

토지주택박물관대학  
다도과정 제16기

# 차와 차도구(茶道具)

ㅣ 신 수 길 차문화 공예평론가 ㅣ







# 차와 차도구(茶道具)

신 수 길 차문화 공예평론가

## I. 생활과 다구의 의미

### 1 차의 유래와 의미

인류가 차를 마시기 시작한 것은 참으로 오래 전부터이다. 고대 중국의 전설적인 삼황(三皇 : 신농, 수인, 복희) 중의 한 사람인 염제(炎帝) 신농(神農)황제는 BC, 2700년경 초목의 식용과 약용을 알아내기 위해 하루에 100가지의 풀잎, 나뭇잎을 씹어보았다. 어느 날 독초를 맛보고 중독이 되자 차나무 잎을 씹었더니 그 독이 풀어져 그때부터 차를 약용으로 마셨다고 한다. 차는 오랜 역사동안 질병을 치료하거나 예방하는 만병통치의 효능으로 이어져 왔고 오늘날에는 기호음료로 널리 음용되고 있다.

차에 대한 최초의 기록은 당나라 육우(陸羽 : 727~803)가 쓴 「다경(茶經)」에 “차를 오래 마시면 사람으로 하여금 힘이 있게 하고 마음을 즐겁게 한다.”는 신농(神農)의 「식경(食經)」을 인용한 내용의 기록이 있다. “다경”은 역사상 최초의 차문화 총서로 전해지고 있으며 육우는 다성으로 추앙 받고 있다.

우리나라의 차(茶) 유래는 크게 두 가지 설이 있다. 삼국유사에 보면 가야국 김수로왕의 부인인 인도 아유타국(阿踰陀國)의 공주 허황옥이 서기48년(신라 유리왕 25년)에 차를 가져왔다는 기록이 있고, 삼국사기에는 신라 흥덕왕 3년(서기828년) 대렴공이 당나라에서 차 종자를 가져와 지리산 일대에 심었다는 기록이 있다. 현대 우리 차인들은 대부분 허황옥의 삼국유사를 따르고 있다.



차는 처음에 약용, 의식용으로 시작하여 차츰 승려들과 귀족계급이 기호음료로 마시게 되었고, 시간이 지나면서 차를 마시는 계층이 넓어지게 되었다. 신라 경덕왕 때에는 차가 성행 했다고 하고, 고려 시대에는 일반의 넓은 계층이 차를 즐겼다고 전한다.

## ○ 차란?

차의 식물학적 의미는 산다화과(山茶花科)에 속하는 상록관엽수인 차나무(camellia Sinensis(L))의 순(筍)이나 잎을 따서 가공하여 만든 것을 말한다. 차는 물질적 의미의 차와(생활차) 정신적 의미의 차(의식차, 다도)를 함께 이르는 말로 복합적 의미를 가진다. 정신적인 의미의 차는 다도(茶道), 다례(茶禮), 다예(茶藝)와 같이 차를 통해 심신을 수련하며 예절을 익히고 예술로 승화시키며 우리의 몸과 마음을 안정시켜 주고, 생활차는 화합과 겸양으로 생활을 운택하고 삶에 여유로움을 더해주는 기호음료로서의 차를 말한다.

차는 단순히 마시는 행위 뿐만은 아니다. 정신문화의 향유와 차(茶)생활을 통해 몸과 마음을 수행하며 차를 통해 절대의 경지를 향해가는 다도(茶道)와 신과 조상 등 의식에 올리는 다례(茶禮), 예절을 익히고 행다(行茶)하는 법을 완성해가는 다예(茶藝) 등 차를 통한 정신적 의미도 크게 작용하고 있다.

다도(茶道)라 함은 한마디로 요약하기는 어렵다. 예절을 익히고 행다(行茶)하는 법을 완성 했다하더라도 다도라고 할 수는 없다. 물질적인 차를 통해 몸과 마음을 닦은 정신적인 수양이 높은 경지를 향해 정진하는 과정이 아닌가 싶다. 다도의 도(道)라고 하는 것은 형이상학적(形而上學的) 의미이다. 도(道)의 경지는 선과 악의 시비가 없고, 물질과 형상의 유무가 없으며, 언어(言語)가 그다지 필요하지 않는 세계이다. 이러한 경지에 이른 사람을 우리는 선인(仙人)이요, 도인이요, 성인(聖人)이라 한다.

## ○ 차의 성분과 효능

### (1) 성분

차잎의 성분은 차나무의 품종과 재배조건 차이를 따는 시기와 제다방법에 따라 다소 달라지지만 대개 75%의 수분과 25%의 고형성분으로 구성되어 있다. 주요 성분은 유리아미노산(테아닌), 카페인, 카테킨, 비타민 등이 많으며 무기성분 중에는 망간이나 불소가 들어 있어 여러 가지 약리적 효능을 나타낸다고 알려져 있다.

### (2) 효능

대뇌피질의 감각중추를 흥분시키는 작용을 하여 정신을 맑게 하고 기억력, 판단력, 지구력을 증강시키는 각성작용을 하며 강심작용, 이뇨작용, 해독작용, 살균작용, 수렴작용, 소염작용, 기타 현대생활에서 쌓이기 쉬운 스트레스 해소와 비타민C 결핍으로 인한 괴혈병의 예방 치료에 좋다. 또한 비타민C는 타닌과 함께 혈관 속에 축적된 콜레스테롤을 분해 시켜 동맥경화나 고혈압 등 성인병 예방에도 큰 몫을 한다.

## ○ 차의 종류

차는 제다방법, 발효 정도, 차잎의 크기와 따는 시기에 의해 분류 할 수 있고, 완성한 차를 탕색에 따라 그 종류를 나누고 있다.

### (1) 제다 법에 의한 분류

뒤음차 : 가마솥에 뒤고 비벼서 만든 차.(한국)

증제차 : 증기로 찌서 만든 차.(일본)

가루차(抹茶): 녹차의 어린 잎을 가루로 만든 차.(일본)

덩이차(緊押茶) : 형틀 등을 이용하여 덩이로 만든 차.(중국)

### (2) 발효 정도에 의한 분류

비 발효차 : 발효되지 않는 상태로 만든 차(녹차).

반 발효차 : 반쯤 발효시킨 차(황차).

발효차 : 완전히 발효시킨 차(black tea, 홍차).

후 발효차 : 차를 만든 뒤 보관하면서 서서히 발효되는 차(보이차).

### (3) 찻잎의 크기와 따는 시기로 분류

우전 : 24절기 중의 하나인 곡우 전에 찻잎을 채취하여 만든 차.

세작 : 어린 찻잎으로 만든 차(작설)

중작 : 세작 다음으로 만든 차.

기타 : 성엽으로 제다하여 티백용이나 다른 음료용으로 사용.



### (4) 탕색에 의한 분류(6대차)

녹차 : 탕색이 옅은 녹색이다.(비발효, 녹차)

백차 : 탕색이 없는 정도의 옅은 녹색이다.(비발효, 은침백호)

청차 : 탕색이 녹갈색을 띤다.(약발효, 철관음)

황차 : 탕색이 연황색이다.(반발효차, 오롱차)

홍차 : 탕색이 갈색을 띤다.(발효차, 홍차)

흑차 : 탕색이 짙은 갈색이다.(후발효, 보이차)

## 2 차생활과 다구의 의미

차(茶)생활을 한다는 것은 단순히 다기에 차를 넣고 더운물을 부어 우려 마시기만 한다고 차생활이라 할 수는 없을 것이다. 차를 통해 심신을 편안하게 하며 화합과 배려로 서로를 위하고 아름다운 차도구를 쓰면서 예술적 안목을 넓혀가야 한다. 그러한 의미에서 볼 때 좋은 차생활과 좋은 다구의 선택은 우리의 정서 안정에 크게 도움이 되리라 본다.

차실 분위기는 조용하며 번잡함이 없어야 하고, 찻상과 다구는 정갈하게 준비되어 있어야 한다. 차는 수행의 방편이라 할 만큼 정숙함을 원칙으로 하기 때문에 안정된 마음이 없이 허겁지겁한 마음으로 행다를 해서는 안 된다. 아무리 좋은 차와, 도자기, 좋은 차실이 있다 해도 주위가 조용하지 않고 산만하다면 참된 찻자리는 될 수 없다. 행다법이 바르지 못하고 그 행위가 미숙하다해도 정성스런 마음이 담겨 있어야 차인일 것이다. 이처럼 차생활은 그 행위도 중요하지만 마음가짐이 더 중요하다.

### 3 차도구와 다구와 다기의 분류

지금 우리가 차생활을 하는데 쓰고 있는 기물들은 차를 마시는 사람들에 따라 다구(茶具)와 다기(茶器)에 대한 호칭을 혼용하기도 하고 달리하기도 한다. 이는 확실하고 설득력이 있는 이론(理論)을 주장하는데 부족함이 있고 또한 차인들이나 공예가들은 자기 나름대로의 기준으로 도구에 대한 이름을 부르고 있기 때문이다.

#### 1) 포괄적인 의미의 차도구(茶道具)

차도구를 지금시대의 의미로 정리해 보면 찻잎을 따는 일, 차를 만드는 일, 차를 우리고 마시는 일, 차실안의 기물이나 장식품, 찻그릇을 거두고 정리하는 일에 필요한 모든 기물(器物)들을 가리켜 넓은 의미로 차도구라고 한다. 다시 말하면 차도구(茶道具)는 다구와 다기를 수용한 통합적인 의미로서 차와 관련된 모든 것들을 통칭해서 이르는 말이다.

#### 2) 다구(茶具)

다구(茶具)는 차를 우리고 마시는데 필요한 모든 그릇과 차실 안의 장식물까지 총칭하는 것이다. 일부 도예가와 차인들은 다구(茶具)를 차도구(茶道具)와 함께 쓰기도 한다. 차도구는 앞에서 거론한 것처럼 모든 도구를 일컫는 말이기 때문에 찻잎을 따거나 체다에 쓰이는 도구는 포함되지 않는다. 다판(茶板), 찻상(茶床), 찻사발, 다관, 찻잔, 다식판, 찻장, 화로, 표자, 차선, 찻상보 등 찻자리를 장식하는 보조적인 기물까지 모두 다구로 분류 된다.

### 3) 다기(茶器)

차를 담고, 차를 우려내고, 우린차를 부어 마시는데 쓰이는 그릇들을 다기(茶器)라고 한다. 다기는 다구에 포함되어 있지만 좁은 의미로 보면 쓰임새가 확연히 구분된다.

앞의 의미로 보면, 차 농사일에 쓰이거나 제다에 필요한 용구를 포함해서 차와 관련된 모든 도구와 기물을 “차도구(茶道具)”라고 하고, “다구(茶具)”는 차를 우려고 마시는데 쓰거나 차를 갈무리하고 찻자리를 장식하는 기물을 말하며, “다기(茶器)”는 차를 담고 우려고 마시는데 쓰이는 그릇들을 말한다. 모든 사물에 명칭이 명확하지 않다면 많은 설명이 필요하게 되고 의사 전달에도 문제가 있을 수 있다.



II.

## 사기장의 혼을 담고 태어나는 찻그릇

### 1 차인의 멋을 담는 찻사발

#### 1) 찻사발(茶碗)이란?

가루차를 마실 때 쓰이는 사기(沙器)로 된 발(鉢)을 찻사발 또는 다완(茶碗)이라 한다. 발은 나무로 된 목발, 사기로 된 사발, 철로 된 철발 등이 있다.

찻사발은 차인들의 마음을 의지하는 친구 같은 것이다. 그것들은 기분이 좋을 때나 나쁠 때에도 늘 곁에서 지켜보며 함께 생활하고, 우리의 손을 기다리고 있다. 차인들은 이러한 찻그릇들을 가까이 하며 차를 통해 시름을 달래기도 하고 즐거움을 갖기도 하며 생활 속의 아름다움을 찾기도 한다.

#### 2) 찻사발의 분류

##### (1) 일본이 분류한 10종류의 우리 찻사발

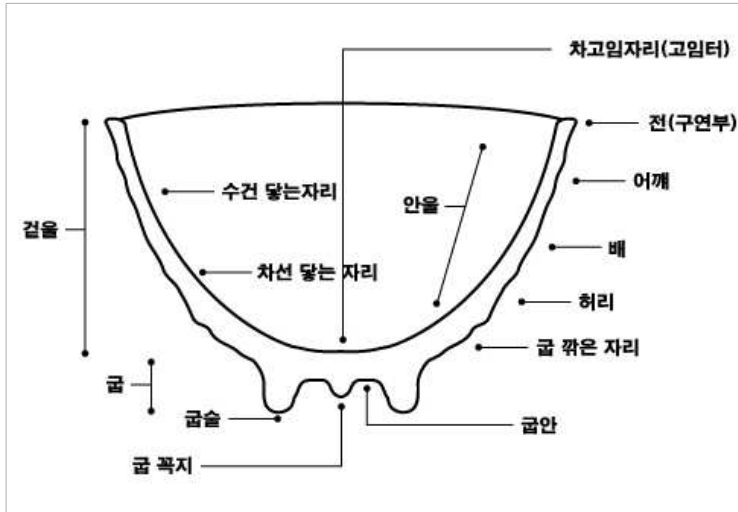
정호다완 (井戸茶碗), 분청다완(粉靑茶碗), 이라보(伊羅保), 오기(吳器), 교맥(蕎麥), 웅천(熊川), 두두옥(斗斗屋), 견수(堅手), 어소환(御所丸), 어본(御本).

(2) 형태적 분류 29종 (많이 보는 형태의 9종류와 보기 드문 20종류)

정호형(井戶形), 완형(碗形), 평형(平形), 단반형(端反形), 통형(筒形), 반통형(半筒形), 오기형(吳器形), 웅천형(熊天形), 천목형(天目形) 등이 이다.



철발형(鉢子形), 삼형(杉形), 편립형(編笠形), 왜형(歪形), 동체형(胴締形), 마상배형(馬上杯形), 소관형(小判形), 필세형(筆洗形), 표형(俵形), 염사형(鹽筩形), 사방형(四方形), 주빈형(洲濱形), 마관형(馬盥形), 발자형(鉢子形), 도형(桃形), 도안형(道安形), 답형(畚形), 당인적형(唐人笛形), 초오형(初午形) 등은 우리나라에서는 잘 볼 수 없는 형태들이다.



우리의 사발에 그들(일본차인)은 이름을 붙이고 미적으로 분류하며 국보로 지정하였다. 이들 찻사발의 이름을 우리는 우리이름으로 불러야 한다. 바로 우리 것으로 바꾸어 부를 수 없다면, 한자로 된 한자어라도 불러야 한다. 우리 정서에도 어울리고 잃어버렸던 우리 것을 아끼는 의미로도 바람직할 것이다.

## 2 차의 심성을 우려내는 다관

### 1) 다관이란?

잎차를 넣고 더운 물을 부어 차를 우려내는 용기를 잎차다기 또는 다관이라 한다. 이것을 동양 삼국에서는 다병(茶瓶), 다호(茶壺), 다관(茶罐) 등으로 부르고 있으나 지금 우리나라에서는 대부분 통합해서 다관(茶罐)이라 부른다.

다관은 명(明)태조 주원장이 칙령으로 잎차를 마시게 하면서부터 잎차 마시는 법이 다양하게 개발되었다. 다관 개발도 활발해졌고 많은 계층이 차를 마시기 시작하면서부터 다관을 활발하게 쓰기 시작했고 그것은 오늘에까지 이른다. 우리나라에서 잎차를 마시게 된 시기는, 사람들마다 조금씩 차이는 있지만 대략 신라 말 또는 고려 초(初)부터 가루차와 공존해 온 것으로 본다. 특히 고려 시대에는 말차를 마신 뒤에는 대부분 잎차를 마셨다고 한다.

## 2) 다관의 분류 및 부분 명칭

얼마 전까지는 위에서 잡는 주자형 손잡이를 다관(茶罐)이라고 하고, 옆에서 잡는 자루형 손잡이를 다병(茶瓶), 뒤에서 잡는 고리형 손잡이를 다호(茶壺)라고 하며 나름대로 그 이름을 불렀다. 그러나 지금은 전체적인 의미로 다관이라 통칭한다.

다관의 이름은 손잡이가 몸통에 붙는 위치에 따라 윗손잡이 다관(상파형: 上把形), 옆손잡이 다관(횡파형: 橫波形), 뒷손잡이 다관(후파형: 後把形) 등으로 분류하고, 또 손잡이 형태에 따라 고리손잡이 다관, 자루손잡이 다관, 주자형 다관 등으로 그 이름을 부르기도 한다.



## 3) 다관의 기능성과 조형성

- ① 다기는 조형적 아름다움이 있어야 한다.
- ② 3수인 출수(出水)와 절수(切水), 금수(禁水)가 잘 되어야 한다.
- ③ 물대 끝, 구연부, 손잡이 끝의 높이는 수평(3평)을 이루어야 한다.
- ④ 거름망이 섬세하여 차 찌꺼기가 밖으로 나오지 않아야 한다.
- ⑤ 자화상태가 좋고 색상이 맑아야 한다.

일부 도예가와 차인들은 다기의 특성이라고 하며 덜 익은 그릇도 쓰고 있는데 그것은 옳지 않다. 아무래도 유약정도는 녹아 있어야 한다.

### 3 기타 도자기로 된 다구

찰잔(茶盞), 찻잔받침(盞托), 식힘사발(熟盃), 버림그릇(退水器), 물항아리, 차항아리(다호,茶壺), 찻통, 뚜껑받침, 차측(茶測), 거름망, 차굽개 등이 있다.

이 다구들은 대부분 예전에 없었던 것으로 근대에 와서 개발된 것들이다. 새로운 다구는 앞으로도 계속 태어나게 된다. 생활의 편리성을 위해서는 차도구뿐만 아니라 어떠한 일에도 새로운 도구는 지속적으로 개발되게 된다.

### 4 좋은 찻그릇이란

찰사발은 어떠한 것이 좋다고 단정 지어 말하기에는 매우 어려운 일이다. 오랜 차생활과 심미적 탐구로 얻은 지식으로 간략하게 거론한다면 첫째, 조형적 아름다움이 있어야 한다. 조형은 모든 예술의 기본이다. 둘째, 실용성이 있어야 하고 셋째, 자화상태(유약이 녹아 도자기로 된 상태)가 좋아야 한다. 또한 색상이 아름다워야 한다. 이러한 조건들을 두루 갖추어야 좋은 찻사발이라 할 수 있다.

좋은 다관은 첫째, 형태적 아름다움이 있어야 하고 둘째, 삼수삼평의 기능이 맞아야 하며 셋째, 유약이 잘 녹아있어야 하고 넷째, 색상이 맑아야 하며 다섯째, 거름망이 섬세하여 차 찌꺼기가 나오지 않아야 한다. 이러한 조건을 두루 갖추었을 때 우리는 좋은 찻그릇이라 한다.

특히 찻사발을 쓰는 이들은 일반인들과는 달리 미적 안목을 갖고 있는 차인들이기 때문에 차별화된 미의식이 있어야 한다.

### Ⅲ.

## 목공예가의 숨결이 살아 있는 차실가구

### 1 차인들의 작은 예술무대 다판

차생활을 하기 위해서는 다기를 올려놓고 차를 내고 마실 수 있는 판이나 상이 필요하게 되는데, 이때 쓰이는 것으로는 다판(茶板), 차탁(茶卓), 찻상(茶床) 등이 있다. 모두 찻그릇을 올려놓고 차를 내고 마신다는 의미는 같으나 그것들의 형태나 특징은 서로 다르다.

#### 1) 다판(茶板)이란?

다판은 차를 내고 마실 수 있는 넓은 하나의 판(板)으로 장식이나 부착물이 없고, 나무, 돌, 도자기를 이용하여 만든 것을 말한다. 높이는 판의 두께를 포함해 15~18cm 정도가 적당하며 그보다 높으면 행다 할 때 불편함을 느낀다. 또한 이것은 중량감과 안정감이 있어야 시각적 편안함을 느낄 수 있다. 다판의 재료는 나무, 돌, 도자기로 만들었으며 골동의 판재나 떡판 등을 다판으로 대용할 수도 있다.



## 2) 차탁이란?

두 쪽 이상의 판재를 가공하여 탁자형식으로 만든 것을 차탁이라 한다. 찻그릇을 올려 두고, 차를 내고 마실 수 있는 기능은 다판과 같으나 제작하는 방법과 형식에는 차이가 있다. 다판은 대부분 원재료의 생김새대로 자연스럽게 만든 것이지만 차탁은 나무공예가의 조형적인 감각을 우선으로 제작한다.

좋은 다판이나 차탁이라 함은 쓰임이 편해야 한다. 두꺼우면서 터지거나 틀어짐이 없어야 하고 중량감이 있어야 한다. 어느 정도의 폭과 길이를 갖추어야 하고 높이는 약 16, 17cm 정도가 좋다. 또한 아름다움이 있어서 우리에게 기쁨을 주어야 한다.

다판은 다인들의 작은 예술 공간이고 그들의 정신세계를 펼쳐내는 무대이기도 하다. 좋은 무대에서 펼치는 행위예술은 차인이라면 누구나 하고 싶어 한다. 돌이나 도자기, 나무로 된 좋은 다판은 차실의 운치를 더해주기도 하지만 행다를 한층 돋보이게 하고 차생활의 멋스러움을 느끼게도 해준다.

## 2 차향을 나르는 찻상

다기를 나르는 반의 기능과 차를 우리고 마시는데 쓰이는 상의 기능을 통합해서 찻상(茶床)이라 한다. 이것은 일정한 곳에서 차를 낼 수도 있지만 다른 곳으로 이동하며 쓸 수 있게 제작하였다.

찻상은 가벼워야 하고, 그릇이 흘러내리지 않게 낮은 운두가 있어야 하며, 손으로도 잡기가 쉬워야 한다. 또한 찻상은 평좌식 차생활에 맞게 높이가 높지 않아서(약 12~15cm) 차를 내는데 불편함이 없어야 한다.

찻상은 대부분 나무로 만들었으나 도자기, 판지(板紙)로 만든 것도 있다. 재료로 쓰는 나무는 은행나무, 소나무, 오동나무, 괴목, 참죽 등을 쓴다. 부재료의 칠은 대부분 식물성 유제나 생옷을 많이 썼고 드물게는 황칠을 쓰기도 했다. 일반인들은 특별한 기술이 없어도 쉽게 칠할 수 있는 건성유(乾性油)를 많이 쓴다.

### 3 소목장의 숨결이 살아있는 차실가구(茶家具)

#### 1) 사발장(茶碗藏)

차사발을 편리하게 갈무리하고 행다에 필요한 소품들을 넣어두며 쉽게 꺼내 쓰기 위해 나무로 만든 장(藏)을 사발장이라 한다. 차사발은 행다를 하면서 감상하기도 하지만, 사발장에 정리해 놓고 조용한 시간에 그것들과 대화를 나누는 것도 시간가는 줄 모르는 즐거움이다. 나무재료는 오동나무, 배나무, 소나무, 단풍나무, 호두나무, 괴목 등을 썼다.

#### 2) 다구함(앵통)

행다에 필요한 다구를 야외나 다른 곳으로 간편하게 옮길 수 있는 함을 다구함 또는 앵통이라 한다. 다구함은 여러 개의 다구가 적은 공간에 많이 들어가야 하고, 이동하기 쉽게 가벼워야 하며 견고해야 한다. 재료로는 가볍고 신축성이 있는 오동나무와 대나무를 잘게 쪼개 엮어 만든 것이 대부분이다.

#### 3) 장식대와 장식장

차사발이나 다관, 찻잔 등 잡다한 것들을 진열해 두거나 넣어두는 것으로, 문이 없는 것을 장식대라고 하고 여닫이나 미닫이문이 있는 것을 장식장이라 한다. 재료는 목리가 좋은 참죽, 괴목, 소나무, 오동나무 등을 많이 썼다.

### 4 기타 나무로 된 다구

나무로 만든 작은 다구들은 다인들의 기호품이기에 내수성이 강해야하고, 뒤틀림이 없어야 하며 갖고 싶은 욕망이 생겨야 한다. 사람의 손을 기다리는 것이 아니라 손이 먼저 가는 아취와 간결한 맛이 깃들여 있어야 한다.

나무로 만든 다구 중에는 다반(茶盤), 찻잔받침(잔탁:盞托), 쟁반, 접시, 다식판(茶食板), 다식그릇 등이 있다. 특히 예쁘고 양증맞게 만든 작은 기물은 오래두고 써도 싫증이

나지 않고 누구와 같이 차를 마셔도 그것으로 인해 즐거움을 느낄 수 있는 것이어야 차인들의 사랑을 받게 될 것이다.

## IV. 기타 재료로 된 다구

### 1 옷칠과 금속으로 된 다구

칠기는 나무, 도자기, 종이, 나무줄기 등으로 어떠한 그릇을 만들고 그 위에 옷칠 또는 황칠을 한 그릇을 아울러 칠기라 한다. 이러한 칠기는 방수, 방부, 방충의 기능이 탁월한 그릇이다.

칠기의 종류를 보면, 도자기 그릇에 옷칠을 한 도태칠기(陶胎漆器), 나무로 기물을 만들고 옷칠이나 황칠을 한 목심칠기(木心漆器), 버들줄기나 싸리, 대나무를 잘게 쪼개 기물을 만들고 칠을 한 남태칠기(藍胎漆器), 도기 등에 옷칠을 한 와태칠기(瓦胎漆器), 금속 그릇에 옷칠을 한 금태칠기(金胎漆器), 한지 끈으로 그릇을 만들어 옷칠을 한 지승칠기(紙繩漆器), 한지로 어떤 형태를 만들어 옷칠을 한 건칠기(乾漆器) 등이 있다.

### 2 천과 종이로 된 다구

천으로 만든 찻상보(茶床褌)는 찻상을 덮는 보자기이다. 찻상보는 면이나 가벼운 비단, 모시 등으로 만든 것과 천 조각을 이어서 만든 조각보가 있다. 예전에는 대부분 붉은색과 남색을 안팎으로 해서 만들어 썼다. 붉은색 천은 사악함을 물리친다는 민간 신앙에서 비롯된 것으로 벽사(辟邪)의 의미로 쓰였기 때문이다. 이 밖에 차수건(茶巾), 차석(茶席, 茶布) 등이 있다.

차실 장식에 한 몫을 하는 찻자리 그림이나 서예작품을 다서화(茶書畵)라 한다. 이것

은 차실 벽면이나 등 뒤에서 우리의 시선을 끌게 하고 차실을 운치 있게 해주고 있다. 다회는 혼란스럽지 않고 차분한 느낌이 있는 것이 좋고, 다서는 많은 글 보다 적은 글귀로 된 것이 좋다.

### 3 기타 재료의 다구

#### 1) 돌로 된 다구

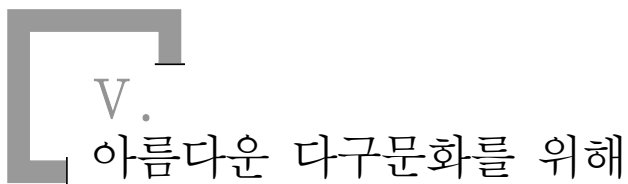
돌화로(火爐), 돌풍로(風爐), 차화로(茶爐), 돌솥(石鼎), 돌다기, 돌다관 등이 있다.

#### 2) 유리로 된 다구

유리로 된 다구는 근래에 와서 만들어진 것들이다. 강화유리가 개발되면서 물을 끓이는 유리주전자와 유리다관, 찻잔, 램프 등이 나오기 시작했다.

#### 3) 전기 포트 및 전열기

전기포트는 물을 끓이고 사용하는데 말할 수 없이 편리한 기구이다. 그러나 차는 편리함만으로 단순하게 평가할 수는 없다.



### 1 다구의 전통성과 개성

우리의 옛 찻사발은 선대 도공들이 만들기는 했지만, 꽃을 피운 것은 일본이다. 그들은 미술적 평가를 하고 분류를 하였으며 명칭을 붙여 고유명사로 세계에 알리고 있다.

현대의 도예가들은 옛 것을 그대로 만들려는 경향이 많다. 옛 것을 버리지는 것이 아니다. 그것은 그대로 전승되어야 하며, 도예가의 길은 옛 것으로부터 시작해야 한다. 그러나 그것을 바탕으로 자기 개성을 살리고 새로운 것에 도전해야 하는데, 요즘 도예가들은 이런 점이 부족한 것 같다.

다구는 계속해서 개발되어야 하고 이 시대에 훌륭한 기물은 많이 존재해야 한다. 아름다운 그릇을 만든다는 것은 쉬운 일이 아니다. 쓰는 이와도 잘 만나야 한다. 차인이 찻그릇을 정성껏 써 줄 때 그것은 빛이 나고, 세월이 가면서 고태를 입어 명품이 되어 가는 것이다.

좋은 찻그릇을 보는 안목은 타고난 미적 감각도 중요하지만 이 분야의 전문가의 견해를 듣는 것은 반드시 필요하다. 안목(眼目)은 아름다움을 보고 느끼는 반복적인 훈련에 의해서 생긴다. 학문이나 말로만 되는 것이 아니며 또한 혼자 판단하는 것도 옳지 않다.

## 2 다구 감상과 보관

찻사발이나 다관 등 다기를 감상할 때는 귀한 것이 아니라 해도 함부로 대해서는 안 된다. 주인 입장에서 본다면 소중하지 않은 것이 없다. 기물을 신중하게 대해 준다면 본인도 상대방으로부터 귀한 대접을 받게 된다.

### 도자기 다루는 법

첫째, 도자기는 한 손으로 만져서는 안 된다. 한 손으로 잡고 다른 손으로는 꼭 받쳐 들어야 한다.

둘째, 앉자리에서 일어나 정신과 우리 몸의 근육이 안정되지 않은 상태에서 는 가능하면 도자기를 만지지 말아야 한다.

셋째, 도자기를 감상할 때는 반드시 자세는 낮추고 차분한 마음으로 조용히 행동해야 한다.

넷째, 도자기를 이동할 때는 한손은 받치고 다른 한손으로는 감싸 쥐며 가슴 부근 높이(명치끝 정도)에서 안고 가는 형상으로 조용히 옮겨야 한다.

끝으로, 찻그릇을 쓸 때나 닦을 때 부딪치는 소리가 나지 않아야 한다.

다기는 청결하게 관리해야 한다.

차 맛을 즐기기 위해서는 다기를 항상 깨끗하게 보관해야 한다. 그것은 차인의 기본 자세이다. 그렇게 하기 위해서는 차를 마신 뒤에는 다기 관리를 어떻게 해야 하는지 알아본다.

첫째, 차를 마신 뒤에는 반드시 맑은 물에 깨끗이 닦아 뒤집어 두고 물기가 완전히 마르게 한다.

둘째, 다관을 오랫동안 사용하지 않을 때는 완전히 건조시킨 다음 뚜껑을 조금 열어두었다가 보관해야 한다.

셋째, 흡습률이 높은 다관은 여름 장마철에는 한번쯤 열거나 햇볕으로 말리는 것이 좋다.

넷째, 오랫동안 쓰지 않고 두었던 다기를 사용할 때는 반드시 한 번 삶은 다음 써야한다.

다섯째, 새로 구입한 다기는 깨끗한 물로 한번 삶아서 쓰는 것이 좋다.

### 3 내 손으로 할 수 있는 다구

고가구의 손질이나 말차시, 차측 등은 내손으로 할 수 있는 것들이다. 칼로 깎고, 다듬어가며 차생활에 직접 쓰는 것부터 만들어 보면 아주 특별한 취미생활이 될 것이다. 또한 규방공예, 찻사발 굽을 이용한 뚜껑받침, 지승공예, 종이공예 등도 내가 할 수 있는 것들이다.