

한국의 차

지금의 '차'는 AD 48년 가야 김수로왕의 왕비 허황후가 인도에서 가져온 죽로차의 씨앗을 백월산에 심었다는 전래설과, 신라 흥덕왕 때 대렴(大廉)이 당나라로부터 차 씨앗을 가져와 왕명에 의해 지리산에 심었다는 삼국사기의 기록이 있다.

고려시대에 이르러 차는 연등회(燃燈會)나 팔관회(八關會) 때 진다의식(進茶儀式)으로 거행되었다. 사원에서는 차 끓이기를 서로 겨루는 명선(茗禪)이라는 풍속을 행했으며, 차 문화는 고려정자의 발전에도 큰 영향을 끼쳤다.

조선시대에 들어와서 의례 때 차 대신 술을 사용하면서 차 문화가 급격히 쇠퇴하였으나, 조선 후기 정약용, 김정희, 초의선사 등을 중심으로 조선 차 문화가 재정립되었다.



차의 효능

- 녹차의 떫은 맛을 내는 카테킨(catechin) 성분은 항산화력이 매우 강하며 노화억제, 성인병 예방, 비만예방, 암예방, 향균, 항염효과가 있다.
- 녹차의 고유성분이자 단맛과 상쾌한 맛을 전하는 데아닌(theanine)이 집중력 향상에 도움을 줄 뿐만 아니라 마음이 편안해지도록 도움을 준다.
- 카페인은 녹차의 쓴맛을 내며 정신을 각성시키고 피로를 줄이는 효과와 이뇨작용을 한다.
- 최근 과학연구에 따르면, 녹차를 마시면 체내에 쌓이는 중금속과 환경호르몬을 배출하거나 제거하는 효과가 있다고 한다.

프로그램 일정

상반기	참여기관명	일자
상반기	성균관다례원	5월 14일(토), 15일(일)
		5월 21일(토), 22일(일)
		5월 28일(토), 29일(일)
	한국차인연합회 (경인에진원)	6월 4일(토), 5일(일), 6일(월)
		6월 11일(토), 12일(일)
		6월 18일(토), 19일(일) 6월 25일(토), 26일(일)
하반기	명원문화재단	9월 3일(토), 4일(일)
	국제티클럽	9월 10일(토), 11일(일)
	성균관다례원	9월 17일(토), 18일(일)
		9월 24일(토), 25일(일)
	한국차문화협회	10월 1일(토), 2일(일), 3일(월)
	국제티클럽	10월 8일(토), 9일(일)
	한국차인연합회 (경인에진원)	10월 15일(토), 16일(일)
		10월 22일(토), 23일(일)
성균관다례원	10월 29일(토), 30일(일)	

자경전 오시는 길



다례 체험



매주 토·일
상반기 5.14~6.26
하반기 9.3~10.30

장소 | 경북궁 자경전
문의 | 02-3210-1645~6

자경전(慈慶殿)

홍선대원군이 아들 고종의 즉위에 결정적 기여를 한 헌종의 어머니 신정왕후 조씨를 위해 지은 건물이다. '자경'이란 이름의 의미는 왕이 어머니나 할머니 등 왕실의 안어른께 경사가 있기를 바란다는 뜻이다.

경복궁 자경전은 대비를 위한 여성용 침전으로, 의장이 화사하고 아름다우며, 대비의 건강과 장수를 기원하는 길상·장수·벽사문양으로 장식되어 있어 차 문화 예절 체험에 품격을 더해주는 장소이다.



궁중다례

조선시대의 다례(茶禮)는 「국조오례의」에 의거해서, 궁 안에서 행해진 모든 다례의식을 궁중다례(宮中茶禮)라고 한다.

조정사신영접(朝廷使臣迎接), 진연례(進宴禮), 진전(眞殿) 등에서 다례가 행하여졌고, 종교적으로는 유·불·도교에 의해, 민간에서는 예의범절에 따른 다례가 행하여졌다.

국가에서 행한 다례의식은 길례(吉禮), 흉례(凶禮), 빈례(殯禮), 가례(嘉禮), 군례(軍禮) 등에서 다례를 행하였다.

조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)에는 태종 1년(1401) 태평관에서 중국의 사신들과 다례를 행하였다는 기록을 시작으로 2,100여건의 다례 관련 기록이 남아있다.

다례(茶禮), 다도(茶道), 다법(茶法)

다례(茶禮)는 우리나라 조선왕조실록 및 다서에 기록된 우리 용어이며, 차가 궁중의식이나 외국사신을 위한 접빈 예식으로 쓰이는 경우가 많았기 때문에 사용되게 되었다.

다도(茶道)는 조선 후기 다성 초의선사의 다신전에 나왔으며, 일본에서는 차를 마시는 방도를 나타내는 말로 '道'를 사용한다.

다법(茶法)은 중국에서 차 마시는 법이라 하여 사용되어 온 용어로, 근래 중국에서는 다예(茶藝)라는 명칭으로 많이 사용된다.



다례의 절차

1. 차를 우리는 사람(주인, 팽주)과 초대 받은 손님이 인사를 나눈다.
2. 주인은 다기를 예온한다.
3. 주인은 차를 우려 후 손님에게 공손히 차를 낸다.
4. 찻잔을 두 손으로 잡고 차의 색, 향, 맛을 느끼며 세 번에 나누어 맛을 음미한다.
5. 주인은 손님을 위하여 차를 더 우려서 대접하며, 다담 시간을 갖는다.
6. 그윽한 향기와 다정한 대화는 다담(茶談)이라 하며, 큰 소리의 수다는 자제한다.

다례 물품

- ① 다호 차 항아리
- ② 찻잔 다관에서 우려난 차를 따라 마시는 잔
- ③ 차탁 찻잔 받침
- ④ 탕관 찻물을 끓이는 용기
- ⑤ 차시 마른 찻잎을 다관에 떠 넣을 때 사용하는 숟가락
- ⑥ 퇴수기 차 찌꺼기와 함께 물을 식히는 그릇
- ⑦ 다건 물기를 닦는 마른 수건
- ⑧ 숙우 적당한 온도로 물을 식히는 그릇
- ⑨ 다관 차를 우려내는 주전자
- ⑩ 개반 다관의 뚜껑을 올려놓는 도구
- ⑪ 찻상 다기를 올려놓는 상

