

‘우라쿠엔 다도에서 사용되는 차도구’

차도구

찰잔, 물항아리, 가마솥 등 차를 끓이기 위한 도구를 총칭하여 ‘차도구’라고 합니다. 유과나 다회(茶會, 차모임)의 종류, 계절에 따라 사용하는 차도구에 차이가 있을 수 있지만, 말차를 끓임에 있어서는 모든 경우에 다음과 같은 도구를 사용합니다.

찰잔

다회에서는 다회의 주최자인 집주인이 찻잔에 말차를 만듭니다. 16세기 이전에는 중국에서 수입된 고급 찻잔이 많았고, 16세기 초에는 일본 다인들이 고려에서 전해진 소박한 느낌의 찻잔을 좋아했습니다. 그 찻잔들, 특히 이도다완(井戸茶碗)이라 불리는 것은 후에 일본의 다도를 지배하게 되는 ‘와비’의 미학, 즉 평온하고 소박한 아름다움을 보여줍니다. 실제로 오늘날 가장 비싼 찻잔 중에는 평소 사용하는 저렴한 식기로 만들어진 것도 있습니다. 16세기가 되자 일본의 가마모토(도자기를 굽는 곳)에서는 독자적인 다기를 만들게 되었고, 센리큐와 제자인 후루타 오리베(古田織部, 1544-1615) 등이 그 보급에 힘썼습니다.

대부분의 찻잔에는 '정면'이 있는데, 찻잔의 모양 혹은 주된 장식(세밀하게 그려진 꽃이나 눈길을 끄는 유약 등)에 의해 정면이 정해집니다. 찻잔의 정면은 다도의 예법에 있어서 중요한 것으로, 주인은 찻잔의 정면을 손님 쪽으로 해서 냅니다. 손님은 겸허한 마음으로 ‘정면’으로 마시는 것을 피합니다. 찻잔에는 실로 다양한 모양과 디자인, 크기가 있습니다. 겨울용 찻잔은 차의 온도를 유지하기 위해 두껍고 깊이가 있는 것이 많고, 여름용 찻잔은 차를 빨리 식히기 위해 넓고 얇은 것이 흔히 사용됩니다.

박차기(薄茶器)

다회에서는 박차(薄茶)라고 불리는 것이 나옵니다. 박차의 재료가 되는 말차는 밀폐용기에 넣어 다회 직전까지 보관해 두었다가 ‘박차기’라고 불리는 찻통에 적당량을 옮겨 담습니다. 차를 끓일 때 주인이 찻통에서 말차를 떠서 찻잔에 넣습니다.

찻통은 매우 장식미가 있으며, 옷칠을 한 나무로 만들어진 것이 많습니다. 여러 가지 모양이 있지만 가장 일반적인 것은 ‘나쓰메(棗)’라고 불리는 것으로, 바닥이 오므라진 둥근 원통형 용기가 대추열매(일본어로 나쓰메)와 비슷하다는 데서 유래되었습니다.

차작(茶杓)

차작은 얇고 평평한 도구로, 한쪽 끝이 완만하게 휘어져 있어 주인이 말차를 찻통에서 찻잔으로 옮겨 넣을 때 사용하며, 보통 한 찻잔에 말차를 차작 2 개분 떠서 넣습니다. 차작의 대부분은 대나무로 만들지만, 다른 종류의 나무로 만든 것이나 상아, 별갑, 귀금속으로 만든 것도 있습니다.

차선(茶筴)

말차에 부드럽게 거품을 내기 위해 대나무로 된 차선을 사용하는 경우가 많은데, 주인은 찻잔에 말차와 뜨거운 물을 넣은 후 말차가 완전히 녹아 차 표면에 거품이 날 때까지 재빨리 저어 거품을 만듭니다.

차선 끝이 곧은 것과 둥근 모양인 것 등이 있는데, 다도의 유파에 따라 취향이 나뉩니다.

우라쿠의 차도구

우라쿠는 당시로서는 가장 귀한 차도구 컬렉션을 가지고 있었으며, 현재 그 대부분은 박물관에 보관되어 있거나 개인의 수집품으로 남아 있습니다. 우라쿠가 타계한 후 귀한 작품들은 친구에게 맡겨지거나, 겐닌지 절에 공양으로 봉납되었습니다. 또, 우라쿠는 십여 점의 차작을 비롯한 차도구를 직접 제작하기도 했습니다.

차도구에는 작가나 군주와 관련된 시적 정취가 풍부한 이름이 붙여지는 경우가 많은데, 1937년에는 우라쿠의 이름을 딴 오이도다완(大井戸茶碗)이 치열한 입찰전을 벌였습니다. 그 찻잔은 현재 도쿄국립박물관에 소장되어 있습니다.

우라쿠의 도구 중에서 또 하나의 귀한 것이 있는데, 바로 차이레(농차(濃茶)용 말차를 넣어두는 도자기제 용기)입니다. 1612년, 우라쿠는 히데요시의 뒤를 이은 도요토미 히데요리(豊臣秀頼, 1598-1615)에게 차이레를 바쳤습니다. 1615년, 오사카성이 공격을 받아 소실된 후 도쿠가와 이에야스는 잣더미 속에서 이 차이레를 회수하도록 명령하였고, 차이레는 도쿠가와 가문의 가보가 되었습니다.