

“茶 사료 추가 기쁜 일... 원문 공개 되길”

〈동다기〉로 추정되는 〈기다(記茶)〉 필사본 발견

최 근 학계와 차계는 우리나라 고전 다서(茶書)인 〈동다기(東茶記)〉의 발견 소식으로 들썩이고 있다. 초의 스님의 〈동다송〉에 인용되어 있는 〈동다기〉는 그간 원문이 발견되지 않아 원저자와 실체에 대한 논란이 끊이지 않았다. 자료를 발굴한 한양대 정민 교수(국어국문학과)는 ‘발굴한 자료가 〈동다기〉이며, 정약용이 아닌 이덕리의 저술이다’고 주장하고 있고, 한편에서는 〈동다기〉로 확신할 수 있는 자료가 부족하며 원문 공개를 촉구하고 있다. 어떤 자료가 발견됐고, 이를 〈동다기〉로 추정하는 근거는 무엇인지 살펴본다.

어떤 자료가 발견됐나?

우리나라 차 문화의 증조인 초의 스님(1786~1866)은 자신이 저술한 〈동다송(東茶頌)〉 제10송에서 “동다기에 ‘어떤 이는 우리나라 차의 효능을 의심해 중국차만 못하다’고 했지만 내가 보기에는 빛깔이나 향, 그 맛이 조금도 차이가 없다”고 인용해, 〈동다기〉가 〈동다송〉보다 앞서는 다서로 지목되어 왔다.

정민 교수는 11월 2일 발굴한 자료를 토대로 “다산 정약용으로 알려졌던 〈동다기〉의 저자는 조선시대 무신이자 작가인 이덕리(李德履, 1728~?)”라고 주장했다.

정 교수는 전남 강진군 성전면 백운동 이효천씨 집안에서 발견한 〈강심(江心)〉이란 제목의 각종 시문 필사본 묶음집에 〈기다(記茶)〉 제목의 글이 실려 있으며, 이는 정약용의 강진 유배 시절 막내 제자인 이시현(1803~1860)이 필사한 것이라고 밝혔다.

또 “조사 결과 이시현이 필사한 〈기다〉의 원저자는 이덕리이며, 1785년 전후 진도 유배 시절에 완성한 저술로, 〈동다송〉에서 인용한 〈동다기〉임에 틀림없다”고 주장했다.

이덕리는 본관이 전의(全義)이며 자는 수지(紘之)를 쓴 무관이다. 1763년(영조 39) 조선통신사 신분으로 일본에 다녀왔고 장덕궁 수비 책임자를 맡기도 했다. 이덕리는 시가에도 뛰어나 윤광심(1751~1817)이 펴낸 시문집 〈병세집(并世集)〉에도 그의 시가 수록되어 있다. 이후 사도세자 복권과 관련한 상소 사건에 연루돼 진도로 유배되어 18년 이상을 보냈다.

무슨 내용을 담고 있나?

강진도 유배시절에 쓴 것으로 추정되는 〈강심〉은 가로 19.6cm×세로 15.3cm며 행서와 초서를 절반가량 섞은 세련된 서체로 쓴 필사본으로 모두 55장(110쪽) 분량이다. 이 중

〈기다〉는 10쪽 분량이며 서설(序說)·본문(本文)·다조(茶條)의 세 부로 구성되어 있다.

서설에서는 차가 국가에 보탬이 되는 소중한 자원임을 역설하고 있다. 또한 우리나라 차 산지가 호남과 영남 지방에 산재해 있으나 작설차를 약용으로 쓸 뿐 마실 줄은 모르며, 1760년 차 파는 중국 배가 표류해 와 비로소 차에 대해 알게 되었고, 그 후 10년간 그 차를 마셨다고 기록되어 있다.

본문에서는 차를 따는 시기는 동지에서 곡우 전, 곡우 후에서 망종까지라고 밝히고



11월 2일 한양대 정민 교수가 공개한 〈동다기〉 추정 자료(왼쪽 사진). 제목에 ‘기다(記茶)’라고 적혀 있다(사진제공=연합뉴스). 오른쪽은 91년 용운 스님이 공개한 자료. <다기(茶記)〉라는 제목과 ‘전의(全義李)’라는 저자 이름이 보인다.

화(1869~1943)의 〈조선불교통사〉와 문일평(1888~1939)의 〈호암전집〉에 각각 ‘정약용이 귀양 시 〈동다기〉를 지었다’는 내용이 전하는 것을 꼽을 수 있다. 이로써 그간 〈동다기〉의 저자는 정약용으로 알려져 왔다.

〈동다기〉 연구에 전기를 맞은 것은 1991년 용운 스님이 〈동다기〉로 추정되는 자료를 발굴해 차 잡지 <다담〉에 공개한 뒤부터다. 용운 스님은 당시 법진 스님이 1891년 대흥사에서 필사한 <다경(茶經)합서〉이라는 책에서 저자가 ‘전의(全義李)’라고 기록되

“근래 <다경(茶經)〉에 수록된 ‘다기’를 다산의 <동다기〉라고 발표한 잡지가 있으나 객관성이 없다”고 진위 여부에 대해 의문을 나타냈다.

동아시아차문화연구소 박동춘 소장 역시 “아직 원문이 공개되지 않아 확신할 수는 없지만, 용운 스님이 발굴한 <다기〉와 정민 교수가 발굴한 <기다〉 모두 〈동다기〉로 볼 수 있는 근거는 매우 적다”고 말한다. 박 소장은 “책 제목을 〈동다기〉로 기록한 구절이 없을 뿐 아니라 정민 교수의 경우 <기다〉가 저술된 것이 1785년 전후라고 하는데, 이 역시 1800년대 초반으로 추정되는 〈동다기〉의 저술연대와는 차이가 난다”고 말한다.

동국대 김상현 교수(사학과)는 “이덕리의 <기다〉는 <동다기〉가 아니라 하나의 논란을 떠나, 사료가 부족한 우리 차계에 깊이 있는 다서 한 권이 추가됐다는 것만으로도 매우 뜻 깊다”며 “원문이 공개되어 많은 연구가들에 의해 그 실체가 밝혀지기를 바란다”고 밝혔다. 여수령 기자 snopy@buddhapia.com

정민 교수 “이덕리가 저술한 것이 틀림없다”
차 산지·따는 시기·사업에 관한 내용 등 담아
박동춘 소장 “동다기 구절 없고 연대 차이나”
용운 스님 “다조” 부분은 별도 기록물로 봐야”

있다. 이어 차는 잠을 적게 하므로 스님들에게 필요하며, 대숲 사이에서 나는 차가 좋다고 했다. 특히 ‘황차(黃茶)’에 대한 기록이 있어 당시 어떤 차를 황차라 불렀는지에 대한 의문을 남기고 있다.

다조에서는 차 사업을 국가가 직접 관리하고 그 차를 중국에 수출해 경제적 이익을 얻음으로써 이를 국방 강화에 사용해야 한다는 주장을 담고 있다. 초의학술재단 이사장 용운 스님은 “다조”는 앞의 서설, 본문과 달리 〈동다기〉의 일부가 아닌 별도의 기록물로 볼 수 있다”는 의견을 내놓기도 했다.

▷ ‘동다기’ 연구 진행 경과
〈동다송〉에 대한 초기 기록으로는 이는

어 있는 ‘다기(茶記)’를 발견해 이를 〈동다기〉로 주장했다. 이 자료는 1992년 1월부터 10월까지 <다담〉에 그 내용이 공개됐다. 용운 스님은 “초의 스님이 〈동다송〉에서 인용한 〈동다기〉의 내용이 그대로 담겨 있고, 〈동다송〉 역시 당시 <다송〉이라는 이름으로 인용되기도 했던 만큼 <다기〉가 곧 〈동다기〉임을 확신할 수 있다”고 말한다. 이러한 용운 스님의 발표를 토대로 차 연구자들은 <다기〉의 저자가 ‘전의’를 본관으로 하는 이씨일 것으로 추정했는데, 이번엔 정민 교수가 발굴한 <기다〉의 저자가 전의 이씨인 이덕리로 밝혀지게 된 것이다. 그러나 김명배씨는 논문 ‘다산 정약용의 다도에 관한 연구’ (한국다화학회, 1996년)에서

보이차 전문점

진도보이·진도오룡·철관음·오룡차
대홍포·화차·인삼오룡·외 40여가지의 차

瑞榮普洱

■ 조계사 건너편 TEL 02)722-0855
H.P 017-411-0882



15. 정신의 음료

③ 음용(飲用)의 발달

인류는 갈증을 해소하기 위해 생수(生水)를 마셨으나 끊임없는 호기심과 더 나은 맛에 대한 갈망으로 물에 식물을 첨가해 마시기 시작했다. 이러한 행위는 인류 문화에 있어서 집적인 향상과 다양성을 가져왔다. 차의 음용·발달도 이런 범주에 속한다고 할 수 있다.

중국의 파, 촉 지역은 차를 처음 음용했던 곳으로 차를 만드는 기술이 차의 생산지역인 양자강 하류를 중심으로 발달했으며, 차가 생산되지 않았던 회수이북 등에서는 차를 마시기가 어려웠다. 그러나 교통의 발달 특히 대운하의 개통은 남북의 물자 교류뿐만 아니라 생활풍속에

촉하게 끌어 먹었다. 당대에 이르러 병차를 굽고 가루 내어 탕 속에 넣어 끓여 다완(茶碗)에 말발(차유)에 뜨는 거품과 차죽을 곁들여 마셨다.

송대에는 술에 차가루를 넣고 끓이는 방법에서 가루를 다완에 넣고 탕수(湯水)를 부어 다선(茶釜)으로 잘 저어 거품을 내어 마시는 형태로 발전했다. 지금의 가루차를 음용하는 방법은 바로 송대의 음용법이 이어져 온 것이다. 명대에 이르러 송대의 음다법이 소멸되고 산차(散茶) 위주의 음다법으로 전환된다. 이는 천연적인 맛을 즐기려는 음다법의 변용으로, 명나라 황제 주원장의 단차 제조를 폐지하는 조서가 내려지면서 단차의 점다법(點茶法)이 사라지고 포다법(泡茶法)의 시대가 열린 것이다. 포다법은 차잎을 직접 다관에 넣고 우려 마시는

교통의 발달로 차·음다법 저변확대 큰 영향 제다기술 발전은 차를 문화적 요소로 상승

많은 변화를 가져왔다.

음다법(飲茶法)의 확대는 차의 약리적 효과뿐만 아니라 교역품으로서 중요한 상거래의 발달을 가져왔다. 한편 소수민족들은 서로 다른 음다 풍속을 가지고 있어 그들은 차를 만드는 방법에서 마시는 방법과 의상에 이르기까지 각기 다양한 문화를 가지고 있었다. 시간이 흐름에 따라 차맛을 가공하는 제다 방법이 많이 개발되었고 그 제다법은 사람들의 기호에 따라 변했다.

제다기술, 탐구, 음다 풍속의 기원과 발전은 지방의 풍토와 문화라는 절대적인 관계 속에서 발전되었다. 제다(製茶)기술은 바로 ‘차(茶)’라는 식물자원을 취하여 문화적인 바탕 속에서 사람들의 미감과 생각이 포 함된 것이다. 이처럼 차는 중국문화 속에서 탄생하여 그들의 풍속과 역사 속에서 유행했다.

중국의 소수민족들은 차를 광범위하게 사용했으며, 죽이나 탕의 형태인 음식의 일종으로 이용하기도 했다. 즉 초기에 차맛은 병차(餅茶, 딱딱한 동글게 만든 것으로 덩어리 차의 형태로 만들어 그것을 불에 구운 후 연(團)에 갈아서 가루를 술에 넣고 걸



병차를 갈아 가루로 만들고 있는 그림. 차도도(茶道圖, 화북선화요역화).

형태로 오늘날의 음다법과 비슷하다. 차가 약용에서 식용을 거쳐 음용의 단계에 이르는 것을 정확히 구분하여 말하는 어렵다.

인간이 단순히 갈증을 해소하기 위해 물을 마시는 행위는 문화적 행위로 볼 수가 없다.

그러나 차를 만들어 마시는 행위는 인간의 인지와 정서가 풍속에 따라 발전되었으므로 충분한 문화적인 요소를 가지고 있다. 제다법의 발달은 많은 경험을 통해 다양한 방법으로 잘 좋은 차를 만들며, 마시는 방법에 있어서도 변화를 가져온다.

차는 본래 쓰고 떼어서 초기의 차가 달콤한 맛의 음료라고 보기는 어렵다. 그래서 사람들은 좋은 맛을 만들기 위해 끊임없이 노력하고, 탐구하며 제다법을 발전시켰다. 처음 물에 차맛을 넣어 입에 맞는 맛을 추구하기 시작해 여러 번의 경험과 지혜를 통해 쓴맛과 떼어낸 맛에 적응하면서 하나의 문화를 만들어 온 것이다. 차가 맛있는 음료라고 보는 것은 현대적인 관점이며 맑고 감미로운 맛의 일상음료가 된 것은 최근의 일이다.

■ 이창숙(동아시아 차문화연구소 연구원)

당신을 명의로 만들어 주는
보석 같은 침술서 즉효요법!
어느 스승도 속 시원히 가르쳐주지 못하는 비법을 이 한권의 책에서 찾으십시오.

특징

1. 비슷하게 흉내만 내어도 효과를 얻을 수 있는 즉효에 중점을 두었다.
2. 맥진을 기본으로 대다수 환자에게 적용 할 수 있고 부위별로 질병을 모아 놓았다.
3. 임상을 토대로 410가지 질병을 총 망라했으며 순수한 사암 침법을 고집했다.
4. 후대가 용이하고 훼손방지를 위해서 화일로 제작했다.
5. 누구나 활용할 수 있고 치료 효과를 최대화 했다.

■ 가격 : 8만원 (행림서원, 현대한방사)
■ 계좌 : 국민은행 408801-01-108100
■ 구입문의 : 02)747-9136

어르신들을 모시는 사회
편안한 노후생활·전체의 자연과 함께 아름다운 삶을 보낼 수 있는 곳

거북마을

실버노인요양시설

(경기도 파주 소재)

태봉산에 위치한 약수암이 운영하는 거북마을은 어르신들 내 집 내 부모처럼 편안히 모시며 여생을 아름답게 마무리하는 마을입니다

[입소비용] 저렴한 비용, 안락한 시설, 최상의 서비스

입주보증금	월생활유지비	비고
4,000,000 (상당 후 결정)	568,000	치매, 중풍 등 중증어르신 모심

[입소상담 및 문의] 안경주 부원장 010-4874-4732
“자비의 마음으로 어르신들의 포근한 보금자리가 되어드리겠습니다”

거북마을 원장 신 선 기
경기도 파주시 파주읍 연풍리 346-1
TEL 031)953-4805, FAX 031)953-4806
WWW.YOUNGTOP.OR.KR

한국불교대학교종약수암

좋은 책, 향기로운 삶
茶道 월간 **다도** 과일호를 판매합니다
문의전화 | 02)722-7777
과일호의 권당 가격은 5,000원