

고려시대와 조선시대의 다구(茶具)에 관한 문헌적 고찰

이 유 주

백석대학 외식산업학부 푸드스타일리스트 전공

(2004년 6월 28일 접수)

A Literature Review of the Tea Utensils in the Koryo Dynasty and Chosun Dynasty

U-Joo Lee

Department of Food Service Industry, Baekseok College

(Received June 28, 2004)

Abstract

The Korean tea culture appeared in a variety of ceremonies of the royal household. It was a method of religion for scholars and Buddhist monks, and sometimes it also was a refinement, too. In addition, it played an important role as a household medicine for the common people. As mentioned above, the Korean tea culture has a deep-rooted effect on the Korean traditional culture from the spiritual aspect, art, learning, to the practical life. Recently the tea culture has been rapidly coming into vogue. So the tea culture has been recognised not only to be an index of the cultural level, but also to be an important cultural phenomenon. Besides, It came to be a major role as a reception method by which we can communicate with quests from all over the world.

Because preferred tea was different according to the times and to the regions, tea utensils have been changed along with the tea culture. The present Korean tea culture has a tendency to go to the somewhat different way from the traditional one. This study has the purpose to let us apprehend the Korean traditional culture and hold the national pride. In addition, the value of the Tea should be assessed more properly, and our own Tea that is unique, simple, and natural, should be settled in the our culture.

Key Words : tea culture, tea utensils, Korean traditional culture

I. 서론

우리의 다문화(茶文化)는 왕실에 있어서는 각종 의례(儀禮)에서 나타났고 선비와 승려들에게는 수양과 구도(求道)의 도구였고, 풍류가 되기도 했다. 또한 일반백성들에게는 가정상비약으로 한 자리를 차지하였다. 이렇게 한국의 다문화는 정신적인 면과 학문과 예술, 실질적인 생활에 이르기까지 우리 전

통 문화에 깊이 뿌리박고 있다. 이와 같이 우수하고 오랜 전통의 다문화가 있었음에도 근래의 한국인들은 차를 상음(常飲)하지 않았으며 다도를 중요한 문화현상이라고 생각하지 않았을 뿐만 아니라, 차를 기호식품의 일종으로만 다루었다¹⁾. 이러한 한계상황에서 최근 들어 음다관습(飲茶慣習)을 문화수준의 척도로 간주하는 동시에 중요한 문화현상으로 인식하는 등 다문화열이 갑자기 높아지고 있다.

다구(茶具)는 시대와 지역에 따라 애용하는 차의 종류가 다르므로 음다풍속(飲茶風俗)과 함께 변화되어왔다. 한국의 다구는 중국 다구의 영향도 받았으나 대체로 매우 독창적인 것이었다. 의식다례가 발달하였기 때문에 제사 때나 예의를 갖출 때 쓰는 다구의 발달로 이어져 민족문화적 특성을 지녔던 것이다. 또한 산이나 들의 천신(天神), 용신(龍神), 그리고 옥외(屋外)부처 등에게 차를 바쳤고, 선비들은 물가나 산 속에서 즐겨 차를 끓여 마시는 일이 적지 않았기 때문에 야외용 다구의 발달을 가져왔다. 다도를 예술문화로서 즐기는 계층이 귀족이나 백성들보다는 문인들이었으므로 심미적 기준도 선비들의 예술적 감각과 사상에 기초하여 그 차원이 무척 높았다²⁾. 그러나 현재 우리의 다구는 한국 전통다도와는 별개의 것으로 발전하는 경향이 있다. 아름다운 우리의 차풍속이 있는데도 불구하고 외국의 차풍속을 우리의 것으로 착각하여 따르고 있는 잘못을 범하고 있음은 분명히 바로잡아야 할 과제인 것이다. 이는 민족의식의 고취와 지켜야 할 민족자존심 그리고 전통 계승의 차원에서 생각해 볼 때 매우 중요한 문제이다.

지구촌시대에 세계인과 한 자리에서 정을 나눌 수 있는 접대문화로서 다례(茶禮)가 중요한 자리를 차지하고 있는 시점에서 우리의 전통문화로서의 음다문화(飲茶文化)를 정립할 필요가 있다.

본 연구는 다문화(茶文化)가 성행하여 왕실, 사원, 귀족층들이 차생활을 즐기게 된 고려시대와, 차생활이 활발하지는 않았지만 민중들의 생활 속에서 병다(餅茶)에서부터 잎차까지, 그리고 발효차(醱酵茶)에서부터 불발효차(不醱酵茶)까지 모든 차 종류가 존재하였으며, 차생활이 생활 속에 점차 스며들어 다례(茶禮), 다식(茶食), 다담상(茶談床), 일상다반사(茶飯事), 다갈색(茶褐色) 등의 단어가 자연스럽게 형성되고 통용되었던 조선시대³⁾의 다구(茶具)를 연구하고자 한다.

이를 통하여 우리의 전통문화를 알고 민족적 자긍심을 지니게 하며, 다학(茶學)에 관한 올바른 위상정립(位相定立)과 아울러 다른 나라를 본뜨지 않은 소박하고 자연스러운 우리 것을 토착화시키고자 한다.

II. 다구(茶具)의 이론적 배경

다구(茶具)는 물을 끓인다든지 차를 우려내는 용기로 부(釜), 정(鼎), 관(罐), 호(壺)라고 명칭하고, 차를 마시는 용기로는 구(甌), 완(椀), 잔(盞), 종(鐘)이라고 명칭 한다.

물을 끓이거나 차를 우려내는 용기는 대부분 돌이나 동(銅), 철(鐵), 은(銀)과 같은 금속, 또는 도자제를 사용했다. 부(釜)는 뚜껑이 있어 다만 물 끓는 소리만 들을 수 있는 것, 정(鼎)은 뚜껑이 없어 물 끓는 것을 볼 수 있는 것, 병(瓶)은 목이 날씬하고 길며 몸통은 불쑥하게 내어 밀고 주둥이는 좁으며 몸통에 손잡이가 붙어 있는 것⁴⁾, 관(罐)은 처음에는 찻물 끓이는데 사용됐으나 나중엔 차를 다리는 용기로 겸용되고 현재에는 차를 우려내는 용도로만 사용된다. 손잡이가 주구(注口)와 거의 직각을 이루며 몸통에 붙은 경우가 일반적이거나 어깨 위에 붙어 있는 형태도 있어 호(壺)로 표시되는 형태와 구별이 어렵다. 호(壺)는 손잡이와 주구가 180°방향으로 높은 옆 손잡이로 관과 구별이 되며, 요(銚)는 문헌에 별로 나타나지 않은 것으로 당기의 다리미를 나타내며 약탕관과 연결되는 형태이다⁵⁾.

차를 마시는 용기는 형태적인 차이가 분명치 않으나 재료에 있어 석완(石椀)의 일례(一例)를 제외하고는 모두 도자제품(陶瓷製品)으로 생각된다. 구(甌)는 중국 문헌에 의하면 원래 월주(越州)를 표시하는 타 지명의 뜻과 용기(容器)를 표시하는 두 가지 뜻이 있는데 당시 찻잔에 붙여진 일반적인 명칭으로 원통형으로 직립하는 형태로 귀결된다. 완(椀)은 주발, 사발과 같은 그릇의 뜻으로 쓰이는데 사발(沙鉢)은 비교적 용량이 크며 위가 많이 바라지고 낮은 것을 바라기, 수직으로 발달한 발(鉢)과 비슷한 것을 입기(立器)라고 한다. 완(盃)은 초기에 널리 사용하던 일반적인 그릇의 호칭으로 생각된다. 잔(盞)은 찻그릇의 명칭으로 일반화되어 찻잔으로 통칭되고 있으며, 종(鐘)은 종 모양을 갖는 소형기물을 뜻하는 것으로 차종(茶種)과 점차종(點茶鐘)으로 나누어 기록되고 있다⁴⁾. 자(瓷)는 사기그릇의 뜻으로 쓰이며 재질에 관한 기술일 따름이다⁶⁾.

우리나라 다문화(茶文化)에 영향을 준 육우(陸羽)의 『다경(茶經)』을 통해 구체적인 다구(茶具)의 종류를 분류하였다.

1. 다관(茶罐, 찻주전자)

다관은 찻잎을 우려내는 그릇으로 급수(急須)·차주(茶注)·주춘(注春)·다병(茶瓶) 등으로 불리기도 한다. 다관의 생명은 첫째, 거름망이 가늘고 섬세하게 잘되어 차 찌꺼기가 새어 나오지 않아야 하며, 둘째, 꼭지가 잘 만들어져 차를 다룰 때 찻물이 잘 멈추어서 줄줄 흘러내리지 않아야 한다. 셋째는 속이 희어서 차의 양을 확인할 수 있어야 한다⁷⁾. 다관을 만드는 재료는 도기나 자기가 좋고 은(銀)이나 동(銅)제품을 쓰기도 한다. 금속은 녹이 나거나 더러움이 잘 타고 값도 비싸지만 도자제품은 보온성이 좋아 차를 식지 않게 하고, 깨끗하여 다관으로 가장 적당하다⁸⁾. 제사에 쓰는 다병(茶瓶)이나 신이나 부처에게 올리는 찻잔에는 “茶” 字를 새겨 일반 그릇과 구별하여 예의바르고 귀중하게 다루었다⁹⁾. 생김새도 여러 가지인데 형태에 따라 이름도 다르게 부른다. 손잡이가 옆으로 꼭지가 직각을 이룬 상태로 붙어 있는 것을 ‘다병(茶瓶)’ 이라고 하며, 손잡이를 꼭지의 뒤쪽 반대방향에 상하로 접착시킨 ‘다호(茶壺)’ 가 있고, 손잡이를 대나무 뿌리 등을 사용해서 따로 꼭지와 뒤편에 연결해서 부착시킨 ‘다관(茶罐)’ 이 있다. 다관은 공예성이 문제되지만, 실용적으로는 뚜껑·주둥이·거름망 등에 유의해야 하고, 다관을 사용할 때에는 항상 안에 차 찌꺼기가 남지 않도록 해야 한다⁷⁾.

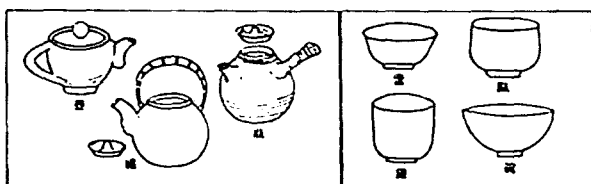
2. 찻잔(茶盞)

차를 따라 마실 때 쓰는 그릇으로 찻종(茶鍾)은 그 형태가 절간의 종을 거꾸로 놓은 것과 같은 것을 말하고, 완(碗)은 본래 완(盪)의 속자(俗子)였으므로, 다완(茶盞)이라고도 쓰였다¹¹⁾. 다완(茶碗)은 밑이 좁고 위가 넓은 주발 형태의 것을 말한다. 도자기 제품을 주로 사용하는데, 흰색이 차의 빛깔을

제대로 감상할 수 있어서 좋고, 청자나 백자도 찻빛을 나쁘게 하지 않는다. 찻잔은 그 종류가 대단히 많은데, 취향대로 사람마다 각기 다른 모양과 빛깔의 찻잔을 사용하고 있다. 흑유(黑釉)를 써서 만든 검은 빛이 나는 천목(天目)류의 찻잔이나 회백색의 분청(粉靑)다완은 가루차용으로 많이 사용되었으며, 취미적인 특성이 잘 드러나 있는 찻잔들이다. 간혹 은(銀)이나 동(銅), 또는 나무(목기)로 만들어 쓰는 경우가 있기는 했지만, 대부분 도기나 자기로 만들어 쓰며 그 생김새에 따라 명칭이 다르다. 잔의 입이 넓고 크며 밑이 좁고 크기가 큰 다완이 있고, 입과 밑의 넓이가 비슷하고 굽이 높으며 수직으로 생긴 다구(茶甌), 사원(寺院)의 범종(梵鐘)과 모습이 같고 크지만 작게 축소시켜서 만든 찻종(茶鍾)이 있고, 다완을 줄여서 만든 것 같으며 입이 안으로 굽은 것과 밖으로 퍼진 것이 있는데, 입은 넓고 밑은 좁으며 굽도 낮은 찻잔(茶盞)이 있다⁷⁾. 다완(茶碗)은 잔상(盞床)이나 받침 등에 놓여 품위가 있어 보이는 모양새를 지닌 서울이나 지방관요의 상중품(上中品)이 있고, 때로는 받침 없이 상에 놓거나 쟁반에 받쳐 놓았던 지방가마의 중하품도 있었다. 이런 잔의 형태는 두 손안에 알맞게 들어오며 싫증나지 않는 소박함과 기능성을 함축적으로 지닌다¹¹⁾.

다완(茶碗)의 크기와 모양은 봄·여름·가을·겨울 사계절에 따라 크기와 모양이 다르다. 대체로 모든 다완의 입(口)은 14cm~15cm, 굽(底)은 4cm로 되어 있어서 입과 굽이 3.5대 1 또는 3.75대 1 비율로 만들어져 있다. 또 계절마다 다완 형태가 조금씩 다른데 그 이유는 다완의 높이에 따라서 몸통의 선과 모양이 달라지기 때문이다. 여름 다완의 높이는 5cm, 몸통은 35°경사 굽과 입 사이에는 거의 일직선에 가까운 곡선으로 이루어져 있어 다완의 속안이 흰하게 드러나 있으며, 겨울 다완의 높이는 7.5cm~8cm로 몸통은 80°~85°의 경사 굽과 입 사이에는 하늘이 치솟는 듯한 가파른 곡선으로 이루어져 있어 다완의 속안이 깊고, 봄·가을 다완의 높이는 6.5cm 정도이며 60°로 몸통의 밑부분은 가파르고 윗부분은 완만한 경사를 이루고 있다¹²⁾.

차의 종류에 따라 용량이 달라지는데 현재 우리나라에서 상용되는 녹차용 찻잔의 용량을 보면, 차의 1회 마시는 양이 30~70cc로 차를 찻잔의 50~60%정도 따르는 것을 감안하면 찻잔의 용량은



〈Figure 1〉 다관·찻잔의 종류¹⁰⁾

90~100cc정도인 것이 적당하다⁴⁾.

3. 찻잔받침(茶托)

은(銀), 동(銅), 철(鐵), 자기(磁器), 나무(木) 등이 있으나 금속은 사용할 때 소리가 나거나 잘 깨지고 녹이 슬고 하는 병폐가 있으므로 나무(木材)로 만든 것이 편리하다. 형태도 여러 가지로 예쁘게 만들어 쓸 수가 있어 나무 결을 살려서 만들기도 하며 옷칠을 해서 쓴다¹⁰⁾. 찻잔받침의 형태는 배모양과 꽃잎모양, 원형, 타원형, 다각형이 있는데 그 크기는 찻잔의 지름에 비해서 찻잔받침의 지름이 좀 넉넉한 것이 안정감이 있어 좋다¹³⁾.

뜨거운 찻잔을 맨손으로 가져갈 수 없어 받침 그릇에 잔을 얹어 가는 것이 유래가 되었다고 하며, 이 때문에 '다선(茶船, 차를 실은 배)'이라고도 한다. 우리나라 차생활의 경우 섭씨 100도의 물을 섭씨 70-80도로 낮춰 차를 우려내므로 찻잔받침까지 들 필요는 없다고 하지만, 예절을 중시하는 일상 생활의 모습과 행다법 등으로 찻잔을 반드시 받쳐 대접하는 것이 원칙으로 되어 있다.

4. 숙우(熟盃, 물식힘그릇)

잎차용 탕수를 식히는 사발로, 끓인 물을 부어 식힌 뒤 그 물로 차를 우려낸다. 다관과 찻잔·찻잔받침이 차생활의 기본 다구이지만 숙우를 기본 다구에 포함시키기도 한다⁷⁾. 자기류나 목기류를 쓰는데 그 모양은 원통형, 사방형, 항아리형 등이 있다. 찻잔 5개 정도의 용량을 가지면서 기능적인 주구가 달려 있어야 한다. 말차(末茶)에서는 쓰지 않지만 잎차에서는 필요한 그릇으로 도자기로 된 것이 좋으며 탕수를 다관에 따르기가 편리하도록 한쪽 귀가 달려 있어야 한다. 재래 귀대접과 모양이 비슷하며 크기는 다관의 크기에 비해서 어울리는 크기면 된다. 옛날에는 숙우를 사용하지 않고 계절에 따라 투다법(投茶法)을 써서 알맞게 온도를 맞추기도 했다.

5. 찻숟가락

차를 뜨는 숟가락으로, 차시(茶匙)·차칙(茶則)이

라고도 한다. 직경 3cm 가량의 대를 반쪽으로 쪼갠 다음 한쪽을 얇게 깎아내어 차를 떠내기 좋도록 만든다. 선비차의 경우 원형 대나무의 한쪽만을 대각선으로 잘라 차를 뜰 수 있도록 한 차칙을 사용한다. 찻숟가락은 은(銀), 동(銅), 철(鐵), 나무(木), 대나무(竹) 등으로 만들어 썼는데 동이나 철은 녹이 슬기 쉽고 냄새가 난다. 그러므로 나무로 만들어 옷칠을 해서 사용하거나 대나무로 만들어 옷칠을 해서 사용하면 좋다. 대나무는 차의 향을 해치지 않고 냄새도 나지 않으며, 적당히 문양을 새겨 넣어서 꾸미면 아름답고 습기에도 강하고 차와는 성질이 잘 맞는다. 손잡이 끝을 접었고 숟가락의 형태를 타원형 잎사귀 모양을 하여 보기가 지루하지 않고 실용성도 가미하여 준다.

전차용으로는 대나무 토막을 절반으로 쪼갠 것 또는 오동나무 등의 목재류가 많이 사용되고, 말차용(末茶用)은 대나무의 끝을 구부려 만들어 쓰며 윤기가 나며 가볍고 매끄러운 것이 좋은 찻숟가락이다. 청동과 은으로 만든 말차용 찻숟가락은 손잡이 뒤쪽에 고리가 달려 있어 차유(茶乳)를 휘저음으로써 차거품(乳花)이 일어나게 만든 것이다.

6. 다선(茶筴, 茶筌)

대나무 껍질을 아주 가늘게 일으켜서 만든 것으로 찻사발에 가루차와 끓인 물을 붓고 휘저어서 융합시키는 기구이다. 다선(茶筴)은 대개 80본, 100본, 120본의 세 종류가 있으며 차의 양에 따라 조금씩 다르나 보통 차선(80본)으로 100회 정도 젓는다. 차선의 손잡이 부분을 수절이라 하고 젓는 부분을 수선이라 한다. 다선의 중앙부분(모여진 부분)은 차 덩어리를 부수는 역할을 하고 통발형의 수선은 거품을 일구는 역할을 한다¹³⁾.

7. 찻상(茶床)

여러 개의 찻잔을 손님에게 낼 때 사용하는 쟁반이다. 나무로 만든 것이 좋으며, 작은 술상이나 쟁반으로 대신해 써도 된다. 찻상(茶床)은 은(銀)·동(銅)·나무(木) 등으로 만들어 사용해 왔다. 그 중에서도 나무로 만들어 옷칠을 하고 자개를 박아 보기 좋게 꾸며서 사용한 것이 많다. 찻상(茶床)은 등

글거나 네모진 것이 대부분으로, 너무 커도 안 되고 너무 작아도 볼품이 없다. 다관(茶罐)과 찻잔(茶盞) 그리고 숙우(熟盂)와 찻숟가락 등을 올려놓을 수 있을 정도면 적당하다. 또 다리가 달린 것과 다리가 없는 것이 있는데 사용하기에 편리하면 어떤 것이나 무방하다. 찻상(茶床)은 보통 두 개를 쓰지만 행다의 종류에 따라 하나를 쓸 때도 있고 두 개를 쓸 때도 있다. 차 끓이는 사람의 용도에 따라 사용하면 된다.

8. 다건(茶巾, 찻수건)

다건은 다관(茶罐)과 찻잔(茶盞) 등 다구 일습을 사용할 때마다 닦고 걸레질하는 용도로 사용된다. 무명베나 당목 등이 좋는데, 여름에는 삼베가 좋다. 가는 삼베로 만든 찻수건은 때를 잘 받아낼뿐더러 멸균작용까지 한다⁷⁾. 크기는 너무 커서 사용하기에 거추장스러워도 안 되며 너무 작아도 안 된다. 보통 가로가 1자 2치에 세로가 7치 정도면 사용하기에 편리하다¹⁰⁾.

9. 찻상보(茶床椽)

다기(茶器)나 상을 덮는 보자기로 예로부터 안팎을 적색과 남색으로 치장하여 사용했다. 적색은 전통적으로 귀한 물건을 포장하거나 치장할 때 쓰였던 것으로 부정을 타지 말라는 뜻이며 불(火)의 빛깔로 짐승이나 벌레들이 꺼리는 색이다. 남색 또한 예로부터 적색과 함께 음양(陰陽)을 상징하며 조화를 나타낸다. 빛깔이 너무 요란스럽지 않게 조화를 이루는 것이 중요하며, 겨울에는 무명, 여름에는 모시나 삼베를 만들어 쓰면 좋고 찻상(茶床)과 차반을 덮을 정도의 크기면 적당하다.

10. 탕관(湯罐)

차물을 끓이는 다기로서 은·동·철·자기·옹기·석기 등 여러 종류가 있으나, 돌솥이 제일 좋고, 다음은 자기나 옹기가 좋고, 그 다음은 은제품이다. 철이나 동제품은 녹이 나고 냄새가 난다. 돌솥에는 천지(天地)의 기운이 함께 있다가 탕을 끓일 때 녹아 나와 차와 함께 어울려 맛을 싱그럽게

한다. 크기도 여러 가지인데, 큰 것보다는 작은 것이 아담하고 예쁘지만 한 차례 차를 끓여 마실 수 있는 정도는 돼야 한다. 형태에 따라 다리가 달린 솔인 다정(茶鼎), 다리가 없는 솔인 다부(茶釜), 주전자형의 철병(鐵瓶) 등이 있다. 곱돌솥은 열의 전도가 늦지만 물이 쉽게 식지 않는 장점도 있다. 탕관은 물 끓는 소리가 맑은 것일수록 좋다⁷⁾.

11. 퇴수기(退水器)

차도구를 씻는 그릇으로 다관 덮힌 물을 버리기도 하고 차 찌꺼기를 씻어 내기도 한다. 이 그릇은 자기류를 곧잘 쓰지만 목기류를 써도 좋다. 자기처럼 부딪쳐 깨질 염려도 없고 소리도 나지 않기 때문이다.

12. 표자(杓子, 물바가지)

탕관(湯罐)에서 탕수(湯水)를 떠낼 때 쓰는 국자와 같은 역할을 하는 물바가지이다. 보통 대나무로 만들어 쓰지만 표주박을 반쪽 내서 쓰는 경우도 있다. 옮겨 쓰기 편리한 탕관(湯罐)은 필요성을 느끼지 않으나 솔으로 된 탕정(湯鼎)에는 꼭 있어야 하는 도구이다¹⁰⁾.

13. 물항아리(水桶)

차 끓일 물을 담아 두는 항아리다. 나무로 만든 물통, 도자기로 된 항아리, 청동 물항아리(水桶) 등 도자기 제품을 주로 쓰지만 돌로 된 것을 써도 좋다. 집안에 좋은 샘이 있으면 필요성이 적지만, 물을 저장해 두었다 써야만 하는 경우는 꼭 있어야 한다.

14. 차호(茶壺)

차를 보관하는 것으로 차통(茶桶)이라고도 불린다. 차의 진향(眞香)을 보존할 수 있도록 잘 밀봉되어야 한다. 재료는 은·주석·양철·자기 등이 쓰이고, 도자기류의 차호(茶壺)는 뚜껑이 잘 밀폐되지 않는 경우가 있어 주의를 요한다. 옹기가 너무 크면 차에 공기가 유통되어 변질되기 쉬우므로

100~399g 정도 저장할 수 있는 것이 좋다⁴⁾.

III. 고려시대의 다문화(茶文化)

15. 화로(火爐)

풍로나 화로는 불을 피우는 다구(茶具)이다. 화로에는 은로(銀爐)·놋화로·무쇠화로 등이 있었고, 풍로에는 흙으로 만든 전로(搏爐), 곱돌로 만든 것 등이 있었다.

이를 비롯해 다조(茶籠)·향로(香爐)·다과상(茶菓床), 그리고 다실(茶室)과 그 분위기에 맞는 꽃꽂이, 서화(書畫)의 족자, 운치 있게 꾸밀 수 있는 것으로 동양란·수석·분재 등, 차를 마시는 데 풍취를 더해 주는 소품들을 겸해서 갖추어도 좋을 것이다.

1. 고려시대의 음다풍속(飲茶風俗)

차의 음다풍속(飲茶風習)은 중국에서 비롯되었지만 수세기 전에 각기 다른 문화를 만들어가며 발전하여 세계화되었다. 중국에서 전래되어 온 우리나라 역시 중국의 제다법을 답습하면서도 독자적인 차생활을 창조해갔다³⁾.

고려시대 전반에 걸쳐 왕과 귀족, 관리, 선비와 일반 백성들 모두가 일상으로 차를 즐겨 마셨으나 초엽에는 대체로 귀족중심의 다문화였고, 무신난이 일어난 중엽부터는 주로 선비들이 다문화를 꽃피웠다. 차는 예물, 제물, 또는 선물 등으로 귀중한 품목에 속하였다. 고급 덩어리 차나 잎차를 곱게 갈아 체로 쳐서 가루차를 끓인 물에 넣어 휘젓거나 혹은

다관	차잔	말차잔	차잔받침
			
속우	고리다슬, 차척	차상	다건
			
차상보	탕관	퇴수기	표자
			
물항아리	차호	화로	다마
			

〈Figure 2〉 다구(茶具)의 종류⁷⁾

차사발에 점다하여 거품을 일으킨 탁한 차를 마셨다. 가루 내어 마시는 차는 덩어리차건 잎차건 아주 고급품이어서 궁중에서 쓰거나 국제간의 예물로 주고받는 어차(御茶)가 대부분이며 때로는 승려, 귀족, 문인들도 마셨다¹²⁾¹⁴⁾.

팔관회, 연등회, 공덕재, 기우제 및 왕과 신하의 회의, 연회, 사신맞이, 책봉의식을 포함한 왕실의 행사 등 중대한 국가행사 때에 의례로서 차를 올리거나 마시었으므로 그에 따르는 제반 도구(茶具)는 어떤 그릇보다도 중요하였다¹⁵⁾. 따라서 고려시대의 도구는 최고의 품질과 맛을 지녔고 귀족적이며 몹시 아름다웠다. 중국의 모방도 없지 않았으나 도구의 생김새와 만드는 기법이 매우 독창적으로 찬란한 도자기 문화를 꽃피웠다¹⁶⁾. 『고려도경(高麗圖經)』에 의하면 고려인들은 도자기의 색깔이 푸른 것을 비색(翡色, 비취색)이라 했고, 조종의 연회(宴會) 때 쓰는 그릇은 대부분 금칠 한 것을 썼으며, 은으로 된 것도 있으나 푸른색 도기를 귀하게 여겨 고려 때도 청자를 매우 귀중하게 생각했음을 알 수 있다¹⁷⁾.

2. 고려시대의 도구(茶具)

고려시대 다관(茶罐)의 몸통형태는 병형과 호형(壺形), 이형(異形), 상징형(象徵形) 등으로 나누어 볼 수 있다. 뚜껑은 완전히 덮어씌우는 형식과 뚜껑이나 뚜껑 아래에 굽을 달아 끼우는 두 가지 형식이 있다. 병(瓶)은 물이나 술을 담는 용기의 몸체가 단지모양인 것을 말한다. 다병(茶瓶)은 물이나 뜨거운 탕수를 떠서 부으므로 입구가 넓으며 대개 뚜껑과 손잡이가 있고, 목이 긴 것과 짧은 것과 없는 것이 있다. 제병(提瓶)은 들고 다니는 물그릇으로 머리가 길고 위가 뾰족하고 배가 크고 바닥이 편평하고 간혹 도금한 것도 있다. 나라의 관원이나 존귀한 사람은 언제나 가까이 시중드는 자를 시켜 그것을 들고 따라 다니게 했다. 탕호(湯壺, 더운물을 담는 그릇)의 형태는 화호(花壺)와 같으면서 약간 납작하다. 위에는 뚜껑이 있고 아래는 받침이 있어서 더운 기운이 새나가지 않게 하였으니, 역시 옛 온기(溫器)의 부류이다. 전체 높이는 1척 8촌, 용량은 2두이다.

손잡이는 고려시대의 보편적인 형식으로 몸체에

수직(垂直)으로 붙는 형식인 반고리형이 주류(主流)를 이루고 있다. 주구(注口)는 거의 완만한 외향 곡선(曲線)으로 부착되는데 대부분 몸체의 배부분에 붙는다. 장식에서 가장 보편적으로 많이 쓰인 방법은 상감기법(象嵌技法)과 조각기법(彫刻技法) 중의 음각기법(陰刻技法)으로 이 두가지 방법이 주류를 이루고 있다. 그 외에 양각(陽刻)이나 투각(透刻)이 간혹 이용되었고 철화(鐵畵)나 철채(鐵彩), 혹은 진사채(辰砂彩) 등의 기법(技法)이 부분적으로 이용되고 있을 뿐이다. 문양(文樣)은 목단문(牡丹文), 국화문(菊花文), 연화문(蓮花文), 당초문(唐草文), 연당초문(蓮唐草文) 등의 식물문과 운학문(雲鶴紋)이나 동자문(童子文) 등이 장식기법(裝飾技法)에 관계없이 많이 이용되었고 각종 문양(文樣)은 한가지 문양이 시문(施文)된 경우 외에도 두세 가지 문양이 복합적으로 이용된 경우도 많이 나타난다⁴⁾.

고려시대에는 화려하고 품격이 갖추어진 다완·잔(盞)을 썼으며, 아울러 찻그릇을 만드는 기술이 고려 도자기 발달에 촉매역할을 했던 것으로 보인다. 비취빛 청자다완(靑瓷茶碗)이 발달하여 아름답고도 실용성 있는 다완으로 발전하였는데, 이것을 고려다완(高麗茶碗)이라 하였다. 다완은 일상에서 흔히 쓰여진 그릇이며, 주로 뜨거운 다탕을 담아 마셨으므로 잔울이 높지 않고 두터운 편이며, 벌어져 있어 두 손으로 감싸 들 수 있는 생김새이다. '석완(石碗)'이나 '완(碗)'이라고 쓴 기록도 볼 수 있다. 고려후기의 다완은 잔울 안에 구름, 별 모양의 흰색 상감이 가득 새겨져 있는 것이 많으며, 도구(茶甌)로도 쓰인 것으로 보인다¹⁷⁾. 큰 찻사발은 두 사람 이상의 순배용으로 사용하며 작은 찻사발은 각자 잔으로 쓰인다. 청자 혹은 흑유류의 찻사발이나 회백, 회청색의 분청다완이 말차용 찻사발로서 품위 있으며 적당하다.

찻잔(茶盞)의 대표적인 유형은 완(盞, 碗)으로 표시되며 입이 넓게 바라지고 바닥부분이 좁은 기형(器形)이다. 좁은 굽 위에 좌우(左右)가 명확한 대칭(對稱)으로 날렵하게 발달한 형태로 몇 가지 유형이 있다. 우선 굽으로부터 직선으로 바라지게 발달하여 마치 완추형을 엮어놓은 형태와 굽에서부터 완만한 선(線)으로 발달한 형태, 그리고 굽에서 굽한 선(線)으로 시작하여 차츰 완만한 곡선(曲線)으

로 발달하는 형태로 나누어진다. 또한 종(鐘)으로 표기됐던 반구형(半球形)의 작은 찻종과 구로 표기됐던 원통형 찻잔도 있다. 입이 바라진 완(碗)은 형태보다 크기가 현저히 작아진 것으로 보아 주로 엽(葉)차용으로 추정된다⁴⁾. 완(碗)은 목십완(木十宛: 작을 완, 굽을 완)으로 신라나 그 이전에 우리 조상들이 산이나 들에 지니고 다니기에 가볍고 간편한 목기 찻잔이었던 것이 토기나 도자기로 변모된 것으로 완(盥)이나 완(碗)과는 그 모양이 조금 달랐을 것으로 짐작된다. 다배(茶盃)와 다종(茶鍾)은 모두 다탕용 잔으로 기록에 드물게 볼 수 있다. 배(盃)는 배(杯)와 같은 말로 술잔과 비슷하며 완이나 구보다 깊다. 한편 14세기의 기록에 나오는 종(鍾)은 종(錡)과 같이 쓰이는 말로 종 모양의 깊은 잔이 아닌가 추정된다. 일상용 구(甌)는 헌다나 진다용이 아닌 개인용 고급 찻잔으로, 구의 안벽에는 학과 구름, 국화, 당초 등이 그려져 있고, 잔입술 가까이 선떠나 풀무늬띠가 둘러져 있는 것이 많다. 큰 나구(茶甌)는 여염집의 다례 때 차를 담아 돌려가며 마시지 않았나 추측되며, 큰 구에는 차를 넣고 탕수를 부어 바로 점다하여 마시기도 하였던 것 같다.

불교의례 때 부처께 올리는 찻잔을 '다기(茶器)'라 하였는데, 굽이 낮지 않고 오뚝한 편이며 불상의 크기에 어울리게 아주 큰 것도 있고, 작은 것도 있다. 청자로 만든 것과 청동으로 만든 것이 있는데 들고 갈 때 차의 향기가 달아나지 않고 식지 않게 뚜껑이 있는 것도 흔히 볼 수 있다. 들고 가서 뚜껑을 벗길 때 뚜껑 안쪽에 수증기가 서려 있으므로 뚜껑을 뒤집어 놓아 수평이 되도록 손잡이가 만들어져 있다. 굽이 아주 높은 것은 천신(天神), 지신(地神), 용왕신(龍王神)께 올리는 헌다기(獻茶器)가 아닌가 생각된다⁶⁾.

장식은 음각기법(陰刻技法)은 물론 양각기법(陽刻技法), 상감기법(象嵌技法), 철채기법(鐵彩技法), 철화(鐵畵) 및 진사화기법(辰砂畵技法) 등 고려시대의 도자에 나타난 각종 기법이 두루 나타났다. 문양은 상감기법(象嵌技法)에 가장 다채롭게 나타났는데 국화문, 연화문, 포도문, 초화문, 당초문, 딸기문에 이르기까지 다양한 식물문과 봉황이나 용문 등의 동물문, 기타 포류수금문, 구름문, 우점문(雨點文), 운학문 등이 있다.

고려시대 찻잔받침의 전반적인 특징은 굽이 생략되었다는 점이다. 바닥이 평평하게 발달하여 용도상 잔받침으로 일괄은 형태로 나타나고 또 한가지 특징은 얇은 기벽이 수직 혹은 외반하는 직선이나 곡선으로 발달하다가 전부분에서 바닥과 수평이 되게 넓적한 띠 모양으로 넓혀진 형태가 나타나는 것이다. 찻잔받침의 일반형인 원형(圓形)의 경우 외반하는 전을 날렵하게 처리해 준 형태는 물론 외반전의 형태로도 만들어졌다. 고려시대에는 일반형보다는 이형이 다채롭게 발달하였는데, 화형(花形)의 경우 상형된 꽃의 유형은 대체로 연화문(蓮花文)이 많고 간혹 국화형이 보인다. 찻잔받침의 형태가 외반하는 경우이거나 꽃잎을 많이 조각해 준 경우에는 국화형으로 나타난다. 방형(方形)의 경우 사각의 형태로 나타나는데 모두 수평전으로 되어있다. 물론 팔각형으로 나타난 경우도 있지만 아주 적다.

장식은 단순하지만 상감기법(象嵌技法)은 자주 사용되었으며 국화문(菊花文(文))이 대부분을 차지하고 어문은 조금 나타났다. 그 외에 틀 뜨기로 시문(施文)된 양각의 목단문(牧丹文)과 국화문, 음각(陰刻)의 목단문 등이 일부 보이며 철채(鐵彩)로는 수평전 부분을 칠해준 경우가 있고 철화(鐵畵)는 접시 바닥에 추상적인 곡선(曲線)이 간단히 그어진 경우가 간혹 보인다⁴⁾.

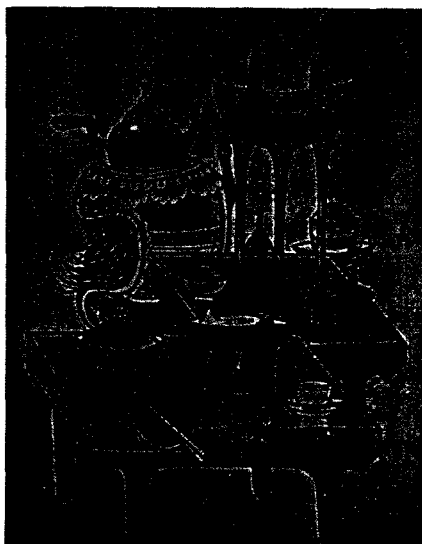
왕이나 신하에게 올리는 진다용 찻잔은 크지 않은 일인용으로 잔받침(잔대 혹은 탁반)이 따로 있었다. 왕께 차를 올리는 『중형중대의(重型奏對儀)』에 의하면 다방참상원(茶房參上員)의 협호(夾戶: 차 끓이는 칸)에서 차를 들고 들어와서 내시가 뚜껑을 벗기고 집례가 어전에 올라가 절한 후 차 들기를 권하고 내려왔다. 뿐만 아니라 신하에게도 진다하였는데 이렇듯 차를 잔에 담아 들고 갔기 때문에 차가 쏟아지지 않도록 만든 형태의 잔과 잔받침을 사용했을 것이며, 잔뚜껑은 차의 향기가 달아나지 않고 식지 않게 하기 위함이었을 것이다⁶⁾. 은잔에는 은탁잔(銀托盞)을 썼으며, 도자기 잔은 주로 의식에 쓰는 것으로 잔과 받침이 한 조로 대부분 청자 잔이었다.

말차(末茶)를 휘저을 때 다술, 즉 다선(茶筴)을 사용하였다. 맷돌에 곱게 갈아 체에 쳐서 만든 가루 차를 점다할 때는 여러 개의 고리로 된 다시(茶匙)로 거품을 일으켰다¹⁷⁾. 고리다시는 다술의 역할을

하는 것으로 손가락 뒤에 거품이 잘 나도록 고리를 연이어 만든 것으로 중국의 어떤 문헌이나 그림에도 유사한 것이 없다. 차를 격발하는 용도와 가루차를 뜨는 용도가 겸용으로 되어 있는데 이는 우리 민족이 쓸데없이 복잡한 것을 피하며 편리함을 좋아하기 때문에 독창적으로 만들어 낸 것이다. 따라서 유화다슬도 공대(대나무로 만든 것으로 유단차를 맷돌에 갈기 전에 대강 깨뜨리는 도구)와 고리다시에서 착안한 휘젓기와 부수기의 겸용인 것이며, 자루 뒤의 부수개의 역할은 굳이 유단차가 아니라도 거친 떡차도 부수어 술에 넣기 편리했을 것이다. 금속 고리다시를 쓸 때에는 찻사발에 직접 점다하기 보다는 차두구리에서 점다하여 부어 마셨을 것 같고, 찻사발이나 유발(乳鉢)에 점다할 때는 대나무를 쪼개어 만든 것이나 솔잎 등으로 만든 술을 썼으리라 짐작된다¹²⁾.

궁궐의 상차림에는 주칠(朱漆)한 원상(圓床)을 사용했으리라 보여지며, 찻상(茶床) 또한 이와 유사하리라 추정된다. 관사(館舍)안에는 다구상(茶具床) 위에 홍조(紅紐)를 놓고 다구를 진열한 다음 붉은 색의 홍사건(紅紗巾)로 덮었다고 하였다. 『고려도경(高麗圖經)』에 예부터 붉은 색은 태양을 상징한 것으로 밝음은 어둠을 물리치는 절대적인 능력과 힘이 있다고 믿어 모든 재앙을 물리치고 무사 안녕을 기원하는 기복 신앙적인 의미가 있어 붉은 색을 선호하였던 것이다.

화로에는 술 아래 긴 다리가 셋 있어 화덕이 없



〈Figure 3〉 茶具圖¹⁶⁾

어도 어디서나 쉽게 끓일 수 있는 정(鼎)과, 또한 다리가 없는 솔인 다부(茶釜), 주자형이 철병(鐵瓶) 등이 있다. 궁궐에서는 은으로 만든 화로와 찻물을 끓이는 세 발 술을 사용했다.

다마(茶磨)는 전차를 가루낼 때 사용한 것으로 육우는 차맷돌을 년(礪)이라 하여 목재로 만들었는데, 고려에 와서는 돌(石)이나, 목재(木材)로 만들었을 것으로 추정된다¹⁷⁾.

IV. 조선시대의 다문화(茶文化)

1. 조선시대의 음다풍속(飲茶風俗)

조선시대에는 초기이후로 음다풍속(飲茶風俗)이 쇠퇴함에 따라 말차(末茶)를 마시는 풍습이 쇠퇴하였다. 귀족다도가 중심이었던 신라와 고려 전기에는 고급 유단차를 곱게 갈아 마시는 말차(末茶), 유차(乳茶) 마시기가 성하였으나, 고려 후기부터 문사다도가 성하면서 값비싼 유차를 마시는 풍습이 점차 줄어들게 되었고¹²⁾, 조선시대에는 엽차(葉茶, 혹은 散茶)나 떡차(餅茶, 찻잎이 자라길 기다렸다가 따서 납작한 떡모양으로 만든 조금 거친 차)를 주로 썼다. 그 두 가지 차를 끓이는 법으로 약을 끓이듯 물에 차를 넣어 끓여 탕다로 마시는 자다법(煮茶法)이 흔히 쓰였다.

고려나 조선시대 주자다병(注子茶瓶)을 보면, 도자기든 금속이든 몸체와 부리의 경계에 망이 없으므로 주자가 거르는 역할을 하지 않았음을 알 수 있다. 다병은 다탕(茶湯, 乳茶와 湯茶인 찻물)을 우린 탕다를 담아와서 잔에 붓는 역할을 했다. 조선 초에 왕실에서 쓰인 동다관과 조선 말엽 의궤에서 볼 수 있는 은다관들도 끓인 찻물을 담은 주자(注子)였다. 끓인 다명(茶茗)을 삼베로 거를 때에는 큰 사발이 있어야 하고, 거른 찻물은 다시 마실 잔에 따라야 하는데, 거르는 사발은 컷대가 달렸거나 구연부가 외반해야 편리할 것이다. 혼자서 차를 끓여 마실 때는 조금 큰 잔에 삼베나 석자(건져 올리는 데 쓰는 자루 달린 망)를 놓고 걸러서 다른 잔에 다시 따르지 않고 바로 마시기도 했던 것 같다.

16·17세기경부터 뜨거운 물에 우려서 마시는 약다법(淪茶法)이 드물게 나타나기 시작한다. 발효되

지 않은 녹차를 자다법으로 끓이면 상당히 쓰고 떫을 수밖에 없으므로 약다법은 녹차의 등장과 거의 때를 같이 한다. 산차(散茶, 녹차나 부스러뜨린 떡차)의 구체적 약다 방법으로는 탕관에 물을 끓여 불기를 없앤 뒤 차를 넣고 기다려 우리는 법, 주자나 부리가 있는 단지나 사발에 뜨거운 곤탕(열탕)과 차를 함께 넣어 우리는 법, 마실 찻잔에 찻잎을 넣고 뜨거운 물을 부어 찻잎이 우러나면 그대로 찻물만 마시는 방법이 있다. 이러한 경우에 찻잔에 차 찌꺼기가 담기지 않으려면 사발·컹대·찻잔 속에 용수(걸러내기 위해 엮어 만든 걸름망)나 석자, 삼베 등 거르는 도구를 넣고 걸러야 한다. 베를 깔고 우리는 그릇은 작지 않은 사발이었고, 손님 앞에서 거르기도 했으므로 밥사발과는 달리 기품이 있어 보였으며, 우러낸 찻물을 다시 잔에 따르기 편리하도록 컹대가 있었다.

말차(末茶) 음용다법으로 끓는 물에 차를 넣어 잠깐 기다려 풀어지게 하는 점다법(點茶法)이 주로 쓰여왔다. 말차를 점다할 때는 더러는 체에 다시 치지 않고 유발에 그대로 점다하여 말차유다를 잔에 따라 마셨을 것으로 추측된다. 왜냐하면 당시에는 우려서 맑은 탕으로 마시는 것은 거친 차이고, 약인 고급차는 어떻게든 가루째 마셔야 했기 때문이다. 조선시대에는 전반적으로 음다풍속(飲茶風俗)이 쇠퇴함에 따라 말차를 마시는 풍습이 쇠퇴하였다¹¹⁾. 말차가 쇠퇴하고 잎차와 떡차를 끓인 다탕을 즐겨 마시게 됨에 따라 다구도 귀족적이거나 화려하지 않고, 소담한 멋과 단아한 기품을 지니게 된다. 그것은 어려운 나라 살림과 산림에 묻힌 선비들에게 어울리는 자연적 아름다움의 추구였다. 일상생활에서 선비들이 가장 오랫동안 손에 들고 있는 그릇이 따뜻한 찻잔이었으며, 찻잔은 차를 마시는 환경이나 마음상태에 어울려야 하므로 대단한 멋을 추구하였다¹⁶⁾.

조선시대의 다인 문사들은 귀족적 생활을 하는 사람들이 많지 않았다. 당시 유학을 공부했던 다인들은 청빈함을 자랑으로 여겼고 자연과 하나되어 부족한 듯한 생활을 즐겼으므로 다기도 화려하지 않고 소박하였다. 일부 귀족 다인들과 벼슬을 지낸 문사들은 고급백자나 청화백자나 은그릇도 썼으나, 대부분의 선비 다인들은 그들의 의식주생활과 어울리고 정신문화적 욕구를 충족시키기에 알맞은 찻그

릇을 썼다. 상류층에 일반적 음다풍속(飲茶風俗)이 성하지 못했으므로 유물로 남아 있는 수량도 고려 자기에 비해 훨씬 적다¹²⁾¹⁸⁾. 조선 말기에 와서야 실학자들을 중심으로 음다풍속(飲茶風俗)이 다시 성하게 됨에 따라 좋은 다완을 쓴 흔적들이 나타난다.

그릇의 재질은 치밀한 조직의 자기(磁器)와 낮은 화도에서 구운 도기(陶器), 그리고 도기성 자기(반자기)로 분류하며, 대표적 도자기는 분청자(粉靑磁, 분청사기)와 백자(白磁, 백사기)이다. 조선 초 청자에 백토를 발라 구운 분청사기 다완은 바탕에 흰색이 있으므로 황색이나 홍색의 찻물색이 매우 아름답게 돋보이기 때문에 즐겨 썼던 것 같다¹¹⁾. 분청자의 종류로는 잔의 뒷굽을 잡고 흰 흙물에 담갔다가 꺼내는 덩병분청자와 붓으로 흰 흙을 휘둘러 멋을 부린 귀얄분청자, 그릇 전체를 흰 칠로 덮은 온분청자, 도장을 찍거나 무늬를 새기어 부분적으로 흰 흙을 입힌 새김분청자(印花) 등으로 나눌 수 있다. 특히, 덩병분청자와 귀얄분청자는 모자란 듯 하면서 자연스럽고 대범한 아름다움이 있으며 대담한 귀얄(붓) 자국은 파격적인 멋을 드러낸다. 백자는 태토가 흰색으로 신라말부터 고려시대에도 간간이 생산되다가 15세기 후반부터 본격적으로 발달되어 궁중용이거나 고급그릇으로 쓰였는데, 관영(官營) 도자기 가마에서 구운 분원(分院)제품이 그 특징이다¹⁶⁾.

2. 조선시대의 다구(茶具)

조선시대 다관(茶罐)의 형태는 단순하다는 점을 들 수 있다. 목이 긴 병형(瓶形)이나 상하로 길게 발달한 형태가 있긴 하나 대부분 구형(球形)의 형태를 중심으로 발달하였고, 주둥이의 넓이가 넓어져서 병형(瓶形)보다는 거의 대부분이 호형(壺形)을 이루고 있다.

고려시대 다관 뚜껑과 가장 특징적(特徵的)인 차이점은 목부분을 덮어씌우는 형식의 뚜껑이 자취를 감추었다는 점이다. 즉, 장식이 단순하고 소박하게 변모되었다는 점을 잘 나타내 주고 있다. 목의 형식은 직립형(直立形)의 목 속에 수평의 뚜껑받이 턱을 만들어서 뚜껑을 목 속에 넣어 턱에 걸리도록 만들어 준 형식(形式)으로 조선시대에 흔히 나타나는 현상이다. 손잡이는 수직형 외에 목을 중심으로 서로 맞은 편 어깨 위로 꼭지를 양쪽에 달아 나무

뿌리나 줄기로 손잡이를 붙인 수평형 형식이 대부분이었다. 또한 주구와 90°각도로 배부분에 병 주둥이 모양을 수직으로 붙여준 채 새로운 유형이 등장하기도 한다.

주구(注口)는 다관의 몸통이 구형(球形)으로 많이 발달하여 주구의 길이가 짧아지는 대신 내향곡선형의 경우 곡선의 변화가 비교적 심하게 나타난다. 장식의 특징으로는 방형(方形)에만 기면(器面)을 조각하거나 상형하였고, 장식이 부가됐을 경우는 거의 코발트 안료로 그림을 그리는 방법(方法)으로 장식되어 졌다. 청화백자(靑華白磁) 주전자에 나타난 문양은 매화문(梅花文), 목단문(牡丹文), 국화문(菊花文), 죽문(竹文), 난초문(蘭草文), 초화문(草花文) 사이에 그려진 나비문 등의 동물이나 곤충 모양이 간혹 보일 뿐이다. 그 외에 산수문(山水文)과 장생문(長生文)이 즐겨 시문(施文)되었고 특이하게 추상적인 악기를 그린 문양도 나타난다. 청화문(靑華文) 외에 양각이나 음각, 혹은 상감 등의 기법도 간혹 이용됐으며 철화문(鐵花文)과 진사화문(辰砂畫文) 등도 나타나고, 특이하게 코발트 안료로 기면을 칠한 청채(靑彩) 다관도 나타난다⁴⁾.

구리다관은 겉이 구리인 반면 안쪽은 차맛이 손상되지 않도록 회백색의 주석으로 입혀져 있다. 다관 안에는 부리체가 있어서 끓인 찻잎이나 떡차를 거르도록 되어 있으며, 뚜껑은 아귀 바깥을 덮는 바깥덮개로 꼭지는 연봉오리가 뱅글뱅글 돌아가게 만들어져 있다. 몸체가 단지 모양인 다병(茶瓶)은 주로 도자기로 만들었으며 은, 주석, 구리로 만든 것도 있었다⁶⁾.

조선시대의 찻그릇은 청자의 우아하고 귀족적인 아름다움은 없으나, 일상적으로 쓰는 잔인데도 불구하고 굽이 발달하여 기품이 있고 당당해 보인다. 찻잔의 형태는 입이 넓게 바라지고 바닥 부분이 좁은 완(碗)으로 표시되는 형태이다. 분청자기의 경우는 대부분 고려 잔의 형태가 유지되는데 반해 백자에서는 형태 구성에 새로운 양식이 등장하게 된다. 분청자기의 경우 청자의 경우와 같이 원추형을 엮어 놓은 것 같은 형태와 굽에서부터 완만한 곡선으로 발달하는 형태, 그리고 굽에서 급한 곡선(曲線)으로 시작하여 차츰 완만한 곡선(曲線)으로 이어지는 형태로 나타난다. 그런데 백자의 경우는 굽에서 시작되던 직선이나 곡선의 양식에 변화가 나타난다.

장식은 거의 대부분 순백자인데 간혹 상감을 해 준 경우가 있고 청화장식(靑華裝飾)도 나타난다. 이에 비해 초기의 분청자기에는 인화문(印花文), 상감문(象嵌文), 철화문(鐵畫文) 등이 나타난다. 그 중 인화문이 가장 많이 이용되는데 주문(珠文), 사선문(斜線文), 선문(線文), 우점문(雨點文), 파도문, 퇴문(雷文), 지그재그문 등 기하문이 대부분이고, 그 외에 국화문이나 목단문, 문자문 등도 보인다. 그밖에도 각종 기법에 의해서 인동문(忍冬文)이나 초화문(草花文), 운학문(雲鶴文) 등도 많이 이용되었다⁴⁾.

조선시대에는 다탕을 마시는 잔과 다유를 마시는 잔의 명칭을 구분하지 않았다. 단지 완(碗)은 일상적으로 쓰이는 찻잔을 뜻하였고, 구(甌)는 의례용이거나 소중한 찻잔을 의미하였다. 다완(茶碗)은 잔의 울이 벌어지고 얇으며 대개 몸통이 두터운 편이나 굽이 또렷하고 마디가 있는 것도 있어서 엮었을 때 굽을 쥐고 놓기에 편하며, 잔 입술은 조금 바라진 것이 많다. 다구(茶甌)로는 도교의 제사 때 쓰인 단잔(壇殘)이 있었는데 굽이 매우 높으며, 잔 몸통은 대접모양이다. 다종(茶種, 茶鐘)은 크지 않은 잔으로 뚜껑이 있어 차를 들고 갈 때 향기가 달아나지 않고 식지 않는다. 뚜껑은 잔을 덮는 위치에 따라 속 덮개와 겉 덮개가 있다. 다배(茶杯, 茶盃)는 술잔처럼 뚜껑이 없는 작은 찻잔으로 다탕을 마셨다. 조선 초부터 쓰여온 다배는 명배(茗盃)라고도 하였는데 궁중에서 사신을 접대할 때 썼다. 다보오(茶浦兒, 茶보시기)는 18세기의 기록에 나타나는데 잔울이 통형이면서 잔입술이 바라진 듯한 모양의 찻잔으로 값이 싼다. 지방관청의 차모가 관리에게 차를 담아 들고 가는 찻그릇이었으며 일본에 사신을 보낼 때 선물용으로도 쓰였다⁶⁾.

말차(末茶, 가루차)를 점다하는 조리기구로는 조금 깊고 폼이 조금 넓은 그릇이 필요한데, 이러한 그릇으로는 사발도 쓰였으나 점다와 따르기의 두 가지 용도를 겸한 컷대유발이 편리하다. 컷대사발은 액체를 따르기 좋게 컷대(부리)가 있게 만든 것으로 다완(茶碗)에 속하며, 유완(流碗), 컷대유발 혹은 유발(乳鉢)이라고도 한다. 새의 부리와 같은 컷대가 있는 사발을 유완(流碗)이라고 하였다. 대개 잔 입술 직경이 12~16cm 정도로서, 당시에 가루차를 점다하여 마셨거나 또는 끓인 가루차나 다탕을 담아서 뜻 맞는 몇 사람이 돌려가며 마시기도 했을 것

으로 짐작된다. 컷대그릇이 다기인 경우는 뜨거운 찻물을 담아서 들더라도 손이 뜨겁지 않게 밀굽이 있는 것이 특징이다. 『조선도자명고(朝鮮陶磁名考)』에서는 '막자기(磨磁器)' 혹은 '막자사발'이라고도 하며, 고려와 조선시대의 유물에서도 흔히 볼 수 있듯이 막자로 약 종류를 가는 유발이 흔히 있었는데, 세다(細茶)는 약이었고 연한 엽차이기에 쉽게 갈아지므로 손쉬운 유발에 갈았던 것 같다¹¹⁹⁾. 중엽 이후 말차(末茶)가 거의 쓰이지 않게 되면서 약방에서 약을 가는데 쓰이는 도구로 발달하고 또 다탕을 각 잔에 나누어 따르는 그릇으로 쓰이게 되었다. 유발(乳鉢)은 삼베나 용수를 놓고 끓인 차를 부어 거른 후 각 잔에 따랐으므로 다병(茶瓶)이나 다관(茶罐)을 대신할 수 있었다.

불전에 올린 다기(茶器)는 의례용으로 쓰인 찻잔으로 잔몸이 바라지지 않은 다구에 속하나 일상의 다구와는 다른 모양으로 발달하였는데 굽이 유달리 높아 잔받침을 대신하였다. 조선 말엽에는 불전에 헌다할 때 다종(茶鐘)을 쓰기도 하였으며 몹시 큰 놋쇠 다기도 흔히 있었다¹⁶⁾.

조선시대 찻잔받침의 특징은 거의 대부분의 접시에 굽이 등장한다는 것과 직립형 전은 방형(方形) 잔받침에만 나타난다는 것이다. 분청자기는 굽에서부터 완만한 곡선으로 발달하는데 바닥이 더 평평해지고 몸체는 더 바라져서 잔받침의 높이가 낮아졌다. 또한 고려시대에는 거의 나타나지 않던 잔받침이라는 용도 표시가 명확하게 쓰여졌다. 백자의 경우 접시 바닥에 턱을 만들어 잔을 놓는 부분임을 나타내 주고 있다.

조선시대 초기의 분청자기는 대부분 일반형으로 인화문(印花文)이나 상감문(象嵌文)이 호화롭게 장식되고 곡선의 흐름이 다양할 뿐 별다른 특징이 나타나지 않는다. 잔받침의 유형은 일반형 외에 방형(方形) 잔받침이 발달되고 대부분 청화(靑華)장식이 이용되고 있다. 화형(花形)의 경우는 단순한 양상으로 변모되어 굽이 달렸고, 형태는 외반하는 모양으로 되었다. 꽃 모양 역시 대부분 연화문으로 나타난다. 방형 접시의 경우는 사각은 물론 6, 7, 8, 9, 12, 13, 15각 등 형태가 다양하다. 장식은 청화 장식이외 약간의 음각문(陰刻文)이 보이고 장식 기법의 단순화에 비해 문양의 시문(施文)이 상당히 다채로운 현상으로 발달했고 목단문, 연화문, 매화문, 파초

문, 송죽문, 당초문 등의 식물문과 용문, 운학 및 송학문, 봉황문, 어문, 박쥐문, 벌문, 현무문 등의 동물문, 그 외에 문자문(文字文), 장생문, 기하문, 구름문, 문방구문 등 그 문양의 다채로움은 청하 잔받침의 특징이 되고 있다⁴⁾.

차를 끓일 때 불을 담거나 피우는 것으로 다로(茶爐)를 썼다. 바람구멍이 있어 나무나 숯을 피우기에 편리한 풍로가 있고, 실내에서 뜨거운 것을 막기 위해 나무나 대로 화룻가를 둘러싼 목로(木爐)나 죽로(竹爐)도 흔히 썼으며, 철, 놋쇠, 돌 화로와 질화로도 있었다. 차화덕은 조선시대 선비들이 흔히 쓴 것으로 풍로에 굴뚝이 달리거나 굴뚝 구멍이 있어 차에 연기나 나무 냄새가 베이지 않게 한 독특한 구조로 만들어졌다.

쟁(鏝) 혹은 鎗(세발 쇠술)은 세 발 달린 쇠술을 말하는데 화덕이 없어도 아무데서나 불을 뿜 수 있었으며, 다요(茶鉞)라는 두구리 모양의 자루 달린 작은 냄비가 있었다. 정(鼎)으로는 석정(石鼎)이 가장 많이 쓰였고, 찻물을 끓이거나 차를 넣어 끓이는 부리병을 다관, 관(罐), 철탕관이라고 하였다. 쇠, 주석, 구리, 은, 놋쇠, 돌 등으로 만들어졌으며, 정(鼎) 다음으로 많이 쓰였다. 이 외에 다정(茶錠:차냄비), 돌탕관, 다갈술(옹달술) 등이 있었다.

차를 넣는 그릇으로는 다함(茶盒), 다시(茶匙), 다선(茶笑), 다연(茶碾)을 사용하기도 했다. 차를 나르는 도구로는 잔받침(잔대)을 쓰거나 다종반, 다반, 과반, 다상과 서 있는 높이의 차탁자인 다정(茶亭) 등이 궁중에서 쓰였다.

떡차를 만들 때 차시루에 썬 찻잎을 공이로 차 절구에서 찧었고, 짚어내는 차틀로는 쇠로 만든 여러 가지 모양과 대통을 잘라 만들거나 도톰한 대나무살을 동그렇게 휘어 만든 죽륜(竹輪)이 있었다. 틀에서 빼낸 떡차를 말리기 위해 대나무로 망을 짠 소쿠리를 썼는데 직사각형(90×60cm)이고 손잡이가 있었다. 떡차를 보관하기 위해 꿰는 차꺾미로는 왕골이나 대곶(竹串:대꼬챙이)을 썼다¹⁶⁾.

V. 결론

다구(茶具)는 시대와 지역에 따라 애용하는 차의 종류가 다르므로 음다풍속(飲茶風俗)과 함께 변화

국내·외 전통음식 관련 관광상품의 현황 분석+

장해진** · 양일선* · 정라나* · 신서영**

연세대학교 생활과학대학 식품영양전공*

연세대학교 식품영양과학연구소**

(2004년 6월 28일 접수)

The Study on the Present Status of Overseas and Domestic Tourism Products Focusing on Traditional Foods+

Hae-Jin Chang**, Il-Sun Yang*, Lana Chung,* and Seo-Young Shin**

*Department of Food and Nutrition, Yonsei University, Seoul, Korea**

*Research Institute of Food & Nutritional Science, Yonsei University, Seoul, Korea1***

(Received June 28, 2004)

Abstract

The purposes of this study were to: a) investigate how other countries brought up their traditional food into the commercial market for tourists b) analyze present marketing status of the Korean traditional food in dealing with foreign tourists as consumers. Present marketing status of the overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods was investigated through literature reviews and face-to-face in-depth interviews conducted with professionals in tourism business. As a result, the foreign tourism products focusing on traditional foods were diverse and these products were representative of the regional heritage brought together in an effect to increase understanding of traditional foods. In case of the tourism products focusing on Korean traditional cuisine, the popular programs were 'Making Kimch', 'Making ricecake' and 'Making Bibimbap' in which tourists participated have expressed great satisfaction. The results of this study would be used as an important data in developing unique tourism programs focusing on Korean traditional cuisine attracting foreign tourists.

Key Words : tourism products, traditional foods

I. 서론

경제, 사회, 문화 등 여러 가지 관광환경 변화에 따라 오늘날 전통음식은 여러 가지 면에서 소비자에게 각광받는 관광자원으로 부상하고 있으며, 공급자의 측면에서도 경제적인 면 이외에 다양한 측면

에서 유의성이 큰 효과적인 지역발전 수단으로 인식되고 있다^{1,2)}. 전통음식은 단순히 관광객에게 먹는 즐거움을 제공하는 차원에서만 관광적으로 가치가 있는 것이 아니라, 관광객들에게 그 지역 고유의 전통음식문화를 통하여 지역인의 정서와 참모습을 지속적으로 느낄 수 있도록 해 주어 관광 활동에

교신저자: Hae-Jin Chang, Research Institute of Food & Nutritional Science, Yonsei University, 134 Shincheon-dong, Seodaemun-gu, Seoul,

Korea Tel : 02-2123-4276, Fax : 02-363-3430, E-mail : hjjang79@hotmail.com

+ 이 연구는 2002년도 태평양장학문화재단 지원에 의해 수행되었음.

- 16) Jung YS b, Korean Tea Culture, Neorukbau, 1990, pp.145-233.
- 17) Honh KY, A Study on the Palace Teas of Goryo, Sungsin Women University, 2002, pp.33-41.
- 18) Lee JH, A Study on the Tea Culture and the Tea Cloth of Chosun Dynasty, Sungsin Women University, 2002, p.20.
- 19) koreatea.or.kr
- 20) Yuk SJ, A Historical Review on Place of Tea Ceremony of Korea, Sungkyunkwan University, 2002, p.64.
- 21) Na JG, Understanding of Foodservice Industry, Paksan, 2003, p.236.