

제 8강좌

차 도구의 이해

강사 : 박홍관

(원광대 예문화다도학과 교수)

일시 : 2007년 11월 15일 14:00~16:00

## 차도구의 이해 - 이 시대의 찻잔이야기 -

박 홍 관 (원광대 예문화다도학과 교수)

차도구(茶道具)는 직접적인 음다용을 포함한 찻자리에 등장하는 모든 기물을 말한다. 즉, 그립·족자·화토·풍로·꽃꽂이 등 기물 하나하나에 감상의 가치를 가지고 각자의 취향에 따라 다양하게 선택할 수 있으나 가능한 한 사치스러운 것은 피하고 소박한 것을 선택하여 찻자리에 맞게 응용하여 사용할 수 있다.

### 1. 다기의 종류

차들 마시는 방법에 따라서 두 가지로 분류할 수 있다. - 잎차(전차)로 차들 우려마실 때는 다관(茶罐), 찻잔, 숙우라고 할 수 있다. 옛날에는 녹차들 마실 때 숙우가 필요한 것이 아니었지만, 최근에는 우리나라 녹차들 마시는데 있어서는 숙우의 이용이 보편화 되어 있다.

#### 1. 찻잔(茶盞)

차들 따라 마실 때 사용하는 찻잔은 도자기 제품을 주로 사용하는데, 흰색은 차의 빛깔을 제대로 감상할 수 있어서 좋고, 청자의 색깔도 찻빛을 나쁘게 하지

않는다. 찻잔의 형태는 다양하며 사람마다 취향이 다르기 때문에 각기 다른 모양과 빛깔의 찻잔을 사용하고 있다. 찻잔 가운데 찻종(茶鍾)이라고 하는 것이 있는데 사찰에서의 종을 거꾸로 놓은 것과 같은 형태인 것을 말하고, 일반적으로 말하는 찻잔은 아래가 좁고 위가 넓은 것을 말한다.

찻잔의 색상에 있어서는 어떠한 색깔을 띠어도 차를 마시고 감상하는데 문제가 되지 않는다. 탕색을 구분하는 것은 초의선사의 동다송에 나타난 구절을 확대해석한 것일 뿐이다.



찻잔과 받침 - 백자



찻잔과 나무 받침

## 2. 다관(茶罐)

잎차를 넣고 탕관에서 끓인 물을 부어서 적당하게 우려나오면 우린 차를 찻잔에 따르기 위해 만들어진 주전자 모양의 그릇이다. 다관은 손잡이의 위치에 따라서 3가지로 구분한다. 도자기, 철, 동, 은으로 만든 것이 있으나 철제품은 녹이 슬기 싫기 때문에 피하는 것이 좋다. 은으로 만든 것은 맛있는 차를 내기 위한 차의 종류에 따른 다양한 제품을 선택할 수 있다. 유럽에서는 홍차용 다구에 은제품이 많이 등장한다. 도자기로 된 것은 차를 우려내는데 있어서 가장 격조가 있다고 볼

수 있다. 좋은 다관의 요건은 빗값, 몸통, 뚜껑, 부리 거르는 거물, 손잡이 등이 균형감을 갖추고 기능성에서 원칙에 충실한 것일수록 좋은 다관이라 할 수 있다. 즉, 손잡이들 잡았을 때 편안함을 주고 다관의 부리부분이 잘 만들어져서 차들 따들 때 찻물이 잘 멈추어지고 즐즐 흘러내리지 않아야 한다. 다관의 뚜껑이 안정된 것이라야 다관을 기울였을 때, 뚜껑이 벗겨지지 않고, 다관 내부에서의 거물은 가늘고 섬세하게 구멍이 고르게 만들어져서 차 찌꺼기가 새어 나오지 않아야 좋은 다관이라 할 수 있다.

### 3. 찻잔받침

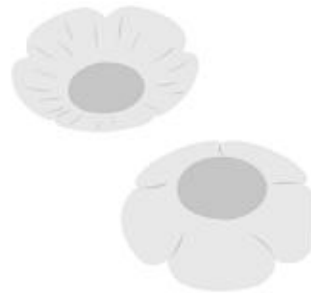
찻잔 받침은 은, 동, 자기, 목재 등이 있으나 도자기나 주석으로 만든 것이 좋다. 나무는 사용할 때 소리가 나지 않고 잘 깨어지지 않는 장점이 있으나 나무 받침일 경우 재질이 단단하고 격을 갖출 수 있는 것을 선택하여야 한다. 기본적으로 찻잔 받침은 형태나 크기에 맞게 사용할 수 안목이 있어야 한다. 형태는 원형, 꽃잎모양, 다각형이 있는데 크기는 찻잔의 지름에 비해서 찻잔 받침의 지름이 좀 너그러한 것이 안정감이 있어 좋다.



자기로 만든 찻잔 받침



나무로 만든 찻잔 받침



동으로 만든 찻잔 받침

## II. 다기의 명칭

### 1. 다관(茶罐)의 형태별 분류

- 상파다관(上把茶罐) - 손잡이가 위에 있는 다관
- 횡파다관(橫把茶罐) - 손잡이가 옆으로 있는 다관
- 후파다관(後把茶罐) - 손잡이가 부리 뒷 쪽에 있는 다관

### 2. 손잡이 형태에 따른 분류

- 고리 꼴 다관 - 고리꼴 형태로 만들어진 손잡이.
- 자루 꼴 다관 - 자루 형태로 만들어진 손잡이.
- 손잡이 꼴 다관 - 매듭 꼴 다관, 불힘 꼴 다관.



상파다관 / 손잡이 꼴 다관



횡파다관 / 자루 꼴 다관



후파다관 / 고리 꼴 다관

### Ⅲ. 다완(茶碗)

#### 1. 다완(茶碗)의 정의

다완(茶碗)은 가루차(말차 抹茶)를 마시는데 사용하는 다기를 말한다. 다완은 말차를 마시기 위한 다기이므로 그 기능을 만족시키고 있는지가 중요하다. 양손으로 들어 잡았을 때, 적당한 안정감과 중량감이 있어야 하고, 만져진 느낌에서 따사로움이 전달되어야 한다. 아울러 입술에 닿았을 때의 깊은 느낌, 차술을 사용하면서의 편리성 등에 대한 조건을 충족시키면서 다미(茶味)를 맛 볼 수 있어야 한다.

#### 2. 다완의 기본 조건

차와 관련한 기물로서는 가장 높은 수준의 작품성을 요구하는 다완은 형태(形), 질감(觸), 경치(景)를 감상할 수 있는 3가지 기본을 갖추어야 한다. 그리고 말차들 타면 차가 잘 타지는 것이 좋고, 다완을 오랜 기간 사용하면 차심이 품위가 있고 고귀하게 들어가야 한다.

##### 1) 형태

- 물레질에서 힘찬 곡선이 나오면서 비례가 맞아야 한다.
- 크기에 비례한 적당한 중량감을 가져야 한다.
- 다완의 형태에 어울리는 굵이 되어야 한다.
- 다완 안쪽의 차 고임자리는 자연스럽게 되어야 한다.

##### 2) 질감

- 좋은 흙을 사용하여 제작된 다완은 적당한 열전도로 뜨겁거나 차갑지도 않는 따뜻한 열전도가 되어야 한다.
- 다완의 표면이 너무 뻘컘거리지 않고, 손에 쥐면 감촉이 좋아야 한다. 사용한 유약의 좋고 나쁨의 가름은 유약의 상태에 따라서 크게 좌우되는데, 좋은 유약을 사용하게 되면, 자연스러우면서 천연적인 색감과 질감을 얻을 수 있다.

### 3)경치

- 형태에 따라서 계절과 잘 어울리는 색감이나 요변은 감상의 가치들 더 높혀 준다. 요변이 있는 경우는 요란하지 않고, 인위적이지 않으면서 점잔은 것이 좋다.
- 흙과 유약이 잘 조화되어 천박하지 않고 계절에 맞게 어울리는 멋이 있어야 한다.

## 3. 이도다완(井戶茶碗)

16세기 전후 조선의 무명 사기장들이 만들어온 그릇이 일본의 와비차 다도들 완성시킨 센노리큐(千利休)의 다도 정신과 부합되어 400년간 다완의 왕좌로 정통성을 가지고 일본 다도에서 다도구 가운데 최고의 예술품으로 인정받는 고려다완은 조선시대 우리나라 남부지방에서 생산된 그릇으로서 크게 3가지로 구분된다. 오오이도(大井戶), 아오이도(靑井戶), 고이도(古井戶) 그중 다완의 최고 자리를 차지하는 대이도다완(大井戶茶碗)이 있다. 그러나 대이도다완은 의미 없이 아무렇게나 사용하는 다완이 아니다.

대이도다완은 사람들이 만들어 온 대단한 권위적 사용례가 많고, 또 그렇게 굳혀 온 전통적 측면에서 쉽게 사용하지 못하는 어려운 점이 있다. 다시 말해 이도다완은 자리와 계절, 다른 도구와의 격과 조화가 잘 이루어졌을 때 비로소 등장하는, 이른바 차도구의 중심이라 할 수 있다.