



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

2014년 8월
박사학위 논문

제인 오스틴 소설의 차(茶)문화
콘텐츠와 그 현대적 변용(變容) 연구

조선대학교 대학원

국제차문화학과

권영완

제인 오스틴 소설의 차(茶)문화 콘텐츠와 그 현대적 변용(變容) 연구

A Study on the Tea Culture Contents
from Jane Austen's Works
and Its Contemporary Acculturation

2014년 8월 25일

조선대학교 대학원

국제차문화학과

권영완

제인 오스틴 소설의 차(茶)문화
콘텐츠와 그 현대적 변용(變容)연구

지도교수 김 하 립

이 논문을 문학박사학위신청 논문으로 제출함

2014년 4월

조선대학교 대학원

국제차문화학과

권 영 완

權玲完의 博士學位 論文을 認准함

위원장 조선대학교 교수 황병하 (인)
위 원 전남대학교 교수 류재한 (인)
위 원 목포대학교 교수 조기정 (인)
위 원 조선대학교 교수 이재영 (인)
위 원 조선대학교 교수 김하림 (인)

2014년 6월

조선대학교 대학원

목 차

Abstract	10
제1장 서 론	1
제1절 연구 목적과 배경	1
제2절 선행연구에 대한 고찰	5
제3절 연구방법과 내용	9
제2장 영국 차문화의 변화와 발전 과정	12
제1절 음다 문화의 변화양상	12
가. 기호음료의 변화	12
나. 대체음료로서의 차	17
다. 카페인음료 내의 변화	23
라. 차 종류의 변화	26
제2절 18세기 영국 차문화의 발전 양상	32
가. 국민음료로 확산	32
나. 영국 특색의 차도구로 발전	36
제3장 오스틴 소설의 차문화	41
제1절 오스틴의 생애와 차	41
제2절 오스틴 소설에 나타난 차문화	46

가. 비알코올성 음료의 대두	46
나. 음식과 티푸드의 사례	53
다. 차도구의 변화양상	59
라. 사회적 매개체 역할	67
제3절 소설에 나타난 음다공간 고찰	76
가. 음다공간의 다양성	77
나. 시간의 다양성	82
다. 사교의 매개체 특성	84
제4절 소결	89
제4장 오스틴 차문화콘텐츠의 현대적 변용	92
제1절 오스틴 소설의 문화콘텐츠화 과정	92
가. 텍스트 콘텐츠	93
나. 시청각 콘텐츠	100
제2절 소설 속 차문화콘텐츠의 현대적 변용	106
가. 차의 문화콘텐츠화 양상	106
나. 차도구의 문화상품화	111
다. 티푸드의 문화상품화	112
라. 음다공간의 관광상품	114
마. 정책적 지원(바스 市를 중심으로)	116
바. 기타 사례	121
제3절 소결	125

제5장 결론	128
참고문헌	132

표 목 차

〈표 1〉 소설에 나오는 주요 음료들의 횟수	4
〈표 2〉 차의 효능에 대한 찬반론	20
〈표 3〉 1720~1760년의 녹차(비발효차)와 홍차(발효차)의 수입량	27
〈표 4〉 1720~1760년의 녹차와 발효차의 수입량의 구성비	27
〈표 5〉 영국에서의 차의 가격(1666년~1777년)	35
〈표 6〉 오스틴의 생애와 연보	41
〈표 7〉 소설에 나오는 음료들의 종류	47
〈표 8〉 소설 속의 음식과 티푸드	57
〈표 9〉 소설 속의 다구들	59
〈표 10〉 섭정시대 차도구와 차가구	65
〈표 11〉 실내 찻자리	78
〈표 12〉 실외 찻자리	81
〈표 13〉 시간에 따른 찻자리	82
〈표 14〉 효용에 따른 찻자리	86
〈표 15〉 Amazon.com에 나타난 오스틴 관련 텍스트 콘텐츠	91
〈표 16〉 Amazon. com에 나타난 『 <i>Pride and Prejudice</i> 』의 파생콘텐츠	95
〈표 17〉 『오만과 편견』의 후속편들	97
〈표 18〉 『오만과 편견』의 국내 출판 현황	99
〈표 19〉 『오만과 편견』의 영화화 상황	103
〈표 20〉 『오만과 편견』의 드라마화 상황	103
〈표 21〉 『 <i>Pride and Prejudice</i> 』의 디지털콘텐츠화 현황	105
〈표 22〉 테마별 장소도시의 분류	118
〈표 23〉 오스틴 관련 요리책	122

그림 목 차

<그림 1> George Cruikshank, ‘벽난로의 석탄 위에 주전자가 놓여있는 캠턴에서의 티파티’	14
<그림 2> 주간지 「Mercurius Politicus」의 차 광고 기사(1658년 9월 23자)	16
<그림 3> 개러웨이스의 차의 광고문	17
<그림 4> George Cruikshank, ‘업무를 끝내고 마시는 맛있는 한 잔의 차’	· 29
<그림 5> 차 마시는 두 여인과 장교	37
<그림 6> <그림 5>의 부분 확대도	37
<그림 7> 섭정시대의 티캐디	39
<그림 8> 토스트 기구들	60
<그림 9> 섭정 시대의 차도구	62
<그림 10> 설탕과 설탕용 도구	63
<그림 11> 섭정시대의 차도구와 차가구	66
<그림 12> 영화 ‘에마’ 속 박스 힐(Box Hill)의 찻자리 장면(1996년판)	· 80
<그림 13> Amazon.com의 오스틴 관련 도서의 수 (1950년~2014년)	· 102
<그림 14> ‘Bingley’s tea’의 오스틴 시리즈 차	107
<그림 15> ‘Steep Show Teas’의 오스틴 관련 상품들	108
<그림 16> 제인 오스틴 센터의 ‘Jane Austen Blend Teas’	110
<그림 17> 제인 오스틴 센터 기념품 가게의 차도구들	111
<그림 18> ‘The Bell Inn’	114
<그림 19> 고성(古城)에서의 오스틴 찻자리 체험	115
<그림 20> 제인 오스틴 축제 공식 웹사이트	120
<그림 21> ‘Pinterest’에 나타난 제인 오스틴 관련 상품과 내용	123

ABSTRACT

A Study on the Tea Culture Contents from Jane Austen's Works and Its Contemporary Acculturation

Kwon, Young-wan

Advisor : Prof. Kim Ha Rim, Ph. D.

Department of International Tea Culture
Graduate School of Chosun University

In 1997 「Life Magazine」 dealt with special articles about Millennium. Among them there was an article about 'top 100 events of the last Millennium'. The 28th top event of it was 'the change of the lives of people due to the introduction tea to Europe in the early seventeenth'.

Chinoiserie that Europeans admired Chinese culture and goods was the trend in the mid-17th century and tea was one thing of that. It was accepted first into royal families as a culture of 'elegant and classical culture'. So it was the drinks of high-end hobby for people of special status. But in Britain cultural deepening and spreading in tea and tea culture were occurred so tea became 'national drink' that the whole nation loved and drank. By the middle of eighteenth century it became 'a Great Britain's signature quaff'. It was not any more only spiritual drink, but also essentials for daily lives with the value of cultural and social drink. So tea and tea

culture became a something with different meaning, effect and value in Britain compared to China. Tea in Britain had new cultural and social meaning and utility different from that in Orient, tea and tea culture's birthplace, and more over it was reestablished as the British style tea culture. Cultural leap and spread took place in tea and tea culture. And again it has been spread to the whole world and reaccepted so now the British tea culture became a sonorous and plenteous liberal culture from all over the world.

Around the middle of eighteenth century, the Regency period, a very famous female novelist Jane Austen was born in Britain. She left six great works like 『*Sense and Sensibility*』, 『*Pride and Prejudice*』, 『*Mansfield Park*』, 『*Emma*』, 『*Northanger Abbey*』, 『*Persuasion*』 from 1811 to 1817 during her living and 『*Sanditon*』 and two others were posthumous.

There were several definitions about the character of her novels. First in Regency period, she wrote it with describing it with realistic and satirical touch that the details of daily lives of the British middle-class families focusing on the new landlord class(Gentry class). So her novel is estimated as the novel of manners that reproduces the norms and customs of de nos jours. She dealt with the main characters' everyday lives in her works: their sense of values, the love affairs of various types of characters in the society of secularization and materialism due to the development of capitalism, marriage, family lives, the relationships among the household members, interpersonal relationships, class consciousness, and their materialism and so on. And so her works have been accepted with a variety of assessment: a domestic novel, a romance novel, a bourgeois novel, and the novel of women because she treated many problems throughout the home and in society.

I selected her novels as the material for this paper because she wrote her novels(finished 6 novels, unfinished and some posthumous novels) in the comparatively short period (seven years, based on year of publication) and

one of the common subjects of the novels was tea and tea culture.

We, the readers, can find and understand many kinds of information that Jane Austen showed us about that period thanks to her writing technique of drawing pictures minutely. In the novels of Austen she showed us the daily lives of the protagonists' world around the tea table, various circumstances and events, their conversations and relationships among the characters. Even though those lives were in the narrow and small world around tea table, but they were unfolded and drew them with the meaning and state of not a space of isolation from the society of individual but the space of unity and healing, relaxation and socializing to the extent of cultural enjoyment and learning society.

'Austin phenomenon' is a cultural one that Austen becomes a brand with high recognition that is stamped to the public. That is, the name of Austen became a commodity with popularity and reputation. So I think it precious to study and research on Jane Austen and tea and tea culture in her novels.

People who live in modern age, the period of industrial capitalism, literature, one part of art, is not any more pure art that takes charge of spiritual part of human beings, but a source text content which derives so many derivatives that it can make huge money.

Modern is the period of cultural content industry. Content is a data or an information such as sign, character, voice, sound, images, or video, and visual image expressed by the definition of Act of Industry Promotion refers to all the information digitalized. The core of cultural content industry is based on a variety of compelling content and high value-added utilizing, the so-called 'one-source multi-use', OSMU. In the part of cultural content industry I think the precious and good original source is very important than anything else, because if there is a proper source content (one source), it can make infinite profits with various and effective use.

In this paper I appreciate the works of Jane Austen's as the one source in

the OSMU of great worth. So at first I'd like to research tea culture content among Jane Austen's works and the other works of other's about her and her works. And there again I want to research that how and how much industrialized and commercialized of them, and they are with us in present with the value of infinite economic resources.

Key words : Jane Austen, Jane Austen's work, Tea, Tea Culture Contents, Contemporary Acculturation

제1장 서론

제1절 연구 목적과 배경

1998년 미국 라이프지가 선정한 ‘지난 천 년 동안의 백 가지 중요한 사건들’ 중 ‘차의 유럽 전래가 초래한 삶의 양식 변화’가 28위에 올랐다. “1610년 네덜란드 동인도회사가 일본 나가사키 현의 무역항 히라도(平戸)에서 유럽에 차를 가져온 후 그것이 유럽인들의 삶에 끼친 영향력은 지대한 것이었으며, 18세기 중반이 되자 차는 영국의 가장 대표적인 음료가 되어 있었다.”¹⁾고 밝히고 있다.

차는 오천 년 전쯤부터 약용으로 음용되기 시작하였다. 이후 차는 식용과 기호식품으로 활용되었으며, 학문과 예술, 그리고 참선과 득도를 위한 정신적 음료로 사용되었다. 차는 삶에 필요한 동반자이자 사람들의 관계를 이어주는 매개체²⁾로서 사랑 받으며 유구한 역사를 인류와 함께 해왔다.

시노아즈리(Chinoiserie)는 중국의 문화와 물품을 동경했던 유럽의 풍조를 일컫는데, 차는 17세기 중반 유럽인들에게 시노아즈리를 충족시킬 수 있는 것들 중 하나로 전해졌다. 차는 이국적 정취가 깃든 ‘고아한 문화’³⁾로 처음에는 왕실에서 받아들여지기 시작하여 귀족과 경제적 특수 계층들을 중심으로 ‘고품격 취미’로 음용되었다. 하지만 그 매력과 효용성으로 소비계층의 범위가 확대되었다. 산업혁명을 기점으로 전 국민이 음용하는 대표적 음료로 자리 잡게 되었다. 이 ‘상아색 도자기에 가득 찬 호박 빛 액체’⁴⁾는 사회 전반에 큰 영향력을 끼치게 되었다. 이렇게 차는 영국에서 새로운 문화·사회적 의미와 가치, 또한 효용을 가진 영국식 홍차 문화로 정립되었다.

21세기에 일어난 중요한 변화와 변동 가운데 하나는 문화의 확장이다. 현대인에게 문화는 인간의 정신적, 정서적 세계를 관장하는 필수적인 것이 되었다. 한편으로 창의성과 상상력이 문화와 결합하여 사회경제적 부가가치의 주요 원천

1) 『Life』, The Life Millennium: The 100 Most Important Events and People of the Past 1000 Years, september 1, 1998.
2) 맹변정·박미애, 『무이암차』, 이룬 아침, 2007, p.292.
3) 김용범 『看茶錄』, 개미, 2001, p.331.
4) 오카쿠라 텐신, 이동주 역, 『차 이야기』, 도서출판 기과량, 2012, p.21.

으로 대두되는 현상도 두드러지고 있다. 이런 맥락에서 오늘날은 문화가 콘텐츠화 되어가는 시대이며 문화콘텐츠산업이 각광받는 시대이기도 하다.⁵⁾ 아날로그 시대에는 각각의 매체들이 독립되어 존재했지만 디지털 기술과 기기의 발달, 정보와 통신의 발달로 인하여 모든 매체의 유기적인 연관성이 커지게 되었다. 그에 따라 하나의 원천소스가 다양한 산업 분야에서 동시 다발적으로 작용하는 복합 유기적 관계가 가능하게 되었다. 문화콘텐츠 산업에서 다른 무엇보다 중요한 것은 가치 있는 원천소스이다. 제대로 된 하나의 원천소스만 있으면 다양하고 효율적으로 활용해서 무한한 수익을 올릴 수 있기 때문이다. 원천상품다용화(OSMU: One Source Multi Use)는 하나의 가치 있는 재화가 여러 분야의 콘텐츠로 변용되어 활용됨으로써 상상할 수 없을 만큼 큰 영향력을 발휘하는 것을 의미한다.

‘오스틴 현상’이란 제인 오스틴(Jane Austen)이 지명도 높은 상표가 되어 대중에게 각인되는 현상이다. 오스틴이라는 이름이 붙은 상품이 활발하게 판매되자, 이 상품이 생산되고 소비되는 다양한 방식을 아우르는 총체적이고 포괄적인 용어로 오스틴 현상이 등장하였다. 이것은 오스틴이라는 이름과 그녀의 소설이 문학과 예술의 범위를 넘어서 사람들의 삶의 다양한 분야에서 대중적 상상력과 소통하기 시작했다는 것을 의미한다.⁶⁾

오스틴은 차가 영국의 대표적인 음료로 정착하게 된 18세기 중엽에 태어난 여류 소설가이다. 그녀의 대표적 작품은 그녀 생전에 완성된 6권의 소설이다. 그러나 이들 모두가 그녀 생전에 출판되지는 못했다. 1811년 『이성과 감성』(*Sense and Sensibility*), 1813년 『오만과 편견』(*Pride and Prejudice*), 1814년 『맨스필드 파크』(*Mansfield Park*), 1816년 『에마』(*Emma*)가 차례로 출판되었다. 그녀는 1717년 사망했는데, 몇 달 뒤 『노생거 수도원』(*Northanger Abbey*)과 『설득』(*Persuasion*)이 출판되었다.⁷⁾

오스틴이 작품 활동을 했던 시기는 영국사에서 섭정시대⁸⁾(Regency Period)라

5) 콘텐츠란 부호·문자·음성·음향·이미지 또는 영상 등으로 표현된 자료 또는 정보를 일컫는다. 미디어문화 교육 연구회, 『문화콘텐츠학의 탄생』, 다할미디어, 2005, p.26.

6) 조선경, 『제인 오스틴의 여성적 글쓰기』, 민음사, pp.37~38.

7) 캐롤 아담스 외, 함종선 옮김, 『올 어바웃 제인 오스틴』, 미래의 창, 2011, p.89.

오스틴의 작품은 국내에 많은 번역서들이 있는데 각각의 도서명이 상당 부분 서로 다르게 표기되어 있다. 본 연구에서는 참고서적으로 선택한 도서명으로 적고, 작가의 최초 출판연대 순으로 고찰하여 서술하려 한다.

는 특수한 사회·역사적 범주에 속한다. 그녀는 자신이 살았던 시대와 그 당시 살았던 사람들의 삶의 모습, 작품을 통해 그녀가 전달하려는 메시지를 소설 속 등장인물들의 대화를 통해 독자들에게 생생하게, 그림을 그리듯 섬세한 필체로 묘사하고 있다. 이런 그녀의 작법 덕분에 그녀의 소설들은 현대에 다양한 판본의 영화와 드라마의 단골 소재가 되었다.

본 연구가 오스틴의 소설들을 연구 대상으로 삼은 이유는 다음과 같다.

첫째, 그녀가 소설가로서 인지도가 높고, 그녀의 소설들이 영향력과 생명력이 크다는 점이다.

둘째, 비교적 짧은 기간 동안(출판 년도를 기준으로 7년) 완성한 6편의 소설을 포함하여 여러 편의 소설을 집필하였기 때문에 섭정시대라는 특정한 시대의 차와 차문화에 대한 고찰과 연구가 가능하다는 점이다.

셋째, <표 1>에서 알 수 있듯이 소설의 공통된 소재들 중의 하나가 차와 그에 수반되는 차문화⁹⁾이기 때문이다. 현재까지 전세계 작가의 작품들 중 오스틴의 작품들만큼 차와 차문화를 빈번하게, 그리고 다양하게 소재로 활용한 경우는 찾아볼 수 없었다. 오스틴과 차, 그리고 차문화와의 관계는 동·서양을 망라한 문학사에서 독보적이라고 할 수 있다.

넷째, 오스틴 관련 연구 서적과 장르를 망라한 자료 등이 풍부해서 검증된 자료나 연구 실적 등을 통한 정확한 자료의 유입이 가능하기 때문이다.

다섯째, 오스틴에 대한 많은 자료가 있음에도 문학적 견지의 연구 외에 문화산업과 연계하여 연구한 사례는 별로 찾아볼 수 없었다. 이 분야에 대한 선행 연구는 오스틴 효과로 세계적 관광도시가 된 바스(Bath)에 대한 학술 논문 정도였다. 또한 오스틴 소설을 자료로 하여 차문화를 따로 연구한 전례는 거의 찾아볼 수 없어 이 분야에 대한 연구가 필요하기 때문이다.

8) 짧게는 후에 조지 4세가 되었던 웨일즈 왕자(the Prince of Wales)가 왕위에 오르기 전 섭정공 노릇을 했던 1811년부터 1820년까지, 길게는 조지 3세 치하 말년인 1795년부터 조지 4세를 거쳐 다음 왕이었던 윌리엄 4세가 서거했던 1837년까지를 말한다. 본 논문에서는 전자를 일컫는다.

9) 오스틴의 소설 속에는 찻자리가 여러 장면에서 등장한다. 일반적으로 오스틴의 소설에 대해 시골의 서너가정을 무대로 일상생활의 만남의 찻자리를 통해 ‘용접실 소설(the novel of tea table)’이라는 영국 소설의 기본적인 양식이 탄생했다고 평가한다. 사람들은 만남에서 매개체로 차를 마셨으며, 차를 매개로 만들어진 찻자리에서 만남과 소통의 장, 더 나아가 삶의 장을 열었다.

〈표 1〉 소설에 나오는 주요 음료들의 횟수(단위: 번)

책	tea	wine	coffee	cocoa	herb tea
이성과 감성	4	5	1		
오만과 편견	2	2	5		
맨스필드 파크	8	4	1		
에마	8	6	1		
노생거수도원	5	2	1	1	
<i>Sanditon</i>	11(2) ¹⁰⁾			6	1
설득	1				
Total	41	19	9	7	1

본 연구의 목적은 다음과 같다.

첫째, 오스틴의 소설 속에 나타난 차문화콘텐츠에 대하여 고찰하고자 한다. 작가가 그려낸 그 시대의 차문화콘텐츠의 정확한 고찰을 위하여 영국 차문화사를 음다문화의 변천과 차문화의 발전 양상으로 나누어 연구의 기초로 삼았다.

둘째, 소설 속에 나타난 차문화콘텐츠가 무한한 재원을 잠재하고 있는 가치 있는 원천상품이 되어 수많은 파생콘텐츠들로 변용되어 있는 실태를 고찰하고자 한다. 원천상품은 역사·사회·문화·경제적 변화의 시류에 맞춰 적절한 매개체를 통하여 효과적이고 필요한 형태와 방법으로 변용된다. 200년 전의 오스틴 소설에 나타난 문화콘텐츠들이 시간과 공간 속에서 과거의 것이 되어 사라지지 않고 오히려 그 범위와 용도, 수단이 확대 발전되어 현대인의 삶과 함께 하고 있다. 현대 사람들은 원천상품의 변용의 파생상품을 통하여 생활 안에서 그것들을 직접 체험하며 향유할 수 있게 된 것이다.¹¹⁾

이를 통해 본 논문은 영국의 차문화와 오스틴 작품 속에 나타난 차문화콘텐츠

10) ()안은 Green Tea의 횟수

11) 변용(變容)의 사전적 의미는 '사물의 모습이나 형태, 또는 성격이 바뀌'이며, 변형(變形)이 그 동의어이다. 본 논문에서 변용의 의미는 200여 년 전 제인 오스틴이라는 작가가 그녀의 소설 속에서 사용했던 의·식·주의 물건들, 이미지, 생활 문화 등이 현대라는 시간대에서 그 모습, 형태, 성격과 수단 등이 바뀌어져 현재의 사람들이 직접 향유할 수 있는 구체적인 여러 장르의 문화가 되어있는 것으로 정의한다.

츠를 함께 연구하고, 가치 있고 성공한 원천상품이 변용을 통하여 문화산업콘텐츠가 된 사례를 확인하고자 한다. 성공한 차문화콘텐츠의 면모를 확인함으로써 개발 가능한 차문화콘텐츠의 연구와 개발에 기본 자료가 되는 것이 본 연구가 기대하는 하나의 효과다.

제2절 선행연구에 대한 고찰

국회 도서관의 자료조사 결과 오스틴에 관한 학위 논문은 모두 63편 있었다. 주제에 따라 정리하면 다음과 같다. 첫째, 결혼을 주제로 한 논문이 28편으로 가장 많았다. 대부분 신분과 금전 위주의 당시 결혼을 풍자하고 서로의 감정에 기초한 애정을 바탕으로 하여, 서로 다른 견해까지도 존중하는 이성적이고 신중한 결혼을 오스틴이 이상적으로 생각하고 있었다고 파악하고 있다. 둘째, 여성상과 여성의 주체성 등 여성에 관한 내용이 19편이었다. 그러나 이 주제는 여성의 자아의 성립과 주체성 확립이 오스틴 소설의 최후 목적이 아니고, 아이러니하게도 성숙을 통해 상황과 현실에 맞는 사랑을 찾아 결혼하는 여주인공들의 모습으로 귀결되고 있다는 분석이 많았다. 셋째, 오스틴 소설의 구조와 문체, 기법 등을 다룬 논문들¹²⁾이 14편 있었다. 오스틴 소설은 등장인물들의 갈등에서 시작되어 화해를 거쳐 해피엔딩으로 끝나는 식의 전개가 많다. 작품의 표현 기법은 풍자와 아이러니적 기법, 연극적 기법, 그리고 대화론적 기법 등이다. 특히 풍자와 아이러니적 기법은 독자들에게는 재미와 긴장을 주며, 오스틴은 그것을 통해 당대의 사회에 대한 자신의 비판적 사회관을 우회적으로 투영했다. 넷째, 자아성장과 인식에 관한 논문¹³⁾이 8편 있었다. 특히 『에마』에서 오스틴은 당시의 이상적 여성상이었던 수동적이고 순종적인 모습으로부터 그 반대의 이미지인 에마라는 경제력을 갖춘 개성적이고 능동적인 여주인공을 내세워 시대적 변화에의 욕구를 표출하였다. 다섯째, 텍스트와 영상물의 비교 연구 등 문화 관련 논문¹⁴⁾이 3편 있었다. 영화는 원작의 작가를 재발견하고, 소설을 다양화하고 대중화하는데 많은 기여를 할 수 있다. 안창현은 원작의 캐릭터의 성격을 변형

12) 안혜원, 「『오만과 편견』에 나타난 서사(Narrative) 구조의 특징」, 연세대학교 석사논문, 2013.

13) 오현승, 「제인 오스틴의 『오만과 편견』에 나타난 자아 성장 과정」, 조선대학교 석사논문, 2009.

14) 전봉주, 「제인 오스틴의 영화적 재생산 : 오만과 편견」, 광운대학교 박사논문, 2008.

시켜 새로운 가치를 창출하는 등 하나의 콘텐츠를 다양한 장르로 재가공하여 부가가치를 창출하는 OSMU 방식이 문화콘텐츠 영역에서 일반화되고 있어 콘텐츠 개발 가능성이 큰 원천소스 발굴에 관심이 급증하고 있다고 주장했다.¹⁵⁾ 그는 문화산업 측면에서 원천소스 발굴의 중요성을 강조하고 있다.

오스틴 작품 속에 나타난 차 문화 연구에 대한 논문¹⁶⁾은 1편 있었다. 김수미는 논문에서 오스틴의 작품 속에서 차의 의미는 상류사회 사교 문화의 관계의 매개체라 주장하며 차문화를 통해 현재의 사람들이 그 시대의 모습을 보고 이해할 수 있다 하였다. 또한 차를 통해 가정에서만 머물렀던 여성들이 사회적 교류의 범위를 확대 시켰다며 여성의 지위 확립과 활동 범위의 확대에 대한 차의 공헌을 주장하였다. 오스틴의 차문화나 문화콘텐츠에 대한 연구는 찾아보기 어려웠다. 영국의 차문화에 대한 연구 성과들을 조사한 결과, 영국 홍차 문화에 대한 학위 논문¹⁷⁾이 4편 있었다. 서경숙은 기호음료와 보건 음료적 측면이 강조되었던 차가 오늘날에는 문화적 측면이 강조되는 음료가 되었다며 차와 문화의 연계성을 강조하였다. 전정애는 애프터눈 티는 단순한 티타임의 개념을 넘어 ‘복합문화’로 인식되어야 하며, 충분한 브랜드 가치를 지니고 있다고 주장하였다. 이상의 연구자들은 차와 문화의 연계성을 강조하며, 차문화의 복합문화적 가치로의 진화에 대해 역설하고 있다.

영국 차산업에 대한 연구를 조사한 결과, 학위 논문¹⁸⁾ 1편과 학술 논문이 등 총 3편이었다. 원재원은 영국에서 차가 국민음료가 되고, 나아가 전 세계인들의 홍차문화로 거듭나게 된 원동력은 차의 품질과 재배에 대한 끊임없는 연구와 산업혁명을 통한 선진기술의 힘을 빌은 식민지를 통한 충분한 차의 공급 덕분이라 주장했다. 또한 트와이닝과 립톤 등 차회사들의 다양하고 창의적인 판촉 전략과 연구의 공헌도 강조했다. 한국과 중국, 그리고 일본의 차산업에 대한 논

15) 안창현, 「문화콘텐츠 원천소스로서 『서유기』의 구조분석과 활용전략 연구」, 한양대학교 박사논문, 2013.

16) 김수미, 「제인 오스틴(제인 오스틴) 작품 속에 표현된 차 문화 연구: 제인 오스틴 소설과 영화를 중심으로」, 원광대학교 석사논문, 2008.

17) 김연자, 「영국의 홍차문화에서 본 여성의 역할」, 성균관대학교 석사논문, 2008.

서경숙, 「영국 홍차문화 확산 과정」, 목포대학교 석사 논문, 2006.

전정애, 「영국의 홍차 문화에 관한 연구: Afternoon Tea를 중심으로」, 원광대학교 석사논문, 2009.

18) 원재원, 「19세기 영국 차 산업의 전개에 관한 연구: 인도와 실론의 차산지를 중심으로」, 원광대학교 석사논문, 2011.

문이 각각 489편, 15편, 그리고 16편이었다. 차산업에 대한 선행연구의 숫자로 비교해 본다면 상대적으로 영국의 차와 차산업에 대한 연구가 동양의 차산업에 대한 연구에 비해 거의 이루어지지 않고 있다는 의미로 해석할 수 있다.

영국 차음식에 관한 연구는 1편¹⁹⁾ 있었다. 허경영은 차와 곁들여 먹는 차음식이 차생활에서 중요함에도 이에 대한 연구가 미흡하여 연구의 필요성을 느껴 홍차문화를 세계화시킨 영국의 차문화에 대한 연구를 하겠다고 했다. 그의 논문에 오스틴 관련 내용이 등장하는데 차의 관점에서가 아니라 차음식의 관점에서 그녀를 다루었다. 그 후 같은 주제의 논문이 나오지 않고 있는 실정이다. 차와 차음식은 불가분의 관계이다. 시중에 홍차문화가 많이 보급되었다고 하지만 아직은 서양차문화에 대한 체계적이고 본격적인 연구가 진행되지 못하고 있다고 할 수 있다.

차문화콘텐츠에 관한 그동안의 연구 성과는 다음과 같다. 학위 논문 3편, 학술 논문 2편이 있었다. 주제들을 살펴보면 광양 지역의 전통 차민요와 콘텐츠의 방향²⁰⁾과 무등산권의 차문화와 누정 문화²¹⁾, 그리고 문화원형으로서의 차문화 콘텐츠화 연구²²⁾, 차문화 관광산업의 활성화 방안에 대한 연구 등이었다. 정은희는 지역의 특징적 차문화의 무궁한 생명력을 유지할 위한 학계의 지속적인 연구의 필요성을 역설하고, 차문화 체험을 위한 답사코스, 체험장, 축제 등 콘텐츠 개발이 차문화 확산의 방법이라 주장하고 있다. 이순임은 무등산권의 차문화와 누정문화를 연계하여 지역 특성과 환경에 맞는 차문화콘텐츠 개발을 연구의 목적으로 삼았다. 임영희는 차문화의 풍류적인 성격과 종합적인 요소의 문화 원형을 통해 공감대를 확보할 수 있는 상품의 개발이 미래의 차문화 가치를 높일 수 있는 핵심 가치이며, 차문화의 콘텐츠화는 중차대한 과제라고 했다. 이들 차문화 콘텐츠에 대한 연구자들의 핵심 키워드는 ‘지역적 특성을 살린 관광문화체험콘텐츠 개발의 필요성’이다. 그 밖에 또 다른 문화콘텐츠에 관한 연구²³⁾가 많았다. 이들은 주로 지역의 전통문화자원을 이용한 문화콘텐츠 개발과 산업화에

19) 허경영, 「영국 차음식에 관한 연구」, 원광대학교 석사논문, 2010.

20) 정은희, 「광양지역의 전통 차문화와 콘텐츠화 방향: 차 민요를 중심으로」, 한국차학회지 제17권 4호, 2011.

21) 이순임, 「차문화와 누정문화의 상관성 연구: 무등산권을 중심으로」, 조선대학교 박사논문, 2013.

22) 임영희, 「文化原形으로서의 차문화 콘텐츠화 研究」, 원광대학교 석사논문, 2011.

23) 국회전자 도서관에서 검색한 결과 학위 논문이 405편, 학술 논문이 2880편이 있었다.

대한 내용이었다. 전미경은 문화는 적절하고도 효율적인 전달 형식과 수단을 확보할 때 문화콘텐츠로서 성공할 수 있으므로 현대적인 재해석 작업 및 미디어 매체의 충실한 활용이 필요하다고 주장했다.²⁴⁾ 그는 원천상품다용화를 서적, OST 음반, 관련 캐릭터 상품 등 부가적 창작물의 개발과 활용으로 정의하였다. 김성수는 문화콘텐츠가 상품으로 성공하기 위한 조건으로 글로컬(Global+Local) 문화 개념의 도입을 주장했다. 글로벌 회사의 상품이 지역에 맞게 적용되는 것인 동시에 지역적 문화가 세계적 문화로, 더 나아가 세계적 문화콘텐츠로 변환되는 것을 염두에 두어야 한다²⁵⁾며 보편과 개별이 적절히 화합된 문화상품 개발의 필요성을 역설하였다.

다음은 해외에서 오스틴과 문화콘텐츠를 연구한 선행연구에 대해 고찰해보았다. 국내의 상황과 마찬가지로 이 분야의 연구는 그리 많지 않았다. 푸치(Suzanne R. Pucci) 등은 사람들이 고전 소설 형태인 오스틴의 작품들을 원천소스로 하여 영화화, 텔레비전 드라마화, 인터넷 사이트화, 역사현장 투어 개발, 의상이나 소품 등의 제작, 그리고 후속편 출판 등 현대의 시류에 맞는 인기 있는 가공품으로 다양하게 파생콘텐츠화 하고 있다고 주장했다. 현대에 맞는 방식과 스타일, 매체, 그리고 사람들의 욕구에 맞추어 과거의 것을 새롭게 만드는 것(reshape)²⁶⁾으로 변용화를 설명하였다. 이 분야의 학술 논문은 북아메리카오스틴학회²⁷⁾(JASNA, Jane Austen Society Of North America)의 학회지에서 바스의 성공적인 관광상품화에 대해 써 놓은 것이 1편 있었다. 발링거 (Gill Gallinger)는 오스틴의 실제 삶과, 소설 『노생거 수도원』과 『설득』의 주요 배경이 되었다는 문학적 요소들이 결부되어 바스가 오스틴과 관련된 관광 산업의 개발로의 연결에 성공할 수 있었다고 주장했다.²⁸⁾ 그러나 오스틴과 차문화콘텐츠를 연관시켜 연구한 학위 논문이나 학술 논문은 한 편도 찾을 수 없었다.

24) 전미경, 「전통문화자원을 활용한 문화콘텐츠 개발에 관한 연구」, 영남대학교 박사논문, 2012.

25) 김성수, 글로컬문화콘텐츠 기획과 연구 전망 고찰 : 비주얼텍스트 사례를 중심으로, 한국의국어대학교 박사논문, 2012.

26) Suzanne R. Pucci and James Thompson, *Jane Austen and Co.: Remaking the past in contemporary culture*, State University of New York Press, 2003, pp.1~2.

27) Jane Austen에 흥미가 있는 북미 사람들이 그녀를 더 잘 알기 위해 정보들을 서로 공유하는 곳이다. 미국과 캐나다에 70여개의 지부를 갖고 있으며 4,500명 이상의 사람들이 가입되어 있다. 영국의 JASU(Jane Austen Society UK)와 함께 오스틴 연구의 가장 큰 단체이다.

28) Gill Ballinger, *Austen's Bath and Bath's Jane: Austen writing the city and its twenty-first century marketing of heritage Jane*, JASNA, V.34, No.1(winter 2013).

이상에서 살펴본 바와 같이 지금까지 오스틴과 관련하여 연구된 논문들의 주된 주제는 결혼, 여성상과 주체성, 오스틴 소설의 구조와 표현 기법, 자아성장과 인식 등이었다. 오스틴과 차에 대한 연구는 거의 찾아볼 수 없었다. 본 연구를 준비하며 수집한 자료에 의하면 오스틴과 차문화는 밀접한 관계를 가지고 있다. 또한 소설에 나타난 차문화콘텐츠는 산업, 문화, 관광 등 여러 분야와 연계되어 다양한 파생상품을 양산하고 있었다. 그럼에도 이곳에서 우리가 접할 수 있는 오스틴 차문화의 변용의 모습은 영화 속에서 등장인물들의 차지리 장면으로 인식되고 있는 정도였다. 더욱이 본 논문에서 다루려는 영국 차문화와 오스틴 작품의 차문화콘텐츠, 그리고 오스틴 차문화콘텐츠의 현대적 변용이라는 주제는 한 번도 연구한 적이 없었다. 이에 본 연구자는 이를 주제로 선정하여 연구해보려 한다.

제3절 연구방법과 내용

오스틴의 작품에는 차에 관한 내용이 자주 등장한다. 주요 등장인물은 섭정시대에 시골에 사는 신흥 부르주아 계급인 젠트리 계급과 중류층 가정의 귀족들이다. 일상생활에서 읍다공간을 중심으로 일어나는 여러 가지 사건, 주인공들의 대화를 통해 관계, 풍습, 매너, 사회상, 문화, 경제 등 그 사회의 총체적 상황이 드러나고 있다. 오스틴의 작품 속에 그려진 차지리는 협소하고 닫힌 개인만의 장소가 아니다. 화합과 치유, 휴식과 사교가 이루어지는 담론의 장, 즉 소통의 장이었으며 때로는 문화 향유와 학습의 장이라는 의미를 지니고 있다.

차자리에서 차를 우려 낼 수 있는 것은 교양과 매너가 요구되던 그 시대의 가정의 안주인들에게 주어지는 특권이었다. 여성학적 측면에서 본다면 전통적으로 남성 중심의 가부장적 사회에서 여성이 삶의 주체로서 자아를 확장시켜나갈 수 있는 발판이 되었고, 더 나아가 공적인 장소로 나아갈 수 있는²⁹⁾ 기회가 되었다는 의미로도 해석할 수 있다.

본 연구의 대상은 오스틴 생전에 집필이 완성되었던 6편의 소설들과 사후 출판된 『Sanditon』³⁰⁾과 『설득』이다. 또한 그녀의 삶과 사상, 그리고 작품들을

29) 김연자, 앞의 논문

주제로 하거나 소재로 삼아 다른 작가들이 써 놓은 내용도 함께 다루려한다.

연구방법은 첫 번째는 출판문화 콘텐츠의 유형인 서지학적 조사와 분석이다. 그녀의 소설들과 이와 관련된 문헌들 -단행본, 연구집, 학위 논문, 학술 논문, 정기 간행물, 신문 기사 등- 을 고찰할 예정이다. 번역자가 번역을 할 때 원문에서 작가가 전달하려는 의도와 느낌 등을 자칫 다르게 취급할 수도 있을 경우에는 원문을 밝히고자 한다. 두 번째는 인터넷 사이트를 통한 검색을 활용하고자 한다. 세 번째는 그녀의 소설을 각색하여 만든 영화와 드라마를 통하여 필요한 자료나 정보를 수집하고자 한다. 활자매체콘텐츠로부터 콘테츠과영화에 대한 연구의 방법으로 영화나 드라마 등 영상매체를 사용할 수 있음은 제작할 때 내용에 대한 역사적, 사회적 검증을 거쳐 시대상을 보여주기 때문이다. 전봉주는 텔레비전과 미디어의 발달로 영화와 드라마의 시청이 현대인의 중요한 여가활동이 된 현재는 문학과 영화의 관계가 의존적이고 대립적인 관계에서 상호교류와 공존의 관계로 나아가고 있다고 주장했다.³¹⁾

본 논문에서 결론을 도출하기 위한 연구의 순서는 다음과 같다.

2장에서는 오스틴의 소설 속에 나타난 차문화에 대한 이해를 위해 18세기 영국의 역사와 사회 문화적, 그리고 경제적 영향으로 발생한 영국 음다문화의 변천에 대해 고찰하고자 한다. 다음은 그 당시 차문화의 구체적 발전상에 대해 차의 분류와 유통, 그리고 차도구에 대한 고찰을 통하여 연구하려 한다.

3장에서는 오스틴의 생애를 간략하고 고찰하고, 그녀의 소설 속에 나타나있는 차문화를 음료의 종류와 차, 음식과 티푸드의 사례, 차도구의 변화양상, 사회적 매개체 역할로 나누어 연구해 보려한다. 그리고 소설 속에 나타나는 음다공간을 장소와 시간, 그리고 사교의 매개체로 나누어 고찰해 보려한다. 자세한 고찰을 통하여 실제로 오스틴이 살았던 때의 차의 의미와 모습, 그리고 효용을 찾아 그 시대의 올바른 차문화를 이해를 하기 위함이다.

4장에서는 먼저 오스틴의 소설이 문화콘텐츠화 되어 있는 실태를 텍스트콘텐츠, 시청각콘텐츠로 나누어 고찰해 보려 한다. 다음은 소설에 나타난 차문화콘텐츠의 현대적 변용의 실태에 대하여 차의 문화콘텐츠화 양상, 차도구의 문화상품화, 티푸드의 문화상품화, 음다공간의 관광상품화, 정책적 지원의 실태, 그리고

30) 국내에 번역본이 없어 원제목명을 표기하였다.

31) 전봉주, 앞의 논문, 2008.

기타 사례 등으로 나누어 자세히 고찰하려 한다.

이러한 고찰을 통해 오스틴 작품 속의 문화콘텐츠(차문화콘텐츠 포함)가 가치 있는 원천상품으로서 현대의 흐름에 맞추어 다양한 분야와 모습으로 변용되어 고부가가치를 창출할 수 있는 원천상품다용화의 성공적인 실례가 되어 있음을 증명해보려 한다.

제2장 영국 차문화의 변화와 발전 과정

제1절 음다 문화의 변화양상

가. 기호음료의 변화

유럽의 다른 나라에 비해 차의 도입이 늦었던 영국에서 차문화가 흥성하게 되어 차가 영국인의 생활 속에서 주도적인 기호음료로 자리할 수 있게 된 여러 이유 중 하나는 당시 유럽인들이 티잔(tisane)이라는 음료를 약용으로 마시고 있었기 때문이었다.³²⁾

예로부터 영국에서는 개박하(catnip), 우슬초(hyssop) 등과 같은 대용음료를 달여 꿀에 타서 마시는 전통이 있었다. 이러한 음다 풍습이 훗날 녹차까지도 설탕을 타서 먹는 영국식 음다 문화를 탄생시킨 요인의 하나라 할 수 있을 것이다.³³⁾

김연자는 커피는 커피하우스라는 남성 중심의 사회·문화적 공간에서 유행하였지만 차문화는 가정 안에서 여성들의 문화로 정착하기 시작했다고 주장했다.³⁴⁾ 차는 가정의 문화로, 다시 사회의 문화로 확대 발전되어 결국 영국 국민의 음료로 정착할 수 있게 되었다. 차문화 발전에 공헌한 여성의 역할이다.

19세기가 되자 차는 식사의 양식을 새롭게 만들었다. 영국인들은 하루에도 여러 차례 티타임을 만들 정도로 차가 생활화되면서 이전과는 다른 생활 방식을 즐기게 되었다. 우아하고 세련된 사교문화로서 삶의 매개체가 되는 새로운 차문화를 만들게 되었으며, 차문화사에서 새로운 전통도 만들었다.³⁵⁾

전통적으로 영국은 맥주, 브랜디, 진, 우유 등 데우지 않고 마실 수 있는 상온

32) 김연자, 앞의 논문, p.19.

33) 박광순, 『홍차이야기』, 다지리, 2002, p.50.

34) 김연자, 앞의 논문, p.85.

35) 정은희, 「19세기 영국의 차 산업 발전과 차의 세계화」, 한국차학회지 제18권 제3호, 2012년 9월 pp.25~38.

의 음료들을 선호하였다. 16세기가 되자 영국인들의 음료에 대한 기호가 변화했다. 뜨겁게 끓여 마셔야 하는 차와 커피와 코코아가 전래된 것이다. 영국인들의 음료문화가 변화하게 된 이유는 다음과 같다.

첫째, 기후의 문제로 인한 변화이다. 소빙기(小氷期, little ice age)란 빙하기는 아니지만 비교적 추운 기후가 지속 되었던 기간으로 13세기 초부터 17세기 후반까지의 기간을 일컫는다. 세계 각지의 기록에 의하면 이 시기에 기온 저하 현상이 나타났다. 유럽에서 많은 사람들이 굶어 죽거나 전염병으로 사망하게 되었다. 평소 비가 많이 내리고, 안개도 많이 끼는 습하고 냉한 날씨에서 생활하던 영국인들에게 소빙기로 인한 기온의 저하 현상은 뜨거운 음료의 필요성을 느끼게 하였다.

둘째, 위생관념의 생성으로 인한 변화이다. 기후 변화로 생긴 많은 사회문제 중의 하나가 전염병의 창궐이었다. 1600년 초·중반에 천연두와 함께 만연한 수인성 전염병³⁶⁾³⁷⁾인 장티푸스는 많은 희생자를 낳았다.³⁸⁾ 이런 환경에서 사람들은 균들을 사멸하여 수인성 전염병을 예방하고 방지하기 위하여 물을 뜨겁게 끓여 식수로 마시게 되었다. 전염병 창궐의 또 다른 이유는 산업화의 여파이다. 도시들이 확장되자 경작지가 잠식되어 쓰레기와 배설물이 위생적으로 처리되지 못하게 되었다. 이로 인해 사람들이 식수원이었던 강에 무단 방류를 하게 되었고, 강들이 오염되어 수인성 전염병이 발생하게 되었다.³⁹⁾

영국인들은 오염된 물을 식수로 음용하기 위해 끓여 마시게 되었다. 병을 예방하고, 치료하는 효과가 있다고 선전되고 있던 차를 끓인 물에 우려 마시게 되었다. 브로델(Fernand Braudel, 1902~1985)은 중국의 고고학자인 Chang(張光直, 1931~2001)이 중국인들이 오염의 위험성을 방지하기 위해 모든 의심스러운 물을 끓여 뜨거운 음료수를 마시는 관습을 가지고 있었다⁴⁰⁾는 구절을 인용하고 그는 이 관습이 중국인의 건강에 상당히 공헌했을 것⁴¹⁾이라고 주장했다. 뜨겁게 우려 마셨던 차는 효율적이고도 편리하게 물을 정화시키는 한 방법이었다. 유아

36) 수인성 전염병은 사람들이 병원성 미생물에 감염된 인간의 배설물 등에 감염된 음식이나 물을 먹을 때 전염 되는 무서운 질병군이다.

37) 프레더릭 F. 카트라이트·마이클 비디스, 김훈 옮김, 『질병의 역사』, 가람 기획, 2004, p.206.

38) 잭 골드스톤, 조지형·김서형 옮김, 『왜 유럽인가』, 서해문집, 2011, p.56.

39) *Ibid.*, p.212.

40) K. C. Chang, *Food in Chinese Culture*. Yale University Press, 1977, pp.229~230.

41) 페르낭 브로델, 주경철 옮김, 『물질문명과 자본주의 I-2, 일상생활의 구조』, 까치, p.323.

사망률을 줄이고 수명을 연장시키면서 수인성 질병의 창궐을 막아주는 역할도 하였다.⁴²⁾

셋째, 연료의 구입이 용이해져 쉽게 물을 끓일 수 있게 된 사회적 상황이다. 1836년 디킨스(Charles Dickens, 1812~1870)가 영국인들의 삶의 모습을 그려낸 『일상의 삶과 사람들』(*Illustrative of Every-day Life and Every-day People*)이라는 책을 집필했을 때 그 책의 삽화를 그렸던 화가는 크룩셱크(George Cruikshank, 1792~1878)였다. <그림 1>에는 그 당시 가정에서 물을 끓이던 방법의 하나인 석탄 위에 놓여있는 화격자(火格子) 위에 주전자를 바로 올려놓고 물을 끓이고 있는 광경이 나타나 있다.



<그림 1> George Cruikshank,
‘벽난로의 석탄 위에 주전자가 놓여있는 캠턴에서의 티파티’⁴³⁾

전국적으로 풍부한 석탄 매장량을 가지고 있었던 영국에서 중세부터 석탄이 이용되었으나 한정적이었는데 산업화로 인해 생산량이 늘게 되었다.⁴⁴⁾ 석탄의 이용가치가 높아지면서 편견과 혐오감도 점차 희박해지게 되었다. 16세기에 들어서며 가정용으로 수요범위도 확대되어 17세기 초에는 이미 국민적 자산으로 간주될 정도로⁴⁵⁾ 널리 쓰이게 되었다. 게바라(Antonio de Guevara)가 “메디나 델

42) 톰 스탠디지, 차재호 옮김, 『역사 한잔 하실까요?』, 세종 서적, 2010 p.247.

43) periodhouse.blogspot.com에서 발췌

44) John Hatcher, *the rise of the British Coal Industry*, Vol.1, Clarendon Pres, 1993, p.14.

캄포에서는 술에다 조리한 요리보다 술 밑에 불을 피는 땀나무가 더 비싸다⁴⁵⁾ 고 할 정도로 구하기 어렵고 값이 비싼 목재와 목탄을 연료로 사용해야만 했던 사람들이 값이 싸고 구하기 쉬운 석탄의 생활화가 이루어지게 되자 서민들 까지 물을 끓여 마실 수 있게 된 것이다.

넷째, 상인들의 선전과 광고로 인한 변화이다. 별다른 의약품이 없었던 그 시대의 영국인들에게 상인들이 만병통치약으로 선전하던 차의 효능이 설득력을 얻게 되어 차를 마시는 사람들이 늘어나게 되었다. 차를 구입했던 사람들은 뜨겁게 우린 차가 맛과 풍미와 영양이 좋다는 것을 경험으로 알게 되었다. 이는 후에 과학적으로 규명되었다. 차의 주성분인 카테킨과 카페인은 85℃ 이상의 뜨거운 물에서 잘 우러나는 성질을 갖고 있기 때문이다. 카테킨은 항염·소염·항산화 작용들을 통하여, 카페인은 강심, 각성 작용을 통하여, 인체에 이롭게 작용을 한다. 비발효차인 녹차에서 발효차인 청차와 홍차로 유행이 바뀌면서 뜨겁게 끓여도 뚝지 않고 향기 성분이 잘 발산될 수 있어 풍미가 더해지는 발효차의 맛과 향을 사랑하게 된 영국인들이 끓인 물로 뜨겁게 우린 차를 마시게 된 것이다.

차의 효능에 대하여 긍정적인 기사를 실은 최초의 광고문이 1658년 런던의 시사 주간지 「머큐리우스 폴리틱우스」(Mecuries politicus)에 실렸다. 그 기사에는 ‘모든 의사들이 인정한 아주 뛰어난 음료인 차’라고 써 있었다. 뛰어난 효능을 가진 중국의 ‘차’라고 불리는 음료를 런던의 커피하우스에서 판매한다는 내용이였다.(〈그림 2〉 참조)

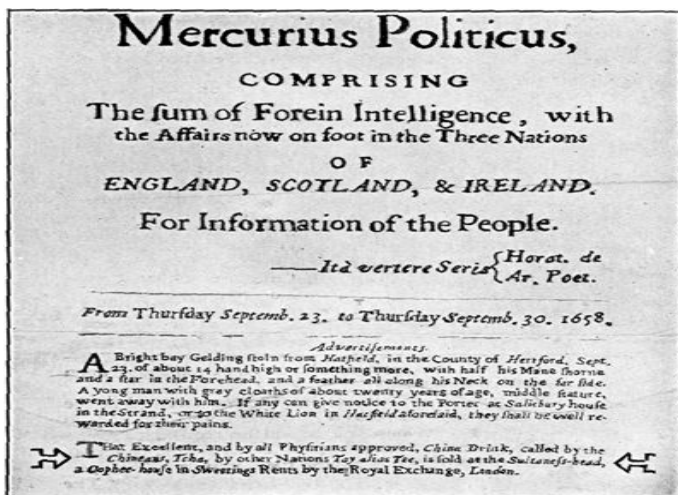
1658년 토마스 개러웨이의 유명한 커피하우스에서 처음으로 차가 시음되었으며 일반인들에게 대중적으로 팔리게 되었다.⁴⁷⁾ ‘개러웨이스’(Garraways)는 1657년 런던의 담배상이자 커피하우스의 주인인 개러웨이(Thomas Garraway)가 런던의 롬버드 가(Lombard Street)와 콘힐 가(Cornhill Street) 사이의 익스체인지 길(Exchange Alley) 모퉁이에 연 상점이였다. 그곳에서 판매했던 여러 물건 중의 하나가 차였다. 그는 가게에서 찾있을 판매했던 손님들에게 여러 가지 차를 마셔볼 수 있게 함으로써 차의 광고와 판촉에 힘을 썼다. 차 판매고를 높일

45) 김종현, 『영국 산업혁명의 재조명』, 서울대학교 출판부, 2006, p221.

46) 페르낭 브로델, *op. cit.*, p.522.

47) Dawn L. Campbell, *The Tea Book*, Pelican Publishing, 1995, p.18.

목적으로 좀 더 적극적이고 효과적인 방법을 사용했다. 건물의 한 쪽 벽면에 차의 효용을 적은 포스터를 인쇄해 붙이고 차의 건강 증진 효과와 유용성에 대해



〈그림 2〉 주간지 「Mercurius Politicus」의 차의 광고 기사(1658년 9월 23자)

홍보한 것이다.⁴⁸⁾ 1660년 ‘개러웨이스’에서 또 다른 광고가 만들어졌다. ‘차잎의 성장, 품질 효용에 대한 정확한 설명’이라는 광고였다. 내용을 살펴보면 앞부분에는 차나무, 차 재배지, 종류, 품질 등이, 뒷부분에는 차잎의 효능과 효험이 있는 질병 증세에 대해 언급되어 있었다. 개러웨이는 여러 국가에서 사용해 본 결과 차는 여름이나 겨울이나 약간 뜨겁게 해서 마시는 것이 가장 좋으며, 늙을 때까지 완벽한 건강을 지켜주는 완전 음료라고 했다. 그의 이러한 적극적인 광고와 관측 활동에 힘입어 차가 건강에 좋다는 소문이 널리 알려지게 되었다. 그 결과 그의 가게는 성황을 이루게 되었고 차 소비가 확산되었다. 그가 차의 장점과 특별한 효용에 대하여 써 놓은 광고문의 내용은 다음과 같다.

An exact description of the growth,

48) 정은희, 『홍차 이야기』, 살림출판사, 2009, pp.52~53.

quality and virtues of the tea leaf'

Published 1657, By Thomas Garraway, in Exchange Alley,

"Tea is generally brought from China, ..

It maketh the Body active and lusty.

It helpeth the Head-ache, giddiness and heaviness thereof.

It removeth the Obstructions of the Spleen.

It is very good against the Stone and Gravel, cleaning the Kidneys
and Uriters.

It taketh away the difficulty of breathing, opening Obstructions.

.....

It drives away all pains in the Collick proceeding from the wind,
and prugeth safely the Gall.⁴⁹⁾

<그림 3> 개러웨이스의 차 광고문

‘몸을 활력 있고 튼튼하게 원기 왕성하게 만들어 준다. 머리가 아프고 어지럽고 무거운 증상을 없애준다. 비장의 폐색증을 제거해준다. 결석을 제거해 주어 신장과 요도를 깨끗하게 해준다. 호흡의 곤란과 장애를 제거해준다…… 결장의 가스를 제거해 모든 복통을 없애주고, 쓸개를 안전하게 정화시켜 준다.’ 등 차가 만병통치약으로 선전되어 있다.

나. 대체 음료로서의 차

동양의 문화를 동경하던 서양인들에게 차는 동양에서 유구한 세월 속에 면면히 이어져 내려온 신비의 음료였다. 차는 질병을 치유하고 건강에 도움이 되는 약리적 효능, 맛과 갈증 해소라는 생리적 효능, 대인 관계의 매개체로서의 사회

49) *Ibid.*, pp.18~19.

적 효능, 그리고 차를 우려내고 음미하는 과정을 통해 향유되는 멋지고 근사한 문화를 체험할 수 있는 문화적 효능까지 겸비한 다기능 음료로 인식되었다.

차는 17세기 중반 궁정에서 왕족과 특수층에게 이국적 취향을 전해 주는 문화적 기호품으로 수용되었다. 18세기경까지 귀족과 부르주아 등 상류계층의 신분상징물(status symbol)로서 뿌리를 내렸다. 빅토리아 여왕이 집권한 19세기 중반부터는 ‘애프터눈 티(Afternoon Tea)’ 문화로서 전 국민들의 티타임으로 자리 잡게 되어 명실상부한 영국의 국민 음료가 되었다. 상류의 특수 계층을 위한 소수의 문화에서 모든 국민이 향유하는 다수의 문화로 변화되었다. 이후 차문화는 ‘해가 지지 않는 나라’ 대영제국의 국민적 문화의 하나로 자리 잡게 되었다.

차가 전해지기 전 영국인들이 즐겨 마셨던 음료는 맥주, 포도주, 그리고 진 등이었다. 춥고 배고픈 일상의 국민들에게 ‘액체 빵’이라 불리던 맥주와 달콤한 포도주는 부족한 빵 대신 영양과 칼로리를 보충해주는 에너지원 역할을 하는 일종의 음식이었다. 그 당시의 맥주는 상면(上面) 발효주인 에일(Ale)이었는데 초기에 발효를 중단하여 알코올 도수가 약했다. 거르지 않고 먹어 좋은 단백질이 많이 들어 있었고 열량도 많았다.⁵⁰⁾ 끓여서 소독한 물로 만들었기 때문에 전염병을 막아주는 역할도 하였다.⁵¹⁾ 이런 장점들로 인해 맥주는 평소의 음료로서 또한 식사대용으로 전 국민이 두루 마시는 식음료가 되었다.

이런 상황에서 상류층들의 특별한 문화적 기호품이었던 차가 어떻게 전 국민적 음료로 등장할 수 있게 되었는지 그 배경과 이유는 다음과 같다.

첫째, 정부의 권장책에 의한 결과물이다. 정부는 알코올의 무분별한 과용과 남용으로 인한 사회·문화·경제적 문제점의 해결책을 차에서 찾았다. 알코올을 대체하는 건전하고 건강한 음료를 찾기 위한 정부차원의 절실한 노력의 결과로 차가 권장되었다. 한편으로 동인도회사가 차 무역을 독점하였는데 최고조에 이르렀을 때 동인도회사 전체 무역거래량의 60% 이상이 될 정도로 막대한 양이 수입되었다. 이때 발생하는 이윤이 영국 정부 수입원의 약 10%에 해당될 정도였다.⁵²⁾ 엄청난 세수(稅收)가 국가 재정과 경제에 크게 기여하게 되었다. 이것은 정부에서 차 마시기를 적극 권장하게 되는 또 다른 이유가 되었다. 산업화로 건

50) 생맥주 한 잔(500ml)의 열량은 190kcal. 식빵 2쪽(194kcal) 또는 밥 2/3공기와 비슷하다.

51) 마길론 투생 - 사마, 이덕환 역, 『먹거리의 역사, 하』, 까치글방, 2003, pp.224~225.

52) 톰 스탠디지, *op. cit.*, p.264.

실한 노동력이 필요했던 영국 정부가 국민들에게 차를 적극적으로 권장했다.⁵³⁾

둘째, 다기능성인 차의 특성 때문이었다. 차는 사람들의 기호를 충족시켜주었으며 건강에 도움이 되었다. 세련된 문화 음료였으며, 대인 관계의 매개체가 되는 사회 음료가 되었다. 가난한 공장 노동자에겐 빵과 설탕을 넣은 차는 한 끼의 식사대용품이 될 수 있었다. 차는 이러한 여러 가지 다기능적인 효용 때문에 영국인들의 국민적 사랑을 받게 되었다. 힘들고 열악한 노동 조건 속에서 차 마시는 휴식 시간인 ‘티 브레이크(Tea break)’를 허용 받은 노동자들에게 차는 산업 현장의 윤택유 역할을 할 수 있었다. 차의 주요 성분 중 하나인 카페인의 특성인 각성작용과 강심작용이 긴장감을 유지하고 집중력을 개선해주었다. 차는 노동자들의 작업 능력을 높여줄 수 있어 영국 경제에 도움이 될 수 있었다.⁵⁴⁾

셋째, 차의 성분이 주는 차의 위생성 때문이었다. 차의 주요 성분인 카테킨의 특성인 항염·항 박테리아 작용으로 모유를 먹는 유아들의 사망률을 낮추는데 도움이 되었다. 또한 수인성 질병의 유행을 막았다. 1796년 한 평론가가 ‘이질과 다른 수인성 질병들이 거의 소멸되어 그러한 병명은 이제 런던에서는 거의 알려져 있지 않다’라고 기록할 정도로 차는 당시의 사회에 위생적 도움을 주었던 음료였다.⁵⁵⁾ 잘 부패하지 않는 특성 때문에 차는 물을 적당한 온도로 끓이지 않더라도 쌀이나 기장으로 만든 이전 시기의 맥주보다 훨씬 더 안전하게 마실 수 있는 장점이 있었다. 이렇듯 차는 효율적이고도 편리하게 물을 정화시키는 한 방법이였다.

넷째, 차는 삶의 위안품이며 식사 대용품이 되는 따뜻한 음료였다. 산업화의 여파로 여유로운 아침식사를 할 수 없는 바쁜 노동자들은 보다 간단하면서도 바로 기운을 차릴 수 있는 차와 빵, 죽 같은 음식을 먹어야 했다. 차갑고 딱딱한 빵을 한순간 더운 요리로 바꾸어 주는 뜨거운 한 잔의 차는 19세기 영국 노동자들에게 에너지원이 되었다. 생활고를 덜어주며 영양을 제공해주는 고마운 음료였다.⁵⁶⁾ 즉 힘든 노동자들의 삶에 부드러움과 달콤함, 그리고 따뜻함을 주는 위안의 음료였다. 뜨거운 차는 춥고 배고픈 노동자들의 몸과 마음을 따뜻하

53) 정은희, *op. cit.*, p.85.

54) *Ibid.*, p.247.

55) 톰 스탠디지, *op. cit.*, p.272.

56) 정은희, *op. cit.*, p.21.

게 녹여주었다. 차는 안개가 자주 끼는 음습하고 추운 영국의 날씨에서 추위와 배고픔에 시달리는 노동자들에게 따뜻함과 든든함을 제공하는 고마운 음료였다.

다섯째, 상업성으로 ‘그 전까지는 존재하지 않았던 욕구’를 만들어 정착시킨 결과물이었다.⁵⁷⁾ 특별한 의약품 없이 질병에 노출되어 있던 사람들에게 상인들은 차 판매를 위한 전략으로 차가 병을 예방하고 치료할 수 있는 만병통치약이라고 선전했다. 브로델은 ‘차라는 이 새 음료가 인플루엔자, 괴혈병, 열병을 고치는데 탁월하다는 평판까지 얻었다.’⁵⁸⁾고 주장했다. 많은 의사와 성직자, 문인 등 사회 지도자들이 합세하여 차의 효능에 대한 설전을 벌였다. 사람들이 ‘차’라는 물질에 관심을 갖고 주의를 기울이게 되어 결국 차가 사람들의 삶 속에 자리 잡게 되었다. 인간의 삶에 대한 차의 효능과 효용에 대한 당시 유명인들의 찬반론을 정리하여 표로 만들었다.

〈표 2〉 차의 효능에 대한 찬반론⁵⁹⁾

국가	이름	년도	출판물	내용	직업
네덜란드	니콜라스 털프 Nicholas Tulp	1641	의학론	장수 음료로서 탁월한 효과의 만병통치약이다.	의사
	시몬 파울리 Simon Paulli	1661	담배, 차, 커피, 초콜릿에 대한 논설	중국에서 들어온 차는 유해성분과 중독성이 있기 때문에 금지해야한다	의사
	코르넬리우스 본 테코 Cornelis Bontekoe			가장 뛰어난 허브이다. 모두에게 차를 마시도록 강요해야 된다고 주장한다. 설탕의 첨가를 인정하지 않는다.	의사
독일	마르티노 마르티니 Martino Martini			중국인들의 강마른 습관은 음다 때문이므로 멀리해야한다.	
스코트	토머스 쇼트			사람들에게 우울증 등을	의사

57) 사이토 다카시, 홍성민 옮김 『세계사를 움직이는 다섯 가지 힘』, 뜨인돌, p.27.

58) 페르낭 브로델, *op. cit.*, p.358.

랜드	Thomas Short			일으키는 유해한 것이다.	
아일랜드	조지 버클리 George Berkley	1744		사람의 기분을 밝고 명랑하게, 기독교인이 마시기에 적합하다고 주장하다.	주교
영국	홉스 Hobbs	1744		식사에 불필요한 것으로 값이 비싸고 시간 낭비이며 인간을 유약하게 만드는 것이라 주장하다.	
	존 코클리 랫섬 John Coakley Lettsom	1772	차나무의 자연사 차의 박물지	체질에 따라 효과가 다를 을 과학적으로 증명하다. 물을 연화시켜 개선하여 수질에 도움이 됨을 주장 하다. 차의 효용 논쟁에 분명한 한계를 짓다.	
	캠브리지 신사 (익명)		팸플릿	차의 만병통치 효과를 홍보하다.	
	존 웨슬리 John Wesley	18C 중엽	서한 에세이집	신경계통의 질환과 풍병 을 유발한다고 주장하다. 샬비어와 박하 잎으로 만 든 영국식 허브차를 애용 할 것을 제시하다. 금차론을 부정하다.	신부
	조나스 한웨이 Jonas Hanway	18C 중엽	차에 대한 에세이	액체의 불(liquid fire)인 차는 건강에 파멸적 해를 끼치고 산업을 망치고 국 부를 유출하는 독초이다.	
	새뮤얼 존슨 Samuel Johnson			조나스 한웨이의 견해에 반대하다.	문인
포르투갈	크루즈 Cruz			질병을 치료하는 일종의 약초 우린 물이다.	신부
프랑스	알렉산더	1653	통킹 여행기	위의 통증을 줄이는 효과,	신부

드 로즈 Alexandre de Rhodes			기운을 북돋아 준다. 통풍에 대한 효능을 실험 해보자는 신증론을 펴다	
피에로 크레시 Pierro Creasey	1657	논문	통풍에 효과적이다. 차의 효능이 좋다. 논쟁의 승자가 되다.	
기 패탱 Gui Patin			차를 격렬히 비난하며 무 조건 반대하다. 알렉산더 드 로즈와 논쟁하다.	
몽펠리에 Monpellier	18C 초반		사람의 몸속 온도를 올려 질병과 죽음의 원인을 야 기하는 차 등의 열탕 음 료의 남용을 경계하다.	
주크 Suk			암브로시아와 비견될 만 한 성스러운 허브이다.	의사

여섯째, 세금 인하와 원산지 확보로 인하여 공급이 수요를 원활히 뒷받침 했다. 1689년 차에 대한 세금이 처음으로 인하된 후 계속해서 세금이 대폭적으로 인하되었다.⁶⁰⁾ 차에 대한 밀수가 성행하자 그 방지를 위해 1745년 차에 대한 세금을 감축하자 차의 밀수가 거의 사라졌다.⁶¹⁾ 그 후 약 40년 뒤 트와닝(Richard Twinning)이 정부에 차 세금 인하를 요구하자 수상인 피트(William Pitt the younger, 1759~1806)가 이를 수락 하여 귀정법(歸正法, Commutation Acts)이 제정되었다. 세금이 119%에서 12.5%로 대폭 인하되었으며, 차의 가격이 내려가자 차소비가 촉진되었다.⁶²⁾

네 차례에 걸친 네덜란드와의 전쟁에서 승리한 영국은 중개 무역권을 차지하

59) 당시 차의 효능에 대해 설전을 벌였던 유럽인들이 차를 어떤 관점에서 바라보고 있는지 보여준다. 주된 찬반론자는 의사와 종교 지도자들이었다.

60) UK tea council 참조: 1692년에는 파운드 당 £25에서 £5로 내려가게 되어 차 소비가 촉진되었다

61) Alvin Rabushka, *From Adam Smith to the Wealth of America*, Transaction Publishers, 1985, p.38.

62) John Jeffrey-Cook, *Reprinted from British Tax Review*, Issue 4, Sweet & Maxwell, 2010 p. 381.

게 되어 상업국으로서의 지위를 확고히 하게 되었다. 또한 필요한 물건을 직수입할 수 있는 권한을 갖게 되어 수입품목들의 가격하락이 가능하게 되었다.⁶³⁾ 차도 그 품목들 중 하나였다. 한편 영국 동인도회사가 직접 경영했던 아삼(Assam)의 차 농장(Tea Plantation)들에서는 차 재배와 품질 유지에 선진 과학 기술을 도입하였다. 품질의 안정과 향상, 생산량의 극대화, 생산 단가 인하, 가공 공정의 기계화를 통하여 중국 시장에서 수입되던 홍차보다도 품질과 가격 면에서 경쟁력 있는 자국의 식민지산 홍차를 직접 수입하게 되었다.⁶⁴⁾ 이것은 차가 국민적 음료로 자리 잡는데 큰 기여를 하였다.

다. 카페인음료 내의 변화

독일의 사회학자 하버마스(Jurgen Habermas, 1929~)는 커피하우스가 근대의 새로운 공공영역⁶⁵⁾을 탄생시켰다고 주장했다. 그는 사적인 영역으로서 가족이 중심이 된 가정과 시장 경제와 국가 권력을 둘러싼 정치 사이에 존재하는 ‘공공영역’들 중의 하나로 영국의 커피하우스를 언급했다.⁶⁶⁾

커피 하우스와 함께 남녀가 함께 이용할 수 있었던 티가든은 구성원과 장소의 규모가 커피하우스보다 더 확장된 공공영역이었다. 여성들은 가정이 아닌 바깥세상에서 음다문화를 경험하고 연습할 수 있게 되었다. 이런 경험들을 통하여 사람들은 차 마시는 문화에 대해 익숙해질 수 있었다.

이후 가정이라는 안전하고 작은 사적인 공간을 중심으로 이루어지는 찾자리가 시작되었다. 가정이라는 닫힌 공간에서 사회적 교제가 허용되기 시작하자 찾자리는 남녀가 같이 안전하게 어울리며 사교할 수 있는 열린 공간이 되었다. 더 나아가 찾자리는 가정 상호간의 사교의 자리로, 지역 구성원들의 사교의 자리로, 나중에는 영국 전체 사회 구성원들의 사교의 장으로까지 확장되었다.

63) 최문형, 『유럽이란 무엇인가?』, 지식산업사, 2009, p.264.

64) K. N. Chaudhuii, *The Trading World of Asia and the English East India Company: 1660-1760*, Cambridge University Pres., 1978, p.55.

65) Jürgen Habermas, *The structural Transformation of the Public Sphere*, MIT Press, 1991, p.vi.

하버마스에 의하면 공공영역(public sphere)이란 사회구성원간의 합리적 토론을 통해서 사회구성원들의 보편적 이익에 관한 사회적 합의(social consensus)를 도출하는 담론적 공간을 의미한다.

66) 김용범, *op. cit.*, p.274.

16세기 중반 항해술과 조선술의 발달로 인하여 유럽인들은 멀리 떨어진 미지의 세계에도 갈 수 있게 되었다. 그러자 이국의 새롭고 신기한 물자와 먹을 것들이 한꺼번에 물밀 듯 들어오게 되었다. 유럽인들의 일상은 새로운 문화와 물건들로 인해 바뀌기 시작했다. 그 중 중국에서 온 차, 신대륙에서 온 초콜릿, 아라비아에서 온 커피 등은 상류사회 유럽인들의 상상력과 미각을 사로잡으며 열렬한 호응을 받게 되었다.⁶⁷⁾ 이 세 가지의 이국적인 음료들이 영국으로 전해졌을 때 처음에는 외부 영역인 커피하우스에서 성립되었던 커피 문화가 대세를 이루었다. 하지만 가정이라는 내부 영역에서 성립되었던 차 문화가 점차 커피 문화를 대체하게 되었다.

차문화가 남성들의 영역에서 대세였던 커피 문화를 넘어 ‘대영제국의 국민적 음료’로 자리 잡게 된 이유를 그레이(Arthur Gray, 1852~1940)는 커피와 차의 서로 다른 성격들을 비교하며 다음과 같이 언급하였다.

기운을 돋워주는 커피; 마음을 편안하게 해주는 차
커피는 산문처럼; 차는 시처럼⁶⁸⁾

그는 강장제처럼 힘을 돋우는 커피와 평안함과 위안을 주는 차, 산문에 비유되는 커피와 시에 비유되는 차, 이 두 가지 서로 다른 음료의 효능과 성격에 대해 짧지만 명확하게 표현했다. 다음의 구절에서는 차가 어떤 마실 거리인지에 대해 설명하고 있다.

차의 정신은 평화로움, 편안함과 고상함이다.

커피처럼 사교적인 마실 거리, 차는 확실히 가정적인 마실 거리,
찾자리는 가족들이 함께 모여 차를 마시는 시간이기 때문에.⁶⁹⁾

67) 김 월순, 조윤숙 옮김, 『그녀와 차를 마시다』, 이룸, pp.11~12

68) Arthur Gray, *The little tea book*, Applewood Books, 2007, p.38.
Coffee is a tonic; tea, a comfort. Coffee is prose; tea is poetry.

69) *Ibid.*, p.8.

The spirit of the tea beverage is one of peace, comfort and refinement.

Tea is certainly as much of a social drink as coffee, and more domestic, for the reason that the teacup hours are the family hours

그는 차의 정신은 평화로움, 편안함과 고상함이라고 했다. 차는 커피처럼 사회적이면서도 동시에 가정적이기 때문에 차를 마시는 시간은 가족 모두가 될 수 있다고 주장했다.⁷⁰⁾ 가정에서 가족들과 함께 어울려 차를 마시며 대화를 나눌 수 있는 티타임은 가정의 행복과 번영을 나타내는 중요한 상징이 되며, 아울러 외부인들과는 교제와 소통의 매개체가 될 수 있었다.

커피문화에서 차문화로 변화된 이유들을 고찰하면 다음과 같다.

첫째, 차의 편리함과 간편함 때문이다. 원두를 볶고, 갈고 하는 등 여러 절차와 그에 필요한 도구들이 많이 필요한 커피와 달리 차잎을 구매해서 우려서 마시기만 하면 되는 차는 사람들이 편리하고 간편하게 마실 수 있었다.

둘째, 차를 마시는 음다 공간의 건전성 때문이다. 남성들만의 공간인 커피하우스에서는 커피에 알코올을 섞어 마시기도 했다. 가정을 떠나 남자들끼리 어울리며 방종한 시간을 보내는 커피하우스와 달리 차를 마시는 공간은 따뜻하고 건전한 행복한 가정을 중심으로 이루어졌다. 영국인들에게 가족들이 함께 하는 찻자리는 행복함, 단란함과 가정의 번영을 나타내는 상징적 의미가 되었다.

셋째, 지속적인 가격의 하락이 이루어져 차의 소비가 진작되었기 때문이다. 차는 여러 번의 세금인하로 가격 경쟁에서 커피에 승리를 거두었다. 또한 인도 등 식민지에서의 자경(自耕)을 통해 원료시장을 장악하여 대량으로 싸게 조달할 수 있었다. 그러나 커피는 재료인 원두를 전량 수입에 의존해야 했기 때문에 차와 가격 경쟁에서 패배하게 되었다.

넷째, 차를 우리는 주체의 전문성이 확립되었기 때문이었다. 찻자리의 주체는 살림에 익숙한 가정의 안주인들이었다. 그들은 준비와 진행에 개성을 살리면서 정성을 다하며 자긍심을 갖고 찻자리를 만들어 갔다. 여성 주도적으로 가정에서 행해지는 차 생활이 자리를 잡으며 여성의 지위도 공고해졌다. 차는 여성들에게 에티켓과 매너를 배울 수 있는 매우 중요한 문화적인 행위가 되었다.

다섯째, 차문화와 이전의 음다문화와의 유사성 때문이다. 예전의 영국에서는 티잔이라 불렀던 허브티를 마시던 습관이 있었다. 식물의 꽃, 잎, 줄기 뿌리 등을 건조시켜 만든 것이 허브티이다. 중국으로부터 차가 전래되기 전까지 영국인들 사이에서 허브티는 약용과 음료용으로 음용되고 있었다.⁷¹⁾ 티잔과 비슷한 느

70) *Ibid.*, p.73.

71) 이소부치 다케시, 『홍차가게』, 랜덤하우스, 2010, p.56.

김의 차는 그것에 익숙해져 있던 영국인들에게 이질감 없이 바로 다가갈 수 있었다. 또한 여러 종류의 허브와 블렌딩하여 맛과 향에 시너지 효과를 얻을 수 있는 차의 장점 덕분이었을 것이라 추측된다.

여섯째, 찻자리의 예술성 때문이다. 멋진 식탁보로 장식한 티 테이블 위에 놓인 희귀하고 아름다운 도자기로 된 예쁜 찻잔들, 정교한 상감 무늬를 넣은 나무로 된 티캐디, 금·은선 세공으로 장식한 멋진 티캐디, 양중맞은 티스푼들, 셰필드(Sheffield) 판금법으로 제작된 멋진 은제 식기들과 쟁반들, 풍요롭고 맛있는 다과들, 그리고 아름답고 풍요롭게 잘 차려진 예술성 높은 찻자리는 영국인들의 삶에 매혹적으로 다가와 차문화가 그들의 삶 안에 확고히 자리 잡는데 공헌하였다.

일곱째, 필요에 의한 차도구 개발과 그것을 상품화할 수 있는 산업이 함께 발달했기 때문이다. 차 마시는 방식의 변화가 그와 어울리는 차 도구와 다기를 만들어 내며 영국만의 독자적인 차 문화가 생겨났다. 차가 한 나라의 독자적인 방식으로 정착하고 그것이 새롭고 독창적인 문화를 창조하게 된 것이다. 처음 차가 전래되었을 즈음의 영국인들은 금속으로 만든 찻잔을 사용했다. 그러나 곧 여러 곳에 유명한 도자기 공장이 생겨 백색자기, 본차이나를 비롯하여 전사기법(transfer printing) 등 새로운 기술력에 의한 차 마시기에 적합한 다구들이 생산되었다. 부드럽고 빛깔이 선명하며 은처럼 고급스러운 회색 광택이 나는 셰필드 기법으로 만든 은 세공품, 탁자의 양쪽에 경첩이나 까치발에 의해 접었다 폈다 할 수 있는 날개판을 달아 탁자 전체 크기를 늘릴 수 있게 만든 펨브룩 탁자(Pembroke table)(〈그림 12〉 참조) 등 편리하고 실용적이면서도 예술적인 차도구들이 생산되었다. 차도구 산업이 차문화의 발전과 함께 병행 발전되었다.

라. 차 종류의 변화

차우두리(K. N. Chaudhuri, 1934~)는 영국 동인도회사가 1721년부터 1760년까지 두 종류로 나누어 차를 수입했다고 했다.⁷²⁾ 무이차(武夷, Bohea), 공부차(工夫, Congou), 소종차(小種, Sochong), 페코(白毫, Pekoe)는 홍차로⁷³⁾, 송라차

72) K. N. Chaudhuri, *op. cit.*, p.396.

(松露, singlo), 희춘차(熙春, Hyson), 병차(餅茶, Bing), 대주(大珠, Imperial)는 녹차로 분류되었다. <표 3>은 영국 동인도회사가 1720년부터 1760년까지 수입한 녹차와 발효차의 각각의 차의 수입량을 더하여 작성한 표이다.⁷⁴⁾

<표 3> 1720~1760년의 녹차(비발효차)와 홍차(발효차)의 수입량 (단위:LB)

년대	녹차(비발효차)	홍차(발효차)	계
1721-30	4,874,539	4,005,323	8,879,892
1731-40	5,315,451	6,348,547	11,663,998
1741-50	9,375,766	10,838,732	20,214,498
1751-60	12,637,913	24,712,089	37,350,002

<표 4> 1720~1760년의 녹차와 발효차의 수입량의 구성비 (단위: %)

년대	녹차	발효차	비고
1721-30	54.9	45.1	녹차가 발효차의 1.2배
1731-40	45.6	54.4	발효차가 녹차의 1.2배
1741-50	46.4	53.6	발효차가 녹차의 1.2배
1751-60	33.9	66.1	발효차가 녹차의 약2배

<표 4>를 살펴보면 1720년대에는 녹차가 발효차의 1.2배였다. 1730년대에는 반대로 발효차가 녹차의 1.2배가 되어 발효차가 녹차보다 많아지기 시작하여,

73) 녹차의 건엽(乾葉)에 비해 색이 검어 'black tea'라 불렸다. 초기에 많이 수입된 발효차는 청자인 무이 차였기 때문에 'black tea'는 홍차가 아니라 발효차라 해석해야 옳다고 본다.

74) 角山 英, 『茶의 世界史』, 中公新書, 東京, 2009, p.51

1740년대에도 그런 현상이 계속된다. 1750년대가 되면 발효차 수입량이 녹차 수입량의 약 2배가 된다.

〈표 3〉을 통해 녹차와 발효차의 50년대와 20년대의 총 수입량을 비교해보면 전체 수입량은 약 4.2배 늘어났는데 녹차는 약 3배, 발효차는 약 6배로 증가되어 있음을 알 수 있다. 차의 수입량이 증가된 비율보다 녹차가 증가된 비율은 낮았고, 발효차가 증가된 비율은 높은 것을 알 수 있다. 발효차의 수입량과 전체 구성 비율이 녹차보다 점점 많아지고 있었던 것으로 보아 그 당시 사람들이 차의 기호도 발효차인 홍차 중심으로 변화하고 있는 것을 알 수 있다. 차가 수입되던 초기에는 반발효차인 무이차가 발효차의 중심이었다. 그러나 차가 영국에서 전 국민의 음료가 된 18세기 후반 경에는 공부⁷⁵⁾, 소종 등 완전 발효차인 홍차 중심으로 차문화가 성립되었다. 향기 성분의 발산을 중요시하는 공법으로 만들어진 반 발효차인 무이차는 탕색과 맛을 중요시하는 녹차보다 향을 중요시하며 만들어져 유럽인들의 구미에 잘 부합되는 인기 있는 수출품이 될 수 있었다.

초기에 영국인들이 마시던 차가 녹차에서 발효차로 변화하게 된 이유는 다음과 같다. 네덜란드를 통해 중개무역 형태로 차를 구입했던 영국인들은 1689년⁷⁶⁾이 되면서 영국 동인도회사 통해 중국에서 차를 직접 수입할 수 있게 되었다. 그때의 차는 대부분 녹차였다.

차가 유럽에 전해질 무렵 중국 사람들은 찻잎만을 뜨거운 물에 우려 마시는 스트레이트 티의 형태로 차를 마셨다. 유럽에 차가 처음 전해졌을 때 유럽인들은 차의 수출국인 중국인들의 음다법을 모방하여 스트레이트 티로 차를 만들어 마셨을 것이다.⁷⁷⁾ 그러나 포르투갈의 식민지에서 생산된 많은 양의 설탕을 선박

75) 박광순, *op. cit.*, pp.32~35.

공부차는 1784년에 복건성의 관리였던 여간신(余干臣, 1850~1920)에 의해 만들어졌다는 역사적 기록이 남아 있다. 공부차는 중국 발음인 'gōngfū'가 서양 사람들에 의해 '공구'(congou)로 변음(變音)된 발음에 의해 표기된 글자이다. 특별히 손질하여 그 형상, 색, 광택, 향미의 생성에 각별한 주의를 기울인 손질 또는 기술을 많이 들인 차라는 뜻이다. 공부차가 이익이 크다는 사실을 안 여간신은 현재의 동지현(東至縣)에 공장을 세워 공부차를 만들기 시작했다. 그는 이 차로 큰 이익을 얻자 다음 해에 기문(祁門, Keemun)에 두 개의 제다 공장을 설립하여 기문홍차(祁門紅茶)를 생산하여 그 시대의 영국인들의 새로운 수요에 부응했다. 그 후 차츰 그 규모를 확대하여 시작한 것이 현재까지 이어져 세계 3대 홍차의 하나인 기문(Keemun tea)이 되었다.

76) 1689년은 네 차례에 걸친 네덜란드와의 전쟁(1652~1674)에서 영국이 승리하고 15년이 지난 때였다.

77) 후세 사람들은 전시대 사람들이 사용했던 유적이나 유물 등을 통해 전시대의 모습과 생활상을 유추해

의 균형을 잡기 위한 발라스트(ballast)로 가지고 온 당시 우린 차에 설탕을 넣어 짧은맛을 부드럽게 만들어 마시는 방법도 병행되지 않았을까 생각된다. 발효차가 도입된 이후에는 각자의 기호에 따라 녹차를 스트레이트 티와 블렌디드 티로 마시기도 했었을 것이고, 발효차 역시 같은 방법으로 스트레이트 티로 마시기도 했었으며, 때로는 녹차와 발효차를 블렌딩해서 마셨을 것이다. 또 경우에 따라서는 예전부터 마셔와 사람들이 입맛에 익숙해져 있는 티잔의 재료가 되는 식물의 꽃이나 잎 등, 즉 허브들도 차에 블렌딩 해서 마셨을 것이다. 실제로 그 당시의 티 캐디를 보면 여러 가지 차를 넣을 수 있도록 칸이 구분되어 있으며, 그것들을 블렌딩해서 사용할 수 있도록 티캐디의 가운데 부분은 유리나 크리스탈로 된 볼 등 별도의 용기가 만들어져 있다. (〈그림 7〉 참조)



〈그림 4〉 George Cruikshank(1792~1878),
‘업무를 끝내고 마시는 맛있는 한 잔의 차’

〈그림 4〉는 크룩생크(George Cruikshank)가 1848년 그린 풍자만화이다. 여기에는 일을 끝내고 티테이블에 모여 차를 마시는 여성들의 모습이 묘사되어 있는데 종류별로 차를 섞어 마시는 모습을 볼 수 있다. 위의 그림 속에 등장하는 차는 珠茶(Gunpowder), 小種茶(Souchong), 屯溪茶(Twankay), 熙春茶(Hyson)

볼 수 있다. 옛사람들의 차문화를 고찰하고 연구하는 분야에서도 당시에 사용되었던 차와 차도구를 통하여 그 시대의 차문화의 모습을 알 수 있다. 18세기의 티캐디를 통하여 그 시대의 음다법을 유추해 보았다.

등이다.⁷⁸⁾

영국인들의 취향이 왜 녹차에서 발효차로 옮겨지게 되었는지 그 이유는 다음과 같다.

첫째, 육식을 많이 하던 식습관 때문이다. 누린내가 심한 고기를 먹어야했던 영국인에게 발효차의 향기 성분이 그 누린내를 감소시켜주는데 도움을 줄 수 있었다. 더욱이 발효차가 지방이나 단백질의 소화를 촉진하여 식후에 발효차를 마시게 되면 입안의 지방질을 깨끗이 씻어준다는 사실을 알게 된 영국인들이 차츰 녹차로 부터 발효차로 기호를 바꿔가게 된 것이다.⁷⁹⁾ 둘째, 향과 향신료 문화에 익숙해진 생활습관 때문이다. 서양의 문화에서 향신료는 국가의 하사품으로 사용되었고 다른 재산들과 함께 상속되기도 하였다. 심지어 지금 수단으로서 금을 대신했을 정도로 귀하고 가치 있는 것이었다.⁸⁰⁾ 전통적으로 향과 향신료 문화에 익숙하고 알코올의 강한 자극에 오랫동안 노출되어 있던 그들에게 다소 맛있는 맛, 향과 색의 녹차보다는 향기성분이 강하고 탕색도 진한 발효차가 더 맛있고 매력 있게 느껴졌을 것이다. 브로델은 17세기 프랑스 사람들이 향수에 대한 열정을 나타내기 시작하여 스투, 과자류, 리퀴러 주(liqueur), 소스 등에 호박, 붓꽃, 장미수 오렌지 꽃, 꽃박하, 사향 등의 향수를 썼다고 밝히고 있다.⁸¹⁾ 이렇게 서양인들의 향에 대한 욕구와 생활화는 발효차에 여러 자연의 향을 입힌 가향차의 품질 다변화에 기인한 것이다.

셋째, 시장의 수요에 대한 생산자들의 발 빠른 공급 대책 때문이었다. 녹차에서 발효차로, 평범한 차에서 독특하고 자극적인 차로 영국인들의 기호가 옮겨가자 중국인들은 그에 걸맞은 차를 만들어 수출하여 시장의 수요에 대응하였다. 그 일례가 서양에서 랍상 소우총(Lapsang souchong)이라 불리는 정산 소종(正山小种)과 같은 차의 개발이었다.⁸²⁾ 정산소종은 복건성의 무이암차(武夷岩茶)를 진화시킨 특수한 홍차로서 솔잎의 훈연향(燻煙香)을 찾이에 스며들게 배건(焙乾)함으로써 독특한 향미를 갖도록 만든 가향차이다. 무이산의 정산 지역에서 나는 소엽종의 차라는 의미인 정산소종은 또 다른 이름인 拉普山小種(pinyin:

78) Sam Twining, *My cup of tea*, James & James, 2002, p.44.

79) 박광순, *op. cit.*, p.53.

80) 볼프강 쉬멜부시, 이병린, 한운석 역, 『기호품의 역사』, 한마당, 2000, p.22.

81) 페르낭 브로델, *op. cit.*, p.311.

82) 출처: wikipedia에서 발췌

정산소종(正山小种)은 중국 푸젠성의 우이산(武夷山)의 정산(正山) 지역에서 기원한 중국 홍차의 일종으로 랍상 소우총(Lapsang souchong)이라고도 한다. 어두운 주황색의 수색(水色)과 백송을 태워 말리기 때문에 강한 훈연향이 그 특징이다. 기름지거나 짜고 자극적인 음식에 어울리는 음료이다.

lāpǔshān xiǎozhǒng)이라는 발음에 따라 영어 표기가 랩상소우총(Lapsang souchoung)이 되었는데 서양인들에게 1870년대의 인기 있는 차 중의 하나였다.

넷째, 설탕과 우유 같이 차의 맛과 효능에 시너지 효과를 주는 첨가물과 더 잘 어울리는 발효차의 성격이다. 다카시(Saito Takashi, 齋藤孝, 1960~)는 차에 우유를 처음 넣기 시작한 사람은 1680년 프랑스의 유명한 서간문 작가 사브리엘 부인⁸³⁾(Madame de Sévigné, 1626~1696)이었다고 주장했다.⁸⁴⁾ 이는 1662년 차가 영국 궁정에 소개된 후 약 20년 뒤의 일로서 이 무렵부터 영국에서도 차에 우유를 넣어 밀크티를 만들어 마시기 시작했을 것이다. 일설에는 그녀가 찻잔에 우유를 붓고 뜨거운 차를 넣은 후 마시는 것이 그녀의 구미에 맞았기 때문이라고 했다. 그러나 사실은 그 당시 비싼 중국 차기가 뜨거운 차 때문에 깨지는 것을 방지하기 위함이었다고 한다.⁸⁵⁾ 짙은맛의 홍차에 설탕을 넣으면 맛도 좋아지며 에너지원으로서 현재보다 먹을 것이 부족하던 그 시대에는 식사의 대체제가 될 수 있었다. 오르텔스(Abraham Ortels, 1527~1598)는 “약국에서 아픈 사람을 위해서 팔았던 설탕을 이제는 식욕을 돋우려고 먹는다. 약으로 쓰던 것이 이제는 식품이 되었다”⁸⁶⁾고 주장했다. 설탕이 하나의 식품으로 자리 잡게 된 것이다. 또한 차에 우유를 넣으며 맛도 좋아지고, 칼슘이 보충되며 위를 보호하는 역할도 하게 되어 시너지 효과를 일으켜 차의 소비에 공헌하였다. 발효차의 소비가 늘어나던 18세기 후반 서인도 제도의 플랜테이션에서 설탕의 대량생산이 성공하며 가격이 하락하고 구입하기도 쉬워졌다. 설탕의 공급이 수요를 충족하게 된 것이다. 설탕을 넣은 발효차가 녹차보다 더 영국인들의 미각에 맞게 되었다. 향도 맛도 진한 홍차에 설탕을 넣어 마시는 특유의 차 풍습이 영국식 홍차 문화로 정착하게 되었다.⁸⁷⁾ 차가 외래문화로 전해진 후 영국의 풍토에 알맞게 변화되고 영국인들의 기호와 관습에 맞춰 또 다른 모습의 영국화된 기호 식품으로 변화되어 정착된 것이다.

다섯째, 뜨겁게 마실 때 맛과 향이 잘 표현되며 보관에도 환경의 영향에 덜 민감한 발효차의 성격 때문이었다. 춥고 습습한 기후에서 살고 있는 영국인들이

83) 사브리엘 부인은 세비네 부인의 오역이라 생각됨.

84) 사이토 다카시, 홍성민 역, 『세계사를 움직이는 다섯 가지 힘』, 뜨인 돌, 2010, p.22.

85) steeping-times.com: lesson 7: the history of tea in France

86) 마겔론 투생 - 사마, *op. cit.*, p.250.

87) 사이토 다카시, *op. cit.*, p.32.

차를 잘 보관하여 차의 진성을 잘 유지하는 것은 어려운 일이었을 것이다. 또한 그들은 음다경험을 통해 발효차가 뜨거운 물에 우려도 뽀얀맛이 덜하고, 향도 효과적으로 잘 발산되는 성질을 가지고 있다는 것을 알게 되었을 것이다. 이런 발효차의 장점들 때문에 영국인들의 발효차에 대한 선호도가 점점 높아지게 되었고, 결국은 완전발효차인 홍차가 국민음료가 되었다.

제2절 18세기 영국 차문화의 발전 양상

가. 국민음료로 확산

당시 영국의 차에 대한 고찰을 위해 사적인 자료(일기)와 공적인 자료(동인도 회사의 장부)를 이용하였다. 영국의 의사인 모리스(Claver Morris, 1659~1727)는 1726년 8월 9일자 일기에서 소량의 차를 구입했던 내역에 대한 기록을 남겨 놓았다.

1712년 무이차의 가격은 0.25lb⁸⁸⁾에 7s.6d,⁸⁹⁾ 녹차는 5s, 초콜릿은 상대적으로 훨씬 저렴...

여류 문학가인 델라니(Mary Delany, 1700~1788)가 1727과 그 익년에 썼던 일기 속에도 무이차, 녹차, 초콜릿에 대한 기록이 보인다.⁹⁰⁾

1728년 5월 11일, 포트리에에는 모든 가격의 차들이 있다...13실링부터 20실링까지의 무이차, 12실링부터 30실링까지의 녹차...

이 일기들에서 18세기 초엽(1730년경)의 명사들의 일기에 자주 나오는 음료들

88) 28s.24d/lb=30s.=1.5£

89) One pound (£)= 20 shillings (s), One shilling =12 pence (d), One pound=240 pence

90) www.18thcenturydiary.org.uk

은 무이차, 녹차, 초콜릿, 커피 등이다. 1730년경의 차의 종류를 유추해보면 크게 두 가지로 분류되는데 무이차는 발효차를, 'green'은 녹차를 나타내는데 사용되었음을 알 수 있다.

다음은 공적인 자료에서 보이는 차의 분류에 대한 고찰이다. 보웬(H. V. Bowen)의 「무역과 내수의 금융통계(Trade and Domestic Financial Statistics, 1760~1834)는 영국 동인도회사에 의해 광둥으로부터 영국으로 수입되었던 차의 가치에 대한 보고서이다. 1790년까지의 송장(invoice)에는 차의 수입 현황이 무이차, 공부차, 회춘차, 송로차, 둔계차 등 품목별로 적혀 있는데 분류의 큰 기준은 발효차와 녹차 두 종류였다. 그러나 1796년 후에는 구별 없이 단지 'tea'라고 한 품목으로만 표시되어 있는 것⁹¹⁾을 알 수 있다.

차의 분류 상황을 정리해보면 18세기 초반에는 가장 많이 소비되던 반발효차인 무이차와 녹차를 대표로 하여 무이차와 녹차로 나누었다. 그러다 18세기 중반 경부터는 주로 완전 발효차인 홍차와 녹차로 나뉘었다. 18세기 말부터는 단지 'tea'라고만 표기되어 있다. 이는 소비되는 품목이 발효차(특히 홍차)로 편중되어 있어 굳이 녹차와 구분해서 사용하지 않아도 되므로 한 품목인 'tea'로 표기한 것이 아닐까 생각된다. 네덜란드를 거쳐 차를 수입하던 영국이 직접 수입한 차를 마신 것은 1689년부터이다. 이때부터 차는 영국 동인도회사가 수입기지를 두고 있는 복건성 하문에서 직접 수입되어 유통되게 되었다.⁹²⁾ 영국 동인도회사의 수입품목 대장에는 1690년이 되어서야 차에 대한 기록이 처음 나타나기 시작한다. 그러므로 캐더린 왕비(1638~1705)가 궁중에서 처음 마셨던 차는 아마도 암스테르담에서 재수입한 차이거나 동인도를 드나드는 영국 선원들이 선물용으로 갖고 온 것이 아닐까 한다.⁹³⁾

브로델은 유럽에서 차의 소비가 주목할 만하게 늘어난 것은 1720~30년대 이후의 일이라 주장했다.⁹⁴⁾ 광주(廣州)에서의 수출량을 조사해보면 1730~40년에는 28,000피크(pic)⁹⁵⁾, 1760~70년에는 115,000피크, 1780~85년에는 172,000피크

91) H. V. Bowen, 「Trade and Domestic Financial Statistics, 1755-1838」 p.12, commerce Journals, L/AG/1/6, vols. pp.14~29.

92) 불프강 쉬멜부시, *op. cit.*, p.242.

93) 김용범, *op. cit.*, p.306.

94) 페르낭 브로델, *op. cit.*, p.356.

95) 피컬(picul. dir 60Kg)

로⁹⁶⁾ 계속 증가하고 있다. 1750년 경에는 영국의 매우 가난한 농장 노동자의 아내도 차에 설탕을 넣어서 마실 수 있을 정도가 되었다.⁹⁷⁾ 1693년부터 100년 뒤에 약 400배로 증가된 수입량에, 대륙으로부터 북해, 영불 해협, 아일랜드 해를 통해 영국으로 매년 들어오는 600만~700만 리브르 상당의 밀수량까지 더해져 이 시대에 영국의 가장 가난한 사람이라도 1년에 5~6리브르⁹⁸⁾의 차를 소비했다고 스탠튼은 주장했다.⁹⁹⁾ 이렇듯 차는 영국인들의 삶에 가까이 다가와 있었다.

발효차와 녹차의 총수입량을 비교해보면 1786년에는 발효차 : 녹차가 60:40이었던 것이 1833년이 되자 80:20이 되어 발효차가 그 당시 차의 대세가 되었음을 알 수 있다. 영국 국회의 보고서 「위원회 보고서: 제14권」(Reports from Committees: volume 14)중 「세금」(duties)편의 1834년 기록을 보면 그 당시 세금이 부여되었던 차 종류가 나온다. 'Caper'¹⁰⁰⁾, 'Sonchi'¹⁰¹⁾, 'Tetsong'¹⁰²⁾, 'Padree'¹⁰³⁾, 'Orange Pekoe' 등의 발효차와 'Young Hyson', 'Gunpowder' 등의 녹차로 크게 두 종류로 나뉘어 취급되고 있다.¹⁰⁴⁾ 앞의 보고서에 나타난 차 종류들을 통하여 중국의 근접국인 베트남과 러시아에서 생산되는 차도 수입되어 영국 내에서 유통되고 있음을 알 수 있다.

中華歷史文物協會의 자료에 의하면 차가 영국에서 왕실과 귀족의 음료였던 17세기 중·말엽 차의 1파운드 가격은 영국의 일반 노동자들의 9개월 임금과 맞먹을 정도의 비싼 가격이었다.

차에 관련된 여러 사이트들의 내용을 토대로 하여 1666년부터 1777년까지 약 일백년 동안의 차의 가격에 대한 추이를 고찰하여 보았다.

96) Louis Dermigny, *La Chine et l' Occident, Le commerce à Canton*, Impr. nationale, 1964.(부록)

97) 주영하, 『맛있는 세계사』, 소화당, 2011, p.82.

98) 리브르=리브라(libra), 영국에서는 파운드를 lb.라고 표현했다.

99) 페르낭 브로델, 앞의 책, p.356에서 재인용

George Staunton, *Voyage dans l'intérieur de la Chine, et en Tartarie, fait dans les années 1792, 1793 et 1794(1798)*, Éditions Olizane, 2005, p.227.

100) Caper Souchong: 케이퍼처럼 둥그랗게 말린 모양에서 이름이 유래, 홍차의 일종, Daniel Defoe, *Robinson Crusoe*, Joseph Mawman, 1815, p.399.

101) 러시아산 차

102) 베트남의 녹차

103) Black의 한 종류,

104) The house of Commons, *Reports from Committees: fourteen volumes*, Harvard college library, 1834, p.17.

〈표 5〉 영국에서의 차의 가격(1666년~1777년)

년도	내용	가격	비고
1666 ¹⁰⁵⁾		60s./lb→£3/lb	
1711 ¹⁰⁶⁾	차의 가격	5s./lb	
1712 ¹⁰⁷⁾	Bohea의 가격	7s. 6d/qr.→£1.5/lb	Chocolate: 4s/lb
	Green tea의 가격	5s/lqr.→£1/lb	
1727 ¹⁰⁸⁾	Bohea의 가격	13s/lb	
1740 ¹⁰⁹⁾	차의 가격	5~7s./lb(smuggled) 8~10s./lb (legitimate price)	2s./lb (imported price from Netherlands)
1777 ¹¹⁰⁾	밀수된 Hyson의 가격	10s. 6d/lb	

1666년 파운드 당 60s.(=£3)이었던 차는 녹차로 추정된다. 가격은 약 50년 뒤인 1710년대에는 3분의 1인 £1/lb이다. 발효차인 무이차는 £1.5/lb의 가격으로 녹차보다 비싼 가격에 팔리고 있다. 15년 후인 1727년 무이차의 가격도 약 3분의 1선인 13s./lb이 되어 가격이 하락되어 있다. 1740년의 위조된 차의 가격과 1777년 밀수입된 차의 가격도 알 수 있다. 차 가격이 점점 내려가고 있는 상황에서 1777년의 차 가격이 높은 것은 밀수된 희춘차가 고급 녹차에 속하기 때문이 아닐까 추측된다. 또한 합법적으로 유통되는 차의 가격은 위조된 차의 가격보다 약 1.5~2배 정도 높은 가격으로 유통되었음도 알 수 있다.

1830년대가 되자 차의 가격을 하락하게 만드는 여러 정황이 생겨났다. 첫 번

105) Isabelle Beeton, *The book of house hold management* volume 1, The Project Gutenberg eBook, 2009. pp.871~873.

106) UK tea council

107) www.18thcenturydiary.org.uk: 9 August 1726.

108) www.18thcenturydiary.org.uk: October 5. 1727.

109) www.cindyvallar.com/smuggling.html

110) www.18thcenturydiary.org.uk: 4 February 1777.

째는 1833년 동인도회사의 독점권의 폐지였다. 차 무역에 자유 경쟁 무역이 도입되어 차 가격이 낮아지게 되었다. 다음은 1838년 인도 아쌈 지방에서 이뤄진 홍차 재배의 성공이다. 1839년 캘커타에 설립된 벵갈 차 상사(Bengal Tea Company)와 런던에 설립된 합자회사는 동인도회사가 소유했던 다원들을 구입하여 아쌈에 차 농장을 설립했다. 합병 회사인 아쌈 차 상사(Assam Tea Company)가 설립됨으로써 영국인들은 식민지인 인도에서 값싼 노동력을 이용하여 차를 직접 경작하여 생산했다. 영국인들은 그것을 직수입할 수 있게 되어 더 이상 중국에서 비싼 가격으로 수입하지 않아도 차를 공급할 수 있게 되었다. 공급이 수요를 충족할 수 있게 된 것이다. 이와 같은 여러 정황들이 영국에서 차의 가격 하락에 일조하였다. 차 가격의 하락과 충분한 공급으로 영국에서는 대중적 소비패턴의 차문화가 성립될 수 있었고, 영국적 홍차의 절정인 '애프터눈 티'의 문화로 귀결될 수 있었다.

나. 영국 특색의 차도구로 발전

영국인들은 차를 마시기 시작한 초창기에는 차와 함께 중국과 일본에서 수입되어 온 다기들을 그대로 차 생활에 이용하였다. 점차 그들만의 독창적인 음다법이 개발되고 영국적 홍차가 정착됨에 따라 차 마시는 방법에도 변화가 생겼다. 다기의 종류, 재질과 디자인 등 차도구에도 변화가 생겼다.

그 시절에는 식사의 메뉴 중 묽은 스프와 티잔을 제외하고는 뜨겁게 먹을 것이 별로 없었다. 뜨겁게 우려 마시는 차, 커피와 코코아(초콜릿) 등은 먹거리에 일어난 일종의 혁명과도 같았다. 이전과는 다른 효용을 가진 다기의 재질과 형태가 필요하게 되었다. 찻잔의 크기의 변화를 살펴보면 차 생활의 초기에 사용되던 티볼(tea bowl)이라 불린 손잡이 없는 모양의 중국산 소형 찻잔은 차의 가격이 싸지고 보편화됨에 따라 크기도 점점 커지게 되었다. 다음은 모양의 변화가 생겼다. 찻잔 받침은 처음에는 납작하고 테두리가 없는 모양이었다.¹¹¹⁾ 18세가 되자 프랑스의 영향을 받아 뜨거운 액체가 담긴 잔이 미끄러지지 않도록 받침 접시의 가운데 부분은 우묵해지고 가장자리 부분은 올라온 모양으로 변형

111) 박순주, 「영국의 음다풍속(2), 다문화 연구지」 제 11권, 2002, p.113.

되었다.¹¹²⁾ 아랍인들은 커피용 컵에 일찍이 손잡이를 만들어 사용하였는데 영국에서는 1725~1750에 옮기기 쉬운 손잡이가 더해져 커피 잔처럼 티볼에 손잡이를 만들어 생산하게 되어 지금의 찻잔과 같은 형태가 만들어지게 되었다.¹¹³⁾

〈그림 5〉에서는 뜨거운 물이 든 물주전자(tea urn), 차를 우려내는 찻주전자(tea pot), 손잡이 없는 작은 찻잔(tea bowl or tea cup) 찻잔 받침(saucer)과 수저(tea spoon)는 있는데 우유 그릇(milk jug)의 모습은 보이지 않는다. 이 그림을 통해 유럽인들은 그들의 기호에 맞게 차 마시는 법을 만들어 냈으므로 그에



〈그림 5〉 차 마시는 두 여인과 장교(1715년경, 빅토리아 앨버트 박물관 소장)



〈그림 6〉 〈그림 5〉의 부분 확대도

112) 김연자, 앞의 논문, p.29.

113) 고연미, 앞의 논문, p.74.

걸 맞는 차도구가 발명되었음을 알 수 있다. 중국인들은 차를 마실 때 설탕이나 우유를 넣지 않아 그와 관련된 다구가 필요치 않았다. 그러나 차에 그것들을 넣어 마셨던 유럽인들은 설탕그릇(sugar bowl)과 우유그릇, 또 설탕을 넣거나 넣은 뒤 그것을 저을 때 필요한 티스푼을 만들어 차 도구로 사용했다.

당시의 설탕은 주로 한 덩어리(one lump)에 몇 파운드씩의 원뿔 모양의 큰 덩어리로 생산되었다. 소비자들은 그 덩어리를 구입해 사용할 때 잘게 부수거나 갈아야 쓸 수 있었다.¹¹⁴⁾ 이때 설탕을 집는 용도로 나온 것이 설탕 집게(sugar tong or nippers)였다.

이외에도 가격이 비쌌던 차를 담아 보관해 놓고 때론 장식 기능까지 겸비한 티 캐디가 있었다. 그것들은 주로 목재로 만들어졌고 여러 가지 모양이 있었다. 차 한가지 용, 두 가지 용(보통 녹차와 홍차), 그리고 세 가지를 넣어 보관하던 여러 가지가 있었다. 구하기 어렵고 비싼 찻잎을 보관하기 위해 대체로 자물쇠가 달려있었다. (〈그림 7〉 참조) 또한 찻잎을 계량하는 데는 황동 혹은 은 같은 재질로 만든 차척(tea ladle)이 쓰였다.

차도구의 재질들은 초기에는 토기와 도기 등의 자기와 은과 동이 주로 쓰였다. 1790년 경 스포드 2세(Josiah Spode II)에 의해 공법이 마무리 된 후로는 홍차의 색이 돋보이는 부드러운 흰 색의 본차이나(bone china)¹¹⁵⁾ 도자기가 인기를 끌었다.

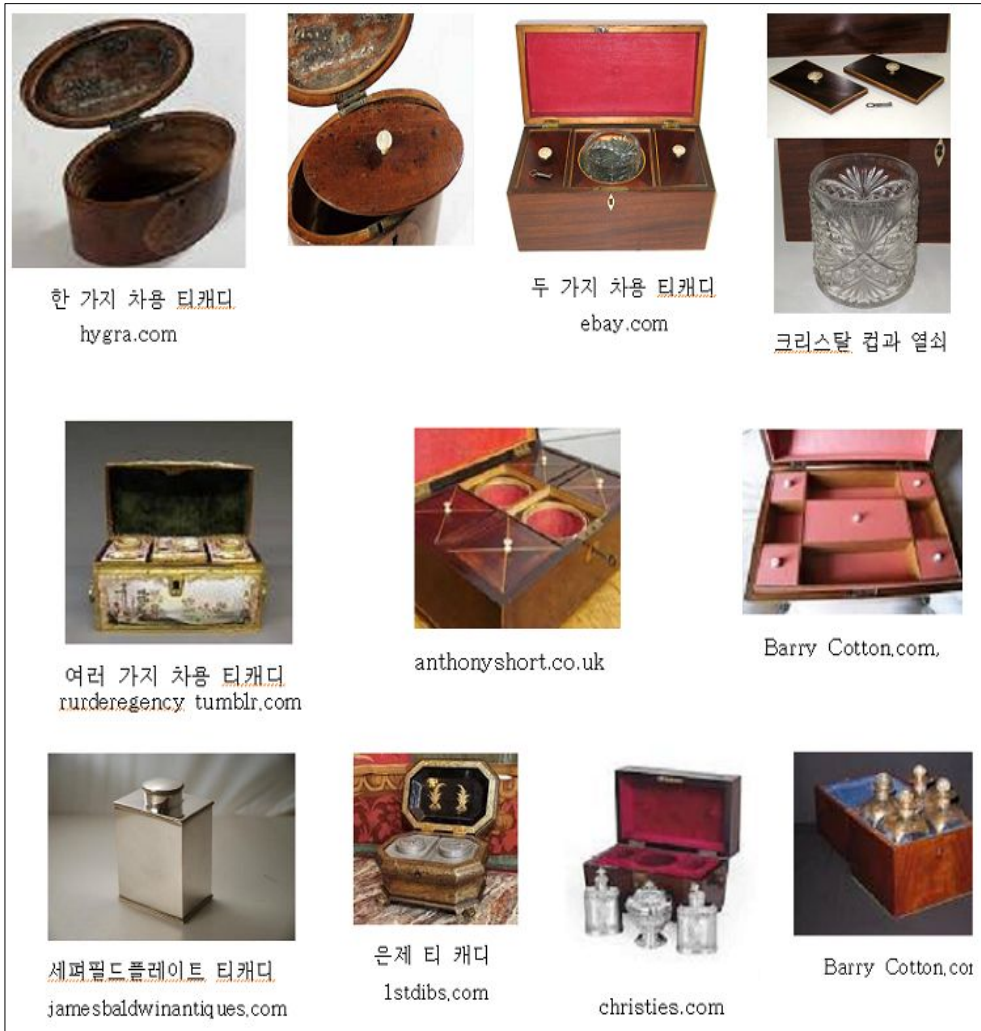
차도구의 디자인에 있어서도 변화가 생겨나게 되었다. 예전에는 질그릇의 바탕에 디자인을 일일이 그린 후 도자기를 구웠다. 그러나 후에는 전사기법(轉寫技法)¹¹⁶⁾이 개발되어 디자인의 다양화와 대량생산이 가능하게 되어 생산량이 늘고 가격도 내려가게 되어 많은 사람들이 사용할 수 있게 되었다.

먼 이국에서 어렵게 수입한 차와 다기들은 고가의 사치품이었다. 유럽인들은 차를 마시기 위해 별도로 찻상을 만들었다. 비싸고 귀한 자기를 수집하여 특별히 주문해서 제작한 장식장(tea cabinet)에 진열해 놓으며 신분과 경제력을 과시하기도 했다.

114) 김 윌슨, *op. cit.*, p.20.

115) 골회와 자토를 섞어 구운 자기로서 영어에서 'china'는 공업적 목적을 가지지 않는 자기를 말한다.

116) 브리태니커 백과사전 참조: 유약이 발려진 도기의 표면에 젖은 종이를 눌러 붙이고 그 위에 도안을 새긴 다음 잉크를 문헌 동판을 사용해 판화를 전사해 도기를 장식하는 기법



<그림 7> 섭정시대의 티캐디

흔히 동서양을 막론하고 차의 발전은 도자 산업의 발전에 공헌했다고 한다. 차 문화의 발전과 확산에 힘입어 초창기 중국과 일본에서 전량 수입한 다기를 사용하던 영국에서도 도자 산업이 생겨나게 되었다. 이후 발전에 발전을 거듭하며 수많은 브랜드가 만들어졌다. 브랜드마다 특성을 지닌 도자기가 생산되며 이제는 전 세계인들에게 통용되며, 애용되는 국제 브랜드로 성장하게 되었다.

그러나 반대로 도자기의 발전이 차의 발전과 확산에 공헌했음도 간과할 수

없는 사실이라 생각한다. 영국에서 차가 ‘국민의 음료’로 정착되어 가는 과정에도자 산업의 발전도 한 몫을 했다고 본다. 그 이유는 기호 식품인 차에 미적·예술적 감성을 부여해 더욱 기호 식품답게 만들어 줄 수 있는 것이 차를 다루고 담아내는 용기인데 그 주종이 도자기이기 때문이다. 웨지우드(Wedgwood)사처럼 차도구 홍보를 위해 차 시연을 보이고 광고를 하는 등¹¹⁷⁾도자기 회사들의 적극적인 마케팅도 사람들이 차에 관심을 가지도록 만드는데 한몫했다.

도자기의 산업화에 따른 가격 하락으로 인해 다기의 보편화가 이루어져 차생활의 보급에 일조했다고 볼 수 있다. 유백색의 투명한 빛을 자랑하는 본차이나¹¹⁸⁾는 홍차의 색과 잘 어울려 차의 특성에 따른 탕색을 더 맑고 선명하고 아름답게 담아내어 놓을 수 있었다. 또한 주의해서 다루지 않으면 이가 빠지기 쉬운 경질자기에 비해 내구성이 강하고 온도에 강해 뜨겁게 우려내는 홍차에 적합했다. 아름답고 우아한 용기의 모양과 장식, 때론 예술성까지 겸비한 다기들, 가벼우면서도 보온성이 강한 새로운 재질의 발견, 차의 온도를 조절할 수 있는 재질의 다변화, 그 밖에도 황실의 자기로 선정된 다기들을 이용하며 사람들이 느끼는 자부심이 등이 영국인들이 차를 즐기고 사랑하는 기호문화에 시너지 효과를 주었을 것이라 생각한다. 이후 영국의 도자기 역사는 수 세대를 거치면서 발전에 발전을 거듭하며 로열 달튼(Royal Doulton), 앤슬리(Aynseley), 웨지우드(Wedgwood) 같은 세계적인 브랜드를 양산하고 있다.

117) 현대 불교 뉴스, 2008년 2월 16일자

118) 골회 : 차이나스톤(화강암) : 고령토를 6 : 4 : 3.5의 비율로 섞어 고온에서 구워낸 도자기

제3장 오스틴 소설의 차문화

제1절 오스틴의 생애와 차

오스틴은 1775년 12월 16일 영국 햄프셔 주 스티븐튼의 목사관에서 아버지 조지 오스틴(George Austen, 1731~1805)과 어머니 카산드라 리 오스틴(Cassandra Leigh Austen, 1739~1827) 사이의 일곱 번째 아이로 태어났다. 정규 교육을 거의 받지 못했지만 가족끼리 문학작품을 낭송하거나 연극을 하는 문학적 분위기 속에서 자란 오스틴은 폭넓은 독서와 문학적 감성을 키울 수 있었다.¹¹⁹⁾ 20세에 장편소설을 쓰기 시작하였으나 그녀의 창작이 출판으로 이어진 것은 1811년이 되어서야 가능했다. 1817년 7월 18일 윈체스터에서 43세의 나이로 사망할 때까지 오스틴은 총 6권의 소설을 썼다. 『이성과 감성(1811)』, 『오만과 편견』(1813), 『맨스필드 파크』(1814), 『에마』(1815), 그리고 그녀 사후 출판된 『설득』(1817), 『노생거 수도원』(1817)과 『Sanditon』(1817)이다. <표 6>은 오스틴의 창작 생애를 중심으로 작성한 연보를 표로 작성한 것이다. 이 표는 오스틴의 작품 활동과 국내외의 차 산업과 도자기 산업을 연계하여 작성하였다.

<표 6> 오스틴의 생애와 연보

연도	나이	창작 생애	비고
1770			영국의 산업혁명 시작
1775	1세		햄프셔 주 스티븐튼의 목사관에서 출생
1781			뉴홀 창업
1784			복건성에서 공부차 제다 시작. 트와이닝의 세금인하 건의를

119) 김희선, 「여성교육의 선구자 제인 오스틴」, 2010년 12월 13일자 교수신문

			수상인 피트가 수락하여 차의 밀수가 급격히 줄어들기 시작
1785			복건성에서 기문홍차 제다 시작
1787 ~	13세	습작기 시작 (시, 단편소설, 희곡 등)	트와이닝이 로고 사용 시작
1795	21세	『엘리너와 메리앤』 집필 시작	『이성과 감성』으로 개작
1796	22세	『첫인상』 집필 시작	『오만과 편견』으로 개작
1797	23세	『첫인상』 집필 완성 『첫인상』 출판 거절 『엘리너와 메리앤』 교정 시작	
1798	24세	『수잔』 집필 시작	『노생거 수도원』으로 개작
1799			렛섬의 『다론』 출간
1801	27세		바스로 이주
1802			로열 앨버트 창업
1803	28세	『수잔』의 초고를 크로스비 출판사에 10파운드에 판매 『왓슨가』 집필 시작	사후에(1817년) 『노생거 수도원』으로 출간
1806	32세		에들스트롭으로 이주
1807	33세		사우샘프턴으로 이주
1809	35세		쵸턴 코티지로 이주
1810	36세	『이성과 감성』 출판 제의	
1811	37세	『맨스필드 파크』 집필 시작 『이성과 감성』 애서튼 사에서 출간	섭정시대 시작 『이성과 감성』의 초판이 출간되어 140파운드의 수입을 올림
1812	38세	『오만과 편견』의 저작권을 애거튼 사에 110파운드에 판매	잭슨즈 오브 피커딜리 창업
1813	39세	『오만과 편견』	난트가 & 스완시 창업

		에거튼 사에서 출간 『맨스필드 파크』 집필 완성 『이성과 감성』, 『오만과 편견』의 재판 출간	영국이 인도에서의 차 무역 독점권을 상실 차 14,500,000Kg 수입
1814	40세	『에마』 집필 시작 『맨스필드 파크』 출간	
1815	41세	『에마』 집필 완성 『설득』 집필 시작 『에마』 존 머레이 사에서 출간 『이성과 감성』 프랑스어로 출간	
1816	42세	『맨스필드 파크』 재판 출간 『맨스필드 파크』와 『에마』 프랑스어로 출간	
1817	43세	『Sanditon』 집필 시작 『오만과 편견』 제3판 출간	사망
1817	사후	『노생거 수도원』과 『설득』 출간	

오스틴은 신고전주의 시대에 태어나 성장했다. 18세기에서 19세기로 넘어가는 과도기에 창작활동을 했는데, 이 시기는 소위 ‘개량운동’이 진행되면서 영국 사에서 그 유례를 찾을 수 없을 정도로 급박하게 변해가던 시기였다.¹²⁰⁾ 정치경제사적으로는 근대화 과정을 완성해 가던 때였고, 경제적으로는 산업혁명과 함께 자급자족적인 장원경제로부터 시장경제로의 전이가 상당히 진척되었던 때였다. 사회적으로는 토지와 가문에 기반을 둔 귀족들을 대신하여 상공업과 교육에 기반을 둔 신흥 부르주아 계급이 두각을 나타내기 시작했던 때였다. 산업혁명의 성공으로 사람들에게 경제적 여유와 자유가 생기게 되었다. 이성과 과학에 대한 신뢰가 높아지게 되니 사람들은 신의 문제나 영혼 같은 문제보다는 인간

120) 영미 문학 연구회, 『영미 문학의 길잡이』, 창비, 2001, p.317.

자신과 인간과 사회 간의 문제에 관심을 돌린 시기였다.¹²¹⁾ 사람들은 개인적 경험을 중시하며, 자신들의 기호를 충족시키면서 내적 자유를 누리며 살 수 있게 되었다. 현실 중시의 사상적 변화가 일어나 일간 신문이나 정기 간행물 등 저널리즘이 발달하게 되었다. 일정한 시간과 장소에서 일어난 개인적 경험을 집약적으로 기록하려는 열정이 소설의 발달을 촉진시켰다.¹²²⁾

오스틴은 이런 격변의 분위기에서 작품 활동을 했지만 자신의 작품 속에 이러한 변화들을 탄력적으로 수용했다.¹²³⁾ 오스틴은 여성이 철저히 배제된 상속법인 한정 상속, 여성 폄하, 신분과 계급, 사랑보다는 신분과 경제력 상승에 궁극적 목적을 두는 결혼관, 배금주의 등 그 시대의 모습을 철저히 객관적 화자의 입장으로 소설 속에 서술해 놓고 있다. 자유간접화법¹²⁴⁾(free indirect speech)을 통해 독자들은 오히려 더 선명하게 등장인물의 문제점, 그 시대의 규칙, 더 나아가 그 시대의 불합리함이나 문제점을 깨닫게 된다. 그것이 오스틴 소설의 아이러니와 재미다.

오스틴 소설의 성격에 대한 정의는 다양하다. 그녀의 소설은 풍속 소설이라 정의되는데 쟈트리라는 새로운 지주 계급을 중심으로 구성된 시골의 영국 중산층 가정의 삶을 소설 속에 사실적으로 세세하고도 풍자적인 필치로 서술하며 당대의 규범과 풍속 전반을 재현했기 때문이다. 또한 자본주의의 발달로 대두된 물질주의와 세속화된 사회 속에서 살아가는 여러 유형의 등장인물들의 일상적인 삶의 모습과 가치관을 통해 가정과 사회 전반에 걸친 여러 문제점들을 다루었다고 하여 가정소설이나 사회소설이라고 정의된다. 그 밖에 연애 소설, 부르주아 소설, 여성 소설 등으로 독자들이 오스틴 소설의 어느 면을 가장 진지하게, 중점을 두며 바라보는 지 등 독자의 관점에 의해 여러 가지로 평가되고 있다.

영국 역사 소설의 창시자라 불리는 스콧(Sir. Walter Scott, 1771~1832)은 그림을 그리듯 세세하면서도 유려하게 서술하는 오스틴의 필법(筆法)에 대해

121) 김성미, 「오만과 편견에 나타난 자아 인식과 결혼」 계명대학교 석사논문, 1999, p.1.

122) 남점순, 『*pride and prejudice*』에 나타난 Eliza의 자아 성숙에 관한 연구, 서울 시립대학교 석사논문, 1992, p.3.

123) Q. D. Leavis, *The collected Essays: 1 The Englishness of the English Novel*, Cambridge University Press, 1984, p.27.

124) 화자(話者, narrator)가 등장인물의 내적인 생각과 감정을 그대로 반영하며 말함으로써 독자가 화자와 일정한 거리와 객관성을 유지하면서 작중인물과 공감하게 해주는 서술 기법

‘지금까지 본 것 중 최고다’라 극찬했다.

일상생활의 사건과 감정, 인물을 묘사하는 저 젊은 여성작가의 재능은 탁월하다.
내가 지금까지 본 것 중 최고다…….125)

오스틴은 19세기 후반부터 재평가되기 시작하며 대중들의 인기를 얻기 시작했다. 20세기 후반인 1995년 『오만과 편견』(Pride and Prejudice)이 BBC에서 6부작 드라마로 제작되어 방영되었다. 이것이 열광적인 호응을 받게 되자 주요 매체에 특집 기사가 실리고, 주연 배우들이 각광을 받고, 원작이 수많은 독자들에게 새롭게 읽히면서 단숨에 오스틴 현상을 주도하게 되었다.

그녀의 소설들은 생전에 비교적 호응을 얻었으나 사후에는 찰스 디킨스와 조지 엘리엇 등 빅토리아조의 소설가들에게 가려져 별다른 반응을 얻지 못했다. 19세기 후반부터 그녀에 대한 재평가가 이루어져 대중적으로 큰 인기를 얻게 되었다. 20세기 후반에 이르러 오스틴의 소설들은 수백만의 열광적인 독자들을 확보하게 되었고 영화와 연극, 드라마 등에서 무수히 리메이크되면서 대중적인 문학 작품으로 자리 잡게 되었을 뿐 아니라 영국 소설의 전통을 세운 위대한 작품으로 평가받게 되었다.126) 오스틴은 사망 한 후 두 세기가 지나서 하나의 문화적 아이콘으로 자리를 굳히게 된 것이다

소설 속 오스틴은 왜 자신의 소설 속에 끊임없이 차를 언급하게 되었을까? 그 대답은 첫째는 오스틴이 살았던 사회가 차와 밀접한 관계를 맺고 있었기 때문이다. 자연스레 그녀는 소설 속에 그 시대 사람들의 삶의 한 부분이었던 차와 차문화에 대해 기술했을 것이다. 이는 사람들의 삶의 모습을 소설 속에 사실적으로, 세세한 필치로 서술하며 당대의 규범과 풍속 전반을 재현했던 그녀의 필법에 기인한다. 앞장의 기록을 보면 그녀가 태어나 자라고 있었던 1780년경의 공식적인 차 수입량만 172,000피크로127)가 되어, 그 당시 영국의 가장 가난한 사람이라도 1년에 5~6리브르의 차를 소비할 수 있었다.128)

125) janeausteninvermont.wordpress.com에서 발췌한 1826년 3월 14일자 월터 스콧 경의 일기

“That young Lady had a talent for describing the involvements and feelings and characters of ordinary life, which is to me the most wonderful I ever met with.”

126) 제인 오스틴, 이미애 옮김, 『설득』, 2009, pp.16~17.

127) 현재의 단위로 환산하면 10.320t 정도이다.

둘째는 차에 대한 오스틴의 개인적 기호이다. 여러 가지 음료들이 많았던 그 시대에 오스틴은 그 음료들 중 차를 선호하였다. 그녀와 관계된 여러 문헌과 자료들에는 그녀가 차를 사랑했던 실례들이 많이 남아 있다. 윌슨의 『제인 오스틴, 그녀와 함께 차를 마시다』의 서문에 보면 오스틴과 차의 관계를 알 수 있게 하는 글이 있다. 윌슨은 오스틴과 차와의 관계를 다음과 같이 말한다.

제인 오스틴은 차를 사랑했다. 그녀는 그녀의 소설들과 편지들에서 차에 대한 언급을 자주 했기 때문에 나는 그녀가 진정한 차 애호가라고 생각하기 시작했는데 그녀가 언니에게 보낸 어느 편지는 그 명백한 증거가 된다.

‘새 차가 나오면 꼭 알려줘. 난 여전히 쥐를 보면 고양이와 되니까.’

이것은 제인이 좋은 차 한 잔을 위해 기꺼이 달려들 준비가 된 열렬한 차 애호가였다는 사실을 증명하는데 충분한 증거가 된다.

셋째는 소설 속에서 차의 이미지를 통하여 오스틴이 전달하려는 메시지이다. 소설 속에서 시간과 공간을 넘나들며 여러 효용 속에서 등장인물들의 관계 속의 삶을 서로 이어주는 소재로 오스틴은 차를 선택하였다. 즉 차는 오스틴의 소설 속에서 사람들의 관계를 이어주는 매개체 역할을 하였다. 격동의 세월 속에서 긴장과 외로움과 피곤함으로부터 벗어나 사람들이 서로 교체하고 평안함을 느끼며 위안을 받을 수 있는 삶의 매개체의 장을 따뜻하고 달콤한 차와 맛있는 티푸드를 먹을 수 있는 따뜻한 정(情)의 공간인 찻자리로 설정하였다.

제2절 오스틴 소설에 나타난 차문화

오스틴 소설에 나오는 차문화에 대한 고찰은 음료, 음식과 티푸드, 차도구와 음다법으로 나누어 살펴보려 한다.

가. 비알코올성음료의 대두

128) G. Macartney, *Voyage dans l'intérieur de la Chine* IV, 1792, p.227.

오스틴의 소설 속에는 여러 가지 종류의 차¹²⁹⁾가 나온다. <표 7>은 오스틴의 작품 속에 나와 있는 음료들을 알코올성 음료와 비알코올성 음료로 나누어 정리한 것이다.

<표 7> 소설에 나오는 음료들의 종류

책	종류	음료들
이성과 감성	알코올성	포도주(a glass of wine), 포터(a pint of porter) ¹³⁰⁾ 최고급의 묵은 콘스텐서 포도주 (the finest old Constantia wine)
	비알코올성	차 ¹³¹⁾ , 커피, 강장수(cordial water): 라벤더 수 (lavender water) 탄산암모니아수(hartshorn)
오만과 편견	알코올성	포트 포도주(Port wine)
	비알코올성	차, 커피
맨스필드 파크	알코올성	마테이라 포도주(a glass of Madeira) ¹³²⁾ , 클라레 포도주 ¹³³⁾ (the Claret), 물탄 포도주(wine and water), 니거스(Negus), 물탄 럼주(rum and water), 그로그(grog) ¹³⁴⁾
	비알코올성	차, 커피, 우유, 광천수(water)
에마	알코올성	마테이라 포도주, 스프루스 맥주 ¹³⁵⁾ (spruce beer)
	비알코올성	차, 커피
노생거 수도원	알코올성	포도주
	비알코올성	차, 코코아, 커피
Sanditon	알코올성	
	비알코올성	허브티(herbal tea), 코코아
설득	알코올성	

129) 광의의 음료로의 차

	비알코올성	차
그 외 ¹³⁶⁾	알코올성	강장주(the cordials), 엘더 포도주(Elder wine), 벌꿀주, 실러버브(Syllabub) ¹³⁷⁾ , 펀치(Punch)
	비알코올성	녹차, 초코릿, 민들레차(Dandelion tea)

알코올성 음료에는 여러 가지 종류의 포도주가 가장 많이 나타난다. 다음으로 는 스프루스 등의 맥주이다. 포도주에 레몬과 설탕을 넣어 만드는 니거스, 우유나 크림에 포도주를 넣고 감미료와 향료를 더해 만드는 실러버브¹³⁸⁾, 뜨거운 물에 우린 차에 레몬, 설탕 알코올을 섞어서 만드는 펀치도 있다. 심장을 강하게 만들고 습관적인 우울증에 효과가 탁월하다고 믿어 강장제로도 사용했던 희귀하고 값비싼 재료로 만들어진 코디알주(酒)도 있다.¹³⁹⁾ 꿀에 2~4배의 물을 넣고 효모를 넣어 2~4개월간 발효시켜 레몬이나 홉같은 각종 향미료를 넣어 만든 알코올음료인 벌꿀주(Mead, Honey wine)¹⁴⁰⁾도 나타난다. 그 밖에도 럼과 와인 등 알코올음료에 물을 섞어 만든 음료들이 있다.

비알코올성 음료에는 차와 녹차 등의 정통차가 가장 많이 나타난다. 정통차는 ‘tea’와 ‘green tea’ 두 가지로 구분되어 나타난다. 전자는 홍차를, 후자는 녹차를 가리킨다. 현재 홍차를 나타내는 ‘black tea’는 나타나지 않고 있다.

아래의 시는 기쁨과 건강을 주는 최고의 마실 거리¹⁴¹⁾로 영국인들에게 국민음료로 애음(愛飲)되었던 차를 노래한 많은 시들 중의 하나이다. 「차」(The

130) 영국에서의 1 pint는 568.26125 밀리리터이고 2 컵이며 1 쿼트의 1/2이다.

131) 홍차를 의미

132) 모로코에서 약 600 킬로미터 가량 떨어진 곳에 위치한 화산섬에서 나는 백포도주

133) 보르도산의 적 포도주

134) 물탄 리큐어 주(酒): 특히 럼주, 또는 일반적으로 독한 술을 말한다.

135) 가문비나무의 가지와 잎을 넣고 당밀에 찌서 만드는 발효주

136) 오스틴과 관계된 출판물에서 나오는 음료들

137) Maggie Lane, *Jane Austen and Food*, The Hambledon Press, 1995, p.69.

138) 다음 어학사전에 밀크주로 해석되어 있다.

139) 로이 스트롱, 강주현 옮김, 『권력자들의 만찬』, 넥서스 북스, 2005, p.124.

140) 월간재과빵, 『빵·과자 백과사전』, 비엔씨월드, 2000, p.177.

141) ‘the sovereign drink of pleasure and of health’

Tea)라는 제목에서 19세기 초반에 음용되던 차종(茶種)들을 알 수 있다.

차! 차! 건강에 좋은 차!
홍차, 녹차, 혼합차, 좋은 차, 진한 무이차……!
신경을 안정시켜주고, 내 마음을 따뜻하게 해주는 차
난 절대 차와 이별하지 않을 거야…….
죽음, 그것이 언제 온다고 해도
맛 좋은 진한 차 한 잔을 마시고 있는 나를 발견하게 될 거야.¹⁴²⁾

인용된 시에서는 홍차와 녹차를 각각 ‘the black’과 ‘the green’이라고 표기하고 있지만 오스틴의 소설 속에서는 ‘tea’와 ‘green tea’로 나타나고 있다. 그 이유는 오스틴이 살았던 시절에는 영국인들이 마시던 차가 주로 발효차인 홍차였기 때문에 주로 마시는 차는 단지 ‘tea’로 표기하고 다른 종류의 차인 녹차는 ‘green tea’라고 구별하여 품질 표시를 한 것이라 추론된다. ‘Green tea’는 본 논문의 연구대상으로 삼은 소설 중 『Sanditon』에만 나타나는데, 이것은 그녀의 미완성 유고작이다. 코코아와 허브티 등 다른 음료도 나타나 있다. 차에 대한 언급이 다른 소설들보다 훨씬 빈번하며¹⁴³⁾ 차의 품목, 효능도 구체적으로 나타나 있다. 이는 그만큼 영국인의 생활이 차와 더 밀접한 관계를 가지게 되었음을 의미한다 할 수 있겠다. 차의 표기도 ‘tea’가 아닌 ‘Tea’로 나타나 있다.

I will not have you hurry your Tea on my account.- I know you like your Tea late.¹⁴⁴⁾

나 때문에 차를 급히 마시지는 말아요. 당신이 차를 천천히 마신다는 걸 알고 있으니까요.

샬롯 헤이우드(Charlotte Heywood)가 차를 마시기 위해 다이애나(Diana), 수잔(Susan)과 아서 파커(Arthur Parker)를 방문한다. 그녀는 그들이 자기들의 기호에 따라서 또는 자신들의 건강 상태에 따라 선택해 마시기 위해 사람 수 만

142) 김 윌슨, *op. cit.*, p.112.

143) 총 77쪽에 Tea가 11번, Green Tea가 2번 나타난다.

144) Jane Austen, *Sanditon*, Elecebook classics, www.elecbook.com., p.37.

큰이나 많은 티포트가 쟁반 위에 놓여 있는 것을 본다. 아서 파커는 코코아를, 파커 양과 다이애나는 각각 자신들의 건강에 좋은 허브차를 마시고 있는 장면이다.

He took his own Cocoa from the Tray, -which seemed provided with almost as many Teapots &c as there were persons in company, Miss P. drinking one sort of Herb-Tea and Miss Diana another...¹⁴⁵⁾

그는 코코아를 쟁반에서 집어 들었다. 쟁반 위에는 사람 수 만큼이나 많은 티포트와 커피포트가 놓여 있었다. 파커 양과 다이애나 양은 각각 자신들을 위한 허브차를 마시고 있었다.

또한 차를 마실 경우 잠을 자지 못한다는 등장인물들의 대화에서 수면에 방해가 되는 차의 효능도 나타나 있다.

Do you venture upon two dishes of strong Green Tea in one Evening?…… If I were to swallow only one such dish……Keep you awake perhaps all night…….146)

당신은 어떻게 하루 밤에 진한 녹차를 두 잔이나 마실 수가 있습니까? 난 한 잔만 마셔도……밤새 한 잠도 못잘 거예요.

민들레 차와 허브티 등 영국인들이 전통적으로 마셔 오던 티잔, 커피, 초콜릿 등의 각성 효과가 뛰어난 이국의 카페인음료, 영양 음료인 우유, 광천수, 라벤더 수, 탄산암모니아수¹⁴⁷⁾ 같이 힘을 돋구어주는 역할을 하며 때로는 약으로 응용되는 강장 음료가 나타나 있다. 이런 기호품들은 음료로서의 기능만이 아니라 행복감을 주고, 사적 교제를 돕는 기능까지 가진 것으로 인정받아 점차 알코올성 음료가 가졌던 사회적 역할을 축소시키며 전통적인 음식문화에 변화를 가져

145) *Ibid.*, pp.66~67.

146) *Ibid.*, p.69.

147) 제인 오스틴, 서민아 옮김, 『이성과 감성』, 북스캔, 2011, p.326.

탄산 암모니아를 주재료로 하여 냄새를 맡고 정신을 차리게 하는 약, 옛날에 두통이나 뇌빈혈에 사용하였다.

왔다. 특히 차와 커피는 새롭고 즐거운 생활양식을 가져오면서 이성적인 문화, 자유로운 사고의 상징이 되었다.¹⁴⁸⁾

18세기 영국에서 소설의 발흥은 산업혁명의 성공으로 이루어진 경제적 너그함과 시간적 여유가 가능해진 독자층의 성장과 더불어 이루어질 수 있었다. 소설 창작이 대체로 상업적인 행위가 되었던 시기는 1770년경부터이다.¹⁴⁹⁾ 개인적 경험을 강조하고 현실을 반영하여 당시의 독자의 요구를 충족시킬 수 있었던 소설의 작가들이 사회적 분위기에 편승하여 인기를 끌었다. 그 대표자가 바로 오스틴이다.¹⁵⁰⁾ 오스틴은 만찬회나 소풍, 음악회, 가정에서의 모임 자리 등 평범한 일상생활에서 일어나는 일들을 그녀 자신이 “섬세한 붓으로 만드는 2인치 넓이의 작은 상아조각¹⁵¹⁾ 같다”고 표현한 그녀의 작품 안에 세밀하고 정교하게 그려내며 서술했다.¹⁵²⁾ 바로 이런 자리에 마실 거리들이 등장해 등장인물들 사이의 관계의 매개체로 등장하게 된다.

1장 1절에 나온 <표 1>은 오스틴의 소설 속에 나오는 주요 음료들의 횟수¹⁵³⁾를 표로 작성하여 놓은 것이다. 그녀 소설에 나타난 음료들을 중심으로 주로 식사와 연회, 무도회, 가정에서의 찻자리 등에서 음용되었던 음료들로서 알코올성 음료 중 포도주와 비알코올성 음료인 차, 커피 코코아, 허브티를 중심으로 작성했다. 결과를 보면 차가 41회, 포도주가 19회, 커피가 9회, 코코아가 7회, 허브티가 각 1회로 나타나 있다. 차가 소설 속에 가장 많이 나타나는 음료이며, 커피와 와인도 그 당시 많이 음용되던 음료임을 알 수 있다.

차는 오스틴이 사망하기 전 완성했던 6권의 소설에 모두 나타난다. 그 중 『맨스필드 파크』와 『에마』에서 차가 나오는 장면이 가장 많다. 『에마』에서 저녁식사 후 웨스턴 부부와 엘튼 씨, 그리고 우드하우스 씨가 대화를 나누는 장면이다. 등장인물들은 식사 후 나온 차를 마신 후 카드 게임을 하거나 독서 등을 하며 밤 시간을 보낸다.

그들의 대화는 중지되었다. 차를 돌리는 중이었고, 하고 싶은 말을 다 한 웨스턴

148) 정은희, *op. cit.*, p.11.

149) 김경진, *op. cit.*, p.54.

150) 신재식, 『영국 소설의 흐름』, 도서출판 동인, 2004. p.68.

151) 김희선, *op. cit.*, p.242.

152) *Ibid.*, p.229.

153) Maggie Lane, *op. cit.*, pp.178~184.

씨는 그 기회를 틈타 자리를 떴다. 차를 마신 후, 웨스턴 부부와 엘튼 씨는 우드 하우스 씨와 자리를 잡고 앉아 카드 게임을 시작했다.¹⁵⁴⁾

다음은 소설 속에 포도주가 나오는 장면이다. 포도주는 오스틴의 소설 속에 남아프리카 산 콘스텐서, 모로코 근방의 마테이라 산 포도주, 프랑스 보르도 산 클라레 등 구체적인 이름이 거론되어 있다. 이들은 영국에서 아주 먼 곳에서 수입된 것들이었다. 그만큼 영국은 막강한 해운력으로 지구상의 여러 나라들과 교역하고 있었던 것을 알 수 있다. 포도주가 나오는 장면 역시 소설 속에 포도주가 가장 많이 등장하는 『에마』에서 발췌하였다. 저녁식사 후 오락을 즐기며 차와 포도주, 그리고 티푸드를 먹는 그 시대의 생활상을 알 수 있는 장면이다.

할머니는 아주 평안하시고, 우드하우스 씨와 멋진 저녁을 보냈다. 담소도 무진장 나누고, 백개면도 하고, 차를 아래층으로 내려오고, 떠나오기 전에 비스킷과 구운 사과와 포도주를 드셨다는 구나…….¹⁵⁵⁾

포도주는 그 당시 잠잘 준비를 위해 마시기도 했으며, 마음을 가라앉히기 위해 마시기도 했었음을 알 수 있다.

따스한 와인과 물을 마시고 잠잘 준비를 하면서…….¹⁵⁶⁾

엘리너(Elinor)가 바로 포도주 한 잔을 가져다주어 마음이 가라앉자 비로소 메리앤(Mariane)은 언니에게 고마운 마음을 말로 나타낼 수 있었다.¹⁵⁷⁾

그 당시 사람들은 포도주를 스트레이트로 마시기도 했었지만, 니거스, 실러버브, 펀치 등 우유, 향신료, 레몬이나 라임 등의 과일 주스, 그리고 다른 알코올음료들과 블렌딩하여 마시기도 했다. 포도주도 그 당시 사람들이 즐겨 마시던 음료중의 하나였다.

154) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, pp.449~450.

155) *Ibid.*, p.476.

156) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.40.

157) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.208.

당시의 음다법은 한 자리에서 여러 음료들이 함께 제공될 때 그 중 자신의 기호에 따라 골라 먹는 방법이었다. 이는 소설 속의 여러 장면에서 나타난다. 커피와 차, 차와 포도주, 그 밖의 음료들이 소설의 한 장면에 함께 등장한다.

제인이 차를 만들고 엘리자베스가 커피를 다르고 있던 탁자 주변에 여자들이 무슨 공모라도 하듯 우글우글 모여 있었기 때문에.¹⁵⁸⁾

만찬이 끝나자 곧 차와 커피가 나왔다.¹⁵⁹⁾

저는 커피는 사양할래요. 커피는 절대 안 마신답니다……괜찮으시면, 신사 분, 좀 있다가 차나 좀 마실게요.¹⁶⁰⁾

나. 음식과 티푸드의 사례

그 당시 교양 있는 여성이 되기 위하여 갖추어야 될 소양에는 악기 연주, 그림 그리기, 공예품 만들기 등 여러 가지가 있었다. 또한 교양 있고 품위 있는 안주인이 될 수 있는 기준의 하나가 멋진 찻자리에 걸맞도록 적절하고 고급스럽게 준비한 맛있고 풍성한 다과들을 손님들에게 내놓는 것이었다.¹⁶¹⁾ 다식을 나타내는 단어는 ‘refreshments’, ‘finger foods’, ‘tidbits’, ‘tea foods’ 등이다. 찻자리에서 티푸드는 홍차의 풍미를 더욱 돋워 주었다. 초콜릿이나 케이크 등 입안을 즐겁게 하는 것부터 샌드위치, 핑거 푸드 등 한 끼 식사로도 손색없는 것까지 아주 다양했다. 처음부터 다양한 티푸드가 홍차와 함께 티 테이블을 장식했던 건 아니었다. 초창기에는 버터를 바른 빵이나 간단한 토스트, 샌드위치 등이 전부였다. 빈속에 차를 마시다 보니 함께 먹을 무언가가 필요해졌다. 간단한 빵으로 시작해 스콘, 푸딩, 케이크, 샌드위치, 비스킷 등 점점 다양한 메뉴가 등장하게 되었다.

158) 제인 오스틴, 유지원, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.467.

159) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, 권1, *op. cit.*, p.177.

160) 제인 오스틴, 유지원, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.468.

161) Kim Wilson, *Tea with Jane Austen*, Frances Lincoln Limited, 2004. p.101.

케이크는 산업혁명 이후 설탕 가격이 저렴해지고, 동아시아에서 차 수입량이 급증하면서 자연스럽게 티푸드로 자리 잡게 되었다. 밀가루에 달걀, 버터, 설탕 등을 섞어 구운 정통 케이크와 더불어 쇼트(short)케이크 등이 인기였다.¹⁶²⁾ 여기서 쇼트는 버터를 듬뿍 넣어 만들어 바삭바삭하게 씹히는 식감을 의미하는 단어이다.

오스틴의 소설 속에도 여러 가지 음료와 음식이 등장하는 장면이 많이 나온다. 그 이유는 예나 지금이나 사람들의 삶 속에서 식생활이 차지하는 의미와 비중이 크기 때문이다. 오스틴의 소설을 읽는 독자들은 작품 속의 음식과 음식문화를 통해 그 당시의 사회상을 이해할 수 있게 된다.

『오만과 편견』에는 엘리자베스(Elizabeth)가 펨벌리(Pemberley)에 초대되어 응접실에 안내되어 냉육으로 조리된 고기, 온갖 종류의 특 상품 과일들, 케이크 등 맛있는 음식을 대접받으며 다아시(Darcy)를 기다리는 장면이 나온다.

하인들이 냉육, 케이크, 제철에 난 온갖 특상품 과일들을 들고 들어오면서…… 포도, 승도복숭아¹⁶³⁾, 복숭아를 피라미드처럼 아름답게 쌓아올린 테이블로 그들은 곧 모여 들었다.¹⁶⁴⁾

『에마』에는 여러 종류의 사과요리가 나온다. 사과로 만든 음식의 공통점은 날 것으로 먹지 않고 통째로 굽거나, 쪄서 파이어나 타르트지와 함께 구워서 먹는다는 점이다. 위생 관념이 부족했던 당시의 사람들이 오염되어 있을 가능성이 많았던 생것을 익혀 먹는 것이 더 안전하고 몸에 좋다는 생각을 한 것이 아니었을까 생각된다. 다음은 구운 사과가 나오는 장면이다.

정오 쯤 되면 그 애(Jane)도 시장기를 느끼는데, 구운 사과만큼 그 애가 좋아하는 것도 없거든, 건강에도 아주 좋구…… 우드하우스 씨께서 구운 사과가 좋다고 하시는 소리를 아주 자주 들었거든, 이 과일이 몸에 좋은 것은 오로지 구웠을 때문이라고 생각하시는 것 같아.¹⁶⁵⁾

162) 안영숙, 『티+푸드』, 동녘라이프, 서울, 2012, pp.123~127.

163) 친도복숭아라고도 부른다.

164) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.369.

165) *Ibid.*, p.341.

구운 사과와 비스킷도 그 나름대로 훌륭하지. 그렇지만 처음에는 송아지 궤장에 아스파라거스를 조금 곁들인 맛있는 프리카세 - 송아지나 닭고기를 잘게 썰어 만든 스투나 찜요리 - 가 나왔는데, 친절하신 우드하우스 씨께서 아스파라거스가 충분히 익지 않았다는 생각에 죄다 다시 돌려보냈다는 거야.¹⁶⁶⁾

독자들은 베이츠 양과 에마의 대화에서 구운 사과가 그 당시 얼마나 인기 있는 음식이었는지, 또 그것을 제대로 만드는 조리법을 알 수 있다.

어떤 과일도 구운 사과 반도 못 미칠 것입니다……사실 정말 맛있는 사과인데다 윌리스 부인이 제대로 만들었거든요. 두 번만 구운 게 좀 걸리긴 하지만요. 우드하우스 씨한테 반드시 세 번 굽겠노라고 약속해서요.¹⁶⁷⁾

다음은 사과를 파이지로 싸서 오븐에 구운 뒤 시럽이나 초콜릿, 녹인 버터 등을 입혀 만드는 애플 덤플링(Apple dumpling)이다.¹⁶⁸⁾¹⁶⁹⁾

우리 집에서는 사과 만두도 자주 자주 만들어먹지, 패티가 사과 만두를 아주 잘 만들거든.¹⁷⁰⁾

다음은 애플 타르트(apple tart)이다. 파이는 아래 위가 파이지로 덮여 있는 형태의 양과자이며 타르트는 위쪽은 열려 있고 아래쪽만 타르트지로 덮여 있는 형태의 양과자이다.

우리 집 작은 달걀 하나쯤은 드셔도 괜찮지요. 베이츠 양, 에마가 돌리는 파이를 조금만 들어 봐요, 아주 조금만, 우리 집에서 만드는 건 다 사과 파이지요. 몸에 안 좋은 방부제가 들어 있을 까 봐 걱정 할 필요도 없고, 커스터드는 권하고 싶지

166) *Ibid.*, p.477.

167) *Ibid.*, p.342.

168) 본 논문에 『에마』의 참고서적인 윤지관, 김영희의 번역본에서는 사과 만두로 해석되어 있다.

윤지관의 번역본에서는 구운 사과에 초콜릿을 입힌 요리라 주(註)가 달려있는데 스카폴드(Babara Scrafford)는 '완전히 굽지 않고 실익게 구운 후, 녹인 버터를 입힌다'라 설명하였다.

169) Babara Scrafford, *Literary Feasts: Recipes from the Classics of Literature*, Universe, 2004, p.7.

170) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.341.

않습니다. 고더드 부인, 포도주 반 잔 어떻습니까? 작은 잔으로 반잔을 물 한 컵에 섞어서 말입니다. 그러면 크게 해롭지는 않을 것 같습니다만.¹⁷¹⁾

오스틴의 소설 속에서 음식물이 가지는 의미는 주인공들의 인물을 묘사하거나 상황을 나타내기 위한¹⁷²⁾ 일종의 상징적 매개체로서, 때론 플롯을 진전시키기 위해 필요한 경우, 분위기를 반전시키기 위해 언급된다.¹⁷³⁾ 『노생거 수도원』에서 식사가 나오면서 주인공들의 태도와 기분이 변화되어 분위기가 전환되는 장면이 나온다.

다행히 저녁식사가 준비되자, 장군의 얼굴에는 만족스러운 듯 미소가 떠올랐고 캐서린 자신도 식욕을 느끼면서 마음의 평정을 되찾았다.¹⁷⁴⁾

다음은 음료가 준비되며 변화되는 분위기를 보여주는 장면이다.

캐서린은 이런 설명을 이해할 만큼 열심히 듣지도 않았고 그렇다고 해서 괴로워하지도 않았다. 헨리가 다른 화제들을 꺼내 그녀를 도와주었다. 그때 마침 하인이 쟁반 가득 마실 음료¹⁷⁵⁾를 가져오자, 장군은 눈 깜짝할 사이에 의기양양한 태도를 되찾았고 캐서린은 평상시와 다름없이 편안한 기분이 되었다.¹⁷⁶⁾

소설 속에서 음식이 등장하는 장면은 주로 식사 시간이 가장 많고, 다음은 차를 마실 때이다. 19세기 초반 중·상류층의 아침식사 테이블에는 파운드케이크, 플럼 케이크, 뜨거운 바스 케이크 등의 케이크와 페이스트리, 토스트 등의 티푸드와 홍차가 담겨진 포트가 대부분 자리 했다.¹⁷⁷⁾ 고기와 달걀로 채워졌던 이전 시대의 아침식사나, 빵과 맥주, 치즈를 먹는 하층 계급의 아침식사에 비해 신사 계층의 아침식사는 훨씬 가볍게 토스트나 케이크 등 다양한 종류의 빵과 차, 커피, 혹은 코코아 같은 음료가 고정 메뉴로 되어있었다.¹⁷⁸⁾ 그 당시에 차, 커피,

171) *Ibid.*, p.38.

172) 캐롤 아담스 외, *op. cit.*, p.145.

173) *Ibid.*, p.151.

174) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, 『노생거 수도원』, 팽귄클래식코리아, 2009, p.219.

175) 본문의 ‘쟁반가득 차와 다식음(A tray full of refreshments)’의 오역

176) *Ibid.*, p.280.

177) 정은희, 「19세기 영국소설에 나타난 영국 차문화의 특성」, 韓國茶學會誌, 2008, Vol 14. No.3, p.39.

178) 캐롤 아담스 외, *op. cit.*, p.145.

코코아 등 이국의 카페인음료가 사회 구성원들의 일상생활 속에 정착되어 있음을 알 수 있다. 『오만과 편견』에는 커피를 마시며 머핀을 먹는 장면이 나온다.

위کم 씨는 필립스 부인이 부지런히 관심을 가져준 덕분에 커피와 머핀도 꽤 많이 먹을 수 있었다.¹⁷⁹⁾

『Sanditon』에 나오는 파커(Arthur Parker)가 코코아와 토스트를 함께 먹는 장면이다.

……by his earnest invitation to her to take both Cocoa and Toast……¹⁸⁰⁾

그는 단지 코코아와 토스트를 가지러 그녀에게 다가갔다.

〈표 8〉은 오스틴의 소설 속에 나오는 음식들을 빵·과자류, 과일류, 야채류, 난류·유제품, 고기류로 나누어 소설별로 정리해 놓은 것이다. 표의 내용을 살펴보면 초기의 작품에서보다 차기작으로 갈수록 음식들의 종류가 다양해져 있는 것을 볼 수 있다. 그 절정은 『에마』로서 가장 많은 종류의 식재료와 음식들이 나타나고 있다. 『노생거 수도원』과 특히 『설득』에서는 음식 종류가 거의 나타나지 않고 있는데 아마도 오스틴의 건강이 극도로 나빠져 그녀 자신이 식욕을 상실한 상태가 되어 있었기 때문이 아닐까 생각된다. 〈표 8〉에는 과일, 야채, 난류, 유제품, 고기, 과자, 빵 종류들이 골고루 나타나 있다.

〈표 8〉 소설 속의 음식과 티푸드

책	음식과 티푸드	
이성과 감성	빵· 과자류	붕붕(sugar plum)
	과일류	살구 잼(apricot marmalade), 마른 체리, 올리브, 오디(mulberry)
	고기류	쇠고기, 닭고기, 생선, 대구(cod), 새고기(fowl), 햄,

179) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.110.

180) Jane Austen, *sanditon*, *op. cit.*, p.66.

		양고기(mutton), 연어, 송아지고기(veal)
오만과 편견	빵· 과자류	케이크, 민스파이(mince pie), 머핀
	과일류	포도, 천도복숭아(nectarines), 복숭아
	야채류	오이, 샐러드
	난류· 유제품	화이트 스프
	고기류	닭고기, 오리고기, 자고새고기(partridge), 생선, 햄, 사슴고기(venison), 라구(ragout ¹⁸¹)
맨스필드파크	빵· 과자류	살구 타르트, 구스베리 타르트, 비스킷, 버터 바른 빵, 소형 롤빵(buns), 케이크 샌드위치, 토스트, 젤리
	과실류	살구 절임(apricot preserve)
	야채류	감자
	난류· 유제품	구운 치즈(toasted cheese), 크림치즈, 달걀, 삶은 달걀(boiled eggs),
	고기류	거위고기, 칠면조, 양고기, 돼지고기, 사슴고기, 스테이크
에마	빵· 과자류	케이크, 라우트케이크(rout-cake) ¹⁸² , 사과 경단, 사과 타르트, 비스킷, 카스타드, 생강 빵, 머핀, 비둘기 파이(pigeon pie), 샌드위치 웨딩 케이크, 사탕과자(sweetmeat)
	과실류	딸기, 체리, 건포도(currants), 호도, 구운 사과
	야채류	아스파라거스, 근대뿌리(beetroot), 당근, 셀러리, 방풍 잎(parsnip), 순무(turnip)
	난류· 유제품	달걀, 얼음 셔벗 혹은 아이스크림, 스틸톤 치즈 노스위셔 치즈, 라이스 푸딩, 묽은 스프(broth), 오트밀죽(gruel)
	고기류	닭고기, 거위고기, 양고기(lamb, mutton), 췌장 찜(fricassee of sweetbreads), 돼지고기, 굴

노생거수도원	빵· 과자류	프렌치토스트
	과실류	파인애플
	난류· 유제품	얼음 셔벗 혹은 아이스크림
	고기류	새고기, 양고기, 송아지고기, 사슴고기
설득	빵· 과자류	케이크
	고기류	삶아서 소금에 절인 돼지 머리고기(brawn)
그 외 ¹⁸³⁾	빵· 과자류	바스 케이크(Bath cake) ¹⁸⁴⁾ , 자두 케이크, 머핀, 파운드케이크, 아무것도 바르지 않은 구운 빵(dry toast), 따끈한 롤빵, 차가운 롤빵, 샌드위치, 빵과 버터(bread and butter), ¹⁸⁵⁾ 케이크, 레몬치즈 케이크
	난류· 유제품	얼음과자

다. 차도구의 변화양상

〈표 9〉 소설 속의 다구들

책	다구
이성과 감성	차도구들(tea-things), 티 테이블
오만과 편견	차도구들

181) 스튜요리

182) 1. 말린 과일이 들어간 일종의 작은 쇼트 브레드 쿠키
2. 제인 오스틴 시절에 세련된 이브닝 파티를 의미

183) Kim Wilson, *Tea with Jane Austen*에서 발췌

184) 캐러웨이(caraway), 아니스(anise). 혹은 펜넬(fennel) 씨를 넣은 케이크

185) Bread & Butter p.27 버터 바른 빵의 오역

맨스필드파크	차 쟁반(tea-board), 주전자(urn), 찻잔과 받침 접시(a cup and saucer), 케이크 접시(cake bearer), 은제 포크
에 마	원형 식탁(circular table), 펨브룩 탁자(Pembroke) ¹⁸⁶ ,
노생거수도원	스태퍼드셔 산 도자기(the clay of Staffordshire), 차도구들 ¹⁸⁷
Sanditon	Tea things, Teapots &c(tea pots and coffee pots) 티 포트와 커피포트, Toast rack(토스트 세우개), Tray
설득	차 쟁반(tea tray), Teapots &c,



〈그림 8〉 토스트 기구들

〈표 9〉는 오스틴의 소설 속에 나오는 차도구들에 대한 내용들이다. 그녀의 초기 작품들인 『이성과 감정』과 『오만과 편견』에는 차도구에 대한 구체적인 언급 없이 단순히 ‘차도구들’이라고만 표현되어 있다. 그러나 후속작들에서는 구체적인 차도구의 명칭(tea board, tea pot, tea cup, urn, cake bearer, fork 등)과 모양(small, round)과 재질(silver, clay), 원산지(Staffordshire), 특징(Pembroke table) 등을 언급하며 상세히 표현하고 있다. 『노생거 수도원』에서 몰랜드(Catherine Morland)가 톨니(Henry Tilney)의 가족들과 함께 아침식사를 하면서 자기나라에서 생산된 아침식사용 도자기 세트의 우아함에 깊은 인상을 받는 장면이 나온다.

186) 특별한 용도를 위해 디자인한 가벼운 현수판(경첩을 달아 접게 되어 있는 날개판)식 탁자.

저명한 감정가이며 아마추어 건축가인 헨리 허버트 펨브룩 백작 9세(1693~1751)의 이름을 딴 것으로 추정된다.

187) 마실 차들을 의미하기도 함.

그들이 식탁에 앉았을 때 캐서린은 우아한 테이블 세트에 눈길이 가지 않을 수 없었다. 그것은 장군이 선택한 것이었다. 장군은 그 세트들이 깔끔하고 단순하지만 권장할만한 국산 제품이라고 털어놓았다……스태퍼드셔에서 생산한 영국도 자기의 품질이 독일의 드레스덴이나 프랑스의 세브르 제품에 비해서도 손색이 없다고 했다.¹⁸⁸⁾

윌슨은 오스틴 당시의 차문화를 설명하며 티캐디, 우아한 작은 티테이블, 자기 찻잔과 티포트, 은주전자, 테이블보 덮인 탁자, 보조 탁자 등의 차도구에 대한 언급을 함으로써 그 당시 사람들의 차생활에 쓰이고 있었던 차도구들을 보여주고 있다.

〈그림 9〉¹⁸⁹⁾는 오스틴이 살았던 시절인 섭정시대의 차도구들을 모아 놓은 것이다. 그림에 나타나 있는 다구들의 재질을 살펴보면 티 컵과 받침 접시, 티포트, 밀크 저그 등 티세트의 재질은 도자기와 은으로 만들어져 있다. 뜨거운 액체를 담는 차도구들인 워터 저그(water jug), 탕관(urn, pipkin), 커피포트, 설탕 집게 등은 주로 은이나 동, 그리고 쇠 등의 금속재질로 만들어져 있다. 18세기 초 전통적인 러시아 주전자와 원나라의 탁상요리용 냄비의 기능이 혼합되어 만들어졌다는 탕불기는 붉은 동이나 유기를 주재료로 하여 만들었다.¹⁹⁰⁾ 〈그림 9〉 중 세필드 플레이트는 1743년경 영국 요크셔 세필드의 날붙이¹⁹¹⁾ 제작자인 불소버(Thomas Boulsover, 1706~1788)가 우연히 녹인 은과 구리를 혼합하면 그 두 금속이 가지고 있는 유연성은 모두 남아 있으면서 한 금속같이 작용한다는 것을 알아낸 것이 계기가 되어 만들어진 판금(板金)기법¹⁹²⁾으로 만들어진 다구이다. 이전과 달리 구리 위에 은을 녹여 입힌 도금법을 이용한 편리한 판금법으로 제작된 이러한 금속세공품은 부드럽고 빛깔이 선명하며 회색 광택이 나서 은처럼 보이는 고급스러움으로 요리용 그릇이나 식기, 촛대 등 실용기로 많이

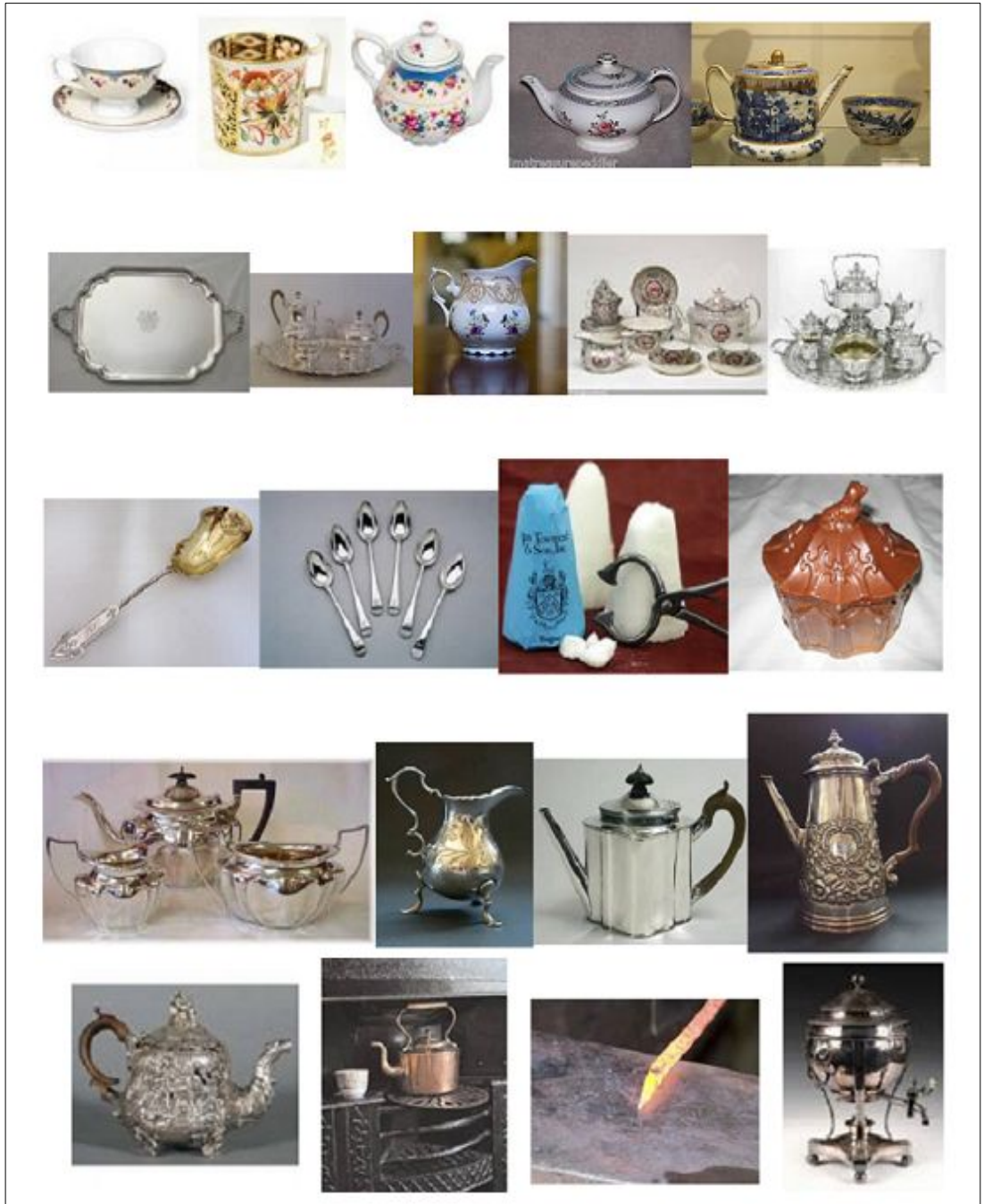
188) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.231.

189) 〈그림 9〉와 〈그림 11〉는 janeaustensworld.wordpress.com과 Google.com의 검색창에 'tea instrument in Regency period in auction', 'tea furniture in Regency period in auction' 등의 검색어 검색한 결과로 나온 여러 사이트(ebay.com 등)에서 가져온 것임을 밝혀둔다.

190) 박광순, *op. cit.*, p.69.

191) 다음 어학사전 참조: 칼, 낫, 도끼와 같이 날이 서 있는 연장에 속하는 도구

192) 다음 사전 참조



〈그림 9〉 섭정시대의 차도구

쓰이며 그 당시 사람들의 사랑을 받았다.

그 당시의 차물을 끓이고 담는 차도구의 재질과 사용법을 보여주는 구절이다.

『오만과 편견』에 나오는 펨벌리 같은 대저택에서 차물을 난로 위 동 주전자에 끓인다는 것은 상상할 수도 없는 일이다. 펨벌리에서는 크고 화려하게 장식된 은으로 된 차 단지를 썼다. 차 단지는, 그 이름과 다르게, 차를 담는 것이 아니라 끓는 물을 담는 것이었다. 그리고 철막대를 부엌 불에 달궈 시뻘겍게 만들어 넣은 삽입물을 사용해 끓는 물 온도를 유지했다.¹⁹³⁾¹⁹⁴⁾

<그림 9> 중 현재의 쓰이지 않고 있는 도구는 설탕용 집게¹⁹⁵⁾이다. 오스틴 생전에는 입자가 굵은 그레놀당은 발명된 지 얼마 되지 않은 상태였다. 주로 쓰이던 설탕은 원뿔 모양이며 크기가 몇 파운드 정도로 큰 덩어리 형태의 설탕이었다. 그것을 음식이나 빵, 차 등에 넣을 수 있는 가루 형태로 만들기 위해 설탕용 집게, 설탕 용 도끼, 설탕용 망치 등 여러 기구들이 쓰였다.

11세기의 아라비아 의학자인 아비세나(Avicenna, Ibn Sīnā, 980~1037)는 ‘설탕 과자야말로 만병통치약’이라고 했다. 주로 꿀을 통해 단맛을 얻던 유럽에 설탕이 전해진 것은 십자군 전쟁 때 아라비아에서 돌아온 십자군들에 의해서였다. 대부분의 사람들이 만성 영양불량에 시달리던 그 당시의 유럽들에게 설탕은 식품이라기보다 높은 칼로리와 달콤함으로 여러 통증과 이상에 즉효가 있는 약품으로서의 효능이 훨씬 강했다. 그 당시의 설탕은 차처럼 구하기도 어렵고 가격도 비싸 권력자나 재력가들의 사회적 지위와 경제력 등을 나타내는 신분상징물이었다. 17세기가 되자 카리브해 지역의 영국과 프랑스의 식민지에서 설탕혁명이 일어났다. 세기의 후반부터 설탕이 유럽 대륙으로 대량 유입되어 일반 사람들에게까지 보급되기 시작했다. 그러자 설탕을 소비하는 계층과 사용하는 의미와 범위도 급속히 변화하게 되었다. 이는 유럽 외부 세계에서 들여온 또 다른 세계 상품인 차나 커피의 보급과도 깊은 관련이 있었다.

193) 김 윌슨, *op. cit.*, p.23.

194) Kim Wilson, *op. cit.*, pp.19~20.

At the grander house, such as Mr Darcy's Pemberley in *Pride and Prejudice*, boiling water for tea in a simple copper kettle on the hearth would have been unthinkable. Instead, large, often lavishly decorated silver tea urns were used. Tea urns, despite their name, held not tea but boiling water. The water was usually kept boiling by means of an insert that contained a red-hot iron bar that had been heated in the kitchen fire.

195) Andre's tavern. com에서 이미지 발췌



〈그림 10〉 설탕과 설탕용 도구들

차가 약이 아니라 사람들의 사교를 원활히 해주는 ‘음료수’로 인식된 것은 17세기 후반부터 약 100여 년간 크게 유행했던 커피하우스에서 차가 유행했던 사실에 기인한다. 커피하우스에서 그 당시 역시 신분상징물이었던 차에 설탕을 넣기 시작했다고 알려져 있다.¹⁹⁶⁾ 홍차가 영국의 ‘국민적 음료수’가 되자 그 당시 영국인들에게 설탕의 의미는 단순한 기호품이 아니라 유력한 칼로리 보급원이며 홍차와 더불어 ‘영국식 아침식사’의 근간을 이루는 산업혁명시대 영국인의 생활 기반이었던 것이다.¹⁹⁷⁾

〈표 10〉은 〈그림 11〉에 나타난 차도구와 차가구의 명칭, 특징과 재질 등에 대하여 설명을 붙여 만든 표이다.

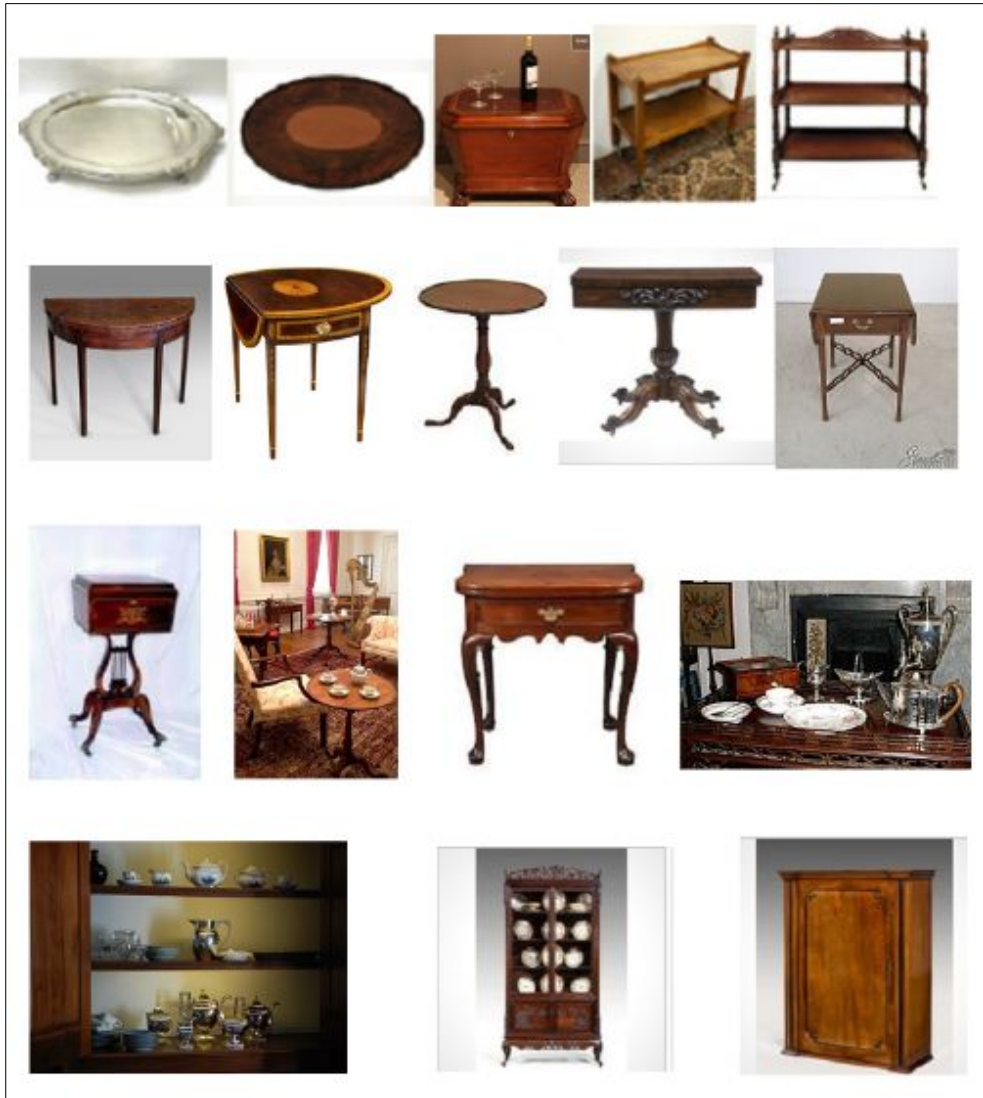
196) 가와기타 마노루, 장미화 옮김, 『설탕의 세계사』, 좋은책 만들기, 2003, pp.65~75.

197) *Ibid.*, p.141.

〈표 10〉 섭정시대의 차도구와 차가구

Old Sheffield Plate	Georgian Mahogany Oval Tea Tray	Regency Sarcophagus wine Cooler (1820)	two tier Tea Trolley	Mahogany three Tier Dumb Waiter
세퍼필드식 쟁반	조지아식 마호가니 타원형 쟁반	섭정시대의 석재 와인쿨러	2단 차용 손수레	마호가니 3단 회전식 식품대
George III Mahogany Demi-Lune Tea Table	Pembroke table	Tripod table	Rosewood tea Table	Pembroke table
조지 3세 마호가니 반달 모양 차탁차	팸브룩 탁자	세발 탁자	장미나무 차탁차	팸브룩 탁자
Tea Poy	Tea Table with Tea Set	A George II Red Walnut Tea Table	Tea table with Tea Set	
삼족 티캐디용 탁자	차탁차	조지 2세 붉은 호두나무 차 탁자	차탁차	
Cupboard with Tea Set	Cupboard with Tea Set	A Regency mahogany cupboard		
차도구용 찬장	차도구용 찬장	섭정시대 마호가니 찬장		

차와 차도구를 차려 놓고 앉자리를 가지기 위한 차가구로는 둥근모양, 반달모양, 네모모양 등 여러 가지 모양과 크기의 차탁자들이 있다. 이들 중 하나가 저명한 감정가이며 건축가였던 팸브룩 백작 9세(Henry Herbert, 9th Earl of Pembroke, 1693~1749)의 이름을 따서 명명된 것으로 추정되는 팸브룩 탁자이다. 크기를 조절하기 위해 탁자의 양쪽에 경첩이나 까치발을 달아 만든 날개판인 현수판을 접었다 폈다 할 수 있게 만들었다. 『에마』에서 주인공 에마의 아버지인 우드하우스 씨(Mr. woodhouse)가 사십 년 동안 애용했던 탁자였다.



〈그림 11〉 섭정시대의 차도구와 차가구

나이틀리 씨는 커다란 현대식 원형 식탁 주변에 다른 사람들과 함께 착석해야 했다. 이 식탁은 하트펠드에 새로 들여 놓은 것으로……에마가 아니라면 누구도 그것을 거기 들여 놓고 사십 년 동안 아버지의 하루 두 끼 식사가 뻑뻑이 차려지던 작은 크기의 펨브룩 탁자 대신 쓰라고 아버지를 설득하지 못했을 것이다. 다과 시간은 즐겁게 흘러갔고, 서둘러 자리를 뜨려는 사람은 아무도 없는 듯했다.¹⁹⁸⁾

차도구들을 올려놓고 정리하거나 장식해 놓는 역할을 했던 탁자와 선반형의 차가구들은 고정식과 이동식으로 용도에 따라 사용했음을 알 수 있다. 한 단으로 된 것과 이 단, 삼 단 등으로 형태에 따라 다른 이름으로 불렸다. 다리가 셋인 작은 테이블 티포이는 탁자 위에 차를 담아 저장해 놓는 티캐디를 올려놓는 용도로 사용되던 도구였다. 비싸고 귀한 다기들을 안전하고 위생적으로 넣어두면서 실내 장식용으로도 한 몫을 하던 멋진 찬장들이 사용되었다. 『노생거 수도원』에는 수도원으로 사용되었던 고대 건물을 개축하여 거주지로 사용하고 있는 대저택의 현대적으로 꾸며진 호화스럽고 우아하고 멋진 응접실과 그 안의 가구의 모습이 그려져 있다

가구들은 하나같이 현대적 취향에다 호화스럽고 우아했다. 그녀는 폭이 넓고 육중한 조각으로 장식된 낡은 구식 벽난로를 기대했다. 하지만 그것은 예쁜 영국 자기들로 멋진 대리석 석관 위를 장식한 럼포드 식¹⁹⁹⁾이었다.²⁰⁰⁾

크기와 가구로 보아 진정한 응접실로, 중요한 사람들만 접대하는 곳이었다. “대단히 우아하군요! 몹시 웅장하군요! 대단히 멋있군요……!”²⁰¹⁾

라. 사회적 매개체 역할

오스틴의 소설에는 섭정시대의 차 생활의 모습이 여러 장면들에서 나타나 있다. 독자들은 소설의 내용을 근거로 그 당시 사람들이 어떻게 차를 마셨는지 유추할 수 있다. 『에마』에서 페리 부인(Mrs. Perry)이 베이츠 부인과 베이츠 양(Mrs. and Miss Bates²⁰²⁾)을 찾아가 차를 마신 후, 그에 대한 인사로 두 사람이

198) 윤지관, 김영희 옮김, *op.cit.*, pp.502~503.

199) Wikipedia 사전 참조:

The Rumford fireplace is a tall, shallow fireplace designed by Sir Benjamin Thompson, Count Rumford. 럼포드식 벽난로는 럼포드 백작 벤자민 톰슨 경에 의해 디자인 된 크고 얇은 형태의 벽난로를 말한다.

200) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.214.

201) *Ibid.*, pp.240~41.

202) 오스틴의 소설 속에서 한 집안의 장녀를 지칭할 때는 그 집의 성 앞에 Miss를 붙여 나타내주며, 차녀부터는 이름을 불러 나타내준다.

페리 부인을 다시 방문하는 답방의 모습²⁰³⁾이 보인다. 즉 찾자리에 초대를 받았던 사람은 초대한 사람을 반대로 다시 초대함으로써 차가 상호간의 교류가 계속 이어질 수 있게 하는 만남의 매개체의 모습으로 나타나 있다.

페리 부인이 베이츠 부인 및 베이츠 양을 찾아가 차를 마실 때도 그랬고, 그 두 사람이 답방²⁰⁴⁾을 했을 때도 그랬다.²⁰⁵⁾

『이성과 감성』에서 에드워드가 대시우드 부인에게서 차를 받는 장면에서 알 수 있듯 그 당시의 찾자리에서는 차를 낸 사람이 차를 내주면²⁰⁶⁾ 손님들은 차를 받는 모습으로 차가 등장인물들의 상호 관계성을 이어주는 사회적 매개체로서의 모습으로 나타나 있다.

그녀는 에드워드 옆에 앉아 있어서 그가 대시우드 부인에게서 차를 건네받을 때²⁰⁷⁾ 손을 바로 그녀 앞에 내밀게 되어……²⁰⁸⁾

스미스(Robertson Smith)는 사람들은 단순히 함께 음식을 먹는 일 자체만으로도 서로 관계를 이루고 결속력을 만든다고 하였다. 마샬(Launa Mashall)은 음식을 함께 먹는 일이 개인과 집단 간의 갈등을 해소시키는데 큰 도움을 주는 것²⁰⁹⁾이라고 했다. 이렇게 차를 우려서 상대방에게 차를 내고 그것을 받아 마시는 행위는 단순한 음식 나눔의 의미가 아닌 대접의 의미가 되어 사교의 근본이 되는 행위였다. 보통 안주인이 직접 차를 우려 내주었는데 이는 그 당시 차가 귀하고 비싼 물건이었기 때문이었다. 오스틴은 『맨스필드 파크』에서 안주인의 찾자리에 대한 특권의 표현을 ‘점령하다 또는 자리를 차지하다’라는 뜻인 ‘occupy’라는 동사를 사용해서 표현했다. 그 당시에 찾자리의 주인이 되어 차를 우려 수 있는 사람은 그 집의 안주인이었다. 때론 안주인이 지목하는 사람이 차

203) Jane Austen, *Emma*, *op. cit.*, p.11.

204) returned the visit

205) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.27.

206) to serve tea

207) in taking his tea from Mrs. Dashwood

208) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.114.

209) 시드니 민츠, 김문호 역, 『설탕과 권력』, 지호, 1978, p.37.

를 우려 낼 수 있었는데 주로 딸이나 가족 중의 여성인 친척이었다. 오스틴은 소설 속에서 ‘대리를 명하다’라는 뜻인 ‘deputize’라는 동사를 사용해 차를 우려 수 있는 자격과 권리가 이양됨을 보여주고 있다. 『맨스필드 파크』에서 어머니인 프라이스 부인이 작은 딸인 수전(Susan)에게 오랜만에 집에 돌아온 패니와 윌리엄에게 대신 차를 내도록 하는 장면이 나온다. 수전은 자기가 어머니 대신 차 우리는 일을 함으로써 가정 내에서의 자기의 활동력과 필요성을 과시하는 즐거움을 보여준다.

수전은 불 위에 주전자를 올려놓으면서 언니 쪽을 힐끗 보고 자기의 활동력과 필요성을 과시하는 즐거움과 이런 일로 품위를 떨어뜨린다고 여기지 않을까 하는 착잡한 심정이 복합적으로 나타난 얼굴 표정이었다.²¹⁰⁾

수전은 곧 찻잔에 물을 부었다. 수전은 자기 혼자서 이런 일을 한다는 것에 자부심이라도 느껴지는 듯이 매우 흐뭇해하는 눈치였다.²¹¹⁾

『이성과 감정』에서 제닝스 부인(Mrs. Jennings)의 응접실에서 차를 우리고 있는 엘리너(Elinor)의 행동을 단순히 ‘차를 만든다’(to make tea)는 표현을 쓰지 않고 ‘그 자리를 주재 한다’는 뜻인 ‘preside’를 쓰고 있다. 이는 찻자리의 주인이 되어 차를 우려 나누는 일이 중요한 일임을 시사해주고 있다.

제닝스 부인에게는 같은 생각이 나지 않았는지, 그가 들어온 후 곧 방을 가로질러 엘리너가 주재하고 있는 차탁으로 걸어와서 속삭이는 것이었다.²¹²⁾

그 당시 차를 우려기 위한 준비 과정이 『맨스필드 파크』에 나타나 있다. 하녀가 먼저 부엌에서 끓인 뜨거운 물과 함께 차 도구를 차를 우려릴 장소로 가지고 오는 것을 알 수 있다. 그렇게 차 우려 준비가 끝난 다음 응접실의 찬장에 보관해 놓았던 티 캐디를 꺼내 열쇠로 연 후 차를 꺼내어 안주인이나 그날의 차를 우려 담당자가 차를 우려다. 『맨스필드 파크』에는 화가 난 토마스 경(Sir Thomas)이 식사는 하지 않고 식사 후 차 마실 시간이 되면 차만 마시겠다고

210) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, 권2, *op. cit.*, p.223.

211) *Ibid.*, p.223

212) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.260.

대답하자 처제인 노리스 부인(Mrs. Norris)이 차 마실 준비를 위해 집사장인 배들리(Baddeley)를 재촉하는 장면이 나온다.

지금 곧 차를 가져오게 하는 것이 어떨까요? 배들리를 재촉하는 것이 어떨까요? 오늘따라 유난히 꾸물거리고 있어 좀 늦어지는 것 같은데 말이에요.²¹³⁾

다음은 하인들이 부엌에서 차 마실 준비를 위해 물을 끓여 차도구들과 함께 응접실로 가지고 나오는 장면이다.

배들리를 앞세우고, 차 쟁반과 주전자, 다음으로 케이크를 받쳐 든 하녀들의 엄숙한 행렬이 나타나서…….

먼저 차를 마시는 게 좋겠지? 잠시 기다리고 있으렴, 곧 준비할 테니. “벳씨(Betsey), 어서 부엌으로 달려가 레베카(Rebecca)가 물을 끓이고 있는지 살펴보고 오려무나. 그리고 빨리 차 도구를 가져오라고 일러두렴.”²¹⁴⁾

다음에 방문이 열렸을 때에는 더 반가운 것이 들어왔다, 차도구들이었다. 오늘밤 안으로는 구경할 수 없으리란 생각이 들려는 참 이었다……그녀는 수잔(Susan)에게 차를 좀 마셨으면 좋겠다고 했다. 수잔은 곧 찻잔에 물을 부었다.²¹⁵⁾

월슨의 책에는 그 당시의 차 우리는 법이 간결하지만 정확하게 나타나 있다.

하인이 김이 모락모락 나는 차 단지를 테이블 끝에 앉은 여주인 옆자리에 놓으면 그녀는 고급 도자기나 은제 포트에 차를 만들었다.²¹⁶⁾

『Sanditon』에서는 그 당시 코코아를 아주 뜨겁게 끓여 마셨던 모습이 나타나 있다.

Cocoa takes a great deal of boiling.²¹⁷⁾

213) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, 권1, *op. cit.* p.289.

214) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, 권2, *op. cit.*, p.216.

215) *Ibid.*, p.222.

216) 김 월슨, *op. cit.*, p.23.

217) Jane Austen, *Sanditon*, *op. cit.*, p.67

코코아는 아주 뜨겁게 끓여야 해.

차 우릴 준비를 위해 하인들이 부엌에서 끓인 물과 차 도구들을 여주인이 기다리고 있는 찻자리로 날라 오면 비로소 그날의 찻자리를 주재하는 사람이 고급도자기나 은제 포트에 차를 우려내는 방식이다. 그런데 『맨스필드 파크』에서는 차를 우리는 주체가 여자가 아닌 남자인 경우가 나타나 있다.

캠벨(Mr. Campbell)은 스러시(Thrush)은 군의관인데, 무척 예의바른 청년이었다. 그는 윌리엄(William)을 맞으러 왔는데 그를 위해 의자가 마련되고 젊은 차 당번이 서둘러 씻어서 찻잔과 접시를 내 놓았다. 다시 15분 동안 남자들 사이에 열띤 이야기가 한바탕 계속 되었다.²¹⁸⁾

위 문장의 내용으로 보면 차를 가정 밖에서 우리는 경우에, 그것이 남자들끼리의 찻자리라면 그 일을 하도록 직분이 주어진 사람이 우렸다는 것을 알 수 있다. 이렇게 우려진 차는 대체로 티 테이블 주변에 모여 있는 사람들에게 나누어지는데, 때론 좀 멀리 떨어져 있는 사람에게 전달되는 경우도 있었다.

할머니는 아주 평안하시고, 우드하우스 씨와 멋진 저녁을 보냈다. 담소도 무진장 나누고, 백개먼도 하고, 차를 아래층으로 내려오고…….²¹⁹⁾

그 당시 사람들이 자기 집에 손님들을 초대하는 방법에는 초대할 사람의 신분과 중요도에 따라서 식사와 그 후의 찻자리에 함께 초대하는 경우와 식사가 끝난 후 열리는 찻자리에만 초대 하는 경우가 있었다.

급이 좀 떨어지는 여성들은 베이츠 양(Miss Bates), 페어팩스 양(Miss Fairfax), 스미스 양(Miss Smith)과 더불어 저녁 때 오기로 되어 있었지만, 이미 정찬자리에도 사람이 너무 많아…….²²⁰⁾

218) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.224.

219) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.476.

220) *Ibid.*, p.308.

솔직히 말해서, 그분께서 일요일 저녁 로징스에 와서 차나 들자고 하셨다면 별로 놀라지 않았을 겁니다... 그렇지만 이 같은 배려야 누가 감히 예상할 수 있었겠습니까? 여러분들이 도착하고 이렇게 금방 정찬에 초대해 주실 줄이야.²²¹⁾

로징스에서 아홉 번이나 만찬에 참석했고, 그 외에도 두 번이나 다과 모임에 갔다 니!!!²²²⁾

존 경(Sir John) 은 대시우드네(the Dashwoods)에 올 때는 반드시 다음날 파크에서 정찬을 하자든지 혹은 그 날 저녁차를 마시자고 초대하곤 했다. 이번에는 방문한 손님을 즐겁게 해 줄 의무가 자신에게 있다고 여겼기에, 손님을 더 즐겁게 해주기 위해 그들이 두 행사에 다 참가하기를 원했다. 오늘 밤 우리와 차를 드셔야 합니다. 우리 식구 밖에 없거든요, 그리고 내일은 반드시 우리와 정찬을 함께 해야 합니다. 손님을 많이 모실 테니까요.”²²³⁾

신분이 높거나 중요한 손님들은 정찬과 정찬 후의 찻자리에 함께 초대를 받았지만, 급이 떨어지는 손님들은 정찬 후 찻자리에만 초대를 받았다는 것을 알 수 있다.

그 당시의 시간의 개념은 현재와 달랐다. 당시에는 저녁식사(dinner) 이전의 시간은 모두 아침으로 간주되었다. 저녁식사 전 옷을 갈아입는 행위로써 아침의 끝을 표시했다.²²⁴⁾ 저녁식사 후 언제나 제공되는 찻자리까지 사이의 시간을 오후라 불렀으며 약 세 시간 정도의 찻자리가 끝나면 오후가 끝나게 되었다.²²⁵⁾ 이 시간대는 현재의 저녁시간(evening)에 해당된다. 저녁식사를 한 후에 개별적인 사교 모임 역할을 하던 티타임 이후의 시간을 ‘밤(evening)’이라고 불렀다. 사람들은 무도회, 연주, 게임과 독서 등으로 늦은 밤까지, 때론 이른 새벽까지의 시간들을 보냈다. 한 밤중에 하루의 마지막 끼니인 서퍼(supper)라는 우아하게 먹는 가벼운 밤참시간이 있었다.

오스틴의 소설들 속에서 찻자리는 하루 중 여러 번 주로 식사와 함께, 혹은

221) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.228.

222) *Ibid.*, p.305.

223) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.115.

224) Maggie Lane, *op. cit.*, p.39.

225) *Ibid.*, p.48.

식사 후에 만들어졌다. 차가 식사의 메뉴로서 자리 잡게 된 것이다. 1700년대 초반에 앤 여왕은 그때까지 통상적으로 아침에 마시던 무거운 알코올음료 대신 가볍고 상쾌한 홍차를 택함으로써, 최초로 아침식사에 차 마시는 습관을 정착시켰다²²⁶⁾고 한다. 두 끼 식사가 오늘날과 같은 세 끼 식사체제로 표준화된 것은 우리가 근대라고 부르는 시대가 상당히 진행된 뒤의 일이었다. 영국에서는 근대 초기에 음식을 든든하게 먹는 첫 식사를 디너라 불렀다. 그 시간대가 처음에는 오전이었는데 17세기에는 오후 2~3시로, 18세기에는 오후 5~7시로 늦춰졌다고 한다.²²⁷⁾ 역사학자인 스미스(Woodruff, D. Smith)는 아침식사의 등장을 18세기의 2/4분기(1725~50)로 보았는데²²⁸⁾ 오스틴은 그 후 약 한 세대쯤 뒤에 태어났다. 그녀가 한창 작품 활동을 하며 살았던 시절인 섭정 시대의 주 식사는 아침과 저녁으로 1일 2식이었다. 소설 속의 아침식사 시간은 등장인물들이 “9시 반에는 아침을 끝내야 출발할 수 있어.”²²⁹⁾와 “하여간 그래서 우린 평소처럼 열시에 아침을 먹었어.”²³⁰⁾와 같이 대체로 9시~10시 경으로 나타나고 있다. 『맨스필드 파크』의 패니 프라이스(Fanny Price)는 조찬실로 돌아와 차와 돼지고기 뼈와 겨자가 놓인 윌리엄의 접시와 부서진 달걀 껍데기가 있는 크로포드 씨(Mr. Crawford)의 접시를 보게 된다. 이런 장면들로 유추해 볼 때 그 당시의 아침식사는 고기와 달걀, 빵, 케이크, 차 등이 함께 어울려진 풍성한 식사였음을 알 수 있다.

패니는 조찬실로 돌아왔다. 윌리엄의 접시에 남은 돼지고기 뼈와 겨자, 또 헨리의 접시위에 있는 부스러진 달걀껍질이……. ²³¹⁾

저녁식사는 지역과 각 가정의 지위와 형편에 따라 그 시간이 정해졌으며, 대체로 3~5시 사이에 이루어졌는데, 오스틴의 소설 속에서도 시간대가 일치하고 있다.

226) 킵 윌슨, *op. cit.*, p.26.

227) 김용범, *op. cit.*, P.310.

228) Smith W. D. *Consumption and the Making of Respectability, 1600-1800*. Routledge, 2002, pp. 184~185.

229) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.436.

230) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.69.

231) *Ibid.*, p.72.

정찬을 먹은 후, 석양 무렵에 산책 할 때는²³²⁾

벌써 2시가 넘었고 5시에는 저녁식사를 해야 하니까요.²³³⁾

장군은 이미 본 적이 있고 언제나 5시면 어김없이 보게 될 식당까지²³⁴⁾

그들은 4시에 저녁을 먹고 6시면 출발해야 했다.²³⁵⁾

월슨은 오스틴 시대의 아침식사를 ‘주 메뉴와 함께 초콜릿과 커피, 차 등의 음료와 자두 케이크와 파운드케이크 등 여러 먹거리들이 함께 잘 차려진 모습으로 묘사하고 있다. 차는 아침식사의 여러 메뉴 중의 하나였다. 책 속에는 오스틴이 친척의 초대로 스톤레이 대저택(Stonleigh Abbey)을 방문해 그녀 자신이 직접 경험했던 아침식사의 메뉴가 나타나 있다.

아침식사로 초콜릿과 커피, 홍차 - 자두 케이크와 파운드케이크 따끈한 롤빵, 차가운 롤빵, 빵과 버터, 그리고 나를 위해서 아무 것도 바르지 않은 구운 빵이 나왔다. 집사장이 이 모든 것들을 지시하고 있었어.²³⁶⁾

만찬이 끝나자 곧 차와 커피가 나왔다.²³⁷⁾

위 인용문들로 유추해볼 때 아침식사 때는 차가 식사의 메뉴로서 함께 제공되며, 저녁에는 식사 후 차를 마셨던 것으로 보여 진다.

소설 속에 나오는 등장인물들의 대화, 작가의 상황 묘사, 사용된 단어들이나 그 당시의 다구들, 관계있는 자료들과 역사적 사실들에 의해 당시의 음다법을 유추해 볼 수 있다. 우선 『맨스필드파크』에서 포츠머스(Portsmouth)로 쫓겨난 패니의 차에 “열은 푸른색에 먼지가 떠다니는 혼합물 같은 맛없는 우유를 넣어

232) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.401.

233) 제인 오스틴, 김지숙 옮김: 권1, *op. cit.*, p.152.

234) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.242.

235) *Ibid.*, p.281.

236) 김 월슨, *op. cit.*, p.35

237) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.177.

먹을 수밖에 없었다.”라는 구절에서, 『오만과 편견』에서 캐서린 영부인(Lady Catherine de Bourgh)이 소와 가금류들을 돌보는 방법을 이야기하는 장면에서 그 당시 사람들은 우유를 직접 생산해서 차에 넣어 밀크티를 만들어 먹었음을 유추해볼 수 있다. 그 당시 사람들은 집에서 젖소를 키워 필요한 유제품을 자급 자족하고 있었음을 짐작할 수 있다.

샬럿의 집처럼 작은 집에서는 모든 일을 관리하는 방식이 어떻게 달라야 하는지를 가르쳐 주었고 젖소와 닭 등은 어떻게 돌보아야 하는지까지 지시했다.²³⁸⁾

『맨스필드 파크』에는 오스틴의 소설에서 유일하게 차를 마시는 방법이 여러 가지가 등장한다. 차만 마시는 법, 차에 라벤더 잎이나 장미꽃 같은 허브를 넣어 마시는 법, 우유나 설탕을 넣어 마시는 법 등이다. 밀크티로 마시는 방법을 유추할 수 있는 구절이 킴 윌슨의 책에 나오는데 그 당시에는 젖소를 키우거나 염소를 키워 차에 넣는 우유를 구할 수 있었음을 알 수 있다.

진기한 오두막에 소 한 두 마리와 젖 짜는 하녀를 두었으며, 방문객들은 차에 넣을 신선한 우유나 밀크주를 얻어먹을 수 있었다.²³⁹⁾

다음 인용문은 1815년 워털루 전쟁(Battel of Waterloo)에 참전했던 한 장교의 글이다. 오스틴이 살았던 시절 전쟁터의 사람들도 차를 마셨다는 사실과 그들이 어떻게 차에 넣을 우유를 마련했는지를 보여준다.

그녀²⁴⁰⁾는 염소 한 마리를 푸른 색 리본에 묶어 끌고 있었는데 이 염소는 아침 저녁로 흥차에 넣을 크림(우유)을 만들어 줄 공급원이었다.²⁴¹⁾

그 당시 차를 마시는 또 다른 방법은 설탕을 넣어 달콤하게 마시던 풍습이었다. 이는 에스터(Kisban Eszter)가 1790년경의 대개의 영국 사람들이 매년 4kg정도의 설탕을 소비했다²⁴²⁾고 한 주장을 근거로 유추해 볼 수 있겠다.

238) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.233.

239) 킴 윌슨, *op. cit.*, p.86.

240) 영국군 지휘관의 부인

241) 킴 윌슨, *op. cit.*, P.103.

제3절 소설에 나타난 음다공간 고찰

오스틴의 소설 속에서 차는 인물의 안내문처럼 쓰였다. 차를 안다는 것은 그 인물이 개화된 사람이며 선과 정의의 소유자라는 사실을 암시했으며, 차를 경멸하는 사람들은 시대에 역행하는 도덕성이 의심스러운 무지한 인물로 평가되었다.²⁴³⁾ 차의 성질을 ‘주인공의 감성적이고 세련된 기질과 잘 어울려 어떤 상황에서서도 거부할 수 없는 것’, ‘영국의 숙녀에게서 차는 빼을 수 없는 것’²⁴⁴⁾, ‘마실 차가 더 이상 없을 때는 화가 난다’²⁴⁵⁾고 말하는 주인공들의 입을 통하여 ‘차는 사람들의 삶에 필수적인 매우 중요한 것’이라는 그녀의 차관(茶觀)을 표현하고 있다고 볼 수 있다.

이야기 속 교훈은 분명하다. 즉, 영국 숙녀에게 자유나 명예, 생명은 빼앗아도 차를 빼앗아서는 안 된다는 것이다.²⁴⁶⁾

오스틴 소설 속에 나오는 음다공간은 여러 형태로 타나 있는데 크게 장소, 시간, 효용에 따른 찾자리로 나눌 수 있다. 우선 장소에 따라 분류해보면 실내 찾자리와 실외 찾자리로 나눌 수 있다. 소설에 나타나는 대부분의 경우는 실내 찾자리이다. 집안의 식당, 거실, 연주회장, 무도회장에서 펼쳐지는 찾자리는 많은 경우 사교활동이 중심이다. 가족이나 친척, 친지 등이 함께 나누는 식사 중의 티타임, 식사를 하고 난 후의 티타임, 손님 접대로서의 티타임, 무도회나 연주회 등 사교모임에서의 티타임 등의 모습이 여러 작품 속에 나타난다. 각각의 찾자리는 장소와 내용은 다르지만 대개의 경우 개인적으로는 위안과 휴식을 위하여, 사회적으로는 사교 상황의 중심에 차가 등장한다.

242) Kisban Eszter. *Food Habits in Change: The Example of Europe*, John Donald Publishers, Ltd., 1986. p.7.

243) Kim Wilson, *op. cit.*, p.60.

244) *Ibid.*, p.79.

245) Jane Austen., 『Northanger Abbey』, *op. cit.*, p.19.

246) 김 윌슨, *op. cit.*, p.112.

가. 음다공간의 다양성

소설 속에서 실내 찾자리는 응접실(the drawing room, the saloon), 거실(the parlor), 서재(the library), 식당(the dining parlor), 그리고 무도회장(the ball, the Lower Rooms), 연주회장(the concert room) 등 여러 곳에서 나타난다. 그중 가장 많은 경우는 응접실²⁴⁷⁾에서 가지는 찾자리였다. 다른 소설들에서는 응접실이 ‘drawing’으로 나타나는데 『이성과 감성』에서는 “야식은 응접실에(in the saloon) 차리게 하지요.”²⁴⁸⁾에와 같이 ‘saloon’으로 나타난다.

사람들이 흡지 않도록 벽난로에 장작불을 피워 따뜻하게 만든 실내에서 차를 마시면서 사람들은 여러 가지 일들을 하며 그 시간을 보냈다. 차를 마신 후에는 카드놀이를 하거나, 책을 읽거나, 소파에 기대에 잠시 잠을 청하거나 뜨개질을 한 것처럼 휴식 시간을 가지는 모습들을 『오만과 편견』에서 찾을 수 있다.

엘리자베스는 뜨개질 거리를 잡고 반대편 구석에 앉아 이 모든 것을 기쁜 마음으로 지켜보았다. 차 마시기를 끝냈을 때, 허스트 씨(Mr. Hurst)는 처제에게 카드놀이 준비를 하자고 귀뜸했으나……그에게 남겨진 거라고는 소파에 편안히 기대 앉아 잠드는 것뿐이었다. 다아시는 책을 집어 들었고, 빙리 양(Miss Bibgley)도 똑같이 했다.²⁴⁹⁾

247) 현관 옆에 정원이 보이는 남쪽에 위치한 ‘drawing room’(응접실)은 ‘withdrawing room’이 줄여서 된 것이다. 식사 후 남자들이 담배를 피우며 담소하는 경우 여성들은 다른 방으로 물러난다(withdraw)라는 의미에서 유래되었다고 한다. 응접실이나 객실이 가장 의미가 가까운 해석이며, 프랑스에서는 ‘salon’이 비슷한 역할을 한다. 흔히 거실(living room)과 겸용하기도 하지만 거실은 가족들이 정을 나누는 장소인 반면 응접실은 그 집을 방문한 손님을 맞이하기 위한 장소로서 그 기능이 달랐다. 가족들이 모여서 담소를 하든지, 방문한 허물없는 이웃 또는 친구 몇 명과 차를 든든지 하며 주로 낮에 식구들이 같이 쓰는 공간은 별도로 ‘parlor’, ‘sitting room’, ‘lounge’, ‘front room’, ‘front parlor’, ‘morning room’이라고 한다.

248) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.331.

249) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.79.

〈표 11〉 실내 찾자리

장소	책	내용
응접실	이성과 감성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 그녀는 에드워드 옆에 앉아 있어서 그가 대시우드 부인에게서 차를 받을 때²⁵⁰⁾ 2. 나중에 거실로 들어 왔을 때도…… 차도구가 준비되어 들어 왔다.(The tea things were brought in)²⁵¹⁾ 3. 그녀(Marianne)는 차를 마신 후 레이디 미들튼이 오기를 기다리며 거실의 난로 곁에 앉아…….252) 4. 7시, 아직 단잠에 빠져있는 매리앤을 두고 엘리너는 제닝스 부인과 함께 응접실에서 차를 마셨다. 안심이된 기분으로 지금 먹는 다과(the present refreshment)는 특히 반가운 것이었다.²⁵³⁾
	오만과 편견	<ol style="list-style-type: none"> 1. 다과를 나눌 시간이 되었을 때(by tea-time)…… 베넷 씨는 손님을 다시 응접실로 인도했다. 그리고 다과가 끝나자(when tea was over) 콜린스 씨에게 숙녀들을 위해 책을 읽어 달라고 청했다.²⁵⁴⁾ 2. 엘리자베스는……언니가 춤지 않게 단단히 옷을 입혀 응접실로 데리고 갔다. 차 마시기를 끝냈을 때……. 255) 3. 응접실로 돌아간 숙녀들은……캐서린 영부인은 커피가 나올 때까지 쉬지 않고…….256) 4. 제인이 차를 만들고 엘리자베스가 커피를 따르고 있던(when Miss Bennet was making tea, and Elizabeth pouring out the coffee) 탁자 주변에 여자들이 공모라도 하듯 우글우글 모여 있었기 때문…….257)
	맨스필드파크	저녁식사가 끝나고 사람들은 다시 응접실에 모였다. 그랜트 부인이 차를 냈다.(occupied at the tea-table). ²⁵⁸⁾
거실	오만과 편견	거실에 돌아오자 다시 방문해 주셔서 감사하다며……아내가 손님들에게 마실 것을 권할(offers of refreshment) 때마다…….259)
서재	이성과 감성	서재를 열어 차나 다른 음료수를 마시게 하고, ²⁶⁰⁾ (open

		for tea and other refreshments).
식당	맨스필드파크	1. 만찬이 끝나자 곧 차와 커피가 나왔다.(Dinner was soon followed by tea and coffee.) 261) 2. 토마스 경은 식사는 일체 필요치 않다면서 거절했다. …… 차를 마실 시간이 되면 그때 차만 마시겠다고 했다.262)
	에마	나이틀리 씨는 커다란 현대식 원형 식탁 주변에 다른 사람들과 함께 착석해야했다...다과 시간은 즐겁게 흘러갔고(Tea passed pleasantly), 서둘러 자리를 뜨려는 사람은 아무도 없는 듯했다.263)
무도회장	노생거수도원	그들은 남쪽 무도회장에(in the Lower Rooms) 모습을 드러냈다... 춤을 출 동안에는 이야기할 여유가 없었지만 차를 마시려고 자리에 앉았을 때는 (when they were seated at tea)……. 264)
	에마	무도회장에(In Weston’s ball) 도착한 손님들은 차와 커피를 대접받게 되는데…… 차는 보통 따로 마련된 방에 차려졌고 사람들은 쉬는 시간에 그리로 몰려가곤 했다.
연주회장	설득	마침 그때 연주회의 또 한 막이 끝났고…… 일행 중 몇 명이 차를 마시러 가자며(going in quest of tea) 자리를 뜬 것이었다. 소수의 사람만 자리를 지키고 있었는데 앤은 당연히 그 부류에 끼어 있었다.265)

250) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.114.

251) *Ibid.*, p.182.

252) *Ibid.*, p.197.

253) *Ibid.*, p.416

254) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.99.

255) *Ibid.*, p.78.

256) *Ibid.*, p.233.

257) *Ibid.*, p.467.

258) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.355.

259) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김. *op. cit.*, p.223.

260) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.285.

261) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.177.

262) *Ibid.*, p.289.

263) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.502.

실외 찻자리(Tea al Fresco)²⁶⁶는 공적 장소와 사적 장소로 나누어 볼 수 있다. 공적 장소는 주로 많은 사람들이 모이는 유명한 정원과 동산이나 공원 등이다. 사적 장소는 귀족이나 젠트리 계급의 넓은 정원이나 농장, 유원지가 포함된 거대한 영지 안에 지어진 정자나 찻집이다.



〈그림 12〉 영화 『에마』 속 복스 힐(Box hill)의 찻자리 장면 (1996년판)

아래의 인용문은 『맨스필드파크』에 나타나 있는 그 당시 저택의 정원의 모습이다. 윌슨은 영국 사람들은 집에서조차 야외에서 차를 마실 정도로 실외에서 차 마시는 것을 즐겼다고 했다.²⁶⁷

잔디밭 양편에는 높은 담장이 있고, 제일 앞쪽 화단 건너편에는 볼링을 하기 위한 잔디밭이 있었으며, 그 잔디밭 너머에는 철책을 등진 기다란 돌담의 산책로가 있었다. 여기서부터는 그 철책 너머에 바로 이웃한 덤불 우듬지²⁶⁸들을 바라볼 수 있었다…….²⁶⁹

264) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.34.

265) 제인 오스틴, 원영선, 전신화 옮김, 『설득』, 문학동네, 2010, p.262.

266) Kim wilson, *op. cit.*, p.55.

267) 킴 윌슨, *op. cit.*, p.8.

268) the tops of the trees of the wilderness: 나무줄기의 끝 부분

〈표 12〉 실의 찾자리

장소		책	내용
공적 장소	정원	이성과 감성	3월의 두 번째 주에 불과한데도 너무 날씨가 좋고 아름다운 일요일이어서 많은 사람들인 켄싱턴가든(Kensington Gardens)에 몰렸다. ²⁷⁰⁾
	동산	에마	에마는 박스 힐(Box Hill) ²⁷¹⁾ 에 가 본 적이 없었다……엄선된 두세 명만 요란하지 않게 조용하고 우아하게 진행하여, 시끌벅적 준비하고 마냥 먹고 마셔 대는 엘튼 부부와 서클링 부부의 소풍행렬에는 비할 수 없이 나왔다. ²⁷²⁾
사적 장소	정원	이성과 감성	존 경은 대시우드씨 집에 올 때는 반드시 다음날 파크에서 정찬을 하자든지 혹은 그 날 저녁차를 마시자고 초대하곤 했다 ²⁷³⁾
		에마	마틴 부인의 정원에는 아주 멋진 여름 집이 있고 내년엔 하루 날을 잡아 모두 거기서 차를 들기로 했는데 열두 명이 들어가고도 남을 만큼 넓은 아주 멋진 여름 집이었다. ²⁷⁴⁾
		노생거수도원	장군은 최근에 자신의 정원에 차 마시는 곳(the tea-house)을 개조했는데 한 번 살펴보면 어떻겠냐고 하면서 몰런드 양이 피곤하지 않다면 그곳까지 산책을 해보는 것도 좋을 거라고 했다. ²⁷⁵⁾
	정자, 찾집	맨스필드파크	패니 프라이스의 벤치처럼 그들이 잘 지고 아늑한 의자에 앉아 쉬었다. 기분 전환을 위해 찾집이나 정자에서 차를 마시기도 했으며...

269) 제인 오스틴, 김지숙 옮김: 권1, *op. cit.*, p.154.

270) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.358.

271) 런던에서 20km밖에 떨어져 있지 않은 서리(Surrey)에 위치한 경치가 좋은 언덕

272) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김. *op. cit.*, p.511.

273) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.115.

274) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.41.

나. 시간의 다양성

시간 하루 중 언제 차를 마시는가 하는 것은 개인적인 상황과 취향에 달려 있었다. 그러나 보통 티타임은 저녁식사가 끝나고 난 뒤 한두 시간 후에 시작되었기 때문에 차를 마시는 시간은 저녁을 언제 먹느냐에 따라 좌우되었다. 사람들은 함께 식사를 하고 나서 응접실에서 차를 마시며 교제하면서 긴 저녁 시간을 보냈다. 소설 속에서는 세 시 경의 이른 저녁 시간이 나타나기도 하나, 주로 다섯 시 경에 저녁식사를 했다. 저녁식사 후에 오락과 티타임 등의 시간이 지나고 더 늦은 시간대인 ‘evening’에 다시 밤참을 가볍게 먹었다.

영국 홍차의 대명사로 일컬어지는 ‘afternoon tea’ 즉 ‘오후의 차’를 마시는 관습은 오스틴 사후 삼십 여년이 지난 빅토리아 시대에 만들어진 것으로, 저녁식사 시간이 계속 늦춰짐에 따라 저녁식사 전 간단한 다과와 차를 들어 출출한 속을 달래기 위해 만들어진 습속이므로 오스틴 작품 속에는 아직 나타나지 않고 있다.²⁷⁶⁾

〈표 13〉 시간에 따른 찻자리

때	책	내용
아침	이성과 감정	7시, 아직도 단잠에 빠져있는 매리안을 두고 엘리너는 제닝스 부인과 함께 응접실에서 차를 마셨다. ²⁷⁷⁾
오후	이성과 감정	오후에 그(Mr. Bennet)가 차 시간에 함께 자리를 했을 때, 마침내 엘리자베스가 과감하게 그 문제를 꺼냈다. ²⁷⁸⁾
저녁	이성과 감정	존 경은 대시우드 네를 찾아왔다 하면 반드시 다음 날 파크에서 정찬을 하자거나 그날 저녁 차를 같이 하자고 초대하곤 했다. ²⁷⁹⁾
	오만과 편견	차도구들이 치워지고 카드 테이블이 들어서자, 여자들은 모두 일어났고, 정찬이..... ²⁸⁰⁾

275) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.236.

276) Kim Wilson, *op. cit.*, pp.141~142.

	에마	그러나 차가 들어오자 그로서는 정찬자리에서 했던 말을 그대로 반복하지 않을 수 없었다.) ²⁸¹⁾
	맨스필드파크	1. 만찬이 끝나자 곧 차와 커피가 나왔다 ²⁸²⁾ 2. 차를 마신 후 메리는 열린 창가에 서서 에드먼드와 패니와 함께 황혼의 경치를 바라보고 있었다. ²⁸³⁾
밤	이성과 감성	1. 어젯밤에 차를 마신 후에, 큰언니하고 엄마가 방을 나가자 둘이서 아주 빠른 말로 속삭이더라고. ²⁸⁴⁾ 2. “오늘 밤에는 우리하고 차를 꼭 드셔야 합니다,”하고 그가 말했다. ²⁸⁵⁾ 3. 어젯밤 차를 마시고 있는데 마차 소리를 들었던 것 같았지만... ²⁸⁶⁾
	오만과 편견	이 사람들이 갑자기 들이 닥쳤어. 어제 밤에 차를 마시고 있었는데(while we were drinking our tea), 마차소리가 들리는 것 같더라구. ²⁸⁷⁾
	노생거수도원	1. 따스한 와인과 물을 마시고 잠잘 준비를 하며... ... ²⁸⁸⁾ 2. 정말 기분 좋았던 밤이었는데..... 털니 씨가 우리와 함께 차를 마셨거든... ²⁸⁹⁾
	<i>Sanditon</i>	A large dish of rather weak Cocoa every evening, agrees with me better than any thing... ²⁹⁰⁾ (코코아를 아주 연하게 만들어 큰 잔으로 매일 밤 마시는 게 다른 것 보다 내게는 훨씬 나은 것 같아...

277) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.416.

278) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.410.

279) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.115.

280) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.468.

281) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.13.

282) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.177.

283) *Ibid.*, p.182.

284) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.82.

285) *Ibid.*, p.133.

286) *Ibid.*, p.141.

287) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, *op. cit.*, p.123

〈표 13〉에 나타난 소설의 주인공들은 식사를 하기 전 아침의 이른 시간(7시경)부터 오후, 저녁, 그리고 밤늦게까지, 차를 마시는 것으로 나타나 있다. 오스틴 소설에 나타난 음다 시간의 특징은 아침과 오후에 마시는 차 보다는 저녁과 밤의 찾자리가 훨씬 더 자주 나타난다는 것이다. 당시의 사람들에게 식사는 단순한 요기의 의미를 넘어 사교의 시간과 장이기도 했다. 식사 중 가장 중요하게 여겨졌던 것은 저녁식사였다. 저녁식사 후 가족들끼리, 때론 이웃과 함께 긴 저녁 시간 동안 사교의 장을 열며 서로 소통했다. 커피가 집 밖에서 남성들만의 사교를 위한 음료로 유행하다 가정으로 들어오게 된 축소 지향적 음료였다면 차는 가정 안에서 즐기다 점차 영역을 바깥으로 넓혀간 확대 지향적 음료였다.

다. 사교의 매개체 성격

영국에서 차를 나눈다는 것은 그저 마주 앉아 차를 나눈다고 하는 형식적인 관계에 머무는 것이 아니고 더 친밀한 인간관계가 성립됨을 의미한다. 따라서 누군가가 처음 찾자리에 초청된다면 그것은 바로 그 사람과 친구로서의 교제가 시작됨을 의미하게 되는 것이다.²⁹¹⁾ 반대로 찾자리에의 초대와 권유하는 차를 거절한다는 것은 그 사람과의 소통의 단절을 의미하는 것이기도 했다.

저녁 무렵엔 두통까지 더 심해져서, 그녀는 사촌네와 함께 로징스에 가서 차를 마시기로 한 약속을 지키지 않기로 결심했다……그러나 콜린스 씨는 그녀가 가지 않으면 캐서린 영부인이 다소²⁹²⁾ 불쾌할지도 모른다는 걱정을 감추지 못했다.²⁹³⁾

베넷 부인은 아주 정중한 태도로 캐서린 부인에게 다과라도 들라고 권했다. 그러나 그녀는 단호하게 그것도 그다지 공손하지 않은 말투로 아무 것도 먹지 않겠다고 말했다.²⁹⁴⁾

288) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.40.

289) *Ibid.*, p.313.

290) Jane Austen, *Sanditon*, *op. cit.*, p.67.

291) 박광순, *op. cit.*, p.53.

292) 원문의 'rather'가 '다소'라 번역되 있는데 '꽤'로 번역하는 것이 의미의 전개에 더 낫다고 생각함.

293) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, pp.265~266.

294) *Ibid.*, p.482.

차 생활은 영국인들의 삶의 일부분을 차지하게 되었다. 그들에게 차는 단지 마실 거리로서만이 아니었다. 차생활에 미적인 감성²⁹⁵⁾과 사회적 관계성의 의미를 부여했다. 자유로운 지적 교류와 교제를 즐기며 우아한 사교의 장으로 이끌어 갔다.

18세기 여성들은 대개 폐쇄적으로 살았다. 집밖에서의 교제는 주로 남성들에게 허용되었으며 드물게 열리는 대규모 가족 모임을 제외하고는 여성들은 다과회 정도에 한정해서 참석했다.²⁹⁶⁾ 오스틴 소설의 곳곳에서도 식사나 찾자리에 초대받은 여성들의 모습이 나온다. 결혼한 친구 샬롯(Charlotte)의 집을 방문하고 돌아온 엘리자베스가 집에 돌아와 그곳에서 어떻게 지냈는지 궁금해 하는 가족들에게 여러 번의 저녁식사와 티파티에 초대됐었다고 대답함으로써 그 동안 대접을 잘 받고 지내다 돌아왔다는 의미를 전달하는 장면이 나온다.

로징스에서 아홉 번이나 만찬에 참석했고, 그 외에도 두 번이나 다과 모임에 갔다니! 사람들에게 얘기할 게 얼마나 많은지!²⁹⁷⁾

그 밖의 장면에서도 차가 가지는 여러 효용들을 발견할 수 있다. 실연과 삶의 아픔 등을 겪는 주인공들에게 따뜻한 한 잔의 차는 그들의 마음과 몸에 재충전과 위안을 주기에 충분했다. 또한 힘든 여행 뒤에 집에 돌아와 사랑하는 가족들이 마음을 다해 정성껏 준비해준 따뜻한 차 한 잔을 마시며 소설 속 주인공들은 그 동안의 긴장과 외로움과 피곤함을 해소한다. 마음의 병이 몸의 병이 되어 심한 아픔 속에서 고통스러워하는 가족과 친지를 간호하면서 긴 밤 내내 마음 졸였던 피곤한 밤을 뒤로하고 따뜻한 벽난로 곁에서 안도하며 마시는 한 잔의 뜨거운 차, 초대받아 온 손님에게 건네지는 따뜻한 환영의 차, 이 모든 경우 한 잔의 차는 소설의 주인공들을 직·간접적으로 이어주고 맺어 주는 매개체의 모습으로 존재하게 된다.

이 밖의 차의 효용으로 윌슨은 교양의 척도로서의 차를 말하고 있다.

295) 김수미, 앞의 논문, p.35.

296) 막스 본 쾰, 이재원·천미수 옮김, 『패션의 역사』, 한길아트 1998, p.107.

297) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.305.

세련된 숙녀는 여주인으로서의 명성이 손님들에게 제대로 준비한 비싼 다과를 대접하는 일에 달려 있다는 것을 알고 있었다.²⁹⁸⁾

〈표 14〉 효용에 따른 차자리

차의 효용	책	내용
일상생활의 차	에마	1. 베이츠 부인은 나이가 너무 많아서 차를 마시고 퀘드럴 게임을 하는 것 말고는 할 수 있는 일이 거의 없었다. ²⁹⁹⁾ 2. 젊은 시절 열심히 일했고 그래서 이제는 이따금씩 차 모임에 가는 여가(holiday of a tea-visit)를 즐길 자격이 있다고 생각했다. ³⁰⁰⁾
위안의 차	노생거수도원	그들은 어머니가 긴 여행에 지친 딸을 편하게 해주려고 서둘러 차린 차상에 모두 둘러앉았다. ³⁰¹⁾
안도감과 함께 마시는 차	이성과 감성	엘리너는 거실에서 제닝스 부인과 함께 차를 마셨다. 아침식사는 걱정하느라 많이 먹지 못했고……따라서 지금 먹는 다과는 홀가분한 마음으로 들 수 있어서 특히 반가웠다 ³⁰²⁾
접대의 차	에마	웨스톤 씨의 무도회에서 손님들은 도착하자마자 차와 커피를 대접 받았다. 이것은 베이츠 양을 즐겁게 해주었다. ³⁰³⁾ (A little tea... Everything so good!)
막간의 차	이성과 감성	그리고 얼마 안 있어 찻잔 등이 치워지고 카드 팀들이 꾸러지자 ³⁰⁴⁾
	에마	1. 그들의 대화는 중지되었다. 차를 돌리는 중이었고(Tea was carrying round), 하고 싶은 말을 다 한 웨스톤 씨는 그 기회를 틈타 자리를 떴다. ³⁰⁵⁾ 2. 커피는 절대 안 마셔요, 좀 있다가 차나 좀 마실게요.(Never take coffee, a little tea

298) 김 윌슨, *op. cit.*, p.161.

).....벌써 가져오셨네요. 모든 게 정말 훌륭해요. ³⁰⁶⁾
	노생거수도원	1. 그들은 남쪽 무도회장에 모습을 드러냈다... 춤 추는 동안에는 이야기할 여유가 없었지만 차를 마시려고 자리에 앉았을 때는 이미 마음에 든 인물이었던 만큼 호감이 갔다. ³⁰⁷⁾ 2. 얼마 지나지 않아 모든 사람들이 차를 마시려고 자리를 옮겼기 때문이다.... 마침내 차가 마련된 곳에 도착했지만...
	맨스필드파크	다 함께 차를 마시고 나서 곧 리허설을 재개하자고 제안 할 정도였다. ³⁰⁸⁾
	설득	연주회의 또 한 막이 끝났고 그녀는 이 순간이 어떤 변화를 가져와..일행 중 몇 명이 차를 마시러 가자며 자리를 뜬 것이다. 소수의 사람만 자리를 지키고 앉아 있었는데... ³⁰⁹⁾
기분전환을 위한 차	맨스필드파크	패니 프라이스의 벤치처럼, 그들이 잘 지고 아늑한 의자에 앉아 쉬었다. 기분 전환을 위해 찻집이나 정자에서 차를 마시기도 했으며 ³¹⁰⁾
외출에서 돌아와 잠시 마시는 차	노생거수도원	친구의 아버지가 자신이 돌아왔을 때에 맞춰 준비해 놓은 다과를 위해 5분 정도지체 하는 것 말고는... ³¹¹⁾
여행과 차	맨스필드파크	1. 뭐가 좋을까? 따로 뭐 먹고 싶은 거라도 있니? 여행 후에 식사를 할 건지 아니며 차만 (only a dish of tea)으로 되는 건지 잘 몰라서... 먼저 차를 마시는 게 좋겠지? 잠시 기다리렴, 곧 준비할 테니...빨리 차 도구를 가져오라고 일러줘라, 둘 다 추워서 퐁퐁 얼지경이었을 텐데.. ³¹²⁾ 2. 지친 여행을 마치고 집에 돌아온 패니는 동생이 준비해 둔 차에 고마움을 느낀다. 패니의 영혼은 기력을 되찾았다. 그녀의 머리와 가슴은 적절한 때에 알맞은 친절로 곧 나아

		<p>졌다.³¹³⁾</p> <p>3. 곧 이어 차가 나왔고, 차를 마신 토머스 경이 벌떡 일어나며, 오랜만에 돌아왔으니 잠깐 동안이라도 정든 자기 방을 둘러보고 오겠노라 했을 때…….³¹⁴⁾</p> <p>4. 나(Thomas)는 수프보다 차가 좋아요. 정말로 차 한 잔 외에는 아무 것도 필요하지 않아요.³¹⁵⁾</p>
	노생거수도원	<p>1. 장군은 커피를 다 마시고 6시에 그들과 함께 다시 마차에 올라탔다.³¹⁶⁾</p> <p>2. 캐서린을 보는 기쁨에 가족들은 궁금해 할새도 없이 모두 서둘러 티 테이블에 둘러앉았다. 긴 여행에 지친 딸을 편하게 해주려고…… 홀로 하는 여행의 피로움과 외로움…….³¹⁷⁾</p>
대화의 매개체로서 의 차	오만과 편견	<p>오후에 그(Mr. Bennet)가 차 시간에 함께 자리를 했을 때, 마침내 엘리자베스가 과감하게 그 문제를 꺼냈다.³¹⁸⁾</p>
	맨스필드파크	<p>토머스 경이 차분한 어조로 말했다... 가족들도 긴장을 풀고 편안한 마음으로 돌아가 다른 주제의 대화를 나누며 느긋하게 즐기며 커피를 마셨을 것이다.³¹⁹⁾(sipped his coffee in peace)</p>
	노생거수도원	<p>잠시 후 그들은 옆에 앉은 사람이 권한 차를 받아 마셨다. 고맙게 차를 받아 들고서 이번에는 차를 권한 신사와 가벼운 대화를 나눴다.³²⁰⁾</p>
하루를 마감하며 마시는 차	노생거수도원	<p>가족들이 하루의 일과를 잘 마치고 돌아와 식당에서 저녁식사를 한 후 응접실에 모두 모여 앉아 찻자리를 열어 티타임을 즐기면서 서로의 여흥을 즐기며 하루를 마감하는 시간을 가졌다. 그리고는 찻자리에 들면서 잠이 오지 않는 사람들은 와인에 따뜻한 물을 타서 마시고 잠을 청하였다.³²¹⁾</p>

제4절 소결

3장에서는 먼저 오스틴의 창작생애에 대해 고찰하였다. 그녀의 소설을 잘 이해하기 위한 기본 배경지식을 위함이다.

첫째, 소설의 차문화에 대하여 고찰하였다. 그 당시 차문화를 정확하고 올바르게 이해함으로써 소설에 나타난 차의 성격이나 기능 등을 제대로 이해하며 고찰하기 위함이다. 차를 크게 알코올성음료와 비알코올성음료로 구분하였다. 전자에는 포도주가 가장 많이 나타나며, 후자에는 차와 녹차 등의 정통차가 가장 많이 나타난다.

둘째, 차와 함께 먹는 음식에 대한 고찰이다. 오스틴은 차와 음식을 주인공들의 인물 묘사와 상황을 나타내기 위한 일종의 상징적 매개체로서, 플롯의 변화와 진전을 위한 반전의 도구로 이용했다.

다음은 차도구에 대하여 고찰하였다. 중국에서 유럽으로 들어올 때의 차는 녹차 중심이었으며 차만을 마시는 스트레이트 티 형태였다. 그들은 초창기에는 차

-
- 299) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.32.
300) *Ibid.*, p.34.
301) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.306.
302) 제인 오스틴, 윤지관 옮김, *op. cit.*, p.416.
303) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.468.
304) *Ibid.*, p.262.
305) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, pp.449~450.
306) *Ibid.*, p.468.
307) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.349.
308) 제인 오스틴, 김지숙 옮김 권 1, *op. cit.*, p.284.
309) 제인 오스틴, 조희수 옮김, 『설득』, 현대문화센터, 2006, p.262.
310) 김 윌슨, *op. cit.*, p.85.
311) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.245.
312) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, 권2, *op. cit.*, p.216.
313) *Ibid.*, p.223.
314) *Ibid.*, p.291.
315) *Ibid.*, p.289.
316) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.282.
317) *Ibid.*, p.306.
318) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.410.
319) 제인 오스틴, 김지숙 옮김, 권1, *op. cit.*, p.294.
320) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.32.
321) *Ibid.*, p.40.

도구도 차와 함께 중국과 일본에서 수입되어 온 다기들을 그대로 그들의 차 생활에 이용하였다. 시노아즈리의 기풍으로 외국에서 들어온 차도구를 신분상징물로 여기며 자긍심을 가지던 것이 사회적 분위기였다. 그러나 그들은 곧 자신들의 차생활에 맞춰 차도구를 연구하고 개발하는 창의성을 발휘했다. 그들의 생활 환경과 기호의 특성, 발 빠른 무역 정책의 대처, 그리고 설탕과 우유 등과 함께 마시면 맛과 효능에 시너지 효과를 가질 수 있는 여러 장점 덕분에 발효차의 시대로 가게 되었다. 뜨거운 발효차에도 잘 깨지지 않는 경질 도기의 재질이 요구되었으며, 차가 국민음료가 되어가면서 소비의 폭발적 증가가 일어나며 전사 기법 등 대량생산의 기술과 수단이 개발되었다. 탕색을 아름답게 감상하며 차를 마실 수 있도록 백색의 자기가 선호되어 흰 색의 본차이나 도자기가 발명되었다. 설탕과 우유를 첨가해 마시게 되니, 설탕 그릇과, 우유 그릇, 또 그것들을 차와 섞어 마실 때 필요한 티스푼도 개발하게 되었으며, 찻잎을 계량하는 데는 황동 혹은 은 같은 재질로 만든 차척(tea ladle)이 쓰였다. 당시의 덩어리진 설탕을 깨서 차에 넣는 여러 설탕용 기구들도 만들어지게 되었다. 뜨거운 발효차를 마시기 편리한 손잡이 달린 찻잔이 발명되었으며, 실용성과 예술성을 겸비한 세필 드기법의 다구들도 만들어졌다.

소설 속의 음다공간에 대한 고찰은 차 마시는 장소와 시간, 그리고 차의 효용성으로 나누어 소설 속에 나오는 장면을 찾아 인용하며 자세히 고찰했다. 그들의 차생활은 이른 아침부터 밤늦게까지 하루 온 종일 이어졌으며, 실내와 실외의 경계를 넘나들며 생활 안에서 등장인물들의 삶과 함께 밀접한 관계를 유지했다. 소설 속에서 사람들은 위안을 받고, 안도감을 느끼며, 기분 전환을 한다. 상대가 있을 때는 차로 그들을 접대하며 대화의 매개체로 삶을 풀어가는 모습을 볼 수 있다. 하루를 보내며 언제 어디서라도 즐길 수 있는 막간의 차로의 효용, 여행 전후의 피곤함과 외로움을 달래주는 차로 나타나 있다. 그리고 하루를 마감하며 마시는 차 등 수많은 효용성을 발견할 수 있었다. 오스틴의 소설 속에 나타나는 차는 단지 갈증을 해소하는 마실 것으로서의 기능만이 아니라 행복감을 주고, 등장인물들의 교제를 돕는 사회적 역할까지 수행하고 있는 것을 알 수 있었다. 흔히 차와 커피는 새롭고 즐거운 생활 양식을 가져오며 이성적인 문화, 자유로운 사고의 상징이 되었다고 한다.

오스틴이 차를 소설의 소재로 삼아 끊임없이 자기 소설 속에서 언급했던 이유는 그녀가 살았던 시대와 사회가 실제로 차와 밀접한 관계를 가지고 있었고, 그녀 자신이 차를 사랑했으며, 오스틴이 차의 이미지를 통하여 독자들에게 전달하려던 메시지 때문이었다. 그녀는 시간과 공간을 넘나들며 여러 효용 속에서 등장인물들의 관계 속의 삶을 서로 이어주는 소재로 차를 선택하였다. 격동의 세월 속에서 긴장과 외로움과 피곤함으로부터 벗어나 사람들이 서로 교체하고 평안함을 느끼며 위안을 받을 수 있는 삶의 매개체의 장을 따뜻하고 달콤한 차와 맛있는 티푸드를 먹을 수 있는 따뜻한 정(情)의 공간인 찻자리로 설정하였다.

제4장 오스틴 차문화콘텐츠의 현대적 변용

제1절 오스틴 소설의 문화콘텐츠화 과정

다음은 2013년 2월 1일자 여성신문의 기사이다.

1월 28일은 제인 오스틴의 대표작인 ‘오만과 편견’이 세상에 선보인 지 꼭 200주년이 되는 날이었다. 영국에서는 이를 기념한 우표가 새로 발행되고, 오스틴이 생애를 보낸 바스(Bath)에서는 각종 기념행사가 마련된다고 한다……그녀가 생을 마감한 윈체스터에서는 다양한 문화 행사가 준비되어 그곳의 성당 주도로 26일 오스틴 팬들과 크림 티를 마시며 성당에서 오스틴 생가까지 이동하는 투어 프로그램을 진행하여 9월까지 매달 첫째 주 토요일마다 계속될 예정이며 그녀를 주제로 한 낭독회와 간담회를 열기로 했다고 한다……또 북미지역 제인 오스틴 소사이어티는 미국 고등학생과 대학생을 대상으로 에세이 경연대회를 열어 오만과 편견 출간 200주년을 기리기로 했다……³²²⁾

생전에 크게 주목을 받지 못하고 그것도 요절해버린 여류 소설가를 사후 이백년이 지난 현재에 전 세계적으로 수많은 사람들이 이렇듯 열광하며 추모하는 것은 무슨 이유일까? 그 대답은 바로 그녀와 그녀의 작품들이 가지는 공감성에 기인하여 야기되는 현재성에 있다고 할 것이다.

오스틴은 그녀 작품들의 공통된 소재와 주제인 진정한 사랑과 행복한 결혼은 생전에 체험하지 못했다. 소설 속에서 다루었던 낭만적인 삶을 영위할 만큼 부유하게 살지도 못했으며, 작가로서 특별한 성공도 해보지 못한 그녀의 아픈 삶에 독자들이 인간적인 연민을 느끼게 된 것으로 본다. 진정한 사랑과 행복한 결혼, 부와 사회적 지위에 대한 추구, 감성과 이성 사이에서 오가는 주인공들의 인간적인 매력과 그 이면의 진부함, 결합과 미덕, 지극히 인간적인 소양과 속물근성 등은 오늘의 시점에서도 중요한 주제이다. 그녀의 소설은 전통 사회 속에서 개인의 자아 성취와 성장 등 원형적인 문제를 다루고 있다. 근대 초기에 드러난 이런 문제가 지금까지도 되풀이되고 있어 그녀의 작품이 시대를 뛰어 넘을 수

322) 2013년 2월 1일자 여성신문 기사

있는 것이다.³²³⁾

이것이 바로 오스틴의 현대성이며 이 현대성으로 인하여 끊임없이 그녀의 작품 세계는 이백 년 동안 재해석 되며 재창조 되고 있다. 오스틴은 ‘제인주의자들’(Janeites), ‘오스틴 컬트’(Austen cults), ‘오스틴 현상’(Austen Phenomenon) 이라는 용어를 낳으며, 영화와 드라마를 망라하는 현대적 차용의 단골 작가이자 수많은 북클럽을 양산한 대중적 오마주의 중심에 서 있는 문화 아이콘이 되었고³²⁴⁾, 문화 브랜드가 되었다.

처음에는 출판문화 콘텐츠의 모습으로 시작되었으나 현대라는 사회에서 어떻게, 얼마나 많은 분야에서 재해석되고 재창조되어 문화콘텐츠화 되어있는지를 고찰해보려 한다.

가. 텍스트 콘텐츠

텍스트콘텐츠에 대한 외국의 다용화 상황은 Amazon.com을 통해 고찰했다. 자료를 찾기 위해 2014년 3월 5일에 ‘Jane Austen in books’로 검색하니 약 15,000개의 결과의 수를 찾아볼 수 있었다. 2013년 2월 20일 ‘Jane Austen in books’로 검색 해보았을 때는 13,000개였다. 일 년 사이 약 이천 개의 출판물의 수가 늘어난 것을 알 수 있다.

‘Jane Austen in books’로 검색되는 총 페이지 중 1~40 번째 페이지까지의 검색 결과를 연도별로 정리해 작성한 것이 <표 15> 이다.

<표 15> Amazon.com에 나타난 오스틴 관련 텍스트 콘텐츠

년도	책이름, 저자, 출판 날짜	권수
1970년 이전	Jane Austen by Francis Ware Cornish (Jan 1, 1913)	외 6권
1980년 대	Jane Austen by P. J. M. Scott (Jun 1982)	외 4권
1990년 대	Jane Austen's The History of England by Jane Austen,	외 8권

323) 2007년 10월 15일 경향신문 기사 「스크린에 부는 ‘오스틴 바람’ 왜」에서 발췌

324) 제인 오스틴, 원영선, 전신화 옮김, *op. cit.*, p.339.

	A. S. Byatt and Deirdre Le Faye (Jan 10, 1993)	
2001년 ~2005년	by Carol Shields (2001)	외 20권
2006년 ~2010년	A Chronology of Jane Austen and her Family: 1700-2000 by Deirdre Le Faye (Mar 20, 2006)	외 45권
2011년 ~2012년	The Jane Austen Concordance: A Twenty-First Century Accounting of Jane Austen's Literary DNA by Blossom Dunsany (Jan 18, 2011)	외 52권
2013년	Pride, Prejudice, and Cheese Grits (Austen Takes the South) by Mary Jane Hathaway (Jan 1, 2013) Jane Austen's England by Lesley Adkins and Roy Adkins (Aug 15, 2013)	외 5권

이 표에서 현재에 가까울수록 더 많은 출판물들이 출판되고 있음을 발견할 수 있다. 그 이유가 무엇일까? 오스틴의 작품을 읽으면 그 시대의 역사를 엿볼 수 있는 동시에 현재와 비슷한 세계를 볼 수 있게 된다. 그 안에는 당시의 결혼 관, 재산이나 돈에 대한 가치관, 옷과 치장품들, 신분과 계층에 따른 생활양식들, 예의범절 등 그 시대의 삶의 모습들이 생생하게 나타나 있다. 인간에 대한 평가와 인간관계가 오로지 돈에 의해 좌우되는 물질 지향주의적인 인간들의 모습, 허위의식들로 점철된 인생관 등이 작가의 사실주의적인 묘사와 풍자 필법에 의해 생생하게 표현되어 있다. 인간관계, 사랑, 신뢰, 정절, 배신 등 19세기에나 지금이나 여전히 중요한 것들이 매우 현대적으로 조명되어 있다.³²⁵⁾

Amazon.com에서 『오만과 편견』의 파생상품에 대해 조사하였다. ³²⁶⁾ 『오만과 편견』은 오스틴에 의해 1813년 출간되었다. 먼저 ‘book’을 검색하니 그 결과의 수가 3981개가 나왔다. 다음에는 검색창에 ‘pride & prejudice’만을 써 넣으니 검색 결과수가 7704개가 나오게 되어 원형에서 파생되어 나온 콘텐츠의 수

325) 립 에벗, 이 영아 옮김, 『30분에 읽는 제인 오스틴』, 랜덤하우스, 2005, p.12.

326) 검색 시간은 2014년 3월 1일 오후 6시에서 12시까지의 시간대이다. 그 시간대에 검색한 결과의 수를 자료로 이용하였다. ‘pride & prejudice + 검색어’(예: pride & prejudice +gifts) 로 검색하여 나오는 결과의 수를 자료로 이용하였다.

를 다음과 같이 예측하여 보았다.

총 콘텐츠 결과의 수 - 원형 콘텐츠의 결과의 수
 = 파생된 콘텐츠의 결과의 수
 7,704개 - 3,990개 = 3,714개 (예상 갯수)

검색어를 통해 본 파생상품 콘텐츠의 유형을 결과의 수가 많은 것부터 순서에 따라 정리해보니 kindle book, e-book, mp3, variations, DVD, CD, audio book, poster, sound tract, gifts, game, board book, clothing, I-phone case, blu-ray, puzzle, board game, ost, gift card 등이었다.

<표 16> Amazon. com에 나타난 『*pride & prejudice*』의 파생콘텐츠 (단위: 개)

	검색어	결과	내용
1	book	3981	원형 콘텐츠의 수
2	pride&prejudice	7704	총 콘텐츠의 수
	파생 콘텐츠 갯수	(2) - (1) = 7,704 - 3,990 = 3,714(개)	
3	kindle book	863	Pride and Prejudice Kindle Edition
4	e-book	830	Pride and Prejudice [With Bonus E-Book]
5	mp3	377	Pride and Prejudice Mp3
6	variations ³²⁷⁾	364	A Lasting Love Affair: Darcy and Elizabeth (A Pride and Prejudice Variation)
7	DVD	263	Pride and Prejudice: The Special Edition (DVD)
8	CD	237	Pride and Prejudice : A Unit Plan (Litplans on CD)
9	audio-book	221	Audiobook: Pride and Prejudice

10	poster	163	Pride and Prejudice - Full Text Poster
11	sound tract	124	Pride & Prejudice Soundtrack
12	gifts	96	Pride & Prejudice Ceramic mug
13	game	66	Pride and Prejudice Quiz Book
14	board book ³²⁸⁾	32	Baby Lit® Pride and Prejudice Counting Primer Board Book and Play set
15	clothing ³²⁹⁾	23	Pride and Prejudice Fleece Sweatshirt
16	I-Phone case	10	Protect Shell Plastic Case Cover DESIGN with Pride and Prejudice for Apple Iphone...
17	blu-ray ³³⁰⁾	9	Pride & Prejudice: Keepsake Edition blu-ray
18	Jigsaw puzzle	9	Pride and Prejudice 500 Piece Jigsaw Puzzle
19	board game	9	Jane Austen's Pride and Prejudice Trivia Game
20	ost	8	pride & Prejudice (OST)
21	gift card	6	Greetings Card 14×16: Jane Austen Pride and Prejudice
(3)~(21) 의 총계		3,710	(3)~(21) 의 총계: 3,710(개)

〈표 16〉은 Amazon. com에 나타난 『오만과 편견』의 파생상품을 각각의 범주별로 정리하여 놓은 표이다. 이 표를 통해 Amazon.com의 검색을 통한 조사를 통해 원형 콘텐츠인 출판문화 콘텐츠에서 파생되어 나온 파생콘텐츠의 갯수가 처음 예측했던 숫자 3,714개와 거의 일치하는 결과 값이 되는 것을 알 수 있다.

다음은 텍스트 콘텐츠를 다루는 또 다른 사이트인 'goodreads'에서 조사한

327) 속편 혹은 후속편

328) 영·유아를 위한 놀이용 책

329) 가방, 티셔츠, 가운 등

330) 디지털방송시대의 차세대 DVD로 개발된 대용량 광(光)디스크의 새 규격

『오만과 편견』의 텍스트콘텐츠 파생상품인 속편(sequels)이나, 변화본(variations), 또는 각색(adaptations)이 되어 나온 도서(종이 책)에 대한 내용이다. 'good reads'는 독자들이 웹사이트를 통해 책에 대한 독서평이나 리뷰를 공유하며 서로 읽을 만한 책을 추천한다. 사이트에서는 독서 토론과 퀴즈, 커뮤니티를 제공한다. 사람들이 어떤 책을 읽을 것인가를 선택하는데 도움이 되는 웹사이트다. 이 사이트의 'listopia'에서는 독자들이 자기가 읽고 싶은 책을 추천하는데 『오만과 편견』의 속편, 변화본, 또는 각색 되어 나온 책은 총 225권으로 나타난다. <표 16-6>에서 나타난 변화본의 숫자 '364권과 차이가 나타남은 'good reads'는 독자들의 추천을 받은 후속편만을 다루기 때문으로 해석된다. 이 중 가장 많은 추천을 받은 책은 헬렌 필딩(Helen Fielding)이 1996년에 쓴 『브리짓 존스의 일기(Bridget Jones's diary)』이다. 이 책은 나중에 『브리짓 존스: 열정과 애정』(Bridget Jones: The Edge of Reason)이라는 제목으로 속편이 출간되었다. 전자는 2001년 샤론 맥과이어 감독이 르네젤 위거, 콜린 퍼스, 휴 그랜트를 주연으로 영화를 만들었다. 후자는 2004년 키드론 감독이 같은 배우들을 기용하여 제 2탄을 만들어 큰 인기를 끌었다. 다음으로 2013년에는 피터 카타네오 감독에 의해 제 3탄인 『브리짓 존스 베이비』(Bridget Jones's Baby)가 영화화 되었다. 이 책은 2010년에는 뮤지컬로도 제작되었다. 영화와 뮤지컬의 'killin' kind', 'all by myself' 등의 삽입 음악을 모아 'Bridget Jones's Ost'가 나와 인기리에 판매되고 있다.

오스틴이 200여 년 전에 썼던 『오만과 편견』이 원천상품(1차 콘텐츠)이 되어 그 200년 후인 현대에 『브리짓 존스의 일기』(Bridget Jones's diary)라는 파생상품이 만들어지고, 그것이 새로운 원천상품이 되어 또 다시 새로운 유형의 파생상품들(3차 콘텐츠)이 만들어지는 것이 문화콘텐츠의 무한 확장성이다. <표 17>는 Amazon.com에서 조사한 『오만과 편견』의 후속작들 중 몇 권을 골라 만든 표이다.

<표 17> 『오만과 편견』의 후속편들(Amazon. com)

	서명	작가	년도
1	Darcy's Story	Janet Aylmer	1999

2	The Confession of Fitzwilliam Darcy	Mary Street	2003
3	Mr. Darcy's Daughters	Elizabeth Aston	2003
4	The True Darcy Spirit	"	2006
5	Miss Alethea Darcy		2004
6	Fitzwilliam Darcy, Gentleman: Book 1	Pamela Aidan	2003
7	Fitzwilliam Darcy, Gentleman, Book 2	"	2004
8	Fitzwilliam Darcy, Gentleman, Book 3	"	2005
9	Mr. Darcy Takes a Wife	Linda Berdoll	2004
10	Darcy & Elizabeth: Nights and Days at Pemberley	"	2006
11	Mrs Darcy's Dilemma ,	Diana Birchall	2004
12	Darcy's Diary	Amanda Grange	2005
13	Pride and Prejudice and Zombies	Seth Grahame-Smith	2009
14	Gay Pride and Prejudice	Kate Christie	2012
15	A Lasting Love Affair: Darcy and Elizabeth	P. O. Dixon	2014

소설 『오만과 편견』이 처음 사람들에게 다가왔을 때는 출판문화콘텐츠의 모습이였다. 그리고 200여 년이 지난 현재 가치 있는 원형 콘텐츠가 되어 변화와 발전, 그리고 진화를 거듭하고 있다. 여러 주체들에 의해 여러 장르로 객체화되어 새로운 스토리가 탄생되고, 새로운 유형의 또 다른 수많은 출판문화콘텐츠로 재탄생되었다.

국내의 사례는 출판문화 콘텐츠에 대한 내용만을 조사해 보려 한다. 그 이유는 아직 국내에서는 오스틴의 작품인 『오만과 편견』에 대한 파생상품의 제작이 외국에 비해 그다지 많이 이루어지지 않고 있기 때문이다. 국내의 사례는 ‘알

라딘' 사이트에서 『오만과 편견』이라고 제목을 붙인 출판문화 콘텐츠에 대한 검색 내용을 조사대상으로 정하였다. '알라딘'에서 검색한 자료 중 가장 먼저 국내에서 출판된 번역본은 1983년 6월 1일에 정암 출판사의 『오만과 편견』이다. 다음은 문화 광장의 1990년 5월의 출판본이며, 그로부터 거의 매년 출판되었다.

출판의 초창기에는 문학서적의 형태로 출판되었다. 그러나 현재에 가까워질수록 책의 형태(일반 북, 미니 북, 포켓 북, 영문 판, 영문+한글 판 등)와 구성(일반 책, CD 포함 등), 목적(문화, 교양, 어학 교재, 입시 교재 등) 등이 세분화되어지며 다양한 목적을 가진 판본들이 출판되고 있음을 알 수 있다.

다음은 해외에서 출간된 『오만과 편견』의 국내에서 출간된 후속작들의 제목을 살펴보았다.³³¹⁾ 『과학, 오만과 편견』, 『오만과 편견, 고품격 모의고사』, 『오만과 편견, 외국어 영역 모의고사(듣기, 외휘, 독해)』 등 주로 교육용 서적에

<표 18> 『오만과 편견』의 국내 출판 현황

	년도	수	출판사	특징		년도	수	출판사	특징
1	1983	1	정암		16	2006	15	교육출판공사	만화
2	1988	1	을유문화		17	2006		아이세움	논술 교재
3	1990	1	문화광장		18	2007	5	위너스초이스	통합형 논술 교재
4	1992	2	중앙출판사		19	2008	4	고려대학교	청소년 문학 시리즈1.2
5	1993	2	혜원		20	2009	7	펍권	
6	1994	3	보람		21	2010	8	가나	어린이 고전시리즈
7	1996	2	청목		22	2010		지경사	초등용 논술대비 명작

331) 국내에서 번역되어 출판된 것 제외

8	1997	2	홍신			23	2011	5	YBM	교재 + CD 1
9	1998	4	대현	만화		24	2011		반석	한글판 + 영문판
10	1999	1	움직이는책			25	2012	6	가나	어린이용 도서
11	2000	4	소담			26	2012		경문사	영어판
12	2002	2	신원	중학생용 도서		27	2013	8	을유	
13	2003	1	민음사	세계문학 전집		28	2013		넥서스	고교 영어 교재
14	2004	3	동해	포켓 북		29	2013		더 클래식	한글판+영문판
15	2005	8	소담	미니 북		30	2013		탑 메이드	영문 +한글

내용과 관계없이 ‘오만과 편견’이라는 구절을 이용하여 제목을 붙여 쓰고 있었다. 문학적으로는 『술의 오만과 그대의 편견』이라는 제목의 책을 찾을 수 있었다. 국내에서의 『오만과 편견』의 출판 경향은 문학과 교육용 도서를 아우르며 출판 유형의 다양화가 계속 이루어지고 있음을 알 수 있다. 오스틴의 소설인 『오만과 편견』은 국내에서는 해외에서의 경우보다 제한적이기는 하지만, 원천 상품이 다용화되어 활용되고 있는 상황이라는 점을 알 수 있었다.

나. 시청각콘텐츠

파울러(Karen Joy Fowler)의 『제인 오스틴 북 클럽』(*Jane Austen book club*)의 서문에는 유명한 어구 “우리들 각자에게는 자신 만의 제인 오스틴이 있다.³³²⁾”가 있다.

그녀의 작품 속의 캐릭터들의 여러 가지 모습에- 『이성과 감성』의 매리엔

332) Karen Joy Fowler, *the Janr austen and Book Club*, A Marian Wood Book, 2004, p.14.

(Marianne)처럼 자신의 사랑과 열정에 온전히 충실할 수 있는 모습, 언니인 엘리너(Elinor)처럼 온전한 부드러움과 포용력으로 주변 사람들을 아우르는 모습, 『오만과 편견』의 엘리자베스처럼 그릇된 편견을 현명함으로 극복할 수 있는 모습, 『맨스필드 파크』의 패니처럼 섬세한 현명함으로 초년의 고생을 이겨내고 행복한 주인공으로 자리매김하는 모습 등 - 자신의 상황을 대입해보면서 공감하며 동경한다. 주인공들의 행태에서 대리 만족을 느끼며 함께 울고 웃으며 200년이라는 시간 속에서 그녀와 그녀 소설 속의 주인공들과 함께 살아왔다.

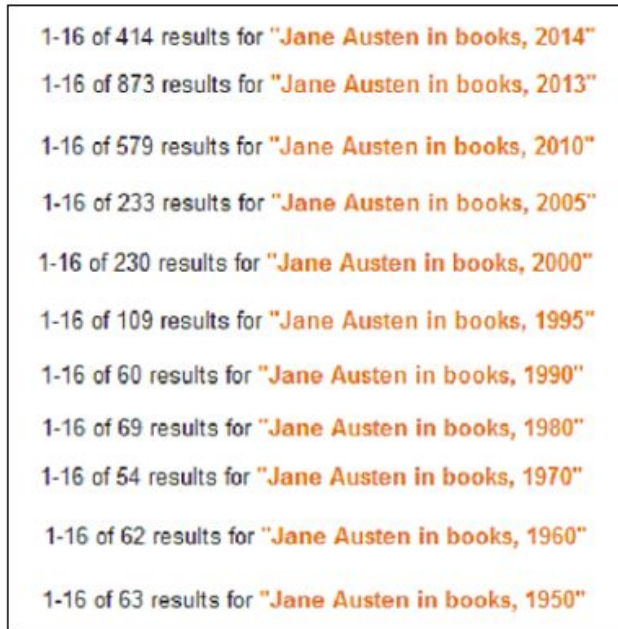
1990년대 중반이 되어 ‘오스틴 현상’이 나타나게 되었다. 특히 그녀의 작품들의 영화화되어 성공했기 때문이다. 1995년과 1996년 사이에 오스틴의 소설을 영화로 각색한 작품이 한꺼번에 여러 편 나와서 큰 관심을 끌었다.

<그림 13> 에서 오스틴 작품의 영화화의 성공이 출판물의 성장에 미친 긍정적인 영향력을 찾아볼 수 있다. 1950년부터 90년대 중반까지 40여 년 동안 출판된 도서 편수는 거의 변함이 없었다. 그런데 오스틴의 소설들이 영화화 되었던 1995년과 1996년경인 1990년대의 중반부터 출판물의 수가 현저히 늘어나고 있음을 볼 수 있다. 1995년부터 2000년까지 5년 사이 100% 이상 증가되었다. 다음 5년 사이 주춤하다 다음 5년 후인 2010년까지 다시 150% 정도 증가되었다. 2010년부터 2013년까지 3년 동안은 50% 정도 증가되었다.

영국의 국영방송 BBC도 그녀의 작품들을 계속 재해석하여 영화와 드라마로 재탄생시키고 있다. 그 가운데 1995년 BBC에서 제작한 6부작 드라마 『오만과 편견』이 열광적인 호응을 받게 되었다. 주요 매체에 특집 기사가 실리고 주연 배우들이 각광을 받고 원작이 새롭게 읽히면서 단숨에 오스틴 현상을 주도하게 되었다.³³³⁾ 『오만과 편견』이 비교적 많이 읽히는 인기 있는 고전이었지만 드라마의 성공에 힘입어 하나의 문화적 아이콘으로 자리를 굳히게 된 것이다.

『오만과 편견』은 1938년 배리(Michael Barry) 감독에 의해 가장 먼저 영화로 만들어 진 후 약 80년 동안 6번 영화화 되었다. 그 중 엘리자베스 역에 키에라 나이틀리(Keira Knightley)와 다아시 역에 매슈 맥퍼딘(Matthew Macfadyen)이 주연 배우로 등장하는 조 라이트(Joe Wright)감독의 2005년 판 영화가 관객들에게 많은 인기가 있었다.

333) 조선정, 『제인 오스틴의 여성적 글쓰기』, 민음사, 2012, p.38.



〈그림 13〉 Amazon.com의 오스틴 관련 도서의 수(1950년~2014년)

제작자들은 진정한 사랑만이 결혼의 조건임을 굳게 믿는 순수한 열정의 엘리자베스가 부자이며 귀족인 다아시를 만나 편견의 벽을 넘고 결혼에 골인하는 원작 소설의 줄거리를 각색하여 영화로 만들었다. 영화 안에서 그 당시의 의상, 장식, 가구, 식사, 음다문화를 잘 재현하였다. 영화를 보는 관객들에게는 19세기의 풍속도의 등장인물들을 줄거리의 전개와 함께 감상할 수 있다는 점이 인기의 한 요인으로 작용하였다. 오스틴의 전 작품은 20세기에 들어 “제인 오스틴 붐”이나 “제인 오스틴 리바이블”이라 불릴 정도로 모두 영화화 되었는데 그 동반상승의 효과로 문학 텍스트까지 더불어 인기를 누리게 되었다.

그 시작은 오스틴의 오만과 편견을 영화화한 『브리짓 존스의 일기』다. 연기파 여배우 르네 켈위거의 인기에 힘입어 이 영화가 히트하자, 번역본인 『오만과 편견』의 판매부수까지 덩달아 늘었다는 사실이 이를 입증한다.³³⁴⁾

334) 한애경, 『19세기 영국 여성작가 읽기』, L.I.E, 2008, p.4.

원작에 충실한 영화 뿐 만 아니라 네어(Mira Nair)감독이 할리우드 버전으로 패러디해서 리메이크한 『신부와 편견』 (Bride and Prejudice), 현대인들의 취향에 맞추어 로맨틱 코미디로 각색한 『브리짓 존스의 일기』가 여러 버전으로 만들어져 상영되었다. 텍스트 콘텐츠와 미디어 콘텐츠 등 서로 다른 분야에서의 인기가 다시금 서로에게 시너지 효과로 연결되어 가치가 극대화된다고 할 수 있다. <표 19> 와 <표 20> 은 『오만과 편견』의 영화화와 드라마화의 상황을 보여주는 자료이다.

<표 19> 『오만과 편견』의 영화화 상황

	년도	감독	나라	Elizabeth 역	Darcy 역	상영시간
1	1938	Michael Barry	영국	Curigwen Lewis	Andrew Osborn	55분
2	1940	Robert Z. Leonard	미국	Green Garson	Laurence Olivie	117분
3	2003	Andrew Black	영국	Kam Heskin	Orlando Seale	104분
4	2004 335)	Gurinder Chadha	인도 미국	Aishwarya Rai	Martin Henderson	111분
5	2005	Joe Wright	영국	Keira Knightley	Matthew Macfadyen	127분
6	2013	Bernie Su	미국	Ashley Clements	Daniel Vincent Gordh	2-8분/회

<표 20> 『오만과 편견』의 드라마화 상황

	년도	감독	나라	방송국	Elizabeth 역	Darcy 역
1	1949	Fred Coe	미국	NBC TV Series	Madge Evans	John Baragrey
2	1952	Campbell Logan	영국	BBC: 6 parts mini-series	Daphne Slate	Peter Cushing

335) 제목: Bride & prejudice

3	1958	Barbara Burnham	영국	BBC: 6 parts mini-series	Jane Downs	Alan Bade
4	1967	Joan Craft	영국	BBC: 6 parts mini-series	Celia Bannerman	Lewis Fiander
5	1980	Cyril Coke	영국 프랑스	BBC: 5 parts mini-series	Elizabeth Garvie	David Rintoul
6	1995	Simon Langton	영국	BBC/A&E: 6 parts mini-series	Jennifer Ehle	Colin Firth

두 표를 살펴보면 영화는 5편이며 TV 드라마는 6편이 mini-series로 제작되어 상영되었음을 알 수 있다. 이 중 <표 19-5>의 경우 2005년 11월 미국과 해외에서 함께 개봉을 시작하여 2006년 3월까지 상영이 계속되었다. 개봉관은 처음 215관으로 시작하여 1,355개관으로 확대 상영되었다(미국 기준). 개봉 3일 만에 영화 상영으로 얻은 총 매출은 미국 국내에서 \$38,405,088과 해외에서 \$82,742,859을 올려 총 \$121,147,947이었다.³³⁶⁾ 오스틴의 소설이 이렇게 가치 있는 재화가 될 수 있으면서 오랜 시간 사랑과 관심을 받고 있다는 것이 과연 무엇을 의미하는 것일까? 그 대답은 소설을 통해 삶의 진정한 의미와 교훈, 그리고 바람직한 삶의 모습을 제시해보려 했던 그녀의 시도가 현대의 사람들에게도 여전히 가치 있고 중요한 삶의 문제로 여겨지기 때문이라 생각된다.

오스틴에 관한 여러 콘텐츠들도 현재 온라인상에서 여러 종류의 디지털 매체들을 통하여 활발히 디지털문화콘텐츠산업분야로 확대 재생산되어 가치를 창출하고 있다. 각 디지털 매체들은 각각의 형식과 상황에 맞는 판독기를 개발하여 독자들에게 선택하게 함으로써 개성과 효용성을 극대화하고 있다.

『오만과 편견』이 현재 디지털 콘텐츠의 형식으로 독자들에게 읽혀지고, 경험되어지고 있는지를 살펴보고자 한다. 그 결과들을 분류, 정리하여 표로 만들어 보면 다음과 같다.

336) www.boxofficemojo.com의 자료 인용

〈표 21〉 『오만과 편견』의 디지털콘텐츠화 현황

part		contents		
a	Game	Matches and Matrimony: A Pride and Prejudice Tale		
		Pride & Prejudice: Hidden Anthologies		
		Live Novels: Jane Austen's Pride and Prejudice		
b	E-book		특징과 포맷 방식	
		Kindle	e-readers in Amazon.com	전자책 시장 50% 이상 점유 ³³⁷⁾
		킨들	아마존닷컴의 전자책 단말기	KF8 ³³⁸⁾ 지원
		i-Books	iPad books	ibook 전용 포맷 보유
		아이 북스	애플 아이패드용 전자책	EPUB ³³⁹⁾ 지원
		NOOK	Barnes & Noble	가장 최근 모델
		누크	반스 앤 노블의 전자책	EPUB 지원
c	Audio book	Pride and Prejudice Audio book by Jane Austen (Chs 01-15)		
d	Video	Pride and Prejudice Blu-ray A+E Networks Home Entertainment , 1995 , 323 min.		
e	Mp3	Pride and Prejudice mp3		
f	Ost	Soundtrack -Pride and Prejudice ost- 1.Dawn~17.credits		
g	Pinterest	Garden or Tea Parties Beautiful, spring or summer foods 등.		
h	You tube	Jane Austen Day Florence - Afternoon tea 등.		
i	Blog	Pride and Prejudice (2005)		
		Bennet sisters		
		Austen blog		
		My Pride and Prejudice 등		

j	Site	Commercial site	The Jane Austen Centre Giftshop
			Online Giftshop
			Membership
		Research site	The Jane Austen Centre in Bath, England
			Jaen Austen Society of North America(JASNA)
			Jaen Asuten society
			Jane Asuten in International

『오만과 편견』을 중심으로 디지털콘텐츠화 현황을 살펴보았다. 활자매체콘텐츠였던 1813년 작 『오만과 편견』은 현재 ‘Game’, ‘e-book’, ‘Audio book’, ‘Video’, ‘MP3’, ‘Ost’, ‘Pinterest’, ‘You tube,’ ‘Blog’, ‘Site’ 등으로 디지털 콘텐츠화 되어 있다. 여러 분야의 수많은 수단과 방법을 통하여 다양한 모습의 파생상품이 되어 있다. 이들 다양한 버전의 『오만과 편견』은 현대인들에게 시간과 장소를 불문하고 필요할 때, 원하는 형태로의 접근을 용이하게 한다. 또한 시청각적 효능이 더해짐으로써 생동감과 재미를 더해줄 수 있다. 이런 매체들의 다양화와 활성화 덕분에 오스틴이 우리 곁에 더욱 더 가까이 할 수 있게 되었다.

제2절 소설 속 차문화콘텐츠의 현대적 변용

가. 차의 문화콘텐츠화 양상

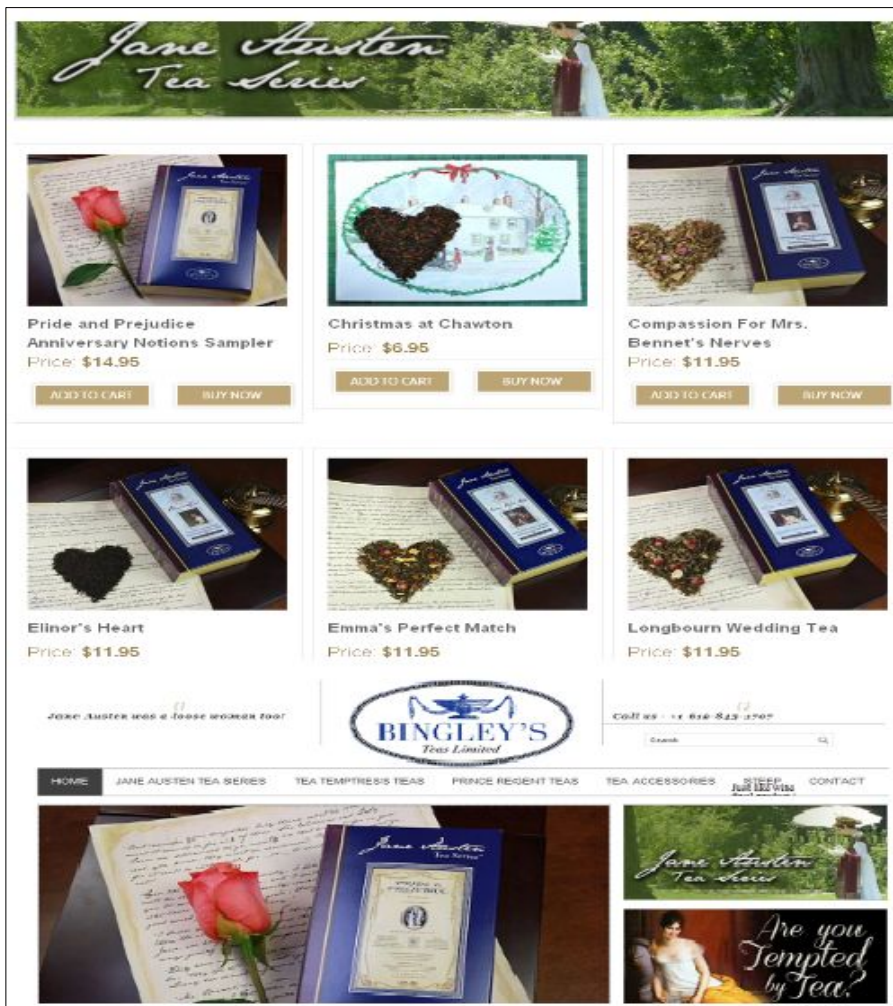
오스틴에 대한 사이트나 블로그 등을 찾아보면 그녀와 관계된 상품들이 곳곳

337) www.digitalbook, world 참조

338) 킨들의 여덟 번째 형식: Kindle Format 8

339) 전자 출판: electronic publication, 개방형 자유 전자서적

에서 발견 된다. 그 중의 하나가 ‘빙글리의 차’(Bingley’s Tea)와 ‘우려서 보여주는 차’(Steep Show Teas)이다. 이들은 오스틴이 사망한 후 약 200년 후에 만들어진 차 회사들이다. 작가의 사망 후 두 세기가 지난 후에도 그 작가와 작품을 모델로 하여 상품을 만들어 낸다는 것은 그 작가나 그의 작품이 현대 사람들에게 공감할 수 있고 영향력을 줄 수 있을 만큼 충분히 매력적인 대상이란 의미로 해석될 수 있다고 하겠다. 이것도 오스틴과 그녀의 작품의 현대성을 입증하는 하나의 예라고 할 수 있다.



〈그림 14〉 ‘Bingley’s tea’의 ‘제인 오스틴 시리즈’ 차

빙글리(Bingley)는 『오만과 편견』의 여자 주인공 엘리자베스 버넷(Elizabeth Bennet)의 언니인 제인 버넷(Jane Bennet)과 결혼한 부자 청년의 이름이다. 2008년에 문을 연 이 회사의 특징은 창립자인 맷슨(Julia Matson)이 오스틴의 소설과 그녀가 살았던 섭정시대에 매료되어 ‘제인 오스틴 차 시리즈’(Jane Austen Tea Series)를 만들어 주인공들의 이름을 따서 만든 차를 팔고 있다는 이다. 이것들은 소설 속 주인공들의 성격에 맞춰 블렌딩 하여 만들었다. ‘엘리자베스 양’(Miss Elizabeth), ‘다아시 군’(Mr. Darcy), ‘에마의 차’(Emma’s Perfect Match Tea), ‘빙글리의 차’(Mr. Bingley’s Signature Blend), ‘발렌타인 데이의 행복한 제인 오스틴(A Jane Austen Inspired Valentine’s Day), ‘사랑스러운 제인(Sweet Jane), ‘빙글리가 추천하는 차’(Giveaway with Bingley’s) 등 많은 종류의 차들이 생산되어 판매되고 있다.

오스틴과 관련된 차를 찾을 수 있는 또 다른 회사인 ‘Steep show Teas’는



〈그림 15〉 ‘Steep Show Teas’의 오스틴 관련 상품들

미국의 예술가이며 역사학자인 데실(Diane Shipley Decillis)에 의해 ‘Bingley’s

Tea' 가 창립되기 일 년 전인 2007년에 설립 되었다. 창립 이념은 사람들이 차를 마시고 몸과 마음, 그리고 정신에 만족을 느낄 수 있을 만큼 잘 선별된 품질과, 인공향이 아닌 자연의 향으로 좋은 차를 만들어 내는 것이다. 이 회사의 특이한 경영 전략은 차를 마신 후 찻잎이 찻잔 바닥에 놓인 모양으로 점을 치는 찻잎점(Tasseography)을 도입했다는 점이다. 주제에 따라 여러 라인들로 나뉘어 차가 생산된다. 그 중 오스틴의 소설을 소재로 하여 생산되는 차들은 세계적으로 유명한 작가의 이름을 따서 상품명을 정한 '문학 모음집'(literary collection) 계열의 차들이다. 기존의 상품명은 제인의 섭정시대의 장미(Jane's Regency rose), '에밀리와 잭슨 정원(Emily's Garden Jasmine), '오스카의 아이리시 블랙퍼스트 차(Oscar's Irish Breakfast Tea), '포우의 심야의 차(Poe's Midnight Blend), '셰익스피어의 잉글리시 블랙퍼스트 차'(Shakespeare's English Breakfast Tea), '휘트만의 녹차'(Whitman's Leaves of Green Tea) 등 세계적인 작가들의 이름을 따서 상품명을 지었었다. 최근에 나온 두 상품은 '버넷양의 영국 배(Miss Bennet's English Pear), '다아시의 최상품 얼 그레이(Mr. Darcy's finest Earl Gray)이다. 이들 상품의 이름들은 오스틴의 소설 『이성과 감성』의 등장인물들의 이름을 따서 붙인 것이다. 앞의 회사와 다른 점은 상표명에 '잉글리쉬 블랙퍼스트', '얼 그레이'처럼 차의 종류가 나타나 있다는 점이다. 이 회사에서 세계적인 유명 작가들의 이름을 따서 만든 '문학 모음집' 계열의 차들은 여덟 가지이다. 그 중 오스틴과 관련된 상품명을 가진 차가 세 가지나 된다는 것은 세계 문학계에서 오스틴이 차지하는 비중을 시사한다.

영국 남서부의 작은 도시 바스(Bath)는 오스틴이 1801년부터 5년 동안 실제로 살았던 곳이다. 생전에 그녀가 가족들과 살았던 집이 지금은 그녀를 기념하며, 만나고, 느낄 수 있는 박물관이 되었다. 제인 오스틴 센터(Jane Austen Center)라 불리는 그곳에는 그 당시의 생활 모습과 그녀의 작품들의 친필 원고, 그녀에 대한 평론가들의 글, 당시의 생활 풍경 사진들이 전시되어 있다. 그곳의 또 다른 특징은 센터 내 실내 장식과 센터 밖 거리 풍경을 그 당시의 분위기에 맞춰 재현해 놓았다는 점이다. 관광객들은 센터 관람을 마친 후 기념품 가게로 향한다. 그곳에서는 그녀가 살았던 시절의 의·식·주 등 여러 모습들과 소설 속의 모습을 재현한 상품들, 또한 그녀와 관계된 책 등 많은 것들이 기다리고 있

다. 기념품점의 구매 방식은 온라인과 오프라인 방식의 양방향으로 열려 있다. 센터를 방문한 관광객들은 객장에서 직접 구매할 수 있는 오프라인 방식으로, 멀리서 기념품 구입을 원하는 사람들은 온라인 방식으로 구매할 수 있다. 세계 각처에서 오스틴 관련 기념상품을 사려는 사람들은 온라인 매장을 통해 일 년 내내 편리하게 상품을 구입할 수 있다.

다음은 제인 오스틴 센터의 오스틴 관련 차문화콘텐츠와 관련된 상품들을 살



〈그림 16〉 제인 오스틴 센터의 ‘Jane Austen Blend Teas’³⁴⁰⁾

펴보니 다음과 같았다. 〈그림 16〉은 그곳의 기념품 가게에서 판매하는 제인 오스틴 관련 차들이다. 그림을 통해 기존에 나와 있던 차는 ‘최고급의 제인 오스틴 혼합 차(Exclusive Jane Austen Blend Tea)처럼 오스틴의 이름을 붙여 만들었던 것을 알 수 있다. 그런데 신상품은 그녀의 대표작인 6권의 소설 제목을 이용하여 만들어져 있다. 차의 이름들은 ‘오만과 편견: 최상의 대만 우롱차’(Pride

340) www.JaneAusten.co.uk→ (제인 오스틴 gift worldwide)에서 발췌

and Pre-judice: Choicest Formosa Oolong), ‘이성과 감성: 재스민 향의 오렌지 페코’(Sense and Sensibility: Jasmine Scented Orange Peokoe), ‘맨스필드 파크: 기문차’(Mansfield Park: Keemun Tea), ‘에마: 혼합차인 러시아인 카라반’(Emma: Russian Caravan Blend Tea), ‘노생거 애비: 장미향의 공부차’(Northanger Abbey: Rose Congou Tea), ‘설득: 박하향의 녹차로 된 주차(珠茶)’(Persuasion: Gunpowder Green Tea with Peppermint) 등이다. 차의 종류는 비발효차가 한 가지, 그리고 발효차가 다섯 가지로 주로 발효차 종류가 생산되어 판매되고 있는 것을 알 수 있다. 또한 육대 다류로 나누어 보면 녹차가 한 종류, 청차가 두 종류, 그리고 홍차가 세 종류로 홍차가 상품화되어 가장 많이 생산되고 있는 것을 알 수 있다. 사람들은 이 차를 우려 마시며 오스틴 소설 속 섭정시대 찻자리의 주인공들처럼 삶의 여러 문제들로부터 따뜻한 한 잔의 차로써 위안을 받을 수 있는 음다공간의 주인공이 될 수 있을 것이다.

나. 차도구의 문화상품화 양상



〈그림 17〉 제인 오스틴 센터 기념품 가게의 차도구들

『오만과 편견』에서 엘리자베스가 처음으로 펨벌리를 보는 장면이다.³⁴¹⁾

엘리자베스는 기뻐다. 자연의 묘미가 이토록 살아 있는 곳, 혹은 자연의 아름다움이 서툰 취향 탓에 훼손당하지 않고 이토록 살아 있는 곳은 한 번도 본 적이 없었다. 일행은 모두 열렬히 찬탄하여 마지않았다. 그리고 그 순간 그녀는 느꼈다. 펨벌리의 안주인이 된다는 것이 대단한 일일 수도 있다는 것을!

『오만과 편견』에서 펨벌리의 이미지는 조화된 아름다움, 전통, 부유함이다. 소설에서 펨벌리는 엘리자베스가 첫 만남에서 자아의식 변화의 계기를 맞게 되는 곳으로 나타난다. 또한 그녀가 편견을 깨고 다아시의 이미지를 재정립하게 되어 결국 결혼이라는 해피엔딩에 다다를 수 있도록 만들어준 매개체가 되는 중요한 장소이다. 이런 소설 속의 이미지를 이용하여 그 당시의 상황을 재현해 만든 차도구들이 상품화되었다. <그림 17>에서 알 수 있는 것처럼 ‘펨벌리 콜렉션’(Pemberley Collection) 라인의 티 컵 세트(Tea cup and Saucer), 티포트, 케이크 스탠드 세트와 서버(Cake Stand and Server), 티포원(Tea for one)이다. 또한 ‘리젠시 콜렉션’(Regency Collection) 라인의 티컵 세트도 상품화되었다. 기념품 가게에서는 다아시의 사진과 로고가 새겨진 머그(Mug), 찻잔받침접시 세트(Coaster Set) 등도 기념품으로 팔리고 있음을 알 수 있다.

제인 오스틴 센터 내 기념품 가게가 펨벌리 라인의 차도구들을 판매하며 내건 슬로건이다.

Transport yourself back to Regency England with Afternoon Tea.

당신을 섭정시대 영국의 에프터눈 티의 시간대로 이끌어줄 것입니다.

이런 상품들은 제인 오스틴을 추억하고 그 시대를 기억하고 싶은 사람들의 향수를 달래 주는 추억의 상품이다. 200여 년 전의 소설이 쓰여 졌던 그때, 그곳들과 소설 속의 그때, 그곳들 안에서 등장인물들의 삶을 체험할 수 있는 모방의 상품이다. 이렇듯 오스틴 관련 상품은 고부가가치를 창출하는 재화로서의 차

341) 제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, *op. cit.*, p.340.

문화콘텐츠로서의 성공적인 역할을 하고 있다.

다. 티푸드의 문화상품화

‘Austenonly’는 오스틴의 삶과 그 시대와 작품들에 대하여 설명하고 토론하는 사이트이다. 이곳에 들어가면 『에마』에 나오는 치즈에 대한 정보를 발견할 수 있다. 『에마』는 오스틴의 작품 중 풍부한 사회적 묘사와 다양한 인물들이 등장해 그 당시의 삶의 모습들을 충실하게 보여주는 작품이라 평가되는 소설이다. 이 소설의 장면 중 엘튼 씨(Mr. Elton)와 에마가 대화 하는 장면에서 ‘스틸턴 치즈’(the Stilton cheese)와 ‘노스 윌트셔 치즈’(the north Wiltshire cheese)가 등장한다.

엘튼 씨가 말을 계속 했는데, 뭔가 흥미로운 이야기들을 시시콜콜 늘어놓고 있었다. 에마는……. 좀 실망스러웠다. 그녀가 합류했을 때 스틸턴 치즈³⁴²⁾니, 노스 윌트셔 치즈니, 버터니, 셀러리니, 비트 뿌리니 하며 온갖 디저트 이야기를 하고 있었던 것이다.³⁴³⁾

관광객들에게 오스틴의 소설 『에마』에 등장했던 스틸턴 치즈’를 팔고 있는 가게는 그 당시 마차들이 머물렀던 여관(coaching inn)이었던 건물을 상점으로 개조하여 만든 ‘종의 주막’(The Bell Inn)이라는 이름의 치즈 가게이다. 가게가 위치하고 있는 ‘북대로(the Great North Road)는 오스틴 시대에 런던에서 요크(York)로 가는 주도로에 위치하고 있다. 현재는 많은 관광객들이 그 길을 따라

342) 다음 사전에서 발췌:

잉글랜드 더비셔 주, 노팅엄셔 주, 레스터셔 주 등지에서 생산되는 진한 풍미의 스틸턴 치즈¹⁾는 본래 쇼트혼종(種) 소젖으로만 만들었으며 지금도 이를 많이 사용하는 아주 전통 깊은 치즈이다. 압축하지 않기 때문에 질감은 크림같이 촉촉한 반연질이며 색깔은 상아빛이 도는 노란색이며, 페니 실리움 글라우쿰(Penicillium glaucum) 곰팡이의 푸른빛 도는 녹색결이 있다. 높이 23cm, 지름 20cm의 원통으로 만들며, 베이지색 껍질은 주름져 있고 딱딱하다. 이 치즈는 4~8개월 또는 더 오랫동안 숙성시킨다. 영국에서는 전통적으로 비스킷·포트와인·과일과 함께 먹는다.

343) 제인 오스틴, 윤지관, 김영희 옮김, *op. cit.*, p.136.

가며 ‘오스틴의 길’(Austen Road)을 경험할 수 있다. 도중에 가게를 방문하여 추억의 치즈를 구입할 수 있는 지역 명소가 되어있다

『맨스필드 파크』에는 “노리스부인을 러시 위스 부인에 의해 착유장으로 안내를 받아 그녀에게서 소에 대한 갖가지 이야기를 들었다, 그리고 명물인 크림치즈 제조법까지 배웠다.”³⁴⁴⁾처럼 크림치즈가 나오는 장면이 있다. 크림치즈와 그 제조법이 등장인물들 사이에서 서로 전해지는 장면으로 미루어 보아 그 당시 가정에서 크림치즈를 만들어 먹는 것이 유행하고 있었음을 알 수 있다.



〈그림 18〉 ‘The Bell Inn’

라. 음다공간의 관광상품화

제인 오스틴 센터에는 ‘섭정시대 차 가게’(Regency Tea Room)가 있다. 이곳에서 관광객들은 하루 종일 여러 가지 차와 함께 오스틴이 살았던 시대의 티푸드를 경험할 수 있다. 메뉴 중에는 오스틴 소설의 주인공들의 이름을 따서 만든 것들도 있다. 『오만과 편견』의 남자 주인공인 다아시의 이름을 따서 만든 메뉴는 ‘다아시와 함께 마시는 샴페인 차’(Champagne Tea with Mr. Darcy), ‘다아시와 함께 마시는 발포성 차’(Sparkling Tea with Mr. Darcy), 그리고 ‘다아시와 함께 마시는 차’(Tea with Mr. Darcy)이다. 또한 캐서린 백작부인(Lady Catherine de Burgh)의 이름을 딴 ‘캐서린 백작부인의 정통 크림티’(Lady Catherine’s Proper Cream Tea)라는 메뉴도 있다. 현대라는 시간대에 살고 있는 사람들이 위와 같은 메뉴를 즐기면서 200년 전 오스틴이 소설을 썼던 그 시간으로 돌아가 그녀 소설 속의 주인공들과 만날 수 있는 경험을 할 수 있어 추억의 상품을 먹고 마시고 싶어 하는 관광객들의 발길이 하루 종일 이어진다.

그 밖에도 오스틴 관련 찾자리 체험 프로그램은 수없이 많다. 찾자리는 크게

344) 제인 오스틴, 김지숙 옮김: 1권, *op. cit.*, p.176.

나누어 두 가지다. 첫째는 철저한 역사적 고증을 통하여 오스틴이 살았던 시대의 모습으로 환경을 꾸미고, 그 시대의 복장을 하고, 그 시대의 다구를 이용하여, 그 시대의 차와 티푸드를 먹고 마시며 옛 분위기를 느끼고 즐기면서 만들어지는 고전적 찻자리다. 둘째는 일상적인 분위기에서 오스틴의 이름을 걸고 차와 티푸드를 즐기는 현대적 찻자리이다. 전자는 장소도 오래된 옛집인 헤리티지 하우스(heritage house), 옛날의 포도주 양조장(winery), 유서 깊은 농장(heritage farm), 고성(古城) 등을 이용하여 넓게 열려진 장소에서 많은 사람들을 위한 찻자리이다. 일종의 오스틴 체험상품이며 문화재현관광상품이다.



〈그림 19〉 고성(古城)에서의 오스틴 찻자리 체험³⁴⁵⁾

오스틴 관련 체험상품의 특징은 여타 상품에 비해 학문적 연구의 밑받침이 잘 되어 있다는 특징이 있다. 역사적, 사회적, 문화적 오류가 없도록 철저히 연구하고 있는 여러 개인들과 기관과 단체 덕분이다. 영국 제인오스틴협회(Jane Austen Society UK), 북아메리카 제인 오스틴 협회, 펴벌리 닷컴(pemberley.com), 오스틴 홈페이지(austen.com), 제인 오스틴 저널(Jane Austen journal) 등 수없이 많다. 이들 오스틴 매니아들은 온라인과 오프라인상으로 활발하게 활동하며 오스틴에 대한 정보를 수집하고 정리하면서 철저히 분석하고 연구하여 기록하고 있다. 그 중 북아메리카 제인 오스틴 협회는 미국과 캐나다의 70여개 지

345) Vermont JASNA Region 홈페이지에서 발췌

부의 4,500명 이상의 회원들이 그녀에 대한 모든 정보들을 공유하며, 매년 컨퍼런스를 열어 자료들을 수집하며 정리한다. 또 다른 단체인 영국의 제인 오스틴 협회 역시 매년 7월에 초턴(Chawton)에서 학회를 열어 그녀에 대한 새로운 저술이나 연구물, 새롭게 발견된 정보 등에 대해 연구하고 정보를 나눈다. 이 모든 단체들의 목적은 오스틴의 삶과 그녀가 살았던 시기에 대한 정확한 연구와 정리, 그녀의 소설에 대한 올바른 이해에 있다.

마. 정책적 지원(바스市를 중심으로)

바스는 런던에서 서쪽으로 160km쯤 떨어져 있는 곳에 위치하고 있는 웰빙 도시다. 섭씨 40도 이상의 천연 온천수가 솟아나는 영국 유일의 천연 온천수의 고장이다. 이러한 자연조건은 일찍부터 많은 동식물이 분포할 수 있는 풍족한 환경 속에서 사람들이 살 수 있게 하였다. 또한 약 2000년 전부터 로마인들에 의해 온천도시로 개발되어 영국에서 가장 오랜 역사와 전통의 도시 가운데 하나이다. 대부분의 건물이 18세기 조지안(Georgian) 시대 이후부터 잘 보존되어 있어 1987년 유네스코는 바스를 세계문화유산지역으로 지정했다.

바스(Bath)는 ‘오스틴의 도시’라고 불린다. 발링거(Gill Ballinger)는 ‘오스틴의 바스, 그리고 바스의 제인’(Austen’s Bath and Bath’s Jane)이라는 어구로 오스틴과 바스의 밀접한 관계를 표현했다. 오스틴과 바스의 만남은 그녀가 27세가 되던 1801년 가족들과 함께 이사를 하면서 시작되었다. 그 후 그녀는 5년간 그곳에 살면서 바스를 그녀 소설 두 편의 주요 배경으로 삼았다. 바로 『노생거수도원』과 『설득』이다. 소설 속에서 바스는 등장인물들의 중요한 만남과 사교의 장소였다.

그녀가 가진 재산과 소유권을 잘못 알고서 장군은 바스에서 그녀와 애써 사귄 기회를 잡으려 했으며, 그래서 며느리를 삼을 요량으로 노생거로 초대하여 함께 지내자고 권했던 것이다.³⁴⁶⁾

346) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.326.

『설득』에서 주인공 앤(Ann Eliot)과 Wentworth 대령이 7년 만에 다시 만나는 장면이다.

그 만남은 정말로 짧았다. 앤은 대령과 아주 잠깐 눈이 마주쳤다. 대령은 고개를 약간 숙여 보였으며 앤은 무릎을 굽혀 인사했다.³⁴⁷⁾

소설 속에 나타나는 또 다른 만남의 장소인 펌프 룸(Pump Room)은 로마시대부터 사교장으로 사용되던 곳이다. 바스를 방문한 사람들은 낮에는 온천욕을 한 후 이곳에 모여 연주를 들으며 식사나 차를 즐겼다. 저녁이 되면 연극 관람, 무도회 참석, 또는 함께 카드놀이를 하며 만남의 장을 열었다. 『노생거 수도원』에서 사람들은 이곳에서 모여, 광천수를 마시거나 아이스크림 등 다과를 먹으며 함께 시간을 보낸다.

평상시보다 훨씬 더 열성적으로 캐서린은 다음날 아침 서둘러 광천수 홀로 향하였다……그를 제외한 바스에 머무를 온갖 사람들이 인기 있는 시간대에 맞춰 광천수 홀에 제각각 모습을 드러냈다.³⁴⁸⁾

그들 일행은 곧장 요크 호텔로 직행하여 그곳에서 수프를 먹고 이른 저녁을 예약해 두었다. 그런 다음 광천수 홀로 내려가서 광천수를 마셨고 지갑에서 몇 푼을 꺼내 쓴 다음 연이어 제과점에서 아이스크림을 먹었다.³⁴⁹⁾

같은 건물에 있는 남쪽 무도회장 역시 만남과 사교의 장소였다. 만남의 매개체가 춤이라는 것만이 펌프 룸과 다른 점이였다.

그들은 남쪽 무도회장에 모습을 드러냈다. 이번에는 행운이 우리의 여주인공에게 호의적이였다. 이 무도회장이 총지배인이 그녀에게 대단히 점잖은 젊은 신사 한 사람을 소개해주었다. 그 청년의 이름은 털니였다.³⁵⁰⁾

이곳들은 현재 고급 레스토랑과 기념품 가게로 만들어져 방문객들을 맞이하

347) 제인 오스틴, 조희수 옮김, *op. cit.*, p.83.

348) 제인 오스틴, 임옥희 옮김, *op. cit.*, p.42

349) *Ibid.*, p.158.

350) *Ibid.*, p.34

고 있다. 식사를 하지 않는 손님들도 온천에서 솟아나는 물을 맛볼 수 있고, 다양한 기념품들을 살 수 있어 많은 사람들이 들리는 명소가 되었다.

시티노믹스는 ‘city+economics’의 합성어이다. 교통·통신·기술 등의 발전으로 국가간의 장벽이 줄어들면서 풍부한 상상력, 문화, 친환경 등으로 평가된 도시경쟁력을 강조하는 신개념의 도시 경제학이다.³⁵¹⁾ 시티노믹스에 의하면 세계의 많은 도시 중 경제성, 문화성, 예술성, 최근 들어 중요한 요인으로 꼽아지는 친환경성을 골고루 구비한 도시만이 경쟁력을 갖게 된다. 그 도시들은 고유의 특징과 콘셉트를 기반으로 부가가치를 창출하며 살아남고 각광을 받게 된다. 관광객들이 몰려들면 파생효과로 관광 자본의 유입, 관련된 산업의 활성화 등 도시의 부가가치가 더욱 높아지게 된다.

김민주는 세계의 강소도시 25곳을 선정해 그것을 6개의 범주로 나누어 구분했다. 그 중 영국의 바스는 오스틴을 테마로 하여 ‘영국의 국민 작가 제인 오스틴의 도시, 바스’로 만들어져 성공을 거두었다.

〈표 22〉 테마별 강소도시의 분류³⁵²⁾

분류	도시	테마	국가
문학	마리엔펠트 프린스에드워드아일랜드 등 4곳	알프스소녀 하이디 빨간 머리 앤	스위스 캐나다
미술 · 건축	아를 바르셀로나 등 4곳	고호 가우디	프랑스 스페인
공연 · 축제	스트랫퍼드 몬트리올 베로나 바스	세익스피어 축제 오페라 제인 오스틴	캐나다 캐나다 이탈리아 영국
휴양	호놀룰루 퀸스타운 등 5곳	해양 스포츠, 명품 쇼핑 어드벤처 투어리즘	미국 뉴질랜드
기업	칼룬보르	산업 공생, 친환경	덴마크

351) 김민주· 송희령, 『시티노믹스』, 비즈니스맵, 2010, p.31.

352) *Ibid.*, p.35.

	어바인 등 4곳	기업주도형 신도시	미국
역사 · 문화	드레스덴 코브 등 4곳	문화유산 복원 타이타닉	독일 아일랜드

영국 공영방송 BBC 주관으로 실시된 ‘지난 1천 년 동안의 최고의 문학가’의 순위를 매기기 위한 조사에서 영국이 낳은 최고의 극작가 윌리엄 셰익스피어(William Shakespeare, 1564~1616)에 이어 오스틴이 2위를 차지했다. 그녀에 대한 세계인들의 인기를 바탕으로 오스틴 센터의 디렉터였던 볼독(David Baldock)이 전 세계적으로 더욱 많은 관광객을 유치하기 위해 그녀를 테마로 한 축제를 열면 좋겠다는 아이디어를 내어 2001년부터 축제가 시작되었다.

매년 9월 하순이 되면 첫 번째 토요일에 18세기 의상을 입은 사람들이 길거리를 행진하며 ‘제인 오스틴 축제’(the Jane Austen Festival)가 시작된다. 극장 공연, 콘서트, 야간 문화 행사, 음식, 댄싱 등 여러 다양한 행사가 진행 된다. 관광객들의 다양하고 흥미로운 이벤트에 참가하기 위한 티켓 예매를 위해 온라인 상품 구매를 위한 전용 웹사이트(<http://giftshop.jameausten.co.uk>)에서는 전 세계인들의 예약을 받고 있다. <그림 20>은 제인 오스틴 축제(the Jane Austen Festival)의 공식 홈페이지다. 바스를 방문하고 싶은 전 세계의 관광객들은 이곳에서 축제에 대한 정보를 얻을 수 있고 이벤트 참여 등을 위한 예매를 편리하게 할 수 있다.

바스는 제인 오스틴이라는 한 여류작가의 삶의 터전이었고 그녀 소설의 배경이 되었던 도시이다. 그런 인연과 조지안(Georgian) 시대의 유물들이 잘 보존되어 있다는 역사성과 웰빙의 온천 도시라는 특수성이 결합되어 바스는 도시 전체가 관광 상품화되어 세계적 관광지가 되었다. 그러나 바스가 세계적 관광지로 자리매김 할 수 있었던 가장 큰 동력은 첫째는 중앙정부의 적극적인 정책적 배려와 노력, 그리고 전폭적인 경제적 지원 덕분이다. 시내 전체가 조지안 시대의 박물관처럼 완벽하게 보존되어 유네스코 세계문화유산지역으로 지정될 수 있도록 정책을 만들고, 성공적으로 관리하여 세계적 인증을 받을 수 있었다. 둘째는 축제와 프로그램의 개발과 차별화, 그리고 제인 오스틴 센터의 활성화 등 특화



〈그림 20〉 제인오스틴 축제 공식 웹사이트

된 관광도시를 만들기 위한 지방 정부의 발 빠른 대응과 적극적인 노력과 지원 덕분이다. ‘제인 오스틴 축제’는 2008년 10일간 진행된 행사 티켓의 98%가 팔렸다.³⁵³⁾ 2009년에는 18세기의 전통 의상을 완벽하게 갖추어 입고 축제에 참가했던 ‘행렬에 동참한 전통의상을 입은 참가자들 수’가 기네스 기록에 도전할 정도로 성황리에 진행되고 있다.³⁵⁴⁾ 영국에는 바스 이외에도 자기 지방을 오스틴을

353) *Ibid.*, pp.206~207.

354) 월간 CHIEF EXECUTIVE, 「제인 오스틴, 英 문화 브랜드로 부상한다」, 2011년 8월.

기념하는 으뜸 순례지로 만들기 위해 부단한 노력을 기울이고 있는 곳이 있다. 바로 초턴과 윈체스터이다. 초턴은 1809년부터 사망하기 전 윈체스터로 이주할 때까지인 1817년 5월까지 오스틴이 살았던 곳이다. 같은 해 7월 그녀는 윈체스터에서 죽음을 맞았다. 초턴시는 로또 기금 50만 파운드를 지원 받아 ‘제인 오스틴 하우스’ 기념관 내부 수리와 교육센터를 개설했다. 또한 윈체스터시는 오스틴의 유해가 보관되어 있는 윈체스터 성당에 ‘제인 오스틴 전시관’을 만들어 영구 개장하는 등 ‘오스틴의 도시’로 만들어 세계의 각처의 관광객을 유치하기 위해 노력하고 있다. 그러나 바스가 오스틴의 대표적 기념지로 더 많이 알려져 있는 실정이다. 시골의 작은 도시였던 바스는 ‘영국의 국민 작가 제인 오스틴의 도시’로 거듭나게 되었다. 전 세계인들의 관광명소가 되어 수많은 관광채원을 거두어들일 수 있게 되며 성공적인 시티노믹스의 일례가 되었다.

마. 기타 사례

사람들은 오스틴의 소설을 읽으면서 그 당시의 여러 가지 종류의 마실 것과 음식들을 만날 수 있게 된다. 그 당시의 사람들은 식사를 하는 자리에서 차를 마시는 경우도 있었고, 식사 후 따로 찻자리만 준비하여 만남과 대화의 장을 열기도 했다. 때론 일상생활 중 만남을 위한 찻자리, 위안과 휴식을 위한 찻자리 등 차는 여러 효용성을 갖고 그들의 삶 속에 함께 존재했다. 그러나 어느 경우든 차는 함께 먹을 수 있는 여러 가지 종류의 음식물들과 함께 차려졌다.

소설 속의 차문화 콘텐츠는 음식문화 콘텐츠와 함께 현대의 사회에서도 여러 유형의 콘텐츠로 존재하고 있다. 그 중의 한 유형이 출판문화 콘텐츠인 텍스트 콘텐츠이다. 그 당시의 사람들이 어떤 차(광의의 의미)를 마셨는지, 또 어떻게 마셨는지, 무엇과 함께 마셨는지, 또 그 먹거리들의 요리법은 어떤 것이었는지에 대한 내용을 담은 여러 텍스트 콘텐츠가 만들어졌다.

오스틴에 관련된 요리책 저자들은 그녀의 소설들을 세심하게 읽거나 그녀와 관련된 편지를 읽으며 마실 거리와 음식을 발견했다. 그것들은 오스틴 자신과 그 가족들은 물론 소설의 등장인물들이 먹고 마셨던 것들이었다. 요리책의 저자들은 그 당시 식음료들의 특징과 요리법을 고찰하여 요리책을 발간했다. 근래

발간된 요리책들은 현재의 사람들이 책 안의 요리를 실제로 만들어 먹을 수 있도록 구판본의 재료, 요리법과 계량법, 요리 기구를 현재의 틀에 맞추어 바꿔 놓아 불편함이 없도록 해 놓았다.

오스틴과 관련된 요리책을 발행연도 순으로 정리 작성한 <표 23> 중 본 논문에서 고찰한 오스틴 관련 요리 책은 1995년 『제인 오스틴의 세계』(*Jane Austen's World*)의 저자인 레인(Lane)이 펴낸 『제인 오스틴과 음식』(*Jane Austen and Food*)이다. 이 책은 오스틴의 소설 속에서 다루어진 마실 거리들과 음식들, 조리법, 예절 등에 대하여 자세하게 분석하여 설명하고 있다. ‘차’, ‘커피’, ‘초콜릿 등의 음료 이외에도 알코올음료, 여러 가지 종류의 마실 거리와 먹거리 등의 음식물들에 대해 얼마나, 어떻게 오스틴의 소설 속에 나타나 있는지에 대한 세세한 분석까지 해 놓았다. 예를 들면 『오만과 편견』의 장면 중 팸벌리에서 엘리자베스가 보았던 과일 피라미드(pyramid of fruit)의 의미, 『이성과 감정』의 장면 중 회개하는 마음으로 메리앤을 보기 위해 오는 여행 중에 말보로(Marlborough)에서 윌러비(Willoughby)가 먹었던 냉육(Cold beef)과 포터 등 소설 속의 식·음료가 가지는 의미도 독자들이 이해할 수 있도록 자세히 설명하며 기술해 놓고 있다.

<표 23> 오스틴 관련 요리책

제목	저자	발행연도
The Jane Austen Cook Book	Maggie Black	2002
Cooking with Jane Austen (Feasting with Fiction)	Kirstin Olsen	2005
Cooking with Jane Austen & Friends	Laura Boyle	2010
Jane Austen and Food	Maggie Lane	2011
Tea with Jane Austen	Kim Wilson	2011
Dinner with Mr. Darcy:	Pen Vogler	2013

Jane Austen Tea Party

enu 및 jane austen.

보드 팔로우



A cart is definitely on the vintage party wish list » Should I go vintage, travel, red and blue for the 3rd-4th party? hmmm.



Tea parties
#22 ♡1



decorations
#44 ♡1

다음에서 핀을 가져옴



Etsy에서
Pride & Prejudice Book Cover iPhone 4, 4S, 5, 5S Case, Jane Austen Pink Case for...



Flummary - Dinner With Mr Darcy: Recipes Inspired By The Novels And Letters Of Jane Austen.
#129 ♡2



etsy.com에서
Sense and Sensibility Book Purse - Jane Austen Book Purse - Springtime Book...



Tea for one - Blue Rose - Pemberley Collection



Jane Austen Tea Party (original pinner said "my mother and I made the dresses and bonnets").



"One doesn't read Jane Austen; one re-reads Jane Austen."
#159 ♡12

<그림 21> 'Pinterest'에 나타난 제인 오스틴 관련 상품과 내용

PBS³⁵⁵⁾에는 질 좋은 영국 드라마를 소개하는 『명작 극장』(Masterpiece Theater)란 프로그램이 있다. 이곳에서 오스틴의 작품들을 드라마화 하여 방영했다. 이곳의 『제인 오스틴 책과 영화 클럽』(*The Jane Austen book and Film club*)에 오스틴의 소설 속의 차와 음식에 대하여 소개하고 있다. 소설 속의 차나 음식이 등장하는 장면을 인용한 후 요리법을 자세하니 설명한다. 그것들을 파일화 해 놓아 많은 시청자들이 소설 속 시대의 음식과 마실 거리에 대한 정보를 얻음과 동시에 실생활에서 그 자료들을 응용하고 사용하여 직접 요리할 수 있다.

오스틴의 소설 속의 차문화 콘텐츠는 현재 온라인상에서 ‘Game’, ‘E-book’, ‘Audio book’, ‘Vedio’, ‘MP3,’ ‘Ost’, ‘Pinterest’, ‘You tube,’ ‘Blog’, ‘Site’ 등 수많은 분야의 파생 상품으로 디지털 콘텐츠화 되어 있다. 오스틴 차문화 콘텐츠의 디지털 콘텐츠화의 실례는 한국에서는 아직 널리 보급되지 못한 ‘Pinterest’를 선정하여 고찰하려한다. 핀터레스트(pintrest)는 핀(Pin)과 흥미(interest)를 합친 말로 메모장과 같은 보드 판에 핀을 꽂듯이 자신이 좋아하는 관심사에 대한 이미지, 동영상 등을 게시하고 이를 다른 사람들과 공유하는 새로운 개념의 SNS(Social Network Service)다. 이용하는 사람들은 보드 판에 게시되어 있는 여러 개의 이미지들을 눈으로 보며 고를 수 있어 사람들의 관심사를 한 눈에 볼 수 있어 다양한 이미지를 활용할 수 있는 장점이 있다. 이곳에는 오스틴과 관계된 여러 종류의 차, 찻잔 세트와 티팟 등의 차도구, 티 파티 등의 이벤트 상품, 책, 지갑, 핸드백, 핸드폰 케이스 등의 생활품, 여러 종류의 티푸드 등이 핀터레스트의 게시판(board)에 놓여있다. 소비자들은 이 게시판을 보면서 자기들의 관심사나 선호하는 항목에 핀을 꽂아 선택한다. 이렇게 함으로써 사람들의 관심사나 선호도를 알 수 있게 되어 소비자들의 기호가 파악되어 생산 주체들은 그것을 기초로 상품을 만들기도 하고 판매 전략도 세우는 등 SNS가 마케팅 도구로서의 역할이 강해지고 있다.

355) PBS는 Public Broadcasting Service(공영 방송 서비스)의 약자로 1969년 미국에서 비영리 방송국들을 통합해 프로그램을 제공할 목적으로 설립되었다. 미국 미디어 리서치 기관인 GFK Roper Public Affairs & Media가 지난 1월 4일부터 2월 14일까지 25세 이상 1004명의 미국 시청자를 대상으로 설문 조사를 실시한 결과, PBS가 가장 공신력 있는 방송사이며, 뉴스 프로그램 역시 가장 큰 신뢰를 받고 있는 것으로 조사됐다.¹⁾ 또한 PBS는 미국 내에서 가장 신뢰받는 공신력 있는 방송망이다. 이곳에서는 문화·교육·과학 분야와 아동물 및 뉴스와 시사정보 등 우수한 프로그램을 회원 방송국들에게 제공한다. 여기에도 오스틴의 책에 나오는 차와 요리법이 소개되어 있다.

제3절 소결

4장에서는 오스틴 소설 속의 차문화콘텐츠의 현대적 변용에 대해 고찰하였다. 차문화 산업의 여러 유형인 차, 차도구, 티푸드, 그리고 찻자리 체험 등이 실제 상품화 되어있는 사례를 찾아 분석하였다. 사람들이 체험하면서 공유하고 있는 것도 현대적 변용의 한 모습이다. 바스가 ‘오스틴 축제’를 기반으로 그 도시만의 고유의 특징과 콘셉트로 부가가치를 창출하여 세계적인 관광도시가 되어 있는 사례를 살펴보았다.

본 연구에서 가장 중요한 물음은 ‘오스틴 소설 속의 차문화콘텐츠는 과연 가치 있는 원천콘텐츠가 될 수 있을까?’이다. 여러 고찰과 연구를 통하여 얻은 대답은 물론 ‘그렇다’이다. 그렇다면 다음의 중요한 물음은 ‘왜?, 어째서, 그리고 어떻게?’가 될 것이다. 그 이유는 다음과 같다.

첫째는 오스틴이라는 불세출의 작가의 힘. 즉 오스틴이라는 브랜드 덕분이었다. 물리적으로 40여년 밖에 살지 못했던 소소한 여류작가였던 오스틴이 200여년이라는 시간의 터널을 지나며 현재 우리 곁에 그 당시에는 상상하지도 못했던 여러 모습들과 영향력으로 머물고 있다. 그녀는 현재 살아 숨쉬며 움직이고 있는 최상의 브랜드가 되었다.

둘째는 ‘애프터눈 티’의 힘이다. 동양의 차문화가 영국으로 이입되어, 토착화되고 국민의 음료가 되며 영국 고유의 차문화가 형성되었다. 그것이 다시 세계로 전파되어 영국은 사람들에게 ‘홍차의 나라’의 이미지로 각인되어 있다. 그 이미지가 오스틴의 차문화콘텐츠가 산업화되어 상품화되는 데 도움이 되었다.

셋째는 오스틴에 관련된 단체나 기관 등의 연구가 활발하고 정확하게 이루어지고 있기 때문이다. 그녀를 추앙하는 매니아 집단과 학술 단체들에 의해 역사적, 사회적, 문화적 고찰을 통해 오스틴을 올바르게 이해하는 시도와 연구가 계속되고 있다. 이런 연구가 기반이 되어 제대로 만들어진 오스틴 관련 상품들이 연구 개발되어 계속 상품화되고 있다. 영화나 드라마에 나와 사람들에게 관심을 끌게 되면 그것이 간접광고의 효과가 되어 판매에 좋은 영향을 받게 되기도 한다. 이 상품들은 오스틴 시대의 추억의 상품이 되어 그것을 사용하는 사람들은

섭정시대로 회귀하는 것 같은 시간의 마법을 맛보게 된다.

넷째는 맛있고, 향기롭고, 자기만의 블렌딩 기법을 개발하고 유지하는 제다산업의 발전 덕분이다. 앞에서 기술한 바와 같이 제인 오스틴의 특화 상품을 위해 만든 'Bingley's Tea'와 'Steep Show Teas'를 위시하여 '딜마'(Dilmah), '아마드'(Ahmad), '런던의 차'(Tea of London), '해로게이트의 베티와 테일러'Bettys & Taylors of Harrogate), '포트넘과 메이슨'(Fortnum & Mason) 등 수많은 명차 브랜드가 소비자들의 입맛을 유혹하고 있다. 이런 다양한 차의 품목이 오스틴 차문화콘텐츠의 확산과 발전에 한 몫을 하고 있다고 본다.

다섯째는 차문화산업과 보조를 맞춘 차도구산업의 발전이다. 이 두 분야는 서로 시너지 효과를 가지며 윈윈한다. '로열 워스터', '웨지우드', '엔슬리', '콜포트', '로열 앨버트', '로열 델튼' 등이 굴지의 명 브랜드들이 특화된 자기들만의 세계적인 자기들을 생산하여 판매하고 있다. 맛있는 차, 아름다운 찻자리, 편리한 차생활, 그리고 우아한 차문화 등의 이미지가 차문화콘텐츠의 확산과 발전에 힘을 실어주고 있다. 차뿐만 아니라 차문화와 차생활을 담은 세계적인 도자기 산업이 되었다

여섯째는 정부의 지원책과 지속적인 관리의 힘이다. 앞의 시티노믹스의 사례에서도 알 수 있듯이 바스라는 한 도시가 '제인 오스틴의 도시'가 되어 막강한 관광자원으로 거듭나게 되었다. 또한 오스틴이 말년을 보냈던 초튼(Chawton) 역시 제인 오스틴 박물관(Jane Austen's House Museum)이 성황리에 운영되고 있어 세계인의 관광지가 되어 있다. 이들이 가능할 수 있는 것은 정부의 지원책과 지속적인 관리의 덕분이다.

일곱째는 문화 예술의 힘이다. 소설의 문학 버전의 다양화, 미디어 화, 영화의 한 장면으로 등장하는 소설 속의 찻자리는 낭만적인 차, 아름다운 찻자리, 고전적인 차를 기억하게 한다. 사람들이 그것을 현실 안에서 체험하고 싶어 하는 욕망을 자극한다. 이것이 결국 관광 상품으로 귀결 될 수 있다.

여덟째는 대중의 힘 덕분이다. 자기 문화에 긍지를 가지며, 전통을 사랑하고, 가업을 존중하며, 대중에 대한 서비스에 최선을 다하고 있었던 영국 대중들의 힘이다. 200년 동안 한 자리에서 치즈를 팔고, 오스틴 센터 옆 살리 룬즈'(Sally Lunn's)에서는 오스틴 시대에 먹었던 빵의 하나인 '바스 번'과 크림티를 팔고

있다. 사람들이 소설 속의 그때 그곳으로 돌아가 그 당시의 분위기에서 먹고, 마시고, 찻자리를 경험할 수 있는 추억의 상품이다. 이것은 영국 국민들의 힘이며, 전통의 승리이다.

제5장 결론

리비스(F. R. Leavis, 1895~1978)는 영문학의 위대한 전통이 오스틴에서 시작되었다고 했다.³⁵⁶⁾ 그녀는 섭정시대 영국의 대표적인 소설가이자 가장 영국적인 작가로 사람들에게 사랑받아 오고 있으며 이제는 하나의 특급 브랜드가 되었다. 그녀는 소설 속에 당시의 의·식·주와 관습, 결혼, 신분과 계층, 그리고 예의범절 등 인간사의 제반 모습들을 소재로 삼았다. 그녀의 작품에는 인간들의 관계와 사고방식, 감정의 움직임 등을 독자가 일정한 거리와 객관성을 유지하면서 공감할 수 있는 자유간접화법을 통해 매우 세세하게, 사실적 필법으로 그려 놓았다. 그녀가 남긴 소설들은 200년이 지난 현재에는 수많은 후속작들, e-book, DVD, 게임 등 다양한 유형의 콘텐츠로 변화되어 곳곳에 존재하고 있다. 이런 수많은 파생콘텐츠의 생산이 가능하게 된 것은 오스틴이라는 불세출의 작가와 그 작가의 작품이 가지는 힘이다.

17세기 초에 동양에서 유럽으로 수입된 차는 처음에는 왕실과 귀족들의 전유물이었으나, 영국에서는 산업혁명을 기점으로 전 국민의 대표적 음료로 자리 잡게 되었다. 오스틴이 살았던 시기는 바로 이 시기였다. 차가 국민음료로 사랑받고 있던 시대에 살았던 오스틴은 자연스레 차와 차문화를 그녀 소설의 소재로 삼았다. 가정의 찻자리를 중심으로 일어나는 사람들의 삶의 모습과 정황을 세세하게 그려냈다. 현재의 사람들은 그녀의 소설 속에서 그 시대의 차문화의 특징과 모습, 더 나아가 그들의 삶 속에서 차의 의미를 발견할 수 있다. 소설 속에서 차는 등장인물들의 관계를 이어가는 삶의 매개체로 나타나 있다. 찻자리는 개인만의 좁은 공간으로서의 의미와 모습이 아니다. 화합과 치유, 휴식과 사교, 담론의 장으로서, 때론 문화 향유와 학습의 장으로 나타나 있다.

현대는 문화의 시대, 더 나아가 문화콘텐츠산업시대가 되었다. 그리고 과학과 정보, 기술의 발달로 '세계가 하나'로 열려있는 시대가 되었다. 하나의 콘텐츠에서 다양한 콘텐츠를 창출할 수 있는 원천상품다용화가 요구되고 실행되고 있다. 탄탄한 스토리, 구성과 가치를 가진 원천콘텐츠들은 영화나 애니메이션, 게임, 캐릭터 상품, 음반 출판물, 완구 등 여러 형태와 분야의 문화콘텐츠로 재

356) F. R. Leavis, *The Great Tradition*, New York University Press, 1963. p.15.

단장되고 재탄생되고 있다. 문화콘텐츠산업의 귀중하고 가치 있는 재원으로 거듭나 무한한 고부가가치를 창출 할 수 있게 되었다.

본 논문에서는 오스틴의 소설과 그 소설 속의 문화콘텐츠들을 문화콘텐츠 산업의 가치 있는 원천상품으로 보았다. 섭정시대라는 특수한 사회·역사적 범주 안에서 소설 속에 나타나는 여러 소재 중 차와 차문화에 대해 고찰하고, 콘텐츠 산업의 가치 있는 원천상품이 되어 현대인의 삶과 함께 하고 있는 실례를 분석하였다. 과거의 것으로 머무르거나 사라지지 않고 현재에 변용되어 사람들이 오스틴의 소설 속에 나타난 차문화콘텐츠를 오늘날에도 보고, 듣고, 사용하고, 먹고, 마시실 수 있게 되고, 더 나아가 도시의 부가가치를 높여 세계적인 관광 명소가 될 수 있게 만들어나가고 있는 현상을 고찰하였다.

오스틴의 소설과 소설 속의 문화 콘텐츠들은 오랫동안 출판문화콘텐츠의 모습으로만 전해지며 사람들 곁에 머물렀었다. 그러나 그녀 사후 200여 년이 지난 현대에는 그녀와 그녀의 작품들, 또한 그녀 작품 속의 문화콘텐츠들이 미디어콘텐츠화, 디지털 콘텐츠화 등 현대의 흐름에 맞추어 다양한 수단과 매체를 통하여 광범위하게 변용되어 수많은 사람들에 의해 향유되는 문화가 되었다. 원천상품다용화의 성공은 오스틴과 관련된 문화콘텐츠들이 현대인들에게도 의미와 가치가 있는 현대성에 기인한다.

위와 같은 연구를 통해 도출한 결론은 다음과 같다.

첫째, 오스틴 작품 속의 문화콘텐츠는 성공적인 원천상품이 되었다.

둘째, 그것이 현대의 흐름에 맞추어 다양한 분야와 모습으로 변용되어 성공적인 원천상품다용화가 되었다. 그 결과 고부가가치를 창출할 수 있는 새로운 재화로서의 문화콘텐츠로 거듭나게 되었다.

본 연구에서 오스틴과 관련된 차문화콘텐츠를 고찰하면서 의문점을 갖게 되었다. 그 의문점은 ‘오스틴이라는 브랜드가 있어 그녀 소설 속의 차문화콘텐츠가 가치 있는 원천콘텐츠가 될 수 있었을까?’, 아니면 또 하나는 ‘차문화콘텐츠가 있어 오스틴이라는 브랜드가 가치를 갖게 되는 것일까?’의 문제였다. ‘오스틴이라는 브랜드가 있기에 그녀 소설의 차문화콘텐츠가 더 큰 힘과 생명력을 갖질 수 있었다는 결론에 이르게 되었다. 물론 후자의 경우도 그 영향력과 파급효과를 무시할 수는 없다고 생각한다.

오스틴 소설 속의 차문화 콘텐츠를 연구하며 도출해낸 핵심 키워드는 '도움을 주는 차'(輔茶 혹은 助茶)이다. 우리 차문화산업에 발전을 가져올 수 있는 몇 가지 발상을 기술해 보려한다.

첫째, 교육에 도움이 되는 차문화콘텐츠의 개발이다. 우리 선조들은 다례교육을 통해 신체적, 정신적, 사회적으로 건강한 사람을 양산하는 것을 그 목표로 삼았다. 인간다운 예의와 예절을 체득하는 것 또한 차를 통한 교육의 목표였다. 현재 학력중시의 획일화된 교육 제도에서 차문화와 다례교육을 통하여 내어주고, 나누고, 소통하는 등 삶의 진정한 의미를 배울 수 있다. 또한 삶의 여러 요소로 인해 피로감으로 힘든 현대인들에게 차는 적절한 문화 교육이 될 수 있다고 보겠다. 궁극적인 교육의 목적인 신체적, 정신적, 사회적으로 건강하고 바람직한 사람이 될 수 있는 교육적 차문화콘텐츠 개발이 필요하다고 본다.

둘째, 건강 생활에 도움이 되는 차문화콘텐츠의 개발이다. 예로부터 차는 정신음료로 간주되어 정신수양의 한 수단으로 사용되었다. 또는 기호음료로 문화를 향유하는 한 수단으로 사람들에게 전해져왔다. 그러나 차가 가진 뛰어난 영양성과 건강적 기능성 덕분에 사람들에게 육체적인 건강을 주는 마실 거리가 될 수 있었다. 현대에 들어와 차의 효능은 과학적으로 연구되어 입증되고 있으며 발전에 발전을 거듭하고 있다. 웰빙상품, 건강상품으로서의 차는 점점 더 각광 받게 될 것이다 이런 차의 기능성과 효능성을 잘 연구하여 유기농 인증 차 등 건강한 먹거리 개발과 차의 약리작용을 이용한 대체의학 연구 등 보건적 차문화콘텐츠 개발이 필요하다.

셋째, 관광에 도움이 되는 차문화콘텐츠의 개발이다. 우리나라 대표적 다원 지역인 보성과 하동, 새롭게 각광받는 청태전의 고장 장흥, 그리고 제주는 그 정확적 이점이 접근성이 좋은 곳에 위치하고 있다는 점이다. 중국이나 인도, 실론 등의 다원들은 깊은 산 속에 위치하고 있는 것이 많아 관광지로 개발되는데 어려움을 갖고 있다. 보성에는 관광농원으로 기 개발된 아름다운 차밭들이 관광객을 기다리고 있다. 하동에는 천혜의 조건을 가진 차밭들이 많다. 거기에 차의 시원지라는 역사성까지 곁들여져 차의 고장이 되었다. 장흥에는 '청태전'이라는 새로운 차와 '우드랜드'라는 건강 지향성 관광지가 있다. 사람들이 오래 머물며 쉬어 갈 수 있는 관광지로 거듭나야 한다. 차를 통한 웰빙과 힐링을 함께

충족시킬 수 있는, 머물 수 있는 공간으로 재창조 될 수 있는 관광적 차문화콘텐츠 개발이 필요하다고 본다.

넷째, 산업발달에 도움이 되는 차문화콘텐츠의 개발이다. 본 연구에서 오스틴 관련 차상품으로 'Bingley's Tea'와 'Steep Show Teas' 브랜드의 차들로 실례를 들었다. 이들 차에는 공통점이 있다. 엘리자베스 양, '에마의 차', '제인의 섭정시대의 장미', '다아시의 최상급 얼그레이' 등 바로 오스틴 소설 속 주인공들의 이름을 딴 차라는 점이다. 사람들이 오스틴을 브랜드로 여기는 현상이 오스틴과 관계된 여러 명칭도 함께 브랜드로 동일시하는 착시현상을 이용한 상품들이다. 우리의 차산업에서는 이렇게 차이름에 스토리텔링 기법을 이용하여 효과와 상품성을 높이고 있는 상표명은 거의 개발되지 못하고 있다. 즉 차의 생산문화적 차문화콘텐츠 개발이 필요하다고 본다.

다섯째, 미디어 산업의 소재로 관광 자원 개발에 도움이 되는 차문화콘텐츠의 개발이다. 우리나라에서 '여름향기'라는 20부작 드라마가 인기리에 방영되었다. 이 드라마의 배경은 보성의 '대한다원이었다. 이 드라마의 인기에 힘입어 국내 관광객뿐만 아니라 일본, 태국, 대만, 유럽 등 세계 각국의 외국인 관광객의 방문도 증가하고 있다. 영화나 드라마에 멋지고 우아한 우리의 다기에 우리 차를 우려 마시는 장면을 등장시키고 그 촬영지로 토종브랜드의 멋진 차가게나 아름답고 평화로운 풍광의 차밭을 이용하도록 한다. 이는 지자체 주관 하에 적극적인 협조와 노력이 요구된다.

차는 오늘날 힐빙(heal-being) 상품으로 새롭게 인식되고 있다. 건강이 사회의 키워드가 되어 있는 현대인들의 삶에서, 육체적 건강과 정신적 건강, 더불어 사회적 건강까지 두루 아우를 수 있는 차의 효능에 사람들은 다시금 주목하고 있다. 차와 차문화에서 가치 있는 원천 상품을 개발하는 것은 이런 시류에 부응할 수 있는 시기적절한 가치 있는 시도라 할 수 있겠다.

본 연구가 차와 차문화에서 가치 있는 원천 상품 개발의 필요성과 중요성을 다시금 깨닫게 인식시키는 계기가 되기를 기대해 본다. 더불어 우리의 차산업에서 성공적인 원천상품다용화를 통하여 고부가가치를 얻을 수 있는 차문화콘텐츠산업 활용화의 연구와 방법에 일조가 되기를 기대해본다.

참 고 문 헌

1. 단행본

- 가와기타 미노루. 장미화 역, 『설탕의세계사(砂糖の世界史)』, 좋은책만들기, 2011.
- 구성자·김희선, 『(새롭게 쓴)세계의 음식문화』, 교문사, 2006.
- 具千晝, 『세계의 식생활문화』, 鄉文社, 1994.
- 김경진, 『제인 오스틴, 생애와 작품 세계』, 건국대학교 출판부, 1995.
- 김만수 외, 『문화 콘텐츠학의 탄생』, 다할 미디어, 2005.
- 김민주·송희령, 『시티노믹스』, 비즈니스맵, 2010.
- 김승일, 『맛의 전쟁사』 역사 공간, 2007.
- 김영순·구문모 외, 『문화산업과 문화 콘텐츠』, 북코리아, 2011.
- 김용범, 『看茶錄.』, 개미, 2001.
- 김재규, 『유혹하는 유럽 도자기』, 한길아트, 2000.
- 김중현, 『영국 산업혁명의 재조명』, 서울대학교 출판부, 2006.
- 김진형, 『영국 이야기』, 도서출판 기파랑, 2011.
- 김희선, 『제인 오스틴』, 평민사, 2001.
- 김희중, 『새 유럽경제사』, 호남대학교 출판부, 2004.
- 로이 스트롱, 강주현 옮김, 『권력자들의 만찬』, 넥서스 books, 2005.
- 롭 애벗, 이 영아 옮김, 『30분에 읽는 제인 오스틴』, 랜덤하우스, 2005.
- 마켈론 투생 - 사마, 이덕환 역, 『먹거리의 역사 하』, 까치글방, 2003.
- 맹변정·박미애, 『무이암차』, 이른아침, 2007.
- 미야자키 마사카즈, 오근영 역, 『하룻밤에 읽는 숨겨진 세계사』, 랜덤하우스 중양, 2010.
- 박광순, 『문화의 경제학』, 유풍출판사, 2007.
- _____, 『홍차 이야기』, 다지리, 2006.
- 베아트리스 호헤네거, 조미라 김라현 역 『차의 세계사』, 열린 세상, 2012.
- 볼프강 슈멜부시, 이병련, 한운석 역, 『기호품의 역사』, 한마당, 2000.

사이토 다카시, 홍성민 옮김 『세계사를 움직이는 다섯 가지 힘』, 뜨인돌, 2010.

새년 헤일, 오정아 역, 『오스틴 랜드』, 노블마인, 2008.

시드니 민츠, 김문호 역, 『설탕과 권력』, 지호, 1978.

신재식, 『영국 소설의 흐름』, 도서출판 동인, 2004.

안영숙, 『티+푸드』, 동녘라이프, 2012.

애덤 스미스, 유인호 역, 『국부론』, 동서문화사, 2003.

양종희, 권숙인, 김우식, 『영국의 문화산업체제』, 지식마당, 2006.

歴史教育者協議會 編, 양인실 역, 『나만 모르는 유럽사』, 모멘토, 2004.

염숙, 『다도학 개론』, 전남대학교 출판부, 2009.

영미 문학 연구회, 『영미 문학의 길잡이』, 창비, 2001.

예위칭찬(葉羽晴川), 박용모 역, 『工夫茶』, 한숨 미디어, 2005.

오카쿠라 텐신, 정천구 역, 『차의 책』, 산지니, 2009.

_____, 이동주 옮김, 『차 이야기』, 도서출판 기과랑, 2012.

우스미 류이치로 저, 김수경 역, 『커피가 들고 세계사가 들고』, 북북서, 2008.

월간제과빵, 『빵·과자 백과사전』, 비앤씨월드, 2000.

윌리엄 데리지위치, 박미경 옮김, 『제인 오스틴에게 배우는 사랑과 우정과 인생』. 재승 출판, 2011.

이소부치 다케시, 『홍차가게』, 랜덤하우스, 2010.

잭 골드스톤, 조지형 김서형 옮김, 『왜 유럽인가』, 서해문집, 2011.

정은희, 『홍차 이야기』, 살림출판사, 2009.

정창권, 『문화 콘텐츠학 강의』, 커뮤니케이션북스, 2007.

제인 오스틴, 윤지관, 전승희 옮김, 『오만과 편견』, 민음사, 2003

_____, 박현석 옮김, 오만과 편견, 동해출판, 2004.

_____, 윤지관 옮김, 『이성과 감정』, 민음사, 2006.

_____, 김지숙 옮김, 『맨스필드 파크 1』, 현대문화, 2007.

_____, 김지숙 옮김, 『맨스필드 파크 2』, 현대문화, 2007.

_____, 임옥희 옮김, 『노생거 수도원』, 펭귄클래식 코리아, 2009.

_____, 이미애 옮김, 『설득』, 지식을만드는지식, 2009.

- _____ , 원영선, 전신화 옮김, 『설득』, 문학동네, 2010,
- _____ , 서민아 옮김, 『이성과 감정』, 북스캔, 2011,
- _____ , 윤지관, 김영희 옮김, 『에마』, 민음사, 2012.
- 제인 오스틴 외, 민병선 역, 『19世紀 英美小說』, 명지문고, 2006.
- 조선정, 『제인 오스틴의 여성적 글쓰기』, 민음사, 2012.
- 주영애 등, 『세계의 차문화』, 성신여자대학교 출판부, 2011.
- 주영하, 『맛있는 세계사』, 소화당, 2011.
- 지바현 역사교육자 협의회 세계사부 편, 김은주 역, 『물건의 세계사』, 가람 기획, 2002.
- 최문형, 『유럽이란 무엇인가?』, 지식 산업사, 2009.
- 캐롤 아담스 외, 함종선 옮김, 『올 어바웃 제인 오스틴』, 미래의 창, 2011.
- 케네스 포메란츠 외, 박광식 역, 『설탕 커피 그리고 폭력 (교역으로 읽는 세계사 산책)』, 심산, 2003.
- 김 윌슨, 조운숙 옮김, 『그녀와 차를 마시다』, 이룸, 2006.
- 툼 스탠디지, 차재호 옮김, 『역사 한잔 하실까요?』, 세종 서적, 2010.
- 페르낭 브로델, 주경철 옮김, 『물질문명과 자본주의 I-2, 일상생활의 구조』, 까치, 2007.
- 폴 프리드먼, 주민아 역, 『미각의 역사』, 21세기북스, 2009.
- 프레더릭 F, 카트라이트·마이클 비디스, 김훈 옮김, 『질병의 역사』, 가람 기획, 2004.
- 프레데리크 들루슈, 윤승준 역, 『새 유럽의 역사』 (*Histoire de l'Europe*), 까치, 2009.
- 한국문화경제학회, 『문화경제학 만나기』, 김영사, 2006.
- 한애경, 『19세기 영국여성작가 읽기』, L.I.E, 2008.

2. 외국문헌

- 角山 英, 『茶の 世界史』, 中公新書, 東京, 2009.
- 日本紅茶協會 監修, 『紅茶をもっとしむ12ヵ月』, 講談社, 2005.

- 春山行夫: 紅茶の文化史, 平凡社, 2013.
- Alvin Rabushka, *From Adam Smith to the Wealth of America*, Transaction Publishers, 1985.
- Ann Cook, *Professed Cookery*, Gale Ecco Print Editions, reproduction from Library of Congress, 2013.
- Arnold Palmer, *Movable Feast*, Oxford University Press, 1952.
- Arthur Gray, *The little tea book*, Applewood Books, 2007.
- Babara Scrafford, *Literary Feasts: Recipes from the Classics of Literature*, iUniverse, 2004.
- Dawn L. Campbell, *The Tea Book*, Pelican Publishing, 1995.
- Edward Copeland and Juliet McMaster, *The Cambridge Companion to Jane Austen*, 2011.
- F. R. Leavis, *The Great Tradition*, New York University Press, 1963.
- George Staunton, *Voyage dans l'intérieur de la Chine, et en Tartarie, fait dans les années 1792, 1793 et 1794(1798)*, Éditions Olizane, 2005.
- G. Macartney, *Voyage dans l'interieur de la Chine* IV, 1792.
- H. T. Huang, *Fermentations and Food Science*, Cambridge University Press, 2000,
- Isabella Beeton, *The Book of Household Management*, Volume 1, The Project Gutenberg eBook, 2009.
- Jane Austen, *Sense and Sensibilit*, gutenberg.org/ebook, 2008.
- _____ , *Pride and prejudice*, gutenberg.org/ebook, 2008.
- _____ , *Emma*, gutenberg.org/ebook, 2008.
- _____ , *Mansfield Park*, gutenberg.org/ebook, 2008.
- _____ , *Northanger Abbey*, sandroid.org/ebook, 2008.
- _____ , *Sanditon*, Elecebook classics, www.elecebook.com.
- Jane Pettigrew, *A Social history of tea*, The National Trust, 2001.
- John Hatcher, *the rise of the British Coal Industry*, Vol.1, Clarendon Pres, 1993.

- John Jeffrey-Cook, Reprinted from British Tax Review, Issue 4, Sweet & Maxwell, 2010.
- J. U. Nef, *The rise of the British Coal Industry*, Vol. I, Routledge, 1932.
- Jürgen Habermas, *The structural Transformation of the Public Sphere*, MIT Press, 1991.
- Karen Joy Fowler, *The Jane Austen and Book Club*, A Marian Wood Book, 2004.
- K. C. Chang, *Food in Chinese Culture*, Yale University Press, 1977.
- Kim Wilson, *Tea with Jane Austen*, Frances Lincoln Limited, 2004.
- Kisban Eszter, *Food Habits in Change: The Example of Europe* Edinburgh: John Donald Publishers, Ltd., 1986.
- K. N. Chaudhuri, *The Trading World of Asia and the English East India Company: 1660-1760*, Cambridge University Press. 1978.
- Laura Boyle, *Cooking with Jane Austen and Friends*, Trail Publishing, 2010.
- Louis Dermigny, *La Chine et l' Occident, Le commerce à Canton*, Impr. nationale, 1964.
- Maggie Lane, *Jane Austen and food*, the Hambledon Press, 1995.
- Sam Twining, *My cup of tea*, James & James, 2002.
- Smith W. D., *Consumption and the Making of Respectability 1600-1800*, Routledge, 2002.
- Suzanne R. Pucci and James Thompson, *Jane Austen and Co.: Remaking the past in contemporary culture*, State University of New York Press, 2003.
- The house of Commons, *Reports from Committees: fourteen volumes*, Harvard college library, 1834.
- Q. D. Leavis, *The collected Essays: 1 The Englishness of the English Novel*, Cambridge University Press, 1984.

3. 학위 논문

- 김성미, 「오만과 편견에 나타난 자아 인식과 결혼」, 계명대학교 석사논문, 1999.
- 김성수, 「글로벌문화콘텐츠 기획과 연구 전망 고찰 : 비주얼텍스트 사례를 중심으로」, 한국외국어대학교 박사논문, 2012.
- 김수미, 「제인 오스틴(제인 오스틴) 작품 속에 표현된 차 문화 연구 : 제인 오스틴 소설과 영화를 중심으로」, 원광대학교 석사논문, 2008.
- 김연자, 「영국의 홍차 문화에서 본 여성의 역할」, 성균관대학교 석사논문, 2008.
- 정영선, Pride and prejudice에 나타난 個人과 社會」, 경상대학교 석사논문, 1990.
- 남점순, 「Pride and Prejudice에 나타난 Eliza의 자아 성숙에 관한 연구」, 서울 시립대학교 석사논문, 1992.
- 문귀숙, 「Pride and prejudice를 통해 본 作家의 結婚觀」, 인하대학교 석사논문, 1990.
- 서경숙, 「영국 홍차문화 확산과정 연구」, 목포대학교 석사논문, 2006.
- 송영옥, 「Pride and prejudice에 나타난 남녀 주인공의 자아인식」, 효성여자대학교 석사논문, 1991.
- 안일선, 「Pride and prejudice에서 살펴본 자아인식(Self-knowledge)의 과정」, 건국대학교 석사논문, 1990.
- 안창현, 「문화콘텐츠 원천소스로서 『서유기』의 구조분석과 활용전략 연구」, 한양대학교 박사논문, 2013.
- 오현승, 「제인 오스틴의 『오만과 편견』에 나타난 자아 성장 과정」, 조선대학교 석사논문, 2009.
- 원재원, 19세기 영국 차 산업의 전개에 관한 연구: 인도와 실론의 차산지를 중심으로, 원광대학교 석사논문, 2011.
- 이순임, 「차문화와 누정문화의 상관성 연구: 무등산권을 중심으로」, 조선대학교 박사논문, 2013.

- 장명숙, 「제인 오스틴에 대한 심리학적 연구: 후기작품을 중심으로」, 단국대학교 석사논문, 1984.
- 전미경, 「전통문화자원을 활용한 문화콘텐츠 개발에 관한 연구: 안동지역 예술·교육·생활문화콘텐츠를 중심으로」, 영남대학교 박사논문, 2012.
- 전봉주, 「제인 오스틴의 영화적 재생산 : 오만과 편견」, 광운대학교 박사논문, 2008.
- 허영경, 「영국 차음식에 관한 연구」, 원광대학교 석사논문, 2010.

4. 일반 논문

- 고연미, 「19세기 서양 회화를 통해 본 서양 차문화의 특성」, 한국차학회지 제 16권 2호, 2010.
- 김수인, 「영국식 티 파티의 현대적 의미(The Modern Significance of English-Style Tea Party)」, 한국식공간학회, Vol. 1 No.1, 2006.
- 정은희, 「19세기 영국소설에 나타난 영국 차문화의 특성」, 韓國茶學會誌, Vol 14. No. 3, 2008.
- 정은희, 「광양지역의 전통 차 문화와 콘텐츠화 방향 : 차 민요를 중심으로」, 한국차학회지, 第17卷 第4號, Vol. 17, No. 4, 2011.
- 정은희, 「19세기 영국의 차 산업 발전과 차의 세계화」, 한국차학회지, 第18卷 第3號, Vol. 18, No. 3, 2012.
- 박순주, 「영국의 음다풍속(2)」, 다문화 연구지 제 11권, 2002.
- 박정현, 「근대 중국 차무역의 성쇠(1868-1936) (The Prosperity and Decline of Tea Trade in China, 1868-1936)」, 韓國中國學報, Vol. 54, 2006.
- 백승국, 「문화콘텐츠 개발을 위한 기호학적 분석 방법론」. 한국기호학회, Vol. 15, 2004.
- 최현영, 할 바리안, 「인터넷 검색어와 경제 지표의 상관관계」, 이코노미스트, 2009. 4.

- Gill Ballinger, Austen's Bath and Bath's Jane: Austen writing the city and its twenty-first century marketing of heritage Jane, JASNA, V.34, No.1(winter 2013)
- Hal Varian, Hyunyoung Choi, 「Cooling the future」, The Economist, 2009. 4. 16.
- H. V. Bowen, 「Trade and Domestic Financial Statistics, 1755-1838,」 commerce Journals, L/AG/1/6, vols. 14 - 29.
- S. D. Smith, 「Accounting for Taste: British Coffee Consumption in Historical Perspective」 in Journal of Interdisciplinary History 1996 Autumn.
- William Reitzel, Sir Walter Scott's reviews of Jane Austen's *Emma*, Vol. 43, No. 2 Modern Language Association, 1928.

5. 사전, 잡지, 언론 보도 및 기사

- 경향신문, 「스크린에 부는 ‘ 오스틴 바람 ’ 왜」, 2007년 10월 15일자
- 교수신문, 김희선, 「여성교육의 선구자 제인 오스틴」, 2010년 12월 13일자
- 매일 경제 신문, 「별 그대 노믹스 효과」, 2014년 4월 8일자
- 여성신문, 「오만과 편견 , 200주년」, 2013년 2월 1일자
- 여주시민신문 , 황선자, 「차문화의 전파」 , 2010년 3월 22일.
- Imported Articles at Whosale. Australasian Chronicle, Thursday 1, July, 1841.
- Tea Muse³⁵⁷⁾, August 2000 Issue.
- The Life Millennium: The 100 Most Important Events and People of the Past 1000 Years, September 1, 1998.
- The Sydney Gazette and New South Wales Advertiser (NSW: 1803-1842) Tuesday 31 January, 1832.

357) monthly newsletter

The Sydney Morning Herald, Wednesday 6, April, 1859, National library of Austrealia.

The Sydney Morning Herald, Wednesday 6, April, 1859: p.4, from Trove, national library of Austreilia.

6. 인터넷 사이트

<http://www.amazon.com>

<http://www.auction.co.uk>

<http://www.baidu.com>

<http://www.bostontepartyship.com>

<http://www.boxofficemojo.com>

<http://www.ceylonblacktea.com>

<http://www.cindyvallar.com/smuggling.html>

<http://www.cinoa.org>

<http://www.cookpedia.com>

<http://www.digital> book.world

<http://en.wikipedia.org>

<http://www.fitzmuseum.cam.ac.uk>

<http://www.google.com>

<http://www.Janeausten.co.uk>

<http://janeaustensworld.wordpress.com>

<http://www.kyobobook.co.kr>

<http://www.nanet.go.kr>

<http://www.osulloc.com>

<http://www.tea.co.uk>

<http://www.visitbath.co.uk>

<http://www.womennews.co.kr>

<http://www.18thcenturydiary.org.uk>

