

다도(茶道) 개론



1. 다도(茶道)에 대하여

고대로부터 차 마시는 풍습은 한나라 때에 들어오면서 문인이나 선비들을 중심으로 발전하였으며, 모든 문화와 사상분야가 차와 연관성을 가지고 있었다. 차는 마음을 맑게 정화하고 희열을 느끼게 하여 정신적으로 높은 경지에 이르게 함으로써 심층적 미학과 문화적 즐거움을 고양시키는 도구로 이용되었다. 이러한 차 생활은 사유의 공간을 넓혀줄 뿐만 아니라 정서적으로 안정을 주어 맑은 정신을 유지하게 하며 수양의 도구로써 정신적 해탈의 경지에 이르게 한다. 차가 지니는 예(禮)의 기능에는 인간의 성정을 절제하는 측면[절도(節度)]과 인간의 성정을 격식화하는 측면[본분(本分)]이 있다. 예는 절도와 본분을 지키고 중도(中道)에 이르는 방법을 말한다. 이러한 예는 차 생활을 통해 실천되었다. 우리나라에서는 차 생활을 통해 득도한 다도(茶道)¹⁾와 생활 속에서 지켜야 할 예의범절과 융합되면서 다례(茶禮)로 발전되어 왔으며, 이웃의 일본은 차 생활을 통해 득도한 다도와 무사도가 함께 융합되면서 다도로 발전되어 왔다. 또한 중국은 차 생활을 통해 득도한 다도가 예술세계와 접목되어 승화시킴으로 다예(茶藝) 등으로 발전하였다. 이처럼 차는 문화의 음료로 자리잡게 되면서 사회적 교제의 수단이요, 심신수양의 수단이며 정신적 즐거움 '낙도(樂道)'의 수단으로, 문학과 예술과 사상 등 순수 정신문화로 꽃을 피워왔다.

다도의 기본적인 의미는 '차의 길', 또는 '차의 원리'로서 차를 재배하여 마시기까지의 올바른 방법과 과정을 일컫는 것이다. 그러므로 다도에 대한 이와 같은 기초적인 의미를 도외시하고 처음부터 심오한 경지로서 다도를 이해하고자 하는 것

1)여기서 다도란 한국, 일본 중국이 가지고 있는 고유한 차 생활을 통해 득도한 정신세계인 다도관, 다도사상이다.

은 다도에 입문하고자 하는 사람으로서 올바른 태도라 할 수 없다. 그러므로 소박한 의미에서 다도의 의미를 추구하고 자신의 주변 생활과 관련하여 손쉽게 다도를 실천하는 것이 바람직할 것이며, 아울러 높은 경지의 다도 정신에 이르기 위해서도 이것은 생략할 수 없는 절차이기도 할 것이다. 일찍이 다산 정약용 선생은 ‘차를 마시면 흥하고, 술을 마시면 망한다[飲茶興 飲酒亡]’고 하여 차를 민족의 흥망과 연결시켰다. 이것은 언뜻보아 과장의 말씀이라 할 수도 있겠으나 차와 술을 개인의 일상과 결부시킨다면 결코 지나친 말씀이라 할 수 없다. 정신의 맑고 흐림과 관련하여 차는 맑음이요, 술은 흐림이니 다도의 효용은 개인과 사회를 청결하게 이끄는 음료라 할 수 있기 때문이다.

다도란 말은 조선 후기의 승려인 초의(草衣, 1786~1866)가 편찬한 문헌에서 다음과 같이 사용되었으므로 이미 조선의 다인들에게 있어서 다도란 말이 하나의 개념으로 진즉부터 자리잡고 있었다고 생각된다.²⁾

①『다신전(茶神傳)』(1828)에서 : 造時精 藏時燥 泡時潔 精燥潔 茶道盡矣

②『동다송』(1837무렵)에서 : 評曰 採盡其妙 造盡其精 水得其眞 泡得其中 體與神相和 建與靈相併 至此而茶道盡矣

초의선사가 사용한 다도의 개념은 매우 실천적인 의미로 쓰였다. 실천적인 측면에서 ‘다도’가 의미하는 구체적인 내용을 간추려 열거한 다음과 같다.

③다도의 의미.

- (1) 차나무를 재배하는 방법
- (2) 찻잎을 채취하는 시기와 방법
- (3) 찻잎으로 차를 제조하고 보관하는 방법
- (4) 차를 마시는 방법과 절차
- (5) 차를 마시는 데에 필요한 도구의 갖춤과 차림

2)초의 장의순(張意恂)은 1786년 전남 무안군 삼향면에서 출생하여 15세인 1800년에 남평 운흥사(雲興寺)에서 출가하였다. 24세에 강진에 유배온 정약용을 만났고, 30세인 1815년 한양에서 김정희(金正喜, 1786~1856)를 만나 평생지기의 인연을 맺었다. 39세인 1824년에 해남의 대흥사 동쪽에 일지암을 짓고 은거의 주된 근거지로 삼았다. 81세에 대흥사 채년각에서 입적하였다. 차에 대한 초의의 태도는 다선(茶禪)의 한마디로 함축된다.

차나무는 아열대성 상록식물로서 열대 지방에서 온대 지방에 이르기까지 분포하고 있다.

차나무 재배의 목적은 찻잎의 수확에 있는 것이므로, 찻잎의 영양 상태가 좋은 차를 만드는 첫 번째 조건이 된다. 비교적 온도가 낮은 지역의 차나무에서 채취한 찻잎은 아미노산이 풍부하여 감칠맛이 나는 불발효차의 제조에 적당하고, 더운 지방의 찻잎에서는 아미노산이 적은 맛을 내는 폴리페놀로 전환되기 때문에 발효차의 제조에 알맞다. 그러므로 차나무의 재배는 온도와 기후조건, 그리고 제조하고자 하는 차의 종류에 따라서 생육 조건이 결정된다고 하겠다. 차나무는 원래 야생이었으나, 근래에는 대규모 경작을 위하여 품종을 개량하여 재배하는 경우가 일반적이다. 대규모 경작에 있어서는 토양의 조건을 양호하게 하기 위하여 부득이 비료를 사용하게 되는데, 제조된 찻잎에서 바로 음료를 추출해야 하기 때문에 화학비료의 사용은 좋지 않다.

찻잎을 채취하는 시기 역시 제조하고자 하는 차의 종류에 관련된다. 발효차를 위한 찻잎 채취는 충분히 성장한 경우도 채취할 수 있으나, 불발효차를 제조하기 위한 경우는 젊은 맛이 나지 않는 어린 잎을 채취해야 하며, 그 채취시기도 봄철의 오전 중에 하는 것이 좋다. 한국에서 불발효차를 제조하는 경우 곡우(穀雨, 4월 20일경)를 전후하여 채취한 찻물차 찻잎이 가장 상품이다. 이후 초가을까지 서너 차례 더 채취하게 되나 시간이 경과할수록 찻잎의 품질은 떨어진다.

차의 제조는 발효차나 불발효차를 막론하고 열처리하여 건조시키는 것이 공통된 과정이다. 발효차의 경우는 열처리하기 전에 발효시키는 과정이 선행된다. 발효는 완전 발효와 불완전 발효로 다시 나뉘며, 불완전 발효에는 발효정도에 따른 다양한 종류가 있다. 열처리와 건조에는 매우 섬세하고 숙련된 작업이 요구된다. 소규모로 차를 제조하는 경우는 예외가 되겠지만, 대규모로 차를 제조하는 근래의 경우는 자동화된 기계식으로 제조법이 일반화되었다. 차의 보관은 섬세한 차의 맛을 처음과 같이 유지시키는 것이 그 목적이다. 현대에는 포장 기술과 냉장고가 일반화되어 있어서 오래 보관하는 데에 어려움이 없다.

차를 마시는 방법은 차의 종류와 사회적 관습에 따라 각각 달라진다. 본질적으로 뜨겁거나 더운 물에 찻잎을 우려내거나, 찻잎가루를 뜨거운 물에 타서 마시는 것이 차를 마시는 일반적인 방법이라고 할 수 있다. 그러나 다양한 도구를 사용하여 차를 마시는 데에는 일정한 절차가 요구되고, 사회적 관습에 따라 행다(行茶)의 다양한 형식이 존재하게 된다. 서양에서 발달한 홍차, 한국이나 일본에서 주로

마시는 녹차와 말차, 중국에서 많이 음용되는 반발효차 등은 각기 최적의 맛을 내기 위한 나름대로의 방법과 절차가 마련되어 있다.

차를 마시는 것은 생리적 욕구에 의한 것이기보다는 우아한 취미 생활에 가깝다. 그러므로 차를 마시는 데 사용하는 도구는 격조(格調)의 멋이 요구된다. 차는 뜨거운 상태로 마시기 때문에 예로부터 열전도율이 낮은 도자기를 쓰는 것이 일반적이었다. 음차에 사용되는 도자기는 생활용이면서도 고상한 품격을 지녀야 한다. 이것은 다구가 실용성과 예술성을 함께 갖추어야 한다는 의미가 된다. 차 도구는 마시는 차의 종류에 따라 그 갯수가 달라진다. 녹차, 홍차, 오롱차[우롱차], 보이차[푸얼차], 가루차[말차] 등에 따라서 각각 알맞은 도구가 정해지기 때문이다.

지금까지 설명한 다도의 내용은 차를 만들고 마시는 구체적인 일에 관련된 것이다. 다도의 특성은 이러한 차일을 통하여 수신(修身)이 이루어진다는 데에 있다. 수신과 관련된 차의 성격은 정신을 맑게 하는 약리적 성질에서도 그 원인을 찾을 수 있지만, 차를 우려 마시는 절차를 통해서 명상(冥想)이 수반되고, 아울러 자신에 대한 반성 작용이 일어난다는 것에서도 그 중요한 이유를 찾을 수 있다. 번잡하고 변화가 빠른 현대 생활의 와중에서 정적이고 명상적인 다도의 생활이 주목 받는 것은 무슨 까닭인지 잘 헤아릴 필요가 있을 것이다.

2. 차의 역사

차의 기원은 차나무의 원산지를 찾는 것과 같다. 아열대 식물인 차나무는 인도에서 그 기원을 찾는 경우도 있으나, 대부분의 학자들은 차나무에 대한 육종 연구와 염색체 비교를 통하여 중국의 운남이나 사천 지방을 차나무의 원산지라고 주장하고 있다. 차나무에서 채취된 차잎을 통하여 차를 마시게 된 근원 역시 고대 중국을 그 기원으로 두고 있다. 중국에서 음다 풍습이 시작된 것은 한대(漢代) 이전으로 소급되지만, 하나의 문화적 관습으로 자리 잡아 성행하게 된 것은 당대(唐代)에 들어서의 일이다. 우리나라에서는 신라 시대의 기록에 당나라에서 차의 종자를 가져와 지리산에 심었다는 기록이 있고, 그 이전에도 차를 마셨다는 내용이 함께 기록되어 있으므로, 이미 삼국 시대에는 음다(飲茶) 풍습이 성행했다고 할 수 있다. 우리나라의 고대 국가의 기록에 나오는 차에 관련된 기록을 몇몇 열거하

면 다음과 같다.

1) 고대의 차에 관한 기록

①가야(伽倻)

(1)『삼국유사(三國遺事)』『駕洛國記』

每歲時釀醪醴 設以餅飯茶菓庶差等奠 年年不墜

②신라(新羅)

(1)『삼국사기(三國史記)』『新羅本紀』

冬十二月 遣使入唐朝貢 文宗召對于麟德殿宴賜有差 入唐迴使大廉 持茶種子來 王使植智異山 茶自善德王時有之 至於此盛焉

(2)『삼국유사』

更有一僧 被衲衣負櫻筒 從南而來 王喜見之 邀致樓上視其筒中 盛茶具已 曰 汝爲誰耶 僧曰忠談 曰 何所歸來 僧曰 僧每重三重九之日 烹茶饗南山三花嶺彌勒世尊 今茲既憲而還矣 王曰 寡人亦一茶有分乎 僧乃煎茶憲之 茶之其味異常 中異香郁熱 [卷2]

이와 같은 고대 국가 시대를 지나 중세의 고려(高麗)에 들어서면 불교 문화의 융성과 함께 음다 문화가 성행하게 된다. 조선 시대에 들어서면 불교의 쇠퇴와 함께 음다 풍습도 좀더 절제된 모습으로 전환되었다. 절제된 음다 문화는 조선 후기의 승려 초의(草衣)에 의하여 '다선사상(茶禪思想)'으로 발전하면서 차문화의 심오한 경지가 추구되었다. 차 유적지로 유명한 강릉의 한송정에 대한 안축의 시와 초의선사가 편찬한 「다신전」에서 요목을 간추려 소개하면 다음과 같다.

2) 제 한송정(題寒松亭), 안축(安軸, 1287~1348)

四仙曾會此 客似孟嘗門

珠履雲無迹 蒼官火不存
尋眞思翠密 懷古立黃昏
唯有煎茶井 依然在石根

3) 초의의『다신전(茶神傳)』요목

① 찻잎따기[채다(採茶)]

…以穀雨前五日 爲上 後五日 次之…徹夜無雲 露採者 爲上…

② 차 만들기[조다(造茶)]

…鍋廣二尺四寸 將茶一斤半 焙之 候鍋極烈 始下茶急炒 火不可緩…中有玄微 難以言顯…

③ 차 우리기[투다(投茶)]

投茶行序 毋失其序 先茶後湯 曰下投 湯半下茶 復以湯滿 曰中投 先湯後茶 曰上投 春秋中投 夏上投 冬下投

④ 차 마시기[음다(飲茶)]

飲茶 以客少爲貴 客衆則喧 喧則雅趣乏矣 獨 曰神 二客曰勝 三四曰趣 五六曰乏 七八曰施

⑤ 향(香)

茶 有眞香 有蘭香 有清香 有純香 表裏如一曰純香 不生不熟曰清香 火候均停曰蘭香 雨前神具曰眞香…

⑥ 색(色)

茶 以清翠爲勝 濤 以藍白爲佳 黃黑紅昏俱不入品…

⑦ 맛[미(味)]

味 以甘潤爲上 苦滯爲下

⑧차의 관리[차변불가용(茶變不可用)]

茶始造則清翠 收藏不得其法 一變至綠 再變至黃 三變至黑 四變至白 飲之則寒胃
其至 療氣成積

⑨차와 물의 관계[품천(品泉)]

茶者 水之神 水者 茶之體 非眞水 莫顯其神 非精茶 莫規其體…

⑩차물의 등급[정수불의차(井水不宜茶)]

茶經云 山水上 江水下 井水最下矣…

⑪다구(茶具)

桑苧翁 煮茶 用銀瓢 謂過於奢侈 後用磁器 又不能耐久 卒歸於銀 愚意 銀者 貯朱
樓華屋 若山茅齋舍 用銀瓢 亦無損於色味 銅鐵 忌之

⑫차잔[茶盞]

盞 以雪白者爲上 藍白者 不損茶色 次之

⑬다건[식잔포(拭盞布)]

飲茶前後 俱用細麻布 拭盞 其他物 穢不堪用

⑭차 다루기[차위(茶衛)]

造時精 藏時燥 泡時潔 精燥潔 茶道盡矣

3. 차의 과학

상록활엽관목인 차나무의 학명은 차나무를 동백나무속으로 분류할 것인가 아니면 독립적인 차나무속으로 분류할 것인가에 따라 *Camellia sinensis*, 또는 *Thea sinensis* 로 나뉜다. 차나무의 원산지는 중국[운남(雲南)이나 사천(四川)], 또는 귀주

(貴州) 등으로 추정]으로서, 분류학적으로는 온대지방의 소엽종[중국종, var. sinensis]과 열대지방의 대엽종[아삼종, var. assamica]으로 크게 구분하고 있다. 한국의 차나무는 중국 소엽종으로서 잎이 작고 엽육이 두꺼우며, 추위에 강하고 감칠맛이 있어서 녹차의 제조에 적당한 품종이다. 주로 홍차 제조에 사용되는 아삼 종은 고목으로서 잎의 길이가 20~30cm에 이른다. 열매는 8월경에 성숙하지만 10월경에 껍질이 벌어져 그 속에서 1~3개의 종자가 나온다. 보통은 열매하나에 종자가 하나인 것이 대부분이며, 종자의 수명은 짧아서 10일 정도면 발아력이 현저히 떨어진다.

차의 특성이 기호작물이기 때문에 양질의 품질로 제품을 생산할 수 있는 좋은 품종이어야 한다. 차는 품종에 따라 제품상의 차이가 크기 때문에 제품별 품종 특성을 고려해야 한다.

차나무의 생김새는 종류에 따라 약간씩 차이가 나며, 대체로 4종류로 분류된다. 여기에는 중국 대엽종, 중국 소엽종, 인도종, 아삼종 등이 있다.

①중국 소엽종(Var. bohea)

나무 크기가 2~3m밖에 안 되어 관리하기가 편하고 품종을 개량하여 다량생산을 할 수 있는 좋은 수종이다. 잎은 작아서 4~5cm에 불과하며 단단하고 짙은 녹색이다. 중국의 동남부와 한국, 일본, 타이완 등지에서 많이 재배되는데 주로 녹차(綠茶)용으로 이용된다. 우리나라에 자생하는 차나무는 중국 소엽종 계열로서 온대성 기후에 알맞고 추위에도 강한 품종으로 수입 연대를 정확히 알 수 없는 재래종 차나무이다. 전남지방 일부 다원에서 대량으로 재배하고 있는 차나무는 일본에서 수입한 야부까다(藪北)종 차나무로서 생산량이 많고 추위에도 잘 견디는 개량품종이다.

②중국 대엽종(Var. Macrophylla)

잎은 약간 둥글고 커서 길이가 13~15cm[엽장]이며, 너비는 5~6.5cm이다. 나무의 높이는 5~32m 정도까지 자란다. 고목성으로 엽맥은 8~9쌍이며, 끝은 뾰족하지 않다. 중국의 호북성, 사천성, 운남성 지방에서 재배된다. 보통 대엽종으로 반발효차인 청차, 오롱차, 철관음차, 보이차 등을 만든다.

③인도 아삼종(Var. Assamica)

높이가 10~20m까지 자라며, 엽장은 22~30cm정도이고, 측맥은 12~16쌍이다. 잎이 넓고 부드러우며 진한 농녹색으로 폴리페놀 함량이 많으며, 내한성(耐寒性)이 약하다. 인도의 아삼, 카자르지방에서 주로 생육되며 주로 홍차를 만든다.

④미얀마 산종(Var. Buymensis/shanform)

높이가 4~5m에 달하고 엽장은 15cm 내외이며, 잎 끝이 뾰족하다. 측맥은 10쌍이다. 통킹, 라오스, 미얀마 북부지방에 분포되어 있다.

우리나라는 대륙성 기후로 겨울에는 혹한이 심하고 일교차가 심해 차나무가 자연상태로 자랄 수 있는 북방한계 위도가 다른 나라에 비해 매우 낮아 북위 약 33도 경에서 35도 정도이다. 우리나라 위도 상으로 볼 때 차나무 재배는 35도 35분선 이남에서만 가능하다. 서해안의 변산반도, 김제 금산사, 옹포면이 최고 상한선이다. 내륙으로는 정읍 내장사와 구례 화엄사 그리고 함양이 상한선이다. 동해안으로는 울산시 다운동(茶雲洞) 다전마을이 최고 한계선이다. 결국 우리나라에서 차 재배가 가능한 지역은 전라남도 전지역, 제주도 전지역, 전라북도의 해안선을 끼는 일부지역, 경상남도 함양, 하동, 진주, 사천, 양산, 울산지역이라고 말할 수 있다.

우리나라의 차 재배 현황을 살펴보면 1995년도 667ha에서 매년 167.6ha씩 증가되어 2000년 12월 현재 1,505ha로 증가되었다. 이는 차 시험장 개장 이후 차 재배 기술이 발전했고, 차 재배 면적이 확대되었으며 최근 녹차의 건강식품 기능성이 입증되면서 차의 수요가 증가한 데서 기인하였다. 우리나라 최대 차 재배 및 생산지는 전남 보성으로 전체 재배면적의 28%인 425ha를 차지하고 있으며, 다음으로 경남 하동과 제주도 순으로 재배가 확대되고 있다. 최근에는 특히 인공호 및 강을 끼고 있는 전남 순천, 구례, 장흥에서 새로이 차 재배가 급증하고 있다.

예로부터 기후가 약간 한랭하고 주야간의 기온 차이가 크며, 하천이나 바다에 의해 습도가 높은 지역을 녹차의 좋은 산지로 꼽아 왔다. 상대적으로 온도가 낮은 온대 지역의 차는 녹차에 적당하고, 높은 기온의 열대나 아열대 지역의 차는 발효차 제조에 적당하다. 이것은 재배 지역의 기온에 따라 찻잎의 성분이 달라지기 때문이다. 뿌리에서 흡수된 아미노산 성분[주로 테아닌 성분]은 줄기를 통해 잎에 전달되는데, 일조량이 적은 한랭한 지역에서는 아미노산이 잎에서 별로 분해되지 않기 때문에 감칠맛이 나게 되고, 온도가 높은 지역에서는 거의 분해되어 폴리페

놀[흔히 카테킨이나 타닌 등으로 부르기도 함]이 되기 때문에, 발효시키지 않고 녹차로 만들었을 경우에는 쓰고 떫은 맛이 나게 된다. 반면에 폴리페놀은 발효시켰을 경우에는 좋은 향을 내는 방향성 성분으로 변하여, 열대나 아열대 지역의 차는 홍차나 오롱차와 같은 발효차의 제조에 적당하다. 차의 맛은 데아닌과 폴리페놀 성분의 상관 관계, 그리고 발효 여부에 의하여 대부분 결정된다. 온대 지방인 우리나라는 대부분 불발효차인 녹차를 제조하고 있다. 녹차는 찻잎을 채취한 뒤 바로 덪거나 증기로 찌서 산화 효소를 불활성화시켜 발효가 일어나지 않도록 한 차로서 녹색의 색상과 신선한 풋냄새, 그리고 감칠맛이 특징이다. 한국 녹차는 덪음차가 일반적이고, 일본 녹차는 증제차가 일반적이다.

기호 음료로서 차가 발전해 온 것의 가장 큰 이유는 무엇보다도 차가 지닌 독특한 화학 성분과 그 작용에 있다고 하겠다. 차의 생엽(生葉)은 70~80%가 수분이고 나머지가 고형물인데, 고형물의 40% 정도는 수용성이고 나머지는 불용성이다. 차의 맛과 향에 중요한 영향을 주는 수용성 물질로는 폴리페놀, 아마노산, 카페인, 당류, 사포닌, 유기산, 미네랄, 비타민C 등이 있다. 이 중에 서도 데아닌[아미노산의 일종], 카페인, 카테킨[폴리페놀의 주요 구성 물질] 성분 등이 차의 특징적인 성분이라 할 수 있다. 각 성분을 간단히 설명하면 다음과 같다.

1) 차의 주요 성분

찻잎에 함유된 다양산 보건·의학적 성분은 생체에 대하여 항암작용, 돌연변이 억제효과, 콜레스테롤 제거효과, 혈중 지질농도 감소효과, 동맥경화 억제작용, 혈압상승 억제작용, 혈소판응집 억제작용, 지방간 예방효과, 당뇨병 등의 성인병 예방효과, 항알레르기 효과, 에이즈바이러스 역전사효소에 대한 억제효과, 항노화작용, 방사능 방어효과, 중금속 해독 작용, 담배 해독 효과, 살균작용[식중독], 충치예방 및 구취 제거효과, 방취 및 탈취효과, 숙취제거효과, 감기예방효과, 변비 개선효과, 비만 억제효과, 면역력 증강효과, 피부 미용효과, 기분전환과 흥분작용, 이노작용, 스트레스 해소효과, 피로회복 효과, 기억력 및 판단력 증진효과, 알칼리성체질 개선효과 등 다양한 건강적 효능을 보여, 신체조절기능과 질병예방에 탁월한 효과를 나타낸다.

①카테킨류(Catechins)

카테킨류는 녹차의 대표적 성분으로, 15% 내외로 함유되어 있어 가용성 성분 중 가장 많이 들어 있다. 카테킨류는 채엽시기가 늦은 큰 잎일수록 함량이 높아지며, 음용시 비교적 고온[약 80℃ 이상]에서 용출률이 높다.

차를 우려서 오래 두면 카테킨류가 산화되어 찻물이 붉은 빛이 난다. 카테킨류는 황차에 18% 내외, 우롱차에 16% 내외, 보이차에 6% 내외, 홍차에 3% 내외로 함유되어 있다. 녹차의 탁월한 해독력의 주체인 카테킨류는 수렴, 해독, 살균, 방부작용 등의 생리작용이 있으며, 최근에는 암 및 성인병 예방과 관련된 항산화성, 항돌연변이, 콜레스테롤 저하, 지방흡수 억제, 항균작용, 혈압상승억제, 혈액응고억제로 인하여 혈전예방, 항알레르기, 갑상선기능항진억제, 혈중 콜레스테롤 저하작용, 비만예방 등의 생리활성이 밝혀지고 있어 건강 기능성 물질로 다양하게 이용되고 있다.

또 식품의 퇴색방지와 식용유지나 고자의 산화방지 및 냄새제거, 화장품, 소취제, 치약 등의 공산품에도 천연 추출의 화합물로 다양하게 이용되고 있다. 녹차의 카테킨류는 비타민류와 더불어 항산화작용의 주체로, 많은 세포로 이루어진 인체를 각종 유해물질로부터 보호하여 건강한 생명력을 유지할 수 있도록 도와주는 역할을 한다.

카테킨류는 지금까지 녹차의 부드러운 맛과 반대되는 것으로 생각되어 왔으나, 에스테르형의 카테킨(ECG, EGCG)이 적으면 부드러운 맛을 내며, 특히 좋은 맛을 내는 차에는 유리형의 카테킨(EC, EGC)이 아미노산, 카페인과 함께 많이 함유되어 있다. 카테킨류가 많으면 떫은맛이 강해 품질을 저하시키지만, 최근의 연구들에서는 함량이 품질에 전반적으로 일정한 경향을 띠고 영향을 미치지 않는 것으로 보고 있다.

②카페인(Caffeine)

녹차에는 쓴맛의 주체인 카페인이 2% 내외로 들어 있는데 어린잎일수록 많이 함유되어 있다. 또한 유사한 작용을 하는 데오브로마인(theobromine)과 데오필린(theophylline) 등도 소량 함유되어 있어 카페인만 함유되어 있는 커피를 섭취했을 때보다 그 작용이 완만하게 일어나므로 비교적 안전하게 카페인을 섭취할 수 있다. 특히 차의 카페인은 커피 등에는 함유되지 않은 카테킨, 데아닌, 비타민 C 등과 함께 들어 있으므로 이들에 의하여 흡수작용이 서서히 진행되어 순수한 카페

인을 과잉 섭취했을 때 일어나는 정신불안이나 불쾌감 등의 부작용을 일으키지 않으며 그 작용이 훨씬 완만하게 일어난다. 카페인은 높은 온도에서 대부분이 용출되므로 카페인에 예민한 경우는 낮은 온도의 물을 이용하거나 비교적 큰 잎의 녹차를 이용하는 것도 좋은 방법이다.

■ 기호식품 한 잔에 포함된 카페인의 함량

구분	카페인 함량
인스턴트커피(12g 커피믹스 1봉)	69mg/잔
캔 커피(175ml)	74mg/캔
차(녹차 티백 1개)	15mg/잔
코코아	5mg/잔
콜라(250ml 기준)	23mg/캔
초콜릿	16mg/30g

카페인의 생리작용은 대뇌 중추신경계의 흥분과 강심, 이뇨작용 및 혈관확대 작용 등인데, 이로 인해 생체 내에서 각성, 이뇨, 강심, 기억력 증진, 편두통 해소, 위액분비촉진 등의 작용을 한다. 카페인은 빠르게 흡수되어 간장에서 산화 분해되어 신장을 통해서 24시간 이내에 배출된다. 그러나 카페인 과잉 섭취시 500mg³⁾ 이상인 경우 현기증이나 불면증, 구토감, 귀울림 등의 증상이 일어날 수 있지만, 대개 6시간 정도면 증상이 회복된다. 또 1회에 200mg[녹차 약 10g 내외] 정도의 섭취는 몸에 큰 변화를 주지 않는 것으로 보고 되어 있다.

③비타민류[Vitamins]

녹차에는 비타민 A·B₁·B₂·C·E·P 등 여러 가지 비타민이 풍부하게 함유되어 있다. 특히 비타민 A·B·C·E가 다른 식물에 비해 월등히 많다. 비타민 C는 녹차에 400mg 내외, 일본산 차광재배녹차 동류인 옥로차에 110mg 내외로 들어 있다.

비타민 A·C·E는 건강하고 활력 있는 생화를 유지시켜 주는 항산화 비타민으로 생체 내에서 유해산소가 세포와 결합하기 전에 미리 결합하여 세포 손상을 유

3) 녹차에 2% 내외 함유되어 있으므로, 녹차 약 25g 이상에 해당하는 양으로 일반적으로 단시간에 섭취할 수 있는 양은 아니다.

발하는 유해산소의 활성을 억제하여 신체를 보호하는 작용을 한다. 특히 녹차에 함유된 비타민 C는 90% 정도가 괴혈병 등에 효력이 큰 환원형이며, 눈의 건강을 지켜주는 비타민 A와 세포막의 구성성분인 불포화 지방산이 파괴되는 것을 막아 세포의 손상을 예방하는 비타민 E를 보호해 주는 역할을 한다. 또 백내장의 예방과 면역능력의 유지에도 효과가 인정되고 있다.

비타민 C는 낮은 온도에서도 용출이 잘 되므로 녹차 음용시 첫잔의 온도를 낮추어 이용하는 것은 아미노산의 부드러운 맛과 더불어 비타민 C의 효과적 섭취를 도모할 수 있는 좋은 음용 방법이 된다. 비타민 B₁은 당류 활동을 원활하게 하여 정신 건강에 중요한 작용을 하며, 비타민 P는 비타민 C와 같이 혈관벽을 강화하는 작용을 하여 모세혈관벽의 탄력성을 증가시키며, 고혈압에 효과가 인정되고 있다.

④유리아미노산[Free amino acids]

녹차에 2% 내외로 함유되어 있는 유리아미노산은 녹차의 독특한 감칠맛과 향미 성분의 주체로 저온에서도 잘 용출된다. 음용시 물의 온도가 높으면 카페인이나 카테킨류 등이 많이 용출되어 상대적으로 부드러운 맛을 지닌 아미노산의 감칠맛을 즐기기가 어렵게 된다. 따라서 아미노산이 많이 함유되어 있는 고급 차일수록 낮은 온도로 이용하는 것이 좋다.

총 유리아미노산의 40~50%를 차지하고 있는 테아닌은 체내에서 카페인이 흡수될 때 카페인의 농도에 따라 선택적으로 작용하여 활성을 원만히 조절하며, 카페인에 의한 중추신경의 자극을 약화시키는 작용을 하는 것으로 알려져 있다. 아미노산 성분은 뇌세포의 활성화와 정신적 안정에도 효과가 인정되고 있으며, 최근에는 인체의 면역세포 기능을 강화시킨다는 연구가 발표되어 근래 중국에서는 사스가 발생하였을 때 예방을 위해 전 국민에게 차마시기를 의무화하기도 하였다. 아미노산의 함량은 해가림재배로 빛의 강도를 줄여주면 증가한다.

⑤무기성분[Inorganic matters]

차에는 칼륨과 인이 풍부하게 함유되어 있으며, 칼슘, 철 등 여러 가지 무기성분이 5~6% 포함되어 있다. 생체에 필요한 미량원소인 망간, 구리, 아연, 니켈 등도 다른 식물에 비해 다량 들어 있다. 이중 60~70%가 물에 용해되어 차의 맛을 상큼하게 한다. 무기성분은 높은 온도에서 잘 용출되며 일반적으로 체내의 대사활동

에 원활하게 하여 신진대사에 도움을 준다.

불소 성분은 수용성 형태로 포함되어 치아의 부식 예방에 효과적이며, 목은 잎에 500~1,000ppm, 어린잎에 20~40ppm 정도 함유되어 있다. 아연, 구리, 망간 등은 체내의 유해활성산소의 무독화에 관여하는 물질의 구성성분이며, 셀렌은 유해 과산화 지질의 분해에 관여하는 물질의 구성성분으로 심근장애, 암 예방 등의 효과가 인정 되고 있다.

⑥다당류[Polysaccharide] 및 유기산[Organic acids]

차에 함유된 복합다당류는 카테킨류의 혈당상승 억제작용을 효과적으로 활성화시켜 당뇨병에 효과가 인정되고 있다. 유기산류는 카테킨의 항산화 작용을 상승시키는 효과가 인정되고 있으며, 항산화 비타민류의 작용을 보조하여 항산화성을 높여 주는 것이 알려져 있다.

⑦사포닌(Saponin)

차잎에 0.1% 정도 함유되어 있는 사포닌은 쓴맛과 떼은맛을 나타내며 항암 및 항염증, 거담작용이 있어 무좀, 비듬, 식중독 등의 증상에 효과가 있는 것으로 인정되고 있다.

⑧엽록소[Chlorophyll]

엽록소는 식물체 내에서 광합성을 수행하는 녹색의 색소로, 녹차의 색도 결정에 중요한 역할을 하며 빈혈치료에 그 효과가 인정되고 있다. 엽록소는 녹차에 277~512mg 함유되어 있으며, 조혈작용과 적혈구를 증진시켜 피를 맑게 하며, 미생물 번식을 제거하는 등의 작용이 인정되고 있다.

⑨가바(GABA)

가바 성분은 뇌의 기능을 촉진시키고, 연골의 혈관 중추에 작용하여 혈압상승을 억제하는 작용이 알려져 고혈압에 효과가 인정되고 있다. 차잎을 질소가스로 충전시켜 수시간 방치하면 차에 함유된 글루탐산[glutamic acid]이 혐기적 조건하에서 비단백질 구성 아미노산인 감마아미노부틸릭산[γ-aminobutylic acid]으로 변하여 생성을 대폭 증대 시킨다. 이 특성을 이용하여 혈압상승에 억제 효과가 있는 가능성 가바차로 생산되고 있다.

다도(茶道)의 실제



1. 차 생활 교육의 목적

우리의 전통 생활문화를 이해하며, 차 생활문화의 부흥을 기하여 국민들의 차생활 습관화에 앞장서고, 차 생활을 통하여 바른 생활을 익혀 나가는데 그 목적이 있고 잊혀져 가는 예의 범절을 계승하고자 하는데 뜻이 있다.

2. 차의 전래

「삼국사기」에 의하면 신라 흥덕왕 3년(828년)에 당나라 사신으로 갔던 김대립이 차 씨를 가지고 돌아왔는데 왕이 명하기를 지리산 남쪽에 심게 했다고 적고 있으며「동국여지승람」에 의하면 신라 선덕여왕(623~637년)때 어느 스님이 당나라에 유학 갔다가 돌아오는 길에 차 씨앗을 가져와서 경상남도 하동군 쌍계사 근처에 심었다는 기록이 있으니 우리나라에 차가 전해진 것은 적어도 1300여년 전의 일이다. 이러한 기록들에 따르면 차는 선덕여왕 때부터 있었는데 흥덕왕 때에 이르러서야 성행했다고 볼 수 있다.

또한 진흥왕 때 화랑들이 강릉 한송정에서 차를 마셨다는 기록이 있다.

3. 차의 정신

우리나라의 차의 정신은 中과 正에서 비롯된 것이다.

中, 正이란 차인은 모든 일에 지나쳐도 안되고 모자라도 안된다는 것을 의미한다.

4. 차란 무엇인가

차나무의 어린 잎을 따서 가공해서 만든 제품을 더운 물에 우린 차물을 차라고 한다. 차를 녹차라고 부르는 이유는 차에 푸른 엽록소 때문에 녹차라 한다. 엽록소가 나와야 녹차라고 할 수 있다.

5. 다례(茶禮)란 무엇인가

다례(茶禮)란 한 마디로 말한다면 차(茶)와 더불어 인간의 길을 걷자는 것이다.

우리 인문활동(人間生活)에는 두 가지 측면이 있다. 그 하나는 눈에 보이지 않는 마음의 깨달음과 또 하나는 눈에 보이는 실천 행동하는 면이다.

이와 같이 우리 조상들의 열이 담겨져 있는 차 생활을 정성스럽고 온화하게 익혀 남을 공경하고, 겸허한 마음을 지녀 차 마시는 멋을 통해 전통 차문화 정신을 되살려 보자는 것을 일컫는다.

또한 차를 통해 바른 역사를 구명하고 민족의 참모습을 되새기며, 차를 마시면서 미풍(美風)의 근본을 깨닫고, 차를 예의 작업의 기준으로 삼아 차생활을 통한 세대간의 대화와 이웃간의 화합을 이룩하는 보탬이 되게 한다.

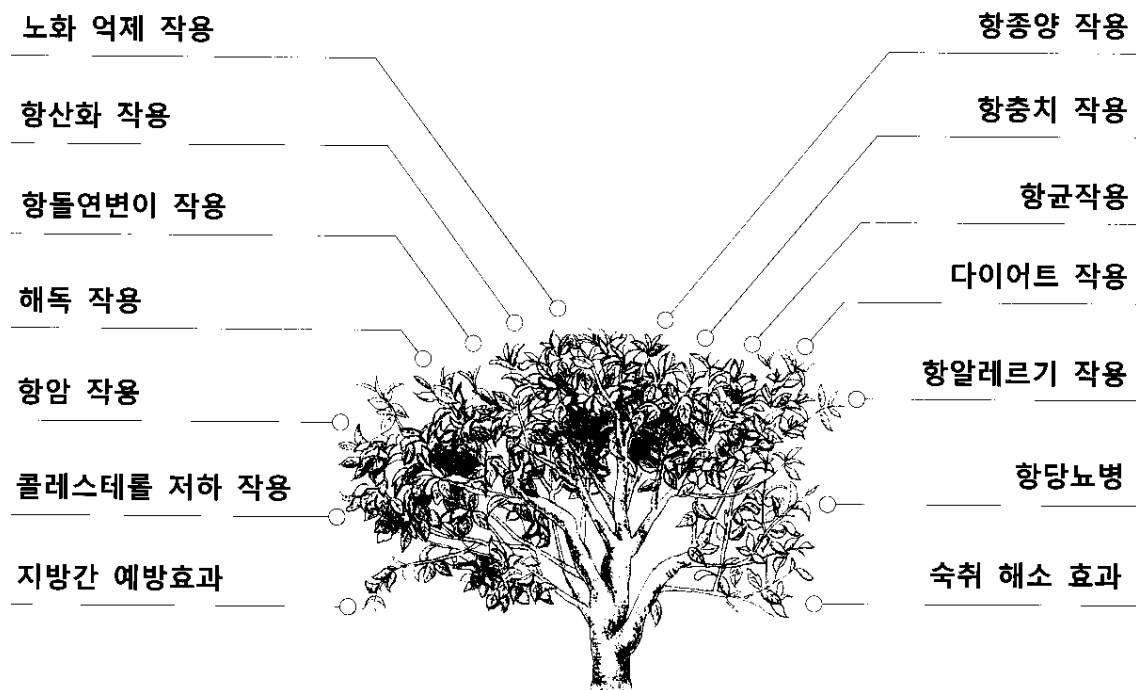
우리 조상들은 오감(五感)으로 차를 음미 하셨다고 한다.

눈으로는 은은한 색을

코로는 싱그러운 향을

입으로는 오묘한 맛을
귀로는 차 술에 물 끓는 소리를
손으로는 다기의 촉감을 느끼면서 음미하셨다고 한다.

6. 차의 효능



1) 채엽(採葉) 시기에 따른 제품 특징

구 분	채 엽 시 기	제 품 특 징
첫물차	4월 중순 · 5월 초순	차의 맛이 부드럽고 감칠맛과 향이 뛰어난
두물차	6월 중순 · 6월 하순	차의 맛이 강하고 감칠맛이 떨어짐
세물차	8월 초순 · 8월 중순	차의 떫은 맛이 강하고 아린 맛이 약간 있음
네물차	9월 하순 · 10월 초순	섬유질이 많아 형상이 거칠고 맛이 떨어짐

2) 설록차의 채엽 시기에 따른 차성분 변화

차종류	폴리페놀	카페인	아미노산	비타민C	조섬유	엽록소	회분
첫물차	10.71%	2.20%	5.3%	454mg	7.7%	357mg	5.0%
두물차	11.75%	2.03%	2.5%	380mg	8.9%	303mg	5.8%
세물차	12.73%	1.81%	2.2%	405mg	10.0%	330mg	4.8%
네물차	12.40%	1.79%	1.8%	320mg	10.4%	340mg	4.5%

7. 차문화 예절이 생활화되면

인(仁)으로서 사람을 가장 중요하게 생각하는 마음이 생길 것이며,
 의(義)로서 올바른 사회 규범을 따르는 마음이 생기고,
 예(禮)로서 사회의 질서를 지키는 마음이 만들어질 것이며,
 지(智)로서 자기 자신을 닦는 배움의 길이 열릴 것입니다.
 또한, 신(信)으로서 사람을 믿는 마음이 생길 것이며,
 덕(德)으로서 공정하고 포용성 있는 마음이 만들어질 것이고,
 충·효(忠·孝)로 낳고 길러준 부모와 사회를 위하는 마음이 커질 것입니다.

이 모든 것이 조화롭게 이루어지면 각 가정이 화목해지고 사회의 안정과 나라의 부강은 당연한 결과가 될 것입니다. 그러므로 우리 모두는 차문화 예절로 아름다운 사회를 만들어 가는데 동참을 주저하지 말아야 할 것입니다.

- ① 음다(飲茶) 생활로 건강한 몸과 마음을 만들어 화목한 가족, 서로 신뢰하는 사회를 만든다.
- ② 진다(進茶) 예절로 어른을 공경하는 효친사상을 배운다.
- ③ 헌다(獻茶) 의식으로 나라와 조상을 받들고 기리는 충과 효를 실천한다.
- ④ 다도(茶道)로서 마음을 밝히고, 예를 가지고 덕을 쌓아 군자와 같이 사특함이 없는 선비정신을 닦는다.

제다(製茶)



1. 제다방법의 변천

1) 제다방법의 변천

차는 중국의 역사와 함께 오랜 시간 속에서 생성·발전하고 변천하여 왔다. 중국의 신화에서 말하듯 하는 신석기시대 신농씨(神農氏) 때부터 생엽으로 복용하다 인간의 식생활이 불의 이용으로 화식(火食)이 발달하면서 차 역시 불을 이용하는 방법들이 나오게 되었다. 자연에서 건조시키는 방법에서 불을 이용해서 물에 삶거나 찌는 방법이 출현되었다.

이후 증청(蒸靑)방법이 동원되면서 차는 여러 형태의 모습을 갖게 되었다. 여러 형태의 덩어리모양에서 가루 형태의 차들까지 나오게 되면서 증청기술은 급속도로 발전을 거듭하였다. 몽골제국[원왕조]이 들어서면서 그들의 습성대로 가루차보다는 끓여 먹는 방법들이 다시 연구되었다. 오늘날의 증청방식인 수증기를 이용한 증청방법과 솥을 이용하여 뒤는 초청(抄靑)방식의 기술이 획기적으로 발전하게 되었다.

명의 건국 이후 초청기술은 더욱 정교하고 세밀하게 발전하여 다양한 차 종류들이 출현하게 되었다. 청나라에 들어와 발효의 기술과 배합기술들이 발전하여 오늘날 분류되는 녹차(綠茶), 청차(靑茶), 백차(白茶), 홍차(紅茶), 흑차(黑茶) 그리고 화차(花茶) 등의 고품질 차들을 만드는 단계로까지 발전하였다. 또한 이러한 차들은 예술로 발전하면서 도자산업 기술도 획기적인 발전을 이룩하였다.

2) 제다 방법의 변천의 역사

①생잎에서 나물과 차죽(茶粥)의 등장

인류가 최초로 생잎을 씹어 먹었던 것이 가장 원시적인 차의 이용방법이었다. 이후 불의 발명으로 처음엔 야채탕처럼 생잎을 끓여서 먹게 되었다. 차를 나물로 먹었다고 기록하고 있는『다경』의「칠지사」에 의하면,『안자춘추(晏子春秋)』에는 “안영이 제나라 경공의 재상으로 있을 때 식사 시에 현미밥과 세 마리의 새 구이, 다섯 개의 알, 차 나물을 먹었다.”는 기록이 있다. 차를 죽으로 먹는 기록으로는『다경』의「칠지사」에서 곽박(郭璞)의『어아주(爾雅注)』에 이르기를 “차나무는 작고 치자를 닮았는데 겨울에도 잎이 나며 끓여서 국물을 마신다. 지금은 일찍 딴 것을 차(茶)라 부르고, 늦게 딴 것을 명(茗)이나 천(荈)이라 한다. 촉 사람들은 고차(苦茶)라고 한다.”라고 기록되어 있다. 동진 원제(元帝) 시대에『광릉기루전(廣陵耆老傳)』에는 “진(晉)나라 원제 때 시장에서 차죽을 파는 노파의 죽통이 하루 종일 퍼내도 줄어들지 않았다.”는 전설이 기록되어 있다.

②증청제다(蒸靑製茶)와 용봉단차(龍鳳團茶)의 출현

육우가 저술한『다경』의「칠지사」에서 위나라 장읍(長揖)이 지은『광아(廣雅)』에는 증청제다 방법이 기록되어 있다. 여기에는 “형주와 파주에서는 찻잎을 채취하여 찻잎으로 떡을 만드는데, 경화된 잎은 쌀죽을 섞어 병차로 만든다. 차를 마시고자 할 때는 먼저 차를 볶게 구운 후 찢은 다음 가루를 내어 자기그릇에 담아 끓는 물을 붓고 뚜껑을 덮는다. 과, 생강, 꿀과 함께 끓여서 먹으면 술이 깨고 잠이 달아난다.”라고 기록되어 있다. 이는 최초의 제다법과 음다법에 대한 기록이다. 이처럼 당대(唐代)까지도 대부분 차와 다른 식품을 섞여 탕이나 국처럼 끓여서 복용했음을 알 수 있다. 육우는『다경』의「삼지조(三之造)」에서 증청제다 방법을 “맑은 날 찻잎을 따고, 찢고, 찢고, 두드리고, 불에 쪄고, 꿰고, 봉하면 차는 건조된다.”라고 설명하고 있다.

송대(宋代)에 들어오면서 제다기술은 급속도로 발전하였다. 이는 당대부터 송대에 이르기까지 공다(貢茶)제도로 제다의 고품질을 촉진시켰기 때문이다. 북송(北宋)의 웅번(熊蕃)이 쓴『선화북원공다록(宣和北苑貢茶錄)』에는 “북원에서 차를 따게 하여 처음으로 연고차를 만들었다. 이어서 납면차를 만들었다.” 또 “태평흥국

(976~983) 초기에 용봉모⁴⁾를 특별히 갖추어 놓고 관리를 복원에 파견하여 단차를 만들게 해서 서민이 마시는 차와 구별지었다. 용봉차는 이때에 시작된 것이다.”라고 기록되어 있다.

용봉단차의 제조과정은 남송(南宋) 조여려(趙汝勵)의『북원별록(北苑別錄)』에 개배(開焙)⁵⁾, 채엽(採葉)⁶⁾, 간다(揀茶)⁷⁾, 증다(蒸茶)⁸⁾, 자다(榨茶)⁹⁾, 연다(研茶)¹⁰⁾, 조다(造茶)¹¹⁾, 과황(過黃)¹²⁾ 등의 공정을 거쳐 만들어진다고 기록되어 있다.

③ 단병차(團餅茶)에서 산차(散茶)로

원(元)나라 왕정(王楨)의『농서(農書)』의「권십백곡보(卷十百谷譜)」에는 당시 증청엽차(蒸靑葉茶)의 제다법에 대해 언급되어 있는데, “채다 후 시루에 살짝 찢 다음 넓고 얇게 펴서 낸다. 습기가 있을 때 비빈 후 불을 고르게 쪄어서 말리는데, 타지 않도록 대나무로 불을 때고 부들나무로 싸고 덮어서 화기를 잡아둔다. 차는 습기를 싫어하기 때문에 부들나무를 이용하는 것이 적합하다. 부들나무 대로 엮은 통발에 차를 저장하면 오래 두어도 습기가 차지 않는다. 그리고 높은 곳에 걸어두고 불 가까이에 두는 것이 좋다.”라고 기록되어 있다. 이는 증청 단차에서 증청 산차로 제다방법이 변화하고 있음을 의미한다. 또한 원대에는 이슬람의 다양한 문화와 증류기술과 같은 과학기술이 도입되면서 제다 면에서도 증청기술이 오늘날과 같은 수증기를 이용한 증청기술로 발전하게 되었다.

명(明)나라가 개국되면서 명 태조는 1391년(홍무 24년) 9월 16일『명태조실록(明太祖實錄)』의「권 212」에 산차의 공납을 명했는데, 여기에는 “경자년(庚子年)에 칙령을 내려 용단(龍團)을 만드는 것을 폐지하고 산차로 공납하게 되었다. 거기에는 네 종류가 있는데 탐춘(探春), 선춘(先春), 차춘(次春), 자순(紫筍)이다.”라고 기록되어 있다. 이를 계기로 증청 산차는 크게 융성하게 되었다.

④ 증청제다(蒸靑製茶)에서 초청제다(抄靑製茶)

당·송 시대까지는 주로 증청제다로 차를 만들었다. 그러나 당나라 유우석(劉禹

4) 용과 봉황 무늬가 새겨지도록 박아내는 본(本)이다.

5) 차관 벌이기

6) 찻잎 따기

7) 찻잎 골라내기

8) 찻잎 찌기

9) 차 짜기

10) 차 갈기

11) 차 만들기

12) 차 말리기

錫)의「서산난약시다가(西山蘭若試茶歌)」에는 “차를 잠깐 덥으니 온 집안에 향기가 가득하구나.”라는 시구가 나온다. 이는 지금까지의 문헌 중에서 차를 덥었다는 가장 최초의 기록이다. 이 시구를 통해 당나라 때 이미 초청제다법이 있었음을 알 수 있다.

명나라에 이르러서는 제다방법이 더욱 진일보하였다. 명대 장원(張源)의『다록(茶錄)』과 허차서(許次紓)의『다소(茶疏)』에는 차덥기에 대해 자세하게 언급되어 있다. 이를 종합한 나름(羅廩)의『다해(茶解)』를 살펴보면 “차를 덥는 술은 마땅히 뜨거워야 하며, 말리는 술은 따뜻해야 한다. 무릇 덥을 때 술은 손으로 만져 뜨거울 때를 기다렸다가 차를 넣고, 찻잎이 익는 소리가 나면 급히 손과 주걱으로 덥는다. 그리고 키 위에 놓고 얇게 펴서 부채로 식히면서 약간 비비다가 다시 살짝 덥어서 약한 불의 술에 말리면 비취색이 된다. 만약 술에서 꺼낸 후 부채질을 하지 않으면 변색이 된다. 찻잎이 신선하고 차즙이 많으면 처음에 센불로 급히 덥어 향을 내는데, 불이 너무 세면 안 된다. 절반쯤 마르게 덥는 것을 가장 피하며 술에서 말리지 않고 두꺼운 그물 광주리에 넣어 느슨한 불로 천천히 말린다. 차를 덥어 익힌 후에는 반드시 비벼 놓는데 이는 차즙이 용해되어 맛이 온전하게 된다. 술은 오래된 것을 피하지는 않으나 문질러서 깨끗이 닦아야 하며, 너무 매끄러우면 차가 밖으로 나갈 수 있어 좋지 않다. 만약 새 술이면 철 기운이 강해 차가 까맣게 타기 쉽고, 녹슨 술이면 녹을 닦는다 하더라도 곧바로 쓸 수 없다. 차를 덥을 때 손은 균일하게 사용해야 하고 술의 차가움과 뜨거움을 잘 살펴야 한다.”고 초청방법이 기록되어 있다.

3) 제다용어

용어	내 용
위조(萎凋)	잎을 시들게 하는 것으로, 태양을 쬌어 시들게 하는 일광위조와 실내에서 시들게 하는 실내위조가 있다.
요청(搖靑)	차의 추출이 잘 되게 하는 것과 발효를 촉진할 목적으로 찻잎을 비비는 작업
홍배(烘焙)	죽룡(竹籠, 대바구니) 등에 찻잎을 넣고 저온에서 천천히 수분을 제거해서 건조하는 방법

용어	내 용
살청(殺靑)	바로 딴 신선한 찻잎에 열을 가해 산화효소가 활동하지 않도록 하는 과정
복유(複揉)	두 번째 비비기
초홍(初烘)	첫 번째 홍배
복홍(複烘)	초홍한 것을 다시 홍배하는 과정
민황(爛黃)	다소 온기가 남은 찻잎을 균의 힘으로 천천히 가볍게 발효시키는 과정
전색(轉色)	홍차 제조시에 사용하는 단어로 찻잎의 발효(자가발효)를 촉진하는 과정
건조(乾燥)	찻잎을 말리는 작업

2. 차의 제다 과정에서의 발효(醱酵)

1) 차의 발효에 대한 두 가지 개념

일반적으로 차에서 발효란 차엽에 함유된 폴리페놀[카테킨류]이 폴리페놀옥시데이스라는 산화효소에 의해 산화·중합하여 변화되는 생화학적현상을 일컫는데, 이를 통해 등황색의 데아플라빈(Theaflavin)과 등적색의 데아루비긴(Thearubigin) 등으로 변합(變合)이 일어나고 동시에 여러 성분의 복합적인 변화가 발생한다. 즉 생잎이 환경적인 요인인 온도, 햇빛, 공기 중의 산소·습기 또는 제다에 의한 공정으로 인해 산화효소[Polypenoloxidase, Peroxidase]에 의해 변화를 일으켜 잎 자체의 여러 물질들을 연쇄적으로 변합과 변화시키는 작용을 말한다.

또 다른 의미의 발효란 미생물에 의해 변화되는 생화학적 현상을 일컫는데, 흑차의 경우가 여기에 해당한다. 이러한 변화작용은 독특한 향기와 맛과 수색으로

나타나며, 차의 분류에서는 미생물에 의한 후발효로 정의되고 있다.

2) 제다에서 발효의 개념이 도입된 역사적 배경

차의 제조과정에서 발효의 개념이 처음 도입된 역사적 배경은 1835년 영국 동인도회사가 인도 아삼종을 이용하여 홍차를 제조했을 때 중국의 홍차제조법인 온발효법¹³⁾을 사용하면서부터였다. 영국의 과학자들이 증기법[온발효차]으로 일어나는 찻잎의 변화를 미생물의 작용에 의한 것으로 판단하고 과학적 용어로 '발효'라는 용어를 사용하였다.

1900년 이후 과학자들은 차의 발효가 미생물에 의한 작용이 아니라는 사실을 알게되었지만, 발효라는 용어를 그대로 사용해오고 있다.

1960년대 초 과학자들은 중국의 흑차에 미생물이 작용하여 화학적 변화를 일으킨다고 발표함으로써 발효의 증거를 찾아냈지만, 이미 발효라는 용어를 널리 사용하고 있어 미생물발효라는 용어를 추가하여 오늘날까지 사용하고 있다.

3) 차의 발효 분류

① 발효 분류

오늘날 발효차란 차가 만들어 지는 제다의 공정에 따라 반발효인 청차[오룡차]와 완전발효인 홍차로 만들어 진다. 흑차로 분류되는 보이차나 흑모차 등의 가공 공정에서 후발효라는 과정은 제다공정 중 미생물 발효과정인 퇴적이란 긴 시간의 공정을 거치는 것이 다른 발효차와 다르다.

(1) 산화효소 발효

산화효소 발효는 살청 이전에 카테킨이 폴리페놀산화효소에 의해 산화되어 테아플라빈과 테아루비긴을 생성하고, 여러 성분이 복합적으로 작용하여 독특한 향과 맛, 색을 나타내는 변화를 일으킨다. 이런 변화를 전발효(前醱酵)라고 한다[백차,

13) 온발효법이란 유념(揉捻)한 찻잎에 약 30~40℃의 열을 가해서 찻잎을 적갈색으로 변화시키는 것으로 독특한 색과 맛, 향을 낸다.

청차, 홍차].

(2) 미생물 발효

미생물 발효는 살청된 모차를 퇴적시키는 과정에서 온도, 습도, 양분 등으로 미생물의 활동이 촉진되면서 일어나는 현상을 후발효(後發酵)라고 한다[황차, 흑차].

[발효에 따른 차의 분류]

차	불발효차 (不發酵茶) 0~10%	증제차(蒸製茶)	옥로, 가루차
		뒤음차(釜炒茶)	전통녹차(작설차), 용정차
	반발효차 (半發酵茶) 10~75%	약발효차(白茶)	백호은침(白毫銀針), 백모단(白牡丹)
		반발효차(靑茶)	포종차(包種茶), 철관음(鐵觀音), 수선(水仙), 동정오룡(凍頂烏龍), 백호오룡(白豪烏龍)
		화차(花茶)	자스민차, 장미꽃차, 치자꽃차, 계화차
	발효차 (發酵茶) 85%이상	홍차(紅茶)	왼차형 홍차(Orthodox Black Tea)
			파쇄형 홍차(Unorthodox Black Tea)-티백용 홍차 원료
	후발효차 (後發酵茶)	황차(黃茶)	군산은침(君山銀針), 황아차, 황소차
		흑차(黑茶)	보이차(普洱茶), 육보차(六堡茶), 운남타차

② 호기성 발효와 혐기성 발효

(1) 호기성 발효(好氣性 發酵)

호기성 발효는 산화효소와 미생물 발효가 진행되는 도중 산소를 공급하여 발효시키는 것을 말한다. 호기성 발효차로는 백차, 청차, 홍차, 황차, 흑차 등이 있다.

(2) 혐기성 발효(嫌氣性 發酵)

혐기성 발효는 미생물발효차 중 통속에 절이거나 땅에 묻어 공기를 차단시키고 미생물에 의해 발효시키는 것을 말한다. 혐기성 발효차로는 중국 운남의 죽통산차, 미얀마 샐고원의 라페소(lapetso), 태국 북부 산악지대의 미엔(mian), 일본 시코쿠 지방의 아와반(阿波番) 등이 있다.

4) 발효에 따른 차의 특성

차의 발효는 발효의 정도와 시기 등에 따라 차의 맛과 향, 탕색과 각기 다른 특성을 지니고 있다.

①불발효차의 특성

불발효차인 녹차의 특성은 차의 탕색이나 차의 외형·색상은 녹색을 띠며 차의 맛도 풋풋함을 유지하고 있다. 그러나 차를 완성하기 전 마지막 덩음에서 차의 맛을 약간 구수하게 낼 수도 있다.

②반발효차의 특성

발효의 정도에 따라 차의 탕색이나 차의 외형·색상이 산화발효가 이루어졌을 때 나타나는데, 등황색의 데아플라빈 또는 등홍색의 데아루비긴의 화합물을 형성시켜주는 효소를 유발·변화시키므로 독특한 맛과 향기가 난다. 청차를 만드는 과정에서 찻잎과 찻잎을 서로 부딪치게 하는 주청과 교반은 수분 증발을 방지하고 위조 정도를 균일하게 하기 위한 것으로, 이 때 잎의 세포조직이 파괴되면서 폴리페놀산화효소 촉매작용으로 인해 잎 변두리에 홍차의 특징적 성분인 데아루비긴 등의 화합물이 생성되어 특유의 맛과 향기 성분이 형성된다.

③완전발효차의 특성

생찻잎을 위조(萎凋), 유념(揉捻, 유절(揀切))하여 세포가 파괴되어 즙액이 나오면 산화발효가 일어나면서 홍차의 특성을 결정짓는 카테킨류가 데아플라빈이나 데아루비긴의 산화 중합물로 진행된다. 이때 데아플라빈의 함량이 높으면 탕색이 맑고 오렌지색을 띠게 되고, 데아루비긴의 함량이 많게 되면 농도가 진하고 적갈색을 띠게 된다. 이처럼 카테킨 성분이 산화하면서 아미노산과 방향 물질 등의 다른 여러 성분도 연쇄적으로 반응하고 산화하여 홍차의 향과 맛 등이 다양해진다.

④후발효차의 특성

원료가 주로 경화된 잎[원잎]을 사용하기 때문에 차를 만들 때 쓰고 뚫은맛을 부드럽게 바꿔주는 과정에서 다른 유효성분을 이끌어 낼 수 있는 또 하나의 발효

방법이다. 기본 공정은 녹차를 모차로 한다. 모차를 퇴적시켜 공기 중에 있는 미생물의 번식을 유도하여 미생물발효가 일어나게 만든다. 이 과정에서 테아플라빈이나 테아루비긴은 감소하고 수용성 당과 아마노산, 펙틴 등의 복잡한 반응이 일어나 암갈색을 띠는 데아브로닌(Theabronin)이 대량으로 증가한다. 찻잎의 엽록소에 열과 산이 가해지면서 갈색을 띠는 페오피틴(Pheophytin)이나 황갈색을 띠는 페오포르비드(Pheophorbide) 물질로 분해된다. 이 때 카테킨류도 감소되어 맛과 향기가 순하게 되며 찻잎의 색은 정도에 따라 황갈색에서부터 윤기있는 홍갈색 또는 흑갈색이 된다.

3. 차의 종류와 그에 따른 제다방법

1) 녹차(綠茶, Green Tea)

녹차란 가열에 의해 찻잎 중 효소의 산화를 억제시켜 성분의 산화를 막고 녹색과 성분을 그대로 유지시킨 불발효차이다.

녹차는 중국이 세계에서 가장 많이 생산하는 차 중의 하나이다. 세계 차 시장에 수출되는 중국 녹차는 주로 강북지구[장강 이북]에서 생산하는 덩음 녹차인데, 중국 녹차의 무역량은 세계시장 전체 물량의 70% 내외를 차지하고 있다.

일본은 증제 녹차가 주류를 이루고 있고, 우리나라는 덩음 녹차에서 기계 증제 녹차 쪽으로 생산하고 있는 녹차는 고온에서 단시간 처리되기 때문에 녹색을 그대로 유지하며, 산뜻하고 고소하며 풋풋한 향을 가지고 있어 함유 성분이 원료에 가장 가깝게 보존되고 있다.

① 녹차의 제다방법[선엽(選葉)→살청(殺靑)→유념(揉捻)→건조(乾燥)]

살청방법에는 솥에서 덫는 초청(抄靑)방법과 증기로 찌는 증청(蒸靑)방법, 그리고 햇볕에 말리는 채청(曬靑)방법과 불기운으로 말리는 홍청(烘靑)방법이 있다.

건조방법에 따른 녹차는 유념 후 솥에서 건조시키면 초청녹차, 햇볕에서 건조시키면 채청녹차(曬靑綠茶), 열증기의 살청방법으로 제다하여 건조시킨 녹차는 증청

녹차(蒸靑綠茶), 불에 쪄어 건조시키거나 홍건(烘乾)기계를 사용하거나 밀폐된 방에 불을 지펴 건조시키면 홍청녹차(烘靑綠茶) 등으로 구분된다. 쇠청녹차는 보이차를 만드는 주원료가 되며 홍청녹차는 화차를 만드는 주원료가 된다.

(1) 녹차의 제다방법에 의한 분류

(ㄱ) 초청녹차(抄靑綠茶)

초청녹차는 생엽을 건조할 때 마지막으로 솥에서 덖어 건조시키는 녹차를 말하며, 중국 녹차의 대종을 이루고 있다. 덖음차는 350℃ 이상의 높은 온도¹⁴⁾에서 건식가열 처리하기 때문에 수증기로 찌는 습식가열과는 다르게 불을 잘 다스려야 하는 고도의 기술이 필요하다. 색상은 증제차에 비해 조금 떨어지지만 덖은 구수한 맛과 독특한 향으로 한국인의 기호를 충족시켜주는 전통 제다방법이다.

초청녹차의 종류에는 긴 장초청, 원초청, 편초청, 특종초청 등 네 종류가 있으며 각각의 특징은 다음과 같다.

- 긴장초청 : 가공방법과 원료에 따라서 가늘다.
- 원초청 : 살청과 유념 후에 솥에 덖으면서 형태를 만든다.
- 편초청 : 찻잎의 모양이 납작하다.
- 특종초청 : 가늘고 연한 싹만을 가려서 만든다[細嫩抄靑].

초청녹차로는 서호용정(西湖龍井), 양선설아(陽羨雪芽), 아미죽엽청(蛾眉竹葉靑), 남경우화차(南京雨花茶), 보타불차(普陀佛茶), 노산운무(廬山雲霧), 몽정감로(蒙頂甘露), 군균모첨(郡勻毛尖) 등이 있다.

(ㄴ) 홍청녹차(烘靑綠茶)

홍청녹차란 생엽을 찌서 유념시킨 후 홍건기계를 사용하거나 밀폐된 방에 불을 때어 건조시킨 녹차를 말한다. 홍청녹차는 초청녹차처럼 윤기가 나거나 단단하지 못하며 줄기와 싹과 하얀 솜털이 그대로 있다.

홍청녹차의 종류는 보통홍청과 세눈홍청이 있으며 각각의 특징은 다음과 같다.

- 보통홍청(普通烘靑) : 찻잎의 원료가 쇠[老]하여 화차를 만드는 주원료로 사용

14) 잎이 타지 않는 상태의 온도

되며 홍청화차(烘青花茶)라고도 부른다.

○ 세눈홍청(細嫩烘靑) : 찻잎의 원료가 어리다.

홍청녹차에는 태평후괴(太平猴魁), 강산녹모단(江山綠牡丹), 황산녹모단(黃山綠牡丹), 황산모봉(黃山毛峰), 신양모침(信陽毛尖), 육안과편(六安瓜片) 등이 있다.

(ㄷ) 쉼청녹차(曬靑綠茶)

쉼청녹차란 생엽을 살청하고 유념 후 마지막으로 햇볕에 쬔어 말린 모든 녹차를 말한다. 쉼청녹차는 곧바로 음용하거나 재가공하여 긴압차(緊壓茶)를 주로 만드는데 원료가 되고 있다. 쉼청녹차로는 천청(川靑), 검청(黔靑) 등이 있다.

(ㄹ) 증청녹차(蒸靑綠茶)

증청녹차란 생엽이 왕성한 시기의 어린 찻잎을 원료로 하여 폴리페놀산화효소에 의한 카테킨류의 산화반응을 억제시키기 위해 수증기 가열방법을 이용해서 만든 녹차이다. 증청녹차의 특징은 고대 중국에서 가장 오래된 제다법으로 만들어진 녹차라는 점과 찻잎과 차탕, 엽저가 푸른 3록(三綠)을 이룬다는 점이다.

증청방법은 중국에서 가장 일찍 발전한 녹차 제조방법이다. 이는 당·송대에 성행한 제다법으로 불교의 전래와 함께 일본으로 건너가 현재까지 일본 녹차의 대종을 이루고 있다. 증청녹차 중 말차(末茶)는 차광 재배된 차나무의 싱싱한 어린순(筍)을 강하게 증제하여 가공한 찻잎을 미세하게 가루내어 저장성을 높인 병차(餅茶)와 바로 열탕을 부어 저어서 마실 수 있는 가루로 만들어지고 있다.

증청녹차로는 소련녹차(蘇聯綠茶), 은시옥로(恩施玉露), 선인장차(仙人掌茶) 등이 있다.

(ㄴ) 반홍청녹차(半烘靑綠茶)

선엽한 찻잎을 살청·유념한 후 건조하는 과정에서 초청을 한 후 홍청을 하거나, 홍청을 한 후 초청을 한 녹차이다.

반홍청녹차로는 개화용정(開化龍井), 안길백차(安吉白茶), 고저자순차(顧渚紫筍茶), 동정벽라춘(洞庭碧螺春) 등이 있다.

2) 오롱차(烏龍茶, Oolong Tea)

오롱차는 청차(靑茶)에 속한 품종 중 하나로서 반발효차에 속하며, 발효정도(15~75%)에 따라 향기와 맛과 탕색이 다양하다.

①오롱차의 종류

(1) 지역적 분류

오롱차가 생산되는 지역은 복건성의 민남(閩南)과 민북(閩北), 광둥성, 그리고 대만 등 네 지역으로 나뉘어진다.

(2) 잎의 품종에 따른 분류

오룡(烏龍), 수선(水仙), 철관음(鐵觀音), 기종(奇種), 색종(色種), 포종(包種)으로 나눈다. 오룡, 수선, 철관음, 기종은 하나의 품종이며, 색종은 여러 품종을 혼합하여 만든 차, 또는 단일 품종으로 차를 만든 후 섞는 것을 말한다. 포종은 잎의 시들기 정도가 약한 것을 말한다.

(ㄱ) 민남오룡

민남지역은 오롱차의 발원지인데 복건성에서 생산되는 무이산의 암차(岩茶)가 그 원류이다. 오롱차는 이곳으로부터 민북, 광둥, 대만 등으로 전해졌다. 복건성 남부에서 생산되는 안계철관음(安溪鐵觀音)은 품질이 가장 유명하고 좋은 차인데, 청강희(康熙) 연간(1693)에 안계 청심오룡품종이 건구(建甌)로 전래되었다.

민남 오롱차로는 안계철관음(安溪鐵觀音), 황금계(黃金桂), 본산(本山), 매점(梅占), 민남색종(閩南色種), 민남수선(閩南水仙) 등이 있다.

(ㄴ) 민북오룡

민북오롱차의 종류에는 대홍포(大紅袍), 철라한(鐵羅漢), 백계관(白鷄冠), 수금귀(水金龜), 반천요(半天腰), 육계(肉桂), 수선(水仙) 등이 있다.

(ㄷ) 광둥오룡

광둥오롱차의 종류에는 봉황수선(鳳凰水仙), 송종(宋種), 대백엽(大白葉), 송종지란

향(宋種芝蘭香), 밀란향(蜜蘭香), 팔선(八仙) 등이 있다.

(ㄹ) 대만오룡

대만오룡차의 종류에는 문산포종(文山包種), 남향포종(南港包種), 동정차(東頂茶), 매산차(梅山茶), 옥산차(玉山茶), 목책철관음(木柵鐵觀音), 석문철관음(石文鐵觀音), 죽산오룡(竹山烏龍), 백호오룡(白豪烏龍) 등이 있다.

②오룡차의 제다방법

[선엽(鮮葉)→위조(萎凋)→요청(搖靑)→살청(殺靑)→유념(揉捻)→홍배(烘焙)]

오룡차를 만드는 신선한 잎은 거의 다 자란 찻잎을 사용한다. 이는 다 자라서 펼쳐진 찻잎만이 오룡차의 독특한 향기와 맛을 발휘할 수 있기 때문이다. 오룡차는 향을 매우 중시하는데 쓰고 뚱은맛은 가볍게 하고 산뜻한 꽃향기를 지니게 하여 우려냈을 때 진하고 부드러운 맛을 낼 수 있다.

선엽한 찻잎은 햇볕에서 시들게 한 후[주청(晞靑)] 통풍이 잘 되는 곳이나 그늘에 둔다[양청(晾靑)]. 이 찻잎은 온도와 습도를 잘 조절한 후 넓고 큰 대나무에 담아 반복해서 여러 번 흔들여 주는데[요청(搖靑)], 이 과정을 거치면 찻잎의 가장자리는 황색이나 적색으로 변하게 되는데, 이는 부분발효가 일어나고 있다는 것을 의미한다. 오룡차는 고온의 솥에서 덥혀 준 후[초청(抄靑)] 유념을 하고 건조시키면 완성차로 탄생한다. 오룡차를 만드는 차나무의 품종은 매우 다양하며 명칭은 차나무의 품종에 의해 명명되어 진다. 오룡차의 차탕색은 발효 정도에 따라 노란색, 연한 녹색, 연한 홍색 등 다양한 색을 띤다.

대체로 기온이 높은 고산지대[해발 1,500~2,000m]에서 생산되는 오룡차는 고품질의 차로 색·향·미가 강하다. 이는 일교차가 큰 지역에서 찻잎의 방향 성분과 유도물질이 많이 생기기 때문이다.

3) 홍차(紅茶, Black Tea)

홍차는 발효정도가 80% 이상인 차로써 뚱은맛이 강하고 탕색은 등홍색이다. 홍차는 전 세계 차 소비량의 70~80%를 차지한다. 중국을 비롯한 인도, 스리랑카, 케냐, 인도네시아 등이 주요 생산지이며 영국과 영연방국가들이 주요 소비국이다.

①홍차의 가공방법

홍차의 가공방법은 백차, 녹차, 흑차에서 발전되었으며, 80% 이상 발효된 차가 홍차이다.

- 백차 : 햇볕을 이용하여 차를 만드는 것에서 홍차의 일광萎凋(日光萎凋)를 터득했다.
- 녹차 : 살청과정에서 찻잎의 색상을 변하지 않게 하는 것을 터득했다.
- 흑차 : 악퇴(渥堆)¹⁵⁾는 찻잎을 흑색으로 변하게 하는 것을 알게되어 홍차의 발효기술을 터득하게 되었다.

②홍차의 생산

최초의 홍차 생산은 복건성 숭안(崇安)의 소종홍차(小種紅茶)에서 시작되었으며, 공부홍차(工夫紅茶)로 발전하게 되었다. 청대 동천공(董天工)의『무이산지(武夷山志)』에 의하면 소종과 공부의 차 이름이 있었다.

1875년 전후 공부홍차의 가공방법이 복건성으로부터 안휘성 기문 일대로 전해지고, 생산지 역시 복건에서 안휘, 강서, 절강, 호남, 호북, 운남, 광서, 광둥, 해남, 사천 등지로 전파되었다.

1876년 인도의 레이드(George Reid)는 절다기(切茶機)를 발명하여 홍쇄차(紅碎茶)를 만들기 시작했으며, 이로 인해 생산·소비량이 증가하여 세계 차무역 시장에서 중요한 차 종류로 인식되었다.

1958년 중국에서는 홍쇄차를 만들기 시작했으며, 최초로 호남성 안화(安化)에서 전통제법을 만드는데 성공했다.

홍차는 가공방법에 따라 소종홍차, 공부홍차, 홍쇄차 등으로 구분된다.

③홍차의 종류

중국이 원조인 홍차는 제조 및 품질의 특성에 따라 소종홍차, 공부홍차, 홍쇄차 등으로 구분된다.

15) 두텁게 쌓아두는 과정

(1) 소종홍차(小種紅茶)

소종홍차는 술향이 배어있는 중국 복건성 특유의 홍차로 정산소종과 외산소종 등이 있다.

정산소종은 높은 고산지역에서 만들어진 차로 송안현 무이산 지역의 성촌향(星村鄉) 동목관(桐木關)에서 생산하며 외산소종은 인공소종으로 정화(政和), 탄양(坦洋), 북령(北嶺), 고전(古田), 사현(沙縣)에서 정산소종을 모방하여 정산품질의 소종홍차를 만들기 시작했다. 또한 저급의 공부홍차에 연기를 스며들게 해서 만든 소종홍차를 연소종(烟小種)이라고 한다.

소종홍차의 가공법은

채엽(採葉)→위조(萎凋)→유념(揉捻)→발효(發酵)→살청(殺青)→복유(復揉)→훈배(熏焙)

의 과정을 거치는 매우 독특한 방식이다.

소종홍차가 생산되는 동목관 지역은 온도가 낮고 습도가 높아 차를 만드는과정 중 위조 시에는 소나무로 온도를 높여 주고, 건조 시에는 소나무 연기를 스며들게 하여 차의 수분을 증발시킨다. 특히 건조 시에 찻잎이 소나무 연기를 다량 흡수하게 되어 '강렬송목연향(強烈松木烟香)'이라는 독특한 품격을 갖게 된다.

(2) 공부홍차(工夫紅茶)

공부홍차는 중국의 특산품으로 그 제조과정이 정교하고 섬세하며 모든 정성이 들어 있기에 붙여진 이름이다. 공부홍차는 중국의 전통적인 수출용 차로서 멀리 동유럽이나 서유럽 등 60여 개 국가에서 소비하고 있다.

공부홍차는 대부분 산지의 이름을 따서 명명하는데 그 종류에는 기문공부홍차, 운남공부홍차, 구곡홍매(九曲紅梅), 미전(米磚) 등이 있다.

(3) 홍쇄차(紅碎茶)

파쇄형 홍차로 세계 차 수출량의 80%를 차지하고 있다. 1876년 처음 생산되기 시작하여 이제는 대중적인 음료로 자리잡게 되었다. 1958년 호남성 안화에서 전통 가공방식으로 홍쇄차를 생산하게 되었다.

1964년 대외무역부, 농업개간부, 농업부 등에서 국제 무역의 필요성에 따라 운

남맹해(雲南勐海), 광둥영적(廣東英德), 사천신승(四川新勝), 호남옹강(湖南瓮江), 강소부용(江蘇芙蓉) 등 6개 홍차 공장을 설립하고 대량으로 차를 생산하게 했다.

1967년 중국 외무부는 국제 차시장의 홍쇄차 품질조건을 마련하여 홍쇄차 만드는 것을 통일했으며 각지의 차들과 비교하여 표준을 정했다.

홍쇄차의 품질 중 가장 우수한 것은 운남 대엽종으로 만든 것이며, 운남 대엽종의 변종은 차품이고, 소엽종으로 만든 것은 향과 맛과 품질이 떨어져 1980년대 중후기 차 생산을 개혁하면서 녹차로 바뀌 가공되어 생산량이 크게 줄어들었다.

④ 홍차의 제다방법[선엽(選葉)→위조(萎凋)→유념(揉捻)→발효(發酵)→건조(乾燥)]

위조는 신선한 찻잎을 고르게 펼쳐놓아 찻잎의 수분을 적당히 증발시키고 찻잎 속의 효소를 활성화시키는 과정이다. 위조는 정통식 홍차의 경우 65%의 수분을 감소시키고, CTC 방법은 70%까지 수분을 감소시킨다.

유념은 찻잎의 세포조직을 파괴시켜 폴리페놀의 반응을 활성화하고 발효가 충분하게 이루어지도록 하는 과정이다. CTC 제조방법으로 유념할 경우 Crushing[분쇄] · Tearing[찢기] · Curling[비틀기]의 과정을 거친다.

발효는 폴리페놀류에 속하는 여러 성분—특히 카테킨류—이 폴리페놀산화효소에 의해 산화반응을 일으키는 과정으로 녹색 찻잎은 황색[데아플라빈]과 홍색[데아루비긴]으로 변한다. 이와 동시에 여러 가지 성분들이 복합적으로 변화하여 독특한 향기와 맛과 수색을 나타낸다. 발효는 실내온도 20~25℃ 상태에서 습도를 높게 하여 2시간 30분~4시간 정도 진행된다.

건조는 수분을 증발시키고 찻잎을 일정한 형태의 품질로 만드는 마무리 과정으로 수분은 대략 5% 이하로 유지시킨다. 이때 100℃ 전후의 열풍을 20분 정도 주입시키는데, 찻잎의 색깔은 흑갈색으로 변한다.

4) 황차(黃茶, Yellow Tea)

황차는 민황(悶黃)이라는 공정을 거쳐 만든 경후발효차로 찻잎의 엽록소가 파괴되면서 황색[데아플라빈]을 띠는 차이다. 쓰고 떫은맛을 내는 카테킨 성분이 50~60%정도 감소되므로 맛이 순하고 부드럽다. 황차의 성분 중 당류와 단백질이 분해되면서 당성분과 유리아미노산이 감소되고 단맛이 증가하여 고유한 풍미를

갖게 된다.

① 황차의 종류

황차는 제다하기 위한 찻잎에 따라 황아차(黃芽茶), 황소차(黃小茶), 황대차(黃大茶)로 구분한다. 황차로는 군산은침(君山銀針), 몽정황아(蒙頂黃芽), 광산황아(霍山黃芽), 북항모침(北港毛尖), 평양황차(平陽黃茶), 광산황대차(霍山黃大茶), 소련황차(蘇聯黃茶) 등이 있다.

- (1) 황아차(黃芽茶) : 찻잎의 원료로 가늘고 어린싹만을 가려서 만든 차로 군산은침, 몽정황아, 광산황아 등이 있다.
- (2) 황소차(黃小茶) : 일아일엽(一芽一葉) 또는 이엽(二葉)으로 만든 차로 북항모침, 평양황차 등이 있다.
- (3) 황대차(黃大茶) : 찻잎이 비교적 거칠고 큰 잎으로 일아삼사엽(一芽三四葉)으로 만들며 광산황대차, 소련황차 등이 있다.

② 황차의 제다방법[선엽(選葉)→살청(殺靑)→유념(揉捻)→민황(悶黃)→건조(乾燥)]

황차는 제다과정이 기본적으로 녹차 제다법과 비슷하나 살청 후나 1차 건조 전 후에 민황이라는 공정을 거치면서 차엽의 폴리페놀이 산화에 의해 갈색의 페오피틴(Pheophytin)이나 황갈색의 페오포르비드(Pheophorbide)로 되고 카테킨류도 감소되어 향기는 순정하고, 맛은 순박하여 녹차와 차이가 있음을 알 수 있다. 신선한 찻잎을 고온에서 살청한 후 유념을 하기도 하고 유념을 하지 않는 경우도 있다. 유념을 한 수 찻잎을 오랫동안 쌓아두는 과정이 있는데, 이를 민황(悶黃)이라고 한다. 이 과정은 황차의 특징이기도 하다. 민황의 시간은 30~40분에서 길게는 5~7일 이상 걸리기도 한다.

5) 흑차(黑茶, Dark Green Tea)

흑차는 중국의 운남성, 사천성, 호남성, 호북성, 광서성 등지에서 생산되는 후발효차를 말한다. 찻잎은 대엽종으로 비교적 크고 원잎으로 만든다. 찻잎은 흑갈색을 띠고 탕색은 갈홍색 또는 갈황색이다. 흑차는 명대의 대표적인 차 이름으로 차

마교역품이기도 했다.

①흑차의 종류

흑차의 종류는 생산지역별로 구분되는데, 호남의 흑모차와 운남의 보이산차, 그리고 광서의 육보차 등이 있다.

흑모차(黑毛茶)는 각종 긴압차를 눌러 만드는 주요 원료로 사용되는데, 찻잎을 찌고 유념하고 악퇴한 후 건조시키는 일차적 가공으로 만들어진 차를 일컫는다. 흑모차는 산차(散茶) 또는 다시 증기로 압축시켜 다양한 모양으로 만든 긴압차(緊壓茶)로 재가공된다. 주로 변방의 소수민족인 티베트, 몽골, 위구르 사람들에게 공급되기 때문에 변호차(邊銷茶)라고도 부르며, 그들에게는 '하루의 식사를 걸러도 차 없이는 못 산다'라고 할 만큼 일상생활 필수품이다. 흑차는 산지와 제다방법에 따라 호남흑차(湖南黑茶), 호북노청차(湖北老靑茶), 사천변차(四川邊茶), 전계흑차(滇桂黑茶) 등으로 구분된다.

(1) 호남흑차(湖南黑茶)

호남흑차는 찻잎을 칼로 잘라서 찌고 유념한 후 두텁게 쌓아 퇴적시켰다가 다시 유념하고 건조시켜서 만든다. 탕색은 등황색이며 우려진 엽저는 황갈색으로 소나무 연기에 그을린 향이 난다. 광주리에 담긴 제품은 천첨(天尖)이라 하고, 벽돌 모양의 제품은 흑전(黑磚), 화전(花磚), 복전(復磚)이라 한다.

(2) 호북노청차(湖北老靑茶)

호북노청차는 찻잎이 크고 쉰 것으로 잎줄기가 비교적 많다. 제다방법은 찢 후 유념을 하고 햇볕에서 대충 건조시킨 다음 다시 덪고 비벼서 두텁게 퇴적하여 별에서 건조시킨다. 벽돌 모양의 제품을 노청전(老靑磚)이라 한다.

(3) 사천변차(四川邊茶)

사천변차는 줄기와 잎을 잘라서 찢 후 여러 차례 수시로 쌓아 놓거나 찢서 햇볕에 말린 차를 일컫는데, 대나무 껍질로 포장한 방포차(方包茶)와 원포차(圓包茶)가 있다.

(4) 전계흑차(滇桂黑茶)

(㉞) 보이산차(普洱散茶)

보이산차는 흑차의 일종인데, 쉐청녹차를 약화시켜 잎차로 만들어진 후발효차이다.

(㉟) 칠자병차(七子餅茶)

칠자병차는 운남 시창반나(西双版纳)와 사모현 지역에서 가장 많이 생산되는 차인데, 지금은 주로 맹해에서 생산된다. 이 차는 재가공 차류 중 긴압차의 일종인데 송대의 용봉단차에서 변화된 것이다.

(㊱) 운남보이타차(雲南普洱沱茶)

타차 계열은 명대의 보이단차와 청대의 여아차(女兒茶)에서 유래한 것이다.

1902년 전후 운남대엽종의 쉐청모차를 원료로 만들었으며 차를 제조한 재배지역의 이름을 붙여 하관타차라고 명명되었다.

(㊲) 육보차(六堡茶)

육보차는 그 원산지가 광서 창오(蒼梧) 육보향(六堡鄉)이며, 흑모차의 일종이다. 육보차는 청 가정 연간 전국 24개 명차 중 하나였으며 덩어리형태, 벽돌형태, 돌모양, 산차 등 모양이 다양하다. 품질은 오래 될수록 좋으며, 습기를 없애주고 더위를 가시게 하며 눈을 맑게 해준다. 홍배 시 소나무를 연소시켜 건조시키므로 소나무 연기 냄새가 나기도 한다.

(㊳) 천량차(千兩茶)

천량차는 호남성 안화백사계차창(安化白沙溪茶廠)에서 생산되는 화권차(花卷茶)에서 유래한 긴압차이다.

청 동치(同治) 연간 약 1870년 전후에 진상(秦商) 삼화공(三和公)의 차 가게에서 백량차를 기초해서 좋은 흑차를 첨가하고 종려나무 껍질이나 대쪽으로 묶어 화권차(花卷茶)를 만들었는데, 이 때 모든 차를 1,000량¹⁶⁾의 무게로 만들었다 하여 천량차로 불렸다. 이후 천량차는 잠시 생산이 중단되었다가 2000년을 전후로 재생산되었으며 2002년부터 본격적으로 생산되고 있다.

②흑차의 제다방법

16) 37.27kg. 고대에는 16량이 1근이며 1,000량은 약 32kg으로, 현재는 10량을 1근으로 한다.

제조방법에 따라 청병(靑餅), 숙병(熟餅), 숙성병차(速成餅茶)로 나눌 수 있다.

(1) 생차청병(生茶靑餅, 청병) 제다방법

선엽→살청→유념→1·2차 건조→건조→산차→증압성형(蒸壓成形)→저장·숙성

청병은 생차 잎으로 만들기 때문에 진화과정이 매우 느리다. 때문에 최소한 10년 이상의 시간이 경과해야 차의 여러 화합물이 기화(氣化)하여 깊은 향과 좋은 맛 등을 지니게 된다. 증압성형(蒸壓成形)은 1940년대 이후 증기를 이용한 방법이다. 전통방법은 큰 돌 등의 무거운 것들을 올려놓는 방식의 압착(壓搾)에 의한 방법으로 증기성형을 한 긴압차보다는 부드럽게 잘 쪼개진다.

(2) 숙차청병(熟茶靑餅, 숙병) 제다방법

선엽→증열(蒸熱)→조유념(粗揉)→중유(中揉)→재건(再乾)→건조→산차→증압성형→저장·숙성

숙병은 증제한 숙차잎으로 만들기 때문에 빨리 마실 수 있는 장점이 있으며 맛은 부드럽지만 깊은 맛이 약해 보이차의 묵은 향과 맛을 얻기 힘들다. 생병과 숙병 제다과정에서 저장·숙성 후 후발효는 미생물에 의한 발효가 아니라 찻잎 속의 폴리페놀이나 엽록소같은 효소의 산화에 의한 발효이다.

(3) 미생물숙성병차(微生物速成餅茶, 숙성병차) 제다방법

선엽→살청→유념→건조→퇴적[가습 20~30%]→1·2·3차[악퇴] 뒤집기
→살균처리→재건조→산차→증압성형→저장·숙성

퇴적에서 3차 뒤집기를 악퇴라 한다. 악퇴는 30~40℃의 물을 찻잎에 뿌려 수분함량이 20~30%정도 되게 한 후 미생물이 발효되도록 환경을 조성하는 과정으로 찻잎의 내부 온도가 60~70℃에 달하면 1차 뒤집기를 하여 미생물의 발효를 촉진시킨다.

1972년 이후 현재까지 중국 대부분의 보이차 공장에서는 숙성 미생물 병차를 위주로 생산하고 있다. 이처럼 흑차의 가공공정에는 녹차와는 달리 후발효란 과정이 추가된다. 이는 대부분 흑차의 원료가 크고 거친 잎이기 때문이다. 흑차는 악취라는 긴 퇴적시간의 발효과정을 거쳐 찻잎이 부드러워지고 떫은맛이 없어지는데, 이 과정을 거치면 차의 맛은 맑고 부드러워진다. 일반적으로 진화시간은 생차(生茶)의 경우 10년 이상이며, 숙차(熟茶)의 경우 3~5년인데 시간이 오래될수록 가격은 고가이다.

다도-다구설명



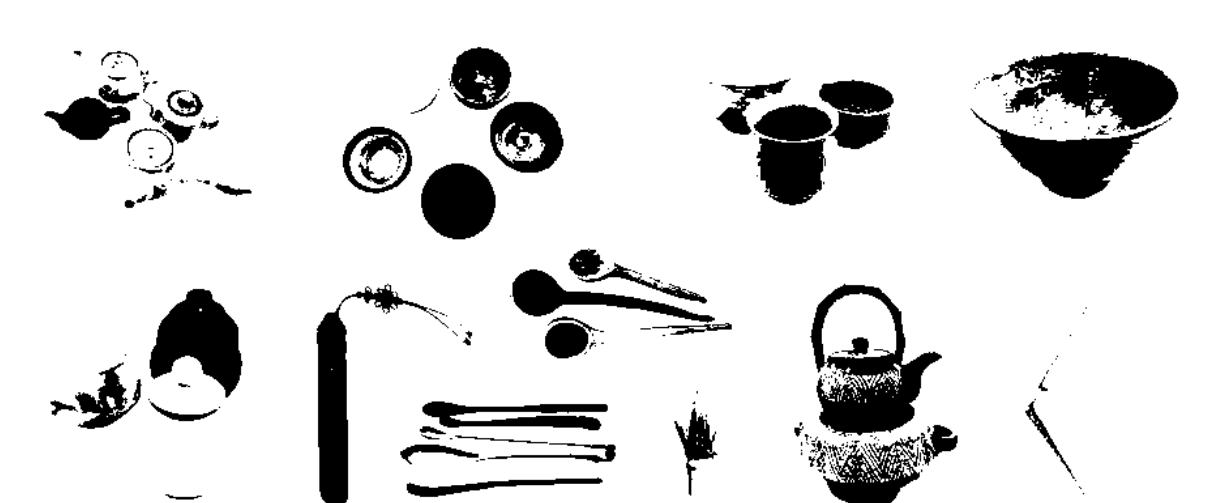
1. 포괄적인 의미의 차도구(茶道具)

차도구를 지금 시대의 의미로 정리해 보면 찻잎을 따는 일, 차를 만드는 일, 차를 우리고 마시는 일, 차실안의 기물이나 장식품, 찻그릇을 거두고 정리하는 일에 필요한 모든 기물들을 가리켜 넓은 의미로 차도구라고 한다. 다시 말하면 차도구는 다구(茶具)와 다기(茶器)를 수용한 통합적인 의미로서 차와 관련된 모든 것을 통칭해서 이르는 말이다.

차도구는 차를 음용하는 방법에 따라 달리 선택된다. 차를 크게 두 종류로 나누면 전차(煎茶)와 말차(抹茶)이다.

전차는 말린 찻잎을 다관에 우려마시는 것이고, 말차는 찻잎을 갈아서 분말로 만들어 다완에 넣고 차선을 이용해 격불하여 마시는 것을 말한다.

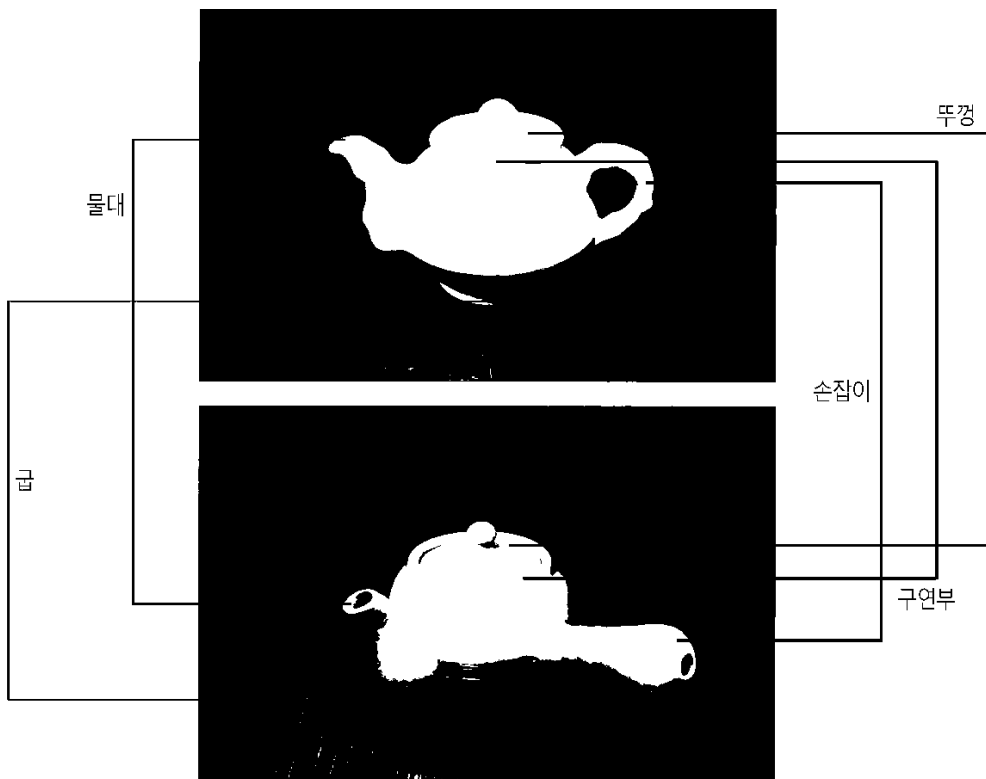
차도구는 나라마다, 음다법에 따라 달리 사용되고 차도구의 명칭과 쓰임새를 제대로 알고 사용하는 것이 차생활을 바르게 즐기는 것이라 할 수 있다.

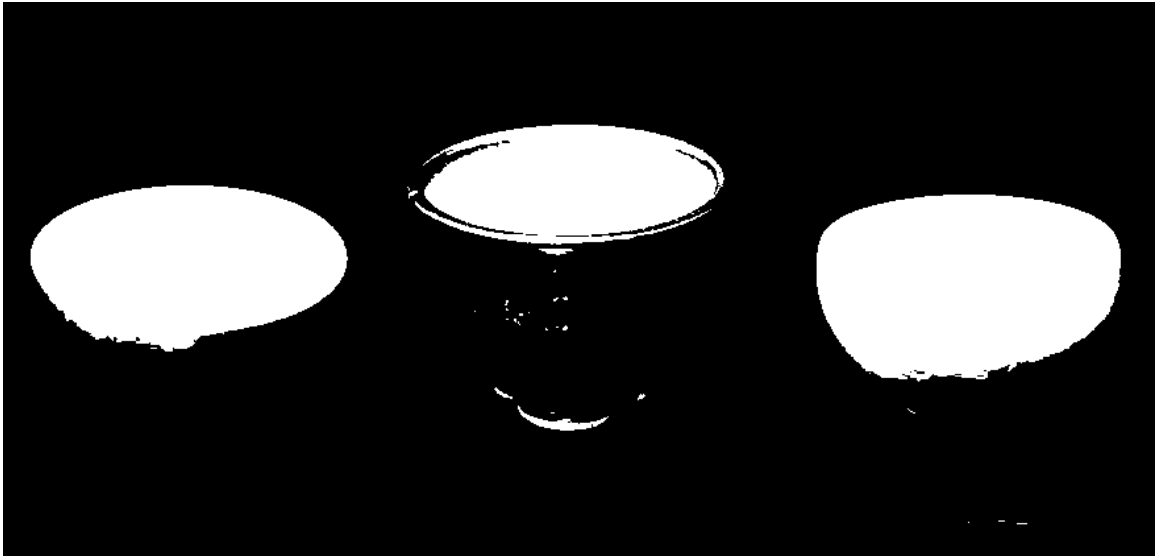




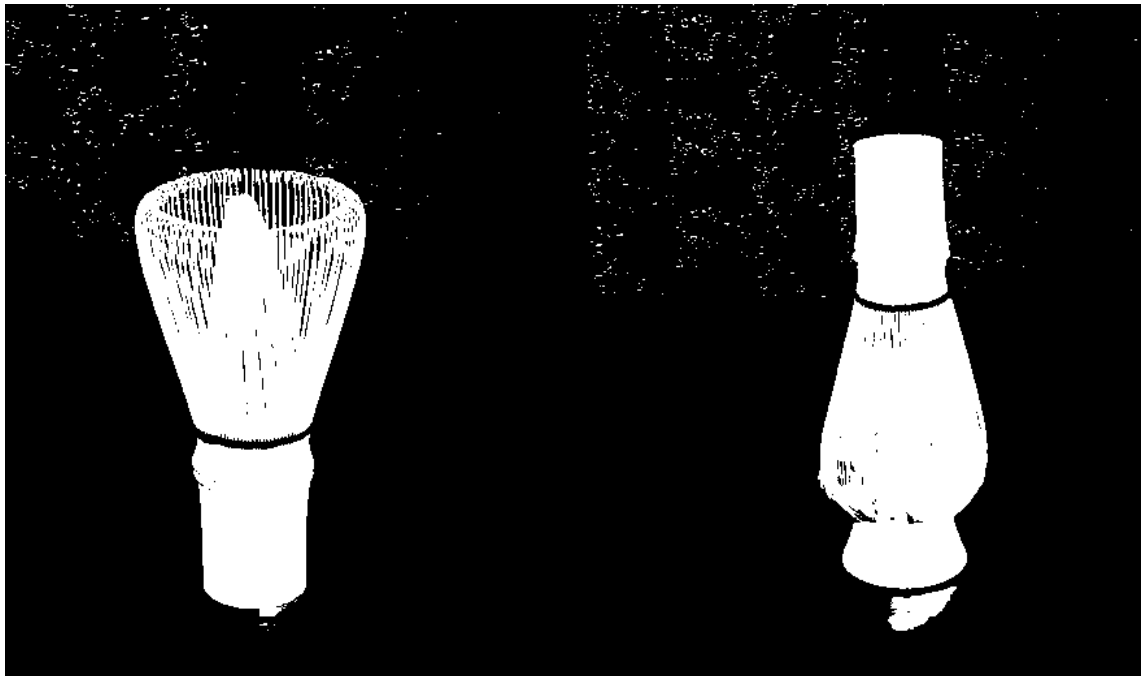
- 다관 (茶罐) 찻주전자, 차를 우려내는 그릇이다.
- ①체 장치가 가늘고 섬세하여 차 찌꺼기가 남지 않아야 한다.
 - ②부리가 잘 만들어져 차를 따를 때 찻물이 멈추어 새거나 흘러나오지 않아야 한다.
 - ③다관의 내부는 색감이 어둡지 않아 차의 양을 확인할 수 있어야 한다.

※ 다관의 부분 명칭

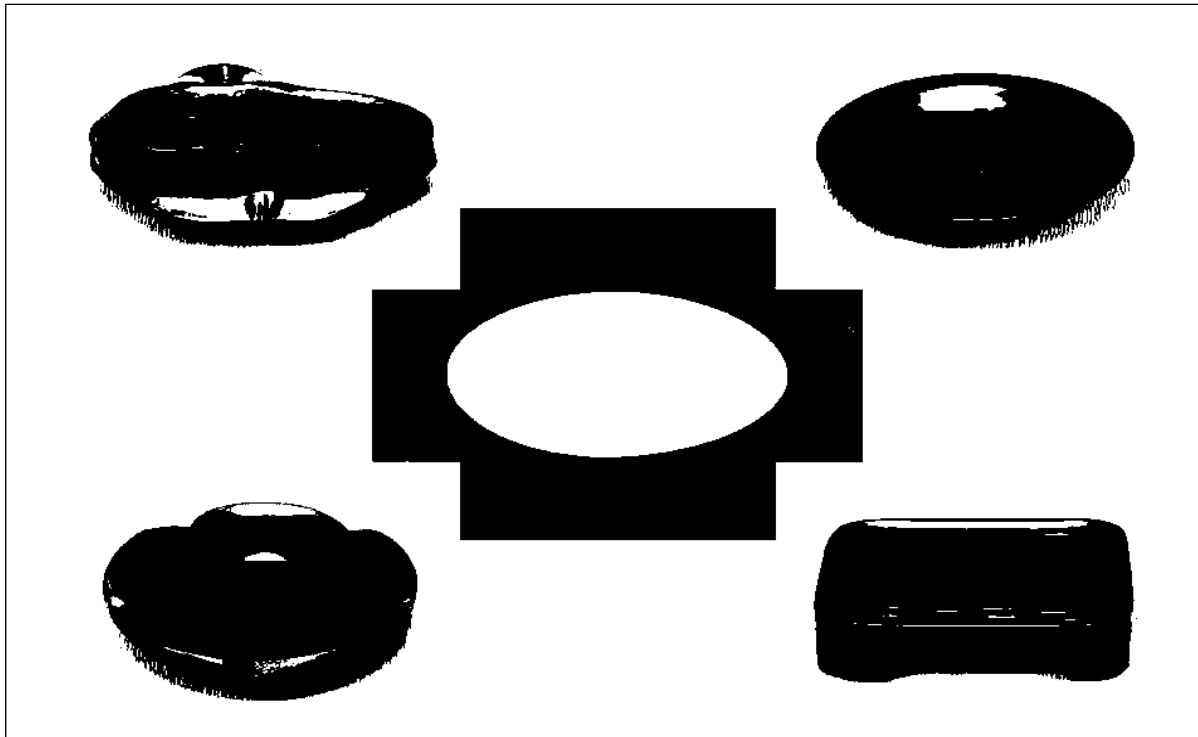




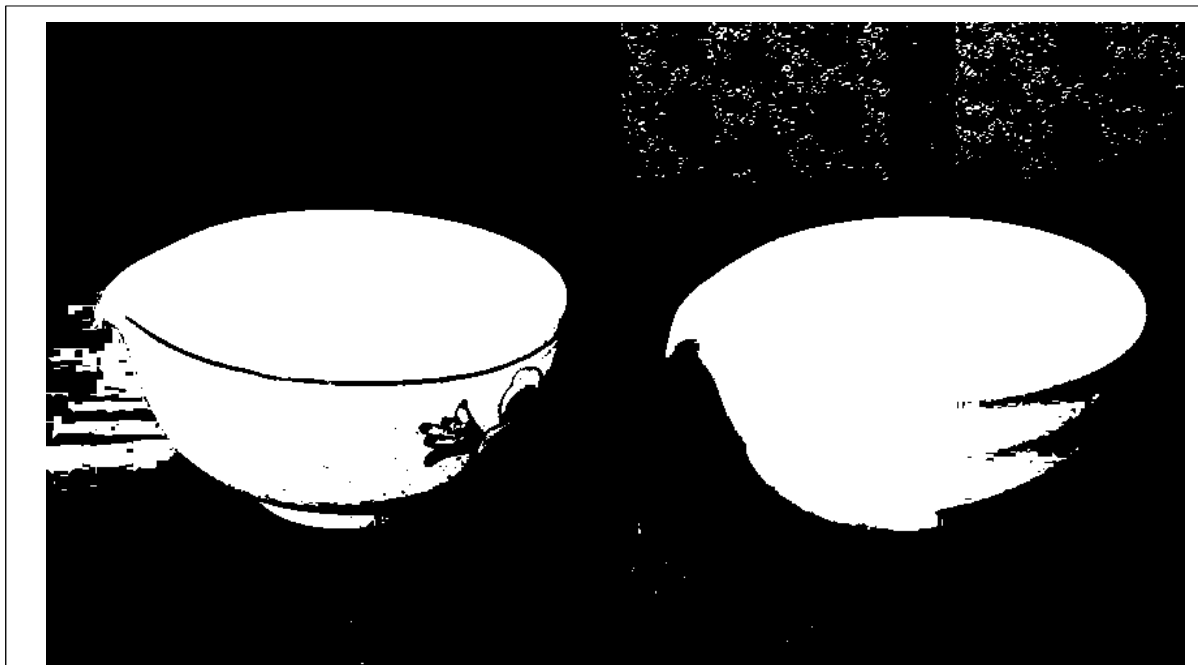
찻잔 (茶盞) 차를 따라 마실 때 쓰는 그릇이다.
 도자기 제품을 주로 사용하며 은이나 동, 나무로 만들어 쓰는 경우도
 있으며 그 생김새에 따라 명칭이 달라진다.



차선 (茶筴) 찻솔이라고도 한다. 가루차와 찻물이 잘 섞이게 저어주는 도구.
 차선풀이 대나무를 쪼개어 만드는데 60선에서 200선까지 다양하게 있다.
 차선이 흐트러지지 않고 본래 모양대로 잘 마르도록 꽂아두는 도구



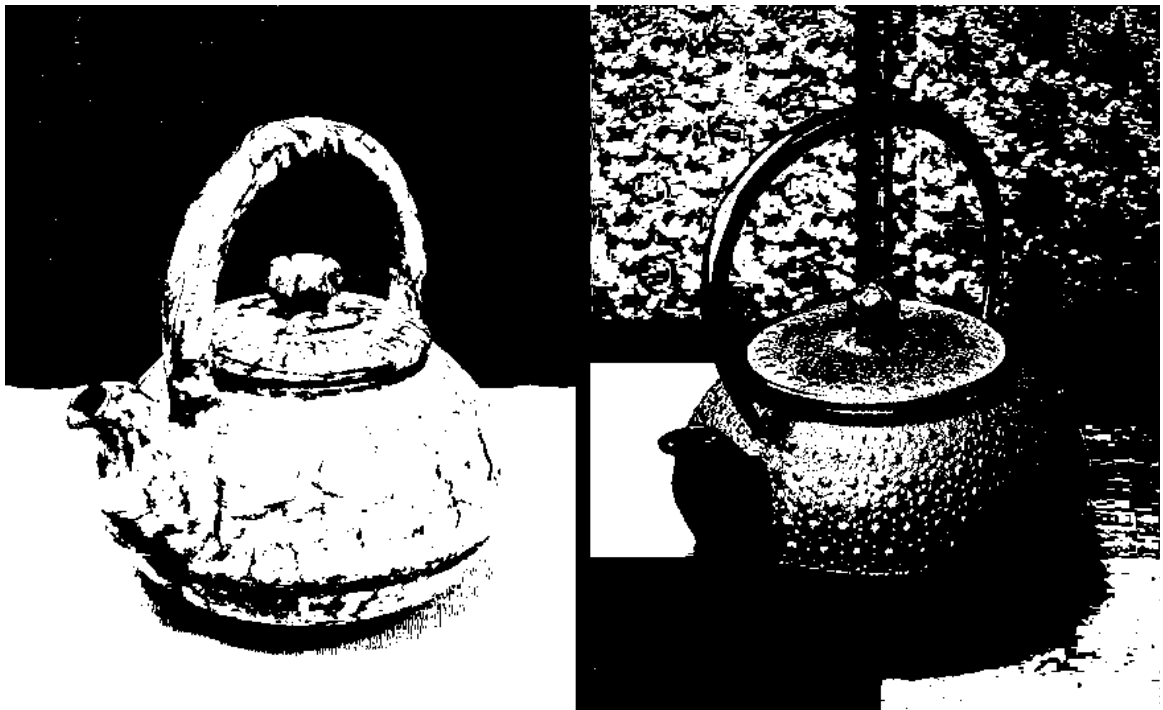
찻잔받침 [茶托] 찻잔받침은 주로 찻잔과 동일한 제품을 사용하지만 잔과 받침이 부딪치는 것을 방지하기 위하여 나무나 한지, 천으로 만든 것을 사용하기도 한다.



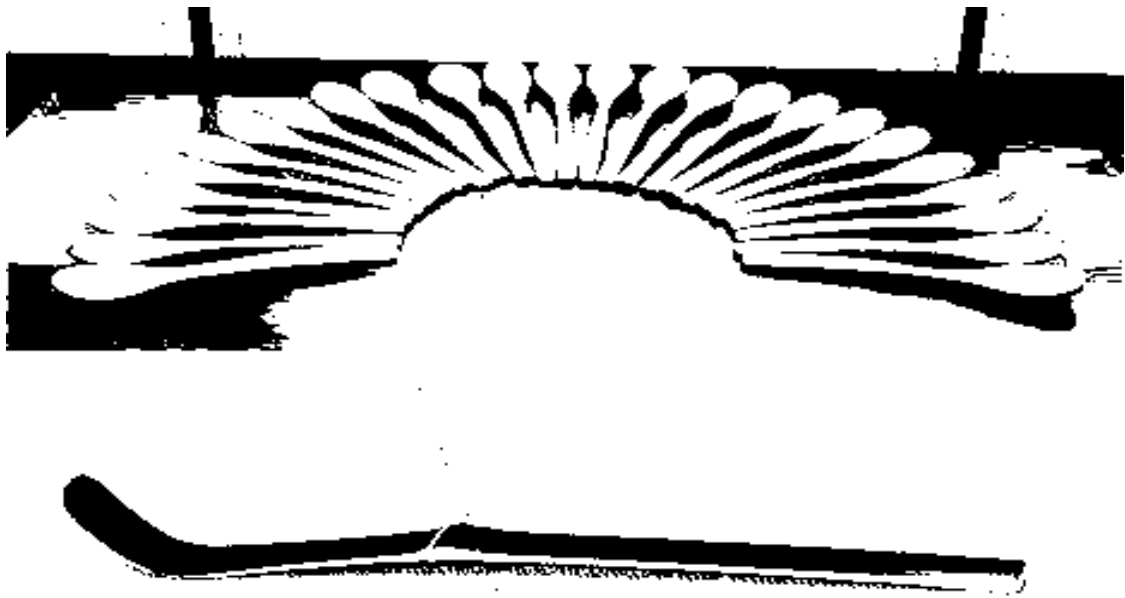
물 식힘 그릇. 숙우 다관에 넣을 물을 적당한 온도로 식히거나 우려낸 찻물을 찻잔에 나
 (熟盃) 늘 때 사용한다.
 사방모양이며 물을 따를 때 흘러내리지 않도록 한쪽에 귀대가 달려있다.



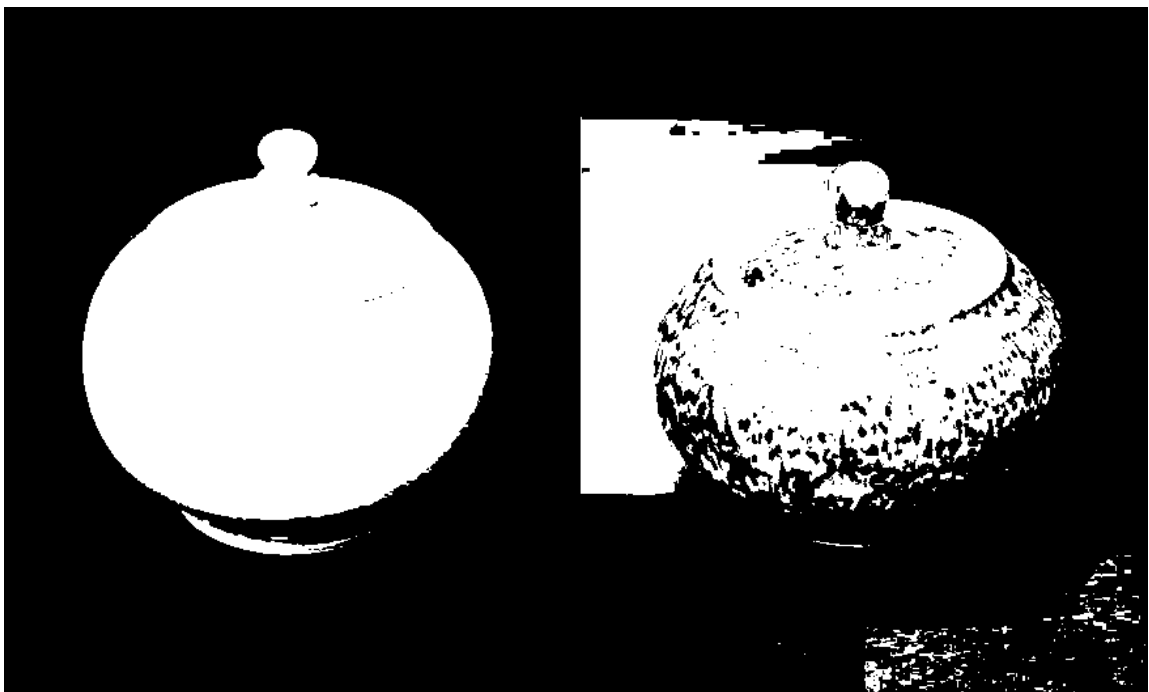
퇴수기 찻잔과 다관을 데운 물을 버리는 그릇이다.
(退水器) 차를 마시고 남은 찻물과 차 찌꺼기를 버리기도 한다.



탕관(湯罐) 찻물을 끓이는 주전자 또는 솥이다.



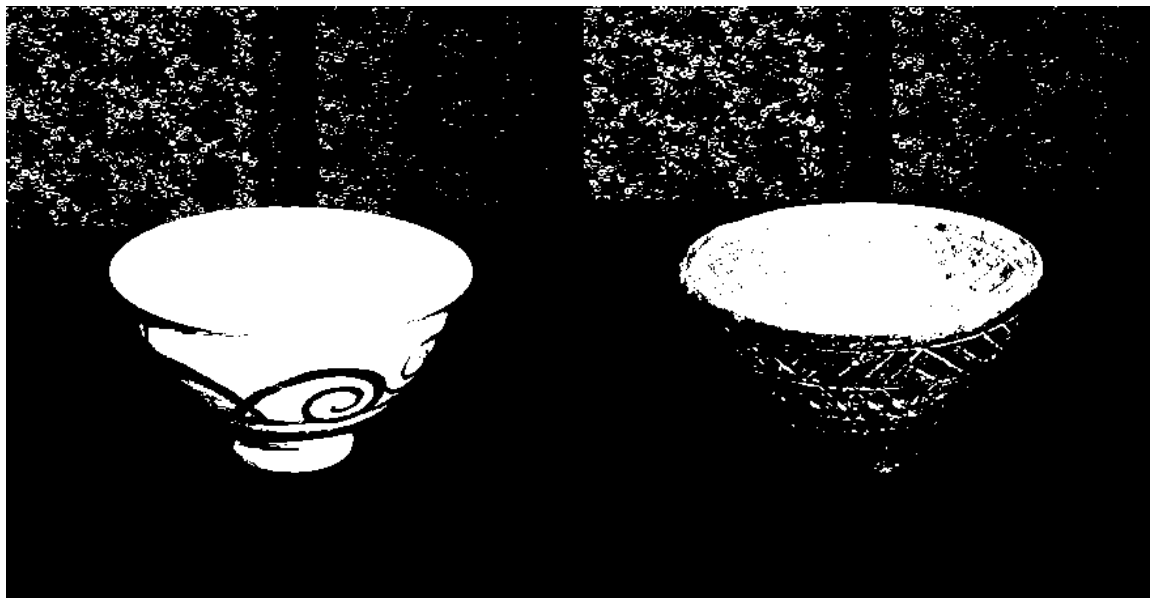
차시(茶匙) 차의 양을 알맞게 덜어내는 도구이다.
차통(차호)에서 차를 꺼내 다관에 넣을 때 사용한다.



차호(茶壺) 차에 습기나 냄새가 스며들지 않도록 잎차를 넣어두는 통이다.

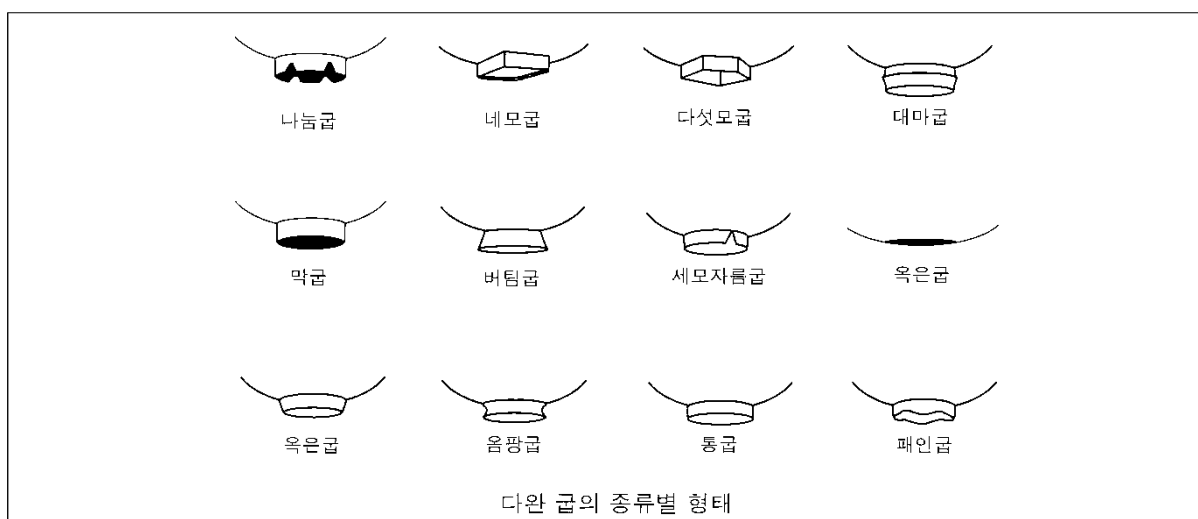
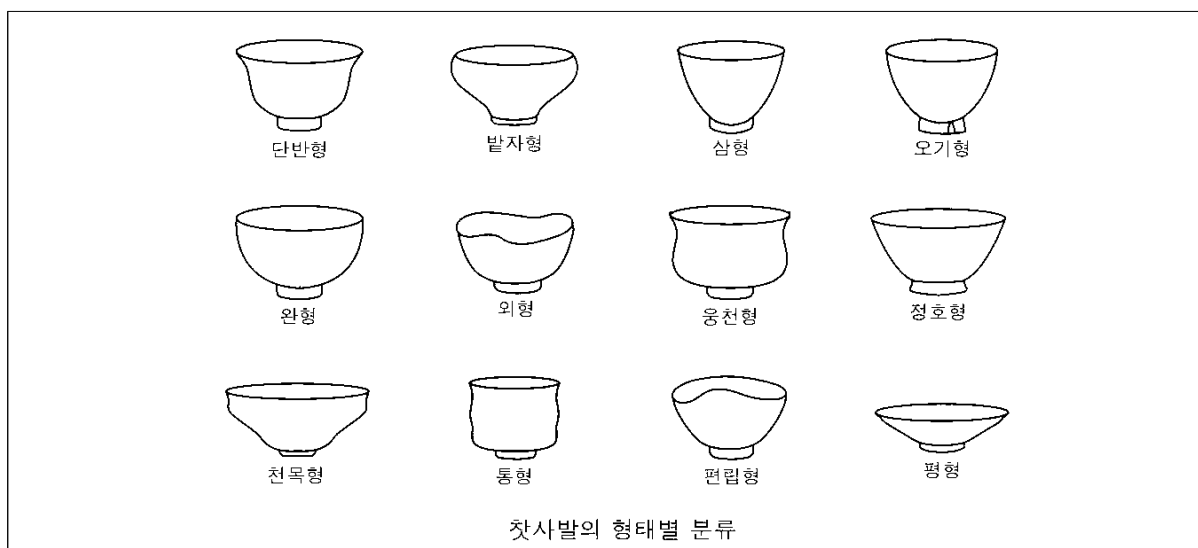
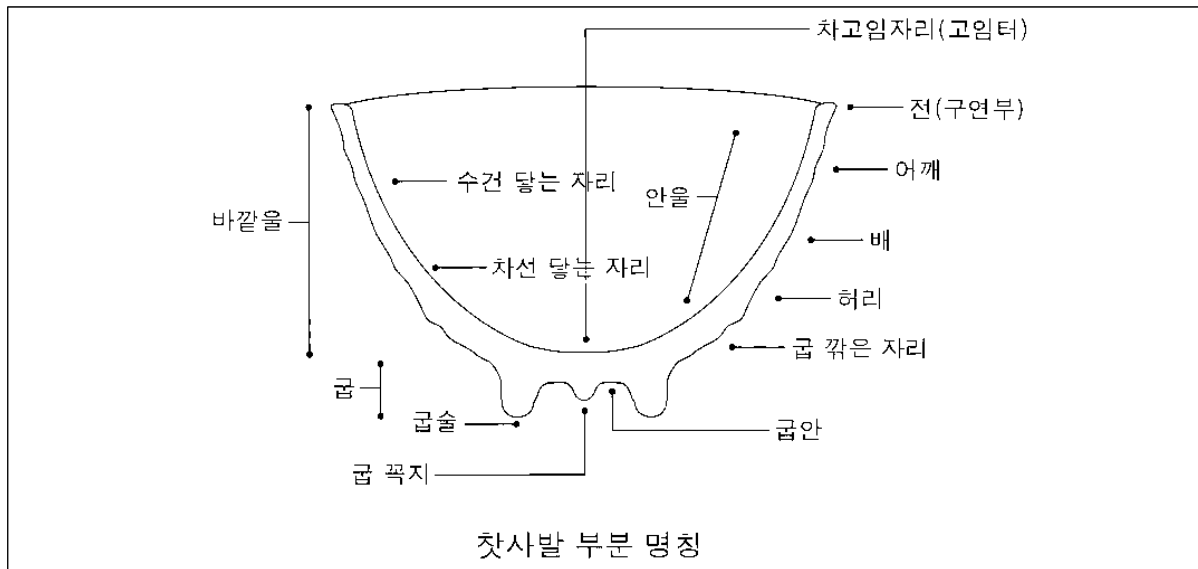


겉다관 우려낸 차를 손님에게 낼 때 사용하는 다관으로 차를 우리는 다관보다 조금 작은 크기이다.



다완(茶碗) 가루차를 마실 때 쓰이는 사기로 된 그릇으로 찻사발이라고도 한다.

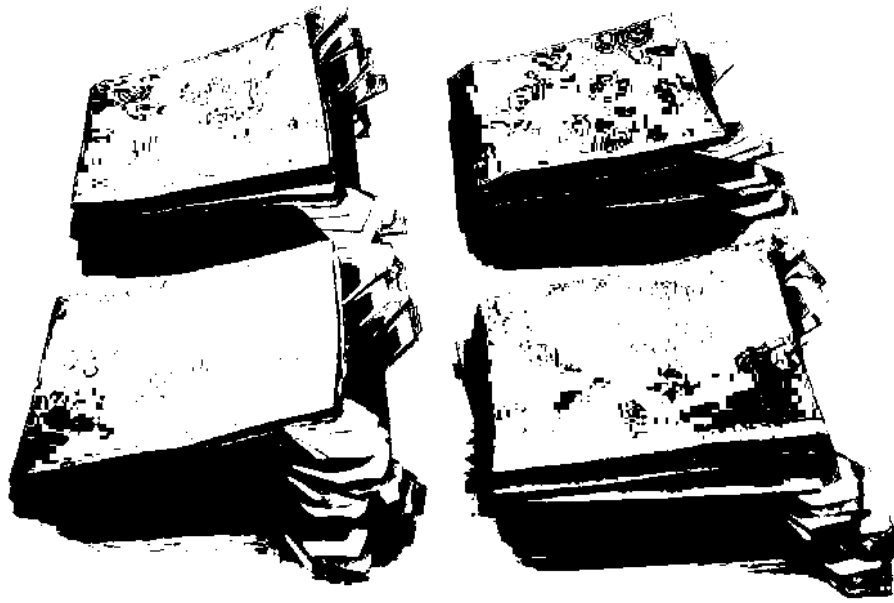
찾사발[다완] - 부분 명칭 · 형태별 분류 · 굽의 종류별 형태



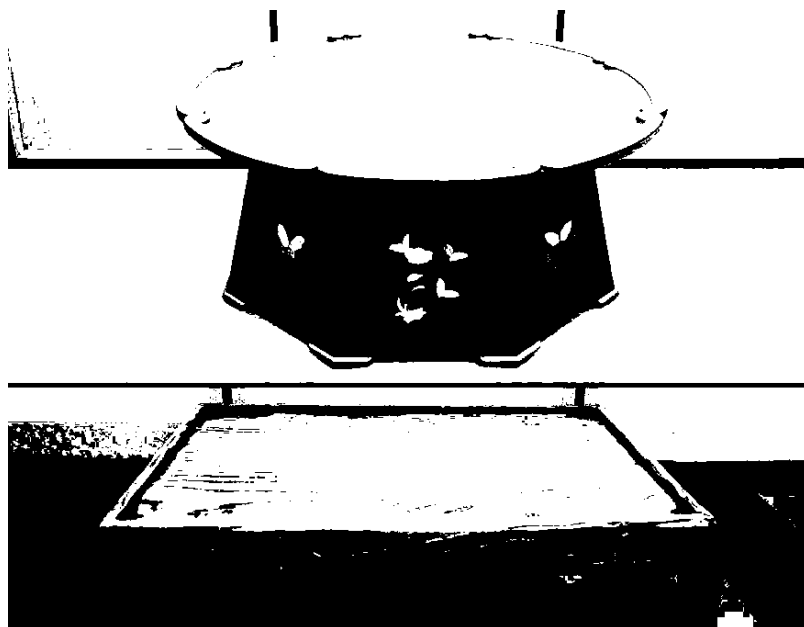


물바가지.
 표자 (瓢子) 탕관(술 형태의 탕관)에서 물을 뜰 때 사용하는 도구이다.
 물바가지나 국자모양으로 재질은 조롱박이나 대나무로 만든다.
 잎차에는 조롱박모양이 주로 사용되고, 말차용에는 대나무로 만든 것이 주로 사용된다.

다건(茶巾) 면이나 무명으로 만든 작은 수건으로, 뜨거운 물을 데운 다기의 물기를 닦을 때 사용한다.



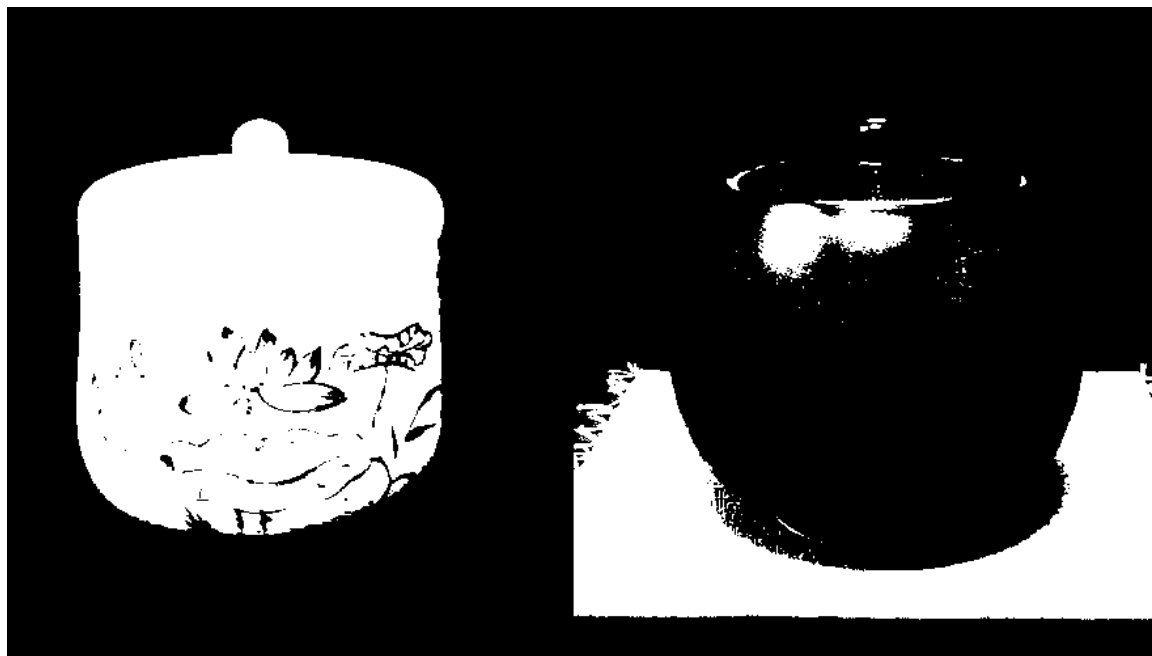
다포(茶布) 찾상보(茶床褌).
다구에 먼지가 앉지 않도록 덮어주는 보자기이다.
여름에는 삼베나 모시, 가을에는 무명, 겨울에는 명주제품을
주로 사용한다.



찾상(茶床) 찾상은 나무로 만든 것이 대부분이나 한지로 만든 상도 있다.
차와 다식을 나르고 차를 마시는 기능이 모두 찾상에서 이루어
지기 때문에 재질이 가볍고 이동이 가능한 것이 편리하다.



개반(蓋盤) 다관뚜껑 받침대.
다관의 뚜껑을 올려놓는 다구



물항아리 찻물을 담아두는 용기



찻물을 끓일 수 있도록 만들어진 다구
 화로(茶爐) 솥을 이용한 화로를 많이 이용하고 전기를 이용한 화로나 알콜 램프를 넣어 사용하는 것도 있다.



정병(淨瓶) 물을 담아두는 병으로 탕관에 물을 보충할 때 쓴다.



차통에 있는 잎차를 덜어 다관에 넣는데 쓰는 도구이다.
차측(茶測) 차칙(茶則), 차뜨게라고도 한다.
나무, 도자기, 금속 등으로 만들지만 대나무를 가장 많이 쓴다.

다도-행다법(行茶法)



행다법이란, 차를 마실 때 행하는 차(茶) 다루는 법과 예의범절, 그 분위기까지를 포함한 것을 말한다. 행다(行茶)의 특성이라 함은, 차의 품성에 맞춰 차 고유의 맛을 내는데 정성을 드리며 물과 불, 차와 도구, 손님과 주인이 하나되어 즐기는 것이다.

전통차 찻자리는 차를 준비하는 이의 정성을 느끼며, 따뜻하고 향기로운 마음이 은은하게 전해오는 것이다. 차는 그냥 마시는 것이 아니고 차생활을 통해 아름다운 정신과 예절이 포함되어 있다. 또한 사람으로 하여금 예를 갖추게 하는 것을 지녔다고 본다.

1. 다도(茶道)와 다례(茶禮)의 차이점

다도와 다례는 얼핏 같은 것 같지만 내포하는 의미가 사뭇 다르다.

①다도란, 차를 마시고 음미하는 경지가 도(道)에까지 이르거나 그 경지를 목표로 삼는다면 다도라 할 수 있다. 차와 더불어 심신을 수련하면서 다도의 멋속에 인간의 도리를 추구하는 차에 관한 전반적인 수련의 길을 말한다.

②다례란, 차를 마시는 것을 중점으로 하는 예의범절, 즉 예나 몸가짐, 그리고 차와의 조화를 중점으로 한 분위기와 차에 관한 제반된 지식 등을 일컫는다. 다례는 생활속에 살아있는 예절의 상징이며 꽃이다. 다례라는 말은 문헌에 의하면 조선왕조실록에 처음 나오는 말인데, 그 뜻은 '예(禮)를 예절을 갖추어

올리는 예의범절이다'고 했다.

③접빈다례

옛 선인들이 손님을 접대할 때 차를 대접하던 예법과 의식으로 한 것이다. 예절과 법도 속에서 어른을 공경하고 아랫사람을 사랑하는 법을 손님 접대할 때 대접하는 법에서 배우고 실현한다.

④차를 마시는 형식에 따라 '의식차'와 '생활차'로 구분

- 의식차 : 예부터 내려오는 일정한 절차와 격식에 따라 차를 끓이고, 헌다하고, 마시는 방법을 말한다.
- 생활차 : 일상생활에서 기호식품으로 맛과 향을 음미하면서 마시는 방법을 말한다.

⑤헌다의식(獻茶儀式)

헌다의식은 나라와 조상을 받들고, 기리는 충(忠)과 효(孝)를 실천하자는 뜻이 있다. 고려시대 헌다는 왕가에서 왕족들이 하는 행사의식이 있고, 신라시대는 미륵불에게 음복하면서 올리는 차의식이 있었다[충담스님3·3·9·9].

2. 행다법－말차

1) 말차의 건강성과 효용성

말차(抹茶)는 시루에서 찌낸 찻잎을 그늘에서 말린 후 잎맥을 제거한 나머지를 멧돌에 곱게 갈아 분말 형태로 만들어 이를 물에 타 음용하는 차를 뜻한다. 말차는 햇차의 새싹이 올라올 무렵 약 20일간 햇빛을 차단한 차밭에서 재배한 찻잎을 증기로 찌서 만들기 때문에 빛깔이 진녹색으로 무척 곱다. 또한 뜨거운 물에 찻잎을 우려 마시는 잎차에 비해 찻잎을 통째로 먹는 말차는 물에 우려지지 않는 차의 유익한 성분까지 모두 섭취할 수 있다는 장점이 있다. 예컨대 찻잎에 함유된 비타민A, 토코페롤, 섬유질 등은 잎차로 마실 경우 40% 정도 섭취할 수 있으나

말차로는 100% 모두 섭취가 가능하다.

그러나 차를 단순히 건강 때문에 마시는 것은 아니다. 만약 그렇다면 차보다 영양제 한 알을 먹는 것이 더 낫겠다. 말차는 건강에 유익한 성분을 잎차보다 많이 섭취할 수 있지만, 공복에 마실 경우 잎차보다 훨씬 위벽에 부담을 주기 때문에 위장 장애가 있는 사람들은 주의해서 마셔야 한다.

최근 들어 우리나라에서도 말차 소비량이 늘고 있는데, 말차를 그대로 마시기도 하지만 요리나 디저트에 넣어 음식 맛을 돋우거나 피부에 팩을 하는 등 다양한 방법으로 활용된다.

시중에는 말차와 비슷한 가루녹차도 판매되고 있다. 두 제품 모두 찻잎을 갈아 만든다는 점에서는 동일하지만, 가루녹차는 차광 재배를 하지 않은 녹차의 어린잎을 잎맥까지 포함해 모두 갈아 만들기 때문에 말차에 비해 입자가 다소 거칠고 빛깔은 황갈색에 가깝다. 그러나 찻잎에 함유된 지용성비타민과 섬유소를 모두 섭취할 수 있다는 점은 가루녹차도 마찬가지다.

2) 생활다례 말차

①준비물

- 차 호 : 차를 담아두는 항아리
- 차선대 : 차선과 차시 받침대
- 차 선 : 가루차를 물과 섞는 다구
- 차 시 : 찻가루를 다완에 떠넣는 다구
- 퇴수기 : 다완의 물을 버리는 그릇
- 다 건 : 찻수건
- 찻상보 : 찻상을 덮는 상보
- 탕수주전자 : 찻물을 끓이는 용기
- 화 로
- 백탕기

② 다완 예온

차선(茶筴)은 말차용 전용 차술을 말하며 대나무를 가늘게 잘라 만든 것으로 60,

70, 80, 100, 120본(本) 등으로 나누는데 본을 나타내는 수치는 대나무 살의 수가 아니고 대궁 굽기에 따라 분류한다.

이처럼 차선은 60본부터 120본까지 있는데 한국에서는 주로 120본 차선을 쓰는데 비해 일본에서는 80본이 제일 많이 사용되며 120본은 거의 사용하지 않는다. 120본 차선은 대나무의 직경이 굵어 여성이 잡기에 조금 불편한 반면 보다 가는 70·80본 차선은 여성의 손에 딱 맞아 편히 사용할 수 있다.

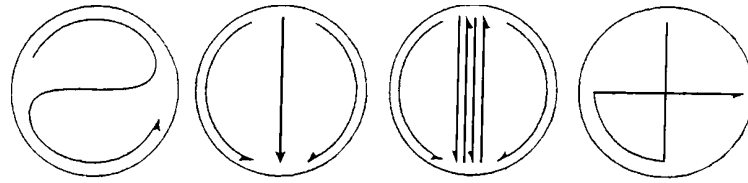
(1) 올바른 차선의 사용과 선택

차선의 수명은 사용하는 사람에 따라 달라진다. 차선을 사용할 때에는 우선 뜨거운 물에 차선을 담가 충분히 수분을 흡수하게 한다. 차선 끝을 아래로 해서 차선 전체의 1/3정도를 최소 10분간 담그는 것이 가장 바람직하다. 이때 실부분을 담그면 안된다. 실에 물기가 묻으면 그 주변에 곰팡이가 생기기 쉽기 때문이다. 차회를 열기 전에 차선을 물에 적셔 충분히 부드러워지도록 준비해 두는 것이 좋다. 만약 이 절차를 생략하면 차선은 금방 부러져 버리기 쉽다.



(2) 예온하기

- (㉠) 다건을 왼손으로 옮긴후 탕수 주전자의 물을 다완에 따른다. 탕수 주전자를 바로 제자리에 가져다 놓고 다건도 제자리에 놓는다.
- (㉡) 오른손으로 차선을 들고와서 왼손 위에 받친 후 왼손을 빼서 차선을 수평으로 눕힌다.
- (㉢) 양손이 같이 내려오며 왼손을 다완을 잡고 오른손의 차선은 다완 가운데 댄다.
- (㉣) 차선으로 그림과 같이 다완을 예온한다.



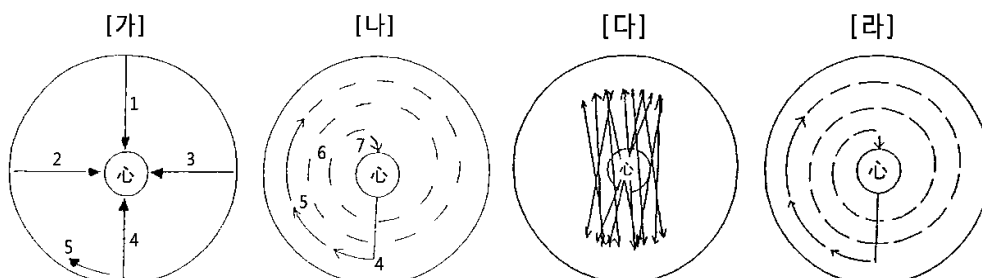
차선 예온 격불 방식

- (㉒) 차선을 앞으로 돌려 제자리에 갖다 놓는다.
- (㉓) 양손으로 다완을 들어서 오른 무릎 위에서 돌리며 예온한 후 퇴수기에 물을 버린다.
- (㉔) 양손으로 다완을 잡고 다완 받침 위에 올려 놓는다.
- (㉕) 다건을 잡는다.
- (㉖) 다건을 들어 걸친 후 다완 위에 펴 놓는다.
- (㉗) 다건이 있는 다완을 들고 와서 오른 무릎 위에서 닦아준다.
- (㉘) 다완을 다완 받침 위에 내려놓고 왼손은 다완을 잡고 오른손의 다건으로 다완의 가운데를 누르며 물기를 닦은 후 다건을 제자리에 가져다 놓고 자세를 바로 한다. 다식을 손님에게 낸다.

③점다의 격불

가루차에 있어서 격불(擊拂, 가루차가 물과 잘 섞이도록 휘젓는 것을 말한다)이란 가루차의 진수를 얻기 위한 소용돌이 작업으로 가장 생동감 넘치는 행위인데 마치 한차례의 폭풍으로 긴 겨울잠에서 깨어난 봄의 산천에 넘치는 생기로 화려한 꽃을 피우듯 한사발 가루차는 온통 영통한 거품으로 소복히 쌓인 것이 마치 밤하늘의 무수한 은하계의 별을 연상케하여 역대의 차인들은 극찬을 아끼지 않았다. 그러나 이처럼 아름다운 차라 할지라도 차의 색과 향과 맛의 진수를 동시에 얻으려면 휘젓는 격불의 방법과 물의 온도와 시간이 적중되어 조절되어야 한다.

(1) 격불의 순위



[가]는 가루차를 떨어뜨린 다음 탕수를 붓고 차선인 술을 1·2·3의 순으로 중심부를 향해 모은 다음 4·5로 술을 돌려 [나]의 그림처럼 잔의 가장자리에서 안쪽의 중심으로 서서히 좁혀들어간다. 이것은 가루차에 갑자기 탕을 부었으므로 익어 엉키는 것을 예방하고 봉침을 녹여주는 역할을 하는 것이다. 이렇게 하는 시간은 [가]·[나]까지 하는데 3~5초 정도면 충분하며 이때 찻술은 가볍게 움직이되 손목은 무겁게 약간 지긋이 누르듯 조용히 진행한다. [나]에 이어 [다]의 그림처럼 상하(上下)로 점점 힘있게 친다. [다]의 과정을 30~40초 정도 이어가다가 마지막으로 [라]의 그림처럼 잔의 가장자리에서 중심으로 서서히 좁혀들어간 후 차선을 위로 뽑는다.

(2) 점다하기



- (가) 오른손으로 다호를 가져와 왼손위에 놓는다.
- (나) 다호 뚜껑을 열어 다완 받침 위에 놓는다.
- (다) 차시를 가져오며 다호를 다완 옆[왼쪽]으로 내린다. 차시로 다호의 차를 두 번 정도 다완에 넣는다.
- (라) 다호를 무릎 위로 가져오고 차시로 Z모양을 그리며 덩어리가 생기지 않게 차 가루를 풀어준다. 차시를 다완의 구연에 수평으로 얹힌 후 앞으로 돌리며 빼서 차선대 위로 가져다 놓는다.
- (리) 다호 뚜껑을 덮은 후 양손으로 다호를 잡은 후 오른손은 다호를 받치고 왼

손으로 다호를 잡아 제자리에 가져다 놓는다.

(ㄴ) 다건을 잡아 탕수 주전자의 물을 다완에 따른 후 제자리에 가져다 놓는다.

(ㄷ) 오른손으로 차선을 들고와서 왼손에 받친 후 왼손을 빼서 차선을 수평으로 놓힌다.

(ㄹ) 양손이 같이 내려오며 왼손은 다완을 잡고 오른손의 차선은 다완 가운데 댄다.

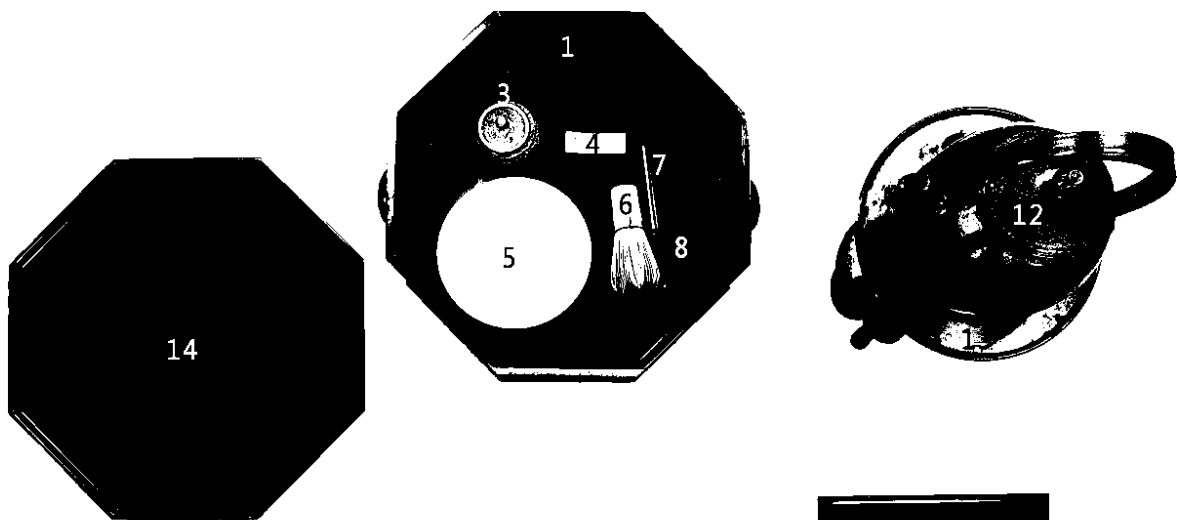
(ㄺ) 차선으로 그림과 같이 차와 물이 잘 섞이도록 격불한 후[너무 길지 않게 40~50초 정도] 차선을 위로 뽑는다.

(ㄻ) 차선을 제자리에 갖다 놓는다.

(ㄼ) 다완을 왼손으로 받친 후 다완 정면이 앞을 보도록 오른손으로 다완을 돌린 후 양손으로 손님 다상의 다식 접시 옆에 놓는다.

3) 팔각함을 이용한 말차 생활다례

①다구준비



(1)팔각함 : 보관하는 함

(3)차호 : 차를 담아두는 항아리

(5)다완 : 찻사발

(7)차시 : 찻가루를 다완에 떠넣는 다구

(9)퇴수기 : 다완의 물을 버리는 그릇

(11)찻상보 : 찻상 덮는 상보

(13)화로

(2)결반 : 다구를 올려놓는 상

(4)차선대 : 차선과 차시 받침대

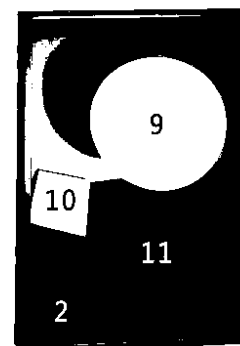
(6)차선 : 가루차를 물과 섞는 다구

(8)다완받침 : 다완 밑에 두는 천

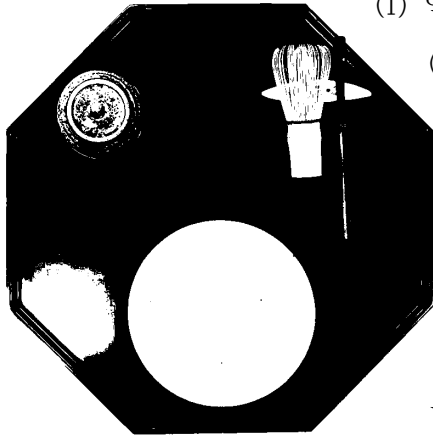
(10)다건 : 찻수건

(12)탕수주전자 : 찻물 끓이는 용기

(14)함뚜껑



②행다순서



올바른 다구 배치

(1) 인사 : 차를 올리겠습니다.

(2) 겹반의 찻상보를 열어 접은 후 겹반 아래쪽에 놓는다.

(3) 오른손으로 다선을 들어 왼손은 함뚜경을 살짝 잡고 함뚜경을 닦는다.

(4) 함뚜경을 양손으로 들어 왼편으로 가져다 놓는다.

(5) 오른손으로 다호를 들어 왼손에 받친 후 뚜껑을 열어 차가 들어있는지 확인한다. 왼쪽으로 다호를 함뚜경 위에 놓는다.

(6) 오른손으로 차선대를 가져와 왼손에 받친 후 다시 함뚜경 위에 놓는다.

(7) 오른손으로 차선을 가져와 차선대 위에 놓는다.

(8) 차시를 가져와 함뚜경 위의 차선대에 놓는다.

(9) 오른손으로 다완 받침을 가져와 왼손에 받친 후 펴서 양손으로 함뚜경 위[중앙]에 놓는다.

(10) 오른손으로 다완을 가져와 양손으로 받침 위에 놓는다.

(11) 다구가 배치된 함뚜경을 양손으로 잡고 함을 덮는다.

3. 행다법-연차

1) 연꽃의 10가지 의미

연의 특성을 연구하는 사람들은 그 특성에 의미를 부여하여 사람의 품성에 비유하고 있는데 대표적인 것이 다음의 열 가지이며, 이 열가지 의미를 닮게 사는 사람을 연꽃처럼 아름답게 사는 사람이라고 한다.

①이제염오(離諸染汚)

연꽃은 진흙탕에서 자라지만 진흙에 물들지는 않는다. 주변의 부조리와 환경에 물들지 않고 고고하게 자라서 아름답게 꽃피우는 사람을 연꽃의 이제염오(離諸染

汚)의 특성을 닮았다고 한다.

② 불여악구(不與惡俱)

연꽃잎 위에는 한 방울의 오물도 머무르지 않는다. 물이 연잎에 닿으면 그대로 굴러 떨어질 뿐이다. 그리고 물방울이 지나간 자리에 그 어떤 흔적도 남지 않는다. 이와 같아서 악과 거리가 먼 사람, 악이 있는 환경에서도 결코 악에 물들지 않는 사람을 연꽃처럼 사는 사람이라고 한다. 이를 연꽃의 불여악구(不與惡俱)의 특성을 닮았다고 한다.



③ 계향충만(戒香充滿)

연꽃이 피면 물 속의 시궁창 냄새는 사라지고 향기가 연못에 가득하다. 한 사람의 인간애가 사회를 훈훈하게 만들기도 한다. 이렇게 사는 사람은 연꽃처럼 사는 사람이라고 한다. 고결한 인품은 그윽한 향을 품어서 사회를 정화한다. 한자락 촛불이 방의 어둠을 가시게 하듯이 한 송이 연꽃은 진흙탕의 연못을 향기로 채운다. 이런 사람을 연꽃의 계향충만(戒香充滿)의 특성을 닮은 사람이라 한다.

④ 본체청정(本體淸淨)

연꽃은 어떤 곳에 있어도 푸르고 맑은 줄기와 잎을 유지한다. 바닥에 오물이 즐비해도 그 오물에 뿌리를 내린 연꽃의 줄기와 잎은 청정함을 잃지 않는다. 이와 같아서 항상 청정한 몸과 마음을 간직한 사람을 연꽃처럼 사는 사람이라고 하며, 이런 사람을 연꽃의 본체청정(本體淸淨)의 특성을 닮은 사람이라 한다.

⑤ 면상희이(面相喜怡)

연꽃의 모양은 둥글고 원만하여 보고 있으면 마음이 절로 온화해지고 즐거워진다. 얼굴이 원만하고 항상 웃음을 머금었으며 말은 부드럽고 인자한 사람은 옆에서 보아도 보는 이의 마음이 화평해진다. 이런 사람을 연꽃의 면상희이(面相喜怡)의 특성을 닮은 사람이라고 한다.

⑥유연불삽(柔軟不澁)

연꽃의 줄기는 부드럽고 유연하다. 그래서 좀처럼 바람이나 충격에 부러지지 않는다. 이와 같이 생활이 유연하고 융통성이 있으면서도 자기를 지키고 사는 사람을 연꽃의 유연불삽(柔軟不澁)의 특성을 닮은 사람이라고 한다.

⑦견자개길(見者皆吉)

연꽃을 꿈에 보면 길하다고 한다. 하물며 연꽃을 보거나 지니고 다니면 좋은 일이 아니 생기겠는가. 많은 사람에게 길한 일을 주고 사는 사람을 연꽃처럼 사는 사람이라 하며 연꽃의 견자개길(見者皆吉)의 특성을 닮은 사람이라고 한다.

⑧개부구족(開敷具足)

연꽃은 피면 필히 열매를 맺는다. 사람도 마찬가지이다. 꽃피운 만큼의 선행은 꼭 그만큼의 결과를 맺는다. 연꽃 열매처럼 좋은 씨앗을 맺는 사람을 연꽃의 개부구족(開敷具足)의 특성을 닮은 사람이라 한다.

⑨성숙청정(成熟淸淨)

연꽃은 만개했을 때의 색깔이 곱기로 유명하다. 활짝핀 연꽃을 보면 마음과 몸이 맑아지고 포근해짐을 느낀다. 사람도 연꽃처럼 활짝 핀 듯한 성숙감을 느낄 수 있는 인품의 소유자가 있다. 이런 사람들과 대하면 은연 중에 눈이 열리고 마음이 맑아진다. 이런 사람을 연꽃의 성숙청정(成熟淸淨)의 특성을 닮은 사람이라 한다.

⑩생이유상(生已有想)

연꽃은 날 때부터 다르다. 넓은 잎에 긴대, 굳이 꽃이 피어야만 연꽃인지를 확인하는 것이 아니다. 연꽃은 싹부터 다른 꽃과 구별된다. 장미와 찔레는 꽃이 피어야 구별된다. 백합과 나리도 마찬가지이다. 이와 같이 사람들 중에 어느 누가 보아도 존경스럽고 기품있는 사람이 있다. 옷을 남루하게 입고 있어도 그의 인격은 남루한 옷을 통해서도 보여진다. 이런 사람을 연꽃의 생



이유상(生已有想)의 특성을 닮은 사람이라고 한다.

2) 연차의 효능·효과

연은 여러해살이 풀로 물속에서 자라며 흙 속에서 연근이 옆으로 길게 뻗어 가면서 자연스럽게 번지게 된다. 연은 꽃, 잎, 뿌리까지 버릴게 하나도 없으며 연꽃은 보통 봉우리로 된 경우가 많기 때문에 연꽃차를 우릴 때에는 손으로 일일이 꽃잎 한장 한장을 조심스럽게 떼 줘야 한다.

연꽃차는 보통 백련을 쓰고 홍련은 사용하지 않는데 그 이유는 홍련은 백련에는 없는 독성을 가지고 있다고 하여 식용으로 잘 쓰지 않기 때문이다.

차 빛 속에 노란 가루는 연꽃의 꽃가루인데 연꽃가루에는 항산화제가 다량 포함되어 있다. 약간 풀향이 나면서 은은한 연잎 향과 끝 맛은 구수한 맛이 느껴지고 달콤한 맛이 여운으로 남는다.



①혈액순환

연꽃차는 혈액순환에 아주 좋다. 몸을 가볍게 하여 얼굴을 늙지 않게 하며 머리 카락이 다시 검게 된다고 하며 장수 할 수가 있는 비결중 하나로 알려졌다.

②지혈작용

연꽃차는 여성에게 좋다고 알려져 있는데 하혈을 방지해 주고 억제해 주는 효능이 있고 피를 맑게 해주는 효능이 있어 다양한 혈관질환 질병을 예방할 수가 있다.

③심신안정

연꽃차는 차 종류인 만큼 카페인이 없어 머리를 맑게 해 주고 마음을 편하게 해 준다. 혈압을 낮춰주는 역할뿐 아니라 스트레스를 해소 하고 심신을 맑게 하며 미용효과도 있다. 다한증 같이 긴장을 하면서 땀이 나는 사람에게 좋다. 또한 갑상선항진증 이라는 질병이 있는데 이 병에 아주 좋은 차로도 유명하다. 평소 긴장을 많이 하는 사람들이 연꽃차를 마시면 좋다.

④면역력증가

연꽃차는 면역력증가에도 매우 좋다.『동의보감』에 연꽃차를 소개 하는데 지속적으로 꾸준히 마실 경우에 다양한 질병을 막을 수 있을 정도로 면역력 증가에 상당한 효능을 볼 수가 있다는 것을 알 수 있다. 그리고 몸의 지방을 분해하여 비만 해소에도 좋다.

3) 연차 행다



- (1) 연꽃 속에 넣어두었던 녹차주머니를 꺼낸다.
- (2) 꺼낸 녹차주머니를 연지 안에 넣는다.

- (3) 연꽃을 연지 중앙에 고정시킨다.
- (4) 찻물을 붓기 전에 집게를 사용해서 연꽃을 살짝 벌려준다.
- (5) 찻물을 부어주면서 집게를 사용해서 연꽃잎이 상하지 않도록 살짝 벌려준다.
- (6) 연꽃잎이 어느정도 벌어지면 꽃잎이 완전히 펼쳐지도록 찻물을 조금씩 부어준다.
- (7) 꽃잎이 완전히 펼쳐지면 연꽃이 찻물에 잠길 정도로 찻물을 더 부어준다.
- (8) 연차가 우러나면 준비된 나눔잔에 차를 부어서 손님에게 권한다.

다도-찾자리이야기



1. 우리의 옛 찾자리

차(茶)는 음료가 아닌 문화다. 그러한 '차'를 '차'답게 하는 것이 바로 '찾자리'이다. 찾자리란 차를 즐기는 사람들이 모여 앉아 차를 마시고 마음을 나누고 그 분위기를 함께 공감하는 곳이다. 옛 차인들은 차를 통해 사유(思惟)하고, 논(論)하고, 예(禮)를 갖추었다. 그래서 찾자리는 차문화의 꽃이다.



우리 찾자리의 시작은 삼국시대 부터이다. 삼국시대부터 이어온 우리 차문화는 세계 최고의 생활문화이다. 옛 차인들의 찾자리는 형식과 품격을 동시에 갖췄지만 때로는 상상을 초월하는 파격을 선보이기도 했다. 예를 들면 통일신라시대의 원효와 충담의 찾자리이다.

충담은 휴대용 다구통인 앵통을 들고 다니며 매년 3월 3일과 9월 9일 남산 삼화령에서 다례를 행했다. 뿐만 아니라 한잔의 차를 요청하는 경덕왕에게 즉석에서 차를 우려서 바쳤다.

원효는 신라의 삼국통일로 멸망한 백제인들을 위해 천길 낭떠러지 동굴에서 차를 다렸다. 유명한 실학자 이덕무(李德懋, 1741~1793)의 손자인 이규경은 1년 사계절에 맞추어 차생활을 한 기록을 남기기도 했다. 격식과 형식의 찻자리는 궁중과 사원 그리고 조선시대 선비들과 규방(閨房)에서 볼 수 있다. 궁중과 사원의 찻자리는 의식 찻자리의 극치를 담고 있다. 궁중에서 시행했던 오례의(五禮儀)에 따라 차를 사용할 때 반드시 '다명(茶名)'을 기록했고, 궁중 해민국 소속에 다모간(茶母間)이라는 차 공간이 존재했다. 찻자리를 꾸미기 위한 까다로운 법식과 도구들을 하나하나 규정했고, 물을 준비하는 것부터 손을 씻는 것까지 엄격한 법도에 따라 진행되었다.

현대의 티파티처럼 풍류와 교류를 위한 찻자리도 있었는데 바로 조선 선비들의 찻자리이다. 강릉 활래정(活來亭), 진주의 축석루, 강진의 다산(茶山) 초당(草堂) 같은 곳에서 조선시대 선비들은 아름다운 정자나 자연의 계곡을 벗 삼아 풍류를 즐기는 찻자리를 자주 열었다. 그들은 들차회를 위한 간단한 차도구와 거문고, 지필묵(紙筆墨)을 준비해 차(茶)·서(書)·화(畫)를 함께하며 고급스러운 문화를 향유했다. 이밖에도 사원에서 스님들이 다완을 하나 놓고 격식 없이 즐겼던 찻자리가 있다. 우리 옛 차인들의 찻자리는 다화(茶花), 서화(書畫) 등과 함께 형식과 품격을 동시에 갖췄을 뿐만 아니라 마시는 차에 의미를 부여해서 도(道)라고 말했다.

1) 충담사(忠談師) 이야기

충담(忠談)은 경덕왕 때「찬기과랑가(讚耆婆郎歌)」와「안민가(安民歌)」를 지은 향가 작가로서「안민가」에 얹힌 차 이야기가『삼국유사(三國遺事)』에 전한다.

경덕왕 23년(765년) 3월 삼진날 왕이 귀정문(歸正門)의 누각 위에 나가서 옆사람들에게 “누가 길에서 위엄과 풍모가 있는 스님 한 사람을 데려올 수 있는가?”라고 말하는데 이때 마침 위엄과 풍모를 갖춘 깨끗한 스님이 한가로이 걸어가고 있었다. 신하들이 그를 데리고 가서 뵈게 하니 임금의 이르기, “내가 말한 위의를

갖춘 스님이 아니다"라 하면서 돌려보냈다. 다시 한 스님이 가사를 걸치고 앵통(櫻桶)을 메고 남쪽에서 오고 있었다. 임금이 그를 보고 기뻐하며 누각에 오르도록 했다. 통안을 살펴보니 다구가 가득 들어 있어 임금이 물어보았다.

"그대는 누구인가?"

"소승은 충담이라 합니다."

"어디서 오는 길인가?"

"소승은 매년 중삼일(重三日)과 중구일(重九日)에 남산(南山) 삼화령(三花嶺)의 미륵세존께 차를 달여 올리는데, 지금도 차를 올리고 돌아오는 길입니다."

"나에게도 차 한잔을 나누어 줄 수 있는가?"

스님은 이에 차를 끓여 올렸는데, 잔에서 향기가 풍겼다. 이에 임금이 다시 스님에게 물었다.

"짐은 일찍이 대사가 기파랑(耆婆郎)을 찬미한 사뇌가(詞腦歌)의 뜻이 매우 높다고 들었는데 정말 그런가?"

"그렇습니다."

"그러면 짐을 위해「안민가」를 지어보라."

이에 충담은 바로 왕명을 받들어 노래를 지어 올렸다. 왕이 아름답게 여겨 왕사(王師)로 봉했으나 그는 삼가 재배하고 간곡히 사양해 받지 않았다. 충담이 지은「안민가」의 내용은 다음과 같다.

"임금은 아버지요, 신하는 사랑 주는 어머니며 백성은 어린아이라고 여기면 모든 백성들이 사랑을 알 것입니다. 꾸물거리며 살아가는 중생들을 먹여 다스려서 그들이, '이 땅을 버리고 어디로 가랴'하면 나라가 잘 보전될 것입니다. 아! 임금은 임금답게, 신하는 신하답게, 백성은 백성답게 하면 나라가 태평해질 것입니다."

군 은 부 야 신 은 애 사 시 모 사 야 민 연 광 시 한 아 해 고 위 사 시 지 민 시 애 시 지 고 여 굴 리
君隱父也 臣隱愛賜尸母史也 民焉狂尸恨阿孩古爲賜尸知 民是愛尸知古如 窟理
질 대 힐 생 이 지 소 음 물 생 차 힐 식 악 지 치 랑 라 차 지 질 사 견 지 어 동 시 거 어 정 위 시 지 국
叱大盼生以支所音物生 此盼喰惡支治良羅 此地磧捨遣只於冬是去於丁爲尸知 國
악 지 지 이 지 지 고 지 후 구 군 여 신 다 지 민 은 여 위 내 시 등 언 국 악 태 평 한 음 질 여
惡支持以支知古知 後句 君如臣多 支民隱如爲內尸等焉 國惡太平恨音叱如.

이 이야기에서 보면 충담이 다구를 가지고 다녔다거나, 왕이나 스님이 차를 마시는 자체가 아주 자연스러워 차 마시는 일이 생활 속에 깊이 자리 잡고 있었음

을 알 수 있다. 그리고 이때는 8세기 중엽이어서 중국에서도 차에 다른 약재를 넣거나 육우의 경우에도 소금을 넣었는데 충담스님은 다른 아무것도 넣은 것 없이 순수한 차만을 끓여 바친 것으로 보아 음다풍습이 상당한 수준이었을 것으로 짐작된다. 더구나 차의 기(氣)나 향(香)을 강조한 것은 차의 깊은 경지를 보여주는 것이다.

왕이 스님의 허심탄회한 충고를 넓게 흔쾌히 가납하고, 스님은 기탄없이 노래로 자기 뜻을 펼친 것이며, 얻기 힘든 왕사 자리를 조금의 미련도 없이 고사한 것도 그들이 차인으로서 조금도 부끄러움이 없는 평상심(平常心)에 가까이 있었음을 말해준다.

이 같이 다성(茶性)을 터득하여 실생활에 반영하고 휴대용 다구로 부처께 차를 올릴 뿐만 아니라, 언제 어디서나 차를 마시는 정도면 당시의 차는 궁궐이나 승려 및 귀족들에게 그야말로 향다반사(恒茶飯事)가 아니었을까.

2. 현대의 찻자리

현대 차인들의 찻자리를 조금 단적으로 이야기 한다면 아직까지도 과거 차인들이 일궈놓은 찻자리를 벗어나지 못하고 있다. 옛 선비들의 차실에서 찻자리를 그대로 재현하거나, 야외에서 들차회를 겨우 복원해내고 있다. 그러나 그것은 옛 것을 현대화와 대중화하고 있지 못한 한계를 지니고 있다. 그 어떤 문화도 동시대의 생활과 정신성을 담아내지 못하면 실패를 했듯이 찻자리 문화 역시 마찬가지다. 식탁에서부터 일상의 모든 것들이 입식화되고 다양해지고 있는 것에 비해 우리의 찻자리는 고풍스러운 실내 장식과 좌식이 주를 이루고 있기 때문이다.



그와 같은 찻자리 문화는 결국 산업문화로 나가지 못하고 전체 차문화 산업을 정체시킨다. 자본주의시대에 차문화 역시 문화사업으로 전환해야 하며 그 영향을

차산업과 차문화 전반의 발전을 동시에 가져올 수 있기 때문이다.

3. 찻자리의 기본

1) 어떠한 찻자리로 구성할 것인가.

- ① 찻자리에는 그 날의 주제가 분명히 정해져야 한다. 신년차회, 생일, 기념일 등 크고 작은 행사에 맞는 세팅이 준비되어야 한다.
- ② 사용하는 차의 종류에 따라서 차도구가 달라진다.
- ③ 계절에 따라 차와 도구가 달라질 수도 있다.
- ④ 장소(실내, 실외, 야외 등)에 따라 차의 종류와 도구가 달라진다.
- ⑤ 훌륭한 다실과 고급 차도구를 갖춰야만 아름다운 찻자리가 되는 것은 아니다. 조건에 상관없이 마음과 정성을 다하여 간단한 찻잔 하나로 아름다운 찻자리는 연출된다.

2) 찻자리 구성이 정해지면

- ① 찻자리에 초대할 손님을 장소에 맞게 인원을 선정한다.
- ② 주인은 정성을 다해 계절에 맞는 차와 차도구를 잘 선택하고, 다화와 준비한 차와 맛을 이루는 다식을 미리 준비한다. 찻자리에는 다화가 꼭 필요한데 계절에 맞는 작은 꽃을 사용하며 차와 다기들이 잘 어울려지도록 섬세한 느낌으로 연결한다.
- ③ 손님이 오시기 전에 완벽하게 찻자리를 꾸며 놓는다.

3) 찻자리 예의

- ①좌식, 입식에 따라 상석에는 주빈을 먼저 모시고 다음 순서로 손님들을 모신다.
- ②나란히 마주 일렬로 앉을 때는 동쪽에 남자, 서쪽에 여자를 앉게 한다.
- ③남·여 두 사람을 초대할 때에는 남자는 오른쪽, 여자는 왼쪽에 앉게 한다.
- ④찾자리에 손님으로 초대받은 사람은 깨끗하고 단정한 복장으로 예의를 갖추어서 함께 동석한 사람들과 조용히 인사를 나눈다.
- ⑤그 날의 찾자리에 특별히 주빈이 정해져 있으면 주빈을 위한 간단한 소개를 한 후 찾자리를 진행한다.
- ⑥찾자리 주인은 손님께 차를 낼 때 먼저 예의를 갖추어서 인사를 나눈 뒤에 준비된 찾자리 배경을 설명하고 대접할 차의 내용도 간단히 설명한 뒤에 차를 우려서 대접한다.
- ⑦찾자리 주변이 산만하면 그곳으로 손님들의 시선이 가기 때문에 특별히 설거지 하는 곳을 청결하게 한다. 차는 몸으로 마시는 것이 아니라 마음으로 마셔야 아름다운 찾자리가 된다.

4. 들차회

1) 들차회의 목적

우리나라의 전통차 문화를 바르게 이해하는 계기를 마련하고 차문화에 따르는 전통예절을 정립하며 청소년은 물론 일반인에게 차 마시기와 다과를 널리 보급하는 계기를 마련해서 우리 것의 소중함을 일깨워 차생활을 통하여 잊혀져가는 예의범절을 계승하고자 하는데 그 목적이 있다.

또한 자연과 인간이 하나되는 수련을 위해 고궁이나 산과 등, 바다와 강, 계절과 목적에 맞게 연출할 수 있으며



한송정 험다레 들차회에 참가한 다우회원

민족의 전통문화를 전승·발전시키며 들차회를 통해 행다 발표를 하면서 들차회에 참가한 사람들과 함께 배우고 즐길 수 있는 공간으로서 기능하기도 한다.

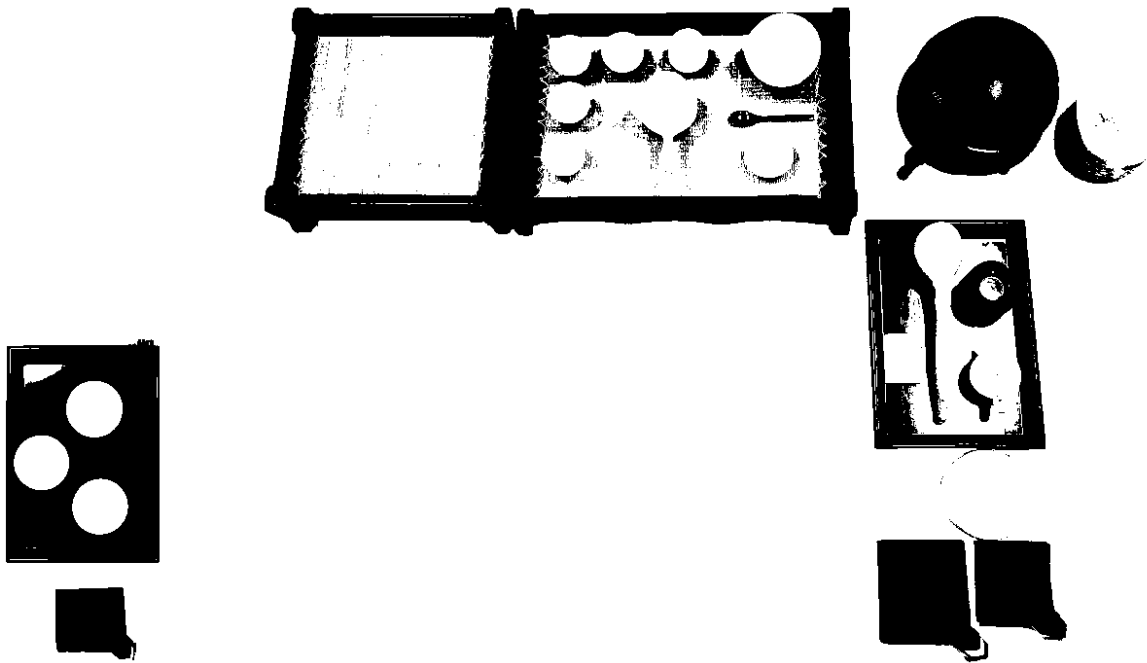
2) 들차회의 천(天)·지(地)·인(人)의 의미

①천(天, 하늘) : 국태민안(國泰民安)과 차인의 화합을 의미[차상앞에 한 잔]

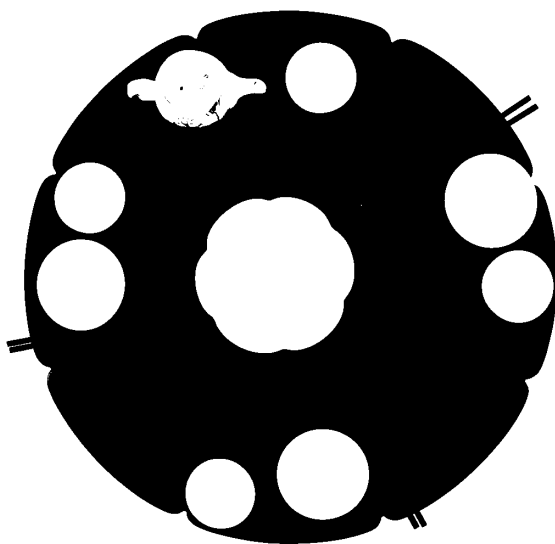
②지(地, 땅) : 우리 모두 하나가 되기 위함을 의미[다반 옆자리에 한 잔]

③인(人, 팽주) : 참가자 모두와 함께 나눔의 잔을 의미[팽주 무릎앞에 한 잔]

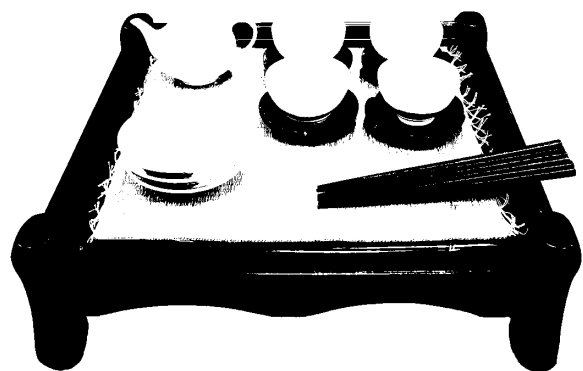
사범반 점빈행다례



[팽주와 시자 자리 준비]



[손님상]



[시자용]

1)차상 앞에 바르게 앉아 인사

2)차상보 걷기→옆다반 상보 걷기

3)바르게 앉아 큰다건 오른손으로 들고 왼손으로 살짝 열어 잡고 술뚜껑을 열어 술뚜껑 받침에 올려놓는다[큰다건은 그대로 둔다].

4)물항아리 뚜껑을 수평으로 열어 내려놓는다.

5)작은다건을 들고 표주박을 들어 술의 물을 한번 휘젓고 한표주박 떠올려 끓는 물을 잠재우고 다시 한표주박을 숙우에 떠 담는다[예열할 물].

6)표주박을 내려놓은 후 다관뚜껑을 열고 숙우의 물을 다관에 붓는다.

7)숙우를 제자리에 놓은 후 다관뚜껑을 닫고 표주박을 들어 차우릴 물을 2표주박 담는다.

8)다건을 내려놓고 다관의 물을 찻잔에 반잔씩 따른 후[①→②→③→④ 순으로] 다관을 제자리에 놓는다.

9)손을 바꿔 다관뚜껑을 열고 오른손으로 차호를 들고와 왼손으로 옮겨 잡는다. 차호뚜껑을 열어 차호가 있던 자리에 놓고오면서 차시를 들고와 차를 세 번에 나눠 다관에 떠 넣는다.

10)차시를 제자리에 놓고 오면서 차호뚜껑을 가져와 덮고 두손으로 마주 잡은 뒤 왼손으로 차호를 제자리에 놓는다.

11)다건을 들고 숙우의 물을 다관에 붓고난 후 다건을 돌려잡고 1번 손님잔부터 예열한다.[①→②→③→④]

12)다건을 내려놓고 다관을 들고와 본인잔에 차를 조

② ①

③

④

[예 열 순 서]

금 따른다.

13)원손을 배를 쓸듯 내려 다관 밑을 받치고 찻잔의 탕색을 들여다 본다.

14)차가 우리났으면 ①→②→③→④→④→③→②→① 순으로 차를 모두 따른다.

15)오른손으로 차탁을 들고와 왼손바닥에 올려놓고 1번 손님잔부터 차탁을 오른손으로 조금 돌린 뒤[손님을 공경한다는 의미] 손님상에 내려 놓는다. 이 때 3번잔은 옆다반에 놓는다.

16)옆으로 조금 옮겨 앉은 후 다반을 약간 띄우고 바로잡아 일어난 뒤 옆으로 반보를 움직인 뒤 손님 앞으로 간다.

17)손님 앞에 앉은 뒤 다반을 옆으로 옮기고 손님께 인사한 후 앞으로 다가앉아 1번 손님잔부터 손님상에 내려놓는다.

18)뒤로 물러 앉아 다반을 앞으로 옮기고 들고 일어서 뒤로 2보→좌로→좌로 돌아 제자리로 돌아온다.

19)본인잔을 들고 색→향→한모금 마신 뒤 웃는 얼굴로 손님께 차를 권한다.

20)본인잔을 옆다반 차탁에 내려놓은 뒤 겹다관을 찻상에 옮긴다.

21)다건을 들고 겹다관을 예열할 물을 한표주박을 숙우에 따른 후 겹다관뚜껑을 열고 숙우의 물을 겹다관에 붓고 재우림할 물을 조금씩 두표주박을 숙우에 따른다.

22)다관뚜껑을 열고 숙우의 물을 붓고 다건을 내려 놓은 뒤 본인잔의 차를 마신다.

23)겉다관을 예열한 물을 버리고 손을 바꿔 뚜껑열고 다관의 차를 겉다관에 모두 따른다.

24)다반을 들고 손님 앞으로 가서 1번 손님잔부터 거둬들인 뒤 인사하고→뒤로 2보→좌로→좌로 돌아 제자리로 온다.

25)겉다관→옆다반 처음있던 자리로→ '①→②→③→④' 순으로 찻상에 걸어들인다.

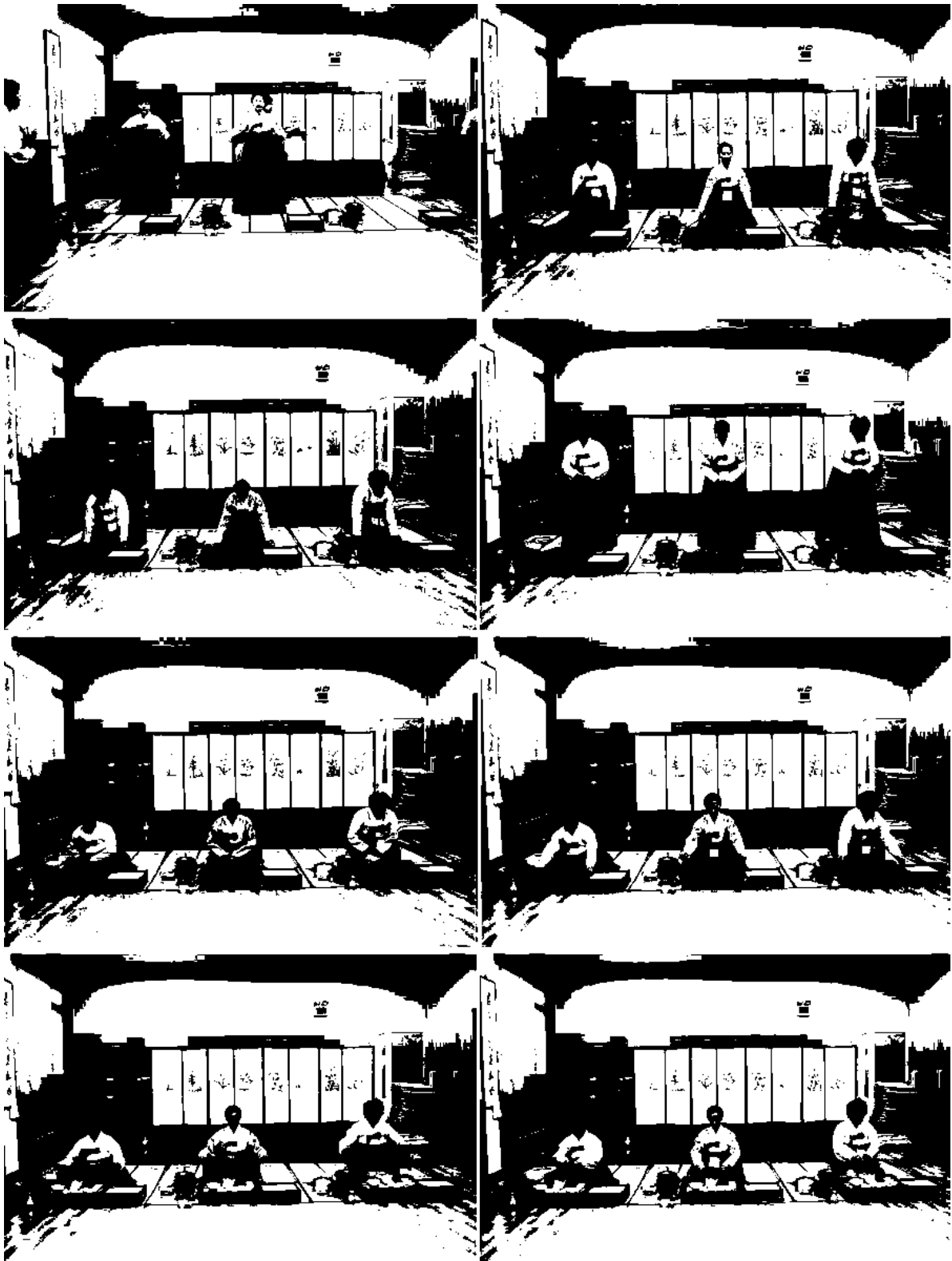
26)작은다건을 들고 잔 씻을 물 한표주박 떠서 숙우에 '①→②→③→④' 순으로 반잔씩 따른다.

27)다건을 돌려잡고 '①→②→③→④' 순으로 시계방향으로 천천히 한바퀴 - 물 버리고 다건 갈라진 자이에 넣고 앞으로 당겨 닦기[3번]→밑으로 빼서 다건 위에 올려놓은 뒤 바로 잡아 제자리

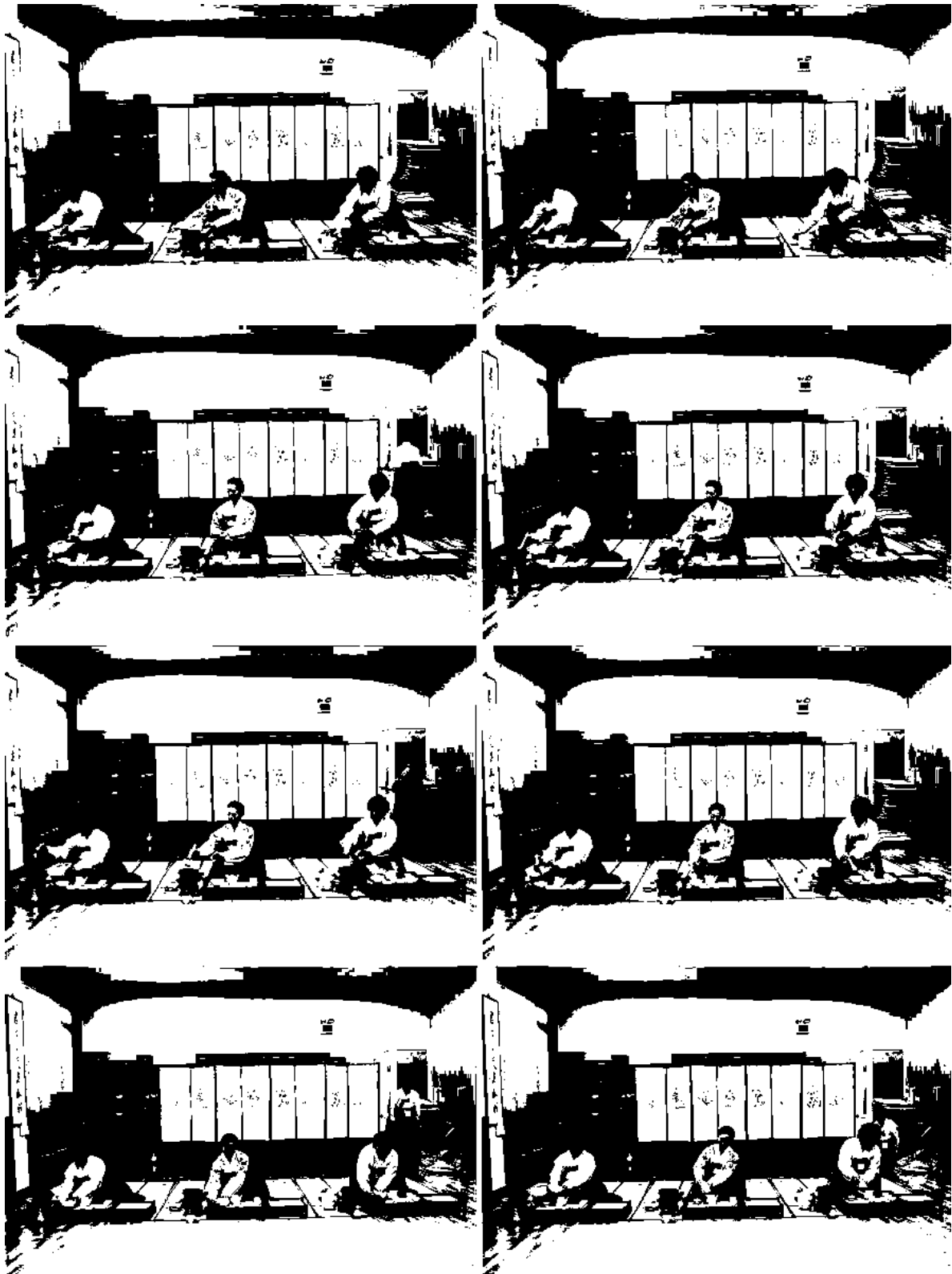
28)다건 바르게 돌려잡고 표주박을 들어 물항아리 물 한표주박 떠서 술에 물보충→표주박 돌려 얹어 내려 놓는다.

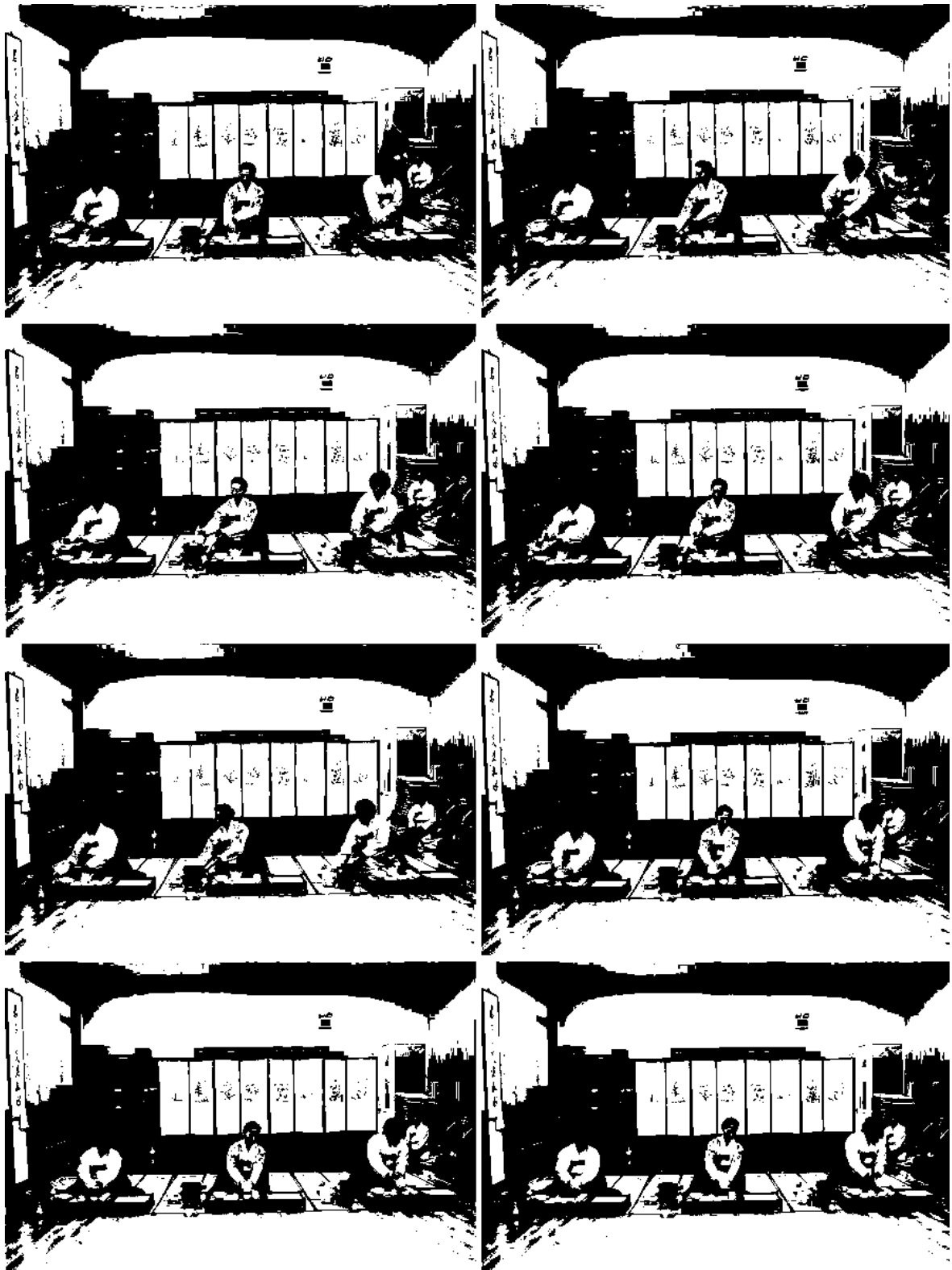
29)작은다건 내려놓고→물항아리 뚜껑 덮고→술뚜껑 뒷부분부터 덮고 다건으로 뚜껑 살짝 닦은 뒤[왼쪽-오른쪽-중간] 큰다건 제자리

30)옆다반 찻상보 덮고 바로 앉아 찻상보 덮고 인사

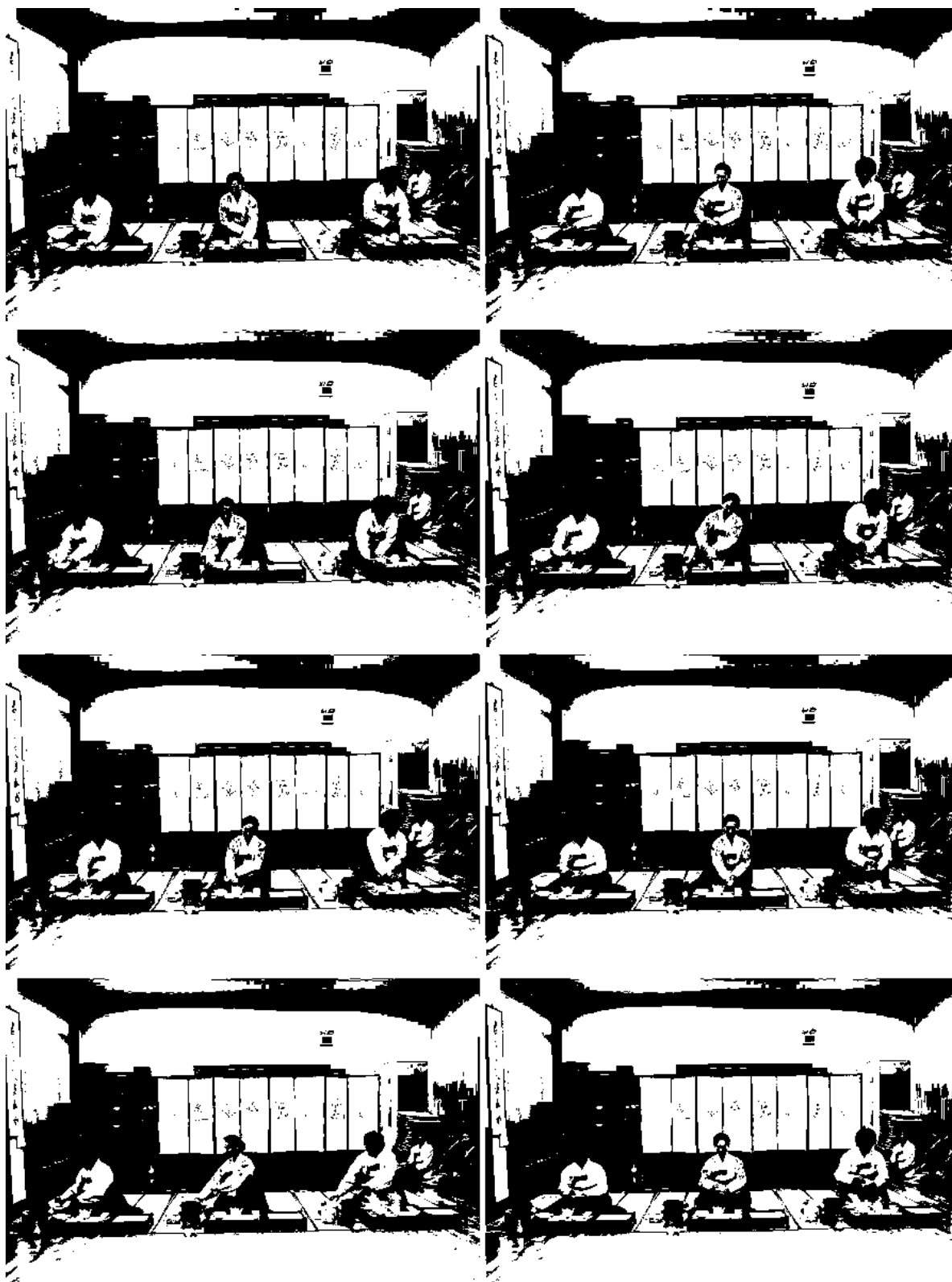


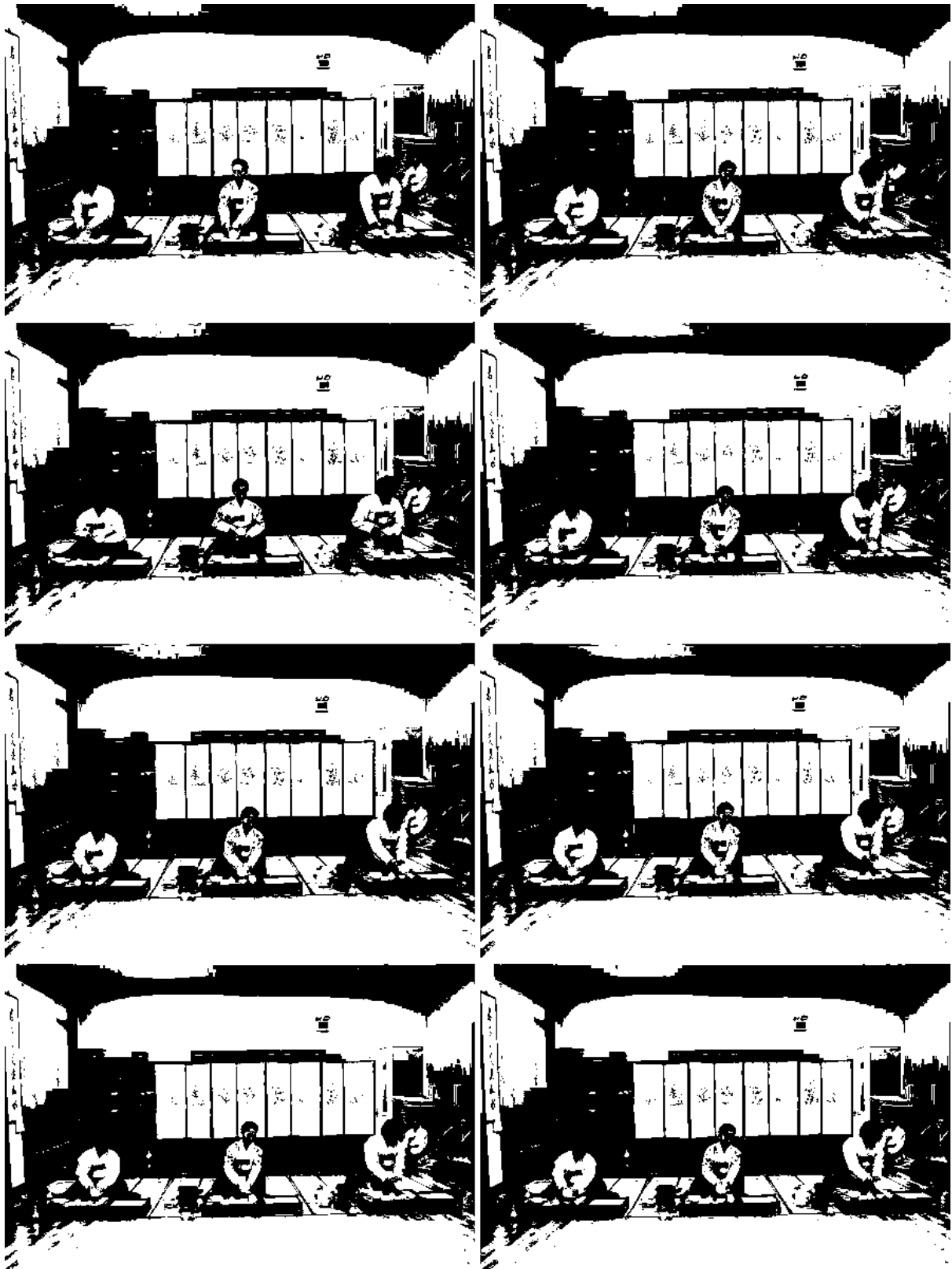




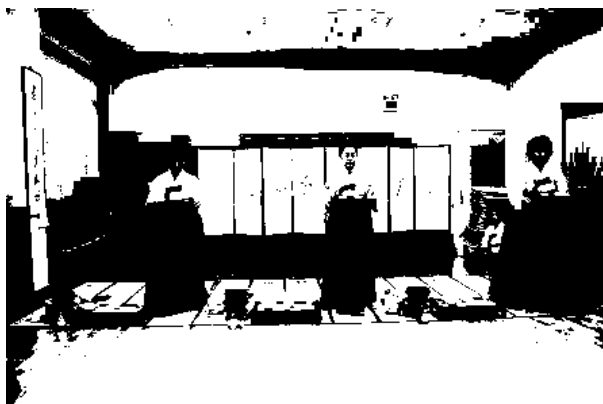




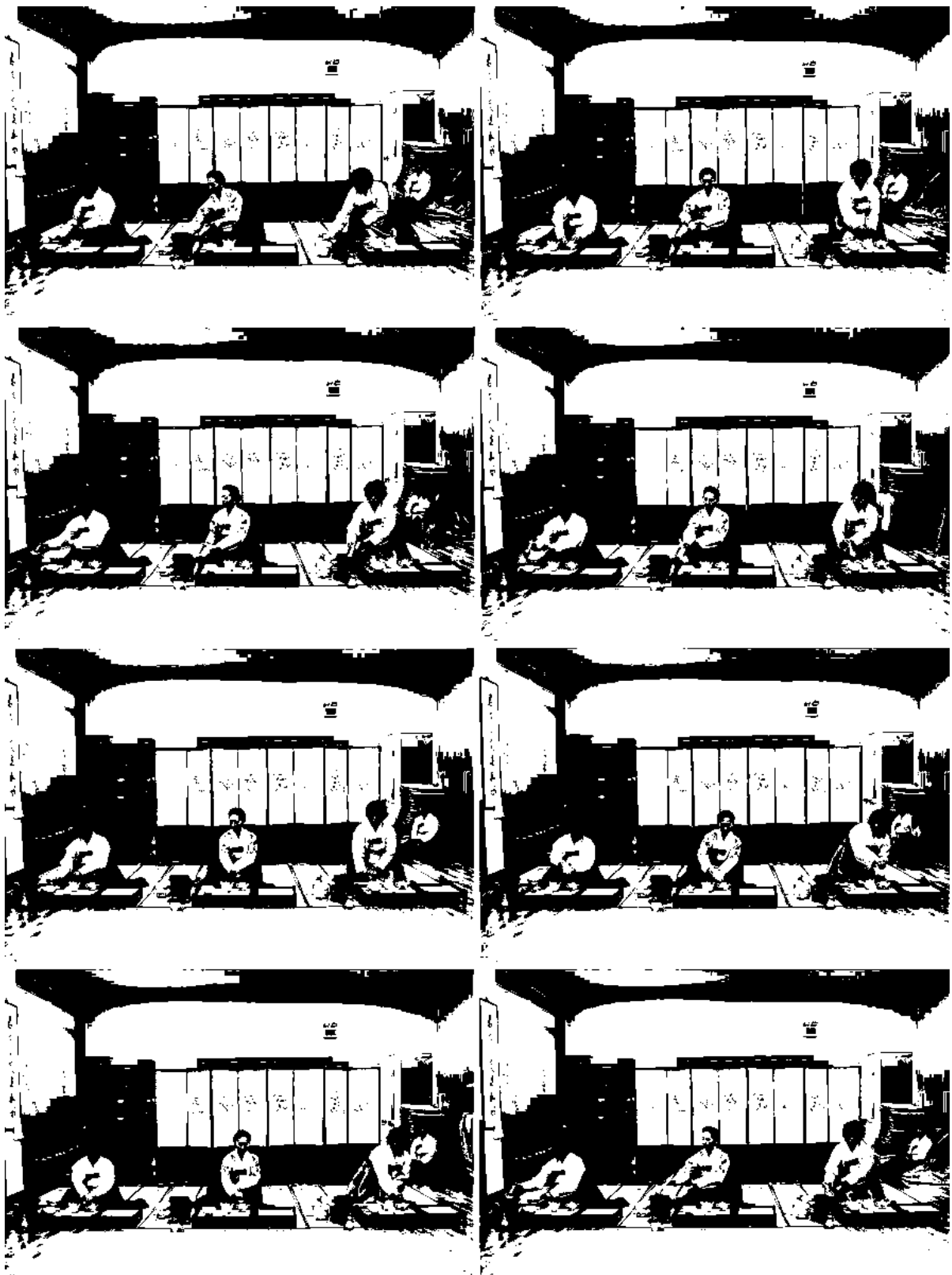


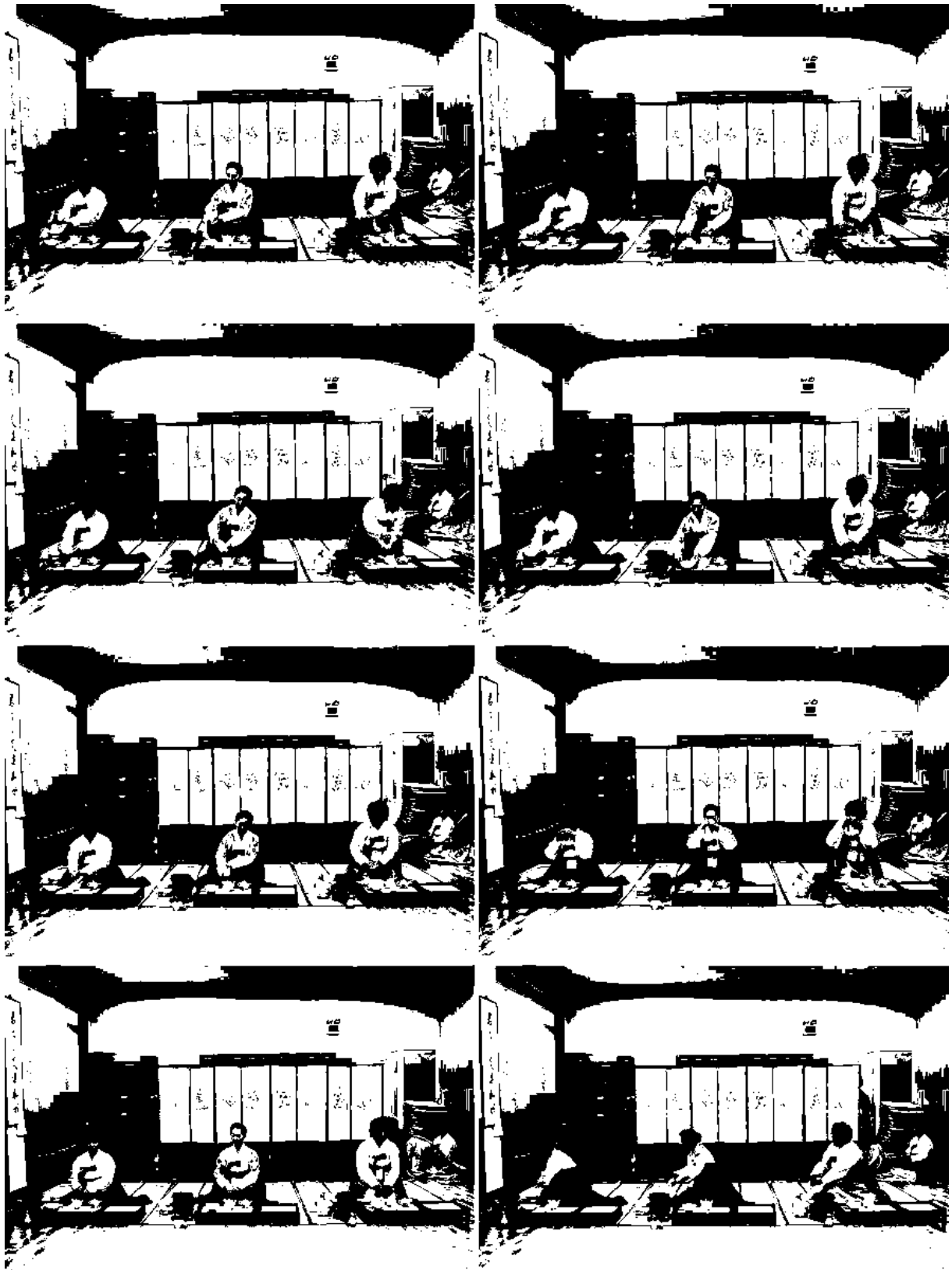


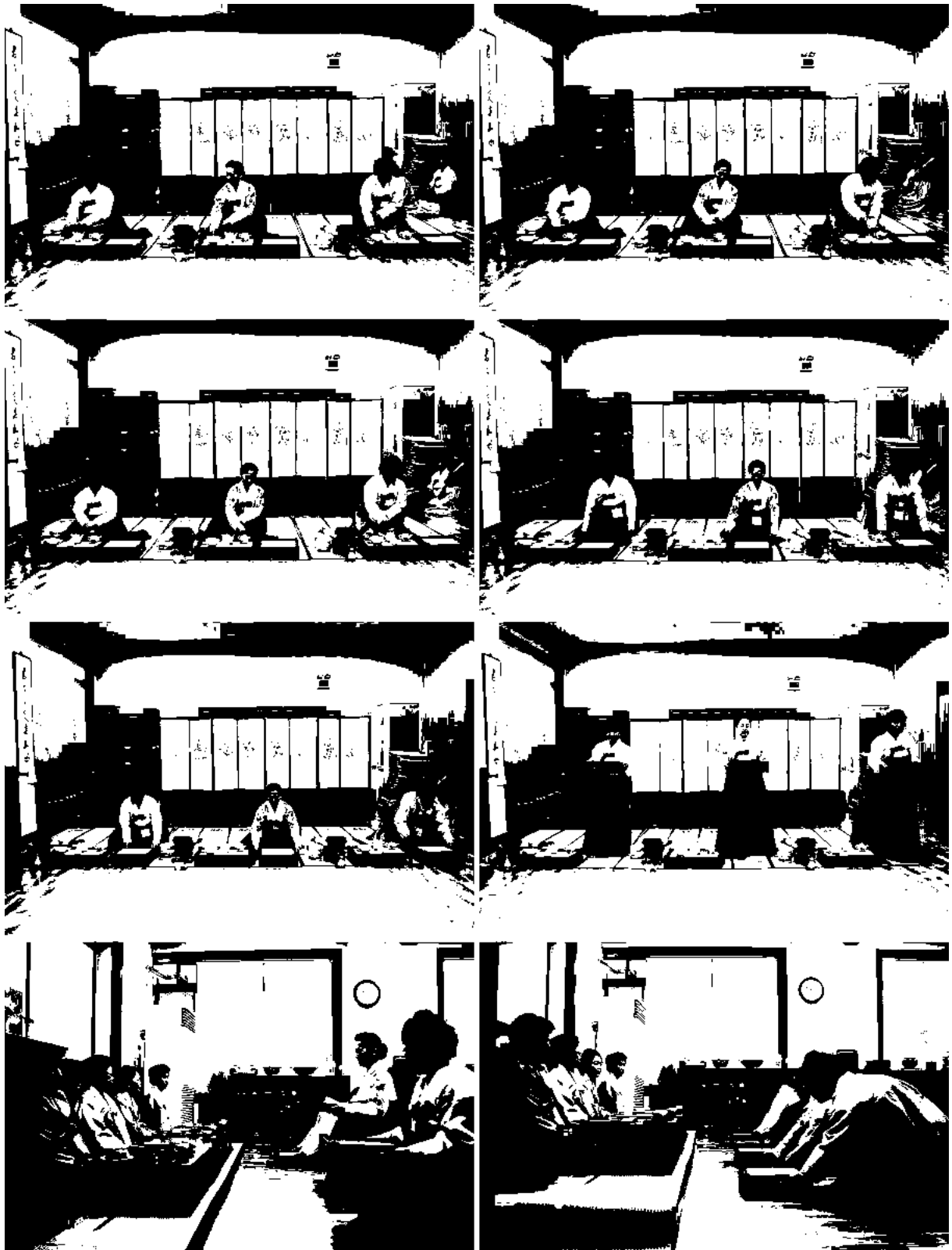






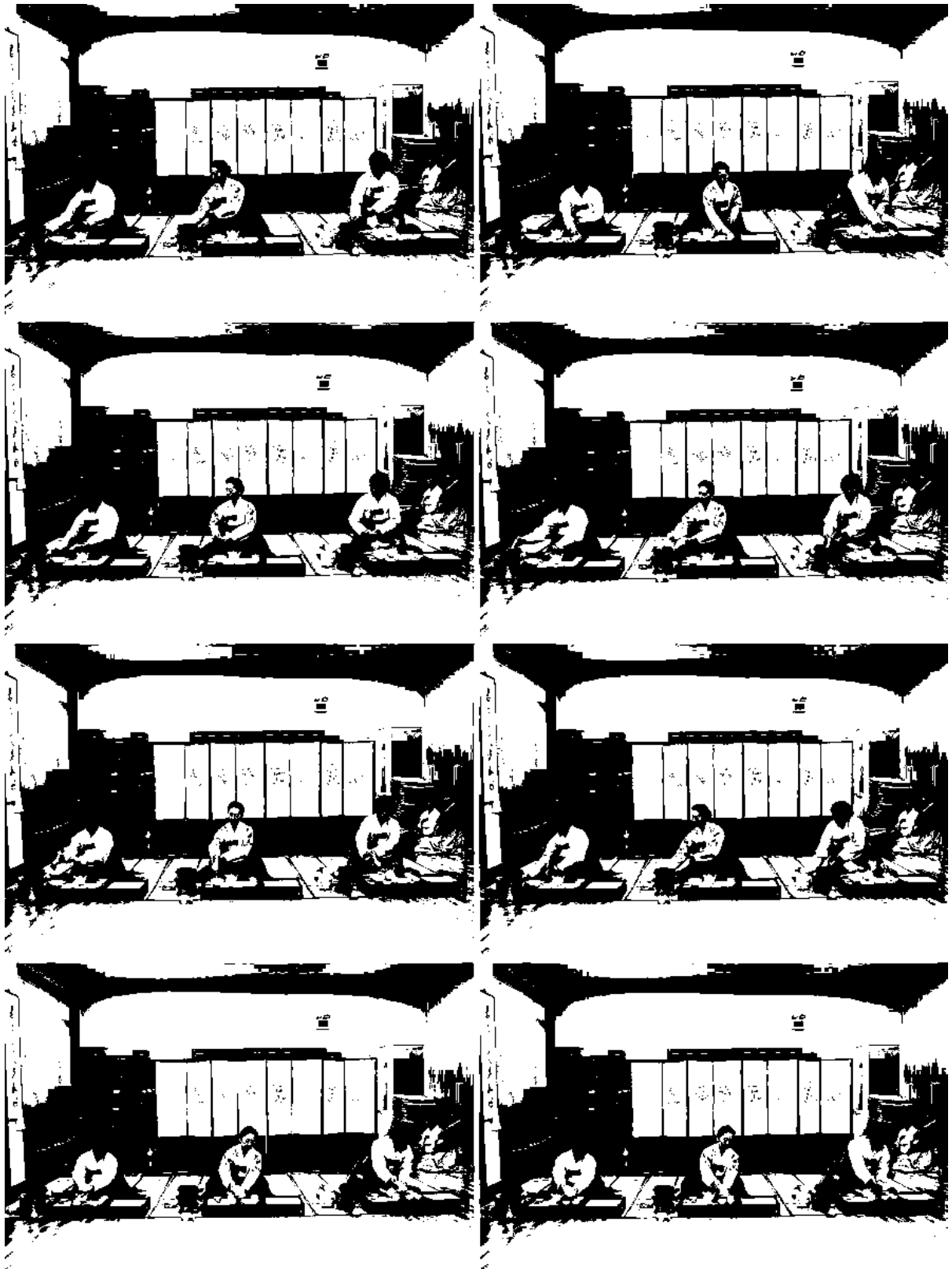






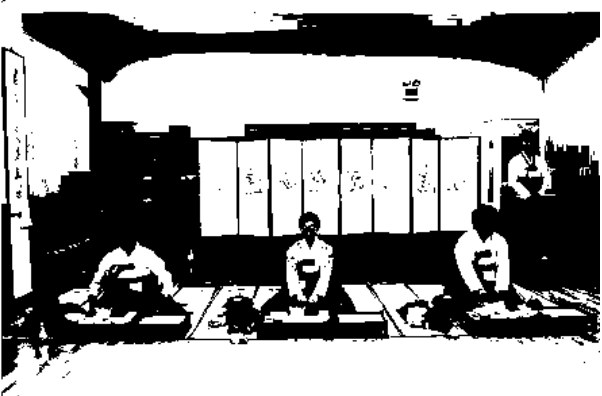
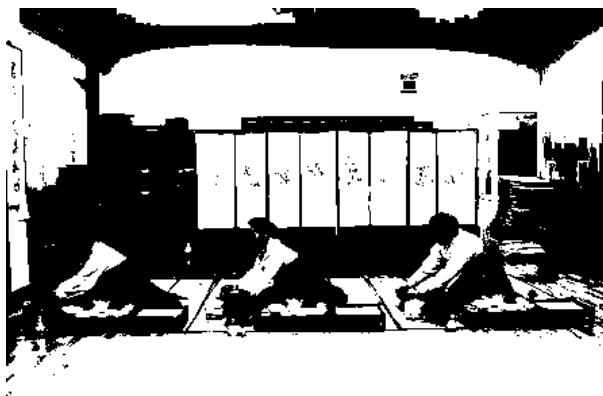


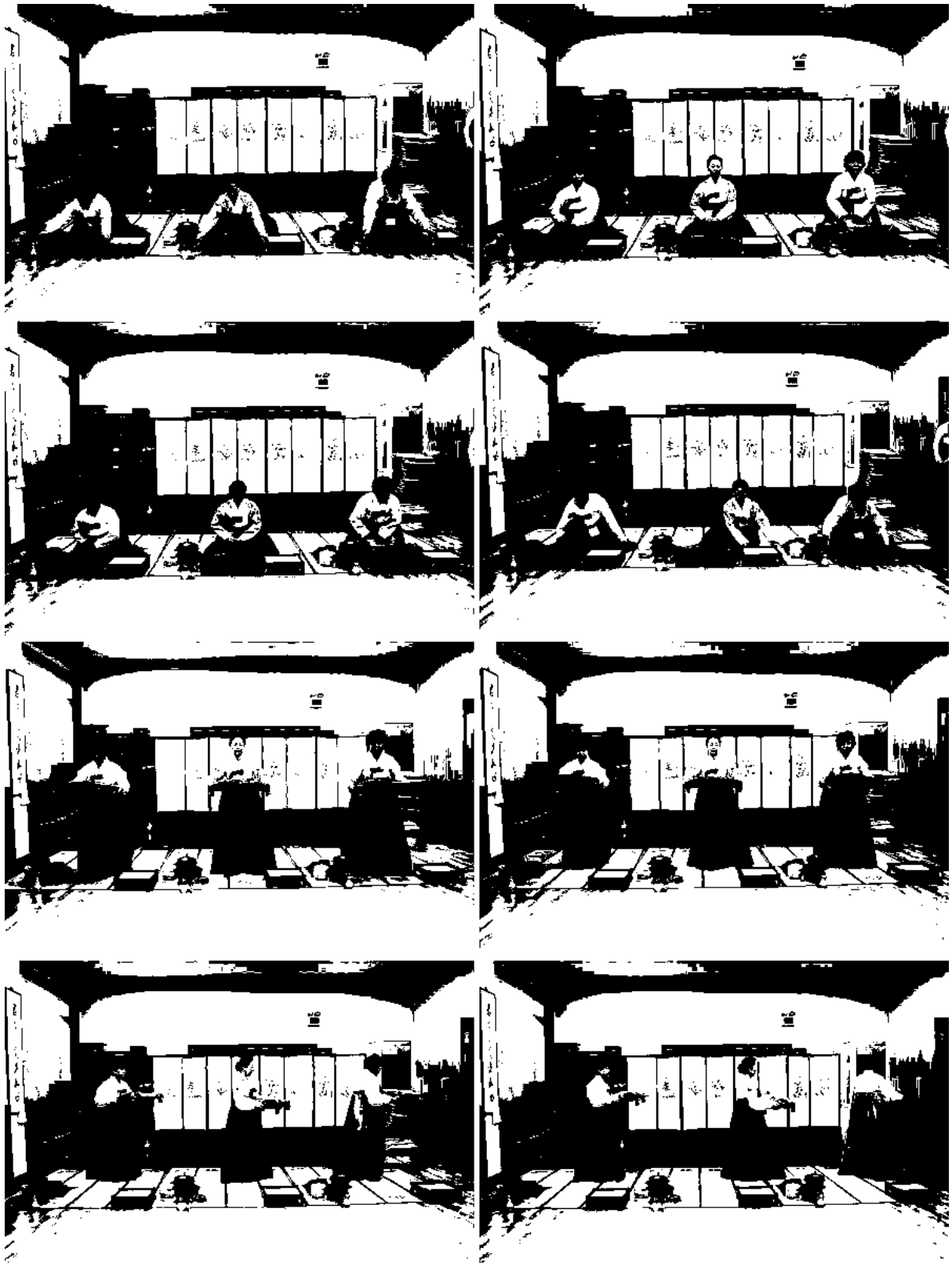












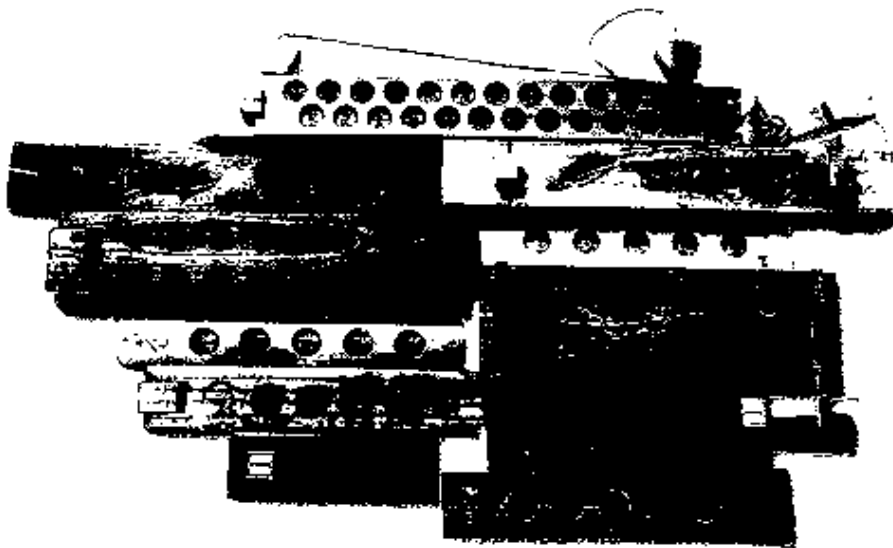
다식(茶食) · 다화(茶花)



1. 다식(茶食)

1) 다식의 정의

우리나라 다식은 음다풍속과 함께 오랜 세월을 거쳐 오늘날까지 이어져 내려온 유구한 전통문화로서 그 근원은 조과류(造菓類)에서 기인된 것으로 추정된다. 이 조과류의 한 분야인 다식은 '곡물 · 화분(花粉) · 종실(種實) · 견과류 · 채근(菜根) 등의 재료들을 볶거나 찌거나 발효시켜 완전히 건조한 후 가루[미설(米屑)]내어 꿀을 넣고 반죽한 다음 다식판에 박아낸 것이다'라고 정의할 수 있다. 따라서 다식의 재료는 인간이 먹을 수 있는 온갖 재료를 활용할 수 있다. 즉 다식은 모든 식물의 뿌리, 줄기, 잎, 꽃, 열매와 해물, 동물 등을 일정한 과정을 거쳐서 미분형태에 가깝게 정제하여 꿀, 조청, 그 외의 감미료를 넣고 반죽하여 모양틀에 형태를 갖춘 뒤 먹을 수 있게 만들어 놓은 상태라고 할 수 있다.



여러 가지 문양의 다식판

그러나 현대의 넓은 의미의 생활다식은 우리의 전통 먹을거리인 떡을 비롯한 한과류, 과점류(菓飪類)와 식물성·동물성 재료, 해초류도 포함할 수 있다. 즉 이러한 본 재료에 어떤 가공을 거쳐 재료 본연의 수분을 제거하여 자체의 맛을 증가시키거나 세균의 번식과 외부의 침입·노출을 줄이고 때로는 관리·보존·이동에 편리하도록 하며 소화 흡수에 도움이 되고, 먹기에도 편리하고 알맞게 만들어 놓은 상태까지도 해당된다.

차와 함께 먹는 다식은 우리 고유의 음식으로 차 마시는 풍습과 함께 발달하여 국가적인 의례관습이나 집안의 의례음식, 다담상 등에 올려지면서 오늘날까지 그 맥을 이어오고 있다. 따라서 어떤 재료에 과정을 거쳐 미분 상태에서 감미재를 넣어 반죽한 후 모양을 낸 상태를 전통다식이라고 할 수 있고, 단맛을 지니면서 차와 어우러져 차의 성품을 크게 해치지 않으면 생활다식이라 할 수 있을 것이다.

2) 다식의 역사

①신라시대

다식은 과일을 건조시켜 만든 과점류의 한 부분인 조과의 한 종류이다.

조과류의 주재료는 대개 곡물과 기름, 꿀이며『삼국사기(三國史記)』신문왕 3년(683)에 왕비를 맞이할 때 납폐물품으로 쌀[米]·술[酒]·꿀[蜜]·기름[油]·장(醬)·메주[豉]·포(脯) 등의 기록을 언급하고 있는 것으로 보아 역사상 과점류의 주재료인 곡물과 꿀, 기름 등의 3가지 재료가 갖추어진 때는 삼국시대로, 이 재료를 이용하여 다식도 만들어졌을 것으로 유추해 볼 수 있다.

이를 뒷받침하는 것이『삼국사기』에 “차는 선덕여왕때부터 있었다.”는 기록과 충담선사가 경덕왕과 미륵세존에게 헌다했다는 기록이다. 신라시대는 선인과 화랑, 왕과 승려, 귀족층을 비롯하여 일반 백성들도 차를 마셨기 때문에 다식도 함께 즐겼을 것이다.

②고려시대

다식의 기원에 관한 문헌적 근거는 고려초『대각국사문집(大覺國師文集)』의「용두사우상대사제문(龍頭寺祐祥大師祭文)」에 “유년월일(維年月日) 홍왕사 주지 현구교관(賢首敎觀)을 전하는 우세승통(祐世僧統)은 삼가 시자를 보내어 다식(茶食) 등의 제수(祭需)를 갖추어 고(故) 용두사 유가강주(瑜伽講主)의 영가(靈駕)께 제(祭)를 올립니다. ….”라고 다식이 제물로 사용된 기록을 언급하고 있다. 이것은 다식이 적

어도 1000년의 역사를 지닌 우리민족 고유의 음식임을 증명할 수 있는 자료인 것이다.

또한 고려 말의 성리학자였던 이색(李穡, 1328~1396)의『목은집(牧隱集)』 수록된 「종덕부추팔관개복다식(種德副樞八關改服茶食)을 보내와」라는 제목의 시에, “다식을 잘게 씹으면 단맛이 치설(齒舌) 가운데 감돌아 느껴지네. 마치 부유하게 성공한 분들과 같이.”라는 내용이 담겨 있는데, 다식에 관한 자세한 내용은 언급하고 있지 않지만 아마 곡식 가루를 감미재인 꿀로 반죽하여 다식판에 찍어내어 만든 오늘날의 다식 맛과 별로 다름이 없음을 말해 주는 것이기도 하다.

따라서 나라 안에서 제일 화려한 풍속으로 가장 많은 백성들이 참여하고 방대한 물품을 이용하여 온 백성이 하나 되어 치르는 가장 성대한 진다(進茶)의식인 중동팔관회(仲冬八關會) 의식 중 ‘팔관다식’이라 하여 임금께 올리고 임금은 신하에게 하사한 것을 볼 수 있다. 이처럼 차와 함께 다식을 먹는 풍습은 고려 이전부터 전해온 오랜 풍습으로 사료됨을 알 수 있다.

③조선시대

『조선왕조실록』성종 9년(1478) 경에는 국제특산물에 다식이 포함되어 있으며 세종 8년(1426)에는 선대부터 우리나라에 충성을 바치고 귀순한 대마주종언칠(對馬州宗彦七)에게 다식 2각을 하사한 것을 비롯하여 다식은 국제간의 예물로 중요한 자리를 차지하게 되었다.

또한 연대는 정확하진 않지만 1449년으로 추정되는 전순의(全循義)의「산가요록(山家要錄)」에서는 안동다식법(安東茶食法)이라 하여 “밀가루 1말을 누렇게 볶아 꿀 1되와 참기름 8홉과 청주 약간을 넣어 섞어 떡을 만든다. 잘 만들어서 암기와 안에 먼저 축축한 모래를 깔고 깨끗한 종이를 그 위에 깔 뒤 다식을 나란히 늘어 놓고 다시 암기와로 덮어 준다. 약한 불을 위 아래에 놓아 연기를 쏘이고 청주를 약간 뿌린다.”라고 하여 지금의 유밀과와 비슷한 생활다식이 있었음을 알 수 있다.

허균(許筠, 1569~1618)의 대표작으로 1611년에 간행된『도문대작(屠門大嚼)』에서는 사방의 진미와 팔도의 명물을 기록하고 산진해작(山珍海錯, 좋은 음식)과 채소, 과일, 조수육(鳥獸肉) 등 각지의 명산물까지 상세하게 적고 품평하고 있다. 여기에 언급된 내용에 “안동사람이 만든 것이 가장 맛있어 좋다.”라고 하여 다식에 대하여 적고 있으며 밤다식[栗茶食] 조에는 “밀양, 상주인이 이것을 잘 만들고 다른 지방에서 만든 것은 짧아서 먹을 수가 없다.”라고 적고 있다. 이 외에도 만두, 엿, 정과 등의 종류 등도 기록하고 있다.

1670년대의『음식디미방(飮食提味方)』과 1680년경의『요록(要錄)』에는 진말다식법이 소개되어 있다. 그러나 고려, 조선 초까지의 문헌에는 다식

이라는 용어 외에는 다식의 재료나 제조법에 관한 내용은 미비하나, 조선중기에 이르러 조리법이 구체적으로 문헌에 나타나 있다. 또한 여성이 쓴 정식 조리서로는 동양최고이며 규방에서 나온 최초의 한글조리서인 안동장씨의『음식디미방』에는 진말다식에 대한 조리법이 상세하게 기술되어 있으나 오늘날 다식의 의미와는 그 재료나 형태, 모양 등이 다르게 나타나고 있다.

다산 정약용의『아언각비(雅言覺非)』에 의하면 "다식은 인단(印團)의 속칭으로 황율말·송화가루·검정깨·녹두말 등을 꿀에 반죽하여 나무로 된 목판에 넣어 꽃, 나뭇잎, 고기, 나비 등의 모양으로 찍어낸다."라고 하였다.



이 외에도 많은 문헌에서 다식을 언급한 것을 볼 수가 있는데 다식은 그 시대의 상황에 맞게 다양한 재료와 함께 더욱 정교해지면서 다식으로서 자리매김하였고 그리하여 오랜 세월 속에서 시대적 배경의 영향을 받으면서 수정과 보완, 변천과 발달을 거듭하면서 고유한 전통과 토착성을 지니게 되었다.

3)다식의 종류

①재료에 따른 분류

다식의 종류는 재료에 따라 곡물로 만든 다식류인 녹두녹말로 흰색이나 오미자즙을 섞어 만든 녹말(綠末), 밀가루를 볶아 만든 진말(眞末), 세월과 관계없이 누구나 좋아하는 쌀[米粉] 등이 있고, 한약재로 만든 다식에는 강분, 신감초, 용안육, 갈분, 산약, 대추, 계강 등이 있으며, 견과류의 다식에는 도토리[橡子], 밤 혹은 황률(黃栗·乾栗), 과일을 건조시켜 분말로 만들어 꿀로 반죽하여 만든 잡과다식 등이 있고, 종실에는 흑임자를 비롯한 진임 등 여러 종류가 있다. 그 외에 꽃이나 꽃가루로 만든 송화다식, 동물성 재료로 만든 육포, 어포다식 등이 있다.

②색에 따른 분류

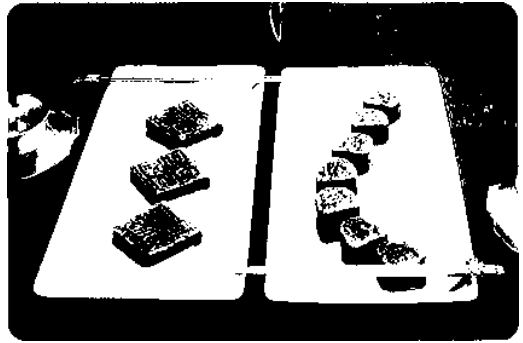
다식은 색감이 뛰어난 음식 중의 하나이다. 색에 따라 삼색, 오색, 각색(各色), 각색소, 팔관다식 등이 있다. 그 중 색의 조화를 각색다식, 삼색다식, 오색다식 등은 주로 궁궐 의례 때에 볼 수 있는 화려하고 다양한 종류로 왕실의 위상을 느낄 수

있다. 궁궐이나 반가에서만 맛볼 수 있는 귀한 음식이었음을 짐작해 볼 수 있다.

(1) 청색계열다식

○청태(靑太)다식

푸른색을 대표하는 전통적인 다식이다. 먼저 알이 고른 청태를 티를 가리고 물에 불려 쥔 다음 건조하여 가루낸다. 볶은 청태는 소화도 잘되지 않을뿐더러 색감이 맑지 않고 깨끗하지 않으니 써야 한다.



○쑥다식

이른 봄 해안가 쪽의 부드러운 쑥을 뜯어 찌거나 데쳐 건조시킨 쑥이나 뒤음 쑥가루를 녹말이나 찹쌀가루에 각각 1/2정도 섞어 혼합한 후 꿀을 넣고 잘 버무린 뒤 다식판에 찍어낸다. 쑥가루가 많으면 먹기가 어렵기 때문에 적절하게 배합하는데 신경을 써야 한다.

○파래다식

찹쌀가루에 잡티나 돌을 제거하고 정제한 파래가루를 섞으면 상큼한 파래향으로 특한 다식을 즐길 수 있는데 파래의 농도에 따라 다른 맛을 느낄 수 있다.

○뽕잎다식

뽕잎 특유의 향을 가지고 있어 좋아하는 사람도 있지만 싫어하는 사람도 있다.

찢 뽕잎은 색상은 좋으나 맛이 약간 떨어지고 녹차처럼 뒤어서 만들면 먹기는 좋으나 색감이 떨어진다. 4~5월경 연한 뽕잎을 채취하여 소금물에 슬쩍 씻어 김이 오른 찜솥에 숨만 죽이는 정도로 찌서 건조한다. 녹말이나 쌀가루, 분말우유 등에 적절히 섞어 사용한다.

○시금치다식

완숙한 늫가을의 시금치를 깨끗이 씻어 고온에 숨만 죽여 곧바로 바람에 날려 식혀야 한다. 녹차처럼 할 때는 시금치의 물기를 완전히 제거하고 재빠르게 손놀림을 하여 뒤어내어 시원하게 바로 건조해야 한다. 시금치만 하면 먹기가 좋지 않고 잘 뭉쳐지지 않으니 가루내어 재료에 첨가하여 색감을 조절한다.

(2) 적색계열다식

○오미자(五味子)다식

녹두를 5~6시간 충분히 불린 후 껍질을 벗겨 믹서기에 물을 붓고 갈아 촉촉한 면보자기에 걸러 녹말을 빼내어 가라앉힌 다음 물을 따라버리고 남은 녹말을 건조하여 고운 체에 받쳐 가루가 되면 그것에 오미자즙을 넣어 색감을 조절한 것이다. 아무것도 넣지 않고 생강즙만 넣으면 흰색계열다식이 된다.

○대추다식

대추는 찌서 만들기도 하지만 붉은 색감을 내고자 할 때는 빛고운 대추를 골라 찌지 않고 생것으로 씨만 제거하고 곱게 채 썰어 다시 다지듯하여 입자를 곱게 다듬은 후 약간의 꿀을 넣고 혼합한다. 찐 대추는 부드러우며 깊고 은은한 맛이 있다.

○당근다식

빛이 고운 싱싱한 당근을 껍질을 제거하고 곱게 다져 설탕으로 버무린 뒤 건조하여 가루낸 다음 꿀로 잘 버무려 다식판에 찍어낸다. 가루낼 때 어려우면 찐쌀가루를 약간 첨가한다.

○육포(肉脯)다식

배를 수확하는 계절부터 육포를 만든다. 12월에 만든 육포가 가장 맛있다고 하는데 이것은 서늘하고 밤낮의 차가운 공기 때문에 육포를 만들어 건조하기에 적절하기 때문일 것이다. 빛고운 소고기를 양념하여 꾸들꾸들 말려 손질한 후 잘게 잘라 보푸라기가 잘 일도록 한다. 참깨가루와 물엿, 참기름을 적절히 넣고 버무려 만든 것이다.

○무화과 다식

한여름의 무화과가 출하될 때 크기가 고른 것을 모아 말리기에 편리하도록 잘라 설탕을 뿌려 앞뒤를 건조하여 수분이 거의 증발이 되면 방망이로 누르거나 절구에 찧는다. 잔여 수분의 농도에 따라 감미료를 첨가한다. 특유의 향과 오들오들 씹히



는 맛이 일품이다.

(3) 황색계열다식

○ 송화(松花)다식

다식 중 최고의 다식이 노랑을 대표하는 송화다식이다. 이른 봄 꽃망울이 터지기 전에 전통 소나무의 꽃을 따다가 넓은 함지박이나 비닐을 깔고 송화가루를 쏟아지게 한 다음 큰 대야에 물을 넣어 2~3번 우린 뒤 한지에 떠서 완전히 건조될 때까지 건조시켜 다식재를 만든다. 일년 중 가장 먼저 손질하여 만드는 다식이다.

○ 진피[귤·밀감]다식

가을철 밀감을 소금물에 깨끗이 씻어 알맹이를 먹고나면 껍질만 시들기 전에 곱게 다지듯 썰어 설탕을 버무려 수분을 증발시킨다. 다 건조되면 그대로 냉장 보관하다가 필요할 때 마다 갈아서 사용한다. 찐쌀가루에 적절히 섞어서 사용하면 맛있는 귤다식을 즐길 수 있다.

○ 단호박다식

단호박을 껍질을 제거하고 둥글게 돌려 깎기를 해서 약간 시들하게 수분을 날리고 김이 오른 찜솥에 잠깐 김만 한번 올린 뒤 꺼내어 바람이 통하는 곳에 베보자기를 깔고 말린다. 완전히 건조되기 전에 가위로 잘게 잘라 잘 갈아질 수 있도록 하여 마무리 했다가 가루내어 다식재로 사용한다.

○ 황태(黃太)다식

콩 종류에는 청태나 황태, 흑태 모두 이용되나 황태가 상징적으로 많이 사용되고 있다. 콩류인 황태는 쿨에 불려 찐 다음 건조하여 가루내어 소금을 넣고 사용하다.

○ 울금(鬱金)다식

울금은 시중에서 분말상태가 양호하게 생산되므로 색감을 내고 싶을 때 언제나 사용할 수 있다. 그러나 좋아하지 않는 사람도 있기 때문에 주의하고 기름 냄새가 나는 다식류에 사용하면 더욱 효과적이다.

(4) 흰색계열다식

◦강분(薑粉)다식

생강을 얇게 썰어 맷돌에 갈아 고운체에 받쳐 두면 가라앉혀 웃물을 따라내고 남은 것을 그릇에 얇게 펴 벌에 말려서 쌀가루와 반반 섞어 생강의 진한 맛을 감하게 하여 만든 것이다.

◦건삼(乾蔘)다식

수삼을 찌서 사용하나 시중에 나온 건삼을 구입하여 곱게 가루내어 다식을 만드는데 건삼 자체만 하면 먹기가 강하기 때문에 쌀가루나 녹말가루와 섞어야 한다. 먹는 사람의 기호에 맞게 건삼분을 조절한다. 또한 맑고 밝은 색은 수삼이 좋으나 약간은 누런 빛이 나는 홍삼도 기호에 맞게 양을 조절한다.

◦산약(山藥, 마)다식

마를 손질하여 김이 오른 찜솥에 찌서 건조한 후 가루내어 사용한다. 색감이 밝고 맑기 때문에 백색다식의 대표로 이용되고 이TEK.

◦쌀다식

12시간 정도 불린 후 찌서 말린 찢쌀과 볶은 쌀 모두 사용할 수 있으나 찢쌀은 색이 맑고 고우며, 볶은 쌀은 고소하지만 색감은 어둡다.

◦밤다식

밤다식은 생울을 찌서 겉껍질과 속껍질을 제거한 수 바람이 통하는 그늘에 수분을 날려 보낸 뒤 까슬까슬하면 약간의 설탕이나 꿀을 첨가해서 만든다.

◦잣·호두다식

잣은 고깔을 따고 한지 위에 올려 칼날로 곱게 두들기면서 기름을 제거하고, 호두는 끓는 물에 데쳐 속껍질을 제거하고 건조시켜 곱게 두들겨서 가루낸다.

◦땅콩다식

땅콩을 은근한 불에 볶아 식고난 뒤 껍질을 제거하고 가루내어 약간의 꿀이나 물엿을 넣어 반죽해서



만든다. 만들기 쉽고 먹기에 편리하므로 실습용 다식으로 아주 양호하다.

○우유다식

분말우유에 약간의 감미료를 넣어 뭉쳐지게 한 다음 만드는 것이다. 아이들이 좋아하나 생각 외로 어른들도 좋아하고 영양식으로 좋은 반응을 보여 현대의 생활다식에서 많이 이용하고 있다.

(5) 흑색계열다식

○갈분(葛粉, 침)다식

침뿌리를 깨끗이 씻어 잘게 자른 후 살짝 찌서 건조한 다음 다루내어 쌀가루와 섞어 꿀을 넣고 수분을 조절한다. 갈근가루가 너무 많이 들어가면 먹기가 힘들어서 다른 다식에 비해 적게 사용되므로 기호에 따라 적절하게 첨가해야 한다.

○건시(乾柿)다식

해가 지났거나 마른 곳감 등은 씨를 제거하고 얇게 저며 수분을 최대한 증발시켜 절구에 찼어 감미재를 첨가한다. 오래 보관하면 퍼석해지므로 주의한다.

○흑미(黑米)

흑미를 5~6시간 충분히 불린 후 찌서 건조한 다음 살짝 볶아서 가루내어 만들면 훨씬 맛이 고소하고 소화도 잘되며 속이 편하다.

○흑임자(黑桂子)다식

볶은 흑임자가루에 아카시아 꿀을 넣어 반죽한다. 흑임자가루를 찹통에 찌서 기름기를 제거하고 다시 꿀을 넣어 반죽해야 한다.

○흑태(黑太)다식

흑태도 역시 충분히 불린 후 찌서 건조한 후 살짝 볶아 가루내어 사용하는데 다른 흑색계열의 다식보다 은근한 흑색을 가져 무게있는 다식으로 보여진다.

○다시마다식

다시마를 깨끗이 씻어 말린 것을 분쇄하여 사용한다. 다시마 자체만 하면 입천장에 달라붙고 먹기도 불편하므로 찹쌀가루나 찹깨가루를 적절하게 넣어서 만들어야 한다. 미역도 위와 마찬가지로 만들면 된다.

4) 다식 문양의 종류와 의미·상징

문양종류		의미와 상징	
동 물 문	봉황문 外	인간의 기원을 담은 상상 속의 새	태평성대 충절 신뢰 청렴 절제 지조 신의 진상품
		○기러기 앞모습	
		○기린의 뒷모습 : 현인을 뜻함	
		○제비의 턱 : 부귀, 장수 상징	
		○닭의 부리 : 악귀를 쫓고 신선을 부르는 영험함을 상징	
		○뱀의 목 : 풍년과 다산을 상징	
		○물고기의 꼬리 : 병권을 상징	
		○황새의 이마 : 고귀, 고결, 장수의 의미	
		○원앙의 뺨 : 부부애의 상징	
		○용의 비늘 : 뛰어난 인물 상징	
		○거북의 등 : 장수 상징	
	거북문	장수와 벽사의 의미[수연(壽宴) 시]	
	나비	여름, 부부금슬[혼인시]	
물고기	다복, 풍요, 다산, 근면성, 부귀영화, 부부금슬[혼인시]		
박쥐문	다산, 벽사, 득남의미		
사슴문	벼슬과 장수		
토끼문	장생불사		
학	자태가 청초하고 고귀함, 상서로움과 장수		
식 물 문	국화문	절개, 길상, 상서로움, 장수	
	난초꽃	자손, 지소	
	당초문	장수, 자손번창	
	동백꽃	절개, 지조, 자손번창	
	매화	순결, 절개[아내]	
	대나무	군자[남편]	
	모란	화목, 부귀영화, 번영[혼인시]	
	무궁화	번영, 다남	
	배꽃	다산, 번영	
	백일홍	장수	

문양종류		의미와 상징
	복숭아	다식판에 사용하지 않음[귀신을 쫓는 의미 때문에]
	불로초	무병장수
	사군자	천우간 우애, 신년, 장수, 지조, 인내 등
	산수	다산, 장수
	삼다(三多)	다수, 다복, 다남[한 무늬에 세 식물을 함께 새김]
	석류	다산, 자손번창[혼인시]
	소나무	절개와 지조, 장수의미
	연꽃문	탄생, 축복, 번영, 행운, 다산, 장수, 고귀, 청정, 극락정토
	접시꽃문	길상의미[혼인시]
	파초문	귀함을 상징[백일, 돌], 학문에 정진
	포도덩쿨	풍요, 자손번창, 다산
	함박꽃문	다산[혼인시]
구름문	성스러움, 정토	
고리형문	영생, 만남과 인연, 장수[기일시]	
기하학문	원, 점, 선을 추상으로 자연과의 조화를 이룸, 대부분 떡살의 90% 차지	
문자문	우주 천지의 힘을 빌어 축복을 기원	
바둑판문	순리, 정토, 우애	
석쇠문	만남, 벽사, 길상,	
수레차문	윤회사상, 정토[기일시]	
원·육각	우주, 하늘, 태양, 달, 충족감, 풍요	
파도	장수, 길상의미	
태극만자	윤회, 변화, 발전, 교합, 보충, 조화, 길상의미[기일시]	

5) 다식상 차리기

① 전통다식의 특징

- (1) 오미를 함축한 맛으로 한다.
- (2) 문양은 정신적·주술적 의미로까지 승화시킨다.

- (3) 다식의 크기와 색감은 주제에 따라 적절히 마련한다.
- (4) 깊은 맛과 영양을 고려한다.
- (5) 딱딱하지 않고 소리가 나지 않으며 감미롭고 부드러워야 한다.
- (6) 다식재료 본연의 맛을 살려야 한다.
- (7) 소화 및 흡수가 잘되어야 한다.
- (8) 구입 요건시 영양성, 안정성, 기호성, 경제성, 기능성을 고려한다.

②전통다식의 가공 효과

- (1) 식품을 먹을 수 있게 만든다.
- (2) 식품을 위생적으로 안전하게 해준다.
- (3) 소화율과 영양가를 높여준다.
- (4) 식품의 저장 수명을 연장시켜 준다.
- (5) 부피를 줄여 관리·보관이 용이하다.
- (6) 식품의 색이나 질감, 맛 등을 감소 혹은 증진시킨다.

③전통다식의 필요성과 기능

- (1) 다식과 차는 조화를 이룬다.
- (2) 다식류는 의례의 상징물이다.
- (3) 다식은 차생활 음식에서 최고이다.
- (4) 찻자리 고조의 매개물이다.
- (5) 현대인의 건강식품[과학적, 합리적, 영양적]이다.
- (6) 생체방어 및 면역력을 향상시킨다.
- (7) 스트레스 완화 및 생리적 현상을 조절한다.
- (8) 고혈압, 당뇨병 같은 질병예방 및 식이요법에 효과적이다.
- (9) 질병의 예방이나 회복에 도움이 될 수 있다.
- (10) 항산화 기능으로 노화를 억제한다.
- (11) 균형있는 영양분을 조절·섭취할 수 있다.

④다식 만들때의 주의점

- (1) 제철에 생산된 재료를 활용한다.
- (2) 주위의 환경에서 손쉽게 구할 수



있는 것을 선택한다.

- (3) 의례나 용도, 연령, 기호에 적절하게 준비한다.
- (4) 계절감을 느낄 수 있는 다식을 연출한다.
- (5) 차의 종류에 따라 다르게 준비한다.
- (6) 식전, 식간, 식후를 고려한다.
- (7) 필요한 양만큼 준비한다.
- (8) 생활다식의 크기는 대개 2~3cm의 크기로 준비한다.

⑤다식상 차리기

- (1) 차와 다식 등 간결하게 차리며 최소로 필요한 음식과 기물을 준비한다.
- (2) 먹기 전 다식에 대한 재료 등을 설명한다.
- (3) 한 입에 먹을 수 있는 크기로 준비한다.
- (4) 개인접시, 다식저 등을 마련한다.
- (5) 배부르게 먹지 말아야 한다.
- (6) 오방색을 고려해서 만들고 담아낼 때도 중앙에 노란색의 황색계열, 동쪽은 푸른 청색계열, 서쪽은 맑고 깨끗한 흰색계열, 남쪽은 시원하고 정열적인 적색계열, 북쪽은 은근하고 두터운 색감으로 만들어 담아낸다.
- (7) 다식기도 계절별, 용도별, 기능별로 적절하게 사용한다.

2. 다화(茶花)

다화란 차를 마시는 자리에 놓여지는 꽃장식을 말하며 찻자리꽃이라고도 부른다. 자연의 꽃을 마음에 담아 화기에 옮겨 절제된 단순미로 자연 사랑을 준수하게 묘사·표현하며 찻자리에 어울리는 다화는 차를 대접하는 짧은 시간속에서 사람의 마음을 기쁘게하고 자연의 아름다움을 느끼게 하는 작품이다.



1) 다화의 정신

다화를 꽃기 전에 다도의 정신이 필요하다. 인간이 회구하는 아름다움을 예술이라고 표현한다면 다화란 인간의 정신 본질을 생동적으로 표현하는 유희와 같은 것이다.

다화는 지고지순한 인간정신을 순환하는 자리에 놓여지면서 원시적인 무아의 정신을 볼 수가 있다. 마음과 정성이 담긴 차를 마시면서 자연의 아름다운 꽃을 감상하며 다담을 나눌 때 최고의 차생활이 될 수 있다.『양화소록』에 “차를 마시고 보는 것이 상(上)이요, 이야기 하며 보는 것이 다음이요, 술을 놓고 보는 것이 하(下)이다.”라고 다화를 보는 올바른 태도를 말했다.

창의성 만을 중요시하는 현대의 꽃예술과는 분명 다르며 자연과 친화를 중요시하고 한송이의 꽃, 작은 풀포기까지 따스한 정과 깊은 생각을 주고 자연에 대한 높은 가치관을 부여한 것이 다화의 정신이다.

2) 다화의 원칙

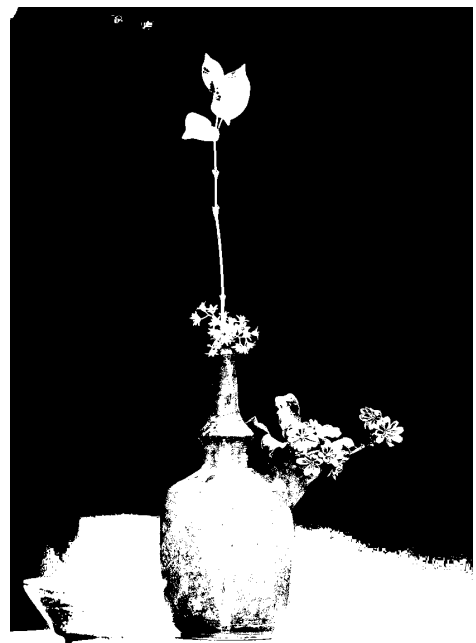
다화는 자연을 읊기는 것이며 자연 그대로를 순간적인 감성으로 표현하는 것이므로 자연에 대한 감사와 이해가 중요하다. 꽃과 풀에도 사랑과 깊은 생각을 하도록 만드는 찻자리 다화는 자연에 높은 가치관을 부여한다.

3) 다화를 꽃는 요령

차도구의 배경과 찻자리 분위기에 맞는 다화가 중요하다. 다화는 적은 소재로 간결하게 꽃는다.

산야에 피어있는 야생화를 꽃의 크기, 색, 양에 따라 일정한 형식과 화려함없이 소박하고 감동적으로 꽃그릇과 어우러지게 투입하는 모습으로 꽃는 것이다.

먼저 꽃그릇의 크기와 질감에 따라 꽃길이를 정한다. 이때 소재에 가지가 있으면 최대한 선

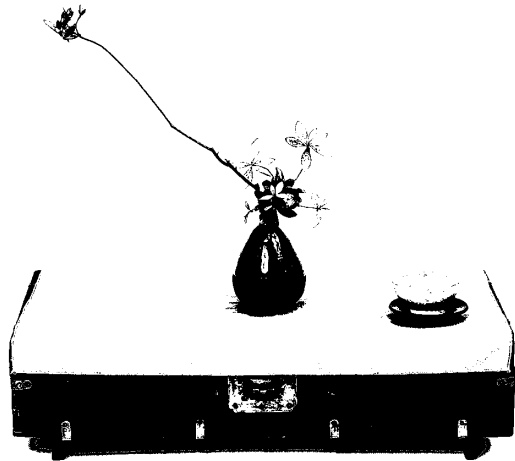


을 살리면서 단순하게 표현한다. 꽃의 길어도 동일하게 하지 말고 약간의 차이로 잘라서 꽂는다. 입테감과 공간의 여백도 중요하다.

4) 다화에 잘 어울리는 꽃

다화는 가장 자연스러움을 표현해야 한다.

- ①잠깐 피었다가 끝나는 이름없는 야생화
- ②하루살이 꽃
- ③화려함 없이 소박하고 간결한 꽃
- ④산, 강, 들판에 자연스럽게 피어있는 감동적인 꽃
- ⑤꽃송이가 작은 것



5) 다화에 피해야 하는 꽃

품위가 있는 찻자리에는 다화가 중요한 역할을 하기 때문에 다음과 같은 꽃은 피하는 것이 좋다.

- ①강한 소재
- ②가시가 있는 소재
- ③차의 향이 소멸되기 때문에 향이 짙은 꽃은 피한다.
- ④꽃송이가 크고 한 줄기에 많은 꽃송이가 붙은 것도 피한다.

6) 다화가 놓이는 자리

- ①차를 마시면서 다화의 아름다움을 감상할 수 있는 자리
- ②다화는 동적인 표현이 아니므로 정적이면서도 고고하고 안정된 자리
- ③여름철에는 시원한 대청마루

7) 오브제(objet)를 사용한 다화

꽃을 꽂는 사람의 마음에 따라 특수한 의미가 있다고 느낄 때 오브제를 사용하여 환상적인 느낌으로 다화를 꽂을 수 있다. 예를 들어 모래, 자갈, 철, 고목나무, 소금, 천 등의 소재를 사용하여 찻자리 분위기를 달리 표현할 수도 있다.

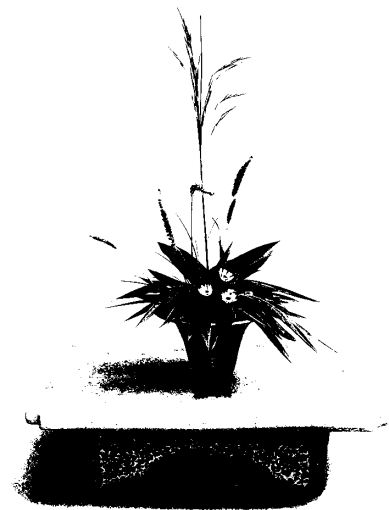
8) 다화의 그릇

- ①꽃과 그에 맞는 그릇이 한데 어우러져야 조화를 이룰 수 있다.
- ②꽃그릇은 값비싼 그릇보다 오래된 그릇이 품격이 있다.
- ③소박한 그릇은 사람이 쉽게 접근할 수 있어 친근하고 꽃과 그릇의 자연스러운 조화가 이루어지므로 좋다.
- ④봄철에는 토기, 분청, 옹기 같은 조금 무거운 색을 가진 그릇, 여름철에는 시원한 느낌을 주는 대나무, 바구니 종류, 그리고 유리병이나 백자병, 가을에는 도자기 그릇, 분청토기병 등이 적당하다.
- ⑤다화는 단순한 아름다움과 절제된 소박미가 우선이므로 그릇의 크기도 잘 선택해야 한다.
- ⑥옛 선인들은 꽃을 꽂는 병이나 그릇을 취향에 따라 예술적인 독창성을 발휘하여 도자기 예술을 발달시켰다.

9) 다화의 계절별 꽃

이른 봄 적설 속에서 피는 매화가지를 보고 얼음같이 맑고 구슬같이 고운 뜻으로 비유하듯 선인들은 매난국죽(梅蘭菊竹)에 품격을 부여하여 다화소재로 사용하였다. 매화, 대나무잎, 난잎, 소나무, 개나리, 석류나무, 동백, 취자나무, 목련, 산수유, 넝쿨, 까치밥, 망게나무 등 우리 자연속에 계절에 맞는 소재를 사용하는 것이 다화를 꽂는 즐거움의 하나이다.

- ①봄 : 유채꽃, 민들레꽃, 가는 매화가지, 수양버



들, 설유화, 냉이꽃, 제비꽃, 진달래 가는 가지, 등꽃 등으로 활기있게 꽃는다.

②여름 : 수초, 부들잎, 수련, 연꽃, 석장포잎, 창포잎, 도라지, 패랭이, 석류 가는 가지, 쿡꽃, 청미래덩굴 가는 것, 강아지풀 등으로 꽃는데, 특히 우기(雨期)이므로 풀꽃을 많이 사용하며 시원한 느낌을 주는 꽃을 꽃는다.

③가을 : 용담, 억새, 마타리, 오이풀, 야생국화, 맨드라미, 엉겅퀴, 노박덩굴, 파리열매 가는 줄기, 남천 열매, 차꽃 등 일년 중 다화를 가장 자연친화적으로 표현할 수 있는 계절이다. 특히 늦가을까지 피는 흰색의 차꽃은 차인들의 마음을 설레이게 한다.

④겨울 : 동백, 산당화, 수선화, 머위꽂, 산수류 가는 가지, 버들, 계절이 남기고 간 아쉬움의 꽃들, 늦피기·되피기의 꽃, 단풍진 꽃, 바랜 잎을 곁들여 쓸쓸한 겨울 공간에 놓여 훈훈한 기운과 환상의 풍류로 인생을 음미한다.

10) 다화 꽃기

다화를 꽃을 때는 형식을 깨뜨려야 한다. 너무 완벽한 것보다 조금 모자라는 듯 하는 것이 타당성이 있다.

①기품있고 고아한 병화 방식

②한국 다도의 정신 중정(中正)을 염두에 둔다.

③다화는 일정한 형이 없으며 간결하고 단아하며 생동감있게 꽃는다.

④색채가 강조되지 아니하고 사치스럽지 않게 꽃는다.



다도-정과와 과일



1. 정과란

정과(正果), 전과(煎果) 또는 밀전(蜜煎)이라하며 뿌리나 줄기, 또는 열매를 꿀, 조청, 설탕에 오래동안 조려 졸깃 졸깃하고 달콤하게 만든 우리나라 과자인 한과이다. 정과는 흔히 졸이는 것으로 알려져 있으나, 옛 문헌인『규합총서』에 꿀에 졸이는 방법과 꿀에 재워서 오래두었다 쓴 방법이 나와 있다.『도문대작(屠門大嚼)』『음식지미방(飲食知味方)』『규합총서』『증보산림경제』 등에 기록되어 있는 재료에 따른 종류를 보면, 들쭉정과·살구정과·복숭아정과·앵두정과·모과정과·연근정과·생강정과·죽순정과·도라지정과·머루정과·동아정과·천문동정과·달래정과·인삼정과·감자정과·굴정과·향설고(香雪膏) 등이 있다. 이러한 정과들은 꿀에 조려 오랫동안 저장할 수 있게 한 것으로 각각의 향기가 특이하며 향기롭고 씹히는 맛이 일품이다.



2. 정과 만드는 방법

1) 조리방법에 따른 분류

- ① **줄임법(조림정과)** : 일차적으로 원하는 모양을 만들어 끓는 물에 데쳐 설탕, 물엿, 꿀 등으로 조려 건조시키는 방법으로 박고지, 도라지, 인삼, 무, 우엉, 연근, 동아정과 등이 있다.

- ② **당침법(절임정과)** : 원하는 모양을 만들어 설탕에 절여 삼투압 작용을 이용하여 식품 자체의 수분을 제거하여 건조시키는 방법으로 당근, 감자, 사과, 딸기, 금귤 등과 등이 있다.



- ③ **절충법** : 당침법과 줄임법을 병행하는 방법으로 오렌지 등과가 있다.

2) 수분 함유량에 따른 분류

- ① **건정과** : 완성된 절임정과, 조림정과를 체에 받쳐 하나씩 떼어 설탕을 묻혀 말린 것을 말한다.
- ② **진정과** : 완성된 절임정과, 조림정과를 말리지 않은 정과를 말하며 촉촉하여 텍스처가 좋다.

3. 정과의 종류별 만드는 방법

- ① **생강정과** : 생강의 껍질을 깨끗이 벗긴 후 얇게 저며 물을 넉넉히 붓고 끓여

우러난 매운물은 따라내고, 다시 새물을 붓고 또 끓인다. 이렇게 3번
쪼끔 되풀이하여 매운맛을 우려 그 물을 버리고, 생강에다 재료가 잠
길정도의 물을 붓고 재료의 80~90%의 설탕을 넣어 조려서 광택이
나고 색이 검붉게 되면 채반에 건조시켜 설탕을 뿌려 그릇에 담아
놓는다.

②연근정과 : 연근을 5mm 두께로 썰어서 식초물(3%)을 많이 붓고 오래 끓여 연
근이 푹 무르면 물을 따라 버리고 다시 물을 조금 붓고 설탕을 넣
어서 3~4시간 서서히 조리면 검붉은 빛깔로 윤택이 나고 단맛이
나며 줄깃줄깃하게 된다.

③인삼정과 : 인삼을 적당한 크기로 잘라서 물을 붓고 한참 삶은 후 물을 따라
내고 설탕을 쳐서 끈적끈적하고 줄깃줄깃할 때까지 서서히 조리면
단맛이 나면서도 씹쌀한 맛이 난다.

④유자정과 : 유자의 껍질과 무를 납작하게 썰어서 말려 작은 항아리에 무 한
켜, 유자 한 켠씩을 넣고 설탕이나 꿀을 넣고 식초를 약간 쳐서 밀
봉하여 서늘한 곳에 묻어 두면 2~3개월 후 제맛이 나는 유자청을
곱게다져 설탕을 넣고 졸인다.

⑤당근정과 : 당근을 매화꽃이나 예쁜 꽃 모양으로 오려서 끓는 물에 살짝 데
친 다음, 설탕과 당근 데친 물을 조금 붓고 조린다. 당근의 고운
색과 모양이 그대로 나타나도록 하려면 너무 오래 조리지 말아야
한다.

⑥청매정과 : 다른 정과와 마찬가지로 청매를 씻어 물기를 없앤 다음 설탕이나
꿀을 넣고 조린다. 청매는 빛깔이 파랗고 아름다운 열매로서 불품
이 있는 정과가 된다.

⑦행인정과(杏仁正果) : 살구씨 속의 알맹이를 행인이라 하는데, 이것을 뜨거운
물에 넣어 속껍질을 벗긴 후 설탕이나 꿀을 넣어 조린 것이다.

- ⑧모과정과 : 모과 껍질을 벗겨서 속을 빼내어 찢 다음 곱게 이기고, 설탕과 물을 끓여서 걸쭉한 조청을 만들어 이겨놓은 모과를 섞고 계핏가루를 뿌려서 굳힌다.

4. 정과 만들기 실습

1) 생강정과

①재료

설탕 1/2컵, 생강 1컵 분량, 꿀1큰술, 소금 약간, 잣, 요지, 사철잎

②만들기

- (1) 생강은 껍질을 제거하고 곱 반대방향으로 얇게 썬다.
- (2) 냉수에 생강을 넣고 생강색이 투명해 질 때까지 2-3차례 데친다.
- (3) 냄비에 생강이 잠기도록 물을 붓고 소금과 설탕을 넣어 센 불에서끓이다가 끓으면 약 불로 줄여 서서히 조린다.
- (4) 생강이 투명하게 졸여지면 꿀을 넣어 졸여 윤기가나고 투명해지면 여분의 시럽을 따라내고 채반에 널어 꾸들꾸들 해지도록 건조시킨다.
- (5) 이쭝시개에 생강을 꿰고 잣을 꽂는다. 반대쪽에는 푸른잎[사철나무잎]을 끼운다.

2) 대추란(조란)

①재료

대추300g, 소금약간, 꿀 약간, 잣가루100g, 통잣100g

②만들기

- (1) 대추는 곱게 다져서 김이 오른 찜통에 살짝 찐다.
- (2) 넓은 접시에 펼쳐서 식힌 후 실백과 꿀, 소금을 넣고 된 반죽을 한다.
- (3) 대추 모양을 만들고 끝부분에 통갓을 한 알씩 막는다.

3) 호두정과

①재료

호두 60g, 설탕20g, 꿀1/2 T, 물1컵, 식용유 2컵

②만들기

- (1) 호두에 끓는 물을 부어서 8분 정도 둔 다음 한번 씻어서 건진다.
- (2) 호두에 물과 설탕을 넣고 서서히 졸이다가 거의 졸여 졌을 때 꿀을 넣어 졸인 후 채반에 받쳐 여분의 시럽을 제거한다.
- (3) 160도의 기름에 연갈색이 나도록 튀긴 후 쟁반에 펼쳐서 식힌다.

4) 연근정과[3색]

①재료

연근200g, 식초3T, 설탕150g, 소금 약간, 꿀[물엿]40g, 물1컵, 딸기가루, 치자 우린물[레몬가루], 포도즙, 자체칼라

②만들기

- (1) 연근은 껍질을 제거하고 0.5cm 두께로 썰어 물에 담가 전분을 제거하고 꽃 모양으로 올려 식초 물에 충분히 삶아 냉수에 행군다.
- (2) 연근이 감진정도로 물을 붓고 설탕을 넣고 은근히 조린다[거품을 제거하면서].
- (3) 조리지면 꿀을 넣고 뜨거울 때 쟁반에 식용유[옥수수기름]을 바르고 하나씩

- 건져낸다[이때 꿀을 빨리 넣으면 따기가 쉽고, 꿀의 비타민도 파괴 된다].
- (4) 쟁반에 건져 놓고 재빠르게 선풍기, 부채로 식혀 한쪽이 꾸덕꾸덕해지면 뒤집어 건조시킨다.

5. 숙실과[란·초]의 이해

숙실과는 과수의 열매나 뿌리를 익혀서 꿀에 조린 것으로, 만드는 방법에 따라 초(炒)와 란(卵)이 있다.

①초(炒)

과수의 열매를 익힌 뒤 모양대로 조린 것으로 밤초, 대추초

②란(卵)

열매를 익힌 뒤 으깨어 설탕이나 꿀물에 조려 다시 본 형태와 비슷하게 빚은 것으로 울란, 조란, 생강란, 호박란, 도라지란, 더덕란, 당근란, 유자란 등이 있다.

1) 당근란

①재료

당근100g, 소금 약간, 설탕1/3-1/2C[재료의 60~70%], 꿀약간, 검정깨 약간, 녹차가루 약간, 호박씨 약간

②기구

냄비1EA, 버너1EA, 접시2EA, 이쑤시개 약간, 채1EA, 수저1EA

③만들기

- (1) 당근을 소금 약간 넣고 무르게 삶아 껍질을 벗겨내어 으깨어 채에 내린다.

- (2) 채에 내린 당근에 분량의 설탕을 넣고 중약불에서 서서히 조리다가 꿀을 약간 넣어 윤기가 나면 불을 끈다.
- (3) 넓은 접시에 펼쳐 식힌 후 모양을 내어 고물에 무친다.
(당근모양, 수박모양 등)

6. 과일이란

사람들이 나무에 달린 먹는 열매를 말하며, 과실이라고도 부른다. 과육과즙이 많고 단맛이 있으며, 향기가 있고 색이 있다.



1) 과일의 특징

- (1) 수분이 많다 : 80~85% ⇒ 갈증해소
- (2) 피로회복 및 기분 전환 : 물을 마시는 것보다 전해질 다량 함유
- (3) 육각수가 많이 들어 있다 : 사람의 생체 성분과 친화력이 좋아 건강유지에 도움
- (4) 알칼리 식품 : 체액을 중성으로 유지
- (5) 고혈압 예방 : 칼륨 함량이 높아 길항작용
- (6) 유기산 다량 함유
- (7) 펙틴질 다량 함유

2) 과일의 분류

- ①인과류 : 꽃받침의 연장부가 자라서 과의 중요부분을 이루는 과일
사과, 배, 감, 레몬, 감귤
- ②핵과류 : 중과 피가 과육, 내과 피가 핵을 이루는 과일
자두, 복숭아, 앵두, 대추, 살구
- ③장과류 : 중과 피와 내과 피가 부드럽고 즙이 많은 육질을 가진 과일
포도, 무화과, 딸기
- ④견과류 : 흡수된 영양분이 종자내의 저장기관에 모여 발달한 과일
밤, 호두, 잣, 은행

3) 과일의 기능

- ①영양공급 기능 : 비타민A·C의 공급원-날것으로 섭취하므로 비타민C 다량흡수
- ②감각기능 : 미각, 후각, 촉각
- ③생명활동의 조절기능 : 소화기능, 피로회복, 고혈압, 당뇨병의 질병예방과 회복

4) 과일의 색

- ①붉은색과일 : 인체의 심장, 소장, 허 등과 연결되어 있는 기운이다. 병을 일으키는 유해산소를 없애고 항산화작용으로 암을 예방한다. 또 콜

레스테롤의 산화를 막아 동맥경화와 심장병 등을 예방.

[포도, 딸기, 토마토, 사과의 붉은색 껍질]

②녹색과일 : 녹색은 간(肝), 담(膽), 근육에 연결된다. 대표적으로 키위를 들 수 있는데 한 개의 키위에는 비타민C가 하루 권장량보다 많이 들어 있다. 저항력과 면역력을 높여 스트레스를 이겨낼 수 있도록 하며 기미와 주근깨를 예방하는데 효과

③노란색 과일 : 노란색은 비(脾), 위(胃), 입 등에 연결되어 있다. 대표적으로 오렌지를 들 수 있는데, 여기에 들어 있는 비타민C는 감기를 예방하며 멜라닌의 생성을 억제하기 때문에 피부미용에 좋다. 자몽도 비타민C가 풍부하고 열량이 낮으므로 비만이나 당뇨병에 좋다.
[파인애플, 망고, 감 등]

④흰색과일 : 흰색과일은 폐, 대장, 코에 연결되어 있다. 폐나 기관지가 약한 사람에게 효과적이며 배가 대표적이다.

⑤검은색과일 : 검은색은 신장, 귀, 뼈 등과 연결되어 있다. 신장 기능을 강화하고 노화를 예방한다. 블루베리가 대표적이다.

5) 좋은 과일 고르기와 보관 방법

①사과

포도당, 과당 등의 당질과 유기산 식물성 섬유질 일종인 섬유질 일종인 펙틴, 칼슘 등의 미네랄이 풍부한 과일이다. 사과의 펙틴성분은 장을 튼튼하게 해 변비나 설사에 좋으며 잘 익기는 성장이 있어 잼을 만들기에 좋다.

(1) 고르기 : 껍질이 탄력이 있고 단단한 것이 신선하다. 껍질이 얇고 노르스름한 빛깔을 띠는 것이 달고 맛있다.

(2) 보관하기 : 사과는 오래 방치 해 두면 푸석푸석해지고 맛이 없어지므로 가능

한 빨리 냉장고에 넣어 보관한다. 온도는 3℃정도를 유지하는 게 좋다. 너무 차게 두면 단맛이 떨어진다. 많은 사과를 보관 할 때 사과상자에 모래를 깔고 사과를 넣은 후 다시 모래로 덮어두면 신선함이 오래간다.

②감

비타민C가 사과의 8~10배 정도나 들어 있으며, 비타민 A도 풍부하다. 풍부한 비타민 C의 작용으로 숙취예방 효과가 뛰어나며 비타민A가 몸의 저항력을 높여준다. 꼭지와 가운데 부분이 타닌 성분이 있어 많이 먹으면 변비가 생긴다.

- (1) 고르기 : 껍질이 매끈하며 선홍색을 띠는 것이 달고 맛있다. 껍질의 색깔이 옅은 노란색인 것은 단맛이 덜하다. 표면에 검은 반점이 있는 것은 속도 안 좋을 수 있으므로 피하도록 한다.
- (2) 보관하기 : 햇볕이 들지 않는 시원한 그늘이나 냉장고에 보관한다. 가을에 홍시를 넉넉히 구입하여 냉동고에 얼려 두었다가 여름에 아이스크림처럼 차갑게 먹는 것도 별미다.

③배

시원하고 단맛이 좋으며 89%가 수분으로 되어있다. 소화효소가 있어 육류에 넣으면 고기가 연해지고 소호도 잘 된다. 이뇨작용과 기관지의 염증을 가라앉히는 작용이 있어 기침 가래가 있을 때 배즙에 꿀을 타서 마시면 좋다.

- (1) 고르기 : 수분이 많고 아삭아삭 씹히는 맛이 있는 것이 전형적인 한국배의 특징이다. 크고 묵직하며 잘 익어 노란색이 도는 것이 좋다. 울통불통하고 푸른빛이 도는 것은 단맛이 덜하고 딱딱하다. 너무 익은 것은 물러지기 쉬우므로 적당히 익은 것을 선택한다.
- (2) 보관하기 : 배는 5℃정도에서의 저온 관리가 좋다. 바람이 잘 통하는 시원한 곳에 박스째 두거나 신문지에 싸서 냉장고에 보관한다.

④귤

비타민C가 풍부해서 하루에 귤2개만 먹으면 필요한 비타민C를 충분하게 섭취

할 수 있다. 속껍질에는 비타민C·P, 식물성 섬유가 특히 풍부한데 이것이 모세혈관을 튼튼하게 해주고 혈압을 낮추어 주는 효과가 있다.

- (1) 고르기 : 껍질이 윤기가 흐르고 탄력이 좋으며 쭈글쭈글하지 않고 싱싱한 것을 고른다. 들어 보았을 때 무거운 것이 과즙이 많고 싱싱하다. 껍질이 얇게 잘 벗겨지는 것이 맛도 좋다.
- (2) 보관하기 : 귤끼리 서로 겹쳐지면 쉽게 물러지므로 주의한다. 냉장고에 보관할 때 신문지에 싸서 겹쳐지지 않게 하면 오래 보관 할 수 있다.

⑤딸기

과일 중에 비타민이 풍부. 적당한 크기의 딸기 4개만 먹으면 하루 필요량을 섭취 할 수 있다. 딸기의 영양을 효과적으로 섭취하기 위해서는 우유나 유제품과 함께 먹으면 좋다. 감기 예방효과가 좋고 피부에 멜라닌 색소가 침착하는 것을 막아준다.

- (1) 고르기 : 꼭지가 파릇파릇하게 싱싱하고 열매에 광택이 있으며, 붉은 기가 꼭지까지 퍼져있는 것이 잘 익고 신선한 것이다.
- (2) 보관하기 : 상하기 쉽기 때문에 가능하면 그때그때 사용할 만큼만 구입한다. 물러지는 것을 방지하려면 겹쳐 놓지 말고 접시에 나란히 펼쳐 놓는 것이 좋다.

⑥포도

포도당, 과당 등의 당질이 풍부해 단맛이 강한 것이 특징. 식물성 섬유의 일종인 펙틴을 비롯해서 구연산, 비타민C, 칼슘, 철분 등의 미네랄이 많이 들어 있으며, 식욕을 돋우고 피로회복을 돕는 효과가 있다. 과일 중에서 대표적인 알칼리 식품이다

- (1) 고르기 : 줄기가 파랗고 알맹이가 터질 듯 한 싱싱한 것을 고른다. 포도송이는 가장 위쪽이 달며, 아래쪽으로 내려갈수록 신맛이 강하기 때문에 맛을 보고 구입할 경우에는 가장 아래쪽을 먹어본다. 이곳이 달면 송이전체가 달다. 간혹 알맹이 표면에 가루를 뿌린 것처럼 하얗게

되어 있는 경우가 있는데, 이것은 농약이 아니라 포도의 당분이 흘러나와 굳은 것으로 안심해도 된다.

- (2) 보관하기 : 씻지 말고 물기가 없는 상태로 냉장고에 넣어두고 먹기 직전에 찬물에 작은 송이로 잘라 씻는다. 먹고 남은 포도는 냉동실에 넣어 살짝 얼려 먹으면 별미다.

⑦ 토마토

야채류에 속하는 과일로 비타민A가 특히 많이 들어 있으며, 비타민 C도 풍부한 편, 신맛을 내는 구연산이 식욕을 증진시키는 작용을 하며, 고기의 지방질을 분해시켜주기 때문에 샐러드나 디저트로 많이 이용된다.

- (1) 고르기 : 전체적으로 동그스름하고 살이 탄탄하며 색은 반 정도가 빨갭게 익은 것이 맛이 좋다. 지나치게 익어 진한 붉은 색을 띠거나 탄력이 없는 것, 꼭지 부분이 시든 것은 피한다. 꼭지 부분의 살이 터진 것은 맛이 떨어진다.
- (2) 보관하기 : 덜 익은 것은 바람이 잘 통하는 햇볕에 두면 빨갭고 먹음직스럽게 익는다. 잘 익은 것은 신문지에 싸서 냉장고에 보관한다.

⑧ 키위

비타민C가 풍부해 피로회복이나 감기예방에 좋다. 식물성 섬유질의 일종인 펙틴이 많이 들어 있고 칼륨이 풍부한 편, 단백질 분해효소가 들어 있어 고기를 먹은 후 후식으로 먹으면 소화가 잘 되며 고기요리를 연하게 하는 연육제로 쓰이기도 한다. 미백효과가 뛰어나 팩재로 이용되기도 한다.

- (1) 고르기 : 흠집이 없이 모양이 고르고 전체적으로 약간 무른 느낌이 드는 것이 시지 않고 맛있다. 손으로 가볍게 쥐었을 때 전체가 딱딱한데 한 곳만 물렁한 것은 거기가 상해 있다는 증거이므로 피하는 것이 좋다.
- (2) 보관하기 : 딱딱한 것은 상온(15~20℃)에서 계속 익힌다. 완숙되지 않은 것은 냉장고에



넣어두면 오래 보관 할 수 있다.

⑨오렌지

전 세계적으로 가장 많은 사람들이 즐겨먹는 과일. 비타민A와 C가 풍부하며 수분이 많아 주스로도 많이 이용된다. 비타민C의 작용으로 피부미용 효과가 뛰어나며, 향기가 좋고 모양도 예뻐 디저트용 과일로 환영 받는다.

- (1) 고르기 : 껍질에 윤기가 흐르고 들어보아 묵직한 것이 즙이 많고 신선하다. 표면이 너무 매끈한 것은 오래된 것일 수 있으므로 되도록 우들우들한 것을 고른다.
- (2) 보관하기 : 바람이 잘 통하는 시원한 곳이나 냉장고에 보관한다.

⑩바나나

과일 중에서 칼로리가 가장 높고 당질이 풍부하다. 과일 중에서는 특이하게 단백질이 풍부한 편이며, 비타민A와 칼륨, 식물성 섬유도 많이 들어 있다. 바나나의 당질은 소화가 잘 되므로 아이들 간식으로 자주 이용된다.

- (1) 고르기 : 껍질이 거뭇거뭇해지려고 할 때가 가장 맛있다. 약간 덜 익은 상태의 것을 구입해서 상온에 두면 적당히 익는다.
- (2) 보관하기 : 바나나는 냉장고에 넣으면 금방 까맣게 변질된다. 15℃정도의 상온에 저장하는 것이 가장 좋다.

⑪멜론

참외 과에 속하는 서양 과일로 향이 좋고 단맛이 아주강하며, 비타민C와 칼륨도 풍부하다, 일반적으로 머스크 머스크멜론을 가리켜 멜론이라고 한다.

- (1) 고르기 : 찌그러지지 않고 예쁜 원형으로 가지런하게 줄이 그어진 것을 고른다. 꼭지가 말라 있으면 신선하지 않은 것으로 파하도록하고, 꼭지의 반대 부분을 눌러 보아 부드러운 것을 고르면 된다. 차차 익어감에 따라 향기가 강해지기 때문에 냄새로 구별할 수도 있다.
- (2) 보관하기 : 상온에서 단맛이 강해지므로 익지 않은 것은 냉장고에 두지 않는다. 너무 차가우면 단맛이 떨어진다.

⑫파인애플

포도당, 과당이 풍부해 단맛이 난다. 신맛이 나는 구연산, 사과산과 비타민C, 식물성 섬유도 풍부하다. 단백질 분해효소가 들어있어 육류의 소화를 돕지만 많이 먹으면 입안 점막이 헐 수도 있으므로 주의한다. 식물성 섬유의 작용으로 변비효과도 있다.

- (1) 고르기 : 아래가 평퍼짐한 모양을 하고 있는 것이 가장 맛있으며, 밑 부분에서 위로 1/3정도가 누렇게 익은 것이 가장 적당히 익은 것이다. 전체적으로 너무 누렇게 변해 있거나 잎이 시든 것은 신선하지 않으므로 피하도록 한다.



- (2) 보관하기 : 아랫부분의 당도가 높기 때문에 잎 쪽을 밑으로 가게 해서 거꾸로 세워 보관하면 단맛이 균등해져 전체적으로 단맛이 보장된다. 저장 시에는 잎을 떼지 않는다.

6) 과일 씻기

과일은 5분 정도 물에 담갔다가 흐르는 물에 여러 번 문질러 씻는다[잔류농약40%제거]. 식초·소금물에 씻으면 효과적이다.

7) 과일 깎기

- (1) 멈추는 횟수가 많을수록 깨끗하게 마무리 되지 않는다.
- (2) 단맛의 위치를 고려해 자르고, 껍질은 조금 남겨, 쥐고 먹기 쉽게 한다.
- (3) 과일 크기에 맞는 도구를 사용하고, 냄새가 옮겨지지 않도록 일정 용도로 사용
- (4) 같은 모양으로 자른 과일은 큰 조각에서 작은 조각 순으로 담는다.

(5) 과일을 자르는 도마는 다른 용도로 가능한 사용하고 않고, 항상 청결 유지

8) 과일의 갈변

산소와 접촉 시 과일의 페놀화합물을 산화시켜 갈변

①방지법

- (1) 소금이나, 설탕물에 담근다.
- (2) 산성용액에 침지 시킨다[레몬즙, 라임즙].
- (3) 가볍게 가열
- (4) 비타민C 첨가
- (5) 가능한 철제 과도를 사용하지 않는다[철, 구리의 활성화].

9) 과일 깎기 실습

기물 : 과도, 칼, 오렌지 껍질제거기, 스커퍼, 사과심제거기, 샤프나이프]

(1) 사과 (2) 메론 (3) 바나나 (4) 토마토 (5) 키위 (6) 오렌지 (7) 배



7. 육각수

'흘러가는 물은 왜 썩지 않는가.', '사람 몸속의 체액은 왜 부패되지 않는가.' 이러한 의문을 연구하는 과정에서 밝혀진 것이 육각수의 존재다. 육각수는 인간의 체액과 가장 유사한 물로 알려져 있다.

1) 육각수란

육각수의 분자구조식은 $(H_2O)_6$. 보통의 물은 5각형 고리구조인데 비해 육각수는 물 분자들이 6각형으로 결합되어 있다.

①발명자

지난 95년 10년간의 끈질긴 연구 끝에 육각수 제조공법 및 장치를 개발해 발명 특허(제085521)를 획득한 김창진

②육각수의 효능

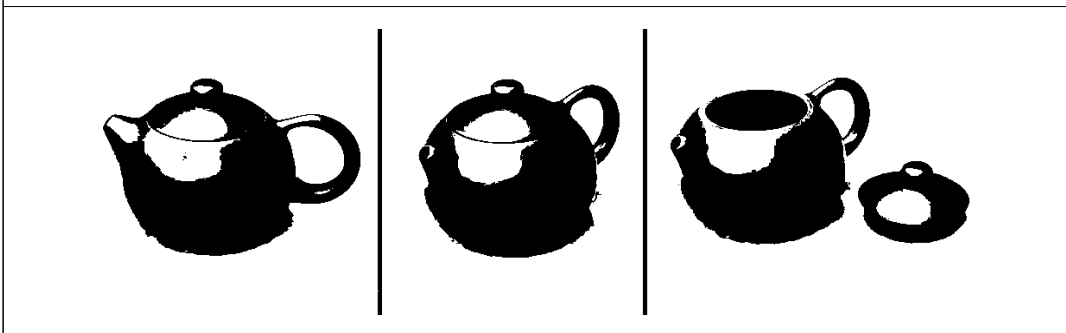
- (1) 육각수는 체액과 유사해 단숨에 1.5리터를 마셔도 배가 부르거나 출렁거리지 않는다.
- (2)사우나를 해보면 물속에 오래 있어도 전혀 손이 불지 않고 육각수를 손에 바르면 바로 흡수돼 스킨로션처럼 부드러운 피부를 유지해준다고 설명했다.
- (3)해독작용도 우수하다. 니코틴 카페인 알코올 염소 방부제 항생제 중금속 등 많은 독소를 섭취하는 현대인들에겐 해독작용을 돕는 육각수의 존재가 희소식이 아닐 수 없다.
- (4)육각수로 커피, 차를 끓이거나 육류를 조리하면 맛이 훨씬 부드러워 지고 생마늘을 씹고 이 물을 마시면 매운맛이 금방 사라진다.
- (5)육각수 제조 장치를 통과시킨 담배는 니코틴을 거의 느낄 수 없을 정도로 부드러워진다.
- (6)현재 육각수는 국가대표 축구팀의 공식 먹는 물로 채택되어 공급되고 있다.

다도-중국 다예(茶藝)

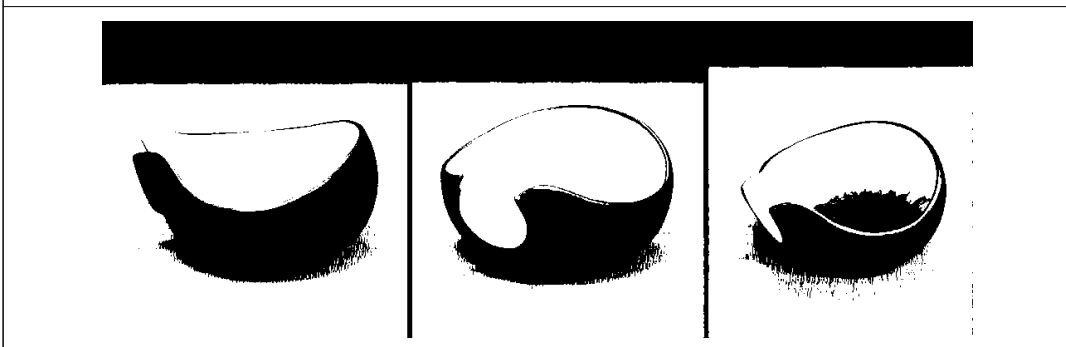


1. 중국 다예 다도구

자사호(紫沙壺)



다하 : 차를 떠서 가져가기 전에 차를 담는 그릇



망배 : 거름망 위에 얹어 놓는 것



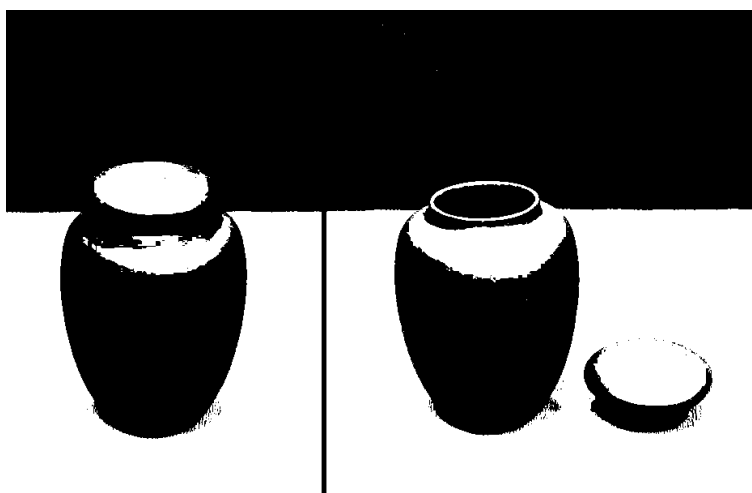
공도배 : 숙우



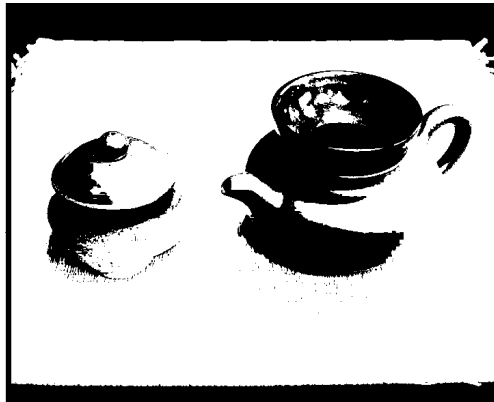
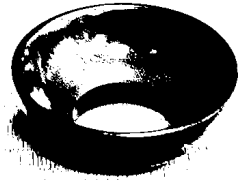
개완배 : 1인용 다기



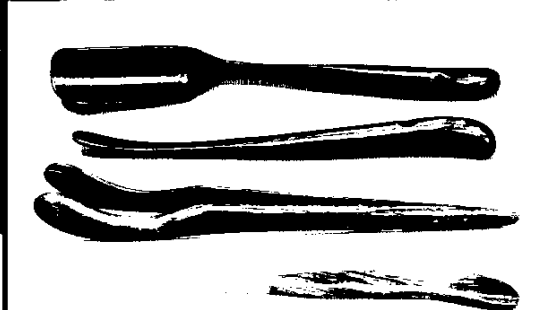
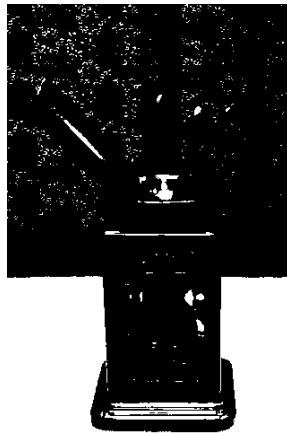
차호(茶壺)



다루 : 차를 쏟아지지 않게 하기 위해 다관 위에 얹는 기구



차척통 : 차척 차시, 집게, 굵개(위에서부터)



문향배 · 품명배잔



2. 중국 다예(茶藝)에 대하여

마치 기교를 부리듯 다양한 동작으로 차를 우려내는 중국의 다예표연은 한국이나 일본의 다법과는 매우 다르다. 이렇게 중국인들이 차를 우리고 차의 맛을 즐기는 기술이나 정신을「다예(茶藝)」라고 한다. 그리고 다예를 행하는 것을「다예표연(茶藝表演)」이라고 한다.

본래 중국에서는 차를 우려내어 마시는 행위를 품다(品茶)라고 했다. 다예라는 용어는 1970년대 후반 대만의 다계 인사들의 모임에서 정립된 것으로, 중국의 광둥(廣東) 지방에서부터 서서히 알려지기 시작하였다. 1990년 이후로 현대적인 다예표연법들이 등장하기 시작하였고 이는 중국 전역으로 보급되었다.

다예표연의 목적은 차를 맛있게 우려내는 동시에 시각적인 즐거움을 주어 차를 마시는 사람에게 더욱 만족감을 주도록 하기 위한 것이다. 그래서 절제된 동작보다는 기교가 많다. 다예는 각자의 가치관과 개성에 따라 다양하게 창작되는데, 다예표연을 고안할 때는 크게 다음과 같은 세 가지의 관점 중에서 출발한다.

첫째, 중국 소수민족들의 고유 민속문화를 응용하여 다법을 만든다.

둘째, 특정한 의식이나 역사적 소재를 응용하여 다법을 만든다.

셋째, 6대 다류를 바탕으로 그 차의 특색에 맞게 차를 우려내는 방법이나 동작을 응용하여 다법을 만든다.

오늘날의 다예표연은 송대의 차를 가지고 여러 가지 놀이를 즐겼다는 ‘차백희(茶百戲)’에서 그 형식과 내용에 있어 많은 영향을 받았다고 할 수 있다. 중국의 다양한 다예표연은 민속적인 내용을 소재로 한 것과 사료에서 소재를 골라 모방한 것과 기타 특정적인 문화내용을 소재로 한 다예표연 등이 있다.

청 말에서 중화민국 초기까지 혼란한 시기를 맞이하며 중국의 차문화는 쇠퇴의 길로 접어들게 된다. 하지만 중국인들의 생활 깊숙이 자리 잡고 면면이 그 맥을 이어오던 중국의 차문화는 문화대혁명이 종결[1976년] 1978년 11월 개혁과 개방이 시작되면서 새로운 모습으로 성행하게 되었다.

남쪽에서 불기 시작한 다예관(茶藝館)의 바람은 점차 북쪽으로 이어졌다. 70년대 말부터 시작하여 맨 먼저 대만에서 다예관 붐이 일기 시작하였다. 대만과 가까운 광둥 지방에서 일찍이 이것을 받아들여 점차 복주(福州), 항주(杭州), 사천(四川) 등지의 크고 작은 도시로 건잡을 수 없이 빠르게 퍼져나갔다. 찻집의 독특한 풍격이 사람들에게 주는 좋은 느낌과 분위기들은 다예를 추구하는 사람들에게 빠르고 넓게 확대되었다. 차를 우리는 데에 있어서도 차 본연의 성질에서부터 출발하여 기교적임과 동시에 예술적 아름다움까지도 표출해 내어야 한다. 21세기에 발맞춰 급속도로 확산되고 있는 다예는 사람들의 도덕적인 정서를 배양하고 문화수준을 한층 높여주며, 인간관계를 융합해 주는 매개체로 발전하게 될 것이다.

3. 자사호란

‘자사(紫砂)’는 중국 강소성(江蘇省) 의흥시(宜興市) 정촉진(丁蜀鎮)¹⁷⁾에서만 나는 독특한 광석으로 자니(紫泥), 홍니(紅泥), 본산녹니(本山綠泥)를 통틀어서 자사라고 한다. 흙 자체의 색상이 다양하기 때문에 흔히 ‘오색토(五色土)’라고도 불린다. 이 자사광석(紫砂鑛石)을 이용해 차를 우릴 수 있는 호(壺)를 만든 것이 바로 ‘자사호(紫砂壺)’이다. 오랜 시간 동안의 풍화, 분쇄, 가공 과정을 거쳐서 만들어지는 자사호는 차를 우리는 용기로 적합한 몇 가지의 장점을 가지고 있다.

첫째, 자연적인 풍화, 분쇄, 가공의 거쳐서 만든 자사호는 확대·분석하면 미세한 과립형의 일정한 구조를 지니고 있다. 그래서 자사호 표면에는 미세한 구멍이 많아 공기가 잘 통할 수 있다. 이것을 투기성이 좋다고 표현한다.

둘째, 투기성이 좋기 때문에 차의 짧은 맛이 감소되고, 차를 자사호 안에 담아 두었을 때 쉽게 맛이 변질되지 않으며, 차 고유의 향이 그대로 살아난다.

셋째, 오랜 시간 동안 사용하면 자사호 특유의 자태가 드러난다. 이 때문에 소장자의 가치 또한 높다.

넷째, 자사호는 냉열(冷熱)의 급격한 온도 변화에도 잘 적응한다. 그래서 높은 온도에도 강하고 약한 불 위에서 천천히 끓여도 내열성이 좋아 쉽게 터지

17) 현지인들은 이 지방의 이름을 보편적으로 ‘정산(丁山)’이라고 한다.

지 않는다.

다섯째, 자사는 점력이 우수하여 다양한 형태로 변화시킬 수 있다. 때문에 작가의 의도에 따라 예술적인 창작이 가능하다.



오랜 세월 동안 숙련된 작가에 의해 만들어진 자사호는 하나의 창조적인 예술품이기도 하다. 자사호가 시대를 초월해 꾸준히 사랑받을 수 있었던 또 하나의 이유는, 감상의 대상이 될 수 있다는 특성 때문일 것이다. 앞서도 말했듯이 자사호는 사용하면 할수록 변화하는 멋이 있다. 자신만의 차생활을 통해 자사호를 길들이는 것을 두고

‘양호(養壺)’라는 표현을 쓴다. 양호된 자사호에서는 은은한 광택이 나며, 이를 통해 사용한 사람의 연륜을 느낄 수가 있다. 중국 자사호는 시대적인 음다(飲茶) 문화에 따라 변화되고 발전했으며, 몇 번의 중흥기를 거치면서 오늘날까지 이어져오고 있다. 소비자의 욕구에 맞춰 색상이나 형태는 더욱 다양해지고 있으며, 실용성과 예술성을 겸비한 개성있는 작품들도 줄을 잇고 있다. 그래서 자사호는 지금도 계속해서 발전되고 있다.

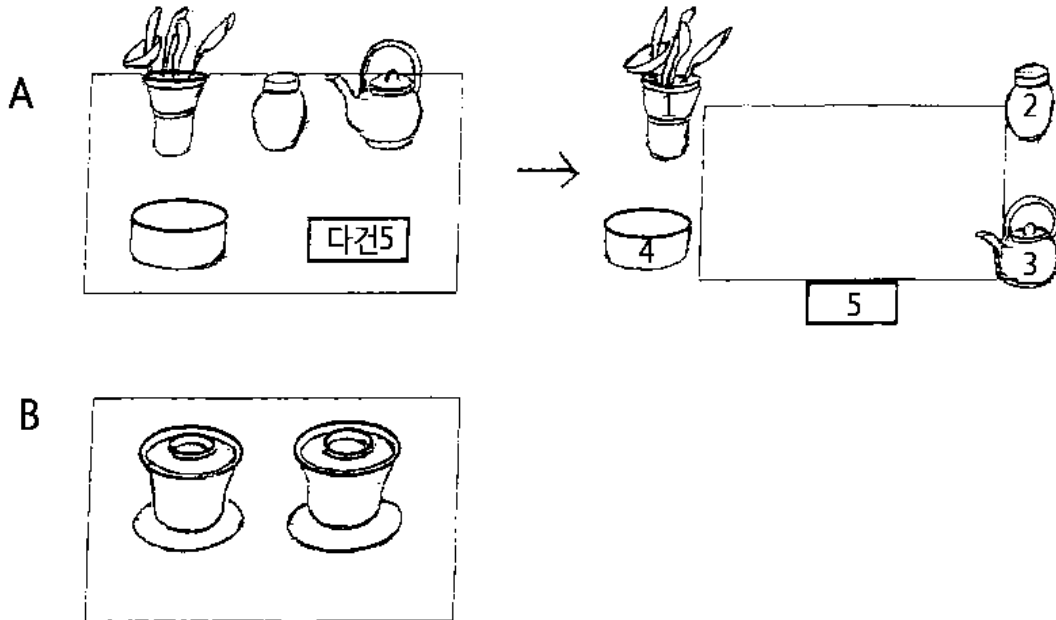
4. 중국다예

1)개완배를 이용한 말리화차

①배열순서

- (1) A차반 들고와 차반을 중앙에 놓고 차척통[다해도구] → 차통 → 자수호[수주] → 차욕[퇴수기] → 다건 순으로 그림과 같이 놓는다. 그리고 차반을 내린다.
- (2) B차반을 들고와 중앙에 놓는다.

[배열]



②차 우리기

(1) 차침을 왼손으로 들고와 개완배 뚜껑을 60~120도 방향으로 침 뾰족한 부분으로 돌려 뚜껑을 뒤집는다. 개완배 두 개의 뚜껑을 뒤집고 침은 차반 오른쪽 밧의 끝에 걸친다.



(2) 자수호를 들어서 뒤집은 개완배 뚜껑 위에 물을 붓는다.

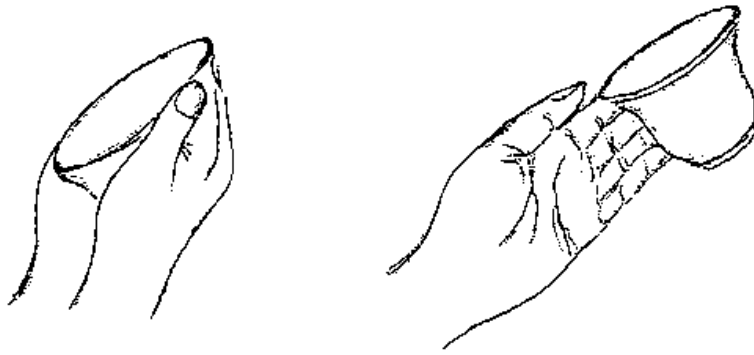
(3) 침으로 다시 뚜껑을 원상태로 뒤집는다. 방향은 같으며 침을 오른손에 다건은 왼손에 들어 닦고 다건을 놓고 침을 왼손으로 갖다 쫓는다.

(4)개완배 뚜껑을 왼손으로 열어서 왼쪽 사선으로 받침대에 걸쳐 놓는다.

(5) 개완배를 들어서 다건에 물기를 짖고 두손으로 시계방향으로 두 바퀴를 빨리 돌리고 한바퀴는 아주 천천히 돌려 잔을 온배[예열]한다.



그리고 개완배를 왼손 손목부근에서 손가락 끝쪽으로 옆으로 세워서 한바퀴 돌리면서 차욕[퇴수기]에 물을 버린다. 이와같이 개완배 두 개를 행군다.



- (6) 왼손으로 차척을 들어서 오른손에 주고 차반 오른쪽 끝 밑에 얹어서 걸친다.
- (7) 차통을 두손으로 들어서 둘째손가락으로 살짝 밀면서 오른손으로 뚜껑을 열어 다건 오른쪽 옆에 뚜껑을 놓고 차척을 들어서 차를 개완배에 두 번 떠서 넣고 차척은 다시 걸쳐 놓고 차통 뚜껑을 덮어 제자리에 갖다 놓고 차척도 왼손에 주어 쏜는다.
- (8) 왼손으로 다건을 들어오른손은 자수호를 다건 위에 얹어 주전자의 물을 시계 반대방향으로 세바퀴 돌려서 붓고 봉황삼점두(鳳凰三點頭)¹⁸⁾를 세 번하며 물을 붓는다.
- (9) 왼손으로 개완배의 뚜껑을 덮는다.
- (10) 왼쪽 개완배는 다건 왼쪽에 놓고 오른쪽 개완배를 차반 중앙에 놓고 차반을 들어 의자에서 일어나 오른방, 왼발 옆으로 두 발짝씩 간 다음 왼발 뒤로 한 발짝 떼 다음 오른발부터 앞으로 나간다.
- (11) 차반을 들고가 손님 앞에 가서 차반을 놓고 개완배의 차를 손님께 내고 “칭¹⁹⁾”한 다음 차반을 들어서 원래자리로 돌아온다.
- (12) 자리에 앉은 다음 차반을 놓고 자기 개완배를 차반 안 중앙에 놓고 개완배를 왼손에 놓고 뚜껑을 열어 코로 향기를 맡고 앞에서 뒤로 두 번 밀어서 차를 마신다.

※여자 차 마시는 법

개완배를 들어서 오른손으로 뚜껑을 열어 코 앞에서 시계반대방향으로 돌리면서 향을 맡은 후 뚜껑으로 찻잎을 밀면서 왼손에 개완배 받침대를



18) ‘봉황이 세 번 머리를 숙여 절을 한다’는 뜻으로 손님에 대한 존경을 의미하며 차탕이 균일해지고 중국차의 기술면에서 최고의 경지에 다다랐음을 나타내며 기예, 솜씨, 재주가 뛰어난을 상징하기도 하는 동작이다.

19) 칭[請] : 상대방에게 정중히 권유하는 중국어 표현이다.

받치고 오른손으로 뚜껑을 약간 열어서 밀면서 차를 마신다.

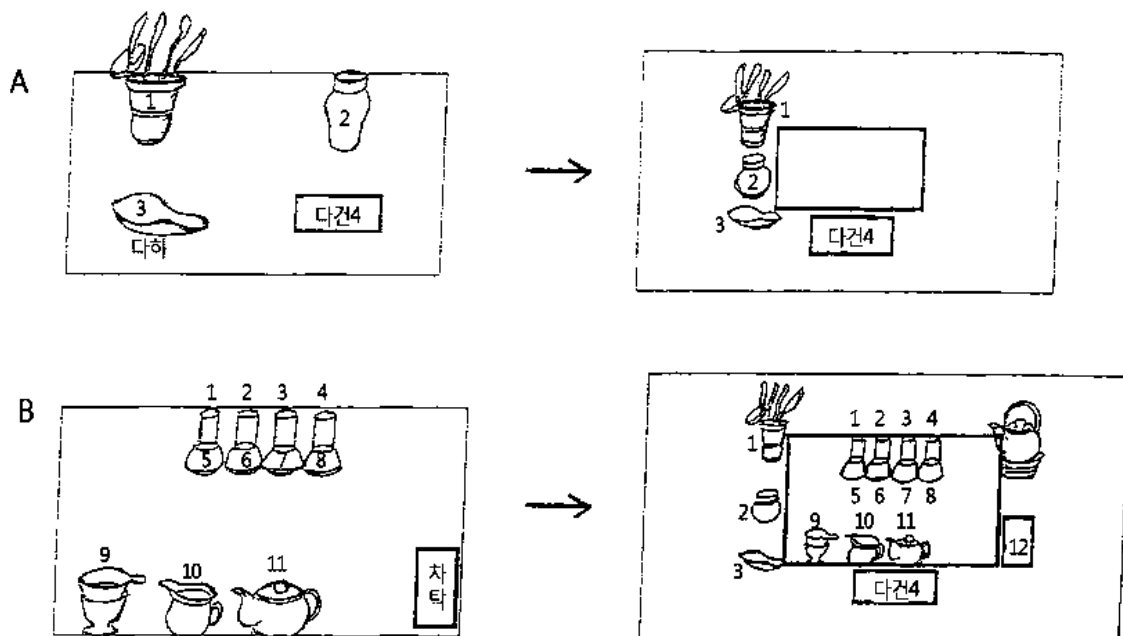


2) 대만오룡차

①배열순서

- (1) A차반 들고와서 중앙에 놓고 차척통[다해도구] → 차통 → 다하 → 다건 순으로 놓는다.
- (2) B차반 들고와서 오른쪽 모서리에 맞추어 놓은 후
 - (ㄱ) 문향배 1~4를 오른손으로 갖다놓는다.
 - (ㄴ) 품명배잔 5~8까지 문향배 밑에 배열한다.
 - (ㄷ) 걸름망을 얹은 망배를 왼쪽 끝 모서리에 놓는다.
 - (ㄹ) 공도배를 망배 옆 오른쪽에 놓는다.
 - (ㅁ) 자사호[다호]를 공도배 옆 오른쪽에 놓는다.
 - (ㅂ) 차탁 4개를 오른쪽 끝 모서리에 놓는다[차탁이 나무일때는 오른쪽 위에 놓는다].
 - (ㅅ) 차반을 내려 놓는다.

[배열]



②차 우리기

- (1) 문향배 1은 왼손, 4는 오른손으로 잡아서 뒤집고 2는 왼손, 3은 오른손으로 잡아서 뒤집는다.
- (2)품명배잔 5·8은 왼손으로, 6·7은 오른손으로 뒤집는다.
- (3)다호 뚜껑을 열어 놓고 자수기 물을 들고와서 문향배, 품명배에 1/3을 붓고 공도배, 다호에는 1/2을 붓는다[물을 부을 때 문향배 4부터 시계반대방향으로 부어 마지막에는 품명배 8에 붓는다].
- (4) 다호 뚜껑을 덮어 물을 바로 버린다.
- (5) 다하를 다건 왼쪽옆에 놓고 차침을 왼손으로 들고와 다건 위에 얹어 놓는다.
- (6) 차통을 두 손으로 들고와 뚜껑을 열어 다건 오른쪽에 놓고 차침으로 차를 떠서 다하에 담고 차통, 차침을 제자리에 갖다 놓는다.
- (7) 다하의 차를 두 손으로 들어 왼쪽에서 오른쪽으로[시계방향] 손님께 상차반 [보여드린다]한다.
- (8) 다호 뚜껑을 열고 차루를 왼손으로 들고와 두 손으로 다호 위에 얹고 차침을 들고와 다건 위에 놓았다가 다하를 두 손으로 들은 다음 왼손에 주고 차침은 오른손으로 들어 차를 다호에 넣는다.
- (9) 차침은 다건 위에 얹고 다하는 원래 자리에 갖다 놓고[왼쪽 차통 밑] 차침도 차침통[다해도구]에 끼우고 차루도 갖다가 끼운다.
- (10) 자수기 물을 다호에 90%정도 시계방향으로 따른 후 뚜껑을 덮고 다호를 들어서 문향배, 품명배잔에 계속 돌리면서 붓는다[처음 1/3정도 예열물이 부어져 있는 문향배, 품명배잔에 가득 붓는다].
- (11) 다호 뚜껑을 다시 열어 뜨거운 물을 가득 붓고 뚜껑으로 거품을 시계방향으로 걷은 후 뚜껑을 덮고 그 위에 뜨거운 물을 붓는다[임호].
- (12) 문향배 1·4를 들어 품명배잔 5·8에 뒤집어 넣어 밖에서 안으로 돌려 행군 다음 갖다 놓고 문향배 2·3을 들어 품명배 6·7에 뒤집어 넣어 밖에서 안으로 돌려 행군 다음 갖다 놓는다. 품명배잔 5·8을 6·7 옆으로 세워 안으로 세 바퀴 돌려 행구하고 6·7잔은 그냥 물을 버린다.

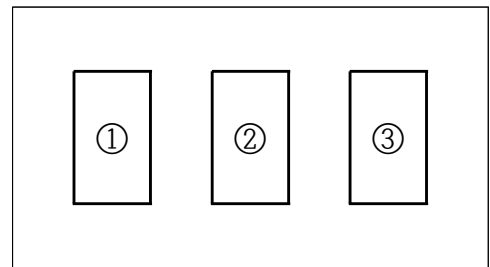


③차 따르기

- (1) 다건을 왼손에 들고 다호는 오른손으로 들어 다건 위에 얹어 닦은 후 문향배 4부터 1까지 계속 왔다갔다 하면서 차를 따르고 한신점병(韓信点兵)²⁰하면서 찻물을 따른다.
- (2) 문향배 1·4, 2·3을 두 손으로 들어 간격을 띄워 놓는다.
- (3) 품명배잔을 문향배에 뒤집어 얹어 놓는다.

④봉차반

- (1) 차반을 오른쪽 모서리에 올려 놓고 문향배 잔의 물기를 다건에 한 번 짚고 내앞으로 뒤집은 후 차탁 중간에 놓고 차탁을 두 손으로 들어 차반 오른쪽부터 놓는다.



- (2) 손님께 세 잔, 마지막 한 잔은 자기 잔으로 남겨 놓는다.
- (3) 내 잔에 얹힌 차탁을 세로에서 가로로 놓는다.
- (4) 일어나서 차반을 들고 손님께 접대한다.
- (5) 자리로 돌아와 차반을 밑에 내려놓고 문향배를 돌려 빼서 향기를 맡고 차를 마신다.

⑤재우림

- (1) 다호 뚜껑을 열어서 뜨거운 물을 붓고 뚜껑을 덮은 후 뚜껑 위에 15초 정도 길게 임호한다.
- (2) 망배 위의 걸름망을 왼손으로 들어서 공도배 물로 부어 씻은 다음 공도배 위에 얹는다.
- (3) 다건을 들어 자사호[다호] 밑을 닦고 다건을 놓은 다음 다호를 공도배 위에 얹어 차를 따른다. 그리고 걸름망을 망배 위에 얹는다.
- (4) 차반을 올려 놓고 다건을 들어서 공도배밑의 물기를 닦고 차반 중간 위에 놓고 다건은 공도배 밑에 놓는다.
- (5) 손님께 재우림을 내는데 다건 위에 공도배를 얹어



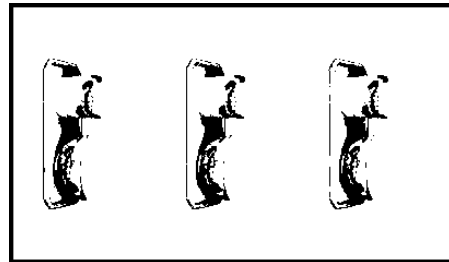
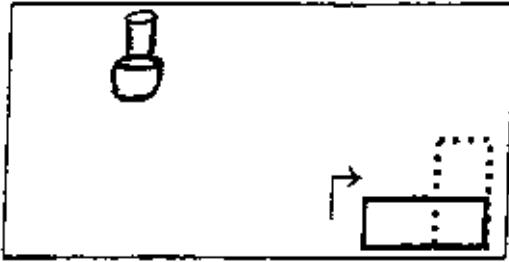
20) 한신(韓信)은 한나라 고조 때의 군사가로서 ‘한신이 군사를 한 사람 한 사람 검열하다’라는 데서 비롯되었으며 다호 안에 조금 남아 있는 차를 마지막으로 문향배에 한 방울씩 고루 떨구는 것으로 차탕의 농담균일(濃淡均一), 즉 순수한 차향의 일치를 느낄 수 있다.

차를 따라 드린다.

- (6) 자리에 돌아와 앉고 차반은 내려 놓고 남은 공도배의 차를 자기잔에 따라 마신다.

⑥ 거두는 순서

- (1) 자기잔의 차탁을 오른쪽 아래 모서리에 가로에서 세로로 다시 놓는다.



- (2) 자기잔[문향배, 품명배잔]을 앞 중앙에 원위치해서 놓는다.
(3) 차반을 들고 손님 앞에 가서 차탁과 찻잔을 거두어 온다.
(4) 문향배, 품명배잔, 차탁을 모두 제자리에 놓는다.
(5) 자수로 물을 문향배, 품명배잔에 붓고 공도배에도 붓는다.
(6) 문향배, 품명배잔의 물을 그대로 버리면서 뒤집어 놓고 걸름망을 뒤집어 공도배 물로 행군다. 그리고 걸름망 손잡이를 공도배 손잡이와 같은 위치로 돌려 놓는다.
(7) 차반을 다시 올려 놓고 문향배 → 품명배 → 망배 → 공도배 → 다호 → 차탁 순으로 처음처럼 옮긴 뒤 다시 차반을 들고 온다.
(8) 차반을 놓고 차칫통[다해도구] → 차통 → 다하 → 다건 순으로 옮긴 후 차반을 들고 나간다.
(9) 다시 들고 들어와 인사[행례]를 한다.

다도-홍차



1. 홍차도구

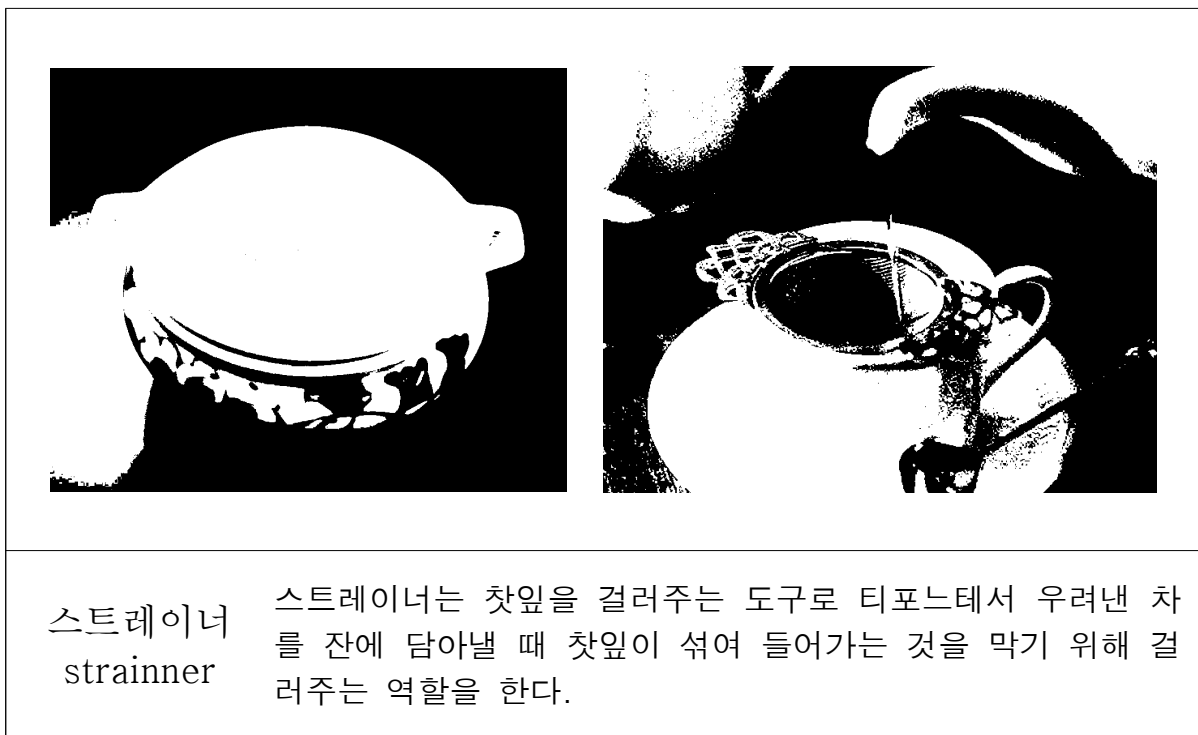
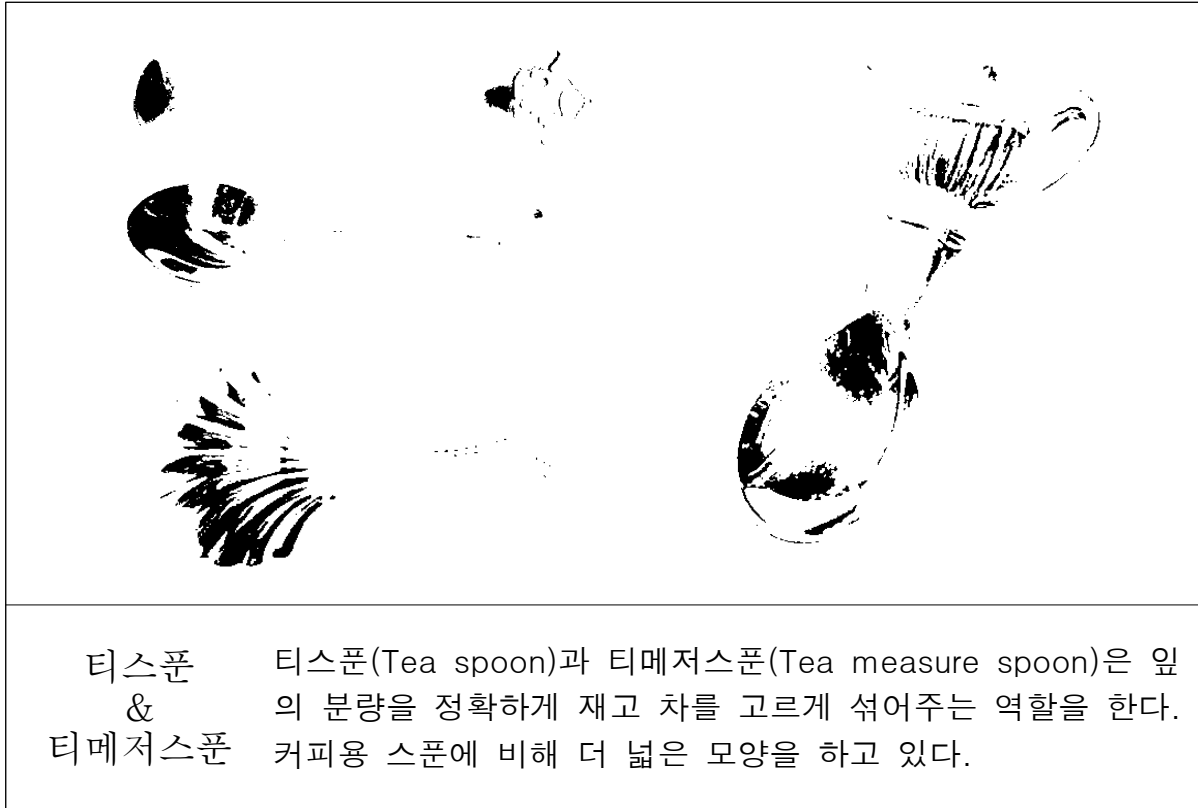
차를 제대로 즐기기 위해서는 질 좋은 찻잎을 잘 우려내는 것도 중요하지만 꼭 필요한 각종 도구들과 잔을 갖추는 것도 커다란 의미를 지닌다.

기본적으로 티포트, 찻잔, 티스푼, 스트레이너 등이 필요하지만 정통 티타임 세팅에는 그 외에도 많은 도구들이 필요하다.



티포트
Tea pot

차를 우려내는 주전자이다. 도자기, 스테인레스, 은, 내열유리 등 다양한 재질로 되어 있는 포트들이 있으며 형태는 주로 원형이다. 원형의 포트들은 찻잎의 점핑현상을 잘 이루어지게 하여 차를 잘 우려내기에 알맞다.





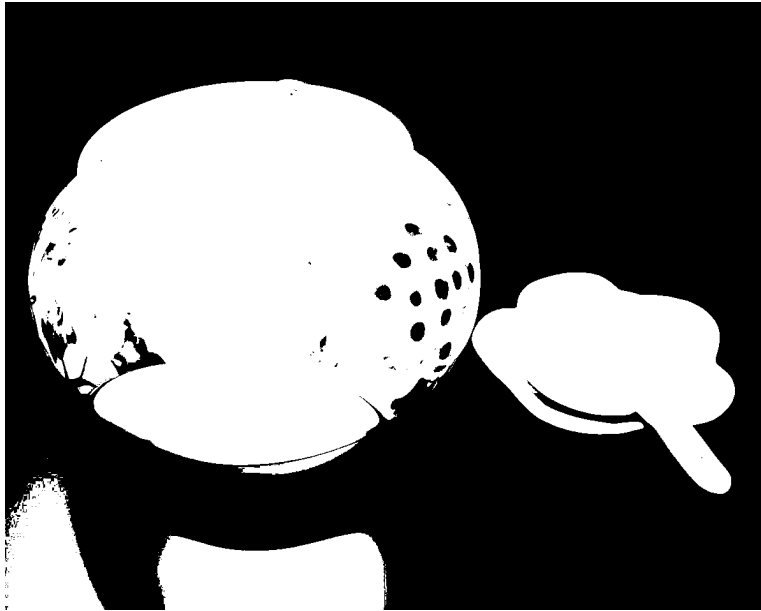
인퓨저
Infuser

인퓨저는 티볼(tea ball)이라고도 하는 일종의 금속형 티백이다. 또는 차를 간편하게 마시고 싶을 때, 인퓨저에 찻잎을 넣고 잔에서 우려내면 다른 도구 없이도 손쉽게 차를 즐길 수 있다.



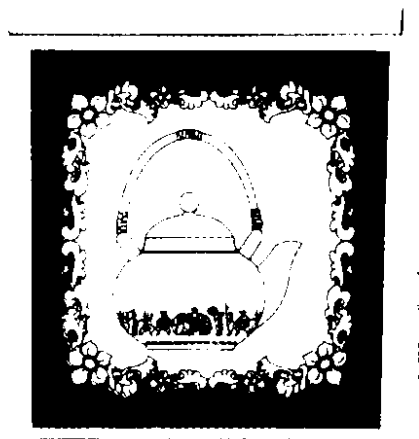
티코지
Tea cosy

차가 식지 않도록 티포트에 씌워주는 일종의 덮개로 티포트에 찻잎을 넣고 우려나기를 기다리는 시간 동안 포트에 티코지를 씌워둔다.



티워머
Tea warmer

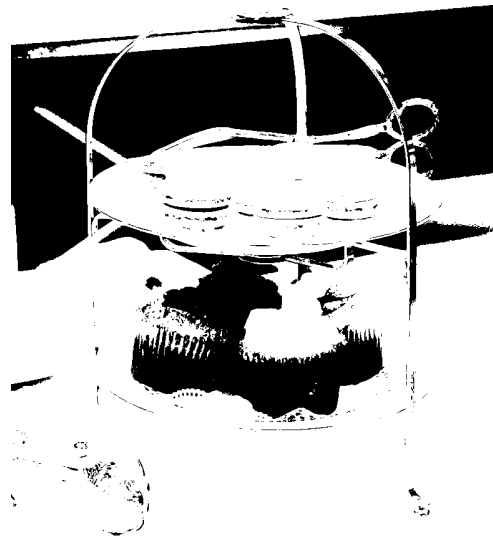
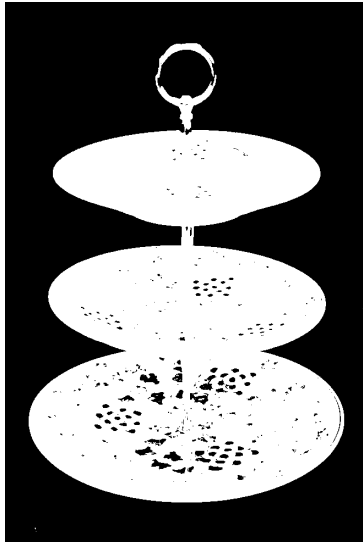
이름에서도 알 수 있듯이 차를 따뜻하게 해주는 일종의 가열도구다. 단, 티워머를 너무 장시간 사용하게 되면 차의 짙은 맛 성분이 우러나게 된다.



티캐디
Tea caddy

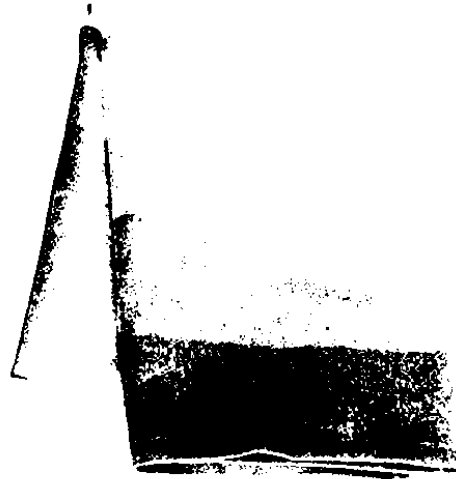
티캐디란 원래 차를 보관하는 함을 말하는데, 지금의 티캐디는 차를 보관하는 함뿐 아니라 차가 담겨있는 각종 용기를 지칭하는 말로 쓰인다.





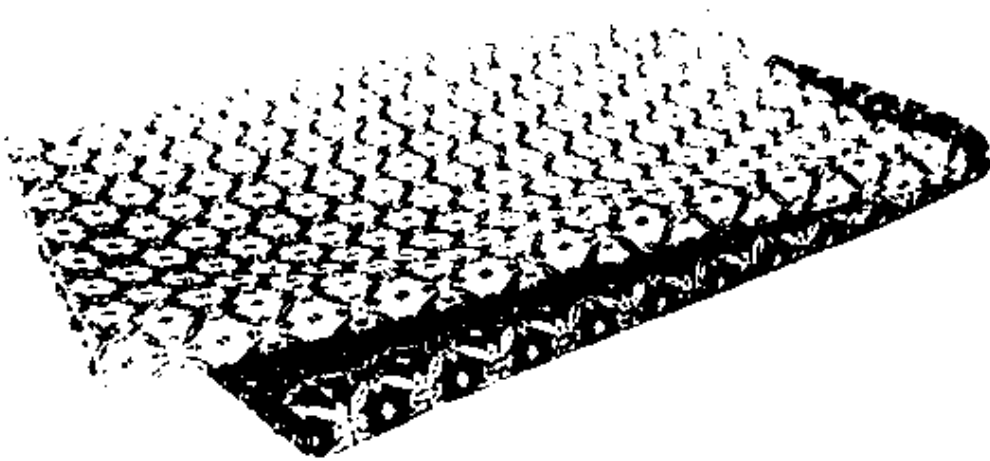
케익스탠드
Cake stand

3단 혹은 2단의 케익스탠드는 차를 즐기기 위해서 반드시 필요한 도구는 아니지만 티와 여러 가지 티푸드를 즐길 때 자주 이용된다.



티냅킨
&
티타월

티냅킨(Tea napkin)은 일반 냅킨보다 크기가 작으며 티타임에 걸맞는 화려한 레이스나 자수문양이 들어가있다. 티타월(Tea towel)은 티포트에서 차를 따를 때 밑부분에 접어 덧대어 사용한다.



티매트 차를 우려내고 마시는 동안 온도를 유지하기 위해 티포트 밑에
Tea mat 깔아놓는 매트로 볼륨감 있는 두꺼운 천을 이용해 만들어 진다.



밀크저그 우유를 담아내는 단지로 기호에 맞게 차를 즐길 수 있도록 티
Milk jug 테이블에 함께 세팅한다.



티타이머 차를 우려내는 시간을 재는 타이머. 예전에는 모래시계를 이
Tea timer 용했으나 최근에는 전자식 타이머를 주로 쓴다.

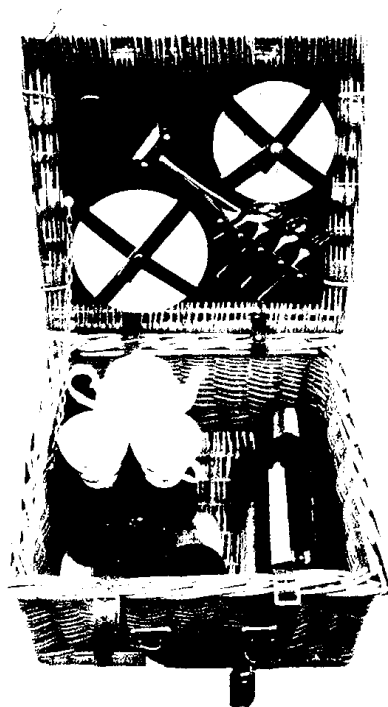


티백 스퀴저 티백에서 마지막 한 방울인 골든드롭(golden dro
Tea-bag squeezer p)을 얻기 위해 이용하는 도구이다.

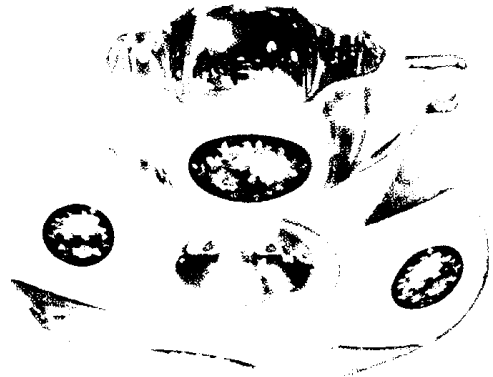


티포원
Tea for one

퍼스널 티포트(personal tea pot)라고도 부르는 개인 포트
로 아랫부분을 분리해 찻잔으로 사용할 수 있는 형태이다.
공간을 적게 차지하므로 보관이 쉽고 장식 효과도 뛰어나
다.



홍차피크닉 세트 야외에서 차를 즐기기 위한 세트



찾잔
Tea cup

차를 마실 때 먼저 눈으로 감상하게 되는 것이 잔의 형태와 차의 색깔이다. 찾잔은 차 빛깔을 잘 나타내줄 수 있도록 내부가 유백색인 제품이 좋다.

2. 홍차 맛의 3대 요소

홍차 맛의 3대 요소는 맛, 향, 색이다. 이것은 홍차를 티포트에 넣고 우려서 컵에 따르는 순간에 느껴지는 것으로, 이 3박자가 맞을 때 비로소 완벽한 홍차의 맛을 즐길 수 있다.

홍차는 4종류의 카테킨류로 이루어진 타닌 성분과 홍차의 갈색을 만들어내는 산화 카테킨 성분을 함유하고 있다. 맛을 구성하는 타닌은 떫은 맛을 낼 뿐 아니라 장미, 바이올렛, 은방울꽃을 연상시키는 홍차 향의 한 요소가 되기도 한다. 또 홍차에 함유된 카페인은 자극적인 맛을 더해주는 쓴맛의 요소가 되기도 한다.



이들 3가지 요소를 완벽하게 추출해내기 위해 홍차를 우려내는 데 사용하는 도

구로는 티포트가 가장 알맞다. 또한 타닌과 카페인을 추출해내려면 물 온도가 90℃ 이상이 되어야 하므로 끓기 직전의, 산소를 다량 포함하고 있는 95~98℃의 뜨거운 물을 사용해 추출하는 것이 적합하다.

홍차를 우려낼 때 중요한 또 한가지는 찻잎과 물의 양을 알맞게 맞추는 일이다. 뜨거운 물의 양을 어떻게 조절하느냐에 따라 미세하지만 그레이드나 브랜드, 품질과 선도에 따른 맛과 향의 차이가 난다. 그러므로 물 양을 기준으로 할 것이 아니라 한 사람이 마시는 양을 기준으로 해 찻잎의 양을 조절하는 방법으로 차를 우려내면 홍차의 맛을 일정하게 안정시킬 수 있다.

3. 홍차를 맛있게 우려내는 방법

홍차를 맛있게 우려내기 위한 키포인트는 바로 '점핑'이다. 이것은 티포트 속에서 일어나는 현상을 나타내는 말로, 뜨거운 물을 티포트에 부을 때 찻잎 위에 쏟아 붓듯이 세게 부어보자. 이때 물속의 산소가 작은 기포가 되어 찻잎 표면에 달라붙어, 그 부력으로 찻잎이 위로 떠오르게 된다. 떠오른 찻잎은 수분을 머금고 천천히 가라앉은 후 열탕의 대류 현상에 의해 밑에서부터 위로 가볍게 떠올랐다가 다시 가라앉는다. 그런 후 기포가 물에 녹고 찻잎은 물을 머금어 무거워져 3~4분 후에는 모두 가라앉은 상태가 된다. 이런 운동에 의해 맛, 향, 색이 물속에 녹아 나오게 된다.

4. 티펀치 만들기

웰컴 파티에 어울리는 아이스티 펀치를 만들어보자. 펀치는 산스크리트어로 숫자 '5'를 의미하는데, 인도의 마하라자 왕이 차게 식힌 홍차에 5가지의 과일을 넣고 와인을 첨가하여 마신 것이 시초라고 알려져 있다. 펀치는 아이스티의 투명감과 갖가지 과일의 풍미가 잘 어우러져 화려한 접대용 음료로 제격이다.

티펀치는 아이스티에 각종 과일과 잼, 와인을 넣은 음료로 많은 양을 만들 경우 큰 볼에 담아 여럿이 함께 나눌 수 있는 색다른 홍차의 변형이다. 뷔페 테이블이

나 작은 파티의 음료로서도 손색이 없으며 색의 조화가 이루어져 더욱 우아하게 즐길 수 있다. 이때 각각의 잔에 얼음을 가득 채우고 가니쉬용 민트잎으로 장식하면 보다 멋스러운 세팅이 된다. 차게 해서 드리이한 화이트와인이나 레몬에이드를 섞으면 새로운 맛을 낼 수 있다.

1) 레드와인 과일 티펀치



①재료준비[20인분]

- 과일(딸기, 파인애플, 레몬, 오렌지, 사과 등) 200g
- 아이스티(캔디) 2ℓ
- 레드와인 50mℓ
- 설탕시럽 500mℓ
- 얼음 적당량
- 탄산수 100mℓ
- 생허브(민트, 로즈메리 등) 조금

②만들기

- (1) 과일은 껍질째 한입 크기로 썬다.
- (2) 펀치 볼에 아이스티, 레드와인을 붓고 설탕시럽을 넣어 충분히 저어가며 섞는다.

(3) 썰어놓은 과일을 넣는다.

(4) 얼음을 넣고 탄산수를 부은 다음 생허브로 장식한다.

2) 로제와인 과일 티펀치

①재료준비[1인분량]

- 아이스티 1컵

- 각종 과일(딸기, 파인애플, 키위, 바나나, 사과 등)
- 과일잼
- 로제와인

②만들기

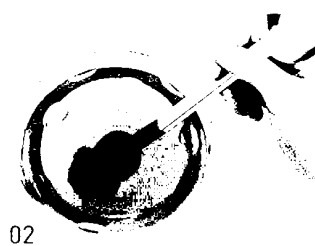
- (1) 각종 과일을 각각의 형태를 잘 살려서 보기 좋게 손질한다.
- (2) 준비한 아이스티에 잼을 넣어 녹인 후 로제와인을 3~4방울 첨가해 향을 돋운다.
- (3) 준비된 과일을 보기 좋게 얹고 그릇에 담는다.



아이스티를 준비한다.

잼 · 로제와인을 첨가한다.

과일을 곁들인다.





녹차는 건강증진과 장수로 이끄는 신비한 힘을 가진 귀중한 묘약(妙藥)이며, 양생(養生)의 선약(仙藥)으로 여겨 경건하고 기쁜 마음을 나타내는 최상의 대접으로 차를 쓰고, 음용(飲用)하면서 깨달음의 정신세계를 넓혀 가는 정통 차로 일컬어 오고 있다.

이와 같이 정통차는 일상의 피로와 스트레스를 해소시켜 건강에 이롭고, 사색의 공간을 넓혀주고 마음의 눈을 뜨게 해주며, 사람으로 하여금 예의롭게 하기 때문에 우리 조상들은 즐겨 마시면서 이에 따르는 식제법, 제조법, 음법의 멋과 맛을 문헌화하고, 탁월한 효능과 효과 그리고 올바른 차의 해석을 예절의 근본으로 다례문화(茶禮文化)를 꽃피워 왔다.

현대에 들어서 차가 상품화되고 널리 보급되면서 일반대중에 이르기까지 퍼지게 되었으며 과학적으로 분석한 차의 성분이 밝혀지고, 항암의 효과 등 그 신비하고 다양한 효능은 급진적으로 전세계에 알려져 이제 차는 명실상부한 세계인의 음료수 및 식약용(食藥用)으로 인정 받고 있다.

■ 茶山 정약용 선생은

"술을 마시는 민족은 망하고 차를 즐기는 민족은 흥한다"는 말을 남겼다. 검(劍)과 술의 역사로 문화에 종지부를 찍고 역사의 뒤편길로 사라진 동서양 이웃 나라들을 잘 알고 있다. 눈에 보이는 실리적인 측면은 그때 뿐이요, 눈에 보이지 않는 깨달음의 세계가 있다는 것을 예시한 차(茶)의 예찬론이다.

■ 인간은 만남으로 자란다.

현대인은 모두 바쁘다. 사람이 살면서 서로 만났을 때 흔히 "술 한잔 합시다",

“차 한잔 합시다” 한다. 이로써 만남과 만남이 시작된다. 술은 흥을 돋우다 취함이 지나치면 몸도 마음도 상하게 된다.

차는 오감(五感)으로 우아함과 향기로움이 묻어나는 사교의 마술사다. 차가 주는 자유로운 담론 문화로 개인의 품성은 물론 민족의 성정을 꽃피우게 된다.

■ 다례(茶禮)와 예연(禮演)

다례(茶禮)는 차를 마시는 것을 중심으로 하는 예의범절을 말한다. 즉 몸가짐과 차와의 조화를 중심으로 분위기와 지식 등을 예연(禮演)하는 것을 일컫는다. 다례는 목적에 따라 생활다례[일상차내기], 접빈다례(接賓茶禮), 의식다례(儀式茶禮), 경축다례(慶祝茶禮)로 구분할 수 있다. 생활다례는 혼자 마시는 명상차, 여럿이 둘러앉아 마시는 두리차가 있다. 접빈다례는 존경하는 사람이나 윗사람에게 차를 올리는 공경다례, 차인들의 예다법인 가회다례, 손님맞이 접빈다례를 말한다. 의식다례는 명절차례[설, 한식, 단오, 추석], 추모헌다례, 잔치다례, 개천다례, 경축다례 등이 있다.

집에서 혼자 차를 마실 때, 친구와 더불어 마실 때, 선생님과 차를 마실 때, 가족들끼리 차를 마실 때, 집에 찾아오신 손님들께 차를 대접할 때, 그때마다 분위기를 알맞은 예의범절이 필요하다. 차를 마시는 예의범절 분위기를 가볍게 취급해서는 안 된다. 차와 물, 다기, 다포, 배열[포법], 복식 등에 정중함을 지켜 예절을 연출[禮演]하여야 한다.

■ 차를 직접 만드는 일은 아름답고 향기로운 삶을 창조하는 시작이다.

여린 찻잎을 따서 가마솥에 넣고 1차 뒤고 맷방석 위에서[무명천을 깔 경우도 있음] 마음이 시키는 데로 두 손으로 짓눌러 비비고 털기를 4~5회 반복하여 마음의 향기를 담고 시간을 잘 맞추어 볶아 내었을 때[구증구포]의 제다(製茶) 성취감은 향기롭다. 자르고 ‘음식의 맛은 손맛에 있다’고 했다. 만드는 사람의 품성과 정성에서 맛이 우러나듯이 차에는 만든 사람의 성품과 향기가 배어있다.

차는 오관(五官)을 향기롭게 하고 나아가 머리를 맑게 하고 궁극적으로 마음을 향기롭게 하는 것이다. 그래서 좋은 차를 마시면 몸과 마음이 향기로워지고 삶이 향기로워 편안하고 풍요로워지는 것이다. 직접 만들어 애음(愛飲)하는 차인(茶人)

은 아름답다. 차인은 향기로운 이웃을 만들어 가는 향기 있는 사람[德人]이다.

■ 차를 만드는 방법과 부르는 표현에 따른 차의 분류

차나무 찻잎 재료를 가지고 만드는 방법과 만드는 회사에 따라 차의 이름도 다양하다. 덖음과 볶음의 차이로 덖음차 또는 볶음차라 부르는데 이를 부초차(釜炒茶)라 하며, 맛과 향이 좋다. 증제차(蒸製茶)는 수증기로 찌는 정도에 따라 약간만 찐 차, 반쯤 찐 차, 완전히 찐 차로 구분하며, 색이 곱다. 위와 같은 방법으로 만든 차를 잎차[葉茶]라 한다.

가루차[粉抹茶]의 전통기법은 차 잎을 시루에 넣고 수증기로 푹 익혀 절구통에 넣고 떡처럼[餅茶法] 만들어 음건(陰乾)을 하여 굳어진 덩어리를 숯불에 약간 구어 보관하던가 바로 멧돌에 갈아 가루를 채(綵)로 쳐서 미세한 분말로 만드는 것이다. 요즘의 가루차는 잎차를 1차 증제(蒸製)후 가루 내어 만드는데 그 애호가급속히 늘어나고 있는 추세다. 위와 같이 떡처럼 만들어 가루를 내지 않고 틀에다 박아낸 고풍차를 동전모양으로 둥글게 만들면 단차(團茶), 떡 모양으로 만들면 병차(餅茶)라 하며 덩어리로 우려 마시기도 하며 가루로 내어 마시는데 이를 덩이차 또는 돈차(錢茶)라 불렀다. 고려와 조선시대에는 묘약으로 집안의 상비약(藥)으로 사용되었다. 찻잎을 띄워서 발효시킨 발효차(醱酵茶)를 홍차(紅茶)라 한다. 홍차는 60~70년대 다방에서 애용되다가 커피의 위세에 그 자리를 내어 주기는 했지만 그래도 유럽풍 낭만을 좋아하는 기호가에게는 설탕과 레몬, 위스키를 한 방울 넣어 마시는 그 맛의 인기는 여전하다. 이 외에도 수입품 중 꽃차[자스민차], 철관음차 등 다양하나 외국산품은 향성(香性)을 가미했다던가 색성(色性)을 강조해, 향기는 좋으나 맛이나 빛깔이 떨어지고, 빛깔은 아름다우나 맛과 향이 떨어진다. 맛[味]의 감각이 뛰어난 한국인은 역시 신토불이 진색(眞色), 진향(眞香), 진미(眞味)를 함께 갖고 있으며 아름답고 향기로운 우리 차를 선호하고 있다.

■ 차(茶)의 색(色) · 향(香) · 미(味) · 기(氣) · 정(精)

‘몸의 수련은 차의 효능에 의하여 달성되며, 마음의 수련은 군자와 같고 사악함이 없는 차의 성미를 따름으로써 달성된다’ 고 하였다. 찻잎을 따서 만들고 달여 마시기까지 감사하는 마음과 정성을 다하여 색(色) · 향(香) · 미(味)를 가득 음미하

고 관조하면서 편안한 마음으로 기(氣)와, 정(精)에 이를 때 차인(茶人)이 되며, 이것이 바로 다도(茶道)이다. 차인은 아름답다. 마음과 수련의 덕을 쌓아 인간이 사람답게 사는 호뜻함을 주고 향기로운 이웃을 만들어 간다. 차 생활 속에 자아실현과 예절의 근본이 있고, 철학이 있으며 청정심(淸淨心)의 문화가 있다. 한잔의 차는 삶을 조화롭게 하는 정신문화의 꽃이다.

■ 삶의 질을 결정하는 마음이 평화 - 차

금년 3월 대한내과학회에서는 지금까지 통칭하여 불려오던 성인병(成人病)을 생활습관병(生活習慣病)으로 명명하기로 하였다. 당뇨병, 고혈압, 심장병, 위장병, 뇌중풍 등 심지어 암까지 여기에 포함된다. 생활이 윤택해진 현대사회에서 생긴 병들이라 현대병, 부자병, 문화병, 중년병, 스트레스병 등 다양한 이름으로 불려왔지만 이런 성인병을 생활습관병으로 부르게 된 것이다. 아울러 생활방식을 바꿈으로 예방 및 치료가 가능하다는 것이 이번 의학계의 보고이다.

마음은 중추신경을 비롯해 내장의 자율신경 호르몬 분비에 직접적인 영향을 미치기 때문에 갑자기 화[성질]를 낼 경우 우선 공격중추가 자극되고 몸에 해로운 노르아드레날린이 분비된다. 심장박동이 빨라지고 혈당과 혈압도 오르고 싸울 준비를 해야하므로 내장으로 가는 혈액을 팔다리 근육으로 보내야 한다. 위장이 작아지고 위액분비와 위장의 운동도 저하된다. 이런 상태가 자주 오고 한번 두 번 지속되다 보면 건강이 어떻게 될 것인가는 뻔히 알 수 있다. 마음의 평화가 무엇보다도 중요한 것은 그래서이다.

사람을 대하면 반갑게 인사하고 정직하고 즐거운 마음으로 일하고 하찮은 일에도 감사하고, 기분 전환을 위하여 차 한잔 마시는 시간에 감사하는 마음을 담을 때, 순간 뇌 속에서 많은 양의 엔도르핀이 분비되는 것이다. 이는 중추 신경을 밝고 기분 좋은 상태로 만들어 그 영향으로 온 몸에 퍼진다. 해로운 스트레스로 상처받은 장기에 단비처럼 작용해 참으로 신비스러운 치유 효과를 발휘한다. 바로 마음이다. 마음의 평화가 건강의 비결이요 삶의 질을 높여준다. 그래서 한잔의 차는 곧 건강증진과 마음의 평화를 얻는 길이다.

■ 차(茶)와 물[水]

진수(眞水)는 맛과 향기가 없으며 스스로 여덟가지 덕[八德]을 지녔는데 가볍고[輕], 맑고[淸], 시원하고[冷], 부드럽고[軟], 아름답고[美], 냄새가 나지 않고[不臭], 비위에 맞고[調適], 먹어서 탈이 없는 것[無患]을 말함이다.

물을 알고 물을 잘 끓이는 것이 차를 잘 내는 방법이다. 물을 잘 끓여야만 맛있는 차를 낼 수 있으므로 찻물을 끓이는데 많은 정성을 쏟을 필요가 있다. 물은 순숙(純熟)한 상태까지 끓여야 하는데 덜 끓여서 맹탕이 된다거나 너무 끓여서 탕이 끓어 버리거나 하면 안된다. 이를 감별하는 방법은 크게 세 가지 방법[三大辨法]과 작게는 15가지 방법[十五小辨]이 있다. 삼대변법(三大辨法)의 첫째는 물이 끓는 형태를 보고서 분별하는 형변(形辨), 둘째는 물이 끓는 소리를 듣고 분별하는 성변(聲辨), 셋째는 물이 끓는 증기를 보고서 분별하는 기변(氣辨)이다.

■ 정화수 한 그릇에 담겨진 어머니의 지극정성

인간의 몸은 80%가 물이다. 따라서 건강한 삶의 기본은 얼마나 깨끗하고 좋은 물을 먹느냐는 것이다. 물은 인체의 근원이며 인간의 본질이다. 사람은 음식을 먹지 않고도 한 달 이상 생존할 수 있지만 물을 마시지 못하면 7일도 못 견디고 죽고 만다. 우리 몸 각 장기 및 기관에서 물이 차지하는 비중을 보면 뇌 75%, 심장 75%, 폐 86%, 간 86%, 신장 83%, 근육 75%, 혈액 83% 등 물이 몸을 만든다는 표현은 결코 과장이 아니다. 물은 산소와 함께 인체에 없어서는 안될 필수 요소로 소화, 흡수, 순환, 배설 등 각종 신진대사에 관여하고 있다. 혈액과 림프를 구성하는 주요성분이며, 체온을 유지하고 건강한 피부와 근육을 만들어 준다. 그리고 관절에는 윤활유 역할을 하기도 한다. 물은 생명을 만들어 내는 생명력 그 자체이다.

고대 그리스 철학자 탈레스는 “물은 만물의 근원”이라며 모든 우주의 이치를 물로써 설명하였다. 에모토 마사루(江本勝, 62)는 물을 주인공으로 한 그의 책『물은 답을 알고 있다』에서 물의 본질을 다루면서, ‘물은 마음의 거울이다’라고 하였다. 또한 이 책의 서평에서 한비야[월드비전 긴급구호팀장, 오지여행가]는 ‘옛 할머니들의 정화수 한 사발이 왜 그렇게 힘이 됐는지’를 이야기하며 어머니의 사랑에 감사하고 있다.

■ 물은 마음의 거울이요 말은 마음이 표현이다.

어떤 마음으로 살아가는가가 우리 몸의 80%를 차지하는 물의 성격을 바꾸고, 그 변화는 바로 우리 몸에 나타난다. 건강한 몸을 가진 사람은 마음도 건강하다. '건강한 정신은 건전한 육체에 깃든다'는 말은 진리이다. 물을 천천히 자주 조금씩 마시는 게 가장 좋다. 물을 급히 마시면 식욕이 떨어지고 위가 늘어져 소화불량과 더부룩한 증세를 보일 수도 있다.

■ 녹차가 우리 몸에 좋은 점

최근 들어 녹차에 쓰고, 달고, 시고, 짜고, 뚝은 오미(五味)와 더불어 건강에 유익한 성분인 카테킨류[탄닌], β -카로틴, 플라보노이드, 카페인, 불소, 데아닌, 다당류, 감마아미노락산, 비타민C와 비타민E, 식이섬유나 엽록소[클로로필]등이 풍부하게 함유되어 있음이 밝혀지고, 생활습관병의 예방 효과뿐 아니라 그 외에도 다양한 효능을 가지고 있다는 연구결과가 나오고 있다.

이러한 연구결과를 바탕으로 녹차 속에 함유된 유효성분인 수용성 식물섬유와 불용성 식이섬유 중에서 우려 마시는 차로는 일부분을 섭취하므로 녹차의 귀중한 성분을 전부 섭취하기 위해서 찻잎을 가지고 요리하여 먹는 차음식[아이스크림, 녹차먹인 돼지 등]이 이미 백여종 개발되었는가 하면, 인체의 피부에 직접 영향을 주는 녹차목욕, 녹차비누 등 다양한 제품이 개발되어 인기를 누리면서 차나무가 갖고 있는 연구실적이 계속 발표되고 있다. 실로 차나무는 마시는 차에서 먹는 음식으로, 즐기는 생활문화로 새로운 방향이 제시되며 현대인의 건강 생활에 날로 각광을 받고 있다.

『만병을 고치는 녹차혁명』[예담발행]을 인용하면, 녹차는 각종 암을 예방하고, 고혈압과 동맥경화를 막고, 당뇨병 치료에 효능이 있으며, 감기를 물리치고, 식중독과 채장염을 이길 수 있게 한다. 또한 다이어트에 효과적이며, 미백작용을 하고, 아토피성 피부염 등 각종 알레르기에 좋으며, 충치 및 구취를 없애 준다. 알코올을 해독하며, 집중력을 높여주고 마음을 안정시킨다. 그리고 방사선과 자외선을 막고 건강한 피부를 만들어 주며, 무병장수를 돕는다.

■ 한 잔의 녹차로 건강을 지킨다.

녹차에 함유된 식이 섬유나 엽록소의 클로로필은 유해한 물질을 배출하는 역할을 한다. 녹차 속 식이섬유는 수용성 물질과 불용성 물질을 합하면 상당히 많은 양이 되는데 수용성 식물 섬유는 녹차를 마시는 것으로 섭취하고, 불용성 식이섬유는 먹는 것으로 섭취할 수 있다. 녹차를 일상적으로 마시거나 요리에 첨가해 먹는다면 자연히 환경오염의 위험에서 벗어 날 수 있다.

■ 한 잔의 차가 주는 오감(五感)으로 사랑과 감사를

한 잔의 차를 정성스럽게 다려내어야 차가 담담하며 오묘한 맛을 낼 수 있다. 손님에게 진심으로 우러나오는 올바른 예를 갖추어 대접하면 손님은 우아하고 청결한 분위기에서 귀로는 물 끓는 소리[聲辨]를, 눈으로는 차의 빛깔[色]을, 코로는 싱그러운 향(香)을, 혀로는 차의 맛[味]을, 손으로는 따스한 다기를 어루만지는 오감(五感)을 즐기면서 사랑과 감사를 느끼는 것, 바로 현대인의 차생활 다도다.

■ 차 제품의 분류

차류	발효정도에 따른 분류	산화정도 범위(%)	대표적인 차	대표적 차의 산화정도(%)
녹차	비발효차	10이하	한국녹차, 일본녹차, 용정차	5
백차	약발효차	5~15	백호은침	10
황차	경발효차	10~25	군산은침	15
오롱차	반발효차	15~70	대만 포종차, 철관음	30
홍 차	완전발효차	70~95	기문홍차	80
흑 차	후발효차	80~98	보이차	95

※제4회「국제명차품평 한국대회 및 차문화교류」학술세미나 발표논문집[동대회조직위]

주 : 상기 분류는 중국차 위주며 녹차에서 한국, 일본녹차, 오롱차에서 대만포종차 추가.

■ 차의 종류별 사상체질과 기감 관계

구분	녹차(綠茶)	백차(白茶)	황차(黃茶)	오롱차(烏龍茶)	홍차(紅茶)	흑차(黑茶) 보이차(普洱茶)
소음인(少陰人)	◎	△	×	◎	◎	×
少陽人	◎	×	△	×	△	×
太陰人	◎	×	△	△	△	×
太陽人	◎	×	△	△	△	×

※◎ : 양호 / △ : 보통 / × : 부적합

■ 차의 종류별 인체에 미치는 기감 영향

구 분	녹차	백차	황차	오롱차	홍차	흑차 [보이차]
인체에 기를 증가시켜준다	◎	△	△	△	△	×
인체에 기를 탁하게 하여 준다	×	△	△	△	△	◎
정신을 맑게 해 준다	◎	△	△	△	△	×
정신을 흐리게 하여 준다	×	△	△	△	△	◎
신체 장부에 균형을 유지시켜준다	◎	△	△	△	△	×
신체 장부에 균형을 깨뜨려 준다	×	△	△	△	△	◎

※◎ : 그렇다 / △ : 중간 / × : 그렇지 않다

■ 다류의 종류와 국가별 차 제품의 종류

구분	국가	형태	차 제품 종류
녹차	중국	편편형	향주용정차, 사천죽엽청, 안휘대방차
		단아형	동려설수운록, 건덕천도은침, 강소금산취아
		직조형	남경우화차, 의홍양선설아, 절강무양춘우
		곡조형	강서무명미, 사천문군녹차, 산둥부래청, 호남상파록
		곡라형	강소벽라춘, 무석호차, 절강임해반호
		원주형	절강추차, 안휘용계화청, 강서반고용주
		난화형	안휘태평후괴, 서성난화, 악서의취한, 절강녹목단
		찰화형	안휘황산녹목단, 강서무원목국, 호북난국왕
	기 타 (명차)		도인봉유기차[절강], 보타불차, 대운녹차[산둥], 생태녹명, 석상은침, 양광명록, 일조명록, 호포춘죽, 용포선호, 동암운무, 황후배일탄차, 보수, 수미, 용모차, 연봉취아, 광복은침, 숙선차, 태백정아, 관산황아, 옥주패대불용정, 벽라춘 용신취죽, 수선옥명왕, 동백춘아, 선화벽옥, 록도호봉, 화산패옥안과편, 태호취죽, 영작모봉, 운산은봉차, 개원패명전녹차, 관사패청수녹차, 도원모봉, 청룡아봉, 관산아봉, 정사벽옥, 송몽돈호, 양천설록, 청봉운무, 문성반천향, 진금록엽, 장

구분	국가	형태	차 제품 종류
한국	한국		유춘로, 용엽차, 강산녹목단, 영가오우조, 삼우녹차, 연화영춘, 연화취미, 연화취아, 설천차, 용유방산차, 서부용아, 라침차, 전양비향명차, 엽래향, 황엽조, 순강옥아, 현풍선차, 허행산유기차, 양춘영아, 명심차, 이주설아, 묘령벽아, 안길춘로, 천룡차, 곡우춘, 영해국차, 삼운다왕, 소전모봉, 천목청정, 십팔주은봉, 오부취록, 삼우록차
		우 전	보성제다[다향], 봉로녹차, 꿈에본차특선, 신옥로, 보성봇재수제차, 기산차, 은곡녹차, 백운산작설차, 옥로녹차[명차, 우전], 화개농협, 쌍개제다, 도심다원[특우전, 우전], 고려명차[특선, 우전], 한밭다원, 명인다원[특우전, 우전], 삼태다원[특우전, 우전], 산록다원, 청석골, 희심다원, 금호다원, 만수제다, 다인산방, 승설, 차천지, 서재명차, 덕은다원[1, 2], 설록차, [우전옥로], 반야차, 자하차, 청로.
		곡 우	봉로녹차, 반야다원[곡우특선, 곡우작설], 은곡녹차, 백운산 작설차, 옥로녹차[작설], 한밭다원
		세 작	보성제다[예향], 작설차[감로, 특선, 정선, 녹선], 봉로녹차, 몽중작설참, 신옥로, 보성봇재수제차, 반야다원[특상작설, 상품작설], 기산차, 은곡녹차, 수북녹차, 백운산작설차, 옥로녹차[죽로, 화개], 화개농협, 쌍개제다[작설], 도심다원, 고려명차, 한밭다원, 명인다원, 삼태다원, 산록다원, 청석골, 희심다원, 천명, 금호다원, 만수제다, 다인산방, 평사, 차천지, 서재명차, 덕은다원, 설록차[일로향, 월출선향, 억수, 만수, 한라]
		중 작	보성제다[의향], 봉로녹차, 몽중작설멋, 신옥로, 보성봇재수제차, 기산차, 은곡녹차, 백운산작설차, 화개농협, 쌍개제다[죽로], 도심다원, 고려명차, 한밭다원, 삼태다원, 산록다원, 청석골, 희심다원, 진수, 금호다원, 만수제다, 다인산방, 상록, 차천지, 서재명차, 덕은다원.
		대 작	보성제다[보향], 봉로녹차, 몽중명향, 신옥로, 보성봇재수제차, 기산차, 화개농협, 쌍개제다[옥전], 도심다원, 한밭다원, 삼태다원, 산록다원, 청석골, 희심다원, 옥수, 금호다원, 다인산방, 소상, 차천지, 덕은다원.
		엽 차	엽차, 신옥로, 보성봇재수제차, 반야다원[큰잎차], 화개제다, 한밭다원.
		가루차	말차, 가루녹차[작설], 몽중산가루녹차, 보성봇재수제차, 화개제다
		추 차	명인다원, 차천지[고급, 중급]
		티백 (현미 녹차)	대한다엽[우전, 봉로, 현미], 보성제다, 몽중산다원, 신옥로[녹차, 현미], 백운산작설차[녹차, 현미], 화개제다, 화개농협, 쌍개제다[녹차, 현미], 차천지[티백, 현미], 설록차[현미], 한라진, 설록차진향, 설록차한라, 삼화, 동서냉수용현미녹차, 참쌀현미녹차[동서], 현미녹차[동서], 다운령현미녹차[동서], 설록차-진향, 설록차-새록티, 설록차-한라, 설록차-현미녹차, 찬물에잘우러난티백, 국제현미녹차, 동서현미녹차.
		기 타	정일품보성녹차[삼화], 정일품보성녹차[중작, 삼화], 천운보성녹차[삼화], 청로[다향산방]
	일본	증제차 덕음차	적곡내[길택다농], 훈풍[옥향다농], 光, 시인지리, 輝, 삼사탄, 신야예, 천근명인차, 계내화, 부사향, 추화, 무조내향, 무내로, 월노우, 화수, 만광, 옥란, 등향, 무노로, 부사노하.
		홍 차	sungma[다즐링 차]

구 분	국가	형 태	차 제품의 종류
백차	중국		백호은침, 백목단, 안길백차.
황차	중국	황아차	호남군산은침, 사천몽정화아차
		황소차	호남북향모침, 위산모침, 호북원안녹원, 절강평양황탕
		황엽차	안휘곽산황대차, 광둥대엽청
오롱차	중국 대만	민북오롱	대홍포, 백계관, 칠라한, 수금귀
		민남오롱	안계철관음, 황금계, 영춘불수, 평화백아기란, 조안팔선, 장평수선병차, 민남색종
		대만오롱	문산포종차, 목책철관음, 동정오롱, 고산오롱, 병풍차
		광둥오롱	봉황수선, 봉황단충, 연두단충, 석고평오롱
		기 타	복건고산오롱차, 단추차, 덕신밀관향단차, 팔선차, 동방미인, 단추차, 아리산오롱차,

구 분	국가	형 태	차 제품의 종류
			아리산금의차, 백호오룡, 설진록오룡, 청향오룡, 연화미인차
	한국	경발효차	다향산방[감로]
	월남		오룡차, 사계춘, 1급홍차, 유기백호오룡, 취옥.
홍차	중국 인도 스리 랑카	소종홍차	복건 무이산홍차
		공부홍차	기홍홍차, 전홍홍차
		홍 쇠 차	인도홍차, 스리랑카홍차, 케냐홍차
		기 타	홍조차, 룩노금호
	한국	홍 차	다즐링, 동방차, 헤이즐넣향-티, 국제-홍차, 담터-레몬홍차, 담터-매실홍차.
	월남	발 효 차	고려작설[조, 응조, 봉조, 간아] 청석골, 다향산방, 서재골다원.
	인도		ARYA
	일본	홍 차	sungma[다즐링 차]
흑차	중국	호남흑차	둥근덩어리, 둥근떡모양, 벽돌모양.
		호북노청차	둥근덩어리, 둥근떡모양, 벽돌모양.
		사천변차	둥근덩어리, 둥근떡모양, 벽돌모양.
		전계흑차	둥근덩어리, 둥근떡모양, 벽돌모양.
	한국	단 차	다경원[단차]
	월남	보 이 차	월남보이차, 향편

茶와 시의 세계



햇 차

다산 정약용

금빛 휘장[차싹의 槍]밖으로 솟은 대장깃발[차싹의 旗] 높이 세우고
 계눈과 물고기 비늘 모양으로 끓는 모습이 흐릿한 눈에 보이네
 가난한 선비는 점심조차 먹기 어려운데
 새로 떠온 맑은 샘물로 부질없이 우전차를 끓이네
 신선들의 경지에선 백성근심 묻지마라
 사객가(謝客家)에서 누구와 수액(水厄: 차를 너무 많이 마심)을 나누리
 가슴속엔 막히고 걸림이 없다고 자신했는데
 맑은 차를 마셔보니 상쾌하여 다시 자랑할만 하구나.

차 부뚜막

다산 정약용

청석을 평평하게 갈아 붉은 글자 새긴
 초당 앞 작은 부뚜막에서 차를 달이네

절반 단힌 물고기 목구멍은 불에 깊이 둘러싸이고
쌍으로 뚫린 짐승 귀에서 가는 연기 나오네
술방울 주워 와서 새로 솥을 갈고
매화꽃 떨어버리고 천천히 샘물 살피네
정신 상하고 기운 줄이니 끝내는 마땅히 삼가고
바야흐로 약 화로를 만들어 신선 본받기를 배우리라.

동 다 송

초의 선사

차를 마시는 법은 객이 많으면 수선스럽고
수선스러우면 아늑한 정취가 없다
홀로 마시면 신묘하고 둘이 마시면 좋고
서넛이 마시면 유쾌하고 대럿이 마시면 덤덤하고
일고여덟이 마시면 나눠 먹기와 같다.

차를 마시며

동포 정순응

차 한 모금에
인생을 읽으며
살아온 자취에

쓰고, 뚫고, 시고, 짜고, 단
오미를 가리면서
앞으로의 삶에
갈피를 더듬는다

정원에는 아직도
봄비 축축이
檜雨 소리 이어지고

입안 가득한
차향과 차 맛은
세상살이
中과 正을
가르쳐 주누나.

이승에 차가 있어

김정희[시조시인]

이승에
차가 있어
향에 취해 고마운 나날

빛 갠르
왔다가
은혜 입고 돌아가겠네

먼 훗날

저승이 내게 물으면
차 마시고 왔다 하리.

주역을 읽다.

포은 정몽주

돌솥에 찻물 끓기 시작하니
감(坎: 물)과 이(離: 불)는 천지간에 쓰이니
이야말로 무궁무진한 뜻이로구나.

찻물은 주역의 감으로, 풍로의 불은 이로 대비한
주역의 오묘한 세계를 차 한 잔에 담아낸 시

백련차를 머금고

심재교

청자 연지 가득 꽃잎 활짝 편 백련
추사께서 초의께 부탁해 마셨던
차 맛이 이러려니 여겨보는 호사
나는 잠시
차향에 취해 있었네

저 한량없는 공손의 아름다움
진창의 밑바닥으로부터 끌어안은
지고의 뜻
지순의 향으로 공양하는 자리
나는 잠시
백련차의 화엄 근처에 있었네

산 중에서

울곡이이

약 캐다가 갑자기 길을 잃었다.
일천 봉우리 가을 낙엽 속에서,
마침 종이 물을 길어 가는데,
숲 끝에 차 다리는 연기가 일어나네.



1. 예의 자의적(字義的) 의미

『설문(說文)』에 따르면 예는 示(시)와 豐(풍)을 합친 글자이다. 즉 제기(祭器)에 제물(祭物)을 담아서 신에게 올리는 경심(敬心)의 표현이다. 원래의 예는 종교적 색채가 강한 것이었으나 예가 사회적 규범인 이상 시간과 공간에 따라 변하지 않을 수 없다. 주대(周代)에 이르면 종교적 성격이 많이 감소되고 정치적·윤리적 성격이 강하게 드러난다. 공자에 이르면 인간의 인간다움인 인(仁)의 실천으로서의 의미를 지니게 된다[克己復禮爲仁, 四勿]. 즉 예의 의미는 종교적 의례형식에서 비롯된 경외지심(敬畏之心)으로부터 정치적 법제(法制), 사회적 전례(典禮), 윤리적 예의(禮義)로 확장되어갔다.

즉 원래는 신을 섬김으로써 복(福)을 이르게 하는 의미로부터 모든 예의를 지칭하게 되었고, 나아가 사람의 정(情)에 인하여 그것을 절문(節文)하는 것으로 해석되었다[天理之節文, 人事之儀則].

이런 측면으로부터 순자(荀子)는 예는 인간이 행위를 규제하고 한계를 정해주는 것이라 하였다. 그러나 동시에 양정(養情)의 측면도 있다고 하여 예가 법과 다른 것임을 밝혔다.

2. 윤리(倫理)와 예의식(禮意識)

예(禮)중심의 가치관으로부터 인간중심의 가치관으로 의식이 변화되면서 인간사

이의 윤리를 제대로 실현하기 위한 예에 많은 비중이 주어졌다.

윤리란 인간의 사회성을 전제로 한 것이며, 인간이 단순히 독립된 개체가 아니라 인간사이의 관계성 속에서 비로소 인간으로서 존재할 수 있다는 생각은 동양인의 독특한 사고요 대표적인 것이 동양의 정통사상을 계승하는 유가(儒家)의 사상이다.

인간의 관계성을 대표하는 것이 오륜(五倫)인데 인간은 사회성을 떠날 수는 없으므로 공(公)과 사(私), 의(義)와 리(利), 천리(天理)와 인욕(人慾)에 대한 구별을 필요로 하며, 이 사회성이 밖으로 드러난 형식이 곧 일상 속에서의 예이며, 예 실천의 핵심은 '무불경(無不敬)'이다.

인간관계의 가장 근본을 이루는 것은 혈연관계이다. 또한 이 혈연관계는 자연스럽게 인간사이의 조화를 이룰 수 있는 최선의 관계이다. 그래서 여기에서부터 바른 인간성을 길러 다른 사람 및 사물에까지 확충시켜 나가려 한다. 가족윤리의 강조, 효로 대표되는 가정 내에서의 많은 예가 중시되는 것도 바로 이러한 이유이다.

3. 예의 유래

형식적인 규범으로서의 예가 나타나게 되는 가장 근본적인 이유는 인간이 자신의 완전성을 상실함으로부터 비롯된 것이다.

『예기(禮記)』곡례(曲禮), “人有禮則安無禮則危故曰禮者不可不學也”

상고(上古)시대의 인간은 덕(德), 혜(慧), 역(力)을 다 갖춘 완전한 존재였다. 그러나 점차 심성이 타락하고 지혜가 어두워지게 되자 인간의 심성을 지키기위한 방편으로서 예가 만들어 졌다.

『예기(禮記)』방기(坊記), “禮紫, 因人之情履爲之節文, 以爲民坊者也”

예를 잘 지키면 인자(仁者)가 된다. 또한 이런 측면에서 보면 공자의 “七十而從心所欲不踰矩”란 대단한 경지이다.

이렇게 인간이 심성의 바른 모습을 잃고 욕구에 매몰됨으로써 인간의 모습을 잃

게 됨을 막기 위해 한계를 전해주는 것이 예라고 설명하는 사람이 순자이다.

4. 예의 종류

經禮三百, 曲禮三千이라 하여 개인의 일상예절로부터 국가·사회 제도에 이르기까지 수많은 예가 있다.

▶ 자율적 법도(法度)

- 『예기』 옥조편의 구용(九容) : 족용중(足容重), 수용공(手容恭), 목용단(目容端), 구용지(口容止), 성용정(聲容靜), 두용직(頭容直), 기용숙(氣容肅), 입용덕(立容德), 색용장(色容莊)
- 『논어(論語)』 계씨편의 구사(九思) : 시사명(視思明), 청사충(聽思聰), 색사온(色思溫), 모사공(貌思恭), 언사충(言思忠), 사사경(事思敬), 의사문(疑思問), 분사난(忿思難), 건득사의(見得思義)
- 생활윤리, 윤리적 의례 : 4례(四禮) 등
- 사회생활 속에서의 계약 질서 : 교통신호 등
- 사회적 곡례(曲禮) : 국기에 대한 경례 등
- 조직, 단체, 사회를 유지·경영하기 위해 강제되는 법률이나 정치제도

5. 예의 기본

1) 마음가짐

마음가짐은 예절의 바탕이요 본질이다.

예의 기본은 '예출어정(禮出於情)'이라는 말과 같이 마음에서 우러나오는 것이며, 정성(精誠)과 공경(恭敬)이 부족하면 아무리 물질을 잘 차리고 형식을 갖추어도 실상(實相)이 없는 허식에 지나지 않는다. 매사에 감사하는 마음으로 어른을 공경하듯 시작되며, 자기 자신을 낮추고 상대방을 높이는 것이 기본이다.

사람의 마음가짐을 명료하고 구체적으로 제시하여 오늘날에도 교육의 지표로 삼는데 바람직한 내용이 될 수 있는 것은『논어』계씨편에 나오는 구사(九思)이다. 구사란 군자가 항상 명심해야 할 아홉가지 일로,『소학(小學)』에는 마음가짐의 요령으로 제시했고, 구용(九容)은 선조 10년(1577)에 율곡 이이가 청소년에게 학문을 위해 지은 책,『격몽요결(擊蒙要訣)』에도 인용된 교육지침이다. 조선 선조 중기 이후에는 교과서로 널리 쓰였다.

▶ 구사(九思)

- 시사명(視思明) : 밝고 바르게 볼 것을 생각해야 한다.
- 청사충(聽思聰) : 총명하게 들을 것을 생각해야 한다.
- 색사온(色思溫) : 온화한 안색을 가질 것을 생각해야 한다.
- 모사공(貌思恭) : 공손한 외모를 가질 것을 생각해야 한다.
- 언사충(言思忠) : 말에 충직(忠直)할 것을 생각해야 한다.
- 사사경(事思敬) : 일을 경건하게 할 것을 생각해야 한다.
- 의사문(疑思問) : 의심이 날 때는 물어서 알 것을 생각해야 한다.
- 분사난(忿思難) : 화가 날 때는 어려움을 겪을 것을 생각해야 한다.
- 견득사의(見得思義) : 이득을 보게 되면 의(義)를 생각해야 한다.

여기에서 사(思)는 학문적인 사유(思惟)가 아니라, 처세상(處世相)의 동정(動靜)을 더덕적 기준에 의해 절제하는 도덕적 판단의식이다. 각각의 경우에 가장 바람직한 것을 염두에 두고 행동할 때 내면에서부터 도덕적인 인간상이 정립될 수 있다.

2) 몸가짐

예절의 마음은 안에 있으나, 그것이 표정으로 얼굴에 나타나고 몸차림과 옷차림도 안에 있는 마음의 표현임을 더 말할 나위가 없다. 몸을 정결하게 하고 옷맵시를 깔끔하게 했더라도 몸가짐과 기거공작(起居動作)이 예절에 어긋나면 아무런 가

치가 없다.

몸가짐은 행동예절의 기초가 된다. 따라서 평소에 곧고, 바르고, 공손하게 해서 남의 앞에서도 예스럽게 행할 수가 있다.

예는 그 근본정신과 아울러 예의 형식도 중요한 것으로 함께 조화를 이루어야 올바른 예절이 될 수 있는 것이다.

몸가짐을 단정히 함에 있어 취해야 할 아홉가지의 자세인 구용(九容)을 알아본다.

구용은 무엇보다도 정결(淨潔)한 몸가짐에서 시작된다. 목욕을 자주해서 몸을 정결하게 하고, 얼굴을 깨끗하게 씻어 밝고 생기있게 한다. 항상 이는 깨끗하게 닦아야 하고, 코털은 길지 않은지 자주 살피고, 귀를 청결하게 한다. 머리는 자주 감고 늘 단정하게 빗질한다. 손발톱은 짧고 깨끗하게 한다. 눈은 마음의 창이므로 항상 맑게 한다.

▶ 구용(九容)

- 두용직(頭容直) : 머리는 한 쪽으로 기울이거나 돌리지 말고 곧게 가져야 한다. 머리가 흔들리면 자세가 흐트러진다.
- 목용단(目容端) : 눈은 옆으로 흘려보거나 결눈질하지 말고 단정하게 떠야 한다.
- 구용지(口容止) : 입은 말을 하거나 음식을 먹을 때 외에는 항상 꼭 다물고 있어야 한다.
- 성용정(聲容靜) : 말소리는 항상 나직하고 조용하여 시끄럽거나 수선거리지 않는다.
- 색용장(色容莊) : 얼굴은 생기있고 씩씩하게 가져야 한다.
- 기용숙(氣容肅) : 호흡을 조용히 하여 기상을 정숙히 한다.
- 수용공(手容恭) : 손은 필요없이 놀리지 않으며, 일이 없을 때는 두 손을 모아 공손하게 공수(拱手)한다.
- 족용중(足容重) : 발을 옮겨 걸을 때는 무겁게 한다. 그러나 어른의 앞을 지날 때나 어른의 명에 따를 때는 민첩하게 움직인다.
- 입용덕(立容德) : 서 있을 때는 덕(德)이 있어 보이도록 반듯한 자세로 서 있어야 한다.

전통혼례와 예절



1. 관례(冠禮)

1) 관례의 의의

관례는 오늘날의 성년식(成年式)에 해당하는 의식이다. 원래 이 명칭은 남자가 15세에서 20세가 되면 그동안 땅아내렸던 머리를 올려 상투를 틀고 그 위에 관(冠)을 씌우는 우리의 전통적인 의식에서 비롯된 것이다. 이같은 의식은 남자에게만 있었던 것은 아니다. 여자 역시 15세 안팎이 되면 머리를 올려 쪽을 지고 비녀를 꽂는 의식을 치렀는데, 이를 '계례(笄禮)'라 하였다.

관례를 할 때에는 예정일 3일전에 미리 사당(祠堂)에서 조상께 알리는 의식을 거행하고 예절에 밝은 사람을 손님으로 초대하여 집에서 머물도록 하였다. 특별한 예외가 없는 한 대개는 관례를 받을 대상자인 관자(冠子)의 할아버지나 아버지가 관례의 주인이 되어 의식을 진행하는데, 이 의식은 크게 3단계로 나누어 진행되었다.

첫 번째 단계에서는 상투를 틀어 관을 씌우고 어른의 평상복을 입힌 후에 어린 마음을 버리고 어른스러워질 것을 당부하는 축사(祝辭)를 한다. 이에 두 번째 단계에서는 어른들이 외출할 때 입는 옷을 입히고 머리에는 모자를 씌운 다음 말과 행동을 어른답게 할 것을 당부하는 축사를 한다. 그리고 마지막으로 어른의 예복을 입힌 후 머리에 유건(儒巾)²¹⁾을 씌운 다음 어른으로서의 책임을 다할 것을 당부하는 것으로 끝을 맺었다.

이같은 의식이 끝나면 주인은 술을 내려 하늘에 어른이 되었음을 서약하게 하는

21) 유교를 공부하는 학생들이 쓰던 모자의 일종

동시에 술 마시는 예절을 교육하였으며, 성인(成人)이 된 관자는 웃어른들을 찾아 뵙고 어른의 자격으로서 인사를 드리는 것으로 모든 절차를 마치게 된다. 계례의 경우도 절차나 형식에 있어 관례와 약간의 차이는 있지만 대체로 비슷한 형태로 진행되었다.

관례와 계례를 거쳐 이제 어엿한 성인이 된 그들에게는 상투를 틀고 쪽을 찌는 등의 겉모습의 변화뿐 아니라 어른으로서의 인격을 존중하는 의미에서 여러 가지 변화가 뒤따르게 된다. 우선 주위의 어른들도 이들에게 '해라'라는 낮춤 말씨가 아닌 '하계'라는 보통 말씨로 높여서 말하게 되며, 또한 이들로부터 절을 받을 때에도 앉아서 받지 않고 답배(答拜)를 하게 된다. 그리고 어른이 된 이들의 이름이 함부로 불리지 않도록 남자의 경우는 '자(字)', 여자의 경우는 '당호(堂號)'라는 별명을 지어 준다. 우리가 잘 알고 있는 율곡의 어머니 사임당(師任堂) 신씨(申氏)에 서의 '사임당'이라는 명칭이 곧 당호인 것이다.

2) 현대의 성년식

오늘날에는 머리를 길게 땋아 내린 사람이 없고 상투나 쪽을 지는 사람들이 없어 관례나 계례의 의식이 사라졌다. 대신 지금에 와서는 '어른이 되는 의식'이라는 그 근본 뜻을 살려 '성년례(成年禮)·성년식(成年式)'이라는 명칭을 사용하게 되었다. 이 의식은 당사자를 사회 구성원으로 성인의 권리를 행사할 수 있고 법률적인 행위를 스스로 결정케 한다. 관례나 계례에서처럼 책임과 의무를 이행해야 한다는 고취함을 갖게하는 데 그 의의가 있다.

우리나라 민법에 의하면 남녀가 만 19세가 되면 성년으로 인정하여 투표권이 주어지는 등 모든 면에서 성인으로 대접받게 되어 있으므로 만 19세가 되는 생일이나 성년의 날[5월 셋째 월요일]에 행한다. 이는 만 19세가 되면 육체적으로나 정신적으로 성숙되어 가정과 사회의 일원으로서 살아갈 수 있는 능력이 있다는 사실을 인정받게 되는 것이다.

성년식은 오늘날 지극히 간편한 절차로 마감하는 경우가 흔하지만 옛 관례나 계례에 준하지는 않더라도 의식을 갖추는 것이 성인의 문턱을 넘어서는 사람에게 진지함을 불러일으킬 수 있어 좋다.

성년식을 치를 때에는 존경하고 덕망 있는 사람을 본위로 내세우고 그로 하여금

성년 선서문을 낭독하여 비로소 성년이 되었음을 인지시키는 것이 좋다. 그로 하여 성인으로서의 의무와 책임감을 갖게 하는 것이다.

2. 혼인(婚姻)의 의의

남자와 여자가 만나 부부가 되는 일을 혼인(婚姻)이라 하는 이유는, '혼(婚)'은 장가근다는 뜻이고, '인(姻)'은 시집간다는 의미이기 때문에 '장가들고[婚] 시집간다[姻]'는 의미가 된다.

장가든다는 뜻은 글자가 '혼'이 된 까닭은 저녁때[昏]에 여인[女]을 맞이해 장가드는 것이고, 시집간다는 뜻으로 된 '인'자는 고례(古禮)에 여자의 집에서 신랑감을 구하는 데는 반드시 중신하는 부인인 매씨(媒氏)에 의해야 했으므로 여자 매씨로 인해 남자를 만나 시집가는 것이었기 때문에 쓴 것이다.

혼인은 음과 양이 합하여 삼라만상을 창조하는 대자연의 섭리에 순응하는 일이며, 대자연 섭리에 따라 자연스럽게 짝을 찾는 순수한 인정에 합하는 일이기 때문에 고례부터 "천지의 이치에 순응하고 인정에 마땅히 합하는 것이 혼인이다(順天地之理 合人情之宜)."라고 했다.

3. 6례(六禮)를 4례(四禮)로 간소화

혼인의 절차는 6례였으나 실행에 있어 번거로운 폐단으로 인하여 4례로 간소화되었다. 그렇다고 2례가 절차상 없어진 것이 아니라 예절만은 살아있되 이를 합하여 행함으로써 양가에서의 왕래가 간소화하게 된 것이다.

1) 6례(六禮)

①납채(納采)

신랑이 중매인을 통하여 진실한 청혼의 의사를 표하는 방법으로 정중한 편지와 간소한 예물을 보내 발상(發祥)이 시작되는 것을 말한다.

②문명(問名)

신랑·신부 양가에서 서로가 부모의 성명, 가정의 품의, 생년월일, 외가와 처가의 가품 등을 문의하는 절차

③납길(納吉)

사주와 편지를 중매인으로 하여금 보내고 곧 회신을 받아오는 절차이다.

④납징(納徵)

신랑의 집에서 신부집으로 의복감과 기타 필요한 물품을 정결하고 간단하게 마련하여 폐백을 보내는 절차

⑤청기(請期)

신랑집에서 신부집에다 택일을 청하면 신부집은 신랑집에 택일을 보내는 예절이다.

⑥친영(親迎)

혼인날 신부를 친히 맞이하는 예절이다.

2) 4례(四禮)

이와같은 혼인절차가 복잡하므로 우리나라에서는 조선시대에 많은 유학자들이 문공가례의 해석과 고증에 힘을 기울였다. 그중에서도 숙종 때의 학자인 도암(陶庵) 이재(李穡)는 문공가례를 상세히 고찰하여『사례편람(四禮便覽)』이란 예서(禮書)를 만들었으며, 이 책은 사례편람에서 문공가례의 6례 중 우리의 풍속과 실정에 맞지 않는 문명, 납길, 청기를 생략하면서 혼례를 의혼, 납채, 납폐, 친영의 4례로 치르게 하였다.

- ①의혼(議婚)은 문명의 예절이며
- ②납채(納采)는 납길과 납채를 합하여 행하는 예절이다.
- ③납폐(納幣)는 청기와 납징을 합하여 행하는 예절이고
- ④친영(親迎)은 위에서 설명한 것과 같다.

4. 혼인의 절차

1) 의혼(議婚)

의혼은 혼인할 것을 의논하는 절차로서 평생을 동거하는 인간의 대사이며 그 중요성에 비추어 가정과 경제와 연령과 학벌과 덕망 등을 서로가 알아본 다음 평생을 같이 생활하는데 행복하게 지낼 수 있는가를 신중하게 검토하고 의논하여 결정하는 것이 바람직하다.

예절에 정통한 사마온공(司馬溫公)의 말에 의하면 혼인의 연령문제는 “옛과 이제를 참작하여 실정에 맞게 행하는 것이 천리(天理)를 따르는 것이요, 인정에 적응한 일”이라 하였다.

오늘날의 혼인 연령은 남녀가 다같이 30대 초반이 평균연령으로 되어 있다.

이는 시대의 흐름에 따라 인류생활의 사정이 달라졌기 때문이다.

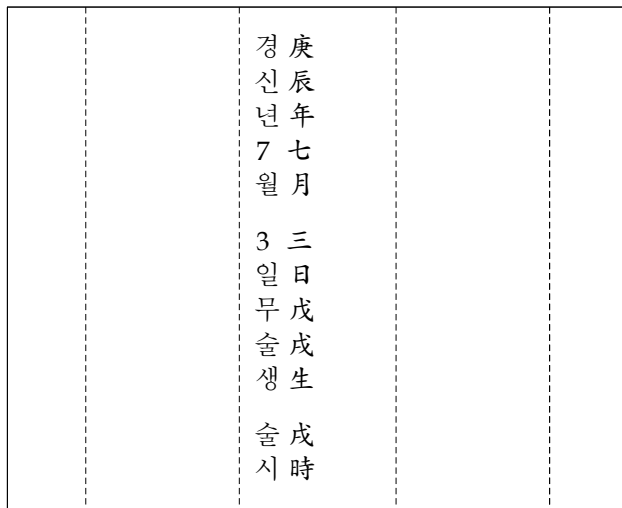
혼례는 인류의 경사 중에서 최대의 영화이기에 흉한 일은 피해 길하고 궁합을 보고 또 혼례 날짜를 정하는 택일을 돕고자 함이다.

2) 납채(納采) : 사주 보내기

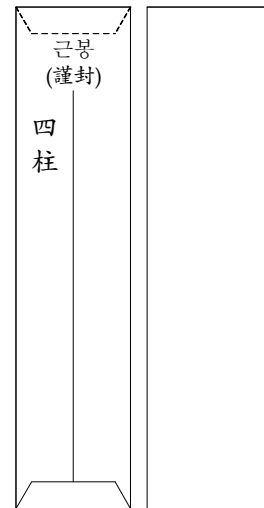
사주를 보내거나 납폐(納幣) 등을 행하는 의식은 지방에 따라 다르며 서울에서 행하는 방식에 의하면 사주를 접을 때는 왼쪽에서 오른쪽으로 접으며 봉투에 넣은 다음 뚜껑으로 덮지만 풀로 붙이지 않고 ‘근봉(謹封)’이라 쓴다.

■ 사주쓰는 법

사주의 크기에 일정한 규격은 없지만 길이 25~30cm, 폭 35~45cm 정도되는 두꺼운 백색 간지(間紙)의 폭을 다섯 칸으로 나누어 접고 중앙 칸에 신랑의 생년월일시를 필묵을 사용하여 정자(正字)로 정중하게 쓴다.



(내지)



(봉투)

다음에는 봉투의 길이보다 2cm 정도 긴 싸리나무가지의 한쪽 끝을 약간 남기고 둘로 쪼갠 후 그 틈에 봉투를 끼운다. 그리고 청실과 홍실 각 한 타래를 꿰지 않고 합쳐 나무 끝에 걸고 8자 모양으로 한번 꼬아 내린 후 다른 쪽 끝에 감는다.

남은 실을 같은 방법으로 꼬아 올려 위쪽 끝에 감고 마지막 남는 실을 꿰지 않고 가지런히 뒤로 넘긴다.

싸리나무가지에 끼워진 사주봉투는 사주보에 싸고 상·중·하로 근봉띠를 끼운다. 사주나 연길(涓吉) 등은 금전지가 달린 홍색 또는 청색의 겹보자기에 싸되 잡아매지 않고 근봉띠를 끼우는 것이 관습이다.

사주를 신부집에 보낼 때는 신랑집의 가까운 친척을 통하여 보낸다.



사주보

3) 연길(涓吉)

연길이란 신부특에서 혼례의식을 치르기에 좋은 날을 택하여 신랑집에 통지하는 절차로서 이른바 연길단자라고 하는 것을 보내게 된다.

택일에 있어서 중요한 것은 오행(五行)의 이치였으나 지금에 와서는 오행의 이치보다 혼인 당사자나 양가의 형편 등을 고려하여 정해야 할 것이다.

연길은 사주보다 규격이 약간 큰 백색 간지를 다섯칸 또는 일곱칸으로 접어서 내용을 쓴 후[그림1] 봉투에 넣고[그림2] 사주의 경우와 같이 보에 싸서 근봉을 한 후[그림3] 인편에 신랑집으로 보냄으로써 혼인이 결정됨과 동시에 혼인날짜가 정해지게 된다.

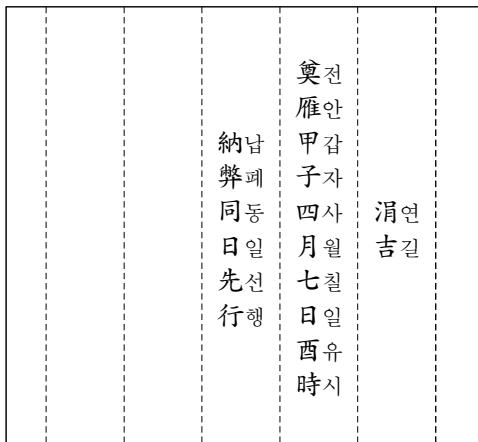


그림1

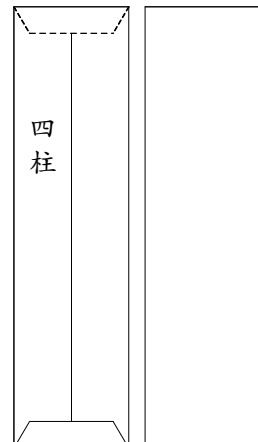


그림2



그림3

4) 납폐(納幣)

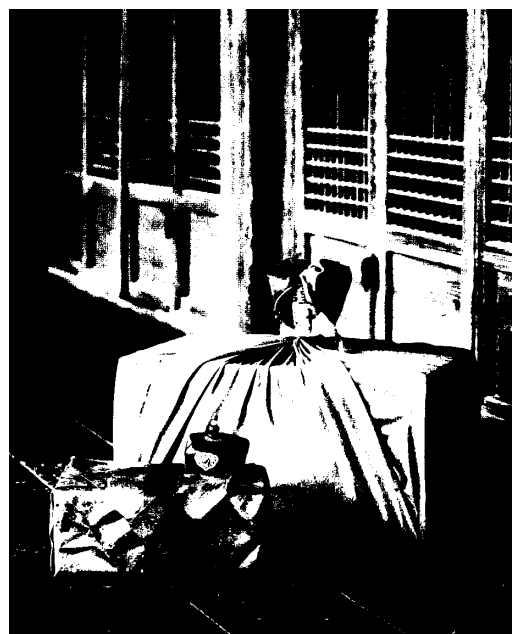
①납폐의 의의

납폐는 혼약이 완전히 성립된 데에 대한 감사의 표시로 신랑의 집이 친영(親迎)에 앞서 신부집으로 보내는 예물(禮物)로서 납폐물[청·홍양단]과 납폐서[혼서지]로 되어 있다. 이것은 약혼의 표시라고 할 수 있어서 일단 납폐한 후에는 타인과의 성혼이 금지되었다. 즉『경국대전(經國大典)』에서는 이미 납폐서를 받고 다시 타인과 성혼을 허락할 때에는 주혼자를 벌하고 그 혼인을 무효로 함으로써 납폐서에 법적효력을 부여하고 있다.

②납폐서[혼서지]

납폐서는 딸을 아들의 배필로 허락함에 따라 선인의 예를 좇아 납폐의 예를 올리니 받아달라는 내용을 신부집으로 보내는 것으로 혼서지(婚書紙)라고도 한다. 옛날 신부는 이 납폐서를 일생동안 장롱 속 깊이 간직하고 죽게되면 관 속에 넣었다고 하며, '장가갈 때 불알을 잊어버리고 가더라도 혼서지는 가지고 가야 한다'는 속담은 이에 연유한 것이다. 여자가 혼서지를 그토록 소중히 간직한 이유는 혼서지가 그 당시 혼인의 유일한 증거였기 때문에 야합(野合)이 아니라는 것을 증명하기 위해서이며, 관 속에 넣는 것은 평생동안 한 남편만을 섬기며 살았다는 절개를 상징하는 한편, 저승에 가서는 처녀 혼신이 아니라는 증표로 삼기도 했다는 유래를 만들게 하였다.

납폐서는 길이 45cm, 폭 55~60cm 정도의 두꺼운 간지를 아홉 칸으로 접어 양끝을 한 칸씩 비우고 가운데 일곱 칸에 쓰되 필묵으로 정중하게 쓴다. 납폐서를 보낼 때는 붉은색 금전지를 네 귀퉁이에 단 검은색 비단겉보에 싸고 상·중·하에 근봉을 하여 납폐함에 넣는다. 그리고 그 함을 홍색보자기에 싸고 다시 근봉띠를 끼운다.



時 維유 孟맹 春춘 仲중 春춘 孟맹 夏하	尊 體체 百백 福복 僕복 之지 長장 子자 ○○ ○○ 年년 旣기 長장 成성 未미	有 伉항 儷려 伏복 蒙몽 尊존 慈자 許허 以이 令영 愛애 室실 茲자	有 先선 人인 之지 禮예 謹근 行행 納납 幣폐 之지 儀의 不불 備비 伏복 惟유	尊 照조 謹근 拜배 上상 狀장	八팔 年년 四사 月월 七칠 日일	密 陽양 後후 人인 禮예 茗명 院원 再재 拜배
---	---	---	---	---------------------------------	----------------------------------	---

한문납폐서식의 예

③납폐의 준비

- (1) 납폐그릇인 '함'에 넣는 예물은 신부의 옷감으로 하는데, 이를 채단(綵段)이라고 한다. 채단은 청단과 홍단으로 하는데, 이는 적어도 예가 아니지만 지나치게 많아도 또한 예가 아닌 것이다.
- (2) 채단의 포장은 청단은 홍색동이로 싸고 홍단은 청색종이로 싸서 각각 중간을 청홍실로 나비매듭한다[묶을 때는 동심결로 묶는다].

④채단 싸는 법



- (1) 홍단은 청색종이에 싸서 홍색몽주타래실로 묶는다.
- (2) 청단은 홍색종이에 싸서 청색명주타래실로 묶는다.
- (3) 묶을 때는 동심결로 맺는데, 이러한 포장법은 음[여성]과 양[남성]의 결합과 조화라는 동양사상에서 유래한다. 옷감은 함 크기에 맞게 접어서 넣는다.

⑤함 넣는 순서

- (1) 함 안에 깨끗한 종이를 깔고 함 밑에 오곡주머니를 넣고 혼서지와 물목을 넣는다.

- ▶ 황낭을 5개 : 오곡[조, 쌀, 목화, 고추, 흰콩] 주머니를 말한다[차 : 절개].
- ▶ 혼서지와 물목을 함 맨위에 놓는다.

(2) 홍단을 먼저 담고 그 위에 청단을 놓는다.

(3) 종이를 덮고 싸리나무가지나 수수대를 사용하여 혼수감이 놀지 않게 위에 놓고 함을 닫는다.

(4) 함은 청홍 겹보를 싸는데, 홍색이 밖으로 나오게 하고 매듭에는 근봉이라고 쓴 봉합지를 끼운다.



▶ 오낭에 넣는 것은 지방마다 약간씩 다르나 목화씨 9개, 밤 3개, 은행 3개, 대추 3개, 그리고 약간의 쌀을 넣어 자손번창의 의미를 부여한다.

▶ 오낭의 의미는 아래와 같으며 숫자 3은 천(天)·지(地)·인(人)을, 5는 동서남북·중앙의 방위를 의미한다.

색	방위	열매		보석	
		종류	의미	종류	의미
청	동	대추	자손, 부	사파이어	청순, 덕망
백	서	은행	부부, 사랑	다이아몬드	영원한 행복
홍	남	밤	장수, 재물	산호·루비	정열, 순정, 용감
흑	북	목화씨	안녕, 평화	자수정·터키석	성실, 성공, 평화
황	중앙	붉은쌀	의지, 화락	황금	평화, 즐거움

某 貫 관 後 후 人 인 姓 성 名 명	年 년	際 제	纁 훈 玄 현 一 일 一 일 段 단 段 단	物 물
	月 월		紅 홍 靑 청 緞 단 緞 단	
	日 일			目 목

납폐 물목 쓰는 법

⑥ 함 보내기

납폐함을 보낼 때 신랑 집에서는 참쌀에 팔고물을 넣고 대추와 밤을 속에 박아



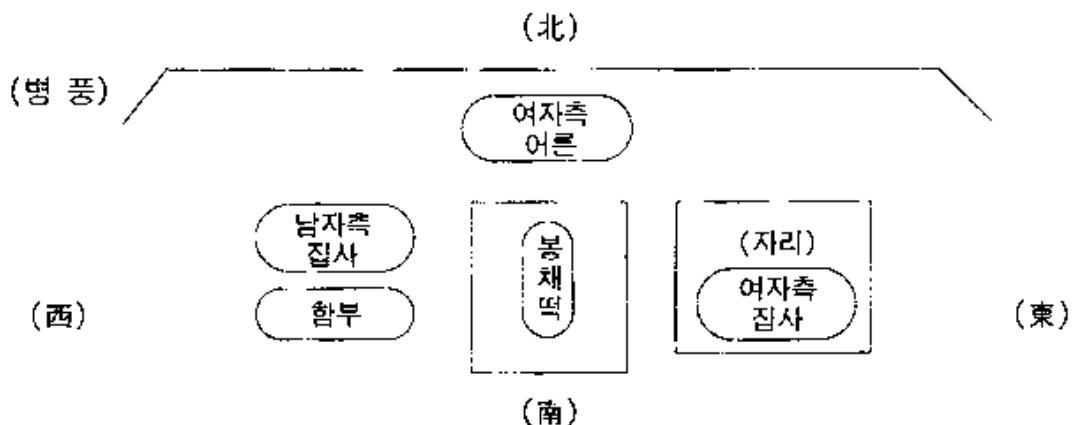
떡이 설지 않게 정성껏 찢 떡을 떡시루때 소반에 담아 마루에 놓고, 혼수함을 떡시루 위에 올려놓았다가 함을 지어 보낸다.

함질 끈은 면포[무명베] 20자[6m]로 만들되 4자[1m 20cm] 길이 두 가닥이 땅에 끌리게 하고 나머지 고리를 만들어 함진아비가 깊어지고 신부집으로 가도록 한다.

신부집에서 함을 받을 때는 대청에 자리를 깔고 소반에 신랑집에서와 같은 찹쌀떡을 한 시루에 놓고 그 떡시루 위에 함을 받아 올려놓는다. 이렇게 함을 받아 떡시루에 올려놓는 것을 봉치라 하고, 이 떡을 '봉치떡'이라고 한다.

이 봉치떡 속에 있는 대추와 밤은 규수의 밥그릇에 담아 두었다가 혼례 전날밤에 신부에게 먹이는데 여기에는 아들낳기를 기원하는 뜻이 담겨져 있다.

여자측에서는 다음과 같이 함 받을 장소를 꾸미고 기다린다.



- ▶ 여자측에서는 대문을 열어 놓고 문의 동쪽에 서서 기다리다가 남자측에서 도착하면 안으로 인도해 정한 자리에 선다.
- ▶ 남자측 집사가 보자기에 찢 납폐서를 여자측의 집사에게 두손으로 건네면 여자측 집사는 이를 받아 보자기를 푼 뒤 여자측 어른에게 받들어 올린다.
- ▶ 여자측 어른이 납폐서를 읽은 뒤 여자측 집사에게 주어 원래와 같이 찢다.
- ▶ 여자측 어른이 선언한다. "오시느라 수고했습니다. 이제 납폐를 받겠습니다."
- ▶ 여자측 집사가 서쪽으로 옮겨 함부의 남쪽에 서고, 함부는 돌아선다.
- ▶ 양측 집사가 협력해 함을 봉치 떡시루 위에 올려 놓는다. 이때 "봉치"라고 한다.

- ▶ 양측 집사와 함부는 상의 남쪽으로 옮겨선다.
- ▶ 여자측 어른이 동쪽의 자리 위에 옮겨 서쪽을 향해 두 번 절한다.
- ▶ 여자측 집사는 남자측 집사와 함부를 다른 방으로 인도해 대접한다.
- ▶ 여자측 어른은 함을 사당으로 옮겨 조상에게 아뢰는다.
- ▶ 함을 안방으로 옮겨 여자의 어머니가 함을 열고 손만 넣어 채단을 꺼낸다. 이때 홍단이 나오면 첫아들을, 청단이 나오면 첫딸을 낳는다는 속설이 전해진다.
- ▶ 여자측 어른이 남자측 집사와 함부에게 물건이나 돈으로 사례하기도 한다.
- ▶ 남자측 집사와 함부는 인사를 마치고 돌아간다.

5) 폐백례

혼례식이 끝나면 신부가 시부모님과 시댁 가족에게 첫인사를 올리게 되는데, 이를 폐백례라고 한다.

고례에는 신부집에서 초례를 끝내고 신랑집에 돌아가 신랑 가족을 정식으로 초대면했는데, 오늘날에 와서는 혼인식장에서 바로 치르는 경우가 대부분이다.

폐백의식은 현재에도 계속해서 지켜나가고 있는 전통풍습 중의 하나로 폐백의식은 중요한 절차이므로 올바르게 알고 실행해야 한다.

먼저 폐백음식은 시아버지에게는 대추, 시어머니에게는 육포를 쓴다. 대추는 홍보자기에 싸서 오른쪽[시아버지 앞]에 놓고, 면포나 육포는 청색보자기에 싸서 왼쪽[시어머니 앞]에 놓아야 한다. 절을 받고 시아버지께서 신부에게 대추를 던져주며 첫아들을 낳으라고 말하는데, 간혹 대추를 시어머니나 다른 가족이 던지는 경우를 볼 수 있다. 하지만 이 대추는 시아버지만 던질 수 있다.

시어머니는 육포를 어루만지면서 시부모 바로 섬기는 도리, 형제·친척 화목하는 도리, 자식 잘키워 가르치는 도리 등의 덕담을 한다. 육포를 어루만지는 것은 며느리를 보호하고 사랑하는 의미에서이다.

예전에는 시아버지가 도덕 교육에 대한 지침서나 족자 등을 하사했고, 시어머니는 대대로 물려받은 집안의 상징적인 보석[각종 쌍가락지 등]을 염낭에 넣어 내리기도 했다.

흔히 보면 시부모나 그 외 가족이 절 돈을 놓는 경우가 있는데 이는 잘못된 폐습이다.

폐백절은 큰 절 네 번이다. 제1순위가 시부모이며, 시조부모, 백부, 숙부, 당숙부모, 고모와 당고모 계열, 시아주버니, 시아주비 등 같은 항렬 남자, 시누이, 사촌누이, 육촌누이 등의 순이며, 이때 시아주버니 이하는 맞절을 한다. 요즈음은 예식장에서 폐백례가 이루어지기 때문에 시간에 쫓겨 서두르다 보면 자칫 소홀해지기 쉽다. 또한 사진을 찍기 위해 의식을 치르는 것인지, 아니면 인사를 드리기 위한 것인지 구분하기 힘든 경우가 있다. 바쁘다면 신혼여행을 다녀온 후에 정식으로 신랑가족에게 인사드리는 것이 옳을 것이다. 간략하게 서술하면 다음과 같다.

①예단준비

육포, 대추, 청주[호리병], 술잔과 잔대, 병풍, 예탁, 예탁보[청홍보], 화문석, 결상, 결상보

②폐백 복식

(1) 신부 복식

- ▶ 청·홍 스란치마, 노란 삼회장 저고리, 활옷
- ▶ 화관, 봉띠, 앞댕기, 토투락 댕기, 연지·곤지
- ▶ 한삼[3마길이 : 36cm 수직 실크]

(2) 신랑 복식

- ▶ 바지, 저고리, 조끼, 마고자
- ▶ 관복[쌍학 흥배]
- ▶ 사모, 관대, 목화

③시댁 가족 상견례

- ▶ 폐백절은 큰 절 네 번 한다.
- ▶ 시부모는 병풍 앞에 앉는다.
- ▶ 신부는 복장을 갖춘 차임으로 앞에 서고 양쪽에 수모가 선다.
- ▶ 절받는 순위
 - 1순위 : 시부모님
 - 2순위 : 시조부모님
 - 3순위 : 백부님, 숙부님
 - 4순위 : 고모님, 고모부님

5순위 : 시숙내외, 작은서방님, 도련님

6순위 : 누님, 누이동생

7순위 : 조카들[조카가 먼저 하면 신부가 답배한다]

※1~4순위까지 네 번 절하고, 5·6순위는 맞절한다.

5. 전통혼례식 절차

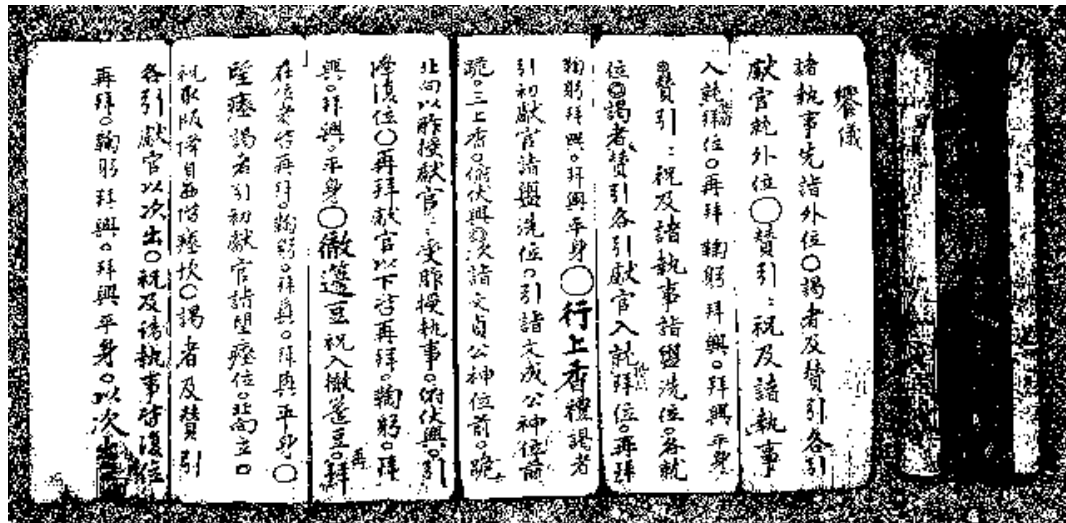
전통혼례식은 주례자의 홀기에 따라 전안례, 교배례, 합배례 순으로 행해진다.

①전안례(奠雁禮) : 신랑이 신부의 어머니에게 기러기를 드리는 예로서, 한번 인연을 맺으면 생명이 끝날 때까지 연분을 지킨다는 백년해로 서약의 징표이다.

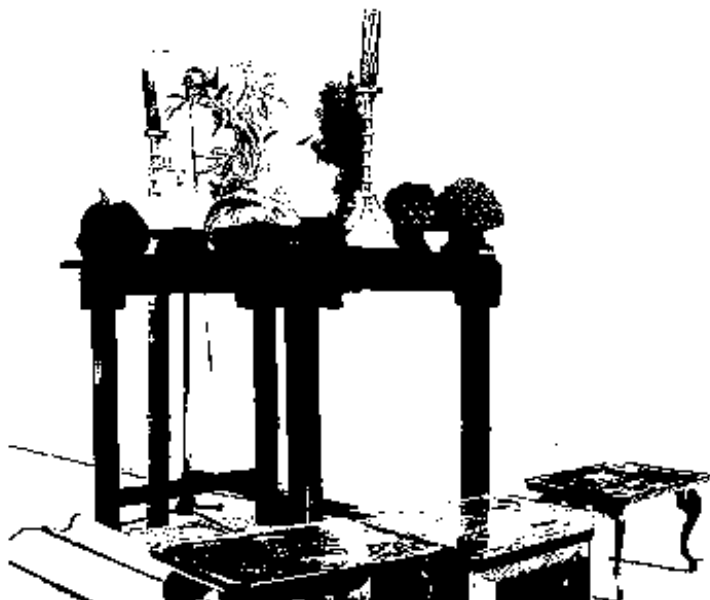
②교배례(交拜禮) : 신랑 신부가 초례청에서 처음으로 상견을 하는 의식으로 상견이 끝나면 신랑과 신부는 서로 상대방에게 절을 한다.

③합근례(合巹禮) : 술잔과 포주박에 각각 술을 부어 마시는 의례로 근배례(巹杯禮)라고도 한다. 처음 술잔으로 마시는 술은 부부로서 인연을 맺는 것을 의미하며 포주박으로 마시는 술은 부부의 화합을 의미한다. 합근례는 혼례식의 끝을 의미한다.

④하객에게 큰절 : 합근례가 끝나면 혼례식의 절차가 끝난다. 신랑과 신부는 자리에서 일어나 하객들에게 큰절을 한다.



회기[퇴계선생친필회기]



초례청(醺禮廳)

6. 전통문양의 종류

1) 용(龍)



용은 모든 실제 동물과 상상 속 동물들의 능력과 장점을 취합하여 만들어낸 신비의 동물이다. 『본초강목(本草綱目)』에 의하면 용의 머리는 뱀, 뿔은 사슴, 눈은 귀신, 귀는 소, 목은 뱀, 배는 큰 조개, 비늘은 잉어, 발톱은 매, 발바닥은 호랑이를 닮았다고 되어 있다. 용은 모든 동물의 우두머리로서 조화가 무궁하여 사람들이 측량하지 못하는 능력과 힘을 지닌 동물로 인식되었다. 문양에서는 구름 속에 반쯤 감추어진 운룡의 형태가 많이 나타나는데 이것은 용의 신비스럽고 영험한 능력을 표현하기 위한 것으로 보인다.

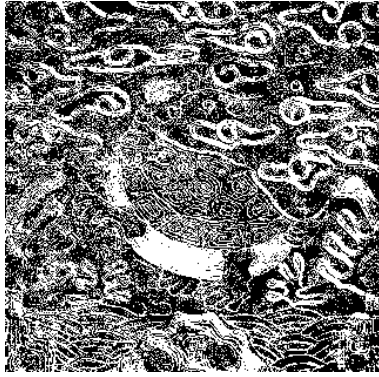
2) 봉황(鳳凰)



봉황이란 수컷인 봉(鳳)과 암컷인 황(凰)을 함께 이르는 말로 상상의 새이다. 봉황 중에 머리가 푸른 것은 인(仁), 목이 흰 것은 의(義), 등이 붉은 것은 예(禮), 가슴 부분이 검은 것은 지(智), 다리 아래가 누런 빛을 띠는 것은 신(信)을 상징한다.

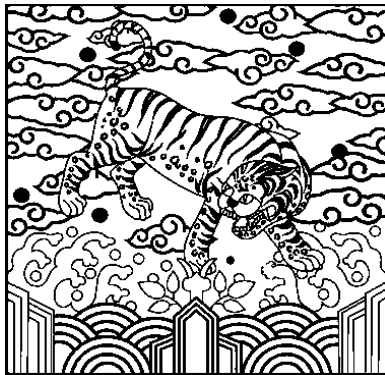
봉황은 살아 있는 곤충과 풀을 먹지 않고 군집생활을 하며, 오동나무가 아니면 깃을 틀지 않고 대나무 열매가 아니면 먹지 않고, 예천(醴泉)의 물을 마시며 날아오르면 못 새들이 모두 따르기 때문에 무리의 우두머리를 상징한다.

3) 거북[龜]



용이 모든 동물의 우두머리로, 봉황이 모든 새들의 우두머리로 믿어졌던 것처럼 거북은 개충(介蟲)의 우두머리로 여겨졌던 동물이다. 거북은 실재하는 동물임에도 불구하고 오랜 역사를 통하여 영험하고 신령스러운 동물로 변신하였다. 옛사람들은 거북이 주술적 효능을 가지고 있다고 믿어 껍질을 불에 구워 트는 모양을 보고 미래의 길흉을 점치기도 했다. 그런다면 서북은 사방신의 하나인 현무로서 북방을 수호하는 방위신으로 신앙시되기도 했고, 달의 화신과 수성과 천지 은양의 속성에 기인하여 영년(永年)·불사(不死)의 상징으로 인식되었다.

4) 호랑이[虎]



재앙을 물고 오는 포악한 맹수로 경계의 대상이 되기도 하고, 때로는 인간의 편에 서서 잡귀를 물리치는 영물이 되는가 하면, 박지원의『호질(虎叱)』에서 보듯이 선악의 심판관으로 군림하기도 한다. 민간에서는 호랑이가 용맹하고 위엄이 있고 잔인하고 탐욕스러우며, 반대로 병을 막아주고 복의 기운을 상징하는 것으로 믿어졌다. 또 꿈에 호랑이를 보면 관운이 트일 징조라고 하였다.

조선시대에는 매년 정초가 되면 호랑이 그림을 그려 용 그림과 함께 대문이나 중문에 붙여 잡귀를 쫓는 풍습이 있었는데, 이 때 호랑이는 벽사의 주재자로서 의미를 지닌 것이었다.

5) 사슴[鹿]

사슴은 미려한 외형과 온순한 성격을 가진 동물로 예로부터 선령지수(仙靈之獸)로 알려져 있다. 사슴은 무리를 지어 살기 때문에 자리를 옮길 때마다 머리를 높



보기도 한다.

이 들어 뒤에 오는 낙오자가 없는지 살피는 속성을 지니고 있다고 하는데, 이에 연유하여 우애의 상징으로 간주되고 십장생도에 등장하는 것을 보면 장수의 상징으로도 간주된 것을 알 수 있다. 장수의 상징으로서 등장할 때에는 소나무·단풍·바위·불로초를 배경으로 삼고 있는 경우가 많다. 사슴을 복록(福祿)의 상징으로 보기도 했는데 그것은 사슴 녹(鹿)이 록(祿)과 발음이 같은 것에서 연유한 것이다. 이와 관련하여 사슴을 제위(帝位)의 상징으로

6) 박쥐[蝙蝠]



박쥐는 한자표기 편복(蝙蝠)의 복이 복(福)과 같이 소리난다고 해서 행복의 상징으로 여겨져 왔다.

박쥐에 관해서 전하는 이야기가 있다. 봉황의 수연(壽宴)에 모든 새들이 참여하였으나 오직 박쥐만이 참석하지 않았다. 박쥐는 자기는 새가 아니라 네발 달린 동물이기 때문이라 했다. 뒤에 기린이 생일 잔치를 벌였을 때도 박쥐는 참여하지 않았다. 자기는 새처럼 능히 날 수 있기 때문에 새이지 짐승이 아니기 때문이라고 했다.

박쥐 두 마리를 그린 문양은 쌍복(雙福)을 의미하고 박쥐 다섯 마리를 그린 문양은 오복(五福)을 상징한다.

7) 학(鶴)

학은 자연계에서 실제로 존재하고 있는 새임에도 불구하고 옛사람들은 매우 신비스럽고 영적인 존재로 인식하였다.

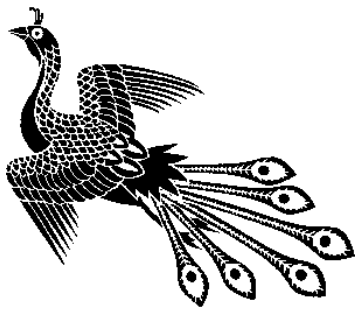
문양의 경우 거의 대부분이 소나무에 앉아 있거나



소나무를 배경으로 한 학을 묘사하고 있다. 소나무와 학의 관계는 기러기와 갈대, 백로와 연꽃의 관계처럼 정형화되어 있다.

소나무와 학이 서로 짝을 짓게 된 것은 '학수천년 송수만년(鶴壽千年 松壽萬年)'이라는 말에서 알 수 있듯이 고래로부터 있어온 길상 관념과 관련이 있는 것으로 보인다.

8) 공작(孔雀)



『본초강목』에 작(雀)은 작(爵)과 같은 글자라 하였다. 작은 고대 동제주기(銅製酒器)의 하나로 공적을 구성화한 것이라고 한다. 공작은 우는 소리가 절절성성(折節星星)하는 것과 같다고 하여 중용의 덕을 터득한 새로 여겨졌다.

또한 학·평·공작을 함께 그려 위열삼대(位列三臺)의 의미를 나타내는데, 학은 일품관, 평은 이품관, 공작은 삼품관의 예복 휘장으로 사용되었던 것에서 기인하는 것이다.

공작은 명에서 문관 삼품, 청에서 이·삼품 문양으로 사용하면서부터 권세의 상징으로 자리잡았다. 이와 관령하여 관운형통(官運亨通)의 의미도 지니게 되었다.

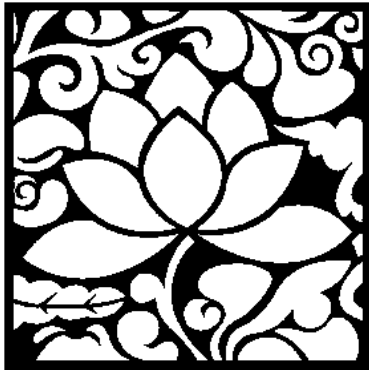
9) 원앙(鴛鴦)



원앙은 수컷인 원(鴛), 암컷인 앙(鴦)을 함께 부르는 말이다. 원앙을 읊은 노래가『시경(詩經)』『소아(小雅)』원앙편에 처음 보이는데, "원앙새 날아들자 그물 쳐 잡으려 하네. 군자님은 영원초록 복을 누리시겠네."라고 노래하고 있다. 한 쌍의 원앙은 어느 한쪽을 잃더라도 새로운 짝을 얻지 않는다고 하여 민간에서는 부부간의 정조와 애정 또는 백년화목의 상징으로 여겼다. 원앙은 날 때 암수가 서로 어깨와 날개를 나란히 하며 난다고 하는데 수컷인 원이

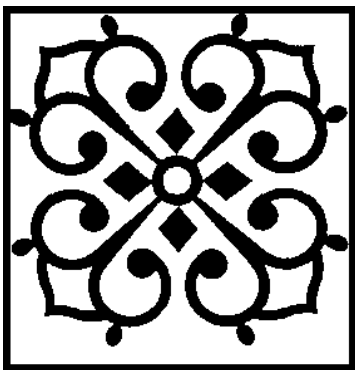
오른쪽을, 암컷인 원앙이 왼쪽을 지킨다고 한다.

10) 연꽃[蓮花]



연꽃은 다른 식물과 달리 꽃과 열매가 함께 나란히 생겨나기 때문에 연꽃이 연생(蓮生), 곧 연이어 자손을 얻는다는 의미를 갖는다. 또한 연꽃은 뿌리가 사방으로 널리 퍼지고 같은 뿌리의 마디마다 잎과 꽃이 자라는 생태적 특징을 지니고 있다. 이와 관련하여 사람들은 근본을 같이 한다는 의미로 '교련합우(巧蓮合藕)'라는 말을 쓰기도 하였다. 이런 연꽃의 생태를 교합의 완성으로 보고 생명의 창조와 생식번영의 상징이다. 때로 연꽃과 함께 원앙을 등장시켜 남녀·길상·행복·부부·화목을 상징하기도 한다.

11) 보상화(寶相華)



연꽃이 물새·나비·물고기 등 연당 주변의 풍경과 함께 그려진 경우는 인간사의 즐거움과 부부의 금실 좋기를 바라는 마음을 담을 것이다.

보상화 문양은 연화를 모체로 하여 화판(花瓣)을 층층히 중첩시켜 화려한 색채와 장식성을 부가한 문양이다.

보상화의 '보(寶)'자는 진귀함을 뜻하는 것으로 불교 예술 가운데 이상화되고 예술적으로 가공된 대표적인 꽃문양으로 보는 이로 하여금 풍만하고 부유하고 화려한 감정을 느끼게 한다.

12) 소나무[松]

소나무는 다음 세 가지의 상징성을 지니고 있는 나무로 알려져 있다. ①유교적



절의와 지조의 상징, ②탈속과 풍류의 상징, ③장수의 상징. 그런데 생활 문양에 나타나는 소나무는 대부분이 장수의 상징물로 취해진 것들이 많다. 소나무는 송수천년(松壽千年), 또는 송백불로(松柏不老)라는 관념이 일반화되기에 이르러 소나무가 장생수로서 확고한 위치를 차지하게 된 것이다.

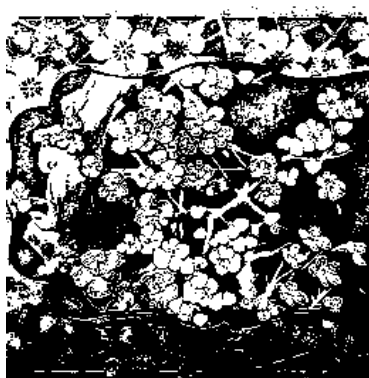
13) 모란[牡丹] · 당초(唐草)



인동초는 한국을 비롯한 중국 등지의 산악에서 흔히 볼 수 있는 겨우살이 덩굴 식물이다. 이 덩굴은 겨울을 견뎌 낼 뿐만 아니라 덩굴을 이루면서 끊임없이 뻗어 나가기 때문에 연면(連綿)의 상징성을 획득하였다. 인동이 문양으로서 우리나라에 처음 나타난 시기는 불교 전래를 즈음한 시기로 보고 있다.

모란꽃 문양은 연꽃보다 약 천년 뒤에 나타났다. 당나라 측천무후 때 장안에 모란이 크게 번성하였다고 하며 당나라 이래 모란꽃은 번영을 의미하는 꽃으로 미호와 행복의 상징으로 널리 애호되었다. 송나라 때 모란은 부귀화 또는 '꽃 가운데 왕자'라는 별명을 가지게 되었다.

14) 매화(梅花)



겨울과 봄이 교차하는 시기에 핀다고 해서 보춘화라는 별명을 가지고 있다. 이른 봄에 피어 봄의 소식을 전하고 맑은 향기와 우아한 선의 운치가 있어 순결과 절개의 상징으로 널리 애호되었다. 그런가하면 매서운 추위에도 꺾이지 않는 매화의 생태를 인간의 고상한 품격에 비유하기도 하며, 겨울이 되어 잎이 지고 나면 일견 죽은 것 같이 보이다가 다음해 다시 꽃이

피는 속성을 지니고 있어 장수의 상징물로도 여겼다.

15) 국화(菊花)



동진의 시인 도연명이 하찮은 오두미에 자신의 지조를 굽힐 수 없다하여 관직을 버리고 고향에 돌아와 소나무와 국화를 벗하면서 살았다는 일화가 있다. 이 일화에 연유하여 국화는 일반인들에게 맑은 아취와 높은 절개를 지닌 꽃으로 자리잡게 되었다. 송나라 주돈이가 기의 애련설에서 '국화는 은일'이라고 한 뒤부터 고결한 품격의 상징으로도 보편화되었다. 또한 늦은 서리를 견디면서 그 청초한 모습을 잃지 않는 국화의 생태는 길상의 징조 또는 상서의 상징으로 받아들여졌다. 국화는 그 생태적 속성과 관련하여 은군자·은일화·영초·옹초·천대견초 등 고상함과 품위와 장수를 의미하는 별명들을 많이 가지고 있다.

16) 대나무[竹]



대나무는 속이 비어있으면서도 강하고 유연한 성질을 가지고 있고 사계절을 통하여 색이 변하지 않기 때문에 군자의 품격과 절개의 상징으로 애호되었던 식물이다. 그러나 생활 문양에서 다루어지는 대나무는 절개나 지조의 상징보다는 세속적인 의미를 담고 있는 경우가 많다. 예컨대 수(壽)를 상징하는 바위와 함께 등장시켜 축수(祝壽)의 의미를 나타내기도 하고 벽사의 의미를 지니기도 한다.

17) 복숭아[桃]



일명 '서왕모의 복숭아'라고 칭하기도 한다. 전설적인 산인 곤륜산에 살고 있는 신선 서왕모가 가꾸었다는 천도(天桃)는 3천 년 만에 한 번 꽃이 피고 3천 년 만에 열매를 맺는다고 한다. 3천 겁자 동방삭도 이 복숭아를 훔쳐먹고 오랫동안 살았다고 한다. 예로부터 무릇 수도(壽桃)라고 일컬을 때는 모두 장수를 의미하는 것이었다.

18) 석류(石榴)



석류의 열매를 보면 붉은 주머니 속에 빛나는 씨앗들이 들어있어 다남자를 연상시키고 맛 또한 시어서 임산부들의 구미에 알맞아 아들 생산이라는 의미와 결합되기 족한 과일이다.

석류는 불로초와 함께 그려질 때 백자장생(白子長生)의 의미를 가지며 황조와 더불어 그려질 때는 금의백자(錦衣百子)의 뜻을 나타낸다. 석류는 그 모양과 내용이 보석을 간직한 복주머니 같아서 사금대(砂金袋)라는 별명도 가지고 있다. 이러한 좋은 뜻을 한 몸에 지닌 석류는 도안화되어 판화 같은데서 흔히 응용되었고 건물 단청에까지 적용되었다.

19) 영지(靈芝)



영지는 버섯의 일종으로 일년에 세 번 꽃이 피기 때문에 삼수라 부르기도 한다. 옛사람들은 영지를 서초(瑞草) 또는 선초(仙草)라 부르기도 하였다. 사람들은 이것을 먹으면 기사회생하고 불로장생한다고 믿었는데 이런 관념은 불로초에 대한 관념과 관련이 깊다. 영지는 그 모양이 여의(如意)를 닮은 관계로 길상의 상징물로 널리 인식되었으며 모양이 마치 상서로운 구름이

한데 모여있는 것 같기 때문에 고도의 상상력과 응축된 표현을 발휘하여 여의운(如意雲)이라는 문양이 만들어지기도 했다.

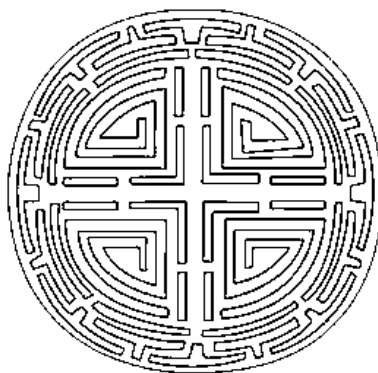
20) 나비[胡蝶]



나비의 상징관은 장자의 호접몽(胡蝶夢)과 관련이 있다. 장자가 꿈속에서 자신이 나비가 되어 화궁 속으로 날아다니며 달콤한 꿀만 빨아먹으면서 나비의 즐거움을 만끽한데서 나비는 즐거움의 상징이 되었다. 또 한 젊은이가 나비를 잡으려고 따라가다가 어느 대갓집 뜰에 뛰어들어 미인을 만났다는 이야기에서 남녀 화합의 상징까지 겸하게 되었다.

나비가 덩굴식물과 함께 그려지는 경우는 자손 창성과 익수(益壽)를 의미한다. 참외나 호박 또는 수박 등은 줄기와 뿌리가 끊임없이 뻗어나가면서 마디마다 꽃과 열매를 맺기 때문에 면면(綿綿) 또는 연생(蓮生)을 의미하고 그 주변에 나는 나비는 장생(長生)을 상징한다.

21) ‘수(壽)’자 문



‘수’자 문양은 한자를 그대로 취한 문양으로 문자 뜻대로 오래 살면서 복을 누리기를 바라는 뜻이 담겨 있다. 우리 주변에서 볼 수 있는 글자 문양들은 해서나 초서로 된 것과 전서체나 도안화된 것으로 분류해 볼 수 있는데, 수놓아진 경우에는 해서체나 초서체가 많고 그릇이나 기물,기와 등 공예품에서는 전서체나 도안체로 된 글자가 많다. 특히 백 개의 ‘수’자를 쓴

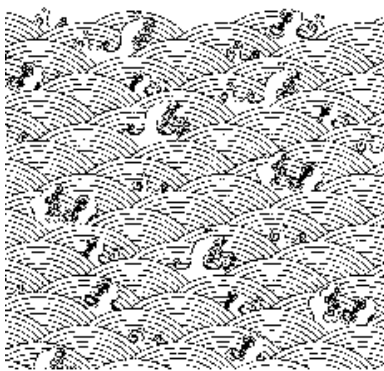
문양을 ‘백수도’, 백 개의 ‘복(福)’자를 쓴 문양을 ‘백복도’라고 하는데, 이 문양의 특성은 등장하는 ‘수’자나 ‘복’자의 글씨체가 서로 같은 것이 없다는 것이다. 이러한 ‘수·복’자 문양의 전통은 조선시대부터 생겨났다.

22) ‘쌍희[囍]’자 문



용호상희(龍虎相喜)를 뜻하는 것으로 원래는 부부가 서로 즐거움을 나눈다는 의미로 쓰였다. 이것이 광의로 해석되어 천지·음양·화합의 의미를 가지게 되었다. 그 의미가 다시 확대되어 문무의 쌍희, 군신의 쌍희, 부자간 쌍희의 의미도 가지게 되었다. 일반적으로 희(喜)자 두 개가 나란히 붙어있는 모양으로 시문된다. 쌍희자는 음양의 화합을 이상으로 여기는 동양의 전통사상에서 나온 것이다.

23) 수파(水波)

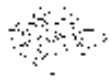


수파문은 도식화된 물결 문양을 말한다. 수파문은 낭수(浪水), 입수(立水), 와수(臥水)의 세가지 형식을 갖추고 있다. 입수는 무지개와 모양이 비슷하고 와수는 물고기 비늘을 닮았으며, 낭수는 수면 위로 튀어 오르는 물방울을 말하는 것으로 식물의 싹 형태와 유사하다.

수파문은 '산수복해(山壽福海)'의 복해를 상징하기도 하며 발음과 관련하여 조정(朝廷)을 상징하기도 한다. 그 이유는 바다의 물결은 조(潮)이며 조(朝)와 동음 동성이기 때문이다. 수파문은 흥배 문양이나 왕복 등 주로 권위를 상징하는 복식에서 찾아볼 수 있다.

24) 구름[雲]

구름은 부동하는 기체로 천변 만화의 형태를 지니고 있고 내재적 기세와 강약·



허실을 동시에 갖추고 있어 환상적 경지를 표현하기에 적합하다. 옛사람들은 재세시에 덕을 쌓으면 사후에도 구름을 타고 하늘에 오르거나 성불한다는 믿음을 가지고 있었기에 구름이 허다한 신화와 전설에 나타나고 있다. 그런 구름을 형상화한 문양들이 고분 벽화를 비롯해서 종묘의 계단 장식 등 여러 곳에서 보이고 있다.

계촌법(系寸法)



우리나라의 촌수법은 당내친(堂內親)의 범위를 넘지 않으며, 자기를 중심으로 하여 존속친(尊屬親)으로 고조(高祖)까지, 사촌 그리고 비속친(卑屬親)으로 현손(玄孫)까지 이르고 횡(橫)으로 팔촌에 이른다. 촌수는 부계인 당내에 한하는 것이 아니고 외척, 인척 등에도 확대되지만 부계인 당내가 기준이 되어 고종(高從)으로는 육촌까지, 외가(外家)에서는 위로는 사세대(四世代) 아래로는 이세대(二世代)로, 외종은 육촌까지, 이종은 사촌까지 그리고 처가는 위아래 이대(二代)를 범위로 하는 사촌까지 촌수를 따진다.

1. 계촌도(系寸圖)

※ 『예절바른 삶을 위한 우리의 생활예절』 p.239 계촌도 삽입

2. 호칭(呼稱)과 지칭(指稱)

구분 대상자	내가 부를 때	내가 남에게 말할때	남이 나에게 말할 때
조부(祖父)	할아버지, 할아버님, 조부님	조부(祖父), 왕부(王父) ※돌아가신 경우 : 조고(祖考), 왕고(王考), 선조부	왕부장(王父丈), 왕대인(王大人), 왕존장(王尊丈) ※돌아가신 경우 : 타칭으로 쓸 때는 끝에 장(丈)자를 붙여도 된다.
조모(祖母)	할머니, 할머니님, 조모님, 모모주	조모(祖母), 왕모(王母), 대모(大母) ※돌아가신 경우 : 조비(祖妣), 선조비	왕대부인(王大夫夫人), 존왕대부인(尊王大夫夫人), ※돌아가신 경우 : 선왕대부친
부(父)	아버지, 아버지님, 부주(父主)	가친(家親), 노친(老親), 엄친(嚴親), 가엄(家嚴), ※돌아가신 경우 : 선인(先人), 선대인(先大人), 선고(先考), 선친(先親), 선부(先父), 선군(先君), 선부군(先父君)	춘부장(椿府丈), 춘장(椿丈), 춘당(椿堂) ※타칭일 경우 끝에 장(丈)을 붙이면 더욱 공손한 표현이 된다.

구분 대상자	내가 부를 때	내가 남에게 말할때	남이 나에게 말할 때
모(母)	어머니, 어머님, 자주(慈主)	모친, 자친(慈親), 자정(慈庭) ※돌아가신 경우 : 비(妣), 선비(先妣), 선자(先慈)	자당(慈堂), 횡당(萱堂), 대부인(大夫人) ※돌아가신 경우 : 선대부인, 선당(先堂), 선자당, 선원
부모(父母)	부모님, 양위(兩位)분, 양당(兩堂)	부모, 양친(兩親)	양당(兩堂), 양위(兩位)
남편(南便)	당신, 여보, 서방님, 부군(夫君)	남편, 주인, 가군(家君), 가부(家夫)	현군(賢君), 영군자(令君子), 부군, 주인어른
아내	당신, 여보, 마누라, 부인(夫人)	안사람, 내자(內子), 형처(荊妻)	부인, 영부인(令夫人), 합부인(閤夫人), 현합(賢閤)
손자(孫子)	손아(孫兒)	손자, 손아, 손녀, 가손(家孫)	영손(令孫, 賢孫)
형(兄)	형님, 백형(伯兄), 중형(仲兄), 형주(刑誅)	가형(家兄), 사백(舍伯), 사중(舍仲), 가백(家伯)	백씨(伯氏), 백씨장(伯氏丈), 중씨(仲氏), 중씨장
형수(兄嫂)	아주머니, 형수씨, 형수님	형수씨	영형수씨(令兄嫂氏)
제(弟)	동생, 아우	아우, 동생, 사제(舍弟), 가제(家弟), 중제(仲弟)	제씨(弟氏), 영제씨(令弟氏), 영중씨, 영계씨
제수(弟嫂)	제수씨, 아주머니	제수, 계수(季嫂)	영제수씨, 영계수씨
누나	누나, 누님, 언니, 자주(姊主)	자씨, 매씨	영자씨
누이동생	동생, 누이	누이, 사매(舍妹), 동생	영매씨
백숙부(伯叔父)	큰아버지, 작은아버지, 중부, 숙부	사백부, 중부, 계부	백완장(伯玩丈), 숙부장, 중부장, 계부장
백숙모(伯叔母)	큰어머니, 작은어머니, 숙모님	사백모, 사숙모	백모부인, 존숙모
종형(從兄)	사촌형님, 종형님	비종형(嗣從兄), 사촌형, 비종백	영종형씨, 영종백씨
종제(從弟)	사촌아우, 종제	사촌아우, 비종제	영종씨, 현종씨
고모(姑母)	아주머니, 고모님	비고모(嗣姑母),	존고모부인
고모부(姑母夫)	아저씨, 고모부님	비고숙, 비종숙부	존고숙장(尊姑叔丈)
당숙(堂叔)	종숙(從叔), 아저씨, 오촌숙(五寸叔)	비동숙, 비당숙	종숙장, 당숙장
외조부	외할아버지, 외할아버님	외왕부(外王父), 외조부	외왕존장(外王尊丈)
외조모	외할머니, 외할머니님	외조모	외왕대부인(外王大夫人)
외숙(外叔)	외숙님, 외삼촌	비외숙(嗣外叔), 비표숙(嗣表叔)	귀외숙, 귀표숙
외숙모	외숙모님	비외숙모, 비표숙모	귀외숙모, 귀표숙모
이숙(姨叔)	이모부	비이숙	귀이숙장
이모(姨母)	이모	비이모	귀이모
내종형제	내형(內兄), 내제(內弟)	비내종형, 비내종제	귀내종형, 귀내종제
외종형제	표종형(表從兄), 표종제(表從弟)	비외종형, 비외종제	귀외종형, 귀외종제
장인(丈人)	장인어른, 빙장(聘丈)어른	비빙장	귀악장(貴岳丈)
장모(丈母)	장모님, 빙모(聘母)님	비빙모	존비빙모부인
사위	사위	사위, 서아(壻兒)	서랑(壻郎)

3. 친족간의 호칭

친족간 호칭이란 친족을 직접 부르거나 친족을 지칭하는 것으로, 전자를 친족호칭이라 하고 후자를 친족지칭이라 한다. 친족호칭과 친족지칭이 일치하는 경우도 있으나 이것이 다를 경우도 있다. 예컨대 아버지는 부를 때도 아버지이고 타인에게 소개할 때도 아버지이다. 그러나 사촌형은 부를 때는 형이라 하고 타인에게 지칭할 때에는 종형 또는 사촌형이라 한다. 친족호칭은 손아랫 사람에게는 사용하지 않고 윗세대에서도 고조부(高祖父)를 부를 때는 할아버지라고 하듯이 그 사용범위가 친족지칭보다 좁다.

친족지칭은 부계친에서는 동고조팔촌(同高祖八寸)의 범위인 당내친을 넘지 않는 것이 일반적이다. 이를테면 친족지칭이나 친족호칭이 어머니 집안의 외척(外戚)과 처의 집안의 인척(姻戚)에게도 사용되어 당내친의 범위보다 넓게 사용되지만 원래는 당내의 범위를 거의 넘지 않는다. 증조부의 형제를 종증조부라 하고 증조부의 사촌형제를 재종증조부(再從曾祖父)라 할 수 있으나 보통 족인(族人)이라고 한다. 7촌숙의 사촌도 촌수로 따지면 9촌숙 또는 삼종숙이라 할 수 있으나 친족호칭을 사용하지 않는다. 부계 친족지칭이 당내친의 범위를 넘어설 수 있으나 일반적으로 당내친의 범위에 한정한다. 촌수에 따른 일반적인 호칭을 살펴보면 다음과 같다.

아버지의 형을 백부(伯父), 아우를 숙부(叔父)라고 하며 아버지의 형제는 모두 3촌이 된다. 아버지의 형제의 자녀는 종형제자매(從兄弟姊妹)가 되며 4촌형제라고 칭한다. 아버지의 종형제는 나에게서는 종숙(從叔)이라고 하며 촌수로는 오촌숙(五寸叔)이 된다. 아버지의 재종형제(再從兄弟)는 나에게서는 7촌간이 되며 재당숙(再堂叔)이라고 한다.

원래 촌수라는 것은 부자사이 1촌이고 할아버지와 손자 사이 또는 형제사이 2촌이고 아버지의 형제는 3촌이 된다. 그러나 일반적으로 할아버지와 손자간의 촌수는 따지지 않고 형제 항렬(行列)과 숙질 항렬의 촌수만 따진다.

여자의 시가(媿家)의 경우는 항렬 및 촌수관계는 남편과 같으나 다만 호칭에 있어서 시(媿)자를 붙여서 말하는 것이 다를 뿐이다. 시아버님, 시어머님, 시숙, 시삼촌, 시종형제 등으로 부른다. 아버지의 자매는 자기에게는 고모(姑母)이며 고모의 남편은 고모부(姑母夫)라고 한다. 고모의 아들·딸은 나에게서는 외삼촌, 즉 외숙이며 외숙의 자녀는 외종형제자매가 된다. 외숙이 나를 부를 때는 생질(甥姪)이라고 하고, 이모가 나를 부를 때는 이질(姨姪)이라 하며, 외종이 나를 부를 때는 내종

(內從)이라 한다.

우리나라는 친족관계의 윤리가 발달되어 먼 촌수까지 따지는 특성이 있다. 자기와 동일한 항렬은 원근을 막론하고 모두 형제라고 부른다. 또는 촌수를 따지기에 너무 먼 친척관계일 때는 항렬에 따라 족형(族兄), 족제(族弟), 숙항(叔行), 조항(祖行) 등으로 구분하고 동성동본이면 항렬에 따라 숙(叔), 질(姪), 조(祖), 손(孫) 등을 따진다.

①자기에 대한 칭호

- 저·제 : 웃어른이나 여러사람에게 말할 때
- 나 : 또래나 아랫사람에게 말할 때
- 우리·저희 : 자기쪽을 남에게 말할 때
- 상대가 부르는 칭호 : 자기를 아랫사람에게 말할 때는 상대가 나를 부르는 호칭으로 말한다. 손자에게 할아버지·할미, 자녀에게 아버지·어머니, 제자에게 선생님 등

②부모에 대한 칭호

- 아버지·어머니 : 자기의 부모를 직접 부르거나 지칭하거나 말할 때
- 아버님·어머님 : 남편의 부모를 직접 부르거나 지칭하거나 남에게 말할 때, 또는 남에게 그 부모를 말할 때
- 아비·어미 : 부모의 어른에게 자기의 부모를 말할 때와 부모가 자녀에게 자기를 지칭할 때, 또는 조부모가 손자녀에게 그 부모를 말할 때
- 아빠·엄마 : 말을 배우는 아이가 자기의 부모를 부르거나 말할 때
- 가친·자친 : 자기의 부모를 남에게 말할 때의 한문식 지칭
- 춘부장·자당 : 남에게 그의 부모를 한문식으로 말할 때
- 부친·모친 : 남에게 다른 사람의 부모를 말할 때
- 현고(顯考)·현비(顯妣) : 축문이나 지방에 죽은 부모를 쓸 때
- 선친·선고·선비 : 남에게 자기의 돌아가신 부모를 말할 때
- 부주·자주 : 편지에 부모를 쓸 때의 한문식 호칭
- 선고장(先考丈)·대부인(大夫人) : 남에게 그 죽은 부모를 한문식으로 말할 때

③아들과 딸에 대한 칭호

- 애 · 너 · 이름 : 직접 부를 때나 지칭할 때
- 아들 · 자식 : 남에게 자기의 아들을 말할 때
- 아버지 : 자녀를 둔 아들을 그 아내나 자녀에게 말할 때
- 아드님 · 자제 · 영식(令息) : 남에게 그 아들을 말할 때
- 망자(亡子) : 지방이나 축문에 자기의 죽은 아들을 쓸 때
- 네 남편 : 며느리에게 그 남편인 아들을 말할 때
- 애 · 너 · 이름 : 시집가지 않은 딸을 직접 부르거나 지칭할 때
- ○실 · ○집 : 시집간 딸을 사위의 성을 붙여서 부르거나 지칭할 때
- 딸 · 여식(女息) : 자기의 딸을 남에게 말할 때
- 따님 · 영애(令愛) : 남에게 그 딸을 말할 때
- 어미 : 자녀를 둔 딸을 그 남편이나 자녀에게 말할 때

④ 며느리와 사위에 대한 칭호

- 애 · 며느리 · 너 : 며느리를 직접 부르거나 지칭할 때
- 네댁 · 네 아내 : 아들에게 그 아내인 며느리를 말할 때
- 어미 : 자녀를 둔 며느리를 직접 부르거나 그 자녀에게 말할 때
- 며느리 · 자부님 : 남에게 그 며느리를 말할 때
- ○서방 · 너 · 이름 : 장인이 사위를 직접 부르거나 지칭할 때
- 서방 · 자네 : 장모가 사위를 직접 부르거나 지칭할 때
- 네 남편 ○서방 : 딸에게 그 남편인 사위를 말할 때
- 사위님 · 서랑 : 남에게 그 사위를 말할 때

⑤ 부부간의 호칭

- 여보 · 당신 : 부부가 서로 부르거나 지칭할 때
- 사랑[客室] : 시댁의 어른이나 동서에게 자기의 남편을 말할 때
- 제 댁[宅] : 자기집이나 처가의 웃어른에게 자기의 아내를 말할 때
- ○서방 : 친정의 어른에게 자기의 남편을 말할 때
- 안사람 · 집사람 · 아내 : 남에게 자기의 아내를 말할 때
- 주인 · 바깥양반 · 남편 : 남에게 자기의 남편을 말할 때
- 주인어른 · 바깥어른 · 부군(夫君) : 남에게 그 남편을 말할 때
- 안어른 · 부인 · 영부인(令夫人) : 남에게 그 아내를 말할 때

⑥시댁가족에 대한 칭호

- 아버님 · 어머님 : 남편의 부모를 부르거나 말할 때
- 아주버님 : 남편의 형을 부르거나 가족간에 말할 때
- 시숙(媿叔) : 남편의 형을 남에게 말할 때
- 형님 : 남편의 형수나 누님을 부를 때
- 도련님 : 남편의 장가 안간 남동생을 부를 때
- 서방님 : 장가간 남편의 남동생을 부를 때
- 시동생 : 남에게 자기 남편의 동생을 말할 때
- 동서 · 자네 : 시동생의 아내를 부를 때
- 작은아씨 : 시집가지 않은 손아래 시누이를 부를 때와 가족간에 말할 때
- 서방댁 : 시집간 손아래 누이를 부를 때와 가족간에 말할 때
- 시누이 : 남편의 자매를 남에게 말할 때
- 서방님 : 시누이의 남편을 부를 때

⑦처가가족에 대한 칭호

- 장인어른 · 장모님 : 아내의 부모를 부를 때
- 빙장 · 빙모 : 아내의 부모를 남에게 말할 때
- 처남댁 · ○○ 어머님 : 처남댁을 부를 때
- 처형 · ○○ 어머님 : 처형을 부를 때
- 처제 · ○○ 어머님 : 처제를 부를 때
- 처남 · 자네 : 손아래 처남을 부를 때

⑧형제간의 칭호

- 언니 : 미혼의 동생이 형을 부를 때
- 형님 : 기혼의 동행이 형을 부를 때
- 형 : 집안의 어른에게 형을 말할 때
- 백씨 · 중씨 · 사형 : 자기의 형을 남에게 말할 때
- 백씨장 · 중씨장 · 존형장 · 자네의 형님 : 남에게 그 형을 말할 때
- 애 · 이름 · 너 : 미혼이나 10년이상 연하인 동생을 부를 때
- 동생 · 자네 · 이름 : 기혼이나 10년이내 연하인 동생을 부를 때

- 아우 : 동생의 배우자나 남에게 자기의 동생을 말할 때
- 아우님 · 제씨 : 남에게 그 동생을 말할 때

⑨남매간의 칭호

- 오빠 : 미혼 여동생이 남자 형을 부를 때
- 오라버님 : 기혼 여동생이 남자 형을 부를 때
- 오라비 : 여동생이 집안 어른에게 남자 형을 말할 때
- 누나 : 미혼 남동생이 손위 누이를 부를 때
- 누님 : 기혼 남동생이 손위 누이를 부를 때
- 애 · 너 · 이름 : 손위 누이가 미혼인 남동생을 부를 때, 또는 오라비가 미혼인 누이동생을 부를 때
- 동생 · 자네 · ○○ 아버지 : 손위 누이가 기혼인 남동생을 부를 때
- 실 · ○집 : 오라비가 기혼인 누이동생을 부를 때

⑩형제자매의 배우자 칭호

- 아주머니 · 형수님 : 시동생이 형의 아내를 부를 때
- 아주미 · 아지미 · 형수 : 집안어른에게 형수를 말할 때
- 형수씨 : 남에게 자기의 형수를 말할 때
- 제수씨 · 수씨 : 동생의 아내를 직접 부를 때
- 제수 : 집안의 어른에게 제수를 말할 때
- 제수씨 : 남에게 자기의 제수를 말할 때
- 언니 : 시누이가 오라비의 아내를 부를 때
- 올케 · 새댁 · 자네 : 시누이가 남동생의 아내를 부를 때
- 댁 : 집안어른에게 남동생의 아내를 말할 때
- 매부(妹夫) : 누님의 남편을 부를 때 또는 자매의 남편을 남에게 말할 때
- 서방 · 자네 : 누이동생의 남편을 말할 때
- 자형(弟兄) · 매형(妹兄) : 누님의 남편을 부를 때와 남에게 말할 때
- 매제(妹弟) : 누이동생의 남편을 남에게 말할 때
- 형부(兄夫) : 여동생이 여형의 남편을 부를 때와 말할 때

⑪기타 친척간의 칭호

- 할아버지 · 할머니 : 조부모를 직접 부르거나 남에게 말할 때
- 할아버님 · 할머니님 : 남에게 그 조부모를 말할 때와 남편의 조부모를 부를 때
- 대부(大父) · 대모(大母) : 자기의 직계존속과 8촌이 넘는 할아버지와 할머니를 부를 때
- 큰아버지 · 어머니, 몇째 아버지 · 어머니, 작은 아버지 · 어머니 : 아버지의 형제와 그 배우자를 부르거나 말할 때. 막내는 작은, 기타 중간은 몇째를 붙인다.
- 아저씨 · 아주머니 : 아버지와 4촌이상인 아버지 세대의 어른과 그 배우자를 부를 때
- 고모(아주머니) · 고모부(아저씨) : 아버지의 자매와 그 배우자를 부를 때
- 외숙(아저씨) · 외숙모(아주머니) : 어머니의 형제와 그 배우자를 부를 때
- 이모(아주머니) · 이모부(아저씨) : 어머니의 자매와 그 배우자를 부를 때

⑫ 사돈간의 칭호

- 사장(查丈)어른 : 웃세대 사돈 남녀에 대한 칭호. 웃세대 사돈이란 며느리의 친정 조부모, 딸의 시조부모, 형수나 제수의 친정부모, 자매의 시부모 등과 같이 자기보다 웃세대인 사돈을 말한다.
- 사돈(查頓) : 같은 세대의 동성(同性)까지의 사돈으로서 연령이 10년 이내 연상까지를 말한다.
- 사돈어른 : 같은 세대의 이성(異性)간의 사돈이나, 동성이라도 자기보다 10년 이상 연상일 때의 호칭
- 사돈양반 : 아랫세대의 기혼이성인 사돈을 말할 때
- 사돈도령 · 사돈총각 : 미혼 남자인 사돈을 말할 때
- 사돈처녀 · 사돈아가씨 : 미혼 여성인 사돈을 말할 때
- 사돈아가씨 · 사돈아가 : 어린 사돈에 대한 칭호

한복 입는 법



옛말에 '옷을 잘 입기란 반 바느질'이라 할 정도로 옷입기가 어려운 것이다. 특히, 한복은 우리민족의 생활양식에 따라 만들어진 옷으로 우리 문화의 상징이며 우아한 곡선미가 몸 전체에 흐르게 해야 한다. 그러기 위해서 한복의 평면재단을 입체적인 인체에 맞추어 위해 남는 부분을 주름잡거나 끈으로 조정해서 그 특징을 살려야 한다. 따라서 착용자의 체형과 개성을 올바르게 파악해서 그 사람에 맞는 형태, 색채, 재질을 선택해야 하며, 옷을 입는 사람이 맵시있고 예의바르게 입지 못하면 한복의 아름다움은 사라지고 만다. 우선, 한복을 예쁘고 품위있게 입으려면 때와 장소, 옷의 형태, 착용목적에 맞게 입어야 한다.

한복은 크게 평상복, 예복, 속옷, 부속품으로 나눌 수 있다.

1. 남자 한복

①평상복

남자한복은 바지·저고리가 기본이 되어 있으며, 그 위에 조끼·마고자를 덧입는다.

겨울철에는 솜바지·솜저고리와 같은 솜옷을 입고 봄·가을에 겹옷을 입으며 여름에는 홑옷을 입었다. 그러나 현재에는 솜옷을 거의 입지 않고 겹옷으로 만들어 입는다.

②예복

예를 갖추어야 할 때 입는 옷으로 대례복과 상복이 있는데 이는 평복을 두루마

기까지 갖추어 입은 위에 예에 따라서 입는 것이다. 그러나 최근에는 특별한 예복이 없기 때문에 보통 두루마기 차림이다. 이때 모자라도 쓰면 예의를 갖추는 것이 되겠다.

③속옷

속저고리 속적삼, 속바지, 속고의 등이 있었으나, 최근에는 메리야스 내의로 대체 되었다.

④부속품

버선과 대님, 허리띠가 있었으며 관모와 신이 있었다. 근년에는 모두 양말을 신고 대님을 매며 허리에는 허리띠 또는 혁대를 메고 구두를 신는다.

다음, 남자의 한복입는 방법을 보면 다음과 같다.

- (1) 내의와 속고의를 입는다.
- (2) 바지를 입을 때는 앞중심에서 왼쪽으로 주름이 가도록 접어 허리둘레를 조절한다.
- (3) 저고리를 동정니가 잘 맞게 입는다.
- (4) 버선이나 양말을 신고 대님을 친다.

※ 대님 치는 순서 : 마루폭의 솔기를 발목 안쪽 복사뼈에 댄다. 다음, 발목을 찰끝이 복사뼈에 닿도록 한다. 대님을 발목에 대고 두 번 돌린다. 안쪽 복사뼈에서 한 번 묶는다. 나머지로 고를 만들어 맨 후 바지 끝을 내려 정리한다.



- (5) 조끼를 입는다. 이 때 조끼 밑으로 저고리가 빠지지 않도록 한다.
- (6) 마고자를 입는다. 저고리가 마고자의 소매 끝이나 도련 밑으로 보이지 않게 하고 조끼와 마고자는 여름철이 아니면 반드시 입어야 한다.
- (7) 두루마기를 입는다. 남자의 두루마기는 의례적인 옷이므로 외출할 때에는

반드시 입고 머플러를 단정히 매는 것이 예의이다.

2. 여자 한복

①평상복

여자의 한복은 특히 풍신하면서도 선이 곱고 침착하며 우아하고 정적인 미를 충분히 나타내어 주어야 한다.

평복으로는 치마·저고리가 기본이 되는데 나이가 어렸을 때는 다홍치마에 노랑 또는 연두색 저고리에 회장을 달아 입는다. 중년이 되면 남치마에 노랑 또는 연두색 저고리에 회장을 달아 입고 노년으로 접어들면 옥색이나 연회색 치마에 또는 옥색 저고리에 회장을 달아 입는다. 회장에는 삼화장과 반회장이 있는데, 부모님이 살아 계시고 남편과 자식이 있는 부인은, 삼회장을 입었으나 부모님이 돌아가셨으면 반회장을 입고 남편이 돌아간 부인은 과부로 색이 있는 옷을 입지 못하고 소복을 하였다. 그러나 현재에는 기호에 따라서 선택되어진다. 겨울에는 솜저고리·누비저고리를 입고 봄·가을에는 겹저고리·박이저고리를 입으며 여름에는 개끼저고리나 적삼을 입는다. 현재에는 겨울에도 솜옷을 거의 입지 않고 겹옷을 입는다. 또 활동복으로 짧은 통치마가 있고 긴 통치마로 후레아 치마는 특수복으로 사용되고 있다.

②예복

우리나라 여자의 예복으로는 적의(翟衣)·원삼(圓衫)·활옷[華衣]·당의(唐衣)의 네 가지로 엄연히 구별이 되어 왔으나 현재는 한복 그 자체가 예복화되어 가고 있다. 보편적으로 남치마와 옥색 회장 저고리를 예복화하고 있으나 이는 원래 상궁의 복색이었으니 평복색을 활용하는 것이 좋다. 또 옛날 천담복(淺淡服)이라고 하는 것은 옥색 치마 저고리를 말하는데, 이는 제삿날이나 상을 베타 후, 또는 문상복으로 예복시 하여도 좋다고 보겠다.

③속옷

겉옷을 맵시있게 보이려면 속옷을 제대로 차려 입어야 하는데 여자 속옷의 종류

는 단속곳, 바지, 속속곳, 다리 속곳이 평상복 밑에 입는 것이었고, 단속곳위에 너른 바지는 외출용이며 대습속치마와 무지기는 예복용 속옷이었다. 현재 한복에는 한복용 개량바지를 입고 그 위에 속치마를 입는다. 속치마는 겹치마보다 2~3cm 짧게 입으며 파티복 종류의 치마에는 패티코우트를 입어 실루엣을 살린다.

속적삼이나 속저고리도 연한색의 얇은 옷감으로 겹저고리보다 전체적으로 1cm정도 짧게 하며, 단추도 작고 알팍한 것으로 한다. 삼복 여름에도 반드시 속적삼을 입었다. 현재에는 메리야스 내의로 대체되었다.

④ 부속품

버선을 신고 비단신을 신다가 고무신을 신었으나 요즘은 때에 따라서 양말에 구두를 신기도 한다. 그리고 여자에게는 부속품으로 장신구가 있다. 디자인이 단조로운 한복에는 노리개로써 중심을 두고 상하 이색(異色)을 연결해 주어 짜임새를 보여주며, 여자의 한복입는 순서를 보면 다음과 같다.

한복을 입을 때에는 우선 겹옷의 맵시를 살리기 위해서 속옷부터 잘 갖추어 입어야 한다.

- (1) 짧은 속바지를 입고 브래지어로 바스트포인트를 고정시킨 다음에 긴 속바지, 무지기를 입는다.
- (2) 치마를 입는다. 파티용 여성복 치마일 경우에는 속에 패티코우트의 대용인 무지기를 입는다.
- (3) 치마를 입는다. 뒤틀기 치마일 경우 뒷중심에서 양쪽으로 7cm쯤 여며지게 입는다.
- (4) 속적삼을 입는다.
- (5) 버선을 신는다. 수놓[버선 따위의 꿰맨 술기] 이 중앙을 마주 보도록 기울어지게 신어야 한다.
- (6) 저고리를 입는다. 먼저 동정니를 맞추어 안고름을 매고 다음에 겹고름을 맨다.
- (7) 진동선의 구김을 정리하고 깃고대와 어깨술기가 뒤로 넘어가지 않게 약간 앞으로 숙여 입는데 치마허리가 저고리 도련 밑으로 보이지 않게 하고 치마 끝으로 버선이 보이지 않도록 정리한다.
- (8) 노리개를 단다. 노리개에 고리가 있을 때에는 고름코를 들고 긴 고름에 고

리를 건다. 끈고리일 경우에는 긴고름에 고리를 끼워 놓고 고름을 맨다.

(9) 두루마기를 입는다. 외출할 때에는 두루마기 위에 머플러를 단정하게 매는 것이 예의이다.



01 고름은 번듯하게 펴서 짧은 고름이 위로 가도록 X자 모양으로 가볍게 잡는다.



02 짧은 고름을 안쪽으로 넣어 위로 잡아 맨다.



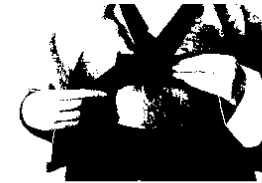
03 긴고름을 짧은 고름 밑으로 넣어 아래 위가 편하게 자리잡히도록 한 다음 당긴다.



04 아래쪽 긴 고름으로 고름 만든 뒤 위쪽의 짧은 고름을 밑으로 내린다.



05·06 왼손으로 긴 고름을 잡고 오른손으로 짧은 고름을 밑으로 넣어 위로 맨다.



07 가볍게 잡아 당기며 모양을 만든다. 긴 고름과 짧은 고름의 길이 차는 5cm 정도로 하고 고의 길이는 어깨의 갱선과 맞춘다.

[고름 매는 방법]

3. 혼례복(婚禮服)

1) 신랑 예복(新郎 禮服)

①사모(紗帽)



사모

통일신라시대와 고려시대 우왕 이전까지는 백관상복(百官常服)으로 주로 복두를 사용했고 고려말 우왕 때에 명나라제도를 따르게 되어 사모와 단령을 사용하게 된 것이 조선말까지 계속되었는데 특히 신랑 예복에 허용했던 것이다.

②단령(團領)

단령이란 말은 둥근 깃이라는 뜻인데 우리나라 고유 의복은 예로부터 곧은 것으로 된 직령이었으나 신라의 당복(唐服) 채용후 백관공복이 당나라의 제도를 따르

게 된 후부터 이것을 단령이라하여 백관들의 사용복이 된 것이다.

혼례복으로 남색관복을 입고 각띠를 띠고 그 집안 벼슬과 품계에 따라 그것에 맞게 흉배를 달았다.

흉배는 단령의 직품(職品)을 표시하는 장식품인데 새나 동물무늬로 수를 놓아 관복의 가슴과 등에 붙이는 것이다. 관복에 흉배를 사용한 것도 중국제도를 본받은 것으로 우리나라에서 처음 사용한 것은 세종대왕 이후부터이나 당시의 문양은 알 수 없고 단종 2년에 제정한 흉배제도는 대군이 기린, 왕자는 백택[사자와 같은 동물], 문관 1품은 공작, 2품은 기러기, 3품이 하는 한[꿩과 같은 새]이고 무관 1품에서 2품은 호랑이, 3품 이하는 곰이며 대사헌은 해태[신양]였다. 그 후 영조 10년에 흉배제도가 달라지게 되어 당상관은 학(鶴)이고 당하관은 꿩으로 변경되었으며 이것이 다시 고종때에 와서 문관은 학, 무관(武官)은 범으로 정해졌으며 당상관은 쌍으로 하고 당하관은 홀으로 변경하였다. 혼례시 신랑 예복의 흉배는 당상관(堂上官)과 같이 쌍학의 흉배를 달았다.



단령



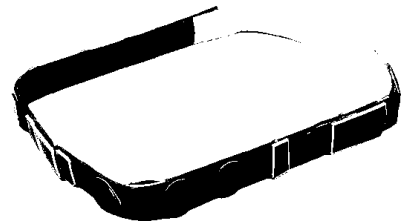
쌍학 흉배

단령 속에는 창의(擎衣) 또는 중치막(中致莫) 중 한 가지를 도포 밑에 끼입었던 것과 같이 신랑도 그렇게 입었으며 혼례시의 도포는 흰색이 아니라 청색으로 했다. 그러나 갑오경장 이후는 도포 같은 소매 넓은 포의류가 금지되었고 두루마기[周衣]를 입었다. 그 속에는 바지와 저고리를 입었으며 또 그 속에는 적삼과 속바지를 입었다.

혼례시에는 겨울철에도 속적삼을 모시로 지었다고 하는데 그 이유는 모시옷이 시원한 것과 같이 한평생 속시원하게 지내라는 뜻이라고 한다. 이와 같이 신부의 적삼도 모시 또는 베로 지었다고 한다.

③띠

관복에는 직품을 표시하는 혁대를 띠었는데 이것을 품대(品帶) 또는 관대(冠帶)라 한다. 이 품대제도는 우리나라 삼국시대부터 있었던 것이다. 『경국대전(經國大典)』에 의하면 조선시대는 1품이 서(犀), 정 2품이 금, 중 2품은 소금(素金), 정 3품은 은중 3품은 소은이며 5품이하는 흑각(黑角)이다. 혼례시의 신랑관대는 1품과 같은 서대를 띠었던 것이다.



띠[서대]

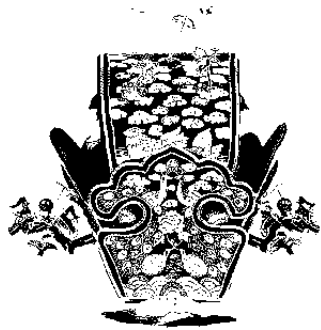
④목화(木靴)

혼례때 신랑은 대화(大靴)라는 신을 신었는데, 이 대화를 일명 목화라고도 한다. 대화의 모양은 신의 목이 길고 걸은 검은색 우단이며 안은 흰 융을 대었으며 밑창은 가죽인데 솔기에는 붉은 선을 두른 것이다. 이 목화는 조선시대 백관상복으로 신었는데 이와 같은 것을 혼례시에 신랑용 신발로 썼다.

2) 신부 예복(新婦 禮服)

①족두리와 화관(花冠)

신부복 수식(首飾)으로 쓰이는 족두리는 몽고에서 여인이 외출할 때 쓰는 모자이며 그 형태와 기본구조는 위가 벌어지고 각이 뾰족하게 되어있고 가운데 공작 깃을 꽂고 있다. 우리나라에서는 그 형식이 왜소화되고 관모라기보다는 미적 장식품으로서의 수식이 된 것 같다. 이것은 고려말에 원나라와 혼인이 많이 된 관계로 원(元)의 궁중제도가 고려궁중으로 들어오게 되었다. 이것이 우리나라에 널리 보급된 것은 영조 때의 가če(加髻 : 여자가 성장할 때 머리에 큰머리나 어여머리를 얹은 일) 금지령에 따라 왕비나 세자빈이 칠보족두리를 썼다. 왕자 부인이나 공주·옹주는 목단색 공단족두리에 모란, 산호, 진주 등을 곁들인 것이다. 궁중, 양반



화관

가에서는 의식용으로 소례복에 족두리를 사용했는데 노론은 숨족두리, 소론은 홀족두리를 사용했다.

조선시대 중엽까지 부녀의 머리모양은 엷은 머리였다. 그것이 영정조에 이르러서 군왕을 위시하여 신하들이 엷은머리의 머리모양을 개혁하는 것이 논의 되었다. 그리하여 엷은머리의 금지와 더불어 쪽진 머리로 개혁하고 족두리를 쓰게 되었다.

화관(花冠)은 중국제도로서 족두리와 병용되어 왔던 것이다. 옛날에는 궁중 내연에서 기녀나 동기(童妓), 무녀, 여령(女伶)들이 썼으며 그 모양이 약간씩 달랐는데 관에는 오색 구슬로 찬란히 꽃을 둘렀고 나비를 달아매고 있었다. 이 밖에 예관용(禮冠用)으로 사용할 때는 칠보로 장식했다. 화려하게 꾸밀 때는 환관을 썼는데 대개 활옷이나 당의를 입을 때 사용했고 일반 서민들은 혼례 때만 사용이 허용되었다. 화관도 무겁고 거추장스러운 가체가 금지되면서 사용이 장려됐는데 경제면에서는 오히려 가체보다 금은·석용황·옥·비취·진주 꾸러미 등으로 장식하므로 그 비용의 낭비가 더욱 컸다.

②활옷[華衣]

활옷은 예복의 하나로서 그 근원은 당나라 복식의 영향에서부터 알아보야 할 것이다.『고려도경(高麗圖經)』제 20권 귀부조(貴婦條)에 왕비부인은(大紅依)를 입고 그림과 수를 그리고 국관서민(國官庶民)은 입지 못하였다고 하였는데 당·송복식의 영향을 받은 이 대홍의는 그 뒤 적의(翟衣)로 발전되어 온 것이라고 볼 수 있으나 활옷은 조선조의 노의(露衣)에서 비록사였다고 보여진다.

활옷에는 그 다홍색 비단바탕에 장수(長壽)와 길복(吉福)을 의미하는 물결·바위·불로초·어미봉·새끼봉·호랑나비·연꽃·모란꽃·동자 등의 수 외에 이성지합(二性之合)·만복지원(萬福之源)·수여산(壽如山)·부여해(富如海) 등의 글씨를 수놓았으며 손끝에는 한삼을 달아서 손이 보이지 않도록 하였다.

활옷은 문양(紋樣) 내용에 있어 내명부와 외명부의 차이가 있었다 한다. 내명부(內命婦)·활옷의 문양으로 구성되어 있다.

내명부란 궁중에서 봉직하는 여자로서 품계(品階)가 있는 자를 말하며 외명부란 종친의 여, 그들의 처 및 문·무관의 처로서 봉작(封爵)을 받은 자인데 부인의 봉작은 그 남편의 관직에 따른다[첩의 소생녀 및 생전에 개가한 자는 봉작하지 않으며,

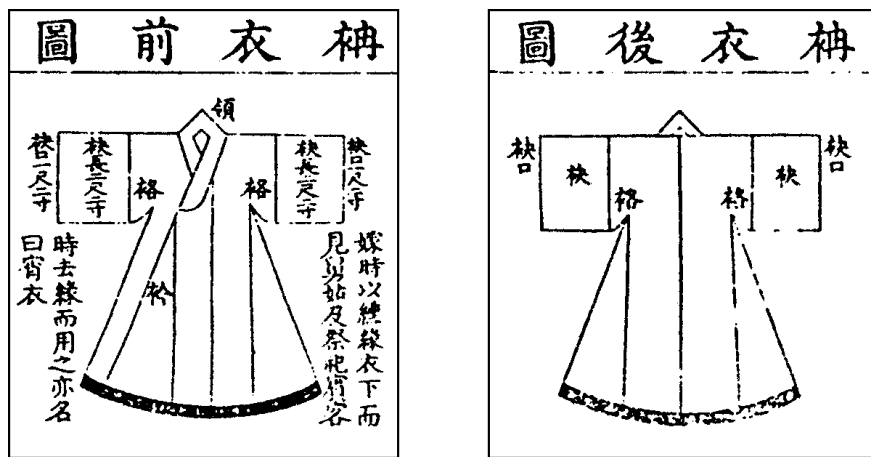
남편이 죽은 후에 재가한 자는 이미 준 봉작을 박탈한다].

우주간에 운행하는 원기소는 만물의 주성분이 된다는 오원소인데 이를 오행이라 하고 금·목·수·화·토 즉 백·청·흑·적·황으로 색채에 뜻을 두었다. 또한 동양철학에서 남녀를 남색·홍색으로 색채를 정한 것에 근본을 두고 우리나라 혼례식에서는 청실 홍실이 서로 결혼을 뜻하는 것으로 일반화 되어있다. 또한 청실 홍실은 사주에 감아놓는 것과 폐백보에도 시아버지 예물은 남색보에 시어머니 것은 다홍색 보를 사용한 것과 함에 넣는 비단에 남치마·홍치마 감을 넣는 등 혼례에서 다양하게 사용하고 있는 것도 이러한 원리에서 유래된 풍습이다.

다홍색 비단에 연꽃·모란·십장생 등을 수놓은 활옷에는 남색으로 안을 받쳐서 만드는 것은 이성지합(二性之合) 백복지원(百福之源)의 뜻을 나타낸 것이다.

활옷 속에 입는 다홍색 치마에 노랑색 삼회장 저고리는 모든 것이 흙에서 성장된다는 원리 생(生)과 성(成)에 바탕을 두어 미혼여성의 예복색깔로 정하였다.

원래 활옷의 근본은 염의였으며 이것이 세속화되어 홍장삼의 활옷이 되었다고 하는데 이에 대한 시비가 없지 않았으니 이를 참고 삼아 만들어보면 다음과 같다.



염의

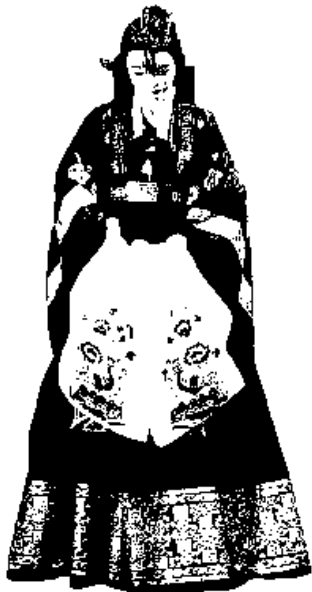
「사례편람(四禮便覽)」에 염의의 색은 현색(玄色: 검은색)이고 상의와 하裳이 같이 붙었으며 옷감으로는 능기류(綾綺類)를 사용하였다.

안은 소사(素紗)로 하고 훈색(纁色: 분홍색) 연(緣)을 둘렀으며 소매길이는 손으로 재서 2척 2촌이고 소매끝 넓이는 1척 2촌이며 일명 순의(純衣)라고도 한다.

옛날에는 혼례복에 염의를 착용하였는데 이것은 현의(玄衣)에 분홍색 단을 두른 것이다. 이에 뜻이 있어 그러했던 것인데 지금 사용되고 있는 홍장삼(紅長衫)에 대하여서는 염의를 만들어 쓰고 있다고 하니 습속(習俗)이 변하여 다시 점차 옛날

로 돌아가는 것이라 하여 혼례복으로 현의에다 단을 두른 염의를 입어오다가「사례편람」이 간행된 현종대에 와서는 홍장삼으로 변모하게 된 것을 매우 못마땅해 하였다.

활옷은 노랑 삼희장저고리에 다홍 대란치마 위에 입었으며 대대(大帶)를 띠고 머리에는 용잠(龍簪: 용비녀)을 꽂고 뒷땀기를 드리웠으며 칠보화관을 썼다.



활옷



원삼

③원삼(圓衫)

원삼은 고려시대부터 대례복으로 내명부와 신부의 상복(上服)으로 되어 있었다.

「병와집(瓶窩集)」에 보면 동속(東俗)에 거두미(擧頭美)·초록원삼(草綠圓衫)·주리·군으로써 여구복(女求服)으로 하였다고 되어 있다. 또한 어여미(於汝美)·초록당의(草綠唐衣)로써 외명부 및 양반여자의 진현상복(進見上服: 임금께 뵈올 때 입는 옷)으로 하고 거두미·홍장삼·주리·군으로서 결혼하는 여자 상복(上服)으로 하고 개두(蓋頭: 다리를 많이 넣어 튼 머리)·원삼으로서 신부의 혼례시와 유온(乳媼)의 상복으로 한다고 하였음은 원삼의 착용 범위를 말해주는 것이며 궁중가례(宮中嘉禮)에도 이 원삼이 사용되었다.

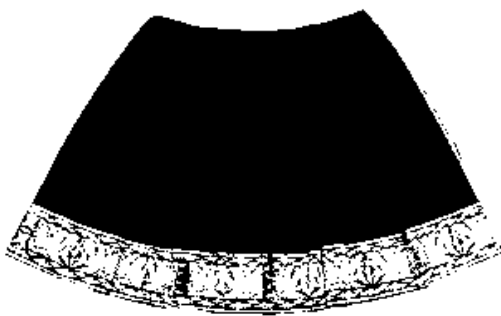
원삼에는 황후의 황원삼·왕비의 홍원삼·비빈(妃嬪)의 대례복으로 자적원삼, 공주·옹주의 대례복으로는 초록원삼이 있었는데 이 중의 초록원삼은 서민층의 혼례식에도 그 사용이 허용되었다.

원삼은 각기 그 색에 따라 깃도 같은 색이었으며 소매에는 다홍과 노랑 양색의

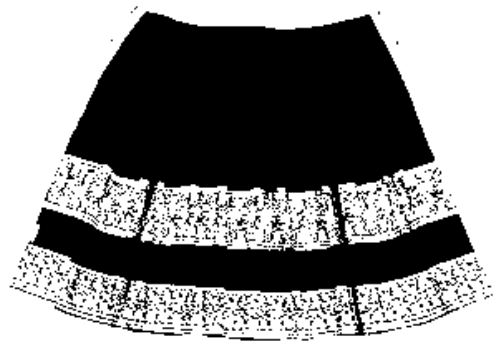
색동이 달랐고 수구(袖口: 소매끝)에는 한삼(汗衫)이 달려 있다. 거기에 다홍색 대대(大帶)를 띠었는데 계급에 따라 그 금박문양이 달랐으니 황원삼에는 용문(龍紋), 홍원삼·자적원삼에는 봉문(鳳紋), 초록원삼에는 화문(花紋)을 금박했고 너비는 4~5cm, 길이는 4~5cm정도였다. 또 원삼에는 흉배(胸背)를 신분에 맞게 달았었다.

④대란치마·스란치마

대란치마는 대례복에 입고 스란치마는 소례복에 입던 치마다. 스란단을 한층으로 붙인 것이 스란치마고 스란단을 두층으로 붙인 것을 대란치마라 하고 가례(嘉禮)나 길례(吉禮)때는 속에도 남색 스란치마를 입고 평상시는 민치마를 입는다. 대란이나 스란의 경우는 사(紗)나 단(緞)으로 다홍 또는 남색으로 겹치마를 만들고 왕비의 의식용 치마는 자주색이며 보통때는 다홍색도 같이 입는다. 후실이어서 내외(内外)의 연령의 차가 심할 때에는 치마색이 홍이 아니고 남색이며 또 홀 마마인 경우는 화려한 것을 머리고 큰머리나 칠보 또는 진주 비녀도 하지 않으며 옷도 순색을 입어 옥색 민저고리에 남치마를 입는다. 대란치마는 비빈이하는 착용하지 못하였다.



스란치마



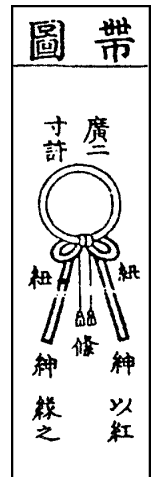
대란치마

스란이나 대란치마는 궁중에서는 비단 4폭으로 하고 명주같이 좁은 것은 12폭으로 한 것이 민간과 다른 점이며 길이도 30cm정도 땅 끝렸다. 스란과 대란에는 부금(付金)과 직금(織金)이 있는데 부금은 금박을 찍은 것이고, 직금은 직소할 때 금사로 무늬를 넣어서 짠 것이며 직금이 부금보다 격이 더 높은 것이다. 스란단의 넓이는 대개 15~20cm정도이고 대란치마의 단과 단 사이는 약 15cm정도이며 위의 단이 아랫단 넓이보다 약간 좁게 하였다. 스란단 무늬는 계급에 따라 왕비는 용문이고 공주와 옹주는 봉황문이며 사대부 부녀는 글자와 화문으로 되어 있다.

⑤ 대대(大帶)

붉은 공단에 심을 넣어 만들어진 대대는 중앙에서 50cm 떨어진 곳에 속끈을 단다. 그리고 봉황과 주름을 금박한다.

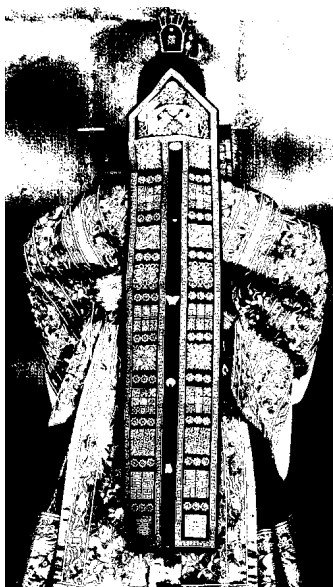
이 때 거죽은 길이 전체에 금박을 찍으나 안쪽은 아래에서 80cm정도만 찍는다. 활옷을 입고 앞가슴에서 활옷의 양쪽 진동 바로 아래의 끈고리에 꿰어 뒤로 돌려서 안쪽에 달린 끈으로 매어 고정시킨 후 대대를 한번 감아 아래로 늘어뜨린 후 아랫부분에서 뒤로 약 50cm, 위쪽에서 다시 한번 늘어뜨린다.



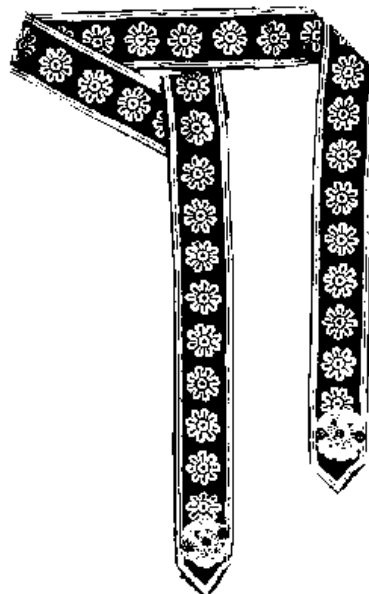
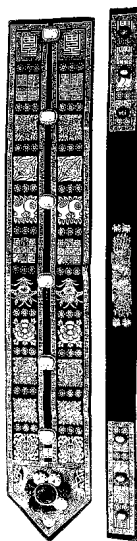
대 대

⑥ 땡기

활옷에 착용하는 큰 땡기를 도투락땡기 또는 주렴(朱簾)이라고 하는데 땡기에 달린 속 끈으로 쪽머리에 감아 위로 늘어뜨려 신부의 옷 뒤 매무새를 더욱 화려하고도 장엄한 자태로 돋보이게 하였다. 이것은 붉은 사(紗)를 너비125cm, 길이 245cm정도로 화보(畫報)와 같이 겹으로 들어 중아을 제비부리로 접어 두 끝이 되게 하면 중앙부가 일직선으로 갈라진다. 그리고 여기에는 꽃무늬 또는 석류등의 금박을 화려하게 찍고 맨 위에는 석웅황(石雄黃)이나 밀화(密化)를 달고 면구(綿具)의 매미로 중앙의 갈라진 곳을 연결시켰다. 지방에 따라서는 오색실을 전부 부착물과 같이 꿰매기도 한다.



도투락 땡기



앞땡기[드림땡기]

또한 앞댕기는 검정사에 붉은 안을 받쳐 5~6cm너비에 120cm정도의 길이로 만들어 두투락댕기와 같이 꽃무늬(花)를 금박으로 중앙과 양 끝에 찍고 끝에는 구슬을 10개 정도 꿰어 7조를 연결하여 부착한다. 이것을 용잠(용비녀)쪽에 감아 드리움으로써 족두리에서 어깨를 지나 활옷까지를 연결시키는 역할을 하고 있다.

⑦용잠(龍簪)

용의 머리에 입에는 여의주를 물고 도금을 한 용잠은 댕기를 감기 위한 것으로 보통 비녀보다 매우 길다. 근래에는 플라스틱으로 만든 대용품도 사용한다.



용잠



1. 절에 대한 예절

1) 절의 의미

절은 상대방에게 공경을 나타내는 기본적인 동작이다.

절은 공경하는 대상에게 하는 것이기 때문에 당연히 공경하는 사람에게 하는 것이지만 사람이 아닌 상징물에 대해서도 한다.

국기, 돌아가신 조상의 표시, 신앙의 상징, 본받을 옛 어른의 상징 등에 절을 하는 것은 그 상징이 지닌 의미에 대한 공경의 표시이다. 또 웃어른도 아랫사람의 절에 답배를 한다. 그것은 아무리 아랫사람이라도 그를 존중하는 대접의 표시로 하는 것이다.

이처럼 절의 예절에는 절을 하는 예절과 받는 예절이 있다.

2) 손을 맞잡는 공수(拱手)

①공수(拱手)의 의미

우리나라 사람의 공손한 자세에서의 손의 모습은 두 손을 앞으로 모아 맞잡는 공수이다. 의식행사에 참석했을 때와 전통배례를 할 때 및 어른앞에서 공손한 자세를 취하려면 공수한다.

공수법은 남자와 여자가 다르고 평상시와 흉사시(凶事詩)가 다르다. 때문에 성별과 의식행사의 성격에 맞는 공수를 하지 않으면 오히려 공수하지 않은 것만 못하다.

②공수의 기본동작

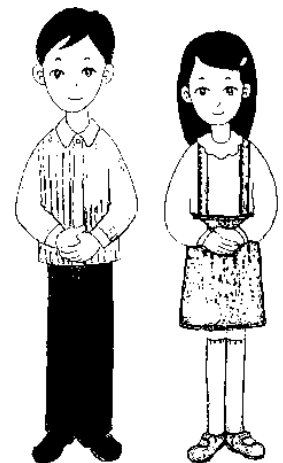
두 손의 손가락을 가지런히 붙여서 편 다음 앞으로 모아 포갠다. 엄지 손가락을 엇갈려 끼고 식지이하 네 손가락을 포갠다. 아래에 있는 손의 네 손가락은 가지런히 펴고 위에 있는 손의 네 손가락은 아래에 있는 손의 새끼 손가락쪽을 지긋이 쥐어도 된다. 엄지 손가락을 깎지끼는 까닭은 손등을 덮은 소매사이로 엄지만 내놓아 맞은편 소매끝을 눌러 흘러내리지 않도록 고정시키고, 또 홀(忽)을 쥐기가 편리하기 때문이다.

③공수한 손의 위치

- (1) 소매가 넓고 긴 예복을 입었을 때는 팔뚝을 수평이 되게 해야 옷소매가 활짝 펴져 아름답다.
- (2) 평상복을 입었을 때는 앞으로 자연스럽게 내리면 엄지가 배꼽부위에 닿으면 편하다.
- (3) 공수하고 앉을 때 남자는 공수한 손을 아랫배부위 중앙에 놓는다. 여자는 오른쪽 다리위에 놓는다. 한 쪽 다리를 세우고 앉을 때는 세운 무릎위에 놓는다.

④평상시의 공수법

흉사가 아닌 기타의 경우는 모두 평상시와 같이 하면 된다. 남자는 왼손이 위이고 여자는 오른손이 위이다. 왼쪽은 동(東)쪽이고 동쪽은 양(陽)이기 때문에 남자는 왼손이 위이고, 오른쪽은 서(西)쪽이고 서쪽은 음(陰)이기 때문에 여자는 오른손이 위이다.



평상시 공수법

⑤흉사시(凶事時)의 공수법

흉사시에는 평상시와 반대로 남자는 오른손이 위이고 여자는 왼손이 위이다.

흉사란 사람이 죽은 순간부터 약 백일간[졸곡직전까지]을 말한다. 초상집, 영결식, 상중인 사람에게 인사를 할 때는 흉사의 공수를 한다.

2) 읊(揖)과 의(의)

① 읊(揖)의 의미

남자가 하는 간략한 공경의 동작이며 절은 아니다.

의식행사에서 새로운 동작이나 행사를 행하기에 앞서 하기도 하고, 절을 할 수 없는 장소에서 절을 해야 할 대상을 만나면 우선 읊으로 예를 표한다.

공수한 손을 뺄는 것을 '읍'이라 하고 뺄은 손을 거두어 들이는 동작을 '의'라 한다.

② 읊의 기본동작

- (1) 공수한다.
- (2) 두 다리를 편한 자세로 벌린다.
- (3) 고개를 숙여 발끝을 본다.
- (4) 공수한 손이 무릎아래에 이르도록 허리를 굽힌다.
- (5) 허리를 세우며 공수한 손을 밖으로 원을 그리며 팔뚝이 수평이 되게 올린다
[여기까지가 읊이다].
- (6) 공수한 손을 읊의 종류에 따라 팔꿈치를 굽히며 정한 위치로 끌어들여 멈춘다.
- (7) 공수한 손을 원위치로 내린다.

③ 읊의 종류



- (1) 상읍 : 기본동작 (6)의 위치가 눈높이이다. 큰절을 해야 할 대상에게 하는 읊

이다.

(2) 중읍 : 기본동작 (6)의 위치가 입높이이다. 평절을 해야 할 대상에게는 읍이다.

(3) 하읍 : 기본동작 (6)의 위치가 가슴높이이다. 반절을 해야 할 대상에게 하는 읍이다.

4) 남자의 전통배례

①남자의 절의 원형

우리나라의 절은 통일되지 못해 지방이나 가문에 따라 약간씩 다르다. 그러나 이제는 그 통일의 필요가 절실하다. 다행히 1599년에 우리나라의 예학의 종장[禮學宗長]이라 추앙받는 사계 김장생(沙溪 金長生) 선생이 저술한 가례즙람(家禮輯覽)에 우리나라 남녀의 절이 소상하게 소개되어 있으므로 남녀 모두 그 방법을 여기에 예시한다.

②남자의 절의 기본동작

- (1) 공수한 자세로 선다.
- (2) 허리를 굽혀 공수한 손으로 바닥을 짚는다[손을 벌리지 않는다].
- (3) 왼쪽 무릎을 먼저 꿇는다.
- (4) 오른쪽 무릎을 왼쪽과 가지런히 꿇는다.
- (5) 왼발이 앞[아래]이 되게 발등을 포개며 뒤통치를 벌리고 엉덩이를 내려 깊이 앉는다.
- (6) 팔꿈치를 바닥에 붙이며 이마[갓을 썼을 때는 양태]가 손등에 닿도록 조아린다[이때 엉덩이가 들리면 안된다].
- (7) 머리를 들며 팔꿈치를 바닥에 댄다.
- (8) 오른쪽 무릎을 먼저 세운다.
- (9) 공수한 손을 바닥에서 떼어 오른쪽 무릎위에 얹는다.
- (10) 오른쪽 무릎에 힘을 주며 일어나서 왼쪽 발을 오른쪽 발과 가지런히 모은다.

③남자의 절의 종류

- (1) 큰절[계수배(稽首拜)] : 큰절은 절을 받는 상대가 답배를 하지 않아도 될 정

도로 높은 어른[직계존속 및 윗세대의 근친]이거나 의식행사에서 한다. 방법은 기본동작 (6)번 동작의 상태로 잠시 머물렀다가 일어난다. 계수배의 계(稽)는 '더디다'의 뜻이므로 천천히 한다.



남자의 큰절

- (2) 평절[돈수배(頓首拜)] : 평절은 절을 받는 상대가 답배를 해야 하는 어른[나이로 어른, 선생님, 상급자]이거나 서로 정중하게 맞절을 할 때 하는 절이다. 방법은 기본동작 (6)번 동작에서 이마가 손등에 닿으면 머물지 않고 즉시 일어난다. 돈수배의 돈(頓)은 '꾸벅거리다'의 뜻이므로 졸 때 꾸벅거리듯이 한다.
- (3) 반절[공수배(拱手拜)] : 반절은 윗사람이 아랫사람의 절에 대해 답배할 때 하는 절이다. 방법은 기본동작 (6)(7)(8)번 동작을 하지 않고 엉덩이에서부터 머리까지 수평이 되게 굽혔다가 일어난다.
- (4) 숙배(肅拜) : 여자의 큰절인 바 남자도 옛날에는 군인의 절로 행했었지만 현대는 남자는 하지 않는다[여자의 큰절에서 설명함].
- (5) 흉배(凶拜) : 흉사시의 절인바 큰절, 평절, 반절을 하되 공수를 흉사시의 공수로 하는 것이 다르다.
- (6) 고두배(叩頭拜) : 옛날에 신하가 임금에게 절을 할 때는 다섯 번을 하는데 처음 네 번은 큰절을 하고 마지막 한 번은 고두배를 했다. 방법은 큰절과 같이 하되 공수하지 않고 두 손을 벌려 바닥을 짚는 것이 다르다. 고두배의 고(叩)는 '두드리기 위해 공간을 띄우느라고 손을 벌리는 것이다. 현대는 임금이 없으므로 손을 벌리고 하는 절을 해서는 안 된다.

5) 여자의 전통 배례

①여자의 절의 원형

여자의 전통배례법의 원형은 남자의 절과 함께『가례증람』에 자상하게 소개되어 있다. 그 원형을 알지 못하면 두 무릎을 벌리고 앉아서 절하는 것으로 알아 현대와 같이 짧은 치마나 바지차림으로는 전통배례를 할 수 없다고 생각한다.

여자의 절은 큰절과 평절이 있는데 큰절은 순수한 우리나라의 절이고, 평절은 중국의 절이던 것을 하기가 수월하므로 평절로 행하고 있다.

②여자 큰절[숙배(肅拜)]의 기본동작



여자의 큰절

- (1) 공수한 손을 어깨 높이에서 수평이 되게 올린다[너무 올리면 겨드랑이가 보인다].
- (2) 고개를 숙여 이마를 손등에 붙인다[엄지 안쪽으로 바닥을 볼 수 있게 한다].
- (3) 왼쪽 무릎을 먼저 꿇는다.
- (4) 오른쪽 무릎을 왼쪽과 가지런히 꿇는다.
- (5) 오른발이 앞[아래]으로 가게 발등을 포개며 뒤통치를 벌리고 엉덩이를 내려 깊이 앉는다.
- (6) 윗몸을 반[45도]쯤 앞으로 굽힌다[이때 이마를 손등에서 떼지 않으며 엉덩이

가 들리지 않게 한다].

- (7) 잠시 머물러 있다가 윗몸을 일으킨다.
- (8) 오른쪽 무릎을 먼저 세운다.
- (9) 일어나면서 왼쪽 발을 오른쪽 발과 가지런히 모은다.
- (10) 공수한 손을 원위치로 내린다.

※남자같이 공수한 손이 바닥에 닿도록 깊이 조아리지 않는 까닭은 머리에 얹은 장식이 쏟아질까 염려해서이다. 이 절은 절을 받는 상대가 답배를 하지 않아도 되는 높은 어른[직계존속, 윗세대의 어른]이거나 의식행사에서 행한다. 여자의 흉배(凶拜)는 공수만 흉사시의 공수로 하고 절은 같다.

③ 여자 평절(平拜)의 기본동작



여자의 평절

- (1) 공수한 손을 풀어 양 옆으로 자연스럽게 내린다.
- (2) 왼쪽 무릎을 먼저 꿇는다.
- (3) 오른쪽 무릎을 왼쪽과 가지런히 꿇는다.
- (4) 오른쪽 발이 앞[아래]이 되게 발등을 포개며 발꿈치를 벌리고 엉덩이를 내려 깊이 앉는다.
- (5) 손가락을 가지런히 붙여 모아서 손끝이 밖[양 옆]을 향하게 무릎과 가지런히 바닥에 댄다[엄지를 벌리지 않는다].
- (6) 윗몸을 반[45도]쯤 앞으로 숙이며 손바닥을 바닥에 댄다[이때 엉덩이가 들리지 않아야 하며, 어깨가 들러 목이 묻히지 않도록 팔굽을 약간 굽히는 것이 좋다].

- (7) 잠시 머물러 있다가 윗몸을 일으켜 손바닥을 바닥에서 떼다.
- (8) 오른쪽 무릎을 먼저 세우며 손끝을 바닥에서 떼다.
- (9) 일어나면서 왼쪽 발을 오른쪽 발과 가지런히 모은다.
- (10) 공수하고 원자세로 돌아간다.

※평절은 원래 중국의 큰절이었다. 나이가 위인 어른이나 정중하게 맞절을 해야 하는 상대에게 하는 절이다. 큰절을 해야 하는 직계존속이나 웃세대의 어른이라도 절을 받을 어른이 “평절로 하라”고 명하면 평절로 한다.

④여자의 반절

여자의 반절은 아랫사람의 절에 어른이 답배를 할 때 하는 절이다.

방법은 평절과 같아지되 엉덩이를 붙여 깊이 앉지 않으며, 앉은 자세에서 일어나지 않고 두 손만 바닥을 짚기도 한다.

6) 전통배례의 예절

- ① 앓음살이[좌식생활]에서는 전통배례로 한다.
- ② 밖에서 간략한 경례로 인사를 했더라도 방에 들어오면 절을 해야 한다.
- ③ 제례, 혼례, 회갑 등 의식행사에서는 남자는 두 번, 여자는 네 번 절한다.
- ④ 절을 받을 어른에게 “앉으세요”, “절 받으세요” 라고 말하면 안된다. 장소가 절을 할 수 있는 곳이면 어른을 뵈는 즉시 절해야 한다.
- ⑤ 직계존속이나 웃 세대의 어른이 아니면 원칙적으로 아랫사람의 절이라도 답배한다. (다만 미성년의 절은 답배하지 않고 말로만 인사하거나 칭찬한다)
- ⑥ 절을 받을 어른이 “절하지 말라”고 하면 안해도 된다.
- ⑦ 절을 하는 위치는 절을 받는 사람의 정면 앞에서 하고, 절을 한 뒤에는 뒷걸음으로 옆으로 비껴선다.

7) 경례(敬禮)

①경례의 의미

경례는 섬살이[입식생활]에서의 절이다. 전통배례를 할 수 없는 장소에서의 절은 선 채로 허리만 굽혀서 경례한다.

한복을 입고 경례할 때는 공수하고 경례함을 원칙으로 한다. 양복을 입었을 때도 더욱 공손한 경례를 하려면 공수한 자세로 하는 것이 좋다.

②경례의 종류

- (1) 큰경례 : 큰절을 하는 경우에 하는 경례이다. 방법은 윗몸을 90° 굽힌다.
- (2) 평경례 : 평절을 하는 경우에 하는 경례이다. 방법은 윗몸을 45°로 굽힌다.
- (3) 반경례 : 반절을 하거나 간략한 예를 하는 경우의 경례이다. 방법은 윗몸을 15°로 굽힌다.
- (4) 목례(目禮) : 길을 걸을 때와 노상 등에서의 간략한 인사의 경례이다. 방법은 부드러운 시선으로 상대를 보며 고개만 숙인다.
- (5) 거수경례 : 제복을 입은 사람의 경례이다. 방법은 오른손을 펴서 손끝이 오른쪽 눈썹에 닿도록 손을 올린다.
- (6) 국기에 대한 경례 : 국기에 대해 존경과 충성을 서약하는 경례이다. 방법은 오른손을 펴서 왼쪽 가슴에 댄다.
- (7) 주목(注目)경례 : 제복을 입었거나 단체 행동시에 대표자 이외의 대원이 절을 받을 사람을 부동자세로 주시한다.

8) 악수(握手)

①악수의 의미

악수는 절을 아니지만 반가운 인사의 표시로 행하기 때문에 절의 일종으로 간주해서 서술한다.

②악수의 기본동작

오른쪽 팔꿈치를 직각으로 굽혀 오른손이 자기 몸의 중앙이 되게 수평으로 올리며, 엄지를 벌리고 식지이하 네 손가락을 가지런히 붙여 편 다음, 역시 그와 같은 상대의 손바닥과 자기의 손바닥을 맞붙이고 서로의 엄지를 교차시켜 살며시 잡았다가 놓는다.

가볍게 아래 위로 몇 번 흔들어 정을 표시하기도 한다. 상대가 아픔을 느낄 정도로 힘주어 쥐어도 안되고 몸이 흔들릴 정도로 지나치게 흔들어도 안된다.

③악수의 예절

- (1) 웃어른이 먼저 청하고 아랫사람이 응한다.
- (2) 같은 또래의 이성간에는 여자가 먼저 청해야 남자가 응한다.
- (3) 아랫사람이 웃어른과 악수할 때는 윗몸을 약간 굽히거나 목례를 겸행해서 경의를 표해도 된다.

수연례(壽筵禮)



1. 수연례의 의미

수연이란 어른의 생신에 아랫사람들이 상을 차리고 술을 올리며 오래 사시기를 비는 의식이다. 고려훈에는 수연례란 말이 없었고 헌수가장례(獻壽家長禮)라 했다.

아랫사람이 태어난 날은 생일(生日)이라 하고 웃어른의 생일은 생신(生辰)이라 한다. 웃어른의 생신에 자제(子弟)들이 술을 올리며 장수를 비는 의식이 수연이므로 아랫사람이 있으면 누구든지 수연례를 행할 수 있는 것이다.

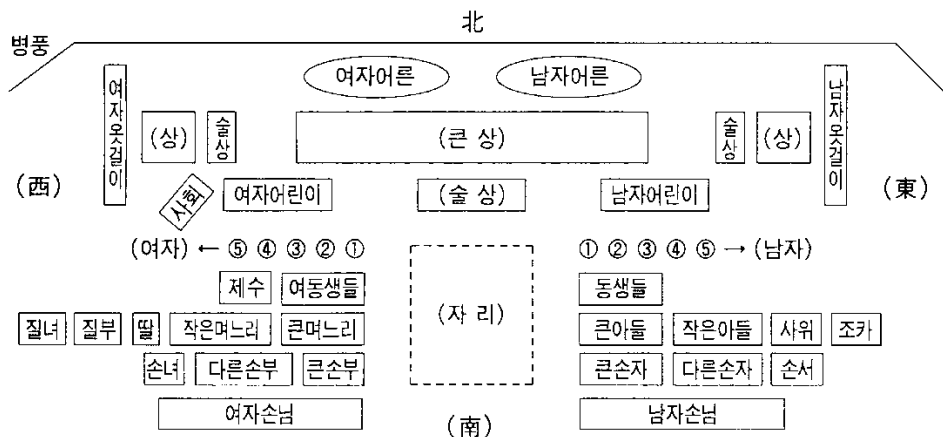
그러나 사회활동을 하는 아들이 부모를 위해 수연의식을 행하려면 아무래도 어른의 나이가 60세는 되어야 할 것이므로 이름있는 생일은 60세부터이고, 구태여 종류를 나누면 다음과 같다.

- 육순(六旬) : 60세때의 생신이다. 육순이란 열(旬)이 여섯(六)이란 말이고 육십갑자(六十甲子)를 모두 누리는 마지막 나이이다.
- 회갑·환갑(回甲·還甲) : 다시 60갑자가 60갑자를 다 지내고 다시 낳은 해의 간지가 돌아왔다는 의미이다.
- 진갑(陳·進甲) : 다시 60갑자가 펼쳐져 진행한다는 의미이다. 62세때의 생신이다.
- 미수(美壽) : 66세때의 생신이다. 옛날에는 66세의 미수를 별로 의식하지 않았으나 77세, 88세, 99세와 같은 숫자가 겹치는 생신을 이름붙였으면서 66세를 지나칠 수 없는 것이다. 또한 현대 직장인 대부분이 만 65세 정년으로 하기 때문에 66세는 모든 사회활동이 성취되어 은퇴하는 나이이면서도 아직은 여력이 있으니 참으로 아름다운 나이이므로 '미수(美壽)'라 하고, '미(美)'자는 육십(六十六)을 뒤집어 쓰고 바로 쓴 자이어서 그렇게 이름 붙였다.

- 희수·칠순(稀壽·七旬) : 70세때의 생신이다. 옛글에 "사람이 70세까지 살기는 드물다(人生七十古來稀)"는 데서 희수란 말이 생겼는데, 그런 뜻에서 희라 한다면 "어른이 너무 오래 살았다"는 의미가 되어 자손으로서는 죄송한 표현이다. 열일곱이라는 칠순(七旬)이 더 좋다.
- 희수(喜壽) : 70세때의 생신이다. '희(喜)'자를 초서로 쓰면 칠십칠(七十七)이 되는데 데서 유래되었다.
- 팔순(八旬) : 80세때의 생신이다. 열이 여덟이라는 말이다.
- 미수(美壽) : 88세때의 생신이다. '미(米)'자가 팔십팔(八十八)을 뒤집어 쓰고 바로 쓴데서 유래되었다.
- 졸수·구순(卒壽·九旬) : 90세때의 생신이다. '졸(卒)'자를 초서로 쓰면 구십(九十)이라 쓰여지는데서 졸수라 하는데, '졸(卒)'이라는 한자는 끝나다. 마치다의 뜻이므로 그만 살라는 의미가 되어 자손으로서는 입에 담을 수 없다. 오히려 열이 아홉이라는 구순(九旬)이 좋다.
- 백수(白壽) : 99세때의 생신이다. '백(白)'자에서 '一[하나]'를 뺀 글자이기 때문에 99로 의제해서 말하는 것이다.

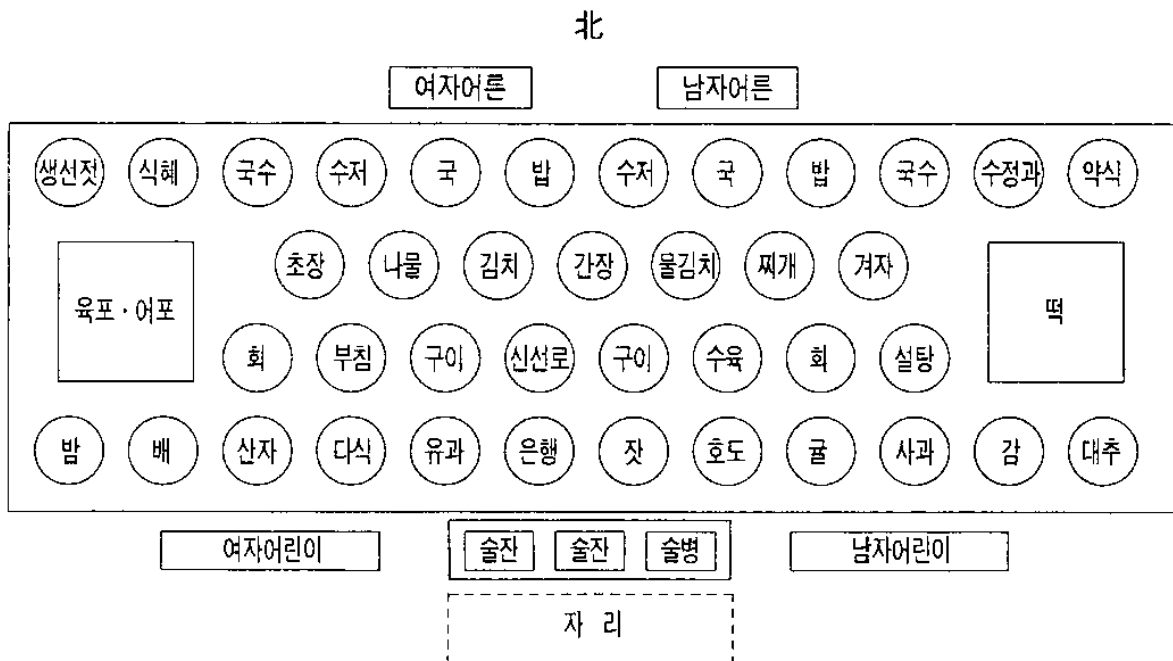
2. 수연례의 절차와 방법

1) 수연례 장소의 설치와 배설



①상좌(북쪽)에 병풍을 치고, 병풍의 중앙 남쪽의 남자 어른, 서쪽에 여자 어른의 좌석을 마련하고, 어른 앞 남쪽에 큰상을 치리고, 큰상의 남쪽 중앙에 술상을 놓고, 술상의 동쪽에 어린 남자, 서쪽에 어린 여자가 서고, 술상의 남쪽에 절하는 자리를 깔고 자리의 동쪽에 남자 자손, 서쪽에 여자 자손이 위치하고 큰상의 서쪽에 집례[사회]가 자리잡고, 자손들의 남쪽에서 동쪽은 남자손님, 서쪽은 여자 손님의 상을 찬린다. 만일 수연 당사자에게 웃어른이 계시면 큰상의 동쪽에서 서쪽을 향해서 따로 상을 차려 남자 웃어른이 위치하고, 서쪽에서 동쪽을 향해서 따로 상을 차려 여자 웃어른이 위치한다.

②수연례의 큰상은 형편대로 차리는데, 큰상을 그림으로 나타내면 다음과 같다.



2) 수연례의 절차

①헌수(獻壽)의 절차

수연례는 자손들이 어른에게 술을 오리는 헌수절차, 즉 가족행사와 외부손님을 대접하는 연회절차로 나뉘어서 행한다. 가족의 헌수절차는 다음과 같이 진행한다.

- 남녀자손들이 성장하고 정한 자리에 북쪽을 향해 선다.
- 수연 당사자에게 웃어른이 계시면 아들이 남자 웃어른을 인도해 동쪽의 자리에서 서쪽을 향해 앉게 하고, 며느리들이 여자 웃어른을 인도해 서쪽의 자리에서 동쪽을 향해 앉게 한다.
- 아들과 큰며느리가 수연 당사자 내외를 인도해 큰상 앞으로 와서 남자 어른은 동쪽에서 서쪽을 향해 서고 여자 어른은 서쪽에서 동쪽을 향해 마주 선다.
- 남자어른과 여자어른이 평절로 한번 맞절을 한다[만일 주악이 있으면 이때부터 올린다. 회혼례에서는 여자는 4배, 남자는 재배 큰절을 하는데, 자손들이 부족한다].
- 남녀어른은 큰아들 내외의 인도를 받아 동쪽의 남자웃어른 앞으로 가서 술을 한잔씩 올리고 절을 한다. 답배해야 할 웃어른들은 답배한다.
- 다시 서쪽으로 가서 여자 웃어른에게도 그렇게 한다.
- 남자 어른은 큰아들의 인도를 받아 큰상의 동쪽으로 여자 어른은 큰며느리의 인도를 받아 큰상의 서쪽으로 돌아 각기 정한 자리에 남쪽을 향해 앉는다.
- 큰아들과 큰며느리가 술상 앞으로 나가 아들은 동쪽, 며느리는 서쪽에 북쪽을 큰며느리 잔에 술을 따른다.
- 큰아들은 일어나서 술잔을 받들어 남자 어른에게 올리고, 큰며느리는 일어나서 여자어른에게 올린 다음, 고수하고 서 있다.
- 어른이 술을 마시고 잔을 주면 받아서 술상 위에 놓고 큰아들은 재배, 큰며느리는 4배한다.
- 큰 아들 내외는 꿇어 앉고, 큰아들이 축수한다. "아버지 어머니, 만수무강하시고 오복을 누리시며 저희들을 보살펴 주옵소서."
- 남녀 어른이 대답한다. "오냐, 고맙다. 너희들의 효성이 지극해 우리가 즐겁구나."
- 만일 현수할 자손이 많으면 큰아들 내외가 현수 할 때 큰아들의 자손은 그 뒤에 늘어서서 함께 절한다.
- 이어서 작은 아들, 딸, 동생, 조카, 기타의 순으로 부부가 나가서 큰아들 내외가 하듯이 현수한다.
- 현수가 끝나면 어른이 일하는 사람에게 명한다. "아이들에게 마실 것을 주어라."
- 일하는 사람들이 음료와 안주가 담긴 쟁반이나 작은 상을 나라다 자손마다 한상씩 준다[자손이 많으면 아들, 며느리, 딸, 사위에게만 주어도 된다].

- 자손들은 두손으로 주안상을 받아 바닥에 놓고, 모두 남자는 재배, 여자는 4배한다.
- 모두 앉아서 음료를 마신다.
- 남녀 어른이 교훈이나 소감을 말한다.
- 남녀 어른이 자손에게 명한다. "이제 나아가서 오신 손님을 정성껏 대접하라."
- 남녀 자손이 일어나서 남자는 재배, 여자는 4배하고 각기 상을 들고 나선다.

② 연회(宴會) 절차

사회자가 진행한다.

- 지금부터 ○○○ 선생님(여사님)의 ○○의 생신 수연회를 시작하겠습니다. 여러분께서는 정한 자리에서 일어나 주시기 바랍니다. 남자자손은 큰상의 동쪽, 여자자손은 큰상의 서쪽에 차례대로 남쪽을 향해 선다. 당사자와 웃어른도 일어난다.
- 일동 경례 : "모두 인사를 나누시겠습니다. 선자리에서 앞을 향해 경례하시겠습니다. 경례! 바로!
- 어른과 손님께서는 자리에 앉으십시오. 자손들을 제외한 다른 사람은 앉는다.
- 약력 소개 : "○○○ 씨가 ○○○ 선생님(여사님)의 약력을 말씀드리겠습니다." 제자나 후배중에서 미리 정한 사람이 사회적으로 나가 약력을 소개한다.
- 모시는 말씀 : "○○○ 선생님(여사님)의 큰아드님이 손님을 모시는 인사 말씀을 하겠습니다.
자손의 대표가 정중한 인사말을 한다.
- 축하, 송사 : "선생님께서 축하를 하시겠습니다."
큰아들 내외가 축하할 손님을 정중히 맞이한다. 축하, 송사, 축전등을 차례대로 소개한다.
- 기념품, 선물증정 : 사회자가 소개하는 대로 준비된 기념품이나 선물을 증정한다. 자손들이 먼저 하고 손님들이 다음에 한다.
- 답사 : "○○○ 선생님(여사님)께서 감사하는 답례를 하시겠습니다."
수연 당사자 어른이 인사한다.
- 송수건배(頌壽乾杯) : "○○○ 선생님의 선창으로 건배하시겠습니다."
미리 정한 손님이 앞으로 나와 잔을 높이 든다.

"○○○ 선생님 내외분의 만수무강을 위하여 건배하시겠습니다."

○여흥 : "이어서 여흥이 있겠습니다. 감사합니다."

음식을 먹으며 즐긴다.

회혼례(回婚禮)



1. 회혼례의 명칭

혼인한 회갑이란 뜻에서 회혼이라 한다.

2. 회혼례의 절차

모든 절차와 방법은 수연과 같은데, 다만 다음 몇가지가 다르다.

- 부부가 모두 살아 있어야 한다.
- 당사자의 복장은 혼례복으로 한다.

1) 혼례기념일의 명칭

우리나라는 혼인과 관계된 경사를 회혼례만 찾았는데, 외국의 경우는 매우 다양하다. 그러나 수연이 자손이 마련하는 것이므로 혼인기념도 자손이 차리려면 30주년 이상이어야 할 것이다.

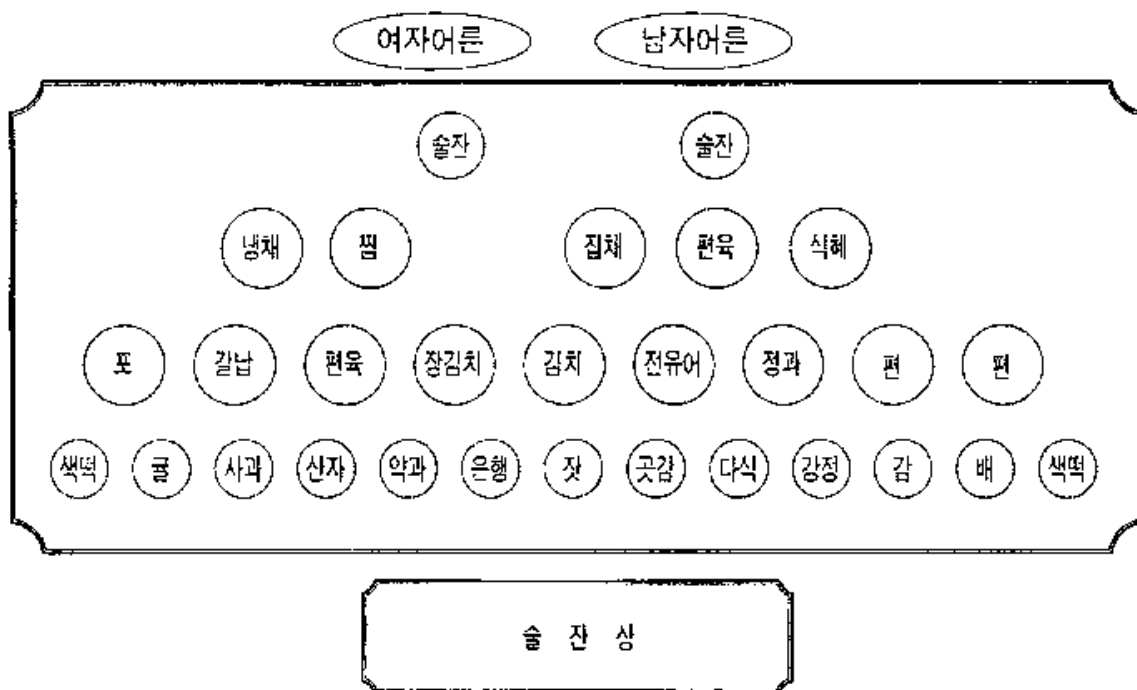
그것을 약기하면 다음과 같다.

- 30주년 : 진주혼(眞珠婚)
- 35주년 : 산호혼(珊瑚婚)

- 40주년 : 녹옥혼(綠玉婚)
- 45주년 : 홍옥혼(紅玉婚)
- 50주년 : 금 혼(禁 婚)
- 60주년 : 회 혼(回 婚)

3. 회갑상 차림법

- 과일류는 맨 앞쪽에 놓는다.
- 떡 종류는 양 옆에 놓는다.
- 적, 전 등은 뒷줄에 놓는다.
- 껌세에 사용될 접시는 바닥에 쌀을 한 줌 채워 평평하게 한 다음 백지로 싯다.
- 음식을 한 층, 한 층 괴어 올릴 때마다 안전하게 고정될 수 있도록 접시보다 작은 크기로 둥그렇게 오른 백지를 한 장씩 집어 넣고 가장자리를 붙이면서 쌓아 올린다.
- 모든 음식의 모양은 쌓아 올리기에 편한 상태로 만들거나 가다듬는다.



제의례(祭儀禮)



1. 제의례의 의의

제의례는 조상에게 제사(祭祀)를 지내는 의식으로서 우리 생명의 근원에 대한 감사의 표현이라 할 수 있다. 그런가답에 제의례를 받는 것은 효도의 한 방법이기도 한 것이다. 우리의 부모님뿐 아니라 그 부모님을 있게 해 주신 조상에 대해서도 늘 고마움을 잊지 않고 극진한 정성과 공경으로 모시며 그 분들의 뜻을 기리는 것 역시 효도이기 때문이다.

제의례의 역사는 매우 오래된 것으로서 우리가 문자를 사용하기 이전으로 거슬러 올라간다. 우리나라에서는 조선시대까지는 사회적 신분의 차이에 따라 제사를 지내는 범위에도 차이가 있었다. 즉 3품관 이상은 고조부모까지 4대를 제사 지냈던 반면 서민은 부모에게만 제사를 지냈었다. 그러나 1895년 갑오경장으로 신분 제도가 철폐된 후 이 같은 차별도 없어져 신분에 관계없이 누구나 고조부모에게까지 제사를 지낼 수 있게 되었다. 오늘날에 와서는 1969년에 제정된 가정의례준칙에 의해 조부모까지만 제사지낼 것을 권장하고 있으나 일반적으로는 증조부모에게까지 지내고 있다. 제사의 범위가 이같이 정해지는 이유는 인간의 수명으로 보아 제사를 지내는 당사자가 직접적으로 사랑을 받았던 분에게까지 거슬러 올라가기 때문이다.

한편 오늘날 일반가정에서 지내는 제사의 종류는 크게 기일제(忌日祭)와 차례(茶禮)의 두가지로 나뉘어 진다. 기일제는 조상이 돌아가신 날에 지내는 제사로서, 설날, 한식, 한가위 등의 명절에 지내는 제사로서 자기집에서 기일제를 받들고 있는 모든 조상을 그 대상으로 한다. 대체로 설날의 경우는 가정에서 차례를 지내며, 한식과 한가위 때에는 각 조상의 묘지를 찾아 성묘와 함께 지내게 된다.

제례에 있어서는 돌아가신 조상을 마치 살아계신 분을 모시는 것과 같은 정성과 마음가짐이 필요하다. 이 때문에 오래 전부터 조상을 상징하는 상징물 즉 위패(位

牌)를 가정에 만들어 놓고 모셔왔다.

조상의 위패를 모셔놓은 곳을 '가묘(家廟)'라 하는데, 요즈음에 와서는 생활여건의 변화로 인해 가묘를 짓고 위패를 모시는 가정은 거의 찾아볼 수 없게 되었다. 이 때문에 오늘날에는 제사때마다 임시로 위패를 만들어 사용하거나, 돌아가신 분의 사진을 모시는 방법으로 변화하고 있다.

일부에서는 우리의 전통 제사의식에서 조상의 위패를 모시고 제사를 지내거나 돌아가신 조상에게 절하는 것을 우상숭배라 하여 반대하는 입장도 있다. 그러나 이는 제례를 잘못 이해한데에서 빚어진 결과라 할 수 있다. 제의례는 절대신(絕對神)에게 기도하여 복을 비는 종교의식이라기보다는 자기를 있게 해주신 생명의 근원이라 할 수 있는 조상에 대해 감사하는 마음을 전하고, 그가 지냈던 생전(生前)의 뜻을 기리며 추모하는 행사의식인 것이다. 따라서 이는 인간으로서 당연히 지녀야 할 자세와 태도인 것이며, 우상숭배와는 거리가 먼 것으로서 효도의 연장이라 할 수 있다.

2. 제의(祭儀)의 종류

①시조제(始祖祭)

- 자신의 성씨를 개창한 시조에게 지내는 제의이다.
- 시조제는 매년 동지(冬至)에 지내는데, 동지는 양(陽)이 일어나는 날이기 때문이다.

②선조제(先祖祭)

- 자기의 5대조 이상 시조이하의 모든 조상에게 지내는 제의이다.
- 선조제는 매년 입춘(立春)에 지내는데, 입춘은 만물이 소생하기 시작하는 날이기 때문이다.
- 선조제는 선조의 위패를 모신 곳에서 지낸다.

③기일제(忌日祭)

- 고조까지의 조상이 돌아가신 날에 지내는 제의이다.

- 그날 돌아가신 조상과 그 배우자를 함께 제사지낸다.
- 위패를 큰방으로 모셔 지내며, 장자손이 주인이 되고 그 아내가 주부가 되어 지낸다.

④이제(儋祭)

- 부모의 생신에 지내는 제의이다.
- 지내는 장소는 큰아들의 집에서 위패를 큰방에 모셔놓고 지낸다.
- 지내는 절차와 상차림은 기일제와 같다.

⑤차례(茶禮)

- 설날, 한식, 한가위 등의 명절에 지낸다.
- 자기 집에서 기일제를 받는 모든 조상에게 지낸다.
- 한식과 한가위의 경우는 가능한 한 각 조상의 묘소에서 지낸다.

⑥세일사(歲一祀)

- 기일제를 지내지 않는 5대조 이상의 직계 조상에 대해 1년에 한차례만 지내는 제의이다.
- 세일사를 지내는 날은 음력 10월중에 날을 잡아서 지낸다.
- 세일사를 지내는 장소는 그 조상의 묘지에서 지내는 것이 원칙이나 묘지가 없을 때에는 특별히 모은 제단(祭壇)에서 지낸다.

⑦산신제(山神祭)

- 조상의 산소를 모신 산의 신에게 지내는 제의이다.
- 산신제를 지내는 날은 1년에 한 번 조상의 묘지에 제의를 지낼때 지낸다.
- 산신제를 지내는 장소의 묘지의 동북쪽에 제단을 모으고 지낸다.
- 같은 장소에 여러 조상의 묘지가 있더라도 산신제는 한곳에서 한번만 지낸다.

3. 제의 음식

①표준 제수(祭羞)

흔히 사용하는 '제수(祭需)'라는 말은 제의에 쓰이는 모든 금품(金品)을 통칭하는 말이며, 제의에 쓰이는 음식만을 말할 때는 '제수(祭羞)'라 표기하여야 올바르다. 제수는 지방과 가정에 따라 차이가 있으나 표준적인 종류와 그릇수를 예시해 보면 다음과 같다.

- 초첩(醋牒) : 식초를 종지에 담는다.(1종지)
- 반, 메 : 밥으로서 식기에 수북하게 괴(담)고 덮개로 덮는다[신위 수대로].
- 갱, 메탕 : 소고기와 무를 네모로 납작하게 썰어 끓인 국을 그릇에 담고 덮개로 덮는다.
- 숙수(熟水) : 냉수에 밥알을 조금 풀어서 그릇에 담는다[신위 수대로].
- 면(麵) : 국수를 삶아 건더기만 그릇에 담고 덮개로 덮는다. 국수 위에 계란 흰자를 네모로 썰어 얹어 모양을 내기도 한다.
- 병(餅) : 떡은 현란한 빛깔을 피한다. 대개 시루떡을 해서 정사각형의 접시에 권다[신의 수대로 또는 한 제상에 1접시].
- 병청(餅淸) : 꿀이나 조청 또는 설탕을 작은 접시에 담는다[떡접시 수대로].
- 탕(湯) : 탕은 홀수 그릇 수를 쓰는데, 대개 세가지 탕을 쓴다. 모든 탕은 재료를 끓여서 건더기만 그릇에 담고 덮개로 덮는다. 쇠고기를 재료로 한 '육탕(肉湯)'과 생선을 쓴 '어탕(漁湯)', 그리고 닭을 사용한 '계탕(鷄湯)' 등이 있다.
- 전(煎) : 부침개를 뜻하며, 적(炙)과 합해 홀수 접시를 쓰는데 대개는 육전과 어전 두가지를 사용하여 둥근 접시에 담는다[2~4접시].
- 초장(醋醬) : 간장에 식초를 타서 종지에 담는다[1종지].
- 적(炙) : 구이이다. 제의 음식중에서 중심이 되는 것으로서, 세가지 육적(肉炙), 어적(魚炙), 계적(鷄炙)을 마련해 원칙적으로 술을 올릴 때마다 바꾸어 올리며 직사각형의 접시에 담는다[3접시].
- 적염(炙鹽) : 적을 짖어 먹기 위한 소금을 작은 접시에 담는다[1접시].
- 포(脯) : 생선 말린 어포나 고기 말린 육포를 직사각형의 접시에 담는다. 어포를 쓸 때에는 포의 등이 위로 가게 담는다[1접시].
- 해(醢) : 생선젓이다. 종류에는 관계가 없으나 대개 소금에 절인 조기젓 2~3마리를 직사각형의 접시에 어적을 담듯이 담는다. 해는 차례를 지낼 때

에는 쓰지 않는다.

- 혜(醢) : 식혜 건더기를 둥근접시에 담고 그 위에 잣을 몇 개 박기도 한다. 혜는 기일제에는 사용하지 않는다[1접시].
- 김치 : 물김치를 사용하며, 주로 무로 담근 나박김치를 그릇에 담는다[1그릇].
- 청장(淸醬) : 간장을 종지에 담는다[1그릇].
- 과실 : 나무에 달린 생과(生果)와 곡식으로 만든 과자이다. 종류마다 다른 둥근 접시에 담는데, 전체의 접시수는 짝수로 한다.
- 제주(祭酒) : 가급적이면 맑은 술을 병이나 주전자에 담는다[1병].

②제수의 조리법

- 모든 제수의 조리에는 향신료인 마늘, 고춧가루, 파 등을 조미료로 쓰지 않고, 간장과 소금으로만 조미한다.
- 제수를 조리할 때에는 몸을 깨끗이 하고 기구를 정결한 것으로 쓰며, 침이 튀거나 머리카락 등이 섞이지 않도록 한다.
- 제수를 준비할 때에는 만들어진 것을 구입하지 않고 손수 조리하도록 한다.
- 제상에 올릴 제수를 자손이 먼저 먹어서는 안된다. 제상에 올릴만큼 따로 담아 놓고 남은 것을 먹는 것은 괜찮다.
- 밤과 배는 껍질을 벗기고, 기타의 과실은 껍기 편하게 아래와 윗부분을 칼로 도려낸다.
- 배, 사과와 같은 과실은 꼭지부위가 위로 향하도록 담는다.

③기구 배설과 제수 진설의 예시

병풍

(교외)

考位 妣位

제1열→

考位밥 考位국 考位술잔 숯가락·젓가락 妣位술잔 식초종지 妣位밥 妣位국

제2열→

考位국수 妣位국수 고기찌개 기타찌개 닭찌개 기타찌개 생선찌개 설탕 考位떡 술탕 妣位떡

제3열→

춧대 고기부침 초장 고기회 구어 고기담생선 소금 생선회 겨지 생선부침 춧대

제4열→

고기생선칼럼 3가지나물 간장 나박김치 생선젓

제5열→

밥 배 다식 약과 굴 사과 김 대추

西

소탁 신위대기 강신잔받 항아리 축문 향로 향합 주가 퇴주기 주전자 술병 하주병

東

모사기

세수대야

저

세수대야

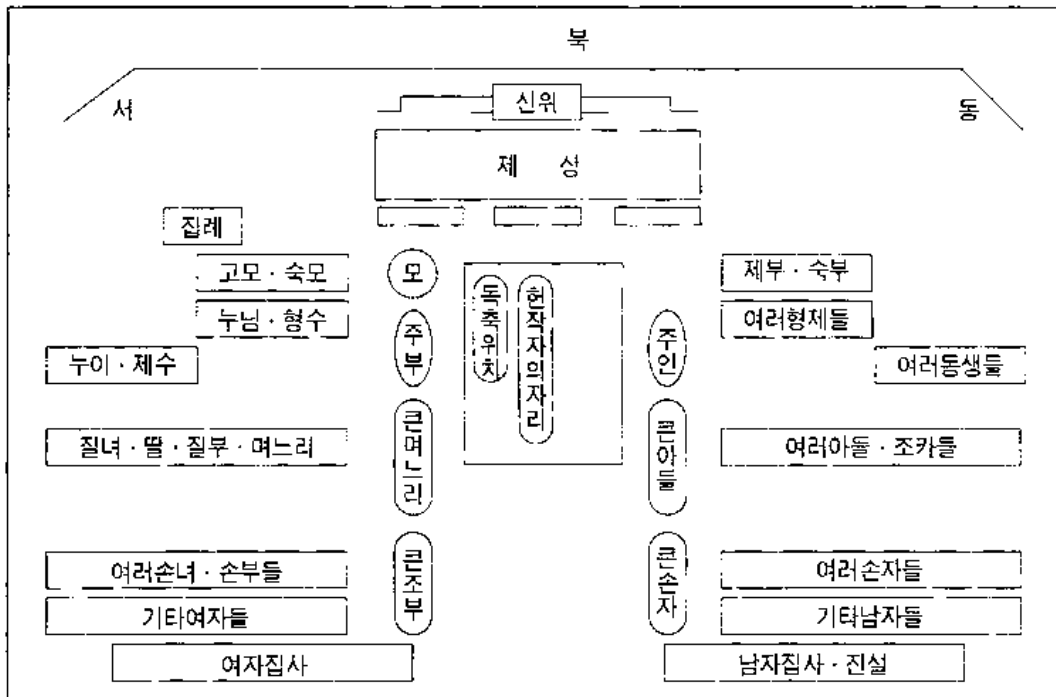
①참례자의 복장

- ## ②참례자의 위치

- 245

서쪽을 상석으로 하여 차례대로 선다.

- 여자는 중앙자리의 서쪽에 서는데, 북쪽과 중앙자리에 가까운 동쪽을 상석으로 하여 차례대로 선다.
- 제의시 참례자의 장 위치를 그림으로 나타내면 다음과 같다.



5. 제수진설의 일반 원칙

제수의 진설은 각 지방의 관습이나 풍속, 그리고 가문의 전통에 따라 조금씩 다르다. 그래서 가가례(家家禮)라고도 하며 '남의 제사에 감 놓아라 배 놓아라 하고 참견 말라'는 풍자적인 말까지 나오게 된 것이다.

제수가 제상을 바라보아 오른쪽을 동(東), 왼쪽을 서(西)라 한다. 진설의 순서는 다섯째 줄에 메와 갯을 차례로 놓는다. 제수는 언제나 홀수 줄로 진설한다.

- 조율시이(棗栗柿梨) : 왼쪽에서부터 대추, 밤, 감, 배의 순으로.
- 홍동백서(紅東白西) : 붉은 과일은 동쪽에 흰 과일은 서쪽에.
- 생동숙서(生東熟西) : 김치는 동쪽에, 나물은 서쪽에.

- 좌포우혜(左怖右醢) : 포는 왼쪽에, 젓갈은 오른쪽에.
- 어동육서(魚東肉西) : 생선은 동쪽에, 육류는 서쪽에.
- 건좌습우(乾左濕右) : 마른 것은 왼쪽에, 젖은 것은 오른쪽에.
- 접동잔서(楫東盞西) : 접시는 동쪽에, 잔은 서쪽에.
- 우반좌갱(右飯左羹) : 메는 오른쪽에, 갡은 왼쪽에.
- 남좌여우(男左女右) : 제상의 왼쪽은 남자[考位], 오른쪽은 여자[妣位]

6. 제수

제사에 쓰이는 제물을 가리키며, 제찬(祭饌)이라고도 한다 | 제찬에는 고춧가루와 마늘을 쓰지 않는다. 제수 음식 장만은 형식에 치우치기보다 정성스럽게 형편에 맞게 하는 것이 좋다.

- 메(飯) : 밥, 추석절 제사에는 송편으로, 연시에는 떡국으로 대신한다.
- 면(麪) : 국수
- 편(餅) : 떡[썰기는 안하고 백편으로 한다]
- 삼탕(三湯) : 육탕(肉湯), 소탕(素湯), 어탕(魚湯)
- 삼적(三炙) : 육적(肉炙), 소적(素炙), 어적(魚炙)
- 채소(采蔬) · 숙채(熟菜) : 삼색 나물[시금치, 고사리, 도라지]
- 침채(沈菜) : 동치미
- 청장(淸醬) : 간장
- 식혜(食醢) : 젓갈
- 포(脯) : 북어, 건대구, 건문어, 건전복, 건상어, 육포 등.
- 갱(羹) : 국
- 유과류 : 약고, 산자[흰색], 강정[검은깨]
- 당속(糖屬) : 흰색 사탕[오화당, 옥춘, 원당, 빙당, 매화당]
- 다식(多食) : 녹말다식, 송화다식, 흑임자다식
- 정과(正果) · 전과(煎果) : 연근정과, 생강정과, 유자정과
- 과실(果實) : 대추, 밤, 배, 감[꽃감], 사과

- 제주(祭酒) : 청주
- 경수(硬水) : 승냥

7. 제기(祭器)와 제구(祭具)

제사 때 사용하는 여러 가지 제기와 제구는 평소에 일정한 곳에 모두 모아 두었다가 제사 전날 꺼내 깨끗이 닦아 쓰도록 한다.

- 제상(祭床) : 제수를 진열해 놓는 상.
- 교의(交椅) : 신주나 혼백함을 올려 놓는 의자.
- 향탁(香卓) : 향로와 향합을 올려 놓는 작은 상.
- 병풍 : 글씨로 된 병풍으로 준비하여 제상 뒤에 친다.
- 돛자리 : 두 장을 준비하여 하나는 제상 밑에 깔고, 다른 하나는 제상 앞에 깔다
- 향로(香爐) : 향을 피우는 작은 화로.
- 향합(香盒) : 향을 담는 그릇
- 모사기(茅沙器) : 모래와 띠의 묶음인 모사를 담는 그릇으로 보시기와 같이 생겼다.
- 촛대 : 두 개를 준비한다.
- 주독(主櫝) : 신주를 모시어 두는 나무 궤.
- 신주(神主) : 죽은 사람의 위패(位牌), 고인의 위(位)를 모시는 나무패로서 대개 밤나무로 만든다. 길이는 8치[약24cm], 너비는 2치[약6cm]정도. 나무 대신 종이로 만든 신주를 지방(紙榜)이라 한다.
- 축판(祝板) : 축문(祝文)을 올려 놓는 판.
- 변(簋) : 실과와 건육을 담는 제기[원래 대나무로 굽을 높게 엮어서 만들었다]
- 두(豆) : 김치 젓갈 등을 담는 제기[굽이 높고 뚜껑이 있다]
- 병대(餅台) : 떡을 담는 제기[윗판은 사각형]
- 적대(炙台) : 적을 올리는 제기[나무로 만들고 발이 달렸다]
- 조(俎) : 고기를 담는 제기[나무로 만들고 발이 달렸다. 윗판은 직사각형]
- 탕기(湯器) : 국을 담는 제기.

- 시접(匙楪) : 수저를 올려 놓는 제기.
- 주주(酒注) : 술 주전자.
- 주병(酒瓶) : 술병
- 주배(酒杯) : 술잔. 잔대[잔받침]가 반드시 있어야 한다.
- 퇴주그릇 : 헌작한 술을 물릴 때 따라 붓는 그릇.

8. 기제사 차리는 법

삼치 · 칼치 · 쏜치 등 치자로 끝나는 생선과 복숭아는 제사상에 쓰지 않는다.

1) 과일이나 조과(造果)를 놓는 차례

① 조율시이(棗栗柿梨)

진설자의 왼편으로부터 조[대추], 율[밤], 시[곶감], 이[배]의 순서로 진설하고 다음에 호두 혹은 망과류[넝쿨과일]을 쓰며 끝으로 조과류[나식, 산자, 약과]를 진설한다.

② 홍동백서(紅東白西) 진설법

붉은색 과일을 동쪽[참사자 우측], 흰색 과일을 서쪽[참사자 좌측]에 진설하고 그 가운데 조과류인 다식, 산자, 약과 등을 진설한다.

2) 반찬류를 놓는 순서

좌포우혜(左怖右醢)라 하여 포[문어, 명태, 오징어 등]를 왼편에 식혜를 오른편에 진설하며 침채[김치, 동치미 등], 숙채[불에 삶거나 찌서 익힌 나물], 청장[간장]을 그 가운데 놓는다.

3) 탕을 놓는 차례

어동육서(魚東肉西)라 하여 물고기탕은 동쪽[우측], 육류탕은 서쪽[좌측]에 진설하고 그 가운데 채소 두부 등으로 만든 소탕을 설치하되 단탕, 삼탕, 오탕, 반드시 음수[홀수]로 쓴다.

4) 적과 전을 놓는 차례

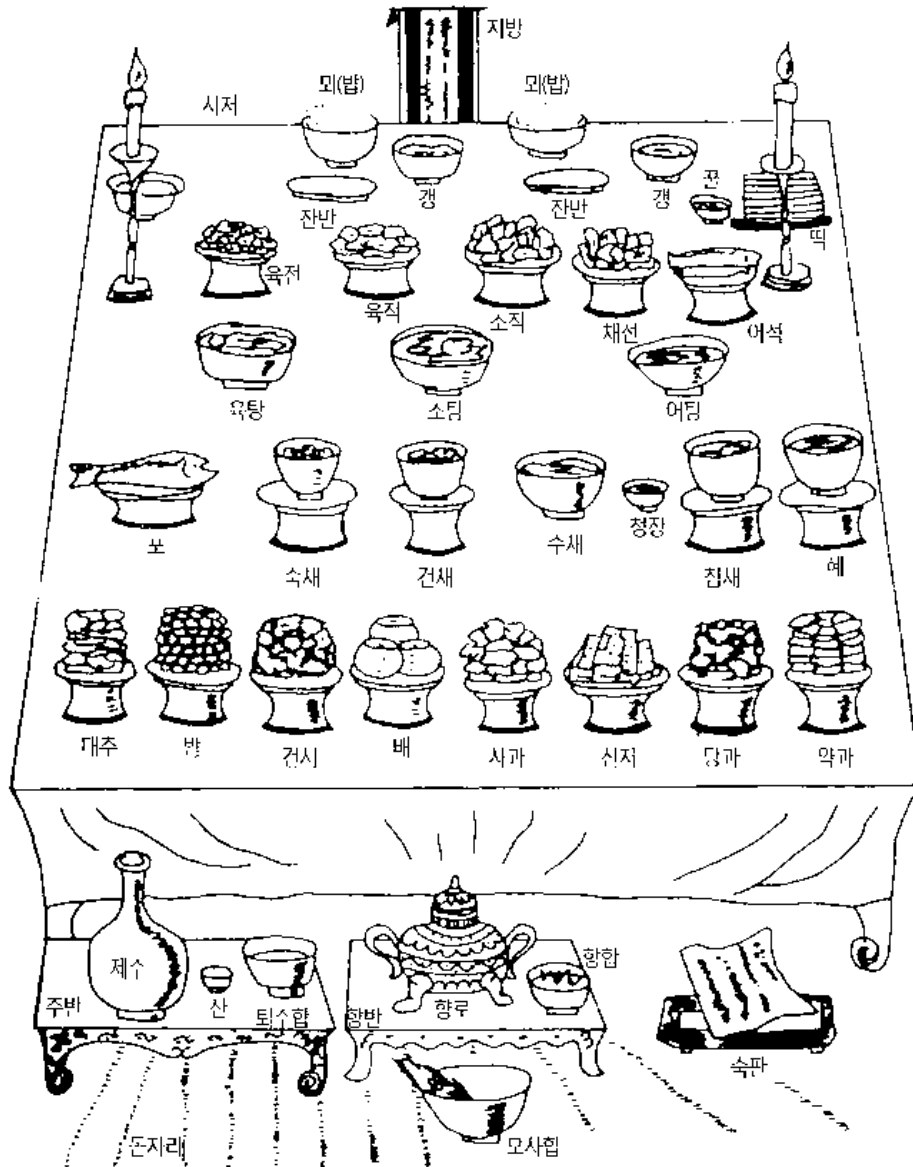
적이라 함은 불에 굽거나 찢 것을 말하며 전이라 함은 기름에 튀긴 것을 말한다.

①어동육서(魚東肉西) 진설법에 의하여 어류를 동쪽에, 육류를 서쪽에 진설하여 그 가운데 두부, 채류를 진설한다.

②두동미서(頭東尾西)라 하여 어류의 머리는 동쪽으로 꼬리는 서쪽으로 향하게 진설한다[동쪽은 진설자의 우측, 서쪽은 좌측을 뜻하기도 한다].

5) 반과 갹을 놓는 차례

반[메]은 오른편에, 갹[국]은 왼편에, 편[떡]은 오른편에 진설하고 수저와 술잔을 그림과 같이 진설한다.



기제사 차림상[조율시이(棗栗柿梨) 진설법]

9. 기제사의 순서

1) 분향재배

제주가 제상앞에 정중하게 무릎을 꿇고 공손하게 두손으로 향불에 분향을 한뒤

절을 두 번한다.

2) 강신재배(降神)

강신이란 신위(神位)께서 강림하시어 음식을 드시기를 청한다는 뜻이다. 제주 이하 모든 사람이 손을 모아서 있고 제주가 신위 앞에 나아가 꿇어 앉아 분향하고 집사자가 술을 술잔에 차지 않도록 조금 따라 제주에게 주면 제주는 받아서 모사 그릇에 3번으로 나누어 붓고 빈 잔을 집사에게 돌려 보내고 일어나서 2번 절한다 [향을 피우는 것은 위에 계신 신을 모시고자 함이요, 술을 모사에 따르는 것은 아래 계신 신을 모시고자 함이라 한다].

3) 참신(參神)

참신이란 강신을 마친 후 제주이하 모든 참신자가 함께 2번 절하는 것을 말한다[[준주인 경우에는 참신을 먼저 지방(紙謗)인 경우에는 강신을 먼저 한다].

4) 초헌(初獻)

초헌이란 제주가 신위 앞에 나아가 꿇어 앉아 분향한 후 집사자가 잔을 제주에게 주면 제주는 잔을 받아 집사자가 잔에 술을 따르면 제주는 강신할 때와 같이 오른손으로 잔을 들어 모사에 조금씩 3번 기울여 부은 다음 양손으로 받들어 집사자에게 주면 집사자는 그것을 받아서 제상에 올린다[먼저 고위(考位, 아버지위) 앞에 올린다].

5) 독축(讀祝)

초헌이 끝나면 제주 이하 모든 참사자가 무릎을 꿇고 부복하며 축관은 앉아서 엄숙한 목소리로 축문을 읽는다. 읽기가 끝나면 잠시후 일어나며 제주는 절을 두 번한다.

6) 아헌(亞獻)

아헌이란 2번째 올리는 잔을 말한다. 2번째 잔은 주부가 올리는 것이 예의이지만 올리기가 어려울 때에는 제주의 다음가는 근친자나 장손이 올린다[주부가 올릴 때에는 4반 절한다].

7) 종헌(終獻)

종헌이란 3번째 올리는 잔을 말하는데, 종헌은 아헌자의 다음가는 근친자가 아헌때의 예절과 같이 한다. 집안에 따라서는 아헌과 종헌때에도 적을 올리는 경우가 있다.

8) 계반삽시(啓飯插匙)

계반삽시(啓飯插匙)란 메[밥]그릇의 뚜껑을 열고 수저를 꽂는 것을 말하는데 수저는 동쪽을 향하게 꽂는다[수저바닥이 동쪽을 향하게 하여 꽂는다].

9) 유식

침작(添酌)이라고 하는데 침작이라 함은 종헌자가 채우지 않은 술잔에 제주가 무릎을 꿇고 다른 잔에 술을 조금 따라서 좌·우측 사람을 통하여 술을 채우도록 한다.

10) 합문(闔門)

합문이란 참사자가 일동이 문을 닫는 것을 말하는데, 대청이나 마루에서 조용히 기다린다[대청일 경우에는 뜰아래로 내려 선다]. 합문의 시간은 밥을 9번 떠먹을 동안의 시간.

11) 계문

계문이란 문을 여는 것을 말한다. 제주가 앞에 서서 기침을 하고 일동을 데리고 들어간다.

12) 헌다(獻茶)

송늑을 갹과 바꾸어 올리고 메(밥)을 조금씩 3번 떠서 말아 놓고 정저한다. 이때 메에 꽂아 놓은 숟가락을 송늑그릇에 반드시 담귀 놓는다.

13) 철시복반(撤匙復飯)

철시복반이란 송늑그릇에 있는 수저를 거두고 그릇을 덮는 것을 말한다.

14) 사신(辭神)

참사자 일동이 2번 절하고 신주일 경우에는 사당에 모시고, 지방과 축문을 불태운다.

15) 철상(撤床)

철상이란 상을 걷는 것을 말하는데, 모든 제수(祭需)는 뒤에서 물린다.

16) 음복(飮福)

음복이란 조상께서 주신 복된 음식이라는 뜻으로 제사가 끝나면 참사자와 가족들이 모여서 시식을 한다. 또한 친족과 이웃에도 나누어 주고 이웃 어른을 모셔다 대접하기도 한다.

※설 추석 차례

- | | | | | |
|-------|-------|-----|-----|-----|
| ①분향재배 | ②강신재배 | ③참신 | ④계반 | ⑤삼시 |
| ⑥조헌 | ⑦철시복반 | ⑧사신 | ⑨철상 | ⑩음복 |

10. 차례상 차리는 법

추석에는 송편을 설에는 떡국을 쓴다.

추석에는 햇곡식, 햇과일을 사용한다.

1) 설·추석 차례상 진설법

가급적 햇곡식, 햇과일을 이용하여 음식을 장만하고 메를 대신하여 추석에는 송편을 쓰고 설에는 떡국을 쓴다.

①조율이시(棗栗柿梨) 진설법

진설자의 외편으로부터 조[대추], 율[밤], 시[곶감], 이[배]의 순서로 진설하고 다음에 호두 혹은 망과류[넝쿨과일]을 쓰며 끝으로 조과류[다식, 산자, 약과]를 진설한다.

2) 반찬류를 놓는 차례

좌포우혜(左怖右醢)라 하여 포[문어, 명태, 오징어 등]를 왼편에 식혜를 오른편에 진설하며 침채[김치, 동치미 등], 숙채[불에 삶거나 찌서 익힌 나물], 청장[간장]을 그 가운데 놓는다.

3) 탕을 놓는 차례

어동육서(魚東肉西)라 하여 물고기탕은 동쪽[우측], 육류탕은 서쪽[좌측]에 진설하고 그 가운데 채소 두부 등으로 만든 소탕을 설치하고 단탕, 삼탕, 오탕, 반드시 음수[홀수]로 쓴다.

4) 적과 전을 놓는 차례

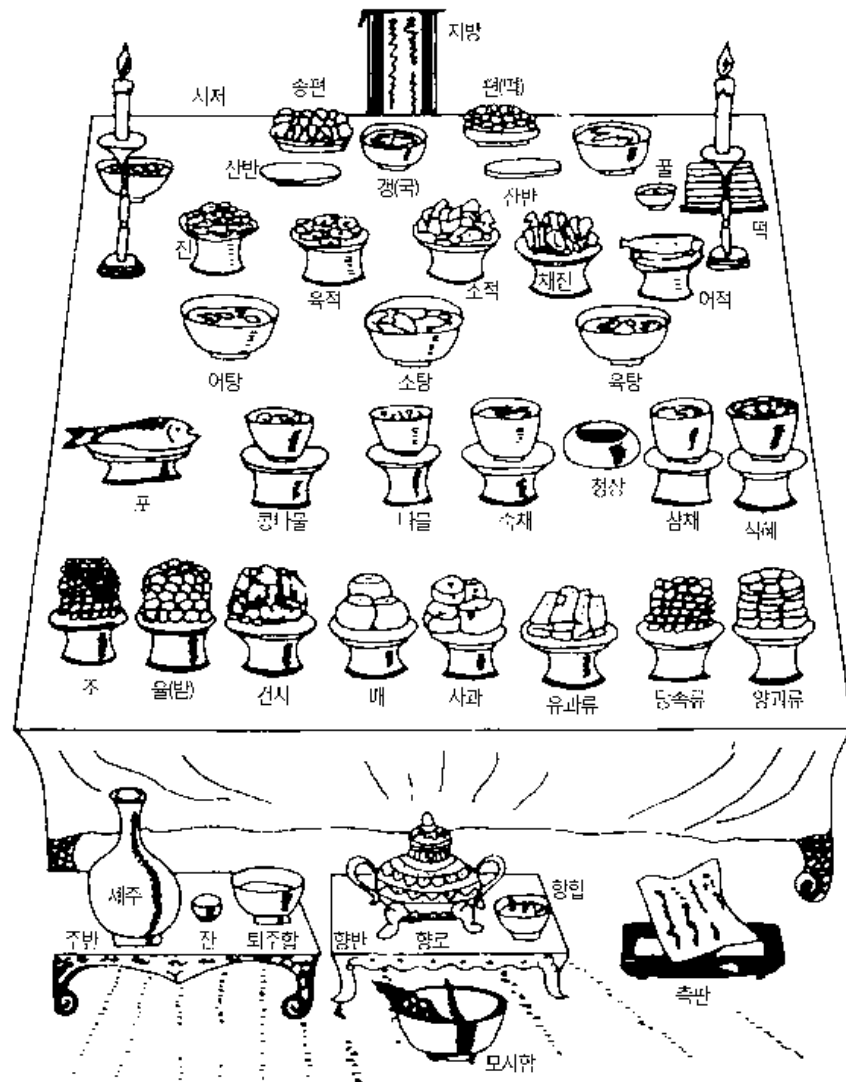
적이라 함은 불에 굽거나 찌것을 말하며 전이라 함은 기름에 튀긴것을 말한다.

①어동육서(魚東肉西) 진설법에 의하여 어류를 동쪽에, 육류를 서쪽에 진설하여 그 가운데 두부, 채류를 진설한다.

②두동미서(頭東尾西)라 하여 어류의 머리는 동쪽으로 꼬리는 서쪽으로 향하게 진설한다[동쪽은 진설자의 우측, 서쪽은 좌측을 뜻하기도 한다].

■ 홍동백서(紅東白西) 진설법

붉은색 과일을 동쪽[참사자 우측], 흰색 과일을 서쪽[참사자 좌측]에 진설하고 그 가운데 조과류인 다식, 산자, 약과 등을 진설한다.

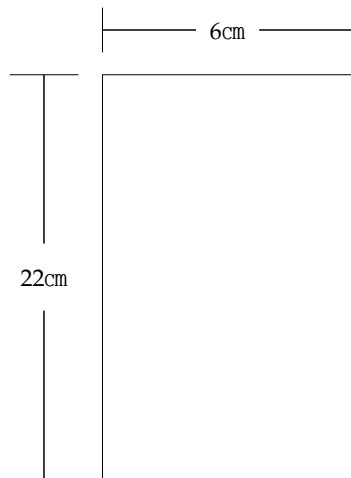


차례상 차리기[조유시이(棗栗柿梨) 진설법]

11. 지방쓰는 법

지방을 쓸 때에는 반드시 몸을 청결하게 하고 정성을 들여 쓰되 제사가 드는날 저녁 흰백지 위에 붓으로 쓴다.

①지방의 규칙은 폭이 6cm정도 길이가 22cm정도가 좋으며 주로 한지[창호지 종



류]를 사용한다.

②고위(考位, 할아버지)를 왼편에 쓰고 비위(妣位, 할머니)를 오른쪽에 쓴다. 한분만 돌아가셨을 경우에는 돌아가신분만 중앙에 쓴다.

③아내의 자방에는 현(顯)자를 고(故)자로 고쳐 쓰고 동생이하 비유(卑幼)에는 망(亡)자로 고쳐 쓴다.

④자식의 지방에 미혼사에는 수재(秀才)라 쓰고 기혼일 경우에는 학생(學生)이라 쓴다.

⑤생전에 벼슬을 했을 경우 학생(學生)대신 벼슬의 직급인『理事官』혹은『道知事』등의 직위를 쓴다.

※품계 관계 및 부인의 작호[品階・官階・夫人・夫人爵號]

여기에 구왕조(舊王朝)의 문무관(文武官)의 품계(品階, 등급)와 관계(官階, 직급) 및 부인의 해당 작호를 보여 참고하게 한다.

品 階	官 階	夫人爵號	品 階	官 階	夫人爵號
正1品	大匡輔國崇祿大夫(議政)	貞敬夫人	正5品	通德郎・通善郎	恭人
	輔國崇祿大夫(其他)	〃	從5品	奉直郎・奉訓郎	〃
從1品	崇祿大夫・崇政大夫	〃	正6品	承議郎・承訓郎	宜人
正2品	正憲大夫・資憲大夫	貞夫人	從6品	宣教郎・宣務郎	〃
從2品	嘉善大夫・嘉義大夫	〃	正7品	務功郎	安人
正3品	通政大夫(堂上官)	淑夫人	從7品	啓功郎	〃
	通訓大夫(堂下官)	淑人	正8品	通仕郎	端人
從3品	中直大夫・中訓大夫	〃	從8品	承仕郎	〃
正4品	奉正大夫・奉列大夫	令人	正9品	從仕郎	孺人
從4品	朝散大夫・朝奉大夫	〃	從9品	將仕郎	〃

顯현	顯현
高고	高고
祖조	祖조
考고	妣비
學학	孺유
生생	人인
府부	咸함
君군	平평
	李이
	氏씨
神신	神신
位위	位위

고조부모

顯현	顯현
曾증	高고
祖조	祖조
考고	妣비
學학	孺유
生생	人인
府부	海해
君군	州주
	吳오
	氏씨
神신	神신
位위	位위

증조부모

顯현	顯현
祖조	祖조
考고	妣비
學학	孺유
生생	人인
府부	安안
君군	東동
	金김
	氏씨
神신	神신
位위	位위

조부모

顯현	顯현
考고	妣비
學학	孺유
生생	人인
府부	坡파
君군	平평
	尹윤
	氏씨
神신	神신
位위	位위

부 모

顯현	顯현
伯백	伯백
父부	母모
學학	孺유
生생	人인
府부	達달
君군	城성
	徐서
	氏씨
神신	神신
位위	位위

백부모

顯현	顯현
辟벽	亡망
學학	室실
生생	孺유
府부	人인
君군	金김
	海행
	金김
	氏씨
神신	神신
位위	位위

남편 · 처

顯현	
兄형	
學학	
生생	
府부	
君군	
神신	
位위	

형

顯현	
兄형	
妣비	
孺유	
人인	
順순	
天천	
金김	
氏씨	
神신	
位위	

형수

亡망	
弟제	
學학	
生생	
이	
름	
神신	
位위	

동생

亡망	
子자	
秀수	
才재	
이	
름	
神신	
位위	

아들

顯현	
考고	
理이	
事사	
官관	
府부	
君군	
神신	
位위	

관직

12. 축문 쓰는 법

축문은 신명앞에 고하는 글이며 그 내용은 제위분께 간소한 제수나마 흠향하시라는 뜻을 고하는 글이다. 고로 한문의 뜻을 풀이하면 잘 이해 할 수 있다. 그러나 지금은 한글로 알기쉽게 쓰기도 하며 크기는 폭 25cm정도 길이는 36cm정도 크기로 한다.

■ 알아두어야 할 점

- 유(維) : 이어 내려온다는 뜻
 - 세차(歲次) : 해의 차례라는 뜻
 - 간지(干支) : 간지는 천간지지 육십갑자의 그 해의 태세를 쓴 것이며 그 예로 금년이 기미년이면 기미라고 씁니다.
 - 모월(某月) : 제삿날을 따라 쓰며 제사달이 정월이면 正月 광월이면 八月이라고 씁니다.
 - 간지삭(干支朔) : 그 제사달의 초하루라는 뜻으로 제사달 초하루의 일진을 씁니다. 예를 들면 초하루 일진이 정해(丁亥)이면 丁亥라고 씁니다.
 - 간지(干支) : 그 제삿날의 일진을 씁니다. 예를 들어보면 十五日이 제사 날이고 十五日의 일진이 甲子이면 甲子라고 씁니다.
 - 감소고우(敢昭告于) : 삼가 밝게 고한다는 뜻으로 처상(妻喪)에는 감(敢)자를 버리고 소고우라고만 쓰며 아우 이하는 다만 고우(告于)라고만 씁니다.
- ※여자위의 경우 본관성씨를 쓰며 남자위에는 학생(學生)을 쓰나 만약의 경우 남자가 벼슬을 했을 때 학생대신에 그 벼슬의 관직을 쓰며 그 부인은 남편의 관직명을 따라서 유인대신 관명을 씁니다[축문 치수 24cm × 36cm].

清酌 庶羞 恭伸 奠獻 尚饗	顯高祖考諱日復臨追遠感時不勝永慕謹以	顯高祖妣孺人清州韓氏歲序遷易	顯高祖考學生府君	維 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 孝玄孫
			○ ○ 敢昭告于	

고조부모축문

○ 할아버지, 할머니 해가 바뀌어 할아버지 돌아가신 날이 다시 돌아오니, 영원토록 사모하는 마음을 이기지 못하여 삼가 맑은 술과 여러 가지 음식으로 공손히 전을 드리오니 흠향하시옵소서.

清酌 庶羞 恭伸 奠獻 尚饗	顯曾祖考諱日復臨追遠感時不勝永慕謹以	顯曾祖妣孺人金海金氏歲序遷易	顯曾祖考學生府君	維 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 孝玄孫
			○ ○ 敢昭告于	

증조부모축문

○ 이 축문은 증조부 제사축문이다. 증조모의 경우에는 첫머리의 '현증조고'를 '현증조비'로 고쳐쓰면 된다.

清酌 庶羞 恭伸 奠獻 尚饗	顯高祖考諱日復臨追遠感時不勝永慕謹以	顯高祖妣孺人清州韓氏歲序遷易	顯高祖考學生府君	維 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 孝玄孫
			○ ○ 敢昭告于	

조부모축문

○ 이 축문은 조부모가 다 돌아가셨을 경우 조부의 제사축문이다. 조모의 경우에는 '현고조'를 '현조비'로 고쳐 쓴다.

清酌 庶羞 恭伸 奠獻 尚饗	顯考諱日復臨追遠感時不勝永慕謹以	顯妣孺人清州韓氏歲序遷易	顯考學生府君	維 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 孝玄孫
			○ ○ 敢昭告于	

부모축문

○ 이 축문은 부모가 다 돌아가셨을 경우 부의 제사축문이다. 모의 경우에는 '현고'를 '현비'로 고쳐 쓴다.

維유 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 某日 夫

○ ○ 敢昭告于

顯兄 學府 君 歲序 遷易 諱日 復臨 追遠 感時

吳天 罔極 謹以 清酌 庶羞 恭伸 奠憲 尚饗

남편축문

維유 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 某日 夫

○ ○ 敢昭告于

亡室 孺人 河東 鄭氏 歲序 遷易 亡日 復至 追遠 感時

不勝 感愴 慈以 清酌 庶羞 伸奠 儀尚 饗

처축문

維유 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 某日 弟

○ ○ 敢昭告于

顯兄 學府 君 歲序 遷易 諱日 復臨

不勝 悲痛 謹以 清酌 庶羞 恭伸 奠儀 尚饗

형축문

維유 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 某日 夫 告于

○ ○ 敢昭告于

慈子 某 歲序 遷易 亡日 復至 心燬 悲念

慈以 清酌 陳此 奠儀 尚饗

아들축문

維유 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 某日 孤子

○ ○ 敢昭告于

顯考 某 官府 君 日月 不居 奄及 小詳 夙興 夜處

哀慕 不寧 謹以 清酌 庶羞 哀薦 祥事 尚饗

소상축문

維유 歲次 간지 某月 간지 朔某日 간지 某日 夫

○ ○ 敢昭告于

顯考 某 官府 君 日月 不居 奄及 大詳 夙興 夜處

哀慕 不寧 謹以 清酌 庶羞 哀薦 祥事 尚饗

대상축문

事 ^사	追 ^추	顯 ^현	顯 ^현		維 ^유
以 ^이	感 ^감	高 ^고	考 ^고		歲 ^세
某 ^모	歲 ^세	祖 ^조	祖 ^조		次 ^차
親 ^친	時 ^시	妣 ^비	考 ^고	○	간
某 ^모	不 ^불	某 ^모	某 ^모	○	지
官 ^관	勝 ^승	封 ^봉	官 ^관	敢 ^감	幾 ^기
府 ^부	永 ^영	某 ^모	府 ^부	昭 ^소	月 ^월
君 ^군	慕 ^모	氏 ^씨	君 ^군	告 ^고	간
某 ^모	敢 ^감	氣 ^기		于 ^우	지
親 ^친	以 ^이	序 ^서			朔 ^삭
某 ^모	清 ^청	流 ^유			幾 ^기
封 ^봉	酌 ^작	易 ^역			日 ^일
某 ^모	庶 ^서	時 ^시			간
氏 ^씨	羞 ^수	維 ^유			지
祔 ^부	祗 ^지	仲 ^중			孝 ^효
食 ^식	薦 ^전	春 ^춘			玄 ^현
尚 ^상	歲 ^세				孫 ^손
饗 ^향					

시제축문