2026년 11월 07일 21시 20분

다구의 선택

도자기 미학의 절정, 다구

차를 맛있게 내기 위해서는 다구의 선택이 매우 중요하다. 같은 차라 할지라도 사용하는 다구에 따라 맛과 향이 전혀 달라지기 때문이다. 다구는 가능한 한 가지 차만을 끓여 오랫동안 사용해야 맛이 섞이지 않고 자연스러운 색도 밴다. 보통 발효 정도가 낮은 녹차는 보온력이 약한 청자나 백자 또는 분청을 사용하는 것이 좋다. 녹차는 떫은 맛이 그대로 유지되므로 보온력이 강한 다구를 사용하면 고유의 맛을 내는 성분이 많이 유출되기 때문이다. 다구는 차를 마시는 사람의 수에 따라 1인용 · 2인용 · 3인용 · 5인용으로 나오는데, 다구의 색깔 또한 우려내는 차에 따라 달리해야 한다. 초보자는 녹차의 연녹색을 금세 식별할 수 있는 백자 또는 분청사기를 사용하는 것이 무난하며, 숙련된 다인이라면 차의 푸름을 깊게 해주는 흑유를 사용, 독특한 멋을 내는 것도 좋다.

찻잔

차숟가락

다관

COPYRIGHT © BOSEONG-GUN. ALL RIGHT RESERVED.

BOSEONG

Web Contents

녹차수도 보성