朴 希 埈 敎授指導

碩士學位 請求論文

朝鮮末期 全羅南道地方의 飮茶風習에 關한 硏究

-白雲玉板茶와 돈차를 中心으로-

2007

誠信女子大學校 文化産業大學院

文化産業學科 禮節茶道學 專攻

長田 幸子

朝鮮末期 全羅南道地方의 飮茶風習에 關한 硏究

-白雲玉板茶와 돈차를 中心으로-

朴 希 埈 敎授指導

이 論文을 碩士學位論文으로 提出함

2006年 **11**月

誠信女子大學校 文化産業大學院

文化産業學科 禮節茶道學 專攻

長田 幸子

認 准 書

長田 幸子 의 碩士學位 論文으로 認准함.

審査委員 _____ 印

審査委員 _____ 印

審査委員 _____ 印

2006年 12月

誠信女子大學校 文化産業大學院

論 文 槪 要

오늘날 많은 茶人들이 돈차에 많은 關心을 가지게 되면서 돈차를 製茶하는 사람들이 많아지고 있는 趨勢이다. 이와 같은 傾向은 옛 茶風習의 再現에만 머무르지 않고, 現代式 製茶方法과 飮茶方法을 잇따라 開發하면서 韓國의 새로운 茶文化를 形成해 가고 있다. 그 밑바탕이 되고 있는 것이 바로 先人들이 만들어온 製茶方法과 飮茶方法인 것이다.

本 論文은 朝鮮末期 全羅南道地方을 中心으로 행해진 飮茶風習에 대해 考察을 하여, 그에 나타난 茶文化의 特徵을 밝히고자 目的하였다.

論文 展開에 따른 結果를 要約하면 다음과 같다.

1. 朝鮮時代 末期에 康津郡 城田面 月南里에서 李漢永이 만들었던 白雲玉板茶에 대하여 現在 나와 있는 資料들을 再整理하였다. 특히 白雲玉板茶의 包裝에 關해서는 不明確한 部分이 많으므로, 當時의 包裝方法을 再現하는 것으로, 製品으로서의 白雲玉板茶의 모습을 確認하였다.

當時 쓰였던 白雲玉板茶의 包裝紙에는 꽃模樣의 도장이 찍혀 있는데, 이 꽃모양에 대해 1939年 家入一雄이 李漢永을 만나 調査한 記錄에 의하면 그것이 찻꽃이라고 했으나 梅花인 可能性이 있다. 包裝은 소나무로 만들어진 포장틀을 使用하였는데 이것은 茶를 덩어리로 만들기 위한 것이 아니라 단지 포장틀을 네모난 模樣으로 만들기 위해 使

用했던 것이었다. 포장틀에 넣은 茶는 綠茶였고, 包裝紙에 넣는 茶의 量은 1939년 家入一雄이 調査 및 記錄한 60ｇ이 아니었다. 포장틀에 평미레질하게 넣었을 때의 茶의 量은 30g에서 35g이였고, 포장틀에서 부풀어 오르게 넣었을 경우에는 茶의 量은 45g가 最大限 限界의 量이었다.

2. 朝鮮時代 末期에 全羅南道地域을 中心으로 행해진 돈차의 飮茶風習에 대해 考察해 보았다. 돈차의 多樣한 製茶方法, 飮茶方法을 文獻과 口述資料를 通해 整理를 하였고, 또 全羅南道地域의 現地踏査를 통해 現在 남아 있는 돈차의 옛 痕迹을 調査하였다.

朝鮮時代 末期 돈차는 團茶, 串茶, 綱茶, 餠茶 등 여러 名稱으로 불렀다. 또 全羅南道 現地 住民들에게 調査를 한 結果를 整理하면 1900年 初盤에 돈차를 製造 및 飮用했던 사람들 사이에서는 靑苔錢이라는 名稱을 使用되었던 地域은 確認되지 않았다.

製茶過程에 대하여 採葉時期는 全般的으로 3월부터 6월 사이인 경우가 많았으나, 實際 일 년 내내 만들었던 곳이 存在했다는 것이 確認되었다. 製茶方法과 製茶道具는 各 地域마다 달랐으며, 多樣한 方法으로 만들어졌다. 돈차는 藥用으로서도 飮用하였는데 이 때의 飮茶方法에는 純粹하게 찻잎만으로 만든 돈차를 飮用하는 方法, 製茶 시에 찻잎 以外에 다른 物質을 섞어 돈차를 飮用하는 方法, 찻잎만으로 만든 돈차를 우리는 過程에서 다른 物質을 넣고 같이 끓이는 方法이 있었다. 이러한 돈차의 飮茶風習이 全羅南道地方에 定着된 背景에는 그 周邊의 많은 寺刹에서 影響을 받았다고 생각된다. 草衣의 製茶方法이 自然스럽게 周邊의 寺刹로 傳해질 수 있던 環境이 있었고, 만들어진

돈차는 各 寺院의 經濟에 많은 도움이 되곤 했다. 또 高麗時代 만들어진 所·鄕·部曲의 影響도 있었을 것이라고 생각된다. 이러한 돈차의 飮茶風習이 衰退된 背景에는 첫째는 사람들의 生活의 어려움과 日本의 文化抹殺政策,둘째는 毅齋 許百鍊,曉堂 崔凡述 등의 茶人들이 日本留學을 통해 알게 된 日本茶의 飮茶風習이 韓國에서 擴散된 점. 셋째는 6.25 때 돈차 製茶方法을 알고 있던 사람, 또는 돈차를 즐겨 마셨던 사람이 死亡함으로써 돈차를 알고 있는 사람의 수가 急激히 減少, 넷째는 各種 新藥이 들어옴으로써 藥用으로 飮用되었던 돈차의 必要性이 없어지고, 다섯째는 日帝時代 朝鮮에서 돈차를 購入하던 日本人들이 解放이 된 後 日本으로 돌아가 돈차를 購入하는 사람이 없어진 것이 原因이 되었다.

目 次

論文槪要

Ⅰ. 序論 ····· 1
1. 問題提起 ····· 1
2. 硏究範圍 및 硏究方法 ····· 3

Ⅱ. 白雲玉板茶에 關한 見解 ····· 5
1. 白雲玉板茶의 歷史 ····· 5
2. 白雲玉板茶의 製茶方法 및 飮茶方法 ····· 16
3. 白雲玉板茶의 包裝 ····· 19

Ⅲ. 돈차의 飮茶風習 ····· 26
1. 돈차의 名稱에 關한 考察 ····· 29
2. 돈차의 製茶方法 ····· 35
3. 돈차의 飮茶方法 ····· 65
4. 藥用으로 飮用된 돈차 ····· 69
5. 全羅南道地方에서 돈차의 飮茶風習이 定着된 背景 ····· 73
6. 돈차 飮茶風習의 衰退 ····· 85

Ⅳ. 結論 및 提言 ····· 88

參考文獻
Abstract
附錄

表 目 次

<表1> 面接 對象 ····· 4
<表2> 地域別 돈차의 名稱 ····· 30
<表3> 地域別 製茶時期 ····· 36
<表4> 地域別 돈차의 成型方法 ····· 44
<表5> 地域別 대나무 틀의 名稱 ····· 47
<表6> 地域別 돈차의 製茶方法 ····· 59
<表7> 地域別 돈차의 保管 場所 ····· 62
<表8> 地域別 돈차의 飮茶方法 ····· 67
<表9> 돈차와 다른 材料를 混用하는 飮茶方法과 口傳된 効能 ····· 72
<表10> 돈차 販賣 및 飮茶風習이 確認된 地域 ····· 73
<表11> 高麗時代 全羅道의 茶所 ····· 76
<表12> 朝鮮時代의 茶産地 ····· 78
<表13> 1938年 長興의 戶數人口 ····· 80

寫 眞 目 次

<寫眞1> 城田面 地圖 ····· 6
<寫眞2> 白雲玉板茶의 包裝紙 ····· 12
<寫眞3> 梅花 ····· 13
<寫眞4> 찻꽃 ····· 13
<寫眞5> 白雲玉板茶 包裝 道具 ····· 20
<寫眞6> 白雲玉板茶의 包裝過程 ····· 21
<寫眞7> 파래와 茶 ····· 32
<寫眞8> 채엽 (全羅南道寶城郡寶城邑烽山里) ····· 37
<寫眞9> 채엽 (寶林寺 뒷산) ····· 38
<寫眞10> 寶林寺 마당에서 찻잎을 고르는 女子들 ····· 39
<寫眞11> 찻잎찌기 ····· 42
<寫眞12> 나무절구를 使用하여 茶를 찧는 모습 (寶林寺 境內) ····· 43
<寫眞13> 찻잎을 새알처럼 만드는 모습 ····· 46
<寫眞14> 茶食板 ····· 49
<寫眞15> 대나무 껍질 틀을 널빤지 위에 놓는 方法 ····· 51
<寫眞16> 널빤지 위에 대나무 껍질로 만든 틀을 놓고
무명천을 덮는 方法 ····· 51
<寫眞17> 사발의 굽 속에 무명천을 까는 方法 ····· 51
<寫眞18> 茶食板을 使用하는 方法 ····· 51
<寫眞19> 대나무 껍질로 만든 돈차 틀 ····· 52

<寫眞20> 대나무 껍질로 돈차 틀을 만들고 있는 모습 ····· 52
<寫眞21> 돈차를 成型하는 모습1 (寶林寺 境內) ····· 53
<寫眞22> 돈차를 成型하는 모습 2 (寶林寺 境內) ····· 53
<寫眞23> 대나무꼬치 ····· 55
<寫眞24> 꼬치로 꿴 돈자 ····· 56
<寫眞25> 구멍뚫기 (寶林寺 境內) ····· 56
<寫眞26> 돈차의 乾燥 (寶林寺 境內) ····· 58
<寫眞27> 康津郡康津邑牧里 劉載義 家 ····· 63
<寫眞28> 康津郡康津邑牧里 劉載義 家 內部 ····· 64
<寫眞29> 1939年에 돈차가 發見된 現場 ····· 64

그 림 目 次

<그림1> 白雲玉板茶의 製茶過程 ····· 18
<그림2> 白雲玉板茶의 포장틀 ····· 20

Ⅰ. 序論

1. 問題提起

韓國에서는 三國時代부터 王室, 貴族社會, 寺院, 花郎徒를 中心으로 茶를 마시는 風習이 있었다. 上流階級에서 즐겨 마셨던 茶는 高麗時代에 이르러 더욱 擴散되면서 茶 生産地에서는 一般庶民에 이르기까지 茶를 마시는 風習이 定着되었다. 茶를 팔았던 茶店 以外에도 茶를 파는 商人들이 많았다. 그만큼 茶가 市場에 活潑히 流通되었던 것이다.

朝鮮時代에 들어가서 全羅南道地域을 中心으로 兩班들은 勿論이고 庶民들 사이에서는 葉錢模樣의 덩어리 茶를 마시는 獨特한 飮茶風習이 行해졌다. 그것은 世界 各 나라의 茶 歷史에도 어깨를 나란히 할 만한 아주 特異한 茶文化라고 할 수 있다.

現在 韓國의 옛 茶文化를 우리에게 傳達하는 役割을 하는 것은 主로 有識者들이 詩나 글로 남긴 文獻이다. 이들을 通해 우리는 上流階級의 飮茶生活에 대해서는 어느 程度 推測 할 수가 있다. 上流階級의 사람들로 인해 茶 關聯의 文獻이 잇따라 執筆된 反面, 識字率이 낮은 庶民들의 茶文化는 確實히 存在했었음에도 불구하고 거의 記錄으로서 남겨진 것이 없어 아깝기만 한다.

한편 1940年에 諸岡存(모로오카 타모츠)과 家入一雄(이에이리 카즈오)의 共著『朝鮮の茶と禪』(朝鮮의 茶와 禪)初版이 나오면서 韓國은

勿論이고 世界의 茶專門家들에게 朝鮮末期에 庶民들 사이에서 行하던 飮茶風習이 알려졌다. 日帝時代 때 全羅南道 산림과에서 勤務하던 家入一雄이 1938年 11月부터 1939年 3月까지 네 번의 踏査를 通해 얻은 全羅南道地方 飮茶風習의 記錄을 中心으로 構成된『朝鮮の茶と禪』은 특히 葉錢 模樣의 덩어리 茶, 즉 돈차의 製茶方法 및 飮茶風習과 韓國에서 最初로 商品化된 茶로 알려지고 있는 白雲玉板茶에 대해 굉장히 자세히 記錄되어 있다.

그러나 아주 짧은 期間에 實施된 調査에서는 限界가 있었으며, 그가 記錄할 수 없었던 수많은 이야기들이 아직도 歷史 속에 숨어 있을 것이다. 그 以後로도 많은 國內學者들이 이 돈차 및 白雲玉板茶에 대해 關心을 가지고 持續的으로 調査해 왔으나, 세월이 많이 흘러 記錄으로 남기기는 더욱 어려운 실정이다. 當時의 狀況을 證言을 할 수 있는 老人들의 數가 急激히 줄어들었기 때문이다. 그러므로 韓國茶의 歷史에 있어서, 돈차 및 白雲玉板茶는 빼놓을 수 없는 文化遺産이므로 미흡하나마 그 옛 風習을 記錄으로 남길 必要가 있다고 본다.

오늘날 많은 茶人들이 돈차에 關心을 가지면서 製茶實習 등을 通해 돈차를 만드는 사람들이 많아지고 있는 趨勢이다. 이와 같은 傾向은 벌써 옛 돈차의 再現에만 머무르지 않고, 現代式 製茶方法과 飮茶方法을 잇따라 開發하면서 韓國의 새로운 茶文化를 形成해 가고 있다. 그리고 그 밑바탕이 되고 있는 것이 바로 先人들이 만들어온 돈차의 製茶方法과 飮茶方法이다.

本 硏究에서는 全羅南道地方에 現存하는 돈차의 飮茶風習과 白雲玉板茶에 關한 資料들을 再整理하고 踏査 및 口述調査를 通해 現存하는

茶의 多樣한 製茶法, 飮茶方法을 考察하고 앞으로의 새로운 茶文化의 可能性을 提示하는 것에 目的을 둔다.

2. 硏究範圍 및 硏究方法

첫째, 朝鮮時代 末期에 康津郡 城田面 月南里에서 李漢永(1868~1956)이 만들었던 白雲玉板茶에 대하여 現在 나와 있는 資料들을 再整理하고자 한다. 특히 白雲玉板茶의 包裝에 關해서는 不明確한 部分이 많으므로, 當時의 包裝方法을 再現해 본다면, 製品으로서의 白雲玉板茶의 모습을 確認할 수 있을 것이다.

둘째, 朝鮮時代 末期에 全羅南道地域을 中心으로 行해진 飮茶風習에 대해 考察해 보고자 한다. 그 中에서도 葉錢 模樣의 덩어리 茶에 대해 論하고자 한다. 本 硏究에서는 덩어리차 全體를 包括하여 '떡차'라고 定義하고, 그 中에 속하는 茶의 種類로서 茶의 形態가 옛날 葉錢인 常平通寶와 같다고 해서 이름이 붙여진 '돈차'[1]에 대해 論한다. 돈차의 多樣한 製茶方法, 飮茶方法을 文獻과 면접(表1참조)을 통한 口述資料를 通해 整理, 考察을 한다. 또 全羅南道地域의 現地踏査를 通해 現在 아직도 남아 있는 돈차의 옛 痕迹을 調査한다.

---

1) 釋龍雲.『韓國茶藝』(서울: 도사출판 草衣, 2005), p.253.

<表1> 面接 對象

姓名	面接時期	面接場所	備考
姜舜馨	2006年 9月 10日	서울市鐘路區仁寺洞36-1 韓國醱酵茶硏究所	國立光州博物館 學藝硏究室長
梁光植	2006年 9月 15日	全南康津郡康津邑南城里 108-1 康津郡廳	康津文化財硏究所長
金正云	2006年 9月 19日	全南寶城郡寶城邑龍門里 72-7 全羅南道農業技術院 茶硏究試驗場	全羅南道農業技術院 茶硏究試驗場 農業硏究士
김수희	2006年 9月 27日	全南長興郡長興邑平化里 74-1 平化茶園	平化茶園經營
釋龍雲	2006年 11月 20日	全南務安郡三鄕面旺山里 943 草衣禪師誕生地	草衣學術財團 理事長

Ⅱ. 白雲玉板茶에 關한 見解

1. 白雲玉板茶의 歷史

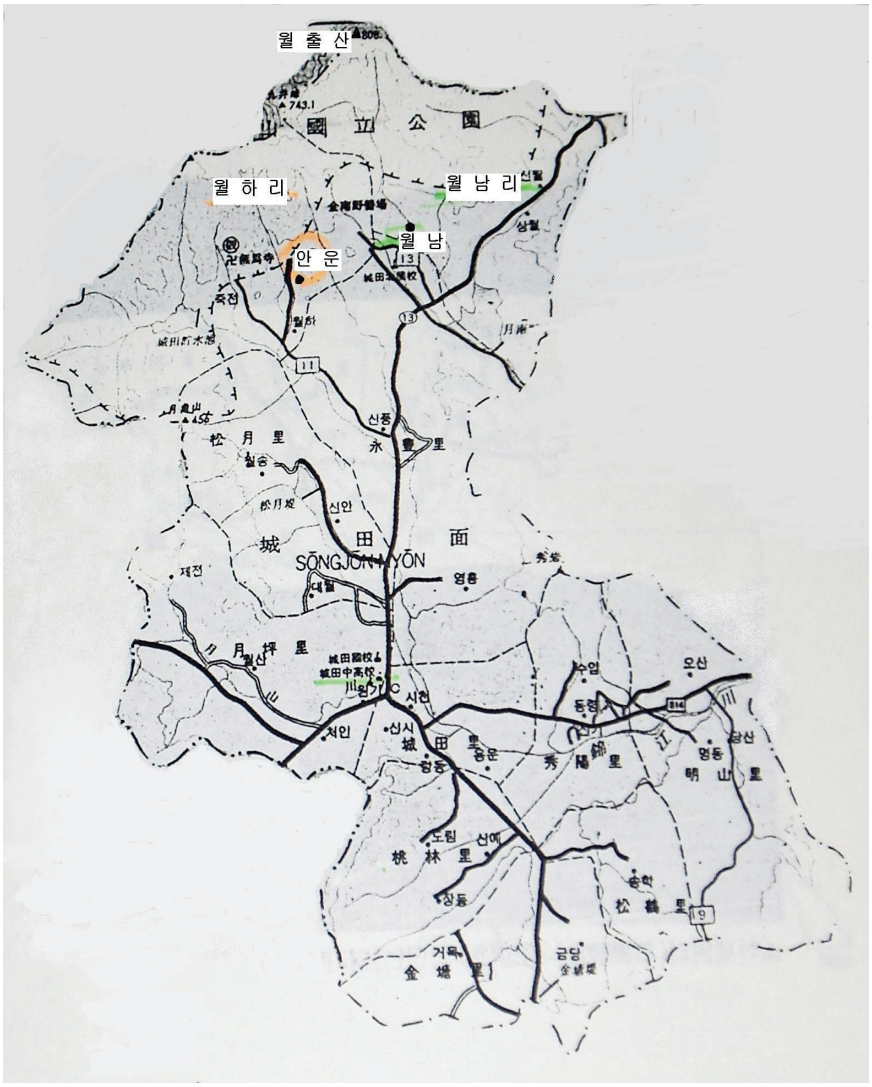
白雲玉板茶는 1900年代 初 康津郡 城田面 月南里860番地[2]<寫眞1參照>에서 만들어진 茶이며 韓國에서 最初로 商品化된 茶로 알려져 있다. 白雲玉板茶가 만들어진 康津에는 湖南의 金剛이라 부르는 月出山이 있다. 月出山 남쪽 기슭은 日較差가 크고 안개가 많아 차나무가 生育하는데에는 最適 條件을 갖고 있다. 그 周邊에는 아름다운 風景을 가진 金陵鏡浦台, 寶物 第298號인 月南寺址 3層 石塔, 寶物 313號인 眞覺國師碑가 있다. 그리고 그 石塔 바로 옆에는 白雲玉板茶를 製造했던 原州李氏 29代孫 李漢永의 生家가 있으며, 現在 그의 曾孫子인 李孝明이 居住하고 있다.

白雲玉板茶에 대해서는 家入一雄이 1939年에 康津郡 城田面 月南里를 調査 했을 때 李漢永을 만나 茶에 대한 그의 證言을 『朝鮮の茶と禪』中에서 자세히 紹介하고 있다. 現在는 이 白雲玉板茶가 資料에 따라 덩어리 形態의 茶에 包含되기도 하고 잎차에 包含되기도 한다.

『朝鮮の茶と禪』에는 1939年 家入一雄이 白雲玉板茶를 販賣했던 李漢永을 만나 調査한 記錄이 있다. 白雲玉板茶가 만들어진 過程에는 靈巖郡 美岩面에 살던 李洛林이 月山茶의 商品印을 가져가 生産이 中斷되어 그 뒤에 白雲玉板茶가 만들어졌다고 傳해지고 있다.[3]

---

2) 月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號, p.15. 戶籍 寫眞資料에서 確認



<寫眞1> 城田面 地圖

出處: 梁光植.『康津과 茶山』(康津: 康津文化硏究會, 1997), p.467.

3) 月刊『차의 세계』2006年 5月號, p.31.

(1) 白雲玉板茶의 由來

靈巖 月出山 남쪽에 있는 白雲洞은 李漢永의 祖上들과 原州 李氏가 代代로 살던 곳이며, 白雲洞 一帶는 예부터 차나무가 많은 곳으로 알려지고 있다. 李漢永의 孫子인 李琯默의 證言에 의하면 約 百年前 先代가 農土를 따라 月南里로 이사를 하고 나서 1868年에 李漢永이 태어났다.[4] 따라서 白雲洞과 李漢永은 깊은 因緣이 있다고 할 수 있다.

白雲玉板茶라는 名稱의 由來에 대해 몇 가지 見解가 있는데 『朝鮮の茶と禪』에는 이 茶를 만들었던 本人 즉 李漢永은 '白雲洞에 있는 玉板山의 茶' 라고 하였다[5]. 白雲洞은 現在의 安雲마을이며 안정동과 白雲洞을 改編하면서 各各 '安'字와 '雲'字를 합친 것으로 보인다.[6] 또 釋龍雲의 調査에 의하면 白雲玉板茶의 '白雲'은 白雲洞에서 딴 이름이라는 것이 確認되어 있다[7].

玉版이라는 말에 대해서는 月出山에 있는 山峰인 玉版峰을 뜻한다는 解釋이 있다[8]. 玉板이 月出山 봉우리 가운데에서 가장 많이 하늘로 치솟아 있어 千佛山이라 부르는 곳 또는 대나무 숲이라는 뜻이 담겨 있고,[9] 白雲이라는 地名은 元來 佛敎的 象徵性을 갖고 옛날 스님들이 이곳에 살았을 때 '白雲庵'이라고 불렀다. 白雲洞을 茶生産地로 보았을 때, 하루에 한 번 쯤은 꼭 구름이 끼는 이 地域의 特性上, 茶 生産地로 最適한 條件을 갖고 있다고 할 수 있다.[10]

---

4) 崔圭用.『錦堂茶話』(서울: 이른아침, 2004), p.191.
5) 諸岡存, 家入一雄.『朝鮮の茶と禪』(東京: 日本の茶道社, 1940), p.129.
6) 金善泰.『강진문화답사기』(光州: 시외사람, 2000), p.91.
7) 1978年 釋龍雲 調査
8) 月刊『차의 세계』 2006年 6月號, p.29.
9) 梁光植.『康津과 茶』(康津: 康津文化硏究會, 2006).p11.

玉版은 白雲洞에 있는 十二勝景[11] 중에 하나이다. 草衣는 1812年 가을에 茶山과 그의 弟子 尹峒[12]과 함께 月出山 白雲洞으로 가서 그린 그림과 詩句로 『白雲帖』을 完成하였다.『白雲帖』맨 앞장에는 白雲洞圖를 그리고, 그 다음 장에 茶山과 草衣가 十二勝景마다 詩를 번갈아 지었다. 맨 끝장에는 茶山草堂을 그린 茶山草堂圖를 붙이고, 다시 茶山이 발문을 지어 한 폭의 詩軸圖를 만든 것이다. 이때 草衣는 紅玉瀑, 楓墠, 停仙臺의 3篇의 詩를 지으면서 篆書로 詩文을 손수 썼다. 이 白雲帖은 康津에 있는 사람이 所藏하고 있다가 서울 仁寺洞의 通文館 主人 李謙魯의 手中으로 넘어갔고, 그 뒤 다시 仁川의 이재환에게 팔려갔다. 이 詩軸圖가 2001年 6月 4日자 朝鮮日報 紙面을 通해 世上에 알려졌다.

다음의 詩는 草衣가 쓴 <玉板峰>이다.

---

10) 2006年 9月 15日 梁光植 口述資料

11) 『한글대장경』(서울: 東國譯經院, 1998) 225卷 초의집(艸衣集)외 해제 年譜.
1812年(壬申. 純祖 12年) [27歲]
가을 9月 12日에는 茶山先生과 그의 弟子 尹峒과 함께 月出山 白雲洞에 들어가 놀면서 白雲洞 외경을 그렸다. 白雲洞에는 十二勝景이 있는데,
옥판봉(玉版峰), 산다경(山茶徑), 정유강(貞蕤岡), 모란체(牧丹砌), 취미선방(翠微禪房), 백매오(白梅塢), 창하벽(蒼霞壁), 유상곡수(流觴曲水), 홍옥폭(紅玉瀑), 풍선(楓墠), 정선대(停仙臺), 운당원(篔簹園)이다.

12) 崔啓遠.『우리 茶의 再照明』(光州:三陽出版, 1983), p.117.
尹峒은 茶山이 기거하고 있던 草堂의 主人 尹博의 孫子이다.

<玉板峰>[13]　草衣

내가 예전에 월출산 노닐때
옷자락 날리며 정상 올랐다.

힘없어 내려올 수 없고
해가 지고 옷이 추웠다.

사슴 가죽 언치로 몸싸고
뒹굴고 걸어서 골짜기 나섰다.

내려 왔으나 아쉬움 남아
넋잃고 구정봉 쳐다 보았다.

세월 지나 7년이 됐어도
수염과 머리털 곧추 선다.

억지로 바램 이루려 하다
다시금 이렇게 선경 이르다.

흩어져 늘어선 봉우리 모습
나를 보고 오라고 한다.

많은 신선이 먼지 씻고
바르고 단정히 옥홀 잡았다.

빼어난 기상 푸르고 아득히
낀 구름 맑은 그림자 지녔다.

우러러 보면 즐거움 일어
정강이 걸음 쓰라림 없다.

처음 하루에 정상 올라

13) 梁光植. 전게서, pp.14-15.

호기와 씩씩함 본받아 채운다.

산에 사는이 오르지 않고
편히 앉으니 마음 편하다.

또 李琯默은 茶 이름의 由來에 대해 白雲洞에서 찻잎을 따서 玉板宣紙로 包裝했기 때문이라고 證言했다.[14] 玉板宣紙는 빛이 희고 결이 고우며 光澤이 있어 書畵用으로 많이 使用되는 종이다. 李漢永은 白雲玉板茶가 世上에 알려지면서 韓國에서 最初로 茶 商標를 만든 사람이라고 알려져 있으나 實際는 白雲玉板茶 商品印에 새겨져 있는 글씨를 봐도 이해가 가듯이 李漢永은 글재주가 相當히 좋은 學者였음을 알 수 있다. 때문에 글이나 그림을 그리기 위한 玉板宣紙가 늘 옆에 있던 可能性도 있으나 茶 商標로서 단지 종이 이름을 붙이는 것은 조금 無理가 있지 않을까 싶다.

(2) 販賣 時期

白雲玉板茶는 1890年頃에 만들기 시작하여, 1929年 이전까지 만들어졌다.[15]

(3) 商品印 및 包裝紙

白雲玉板茶의 包裝紙 앞면 部分에는 `白雲玉板茶' 라는 글자가 새겨진

14) 崔圭用. 전게서, p.191.
15) 月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號, p. 9 .

商品印이 찍혀 있다. 뒷면에는 ‘白雲一枝 江南春信’라는 글씨와 꽃模樣의 도장이 찍혀 있는데, 이것은 ‘백운 한 자락, 강남 봄 소식’[16]이라는 뜻이다. 즉 白雲의 한 가지에서 강남에 봄이 오고 있음을 알 수 있다는 意味로 봄을 象徵하고 있다. 이 商品印은 20餘 年 前에 改築하였을 때, 그 過程에서 없어진 것 같다고 한다.[17]

包裝紙에 그려져 있는 꽃그림<寫眞2>은 『朝鮮の茶と禪』에서 家入一雄이 찻꽃이라고 紹介를 했으나 이 그림은 찻꽃보다 梅花에 가깝다는 意見이 있다. 釋龍雲은 이 그림을 梅花라고 斷言하였다.[18] 그 理由로는 當時 朝鮮의 선비들은 梅花를 심고 가꾸는 등 가까이 하면서 梅花 그림을 그렸는데, 格調가 있는 것에는 모두 梅花 그림을 즐겨 그렸기 때문이라고 한다. 白雲玉板茶가 格調 높은 것이라는 뜻에서 梅花를 그렸다는 것이 그의 主張이다. 姜舜馨도 이 그림을 梅花라고 主張한다. 그림과 같이 적혀진 ‘白雲一枝 江南春信’은 바로 梅花를 두고 한 말이며 家入一雄이 잘못 알았다[19]고 하였다.

---

16) 月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號, p.14.
17) 月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號, p.6.
18) 釋龍雲. 2006年 11月 20日 口述資料
19) 月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號, p.34.

<寫眞2> 白雲玉板茶의 包裝紙

出處: 『朝鮮の茶と禪』, p.131.

<寫眞3>와<寫眞4>를 通해 實際 찻꽃과 梅花 꽃을 比較해 살펴보면 다음과 같다. 첫째, 차나무는 一年 내내 잎이 떨어지지 않은 常綠樹로 푸른 잎과 꽃이 同時에 있는 實花相逢樹인데 包裝紙의 그림에는 잎이 그려져 있지 않다.

둘째, 한 가지에서 피는 꽃의 數는 찻꽃에 비해 梅花가 더 많다. 包裝紙에 그려진 꽃의 數를 살펴보자면, 찻꽃보다 梅花에 더 가깝다고 볼 수 있다.

<寫眞3> 梅花
出處: 原色植物圖鑑

<寫眞4> 찻꽃
2006年 11月 20日 본 연구자 撮影

또한『白雲帖』에 있는 詩句 中에 하나인 『百梅塢』를 보면 梅花나무는 白雲洞을 象徵하는 꽃이었다는 可能性이 높다. 當時 白雲洞에는 100種의 梅花나무를 언덕에 심었다고 하는데 現在 그 자리에는 그 當時의 梅花나무의 一部分이 아직도 남아 있다[20].

20) 釋龍雲 2006年 11月 20日 口述資料

백매오(百梅塢)[21]

市屋曾巖翠 栽花百本紅
往來山色裡 都在暗香中

집 둘레는 애초부터 푸른 바위언덕
심은 꽃 일백그루가 붉기도 하여라
경치 좋은 산속을 오가노라면
온통 은은한 향기만 피어오르네.

그러나 그림이라는 것이 단지 實物을 描寫한 것만이 아니고 象徵性을 갖고 있는 점을 본다면, 비록 그 그림이 梅花의 實物에 가깝다고 하지만 찻꽃을 表現하기 위해 그려진 可能性도 排除할 수는 없으며, 包裝紙에 그려진 꽃만으로는 梅花인지 찻꽃인지 明確히 判斷하기는 어렵다.

21) 2006年 12月 2日 釋龍雲 譯

(4) 白雲玉板茶의 品質別 種類 및 價格

白雲玉板茶의 品質別 種類와 價格을 살펴보면 다음과 같다.

麥茶는 갓 돋아 나온 어린 싹을 따서 만든 것으로 價格은 옛날 돈으로 7홉(1.26ℓ)에 한 냥 쯤의 값이다. 官吏의 命令으로 만들어 서울로 보내어 졌다.

雀舌는 麥茶를 따면 싹의 끝이 둘로 갈라져서 나오기 때문에 잎을 둘 또는 셋을 붙여서 따서 만든 茶이다.

矛茶는 麥茶를 딴 후 싹의 뾰족한 끝이 셋 이상으로 갈라진 잎으로 만든 茶이다.

旗茶는 잎이 크고 넓은 찻잎을 따서 만든 茶이다.

完成된 商品은 上等品이라면 한 봉지에 15~20錢, 下等品은 10錢으로 販賣하였다.[22]

22) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.130.

(5) 販賣經路 및 販賣量

官吏의 命令으로 만든 麥茶는 서울로 販賣되었으며, 麥茶以外의 茶는 李漢永 宅 附近뿐만 아니라, 康津邑에서 10里나 떨어진 靈巖, 羅州 附近까지 나가 販賣되었다. 한 해에 50個 程度 팔렸으며, 많을 때는 200個 程度 팔렸다. 一般家庭에서 飮用할 때는 10個만 있으면 充分하였다.[23]

2. 白雲玉板茶의 製茶方法 및 飮茶方法

(1) 製茶方法

白雲玉板茶의 製茶方法은 과연 어디에서 由來된 것이었을까. 原州 李氏는 李漢永이 태어나기 前 白雲洞에서 居住하였다는 說이 있는데 바로 이곳은 康津에 流配된 茶山이 종종 놀러 나오던 곳으로, 그 때마다 茶山은 마을 사람들에게 茶를 만드는 法을 알려주었다고 한다.[24] 鮎貝房之進이 쓴 『茶の話』(茶 아야기)에는 1930年頃 李漢永이 白雲玉板茶보다 먼저 만들었다는 '金陵月山茶'를, 茶山의 後孫인 丁奎英이 살고 있는 京畿道楊州에 보냈다는 記述이 적혀 있다. 製造者는 李漢永이 아니고 康津의 村民들이라고 하는 資料도 있다[25] '金陵月山

23) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.130.
24) 月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號, p.7.

茶'에 대해서는 아직 밝혀지지 않은 部分이 많이 있으나, 여기서 注目할 것은 이 마을 周邊과 茶山이 關聯이 있었다는 点이다. 즉, 白雲玉板茶의 製茶方法도 茶山의 製茶方法에 脈을 이어 만들어졌을 可能性도 있다고 볼 수 있다.

1939年 家入一雄이 李漢永을 만나 調査한 記錄에 의하면 白雲玉板茶의 製茶法은 다음과 같다.[26]

採茶는 穀雨에서 立夏(4月 下旬부터 5月 上旬)까지 딴 것이 가장 좋다고 하여, 採茶時間은 아침 일찍부터 시작해서 낮까지 땄다. 딴 찻잎은 곧 집으로 가져갔다. 그 다음의 殺青段階에서는 솥에서 덖기, 또는 찌기를 하여 茶가 푸른 빛깔을 잃었을 때 불을 멈춘다. 殺青한 찻잎은 揉捻을 하는데 손으로 조금 비빈다고 하였다. 揉捻이 끝난 찻잎은 乾燥過程으로 들어가는데 온돌방에 종이를 깔고 1時間 程度 말린다. 이 때 室內溫度는 덥지도 춥지도 않은 溫度인 30度 程度가 된다고 볼 수 있다. 完製品은 온돌의 냄새가 난다고 하였다. 白雲玉板茶는 항아리에 놓고 保管을 하였다.

이 製茶過程을 다시 整理하면 다음의 <그림1>과 같다.

25) 金明培.『茶道學』(서울: 학문사, 2006), p.305.에서 再引用
26) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.130.

採茶 - 殺青(찌기/덖기) - 揉捻 - 乾燥

<그림1> 白雲玉板茶의 製茶過程

以上의 製茶法을 보면 現在 韓國에서 흔히 볼 수 있는 綠茶의 製茶法과 同一한 것을 알 수 있었으며 가장 큰 特徵은 하나의 商品인데도 경우에 따라 殺青時 가마솥에서 덖기와 찌기의 두 가지 方法을 가려서 썼다는 点이다. 李漢永은 採葉時期나 잎의 크기에 따라 殺青方法을 다르게 하였으나 그에 따른 正確한 選擇基準은 알 수가 없다. 그러나 當時에 採葉時期나 잎의 크기에 따라 여러 製茶法을 使用하였고, 또 商品의 等級이 있었다는 점은 韓國 茶文化의 歷史上 아주 큰 評價를 받을 만 한 点이라고 할 수 있다.

(2) 飮茶方法

飮茶方法은 湯罐에 물을 끓인 다음 茶를 넣어 끓여 마셨다. 대체로 食後에 마셨으며 頭痛, 消化不良, 眩氣症 症勢가 나타날 때에도 마셨다.[27]

27) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.130.

3. 白雲玉板茶 의 包裝

白雲玉板茶 包裝의 特徵은 소나무로 만들어진 포장틀을 使用하는 점이다. 이 포장틀은 茶를 덩어리로 만들기 위한 것이 아니라 단지 네모난 模樣으로 만들기 위해 使用했던 것이다.

家入一雄이 調査한 白雲玉板茶의 包裝方法을 整理하면 다음과 같다.

먼저 포장틀 위에 천으로 만든 끈을 놓고, 그 끈 위에 包裝紙를 깐다. 포장틀 속에 幅 1.36cm, 길이 48.48cm의 대나무를 세로 15.15cm, 幅 6cm의 框에 접어서 굽인 것을 놓고, 세로 39.39cm, 幅 6cm의 바닥 종이를 깐 다음 茶 60g를 놓는다. 이 때 乾燥된 茶가 包裝時에 부서질 念慮가 있으므로 솔잎을 使用하면서 茶에 少量의 물을 뿌린 다음 손으로 위에서 잘 누른다. 그리고 바닥 종이를 접어서 이음새에 풀로 부친다. 그것을 包裝紙로 싸서 이틀쯤 그대로 둔 다음, 푸른 빛깔이 强한 綠色 素粉으로 漆한 商品印으로 앞면에는 '白雲玉板茶' 뒤에는 꽃 그림을 찍는다.[28]

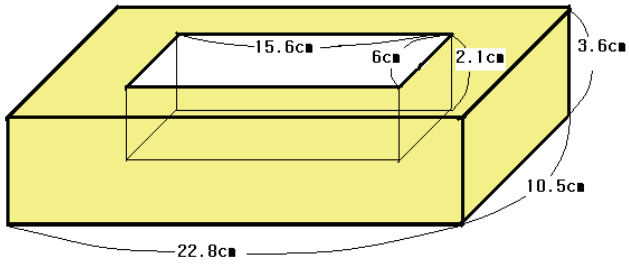
28) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.130.

本 硏究에서는 B製茶의 蒸製茶(特級/4月 下旬 채엽)를 使用하여 白雲玉板茶의 包裝을 再現하였다.

<準備物>

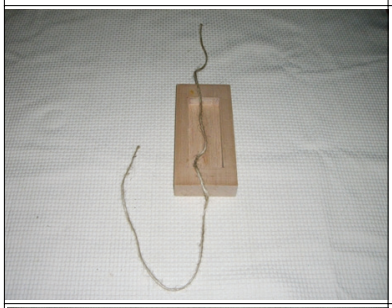
포장틀／茶／끈／대나무／包裝紙／바닥 종이／물／솔잎／풀

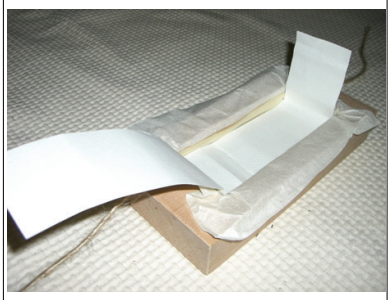
<寫眞5> 白雲玉板茶 包裝 道具

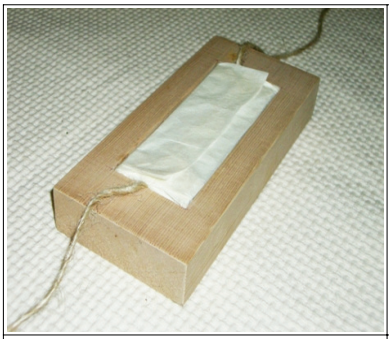
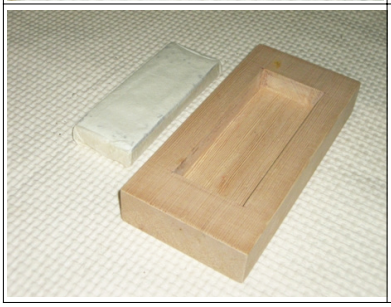


<그림2> 白雲玉板茶의 포장틀

＜寫眞6＞ 白雲玉板茶의 包裝過程

寫眞	說明
	처음에 포장틀 위에 놓는 끈은 포장틀 안에서 包裝된 茶를 밖으로 꺼내는 役割을 한 것으로 보인다. 포장틀의 구멍은 아주 작으므로 包裝된 茶를 꺼내기가 어려웠으나 包裝이 끝나고 이 끈을 위로 당기면 包裝된 茶를 쉽게 꺼낼 수 있도록 되어 있었다.
	다음은 끈을 놓은 포장틀 위에 包裝紙를 깐다. 包裝紙의 크기에 대해서는 記錄된 바가 없으나 本 硏究者가 試圖를 해본 結果, 다음 포장틀을 놓은 狀態에서 세로는 포장틀의 세로와 같고, 가로는 포장틀 뒷면을 除外한 3면에 맞춰서 만들면 마지막 包裝段階에서의 包裝紙 크기가 딱 맞는다. 따라서 李漢永도 이와 같은 方法으로 包裝紙 크기를 맞췄을 거라고 類推된다. 本 硏究에서 試圖해본 結果, 이와 같이 包裝紙를 만들었을 때 包裝紙 크기는 가로 22.6cm, 세로 17.4cm이었다.
	包裝紙를 포장틀 가운데에 놓고 속의 네 귀퉁이까지 包裝紙를 깔 수 있게 손가락으로 잘 누른 다음, 대나무 껍질을 포장틀 안에 넣는다. 이 대나무는 포장틀 속의 구멍 크기에 맞춰서 세로 15.15cm, 幅 6cm로 구부리는데 두께가 두꺼우면 구부리지 않고, 또 너무 얇으며 구부렸을 때 대나무가 부러져버린다.

	대나무를 넣은 다음 세로 39.39cm, 幅 6cm의 바닥 종이를 깐다. 이 종이는 너무 얇으면 包裝된 茶가 힘이 없이 흐물흐물해버린다. 때문에 바닥 종이는 어느 程度 두껍고 튼튼한 것을 使用했던 것으로 보인다. 또 茶를 넣은 다음에 이 바닥 종이를 접어서 풀로 接觸시키는데, 이 때 보기 좋게 바닥 종이를 부치려면 깔 때 15.15cm, 즉 포장틀에 구멍의 세로와 같은 길이가 포장틀 밖으로 나오도록 바닥 종이를 놓는다.
	다음은 바닥 종이 위에 茶를 넣는다. 家入一雄의 調査에 의하면 여기서 놓는 茶의 量은 約 60g라고 하였으나[29] 實際 넣을 수 있는 茶의 量은 포장틀에 평평하게 넣었을 때의 茶의 量은 30g에서 35g이였고, 포장틀에서 부풀어 오르게 넣었을 경우에는 茶의 量은 45g가 最大限 限界의 量이었다. 當時의 白雲玉板茶의 찻잎이 어떻게 생겼는지는 確實하지 않았으나 60g를 넣는 것은 不可能한 것이 밝혀졌다. 찻잎을 포장틀에 넣었을 때에는 包裝하는 過程에서 茶가 부서질 우려가 있으니 솔잎을 使用해서 茶에 少量의 물을 뿌리고 위에서 손으로 잘 누른다.
	바닥 종이의 양쪽 끝을 풀로 붙이고 茶를 싼 다음, 끈 위에 깐 종이로 잘 싼다. 이 때 家入一雄의 調査에서는 記錄이 없었으나 包裝된 白雲玉板茶를 그대로 틀에서 꺼내면 包裝紙가 풀리고 찻잎이 包裝紙 밖으로 나와 버리기 때문에 包裝紙의 가장자리는 풀로 붙였던 것으

	로 생각된다. 이와 같이 包裝된 白雲玉板茶는 포장틀 위에 넣은 끈은 위로 당기면 구멍에 들어 있던 茶가 포장틀 밖으로 나온다.
	끈을 당겨 茶를 꺼낸 狀態

29) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.130.

家入一雄의 調査에 따르면 茶를 包裝한 다음, 이틀쯤 지난 뒤에 도장을 찍었다고 하는데, 本 硏究者가 包裝한 茶를 이틀 뒤에 풀어 보았을 때, 덩어리 形態가 되지 않았다. 즉 白雲玉板茶는 잎차 形態의 茶였음을 알 수 있었다.

이 再現過程에서 밝혀진 事項을 整理하면 다음과 같다.

첫째, 白雲玉板茶는 덩어리 形態의 茶가 아니라, 잎차의 한 種類이다.

둘째, 포장틀 위에 넣는 끈은 包裝된 茶를 포장틀 밖으로 꺼내는 役割을 한다.

셋째, 包裝에 使用된 包裝紙는 두께가 있는 것을 使用하였던 것으로 보인다. 얇은 包裝紙를 使用하면 속에 넣은 대나무의 모서리가 종이와 摩擦되어 包裝紙에 구멍이 나기 때문이다.

넷째, 包裝紙에 놓는 茶의 量은 60ｇ이 아니었다. 포장틀에 평미레질하게 넣었을 때의 茶의 量은 30g에서 35g이였고, 포장틀에서 부풀어 오르게 넣었을 경우에는 茶의 量은 45g가 最大限 限界의 量이였다. 茶 45ｇ에 두꺼운 包裝紙와 바닥 종이를 使用하여 만들었을 때 白雲玉板茶의 무게는 包裝紙를 包含하여 57ｇ程度가 되었다.

다섯째, 包裝紙 및 바닥 종이의 길이를 맞출 때는 자를 使用하지 않고 포장틀의 外郭 등을 잘 活用하여 종이에 주름을 잡으면서 作業을 하였던 것으로 推測된다. 즉 이 포장틀은 단지 네모나게 包裝을 하는 뿐 만이 아니고 包裝紙나 바닥 종이의 길이를 맞출 때에도 쉽게 할 수 있도록 포장틀 全體의 둘레는 細密하게 길이를 調節하면서 만들어진 것이라고 볼 수 있었다.

위에서 論한 바와 같이 康津郡 城田面 月南里에서 李漢永이 만들었던

白雲玉板茶는 現在로서는 韓國에서 最初로 商標를 붙여 販賣한 茶로 알려지고 있다. 이것은 當時 白雲玉板茶가 만들어졌던 李漢永의 집 附近은 勿論이고, 全羅南道 地域에서 生産되었던 茶의 다른 記錄을 보아도, 잎차를 단지 ‘잎차[30]’라고 불렀던 時代에 이와 같이 特定 名稱을 붙였다는 것은 劃期的인 일이었다고 볼 수 있을 것이다.

잎차의 形態를 띠고 있는 白雲玉板茶는 製茶時期와 品質에 따라 麥茶, 雀舌, 矛茶, 旗茶의 네 種類로 만들어졌고, 價格도 그 品質에 알맞게 定해졌다. 또 李漢永은 茶를 包裝할 때 포장틀을 使用하는 獨特한 包裝方法으로 製品을 만들어 隣近으로 販賣하였다. 白雲玉板茶에 關한 資料 中에 『朝鮮の茶と禪』은 當時 家入一雄이 李漢永을 만나 面接調査한 것이어서 直接的인 資料가 되나 그 以外에는 現在 남아 있는 資料가 거의 없었다. 특히 白雲玉板茶라는 名稱의 由來와 包裝紙에 關한 것, 또한 李漢永으로 인해 만들어졌다는 金陵月山茶에 關에서도 앞으로 持續的인 考察 硏究가 必要한 것으로 보인다.

30) 金明培 譯.『朝鮮의 茶와 禪』(서울: 保林社, 1991), p.206.

Ⅲ. 돈차의 飮茶風習

1900年代 初盤에 全羅南道 地域에서 確認된 葉錢模樣의 돈차를 飮用하는 風習은 宮中이나 上流階級의 文化와 달리 一般 庶民들의 文化였기 때문에 돈차에 關한 記錄은 거의 없다. 1940年에 諸岡存와 家入一雄의 共著『朝鮮の茶と禪』初版이 나온 것을 契機로 全羅南道地域을 中心으로 한 돈차文化는 注目을 받게 되었다. 家入一雄은 1938年부터 1939年에 걸친 現地踏査를 通해 얻은 돈차에 關한 情報들을 仔細하게 記錄하고 있다.

日本人 學者들 사이에서는 家入一雄이 現地踏査를 하기 前인 1930年부터 全羅南道의 돈차文化에 대한 關心이 높아지고 있었다. 京都府茶業研究所長이였던 淺田美穗는 竹川里의 돈차에 큰 關心을 가지고 있던 人物이었다. 그녀는 '茶의 製造와 그 將來'라는 主題로 隨筆을 執筆하였다. 1925年에 竹川里를 訪問하면서 葉錢模樣의 돈차를 發見한 中尾萬三[31]에게 돈차를 寄贈받았는데 지름 3.6cm程度의 얇고 둥근 模樣의 茶이고, 한가운데에 구멍이 뚫렸다고 說明하면서 그 茶가 日本綠茶와 같은 保管性이 떨어지는 茶가 아니라고 하였다[32]. 茶를 덩어리로 만들었을 경우 찻잎이 단단히 壓縮됨으로 쉽게 變質되지 않고 長期保管이 可能하다는 特徵이 있다.[33] 또 輸送하기에 便利한고 計量하기에도 便利하다.[34]

---

31) 上海科學研究所 藥學博士
32) 『糧友』1935年 6月號 p.34.
33) 日本茶業中央會.『綠茶の事典』(東京: 柴田書店, 2002), p.76.
34) 呂毅, 郭雯飛, 駱少君, 坂田完三.『中國黑茶のすべて』(東京: 幸書房, 2004), p.21.

1943年『朝鮮の茶と禪』著者인 諸岡存이 쓴 『茶』中에서 全羅南道地域의 돈차에 대해 '1938年 11月 以後, 나는 朝鮮을 訪問하는 機會를 자주 얻었다. 다행이도 光州山林技師인 家入一雄 씨의 熱烈的인 援助를 받아 그와 함께 깊은 山 속으로 들어가 이때까지 神秘에 싸여 있던 朝鮮寺院의 團茶製法을 實際로 見學 調査했다. 그 뿐만이 아니고 家入一雄 씨로 인해 많은 貴한 資料들을 얻을 수 있었기에 여기서 처음으로 茶經에 記載된 唐代의 團茶製法 및 飮茶方法을 자세히 理解할 수 있게 되었다. 그 調査의 結果報告書가 『朝鮮の茶と禪』이다 ' 라고 하였다[35]. 그러나 여기에서 한 가지 記憶해 두어야 할 것은 全羅南道地方에서 만들어졌던 돈차의 製茶方法 및 飮茶方法은 陸羽의 『茶經』과 비슷하기는 하나 當時의 調査結果를 綿密히 살펴보면 『茶經』의 製茶方法 및 飮茶方法과는 다른 全羅道地方의 獨特한 飮茶風習이라는 것을 알 수 있다.

陸羽의 茶經에 記錄된 製茶方法 및 飮茶方法을 整理해 보면 다음과 같다. 찻잎을 따서(採), 찌고(蒸), 찧고(搗), 두드리고(拍), 불에 쪼이고(焙), 뚫어 꿰고(穿), 밀봉하여(封), 마지막으로 숙성통(育)에 貯藏을 한다. 이 製茶方法과 비슷한 것이 長興郡冠山邑竹川里 附近(現 竹橋里)에서 만들어졌던 것이 確認되었으나 陸羽式 製茶方法에서 쓰이는 쇠로 만든 틀 대신 대나무 껍질로 만든 틀을 使用하였으며 기타 製茶器具들도 다른 점이 많았다. 또 『茶經』의 飮茶方法은 구운 茶를 茶碾(차방아)을 使用하여 茶를 빻아서 가루를 낸 다음 끓인 물에 넣고 마시는데, 本 硏究의 調査結果에 의하면 全羅南道地域에서의 飮茶方法은 茶를 굽는 것은 같

35) 諸岡存.『茶』(東京: 泰光堂, 1955), p.184.

으나 가루를 내지 않고 끓인 물에 그대로 넣고 달여 마시는 점이 달랐다. 이와 같이 全羅南道地域의 돈차의 製茶方法 및 飮茶方法은 『茶經』의 飮茶方法과 비슷하기는 하나 그 地方에서의 獨特한 發展過程을 거쳐 韓國의 風土나 民族性에 맞는 飮茶風習으로 그 이름을 알리게 된 것이다. 따라서 全羅南道地域의 돈차 製茶方法 및 飮茶方法이 陸羽의 茶經과 同一한 것이라고 볼 수는 없었다.

諸岡存와 家入一雄을 비롯한 日本人 硏究者들이 이 돈차에 注目하고 硏究한 背景에는 단지 全羅南道地域의 稀貴한 茶文化에 注目을 한 것이 아니라 그 地域에서 만들어지는 돈차의 製茶方法, 保管法의 技術을 日本茶에도 應用하고자 하는 目的이 있었다고 보아진다.

本 硏究에서는 이 全羅南道의 돈차文化를 『朝鮮の茶と禪』을 비롯하여 各種 口述資料를 通해 當時에 狀況을 再整理하는 것과 同時에 多樣한 돈차 製茶方法을 紹介함으로써 앞으로의 돈차文化의 可能性을 提示하고자 한다.

1. 돈차의 名稱에 關한 考察

現在 나와 있는 各種 資料들에서는 葉錢 模樣의 덩어리차를 여러 名稱으로 부르고 있었다. 崔啓遠은 둥근 模樣이라 團茶라고 하였고[36] ,『朝鮮の茶と禪』에서 使用된 名稱인 靑笞錢[37], 中國의 遺品을 그대로 이어받았다고 하여 唐錢茶[38], 또한 葉錢 模樣을 닮았다고 해서 錢茶[39] 또는 돈차[40]라고도 하며, 오늘날 덩어리차를 總稱이 되어 있는 餠茶(떡차)라고도 한다.[41]

흔히 이 돈차가 陸羽 茶經에 나오는 덩어리차의 맥을 잇고 있다고는 하지만[42] 茶經에 등장하는 名稱은 餠茶[43] 하나 뿐이라는 것을 감안해 볼 때 이 덩어리차는 긴 歲月 동안 韓國에서 그 地方마다 變化와 發展을 해왔다고 볼 수 있을 것이다.

1900年代 初 當時 돈차를 飮用했던 사람들도 덩어리차를 여러 가지 名稱으로 부르고 있었다. 둥글게 생겼다 하여 團茶라고도 하고, 꼬치에 꿰어서 乾燥 및 保管을 한다는 듯으로 串茶라고도 하고, 새끼에 꿰었다 해서 綱茶라고도 했으며, 또 餠茶라고도 하였다. 여기서 面接調査를 通해

---

36) 崔啓遠. 전게서, p.219.
37) 이순옥. "靑苔錢 硏究" (목포대학교 대학원 석사학위논문, 2006), p.1.
38) 최인선, 김희태, 양기수.『보림사』(서울: 학연문화사, 2002), p.169.
39) 『茶苑』1983年 5月號, p.110.
40) 최인선, 김희태, 양기수. 상게서, p.169.
41) 『茶人』2002年 7月號, p.11.
42) 諸岡存. 전게서, p.184.
43) 치우지핑 저, 김봉건 역.『茶經圖說』(서울: 이른아침, 2005), p.202.
飮有粉茶 散茶 末茶 餠茶者.

當時의 狀況을 들어 經驗했던 사람들의 證言을 모아 各 地方마다 어떤 名稱으로 불렀는지를 整理해 보면 다음과 같다.

<表2> 地域別 돈차의 名稱

地域	名稱	資料
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	團茶	*
求禮郡馬山面黃田里 華嚴寺	串茶	*
長興郡有治面丹山里	綱茶／串茶	*
長興郡有治面鳳德里	茶	*
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	錢茶	****
長興郡有治面	돈차	**
長興郡冠山邑竹川里 附近(現 竹橋里)	茶	*
長興郡安良面 水養里 白氏 宅	餠茶/團茶/靑苔錢	***
康津郡康津邑牧里	茶	*
康津郡道岩面萬德里 萬德寺附近	茶	*
康津郡道岩面萬德里 橘洞	餠茶	*
康津郡城田面月南里	餠茶	*
海南郡海南邑新安里	茶	*
海南郡溪谷面 芳春里	餠茶/團茶	*****

* 『朝鮮の茶と禪』家入一雄의 調査
** 崔啓遠이 長興 마을住民에게 調査
*** 1977年 釋龍雲이 海南邑 蓮洞里 居住 尹明熙(20歲)와 母親(57歲)에게 調査
**** 1979年 8月 24日 釋龍雲이 崔銀禮(79歲), 李漢璟(58歲), 姜信根(45歲), 趙鳳出(57歲), 吳寬鎬(52歲)에게 調査
***** 1970年代 末 釋龍雲이 老人(60歲)과 金鳳皓(55歲)에게 調査

여기서 注目할 만한 점은 長興郡 安良面 水養里 白氏 집안을 除外하고는 靑苔錢이라는 名稱을 使用되었던 地域은 確認되지 않았다는 것이다. 家入一雄이 1938年에서 1939年 사이에 現地踏查를 하여『朝鮮の茶と禪』을 執筆을 하였을 때 本文 中에서 靑苔錢이라는 名稱을 使用했는데, 그는 이 靑苔錢이라는 말을 1938年에 有治小學校의 校長이었던 臼杵淸三郎를 만나 처음으로 알게 된 名稱이라고 하였다. 臼杵淸三郎는 家入一雄이 訪問한 1年 前 돈차에 대한 調査를 하기 위해 有治面을 訪問한 稻葉(아나바)로부터 배웠다고 하였다. 現在 나와 있는 現地踏查 結果에 의하면 家入一雄이 調査한 1938年 當時만 하여도 돈차를 靑苔錢이라는 名稱으로 불렀던 地域은 없었다[44]. 그러나 『朝鮮の茶と禪』中에서 家入一雄이 靑苔錢이라는 名稱을 使用하였다는 것은 當時 日本學者들 사이에서는 이 葉錢模樣의 돈차를 靑苔錢이라는 이름으로 이미 부르고 있었던 것을 알 수 있다. 韓國에서 靑苔錢이라는 名稱을 使用하게 된 것은 『朝鮮の茶と禪』이 出刊 된 뒤, 또는 當時 日本人들 사이에서 불렀던 이 名稱이 調查를 하는 過程에서 住民들에게 傳해졌기 때문이라고 볼 수 있다[45]. 즉 靑苔錢이라는 名稱은 日本人 學者들이 그 地域을 訪問하였을

44) 姜舜馨 2006年 9月 10日 口述資料
45) 釋龍雲 2006年 11月 20日 口述資料

때 地域 住民들이 靑苔錢이라는 名稱을 알게 되어, 그것이 口傳으로 퍼졌거나 혹은『朝鮮の茶と禪』을 통해 그 名稱이 알려진 것으로 볼 수 있다. 靑苔錢이라는 名稱은 <表1>에 나타난 長興郡 安良面 水養里 白氏 집안에서만 보이며, 더구나 돈차를 飮用하였던 當時가 아니라, 40餘年이 지난 뒤 後孫으로 인해서 靑苔錢이라는 名稱이 나온 것으로 思慮된다.

靑苔錢이라는 名稱에 대해서는 여러 가지 意見이 있다. 崔圭用은 茶에 綠色 곰팡이가 피어 있고 아무리 파삭 마른 것이라도 곰팡이가 그대로 남아 있어서 푸른 곰팡이가 슬어 있는 茶라는 뜻으로 由來하였다고 證言하였다[46]. 또 靑苔錢이 바다에서 生産되는 파래와 비슷한 것에서 由來했다는 意見도 있다. 實際 돈차를 製茶하여 乾燥시키기 前 茶의 색깔은 파래와 恰似하다.(寫眞7參照)

<寫眞7> 파래와 茶
左: 파래를 茶食板으로 成型한 것
中: 茶를 茶食板으로 成型한 것
右: 茶를 대나무 틀로 成型한 것

46) 崔圭用. 전게서, p.81.

梁光植은 靑苔錢이라는 名稱의 由來에 대해 圓妙國師가 敍述한 『天台四敎儀』와 關聯이 있다고 하였다.『天台四敎儀』는 高麗의 僧侶 제관이 천태사상을 執筆하여 整理한 것으로 理論과 實踐이 같이 어울어져야 비로소 깨달음을 얻을 수 있다는 內容을 담고 있는데, 돈차가 全羅南道 地方의 寺刹에서도 만들어졌다는 것으로부터 推測하여 스님과 깊은 關係가 있기 때문이라는 意見이다. 이것은 天臺의 發音이 靑苔와 비슷한 것으로부터 나온 見解라고 본다.

누가 제일 먼저 靑苔錢이라는 말을 使用했던 것인지는 앞으로 더욱 더 硏究를 할 必要가 있으나 1998年에 金正云이 長興文化院長 李相九에게 面接調査한 바에 따르면 當時 韓國에 訪問하여 덩어리차를 發見한 사람(中尾萬三라고 생각 됨)의 이야기가 傳해지고 있었다고 한다. 그 日本人은 처마에 매달려 있던 덩어리차를 發見했는데 茶에 偶然히 푸른 이끼가 생긴 것을 보고 靑苔錢이라는 이름을 붙였다는 이야기다[47]. 이 口述資料에 의하면 먼저 靑苔錢이라는 名稱을 使用한 것은 日本人이였던 可能性이 크지 않을까 하는 생각이다. 全羅南道의 各 地域에서는 各各 불리는 名稱이 달랐으나 日本人들이 덩어리차를 硏究하는 데에 다른 茶와 區分을 하기 위해 뭔가 共通한 名稱이 必要했었을 것으로 여겨진다. 그것이 무엇을 描寫한 것인지, 그 地域의 土俗語였는지, 다른 나라로부터 들어온 것인지 그 起源을 밝히기 위해서는 앞으로 더욱 더 많은 硏究가 必要하다.

<表1>에서 또 하나 注目해야 할 것은 康津郡道岩面萬德里 橘洞과 康津

47) 1998年 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査

郡城田面月南里 등에서 불렀던 '餠茶'라는 名稱이다. 康津郡城田面月南里는 1812年 草衣와 茶山, 茶山의 弟子 尹峒이 함께 訪問한 곳이다. 또 康津郡道岩面萬德里 橘洞 뒤에 있는 萬德山 기슭에는 茶山이 流配生活을 보냈던 茶山草堂이 있다. 1818年 茶山은 그의 弟子 18名을 한 자리에 모이도록 하여, 茶信契를 組織하였고, 이것이 韓國 最初로 만들어진 茶會이다. 10名의 弟子 中에는 尹鍾心이라는 이름이 보이는데 이는 茶山과 함께 康津郡城田面月南里를 訪問한 尹峒의 다른 이름이다.[48] 茶信契의 規約을 『茶信契節目』이라 하며, 그 內容 中에는 '餠茶'라는 글자가 보인다[49]. 이것은 茶山과 그의 弟子들이 餠茶라는 말을 使用하였던 것을 나타내고 있다. 그들이 居住하였던 橘洞 周邊에서는 그들로 인해 餠茶라는 名稱이 使用되었고 이것이 돈차를 가리키는 말로 使用되면서 1900年代 初까지 이어졌다고 볼 수 있다.

48) 崔啓遠. 전게서, p.119.
49) 『茶와 文化』2006年 겨울호(서울: 이른아침, 2006), p.152.
立夏之前 取晩茶 作餠二斤 右葉茶一斤 餠茶二斤 與詩札同付

2. 돈차의 製茶方法

(1) 채엽

돈차를 製茶하기 위해 우선 채엽에 使用되는 도구는 망태와 보자기이다.[50] 採茶時期는 各 地域마다 약간의 差異가 있으나 대략 3月부터 6月 사이이며 그 時期가 아니라도 <表3>의 佛會寺와 같이 一年 내내 繼續 새싹이 올라오는 경우 必要할 때마다 만들기도 하였다. 또 1998年 金正云이 調査한 바에 따르면, 겨울 中 설날즈음에 돈차를 만들었다는 事實도 確認되었다. 돈차에 利用되는 찻잎은 雀舌을 채엽한 다음 남은 잎으로 만드는 경우가 많이 있었으므로 잎이 부드러운 첫물차는 잎차를 만들고, 돈차는 거친 잎을 活用한 것이 大部分이었던 것으로 보인다. 이것은 어린 잎으로 만들고 王室이나 上流階級에서 즐겨 마셨던 高級茶와 전혀 다른 槪念으로 만들어진 茶라고 볼 수 있다.

50) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.92.

<表3> 地域別 製茶時期

地域	製茶時期	資料
長興郡冠山邑竹川里 附近(현 竹橋里)	3月上旬~5月	*
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	4月下旬~5月上旬	**
長興郡有治面丹山里 附近	5月	*
長興郡有治面鳳德里 附近	6月上旬~6月中旬	*
康津郡道岩面萬德里 橘洞	雀舌을 딴 뒤에 잎으로 만들었다.	*
長興郡	一年 내내 만들었다.	***
康津郡城田面月南里	5月上旬~5月15日頃	*
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	네물 以後의 남은 잎을 利用하며 一年 내내 만들었다.	*

* 諸岡存, 家入一雄『朝鮮の茶と禪』(東京: 日本の茶道社, 1940)
** 1988年 10月 24日 홍희순(李石俊의 둘째며느리)에게 宋龍錫이 調査
*** 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査

釋龍雲의 調査에 위하면 長興郡安良面水養里에서는 1930年代에 찐 茶에 보리밥을 함께 넣어 같이 찧어서 돈차를 만들었던 것이 確認되어 있다[51]. 一年 내내 돈차를 만들어 봄, 여름까지는 찻잎에 水分이 많기 때문에 찧을 때 찻잎에 粘着力이 있어 比較的 成型이 잘 되지만, 가을이나 겨울에 딴 찻잎은 수분이 적고 잎이 팍팍해서 粘着力이 없고 成型하기가 어렵다. 따라서 가을과 겨울에는 茶에 보리밥을 섞어 만든 것은 보리밥이 가진 粘着力을 利用해서 잘 成型하기 위해서였다고 하였다. 本 硏

51) 1977年 釋龍雲이 海南邑 蓮洞里 居住 尹明熙(20歲)와 母親(57歲)에게 調査

究者가 實際 만든 結果, 이와 같이 만든 돈차의 外形은 보리밥이 검은 색으로 變하며 全體的으로 검정색을 띤다. 탕색은 흐리고 맛은 찻맛이 별로 안 나며 연한 숭늉맛이었다.

<寫眞8> 채엽 (全羅南道寶城郡寶城邑烽山里)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

<寫眞9> 채엽 (寶林寺 뒷산)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

채엽을 한 다음 찻잎 고르기를 할 때에 使用되는 道具는 천과 대바구니이다. 찻잎 고르기는 茶를 만드는 데에 適當한 찻잎을 選別하는 作業이다. <寫眞10>에서와 같이 寶林寺의 경우 마루 위에 자리를 깐 다음, 채엽한 찻잎을 올려놓고 選別作業을 한다. 대바구니는 使用하지 못하는 찻잎 또는 돈차가 아닌 다른 用途로 쓰이는 찻잎을 담기 위해 使用하는 것으로 생각된다.

<寫眞10> 寶林寺 마당에서 찻잎을 고르는 女子들
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

(2)찌기

찻잎을 찌는데 使用하는 도구는 가마솥, 시루 등이었다. 大部分의 경우 殺青過程에서 茶를 찌는데, 가마 솥 안에 시루를 걸어서 뜨거운 김으로 찻잎이 부드러워질 때까지 찐다. 찌는 시간은 오늘날 蒸製綠茶를 만들

때의 殺靑과 달리 훨씬 긴 時間 동안 쪘다. 佛會寺의 경우 찻잎이 흐물흐물해질 때까지 찌며 솥의 뚜껑에서 흰 김이 나올 때까지 찐다고 하였다. 이 方法은 찻잎을 따는 時期나 찻잎의 狀態에 따라 찌는 時間이 다르므로 正確하지 않다고 여겨진다. 寶林寺 附近에서는 찻잎이 누런 빛깔이 될 程度 쪘다고 하였으며, 찔 때 김이 새어 나가지 않도록 가마솥 뚜껑을 두꺼운 판자로 덮고 무거운 돌을 얹기도 하였다.[52]

佛會寺에서는 찻잎을 찐 다음 방 안에 얇게 펴서 冷却시키는 作業을 3~4번 以上 反復하였고, 이 作業을 많이 反復할수록 香氣와 맛이 좋다고 한다. 이것은 쪄서 말리기를 아홉 번 反復하는 九蒸九曝式 製茶方法과 關聯이 있다고 볼 수 있다. 佛會寺에서는 一年 내내 繼續 새싹이 올라오는 경우, 必要할 때마다 돈차를 만들었는데 찌기와 말리기를 反復하는 것으로 새싹을 딴 後에 남은 찻잎, 또는 겨울철 거친 잎으로 돈차를 만드는 경우 찻잎을 보다 부드럽게 하면서 쉽게 찧을 수 있도록 하기 위해서 생긴 製茶方法이라고 여겨진다. 佛會寺의 돈차 製茶方法은 1830年頃 草衣로부터 佛會寺의 한 비구니에게 傳해졌다고 하였다. 그러나 이 製茶方法은 茶山의 떡차 만드는 方法과 그 脈을 같이 한다고 볼 수 있다. 1830年 서울로 올라간 지 10年이 된 茶山이 白雲洞에 살던 李德輝에게 보낸 便紙(附錄2參照)에는 아래와 같이 茶山의 떡차 만드는 方法이 자세히 記錄되어 있다. 便紙에는 떡차가 아니라 茶餠이라 하였으나 이것은 떡차를 가리키는 말로 볼 수 있다.

---

52)『慧茗茶會』2005겨울, p.22. 丁炳萬이 趙聖晧에게 面接調査

보내주신 차 한 봉은 가까스로 도착했습니다.
이제야 감사를 드립니다.
올 들어 병으로 체증이 더욱 심해져서
잔약한 몸뚱이를 지탱하는 것은
오로지 차떡(茶餠)에 힘입어서입니다.
이제 곡우 때가 되었으니,
다시금 이어서 보내 주십사 부탁합니다.
다만 지난 번 부치신 차떡은 가루가 거칠어
썩 좋지 않은 듯 하더군요.
모름지기 세 번 찌고 세 번 말려 아주 곱게 빻아야 합니다.
또 반드시 돌샘의 물로 고루 반죽해서
진흙처럼 짓이겨 작은 떡으로 만든 뒤라야
찰져서 삼킬 수가 있습니다. 아시겠지요?[53]

또 찌는 過程에서 茶와 같이 다른 材料를 넣고 같이 찔 경우도 있었다. 長興郡有治面丹山里 魏璟圭의 證言과 같이 쑥이나 기타 줄기나 잎, 또는 果實 등을 같이 넣어 마시던 예가 있다. 이것은 돈차가 嗜好飮料가 아닌 藥用으로 飮用하였음을 알 수 있고, 陸羽의 『茶經』에도 이와 같은 飮茶方法이 紹介되어 있다[54]. 또 長興郡에서는 가마 솥에서 찻잎을 데치는 方法도 確認되고 있었다[55].

53) 『문화와 나』 2006年 겨울호 삼선문화재단, p.5.
54) 치우지핑 저, 김봉건 역. 전게서, p.202.
55) 李起潤.『茶道熱風』(서울: 保林社, 1987), p.54.

<寫眞11> 찻잎찌기
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

(3)덖기

찻잎을 덖는 데 使用되는 道具는 가마솥과 젓가락이다. 덖기 過程은 現在 佛會寺에서만 確認되었다. 찻잎을 가마솥에서 덖을 때에는 큰 젓가락을 하나씩 두 손에 들고 서로 번갈아 덖고, 덖는 시간은 잎이 마르지 않을 程度로 成型하는 데에 適當한 수분의 量이 될 때까지 덖는 것이다.

(4) 찧기

찻잎을 찐 다음 찧는데 使用되는 道具는 절구(臼)와 절구공이(杵)이다. 찌거나 데친 찻잎을 절구공이에 넣고 찧는데 절구는 돌절구 또는 나무절구가 쓰였다. 찧을 때는 떡을 찧듯이 끈적끈적하게 될 程度로 充分히 찧는다.

<寫眞12> 나무절구를 使用하여 茶를 찧는 모습 (寶林寺 境內)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

(5) 成型

茶를 찧은 다음 成型에 使用되는 道具는 대나무 틀, 대나무 테, 사발굽, 茶食板, 나무 틀 以外에 널빤지(도마), 무명천 등이 使用된다.

<表4> 地域別 돈차의 成型方法

地域	成型方法	道具	資料
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	사발 굽으로 成型을 하면서 대나무로 구멍을 꿰고 나서 茶를 사발 굽 밖으로 꺼낸다.	사발 굽	*
長興郡有治面鳳德里 李石俊 宅	두꺼운 널빤지 위에 대나무 틀을 놓고 짜임새가 촘촘한 얇은 천(무명)을 물에 적셔서 손으로 잘 짜서 펴고 그 안에 茶를 놓고 평평하게 엄지 손가락으로 눌러 붙이다.	널빤지/대나무 틀/얇은 천(무명)	*
靈岩郡靈岩邑南豊里	대나무 테, 또는 나무틀을 使用한다.	대나무 테, 또는 나무틀	*
康津郡城田面月南里	대나무 테 속에 끼워서 成型한다. 천을 쓰지 않고 널빤지 위에서 만든다.	대나무 테/널빤지	*
求禮郡馬山面黃田里 華嚴寺	茶食板의 아랫단 위에 윗단을 꽂아 꽃문양을 彫刻한 柱頭의 위가 1.2~1.5cm 들어갈 程度에 아랫단과 윗단 사이에 木片을 찔러 넣는다. 茶 재료를 넣어 손가락으로 充分히 눌러 굳히고 찔러 두었던 木片을	茶食板	*

	빼내면 꽃문양이 박힌 돈차가 된다.(寫眞14參照)		
長興郡蓉山面上金里 白達淳 宅	손을 利用하여 빵 模樣으로 成型한다.	손	**
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	얇은 천(무명천)을 깨끗한 물에 적셔 짠 다음 틀(고조리)에 씌워 그 안에 미리 새알처럼 만든 茶덩이를 넣어 손으로 누른 다음, 다시 천으로 덮어 누른다.	고조리／무명천	***

* 諸岡存, 家入一雄『朝鮮の茶と禪』(東京: 日本の茶道社, 1940)
** 1998年 金正云이 長興郡蓉山面上金里 白達淳에게 調查
***『慧茗茶會 2005겨울』, p.22. 丁炳萬이 趙聖皓에게 調查

成型은 아무 틀 없이 손으로 成型할 경우와 돈차의 크기가 一定하게 되도록 대나무나 나무 등의 틀을 使用할 경우의 두 가지로 分類된다.

첫째 손으로 成型할 경우, 茶 模樣은 長興郡蓉山面上金里 白達淳 집안[56] 처럼 빵 模樣으로 만들거나 佛會寺의 경우와 같이 葉錢 模樣으로 만들고 있었는데 定해진 模樣은 없었으며 만드는 사람에 따라 약간씩 크기나 模樣에 차이가 있을 수 있었다. 공통점으로는 乾燥하는 동안 곰팡이가 생기지 않고 茶의 乾燥가 잘 되기 위해서 한가운데에 구멍을 뚫거나 보다 얇게 模樣을 만들었을 것이다.

56) 盧基春. "長興 梧川精舍의 集書考"(韓國圖書館 情報學會誌 第32卷 第3號 2001), p9. 白達淳 宅은 금곡의 兩班家이고 1623年頃에 백진(1590-1625)때에 금곡으로 이사 온 以來 現在에 이르기까지 繼續 그 곳에 자리하고 있다. 안채 後園에 있는 `竹露茶園' 이라는 차밭은 本家의 由來와 같이 約 5百餘年이 되었다고 하여 지금도 古來의 遺習에 따라 每年 5月5日 端午 때 찻잎을 摘取하여 健康食品으로 服用하고 있다

둘째 틀을 使用할 경우 틀에 넣기 전에 茶를 미리 適當量으로 나눠서 손을 使用하여 새알模樣으로 만든 다음 틀에 넣기도 했다[57]. (寫眞13參照)

<寫眞13> 찻잎을 새알처럼 만드는 모습

成型道具에 따라 돈차의 成型方法도 달라졌다. 틀을 使用한 돈차의 成型에는 아래와 같이 크게 네 가지로 分類된다. 틀의 種類에는 대나무 껍질로 만든 틀, 대나무를 둥글게 잘라낸 틀, 사발 굽, 茶食板, 나무틀 등이 있었다. 대나무 껍질로 만든 틀은 地域마다 ‘고졸이’ ‘고저리’등의 이름으로 불렀다. 이 말은 事典에서 찾을 수가 없는데, 비슷한 말로 ‘古拙(고졸)’이라는 단어가 있다. 이 單語는 치졸한 뜻 하면서도 고아한 멋이 있다, 서투르다, 예스럽다, 어설프다, 라는 의미이다[58]. 만약, 이 말

57) 『慧茗茶會』 2005겨울, p.22. 丁炳萬이 趙聖皓에게 調査
58) 이기문 監修. 『동아 메이트 국어사전』(서울: 두산동아, 2003), p.118.

이 語源이 되었다면 '서툰 솜씨로 만들어진 틀'이라는 뜻을 가진 全羅道 地方의 土俗語였던 可能性도 있을 것 같다. 또 崔啓遠이 마을 住民에게 들었다는 '골'이라는 말도 있으나 釋龍雲은 이 말을 調査를 했을 때에 잘못 들은 것 같다고 考察하였다.

만드는 법은 먼저 대나무 껍질을 適當한 길로 자른 다음, 끝을 면실 또 천으로 만든 실로 묶었다. 家入一雄이 調査한 李石俊이 만든 틀은 지름 6cm, 높이 0.48cm, 대나무 껍질의 두께는 0.15~0.18cm이고[59], 대나무 끝의 이음새는 깎아서 실로 동여매어 있었다. 寶林寺에서도 이와 비슷한 크기인 지름 6cm, 높이 0.5cm, 두께 0.15cm 가량의 틀이 使用되었다[60].

또 趙聖皓[61]가 保管해 놓았던 틀은 대나무 끝을 천으로 된 실을 使用해 맨 것으로 보인다. 이와 같이 틀은 만드는 사람에 따라 그 名稱이 약간씩 差異를 보이고 있었으며, 크기도 여러 가지여서 定해진 規格은 없는 것으로 볼 수 있었다. 各 地域마다 대나무 껍질로 만든 틀의 名稱을 整理하면 다음과 같다.

<表5> 地域別 대나무 틀의 名稱

地域	名稱	資料
長興郡有治面鳳德里	고저리	*
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	고졸이/고절/고절이/고조리	**/****
長興郡	골	***

* 1988年 鳳德里 住民 홍회순에게 宋龍錫가 調査
** 『慧茗茶會』2005겨울, p.22. 丁炳萬이 趙聖皓에게 調査
*** 『어디서 고향을 찾을까』崔啓遠館長遺稿集(鄕土文化振興院出版部, 1992), p.165.

59) 1938年 11月 21日 家入一雄 調査
60) 『長興文化』第11號(長興文化院, 1989), p.928.
61) 1930年代 當時 日人 사카이가 寶林寺 境內에서 돈차를 만들었을 때 通譯을 맡았다.

**** 1979年 8月 24日 釋龍雲이 崔銀禮(79歲), 李漢璟(58歲), 姜信根(45歲), 趙鳳出(57歲), 吳寬鎬(52歲)에게 調査

틀을 使用할 때는 茶를 꺼내기 좋도록 틀 안에 천을 깔고 그 위에 茶를 넣고 싸듯이 천을 덮고 눌리는 方法과[62] 천을 깔지 않고 成型하는 方法이 있었다.[63] 천을 使用할 때에는 미리 천을 물에 적셔서 썼는데 그 理由는 마른 천을 使用하면 茶의 水分을 吸收하며 천에 茶가 붙어 成型하기 어려워지기 때문이다. 寶林寺에서는 <寫眞16>에서 볼 수 있는 듯이 도마 위에 대나무 껍질로 만든 틀을 놓고 그 위에 천을 깐 다음, 절구에 찧어서 떡처럼 끈적끈적한 찻잎을 놓고 成型한다. 또한 家入一雄이 調査한 萬德寺 附近의 돈차 成型法은 찻잎에 水分이 많지 않으면 천을 깔고, 水分이 많을 때는 천을 깔지 않은 成型方法을 가지고 있었다. 또 現在까지 나온 資料 中에 천의 種類는 무명천을 使用했던 것으로 나타났다.

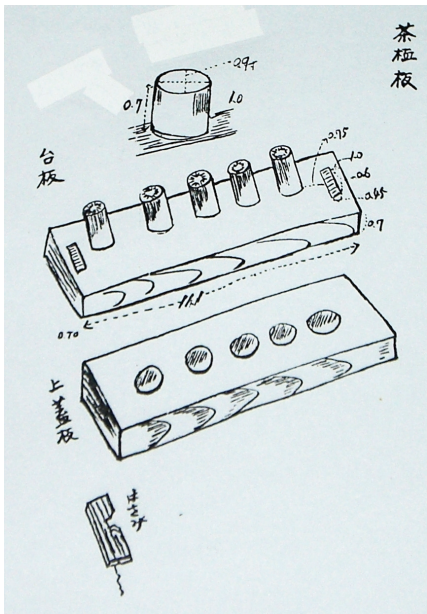
사발의 굽을 使用할 경우, 굽에 茶를 넣고 손으로 누른 다음 굽 밖으로 꺼내는데 이 때 茶를 넣기 前 천을 깔지 않으면 茶를 꺼내기가 相當히 어려우므로 사발 굽을 使用할 때는 꼭 천을 깔고 成型했을 것이라고 생각된다.

華嚴寺에서는 茶食板으로 돈차를 만들었다. 當時 茶食板은 一般家庭에서도 꼭 한 개씩 있던 生活 必需品이었다는 것을 생각하면 華嚴寺 以外의 다른 곳에서도 茶食板으로 돈차를 만들었을 것이라고 推測할 수 있다. 茶食板은 일명 떡판이라고도 하여 當時 一般家庭에서는 떡 또는 과

62) 이순옥. 전게논문, p.81.
63) 1939年 2月 25日 康津郡城田面月南里에서 家入一雄 調査.

자를 만들 때 使用했는데 家入一雄은 이것이 '돈차' 라는 名稱의 由來와 關聯이 있는 것이 아닐까하는 推測을 하였다[64]. 오늘날 돈차 再現이 活氣를 띠기 시작하면서 茶食板으로 돈차를 만드는 경우가 있는데, 現代에는 茶食板 속에 랩을 깔고 茶를 꺼내기 쉽게 하는 方法이 많이 쓰이고 있다.

求禮郡馬山面黃田里 華嚴寺를 調査한 記錄에 따르면 돈차 成型에 使用된 茶食板은 다음 <寫眞14>과 같다.



<寫眞14> 茶食板

出處: 『朝鮮の茶と禪』p.167.

64) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.164.

나무틀에 대해서는 長興郡冠山邑竹川里 附近(現 竹橋里)나 靈岩郡靈岩邑南豊里의 例와 같이 實際 쓰였다는 證言은 있으나 現在까지 具體的인 크기나 模樣은 밝혀지지 않고 있다[65].

成型한 茶를 꺼내는 方法에는 크게 세 가지로 나눌 수 있다. 첫째, 成型을 하고 금방 틀에서 꺼내는 方法과 둘째, 茶를 틀에 넣은 채 若干의 時間이 흐른 뒤 조금 乾燥된 狀態로 부서지지 않게 꺼낼 수 있을 程度가 되면 틀 밖으로 꺼내는 方法 셋째, 佛會寺와 같이 틀에 茶를 넣은 채 구멍을 뚫고 茶를 밖으로 꺼내는 方法이다. 이 方法은 구멍을 뚫을 때 茶의 뒷면까지 꼬치가 通過하지 못하므로 結局은 茶를 꺼내고 나서 다시 구멍을 뚫어야 실로 묶을 수 있었다고 생각된다.

또 崔臣海[66]는 茶를 하나씩 成型하는 것이 아니라 찐 찻잎을 엿가락처럼 길고 둥글게 반죽하여 그 가운데에 四角으로 된 나무꼬치를 꽂아서 구멍을 낸 다음 말려 얇게 썰어 乾燥시키는 아주 特異한 製茶方法을 紹介하였는데[67] 이 方法으로 茶를 얇게 썰어 成型하면 茶가 부스러지기 때문에 現實的으로 이러한 製茶方法은 거의 不可能하다고 보아야 될 것 같다.

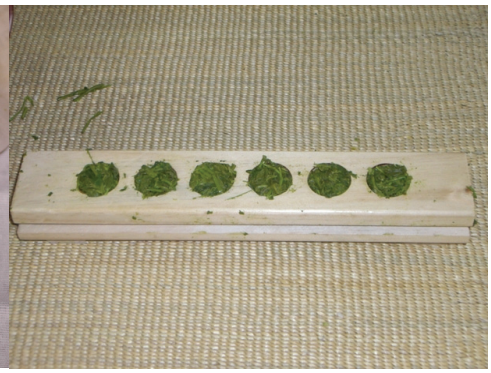
---

65) 1938年 12月 6日 家入一雄 調査
66) 崔臣海(1919~1991) 청량리 정신 병원장
67) 『茶苑』 1983年 5月號, p.110.

<寫眞15> 대나무 껍질 틀을 널빤지 위에 놓는 方法

<寫眞16> 널빤지 위에 대나무 껍질로 만든 틀을 놓고 무명천을 덮는 方法

<寫眞17> 사발의 굽 속에 무명천을 까는 方法



<寫眞18> 茶食板을 使用하는 方法

<寫眞19> 대나무 껍질로 만든 돈차 틀
出處: 現在 慧茗茶禮院 保管
2006年 10月 24日 長田幸子 撮影

<寫眞20> 대나무 껍질로 돈차 틀을 만들고 있는 모습
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

<寫眞21> 돈차를 成型하는 모습1 (寶林寺 境內)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

<寫眞22> 돈차를 成型하는 모습 2 (寶林寺 境內)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)
옆에서 스님이 지키고 있는 모습을 볼 수 있다.

(6) 구멍 뚫기 및 꿰기

茶에 구멍 뚫고 꿰는데 使用되는 道具에는 대나무꼬치 및 나무꼬치와 짚새끼가 있다.

돈차에 구멍을 뚫는 理由로는 첫째, 乾燥된 茶를 실로 묶고서 保管하기 쉽게 하는 것과 둘째, 구멍에 실을 꿰서 묶으면 運搬하거나 携帶하기가 便利하고 또 그것을 파는 사람도 사는 사람도 그 돈차의 질이나 量을 한눈에 볼 수 있을 뿐 아니라 셋째, 乾燥過程에서 茶가 빨리 乾燥되기 위해서라고 생각된다.

돈차는 乾燥時間이 오래 걸리며 乾燥를 잘못하게 되면 가운데 部分에서 곰팡이가 생기기 시작한다. 그러나 가운데 구멍을 뚫고 공기를 通하게 하면 곰팡이가 생기지 않을 뿐만 아니라 乾燥時間을 줄일 수도 있다. 또 茶에 구멍을 뚫는다는 것은 단지 乾燥가 잘 된다는 機能性에만 理由가 있는 것이 아니라 한때 돈차가 돈으로 使用된 時代의 痕迹이라는 意見도 있다[68].

구멍을 뚫을 때 찻잎에 水分이 많으면 구멍이 잘 뚫어지지 않으며 茶의 外形도 비틀어지기 때문에 1次乾燥를 하고 나서 茶가 어느 程度 乾燥된 다음 구멍을 뚫을 때도 있었다. 이 경우 成型한 茶를 멍석 위에나 평상 위에 펴서 햇볕을 쪼이고 반쯤 말랐을 때 대꼬챙이로 가운데에 구멍을 뚫었다[69]. <寫眞25>는 寶林寺에서 撮影한 것으로 陽地에서 1次乾燥를 한 돈차에 구멍을 뚫고 있다. 돗자리를 깐 위에 成型된 돈차를 놓

68) 『糧友』 1935年 6月號, p.34.
69) 崔啓遠. 전게서, p.220.

고 구멍을 뚫어도 부스러지지 않을 程度로 乾燥한 다음, 그 자리에서 구멍을 뚫고 2次乾燥로서 完全乾燥를 한다. 꼬치의 지름은 『朝鮮の茶と禪』에 나오는 돈차의 구멍 크기를 보면 佛會寺의 돈차의 경우 0.6cm, 康津郡康津邑牧里 劉載義 宅의 경우는 0.45cm이었다. 이와 같이 구멍의 크기가 各各 다른 것을 보고 알 수 있듯이 만드는 사람에 따라 길이와 幅이 다른 것을 使用한 것을 알 수 있었다.

구멍을 뚫는 것과 同時에 10~20個를 꼬치에 끼운 채 乾燥시키는 方法도 있었다. 寶林寺에서는 꼬치에 돈차를 끼워 꼬치 양쪽에 짚새끼로 줄을 달아 乾燥하는 方法을 썼다. 또 茶를 곶감처럼 세로로 한 줄이 되도록 짚새끼로 끼우는 方法도 있었다[70].

<寫眞23> 대나무꼬치
길이 9.18cm, 幅 0.6cm 李石俊 作, 家入一雄 撮影

70) 2006年 9月 19日 金正云의 口述資料

<寫眞24> 꼬치로 꿴 돈자
長興郡長興邑平化里 平化茶園 再現
꼬치에 돈차를 끼워 짚새끼로 꼬치 양쪽에 새끼줄을 달았다.

<寫眞25> 구멍뚫기 (寶林寺 境內)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)
손에 대나무꼬치를 들고 있다

(7) 乾燥

돈차를 乾燥 할 때에 使用되는 도구는 자리, 평평한 소쿠리, 대발 (바구니)과 종이 등이었다.

乾燥는 크게 세 가지로 나눌 수 있는데 첫째, 햇빛 아래에서 짧은 時間 동안 乾燥시키는 日光乾燥와 둘째, 그늘에서 乾燥시키는 陰地乾燥 셋째, 온돌방의 열기를 利用하여 乾燥시키는 온돌乾燥다. 특히 온돌乾燥는 온돌文化가 있는 韓國에서만 볼 수 있는 獨特한 乾燥方法이다. 佛會寺는 基本的으로 日光乾燥를 하였으나 乾燥가 充分지 못했을 때에는 온돌방에 종이를 깔아 놓고 乾燥시켰다. 乾燥作業은 채엽한 날 모두 끝내었다.

長興郡蓉山面上金里의 白達淳 집안에서는 두 가지 乾燥方法이 傳해 내려오고 있었는데 하나는 꼬치로 꿴 돈차를 방 안의 시렁에 걸어 乾燥시키는 方法이며 다른 하나는 대바구니를 엎어 놓고 그 위에 茶를 얹어 陰乾하는 方法이다. 普通 바닥에 茶를 놓고 乾燥시키면 윗부분은 잘 乾燥가 되나 뒷면은 茶를 뒤집어야 乾燥가 되는 것을 보면, 대바구니를 使用하는 것은 뒷면에도 바람이 잘 通하여 뒤집지 않아도 乾燥가 되게 하려는 것으로 생각할 수 있다.

乾燥 場所에 關해서는 佛會寺는 日光乾燥를 한 後 充分히 乾燥하지 않았을 경우 온돌乾燥를 하였다. 이때 방 안에 종이를 깔고 그 위에 茶를 얹어 乾燥하였다. 長興郡有治面鳳德里 李石俊 집안에서는 자리 또는 平平한 소쿠리 위에 얹어 乾燥시켰다. 寶林寺에서는 처마에 달아 乾燥시키거나 마루 또는 다락에 대발을 깔고 乾燥시켰다. 이와 같이 만드는 사람에 따라 乾燥場所에도 差異가 있었으나 모두 空氣가 잘 通 하는 곳이라

는 共通点을 가지고 있었다. 乾燥時間은 李石俊의 證言과 같이 製茶를 한 그 날 안에 完全히 乾燥를 끝내는 경우와 寶林寺와 같이 陰乾으로 約 7日에서 10日에 걸쳐 乾燥하는 두 가지 方法이 있었다.

또한 乾燥過程을 두 段階로 나누어 먼저 1차乾燥로 茶를 조금 乾燥시키고 어느 程度 水分을 없앤 다음, 꼬치를 利用해 구멍을 뚫거나 同時에 꼬치에 꿰어서 2차乾燥로 完全히 말리는 方法이었다. 이와 같은 乾燥方法은 꼬치로 구멍을 뚫을 때 茶가 부서지는 憂慮가 적다. 乾燥를 시켜 完成된 돈차의 外形은 틀을 使用하여 成型을 해도 그 模樣이나 크기가 여러 가지로 나타난다. 完全히 둥근 模樣이 될 수도 있고 楕圓形으로 될 수도 있다.

<寫眞26> 돈차의 乾燥 (寶林寺 境內)
出處 : 諸岡存『茶経評釋』(東京: 茶業組合中央會議所, 1943)

지금까지 살펴본 바와 같이 돈차의 製茶方法은 地域마다 製茶過程에 差異가 있었다. 여기서 地域別로 돈차의 製茶方法을 整理하면 다음과 같다.

<表6> 地域別 돈차의 製茶方法

地域	製茶過程												資料
	찌기	덖기	찧기	成型	구멍뚫기	꿰기	불쬐기	1次乾燥	얇게썰기	구멍뚫기	꿰기	2次乾燥	
長興郡冠山邑竹川里 附近(현 竹橋里)	○	—	○	△?	○	-	○	▲					1
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	○	○	○	■	○	—	—	□	—	—	—	(△)	2
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	○×3	—	○	□	○	□	—	■					3
長興郡有治面丹山里 魏璟圭 宅	○	—	○	□	○	□	-	▲					4
長興郡有治面鳳德里 李石俊 宅	○	-	○	△	-	-	-	□	—	○	-	▲	5
長興郡冠山邑竹川里 附近(현 竹橋里) 魏啓河 宅	○	-	○	● ▲ ■	-	-	-	□	—	○	-	▲	6
康津郡道岩面萬德里 萬德寺付近	○	-	○	△									7
康津郡城田面月南里	○	-	○	▲	○	□	-	▲					8
長興郡蓉山面上金里 白達淳 宅	○	-	○	□	○	■	-	■					9
長興郡蓉山面上金里 白達淳 宅	○	-	○	□	○	-	-	■*					10
長興郡(場所不明)	○	-	○	□?	?	?	-	■					11
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	○	-	○	△	-	-	-	△ **	—	○	■	■	12
全南地方(場所不明)	데치기	-	○	□	○	-	-	■					13
求禮郡馬山面黃田里 華嚴寺	○	-	○	▲ ◎	-	-	-	■	—	○	○ ■	■	14
長興郡有治面鳳德里 寶林寺付近	○	—	○	△	—	—	—	□	—	○	—	□	15

<記號說明>
▪ 成型道具- □: 손으로 成型 ■: 사발 굽 △: 대나무 껍질 틀 ▲: 대나무
◎: 茶食板 ●: 나무 틀
▪ 꿰기- □: 새끼 ■: 대나무
▪ 乾燥- □: 일광 乾燥 ■: 음지 乾燥 △: 온돌 乾燥 ▲ : 場所不明
▪ 1次乾燥- * : 대바구니 위에서 乾燥 ** : 경우에 따라 마루乾燥 또는 다락乾燥

<資料>
1.『朝鮮の茶と禪』1925年 中尾萬三調査
2.『朝鮮の茶と禪』1938年 11月 1日 家入一雄이 佛會寺住持 李學致에게 調査
3.『日本之茶道』第4卷 12號(1938年 12月 5日 發行)吉田則副의 調査를『朝鮮の茶と禪』에서 再引用
4.『朝鮮の茶と禪』有治小學校長 臼杵淸三郎 調査, 家入一雄 記錄
5. 『朝鮮の茶と禪』1938年 11月 31日 家入一雄이 李石俊에게 調査
6. 『朝鮮の茶と禪』1938年 12月 1日 家入一雄이 魏啓河에게 調査
7. 『朝鮮の茶と禪』1939年 2月 24日 家入一雄이 萬德寺住持 成王玄에게 調査
8. 『朝鮮の茶と禪』1939年 2月 25日 家入一雄이 李漢永에게 調査
9. 1998年 金正云이 長興郡蓉山面上金里 白達淳에게 調査
10. 1998年 金正云이 長興郡蓉山面上金里 白達淳에게 調査
11. 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査
12. 『慧茗茶會 2005겨울』,p.22. 丁炳萬이 趙聖皓에게 調査
13. 李起潤『茶道熱風』(1987,保林社), p.54.
14. 『朝鮮の茶と禪』1939年 3月 11日 家入一雄이 華嚴寺 前住持 鄭秉憲에게 調査
15. 1988年 10月 24日 홍희순(李石俊의 둘째며느리)에게 宋龍錫이 調査

(8)保管

돈차를 保管 할 때에 使用하는 도구는 새끼, 볏짚, 항아리, 소쿠리 등이 있다. 完成된 돈차는 수십 게씩 새끼나 볏짚 또는 꼬치에 꿰어 保管을 하였는데 그 保管方法에는 크게 네 가지가 있다. 첫째는 소쿠리나 항아리, 찻독[71]등 함 같은 것에 담아 保管을 하는 方法이다. 볏짚 등으로 꿴 茶를 그대로 넣는 경우도 있었고 또는 돈차를 종이에 잘 싸서 保管한 경우도 있었다. 둘째는 종이에 싼 돈차를 容器에 담지 않고 온돌방과 같은 습기가 없는 곳에 그대로 保管하는 方法이다. 셋째는 꼬치에 돈차를 끼워 짚새끼로 꼬치 양 쪽에 줄을 달아 그대로 가로로 걸어 놓은 方法이며, 넷째는 茶를 곶감처럼 세로로 한 줄이 되도록 짚새끼로 끼워서 保管하는 方法과 처마 끝에 매달아 保管을 했던 것이 確認되고 있었다.[72][73] 長興郡 有治面 鳳德里 附近에서는 찻독에 韓紙를 깔고 세겹 程度 包裝 後 密封 하였는데 이 方法은 돈차의 科學的 變化를 最小化하기 위해 하였던 것으로 보인다. 密封하여 保管한 地域은 現在까지는 이 地域 以外는 알려지지 않고 있다. 또 長興郡有治面鳳德里 李石俊 집안에서는 돈차를 꿸 때 말총을 새끼로 꼬아 묶은 줄을 使用하였다.[74]

地域別로 돈차의 保管방법을 整理하면 다음과 같다.

---

71) 金雲學.『韓國의 茶文化』(서울: 이른아침, 2004), p.26.
`시골 광 안에 있는 쌀 항아리 '
72) 2006年 9月 27日 長興郡長興邑平化里 平化茶園 김수희의 口述資料
73) 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査
74) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.94.

<表7> 地域別 돈차의 保管 場所

地域	保管 場所	資料
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	온돌방	*
長興郡有治面鳳德里 李石俊 宅	온돌의 복판, 헛간 / 종이에 싸기도 했음.	*
長興郡有治面丹山里 魏璟圭 宅	온돌방 이웃의 마루칸 위, 헛간의 동쪽 벽	*
康津郡康津邑牧里 劉載義 宅	헛간 속의 널빤지 벽	*
長興郡	소쿠리, 항아리	**
長興郡有治面鳳德里	윗목, 다락, 찻독	***
長興郡有治面鳳德里 附近	방 안의 윗목 또는 다락 / 찻독에 한지를 깔고 세겹 程度 包裝 후 밀봉했음.	****
場所不明	종이에 싸서 방 윗목이나 다락에 매달아 둠	*****

* 『朝鮮の茶と禪』1938~1939年 家入一雄 調査
** 『茶苑』1983年 5月號, p.110. 崔臣海 記述
*** 1988年 10月 24日 홍희순(李石俊의 둘째며느리)에게 宋龍錫이 調査
**** 1988年 10月 24日 홍희순(李石俊의 둘째며느리)에게 宋龍錫이 調査
***** 崔啓遠.『우리 茶의 再照明』(光州:三陽出版, 1983), p.220.

1939年 家入一雄은 康津郡 康津邑 牧里를 訪問하였다. 이곳은 1800年代 初 茶山을 도와 『萬德寺誌』를 編纂했던 이정이 살던 동네이기도 한다[75]. 本 硏究에서는 現地踏査를 通해 家入一雄이 訪問했던 劉載義 家를

75) 崔啓遠. 전게서, p.105.

訪問, 現場 確認을 하였는데 家入一雄의 記錄 대로 建物 서쪽 방에는 사다리로 올라가는 헛간이 그대로 남아 있는 것이 確認되었다. 現在 이 家屋에는 사람이 살고 있지 않고 집 全體가 倉庫가 되어버린 狀況이었으며, 돈차가 發見된 헛간도 오랫동안 사람이 들어가지 않은 탓에 먼지가 쌓여 있었다. 여기서 注目할 만한 것은 이 헛간의 位置이다. 헛간이라고 하지만 實際 이 空間에는 濕氣가 거의 없었고 窓門이 있기 때문에 空氣가 잘 通하고 있었다. 劉載義가 살았던 當時에는 이 居室이나 居室 옆 마루에서 茶를 마셨을 거라고 생각되며 언제나 茶가 바로 가까이에 있고 茶를 언제나 便하게 마실 수 있는 環境이었다고 볼 수 있다. 또 그만큼 이 집에서는 茶가 日常生活의 一部分으로 자리하고 있었다는 證據가 된다고 본다.

<寫眞27> 康津郡康津邑牧里 劉載義 家
2006年 9月 16日 長田幸子 撮影

<寫眞28> 康津郡康津邑牧里 劉載義 家 內部
사다리로 올라간 곳의 헛간에서 돈차가 發見되었다.
2006年 9月 16日 長田幸子 撮影

<寫眞29> 1939年에 돈차가 發見된 現場
康津郡康津邑牧里 劉載義 家 內部 2層 헛간
2006年 9月 16日 長田幸子 撮影

3. 돈차의 飮茶方法

돈차의 飮茶시 使用되는 道具에는 그릇, 찻사발, 찻주발 / 단제기, 탕관, 藥湯器 / 기와, 火爐석쇠, 종그물, 냄비 등이 있다.

돈차의 飮茶方法도 역시 地域마다 若干의 差異가 있으나 共通的으로 마시기 전에 불로 굽는 過程이 있다. 佛會寺에서는 茶를 구울 때 종그물(鍾鋼, 구기模樣)을 使用했다는 것이 알려지고 있고 그 外의 大部分은 火爐 불을 利用하여, 찻잎이 누릇누릇하게 될 때까지 잘 구웠다. 長興郡의 어느 地方에서는 기와 위에 올려놓고 茶를 굽기도 했다. 또 長興郡安良面水養里 수대마을에서는 빈 냄비에 茶를 넣고 구웠다고 하는데 이 方法은 茶를 구운 다음 냄비에 그대로 물을 붓고 끓여 마셨다고 볼 수 있다.

이와 같이 茶를 불에 굽는 것은 保管하는 過程에서 茶가 空氣 中에 있는 水分을 吸收한 것을 없애도록 하는 役割을 하고 오랫동안 保管한 돈茶에 加熱處理를 함으로써 殺菌 効果를 볼 수 있으며, 또 불로 구우면 韓國人이 選好하는 구수한 맛이 나기 때문이라고 생각된다.

茶를 끓일 때는 大部分이 熱湯을 그대로 使用하는데 長興郡蓉山面上金里 白達淳 집안에서는 끓인 물을 바로 使用하지 않고 80度 程度로 식힌 다음 茶를 넣었다고 하였다.

또 長興郡夫山面과 長興郡長東面에서는 다른 地域과 달리 돈차를 갈아 마셨던 것이 確認되어 있으나[76] 이 때 使用된 道具는 밝혀지지 않고 있다.

---

76) 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査

茶를 구운 다음 뜨거운 물을 붓고 마시는 風習은 中國 雲南省 瀾滄縣에 居住하는 少數民族인 拉祜族의 烤茶(카오차)의 飮茶風習에도 볼 수가 있다[77]. 拉祜族의 烤茶 飮茶方法은 우선 작은 흙항아리를 불구덩이에 넣고 달군 後 茶를 넣어 굽는다. 茶의 色이 누르스름해지면 뜨거운 물을 붓고 茶가 끓으면 濃度를 調節한 뒤 마시는 方法이다.

또 綠茶는 元來 차가운 性質을 가지고 있는데 도원석[78]은 茶를 구어서 우려 마시는 方法은 韓醫藥的으로 보면 茶가 가진 冷한 性質을 부드럽게 하는 効果가 있다고 하였다.

地域別로 돈차의 飮茶方法을 整理하면 다음과 같다.

77) 周紅杰 著, 朴鎔模 譯.『운남보이차』(서울: 한솜미디어, 2005), p.224.
78) 도원석 한의원 원장 2006年 11月23日 口述資料

<表8> 地域別 돈차의 飮茶方法

地域	使用器具	飮茶方法	資料
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	그릇	돈차 1,2個를 불 위에 얹어서 노랗게 될 때까지 구워서, 그것을 그릇에 넣고 湯水를 부어 마셨다.	*
羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	종그물(鍾鋼, 구기模樣)／ 탕관	돈차 1個를 종그물(鍾鋼,구기模樣)에 올리고 불로 천천히 香氣를 發散할 程度로 구운 뒤, 湯罐에 넣고 위에서 끓인 물을 부어 마셨다.	*
長興郡冠山邑竹川里 附近(현 竹橋里) 魏大良 口述	단제기(단지)	단제기(단지)에 6부쯤의 물을 붓고 불에 얹고 끓인 다음, 따로 구운 茶를 넣고 2,3분쯤 우렸다가 마셨다.	*
康津郡康津邑牧里 劉載義 口述	湯罐／찻사발	茶가 누렇게 될 때까지 뭉근한 불로 구워서 湯罐의 물 속에 돈차 1,2,3個 程度를 넣고 달인다. 진한 찻빛이 되면 찻사발에 따라서 마셨다.	*
康津郡康津邑牧里 劉載義 父 飮茶方法 劉載義 口述	탕관	돈차 3個를 숯불 위에서 구워, 거기에 0.54ℓ 쯤의 물을 붓고 끓인 湯罐에 넣고 2,3分 끓여서 마셨다.	*
康津郡道岩面萬德里 萬德寺附近	탕관／찻그릇	돈차를 뭉근한 불에 구운 後, 2,3個를 湯罐에서 끓인 물 속에 넣고 우린 後 찻그릇에 따라 마셨다.	*

海南郡海南邑新安里 尹定鉉 口述	탕관／찻주발	湯罐 속에 물을 붓고 찻주발에 달여서 마셨다.	*
長興郡(場所는 不明)	기와	火爐 불에 기와를 올리고, 그 위에서 돈차를 뒤집어가면서 누릇누릇하게 구워 마셨다.	**
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	火爐석쇠	우리기 前에 火爐 석쇠 위에서 앞뒤 고루 若干 노랗게 탄 듯한 程度로 구웠다.(겨울절에 인절미 구워 먹듯 속까지 잘 구워야 한다)	***
長興郡安良面水養里 수대마을	냄비	냄비로 茶를 구운 후, 냄비에 물을 붓고 끓여 마셨다.	****
長興郡蓉山面上金里 白達淳 宅	藥湯器	藥湯器에 물을 끓인 후, 물을 80度 程度로 식혀서 茶를 넣어 마셨다.	*****
長興郡夫山面/長興郡長東面	未確認	돈차를 갈아 마셨다.	****

* 諸岡存, 家入一雄『朝鮮の茶と禪』(東京: 日本の茶道社, 1940)
** 2006年 9月 27日 長興郡長興邑平化里 김수희 口述資料
*** 『慧茗茶會』 2005겨울, p.22. 丁炳萬이 趙聖晧에게 調査
**** 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査
***** 1998年 金正云이 長興郡蓉山面上金里 白達淳에게 調査

4. 藥用으로 飮用된 돈차

韓國에서는 日帝時代 以後부터 6.25 直前까지 호열자(콜레라)가 蔓延하여 많은 사람들이 목숨을 잃었는데 當時에 돈차를 끓여 마시면 호열자에 걸리지 않다고 하여 一般 家庭에서는 돈차가 常備藥으로 비치되어 있었다[79]. 이와 같이 돈차는 단지 嗜好飮料 뿐 만이 아니라 藥用으로도 飮用되어 있었다. 崔啓遠은 自身이 腹部筋炎으로 苦生을 하고 있었을 적에 그의 故鄕인 長興에서 한 村夫와의 만남을 通해 돈차의 存在를 알게 되었는데, 村夫는 돈차를 藥이라고 紹介하였다고 한다.[80] 돈차를 藥用으로 飮用하였다는 것은 돈차 飮用時에 使用된 飮茶道具를 보아서도 알 수 있다. <表8>에는 돈차 飮茶時 藥湯器가 보이며, 돈차를 藥劑를 달이는 것과 같은 槪念으로 우려 마셨음을 알 수 있다.

藥用으로 飮用할 때는 세 가지 方法이 있다. 하나는 純粹하게 찻잎만으로 만든 돈차를 飮用하는 方法, 두 번째는 製茶時에 찻잎 以外에 다른 材料를 섞어 돈차를 飮用하는 方法이며, 세 번째는 綠茶만으로 만든 돈차를 우리는 過程에서 다른 材料를 넣고 같이 끓이는 方法이다. 地域에 따라, 그리고 몸의 症狀에 따라 茶에 넣는 材料의 種類도 다르며 當時 사람들 사이에서 民間療法의 하나로 자리를 잡고 있었다. 그렇다면 돈차 製茶時에 各 地域에서는 어떤 材料를 섞어 만들었으며 各 地域에 傳해 내려오고 있는 藥用으로 茶의 效能에는 어떤 것이 있었는지를 살펴보고자 한다.

---

79) 崔圭用. 전게서, p.194.
80) 崔啓遠. 전게서, p.165.

여기서 돈차를 飮用할 때에 添加하는 各種 材料들에 대해 各各 醫學的인 効能을 살펴보면 다음과 같다.

첫째 쑥은 血液循環을 돕고 몸을 따뜻하게 하는 効能이 있으므로 子宮과 下腹部가 弱하고 차서 오는 子宮出血, 姙娠 中의 出血 코피 등을 다스린다. 安胎의 効能이 있고, 腹部의 冷症에 의한 痛症, 慢性的인 泄瀉, 月經不順을 治療하며, 濕疹, 부스럼, 皮膚, 가리움증에 좋다. 慢性 肝炎이나 肝硬變에도 效力이 있다.[81]

둘째 生薑은 배가 차고 소화가 안 되며 嘔吐와 泄瀉를 할 때, 팔다리가 차고 아랫배가 아플 때, 생선이나 게를 먹고 난 뒤에 嘔吐 및 腹痛 泄瀉가 일어날 때 使用하면 좋다.[82] 또 韓方에서는 '薑茶湯'이라고 하여 生薑과 春茶를 處方하는 方法이 있다. 春茶는 熱性 渴症을 멈추고 머리와 눈을 맑게 하고 消化를 促進한다. 薑茶湯에는 이질에 의한 腹痛을 다스리는 効果가 있고, 痢疾의 傳染을 豫防할 수 있으며 暑毒이나 酒毒을 풀 수 있다[83].

셋째 오갈피나무의 잎은 皮膚病이나 打撲傷에 의한 傷處를 治療하는데 効能이 있다[84].

넷째 柚子는 胃 속의 惡氣를 除去하고 酒毒을 풀고 술 마시는 사람의 口氣를 다스린다[85].

---

81) 배기환.『百歲長壽 健康寶鑑』(서울: 교학사, 2003), p.280.
82) 상게서, p.251.
83) 申載鏞.『綠茶와 약차』(서울: 同和文化社, 2001), p.115.
84) 배기환. 상게서, p.302.
85) 허준 著, 최창록 역.『완역 東醫寶鑑』3卷-탕액·침구편(서울: 푸른사상, 2003), p.229.

다섯째 蘇葉은 解熱, 祛痰, 건의, 解毒, 發汗, 安胎 등의 効能을 가지고 있다. 適用疾患으로는 감기, 惡寒, 기침, 嘔吐, 消化不良, 생선에 위한 中毒, 胎動不安 등에 効果가 있다[86].

여섯째 참죽나무 잎은 泄瀉와 出血을 멎게 하고, 熱을 내리고 濕을 없애, 殺蟲의 効能이 있다. 泄瀉, 痢疾, 腸出血, 子宮출혈, 精液이 저절로 흘러나오는 症狀, 皮膚가 까칠까칠하고 가려운 症狀, 옴, 부스럼, 濕疹에 効果가 있고, 腸內 寄生蟲을 驅除한다.[87]

일곱째 패독산 炎症과 充血이 심한 매독성 虹彩炎에 쓰인다. 여러 가지 毒이 눈으로 올라와 생기는 結膜炎, 角膜炎, 기타 눈병에도 應用된다[88].

韓醫藥的으로 본 茶의 効能은 피를 맑게 하고 熱을 내리며, 가슴이 답답한 症狀을 풀어 주고, 가래를 삭이고, 消化를 도우며 毒을 풀어 주는 効能이 있다. 늘 머리가 무겁고 아프며 眩氣症이 있는 症狀, 渴症이 나는 症狀에 좋고 肝炎을 治療하고 小便을 잘 보게 하며 消化力을 높여 준다.[89]

돈차가 民間人들 生活의 一部分이 되어 있었다는 점에서 보면 지금까지 알려져 있는 植物 以外에도 그 地域의 特産物 등을 섞어 多樣한 方法으로 돈차를 마시고 있었다는 推測할 수 있다.

또 돈차를 마시던 地方에서 돈차와 대파의 흰 뿌리 部分, 生薑을 같이 끓어 마시는 風習도 있었는데 감기약으로 飮用되었고, 콧물을 멈추는 効

86) 장준근.『몸에 좋은 산야초』(서울: 넥서스BOOKS, 2003), p.334.
87) 배기환. 전게서, p.378.
88) NAVER 백과사전
89) 배기환. 상게서, p.374.

能이 있었다고 하였다[90].

藥用으로 마시던 돈차의 效能은 그 地方마다 口傳으로 傳해지고 있었고, 全羅南道地方의 一般家庭에서는 西洋으로부터 新藥이 들어오기 前까지는 一般人들의 生活 속에서 飮用되고 있었다.

<表9> 돈차와 다른 材料를 混用하는 飮茶方法과 口傳된 效能

地域	茶와 섞은 材料	茶의 效能	資料
長興郡有治面鳳德里 寶林寺附近	茶/쑥/植物의 잎, 줄기, 과실	쪄서 찧을 때 같이 넣는데 效能은 不明함.	*
長興郡有治面鳳德里 附近	茶/오갈피나무 잎, 쑥(茶의 量이 적을 때)	어린이는 배가 부풀어서 氣分이 나쁠 때 마셨다.	*
長興郡有治面丹山里 附近	茶/生薑뿌리/柚子果實/참죽나무 잎	배앓이 藥으로 마셨다.	*
康津郡康津邑牧里	茶/生薑	藥用이 아닌 常飮用으로 마셨다.	*
長興郡	茶	여름철에 이질배피 걸렸을 때 마셨다.	**
湖南 地方(地域은 不明)	茶/패독산	감기나 몸살 때에 직효가 있다.	***
長興郡安良面水養里 수대마을 附近	茶/蘇葉, 쑥	감기약으로 飮用하였다.	****

* 諸岡存, 家入一雄『朝鮮の茶と禪』(東京: 日本の茶道社, 1940)
** 『어디서 고향을 찾을까』崔啓遠館長遺稿集(鄕土文化振興院出版部, 1992), p.165.
*** 崔圭用『錦堂茶話』(서울: 이른아침, 2004), p.194.
**** 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査

90) 釋龍雲 2006年 11月 20日 口述資料

5. 全羅南道地方에서 돈차의 飮茶風習이 定着된 背景

위에서 言及한 바와 같이 全羅南道地方에서는 上流文化가 아닌 一般人階層에서 多樣한 製茶方法으로 돈차가 만들어지고 있었는데 이러한 돈차文化가 全羅南道地方에 定着된 背景을 考察하고자 한다.

우선 本 硏究에서 돈차의 販賣 및 飮茶風習이 確認된 地域을 整理해보면 다음과 같다.

<表10> 돈차 販賣 및 飮茶風習이 確認된 地域

地域	資料
長興郡冠山邑竹川里 附近(현 竹橋里)	*
長興郡有治面丹山里	*/*****
長興郡有治面鳳德里	*
長興郡安良面水養里 白氏 宅	********
長興郡安良面水養里 수대마을	*******
長興郡蓉山面上金里 白達淳 宅	**
長興郡有治面鳳德里 寶林寺	***
長興郡夫山面金子里	****
康津郡道岩面萬德里 萬德寺付近	*
康津郡道岩面萬德里 橘洞	*
康津郡道岩面永波里	*
康津郡城田面月南里	*
康津郡康津邑牧里	*

羅州郡茶道面馬山里 佛會寺	*
求禮郡馬山面黃田里 華嚴寺	*
海南郡海南邑新安里	*
海南郡溪谷面芳春里	******
靈岩郡靈岩邑南豊里	*

* 諸岡存, 家入一雄『朝鮮の茶と禪』家入一雄가 1938~1939年 調査
** 1998年 金正云이 長興郡蓉山面上金里 白達淳에게 調査
*** 『慧茗茶會 2005겨울』, p.22. 丁炳萬이 趙聖皓에게 調査
**** 崔啓遠『우리 茶의 再照明』(光州:三陽出版, 1983), p.220.
***** 『長興文化』第11號(長興文化院, 1989), p.925
****** 1970年代 末 釋龍雲이 老人(60歲)과 金鳳皓(55歲)에게 調査
******* 1998年 2月 9日 金正云이 長興文化院長 李相九에게 調査
******** 1977年 釋龍雲이 海南邑 蓮洞里 居住 尹明熙(20歲)와 母親(57歲)에게 調査

全羅南道 地方이 다른 地方과 다른 점은 나라에 茶를 바치던 곳, 즉 茶所가 많이 存在하였다는 점이다. 所란 그 地域의 特産物을 나라에 바치기 위해 만들어진 特殊 行政區域을 말하며 物品의 種類에 따라 金所, 鐵所, 紙所, 炭所 등으로 불렀다. 所에 사는 사람들은 그 地域의 特産物을 貢物로 나라에 바쳤는데 그 中에서 茶所는 茶를 바치던 곳이었다.

高麗時代 茶所의 經營形態는 庶民들이 集團的으로 生産에 參加하였고, 官에서 監督을 擔當하여 젊은 層은 勿論이고 老人과 어린아이에 이르기까지 强制로 徵發하여 茶를 채엽하도록 하였고, 만든 차는 서울까지 運搬하였다. 國家의 茶所 住民에 대한 收奪은 一般 郡, 縣民에 비해 더욱 苛酷했다. 이는 茶所 뿐만 아니라 鐵, 銀, 魚梁, 紙所 등 다른 所도 마찬

가지였다.

朝鮮 初에 와서 所가 解體되자 茶所民의 茶 生産이 줄어들게 되었다. 朝鮮時代에는 佛敎가 彈壓을 받음으로 해서 寺院의 威勢도 弱化되어 直營으로 이루어지던 차밭도 荒廢化되고 生産量의 相當數가 打擊을 받게 되었다. 茶所가 解體된 朝鮮時代에 政府는 南道 住民에게 여전히 茶의 貢納을 要求하였다[91]. 즉 所가 解體되었음에도 所가 있던 곳에서는 繼續 茶를 貢納했다는 것이다.

高麗時代 全羅道에는 茶所가 18곳이 있었는데 그 中 13곳이 長興郡에 있었다. 여기서 高麗時代 全羅道 地方의 茶所의 位置를 現在의 地名으로 整理하면 다음과 같다.

91)李貞信. "고려시대 차生産과 다소(茶所)" (韓國中世史硏究 第6卷 단일호. 1999), pp.169-170. p.185.

<表11> 高麗時代 全羅道의 茶所

茶所名	東國與地勝覽	現在
饒良	남35	長興郡冠山邑傍村里(?)
守太	동10	長興郡安良面水養里
井山	동10	長興郡安良面水養里
七百乳	동20	長興郡安良面雲興里(?)
居開	북20	長興郡長東面龍谷里居開(現存)
香餘	북20	長興郡長東面龍谷里
昌居	북20	長興郡夫山面基洞里(?)
雲膏	동10	長興郡夫山面基洞里(?)
安則(谷)		長興郡夫山面內安里
加佐	북30	長興郡長東面朝陽里
丁火	동5	長興郡長興邑平化里(?)
熊點	동15	寶城郡寶城邑烽山里(?)
加乙坪	?	?

출처: 최진석『고려시기 장흥지방의 鄕部曲所』(木浦大學校, 1995, 특집Ⅱ향토사조명), p.288.
金明培『茶道學』(서울: 학문사, 2006), p.185.
宋龍錫, "寶林寺 地域의 土産茶田과 傳統茶業에 關한 硏究" (全南大學校 敎育大學院 碩士學位論文, 1989), p.21.

茶所가 廢止 된 以後에도 그 周邊에서는 여전히 차나무가 자랐고, 茶를 마시는 風習이 남아 있었다. 嗜好飮料로서의 돈차가 아니고 大部分이 藥用으로 마시게 되었는데[92] <表10>과 <表11>에 나타난 것을 살펴보면 茶所가 있던 모든 附近에는 돈차의 飮用風習이 있었던 것이 確認되었다.

92) 2006年 9月 19日 金正云의 口述資料

또 長興에 있는 茶所의 附近에서는 兒童들 사이에서 다음과 같은 風習이 있었다. 朝鮮時代 末期에 書堂에서는 書堂 선생님께 드리는 돈차를 學童들이 만들었다. 1年의 過程을 모두 마친 學童들은 한 겨울의 추운 날씨임에도 불구하고 學童 先輩가 後輩들에게 茶를 채엽할 것을 시켜 돈차를 만들었다. 선생님께 드릴 돈차는 藥用으로 만들어졌고, 季節과 相關없이 學童들을 通해 一 年 내내 만들어졌다[93]. 이와 같이 어른뿐만이 아니라 어린 아이들도 돈차를 만들었고, 단지 어른들만의 文化가 아니었음을 알 수 있다. 이외에도 全羅南道에는 사람들의 生活 속에 자리하고 있는 돈차文化에 關한 이야기가 多樣하게 傳해 내려오고 있을 것이다.

<表12>를 보면 朝鮮後期 全羅南道에는 13곳의 茶産地가 있었는데 여기에 나타난 茶 産地에서도 위에서 말하는 바와 같은, 그 地域에서의 獨特한 돈차의 製茶方法 및 飮茶風習이 存在하였던 것이 推測된다.

93) 2006年 9月 19日 金正云의 口述資料

<表12> 朝鮮時代의 茶産地

區分	全南	全北	慶南
初期 (1454~1530)	羅州, 光山, 靈光, 咸平, 珍原, 南平, 務安, 康津, 海南, 潭陽, 順天, 樂安, 寶城, 綾州, 光陽, 興陽, 同福, 和順, (長城)(求禮)(長興) 21개소	古阜, 興德, 沃溝, 泰仁, 高敞, 茂長, 淳昌, (扶安)(井邑) 9개소	蔚山, 梁山, 密陽, 晋州, 昆陽, 河東, 山淸, 丹城, 固城, 鎭海, (咸安)(山陰) 12개소
中期 (1760~1771)	羅州, 光山, 靈光, 咸平, 南平, 務安, 康津, 海南, 潭陽, 順天, 樂安, 寶城, 綾州, 興陽, 同福, 和順, 長興, (谷城) 18개소	古阜, 興德, 沃溝, 泰仁, 茂長, 淳昌, (高敞) 7개소	蔚山, 梁山, 密陽, 河東, 山淸, 丹城, 鎭海, 晋州, 昆陽, (固城) 10개소
末期 (1864~1894)	光陽, 和順, 海南, 羅州, 同福, 康津, 順天, 光山, 樂安, 興陽, 寶城, 綾州, 谷城 13개소	淳昌, 沃溝, 茂長 3개소	河東, 丹城, 密陽, 晋州 4개

出處: 崔啓遠.『우리 茶의 再照明』(光州:三陽出版, 1983), p.54.

全羅南道 地方의 또 하나의 特徵은 日帝時代 때 日本人 地主들이 다른 地方보다 많이 살았다는 것이다. 日本人 地主들은 1910年 以後 解放을 맞을 때까지 全羅南道 地方에 積極的으로 進出을 하였다. 그들이 進出한 地域은 朝鮮의 穀倉地帶였던 全羅南道, 全羅北道, 京畿道, 忠淸南道, 黃海道 등이었다. 그 中에서도 日本人 地主들이 密集했던 地域은 水田中核地帶였던 全羅南道와 全羅北道였다[94]. 그 當時 日本人들은 水田을 所有하는 것을 基軸으로 해서 生活을 하고 있었고 그들의 日常生活에서 빠뜨릴 수 없었던 것이 茶를 마시는 習慣이었다. 光州에는 相當數의 日本人들이 居住를 하였는데 全羅南道에 位置한 寺刹들에서 만들어진 돈차는 光州로 運搬되어 光州에 사는 日本人들에게 販賣되었다. 日本人들은 돈차를 販賣하는 사람들과 直接 거래를 했던 것이 아니고 밑에서 일하던 仲介 役割을 한 朝鮮人을 通해 購入하였다[95]. 또 寶林寺에서 만들어진 돈차의 경우, 一旦 光州를 經由하여 日本 등으로 販賣되었다[96].

또 長興地域에서는 마을사람들이 돈차를 만들어 바구니에 담아 日本人들이 居住하는 마을을 돌아다니며 돈차를 팔았다. 日本人들에게 돈차를 販賣하는 것은 너무나 어려웠던 生活 탓이었다.[97] 돈차는 日本人들에게 直接 販賣되는 것이 아니라, 當時 그들 밑에서 일하던 韓國人을 通해 購買하게 되었다고 생각된다. 1938年에 調査에 의하면 長興郡에는 日本人 274家口 1106名이 살고 있었는데 그들을 對象으로 販賣하고 있었던 것

94) 淺田喬二.『旧植民地日本人大土地所有論』(東京: 農業總合硏究所, 1968),p.78.
95) 釋龍雲 2006年 11月 20日 口述資料
96) 1979年 8月 24日 釋龍雲이 崔銀禮(79歲), 李漢璟(58歲), 姜信根(45歲), 趙鳳出(57歲), 吳寬鎬(52歲)에게 面接調査
97) 2006年 9月 27日 長興郡長興邑平化里 平化茶園 김수희의 口述資料

으로 볼 수 있다. (表13參照) 現在 長興郡에는 日本人들이 살았던 日本式 住宅이 長興邑東洞里, 長興邑南洞里에 7집 程度 남아 있다.

<表13> 1938年 長興의 戶數人口

地域	朝鮮人	日本人
長興面	3071집 16194명	171집 699명
夫山面	1144집 5697명	4집 15명
有治面	1685집 8433명	2집 6명
長平面	1870집 9333명	25집 117명
長東面	996집 5011명	18집 79명
安良面	1703집 8820명	15집 42명
南面	1681집 8580명	3집 17명
冠山面	2065명 11178명	19집 80명
大德面	2699집 14962명	17집 51명
合計	16914집 88208명	274집 1106명

出處: 長興 地理志 · 邑誌모음(長興文化院, 1992)

日帝時代에 韓國의 茶 産業에 큰 旋風을 불러 일으킨 것은 當時 光州府에 살던 日本人 尾崎市三에 의해서였다. 1909年에 朝鮮에 온 尾崎市三은 砂金事業을 하다가 失敗를 하였지만, 그 무렵 朝鮮의 한 婦人이 그의 집에 가져온 綠茶 한 통을 보게 된다. 그것이 契機가 되어 朝鮮의 茶에

關心을 가지게 되었고, 결국 證心寺에 있던 野生차밭을 發見하게 된다. 이 차밭을 開墾하여 朝鮮에서 最初로 茶産業을 시작하였다. 이 차밭이 바로 無等茶園이며, 許百鍊의 三愛茶園의 前身이다. 尾崎市三은 日本 靜岡에서 日本式 蒸製茶의 製茶機械를 가져오고 製茶工場을 세워 茶를 만들고 光州, 仁川, 群山, 서울에 있는 日本人을 對象으로 茶를 販賣하였다. 또 그는 寶城에 들어가 野生차밭을 살펴보고, 큰 茶園을 만들어 製茶工場을 세웠다. 이것이 現在 大韓茶業의 前身이 되었다. 여기에서는 잎차 뿐 만 아니라 돈차도 만들었는데 만들어진 大部分의 茶들은 日本으로 輸出되었다. 이렇게 해서 돈차는 바다를 건너 日本까지 가게 된 것이다.

日本은 當時 돈차에 대해 아주 큰 關心을 갖고 있었다. 日本 國內에서 덩어리차가 大量으로 生産되며 綠磚茶 등을 滿洲를 비롯한 大陸으로 輸出하였다. 덩어리차의 需用은 輸出만이 아니고 日本 國內에서도 需用이 있었는데 그것이 바로 日露戰爭 때문이었다. 戰爭地에서 부피가 큰 잎차를 配給하는 것은 輸送에 不便함이 있었으나, 保管의 簡便함과 香을 맡아도 實際的으로 찻잎을 緊壓[98]한 磚茶만한 것이 없다고 하였다[99]. 日本에 있어 덩어리차는 단지 外貨를 穫得하는 手段만이 아니고 軍事用 飮料로 硏究되어 있었기 때문에 當時의 日本人들은 全羅南道地域의 돈차를 예사롭지 않게 여기고 큰 關心을 가졌던 것이 當然한 것이라고 생각된다.

---

98) 日本茶業中央會.『綠茶の事典』(東京; 柴田書店, 2002), p.76.
緊壓茶: 蒸壓해서 固形으로 한 茶. 二次加工茶 의 一種이라고 할 수 있다.
99) 細谷淸.『蒙古貿易と日本磚茶』(東京: 滿蒙社, 1937), p.264.

釋龍雲은 全羅南道地方에서 돈차의 飮茶風習이 定着된 理由로 全羅南道地方에 있던 庵子들이 草衣의 影響을 받았기 때문이라는 見解를 내렸다[100]. 海南 大興寺에서 草衣는 잎차와 떡차를 만들고 있었다. 그 製茶技術을 그의 弟子들과 茶山, 그리고 茶山의 弟子들에게도 傳했는데 그들은 康津, 羅州, 長興, 珍島, 莞島, 務安, 咸平, 和順, 木浦에 있는 庵子에 있으면서 돈차를 만들었다고 하였다. 이 地域에 있던 庵子는 모두 海南 大興寺의 末寺였기 때문에 草衣의 製茶方法이 자연스럽게 傳해질 수 있었던 것이다. 草衣式 떡차 製茶方法에는 製茶의 마지막 過程에서 불쬐기가 있다. 이것이 1925年에 中尾萬三을 인해 長興郡 冠山邑 竹川里 附近에서 確認된 돈차의 製茶方法[101]과 一致되었다는 것을 보아도 草衣의 떡차 製茶方法이 全羅南道地方에 준 影響은 컸던 것으로 보인다. 宋龍錫도 이 점에 대해 慶尙道와 全羅道가 거의 同一緯度에 있음에도 불구하고 茶産地가 全羅道에 集中分布하는 理由로 氣候外的 要因과 同時에 全羅南道 地域에 있는 大興寺, 白蓮寺, 佛會寺, 寶林寺 등의 巨刹 등을 中心으로 茶山, 草衣, 秋史 등 茶文化 大家들이 茶의 理論과 實際를 生活化하고 一味의 思想을 바탕으로 한 飮茶 風習을 持續시켜 茶田이 繼續 保護되고, 栽培되었던 人文的 要因을 指摘하였다.[102] 또 家入一雄도 全羅南道 地方의 茶가 茶山과 關聯이 있다고 생각하였는데[103] 이것은 잎차와 돈차에 共通되는 見解로 볼 수 있다.

寺院에서 茶를 만든 것은 寺院의 經濟에 큰 도움이 되었다[104]. 寺院에서 만들

100) 釋龍雲 2006年 11月 20日 口述資料
101) 諸岡存, 家入一雄. 전게서, p.14
102) 宋龍錫, "寶林寺 地域의 土産茶田과 傳統茶業에 關한 硏究" (全南大學校 敎育大學院 碩士學位論文, 1989), p.19.
103) 諸岡存, 家入一雄. 상게서, p.102.
104) 1979年 8月 24日 釋龍雲이 崔銀禮(79歲), 李漢璟(58歲), 姜信根(45歲), 趙鳳出(57

어진 돈차는 光州로 運搬한 後, 光州에 있는 日本人들을 對象으로 販賣되거나 日本으로 販賣되였다. 寺院 周邊에 살던 住民들은 이런 過程에서 자연스럽게 돈차의 製茶方法을 배우게 되었고 그것이 全羅南道地方을 中心으로 擴散되었던 것으로 볼 수 있다.

또 이런 記錄도 있다. 毅齊 許百鍊은 日本人 鏑木德二(가부라기 토구)에게 이야기하기를 茶山이 쓴『經世遺表』中에서 丁若鏞이 아래와 같은 提案을 하였다고 傳하였다.

> 살피건대, 남방 여러 고을에서 산출되는 茶는 매우 좋다. 내가 본 바로는 海南·康津·靈巖·長興 등 모든 바닷가 고을은 茶가 나지 않은 곳이 없다. 내 생각에는 茶가 나는 모든 산은 地方관으로 하여금 재배하도록 하고 백성들의 樵牧을 금지하여 그것이 무성해진 뒤 해마다 몇 근씩을 임형시에 바치면 그 茶를 다시 滿河省에 보내 좋은 말을 사다가 牧場에 반급하는 것도 또한 나라의 쓰임을 넉넉하게 하기에 족할 것이다[105].

許百鍊은 이 案을 鏑木德二에게 알려, 鏑木德二는 戰時 中 關西(칸사이)페인트 寶城 工場에서 約 5 萬個의 돈차를 몽고로 보냈다고 하였다[106].그러나 本 硏究者가 關西(칸사이)페인트에 確認한 바로는 돈차를

歲), 吳寬鎬(52歲)에게 調査

105) 이익성 역.『經世遺表』(서울: 한길사, 1997), p.215.
丁若鏞『經世遺表』卷 2, p.26
.又案 南方諸縣 産茶極美 臣以所見 海南·康津·靈巖·長興 凡沿海諸邑 莫不産茶 臣謂 凡産茶之山 令地方官封植 禁民樵牧 待其茂盛 歲以茶幾斤 輸于林衡 送于滿河省 以市良馬 頒于牧場 亦足以贍國用也

몽고로 보냈다는 記錄은 없었으며, 또한 釋龍雲은 이것은 돈차를 몽고로 보낼 提案만 한 뿐이고 實際 보낸 적은 없었다고 하였다[107].

106) 金明培. 전게서, p.364.
107) 釋龍雲 2006年11月20日 口述資料

6. 돈차文化의 衰退

朝鮮時代 末期 全羅南道地方에서는 한때 사람들의 生活 一部分으로 자리 잡았던 돈차의 飮茶風習은 日帝時代에 들어가 急速히 衰退를 하였다. 여기서 돈차의 飮茶文化가 衰退해가는 過程을 考察해본다.

우선 사람들의 生活이 점점 어려워지고 돈차를 만드는 生活의 餘裕가 없어졌다는 것이 가장 큰 原因이라고 생각된다. 먹고 살기가 어려운 시기였기에 많은 일손을 必要로 하는 製茶過程을 거쳐 만들어지는 돈차가 生活의 必需品이었던 時代는 必然的으로 幕을 내리고 사람들은 하루하루를 배고프게 살아야만 하였다. 이러한 日常生活 속에서 돈차의 必要性이 사라지게 되고 飮茶風習이 사라져갔다고 생각된다. 더구나 日帝時代에 들와서 日本人들이 文化抹殺政策을 强要하였다는 것도 하나의 原因으로 생각된다. 35年 동안 이어진 日帝時代는 全羅南道를 中心으로 그 脈을 이러가던 돈차의 飮茶風習을 사라지게 한 原因이었을 것이다.

또 돈차를 마시는 飮茶風習이 잎차로 바뀌게 된 것도 하나의 原因이라고 생각된다. 1900年代 湖南에서는 毅齋 許百鍊, 嶺南에서는 曉堂 崔凡述이 代表的인 茶人으로 이름을 알리게 되었는데, 그들은 日本留學을 했다는 공통점을 가지고 있다. 日本은 茶人이 아니더라도 日常生活 속에서 茶를 마시는 習慣이 있기 때문에 그들이 留學生活 中 日本의 잎차를 쉽게 접할 機會가 있었다고 볼 수 있다. 이 점에 대해서는 그들이 남긴 記錄이 없으므로 斷言하기는 어렵지만 日本茶가 그들의 茶生活에 큰 影響을 주었을 것이라고 推測할 수 있다. 許百鍊는 1910年 日本에서의 留學生活을 마치고 歸國한 後 日本人들이 茶를 마시는 風習을 자주 傳言했

다는 것으로 그의 茶生活이 日本의 影響을 받았다는 것은 거의 確實한 것이라고 생각된다[108]. 또 崔凡述의 경우는 1933年에 日本 大正大學을 卒業할 때까지의 十餘年을 日本에서 보냈으므로 許百鍊보다 더욱 더 日本茶를 접할 機會가 많았다고 볼 수 있다. 이러한 上流階級의 사람들이 日本茶의 影響을 받게 된 것이 韓國에서 마시던 돈차의 飮茶風習이 점점 사라져버린 要因 중의 하나일 可能性도 있을 것이다.

釋龍雲은 돈차의 飮茶風習이 사라진 理由로 다음과 같은 밝혔다[109]. 첫째 理由로 돈차를 만들었던 사람들이 6.25를 겪으면서 많이 死亡하였을 뿐 아니라, 돈차를 마셨던 사람들도 戰爭을 겪으면서 急激히 減少하였기 때문이라고 하였다. 둘째로는 6.25 때 米軍과 聯合軍을 通해 아스피린을 비롯한 各種 新藥이 들어와 藥用으로 飮用되었던 돈차의 必要性이 없어졌다고 하였다. 셋째는 日帝時代 때에 돈차를 購入하던 日本人들이 解放이 된 後로는 日本으로 돌아갔고, 따라서 돈차를 만들어도 購入을 하는 사람이 없어졌기 때문이라고 하였다.

이러한 過程에서 안타깝게도 돈차의 飮茶風習이 사라져갔다고 推測되는데 當時의 記錄이 없기에 確實하다고 할 수는 없으나 돈차 飮茶風習의 衰退 原因은 外的인 要因이 컸다고 思料된다.

그러나 돈차의 飮茶文化를 옛 遺物이라고 볼 수는 없다. 崔啓遠은 1947年 頃 長興郡內에서 돈차를 팔러 다니는 꾸러미를 보았다고 하였다[110]. 이와 같이 長興地域에서는 解放 後에도 돈차를 마시는 風習이 이어졌다.

---

108) 李起潤. 전게서, p.50.
109) 釋龍雲 2006年 11月 20日 口述資料
110) 崔啓遠. 전게서, p.220.

또 1980年代 初까지만 해도 湖南地域 옛 장터에서는 돈차를 흔히 볼 수 있었다는 記錄을 보아도[111] 돈차의 飮茶文化는 最近까지 韓國人들의 生活 속에 存在하였다는 것을 알 수 있다.

111) 李起潤.『한국의 차문화』(인천: 개미, 2000), p.173.

Ⅳ. 結論 및 提言

本 硏究는 現存하는 全羅南道地方의 돈차 飮茶風習과 白雲玉板茶에 關한 資料들을 再整理하는 것으로 實際 存在했던 돈차의 多樣한 製茶法과 飮茶方法을 考察하고, 앞으로 새로운 茶文化의 可能性을 여는 것에 目的을 두고 있다.

結論的으로 1900年代 初盤에 發見되어진 全羅南道地方의 白雲玉板茶 및 돈차에 關하여 要約하면 다음과 같다.

첫째, 康津郡城田面月南里에서 李漢永이 만들었던 白雲玉板茶는 現在로서는 韓國 最初로 商標를 붙여 販賣한 茶로 알려지고 있다. 外形이 잎차의 形態였던 白雲玉板茶는 製茶時期와 品質에 따라서 麥茶, 雀舌, 矛茶, 旗茶의 네 種類로 만들어졌으며 價格도 그 品質에 알맞게 定해졌다. 또 李漢永은 茶를 包裝할 때 포장틀을 使用하여 獨特한 包裝方法으로 製品을 만들었으며, 이는 隣近으로 販賣되곤 하였다. 白雲玉板茶에 關한 資料 中 『朝鮮の茶と禪』은 當時 家入一雄이 李漢永을 만나 面接調査한 것이어서 直接的인 資料가 되나 그 以外에는 現在 남아 있는 資料가 거의 없다. 白雲玉板茶의 包裝紙에 그려져 있는 꽃그림에 대해서는 家入一雄의 調査의 의해 찻꽃이라고 알려지고 있으나, 오늘날에는 이 그림이 찻꽃보다 梅花에 가깝다는 意見이 提示되고 있다. 白雲玉板茶라는 名稱의 由來, 包裝紙에 關한 것, 또한 李漢永에 의해 만들어졌다는 說이 있는 金陵月山茶에 關해서도 앞으로도 持續的인 考察 硏究가 必要하다.

둘째, 1800年代 末부터 1900年代 初에 全羅南道 地域에서 葉錢模樣의 돈차를 飮用하는 風習이 確認되었다. 그것은 陸羽의 茶經에 나오는 돈차와 다른 것으로, 韓國에서 獨自的인 發展過程을 거쳐 만들어진 것이다.

셋째, 1800年代 末부터 1900年代 初 돈차를 飮用했던 사람들도 이 덩어리차를 여러 가지 名稱으로 부르고 있었다. 옛날 葉錢인 常平通寶와 같다고 해서 돈차, 둥글게 생겼다 해서 團茶, 꼬치에 꿰어서 乾燥 및 保管을 한다는 뜻으로 串茶, 새끼에 꿰었다 해서 綱茶라고 하였으며, 또 餠茶라고도 하였다. 現地 住民들에게 面接調査를 한 結果, 1900年 初盤에 돈차를 製造 및 飮用했던 사람들 사이에서는 靑苔錢이라는 名稱을 使用되었던 地域은 確認되지 않았다.

넷째, 돈차의 製茶過程에 대하여 採葉時期는 全般的으로 3月부터 6月 사이인 경우가 많았으나, 實際 一 年 내내 만들었던 곳이 存在했다는 것이 確認되었다. 製茶方法과 製茶道具는 各 地域마다 差異가 있었으며, 多樣한 方法으로 만들어졌다.

다섯째, 돈차는 단지 嗜好飮料뿐만 아니라 藥用으로도 飮用되어 있었다. 藥用으로서의 돈차 飮茶方法에는 세 가지가 있었다. 첫째는 純粹하게 찻잎만으로 만든 돈차를 飮用하는 方法, 둘째는 製茶 時에 찻잎 以外에 다른 物質을 섞어 돈차를 飮用하는 方法, 셋째는 찻잎만으로 만든 돈차와 다른 材料를 넣고 같이 끓이는 方法이었다. 地域과 몸의 症狀에 따라 茶에 넣는 物質의 種類도 各各 다른 것을 使用하고 있었다.

여섯째, 全羅南道地方에서 돈차의 飮茶風習이 定着된 背景에는 그

周邊의 많은 寺刹에서 影響을 받았다고 생각된다. 全羅南道地方에 있던 庵子는 모두 海南 大興寺의 末寺였기 때문에 草衣의 製茶方法이 自然스럽게 周邊의 寺刹로 傳해질 수 있었고, 이렇게 만들어진 돈차는 當時 寺院의 經濟에 많은 도움이 되곤 했다. 또 高麗時代 만들어진 所·鄕·部曲의 影響도 있었을 것이라고 생각된다.

일곱째, 全羅南道地方에서 돈차의 飮茶風習이 衰退된 理由로서 첫째는 사람들의 生活의 어려움과 日本의 文化抹殺政策, 둘째는 毅齋 許百鍊, 曉堂 崔凡述 등의 茶人들이 日本留學을 통해 알게 된 日本茶의 飮茶風習이 韓國에서 擴散된 점, 셋째는 6.25 때 돈차 製茶方法을 알고 있던 사람, 또는 돈차를 즐겨 마셨던 사람이 死亡함으로써 돈차를 알고 있는 사람의 수가 急激히 減少, 넷째는 米軍과 聯合軍을 通해 各種 新藥이 들어옴으로써 藥用으로 飮用되었던 돈차의 必要性이 없어지고, 다섯째는 日帝時代 때에 朝鮮에서 돈차를 購入하던 日本人들이 解放이 된 後 日本으로 돌아가 돈차를 만들어도 購入을 하는 사람이 없어졌다는 것이 原因이 되었다고 생각된다.

이와 같이 朝鮮時代 末期 白雲玉板茶라는 商品이 販賣되었고, 全羅南道를 中心으로 한 地域에서는 宮中이나 上流階級의 文化와 달리 一般 庶民들의 文化인 葉錢模樣의 돈차를 飮用하는 風習이 存在되었다.

끝으로 본 硏究의 結果에서와 같이 一 年을 通해 잎차를 딴 뒤 남은 찻잎을 應用한 茶 商品이 앞으로 繼續해서 開發되기를 기대한다. 또 이러한 韓國의 獨特한 茶文化인 白雲玉板茶와 돈차의 飮茶風習에 대해 보다 深度 있는 硏究가 지속되어야 할 것이다.

參考文獻

<著書 및 論文>

金明培『茶道學』 서울: 학문사, 2006.

金明培 譯『朝鮮의 茶와 禪』 서울: 保林社, 1991.

金善泰『강진문화답사기』 光州: 시외사람, 2000.

金雲學『韓國의 茶文化』 서울: 이른아침, 2004.

呂毅, 郭雯飛, 駱少君, 坂田完三『中國黑茶のすべて』 東京: 幸書房, 2004.

배기환『百歲長壽 健康寶鑑』 서울: 교학사, 2003.

諸岡存『茶経評釋』 東京: 茶業組合中央會議所, 1943.

諸岡存『茶』 東京: 泰光堂, 1955.

諸岡存, 家入一雄『朝鮮の茶と禪』 東京: 日本の茶道社, 1940.

細谷淸『蒙古貿易と日本磚茶』 東京: 滿蒙社, 1937.

釋龍雲『韓國茶藝』 서울: 도사출판 草衣, 2005.

宋龍錫, "寶林寺 地域의 土産茶田과 傳統茶業에 關한 硏究" 全南大學校 敎育大學院 碩士學位論文, 1989.

申載鏞『綠茶와 약차』 서울: 同和文化社, 2001.

이기문 監修『동아 메이트 국어사전』 서울: 두산동아, 2003.

李起潤『茶道熱風』 서울: 保林社, 1987.

李起潤『한국의 차문화』 인천: 개미, 2000.

이순옥 "靑苔錢 硏究" 목포대학교 대학원 석사학위논문, 2006.

이익성 역『經世遺表』 서울: 한길사, 1997.

李貞信 "고려시대 차生産과 다소 茶所 " 韓國中世史硏究 第6卷 단일호. 1999.
日本茶業中央會『綠茶の事典』 東京; 柴田書店, 2002.
梁光植『康津과 茶』 康津: 康津文化硏究會, 2006.
梁光植『康津과 茶山』 康津: 康津文化硏究會, 1997.
장준근『몸에 좋은 산야초』 서울: 넥서스BOOKS, 2003.
周紅杰 著, 朴鎔模 옮긴이『운남보이차』 서울: 한솜미디어, 2005.
치우지핑 지음,김봉건 옮김『茶經圖說』 서울: 이른아침, 2005.
淺田喬二『旧植民地日本人大土地所有論』 東京: 農業總合硏究所, 1968.
崔啓遠『우리 茶의 再照明』 光州:三陽出版, 1983.
崔圭用『錦堂茶話』 서울: 이른아침, 2004.
최인선 김희태 양기수『보림사』 서울: 학연문화사, 2002.
허준 著, 최창록 옮긴이『완역 東醫寶鑑』3卷-탕액·침구편 서울: 푸른사상, 2003.
---------『한글대장경』 서울: 東國譯經院, 1998 225卷.

<기타>

『문화와 나』2006年 겨울호 삼선문화재단
『糧友』1935年 6月號
月刊『차의 세계』2006年 10月 增刊號
月刊『차의 세계』2006年 5月號
月刊『차의 세계』 2006年 6月號
長興 地理志 · 邑誌모음 長興文化院, 1992.
『長興文化』第11號 長興文化院, 1989.

『茶와 文化』2006年 겨울호(서울: 이른아침, 2006),

『茶苑』1983年 5月號

『茶人』2002年 7月號

鄕土文化振興院出版部『어디서 고향을 찾을까』 崔啓遠館長遺稿集 , 1992.

『慧茗茶會 2005겨울』

Abstract

A study of tasting tea costoms in later stage of Yi dynasty

Sachiko Osada
Major in p.ropriety and Tea-ceremony
Dept.of Cultural Industry
Graduate School of
Sungshin Women's University

Don tea is drawing interest from many people so that the focus is on the processing of tea. This trend is not limited to recreation of tea tradition but a new tea tradition is being formed as modern tea processing and tea tasting methods are developing. These modern methods are based on traditional tea processing and tea tasting. The tea tasting tradition in the North Chollar region during the Yi dynasty is examined in this study to elucidate the characteristics of tea culture.

The following results were found.

1. The data collected by Yi, Han Young, who lived in Wolnam-Ri, Sungjun-Myun, Gangjin-Kun at the end of the Yi

dynasty, on Baeunokpan-cha were examined. The information regarding wrapping of Baeunokpan-cha is especially unclear. So that wrapping is recreated to verify the actual packing of this tea at the time. The wrapping used at the time had flower prints stamped on to it. Kazuo Ieiri pointed out in 1939 to Yi, Hanyoung, who sold Baeunokpan-cha at the time, that the flow prints were tea flowers. But there is a suggestion that this flower maybe oriental apricot flowers. The wrapping is done using a frame made from pine tree in order to make a rectangular tea wrapping rather than making tea bunches. The tea placed onthe frame was green tea, and the amount of tea placed in each wrapping was not 60g, as pointed out by Kazuo Ieiri who investigated and reported that the amount was 60g. The amount of tea placed on the frame when it was strickled was 30 to 35g. And the maximum amount that could place in each packing was 45g.

2. The Don tea tasting custom practiced in the South Cholla Province at the end of the Yi dynasty was examined. Various Don tea processing and tasting methods were collected through the literature study and interviews. The author also visited the South Cholla Province to collect Don tea culture still remaining from the past. Don tea was called by various names in the later stage of the Yi dynasty including Doncha, Gotcha, Gangcha and Byungcha.

However, the region that used the name Chungtaejun was not verified at the early 1990's when interviews were conducted with local people.

3. Tea leaves were collected and processed mainly from March to June but there were places that collected and processed year round. The methods of tea processing and instruments used differed by region. Don tea was used as herbal medicine. There were various methods of preparing tea in which it was prepared from only tealeaves, or combination of tea leaves and other herbs added during tea processing. Or tealeaveswere boiled and other herbs were placed into the tea pot later and boiled again. Tea culture from temples surrounding the South Cholla Province probably affected tea culture in the region. These temples had conditionsto adopt tea processing in the early stage and gained economically as well. The effects were probably from the So, Hyang and Bugok manufactured during the Korye dynasty.

4. Don tea culture deterioratedprobably 1) in the early stage, the quality of life of people decreased after the end of the Yi dynasty and cultural revolution by Japanese to obliterate Korean culture, 2) the expansion of Japanese tea culture that brought about by people such as Uijae-Bakryun Huh and Hyodang-Bumsul Choi, 3) many people who knew about Don tea and processing were killed during the Korean war, 4) the demand for Don tea as an alternative

medicine had decreased with the introduction of new Western drugs, and 5) Japanese people who had bought Don tea in Korea bought Don tea in Japan after the liberation of Korea.

概　要

<附錄>

<附錄1> 白雲帖

<附錄2> 茶山이 白雲洞에 살던 李德輝에게 보낸 便紙

<附錄3-1> 康津郡道岩面萬德里 橘洞

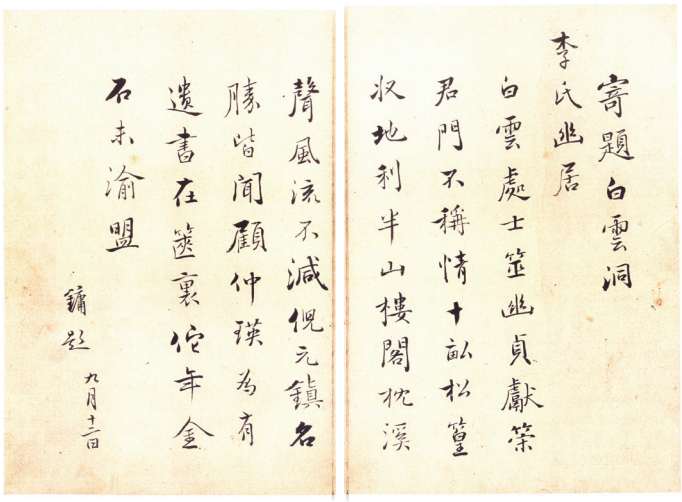
<附錄3-2>康津郡道岩面萬德里 橘洞 차밭

<附錄4> 長興郡有治面鳳德里 寶林寺 차밭

<附錄5> 康津郡康津邑牧里 周邊

<附錄6> 茶에 다른 材料를 섞어 만든 돈차

<附錄1-1> 白雲帖 『茶山草堂圖』


寄題白雲洞

李氏幽居

白雲處士築幽貞獻策

君門不稱情十畝松筐

求地利半山樓閣枕溪

膺風流不減倪元鎮名

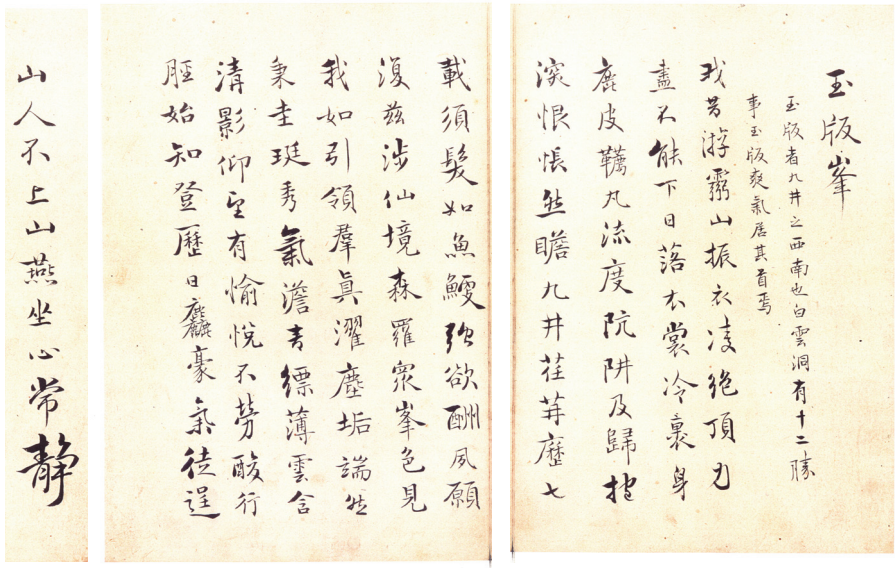
勝皆聞顧仲瑛為有

遺書在篋裏伯牛金

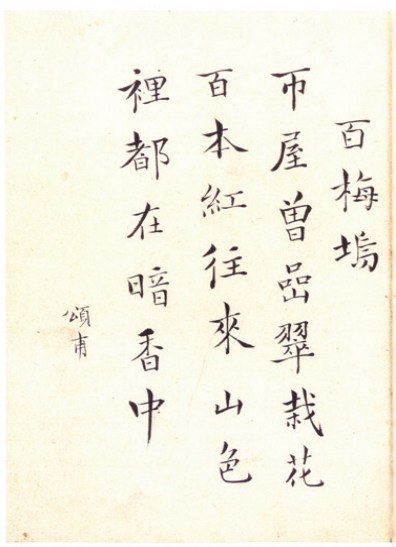
石未渝盟

鏞敬 九月十日

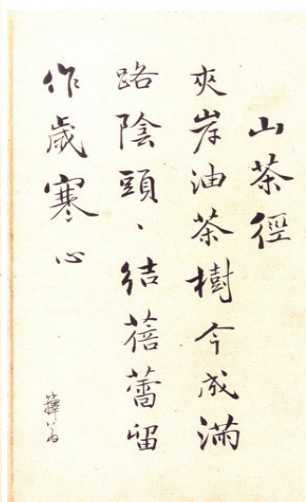
<附錄1-2> 寄題白雲洞



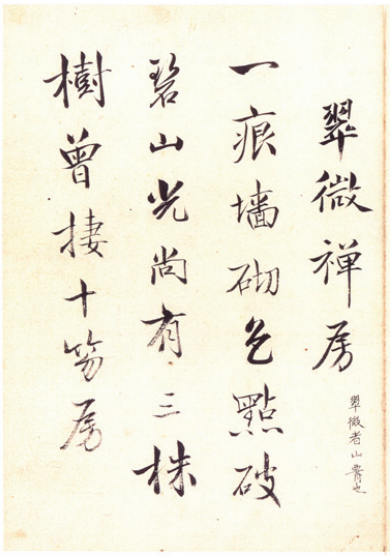
<附錄1-3> 玉板峰



<附錄1-4> 白梅塢

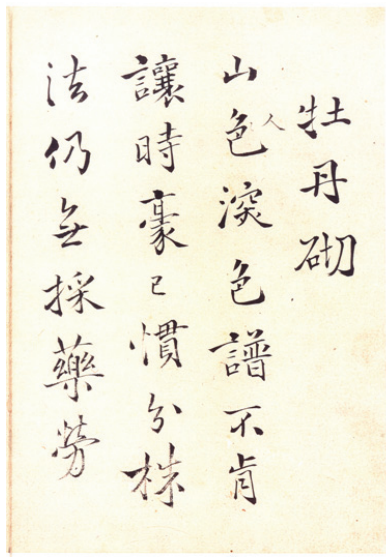


<附錄1-5> 山茶徑


翠微禪房

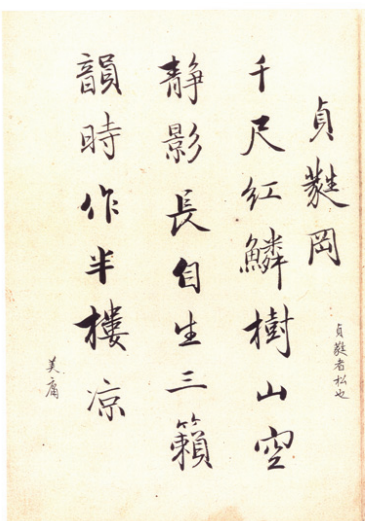
一痕墻砌色點破
碧山光尚有三株
樹曾棲十笏屋

<附錄1-6> 翠微禪房


牧丹砌

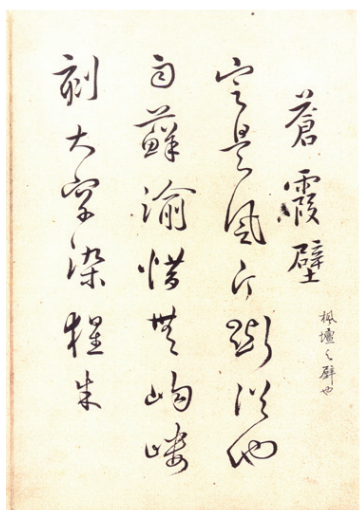
山色入溪色譜不肯
讓時豪已慣分株
法仍垂採藥夢

<附錄1-7> 牧丹砌

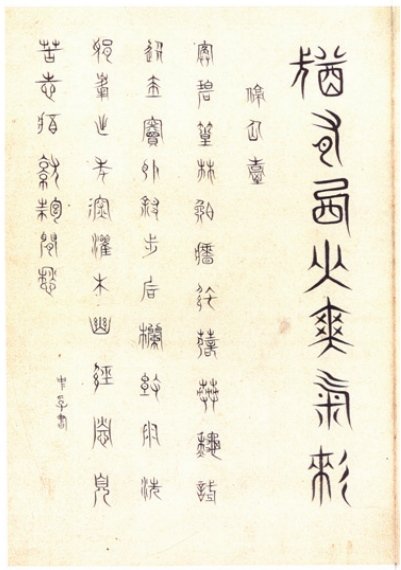

貞蘡岡

千尺紅鱗樹山空
靜影長自生三籟
韻時作半樓凉

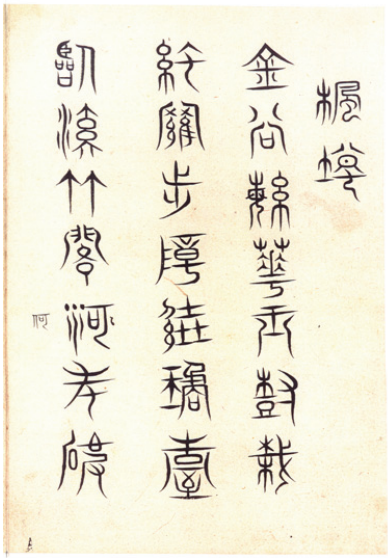
<附錄1-8> 貞蘡岡


蒼霞壁

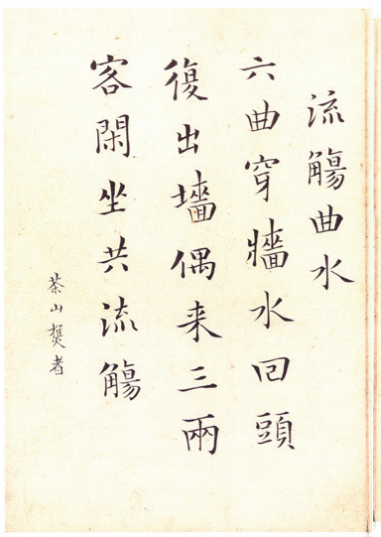
<附錄1-9> 蒼霞壁



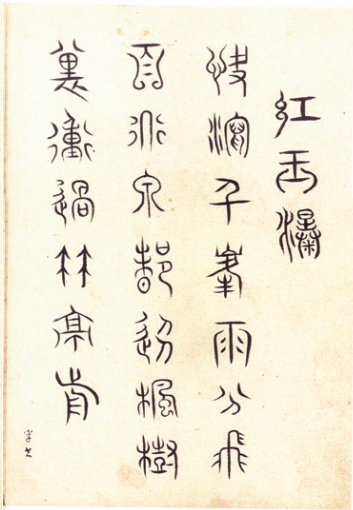
<附錄1-10 > 停仙臺



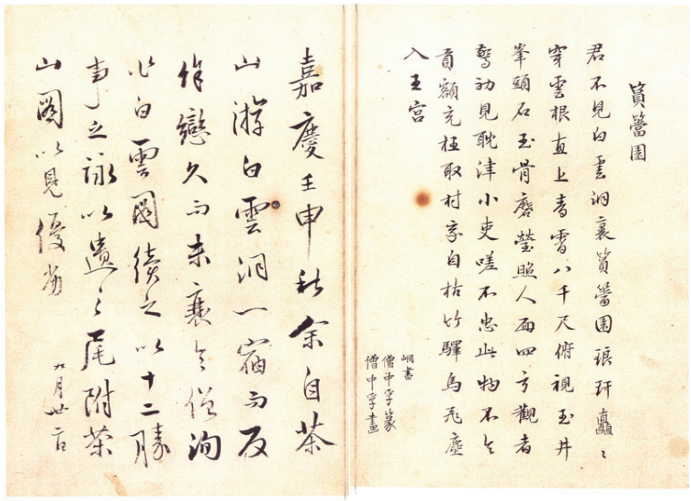
<附錄1-11> 楓墠



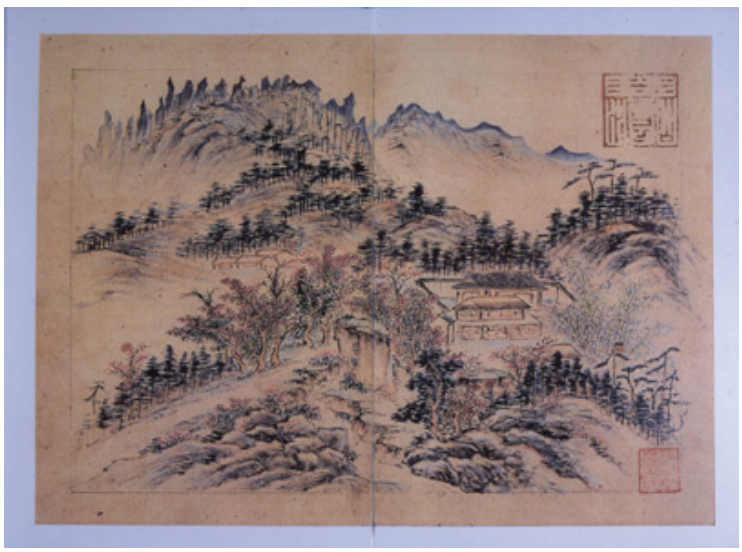
<附錄1-12> 流觴曲水



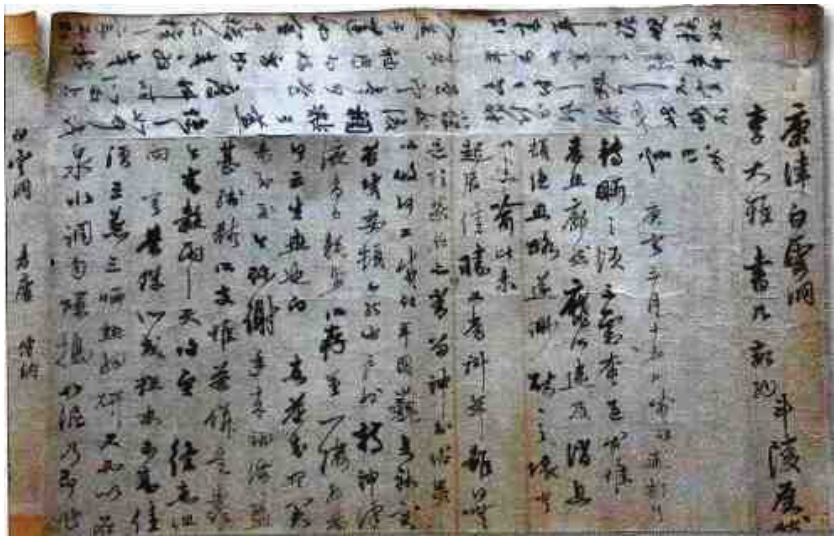
<附錄1-13>紅玉瀑



<附錄1-14> 篔簹園



<附錄1-15>白雲洞圖



<附錄2> 茶山이 白雲洞에 살던 李德輝에게 보낸 便紙
出處: 『문화와 나』2006年 겨울호 삼선문화재단, p.5.

<附錄3-1> 康津郡道岩面萬德里 橘洞
2006年 9月 15日 長田幸子 撮影

<附錄3-2> 康津郡道岩面萬德里 橘洞 차밭

2006年 9月 15日 長田幸子 撮影

<附錄4> 長興郡有治面鳳德里 寶林寺 차밭

2006年 9月 16日 長田幸子 撮影

<附錄5> 康津郡康津邑牧里 周邊

2006年 9月 16日 長田幸子 撮影

茶	보리밥+ 茶	참죽나무+ 茶
生薑+ 茶	쑥+ 茶	

<附錄6> 茶에 다른 材料를 섞어 만든 돈차