

## 六大 茶類에 對하여 —제 3보 조선시대—

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 III Chosun Dynasty —

Myong-Bae Kim

The former post, Soong Eui Women's Junior College  
(Received January 19, 1989)

### Abstract

The introduction of six kinds of teas in Chosun dynasty and tea-making in domestic were investigated. The results were certified as follows.

1. Jasmine tea, blue tea, black tea which are scented tea were introduced from China, red tea was introduced from Japan.
2. Among them, scented tea, yellow tea, black tea were also produced in domestic.

### I. 序 論

朝鮮時代에는 蒸青綠茶인 羅代의 餅茶, 麗代의 研膏茶가 傳承되었고, 中國에서는 花茶, 晒青茶, 黃茶, 黑茶, 青茶가 傳來되었고, 日本에서는 紅茶가 傳來되었다.

### II. 本 論

#### (1) 餡茶

앞에서도 잠깐 살펴본 것처럼, 茶山 丁若鏞과 弟子들이 함께 制定한 「茶信契節目」(1818年)의 約條에도 餡茶가 보았다.<sup>114)</sup>

그리고 詩書畫의 三絕로 有名한 申緯(1769~1847)도 龍脊茶餅과 實林白茅茶餅을 선사받고 다음과 같은 茶詩를 남기고 있다.

伊川人贈石銚汲方斟泉煮龍脊茶餅有作  
石銚烹茶貢餅香 銅瓶汲水佩聲鏘  
勞形案牘欠伸頃 已過松風第二湯<sup>115)</sup>

草衣次餘贈錦韻詩韵甚佳 故更用原韵賦示  
時草衣爲其師元虎大師 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 實林白茅也 詩中并之<sup>116)</sup>

위에서 「龍脊」 茶餅이라는 茶名은 清나라 때 廣西省에서 나던 磚茶(Brick Tea)인 「龍脊茶」에서 비롯된 것 같다.<sup>117)</sup>

그리고 「實林白茅」 茶餅의 產地는 全羅道의 長興에 있는 實林寺였던 것으로 보여진다.

#### (2) 研膏茶

餅茶와 마찬가지로 研膏茶도 初期에서 末期까지 飲用되었다.

鮮初에 飲用된 研膏茶中에는 智異山과 慶州에서 만들어진 것도 있었다.

智異山에서 만든 研膏茶에 대해서는 慶尚道 觀察使를 지낸 河演(1376~1454)이 다음과 같이 읊고 있다.

智異山僧送新茶

晋池風味臘前春 智異山邊草樹新  
金屑玉鑿煎更好 色清香絕味尤珍<sup>118)</sup>

위의 詩句에 따르면 智異山의 新茶는 茶磨로 갈아서 달여 마시던 研膏의 臘前茶였다.

그런데 鮎貝房之進은 이 茶詩를 末茶에 관한 最終文獻일 것이라고 조심스럽게 推定하였으나<sup>119)</sup> 末茶는 後期까지도 飲用되었던 것이다.

다음으로 慶州에서 나온 研膏茶는 金時習(1435~1493)이 만든 것이다.

金時習이 읊은 「雀舌」이라는 茶詩단으로서는 雀舌茶가 葉茶인지 固形茶인지를 분간하기가 어렵다.

### 雀舌

南國春風軟欲起	茶林葉底含尖蕊
揀出嫩芽極通靈	味品曾以鴻漸經
紫笋抽出旗槍間	鳳餅龍團徒範形
碧玉甌中活火烹	蟹眼初生松風鳴
山堂夜靜客圍坐	一啜雲腴變眼明
黨家淺斟彼粗人	那識雪茶如許清 <sup>120)</sup>

그러나 그의 차 선물을 받은 徐居正의 茶詩에 따르면, 그가 만든 雀舌茶가 茶磨로 갈아서 달여 마시던 研膏茶였다는 것을 알 수가 있다.

### 謝岑上人惠雀舌茶

上人長向山中居	山中樂事知何如
春雷未動蟄未驚	山茶茁茁新芽成
排珠散玉黃金團	粒粒真似九還丹
上人乘輿法携筇	採採已滿蒼竹籠
歸來好汲惠山泉	文武活火聊手煎
香色奧味眞可論	開襟火懷多奇勲
上人遠念紅塵客	十年臥病長抱渴
裏以鷄林雪色紙	題封三三龍蛇字
開誠——鳳凰舌	輕焙細碾飛玉屑
呼兒旋洗折脚鑪	雪水淡煮兼生薑
蟹眼已過魚眼生	時間虧茗蒼蠅鳴
一啜滌我萬古塵鬱之心腸	
再啜雪我十載沈綿之膏肓	
豈但授盧同枯腸文字卷五千	
亦可起李白錦肝詩句三百篇	
畢卓謗向癡底眼	汝陽空瘦駕車涎
那如飲此一兩杯	兩腋生翰飛蓬萊
何時青膝布幌拂我衣	尋師去向山中歸
蒲團淨几紙密明	石鼎共聽松風聲 <sup>121)</sup>

이 雀舌茶를 「잎차(鳳凰舌)」라는 解釋<sup>122)</sup>도 있으나, 만약 葉茶였다면 運搬과 貯藏中에 吸濕과 吸香으로 因한 變質을 막기 위해서는 종이 包裝이 아니라, 차단지에 담고 주동이를 密封해야만 되었을 것이 아니겠는가.

한편 茶山의 弟子인 草衣禪師(1786~1866)가 金命喜(1788~?)에게 보낸 茶詩에도 研膏의 凤團茶를 碾茶한 詩句가 보인다.

琴湖留別山泉道人  
三秋高會鶯鶯歡 間碾鳳團燒鷄舌<sup>123)</sup>

### (3) 炒青綠茶

炒青茶에 관한 史料라면 草衣禪師의 製茶法을 觀察한 周邊人物들의 茶詩가 있다.

草衣禪師로부터 自製茶를 선사받고 金命喜가 答禮로 보낸 茶詩에는 草衣禪師의 茶芽 選別法과 炒焙法이 잘 描寫되어 있다.

原	韻
草衣忽寄兩前來	箒包鷹瓜手自開
消壅滌煩功莫尙	如霆如割何雄哉
老僧選茶如選佛	一槍一旗嚴持律
尤工炒焙得圓通	從香味入波羅密
此祕始技五百年	無乃福過古人天
明知味勝純乳遠	不恨不生不滅前 <sup>124)</sup>

그리고 大興寺에서 함께 修道하면서 草衣禪師의 製茶光景을 지켜본 梵海禪師(1820~1896)의 茶偈에는 可視的인 工程이 적혀 있다.

### 草衣茶 戊寅年

穀雨初晴日	黃芽葉未開
空鑚靜炒出	密室好乾來
柄斗方圓印	竹皮苞裏裁
嚴藏防外氣	一椀滿香回 <sup>125)</sup>

同甲이자 親友인 金正喜(1786~1856)는 草衣禪師로부터 차를 선사받고 答禮로 보낸 「茗禪」이라는 挈毫에서 서

草衣寄來自製茗 不減蒙頂露芽 書此以報<sup>126)</sup>

라고 그 茶品의 優秀性을 禮讚하였다.

### (4) 香片茶

麗代의 腦原茶는 龍腦의 香氣를 吸着시킨 것으로서 香茶의 先驅였다.<sup>127)</sup>

우리나라에서는 각 時代를 걸쳐서 國產茶와 外國茶를併用하였는데 香片茶(花茶, 黑花茶, 包種花茶)도例外는 아니었다.

#### ① 中國茶

實學者인 柳得恭(1749~?)이 그의 著書에서

茶無土產 貿於燕市 或代以雀舌 薑橘 官府熬糯米  
沈水亦謂之茶 近俗或用白頭山杉芽<sup>128)</sup>

라고 하였듯이 茶를 燕京의 市場에서 輸入하였던 것이다.

實際로 清나라의 市場에 出迴되었던 茶의 種類는 高宗 3年(1866) 4月 9日, 王妃의 嘉禮冊封奏請史의 書狀官으로 燕京을 다녀온 洪淳學(1842~?)의 「燕行歌」<sup>129)</sup>에

초풀리를 불작시면 갑의 너흔 황다봉과  
향련다와 작설차와 고아 만든 향고다며  
약푸리를 불작시면 환약 고약 그로약과  
협도덕연 돌절구와 김체 풍로 막조이며  
몽치동치 보의다며 동꼴동꼴 만보다오.

라고 적혀 있다.

위의 노래에 나타난 茶名은 黃茶(封), 香片茶, 雀舌茶, 香茶膏, 普洱茶, 萬寶茶이다.

살피건대, 唐代의 李商隱(813~858)은 「對花啜茶」를  
殺風景이라고 하였다.<sup>130)</sup>

宋代에는 太祖의 建隆 1年(960)頃에 「茶引花香 以益  
茶味」라는 記錄이 나오더니<sup>131)</sup> 南宋代에는 理宗의 嘉熙  
津茶法이 定法이 定立되었는데 茶葉과 花瓣의 配合比率  
은 3對 1이었다.<sup>132)</sup>

그리고 明나라 錢椿年的「茶譜」(1539年)<sup>133)</sup>와 程榮  
의 「茶譜」(1592年)<sup>134)</sup>에 收錄된 花香茶의 製茶法도 宋代의  
記錄을 轉載한 것이다.

그러다가 清代에는 文宗의 咸豐年間(1851~1861)에  
福州의 長樂幫이라는 茶號가 茉莉花茶의 工場을 세우고  
天津, 北京, 濟南地方으로 製品販賣를 시작한 것이 本  
格의普及이 되었다.<sup>135)</sup>

그러므로 洪淳學이 燕京에서 香片茶를 본 것도 花茶  
의普及이 本格化된直後였던 것이다.

實際로 清國에서 香片茶가 輸入된 事例는 위에서 引用한 金命喜의 茶詩에



<玉茶鍾>

原	韻
老夫平日不愛茶	天憎其頑中魅邪
不愛熟殺鬚渴殺	急向風爐滄茶芽
自燕來者多贊品	香片珠蘭匣以錦
曾聞佳茗似佳人	此婢才耳醜更甚 <sup>136)</sup>

라고 적혀 있다.

위에서 「香片珠蘭」이란 다음과 같은 「珠蘭花茶」를  
가리키는 말이다.

珠蘭花粒豐潤 宛如串串珍珠 色澤綠黃 花香清正  
成品茶香氣清而幽雅 滋味舒爽 回味甘永<sup>137)</sup>

## ② 國產茶

우리나라에서 香片茶가 生產된 痕跡은 崔永年이 竹露  
茶를 읊은 茶詩에서

竹露茶 出於長城郡之竹露山 味淡香清可供詩品 朝  
鮮所產黃梅香片以後為第一品<sup>138)</sup>

이라고 한 대목에 나타난다.

그렇다면 우리나라의 香片茶가 生產된 期間, 場所,  
香花, 工程 등에 관해서는 後考를 기다려야 한다.

그리고 素茶에 着香시키는 香花의 種類에는 木樨, 茉  
莉, 玫瑰, 薔薇, 蘭蕙, 橘花, 桔子, 木香, 梅花,<sup>139)</sup>  
玉蘭花, 珠蘭花, 柚子花, 桂花, 秀英花, 紫玳花, 含笑  
花, 腹梅花<sup>140)</sup> 등이 있다.

우리나라에도 濟州道에서 橘花茶가 났다는 記錄이 있  
고,<sup>141)</sup> 예로부터 茉莉花茶 化粧水, 爽身粉, 매나糍이,  
임구이, 물침, 醉酒劑로 利用한 적도 있으므로,<sup>142)</sup> 茉  
莉花茶가 生產되었는지의 與否에 대해서도 研究되어야  
할 것이다.

한편 花茶를 우리 마시는 茶器는 香氣의 放散을 防止  
蓋碗이 使用된다.<sup>143)</sup>

그런데 「進饌儀軌」에 보이는 「玉茶鍾」과 臺灣에 所



<翠玉茶鍾〔故宮玉器選萃〕所收>



&lt;紅地粉彩雲鶴蓋碗&gt;



&lt;染付(韓)龍鳳凰文蓋付盤&gt;

藏된 清代의 「翠玉蓋碗」<sup>144)</sup>은 材質과 形態가 같은 花茶 專用의 茶器이다.

그리고 「染付龍鳳凰文蓋付盤」<sup>145)</sup>도 香港에 傳承되는 清代의 花茶用 茶器인 「紅地粉彩雲鶴蓋碗」<sup>146)</sup>과 닮은 것으로 보인다.

이처럼 國內에서 花茶인 香片茶가 生產되고, 花茶 專用의 蓋碗이 使用되었으므로 輸入品과 함께 香片茶가 飲用된 것은 疑心할 餘地가 없는 것이다.

그러나 「進饌儀軌」에 「香片茶」가 보이지 않고 「雀舌茶」만 보이는限, 「玉茶鍾」으로 香片茶를 마셨다고 斷定하기는 어려운 것이다.

한편 金正喜는 清나라의 李璋煜으로부터는 茶壺을 받고,<sup>147)</sup> 葉志詵으로부터는 茶膏를 받았는데,<sup>148)</sup> 이것이 「燕行歌」에 나타난 香茶膏인지, 洪顯周의 茶詩에 보이는 普洱茶膏인지는 分明치가 않다.

### (5) 曙青茶

丁若鏞은 18年間에 걸친 康津에서의 流配에서 풀려나 韓鄉한 뒤에도 茶產에서의 追憶을 못잊어 茶山에서 가르친 弟子들이 자기를 찾아왔을 경우 師弟間에 對談할 問答을 假想한 獨白書를 적기도 하였다.

茶山은 그 獨白書에서

來時 摄早茶 付晒否

曰末及

茶社銘般無通脫

曰然<sup>149)</sup>

이라고 하였듯이 日晒茶의 風習을 말하였다.

그리고 그의 弟子가 草衣禪師도 智異山 七佛庵에 있었던 日晒茶에 관하여

智異山花開洞 茶樹羅生四五十里 東國茶田之廣 料

無過此者 洞有玉浮臺 臺下有七佛禪院 坐禪者常晚取老葉 晒乾然柴 煮鼎如烹菜羹 濃濁色赤 味甚苦澀 政所云 天下好茶多爲俗手所壞<sup>150)</sup>.

라면서 그 製茶法과 煎茶法을 傳하였다.

이처럼 차나무를 설나무처럼 낫으로 베어 만드는 方法은 中國과 日本에도 있었다.

即, 日晒茶는 아니지만 中國의 老青茶<sup>151)</sup>나 毛莊茶<sup>152)</sup>와 日本의 台刈茶<sup>153)</sup>는 차나무를 낫으로 베어서 차를 만드는 것이다.

그리고 日晒茶는 中國, 日本, 越南에도 있는데 東洋三國에서의 認識에는 差異가 있다.

中國에서는 日晒茶가 上品이고, 炒焙茶를 次等品이라고 하였다.<sup>154)</sup>

日本에서는 焙茶는 上品, 炒茶는 次品, 日晒茶는 下品이라고 하였다.<sup>155)</sup>

우리나라에서는 洪萬選이 「山林經濟」에서 「茶宜焙不宜晒」라고 하였다.<sup>156)</sup>

### (6) 黃茶

위에서도 살펴본 것처럼 崔永年的「海東竹枝」에

朝鮮所產黃梅香片以後爲第一品<sup>157)</sup>

이라는 「黃梅」의 茶名이 보이고, 舊韓末의 內衙門 布示(130)에도

一茶之利最大 而我東全廢不講另 探道內產茶地方  
如黃梅雀舌之類 未始不爲佳品 其茶品土宜裁種方便  
詳細明於明年正月晦內 自本衙門亦當廣求茶種隨  
宜分送<sup>158)</sup>

이라는 대목에 「黃梅」茶가 보인다.

살피건대, 唐나라 李肇의 「唐國史補」에

**霍山之黃芽** 霍州有黃門團黃<sup>159)</sup>

이라는 대목에서 「黃芽」와 「團黃」의 茶名이 보인다.  
위에서 黃芽란 지금도 安徽省의 霍山에서 나는 黃茶<sup>160)</sup>이다.  
그리고 「團黃」에 대해서는 五代 毛文錫의 「茶譜」에  
도

**蘇州團黃有一旗二槍之號 言一葉二芽也<sup>161)</sup>**

라고 보이거니와, 陸羽의 「茶經」에는

**蘇州生黃梅縣山谷<sup>162)</sup>**

이라고 적혀 있으므로, 蘇州의 團黃茶는 黃梅縣의 山谷  
에서 난다는 것을 알 수가 있다.

따라서 「黃梅」茶란 黃梅縣(湖北省)에서 나는 黃茶인  
團黃茶에서 비롯된 것으로 보여진다.

그런데 黃茶는 燕京에서 輸入되기도 하고 國內에서  
생산되기도 하였다.

黃茶가 輸入된 史實에 관해서는 憲宗(1835~1849)  
때의 學者인 李圭景이 다음과 같이 적어 남겼다.

今燕都茶品之藉藉 或行者 普洱茶爲第一 白毫茶爲  
第二 青茶爲第三 黃茶爲第四 而黃茶每多流入我東  
而日用所飲 然惟在士大夫家及富豪者所用 而不如中  
原之以爲恒用也<sup>163)</sup>

그리고 國產 黃茶의 產地에 관해서는 金種侃이

조선조 인조(서기 1623~1649년)때 쓴 김해읍지  
의 土產條를 보면, “黃茶가 金剛谷에서 나며 일명  
將軍茶”<sup>164)</sup>

라고 적고 있다.

한편 憑虛閣 李氏夫人(1759~1824)은 黃茶에 依한  
染色法에 관하여

타식 황다는 고려근을 달여 빅쳐포에 드리면 빗  
히 고운 뵈 갖다<sup>165)</sup>(띄어쓰기 引用者)

라고 적어 남겼다.

**(7) 黑茶**

지난 1982年, 晉州市에서 基本的으로는 黑茶와 一致  
하는 熟成(後醱酵)茶의 加工法이 調查 報告된 바가 있  
다.<sup>166)</sup>

**[蒸熟] → [壓搾] → [醱酵] → [解塊] → [釜炒] → [日干]**

그리고 正祖大王의 駙馬都尉인 洪顯周(1793~1865)  
의 茶詩에는 中國의 黑茶인 普洱茶가 보인다.

**臘雪水烹茶**

冬十二月癸未臘 日高睡足南窓榻

**雲鎖竹關無刹寂**

**拈取舊巒白綢封**

**開緘宛見千里面**

**方珪圓壁隨處沃**

**顛爐獸炭火候活**

**自煎不敢付童僕**

**花盞盛來有佳色**

**桶井尾泉味 王城近地兩泉名**

**甚清都人爭汲之 猶第二**

**寒英正與渴喉合 多病所須惟茗飲**

**留待明年剩貯納<sup>167)</sup>**

이 茶詩의 成立年代가 1823年(癸未)이므로 草衣禪師  
가 「東茶頌」을 지어보낸 1837年(丁酉)보다 14년이나  
앞선 것이다.

**(8) 青茶**

1832年 冬至使兼謝恩使의 書狀官으로 燕京에 간 金  
景善(1788~1853)의 紀行文에

茶品不一 而黃茶青茶爲恒用 其次香片茶 而普洱最  
珍貴 然而亦多假品<sup>168)</sup>

이라고 적혀 있듯이 青茶는 日用茶이다.

그런데 中國의 六大茶類는 色彩로 表示되어 있지만  
製品이나 茶湯의 色彩와 반드시 一致되는 것은 아닙니다.

그러기에 「青茶」의 「青」은 Blue의 뜻이 아니라,  
綠·黃·黑·褐 등의 斑文色을 가리키는 말이다.

그러나 같은 글자라도 日本의 「青茶」란 茶葉을 대치  
하는 물에 벗질때운 잎물을 풀어 놓아 茶葉을 대치  
내면 茶葉의 紫赤色素(Anthocyanine)가 푸르게 바뀌어  
青茶라고 하는 것이다.<sup>169)</sup>

青茶를 國內에서 만든 史料를 아직은 發掘하지 못하  
였으나, 傳承되는 青茶 專用의 茶瓶을 發見하였다.

이 「青華白磁茶瓶」<sup>170)</sup>은 臺灣에 傳承되는 「蓋碗紫  
砂」(高 8.5 cm)<sup>171)</sup>와 모양이 같은 것이다.

**(9) 紅茶**

淸나라 胡秉樞의 「茶務錄載」에는 紅茶의 製茶法이 收  
錄되어 있었으나,<sup>172)</sup> 安宗洙(1849~1986?)가 「農政新  
編」을 編譯할 때 紅茶鐵鑊와 研盤圖의 挿畫는 轉載하면  
서도 烏龍茶와 紅茶의 製茶法은 編譯對象에서 除外시켰  
다.<sup>173)</sup>

그뒤 1960年代까지만 해도 國內에서는 紅茶가 生產  
되지 않았던 것 같다.

舊韓末의 開化期에는 다음과 같은 日本으로부터 紅茶  
가 輸入되었다.<sup>174)</sup>

區分	單位	1896	1897	1898	1899
綠茶	円	247	2683	1414	148
番茶	円	214	104	48	5
紅茶	円	131	20		10
合茶	円	592	2807	1462	163

그무렵에 紅茶를 마신 史例로서는 1900年代에 純宗皇帝의 御眞을 그린 故 金殷鑄 畫伯이 昌德宮 仁政殿의 東行閣에서 紅茶<sup>175)</sup>를 마신 追憶에 대하여

인사가 끝난 뒤 홍차가 나오자 尹代감(擇榮引用者註)은 자기 것을 나에게 줬다. 귀족들이 먹는 것이라서 굉장히 좋은 것으로 생각했으나 먹어 보니 별세 아니었다. 물론 처음 먹어보는 홍차였다.<sup>176)</sup>

라고 회상하였다.

### III. 要 約

朝鮮時代에 六大 茶類의 傳來與否와 國內生產與否를 考察한 結果 다음과 같은 史實이 確認되었다.

- 中國으로부터는 花茶인 香片茶, 青茶, 黑茶가 傳來되었고, 日本으로부터는 紅茶가 傳來되었다.
- 이 中에서 花茶, 黃茶, 黑茶는 國내에서도 生產되었다.

### IV. 結 論

中國에서 起源된 六大茶類의 特性과 韓半島로의 傳來 및 國내生產與否를 살펴본 끝에 다음과 같은 結論에 到達하였다.

첫째로 1980年代부터 提唱된 六大茶類의 茶名에 나타난 色彩는 茶葉에 含有된 綠色色素의 酸化比率를 表示한 것이지, 製品 表面이나 茶湯의 色彩를 指稱하는 것이 아니다.

둘째로 六大茶類의 概念에 비추어 緑茶는 不醸酵茶, 烏龍茶는 半醸酵茶, 紅茶는 醸酵茶라고 하는 既存의 固定觀念은打破되어야 한다.

세째로 緑茶라는 呼稱은 日本에서 起源된 것이 아니라, 中國에서 起源된 말이라는 것이 確認되었다.

네째로 唐에서 新羅로 傳來된 것은 蒸青綠茶이 餅茶뿐이며, 末茶와 散茶의 傳來說은 考證되지 않는다.

그러므로 與德王 3年(828)에 唐에서 茶種子를 輸入栽培한 茶葉으로도 餅茶를 만들었을 것으로 類推解釋된다.

다섯째로 中國에서 高麗에 傳來된 것은 蒸青綠茶인 研膏茶, 白茶에 依한 香茶, 青茶처럼 熟成茶였을 醸茶와 大茶의 風習이었던 것으로 보이며, 이러한 茶들은

國內에서도 生產되었다.

그리고 中國에서 葉茶가 飲用된 것은 元代가 아니라 宋代부터였다.

여섯째로 中國에서 朝鮮에 傳來된 것은 花茶인 香片茶, 晒青茶, 黃茶, 黑茶, 青茶의 風習이었으며, 日本에서는 紅茶가 傳來되었다.

이 中에서 花茶, 晒青茶, 黃茶, 黑茶는 國내에서 生產되었으나, 青茶와 紅茶가 國내에서 生產된 痕跡을 아직은 發見하지 못하였다.

일곱째로 傳統茶道의 繼承發展을 위하여 中·日의 境遇처럼, 傳承 製茶法에 依한 製品의 大量生產을 할 수 있도록 標準化와 機械化가 促進되고, 異國式의 製茶法과 煎茶法은 止揚되어야 한다.

여덟째로 각 時代에 걸친 製茶器具의 發掘과 外國茶의 流入量이 보다 廣範하게 研究되어야 할 것이다.

아홉째로 研膏茶의 點茶法은 宋代부터가 아니라 唐末부터 비롯되었다.

열째로 黃梅茶·香片茶·茉莉花茶가 國내 生產된 史實도 밝혀내야 할 것이다.

### 참고문헌

- 114) 金明培, 「韓國의 茶書」, 13面.
- 115) 申緯 前揭書 卷三, 同面.
- 116) 上揭書 卷四十七, 12面.
- 117) 陳祖榮, 朱自振, 前揭書 374面.
- 118) 河演「散齊先生文集」卷之一, 11面.
- 119) 鮎貝房之進, 前揭書 374~375面.
- 120) 金時習「梅月堂詩集」第五卷, 86面.
- 121) 徐居正「四佳詩集」卷十三, 9~10面.
- 122) 全完吉, 前揭書 208面.
- 123) 草衣禪師「草衣集」47~48面.
- 124) 草衣禪師「草衣集」22面.
- 125) 梵海禪師「梵海禪師遺稿」(京城: 海南郡 大興寺, 1921), 3面.
- 126) 金明培, 「茶道學」, 279面.
- 127) 金明培, 「韓國의 茶道文化」, 105面.
- 128) 柳得恭「京都雜誌」卷之一, 2面.
- 張存武, 「清韓宗藩貿易」(台北: 中央研究院近代史研究所, 1978), 145面.
- 129) 沈載完, 「韓國古典文學大系」(서울: 敎文社, 1984), 521面.
- 130) 魏慶之「詩人玉屑」(台北: 台灣商務印書館, 1980), 282面.
- 131) 亮順師(編), 前揭書 183面.
- 132) 陳祖榮, 朱自振, 前揭書 278面.
- 133) 上揭書 126面.
- 134) 亮順師(編), 前揭書 同面.
- 135) 力新(編), 前揭書 170面.

- 136) 草衣禪師「草衣集」21~22面。
- 137) 力新(編), 前揭書 172面。
- 138) 崔永年, 「海東竹枝」(京城: 燐學社, 1925), 23面。
- 139) 陳祖榮, 朱自振, 前揭書 278面。
- 140) 力新(編), 前揭書 169~173面。
- 141) 李能和, 「朝鮮佛教通史」下編(京城: 新文館, 1918), 461面。
- 李用基, 「朝鮮無雙新式料理製法」(京城: 永昌書館, 1943), 227面。
- 142) 「朝鮮日報」1985年 7月 2日字, 7面。  
崔漢琦「農政會要」卷六, 54~55面。
- 143) 松下智, 「中國の茶」219面。  
許明華, 許明顯, 「中國茶藝」(台北: 中國廣播公司, 1983), 5面。
- 144) 國立故宮博物院(編), 「故宮玉器選萃」續集(台北: 國立故宮博物院, 1973), 37面。
- 145) 朝鮮總督府(編), 「朝鮮古蹟圖譜」十五(京城: 朝鮮總督府, 1935), #6552。
- 146) 罗柱祥, 「茶具文物館」(香港: The Urban Council, 1984), 153面。
- 147) 藤塚隣, 「清朝文化東傳の研究」(東京: 國書刊行會, 1981), 346面。
- 148) 李宗碩(編), 「秋史 金正喜」(서울: 中央日報社, 1985), 217面。
- 149) 尹在殷(編), 「四景帖」(康津: 丁茶山遺蹟保存會, 1958), 7面。
- 150) 金明培, 「韓國의 茶書」, 130面。
- 151) 松下智, 「中國の茶」168面。
- 152) 守屋毅, 前揭書 68面。
- 153) 大石貞男, 「日本茶業發達史」(東京: 農山漁村文化協會, 1983), 247面。
- 154) 金明培, 「中國의 茶道」206, 349面。
- 155) 松崎芳郎, 「茶の世界史」(東京: 八坂書房, 1985), 278面。
- 156) 洪萬選「山林經濟」278面。
- 157) 崔永年, 前揭書 同面。
- 158) 「漢城旬報」1883年 12月 29日字, 11面。
- 159) 陳祖榮, 朱自振, 前揭書 214面。
- 160) 守屋毅, 前揭書 251面。
- 161) 金明培, 「中國의 茶道」99面。
- 162) 金明培, 「韓國의 茶書」377面。
- 163) 李圭景「五洲衍文長箋散稿」809面。  
張存武, 前揭書 同面。
- 164) 金種侃, 「찾아야 할 王國」(金海: 伽耶文化社, 1988), 56面。
- 165) 憑虛閣 李氏夫人「규합총서」56面。
- 166) 小川英樹, 矢島喜一, 上揭書 31面。
- 167) 洪顯周「海居齊詩鈔」卷二, 2面。
- 168) 金景善「飛行直指」卷六, 65面。
- 169) 吉村亨, 若原英式, 「日本の茶」(京都: 淡交社, 1984), 113面。
- 170) 金明培, “韓半島の茶道史”, 「茶道聚錦」 第1卷(東京: 小學館, 1987), 219面。
- 171) 劉漢介(編), 「中國茶藝」(桃園: 禮來出版社, 1983), 158面。
- 172) 胡秉樞, 「茶務彙載」竹添光鴻譯(東京: 内務省 勸農局, 1877), 28~38面。
- 173) 安宗洙, 「農政新編」(漢陽: 廣印社, 1885), 17~21面。
- 174) 信夫淳平, 「韓半島」(東京: 東京堂, 1901), 654面。
- 175) 金用淑, 「李朝女流文學 及 宮中風俗研究」(서울: 淑大出版部, 1970), 407面。
- 176) 「한국일보」1973年 1月 10日字, 3面。  
文化財管理局(編), 「宮·陵所藏遺物目錄」(서울: 文化財管理局, 1985), 86-214面。