

# 다도의 작법에 관한 일고찰

趙容蘭\*

---

## 目次

---

1. 머리말
  2. 다회와 작법
    - 2.1 다회의 의미와 종류
    - 2.2 게이코와 테마에
  3. 동작의 미
    - 3.1 상징성
    - 3.2 절제와 호흡
    - 3.3 『남방록』으로 본 작법
  4. 맺음말
- 

## 1. 머리말

일본의 다도는 까다롭고 어렵다고 생각하기 쉽다. 처음 다도를 배우러 가게 되면, 다도 진행상황과 다른 사람들의 수업하는 모습을 견학하고, 다실 청소부터 시작하게 된다. 이 과정은 입문을 허락받기 위한 과정이기도 하지만, 자신도 과연 다도가 어떤 것인지를 생각하고 판단할 수 있는 시간이기도 하다. 작법의 체험을 통해 숙련된 단계가 되면, 자신만의 분위기로 찾자리를 연출해 낼 수 있게 된다.

일본인은 작법을 좋아하는 국민이다. 일본인은 작법을 힘들어 하면서도 노력

---

\* 중앙대학교 일어일문학과 박사과정 일본문화전공

을 하며 받아 들여왔는데, 이는 모른다는 말을 듣고 싶지 않았기 때문이라고 한다. 또한 작법이 갖는 질서나 정연한 규정을 힘들어 하면서도, 한편으로는 작법을 즐겨 왔다고 생각한다. 왜냐하면 작법이란 원래 인간이 생각한 일종의 규칙이며, 합의이기 때문이다.<sup>1)</sup> 화합(和)을 중시하는 일본문화의 특징의 한 면이라고도 말할 수 있겠다.

선행연구를 살펴보면, 다음과 같다. 국내에서는 일본 다도의 심미의식과 예도 사상 면에서의 연구가 근간이 되어 있다. 김인혜(2005)의 「일본 다도에 나타난 미의식-일본 중세 후반의 스키를 중심으로」에서는 일본의 미의식을 와비(侘び)만이 아니라, 스키(數寄)의 관점에 본 점이 흥미롭다. 다실에 대한 연구로는 노근숙(2003)의 「비일상적인 공간과 하극상의 문화-다실과 로지를 중심으로」와 육치권(2004)의 「초암다실의 평면변화에 따른 공간사용 특성에 관한 연구」가 있다. 회석요리에 관한 연구로는 신미경(1995)의 「남방록 다회석에 관한 분석적 고찰」이 있다. 인물로는 주로 센 리큐와 그의 저서인 『남방록』 중심으로 된 연구가 많은데, 박민정(2006)은 「山上宗二記에 나타난 다인관」에서 센리큐의 제자인 야마노우에 소지키에 대해 적고 있다. 박전열(2006)의 「일본근세 다도의 대중화와 비판론의 대두」에서는 조년 사회의 유예로서의 다도와 유예화의 비판에 대한 관점에서 논하고 있다.

일본의 경우에서 보면, 이와이 시게키(岩井茂樹 2007)<sup>2)</sup>의 「茶道はいつからわび、さびになったのか」 논문에서는 다도의 이념은 와비 이외에도 사비·화경청적·다선일미(茶禪一味)·간이(簡易)·질소(質素)<sup>3)</sup>·질박(質朴)<sup>4)</sup> 등으로도 표현하고 있다고 했다. 1930년 이전, 주로 다실·다도구 등을 형용하는 말로 와비가 사용된 것이 많았는데, 그것이 귀납적 방법에 의해 다도의 미의식이 되었다는 의견도 있다. 다도 인물에 대한 연구는 폭넓게 연구되고 있었는데, 와타나베 세이치(渡辺誠一 2000)의 「『山上宗二記』から見た千利休」 논문이 있다. 센리큐의 스승인 다케노 조오(武野紹鷗)에 대한 것으로는 도다 가츠히사(戸田勝久 1970)의 「武野紹鷗研究」가 있었다. 동작에 관한 연구로는 나카니시 하루코(中西晴子 2003)의 「茶道の所作—社會學的考察」이 있다.

지금까지 다도에 관한 연구는 사상적인 측면의 논의가 주류를 이루어 왔으나, 본고는 일본다도의 의례적인 측면인 작법 면에서 고찰하고자 한다. 작법에 나타난 상징성과 함축된 의미를 살펴봄으로써 다도가 추구하고자 하는 정신을

1) 馬場啓一(1995) 『和の作法』 夏目書房 pp.231-233

2) 岩井茂樹(2007) 「日本の美的概念成立2」 『日本研究』 33 岩波書店 pp.49-50

3) 꾸미지 않음. 사치하지 않고 검소함.

4) 자연 그대로의 모습으로 인위적이지 않은 모습. 순박.

이해하고, 동작적인 측면에서 관한 연구의 시도로서 의의를 찾고자 한다.

## 2. 다회와 작법

### 2.1 다회의 의미와 종류

다회(茶會)란 飲茶를 중심으로 하는 솜음을 말한다. 옛날에는 자노에라고 訓誥하였으며, 다회를 여는 일을 茶事라고 하거나 茶湯流行 등으로 칭했다. 다회의 시작은 사원의 히키차(行茶)<sup>5)</sup>인데, 히키차란 불전에 바친 차를 중승들에게 나누어 주는 의식을 말한다. 중세의 말차시대에 들어서서는 鎌倉말기 사이다이 지(西大寺)의 大茶盛<sup>6)</sup> 등이 유명하다. 일반인들의 다도의 시작은 투차회(鬪茶會)였으며, 남북조부터 室町중기에 걸쳐 유행했다.

다회의 종류는 정식다회와 약식다회로 구분할 수 있다. 정식다회에서는 스미테마에(炭手前), 가이세키(懷石)요리, 고이차(濃茶)와 우스차(薄茶)가 있다. 茶事의 순서는 다음과 같다.

스미테마에(初炭)-가이세키-과자(主菓子)-나카다치(中立)-고이차-스미테마에(後炭)-과자(干菓子)와 우스차<sup>7)</sup>

다회는 중간쯤 나카다치(中立)란 휴식 시간을 두고 전반부를 초좌(初座)라 하고, 후반부를 후좌(後座)라고 한다. 초좌에서는 가이세키 요리와 오모가시를 먹고, 후좌에서는 진한 차를 나누어 마신 후, 각각 마른과자와 우스차를 마신다.

약식다회로서는 책상이나 의자에서 행하는 류레이(立禮), 옥외에서 행하는 노다테(野点), 초심자를 위해 고안되어진 간략한 본랴쿠데마에(盆略点前) 등이 있다. 약식다회의 경우, 손님 수는 보통 4, 5인으로 되어있고, 현재는 과자만으로 차를 내는 것이 일반적으로 되어 있으며 평균 1시간 정도로 끝난다. 그래서 한 번에 수십 명의 손님을 초대하기도 하고, 하루에 5-10회 정도 반복하는 경우가 많이 있는데, 이를 오요세의 다회(大寄の茶會)라고 부른다. 한껏 성장을 하고 가서 참석하는 짧은 시간의 다회는 아쉬움을 남기기도 하지만, 많은 사

5) 上代에 행해지던 茶礼. 引茶, 挽茶 등으로도 쓰고, 施茶, 嘸茶라고도 한다. 上代の 团茶式茶法이 쇠퇴함에 따라 히키차의 의식도 한때 쇠퇴했지만, 中世鎌倉初期 宋의 말차법이 도래함과 동시에 선원에서도 다례가 성립하였고, 히키차는 여러 형식으로 행해졌으며 점차 대중화했다.

6) 鎌倉時代부터 행해지던 大茶會. 히로마(広門)에 색이 선명한 모센을 깔아 손님 자리로 하고, 西大寺의 승려가 직경 30cm 이상의 큰 찻잔에 차를 타서 참가자들에게 권한다.

7) 熊倉功夫(1996) 『茶の湯』 教育社 p.42

람들이 모일 수 있다는 모임의 성격에서는 의의가 있다고 하겠다.

또 다회는 시간이나 목적에 따라 일곱 가지로 나눌 수가 있는데, 이를 다사 칠식(茶事七式)이라 하며 다음과 같다. ①새벽다회(曉の茶)는 새벽 6-7시 정도에 열리는 다회로 어두울 때부터 시작한다. ②아침다회(朝茶)는 오전 9-10시경에 연다. ③정오다회(正午の茶)는 점심 11-1시경에 열리는 다회로 가장 정식인 것으로 여겨진다. ④저녁다회(夜話の茶)는 저녁 7-8시로 어두워지고 나서 연다. ⑤불시다회(不時の茶)는 임시다회라고도 한다. ⑥식후다회(飯後の茶)에서는 요리가 생략되기도 한다. ⑦자취다회(跡見の茶)는 초대되지 않았던 사람이 다회의 장식 등의 하이켄<sup>8)</sup>을 원할 때 연다.

이 밖에도 새 차단지의 자루를 풀어 처음 사용하는 개봉다회인 구치키리(口切)다회나 입춘전날(節分), 입춘, 삼짚날, 칠석 등의 절기별 다회, 그리고 돌아가신 분을 기리는 추모다회, 눈이 내려 여는 눈다회, 다기를 중심으로 열리는 다회, 조용히 음미하는 혼자만의 다회도 있고, 높은 분을 모시는 귀인다회 등 여러 형태가 있다.

## 2.2 게이코와 데마에

다도의 작법은 게이코(稽古)와 데마에(点前)란 단어로 생각해 볼 수 있다. 「게이코」는 배우고 익힌다는 뜻이고, 「데마에」는 사람들 앞에서 동작한다는 의미를 가지고 있다.

다도에 「게이코」란 단어가 사용된 것은 언제부터인지는 분명치 않다. 「게이코」란 말 자체는 漢書의 『武帝記』에서 나온 말로서, 옛 도(道)를 생각한다는 의미로 학문 또는 학습한다는 말이다. 다도에 있어서는 옛부터 전해진 것을 배우는다는 의미이다. 여기에서 배우는 것은 철저히 가르치거나 훈련을 받는 것이 아니라 체험을 통해서 몸에 익힌다. 또는 스승이 하는 것을 보고 배운다, 훑쳐 배우는다는 의미였다.<sup>9)</sup>

그리고, 「데마에」란 다도의 예법으로 차를 타기도 하고, 로에 솥을 피우기도 하는 등의 동작, 작법, 양식을 말한다. 글자 그대로 손님 앞에서 차를 내는 작법, 수순이며, 긴 세월 형태를 바꿔간 합리성의 결정판이다. 다실에 다도구를 가지고 와서 다다미 위의 정해진 위치에 놓고, 정해진 방법으로 다도구를 사용하여 차를 탄다. 차를 마신다는 극히 일상적이고 본능적인 행위를, 비일상적 공간 속에서 연속되는 동작으로 정리한 형태(型)<sup>10)</sup>를 말한다. 만일 이러한 작법이 없었다면 다도는 단순한 음식을 먹고 마시는 행위에 지나지 않았을 것이다.

8) 찻자리에서 손님이 죽자 등의 장식과 도구, 배합 등을 보고 주인의 마음을 헤아린다는 의미이다.

9) 千宗室(1990) 『茶事・茶會』 茶道学大系 第3卷 淡交社 p.120

10) 어떠한 특징을 이루는 형태. 형식.

여기에는 준비(準備), 점검(点檢), 차타기(点茶), 세정(洗淨), 수납(收納) 등 많은 요소가 있고, 그것들을 끊어짐 없이 부드럽게 일련의 동작으로 아름답게 표현하도록 연습에 연습을 거듭한다. 초심자에서 상급자에 이르기까지 단계를 밟아 올라가며, 단계를 뛰어넘는 것은 원칙적으로 안 된다.

첫째 준비의 단계이다. 차와 과자, 그리고 도코노마에 장식할 족자와 꽃을 계절과 그날 다회의 성격에 맞게 준비한다. 다실을 깨끗이 청소하고 쓰쿠바이의 물도 넉넉히 길어 넣는다. 다음은 점검의 단계로, 미즈야(水屋)<sup>11)</sup>의 준비, 도구의 배합과 다회의 순서에 부족함이 없는지 살핀다. 정갈하게 준비한 도구로 손님 앞에서 마음을 담아 차를 탄다. 손님이 차를 드시면 찻잔을 닦고 더 드실 의향이 없음을 확인한 후 도구를 정리한다. 정성을 다해 면밀히 준비할 때 남을 배려할 수 있는 여유가 생긴다.

「테마에」의 역사에 대해 살펴보기도 하겠다.<sup>12)</sup> 13세기 초 말차의 음용법이 일본에 전래된 당시는 별실에서 차를 타서 손님이 있는 방에 나르는 형태로, 「테마에」라고 하지는 않았다. 14세기에 투차회(鬪茶會)가 성행하자, 손님이 있는 방에서 차를 내게 되어 이 방법에 대한 연구가 있었으리라 추정은 되지만, 이 시기에는 차의 종류를 맞히는 것에 참가자의 관심이 집중되어 있었다. 따라서 차를 타는 동작에는 그다지 관심이 없었고, 투차라는 승부가 목적이었으므로, 손 빠르고 균일하게 언제라도 같은 조건의 차를 타는 기술이 요구되어 차를 타는 기술은 향상되었다고 생각된다.

15세기가 되어 차스키(茶數寄)<sup>13)</sup>가 출현하고, 거기에 사용하는 도구와 함께 차를 타는 일련의 동작도 주목되었고, 일정의 형태가 고안되어 「테마에」의 원형이 생겨났다. 16세기에는 점차 발전하여 16세기 말에 일단 완성을 본다. 17세기에는 茶匠이라 불리는 인물이 각각 「테마에」에 독자적인 양식을 부가시켰다. 18세기 이에모토(家元) 제도<sup>14)</sup>가 성립됨에 따라 테마에가 프로그램화 되고 점점 더 확산되어갔는데, 이에 다도(말차)내부에서의 비판과 센차(煎茶)가 출현하였다.<sup>15)</sup> 19세기 이후는 이에모토의 계승에 의해 유파에 따라 양식이 조금씩 달라졌다. 생활 양식화에 맞추어 류레이(立禮)에 의한 테마에도 고안되었다.

현재 일본의 다도계를 이끌어가고 있는 유파는 센 리큐의 정신을 이어받아

11) 다실의 구석에 마련된 물을 다루는 부엌. 다기를 두거나 씻거나 요리를 준비하는 곳.

12) 谷晃(2005) 『茶の湯の文化』 淡交社 p.150

13) 「스키(數寄)」란 즐기고 심취하는 것을 말한다. 차에 심취해 기물을 모은다는 의미이기도 한데, 다도를 의미하는 말이 되었다.

14) 다도(예도)에서 한 유파의 정통을 잇는 종가나 당주. 그 유파의 규범성과 정통성을 유지한다.

15) 前掲書(12) p.61

전통을 지켜나가고 있다. 센 리큐가 죽은 후, 그의 손자 소탄(宗坦)이 사카이를 중심으로 상인, 농민들에게 다도를 퍼뜨렸으며, 소탄의 셋째 아들 소사(宗左)는 오모테센케(表千家), 넷째아들 소시츠(宗室)는 우라센케(裏千家), 그리고 둘째아들인 소슈(宗守)는 무샤노코지센케(武者小路千家)라는 이름으로 다도를 전파해 일본다도의 3대 유파인 산센케(三千家)가 되었다. 또 이에모토 제도의 조직화가 진행됨과 동시에 테마에도 타 유파와의 차이가 강조되어 이에모토가 지도하는 작법을 전수하는 것이 의무화되고, 또 통일성을 갖기 위해 교습이 대규모로 행해지고 있다.

리큐 道歌에서 「게이코」에 관한 다음과 같은 와카(和歌)가 있다. 차를 타는 법이나 마음가짐 등을 초심자에게 쉽게 납득시키기 위해 와카의 형식을 빌려 표현했다.<sup>16)</sup>

게이코란 건 하나부터 배워서 열개를 알고  
열부터 돌아가서 다시 처음 그 하나<sup>17)</sup>

배운다는 것은 반복에 반복을 더하는 것이다. 반복해 감에 따라 자연히 몸에 익히는 것이라고 말한다. 초심으로 돌아가자고 하지만, 그것은 다르다. 열(十)까지 간 사람이 처음 일(一)로 돌아갈 때는 한 단계 높은 일이 되지 않으면 안 되는 것이다. 그리고 또 열까지 갔다면, 이번에는 다음 단계의 높은 일로 돌아와서 자신을 단련해야 하는 것이다. 처음 배울 때의 일과 몇 년 흐른 후의 일이란 스스로도 다르게 느끼기 때문에, 어디까지나 반복함으로써 몸에 익히는 것을 의미한다.

차의 작법에는 슈하리(守破離)라고 하는 3단계가 있다. 먼저 규칙을 준수하여 지키는 수(守), 뒤이어 그 규칙을 깨는 하(破), 마지막으로 규칙에서 벗어나 자유로운 경지인 리(離)의 단계이다. 수를 초보자의 영역, 파를 숙달자의 영역, 리를 명인의 영역으로 보고 있다. 작법은 몇 번이고 반복하여 자신의 것이 되었을 때, 비로소 사물에 집착하지도 않고 흐르듯이 자연스러운 동작이 되는 것이다.

또 도구를 다룰 때의 마음에 대해 설명한 다음과 같은 道歌도 있다.

어느 것이라도 제자리에 놓고 손을 뗄 때는  
그리운 사람이랑 헤어지 듯 하거라<sup>18)</sup>

16) 桑田忠親(1988) 『日本茶道史』 河原書店 p.118

17) 安部宗正(2004) 『利休道歌に學ぶ』 淡交社 p.163

「稽古とは一より習ひ十を知り十よりかへるものその一」

18) 前掲書(17) p.83

이 와카는 동작의 흐름에 대해 읊은 것이다. 도구를 손에서 떼어 놓을 때는 아쉬운 마음으로 놓아야 가볍지 않은 동작이 된다. 손을 떼다는 것은 다음 동작으로 이동하기 위한 것이지만 눈은 언제나 손끝을 좇아야 한다. 다음 동작으로 갈 요량으로 눈이 먼저 가 있으면 실수하기 쉽거나 속도가 빨라지게 된다. 손끝에 자신의 마음을 담아야 하는데, 그렇게 하면 도구를 놓을 때나 손을 뺄 때도 신중하게 된다. 가벼운 것은 무겁게, 무거운 것도 무겁게 보이지 않도록 동작해야 함을 염두에 두어야 한다. 이것을 반복하여 수련함에 따라, 손님과 말을 나누면서도 작법은 어색하지 않고 가볍지 않게 할 수 있게 된다.

### 3. 동작의 미

#### 3.1 상징성

일본 다도의 작법은 모든 동작이 정해져 있으므로 복잡하고 형식적이라고 느껴지기도 한다. 그러나 모두 이유가 있어서 정해진 규칙이며, 규칙에 따르는 것이 가장 아름다운 모습이라고 한다. 오랜 세월 연마된 합리성의 결정체이므로, 가장 정제된 행동양식이라고 볼 수 있다. 주인과 손님은 이러한 동작을 통해 서로의 마음을 헤아려 알아 가는 것이다. 작법에서 정해진 대로 동작을 하면, 다완을 깨뜨리거나 차를 쏟는 등 손님에게 실례할 일이 없다. 또 이 형식을 따라가는 과정에서 無念無想이 되어 집중할 수 있게 되며, 잡념을 떨치게 된다고 한다.

작법이란 한 잔의 차를 내기 위한 의식이라고 말할 수 있으며, 차를 마심으로 인해 주인과 손님은 일체감을 갖는다. 가장 자연스러운 동작이란 무리가 없어 보이는 행동이며, 이는 무수한 반복의 연습으로 인해 가능한 일이다. 그러면, 구체적인 동작을 들어 그 동작이 상징하는 의미는 무엇인지 살펴보기로 하겠다.

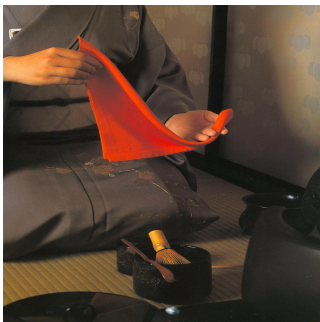
먼저 다실에 들어가기 전에 손님은 로지(路地)<sup>19)</sup>에서 쓰쿠바이(躰)의 물로 입을 행구고 손을 닦는다. 왼쪽 <그림1>이 로지에 있는 쓰쿠바이의 사진이다. 로지는 초암의 조용한 분위기를 상징하는 공간으로 속세에서 다실로 들어가는 전환점이자, 부정을 씻는 공간을 의미하기도 한다. 손을 씻고 입을 행구는 행위는 일상공간에서 비일상 공간으로 들어가기 위한 일종의 의식이라고 말할

「何にても置き付けかへる手離れは戀しき人にわかるると知れ」

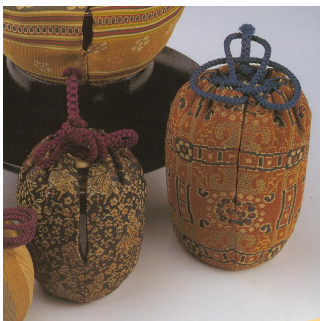
19) 다실의 정원을 로지하고 하는데, 문안 정원의 통로를 의미하기도 한다. 자연의 정경을 옮겨놓은 듯한 소박한 정원이다. 내로지(内路地)와 외로지(外路地)로 구분하는데, 일반적으로 외로지에는 청정감을 감동게 하고, 내로지에서는 유현, 와비, 사비의 정취를 강조한다.



<그림1> 쓰쿠바이



<그림2> 후쿠사사바키



<그림3> 시후쿠의 매듭

수 있으며, 세속의 먼지를 떨어내는 동작이라고 볼 수 있다. 다실에 들어가기 위해서는 니지리구치(にじり口)<sup>20</sup>라는 아주 작은 문을 통과하지 않으면 안되는데, 이 때 머리를 숙여 들어감으로써 겸허한 마음을 갖는다는 의미를 지닌다.

작법 중에 특히 많은 부분을 차지하는 용어가 깨끗이 하다(清める)이다. 이는 눈에 보이는 더러움을 떨어버리는 동작이기도 하지만, 마음의 더러움을 정화한다는 정신적인 의미가 더 크다. 후쿠사사바키(袱紗さばき)<sup>21</sup>는 이러한 동작의 하나로, 남자는 자주색을, 여자는 빨간색이나 주홍색의 후쿠사를 사용한다. 우스차를 탈 때와 고이차를 탈 때의 동작이 다르다. 자신의 호흡을 가다듬으며 천천히 동작하고, 고이차를 낼 때의 사방(四方)사바키는 우주 속의 나를 생각한다는 의미를 내포하고 있다. 동쪽을 보고 자신을 낳아 준 부모님과 선조께 감사를 드리고, 남쪽은 함께 사는 처자와 형제들, 서쪽은 함께 일을 하는 선배와 후배, 북쪽을 향해서는 지금까지 이끌어주신 스승께 감사한다. 그리고, 하늘을 우러러 하늘의 은혜와, 땅을 향해서는 은혜로움을 길러주신 땅에 감사한다.

자센도오시(茶筌通し)<sup>22</sup>는 실제로 미즈야(水屋)에서 점검을 했음에도 불구하고, 손님 앞에서 다시 차센의 점검을 하는 실용적이 아닌 동작을 한다. 이러한 움직임은 결코 불필요한 것이 아니라, 거기에는 청정성(淸淨性)을 중시하는 의미가 담겨 있다. 자사쿠(茶杓)를 닦는 동작이나 자킨(茶巾)으로 다완을 닦는 동작도 모두 이러한 의미에서 해석할 수 있겠다.

또한 자이레 시후쿠(茶入の仕覆)<sup>23</sup>의 매듭이 묶어진 모습은 차가 담겨있는지 비어있는지를 상징한다. 자이레(茶入)란 고이차를 담는 도구를 말하는데, <그

20) 가로 63cm 세로 66cm 정도의 아주 좁은 문. 들어갈 때는 무릎걸음으로 기어서 들어간다.

21) 자사쿠, 자이레 등을 후쿠사로 닦을 때, 후쿠사를 접어 개는 동작으로 진·행·초의 구별이 있다.

22) 차를 내기 전에 차센을 다완의 물 속에 담가 휘저어 보고, 차센 끝을 확인하는 동작이다.

23) 자이레후쿠로(茶入袋)라고도 한다. 자이레를 보호하기 위해, 또는 소박한 도기를 고운 천으로 싸서, 다실에서 손님에게 미적감각을 느끼게 한다. 시후쿠에는 매듭이 있어서 이것을 묶어둔다.

림3>의 왼쪽의 매듭 모양이 차가 담긴 모습이고, 오른쪽의 모습이 비어서 쉬고 있는 모습을 상징한다. 자이레를 담은 시후쿠의 매듭묶기와 후쿠사로 나즈메(棗)<sup>24</sup>를 싸기도 하는 등 독특한 와리게이코(割稽古)<sup>25</sup>가 있다.

또한 회석 요리에 있어서는 <그림4>에서 보이는 것처럼 먼저 일자 모양(一字)으로 된 모습의 밥을 공기에 떠서 손님에게 보여드리는 동작이 있다. 뜬



이 약간 덜 든 상태의 물기를 머금은 밥 상태를 보임으로써, 이는 아직 미완성이지만 99% 완성된 밥임을 알려 준비된 성의를 표현하기도 한다.

차를 낼 때, 주인은 가장 아름다운 정면을 손님 앞으로 해서 차를 드린다. 이 때 손님은 다완을 정면에서 조금 옆으로 돌려서 마시는데, 이는 그림이 있는 정면에 입을 대고 마시는 것을 피하는 겸허한 마음의 표현과 주인의 배려에 대한 감사의 표시의 상징

<그림4> 이치몬지의 밥 이다.

고이차는 자리에 함께 있는 손님끼리 나누어 마시는 마와시노미(回し飲み)를 하는데, 이 때 다완 속의 차가 흐른 흔적도 모두가 맞추어서 마시도록 약속하고 있다. 이는 단순히 마신다는 행위만이 아니라 같은 자리에서의 일미동심

(一味同心), 結衆을 상징하는 의례이며<sup>26</sup>, 화경(和敬)의 의미가 내포되어 있다고 보여진다. 화(和)는 서로 인정하고 양보하여 한 자리를 이루는 것이고, 경(敬)은 주객이 함께 존엄한 인격이라는 점을 상호간에 인정하고 다른 인격에 대하여 경배하는 것을 의미한다.



<그림5> 마와시노미

이 밖에도 장지문을 열 때 세 번에 나누어 열고 들어가거나, 회석요리를 먹고 난 연후에 일체히 젓가락을 반상에 떨어뜨려 소리를 맞추는 것 또한 말이 필요 없는 동작의 언어다.

### 3.2 절제와 호흡

작법에서 반복되는 동작에는 그 횟수를 줄이거나 생략한다. 차센도오시(茶筴通し)도 차를 내기 전과 후의 동작이 조금 다르다. 내기 전에는 두 번을 확인을 하지만, 낸 후에는 한번만 확인한다. 이는 손님께 내기 전의 신중함, 그리고

24) 대추 모양의 우스차를 담은 칠기그릇.

25) 작법의 기본이 되는 동작이나 순서를 습득하는 부분적인 연습.

26) 熊倉功夫(1991) 『茶の湯の歴史』 朝日選書 p.12

같은 동작을 반복함에 따른 지루함을 배려한 동작이라고 생각한다.

주인이 사용하는 다다미에서 걸음걸이와 앉는 위치, 도구를 놓는 위치는 모두 정해져 있다. 걸음 수를 정하고, 정확히 앉아 정확한 자리에 도구를 놓아야 차를 내기 편하다. 또 손님이 차를 받으러 나오거나 들어갈 때, 걸음수와 도는 방향도 정해져 있다. 그렇게 함으로써 좁은 공간에 가장 효율적으로 다른 사람에게 방해가 되지 않도록 가장 합리적인 움직임의 정해 놓은 것이다. 차를 낼 때, 도구를 정리하고 손님에게 도구를 보여 줄 때도 그 순서는 엄격히 정해져 있다. 그 모든 동작에는 헛된 동작이 없는 가장 절제된 동작이다.

또한 아름다운 모습을 강조하고 있는데, 겐스이(建水)<sup>27)</sup>를 들고 나갈 때 도는 방향과 도구를 들고 나갈 때의 도는 방향이 다르다. 보통 손님은 주인의 오른쪽에 앉아 있는데, 다 쓴 겐스이를 들었을 경우는 다완을 행군 물이 들어있으므로 되도록 손님께 덜 보이는 방향인 왼쪽으로 돌고, 도구를 들었을 때는 조금이라도 더 보일 수 있도록 손님이 있는 오른쪽 방향으로 돌아 나가게 된다. 동작 하나하나를 면밀히 지정한 세심함을 읽을 수 있다.

작법의 특징 중, 또 하나는 항상 같은 템포가 아니라 강약과 리듬이 있다는 점이다. 들어올 때와 나올 때의 동작의 속도에도 조금 차이가 있다. 때로는 빠르게 때로는 일순간 멈추어 호흡하는 마(間)를 넣어 느슨함과 팽팽함을 준다. 나즈메(棗)를 닦고 나서도 마찬가지이다.

다실을 장식할 때, 도구의 배합을 생각하되, 색이 겹치는 것은 피하고 있다. 다실의 모습은 언뜻 보면 일체감이 없는 듯 보일 수도 있으나, 그 배합을 자세히 보면 구석구석까지 면밀히 생각한 구도임을 알 수 있다. 그리고, 도구를 쓸 때에도 진행초(眞行草)를 생각한 점을 알게 되면 더욱 흥미를 느끼게 된다. 예를 들어, 찻잔을 두 개 쓸 경우, 하나가 진(眞)인 명물(名物)이면, 다른 하나는 행(行)인 일본제 다완(和物)으로 준비하여 어울려 쓰을 원칙으로 하고 있다.

작법은 조용한 정적 가운데 이루어지는 퍼포먼스 아트이다. 주인과 손님을 집중하게 하고, 다실과 도구를 조화시키는 화합의 동작이며, 청정성을 기본으로 하고 있다. 쓰쿠바이의 물로 입과 손을 행구고 니지리구치를 통해 비일상의 세계로 들어와, 도구를 정결히 하면서 본인의 마음도 차분하게 한다. 손님에 대한 정성과 손님과 손님, 주인과 손님 사이에 대한 배려와 일체감을 이루기 위한 상징적인 동작이라고 할 수 있겠다. 또한 반복되는 동작은 생략하는 합리성과 아름다운 면을 부각하는 모습도 읽을 수 있었다.

27) 다완을 행군 물을 버리는 도구. 나무로 된 마게모노(曲物), 도기, 금속기 등이 있다.

### 3.3 『남방록』에서 본 작법

그러면, 이러한 작법에 대한 구체적인 생각이 어떻게 나타나 있는지, 센 리큐의 다도의 비전서인 『南方錄』에 나타난 기술에서 찾아보기로 하겠다.

「覺書 2」에서는 로지에서 할 일을 말하고 있다.

로지에서 주인이 먼저 해야 할 일은 물을 나르는 일이며, 손님이 먼저 할 일은 손을 씻는 일이다. 이것이 로지와 와비차실에서의 가장 중요한 일이다. 로지란 주객이 만나는 곳이자, 서로 속세의 먼지를 떨고 부정을 씻기 위해 물그릇을 두는 곳이다.<sup>28)</sup>

다실에 들어가려면 먼저 물로 속세의 먼지를 씻어 내야 한다는 글이다. 다실에 들어가기 전에 손을 씻는 일은 단순히 청결하게 한다는 의미 이외에 현실에서의 마음의 더러움까지 깨끗하게 떨쳐야 한다는 의례적인 의미를 지닌다. 물의 신선함을 유지하고 손님에게 청량감을 주기 위해 손님 앞에서 물을 길어 나르라고 하고 있다.

「覺書 5」에서는 물을 뿌림으로써 다회 시간의 제약을 상징하고 있다.

로지에 물을 뿌리는 일을 소홀히 해서는 안된다. 다도에서 중요한 일은 오직 삼탄삼로라는 것이다. 여간한 달인이 아니고는 다회를 열 때마다 이렇게 하기는 힘든 일이다. 간단히 말하자면 손님이 로지에 들어오기 전에 한차례, 다회도중 산보하기 전에 한차례, 다회가 끝나고 손님이 돌아가려고 자리에서 일어날 무렵에 한차례, 합해서 세 차례가 된다. 아침다회, 점심다회, 저녁다회, 각각 세 차례 물을 뿌리는 일은 깊은 의미가 있음을 명심해야 한다. 맨 나중에 뿌리는 물을 입수(立水)라 한다. (중략)

좁은 다실에서의 다회이기 때문에 질편하게 시간을 끌며 벌어지는 여흥의 자리와는 작법이 다른 것이다. 그러니까 농차가 끝나고 박차가 나온다면 그 뒤에 다시 무슨 일이 있겠는가. 손님도 오랫동안 놀러 앉아서 너스레를 늘어놓기를 그만두고 돌아감이 마땅하다.

삼탄이란 인시, 오시, 유시의 불의 상태로 적당한 불이 되도록 신경을 써야 한다는 의미이고, 삼로란 손님이 오기 전, 중간휴식 직전, 돌아가기 직전에 물을 뿌리는 것을 의미한다. 다회시간의 엄수를 말하고 있으며, 질질 길게 끌어서는 안 된다는 것이다. 4시간 이상 시간이 지체되면 다음 다회에 걸리게 되고, 남에게 폐를 끼치게 된다. 또 연회로 이어질 경우 차분한 다회분위기가 무너지는 것에 대한 염려를 하고 있다.

「滅後 11」에서는 삼탄삼로(三炭三露)에 대한 글로 세 번의 숯과 세 번의

28) 西山松之助(1996) 『南方錄』 『近世芸道論』 茶の思想・道の思想 6 岩波書店 p.10

물뿌리기에 대해 말할 뿐만 아니라, 마음에 대해 삼담(三淡)이라 하여 설명하고 있다.

이 일들을 가리켜서 삼탄 삼로라고 한다. 이에 대해서 쇼레이 화상은 삼담이라고 할 수도 있다고 했다. 즉, 교제를 담담하게 하기, 차를 담담하게 하기, 물을 담담하게 하기와 통한다는 것이다. 로(露)라는 글자도 마음의 로, 우로의 로, 로지의 로 등의 의미에 근거를 둔다고 하면서 재미있어 했다.<sup>29)</sup>

여기에서 삼담(三淡)이라 함은 손님과의 교제에 욕심을 부리지 말고 담담하게, 그리고 차를 낼 때도 차분한 마음으로 하고, 돌아갈 때의 물을 뿌릴 때도 손님과 헤어지는 것은 아쉽지만 차분하고 담담하게 해야 한다는 의미이다.

「覺書 10」에서는 차를 잘하는 비결에 대해 말하고 있다.

여름에는 아주 서늘하게 겨울에는 아주 따뜻하도록 솥은 물이 끓을 정도로, 차는 마시기 좋을 정도로 해야 한다. 이것이 비결의 전부일세.

리큐칠칙<sup>30)</sup>과도 통하는 글이다. 당연한 것의 중요함(あたりまえの大事)과 어려움을 설명한 글로, 비결은 어느 특별한 기교에 있는 것이 아니라, 모든 것은 미리 준비하여 여유를 가지고, 계절에 맞춰서 손님께 정성을 다하는 마음과 배려에 있다는 것을 말하고 있다.

「覺書20」 가이세키 요리(懷石料理)에 대한 규정을 말하고 있다.

와비차의 자리에서 나누는 간단한 식사인 회석요리는 국 한 그릇과 반찬 두세 가지 술도 가볍게 하는 것이 좋다. 와비차실에 호사스러운 요리란 어울리지 않는 것이다. 다도구를 갖추에 조화가 필요함과 같이 물론 요리를 갖추 때 길게 혹은 열게 함에 조화를 이루어야 한다. <sup>31)</sup>

소박한 다실에서의 식사가 진수성찬일 리가 없다. 색의 조화를 이루며 전체적으로 채식 위주의 음식으로 소박하고 간결한 음식을 가리킨다. 이렇듯 가이세키 요리는 간단한 정진요리(精進料理) 형태로 수행의 일환임을 의미하며, 배불리 먹는 것이 아니라, 차를 마시기 전의 공복을 달래기 위해 먹어두는 요리를 말한다.

29) 前掲書(28) p.131

30) 七則

①「茶は服のよきように」 차는 마시기 좋을 정도로 ②「炭は湯の沸くように」 솥은 물이 잘 끓도록 ③「夏は涼しく、冬は暖かに」 여름은 시원하게, 겨울은 따뜻하게 ④「花は野にあるように」 꽃은 들에 핀 꽃 같이 ⑤「刻限は早めに」 정해진 시간보다 조금 이르게 ⑥「降らずとも雨の用意」 비가 내리지 않더라도 비를 대비하고 ⑦「相客に心せよ」 손님에게 정성을 다한다.

31) 前掲書(28) p.15

결국 이러한 모든 작법의 규정과 실행은 차로 인해 선을 행하는 다선일미(茶禪一味)의 실천적 동작에 대한 규범이라고 말할 수 있겠다. 다도란 화려한 외관이 필요치 않으며, 잘 차린 음식이 아니라 겨우 요기할 정도의 음식에도 감사하는 마음을 가지는 것이라고 했다. 차를 대접하는 일을 어떤 특별한 일이라 생각하지 말며, 그저 매일매일 수행하는 수행 과정의 하나로 생각해야 한다. 다도에서의 어려운 작법은 그 행위 자체보다도 거기에 진실을 담은 마음을 아는 것이 중요하다고 했다. 청정무구한 세계란 단순히 청결하다는 것만이 아니라, 꾸밈이 없고 욕심이 없는 깨달음의 세계를 의미한다. 화려하지 않고 좁고 간결하기 때문에 자신의 수련에 집중할 수 있다고 생각한다.

진실이란 사실과 이론이 따로따로 있는 것이 아니다. 지식이 몸에 배면 저절로 다도의 정신도 깨달아지게 되는 것이다.<sup>32)</sup>

이것은 작법에 대한 언급이다. 반복하여 지식과 행동이 몸에 익히지면 동작에 얽매이지 않고 자유로울 수 있는데, 이 때 느껴지는 세계가 바로 다도 정신이라는 것을 의미한다. 즉, 작법을 통해 다도의 정신을 깨닫고 실천할 수 있는 것이다. 다도란 어려운 작법을 익히며 수련해 가는 과정에서 상대에 대한 배려를 알고 마음을 읽을 수 있는 능력을 기르는 것은 아닐까. 없고 부족한 상태를 불편해하지 않고, 있는 그대로에 만족할 수 있는 마음을 다스리는 길이라고 생각한다.

다인에 대한 언급을 살펴보면, 다음과 같은 글이 있다. 또한 다도를 「자노유(茶湯)」이라고도 하는데, 그 명칭에 대한 설명이 『남방록』 「滅後 6」에 나와 있다.

茶와 湯이라는 말이 서로 어울림이 무엇보다도 중요하다. 작은 초암 차실에서는 먼저 찻자리에서 불의 상태를 잘 살피고, 나중 찻자리에서는 탕, 즉 물이 끓는 상태에 맞추어서 때를 놓치지 않고 찻자리에 들어가서 좋은 차를 나누도록 하는 일이 좋은 다인이 할 일이다. 또한 그 손님에 따라서 물이 끓는 상태와 불이 피는 상태를 잘 조화시켜서 차를 내는 사람이 정말 훌륭한 다인이다.<sup>33)</sup>

어울림과 조화를 강조한 글이다. 또한 상태와 때에 잘 맞추는 것이 차를 내는 사람의 소임임을 말하고 있다. 때를 맞춘다는 것은 잘 알고 있는 일이지만, 그것을 맞추어 행하기란 그리 간단한 일이 아니다. 그러므로 작법에 의한 반복

32) 前掲書(28) 「墨引」 1 p.96

33) 前掲書(28) p.128

된 수련이 필요하다고 할 수 있겠다.

여러 작법에 대한 글들은 모두 「覺書 1」로 집결되고 있다.

집은 비가 새지 않을 정도면 족하고, 허기를 면할 정도의 음식이 있으면 충분하다. 이런 마음가짐이야말로 부처님의 가르침이자 다도의 본심이라 하겠다. 물을 길어오고, 땀감을 준비하여 물을 끓이고, 차를 달여서 부처님께 공양하고, 이웃에게도 대접하고, 나도 마신다<sup>34)</sup>

다도의 기본정신을 설명한 글로서, 있는 것에 만족하는 자세이다. 소박한 작은 다실에서 주인과 손님이 마주 앉아 진실한 마음을 교류하는 것이야말로 이상적인 다도라는 설명이다.

또 이것과 일맥상통하는 리큐의 道歌에 다음과 같은 노래가 있다.

다도라는 건 그저 물을 끓이고 차를 달여서  
마시는 것뿐임을 알아야 할 것이네<sup>35)</sup>

다도란 물을 끓이고 차를 타서 마시는 것일 뿐이니, 그리 어려운 것은 아닐지도 모른다. 물이 끓으면 스미데마에의 목적은 훌륭하게 달성한 것이다. 차의 양을 잘 가감하여 차를 타는 것이 가능하다면, 도구의 좋고 나쁨을 논할 필요가 없다. 가이세키 요리도 본래는 손님의 공복을 달래서 맛있게 차를 마실 수 있도록 준비하는 것이며, 진미를 추구하는 것은 아니다. 그러나, 이 모두 적절하게 맞추어 하는 것은 그리 쉬운 일이 아니다. 물을 끓이고 차를 대접하는 당연한 진리에 대해서 이 道歌는 노래하고 있다.

이상에서 살펴본 바와 같이 『남방록』에서 작법은 시간엄수, 속세와 구분하기 위한 동작을 중요하게 생각하고 있으며, 다인이 해야 할 일과 마음가짐에 대해 상세히 기록하고 있었다. 작법이란 다도의 길과 선(禪)의 길이 같다는 다선일미(茶禪一味)의 사상에 근거한 수행의 일환으로 설명할 수 있겠다.

## 4. 맺음말

다도가 예술로 인정되는 것은 그 형식인 작법에 있다고도 볼 수 있다. 신체

34) 前掲書(28) p.10

35) 前掲書(17) pp.177-178

「茶の湯とはただ湯をわかし茶をたててのむばかりなる事と知るべし」

의 동작을 매개로 하는 연출의 예술이기 때문이다<sup>36)</sup>. 작법은 다실 안에서 끝나는 것이 아니라, 일상생활과도 결부되어, 그것을 수련한 마음과 모습은 어느 장소 어떤 사람에게도 진지함을 갖게 한다. 궁극적으로는 실제 어떠한 상황에 임했을 때에도 당황하지 않고 해낼 수 있도록 하는데 그 목적이 있다고 볼 수 있겠다.

조닝(町人)들이 생활의 터전을 떠날 수 없어 시중의 다실에서 일순간 참선하는 시간을 가졌듯이, 앞만 보고 달려가는 여유 없는 현대인들에게 있어서도, 차는 자신을 되돌아보게 하고 아름다움과 겸허함을 깨닫게 하는 여유를 갖게 한다.

이상의 연구에서 다회, 작법 면에서 게이코와 데마에의 의미를 살펴보고, 작법에 나타난 일련에 행동에 보이는 상징성과 절제된 미의 추구에 대해 고찰해 보았다. 그리고 『남방록』에서 작법에 대한 설명을 찾아봄으로써 구체적인 실천에 대해 생각해 보았다. 작법에는 심오한 의미를 함축한 상징성이 있었으며, 무언의 동작 언어에 마음을 담고, 그 정성을 주객이 함께 공감했을 때 일좌건립(一座建立)이 되는 것이다.

또한 작법은 청정성을 기본으로 하고 있었으며, 도구를 깨끗이 하는 동작에 자신의 마음도 정결히 한다는 의미를 지닌다. 여기에서 깨끗하게 한다는 것은 티끌하나 없는 표면상의 청결을 뜻하는 것이 아니라, 세속에 집착이 없는 정신적인 자유를 의미하는 것이라고도 생각된다. 로지의 물은 청정성을 상징하고 있었으며, 입수(立水)로 시간에 제약을 두었다. 말이 필요 없는 동작의 언어였으며, 헤아려 아는 배려의 의미였다.

수많은 형태의 작법은 결국 차를 마시는 사람이 안락할 수 있도록 사소한 것까지도 충분히 주의할 것을 끊임없이 말하고 있다. 그 기본은 도구를 청결히 하고 마음을 가다듬어 차를 타는 것에 있으며, 단련을 통해 흐르듯이 자연스럽게 찾자리를 마련하고, 초대된 손님에게 정성을 다하는 동작을 말한다.

궁극적으로 다도는 회합의 문화이며, 주인과 손님, 그리고 손님과 손님 사이에 배려와 감사하는 마음을 아는 것이다. 그러므로 작법은 자신의 마음을 다스리고 순서에 집중하여 다도 정신을 표현하고 실천하는 의미라고 말할 수 있다. 형태(型)를 만들어 단련하여 아름다움을 느끼게 하고, 말로는 표현하지 않는 마음을 불어 넣음으로써 지금의 독특한 일본다도(形)<sup>37)</sup>가 탄생되었다고 생각한다.

36) 谷川徹三(1984) 『茶の美学』 淡交社 pp.11-13

37) 일본다도가 갖는 독특한 이미지, 형상.

## 【参考文献】

- 센젠시즈 박전열역(2006) 『일본다도의 마음』 茶道 pp.29, 58  
安部宗正(2004) 『利休道歌に学ぶ』 淡交社 pp.83, 163, 177-178  
熊倉功夫(1991) 『茶の湯の歴史』 朝日選書 p.12  
\_\_\_\_\_ (1996) 『茶の湯』 教育社 p.42  
桑田忠親(1988) 『日本茶道史』 河原書店 p.118  
\_\_\_\_\_ (1996) 『茶道辞典』 東京堂出版  
千宗室(1990) 『茶事・茶会』 茶道学大系 第3卷 淡交社 p.120  
谷晃(2005) 『茶の湯の文化』 淡交社 p.61, 95, 150  
谷川徹三(1984) 『茶の美学』 淡交社 pp.11-13  
納屋嘉人(2007) 『茶の結び緒』 淡交社 p.17  
西山松之助(1996) 『近世芸道論』 茶の思想・道の思想 6 岩波書店 pp.10, 15, 131  
馬場啓一(1995) 『和の作法』 夏目書房 pp.231-233  
岩井茂樹(2007) 「日本的美的概念成立2」 『日本研究』 33 岩波書店 pp.49-50

## 要 旨

本論は茶道の作法をとりあげ、茶道の儀禮的な面に対して考察した。茶道は日本文化の典型とも言えるし、茶道が芸術と認められるのはその形式である作法にあると思われる。作法は静かな静寂の中で成す行動様式の芸術であり、亭主とお客が対座し、茶室で茶道具を融化調和させる和合の所作である。

作法は清浄性を基本にしている。蹲のお水で口と手を洗って、非日常の世界に入り、道具を清めながら、自分の心も落ち着いていく。お客に対する真心、亭主とお客、お客とお客の間の気配り、一体感を向上させる象徴的な所作であると言える。また、繰り返す所作は、無駄を省き美しい面を強調する姿も内含する。

無数の型の作法は結局、お茶を飲む人が安らかになるように、細かい部分まで十分注意を払うためにあると思う。茶道は寄り合いの文化であり、主人とお客、お客とお客の間に心が通じ合った時、一座建立になることである。

作法は茶室の中で終わる事ではなく、日常生活と結び付け、それを繰り返した心と姿は、どこに於いても、どんな人にも真実な面を発揮することができる。きれいにすると、ほこりがない表面上の清潔を意味するのではなく、執着しない精神的な修行の意味である。作法を通じて、自分の心を落ち着け、手順に集中し、真心を込めて、茶道の精神を実践する事にあると言える。

キーワード：作法、象徴美、清浄性、修行、真心、一座建立

투 고 : 2007.11.30  
1차 심사 : 2007.12.08  
2차 심사 : 2007.12.29

住 所 : 137-759) 서울시 서초구 방배본동 삼호아파트 11동 504호  
電 話 : 02-593-0006 / 011-9028-6609  
e-mail : yclovely@nate.com