

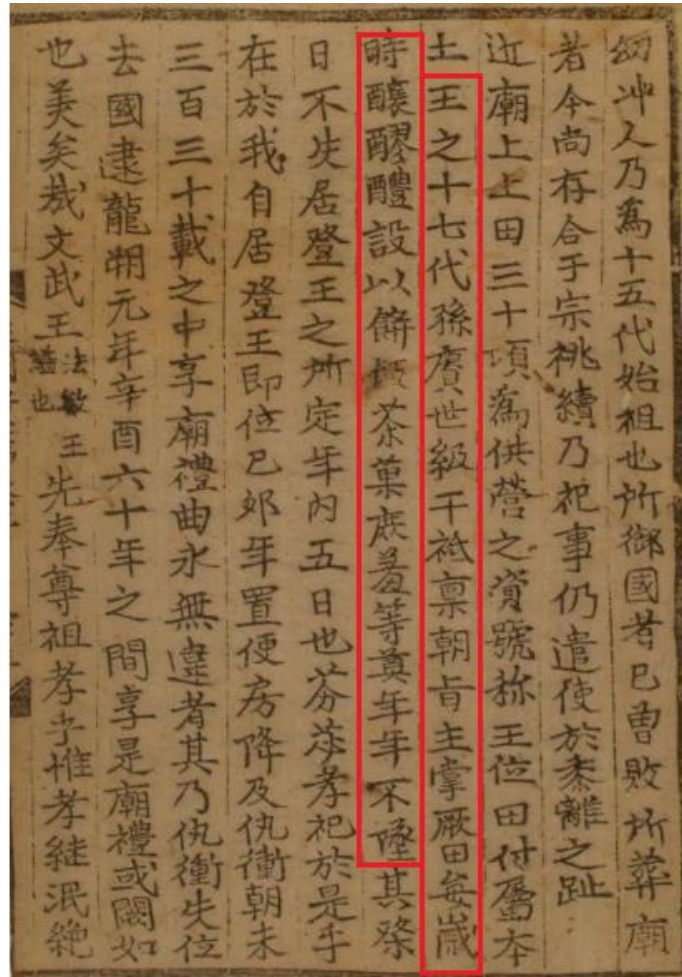


차도구 와 도자기

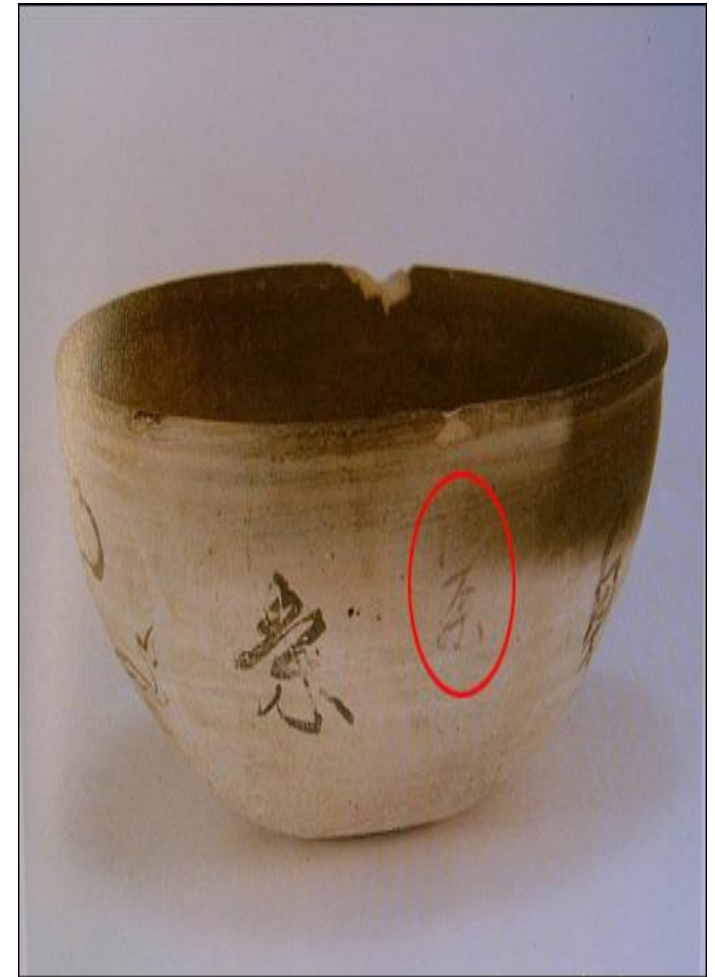
한서대학교 서은주



중국 - 신농본초경



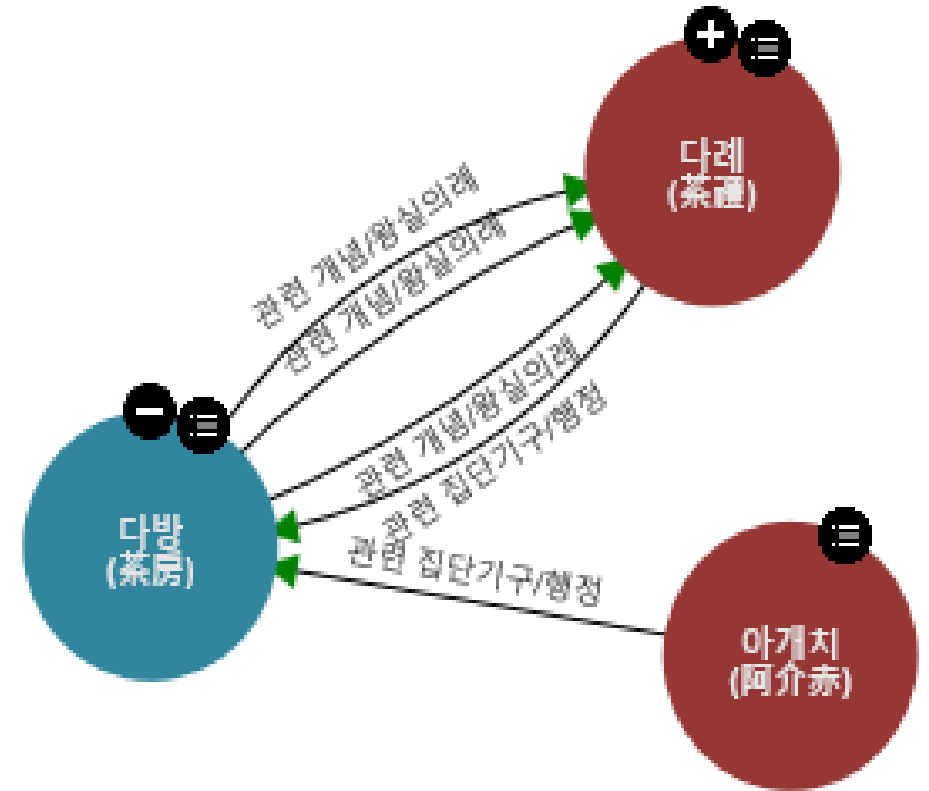
한국 - 삼국유사



한국 - 신라 토기완



고려 - 다촌



고려 - 다방

도자기 전쟁, 임진왜란에 숨은 찻그릇의 역사



고려

차 발달 → 찻그릇 발
달

도자기 전쟁, 임진왜란에 숨은 찾그릇의 역사



고려도경

고려인의 차문화 높이 삼
찾그릇 기술에 감탄

일본의 국보가 된 조선의 정호(井戶) 다완



조선시대 백자 찻잔과 차호



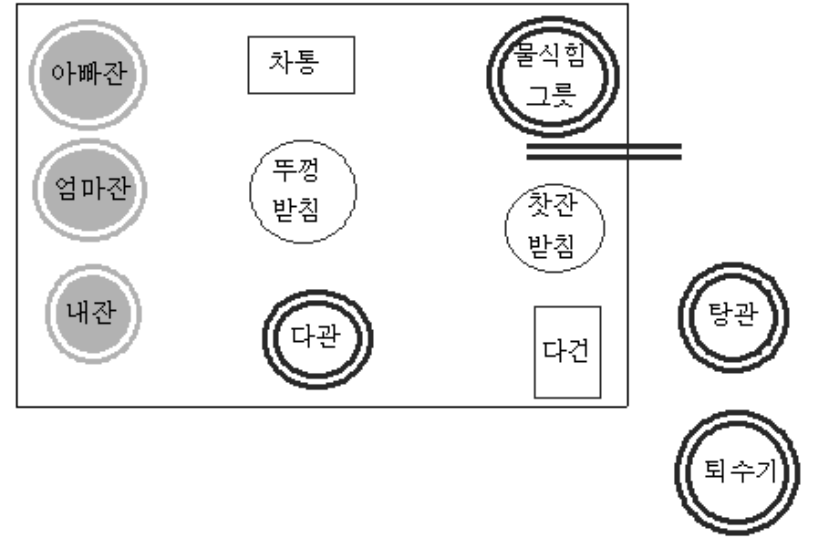
국립중앙박물관 소장 고려시대 은잔



백제 무녕왕릉의 왕비 머리맡에 자리했던 은제 찻잔



차상차림



다관의 명칭



다관의 종류

상파다관(上把茶罐) - 다관의 손잡이가 위에 있는 경우

후파다관(後把茶罐) - 다관의 손잡이가 뒤에 있는 경우

횡파다관(橫把茶罐) - 다관의 손잡이가 옆에 있는 경우



상파다관



후파다관



횡파다관



- 3. Cooling bowl 숙우(熟盂)
- 4. Large bowl 퇴수기(退水器)
- 5. Coaster 잔탁(盞托)
- 6. Tea scoop 차척(茶則), 차시(茶匙)
- 7. Tea towel 다건(茶巾)
- 8. Tea mat 다포(茶布)
- 9. Chasen 차선(茶銚)
- 10. Tea container 차통(茶桶)
- 11. Lid holder 개치(蓋置)
- 12. Tea strainer 차망(茶網)



1. 찻잔(茶盞)

Teacups

2 다관(茶罐)

Teapot

* 녹차 행다례(차 우리는 법) 순서

1. 물끓이기
2. 찻잔 예열하기
3. 적당량의 차와 물붓기
4. 차우리기
5. 찻잔에 따르기
6. 마시기
7. 정리하기

◆ 행다 행위에 의미를 부여하고 순리를 따름.

→ 차 우ри기의 과학화
물의 온도
차의 양
차 우리는 시간
차도구의 선택
→ 차의 생활화
차 마시기
차문화 즐기기
(찻자리, 다기, 다화, 다식, 다복 등)

한국전통차 우리기



기능성 다기(茶器)의 등장

음다문화를 보는 두 가지 시각에 따라
차를 담는 그릇이 달라진다

차가 가지는 기호음료와 건강음료의 기능성을 중시하는 반면
차와 관련된 문화로의 관심을 넓히는 것도 있지만 복잡한 것
은
단순화시키고 스피드를 요구하는 현대 사회에 적응하는 차의
다양한 등장이다.



보온병



눈이 즐거운 찻잔



1인 찻잔

가루차 茶 도구 명칭



茶筴

차선



柄杓

병표



茶杓

다표



茶碗

다완

□ 말차 차 도구

다완 : 말차를 거품 내어 마시는 찻사발.

차호 : 말차를 담아놓는 작은 항아리.

차시 : 말차를 차호에서 떠내는 작은 찻숟가락. 차작(茶勺)이라고도 한다.

차선 : 말차의 거품을 내기 위해서 휘젓는 대나무로 만든 찻솔.

차건 : 차행주.

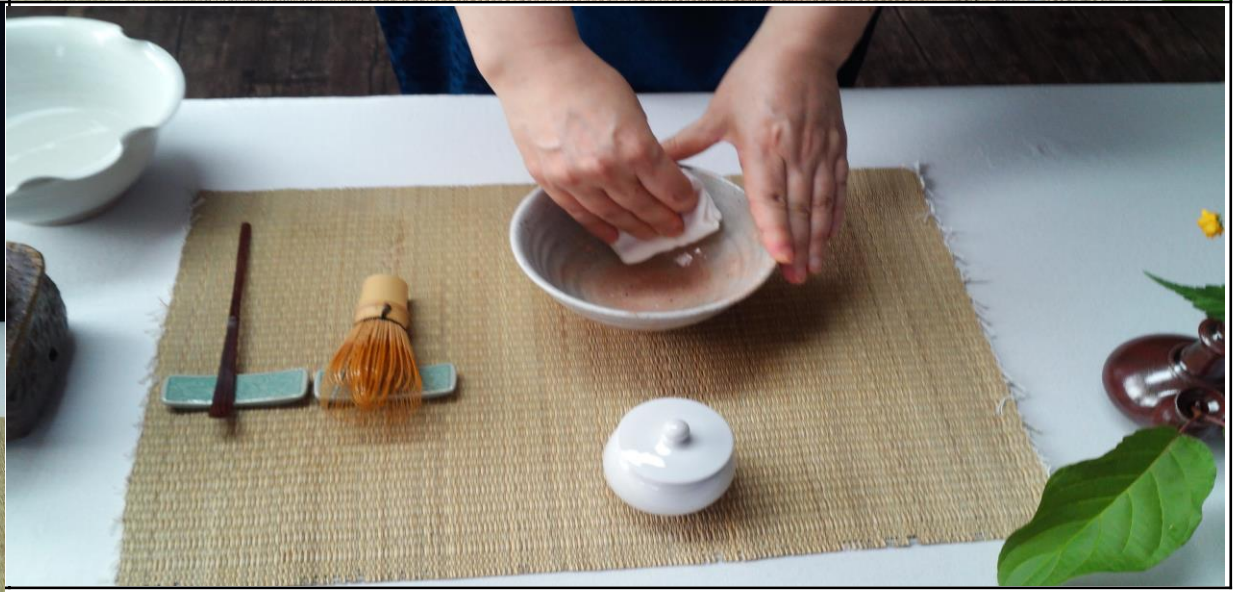
퇴수기 : 물 버림 사발.

탕관 : 물을 끓이고 담는 쇠주전자.

□ 말차 우리는 방법

1. 차도구를 각각의 위치에 자리하도록 한다.
2. 탕관을 들어 뜨거운 찻물을 다완에 따른다.
- 3,4. 차선을 들어 다완의 물속에 넣어 가볍게 흔든 후, 꺼낸다.
5. 다완의 가장자리까지 데우는 정도로 하면서 한 바퀴 돌린다.
6. 다완의 물을 퇴수기에 버린다.
7. 차건의 안쪽을 이용하여 다완을 닦는다.
8. 차호의 뚜껑을 열어 제자리에 둔 후, 차시를 이용하여 말차를 적당량 덜어 다완에 놓는다.
9. 다완에 차시를 가볍게 부딪히면서 말차 가루를 툐다.
10. 차호의 뚜껑을 들어 덮고, 제자리에 놓는다.
11. 탕관의 물을 다완에 조금만 따른다.
12. 차선을 들어 말차가루의 고를 갠다.(차가루가 덩어리지지 않고 물에 잘 풀리도록 하기 위함.)
13. 다시 탕관의 물을 적당량 붓는다.
14. 차거품(말발 沫餽)을 일으킨다. 차거품이 곱게 잘 일어나기 위해서는 차선을 앞뒤로 세게 흔들어주는 테크닉이 필요하다.
15. 차거품이 잘 일어나면, 차선을 제자리에 세워놓는다.
16. 다완의 차를 다식과 함께 낸다.







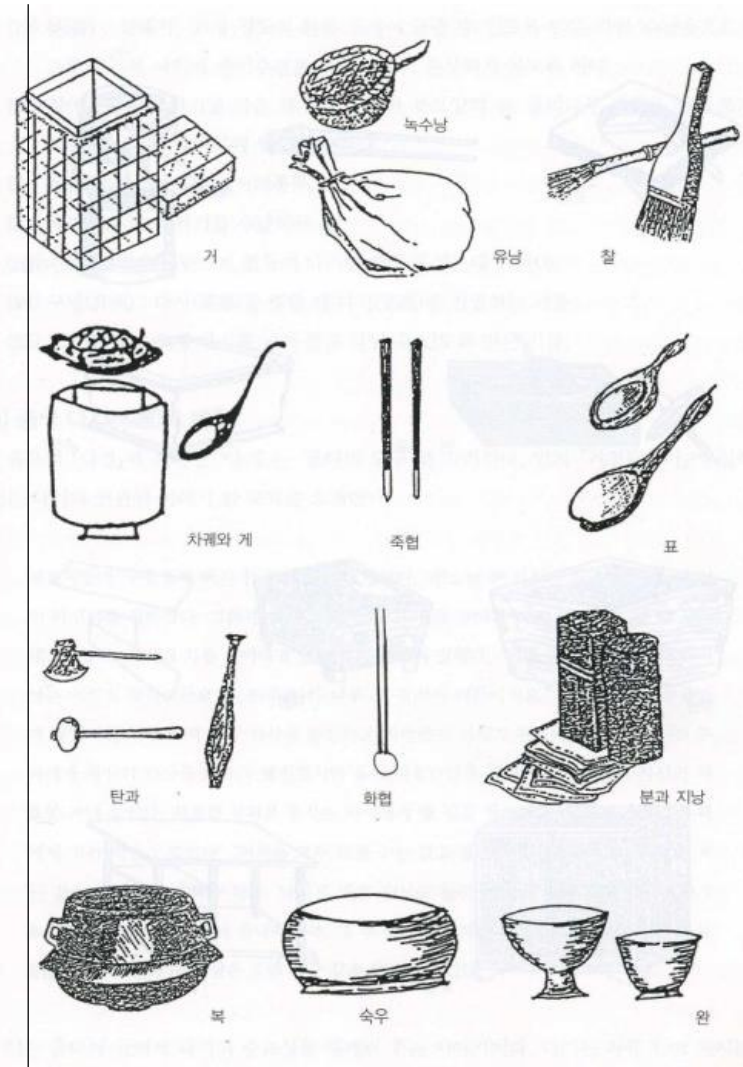
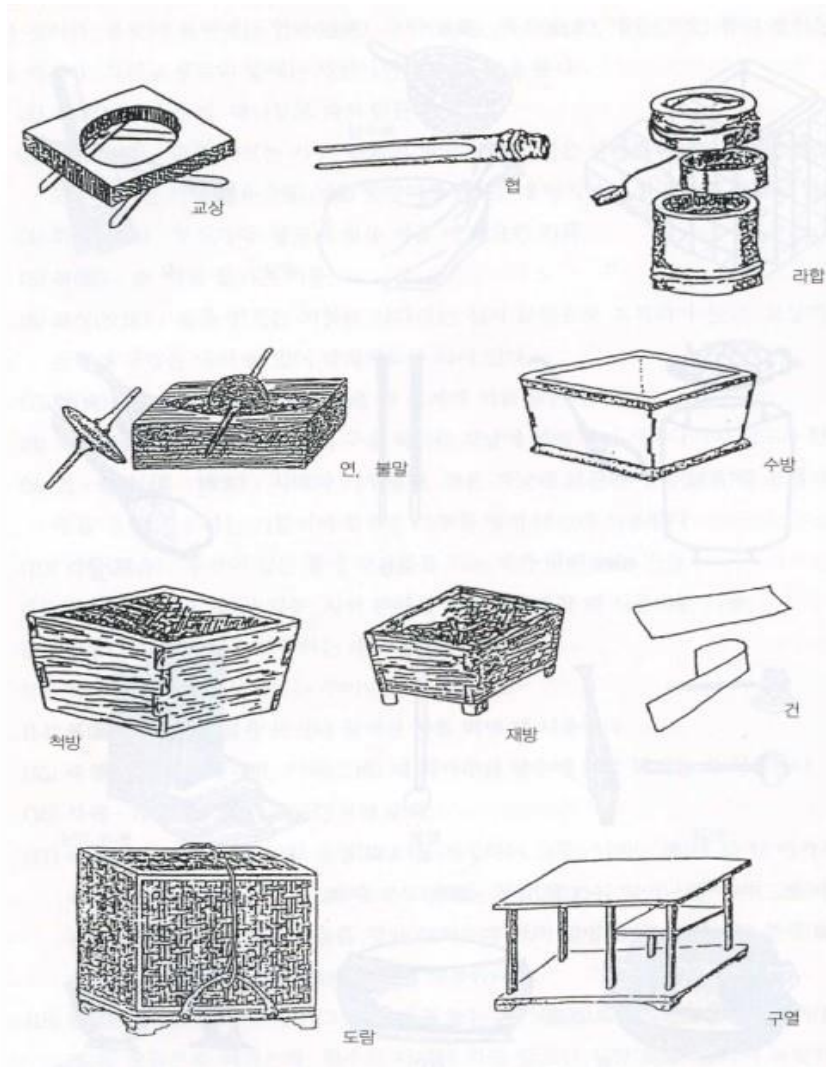






한서대학교
HANSEO UNIVERSITY

중국 『다경(茶經)』 에 나타난 차도구



휘종황제『대관다론(大觀茶論)』

송대 음다는 점다법(點茶法)으로 단차(團茶-덩이차)를
가루 내어 그 가루를 찻사발에 넣고 끓인 물을 부어
찻솔인 차선(茶筴)으로 휘저은 후 가루와
뜨거운 물이 혼합하여 거품(유화-乳花)이 피어 오르게
하는 것으로 한국과 일본의
말차법은 바로 송대의 점다법이 유래한 것이다



차선(茶筴)



투다 (鬪茶) 의 잔: 흑유자기

송나라 때 투차(鬪茶)를 좋아하는 차인들에게 사랑 받았을 길주요

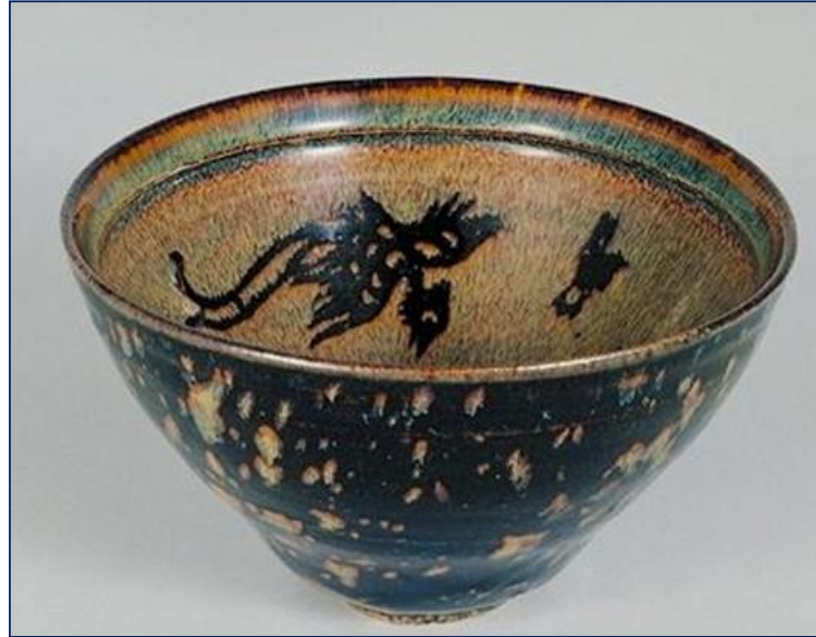


유적천목 1 (油滴天目)



검은 유약 중에 기름 방울 같은 작은 반점이
전면에 나타나 있다.

대피천목 (玳皮天目)
바다거북껍질인 대모玳瑁의 황갈색 얼룩덜룩한 문양.



玳瑁釉碗 (대모유완)



거북이 등, 사슴, 토끼털 패턴, , 대나무 패턴

목엽천목 1 (木叶天目)
(나뭇잎을 붙인 목엽문완)



목엽천목 2 (木叶天目)



다방사보(茶房四寶)

1. 옥서위(玉書煨) : 열탕기로는 보통 편형(扁形)의 얇은 자기호인데 물을 200g 담을 수 있다.



2. 조선로 (潮仙爐) : 풍로이다. 백철(白鐵)로 제작 되었으며 작고 영롱하다. (광동성 조산에서 사용하는 난로)



3. 맹신호(孟臣壺): 다호이다. 거의가 의흥 자사호가 제일 유명하고 이런 다호는 모양이 독특하고 색상이 진하며 흡



고

력이 뛰어나 우려낸 차잎의 향기가 흩어지지 않

오래 동안 남아 있다. (3~4잔 용의 다호)

4. 若琛杯(若琛杯) : 찻잔으로 백색의 작은 자기잔으로 경덕진에서 생산된 것이 많다. 그밖에 부파에서는 무어선(木魚盃)





중국 다구의 종류

다호(茶壺) : 차를 우려내는 찻주전자

개완(蓋碗) : 차를 우려내는 뚜껑 있는 중국식 차도구

문향배(聞香杯) : 차의 향기를 맡는 잔

다해(茶海) : 우린 차를 따라서 차를 균일하게 나누는 것

다하(茶荷) : 차를 감상하기 위해 사용

다선(茶船), 다반(茶盤) : 뜨거운 물이 다호를 적셔주고, 물 빠지는 구멍이 있는 다반이 좋다.

다탁 : 잔 받침

다칙 : 차를 다호에 넣을 때 사용.

다협 : 집게

다루 : 차를 넣을 때, 다호 입구에 걸쳐서 사용하는 다구

다건 : 차 행주

다통 : 다호의 구멍이 막혔을 때 긁어내는데 사용.

□ 중국 녹차우리기







■ 보이차 우려내는 법

- 1) 차도구를 사진과 같이 셋팅한다.
- 2) 차를 다하에 담아 손님들이 감상하도록 한다.
- 3) 끓인 물을 다호에 부어 예열한다.
- 4) 다호의 물을 찻잔에 부어 예열한다.
- 5) 다호에 차를 넣는다.
- 6) 뜨거운 물을 다호에 가득 붓는다.
- 7) 다호 뚜껑을 이용하여 차 거품을 살짝 걷어낸다.
- 8) 예열한 찻잔의 물을 다호 위로 부어준다.
- 9) 우려낸 차를 찻잔에 따른다.
- 10) 차건을 이용하여 찻잔 밑의 물을 닦아준다.
- 11) 차탁에 찻잔을 올린다.
- 12) 두 손으로 차탁을 들어 손님에게 차를 낸다.







사모바르 (samovar)

러시아의 홍차는 '사모바르(samovar=자비관·自費罐)'가 러시아홍차 문화에서 떼어 놓을 수 없는 중요한 존재로 '혼자서 자동적으로 끓는 탕불기'를 뜻한다.



사모바르(samovar) 내부구조



레몬티 - 러시아홍차

러시아에서는 홍차를 설탕 대신 잼이나 쿠키, 비스킷 등과 함께 먹는데, 이것을 러시안티라고 부른다.

홍차는 사모바르를 사용해서 진하게 우려낸 다음 물을 타서 마시며 여기에 잼 등을 곁들인다.



홍차의 도구



스트레이너 Strainer



인퓨저 Infuser



티코지 tea cozy



티메저스푼 tea measure spoon
spoon



티스푼 tea
spoon



워머 Warmer



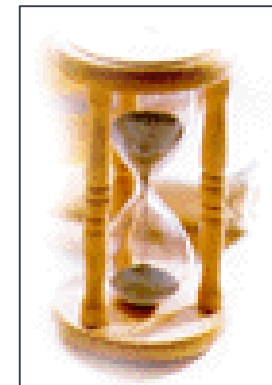
티포트 tea pot



밀크저그 milk jug



케이크 스탠드(cake stand)



모래시계

간단한 홍차우리기

- 1) 차 우릴 도구와 물을 준비한다.(홍차, 티 포트, 찻잔, 티코지, 스트레이너, 모래시계)
- 2) 티 포트에 끓인 물을 부어 예열한다.
- 3) 찻잔에도 뜨거운 물을 부어 예열한다.
- 4) 예열된 티 포트에 정량의 차를 넣는다.
- 5) 끓인 물을 붓고, (티코지를 씹는다.) 모래시계로 시간을 잰다.
- 6) 예열한 찻잔의 물을 버린다.
- 7) 스트레이너를 이용하여 우려진 차를 따른다.
- 8) 우려진 홍차에 레몬이나 설탕, 우유를 넣어 마시면 좋다.







밀크티- 영국홍차

주로 진하게 우려낸 아쌈이나 실론티에
우유와 설탕을 타서 마신다.

홍차를 잔에 따르고 우유를 나중에 타는 것과
우유를 잔에 넣어 홍차를 따르는 두 가지 방법이 있다.



아이스티- 미국홍차



홍차에 얼음을 타서
차게 마시는 차.

1904년 세인트루이스 국제 박람회에서 영국인 홍차 상인이 전시 판매하던 차에 얼음을 넣어 판매한 것이 시작이었다.

당시에는 냉장고가 아직 보급되기 전이었으므로 획기적인 아이디어상품으로 폭발적인 인기를 누렸다.

인도 식으로
조리해서 마시는 홍차.



차이(chai)

시나몬(계피), 카르다몸, 클로브(정향) 등의 향신료를 홍차와 함께 우유에 넣어 손냄비로 끓여낸다.

자극적이고 강한 향이 있으며 맛이 달콤하다. 유약을 바르지 않은 토기로 만든 잔에 담아 마신다.

홍차와 에티켓

- 옷차림 - 단정한 캐주얼 착용, 반바지나 운동화는 금지

남자: 자켓, 깃이 있는 셔츠와 긴바지, 구두

- 핑거 샌드위치로 시작하여 스콘, 디저트 순으로 먹는다
- 티스푼 사용시 소리 나지 않게 젓는다, 사용 후 잔 뒤에 놓는다
- 소지 - 약지 옆으로 같이 있을 것

홍차와 에티켓

- 비스킷을 차에 찍어 먹지 않는다
- 스콘을 한 번에 먹을 만큼 손으로 떼서 크림과 잼을 발라 먹는다
- 티팟은 주인이 들고 손님에게 직접 차를 따라준다.
- 냅킨- 자리를 잠시 뜰 때는 의자에 놓는다.
자리를 마무리할 때는 접시 왼쪽에 대충 놓는다.





한서대학교
HANSEO UNIVERSITY