



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

최 배 영 교수 지도  
석사학위 청구논문

## 영국의 근현대 차문화 연구

- 『A Social History of Tea』를 중심으로 -

2020

성신여자대학교 문화산업예술대학원  
문화산업예술학과 전통문화콘텐츠전공  
이 영 옥

# 영국의 근현대 차문화 연구

- 『A Social History of Tea』 를 중심으로 -

최 배 영 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2019년 11월

성신여자대학교 문화산업예술대학원  
문화산업예술학과 전통문화콘텐츠전공  
이 영 옥

# 인 준 서

이영욱의 석사학위논문으로 인준함

2019년 11월

심사위원장 \_\_\_\_\_ (인)

심 사 위 원 \_\_\_\_\_ (인)

심 사 위 원 \_\_\_\_\_ (인)

성신여자대학교 문화산업예술대학원

## 논문개요

본 연구는 영국의 근현대 차문화의 형성과 변화에 대한 역사적 고찰을 이 행하여 영국 사회에서 이루어진 차문화 발전의 요소를 규명하는 데 목적을 두었다. 이를 위해 Jane Pettigrew & Bruce Richardson의 저술인 『A Social History of Tea』를 중심으로 17세기부터 20세기까지에 이르는 영국의 근현대 차문화의 사회적 배경, 형성 주체와 시공간적 양상을 파악하고 이를 기반으로 영국 사회에서 차문화와 관련된 산업들을 탐색하였다. 주요 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

서양의 대항해가 시작되면서 중국과 일본에 먼저 도착했던 네덜란드와 포르투갈은 차를 처음으로 접해본 나라이다. 이들은 비단과 향신료 쪽에 주된 관심을 갖고 있었기 때문에 당시에는 신기한 뜨거운 음료(Chia hot)에 별로 관심을 두지 않았다. 특히 이 시기에는 육두구(肉荳蔻)가 전염병을 막는다고 하여 모든 관심이 향신료에 집중되어 있었다. 그러나 네덜란드의 경우 인도네시아에 상관을 만들어 본국으로 일부 차를 수입하였고 그로 인해 영국도 차를 접하게 되는 계기가 만들어졌다. 그리고 엘리자베스 1세 여왕의 탁월한 안목으로 영국 동인도 회사에 왕실 헌장(Royal Charter)을 주어 영국의 해외무역에 날개를 달아주었다.

영국 사회에 본격적으로 차가 소개된 것은 17세기 캐서린 왕비가 결혼 지참금으로 가져온 차로 인해서였다. 왕비의 차생활은 귀족들의 관심을 폭발시켰고, 중국과 일본의 도자기와 가구로 꾸며져 있는 그녀의 살롱에 초대받기를 원했다. 그리고 커피하우스를 통해 차를 맛볼 수 있었던 사람들은 더 다양하고 많은 차를 원하게 되었다. 당시 급증한 수요로 인해 높은 가격과 세금이 형성되었고 밀수차와 위조된 차를 등장시키기도 했다.

18세기 말, 트와이닝의 설득과 피트 수상의 통근법 시행으로 차 세금을 낮추게 되고 동인도회사의 충분한 차 공급으로 사회적으로 홍차의 붐이 일어났다. 이는 왕실과 귀족, 유산 계층인 젠트리들의 전유물이었던 차를 일반 서민들도 접해 마셔볼 기회로 발전시켰다. 이미 차를 마시는 계층이 다양해지고 귀족의 하인들도 계약 시 주인에게 월급의 일부로 차를 요구할 수 있을 정도로 차문화가 성장하게 되었다. 유럽의 산업혁명이 시작될 때 영국은 도시로 유입된 많은 노동자의 노동력이 있었고, 식민지들로 충분한 부가 쌓여 있었다. 산업혁명으로 더 부강해진 영국은 식민지 곳곳에 차나무를 이식하였지만 쉽게 성공하지는 못했다.

19세기 영국은 인도의 아쌈 지역에서 자생하는 차나무를 발견하게 되고 많은 실패를 딛고 차나무 재배가 성공하게 되어 차의 대량 생산에 박차를 가하게 되었다. 그리고 인도 다즐링 지역에는 중국종 차나무가 이식되고 실론 섬에도 아쌈의 차나무가 자랄 수 있게 되었다. 이로써 세계 영토의 5분의 2를 점령하고 있던 영국은 누구라도 자국 생산의 차를 하루 종일 풍요롭게 마실 수 있게 되었다. 인도를 무력으로 지배하던 동인도회사가 잦은 식민지인들과의 마찰에 책임을 지고 전권을 여왕에게 넘기면서 영국과 함께 최초의 인도 황제가 되는 새로운 빅토리아 여왕의 시대를 열게 되었다. 차를 사랑하는 빅토리아 여왕 때에 애프터눈 티 문화가 영국에 정착되고, 차는 국민 음료로 뿌리를 내리게 되었다. 특히 조시아 웨지우드에 의해 우수한 자기가 생산되어 영국의 자기가 세계적으로 널리 알려지게 되고 애프터눈 티와 하이티 등이 생활 깊이 들어오게 되었다. 애프터눈 티는 영국 산업혁명의 성과로 누리게 된 경제적 여유에서 비롯된 차문화로 늦은 저녁 전출출함을 달래기 위해 친한 지인들과 편안한 오후에 차 시간을 갖는 것이다. 이러한 애프터눈 티는 풍요로움의 상징이기도 했지만 절제하는 모습을 몸소 실천했던 빅토리아 여왕에 의해 화려한 정원이나 휴양지에서의 차 모

임이 가정 내의 모임으로 변화되어갔다.

20세기에 들어오면서 가장 큰 변화는 티백이 등장하여 편리한 차생활을 예고한 점이였다. 영국 사회에서는 1953년에는 테틀리가, 1956년에는 트와이닝이 티백을 만들어 일상생활에서 사용되기 시작했다. 티백의 발명과 함께 티 댄스 등이 차와 어우러지는 새로운 차문화의 확장으로 전개되었다. 제2차 대전이 발발하자 티 댄스 등으로 붐을 일으키던 차문화가 주춤하기도 하였다. 그러나 1980년대에 들어 영국에서는 다시 차에 대한 열망이 표출되었다. 차에 대한 소비가 증대하였고 진정한 미식가의 음료로 재해석되었다. 건강한 생활의 일부로 차가 인식되었으며 차에 대한 다양한 해석이 이루어졌다. 무엇보다도 차가 인간의 건강에 미치는 영향에 대한 관심이 고조되었다.

차문화는 인간의 신체적인 욕구 충족뿐 아니라 정신적 건강과 예술적 창의성 개발도 이끌 수 있는 잠재력을 지니고 있다. 본 논문은 우리 사회에서 늘어나고 있는 홍차에 대한 관심에 문화적 소양과 이해를 더한 차문화가 확산될 수 있도록 영국의 차문화 역사를 통시적 관점에서 고찰한 점에 연구의 의의를 지닌다고 하겠다.

# 목 차

## 논문개요

I. 서론	1
1. 연구의 필요성 및 목적	1
2. 연구의 방법	3
II. 영국 근현대 차문화의 사회적 배경	7
1. 17세기 차문화의 태동	8
2. 18세기 차문화의 성장	18
3. 19세기 차문화의 정착	26
4. 20세기 차문화의 확장	42
5. 소결	54
III. 영국 근현대 차문화의 형성 주체와 시·공간적 양상	60
1. 차문화 형성의 주체	60
2. 일상에 나타나는 차문화 시간	67
3. 일상의 차문화 향유공간	72
4. 소결	77
IV. 영국 근현대 차문화 관련 산업	79
1. 차와 설탕	79

2. 차 도구 .....	81
3. 차 제조회사 .....	88
4. 차에 대한 광고 .....	92
5. 소결 .....	96
V. 결론 및 제언 .....	101

참고문헌

ABSTRACT

## 표 목 차

<표 1> 『A Social History of Tea』의 목차 구성 .....	5
<표 2> 17-18세기 영국의 차 수입량 .....	23
<표 3> 각 세기별 영국 차문화의 사회적 양상과 특징 .....	58

## 그림 목 차

<그림 1> 진 골목 .....	19
<그림 2> 와디안 케이스 .....	30
<그림 3> 빅토리아 여왕 부처가 지낸 워번 애비의 방 .....	36
<그림 4> 최초의 티백 .....	45
<그림 5> 립톤 티백의 변천사 .....	47
<그림 6> 제2차 세계 대전시 배급 물품 속의 차 .....	50
<그림 7> 티 댄스 .....	51
<그림 8> 크리놀린 레이디 찻주전자 .....	86
<그림 9> 립톤의 광고1 .....	94
<그림 10> 립톤의 광고2 .....	95

## 사 진 목 차

<사진 1> 2001년도 초판본 .....	4
<사진 2> 2014년 증보본 .....	4
<사진 3> 런던 대불 기념비 .....	59
<사진 4> 버틀러스 와프 .....	59
<사진 5> VA 박물관 .....	59
<사진 6> 버킹검궁전 .....	59
<사진 7> 애프터눈 티 광고 .....	59
<사진 8> 트와이닝스 입구 .....	99
<사진 9> 트와이닝스 티 바 .....	99
<사진 10> 트와이닝스 박물관 .....	99
<사진 11> 포트넘 앤 메이슨의 시계 .....	99
<사진 12> 포트넘 앤 메이슨 .....	100
<사진 13> 포트넘 앤 메이슨 한국지점 .....	100
<사진 14> 포트넘 앤 메이슨을 방문한 찰스 황태자 .....	100
<사진 15> 해로즈 백화점 .....	100

# I. 서론

## 1. 연구의 필요성 및 목적

바쁜 현대인들에게 잠깐의 휴식을 주며 자신을 돌아볼 수 있는 시간으로 한 잔의 차는 기분을 즐겁게 하며 행복한 마음을 정돈하게 한다. 최근 들어 홍차를 전문적으로 판매하는 찻집도 많이 늘어나고 애프터눈 티를 서비스하는 곳들도 증가하고 있다. 그러나 현대인들에게 홍차에 관한 문화적 소양과 역사적 이해는 그리 깊지 않다. 홍차문화의 탄생과 발전 과정을 이해한다면 훨씬 더 풍요로운 홍차 문화의 깊이를 더해갈 수 있다.

근대 서구에서는 바다의 패권을 잡는 나라가 세계를 제패하였다. 이 때문에 많은 유럽 열강이 앞을 다투어 신대륙 발견을 서둘러 이행해나갔다. 스페인과 포르투갈에 이어 네덜란드 그리고 그 뒤 후발 주자로 영국이 경쟁에 뛰어들어 박차를 가하였다. 차(茶)는 네덜란드가 처음으로 전해 받고 유럽의 많은 나라가 네덜란드에 의해 차를 접하고 그 문화를 배우게 되었다. 영국은 뒤늦게 출발하였으나 동인도회사의 미래를 보는 눈으로 차에 많은 투자를 하였으며 영국민의 정서와 생활환경과도 잘 맞아 홍차문화가 융성하게 되었다.

영국 사회의 경우 차라는 단순한 음료가 생각을 전환하고 사회를 바꾸고 새로운 문화를 일으키는 데 커다란 공헌을 했다. 게다가 여성들의 목소리를 하나로 모아 더 발전된 미래로 가는 데 큰 몫을 하였다. 나아가 전쟁으로 모두가 불안할 때 나라를 하나로 뭉칠 수 있는 계기도 마련해주었다. 종전 후 나라의 재건과 복잡한 국제 정세 속에서 차문화도 잠시 침체기를 가졌지만 1980년대 이후 차의 르네상스가 시작되어 오늘날에 이르게 되었다. 이

와 같은 영국 홍차문화의 역사적 전개는 Jane Pettigrew & Bruce Richardson의 『A Social History of Tea』에 소개되어 있고 해외의 몇몇 저술들에게도 기술되어 왔다.

국내 학계의 경우 2000년에 들어서면서 홍차 문화에 관한 본격적인 논문들이 발표되기 시작했다. 특히 영국의 홍차 문화를 다룬 연구를 살펴보면, 홍차 문화의 확산을 특정 시대나 지역 중심으로 구분한 연구<sup>1)</sup> 계층별 관점에서 본 연구<sup>2)</sup>, 차음식에 관한 연구<sup>3)</sup>, 다른 국가의 차문화와 영국의 홍차 문화를 비교한 연구<sup>4)</sup> 등이 있다.

이들 국내에서 이루어진 선행연구들을 종합해보면 영국의 홍차문화사에 있어 연구자마다 특정한 시대만을 조망하는 횡적 연구가 주로 이루어져 단편적, 미시적 자료 접근에 그친 한계가 있었다. 이에 본 논문에서는 세계의 홍차 문화를 대표하는 영국에 차가 유입되어 문화적으로 태동, 성장, 정착

- 
- 1) 서경숙, 「영국 홍차문화 확산과정」, 목포대학교 대학원, 석사학위논문, 2006.  
원재원, 「19세기 영국 차산업의 전개에 관한 연구: 인도와 실론의 차산지를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2011.  
유우준, 「18세기 영국의 차산업과 사회변화 연구」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2013.
  - 2) 김연자, 「영국의 홍차문화에서 본 여성의 역할」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2008.  
김수미, 「제인 오스틴 작품 속에 표현된 차 문화 연구」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2008.  
전정애, 「영국의 홍차 문화에 관한 연구: Afternoon Tea를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위 논문, 2009.  
전정애, 「영국 빅토리아 시대 노동계급의 차문화 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위 논문, 2013.  
송은숙, 「영국 왕실 차문화의 전개에 관한 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2017.
  - 3) 허영경, 「영국 차음식에 관한 연구」, 원광대학교, 석사학위논문, 2010.
  - 4) 이해수, 「영국과 러시아의 홍차문화 비교 연구」, 성균관대학교 대학원 석사학위논문, 2012.  
최여진, 「영국과 터키의 홍차문화 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2016.  
이규학, 「19세기 일본과 영국의 차문화 비교연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위논문, 2018.  
전민영, 「18세기 미국 차문화의 특성에 관한 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위논문, 2018.  
조미자, 「영국과 일본의 사례 고찰을 통한 한국 홍차 산업과 홍차문화 발전 방안」, 목포대학교 대학원, 박사학위논문, 2018.

및 확장된 17세기부터 20세기 말까지 종적인 역사를 살펴보는 통시적, 총체적 관점에서 차문화를 연구해야 할 필요성을 제기하는 바다. 이를 위해 본 논문에서는 『A Social History of Tea』를 토대로 영국의 근현대 차문화에 대한 연구를 이행하기로 한다. 본 연구의 구체적인 목적은 차문화가 영국에 뿌리를 내리게 된 사회적 배경과 차문화의 형성 주체 그리고 시간적, 공간적 변화 양상 및 차문화 관련 산업에 대한 고찰을 통해 영국 사회에서 이루어진 차문화 발전의 요소를 규명하는 데 있다. 이러한 연구를 통해 우리 사회에서 늘어나고 있는 홍차에 대한 관심에 문화적 소양과 이해를 더한 차문화가 확산될 수 있도록 영국 차문화의 역사적 조명에 기초자료를 제시하고자 한다.

## 2. 연구의 방법

### 1) 고찰 대상

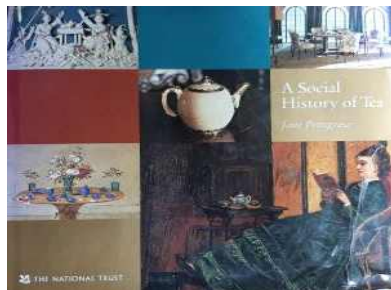
본 연구의 주 고찰 대상은 『A Social History of Tea』이다. 이 문헌을 저술한 저자들의 약력을 알아보면 다음과 같다.

먼저 제1저자인 Jane Pettigrew는 두 개의 차 회사를 경영하고 있으며, 티 저널리스트 겸 에디터로 일하고 있고, 14권의 도서를 저술했다. 또한 영국을 비롯해 세계의 여러 지역을 다니면서 차에 관한 강의를 하고 있다. 현재 UK Tea Academy의 연구 책임자이며, 세계 곳곳의 5성급 호텔에서 근무경력이 있는 스태프들과 티마스터 클래스를 열고 있다.

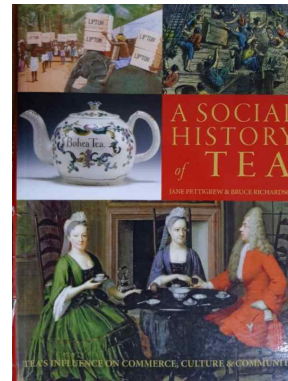
제2저자인 Bruce Richardson은 티 블랜더이며 작가로 일하고 있고, 20년이 넘도록 미국의 티 르네상스에 앞장서고 있다. 합창 지휘자로 오랫동안

일했으며, 현재는 Elmwood Inn Fine Teas를 운영하고 있다. 또한 Teatime 잡지의 에디터로도 활동하며 보스톤 티파티 선박와 박물관의 티마스터로 봉사하고 있다.

이 문헌의 출간에 관련하여 2001년 『A Social History of Tea』가 발간되었을 당시 영국의 차문화에 관해서만 내용을 기술하고 있었다. 이에 많은 사람들이 미국에 대한 연구도 추가되기를 건의하여 2014년에 증보되어 재출간하였다. 이에 영국 편과 미국 편의 시대별로 두 나라를 중횡하며 사건들의 전개가 묘사되어 있다.



<사진 1> 2001년도 초판본



<사진 2> 2014년도 증보본

이 문헌의 목차를 살펴보면, 17세기부터 21세기까지 약 500년에 걸친 차와 관련된 역사적, 사회적 사건들을 기술해놓았다. <표 1>을 살펴보면 17세기의 내용으로는 영국에 유입된 최초의 차를 소개하며 동인도회사의 출발을, 미국의 경우 아메리카 대륙은 차에 목마른 나라로 표현되며 차통과 캐디에 관한 내용을 담았다.

<표 1> 『A Social History of Tea』의 목차 구성

구분	17세기	18세기	19세기	20세기	21세기
1장	영국의 첫 차	판매차	제국 위의 차	티백	미국의 차 회사들
2장	동인도 회사	밀수 차	토마스 립톤	티룸 운동	차와 건강
3장	미국의 차에 대한 갈증	티 에티켓	애프터눈 티	전시의 차	스타벅스 효과
4장	차 통과 캐디	실패하기에 너무 큰	글래스고 운동	떠오르는 미국의 차회사	요리로서의 차
5장	-	보스톤티파티	차와 참정권	티댄스	-
6장	-	-	-	스페셜티 티	-

18세기 내용으로는 영국에서 판매된 차에 대한 설명과 차의 밀수에 관한 내용 그리고 티 에티켓을 정리하고 있으며 미국의 경우 보스톤 티 파티가 발생한 과정을 그려놓았다.

19세기 내용으로는 이미 여러 대륙에 영국의 식민지가 건설되어 ‘해가지지 않는 나라’인 영국 제국 위에 세워진 차와 차 역사에 길이 남는 토마스 립톤에 대해 기술하였다. 애프터눈 티파티의 유래와 그로 인해 풍요해진 사회상을 담았다. 이와 더불어 방만함에서 벗어나 차를 통한 절제를 외치던 글래스고 티 운동이 자생적으로 일어나고, 차로 인한 여성의 참정권 운동이 크게 번지게 된 사건을 언급하고 있다.

20세기 내용으로는 티백의 출현으로 바쁜 세상에 편리함이 가능해졌으며, 세기 전의 아름다웠던 티 룸을 그리워하는 복고 운동이 일어난 사건을 소개하고 있다. 그리고 전쟁이 일어난 시기에도 영국은 배급을 통해 계속 차를

마셨던 사실, 그리고 미국의 다양한 차 브랜드가 등장한 일을 정리하고 있다. 이와 더불어 20세기 초에 유행했던 티 댄스 또한 복고의 열풍으로 다시 시작되었으며, 스페셜티 티가 새롭게 소개된 내용을 담았다. 21세기 내용으로는 미국의 차 회사들, 차와 건강, 스타벅스 효과, 요리로 응용되는 차에 관해 기술되어 있다.

## 2) 고찰 방법 및 범위

본 연구에서는 『A Social History of Tea』를 주 고찰 대상으로 선정하고 17세기부터 20세기에 이르는 영국의 근현대 차문화에 관련된 단행본과 선행논문 그리고 인터넷 기사의 내용을 토대로 문헌 고찰을 시행한다.

고찰의 방법과 범위로써 첫째, 영국으로 차가 유입되어 세기별로 영국의 차문화가 형성되고 발전하게 된 사회적인 배경을 파악하고 그 안에서 차와 관련된 사건들을 알아보려고 한다. 특히 물이 좋지 않아 음주문화가 만연했던 영국이 홍차의 나라로 거듭나게 된 계기와 이유를 파악하고자 한다.

둘째, 사회적 현상으로서 영국 차문화 형성의 주체가 된 계층의 인물들과 그들이 영위했던 차문화가 일상의 시간과 장소에서 전개된 양상을 살펴보고자 한다. 즉 차문화의 형성 주체를 계층별로 나누고, 이들이 일상의 아침 식사와 저녁 식사 후에 차를 마셨던 모습을 고찰하고자 한다. 또한 차문화를 향유했던 장소를 가정, 공공 정원인 기쁨의 정원(Pleasure Garden), 온천 지역인 스파 타운에서의 차문화로 구분해 기술하기로 한다.

셋째, 영국의 근현대 차문화 발전에 관련된 산업의 요소를 탐색함에 있어 상품으로서의 차와 설탕, 차 도구, 차 제조회사들과 그들의 차 광고로 구분하여 그 특징을 탐색하고자 한다.

## II. 영국 근현대 차문화의 사회적 배경

오늘날 세계 3대 음료<sup>5)</sup> 중 하나로 음용되고 있는 차는 기원전부터 시작되었다. 중국의 전설에 따르면 기원전 약 2,700년경<sup>6)</sup> 신농(神農: Emperor Shen Nong)이 찻잎을 먹고 해독되어 인간에게 차의 약용성분을 가르쳐 주었다고 한다. 이 신화는 차의 효능뿐 아니라 인간이 차를 약리적으로 활용하였다는 점을 이야기하고 있다.<sup>7)</sup> 이처럼 약리적인 효능에서 시작하여 차죽<sup>8)</sup>, 차 국, 차나물<sup>9)</sup>과 같은 일상 음식으로 차가 섭취되었다.

칭나라 고염무(顧炎武)의 『일지록(日知錄)』<sup>10)</sup>에 의하면 오늘날처럼 음료로서 차를 마시게 된 시기는 전국시대의 진나라<sup>11)</sup>부터라고 기록되어 있다. 차 음용은 차문화의 흥성시기인 당나라와 고봉시기였던 송나라를 지난 후에 보급되어 원나라, 명나라, 청나라에 이른다. 이 가운데 유럽에 차가 전해진 최초의 시기는 16세기 말로 추정되지만 훗날 홍차의 강국이 된 영국에 전해진 것은 17세기 중엽으로 그로부터도 좀 더 지난 뒤였다.

중국에서 차와 관련된 기록이 담긴 다서(茶書)는 당나라 초기부터 칭나라 말기에 이르기까지 이미 발견된 것만 해도 100여 종이 넘는다. 특히 16세기 명나라 때는 차문화가 크게 발달한 시기였다. 저술된 다서만 56종이나 된다.<sup>12)</sup> 명나라는 건국 초기부터 송나라 단차(團茶)의 폐해<sup>13)</sup>를 없애며 일

5) 세계 3대 음료는 커피, 차, 초콜릿이다.

6) 주영애, 이현숙, 최배영, 박성신, 김진숙, 이향숙, 최진영, 『세계의 차문화』, 성신여자대학교 출판부, 2011, p.14.

7) 육우 원저, 김진숙 편역, 『중국차문화 다경』, 국학자료원, 2009, pp.214-217.

8) 위의 책, 칠지사, 「사예교(司隸教)」, p.236.

9) 위의 책, 칠지사, 「안자춘추(晏子春秋)」, p.221.

10) 박영환, 중국의 차문화, 문헌, 2013, p.19.

고염무(顧炎武), 『일지록(日知錄)』, “自秦人取蜀后 始有茗飲之事.”

11) 전국시대 진나라(기원전 221~기원전206)는 진시황제의 진나라로, 수도는 함양(咸陽)이며 오늘날의 서안(西安)이다.

12) 박영환, 앞의 책, p.78.

차의 우림법인 포다법(泡茶法)<sup>14)</sup>을 정착시키기 위해 노력하였다. 송나라 때 단차(團茶)를 갈아 고운 가루로 만든 후 이를 거품 내어 차탕과 유화<sup>15)</sup>를 같이 마시던 점다법(點茶法)<sup>16)</sup>보다 포다법은 훨씬 간단해진 차 우림법이다. 이에 포다법에 걸맞은 다구들도 출현하였다. 그 대표적인 것이 자사차호(紫砂茶壺)<sup>17)</sup>이다. 이 자사차호는 유럽으로 건너가 서양인들의 눈을 현혹하고 시누아즈리<sup>18)</sup>(중국풍)의 붐을 일으키는 데 일조를 하게 된다.

17세기는 청나라(1616~1912)가 시작되는 시기로 청나라는 명나라의 차엽 만드는 방법을 한층 발전시켜 차엽의 완성기 시대로 볼 수 있다. 6대 다류가 완성되어 향기로운 우롱차가 그 범주 안에 들어갔다. 정성을 들여 만드는 공부차(工夫茶)도 등장해 홍차의 맛이 한층 더 깊어졌다. 이를 맛본 서양인들이 차를 마시고 충분히 열광할만했다.

## 1. 17세기 차문화의 태동

### 1) 서양 세계로 향한 차의 태동

마르코 폴로(1254~1324)는 육로를 거쳐 북경을 비롯한 방문 도시들을

---

중국의 고대 다서는 총 100 여종이 넘으며 당대가 7종, 송대 26종, 명대 56종, 청대 11종이다.

13) 명나라(1368~1644)를 세운 주원장의 단차폐지 칙령.

14) 잎차에 뜨거운 물을 부어 차를 우려는 것으로 오늘날도 같은 방법으로 차를 우려서 마신다.

15) 점다법은 다완에 가루차를 넣고 탕수를 부어 격불하여 마시는데 이때 차탕 표면에 생기는 거품을 일컫는다.

16) 송나라의 점다법이 일본으로 전해졌다.

17) 자사(紫砂)는 '자줏빛 모래'라는 뜻으로 주로 중국 강소성 의흥(宜興)에서 나오는 자사를 사용하여 만든 차우림 주전자.

18) 중국풍을 말하며 17세기 후반부터 18세기 중반까지 바로크·로코코 양식에 중국의 가구, 도자기, 미술 작품, 옷 등 중국식을 따라하는 것을 말한다.

『동방견문록』에 기술하였다. 그는 중국에서 오랫동안 머물면서 24년 동안 동방여행을 한 최초의 베네치아인이다. 17세기에 이르러 차가 유럽에 전해지기 전까지 중국의 차를 제일 많이 마신 유럽인일 것이다. 그러나 그는 차에 관해서는 단 한마디의 언급도 없었다.<sup>19)</sup>

유럽 국가 중 포르투갈은 1498년 바다를 통해 아프리카 희망봉을 돌아 인도의 켈리컷에 도착하여 유럽 대항해 시대의 시작을 알렸다. 포르투갈이 인도로 향한 것은 금보다 더 비싼 향신료<sup>20)</sup>를 직접 구하기 위한 것과 중동을 점령한 오스만투르크 제국을 물리칠 전설의 프레스터 존(Prester John)<sup>21)</sup>을 찾기 위한 것이었다.

포르투갈 선박은 항해를 통해 1516년 중국을 방문하고 1543년 일본에 처음으로 도착하였다. 이 시기에 포르투갈 상인들이 중국 귀족의 집으로 초대받게 되면 차를 접하였다.<sup>22)</sup> 그러나 상인들은 비단과 향신료 무역에만 관심을 가지고 차 무역에는 무관심했다.

그 후 네덜란드가 포르투갈의 뒤를 따라 아시아로 진출하여 1596년 인도네시아 자바섬 반탐에 무역 기지를 세우고, 일본으로 진출하였다. 이때 네덜란드가 차를 접하게 되면서 1606년 처음으로 차가 유럽으로 수입되었다고 하지만 처음으로 기록된 것은 1610년으로 보고 있다.<sup>23)</sup>

다음의 글을 보면 1610년 초 포르투갈 사람들은 중국 광저우 강 마카오로부터, 네덜란드 사람들은 인도네시아 자바섬의 반탐으로부터 유럽에 차를 수입하고 있던 것을 알 수 있다.

19) 이광주, 『동과 서의 차이이야기-놀이와 사교가 있는 풍경』, 한길사, 2002, p.206,

20) 가일스 밀턴, 손원재 역, 『향료전쟁』, 생각의 나무, 2002, p.14.

당시 유럽인들은 베니스 상인들이 동방무역을 통해 구한 향신료를 구매해왔다. 흑사병에도 육두구(Nutmeg)만이 유일한 치료법이라고 하여 직접 구하려고 나섰다.

21) 사제왕 요한의 이야기로 12세기~ 17세기 초반까지 유럽에서 유행. 동방의 무슬림과 온갖 이교도들의 나라 너머에 있다는 기독교 왕국을 말한다. 몽골의 유럽 침략후 동방에서 아프리카로 옮겨 갔다고 전함. 프레스터 존을 만나기 위해 대항해 시대가 시작되었고 한다.

22) 이소부치 다케시, 강승희 옮김, 『홍차의 세계사, 그림으로 읽다』, 글항아리, 2010, pp. 29-31.

23) 문기영, 『홍차수업』, 글항아리, 2014, pp. 97-100.

1611년 네덜란드 동인도 회사의 이사들은 자바 총독에게 편지를 썼다. “차가 우리 국민 중 일부에서 사용되기 시작하면서, 우리는 각 배에 일본차 뿐 아니라 일부 중국차가 담긴 항아리들이 있기를 기대합니다.”<sup>24)</sup>

이처럼 유럽 국가 중 포르투갈과 네덜란드가 차를 수입하여 다른 나라에 차를 수출할 때까지 아직 영국은 차를 경험하지 못하였다.

## 2) 영국 내 최초의 차 등장

영국이 처음으로 ‘차’ 라는 말을 들어보게 된 것은 16세기말 네덜란드의 린스호텐이 쓴 『동방안내기』<sup>25)</sup>가 번역되어 영국에서 출간된 다음부터라고 한다.<sup>26)</sup> 약 반세기가 더 지난 뒤 1658년 그 당시 런던의 신문인 Mercuritus Politicus에는 “중국차(China Drink)를 판매한다” 는 커피하우스의 광고가 최초로 실렸다.<sup>27)</sup> 이 시기에 아직 차는 영국 사회에 널리 알려지지 않았고, 커피하우스의 메뉴 가운데서도 진기한 품목이었다.<sup>28)</sup>

이 시기에 영국이 크롬웰의 청교도 혁명으로 피의 공포정치를 하는 동안 찰스 1세는 처형되었다. 그 아들 찰스 2세는 스코틀랜드에서 즉위하였지만 크롬웰과의 전투에서 패하여 헤이그로 망명하였다. 올리버 크롬웰의 사망 후 영국은 왕정복고로 다시 돌아가게 되고 찰스 2세가 1660년에 귀국하여 다음 해에 왕으로 즉위하였다. 이처럼 영국의 찰스 2세가 왕정복고 되고 포르투갈의 공주 캐서린 브라간자와 결혼하면서 차가 본격적으로 전해지게 되었다.

공식적인 영국의 차문화에 대한 기록으로는 페피스의 일기를 통해 추정되고

---

24) 제임스 노우드 프랫, 문기영 역, 홍차 애호가들의 보물상자, 글항아리, 2016.

25) 허영경, 「영국의 차음식 연구」, 원광대학교 동양학 대학원, 석사학위논문, 2011, p. 7. 일본인들의 차생활이 기록되어 있다.

26) 정은희, 『한국과 영국의 차문화 연구』, 학연문화사, 2015, p.222.

27) 정현규, 「19세기 영국의 차광고에 나타난 특성」, 원광대학교 한국예대학 연구소, 5, 2017, p. 73.

28) Louise Cheadle & Nick Kilby, Sterling New York, 2015, 『The Tea Book』, p.83.

있다. 1660년 9월 25일 사무엘 페피스(Samuel Pepys)의 일기를 보면 다음과 같이 기록되어 있다.<sup>29)</sup>

“해군의 서기로서 한참 일하고 있을 때에 내가 한 번도 마셔본 적이 없는 티컵[중국 음료, a Cupp of Tee (a China drink)] 을 보내왔다.”

여기에 등장하는 티컵은 한 잔의 차로 영국 군주가 복귀된 지 5개월 만의 일이었다. 즉 페피스가 배로 여행한 시기는 찰스 2세가 헤이그 망명에서 영국으로 귀국한 지 불과 몇 주 만이었다. 찰스 2세는 네덜란드 헤이그에서 성장하였기에 귀국 시에는 이미 차 마시는 생활이 습관화되어 있었다.

이듬해 포르투갈의 공주 캐서린 브라간자가 찰스 2세<sup>30)</sup>와 결혼할 때 가져온 혼수품 중에 한 덩이의 차와 세 척의 배에 가득 실은 설탕이 들어있었고 인도의 땅인 몸바이드도 포함되어 있었다.<sup>31)</sup> 이는 영국 왕실에 공식적으로 차가 소개되는 순간이었다. 타국의 왕비가 가져온 차는 귀족들의 호기심을 자극하였고, 이로 인해 차에 대한 관심이 점점 커져갔다.

차는 동인도회사가 수입해서 들여오는 많은 이국적인 상품들 중 하나였다. 이외에도 실크, 면직물, 초콜릿, 커피, 담배, 오렌지, 말린 열대과일, 고급 도자기, 보석 등이 들어왔다. 그중에서 투명하게 비치는 도자기와 화려한 무늬로 감축이 좋은 면직물은 페피스 같은 고위관리, 왕실의 일원, 귀족들을 열광하도록 만들었다. 1664년에는 동인도회사가 왕과 왕비의 결혼 선물로 차를 가웨이 커피하우스에서 약 1킬로그램을 구입했다는 기록이 있다.<sup>32)</sup>

동인도회사가 네덜란드를 통해 처음 차를 들여온 것은 1669년이다.<sup>33)</sup> 이때

---

29) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 『A Social History of Tea』, Benjamin Press, 2014, p.12.

30) 찰스 2세와 캐서린 왕비의 초상화를 에딘버러의 홀리루드 궁전에서 볼 수 있다.

31) 송은숙, 「영국 차문화에 관한 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2017, p.15.

32) 베아트리스 호헤네거, 조미라·김라현 역, 『차의 세계사』, 열린세상, 2012, p.108.

33) 강승희, 「홍차의 세계사1: 십자군 전쟁에서 아편전쟁까지 동서양의 접점에 홍차가...」, 포스코경영연구소, 85, 2013, pp.46-47.

들여온 차의 양은 143파운드였고, 그중 21파운드를 왕비에게 헌상했다. 중국 상관으로부터 차를 직접 가져온 것은 1689년이였다.<sup>34)</sup> 영국이 중국차의 최대 수입국이 된 것은 그리 멀지 않은 일이다.<sup>35)</sup>

17세기 이전에 영국은 마을별로 자급자족하는 지역 경제가 운영되어 지역적으로 상품을 만들어 판매하였다. 17세기로 들어오면서 전국적으로 통합된 시장으로 점차 바뀌기 시작해 대형 도시는 모든 종류의 상점, 법률 서비스, 의료 종사자, 부동산 중개인, 극장과 공공 회의실이 함께 있는 상업의 중심지가 되었다. 당시 사회의 계급은 크게 4가지 부류<sup>36)</sup>로 나뉘었는데, 그중에서 젠틀맨이나 부유한 농부(요먼, yeoman)<sup>37)</sup>는 정기적으로 시골 마을로 여행을 했고, 때로는 그들의 가족과 사업 그리고 여가를 결합했다.

### 3) 영국 동인도회사의 항해

동인도회사는 모직물과 향신료를 찾아 동방으로 항해를 떠난 유럽 국가들이 자국의 이익을 위해 세운 상인들의 영리회사이다. 나라별로 동인도회사를 세웠는데 대표적인 것이 영국, 프랑스, 네덜란드이다.

이 가운데 영국의 경우 상인 그룹이 각고의 노력<sup>38)</sup> 끝에 엘리자베스 1세 여왕에게 동방 항해 허락을 구하는 청원서를 제출하였다. 1600년 12월 31

---

34) 이소부치 다케시, 앞의 책, pp. 51-52.

35) 장효, 「중국차의 무역에 관한 연구」, 우석대학교 대학원, 석사학위논문, 2012, p.8.

36) 김호연, 「16-17세기 사회의 신분의식」, 대구사학회, 72, 2003, pp. 311-348.

토마스 윌슨의 네 부류는 젠틀맨, 시민, 요먼, 수공장인과 노동자이다.

37) 김혜정, 『16-17세기 영국 요먼(Yeomen)의 성장』, 울산대학교 교육대학원, 석사학위논문, 2004.

요먼은 자유농의 신분으로 연간 40실링의 토지 수익을 가진 자유보유농, 자유지 보유자, 관습지의 보유자를 말한다.

38) 영국의 상인들은 인도양을 항해했던 스페인과 포르투갈의 배를 나포했는데 그 배에 실린 갖가지 보물들과 향신료들을 보고 동방 항해의 꿈을 꾸었다. 1599년 영국 상인들이 공동으로 자금을 모으고 배를 사서 여왕에게 비공식적으로도 승인 요청을 넣었으나 허락을 얻지 못했다.

일<sup>39)</sup> 여왕은 조지 컴버랜드 백작, 215명의 기사단, 알더맨, 버지스에게 국가의 영광과 국민의 부강을 위해 항해의 증대와 합법적인 무역 발전이 이루어질 수 있도록 왕실 헌장(Royal Charter)<sup>40)</sup>을 수여하였다.<sup>41)</sup> 이렇게 하여 출범한 ‘동인도 교역의 런던 상인들 및 위원장’<sup>42)</sup>은 희망봉 동쪽과 남아메리카 본토 남부를 항해할 수 있는 해상 노선인 마젤란 해협 서쪽의 모든 국가와의 무역에 대해 15년 동안 독점권을 부여받았다. 명예로운 동인도회사(The Company 또는 The John Company라고도 함)는 그렇게 탄생했다.

동인도회사의 처녀항해는 1601년도에 이루어졌다. 1609년 새로운 왕이 된 제임스 1세는 상인들을 위해 왕실 헌장을 무기한으로 갱신했다. 처음 몇 년 동안 회사는 네덜란드와 포르투갈 사람들이 지배하는 향신료 무역의 자리를 차지하기 위해 고군분투했다. 1603년 영국은 자바섬의 반탐(Bantam)에 첫 번째 공장을 열었고, 1615년에는 인도 북서부 해안의 수랏(Surat)에 공장을 세웠다. 다른 교역소들도 인도 해안 주변의 전략적 지점에 건설되었다. 그 중에서 가장 중요한 곳은 켈커타, 뭄바이, 마드라스였다. 이들은 상당한 크기와 중요성을 지닌 마을에 자리 잡았다. 영국 동인도회사가 점차 포르투갈 경쟁사보다 강력해짐에 따라 영국 회사는 인도 전역에 무역 활동을 확대해 1647년에는 인도 대륙에 23개의 공장과 90명의 직원을 두었다.

네덜란드는 1595년에 영국보다 먼저 항해를 시작했지만, 회사의 설립은 영국보다 2년 뒤인 1602년도에 세워졌다. 동인도회사는 아시아와 무역을 하는 중소 무역회사를 통합해 합동 동인도회사(VOC)를 세웠다. 주주의 책임에 있

---

39) 많은 책들에서는 네덜란드의 동인도 회사(1602)가 최초인 것으로 기록하고 있으나 실제로는 영국의 동인도 회사가 먼저이다.

40) 제임스 노우드 프랫, 문기영 역, *홍차애호가*의 보물상자, 글항아리, 2016, p.84.  
왕실에서 내려주는 특별한 허가서로 14세기에서 19세기 사이에 왕실 헌장은 전제 회사를 설립하는 데 사용되었으며, 주주와의 영리 벤처, 탐사, 무역 및 식민지화에 사용되었다.

41) 이해수, 「영국과 러시아의 홍차문화 비교 연구」, 성균관 대학교 대학원, 석사학위논문, 2012, p. 8.

42) 정식이름은 ‘Governor and Company of Merchants of London Trading with the East Indies(영국 상인 연합과 위원장과 동인도 교역)’, 일명 동인도회사.

어 출자한 주권만큼만 회사에 공헌하되 개인의 사유재산은 침해받지 않는 유한책임제를 도입하였다. 이 방식은 이후 설립되는 주식회사의 본보기가 되었다.<sup>43)</sup>

영국과 네덜란드의 동인도회사는 수시로 다툼을 벌였다. 영국은 1619년부터 향료 수입을 놓고 4년간의 다툼을 끝으로 패전하여 인도와 그 주변의 섬에서부터 철수해야 했다. 중국에 무역 기지가 없던 영국 동인도회사는 1669년이 될 때까지 차를 수입한 기록이 없다.

1670년대와 1680년대에 이르러 찰스 2세가 상인들을 보호하고 무역을 증대시키고자 하였다. 즉 무기 소지와 토지 취득으로 상인들이 거액의 돈을 벌 수 있도록 했다. 또한 요새 건설과 동맹을 맺어 전쟁과 평화를 이루어 ‘사법권의 법정’ 등을 부여함으로써 영국 동인도회사의 권력을 보강하였다. 광범위한 영향력과 권력으로 동인도회사는 인도 전역에서 영국 왕관의 대표가 되었다. 1857년 인도에서 세포이항쟁<sup>44)</sup>의 책임으로 회사 운영이 정지되고 1874년 빅토리아 여왕의 지시에 따라 인도에서의 통치 전권을 포기하기까지 250여 년 동안 인도에서 영국 동인도회사는 무소불위의 권력을 휘둘렀다.

한편 영국 동인도회사의 직원들은 차 우림법에 대해 잘 알고 있었다.<sup>45)</sup> 영국 여행자들에 관한 이야기 수집가인 사무엘 푸차스는 그의 『푸차스의 순례자들』이라는 책에서 “그들은 차(Chia)라고 부르는 호두 껍질만큼 양의 가루를 도자기에 담아 뜨거운 물과 함께 마신다”고 설명하였다. 또한 “중국과 일본에서는 차를 마시는 것을 오락으로 행한다”고 언급하였다. 1637년 복건성을 방문한 피터 먼디(Peter Mundy)<sup>46)</sup>는 “그 곳 사람들이 차(Chia)라는 특정한 음료를 주었는데, 그것은 단지 허브를 끓인 물일뿐이었다”라고 기술

43) [LA중앙일보], 2011.02.12. <증권에 관한 모든 것>, 미주판 p. 26.

44) 1857~8년에 일어난 동인도에 고용된 인도 용병들의 반영 항쟁으로 인도 독립의 시초가 된다.

45) 일본 히라도 섬 동인도 회사의 R. Wickham 위컴씨는 1615년 중국의 마카오 항구에 있는 동료에게 “최고 종류의 차(Chaw)”를 우릴 수 있는 주전자를 보내달라고 요청했다.

46) 17세기 중엽의 상인이자 여행가, 작가(1597~1667).

하였다. 1641년 영국에서는 차가운 음료보다는 따뜻한 음료의 소비를 장려하는 「따뜻한 맥주(Warm Beer)」에 관한 논문이 작성되었다. 이 논문에서 이탈리아 성직자는 “중국 사람들은 대부분 ‘Chia hot’ 이라는 약초로 만든 특별한 술을 마신다.” 고 인용하였다.<sup>47)</sup>

#### 4) 커피하우스

유럽인들에게 커피가 소개된 것은 16세기 후반 동방을 여행한 상인·항해사·여행가·선교사들을 통해서였다. 이들은 이스탄불, 카이로 등지에서 이상한 냄새를 풍기는 검은 음료를 보고 처음에는 멀리했으나, 점차 그 향기에 끌리게 되었다. 1610년 유럽으로 커피를 수입한 네덜란드 동인도회사는 식민지인 인도네시아에 커피 재배를 시작하였고, 커피에 대한 광고도 대대적으로 시행하였다. 당시 유럽 국가들은 물이 좋지 않다는 이유로 술을 많이 마셨는데, 그중에서도 영국이 술을 제일 많이 마시는 나라였다. 이에 커피는 술을 깨게 하는 절도 있는 음료로 주목을 받기 시작했다. 영국에서도 커피를 즐기는 커피하우스가 생겨났다. 1650년 옥스퍼드대학 인근에 생긴 The Grand Cafe가 최초의 커피하우스로 알려져 있다. 2년 후 런던 콘힐의 St. Michael's alley에 파스카 로제(Pasqua Rosee)가 생겼다. 파스카 로제는 터키 무역상인의 마부인 보먼이 터키 여행 때 데려온 그리스 태생의 하인이다. 그는 손님이 올 때마다 커피를 우렸고, 파스카 로제가 우리는 커피가 유명해져 결국 보먼은 로제에게 커피하우스를 열도록 하였다. 파스카 로제는 커피의 효능을 알리는 광고도 하였다. 이후로 커피하우스의 수는 기하급수적으로 늘어나 17세기 말에는 런던에서만 커피하우스가 2천여 개소에 이르렀고, 1714년경에는 3천여 개소나 되었다.<sup>48)</sup>

---

47) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.13-17.

48) 이광주, 앞의 책, pp.228-304.

커피하우스는 페니 대학(Penny University)으로 불리었는데, 신분 고하에 상관없이 입장료 1페니만 지불하면, 음료 한 가지를 마실 수 있었다. 그리고 세상의 이야기나 정보를 듣고 토론을 하는 등의 활동을 할 수 있었다.<sup>49)</sup>

각자의 관심이나 취미에 따라 모이는 커피하우스들도 다양해졌고, 이러한 커피하우스들이 발전하여 회사나 단체가 생겨나게 되었다. 선박 관계자나 무역 상인들이 단골로 되어 있던 로이드 커피하우스는 나중에 로이드(Lloyds) 보험회사<sup>50)</sup>의 모태가 되었고, 세계적인 미술품 경매회사인 크리스티나 소더비 등도 이때 모였던 커피하우스를 모태로 형성되었다.

단, 이곳은 남성들의 출입만을 허용했는데, 커피뿐 아니라 차도 판매하였다. 안주인이 차를 사려면 남편이나 남자 시종을 통해서만 구매가 가능했다. 18세기 트와이닝스의 골든 리용이 나타날 때까지 여성들이 출입할 수 있는 찻집은 없었다.

커피하우스에서 차를 처음으로 판 곳은 1657년 만들어진 토마스 개러웨이(Thomas Garraways)의 커피하우스이다.<sup>51)</sup> 물론 이 차는 네덜란드에서 들어온 차였다. 토마스 개러웨이는 후에 영국 스튜어트 왕가에 차를 납품하였으며, 광고를 통해 다음과 같이 차에 관한 소문을 퍼뜨렸다.

몸에 활력을 불어 넣고 정력을 북돋아 준다.

두통, 현기증, 무기력증을 완화시켜 준다.

우울증 장애를 치료해 준다.

설탕 대신 꿀을 넣으면 신장, 배뇨관을 깨끗하게 하여 결석에 매우 좋다.

눈의 염증에 좋아 시야를 맑게 해준다...<sup>52)</sup>

---

49) 위의 책, p.319, 『로빈슨 크루소』의 작가 다니엘 디포는 “커피하우스에서 뉴스를 들을 수 없다면, 누가 커피하우스에 갈 것인가?” 라고 기술하였다.

50) www.lloyds.com. 1688년 커피하우스에서 시작되어 현재 세계에서 제일 큰 보험회사 중 하나이다.

51) 문기영, 세상에서 가장 매혹적인 레드 홍차수업2, 글항아리, 2019, pp.30-32.

52) 정은희, 앞의 책, p223.

이러한 광고를 통해 몇 년 동안 프랑스, 이탈리아, 네덜란드 등 많은 기독교 국가들의 지식인과 의사들 사이에서 차를 좋아하는 사람들이 늘어나 높은 평판을 얻게 되었다. 이는 차잎으로 만들어진 음료가 갖는 효능과 장점이 얼마나 많고 다양한지 한눈에 보여주는 사례이다.

#### 5) 차 과세와 밀수의 성행

1689년 영국 정부는 차에 대한 인기와 높은 가격으로 차가 거래되는 것을 보고 차의 품질에 상관없이 높은 세금을 책정하였다. 즉 파운드당 5실링의 세금을 부과했는데, 비싼 차에는 타격이 거의 없었지만 차에 대한 인기와 세금 납부의 의무는 암시장의 관심을 증폭시켰고 밀수를 더 성행하게 만들었다. 저렴한 차는 파운드 무게 당 7실링 정도로 노동자의 한 주 주급의 수준이었다. 공식적으로 수입해서 들어오는 차보다 밀수차가 일반적으로 더 많은 인기를 얻었다.<sup>53)</sup> 이로 인해 동인도회사의 수입 창출이 줄어들게 되고 창고에는 많은 차가 적재되었다. 이에 대한 해결책으로 영국 정부는 식민지 미국에서의 세금 징수를 포함한 차 교역권을 동인도회사에게 일임하였다.<sup>54)</sup> 이는 100여 년 뒤 미국의 독립에 불씨가 되는 보스턴 티파티<sup>55)</sup>의 원인으로 작용하였다.

제임스 스콧의 대작 『위대한 차 모험』에 밀수차에 대한 당시의 상황이 잘 기록되어 있다.

이러한 사태가 가져온 시끄러운 일들과 이야깃거리로 인해 차는 전례 없이 널리 알려졌다. 불법 산업이 확산되고 번창하면서 여기에 종사하는 사람들은 새로운 상품인 차를 각 가정에 배달하기도 했다. 불법이 절정에 달했을 때 영국에서 소

53) 영국에서 7실링 하는 차를 네덜란드에서는 2실링에 살 수 있었다.

54) Louise Cheadle & Nick Kilby, 앞의 책, p.84.

55) 지나친 세금 징수에 반발한 북아메리카의 식민지 주민들이 아메리카 토착민으로 위장해 1773년 12월 16일 보스턴 항에 정박한 배에 실려 있던 홍차 상자들을 바다에 버린 사건이다. 이 사건은 미국 독립 전쟁의 불씨를 일으키는 데 일조한 것으로 여겨져 왔다.

비된 차 가운데 3분의 2가 밀수품으로 추정되었다.<sup>56)</sup>

사회적으로 밀수가 횡횡하였고 차는 그 밀수 품목 가운데 가장 가격이 높은 물품이었다. 밀수된 차는 동인도, 인도, 중국, 일본, 네덜란드, 프랑스를 통해 들어왔다. 1784년 정부가 새로운 법을 발표할 때까지 차의 밀수는 근절되기가 어려웠다.

## 2. 18세기 차문화의 성장

### 1) 술을 대신하는 차의 음용

영국은 중세시대부터 알코올이 대중화되었다. 이를 음용하는 계층도 다양해 어린이부터 노인에 이르렀다.<sup>57)</sup> 오염된 물과 물 부족으로 술이 물을 대신했다.<sup>58)</sup> 엘리자베스 1세 여왕조차 매일 아침, 빵과 고기를 먹고 맥주를 1갤런을 마셨다고 한다.<sup>59)</sup> 18세기 영국에서는 성별, 신분, 나이에 상관없이 밤늦도록 마신 술을 깨기 위해 아침부터 술로 해장하는 문화가 당연한 것으로 여겨졌다.

<그림1>은 윌리엄 호가드(W. Hogarth)가 1751년에 그린 「진 골목」이라는 그림인데, 진에 취해 아기 엄마가 아기가 떨어지는 줄도 모르고 있다. 바로 아래쪽에는 술에 취한 병사가 해골로 변해 있다. 술의 폐해를 잘 풍자한 그림으로 진이라는 수입된 독한 술의 병폐를 보여주고 있다. 이처럼 차

56) 제임스 노우드 프렛, 앞의 책, p.121

57) 원재원, 「19세기 영국 차 산업의 전개에 관한 연구: 인도와 실론의 차산지를 중심으로」, 원광대학교 석사학위논문, 2011, p.16.

58) 조미자, 「영국과 일본의 사례고찰을 통한 한국 홍차산업과 홍차문화 발전 방안」, 목포대학교 대학원, 박사학위논문, 2018, p. 12.

59) 제임스 노우드 프렛, 위의 책, p.90, 1갤런은 3.8 리터이다.



<그림 1> 윌리엄 호가드의 진 골목(Gin Alley)

출처:

<http://www.bbc.com/culture/story/20150610-london-city-of-sin>(2019.11.22.)

와 커피가 알려지기 전 많은 사람의 주된 음료는 술이었다. 귀족이나 부자들은 식사 시간에 수입 와인과 독한 술을 마셨다. 춥고 바람이 많이 불며 척박한 스코틀랜드 지역의 위스키 산업은 점점 더 인기를 얻었다. 집집마다 특색 있는 다양한 맛과 향을 가진 위스키를 제조하였다. 일반 평민들은 보리나 밀로 만든 맥주와 에일을 집에서 만들어 마셨다. 남자들이 술에 취해 식탁 아래 쓰러져있는 모습은 흔히 볼 수 있는 광경이었다.

캐서린 왕비의 등장은 커다란 변화를 가져왔다. 왕실에서 시작된 차의 음용을 귀족과 평민들도 따라했다. 부유한 여인들은 저녁 식사를 마치는 대로 옷장(closet)<sup>60</sup>이나 탈의실에서 바느질이나 가벼운 대화를 나누며 차, 커피, 초콜릿 등을 마셨다. 때에 따라 신사들이 같이 합석할 때도 있었다.<sup>61</sup>

## 2) 밀수차, 위조차 및 진품차

60) 옷을 갈아입는 곳으로 작은 테이블과 의자가 몇 개 놓여있는 작은 방으로 담소를 나눌 충분한 크기의 장소였다.

61) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.31.

18세기 내내 영국 소비자들은 일용품들에 부과되는 무거운 세금과 관세를 피하는 방법을 찾았다. 네덜란드 동인도회사에서 들여오는 밀수된 차(tea)는 영국 남부 해안을 따라 기름칠이 된 가죽에 포장되어 말과 손수레에 실려 운반되었다. 즉시 운송할 수 없는 경우에는 울타리와 수풀 아래 숨겨 놓았다. 밀수된 차는 파운드당 5~7실링에 판매되었지만, 합법적으로 거래되는 차의 가격은 10실링에서 1파운드 6실링으로 약 2~3배에 달했다. 비숙련 노동자의 주당 평균 임금이 10실링으로 가정하면 당시의 암시장은 번창할 수밖에 없었다.

불법 거래는 범죄자나 좀도둑뿐 아니라 차의 밀수, 은폐 및 유통에 실제로 관여하지는 않았지만 명망이 있는 사회 구성원들도 일부 포함되어 있었다.

제임스 우드포드(James Woodforde) 목사는 1777년 1월 16일 그의 일기에서 밀수업자 리처드 앤드류 1명에게 차 1파운드를 9실링에, 3개의 실크 인도 손수건을 5실링 6펜스에서 1파운드 5실링 6펜스. 같은 해 3월 29일에 앤드류는 밀수업자가 오늘 밤 11시쯤 하이슨 티 6파운드를 가져온다고 하였다. 우리가 잠자리에 들자마자 창 아래쪽에서 휘파람 소리가 들렸다. 목사는 밀수업자에게 제네바 [진]과 봉지 당 10실링 6펜스로 거래하여 총 3파운드 3실링을 주었다.<sup>62)</sup>

이와 같은 밀수업자들은 동인도회사의 강력한 경쟁자였다. 이들은 보통 구매자와 균등하게 배분하거나 때로는 밀수업자가 3분의 2를 가지기도 했다.

또한 위조차(偽造茶)를 만드는 법도 유행하였다. 매우 많은 양의 야생 자두 잎, 감초 잎, 모과나무 잎, 이전에 한 번 사용된 찻잎, 다른 나무나 관목과 설탕, 당밀, 로그우드 등을 섞어 위조차를 만들었다.

---

62) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 48-49.

1785년 리차드 트와이닝은 ‘차 및 통근법과 차 무역에 관한 관찰’에서 차 위조(변조)에 대한 세부 사항을 다음과 같이 지적하였다.

나는 이 주제에 대해 매우 정확한 문의를 한 신사로부터 최근에 받은, 이 제조에 관한 설명을 여기에 공개할 것이다.

검은 차를 섞어 재로 남겨 두는 방법

차잎이 모여지면 처음에 햇볕에 말린 다음 굵는다. 다음으로 바닥에 놓고 잎이 작아질 때까지 밝은 다음 양의 배설물과 함께 녹반(綠礬, green vitriol)<sup>63)</sup>에 담가 우린 다음 바닥에서 말리면 사용하기에 적합하다.

트와이닝은 8~9 마일의 작은 지역에서 매년 약 20톤의 위조차 ‘스매쉬’가 제조되었다고 발표했다. 차잎의 위조는 영국뿐 아니라 중국에서도 일상적으로 행해졌다. 유럽과 미국의 소비자들이 고가(高價)의 녹차는 파란색조를 떨 것을 기대했기 때문이다. 이로 인해 다음과 같은 위조가 행해졌다.

프러시안 블루를 미세한 분말로 분쇄하고 석고를 3,4 비율로 첨가하여 연한 청색 염료 분말을 만든다. 마지막 로스팅이 끝나기 5분 전에 분말을 첨가한다.

다음의 글은 로버트 포춘<sup>64)</sup>이 언급한 내용이다. 런던의 Family Herald 신문에서는 포춘의 책에 다음과 같이 부연했다.

---

63) 잉크와 안료 제조에 사용되는 녹색 수화 황산 철.

64) 영국 식물학자, 중국에서 차나무 재배법과 차종자 등을 서방국가로 유출함, 『A Journey to the Tea Countries of China』, 1852.

영국인들이 차를 마신 후, 자리 들어가면 밤을 지새우도록 뒤척이다가 신경이 날카롭고 소화가 안 된다고 한다. 의사를 방문하면, 의사는 머리를 흔들며 ‘차’ 라고 진단하지만, 사실은 ‘금속페인트(metallic paint)’ 를 말하는 것이다.

이처럼 녹차의 변조가 더 쉽다는 사실이 널리 알려지게 되자, 많은 사람이 홍차를 더욱 선호하게 되었다. 이에 1706년 토마스 트와이닝은 런던 스트랜드에 있는 톰스 커피하우스를 인수하여 차 사업을 시작하였다. 스트랜드는 웨스트민스터와 런던 시와 경계선인 곳으로 런던 대화재<sup>65)</sup> 이후 이를 기억하기 위한 ‘런던 대불 기념비’ (사진 3)까지 멀지 않아 귀족들로 붐비었다. 다음 해인 1707년 골든 리용(Golden Lyon)<sup>66)</sup>의 등장은 숙녀들의 큰 환영을 받았다. 이곳에서는 여성들의 출입을 허용했을 뿐 아니라 직접 차를 보고 살 수 있었다. 가격은 고가(高價)이지만 최고 품질의 차를 판매했다.<sup>67)</sup>

1784년 토마스 트와이닝의 손자인 리차드 트와이닝은 피트수상에게 차 세금을 낮추면 더 많은 수익을 창출할 수 있다고 주장하고 설득력을 발휘하였다. 그는 과도한 세금은 밀수만 장려하고 국민의 건강에 폐해가 된다고 지적하였다.

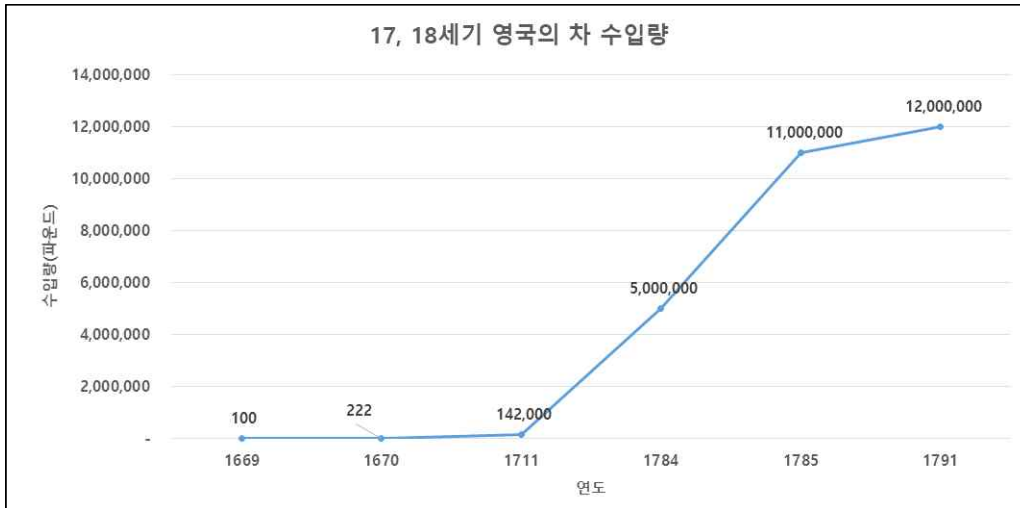
---

65) 1666년 9월 2~6일 5일간 런던의 도심에서 난 화재로 런던시의 8만 호 중 7만 호가 불탔다.

66) 골든 리용의 창업 시기를 거의 대부분의 한글판 책에서 1717년으로 표기하고 있다. 연구자는 트와이닝사의 사이트에 따라 1707년으로 표시하였다. 1717년은 현재의 위치로 매장을 확장 이전하여 오픈한 해를 말한다. 이를 잘못 오기한 것으로 보인다.

67) 최고의 gunpowder tea를 요즘 화페로 100g당 160파운드(한화 약 24만원)에 판매했다.

<표 2> 17-18 세기 영국의 차 수입량(출처: A Social History of Tea)



마침내 119%에서 12.5%로 과격적으로 세금을 낮춤으로써 많은 사람들이 차를 구매할 수 있게 되었다.<sup>68)</sup> 위의 <표 2>를 보면 통근법을 실시한 이듬해에 차 수입량이 2배로 증가한 것을 확인할 수 있다. 또한 동인도 회사의 차 판매량을 비교해보면, 1776년부터 1780년까지 5년간은 평균 580만 파운드의 판매를 하였지만, 1791년부터 1795년까지 5년은 연간 1,860만 파운드의 판매량을 나타냈다.<sup>69)</sup> 이로써 차가 생활의 일부가 되는 새로운 차 혁명이 시작되었다.

1830년대에는 차를 직접 눈으로 보고 섞은 후 향을 맡을 수 있고, 만족할 때까지 시음해 본 후에 고를 수 있도록 하였다. 또 그 블렌딩 레시피를 고객의 이름으로 기록하고 관리하여 개별 고객만의 고유한 블렌딩이 되는 자신만의 차를 가질 수 있도록 도와주었다.<sup>70)</sup>

68) The Commutation Act. 일명 통근법, 창문법(The Tea and Window Act.)으로 불리우며 창문의 숫자만큼 세금을 정산하는 법으로 1784년에 시행되었다.

69) 유우준, 「18세기 영국의 차산업과 사회 변화 연구」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2013, p.49.

### 3) 차 도구의 발전

영국은 중국차를 가져오면서 차 기물도 같이 들여오게 되었다. 중국차 도구는 차와 같은 배로 도착하여 차 판매상이나 도자기 상인들이 구입할 수 있었다. 찻주전자 제조로 유명한 강소성의 의흥에서 생산되는 황토 주전자<sup>71)</sup>를 1660년대 이후 영국의 차 테이블에서 종종 볼 수 있었다.<sup>72)</sup>

차는 몇 분 동안 우려진 후 작고 손잡이가 없는 중국 도자기 그릇에 부어졌고 잔 받침은 얇았다. 17세기에는 중국의 무늬를 그대로 사용하였지만, 18세기에 들어 가족의 인장, 정치적 상징, 무역 부호 등을 넣은 자기들이 주문되었다.<sup>73)</sup>

캐서린 브라간자 공주가 시집오면서 원저성을 프랑스 방식으로 바꾸고, 화려한 살롱에는 일본과 중국의 다기, 중국 가구로 장식하자 많은 귀족들이 여기에 매료되었다.<sup>74)</sup> 1700년대 동인도회사는 일본과 중국으로부터 많은 차 기물들을 수입했다.

아름다운 중국 다기와 기구로 인해 영국의 왕실과 귀족들을 중심으로 쉬누와즈리(중국 취미) 붐이 일어났다. 티파티를 즐겨 개최했던 앤 여왕은 그녀가 자주 방문하는 여러 성에 다실을 만들었다. 그중에 런던 켄싱턴 궁전 안의 오랑제리가 아름다운 다실로 유명해졌다. 큰 창문을 설치했고 정원에 당시 귀했던 동양의 오렌지 나무들을 심었다. 여왕은 중국의 작은 주전자 대신에 큼직한 순은 티포트<sup>75)</sup>로 많은 사람들과 차를 즐겼다.<sup>76)</sup>

70) 트와닝의 역사. [www.twinings.co.uk](http://www.twinings.co.uk).

71) 자사호, 중국 장수성 이싱 평수전의 황룡산 구릉지대에서 생산된 자사 광석을 고운가루로 만들어 이싱 지역의 전통적 수공기법으로 빚고, 유약을 바르지 않고 굽는 차호 - 최진영, 이주향, 이연정, 『구구절절 차 이야기』, 이룬아침, 2019, p.267.

72) 백소현, 「홍차 주전자 개발에 관한 연구」, 단국대학교 대학원, 석사학위논문, 2006, p. 7.

73) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.75,

징더진(경덕진)에서 제작된 투명한 흰색 자기에 그림과 글을 새겨 넣음.

74) 차 티, 정승호 감수, 『영국 찻잔의 역사』, 한국티소믈리에연구원, 2018, pp.23-24.

75) 서양배 모양으로 '퀸 앤 스타일' 로 불리었다.

76) 송은숙, 「영국 차문화에 관한 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2017, pp.

중국의 징더진 [Jingdezhen, 景德鎮(경덕진)] 도자기에 자극을 받은 유럽 국가들은 18세기에 들어오면서 도자기 생산에 열을 올렸다. 1708년에 독일의 마이센에서 유럽 최초의 도자기가 제조되었다.<sup>77)</sup> 유럽의 다른 나라 왕실들도 자기 제작에 심혈을 기울이게 되었다.

1748년 영국은 가볍고 단단한 자기를 제작하기 위해 자기 흙인 고령토에 동물의 똥가루를 섞은 본차이나를 만들게 되었고<sup>78)</sup> 웨지우드는 1750년대에 크림웨어를 제작하였다. 특별히 1765년 살럿 왕비가 자기를 주문했을 때 퀸즈웨어라고 명명하면서부터 더욱 유명해졌다.<sup>79)</sup> 1773년에는 바다 건너 러시아의 에카테리나 2세의 주문을 받아 952점이나 되는 일명 프로그 시리즈<sup>80)</sup>가 그 명성을 확고하게 만들었다.

웨지우드는 프로그 시리즈를 완성한 후 바로 러시아 여왕에게 보낸 것이 아니고 그가 새로 만든 쇼룸에 먼저 전시를 했다. 광고의 중요성을 잘 알고 있었기 때문이었다. 이를 구경한 사람들의 주문이 국내뿐 아니라 해외에서도 폭주했다.

그 뒤에 만든 웨지우드의 포틀랜드 도자기는 더 이상 그를 모르는 사람이 영국에는 없을 정도로 그의 명성을 널리 알려지게 하였다. 다음 해에 발표한 재스퍼웨어<sup>81)</sup>는 신고전주의<sup>82)</sup>의 저택에서는 반드시 갖추어야 할 장식품이 되었다.<sup>83)</sup>

Worcester나 Minton은 영국에서 쉽게 구할 수 있는 찻주전자, 그릇, 잔, 접시 등을 만들어냈고, 이는 수입된 동양이나 유럽 도자기의 대안이 되었다.

---

23-24.  
77) 이광주, 앞의 책, pp. 338-341, 드레스덴의 뵘트거라는 연금술사가 만들, 1710년 유럽 최초의 자기 공방도 세워진다.  
78) 차티, 위의 책, p.57, 1747년 창립된 보요업에서 본차이나를 제작했다  
79) 최여진, 「영국과 터키의 홍차문화 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2016, pp. 35-36.  
80) 그릇에 개구리 문양이 상징으로 들어가 있다.  
81) 재스퍼 웨어는 폼페이 발굴 소식(1774년)을 듣고 고전에서 모티브를 얻어 만든 도자기류  
82) 1748년 폼페이 발굴을 계기로 고대의 부활을 부르짖은 예술양식.  
83) 송은숙, 『애프터눈 티·홍차문화의 A에서 Z까지』, 이른아침, 2019, pp.69-71.

Albert는 노동자들도 사용할 수 있는 세계에서 가장 싼 본차이나를 만들겠다는 신념으로 도자기 산업에 뛰어들었다.<sup>84)</sup>

노동으로 하루를 살아가는 가난한 사람이든 부유한 사람이든 차 의식의 행동이나 법칙에 따라 찻주전자를 사용하기를 원했고, 18세기 말에는 모든 집에 반드시 갖추어 있어야 하는 도구가 되었다. 부유한 집안도 1760년대에 유행 하던 거대하고 무거운 주전자를 대신하는 은으로 만든 찻주전자나 항아리를 구매하여 사용하였다.

### 3. 19세기 차문화의 정착

#### 1) 영국의 산업혁명

산업혁명은 18세기 중반부터 19세기 초반까지인 약 1760년에서 1830년 사이 영국에서 시작된 기술의 혁신과 새로운 제조공정으로의 전환 그리고 이로 인해 바뀌게 된 사회와 경제에서의 큰 변화를 말한다. 이후 산업혁명은 전 세계로 확산되어 세계의 역사를 다시 쓰도록 바뀌놓았다.

18세기 들어서 영국의 면직물 수요가 급증하자 와트가 증기기관을 개량해 대량 생산이 시작되었다. 이로 시작하여 기계들이 무수히 발명되었으며 기계는 생산을 지탱하는 중요한 역할을 하게 되었다.<sup>85)</sup> 가장 눈에 띄는 발전은 새로운 방적기의 등장으로 직물산업이 발전하고, 석탄을 사용하여 제련에 박

---

84) 빅토리아 여왕의 남편인 Albert공을 흠모해 회사 이름도 Albert로 지은 요업에 여왕의 즉위 60주년 행사를 맡기고 왕실의 이름을 내려 로얄 알버트가 되었다.

85) 산업혁명이란 용어는 1844년 프리드리히 엥겔스가 『The Condition of the Working Class in England』에서 처음 사용하였고, 이후 아놀드 토인비가 1884년 『Lectures on the Industrial Revolution of the Eighteenth Century in England』에서 이를 보다 구체화하였다.

차를 가하게 된 제철 산업이었다.

공업화로 많은 인구가 도시로 모이게 되어 정치와 사회에 변혁을 가져왔다. 산업사회로 인해 중간 계층인 ‘젠트리’ 86)가 많이 늘어나게 되자 이들은 교외의 주택에 살면서 가정을 두는 생활을 하였다. 가정의 주부는 가사노동에서 해방되었고 차문화의 확산에 많은 영향을 미치게 되었다.87)

도시의 인구는 폭발적으로 증가하였고 상대적으로 공기는 나빠지고 생활용수의 부족이 큰 문제가 되었다. 인구의 과밀화로 상·하수도, 치안, 전염병 등의 문제들이 일어났다. 특히 노동자들의 수명이 귀족들보다 훨씬 짧았다. 정부는 물의 오염을 해결하기 위해 수도에 여과 장치를 달고 위생 자기88)를 설치하여 장티푸스와 콜레라 등의 수인성 질병 예방에 도움이 되도록 하였다. 돌턴(Doulton)89)과 민턴(Minton)90)이 수도관, 타일 등의 배수설비와 위생용품을 생산하여 런던의 도시화에 큰 공로를 끼쳤다.

이와 같이 산업혁명의 시기에 중간 계층이 양적으로 성장하게 되고 이들의 생활이 향상되자 차에 대한 수요도 늘어났다.91) 티 브레이크92)를 통해 노동에도 활력을 주게 되었고 생산도 증가되었다.

## 2) 만국박람회

1837년 영국에서는 18세의 성인이 된 빅토리아 여왕93)이 새로운 여왕으로

---

86) 귀족의 지위는 없으나 가문의 휘장을 사용할 수 있도록 허용 받은 중간 계층을 이른다. 부유한 지주와 법률가, 성직자, 의사 등 전문직업을 가진 자를 의미한다.

87) 이규학, 「19세기 일본과 영국의 차문화 비교연구」, 원광대학교대학원 박사학위논문, 2018, pp. 40-41.

88) 자기로 만든 세면대, 변기, 욕조, 비대, 오물 처리기 등.

89) 돌턴의 수도관은 품질이 뛰어나 메이지 시대의 일본에도 대량 수출했다.

90) 일본의 중요문화재인 옛 이와사키 저택(1896년 건설)의 베란다에는 민턴의 타일이, 돌턴의 변기가 현존하고 있다.

91) 원재원, 「19세기 영국 차산업의 전개에 관한 연구: 인도와 실론의 차산지를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2011, pp. 7-9.

92) 공장에서 일하는 중간 휴식시간에 설탕과 우유를 넣은 차를 마시며 충전을 하였다.

즉위하였다. 즉위 직후 여왕이 제일 먼저 한 말은 타임지와 차를 가져오라는 것이었다. 독일인 어머니의 간섭으로 차는 건강에 좋지 않다고 하여 어릴 때는 차를 마시지 못하였지만, 여왕이 된 그녀가 내린 제일 첫 명령이었던 것이다.<sup>94)</sup>

1851년 5월 1일 런던 하이드 파크에서 열린 만국박람회는 여왕의 남편인 알버트 공(公)이 주최한 박람회였다. 세계 최초로 열린 산업박람회였으며 전시회였다. 박람회는 5개월 반 동안 열렸는데 영국의 기술력을 자랑하는 자리가 되었다. 개최 장소는 만국 박람회를 위해 건축되었는데 크리스탈 팰리스(일명 수정궁)<sup>95)</sup>라는 유리와 철로 만들어진 건물이었다. 입장료는 5실링이었지만 첫 달이 지난 후부터는 주중에는 1실링만 받아, 일반 시민들도 관람할 수 있도록 하였다. 행사 기간 동안 입장한 사람들만 600만 명에 달했다. 주류 판매를 금지시켜 홍차와 그 외의 음료만 판매하였다. 만국박람회는 대성공을 거두었고 박람회에 전시되었던 많은 전시물은 영국 정부에 기증되었다. 그 수익으로 과학박물관, 자연사박물관, 로얄앨버트홀, 빅토리아앤알버트 박물관(일명 VA 박물관, 구 산업박물관)<sup>96)</sup>(사진5) 등이 세워졌다.<sup>97)</sup>

이 만국박람회를 통해 영국은 자국도 차를 생산할 수 있고, 대영 제국의 홍차가 세계의 입맛도 적중시킬 수 있음을 보여주는 좋은 계기가 되었다. 이때 선보인 실론 차가 1893년의 시카고 만국박람회에서 백만 통 이상 팔렸다고 한다.<sup>98)</sup> 오늘날 실론의 차가 세계의 입맛을 사로잡고 있는데 이때부터 그 시작을 예고했다.

93) 자녀가 없었던 윌리엄 4세는 동생 켄트 공작의 딸을 계승자로 임명함.

94) 문기영, 위의 책, p.113, "Now I know that I truly reign." (이제야 내가 참으로 통치하고 있다는 것을 알겠다)고 얘기했다고 한다.

95) 프리패브 방식으로 공장에서 가공 및 조립을 한 후 현장에서는 설치만 하는 공법으로 설치했다. 이후 화재로 전부 소실되었다.

96) 2010년도에 오픈한 도자기전시실과 카페테리아로 사용되고 있는 윌리엄 모리스의 그린룸이 유명하다.

97) 차 티, 위의 책, pp.130-134.

98) 전정애, 「영국 빅토리아 시대 노동계급의 차문화 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위논문, 2013, p.32.

### 3) 인도와 실론에서 가져온 차

18세기 중반 7년간의 전쟁으로 프랑스를 인도에서 내몰고 동인도회사가 인도 대륙 전체를 지배하게 되었다.<sup>99)</sup> 윌리엄 유커스는 1935년 그의 저서 『차의 모든 것』에서 “동인도회사의 중국차 무역의 독점으로 영국 소비자들은 대륙의 공개시장에서 같은 양을 구입하는 것보다 1년에 거의 200만 파운드를 더 지불해야 했다.” 고 기록했다.<sup>100)</sup>

1778년 영국의 식물학자 조지프 벅크스는 아쌌 지역에서 차나무가 자라는 것을 동인도회사에 보고하였다. 그러나 회사는 이미 중국차 무역을 통해 얼마 어마한 수익을 창출하고 있어서 새로운 대체품이 필요하지 않았다.

1823년에는 해군소령인 로버트 브루스가 아쌌 동부와 버마 국경 근처(현, 시브사가르 지역)에서 차나무를 발견<sup>101)</sup>하였지만 얼마 후에 사망하였다. 동생 찰스 브루스는 형이 마치지 못한 차 재배 연구를 10여 년에 걸쳐 계속했다.<sup>102)</sup> 여러 번의 실패 후 1838년 5월말 켈커타에서 아쌌 차가 선적되어 1839년 1월 10일 런던에서 경매로 출품되었다. 경매 카탈로그에는 차 1파운드당 1실링 10펜스에서 2실링으로 평가되었지만 「Howqua Blend」 소유자인 캡틴 피딩에게 전체 물량이 파운드당 20~34실링의 놀라운 가격으로 판매되었다. 첫 판매의 성공에 힘입어 1850년대 아쌌과 인도의 다른 지역에 새로운 농장이 세워졌다.

1833년 윌리엄 4세가 무역의 자유화를 선언함으로써 동인도회사는 더 이상 중국차 무역을 독점할 수 없게 되었다. 동인도회사의 독점과 전체를 우려하여 인도의 행정은 영국 의회의 감독 하에 들어가게 되었다. 동인도회사도 중국차

99) 제임스 노우드 프렛, 앞의 책, p.195.

100) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.108.

101) 강승희, 홍차의 기원에 관한 연구:인도기원설을 중심으로, 원광대학교 대학원, 박사학위논문, 2011, pp. 95-97.

102) 손연숙, 「인도 홍차 탄생의 상황적 배경과 성립과정에 관한 연구」, 국제차문화학회, 43, 2019, pp. 15-16.

를 대체할 다른 지역의 차가 필요해졌다. 이에 인도를 적절한 지역으로 고려하게 되었다. 1834년에는 차산업위원회가 조직되어 차 재배와 가공 등에 관한 전반적인 것을 실험, 감독하는 기관이 인도 총독 관리 하에 설치되었다.<sup>103)</sup>



<그림 2> 와디안 케이스

출처: [https://en.wikipedia.org/wiki/Wardian\\_case](https://en.wikipedia.org/wiki/Wardian_case) (2019.11.01.)

영국의 중국종 차나무에 대한 집착은 한동안 계속되었다. 1839년까지 영국으로 들어오던 차는 전부 중국에서 가져온 차였다. 1843년 식물학자인 로버트 포춘<sup>104)</sup>이 중국의 차 지역에 대한 스파이 임무를 수행할 때까지 서양은 차의 재배 또는 제조 방법에 대한 직접적인 지식이 없었다. 영국인 의사 와드(Ward)가 발명한 와디안 케이스(그림 2)<sup>105)</sup>는 포춘의 식물 종자의 유출에

103) 서경숙, 「영국 홍차문화 확산과정 연구」, 목포대학교 대학원, 석사학위논문, 2006, p.46.

104) 스코틀랜드 출신으로 중국에서 2만 여종의 식물을 상해를 통해 밀반출하여 인도 여러 지역에 차나무를 이식했다. 그의 이름을 딴 식물이 십 여종이 넘는다.

105) Christopher Thacker, 『The History of Gardens』, Berkeley: University of California Press, 1985, p.237, 와디안 케이스(wadian case)에 담겨져 심겨진 가장 최근의 차나무로는 영국의 트레고스난 다원을 꼽을 수 있다. 브라질의 고무나무 종자가 영국의 큐 식물원에서 발아해 키워진 뒤 영국 식민지인 말레이반도로 옮겨져 심겨졌다. 오늘날 라텍스를 싸게 공급받을 수 있게 해주었다.

큰 공을 세워, 몇 달이나 걸리는 항해를 무사히 마치고 새로운 땅에 차나무가 심어지게 되었다. 영국은 서기관 고든(Gordon)을 중국에 파견하여 차의 묘목과 종자를 가져오게 하였다. 고든은 네 차례나 종자를 보냈고, 캘커타의 식물원에서 발아한 4,200그루의 묘목은 아쌈과 닐기리 등 인도의 여러 지역으로 옮겨 심겨졌다. 1841년 다즐링 지역의 첫 교육감으로 온 캠벨 박사(A. Campbell)는 중국의 차나무 종자를 다즐링 지역에 이식하였다.<sup>106)</sup> 1845년에는 정부에 의해 종묘원(nursery)이 조성되었고 1850년대에는 드디어 중국종 차나무가 다즐링 지역에서 생산되었다. <sup>107)</sup>

한편 1841년 한 부자의 실험으로 실론의 로스차일드 커피농장에는 중국 차나무에서 잘라낸 가지를 처음 심게 되었다. 1867년까지 이와 같은 방법으로 가지들을 심은 곳이 1,000 에이커에 달했다. 10년 뒤에 커피농장의 나무들이 전염병에 걸려 황폐화되면서 커피 대신 차나무가 심어졌다. 1875년까지 차 농장은 384,000 에이커에 달했으며 이곳에서 수입된 차는 영국에서 매우 인기가 높았다. Lipton, Mazawattee, Ridgways, Brooke Bond, Teetgen 같은 회사들의 광고와 포장으로 실론티는 영국인들에게 가장 사랑받는 차가 되었다.

19세기 중반까지 중국은 전 세계의 차 공급에 있어 99%를 담당하고 있었다. 인도와 실론에서 수입되는 차의 양이 기하급수적으로 늘어난 반면 영국에서 소비되는 중국차의 양은 급격히 감소했다. 1866년 영국은 중국에서 9,700만 파운드를, 인도에서는 450만 파운드를 수입했다. 30년 뒤인 1896년에는 중국에서 2,450만 파운드, 인도에서 123백만 파운드, 실론에서 8천만 파운드가 수입되었다. 영국 영토의 홍차는 값이 저렴했으며, 가정에서도 환

106) <http://darjeeling.gov.in/darj-tea.html>.

다즐링의 역사.

107) 중국의 홍차와 다른 맛으로 과일향이 나며 향기로운 맛의 차이다. 좀 더 섬세한 맛이 있다.

영을 받았다.<sup>108)</sup> 19 세기 말에 이르러 영국은 독점적으로 인도와 실론의 차를 마시는 국가가 되었다.<sup>109)</sup> 오늘날 홍차 수출의 1 위를 달리는 케냐의 차 생산도 이러한 차에 대한 열정 덕분에 이루어진 것이다.

#### 4) 티클리퍼의 출현

영국에서는 회사 자체 선박이나 회사가 고용한 다른 선박을 이용해 본국으로 차를 선적하여 들여왔다. 중국에서 영국까지 10개월에서 15개월이 걸렸다. 산지에서 오는 시간까지 계산하면 최소 18개월 이상이나 되었다. 영국 항해법이 영국 선박만 중국과 영국 사이를 교역할 수 있다고 허락했지만, 1849년 이 독점권이 깨지면서 다른 나라들의 배가 차를 운송하는 것이 합법적으로 바뀌었다.

운송 시간을 단축하면 차가 더 신선하다고 여겨졌기 때문에 빠르게 운반된 차는 높은 가격에 낙찰되었고, 선장과 선원들에게는 상금이 수여되었다. 미국은 1845년 빠른 항해를 위해 클리퍼<sup>110)</sup>라는 요트처럼 만든 새로운 모형의 배를 만들었다. 이 배는 100만 파운드 이상의 차를 실을 수 있었다. 영국의 배들은 대부분 대포를 장착했기 때문에 크고 무거워서 빠르게 달릴 수가 없었다. 1849년 영국의 항해법이 폐지된 이듬해에 미국의 클리퍼인 오리엔탈 호가 중국에서 런던으로 차를 97일 만에 운송했다. 이는 영국의 자존심을 건드렸다. 그 후 영국이 만든 최초의 클리퍼는 1850년 애버딘에서 건조된 스토노웨이 호였다.<sup>111)</sup>

미국의 화주들도 영국의 주문을 받아 아주 빠른 클리퍼<sup>112)</sup>들을 건조했다.

---

108) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 106-108

109) 손연숙, 「인도 홍차 탄생 상황적 배경과 성립과정에 대한 연구」, 국제차문화학회, 43, 2019 pp. 17-21.

110) clip의 뜻은 빠르게 달리거나 움직인다는 뜻.

111) <https://www.tea.co.uk/tea-clippers>

해마다 헛차가 나오는 시기에 이 빠른 배들의 경주가 ‘티 레이스(Tea Race)’ 로 이루어지게 되었다. 가장 일찍 도착하는 차는 1파운드당 6펜스의 상금을 받았다. 20년 동안 행해진 클리퍼들의 티 레이스는 차를 좋아하는 대중들의 관심을 많이 얻게 되었다.

영국 대중들에게 있어 이것은 영국 경마를 흥내 낸 것과 같았다. 매년 며칠 동안 클리퍼 경주는 클럽, 공공 주택, 거실 등에서 대화의 주제가 되었다. 배가 부두에 다다르면 화물이 던져지는 것을 지켜보았다. 이들 부두 중 하나가 버틀러스 와프(사진 4)인데, 런던 시내 한가운데를 흐르는 템즈강을 따라 들어와 바로 하역할 수 있는 조건을 갖춘 곳 중 하나였다. 샘플은 시식실에서 아침 9 시까지 진행되었다. 딜러가 입찰하고 판매가 완료되면 고객들이 시음용 헛차를 살 수 있도록 전국적으로 빠르게 운송했다.

1866년 9월 7일 아리엘과 태핑의 경주는 겨우 10분밖에 차이가 나지 않았다. 항해는 출발한 지 99일 만에 희망봉을 거쳐 돌아왔다. 3년 후 증기선만을 허용하는 수에즈 운하가 열리면서 클리퍼 시대는 끝이 났다. 수에즈 운하는 폭이 좁아 증기선 출입은 가능하였지만 클리퍼들은 통과할 수가 없었다. 영국에서 심혈을 기울여 만든 ‘커티삭 호113’ 는 운하 개통 5일 후에 완성되었다.<sup>114)</sup> 클리퍼들은 시대의 흐름에 따라 역사의 뒤편길로 사라져갔고, 커티삭은 현존하는 유일한 클리퍼로 호주와 영국 사이의 양모 교역을 담당하였다.

---

112) ‘번개’ 라는 이름의 클리퍼는 18노트(약 33.3km/h)를 달렸다.

113) 지금은 은퇴한 커티삭이 런던 그리니치 천문대 근처 템즈강 옆에서 아직도 그 모습을 과시하고 있다. 커티삭 호의 투어도 가능하며, 지하를 식당으로 개조해 그 크기를 직접 느껴볼 수 있다.

114) 이소부치 다케시, 강승희역, 『홍차의 세계사, 그림으로 읽다』, 글항아리, 2010, p.207.

## 5) 립톤의 등장

토마스 립톤은 홍차를 전 세계로 알린 홍차 광고의 아버지로 일컬어진다. 스코틀랜드에서 태어난 그는 14 세에 남북전쟁이 끝나자 미국으로 건너갔다. 5년 동안 버지니아, 사우스 캐롤리나 등에서 담배 농장, 쌀 농장의 재정, 부기, 광고 등 다양한 일을 경험하였다. 19 세가 되던 해에 스코틀랜드로 돌아와 가업인 식료품점을 잇게 되었다. 그의 타고난 재능과 미국에서의 경험으로 2년 만에 자신의 첫 식료품점을 열었다. 32 세가 되었을 때는 이미 여러 도시에서 그의 식료품 가게들을 볼 수 있었다. 그는 광고에 탁월한 재능을 보였는데, 돼지를 사용한 광고<sup>115)</sup>, 세계에서 가장 큰 치즈 광고<sup>116)</sup>는 매우 눈에 띄는 것이었다. 그는 차 판매를 위해 중개인과의 거래가(去來價)를 조사한 뒤 중개인을 잘라 버리고 고객에게 낮은 가격으로 차를 판매했다. 차 포장을 미리 소분(小分)하여 양에 따라 1 파운드, 1/2 파운드, 1/4 파운드로 만들어 고객이 줄을 서서 기다리지 않게 해 더 많은 차를 판매할 수 있었다.

립톤은 각 지방의 수질을 조사하여 그에 맞는 차로 블랜딩을 만들어 런던 블랜드, 스코틀랜드 블랜드 등과 같이 각각의 명칭을 붙여 판매했다.<sup>117)</sup> 이는 당시 혁신적인 방법이었다.

커피 마름병으로 실론의 커피농장들이 문을 닫자 립톤은 싼값으로 농장 다섯 곳을 구매하고, 추후 열두 곳을 더 인수하여 “다윈에서 찻잔으로” 라

115) 시장에서 돼지를 사서 꼬리에 리본을 묶고 배너 아래 거리를 지나 "립톤의 고아들" 이라고 선언하는 것이었다. 매일 다른 경로로 돼지를 가게로 데려가 새로운 고객을 끌어들였다.

116) 1881년에 그는 세계에서 가장 큰 치즈를 뉴욕에서 수입하겠다고 발표했다. 6일 동안 800마리의 젓소가 착유되었고 이 거대한 치즈를 만들기 위해서는 200명의 낙농업자의 노동이 필요했다. 글래스고의 거리에는 Lipton의 새로운 High Street 상점으로 가는 길에 거대한 치즈를 응원하는 관중들이 줄지어 있었다. 크리스마스에서 Lipton은 크리스마스 푸딩의 전통에서 그의 치즈는 구매자가 찾을 수 있는 은화를 함유할 것이라고 발표했다. 세계에서 가장 큰 치즈는 잘려져서 단 2시간 만에 전부 다 판매되었다. 이 거대한 치즈는 모든 매장에서 Lipton의 연례 크리스마스 디스플레이의 일부가 되었다.

117) 이소부치 다케시, 앞의 책, p.285.

는 광고를 시작했다. 실론섬 전체가 자신의 다원인 것처럼 선전하였고, 소비자는 저렴한 가격에 차를 구매할 수 있었다. 이러한 립튼티의 성공은 대영제국의 성공이기도 했다.<sup>118)</sup>

립튼의 공로는 첫째, 중간상을 없애고 직거래로 가격을 낮추었으며 둘째, 지역에 맞는 블랜딩 상품을 판매한 점에서 찾을 수 있다. 셋째, 광고의 효과가 무엇인지를 알고 있는 시대를 앞서 나간 사람이었다. 오늘날도 중요하게 다루고 있는 광고의 문제를 이미 150 년에 실천한 인물이기 때문이다.

#### 6) 애프터눈 티의 탄생

애프터눈 티의 시작이 정확하게 언제부터인지는 확실하게 알 수는 없지만 대략 1830 년대 후반에서 1840 년대 초반 사이에 시작된 것으로 추정된다. 정오의 오찬과 저녁 7시 30분 또는 8시에 먹는 저녁시간 사이에 배고픔을 달래기 위해 간식을 먹던 것이 새로운 행사로 발전된 것으로 해석되고 있다. 그 이전에는 저녁 식사 후 오후 10시에 차가 나왔지만, 19세기 일부 가정에서는 오후 4시 혹은 5시에 차를 제공하기 시작했다. 저녁과 차의 위치가 바뀐 것이다.

애프터눈 티에 관한 기록은 베드포드 공작 7세의 아내 안나 마리아 러셀<sup>119)</sup>이 윈저성에 있는 시숙<sup>120)</sup>에게 보낸 편지의 내용을 통해 찾아볼 수 있다. 편지에서 공작부인이 애프터눈 티를 마셨다는 기록이 나온다.

---

118) 제임스 노우드 프렛, 앞의 책, pp.235-239.

119) 안나 마리아 러셀(1783~1857), 어떤 책들은 1859년에 빅토리아 여왕부처가 그녀를 방문했다고 쓰여있는데, 이미 그녀의 사망 후이므로 잘못된 기록으로 간주된다. 위백에비 사이트에서는 1841년으로 기록되어 있다.

120) 안나 마리아 러셀의 남편 형제인 John Russell 수장.

1841년, 나는 지난 저녁 5시에, 나와 차를 마신 오랜 친구 이름을 잊어버린 왕자와 성의 8명의 숙녀가 나의 손님이었습니다. 공작부인은 정오에 매우 가벼운 오찬과 저녁 식사 사이의 긴 간격 때문에 어느 날 오후 한낮에 ‘침몰하는 느낌(a sinking feeling)’을 경험했다고 했습니다. 하인에게 차에 필요한 모든 것과 약간의 먹을 것으로 전통적인 버터 바른 빵을 부탁해 그녀 스스로 차를 우리고 배고픔을 잠재울 수 있었다고 했습니다.<sup>121)</sup>

공작부인은 당시 빅토리아 여왕을 모시는 베드체임버 레이디<sup>122)</sup>였다. 당시에는 여왕을 모시며 티타임을 준비하는 것을 최고의 영예로 생각했다. 그녀는 친구들을 초대하여 애프터눈 티타임을 즐겼다. 1841년에는 여왕부처가 그녀의 집인 워번 애비에 초대되어 머물면서 차를 마셨다<sup>123)</sup>(그림 3)는 기록도 있다. 어느 해는 일 년에 12,000명의 방문객이 있었다고 한다.



<그림 3>빅토리아 여왕 부처가 지낸 워번 애비의 방  
[https://www.woburnabbey.co.uk/abbey/abbey-today/history-of-the-house/\(2019.11.03.\)](https://www.woburnabbey.co.uk/abbey/abbey-today/history-of-the-house/(2019.11.03.))

121) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 130-131.

122) Lady of bedchamber는 여왕을 가까이 모시는 사람으로 높은 귀족 중에 선택된다. 그녀는 1837년부터 1841년까지 베드체임버 레이디로 여왕을 보필했다.

123) <https://www.woburnabbey.co.uk>.

런던에서 한시간 넘게 떨어진 곳에 있는 베드포드 공작부부의 저택으로 아름다운 사슴공원과 사과리, 중국 정원 등으로 유명하다.

1872 년도에 저술된 『현대 사회의 매너(Manners of Modern Society)』에서는 애프터눈 티에 대해 ‘작은 차(Little Teas)’, ‘오후에 행해진다(take place in the afternoon)’ 라고 기술하고 소량의 음식과 식사의 단정함 그리고 우아함 때문에 그렇게 불리게 되었다고 설명했다.

19 세기 후반기의 일기, 저널, 회고록 등에는 차에 대한 언급이 가득했다. 그중의 하나로 미들턴 자작부인 오거스타에서의 일기를 살펴보면 1855 년의 차에는 별다른 특징이 없었다. 1862 년까지 집에서 마신 차와 다른 사람들의 집에서 마신 차에 대한 정기적인 언급만이 있었다. 1870 년에는 거의 매일 티파티나 설명이 곁들인 모임이 있었다. 웨일즈에서는 마을 여성들이 티 클럽(Tea Clubs)을 결성했고, 돈이 부족했던 이전 시대와 마찬가지로 필요한 장비, 음식, 음료가 공동으로 마련되었다.

1893 년 마리 트레버린(Marie Trevelyan)은 회고를 하면서 다음과 같이 기술했다.

“한 여성은 차를, 한 여자는 케이크를, 다른 한 방울의 진이나 브랜디를 넣었을 것이다. 그들은 차례로 회원들의 집을 방문했고, 자연스럽게 어떤 것에 관심을 갖는 여성들에 대해 수다를 떨었다.”<sup>124)</sup>

한편 베드포드 공작부인의 기록을 보면 차를 마시는 개인적 생활습관이 점차 상류층 부인 사이에서 유행하였고, 19 세기 말경에는 나라 전체에 퍼져 영국인들 사이에 가장 즐거운 생활습관으로 자리를 잡게 되었다(사진 7).<sup>125)</sup> 오늘날은 전 세계로 퍼져 영국만의 문화가 아닌 세계의 차문화로 정착되었다.

---

124) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p. 132.

125) 전정애, 「영국의 홍차문화에 관한 연구:Afternoon Tea를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2009, p. 165.

## 7) 절주와 차

앞서 18 세기에서 언급한 것처럼 영국은 모든 식사 시간과 축하 행사에 에일 또는 맥주가 등장했다. 생일, 기념일, 결혼식, 세례, 장례식, 취업의 시작 등은 모두 엄청난 양의 알코올 소비와 관련이 있었다. 술을 마시고 술에 취하는 것은 정상적인 행동으로 받아들여졌고, 이를 거부하는 사람들은 조롱받고 배척을 당했다. 1700 년대 런던 사람들은 연간 1 인당 소비량이 14 갤론<sup>126)</sup>의 진을 마신 것으로 추정되고 있다. 이러한 지나친 술 문화를 없애기 위해 절제운동이 시작되었다. 즉 1820 년대 스코틀랜드와 아일랜드에서 시작되었는데, 이들 지역은 지형과 날씨 때문에 알코올 소비가 현저히 높았다. 이 절제운동은 2, 3 년 안에 영국 전역으로 퍼져나갔다.

초기 절제 협회의 구성원들은 위스키, 진, 럼과 같은 강한 술을 절주하는 서약을 했다. 대부분의 사람들은 완전한 절주는 너무 가혹하다고 생각하여 맥주와 와인이 여전히 허용되었다. 하지만 절대금주주의(teetotalism)는 그 다음 단계로 반드시 필요했다. 1831년 영국 상선은 술 없이 항해를 시작했고, 정부는 40일 이상 걸리는 항해에는 차, 설탕, 커피의 세금을 면제해주었다. 1833년 9월 랭커셔 프레스턴의 리차드 터너<sup>127)</sup>는 술에 대한 완전한 금주를 옹호하는 연설을 했다. 또한 ‘프레스턴 운동’<sup>128)</sup>이 주도적으로 이루어지는 곳에서는 절제 협회가 뒤따라 와서 사람들에게 차를 마시라고 권유했다. "teetotal"이라는 용어가 차와 절제 사이의 연결 고리로 귀결되었는지는 불분명하지만, 이 단어의 첫 등장은 초기 기금 모금, 알코올 없는 티파티와 일치했다.

이후 영국 곳곳에서 술 절제 모임이 생겨났다. 술에 취해 같이 일하는 동

---

126) 1갤론은 3.78리터, 14갤론은 약 53리터.

127) ‘티토탈’ 용어를 최초로 만든 사람.

128) 절대금주운동으로 프레스턴 지역의 7인을 중심의 ‘티토탈’ 을 강조했다.

료끼리의 싸움으로 하루를 마감하던 일터가 아닌 차를 마시고 대화를 하는 쪽으로 분위기가 바뀌었다. Northumberland Wallington의 Walter C. Trevelyan 경은 절제의 사도로 유명했다.<sup>129)</sup>

차는 이제 더 건강한 삶을 위한 것으로 초점이 맞춰졌고 수 세기 동안 수 백만 사람들의 건강과 삶을 망친 알코올의 대안이 되었다. W. Newnham은 1827년에 출판된 '녹차의 약효와 건강에 관한 연구'에서 "녹차는 알코올성 액체의 자극에 의해 생성된 두통에 특히 유용하다" 고 보고하였다. 이로써 차의 장점이 사람들에게 점점 더 알려지게 되었다.<sup>130)</sup>

#### 8) 글래스고 차 운동

19세기 말까지 티룸이 인기를 끌었던 런던 외곽의 주요 도시 중에서 글래스고는 특별한 명성을 얻었다. 1903년 The Builder's Journal and Architecture Record는 다음과 같이 보고했다.

글래스고는 티룸을 위한 일본과도 같다. 그렇게 작은 곳으로 그렇게 많이 가질 수 있는 곳은 어디에도 없으며, 그 장소처럼 그렇게 인기 있거나 자주 방문되는 곳은 어디에도 없다.

산업혁명 당시 글래스고는 중공업과 조선업의 중심지였다. 1830년대까지 20만 명 이상의 인구가 과밀한 빈곤 속에 살았다. 술은 문제를 유발하였고,

---

129) 유산으로 받은 아버지 집의 지하에 있는 술저장고 속의 술을 모두 호수에 쏟아부었다. 지하실을 폐쇄하고 저택의 술허가증을 없애버린 유명한 일화가 있다.

130) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.147-150.

그 위협에 대한 대중의 인식을 높이기 위해 절제 협회가 생겨났다. 많은 도시 기관들이 술을 금지했고, 차는 대안으로 인식이 되었다.

스튜어트 크랜스틴은 1871년에 차 소매점을 열었다. 고객이 샘플을 선택하면 그 차를 설명해주고 우려 주었다. 1875년에 그는 이 서비스에 대해 작은 요금을 부과하는 아이디어를 생각해냈다. 그는 매장에 몇 개의 테이블과 의자를 설치하고 설탕과 크림이 포함된 차 한 잔에 2 펜스를 부과했으며 빵과 케이크에 약간의 가격을 추가했다. 이후 아길(후에 아가일) 스트리트, 뷰캐넌 스트리트, 렌필드 스트리트에 비슷한 가게들이 문을 열었다. 스튜어트의 동생인 케이트 크랜스틴도 여러 다양한 티룸을 열어 유명해졌다. 그녀는 혁신적이고 영감을 주는 스타일의 예술가 작품을 활용하기 위해 지역에서 젊고 새로운 재능을 가진 인재를 발굴해냈다. 그녀와 작업한 여러 작가 중에서 가장 유명한 사람은 매킨토시<sup>131)</sup>를 꼽을 수 있었다. 1903년 매킨토시와 그의 아내 맥도날드는 소치홀 거리에 있는 새로운 윌로우 티룸의 내부와 외부의 모든 요소를 설계했다. 설계 디자인으로 1층에 “Salon de Luxe”가 포함되어 있었는데, 이에 대해 지역 신문인 The Bailie는 “실내 장식가와 설치 예술에 대한 경이로움”이라고 묘사했다. 이외에도 차 갤러리, 오찬실, 당구장, 흡연실은 각광을 받았다. 다양한 티룸들은 글래스고 사회의 남녀노소를 불문한 상류층, 중류층 그리고 노동자층의 사람들을 위한 인기 있는 만남의 장소로 자리하였다.

이상과 같이 케이트 크랜스틴의 비전과 사업으로 글래스고는 티룸으로 유명해졌으며, 찰스 레니 매킨토시와 '글래스고 4'<sup>132)</sup>는 디자인과 예술로 국제적인 찬사를 받았다.

---

131) 매킨토시는 라이트하우스(등대)를 좋아하여 그의 작품 중에 등대 모형이 건물 꼭대기에 있는 있는 건물이 많다. 글래스고 시내 뷰캐넌 스트리트의 골목에 있는 그의 라이트하우스에서 글래스고 시내를 조망할 수 있다.

132) 글래스고 스타일"로 알려지게 된 "글래스고 4"는 매킨토시, 허버트 맥네어, 마가렛 맥도날드, 그리고 그녀의 여동생 프랜시스였다.

## 9) 차와 여성의 참정권

19세기 중반까지 영국에서 여성의 활동은 집안으로 국한되었으며 남편과 자녀를 돌보아야만 했다. 당시 사회는 자애로운 어머니, 가정 천사의 이미지로 있기를 원했다. 그러나 1860년대에 들어오면서 독립을 위한 여성들의 요구가 문학, 교육, 사회에서 반복되는 주제로 떠올랐다. 이로 인해 여성이 결혼을 하거나 가정교사로 일자리를 구해야 한다는 생각은 점차 열어졌다.<sup>133)</sup>

많은 여성들이 대학, 미술 학교, 비서 대학 및 기타 교육 기관에서 자리를 차지하게 되고 심지어 사업에도 뛰어들었다. 변화는 다소 더디게 진행되었으나 여성들은 더 많은 정치적 힘을 추구하기 시작했다. 맨체스터 참정권위원회가 1867년에 설립되었다. 1868년에 여러 지역 단체가 합병되어 전국 여성참정권협회(NSWS)가 발족되었다. 글래스고에서는 1870년 최초의 여성참정권협회가 형성되었다. 아일랜드에서는 여성참정권협회가 1873년에 설립되었다.

참정권 운동에 참여한 여성들은 절제 협회에서도 활동적으로 움직였으며 이들이 선택한 절주의 음료는 차였다. 따라서 티룸과 차를 마시는 것은 여성 운동의 회의, 토론 및 활동에서 빠질 수 없었다. 티룸은 젊은 사람들에게 이상적인 만남의 장소였으며 여성해방운동의 필수적인 부분이었다. 다른 측면으로도 새로운 티룸은 여성들에게 중요했다. 당시 중산층과 상류층 여성들은 친구를 방문하고, 공부하거나 일할 곳을 찾고 있었다. 새로운 백화점에서 쇼핑은 할 수 있었지만, 다과를 즐길 수 있는 장소는 거의 없었다. 이러한 상황에서 1884년에서 1890년 사이에 ABC는 여성 직원이 상주하며 여

---

133) 전정애, 「영국 빅토리아 시대 노동계급의 차문화 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위 논문, 2013, p. 98.

성 고객들에게 양질의 식사를 제공하는 50개의 티 숍을 열기로 했다. 마가렛 코벳 애쉬비에 따르면 ABC가 운영하는 찻집은 여성들에게 "자유로의 엄청난 움직임"이 되었다.

1870년대만 해도 여성들에게 집 밖에서 편의를 제공하는 것은 터무니없는 것으로 간주되었다. 밖에서 여성들을 위한 화장실을 찾기도 어려웠다. 여성들은 1884년 그들의 문제를 직접 해결하기 위해 '숙녀의 화장실 회사'를 조직하여 런던의 옥스퍼드 서커스에 '편의성'이라는 화장실의 첫 문을 열었다. 그 후 점진적으로 제한이 완화되어 레스토랑과 시설들이 열리기 시작했다. 1886년 설립된 대학 여성 클럽은 식당, 탈의실, 응접실, 도서관을 제공했다. 해로즈 백화점은 1900년대 초에 '여성 클럽'을 만들었다.

클럽과 티룸에서 여성들은 더 자주 만남을 가졌다. 차는 항상 우아한 의미를 지니고 있었고, 1880년대와 1890년대에 공공 티룸이 인기가 높아지면서 바쁜 도시 거리에서 벗어나 여유롭게 차 한 잔을 즐길 수 있는 장소로 정착되었다.<sup>134)</sup>

#### 4. 20세기 차문화의 확장

##### 1) 차 음용의 일상화

빅토리아 여왕이 1901년 사망할 무렵, 차는 이미 영국의 국민 음료(Representative drink)로 되어 있었다. 매년 1인당 약 6파운드의 차를 마

---

134) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.147-150.

시고 있었고, 1920년대에는 세계 차 수출의 60%가 영국에 흡수되고 있었다. 유커스는 『차에 관한 모든 것』에서 다음과 같이 기술하였다.

영국에서 ‘차를 마시는 것의 중요성’은 참으로 놀랍다. 미국이나 유럽 대륙의 방문객뿐만 아니라 동료들을 생각해서 잠시 멈추는 영국인도 놀랍다. 영국 사회의 각 계층에는 고유한 차 마시는 습관과 장소가 있다... 최근 영국의 사회적 변화는 가정부, 쇼핑객, 비즈니스를 하는 여성에게 이른 아침과 정오(midday)의 차를 확산시켰다. 정오에 차를 마시는 것은 유복한 사람들 사이에서는 빈번하지 않지만, 노동자 계급과 중산층 사이에서는 흔하다. 상류층의 애프터눈 티는 영국 각 기관의 가장 대표적인 특징이며 하루 중 가장 매력적인 재결합이다. 그리고 석탄 앞과 세탁소에서 일하는 늙은 베티의 애프터눈 티는 그녀가 먹는 가장 상쾌한 식사이다. 유복한 사람들에게 애프터눈 티는 늦은 저녁 식사의 서곡이지만, 가난한 사람들에게는 형편없는 식사로 이어지는 전 단계의 식사이기 때문이다.

당시 BBC도 티타임에 맞춰 특정 프로그램을 언제 방송할지 신중히 고민해야 했다. 피플스 푸드(People's Food)는 1938년에 다음과 같이 언급했다.

어린이들을 위한 차 시간은 아침이나 점심보다 무선방송사에게 훨씬 중요하다. 어린이 시간은 학교에서 돌아오는 것과 차 시간 사이에 맞춰지거나 차가 끝날 때까지 연기되어야 한다. 주부들에게 특별한 호소력을 발휘하는 프로그램은 차 준비나 설거지 시간과 겹치게 되면 최대 청취 대중을 확보하지 못할 것이다.

이 무렵 헨리 포드의 임무는 많은 사람을 위해 자동차를 만드는 것이었다. 그는 가족이 즐길 수 있을 만큼 자동차가 충분히 크도록 설계했다. 1925년까지 1,700만 대의 자동차가 2만 마일이 넘는 콘크리트 고속도로를 여행할 수 있도록 넓은 공간이 확보되었다. 그러나 포드가 예측하지 못한 것은 그 차량을 운전하는 데 관심이 있는 여성들의 수였다. 참정권 운동은 여성의 눈을 투표권뿐만 아니라 차를 운전하거나 티룸과 같은 사업을 운영할 기회를 열어주었다.

20세기는 여성의 참정권, 티룸의 확산 및 절제 운동과 같은 문화적 촉매제에 의해 차 소비가 증가하고 확장되었다. 차는 영국이 두 차례의 세계 대전 중 겪는 가운데서 함께 했다. 1950년대에는 모든 가정과 직장에서 식사 시간과 다과, 휴식 시간에 차가 주요 음료가 되었다. 1960년대에는 차 소비의 점진적인 감소가 영국 전역에서 두드러졌는데 이는 아르헨티나의 길고 평평한 차밭에서 기계적으로 수확된 차로 인해서였다. 1980년대와 1990년대 빠르게 움직이는 사회에 대한 해결책으로 개인들이 전문차(Specialty tea)를 만들면서 차는 공동 음료로서의 독특한 역할을 되찾았고, 품질이 좋은 잎차를 만드는 기술은 다시 뉴스가 되었다.<sup>135)</sup>

## 2) 티백의 등장

20세기에 들어 차가 직면한 가장 큰 도전은 세금이나 정치, 아편이 아니었다. 대신 기계화로 차가 소비되기 시작한 점이였다.

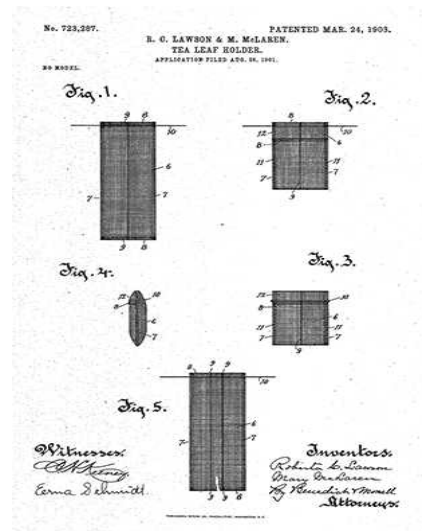
산업혁명의 열정이 서구사회를 휩쓸고 있는 동안, 찻잎은 잘게 찢리고, 섞이고, 더 흔해지고 가격이 낮아져 매일 수백만 개의 티백<sup>136)</sup>을 뱉어내는 회

---

135) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 168-170

136) 티백의 등장은 야자와 토시히코의 『동서 차의 교류』 외 많은 책에서 1908년 차 판매상인 토마스 설리반이 소매상들에게 차의 견본품을 작은 비단주머니에 넣어 준 것이 시초

전 기계에 던져졌다. 최초의 티백에 대한 기록을 살펴보면 다음과 같다. 티백의 선구자로는 1897년에 등장한 메쉬 주입(mesh infusion) 장치에 대한 미국의 특허 출원서를 추적할 수 있다. 1901년에는 위스콘신 주 밀워키의 로버타 로손과 메리 맥라렌에 의해 오픈메쉬 직물 티 리프 홀더(open-mesh fabric Tea Leaf Holder)<sup>137)</sup>에 대한 특허가 제출되었다(그림 4).<sup>138)</sup>



<그림 4> 최초의 티백(1901년)

출처: <https://www.bostonteapartyship.com/tea-blog/who-invented-the-teabag>  
(2019.11.02.)

1920년대에 미국의 기술 발전은 거즈 백을 만들고 포장할 수 있는 기계의 개발로 이어졌다. 그 후 직물은 차를 안에 담을 수 있을 만큼 튼튼하면서 차물의 색과 맛이 물속으로 스며들 수 있을 만큼 가벼운 필터 종이로 대

로 전해져왔다.

137) <https://patents.google.com/patent/US723287A/en>.

미국 특허청에 US723287A로 등록되어 있다.

138) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.182.

체되었다. 다수의 회사들은 단일 챔버<sup>139)</sup> 크기로 두 종류를 만들었는데, 한 컵용과 두 컵용으로 분류하여 판매했다. 한편 1920년대 독일에서는 새로 발명된 콘스탄타 티백 기계가 독일 차 회사인 Teekanne GmbH를 통해 판매되었다. 여기서는 이중 챔버<sup>140)</sup>가 있는 접착제를 사용한 종이 티백의 생산을 허용했다. 고객들은 차의 맛에 영향을 미치는 접착제를 좋아하지 않아 1940년대에 나온 접착제나 스테이플이 없는 접힌 이중 챔버 티백의 생산을 더 선호했다.

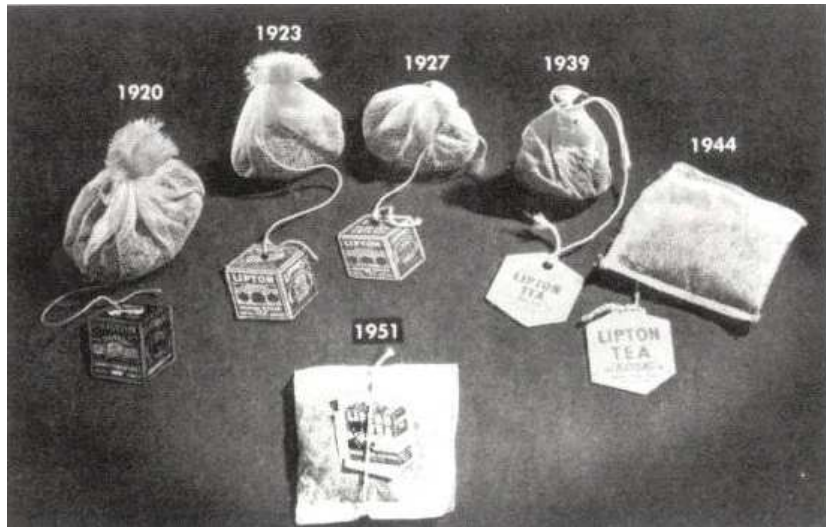
최초의 특허 티백을 포장하기 위해 발명된 기계는 작은 차 입자만 사용할 수 있었다. 그 작은 입자들은 큰 찻잎이 분쇄되면서 부서지고, 잘려지고, 먼지 크기(broken, fanning, dust)의 모습이었다. 티백에 대한 수요가 증가함에 따라 티백을 위한 많은 양의 작은 티 입자를 만들기 위해 새로운 제조방법이 도입되었다. 따라서 자르고 찢고 동그랗게 마는 CTC(crush, Tear, Curl) 제조가 발명되었고, 1930년대에 최초의 CTC 기계가 여러 아쌈 차 생산지역에 설치되었다. 이 기계들은 짙은 색의 술처럼 금방 진하게 나오고, 우유를 첨가하면 완벽하게 되는 차를 생산하였다.

미국에서는 1920년대와 1930년대에 티백으로 차를 마셨지만, 립톤이 1952년에 플로 스루(flo-thru) 티백을 특허 낼 때까지 티백은 영국에 소개되지 않았다. 1953년 Tetley가 티백을 처음으로 영국에 선보였다. 립톤의 티백의 변천은 <그림 5>와 같다. 1968년까지 영국에서 만들어진 차의 3%만이 티백으로 출시되었다. 1971년이 되자, 그 비율은 12.5%로 상승했다. 20세기 말 티백의 총 사용은 영국에서 판매되는 차 중 약 96%를 차지했다. 1989년 Tetley가 J. Lyons에 의해 인수된 후, 이 회사는 ‘모든 둥근 맛’을 제공하는 것으로 유명한 라운드 티백을 선보였다. 차 애호가들은 깔

---

139) 티백의 차가 들어 있는 방이 하나인 것.

140) 티백의 방이 2개인 것으로 오늘날 대부분의 티백 형태이다.



<그림 5> 립톤의 티백의 변천사

출처:<https://time.com/3996712/a-brief-history-of-the-tea-bag/>(2019.11.2.)

끔한 원을 선호했다. 그것은 사각형보다 컵이나 머그잔의 바닥에 더 매력적으로 안착했기 때문이었고, 판매는 30% 이상으로 빠르게 증가했다. 1996년 브룩 본드 PG 팁스 회사는 피라미드 백 특허로 1,600만 파운드의 비용에 맞서 싸웠다. 이 회사는 피라미드 모양의 티백은 찻주전자에 느슨하게 놓으면 우림을 할 수 있는 여지를 50% 더 준다고 주장했다. 런던 임페리얼 칼리지에서 진행된 실험은 이것이 사실임을 증명했다. 실험 결과 40초 동안 차를 담근 후 비교하니, 둥근 티백과 사각형 티백은 75%의 맛만 우려져 나왔고 피라미드는 87%의 맛을 추출하였다. 브룩 본드 PG 팁스 회사의 홍보 자료에는 “그래서 티백은 미니어처 티 냄비처럼 작동한다. 이 티백은 PG의 최고의 신선한 맛을 내는 한 잔을 위해 우려진다.” 는 주장이 포함되었다. 141) 21세기의 브룩 본드 PG 팁스 회사는 100% 자연 분해되는 식물성

141) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.182-183.

재료의 티백을 만들어 판매하고 있다.<sup>142)</sup>

### 3) 전쟁 중의 차

1914년 유럽에서 전쟁이 발발했을 때, 영국 정부는 대중에게 차가 얼마나 중요한지 깨닫고 공급이나 구매에 대한 통제권을 부과하기를 꺼렸다. 독일 U보트가 영국 보급선을 공격하기 시작했을 때, 영국인들은 그들이 원하는 것을 살 수 없을지도 모른다는 걱정을 하고 가격이 오른 상품들을 사기 위해 줄을 서야 했다. 웨일즈의 한 여성은 식량을 사기 위해 줄을 서다가 쓰러졌는데, 당시 그녀는 7파운드(약 3.15kg)의 차를 들고 있던 것으로 밝혀졌다. 1918년 정부는 설탕, 마가린, 버터와 같은 식품의 판매를 통제하기 위해 전국적으로 배급제를 도입했지만 제1차 세계 대전 중 차는 배급품목에서 빠져있었다. 다음의 문구는 1939년 제2차 세계 대전이 발발했을 때 영국 정부가 동기 부여를 위해 제작한 포스터의 주제였다.

평정심을 유지하고 하던 일을 계속하라(Keep Calm and Carry On).

이는 주요 도시에서 행해진 대량 공중 폭격의 여파에 맞서기 위해 영국민의 사기를 높이기 위한 것이었다.

1942년 윈스턴 처칠은 차는 탄약보다 중요하다고 주장했다. 역사학자 A. A. 톰슨에 의하면, ‘정치인은 히틀러의 비밀 무기에 관해 이야기하지만, 영국의 비밀 무기는 바로 차’ 라고 언급하였다. 또한 ‘그것이 우리를 계속

---

142) 브룩 본드 PG Tips는 2018년 2월 100% 생분해 재생성 티백을 생산한다고 보도했다. <https://www.beveragedaily.com/Article/2018/02/28/PG-tips-launches-fully-biodegradable-tea-bags>.

가게하며, 이 고난을 헤쳐 나가게 하고, 우리를 함께 있도록 하는 것은 바로 차' 라고 설명하였다.

전면전으로 폭탄이 떨어져 영국민들이 공습 대피소와 런던 지하철역 플랫폼으로 피신했을 때, 이동식 차 통은 차가 필요한 모든 사람에게 차를 나눠 주며 거리를 누볐다. 찻집 리용(Lyons)은 처음에는 비행기가 접근한다는 경고를 알리는 사이렌이 울리면 바로 문을 닫았다. 그러나 대중과 직원들 모두 점점 이 규칙에 대해 참을성이 없어져, “일촉즉발의 위험(Danger Imminent)”이라는 신호가 해제될 때까지 침착하게 영업을 계속했다.<sup>143)</sup>

당시 조지 6세가 집권했는데 그는 국민과 같이 배급을 받았으며 겨울에도 냉방인 채로 버킹검 궁전에서 지냈다. 종전 독일군의 폭격으로 버킹검 궁전(사진 6) 마당에 폭탄이 떨어졌을 때도 피난을 가지 않았다. 그는 종전 후 몇 년 뒤 병환으로 서거했고 뒤를 이어 장녀 엘리자베스 2세가 즉위하였다.

영국의 차 배급<sup>144)</sup>은 제2차 대전이 시작된 몇 달 뒤인 1940년 7월부터 이루어졌으며, 엄격한 통제는 어려웠다. 찻집 리용은 전쟁 전에는 차 1파운드로 85잔을 만들던 것을 1파운드에 100잔을 만들어냈다. 주간의 차 배급은 5세 이상은 1인당 2온스였고, 70세 이상은 3온스였으며, 중요한 직업에 종사하는 사람들을 위해서는 추가 배분이 있었다. 예를 들어 해군 함정에 탑승한 선원들은 항상 원하는 만큼 많은 차를 마셨다. 당시 해군 제1대 제독이던 처칠은 차는 제한 없이 배급될 것이라고 선언했다.

---

143) <https://www.osha.gov/as/opa/worker/danger.html>.

미국 노동부에서 ‘사망 또는 심각한 신체적 상해의 위협을 받는 것’으로 정의하고 있다.

144) 1939년 전쟁이 시작된 직후 모든 영국의 차 판매상의 물량을 조사한 후 배급품 목록에 추가했다. 각 사람은 선택한 상점에 등록해야 했으며 쿠폰이 포함된 배급책이 제공되었다. 가게 주인은 등록된 고객을 위해 충분한 음식을 제공받았다. 구매자는 쇼핑할 때 배급표를 제시해야 하는데, 이는 균형 잡힌 품목과 관련하여 쿠폰 또는 쿠폰이 취소될 수 있도록 했다.



<그림 6> 제2차 세계 대전시 배급  
물품 속의 차

출처:[https://en.wikipedia.org/wiki/File:WWII\\_Food\\_Rationing.jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/File:WWII_Food_Rationing.jpg)(2019.11.02.)

1945년 5월까지 합동 전쟁기구, 영국 적십자사, 세인트존 자선재단은 전쟁 포로들에게 2천만 개 이상의 식량 소포를 보냈다. 여기에는 코코아 파우더, 초콜릿 바, 가공 치즈, 농축 우유, 건조된 계란, 정어리 통조림, 비누 바와 함께 1/4 파운드의 차가 포함되어 있었다. 차 배급은 전쟁 후에도 계속되다가 1952년에 종료되었다<sup>145)</sup>. 국민들은 12년 동안의 차 배급으로 무제한의 차(unlimited cuppa)를 누릴 수 있게 되었다.

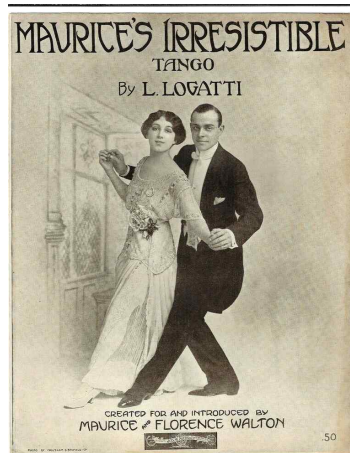
#### 4) 티 댄스의 등장

차 트렌드와 함께 리듬에 따른 댄스 열풍은 1900년대 초 사회적으로 영향을 미쳤다. 아르헨티나에서 유럽으로 탱고가 도착하자 이국적이고 음란한 춤에 모두의 관심이 집중되었고 탱고 티 댄스에 대한 열정을 불러일으켰다.

---

116) BBC 뉴스 [http://news.bbc.co.uk/onthisday/hi/dates/stories/october/newsid\\_3122000/31224835.stm](http://news.bbc.co.uk/onthisday/hi/dates/stories/october/newsid_3122000/31224835.stm).

영국에서 공연된 첫 번째 탱고는 1912년 런던의 게이어티 극장 무대에서 ‘선샤인 걸’이라는 쇼였다. 사람들은 춤을 배우자고 외쳤고 런던 극장, 레스토랑과 호텔에서 탱고 수업이 조직되었다. *댄싱 타임스*는 “탱고! 탱고! 탱고! 우린 지금 탱고 밖에 없어... 탱고 마티네, 탱고 티, 탱고 저녁 식사.... 계속될까?”라는 기사를 실었다. 1920년 *댄싱 타임스*에 의하면 1914년 런던 시즌은 탱고의 승리를 목격한 쾌거였다. 비평가들은 6월의 그 날 밤 모리스<sup>146)</sup>와 플로렌스 월튼<sup>147)</sup>(그림 7)이 여왕 앞에서 춤을 추었을 때 모두가 숨을 죽였다고 기록하였다.



<그림 7> 티 댄스

출처: <https://www.pinterest.co.kr/pin/590393832382287243/>(2019.11.25.)

- 
- 146) 체즈 모리스(Chez Maurice)은 스위스 출신으로 플로렌스와 같이 탱고 공연을 하였다. 제 1차 대전 발발로 프랑스 군대에서 복무했다가 공연 때는 플로렌스와 재결합하였다. 1911년 플로렌스와 결혼, 1920년에 이혼했다.
- 147) 플로렌스 월튼(Florence Walton)은 미국 델라웨어 출신으로 1910년대와 20년대에 유명한 볼룸댄스 공연자였다. 1911년 같이 공연한 모리스와 결혼하여 환상적인 호흡으로 전세계를 다니며 공연했다. 조지 5세와 메리 여왕에게 탱고를 가르쳤다고 한다.

1908년에 개장한 런던의 엘드위치에 있는 월도프 호텔(Waldorf Hotel)은 티댄스의 주요 장소 중 하나가 되었다. 1913년 베아트리체 크로지어는 ‘탱고와 춤추는 법(The Tango and How to Dance It)’에서 다음과 같은 사건들을 묘사했다.

티댄스... 월도프 호텔의 예쁜 흰색과 금색 무도장에서 수요일 오후에 열린다. 4시 반에서 7시 반까지, 즐겁다. 방의 길이를 따라 벽에서 몇 피트 떨어진 곳에 세워진 키 큰 하얀 기둥들은 양쪽에 긴 콜로네이드를 만들어, 양쪽으로 작은 티 테이블이 세팅되어 두 명에서 여섯 명이 앉아 가장 훌륭한 티나댄스를 즐길 수 있다. 혹은 오후 내내 다른 사람들이 춤추는 것을 지켜볼 수 있다.

탱고의 큰 보폭을 위해 스커트는 짧아졌고 발목을 드러내기 위해 앞쪽이 열리며 우아하게 접치는 곡선으로 나뉘었다.<sup>148)</sup> 발목뼈 바로 위로 묶어 십자형 리본으로 고정시키는 특별히 설계된 탱고 슬리퍼도 출현하였다.

티댄스에 대한 열정은 1920년대 초반까지 계속되었지만 상류층들이 각테일 시간을 더 좋아하게 됨에 따라 티댄스는 점차 매력을 잃어갔다. 그럼에도 불구하고 월도프(Waldorf) 호텔은 팜 코트(Palm Court)에서 정기적인 공공 티댄스를 지속해나가 월도프의 상징이 되었다. 그러나 1939년 독일군의 폭탄이 호텔에 떨어져 팜 코트의 유리 지붕이 깨지던 날 티댄스는 끝이 났고, 1982년 가을이 되어 티르네상스 초기를 맞아 다시 티댄스가 소개될 때까지 재현되지 않았다.<sup>149)</sup>

---

148) 앞 트임의 슬릿 스커트.

149) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 202-203

지금은 월도프 힐튼의 이름 하에 티댄스를 개최하고 있다. 애프터눈 티와 같이 제공되고 있다.(1인당 72파운드 1919. 12. 현재)

## 5) 차의 몰락과 상승

20세기 초반은 차 애호가들에게 활기찬 시간이었지만 1950년대부터 상황이 바뀌었다. 이 시기의 영국은 차 마실 곳을 찾으러 다니는 좋은 시절은 아니었다. 임금과 근로 조건에 관한 법률은 차 가게를 운영하는 것을 훨씬 더 힘들게 만들었다. 출장 요리사는 대중의 기대를 변화시키는 셀프 서비스 커피로 눈을 돌렸다.

1955년 1월, 연합베이커리(Allied Bakeries)가 에어레드 빵 회사(ABC) 상점과 식당에 성공적으로 입찰한 후, 런던 상류층의 거리에서 차 가게가 점차 사라져갔다. 규모가 큰 호텔에서 하는 애프터눈 티 서비스는 티백으로 우린 찻주전자와 미리 포장된 맛있는 케이크 한 조각이 전부였다. 그러나 영국의 일부 지역, 특히 서쪽 지역의 스코틀랜드와 요크셔에서는 전통이 계속 유지되었다. 예를 들어 콘월(Cornwall)과 데본(Devon)에서는 부드럽고 버터가 많이 들어간 클로티드 크림(clotted cream), 집에서 만든 케이크, 도자기 주전자에서 우려진 ‘진짜’의 잎차를 즐길 수 있었다.

1970년대에 National Trust<sup>150)</sup>는 부동산을 방문한 고객에게 전통적인 차를 제공하기 시작했다. 부엌, 헛간, 온실, 빵집을 개조해서 티룸을 만든 다음 현지 조리법을 기반으로 하고 종종 현지 재료를 사용하여 집에서 구운 전통적인 티타임 간식을 제공했다. 그들은 영국 방문객들과 외국인 방문객들에게도 샌드위치, 스콘, 케이크와 차를 제공했다. 이는 차 한 잔 없이는 위풍당당한 저택, 성, 멋진 정원을 돌아다니는 오후가 완성되지 않는다는 것을 알게 하였다.

런던에서는 1980년대부터 차에 대한 새로운 관심이 생겨 클랩햄에 있는

---

150) 영국의 자연과 건물 등을 관리하고 보호하는 비영리 단체.

제인 페티그루의 창업인 ‘티타임’이 개장을 하였고, 새로운 영국 차 벤처 기업들도 생겨났다. 또한 ‘더 티하우스(The Tea House)’라는 새로운 소매점이 런던의 코벤트가든에 문을 열었다. 글래스고에서 앤 멀허튼은 찰스 레니 매킨토시의 유명한 ‘룸 드 룩스(Room de Luxe)’를 소시홀가에 있는 원래의 위치에서 ‘윌로우 티룸(Willow Tea Rooms)’을 부활시키면서 재현했다. 런던의 월도프 호텔은 티 댄스를 복원했으며 리츠 호텔(the Ritz)은 주말에 티 댄스를 열기 시작했다. 차 애호가들은 1983년 영국에서 왜 이런 모든 행사가 모였는지 궁금해 하였다. 바쁜 하루를 살아가는 현대인들은 가끔씩 차를 마시면서 쉬는 즐거운 그런 조용한 순간이 필요했을 것으로 보인다. 영국 차협회<sup>151)</sup>는 티룸을 지도에 표시하기 위해 찻집 길드<sup>152)</sup>를 설립했다. 이는 방문객들이 좋은 품질의 티룸을 찾고 시간을 낭비하지 않도록 도움을 주었다.<sup>153)</sup>

20세기 영국에서 차에 대한 관심이 서서히 효력을 발휘하는 동안, 마침내 윤택유 역할을 하는 촉매제가 공개되고 있었다. 즉 현대의 차 르네상스는 차가 건강한 생활 방식의 일부이며 진정한 미식가의 음료라는 이미지를 얻게 하였다.

## 5. 소결

지금까지 17세기부터 20세기까지 영국 근·현대 차문화의 사회적 배경에 대해 알아보았다. 영국으로 처음 차가 들어왔을 때 당시 영국은 크롬웰의 공포정치 후에 행해진 왕정복고로 경제적으로 힘든 상황이었고 정치적으로

---

151) UK Tea Council 비영리단체.

152) Tea Council Guild of Teashops.

153) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.206-214.

도 불안한 상태였다. 찰스 2세가 복위한 이듬해에 당시 해상무역이 활발했던 포르투갈의 공주 캐서린이 지참금으로 가져온 물품 중에 차가 있었다. 그녀가 가져온 중국과 일본의 가구, 자기들은 동양에 대한 흥미를 자아내게 하였고 그 모든 것의 결정체는 바로 중국에서 가져온 ‘차’ 였다. 이렇게 왕실에서 시작된 차생활은 귀족들 사이로 퍼지게 되었고 새로운 문화를 형성하게 되었다. 이로 인해 영국 바다의 동쪽 지역 무역을 담당하던 동인도회사에 순풍을 불어넣게 되었다.

17세기 중반 생겨난 커피하우스는 단 1페니의 입장료로 음료 한 잔을 무료로 마시며 다양한 토론을 할 수 있고 각종 뉴스를 들을 수 있는 곳으로, 커피뿐 아니라 차도 판매하여 차가 낫설지 않은 환경을 만들어주었다. 1600년에는 겨우 20만 명에 불과했던 런던의 인구가 1666년에는 네덜란드와의 전쟁, 전염병, 런던 대화재까지 겹쳐 줄었지만, 그 후 경제가 나아지면서 런던 인구가 1700년에는 57.5~60만 명이 되면서 불과 100여 년 만에 3배나 성장하였다. 결혼 연령도 빨라져 경제활동을 할 수 있는 인구가 많이 늘어났고 당연히 차 음용 인구도 같이 증가할 수밖에 없었다. 늘어난 인구와 더불어 차의 효능, 과시용으로도 차를 구매하고자 하는 수요가 많아졌다. 수요가 급증하자 영국에서 동인도회사의 차는 비싼 값을 치를 수 있는 계층이 구입하고 그보다 싼 차를 원하는 사람들은 네덜란드를 통해 들어오는 밀수차로 몰려 인기가 높아졌다. 차를 재사용하거나 다른 이물질들을 섞어 양을 늘려 판매하는 위조차도 성행했다. 처음에는 녹차를 많이 수입하였지만, 위조차의 폐해를 겪어본 대중들의 선호도가 1730년경부터 점점 홍차 쪽으로 옮겨갔다. 물이 좋지 않아 주로 알코올에 의지하던 많은 국민들에게 끓인 물로 음용하는 차는 전염병 예방에도 도움을 주었다. 게다가 1784년 리처드 트와이닝과 피트 수상의 통근법 실시로 차 세율이 119%에서 12.5%로 떨어지게 되어 더 많은 사람이 차를 구매할 수 있게 되었고,

위조차와 밀수차의 병폐를 줄일 수 있게 되었다.

이와 같은 차의 음용은 차도구의 발전으로도 이어졌다. 처음에는 중국의 자사호나 경덕진 자기를 수입하여 사용하였으나 18세기에 들어와 이를 흉내 내어 만든 유럽 자기 마이센을 생산한 독일을 필두로 여러 나라에서 자기 생산에 박차를 가하였다. 영국에서도 다양한 자기(瓷器) 회사들이 설립되었고, 중국의 자기처럼 가볍고 단단한 자기의 개발에 몰두하여 도자기 흙인 고령토에 동물의 뺏가루를 섞어서 만든 본차이나를 만들게 되었다. 이는 그릇의 혁명이었다. 전사법의 개발로 그릇에 아름다운 무늬를 입힐 수 있게 되었고, 영국 도자기의 한 획을 긋는 웨지우드의 등장으로 단순한 영국의 자기가 아닌 세계의 자기로 발돋움하도록 만들었다.

도시로 모여든 사람들의 노동력, 증기기관의 출현, 각종 다양한 기계의 발명으로 18세기 중엽부터 영국에서 산업혁명이 시작되었다. 이에 발맞춰 이미 바다를 지배하는 영국의 해상력으로 세계 곳곳에 식민지를 건설하여 ‘해가 지지 않는 나라’로 불렸다. 동인도회사의 강력한 힘과 산업혁명으로 부를 축적한 토지소유자들의 안정적인 수입, 도시로 모여든 젠트리 계층이 된 전문가 집단 등의 사회적 배경은 영국인들의 차 음용을 발전시켰다.

더욱이 19세기로 들어오면서 인도와 실론의 차 재배가 성공하게 되자 차를 싸게 공급할 수 있게 되었다. 이미 산업혁명을 통해 노동자들도 티브레이크를 위한 차 공급을 받고 있었으며, 세기 말에는 집에서도 도자기 찻잔에 담긴 차를 마음껏 마실 수 있게 되었다. 산업혁명으로 6시경의 저녁 시간이 7시 반, 8시로 늦어지면서 늦은 아침이나 오찬과 저녁 사이에 먹을 수 있는 애프터눈 티가 탄생하게 되었다. 처음에는 귀족이나 부유한 집을 중심으로 유행하였으나, 19세기 말경에는 나라 전체로 퍼져 영국민들 사이에 가장 즐거운 생활습관으로 자리를 잡게 되었다.

영국의 기술력을 세계에 알리는 만국박람회를 통해 차와 도자기 등을 흥

보할 수 있었다. 차의 이로운 점을 홍보하여 술을 끊는 절주의 운동인 티토 달이 시작되었다. 정부의 후원도 함께하여 술 없이 40일 이상 항해를 하는 상선에 차, 설탕, 커피의 세금을 면제하는 혜택을 주었다. 절제운동의 일환으로 티룸의 인기도 서서히 일게 되었다. 이는 당시 중공업과 조선업의 중심지인 글래스고를 중심으로 시작되었고, 다양한 모임이 티룸을 중심으로 생겨나기 시작했다. 그중에서 두드러지는 것은 여성들의 목소리였다. 교육을 받은 여성들이 늘어나면서 가정의 천사로 집에서 가족들을 챙기며 봉사하는 이미지를 탈피하게 되었다. 지금은 너무나도 당연한 여성들을 위한 공공화장실 설치 운동, 나아가 참정권까지 이 많은 것들이 티룸을 통해서 이루어졌다.

20세기로 들어오면서 차 음용은 더 이상 특수한 계층만의 음료가 아니었다. 티백의 탄생으로 바빠진 현대생활에 발맞췄으며 남미의 탱고가 들어와 영국은 차와 함께하는 티 댄스에 열광하였다. 두 번의 세계 대전에서도 차는 결코 영국민의 손에서 떠날 수 없었고, 제2차 세계 대전에서는 12년간의 차 배급을 통해 국민의 차 생활을 이어갈 수 있게 하였다. 종전 후 복구와 더 바빠진 현대생활로 잠시 주춤했으나 1980대 이후 건강에 관심을 갖게 되고 그와 함께 차에 대한 열망이 동시에 터져 나왔다. 예전의 차생활을 그리워하며 차 의식을 통해 더 품격 있는 차생활을 영위하기를 추구하고 있으며 애프터눈 티는 이제 전 세계인이 즐기는 행복한 차문화로 발전하였다 (사진 5). 심신의 안정을 얻기 위해 한 잔의 차를 마시면서 잠시 나를 돌아보는 시간이 소중한 행복하기에 많은 사람이 차생활을 즐기고 있다.

<표 3> 각 세기별 영국 차문화의 사회적 양상과 특징

구분	세기별 사회적 양상과 특징	
17세기 (태동기)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영국 동인도 회사의 설립(1600), 최초의 커피하우스 시작(1660)</li> <li>• 찰스 2세와 캐서린 브라간자의 결혼으로 차 등장(1662) -왕비의 살롱 초대, 귀족들의 차 관심 증대(왕실과 귀족의 차)</li> </ul>	
	특징 - 약용으로서의 차 소개, 동인도회사의 시작	
18세기 (성장기)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위조차와 밀수차의 성행</li> <li>• 통근법(Tea &amp; Window Act.)의 실시(1784) ⇒ 젤트리 계급으로 차의 확산</li> </ul>	
	특징 - 부유층의 음료, 통근법 통과	
19세기 (정착기)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 산업혁명과 식민지 확장(세계의 2/5)</li> <li>• 차나무 발견(인도, 아쌈지역) → 차나무 이식 성공(다즐링(중국종), 실론섬(아쌈종)) → 홍차의 대량 생산 → 차 가격 하락 → 노동자로 확산 =&gt; 온 국민의 음료로 발전</li> <li>• 애프터눈 티(Afternoon-Tea) 등장</li> <li>• 차를 통한 절주(Teetotal)</li> </ul>	
	특징 - 동인도회사 종료, 국민음료 탄생	
20세기 (확장기)	1980년대 이전	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 티백의 등장(1901), 영국의 티백은 1953년 시작</li> <li>• 티 댄스(Tea-Dance)</li> <li>• 전시(戰時)의 차 배급</li> </ul>
	1980년대 이후	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차와 건강</li> <li>• 진정한 미식(가)의 음료(True Gourmet Beverage)</li> </ul>
	특징 - 전시의 차 배급, 차와 건강	



<사진 3> 런던 대불 기념비  
(출처: 연구자 소장)



<사진 4> 버틀러스 와프  
(출처: 연구자 소장)



<사진 5> VA 박물관(출처: 연구자 소장)



<사진 6> 버킹검 궁전  
(출처: 연구자 소장)



<사진 7>애프터눈 티 광고  
(출처: 연구자 소장)

### Ⅲ. 영국 근현대 차문화의 형성 주체와 시·공간적 양상

#### 1. 차문화 형성의 주체

##### 1) 왕실과 귀족의 차

차문화의 전래는 왕족에서 시작되었다. 왕실에서 향유되는 문화가 자연스럽게 귀족들에게도 전해졌다. 캐서린 브라간자 공주가 결혼하면서 들여온 차문화가 귀족들에게 진기하게 보였고 중국풍 가구들, 일본과 중국에서 가져온 자기들을 활용해 화려하게 살롱을 꾸며놓고<sup>154)</sup> 차 마시는 자리에 초대를 했다.<sup>155)</sup>

왕정복고로 당시 화려하지 않았던 영국 궁정이 캐서린 왕비가 가져온 문화로 새로운 바람을 일으켰다. 차는 너무 비싸 신분이 높거나 돈이 많은 부자만이 손에 쥌 수 있는 동양의 신비 그 자체였다. 찰스 2세를 뒤이어 즉위한 그의 동생 제임스 2세의 왕비인 메리 오브 모데나도 네덜란드의 차문화를 경험한 사람이었다. 그 뒤를 이은 윌리엄 3세의 부인인 메리 2세<sup>156)</sup> 역시 네덜란드에서 오래 생활하여 차문화에 익숙했다. 메리 2세는 일부 몇몇 지인들을 초대하여 차를 마셨지만 그녀의 동생인 앤여왕은 사교적이고 파티를 좋아했다. 그녀는 자신의 이름<sup>157)</sup>을 딴 큼직한 찻주전자, 이동하기 쉬운

154) 김연자, 영국의 홍차문화에서 본 여성의 역할, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2008, pp. 9-10.

동양적 취미(chinoiserie)로 16세기부터 시작하여 17-18세기에 본격적으로 유럽에 퍼졌다.

155) 차 티, 앞의 책, pp. 23-24.

156) 박지향, 클래식 영국사, 김영사, 2012, p.446

윌리엄 3세와 메리 2세는 동등한 통치권을 요구하여 공동왕위를 제공받았다

157) 퀸 앤 스타일은 영국 사교계에서 발달한 차 마시기 관습으로 이동하기 쉬운 작은 의자와

의자, 테이블 등과 다기 세트로 차를 즐겼다.

19세기 조지 3세가 차 소비의 안정적인 공급을 위해 중국에 특사를 파견할 만큼 차는 이미 일상의 음료가 되었다. 그의 아내 샬럿 왕비는 차를 담아 마시는 다기에 관심이 많아 영국산 다기의 발전에 영향을 미쳤다. 그녀가 제작을 맡긴 웨지우드의 ‘크림웨어’가 여왕이 사랑한 다기가 되어 후에 ‘퀸즈웨어’라는 별칭을 갖게 되었다.

차는 상류층의 새로운 과시품으로 환대받았고, 왕비로부터 시작하여 상류층 귀부인들에 의해 확산되었다. 자연스럽게 그 가족의 일원인 귀족 남성, 고위 공무원, 부자 상인들도 그 문화를 영위하게 되었다.<sup>158)</sup> 애프터눈 티 초대장은 구두로 혹은 비공식적인 작은 메모나 카드로 발송되었다. 그 내용에는 “회신은 필요 없으며, 그날이 되어 당신이 초대를 철회하고 싶으면 친구에게 연락하여 취소하면 됩니다.” 라고 작성했다.

한편 19세기 몇몇 에티켓 전문가들은 애프터눈 티의 정확한 시간을 제안했다. 1884년 메리 베이야드(Mary Bayard)는 에티켓에 관하여 “적절한 시간은 4시에서 7시 사이” 라고 조언한 반면, 다른 사람들은 “약 5시” 를 조언하거나 “작은 5시 차” 를 언급했다. 손님들은 차가 제공되는 내내 머무를 것으로 예상하지는 않고 원하는 대로 이동할 수 있었다. 대부분은 30분 또는 1시간 정도 머물렀지만 7시가 지나도록 머물러서는 안 된다고 여겼다. 주인이 손님을 환영하는 다양한 방법들도 설명되었다. 작은 차의 경우 여주인은 다른 오후와 마찬가지로 응접실에서 친구들을 맞이하지만 좀 더 형식이 있는 정기적인 오후 오락의 경우에는 계단의 머리에 서서 파티나 결혼식 피로연에서처럼 친구들을 맞이해야 한다고 언급되었다.<sup>159)</sup>

암스트롱 부인(Mrs. Armstrong)의 『굿 폼(Good Form)』에서는 19세

---

탁자, 식기용 찬장 등 장식이 적으면서 우아한 곡선미가 특징.

158) 이소부치 다케시, 앞의 책, pp. 206-209.

159) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.135.

기 “작은 차”의 에티켓을 다음과 같이 설명했다.

“작은 오후의 차 서비스가 작은 테이블 위에 놓여 있고 빵과 버터가 발린 롤빵 접시, 비스킷과 케이크가 있습니다. 여주인은 테이블 근처에 앉거나 차를 부을 때 그 옆에 서 있을 수 있습니다. 신사가 우연히 참석하게 되면, 숙녀들에게 잔을 건네는 것이 그의 의무입니다. 그렇지 않으면, 차의 서비스는 집의 딸들이 하게 됩니다.”

“또 다른 하나는 집의 하녀나 가정부가 아래층에서 차를 만들어서 위층으로 4시부터 5시 30분까지 계속 차와 찻잔을 쟁반으로 들고 위층으로 나르는 것입니다. 이것은 꽤 정확하지만, 보통의 방법보다 덜 안락하고 불편할 수도 있습니다.”

차 에티켓으로 준비된 차를 찻잔에 따르면 차에 우유나 크림이 추가되었다. 빅토리아 시대의 에티켓은 이를 올바른 행동으로 인식했지만 20세기 초반에 윌리엄 유커스(William Ukers)는 “우유 또는 크림은 일반적으로 잔의 음료에 추가된다. 차가운 우유를 대부분 사람이 사용하지만, 일부는 뜨겁게 먹는 것을 선호한다. 크림이 연한 편인 스코틀랜드에서는 크림이 우유보다 더 우수한 대안으로 사용된다. 영국 서부에서는 우유가 풍부해 크림이 차에서 많이 사용되지 않는다. 우유를 첨가하는 것도 계급과 지역이 다른 사람들 사이에 의견이 달랐다. 크림 혹은 우유? 이를 뜨겁게 혹은 차게? 빈 잔에 먼저 붓거나 혹은 나중에 넣는가? 이 토론은 아직 해결되지 않았다.”고 기술했다.

티스푼도 차 마시는 에티켓에서 매우 중요한 역할을 했다. 프린스 드 브로글리(Prince De Broglie)는 1782년 영국을 방문하는 동안 에티켓의 복잡성을 어떻게 가르쳤는지 다음과 같이 기록했다.

“나는 가장 훌륭한 차를 마셨으며 지금도 여전히 차를 마셔야 합니다. 열두 번째 잔에서 따뜻한 물로 마무리하고 싶을 때 손가락을 가로질러 손가락을 놓아야 합니다.”

이와 같은 기록으로 보아 티스푼을 찻잔 상단에 가로로 놓거나 컵 안쪽으로 비스듬히 기울인 것을 의미했을 수 있다.<sup>160)</sup>

## 2) 유소년의 차

18 세기에는 기숙학교의 상류층 소년들도 차를 마시기 시작했다. 1766 년 윌리엄 더튼은 이튼스쿨에서 아버지에게 다음과 같이 편지를 썼다.

“저에게 오후에 마실 수 있는 차와 설탕을 보내주시면 너무 고맙겠습니다. 차를 마시면서 친구들과 잘 지내고 싶습니다.”

리차드 하우(Richard How)는 1739 년 런던 남서부의 완즈워스(Wandsworth)의 그레이스 처치에 있는 그의 어머니에게 다음과 같이 글을 썼다.

“영예로운 어머니, 나는 삼촌 킹스 버그의 편지를 받았습니다. 어젯밤에 받은 셔츠는 잘 맞습니다. 그러나 목이 너무 꽉 납니다. 차를 좀 보내주시면 기쁠 것입니다. 오랫동안 마시지 못했기 때문입니다.”

19세기 빅토리아 시대의 집에서 아이들은 집 꼭대기에 살았다. 또는 녹색 천을 덧댄 문 안쪽에서 지내서 집안은 평화와 조용함을 유지할 수 있었다.

---

160) 정현구, 「19세기 영국 빅토리아 시대의 티에티켓 확산양산」, 한국차학회지, 22, 2016, pp. 27-28.

아이들은 식사 시간을 포함해 일상에서 보모, 간호사, 가정교사의 조심스러운 감독 하에 있었다. 차는 보통 하이티<sup>161)</sup>로 저녁 식사와 함께 하는 것이 일상이었고 애프터눈 티는 가정의 어른들을 위한 것이었다. 4시나 5시에 책과 장난감을 치우고 손을 씻고 높은 의자를 테이블로 끌어당겨 정어리 샌드위치를 차 간식으로 먹었다. 경우에 따라 빵과 버터, 바나나 샌드위치, 머핀과 크럼펫<sup>162)</sup>, 스콘, 생강빵, 과일 케이크, 초콜릿 케이크, 비스킷, 삶은 달걀 등을 먹었다.

아이들이 학교에 갈 수 있을 만큼 나이가 들었다면, 그들은 집으로 돌아오는 즉시 ‘아이들의 차(Nursery Tea)’를 마셨다.<sup>163)</sup> 차는 가족에게 일상적인 행사였다. 어머니는 때때로 차 한 잔을 위해 보육실에 있는 아이들과 합류했다. 일반적으로 아이들은 부모와 많은 시간을 보내지는 않았지만, 엄마와 함께 정원을 산책하거나 같이 책을 보고 이야기하기 위해, 혹은 차를 한 시간 정도 함께 마시기 위해 부모가 있는 아래층으로 내려갔다. 특히 여자 아이들은 18세가 되기 전에 차 교육을 완벽하게 익혀야 했다. 이는 결혼 전 반드시 배워야 할 교양 덕목 중 하나였다. 결혼 후 본인이 주최하는 애프터눈 티를 잘 진행할 수 있어야 했기 때문이다.<sup>164)</sup>

1860년 요크셔의 애크워스에 있는 웨이커 학교의 교장은 건강이 좋지 않아 일정 시간 쉬어야 했다. 복귀하는 길에 그는 자신의 부재중에도 학생들이 바르게 행동했기 때문에 저녁 티파티를 열어 그들에게 보상을 해주기로 했다. 모든 컵과 접시는 마을에서 빌려 왔고, 학교 구성원 전체가 처음으로 전통식 차를 마시기 위해 함께 앉았다. 그것은 대성공이었고, 참여한 사람들에게 학창 시절 가운데 가장 즐거운 행사 중 하나로 기억되었다.<sup>165)</sup>

---

161) 식사와 같이 차를 마시는 것.

162) 밀가루와 이스트로 만드는 빵, 일명 잉글리시 머핀으로 불리운다.

163) 전정애, 「영국 빅토리아 시대 노동계급의 차문화 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위 논문, 2013, pp.72-73.

164) 차 티, 앞의 책, pp. 173-174.

165) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.143-144.

### 3) 노동자의 차

1744년 스코틀랜드에서 던컨포브스(Duncan Forbes)는 “18세기에 들어서도 여전히 밀수차의 방대한 양이 영국으로 수입되었다. 부자뿐 아니라 가난한 사람들도 구할 수 있었지만 싼 가격은 아니었다. 그러나 동인도회사가 무역 개방을 통해 차 가격을 너무 낮게 내렸다. 차를 물, 브랜디, 럼과 혼합할 수 있었고, 차 편치는 맥주와 에일 드러inker들도 마음껏 마실 수 있게 되었다.”고 기술하였다. 1755년 영국을 방문한 이탈리아 방문객은 “일반 하녀들조차도 모든 품질의 차를 선택하여 하루에 두 번 차를 마시며, 이를 위해 계약 시 조율을 해야 한다.”고 했다. 또한 고용주가 마시는 음료를 좋아하는 집안 하인들은 종종 차 수당을 포함하여 임금을 계산했다. 1780년대 테본의 솔트람 하우스(Saltram House)의 임금 장부에는 ‘9월 제인 도위(Jane Dowie)에게 9개월간 임금 15파운드 15실링, 차는 1파운드 6실링...’으로 기록되어 있었다.<sup>166)</sup>

19세기 빅토리아 시대에 가난한 가정에서는 하루 종일 힘든 일을 수행해야 했다. 젊은 남자들은 아침마다 감자와 차를 빈약하게 먹고 몇 마일을 걸어 직장으로 갔다. 점심은 치즈가 약간 들어간 마른 빵이었고 저녁에는 집에서 감자와 차를 좀 더 마셨다. 일하는 시간 동안 노동자들은 대개 맥주를 마셨지만, 1878년 다소 획기적인 생각을 가진 토지 소유주 T. 블랜드 갈랜드는 더운 날씨에 열심히 일하는 동안 갈증을 해소하는 데 맥주보다 더 부적절한 것은 없다고 보고 더 이상 맥주를 공급하지 않기로 결심했다. 그리고는 남자에게는 14실링 대신 18실링을 지불하고 여자에게는 7실링 대신 9실링을 지불하기로 노동자들과 합의했다. 당시 여성들은 남자들의 절반이나 그 이하의 월급을 받았다<sup>167)</sup>. 그리고 그는 노동자들의 갈증 해소를 위

166) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 54-55.

167) 전정애, 「영국 빅토리아 시대 노동계급의 차문화 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학

해 그들에게 무한한 양의 차를 공급하기로 했다. 그는 보일러를 구입하여 들판에 두고 벽돌을 쌓아 임시 벽난로를 만들어 설치하였다. 동네 여성이 매일 아침 불을 피워 물을 끓이고 차를 끓여 우유와 설탕을 첨가하도록 했다. 아침에 시작하여 퇴근할 때까지 노동자들이 하루 종일 차를 마실 수 있도록 차를 공급했던 것이다. 그는 ‘차는 현장에서 음용되어야 하고, 그렇지 않으면 충분하지 않을 것이다. 그것이 항상 모든 노동자의 손이 닿는 곳에 있도록 제한 없이 보장하라.’ 고 하고 다른 농부들에게도 똑같이 이행되도록 했다. 이후 사람들은 갈랜드의 노동자들이 훨씬 더 일을 잘한다는 것을 발견했다. 필립 로즈 경의 관찰에 의하면 그의 노동자들이 하루가 끝날 때 더 나은 상태로 있었고, 덜 우울해했고 확실히 맥주를 마시면서 일하던 오래된 시스템보다 노동을 재개하기에 훨씬 더 적합하다고 지적했다.<sup>168)</sup>

티 브레이크 또한 산업혁명 때에 생겨났다. 이는 공장이나 밖에서 일하는 노동자들에게 오전 중간이나 오후 중간에 잠깐 차를 마시면서 쉬는 휴식의 의미였다. 오늘날 많은 나라에서 커피 브레이크를 갖는 것처럼 19세기의 영국에서는 커피 대신에 차를 주로 마셨기 때문이다. 이때 차에 우유를 넣고 설탕은 넣은 잉글리시 밀크티를 주로 마셨는데, 이는 힘든 일에 에너지를 제공하고 갈증을 해소하는 역할을 했다. 티 브레이크는 국민적 관행이 되었으며, ‘티 레이디’ 라는 역할을 하는 사람에 의해 이루어졌다. 때로는 뜨거운 물을 담은 커다란 차 항아리를 실은 트롤리(trolley)를 끌고 사무실이나 일터로 가서 쿠키와 차를 제공했다. 자판기의 등장으로 이 이름 없는 영웅들은 세월의 전설 속으로 사라져버렸다.<sup>169)</sup>

19세기에 차는 고용주가 하인의 월급 중 일정량을 차로 계산하여 지불하는 방식과 같이 사람들의 삶에 중요한 부분으로 인식되었다. 1823년에 출

---

위논문, 2013, p.178.

168) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.145.

169) Louise Cheadle & Nick Kilby, 앞의 책, p.24.

판된 윌리엄 키치너(William Kitchiner)의 『쿡스 오라클(The Cook's Oracle)』을 살펴보면 월 3파운드 10실링으로 계산하여 1/2파운드 차를 지급했으며, 같은 양의 설탕을 매주 여성 하인에게 지급하는 것으로 계산하는 것이 일반적이었다. 즉 차는 설탕의 4배로 비싸게 책정되었다.<sup>170)</sup> 1861년 비튼 부인의 가정관리 서적에도 명확한 금액을 제시하면서 고용인들의 임금 수준을 정할 수 있게 해 주었고, 이를 통해 하인들을 합당하게 대우했는지 확인할 수 있었다.

## 2. 일상에서 나타나는 차문화 시간

### 1) 아침 식사와 차

17세기 초, 부자들의 첫 식사는 아침 6시 또는 7시에 먹는 차가운 고기, 생선, 치즈와 에일 또는 맥주로 구성되었다. 일반 사람들은 오래된 맥주 한 잔, 세리 한 잔, 허브나 향신료로 만든 수제 시럽과 알코올, 그리고 작은 빵을 먹었다. 가난한 사람들은 에일 한 잔, 곡물과 시리얼로 만든 한 그릇의 죽을 먹었다. 17세기가 끝날 무렵, 차를 마시는 것은 부유한 집안의 일상이 되었다. 몇몇 귀족 가정의 아침 식사 테이블에는 버터를 바른 빵이나 토스트, 차, 커피, 초콜릿 냄비가 가득했다. 가난한 가정과 시골 지역에 사는 사람들은 여전히 값비싼 음료에 익숙하지 않았으며 매일의 식사로 에일, 맥주, 위스키, 수제 코디얼<sup>171)</sup>, 시럽을 계속 마셨다.

---

170) 다른 조항으로는 신발 4켈레, 검은 직조된 스타킹 2켈레, 흰 면 스타킹 2켈레, 가운 2켈레, 앞치마 6켈레, 보닛, 숄, 망토, 다양한 리본, 손수건, 실, 바늘, 가위, 그리고 다른 작업 도구들이 있었다.

171) 감미와 향미를 배합한 알코올 음료.

18세기 초, 아직까지 차는 아침에 널리 음용되지 않았으며, 많은 가정에는 알코올이 널리 퍼져 있었다. 그러나 스코틀랜드 보킴의 매킨토시는 1729년 ‘내 친구의 집에서 아침을 맞을 때, 종종 아침 해장술을 마셨는지 묻곤 했지만, 이제는 차를 마셨는가라고 묻는다. 스코틀랜드산 독한 위스키를 마신 후에는 큰 음료 용기에 담은 강한 에일과 토스트를 해장으로 먹었는데, 이제는 찻주전자를 불에 올리고, 티 테이블에는 마말레이드와 크림 그리고 은과 중국의 기물들이 쏟아져 나온다.’ 고 하였다. 이처럼 가장 가난한 가정을 제외한 모든 가정에서 시간이 지나감에 따라 빵과 토스트, 버터를 곁들인 차로 아침 식사를 시작했다.<sup>172)</sup>

19세기 초반의 아침 식사는 보통은 버터 바른 빵이나 토스트 그리고 차 또는 커피, 초콜릿으로 구성되었다. 노인이 있는 집은 계란이 추가되기도 했다. 부유한 사람들은 10시 때로는 11시가 되도록 식사를 하지 않는 경우도 있었다. 식사 때는 생선, 고기, 계란 등 다양한 음식을 뷔페로 차려놓고 먹는 것을 즐겼다. 19세기말의 아침식사 시간은 8시나 8시 반이 선호되었다. 남편들이 직장으로 출근을 하므로 아침 식사는 빼먹을 수 없었다. 가난한 사람들은 아침식사를 우유나 물죽, 죽, 빵과 버터, 감자, 차로 빈약하게 먹었고<sup>173)</sup>, 상류층과 중산층의 호화로운 아침 식사 테이블과 현저하게 대조되었다. 공동의 숙소에서는 아침 식사로 차, 빵과 버터가 제공되었다. 스웨덴의 방문객 에릭 구르스타트 게이지에 의하면 1809년 영국에 대한 인상으로 많은 곳에서 석탄 운반자와 노동자들이 이 맛있는 음료의 컵을 비우는 작은 테이블을 볼 수 있었다고 전했다.

172) 손윤진, 「영국의 티타임과 차음식 고찰」, 국제차문화학회, 2019, pp. 39-45

173) 정은희, 「19세기 영국 가정의 차문화에 관한 연구」, 국제차문화학회, 3, pp.5-6.

## 2) 저녁 식사 후의 차 시간

17세기의 하루는 대부분의 사람들에게 있어 오후 5시에서 8시 사이에 가벼운 저녁 식사를 하는 것으로 끝이 났다. 저녁 식사는 부유한 사람들의 경우 차가운 고기, 치즈, 빵, 스튜나 죽, 귀리 케이크를, 가난한 사람들의 경우 빵으로 이루어지는 특징을 보였다. 여성들은 저녁 식사가 끝나는 대로 옷장이나 탈의실로 물러나 바느질이나 가벼운 대화에 빠져들곤 했다. 일례로 아그네스 스트릭랜드(Agnes Strickland)에 의하면 캐서린은 영국의 첫 번째 차 마시는 여왕으로 그녀는 신사 숙녀들이 에일과 와인으로 그들의 뇌를 가열하거나 망가뜨린 시대에 차, 커피, 초콜릿으로 더 세련된 대체품을 설정한 공로를 세운 것으로 이야기되었다.

18세기 초 저녁 식사 시간은 오후 2시에서 4시 사이였지만 점차 늦은 오후나 이른 저녁으로 이동했다. 마지막 음식을 먹은 후 남성들은 파이프 담배를 피우며 적포도주, 클라렛(적포도주 일종), 포트와인<sup>174)</sup>과 함께 식탁에 남아있었다. 그곳에서 그들은 두 시간 이상의 대화와 음주에 빠질 수 있었다. 한편 여성들은 차를 마시기 위해 응접실로 나갔다가 나중에 남성들과 합류하였다. 라 로슈포커(La Rochefoucauld)의 기록에 의하면 두세 시간이 지나면 하인이 차가 준비되었다고 알렸고 남성들은 차와 커피를 만드는 데 사용되는 응접실에서 숙녀와 합류하여 차를 마셨다. 차를 마신 후에는 보통 한 번 카드놀이를 하고 자정에는 배가 고픈 사람들을 위한 차가운 고기가 준비되어 있었다고 하였다.<sup>175)</sup>

1780년대와 1790년대에는 저녁 식사(dinner)가 오후 4시 또는 5시였던 것이 1850년대에는 오후 7시 반 또는 8시 정도로 점점 뒤로 밀려났다. 이

---

174) 포르투갈의 와인으로 세계 3대 와인 중 하나. 브랜디를 약간 섞어서 장시간 운송에도 변질이 늦은 편이다.

175) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.61-63.

것은 아침 식사와 그날의 주요 식사 사이에 긴 간격을 두었고, 이로 인해 새로운 식사인 런천(luncheon)이 만들어졌다. 상류층 가정에서 늦은 오후 나 이른 저녁에 거실에서 마시는 식후 음료는 주로 차였다. 차를 끓이는 절차는 응접실에서 계속되었다. 하인은 모든 차 도구와 제공되는 음식을 옮겼다. 집의 여주인이나 딸은 차를 만들어 손님을 접대하였고 보통 10시 반이 되면 손님들이 떠났다.

### 3) 하이티(High Tea)

하이티를 언제부터 마시기 시작했는지는 정확히 알 수 없지만, 이 용어는 저녁 식사를 차와 함께 높은 식탁에서 먹었다는 사실에서 비롯되었을 것이다. 노동자 계층과 중하층 계급의 경우, 하루 종일 식사 시간에 차가 기본 음료로 제공되었다. 한낮에 저녁(Dinner)을 먹기도 했는데 남성의 경우 가족 예산과 지역에 따라 차와 더불어 고기, 야채, 생선 또는 빵과 치즈가 있었다. 가장 가난한 가정에서도 여성과 아이들이 차를 마셨다.

웨일즈의 마리 트레블린(Marie Trevelyan)은 1893년에 “사람들은 12시 또는 12시 30분에 식사하고 4시에 차를 마시고 8시경에 저녁을 먹습니다.” 라고 했다. 그러나 대부분의 가난한 가정에게는 오후 중반에 차를 마실 시간이 거의 없었다. 차가운 고기, 파이, 튀긴 베이컨, 감자, 치즈, 집에서 구운 빵이나 오트밀 케이크가 놓인 식탁의 한가운데 찻주전자는 5시 30분이나 6시에 만나는 반가운 광경 중 하나였다. ‘고기 차’ 또는 ‘위대한 차’ 라고도 알려진 충만하고 따뜻한 음식의 하이티는 10시간 교대 근무로 배가 고프고 목이 마른 광산이나 공장 근로자가 집에 도착하자마자 필요로 하는 것과 정확히 일치했다.

매우 가난한 사람들에게도 저녁에 빵과 함께 마시는 차는 영양을 제공했

다. 1853년 에딘버러 리뷰(Edinburgh Review)에는 다음과 같은 기록이 남아 있다.

“외로운 미망인이 그녀의 소박한 오두막에서 홀로 앉아 있고, 주전자는 불그스름한 불씨 위로 끓고, 뜨거운 벽돌 위에 놓여 있는 검게 그을린 찻주전자는 저녁 음료를 준비한다. 따뜻한 음료를 약간 훌쩍일 때, 약간의 달콤함이 그녀를 추억 속에 잠기게 할 수도 있다. 그녀의 오두막은 덜 어둡고 덜 외로워지고, 편안함은 빈약하게 꾸며진 오두막을 활기차게 하는 것 같다.”

하이티는 노동자 계급의 식사만을 지칭하는 것은 아니었다. 모든 사회 계층에서 이를 채택하고 그들의 요구에 맞게 조정했다. 하인을 고용한 가족은 하녀와 집사가 교회에 가거나 가족을 방문할 수 있도록 일요일에는 하이티를 자주 마셨고, 하인들도 고용주를 위한 요리로 저녁 식사를 제공하는 것을 걱정하지 않아도 되었다. 가족들은 오랜만에 오롯이 본인 식구들만의 조용한 식사를 차와 함께 즐길 수 있었기 때문이다.

#### 4) 시간대별 차 시간의 명칭

일반적으로 영국인들은 하루에 차를 7~8잔을 마신다. 아침에 눈 뜨면서부터 침대 위에서 마시는 어얼리 모닝티(Early morning tea)로 먼저 목을 축이고, 아침식사와 함께 블랙퍼스트 티를 마신다. 이때 마시는 차의 종류는 블랙퍼스트 블랜드 티로 주로 진한 아쌈을 베이스로 우유와 설탕을 넣어 잠을 깨우면서 밤사이 비어있던 위장을 든든하게 만드는 역할을 하게 한다. 오전 11시 전후로 일레븐지스(Elevenses)라는 점심 전에 출출한 속을 달래기 위해 약간의 간식과 함께 차를 마신다. 당연히 점심도 차와 함께 먹는데, 이때 마시는 차를 런치 티라고 부른다. 오후 4시 전후로 다시 출출한 배를 채우기 위해 샌드위치, 스콘, 달달한 디저트 케이크가 있는 애프터눈

티를 마신다. 그 후 집에서 저녁 식사와 함께 마시는 디너 티가 있다. 식사 후에는 소화를 도와주는 다이제스천 티를 마신다. 저녁 일을 마친 후 잠자리에 들기 한 시간 전에는 나이트 티라는 잠을 도와주는 허브차나 카페인이 적은 차를 마신 후 잠시 쉬었다가 잠을 청한다.

### 3. 일상의 차문화 향유공간

#### 1) 가정

남자들이 외부의 커피하우스에서 커피와 차를 즐길 때 여성들은 가정에서 여왕이 알려준 에티켓에 따라 차를 즐겼다. 그녀들은 부엌이나 응접실이 아닌 주로 개인 옷방에서 차 기물들과 도자기들을 장식해 놓고 손님에게 차를 대접했다. 하인들은 차 마실 장소로 미리 차 도구들을 옮겨놓고, 뜨거운 물을 준비해서 적절한 때에 주인의 지시에 따라 물을 따랐다.

런던의 서쪽에 있는 템즈강에서 로더데일 공작부인은 ‘햄 하우스(Ham House)’ 라고 불리는 곳에서 화려하게 살았다. 왕의 주요 장관 중 한 명과 결혼한 그녀는 최신 물건을 구입할 수 있는 충분한 재정적 여유가 있었다. 1679년에 기록된 존 에블린의 일기장에 의하면, 공작부인은 햄 하우스를 태피스트리, 다마스크, 벨벳, 벽의 모헤어, 침대용 스탠드, 호화로운 직물로 장식된 의자로 왕자의 집처럼 꾸며놓았다고 한다. 또한 공작부인의 침실 근처에는 은으로 장식된 프린스나무의 가구와 삼나무 테이블 하나, 은으로 장식된 인도산 화로가 하나가 있었다고 한다. 그녀의 개인 옷장에는 6개의 일본식 등받이가 있는 의자, 차와 감미료를 위한 일본 상자, 조각된 티 테이블 등으로 꾸며져 있었다고 한다. 이는 공작부인이 친한 친구들과 작은 옷칠한

테이블 주위에 모여 은장식의 화로에 물을 끓여 차를 마신다는 것을 알 수 있게 한다.<sup>176)</sup>

18세기 에딘버러에 살고 있는 그리셀 베일리 여사는 남편의 런던 방문 길에 흑색과 녹색의 귀한 차를 작은 양으로 구할 수 있었다. 1708년에야 그녀 스스로 정기적으로 차를 구입하기 시작했는데, 그녀의 가정용 계좌에 그 내용이 남아있다. 19세기 빅토리아 여왕 부부는 서로 존중하는 행복한 부부의 모습과 도덕적이고 청빈한 생활을 국민들에게 보여주었다. 왕실 가족의 모습이 스위트홈의 이상적인 모델이 되었고 여왕부부는 한가히 쉴 때나 여행을 떠날 때도 늘 차와 함께했다. 20세기가 지나면서 가정에서의 차 소비도 바뀌었다. 여유로운 계층은 하루 종일 차를 마셨다. 세기가 흘렀고 하인들이 가정에서 사라지자 하녀의 손은 침대 옆에 앉아 있는 ‘티 메이드 (Tea Maid)’ 라고 불리는 자동 기계로 대체되었고, 필요한 시간까지 설정된 내장 타이머에 의해 물을 끓여 찻잎으로 준비된 찻주전자에 부어졌다. 따라서 어얼리 모닝 티는 가족 구성원들이 아침식사에 합류하기 전에 개인 침실에서 마실 수 있었다.

한편 19세기에 들어서 영국에서는 모든 행사에 차를 빼놓고 생각할 수 없게 되었다. Beauty & Fashion의 1890년 12월 ‘차와 잡담(Tea and Chatter)’ 칼럼은 다음과 같이 기술하였다.

“5시 티 미팅 대신 지금의 관습은 주전자가 끓을 4~7시 사이에 언제든지 시작된다... 7시 전에 모임이 해산되고 여주인은 안도의 한숨을 쉬고 저녁 파티나 극장을 가기 위해 옷을 갈아입으러 서두른다.”

‘집에서(at Home)’ 의 차와 ‘차 리셉션’ 은 최대 200명의 손님을 위한

---

176) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp.26-27.

대규모 오후 행사였다. 차는 응접실이나 식당 구석에 있는 커다란 탁자 위에 놓여 있었고 설탕, 크림, 우유, 케이크, 빵과 버터 등이 마련되었다. 하인들은 차를 따라주었다. 때로는 비튼 부인이 제안했듯이, 여주인은 보통 음악, 전문 가수, 피아니스트들이 참여하는 일을 준비하였다. 1889년 『굿폼』에서 암스트롱 부인은 애프터눈 댄스는 마을에서 거의 하지 않지만 군사 기지와 카우즈 지역의 요트 시즌 동안 인기 있는 종류의 엔터테인먼트를 운영한다고 하였다. 또한 그와 같은 행사는 오후 내내 진행되고 신사들은 댄스 사이의 쉬는 시간 동안 숙녀들을 티룸로 데려간다고 기술하였다.

런던 사회도 파티에서 차를 즐겼다. 버킹엄 궁전의 거실에서, 빅토리아 여왕의 리셉션에 참석한 숙녀들의 집에서 파티가 열렸다. 왕실의 리셉션이 끝난 후, 같이 참석한 몇몇 숙녀들은 차를 마시기 위해 그들 중 하나의 집으로 갔다. 암스트롱 부인은 다음과 같이 묘사하였다.

방은 궁중 드레스를 입은 숙녀들로 가득 차서 꽃다발을 들고 왼쪽 팔에 트레인<sup>177)</sup>을 걸치고 있었다. 여주인은 가장 멋진 모습으로 들어와 방을 지나 손님들을 맞이했다. 방은 빛나는 실크와 브로케이드로 가득했다... 숙녀들은 승배자들의 그룹에 둘러싸여 있었다. 각 사람은 옷차림의 완벽한 아름다움을 보여주기 위해 트레인을 내려놓고 차례로 예우를 받았다.<sup>178)</sup>

때로는 소규모의 작은 모임으로 그리고 큰 파티일 경우에는 많은 인원이 참석을 하였고 장소의 크기에 상관없이 차의식(Ritual)을 따르며 차문화를 향유하였다.

---

177) 이브닝드레스나 웨딩드레스 등에서 볼 수 있는 길게 끌리는 옷자락을 지칭한다. 전형적인 코트 드레스의 일부였고, 여자들이 인사를 하면서 넘어지거나 비틀거리지 않도록 큰 주의로 관리해야 했던 긴 드레스 옷자락 때문에 이렇게 성장하고 마시는 차를 “트레인 티” 라고도 했다.

178) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 133-134.

## 2) 공공정원

18세기 영국 차문화의 특징 중 하나는 기쁨의 정원<sup>179)</sup>이 유행한 것이다. 그 당시 유행하던 낭만주의 문학의 영향과 자연을 좋아하며 차를 즐기는 영국인의 감성과 잘 어울려 많은 사람이 그 문화를 즐겼다.<sup>180)</sup> 프로이센(Prussian)의 뒤 아르첸 홀츠(Duc d' Archenholz)는 18세기 말에 다음과 같은 모습을 관찰했다.

영국인들은 대도시 근처의 공공 정원에서 야외에 함께 모여 차를 마신다. 수도는 놀랍고 질서정연하며 깔끔함과 우아함은 정말 훌륭하다. 유행에 민감한 옷을 입은 사람들은 드물긴 하지만, 일반적으로 인접한 건물에서 연주되는 오르간의 음악이 있고 중간이나 하위 계급은 종종 거기에 가서 매우 기뻐한다.<sup>181)</sup>

일부 공공정원들은 음료 비용이 입장료에 포함되어 있었다. 고객이 선택한 것에 따라 요금이 청구되는 곳도 있었다. 1744년 Clerkenwell에 있는 멀베리 가든의 커피하우스 광고가 아래와 같이 게재되었다.

신사와 숙녀 분께, 아침에는 아침 식사를, 오후에는 커피와 차를 빵과 버터와 같이 4 펜스에 제공합니다.

이즐링턴에 있는 화이트 도관 하우스는 차를 마실 수 있는 작은 수목들이 있는 넓은 정원을 고객들에게 제공했다. 이곳의 차는 희롱이나 구애와 관련

---

179) 대중에게 공공연한 레크리에이션, 엔터테인먼트, 콘서트홀, 밴드 스탠드, 놀이기구, 동물원 등과 같은 다양한 명소를 제공한다. 18, 19세기 런던에서 유행했다.

180) 김수미, 「제인 오스틴 작품속에 표현된 차문화 연구: 제인 오스틴 소설과 영화를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2008, pp. 53-56.

181) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.68.

하여 고유한 행동 규범을 가지고 있었다. 즉 신사가 특정 여자 친구를 사귀고 싶을 때는 우연히 치마를 밟고 그런 서투른 행동에 대해 사과하고 이를 잘 회복하기 위해 숙녀에게 차를 대접하는 것이 받아들여졌다. 18 세기 말까지 일요일 오후에는 구내에서 만든 유명한 빵과 차를 6 페니로 파는 티켓을 판매하여 50 파운드가 넘는 수익을 올렸다. ‘화이트 도관 빵!’ 은 런던의 소리 중 하나였으며, 여성들은 그 소리를 듣고 차와 같이 제공하는 빵을 구매하곤 했다. 한편 런던의 모든 유원지 중에서 가장 잘 알려진 곳은 램버스강 남쪽의 복스홀(Vauxhall: Fulke's Hall, Faukeshall, Foxhall)이었다. 이는 1732 년에 문을 열었으며 차뿐만 아니라 산책로, 사원, 백합 연못, 불꽃놀이, 콘서트, 인도인 저글러, 승마 엔터테인먼트, 정교한 조명, 6~8 명이 식사 가능한 저녁 식사 박스를 제공하는 파빌리온으로 큰 성공을 거두었다.

### 3) 스파 타운

18 세기 무렵 여행자들은 섬머셋의 바스, 켄트의 턴브릿지 웰스와 같은 온천지역에 있는 스파 타운, 데본셔 공작이 만든 더비셔의 벅스톤, 해로게이트의 요크셔 리조트, 스카보로우와 같은 스파에 몰렸다. 여기에서도, 차는 매일의 일상생활에서 매우 중요한 역할을 했다. 사람들은 극장, 오페라 또는 경마에 참석하기도 하며, 공원과 정원에서 우아하게 산책을 하기도 했다. 만찬회에서 멋진 모임의 행사에 참여하는 것은 물론, 완벽한 에티켓으로 고상하게 차를 마셨다.

하루의 일정은 5 개의 욕탕 중 하나에서 이른 목욕과 미네랄워터를 마시기 위해 펌프룸<sup>182)</sup>을 방문하는 것으로 시작되었다. 아침 식사 전에 일행은 커피를 마시며 신문을 읽고 편지를 쓸 시간을 위해 다과점을 방문했다. 아

---

182) 로마시대에 만들어진 목욕 시설로 관광도 할 수 있다.

침 식사 파티는 공공 정원이나 집회소에서 열렸으며 종종 콘서트, 강의, 춤이 포함되었다. 아침 식사 후 교회 예배를 마치고 정오에 사람들은 삼삼오오 모여 마을 주위를 산책했다. 오후에는 저녁 식사를 런던보다 빨리 먹었고, 그 후 저녁기도와 펌프룸 방문이 이어졌다. 저녁에는 만찬홀에서 차가 나오고 저녁 후에는 극장, 춤, 도박 또는 친구 방문 등으로 시간을 보냈다. 바스의 만찬홀은 1771년에 문을 열었으며, 공식 개회 전 열린 위원회 회의록에서 차와 커피 제공이 의제 가운데 가장 중요한 위치를 차지했다.<sup>183)</sup>

#### 4. 소결

이번 장은 차문화의 형성 주체와 시·공간의 양상에 대해 살펴보았다. 먼저 차문화가 형성된 최초의 주체는 앞에서 얘기한 포르투갈의 캐서린 브라간자 공주였다. 그녀의 영향을 받은 왕실의 사람들과 귀족들을 통해 일반 평민들과 노동자들에게 차문화가 전해졌다. 부유한 집은 기숙사에서 지내는 소년들조차 집에서 마시던 차를 그리워하였고, 유년의 아이들도 어릴 때부터 차를 늘 마시면서 자랐다. 점차 그 집에 고용된 하인들도 임금에 직접 차를 포함시키거나 차를 마실 수 있는 권리를 타협하여 조정하였다. 밖에서 일하는 농부들이나 공장에서 일하는 노동자들도 차를 마시면서 잠시 쉴 수 있는 티 브레이크를 누릴 수 있었다.

영국인들은 19세기 중엽까지는 하루 2번의 식사와 간식을 먹었다. 아침과 이른 저녁 그리고 간식으로 하루 식사를 마무리하였다. 이른 저녁 식사 후 간식과 함께 차를 마시던 문화가 산업혁명으로 저녁 시간이 7시 반 또는 8시로

---

183) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 71-72.

늦어졌고 점심이 새로이 만들어지게 되었다. 이러한 식사는 항상 차와 함께였다. 또 점심과 저녁 사이가 길어지면서 애프터눈 티도 들어가게 되었다. 노동자들은 애프터눈 티를 마실 정도의 시간적 여유가 있지는 않았지만 식사와 함께 차를 마시는 하이티로 차생활을 영위해나갔다. 부유한 사람들도 하인들이 쉬는 날에는 하이티를 즐겼다.

남성들이 외부의 커피하우스에서 토론을 하며 만남을 즐길 때 여성들은 가정에서 차문화를 영위하였다. 귀족들은 화려한 기물과 가구들에 둘러쌓여 차를 마시며 다담을 나누었다. 시골이나 먼 지방에 있는 사람들에게 있어 차 구매는 도시에 직접 나가야만 구할 수 있었지만, 시간이 지나감에 따라 점차 영국 구석구석으로 차문화가 퍼지게 되었다. 예를 들어 런던에 사는 영애가 시골로 결혼해 오는 경우를 통해 차문화가 전해지기도 했고, 여행 중에도 차와 기물을 가지고 가거나 차를 우려 주는 숙소에서 묵었다. 산업혁명으로 경제가 풍요로워지면서 철도를 통해 어디를 가더라도 차를 마실 수 있는 문화로 바뀌게 되었다.

그 모든 것의 뒤에는 항상 여성이 있었다. 신사들도 부인이 우려 주는 차를 마셨고, 모임에서도 여주인의 감독 하에 차문화가 전개되어갔다. 바깥으로 드러나는 일은 남성들이 앞장을 섰지만 차문화는 여성들의 주도적인 역할에 의해 진행되었다. 여성들의 작은 정성과 관심으로 영국이라는 한 나라의 커다란 문화로 차문화가 정착되었다.

## IV. 영국 근현대 차문화 관련 산업

### 1. 차와 설탕

18 세기에 판매되던 차는 보히(Bohea), 콩고(Congo 또는 Congou) 및 페코(Pekoe) 홍차였다. 그 중 보히가 가장 값은 종류이고 콩고와 페코가 더 좋은 품질이었다. 이외에 소우총(Souchong)은 잎이 큰 홍차였다. 하이슨(Hyson)은 고급 녹차이고, 임페리얼(Imperial)은 중간 녹차에 적용되는 용어였다. 싱글로(Singlo)는 녹차 중에 품질이 가장 낮았다. 작고 단단히 말린 잎이 달린 녹차로 건과우더차(Gunpowder)도 있었다. 트웡키(Twankey)는 다소 오래되고 거친 잎이 달린 저급 녹차였다.<sup>184)</sup>

19 세기 영국에서 대부분의 사람들은 보히와 하이슨과 같은 일반적인 홍차와 녹차를 구입한 것으로 보였다. 다음은 당시의 차 가격을 말해주는 예시로 1809 년 8 월 14 일 윌리엄이란 하인에게 보낸 서면 명령에 잘 나타나 있다.

7 실링 6 펜스의 홍차가 훌륭하다면 1 파운드를 사는데, 보리를 포장하는 것처럼 싸도록 한다. '보리 28 파운드(약 12.6kg)의 값은 7 실링 6 펜스이며, 차 1 파운드(450g)의 가격은 7 실링 6 펜스 (같은 가격)' <sup>185)</sup>

1784년 베드포드셔 신문은 “이 왕국에서 하루 두 번 차를 마시는 것은 우리의 보편적인 관행이다. 따라서 홍차, 보히, 콩고, 소우총 등 체질에 맞

---

184) 전정애, 「영국의 홍차문화에 관한 연구-애프터눈 티 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2009, p. 11.

185) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p. 50.

는 다양한 차를 채택함으로써 가능한 건전하게 사용할 수 있도록 주의를 기울여야 한다. 뽕은맛의 차에 두 번 정제된 덩어리 설탕을 넣게 되면 그 맛을 풍부하게 한다. 녹차, 싱글로, 하이슨은 변비완화제로 쓰인다. 일반적으로 훌륭한 리스본 설탕이라고 불리는 바베이도스 점토 설탕(Barbados clayed sugar)을 넣게 되면 더 맛있게 된다.” 라고 했다.

주부들은 다른 질병을 예방하기 위해서도 항상 설탕<sup>186)</sup>이나 꿀을 감미료로 차에 첨가했다. 영국에서는 차가 처음 소개된 때부터 설탕이 첨가되었고 작은 은색 티스푼이 사용되었다. 17세기 말까지 작은 찻잔에 우유까지 첨가하는 것은 드물었다.

우유 또는 크림 주전자(cream jug)는 차에 우유를 사용하기 시작한 17세기 후반과 18세기 초반의 그림에 등장했다. 1698년 레이디 레이첼 러셀(베드포드 1세 공작의 딸)은 그녀의 딸에게 다음과 같이 편지를 썼다.

어제 나는 차를 마시기 위해 우유를 부을 수 있는 작은 병을 보았다. 그것은 우유병이라고 했다. 나는 그것을 매우 좋아했고, 그래서 너에게 선물을 주려고 구매했다.<sup>187)</sup>

4년 후, 그녀는 좋은 녹차에는 우유를 넣어야 한다고 말했다. 귀족들은 당시 무척 비싼 향신료 중의 하나인 사프란도 즐겼는데, 사프란 꽃의 암술만 모아서 말린 것에 뜨거운 물을 부어 마셨다. 사프란은 암술 몇 개만으로도 노랗게 우려져 나오며 그 향은 오늘날의 수돗물과 같은 향을 가졌다. 귀족들은 사프란에 설탕을 넣고 우유까지 넣어 찻자리를 더욱 풍성하게 했다.

---

186) 17세기 후반부터 영국으로 수입된 설탕의 대부분이 실제로 차에서 사용되었다. 설탕을 사용하면 차의 쓴맛이 없어지고, 단맛으로 향미를 더 증가시키기 때문이었다. 1750년까지 설탕은 곡물보다 유럽 무역에서 더 가치 있는 상품이 되었고 영국의 120개 설탕 정제소는 연간 약 3만 톤의 생산량을 합산했다. 높은 세금으로 설탕은 정부의 금고에 막대한 액수를 가져왔다.

187) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p.34.

1850년대에는 사탕수수(sugar cane)가 사탕무(sugar beet)를 대체하여 설탕 생산의 주요 성분이 되어 설탕의 가격이 하락했다. 이로 인해 설탕은 영국의 모든 계층이 수용할 수 있는 상품이 되었다. 차에 설탕을 넣는 것은 표준이 되었고 1878년 ‘Caterer and Refreshment Contractors’ Gazette 는 “좋은 차 한 잔을 만드는 방법”에 다음과 같이 제시하였다.

차를 마시는 사람이 저지르는 한 가지 큰 실수는 차를 너무 기준 없이 달게 하는 것입니다. 호텔과 커피숍, 고객에게 허용되는 사카린 공급으로 슬픈 혼란을 겪고 있으며, 각각에 공급되는 수량을 제한해야 하는 경우가 종종 있습니다. 설탕은 차를 달게 하려는 것이 아니라 차의 쓴맛을 줄이기 위해 사용됩니다.<sup>188)</sup>

설탕의 음용은 거부할 수 없는 유희이며 맛을 더 증진시키므로 설탕 음용은 꾸준히 더 증가하였다.

## 2. 차 도구

### 1) 차 통 및 차 상자

차가 영국에 처음 소개되었을 때, 잎차는 다른 차 관련 제품과 함께 중국에서 수입된 차 통(canisters), 차 병(bottles) 또는 차 병(jars)이라고 불리는 도자기 또는 돌로 만든 통에 보관되었다. 시간이 흐르면서 영국과 유럽의 도공들도 우아한 용기를 만들기 시작했다. 때로는 단순한 무유 토기나 장식이 된 석기에 그림들이 더해졌다. 자연에서 영감을 얻은 모양들(정교한

---

188) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, p. 59.

꽃, 이국적인 새, 부드러운 목가적인 장면, 중국 나무 또는 식물 등)로 그 모양은 사각, 직사각, 둥근 8각에서 파인에플이나 켈리플라워와 같은 과일과 채소에 이르기까지 기발한 복제로 다양한 모양의 장식들이 그려졌다.

1680년경부터 부유한 사람들은 은으로 만든 차 통을 가지고 있었고, 1720년대에는 하인들로부터 차를 안전하게 지키기 위해 상자를 만들어 차 통을 넣은 뒤 열쇠로 잠가 보관했다. 이 잠금식 상자(Tea Chest)에는 값비싼 나무, 에나멜, 은, 유리 등으로 만든 두세 개의 작은 통들이 있었다. 내부 통들 중 두 개는 차를 담을 수 있도록 설계되었으며, 세 번째는 종종 유리그릇으로, 비싼 설탕을 보관하기 위한 것이었다. 초기 차 통의 뚜껑에는 경첩이 달렸거나 눌러서 닫을 수 있도록 만들어졌으며, 차 통에는 종종 “보히(홍차)”와 “하이슨(녹차)” 또는 “그린”이라는 단어가 쓰여 있었다.

차가 들어 있는 중국식의 작고 둥근 혹은 키가 크거나 평평한 항아리(차 통)들도 있었는데, 그 뚜껑으로 차를 측정하여 사용하였다. 이는 도자기 찻주전자와 그릇에 나타난 것과 같은 섬세한 모티브로 장식되었다. “캐디(차 통, caddy)”라는 단어는 18세기 말까지 사용되지 않았다.

차의 높은 가치 때문에 차는 집주인 부부의 면밀한 감시 하에 보관되었으며, 상자나 캐디는 응접실에 전시되도록 설계되었다. 상자 자체는 방 안의 선반과 테이블 등 다른 장식품들과 잘 어울리도록 아름다워야 했다. 그러한 상자 중 가장 초기의 것은 1750년대에 주로 호두나무로 만들어졌다. 시간이 지나감에 따라 마호가니, 흑단, 새틴우드, 거북이 껍질, 진주, 상아, 크리스탈, 은, 구부러진 종이, 고슴도치 쉼, 또는 상감 목재를 포함한 더 다양하고 값비싼 재료가 사용되었다.

19세기에 이르러 이국적이고 화려한 모양의 다양성이 줄어들었고, 평범한 나무 상자가 보다 일반적으로 생산되었다. 동인도회사가 영국으로 수입하는

차에 대한 독점공급은 1833년에 끝났으며 인도와 실론에서 영국 차를 재배 하면서 차를 저렴하고 쉽게 구할 수 있었다. 또한 1 파운드 당 몇 펜스로 차 세금을 인하하면서 차 가격도 더 내려갔다. 값싼 상품을 더 이상 비싼 상자에 보관하는 것은 필요치 않았다. 차의 보관은 응접실에서 부엌의 찬장으로 옮겨졌다. <sup>189)</sup>

## 2) 찻잔

찻주전자와 함께 찻잔 또한 중국에서 수입되었다. 중국의 찻잔은 희고 푸른색의 유약으로 그림이 그려져 있었고 투명할 만큼 얇았다. 이 중국제 잔은 손잡이가 없으며 크기가 작았다. 처음에는 잔만 사용했는데, 너무 뜨거워 잡을 수가 없었다. 그래서 잔을 받칠 접시가 필요했다. 둥근 잔은 티볼(Tea bowl)이라는 이름으로 지칭되었고, 그림이 맞는 접시를 잔 받침으로 사용하기 시작했다. 처음에 귀족들은 차가 뜨거워 그 받침에 차를 부어서 마셨는데, 이것은 영국으로 차문화를 전해준 네덜란드에서 전해진 방식이었다. 잔 받침 또한 처음에는 움푹하게 들어가지 않았는데 차가 쏟아지지 않도록 움푹한 모양을 점차 선호하게 되었다. 이렇게 잔에 차를 따라서 마시는 풍습은 18세기 중반 무렵부터 쇠퇴하게 되었다. <sup>190)</sup>

1690년대 킹스톤 홀에서 중국 도자기를 몇 개만 구입한 마가렛 뱅크스는 정기적으로 구입하기 시작했다. 17세기에 뱅크스 부인(Margaret Bankes)이 구입한 차 도구의 목록은 아래와 같다.

1701년 6월, 그녀는 차 그릇과 받침 세트에 18실링을 지불했다. 1702년 1월, 6개의 차 그릇과 앞접시를 10실링에 샀고, 찻주전자는 3실링 6펜스, 차통

---

189) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 40-41.

190) 차 티, 위의 책, pp. 20-26.

도 3실링 6펜스에. 1713년까지 그녀는 9개의 찻주전자, 더 많은 그릇들과 접시, 중국 설탕 그릇과 차 집계를 구입했다.

1740년대부터 손잡이가 달린 찻잔이 제조되어 잔 받침에 차를 부어 마실 필요가 없어졌다. 영국 최초의 도자기 회사는 ‘첼시요업’으로 컴벌랜드 공작의 지원으로 만들어진 덕분에 왕실의 증정품 주문도 들어왔다. 1747년에 창립한 ‘보요업’이 동물의 뱃가루를 섞어서 만드는 도자기를 개발했다. 바로 본차이나였다. 보요업의 자기들은 가격도 경제적이어서 중산층에게 인기가 있었다. 본차이나 제조 방법은 매우 혁신적이었다. 가볍고 튼튼한 자기를 만들 수 있게 되었기 때문이다. 보요업은 전사법(transfer printing)을 사용한 작품을 1756년에 처음 선보였다.

중국 도자기도 꾸준히 주문하였는데, 18세기 중엽에는 경덕진 자기에 가문의 문장을 새겼다. 글래스고 근처의 폴록 하우스를 방문하면 중국 그릇장 안에 스코틀랜드 두 가문의 문장이 있는 티세트를 볼 수 있다.

1770년대에 들어 어울리는 차 제품 세트가 대대적으로 도착하기 시작했다. 1775년 동인도회사는 1,200개의 찻주전자, 2,000개의 뚜껑이 있는 설탕 그릇, 4,000개의 우유 주전자, 48,000개의 잔과 접시를, 80개의 티세트를 주문했다. 이들은 종종 ‘아침 식사 세트’라고 불리며 주전자, 뚜껑이 있는 설탕 그릇, 우유 주전자 및 12개의 잔(아직 손잡이 없음)과 접시로 구성되었다. 더 큰 세트에는 두 번째 주전자, 슬로프(slop)<sup>191)</sup>용 그릇 및 접시, 우유 주전자용 스탠드, 차 통, 손잡이가 있는 12개의 커피 잔, 때로는 숟가락 트레이 및 빵과 버터를 위한 2개의 접시들이 있었다.<sup>192)</sup> 이 시기에 웨지우드의 등장으로 영국 도자기가 한 단계 더 발전하는 계기가 되었다.

유럽의 도예품과 도자기 제조업체는 1790년대에 차와 아침 세트를 만들기

---

191) 찻잔을 데운 물이나 식은 차를 버리는 통.

192) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책, pp. 75-80.

시작했지만 19세기 후반까지는 일반적으로 부유한 사람들의 집에서만 사용되었다. 더 작은 사이드 플레이트는 19세기 중반에 도입되었는데, 차와 함께 샌드위치와 페이스트리를 제공하기 위해서였다.

보요업의 본차이나 제작방법의 발견으로 민튼, 워스터, 터비, 웨지우드, 스태포드셔, 첼시 등은 요즘도 많은 상품을 만들고 있다.

### 3) 찻주전자

찻주전자는 작은 토기에서 중국 도자기로 조심스럽게 계량되었다. 이 찻주전자는 차와 같은 배로 런던에 도착하여 차 판매상이나 도자기 상인으로부터 구입할 수 있었다. 알팍한 주전자는 가루차에 뜨거운 물을 부어 그릇에 휘저어 마시던 방식에서 뜨거운 물에 큰 잎을 주입하여 우려진 차를 마시는 것을 선호하는 쪽으로 바뀌던 시기에 진화된 것이다. 찻잎을 우리나라에 만드는 그릇이 필요한 중국인들은 물이나 술을 마실 때 사용하던 주전자를 찻주전자에 적용했다. 찻주전자 제조로 가장 유명한 지역은 장쑤성 의흥(宜兴, Yixing)으로 풍부한 황토가 차의 맛을 가장 잘 이끌어내는 주전자를 만드는 것으로 생각되었다. 이 작은 미광택 토기 주전자는 1660년대 이후 영국 차 테이블에 나타났다.

유럽 도공들은 그 가능성을 인식하고 중국 붉은 토기 찻주전자의 사본을 제조하기 시작했다. 런던의 풀햄 도기(Fulham Pottery)는 1670년대에 붉은 석기 냄비를 만들고 있었다. 그리고 셸리아 피엔스(Celia Fiennes)는 1698년 월슬리(Wolseley)에서 웨일즈(Wales)로 여행하던 중 일기에 “나는 스태포드셔(Staffordshire)의 뉴캐슬에 가서 그들이 훌륭한 붉은 흙의 찻주전자, 잔과 접시를 만드는 것을 보았다. 모방적이고 중국에서 온 것만큼 특이하다.” 고 기록하였다. 이처럼 유럽의 도공들이 석기와 토기 찻주전자의

생산을 증가시켰지만, 18세기 중반이 되어서야 중국과 일본 제품의 품질과 아름다움에 견줄 수 있게 되었다. 부유한 사람들에게는 동양의 주전자, 그릇, 접시 등이 여전히 선호되었다.

키가 크고 곧은 주둥이로 가늘어지는 주전자는 커피하우스에서 커피를 제공하는 데 사용된 것과 매우 비슷하며 그 당시에 사용된 전형적인 모습이었다. 18세기 초까지는 둥근 은색 찻주전자가 더 인기를 끌었다. 일부 가정은 은으로 만든 찻그릇을 선택하기도 했다. 로더데일 공작부인은 1672년 햄 하우스에서 18세트를 가지고 있었다. 비록 멋지게 보였을지라도, 끓는 차로 금속이 데워지면 매우 뜨거워지므로 비실용적이었다.



<그림 8> 크리놀린 레이디 찻주전자

출처: <https://www.pinterest.co.kr/pin/24629129196735098/?lp=true> (2019.12.10.)

20세기에 들어와 많은 영국 도예가들은 아이들을 위해 참신한 찻주전자와 세트를 만들었다. 베아트릭스 포터(Beatrix Potter)의 이야기를 바탕으로 한 웨지우드의 버니 디자인은 매우 인기가 있었다. 데본셔 도기(Devonshire Pottery)는 유명한 심플 사이먼(Simple Simon) 찻주전자를 만들었는데, 그 코가 위로 향하여 주둥이가 형성되었다. 신발 모양으로 만들어진 스태포드셔(Staffordshire)의 찻주전자는 차 마시는 시간에 아이들을

즐겁게 했다. 셸리(Shelley)는 메이블 루시 애트웰(Mabel Lucy Atwell)의 디자인을 바탕으로 주전자를 제작했다. 베스윅 웨어(Beswick Ware)는 미키 마우스와 도널드 덕이 탠덤 바이크(tandem bike)<sup>193)</sup>를 타는 사진이 있는 주전자를 만들었고, 찰스 디킨스의 소설에서 나온 다양한 등장인물의 모양도 가지고 있었다. 콜클로 차이나(Colclough China)는 당시 유명한 인도 소년 배우를 등에 업고 다니는 코끼리 모양의 찻주전자를 제작했다. 새들러(Sadler)는 크리놀린 레이디(crinoline lady)<sup>194)</sup> 찻주전자를 만들었는데, 그중의 하나는 메리 여왕이 소유하고 있다고 한다.<sup>195)</sup>

#### 4) 기타 차 소품들

17세기 중반부터 차와 커피를 위한 은제 작은 숟가락이 사용되었다. 은 숟가락은 평범한 손잡이, 꼬인 손잡이 또는 작은 손잡이로 장식된 다양한 형태로 만들어졌다. 대부분은 금박으로 되어 있었고, 세트나 낱개로 구입했다. 1693년 마거릿 뱅크스(Margaret Bankes)는 6개의 은색 더블 금박 차 스푼을 1파운드 12실링에 구입했다. 1700년에는 찻숟가락을 2실링 6펜스에 샀다. Knole의 도셋 백작인 찰스 색빌(Charles Sackville)의 1697년은 접시 목록에는 '6 [길트] 차 스푼들'에 대한 기록이 있다.

가장 초기의 차 테이블은 특별히 디자인된 다른 테이블 위에 얹을 수 있도록 만들어진 트레이 또는 쟁반이었다. 주로 차 장비를 보관하기 위해 만들어진 다리가 있는 테이블이 17세기 말에 사용되었고, 많은 사람들이 일본, 중국, 인도네시아에서 수입된 제품들을 선택하였다.

일단 차를 끓이면, 차를 뜨겁게 유지하는 것이 중요했다. 티코지(Tea

---

193) 두 명이 각각의 페달을 밟고 달릴 수 있게 만든 자전거.

194) 페티코트를 입은 아가씨 모양의 한 찻주전자.

195) Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 앞의 책 ,pp.178-181.

Cozy)는 18세기에 처음 등장했고, 20세기의 숙녀들은 스스로 만든 티코지를 사용했다. 뜨개질로 만들거나 천으로 만들어서 찻주전자를 따뜻하게 유지해주었다.

### 3. 차 제조회사

#### 1) 트와이닝스(Twinings)

영국 홍차 역사에서 트와이닝스를 빼놓고는 얘기할 수가 없다. 글로세스터셔(Gloucestershire) 지방에서 방직공과 제분소에서 일하던 가족이 1684년 런던으로 이주하면서 차의 새로운 역사를 시작했다. 어린 토마스 트와이닝은 26세가 된 1701년에 런던시의 자유 시민<sup>196)</sup>이 되었고, 동인도 회사의 상인에게서 차를 포함한 전 세계의 매력적인 물품의 수입을 배우게 되었다. 1706년 톰스 커피하우스를 인수한 뒤 다음 해에 여성 출입이 가능한 골든 리용을 열었다. 당연히 그 당시의 대세인 커피하우스와 경쟁이 심했지만, 그의 차별화 비법인 ‘차 판매’가 적중했다. 수많은 귀족과 부유한 사람들이 그의 가게로 모여들었고 사업은 번창했다. 그의 아들은 차를 수출도 하였는데, 그 차 중에 미국의 독립전쟁으로 야기된 보스톤 티파티 당시 주지사에게 보낸 차도 들어있었다.<sup>197)</sup>

손자인 리차드 트와이닝의 주장이 받아들여져 1784년 통근법<sup>198)</sup>이 통과되어 119%이던 차의 세금이 12.5%로 낮아졌다. 이 법의 시작으로 더 많은 사람이 차 생활을 할 수 있게 되었다. 1830년대부터 고객 맞춤 블렌딩

---

196) 당시에는 런던시의 자유시민이 되어야 교역을 할 수 있는 자격을 얻었다.

197) 주지사의 차는 거사 하루 전에 받을 수 있어 보스톤 티파티로부터 무사했다. 보스톤 반란군이 바다에 던져버린 차는 트와이닝 차가 아니었다고 한다.

198) Tea and Window Act. 창문의 숫자만큼 세금을 더 내게 하였다.

를 시작하여<sup>199)</sup> 골든 리용에는 고객의 고유 계정이 등록되어 있었다. 19세기에는 유명한 작가 제인오스틴의 어머니가 트와이닝의 차를 마시기 위해 런던을 다녀올 정도로 이미 정상을 달리고 있었다. 1837년 빅토리아 여왕은 즉위한 해에 트와이닝 회사에게 왕실 납품 인증서인 로열워런트(Royal Warrant)<sup>200)</sup>를 하사했다.

1933년에 잉글리시 블랙퍼스트라는 블렌딩차를 처음으로 선을 보였다. 홍차에서 빠질 수 없는 얼그레이 홍차<sup>201)</sup>를 처음으로 출시한 곳도 트와이닝으로 회자되고 있다. 제2차 세계 대전 당시 적십자 포로수용소, 여성자원 봉사 및 YMCA 등을 위해 차를 공급했다. 1953년 테틀리(Tetley)에 이어 1956년도에는 트와이닝스에서 티백을 만들어 선을 보였다.<sup>202)</sup> 이는 티백이 등장한지 이미 반세기가 지난 후의 일이었다. <sup>203)</sup> 트와이닝사는 1717년부터 현재의 위치에서 영업을 하고 있으며, 입구(사진 8)는 작지만 안으로 깊은 구조 형태를 띠어 많은 차를 구비하고 있다. 안쪽으로 들어가면 차를 시음할 수 있는 티 바(tea bar, 사진 9)가 있으며 바로 옆에 박물관이 있어 오래된 유물들을 전시하고 있다(사진 10). 앞서 언급한 윌리엄 호가드도 트와이닝스의 단골 고객이었고 차 값 대신에 받은 그린 트와이닝의 초상화도 박물관에서 볼 수 있다.

## 2) 포트넘 앤 메이슨(Fortnum and Mason)

1705년 휴 메이슨(Hugh Mason)은 런던 세인트 제임스 마켓 지역의 집

---

199) 이진미, 「영국 홍차 블렌딩의 특성 연구」, 국제차문화학회, 37, 2017, p. 141.

200) 로열워런트는 5년 이상 왕실 납품을 하는 업체에게 주는 인증서로 1840년경에 만들어졌다.

201) 최초로 만든 곳은 Jacksons of Piccadilly 이라고 추정하지만, 나중에 트와이닝이 이 회사와 합병하였다.

202) 영국 최초의 티백은 테틀리 사가 1953년에 선보였다.

203) <https://www.twinings.co.uk>.

에서 빈방에 작은 가게를 열었다. 2년 후, 윌리엄 포트넘(William Fortnum)은 런던 대화재로 무너진 귀족들의 집을 재건하기 위해 런던에 왔고 더불어 앤 여왕 가족의 풋팬<sup>204</sup>)으로 일하게 되어 메이슨 집의 빈방에서 여왕의 일상품들을 판매했다. 포트넘은 왕실에서 사용하던 초들을 재생해서 팔았는데 이것은 아주 인기가 높았다. 1738년 스카치에그(Scotch Egg)라는 것을 발명했는데, 삶은 계란을 소시지 고기에 싸고 빵가루를 입혀 튀긴 것이다. 이는 여행자들의 에너지 충전에 좋고 휴대가 간편해 많은 인기를 얻었다. 또한 우체국이 생기기 전에 우체국의 역할을 하는 서비스를 약 45년간 실시했다. 나이팅게일이 활약했던 크림전쟁 때는 비프 티(beef tea)<sup>205</sup>)를 병원에 공급하여 군인들의 회복에 도움을 줄 수 있었다. 1902년 에드워드 7세가 세상에서 제일 좋은 차를 가져오라는 주문에 인도의 아쌈과 스리랑카의 플라워리 페코를 블렌딩한 ‘로얄블랜드(Royal Blend)’를 만들었다<sup>206</sup>). 이 차는 117년이 지나도록 여전히 잘 팔리는 베스트셀러이다. 1907년에는 창립 200주년을 기념하여 창립 당시 통치하던 앤 여왕의 이름을 딴 ‘퀸 앤’를 만들었는데 이 또한 백 년이 넘도록 판매되고 있는 제품이다. 1964년에는 포트넘 앤 메이슨 시계<sup>207</sup>)를 설치했다(<사진 11>). 포트넘 앤 메이슨(<사진12>)은 런던의 버킹검 궁전과 리츠 호텔 바로 근처에 있으며, 피카딜리 서커스가 도보 5분밖에 걸리지 않는 위치에 있다. 1926년부터 티 살롱이 있었는데 2012년에는 제일 윗 층에 여왕의 60주년을 기념하는 다이아몬드 주빌리 살롱을 열어 하루 종일 애프터눈 티를 경험할 수 있었다.<sup>208</sup>) 이곳은 로얄 패밀리가 방문하는 곳으로(<사진 14>) 운이

204) 왕실의 시종으로 그의 일은 여왕의 일상품을 관리했다. 그는 여왕과 같은 품질을 원하는 상류층 고객들에게 여왕의 일상품을 팔았다.

205) 고기로 국물을 낸 것으로 육수(肉水)를 말한다.

206) 문기영, 『철학이 있는 홍차구매가이드』, 글항아리, 2017, p.86.

207) 포트넘앤메이슨의 빌딩 외벽에 설치되었으며 이 시계는 매 15분마다 울리고 시간마다 포트넘과 메이슨의 인형이 밖으로 나오는 퍼레이드를 한다.

208) www.fortnumandmason.com 참조.

좋으면 사진에 담을 수 있었다. 현재 한국의 백화점에도 매장을 열어 홍차에 관심 있는 사람들의 호기심을 채워주고 있다(<사진 13>).

### 3) 해로즈 백화점

해로즈 백화점(<사진 15>)은 1849년 찰스 헨리 해로즈가 방 한 칸에서 2명의 종업원과 1명의 배달 소년을 고용하여 주로 차와 식료품을 판매하는 것으로 시작되었다. 1880년이 되었을 때는 향수, 약, 의류, 음식 등까지 판매를 확장하여 부유한 고객들을 끌어들이 수 있었다. 1883년 12월 초에 화재로 매장이 파괴되었는데 크리스마스 선물을 미리 예약하고 돈을 지불한 고객들에게 똑같은 물건을 구매 무료로 크리스마스 전에 모두 배달해주었다. 이처럼 끝까지 신용을 지킨 덕에 폭발적인 인기를 얻게 되어 사업은 승승장구하였다. 1999년 해로즈 백화점 개점 150년을 기념하기 위한 기념차로 ‘Blend 49’<sup>209)</sup>를 만들었는데 이 차는 인도의 5개 지역의 차산지 차를 블렌딩하여 만든 것이다. 번호 시리즈로 나오는 블랙퍼스트 티(14번), 실론(16번), 조지언 레스토런트 블렌드(18번), 다르질링(26번), 아쌈(30번) 등이 유명하다.

해로즈는 전 세계적으로도 가장 큰 백화점 중 하나이며 80년대 말 다이애너비와 같이 사망한 도디 파예드가 해로즈 백화점의 소유자인 알 파예드의 아들이었다.

오랫동안 왕실의 로열워런트를 받아왔지만 2000년부터 왕실에서 갱신하지 않기로 결정하여 현재는 항공, 부동산, 인테리어, H 카페 등을 해로즈 그룹 아래 관장하고 있다.<sup>210)</sup>

---

209) blend 49는 인도의 5군데 차산지인 다르질링, 캥그라, 시킴, 아쌈, 닐기리의 차를 잘 블렌딩하여 만든 차로 꾸준한 인기를 얻고 있다.

210) [www.harrods.com](http://www.harrods.com) 참조.

## 4. 차에 대한 광고

### 1) 커피하우스의 광고

1660년대 토마스 개러웨이는 유명한 차 상인이었다. 그는 커피하우스를 운영하면서 왕실에 차를 납품하였다. 그는 광고를 통해 사람들에게 차의 이로운 점을 알렸는데, 이 음료가 갖는 갖가지 효능들을 적은 광고지를 만들었다. 런던 여러 지역에 그의 커피하우스가 있었으며, 1866년 문을 닫을 때까지 차를 공급했다. 차는 동양의 신비스러운 약으로 많은 커피하우스에서 판매하면서 큰 인기를 얻게 되었다. 커피하우스에서는 차만 마시는 것이 아니라 이에 대해 관심 있어 하는 고객에게는 차 우리는 방법도 가르쳐 주었다. 211)

개러웨이의 차에 대한 과장되고 유쾌한 광고를 일부 소개하면 다음과 같다.

최근 몇 년 프랑스와 이탈리아, 네덜란드 외에는 많은 기독교 국가의 의사들과 지식인들 사이에서 이것을 마시는 사람들이 늘면서 높은 평판을 얻게 되었다는 점에서 이 잎 음료수가 갖는 효능과 장점이 얼마나 많고 다양한지 일목요연하게 알 수 있습니다.

찾아본 너무나 많은 효능을 갖고 있으므로 오랜 역사와 지혜로 유명한 나라들에서는 같은 무게의 은의 두 배 가격에 팔립니다. 여러 방법으로 엄밀하게 조사한 결과, 차를 마시면 완전한 건강을 유지하고 놀라울 정도로 장수할 수 있다고 합니다. 특히, 아래와 같은 효능을 가지고 있습니다.

---

211) 차 티, 홍차 속의 인문학, 한국티소믈리에연구원, 2018, p.25.

- \* 몸에 활력을 불어넣어 주고 정력을 북돋아 줍니다.
- \* 두통, 현기증, 무기력증을 완화시켜 줍니다.
- \* 비장의 폐색을 제거합니다.
- \* 눈의 염증에 좋으며 시야를 맑게 해줍니다.
- \* 악몽을 억제하고, 뇌를 편안하게 해주며 기억력을 강화합니다.
- \* 폐색을 제거해줘서 호흡 곤란을 완화시켜 줍니다.
- \* 적당한 양을 마시면 땀과 오줌을 배출시켜 피를 맑게 해 감염을 몰아내고 감기, 부기, 괴혈병에 좋습니다.
- \* 우유를 넣어 마시면 내장을 강하게 하며 체력 소모를 막고 직장의 경련 또는 설사를 완화시켜 줍니다.

이와 같은 커피하우스의 광고를 통해 많은 사람들이 차에 매료되어 구매가 이루어졌을 것으로 보인다. 오늘날로 보면 일부 맞지 않는 내용도 있지만 차의 역사에 토마스 개러웨이의 이름이 계속 거론되는 이유는 그의 광고 효과에서 비롯된 것으로 유추된다.

## 2) 립톤의 광고

립톤은 광고의 귀재이다. 처음 슈퍼마켓을 운영할 때 어린 돼지를 사용하여 가게를 선전한 것은 앞서 설명하였다. 실론의 다원을 인수하고 영국에 차를 광고하였는데 실론 섬의 다원 전체가 그의 소유인 것처럼 언급하였다.

가장 이국적인 광고는 <그림 9>과 같다. 이것은 이국적인 인도의 소녀가 잔뜩 치장을 하고 립톤의 차를 마시는 광고이다. 이는 많은 이들 사이에 상상의 나라를 펴게 하는 광고였다. 당시 여성의 지위는 제한적이었지만, 홍차 문화를 주도한 이는 여성들이었다. 그래서 많은 광고에 여성들을 등장시켰다.<sup>212)</sup>

# LIPTON'S TEAS

Direct from the Tea Garden to the Tea Pot.  
No Middlemen's Profits to Pay.  
**RICH, PURE, & FRAGRANT.**  
**1/- and 1/4 per lb.**  
THE FINEST TEA THE WORLD CAN PRODUCE.  
**1/7 per lb.**  
NO HIGHER PRICE.  
OVER ONE MILLION PACKETS SOLD WEEKLY.

**SPECIAL NOTICE.**—Delivered Carriage Paid for an extra 1d. per lb. in any address in Great Britain on orders of 5 lb. and upwards. Samples sent free on Application.

**LIPTON,**  
Tea & Coffee Planter, CEYLON.

See Proprietor of the following celebrated Tea and Coffee Estates in Ceylon:—Bandulama, Lakshmitota, Monerakande, Mahachambere, Monakchi, Pogosse, Hannechi, and Ogramiti, which cover thousands of acres of the best Tea land in Ceylon.

Ceylon Office: Upper Church Street, Colombo.  
Tea and Coffee Shipping Warehouses: Madama Mills, Cinnamon Gardens, Colombo.  
Indian Office and Shipping Warehouses: 5, Lyons Range, Calcutta.

General Offices: **BATH ST., CITY RD., LONDON, E.C.**

**LONDON BRANCHES.**

Angel House, Islington, N.1, 201 Old Street, E.C.1; 19, High Street, Kingsland; 240 and 242, Edgware Road, W.; 68, Westbourne Grove, W.; 417, Erixton Road, S.W.; 77, Chancery Street, Finsbury, 10, St. John's Road, Clapham Junction; 98, Roe Lane, Peckham; 311, Watworth Road, 144, Trafalgar Road, East Greenwich; 10, High Street, Deptford; 24, High Street, London Street; 18, Lambeth Walk, London; 20, Tottenham 10 and 20, Sutton Ground, Westminster; 281, Wandsworth Road; 11, Seven Sisters Road, Holloway; Angel Lane, Spangford; High Street, Harpenden, Wellesley Junction; 150, King Street, Hammondsmith; High Street, Walthamstow; 230, North-East Road, Barking; 44, North-East, Leyton; 60, New Cut, Lambeth; 102, High Street, South Newington; 6, Little Bulling Street, Soho; 11, Chapel Street, Soho; 1, Here Street, Woolwich; 145, Salmon's Lane, Lambeth; 2, 204, Barking Road, Canvey Town, E.

AND BRANCHES THROUGHOUT GREAT BRITAIN AND IRELAND.



〈그림 9〉 립톤의 광고1

출처: <https://www.bl.uk/collection-items/advertisement-for-liptons-tea>

(2019.11.02.)

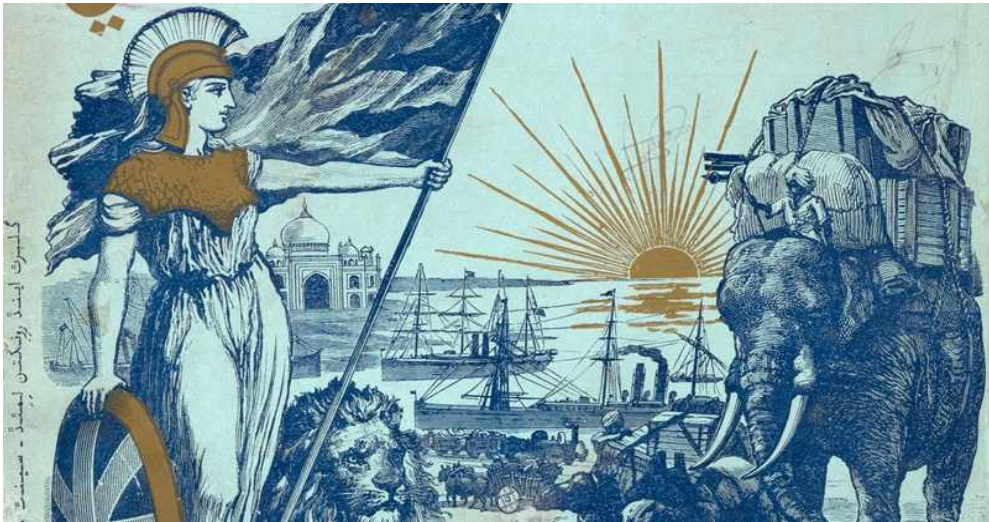
립톤의 차는 영국에서 매주 백만 개가 넘게 팔렸다. 그가 소유한 8개 실론 섬의 농장에서 생산된 차가 공급이 되었다. 립톤은 동일한 상품을 무게를 다르게 하여 포장을 하였고, 넓은 선택의 폭을 제시하여 고객의 형편에 맞게 고를 수 있게 하였다.

립톤의 차가 인기가 올라감에 따라 대중들의 의식 속에 스며든 차 산업에 대한 낭만적인 이미지가 생겼다. 인도인 복장을 착용한 사람이 샌드위치 보드를 메고 거리를 오가는 것 또한 립톤의 마케팅이 되었다. 이 광고에서 여성은 확실한 부(apparent wealth)를 누리는 농장노동자로 보이게 되어, 립톤은 도덕적인 사업가로 이미지를 굳히게 되었다. 실제로는 이 낭만적인 차 농장은 농장 노동자들의 현실과 강하게 대조되었다. 오랜 근무시간과 지역

212) 정현규, 「19세기 영국의 차광고에 나타난 특성」, 원광대학교 한국예다학 연구소, 5, 2017, pp. 75-84.

사회와의 격리와 관련된 전형적인 근무조건은 열악했다. 종종 근로자들은 형벌 계약에 고용되었다. 이는 그들이 직장을 떠날 시에는 추격을 당하고 벌을 받는다는 것을 의미했다.<sup>213)</sup>

또한 <그림 10>에서는 영국기를 든 승리의 아테네 여신 앞에 이국적인 상징의 코끼리가 차 상자를 매고 있다. 해가 지지 않는 나라를 뜻하는 이 광고를 통해 그는 사람들의 시선을 사로잡았다. 인도에 사자는 존재하지 않지만 아테네 여신의 위상을 드높여주는 역할을 하고 있다. 인도의 궁전 그림으로 인도에서 차가 나온다는 뜻도 담고 있으며, 클리퍼 배와 증기선을 그려서 운송방법에 대한 것도 알게 하였다. 립톤은 광고의 위력도 잘 알고 있었고 활용할 줄 알았다. 그러한 홍보 덕분에 홍차가 더 많은 사람에게 제공될 수 있었다.



<그림 10> 립톤의 광고2

출처: <https://www.bl.uk/asians-in-britain/articles/global-trade-and-empire> (2019.11.02.)

213) Rozina Visram, *Asians in Britain*, (London, 2002), p. 45.

## 5. 소결

이번 장에서는 영국의 근현대 차문화 발전과 관련된 산업에 대해 알아보았다. 영국인들은 차가 처음 들어왔을 때부터 설탕을 넣어 마셨다. 캐서린 여왕이 설탕을 넣었기 때문이다. 설탕이 유럽에 들어온 것은 십자군 전쟁 때로 추정하고 있는데 당시에는 약으로서 들어왔다. 피곤할 때 설탕물을 마시면 기운을 차리는 원리와 같다. 여왕이 차와 설탕을 같이 음용하는 데 더 이상의 반론은 있을 수가 없었다. 오히려 그녀를 따라 하기도 벅찮으리라 생각된다.

18세기에 들어오면서 심지어는 녹차에 우유를 넣는 일도 등장하였다. 그러나 설탕과의 조화나 우유와의 융합도 녹차보다는 홍차가 더 나았다. 18세기 중엽에 이미 귀족들은 하루에 두 번 차를 마시는 것이 보편화되어 있었고, 체질에 맞는 차를 고르는 것도 권장하고 있었다.

19세기 중반에는 땅속에서 파내는 사탕무보다 옥수수처럼 쑥쑥 자라는 사탕수수가 생산이 쉬워 설탕의 가격이 많이 내려갔다. 차에 넣는 설탕은 차의 쓴맛을 줄이기 위한 것으로 단맛을 좋아하는 사람들의 설탕 음용은 꾸준히 늘어갔다. 나중에는 크림을 넣을지 우유를 넣을지 의견이 분분해졌다.

차를 마시기 위해 차를 보관하는 통과 다양한 차도구도 생산되었다. 가격이 너무 비싼 차와 설탕을 집안의 하인이 손대지 못하도록 상자 안에 넣고 자물쇠로 잠근 뒤 눈에 잘 띄는 곳에 보관하였다. 다양한 나무 재질로 만든 잠금식 상자 안에는 보통 두 가지 이상의 차를 보관할 수 있게 하였고, 유리 그릇 안에는 설탕도 보관하였다. 차를 마실 때 손님들이 보는 앞에서 여주인이 공기에 노출되어 딱딱해진 설탕을 도구로 깨서 차에 넣는 것을 관심 있는 시선으로 바라보게 하였다. 이는 18세기 차의식 중 하나였다. 심지어는 상자의 열쇠를 여주인이 몸에 지니고 다녔는데, 출타 중에 지인이 방문

하였다는 소식을 듣고, 열쇠를 급하게 보내는 일이 생기기도 하였다. 차 도구로는 중국의 경덕진 찻잔과 이싱 자사호를 수입하여 사용하다가 중국의 홍내를 내어 만들어 보기도 하였다. 손잡이가 없는 작은 중국 찻잔은 홍차를 마시기에 너무 작았고 잔을 잡기가 뜨거워 어려웠다. 잔 받침에 차를 부어 식혀 마시다가 큰 잔을 만들게 되었고 18세기 중엽부터 손잡이도 등장하게 되었다. 오늘날에도 사랑받는 본차이나도 이 무렵 만들어졌다. 18세기 후반이 되면서 도자기 차 세트가 등장하였다. 12인조가 기본이었으며 찻주전자는 2개였다. 웨지우드의 등장으로 기술력도 더 향상되고 다른 경쟁업체들도 같이 발전해 나갔다. 20세기에는 아이들을 위한 차 세트 또한 만들게 되었는데 많은 인기를 끌었다.

100여 년이 넘는 차 회사들도 탄생하였는데, 그중에서 트와이닝스를 꼽을 수 있다. 모두가 커피하우스를 만들고 영업할 때 토마스 트와이닝은 미래의 고객이 되는 여성들의 마음을 읽을 줄 알았다. 위치 또한 신흥 귀족들이 많이 다니는 길목에 자리를 잡게 되어 돈 많은 귀족들이 그의 고객이 되었다. 여성들을 위한 최초의 찻집인 골든 리용을 오픈하여 여성들이 스스로 와서 물건들을 보고 고를 수 있도록 하였다. 빅토리아 여왕이 즉위한 해에 트와이닝스는 왕실의 로얄 워런트를 받게 되었다. 나라를 위해서도 봉사를 많이 하였고 지금은 수익금으로 어린이들을 돕고 있다.

포트넘 앤 메이슨도 빠트릴 수 없는데, 우체국이 없던 시절에 우편 서비스를 하였고, 크림전쟁 당시 병사들의 빠른 회복에 필요한 비프 티를 제공하기도 하였다. 포트넘 앤 메이슨은 미국의 하인츠가 영국으로 혈혈단신으로 커다란 가방 5개를 가지고 구운 콩(baked beans) 통조림을 선전하러 왔을 때 청년의 미래를 알아보고 모두 구매해 판매를 하였다. 그리고는 그가 오늘날 세계적으로 유명한 케첩 상품을 만드는 회사를 키웠다고 자랑스럽게 광고를 했다. 에드워드 7세를 감탄시킨 세계에서 제일 맛있는 차인

‘로얄블랜드’는 100년이 넘도록 판매하고 있다.

해로즈 백화점은 불이 났는데도 불구하고 미리 주문했던 크리스마스 상품을 모두 배달해줘 더 승승장구하게 된 곳이다. 170년의 역사를 가지고 있고, 블랜드 49는 인도의 5개 지역<sup>214)</sup>의 차를 섞어서 만들어 부드러우면서 향긋한 오후의 차로 적격이라 할 수 있다.

차 산업에 있어 차광고도 영향력을 발휘하였다. 요즈음에도 하루 2리터이상의 물을 마시면 신체 대사를 좋게 만들어 건강해진다고 하는데, 차의 다양한 효능을 적은 광고로 사람들에게 차를 전파한 립톤은 광고의 귀재로 영국민뿐 아니라 전 세계의 마음을 사로잡았다. 말년에는 사회에 공헌도 많이 하여 작위까지 받게 되었다.

영국은 차 하나로 사회의 경제를 일으켰고, 나라를 움직이는 원동력으로 삼았다. 차 하나로 나라의 국력이 부강해졌고 중국과의 아편전쟁을 통해 홍콩을 150년 동안 지배할 수 있게 되었다. 오늘날 차 생산 국가 중에서 최다의 양을 자랑하는 1위 중국을 제외하고 2위에서 4위의 나라는 모두 영국의 식민지였던 국가들이다. 인도가 2위, 케냐가 세계 3위, 스리랑카가 부동의 4위로 차를 생산하고 있다.

---

214) 로얄블랜드는 인도의 차산지 다즐링, 아쌈, 닐기리, 캉그라, 시킴 5개 지역의 차를 섞어서 만든 차이다.



<사진 8> 트와이닝스 입구  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 9> 트와이닝스 티 바  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 10> 트와이닝스 박물관  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 11> 포트넘 앤 메이슨 시계  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 12> 포트넘 앤 메이슨  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 13>한국 포트넘 앤 메이슨  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 14> 찰스 황태자 포트넘 앤  
메이슨 방문  
(출처: 연구자 소장본)



<사진 15> 헤로즈 백화점  
(출처: 연구자 소장본)

## V. 결론 및 제언

본 논문은 영국의 근현대 차문화의 형성 및 변화의 과정을 영국에 차가 처음 들어온 17세기부터 시작하여 20세기 말까지 통시적인 관점으로 살펴보고 영국 차문화의 발전 요소를 규명하는 데 목적을 두었다.

주요 연구 결과에 기반하여 영국 근현대 차문화의 발전에 영향을 미친 핵심적 요소를 제시하면 다음과 같다.

첫째, 영국의 근현대 차문화는 태동기, 성장기, 정착기, 확장기를 거쳐 발전되어 왔다. 유럽에서의 각축을 벗어나 신대륙을 향한 영국 엘리자베스 1세 여왕의 후원과 상인들의 경쟁으로 동인도회사의 처녀 출항이 이루어졌다. 동인도 회사를 통해 새롭고 신기한 물건들이 들어왔고 그 가운데 차도 존재했다. 처음에는 비싼 금액과 만병통치약이라는 이유로 왕족들과 귀족들의 전유물로 여겨졌다. 18세기로 들어오면서 차문화가 경제적으로 여유가 있는 도시의 전문직 젠트리 계층으로도 퍼져나갔다. 이 시기에 판매되던 차는 보히(Bohea), 콩고(Congo 또는 Congou) 및 페코(Pekoe) 홍차였다. 19세기에 들어서면서 인도의 아쌈에서 자생하는 차나무를 발견하여 일부 부유한 계층이 아닌 노동자계층도 쉽게 마실 수 있는 차로 영국의 온 국민들 사이에 차가 파급되었다. 그러는 동안 차를 독점 공급했던 동인도회사는 무소불위의 권력을 가지게 되었다. 영국 의회의 우려와 인도에서 일어나는 여러 항쟁 등으로 동인도회사가 다스리던 인도 제국을 여왕에게 헌납하였다. 그동안 생긴 손실은 고스란히 인도 식민지인들이 지게 되었고 이것이 인도 독립의 계기를 마련하였다. 하지만 영국민은 오히려 자유경제 속에서 더 저렴하게 차를 구매할 수 있었고 즐길 수 있게 되었다. 20세기 들어와 아쌈 뿐 아니라 실론의 차도 공급되어 하루 종일 차를 마실 수 있는 새로운

문화가 열리게 되었다. 이로써 진정한 국민음료(National Beverage)가 탄생되었다. 한편 수에즈 운하가 열리기 전에는 중국에서 영국까지 오는 거리에 아프리카 희망봉을 거쳐야 하므로 최소 1년 이상이 걸려 항상 이듬해의 차를 맛볼 수밖에 없었다. 그러나 1845년 미국에서 클리퍼라는 새로운 신형의 배를 만들어 날씬하면서도 적재를 많이 할 수 배를 선보였고 이를 이용해 중국에서 런던까지 불과 100여 일 만에 도착하는 레이스는 사회적으로 큰 주목을 받고 오랜 기간 회자되었다.

둘째, 영국 근현대 차문화의 발전에 있어 여성의 영향력은 지대했다. 영국의 많은 지역에서 참정권 운동에 참여한 여성들은 절제 협회에서도 활동적으로 움직였으며 이들이 선택한 절주의 음료는 차였다. 따라서 티룸과 차를 마시는 것은 여성 운동의 회의, 토론 및 활동에서 빠질 수 없었다. 티룸은 젊은 사람들에게 이상적인 만남의 장소였다. 그것은 여성 해방운동의 필수적인 부분이었다. 19세기 말이 되면서 여성의 목소리가 더욱 높아졌다. 여성들은 공장에서 남성들과 동일한 일을 하여도 항상 남성의 절반 정도밖에 임금을 받지 못했다. 여성들이 단체를 조직하자 그녀들을 위한 화장실도 만들어지게 되었고 사회에서의 편리함이 추구되었다. 당시 중산층과 상류층 여성들은 친구를 방문하고 백화점에서 쇼핑은 했지만, 이들이 다과를 즐길 수 있는 장소는 거의 없었다. 이러한 상황에서 1884년에서 1890년 사이에 ABC는 여성 직원이 여성 고객들에게 양질의 식사를 제공하는 50개의 티숍을 열었다. 마가렛 코벳 애쉬비에 따르면 ABC가 운영하는 찻집은 여성들에게 ‘자유로의 엄청난 움직임’이 되었다. 한편 20세기 남미에서 들어온 탱고 열풍으로 유명한 호텔 등에서 차도 즐기면서 티 댄스를 출 수 있게 되었다. 탱고의 큰 보폭을 위해 여성들의 스커트는 짧아졌고 종종 발목을 드러내기 위해 앞쪽이 열리며 우아하게 겹치는 곡선으로 나뉘었다.<sup>215)</sup> 발목뼈

---

215) 앞 트임의 슬릿 스커트.

바로 위로 묶어 십자형 리본으로 고정시키는 특별히 설계된 탱고 슬리퍼도 출현하였다.

셋째, 영국 차문화의 발전은 차 도구로서 도자기의 생산과도 불가분의 관계가 있었다. 18세기부터 도자기 제조가 발전하게 되었고 당시 산업 혁명으로 도자기 회사들도 다양해졌다. 1851년 런던에서 열린 만국박람회는 영국의 도자기 기술을 다시금 확인해보는 기회가 되었다. 많은 도자기 회사들로 인해 찻주전자와 찻잔들이 저렴해지고 시골의 가난한 집도 차 도구를 소장할 수 있게 되었다. 차를 마시면서 행해지는 차의식(Ritual)도 유행했는데, 항상 찻주전자와 잔을 따뜻하게 데우고 잎차를 끓는 물에 우렸다. 산업혁명으로 저녁식사가 5~6시에서 8~9시로 늦어져 오후의 출출함을 달래는 애프터눈 티가 전 국민들 사이에 등장하였다. 여유가 있는 사람은 애프터눈 티로, 공장일로 바쁘거나 시중을 들어줄 하인이 집에 없을 때는 하이티로 식사와 함께 차를 마셨다. 여전히 술을 마시는 사람들이 많은 사회에서 절주운동이 생겨나 차 음용에 대한 반향도 일으켰다.

넷째, 차문화와 연관된 산업도 영국 근현대 차문화 발전에 기여했다. 두 번의 전쟁으로 나라는 피폐해졌지만 2차 대전 때 행한 국민 배급제로 모두가 힘든 상황을 이겨낼 수 있었다. 차 또한 배급품 안에 들어 있었다. 1952년 10월 3일 드디어 12년 동안의 차 배급을 마쳤다는 기사로 국민들이 환호했다. 종전 후 나라의 재건과 바쁜 현대로 들어서면서 영국도 티백으로 전환을 했다. 티백의 등장은 1901년인데도 영국이 이를 받아들인 것은 반세기가 지난 다음이었다. 지금은 영국의 96%가 티백을 사용하고 있어 오히려 잎차를 판매하는 곳을 찾는 것이 더 어려운 형편이 되었다. 1980년대를 기점으로 영국은 차에 대한 열망으로 과거의 차문화를 되살리는 찻집들이 생겨났고 좋은 잎차(Specialty Tea)를 선별하여 고객들에게 제공하였다. 그리고 차를 우려 마실 때 순서에 따라 행해지는 차 의식(Ritual)을 통해

차를 더 즐길 수 있게 되었다. 차에 대한 광고로 차에 관심을 가지는 사람들도 많이 늘어나게 되고 경제적으로 풍요로워지게 되어 건강을 생각하는 사회로 변화하게 되었다. 차는 진정한 미식가의 음료로 인식되었고 건강한 생활의 일부로 자리 잡게 되었다. 단순한 음료의 기능을 넘어 미래로 약진하는 평판으로 새롭게 거듭나고 있었다.

결론적으로 17세기부터 20세기에 이르는 영국 근현대의 차문화 발전의 요소는 차가 유입된 후 왕실이나 귀족계층 내에서 차가 문화로 성장해 노동자계층으로 정착되고 모든 국민의 음료로 확장해나간 사회적 배경을 지니고 있었다. 차문화의 형성에 있어 여성들의 주체적 움직임은 일상에서의 시간적, 공간적 차문화의 다양한 양상과 발전을 이끄는 데 원동력으로 작용하였다. 이와 더불어 상품으로서 차와 설탕, 뛰어난 차 도구의 생산, 차 제조사 및 이들의 차에 대한 광고의 활성화는 영국 사회의 차문화 발전을 촉진시키는 데 기여하였음을 규명할 수 있었다.

오늘날 홍차는 단순히 영국인들만의 문화가 아닌 전 세계 인구 중 홍차 음용 인구가 80%를 육박하고 있을 만큼 세계인이 즐기는 음료가 되었다. 애프터눈 티를 판매하는 매장도 역시 그리 어렵지 않게 볼 수 있게 되었다. 본 연구의 의의는 글로벌화 된 세계에서 홍차를 바르게 이해하고 문화적인 소양을 더해 차문화가 우리 사회에 확산될 수 있도록 영국의 근현대 차문화 역사를 통시적으로 고찰한 점에 있다고 하겠다. 그러나 본 논문은 영국의 차문화에만 초점을 두어 다른 유럽 국가에 대한 연구를 수행하지는 못했다. 후속연구에서는 유럽 국가 중에서 가장 먼저 차를 접한 포르투갈과 네덜란드의 차문화 형성 및 발전을 통시적으로 연구해볼 필요가 있다. 또한 차문화와 연관된 영국의 정치적, 경제적, 사상적 측면의 연관성을 다룬 연구가 이루어져 문화사적 이해가 보다 폭넓게 확충될 수 있기를 기대한다.

## 참 고 문 헌

### <단행본>

- 가일스 밀턴, 손원재 역, 『향료전쟁』, 생각의 나무, 2002.
- 문기영, 『철학이 있는 홍차 구매가이드』, 글항아리, 2017.
- 문기영, 『홍차수업』, 글항아리, 2014.
- 문기영, 『홍차 수업 2-세상에서 가장 매혹적인 레드』, 글항아리, 2019.
- 박영환, 『중국의 차문화』, 문헌, 2013.
- 박지향, 『클래식 영국사』, 김영사, 2012.
- 백정림, 『엔틱의 발견-생활에 품격을 더한 즐거움』, 한국경제매거진, 2018.
- 베아트리스 호헤네거, 조미라·김라현 역, 『차의 세계사』, 열린세상, 2012.
- 송은숙, 『애프터눈 티·홍차문화의 A에서 Z까지』, 이른아침, 2019.
- 이광주, 『동과 서의 차이이야기-놀이와 사교가 있는 풍경』, 한길사, 2002.
- 이소부치 다케시, 강승희 역, 『홍차의 세계사, 그림으로 읽다』, 글항아리, 2010.
- 정은희, 『한국과 영국의 차문화 연구』, 학연문화사, 2015.
- 제임스 노우드 프렛, 문기영 역, 『홍차애호가들의 보물상자』, 글항아리, 2016.
- 주영애, 이현숙, 최배영, 박성신, 김진숙, 이향숙, 최진영, 『세계의 차문화』, 성신여자대학교 출판부, 2011.
- 차 티(Cha Tea), 정승호 감수, 『영국 찻잔의 역사, 홍차로 풀어보는 영국사』, 한국 티소믈리에 연구원, 2018.
- 차 티(Cha Tea), 『홍차 속의 인문학, 영국식 홍차의 르네상스』, 한국 티소믈리에 연구원, 2018.

최진영, 이주향, 이연정, 『구구절절 차 이야기』, 이른아침, 2019.  
크리시 스미스, 한국티소믈리에 연구원 역, 『티 아틀라스』, 한국티소믈리에  
연구원, 2018.

Jane Pettigrew & Bruce Richardson, 『A Social History of Tea -  
Tea's Influence on Commerce, Culture & Community』,  
Benjamin Press, 2014.

Louise Cheadle & Nick Kilby, 『The Tea Book - All Things Tea』,  
Sterling New York, 2015.

#### <논문>

강승희, 「홍차의 기원에 관한 연구:인도기원설을 중심으로」, 원광대학교  
대학원, 박사학위논문, 2011.

김수미, 「제인 오스틴 작품속에 표현된 차 문화 연구; 제인 오스틴 소설과  
영화를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2008.

김연자, 「영국의 홍차문화에서 본 여성의 역할」, 성균관대학교 대학원,  
석사학위논문, 2008.

김정애, 「영국의 홍차문화에 관한 연구-애프터눈 티중심으로」 원광대학교  
대학원, 석사학위논문, 2006.

김혜정, 「16-17세기 영국 요먼(Yeomen)의 성장」, 울산대학교, 교육대  
학원, 석사학위논문, 2004.

백소현, 「홍차 주전자 개발에 관한 연구」, 단국대학교 대학원, 석사학위논  
문, 2015.

서경숙, 「영국 홍차문화 확산과정 연구」, 목포대학교 대학원, 석사학위논  
문, 2006.

- 송은숙, 「영국 차문화에 관한 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2017.
- 원재원, 「19세기 영국 차 산업의 전개에 관한 연구: 인도와 실론의 차산지를 중심으로」, 원광대학교 대학원 석사학위논문, 2011.
- 유우준, 「18세기 영국의 차산업과 사회 변화 연구」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2013.
- 이규학, 「19세기 일본과 영국의 차문화 비교연구」, 원광대학교 대학원 박사학위논문, 2018.
- 이혜수, 「영국과 러시아의 홍차문화 비교 연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2012.
- 장 효, 「중국차의 무역에 관한 연구」, 우석대학교 대학원, 석사학위논문, 2012.
- 전민영, 「18세기 미국 차문화의 특성에 관한 연구」, 원광대학교 대학원 박사학위논문, 2018.
- 전정애, 「영국의 홍차문화에 관한 연구:Afternoon Tea를 중심으로」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2009.
- 전정애, 「영국 빅토리아 시대 노동계급의 차문화 연구」, 원광대학교 대학원, 박사학위논문, 2013.
- 조미자, 「영국과 일본의 사례고찰을 통한 한국 홍차산업과 홍차문화 발전 방안」, 목포대학교 대학원, 박사학위논문, 2018.
- 최여진, 「영국과 터키의 홍차문화연구」, 성균관대학교 대학원, 석사학위논문, 2016.
- 허영경, 「영국 차음식에 관한 연구」, 원광대학교 대학원, 석사학위논문, 2010.

## <학술지>

- 강승희, 「홍차의 세계사1: 십자군 전쟁에서 아편전쟁까지 동서양의 접점에  
홍차가...」, 포스코경영연구소, 85, 2013, pp. 46-47.
- 김호연, 「16-17세기 사회의 신분 의식」, 대구사학회, 72, 2003, pp.  
311-348.
- 손연숙, 「인도 홍차 탄생의 상황적 배경과 성립과정에 관한 연구」,  
국제차문화학회, 43, 2019, pp.1-24.
- 손윤진, 「영국의 타타임과 차음식 고찰」, 국제차문화학회, 44, 2019,  
pp.33-56.
- 이진미, 「영국 홍차 블렌딩의 특성 연구」, 국제차문화학회, 37, 2017,  
pp.135-166.
- 정은희, 「19세기 영국 가정의 차문화에 관한 연구」, 국제차문화학회, 3,  
2006, pp. 1-17.
- 정현구, 「19세기 영국 빅토리아 시대의 티에티켓 확산양산」, 한국차학회  
지, 22, 2016, pp.26-35.
- 정현구, 「19세기 영국의 차광고에 나타난 특성」, 원광대학교 한국예대학  
연구소, 5, 2017, pp.69-85.
- Rozina Visram, *Asians in Britain*, (London, 2002), p. 45.

## <인터넷사이트>

<http://darjeeling.gov.in/darj-tea.html>

[http://news.bbc.co.uk/onthisday/hi/dates/stories/october/3/newsid\\_3122000/3122485.stm](http://news.bbc.co.uk/onthisday/hi/dates/stories/october/3/newsid_3122000/3122485.stm)

<https://news.joins.com/article/3079638>

<https://www.beveragedaily.com/Article/2018/02/28/PG-tips-launches-fully-biodegradable-tea-bags>

<https://www.fortnumandmason.com>

<https://www.lipton.com/us/en/home.html>

<http://www.llyods.com>.

<https://www.osha.gov/as/opa/worker/danger.html>

<http://www.tea.co.uk>

<https://www.twinings.co.uk>

<https://www.woburnabbey.co.uk>

# ABSTRACT

## A Study on the Modern and Contemporary Tea Culture in England

– Focused on 『A Social History of Tea』 –

Lee, Youngwook

Traditional Cultural Contents Major

Graduate School of Cultural Industry Arts

Sungshin University

This study aims to investigate the factors that have contributed to the development of contemporary British tea culture. Using Jane Pettigrew and Bruce Richardson's foundational text *A Social History of Tea*, this thesis considers social history, politico-economic evidence, and geographic considerations in England from the 17th to the 20th century. This general overview is the first of its kind to be introduced to Korean cultural studies, and seeks to draw parallels to contemporary Korean tea culture.

The beginning of English tea history traces back to Dutch and Portuguese trading routes. The Netherlands and Portugal were the first Western European empires to see tea, as they established their

own overseas trading routes in China and Japan. At the time, however, tea remained a secondary interest. Silk and spices stole the spotlight, especially as the latter had been central to European medicinal beliefs. Tea crept into Western interest only after the Netherlands set up a trade route with Indonesia – of which eventually sold tea to England.

In the 17th century, popular interest in tea sparked when Queen Catherine of Braganza included tea as part of her dowry. Her passion caught the eye of local nobility, of whom vied for invitations to her salon. Queen Catherine's salon itself was a testament to her dedication to the alluring drinks of the Far East; her rooms were also furnished with Chinese and Japanese pottery and decor. Public curiosity began to simmer as well, as coffee houses introduced samples to paying customers. High demand, relative scarcity, and exorbitant import taxes thus incentivized a black market, one in which smugglers and counterfeit copies filtered through to the English non–elite. Authentic tea remained the exclusive property of the royal family and aristocracy; only the landed gentry could truly enjoy the exotic, elusive beverage.

However, by the 18th century, tea culture exploded in England. Twining's persuasion and Pete's Tea and Window Act lowered tea taxes, allowing the once–elite brew to trickle down to the masses. Tea sometimes substituted as currency; servants to the

nobility sometimes demanded tea as part of their salary. The Industrial Revolution birthed the working class with salaries as well, enabling more domestic consumers with unprecedented purchasing power. On an international scale, the ever-expanding British Empire sought to sate its needs back home by sowing tea plantations in India's Assam region. Chinese tea trees thrived in India's Darjeeling region; Assam tea trees grew on Ceylon (now Sri Lanka); and, with the help of factories in the British Isles, the English finetuned the international tea factory. With two-fifths of the world's landmass at its hands, English citizens -- and indeed, those of the British Empire -- could drink tea at whim, so long that they could pay for it.

In the 19th century, tea's status elevated to not simply a popular, but rather a representative drink of England. After all, the Industrial Revolution effectively created the middle class. People now searched for leisure activities, such as enjoying tea with acquaintances after work. Queen Victoria's own afternoon tea sessions -- modest in nature and often held in-house -- pared down existing tea party extravaganzas, and further encouraging afternoon tea in the home. Josiah Wedgwood's ceramics further popularized existing traditions with its quietly celebratory attention to ceramic detail. The 20th century only continued the trend towards accessibility. The introduction of teabags in 1953 increased its convenience, inspiring new customs -- such as tea dances and international tea-drinking sessions. Tea now became the national

drink of the British Empire.

The late 20th century, however, witnessed a regression. By the 1980s, tea consumption increased; in due turn, it has now been re-interpreted as a gourmet drink. This is primarily due to the trending interest in everyday well-being, and tea's own physical benefits. Tea became a poster-child for developing mental and artistic creativity too. Tea's factors of convenience – and later display of wealth – has now given away to the contemporary search of bodily health. All in all, this thesis looks to analyze the rise and fall of tea. The cultural legacy that so defined one of the largest empires in modern human history may prove useful to our own analyses of considering and growing a more widespread tea culture in Korea today.