

중국의 다(茶)문화

차는 기호품이다. 각자의 취향과 경험을 통하여 차생활의 모습과 목적이 다르다 하겠다. 차의 탐구를 통하여 차생활의 운용 자체를 수행의 한 부분으로 삼아 자연과 물아의 변화와 질서의 동질성을 회복하는 단초로서 차를 연구의 대상으로 삼는 경우도 있고, 단순한 취미와 건강식품으로 차를 즐기는 사람도 있다. 그 접근의 목적이 무엇이든 간에 차를 가까이 한다는 자체는 여유와 즐거움이 수반되며 좋은 것을 가까이 두는 것과 같다. 차를 다루는 일의 가장 중요함은 마음이다. 마음의 고요함과 정갈함을 통하여 아름다운 자리가 만들어지고, 그런 과정을 통하여 순일한 자연과 동화될 수 있다.

박 동 준
(한학자, 전통차 전문가)

중국 차문화의 역사는 유구하다. 육유의 “다경”에서 ‘차를 음료수로 여긴 것은 신농씨로부터 시작되었다’고 하였다. 신농씨는 최초로 농사법과 약초에 대한 생리를 백성에게 알려준 전설적인 인물인데 신농씨가 차나무를 발견했다고 보는 입장은 대개 두어가지 설로 요약될 수 있다.

첫째, 신농씨가 백초(百草)를 맛보다가 70여가지의 독에 중독되었다고 하는데 그 증세가 입이 마르고 혀가 아프며 오장이 불타는 것 같았다고 한다. 그때 갑자기 잎사귀 몇 잎이 날아와 신농씨 앞에 떨어져서 그것을 주워 씹어 보았는데 그 즙이 쓰고 뽕으나 향기롭고 해독 효과가 있었다고 한다. 둘째는 신농씨가 물을 끓이고 있을 때 숲에 차잎이 떨어졌다고 하는데, 물의 색깔이 미황색이었으며 쓰고 뽕은 가운데 단맛이 있었고 한모금 입에 머금으니 갈증이 해소되고, 침의 분비를 촉진시키며 정신이 맑아졌다고 한다.

그 후 신농씨는 해독 수단으로 차를 사용했다는 설이다. 그러나 신농씨는 차를 약의 일종으로 보았다고 전하며 실제 차(茶)에 대한 명칭은 주대(周代)의 기록에 도(茶)라를 글자로 나타냈다. 시경곡풍(詩經谷風)에 “그 누가 도(茶)의 맛이 쓰다고 하였다. 냉이처럼 달기만 한 것을...”이란 기록이 보인다.

본초경(本草經)의 주해(註解)에 도(茶)는 고채(苦菜)로 색깔은 흰색이며 약용으로 쓰고 연한 썩

은 채소로 먹는다고 하였다. 이 도(茶)는 당(唐) 육우가 쓴 다경에서 도(茶)에서 한 획을 빼 다자(茶字)가 만들어졌다. 오늘날 우리가 사용하고 있는 다자는 이렇게 당나라 때에 와서야 비로서 생겨나게 되었다.

실제로 신농씨는 차를 약용으로 사용하였고 상(商), 주대(周代)에 와서야 차가 음용으로 사용되었다고 한다. 그러나 이때에도 약용으로 사용되는 측면이 강했고 한대(漢代) 이후부터 널리 음용으로 보급되었다고 하는데 이것은 한대(漢代)의 제다방법의 발달로 인한 것이었다. 한대의 차는 황실의 고급품이었는데, 남북조대(南北朝代)에 와서야 비로서 민간으로 퍼급되었다고 한다. 조비연 별전에 “강후(姜后)가 황제를 알현하였는데 자리를 나누시고 진다(進茶)하라 명하자 신하들이 상주하기를 황제의 수종(隨從)에 불과한 즉 “이 차(茶)를 마시기 합당하지 않습니다”라고 했다 하고, 왕보(王褒)가 쓴 동약(僮約)에서도 “손님이 오면 차를 달인다”는 풍습이 있었다고 하나 오늘날 처럼 생산량이 풍족한 것은 아니고 소량의 야생차를 채취하여 황실이나 명문 귀족에 한정된 음다 풍속만이 있었다고 보여진다.

“세설신어(世說新語)”는 남송 유의경(南宋 劉義慶)의 저술인데 이 글에서 ‘왕몽이 차를 좋아하여 사람들이 오면 늘 차를 마셨는데, 사대부들은 매번 고통스럽게 여겨 왕몽을 방문하고 온 후엔 오늘 수액(水厄)을 당했다’ 라고 말했다는 기록이 있다. 이런 연후로 차가 수액이란 말로 쓰이는 동기가 되었다. 이렇게 남북조대에는 차를 마시는 일이 귀족 사이에서는 다반사의 일이었다.

남북조대 이후 당나라에 이르는 시기는 차의 발달사에 중대한 시기로 제다기술과 수종의 증가로 귀족사회에서 일반민까지 보편적으로 음다하는 풍속이 있었고, 공다(貢茶)의 폐단이 극성하던 때이기도 하다. 당시 양선차는 청명절기 전에 장안(長安)까지 운송되어 왔고, 고급차는 준마로 수천리를 달려 조정에 진상되었으니 눈 속에서 맹아(萌芽)를

따서 눈차를 만들었다는 말이 실감난다 하겠다.

이런 차는 먼저 종묘에 진상되고 그 이후에 중신들의 하사품으로 쓰여졌다. 즉 차로 청명대연회를 열었다고 전해진다.

차가 조정의 진상품에 최고의 가치를 두었으니 소금, 철, 차를 정부에서 직접 관리하고 운송하는 관리를 별도로 두어 이 일을 관장토록 하였다. 봉락전문기에는 “개원때 태산에 향마라는 스님이 있었다. 선교에 참여하여 선을 배우고 잠도 자지 않고 먹지 않으며 오직 차만을 마셨다. 차를 휴대하고 다니며 가는 곳마다 끓여 마시니 이 때부터 서로 모방하여 당시의 풍속을 이루었다”라고 기록하였다.

당대에는 많은 시인 묵객의 차에 대한 시가 많이 남아 있어 당시의 차풍을 알 수 있다. 이때까지도 차는 말차가 대중을 이루었다. 이 말차는 제조방법의 번거로움으로 상대적으로 백성이 많은 노역에 시달리는 계기가 되기도 하였다. 당대는 불교의 융성이 맞물려 있어 차풍이 더욱 극성된 시기이기도 하다. 당대는 국내뿐만 아니라 국외로 차를 무역하였는데, 별도로 각다사(搯茶司)를 두어 차의 무역을 관장하였다.

일본의 경우 차의 문화는 이때 최정에 의해 전파되었는데, 최정은 당나라에 유학온 승려로서 차나무 묘목을 일본으로 가지고 가서 차가 일본에서 재배되는 단초(시작)를 열게 하였다. 우리 나라에서도 당나라에 유학했던 승려들이 남송의 남선종과 청자, 또 차를 함께 들여왔다고 추측되며, 이 때 불교의 문화적 전파는 승려와 당에 유학한 학자들이 선두에 있었다. 당이 멸망되고 송대에 오면서 음다 풍속은 당대의 유습을 답습하게 되었고, 화려하고 격식이 호사한 당의 풍속에 송의 고아한 아취가 가미되어 발전되었다.

송대의 음다 풍속에 고아한 아취가 일어남은 이학(理學)의 발전과도 연관이 있는데, 이 시기 사대부나 학자들 사이에서 청담사상(淸談思想)이 유행하여 차에 있어서도 이러한 사조의 영향을 받게 되었다. 차생활에 있어서도 깊이 있는 연구가 선행되

어 차의 품질, 불판리, 물 끓이는 법과 차의 효능에 까지 심도있는 연구가 병행되었다. 특히 송대에는 차의 제다에 있어서도 단차, 즉 말차에서 잎차를 만들어 제다법의 공정이 생략되면서 백성의 노역을 줄이는 방법이 국가에서 권장되었다. 단차는 공정이 까다롭고 복잡한 대신 탕차는 공정이 훨씬 쉽고 간편하며 다구에 있어서도 간소하게 이용될 수 있어 점차 단차의 방법에서 탕차로 전이되었다.

송나라에서는 당시 다례(茶禮), 전다(奠茶)라는 풍속이 있었는데 전다는 맞선을 볼 때 여자측에서 남자측에 차를 대접하는 것으로 현재까지도 남아 있는 풍속이다. 송대에는 다서의 저술이 활발하였는데, 특히 서화에 능하였고 문학을 사랑했던 예인이며 황제였던 휘종황제는 순수 차에 대한 저술을 남겼으니 후인에 이익됨이 크다 하겠다.

송 황제가 지은 “대관다론”이란 저서는 지금도 차를 연구하는 이의 필독서이다. 또 송대에는 차의 연구자들이 많았으니 구양수, 소식, 황정견, 사마광, 다록을 쓴 채양같은 이가 있어 차가 음양으로 발전되었다. 그중에서도 소식과 채양의 “투차”와 소식과 사마광의 “묵다지변(墨茶之辨)”은 미담중의 미담으로 전해 오고 있다. 소식과 사마광의 “묵다지변”의 내용은 학자사이의 회담으로, 하루는 소식과 사마광이 담소하는 중에 사마광이 소식에게 우스개소리를 하게 되었다.

사마광이 말하기를 ‘차와 먹은 상반된 물건으로 모름지기 차는 희어야 하고 먹은 검어야 하며 차는 무거워야 하고 먹은 가벼워야 하며 차는 새것이어야 하고 먹은 묵어야 하는데 군(君)께서는 어떻게 이 두 가지를 동시에 애호하십니까?’ 하고 물었다. 소식이 대답하기를 ‘기다(奇茶)와 묘묵(妙墨)은 모두 향기를 지니고 있는데 공께서는 그렇다고 생각하지 않느냐’ 라고 하였다고 한다.

또한 채양은 차품과 식다(識茶)에 일가견을 이루었다고 한다. 채양의 식다에 대한 얘기로는 석암백차의 얘기인데 복건 건안 능인사에 화상이 떡차를 만들어 석암백이라 이름짓고 4개는 채양에게 보내

고 4개는 경성에 있는 한림학자 왕우옥에게 주었다. 1년이 지난 후 채양이 복건성에서 경성으로 돌아와 왕우옥을 방문하였다. 왕우옥은 최고의 차로 대접하였는데 채양이 차를 맛보고 나서 “이 오묘한 차는 능인의 석암백 같은데 공이 어떻게 얻으셨습니까?” 라고 물었다 한다. 주인 왕우옥이 놀라고 이후 채양의 식다에 관한 소문이 세상에 들리게 되었다 한다.

원대에는 차를 세계로 전파하게 하였는데 그것은 원이 유목민으로 북으로는 러시아, 서로는 페르시아 지중해 동부지역까지 차를 무역하게 되었다. 원대에는 원곡(일종의 가곡)과 같이 불가결한 것으로 여겼다. “단(丹)을 태우고 앉아 세월을 잊을 수 있고 반찬 없는 밥에 차 한 잔 마신다” 라는 노래에서 알 수 있듯이 속세를 떠난 은둔생활에서 차는 보편화된 현상이었다. 원대를 거쳐 오면서 음다법에 있어 명대에서는 말차가 퇴조되고 탕차가 일세를 풍미했는데 명대의 문인들은 차의 예술적 경지를 강조하였다.

명대는 차의 제조법이 일신되는데 초청법의 개발이다. 초청법은 솥에서 차잎을 발효시키는 방법으로 초청법의 등장으로 녹차의 제조가 시작되었다. 또 명대에는 다관의 경영에 보편화되어 민간에서 품다활동이 가정 내에서 사회적 활동으로 변화하였다. 수시로 투차, 점다대회가 열려 서로 기술을 겨루는 풍속이 성행하였다. 남경, 강남일대는 명대의 도읍지이면서 원래는 차의 원산지이다. 특히 명 태조, 주원장은 빈농 출신으로 제업(帝業)을 이룬 사람이다. 일반 백성의 고통을 잘 알고 있어서 차세금을 대폭 경감해 줌으로써 차재배를 통한 농민의 이익이 증대되어 차의 재배가 성행하였고, 차상인들로 하여금 전국적으로 차잎 수매와 판매를 활발히 하게 되었다. 동시에 송대에서도 이민족에 대한 회유책으로 차가 이용되었듯이 명대에서도 차가 이민족의 회유정책에 이용되었다.

현재 중국의 음용법은 명대의 영향이 크다 하겠다. 청대에는 차문화가 특히 만청시대 정부의 부패와 서양문물의 유입으로 그 빛을 잃어가던 시기가

다. 청대 초기는 명대의 유습이 많았으나 범규는 더욱 엄격해졌고, 수차례에 걸친 문자옥(文字獄)으로 문인들이 차에 대한 흥취를 가질 여유가 없었던 시기이다. 말기로 오면서 외부세력의 침입, 특히 아편 전쟁 이후 극도의 혼란기를 거치면서 서양의 문물에 음다의 풍속은 거칠어졌다. 차의 아름다움을 논하는 이들도 드물어졌고 단다송객(端茶送客)이라는 나쁜 풍속이 있었으니 주인과 객의 대화가 서로 화합되지 못할 때에 주인이 하인에게 차를 대접하도록 하여 객을 쫓아내려는 뜻을 들어냄을 의미하는 일도 있었다. 전대(前代)의 단다송객이 나쁜 습속으로 변질된 예이다.

민국이 들어선 이후 음다 풍습은 이미 상업화가 가속되었다. 북주지방의 다관은 목욕탕을 겸업하였고, 귀주지방에서는 다관 안에 만담장을 마련하기

로 했으며, 강서지방에서는 다관에서 창과 곡예를 위주로 하는 도정(道情)을 연람케 했고 사천지방의 다관은 화려한 문양으로 장식하여 웅장함과 풍부한 흥취를 돋구었다.

광둥지방에서는 다관의 숙련된 포법이 있었다. 이렇게 차는 그 지방의 특색을 지니며 극도의 상업화로 변모되었다. 모택동의 신해혁명 이후 강청에 의해 주도된 문화혁명 이후 중국의 문화는 모두 쇠퇴되어 그 빛을 잃게 되었다.

차의 문화는 고아한 문화는 없어지고 단지 음용의 수단으로 이용되었다. 중국이 경제 개방정책으로 노선을 변경한 이후 타국의 관심이 전대 중국 차 문화의 우수성이 인정된 이후 많은 관심과 차 제도를 통해 다시 차에 대한 관심이 부각되고 있는 것이 작금의 현실이다. ☺

인터넷 홈페이지 구축 서비스 개시

협회는 지난 5월 11일부터 인터넷 홈페이지를 구축하여 서비스를 개시했다.

그간 PC통신 천리안을 통해 방재관련 정보서비스를 제공해온 협회는 창립 25주년을 맞이하여 4백세기에 걸쳐 축적한 화재안전 기술정보를 필요로 하는 모든 수요자에게 인터넷을 통해 한 차원 높은 서비스를 할 수 있게 됐다.

홈페이지에는 협회의 주요업무 및 필요한 자료입수 방법에 대한 소개와 아울러 방재기술정보 및 손해보험정보 등 위험관리에 관련된 각종 정보를 담고 있으며, 또한 협회 사이트를 통하여 국내 보험회사 및 해외 방재기관으로 직접 접속이 가능하도록 했다.

현재는 웹호스팅 방식으로 시작하여 자료 서비스의 양이 제한될 수밖에 없으나 앞으로 전용서버를 구축하여 본격적인 방재서비스를 제공할 예정으로 있다.

☞ 화보협회 인터넷 사이트 주소 : "http://www.kfpa.or.kr"

문의처 : 한국화재보험협회 위험관리정보센터

☎ (02)783-4403(직통), (02)780-8111 (交)353, 356