

한국의 다기

한성욱 | 민족문화유산연구원 이사장



4

한국의 다기

한성욱 민족문화유산연구원 이사장

I 머리말

우리 조상들이 차를 즐겨 마신 이유는 대략 세 가지로 설명할 수 있다. 첫째는 약용(藥用)의 기능이 있어 건강에 이롭기 때문이며, 둘째는 정신세계를 밝혀주어 사색의 공간을 넓혀주고 마음의 눈을 뜨게 해주기 때문이다. 셋째는 다도(茶道)를 통해 사람으로 하여금 예의를 갖추도록 하였기 때문이다. 이와 같은 장점을 갖춘 차 문화는 한국과 중국, 일본 등 동양 삼국에서 주도하여 발생과 완성, 그리고 이를 널리 보급시키는데 큰 역할을 하였다. 우리나라의 차 문화는 고조선부터 시작되었다고 알려져 있으나 삼국시대에 본격적으로 보급되었다. 고려 시대에는 왕실과 귀족, 승려들 사이에서 널리 음용(飲用)되었으며 민간에게까지 대중화되었다. 그러나 조선시대는 국가 정책과 유교 정치로 인해 침체기를 맞이하였다. 특히, 임진왜란 이후 그 맥이 거의 사라질 무렵 초의선사(草衣禪師; 1786~1866년)와 다산(茶山) 정약용(丁若鏞; 1762~1836년), 추사(秋史) 김정희(金正喜; 1786~1856년) 등이 주축이 되어 다양한 자료가 체계적인 문헌으로 정리되고 차의 효능과 효과 그리고 올바른 해석이 이루어져 현재에 이르고 있다.

차 문화에 대한 기록은 고구려 무용총(舞踊塚)의 접객도(接客圖) 등 고분 벽화에 표현된 생활상과 신라 경덕왕 24년(765) 충담 스님의 기록 등에서 그 일면을 엿볼 수 있다. 또한 최치원(崔致遠; 857~?) 선생이 짓고 쓴 하동 쌍계사(雙溪寺) 소재의 국보 제47호 진감선사(眞鑑禪師; 774~850년) 대공탑비(大空塔碑, 887년 건립)의 기록에서도 차가 널리 보급되었음

을 알 수 있다. 실물 자료는 '정언다(貞言茶)' 세 글자가 먹으로 쓰인 8세기대의 경주 안압지(雁鴨池) 출토 토기완이 널리 알려져 있다.

그리고 우리나라에서 공식적으로 차나무를 재배하게 된 것은 신라 흥덕왕 3년(828) 김대렴(金大廉)이 중국의 당나라에서 종자를 가져와 왕명으로 지리산에 이를 심으면서 시작되었다. 따라서 이전에는 중국차를 들여와 마셨음을 알 수 있다. 이후 신라 말 고려 초에 선종(禪宗) 불교가 유입되어 성행하면서 음다(飲茶) 풍습은 더욱 확산되었다. 선종 불교와 차의 만남은 차에 새로운 지위를 부여하였다. 차와 선(禪)이 하나로 묶어지게 되는 중요한 계기가 되었으며, 이로써 차는 최초의 약용에서 시작하여 보건 음료로 음용되다가 이 시기에 이르러 이상적인 정신세계의 음료로 승화되어 오늘날까지 전해오고 있다. 또한 고려는 삼국시대의 헌다의식(獻茶儀式)을 발전시켜 국가의 많은 의식에 차를 올리는 진다(進茶) 의식을 행하였다. 차를 올리는 대상은 신불(神佛)과 국왕, 선왕, 사신, 오악삼신(五岳三神) 등으로 다양하며, 길례(吉禮)와 흉례(凶禮), 빈례(賓禮), 가례(嘉禮) 등 의례 종류에 따라 진다의식도 각기 다르게 진행되었다. 이후 조선시대에서도 차 문화는 지속되었으나 고려시대에 비하면 성행하지 못했다. 현재 우리가 명절이나 의례 때 치르는 의식을 차례(다례)라고 하는 것도 이러한 차 문화에서 연유한 때문이다.

II 한국 다기의 역사

차를 마시려면 자기와 금속 등의 다양한 재질로 만든 다기가 필요했다. 또한 차 문화가 확산되면서 점차 늘어나는 수요에 걸맞은 다기들이 있어야 했다. 국내에서 확인되는 가장 이른 시기의 다기(茶器)는 경주 안압지에서 출토된 8세기대의 '정언다(貞言茶)' 글자가 쓰여진 토기완이다. 이후 신라 하대가 되면 중국에서 들여온 청자와 백자가 다기로 널리 유통되는데, 이는 경주 황룡사(黃龍寺)와 익산 미륵사(彌勒寺), 보령 성주사(聖主寺), 완도 청해진(淸海鎭) 등 전국의 사찰과 관아 등을 비롯한 많은 유적에서 출토되는 유물을 통해 쉽게 알 수 있다. 중국에서 들여온 자기들은 중국 남방의 월주요(越州窯) 청자와 북방의 형주요(邢州窯) 백자가 대표적이며, 호남(湖南)의 장사요(長沙窯)에서 만든 청자주전자 등도 있다. 당시 이들 다기들은 중국은 물론 신라와 일본 등 세계로 수출되었던 최첨단의 인기 상품으로 신라에서도 이들이 수입되어 애호되었다. 고려가 건국되고 의례나 일상에서 차가 중요해지고 일종의 기호 식품으로 정착되면서 중국에서 들여온 수입 도자기만으로는 그 수요가 부족하였다. 또한 국가 체제가 안정되고 문화가 성숙되며 경제가 윤택해지면서 국내에서 자기를 제작하고자 하는 염원이 더욱 고양되어 드디어 고려에서도 청자와 백자 등 자기를 제작하기에 이른다.

고려시대(918~1392년)는 자체적으로 자기를 만들기 시작하면서 차와 관련된 다양한 다기들이 등장하였다. 점력이 있는 흙을 이용하여 어떤 형태와 모양이라도 만들 수 있는 도자의 특성과 유약이 발려 있어 위생성과 미적 아름다움을 갖춘 자기가 등장하면서 다기는 이전

시기에 비해 매우 발전된 화려한 자태를 뽐내게 되었다. 또한 체제의 안정과 함께 문화가 급속도로 성숙되면서 차 문화 역시 크게 발전하였는데, 왕궁에서는 헌다의식(獻茶儀式)의 거행으로 왕실에서 사용하는 다기가 극도로 화려하게 만들어졌다. 이러한 상류층의 차 문화는 사회 전반에 널리 확산되어 민간에서도 음다 문화가 발전하는 계기가 되었다. 다기의 대부분을 차지하는 청자는 고려시대 대표적 요장(窯場)인 강진을 비롯하여 해남과 부안에서 대량으로 생산되어 뱃길을 통해 전국에 유통되었다. 고려의 건국 이후 생산된 고려청자는 중국과 차이는 있지만 기본적으로 자기를 굽던 가마와 바탕 흙(胎土), 색상, 형태 등이 유사하여 중국 월주요 계통의 기술이 유입되어 생산되었음을 쉽게 알 수 있다.

고려에는 차를 마시는 '다점(茶店)'과 차를 전문적으로 재배하던 '다소(茶所)' 등이 있어 국가적으로 차 문화가 시행되었으며, 이런 분위기가 청자 생산을 자극했던 가장 결정적인 요인 가운데 하나였다. 이를 반영하듯 발굴조사가 이루어진 고려 초기청자 가마터에서 확인되는 청자 가운데 가장 많은 비중을 차지하는 유물은 다완(茶碗)을 비롯한 다기류이다. 특히, 다완은 다른 그릇에 비해 제작에 정성을 들여 성형도 단정하며 내저면(內底面)에 받침 흔적이 없도록 만들었다. 당시 고려의 수도 개경과 가까운 경기도 용인과 시흥, 고양, 여주 등의 요장에서 이런 특징을 쉽게 알 수 있는데, 전체 생산량의 절반 이상이 다완이었던 것을 보면 더욱 그러하다. 이때 만들어진 다완들은 대부분 굽이 넓고 납작하며 삿갓처럼 위로 벌어지는 형태로 우리나라에서는 해무리굽완(日暈底碗), 중국에서는 옥벽저완(玉壁底碗), 일본에서는 자노메고다이완(蛇目高臺碗)이라고 부르는 기형이다. 이는 당시 마시던 차의 종류와 마시는 방법 등과 연관이 있는데, 이 시기 차는 찻잎을 갈아 가루로 만들어 마시는 가루차(분말차)가 유행하고 있어 작고 좁은 그릇보다는 입이 넓게 벌어진 그릇이 가루를 저어 마시기 적당하였기 때문이다. 다완 이외에도 차를 마시는 데는 다양한 다기가 필요하였기 때문에 청자로 만든 다기의 비중이 높았음을 알 수 있다. 다완 이외에도 물을 저장하는 항아리와 찻물을 따르는 주전자, 찻잎을 가는 다연(茶碾) 등 청자로 만든 많은 기종들이 차 문화를 풍성하게 하였다. 이러한 고려청자의 발전은 도자의 종주국이었던 중국에서도 천하제일이라고 칭송하는 비색청자(翡色靑瓷)를 만드는 배경이 되었다.

고려시대에 비해 차 문화가 침체되었던 조선시대(1392~1910년)도 차를 끓여 마시던 다기는 다양하게 만들어졌다. 고려시대의 상감청자에서 변화된 분청자를 거쳐 백자를 만들었는데, 분원(分院)을 설치하여 전문적으로 도자기를 생산하기 시작하면서 백자는 중국에서도 요구할 정도로 더욱 세련되게 발전하였으며 임진왜란 이후에는 일반에까지 백자가 널리 확산되었다. 한편, 왕궁에서는 국조오례의(國朝五禮儀)가 제정되면서 다례의식이 거행되었으며 이 의식을 중심으로 왕실 다기들이 만들어지기 시작하였으며 민간에서도 다례의식이 성행하였다. 국가에서는 경기도 광주에 관요(官窯)인 분원을 설치하여 왕실과 중앙 관사(官司)에서 사용하는 백자를 대량으로 만들었으며, 임진왜란 이후 조선 후기가 되면 민간에서도 전국 각지에 가마를 설치하여 백자를 대량으로 생산하여 널리 사용하였다. 조선의 다기는 도자기로도 만들었으나 왕실에서 사용하는 다기 가운데 일부는 은으로 만들기도 하였다.

Ⅲ 한국 다기의 특징

차를 마시는데 가장 기본적인 도구인 다기는 도자기나 나무, 대나무, 금속류(철, 은, 금, 동), 옥, 유리 등 다양한 재질로 만드는데, 현재 전하는 대부분의 전통 다기는 무기물의 특성을 갖춘 도자기가 대부분이다. 도자기는 차를 담고 끓이고 마시는 등 가장 단순한 일차적인 실용성에 그 기능이 있으나 차인(茶人)에게 도자기는 정체성을 갖춘 풍골(風骨)·매력을 지닌 운치(韻致)·덕성을 갖춘 격조(格調)·정신이 깃든 성령(性靈) 등을 지닌 멋과 매력을 갖추고 고유한 품격이 깃들여 있어 자신의 마음과 소통하는 기물을 진정한 다기로 가치를 부여하고 있다. 그리고 유약과 태토가 완전히 일체를 이루면서 입에 닿는 부드러운 질감과 유려한 색상을 띄며 차의 미감(味感)에 알맞도록 만들어져야 한다. 따라서 우리에게 있어 좋은 다기란 풍류를 갖추고 멋스러우며 다기를 사용하는 차인의 품격을 높여주어야 한다. 물질적이기 보다 정신적인 삶의 질을 향상시켜 철학을 갖추어야 한다. 또한 차분하고 정갈한 분위기와 소박하고 질박하며 자연스러운 멋이 있어야 한다.

시대별 다기의 변화와 다양성은 차 문화에도 그대로 나타난다. 따라서 다기는 그 시대상을 말해주는 증거라 할 수 있다. 또한 다양한 차 문화의 변화에 따른 욕구를 충족하기 위해 발전되던 도자기 역시 끊임없이 변화와 발전을 추구하였다. 이러한 다기의 다양성은 우리나라는 물론 같은 문화권인 중국과 일본의 차 문화 변천에도 많은 영향을 주어 도자기로 만든 다기의 비중이 크다. 따라서 시대별 차 문화를 올바르게 이해하기 위해서는 그 시대에 사용하였던 다기들의 실체를 다양하게 알아야하고, 문헌 기록과 그림, 자기 등을 함께 검토하여야 한다. 다양하게 만들어지고 사용되었던 다기들의 기능과 용도, 크기, 구조 등은 당시 차 문화의 형태와 용도 등에 따라 사용에 편리하도록 만들어져 거기에는 그 시기 차 문화의 모습이 그대로 담겨 있기 때문이다. 즉, 팥다법(烹茶法)과 점다법(點茶法), 전다법(煎茶法), 암다법(淹茶法) 등 그 시대에 유행한 제다(製茶)와 음다 방법 등에 따라 다기의 형태와 구조가 다르며, 여기에 더하여 지역적인 풍토와 정서가 반영되어 제작되고 있기 때문이다. 따라서 우리의 다기도 차의 종류와 풍토에 따라 조상들의 문화와 사상 등을 반영하면서 발달되어 비색을 자랑하는 청자와 자유분방을 갖춘 분청자, 단아함을 잃지 않은 백자 등으로 다양한 다기를 제작하였다. 청자는 비 개인 맑은 가을 하늘을 닮은 창공의 색으로 발전되었고 무늬는 자연에 대한 동경과 고요한 정신세계를 표현하는 동양적인 요소를 지니고 있어 무상의 세계와 적정의 세계를 표출하고 있다. 분청자는 자유분방하며 활달한 색감을 갖는 특징을 갖추고 있다. 따라서 우리의 다기는 자연에 대한 접근과 자유분방을 추구하는 인간의 심성 등을 고루 갖추고 있음을 알 수 있다.

다기 가운데 하나만 빠져도 차를 마실 수 없다고 할 만큼 찻자리에 대한 의례와 규정은 매우 엄격하였다. 그러나 일반적인 차 마시에서는 장소나 상황에 따라 번거로움을 덜기 위해 일부 생략해도 되는 과정과 다기 또한 있었다. 그리고 다기들은 차의 생산지와 밀접한 관계가

있는데 생산되는 차의 유형에 따라 다기의 형태와 크기, 용도, 유색 등이 지역별로 모두 다르며 그 속에 비취지는 음다 방법 또한 다르게 나타나고 있다. 즉, 생산 지역의 특성을 살린 차와 거기에 어울리는 다기들이 만들어졌는데, 우리나라 또한 고려나 조선에서 생산되는 차와 음다 방법이 영향을 미쳐 우리 민족만의 독자적인 미감(美感)을 갖는 자기를 생산하게 되었다.

IV 다기(다구)의 종류

차를 끓이고 마시는데 필요한 다기는 아름다움을 갖춘 전문적인 것도 중요하지만 실제 생활에 사용하는데 불편함이 없는 편리함도 갖추어야 한다. 따라서 다기는 개인의 취향과 편리함을 갖추고 예술성을 포함하고 있다면 더욱 좋다. 이처럼 다기는 개인의 취향을 갖추고 있기 때문에 좋아하는 선호도에 따라 다기의 형태와 내용들도 매우 다양하게 제작되었다.

1. 다관(茶罐)

다관은 차잎을 우려내는 그릇이다. 다관의 생명은 첫째, 체가 가늘고 섬세하여 차 찌꺼기가 새어 나오지 않아야 한다. 둘째, 꼭지가 잘 만들어져 차를 따를 때 찻물이 잘 멈추어 줄줄 흘러내리지 않아야 한다. 셋째는 속이 희어 차의 양을 확인할 수 있어야 한다. 큰 것보다는 작은 것이 운치가 더 있으며 생김새도 여러 가지인데 형태에 따라 이름도 다르게 부른다. 손잡이가 옆으로 꼭지와 직각을 이루는 것은 다병(茶瓶)이라고 하며, 다호(茶壺)는 손잡이가 꼭지의 뒤쪽 반대 방향에 상하로 접착된 것을 이른다. 손잡이를 대나무 뿌리 등으로 만들어 꼭지와 뒤편에 연결하여 부착시킨 다관 등이 있다. 다관을 만드는 재료는 도기나 자기로 만든 것이 좋고 은이나 철, 구리 등을 사용하는데 도자기가 품위와 격조를 갖춘 가장 좋은 재료이다.

2. 찻잔(茶盞)

찻잔은 차를 따라 마실 때 쓰는 그릇으로 도자기를 주로 사용하는데 흰색이 차의 빛깔을 제대로 감상할 수 있어 가장 좋고 청자나 남백색(藍白色) 잔도 좋다. 찻잔은 그 종류가 매우 많은데 개인의 취향에 따라 각기 다른 모양과 빛깔을 선호하고 있다. 재료는 금과 은, 동, 옥, 나무 등을 사용하기도 하지만 대부분 자기로 만들며 그 형태에 따라 완과 잔, 배(杯·盃), 대접(大椀), 발(鉢) 등으로 구분된다.

3. 찻잔 받침(茶托)

찻잔 받침은 금과 은, 동, 철, 자기, 나무 등으로 만드는데, 사용할 때 소리가 나거나 잘 깨지

고 녹이 쓰는 등의 단점이 있어 나무로 만든 받침이 널리 사용되고 있다. 나무는 여러 가지 형태로 만들 수 있으며 결을 살려 멋을 추가할 수 있고 옷칠을 하여 실용성을 높일 수도 있다. 또한 조각 천으로 만들어 사용하기도 한다.

4. 숙우(熟盃)

잎차용 탕수(湯水)를 식히는 사발로 다관에 찻물을 부어주기 전에 끓인 물을 적당한 온도로 식혀주는 다기이다. 말차(抹茶)에서는 쓰지 않지만 잎차에서는 필요한 그릇이다. 도자기로 만든 것이 좋으며 탕수를 따르기 편리하도록 한쪽에 귀가 달린 것이 좋다. 귀대접과 비슷하며 크기는 다관 크기와 어울리면 좋다. 옛날에는 숙우를 사용하지 않고 계절에 따라 투다법(投茶法)을 써서 알맞게 맞추었다. 비슷한 도구로 다해(茶海)와公道배(公道杯)가 있는데 다해는 다관에서 차를 우려낸 후 찻잔으로 차를 따르는 중간 과정에서 쓰이는 도구이며,公道배는 우려낸 차가 일정한 농도가 되도록 한꺼번에 따랐다가 잔에 나누어주는 그릇이다.

5. 탕관(湯罐)

탕관은 찻물을 끓이는 주전자로 은과 동, 철, 돌, 자기, 옹기 등 여러 종류가 있으나 돌솔이 제일 좋고 자기나 옹기, 은제품 등을 사용하기도 한다. 철이나 동제품은 녹이 나고 냄새가 나서 좋지 않다. 크기는 보통 반 되 들이부터 큰 것은 서너 되 짜리까지 있다. 큰 것 보다는 작은 것이 아담하고 예쁘지만 한 차례 차를 끓여 마실 수 있는 정도는 되어야 한다. 형태도 여러 가지로 솔과 같은 것에서부터 주전자 종류까지 다양하다.

6. 향아리(水桶)

물 향아리는 차 끓일 물을 담아두는 도구이다. 도자기를 주로 쓰지만 돌로 된 것도 좋다. 집 안에 좋은 샘이 있으면 필요성이 적지만 물을 저장할 경우는 반드시 있어야 한다. 좋은 그릇이 있다면 좋지만 옹기를 사용하여도 좋다.

7. 퇴수기(退水器)

퇴수기는 차 도구를 씻는 그릇이다. 다관에 있는 덩힌 물을 버리기도 하고 차 찌꺼기를 씻어 내기도 한다. 재료는 자기를 쓰기도 하지만 나무로 만든 것을 써도 좋다. 나무는 부딪쳐 깨질 염려도 없고 소리도 나지 않기 때문이다.

8. 찻상(茶床)

찻상은 은과 동, 나무, 대나무 등으로 만들어 사용하는데 그 중에서도 나무로 만들어 옷칠을 하고 자개를 박은 것이 많다. 찻상은 둥글거나 네모진 것이 대부분인데 너무 커도 안 되고 너무 작아도 볼품이 없다. 다관과 찻잔 그리고 숙우와 차수저 등 행다시에 다기를 올려놓을 수 있는 적당한 크기면 좋다. 또 다리가 달린 것과 다리가 없는 것이 있는데 사용하기에 편리한 것을 선택하면 된다. 보통 찻상은 두 개를 사용하는데 형편에 따라 하나 또는 세 개를 쓸 때도 있다. 차 끓이는 사람의 용도와 편리함에 따라 사용하면 된다.

9. 다반(茶盤)

다반은 다기를 정돈해 주는 도구용의 다반과 찻잔을 나르기 위한 다반이 있다. 재료는 나무와 대나무가 많고 모양은 원형, 정사각형, 직사각형, 타원형, 팔각형 등이 있다. 또한 직접 관 위에 퇴수(退水)를 붓는 수반(水盤)과 그렇지 않는 건반(乾盤)이 있다.

10. 차수저

차수저는 차시(茶匙)와 차측(茶則)의 두 유형이 있는데 차통에 들어 있는 잎차와 가루차를 다관에 옮길 때 사용하는 도구이다. 특히 가루차 수저는 차를 옮기는 기능과 함께 다관의 구멍이 막혀 찻물이 잘 나오지 않을 때 구멍을 뚫거나 행다(行茶) 후 차 찌꺼기를 꺼낼 때 사용할 수 있도록 양면을 활용한 경우도 있다. 재료는 금과 은, 동, 철, 나무, 대나무 등이 있는데 동이나 철은 녹이 쏠기 쉽고 냄새가 난다. 따라서 나무나 대나무로 만들어 옷칠을 하여 사용하거나 대나무로 만들어 쓰면 가장 좋다. 대나무는 차의 성질과 잘 맞아 차 향을 해치지 않고 냄새도 나지 않으며 적당히 문양을 새겨 꾸미면 아름답고 습기에도 강해 좋다.

11. 차협(茶夾)

뜨거운 찻잔을 찻상에 옮길 때나 뜨거운 물로 씻은 다관 뚜껑 등을 옮길 때 사용하는 도구이다. 재료는 대나무를 주로 사용한다.

12. 차선(茶筴)

차선은 다완에 가루차를 담고 끓인 물을 부은 다음 이를 휘젓는데 사용되는 말차용 도구이다. 가는 대나무 껍질과 싸리를 엮어 용수나 통발처럼 아주 가늘게 만든 작은 술의 형태이다. 차선의 손잡이 부분은 수절이라 하며 젓는 부분은 수선이라 한다.

13. 바가지(杓子)

물바가지는 탕관에서 물을 떠낼 때 쓰는 국자와 같은 역할을 하는 도구이다. 보통 대나무로 만들어 쓰는데 표주박을 반쪽 내서 쓰는 경우도 있다. 옮기기 편리한 탕관에는 필요하지 않으나 솥으로 된 탕정(湯鼎)에는 반드시 필요하다.

14. 차수건(茶巾)

차수건은 다관과 찻잔 등 다기를 닦을 때 사용하는 것으로 가는 마포를 쓰는 것이 좋다. 마포는 때를 잘 받아 내고 멸균 작용도 하여 가장 많이 사용하고 있다. 크기는 너무 커서 사용하기에 거추장스러우면 안 되고 너무 작아도 안 된다.

15. 차상포(茶布)

차상포는 예부터 빨강색과 남색으로 안팎을 삼아 만들었는데, 빨강색은 부정을 타지 말라는 뜻이며 불의 빛깔로 짐승이나 벌레들이 꺼리는 색이다. 다기에 먼지가 끼지 않도록 덮어두는 것으로 찻상을 덮을 만한 크기가 좋다. 빛깔이 너무 울긋불긋하고 요란하면 속되고 천박하게 보인다.

16. 기타

이외에도 화로(火爐)와 향로(香爐), 차통(茶桶), 다과상(茶果床), 그리고 다실(茶室)을 분위기에 맞게 꾸밀 수 있는 꽃꽂이, 서화(書畫), 난초, 수석, 분재 등을 갖추어도 좋다.

V 맷음말

중국에서 유입되어 우리의 풍토와 문화에 맞는 제다와 음다를 개발하여 우리 고유의 문화로 발전된 차 문화는 이에 맞추어 우리의 정서를 대변하는 다양한 다기를 발전시키는 배경이 되었다. 자연과 함께 호흡하고 자유분방함을 표현하고자 했던 우리 심정을 담은 청자와 분청자, 백자 등의 다기가 이를 잘 보여주고 있다.

다기의 대부분을 차지하는 도자기는 그 시대의 문화와 기술, 사상, 이념 등을 가장 잘 반영하는 미술품으로 왕조의 흥망성쇠를 뚜렷하게 보여주는 특징을 갖고 있다. 또한 생산자와 주문자, 사용자의 삶과 미의식이 반영되어 있어 사용자 등의 품격도 엿볼 수 있다. 도자로 만든 다기는 무엇보다 아름다운 조형성을 갖추어야 한다. 예외적인 경우도 있으나 대칭성을 갖추

고 안정감을 지닌 균형미가 있어야 우수한 도자기라 할 수 있다. 다기는 실생활과 밀접한 관계를 가진 그릇이므로 시대 환경과 문화 습관이 변화되면서 조형과 품격도 달라지지만 균형을 갖춘 안정적인 조형미는 언제나 갖추어야 할 일차적 조건이다. 또한 바탕흙이 치밀하고 고와야 하며, 무늬도 번잡하지 않고 단아하여야 한다. 유약은 청자와 백자 등 재질에 맞는 유려한 색상을 갖추고 고르게 녹아 있어야 한다. 이외에 학술성과 역사성, 예술성, 대표성 등을 갖추고 보존 상태가 좋아야 하겠다. 그러나 이들 모든 조건을 완벽하게 갖추었다고 하더라도 너무 화려하거나 크기가 맞지 않는 등 다기가 지니는 정신성과 고유한 품격을 갖추고 있지 않으면 좋은 다기가 될 수 없다.

우리 고유의 다기가 갖고 있는 아취(雅趣)와 아름다운 조형미, 좋은 유태(釉胎) 등의 요소도 다기의 품격을 높여 주는 중요한 요소이지만 무엇보다 이를 사용하는 다인(茶人)의 마음에 들어야 가장 좋은 다기라고 할 수 있다. 따라서 좋은 다기란 객관적인 다양한 품격도 중요하지만 그릇을 사용하는 사람에게 맞는 주관적인 요소도 매우 중요하다. 한편, 좋은 다기를 감상하고 소장하기 위해서는 차 문화뿐만 아니라 전통 미술에 대한 전반적인 이해가 있어야 깊이 있는 경지에 이를 수 있다. 차가 지닌 아름다움 품성과 고귀한 향기는 품격을 갖춘 다기들을 통해 우리의 정신세계를 풍요롭고 따뜻하게 하여준다. 그래서 차를 아끼고 사랑하는 만큼 다기도 아끼고 사랑해 주어야 하며, 좋은 다기를 사용하여야 차가 지닌 맛과 멋을 제대로 음미할 수 있다.