회지. 2011:17(1):1-7.

16) ‘○○茶’의 형태로 등장하는 명칭들 중에 의서에 기재된 입장에서 효능이 검증된 처방들을 이르는 말에서 ‘차약처방’이라는 말을 사용하기도 한다. (김종오, 김남일, 전통차약처방의 복원을 위한 문헌조사. 한국 의사학회지. 2007:20(1):96-111.)

표 1. 『조선왕조실록』에 나오는 차

차의 종류	태조	정조	태종	세종	문종	단종	세조	예종	성종	연산	중종	인조	명종	선조	광해	인조	효종	현종	숙종	경종	영조	정조	순조	현종	철종	고종	순종	빈도
인삼차														1	1			2	1	2	13	6	1					27
황기인삼차																	1											1
인삼석창포차																							3					3
삼령차																					3		2					5
삼골차																					1		4					5
향골차																					1							1
계골차																					3							3
강골차																					1		3					4
굴강차																					1							1
강차																					3							3
담강차																							1					1
강계차																						1						1
오미자차											1										1							2
금은화차																							5					5
목통차																							2					2
송절차																						11						11
소엽인동차																						1						1
인동차																							1					1
향유전차																						1						1
상지차											1												1					2
사미차														1														1
연육차																							1					1
금은화산사차																							1					1
산사차																							1					1
사과차																							1					1
사길차																							1					1
죽여등심차																							1					1
죽엽차																						1						1
가배차																										2		2
횃수 합계											2			2	1			3	1	2	38	10	29			2		90

피, 생강, 오미자, 금은화, 목통, 송절, 소엽, 인동, 향유, 상지, 오가피, 연육, 산사, 사과락, 길경, 죽여, 등심, 죽엽 등이 있다. 지금도 시중에서 판매되고 있는 인삼차, 굴피차, 오미자차, 계피차, 소엽차, 도라지차 등은 오랜 역사를 가진 차라고 할 수 있다. 주로 한두 가지의 약재로 구성된 차가 많았으나 송절차¹⁸⁾와 같이 한약 처방

을 차로해서 마신 경우도 볼 수 있다.

2. 조선의 풍습은 녹차를 마시지 않는다.

한국의 차문화에 대한 전반적인 고찰은 여러 번 시도 되었다. 이들의 공통된 의견은 고려시

17) 표 1에 수록된 차의 통계는 조선왕조실록(<http://sillok.history.go.kr>)을 전체 검색하여 ‘○○茶’의 형태로 나오는 것을 찾아서 각 왕별로 나온 횃수를 집계한 것이다.

18) 송절과 오가피를 주재료로 만든 소주로 영조의 각기병치료에 사용되었다. 술이지만 차의 이름을 가진 차약처방이다.

대에 융성했던 녹차문화가 조선시대로 오면서 쇠퇴하게 되었다는 것이다. 쇠퇴의 원인으로는 주로 송유억불정책과 과도한 차의 주구(誅求)로 인한 차 산업의 붕괴, 식후에 송늪을 마시는 문화, 연초나 막걸리 등의 녹차 대용품 성행, 가난과 기근으로 끼니 해결의 절박함 등을 지적하고 있다. 조선시대 녹차문화의 쇠퇴와 연관된 내용이 『조선왕조실록』에 나오는데 첫 번째는 세종과 시강관(侍講官) 김빈(金鑓)이 경연에서 나눈 대화이다.

경연에 나아가 강(講)하다가 차를 전매하는 법[推茶法]에 이르러 임금이 말하기를, “중국에서는 어찌하여 차를 그렇게 좋아하는데, 그의 단속을 엄히 하는가. 우리나라에서는 대궐 안에서도 차를 쓰지 아니하니, 좋아하는 것이 서로 달라서 이러하였다.”하니, 시강관 김빈이 아뢰기를, “중국 사람은 모두 기름진 고기를 먹으므로, 차를 마셔서 기름기가 빠져 내려가게 하려는 것이며, 또한 보통 때에 손님을 접대할 때에도 반드시 차를 먼저 내고 나중에 술을 들여옵니다.” 하였다.¹⁹⁾

두 번째는 선조가 중국의 사신과 나눈 대화의 내용이다.

“귀국에는 차(茶)가 있는데 왜 채취하지 않는가?”하고는, 좌우를 시켜 차를 가져오라고 하여 보여주며 “이것은 남원(南原)에서 생산된 것인데 그 품질이 매우 좋다. 그런데 귀국 사람들은 무엇 때문에 이것을 마시지 않는가?”하기에, 내가 “우리나라는 풍습이 차를 마시지 않는다.”고 하였다.²⁰⁾

세종은 대궐 안에서도 차를 쓰지 않는다고 하고, 선조는 더 나아가 우리나라 사람들은 풍습이 녹차를 마시지 않는다고 이야기 하고 있다. 『조선왕조실록』의 이러한 기사는 조선 초기부터 중기에 이르기까지 조선에서 녹차가 거의 사용되어지지 않았음을 말해준다. 이러한 전통은 조선 후기까지 이어지는데 그 근거로 19세기 말에 한국을 방문하고 쓴 이사벨로 버드 비숍의 『한국과 그 이웃나라들(1897)』의 내용을 통해 알 수 있다.

한국인이 술을 좋아하는 첫 번째 원인은 아마 도시에서조차도 차를 사용하는 일이 거의 전무하다는 것과 사치스러운 청량음료들이 거의 알려져 있지 않기 때문인 듯하다. 아마도 식수로 쓰는 물이 훌륭해서 대부분 그냥 먹을 수 있는 탓일 것이다. 농부들은 식사 후에 뜨거운 송늪을 마시며, 꿀물은 사치품으로 생각하고, 잔치 같은 경우에는 꿀꺽질이나 생강에서 우려낸 액체를 마신다. 꿀꺽질을 말리는 것은 한국 주부들의 큰 일 중의 하나이다. 모든 초가집 지붕에는 말린 꿀꺽질들이 고드름처럼 매달려 있다.²¹⁾

조선시대 사람들이 차를 마시지 않는 이유에 대하여 자신의 시각에서 설명을 하고 있는데, 꿀꺽질과 생강을 우려낸 액체를 마신다는 부분에서 이미 백성들 사이에 이런 독특한 차에 대한 인식이 많이 광범위해졌고 이 또한 하나의 문화현상으로 자리 잡고 있음을 알 수 있다. 조선시대 사람들이 녹차를 마시지 않는 풍습은 시간이 지나면서 새로운 차문화를 만들어 내었다. 인삼, 꿀꺽질, 생강, 꿀 등을 차로 마시는 문화가 그것이다. 이러한 문화는 조선시대의 녹차문화 쇠퇴와 함께 자연스럽게 새로운 한국차의 모습으로 자리 잡게 되었을 것이다.

19) 『조선왕조실록』, 세종 12년 12월 8일.

20) 『조선왕조실록』, 선조 31년 6월 23일.

21) 이사벨라 버드 비숍. 이인화 역. 『한국과 그 이웃 나라들(1897)』. 살림출판사. 1994.

3. 인삼차로 다례를 행하다.

『조선왕조실록』에서 다례(茶禮)는 태종실록에 ‘임금이 태평관에 납시어 사신들과 더불어 다례를 행하였다’²²⁾는 내용에 처음 등장한 이후에 순종에 이르기까지 2000여 번 이상 나온다. 임금이 행한 행사 중에 상당히 잦은 행사였고, 중요한 행사 중 하나였음을 알 수 있다. 『조선왕조실록』에 다례를 행하는 순서나 다례 때 사용한 차의 종류를 세세히 언급하고 있지는 않기 때문에 매번 어떤 종류의 차가 사용되었는지 알기는 어렵다. 다만 광해 11년과 정조 23년에 인삼차를 가지고 다례를 행한다는 기록이 있다.

광해군 때 다례를 행할 때 쓰는 인삼차에 대하여 사용원이 왕에게 보고하는 내용이 있는데, 다음과 같다.

사용원이 아뢰기를, “오늘 차관을 위한 다례를 행할 때에, 접대소에서 올리는 인삼차를 마땅히 사전에 준비하여 기다렸어야 하는데 다례를 거행할 때에 즉시 올리지 않았을 뿐만 아니라 병에 든 분량이 석 잔에도 차지 않아 어전에 올리는 것은 부득이 꼴물로 바꾸어 올렸으니, 매우 경악스럽습니다. 접대소 당상관을 추고하고 낭청은 엄중하게 추고하소서. 그리고 병에 담을 때에 본원의 색낭청이 직접 시찰하지 못하여 사고를 일으켰으니 잘못한 바가 없지 않습니다. 아울러 추고하소서.”하니, 윤허한다고 전교하였다.²³⁾

다례를 행할 때 쓰는 인삼차의 준비가 제대로 되지 않았고, 그로 인하여 다례를 치를 때 다른

문제가 연이어 발생하여 곤란한 상황이 발생하였기에 접대소의 관리를 벌하라는 사용원의 제안에 광해군이 허락을 하는 내용이다.

정조 때에는 다례에서 사용하는 인삼차와 그 대용품에 대하여 나는 대화의 내용이 나온다.

영접도감(迎接都監)의 당상 조진관(趙鎭寬)이 아뢰기를, “칙사를 맞아들이고 보내면서 다례(茶禮)를 행할 때 매번 인삼차를 쓰고 있는데, 인삼이 진귀한 식품이기는 하지만 일단 늘 마시는 차가 아니기 때문에 그 맛을 알지 못해 거꾸로 좋아하지 않는 경우가 생깁니다. 올 봄에 다례를 행할 때 직접 본 것을 가지고 말하더라도, 객사(客使)가 차잔을 받아 들고 한 번 맛보더니 마시지를 않았으니, 그 뜻을 알만합니다. 만약 품질이 좋은 다른 차를 가져다 쓰면 온당하게 될 듯싶으니, 이렇게 하는 것으로 규정을 정하도록 하소서.”하니, 따랐다.²⁴⁾

인삼차를 다례에서 쓰면 그 맛 때문에 생기는 문제가 있다고 다른 차를 쓰자고 제안하는 내용이다.

위의 두 기사 내용으로 미루어 왕실의 접빈 다례에 인삼차를 쓰고 있음을 알 수 있다. 조선시대 궁중 다례에 사용된 차는 인삼차가 주를 이루었고, 이외에 작설차는 물론 생강차도 사용되었다.²⁵⁾ 이러한 전통은 오늘날의 한국 다도에서 꽃차와 같은 대용차의 활용으로 이어지고 있다고도 볼 수 있을 것이다. 예로부터 녹차 이외의 차를 다도나 다례에 사용하였다는 사실은 한국차의 독창성을 잘 드러내준다.

22) 『조선왕조실록』, 태종 1년 2월 14일.

23) 『조선왕조실록』, 광해군 11년 8월 5일.

24) 『조선왕조실록』, 정조 23년 12월 27일.

25) 우숙희. 朝鮮時代 宮中賓禮宴享과 茶禮果盤에 대한 고찰. 한국차학회지. 2011;17(3):1-7.

4. 탕을 차라고 하다.

우리나라에 차 종류가 많은 것은 탕(湯)과 차를 구분하지 않고 쓰는 언어습관에서도 기인한다. 쌍화탕을 쌍화차라고 하는 것과 같이 탕과 차를 혼용해서 쓰고 있는 경우가 많다. 『조선왕조실록』에 이에 대한 내용이 나오는데, 선조임금과 중국사신 양경리 간의 대화 중에 양경리가 지적하는 내용이다.

“귀국에서는 인삼차를 마시는데 이것은 탕(湯)이지 차가 아니다. 그것을 마시면 마음에 번열이 생기므로 마음이 상쾌해지는 차를 마시는 것만 못하다. 귀국의 배신(陪臣)들이 차를 마신다면 마음이 열리고 기운이 솟아나서 온갖 일들을 잘할 수 있을 것이다.”하고는, 이어 나에게 차 두 봉지를 주었는데, 이는 당신도 차를 마시면 일을 잘할 수 있을 것이라는 뜻으로 깨우쳐 주려는 것처럼 보였다.²⁶⁾

조선에서 마시는 인삼차가 차가 아니라 탕이라고 지적하며 중국의 차를 마실 것을 권유하는 내용이다. 인삼을 끓인 물을 인삼탕이라고 하지 않고 인삼차라고 하는 것이 중국 사람이 보기에 어색하게 느껴졌던 모양이다. 『조선왕조실록』에서는 탕과 차를 섞어 사용하고 있다. 오미자탕이라고 하는 곳도 있고 오미자차라고 하는 곳도 있으며, 매화차를 매화탕이라고 한 부분도 있다.²⁷⁾

이는 차나무의 잎이 아닌 다른 것을 차라고 부르는 풍습이 조선에는 있었던 것을 의미하는 것으로 이러한 지적은 후대에도 보이는데, 정약

용의 중국어와 우리말 어휘 탐구서인 『아언각비』에 나오는 차에 대한 부분이다.

차란 겨울에 푸른 나무다. 육우(陸羽)의 『다경(茶經)』에는 첫째로 차(茶), 둘째 가(檟), 셋째로 설(設), 넷째로 명(茗), 다섯째로 천(蒨)이라 했는데 본디 이것은 초목의 이름이요 음료의 이름이 아니다. 우리나라 사람들은 ‘차’자를 탕약, 환약, 고약, 음료처럼 각종 약물 가운데서 단조롭게 달이는 것을 차라고 부른다. 생강차, 굴피차, 모과차, 상지차, 송절차, 오과차라고 하여 습관적으로 항상 쓰는 말이 되었는데, 이것은 잘못이다. 중국에는 이런 법이 없는 듯하다. 이동(李洞)은 시에서 이렇게 말했다. “숲속 골짜기로 은자를 초대해 놓고, 시를 읊으며 백차(柏茶)를 달인다.” 송나라 시에는 이런 것이 있다. “한 잔 창포차(菖蒲茶)요 몇 개의 사탕 떡이다” 육우는 시에서 이런 말을 했다. “차가운 샘물이 절로 창포 물처럼 되니, 불을 피우고 한가로이 감람차(橄欖茶)를 달인다.” 이는 다 차 냄비 속에 측백 잎, 창포잎, 감람잎 등을 섞어 끓이기 때문에 차라고 이름한 것이지, 한 가지 특별한 것만 달인다고 해서 차라는 이름을 함부로 붙인 것은 아니다.²⁸⁾

정약용은 차가 들어 있지 않고 약물만을 단조롭게 달인 것을 차라고 하는 우리의 언어습관을 잘못되었다고 말하고 있다. 하지만 이것이 중국과 어법이 다르기 때문에 잘못되었다고 하기 보다는 오히려 처방 구성이 단조로운 약물을 달여 차라고 하는 차약처방의 전통을 한국차의 독특한 모습으로 받아들이는 것이 옳을 것이다.

26) 『조선왕조실록』, 선조 31년 6월 23일.

27) 『조선왕조실록』, 중종 39년 11월 5일의 기사에 “심열과 갈증이 아직 없어지지 않았으므로 소시호탕을 들였습니다. 또 전혀 수라를 못 드시고 울무죽만 드십니다. 매화탕(梅花湯)과 상지다(桑枝茶)도 열을 다스릴 수 있기 때문에 언제나 드립니다.”라고 하여 탕과 차를 혼용하여 쓰고 있는 모습이 나온다.

28) 송재소 외, 『한국의 차 문화 천년 2』, 돌베개, 2009:70-71에서 재인용

5. 차로 몸을 보하다.

구글에서 ‘Korean Tea’를 검색해보면 연관 검색어로 가장 빈도가 높은 것이 인삼차다. 그만큼 외국에도 많이 알려진 차가 인삼차다. 조선왕조실록에도 가장 여러 번 나오는 차는 인삼차다. 삼차(蔘茶) 24번, 인삼차(人蔘茶) 2번, 삼차(參茶) 1번, 인삼차(人參茶) 2번, 모두 29번 나온다.²⁹⁾ 이외에 인삼에 다른 재료를 배합해 만든 삼령차, 삼굴차, 인삼황기차, 인삼석창포차, 사미차 등에 대한 언급도 있다. 선조 때 처음 나오고 영조 때 가장 많이 나온다.

인삼차의 용례를 살펴보면 인삼차는 주로 몸을 보하려는 목적으로 사용되었음을 알 수 있다. 인삼차의 쓰임을 살펴보면 다음과 같다. 먼저, 영조의 허약을 보충하기 위하여 인삼차를 쓰려했다는 내용이 있다.

이때 환후가 날로 위중해져 가므로, 임금이

기품(氣稟)이 본디 청약(淸弱)하다 하여 삼다(蔘茶)를 쓰려 하였다.³¹⁾

영조의 왕비가 원기가 부족한 증상을 보이자 계속해서 인삼차를 복용하게 했다는 내용도 있다.

곤전(坤殿)이 피를 토한 것으로 인하여 원기(元氣)가 갑자기 가라앉았는데, 연달아 삼다(蔘茶)를 올렸다.³²⁾

비슷한 시기에 동조(대비)의 질병이 원기의 가라앉음에서 유래한 것이니 인삼차를 복용하게 하여 치료를 해야 한다는 주장이 실려 있다.

동조의 환후는 담증(痰症)이 있음으로 인하여 원기(元氣)가 갑자기 가라앉은 것이었다. 인하여 삼다(蔘茶)를 달이도록 명하고, 잇달아 올리게 하였더니 차츰 조금 효과가 있었다.³³⁾

표 2. 『조선왕조실록』에 나오는 인삼차와 인삼이 들어간 차

蔘茶	현종개수(3), 숙종(1), 경종수정(1), 영조(13), 정조(6)
人蔘茶	광해군일기 중초본(1), 순조(1)
參茶	경종(1)
人參茶	선조(1)
蔘苓茶	영조(3), 순조(2)
蔘橘茶	영조(1), 순조(4)
人蔘黃耆茶	현종(1)
人蔘石菖蒲茶	순조(3)
四味茶 ³⁰⁾	선조(1)

29) 표 2의 통계는 상술한 표 1의 차 중에서 人蔘, 蔘, 參등의 글자가 들어간 것을 가려내어 분류한 것이다.

30) 진피, 맥아, 인삼, 호두 등의 재료를 같은 양을 넣고 물에 끓여 낸 것을 말한다. 혹은 호두를 빼고 생강이나 대조를 넣기도 한다. 사미차에 반하를 가한 것을 오미차라고 한다.

31) 『조선왕조실록』, 영조 4년 11월 8일.

32) 『조선왕조실록』, 영조 33년 2월 14일.

33) 『조선왕조실록』, 영조 33년 2월 27일.

현종 때는 황기인삼차가 보하는 효과가 있으며 다른 탕제와 함께 겸하여 복용하면 더 좋은 효과를 볼 것이라는 주장이 실려 있다.

“크게 보(補)가 될 효험으로는 지금 드시고 계시는 황기인삼차(黃芪人蔘茶)보다 더 좋은 것이 없겠으나, 만일 탕제(湯劑)를 겸해 드신다면 효험이 반드시 배로 나타날 것이다.”³⁴⁾

현종의 다른 기사에는 임금의 피로한 증상에 인삼차를 복용하게 했다는 내용이 실려 있다.

상이 복부가 뻥기고 아픈 증세는 조금 덜했으나 점점 더 피곤을 느껴 인삼차를 계속 들었고, 비국 제신들을 인견하려다가 자력으로 할 수가 없어 후일 와서 대기하도록 명하였다.³⁵⁾

이처럼 몸이 약하다거나, 원기가 부족해 졌다거나, 피곤하다거나, 맥이 약하거나 할 때에 보하는 것을 목적으로 인삼차를 사용하였으며, 때에 따라서는 황기, 굴피, 복령 등 효과를 높이는 재료를 더해 만든 인삼황기차, 삼굴차, 삼령차 등을 사용하였음을 알 수 있다.

또한 임금의 임종 시에도 급박한 상황을 개선시키기 위하여 인삼차를 복용하게 했다는 기록이 있다. 현종, 숙종, 경종, 정조, 순조 등 여러 임금의 승하하기 몇 일전부터 승하하는 날까지 기사에 인삼차가 등장하는데 승하하기 직전까지 인삼차를 복용하였음을 알 수 있다. 영조의 승하 시에도 계굴차와 강굴차를 올렸다고 되어 있다. 『조선왕조실록』에서 인삼차는 죽어가는 생명 앞에서 마지막으로 시도하는 구급의 목적으로

로 사용되었던 것이다.

6. 약과 함께 차를 마시다.

『조선왕조실록』에서 차는 주로 약과 함께 사용되는 경우가 많았다. 환약이나 탕제와 함께 차를 올리는 경우가 많았고, 차를 먼저 쓰고 그 다음 약을 쓰는 경우도 있으며, 차를 음료처럼 상복하기도 한다는 내용도 나온다.

첫 번째는 차와 약을 겸하는 경우이다. 병을 치료하는 처방과 함께 나오는 차의 종류는 18가지 정도이다. 약원에서 약을 처방할 때 차를 겸하는 경우가 많았음을 의미한다. 주로 청심원, 소합원, 안신환 등과 같은 환약이 많았다. 이 때 차는 약의 효과를 도와주는 치료보조제의 의미로 사용되었다.³⁶⁾

그리고 아래의 기사 내용을 보면 차와 약을 함께 올리는 것이 어느 정도는 관행으로 되었을 것으로 생각된다. 선조 때 약과 차를 함께 쓰는 허준을 비판하는 내용이 있다.

전교하였다. “사탕원(砂糖元)을 들이자마자 또 사미다(四味茶)를 청하니 내일은 또 무슨 약과 무슨 차를 계청하려고 하는가. 의관(醫官) 중에 허준(許浚)은 실로 의술에 밝은 양의(良醫)인데 약을 쓰는 것이 경솔해 신중하지 못하다. 이러한 뜻을 알고서 처방하지 않아선 안 된다.”³⁷⁾

순조 때의 기사에는 병이 많이 좋아졌으니 탕제와 다음을 올리지 말 것을 명하는 내용이 실려 있다.

34) 『조선왕조실록』, 현종 10년 11월 22일.

35) 『조선왕조실록』, 현종 15년 8월 7일.

36) 표 3에 수록된 처방들은 표1의 차들이 나오는 기사 중에서 처방이 병기된 것들을 뽑아서 정리한 것이다.

37) 『조선왕조실록』, 선조 40년 12월 3일.

표 3. 차와 함께 복용한 처방

인삼차	청심원 소합원, 가미군자탕, 보중익기탕
향귤차	여곽탕(茹藿湯)
계귤차	건공탕, 백비탕
강귤차	청심환
담강차	청심환, 소합원
오미자차	인삼강활산
금은화차	안신환, 우황고
목통차	안신환
인동차	대안신환, 충과병
향유전차	경옥고
상지차	매화탕, 청심온담탕
사미차	사탕원(砂糖元)
연육차	안신환
산사차	가미강활산
사과차	해기음
사길차	가미강활산
죽여등심차	용뇌안신환
죽엽차	청신환, 패모환

약원에서 입진하였는데, 의관 홍면겸(洪勉謙)·김시중(金時中)에게 진찰하라고 명하였다. 홍면겸이 아뢰기를, “수두(水痘)의 증세가 꽤히 수렴(收斂)하는 경사가 있습니다.”하고, 김시중은 말하기를, “제절(諸節)이 한결같이 평순(平順)해지니 오늘은 탕제(湯劑)와 다음(茶飲)을 만들어 올릴 필요가 없습니다.”하니, 이어서 약원에서 윤직(輪直)하라고 명하였다.³⁸⁾

두 기사 내용이 모두 약을 쓰면서 차를 같이 마시는 복약법이 상당한 관행처럼 이루어졌음을 파악할 수 있는 내용이다.

두 번째는 약을 쓰기 전에 먼저 차를 마시게 하는 경우이다. 탕제를 복용하기 전에 차를 먼저 마셔 약을 복용하는데 도움을 주는 방법을

사용하였다. 이는 두 가지의 측면에서 행하여졌다. 하나는 비교적 가벼운 증상에는 약 대신 차를 쓴다는 의미이며, 다른 하나는 주증상을 치료하기 전에 부증상을 없애기 위한 것이다. 아래 순조의 기사에 발진에 탕약을 쓰기 전에 금은화와 산사로 차를 먼저 만들어 사용하였으나 차도가 없자 약을 처방하는 내용이다.

임금이 말하기를, “그저께부터 처음으로 발진하였는데, 몸에도 많이 있으며, 혹은 크고 혹은 작은 것이 다리·발 부분에 많이 발진하였다.”하고, 금은화(金銀花) 두 돈종과 산사육(山查肉) 한 돈종으로 차(茶)를 만들어 들이라고 명하였다. <다음날> 약원(藥院)에서 입진(入診)하였다. 의관 이유감(李惟鑑)이 아뢰기를, “맥박의

38) 『조선왕조실록』, 순조 1년 11월 22일.

증후(症候)가 어제와 비교하여 맥이 뛰는 수가 조금 더하며, 홍역의 과립(顆粒)이 어제와 비교하여 불그스름한 윤기가 있습니다.”하니, 임금이 말하기를, “다리 부분에도 발진한 곳이 있는데, 많고 적은 것은 등의 부위와 같은 듯하다.”하고, 승마갈근탕(升麻葛根湯)에다 금은화(金銀花)와 산사육(山查肉)을 가미하여 달이어 들이라고 명하였다.³⁹⁾

정조의 기사 중에 정조가 어머니의 탕제를 올리기 전에 가벼운 외감 증상을 치료하기 위하여 먼저 소엽인동차를 올리는 문제에 대하여 이야기를 하는 내용이 있다.

약원(藥院)이 문안을 드리니, 하교하기를, “자전의 탕제(湯劑) 문제로 말하면, 바야흐로 한창 바깥 기운을 쫓았으므로 소엽인동차(蘇葉忍冬茶)를 쓰고 있는데, 약간 회복된 뒤에 탕제를 올리는 것이야 어찌 경들의 말을 기다려서 드시도록 권하겠는가.”하였다.⁴⁰⁾

세 번째는 약을 차처럼 마시는 경우이다. 차 약처방을 가까이 두고 수시로 마시면서 상복하고 있는 모습도 실록에는 많이 보인다. 일종의 약이지만 수시로 마신다는 면에서 차처럼 마신다고 이야기 하는 듯하다. 선조의 기사에는 생맥산을 차처럼 마시게 하는 내용이 나온다.

약방(藥房)의 의관이 입진하고서 아뢰기를, “만약 지금 잠시라도 조섭(調攝)을 소홀히 하신다면 뒷근심이 더욱 깊어질 것입니다. 삼선고(三仙糕)와 꿀물을 함께 드시고 번열이 오르거나

괴곤하실 때는 생맥산(生脈散)에 사탕(砂糖)을 가미(加味)하여 차(茶)처럼 마시고, 또 우유는 기혈을 보양하여 열과 갈증을 없애며 생마죽[生薯蕷粥]은 원기를 돕는 것이니 이를 모두 자주 드소서.”하니, 아뢴 대로 하라고 답하였다.⁴¹⁾

또 선조의 다른 기사에는 다른 탕약을 복용하면서 맥문동과 오미자로 차를 만들어 마실 것을 권하는 내용이 있다.

약방이 아뢰기를, “또 갈증이 날 때에는 사백산(瀉白散)에다 맥문동(麥門冬) 1전(錢)과 오미자(五味子) 9립(粒)을 가미하여 끓여서 차를 만들어 드셔야 하겠기에 감히 아뢰입니다.”⁴²⁾

이상에서 본 바와 같이 『조선왕조실록』에서 차는 몸을 보하거나 치료의 목적으로 사용되고 있음을 쉽게 발견할 수 있다. 또한, 차는 환약이나 탕제와 함께 치료효과를 배가하는데 사용되기도 하였고, 늘 가까이에서 건강을 유지시켜주는 보조 수단으로서 상용되었음을 알 수 있다.

III. 결론

『조선왕조실록』에는 30여 종의 차가 소개되어 있는데 여기서의 차는 녹차가 아니며 이는 조선시대 차 문화의 특징을 잘 보여준다. 당시 궁중에서는 인삼차로 다례를 행하였는데 명칭에 있어서 ‘인삼탕’이 아니라 ‘인삼차’라는 것을 분명히 하고 있다. 인삼차는 건강유지와 질병치료 뿐만 아니라 임금의 임종 시와 같은 구급상

39) 『조선왕조실록』, 순조 1년 11월 19일.

40) 『조선왕조실록』, 정조 13년 10월 12일.

41) 『조선왕조실록』, 선조 8년 2월 25일.

42) 『조선왕조실록』, 선조 34년 5월 1일.

황에도 사용되었다. 또한 질병을 치료할 때 마시는 탕제(湯劑)와 차를 함께 마시는 복약법도 많이 활용되었다. 단순히 음료로서의 차가 아니라 건강을 관리하고 병을 치료하는 방법으로 이용된 것이다. 이는 한국에서 녹차가 아닌 다른 재료를 우려내어 마시는 것을 차라고 하는 한국만의 독창적인 차를 만들어내는 모태가 되었다.

그간 차계에서 대용차라는 이름으로 차를 대신하여 불러 왔던 것들이 한국에서는 바로 차였다. 그렇기 때문에 지금도 그 전통이 이어져 다양한 형태로 발전하고 있는 것이다. 한국차에 대한 정의를 이와 같이 바꿀 필요가 있으며 더 많은 연구가 있어야 할 것이다.

본 논문을 계기로 필자는 한국의 차 문화가 보다 다양한 측면에서 연구되어져 우리나라만의 독창적인 차문화를 정립하고, 중국차(Chinese Tea)나 일본차(Japanese Tea)처럼 세계 속에서 ‘한국차(Korean Tea)’의 브랜드를 구축해 나갈 수 있기를 기원한다. 경쟁력 있는 한국차는 어찌면 수백 년 동안 우리나라 사람들의 삶속에서 ‘몸에 좋은’이라는 인식과 결합되어 다양한 형태로 발전해 온 우리 고유의 차인 것이다.

참고문헌

1. 국사편찬위원회. 조선왕조실록(<http://sillok.history.go.kr>)
2. 한국한의학연구원. 한의학지식정보자원웹서비스(<http://jisik.kiom.re.kr>)

3. 식품의약품안전청. 『식품공전』. 2011.
4. W.E.그리피스. 신복룡 역. 『은자의 나라 한국(1882)』. 집문당. 1985.
5. 이사벨라 버드 비숍. 이인화 역. 『한국과 그 이웃 나라들(1897)』. 살림출판사. 1994.
6. 김운학. 『한국의 차문화』. 현암사. 1983:17-18.
7. 이성우. 『한국식품문화사』. 교문사. 1984:249-263.
8. 정영선. 『한국차문화』. 너럭바위. 2007:174-175.
9. 송재소 외. 『한국의 차 문화 천년 2』. 돌베개. 2009:70-71
10. 崔震甲. 朝鮮茶文化の衰退原因に關する一考察. 日本語文學. 2011:49:329-347.
11. 신미경. 조선시대 차문화. 전통문화 논총. 2012: 10:4-23.
12. 이효지, 두연희. 한국 음청류의 분석적 연구. 文化財. 1991:24:225-268.
13. 이철호, 김선영. 한국의 전통음료에 관한 문헌적 고찰. 한국식문화학회지. 1991:6(1):43-54.
14. 이소영. 조선시대 약용차에 대한 고찰. 남도민속연구. 2008:17:243-267.
15. 김종오. 조선시대 약차 연구. 경희대학교 대학원 박사학위논문. 2010.
16. 조기정, 이순옥. 전통 향약차(香藥茶) 고찰. 한국차학회지. 2011:17(1):1-7.
17. 김종오, 김남일. 전통차약처방의 복원을 위한 문헌조사. 한국의사학회지. 2007:20(1):96-111.
18. 우숙희. 朝鮮時代 宮中賓禮宴享과 茶禮果盤에 대한 고찰. 한국차학회지. 2011:17(3):1-7.