



이칭고 앱

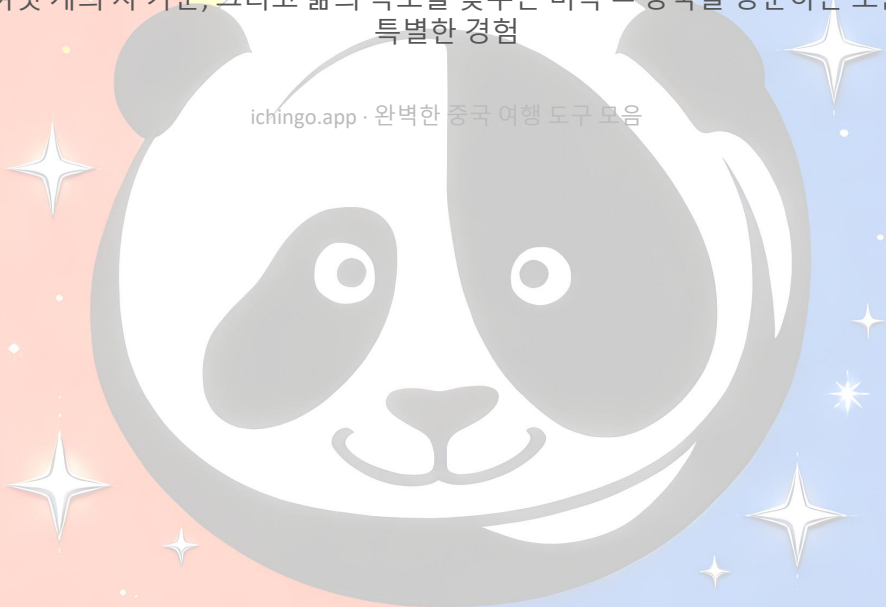
중국 문화 가이드

중국 차 문화 · 단순한 음료 그 이상

차문화화 · 功夫차 · 六大茶类 · 찻도

5 천년의 역사, 여섯 개의 차 가문, 그리고 삶의 속도를 늦추는 미학 — 중국을 방문하는 모든 사람들을 위한 특별한 경험

ichingo.app · 완벽한 중국 여행 도구 모음



ichingo.app

茶記

서론 — 차가 왜 중국의 영혼을 담은 한 잔인가

중국이 차를 발명한 것은 단순히 맛이 좋아서가 아닙니다. 전설에 따르면 기원전 2737 년 신농 황제가 끓는 물에 찻잎이 떨어지는 것을 보고 차를 발견했다고 합니다. 그 후 5 천 년 동안 차는 약, 화폐, 외교, 철학, 그리고 일상생활의 중요한 의식으로서 다방면으로 활용되어 왔습니다. 오늘날 중국은 연간 300 만 톤 이상의 차를 생산하며, 세계 어느 나라보다도 많은 양을 생산하고 있습니다.

외국인 방문객에게 중국 차 문화를 이해하는 것은 중요한 깨달음을 줍니다. 바로 중국인의 시간 개념입니다. 속도와 효율성으로 유명한 중국에서 다도는 의도적으로, 그리고 아름답게 느리게 진행됩니다. 다도는 잠시 멈추고, 숨을 쉬고, 주의를 기울이고, 현재에 집중하라는 초대입니다. 이 초대에 응하는 것, 단 한 번이라도, 중국을 바라보는 시각이 완전히 달라질 것입니다.

이 가이드에서는 중국 차의 6 대 종류, 공푸차(功夫茶)의 예술, 유명한 차 생산 지역, 방문객으로서 차 문화를 체험할 수 있는 장소, 그리고 찻집을 찾고, 체험을 예약하고, 차 시장을 찾아가고, 모든 것을 결제하는 데 도움이 되는 **ichingo.app** 앱에 대해 다룹니다.

1 부 - 중국 차 여섯 종(六大多类)

모든 중국 차는 동백나무(Camellia sinensis)라는 동일한 식물에서 유래합니다. 차의 여섯 가지 종류는 찻잎을 수확한 후 가공 방식, 특히 산화 정도에 따라 결정됩니다. 이 단 하나의 변수로 인해 맛, 색깔, 향이 매우 다른 차들이 만들어지는데, 마치 완전히 다른 식물에서 나온 차처럼 느껴질 정도입니다.

가족	중국인	산화	색상	유명한 품종들	맛 특징
녹차	绿 tea Lv Cha	없음(0%)	연녹색/노란색	용정(용정), 빌뤼춘, 마오팅	신선하고, 풀잎 향이 나며, 채소 향이 은은하게 감도는 가벼운 차. 중국에서 가장 많이 소비되는 차.
백차	백차 바이차	최소 (5-10%)	열은 금색	백호인진(白虎院), 백모란	섬세하고 달콤하며 은은한 풍미. 숙성된 백차는 깊고 복합적인 맛을 선사합니다.
황차	黄 tea 황 차	약간 (10-20%)	황금	Junshan Yinzhen, Mengding Huangya	희귀하고 귀한 와인. 부드럽고 은은한 단맛이 난다. 중국 이외 지역에서는 구하기 어렵다.
우롱차	乌龙 tea 우롱차	부분적 (20-80%)	금색에서 호박색으로	철관음, 다홍파오, 동딩	가장 다채로운 계열입니다. 꽃향기처럼 가볍고 산뜻한 맛부터 진하고 로스팅된 맛까지 다양합니다.

홍차	红 tea 홍차	전체 (100%)	질은 적갈색	기문(Qimen), Dian Hong, Lapsang Souchong	진하고, 맥아 향이 나며, 따뜻한 맛입니다. 참고: 중국에서는 이를 홍차(红茶)라고 부르며, 블랙티(油茶)라고 부르지 않습니다.
진한/푸얼차	黑 tea 헤이차	후발효	질은 갈색/검정색	푸얼(원난), 리우바오(광시)	흙내음, 나무향, 깊은 풍미. 숙성된 버전은 수천 달러에 달하는 소장품이 된다.

☞ **알고 계셨나요?** 서양인들이 '블랙티'라고 하면 중국에서는 '홍차'(红茶 hong cha)라고 합니다. 우려낸 차의 색깔이 검은색이 아니라 붉은색이기 때문입니다. 중국에서 '블랙티'(黑茶 hei cha)라고 부르는 것은 보이차처럼 후발효된 차를 의미합니다. 이 때문에 찻집에서 큰 혼란이 생기곤 합니다. 중국에서 '블랙티'를 달라고 할 때는 어떤 종류의 차를 원하는지 꼭 명확히 밝히세요.

모든 방문객이 알아야 할 가장 유명한 차들

차	중국인	지역	유명한 이유
용정(龍井)	龙井	항저우, 저장	중국에서 가장 상징적인 녹차. 납작하고 옥빛이 도는 찻잎. 고소하고 달콤하며 산뜻한 풍미. 황제들이 즐겨 마시던 차로, 역사적으로 황실에 바치는 공물로만 사용되었습니다. 최고급 차는 항저우 서호 지역에서 생산됩니다.
다홍파오	大红袍	무이산맥(푸젠성)	가장 전설적인 우롱차. 우이성의 절벽에 있는 여섯 그루의 오리지널 다홍파오 찻나무는 국가적 보물로 지정되어 있으며, 한때 그 나무에서 채취한 찻잎 몇 그램이 3만 달러에 팔리기도 했습니다. 복합적이고, 로스팅된 풍미와 미네랄 향이 특징입니다.
타이관인	铁观音	안시, 푸젠성	세계적인 차 열풍을 일으킨 우롱차. 꽃향기와 크림미한 풍미, 마치 난초를 연상시키는 향이 특징입니다. 자비의 여신 이름을 따서 지어졌으며, 동남아시아와 외국인 관광객들에게 엄청난 인기를 누리고 있습니다.
실버 니들	白毫银针	푸딩, 푸젠	중국에서 가장 귀한 백차. 피지 않은 새싹만 채취하여 만듭니다. 찻잎은 하얀 솜털(은빛 바늘)로 덮여 있습니다. 은은하고 꿀처럼 달콤한 맛이 특징이며, 수십 년 동안 숙성될수록 더욱 아름다워집니다.
푸얼	普洱 차	원난	세계에서 가장 복잡한 발효차. 덩어리로 압축하여 숙성시키는데, 50 년 이상 된 차 덩어리는 수만 달러에 팔리기도 합니다. 흙내음과 깊은 풍미, 약초 향이 어우러진 차. 홍콩과 광둥에서 사랑받는 차입니다.
기문 (Qimen)	祁门红茶	안후이성 치먼	중국 최고의 홍차이자 세계적인 명차 중 하나입니다. 와인 향, 과일 향, 꽃 향이 어우러진 풍미를 자랑합니다. 원래 잉글리시 브렉퍼스트 블렌드에 사용되던 차입니다. 유네스코 무형문화유산으로 지정되었습니다.

2 부 - 공푸차(功夫차)의 예술

공푸차(功夫茶)는 문자 그대로 '기술을 담은 차'라는 뜻으로, 차를 우리는 데 있어 매우 정교하고 세심한 중국식 방법입니다. 작은 토기 찻주전자나 유리 가이완, 아주 작은 찻잔을 사용하고, 여러 번에 걸쳐 짧게 우려냅니다. 목적은 편의성이 아니라, 같은 찻잎을 사용하여 6~12 번에 걸쳐 우려내어 차의 모든 풍미를 최대한 끌어내는 것입니다.

공푸차의 네 가지 보물

도구	중국어	목적 및 참고 사항
이싱 토기 찻주전자	紫砂壺 지샤 후 (Zisha Hu)	장수성 이상 자사토로 만든 찻주전자입니다. 다공성 자사토는 사용 기간이 길어질수록 차의 기름을 흡수하여 더욱 풍미 있는 차를 우려낼 수 있도록 해줍니다. 유명 장인이 만든 이싱 자사 전자는 고가에 거래되기도 합니다. 실용적인 찻주전자는 50 엔부터 5 만 엔 이상까지 다양한 가격대로 구매할 수 있습니다.
가이완	盖碗	뚜껑이 있는 그릇으로 차를 우리는 용기이자 마시는 잔으로도 사용됩니다. 찻주전자보다 활용도가 높는데, 뚜껑으로 우려내는 시간을 조절할 수 있기 때문입니다. 흙으로 만든 찻주전자보다 세척이 간편합니다. 찻집에서 흔히 볼 수 있는 물건입니다.
찻주전자 (공정한 컵)	公道杯 공다오베이	차를 우려낸 후, 각 컵에 따르기 전에 차의 농도를 고르게 하기 위해 이 주전자에 붓습니다. 이렇게 하면 모든 컵의 차 맛이 동일해집니다. 이 주전자의 이름은 '공정한 컵'이라는 뜻입니다.
찻잔	品評	30~50ml 용량의 손잡이 없는 작은 찻잔입니다. 작은 크기는 의도적인 것으로, 차는 천천히 음미하며 마시고, 따뜻할 때 다 마셔야 하기 때문입니다. 일부 세트에는 향을 먼저 음미할 수 있도록 키가 큰 '향기 찻잔'이 포함되어 있기도 합니다.

공푸차 우리는 방법 - 단계별 설명

1	차를 우리는 도구를 따뜻하게 데우세요. 차를 우리는 전에 찻주전자와 찻잔에 뜨거운 물을 부으세요. 이렇게 하면 먼지가 제거되고 모든 것이 예열되어 차를 우리는 온도가 안정적으로 유지됩니다.
2	찻잎 넣기 — 찻주전자나 가이완에 마른 찻잎을 30~40% 정도 채웁니다. 이는 서양식 차 우리는 방식보다 훨씬 많은 양의 찻잎입니다.
3	헹굼 과정(찻잎 깨우기) - 찻잎에 뜨거운 물을 붓고 잠시 휘저은 후 즉시 버립니다. 이렇게 하면 찻잎이 열리고 먼지가 씻겨 나가 첫 번째 우려내기를 위한 준비가 됩니다.
4	첫 번째 우림 — 적정 온도의 물을 붓습니다(아래 표 참조). 15~30 초 동안만 우려냅니다. 서양식 우림 방식보다 훨씬 짧습니다. 우려낸 차를 즉시 컵에 따릅니다.
5	골고루 따르세요 — 공정성을 위해 준비된 컵에서 모든 손님의 컵에 동시에 따라주세요.

	이렇게 하면 식탁에 앉은 모든 사람이 동일한 맛을 즐길 수 있습니다.
6	반복 우림 — 매번 우릴 때마다 우릴 시간을 조금씩 늘려주세요 (한 번 우릴 때마다 5~10 초씩). 좋은 우롱차와 보이차는 8~12 번까지 우릴 수 있으며, 매번 다른 풍미를 느낄 수 있습니다.
7	다상(茶盞) — 다도 후 남은 물과 행굼물은 모두 다상으로 흘러내립니다. 다상은 배수 홈이 있는 대나무나 나무로 만든 쟁반입니다. 이는 다도 의식을 깨끗하고 명상적인 분위기 속에서 진행하는 데 도움이 됩니다.

수온 가이드

차 종류	물 온도	왜
녹차	70~80°C (158~176°F)	고온은 녹차의 섬세한 카테킨을 파괴하고 쓴맛을 유발합니다. 끓는 물은 절대 사용하지 마세요.
백차	75~85°C (167~185°F)	은은한 열은 미묘한 단맛을 보존해줍니다. 숙성된 백차는 약간 더 뜨거운 물에도 잘 견딥니다.
황차	75~85°C (167~185°F)	녹차처럼 취급하세요. 매우 희귀해서 후난성과 쓰촨성 외에서는 찾아보기 힘들 겁니다.
우롱차	85~95°C (185~203°F)	가볍게 산화된 우롱차는 낮은 온도를 선호하고, 강하게 볶은 우롱차는 거의 끓는 물에 가까운 온도가 필요합니다.
홍차	90~95°C (194~203°F)	완전 산화는 잎이 과도한 쓴맛 없이 고온을 견딜 수 있음을 의미합니다.
푸얼	95~100°C (203~212°F)	반드시 완전히 끓는 물을 사용하십시오. 높은 온도가 압축된 발효 잎을 제대로 열어줍니다.

💡 **방문객 팁:** 중국 찻집에서 차를 따라준 후 누군가가 두 손가락으로 테이블을 가볍게 두드리면 것은 '감사합니다'라는 뜻입니다. 이 제스처는 청나라 건륭제가 변장하고 여행하며 수행원들에게 차를 따라주던 데서 유래했습니다. 신분을 숨기기 위해 수행원들은 두 손가락을 구부려 테이블을 두드리며 몰래 '절'을 했습니다. 이 제스처는 오늘날까지 감사의 마음을 전하는 은은한 표현으로 남아 있습니다.

ichingo.app

3 부 — 찻집 문화(tea 館 chaguan)

중국 찻집은 도시 생활의 위대한 발명품 중 하나입니다. 커피숍처럼 빠르게 돌아가는 곳과는 달리, 찻집은 오래 머물며 대화를 나누고, 사업 협상을 하고, 이야기를 나누고, 음악을 듣고, 바둑을 두거나, 한 두 시간, 혹은 그 어떤 것도 하지 않고 시간을 보내기에 안성맞춤입니다. 특히 청두에서는 찻집이 도시의 사회적 중심지 역할을 합니다.

도시별 찻집 문화

도시	티하우스 스타일	무엇을 기대해야 할까요?
청두	사천식(川多馆)	중국에서 가장 유명한 찻집 도시. 공원과 사찰 마당에 있는 노천 찻집에서 대나무 의자에 앉아 귀 청소 서비스를 받고, 쓰촨 오페라 변주 공연을 감상할 수 있습니다. 가이완 차는 10~30 위안입니다. 하루 종일 머물러도 좋습니다. 아무도 서둘러 내보내려 하지 않습니다.
항저우	용정(龙井 tea 馆)	서호 근처의 고요한 호숫가 찻집에서 갓 딴 룡정차를 주문해 보세요. 운이 좋으면 그날 아침 찻잎을 딴 발 바로 옆자리에 앉을 수 있을지도 모릅니다. 가격은 다소 높지만 그만큼 가치가 있습니다. 1인당 50~200 엔입니다.
푸젠	공푸차가게(功夫多)	공푸차의 발상지인 안시와 우이에서는 찻집 주인들이 오후 내내 수십 가지 우롱차를 시음하게 해 줄지도 모릅니다. 구매는 선택 사항이며, 그들의 환대는 진심에서 우러나온 것입니다.
원난	보이차 상점(普洱 tea)	원난의 차 가게들은 와인 가게와 더 비슷합니다. 진지한 차 수집가들이 찾아와 숙성된 차를 시음하고 빈티지에 대해 이야기를 나눕니다. 그냥 구경만 해도 흥미로운 곳입니다.
상하이/베이징	디자이너 찻집(新式 tea 馆)	전통적인 찻집 예식과 현대적인 디자인이 조화를 이루는 모던한 찻집들입니다. 젊은 도시 거주 중국인들에게 인기가 많습니다. 일부 찻집에서는 차 각테일이나 차와 어울리는 메뉴를 제공합니다. 가격: 1인당 80 엔~300 엔.
전국적으로	옛 스타일의 도시 찻집	중국 도시의 사찰 지역이나 옛 시가지 근처에서 흔히 볼 수 있습니다. 전통적인 분위기 속에서 현지 간식을 즐기고, 체스나 마작을 할 수 있습니다. 보통 한 냄비에 15~40 위안 정도입니다.

 **ichingo.app — 중국 앱 연결:** 중국에서 찻집을 찾고 예약하세요:

大众点评 (Dianping) — 중국판 엘프. 현재 위치 근처의 찻집(茶馆 또는 茶室)을 검색하여 사진, 가격, 리뷰와 함께 평점을 확인하세요. 대부분의 찻집이 大众点评에 등록되어 있습니다. 자세한 안내는 ichingo.app 에서 확인하세요.

메이투안(Meituan) — 일부 찻집에서는 메이투안을 통해 예약 및 쿠폰 사용을 제공합니다. 차와 함께 즐길 수 있는 음식 배달도 메이투안을 이용해 보세요. 자세한 안내는 ichingo.app 에서 확인하세요.

샤오홍슈(RedNote/Xiaohongshu)는 숨겨진 맛집이나 인기 있는 찻집을 찾기에 가장 좋은 플랫폼입니다. 도시 이름과 '茶馆'을 함께 검색하면 현지인들이 직접 찍은 사진과 함께 추천하는 곳들을 볼 수 있습니다. 많은 게시물이 중국어로 되어 있지만, 사진만으로도 충분히 정보를 얻을 수 있습니다.

클룩(Klook) - 영어로 진행되는 가이드가 동행하는 다도 체험을 예약하고 해외 카드로 결제할 수 있습니다. 주요 도시에서 엄선된 체험 상품을 보려면 '중국 다도'를 검색하세요. 자세한 가이드는 ichingo.app 에서 확인하세요.

제 4 부 — 중국의 주요 차 생산 지역

중국의 차 생산 지리는 와인 산지만큼이나 복잡하고 매력적입니다. 기후, 고도, 토양, 그리고 가공 전통이 어우러져 각기 완전히 다른 개성을 지닌 차를 만들어냅니다. 알아두면 좋은 차 생산 지역은 다음과 같습니다.

지역	유명한 차	왜 중요한가
저장성	용정, 안지바이차	중국에서 가장 유명한 녹차의 고향인 항저우 주변의 서호(西湖) 지역에서는 최고급 룽징차가 생산되는데, 이 차는 이른 봄에만 수확됩니다. 3 월이나 4 월에 차밭을 방문해 보세요.
푸젠성	Tie Guan Yin, Da Hong Pao, Silver Needle, Lapsang Souchong	인도는 가장 다양한 차 생산지로 손꼽히는 지역입니다. 안시에서는 우롱차가, 우이산에서는 붉은 우롱차와 랍상수종이, 푸딩에서는 백차가 생산됩니다. 차 애호가들의 천국이라고 할 수 있죠.
윈난성	푸얼차, 덴홍차 (원난 홍차)	시창반나와 시마오 인근 산에는 수령이 천 년에 달하는 고목들이 자생합니다. 이곳은 동백나무의 원산지입니다. 오래된 차나무에서 생산된 보이차는 고급 와인처럼 시간이 지남에 따라 가치가 상승합니다.
안후이성	기문(치먼), 황산마오펑	황산(옐로우 마운틴)은 중국 최고의 녹차를 생산하는 지역 중 하나입니다. 중국 최고의 홍차인 키문은 이 성의 치먼현에서 생산됩니다.
후난성	Junshan Yinzhen(황차), 안화 흑차	희귀한 황차와 숙성된 흑차의 산지입니다. 관광객들에게는 잘 알려지지 않았지만 중국 차 역사에서 매우 중요한 곳입니다.
광둥성	단종 우롱차, 봉황차	봉황산(평황산)은 중국에서 가장 복합적인 풍미를 지닌 단일 나무 우롱차를 생산하는 곳으로, 각 나무마다 꿀, 아몬드, 생강꽃 향과 같은 독특한 풍미를 지니고 있습니다.

ichingo.app — 중국 앱 연결: 중국 차 생산 지역 방문하기:

Feizhu(飞猪) — 항저우(Longjing), 푸저우(Tie Guan Yin) 또는 쿤밍(Pu-erh)으로 가는 고속 열차 티켓을 예약하세요. ichingo.app 에 대한 전체 가이드.

Baidu 지도(百度地图) — 모든 도시의 차 농장과 시장을 탐색합니다. 근처 옵션을 보려면 tea 园 (차 정원) 또는 tea 叶市场(차 시장)을 검색하세요. ichingo.app 에 대한 전체 가이드.

클룩 - 항저우(서호 룽징) 및 우이산 차밭 가이드 투어. 영어 안내, 해외 카드로 예약 가능.

디디(滴滴) — 대중교통이 운행되지 않는 외딴 차밭 지역까지는 개인 차량을 이용하세요. 자세한 안내는 ichingo.app 에서 확인하세요.

제 5 부 — 차 예절 및 방문객으로서 알아야 할 사항

5A. 필수적인 차 예절

✓ 하세요

- 누군가 차를 따라줄 때 두 손가락으로 테

✗ 하지 마세요

- 손님들의 컵이 가득 차기 전에 먼저 당신

이불을 가볍게 두드리면 '감사합니다'라는 뜻이 됩니다.

- 주인이 차를 줄 때 찻잔을 두 손으로 잡는 것은 존경의 표시입니다.
- 주최자나 연장자가 먼저 마실 때까지 기다렸다가 마시세요.
- 목이 마르지 않더라도 리필은 한 번 이상 받는 것이 좋습니다. 거절하는 것은 무례하게 보일 수 있습니다.
- 찻주전자나 찻잔 세트를 감상하고 칭찬하는 것은 진심 어린 찬사입니다.
- 남을 위해 먼저 따르고 나서 자신을 위해 따르세요.

의 컵을 채우세요.

- 주전자의 주둥이를 다른 사람을 향하게 놓는 것은 공격적이거나 무례한 행동으로 여겨집니다.
- 다섯 손가락 모두로 테이블을 가볍게 두드리세요. 감사 인사를 할 때는 검지와 중지 두 손가락만 사용하세요.
- 가이완이나 찻주전자의 뚜껑을 뒤집어 두세요. 이는 물을 더 달라는 신호이지, 다 마셨다는 신호가 아닙니다.
- 찻잎을 마지막 한 방울까지 한 번에 들이켜세요. 공부차는 천천히 여러 번 음미하며 마시는 차입니다.
- 리필을 권유받더라도 무시하지 말고, 컵을 덮더라도 두 손가락으로 가볍게 터치하여 응답하세요.

5B. 무엇을 말해야 할까요? - 유용한 표현들

영어	중국어	발음
이 차는 맛있어요	这 tea 很好喝	제차헨하오헤
이 차는 무슨 종류인가요?	이 차는 무슨 종류인가요?	이게 뭘가요?
좀 더 주시겠어요?	한 잔 더 마셔도 될까요?	케이 자이 라이 이 베이 마?
저는 룡징을 먹어보고 싶어요.	룡징차를 마셔보고 싶어요.	위상시시 룡징
냄비 하나에 얼마인가요?	냄비 하나에 얼마인가요?	당신은 돈이 얼마나 있나요?
주전자가 아름답습니다	이 찻주전자는 아름답습니다.	Zhe chahu hen piaoliang
보이차 있나요?	보이차 있나요?	보이차 있나요?
감사합니다 (찻잔을 두드리는 제스처)	(두 손가락으로 테이블을 톡톡 두드린다)	—

5C. 차 구매 시 알아두어야 할 사항

- 중국의 차 시장(茶叶市场)은 그야말로 정신없을 정도로 복잡합니다. 수십 개의 상점과 수백 가지의 차가 있지만 영어를 구사하는 사람은 거의 없습니다. 어떤 차를 마셔보고 싶은지 미리 정하고 가는 것이 좋습니다.

- 시음은 권장되며 무료입니다. 좋은 판매자는 구매 전에 여러 종류의 차를 우려서 보여줍니다. 시음 후 구매해야 한다는 부담감을 가질 필요는 전혀 없습니다.
- 가격은 천차만별입니다. 같은 차 이름이라도 100g 에 20 엔일 수도 있고 2 만엔일 수도 있습니다. 품질 차이는 분명히 존재하지만, 이를 구별하려면 경험이 필요합니다.
- 부담 없이 구매할 수 있는 가격대: 매일 마시기 좋은 녹차 100g 당 50~200 엔; 좋은 우롱차 100g 당 100~500 엔; 좋은 백차 100g 당 80~300 엔.
- 진공 포장된 공장 포장 차는 티백에 담긴 날개 차보다 국제 여행에 더 안전합니다.
- 최고의 차 선물은 진공 포장된 작은 룽징차 틴케이스, 개별 포장된 미니 보이차 케이크, 또는 심플한 가이완 세트입니다.

ichingo.app — 중국 앱 연결: 앱을 통해 중국에서 차를 구매하세요:

알리페이/위챗페이 — 차 시장은 현금 사용이 적습니다. 차 시장을 방문하기 전에 해외 카드로 알리페이를 설정하세요. 자세한 설정 방법은 ichingo.app 에서 확인하세요.

Yandex Translate — 차 포장 라벨에 카메라를 비추면 재료, 원산지, 수확일, 등급을 번역해 줍니다. 중국 내에서는 VPN 이 필요하지 않습니다. 자세한 안내는 ichingo.app 에서 확인하세요.

타오바오/JD.com — 호텔이나 에어비앤비로 배송되는 온라인 차 구매 사이트입니다. JD.com 은 주요 브랜드의 인증된 정품 차를 판매합니다. 타오바오는 가장 다양한 종류의 차를 제공합니다. 두 사이트 모두 ichingo.app 에서 자세한 정보를 확인할 수 있습니다.

大众点评(Dianping) — 영업 시간과 사용자 리뷰를 통해 중국 도시에서 가장 가까운 주요 차 시장을 tea 叶市场에서 검색하세요.

제 6 부 — 방문객 간편 참고 자료

차 문화를 위한 완벽한 ichingo.app 툴킷

필요	앱	어떻게 도움이 되는가
찾집을 찾아보세요	전평(大众点评)	어느 도시에서든 '茶馆' 또는 '茶室'을 검색해 보세요. 평점, 사진, 가격, 영업시간 정보를 확인할 수 있습니다. 중국에서 가장 신뢰할 수 있는 지역 리뷰 플랫폼입니다.
다도 체험을 예약하세요	클룩	영어 가이드가 동행하는 다도 체험은 사전 예약 가능합니다. 비자/마스터카드 결제가 가능합니다. 베이징, 상하이, 항저우, 청두에서 이용 가능합니다.
차밭이나 시장으로 이동하세요	바이두 지도	tea 园(차 정원) 또는 tea 叶市场(차 시장)을 검색하세요. 주요 목적지에 대한 영어 인터페이스.
차 재배 지역으로 가세요	페이주 / Trip.com	항저우, 푸저우, 쿤밍 또는 기타 차 생산 도시로 가는 고속 열차 티켓. 자세한 여행 가이드는 ichingo.app 에서 확인하세요.
차 포장 번역	안덱스 번역	카메라로 중국어 텍스트 번역하기 - 포장 라벨, 메뉴, 간판 등. VPN 필요 없음.
차 시장에서 결제하기	알리페이 / 위챗페이	차 시장은 거의 현금 없는 거래가 주를 이룹니다. 가기 전에

		미리 준비하세요. ichingo.app 에서 국제 카드 설정 가이드를 확인하세요.
온라인으로 차를 구매하세요	JD.com/타오바오	JD 는 인증 브랜드 차를, 타오바오는 더 다양한 차를 제공합니다. 두 곳 모두 호텔로 배송합니다. ichingo.app 에서 가이드를 확인하세요.
요즘 인기 있는 티 스팟을 찾아보세요	샤오홍슈(RedNote)	중국 최고의 찻집 찾기 플랫폼. 도시 이름과 '茶馆'를 함께 검색하세요.

마지막으로

중국 속담에 이런 말이 있습니다. '첫 잔의 차는 정신을 번쩍 들게 하고, 두 번째 잔은 생각을 하게 하며, 세 번째 잔은 세상 모든 것을 잊게 한다.' 공부차는 단순히 카페인을 최대한 효율적으로 섭취하는 것이 아닙니다. 다른 사람과 함께 앉아 온전히 집중하고, 한 시간 동안 아름다운 것을 나누는 것입니다.

14 억 인구가 엄청난 속도로 움직이는 나라에서 그것은 급진적인 행위입니다. 그리고 그것은 이곳에서 거의 같은 형태로 5 천 년 동안 행해져 왔습니다.

이 문서에 언급된 모든 앱(디안핑, 클룩, 바이두 지도, 페이주, 안텍스 번역, 알리페이, JD.com, 타오바오 등)에 대한 단계별 가이드를 보려면 **ichingo.app** 을 방문하세요. 중국 여행을 위한 완벽한 도구 모음입니다.

