



### 저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



**저작자표시.** 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



**비영리.** 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



**변경금지.** 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

**저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.**

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

박 성 선 교수지도  
석사학위 청구논문

茶의 製茶方法 중 醱酵方法에 관한  
比較 研究

-朝鮮時代와 現代의 製茶方法을 中心으로

2008

성신여자대학교 문화산업대학원  
문화산업학과 예절다도학 전공  
김 선 화

茶의 製茶方法 中 醱酵方法에 관한  
比較 研究

-朝鮮時代와 現代의 製茶方法을 中心으로

박성선 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2008년 5월

성신여자대학교 문화산업대학원  
문화산업학과 예절다도학 전공  
김선화

# 인 준 서

김선화의 석사학위 논문으로 인준함.

심사위원 \_\_\_\_\_ 인

심사위원 \_\_\_\_\_ 인

심사위원 \_\_\_\_\_ 인

2008년 6월

성신여자대학교 문화산업대학원

## 論 文 概 要

時代의 흐름에 따라 함께 變化 發展해 온 茶는, 現代에 들어와 well-being의 견지에서 觀心이 集中 增加되어 茶를 즐기는 사람들이 漸次的으로 늘어나는 趨勢이다. 韓國에서도 多樣한 茶類에 대한 情報가 퍼지고, 中國의 醱酵茶類가 알려지면서 점차 韓國의 醱酵茶에 대한 觀心도 커지게 되었다.

本 研究者는 이미 알려진 醱酵라는 用語의 正確한 定立에 대한 必要性을 느끼게 되었고, 過去의 醱酵茶 製茶方法이 現在는 어떻게 變化되어 製茶되는지를 살펴보고, 그 差異를 考察 해 보고자 하였다.

本 論文에서는 우리 醱酵茶의 種類와 製茶方法이 비교적 많이 記錄된 金明培의 ‘茶道學’, 鄭英善의 ‘韓國 茶文化’, 朴暎熙의 ‘東茶正統考’를 中心으로 하여, 朝鮮時代의 醱酵茶들에 대한 考察을 통해 醱酵茶 製茶方法을 整理하여, 이를 分類하고 體系化한 후, 現在 國內의 河東郡 一帶에서 生産되는 製品 중에서 醱酵茶 製茶方法을 文獻調査와 面接調査를 하여 朝鮮時代의 製茶方法과의 差異를 比較 하였다. 또한 우리 醱酵茶의 特徵에 대해서 考察하여 現在 茶 生産에 있어서의 發展 方向을 提示하였다.

韓國에서의 醱酵茶의 種類를 朝鮮時代와 現代로 나누어 살펴본 주요 結果의 內容을 要約하면 다음과 같다.

1. 朝鮮時代의 醱酵茶는 醱酵方法에 따라 크게 日晒醱酵茶, 찌거나 덫은 후 醱酵하는 茶, 덩이형태의 차로 나누어진다.

2. 現在의 醱酵茶는 河東郡 一帶만 文獻調査와 面接調査를 한 結果, 그 종류는 中醱酵以上の 日晒醱酵茶와 弱醱酵茶로 다양하지 않지만 醱酵茶의 기본적인 製茶方法이 定立되는 初期段階라 할 수 있다.

3. 朝鮮時代의 醱酵茶와 中國의 醱酵茶를 크게 3가지로 나누어 比較한 결과는 다음과 같다.

첫째, 朝鮮時代의 日晒醱酵茶는 中國의 白茶와 紅茶의 製茶方法과의 比較에서는 세 가지 方法 모두 열을 이용하는 殺靑이라는 過程이 없는 醱酵茶類로서, 시들이기와 醱酵에서 불필요한 부분의 水分을 除去함으로써 醱酵에 필요한 濕氣와 溫度의 調節으로써 醱酵을 하는 茶로써, 日晒醱酵茶 製茶方法은 中國의 白茶製茶方法에서 紅茶製茶方法으로 變化하였다.

둘째, 朝鮮時代의 찌거나 揶은 후 발효하는 茶와 中國 黃茶의 製茶方法과 比較 해 보면, 朝鮮時代는 시들이기만으로 찻잎의 醱酵을 決定하고, 많은 醱酵을 막기 위해 솥에 揶는 과정을 여러 번 한 반면 中國은 悶黃 즉 醱酵 過程을 거치기 전에 揶는 과정이 있다.

셋째, 朝鮮時代의 덩이형태의 茶는 中國의 後醱酵 덩이차와 거의 비슷하지만, 덩이형태의 차를 지역마다 부르던 名稱에 差異가 난다.

이상과 같이 醱酵茶를 朝鮮時代는 크게 3가지로 나눌 수 있고, 中國은 5가지로 나눌 수 있으나, 靑茶는 清代에 정립되었기에 비교할 대상이 없다.

4. 朝鮮時代와 現在의 製茶方法과 比較 한 결과는 다음과 같다.

첫째, 日晒醱酵茶의 製茶方法은 더 복잡해졌으며, 朝鮮時代에는 주로 햇빛에서 시들이기를 하였으나, 現在에는 햇빛과 실내인 그늘로 나눠 各各의 特性을 살리고 있고, 햇빛에서 시들이기를 한 茶의 湯色이 그늘에서 시들이기를 한 것보다 밝고 鮮明하다. 그리고 朝鮮時代에는 日晒醱酵茶에서는 사

용하지 않던 찻잎의 띄우기가 새로이登場하였다.

둘째, 朝鮮時代의 찌거나 덥은 후 醱酵하는 茶와 現在의 弱醱酵茶를 比較해보면, 朝鮮時代는 中國의 黃茶 製茶方法과 비슷하게 띄우기라는 醱酵의 過程이 있었으나, 現在에는 비교적 醱酵度가 낮은 中國의 靑茶 製茶方法이 應用되며 醱酵程度가 弱하다.

셋째, 덩이형태의 차를 비교해 보면, 큰 차이를 찾을 수가 없다.

5. 現在의 醱酵茶와 中國의 醱酵茶를 比較 한 結果는 다음과 같다.

첫째, 日曬醱酵茶와 中國의 紅茶製茶方法과 比較하면, 위의 두 方法은 殺靑이라는 過程이 없는 醱酵茶이지만, 최근 들어 韓國에서는 마무리 때에 열을 가하는 새로운 方法이 이용된다.

둘째, 現在의 弱醱酵茶는 中國의 靑茶와 製茶方法을 比較한 結果, 韓國의 弱醱酵茶의 特徵은 솥에서 두 번의 덥음을 이용하는 것이고, 中國은 시들이기와 乾燥를 많이 함으로 自然的인 水分 蒸發을 하면서 醱酵를 하게 되므로 醱酵度는 다양하게 調節을 할 수 있다.

우리 傳統茶의 製茶方法에서의 큰 特徵은, 우선 찻잎의 品種과 特性이 다르고, 差異는 바로 ‘띄우기’라는 것이다. 우리 民族은 飲食에서의 ‘띄우기’를 茶에 應用을 하였다.

띄우기를 이용한 飲食은 一定期間 貯藏을 할 수 있으며, 時間이 지날수록 熟成이 되어 味의 變化를 느끼게 된다.

마지막으로, 무엇보다 茶農家들은 韓國의 우수한 찻잎의 特徵을 잘 살피서 찻잎에 맞는 製茶方法의 研究가 先行되어야 할 것이라 思料되며, 앞으로 꾸준한 製茶方法의 開發· 勞力만이 앞으로의 우리 茶 産業에서는 꼭 필요한 부분임을 다시 한 번 밝히고자 한다.

# 目次

## 論文 概要

<b>I. 序論</b> .....	<b>1</b>
1. 研究目的 .....	1
2. 研究方法 .....	3
1) 文獻研究 .....	3
2) 事例調査 .....	4
3. 用語의 定義 .....	5
<b>II. 理論的 背景</b> .....	<b>7</b>
1. 茶葉의 醱酵 .....	7
2. 醱酵茶의 淵源 .....	8
3. 韓國의 傳統 製茶方法 .....	9
4. 中國의 醱酵茶 .....	10
<b>III. 本論</b> .....	<b>16</b>
1. 朝鮮時代의 醱酵茶 .....	16
1) 醱酵茶 種類 .....	17
2) 醱酵方法에 따른 製茶方法의 分類 및 特色 .....	19

3) 朝鮮時代 醱酵茶와 中國 醱酵茶의 比較 .....	41
2. 現在 國內 生産 醱酵茶 .....	42
1) 醱酵茶의 生産 現況 .....	42
2) 醱酵茶의 種類 .....	43
3) 醱酵方法에 따른 製茶方法의 分類 및 特性 .....	45
3. 朝鮮時代와 現在 國內 醱酵茶 製茶方法의 差異 分析 .....	59
1) 日曬醱酵茶의 比較 .....	59
2) 찌거나 揶은 후 醱酵하는 茶와 現在 國內 弱醱酵茶의 比較 .....	61
4. 中國 醱酵茶와 現在 醱酵茶 製茶方法의 差異 分析 .....	63
1) 朝鮮時代 日曬醱酵茶와 中國 白茶와 紅茶의 製茶方法比較 .....	64
2) 朝鮮時代 찌거나 揶은 후  발효하는 茶와 中國 黃茶와 比較 .....	64
3) 덩이형태의 차의 比較 .....	66
5. 現在 國內 醱酵茶와 中國의 醱酵茶의 差異 分析 .....	68
1) 日曬醱酵茶와 中國 紅茶의 比較 .....	68
2) 弱醱酵茶와 中國 靑茶의 比較 .....	69
<b>IV. 結 論 및 提言</b> .....	<b>72</b>

## 참고문헌

### Abstract

## 表 目 次

<表 1> 面接對象 .....	5
<表 2> 文獻에 나타난 朝鮮時代 醱酵茶의 再分類 .....	18
<表 3> 일반적인 日曬醱酵茶의 製茶方法 .....	19
<表 4> 茶山이 마시던 日曬醱酵茶의 製茶方法 .....	21
<表 5> 정동 황차의 製茶方法 .....	23
<表 6> 日曬醱酵茶 製茶方法의 差異 .....	24
<表 7> 일반적인 찌거나 揶은 후 발효하는 茶의 製茶方法 .....	25
<表 8> 求禮茶의 製茶方法 .....	27
<表 9> 茶率寺의 製茶方法 .....	28
<表 10> 찌거나 揶은 후 발효하는 茶의 製茶方法 差異 .....	30
<表 11> 일반적인 떡차의 製茶方法 .....	33
<表 12> 茶山の 떡차 製茶方法 .....	34
<表 13> 靑苔錢의 製茶 方法 .....	35
<表 14> 佛會寺의 製茶方法 .....	37
<表 15> 乳團茶의 製茶方法 .....	38
<表 16> 덩이형태의 차 製茶方法의 差異 .....	40
<表 17> 朝鮮時代 醱酵茶와 中國 醱酵茶의 比較 .....	41
<表 18> 弱醱酵茶의 製茶方法 .....	44
<表 19> 紅茶의 製茶方法을 應用한 製茶方法 .....	45
<表 20> 용강리의 醱酵茶 製茶方法 .....	46

<表 21> 달빛차의 製茶方法	48
<表 22> A 製茶의 製茶方法	49
<表 23> B 製茶의 製茶方法	50
<表 24> C 製茶의 製茶方法	51
<表 25> D 製茶의 製茶方法	52
<表 26> E 製茶의 製茶方法	53
<表 27> F 製茶의 製茶方法	54
<表 28> 정동황차의 製茶方法	55
<表 29> H 製茶의 製茶方法	55
<表 30> 現在의 日曬醱酵茶와 現在의 製茶方法 比較	56
<表 31> I 製茶의 製茶方法	58
<表 32> J 製茶의 製茶方法	58
<表 33> 弱醱酵茶 製茶方法의 比較	59
<表 34> 日曬醱酵茶의 差異	60
<表 35> 朝鮮時代 찌거나 揶은 후 醱酵하는 茶와 現在 國內 弱醱酵茶의 比較	62
<表 36> 朝鮮時代 日曬醱酵茶와 中國 白茶와 紅茶의 製茶方法 比較	64
<表 37> 朝鮮時代 찌거나 揶은 醱酵茶와 中國 黃茶의 比較	65
<表 38> 韓國 덩이형태의 茶와 中國 떡차의 製茶方法 比較	67
<表 39> 現在 國內의 日曬醱酵茶와 中國 紅茶의 比較	68
<表 40> 現在 國內의 弱醱酵茶와 中國 靑茶의 比較	70

## 그림 目 次

<그림 1> 일쇄발효차 .....	9
<그림 2> 찌거나 덥은 후 발효하는 차 .....	10
<그림 3> 덩이형태의 茶 .....	10
<그림 4> 白茶 製茶方法 .....	11
<그림 5> 靑茶의 製茶方法 .....	12
<그림 6> 紅茶의 製茶方法 .....	13
<그림 7> 黃茶의 製茶方法 .....	14
<그림 8> 黑茶의 製茶方法 .....	14
<그림 9> 떡차의 製茶方法 .....	15
<그림 10> 散茶의 製茶方法 .....	15
<그림 11> 熟茶의 製茶 方法 .....	15
<그림 12> 磚茶의 製茶方法 .....	15

# I. 序 論

## 1. 研究目的

茶文化는 人類의 歷史와 함께 發展해왔으며, 茶의 利用에 있어서도 많은 變化가 이루어졌다. 中國의 神話에 나오는 神農 때의 茶는 산 속에서 자라는 나무의 잎으로 傷處가 있을 때 찢어서 먹거나 傷處에 바르는 藥으로 利用을 하다가 漸次 人類가 發達하면서 먹을거리로 變化되었고 이것이 하나의 文化로 자리를 잡아 唐나라때부터는 飲茶로 利用되었다.1) 茶를 媒體로 하여 文化의 꽃을 피운 唐代의 茶 形態는 지금의 綠茶가 아닌 蒸青 덩이의 醱酵茶였다.2)

韓國<sup>3)</sup>에서도 醱酵茶를 마셨던 記錄은 三國時代부터 나오며, 그 중에서도 덩이形態인 湖南 錢茶는 康津郡 無爲寺부근에서 發達한 것으로<sup>4)</sup> 湖南 地方에서는 朝鮮初期부터 錢茶를 만들어 팔기 시작했다.

茶를 마시는 慣習이 끊기지 않고 술한 苦難을 겪어 오면서 하나의 文化로 이어져 내려온 것은 오로지 茶라는 嗜好物이 우리 生活 속에 깊이 뿌리 내렸기 때문이다.<sup>5)</sup>

時代의 흐름에 따라 함께 變化 發展해 온 茶는 現代에 들어 well-being의

---

1) 김정연, 「같은 잎 다른 맛 중국차 이야기」, 안그라픽스, 2006. p.10~13.

2) 육우 「다경」 3지조

3) 우리나라를 한국으로 통일하여 기재하고자 함.

4) 崔圭用, 「錦堂茶話」, 錦堂茶寓, 1978. p.72.

5) 崔圭用, 상계서, p.77.

견지에서 觀心이 增加되어 茶를 즐기는 사람들이 漸次的으로 늘어나는 趨勢이다. 韓國에서는 多様な 茶類에 대한 情報가 퍼지고, 中國의 醱酵茶類가 알려지면서 韓國의 醱酵茶에 대한 觀心도 커지게 되었다.

이러한 現狀에 따라 茶를 栽培하는 農家에서는 多様な 種類의 茶를 要求하는 消費者들을 滿足시키기 위해 民間에 이어져 온 茶의 製茶方法을 商品으로 開發한 醱酵茶를 生産하고 있으나, 韓國의 醱酵茶는 製茶方法이 定立되는 初期段階라 商品의 多様성에 있어서 限界를 보이며 中國의 醱酵茶 製茶方法을 應用 · 開發하고 있다.

韓國의 醱酵茶에 대한 記錄 中 高句麗 古墳의 작은 덩이茶<sup>6)</sup>는 덩이 形態로 醱酵가 이루어진 茶였다는 점을 確認 할 수 있는 事實이다.

하지만 지금까지의 醱酵茶에 대한 研究<sup>7)</sup>는 綠茶에 대한 色, 香, 味에 대

- 
- 6) 정영선. 「한국 차문화」. 너럭바위. 2003.  
7) 최성희. 「국내산 반발효차의 향기성분」 동의대학교 식품영양학과. 한국 식품과학회지. 2001  
은종방. 「차의 성분과 효능」 전남대학교 식품공학과. 2003  
신기호 등. 「초제차의 저장온도 및 수분함량이 품질에 미치는 영향」 한국차학회지. 2001  
박찬성. 「화개지역 녹차분말의 성분 분석 및 품질특성」. 한국식품저장유통협회. 2005  
김수연 등. 「시판 차류의 Catechins, Theaflavins 및 Methylxanthins 함량에 관한 연구」 한국식품학회. 2005  
신미경. 「녹차의 과학」 원광대학교 식품영양학과.  
최옥자, 최경희. 「발효정도에 따른 국내산 야생차(녹차, 반발효차, 홍차)의 이화학적 특성」 한국식품영양과학회지. 2003  
한명규. 「녹차의 화학적 성분에 관한 연구」 용인대학교. 1994  
장미경. 「시판 녹차의 품질에 관한 연구」 원광대학교 식품영양학과. 1988  
오미정. 「한국산 녹차의 채엽시기 및 제조법에 따른 화학성분 변이」 한국작물학회지. 1995  
손영숙. 「고려 후기 불가의 음다풍속에 관한 고찰」 성신여자대학원 문화산업대학원 석사학위논문. 2007  
배규범. 「불가의 음다풍과 초의선사 다시의 전개 양상」 한국문화연구 6호. 2002  
정인순. 「국산 발효차와 중국 보이차의 성분 분석 및 항산화 효과」 순천대학교 대학원 석사학위논문. 2006  
이순옥. 「청태전 연구」 목포대학교 대학원. 석사학위논문, 2006  
長田幸子. 「조선말기 전라남도 지방의 음다풍속에 관한 연구」 성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문, 2007

한 變化度와 恒酸化效果, 醱酵度에 대한 茶의 成分 變化 등의 研究가 주로 이루어졌으며, 飲茶部分에 대한 文學的인 接近과 時代的인 飲茶風習에 대한 研究, 全羅圈 一部 地域의 錢茶의 形成過程과 口傳으로 이어오는 內容들을 정리하여 茶産業의 發展에 寄與하고자 한 研究가 많았다.

이에 本 論文에서는 朝鮮時代 醱酵茶의 種類와 製茶方法이 記錄된 金明培의 '茶道學'<sup>8)</sup>, 鄭英善의 '韓國 茶文化', 朴暎熙의 '東茶正統考'<sup>9)</sup>를 中心으로 朝鮮時代의 醱酵茶에 대한 考察을 통해 醱酵茶 製茶方法을 分類하고자 한다. 또한 現在 河東郡 一帶에서 生産되는 醱酵茶의 製茶方法을 調査하여 朝鮮時代 製茶方法과의 差異를 比較하고자 한다. 이를 통해 現在 國內 茶産業에 있어서 醱酵茶의 發展 方向을 提示하는데 研究의 目的이 있다.

## 2. 研究 方法

### 1) 文獻 研究

朝鮮時代의 醱酵茶에 대한 기록을 찾기 위해 金明培(1987)의 '茶道學', 鄭英善(1990)의 '韓國 茶文化', 朴暎熙(1985)의 '東茶正統考'를 中心으로 醱酵茶의 種類와 特徵에 대해 製茶方法別로 分類, 整理하였다.

각 文獻의 주요 內容을 살펴보면,

첫째, 金明培의 '茶道學'은 다도학 입문서로서 1987년에 초판이 나왔으며

---

정은희. 「문헌을 중심으로 한 삼국시대 이후의 발효차 연구」 성신여자 대학교 정보산업대학원 석사학위논문. 2002

8) 김명배. 「다도학」. 학문사. 1991.

9) 박영희. 「동다정통고」. 호영출판사. 1985.

계속 증보판이 나오고 있다. 이는 차나무의 원산지과 종류, 재배조건 및 분포지역, 제다방법, 차의 성능과 효능, 차의 세계사, 다도의 원리 등으로 구성되었다. 또한 한국다도의 역사와 다도문화의 특징 외국의 다도문화 등 다양한 분야를 다루고 있다.

둘째, 鄭英善의 '韓國 茶文化'는 1990년 초판 발행 후 계속 증보 발행되는 책으로 차의 개론, 시대별 차문화사, 차생활의 실제, 기본적인 발효차의 분류법이 서술되어 있다.

셋째, 朴暎熙의 '東茶正統考'는 한국의 시대적 차문화와 차의 종류 중국 의 시대별 차문화와 차의 종류에 대한 설명이 되어 있다 또한 식물학적 견해에서의 茶樹의 재배법, 차도구, 한국의 다서인 동다송과 다신전이 기록되어 있다.

## 2) 事例 調査

韓國의 茶產地는 慶南 河東地域과 山淸地域, 全南 寶城地域, 全羅圈 一帶, 濟州道 等地에 分布<sup>10)</sup>되어 있다.

本 研究에서는 韓國 醱酵茶의 現況을 把握하고자 河東郡을 選定하여 市販되는 醱酵茶의 製茶方法에 대한 관련 文獻의 내용을 정리하고 現地에서 面接調査<表 1>를 실시하였다. 文獻으로는 2008년 2월호 월간 다도, 1991년 봄 茶心'誌, 1986년 5월호 스포츠 레저를 參照하였고, 現地の 面接調査는 2008年 4月 30日 ~ 5月 1日 間 河東郡에 위치한 製茶會社 7군데와 岳陽面의 2군데를 직접 訪問하여 그 곳에서 生産하는 醱酵茶의 製茶方法에 대한

---

10) 이현숙. 「조선시대 차산지 연구」 성신여자 대학교 문화산업대학원 석사학위논문. 2001.

說明을 기록<sup>11)</sup>하였다.

또한 中國의 醱酵茶 製茶方法과의 差異를 比較하기 위해 中國의 黃茶, 紅茶, 靑茶, 後醱酵茶의 製茶方法을 살펴보았다.

<表 1> 面接 對象

구분	제다명	위치	면접시 응답		조사 일자
			성별	연령	
문헌조사	용강리발효차	화개면 용강리	남	70대	08. 2.
	달빛차	화개면 용강리	여	70대	91.
	정동황차	악양면 정동리	여	70대	85. 5.
사례조사	A 업체	화개면 용강리	남	40대	08. 4. 30
	B 업체	화개면 삼신리	남	40대	08. 4. 30
	C 업체	화개면 삼신리	남	30대	08. 4. 30
	D 업체	악양면 정서리	남	50대	08. 4. 30
	E 업체	화개면 용강리	여	40대	08. 5. 1
	F 업체	화개면 법하리	남	50대	08. 5. 1
	H 업체	화개면 법하리	남	40대	08. 5. 1
	I 업체	화개면 삼신리	남	40대	08. 5. 1
	J 업체	화개면 용강리	여	50대	08. 5. 1

### 3. 用語의 定義

본 논문에서 醱酵茶의 製茶方法에 관련된 用語를 一貫化하기 위해 다음과 같이 정의하였다.

① 차나무에서 찻잎을 손이나 기계로 따는 일을 “찻잎 따기”로 한다.

중국에서는 採茶. 採葉으로 사용된다.

11) 2008년 4월 30일 ~ 5월 1일까지 하동군 일대에서 製茶社를 직접 방문하여 기록하였으며, 제다명은 연구자 임의로 표기를 함.

② 주로 햇빛을 이용하나 그늘이나 실내에서도 이루어지는 찻잎의 가장자리가 붉게 되도록 수분을 없애주는 과정을 “시들이기”로 한다.

중국에서는 萎凋라 한다.

③ 차의 색을 유지하기 위해 솥이나 시루에서 열을 가하여 과정을 “찌기, 데치기, 뒤기”로 한다.

중국에서는 殺青(蒸. 炒)이라 한다.

④ 명석에 대고 서로 마찰을 일으켜 찻잎에 상처를 내는 것을 말하며 현재는 찻잎의 고른 형태의 유지와 일정한 힘을 주기위해 기계를 이용하는 것을 “비비기”로 한다.

중국에서는 揉捻이라 한다.

⑤ 주로 온돌방에 널어서 말리는 과정으로 우리의 메주나 전통주를 담그는 것을 응용한 것을 “뜸 . 띄우기”로 한다.

중국에서는 醱酵, 悶黃이라 한다.

⑥ 차에 일정한 수분 함량(4~5%)이 되도록 하는 과정으로 고온 열풍기를 이용하기도 한 과정을 ‘말리기’로 한다.

중국에서는 乾燥라 한다.

## II. 理論的 背景

### 1. 茶葉의 醱酵

茶에 있어서의 醱酵<sup>12)</sup>는 적당한 溫度와 濕度에서 찻잎의 폴리페놀에 찻잎 細胞의 酸化酵素가 作用하여 綠色의 葉綠素가 黃色의 葉黃素와 紫色의 葉紅素 등으로 變하면서 독특한 香氣와 味가 만들어지는 酵素에 의한 것으로 定義한다.<sup>13)</sup>

醱酵茶에서 醱酵를 멈추는 方法으로는 乾燥와 加熱의 方法이 쓰이므로 不醱酵茶에서 쓰는 乾燥의 製茶方法이 대체로 마지막 단계에 붙는다.

醱酵 過程을 통하여 完成된 醱酵茶는 茶湯의 色이 달라지고, 獨特한 醱酵 香과 나뭇의 風味를 가지게 되어, 醱酵가 많이 된 것일수록 마른 茶는 검붉은 色이 되며 茶湯은 紅色이 진한 반면 醱酵가 적게 된 茶는 茶湯이 綠黃色이나 黃金色이다.<sup>14)</sup>

醱酵茶는 綠茶에 비하여 카테킨과 비타민C 등의 量은 적지만, 카테킨과 카페인의 收斂성과 刺戟성이 적고 香味가 부드러워 좀 진하게 마시거나 여러 잔을 마셔도 거북하지 않다. 특히, 胃가 비교적 弱한 사람이나 카페인

---

12) 醱酵 : 인간에게 유용한 상태를 의미한다. (예) 막걸리, 포도주, 식초, 홍어 등, 단, 녹차는 산소와 결합하는 것을 말하며 엄격하게 말하면 산화라고 보는 것이 더 좋을 것이다.

腐敗 : 인간이 이용하기에 좋지 않은 상태를 말한다. (예) 밥이 쉬었다. 발효가 지나치거나, 썩은 상태를 지칭하는 것으로 인간이 이용하기에 문제가 된 상태로 보면 된다.

13) 문제학, 박근형. 「차의 기능성 성분과 생리 활성」. 한국차학회지. 1995. vol.1, No.1, p.179.

14) 정영선. 상계서. p.43.

耐성이 弱한 사람에게 綠茶에 比하여 負擔이 적을 수 있다.

차의 醱酵은 溫度와 濕度 등의 條件과 茶 만드는 이의 造作에 따라 敏感하고 急速하게 反應하므로, 慎重하고 正確하게 進行시켜야 한다. 그렇지 않으면, 異常醱酵이 일어나서 역겨운 香味를 띠거나 밋밋하면서 달기만 한 醱酵茶가 만들어지기도 한다.

## 2. 醱酵茶의 淵源

中國의 경우 文獻상 唐代 陸羽의 <茶經>과 宋代 徽宗의 <大觀茶論>에 져서 만든 덩이차(團茶)가 기록되어 있다. 이러한 덩이차는 乾燥 過程이나 保管 運送 途中에 醱酵이 進行되기 쉽다.

宋末과 元代에서는 덩이차 대신 散茶가 登場하였으며, 이러한 散茶는 明代에 이르러 에서 여서 익히는 方式의 發展으로 음綠茶가 確立되었다. 이는 張源의 <茶錄>이나 草衣의 <東茶頌> 등에서 確認할 수 있다.

中國에서도 明代에 定立된 에서 여서 익히는 炒靑製茶方法은 의 온도를 茶의 종류에 따라 맞추어 차의 醱酵의 세밀한 統制를 가능케 하였다. 차의 醱酵에 대한 세밀한 統制는 不醱酵茶인 綠茶는 더욱 綠茶답게 하고, 各種 醱酵茶가 만들어지는 端初가 되었다. 16, 17世紀부터는 福建과 廣東 등의 中國 南部에서 靑茶(烏龍茶)와 紅茶 등이 發展하게 되었다.

新羅人들과 高麗人들이 當時에 盛行하던 唐나라의 덩이차와 宋나라의 研膏茶를 들여오거나 만들어서 마신 事實에서 알 수 있듯이 韓國의 茶는 中

國茶의 本類와 비슷하지만, 韓國에서는 그 地域 차잎의 特性에 알맞은 製茶 方法으로 變化하였다. 이는 덩이차의 有習이 남아있는 中國의 西南部 一部 地域(雲南의 普洱茶 등)이나 찌서 익히는 製法에서 벗어나지 못한 日本과는 다른 점이다.

### 3. 韓國의 傳統 製茶方法

일반적으로 韓國의 醱酵茶라면 덩이 形態의 茶와 雀살이라는 紅茶系列의 茶로 생각한다.

本 論文에서는 醱酵茶를 醱酵하는 方法에 따라 3가지로 분류하고자 한다.

첫째는, 차잎을 딴 후 바로 햇볕에 시들이기를 하고 불에 차잎을 넣지 않고 차잎을 醱酵시키는 方法이다.

차잎 따기 → 시들이기 → 온돌에서 말리기

<그림 1> 日晒醱酵茶

둘째는, 차잎을 딴 후 차잎을 시들이기 한 뒤에 그것을 찌거나 뒤는 方法을 使用하여 더 이상 酸化되는 것을 防止하는 方法을 이용하며, 띄우기라는 醱酵의 과정이 있는 것이다.

차잎 따기 → 시들이기 → 덪거나 찌기 → 찌우기  
→ 비비기 → 덪기 → 비비기 → 말리기

<그림 2> 찌거나 덪은 후 발효하는 차

셋째는, 위의 두 번째 찌거나 덪은 후 발효하는 차를 형태로 나누어 보면 잎차와 덩이형태의 차로 나누어진다. 그 중에서 덩이형태의 차는 처음에 綠차를 만드는 方法으로 一定部分을 製茶한 후 찢어서 덩이를 만드는 것으로 시간이 지나면서 醱酵가 이루어지는 것이다.

차잎 따기 → 찌기 → 찢기 → 모양 뜨기 →  
1차 말리기 (자연건조) → 구멍 뚫기 → 2차 말리기  
→ 줄에 꿰기 → 마른차

<그림 3> 덩이형태의 차

#### 4. 中國의 醱酵茶

中國에서 醱酵茶를 分類하는 方法은 醱酵의 過程을 어디에 두느냐와 醱酵 程度를 어떻게 하느냐<sup>15)</sup>에 따라 다르다고 볼 수 있다.

먼저 醱酵 過程에 따라 分類를 하면 製茶 過程에서 醱酵過程인 萎凋의

15) 안휘성 농학원의 진연 교수에 의해 분류된 중국의 6대 다류를 바탕으로 구분 지었음.  
-다엽통보. 1979년 자료

過程을 앞에 두는 것을 先醱酵茶라 부르며 그 種類에는 白茶, 靑茶, 紅茶가 있다. 醱酵 過程이 製品을 어느 정도 完成시킨 후에 利用하는 것을 後醱酵茶라 부르며, 黃茶와 黑茶가 속한다.

醱酵 程度에 따른 分類는 즉, 醱酵度를 나타내는 것으로 그 種類에는 醱酵度가 없는 綠茶類, 10%內외의 醱酵度를 보이는 白茶類, 30~50%의 醱酵度를 나타내는 靑茶類, 60%以上의 醱酵度를 가진 黃茶類, 85%以上 醱酵되는 紅茶類, 完成된 後에 서서히 醱酵되는 後醱酵茶로 나누어진다.

일반적인 中國의 醱酵度에 따라 分類되는 茶類를 살펴보면 다음과 같다.

### ① 白茶

白茶라는 이름은 宋나라 宋子安의 <東溪試茶錄>에서 “茶樹 品種 잎의 色이 白色을 띤다.” 고 해서 白葉茶라고 불렀다는 데서 由來한다.<sup>16)</sup>

오늘날의 白茶는 醱酵程度가 5-15% 정도의 弱醱酵茶로서,<sup>17)</sup> 現代와 같은 白茶의 生産은 淸 嘉慶元年(1796년)부터 시도되었다.

白茶는 다른 茶와는 달리 가마솥이나 殺靑機를 利用하여 殺靑, 揉捻을 하지 않고 그대로 乾燥하여 차잎이 銀色의 광택을 낸다. 짙은 튼실하며 솜털이 있고, 湯色과 香이 매우 맑으며 味가 산뜻한 것이 特征이다.<sup>18)</sup>

採葉 → 萎凋 → 乾燥

<그림 4> 白茶 製茶方法

16) 이진수. 「한권으로 이해하는 중국차」. 지영사. 2007. p.142.

17) 김명배. 상계서. p.44.

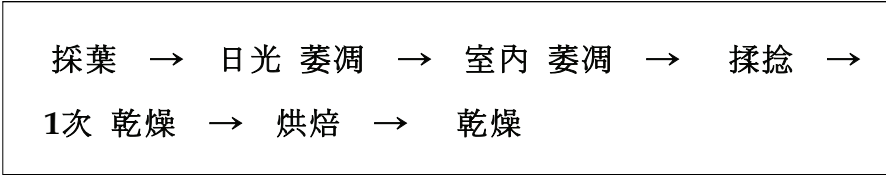
18) 김경우. 상계서. p.21.

## ② 靑茶

中國의 烏龍茶의 製茶法은 清代(1855)에 製茶法이 確立<sup>19)</sup>되어, 綠茶의 <鮮爽慈味>와 紅茶의 <濃厚香氣>가 섞인 맛이라 할 수 있다.<sup>20)</sup>

醱酵 程度와는 상관없이 靑茶 製茶에서는 萎凋 過程에서 찻잎 속에 있는 成分의 一部가 酸化되어 茶의 香氣가 最高潮에 到達하였을 때 殺靑하여 酸化를 停止시키는 것이 關鍵이며, 技術이다. 이렇게 白茶와 靑茶는 殺靑하기 이전에 一部分만 醱酵를 시키기 때문에 部分 醱酵라고도 할 수 있다.<sup>21)</sup>

靑茶類의 대명사인 烏龍茶는 紅茶와 綠茶의 두 가지 性質을 모두 갖춘 특별한 풍미를 지닌 茶로서 外觀은 綠茶나 紅茶보다 크고 잘 말아져 있으며, 綠褐色에서 紅色에 이르기까지 種類에 따라 여러 가지 色을 나타낸다.



<그림 5> 靑茶의 製茶方法

## ③ 紅茶

各國에서 生産되는 紅茶는 85%를 醱酵시키는 先醱酵茶이다. 完全醱酵茶인 紅茶는 製茶方法의 特徵이 殺靑을 하지 않고 찻잎 내부의 酵素가 活動을 할 수 있도록 水分과 열을 공급해 주면서 완전히 醱酵를 시켜 茶를

19) 왕초당의 <다설>을 보면 오룡차는 명말에 만들어졌음을 추측할 수 있다. -왕충린. 「중국의 차문화」

20) 정은희. 상계서. p.22.

21) 橋本 實 著 .박용구 옮김. 「차의 기원을 찾아서」 경북대학교 출판부 수정본. p.44.

만들게 된다.<sup>22)</sup>

紅茶 특유의 향은 萎凋와 醱酵에 의한 것이고, 味는 탄닌 성분에 의한 것이다.

紅茶의 色은 찻잎을 햇볕에 말리면서 손으로 비벼 찻잎 속에 들어있는 酵素의 活動을 促進시켜 乾燥를 하여 독특한 黑紫色이나 黑褐色을 내는 것이다.<sup>23)</sup> 紅茶는 明末 清初(1643때)에 創製되었고, 茶의 普及은 그 시기 東洋과 接觸을 시작하고 있었던 유럽인의 嗜好에 맞는 것부터 널리 普及되면서 世界 茶文化의 源泉이 되었다.

採葉 → 萎凋 → 揉捻 → 醱酵 → 乾燥

<그림 6> 紅茶의 製茶方法

#### ④ 黃茶

黃茶는 中國의 6대 茶類 중의 하나로 製茶 歷史上 가장 오래된 茶 種類이다. 古代에는 주로 떡차나 團茶를 만드는 方法이었다.<sup>24)</sup>

黃茶는 茶의 製茶過程에서 殺青過程을 통해 高溫에서 酸化酵素를 破壞하였으나, 悶黃의 過程 즉 찻잎을 쌓아둠으로서 열이 발생하고 이러한 열이 찻잎의 化學的인 變化가 생기는 觸媒 作用을 하여 찻잎의 綠色 葉綠素의 變化와 폴리페놀류의 카테킨성분이 酸化(醱酵)되면서 茶가 黃色으로 변환

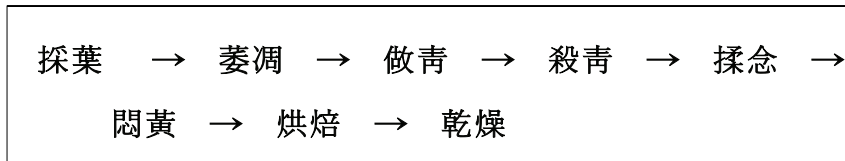
22) 이진수. 상계서. p.146.

23) 橋本 實 著 .박용구 옮김. 상계서. p.44.

24) 김종태. 상계서. p.120-121

것을 말한다. 黃茶를 製茶할 때의 特徵은 殺靑 후 찻잎을 쌓아놓고 약간의 醱酵를 進行시킨다.

黃茶의 醱酵는 堆積을 하지만 수분과 열이 높지 않기 때문에 微生物이 繁殖하여 醱酵를 시킨 것이 아니고 찻잎 내부의 酵素에 의해 醱酵가 이루어진다고 할 수 있다.

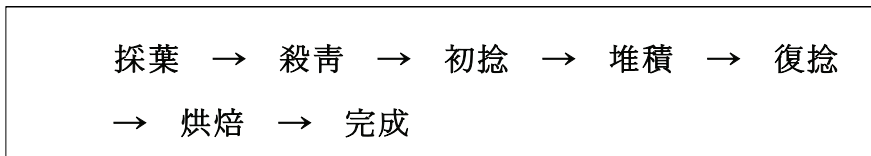


<그림 7> 黃茶의 製茶方法<sup>25)</sup>

### ⑤ 黑茶類

전형적인 後醱酵茶로, 綠茶를 放置해 둔 것에 微生物이 번식하여 자연적으로 醱酵된 것이지만, 최근 고의로 菌을 넣어서 黑茶를 製茶하기도 한다. 前者를 生茶, 後者를 熟茶라고 부른다.

黑茶類는 活動하는 微生物의 種類와 茶의 어떤 成分을 分解하느냐에 따라 茶 맛이 差異가 난다.



<그림 8> 黑茶의 製茶方法

25) 김 경우. 상계서. p.90-97.

採葉 → 蒸茶 → 搗茶 → 拍茶 → 烘焙  
→ 穿茶 → 封茶

<그림 9> 떡차의 製茶方法

採葉 → 蒸茶 → 揉捻 → 醱酵 → 乾燥

<그림 10> 散茶의 製茶方法

採葉 → 日光 萎凋 → 揉捻 → 堆積 → 乾燥

<그림 11> 熟茶의 製茶 方法

採葉 → 室內 萎凋 → 蒸青 → 堆積  
→ 模樣 成形 → 乾燥

<그림 12> 磚茶의 製茶方法

### III. 本 論

앞에서 밝힌 3가지 醱酵方法의 區分에 의거하여 잎을 시들이며 그대로 말린 日晒醱酵茶, 찌거나 揶은 후 발효하는 茶, 덩이형태의 茶로 나누어 朝鮮時代 醱酵茶, 中國의 醱酵茶, 現在 國內 生産 醱酵茶의 製茶方法像의 特色을 考察하고 比較하였다.

#### 1. 朝鮮時代의 醱酵茶

韓國 茶文化는 三國時代부터 始作되어 高麗를 지나 朝鮮의 崇儒抑佛政策으로 衰退期에 접어든 것으로 表現되고 있으나 中國의 宋代 儒學者인 朱子도 평소 茶를 즐겼다는 記錄을 接할 수 있듯이, 茶라는 媒體는 宗教보다는 時代的인 狀況과의 關係가 더 密接하다고 볼 수 있다.

朝鮮時代는 飲茶法이 衰退하고 藥用으로 活用되면서 茶의 種類가 醱酵度가 없는 綠茶에서 醱酵度を 가지는 醱酵茶로 바뀌어 發達하였다.<sup>26)</sup> 茶의 形態도 잎차<sup>27)</sup>와, 덩이형태의 茶<sup>28)</sup>가 共存하며 地域에 따라서 差異를 보였다.

全羅道 一帶에서는 덩이형태의 醱酵茶가, 康津, 海南, 泗川 等地의 海岸 地域에서는 덩이형태의 茶와 잎차의 醱酵茶가, 智異山 一帶에서는 잎차형태의 茶가 發達하였다.

---

26) 박영희. 상계서. p.15.

27) 잎차는 散茶를 말하며, 찻잎의 형태를 가지고 있는 것을 의미한다.

28) 덩이형태의 차는 떡차, 덩이차, 전차, 병차, 돈차가 모두 같은 의미로 쓰여지는 명칭의 하나이다.

1850年代 以後 茶에 관한 文學들을 살펴보면 이 시대에는 丁若鏞, 金正熙, 草衣禪師, 梵海스님 등 많은 茶人들이 活動을 하였다.

### 1) 醱酵茶 種類

朝鮮時代 醱酵茶에 대한 研究 文獻으로 選定한 3권의 單行本 內容에서는 醱酵茶를 크게 두 가지로 나누고 있다.

첫째는, 醱酵程度에 따라서 黃茶, 자홍차, 누룩차로 나누어진다.

黃茶에는 정동차, 다솔사 황차, 일쇄차가 있고, 자홍차에는 자하차, 온돌 발효차가 있고, 누룩차인 떡차가 있다.

둘째는, 製茶方法에 따라서 햇볕에 널어 말린 일쇄차와 찌거나 볶은차, 떡차로 나누어진다.

그 중에서 햇볕에 널어 말린 일쇄차에는 다산의 차, 칠불선원의차, 정동 황차, 금강곡 황차가 있다.

그러나 위의 분류는 茶를 우렸을 때의 湯色으로 醱酵度를 決定하여 黃茶, 紫紅茶, 누룩차로 나누었으나 茶를 醱酵程度나 醱酵하는 方法이 아닌 湯色으로 區分을 하기에는 明確하지 못하다. 製茶方法의 一貫性이 缺如되어 있어 茶를 만들 때 氣候와 時間의 差異에 따라 湯色은 달라질 수 있기 때문에 製茶方法에 따른 分類는 本 研究와 비슷하지만 잘못 된 部分이 있어 다시 分類하여 製茶方法에 따른 茶의 種類로 再構成하였으며, 醱酵과 聯關되어 나오는 茶名들을 모아서 製茶方法을 살펴보아 서로 聯關이 있는 種類로 區分을 지어 分類하여 整理 한 것은 다음의 <表 2>와 같다.

<表 2> 文獻에 나타난 朝鮮時代 醱酵茶의 再分類

	茶의 種類	別稱	醱酵度	茶道學	韓國 茶文化	東茶正統 考		
日曬醱酵 茶 <sup>29)</sup>	다산의 일쇄차	조차	부분발효	○	○	○		
	칠불사의 일쇄차	초의차	강발효		○	○		
	정동황차				○			
	자하차	노을차	강발효		○			
찌거나 뒤 어 후 발 효하는 茶	구례차		부분발효		○			
	다솔사 황차				○			
	금강곡 황차	장군차		○	○			
덩이 형 태의 茶	다산의 떡차		후발효 뜸차	○	○			
	청태전			○	○	○		
	전차			○	○	○		
	불회사 전차				○	○		
	유단차	뇌원차					○	
		용단승설 차			○	○	○	
		용척다병			○	○		
		화엄사 납면차				○	○	
		유차					○	
		엄차			○	○		

茶의 種類에서 알 수 있듯이 茶名으로는 茶의 種類를 가름하기가 쉽지 않다. 보편적으로 醱酵茶에 대한 定立이 되지 않아 黃茶, 醱酵茶, 地名을 따서 붙인 茶, 形態로 나누어 불리는 茶 등이 있다.

29) 앞으로는 잎을 시들이며 醱酵시켜 그대로 말린 日曬醱酵茶를 日曬醱酵茶 로 줄여 표기함.

그러나 이들 名稱을 一貫化시키는 것은 뒤로 미루고 製茶方法에서 햇빛만 이용하고 열을 가하지 않은 것, 햇빛과 열을 함께 사용하는 것, 덩이형태로 만드는 것으로 나누어 考察하였다.

## 2) 醱酵方法에 따른 製茶方法의 分類 및 特色

### (1) 日曬醱酵茶<sup>30)</sup>의 種類

다산의 日曬醱酵茶에서 시작된 것으로 보이는 이 方法은 丁若鏞이 康津에 유배를 갔던 때 제자들과 벗들에게 茶를 膳物하였던 地域인 康津을 비롯하여 海南, 泗川 등 湖南地域과 海岸地域을 중심으로 발전하였다

朝鮮時代의 일반적인 日曬醱酵茶의 製茶方法<sup>31)</sup>은 다음의 <表 3>과 같다.

<表 3> 일반적인 日曬醱酵茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	이른 새벽부터 오전 10시경까지의 이슬을 머금은 차잎을 따다.
두 번째	시들이기	한나절 따듯한 곳에 두어 시들이기를 한다.
세 번째	온돌에서 말리기	차잎이 검붉은 색으로 변했으면, 온돌에서 널어 말린다.

위의 과정은 中國의 紅茶 製茶方法과 類似하다.

일반적인 日曬醱酵茶의 製茶方法에서 햇빛에 시들이기를 하여 ‘日曬’라

30) 김명배. 상계서. p.38.

31) 정영선. 상계서. p.47-48.

표현하며, 햇빛에 시들이기를 하게 되면 자연적으로 酸化酵素가 활발히 움직이게 되어 酸化 즉 醱酵<sup>32)</sup>가 일어나게 된다.

中國 白茶의 경우는 시들이기만으로 10%내외의 醱酵도를 나타낼 수 있다. 中國의 紅茶 경우는 시들이기를 하여 一部分 酸化 즉 醱酵가 일어나면 일정한 形態를 만들어 주기 위해 비비기를 한 다음, 일정한 溫도와 濕도를 맞추어 醱酵를 시켜 고른 찻잎의 색과 醱酵도를 가지게 된다.

이처럼 韓國과 中國의 日晒醱酵茶는 시들이기에서부터 찻잎의 醱酵를 일으키며, 원하는 醱酵程度를 가지기 위해서 韓國은 시들이는 時間에 따라 決定되는데 비해 中國은 시들이기에서 일정부분의 醱酵를 시킨 다음 醱酵過程에서는 잎의 고른 색을 내기 위해 醱酵를 시킨다.

이와 같은 方法으로 製品의 生産이 이루어졌을 때 찻잎의 색이나, 湯色の 差異에 대해서는 實驗을 해 보아야 할 것이다.

日晒醱酵茶의 製茶方法 중에서 온돌에서 말리기를 하는 것은 찻잎의 수분을 고르게 없애기 위한 것으로 思料된다.

中國 紅茶의 製茶方法에서 醱酵는 採茶 때 잎과 줄기를 같이하므로 그 잎과 줄기의 水分을 고르게 없애주기 위해 햇볕과 室內에서 이루어지는데, 이는 紅茶 特有의 香과 味를 調節하기 위한 過程이기도 하다.

### ① 茶山の 日晒醱酵茶

茶山の 細雀 日晒茶는 丁東 黃茶와 같은 띄우는 過程이 없는 것으로 보아, 시들이기를 하는 過程에서 찻잎의 水分은 없어지면서 自然 酸化가 이

---

32) 차의 발효는 찻잎의 산화를 의미한다.

루어진 部分醱酵茶<sup>33)</sup>일 것으로 斟酌된다.

茶山이 康津地域에서 주로 만들어 마시던 日晒醱酵茶의 製茶方法은 다음의 <表 4>와 같다.

<表 4> 茶山이 마시던 日晒醱酵茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	이른 봄에 차잎을 따다.
두 번째	시들이기	햇볕에 쬐어 말려서 시들이다.
세 번째	말리기	다시 햇볕에 쬐어 말려서 완성시킨다.

이 같은 方法은 中國의 白茶 製茶方法과 恰似하다. 이러한 茶는 시들이는 時間에 따라 醱酵하는 정도가 달라지지만 醱酵程度가 강하지는 않을 것으로 생각된다.

茶山이 이용하던 製茶方法이 바로 햇볕이나 그늘에 말리는 日晒茶였음을 意味하는 것으로, 醱酵程度를 나타내는 것은 아니지만 製茶方法에서 部分醱酵茶라는 것을 類推할 뿐이다.

여기서 말하는 部分醱酵라는 것을 좀 더 正確하게 表現하자면 弱醱酵를 말하고 불에 殺靑의 過程이 없기 때문에 不醱酵茶인 綠茶는 아니었을 것이다.<sup>34)</sup> 中國의 白茶 製茶方法을 利用한 것으로 보아야 한다.

이상에서 살펴본 바와 같이 茶山の 日晒醱酵茶는 햇빛에 널어 시들이며 말리는 것으로 일반적인 日晒醱酵茶와는 달리 醱酵度가 비교적 낮은 中國

33) 부분 발효차는 약발효와 비슷한 의미로 사용이 가능하다.

34) 발효차연구소의 박희준님의 주장 - 다산의 구증구포는 햇빛에 曝, 晒의 의미이지 발효의 의미는 아니다.

曝과 晒는 수분을 증발시키며 건조시키는 과정으로의 晒靑과 같이 봐야함.

- 본 연구자도 같은 생각임.

의 白茶와 비슷하다고 보는 것이 바람직하겠다.

## ② 七佛寺의 日晒茶

草衣 禪師가

“화개동 칠불선원에서 좌선하는 승려들은 항상 늦게 선업을  
따다가 널어 말렸다. 섯으로 불을 지펴 솥에 끓였는데  
마치 나물을 삶은 것 같아서 茶湯은 진하고 탁하며 적색이고  
맛이 매우 쓰고 툭다.”<sup>35)</sup>

七佛寺에서 찻잎을 탄 즉시 널어 말려서 끓여 마신 것은 茶山の 日晒醱  
酵茶와 비슷하지만 湯色이 붉은색인 것만으로는 찻잎을 탄 즉시 널어 말리  
지 않고 햇볕이나 온돌에서 醱酵過程을 거친 日晒醱酵茶로 推論된다.

## ③ 정동 황차

정동황차는 泗川地域의 배방사 근처에서 由來되어 온 醱酵茶의 製茶方  
法으로 그 由來<sup>36)</sup>는 伽倻國에서부터 시작된다. 地域의 名稱에 따라 전남  
곡성군 옥과면의 옥과황차, 정동황차 등으로 불리운다. <sup>37)</sup>

아래에 提示된 方法은 中國 紅茶의 製茶方法과 類似하다. 이처럼 띄우기  
와 비비기의 순서가 바뀐 것은 地域的인 特性으로 보인다.

泗川地域의 정동황차의 製茶方法은 다음의 <表 5>와 같다.

35) 동다송의 12절의 주에 당시의 차에 대해 서술 -정영선. 상계서. p.205

36) 朝鮮寺刹試料 및 高麗史節要의 사천시지편에 정동황차에 대해 자세한 설명이 있다.

37) 정영선. 상계서. p. 2.

<表 5> 정동황차의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說	明
첫 번째	찻잎 따기	세차와 증차의 큰 잎을 따다.	
두 번째	시들이기	햇빛에 들어 수분을 날려 보낸다.	
세 번째	뜸. 띄우기	온돌방에서 띄우기를 한다.	
네 번째	비비기	손으로 차즙이 나올 때까지 비빈다,	
다섯 번째	말리기	그늘에서 말린다.	

四川 地方의 경우 海岸地域이므로 濕도가 비교적 높은 곳이어서 찻잎의 水分 蒸發이 茶의 맛을 決定하는 중요한 過程으로 생각된다. 먼저 띄우기를 한 다음 비비기를 하면서 茶汁이 나오도록 하는 것은 찻잎 사이의 水分을 蒸發시켜 茶의 腐敗를 防止하기 위해서다. 여기서 띄우기의 방법은 옛날 메주나 술을 담그는 方法과 비슷하며, 온돌에서 일정한 溫도와 濕도를 維持하기가 어려워서 찻잎 위에 광목 같은 것을 덮어주므로 띄우기에 알맞은 環境을 만들어 주기 위함이다.

韓國에서는 醱酵라는 것을 뜸, 띄우기라는 과정에서 나타난다. 이러한 방법은 貯藏食品을 만들기 위해 온돌에서 일정한 溫도와 濕도를 유지하면서 띄우는 것을 活用하였다고 볼 수 있다.

中國의 醱酵는 韓國의 띄우기와 비슷하지만 찻잎으로 쌓아두어 찻잎자체의 열로 醱酵되는 것을 말한다.

韓國은 찻잎의 위·아래를 廣木으로 덮어 공기와 접촉을 막으며 열을 보호하는 것이다. 이 두 방법의 醱酵를 보았을 때, 中國은 醱酵를 할 때 많은 양의 찻잎을 쌓아둠으로 상하는 경우도 있지만 韓國의 띄우기는 찻잎을 쌓아두는 양이 많지 않아 더 위생적이라고 하겠다.

以上에서 살펴본 日曬醱酵茶 製茶方法의 差異를 比較하면 다음의 <表 6>과 같다.

<表 6> 日曬 醱酵茶 製茶方法의 差異

		차잎 따기	시들이기	뜸. 띄우기	비비기	말리기
조선시대	茶山の 日曬醱酵茶	○	☺			☺
	七佛寺의 日曬茶	○	☺			☒
	정동황차	○	☺	○	○	☒
중국	백차	○	☺			○
	홍차	○	☺	○	○	○

☺- 햇빛위조, 햇빛말리기, ☒- 실내말리기 표기.

이상의 茶들은 醱酵方法의 分類에서 알 수 있듯이 뒤거나 찌지 않고 햇빛에서의 시들이기를 함으로써 酸化를 촉진시켜 醱酵가 이루어지는 種類이다. 中國의 白茶와 紅茶도 차잎을 뒤지 않는 茶이다.

또한 茶山の 日曬醱酵茶나 七佛寺의 日曬茶는 차잎에 傷處를 주면서 形態를 잡아주는 비비기의 과정이 없는 것으로 보아, 飲茶用이 아닌 民間에서 家庭常備藥으로서의 役割에 比重이 컸기 때문에 일정한 形態가 필요하지 않았을 것이고, 家庭常備藥으로의 茶였다면 一定期間의 熟成이 必要하였기에 굳이 차잎에 傷處를 주지 않아도 되었을 것이다.

반면 정동 황차는 泗川지역에서 發達한 것으로 전남 곡성지역에도 類似한 方法이 있었다고 하며, 中國의 紅茶製茶方法과 比較했을 때 큰 差異를 보이지 않는다.

## (2) 찌거나 덥은 후 발효되는 茶

차싹을 찌는 製茶方法은 高麗 初의 土産茶인 腦原茶를 만들 때부터 있었으며, 유사한 方法으로 찻잎을 끓는 물에 데쳐서 말려 保管하기도 했다. 찌거나 데친 茶를 말릴 때 비가 오거나 남은 量의 茶를 말릴 때는 약한 불에 말리게 되면서 술에 덥어 볶아 말렸고 이러한 方法으로 만들게 되면 독특한 맛도 즐길 수 있었다.<sup>38)</sup>

1930年代에 調査된 佛會寺의 茶도 술에 덥어 명석에 비벼 만든 것이었다. 求禮地域도 華嚴寺라는 큰 寺刹 周邊에 위치한 것으로 보아 대부분이 寺刹 周邊에서 利用되던 것으로 보아야 한다.

이러한 醱酵茶의 製茶方法은 다음의 <表 7>과 같다.

<表 7> 일반적인 찌거나 덥은 후 발효되는 茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	찻잎 따기	찻잎에 이슬이 머금고 있을 때 따다.
두 번째	시들이기	찻잎을 햇볕이나 음지에 넣어 시들이기를 하여 조금 발효시킨다.
세 번째	찌거나 덥기	綠茶와 같이 찌거나 덥어 산화 효소를 없앤다.
네 번째	띄우기	온돌방에 찻잎을 펴서 위에 광목을 덮어 띄우기를 한다.
다섯 번째	비비기	명석에 茶汁이 나오도록 비빈다.
여섯 번째	찌거나 덥기	앞 공정의 반복이다.
일곱 번째	비비기	모양을 잡기위한 반복공정이다.
여덟 번째	말리기	

38) 정영선. 상계서. p.206.

위의 방법에서는 찻잎을 먼저 시들이기로 酸化 즉 醱酵시킨 후 더 이상의 酸化를 막기 위해 열을 가하는 방법을 택한 것이다. 또한 띄우기를 이용한 醱酵를 시키므로 두 번의 醱酵過程을 거친다.

이 같은 製茶方法은 中國의 6대 茶類 중 悶黃이라는 醱酵過程이 있는 黃茶와 비슷하다.

앞의 日晒醱酵茶에서 比較했던 中國의 紅茶와 黃茶의 가장 큰 差異는 殺靑을 하기 위해 열의 사용여부에 있으며 醱酵를 하는 方法에서도 差異가 있다. 이 過程에서 찻잎을 찌는 것은 덩이형태의 茶를 만드는 方法의 應用이고, 뒤는 것은 草衣禪師의 釜草茶의 定立으로 인한 韓國人들의 綠茶製茶 方法에 새로운 方法이 試圖되면서 利用된 것으로 思料된다.

즉, 醱酵와 悶黃의 차이는 찻잎의 表面에 공기의 接觸을 그냥 두는지, 막는지에 있다. 일반적으로 찻잎을 찌거나 데쳐서 말리면 개운한 맛이 덜하므로 茶의 맛을 더 좋게 하기 위해 시루에 살짝 찢 후 비비며 다시 솥에 뒤어 건조시키기도 한다.<sup>39)</sup>

이처럼 茶를 찌서 만드는 것과 뒤어서 만드는 방법에는 茶를 우렸을 때의 맛과 색에 差異가 난다.

마무리의 뒤을 때 불의 온도는 비교적 높지 않은 것은 酸化酵素를 抑制시키는 것이 아니라 水分含量을 調節하기 위해서다.

### ① 求禮茶

求禮는 花開와 더불어 茶의 始培地라 할 만큼 茶에 대한 歷史가 깊다.

---

39) 정영선. 상계서. p.207.

求禮茶의 製茶方法은 다음의 <表 8>과 같다.

<表 8> 求禮茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	이른 아침에 이슬이 머금고 있는 신선한 잎을 따다.
두 번째	시들이기	햇빛에 널어 시들이기를 한다.
세 번째	뒤기	가마솥에서 뒤으며 산화효소의 활동을 멈춘다.
네 번째	비비기	차즙이 나오면서 차의 맛을 결정하는 중요한 단계이다.
다섯 번째	볶기	일정한 수분함량이 되도록 말리는 것을 볶으면서 한다.
여섯 번째	완성	

이와 같은 方法은 우선 시들이기를 하면서 酸化를 시킨 후 더 이상의 酸化를 抑制하게 위해 솥에서 열을 가하고 形態를 만들기 위해 비비기를 한다. 이는 茶山의 日晒醱酵茶와 草衣禪師의 釜炒茶를 함께 應用한 것으로 보이며, 寺刹 중심으로 이용된 것이다. 中國의 黃茶와 비슷한 製茶方法으로 화엄사, 대흥사, 화개면에서 주로 만들어져왔다.<sup>40)</sup>

## ② 茶率寺 黃茶

茶率寺의 黃茶는 최범술 선생님이 「東茶頌」과 「茶神傳」을 바탕으로 한 製茶方法을 基本으로 하였다. 茶率寺 黃茶의 製茶方法은 다음의 <表 9>와 같다.

40) 김재생, 상계서, p.23.

<表 9> 茶率寺 黃茶의 製茶方法<sup>41)</sup>

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	찾잎 따기	입하 전후의 해거름이 막 지기 시작할 무렵의 일창일기, 일창이기를 따다.
두 번째	選別	판 잎을 쉼 잎, 가지, 부스러기를 가려낸다.
세 번째	시들이기	소쿠리에 담아 장독대위에 올려놓고 저녁 첫 이슬을 맞히며, 어둠이 지상을 완전히 기 시작할 때까지 시들인다.
네 번째	데치기	찾잎을 살짝 데친다.
다섯 번째	말리기	데친 찾잎을 대자리에 펴서 그늘진 곳에 널어 눅눅할 정도로 물기를 빼면서 말린다.
여섯 번째	뒤기	완전히 달군 솥에 뒤는다.
일곱 번째	비비기	찾잎을 치대어 메주덩어리처럼 뭉쳐서 진이 나올 때까지 비빈다.
여덟 번째	띄우기	삼베보에 싸서 찜 솥에 넣고 뭉글한 불에 한 시간 가량 띄운다.
아홉 번째	찌기	띄운 찾잎을 무명 보자기에 싸서 찜통에 넣어 찌는다.
열 번째	말리기	온돌방에서 비비면서 말린다. (향기를 내는 마무리 과정이다.)

이 方法에서 처음에 찾잎을 찌는 이유는 色의 保存과 葉綠素를 오래 保存하기 위해서이다. 띄우기에서 삼베보에 싸서 솥에 넣어 띄우는 것이 바로 醱酵茶의 한 종류인 黃茶에서만 볼 수 있는 悶黃이라는 方法이다.

悶黃은 찾잎을 보자기로 싸서 공기와의 接觸을 막으면서 일정한 溫度와

41) 박보은, 감상현. “효당 최범술의 다도 연구” 문화산업 연호 권 1호 창간호. 2005.12. p.99-126

濕度を 맞추어 醱酵을 시키는 것을 의미한다. 韓國의 띄우기와 中國의 醱酵, 悶黃의 差異에 대해서는 좀 더 研究되어야 할 것이다. 近世의 方法으로 찻잎을 찐 후 醱酵시켜 말린 茶도 있다.<sup>42)</sup>

### ③ 金剛谷의 黃茶

인조 때 쓴 ‘金海邑誌’의 土産條에는

‘黃茶가 金剛谷에서 나며 일명 將軍茶라는 기록이 있는데,

將軍茶란 高麗 충렬왕이 그곳의 야생 산다나무를 장군나무라 부른다.”

고 하였다.<sup>43)</sup>

여기서 말하는 黃茶는 찻잎을 찌게 되면 色이 누렇게 변하는 것을 이르는 말이다. ‘黃’ 또는 茶黃이라는 用語는 宋나라 黃儒의 品茶要錄 <壓黃條><sup>44)</sup>에서 引用한 것으로 보인다.

金剛谷의 黃茶는 동백잎을 찌서 찜어 만든 茶를 의미한다는 견해도 있다.

여기서 말하는 야생 산다나무는 동백나무라는 主張이 提起되면서 論難이 되고 있다. 지형적으로 보았을 때 金剛谷은 伽倻國 허황후의 說話와 現在 群落을 이루고 있는 차나무 잎의 크기로 보아 印度의 大葉種 이었을 것으로 추정된다.<sup>45)</sup>

將軍茶의 品種은 韓國의 小葉種이 아닌 印度의 大葉種인 紅茶의 原料가 되는 것으로 製茶를 하여 우렸을 때 湯色이 黃色으로 나와서 붙여진 이름이라 하겠다.

42) 유춘희. “한국산 녹차에 대한 연구”. 중앙대학교 가정학과 석사학위논문. 1971. p.67

43) 金種侃. 「찾아야 할 왕국. 가야문화사」. 1988. p.56

44) 黃儒의 品茶要錄 <壓黃條> “茶已蒸者爲黃. 黃細則已入捲模制之矣.”.

45) 차와 문화. 2008년 p135~159

以上에서 살펴 본, 찌거나 덥은 후 발효하는 茶의 製茶方法의 差異를 정리하면 다음의 <表 10>과 같다.

<表 10> 찌거나 덥은 후 발효하는 茶의 製茶方法 差異

	차잎 따기	시들이기	찜기	데치기	말리기	덥기	비비기	띄우기	찌기	말리기
求禮茶	○	☺				○	○			○
다솔사 黃茶	○	○		○	○	○	○	○	○	○
金剛谷 黃茶	○		○	○						○
中國의 황차	○	○				○	○	○		○

☺- 햇빛 위조, ☒ - 실내위조를 표기함

위의 製茶方法을 요약해보면 차잎을 시들이기 한 뒤에 열을 가하고 비비고 온돌에서 띄우기를 하여 마무리로 말리는 것이다. 처음에 一部分 醱酵을 시킨 후에 더 이상의 醱酵을 막기 위해 열을 가했으며, 차잎에 있는 水分의 蒸發과 一定한 形態를 만들기 위해 비비기를 한 다음 원하는 맛을 내기 위해 띄우기를 했던 것으로 보아 醱酵度는 비교적 낮은 것으로 보인다.

中國의 黃茶는 朝鮮時代의 찌거나 덥은 후 발효하는 茶의 製茶方法과 비슷하며, 一部分은 茶를 만들 때 醱酵가 되지만 悶黃과 띄우기의 方法에서는 茶의 醱酵뿐만 아니라 차맛의 깊이를 느끼게 되는 熟成이라는 過程을 더하는 것이라고 볼 수 있다.

### (3) 덩이차

#### ① 韓國 떡차(덩이차)의 定意

떡차(餅茶)란 떡처럼 틀에 박아내서 만들어 낸 덩어리차(固形茶)를 말한다. 茶를 떡 模樣으로 만들었다고 해서 붙여진 이름이다. 떡을 만들어 먹던 사람들이 茶를 만들 때 떡의 模樣을 模倣해서 만들었기 때문에 떡차라고 부르게 되었다. 먹을 것이 귀하던 때에 떡은 貴族들의 귀한 飲食으로 茶를 떡처럼 귀하게 여겨 模倣해서 만든 것이다. 그러므로 三國時代에 韓國에 전래된 떡차는 貴族社會에 빠른 速度로 盛行하게 되었다.

떡차의 模樣은 대개 둥글거나, 네모지거나 또는 五角, 六角, 八角, 圓錐形 이나. 새나 물고기 模樣 등 多樣的 形態로 만들어졌다.

떡차의 製茶方法의 差異로는 크게 두 가지로 나누어진다.

첫째는, 蒸製 떡차이다. 蒸製 떡차란, 陸羽의 茶經에 基礎를 둔 方法처럼 찻잎을 蒸氣로 익혀서 만든 것으로 그 方法은 生葉을 시루에 넣어 쪄낸 다음, 절구통에 넣어 찞어 내 틀에 박아내서 乾燥 시킨 덩어리 茶를 말한다. 이러한 떡차는 주로 茶經의 製茶方法을 이용한 것으로써, 種類는 餅茶, 腦原茶, 乳茶, 磚茶 등이 있다.

둘째는, 釜炒 떡차이다. 釜炒 떡차란 찻잎을 가마솥에 넣어 볶아서 틀에 박아내서 만든 茶를 말한다. 方法은 찻잎을 볶고 비비고, 乾燥해서 잎차를 만든 다음 選別해서 강한 蒸氣로 쪄서 틀에 넣어 박아내서 만든 잎차 떡차이다. 이런 떡차는 普洱茶처럼 찻잎의 模樣이 그대로 살아있으며, 種類는 金陵月山茶, 白雲玉板茶, 寶林白茅茶<sup>46)</sup> 등이다.

---

46) 보림백모차는 거친 잎으로 만든 차로 장흥의 보림차는 중국의 보이떡차와 모양이 비슷하다고 했으며, 불에 잠깐 구워 끓여 마셨다. (정영선, 한국 차문화. p212)

## ② 文獻에서 나타나는 덩이차

첫째, 茶를 藥用으로 이용하고 있었다는 것은 三國史記의 記錄으로 보아 古朝鮮 때부터 전해 내려온다.<sup>47)</sup>

둘째, 高句麗의 옛무덤에서 錢茶가 發見되었다. 그 模樣은 葉錢처럼 가운데 구멍이 뚫렸으며, 直徑이 4cm정도의 葉錢 模樣에 두께는 닷푼(5分) 가량이 된다.<sup>48)</sup>

셋째, 李 穀의 東遊記에 記錄이 있다.

東遊記는 李穀이 東海岸 地方을 旅行하고 쓴 紀行文으로 四仙이 쓰던 茶具에 대해 상세한 記錄이 되어 있다.<sup>49)</sup>

## ③ 떡차의 種類

떡차는 찻잎을 찌서 절구에 찜은 후 등글납작한 덩이로 만든 茶이다.

떡차는 團茶, 차떡(茶餅)이라고도 불리며, 동그란 떡 모양 가운데에 구멍을 뚫었으므로 돈차(錢茶), 고챙이에 꿰어 말리므로 꽃차(串茶) 버리(綱:끈)에 꿰었으므로 버리차(綱茶) 라고도 불렸다.<sup>50)</sup>

餅茶는 곡우 전에 찻잎을 따서 찻살과 함께 시루에 넣고 찌서 절구에서 찜은 다음 茶食板에 넣고 갖가지 形態로 찍어내고, 크기는 대체로 꽃감의 크기로 한다.

餅茶는 오래 保管 할 수가 없어 찻잎을 따는 시기에만 愛茶家들이 사용

47) 金玟基. 韓國의 符作. 보림사. 1987. p203-212

48) 青木正兒 青木正兒全集 8권, 동경. 春秋社, 1971. p262 -이 차는 아오끼(青木正兒) 박사가 간직하고 있었다고 한다.

김명배, “한국 다도의 구조적 특성”. 한국 식문화 학회지. 제1권. 1986. p56

49) 동문선 71권 동유기(이곡)

50) 박영희. 상계서. p.16~35

하는 嗜好品이었으며, 中國서는 一名 時茶라고도 불렀다.<sup>51)</sup>

일반적인 떡차(錢茶)의 製茶方法은 다음의 <表 11>과 같다.

<表 11> 일반적인 떡차의 製茶方法<sup>52)</sup>

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	찾잎 따기	양력 4-6월 사이에 찾잎을 따다.
두 번째	찌기	찾잎을 시루에서 찌낸다.
세 번째	짚기	시루에서 찌낸 찾잎을 절구통에 넣고 절굿공이로 짚는다.
네 번째	모양 뜨기	삼베를 깔은 받침대 위에서 찻잔 굵의 밑구멍에 찻떡을 엄지손가락으로 눌러 채워서 평평하게 하거나, 대나무테(竹輪)이나 다식판에다 찻떡을 손가락으로 눌러 채워서 빗어내기도 하고 박아낸다.
다섯 번째	1차말리기 (자연건조)	틀에서 약간 굳어가는 차를 꺼내어 자리나 대바구니에 널어서 벌에 말린다.
여섯 번째	구멍 뚫기	절반쯤 마른 차의 복판에 대꼬챙이로 구멍을 뚫는다.
일곱 번째	2차말리기	
여덟 번째	줄에 꿰기	새끼줄, 노끈, 벗짚의 꿰미로 10, 30, 50, 100 개씩의 차를 꿰는다.
아홉 번째	保管	차 꿰미를 종이에 싸서 온돌방에 보관하기도 하고 헛간이나 처마 밑에 매달아 두기도 한다.

위의 方法은 당나라 때의 떡차 製茶方法과 類似하지만 保管 方法에서 唐代는 育이라는 기름상자에 넣어서 일정한 濕도와 溫도를 맞추면서 保管을 한 반면 朝鮮時代에는 通風이 잘 되는 곳에 매달아 주어 自然熟成되게 自然을 利用하는 差異가 있다.

51) 최규용. 상계서

52) 김명배. 상계서. p.196-197

㉠ 茶山の 떡차

茶山은 덩이형태의 차를 떡차가 아니라 ‘차떡’이라고 말했다.<sup>53)</sup> 그냥 차가 아니라 穀物 가루를 섞어 떡으로 만든 것인가 오해하기 쉽지만 다산의 製茶方法을 보면 떡차(餅茶)를 말한 것임을 알 수 있다. 만들어 전달하는데 적어도 몇 달씩 걸리는 노정을 생각한다면 穀物을 빵아 찻잎과 함께 찢어 만든 떡이 아닌 것은 分明하다.

茶山이 茶信契에서 말하는 떡차의 製茶法은 다음의 <表 12>와 같다.

<表 12> 茶山の 떡차 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	찻잎 따기	입하전후의 잎을 따다.
두 번째	썰서 말리기	三蒸三曬, 즉 세 번 썰서 세 번 별에 말린다.
세 번째	찢기	아주 가늘게 찢는다.
네 번째	반죽하기	돌샘물(石泉水)로 반죽한다.
다섯 번째	찢기	진흙처럼 완전히 뭉크러지도록 찢는다.
여섯 번째	모양 만들기	작은 떡모양으로 만든다.
일곱 번째	건조	

이처럼 찻잎을 비비는 단계 없이 三蒸三曬의 과정을 거치게 되면 찻잎이 부드러워져서 찢을 때 纖維質이 잘 부서지고 맛도 부드러워지지만 色이 검붉게 된다.

또한 찻잎을 두 번에 찢는 것은 宋代의 研膏茶<sup>54)</sup> 만드는 方法을 應用한 것으로 茶汁을 그대로 두어 茶의 風味를 복돋우기 위함일 것이다.

53) 《문헌과해석》 2006년 겨울호(통권 37호, 문헌과해석사, 11-27면)에 실은 〈차를 청하는 글 - 다산의 乞菴 시문〉에서 다산의 결명 시문을 논의하면서, 이 편지를 소개한 바 있다.

54) 휘종<대판다론>

㉞ 靑苔錢

1920年代의 全南 長興郡 竹川里와 鳳德里的 靑苔錢茶와 羅州郡 茶道面 佛會寺의 떡차 방법은 다음의 <表 13>과 같다.<sup>55)</sup>

<表 13> 靑苔錢의 製茶 方法

製茶順序	製茶用語	說 明
첫 번째	찾잎 따기	5월경에 아침 이슬이 없어지기 전에 따다.
두 번째	찌기	흰 김이 나면서 푸른색이 없어지고 누르스름해질 기미가 보이며 물러지면 꺼낸다.
세 번째	뒤기	가마솥에 넣어 양손에 젓가락을 쥐고 뒤적이는 데, 이때 차즙이 나오면서 물기가 조금씩 없어져 구덕구덕해질 때까지 뒤는다.
네 번째	짚기	나무질구에 넣어 곱게 짚는다.
다섯 번째	모양 짚기	돌이나 나무 덕판에 천을 깔고 둥근 모양의 나무 테나 竹輪 혹은 쇠로 만든 틀에 박아낸다. 때로는 竹輪 위에 얇은 천을 물에 적서 짜서 덮어놓고 그 위에 차를 박아 천을 들어냄으로써 빼내었다. 또한 다식판을 사용해서 만들기도 하였으며, 찻잔이나 밥공기의 바닥에 젖은 천을 놓고 짚은 차를 넣어 엄지로 눌러 만들었다.
여섯 번째	1차 건조	틀에서 빼낸 차는 멩석이나 대나무 소쿠리에 놓고 햇볕이나 바람으로 빨리 말린다.
일곱 번째	구멍 뚫기	모형의 중앙에 구멍을 뚫는다.
여덟 번째	2차 건조	건조가 충분치 않을 때는 돌방에 종이를 깔고 충분히 말린다.
아홉 번째	保管	줄이나 대나무, 왕골 등에 꿰어 보관하였다.

55) 諸岡存, 家人一雄 共著. 김명배 譯. 조선의 차와 선 보림사. 1991. p.204-205

이 方法 중 떡차를 2차 乾燥시키는 것은 햇볕이나 溫度에 依存하기도 하나 茶焙籠이나 焙爐를 사용하였다.

금방 만든 떡차는 綠色이지만 마르는 도중에 醱酵되거나 흙 지붕의 처마 밑에 保管되어 고온 다습한 여름을 몇 번 지내면서 자연스럽게 後醱酵茶가 된 것이 많아 茶湯이 붉고 中國의 普洱茶와 맛이 비슷하다. 19세기에는 中國의 普洱茶를 마신 기록이 흔히 있는데, 오래 묵은 떡차에 길들여진 우리 입맛에 맞았던 것 같다.<sup>56)</sup>

1920年代에 調査된 竹川 團茶의 茶湯이 紅茶와 같이 붉었다는 것으로 보아 떡차가 醱酵된 것을 알 수 있다. 실제로 만들어 끓여 마셔 보면 어두운 綠色의 떡차는 茶湯이 朱黃色이고, 검은 다갈색의 떡차는 黃茶와 같이 짙은 紅色을 나타내며 쓰고 떫은맛은 거의 없다.<sup>57)</sup>

### ㉞ 錢茶

錢茶는 湖南 地方에서 만들어 냈던 茶로, 4~6月 알맞은 시기에 찻잎을 따서 시루에 푹 찢 다음 절구에 찧어서 손으로 주물러 엽전 크기로 빚고 그 중심부에 엽전처럼 구멍을 낸 것이다 이것을 대나무 꺾이에 꿰어서 햇볕에 말린다. 그러니까 생김새가 엽전과 닮았다고 해서 돈차라고도 한다

이 茶의 由來는 中國의 片茶의 製茶 科程을 본떠서 생긴 것이다.

錢茶의 種類는 다음과 같다.

첫째, 全羅南道 康津郡 城田面 月下里 無爲寺에서 최초로 만들어졌고 그 뒤 널리 민간에서도 만들어졌다. 錢茶는 감기 몸살에 雙和湯 대신으로 藥

56) 李圭景. 五洲衍文長箋散稿 .56권. 茶茶辨證設

57) 정영선. 상계서. p.209.

湯罐에다가 달여 먹기도 했다.

둘째, 靑苔錢의 製茶方法은 돈차와 비슷하다. 다만 茶에 곰팡이가 피어 있고 아무리 파삭 마른 것이라도 이 곰팡이가 그대로 남아 있어서 이름이 靑苔錢으로 불린다. 이것 역시 無爲寺를 중심으로 생산되어 왔다.

㉔ 佛會寺의 錢茶

康津地域의 靑苔錢과 製茶方法이 類似하며, 그 製茶方法은 다음의 <表 14>와 같다.

<表 14> 佛會寺의 製茶方法<sup>58)</sup>

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	5월경에 아침 이슬이 없어질 무렵 차잎을 따 다.
두 번째	찌기	시루에 담아서 김이 폴폴 나도록 찌다.
세 번째	볶기	솥에서 火燥할 때에는 木箸로서 잘 섞어야 한 다.
네 번째	짚기	차잎에 조금의 습기가 있으면 적당하다고 생각 하여 꺼내어 절구에 넣어서 짚는다.
다섯 번째	모양 찍기	모양을 만들어서 꼬챙이로 중앙에 구멍을 뚫는 다.
여섯 번째	햇빛에 말리기	직사광에서 적당히 건조한다. 일광이 충분치 못하면 온돌에서 백지를 깔고 충분히 건조시킨다.

58) 박영희. 상계서. p.20.

이 방법에서 찻잎을 찌고 볶는 과정을 함께 사용하는 것은 먼저 찌는 것은 色을 鮮明하게 酸化酵素를 抑制하기 위해서이고, 그 다음의 볶기는 찌서 찻잎에 많이 있는 수분을 없애기 위한 방법으로 이해된다

마무리에서 햇빛에 말리기를 하는 것은 술에 넣어 말리는 것 보다 茶 맛에 淸涼함을 더해 줄 수 있기 때문이다.

㉔ 乳團茶의 製茶方法

덩이차는 마시는 방법에 따라서 곱게 갈아 마시는 乳團茶와 끓여 맑은 탕으로 마시는 떡차로 크게 나누어진다.

乳團茶는 주로 王이 마시는 御茶나 國際間의 禮物, 下賜品으로 쓰인 高級茶였으며, 高麗初期의 土産茶인 腦原茶가 있다.

宋代의 毛文石의 「茶譜」나 陸羽의 「茶經」에서 方法을 類推한 製茶方法은 다음의 <表 15>와 같다.

<表 15> 乳團茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說	明
첫 번째	찻잎 따기	어린잎의 따다.	
두 번째	찌기	壓搾시키기 위해 먼저 찌서 산화효소의 활동을 막는다.	
세 번째	갈거나 찜음	나무절구에 찜는다.	
네 번째	모양 만들기	틀에 찍는다.	
다섯 번째	1차 말림		
여섯 번째	구멍 뚫음	모양의 중앙에 뚫는다.	
일곱 번째	말리면서 보관	줄에 꿰어 보관한다.	

乳團茶의 특성은 어린 잎을 이용하여 製茶를 하는 것으로 보아 進上品의

一種일 것이다. 이렇게 만든 茶의 形態상 保存과 냄새가 배는 것을 막기 위해서 나무나 종이로 만든 상자에 保管했다. 이는 旅行時에도 保管에 편리하므로 대부분이 醱酵된 茶였을 것이다.<sup>59)</sup>

乳團茶의 種類를 살펴보면 다음과 같다.

㉠ 腦原茶<sup>60)</sup>

유일한 高麗의 茶 이름인 腦原茶는 보르네오, 수마트라에서 전래된 龍腦의 香氣를 茶에 吸着시킨 着香茶였을 것으로 추정된다.

高麗에서 腦原茶를 만든 시기(989-1049)는 宋나라에서 龍腦의 茶香茶를 만든 시기(976-1053)와 거의 一致한다.

㉡ 龍團勝雪茶

흰색의 밝음이 눈보다 더 희고 꿈틀거리는 용무늬가 찍힌 덩어리차가 龍團勝雪茶이다. 이 茶는 宋나라 徽宗의 宣和 2년(1120)에 福建省 建具縣에 있던 北苑貢茶所에서 처음으로 만들어진 사방 한 치 두 푼의 네모난 것으로서 皇帝에게 바치던 進上茶였다.

㉢ 孺茶

花開茶所에서 나라에 바치던 進上茶이다.

㉣ 醱茶

원감국사가 읊은 '병 중의 말을 적는다는 茶偈에 醱茶가 보인다.

“醱茶는 잠시 갈증에 몰대고, 취나물은 요기에 족하다네.”

이런 醱茶는 唐代부터 마신 것으로 보인다. 莊晚芳의 飲茶漫話에 나오는 武夷岩茶는 빛깔이 검고 신맛이 나는데 빛깔이 검은 점에서는 研膏茶의 표

59) 정영선. 상계서. p.136.

60) 김명배. 상계서. p.229.

면과 같고, 맛에 있어서는 普洱餅茶의 독특한 風味가 나는 것으로 알려져 있다. 高麗와 宋代에 마신 臘茶는 靑茶의 원조로 보아도 좋을 것이다.<sup>61)</sup>

㉔ 龍脊茶餅

申緯의 詩 <茶餅>에 나오는 茶는 中國의 廣西성에서 나는 벽돌차에서 비롯된 것이다.

㉕ 華嚴寺의 蠟面茶

蠟面茶라는 이름은 처음 福州에서 시작되었다. 7월 중 大葉을 채취하여 蒸하여 擣한 후 串茶로 만들어 사용했다.<sup>62)</sup>

以上에서 살펴본 덩이형태 茶의 製茶方法을 比較하면 다음의 <表 16>과 같다.

<表 16> 덩이형태의 茶 製茶方法의 差異\*

	찌기	뒤기	짚기	모양뜨기	1차말리기	구멍뚫기	2차말리기	줄에 꿰기	보관
다 산 의 떡차	○		○	○					○
靑苔錢 錢茶	○	○	○	○	○	○	○	○	○
佛會寺 錢茶	○	○	○	○		○	○		○
乳團茶	○		○	○	○	○		○	
다경떡차	○		○	○	○	○	○		○
중 국 후 발효차	○		○	○	○	○	○	○	○

\*차잎 따기는 생략하였음.

61) 김명배. 상계서. p.236-237.

62) 박영희. 상계서. p.19.

<表 16>에서 보듯이 덩이 형태의 茶 製茶方法은 唐代의 떡차 製茶方法처럼 처음에는 찌서 만드는 綠茶의 製茶方法과 같이 절구에 쪼개 덩이형태의 모양을 만드는 것이 類似하지만 保管하는 方法에서는 큰 差異를 보인다.

그리고 덩이 형태의 茶는 비슷한 製茶方法을 가지고 있으면서 表現하는 茶名들이 多樣하기 때문이다.

### 3) 朝鮮時代의 醱酵茶와 中國의 醱酵茶와의 比較

앞에서 살펴 본 朝鮮時代 醱酵茶의 內容을 토대로 中國의 醱酵茶 分類와 어떠한 관계가 있는지 알아보면, 다음의 <表 17>과 같다.

<表 17> 朝鮮時代 醱酵茶와 中國 醱酵茶의 比較

分類	茶 名	中國의 醱酵茶 種類	醱酵度
日 晒 醱 酵 茶	茶山의 日晒醱酵茶	白茶	弱醱酵
	七佛寺의 日晒茶		·
	정동황차	紅茶	强醱酵
찌 거 나 뒤 은 후 발 효 하는 차	求禮茶	黃茶	中醱酵
	茶率寺 黃茶	黃茶	中醱酵
	金剛谷黃茶	黃茶	中醱酵
덩 이 형 태 의 차	茶山의 떡차	후발효차	·
	靑苔錢	후발효차	·
	錢茶	후발효차	·
	佛會寺 錢茶	후발효차	
	乳團茶	후발효차	·

위와 같이 朝鮮時代에는 茶의 製茶方法에서 열을 가하는지 아닌지에 따라 3가지로 나누어지며, 中國의 醱酵茶 중 백차, 홍차, 황차, 후발효차와는

비교를 할 대상이 있지만, 청차와는 비교할 대상이 없다. 그 이유로는 朝鮮時代의 茶는 醱酵을 시들이기만 하는 것과 띄우기로 하는 것으로 나눌 수 있으나 띄우기 즉 醱酵 過程이 따로 없는 靑茶와는 비교할 수 대상이 없기 때문이다.

그리고 茶의 醱酵度는 中國의 6대 茶類의 分類에서 각 茶 種類에 따른 醱酵度에 따라 強, 弱의 區分을 適用시켜 나타낸 것이다. 이것은 茶를 우렸을 때의 色으로 分類하기도 하고, 찻잎의 醱酵程度를 보고 정하기도 한다.

## 2. 現在 國內 生産 醱酵茶

### 1) 醱酵茶의 生産 現況

1970年代 중반부터 茶에 대한 觀心이 서서히 表出되면서 급속히 茶文化이 나타나게 되었다. 처음에는 綠茶文化로 자리 잡았으나 점차 中國의 文化를 접하면서 綠茶가 아닌 다양한 茶를 접하게 되었다.

1990年代 이후부터는 醱酵度를 가지는 茶를 選好하는 사람들이 漸次 늘어나게 되면서 茶農家에서도 醱酵茶의 商品을 生産하게 되었다.

하지만 醱酵茶에 대한 文獻이 미비하여 일부 民間에서 藥用으로 이용되던 ‘작살’이라는 것에 觀心을 두게 되었고, 中國의 醱酵茶 製茶方法들이 알려지면서 醱酵茶를 研究하게 되었다. 現在 生産되는 醱酵茶는 주로 中國의 醱酵度에 따라 分類되어진 靑茶類, 黃茶類, 紅茶類, 後醱酵茶로 茶生産 地域에서 그 地域의 찻잎의 特性에 맞게, 茶를 즐기는 消費者들의 입맛에 맞게, 製茶方法을 開發하여 製品으로 나오고는 있으나 아직은 試作 段階로 여겨

진다.

河東郡의 茶 生産量은 2005年 총 509ton이었으며, 그 중에서 25% 정도인 159ton이 高級茶로 만들어졌고, 그 高級茶 중에서 8% 정도인 10ton 정도가 醱酵茶로 生産되었다.

2007年の 茶 生産量은 420ton 정도이며 그 중에서 31% 정도인 150ton 정도가 고급차의 생산량이고, 그 중에서 10% 정도인 10ton이 醱酵茶의 生産量이다.

이처럼 茶의 總生産量이 줄어든 것은 綠茶의 消費가 줄어들어 生葉의 收買가 원활하게 이루어지지 않아서이다.<sup>63)</sup>

한편 河東郡에서 醱酵茶의 生産量은 적게나마 每年 增加하고 있다. 이는 醱酵茶의 消費量이 增加하게 때문이다. 그러나 아직 正確한 醱酵茶의 製茶方法과 消費者의 嗜好度를 把握하지 못하여 茶 맛의 變化가 크다.

茶樹의 品種으로 보면 韓國의 小葉種은 醱酵茶를 만들기에는 차잎의 수분 함량이 적어 부적합하다. 이에 醱酵茶에 적합한 品種의 開發이 우선되어야 한다.

## 2) 醱酵茶의 種類

事例 調査한 地域에서 現在 주로 生産되는 醱酵茶를 朝鮮時代의 醱酵茶 種類와 比較하면 日曬醱酵茶와 덩이형태의 茶는 生産되지만 찌거나 揶은 후 발효하는 茶의 生産은 거의 없다. 中國의 6대 茶類 分類法을 사용하여 나누어 보면, 그 중에서 10~30% 정도의 醱酵度를 가지는 靑茶類의 弱醱酵茶와 50% 이상의 醱酵度를 가지는 紅茶 方法의 醱酵茶가 있으며 덩이형태

63) 하동군 녹차 클러스터 단장님과의 대화를 기록한 것이다.( 2008년 5월 14일)

의 茶들이 生産된다.

現在 生産하는 醱酵茶를 朝鮮時代의 名稱을 그대로 사용하여 分類하기에는 부족함이 있어 分類 基準을 10~30% 정도의 醱酵度를 가지는 靑茶類의 弱醱酵茶와 50% 이상의 醱酵度를 가지는 紅茶 方法의 醱酵茶로 바꾸었으며, 이들을 製茶方法의 差異에 따라 나누기에 앞서 醱酵程度에 따라 이름을 붙이고 各各의 製茶方法을 比較하는 方法을 擇하여 分類를 하고자 한다.

弱醱酵茶의 기본적인 製茶方法은 다음의 <表 18>과 같다.

<表 18> 弱醱酵茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	세차 이상의 비교적 큰 잎을 따다.
두 번째	시들이기	햇빛이나 실내에서 채망에 펴서 잎의 가장자리만 붉어질 정도로 시들인다.
세 번째	뒤기	시들인 잎의 산화를 막고 수분을 제거하기 위해 비교적 높지 않는 온도에서 뒤는다.
네 번째	비비기	차의 모양을 만들기 위해서 평석위에서 비비고 털고를 3~5회 정도 반복한다.
다섯 번째	뒤기	저온으로 솥에서 수분함량을 맞춘다.
여섯 번째	말리기	마지막으로 그늘에서 말린다.

<表 18>과 같은 方法은 中國에서의 靑茶 만드는 方法의 일부를 應用하여 다양한 種類의 茶를 만들기 위해 試圖 되고 있는 단계여서 일정한 정해진 順序가 아직까지 없는 실정이다. 따라서 弱醱酵茶의 製茶方法이 韓國의 小葉種에 적합한 방법인지의 後續研究가 꼭 필요하다.

紅茶의 製茶方法을 應用한 方法에서 띄우기가 있는 製茶方法<sup>64)</sup>은 다음의

<表 19>와 같다.

<表 19> 紅茶의 製茶方法을 應用한 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	이른 아침부터 오전 중에 세차 이상의 잎을 따 다.
두 번째	시들이기	햇빛이나 그늘에서 산화를 시키면서 시들이기를 한다.
세 번째	비비기	일정한 형태를 만들기 위해 1시간 30분에서 2 시간 정도 비비고 털고를 반복한다.
네 번째	띄우기	온돌방에 일정두께로 펴서 위에 광목을 덮고 띄우기를 한다.
다섯 번째	뒤기	저온의 솥에서 수분함량을 맞추기 위해 한다.
여섯 번째	말리기	실내에서 말린다.

<表 19>에 提示된 方法의 가장 큰 特徵은 우리 先祖들의 智慧라고도 할 수 있는 띄우기의 方法을 應用하여 차잎을 띄워 맛에 깊은 맛을 더해 주는 점이다. 마무리 때 솥에 뒤는 것은 中國의 烘焙를 應用했지만 茶를 우렸을 때 잘 우리나라에 하기 위함이다.

### 3) 醱酵方法에 따른 製茶方法의 分類 및 特性

河東郡 一帶에서 商品化 된 醱酵茶를 文獻과 口述로 調査한 것을 앞에서 醱酵度에 따라 구분된 것을 토대로 各各의 製茶方法에 따라 比較· 分類하

64) 紅茶의 製茶方法을 應用한 方法의 띄우기가 있는 製茶方法에서 먼저 하는 과정이 햇볕에 시들이기를 하는 일쇄 발효차와 같이 일쇄발효차로 통일하여 사용하고자 함.

였다.

(1) 日晒醱酵茶

① 용강리의 발효차<sup>65)</sup>

쌍계사 주변에서 생산되던 醱酵茶는 民間療法으로 사용되던 일종의 藥理作用을 하던 茶를 의미한다. 용강리의 醱酵茶 製茶方法은 다음의 <表 20>과 같다.

<表 20> 용강리의 醱酵茶 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	세작이 아닌 중작의 잎을 따다.
두 번째	시들이기	차잎을 햇볕에 말리는 시들이기를 먼저 한다. 햇볕이 많이 드는 오전 11시경부터 오후 1시경에 밀리는데 이때 제대로 시들지 않으면 차잎이 청동구리빛(붉은색)이 아닌 뿌옇게 변한다.
세 번째	비비기	바로 명석에 놓고 비비는데 이때 덩음차보다 더 많이 비비고 털고 말리기를 반복해야 한다. 이때 도 시간에 따라 차잎의 색이 변하는데 차를 우릴 때 맑은 湯色을 얻기 위해서는 손을 바지런히 움직이고, 茶를 털어 말릴 때 차잎이 포개지지 않도록 하는 것이 중요하다.
네 번째	뜸, 띄우기	자루에 넣어 흙방에 2·3년 동안 숙성시킨다.

위의 方法은 중작이상의 차잎을 사용하여 먼저 시들이기를 하는 先醱酵茶이다. 중작이상의 큰 잎으로 醱酵茶를 만드는 것은 여린 잎으로는 綠茶

65) 월간 다도, 2008 2월호. p.32-34.

를 만들고 찻잎의 量이 많아질 때, 잎을 햇빛에서 시들이기를 한다. 이 시들이기에서 기본적인 醱酵茶의 맛이 決定된다. 形態를 만들기 위한 비비기는 여러 번 반복을 해야 하며, 온돌방에 넣어 말리는 것이 아니므로 비빌 때 水分含量的 調節을 해주어야 한다. 만들어서 바로 飲用하는 것이 아니라 일정기간 保管을 하면서 熟成<sup>66)</sup>을 시켜 마시는 것으로 일정기간 동안 熟成을 하면 茶湯의 色은 선명해진다.

이는 朝鮮時代 日曬醱酵茶의 方法을 비슷하게 이어온 것으로 볼 수 있다.

## ② 달빛차<sup>67)</sup>

깊고 부드러운 맛과 은은하고도 정다운 향기와 주황색으로 환히 나타나는 빛깔의 세계가 마치 달빛처럼 한없이 아름다운 정감을 불러일으키는 차라는 뜻에서 '달빛차'라는 이름을 붙인 것이다. 원래는 茶名의 代名詞인 雀舌이 변화된 말인 '재설' 또는 '재살'로 불려오고 있었다. 달빛차의 製茶 方法은 다음의 <表 21>과 같다.

66) 숙성 [熟成, aging] 이란, 식품 속의 단백질·지방·탄수화물 등이 효소·미생물·염류(鹽類) 등의 작용에 의하여 부패하지 않고 알맞게 분해되어 특유한 맛과 향기를 갖게 만드는 일을 말한다.

청주·맥주·포도주·된장·간장·식초·치즈 등은 그 제조 과정에서 반드시 특정한 시간·온도·습도 등의 조건하에서 숙성시켜 각각 특수한 향기와 조직을 가진 것을 얻을 수 있다. 우리나라는 처마 밑에 줄로 매달아 꽃감 만드는 방법으로서의 보관과, 항아리에 넣어 보관하였음을 조선이후의 자료에서 볼 수 있다.

67) 茶心誌 1991년 봄호- 1988년부터 부산의 다인들이 계간으로 발간한 책으로 虛心堂'(차문화연구)님의 글입니다.

<表 21> 달빛차의 製茶方法<sup>68)</sup>

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	날씨가 맑은 날 오전에 차잎을 따가지고 와서 묵은 잎이나 꼬투리 등 불순한 것들을 말끔히 가려내다.
두 번째	시들이기	대바구니나 대소쿠리 같은데다 10cm 두께로 담아 그늘에서 약 2시간 정도 차잎을 시들이기를 한다.
세 번째	비비기	돗자리나 고운 명석위에다 놓고 으깨지지 않도록 매우 정성스럽게 두 손으로 비빈다. 비비는 요령은 차를 비벼서 두 손바닥에 촉촉한 느낌이 올 때까지 비벼야만 한다.
네 번째	띄우기	떡시루에다 삼베 보자기를 깔고 30cm 두께로 약간 다독여 담아 보자기로 위를 덮고는 직사광선이 들지 않는 온돌방 시렁위에서 띄운다.
다섯 번째	1차 말리기	알맞게 띄운 차잎을 다시금 명석위에 펼쳐놓고 잘 털어서 20도 정도의 온돌방에서 돗자리 위에 한지를 펼쳐놓고 24시간 이상 말린다.
여섯 번째	2차 말리기	장작불로 달군 무쇠 솥에 살짝 볶아내어 한지로 포장한다.
일곱 번째	保管	오동상자나 항아리에 담아 서늘한 그늘자리에 습기 차지 않도록 보관하여 두고 일 년 동안의 가정상비약과 건강 좋아하는 마실 거리로 삼는다.

비빈 차잎을 털어서 그릇에 담고 시들이서 다시 비비고 비빈 후에는 털고 다시 시들이서 비비고 하는 일을 인내심을 가지고 4-5회 거듭하여 부드러워지고 촉촉해질 때까지 반복한다.

띄우기를 할 때 차잎을 펴서 30cm의 두께로 하고 위에 보자기를 덮는 것은 中國의 黃茶 製茶方法 중의 하나인 悶黃<sup>69)</sup>을 應用한 것이다.

68) 이 제다법은 화개동 황장산 보리암 마을 김해 김씨 집안의 이점애(1904~1982) 할머니와 정춘옥(80세) 할머니의 고유한 제다법이다.

69) 앞의 조선시대의 茶率寺의 黃茶를 참조

또한 전통적인 日晒乾燥에서 進步하여 中國의 黃茶 製茶方法의 殺靑을 韓國에서는 마무리 단계에서의 말리기를 겸한 솥에서의 뒤기로 활용한다. 이처럼 마무리를 한 茶는 물에 잘 우려나고, 包裝을 했을 때 쉽게 變質되지 않는 長點이 있다.

### ③ A 製茶

옛날에 감기나 몸살이 있을 때 가정에서 토종배와 함께 끓여 藥으로 마시던 醱酵茶의 製茶方法을 이용한 것이다. A 製茶의 製茶方法은 <表 22>와 같다.

<表 22> A 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	5월경에 차잎을 따다.
두 번째	시들이기	일정한 두께로 펴놓아서 햇빛에서 시들기를 한다(2~3시간정도, 상황에 따라 달라짐)
세 번째	비비기	차잎을 비비고, 해치고, 비비고를 1시간정도 반복한다.
네 번째	띄우기	비비기로 색이 붉게 된 것을 구들방에 멍석을 깔고, 그 위에 광목을 덮고, 차잎을 일정두께로 편다. 그 위 다시 광목과 이불을 덮어 둔다. 일정시간에 한 번씩 뒤집기를 한다.
다섯 번째	保管	알맞게 발효가 된 것을 대바구니에 담아 그늘에서 보관하다.

일반적으로 現在 河東郡 一帶에서 生産되는 醱酵茶의 製茶方法으로 보아도 된다. 여기에서도 알 수 있듯이 醱酵茶는 만들어서 바로 飲用을 하는 것

이 아니라 一定期間 自然에서 貯藏을 한 뒤에 利用을 하는 것이 좋을 것으로 思料된다.

#### ④ B 製茶

紅茶의 製茶方法을 應用한 中醱酵茶로 製茶方法은 <表 23>과 같다.

<表 23> B 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	5월에 채취하는 차잎을 이용한다.
두 번째	시들이기	실내에서 바닥에 광목을 깔고 그 위에 차잎을 편다. (6~9시간 정도 시들이기를 한다)
세 번째	비비기	유념기를 이용하여 한다.
네 번째	띄우기	구들방에서 바닥에 광목을 깔고, 차잎을 일정두께로 펴서 원하는 색으로 발효가 될 때까지 띄우면서 차잎뒤집기를 한다.(6~9시간 정도로 방의 온도가 30도를 넘지 않게 한다.)
다섯 번째	말리기	실내에서 하루정도 건조한다.

最近에는 製茶方法에 使用되는 機械들이 開發되어 사람이 하는 것보다 좋은 結果를 볼 수 있는 機械를 利用하는 곳이 늘어나고 있다.

비비기를 손이 아닌 機械를 利用하면 비비는 時間도 短縮되고 비비는 強度의 調節이 可能하여 이로운 면이 많다.

마무리에서 차잎을 乾燥하는 理由는 완성된 잎에 일정한 水分含量을 맞추어 醱酵를 지연시키고자 함이다.

### ⑤ C 제다

一定期間을 熟成시킨 후 商品으로 내는 이곳의 製茶方法은 <表 24>와 같다.

<表 24> C 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	찻잎 따기	세차나 중차를 주로 따다.
두 번째	시들이기	햇볕에 시들이기를 한다.
세 번째	비비기	찻잎의 모양을 잡기 위해서 비비고 틀고를 반복으로 한다.
네 번째	띄우기	방에서 10시간 정도 띄운다.
다섯 번째	말리기	
여섯 번째	保管	용기를 이용하여 3~6개월 정도 숙성을 시킨다.

基本的인 製茶方法은 비슷하지만 特徵은 대바구니나 처마 끝에서 自然 熟成이 아니라 甕器에 담아서 保管하는 것이다. 이는 茶의 特性이기도 한 다른 냄새의 吸着을 防止하기 위함이고, 衛生을 考慮한 方法이다.

### ⑥ D 製茶

强醱酵를 中心으로 製茶를 하는 製茶方法은 <表 25>와 같다.

아래에서 보는 바와 같이 酸化酵素의 활발한 움직임을 도와주는 과정이 하나에서 둘로 많아지면서 醱酵하는 정도도 커질 수밖에 없다. 그리고 손으로만 이루어지던 과정들이 점차 機械의 도움을 받음으로써 製品의 變化를 最小化로 줄일 수 있다.

<表 25> D 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	잎과 줄기를 함께 따다.
두 번째	시들이기	실내에서 잎과 줄기의 수분을 일정량 증발시켜, 잎의 끝부분이 붉게 될 때까지 하루정도 위조를 한다.
세 번째	비비기	유념기로 잎의 색이 갈색이 될 때까지 수분증발과 함께 반복적으로 한다.
네 번째	띄우기	실내에서 대나무 밭에 잎을 널어서 일정한 습도와 온도를 맞추어 주면서 띄운다.(잎 사이의 온도가 30도를 넘으면 신맛이 난다)
다섯 번째	말리기	125도 정도의 열풍기를 이용하여 수분함량을 조절한다.
여섯 번째	保管	일정기간 동안의 숙성을 한다.

### ⑦ E 제다

일반적으로 茶 品質의 愚劣은 주로 처음 가마솥에서 덪어 만들 때에 비롯되고 茶맛의 淸濁은 물과 불에 관계된다.

이처럼 띄우고 나서 솥에 덪는 것은 차잎을 잎과 줄기를 함께 사용할 경우 乾燥되는 時間의 差를 맞추기가 쉽지 않고 마무리를 솥에서 하면 茶를 우렸을 때 빨리 우러나기 때문이다.

强醱酵茶를 中心으로 製茶를 하는 제다방법은 <表 26>과 같다.

<表 26> E 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	세작이상의 잎을 채취한다.
두 번째	시들이기	햇볕에 널어서 2-3시간정도 시들이기를 한다.
세 번째	띄우기	온돌방에서 차잎을 깔고 이불을 덮어서 7시간 정도 띄운다. 한 번씩 뒤집기를 한다.
네 번째	비비기	발효된 차잎을 비비기를 한다.
다섯 번째	뒤기	솥에서 살짝 뒤어서 수분함량 조절을 하며 잘 우려나게 하기위한 것이다.
여섯 번째	말리기	

⑧ F 製茶

화개골에서 자라는 어린 잎으로 만들며 무쇠솥에서 手製茶 方式으로 情性を 다해 100-200도의 솥에서 열처리를 하고 수증기를 날려 보낸 뒤 대나무 통에 넣고 乾燥하여 전통 한지로 싸서 나무통에 貯藏하여 濕熱 作用에 의해 차잎의 엽록소나 폴리페놀 성분이 변하여 차색이 등황색을 띠는 차로 醱酵度는 비교적 낮게 만든다.

이 製茶만의 독특한 製茶方法은 <表 27>과 같다.

아래처럼 그늘에서 장시간 시들이기를 하는 것은 차잎의 고른 水分 蒸發을 위해서이다. 온도가 낮아서 醱酵가 많이 일어나지 않으며, 醱酵度를 낮게 하고 마무리에 솥에서의 뒤음이 있어 더욱 醱酵를 막아주는 역할을 한다. 醱酵茶에서 가장 중요시 되는 부분이 시들이기와 띄우기 마무리의 水分含量을 調節하는 것임을 알려준다.

<表 27> F 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	1槍 1-3旗로 손으로 따다.
두 번째	시들이기	차잎을 얇게 펴서 25도에서 약 12-24시간 시들이기를 한다.
세 번째	비비기	차잎의 조직을 파괴시켜 산화효소와 폴리페놀이 반응하여 발효가 급속히 진행되도록 한다. 동시에 차잎이 잘 말아지도록 한다.
네 번째	分列	세포로부터 액즙이 나와 펙틴 등의 성분에게 의해 굳어져 뭉친 것을 풀어주면서 다시 비비기를 한다.
다섯 번째	띄우기	카테킨 성분 등 여러 성분이 산화되는 과정으로 황차 특유의 향미와 색을 조절한다.
여섯 번째	뒤기	무쇠솥에서 정성을 다해 100-200도의 솥에서 열처리를 하여 남은 수증기를 없앤다.
일곱 번째	말리기	고온의 황토방에서 건조시켜 발효를 중지시키고 동시에 수분을 4% 이하로 만든다.

⑨ 정동 황차<sup>70)</sup>

악양면 정동리에 사는 정학녀 할머니와 이웃 할머니들이 만드는 醱酵茶로서, 경남 사천지역의 정동 황차와는 製茶方法에서 差異를 보이는 점은 시들이기의 有無이다. 시들이기를 함으로써 茶의 가장자리부터 酸化를 시켜 원하는 程度의 醱酵를 시킬 수 있다. 정동황차의 製茶方法은 <表 28>과 같다.

70) 한국일보사. “스포츠 레저” 1986년 5월호. p.163.

<表 28> 정동 황차의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	세차와 중차를 사용하였다
두 번째	뜸, 띄우기	먼저 온돌방에 띄우기를 한다.
세 번째	말리기	손으로 싹싹 비벼 그늘에 말린다.(차의 양이 많을 때는 명석에 비비며 그날 중에 제다를 끝낸다.)

이처럼 아주 간편한 방법으로, 전통의 貯藏飲食을 만드는 방법인 뜸을 이용하여 만든 醱酵茶는 飲茶用보다는 飲料用으로 利用되었을 것이라는 推理를 할 수 있다. 보통은 醱酵茶를 만드는데 며칠이 걸리는 것에 비해 이곳은 하루 만에 이루어지기 때문에 온돌방에서 차잎을 쌓아 일정한 온도를 맞추어 주면서 띄우기를 하면 차잎의 수분은 자연히 증발하게 되고 차잎의 색도 고르게 酸化를 하며 붉게 변하게 된다.

### ⑩ H 製茶

이것 역시 아주 간단한 방법으로 茶山의 日晒醱酵茶의 方法과 비슷하다. 製茶方法은 <表 29>와 같다.

<表 29> H 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	차잎 따기	세차 이상을 잎과 줄기를 함께 따나.
두 번째	시들이기	햇볕에서 체에 넣어 시들이기를 한다.
세 번째	비비기	1시간30분~3시간정도를 비비고 풀고를 반복한다.
네 번째	말리기	실내에서 수분조절을 하면서 말린다.

이 과정은 온돌에서 띄우는 과정이 없고 茶의 形態를 만들어 말리면서 自然的인 醱酵가 이루어지도록 하는 方法을 취하고 있다. 이런 경우는 시들이기를 충분히 해주어야 하고, 비비기를 茶汁이 나올 때까지 장시간을 해주어야 茶의 맛을 느낄 수 있다. 물론 찻잎의 상태를 보면서 시들이기와 비비기의 시간을 조절해야 한다.

이상에서 河東郡 一帶의 製茶方法에서의 差異를 살펴보면 다음의 <表 30>과 같다.

<表 30> 現在の 日曬醱酵茶 製茶方法 比較\*

	시들이기	비비기	띄우기	뒤기	건조	보관	발효 정도
현재의 기본형	☺	○	○	○	○	○	중
용강리의 발효차	☺	○	○		○	○	강
달빛차	☒	○	○	○	○	○	강
A 製茶	☺	○	○		○		강
B 製茶	☒	○	○		○		중
C 製茶	☺	○	○	○	○		강
D 製茶	☒	○	○		○	○	강
E 製茶	☺	○	○	○	○		강
F 製茶	☒	○	○	○	○		약
정동 황차			○		○		중
H 製茶	☺	○			○		중

\*찻잎 따기는 기본적으로 모든 과정에 포함이 되어 표에서는 제외시킴

일광위조 ☺, 실내위조 ☒ 로 표기함

발효정도는 0~30%의 발효도는 약, 30~70% 발효는 중, 70%이상의 발효는 강으로 함.

시들이기를 하는 방법이 日光萎凋와 室内萎凋로 나누어지는 것은 찻잎의

고른 水分含量을 調節하기 爲는 室內萎凋가 간편한 方法이지만 日光萎凋는 그 特有의 맛을 낼 수 있기 때문에 더 選好하는 것으로 보인다.

비비기 과정은 人위적으로 찻잎에 傷處를 줌으로써 茶를 우려낼 때 빨리 우려난다. 일정한 茶의 模樣을 만들기 爲해 茶汁이 나올 때까지 일정한 방향으로 반복적으로 비비기를 해야 한다.

이상에서 日曬醱酵茶의 製茶方法들을 살펴본 結果 醱酵茶를 만드는 方法에 一貫性이 나타나기 시작하였으며, 시들이기를 할 때의 時間調節과 띄우기에 적합한 環境에 대해 정립이 되어가고 있다.

시들이기는 햇빛에서는 짧게는 2시간에서 6시간 정도로 한다. 그늘에서 할 때는 고른 수분 증발을 함께 할 수 있지만 시들이기를 하는 시간이 12시간 이상이어야 된다. 햇빛에 시들이기를 하기 爲해서는 그 날의 날씨가 좋아야 하므로 조건을 맞추기가 쉽지는 않다.

띄우기를 할 때의 조건은 찻잎 사이의 온도를 28~30도로 하고 내부의 습도는 일정하게 맞추어야 가장 알맞게 띄우기를 할 수 있는 것으로 보인다.

## (2) 弱醱酵茶의 種類

### ① I 製茶

弱醱酵茶의 形態로 中國 靑茶를 應用하여 만드는 製茶方法은 <表 31>과 같다.

아래와 같은 方法은 中國의 靑茶를 만드는 方法 보다는 간편하지만 小葉種의 찻잎을 생각하여 비교적 큰 잎으로 만들어지는 弱醱酵茶이다.

<表 31> I 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說 明
첫 번째	찾잎 따기	세차이상의 잎을 따다.
두 번째	시들이기	그늘에서 체에 넣어 잎의 가장자리가 붉어질 때까지 시들인다.
세 번째	뒤기	솥에 넣어 뒤는다.
네 번째	비비기	형태를 잡기 위해 비비고 털고를 반복한다.
다섯 번째	말리기	일정한 수분함량을 위해 그늘에서 말린다.

醱酵度가 비교적 약하기 때문에 酸化酵素의 움직임을 억제하는 열을 가한 뒤에 형태를 잡아주는 순서로 마무리를 그늘에서 하는 것은 찾잎의 고른 수분조절이 어려우므로 서서히 말리기 위함이다. 이런 과정으로 만들어진 茶의 醱酵度는 30% 미만이며, 綠茶와 醱酵茶의 중간 맛을 낸다.

## ② J 製茶

찾잎의 醱酵程度를 調節하여 다양한 醱酵茶를 만들고 있다. 그 중에서 弱醱酵茶를 살펴보면 <表 32>와 같다.

<表 32> J 製茶의 製茶方法

製茶 順序	製茶 用語	說明
첫 번째	찾잎 따기	세차이상의 잎과 줄기를 따다.
두 번째	시들이기	햇볕에서 단시간 시들이기를 한다.
세 번째	뒤기	솥에 넣어 살짝 뒤는다.
네 번째	비비기	침상형으로 만들기 위해 비비고 풀고를 3~4회 반복한다.
다섯 번째	뒤기	은근한 불에서 수분 조절을 위해 뒤어준다.
여섯 번째	말리기	그늘에서 말려준다.

위의 방법에서 덪는 과정이 두 번 들어가는 것은 첫 번째는 원하는 정도의 醱酵를 하기 위해서이고, 두 번째 덪음은 中國의 炭焙와 비슷하다고 보인다. 형태는 '참새의 혀와 같다는 雀舌의 모양을 만들기 위해 비비기를 한다.

이상에서 살펴본 것을 정리하면 다음의 <表 33>과 같다.

<表 33> 弱醱酵茶와 現在 製茶方法의 比較

	차잎 따기	시들이기	덪기	비비기	덪기	말리기	발효도
현재의 기본	○	☺·☒	○	○	○	○	약
I 製茶	○	☒	○	○		○	약
J 製茶	○	☺	○	○	○	○	약

일광위조 ☺, 실내위조 ☒ 로 표기함

발효정도는 0~30%의 발효도는 약, 30~70% 발효는 중, 70%이상의 발효는 강으로 함.

위에서 살펴본 바와 같이 弱醱酵茶 製品은 아직은 試作 段階에서 基本的인 方法에서 큰 差異는 없으나 시들이기를 하는 場所나 時間에 각자의 特性을 보이고 있다. 마무리 과정에서 덪기 과정의 유무에 따라 마지막의 말리기의 시간이 결정되며, 醱酵程度가 정해진다고 볼 수 있다.

### 3. 朝鮮時代와 現在 國內 醱酵茶 製茶方法의 差異 分析

#### 1) 日曬醱酵茶의 比較

朝鮮時代의 日曬醱酵茶의 製茶方法은 茶山의 方法이 智異山 七佛寺의 草

衣에 의해 전해졌으며 現在 河東地域의 製茶方法에서 가장 큰 差異는 製茶過程이 복잡해졌고, 漸次 機械를 利用한 方法들이 登場하고 있는 것이다.

日晒醱酵茶를 중심으로 살펴보면 다음의 <表 34>와 같다.

<表 34> 日晒醱酵茶를 중심으로의 差異\*

		시들이기	비비기	떡우기	뒤기	말리기	보관	발효 정도
조선 시대	茶山の 日晒 醱酵茶	☺				☺		중
	七佛寺의 日晒茶	☺				☺		
	정동황차	☺	○	○		☒		
현 재	용강리의 발 효차	☺	○	○		○	○	강
	달빛차	☒	○	○	○	○	○	강
	A 製茶	☺	○	○		○		강
	B 製茶	☒	○	○		○		중
	C 製茶	☺	○	○	○	○		강
	D 製茶	☒	○	○		○	○	강
	E 製茶	☺	○	○	○	○		강
	F 製茶	☒	○	○	○	○		약
	정동 황차			○		○		중
	H 製茶	☺	○			○		중

\*차잎 따기는 기본적으로 모든 과정에 포함이 되어 표에서는 제외시킴

일광위조 ☺, 실내위조 ☒ 로 표기함

발효정도는 0~30%의 발효도는 약, 30~70% 발효는 중, 70%이상의 발효는 강으로 함.

朝鮮時代에는 주로 햇빛에서 시들이기를 하였으나 現在에는 햇빛과 그늘로 나누어 찻잎의 상태를 보고 시들이기를 할 장소를 선택하고 시들이기를 하는 시간도 정해진다. 시들이기를 하는 장소에 따라 茶를 우렸을 때 湯色에 差異가 있다. 햇빛에서 시들이기를 한 茶의 湯色이 그늘에서 시들이기를 한 것보다 밝고 鮮明하다.

또한 朝鮮時代에는 없던 찻잎의 띄우기가 새로이 登場하였다. 이 띄우기의 방법은 傳統飲食의 貯藏方法에서 應用되어진 것으로 보인다. 이는 飲食에서와 같이 보다 깊은 맛을 느끼게 되며 熟成을 생각하게 하는 過程이다. 醱酵하는 程度는 中國의 紅茶가 전해지면서 점점 높아지고 있다.

또한 술에 더는 과정이 생겨나고 있다. 이것은 消費者들이 茶를 빨리 우려낼 수 있도록 하기 위함이고, 製品으로 包裝을 하였을 경우 包裝 內에서의 變質을 防止하기 위해서이다.

## 2) 찌거나 더운 후 醱酵하는 茶와 現在 國內 弱醱酵茶의 比較

朝鮮時代의 찌거나 더운 후 醱酵하는 茶는 中國 黃茶의 製茶方法과 比較해 보면 現在의 弱醱酵茶는 中國의 黃茶보다는 靑茶에 가까운 醱酵도를 나타낸다.

朝鮮時代에는 더움의 방법보다는 찌거나 데치는 방법을 사용하였으나 草衣禪師의 釜炒茶의 定立으로 인해 더움의 방법이 이용되면서 現在는 더움을 이용함으로써 나는 茶 특유의 구수한 맛을 消費者들이 選好하고 있다.

그러나 찻잎의 鮮明도는 찌는 방법을 이용했던 朝鮮時代의 찻잎이 더 鮮明했을 것이다.

이처럼 製茶方法에는 差異를 보이지만 열을 이용하여 제다하는 것에 공

통점을 두어 比較하여 보면 <表 35>와 같다.

<表 35> 朝鮮時代 찌거나 덖은 후 醱酵하는 茶와 現在 國內 弱醱酵茶 比較

\*

		시 들 이기	뒤기	찜기	데 치 기	말 리 기	뒤기	비 비 기	떡 우 기	찌기	말리 기
조 선 시 대	求禮茶	☺					○	○			○
	다솔사 黃茶	○			○	○	○	○	○	○	○
	羅州의 醱酵茶			○				○	○		☒
	金剛谷 黃茶			○	○						○
현 재	I 製茶	☒	○					○			○
	J 製茶	☺	○				○	○			○

\* 찻잎 따기는 기본적으로 모든 과정에 포함이 되어 표에서는 제외시킴

☺- 햇빛위조, ☒- 실내위조, 실내 말리기를 표기함.

찻잎을 시들인 후 열을 가하여 酸化를 抑制시키고 난 후 형태를 잡아주기 위해 비비기를 하고, 떡우기를 한다.

떡우기에서 茶의 맛이 결정된다고 볼 수 있다. 떡우기를 할 때 온돌방의 溫度와 濕度를 적당하게 해주어 醱酵가 일어날 수 있도록 해주어야 한다.

물론 찻잎을 일정 두께로 쌓아 위에 광목을 덮어 보온의 효과를 보기도

하지만 이는 공기와의 접촉을 막아주어 찻잎의 색을 고르게 하고자 함이다.

最近 2~3年 사이에 茶를 만드는 生産者들에 의한 다양한 製品의 研究와 찻잎의 特性을 살려 우리만의 製茶方法을 정립하는 초기 단계에 있어 많은 勞力이 이루어지고 있다.

朝鮮時代와 現在의 製茶方法에는 差異가 있어 비교가 모호하여 특징만을 비교한 것이다. 日晒醱酵茶는 햇빛에서 시들이기를 하는 것으로 같이 분류를 하였고, 찌거나 덥은 후 발효하는 茶와 弱醱酵茶는 열을 이용하는 특징이 있어 비교를 하였다. 現在의 弱醱酵茶에는 朝鮮時代처럼 띄우기의 과정이 없이 시들이기를 함으로써 일정부분의 醱酵를 얻는다.

이와 같이 다양한 茶 생산의 勞力이 꾸준히 이루어 질 것으로 思料된다.

#### 4. 朝鮮時代의 醱酵茶와 中國 醱酵茶와 差異 分析

朝鮮時代의 醱酵茶는 日晒醱酵茶, 찌거나 덥은 후 발효하는 차, 덩이형태의 차로 나누어지며 이와 비교할 수 있는 中國의 醱酵茶는 白茶, 紅茶, 黃茶, 後醱酵茶가 해당된다.

이와 같이 分類를 한 것은 中國의 醱酵茶 分類體系<sup>71)</sup>를 바탕으로 한 것으로서, 日晒醱酵茶는 中醱酵 以上을 나타내는 中國의 白茶와 紅茶의 製茶方法과 比較를 할 수 있으며, 찌거나 덥은 후 발효하는 茶는 찻잎의 덥는 과정과 띄우기가 있는 黃茶와 比較가 可能하고, 덩이형태의 茶는 최근 큰

---

71) 중국은 차의 분류를 차의 발효도와 차의 제다방법에 의해 분류되고 있다.

觀心을 받고 있는 덩이형태의 後醱酵茶와 比較를 할 수 있다.

이러한 韓國의 傳統 醱酵茶를 中國의 醱酵茶와 比較를 해 보면, 中國의 靑茶는 같이 比較할 對象이 없다. 그 理由는 靑茶의 製茶方法이 淸나라 말기에 처음 만들어지고 청나라 때 定立이 되었기 때문이다.

### 1) 朝鮮時代 日曬醱酵茶와 中國 白茶와 紅茶의 製茶方法 比較

朝鮮時代의 日曬醱酵茶와 中國의 白茶와 紅茶의 製茶方法의 比較는 <表 36>과 같다.

<表 36> 朝鮮時代 日曬醱酵茶와 中國 白茶와 紅茶의 製茶方法 比較

朝鮮時代	中國의 白茶	中國의 紅茶
차잎 따기	채엽	채엽
시들이기(햇빛에서 함)	위조 (햇빛에서 함)	위조(햇빛, 실내 두가지가 있음)
		비비기
		발효
말리기	건조	건조

朝鮮時代의 日曬醱酵茶 중에는 中國 白茶의 方法처럼 시들이기와 말리기만 하는 方法이 있고, 紅茶처럼 띄우기와 비비기가 포함된 方法도 있음을 알 수 있다.<sup>72)</sup>

朝鮮時代는 햇빛으로 시들이기를 하고, 띄우기로 50%이내의 醱酵 程度를 정하였으나, 中國 紅茶는 보통 85%이상 醱酵 하는 것을 의미한다.

### 2) 朝鮮時代 찌거나 뒤은 후 발효하는 茶와 中國 黃茶와 比較

朝鮮時代 찌거나 뒤은 후 발효하는 茶와 中國 黃茶의 比較는 <表 37>과 같다.

72) 앞의 조선시대 일쇄발효차 중 다산의 일쇄발효차 참조

<表 37> 朝鮮時代 찌거나 덖은 후 발효하는 茶와 中國 黃茶의 比較

朝鮮時代	製茶方法		中 國
이른 아침부터 오전 10시 까지 이슬을 머금은 잎을 채취한다.	찾잎 따기	採葉	주로 오전 10시 이후에 이슬이 마른 다 음 신선한 찾잎을 따나.
찾잎을 햇볕이나 음지에 넣어 시들이기를 하여 조금 발효시킨다.	시들이기	萎凋	햇볕에 20-30분 정도 위조를 한다. 晒靑이 끝난 잎을 소쿠리에 담아 실내로 옮겨 5-12 시간정도 위조를 해준다, 이것이 晾靑이다.
綠茶와 같이 찌거나 덖어 산화 효소를 없앤다.	덖 거 나 찌기	做靑	대부분 10분 정도 기계를 회전시키고 30분 정도 쉬는 정치과정을 반복한다. 3~5회 반복하면서 발효를 고르게 진행시킨다. 고른 수분 건조가 차의 품질에 중요하다.
온돌방에서 광목을 덮어 띄우기를 한다.	띄우기	殺靑	고온에서 산화효소의 황동을 억제하며 발효 정도를 멈추게 한다. 자체 수분이 40% 정도 없어질 때까지 작업한다.
명석에 茶汁이 나오도록 비빈다.	비비기	揉捻	손으로 비벼서 차의 모양을 만든다.
앞 공정의 반복	덖기	悶黃	醱酵 즉, 熟成法이라 볼 수 있다.
모양을 잡기위한 반복과정이다.	비비기	烘焙	숯불을 피워 乾燥 機械에서 3시간 정도 茶를 말린다.
일정한 수분 함량을 조절한다.	말리기	選別 完成	역센 줄기 부분을 골라내고 찾잎을 선별하는 마무리 과정

朝鮮時代의 경우 시들이기에서 찻잎의 醱酵을 결정하지만 강한 醱酵을 막기 위해 솥에 덮는 과정을 여러 번 하는 것도 있다. 대부분은 띄우기가 들어가 있지만, 그 방법을 中國의 醱酵方法인 悶黃과의 比較를 하는 것이 바람직할 것이다. 中國의 경우 悶黃은 찻잎에 공기의 접촉을 최대한 막아 보자기에 찻잎을 싸서 醱酵하기에 적합한 溫度와 濕度を 맞추어 주며 일정 시간동안 醱酵을 시킨다.

韓國의 띄우기는 貯藏食品과 같이 온돌에서 溫度와 濕度を 맞추어 주면서 찻잎을 덮어 공기의 차단을 막으면서 醱酵을 시키는 것으로 中國의 단순한 醱酵가 아닌 悶黃과 類似하다.

中國의 경우 醱酵 過程을 거치기 전에 덮는 과정이 있어 어느 정도의 酸化酵素를 抑制시키므로 茶가 完成된 以後에도 천천히 맛의 變化를 볼 수 있게 만든다. 이 過程은 각 나라 찻잎의 特性에 알맞은 醱酵의 過程으로 보는 것이 바람직하다.

### 3) 덩이형태의 차의 比較

덩이형태의 茶는 唐代의 떡차 만드는 方法이 그대로 이어져 오고 있음을 確認 할 수 있다. 주로 하사품이나 진상품으로 이용되었던 茶를 指稱하는 이름들이 다양하게 불리고 있으나, 製茶方法은 거의 비슷하다.

덩이형태의 茶를 比較하면 다음의 <表 38>과 같다.

<表 38> 韓國 덩이형태의 茶와 中國 떡차의 製茶方法 比較

韓 國	製茶 方法	中 國
양력 4-6월 사이에 차를 따낸다.	採葉	맑은 날 이슬을 머금고 있는 筍을 採取한다.
차잎을 시루에서 찌낸다.	찌기 (蒸茶)	茶葉을 시루에 넣고 찌낸다.
시루에서 찌낸 차잎을 절구에 찜는다.	찜기 (搗茶)	찌 낸 잎을 절구에 넣고 찜는 과정
삼베를 깔은 받침대 위에서 모양을 찍는다.	모양뜨기(搗茶)	찜어 낸 잎을 모양틀에 넣어 모양을 찍어 내는 과정이다.
틀에서 약간 굳어가는 차를 꺼내어 자리나 대바구니에 널어서別に 말린다.	1차 말리기 (자연건조) (烘焙)	틀에 찍어 낸 차를 건조시킨다.
절반쯤 마른 차의 복판에 대꼬챙이로 구멍을 뚫는다.	구멍 뚫기 (穿茶)	웁기는 데 용이하게 하기 위해서 차에 구멍을 뚫는다.
	2차 말리기	
새끼줄, 노끈, 벗짚의 꿰미로 茶를 꿰는다.	줄에 꿰기	건조 된 차 덩어리를 보관하기 쉬운 양으로 꿰었다.
차 꿰미를 종이에 싸서 온돌방에 보관하기도 하고 헛간이나 처마 밑에 매달아 두기도 한다.	마른 차 보관 (封茶)	차꾸러미를 저장하여 보관하는 통 (기름 상자(育))

## 5. 現在 國內의 醱酵茶와 中國의 醱酵茶의 差異 分析

### 1) 日曬醱酵茶와 中國 紅茶의 比較

日曬醱酵茶와 中國 紅茶를 比較하면 <表 39>와 같다.

<表 39> 現在 國內 日曬醱酵茶와 中國 紅茶의 比較

韓 國	製茶方法	中 國
이른 새벽부터 오전 10시 경까지의 이슬을 머금은 차잎을 따낸다.	採葉	1차2기로 손채엽을 주로 한다.
한나절 따뜻한 곳에 두어 시들이기를 한다.	萎凋	차잎을 선반 위나 萎凋機에 넣고 10 시간 정도 시들기를 한다. 그 방법은 자연위조와 인공위조가 있 다
조금 발효된 차잎을 두 손 으로 혹은 명석에 거품이 날 때까지 비빈다.	揉捻	차잎을 30~40분간씩 비비기를 2~3 회 반복한다. 이 과정에서 차의 잎 형 태가 결정되기도 한다.
대나무 밭에 모아 담아 보 자기에 덮어 띄우기를 시킨 다.	醱酵	발효실에서 한 시간 동안 발효시 킨 다음 열풍으로 말린다.
차잎이 검붉은 색으로 변 했으면, 그늘에 널어 말린 다.	乾燥	고온의 열풍으로 차잎의 발효를 중지 시킴과 동시에 수분 함량을 5%이하로 건조시키는 공정으로 수분 증발에 의 해 잎의 색은 흑갈색으로 변하게 된 다.

위의 두 方法은 殺靑이라는 過程이 없는 醱酵茶類이다.

시들이기와 醱酵에서 불필요한 부분의 水分을 除去함으로써 醱酵에 필요한 濕氣와 溫度의 調節로 醱酵을 하는 茶이다.

차잎의 醱酵程度의 差異는 있으나 製茶方法에의 差異는 띄울 때 '차잎 위에 광목을 덮어주는 與否의 差異로 茶의 맛을 결정하는 과정이 다르므로 전혀 다른 맛을 낼 수도 있다.

中國은 機械의 導入으로 茶의 醱酵度를 원하는 부분에서 停止를 시킬 수 있지만 韓國에서는 아직 乾燥를 시키면서도 弱하게 醱酵가 된다. 최근에는 韓國에서도 熱風機를 이용하여 乾燥를 하는 곳들이 생기고 있다.

## 2) 弱醱酵茶와 中國 靑茶의 比較

朝鮮時代의 찌거나 揶은 후 발효하는 茶와 中國의 黃茶로 나누어 볼 수 있으나, 現在의 찌거나 揶은 후 발효하는 茶인 弱醱酵茶는 中國의 靑茶와 比較하는 것이 바람직하다고 思料된다. 이러한 醱酵茶를 製茶하기 위해 가장 중요한 것은 차잎의 特性을 把握하여 水分 蒸發을 어느 정도로, 어떤 방법을 이용할 것인가의 決定이다.

아래에서 살펴보듯이 韓國의 特徵은 揶에서 두 번의 揶음을 이용하는 것이고, 中國은 시들이기와 乾燥를 많이 함으로써 自然的인 水分 蒸發을 하면서 醱酵를 하게 되므로 醱酵度는 다양하게 調節을 할 수 있다.

韓國은 香보다는 맛을 중요시 하지만 中國은 香과 맛을 모두 重要시 하므로 香을 내는 過程이 中國의 方法에서는 꼭 必要하다.

比較한 내용은 다음의 <表 40>과 같다.

<表 40> 現在 國內 弱醱酵茶와 中國 靑茶와의 比較

韓 國	製茶方法		中 國
세차 이상의 비교적 큰 잎을 따다.	차잎 따기	採葉	1년에 3번의 차잎을 채취한다.
햇빛이나 실내에서 채반에 펴서 잎의 가장자리만 붉어질 정도로 시들인다.	시들이기	일광 위조	광주리에 얹게 펴서 햇볕에 쬐어 말린다. 약 40~50분간 시들게 하면 차잎이 갈색으로 변한다.
		실내 위조	절반가량 변색되었을 무렵 방안에 들여다 놓고 3~4회 휘저어 섞으면 시들어서 오그라들었던 차잎이 원형으로 환원된다.
시들인 잎의 산화를 막고 수분을 제거하기 위해 비교적 높지 않는 온도에서 덥는다.	덥기	揉捻	비비게 되면 발효가 진행되어 점점 갈색으로 변하면서 꽃다운 향기가 풍긴다.
차의 모양을 만들기 위해서 명석위에서 비비고 털고를 3~5회 정도 반복한다.	비비기	1次 乾燥	비비고 말리기를 3~4회 가량 반복함
저온으로 솥에서 수분함량을 맞춘다.	덥기	烘焙	가마솥이나, 솥을 이용하여 건조함
마지막으로 그늘에서 말린다.	말리기	乾燥	가마에서 말리거나 햇볕에 쬐어 말려서 완성한다.

以上에서 韓國과 中國의 醱酵茶에 대한 比較를 해보았을 때 나타나는 가장 큰 差異는 차잎의 品種과 特性이 다르며 製茶方法에서의 '떡우기'가 포함되는 것이다. 우리 民族은 飲食에서의 '떡우기'를 茶에 應用을 하였다. 떡우기를 이용한 飲食은 一定期間 貯藏을 할 수 있으며, 時間이 지날수록 熟成이 되어 맛의 變化를 느끼게 된다.

다음으로 韓國의 醱酵茶 名稱에 관련하여 改選되어야 할 점을 지적하면  
첫째, 茶의 名稱에서 韓國의 醱酵茶는 불리는 이름과 製茶方法에 있어서  
의 一貫性이 없어 名稱을 一貫化 하는 것이 무엇보다 중요하다.

둘째, 韓國의 醱酵茶 製茶方法과 中國의 强醱酵茶의 製茶方法이 함께 이  
용될 경우 불리는 이름을 茶의 湯色을 보고 “黃茶”라고 하는 것은 잘못된  
것이라 思料된다. 지금은 黃茶가 아니라 醱酵茶라는 名稱으로 바뀌고는 있  
으나 아직은 混用되고 있다.

셋째, 醱酵도가 적은 茶에 “韓國產 烏龍”이라는 名稱이 붙여지고 있으나  
“韓國의 弱醱酵茶”로 通稱되는 것이 바람직하다.

## V. 結 論 및 提 言

本 研究는 1980年代 前後에 出版된 茶道의 入門書라 稱할 수 있는 3권을 選定하여 朝鮮時代의 製茶方法 分類를 再整理하였고, 現在 國內 河東郡 一帶의 醱酵茶 製茶方法을 調査하였다.

이상에서 연구한 내용을 정리하면 다음과 같다

1. 朝鮮時代의 醱酵茶는 크게 日晒醱酵茶, 찌거나 뒤은 후 醱酵하는 茶, 덩이형태의 차로 구분된다.

2. 現在 調査한 醱酵茶는 河東郡 一帶에서 生産되는 製品을 중심으로 文獻調査와 面接調査를 하였는데, 그 종류는 中醱酵以上の 日晒醱酵茶와 弱醱酵茶로 다양한 종류는 아니지만 공통된 점은 醱酵茶의 기본적인 製茶方法이 定立되는 初期 段階인 것이다.

하동지역의 日晒醱酵茶 製茶方法은 다음과 같다.

차잎 따기 -> 시들이기(햇빛, 실내) -> 비비기 -> 온돌방에서 띄우기  
-> 솥에서 뒤기 -> 말리기

3. 朝鮮時代와 現在 國內의 製茶方法과 비교하면 크게 3가지로 나누어 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 日晒醱酵茶의 製茶方法인 햇빛에 시들이는 것을 '日晒'라 표현하며, 햇빛에 시들이기를 하게 되면 자연적으로 酸化酵素가 활발히 움직이게 되어 酸化 즉 醱酵가 일어나게 되는 것이다.

日晒醱酵茶의 製茶方法이 더 복잡해졌으며, 朝鮮時代에는 주로 햇빛에서 시들이기를 하였으나, 現在에는 햇빛과 그늘로 나뉘어 各各의 特性을 살리

고 있다. 햇빛에서 시들이기를 한 茶의 湯色이 그늘에서 시들이기를 한 것보다 밝고 鮮明하다.

또한, 朝鮮時代에는 없던 찻잎의 띄우기가 새로이 登場하였다.

띄우기는 우리의 傳統 貯藏方法에서 應用된 것으로 이러한 過程을 거치면서 飲食에서는 보다 깊은 맛을 느끼게 되며 熟成을 생각하게 하는 過程이다.

또, 現在에는 술에 沍는 과정이 생겨난 것은 消費者들이 茶를 빨리 우려낼 수 있도록 하기 위함이고, 製品으로 包裝을 하였을 경우 包裝 內에서의 酸化를 防止하기 위해서이다.

둘째, 朝鮮時代의 찌거나 沍음 후 醱酵하는 茶와 現在 國內의 弱醱酵茶를 比較하면 찻잎을 시들이기 한 뒤에 열을 가하고 비비고 온돌에서 띄우기를 하여 마무리로 말리는 것으로, 처음에 일정부분 醱酵를 시킨 후에 더 이상의 醱酵를 막기 위해 열을 가했으며 찻잎에 있는 水分의 蒸發과 一定한 形態를 만들기 위해 비비기를 한 다음 원하는 맛을 내기 위해 띄우기를 한 것이다.

朝鮮時代는 中國의 黃茶 製茶方法과 비슷하게 띄우기라는 醱酵의 過程이 있었으나, 現在에는 잘 이용되지 않는 방법이고 그 대신에 中國의 靑茶 製茶方法이 應用되고 있다.

셋째, 덩이형태의 차를 비교해 보면, 큰 차이를 찾을 수가 없다.

陸羽의 茶經에 나오는 덩이차 만드는 방법을 잘 활용하여 최근에 새로이 만들어져 地域商品으로 開發하는 단계이다.

4. 朝鮮時代 醱酵茶와 中國 醱酵茶를 크게 3가지로 나누어 比較를 해 본 결과는 다음과 같다.

첫째, 朝鮮時代의 日曬醱酵茶는 中國의 白茶와 紅茶의 製茶方法과의 比較에서는 세 方法 모두 열을 이용하는 殺靑이라는 過程이 없는 醱酵茶類로서, 시들이기와 醱酵에서 불필요한 部分의 水分을 除去함으로써 醱酵에 필요한 濕氣와 溫度의 調節으로써 醱酵을 하는 茶인 것이다.

朝鮮時代의 日曬醱酵茶의 製茶方法은 中國의 白茶製茶方法에서 紅茶製茶方法으로 變化하였다.

둘째, 朝鮮時代의 찌거나 揶은 후 발효하는 茶는 中國의 黃茶와 製茶方法을 比較에서는 朝鮮時代는 시들이기만으로 查의 醱酵을 定하고, 많은 醱酵을 막기 위해 솥에 揶는 過程을 여러 번 하며, 中國은 悶黃이라는 醱酵의 過程을 거치기 전에 揶는 過程이 있는데, 이것 또한, 어느 정도 的 酸化 酵素를 抑制시키므로 茶가 完成된 以後에도 淸淸히 味의 變化를 볼 수 있게 만드는 過程이 있는 것이다.

셋째, 朝鮮時代 덩이형태의 茶는 中國의 후발효 덩이차와 거의 비슷하지만 名稱에 差異가 난다.

이상과 같이 醱酵茶를 朝鮮時代는 크게 3가지로 나눌 수 있고, 中國은 5 가지로 나눌 수 있으나, 靑茶는 淸代에 淸립되었기에 比較할 대상이 없다.

6. 現在 國內의 醱酵茶와 中國의 醱酵茶의 比較하면 다음과 같다.

첫째, 日曬醱酵茶와 中國의 紅茶製茶方法과 比較하면, 공통점은 殺靑이라는 열을 가하는 過程이 없는 醱酵茶이지만, 現在 國內의 醱酵茶에는 마무리에 열을 가하는 새로운 方法이 이용된다.

시들이기와 醱酵에서 불필요한 部分의 水分을 除去함으로써 醱酵에 필요한 濕氣와 溫度의 調節으로써 醱酵을 하는 茶인 것이다.

이러한 醱酵茶를 製茶하기 위해 가장 중요한 것은 查의 特性을 把握하

여 水分 蒸發을 어느 정도, 어떤 방법을 이용할 것인가의 決定이 먼저 이루어져야 한다.

둘째, 現在의 弱醱酵茶는 中國의 靑茶와 製茶方法의 比較에서의, 韓國의 特徵은 술에서 두 번의 揀음을 利用하는 것이고, 中國은 시들이기와 乾燥를 많이 함으로 自然的인 水分 蒸發을 하면서 醱酵를 하게 되므로 醱酵度는 다양하게 調節을 할 수 있다.

가장 큰 특징은, 우선 차의 品種과 特性이 다르고, 製茶方法에서의 差異는 바로 '떡우기'라는 것이다. 韓國에서는 貯藏飲食에서의 '떡우기'를 茶에 應用을 하였다.

떡우기를 이용한 飲食은 一定期間 貯藏을 할 수 있으며, 時間이 지날수록 熟成이 되어 맛의 變化를 느끼게 된다.

7. 現在 醱酵茶의 生産量은 적게나마 每年 늘어나고 있는 추세이지만, 정립된 製茶方法이 없어, 앞으로 醱酵茶에 대한 研究가 많이 필요하다.

하지만, 醱酵茶의 製茶方法에서, 일정기간 保管을 하는 自然 熟成의 意味를 알게 되었다.

8. 朝鮮時代와 現在 國內의 製茶方法과 中國 醱酵茶 製茶方法의 比較를 중심으로 하여 앞으로 發展할 方向을 提示하면 다음과 같다.

첫째, 製茶方法의 科學化가 定立되어야 하겠다.

韓國은 대부분이 手作業으로 이루어지는 小規模의 加工施設을 갖추고 製茶를 하여 商品을 生産하고 있어 製茶方法의 科學化나 一貫性 보다는 비교적 正確하지 않는 그 地域에서 이어져오던 方法의 再現이라는 의미로 醱酵茶를 生産하고 있으나, 中國에서는 이미 茶의 製茶方法에 있어, 各 過程에

서 가해지는 溫度, 濕度, 時間 등의 科學化가 定立되어 6대 茶類에 대해서는 普遍化가 되어 茶 製品에 있어서도 一貫性을 이루고 있다.

그러면서 中國은 6대 茶類에 적합한 茶樹의 開發로 新品種을 出現시켜 茶맛의 變化를 주고 있다.

韓國에서도 製茶方法技術이 科學化와 함께 定立되어 茶의 生産이 이루어질 수 있어야 함을 刻印하여 生産者, 茶에 대해 연구하는 機關, 茶를 공부하는 사람들이 서로 協力하여 다양한 製茶方法의 研究 · 開發이 앞으로의 韓國 茶産業에 꼭 필요하다.

둘째, 醱酵茶에 있어서 가장 중요한 醱酵과 밀접한 관계가 있는 우리의 貯藏飲食의 한 분야이기도 한 ‘熟成’의 의미를 알아 醱酵茶에 接木을 시킨다면 한 층 질 높은 醱酵茶를 만들 수 있을 것이다.

셋째, 現在의 河東郡의 차나무는 주로 小葉種이다.

小葉種의 차잎은 水分 含量이 적어 醱酵茶를 만들기에는 적합하지 않다는 見解가 나오고 있어, 韓國만의 醱酵茶 製茶 方法을 定立하여 韓國의 자연적인 조건에 적합한 차나무 品種의 研究가 이루어져야 할 것이다.

朝鮮時代의 醱酵茶 製茶方法에 대해 敍述해 놓은 文獻이 많지 않아 찾기가 쉽지 않았으며, 現在 國內의 醱酵茶 製茶方法도, 定立의 初期에 해당하는 시기라, 자료가 충분치가 않았다. 현재 알려져 있는 茶의 製茶方法은 대부분이 綠茶의 製茶方法이나, 中國의 6대 茶類의 製茶方法에 대한 記錄이며, 醱酵茶에 대한 方法은 거의 없어 찾기가 어려웠다. 무엇보다 茶農家들은 우리 차잎에 맞는 醱酵茶 製茶方法의 研究가 先行되어야 할 것이라 思料되며, 앞으로도 꾸준한 製茶方法의 開發을 위한 勞力만이 앞으로의 우리 茶 産業에서는 꼭 필요한 부분임을 다시 한 번 밝히고자 한다

## 參 考 文 獻

- 김경우. 중국차의 이해.  
金玟基. 韓國의 符作 보림사, 1987,  
김정연. 같은 잎 다른 맛 중국차 이야기. 안그라픽스. 2006.  
김종태. 차의 과학과 문화 保林社. 1996.  
김명배. 중국의 다도 명문당. 2001  
김명배. 다도학. 학문사. 1991.  
金種侃. 찾아야 할 왕국. 가야문화사. 1988.  
朴暎熙. 東茶正統考. 호영출판사. 1986.  
왕충련. 중국의 차문화.  
이진수. 한권으로 이해하는 중국차 지영사. 2007  
석용운 편, <다신계절목>, 한국차문화강좌. 초의학술재단. 2002.  
정동효, 김종태. 차의 과학. 대광서림. 2003.  
정영선. 한국 차문화. 너럭바위. 2003  
青木正兒 青木正兒全集 8권, 동경 春秋社, 1971  
諸岡存, 家人一雄 共著. 김명배 譯. 조선의 차와 선 보림사. 1991.  
橋本 實 著 .박용구 옮김. 차의 기원을 찾아서. 경북대학교 출판부 수정본  
崔圭用. 錦堂茶話.. 錦堂茶寓. 1978.
- 동문선 71권 동유기(이곡)  
이규경, 《오주연문장전산고》(동국문화사 영인본 1955) 권 56  
조재삼, <송남잡지> (규장각 영인본),

김명배, “한국 다도의 구조적 특성” 한국 식문화 학회지 제권

김재성. “한국의 전통 문화에 대한 민속 식물학적인 연구 한국 다문화 학회지  
 창간호.

문제학, 박근형. “차의 기능성 성분과 생리 활성” 한국차학회지. 1995. vol.1, No.1,  
 박보은, 김상현. “효당 최범술의 다도 연구” 문화산업 연호 권 1호 창간호.  
 2005.12.

이현숙. 조선시대 차산지 연구. 성신여자 대학원 학위논문. 2001.

유춘희. “한국산 녹차에 대한 연구”. 중앙대학교 가정학과 석사학위논문1971.

정영희, 신미경. “국내산 발효차의 이화학적 성분에 관한 연구” 한국 식품 영양학회  
 지. 2005.

정은희. “문헌을 중심으로 한 삼국시대 이후의 발효차 연구” 성신여자 대학교 정보  
 산업대학원 2002.

최성희 “여러 가지 다향의 특징” 한국 다학회지. 1998, vol 4, No.2,  
 한국 과학 기술 정보연구원 전통 발효식품의 기술동향. 2005.

茶心誌. 1991년 봄호.

《문헌과해석》 2006년 겨울호(통권 37호), 문헌과 해석사  
 월간 다도 2008년 2월호.

차와 문화 이른아침 2006년 vol 2. 2008년 vol 7.

한국일보사. 스포츠 레저, 1986년5월호

## ABSTRACT

### The Comparison Research on Fermentation as One of Tea Manufacturing Method

#### - Centered on the Tea Manufacturing Method of Joseon Dynasty Age and the Present Age

Kim, Sun Hwa

Major in propriety and Tea-ceremony

Dept. of Cultural Industry

Graduate School of Cultural Industry

Sungshin Women's University

Tea has been change and developed as time goes by and nowadays, interest in tea has been increased as a part of well-being trend, so the number of people who enjoy tea has been gradually increased. In Korea, as information about various types of teas is speeded, and Chinese fermented-tea is known, the interest in Korean fermented-tea has gradually got bigger.

This researcher felt the necessary of correct direction of an already known term - ferment, and is going to find how the traditional tea manufacturing method has change until now, and is going to consider the difference.

This thesis is referring to on Science of tea-ceremony(written by Kim Myungbae), Korean tea culture(written by Jung Youngsun), Dongdajungtong-go(written by Park Younghee), which are studies

including comparatively many kinds of Korean fermented-tea and tea manufacturing method, arrange the manufacturing method of fermented tea through consideration on fermented teas in Joseon Age, classify and systemize them, and then compares the differences between ancient fermented-tea manufacturing method and present fermented-tea manufacturing method through record studies and interviews, and consider the characteristic of Korean fermented tea and then finally suggests the way to go of present tea manufacture.

Followings are the summaries of findings of studying which sought kinds of Korean fermented-tea by dividing into Joseon dynasty and the present age.

1. Fermented-tea is mainly classified into Sun-drying fermented tea, after steaming or parching fermented-tea and Lump types of tea.

2. Present fermented tea in Korea is - record study and interview are conducted in Hadong Goon(Korean name of county) region - that it has not that various kinds - only medium fermented teas and fully fermented teas , but common thing we can find is that fundamental tea manufacturing method has been being settled.

3. This thesis made comparison between fermented tea in Joseon dynasty age and Chinese fermented tea and studied on them by classifying into three sections.

First, when comparing Sun-drying tea in Joseon dynasty age with the tea manufacturing method of Chinese White tea and Black tea, all of them are fermented teas which have no 'killing blue light'process by using heat, and ferment through adjusting needed moisture and temperature by eliminating water of unnecessary part through withering and fermenting.

The tea manufacturing method of Sun-drying tea in Joseon dynasty age has changed into that of Chinese White tea, and then has changed into Chinese black tea's one.

Second, when comparing after steaming or parching fermented-tea with tea manufacturing method of Chinese Yellow tea, in Joseon age, determined fermentation of tea leaves only by withering parch many times in order to prevent too much fermentation. On the other hand, Chinese Yellow tea has parching process before Minhwan - a kind of fermentation process, this also somehow prevent an oxidizing enzyme to certain degree, therefore there is a process which people slowly can see

the change of beauty even after the tea is completely manufactured.

Third, Lump type of tea in Joseon dynasty age is mostly similar with Chinese Post-fermented Lump tea, the brightness are different.

4. This thesis compares the tea manufacturing method of Joseon dynasty age and now and considers them.

First, the manufacturing method of Sun-drying fermented tea has been more complicated, In the Joseon dynasty age, withering in the sun was common, but now withering take place in the sun and shadow depends on the feature of them respectively, the color of tea which withered in the sun is brighter and more distinct than one which withered in shadow. In addition, ferment (Tuiugi) has been newly appeared, which not existed in Joseon age.

Second, there are findings in comparison of after steaming or parching fermented-tea in Joseon dynasty age and light fermented tea.

There was fermentation process called 'ferment (Tuiugi)' which is similar with Chinese yellow tea manufacturing method, but now Chinese Blue tea manufacturing method is applied, which has low degree of fermentation.

Third, when it comes to comparison in lump types of teas, there is no big difference. Korea has been turning the manufacturing method of Lump tea written in Dakyoung from Yuk-wu to good account, and recently is in the step of developing them as a local specialty.

5. This thesis made comparison between present fermented-tea and Chinese fermented-tea and studied on them.

First, when comparing tea manufacture methods of Sun-drying fermented-tea and Chinese Black tea, both are fermented teas which have no 'killing blue light' process, but recently a new method is used, which heat at the last step.

Second, there are findings gained from comparison between the tea manufacturing method of Light fermented tea and Chinese Yellow tea.

While the characteristic of Korean Light fermented tea is conducting two times of parching in a pot, Chinese Yellow tea conduct many times of withering and drying, so fermented by natural evaporation and the degree of fermentation could be controlled in various ways.

While Korean tea culture value beauty above flavor, Chinese tea culture value both of them. Therefore, flavoring process is essential in Chinese tea manufacturing method.

The most important thing of manufacturing fermented-tea is that understanding the features of tea leaves and deciding appropriate degree of evaporation and method of tea manufacture first.

Third, the most remarkable point in comparison between tea manufacturing method of present Light fermented-tea and that of Blue-tea are that the differences of species and feature of tea leaves and 'fermenting' in terms of tea manufacture method. Korean ancestors apply 'fermenting' in cooking to tea manufacture.

Fermented foods are can be stored within a certain period of time, are being precocious as time goes by, so people can feel beauty of alteration.

Based on 5 findings above, this study suggests a direction of progress.

Above all, tea manufacturers should apply, study and develop appropriate fermented tea manufacturing methods for characteristic of Korean tea leaves, fully understand the excellent characteristic of Korean tea leaves, and study on tea manufacture method suitable for tea leaves should be preceded. This thesis emphasizes that unremitting efforts to study and development of tea manufacturing method are the only essential parts in Korean tea industry.