



6강 차 문화와 진로직업

한서대학교 서은주



종로구 진로직업 다례체험 동영상



TEA 플래너 란

MY life Carry

From 전통

~ To 현대

TEA

플래너

티 소믈리에

티푸드 셰프

티 케이터링 마스터

티 캐스트

From 전통 ~ To 현대

아름

전통차문화 직업

티플래너



글로벌 티마스터



문화재 위원,
관련 공무원



체험, 문화예술 지도사



티소믈리에



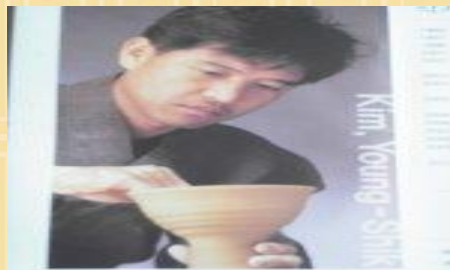
교수, 강사



다례 콘텐츠
어벤져스



티케이팅링 전문가



국가무형문화재, 기능전승사, 도자기명장



타푸드 셰프



티테라피 전문가

차(茶)의 유래



차(茶)의 기원

신농씨에 의한 기원

- 중국 고대 신농이 초목의 식용과 약용의 여부를 알기 위해 여러가지 약초를 먹어보다가 발전.
- 차(茶)라는 글자는 신농을 죽음에서 살려 내어 만들어진 것이라고 전함
- 약용으로 차를 섭취한 것을 알 수 있게 하는 기원

차(茶)의 기원

파촉지방의 재배설

- <화양국지> B.C1055년 서주의 파촉 지방에서 차의 재배가 행해졌다고 함

달마대사에 의한 기원

- 수렵 중 졸음으로 자신의 눈꺼풀을 잘라내 버린 땅에서 차나무가 자라고 이것이
- 차의 기원이라는 전설적인 기원

왕포의 동약

- 한때 왕포가 편찬한 동약 -현존 최고의 차 관련자료-
- “무양(스촨성)에서 차를 사온다”라는 기록은 당시 중국의 시장에서 매매가 이루어졌음을 보여줌

차는 처음에는 약용으로 시작하여 오랜 역사를 거치면서 자연스럽게 재래용, 식용, 음용에 이르게 됨

차(茶)의 기원

삼국사기의 기록

- “신라 흥덕왕 3년(828년)에 대령이 중국에서 가져 온 차씨를 왕명으로 지리산 남녘에
- 심었다”

삼국유사의 기록

- “인도에서 온 가락국의 왕비 허 황옥이 시집올 때 차씨를 가지고 왔다.”
- 가락국 시대의 차는 혼례에 중요한 의미로서 사용, 일상의 음료가 아니라
- 의례를 위한 차로 의미를 지님

당시의 차 마시는 방법은 떡차를 갈아 죽을 쑤어 먹던 차죽 시대.

현대인들이 즐겨 마시는 차는 잎을 뜨거운 물에 우려 마시는 형태.

- 시대에 따라 음 다 방법이 변화

- ☯ 덩이차(떡차 餅茶) : 당나라 때는 시루에 넣고 찐 후, 절구에서 떡처럼 찜겨서 틀에 찍어낸 병차(餅茶)라고 하였다. 최근에는 떡차라 부르며 둥글게 또는 덩이로 만든 차를 말하고 있다. 이들 중 가운데 구멍이 뚫려 있는 것은 전차(錢茶) 또는 돈차라고도 한다.



차의 이름들

차명칭	출처	설명
다	다경	일찍 탄 것을 다 (茶)라고 함
가	“	주공: 가는 쓴 차
설	“	양집극: 촉나라 서남 사람들은 차를 설이라고 함
명	“	
천	“	늦게 탄 차를 천이라고 함
말가	화엄경	법어로 ‘arghya’라고 하며 향기로운 차를 말함
도	본초	도(茶)는 다와 서로 통함
티	영어	복건성 말로 茶가 변하여 전함

차의 이름들

☯ 차와 관련된 용어

- 합다반: 본래 불교용어로 차를 마시고 밥을 먹는일
- 다방: 조정이나 궁중의 의례적인 차일을 맡아 진행하는 벼슬이나 사람
- 다군사: 다구와 그에 필요한 일을 담당했던 부서
- 다소: 차를 생산하여 나라에 바치는 행정구역
- 다담: 불가에서 손님을 대접하기 위해 내놓는 다과
- 야다시: 밤중에 관리들이 다시를 갖는것

차생활 용어

☯ 차생활

-일상에서 차를 중심으로 주변 여건이 조화롭게 형성되어 자연스럽게 차의 음용이 생활화 되는것

☯ 다례

-'행다례"의 준말로 차를 마실 때의 보편적인 예법으로 차를 마시거나 대접할 때의 예의범절을 의미.

-차생활을 예법에 맞게 한 경우를 행 다례법 이라고 함

☯ 다예

-차를 내는 모습이 자연스럽게 편안함이 되는 단계

-차의 예술적인 승화

☯ 다도

-차생활을 통해서 얻어지는 깨달음의 경지

-정신적인 면을 강조한 용어

-차생활에 필요한 법도, 예절, 행다법을 포함

차(茶)의 분류



산지에 따른 분류

☉ 중국 소엽종

- 중국의 동남부와 한국, 일본, 대만 등지에서 많이 재배
- 나무 높이가 2~3m로 관리가 쉬움
- 주로 녹차용으로 이용

☉ 중국 대엽종

- 중국의 운남성, 호북성, 사천성 지방에서 재배
- 잎은 둥글고 크며 나무의 높이는 5-32m
- 교목성으로 주로 발효차를 만드는데 사용

☉ 인도종

- 인도 아프리카 중신으로 넓게 재배
- 교목성으로 나무 높이가 10-20m
- 탄닌 함량이 많아 주로 홍차 적합

☉ 산종

- 산 지방으로 부피는 통칭
- 교목성으로 나무높이 4-10m
- 주로 홍차의 제조에 사용

만드는 방법에 따른 분류

☉ 비발효차(녹차)

- 차잎을 바로 물에서 덫거나 증기로 해서 산화효소를 파괴시켜 녹색이 그대로 유지
- 한국과 중국, 일본에서 많이 마심

☉ 반발효차(오롱차)

- 차잎을 햇볕이나 실내에서 시들하기와 교반을 하여 차잎의 폴리페놀 성분을 10~70%정도 발효시켜서 만든 차
- 중국의 광둥성, 그리고 대만에서 주로 생산
- 독특한 향과 체중 감소 효과

☉ 완전발효차(홍차)

- 홍차의 제조과정은 시들기, 비비기 발효, 건조의 순서
- 홍차의 특유한 향기는 시들기와 발효에 의한 것
- 주산지는 중국, 인도, 스리랑카

☉ 후발효차(흑차)

- 녹차의 제조방법과 같이 덫거나 해서 효소를 파괴 시킨 후 차잎을 퇴적시켜 공기중에 있는 미생물의 번식을 통해 발효가 일어나게 만든 차
- 보이차가 이에 속함

다탕색의 분류

☯ 녹차

- 생산되는 차 종류 중 가장 많은 양을 차지
- 효소의 작용을 억제 시켜 폴리페놀 산화를 막는 방법
- 잎이 연녹색, 찻물색은 맑음
- 향은 맑고 은은하며 맛은 신선
- 하동, 보성지역이 전체 70%

☯ 백차

- 발효가 5~15%정도 이루어진 약발효차
- 찻물생은 은백색
- 백차는 향기가 맑고 산뜻하다
- 대표적인 차는 백호은침

다탕색의 분류

- ☯ 황차
 - 차잎의 10~25% 정도가 발효된 경발효차
 - 민황이라는 발효과정이 형성되어 차물색이 황색
 - 제조된 차잎과 차물색, 우려고 난 차잎 색 모두 황색이라고 ‘삼황’이라고 함
 - 향과 맛은 맑고 순하며 자주 마시기에 적합

- ☯ 청차
 - 오롱차는 부분발효차를 일컫는 것
 - 발효가 10~65%사이로 다양
 - “오롱차” 혹은 “우롱차”라고 통칭
 - 차물색은 등황색을 많이 보임

다탕색의 분류

☯ 홍차

- 발효정도가 85%이상인 되는차
- 폴리페놀의 산화정도가 가장 높음
- 차물색이 붉고 차 맛은 떫은맛이 강함
- 주로 중국과 인도, 스리랑카 생산

☯ 흑차

- 후발효차로 보이차가 가장 대표적
- 차잎의 색이 윤기 있는 검은색 또는 흑갈색
- 향과 맛은 비교적 순하며 차물색은 짙은 흑색을 뺀 등황색
- 중국의 운남성, 사천성, 광서성 등지에서 생산
- 차잎이 흑갈색을 나타냄

보이차제다법



采茶



시들기(퇴적)



살청(殺靑)



柔捻(유념)



홍배 (烘焙)



긴압, 흥간



차(茶)의 성분과 효능



현대의학이 밝힌 성분과 효능

☉ 폴리페놀

- 카데킨:폴리페놀의 대부분을 차지.
- 중금속 제거, 항산화 작용, 발암 성분의 무력화
- 치매 억제 , 고혈압, 동맥경화, 당뇨병 예방

☉ 카페인

- 냄새가 없고 뜨거운 물에 잘 통해 특유의 쓴맛
- 이뇨작용
- 지방의 연소촉진

☉ 아미노산

- 차를 마셨을 때 구수하고 감칠맛이 나는 것의 성분
- 니아신:아미노산의 60%를 차지

☉ 비타민

- 니코틴의 비타민 파괴를 줄이고 니코틴의 체내 축적 방지
- 화학 물질과 햇빛에 의한 피부 손상 억제

현대의학이 밝힌 성분과 효능

☯ 색소

- 차의 주요 색소성분
- 녹차는 열처리를 통하여 산화효소를 파괴 시킴으로서 녹색을 띈다.

☯ 사포닌

- 인삼에도 있으며 약간의 쓴맛과 떫은맛, 차의 품질에 영향을 주는 성분
- 거담, 항균, 조혈작용, 항암

☯ 탄수화물

- 차잎에는 셀룰로스를 포함한 여러가지 다당류가 함유
- 대부분이 물에 녹지 않음

☯ 향기성분

- 차의 향기: 정신적인 안정감
- 향기 성분들 미용 향수, 화장품

차문화 고전에 나타난 차의 효능

☯ 신농씨의 식경

- "차를 오래 먹으면 사람으로 하여금 힘이 있게 하고 의지를 강하게 한다."

☯ 육우의 다경

- "차는 성품이 지극이 차서 행실이 바르고 검박하고 덕망이 있는 사람이 마시기에 적합하다."

☯ 이시진의 본초강목

- "차는 맛이 쓰고 달며, 성질을 차서 열을 잘 내린다."

차문화 고전에 나타난 차의 효능

☯ 유정량의 차의 열가지 덕

1. 차는 막힌 기운을 흘린다
2. 차는 졸음을 깨게 한다
3. 차는 기력을 양생한다
4. 차는 병을 제거한다
5. 차는 예절에 이롭다
6. 차는 경의를 표한다
7. 차는 맛을 칭찬한다
8. 차는 몸을 닦는다
9. 차는 마음을 바르게 한다
10. 차는 도를 행하게 한다

☯ 초의의 동다송

- "나이 여든에도 얼굴빛이 복사꽃 같았다.

☯ 허준의 동의보감

- "고다: 작설차, 차나무의 성품은 조금 차고 맛은 달고 쓰며 독이 없다.

차문화 고전에 나타난 차의 효능

☯ 이목의 오공육덕

- 책을 볼 때 갈증을 없애준다.
- 울분을 풀어준다.
- 손님과 주인의 정을 화합하게 한다.
- 뱃속 기생충으로 인한 고통을 없애 준다.
- 취한 술을 깨게 한다.

☯ 니콜라스 딜크스의 “의학론”

- 무엇보다 차와 비교 될 수 있는 것은 없다.
- 차는 활력을 불어 넣어주고 결석, 담석, 두통, 감기, 천식, 위장병도 앓지 않는다.

차(tea)의 효능

- 암발생 억제 효과
- 콜레스테롤 제거 효과
- 동맥강화 억제 작용
- 혈압상승 억제 작용
- 식중독 예방 효과

내용

- 노화 억제 과부미 등
- 중금속 제거 효과
- 체지방 축적 억제,
다이어트
- 숙취 해독 작용
- 구취 및 냄새 제거
- 변비 개선 효과

차의 효능을 적절하게 이용하여 마시는 지혜가 필요



다과의 종류



한과의 종류

다식	가루를 토종 꿀이나 조림으로 반죽하여 다식판에 박아냄	곡식가루, 송화가루, 꿀, 조림
숙실과	과일을 익혀 다른 재료와 섞어나 조림	밤, 대추, 꿀, 잣가루
과편	과일을 삶아 걸러 굳힘	제철과일, 설탕, 한천
유밀과	여러가지 곡식의 가루를 반죽하여 기름에 지지거나 튀김	밀가루, 기름, 꿀
약과	익힌 과일이나 곡식 재료를 조림	연근, 모과, 무, 꿀, 설탕
강정	곡식이나 견과류를 엿물에 버무려 만든다	곡식, 견과류









아름

전통차문화 직업

티플래너



글로벌 티마스터



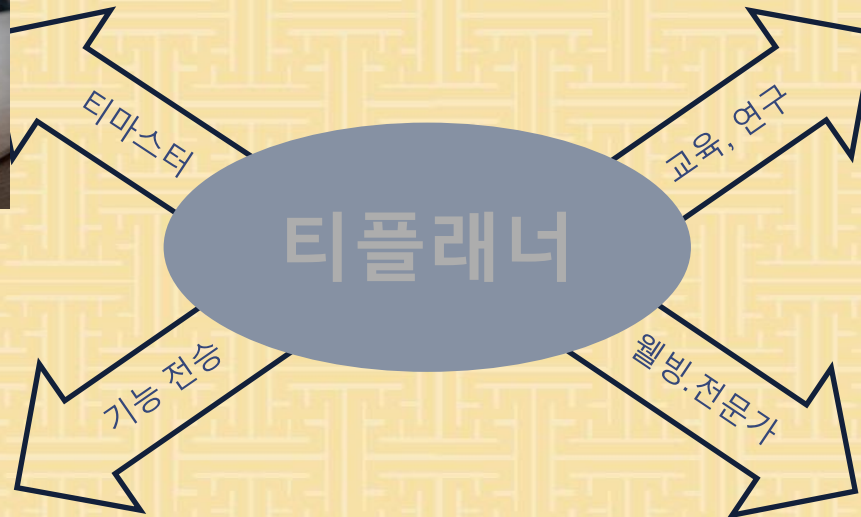
문화재 위원,
관련 공무원



체험, 문화예술 지도사



티소믈리에



교수, 강사



다레콘텐츠
어벤져스



티케이팅 전문가



국가무형문화재, 기능전승사, 도자기명장



타푸드 셰프



티테라피 전문가

TEA 플래너 란

MY life Carry

From 전통

~ To 현대



롤

(리그 오브 리젠드)

그리고 TEA

플래너

챌린저



궁중다례의식 장인

지정번호:

서울특별시무형문화재제27호

지정년월일:2001년12월20일

보유자:김의정

전승지:서울특별시

다이아몬드



normal



tier 1



tier 2



tier 3



tier 4



tier 5



tier 6



tier 7

전통다구 공예 명장

차도구를 활용해서 작품을 제작하여 국·내외 작품 전시를 통해 작가로서 활동 할 수 있다.

지정번호 :무형문화재 제32-라호

문화재명 :사기장-백자 지정종별

보유자 :김 영 식



플래티넘

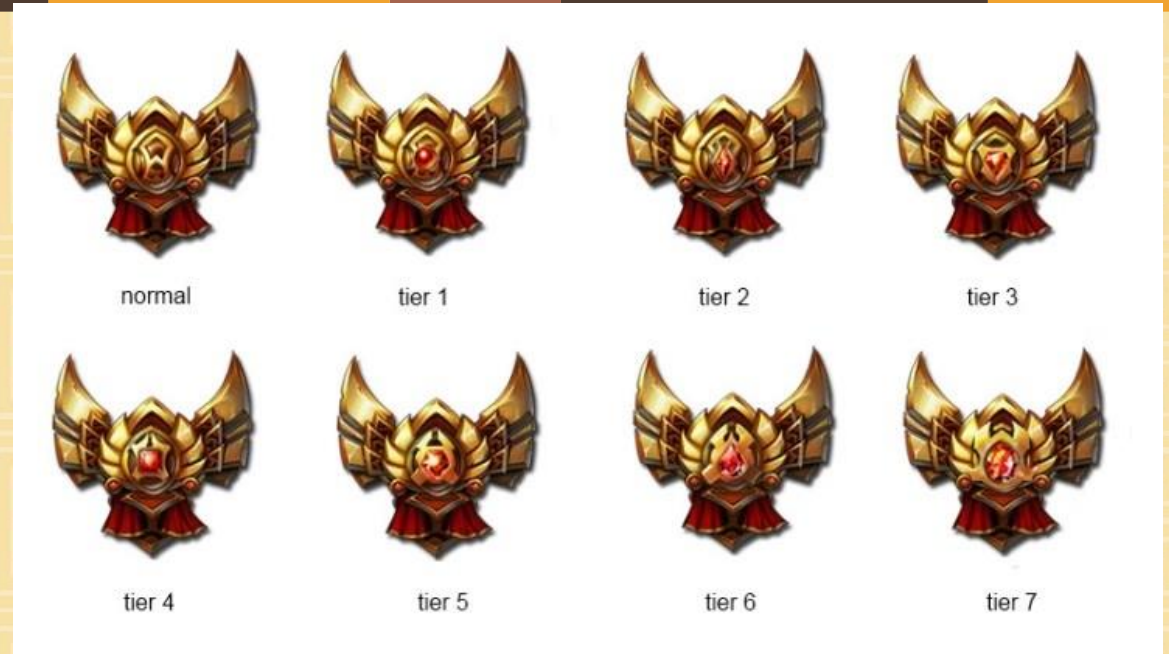


TEA 소믈리에

다양한 종류의 차를 시음하고 특징과 배경을 공부한 다음에 티(TEA)를 찾는 손님들에게 각자의 취향과 상황에 맞는 티(TEA)를 소개해주는 직업으로 2011년 노동부에서 정식으로 티소믈리에를 직업으로 인정했다.



골드

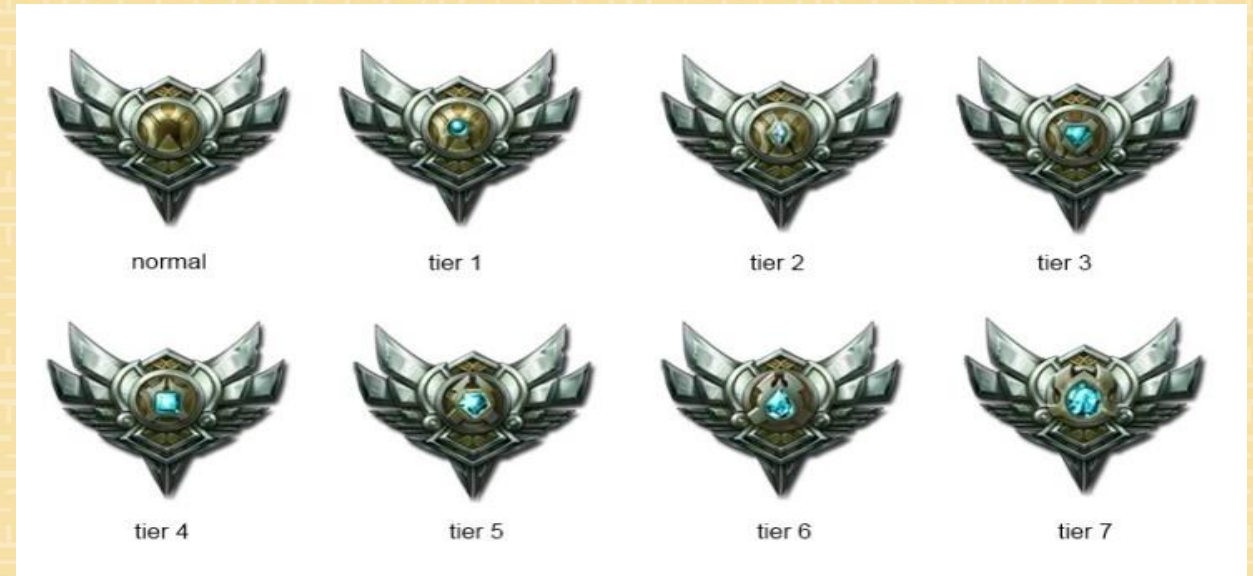


TEA 푸드 웨프

다식(TEA푸드)은 차와 함께
잔칫상의 위에 올라가는 과자로 차를
마실때
곁들이면 은은한 차향기와 어우러져
여유로운 기분을 느낄 수 있게 해주는
한국고유의 과자이다.
이러한 한국의 차 음식을 다양하게
개발 및 제조하여 판매 및 시연한다.



실버

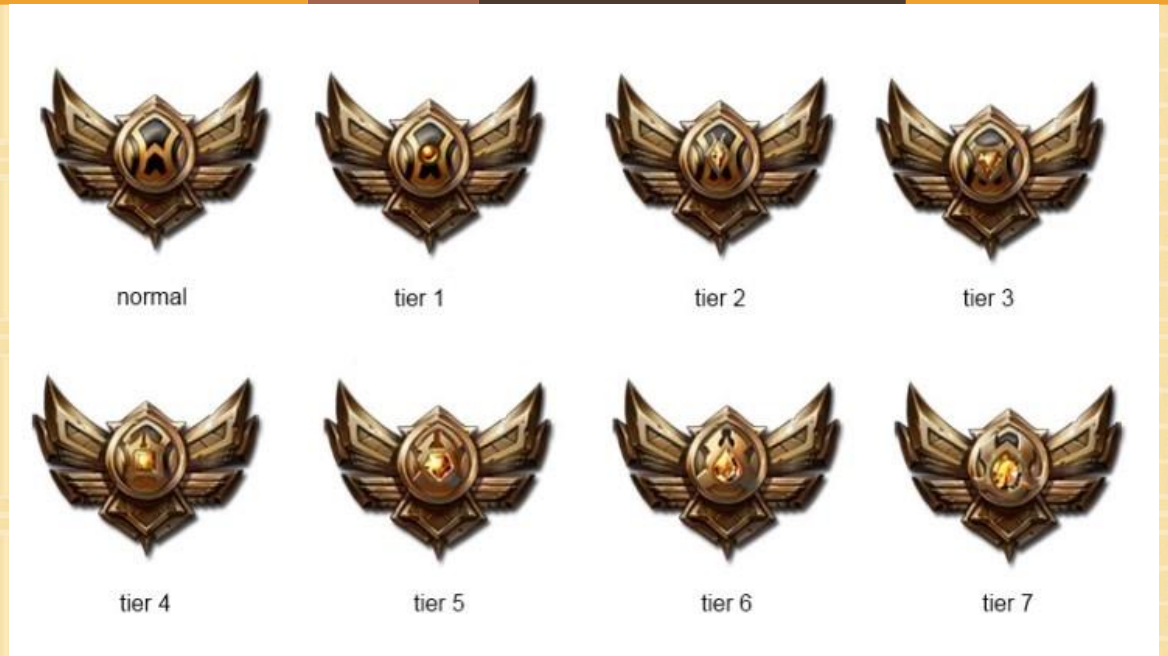


TEA 캐스트 :방송 및 교육가

전통 다례를 통한 바른 인성함양,
다례 감상을 통한 정서함양 및 자존감향상,
다례 활동 통한 소통으로 인한 친목 도모를
가르치는 역할로 인성교육교사, 문화센터 강사,
대학 교수, 다례인성교육 방송전문가
등으로 활동할 수 있다.



브론즈



TEA 테이블 케이터링 .티테라피전문가

전통을 바탕으로 현대화하면서 좀더
세분화·전문화된 TEA케이터링 플래너와

효과적인 재료의 차를 마시면서 신체 균형과
피로를 회복하며 마음이 편안해지는
힐링 효과를 느끼게하는
티테라피 전문가는
21세기형 전문기능 인력이다.



*Our Promise

1. I will be patient
2. I will be silent
3. I will keep my promises
4. I will greet others first

I am _____, and I have good manners.

***Why do
we use
both
hands to
drink tea?**

I am precious.

I am valuable.

I am treating myself today.

*Effects of drinking tea

- ☯ Darye, or Korean tea ceremony, refers to the way of drinking tea.
- ☯ The name of this tea is _____.
- ☯ This tea is bitter at first but now it's sweet.
- ☯ Drinking this tea gives you clearer eyes, stronger teeth, and calm mind.
- ☯ What is name of the tea we drank today?

참고자료:

1. 한서대학교 건강증진대학원 다도학과 강의자료
2. 종로구 청소년진로체험센터 '우리것을찾아서'