

蘭谷 과 찾아가는

茶와 함께 하는

Tea Exploration

茶
具



茶具의 歷史

최초의 茶와 茶具의 만남

왕포 王褒 (기원전~61년) 서한시대의 사대부
《童約》 부(賦)에 烹茶盡具
“차를 끓이고 우리고 다구를 정갈히 한다.”
라는 구절이 나온다.

古代 行茶 用具

唐 陸羽《茶經》四之器 29種茶具

宋《茶具圖贊》12种茶具

明 朱權《茶譜》10种茶具

茶炉(다로)、茶灶(다조)、茶磨(다마)、茶碾(다연)、茶罗(다라)、
茶架(다가)、茶匙(다시)、茶筴(다선)、茶瓿(다구)、茶瓶(다병)。



中國 法門寺 地宮
唐代皇室宮廷 烹飲茶器

工夫茶的茶具有十多種

其中又有四種茶具最為主要

「茶室四寶」「茶房四寶」「煮茶四寶」

工夫茶「四寶」：陸氏爐、玉書煨、孟臣罐、若琛甌

煮茶器物과 飲茶器物



陸氏爐
玉書煨



孟臣罐



若琛甌

唐代 제작된 鎏金茶具



烘乾茶餅

鎏金飛鴻毬路紋銀籠子



金銀絲結條籠子



碾茶

鎏金鴻雁流雲紋銀茶碾子

篩茶



鎏金飛天仙鶴紋銀茶羅子

燒水



壺門高圈足銀風爐



調茶

鎏金伎樂紋銀調達子



鎏金銀壇子



鎏金蕾紐摩羯紋三足架銀鹽台

貯茶



鎏金銀龜盒

點茶



鎏金飛鴻紋銀則



系鏈銀火筋



鎏金蔓草紋長柄銀匙

宋代 茶具 十二先生

茶與十二器 《茶具圖贊》 審安老人
茶具에 관직, 성명, 자, 호를 부여



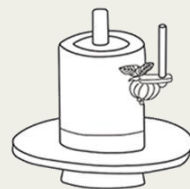
韋鴻臚(茶炉)



木待制(茶臼)



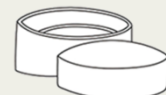
金法曹(茶碾)



石轉運(茶磨)



胡員外(水瓢)



羅樞密(茶羅)



宗從事(茶帚)



漆雕祕閣(茶托)



陶寶文(茶盞)



湯提點(湯瓶)



竺賦師(茶筴)



司職方(茶巾)

한국다구 韓國茶具



1. 다관

잎 차를 넣고 더운 물을 부어 우려내는 용기



2. 찻잔

다관에서 우려낸 차를 나누어 마실 수 있는 작은 잔



3. 찻잔받침

찻잔을 받치는 접시



4. 식힘 그릇 (숙우 / 물 식힘 사발)

뜨거운 물을 식혀 다관에 붓거나

우린 차를 찻잔에 따를 때 쓰는 귀가 달린 사발 형태의 그릇



5. 버림 그릇 (퇴수기 / 물 버림 사발)

예열한 물이나 허드렛물을 버리는 넓고 큰 그릇



6. 물 항아리

차를 우려낼 물을 담아두는 항아리.



7. 차통 (차호)

봉지에 든 차를 덜어 넣어 두고 쓰는 작은 통



8. 차측 茶測 (차시茶匙, 차척茶則)

차 숟가락, 차 스푼

차통의 잎 차를 덜어 다관에 넣는 도구



9. 뚜껑받침 (개반)

다관뚜껑, 물 항아리, 탕관 등의 뚜껑을 받치는 도구



10. 다포

11. 찻상

12. 차 거름망

13. 차선 ; 녹차가루를 찌는 도구

14. 차선꽃이 ; 차선을 올려놓는 도구

15. 다완



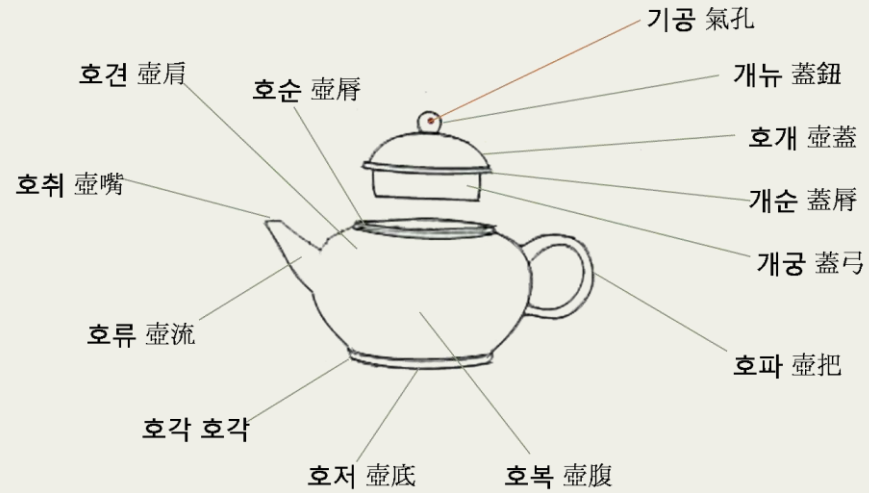
중국다구 中國茶具



1. 다호 茶壺 (다관) - 주로 자사호를 사용
내부에 차를 넣고 뜨거운 물을 부어 차를 우려내는 도구



다호 각부의 명칭



2. 다배 茶杯 (음용배)

우린 차를 담아 마실 때 사용하는 찻잔



3. 차탁 茶托

다배 혹은 다구를 놓는 쟁반이나 받침



4. 공도배公道杯

여과망을 올려 놓아 차의 찌꺼기를 걸러내며
차물의 농도를 균일 하게 하여 다시 다배에 나눌 때 사용하는 다구



5. 茶 거름망

다호에서 차물을 부을 때 차 잎이 떨어지는 것을 방지 할 때 쓰는 다구



6. 다척 茶则

다호에 차를 넣는 다구



7. 다시 茶匙

다호 안의 찻잎을 긁어 낼 때 사용하는 다구



8. 다협 茶挟 (다괘)

차 찌꺼기를 다호로부터 꺼내거나
다배를 집어서 끓는 물에서 씻을 때 사용하는 다구



9. 다침 茶针 (다통)

다호의 내부에 있는 망에 있는 찌꺼기를 제거하여
차물이 잘 흘러 나오도록 하는 다구



10. 다엽관 茶叶罐 – 茶香의 안식처
 찻잎을 보존하기 위한 용구인 다구



11. 다하 茶荷 - 찻잎 감상

찻잎을 다엽관에서 다호로 옮기거나
 찻잎을 다호에서 꺼내어 담아놓는 다구



12. 자수기 煮水器 (차 주전자)
 물을 끓이는 다구



13. 다선 茶船 - 다호의 온도 유지
 다호를 올려 놓는 다구



14. 다판 茶板

찻잔을 나를 때나 물건을 담아두는 판으로
 일반 쟁반과 같은 다구



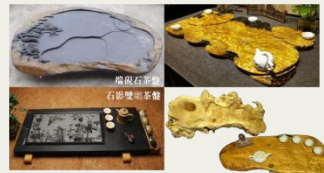
15. 다건 茶巾 (다포)

다호나 다해에 남은 물기를 닦아내거나
 탁자에 떨어진 찻물을 닦는데 쓰는 차수건

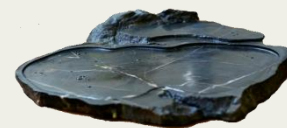


16. 다반 茶盤

다구를 정열하고 차를 우리면서
 찻물을 흘려 버리는 퇴수기 기능까지 한다.



金屬茶盤



石頭茶盤



陶瓷茶盤(紫砂)



木質茶盤



竹質茶盤



电木茶盤

○ 개완 蓋碗 (가배)

완개, 다완, 탁접의 세 부분으로 나뉘고
보통3g 정도의 찻잎을 개완에 넣고 물을 채워 5분 뒤에 마십니다.
간편하게 차를 우려서 마실 수 있습니다.



개완 각부 명칭



- 중국다구에서 개완은 각종 차를 넣는 것이 가능하기 때문에 자주 이용된다.
- 복건성, 광동성 지역의 풍습이다.
- 차향을 즐기는데 좋으며 녹차, 백차, 황차를 우려내는데 적합한 도구이다.

Drink Tea, Have Fun!

Healing Tea Time

茶와 함께하는 공간

