

12강 tea ceremony 중국

한서대학교 서은주

중국 다예(茶藝)

中國은 대부분 명·청대의 茶 우리는 법을 따르고 있다.

당나라와 송나라 때에는 덩어리 차를 가루로 만들어서
숯에 넣고 끓여(자다법 :煮茶法) 마셨거나 가루 (점다법:點茶
法)에 뜨거운 물을 부어 저어서 마셨다.

허나, 명나라 때부터 차를 만들기 시작하면서 차의 종류가
변하자 차 마시는 방법도 따라서 달라지기 시작했다.
이때부터 다관에 끓는 물을 부어서 차를 우리는 포다법(泡
茶法, 沖泡法충포법)이 행해지게 되었다.



中國의 茶 생산지

서남차구 - 우롱차
(烏龍茶, 청차)

화남차구 - 우롱차
(烏龍茶, 청차)

강남차구 - 녹차(綠茶)

강북차구 - 화차(花茶)



오룡차 (烏龍茶) 대표적인 다예

조주(潮州)다예

선두(仙頭)다예

장주(漳州)다예

청나라 때에 민간에 성행하던 행다법(行茶法) 이다

민간인들의 다방사보(茶房四寶)

맹신호 (孟臣壺) - 다호
약침배 (若琛杯) - 찻잔
옥서위 (玉書喂) - 열탕기
조선로 (潮仙爐) - 풍로

간편한 다기로 행다 순서의 명칭

유산완수 (遊山玩水)
관공순성 (關公巡城)
한신점병 (韓信點兵)

청말에 들어서 이러한 행다법은 중국 공산정권
문화대혁명 때 퇴폐문화로 간주되어 탄압된 뒤 점차
퇴색하여 차문화는 쇠퇴의 길을 맞게 된다.

1980년 후반에 자본주의의 대만정부

청차(오룡차(烏龍茶) 문화를 **상업화**하여 세계 **茶**시장에서 커다란 성공을 거두었는데 그들은 청차 뿐 만 아니라 **행다법**, **다기** 등도 세분화하여 차산업으로 인한 국가의 **수익성**을 높였으며 꾸준히 개발하여 **국가사업**으로 오룡차 (烏龍茶) 문화를 발전시켜 나가고 있다.

문화 대혁명(文化大革命)은 중화인민공화국에서 1966년부터 1976년까지 벌어졌던 사회적, 정치적 격동이다. 공식명칭은 프롤레타리아 계급 문화 대혁명.

다방사보(茶房四寶)

- 1.옥서위(玉書煨) : **열탕기**로는 보통 편형(扁形)의 얇은 자기호인데 물을 200g 담을 수 있다.
- 2.조선로 (潮仙爐) : **풍로**이다. 백철(白鐵)로 제작 되었으며 작고 영롱하다. (광동성 조산에서 사용하는 난로)
- 3.맹신호(孟臣壺): **다호**이다. 거의가 의흥 자사호가 제일 유명하고 이런 다호는 모양이 독특하고 색상이 진하며 흡수력이 뛰어나 우려낸 찻잎의 향기가 흩어지지 않고 오래 동안 남아 있다. (3~4잔 용의 다호)
- 4.약침배(若琛杯) : **찻잔**으로 백색의 작은 자기잔으로 경덕진에서 생산된 것이 많다. 근년에 북방에서는 목어석(木魚石)다기를 사용하는 것도 점차 늘어나고 있다.

목어석(木魚石)다기

생산지는 **산동성** 제남(濟南)에 한곳, 山東 濟南 長淸區 張夏鎮의 두 곳(정장촌丁庄村, 장만촌長灣村)인데 태산 부근
이므로 태산 목어석이라 한다.



목어석 (木魚石) 은 "환혼석(還魂石)"、"봉황단(鳳凰蛋)"이라고도 하며 길상
여의(吉祥如意)、불력무변(佛力无边), 가호우중생(可護佑眾生)、벽사소재(辟
邪消災)의 뜻이 있다

공부차 (工夫茶)

중국은 지역이 넓고 각 지방마다 풍속이 다르며 좋아하는 차도 서로 같지 않다.

공부차는 중국의 복건성 (福建省) 의 하문(廈門 아모이), 장주 (漳州), 천주 (泉州) 및 광동성 (廣東省) 의 선두 仙頭), 조주(潮州) 등의 지방에서는 청차(靑茶)계열인 다예(茶藝) 즉 공부차를 즐기는데 **송대**부터 **工夫茶**에 필요한 4가지 도구, 다방사보(茶房四寶, 팡다사보 烹茶四寶)가 있다.

공부차는 중국 **茶** 문화의 **한 송이 아름다운 꽃**이다.



오룡차 (烏龍茶)를 즐기는 데는
상당한 시간과 비용, 교양이 요구되어 사람들은
이를 '공부차 (工夫茶)' 라 한다.

'공부차'는 다구가 정교하며 우리는 방법도 정미(精美)하다.

먼저 향을 맡고 한 모금 마시면
처음에는 쓴 듯하지만 뒷맛이 달다.

여기서 고진감래(苦盡甘來)의 의미를 깨닫고 산길을 힘들게
돌아 오르고 나서 탁 트인 세계를 바라보는 기분을 맛 본다.

정미(精美) : ①정교(精巧)하고 아름다움
②순수(純粹)하고 아름다움

오룡차 (烏龍茶) 행다법



1. 팽자천수(烹煮泉水 : 찻물 끓이기)

불(烹 삶을 팽, 煮 삶을 자)과 샘물(泉水)의 조화를 칭송

차와 행다의 첫걸음은 불과 물의 만남이다

물은 차의 근본인 몸(體)이 되고
차는 물에 있어서 정신(神)이 되어지는 것.



2. 분향정기(焚香靜氣 : 향을 피워 주변을 맑게 한다.)

실내의 공기를 정화하기 위해 향내 나는 향을
피워 쾌적한 환경을 조성한다.



3.오룡포진(烏龍布陣 : 다기 배열)

오룡이란 우룡차를 지칭한 것이기도 하지만 자사(磁砂)계열 다기들의 검푸른색 빛이 마치 길다란 **흑룡**들이 포진한 것 같아 오룡포진이라 명명한 것.

왼손과 오른손의 역할을 철저히 이분화하여 차우리는 데에 보다 **효율**적이고 **합리**적으로 다기의 위치를 배열한 생활지혜이다.

4. 맹신임림(孟臣淋霖 : 뜨거운 물로 다호의 온도를 높임)

열탕기로 다호를 향해 물을 따를 때
봉황삼점두(鳳凰三點頭) 방식을 행한다.

봉황새가 머리로 3번 절을 한다는 뜻으로 팽주가 손님을
환영한다는 표시로 물을 부을 때 3번 정도 살짝 물의 높낮이를 절하
듯이 조절한다.



5. 엽가수빈(葉嘉酬賓:온호시간 중 차잎 감상)

품질이 좋은 차잎이란 **목품**(目品), **비품**(鼻品), **구품**(口品) 등 세가지 조건들이 충족되어야 성립된다.

방법과 순서

- (1) 먼저 다하를 다점위에 놓는다.
- (2) 다관을 찻상 위에 놓는다.(또는 무릎 위에)
- (3) 다관의 뚜껑을 열고 관점 위에 놓는다.
- (4) 차시를 한번 살짝 닦은 후 찻잎을 다하에 담음.
- (5) 찻잎이 조형(條形)일 경우 차시와 사시를 함께 사용.
- (6) 차시를 다건에 살짝 닦은 후 제자리에 놓는다.
- (7) 다하에 담은 차를 팽주가 먼저 식차(識茶)를 함.
- (8) 팽주가 식차 후 다객들에게 상차(賞茶)를 권함.
- (9) 다객이 賞茶를 마친후 다하를 팽주에게 돌려줌.



6. 감천온해(甘泉溫海 : 다해 예열)

다호를 덥힌 물을 옮겨 **다해**(茶海)를 덥힌다.
이것을 가리켜 온해(溫海) 라고한다.

감천이란 감미로운 찻물을 말하며 청차의 진정한 차향과 차탕을 맛내기 위해 가능한 높은 열수로 **다해**의 온도를 높여 **예열**한다.(높은 열에서 **썹**이 잘 우러나기 때문)

7. 오룡입궁(烏龍入宮) 또는 관음입궁(觀音入宮): 차넣기

깨끗하고 신성한 찻잎을 우리기 위해 다하에 담아 있던 찻잎을 **다호**에 넣어 본격적으로 차 우리기를 시작.



8. 미인세진(美人洗塵 : 차 씻기 또는 차기운 열기)

미인은 찻잎을 가리키는 것으로 다호에 담은 첫차탕을 마시지 않고 곧 바로 버린다는 것을 마치 미인들이 먼지를 씻을 때 예쁘게 살짝 한번 샤워하는 것과도 같아 미인세진(美人洗塵)이라 한다.

9. 약침출곡(若琛出谷 : 다배의 온도 높이기, 溫杯)

다해(茶海)를 덥힌 물을 다배에 따른다. 다배를 덥히기 위한 것으로 이를 온배(溫杯:잔데우기)라고도하며 이때 다해에 남는 물은 퇴수기인 다우에 비운다.

10. 현호고충(懸壺高沖 : 차를 우림)

본격적으로 차를 우린다.

고충(高沖)이란 물을 높은 곳에서 따르되 입구까지 가득 차게 따르고 **넘치지 않게** 해야 한다.

이때 높게 해서 물을 따르는 것은 물과 찻잎의 부딪치는 강도를 세게 해서 차**향**과 **맛**을 잘 우려내기 위해서이다.

11. 춘풍불면(春風拂面 : 거품 걷어내기 蓋沫:개발)

입구까지 찬 물 위로 뜨는 **거품**을 다호 뚜껑을 이용하여 밖으로 **걸어**낸다.

12. 중세선안(重洗仙顔 : 다호를 다시 예열)

뜨거운 물을 다호 뚜껑 위에 붓는다.

약 1분 동안 차를 우린다.

13. 관공순성(關公巡城).한신점병(韓信點兵) : 차 따르기

우려낸 차탕을 왼쪽 다배로부터 소위, 고충저작(高沖低酌) 방식으로 따르는데 다해를 낮게 다배를 향해 따른다.

즉 다호로 향한 물은 높게부어야 하며, 다배로 향한 물은 낮게 부어야 한다는 말이다.

삼국지에 나오는 촉나라 장수 "관우가 성을 순례하다"에서 비유된 말로 왼쪽 잔부터 찻물을 따르는데 죽~ 따른다. 일렬로 되어 있으면 시작과 끝 잔은 잠시 멈춰서 전체적으로 양이 같도록 잘 조절한다.

한신점병(韓信點兵)

찰잔에 적당량이 차면 차를 점을 찍듯이 똑~똑~ 따른다.
마지막 한 방울까지 따른다(다호에 물이 남아있으면 다음
번 우릴때 영향을 미침).

마지막 한 방울을 '정화(精華)'라고 한다.

한신(韓信)은 한나라 고도 때의 군사가로 '한신이 군사를
한 사람 한 사람 검열하다'라는 데서 비롯되었으며 다호
안의 조금 남은 찻물을 마지막으로 찻잔에 한 방울씩 고
루 떨구는 것을 가르킨다.

14. 감상탕색(鑒賞湯色 : 눈(目)으로 탕색 감상)

눈으로 차의 탕색을 감상하는 것.

품질이 좋은 찻잎이란 목품, 비품, 구품 등 3가지 조건들이 모두 충족해야 합당하다.

15. 희문유향(喜聞幽香 : 코(鼻)으로 차향 감상)

유향이란 신비스런 차향을 말함.

즐거운 마음으로 차의 향을 맡는다.

16. 초품기명(初品奇茗 : 입으로 음미 후 茶 예찬(禮讚))

손님들은 차를 음미한 후 나름대로
차에 대한 감상을 표현한다.

17. 재짐난지(再斟蘭芷), 삼짐감로(三斟甘露) : 계속 우리기

짐(斟)은 마시고 감상한다는 뜻. 난지(蘭芷)는 난꽃 향이 물씬 풍긴 찻잎을 말한 것, 감로(甘露)는 감칠 맛 나는 찻 물을 말한다.

따라서 **두 번째** 우린 찻물을 재짐난지(再斟蘭芷)라 명명했고, **세 번째** 마시는 찻물을 삼짐감로라 정함.

팽주가 계속 우려낸 찻물을 다객들에게 권하고 즐겁고 유익한 차 자리를 마무리하는 단계 이다.

18. 노산진면(廬山眞面 : 다시 찻잎 감상)

차를 다 마신 후 다시 한번 손님들에게 상차를 하는데 이때 감상해야 하는 차는 젖은 찻잎이므로 접시 모양의 다하를 사용한다.

이렇게 우려 마신 찻잎을 감상하는 것을
엽저(葉底)라고도 한다.



엽저(葉底)

당나라 채관부(蔡寬夫) 「서청시화 (序淸詩話)」

‘호주의 자순차는 고저산에서 나는데 청명날에 도착한다.
제관은 3일 동안 부정한 일을 멀리 하고 몸과 마음을 깨끗
이 해 제사준비를 하면 임금이 직접 천지신명에게 천신제
를 지낸 다음 근신에게 나누어 내렸다!’

송나라 구양수 『귀전록(歸田錄)』 『용다록후서(龍茶錄後序)』
「서청시화 (序淸詩話)」

‘햇차가 도착하면 재를 올리고 나서
신하들에게 하사되었다!’

중국과 일본에서의 혼례와 茶

중국 윈난성 '샤니족'

결혼적령기에 총각이 처녀에게 새하얀 차꽃으로 구애하고 혼인식에도 차 한잔으로 상견례를 대신하고 첫날밤에는 합환차로 붉은 색깔의 보이차를 마시며 차가 행운을 가져다 주는 식물이라고 여기며 찻잎으로 풀 침대를 만든다.



보이차

차꽃

2. 중국의 다기

중국도자기는 귀족문화가 꽃 피운 **당나라** 때이다.

남쪽 월주(越州) 천봉(千峯)의 **취색**(翠色) 으로 비유되는 청자를 최고의 명품으로 여겼다.

도자기를 영어로 **china**라고 표현한데는
중국이 세계의 도자기문화를 주도.

육우(陸羽) 『**茶經**』
'옥에 가까운 **청자**가 가장 좋은 다기!'

靑磁八稜瓶(청자팔릉(능)병)



당나라 시대 후기 越州窯(월주요).

크기: 높이 23cm × 몸통 지름 11.3cm

바닥에 크게 "관官"의 한자 비문이 새겨져된다. 월주요 작품으로 조정에서 다른 사람과 구별하여 이름을 붙인 하나 관영공방에서 제작된 것으로도 생각되고 있다.

중국 색채도자기 당삼채



당삼채의 여인상
일반적으로 노란색이나
녹색의 단색유약을 사용



당삼채(唐三彩)
갈색, 녹색, 감색의
세가지 유약을 바른 것

기마여용(騎馬女俑)

당나라(618~907) 유물 높이 39cm 1973년 신장 투르판 출토, 신장 박물관 소장.

당나라 때 궁인(宮人)들은 외부 출입 시 말을 타고 앞으로 늘어 내린 모자를 착용하였다고 한다.

당시 귀족 여인의 행차 모습을 보여 준다.



비단치마를 입은 여인상

당나라(618~907) 유물 높이 29.5cm
신장 투루판에서 출토, 신장박물관 소장

위에는 소매가 좁은 **비단저고리**를 입고 있으며 황색의 **어깨걸이**를 둘러고 하의로는 붉은 노란색의 **긴치마**를 입고 있다.

얼굴에는 붉은색 분으로 **볼**을 발랐으며 이마에는 꽃무늬 모양의 **화전**(花鈿)을 붙였고 **보조개**(酒窩, 중국말로 보조개가 '술 둥지')를 그린 다음 붉은 **입술**을 그리는 당나라 때 가장 유행하였던 화장법을 볼 수 있다.



당나라 시대의 다기(茶器)

1987년 4월, 부처님의 진신사리(眞身: 부처의 몸舍利)가 발견된 중국 시안(西安) 법문사 지하궁에서는 사람들의 이목을 집중 시킨 또 다른 유물이 출토됐다.

완전한 형태를 갖추고있는 당나라 시대의 다기(茶器)다.

당대 이전에는 차가 약용(藥用)으로 주로 쓰였고 당나라로 진입한 후에야 비로소 음용(飲用)으로서의 차 문화 틀이 형성되었다.

차문화는 귀족들과 불가(佛家)를 중심으로 발달됐으며 차에 관한 책인 육우의 『다경(茶經)』이 저술되기도 했다.

이 시대의 음다법(飲茶法)은 덩어리로 만든 차를 가루로 내어 **끓여**마시는 **자다법**(煮茶法)이 주를 이루었다.

지하궁에서 출토된 다구는 찻잎을 말리고 가루 내고 저장하는 **용기**부터 **찻숟가락**과 **찻잔** 등 차를 마실 때 필요한 **다기**들이다.



당시는 찻잎을 따서 찢 다음 쌀과 함께 절구에 넣고 뺨아 빈대떡 모양으로 굳힌 병차(餅茶)인 고행차를 다시 약연(藥研)에다 넣고 갈아 가루로 만들어 뜨거운 물에 타서 마셨다.

약연(藥研)

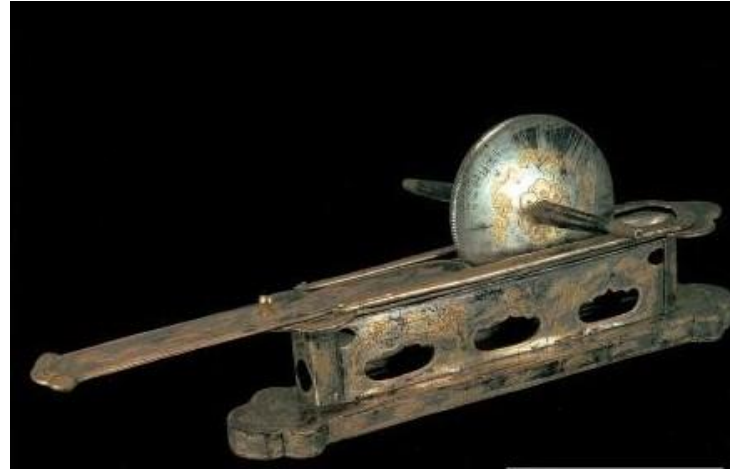


이 무렵 차를 마실 때는 감초나, 파, 생강, 매실, 감귤, 사향 따위를 첨가하여 죽처럼 걸쭉하게 만들어 먹는(百沸茶) 습관이 유행하고 있었는데 다성 육우(茶聖 陸羽)는 차만을 달여서 소금으로 간을 맞추는 방법으로 차를 마셨고 그 외의 것들을 넣는 것은 좋지 않은 것이라 했다.

중국 법문사 지하궁 유물로 본 당대 茶문화



덩이차를 건조 할 때 쓰였던
류금비홍구로문은룡자



덩이차를 가루 낼 때 쓴 절
구
류금홍안유운문은다연자

류금비천선학문곤문좌은다라자.



다연자로 차를 가루 낸 후 다시 한 번 거르는 기구다.

뿔개와 망, 서랍, 받침, 비단으로 구성돼 있으며 중간에 가는 망이 두 층 끼워져 있어 찻가루를 걸러준다. 망 아래에는 서랍이 있어 차 가루를 넣어놓을 수 있다. 판금 기법으로 제작됐으며 도금으로 문양을 넣었다.

류금뇌유마갈문삼족가은염대

당나라 시대에는 차를 마실 때 **소금**이나 **생강 박하** 등의 조미료를 넣어 마셨다고 한다.

'류금뇌유마갈문삼족가은염대는 차에 넣어 먹는 소금이나 후추 등을 담던 다구로 추측된다.

높이 25cm 덮개와 받침 다기 3개가 있다.

표면에는 '함통 9년 문사원에서 도금 은염대 하나를 제작했다'고 적혀 있다.

염대(鹽臺) 표면에 새겨진 마갈은 인도 신화에 나오는 코가 길고 예리한 이빨에 물고기처럼 생긴 동물을 말한다.



유리 찻잔과 받침.

이 시기의 찻잔은 자기(瓷器)나 사기(沙器)로 만든 것을 주로 사용했다. 궁중에서는 금이나 은 혹은 유리로 만든 잔, 비색(秘色) 자기를 사용했다.



오판규구권족비색자완



소면담황색유리다잔과 다탁



5개 꽃잎의 단풍잎무늬
남색 유리쟁반



석류무늬황색쟁반



유리병



수정베개



가릉빈가문 금바리



십사낫순가락



유금곤문 권족좌파라자



금은 화조 도화



십사지가위



금박을 한 꽃4송이 은식저

당 현종 때 봉연(封演)의 『봉씨문견기(封氏聞見記)』

태산(泰山)의 영암사(靈巖寺)에는 강마대사라는 스님이 있었는데 좌선을 할 때면 차를 **즐겨 마셔** 모든 이들이 그를 본받았기 때문에 차 마시는 것이 하나의 **풍속**이 되었다.

수도 근교의 **점포**에서도 차를 끓여 **팔았다**. 도사와 속인을 막론하고 **돈**을 주고 마셨다.

당대음다법은 **자다법**(煮茶法) (**차가 기호음료로 상업화**)

자(煮) : ㉠삶다 ㉡끓이다

팽(烹) : 삶을 팡

노동(盧叟) 칠완다가(七婉茶歌)

첫 잔을 드니 목과 입술이 부드러워 지고
둘째 잔을 마시니 고독과 번민이 스러지네
세째 잔에 마른 창자에 담겨 있던 쓸데없는 지식이 흩어
넷째 잔에 이르니 가벼운 땀이 솟아 평생불평 모공으로 빠진다네.
다섯째 잔으로 살과 뼈가 맑아지니
여섯째 잔에서 신선과 통하는구나.
일곱째 잔은 마시지도 않았는데
양 겨드랑이에서 시원하고 맑은 바람이 솔솔이네.
봉래산이 어디 있느냐. 이 맑음 타고 돌아가고 싶다.

노동(盧叟): 당나라 때 시인으로 지금의 하북성 탁현 사람이다. 호는 옥천(玉川:795~835)이다

송(宋)시대 천목이라고 불리는 흑유(黑釉)의 다완

천목이라고 불리는 **흑유**(黑釉)의 다완이
송(宋)시대에 각지에서 번조된다.

흑유는 후한시대(後漢時代)에 탄생하고 덕청요(절강성)[德清窯,(浙江省)] 등의 고월자(古越磁)를 번조한 가마에도 보이지만 정요(定窯)의 흑유자(黑釉磁)등 훌륭한 다완(茶碗)이 번조되는 것은 **북송**(北宋)시대가 되면서이다.

화목천목(토호잔)[禾目天目,(兔毫盞 토끼의 잔털)]
유적천목(적주잔) [油滴天目,(滴물방울 적珠盞)]
요변천목(曜變天目)등이 높게 평가 받고 있다.

종이모형으로 무늬를 나타내거나(전지첩화 貼花) 나뭇잎
을 구워 붙인 천목과, 유조(釉調)가 **별갑**(甃 자라 별 甲 갑옷 갑)과 닮
은 **대피천목**(玳皮天目) [(甃 자라 별 盞, 玳皮盞)] , 백색의 **복륜천목**
(白覆輪天目)등도 만들어졌다.

복륜(覆輪):가장자리를 금이나 은으로 덮어서 장식한 것.

투다(鬪茶)

당대에서 시작되었으며 송대에 접어들어서는 차품평으로 차의 우열을 가리는 것으로 '茶藝'의 시작이라 할 수 있다.
(차, 물, 다구)

'茶의 과정을 즐긴다'

1. 다탕이 균일
2. 교잔의 수흔(水痕 흔적 흔)
3. 다탕의 색(눈에 보이는 것-흑유잔(문양), 향(香), 미 (味).

분차(分茶)란 순간의 보이는 **형상**을 즐긴다.(말차- 초서) (유백색의 고급차) 문인들과 선승들의 다예(茶藝)로 다탕 위에 문자, 새, 꽃등 다양한 물상들을 그리는 최고의 기예(技藝)라 할 수 있다.(예술(藝術)로 승화시키는 최고의 차 놀이)

일반인들에게는 분차는 엄청난 수양을 요구하므로 퍼질 수가 없었다. 말차완은 '소우주'로 밤하늘에 달과 별. 일본의 사케(술그릇)에 얼음을 넣고 꽃을 넣어 여름차잔놀이로 변이.

명(明)시대에는 잎차문화

잎차문화로 바뀌면서 **충포법**(沖泡法)이 널리 이용.



조그마한 **찻잔**과 **다호**(葉茶壺) 개발



온도와 향을 유지하기 위한 **개배**(蓋杯)와 **개완**(蓋碗) 등장



차박사의 기예공연



개완차의 찻잔과 뚜껑, 받침대

자사호(紫沙壺)

의흥(宜興) 자사(紫沙)다기가 으뜸.

보온(保溫)기능 탁월

향(香)을 유지



자사호의 다양한 형태



자사광석



자사호 제작과정

1.

做好思想准备



쭈오하오 쓰샹 쭈뻬이

1.

要有耐心

야오요우 나이신





2.

保持安静

빠오츠 안징

3.

信守诺言

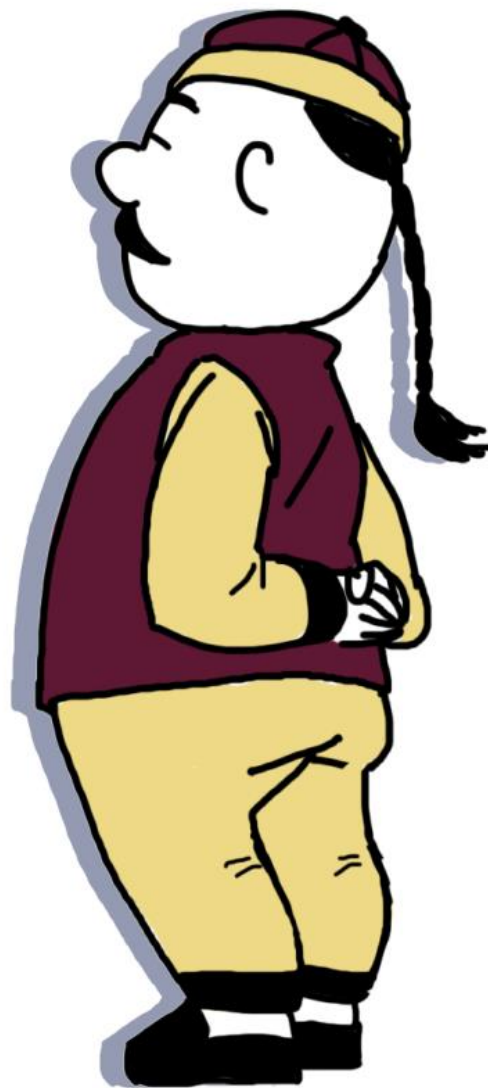
신쇼우 누오엔



4.

我先问候

워시엔 원호우



我才是有礼貌的 *** .

워 차이스 요우 리마오더 ***

2. 双手举杯喝茶的理由

슈앙쇼우 쥐베이 허차더 리요우

我是珍贵的
워스 찢퀘이더



我爱惜我自己
워 아이시 워 찢지



今天我接待我自己
찢티엔 워 지에따이 워 찢지



3. 茶的功效

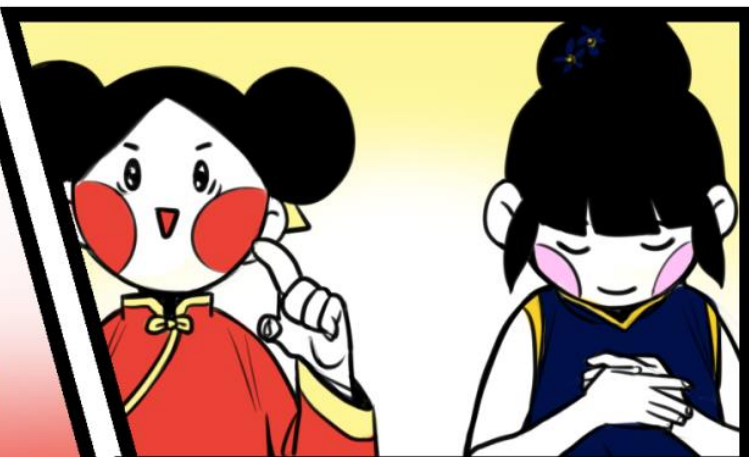
차더 공시아오

喝茶的程序叫茶礼
허차더 청수 짜오 차리



这一件茶名是 ***
찌 이찌엔 차밍스 ***

茶的味道是先有一点苦，
后面会甜
차더 웨이따오 시엔 요우이디엔 쿠,
호우미엔 휘이 티엔



喝这一件茶叶使眼睛很清晰，
牙齿更结实，心情安静下来。
허찌 이찌엔 차예스 엔짙 헨 칭시,
야츠 꺽 찌에스, 신칭 안징 시야라이

今天咱们喝的是什么茶?
찐티엔 잔면 허더 스션머 차~

4. 孝茶礼 샤오차리

我爸生我, 我妈养我
워빠성워, 워마양워



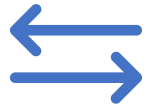
如果没有他们, 我怎么能存在呢?
루꾸오 메이요우 타면, 워 전머 닝 춘짜이너?



对于那么天高宽阔的大海一般的恩惠,
뉘이워 나머 티엔까오 관꾸오더 따하이 이쁘더 언훼이,



咱们一起上茶.
잔먼 이치 상차



출처:

차와 인류의 동행.조기정,이경희
다도인성교육.서은주.ucn

고맙습니다