



저작자표시-동일조건변경허락 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.
- 이차적 저작물을 작성할 수 있습니다.
- 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



동일조건변경허락. 귀하가 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공했을 경우에는, 이 저작물과 동일한 이용허락조건하에서만 배포할 수 있습니다.

- 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](#)

20 8 10 년 월	2010년 8월 석사학위 논문
석사학위논문	중국의 차(茶)문화에 관한 연구
	-음다법의 변천양상을 중심으로-
중국의 차(茶)문화에 관한 연구	조선대학교 대학원 중어중문학과 박지원
박지원	

중국 차(茶)문화에 관한 연구

- 음다법의 변천양상을 중심으로 -

A study on the Culture of Tea in China

- On the change of times of Chinese tea Drinking Methods -

2010년 6월 10일

조선대학교 대학원

중어중문학과

박 지 원

중국 차(茶)문화에 관한 연구

- 음다법의 변천양상을 중심으로 -

지도교수 조 희 무

이 논문을 중어중문학 석사학위신청 논문으로 제출함

2010년 6월

조선대학교 대학원

중어중문학과

박 지 원

박지원의 석사학위논문을 인준함

위원장	<u>김 하 림 (인)</u>
위 원	<u>조 희 무 (인)</u>
위 원	<u>한 종 완 (인)</u>

※ 석사학위신청논문인 경우에는 위원장과 2명의 위원으로 한다.

2010 년 6 월

※논문인준 년월일 기재요령(예)
석사 : 2010년 5월
박사 : 2010년 6월

조선대학교 대학원

저작물 이용 허락서

학 과	중어중문학과	학 번	20087569	과 정	석사
성 명	한글 박지원	한문 朴芝園	영문 Park Ji Won		
주 소	전남 목포시 상동 양우비치팰리스 1503호				
연락처	e-mail : minijw84@naver.com				
논문제목	한글 중국 차(茶)문화에 관한 연구 -음다법의 변천양상을 중심으로-				
	영문 A study on the Culture of Tea in china -On the change of times of Chinese tea Drinking methods-				

본인이 저작한 위의 저작물에 대하여 다음과 같은 조건 아래 조선대학교가 저작물을 이용할 수 있도록 허락하고 동의합니다.

- 다 음 -

1. 저작물의 DB구축 및 인터넷을 포함한 정보통신망에의 공개를 위한 저작물의 복제, 기억장치에의 저장, 전송 등을 허락함.
2. 위의 목적을 위하여 필요한 범위 내에서의 편집과 형식상의 변경을 허락함. 다만, 저작물의 내용변경은 금지함.
3. 배포·전송된 저작물의 영리적 목적을 위한 복제, 저장, 전송 등은 금지함.
4. 저작물에 대한 이용기간은 5년으로 하고, 기간종료 3개월 이내에 별도의 의사 표시가 없을 경우에는 저작물의 이용기간을 계속 연장함.
5. 해당 저작물의 저작권을 타인에게 양도하거나 출판을 허락을 하였을 경우에는 1개월 이내에 대학에 이를 통보함.
6. 조선대학교는 저작물 이용의 허락 이후 해당 저작물로 인하여 발생하는 타인에 의한 권리 침해에 대하여 일체의 법적 책임을 지지 않음.
7. 소속 대학의 협정기관에 저작물의 제공 및 인터넷 등 정보통신망을 이용한 저작물의 전송·출력을 허락함.

동의여부 : 동의(○) 반대()

2010 년 6 월

저작자 : 박 지원 (인)

조선대학교 총장 귀하

목 차

초록	4
제 1 장 서 론	6
1. 연구의 필요성과 목적	6
2. 연구의 범위	8
3. 연구사 및 연구 방법	9
제 2 장 중국차의 기원과 고대의 차 문화	13
제 1 절 중국차의 기원	13
제 2 절 중국 다도(茶道)와 다학(茶學)의 발전과정	16
제 3 절 중국 고대의 차 문화 및 차 산업	20
제 3 장 당대(唐代)의 차 문화와 음다법	25
제 1 절 당대의 차 문화	25
제 2 절 전다법의 다예(多藝)	29
제 4 장 송대(宋代)와 원대(元代)의 차 문화와 음 다법	32
제 1 절 송대의 차 문화	32
제 2 절 점다법의 다예(多藝)	39

1. 점다법의 제다법	39
2. 점다법의 다예(多藝)	42
제 3 절 원대의 차 문화	46
제 5 장 명·청대(明·清代)의 차 문화와 음다법 ...	50
제 1 절 명·청대의 차 문화	50
1. 명대의 차 문화	50
2. 청대의 차 문화	53
제 2 절 차의 종류와 포다법	56
1. 차의 종류와 제다 기술의 발전	56
2. 다류별 포다법	59
제 3 절 포다법의 다예	64
제 6 장 중국의 10대 명차	67
1. 백호 은침(白毫銀針)	68
2. 서호 용정(西湖龍井)	69
3. 동정 벽라춘(洞庭碧螺春)	69
4. 황산 모봉(黃山毛峰)	71
5. 군산 은침(君山銀針)	71
6. 안계 철관음(安溪鐵觀音)	72
7. 몽정차(蒙頂茶)	74
8. 대홍포차(武夷大紅袍)	75
9. 기문홍차(祁門紅茶)	76
10. 운남보이차(雲南普洱茶)	77

제 7 장 결 론79

참고문헌82

A study on the Culture of Tea in china

-On the change of times of Chinese tea Drinking methods-

Park Ji Won

Advisor : Prof. Cho hee moo

Department of Chinese Language and Literature,

Graduate School of Chosun University

China has as many cultures inside as its wide land. To understand a country, the most important thing is to know about the country's representing cultures. Therefore, in this writing, among Chinese cultures which have long history and tradition, investigations of Chinese tea culture which is deep inside chinese people's lives are shown. Also, aspects of changes of Chinese tea drinking manner has been researched at the same time.

This writing analyses tea cultures and drinking methods of Dang, Song, Won, Myung, and Chung dynasty.

In section 3, tea culture and drinking manner of Dang dynasty is shown and it is summarized as follows. From Dang dynasty, the meaning and use of tea started to change and this is due to first, the prevalence of Buddhism, second, enforcing gwageo-the highest level state examination to recruit ranking officials-system, third, enforcing tea offering system, fourth, growth of population and prohibition of drinking order, and fifth, growth of trade between south and north with Grand Canal. Also, in Dang dynasty when tea was spreaded to the public, drinking tea by pouring boiled water into the cup with tea leaves was a popular tea drinking methods.

In section 6, 10 most popular teas of China are shown. 10 most popular teas of China are changing continuously, and selection criteria is different from periods and people. In this writing, selection of 10 most popular teas of China is arranged by their tea types. Also, features of 10 teas are shown.

Based on long time tea history and academic researches, there are more than thousands of tea kinds in China, and popular teas are 676 kinds. After Dang

dynasty, based on the support of government, lots of tea making methods have been developed to make high quality teas. Based on China's suitable nature and geographical condition, national concern and desire to spend, and academic, cultural background, China is developing popular teas continuously and leading worldwide tea industry and culture.

Together with rapidly growing economy of China, tea culture which is China's representing culture will also develop. Continuing researches of this must be accomplished and furthermore, more researches and interest in our tea culture and industry are expected.

제 1 장 서 론

1. 연구의 필요성과 목적

‘차’는 커피, 콜라와 더불어 주정(酒精)이 들어 있지 않은 세계 3대 음료 중의 하나¹⁾로서, 전 세계 58개국에서 차를 재배하고 있으며, 160여개국에서 소비하고 있다. ‘차’는 약성과 식성을 겸비하고 있는 식물로서 심신의 건강을 유지시켜주는 이로운 성질을 지니고 있다. ‘차’는 인류 문화의 발전과 더불어 이용되어 왔으며, ‘차 문화(茶文化)’는 처음 문학과 예술을 가까이 했던 문인·식자층은 물론, 왕족 및 귀족 등 지배층과 수도를 하던 종교인 등 특정 집단의 문화에서 출발하였으나 점차 대중문화로 확산 발전하여 왔다.

중국을 대표하는 많은 문화유산 중에서 빼놓을 수 없는 것 중의 하나가 바로 ‘차’ 일 것이다. 중국은 차의 원산지이며 차 문화의 종주국이라고 할 수 있으며, 세계 최대의 차 생산 및 수출국이다. 중국인들에게 있어 차는 생활 문화의 중심으로 자리 잡고 있으며, 손님이 방문할 때에도 커피보다는 차를 애용한다. 중국역사에서 사람들이 차를 마시기 시작한 것은 육우(陸羽)의 《다경(茶經)》에 의하면 B.C. 2700년경까지 거슬러 올라간다. 중국역사 속의 전설적인 황제인 ‘신농씨(神農氏)’가 차잎을 사용하여 병을 치료했다는 기술도 남아있다. ‘차 문화’는 중국에서 발원하여 우리나라, 일본을 비롯한 동아시아 각국에 전파되었음은 물론이고, 16세기경부터 유럽에 소개되어 세계인의 기호식품이 되기에 이르렀다.

‘차’는 각성효과와 진정효과가 탁월하다. ‘차’를 마시는 단순한 행위만으로도 심신의 안정과 같은 긍정적 변화를 가져올 수 있으나, 절제되고 철학적 의미를 내포하고 있는 ‘다예(茶藝)’를 익히게 되면 심리적 안정과 더불어 내면의 자아와 소통할 수 있는 정신적인 여유와 침착함이 증진된다.²⁾ 청정(淸靜)·유현(幽玄)의 공간 속에서 ‘차’를 마시면서 바른 생각을 하고 자신을 되돌아보는 기회를 가지는 것은 ‘차’를 통한 문화생활의 가장 큰 수확이라고 할 수 있다. 즉, ‘차’는 단순히 갈증을 해소하기 위한 음료의 개념을 넘어 정서적 측면의 효과 뿐 만 아니라 음악, 미술, 환

1) 왕종인(王從仁) 저. 김하림·이상호 역. 《중국의 차 문화》. 2005. 서울:에디터. p.7

2) 서옥결(舒玉杰). 《중국차 문화 고금대관(中國茶文化古今大觀)》. 2000. 북경:전자공업출판사

경, 철학 사상에 이르기까지 매우 깊고 광범위한 의의가 담겨 있다고 할 수 있다.

중국에서는 차에 대한 학문적 연구가 과거부터 활발하게 이루어져 왔는데 농업 기술적 연구는 물론이거니와 인문학적인 접근도 활발하게 이루어져 왔다. 육우의 《다경(茶經)》은 차에 대한 생산 기술, 제다법, 차 문화 등을 포괄하는 최초의 종합 서적으로서 다학(茶學)의 출현을 가능하게 하였던 시발점이라고 할 수 있다. 현대의 중국은 이미 대학교육에 다학 전공을 개설하며 차 산업과 문학 등을 본격적으로 연구·발전시키고 있으며, 최근에는 차의 산업화와 국제 경쟁력 등 다양한 방면에 대한 연구를 활발하게 진행하고 있다. 또한, 절강대학을 중심으로 대학원과정도 개설되고 있다.

중국차의 음다법(飲茶法)은 과거 당·송·명·청 시대를 거치면서 다양한 형태로 발전하여 왔으며, 각 지역 각 민족의 개성과 풍습이 융합되면서 그 다양성과 깊이를 더해 오고 있다. 중국차의 음다법은 곧 중국차의 역사이자 문화라고 할 수 있다. 중국차의 음다법은 크게 전다법(煎茶法), 점다법(點茶法), 포다법(泡茶法)으로 분류할 수 있는데, 중국의 문화적인 특징이나 역사만큼 다양한 형태로 발전하였다. 이들 음다법은 중국차 역사에 있어서 모든 시대를 거쳐 조금씩 변화 발전하였다.

중국의 ‘차’는 신라 시대에 우리나라에 들어온 것으로 전해지고 있다. 우리의 전통 문화 속에서 ‘차’의 존재 가치를 엿볼 수 있는 여러 가지 제도와 습속이 이어져 왔으며, 현대를 사는 우리들에게 ‘차 문화’는 소중한 문화유산으로서 그 가치를 인정받고 있다. 하지만 커피와 같은 대체재의 도입으로 인하여 ‘차 문화’는 일상생활에서 점차 피리되어 가고 있다는 것 또한 주지의 사실이다. 최근 참살이(웰빙)문화의 대두와 함께 ‘차’의 효용과 가치에 대한 관심이 다시금 증대하고 있으며 차 소비 역시 확대되고 있다. 차 마시는 모임인 ‘다회(茶會)’가 자주 열리고, ‘차 문화’에 대한 회귀적인 향수나, 재현, 복원을 위한 학술적인 연구가 활발하게 진행되고 있으며, ‘차’의 질량을 획기적으로 개선, 개량하여 대량 생산과 대중적인 보급을 노리는 상업적인 투자도 지속적으로 이루어지고 있음을 볼 수 있다.³⁾

본 연구의 목적은 음다법을 중심으로 중국의 차 문화 연구를 진행하는데 있다. 그것은 중국 시대별 차 문화와 주요 음다법을 고찰함으로써 그 시대의 중국 문화를 엿볼 수 있고, 관련지식을 습득하기 위해서이다. 세계 최고 수준을 자랑하는 중국 차 문화에 대한 고찰은 역사적, 사회적 관점에서 중국 문화에 대한 이해를

3) 정상문. 《내 몸을 맑게 하는 차》. 2005. 서울:나무의 꿈. p30

넓혀 주는데 기여할 것이며 이는 우리나라의 차 산업 및 차 문화의 발전에도 기여할 것으로 기대된다.

본 연구의 필요성과 의의는 다음의 두 가지로 정리할 수 있다. 첫째는 중국문화에 대한 이해이다. 최근 중국과의 경제적 교류는 성장을 거듭하여 이미 미국에 이어 2대 교역국이 되었으며, 조만간 최대 교역국으로 확대될 전망이다. 하지만 중국에 대한 국민의 문화적인 관심과 이해는 많이 부족한 실정이다. 중국은 우리나라 역사의 시작과 더불어 문화적, 경제적 교류를 이어 왔었지만, 일부 중국문화에 대한 왜곡된 시각이 우리 사회 내에 존재하는 것도 부인할 수 없다. 따라서 본 연구를 통하여 중국 문화에 대한 바른 이해를 돕는데 일조하고자 한다. 특히, 지금까지 세계최고 수준의 중국 ‘차 문화’에 대한 우리나라 연구자들의 연구가 부족한 점을 감안할 때 매우 의미 있는 작업이라고 사료된다. 두 번째는 한국의 ‘차 문화’의 발전에 일조할 것으로 기대된다. 전술한 바와 같이 중국은 과거부터 차와 관련하여 다양한 분야에서의 학문적 연구가 이루어져 왔다. 따라서 우리나라 ‘차’ 문화의 발전에 있어서 중국의 그것에 대한 고찰은 필수적이라 할 수 있을 것이다.

2. 연구 범위

중국은 차의 고향이자 발원지이며, 세계 최대의 차 재배국이다. 차는 중국의 중요한 경제 작물이며, 중요한 수출 농산품이기도 하다. 실크로드와 차마고도, 정화(鄭和)의 서양항행은 중국의 차 문화를 세계로 확산하게 만들었다. 일찍이 당나라와 송나라 시대에 중국은 벌써 주변국의 타민족들과 차마무역(茶馬貿易)을 진행하였다. 특히 명나라와 청나라 시대에 이르러 차 무역은 중국의 대외무역에서 주도적 지위를 차지하였다. 현재 중국이 보유하고 있는 차재배용 경작지 면적은 135만 ha로 세계 최대 규모를 자랑하고 있다.

본 논문에서는 중국차의 기원에 대한 고찰과 더불어 중국 차 문화의 핵심이라고 할 수 있는 ‘음다법’의 변천을 중심으로 중국 차 문화에 대해서 고찰하였다. 음다법의 특징과 그 음다법이 유행한 그 시대의 차 문화를 비롯하여 음다법에 맞는 차의 제다법과 다구를 중심으로 본 연구를 진행하였다.

또한 중국 명차의 반열에 올라있는 대표적인 차들에 대한 연구를 진행할 것이다. 명차 중에서도 중국을 대표하는 명차가 중국 10대 명차이다. 10대 명차는 선정 시

기나 선정하는 주체에 따라 조금씩 다르긴 하지만 수백 년간 수많은 사람의 맛과 경험을 통해 색, 맛, 향, 형태에 있어서 품질이 공인된 명품 차라고 할 수 있다. 본 연구에서는 중국의 10대 명차를 10개 품목으로 한정하기 어려워 여러 연구자 및 전문가들에 의해 10대 명차로 인정받고 있는 명차를 선정하여 연구를 진행하였다.

마지막으로 중국 차 문화의 발전과 확산에 있어서의 성공요인을 분석함으로써 향후 한국의 ‘차 문화’ 발전에 대한 시사점을 도출하고자 하였다.

3. 연구사 및 연구방법

우리나라의 중국 차 문화에 관한 연구는 아직까지 많이 부족한 실정이다. 선행 연구들은 중국의 차시(茶詩), 다예(茶藝) 등과 관련한 인문, 어문학 계통의 연구, 경제적 관점에서 중국 차 산업의 동향 및 경쟁력 제고 방안에 대한 연구 등이 주류를 이루고 있으나 질적, 양적 측면에서의 선행연구가 많이 부족함을 알 수 있다.

먼저 어문학 계열의 선행연구를 살펴보면, 윤석우는 중국 당대의 차 문화와 차시(茶詩)에 대해서 고찰하였다.⁴⁾ 또한 최은하는 중국 차시에 대한 연구에서, 중국에서의 차의 출현에 따른 차의 음다 문화와 명칭(名稱)의 정립과정을 살펴보았으며, 특히 그중에서도 당대 《다경(茶經)》의 편찬(編纂)의 차시에 대해서도 연구를 진행하였다.⁵⁾

다음으로 경제학적 관점에서의 선행연구를 살펴보면, 박정현은 중국 근대시대의 차 무역에 대해서 역사적·경제적 관점에서 연구를 하였다.⁶⁾ 풍남영은 현대 한·중 차의 생산과 소비문화에 대한 연구를 산업적 관점에서 진행하였다.⁷⁾ 또한 신성구는 시장 개방체제하에서 녹차산업의 발전 전략에 관한 연구를 진행하였는데, 이를 바탕으로 중국 및 일본에 대한 한국 녹차 산업의 경쟁력 제고 방안을 제안하였다.⁸⁾

4) 윤석우. 중국 당대의 차 문화와 차시 소찰. 《중국어문학논집》 No.41 297-321. 2006 서울:중국어문학연구회 참조.

5) 최은하. 中國 茶詩 研究 2005. 군산대학교 교육대학원 석사학위논문 참조.

6) 박정현. 근대 차 무역의 성쇠(1868-1936). 《중국학보》 54 423-448. 2006. 서울:한국중국학회 참조.

7) 풍남영. 현대 한·중 차의 생산과 소비문화. 2007. 부산외국어대학교 대학원 석사학위논문 참조.

8) 신성구. 시장 개방체제하에서 녹차산업의 발전 전략에 관한 연구. 2008. 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문 참조.

한편, 장준형은 중국 차(茶)산업의 경쟁력 확보 방안에 관한 연구를 진행하였는데, 첫째, 천혜의 자연환경을 이용하여 차와 차 관련 산업 제품의 관광 상품화를 실현하고 둘째, 산업화 경영을 통하여 차 산업의 규모경제 효과를 창출하고 국제시장에 적응할 수 있는 브랜드를 창출하여 국제시장경쟁력을 향상하여야 하며, 셋째, 독보적인 장인정신과 뛰어난 기술로 고품격의 차 문화 비즈니스를 형성하여야 한다고 제안하였다.⁹⁾ 추민아는 차 품질평가의 현상과 방향성 연구를 진행하였는데, 한국, 일본, 중국 등의 차 품평(品評) 현황과 방법을 비교하면서 국내 소비자에게는 고품질의 차 제품을 적정수준의 가격으로 공급하여 국산차에 대한 국민의 신뢰도를 높이기 위한 방안을 제시하였다.¹⁰⁾

그 밖의 연구결과를 살펴보면 먼저, 중국인 유학생들을 중심으로 한국 전통 차 포장 디자인에 대한 연구가 다수 진행되었다는 점도 눈에 띈다. 부요는 중국 전통 차 포장 디자인에 관한 연구를 통하여, 보이차를 중심으로 한, 현대 차 포장 디자인의 변화 과정을 고찰하였고,¹¹⁾ 부철은 중국 전통 차 문화 속에서의 전통차 포장디자인 개발 연구에서 중국 전통 명차 포장 디자인에 대한 개선책과 해결방안에 대한 디자인 연구시안을 제안하였다.¹²⁾ 장청은 중국 전통 차 포장디자인 개발에 관한 연구에서 중국의 전통문양 이미지의 현대화, 다양한 문자의 표현, 포장구조의 편리성 등을 감안하여 중국 차 포장을 고급화하는 방안을 모색하였다.¹³⁾ 또한 교육적 시사점을 도출하기 위한 연구도 진행되었다. 김정화는 중국 공부차의 교육적 시사점 고찰에서 중국 조산 다예의 전 과정과 핵심사상인 “겸(兼), 미(美), 화(和), 경(敬)”에 관해 고찰해 본 결과 중국의 공부다예가 오늘날 우리의 청소년들이 직면해 있는 여러 가지 심리적 난관을 타파해 나가는 힘을 기르는데 기여할 수 있다고 주장하였다.¹⁴⁾ 마지막으로 차 문화에 관련된 선행연구를 살펴보면, 정경희는 북경의 다관(茶館) 문화에 대한 고찰을 진행하였는데, 북경의 다관 문화를 통하여 중국 다관의 형성과 기능이 사회적, 문화적으로 끼친 영향을 분석해 보았다.¹⁵⁾ 김진호는 한풍(漢

9) 장준형. 중국 차(茶)산업의 경쟁력 확보 방안에 관한 연구. 2009. 경희대학교 경영대학원 석사학위논문 참조.

10) 추민아. 茶 品質評價의 現況과 方向性 研究 . 2007. 한서대학교 건강증진대학원 석사학위논문 참조.

11) 부요. 중국 전통 차 포장 디자인에 관한 연구. 2010. 건국대학교 대학원 석사학위논문 참조.

12) 부철. 중국 전통 차 문화 속에서의 전통 차 포장디자인 개발연구. 2008. 한서대학교 석사학위논문 참조.

13) 장청. 중국 전통 차 포장디자인 개발에 관한 연구. 2009. 동약대학교 석사학위논문 참조.

14) 김정화. 중국 공부차의 교육적 시사점 고찰. 2009. 경성대학교 교육대학원 석사학위논문 참조.

風) 문화 속의 중국의 차 문화에 대한 고찰을 수행하였다. 이를 통해서 한국 내 중국 차(茶)의 현황과 경쟁력을 분석하고, 전통적인 중국의 차 문화와 한국의 차 문화에 대한 비교를 시도하였다.¹⁶⁾ 왕종인은 중국 다예 기원과 발전에 대한 분석을 시도하였는데, 중국 차 문화의 특징인 다예에 대해서 “전다(煎茶)” 잡음(雜飲)시기, “점다(點茶)” 두음(斗飲)시기, “포다(泡茶)” 품음(品飲)시기로 구분하여 고찰하였으며, 또한, 거시적인 관점에서 중·일·한 삼국의 차 문화 특색을 비교·분석하였다.¹⁷⁾ 이다현은 중국 음다법의 전개에 관한 연구를 하였는데, 중국차의 음다법은 크게 전다법(煎茶法), 점다법(點茶法), 포다법(泡茶法)으로 분류 할 수 있고 이들 음다법은 중국차 역사에 있어서 모든 시대를 거쳐 조금씩 변화 발전하였으며, 시대적으로 구분하자면 전다법은 당대, 점다법은 송대, 포다법은 명·청대로 나눌 수 있다고 보고하였다.¹⁸⁾ 임정희는 선진양한위진남북조(先秦兩漢魏晉南北朝)시기의 음다 문화에 대한 고찰을 수행하였으며, 이를 통해서 중국 차 문화의 태동기의 역사적 사실을 규명하고자 노력하였다.¹⁹⁾

이상의 연구 결과를 종합해보면 절대적 수준에서 중국의 차 문화에 대한 연구 실적이 미미함을 알 수 있다. 신농씨까지 거슬러 올라가는 중국의 장구한 차의 역사를 고려해 볼 때 우리나라의 중국 차 문화 연구는 중국 차 문화 전반을 아우르기에는 조금 부족함이 있다는 것을 알 수 있다. 중국 차 문화의 핵심인 음다 문화에 대한 고찰은 몇 편이 있었으나, 중국의 명차에 대한 고찰은 많이 부족하다는 것을 알 수 있다.

본 연구를 위한 구체적인 연구 방법은 다음과 같다. 먼저 한국 및 중국의 관련 문헌 자료를 근거로 하여 중국차의 기원에 대한 연구를 진행하였다. 중국의 음다법에 대한 연구는 국내외의 연구 논문, 단행본, 보고서 및 전문기관의 통계자료를 근거로 연구를 진행하였으며, 특히 당·송·명·청 시대의 문헌도 참고하였다. 마지막으로 중국 차 문화에 세계 각국에 미친 영향에 대해서는 문헌에 대한 고찰과 분석을

15) 정경희. 北京 茶館 文化에 대한 考察. 2009. 성균관대학교 생활과학대학원 석사학위논문 참조.

16) 김진호. 한풍(漢風) 문화 속의 중국의 차(茶) 문화. 《중국문화연구》 Vol.12. 2008. 서울:중국문화연구학회. 참조.

17) 왕종인(王從仁). 중국 다예기원과 발전에 대한 분석. 호남문화연구 Vol.38. 2006 광주 전남대학교 호남학연구원. 참조.

18) 이다현. 中國 飲茶法의 展開에 關한 研究. 2008. 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문 참조.

19) 임정희. 先秦兩漢魏晉南北朝時期的 飲茶文化 考察. 2009. 성균관대학교 생활과학대학원 석사학위논문 참조.

바탕으로 하여 비교 분석을 진행하였다.

제 2 장 중국차의 기원과 고대의 차 문화

제 1 절 중국차의 기원

사전적 의미에서의 차의 개념을 살펴보면, 차는 차나무의 어린잎을 따서 음료로 가공한 제품을 의미하며²⁰⁾ 현대한어사전(1992)에서는 ① 차나무 ② 찻잎으로 만든 음료 ③ 찻잎으로 만든 음료가 아닌 일부 음료의 명칭 ④ 식용 기름을 추출할 수 있는 유차수(油茶樹)로 정의하고 있다. 다시 말해서 차란, 동백나무과의 차나무에서 어린 잎을 따서 가공하여 만든 찻잎이나 분말 혹은 차 덩어리를 말한다고 할 수 있다. 차의 기원은 신생대 제 3기 초기 시기인데, 제 3기 중기의 지질 변화와 기후의 변화로 다양한 형태의 변종들이 나타나게 된 것으로 알려져 있다.

생물학적으로 차나무는 6, 7천년전부터 존재하고 있었지만, 언제부터 차를 마시게 되었는가에 대한 정확한 기록은 알 수가 없다. ‘차’에 대한 기원은 최초의 ‘차’ 전문서적인 《다경(茶經)》에서 찾을 수 있다. 《다경(茶經)》의 저자인 당나라 육우는 “차를 마시게 된 것은 신농씨에게서 비롯되었다”고 밝히고 있는데, 충분한 근거는 부족한 실정이다. 강육발(姜育發)에 의하면 이는 한(漢)나라 때 일부 유생들이 신농씨의 이름을 빌린 탁명작(託名作)이기 때문이라고 주장하였다.²¹⁾ 중국차의 기원에 대해서는 신농설(神農說), 진한설(秦漢說), 육조설(六朝說)등이 있지만 본 연구에서는 신농설을 중심으로 살펴볼 것이다. 신농씨는 백성들에게 경작법과 불의 사용법을 가르친 농업의 신이자 또한 의약의 신으로 추앙받고 있다. 신농본초경(神農本草經)에 의하면, 산과 들의 수많은 풀을 맛보다가 독초에 중독된 신농씨가 약초를 찾아 헤매다가 생사 갈림길에게 어떤 이름 모를 풀로 깨끗이 해독되었는데, 그 풀이 바로 찻잎이었다고 한다.²²⁾ 또 다른 전설에 의하면, 신농씨가 각종 풀의 효능을 알아보기 위해 온갖 풀을 맛

20) www.encyber.com(두산대백과사전). ‘차’검색

21) 강육발(姜育發). 先秦茶史에 관한 구증학적 접근. 2002. 한국차학회지. p.97

22) 이묘희. 송대 공차의 역할과 문화적 파급효과에 관한 연구. 2010. 원광대학교 동양학 대학원 석사학위논문. p.6

보았는데, 어느 날 푸른 잎을 먹었더니 배속의 위아래가 모두 세척한 것처럼 깨끗해졌다고 한다. 이 때 먹은 풀이 차잎이었다고 전해진다.

육우의 《다경(茶經)》 〈육지음(六之飲)〉에서 “차를 음용하기 시작한 것은 신농씨로부터 시작하여, 노나라 주공에 이르러 널리 알려졌다²³⁾.”라고 하였는데, 이는 신농씨 시대에 인류가 처음으로 차나무에서 차잎을 채취하여 음료로 마셨다는 것을 의미하는 것이다. 이것은 《신농식경(神農食經)》의 기록에 “차를 오랫동안 마시면 사람들은 모두 원기가 왕성하게 된다²⁴⁾.”라는 구절을 근거로 하고 있다.

신농의 시대는 지금부터 5,000년 전의 시대이므로 고고학적으로 신석기 시대의 중후기로 볼 수 있다. 당시의 원시농업에서 농업만으로는 식량의 자급자족이 불가능하여, 사람들은 야생의 과일, 산나물, 뿌리나 줄기, 새싹, 잎 등을 채취하고, 이러한 것들을 쌀과 함께 토기로 만든 솥에 삶아서 먹었다. 채취한 음식들 중에는 차나무와 싹이나 잎도 포함되어 있었을 것으로 추측되어지는데, 이런 섭취 과정에서, 인류는 차나무의 잎이 갈증 치유는 물론 피로 회복, 질병 치료 등의 효과가 있다는 것을 발견하고, 차잎을 밥과 끓이거나 달여서 마셨을 것이라고 추측된다.

이러한 전설은 두 가지 중요한 의의를 지니고 있다. 첫째는, 중국에서의 차의 역사는 대단히 오래되었다는 것을 시사한다. 두 번째로는 차의 약리적 효능이 오래전부터 알려져 있었고 그것이 차를 마시게 하는 중요한 이유 중의 하나였다는 점이다.

차는 전 세계적으로 애용되는 기호음료로서 커피나 콜라, 기타 음료를 능가하는 세계 최대의 음용량을 나타낸다. 차나무는 키가 2~3m인 관목과 30~32m에 달하는 교목이 있으며,²⁵⁾ 품종에는 중국의 남동부에서 기원한 잎이 작은 중국종(Theasinensivar sinensis)과 아삼 또는 북 미얀마에서 기원한 크고 넓은 아중계(T. sinensis var. assamica)로 나뉜다.

차는 분류법은 매우 다양하다. 차의 품종별로 녹차, 홍차, 청차, 황차, 흑차, 백차 등이 있으며, 이들을 크게 홍차, 녹차와 특수차로 구분하기도 한다. 홍차

23) 육우(陸羽). 《다경(茶經)》. 〈육지음(六之飲)〉. 「茶之爲飲, 發乎神農氏, 聞與魯周公」.(김명배. <다경>, 《한국의 다서》. 1992. :서울:심구당. p.310)

24) 《신농식경(神農食經)》. 「多茗久服, 令人有力 悅志」

25) www.encyber.com(두산대백과사전). '차'검색

는 주로 지구의 남방에 많이 나며 녹차는 북방에 많이 난다. 오롱차와 보이차 등이 특수차에 속한다. 또한 품질에 따라 명차와 일반차로 구분하기도 한다. 명차에 대하여 지금까지 학계는 업계에서 인정하는 자연·지리적 환경과 독특한 가공 기술 및 역사와 문화적 요인을 포함하여 선발하고 있다. 최근의 명차 선정기준은 문화적 요인보다는 자연·지리적 환경과 가공 기술의 정교함과 섬세함에 더 치중하는 경향을 보이고 있다.

차나무는 북위 38도와 남위 30도 사이의 광범위한 지역에서 재배되고 있다. 연평균 기온은 14~16도가 적합하며 최고 기온이 섭씨 40도를 넘어서면 고온 장애가 발생한다. 현재 차나무의 북방 한계선은 소련의 크라노스다르이며, 남방 한계선은 아프리카 남단과 아르헨티나로 해양성 기후에서 잘 자란다.

중국 동남쪽 특히, 특히 운남(雲南)과 귀주(貴州) 지역에서는 19세기 말 이후로 야생 차나무가 지속적으로 발견되고 있는데, 그 중 1961년 운남의 맹해현(勐海縣) 파달(巴達)의 대흑산(大黑山) 산림에서 발견된 높이 32.1미터, 두레 2.9미터의 대형 야생 차나무는 수령이 약 1,700년으로 지금까지 발견된 것 중 가장 큰 차나무이다. 이 외에도 중국의 사천(四川), 광서(廣西), 광둥(廣東), 호남(湖南) 등지에서는 높이 10미터 이상이나 되는 야생 대형 차나무가 발견되었다.²⁶⁾

지금까지 차의 원산지에 대해서는 두 가지 학설이 존재하여 왔는데, 하나는 인도설, 다른 하나는 인도와 중국의 운남 및 태국, 인도네시아 등을 포괄하는 동남아 지역이라는 설이 그것이다. 중국에서는 차나무의 기원과 자연적 분포 상태, 지질의 변천 및 품종의 변이에 대한 식물학자들의 연구를 통해 중국 서남 지역을 차나무의 원산지로 추정하고 있다. 한대(漢代)에 지어진 《신농본초경(神農本草經)》에도 “차는 익주(益州: 사천성에 위치)에서 나는데, 3월 3일에 채취한다고 한 것으로 보아 사천과 운남은 중국 고대부터 차의 원산지로 유명했었다는 것을 알 수 있다. 오랜 기간에 걸쳐 역사학자들의 논쟁과, 식물학자들의 고증을 통해서 최근에는 차의 원산지는 중국이며, 그 중에서도 중국의 서남 지역 즉 운남, 귀주, 사천 지방이 차나무의 핵심적인 원산지라고 밝혀졌다. 차는 이후 오랜 세월이 걸쳐 중국의 서남지역에서 중원을 거쳐 중국 전역으로, 그리고 국외로 전파되었다.²⁷⁾

26) 왕종인(王從仁) 저. 김하림·이상호 역. 2004. 앞의 책. p.90.

27) 김정희. 중국차의 전파와 음용방법 연구. 2008. 문명연지 제20집. p.138.

제 2 절 중국 다도와 다학의 발전 과정

오늘날 다예와 다도의 개념은 혼용되어 사용되어 지고 있으며 그 의미의 구분은 모호해지고 있다. 개념적으로 정의를 해 보면, 다도는 모든 차사(茶事) 활동 가운데서 정신적인 측면을 강조하여 이르는 개념이고, 다예는 정신적인 측면뿐 아니라, 그 외의 차에 관련된 모든 활동 즉, 차의 재배, 제조, 보관, 우려내는 방법, 마시는 예절, 차의 품평을 종합적으로 가리키는 개념으로서 다예의 개념이 더욱 더 종합적이고 포괄적인 개념이라 할 수 있다.

맹번정(孟繁禎)과 박미애(2007)는 ‘다예(茶藝)’는 차를 마시는 예술, 즉 ‘음다지예(飲茶之藝)’의 의미를 지닌 용어이며, 다구의 준비, 찻물의 준비, 찻물을 끓일 준비, 차를 우려내는 방법과 마시는 예절 등을 포괄하는 것이라고 보고하였다.²⁸⁾ 김명배는, 다도란 ‘찻잎 따기에서 차를 우려 마시기까지의 찻일(茶事)로써 몸과 마음을 수련하여 덕을 쌓는 행위’라고 보고하였다.²⁹⁾

다도의 핵심은 차의 물질적 측면보다는 어떻게 마실 것인가를 고민하며 정성을 기울이는 일련의 과정을 통해 고도의 정신적 만족과 정서적인 여유를 추구하는데 있다. 오각농(吳覺農)이 그의 《다경술평(茶經述評)》에서 언급한 바와 같이 ‘다도’란 차에 대한 인식 범위를 넓혀 차 자체의 소중함과 고상함을 체득하는 행위이며, 차를 마시는 행위는 일종의 정신적 향유이자 예술이요, 심신 단련의 수단³⁰⁾이 된다. 장만방(莊晚芳)은 《중국다사개론(中國茶史概論)》에서 다도의 본질은 예절을 배우고, 도덕적 심신 수양을 가능케 하는 의식이라고 보았다. 종합해보면 다도는 일상적인 행동양식과 구별되는 절도와 격식 그리고 복잡한 절차로 형상화된 의식이라고 할 수 있으며 예절과 심신 수양을 가능케 하는 의식이라고 정의할 수 있다.

차에 대한 인식과 문화적 효용에 대한 가치는 시대에 따라 변화를 거듭하여 왔다. 초기에는 약용으로 주로 사용되었으나, 식용, 음용의 단계를 거쳐 기호품, 제사 용품, 공품(貢品), 대용화폐 등으로 그 활용이 확대되어 갔다. 하지만 구체적으로 언제부터, 어떤 경로를 거쳐 차가 중국인의 일상생활에 깊이 뿌

28) 맹번정(孟繁禎)·박미애. 《무이암차-녹차-청차-홍차의 뿌리를 찾아서》. 2007. 서울: 이른 아침. p.208.

29) 김명배. 《다도학》. 2006. 서울: 학문사. p.115.

30) 곽마풍(郭馬風). 《조산다화(潮汕茶話)》. 2006. 중국: 광둥인민출판사. p.88.

리를 내리게 되었는지에 대해서는 정확한 고증이 어렵고 다양한 추측과 가설만 있을 뿐이다. 당나라의 육우는 《이아(爾雅)》와 《안자춘추(晏子春秋)》의 기록에 근거하여 춘추전국시대에 중국 북방지역의 문인 및 귀족 계층을 중심으로 차 마시는 문화가 초보적이거나 싹트고 있었음을 밝히고 있지만, 그 당시의 차의 생산지, 종류, 제조방법 등에 대해서는 알려진 바가 없다. 혹자는 《오지(吳志)·위요전(偉曜傳)》에서 언급한 ‘이차대주(以茶代酒, 즉 술을 못 마시는 사람을 위해서 술 대신 차를 마시게 한 일화)’의 일화에 근거하여 삼국시대에 차마시는 풍속이 시작되었다고 보기도 한다. 구양수(歐陽擘)는 《집고록(集古錄)》에서 중국에서 차 마시기가 위진시대 때부터 비롯되었다고 보았다. 당 이전에 음차에 대한 최초의 기록은 서한시대 신작 3년(神爵 3년, 기원전 59년)에 왕포(王褒)라는 선비가 작성한 노비 매매 문서인 《동약(僮約)》이다. “노비는 무양에 가서 차를 구매하며, 차를 끓이고 또한 차구를 깨끗이 씻을 의무가 있다³¹⁾.”라는 문구에 근거하여 볼 때 적어도 서한 이전에 음다 문화가 이미 정착되었다는 것을 추정할 수 있다.³²⁾ 청나라 때 유명한 고증학자인 고염무(顧炎武)는 그의 《일지록(日知錄)》에서 진(秦)나라 사람들이 파촉지방에서 차를 들여온 이래로 차 마시는 풍속이 생겨났다고 보았다. 이에 따르면 중국 북방지역에서 차를 마시기 시작한 것은 진나라 때로 추정되며, 당시의 차의 생산지는 파촉지방으로 추정되어 진다.³³⁾ 당 이전의 제다에 대한 최초의 기록은 위(魏)나라 장읍(張揖)의 《광아(廣雅)》이다. 이 책은 삼국시대(220~265)의 음다 풍속을 살펴볼 수 있는 중요한 기록이며, 차 문화사에 있어서 제다법과 음다법에 현존하는 최고(最古)의 기록으로서 소중한 역사적 사치를 지니고 있는데, 이 책에 의하면 점다법의 고전적 형태가 삼국시대 또는 그 이전에 이미 존재했다는 것을 알 수 있다.

당대 이전의 차 문화에 대한 기록은 그리 많지 않으며, 당 이전의 음차 문화와 다사(茶事)에 대한 기록은 육우의 《다경(茶經)》 「칠지사(七之事)」에서 살펴볼 수 있다. 「칠지사(七之事)」는 주로 차에 대한 신화(神話), 양생(養生), 약용 및 다덕(茶德)을 중심으로 설명하고 있다. 육우의 저술에 의하면 당 이전의 차 문화는 아직 윤곽이 형성되지 않은 초기상태라는 것을 짐작할 수 있다.

31) 왕포(王褒). 《동약(僮約)》. 「武陽買茶 烹茶盡具」. (김명배(1992). 다도학. 서울:학문사. p.98. 재인용).

32) 강육발(姜育發). 《차 문화와 유교》. 2003. 율곡학회. p.9.

33) 요국곤(姚國坤) 외. 《중국고대다구》. 2000. 중국:상해문화출판사. p.30.

이는 곧 차가 실용적 의미의 차에서 문화적 의미의 차, 즉 음용 위주의 차로 변화하기 시작한 것이 당대부터라는 것을 간접적으로 시사해 주는 것이기도 하다.

중국 역사에서 다도에 대한 최초의 언급은 당나라 사람인 봉연(封演)의 《봉씨견문기(封氏見聞記)》에 나온다. 그는 이 책에서, “육우의 이론이 널리 유행되면서 다도가 성행하게 되었다³⁴⁾.”라고 하였다. 이 말로 미루어 보아 육우의 차에 관한 저술이 당시 이미 널리 알려져서 다도를 형성할 정도로 크게 유행하였음을 알 수 있다.

육우는 차는 본 맛이 차가워서 행실이 바르고 겸손한 덕을 가진 사람이 마시기에 가장 알맞다고 보았으며, 고도의 정신생활을 하는 사람들의 음료로 인식하고 있었다. 육우로부터 영향을 받은 후대의 문인 및 종교인사들이 차의 정신적 작용에 깊은 관심을 나타내었는데, 그들은 차의 제작, 음다, 다도 기행 등을 통하여 각자의 소견대로 활발한 저술활동을 하였으며 그 결과로 많은 서적이 이 시대에 출현하게 되었다.

중국 다도의 기본 정신은 크게 두 가지로 분류되어진다. 하나는 “염(廉), 미(美), 화(和), 경(敬)”의 네 글자이며, 다른 하나는 “청(淸), 경(敬), 이(怡), 진(眞)”의 네 글자로 압축하여 표현되어진다.

‘염’은 욕심을 버리고 덕을 기르는 것을 의미 하며, 진정한 다도를 구현하기 위해서는 검소하고 절박한 생활공간과 자기 절제의 겸손함이 요구됨을 밝히고 있다. ‘미’는 화려함이나 완벽한 아름다움을 추구하는 것이 아니라 건전하고 원만한 사고와 행동을 통한 내면의 아름다움을 강조하고 있다. ‘화’는 자연과의 조화, 정상적인 인간관계의 회복, 성실한 마음과 자세를 의미한다. ‘경’은 존경과 사랑으로 남을 대하고, 경건한 마음으로 만사를 진지하게 대하는 것이다. ‘청’은 마음 상태가 깨끗하고 고요한 평상심을 유지하는 것을 가리키고, ‘경’은 타인을 존중하고, 자기 자신에게 진지한 것을 가리킨다. ‘이’는 흡족함을 느끼고, 희열을 느끼는 것이다. ‘진’은 참된 진리를 터득하는 것을 가리킨다.

중국 다도는 차를 일상사의 범주에 넣어 생활 문화의 일부가 되는 일상적 과정을 거쳐 좀 더 규범화되고 심미적인 인식 수준을 높이는 이차적 과정을 통해 이성적 향유를 가능케 함으로써 인격 수양을 할 수 있는 경지로 끌어 올리

34) 봉연(封演). 《봉씨견문기(封氏見聞記)》. 「又因鴻漸之論, 廣潤色之, 于是茶道大行.」

는 수행의 과정으로 승화되고 있다. 중국 다도는 항상 인간과 자연의 합일 속에서 미를 추구한다. 차를 내는 단계마다 천인합일(天人合一)의 사상이 녹아 있고, 정성스럽게 차를 내고 마시는 가운데 자연과 하나 되는 경계(境界)에 도달할 수 있다. 장천복은 중국 다도의 기본 정신을 검박한 품성을 닦도록 해주고, 청아함을 추구하고, 조화로운 심신을 단련하며, 정성을 다하는 정신이라는 뜻에서 “검청화정(儉淸和精)의 네 글자로 압축한 바 있다.³⁵⁾

이 중에서 중국다도의 핵심은 ‘화’이다. 유교·불교·도교의 공통된 사상이념이 되기도 하는 ‘화’는 차와 사람, 사람과 사람, 사람과 자연의 조화관계이다. 다도에서 추구하는 ‘화’란 《주역(周易)》의 ‘보합태화(保合太和)’에서 그 뿌리를 찾을 수 있다. ‘태화를 보존한다’는 경지는 지나치지 않고, 무리하지 않고, 역지를 부리지 않는 것을 뜻한다. ‘화’는 고대 중국인들이 하늘과 땅과의 융합을 통해 생존을 하고 행복을 추구해 나가고자 갈구하던 소박한 문화의식이라고 할 수 있다.³⁶⁾

중국다도에는 ‘칠의일심(七義一心)’이라고 불리는 규범적인 의의를 가리키는 말이 있다. ‘칠의’란 다예(多藝), 다덕(茶德), 다례(茶禮), 다리(茶理), 다정(茶精), 다학설(茶學說), 다도인(茶道引)을 가리키고, ‘일심’은 바로 ‘화’이다. ‘칠의일심(七義一心)’이란 일곱 가지 규범적인 의의를 한 마음으로 연결시켜 자연스럽게 도에 이르는 것이다. 하늘의 도는 변화하고, 차의 도 또한 변화한다. 인류는 조화롭고 아름다운 생활에 대한 추구를 멈추지 않을 것이다. 이 때문에 개인 안에 내재되어 있는 정신은 자연을 향한 회귀를 추구하며, 그 또한 영원히 멈추지 않기를 바란다. ‘상(象)에 의존하여 그 뜻에 이르는(立象以盡意)’ 경지에서 ‘상(象)을 망각함으로써 그 뜻에 이르는(忘象以盡意)’ 경지로 승화되기를 영원하고 있는 것이다. 중국다도에서 추구하는 최상의 경지는 ‘칠의일심(七義一心)에 의존하여 도에 이르는’ 경지에서 벗어나 궁극적으로 ‘칠의일심(七義一心)을 잊어버림으로써 도에 이르는’ 경지에 도달하는 것이다. 이것이 바로 ‘화’의 최고 경지라고 하겠다.³⁷⁾ 무엇보다도 ‘화’는 물질적인 ‘차’라는 음료에 형이상학적인 의미를 부여하여 인간의 정신세계와 화합을 이끌어 낼 수 있게 해주는 기운이라고 그 의미를 부여할 수 있겠다.

35) 염우청천(葉羽晴川) 저, 박용모 역. 《공부차》. 2006. 서울: 한솜미디어. pp.64~65.

36) 진숙린(陣叔麟). 《조주공부차》. 2005. 중국: 중국경공업출판사. p.101.

37) 진숙린(陣叔麟). 앞의 책. 2005. p. 104.

결론적으로 중국 다도의 본질은 정신세계의 승화된 경지를 추구하는 데에 있으며, 지속적인 음다를 통하여 자연스럽게 즐겁고 낙천적인 심리 상태의 회복과 유지가 가능해지고, 항상 여유롭고 유연한 이성적 사유를 할 수 있도록 집중력과 의지력을 함양시켜줄 것이다. 다시 말해서 차를 마시는 일은 지혜와 양지를 계발하고, 사람으로 하여금 생활 속에서 사리사욕에 뜻을 두지 않고 공명심을 갖도록 하며, 검소의 덕을 쌓음으로써, 진, 선, 미의 경지에 이르도록 하는데 그 참뜻이 있다고 하겠다.

한편으로 육우의 《다경(茶經)》을 시작으로 당시의 중국에서는 차를 전문적으로 연구 하는 다학이 출현하게 되었으며, 현재에는 다양한 학문 분야에서 차에 대한 연구가 활발하게 이루어지 있다. 《다경(茶經)》은 차 입문서이자 종합서로서 다학의 기원으로서의 의미를 가지고 있다. 초기의 다학은 차의 육종, 재배, 제작 등 과학기술내용을 주로 연구하는 농업에 종속되는 학과였다. 중국의 발전시기를 위주로 다학을 고대 다학, 근대 다학, 현대 다학으로 구분하고 있다. 중국 고대의 다학은 주요 생산, 제조, 판매, 음용 습관을 기준으로 하여 대체로 당송과 명,청의 두 시기로 구분할 수 있다. 현대 다학은 차나무 재배에 대한 농업기술적 연구에서 벗어나 제다 공정이 대한 연구와 함께 바이오산업의 관점으로 발전하였다. 현대의 다학은 농업, 공업, 상업, 문학, 의학 등 다양한 연구 영역으로 확대되어진 종합과학으로 발전하였다. 이와 더불어 경제적 관점에서의 차 산업에 연구, 문학 및 사회과학적 측면에서의 연구도 종합화, 다원화, 국제화의 방향으로 발전하고 있다. 이러한 추세에 따라 중국 학계는 다학을 인문사회과학을 주요 내용으로 하는 차 문화학과 차의 생산과 가공 및 경영을 주로 취급하는 차산업화학과 자연과학에 속하는 차학 등 세 가지로 구분하여 연구를 체계화하고 있다.

제 3 절 중국 고대의 차 문화 및 차 산업

중국 전통 문화의 중요한 구성 부분인 차 문화는 예의(禮,) 법도,(道), 예술(藝)과 동양 철학적 분위기가 다분한 종합 공간이라 할 수 있다. 차 문화는 그 내용을 보면 차와 연관된 자연 과학과 사회 과학의 내용을 포함하고 있다. 일반적으로 말하는 차 문화는 사회과학적인 부분으로 주로 차의 역사, 차산지의

인문 환경, 음다 습관과 차 문화·예술 등 다방면의 내용을 포함한다. 당나라 시대부터 명·청으로 이어지는 동안, 중국의 차 문화는 ‘생활 차 문화’와 ‘예술 차 문화’의 두 가지 범주로 발전하여왔으며, 특히 ‘예술 차 문화’는 다도와 다예를 포함한다.

중국 고대의 차 문화는 다기, 음악, 장소 등을 통하여 신분과 계층의 격차를 보여주고 있다. 이러한 동양철학적 내용을 포함하고 있는 중국의 차 문화는 일본과 한국에 전파되었는데, 이들 삼국은 서로 연관되어 있었지만 각기 독립적인 차 문화와 다도를 형성하게 되었다. 본 절에서는 은(殷)·주(周)시대와 춘추전국시대로부터 당이전 시대의 중국의 차 문화 및 역사에 대해서 고찰하였다.

은(殷), 주(周) 시대에는 민간에서 마시던 차들의 효능이 알려지면서 서민들 뿐 만 아니라 귀족들도 애용하게 된다. 차에 대한 귀족들의 수요가 높아지면서 보다 높은 품질의 차에 대한 욕구가 증대되기 시작하였다. 이러한 당시의 모습에 대해 《화양국지(華陽國志)》 「파지(巴志)」에 의하면, “주무왕(周武王)은 주(紂)를 토벌하고 파촉(巴蜀)의 나라를 얻었으며, 거기서 곡물, 가축, 차등의 특산물을 헌납 받았다³⁸⁾.”라는 기록이 나온다. 이 때가 기원전 1066년이며, 파촉 즉 지금의 사천성 중경시 지역에서 일정 규모의 차잎 생산이 이루어지고 있었음을 알 수 있으며, 이 차가 왕실에 헌납되는 것으로 미루어 보아 차가 지배계층으로부터 귀하게 인정받고 있었음을 알 수 있다.

또한 춘추 전국시대가 되면 차잎은 황하의 중류와 하류지역으로까지 전해져 당시의 제(齊)나라(지금의 산둥성) 사람들이 차잎으로 만들어진 반찬을 좋아하였다고 한다. 《안자춘추(晏子春秋)》에서는 “안자가 제나라 경공의 재상으로 근무하고 있을 때, 식사는 밤으로 만든 밥과 불에 구워 익힌 새 세 마리, 알이 다섯 개, 명채(茗菜)뿐이었다³⁹⁾.”라고 당시의 차와 관련된 생활상과 풍습을 기술하고 있다. 여기에서 말하는 명채는 차잎으로 만들어진 반찬을 말한다. 이와 같이 차는 처음에는 음용으로서 사용된 것은 아니고, 식용, 약용, 또는 제사용품으로 이용되었음을 알 수 있다. 음용에 대한 기록으로는 청대의 고염무의 《일지록(日知錄)》 「당운정(唐韻正)」에서 음다는 전국시대 말부터 시작되었

38) 《화양국지(華陽國志)》, 〈파지(巴志)〉, 「周武王伐紂」, 實得巴蜀之師 -- 土植五穀 牲具六畜蚕桑麻蕪 魚塩銅鐵丹漆茶蜜 -- 皆納貢之, 園有芳蕪 香茗, 南安 武陽皆出名茶

39) 《안자춘추(晏子春秋)》. 「嬰相齊景公時 食脫粟之飯 炙三弋 五卵 茗菜而已」

다고 기록되어 있지만, 이것은 확실한 근거를 가지기에는 아직 부족한 실정이다. 《일지록(日知錄)》에는, “진나라가 촉나라를 멸망시킨 후, 촉나라의 영향으로 차를 마시는 풍습이 확산되었다⁴⁰⁾.”라고 밝히고 있다. 이는 전국 시대 말기 진나라가 파촉을 멸망시키면서 황하유역이 영향을 받아서 차를 마시는 풍습이 생겼다는 것이다. 때문에 현재까지의 문헌 연구에서 밝혀진 차의 음용에 관한 최초의 시기가 바로 전국 시대로 추측되어지며, 그 발원지는 차나무 원산지인 파촉(巴蜀)지역이었을 것으로 추측할 수 있겠다.

한대(漢代)에 이르러 차와 관련한 문헌들이 증가하게 되었으며 특히 찾있이 건강에 미치는 효과에 대해 관심을 갖게 되었다. 전한의 사마상여(司馬相如, B.C. 179년~11년)는 《범장편(凡將篇)》에서, 초오(草烏), 도라지, 팔꽃나무, 머위, 패모, 나무, 당귀, 황금, 쑥, 초, 작약, 계피, 지황, 황량자, 관균, 차, 백렴, 지초, 창포, 왕골, 망초, 산초나무, 수유 등 20여종의 약물을 소개하면서, 그 중의 하나로 천타(荈)를 소개하고 있는데, 타(荈)는 다(茶)의 옛날 정자(正字)이다.⁴¹⁾ 삼국시대 위나라의 《잡자(雜字)》에는 “천(荈)은 다(茶)의 다른 이름이다⁴²⁾.”라고 언급하고 있다. 이 무렵부터 찾있이 식재료로서 뿐만 아니라 음료로서 일상생활의 필수품이었음을 알 수 있는 문헌들이 나오는데, 왕포(王褒)의 《동약(童約)》에는 “시장에서 찾있을 구매하였다⁴³⁾.”는 구절이 있다. 많은 학자들은 ‘도(茶)’라는 글자가 나중의 차라고 주장하고 있으며 이러한 주장에 근거하면, 《동약(童約)》은 B.C. 59년의 내용이므로, 중국차 음용의 역사는 2천년이 된다. 즉, 5천년의 역사 중에서, 차를 마시기 시작한 것은 2천년 전부터라고 할 수 있을 것이다. 후한의 《동군록(桐君錄)》에는 “서양, 무창, 진릉에서는 좋은 차가 나오고, 파동에서는 좋은 향이 있는 차가 있다. 끓여서 마시면 졸음을 없앤다⁴⁴⁾.”라고 하여 찾있이 음료용으로 사용되었음을 알 수 있다.

위진남북조 시대가 되면 음다의 풍습은 장강의 중류와 하류까지 전해지고 차는 일상 음료 뿐 만 아니라 연회, 접대, 제사에도 사용되기 시작하였다. 《삼국지(三國志)》 「오서·위요전(韋曜傳)」에서는, “손호(孫皓)는 연회를 개최할

40) 고염무(顧炎武). 《일지록(日知錄)》. 〈당운정(唐韻正)〉. 「自秦人取蜀而後 始有茗飲之事」

41) 이묘희. 송대 공차의 역할과 문화적 파급효과에 관한 연구. 2010. 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문. p.6.

42) 《잡자(雜字)》. 「荈, 茗之別名也」

43) 왕포(王褒). 《동약(童約)》. 「烹茶盡具, 武陽買茶」

44) 《동군록(桐君錄)》. 「西陽, 武昌, 晉陵皆出好茗, 巴東別有眞香茗, 煎飲令人不眠」

때 참석하는 모든 사람에게 술 일곱 되를 마시게 했다. 참가한 사람들은 술을 잘 못 마셔도 무리를 해서라도 마시지 않으면 안 되었다. 그러나 위요는 아무리 완고하게 권장을 해도 두되 이상은 술을 마시는 것이 불가능하였다. 손호는 위요는 신임하였기에 연회에 부를 때는 남들 모르게 술을 대신하여 차를 마시게 하였다⁴⁵⁾.”라고 기록하였다.

차에 관한 시부(詩賦)로는 두육(杜育)의 《천부(菴賦)》가 최초이다. 이 시에는 차의 성질, 성장 상황, 채취방법과 차에 사용하는 물을 비롯하여 기구(器具)와 차의 색에 대한 관찰 등이 묘사되어 있다. 이 시기부터 차는 효용과 기능적인 측면 이외에도 문화적인 색채를 갖추기 시작한다고 볼 수 있다.

이처럼 위진 남북조 시대는 차가 문화로서 형성되기 시작하는 중요한 전환점을 맞이하게 되었는데, 이는 당시의 왕실이나 귀족 사회를 중심으로 차를 마시는 음다 풍속이 상당히 보편화되었기 때문으로 해석된다.

남북조 시대를 평정한 수는 대대적인 운하 건설에 착수하는데, 이는 북방 지역과 남방지역간의 획기적인 물류시스템의 개선을 가져왔으며, 차 문화를 북방으로 확산시키는데 있어 결정적인 기여를 하게 된다.

전술한 바와 같이 초기의 차는 식용 및 약용재로서 출발하였으나 점차 음용으로 확산되었다. 한위육조의 음다는 자차(煮茶)였는데, 정(鼎)이나 부(釜)등에서 끓이고(煮) 식사용의 그릇(碗)으로 마셨던 것으로 추정된다. 그 시대에는 자다와 음다 전용의 다기(茶具)를 사용한 흔적은 아직 발견되지 않고 있으며, 식사용의 그릇을 사용하거나 술잔을 사용했을 것으로 추정된다.

한대(漢代) 이전의 차의 종류나 음다 문화에 대한 기록은 남아 있지 않아 파악이 불가능하며, 삼국시대 위(魏)의 장읍(張揖)이 저술한 《광아(廣芽)》가 현재까지 발견된 가장 연대적으로 가까운 문헌이므로 여기에 드러난 내용을 바탕으로 추측하고자 한다. 《광아(廣芽)》에 보면, “형과(荊巴)의 사이, 잎을 채집하고, 병(餅)을 만들고, 잎이 다 자란 것은 떡으로 만든 미고(米膏)로써, 명(茗)을 익혀 마시지 않기를 바란다면, 우선 구워서 적색이 되면, 가루를 빻아서 질그릇 속에 넣고, 뜨거운 물로서 요복(澆覆)하고 총(蔥)과 생강, 귤자(橘子)를 넣어서 이것을 혼합하여 만든다. 이것을 마시면 술을 깨고 사람들이 잠을 못 잔다⁴⁶⁾.”라고 기술하고 있다. 이 시대에는 병차(餅茶)를 구워서 가루로 내어 콩

45) 《삼국지(三國志)》. 〈오서·위요전(韋曜傳)〉. 「孫皓饗宴, ...坐席無能否率以七個升爲限, 雖不悉入口, 皆澆灌取盡 曜素飲酒不過二升, 初見禮異時, 或密賜茶菴以當酒」

있, 생강, 꿀꺽질 등과 함께 끓여서 먹었다고 기술하고 있는데 이러한 방법은 당대에 이르러 더욱 더 개량되었으며, 송대(宋代)에 들어서 크게 발전하게 된다.

46) 장읍(張揖). 《광아(廣芽)》. 「荊巴間, 採葉作餅, 葉老者, 餅成以米膏出之. 欲煮茗飲 先炙令赤色, 搗末置瓷器中, 以湯澆覆之, 用葱, 姜, 橘自芼社. 其飲醒酒 令人不眠」

제 3 장 당대의 차 문화와 음다법

제 1 절 당대의 차 문화

당대(當代) 이전의 차 문화에서는 주로 약용, 식용 등의 실용적인 목적으로 차가 사용되었지만, 당대에 들어와서 차는 점점 음용 위주의 차로 변화하기 시작하였다. 무엇보다도 당대는 차의 음용이 중국 사회에 일반화되기 시작하였으며, 차 문화의 윤곽이 정착되는 시기였다. 이와 같이 당대에 이르러 차의 의미와 용도가 바뀌게 된 것은 다음과 같은 중요한 사회적 변화가 있었기 때문이다.

첫째, 불교(禪宗)의 성행을 들 수 있다. 불교는 한대(漢代)에 중국에 수입되었다. 그 후 수·당(隋·唐) 시대를 거치면서 대단히 흥성하였고, 그 중에서도 선종(禪宗)의 흥왕(興旺)은 음다 풍습이 일반화되는데 큰 영향을 미쳤다. 선종은 곧 참선을 통하여 깨달음을 얻고자 하였는데, 당시의 이 수행은 저녁밥을 먹지 않고, 잠도 자지 않는 힘든 수행을 요구하였다. 다만, 정신을 맑게 하고 허기를 달래주며 잠을 쫓는 효능이 있는 차는 음용이 허락되었다. 또한 선종은 주로 남방에서 유행하였으므로, 당시의 큰 사찰들은 차밭을 가꾸는 것이 흔한 일이었다. 그러므로 승려들 사이에서 음다 문화는 활발하게 이루어졌으며 차츰 일반인에게도 전파되었던 것이다.

둘째, 과거(科擧)제도의 시행을 들 수 있다. 과거제도는 지주층이 관료로 진출할 수 있는 등용문이었으며, 동시에 지방 호족을 관료체제로 편입시키기 위한 법적 조치였다.⁴⁷⁾ 당대는 수대(隋代)의 과거제도를 계승 발전시켰는데, 과거제도는 식자층으로 하여금 차를 마시게 하고, 전국적으로 음다 풍습을 확대시키는데 큰 역할을 하였다. 시험 기간 중에 시거자(試擧子, 수험생)와 한림관(翰林官)을 격려하기 위하여 조정에서 차와 다과를 내렸는데, 이것은 음다가 전국의 식자계층에게 확산되는 계기를 제공하여 주었다.

셋째, 공차제도의 시행이 있다. 당의 공차제도는 최초 대종(代宗, 762~779)

47) 포목조풍(布目潮風) 외. 《중국의 역사》. 2001. 해안. p.295.

대력(大曆) 5년 (770)에 고저(顧渚, 현재의 長興)지방에 공다원을 설립함으로써 시작되었다.⁴⁸⁾ 이러한 공차제도의 시행으로 공다원과 제다 과정을 관리하는 감독관이 생겼으며 이는 제다기술의 급격한 발달을 가져오는 계기가 되었으며, 차 생산량의 증가를 통하여 당의 음다 풍습이 일반화되는데 크게 기여하게 되었다.

넷째, 인구의 증가와 금주령을 들 수 있다. 당 정관 초년(貞觀 初年, 629)부터 개원(開元) 28년(740)까지 중국의 인구는 300만호에서 841만호로 증가하였다. 이러한 인구 급증은 식량부족 현상을 초래하였는데, 특히 ‘안사의 난’과 겹치면서 이러한 사정은 더욱 심각해졌다. 식량 부족 현상은 당시 개발이 부진했던 남방으로의 인구 이동을 유발시켰으며 이 때 부터 남방에 대한 개발이 본격화되었다고 할 수 있다. 또한 건원 원년(建元 元年, 758)에 전국에 금주령(禁酒令)이 반포되면서부터 문인들은 술을 대신하여 차를 가까이 하게 되었다.⁴⁹⁾

다섯째, 대운하를 통한 남북 무역의 증가가 있다. 수양제(隋煬帝, 605~618)는 지금의 북경 근처에서 황하와 장강을 지나 항주까지 이르는 무려 1,800km에 달하는 세계 최장의 운하를 완성하였다. 이 운하는 남조(南朝)때부터 개발되기 시작한 중국 남방의 산물들이 북쪽으로 수송되는데 결정적 역할을 하였으며, 차 또한 대운하를 따라 북쪽으로 운반되게 되었다. 특히 항주는 중국 남방의 차 집산지로서 매우 중요한 지리적 입지를 가지고 있었으며,⁵⁰⁾ 이후 차가 생산되지 않는 중국의 북쪽 지방까지 음다 풍습이 확산되는 계기가 되었다.

이러한 불교의 성행과 과거제도 그리고 당대 초에 시작된 공차제도와 금주령, 육우의 《다경(茶經)》 저술은 차가 민중에게까지 확산될 수 있는 계기를 만들었고, 남부 지방의 개발과 인구 증가와 같은 중대한 사회적 변화는 당 경제의 급격한 성장을 가능하게 만들었다. 이런 이유로 인해 지금까지 주로 식용, 약용으로 이용되던 차가 당 중기 이후부터 음용으로 변하기 시작하였고, 일반 서민들에게까지 일반화되기 시작한 것이다.

당대의 차 문화에 있어서 가장 주목해야 할 것은 공차제도이다. 물론 공차는 당 이전에도 이미 존재하고 있었는데, 오로지 황제에게 헌상하기 위해 차를

48) 진중무(陳宗懋). 《중국다경》. 1998. 자옥금사(紫玉金砂)유한공사. p.18~19.

49) 왕령(王玲). 《중국차 문화(中國茶文化)》. 1995. 중국서점. p.45. 「民間禁酒 價又極貴 文人無提神之物 茶又有益健康 不如喝茶的也改成喝茶」

50) 왕욱봉(王旭烽). 《다적자미(茶的滋味)》. 2004. 중국:미래서성. p.183.

만드는 공다원이 생긴 것은 당대부터이다. 첫 번째 공다원은 당 대력 5년(770년)에 짓기 시작하여 정원 17년(801)에 완공했다. 자순차 공품의 양이 수천근에 이르렀다. 가장 많은 기록은 30만근이라고 하는 기록이 있을 정도로 가양도 매우 많았다. 또, 그 시대의 공차목록 중에 괘산황아(霍山黃芽)와 상주양이(常州陽羨)가 있었다. 또한 당대에는 변방의 소수 민족과 차와 말의 교환에 대한 기록도 있다. 고대 국가에서 말은 군사적으로, 산업적으로도 매우 중요한 수단인데, 차와 말을 교환했다는 것은 차가 교환화폐로서의 기능을 하였다는 의미이며, 당시에 차가 얼마나 중요한 의의를 지니고 있었는가 하는 것을 보여주는 것이라고 하겠다. 또한 주목할 만한 것은 다세(茶稅)의 부과라고 할 수 있다. 차에 세금을 부과하기 시작한 것은 건중(建中) 3년(782)으로 기록되어 있는데, 국가 수입의 고정 품목으로 정한 것은 덕종 정원 9년(793)이었다. 세율은 10퍼센트였는데,⁵¹⁾ 이 후 20퍼센트까지 오른 기록도 볼 수 있다.

당, 특히 중기의 당에 있어서는 차가 비약적인 발전을 이루었다고 말할 수 있다. 당대 중기에는 차를 마시는 풍습이 전국적으로 보급되었는데, 육우의 《다경(茶經)》 「육지음(六之飲)」에 의하면, “당나라에 들어와 (차를 마시는 것이) 성대하게 행하여 졌다. 이때부터 낙양과 장안, 그리고 형주와 투주 지방에서 어느 집에서나 차를 마셨다⁵²⁾.”라고 하여 당시에 차를 마시는 풍경에 대해 묘사하고 있다.

이 당시 당의 남쪽 지방에서는 13개성 43개의 주와 군에서 차를 생산하였다고 하는데, 이 지방은 지금까지도 중국의 차 산업을 주도하는 지역들이다. 하지만, 아직 북쪽에서는 차가 생산되지 않았기 때문에 대운하를 통한 남북 간의 교역이 이루어졌는데, 이에 대한 문헌 기록은 《봉씨견문기(封氏見聞記)》에서 찾아볼 수 있다. 《봉씨견문기(封氏見聞記)》에 “차는 강회지역(江淮, 장강과 회하 유역)에서 운송되었다. 많은 종류의 차는 산적하여서 배나 차로 운송되었다⁵³⁾.”라고 기록되어 있다.

당대에는 차의 수요가 증가하고, 차 생산이 현저하게 발달하였기 때문에 많은 명차가 생산되었다. 당대의 사람들은 《당국사보(唐國史補)》에서 19종류의 명차를 나열하고 있다. ① 검남몽정석화(劍南蒙頂石花), 소방(小方) 또는 산

51) 중국차 문화대관편집위원회편. 《차 문화론》. 1991. 중국: 강서성시화서점발행. p.69.

52) 육우(陸羽). 《다경(茶經)》. 〈육지음(六之飲)〉. 「盛於國朝, 兩都並荆渝間, 以爲比屋之飲」

53) 봉연(封演). 《봉씨견문기(封氏見聞記)》. 「其茶自江淮爾來, 舟車相繼, 所在山積, 色額頗多」

아(散芽)라고도 부른다. ② 호주고저자순(湖州顧渚紫筍) ③ 동천신천(東川神泉) ④ 협주벽간(峽州碧澗)·명목(明目)·방예(芳蕊)·수유요(茱萸寮) ⑤ 복주방산로아(福州方山露芽) ⑥ 기주향산(夔州香山) ⑦ 강릉남목(江陵楠木) ⑧ 호남형산(湖南衡山) ⑨ 악주읍호함고(岳州浥湖含膏) ⑩ 상주 의흥자순(常州義興紫筍) ⑪ 무주동백(婺州東白) ⑫ 목주구항(睦州鳩抗) ⑬ 홍주서산백로(洪州西山白露) ⑭ 수주곽산황아(壽州霍山黃芽) ⑮ 기주단문단황(蕪州蕪門團黃)등이 있는데, 이 중에서도 사천 몽정산의 석화(石花)가 최고라고 단언하고 있다.⁵⁴⁾ 백거이(白居易)의 시 《금다(琴茶)》에 보면 “거문고는 오직 녹수곡을 즐겨 듣고, 차는 몽산차만 오랫동안 마셨다네⁵⁵⁾.”라며 몽정산차를 노래하고 있다.

또한 당대의 음다 풍습은 풍류를 노래하는 문인들의 세계에서 더욱 더 발전하게 되었다. 특히 당대 중기 이후는 차를 마시는 방법이 더욱 더 세련되어졌으며, 다도에 관한 여러 가지 일이 문인, 시인, 선승의 음영(吟詠)을 겨루는 소재가 되기도 했다. 차에 대해 노래한 대표적인 시인으로는 이백, 두보, 백거이, 두목 등 100여명에 이르며, 다사(茶事)에 관련된 시만 해도 약 400여수이며, 차맛에 대한 시문을 약 70수정도 창작했다. 또한 차를 마시는 장면을 묘사한 그림들도 이 시기에 처음으로 나타났다. 유명한 작품으로는 염입본(閻立本)의 《숙익염란형도(肅翼謙蘭亭圖)》, 장훤(張萱)의 《명황화락도(明皇和樂圖)》 주방(周昉)의 《조금철명도(調琴啜茗圖)》 등이 있으며, 또한 당대에는 육우의 《다경(茶經)》 이외에 《전다수기(煎茶水記)》, 《채다록(採茶錄)》, 《십육탕품(十六湯品)》, 《다결(茶訣)》 등 차에 대한 저술이 발간되었다.

당대에 유행한 차는 단차가 중심에 있었으며, 산차도 여러 기록에서 보여진다. 차가 특수 계층에서 일반인들에게 보급되기 시작한 당대에는 전다법이 유행하였다. 전다법은 단단한 병차를 직접 끓여 마시는 방법이다. 전다법은 육우에 의해서 고안된 새로운 방법이다. 육우 이전에는 병차(餅茶)를 붉은 색이 될 때까지 불에 굽고, 그것을 맷돌로 갈아 부수고, 술에 넣고 물을 부은 다음에, 생강, 파, 감자 등을 첨가하여 마셨는데, 육우는 이렇게 차를 마시는 방법은 차의 본래의 맛을 알지 못하게 하고, 배수구의 폐수와 같다고 매우 신랄하게 비판했다. 이에 대하여 육우가 고안해낸 전다법은 물이 끓었을 때에 조금의 소금만을 첨가함으로써, 차 고유의 맛을 살리는데 주력했다.

54) 곽맹양(郭孟良). 《중국다사(당국사보(唐國史補) 卷下)》. 2003. 중국: 산서고적출판사. pp24~25.

55) 백거이(白居易). 《금다(琴茶)》. 「琴里知聞唯淥水 茶中故舊是蒙頂」

또한 당대는 음다 문화가 일반 시민에게까지 확대되는 시기로서, 초기 단계의 차 문화가 형성되는 중요한 시기였다. 산업적 관점에서 당대에는 차의 생산과 유통이 급격히 증가하는 전환기를 맞게 되었다. 차의 상품화가 이루어지면서 당나라 시기부터 일정한 규모의 고용 인력으로 경영하는 상업적 다원이 출현하였다. 당나라 길보(吉甫)의 《원화군현도지(元和郡見圖志)》에는 고저산(顧渚山) 자순차(紫笋茶)의 생산에 대하여 “역공 삼 만명이 한 달간 힘들게 일 해서야 끝났다.”고 기록하였다. 황실 조공 수요에 의하여 당나라 시대에 이미 일부 관영 다장(茶場)이 운영되기 시작하였다. 당대에 차 문화 및 차 산업이 확대되기 시작한 것은 위에 언급한 불교의 성행과 과거제도, 공차제도의 시행, 인구 증가와 같은 사회적 변화에 의해서 기인된 바가 크다.

제 2 절 전다법의 다예

육우의 《다경(茶經)》에 의하면 당대의 차의 종류는 조차(粗茶), 산차(散茶), 말차(末茶), 병차(餅茶)의 네 종류로 구분하고 있는데, 병차에 대해서는 소상하게 기술되어 있지만 나머지 종류의 차들에 있어서는 정확한 실체를 파악하기 어렵다. 산차는 엽차(葉茶)의 일종이지만, 현재의 엽차와는 다른 종류일 것으로 추정되는데, 찢 엽차를 굳힌 고형차일 것이라는 것이 전문가들은 의견이다. 이는 물류와 보관상의 용이함을 얻기 위한 조치로 파악된다. 말차의 경우에도 정확한 실체를 파악하기는 어려우나, 산차를 소매 판매 단계에서 자르고 다시 볶아서 깨끗한 분말로 한 것으로 추정된다. 병차는 찻잎을 찌거나 압축해서 병(餅)으로 만들어 말린 뒤 다시 분쇄해서 분말로 만든 것을 말한다.

병차는 전다법을 통해서 가장 많이 애용되었던 차의 종류인데, 육우는 병차의 기원과 마시는 방법에 대해 《광아(廣雅)》의 내용을 인용하여, “형(荊), 파(巴)에서는 찻잎을 병으로 만든다. - 중략 - 파, 생강, 꿀 등을 같이 넣는다. 그것을 마시면 술이 깨고, 사람으로 하여금 잠을 이루지 못하게 한다⁵⁶⁾.”라고 기술하고 있다. 《광아(廣雅)》는 삼국시대 위나라 장음이 편찬한 것임에 비추어 볼 때, 삼국시대에 이미 사천 일대를 중심으로 병차(餅茶)가 성행하고

56) 장음(張揖). 《광아(廣雅)》. 「荊巴間, 採葉作餅, 葉老者, 餅成以米膏出之. 欲煮茗飲 先炙令赤色, 搗末置瓷器中, 以湯澆覆之, 用葱, 姜, 橘自茗社. 其飲醒酒 令人不眠」

있었음을 짐작할 수 있다.

육우는 《다경(茶經)》에서 병차의 제조법에 대해서 언급하고 있는데, 그 작업 공정은 채(採), 증(蒸), 도(搗), 배(焙), 봉(封)으로 구분되어지는데, 이는 “맑은 날에 채취한 찻잎(採)을 찌고(蒸), 부드럽게 만들기 위해서 찡는다. 찡은 찻잎을 쇠로 만든 틀에 넣어서 두드린다(搗). 평평하게 된 찻잎을 께미에 끼워서 불에 건조시킨다(焙). 가장 마지막에 밀봉하여 보존한다(封).”라고 풀이할 수 있다. 이 제다법은 당시의 대중적인 제다법이라기 보다는 황실 및 귀족을 위한 고급차를 제다하기 위한 방법으로서 매우 정교하고 섬세한 작업을 요구하고 있다. 병차의 제다 공정에 대해서는 《다경(茶經)》 「이지구(二之具)」와 「삼지조(三之造)」에서 언급하고 있는데, 그 내용을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 다적(茶摘)은 찻잎을 채취하는 것을 의미한다. 보통 찻잎을 채취하는 시기는 3~5월(태양력)에 실시하며 자순차의 경우에는 4월에 실시한다. 찻잎을 따는 일은 아침 일찍 아침 안개를 밟듯이 하지만, 우천이나 구름이 많을 때는 하지 않는 것이 좋다.

두 번째는 살청(殺靑)과 유념(揉捻)의 과정을 거친다. 채취한 찻잎은 목재나 초벌구이의 찻통 바구니에 넣어서 찢는다. 다음에 찢 찻잎을 멧돌과 절구로 찡는다.

셋째, 성형(成形)은 모양을 만들고 굳히는 과정이다. 승(承)이라고 하는 목재나 석제의 받침대 위에 천을 깔고, 그 위에도 규(規, 형틀의 일종)를 놓은 다음 차를 채워 성형을 한다. 규는 원형이나 방형, 화형(花形)등 다양한 형태가 사용되었으며, 재질도 철제나, 목재, 구부린 나무 등으로 사용하여 제작되었다고 한다. 천은 매끄러운 비단을 주로 사용하였으며, 차에 있는 수분을 제거하기 위해서 하나를 굳힐 때마다 바꾸었다.

네 번째 공정은 건조 과정이다. 《다경(茶經)》에 의하면 건조 공정은 2단계로 나누어 진행되어지는데, 성형을 마친 고평차(固形茶)를 2개의 대나무의 사이에 대나무의 껍질을 사용하여 망으로 짠 사(篩) 위에 늘어놓고 햇볕에 건조한 다음, 고평차에 작은 구멍을 뚫어 거기에 대나무 꼬치를 끼운다. 배(焙)라고 하는 반지하식의 건조로(乾燥爐)를 만들어, 고평차를 꿰뚫은 대나무 꼬치를 늘어놓고 구어 말린다.

다섯 번째는 보존과 숙성이다. 상기의 공정을 거쳐서 완성된 고평차는 육(育, 보존용 상자)에 수납해 둔다. ‘육’은 목제의 테두리에 대나무로 짠 벽을 붙

여 거기에 종이를 친 밀폐 용기와 같은 것으로 뜨거운 재를 넣은 화로를 안에 넣고 온도를 유지해 숙성시킨다. 또 장마철에는 불을 때서 온도를 높인다.

전다법을 한마디로 요약하면 ‘차를 끓여서 마시는 방법’이라고 할 수 있는데, 《다경(茶經)》에 언급된 내용을 살펴보면 다음과 같다. 먼저 병차(餅茶)를 불어 쪼여 수분이 완전하게 제거될 때까지 말린다. 다 말린 다음에는 뜨거운 때 종이 봉지 안에 넣어 향기가 날아가지 않도록 하고, 냉각된 후 다시 빻아서 가루로 만드는데, 이때의 차의 형태가 가는 쌀과 같았다⁵⁷⁾. 전술한 바와 같이 당시에는 병차 이외에도 조차, 산찰, 말차와 같은 다양한 종류의 차가 존재하고 있었지만, 육우는 병차 이외의 차에 대해서는 구체적인 언급이 없는 것으로 보아 전다법이 황실 및 귀족사회 등 주류사회의 문화였을 것으로 추측하게 한다.

57) 육우(陸羽). 《다경(茶經)》. 「炙之, 則其節若倪倪如嬰兒之臂耳. 既而., 承熱用紙囊貯之, 精華之氣 無所散越, 候寒末之. 末之上者, 基屑如細米 末之下者 其屑如菱角」

제 4 장 송대(宋代)의 차 문화와 음다법

제 1 절 송대의 차 문화

먼저 송대의 차 역사에 대해서 살펴보면, 당·송 변혁기는 중국의 역사에서 사회 전반의 변화에 있어서 커다란 의미를 가지게 되는 시기이며, 또한 차 문화에 있어서도 획기적인 발전이 있었던 시기이기도 하다.

송대의 차 문화 발전에 영향을 미친 역사적 요인을 정리해 보면 다음과 같다. 첫째, 경제적인 변화를 들 수 있다. 당을 이은 송대는 쌀농사에 적합한 기후 조건과 농기구의 발달 및 생산 기술 개선으로 농업 생산력이 비약적으로 발전하였고, 이를 바탕으로 한 교역의 증가는 자본의 축적이 가능한 상인 세력을 대두시켰다. 둘째, 송대는 상업의 발전과 더불어 대운하를 통한 ‘남북무역’을 강화함으로써 남쪽 지방인 복건성, 절강성의 차 산업을 크게 발전시키는 기틀을 마련하였다.⁵⁸⁾ 셋째, 사회·문화적 측면에서 신유학(新儒學)의 발전은 사대부를 중심으로 차 문화가 확산될 수 있는 계기를 마련하였다. 넷째, 송대의 과거 제도가 당대 귀족 중심에서 실력 위주의 신흥 지주층 중심으로 변화함으로써 귀족 중심의 화려하고 사치스러운 문화가 사대부 중심의 ‘소박한’ 문화로 변화하게 되었다. 이를 통하여 음다 풍습은 지식 계층에의 확산은 물론이고 나아가 일반 민중에게 퍼져 나가는데 결정적 역할을 하게 된 것이다. 마지막으로, 기후 변화 및 인구 증가 역시 차 문화를 성행하게 만든 중요한 요인이다. 이 시기의 황하유역의 겨울 최고 기온은 지금보다 2℃가량 높았기 때문에 아열대성 식물인 차도 비교적 북방지역에서 자랄 수 있었다. 또한 남쪽 지방의 따뜻한 기온과 넓은 농토, 농업 생산력의 현저한 발달 그리고 사회의 안정은 오히려 중국의 인구를 크게 증가시켰으며, 송대말 (嘉定 16년, 1223년)에는 거의 1억명에 육박하게 되었다.

송대는 당대의 차 문화가 한 단계 더 발전하고 흥한 시대였다. 이 시기에 접어들면서 차의 생산은 급증하고, 음다 풍습도 광범위하게 확산되었다. 귀족

58) 오원경. 당송대 ‘다풍’의 형성과 발전. 1999. 중국사연구 제7편. p.88.

들은 빈번하게 다회(茶會)를 열었으며, 황실 내에서도 다양한 음다 문화가 있었다는 문헌 기록을 쉽게 찾아볼 수 있다. 《송회요고(宋會要稿)》 「식화삼일다법잡록(食貨三茶法雜錄)」에 의하면, “이 무렵의 건안에는 차를 구워 단단하게 굳히는 곳만 32개소, 거기서 일하는 사람은 천명이 넘고 있었다.”고 기록되어 있어 송대의 차 문화의 융성에 대해서 알 수 있게 해준다.

음다 풍습은 당대의 전다법에서 접다법으로 변화하였는데, 접차는 전차와 마시는 방법은 비슷하지만, 차를 달이는 순서에 있어서는 당의 전차보다 더욱 엄격하고 세밀하고 정교하다. 또한 송대에는 독특한 형태의 용봉단차가 탄생하였고, 사대부뿐만 아니라 민간에 까지 말차 음용이 확산되었다. 그리고 차를 마시면서 차 겨루기를 하는 투차(鬪茶)도 함께 유행하였는데, 투차에는 특수 제작된 다선(茶筴)을 사용하여 차를 마시는 풍습이 생겼으며, 이는 현재까지 일본의 말차나 한국의 말차에 그대로 전승되고 있다. 차를 마시는 풍습이 변하지 않아 따라 차를 마시는 도구들도 함께 발전하였다.

송대 단차를 대표하는 어다원이 있던 건안은 차 문화와 차 도구(茶具)와도 깊은 관련이 있는 곳이다. 왜냐하면 송대 차 문화를 대표하는 투차도 건안의 민간에서 탄생했고, 송대 접다 문화를 대표하는 찻 그릇인 건잔(建盞)을 생산하는 건요도 건안에 소재하고 있기 때문이다. 이러한 요건은 북건성에 위치한 건안이 단순히 차산지만이 아니라 차 문화와 차 도구의 진원지 역할을 하여 그 입지를 보다 확고하게 만들었다. 또한 차에 대한 수요의 확대로, 차 생산지는 특정 지역에 국한하지 않고 보다 폭넓게 나타났다. 건안 북원에서 생산한 공차(貢茶)는 용단봉병(龍團鳳餅)인데, 그 제다 공정이 매우 복잡하고 섬세하며 고도의 기술력이 요구되었다고 전해진다. 또한 공차에 대한 황제와 황실의 요구는 점점 높아졌다. 이는 송대의 제다 기술의 발전에 크게 영향을 준 것으로 풀이된다. 특히, 휘종(徽宗)은 《대관다론(大觀茶論)》을 직접 저술할 정도로 차에 대해서 깊은 애정과 학식을 가지고 있었다고 한다.

이러한 황실과 귀족 중심의 차 문화는 차츰 서민들의 일상생활에도 전파되었으며, 차가 일상생활의 필수품이 될 정도로 차 문화는 활성화된다. 이구(李觀)의 《간강기(肝江記)》를 보면 “군자 악인 가릴 것 없이 모두 음다를 좋아하였으며, 빈부를 가리지 않고 차를 마시지 않는 자가 없었다⁵⁹⁾.”라고 하였다.

59) 이구(李觀). 《간강기(肝江記)》. 「君子小人靡不嗜也 富貴貧賤無不用」

《몽양록(夢梁錄)》 「권 16」에 의하면, “일반 가정에서 매일 빠뜨리지 않는 것으로 자, 뽕나무, 쌀, 기름, 소금, 젓갈과 간장, 식초, 차이다⁶⁰⁾.”라고 기록하고 있을 정도로 서민 생활에서의 차의 비중이 대해서 언급하고 있다. 왕안석(王安石)도 “민간에서 차의 음용은 쌀과 소금처럼 매일 없어서는 안 되었다.”는 글을 남기고 있고,⁶¹⁾ 양시(楊時)의 《구산집(龜山集)》에는 다음과 같이 차의 절실함을 표현하고 있다. “양절(兩浙)의 궁핍한 서민들은 일 년 동안 소금을 먹지 않고는 지낼 수 있어도 차는 하루라도 없어서는 안 되었으니, 차가 없으면 병이 날 정도였다.”⁶²⁾

송대의 차 문화에서 드러난 특징은 다음과 같이 정리할 수 있다. 첫째, 송대에는 당대에 형성되었던 자다(煮茶)와 전다(煎茶)를 전승하여 점다법이라는 새로운 음다법을 개발하였다. 점다법은 고풍차를 년(碾)으로 부드럽게 간 다음 그 가루를 찻사발에 직접 넣어 연고(軟膏)와 같이 끈적끈적하게 만든 다음 끓인 물을 적당량 붓고 솔로 잘 저어 거품을 내서 마시는 법이다.

둘째, 산차(散茶)의 보급을 들 수 있다. 송대의 음다 문화의 확산에는 산차의 보급이 크게 기여하였는데, 송대 이후 산차의 수요가 점차로 증가하여 병차 이상으로 발전하게 된다. 산차에 대한 언급은 《송사(宋史)》 「식화지(食貨志)」에서 찾아 볼 수 있다. “차에는 두 가지 종류가 있는데 편차와 산차이다. 편차는 용봉, 석유, 백유 등 12가지 종류가 있고, 산차는 회남귀주, 강남형호에서 생산된 것이고, 용계, 우전, 우후, 녹차 등 11가지 종류가 있다⁶³⁾.”라고 산차에 대해서 기록하고 있다.

셋째, 송대 차 문화의 또 다른 특징으로는 투차 문화의 형성을 들 수 있는데, 투차란 찻잎의 품질과 차를 우려는 기술로 승부를 겨루는 것이라고 정의할 수 있다. 당말 오대 건안 민간에서 비롯된 투차는 송대 들어 황제에서 사대부, 일반 서민에 이르기까지 가장 대중적인 차 문화로 자리하게 되었다. 단순한 유희(遊戱)나 차 맛 감별에서 시작하였지만, 점차 종합성을 띄운 기예로 발전하여 차의 색, 향, 미, 부(浮)를 논하게 되었다. 또 송대 투차는 향후 차 품질 향상과 차 산업 발전에 큰 영향을 미친 것으로 나타났다. 투차에서는 병차를 사

60) 오자목(吳自牧). 《몽양록(夢梁錄)》 〈권 16〉. 「蓋人家每日不可闕者, 紫米油鹽醬醋茶。」

61) 왕안석(王安石). 《議茶法》. 「夫茶之用 等於米鹽, 不可一日以無。」

62) 양시(楊時). 《구산집(龜山集)》 권4. 중국차 문화경전. p. 115.

63) 《송사(宋史)》. 〈식화지(食貨志)〉. 「茶有兩類, 曰片茶, 曰山茶, 片茶 有龍鳳, 石乳, 百乳之類十二等. 山茶出淮南歸州, 江南荊湖, 有龍溪, 雨前, 雨後, 綠茶之類十一等。」

용하였는데, 당대의 병차는 찻가루를 솥에 끓여서 마셨던 것에 비해, 송대의 병차는 우려내는 방법으로 변화하였다. 우선 다완 내의 가루차에 뜨거운 물을 조금씩 부어서 잘 섞은 다음, 뜨거운 물을 조금씩 보충하면서 다선(茶筴)으로 충분히 저어서 잘 혼합한다. 투차란 이렇게 우려낸 차의 색, 거품, 향, 맛을 품질을 겨루는 것이다. 마지(馮贄)가 지은 《기사주(記事珠)》에 의하면 “투차란 북견 지방의 사람들은 투차란 말을 명전(茗戰)이라고도 한다⁶⁴⁾”하여 투차가 북견의 명전에서 유래하였음을 시사하고 있고, 투차에서는 차, 물, 다기(茶器)의 우월성을 겨루었다고 하였다. 투차 문화는 북송시대에 매우 성행하였던 것으로 알려져 있다. 북송 중기 이후 투차는 서서히 북방지역으로 확대되었고, 짧은 기간 내에 전국으로 유행되기도 하였다. 남송 시대에 와서는 고관귀족에서 문인, 서민에 이르기까지 투차 문화가 확산되었다.⁶⁵⁾ 이후 투차는 원대에 이르러 쇠퇴하기 시작하여 명대에는 모습을 보이지 않게 되었다.

넷째, 다탕(茶湯)위에 문양을 수놓는 분다(分茶)가 있는데, 투차가 건안의 민간에서 탄생한 것과는 달리 분차는 선승, 사대부 등 문인 취향의 차 문화로 분류되고 있다. 채경(蔡京)의 《연복궁곡연기(延福宮曲宴記)》에는 휘종이 분차를 하는 모습이 기술되어 있다. 선화(宣和) 12월 휘종 황제가 여러 신하들을 초청하여 연복궁 연회를 열었는데 다음과 같은 내용이 나온다. “다구를 가져오게 하여 직접 탕을 붓고 격발을 하였다 잠시 기다렸다가 잔 위에 흰 거품이 흐드러진 별과 흰달(疎星皎月) 모양이 뜨면 차를 하사하였다⁶⁶⁾.” 잔 위에 생기는 소성교월의 도형은 다탕 위에 물상을 표출해 내는 분차인데, 분차는 차를 다루는데 있어 고도의 기술이 필요했던 것으로 알려져 있다.

다섯째, 송대에는 다회가 번성하였다. 다회는 다연(茶宴)이라고도 하는데, 궁중 다연에서 접다 도구를 갖추어 접다를 시행하고 차를 논하는 모습을 볼 수 있었다. 또 휘종의 회화인 <문회도(文會圖)>에서는 차와 음식, 금(琴)과 분향(焚香)등 문화적 아취가 느껴지는 문인 다회의 고아한 품격을 확인할 수 있다. 송대에 문인 다회 뿐 만 아니라 선종사원에서의 다연도 활성화되어 있었다.

여섯째, 송대의 차 문화의 확산은 상업적인 다점(茶店)의 확산을 가져왔다.

64) 마지(馮贄). 《기사주(記事珠)》. 「鬪茶, 建人謂鬪茶爲茗戰」

65) 이진수. 《한권으로 이해하는 중국차문화》. 2007. 서울:자음사. p.36.

66) 채경(蔡京). 《연복궁곡연기(延福宮曲宴記)》. 「上命近待取茶具 親手注湯擊沸少頃白乳浮盞面如疎星皎月」

원래 다점은 당대부터 출현하였는데, 봉연의 《봉씨견문기(封氏見聞記)》에서는 “도시 길가에 차를 파는 상점이 많다. 다양한 사람들이 돈을 지불하고 차를 마시고 있다⁶⁷⁾.”라고 기록하고 있다. 송대에는 도시가 활성화됨에 따라 대량 인구의 유입이 불가피 했다. 인종연간(1023~1063)에 북송 수도인 개봉(開封)의 인구 총수는 140만에 달했고, 약 30~40만명이 성 밖의 도시 인구라고 추정하고 있다. 또 남송의 인구는 110만에 달했다. 이에 유동인구까지 더한다면 도시에서의 음다 공간은 상당히 많이 필요하였을 것이고, 따라서 상업적 다관의 번창은 당연한 결과라고 보여 진다. 송대에 와서는 보다 화려해진 다점이 시중에 출현하기 시작하였다. 당시의 다점은 다방(茶坊), 다루(茶樓), 다정(茶亭), 다실(茶室), 다거(茶居), 다점(茶店)등라고 불리웠는데, 화려한 분위기와 음악, 다구, 다양한 차가 있는 문화적 공간이었으며, 문인은 물론이거니와 일반 서민들도 자주 이용하였다고 전해진다. 오자목(吳自牧)의 《몽양록(夢梁錄)》에는 성도와 향주의 다점에 대하여 다음과 같이 기록하고 있다. “사계절 다양한 꽃과 귀한 분재가 상점 안을 장식하고 있으며, 또 상점 내에서 다완을 두드리면서 노래를 부르기도 한다. 겨울에는 도자 다완과 옷칠을 매긴 다탁(茶托)을 팔고 있다⁶⁸⁾.” 북송의 수도 동경(開封)의 모습을 담은 맹원로(孟元老)의 《동경몽화록(東京夢華錄)》에 차를 파는 다방이 등장한다. “동쪽의 十字路大街는 從行裏角이라 한다. 茶坊은 매일 오경(새벽4시)이 되면 등을 밝히고, 의류, 서화, 화환, 영부(領扶)와 같은 물품의 교역때때가 행해지다가 동이 터오면 해산한다. 이를 일러 도깨비 시장(鬼布市)이라 한다. (생략) 또 동쪽에는 구조문(舊曹門)이 있다. 이 거리 북쪽에는 北山子茶房이 있고, 그 안에는 仙洞이나 仙橋가 있어 良家の 부녀자가 저녁에 자주 산책을 나와 이곳에서 차를 마시기도 한다⁶⁹⁾.” 이외에도 청명절을 맞은 배공의 모습을 담은 장택서(張澤瑞)의 「청명상하도(清明上河圖)」가 있는데, 약 700여명의 사람들과 다양한 상점들이 등장한다. 또한 당시에는 이동식 찻집이 있어 이를 다담(茶擔), 부포(浮鋪)라고 불렀다고 한다. 차관은 송대 도시 차 문화의 상징이자, 상업적인 차공간의 특징을 잘 나타내주고

67) 봉연(封演). 《봉씨견문기(封氏見聞記)》. 「京邑城市, 多開店鋪, 煎茶賣之, 投錢取飲, 不問道俗」

68) 오자목(吳自牧). 《몽양록(夢梁錄)》 권16. 「插四時花, 掛名人畫, 裝点店面, 四時賣奇茶異湯, 冬月賣七寶搗茶, 釀子, 葱茶」

69) 맹원로(孟元老). 《동경몽화록(東京夢華錄)》 권2 「又東十字大街 曰從行裏角 茶坊每五更點燈 博易賣買衣服書畫花環領抹之類 至曉則散 謂之鬼布子 (中略) 又投東 則 舊曹門 街北山子茶房 內有仙洞仙橋 仕女往往夜遊吃茶於彼」

있다.

일곱째, 송대 차 문화에 있어 또 하나의 특징은 ‘차밭의 관영화’이다. 관영화는 황실과 조정의 집중적인 지원 속에서 비약적인 기술의 발전을 이룩하였다. 특히 공차의 생산으로 유명한 복원다원은 송대 뿐 만 아니라 역사상 최고 수준이라고 평가되어지는 고행차의 생산 기술을 개발하였다. 또한 공다원은 운송의 용이성을 확보하기 위하여 절강성의 호주와 고저에 있던 것을 남쪽의 복건성 건안으로 옮기게 되었다. 진가기(陳家其)의 연구에 따르면 송대 기후는 당대보다 2~3도 내려감에 따라, 공차(貢茶)용 어다원(御茶園)이 호주(湖州)에서 건주(建州)의 건안(建安)으로 남하하게 되었다고 한다. 어다원은 가장 품질 좋고 우수한 차를 생산하여 현상하는 곳으로서 대표적인 차산지로 인식되어 가고 있다. 원래 복건성 북부인 건주는 《다경(茶經)》에서 확인할 수 있듯이, 차산지로는 낙후된 지역에 속했다. 복건성은 당대에는 산악지대에 경지면적도 적은 지역이었다. 그러나 기후 변화와 상공업 발달, 그리고 절강성과 복건성간의 육로 교통 확립과 함께 주목을 받게 되었다. 또 이 지역에 각광을 받게 된 것은 오대(五代)부터 내려온 연고차(研膏茶) 기술이 현상용으로 단차(團茶)로 발전하게 된 까닭도 있다. 이곳에서 차가 어느 정도 생산되었는지 살펴보면, 송대 복건의 차 생산량은 건주가 생산의 97%를 점유하고 관영차 공장이 30여곳, 사설 차공장이 1,000여 곳이 있어 그 규모를 짐작할 수 있게 한다. 현존하는 송대 차의 절반 이상이 건안차라는 연구결과를 보아도 그 비중이 어느 정도인지 파악할 수 있다. 건안 복원에서는 주로 용봉차를 생산하였는데, 연간 생산량은 2~3만kg에 이르렀으며, 그 중에서 용봉차 2~3천매(약 150kg)를 황실에 현상하였다고 한다. 송대의 차 문화의 확산은 차나무의 재배 지역의 확대와 생산량의 획기적인 증가를 가져왔다. 남송대에는 찻잎 생산지가 전국적으로 당대의 42주에서 66주 242현으로 증가하였는데, 고행차(固形茶)의 생산은 호남성, 호북성 안휘성, 하남성, 강서성, 강소성, 절강성과 복건성을 중심으로 하였고, 산차는 호남성, 호북성, 안휘성, 강소성과 절강성의 일부에서 만들어졌다.

일곱째, ‘차 교역’의 확산을 들 수 있다. 차의 매매는 당대 무렵부터 시작되었는데, 주로 변방의 소수민족과 차와 군마를 교환하는 형태로 이루어졌다. 송대에 들어와서는 차 교역이 대규모로 활성화되었는데, 북송대에는, 현재의 협서, 감숙, 녕하, 사천 등의 지역에서 매마장(買馬場)이 활성화되었으며, 이것을 관리하기 위하여 다마사(茶馬司)가 설치되었다. 송은 이렇게 확보한 말을 군마

로 사용하기도 하고, 서남의 소수민족을 관리하는 데에도 사용하였다고 한다. 이것은 송대에 들어 차 문화가 변방의 소수민족에게까지 확산되었음을 의미하며, 또한 교환화폐로서의 지위를 가지고 있었음을 의미한다.

일곱째, 다세(茶稅)제도의 활성화를 들 수 있다. 차산지와 차수요가 많아짐에 따라 송 황실은 이를 이용하여, 국가가 관리하는 차전매(茶專賣) 제도를 실시하였다. 당대에도 다세제도는 있었으나 송대에 보다 활발히 차전매 제도를 시행하려고 했던 이유는 많은 국방비를 포함한 국가 재정을 확보하기 위해서이다.

이처럼 송대의 차 문화는 경제적 번성과 인구의 증가를 바탕으로 하여, ‘점다법의 발달’, ‘투차와 분차의 활성화’, ‘사교적 모임인 다회의 번성’, 그리고 ‘상업적인 공간으로서의 다관의 성행’ 등으로 특징지을 수 있다.

송대의 차 문화는 차와 관련한 시와 그림, 저술 활동 등의 문화·예술적 발전을 동반하였다. 송대의 유명한 시인 구양수(歐陽脩), 매효신(梅曉臣), 소동파(蘇東坡), 범중암(范仲淹), 황정건(黃庭堅), 육유(陸遊), 양방리(楊万里)등 많은 시인들이 차에 관한 작품을 남겼는데, 범중암(范仲淹)의 《투다가(鬪茶歌)》를 첫손에 꼽고 있다. 이 시는 송나라 사람들의 투차에 대해서 생생하게 묘사하고 있다. 또한 화가들의 경우에도 차 마시는 풍경을 묘사한 작품을 많이 남겼는데, 송의 성도 동경개봉(東京開封)의 천연(川沿)의 깎다점에서 차를 마시면서 휴식하고 있는 사람들의 모습을 생생하게 묘사한 「청명상하도(淸明上河圖)」, 문인들이 차를 마시는 장면을 묘사한 휘종(徽宗)이 그린 「문회도(文會圖)」, 투차에 관한 전선(錢選)의 「품다도(品多圖)」, 노동(盧仝)의 「노동팽다도(盧仝烹茶圖)」, 유송년(劉松年)의 「투다도(鬪茶圖)」 등이 유명하다. 차에 대한 저술로는 채양, 황유, 휘종황제의 저술 등이 유명하다. 채양(蔡襄)의 《다록(茶錄)》은 차의 색, 향, 맛,碾(碾), 보존방법, 우려내는 법등에 대해서 논하고 있으며, 황유(黃儒)의 《품다요록(品茶要錄)》은 차잎의 질과 그 우열에 대해서 말하고 있으며, 황제인 휘종의 《대관다론(大觀茶論)》은 차나무를 심는 방법에서부터 채다(採茶)의 시기, 방법, 제조 방법뿐만 아니라 감별법 등을 정리하였다. 그 외에도 《동계시다록(東溪試茶錄)》, 《선화북원공다록(宣和北苑貢茶錄)》이나 《북원별록(北苑別錄)》 등 총 25종류의 책들이 발간되었다.

제 2 절 점다법과 다예(多藝)

1. 점다법의 제다법

《송사(宋史)》 「식화지(食貨志)」에 따르면, 송대의 차는 크게 둘로 나누었는데, 편차(片茶)와 산차가 있었다. 편차(片茶)는 단차(團茶)와 같은 고풍차이고, 산차는 초차(草茶)와 말차(末茶)의 두 종류가 있다. 먼저 차의 종류 중 편차(片茶)인 단차(團茶)의 제다 과정과 특징을 살펴보고, 다음으로 산차에 대해 알아보기로 하겠다.

단차와 같은 고풍상태의 차는 송대에 처음 나타나 것이 아니라 당대부터 존재하고 있었다. 그러나 당대에는 아(芽), 순(筍), 엽(葉)을 함께 찌고, 흐르는 진액인 고(膏)도 보존하여 병차(단차)를 만들었기 때문에 거친 떡차 형태였다. 반면 송대 단차는 어린 아(芽)만을 골라 찌고 짜는 정교한 과정을 거쳐 만든 섬세한 고풍차라는 점에서 차등을 둘 수 있다. 그렇지만, 송대 단차의 직접적인 모태가 되는 것은 오대(五代)의 연고차(研膏茶)라 할 수 있다. 연고차는 오대의 건주에서 이미 공차로 행해지고 있었다는 것을 문헌을 통해 확인할 수 있다. 오임신(吳任臣)의 《십국춘추(十國春秋)》에는 “건주에서 연고차를 공납하였는데, 차 맛이 기이하고 금사를 붙여 내중아(耐重兒)라 이름 지은 총 8매(枚)였다.”라는 내용이 나온다. 따라서 오대부터 시행되어온 건주의 연고차 제법을 계승하여 송대 단차로 발전하게 된 것을 알 수 있다.

건안의 단차 제조과정은, 새벽에 탄 찻잎 중에서 어린 아(芽)를 골라 찌고, 수분이 없어질 때까지 짜낸 후 정교하게 갈아 틀에 넣어 만든 차를 말리는 순이다.⁷⁰⁾ 이렇게 만든 단차는 다양한 문양과 형태를 지니게 되었다.

오대십국 중에서 차 문화가 흥하였던 남당의 후주 이욱(李煜)은 용봉차(龍鳳茶)라는 편차(片茶)를 건안의 북원에서 만들었다. 특히, 《선화북원공차록(宣和北苑貢茶錄)》에는 “태평흥국(태종년 976~983) 초년에 용과 봉황새 무늬의 틀(형태)를 특별히 갖추어 놓고 사신을 북원에 보내어 단차를 만들게 함으로써 서민이 마시는 차와 구분 지었다. 용봉차는 모두 이때에 시작되었다.”는 내용이

70) 김명배. 《중국의 다서》. 2001. 서울: 명문당. p. 160.

수록되어 있어 용봉차의 기원을 알 수 있다. 송대에는 이것을 유지 계승하여 용단봉병을 개발하였는데, 용차는 황제나 황태자나 공주 전용 제품이었으며, 봉차는 그 외의 황족이나 대신, 장군용으로 사용하였으며, 그 이하의 사람에게는 백유나 적유(的乳)가 하사되었다.

북원공차로 용단봉병(龍團鳳餅)의 창제(創製)는 정위(丁謂)에 의해서 시작하여 그의 후임으로 온 복건전운사(福建轉運使)들에 의해 더욱 정교하고 세밀해진 용봉단이 등장하였다. 철종 때는 서운룡(瑞雲龍)이 더욱 정교하게 만들었는데 1년에 진상하는 것은 단지 12병뿐 이었다. 휘종연간(1082~1135) 중 1120년엔 전운사인 정가간(鄭可簡)이 은사수아(銀絲水芽)를 사용하여 꿈틀거리며 움직이는 용이 찍혀 있는 용단승설(龍團勝雪)을 만들어냈다.

용단봉병의 뒤를 이은 용봉차는 소용단이다. 당시 복건성의 전운사(轉運使)였던 채양은 소용단(小龍團)이라고 하는 소형의 용봉차를 개발하였다. 소용단에 대한 기록은 구양수(歐陽修)의 《귀진록(歸田錄)》에서 발견할 수 있는데, “차중에서 가장 고귀한 것은 용봉차이다..... 소단(小團)이라 하는 종류는 20개의 중량이 500G, 금 두냥의 가치가 된다. 금을 구하는 것은 가능하지만, 이 소단차를 구하는 것은 매우 어렵다.”⁷¹⁾라고 기록하였다. 후에 이 차는 상품용차(上品龍茶)라고 개명되었다. 상품용차의 뒤를 이은 것은 신종(神宗)대의 서운상용(瑞雲翔龍)이다. 차에 대한 관심이 가장 높았던 휘종은 점차 새로운 편차를 만들기 위해서 노력하였는데, 대관(大觀)연간에는 어원옥아(御苑玉芽), 만수용아(萬壽龍芽), 무비수아(無比壽芽)가 만들어지고, 선화 2년에는 용원승설(龍園勝雪)이 생산되었다. 이와 같이 정제에 정제를 거듭하면서 만들어진 편차가 송대 차 문화를 더욱더 융성하게 하였다.

위 내용을 종합해보면 용봉차는 대략 10세기에 만들어져 11세기에 발전기를 거쳐 12세기에 최고의 전성기를 구가한 것을 알 수 있다. 송대 다서(茶書)의 기록 외에 문인들의 시문을 통해서도 차의 종류를 확인할 수 있었다. 북송대의 황제는 특히 북원다원의 정교하고 값비싼 편차인 단차(團茶), 납차(蠟茶)를 주로 마셨다.

송대의 용봉차의 제조는 정제를 거듭하는 특징을 가지고 있어 매우 복잡하고 섬세하다. 조여려(趙汝礪)의 《북원별록(北苑別錄)》에 의하면, 용봉차는 찌

71) 구양수(歐陽修). 《귀진록(歸田錄)》. 「茶之品莫貴於龍鳳... 謂之小團, 凡二十餅, 重一斤, 其價值金二兩, 然金可有, 爾茶不可得」. (태번, 선화북원공다록. p.260).

고(蒸), 자고(攪), 잘게 부수고(碎), 누르고 (壓縮), 말리는(乾) 공정을 거쳐서 만들어 진다고 언급하고 있는데, 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

먼저, 경칩 무렵 (3월 초순)부터 찻잎 채취를 시작하는데, 새벽부터 일출까지만 채취를 하며, 찻잎을 채취하는 방법도 손톱을 사용하여 자르듯이 하고, 손가락으로 잡고 비틀어서 따지 못하도록 하였다. 이렇게 채취한 최고의 찻잎은 소아(小芽) 작설(雀舌), 응과(鷹瓜)등이라 불렀다.

다음으로 채취한 찻잎을 먼저 물에 담그고 찻잎의 모양이 찢어지거나 깨지지 않는 것을 가려내어 찢는다. 그리고 찬물로 씻고서 남아 있는 수분과 차의 즙(汁)을 짜고 큰 틀에 늘려서 끈기를 제거한다. 찢은 찻잎에 다시 물을 조금씩 부어 가늘게 부신다. 마지막에는 가루처럼 된 찻잎을 용이나 봉황의 문양이 조각된 틀에 넣고 떡처럼 압축해서 성형한다. 틀(형태)은 원형이나 방형이나 화형(華形)의 테두리를 권(圈)이라고 하여, 상하를 누른다. 모양이나 문자가 부각(浮刻)된 것을 모(摸)라고 한다.

성형된 차는 화력이 센 숯불에서 3회 정도 반복하여 건조한다. 그 후 하루 밤 정도 물에 넣어 둔다. 다음날부터 연배(煙焙) 속에서 6~15일간 넣어 건조시킨다. 이렇게 완전하게 건조한 편차는 밀폐한 실내에서, 부채로 급냉(急冷)시키면서 자연스러운 색의 농도를 만들어 낸다. 이상의 과정을 거쳐서 용봉차는 완성된다.

다음으로 초차(草茶)에 대해서 살펴보면, 초차는 산차의 하나로 분류되는 잎차를 의미한다. 구양수의 《귀전록(歸田錄)》에는 “뇌차는 검건(劍建)에서 나고, 초차는 양절(兩浙)에서 성행하였다.”⁷²⁾라는 기록이 있다. 특히 초차는 장강 하류지역의 명차이고, 구체적으로 일주차(日注茶), 쌍정차(雙井茶) 등이 잘 알려져 있다. 북송대 황제와 사대부의 차로 단차가 많이 나타났지만, 남송대 들어서 산차인 초차를 마시는 풍조가 많아졌다. 초차는 잎차 상태이지만, 오늘날처럼 잎을 우리는 것이 아니라 잎을 가루내어 마신 것이다. 일반 서민들은 초기에는 조제병차(粗製餅茶)를 마셨으나 그 편리성 때문에 잎차를 가루내어 마셨을 것으로 보고 있다. 그러나 이것도 국가가 전매하여 수력을 이용한 대형기계로 갈아 판매하는 수마법(水磨法)을 실시하였기 때문에, 이 수마차로도 불리는 말차(末茶)를 마셨을 것으로 보인다. 송대에는 일상적으로 마시는 음료는 압도

72) 주자진(珠自振) 역저. 《중국경제역사자료선집》. 1981. p.311.

적으로 말차가 주류였다는 것을 추정할 수 있다.

산차로 분류되는 말차와 초차의 개념과 차이점은 다음과 같이 정리될 수 있다. 《장편습보(長編拾補)》를 보면 “매년 조정에서 주군(州軍)을 보내서, 수매하여 고른 초차를 모두 800만근 가루 내어 팔았다.⁷³⁾”라고 기록하고 있다. 여기에서 초차는 수마차인 말차의 원료로 사용된 것을 알 수 있는데, 아무래도 대형 수마기에 가루를 낸 서민용이기 때문에 단차 원료와는 다른 거친 잎이며, 문인들의 시에 등장하는 명차에 속하는 초차보다는 훨씬 떨어지는 차라는 것이 가늠된다. 따라서 말차는 편차와 같은 고품차를 가루 내어 만든 차가 아니라 초차(거친 잎차)를 직접 가루 내어 만든 차인 것이다. 이 말차의 품질을 알 수 있는 기록이 있다. 《송회요(宋會要)》에 “북건로(福建路) 전운사(轉運司)가 말한다. (중략) 신청한 말차를 팔 것을 요청한다. (생략) 말차의 맛은 쓰고 뚱으며, 그 성질도 견실하지 못하여 오랫동안 들 수 없다⁷⁴⁾.”고 평하고 있다. 이는 당시 말차가 대중적인 판매량과 인기를 얻었지만, 어린 아(雅)로 만든 고급단차와 달리 거친 잎차를 대용량으로 갈아두었기 때문에 맛 뿐 아니라 차의 성미도 달라진 것을 보여주고 있다.

위 내용을 통해 송대 문헌에 나타난 초차는 두 가지 의미를 지니고 있는 것을 알 수 있는데, 그 하나는 명차에 속하는 장강 이남의 잎차인 초차를 의미하고, 다른 하나는 서민용 말차 원재료가 되는 거친 잎차란 의미가 있으므로, 해석에 있어서의 주의가 요구된다. 시대별로 차의 유행을 살펴보면 북송대엔 궁정용 ‘정제 용봉단차’와 서민용 ‘조제병차’가 발달하였으며, 남송대에 있어서는 산차 생산이 번성하여 큰 발달을 이루었던 것을 알 수 있다.

2. 점다법의 다예

송대를 대표하는 음다법은 점다법이다. 당대에서는 차를 ‘달인다’라고 표현하였지만, 송대에 와서는 차를 “점(點)한다.”라는 표현을 사용하였다. 송대에 와서는 차 문화 전반에 걸쳐 당대 보다 훨씬 더 발전한 모습을 보였는데, 찻잎의 제조법과 우리는 법, 다구뿐만 아니라 예술·문화적인 측면 등 고른 발전을 가져 왔다.

73) 《장편습보(長編拾補)》. 券26 崇寧 5년 (1105) 正月 癸亥條.

74) 《송회요(宋會要)》. 「식화(食貨)」 紹興 4年 (高宗 1134) 8月 16日 條.

송대에는 삶아서(煮) 마시던 팽차(烹茶)가 사라지고, 점다법이 유행하였는데, 점다법은 덩어리로 된 고행차를 차 멧돌로 부드럽게 간 다음, 그 가루를 다완에 직접 넣어 연고(軟膏)와 같이 끈적끈적하게 만든 다음 끓인 물을 적당량 붓고 솔로 잘 저어 거품을 내서 마시는 법이다. 그러나 점다법은 송대에 갑자기 출현한 것이 아니라, 당대의 암차법(淹茶法)에서 유래한 것으로 볼 수 있다. 당대 말기 소이(蘇廙)의 《십육탕품(十六湯品)》에 그와 관련된 기술이 나타나고 있다. 당대 말기에 보이는 점다법의 징후는 오대말 북송초를 산 도곡(陶穀)의 《청이록(淸異錄)》에서는 탕별로 물로 차를 풀고, 시(匙)를 사용하는 형태로 발전하게 되고, 북송 시대에 점다법의 형태가 완성된다.

점다법이 구체적으로 기술되어 있는 다서로 《다록(茶錄)》과 《대관다론(大觀茶論)》이 있는데, 이 책에는 송대의 대표적인 음다법인 점다법에 필요한 차도구와 점다수순이 체계적으로 기록되어 있다. 채양의 《다록(茶錄)》은 상하 2편 19항목 800자로 구성되어 있는 다서로, 북원차의 품질, 보존 및 다구에 관하여 상세하게 기술하고 있을 뿐만 아니라, 미학 사상이 반영되어 있어 차문화를 예술적 단계로 발전시킨 다서로 평가받고 있다. 또 색(色), 향(香), 미(味)라는 차에 관한 심미적 기준을 게재하여 후세의 다서에 많은 영향을 주었다. 《다록(茶錄)》에 나타난 구체적인 점다법에 대한 내용은 다음과 같다. “茶 1돈(약 3.7g)을 손가락으로 떠내어, 끓인 물을 알맞게 붓고 얼룩이 없도록 고르게 섞는다. 또 끓인 물을 보태어 붓고 차시를 빙빙 돌리면서 부딪치기와 떨어 버리기를 한다. 끓인 물의 보태어 붓는 잔에 4부쯤이 차거든 멈춘다. 그 표면을 보아 빛깔이 새하얗고, 잔에 달라붙어서 물의 흔적이 없는 것을 아주 훌륭한 것으로 본다⁷⁵⁾.”

또 끓는 물의 온도를 살필 수 있는 다음과 같은 기록도 있다. “물이 끓는 것을 살피기가 가장 어렵다. 덜 익으면 물거품이 뜨고, 지나치게 익으면 차가 가라앉는다. 전세에 일컬은 계눈(蟹眼)은 지나치게 익은 물이다⁷⁶⁾”.

채양의 《다록(茶錄)》 이후 약 50여년이 지나, 휘종(徽宗)이 저술한 《대관다론(大觀茶論)》에는 ‘칠탕(七湯)’ 점다법이라고 독특한 점다법이 소개되어 있는데, 이 책은 특히 송대 궁정의 투차 예술에 대하여 섬세하고 정교하게 묘사

75) 채양(蔡襄). 《다록(茶錄)》. 「點茶條 鈔茶一錢匕 先注湯調令極勻 又添注入環回擊拂 湯上盞可四分則止 視其面色鮮白 著盞無水痕爲絕佳」

76) 채양(蔡襄). 《다록(茶錄)》. 「候湯條 候湯最難 未熟則沫浮 過熟則茶沈 前世謂之蟹眼者 過熟湯也」

하고 있다. 휘종은 “물의 온도는 게눈과 물고기 눈이 잇달아서 세차게 뛰어들는 것을 알맞은 정도로 삼는다⁷⁷⁾.”고 기술하고 있다. 또한 격불(擊拂)용 도구인 “다선(茶筴)은 늙은 죽(竹)으로 만드는 것이 좋다⁷⁸⁾.”고 기록하고 있다. 이러한 문헌의 기록을 종합하여 보면, 북송 초기에는 물의 온도가 다소 낮고 차의 양을 많이 풀어 마셨던 반면, 북송 후기부터는 보다 뜨거운 물에 다선(茶筴)을 이용하여 유향을 즐겼던 것을 알 수 있다. 《대관다론(大觀茶論)》에는 차의 양과 물의 양이 구체적으로 기록되어 있지 않지만, 점다 마지막인 7탕(湯)에는 “젓 같은 안개가 끓어올라 잔을 넘쳐 둘레에 엉겨 움직이지 않게 되며 이것을 교잔이라고 한다⁷⁹⁾.”고 기록하고 있다. 이를 통해 유향이 잔에 가득 찰 정도로 인 것으로 보아 물의 양은 찻잔의 약 7~8부가 될 것으로 예측된다. 또한 유향이 피고 물의 양이 현격하게 많아진 것으로 보아 차의 양은 약 3.7g보다는 적지는 않았을 것이라 짐작된다. 송대 점다법은 물의 양과 온도 및 격불 도구로 변모하면서 발전해간 것을 알 수 있다.

이러한 송대 점다법 외에도 당대의 차를 끓여 마시는 방법을 계승한 전다법도 보인다. 차이가 있다면 당대에 차에 소금 및 향료를 첨가시키는데 반하여, 북송 중기에는 아무것도 가감하지 않은 청음법(淸飲法)이라는 점이다.

채양이 지은 《다록(茶錄)》에 점다법의 제다 순서가 다음과 같이 기술되어 있다. “차를 맷돌로 갈려면 먼저 깨끗한 종이로 촘촘히 싸서 두드려 부순다. 그런 다음 충분히 맷돌에서 간다. 빨리 갈면 빛깔이 희게 되고, 하룻밤을 묵히게 되면 빛깔은 어두워진다. 체질을 곱게 하면 차가 뜨고 거칠게 하면 물이 뜬다. 물이 끓는 것을 살피기가 가장 어렵다. 덜 익히면 물거품이 뜨고 지나치게 익히면 차가 가라앉는다. 게눈은 지나치게 익은 물을 의미한다. 깊은 탕병 속에서 끓이므로 판별이 어렵다. 그러므로 끓는 물을 살피는 것이 가장 어려운 것이다. 또한 차를 달이려면 먼저 잔을 불에 쬐어서 뜨겁게 하여야 한다. 차가우면 차가 뜨지를 않는다. 차는 적고 끓인 물이 많으면 구름발이 흩어지며, 끓인 물은 적고 차가 많으면 축면이 모인다. 차 한 돈을 손가락으로 떠내어 끓인 물을 알맞게 붓고 얼룩이 없도록 고르게 섞는다. 또 끓인 물을 보태어 붓고 찻술을 빙빙 돌리면서 부딪치기와 떨어버리기를 한다. 끓인 물의 보태어 붓기는 잔

77) 휘종(徽宗). 《대관다론(大觀茶論)》. 「水條, 凡用湯以魚目蟹眼連繹並躍爲度」

78) 휘종(徽宗). 《대관다론(大觀茶論)》. 「茶筴以筋竹老者爲之」

79) 휘종(徽宗). 《대관다론(大觀茶論)》. 「點條, 乳霧 洶涌 溢盞而起 周迴旋而不動 謂之咬盞」

에 4부쯤이 차거든 멈춘다. 그 표면을 보아서 빛깔이 새하얗고 잔에 달라붙어서 물의 흔적이 없는 것을 아주 훌륭한 것으로 한다. 건안의 투차에서는 물의 흔적이 먼저 생기는 편이 지고, 오래 견디는 편이 이긴다. 그러므로 이기고 지는 것을 비교하는 말을 ‘서로 한줄기 물이 갈라지기’, ‘두 줄기 물의 갈라지기’라고 표현 한다⁸⁰.”라고 하였다.

당대의 제다법과 송대의 제다법을 비교하면, 가장 큰 변화는 솥에서 삶던 것을 멈추고, 다완에 직접 물을 붓는 방법으로 바뀌었음을 들 수 있다. 또한 당대와 달리, 송대에는 소금을 넣지 않았기 때문에 차 고유의 맛을 느낄 수가 있게 되었다.

송대의 사람들이 투차에 사용하였던 것이 주로 건안에서 생산된 병차이다. 투차에 사용할 차는 매우 엄격한 과정을 거쳐서 선택하였으며, 선택된 병차는 잘게 부수기 전에 깨끗한 종이로 싸서, 조금씩 부셔가면서 절구로 뺨는다. 그 후, 체로 쳐서 거친 것과 부드러운 것을 나눈다. 매우 부드럽고 가는 입자의 차 가루(茶末)는 물의 표면으로 떠오르고, 차의 표면에는 거품이 형성된다. 이러한 상태가 차의 색이 가장 좋은 것이 된다. 투차의 진행 과정을 살펴보면 다음과 같다. 먼저 협잔(鑪盞)을 하는데 협잔은 다완을 따뜻하게 데움을 의미한다. 점다(點茶)를 하는 것이라면, 반드시 잔을 따뜻하게 데우지 않으면 안 된다. 만약 잔이 식어 있으면 차는 위로 뜨지 않는다고 채양은 말하고 있다. 두 번째 단계는 조고(調膏)인데 잔의 크기에 따라서 다표(茶杓)로 일정한 양의 차 가루를 잔속에 넣고, 뜨겁게 끓인 물을 붓는 것을 의미한다. 그러면 질은 크림 상태로 되기 때문에 그 후에 점다와 격불을 행한다. 점다라고 하는 것은 다병(茶瓶) 속에 넣었던 뜨거운 물을 잔에 붓는 것을 의미하는데, 점(點)이 투차의 전 과정 중에서 가장 중요한 부분이다. 뜨거운 물을 부을 때는 정량을 붓는 것이 중요하다. 뜨거운 물을 다호에서 따를 때는 물줄기가 시원하게 나오는 것처럼 한다. 격불이라 하는 것은 특제(特製)의 다선으로 정해진 규칙에 따라 끊어짐 없이 잘 저어서 찻물을 섞어서 거품을 만들어 낸다.

투차를 판정하는 가장 중요한 기준은 찻물의 표면의 색과 거품의 균형이

80) 채양(蔡襄). 《다록(茶錄)》. 「碾茶先以淨紙密裏 捶碎, 然後熟碾. 其大要, 旋碾則色白, 或經宿則色已昏矣. 羅細則茶浮, 粗則水浮. 候湯最難. 未熟則沫浮 過熟則茶沉, 前世謂之蟹眼者, 過熟湯也. 瓶中煮之不可辯, 故曰候湯最難. 茶少湯多, 則云脚散 湯少茶多, 則粥面聚. 鈔茶一錢匕, 先注湯調令極勻, 又添注入環回擊拂. 湯上盞可四分則止, 視其面色鮮白, 著盞无水痕絕佳, 建安斗試, 以水痕先者爲負, 耐久者爲勝, 故較勝負之說, 曰相去一水兩水。」

다. 또한 잔의 내측과 찻물이 닿는 곳이 물의 흔적 유무를 확인하고, 찻물 표면의 거품의 색이 밝은 백색인가를 판정기준으로 삼는다.⁸¹⁾ 민간에서는 이 찻물의 색을 냉죽면(冷粥面)이라고 부르고, 거품(泡)은 죽면속문(粥面粟紋)이라 부르고 있다. 거품이 오랜 시간 지속하고 잔의 내측에 닿은 것은 교잔(嚼盞, 다완을 잡아 먹는 모습)이라 부르고, 짧은 시간 내에서 흩어져서 점(點)이 되는 때, 즉 점으로 흩어지는 것을 운각환란(雲脚渙亂, 구름이 곧 흩어지는 상태)이라고 한다. 거품이 흩어지고 잔의 내측에 물의 흔적이 남아 있는 상태를 송대의 사람들은 수각(水脚, 물의 흔적의 모양)이라 부르고, 거품이 빠르게 흩어지고 물의 흔적이 나타나는 쪽이 지게 된다. 투차에 사용하는 다완은 모두 흑색으로 선백색(鮮白色)과 물의 흔적이 잘 나타나기 때문이다. 복건성에서 생산된 흑유다완(黑釉茶碗)이 특히 인기가 있었다.

제 3 절 원대(元代)의 차 문화 개관

원대는 송대 점다법에서 명대 포다법으로 옮겨가는 전환기시대였다. 원대는 그 역사가 짧고 송대만큼 차가 성행하지는 않았다. 다만 송대의 편차와 산차가 계속 이어져 왔으며, 공차제도와 차마무역도 지속되었다. 원대 차 문화에 대해 알 수 있는 자료는 송대에 비하면 아주 미약한 편이고, 차 관련 문헌도 다서(茶書)가 아닌 농서에 나타나고 있다. 원대의 마서임(馬瑞臨)의 《문헌통고(文獻通考)》와 기타 문사(文師)자료에 쓰여진 원대의 명차는 40여종이 있다. 이 중에는 송대 명차를 계승한 것도 있고, 새롭게 등장한 것도 있다. 원대 차 관련 서적을 대표하는 왕정(王禎)의 《농서(農書)》(1313)는 농업 기술적인 내용 뿐 만 아니라 「농기도보(農器圖譜)」項에 농기구 2천여종을 수록하고 그에 대한 해설을 덧붙였기 때문에 그 가치가 매우 크다. 또한 《농서(農書)》 「백곡보집지십 잡류 차(百穀譜集之十 雜類 茶)」항(項)에는 원대 차에 관한 구체적인 내용이 게재되어 있는데, 《농서(農書)》 차항(茶項)에는 차의 효능 뿐 만 아니라 제다, 저장, 음다법이 기술되어 있다.⁸²⁾

중국 한족의 차 문화는 원대에 이르러 크게 발달하지 못하게 된다. 원대의

81) 다나하시 고오호오 저, 석도윤·이다현 공역. 《중국 차 문화》. 2006. 서울: 하늘북. p.184.

82) 진종무(陳從懋). 《중국다경》. 1993. 중국: 자옥금사(紫玉金砂)유한공사. p.115.

차 문화는 복잡하고 정교한 송대의 단차(團茶)의 쇠락을 가져왔으며 그 대신 산차(散茶)가 빠른 속도로 유행하게 되었다. 원대에는 전문 다서(茶書)의 출간은 현재까지 발견되지 않았으며 다만 왕정의 《농서(農書)》와 같은 일반 사서에서 차에 대한 기록이 존재할 뿐이다.

몽고를 건국한 징기스칸의 사후 즉위한 쿠빌라이는 국호를 원(元)으로 하고, 수도를 대도(大都)⁸³로 정하였으며 몽고와 티벳을 포함한 현재의 중국의 영토와 비슷한 영토를 확보하였다. 원은 위구르, 티벳 등과 차나무역을 송대에 이어 계속 유지하였으며, 음다 행위도 당·송 시대만큼 성행하지는 않았지만 계속 이어나갔다.

원대 차의 종류와 제다 및 음다법에 관하여 살펴보면 다음과 같다. 송대를 이어 원대가 되면 가공 기술이 복잡하고 시간과 비용이 많이 소모되는 병차와 단차는 차차 쇠퇴하고, 산차와 분차를 중심으로 발전하게 된다. 특히 단차에는 담그거나(浸) 찌는(攪) 것에 의해서 찻잎의 향이 손실되는 결점이 있어 서서히 도태되었다. 찻잎의 생산과 제다법에 증청(蒸靑)이라고 하는 기술이 도입되어 보다 더 간략화 되었다. 원대 왕정의 《농서(農書)》 「백곡보(百谷譜)」에는 이처럼 변화 발전된 제다법에 대해 언급하고 있다.

원대의 차의 종류는 명차(茗茶), 말차(末茶), 납차(蠟茶)가 있는데, 명차는 산차(嶺茶)이고 말차는 잎차를 가루 낸 말차이며, 납차는 송대 황실용 용단(龍團)과 같은 귀한 단차이다. 이 중, 원대를 대표하는 차는 잎차 상태로 마시는 명차(茗茶)로 본다. 구체적인 음다 및 제다 내용을 요약하면 다음과 같다. 명차는 눈아(嫩芽)를 탕포(湯泡)하여 훈기(薰氣)를 제거한 후 탕을 끓여서 차를 마시는데, 장강 유역 이남인 남방에서 주로 애용하였다. 명차는 전다법의 일종인데, 원대의 전다법은 끓여 마시는 방법이란 점에서 당대의 전다법과 같지만, 당대처럼 병차를 가루 낸 것이 아니라 잎차를 사용했다는 측면에서 그 차이점이 있다. 또 원대의 전다법은 명대의 포다법처럼 잎차를 사용한다는 점에서는 동일하지만, ‘다관에 우리는 방법’이 아닌 ‘탕관에 끓이는 방법’을 사용했다는 측면에서 구분된다. 하지만 결국 원대의 전다법은 남송대에 성행한 음다 풍속을 계승한 것이라고 할 수 있다.

말차는 차를 선별하여 불에 쪄고 건조한 후 마(魔)로 가루 내어 점다한다.

83) 지금의 북경.

이 방법은 북방지역을 중심으로 활성화되었으며 채양의 《다록(茶錄)》에 기술된 찜다법을 따랐다.

납차(蠟茶)는 가장 귀하고, 제다법도 복잡한데, 눈아(嫩芽)를 선별하여 갈아서 라(羅)에 친 후 용뇌 등의 다양한 향료의 고유(膏油)를 섞어 규칙대로 조정하고, 틀에 넣어서 병(餅)모양으로 굳힌 것이다. 납차는 송대의 《북원다록(北苑茶錄)》에 보이는 찌고 짜는 과정이 보이지 않고 바로 어린 잎을 갈아 향료와 섞어 짚어내는 방법을 계승하여 변형시킨 것으로 보이며, 원대 고행차가 송대에 비해 그 정교함이 떨어졌을 것으로 추정된다.

이 외에 원대 황실의 음선대의(飲膳太醫)였던 홀사혜(忽思慧)의 《음선정요(飲膳正要)》에는 잎차 음다법인 청차(淸茶), 초차(炒茶)와 말차 찜다법인 란고(蘭膏), 소침(酥箆), 건탕(建湯)이 있는데, 흰 버터와 우유에 차를 섞는 초차(炒茶), 쌀가루와 섞는 건탕등 대부분 다른 음식과 혼용한 형태를 보이고 있으나, 이 중 청차는 순수한 잎차 음다법을 나타내고 있다. 잎차인 청차의 음다법을 보면, “먼저 물을 끓였다가 찻잎을 넣고 약간 끓여 마무리 한다⁸⁴⁾.”고 기록되어 있다. 이를 통해 원대의 전다법이 찻잎을 넣고 오래 달이는 것이 아니라 끓인 물에 차를 넣고 약간만 더 끓여낸 찻물을 마신 것을 알 수 있다.⁸⁵⁾

왕정의 《농서(農書)》에 의하면 원대의 제다법은 채다(採茶), 증제(蒸第), 건조(乾燥), 유념(揉捻), 건조(乾燥)의 공정으로 구성되어 있는데, 그 공정에 대해서, “채취한 찻잎을 찌는 기구로서 반 정도 익을 때까지 찢다. 바구니에 겹치지 않도록 얇게 펴서 늘어놓고, 부드러워질 때까지 유념을 한다. 그 후 타지 않도록 불에 건조시킨다. 엮은 대나무를 왕골로 싸서 불 위에 걸어 놓는다. 이것으로 불기를 억제 한다⁸⁶⁾.” 라고 기술하고 있다.

왕정이 언급한 제다기술은 현대의 녹차를 만드는 증청기술과 거의 유사하며, 현대의 중국에서 마시는 산차와 거의 동일한 차를 마셨다고 볼 수 있다. 다만 차이점을 살펴보면, 당시의 음다법은 술에서 끓여서 마셨다는 점에서 차이가 있는데, 현재와 같이 찻잎을 뜨거운 물에 넣어서 마시는 방법은 명대에서부터 발견할 수 있다.

84) 홀사혜(忽思慧). 《음선정요(飲膳正要)》 券2. 「諸般湯煎」. 「先用水滾過 瀘淨 下茶芽 少時煎成」

85) 포목조풍(布目潮風). 《중국제차 문화사》. 일본: 암파문고(岩波書店). p.161. (송해경 앞의 논문 재인용. p.113)

86) 왕정(王禎). 《농서(農書)》. 「採訖, 以甌微蒸, 生熟得所, 蒸已, 用篋箔薄攤, 乘濕揉之, 入焙, 勻布, 火焙令乾, 勿使焦, 編竹爲焙, 裏蕪, 復之 以收火氣」

다음은 원대의 공다원에 대해서 살펴보고자 한다. 송대 단차와 공차를 대표하던 건안북원차 대신에 원대에는 무이차(武夷茶)가 대표적인 공차가 되었다. 무이차는 북송대 범중엄의 「투다가(鬪茶歌)」에서도 나오고 있지만, 건안북원의 어다원만큼 유명한 수준은 아니었다. 무이차가 부상하게 된 연원은 명대 유정(唯政)의 《다집(茶集)》 券1 문집(文集) 「어다원기(御茶園記)」에서 발견할 수 있다. 「어다원기(御茶園記)」는 원대 조맹종(趙孟頫)이 쓴 것으로 이 책에는 원대 고흥(高興)이 숭안(崇安, 지금의 무이산시)에서 석유(石乳)라는 차를 원 황제에게 헌상했고, 이어 성종 대덕 6년(1302) 무이사곡(武夷四曲)에 황제 전용의 어다원을 설치하게 되었다는 내용이다. 동천공(董天工)의 《무이산지(武夷山志)》에는 원순제 1367년에 공차량이 990근에 달했다는 기록이 있는 것으로 보아 원대에도 공차가 지속되었음을 알 수 있다.

또한 원대에는 청화(青花)라 불린 백자에 푸른 그림을 그린 그릇이 출현한다. 청화는 백자를 만드는 카올린질의 흙에 코발트 안료로 그림을 그린 것으로, 그 위에 투명유(透明釉)를 발라서 고온에서 굽는(釉下彩) 것으로, 오랫동안 그림이 벗겨지거나 떨어지지 않는다. 청화에 사용된 코발트는 이란 등 중동 이슬람 세계로부터 수입한 수입품이었다. 중국어에서는 이란을 회(回)라고 하므로, 이 코발트를 회청(回靑)이라고 하였다. 이 코발트에 의해 그림을 그리는 기법과 이미 확립되어 있던 고도의 자기 생산 노하우를 합쳐서 널리 보급한 것이 바로 원나라였다. 청화의 자기들은 특히 술잔에 바친 공물로서 이슬람 세계에서 선호되어 그 그림모양은 기하학적인 문양, 물새문이라고 하는 형식적인 것이 중심이다. 중근동의 건조 지대에서는 물에 관계가 있는 파도나 물새 문양, 석류나 수박과 같은 음식물이 환영을 받았다. 청화자기 제작의 중심은 경덕진이고, 이후 경덕진은 궁정용 어기(御器)를 굽는 가마로서 확고한 지위를 쌓아간다.

제 5 장 명·청대(明·清代)의 차 문화

제 1 절 명·청대의 차 문화

1. 명대의 차 문화

명대에 들어서면서 지금까지 고급차의 명성을 이어가던 단차와 병차가 쇠퇴하기 시작하였다. 명의 태조 주원장은 홍무(洪武) 24년(1391)년 제조 공정이 복잡하고 백성들에게 부담을 준다는 이유로 단차를 만드는 것을 금지시키고, 산차를 만들도록 칙령을 내린다. 이후부터 궁궐이나 황제에게 헌납하는 차는 모두 산차로 바뀌었다.

《중국차 문화대사전(中國茶文化大辭典)》에 의하면 산차는 “차의 이름으로, 흠어진 잎 형태의 차이며 엽차라고도 한다. 편차 곧 고행차의 상대적 개념을 말한다. 신선한 찻잎을 살청 공정을 거치므로 찜지도 압제하지도 않고 홍건(烘乾)하여 만든다.”⁸⁷⁾라고 설명하고 있다. 산차는 찻잎을 그대로 따서 먹는 것으로 가장 오래된 차의 음용형태이다. 이러한 원시적인 음용 방법 중 중국的高산 지역이나 변방의 소수 민족에게서 볼 수 있는 것은 찻잎을 그대로 췌차(晒茶, 乾茶)하거나, 생 찻잎을 불에 그을려 고차(烤茶, 燒茶)로 마시는 음다 형태이다.⁸⁸⁾

오대의 모문석(毛文錫)의 《다보(茶譜)》를 살펴보면 촉주에는 진원, 동구, 회원, 미강, 청성이 있는데, 이중 회원에서는 어린 찻잎의 싹을 따서, 작설(雀舌), 맥과(麥顆), 편갑(片甲), 선익차(蟬翼茶)를 만들었으며, 원대에는 탐춘(探春), 선춘(先春), 차춘(次春), 자순(紫筍)이 있었음을 알 수 있다.⁸⁹⁾ 아차(芽茶)는 작고 어린 찻잎으로 만들어진 산차로 당대 이조(李肇)가 기술한 《당국사보(唐國史補)》에 따르면 ‘몽정석화(蒙頂石花)’의 산아(散芽)에 해당한다.⁹⁰⁾ 이는 수백년이 지난 오늘날까지도 널리 음용되고 있는 음다 형태로 자리 잡고 있다.

87) 주세영(朱世英)외. 《중국차 문화대사전(中國茶文化大辭典)》. 2002. 한어대사전출판사. p.4.

88) 압만방(壓晚芳). 《중국다사산론》. 1989. 중국: 과학출판사. p.21.

89) 이계. 서제다품. 《중국차 문화경진》. p.50.

90) 중화다인연합회 편저. 《중국다엽오천년》. 2001. 중국: 인민출판사. p.32.

《중국다업대사전(中國茶業大辭典)》에서는 “산차는 산업차이며 작고 여린 잎을 원료로 만들어진 차로, 싹과 잎이 완전(完整)하고 압제나 성형이 안 된 차”⁹¹⁾라고 말하고 있다.⁹²⁾

단차 폐지령으로 인해 차를 즐기는 방법이 더욱 더 간소화되는 결과를 초래하였는데, 그 제조 방법에서부터 음용 방법까지 모두가 변혁되었다. 매우 복잡하였던 송 이전에 제다법과 음다법에 대한 개혁으로 명대의 차는 간단명료하고 실용적으로 바뀌게 되었다. 현대 중국차의 성격은 명대와 청대를 걸쳐서 완성되었다고 볼 수 있다.

이처럼 명대는 중국차의 발전사에 있어 변혁기라고 해도 과언이 아니다. 홍무(洪武) 24년 (1391년) 태종은 용단봉병의 생산을 금지토록 하였으며, 아차(芽茶, 散茶)를 현상하도록 하였다. 이 일을 계기로 당대 이래 주류를 차지해 온 말차를 음용하는 습관이 중국에서 없어지게 된다. 산차는 궁중을 시발로 하여 점차 민간으로까지 확대되었다.

당시의 음다법은 현대의 그것과 거의 유사한 모습을 보여 주는데, 주고기(周高起)의 《양선명호계(陽羨茗壺系)》에서는 “주전자에 차를 넣어 뜨겁게 끓인 신선한 물을 부어서 마신다. 뜨거운 물에 차를 담궜다가 마신다. 이렇게 마시면 색, 음, 향, 맛을 음미할 수 있다⁹³⁾.”이라고 하였다. 여기에서 시약시철(施瀾施啜)은 찻잎에 끓인 물에 차를 담궜다가 차를 마시는 것을 의미하는 것으로 지금까지의 방법과는 전혀 다른 새로운 방법이다.

또한 음다법의 변화는 다구의 변화도 수반하였다. 특히 주목할 것은 소다호(小茶壺)의 탄생을 들 수 있는데, 자사 다호의 탄생과 더불어 자사호에 관한 전문서적인 《양선명호계(陽羨茗壺系)》가 주고기(周高起)에 의해 저술되었다. 자사호(紫砂壺)의 번성 원인은 전술한 바와 같이 태조 주원장이 음다법을 개혁하면서 비롯되었다. 이로 인해 말차나 병차에 주로 사용되던 다완(茶碗)의 사용은 점차 적어지고, 엽차를 마시는데 용이한 소호의 사용이 점차 흥성하게 되었던 것이다. 현재 일본의 전차나 중국차에 자주 사용되는 의흥자사호(宜興紫砂壺)의 등장도 이 무렵이다. 이후 의흥자사호는 강남지역의 문인들에게 사랑을 받아 이윽고는 청대의 궁정에서도 사용되기 시작하였다. 이렇듯 의흥의 자

91) 진중무(陳從懋). 《중국다업대사전》. 2000. 중국: 중국경공업출판사. p.217.

92) 김명배. 앞의 책. pp.88~98.

93) 주고기(周高起). 《양선명호계(陽羨茗壺系)》. 「壺供眞茶, 正在新泉活火, 施瀾施啜 以盡色聲香味之蘊」

사호는 명대에 크게 유행하게 되었는데, 그 재질은 주로 의홍 특산의 “자니(紫泥)”, “홍니(紅泥)”, “단산니(團山泥)”등을 사용하여 구워 내는데 이들 삼자를 합칭하여 통상 자사(紫砂)라고 한다. 이 시대의 자사호 명인은 시대채(時大彩)를 비롯하여 서우천(徐友泉), 이중방(李仲芳), 진중미(陳仲美), 진용경(陳用卿), 진자휴(陳子畦)등을 들 수 있다.

차 문화의 변화는 문화예술 영역에서도 새로운 형태의 변화를 가져왔다. 지금까지와는 달리 차 생산과 관련된 농민들의 수고와 애환에 관련하여 사회상을 반영한 현실 비판적인 작품들이 등장하는 것은 과거와 비교하여 주목할 만한 일이다. 고계(高啓)의 《채다사(採茶詞)》는 현실 비판적이며, 농민들의 애환과, 공다 제도에 대한 불만을 노래하고 있다. 또한 한방기(韓邦奇)는 절강성에서 차를 생산하면서 부른 민요인 《부양강요(富陽江謠)》를 기록 정리하였다. 차와 관련한 시 외에 많은 다화(茶畫)도 그려졌다. 이 시대의 유명한 다화로 는 당인(唐寅)의 《사명도(事茗圖)》, 문징명(文徵明)의 《혜산다회도(惠山茶會圖)》, 정운명(丁雲鵬)의 《흑천팽명도(玉川烹茗圖)》 등이 있다.

또한 이 당시는 차 생산과 관련한 지역 민요와 무용의 자생적 발달을 가져왔는데, 이 중에서 특히, 차잎을 채취할 때의 노래와 민요에 민간의 음악을 합쳐서 만들어진 극(劇), 태고극(太鼓劇, 提燈劇)이라는 지방 연극이 눈에 띈다. 이것은 명대 중기 이후에 강서의 구룡산 지역에서 최초로 나타났으며, 청대에는 더욱 더 융성하게 되었으며, 그 후 다른 성에도 전파되었다.⁹⁴⁾

명대의 차에 대한 저술은 주권(朱權)의 《다보(茶譜)》가 있는데 주원장의 아들인 주권은 이 책에서 증청산엽차(蒸靑散葉茶)를 즐기는 법과 차의 보관 및 품수 등에 대해서 기술하고 있다. 그 밖에 《다소(茶疏)》, 《다료기(茶寮記)》, 《다화(茶話)》, 《다록(茶錄)》, 《다서전집(茶書全集)》 등이 있다. 만국정(萬國鼎)의 《다서총목제요(茶書總目提要)》에 의하면 당나라 7종, 송나라 25종, 명나라 55종 (초기 2종, 중기 10종, 후기 43종), 청나라 11종(연대 미상 3권 포함) 등 총 98종에 이른다. 이 중 17세기에 발간된 것은 문룡(聞龍)의 《다전(茶箋)》, 모양(冒襄)의 《개다회초(峴茶匯鈔)》, 진감(陳鑒)의 《호구다경주보(虎邱茶經注補)》외 32종의 다서가 있다. 18세기의 책은 육정찬(陸廷讚)의 《속다경(續茶經)》이 있는데, 명대에 있어서 다서의 저술에 상당히 활발하였음을 알

94) 다나하시 고오호오. 앞의 책. p194

수 있다. 다시(茶詩)로는 17세기에는 이름난 사상가인 황종희(黃宗羲)가 쓴 「여요폭포차(餘姚瀑布茶)」, 전희원(錢希言, 1612 전후)의 「문다시절(門茶時節)」 등이 있다. 18세기에는 전조망(全祖望 1750~1755)의 「요사채다(瞭舍采茶)」, 그 외 진장(陳章)의 시 「채다가(采茶歌)」가 있다.

명대의 다세(茶稅)제도는 기본적으로 송대의 제도를 계승하였다. 즉 송대의 ‘차인지법(茶引之法)’을 계승하여 차 세금으로 양병의 비용을 충당하였다. 명대에는 관차와 상차를 구별하였는데, 일반적으로 변방에 설치하여 말과 교환할 때 썼다. 명대의 《명사(明史)·식화지(食貨志)》의 기재에 의하면, 명대에서 차마지법(茶馬之法)은 관차와 상차 모두 변방에 저장하여 말과 교역하였다. 명 정부는 양송의 방법을 계승하여 서북의 변방에서 차마사(茶馬司)를 진(秦), 하(河), 아(雅)등 여러 주에 설치하였다. 조어사(朝御史) 유량경(劉良卿)이 “상차를 많이 개설하여 내지에 통행하게 하며 그 세금의 절반을 군인의 급료로 사용해야 한다.”고 한 점으로 미루어 정부가 차 전매에서 획득한 이윤을 군인의 급료에 사용했음을 알 수 있다.

2. 청대의 차 문화

청대에 들어서면서 중국차는 대부분 명대의 다법을 그대로 계승하여 발전시켰다. 이 시대에는 공차의 산지가 더욱 더 확장되었으며, 황제가 스스로 공차를 지명하는 기록도 남아 있다. 서호용정촌의 18그루의 어차(御茶)는 건륭(乾隆) 황제로부터 하사 받은 이름이다.⁹⁵⁾ 차를 좋아하였던 황제로 유명한 건륭 황제는 차에 관한 수많은 시나 일화가 남아 있다. 건륭은 문무를 겸비한 출중한 황제일 뿐만 아니라, 차를 매우 사랑했던 다인(茶人)이기도 했다. 그는 일찍이 여섯 차례나 항주(杭州)로 내려가 다원(茶園)을 살펴보고 있으며 다농(茶農)들의 채다(采茶)와 제다(製茶)과정을 세심히 관찰하기도 하였다. 건륭은 또 무공에 뛰어났을 뿐만 아니라 평소에 시 짓기를 좋아해서 중국 역대 제왕들 중에서 가장 많은 다시(茶詩)를 남긴 황제이기도 하다. 그는 서호의 용정차에 매료되어 무려 다섯 차례나 용정차에 대한 시를 읊기도 했다. 「관채다작가(觀采茶昨歌)」, 「관채다작가지이(觀采茶昨歌之二)」, 「좌룡정상평다우성(坐龍井上烹茶

95) 왕종인(王從仁) 저 김하림, 이상호역. 2004. 앞의 책. p.86.

偶成)」, 「하로팽다(荷露烹茶)」 그리고 「재유용정작(再遊龍井作)」 등이 바로 그것이다. 건륭의 애다(愛茶)의 마음이 충분히 반영된 이 시들은 지금까지도 많은 중국인들에 의해 회자(膾炙)되고 있다. 건륭은 또 직접 채다를 했을 정도로 차에 심취하기도 했다. 건륭은 일생동안 차를 사랑하여 각지의 명차를 광범위하게 마셔보았을 뿐만 아니라, 차를 다리기에 마땅한 물에 대한 연구에도 많은 관심을 가졌었다. 그는 어명을 내려 은으로 되박을 만들게 하였다. 그리고 은으로 만든 바가지로 각지의 유명한 샘물을 떠서 물의 비중을 측량하게 한 뒤, 샘물의 우열을 가리어 다음과 같이 샘물의 서열을 정하였는데, 북경의 옥천(玉泉)이 “천하제일천(天下第一泉)”이요, 진강(鎮江)의 금산사천(金山寺泉)이 “천하제이천(天下第二泉)”이며, 무석(無錫)의 혜산천(惠山泉)이 “천하제삼천(天下第三泉)”이라 하였다.

청대의 음차 습관은 명대와 비교해서 궁정이나 민간에 걸쳐서 큰 변화는 없었던 것 같다. 청대가 가장 번성하였던 강희(康熙), 옹정(雍正), 건륭(乾隆)의 시기에는, 각각의 황제가 차잎, 다기, 다도에 관하여 많은 관심을 가지고 있었다. 이러한 일에 대해 문헌이나 자료 등으로 확인할 수 있다. 차잎은 강남지역으로부터 고품질의 우전차가 궁정에 많이 헌상되었다. 종류도 풍부하고 옹정조 궁중진접(雍正朝宮中秦摺)에 의하면 무이연심차(武彝蓮心茶), 개차(芥茶), 소종차(小種茶), 정택차(鄭宅茶)등 옹정제의 그때 그때의 기호에 맞추어 준비되어 있었던 것을 알 수 있다. 또한 당시의 엽차 용기 등에서도 그것을 확인할 수가 있다. 건륭제도 마찬가지로 상기의 차 이외에도 보차(普茶)나 육안차(六安茶), 삼청(三清茶)등이 기록되어 있으며, 가끔 영국의 특사를 통해서 영국의 왕에게 보내졌다고 하는 기록도 남아 있다.

다기는 관요인 경덕진에서 여러 가지 기법으로 만들어져 조형(造型), 유(釉), 회(繪)등의 기법이 더해져, 전체의 만들기의 정교함 등은 역사상에서 가장 높은 경지에 도달했다고 평가되고 있다. 또 강남의 문인들의 사이에서는 의흥자사호가 유행하고 있었기 때문에 궁정에서도 많이 사용되고 있었다. 특히 청대의 북건성이나 광둥성에서는 오룽 공부차가 유행하였으며, 소호포오룽(小壺泡烏龍)이라는 말에서 알 수 있듯이, 차만이 아니고 찻그릇에 대해서도 많은 변화와 발전을 가져왔다. 이 시대의 자사호 명인은 진명원(陳鳴遠), 혜일공(惠逸公), 양팽년(楊彭年), 양봉년(楊鳳年), 소대형(邵大亨), 소우란(邵友蘭), 장덕림(蔣德林), 황옥린(黃玉麟)등을 들 수 있다.

다세는 청의 세종 때 옹정 8년(1730) 천다정세례(川茶征稅例)를 정하고 유지(俞旨)를 받들어 천차(川茶, 사천성의 고급차)는 차밭과 차나무를 분간하여 세액을 정했고, 찻세는 근량(斤兩)으로 내도록 하였다. 또한 청대에는 합풍 3년에 찻잎 통관세가 도입되어 수로와 육로에 마련한 세관에 나라에서 규정한 세금을 지불하면, 차 상인들은 자유롭게 차를 거래할 수 있게 되었다. 이것에 의해서 오랫동안 나라에 의해서 통제되어 온 차의 무역과 경영은, 다시 민간인의 손에 맡길 수 있게 되었다. 이 찻잎 통관세의 도입과 해외 무역의 장려에 의해, 전통적인 육로와 더불어 수로를 이용한 차의 무역이 시작되었으며, 중국 차의 주요한 수출지는 포르투갈, 네덜란드, 영국 등이었다.

차마 무역에 대해서는 청나라 아세탄(阿世坦)의 《청회전(淸會典)》에 기록되어 있는데, 다음과 같은 다마사가 있었다. 섬서(陝西) 도민다마사, 하주다마사, 서령다마사, 장량다마사, 감주다마사가 있었으며 또한 성조의 강희 4년(1665) 운남의 북쪽에 승주차마사를 증설하였으나 강희 44년(1705)에 폐지되었다. 청나라 세조의 순치 2년(1645)에 제정된 「섬서다마사례(陝西茶馬司例)」에 따라서 말과 차를 교환하였고, 다어사(茶御史)가 다마사를 관할하게 되었다. 그런데 성조의 강희 44년(1705)에 순시다마관원(巡視茶馬官員)을 재량하여 줄이고(裁減), 감숙의 순무(巡撫)까지 두 가지 일을 겸하여 관할하게 되면서부터 차와 말의 두 정사가 둘로 나누어지게 되었다.

차의 수출은 차와 말의 정사가 나누어진 뒤 서양 각국과의 통상이 시작되면서 차의 수출량은 점차 늘어났다. 청나라 차의 주요 수출 국가는 영국, 미국, 노국이었다. 17세기의 중기 무렵부터 유럽에서는 먼저 상류사회에서부터 중국 차를 마시게 되었고, 18세기에는 영국을 중심으로 차를 마시는 것이 크게 유행되었다. 차 수요량의 증대에 수반하여, 영국에서 중국으로 대량의 은이 유출되어 어쩔 수 없이 영국 정부는 은화의 해외 지출 금지령을 내리기도 했다. 이에 동인도회사는 인도의 아편을 중국으로 밀수출하여 은을 마련하는 방법을 생각했다. 영국이 대량의 아편을 중국에 반입하면서, 아편을 피우는 풍습은 고급관료로부터 서민에 이르기까지 전 국민에 퍼져 버렸다. 그것에 의해, 아편의 수입량이 비약적으로 증가하였으며, 이윽고 그 지불에는 차나 비단 제품의 수출만으로는 따라 잡지 못하는 상황이 되어, 이번에는 대량의 은이 중국에서 영국으로 역수출되었던 것이다. 이것이 후일 아편 전쟁이 일어나는 계기가 되었다.

청대는 아편전쟁을 기점으로 전청(前淸)과 만청(晚淸)의 두 시기로 나누는

데 전청 시기에는 차잎 대외무역의 발전과 함께 차잎 시장의 범위도 전국으로 넓혀갔다. 만청시기의 차 산업은 정치 사회의 혼란과 외국 상인들의 부정 거래 등으로 청대 차 산업은 점점 쇠퇴하게 된다.

제 2 절 차의 종류와 포다법

1. 차의 종류와 제다 기술의 발전

명대의 차의 주산지인 섬서성(陝西省)이었고, 부산지로는 호남(湖南), 호북(湖北), 강서(江西), 안휘(安徽), 강소(江蘇), 절강(浙江), 복건성(福建省)이었다. 청의 주산지인 호북(湖北), 호남(湖南), 강남(江南), 안휘(安徽), 절강성(浙江省) 등이었으며, 부산지는 강소(江蘇), 사천(四川), 귀주(貴州), 운남(雲南) 등이다.

명대는 녹차 이외에 황차, 백차, 홍차, 흑차 등이 나타났고, 청대에 이르러서는 명대의 5가지 다류(茶類) 이외에 청차가 나타난다. 중국에서는 6가지 차를 '6대 다류'라고 부른다. 청대 이후의 차는 명대의 차를 기초로 하여 개량하고 발전시킨 것이다. 청대 차의 큰 특징은 발효 여부에 따라 차를 분류하는 것이다. 청대의 차는 이 발효 여부에 따라서 홍차와 녹차로 구분된다. 명대 때부터 산차가 공차로 부상하기 시작하면서 공차 품종에 있어서 일대 변화가 일어났다. 특히, 증청산차(蒸靑散茶)외에 초청산차(炒靑散茶)가 출현하면서 오롱차, 홍차등 지금의 6대 다류가 출현하게 되었다. 여기서는 명대 이후에 번성한 차의 종류에 대해서 개략적 살펴보도록 하겠다.

첫째, 청차(오롱차)는 녹차와 홍차간의 중간 성격을 지닌 반 발효차로서, 처음에는 청차라고 불렀다. 역사적으로 볼 때 녹차보다는 늦고 출현하였고, 홍차보다는 빠른 것으로 중국 학계는 추정하고 있다. 오롱차에 대한 최초의 기재는 왕초당(王草堂)의 《다설(茶說)》로서, 그 생산 시기는 명대 중기이다. 오롱차는 복건성에서 최초로 생산된 차잎으로서, 청대에 이르러 대외 무역의 수요가 확대되자 차츰 복건성을 대표하는 차 중의 하나로 발전하게 되었다.

두 번째, 홍차는 최초로 《다능비사(多能鄙事)》에서 그 내용을 찾아 볼 수 있는데, 명대 중기에 오롱차에 이어 개발된 또 하나의 새로운 차 종류이다. 홍차를 제조하는 구체적인 방법은 청대 초기의 《무이산지(武夷山志)》에서 비로

소 구체적으로 살펴 볼 수 있다. 오롱차, 홍차의 발원지가 모두 복건성이란 점에서 홍차가 오롱차의 기초 위에서 발전하였는데, 홍차 역시 오롱차와 마찬가지로 명대에서 흥기하고 청대에서 흥성하였다. 청대에 홍차를 생산하는 지역은 복건, 강서, 절강, 안휘, 호남, 호북, 사천성 등이 대표 지역이며, 이름난 홍차의 품종으로는 공부, 소중, 백호, 자호, 난향, 청향 등이 있다.

셋째, 흑차는 증압차의 모차(母茶)로서 홍무 초기에 사천에서 생산되었으며, 최초에는 ‘오차(烏茶)’라고 불렀다. 《명사(明史)》에 근거하면 다마(茶馬)시장이 해마다 발전됨에 흑차는 호남성의 많은 지역에 확산되었으며, 심지어는 청대 후기에는 차츰 호남 안화(安化)의 특산물로 발전하게 되었다. 흑차의 기본 제조 공정은 ‘순 죽이기, 비비기, 두껍게 쌓기, 말리기’이다. 흑차의 재료는 비교적 노쇠한 잎으로 제조 과정 중 발효하는 시간이 비교적 길어서 잎의 색이 기름진 흑색이나 흑갈색으로 변하므로 흑차라고 부른다. 흑차는 주로 변방의 소수 민족에게 공급되었으므로 변소차(邊銷茶)라고 불리기도 했다. 흑차는 산지와 공법의 차이에 따라 호남흑차, 호북노청자, 사천변차와 진계흑차로 구분된다.

넷째, 훈화차는 현재의 화차로서 북송 시기에 출현하였다. 시악(施岳)의 《말리사(茉莉詞)》에 의하면 대략 남송 시기에 소주, 항주 일대에서 음화(窸花) 기술이 발전하였음을 알 수 있다. 비록 화차가 남송 시기에 기술되기 시작하였지만, 정식 다류로 인정받기 시작한 시기는 명대 중기의 일이다. 주권(朱權)의 《다보(茶譜)》, 《다능비사(多能鄙事)》와 전춘년(錢椿年)의 《다보(茶譜)》, 《운림유사(雲林遺事)》 등에 의하면 계수나무, 자스민, 장미, 난화, 국화, 치자, 계화, 목향, 매화등 향기가 나는 꽃을 이용하였다고 한다.

다섯째, 백차는 송대에 기원한 것으로 휘종의 《대관다론(大觀茶論)》에서 “백차는 오직 한 종류가 있는데 일상적인 차와 다르다.”고 논하며, 백호가 가득한 부드러운 찻잎으로 제작된 차를 가리킨다고 하였다. 청대는 백호은침(白豪銀針), 노군미(老君眉)가 유명하였다.

명대에는 제다 기술에 있어서도 많은 변화가 있었다. 명대 엽차의 발전은 제다 기술의 혁신을 통해 ‘초청가공법(炒靑加工法)’을 완성하였으며, 오롱차 특유의 향기와 맛을 창조하여 각종 다른 가공법을 운용하면서 6가지 종류의 차가 형성되었다.

특히, 명대 이후 문룡(聞龍)의 《다전(茶箋)》에 “여러 명차들은 대부분 초

제(初製)하였으며, 오직 라개(羅峴)만 증배하기에 적합하다96.”고 기술된 것처럼 제다면에서 보편적으로 증청에서 초청으로 바뀌었는데, 이는 아차와 엽차의 보편적인 보급에 유리한 조건을 제공하였으며, 동시에 초청 등 제다기술을 최고봉에 이르게 하였다. 명대 나름(羅廩)의 《다해(茶解)》에 기술된 초청 기술의 요점에 따르면 “차는 맑은 날에 채취하고 나서 바로 불에 말려야지 그렇지 않으면 빛깔 향기, 맛이 모두 줄어든다.”고 했다. 또한, “채취해서 위조(萎凋)시킬 때, 소쿠리에 담아야 하며 칠기나 자기에 담아서 안되며, 초제시 차를 덥을 때 솥이 응당 뜨거워야 하며, 불에 쬐어 말릴 때 솥이 따뜻해야 한다97.”고 기록하였다.

명대 사조절(謝肇浙)의 《오잡조(五雜俎)》는 엽차 제조상 산차가 증청에서 초청으로 변화하는 과정을 기록한 것으로, 《문헌통고(文獻通考)》에 따르면 “송이 남으로 옮겨온 이후부터 차는 짐차로 찌지 않는 것을 귀하게 여겼다98.”고 한다. 이는 명나라가 과거의 제다를 계승하면서도 기술면에서 크게 발전했음을 나타내는 것이다. 명대에 공차 역시 진술한 바와 같이 산차로 바뀌었는데 이는, 당시 초차(炒茶)인 산차의 살청(殺靑)하는 방법이 찌는(蒸靑) 것에서 덥는(炒靑) 것으로 바뀌었음을 의미한다. 이에 산차의 초청 녹차 제다법 역시 증청에서 초청의 살청과정을 거친 후, 찻잎을 말려 그대로 우려 마시거나 또는 가루를 만들어 말차로 마시게 되었다. 장원(張源)의 《다록(茶錄)》에서 초청에 대해 “솥을 먼저 덥히고, 고온에서 차를 초제(初製)하며, 채취한 후 바로 초제해야 하며, 초제하는 양이 적고, 너무 오래 덥지 않도록 신속히 뒤집어 주어야 하며 열을 신속히 제거해야 한다99.”고 했다. 이처럼 명대 때 초청녹차는 실천과 이론면에서 비약적인 발전을 이룩하였다.

명대의 제다는 증청산차가 아닌 초청산차가 공차로 부상한 일대 전환기이기도 하였다. 또한 청차(오롱차)와 홍차와 흑차를 비롯한 다양한 종류의 품종이 이 시기에 등장하게 되었다. 그 중 북송대에 출현한 화차는 명대 중기에 발전하였으며, 백차 또한 송대에 출현하였으나 명대와 청 중대에 걸쳐서 발전을

96) 문룡(閩龍). 《다전(茶箋)》. p1630. 「諸名茶法茶用炒 惟羅芥宜于蒸焙」

97) 나름(羅廩). 《다해(茶解)》. p1609. 「炒靑技術要點載, 採茶 “須晴晝採 當時焙”, 否則, 取 “色味香俱感.” 採製萎凋, 要放在篋中, 不能置於漆器及瓷器內.” 也 “不宜見風日.”, 炒製時, “炒茶 鑪宜熱焙, 鑪宜溫.” 具體工序是 “凡炒止可一握, 後鑪微炙手, 置茶鑪中, 札札有聲, 急手炒勻 出之箕上攤攤” .

98) 사조절(謝肇浙). 《오잡조(五雜俎)》 「券 11物 部3」 「宋人造茶有二類 曰片 曰散, 片者則龍團舊法 散者即不蒸而乾之, 如今時之茶也, 始知南渡之後, 茶漸以不蒸爲貴矣」

99) 장원(張源). 《다록(茶錄)》. 「造茶, 後鍋極熱 始下茶急炒 火不可緩 待熟方退火」

가져 오게 된다.

2. 다류별 포다법

1) 초청법(炒靑法)

명대에는 음다법의 변화 뿐 만 아니라 차잎의 생산과 가공 생산 기술 전반에 걸쳐 많은 변화와 발전이 있었다. 명대에는 왕정 《농서(農書)》에 정리되어 있는 살청(殺靑), 유념(揉捻), 건조(乾燥)의 3가지 공정을 보다 세밀하게 발전시켰다.

초청법(炒靑법)은 녹차의 가공 기술에 있어서 증청(蒸靑)을 개량시킨 기술이다. 초청이란 채취한 어린잎을 찌지 않고 열을 가한 솥에서 볶아서 살청하는 건조 방법이다. 초청법에 대해 장원(張源)의 《다록(茶錄)》에서는, “막따서 쉰 잎과 가지, 부스러기를 제거한다. 너비가 2자 4치 되는 솥에 한 근 반의 차를 넣는데, 솥이 달았을 때 차를 넣고 급히 뒤는다. 불은 절대로 늦추지 않으며, 골고루 익기를 기다렸다가 불을 치우고, 체에 넣어서 경단나(輕團那) 즉, 나통나(那通挪)를 여러 번 거친 후 다시 솥에 넣어 불을 점점 늦추는데, 불을 쪼여 말리는 정도는 - 중략 - 불이 너무 세면 향이 적어지고 솥이 차면 오그라지고 불이 너무 세면 타기 쉽고, 불이 약하면 원색을 잃고, 오래 놓아두면 너무 익고, 빨리 꺼내지 않으면 익은 것은 노랑게 되고, 생 것이면 까맣게 되며, 경단나를 너무 많이 거치면 너무 말라서 좋지 않고, 너무 적게 거치면 습해서 나쁜데, 백색 점은 있어도 괜찮으나 점이 없는 것이 가장 좋다¹⁰⁰⁾.”라고 하였다.

또한 나름의 《다해(茶解)》에서는 “차잎을 볶을 때는 한 움큼 정도가 적당량이다. 솥이 뜨거워지면 차잎을 넣고 소리 날 정도로 빠르게 고르게 볶는다. 그다음 농(籠)에 꺼내 놓고 얇게 펼쳐서 부채로 식힌다. 조금씩 비벼가면서 다시 볶는다. 약한 불로서 비취색으로 변할 때까지 따뜻하게 건조시킨다¹⁰¹⁾.”라고

100) 장원(張源). 《다록(茶錄)》. 「采茶 采茶之候, 貴及其時, 太早則味不全, 遲則神散. 以谷雨前五日爲上, 后五日次之, 再五日又次之. 茶芽紫者爲上, 面皺者次之, 團叶又次之, 光面如筱 叶者最下. 撤夜无云, 露采者爲上, 日中采資次之. 陰雨中不宜采. 產谷中者爲上, 竹下者次之, 爛石中者又次之, 黃砂中者又次之. 造茶 新采, 揀去老及技梗碎屑. 鍋广二尺四寸. 將茶一斤半焙之, 候鍋極熱, 始下茶急炒, 火不可緩. 待熟方退火, 撤人篩中, 輕團那數遍. 漸漸感火, . . . 优劣定乎始鍋, 清濁系乎末火. 火烈香清, 鍋寒神倦. 火猛生焦, 紫疏失翠. 久延則過熟, 早起却還生. 熟則犯黃, 生則着黑 順那則甘 逆那則澀. 帶白点者无妨, 絕焦点者最胜」

101) 나름(羅廩). 《다해(茶解)》. 「凡炒, 止可一握 候鑪微炙手 置茶鑪中 札札有聲 急手炒勻 出之箕上 薄攤用扇扇冷 略加揉採 再略炒 入文火鑪焙乾 色如翡翠」

초청의 기술에 대해 기술하고 있다.

위에서 언급한 초청녹차를 제다하는 방법은 대체로 고온살청해서, 비비고 주무르며, 다시 뒤고 불에 말리는 것으로 이러한 과정은 현대의 초청녹차를 만드는 방법과 아주 비슷하다고 할 수 있다.

2) 화차(花茶)

명대 차 문화와 제다법의 특징 중 하나가 바로 화차의 제조이다. 원래 화차는 송대에 용뇌수(龍腦樹)라고 하는 나무에 핀 용뇌의 향이 있는 꽃을 찻잎에 넣어서 마신 것이 그 유래이다. 이것은 채양이 지은 《다록(茶錄)》에, “차에는 본연의 향기가 있다. 그러나 헌납하는 차에는 용뇌를 조금 섞어서 찻잎의 향을 도우려 하였다.¹⁰²⁾”라고 기록하고 있다. 그 후 남송에서 말리(茉莉, 자스민)의 꽃으로 가공한 화차가 발매되었다. 시악(施岳)의 저서 《보월(步月)》 「말리」에 보면, “말리의 생산은 진령의 북쪽이다. - 중략 - 이 꽃은 4월부터 목서(木犀)가 피는 시기까지 피고, 향이 좋기 때문에 옛사람들은 이 꽃을 찻잎에 넣어서 함께 건조하였다¹⁰³⁾.”라고 말리화차에 대해서 기록하고 있다. 말리뿐 아니라 다양한 꽃을 사용하여 화차의 가공이 성행하였다는 기록이 있다.

원래 꽃을 사용한 화차 제다법은 명나라 때 보급되었는데, 명나라 개국 황제인 태조 주원장의 17번째 아들인 주권이 말차(末茶)중에 신선한 꽃을 띄워 꽃 향기도 맡고 그 자태도 감상하면서 차를 마셨던 것에서 비롯된 것이다.

이러한 차와 꽃 향기의 조화를 이용한 화차 제조기술이 날로 발전하여 오늘날 여러 가지 다양한 화차가 생산되고 있다.

3) 오롱차와 공부다예

오늘날 청차로 대변되는 오롱차는 명대 중기에 복건 숭안(崇安, 복건성 무이산시)에서 생산되었던 것으로 추정된다. 왕초당(王草堂)의 《다설(茶說)》에서, “무이의 차를 채취한 후, 바람과 햇볕을 적당하게 쬐 수 있는 곳에 대나무 채반에 고르게 퍼서 늘어놓는다. 이것은 쇠청(曬靑)이라 한다. 찻잎은 청색이 조금 약해질 무렵에 볶는다. 양선개편(陽羨峴片) 종류의 차는 볶지 않고 찌서 곧바로 불로서 건조할 뿐이다. 대라용정(待蘿龍井)은 볶으면서 불로서 건조하

102) 채양(蔡襄). 《다록(茶錄)》. 「茶有眞香, 爾入貢者微以龍腦和膏, 欲助茶香」

103) 시악(施岳). 《보월(步月)》. 「茉莉嶺表所產.. 此花四月開, 直至卽桂花時尙有玩芳味, 古人用此花焙茶」

지 않기 때문에 그 색은 수수한 녹색이다. 무이차는 볶으면서 건조하기 때문에 완성된 찻잎은 청색과 홍색으로 된다. 청색은 볶은 색이고 건조한 색이다. 찻잎을 채취하면서 곧 바로 흔들면 향이 나온다. 너무 늦거나 빨리해서는 안 된다. 그 외에 볶으면서 곧바로 건조한다. 그 후, 차에 섞여 있는 마른 잎이나 가지나 불순물 등을 골라내고, 깨끗하게 균일한 색이 되게 한다¹⁰⁴⁾.”라고 오롱차의 제다 공정에 대해서 설명하고 있다. 오롱차를 만드는 방법은 그 후, 현재에서도 복건성에는 《다설(茶說)》에 기재된 것과 같은 전통적인 방법으로 오롱차를 생산하고 있는 곳이 있다.

명청 시대의 최대의 성과는 공부다예(工夫茶藝)의 완성이라고 할 수 있을 것이다. 공부차란, 오롱차를 넣는 방법에 독특한 작법을 가미한 것이고, 일종의 다예 기술이라고 말할 수 있는 것이다. 최초는 명대의 강서와 절강 지구의 도시에서 나타나기 시작하였으며, 그로부터 광둥, 복건으로 전해졌다. 그래서 청대가 되면 조산공부차(潮汕工夫茶)가 매우 유명하였다. 이것은 오늘날 각 다예 관에서도 중요한 하나의 작법이 되었다. 처음으로 공부다예에 관해서 기술된 책은 청대 초기의 문인 원매(袁枚)가 지은 《수원식단(隨園食單)》 「다주단(茶酒單·무이차(武夷茶)」이다. 이 책의 기록을 보면 “건륭 51년 가을에, 나는 무이산을 유람하였다. 만정봉(曼亭峰)과 천유사(天遊寺) 등을 돌아보고 있을 때 어디를 가더라도 차를 내었다. 다완은 호도와 같은 크기로서 호(壺)도 적었다. 한 잔의 차는 50g도 되지 않았다. 입에 넣으면 먼저 향이 느껴지기 때문에 곧 다 마시게 되었다. 그러면서 차의 맛을 천천히 즐겼다. 향이 코에서 나오고 혀의 표면에 단 맛이 남아 있다. 한 잔을 마신 후, 두 잔, 세 잔까지 기분 좋게 마셨다. 이 차를 마셔보면 용정이나 양선은 모두 향이나 맛 약하고, 무이의 차가 보다 더 뛰어난 것을 알게 되었다. 옥이나 수정처럼 품격이 완연하게 다르기 때문이다¹⁰⁵⁾.”라고 기술하고 있다. 이것은 무이차의 맛을 묘사하고 있는 것이지만, 여기에 등장한 다기와 차를 넣는 방법은 정통 공부차와 다르지 않음을 알

104) 왕초당(王草堂) 《다설(茶說)》 「武夷茶... 採茶後, 以竹筐勻鋪, 架於風日中, 名日晒青, 其青色漸收, 然後再加炒焙. 陽羨斝片, 只蒸不炒, 火焙以成, 待蘿龍井, 皆炒爾不焙, 古其色純, 獨武夷炒焙兼施, 烹出之時, 半青半紅, 青者乃炒色, 紅者乃焙色也. 茶採爾攪, 香氣發越即炒, 過時不及皆不可. 既炒既焙, 復揀去其中老葉, 技齋, 使之一色」

105) 원매(袁枚). 《수원식단(隨園食單)》. 「다주단(茶酒單·무이차(武夷茶)乾隆五十一年, 丙午秋, 西遊武夷, 至曼亭峰 天遊寺諸處. 僧道爭以茶獻. 杯小如胡桃, 壺小如香櫞, 梅斟無一兩. 上口不忍遽咽, 先嗅其香, 再試其味, 徐徐咀嚼爾體貼之. 果然清芬撲鼻, 舌有余甘. 一杯之後, 再試一, 二杯, 令人釋躁平務, 怡情悅性. 始覺龍井雖清, 爾味薄矣. 陽羨雖佳, 爾韻遜矣. 頗有玉與水晶, 品格不同之故」

수 있다. 공부차는 다기, 우리는 방법, 분위기, 환경, 음악의 아름다운 조화를 매우 중시한다. 명·청시대의 다인들에 의하면 다에는 최고의 경지에 이른 것으로 공부차는 최고의 전성기를 맞이한다.

4) 백차 (白茶)

백차는 880여년의 오랜 역사를 가지고 있다. 송대 휘종의 《대관다론(大觀茶論)》에서는 백차에 대해서, “백차는 일종의 독특한 찻잎으로 일반적인 찻잎과는 다르다. 그 외형은 조금 벌어져 있고, 찻잎은 아름다운 녹색으로 얇다. 바위산의 절벽 사이에 조금씩 자라고 있기 때문에 사람이 찻잎을 채취하는 것은 매우 어려운 일이다. 차나무가 있는 집은 불과 4, 5채 정도이고 차나무는 1, 2 그루에 불과하다. 이 차나무에서 제다한 백차는 아주 조금 밖에 없다. 어린 싹이 많지 않기 때문에 찌거나(蒸) 뒤는 것(焙)은 매우 어렵다. 탕(湯)과 화(火)의 가감이 조금씩 다르면 일반의 찻잎으로 되어 버린다. 전체적으로 정미(精微)하게 제다하고, 능숙하게 만드는 것이 가능하면 몸도 마음도 깨끗하게 되어 이것과 비교할 것이 없다¹⁰⁶⁾.”라고 기술하고 있다. 송대의 궁정 다원은 복건성 건안군 복원에 건설되었다. 《대관다론(大觀茶論)》에 언급되었던 백차는 복원 어배다산(御焙茶山)에서 생산된 야생의 백차이다. 제다 방법도 단차(團茶)의 제작 방법이기 때문에 현재의 방법과는 다르다. 현재의 백차를 만드는 방법은 청의 가경(嘉慶) 초년(1796)에 새싹으로 은침(銀針)을 제조하고, 1855년 복정대백차(福鼎大白茶)에서 백호은침을 제다하면서 정착하였다.

백차 제다의 역사가 언제부터 시작되었는가에 대해서는 차 학계에서 여러 가지의 학설이 제기되고 있다. 북송이라고 주장하는 설도 있지만 그것은 주로 「백차(白茶)」가 최초로 《대관다론(大觀茶論)》과 《동계시다론(東溪試茶錄)》에 기술되어 있는 것을 근거로 한 것이다. 다른 학설은 명이나 청대라고 하는 설도 있다. 이것은 백차가 위주(萎凋)와 건조만의 작업으로 만들어지기 때문이다. 한편으로는, 중국 찻잎 생산의 가장 처음은 녹차가 아니라 백차라고 하는 설도 있다. 그 이유는 중국인의 선조는 찻잎의 약용가치를 인식하고 있었기 때문에, 신선한 찻잎을 건조해서 보존한다하는 방법을 가장 처음으로 채용

106) 휘종(徽宗). 《대관다론(大觀茶論)》. 「白茶自力一种, 与常茶不同, 其條敷闊, 其叶莹薄. 崖林之間, 偶然生出, 雖非人力所可致. 有者不過四, 五家, 生者不過一, 二株, 所造止于二. 芽英不多, 尤難蒸培, 湯火一失, 則已變而爲常品. 須制造精微, 運度得宜, 則表里昭徹, 如玉之在璞, 它无与倫也. 淺焙亦有之, 但品不及。」

한 것에 따라서 백차는 녹차보다 먼저 탄생한 차라고 하는 설도 있다.

5) 홍차 (紅茶)

홍차는 명대에 탄생하여 청대에 번성하였는데, 오롱차와 같이 복건성 무이산지에서 생산되었을 것으로 추정된다. 청대의 유정(劉靖)이 《편각여한집(片刻余閑集)》에서, “무이산 끝 쪽에 위치한 성촌진에서는 각종의 차를 판매하고 있는 상점이 많이 있다. 복건성의 소무(邵武)와 강서성의 광신등에서 생산한 차도 있다. 그 차는 잎이 흑색이고, 완성된 차는 홍색이 된다. 그 차는 강서오(江西烏)라고도 부르고, 성촌의 각 상점에서 판매되고 있다¹⁰⁷⁾.”라고 홍차에 대해서 기술하고 있다.

이 책에 기록되어 있는 홍차는 소종홍차(小種紅茶, 正山小種)로서 후일 공부홍차가 된다. 그 후, 홍차의 생산기술은 안휘, 강서 각 지역으로 전파되었다. 유명한 기문홍차는 복건에서 일하는 안휘성 출신의 역인 서건신(徐乾臣)이 임무를 마치고 돌아 갈 때에 고향에 홍차의 생산기술을 가지고 돌아가서 기문의 입구에 홍차의 공장을 건립하였던 것이 시초이다. 이것이 ‘기문공부홍차’이다.

6) 황차(黃茶)

황차의 종류에는 두 종류가 있다. 첫째는 녹차를 제조하는 과정에서 발생한 차인데, 초청살청의 온도가 낮거나 증청살청의 시간이 너무 길거나, 혹은 찌낸 다음 충분히 식히지 못한 채 비벼 놓은 후에 불어 덪어 말리지도 않고 오랫동안 쌓아 두거나 하게 되면 잎이 노랗게 변하게 된 것이다. 즉, 황차의 생산은 녹차를 만드는 제조법이 제대로 되지 못한데서 시작한 것이다.

황차의 또 다른 한 종류는 차나무 품종의 싹이 자연스럽게 황색을 띠는 것을 황차라고 부른다. 당대에 유행하였던 수주황아(壽州黃芽)가 자연적으로 황색을 띠는 찻잎인데, 증제하여 단차로 만들었다.

7) 흑차 (黑茶)

녹차를 살청할 때 잎이 너무 많고 불의 온도가 낮으면 찻잎이 흑색과 비슷한 심갈록색으로 변하게 되고, 녹모차를 쌓아 놓고서 발효시키게 되면 흑색으

107) 유정(劉靖). 《편각여한집(片刻余閑集)》. 「山之第九曲盡處有星村鎮，爲行家萃聚所. 外有本省邵武，江西廣信等處所產之茶，黑色紅湯，土名江西烏，皆私售於星村各行」

로 변하는데 이것이 흑차의 생산과정이다.

흑차의 생산 과정에 대해 진강소(陳講疏)는 다음과 같이 말하고 있다. “상차로서 등급이 낮은 것이 흑차이며, 산지가 한정되어 있는데, 상품과 증품으로 인정한다. 한 광주리에 열 근씩 찌서 말려 다사(茶司)로 보내는데, 관차와 상차로 똑 같이 나누어 관차는 교역하는데 쓰고 상차는 판매용으로 공급한다.¹⁰⁸⁾ 또한 당시 사천 지방의 흑차와 황차는 찌서 눌러 장방형의 참대나무로 된 광주리로 싸서 만들었는데, 주로 섬서성 한중에서 많이 소비했다고 한다.

제 3 절 포다법과 다예

음다 형태의 실용적 변화에 있어 다음과 다학의 발전 단계상 명·청대는 중국 고대 다업과 전통 다학이 흥성기로부터 중국으로 나아가는 단계를 거친다.¹⁰⁹⁾ 명대 초기 건영에서는 송대와 같이 용단봉병등 긴압차를 제조하였으나, 주원장이 용봉단차의 제조를 금지하자, 단·병차 대신 아차와 엽차가 흥성하기 시작하였다. 명대 황일정(黃一正)의 《사물감주(事物紺珠)》에 기록된 ‘금다명(今茶名)’에는 퇴명차, 선인장차, 호구차, 천지차, 라개차, 양선차, 육안차 등 100여 가지를 제시하고 있다.¹¹⁰⁾ 이후 차를 마시고 가공하는 제다 기술이 간편하게 발전함에 따라 일상적 음용이 널리 퍼지기 시작하였다. 가격 면에서 병차나 단차보다 대단히 저렴하였기에 서민도 마실 수 있게 되었다. 명대 엽차의 흥행은 기타 다류의 발전을 추진하여 명·청대에 녹차 이외에 흑차, 화차, 청차, 홍차 등 전면적인 발전을 가져왔다. 그러나 이렇게 발전한 중국 고대 다업(茶業)과 다업 문화도 식민 침략의 드높은 기세 속에서 세계 속에 드러나게 되고, 고통 속에서 근대화 의 거리에 들어섰다.¹¹¹⁾

명대의 음다 풍습은 끓인 물로 차의 진향과 진미를 음미하는 ‘약음법(瀹飲法)’으로 발전하였다.¹¹²⁾ 말차 생산도 대폭 감소하였으며, 새로운 산차가 독립적으로 발전하게 되었다. 새로운 다류의 등장과 더불어 음다 방식은 두 가지 면

108) 한중차문화연구소 편역, 이다현, 《중국의 차》, 2009. p77재인용

109) 진종무(陳從耜), 앞의 책, pp.50-51.

110) 황일정, 사물감주, 1591. (김재남, 복건다사와 공부차의 고찰: 명청대를 중심으로, 2007. 성균관대학교 석사학위논문, p.32. 재인용)

111) 진종무 편저, 앞의 책, pp.50~51.

112) 엽우청천 주편, 박용모 역, 2005. 서울: 한숨미디어, p.48.

으로 발전하였다. 먼저 음다 방식이, 자음(煮飲)법에서 ‘물을 끓여 부어 우려 마시는’ 충포법(沖泡法)으로 바뀌었으며, 말차는 감소하였다. 산차의 성행으로 초청녹차의 제조는 상당한 수준에 이르렀고, 뿐만 아니라 음다 방법도 더욱 세밀해졌다. 《다고(茶考)》에서는 “항주의 차를 끓이는 풍속으로 산차를 찻잔(茶甌)에 넣고 끓는 물(沸湯)을 거기에 붓는데 이를 활포(撮泡)라고 한다.”라고 기술하였다.¹¹³⁾ 당시 사람들은 포다시에 다호(茶壺) 찻잔을 뜨거운 물(開水, 끓인 물)로 씻은 다음 깨끗한 수건으로 닦아 내고 찻잔(茶杯) 가운데의 찌꺼기를 먼저 버리고 나서 따랐다.

이와 더불어 청나라 후기 시장에는 6종류의 차가 활성화되어 사람들의 선택의 폭이 더욱 넓어졌는데, 절강 일대의 사람들은 녹차를 마셨고, 황하 이북의 사람들은 화차 혹은 녹차를 마셨으며, 서장, 신강, 내몽골 등의 소수 민족들은 흑차, 다전(茶磚)을 마셨다. 이러한 차를 마실 때에는 호(壺)에 차를 넣고 끓는 물을 부어 우려서 다시 잔에 따라 마시는 ‘호포법(壺泡法)’으로 마셨는데, 이 두 가지 방법은 수 백년을 이어 지금까지 전해지고 있다.

포다법의 대표적인 차인 공부차는 명대부터 시작하여 청대에 성행하였다. 현재도 복건성, 광둥성, 대만 등의 연안 지방에서 성행하고 있다. 명·청 시대에 병차의 현상이 폐지되면서 초청(炒靑)산차가 등장하였는데, 이 산차에는 뜨거운 물을 부어서, 우려내는 방법을 사용하여 마셨는데, 이를 포다법(泡茶法, 撮泡法)이라고 한다. 이러한 방법에 대해 진사(陳師)의 《다고(茶考)》에서는, “항주의 속담에 차를 끓일 때 세명(細茗)을 사용하고 속이 깊은 찻사발을 준비하고 끓고 있는 물에 세 명을 넣는데, 이름을 활포라고 한다. 북쪽 사람들은 대부분 그것을 말리는데 나 또한 불만이다. 하나는 맛이 나오지 않고, 또 하나는 한 번에 물에 불구면 사용할 수 없다. 또한 낭비되는 것이 애석하다. 특히 옛사람들이 물을 끓일 때 생기는 해안(蟹眼)이나 자고(鷓鴣)무늬가 없어진다.”라고 하여 활포법에 대해 설명하고 있다.¹¹⁴⁾ 이 방법은 간단하지만 차의 향을 잘 유지하기 때문에 전국으로 확산되었으며, 오늘 날에도 시행을 하고 있다.

공부차에 사용하는 다기로는 정교한 의홍자사호가 최고로 평가받고 있으며, 당시의 재산가들은 공춘과 시대빈등 명장들이 제작한 자사호에 차를 우려 마셨다. 공부차는 끓인 뜨거운 물로 먼저 다호를 따뜻하게 데우고 (복건다예의

113) 이가원, 권오정, 임창정 감수. 《동아한학대사전》. 1985. 서울:동아출판사. p.1154.

114) 한중차문화연구소 편역. 이다현. 《중국의 차》. 2009. p78재인용

盂臣淋霖과 비슷하다), 찻잎을 넣고 물을 붓고 난 다음에 뚜껑을 덮고, 다호의 위에 뜨거운 물을 붓고, 찻잎의 향을 이끌어 낸다. (복건다예의 重洗仙顏과 비슷하다)라고 하는 순서로 한다. 그리고 마실 때에는 작은 다완으로 조금씩 천천히 맛을 음미한다. 이상처럼 공부차의 발전에 따라 차를 우려내는 방법의 기술성과 예술성이 증시되었다. 그러나 공부차는 어디까지나 고관귀족이나 문인들의 취향이고, 일반 서민들은 갈증을 해소하기 위해서 차를 마셨기 때문에 다만 찻잎을 다호나 찻잔에 넣고 뜨거운 물을 부어 잠시 기다렸다가 마시는 간단한 방법을 사용하였다.

명대는 포다법(泡茶法)의 형성기이며 청대는 포다법의 완성기라고 할 수 있다. 청대의 포다법은 명대의 포다법을 이어받아 한층 더 발전시킨 것이다. 공부차의 마시는 법을 발명하여 명대에서 사용했던 다구(茶具)들을 개량하였을 뿐 아니라 다기(茶器)의 품질, 예술적 가치, 심지어는 다기의 산지(產地)에 이르기까지 세심한 주의를 기울여 중국의 차 문화를 향상시켰다. 공부차는 이 차를 만들 때 가장 힘이 들고 많은 노력을 필요로 함으로 공부차라는 이름을 얻게 되었다. 이 차를 마시는 독특한 방법과 좋은 차 맛을 얻을 수 있는 장점으로 인하여 다른 포다법보다 성행하였다. 공부차의 다호(茶壺)는 의흥호(宜興壺)를 제일로 꼽았으며 작은 것을 선호했다. 명대와 다른 점이 있다면 다호(茶壺) 밑에 사발 모양의 용기(茶船 또는 茶海라고 함)를 받쳐놓고 다호(茶壺)에서 흘러나온 물이 고이게 한 것과 뜨거운 물을 다호 바깥쪽에 부어 다호 안팎을 덥혀 다향(茶香)을 발산하도록 한 것이다.

제 6 장 중국의 10대 명차

5천여 년이 넘는 중국의 오랜 차 역사만큼 중국 차의 종류는 천여가지가 넘고, 명차만도 676종에 달한다.¹¹⁵⁾ 당대 이후 차의 품질을 높이기 위한 다양한 형태의 제다 방법이 개발되었는데, 특히 공차 제도는 역대 왕조의 깊은 관심과 지원 속에서 명차 개발의 산실로 자리 잡아 왔다. 중국은 세계 최대 차 생산국이자 차의 종주국이며, 또한 명대 이후 중국은 세계 차 무역의 중심 국가로서 아시는 물론 유럽에서까지 차의 품질과 명성을 인정받고 있다.

중국은 명차 생산을 위한 최적의 조건을 갖추고 있다. 첫째, 명차 생산을 위한 최적의 자연·지리적 조건을 가지고 있으며, 둘째 상류층에서부터 민간에 이르기까지 음다 문화가 폭넓게 확산되어 있으며, 셋째, 오래전부터 다학이 뿌리내려 학문적인 역량을 축적하고 있다. 1950년 기문(祁門)을 시작으로 유명 차산지에는 차 실험공장이 세워졌으며, 전국 16개 성급에 차 학문을 체계적으로 연구하는 차 학회가 설립되어 왔다.¹¹⁶⁾

명차는 좋은 차나무 품종에서 섬세하게 찻잎을 채취해 정밀하고 뛰어나게 가공한 후에야 얻을 수 있는 고급차를 일컫는 말이다. 즉, 색, 향, 맛, 형태 등 품질의 우수성은 물론이고, 문학적 배경과 예술성까지 지니고 있어야 비로소 명차의 반열에 오를 수 있다.¹¹⁷⁾ 결국 명차의 필수조건을 정의해 보면 좋은 품종, 제다 기술, 문화적 명성이라고 정의할 수 있다.

중국의 10대 명차는 지속적으로 변화하고 있다. 중국의 10대 명차는 시대마다 사람마다 그 선정기준이 다르며, 또한 차 산업에 대한 국가적 지원 속에서 새로운 명차가 계속 등장하고 있기 때문이다. 본 장에서는 중국의 10대 명차를 선별하여 고찰하였으며, 이를 다류(茶類)에 따라 정리하면 다음의 표와 같다.

선정된 명차들을 원산지별로 분류해 보면, 강소성(동정벽라춘), 안휘성(황산모봉, 기문홍차), 복건성(무이대홍포, 인계철관음, 백호은침), 호남성(군산은침), 사천성(몽정차), 운남성(보이차)으로 나뉘어진다. 주목할 것은 안휘성과 복

115) 김정연. 《중국차이야기》. 2005. 서울:안그라픽스. p.44.

116) 김경우. 《중국차의 이해》. 2005. 서울:월간다도. p.17.

117) 김정연. 앞의 책. p.44.

건성에 명차가 집중되어 있다는 것으로 이는 과거의 명차 산지가 지금까지 명성과 역사를 이어 오고 있음을 의미하는 것이다.

(표1) 중국 10 대 명차의 다류별 분류

6대 다류	명 차
녹차	서호용정, 벽라춘, 황산모봉
백차	백호은침
청차	무이대홍포, 안계철관음, 동정오룡
황차	군산은침, 몽정차
홍차	기문홍차
흑차	운남보이차

1. 백호은침 (白毫銀針)

백호은침은 복건성(福建省) 복정(福鼎), 정화(政和) 두 현에서 생산되는 대표적 백차이다. 복정현은 1885년부터, 정화현은 1889년부터 차를 만들시 시작하였으며, 1982년 전국의 명차로 선정되어 명차의 반열에 올랐다.

백호은침은 화북지방에서는 불로장수차로 불리우며, 추위와 더위를 피하게 하는 치료 보양차로서 애용되어 왔다. 1891년부터 수출되기 시작하였으며, 유럽에서는 홍차를 마실 때 몇 잎의 은침을 넣어 존귀함을 표시하기도 한다.

백아차(白牙茶)는 1창 1기(一槍一旗)로 만들고, 백엽차(白葉茶)는 1창 2기(一槍二旗)로 만든다. 찻잎을 창과 기로 분리해 광주리에 펼쳐 놓고, 통풍이 잘 되는 그늘에서 80~90% 건조하고, 30~40도의 온도로 천천히 증제한 후, 유념은 하지 않는다.

찻잎은 두텁고 바늘처럼 뾰족하며, 은백색 백호로 덮여있다. 복정에서 생산되는 찻잎은 백호가 많고 백색의 광채가 나며, 탕색(湯色)은 연한 황색을 띄고 맛은 상쾌하고 신선하다. 한편 정화에서 생산된 차는 맛이 깊고 청아한 향기가 특징이다. 봄에 돋아난 차 싹만 차의 원료로 사용하고 여름과 가을에 나는 찻잎은 약하고 작아서 백호은침의 재료로 사용하지 않는다. 차 우리는 방법은 녹차와 비슷하지만 유념하지 않은 차이기 때문에 좀 더 오랫동안 우려야 제 맛이

난다.

2. 서호 용정 (西湖龍井)

서호용정차는 중국을 대표하는 녹차의 하나이며, 절강성(浙江省) 항주(杭州) 서호(西湖) 일대에서 생산되는 초청녹차(炒靑綠茶)이다. 용정차는 용정사에서 차를 재배하는 것에서 유래되었다. 사봉산 호공묘(胡公廟) 앞에 있는 차나무는 건륭 황제로부터 어다수(御茶樹)로 책봉 받았다는 전설을 가지고 있다. 환후 중인 태후가 이 차를 마시고 쾌차하자, 그 차나무를 어다수로 봉하였다고 한다. 용정차는 사봉용정(獅峰龍井), 매오용정(梅塢龍井), 서호용정(西湖龍井)으로 구분하는데 이 중에서 사봉용정이 가장 좋은 평가를 받고 있다. 1965년부터는 서호용정차로 그 명칭을 통일하였다.

용정차의 외형은 납작납작하고 평평하며 비취색이 감돌고 윤기가 난다. 용정차가 명성을 얻게 된 것은 작설과 같은 생김새와 신선한 난꽃 향기 때문이라는 의견이 지배적이다. 용정차의 특징은 신선한 벽록색 빛깔, 싱그러운 향기, 부드러운 맛, 아름다운 찻잎 모양으로 요약되어지는데, 이를 ‘용정차 사절(四節)’이라고 표현하고 있다. 탕색은 연한 녹색이다. 맛은 단맛이 나면서도 산뜻하고 고소하다. 짙은 향기가 오래 지속된다. 차를 우리면 어린 차 싹과 여린 찻잎이 하나 하나 피어나서 일창일기(一槍一旗)의 모습을 드러낸다.

서호용정은 품질은 ‘따는 시기’와 ‘찻잎의 어린 정도’에 따라 좌우된다. 청명(淸明)전에 따서 만든 차가 가장 상품인데, 이를 명전(明前)이라고 한다. 곡우전까지 만든 차를 우전(雨前)이라고 하고, 곡우 후 5일까지 만든 차를 두춘차(頭春茶)라고 한다.

3. 동정벽라춘(洞庭碧螺春)

강소성(江西省) 소주시(蘇州市) 태호(太湖)에 있는 동정산(洞庭山)에서 생산되는 차로써, 동정벽라춘은 독특한 형태, 깔끔한 색상, 농후한 향기, 순수한 맛을 지닌 초청녹차이다.

동정산은 기후가 온화하고 강수량이 풍부하여 차나무 재배에 최적의 조건

을 갖추고 있다. 호수를 끼고 있어 습도가 높으며, 토지는 산성(酸性)을 많이 함유하고 있어 차나무가 자라는데 양호한 환경을 제공하고 있다. 이 차에는 일 눈삼선(一嫩三鮮)이라는 별명이 있는데, 눈(嫩)은 아주 어린 잎을 의미하며, 선(鮮)은 빛깔, 향기, 맛 세 가지가 신선하다는 의미를 가지고 있다. 이 차는 섬세한 수공 작업이 들어가기 때문에 가격도 대단히 비싸다.

벽라춘은 7등급으로 나누어진다. 1등급에서 7등급으로 갈수록 찻잎이 크고 털은 갈수록 적다. 상품의 벽라춘은 청명절 전후해서 채엽한 것으로 만드는데, 아주 부드러운 새싹으로 만들기 때문에 500g의 1급 벽라춘을 만드는데 무려 6만 5천개의 새싹이 들어간다. 제다할 때의 가마의 온도, 찻잎의 양은 급수가 내려감에 따라 증가한다. 상품(上品)일수록 외형이 섬세하고 나선이나 고리 모양으로 잘 말려진 굴곡 형태를 취하고 있다. 찻잎 표면이 백호로 덮여 있어 은백색을 띤다. 향기가 곱고, 맛은 담백하면서도 단맛이 오랫동안 입안에 남는다. 탕색은 선명한 벽록색이다.

벽라춘에 얽힌 전설과 문헌을 살펴보면 다음과 같은 것들이 있다. 첫째, 여인의 품에서 말려서 만들었다는 양동서의 시가 있다. 그의 ‘사인혜벽라춘(謝人惠碧螺春)’이라는 시에는, “15세 미녀가 와서 따다가 / 부드러운 가슴을 닦고 푸른 구슬을 찌니 / 아름다운 저고리는 봄비 마르는 것을 아쉬워 하지 않으니 / 찻잎마다 젖내음이 가득하네.”라고 노래하고 있다. 여인의 품 속에서 몸의 열기를 받은 찻잎이 평소와는 다른 진한 차향을 발산하였다고 하는데, 이것이 계기가 되어, 그 후 목욕재계한 후에 새옷을 입고 채엽하여 얇은 종이로 싸서 여인의 품속에 넣어 말려 벽라춘을 만들었다고 한다.

벽라춘의 유래에 대한 다른 기록은 청대의 야사대관(野史大觀)에 기록되어 있다. 차의 질은 향기가 사람을 뇌살시킨다는 의미로 ‘혁살인향’이라고 불렀는데, 강희 황제가 차의 이름이 맞지 않는다고 하며 벽라춘으로 명명해 주었다고 한다. 강희 황제는 벽라춘에 대해서 ‘신선하고 상쾌하며 생기가 넘치는 그 맛이 특별히 아름답다’고 평하였다고 한다.

다음으로는 벽라와 아상의 사랑에 관한 전설이 있다. 태호(太湖) 근처에 벽라(碧螺)라는 처녀와 아상(阿祥)이라는 총각이 살고 있었는데, 둘은 서로 사랑하는 사이였다. 아상이 태호에 사는 못된 용을 퇴치시키고 사경을 헤매게 되자, 벽라가 지성으로 간호를 하였다. 벽라는 동정산 찻잎으로 차를 만들어 아상에게 주자, 차를 마신 아상은 원기를 회복하였는데, 지친 벽라는 그만 쓰러지고

말았다. 벽라의 시신을 동정산 차나무 옆에 묻어주고, 그 후로 동정산 차를 ‘벽라춘’으로 부르게 되었다는 것이다.

4. 황산모봉(黃山毛峰)

황산모봉은 황실 공차의 하나로서, 청나라 때부터 중국 명차로 지정되었다. 1875년 청나라 광서(光緒) 연간에 사유태다장(射裕泰茶莊)을 운영하던 사정화(射靜和)가 청명 전에 황산 고지대의 어린 잎을 따서 모봉차를 만든 것이 유래가 되었다.

황산은 중국 5대 명산 중의 하나이며, 예로부터 여러 종류의 명차가 생산되어 왔던 지역이다. 그 중 황산일대의 해발 700 ~ 1,200m 사이의 다원에서 생산한 홍청녹차가 황산모봉이다.

차잎은 황록색으로 윤기가 나며 작설형 모양이 특징이다. 차잎의 어린 정도와 크기와 빛깔이 균등하고 가지런하다. 일아일엽(一芽一葉)을 채취하며, 차잎 전체에 작고 흰 은빛털이 나 있어 귀한 품체를 풍긴다. 탕색은 투명하고 침전물이 없으며 살구 빛을 띄고 있으며, 향기는 부드럽고 맑고 상쾌하다. 감칠맛이 나는 단맛을 내며 신선하고 깔끔하다. 엽저는 황색이 감도는 옅은 녹색으로 밝은 빛을 띤다. 황산모봉은 특급에서 3급까지 나눈다. 특급 모봉은 해발 700m에 위치한 도화봉, 자운봉, 운곡사, 자광각, 조교암 일대에서 청명 전후에 채엽해서 만든 것이며, 1~3급은 곡우 전후에 만든다. 신선하고 좋은 품질의 차를 만들기 위해 채엽한 당일 에 제다를 한다.

5. 군산은침(君山銀針)

군산(君山)은침은 중국 호남성(湖南省) 악양현의 동정호(洞庭湖) 가운데 있는 군산섬에서 나는 차를 말한다. 군산은침은 생산량이 적어 희소가치가 있다. 황실 진상품이었던 군산은침은 차나무 10여 그루가 싹이 틀 즈음에는 다른 사람들이 훔쳐가는 것을 미연에 방지하기 위해서 군대를 파견하여 지키게 하었다고 한다.

차나무가 굵고 가지가 드물어 차잎이 굵고 단단하다. 한 근의 차를 만들기

위해서 약 2만 5천개의 차 싹이 소요된다. 청명 전후 3~4일에 걸쳐 어린 잎을 따서 솥에서 열처리를 한 뒤, 1차 건조를 시키고 다시 수분 함량이 50~60% 정도에서 종이로 싼 뒤에 나무 상자나 철제상자에 넣고 48시간 저장시켜 만든다. 8단계의 수공을 거쳐 70여 시간이 소요될 정도로 정교하게 만들어진다. 차를 우릴 때 아래 수직으로 내려앉은 모습을 보이는데 이것 때문에 삼기삼락(三起三落)이라는 별명을 가지고 있다. 이 말은 그 모습이 창이 세워져 있는 것 같고, 죽순이 흙을 헤치고 나오는 모습과 같다는 의미를 지니고 있다.

차 싹은 백호가 많고 잎의 모양은 곧고 가지런하며 담황색을 띄고 있다. 군산에서는 원래 녹차를 생산하였는데, 후대로 가면서 황차로 바뀌어졌다. 차 향기는 맑고 맛은 달고 부드러우며, 우려낸 차의 빛깔은 밝은 등황색으로 청량하고 상쾌하다.

군산은침에 관련된 몇 가지 문헌과 전설을 살펴보면 다음과 같다. 먼저, 상비죽(湘妃竹)에 관한 전설이 있다. 남편의 사망 소식을 듣고 동정호까지 달려온 상비가 탄 배가 풍랑을 만나게 되자, 군산 섬의 72마리 나비가 날아와 상비의 배를 군산 섬까지 받들고 갔다. 상비는 호수를 바라보며 죽순을 잡고 애처롭게 울어, 피눈물이 죽순 위에 반점을 수놓았다고 한다. ‘한그루의 죽순에 천방울의 눈물이 박혀있다.’는 상비죽 고사가 여기에서 나오게 되었다. 다음으로는 《홍루몽(紅樓夢)》에도 군산은침과 관련한 기록이 나온다. 기록에 나오는 ‘로군매차’가 바로 군산은침이며, 양젓에 차를 섞어 마시기 시작하였는데, 맛도 좋고 건강에도 좋아 군신들이 따라하게 되었다고 한다. 이로부터 티벳에 차 마시는 풍속이 보급되었다. 마지막으로 군산은침의 유래에 대한 전설이 있는데, 옛날 장순(張順)이라는 젊은이가 용왕이 준 빛나는 구슬을 청나봉(靑螺峰)에 묻었는데 그 자리에서 은침 모양의 차나무가 자랐다고 한다. 하얀색으로 된 찻잎이 마치 은빛 나는 바늘 같다고 하여 군산은침이라고 부르게 되었다고 한다.

6. 안계철관음(安溪鐵觀音)

철관음은 복건성 안계현(安溪縣) 요양향(堯陽鄉), 서평, 장항, 검덕을 중심으로 생산되는데, 철관음이란 오룡차를 만드는 차나무 품종의 이름을 말한다. 청(淸) 건륭(乾隆) 초기에서부터 지금까지 약 200여 년의 역사를 가지고 있다.

무이암차의 모방품으로 출발하였으나, 항구인 하문(廈門)과 인접해 있어 수출이 용이하고 가격이 저렴하여 무이암차보다 더욱 유명해졌다.

이 지역의 기후조건을 살펴보면 년 평균 온도는 15~18.5도, 강수량은 1,700~1,900ml, 습도는 78%이며, 깊고 두터운 산성의 붉은 토양층에 유기물 함량이 풍부하여 차 재배에 아주 좋은 환경을 갖고 있다. 1982년 중국 상업부에서 금상을 수상하였고, 1945년 싱가포르에서 금패를 받았으며, 1950년 태국에서 특등상을 받았다. 1981년 국가 우량 품질 금상을, 1982년과 1986년 상업부에서 전국 명차로, 1990년 상업부에서 우량품질상을 받고 또 다시 전국 명차로 선정되었다. 동남아, 홍콩, 마카오, 일본, 미국, 유럽 등지로 수출되고 있다.

철관음은 춘분 전후로 하여 매년 4번의 찻잎을 따나. 채엽 시기에 따라 춘차, 하차, 서차, 추차로 나뉜다. 특상인 춘차는 입하에 찻잎을 따며, 년 생산량의 50%를 차지한다. 향기는 높고 맛은 무겁다. 하차(夏茶)는 하지 후에 채엽해서 만든 차로 생산량은 약 25%를 차지한다. 잎이 얇으며 약간의 쓴맛이 있고 향기도 조금 떨어진다. 서차(暑茶)는 대서(代署) 후에 만든 차로 여름 차보다는 품질이 약간 좋다. 가을차는 백로 전에 차 잎을 따서 차를 만든다. 추차(秋茶)는 향기가 높고 예리하나 차의 맛은 춘차에 미치지 못한다.

찻잎의 형상은 타원형으로 잎 가장자리의 톱날은 영성하고 둔하다. 잎의 두께는 두껍고 도톰하며, 잎맥이 분명하게 드러나 보인다. 색은 진한 녹색에 기름기가 있고 광택이 나며, 여린 잎 또한 도톰하고 약간의 자홍색을 띤다. 찻잎을 2회 유념, 2회 건조하여 저온에서 천천히 덫으면 수분이 천천히 빠져나가면서 카페인이 함께 밖으로 흘러 나와 찻잎 표면에 서리 같은 하얀 층을 형성한다. 푸른 모래에 일어난 서리와 같다고 하여 ‘사록기상(砂綠起霜)’이라고 하는데 고급 철관음의 상징이다. 완성된 차의 외형은 둥글고 단단하게 말려져 있다. 색깔은 갈색 빛이 도는 녹색으로 가운데는 푸르고 가장자리는 붉은 색 빛을 띤다(三紅七靑).

차를 우려내면 무게가 약간 무거운 듯 철과 같이 가라앉는다. 차의 향기는 그윽하고 진하며, 탕색은 금황색으로 진하며 맑고 맑고 투명하다. 잎 찌꺼기는 두텁고 맑고, 맛은 순하고 달고 신선하다. 또한 차 마신 후의 단맛이 오래도록 여운으로 남아 있으며, 그 향기는 날카롭고 질다. 7번 우려 마셔도 그 향이 여전하다. 반(半)발효차로써 홍차의 달고 순한 맛, 녹차의 맑은 향, 난초 향과 같은 달콤하고 향긋한 맛을 겸비하고 있다.

철관음이란 명칭의 유래에는 위음고사설(魏飲故事設)과 황제명명설이 있다. 안계현(安溪縣) 송림에 사는 위음(魏飲)이라는 사람이 매일 아침 관음상 앞에 지성으로 헌다를 하다가 암석위에 빛나는 차나무를 발견하였다. 그 차나무를 정성껏 가꾸어서 오롱차를 만들었더니 빛깔과 광택이 푸르고, 철처럼 단단하고, 향기가 독특하고 진한 차여서 중여철(重如鐵)이라고 불렀는데, 마을 사람들이 관세음보살께서 주셨다고 여겨 철관음이라고 명명하였다는 것이다. 또 다른 설에 의하면, 청나라 때에 왕사량(王士諒)이 남산의 다원에서 한 그루의 차나무를 집으로 옮겨 와 정성껏 키워서 차를 만들었다. 건륭 6년 황제가 이 차를 마시고 역사를 들어본 후 ‘철관음’이라는 이름을 하사해 주었다고 한다.

7. 몽정차(蒙頂茶)

몽정차는 중국의 사천성 명산현에 있는 몽산(蒙山) 5봉 중의 하나인 몽정에서 생산된다. 몽산은 비가 자주 내리고 구름과 안개가 많고 기온이 낮은 기후 조건을 가지고 있어 차나무가 자라는데 적합한 환경을 갖추고 있다. 육우의 《다경(茶經)》에서 ‘몽정이 제일이고 고저(顧渚)가 두 번째다’라고 할 만큼 당나라 때부터 명차로 이름난 차가 바로 몽정차이다. 당대부터 청대까지 천년동안 황실 진상차로 명성을 쌓아 왔다. 몽정차는 뇌명차(雷鳴茶)라고도 하는데, 전설처럼 우레 소리가 나면 차 싹이 나고 차를 따기 때문이다.

몽정차는 고온에서 살청(殺靑)하여 차를 만든다. 찻잎의 외형은 가는 바늘같은 모양의 잎이 오그라지고 잔털이 많다. 색깔은 녹색 빛을 띠고 있다. 차를 우리면 찻잎이 서서히 가라앉으며 찻잎이 펼쳐진다. 탕색은 황금빛을 띤 녹색으로 맑고 투명하게 빛난다. 그윽하게 널리 퍼지는 상쾌한 향기가 오래 지속된다. 그 맛은 달콤하고 신선하며 감칠맛이 난다. 몽정차의 종류에는 몽정감로(초청녹차), 몽정석화, 몽정황아(황차)등이 있다.

몽정차와 관련한 전설을 살펴보면, 먼저 중병에 걸린 노승의 전설이 있다. 중병에 걸린 노승에게 노인이 나타나서 ‘춘뢰(春雷)가 울리면, 몽정의 찻잎을 사흘간만 손으로 따서 차를 만들어 마시면, 1냥을 복용하면 지병을 치료하고, 2냥을 마시면 평생 질병이 소멸되고, 3냥을 마시면 환골탈태(換骨奪胎)하고, 4냥을 마시면 지선(地仙)이 된다.’고 하였다. 노승은 몽산 중봉에 기거하며 춘뢰가

울리기를 기다려 1냥을 채취하였다. 절반밖에 복용을 하지 않았는데 노승의 질병이 치유되었고 30대 사람처럼 눈썹과 머리가 검어져 저자거리에 나가니 사람들이 노승을 알아보지 못했다고 한다. 몽정차와 관련한 또 다른 전설을 살펴보면, 몽산 감로사에 보혜선사 차나무가 있는데 이 차를 마시면 병이 치유되고 불생불멸한다는 전설을 가지고 있어 선차(仙茶)라고 불리 우고 있다.

8. 무이대홍포(武夷大紅袍)

대홍포는 복건성 무이산 동북부 천심암(天心巖) 부근 벼랑 위 42그루 관목(灌木) 차총(茶叢) 천년 고차수로 만든 차이다. 이 고차수를 모수(母樹)로 하여 무성 재배 기술로 자수(子樹) 생산에 성공하여 생산한 것이 현재의 무이대홍포이다. 모수의 품질과 맛을 그대로 재현했다는 평가를 받고 있다. 천심암(天心巖)큰 바위에는 주덕이 쓴 대홍포란 글자가 새겨져 있는데, 이른 봄 첫잎이 발아할 때 멀리서 보면 그 붉은 모양새가 홍포를 뒤집어 쓴 것 같이 보인다 하여 대홍포라고 하였다.

무이산은 산과 협곡이 험하고 깊으며(三彎九曲) 구름과 안개가 절벽을 감싸고 돌아 습도가 높다. 토지는 부드럽고 미네랄 함량이 풍부하여 차나무 생장에 좋은 환경을 갖추고 있다. 산지의 위치에 따라 정암차(正岩茶), 반암차(半岩茶), 주차(洲茶)로 나눈다. 정암차는 무이산 중심에서 생산한 차이고, 반암차는 무이산 근처에서 생산한 차이며, 주차는 송계(崇溪), 구곡계(九曲溪)등 무이암 양안에서 생산한 차다. 상품인 정암차에는 암운(岩韻)이 차에 배어들어 입안에 향기가 오래 지속되고 목에 단맛이 감돌고 맛이 순수하며, 향도 일품이어서 바위의 중후함과 꽃의 향기로 비유하여 암골화향(巖骨花香)이라고 표현한다. 9번 우려도 처음의 맛과 향기를 그대로 유지하고 있어 대홍포를 무이다왕(武夷茶王) 혹은 암차지왕(岩茶之王)으로 부른다.

반 발효된 대홍포는 녹차의 맑은 색과 향을 지니면서도 잘 발효된 홍차의 진한 빛깔과 단맛을 겸비하고 있으며, 녹차의 쓴맛과 홍차의 떫은맛을 거의 느낄 수 없고 차의 성질이 차갑지 않아 어떤 체질과도 쉽게 조화를 이룬다. 향기는 맑게 오래 지속되고 맛은 깊고 그윽하여 입안에서 오랫동안 여운이 남는다. 우려낸 첫잎을 보면 부드럽고 윤이 나며, 두툼한 푸른 색 잎 가장자리에 붉은

색을 띠고 있다. 찻물의 색깔은 금황색인데, 맑고 투명하다.¹¹⁸⁾ 청나라 양징거는 무이암차가 암향(岩香)이 몸에 활력을 주고, 맛은 달콤하고 맑고 시원하고, 향기까지 좋아서 활감청향(活甘清香)이라고 극찬하였다.

송원시대부터 황제 진상용으로 선정될 정도로 일찌감치 명차의 반열에 올랐다. 또한, 1607년 중국 차중에서 최초로 유럽에 진출한 역사를 가지고 있다. 네덜란드의 동인도공사를 통해서 유럽에 전해졌으며, 유럽 상류사회에서 호평을 받았다.

대홍포에 관련된 몇 가지 전설을 살펴보면 다음과 같다. 사람들은 대홍포가 암산 위의 신(神)의 소유라고 여겼기에 새해 첫날이 되면 차를 부처님 앞에 놓고 제를 올렸다. 사람의 손이 닿지 못해도 신의 보살핌을 받고서 차나무가 자란다고 믿었다. 승안 현령이 중병에 걸렸을 때 천심사 스님이 준 차를 마시고 쾌유가 되어 대홍포는 만병통치하는 차로 널리 알려지게 되었다. 또한, 과거 시험 보러 가던 서생이 복통으로 사경을 헤매게 되었는데, 천심사 스님이 준 차를 마시고 기사회생하여 장원급제를 하고 부마가 되었는데, 금의환향 길에 차나무에 대홍포를 입혀 주어서 대홍포라고 명명하였다고 한다.

9. 기문홍차(祁門紅茶)

안휘성 서남부 황산지맥의 기문현((祁門縣) 일대에서 생산되는 대표적인 공부홍차(工夫紅茶)이며, 기홍((祁紅)이라고도 한다. 공부홍차는 아주 정성들여 만든 홍차 혹은 공부종의 품종으로 만든 차라는 의미를 지니고 있다.

기문 지역은 홍차 생산에 적합한 자연 조건을 가지고 있는데, 100~350m 언덕 구릉지대를 형성하고 있으며, 온화한 기후 조건, 비옥한 산성토양, 봄·여름에 내리는 적정량의 이슬비, 적당한 일조량은 찻잎을 부드럽게 하고, 여린 잎을 장기간 유지하여 최상의 찻잎 생산을 가능하게 한다.

6월부터 8월까지 차를 만드는데, 8월의 생산 품질이 우수하다. 소엽종으로 1창 1기와 2기만을 사용한다. 살청을 하지 않고 위조와 유념을 한 후 찻잎 내부의 수분과 온도로 발효를 시키는 것이 특징이다. 찻잎의 외형이 약간 비틀려 있는 특징을 가지고 있는데, 바늘 형태로 얇게 말아 마무리를 해서 외형은 가

118) 맹번정(孟繁禎), 박미애. 앞의 책. p. 17.

늘고 길쭉하고 단단하다. 색상은 난꽃 향을 내는데, 상품일수록 난향에 가깝다. 마시면 부드럽고 진하면서도 단맛이 느껴진다. 우린 후의 차엽은 붉은 색을 띤다.

기문 홍차는 스리랑카의 우바, 인도의 아쌈과 함께 세계 3대 홍차에 속한다. 1915년 파나마 국제 박람회 금상을 수상하여 널리 알려졌으며, 우유를 넣어도 깨끗한 향과 맛을 잃지 않는다. 봄에 마시는 것이 가장 적합하며, 카페인 함량이 적어 오후나 잠자기 전에 마시는 차로도 무난하다. 홍차는 빵과 궁합이 맞아 유럽 시장에서 인기가 높다.

10. 운남보이차(雲南普洱茶)

보이차는 중국 운남성 일대에서 나는 대엽종 쇠청모차(晒青毛茶)를 원료로 하여 발효를 거쳐 만들어진 산차(散茶)와 긴압차(緊壓茶)라고 정의한다. 중국변방의 소수민족들이 처음 마시기 시작한 보이차는 흑차의 일종이다. 운남성의 6대 차산지를 중심으로 주로 생산되고 있으며, 차 집산지이자 교역의 장소인 보이현의 지명을 따 보이차라는 이름이 붙여졌다. 보이차는 청 옹정 10년(1729)에 이르러 진상차로 선정되면서 명차의 반열에 오르게 되었다. 건륭황제가 영국의 조지2세 국왕에게 보내는 선물 속에도 보이차고(普洱茶膏)가 들어있다.

보이차 주요 생산지역은 서쌍판납(西雙版納)과 쓰마오를 중심으로 번성하였으며 청대 이후 주변지역으로 확산되었다. 서쌍판납의 맹해현(孟海縣)에는 유명한 멩하이차창이 있다. 쓰마오 지역의 7개 현 29곳에는 야생차나무 군락이 있으며, 면적은 1,400만평에 달한다.

보이차는 차 속의 폴리페놀이 완만한 후발효의 변화작용을 거치면서 점차 독특한 색향미를 형성하여 오래될수록 향기로운 풍격을 지닌다. 찻잎을 가열 처리하고, 적당히 수분을 가한 후, 대나무 통이나 상자에 퇴적시켜 공기 중의 미생물에 의한 발효과정을 거친 뒤 숙성시켜 만든다. 오랫동안 자연적으로 묵혀서 발효시키는 것을 건창발효라고 하고 인위적인 방법으로 습도를 높여 미생물을 통해 발효시키는 것을 습창 발효라고 한다.

보이차는 진향(陳香)이 나는데, 진향은 보이차가 후발효되는 과정에서 자연스럽게 생성되는 향이다. 적당한 시간이 경과되면 은은한 연꽃향, 난초향이 나

다가 발화가 진화될수록 그윽하고 우아한 장향(樟香)을 띠게 된다. 보이차향은 사람의 머리를 맑게 하고 마음을 편안하게 만든다. 장향은 예장나무(녹나무)와 함께 자란 차나무가 예장나무의 강한 향기를 흡수하면서 나는 향이다.

보이차는 제조 기법에 따라 생차와 숙차로 나눈다. 생차는 쇠청모차를 증기압시킨 후 자연 발효시킨 차이며, 숙차는 쇠청모차를 발효시킨 후 증기압이나 쾌속 발효(약퇴, 渥堆)를 시켜 만든 차를 말한다. 생차는 보관 기간의 정도에 따라 연한 황색에서 점점 맑은 붉은 빛을 나타낸다. 엽저는 검은 빛을 띠며 갈색이며, 잎 전체가 고르게 윤이 나고, 비벼도 찻잎이 뭉개지지 않을 만큼 부드럽고 탄력이 있으며 제 모양을 유지하고 있다.

보이차는 형태에 따라 긴압차와 산차(散茶)로 구분한다. 긴압차는 칠자병차(七子餅茶), 전차(磚茶, 직사각, 벽돌모양으로 긴압시킨 차), 긴차(緊茶, 표고버섯 모양차, 차 사이에 공간이 생겨 곰팡이 발생을 방지), 타차(沱茶, 사발을 얹어 놓은 형태로 긴압한 차, 유럽 수출용으로 만들어짐), 소타차(小沱茶, 초컬릿처럼 작은 모양의 차)가 있다. 산차는 잎차를 일컫는다.

보이차는 제갈공명과 관련한 전설을 가지고 있다. 제갈공명이 운남으로 사병을 이끌고 진군해 왔을 때 눈병이 난 사병을 위해 운남 맹해현 남나산 병영들 위에 지팡이를 꽂자 지팡이가 차나무로 변하였다고 한다. 찻잎이 돌아나서 그 찻잎으로 차즙을 만들어 사병들이 마시자 질병이 완쾌되었다. 그 후 이 산을 공명산이라 하고, 이 차나무를 공명수(孔明樹)라고 불렀다. 운남인들은 차나무를 운남에 생기게 한 제갈공명을 다조(茶祖)로 받들고 있다. 해마나 제갈공명의 탄생일에는 공명 등을 밝히면서 다조를 기념한다.

제 7 장 결 론

차는 중국을 대표하는 많은 문화유산 중의 하나로서, 중국은 차의 원산지이며 차 문화의 종주국이라고 할 수 있으며, 세계 최대의 차 생산 및 수출국이다. 중국인들에게 있어 차는 상류사회로부터 서민들에 이르기까지 생활 문화의 중심으로 자리 잡고 있으며, 문화 상품으로서, 또한 학문의 영역으로서 매우 중요한 위치를 차지하고 있다.

중국역사에서 사람들이 차를 마시기 시작한 것은 육우의 《다경(茶經)》에 의하면 B.C. 2700년경까지 거슬러 올라간다, 문헌에 의하면 음용으로서의 역사도 2천년이 넘는다. ‘차 문화’는 중국에서 발원하여 우리나라, 일본을 비롯한 동아시아 각국에 전파되었음은 물론이고, 16세기경부터 유럽에 소개되어 세계인의 기호식품이 되기에 이르렀다.

중국에서는 차에 대한 학문적 연구가 과거부터 활발하게 이루어져 왔는데 농업 기술적 연구는 물론이거니와 인문학적인 접근도 활발하게 이루어져 왔다. 육우의 《다경(茶經)》은 중국 다학의 시발점으로 평가되어지며, 현대의 중국은 차의 산업화와 국제 경쟁력 등 다양한 방면에 대한 연구를 활발하게 진행하고 있다.

중국차의 음다법은 과거 당·송·명·청 시대를 거치면서 다양한 형태로 발전하여 왔으며, 각 지역 각 민족의 개성과 풍습이 융합되면서 그 다양성과 깊이를 더해 오고 있다. 중국차의 음다법은 곧 중국차의 역사이자 문화라고 할 수 있다. 중국차의 음다법은 크게 전다법(煎茶法), 점다법(點茶法), 포다법(泡茶法)으로 분류할 수 있는데, 중국의 문화적인 특징이나 역사만큼 다양한 형태로 발전하였다. 이들 음다법은 중국차 역사에 있어서 모든 시대를 거쳐 조금씩 변화 발전하였다.

당대는 음다 문화가 일반 시민에게까지 확대되는 시기이며, 초기 단계의 차 문화가 형성되는 중요한 시기였다. 산업적 관점에서 당대에는 차의 생산과 유통이 급격히 증가하고, 차의 상품화가 이루어지면서 상업적 다원이 출현하였다. 당대에는 단차(團茶)가 유행하였으며, 전다법이 유행하였다. 전다법은 단단한 병차를 직접 끓여 마시는 방법으로서, 육우에 의해서 고안되었다. 전다

법의 발전은 다구의 발전도 이끌었는데, 《다경(茶經)》에 의하면 풍로, 연(碾), 라(羅), 표(瓢) 등 24가지의 다구가 사용되었다고 한다.

송대는 인구의 증가와 경제적 번영을 바탕으로 당대의 차 문화가 한 단계 더 발전하고 흥한 시대인데, 찻잎의 생산은 급증하고, 음다 풍습도 광범위하게 확산되었다. 당대의 전다법은 점다법으로 발전하였는데, 당의 전차보다 더욱 엄격하고 세밀하고 정교하다. 또한 송대에는 사대부 뿐 만 아니라 민간에 까지 말차 음용이 확산되었다. 그리고 투차와 분다 등의 차 문화가 활성화되었던 시기이기도 한다. 이 시기에는 산차가 확산되었는데, 산차는 차의 대중화와 보급 확대에 크게 기여하였다. 또한 사교적 모임인 다회가 번성하였고, 상업적인 공간으로서의 다관이 성행하였다.

원대는 송대 점다법에서 명대 포다법으로 옮겨가는 전환기시대였다. 원대는 그 역사가 짧고 송대만큼 차가 성행하지는 않았다. 다만 송대의 편차와 산차가 계속 이어져 왔으며, 공차제도와 차마무역도 지속되었다. 송대를 이어 원대가 되면 가공 기술이 복잡하고 시간과 비용이 많이 소모되는 병차와 단차는 차차 쇠퇴하고, 산차와 분차를 중심으로 발전하게 된다.

명대는 중국차의 발전사에 있어 변혁기로서, 당대 이래 주류를 차지해 온 말차를 음용하는 습관이 중국에서 없어지고 산차가 점차 민간으로까지 확대되었다. 명대는 포다법(泡茶法)의 형성기이며, 당시의 음다법은 현대의 그것과 거의 유사한 모습을 보여 준다. 명대(明代)에는 다완 중심의 송대의 다구가 퇴조하고 소호의 사용이 점차 흥성하게 되었던 것이다. 명대에는 다기(茶器)의 품질, 예술적 가치, 심지어는 다기의 산지(產地)에 이르기까지 세심한 주의를 기울여 중국의 차 문화를 향상시켰다. 청대의 음차 습관은 명대의 전통을 유지 발전시켰다. 특히 청대의 복건성이나 광둥성에서는 오룡 공부차가 유행하였으며, 소호포오룡(小壺泡烏龍) 등 다구에 대해서도 많은 변화와 발전을 가져왔다.

오랜 차 역사와 학문적인 연구를 바탕으로 중국 차의 종류는 천여가지가 넘고, 명차만도 676종에 달한다. 당대 이후 정부의 지원을 바탕으로 차의 품질을 높이기 위한 다양한 형태의 제다 방법이 개발되었다. 중국은 최적의 자연지리적 조건, 국민적 관심과 소비 욕구, 학문적 문화적 배경을 바탕으로 지속적으로 명차를 개발하고 세계 차 산업과 문화를 주도하고 있다. 본 연구에서는 백호은침, 서호용정, 동정벽라춘, 황산모봉, 군산은침, 안계철관음, 몽정차, 무이대홍포, 기문홍차, 운남보이차에 대해서 고찰하였으나, 이에 버금가는 명차들을

중국에는 다수 존재하고 있다.

중국의 ‘차’는 신라 시대에 우리나라에 들어온 것으로 전해지고 있다. 4세기 말부터 5세기 초에 불교가 중국에서 고구려에 전래되었다. 불교와 함께 발전한 차는 당시에 불교와 함께 한반도에 전래되었던 것이다. 고려 이후 한반도의 차 문화는 불교의 성행과 더불어 활성화되었으며, 중국의 그것과는 일정한 차별성과 독립성을 두고 발전하여 왔다. 하지만, 중국의 차 문화에 비해서는 학문적, 문화적, 경제적, 사회적 관점에서 그 기반과 깊이가 약한 것이 사실이다. 한국의 문화 및 차 문화 발전을 위한 시사점은 다음과 같이 정리될 수 있다.

첫째, 중국의 차 문화는 복합적, 입체적으로 발전하였다는 점이다. 중국의 차 문화는 좋은 품질의 차 생산 기술, 투자·분다·다회 등의 문화적 확산, 학문적 연구, 정부의 적극적인 투자와 지원 등을 통해서 기반을 공고히 하였다. 이러한 폭넓고 깊이 있는 문화적 발전은 최근의 한류와 비교해 볼 때 많은 시사점을 제공해 준다.

둘째, 생활 문화의 중요성이다. 중국의 차 문화는 상류계층 뿐만 아니라 일반 대중의 문화로서 폭넓게 확산되어 있으며 일상 생활화 되었다. 상류계층의 문화는 그 기반이 취약하여 유지, 발전, 확산되기에는 한계를 가진다. 문화 시장이 협소하고 기반이 취약한 우리나라의 현실에 비추어 볼 때, 문화의 생활화는 문화 산업의 발전을 위해서 매우 중요하다.

셋째, 산·학·연의 협조 체제 구축이다. 21세기는 창의성이 요구되는 시대이며, 국가 경쟁력 확보를 위해서 문화산업의 발전은 매우 중요한 과제이다. 하지만 문화 상품의 창조와 문화 산업의 발전은 예술이나 문화산업계의 노력만으로는 되지 않는다. 중국 차 문화의 사례에서 알 수 있듯이 산업적인 발전을 뒷받침 할 수 있는 학계와 정계의 노력이 동반되어야 할 것이다.

참고 문헌

1. 국내 단행본 및 논문

- 고연미. 한·중·일 접다 문화에 나타난 송대 建盞 연구. 2009. 원광대학교 일반 대학원 박사학위논문.
- 고연미. 차 그림에 나타난 다선(茶筵)의 변천연구. 《2008 추계학술대회발표자료집》. 2009. 한국차학회.
- 김경우. 《중국차의 이해》. 2005. 서울: 월간 다도.
- 김명배 역서. 《중국의 다도》. 1985. 서울: 명문당.
- 김명배. 《다도학》. 2006. 서울: 학문사.
- 김영실. 한국(韓國)·중국(中國)·일본(日本)의 도자 도구(茶具) 비교에 관한 연구. 2010. 한양대학교 대학원 석사학위 논문.
- 김정연. 《중국차 이야기》. 2005. 서울: 안그라픽스.
- 김정화. 중국 공부차의 교육적 시사점 고찰. 2009. 경성대학교 교육대학원 석사 학위 논문.
- 김진호. 한풍(漢風) 문화속의 중국의 차(茶)문화. 《중국문화연구》 Vol. 12 235-255. 2008. 서울: 중국문화연구학회.
- 다나하시 고오호도 저, 석도윤·이다현 공역. 《중국 차 문화》. 2006. 서울: 하늘북.
- 류제현. 《중국의 역사 지리》. 2000. 문학과 지성사.
- 리우통 저, 홍혜율 역. 《중국문화 차》. 2008. 서울: 도서출판 대가
- 맹번정(孟繁禎), 박미애. 《무이암차(녹차 청차홍차의 뿌리를 찾아서)》. 2007. 서울: 이른아침.
- 박광순. 《홍차이야기》. 2002. 서울: 다지리.
- 박정도. 《중국차의 향기》. 2001. 박이정.
- 박정현. 근대 중국 차 무역의 성쇠(1868-1936). 《중국학보》 54 423-448. 2006. 서울: 한국중국학회.
- 박준식, 이순영. 석·박사 학위논문을 통해 본 한국 차 문화 관련 연구 동향의 분석. 한국도서관·정보학회지 36(2) 31-48. 2005. 서울: 한국도서관·정보학회.
- 박춘희. 일본과 중국 다회에 관한 일고찰. 2006. 성균관대학교 생활과학대학원 석

사학위논문.

- 백윤수. 석도 예술사상과 그 양명학적 배경에 관한 연구. 1996. 서울대학교 대학원 박사학위논문.
- 부 요. 중국 전통 차 포장 디자인에 관한 연구. 2010. 건국대학교 대학원 석사학위 논문.
- 부 철. 중국 전통 차 문화 속에서의 전통 차 포장디자인 개발연구 : 전통 명차 포장 디자인을 중심으로. 2008. 한서대학교 석사학위 논문.
- 서은미. 송대 북견지역 차 생산의 특징과 지역문화. 《중국사 연구》 제24집, 182. 2003. 중국사학회.
- 석용운. 한국 차 문화 강좌. 2004. 서울: 도서출판 초의.
- 시노다 오사무, 윤서석 역. 《중국음식문화사》. 1995. 서울: 민음사.
- 신성구. 시장 개방체제하에서 녹차산업의 발전 전략에 관한 연구. 2008. 원광대학교 동양학대학원 석사학위 논문.
- 정경희. 北京 茶館 文化에 대한 考察 . 2009. 성균관대학교 생활과학대학원 석사학위 논문.
- 안종신. 보성 녹차산업의 경쟁력 제고 방안에 관한 연구. 2003. 순천대학교 석사학위 논문.
- 양종국. 송대 사대부 사회연구. 1996. 삼지원.
- 왕종인(王從仁). 중국 茶藝기원과 발전에 대한 분석. 《호남문화연구》 vol. 38 83-108. 2006. 광주 전남대학교 호남학연구원.
- 김하림·이상호 역. 중국의 차 문화. 2005. 서울:에디터.
- 오원경. 송대 차의 보급과 차법에 관한 연구. 1996. 숙명여자대학교 대학원 박사학위논문.
- 윤경혁 역. 《차 문화고전》. 1999. 홍익제.
- 윤석우. 中國 唐代의 茶 文化와 茶詩 小考. 《중국어문학논집》 No. 41 297-321. 2006. 서울: 중국어문학연구회.
- 이다현. 中國 飲茶法의 展開에 關한 研究. 2008. 원광대학교 동양학대학원 석사학위 논문.
- 임정희. 先秦兩漢魏晉南北朝時期的 飲茶文化 考察. 2009. 성균관대학교 생활과학대학원 석사학위논문 참조.
- 이명환. 중국문화의 역사적 변천. 《차 문화 연구지》 2권 8 -9. 1991. 서울: 한국

한국 차 문화 연구소.

김정희. 중국차의 전파와 음용 방법 연구. 《문명연지》 8(2), 122-124. 2008.

葉羽晴川. 박용모 역. 공부차. 2006. 서울: 한솜미디어.

이수행. 중국 녹차 산업의 현황과 전망. 《한국차 연구회 학술발표지》. 2002. 한국차연구회.

이진수. 《한권으로 이해하는 중국 차 문화》. 2007. 서울:자용사

장준형. 중국 차(茶)산업의 경쟁력 확보 방안에 관한 연구. 2009. 경희대학교 경영대학원 석사학위 논문.

짱청. 중국 전통 차 포장디자인 개발에 관한 연구. 2009. 동양대학교 석사학위논문.

정상문. 《내 몸을 맑게 하는 차》. 2006. 서울:나무의 꿈.

추민아. 茶 品質評價의 現況과 方向性 研究. 2007. 한서대학교 건강증진대학원 석사학위 논문.

최은하. 中國 茶詩 研究. 2005. 군산대학교 교육대학원 석사학위논문.

치우지평 저, 김봉건 역. 《다경도설》. 2005. 서울:이른아침.

풍남영. 현대 한·중 차의 생산과 소비문화. 2007. 부산외국어대학교 대학원 석사학위 논문.

2. 해외 단행본 및 논문

곽마풍(郭馬風). 조산다화(潮汕茶話). 2006. 태산: 광동인민출판사.

곽맹량(郭孟良). 《중국다사》. 2003. 산서고적출판사.

범증평(范增平). 《중화다예학(中華茶藝學)》. 2000. 북경:태해출판사.

송하지(松下智). 《茶의民族誌》. 1998. 웅산각출판.

서옥걸. 《중국차 문화 고금대관(中國茶文化古今大觀)》. 2000. 북경:전자공업출판사.

압만방(壓晚芳). 《중국다사산론》. 1989. 과학출판사.

양 정(楊靜) 중국과 서양의 차 문화에 담긴 의미 및 번역(中西‘茶’文化的涵及翻譯). 《중국과기번역》. 2006. 북경:중국과학원과기번역공작자협회.

왕 령(王玲). 《중국차 문화(中國茶文化)》. 1995. 중국서집출판.

왕욱봉(王旭烽). 《다적자미(茶的滋味)》. 2004. 미래서성.

왕육호(王毓瑚). 《왕정농서》. 1981. 중국:농업출판사.
 왕 하(王河). 《다전일황(茶典逸況)》. 1999. 광명일보출판사.
 원호경(阮浩耕) 외. 《중국고대다엽전서》. 2001. 철강최영출판사.
 오욱하(吳旭霞). 《茶館閑情》. 1999. 광명일보출판사.
 요국곤(姚國坤)외. 《중국 차 문화》. 1991. 상해:상해문화출판사.
 요보수(寥寶秀). 宋代喫茶法與茶品之研究.1996. 중국:국립고궁박물관.
 용지단(龍志丹). 《보이차(普洱茶)》. 2006. 북경:중국경공업출판사
 진숙린(陳叔麟). 《조주공부차(潮州工夫茶)》. 2005. 북경: 중국경공업출판사.
 주세영(朱世英)외. 《중국차 문화대사전》. 2002. 한어대사전출판사.
 주자진(珠自振). 《다사초심(茶史初深)》. 1996. 중국농업출판사.
 중화다인연합회 편저. 《중국다엽오천년》. 2001. 인민출판사.
 진문화(陳文華). 《중국차 문화학》. 2006. 중국농업출판사.
 진향백 (陳香白). 《중국차 문화》. 1998. 산서인민출판사.
 진중무((陳宗懋). 《중국다경》. 1998. 紫玉金砂유한공사
 진중무(陳宗懋) 주편. 《자옥금사잡지사》. 999. 상해문화출판사.
 진중무(陳宗懋). 《중국다엽대사전》. 2000. 중국경공업출판사.
 포목조풍(布目潮瀾). 중국 제다 문화사》. 2001. 岩波書店.
 포목조풍(布目潮瀾)외. 《중국의 역사》. 2002. 해안.
 중국다학사전편찬위원회. 《중국다학사전》. 1995. 상해과학기술출판사.
 중국사회과학원어원연구소사전편집실. 《현대한어사전》. 1992. 서울:동아출판사.
 탕일개(湯一介). 《불교홍중국문화》. 1999. 종교문화출판사.
 황지근(黃志根)외. 《中國 茶 文化》. 2001. 절강대학출판사.
 채 양(蔡襄). 《다록(茶錄)》.
 태 번(態蕃). 선화북원공다록(宣化北苑貢茶錄).