한식상차림의 식기배치 분석

김혜원¹ · 이혜란² · 조우균^{3*}

¹전 농심 R&BD 센터, ²배화여자대학교 식품영양과, ³가천대학교 생활과학대학 식품영양학과

Analyzing Tableware Arrangement in Korean Table Settings

Hyewon Kim¹, Hyeran Lee², Wookyou Cho^{3*}

¹Former-researcher of Nongshim R&BD Center

²Department of Food and Nutrition, Baewha Women's University

³Department of Food and Nutrition, Gachon University

Abstract

The purpose of this study is to analyze external elements of 'time series table serving' and to discover any problems in the table setting. We selected two traditional Korean restaurants in five-star hotels and two representative traditional Korean style restaurants and analyzed the tableware arrangement of their table settings. The results are as follows. In restaurant A, the arrangement of different styles of tableware made from a variety of materials seemed relatively natural. However, the dessert plates were 'Buncheon' ware made with 'Bakji' method; in this case, the pattern was larger than the size of the fruits served and made the food inconspicuous. Rather than using plates made with a 'bakji' method, using plates with small patterns in the 'johwa' method would complement the food. In restaurant B, the space between the tableware, spoon and chopsticks was narrow, and the spoon and chopsticks sets would not fit on the table pads when large dishes or multiple dishes were served. In this case, changing the dishes to smaller sized dishes, considering the size of the table pad, or not using the pad at all would solve the issue. In restaurant C, too many small dishes were laid on the table, making it look disorderly. We believe that recovering tableware that is no longer in use, laying dishes and cutlery inside of the table pads or not using the table pad would be better. In restaurant D, the same style and color of dishes were provided 9 times. The lack of variety could be tedious to customers. The forms and colors of dishes should be changed in accordance with the order of the meal served. However, when using tableware created by different methods such as 'Buncheon' ware or white porcelain, the same pattern should be chosen in order to elevate the dignity of the table menu through uniformity. These issues in tableware arrangement indicate that external forms of banquet table setup should be studied so that the culture of Korean traditional cuisine can be enriched.

Key Words: Tableware arrangement, time series table serving, Korean table settings

1. 서 론

인류의 생존과 직결된 식욕은 강하고 필수적이며 인간의 문화는 식욕을 충분히 만족시키기 위해 발달하여 왔다. 식품이 계획 생산된 이후 자본형성의 도구로 변화되고 권력과 사회계급 상승요인으로 작용하기에 이르렀다(김 등 1998). 현대의 식생활은 배고픔의 해결, 안정적인 식량 확보, 다양한 식품의 선택, 생활의 여유와 즐거움을 식생활을 통해 성취하는 식도락 단계, 나아가 식생활을 통해 정신적 성취감을 느낄 수 있는 자기만족과 자아실현욕구까지 맞출 수 있는 최고수준의 식생활(장 등 2005)이 공존하는 것으로 보인다.

한국에서는 예로부터 제천의식 후에 음식을 함께 나눔으로써 하늘과 인간이 함께 한다는 의미로서 음식을 나누는 행위를 중요하게 생각하였으며(이 1992), 이런 사실은 함께 음식을 나누기 위해 '어떤 장소를 선택 하느냐'에까지 영향을 미친다고 생각할 수 있다. 현대사회에서도 먹는 음식의 종류나 먹는 방법, 차림새는 사회적 지위를 표현하는 주요 요인이 되고 있으며, 음식을 먹는 장소 또한 그 사람을 나타낸다고 볼 수 있다. 때문에 사람들은 식사 약속을 할 때 많은 점을 고려하게 되는 것이다.

최근 경제성장에 따른 생활수준의 향상, 식품산업의 발달 등으로 식생활의 발전 속도가 가속화되면서 국민들의 식생

*Corresponding author: Wookyou Cho, Department of Food and Nutrition, Gachon University, 1342 Seongnam-daero, Sujeong-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 461-701, Korea Tel: 82-31-750-5972 Fax: 82-31-750-5974 E-mail: wkcho@gachon.ac.kr

활 성향은 변해가고 있다. 내식 위주의 식생활에서 점차 외식 위주로 바뀌어가고 있으며 소득증대와 생활수준의 상승, 소비의식과 행동변화, 여성의 직장진출과 사회참여 증가, 주부의 시간가치 상승, 사회의 레저지향화, 식품 및 식생활을 둘러싸고 있는 관련 산업의 기술혁신의 결과, 도시화, 국제화, 세계화 등에 의해 외식경향은 점점 증가하고 있는 추세이다(Park & Ahn 2001). 외식의 의미는 문화적 요인을 즐기기 위한 행위임을 알 수 있다. 최근 이러한 외식 변화는 외식환경 변화에도 영향을 미쳐 고객의 취향과 생활 스타일에 따라 외식시장의 환경을 결정짓는 주요인으로 작용하기도 한다(김 2005). Choi(2002)의 연구에 따르면 음식점 선택의 주요 요인은 ‘맛’이지만, ‘맛’ 다음으로 중요한 ‘분위기’를 결정짓는 요인 중 하나가 테이블 셋팅이라고 할 수 있으며, 마주 앉은 상대방과의 거리 사이에 놓이게 되는 환경은 음식점의 전체 인테리어와 함께 그 음식점의 품격을 나타낼 수 있다. 외국인을 대상으로 한 조사에서 한식당에 대한 개선을 원하는 점으로 여러 명이 공동으로 함께 음식을 먹는 것이 지적되었다(Chang & Cho 2000). 그러므로 우리는 한국음식을 배식할 때 일인분의 개념을 적용하고 개인화된 배식방법을 적용하는 것이 필요하리라 생각된다.

전통적 한국 상차림은 3첩에서 12첩의 반상차림을 한 상에 동시에 차려내는 공간전개형이 대부분이다(강 2000; 최&박 2006). 반면 양식의 상차림은 전체에서 후식까지 시간경과에 따라 관측되는 시계열형으로 이루어지는 것이 특징으로 알려져 있다. 조선왕조 궁중음식 상차림에서 우리나라 음식 상차림의 원형을 살펴보면 공간전개형과 시계열형의 상차림이 동시에 나타나고 있다(Kim 1986; Kim 1989; Kim 등 1991). 최근 들어 한식상차림에 변화가 나타나고 있는데 일부 한식 전문음식점에서는 우리의 교자상이나 연회상차림을 서양식 정찬차림(Formal dinner) 형태로 변화시켜 시계열형 상차림으로 제공하고 있다. 이 변화는 소비자의 한식상차림에 대한 기대를 충족시키고 또한 한식상차림의 세계화에 필요한 변화로 생각되어지며 향후 이들 상차림에 대한 연구가 더욱 필요할 것으로 생각된다. 그러나 현재의 한국 전통상차림에 대한 연구로서는 공간전개형 상차림에 대한 연구(Choi 2002)가 있을 뿐 시계열형 상차림에서 식기배치 관련 연구는 전무한 실정이다. 본 연구를 위해 예비 조사한 서울시내 31개 특급호텔에서 운영하는 식당 중 한정식 전문음식점은 소수이고, 호텔 내에서 한국 음식을 접할 수 있는 곳은 이들 소수의 호텔이나 뷔페스타일 식당의 한식코너 또는 카페테리아 정도였다. 반면 한식 전문 음식점의 경우 대기업의 외식산업 참여에 의해 운영됨과 동시에 고급화된 한식 전문 음식점이 점차 늘어나는 추세이다. 그러므로 본 연구는 현재 호텔 안에서와 호텔 밖 한식 전문음식점에서 이루어지고 있는 시계열형 한식상차림의 식기배치에 대한 문제점을 도출하고자 식기배치 사례를 분석하고 고찰하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 시계열형 한식상차림의 식기배치 분석

1) 분석대상의 선택

본 연구는 서울시내 특급 호텔 중 국내외 외국인들에게 지명도가 높고 시계열형의 한식상차림이 이루어지고 있는 시내 중심 한 곳(A)과 시외곽 지역 한 곳(B)의 호텔 내 음식점 두 곳과 호텔 밖 한식전문음식점 두 곳(C, D)을 선정하여 비교하였다.

2) 식기 배치의 흐름

식기의 배치의 흐름을 알아보기 위해 선정된 음식점에서 제공되는 음식을 디지털 카메라를 이용하여 촬영한 후, 디자인 전문 프로그램인 포토샵을 사용하여 사진에서 색상과 명암을 최대한 배제하여 외곽선만 남기는 방법으로 정리하였다(김 2002; 홍&강 2003; IWAMOTO 2003). 각 음식점에서 어떠한 형태와 재료의 식기를 가장 많이 사용하는지 알아보고, 디자인의 기본 원리인 통일과 변화·균형·강조의 원리(권 2002; Lauer & Pentak 2002; 김 2003; 조&김 2010)를 통해 식기 배치의 흐름을 분석하였다. 이를 통해 상차림에서 식기 배치의 문제점을 도출하고, 보완을 위한 방법을 생각해 보았다. 음식제공 순서에 따른 식기의 배치와 식기의 높이 분석을 실시하였고, 식기의 높이는 제공되는 음식 순서에 따라 사용하는 식기 중 가장 높은 식기를 기준으로 분석하였다. 또한 식기의 높이분석을 통해 식기의 높이가 식사하기에 불편함이 없는지도 알아보았다.

III. 결과 및 고찰

1. 한식상차림의 식기배치 흐름

식기의 배치에 따라 상차림의 전체적인 분위기도 변한다. 따라서 식기의 구성은 메뉴의 구성 시에 고려되어야 하는데 같은 형태의 식기라도 몇 개를 어떻게 배치하느냐에 따라 분위기가 바뀔 수 있기 때문에 식기의 배치는 미리 계획되어야 한다.

각 음식점에서 코스를 완성시키기 위해 어떻게 상을 구성하는지 식기를 재료와 형태에 따라 분류하고 음식제공 순서에 따른 식기 배치를 디자인의 기본 원리인 통일과 변화, 균형, 강조의 원리(권 2002; Lauer 2002; 김 2003; 조&김 2010)를 통해 알아본 결과는 다음과 같다.

1) 각 음식점의 식기 배치 및 식기의 형태

(1) A 음식점의 식기 배치 및 식기의 형태

A 음식점의 경우 재료에 따라 도기, 자기, 유리, 철기를 사용하고 있으며, 자기는 분청자와 백자를 사용하였다. 분청자 중에는 선각기법¹⁾과 박지기법²⁾의 2가지 종류를 사용하고 있

으며(윤 1996), 형태상으로는 둥근형과 사각형의 두 가지 종류를 사용하고 있었다. 20개의 식기 가운데 자기가 가장 많이 사용되었으며(17개), 형태로는 원형이 가장 많이 사용되었다(18개). 목재의 사각형 식탁매트는 목재의 높이로 인해 강조되어 보인다.

A-0) 너무 크지 않은 크기의 사각형으로 접은 냅킨이 사각형의 식탁매트 위에 놓여 같은 형태의 반복으로 인한 통일감을 주고 있다.

A-1) 사각형 식탁매트 위에 사각형 접시가 통일감을 주며 접시 위의 작은 무늬는 통일감 내에서의 변화를 느끼게 한다.

A-2) 작은 원형의 분청자완이 식탁매트와 형태적인 대조를 이루며 변화를 주고 있다. 이러한 원형식기 배치는 A-9)번까지 이어지고 있어 전체적인 흐름에 통일감을 준다고 할 수 있다. 그러나 원형의 식기라도 크기와 문양의 변화를 주어 이어지는 형태의 연속 가운데 지루함을 주지 않는다.

A-3) 큰 원형의 백자 구절판이 중앙에 위치하고 내부가 좌우대칭으로 분할되어 균형 잡힌 안정감을 준다. 식기의 크기로 인해 상차림을 강조하고 있다.

A-4) 거의 식탁매트를 벗어날 정도의 큰 크기와 박지기법의 큰 문양으로 인해 상차림이 강조되고 있다. 크기와 문양에 의한 강한 대비는 시각적으로 상차림을 강조한다고 할 수 있다.

A-5) A-2)에서 A-4)까지 마음껏 확장되었던 원형의 이미지가 다시 줄어들기 시작한다. 하나로 집중되었던 것이 두개의 원형으로 분할되면서 식탁매트 내에서 통일감을 형성하고 있다.

A-6) A-5)과 같이 2개의 원형 식기가 배치되었다. 같은 형태의 사용으로 식탁매트 내에서 통일감을 주고 있다. A-5)까지 사용된 자기 식기에 비해 금속제의 화려한 재질로 인한 강한 대비로 전체 상차림 흐름에서 가장 강조되고 있다고 보인다.

A-7) 무게감 있는 하나의 철제 원형 식기를 중앙에 배열하였다. 식기의 크기와 재질의 무게에 의한 대비로 인해 상차림을 강조하고 있다.

A-8) 6개의 식기가 모두 원형으로 형태에 의한 통일감을 주고 있으며, 크기의 대비로 인해 좌우는 비대칭적 균형을 이루고 있다. 이에 의해 절대적 안정감보다는 약간의 동적인 느낌을 주고 있다.

A-9) A-4)번과의 통일성을 위해 선택된 듯 보이는 사각의 박지기법 분청자는 원형의 백자 잔과 형태와 문양 면에서 대비를 이루며 마지막 상차림을 강조한다. 사각형의 개인매트가 없어진 대신 사각형의 대형 접시가 들어온 것은 전체적인 흐름에서 통일감을 줄 수 있다. 그러나 박지의 큰 문양은 시선을 혼란시켜 상대적으로 작은 음식을 돋보이게 하지 못하고 있다. 작은 문양의 선각기법 분청자를 배치했다면 형태와 크기의 대비로 상차림을 강조하면서 음식도 돋보일 수 있었을 것으로 보인다.

A 음식점의 경우 천이나 종이에 비해 두꺼운 목재의 식탁매트의 사용은 매트 위에 놓인 음식에 시선을 집중시키고 있다. 같은 형태의 반복에 의한 통일감 내에서 식기의 크기나 문양, 재질의 변화로 필요한 부분을 강조하고 있다. A-9)번의 경우 큰 박지 문양의 분청자 접시보다는 A-1)번에서 보이는 선각기법의 작은 문양을 사용한 분청자를 이용했다면 접시에 집중되는 시선을 막을 수 있어 음식이 더 돋보였을 것이다.

(2) B 음식점의 식기 배치 및 식기의 형태

B 음식점에서는 재료에 따라 도기, 자기, 목기, 유리, 철기

1) 선각(線刻)기법: 백토로 분장한 후 못과 같은 도구를 사용하여 선으로 문양을 그려 넣는 기법

2) 박지(剝地)기법: 선명한 문양을 위해 문양 외에 백토로 씌운 부분의 지면은 모두 깎아 내는 기법

의 식기를 사용하고 있으며, 자기는 백자와 짙은 청색 자기를 사용하고 있었다. 총 30개의 식기 가운데 자기가 가장 많이 쓰이고 있었으며, 형태로는 원형이 가장 많았다(22개). 17개의 식기가 흰색이었고, 중형의 백자 접시가 4번 반복되고 있었다. 면 재질의 식탁매트를 사용하고 있었다.

B-0) 식탁매트에 비해 접어놓은 냅킨의 크기가 지나치게 커서 수저부분까지 침범하고 있다. 시각적으로 답답한 느낌을 준다.

B-1) 둥근 형태의 유기와 거의 같은 크기의 백자를 사용하였다. 크기와 형태의 동일 가운데 재질의 차이로 인한 변화를 주고 있다. B-0)보다 축소되고 안정되어 보인다.

B-2) 크기가 큰 팔각형의 목기구절판이 상 중앙에 놓여 식탁매트에서 상 중앙까지 시선을 확장시킨다. 식기 형태의 변화와 큰 식기의 사용으로 인해 상차림을 강조하고 있다. 식기 내에서의 좌우대칭으로 인해 안정감이 느껴진다.

B-3) 역시 상 중앙에 B-2)보다 약간 작은 크기의 팔각형의 목기를 배치하였다. 약간 시선을 축소시키며 같은 팔각형이기는 하지만 내부의 분할이 다르기 때문에 시각적으로는 마치 다른 형태의 그릇처럼 착각을 일으키게 한다.

B-4) 3개의 원형 백자가 사용되었다. 같은 형태로 통일감을 주고 있으며 크기의 대비에 의한 변화로 상차림이 강조되고 있다. 왼쪽 원형의 식기가 식탁매트의 경계선에 놓여 있어 식탁매트 사용법을 어기고 있으며 시각적으로 식기들이 식탁매트 안쪽에 모두 배치된 것보다 덜 집중된다. 같은 식기 두 개의 크기를 줄이거나, 시간차를 두고 음식이 제공되었다면 좋았을 것이다.

B-5) 2개의 크기가 서로 다른 백자를 배치하였다. 같은 원형의 형태로 식탁매트 내에서 통일감을 형성하고 있다. B-4)에 비해 축소되어 보인다.

B-6) 사각형과 원형의 식기를 함께 배치하여 대비되는 형태로 변화를 준 것은 시각을 환기시키는 역할을 한다. 다른 크기의 그릇을 위, 아래로 배치한 구성은 B-5)과 같으나, 원형만으로 구성된 차림에 비해 더욱 변화를 느끼게 한다.

B-7) 소형 원형 백자 사발로 다시 원형으로서의 형태 변화를 주었다. 이러한 하나의 원형 식기 배치는 B-12)까지 이어지는데 크기와 식기 재질의 변화로 지루함을 줄이며 전체적인 통일감을 이룬다.

B-8) 원형의 큰 접시 하나를 배치하여 크기에 의해 상차림을 강조하고 있다.

B-9) B-8)와 같이 원형 식기의 구조이다. 신선로의 금속 재질이 화려함을 주기 때문에 재질의 강한 대비로 인해 B-8)의 상차림에 비해 강하게 시선을 집중시킨다.

B-10) 외곽에만 문양이 나타나 있는 백자 계열의 원형의 양식 접시 하나를 배치하였다. 전체적인 흐름에 변화를 주려는 의도는 좋았으나 갑작스러운 양식기의 등장이 전체적인 통일감을 방해하고 있다고 보인다.

B-11) 원형의 백자사발 하나를 식탁매트의 중앙에 배치하였다. 특별히 강조되는 점은 보이지 않는다.

B-12) 식탁매트에 거의 꽉 찰 정도로 큰 크기의 철제 원형 그릇을 배치하고 있다. 큰 식기의 크기로 인해 상차림은 강조되어 보이나 식탁매트 내 여백의 공간이 없어 조금 답답해 보인다. 조금 작은 철제 식기를 사용하였다면 여백의 공간이 생겨 좋을 것이다.

B-13) 원형의 백자 6개와 역시 원형인 용기 하나로 구성되어 있다. 형태로 인한 통일감을 주고 있다. 좀 더 작은 크기의 원형 그릇 다섯 개를 사용했다면 식탁매트 안으로 모든 식기가 배치되어 시선을 집중시킬 수 있었을 것으로 보인다.

B-14) 원형의 백자 3개와 사각의 목기 하나로 구성되어 있다. 백자의 수는 3개이나 그 중 접시 하나와 잔 하나는 겹쳐져 있기 때문에 실제로는 2개의 원과 하나의 사각형으로 보인다. 위쪽에 놓인 사각형 목기의 형태 대비로 인해 변화가 나타난다. 3개의 식기가 비대칭적 균형을 이루며 코스를 마감한다.

B 음식점의 경우 팔각형과 원형, 사각형의 식기를 대형, 중형, 소형에 걸쳐 비교적 다양하게 사용하고 있었다. B-1)에서 시작된 원형은 B-3)에서 다시 이어져 코스 마지막까지 연결되며 상차림 전체에 통일감을 부여한다. 통일감 내에서의 크기변화로 단조로움을 줄이고 있는 것은 바람직해 보인다. 그러나 여러 개의 식기를 동시에 함께 배치하거나 매트를 거의 차지하는 대형 식기를 사용할 때, 식기의 크기와 수의 대비에 의해 상차림을 강조한다고 볼 수는 있지만 대체적으로 식기와 수저 사이의 공간이 부족해 답답한 느낌을 주고 있다. 이러한 경우 식탁매트의 크기에 맞추어 식기의 크기를 조절하므로 여백을 살릴 수 있으리라 생각된다. 특히 B-13)의 경우는 여러 가지 음식을 제공한 뒤 식사를 위한 반상차림이므로 이 전까지 사용했던 식탁매트를 사용하지 않더라도 전체의 상차림의 흐름에 문제는 없어 보인다. 식탁매트를 사용하지 않던가, 모든 식기가 식탁매트 안에 들어갈 수 있도록 작은 크기를 사용했다라면 균형이 잡혀 훨씬 정갈한 느낌을 주었을 것이다.

(C) 음식점의 식기 배치 및 식기의 형태

C 음식점의 경우 재료에 따라 자기, 유리, 은식기를 사용하고 있으며, 자기는 백자를 사용하였다. 형태는 둥근형과 사각형의 두 가지 종류를 사용하고 있었다. 34개의 식기 가운

데 자기가 24개로 가장 많이 사용되었고 형태로는 원형의 식기가 27개로 가장 많이 사용되었다. 종이 재질의 식탁매트를 사용하고 있다.

장 종지와, 빈 술잔, 김치를 담은 식기가 4개의 원을 이루며 나란히 배열되어 있는 것이 1번부터 10번까지 계속 이어지고 있다. 장 종지는 구절판에 종속된 것인데, 구절판을 다 먹은 후에도 계속 배치되어 있고, 술을 주문하지 않았음에도 불구하고 술잔을 계속 배치하고 있어 정돈되지 않은 느낌을 준다.

C-0) 6개의 원형 식기와 냅킨으로 구성되어 있으나 냅킨이 놓인 접시는 잘 보이지 않고, 술잔과 술잔받침은 은재질의 식기로 겹쳐져 있기 때문에 실제로는 4개의 원형 그릇과 냅킨으로 구성된 듯이 보인다. 사용된 모든 원형식기들은 형태에 의한 통일감을 주고 있다. 구절판을 위한 거자장과 전을 위한 초장이 들어 있는 종지가 아무 음식도 없는 식탁에 놓여 있어 부자연스럽다.

C-1) 테이블 중앙에 놓인 1개의 큰 원형접시가 테이블 중앙으로 시선을 확장시키고, 크기로 인해 상차림을 강조한다.

C-2) 테이블 중앙에 놓인 큰 원형의 접시가 C-1)와 연결되어 통일감을 주고 있으며 역시 크기에 의해 상차림을 강조한다.

C-3) 둥근 형태의 유기와 백자로 구성되어 있다. 반복되는 여러 개의 원형이 통일감을 형성하고 있지만 상단의 그릇들이 식탁매트를 넘나들고 있어 정리된 느낌을 주지 못한다. 이러한 인상은 반상이 나오기 전 C-9)번까지 이어지는데 모든 식기들이 식탁매트 안쪽으로 정연하게 배치된다면 좀 더 강한 집중성을 보였을 것이다. 유기로 인한 식기재료의 대비로 상차림을 강조하고 있다.

C-4) 사각형의 큰 접시와 작은 원형 그릇들로 구성되어 있다. 형태와 크기의 대비로 인해 상차림을 강조하고 있다. 불필요한 술잔과 장 종지들이 계속 같은 자리에 놓여 있으며 수저의 위치가 식탁매트의 경계 부분에 놓여 정갈하지 못한 인상을 준다. 이러한 인상은 C-9)번까지 이어진다.

C-5) C-4)번과 같은 종류의 사각형 접시로 크기만 약간 작아져 있다. 원형과 사각형의 형태 대비가 이루어지고 있다. 주요 그릇 하나로 구성되었을 경우와 달리 식기크기의 변화가 강하게 느껴지지는 않는다. 접시 좌우의 여백은 앞쪽이나 뒤쪽에 비해 답답함을 줄여주고 있다.

C-6) 둥근 대형 원형 접시가 약간 매트 하단으로 배치되었다. 주 요리 접시의 크기가 확장되어 크기에 의해 상차림이 강조되나 다시 여백의 공간이 부족해 보인다. 6개의 원형으로 형태적 통일감을 주고 있지만 부족한 여백과 불규칙한 배열로 인해 산만한 느낌을 준다.

C-7) 6개의 원형 식기 배치로 인해 통일감을 주고 있다. 신선로의 금속 재질이 다른 식기와 강한 대비를 주어 상차림이 강조되어 보인다. 전체적으로 조금씩 왼쪽 아래로 배치했다면 정갈하고 안정감 있었을 것으로 보인다.

C-8) 큰 사각의 백자와 작은 원형의 식기들로 구성되어 있다. 사각과 원형의 형태대비, 크기에 의한 대비로 강하게 상차림을 강조하지만 여백이 부족해 답답해 보인다. 대형접시의 여백이 많으므로 이러한 경우 좀 더 작은 접시를 사용했다면 답답함을 줄이고 균형을 맞출 수 있었을 것이다.

C-9) 원형의 식기 7개로 구성되어 있으며, 유기와 받침, 술잔과 술잔받침은 2개가 겹쳐져 있으므로 시각적으로는 5개의 원으로 보인다. 형태면에서 통일감을 보이고 있으며, 통일감 내에서는 크기로 인한 변화를 주고 있다. 비대칭적 이기는 하지만

균형이 잡혀있어 안정적이며, 완전한 좌우대칭에 비해서는 개성이 있어 보인다.

C-10) 원형의 백자 8개가 반상을 이루고 있어 형태와 식기 재질에 의한 통일감을 주고 있으며 크기 차이로 약간의 변화를 주고 있다. 낮은 소반에 독립적으로 구성되어 있으며 모든 식기가 소반 안에 놓여 있어 집중감을 주고 있다. 그러나 식기의 위치가 질서 있게 정렬되어 있지 않아 산만한 느낌을 준다. 좌우 대칭으로 정연하게 식기를 배치했다면 균형에 의해 안정적으로 시선을 집중시킬 수 있었을 것이다. 수저의 방향이 이전의 세로에서 가로로 바뀌어 있으며 이것은 독상의 반상차림에서의 위치를 따르고 있다.

C-11) 사각형의 백자접시 2개와 원형식기 2개로 구성되어 있다. 형태와 약간의 크기로 인한 대비로 변화를 주고 있다. 식탁매트를 넘어갈 정도로 시선이 확장되어 있어 가볍게 입안을 정리하는 후식 상차림으로는 부담스러울 수 있으며 상단의 사각형 접시가 식탁매트와 식탁의 경계선에 놓여 있어 정갈하지 못한 느낌을 준다. 작은 크기의 식기를 사용해 식탁매트 내에 위치하도록 구성했다면 좀 더 집중감 있고 정갈해 보일 수 있겠다.

전체적으로 배열되어 있는 작은 식기의 수가 많아서 조잡해 보이는 경향이 있다. 많은 수의 식기가 계속 나열되고 있으므로 코스마다 제공되는 접시가 조금만 커지더라도 여백의 공간이 줄어들어 답답한 느낌을 주고 있다. 특히 이유 없이 식탁 위에 배치되어 있는 술잔은 현란하게 반짝이는 금속소재라 시각을 분산시켜 바람직하지 않다고 보인다. 식탁매트 상단에 계속 놓여 있는 4개의 원형 그릇은 전체적으로 통일감을 줄 수는 있지만 위치상으로 식탁매트를 넘나들고 있어 정갈하지 못한 인상을 주고 있으며 첫 번째 상차림으로부터 후식 전까지 계속 배치되어 있어 상이 좁아 보이게 하는 원인이 되고 있다. 또한 코스의 주요 음식이 담겨진 식기의 크기에 따른 상차림의 변화가 크게 느껴지지 않는다. 전체적으로 식기들의 배열이 질서정연하지 못하고, 수저나 식기가 식탁매트와 그 바깥쪽을 계속 넘나들고 있어 식탁매트의 사용 이유를 불분명하게 만드는 것이 문제점으로 보인다. 줄을 이루고 있는 식기는 질서 있게 정렬하고, 배치 이

유가 불분명한 식기는 제거하는 것이 상차림을 정갈하게 보이게 하여 바람직하다. 식기와 수저는 식탁매트 안쪽으로 배치하던가, 상차림의 면적을 늘리고 싶다면 식탁매트를 사용하지 않던가 더 큰 크기의 식탁매트를 사용하는 것이 이러한 점을 보완할 수 있을 것으로 생각된다.

(4) D 음식점의 식기 배치 및 식기의 형태

D 음식점의 경우 독상차림이 아닌 겸상차림으로 개인상은 앞접시를 놓고 중앙의 음식을 덜어 먹을 수 있도록 구성하여 전체적으로 시각이 확장되고 있으며 죽과 반상, 후식상만 독상차림으로 구성되어 있다.

독상으로 나온 경우 독상차림을 중심으로, 겸상의 경우 중앙에 놓여 있는 음식의 모습을 중심으로 분석하였다.

D 음식점의 경우 재료에 따라 자기, 유기, 목기, 철기를 사용하고 있다. 자기는 분청자와 백자를 사용하였으며 분청자 중에는 국화문의 인화기법³⁾(윤 1996) 분청자를 사용하고 있다. 형태상으로는 둥근형과 사각형의 두 가지 종류를 사용하고 있었다. 36개의 식기 가운데 자기가 20개로 가장 많이 쓰이고 있으며, 가장 많이 사용된 형태는 원형으로 25개였다. 앞서의 음식점과 다르게 식탁매트를 사용하지 않고, 테이블 보 위에 바로 식기를 놓고 있었다.

D-0) 원형의 식기 3개와 수건받침 하나로 구성되었다. 인화문분청자와 백자, 목기 등의 재질이 다른 식기들을 원형의 형태로 통일감을 주고 있다.

D-1) 원형의 식기 6개와 수건받침 1개로 구성되어 있다. 유기와 백자, 분청자를 함께 사용하였다. 식기 재료의 차이에 의한 변화와 6개의 원형의 형태에 의한 통일감을 느낄 수 있다.

D-2) 전체적인 형태가 원형인 칠절판으로 시선을 집중시키고 있다. 식기 내에서의 좌우 대칭으로 인해 안정감을 보이며, 큰 식기의 배치로 인해 상차림이 강조되고 있다.

D-3) 귀퉁이가 살짝 패였으며 전체적으로는 사각형인 백자를 사용하고 있어 원형에서 사각형으로의 변화를 주고 있다. 이 사각형은 D-10)번까지 계속되며 통일감을 형성하지만 똑같은 접시의 반복으로 약간의 단조로움을 주기도 한다.

D-4) D-3)와 같은 사각형의 백자와 외곽이 원형인 큰 백자 칠절판을 사용하여 구성되었다. 사각과 원형의 형태대비와 크기대비로 상차림이 강조되고 있다.

D-5) 다시 D-3)와 같은 사각의 백자를 하나 사용하고 있어 전체 코스에 통일감을 주고 있다.

D-6) D-3)와 같은 사각의 백자를 사용하고 있다. 하나의 접시와 목재의 젓가락으로 구성되었으며, 이 젓가락이 형태와 재질의 대비로 시선을 집중시키는 효과를 주고 있다.

D-7) D-3)와 같은 사각의 백자를 사용하고 있으며 전체 코스에 통일감을 형성한다.

D-8) D-3)와 같은 사각형의 백자 2개로 구성되어 있다. 중앙을 기준으로 좌우 대칭에 의한 균형으로 안정감을 주고 있으며 같은 형태와 크기의 식기를 사용함으로써 상차림 내에서 통일감을 주고 있다.

D-9) 역시 D-3)와 같은 사각형의 백자로 구성되어 있어 전체의 코스에 통일감을 구성한다.

D-10) D-3)와 같은 사각형의 백자와 칠절의 원형 식기로 이루어져 있다. 서로 다른 형태와 식기의 재질에 의한 대비로 상차림이 강조되고 있다.

3) 인화(印花)기법: 꽃무늬, 국화무늬, 나비무늬 등 여러 문양을 도장으로 새겨서 눌러 찍는 기법.

D-11) 금속 재질의 신선로와 크기가 같은 백자의 원형 사발 2개로 구성되어 있다. 원형의 통일감 속에서 크기의 대비로 인한 변화로 상차림을 강조하고 있다. 신선로의 금속재료의 화려한 느낌으로 상차림이 강하게 강조되고 있다.

D-12) 1개의 원형 자기 접시와 D-11)와 같은 목재 숟가락으로 이루어졌지만 자기는 금속의 신선로에 비해 주목성이 약하므로 형태의 대비가 숟가락에 시선을 집중시키는 효과를 주고 있다.

D-13) 사각의 식기에 사각형의 음식을 배치함으로써 형태에서 통일성을 보여준다. D-12의 원형의 식기에서 사각형의 식기로 변화를 주고 있다.

D-14) 3개의 원형 유기로 구성되어 있어 상차림 내에서 통일감을 형성한다.

D-15) D-14)와 같은 코스의 차림으로 D-14)는 상 중앙에, D-15)는 독상차림이다. D-15)는 원형 백자 하나와 원형 유기 4개가 두 줄로 구성되어 있다. 원형의 형태로 통일감을 주며, 크기와 재질의 대비로 약간의 변화를 주고 있다.

D-16) 사각과 원형의 식기로 이루어져 있다. 식혜사발과 그 받침은 겹쳐져 있어, 전체적으로는 하나의 사각형과 다른 하나의 원형으로 보인다. 원형과 사각형의 형태대비를 통해 마지막 상차림을 마무리하고 있다.

D 음식점의 경우 숫자상으로 원형의 접시가 많이 사용되었음에도 불구하고 사각형의 접시가 주로 이용된 듯이 보이는 이유는 D-3)~D-10)까지 8번의 코스에 연속으로 형태, 크기, 문양, 색상이 완전히 같은 9개의 접시가 사용되었기 때문이다. 이로 인해 코스 전체에 통일감을 부여할 수는 있으나 전체적으로 긴 코스에서 집중적으로 같은 식기를 사용하는 것은 시각적인 단조로움을 보일 수 있어 바람직하지 않

다고 보이며, 음식제공 순서에 따라 식기의 형태나 색상에는 변화를 주어야 한다고 생각된다. 겸상차림의 음식을 덜어 먹기 위한 도구는 12번의 겸상차림 가운데 3번 제공되고 있으며 다른 9번의 상차림에서는 개인용으로 나온 수저를 이용하도록 되어 있었는데 이것은 앞서 외국인들이 지적한 한식 배식의 문제점이 여전히 보이고 있는 부분이라 할 수 있다. 음식을 덜기 위한 도구가 겸상 차림 내내 제공되면 좋았을 것으로 생각된다. 겸상차림으로 인해 전체적으로 상의 중앙까지 시선이 확장되어 네 음식점 중 가장 넓은 면적을 활용하고 있으며, 이 경우에는 식탁매트를 사용하지 않은 것이 바람직한 선택으로 보인다. 1번에서의 인화기법의 분청자와 16번 반상에서의 청화백자는 모두 국화문으로 문양에서 통일감을 고려하였으며, 섬세한 부분까지 신경 쓴 것은 상차림의 품격을 높여주고 있다.

네 음식점 모두에서 가장 많이 사용되고 있는 식기의 형태는 원형이었다. 사각형의 식기를 사용한 경우에도 B 음식점을 제외하고는 외곽을 약간씩 둥글게 처리하여 부드러운 느낌을 주는 식기를 사용하고 있어 전체적으로 딱딱하지 않고 부드러운 분위기를 형성할 수 있었다고 생각된다. 네 음식점 모두에서 가장 많이 사용하고 있는 재질의 식기는 자기였다. 이것은 비교적 자연친화적인 소재로서 습기 있는 음식을 담기에도 적당하고, 사용하기 편리하며, 비교적 다양한 형태와 문양을 가지고 있어 다양한 구성을 가능하게 하기 때문인 것으로 보인다. 전체적인 코스의 통일감 내에서는 식기의 크기나 형태, 수 등의 대비를 통해 상차림을 강조하고 있었다. 이것은 전체 코스의 흐름 중에서 강조해야 할 음식의 경우에 적극적으로 활용하여 전체 흐름의 강약을 형성할 수 있는 방법이라고 생각된다.

식기배치의 흐름을 알아본 결과 문양이 있는 접시의 사용, 식탁매트 사용 시의 공간 사용에 있어서 몇 가지 문제점이 도출되었다. A 음식점의 경우 후식상에서 큰 박지기법의 접시를 사용함으로써 문양이 작은 크기의 음식을 돋보이게 하지 못해 선각기법의 작은 문양이 있는 접시를 사용하는 것이 바람직하다고 보인다. B와 C 음식점의 경우 식탁매트 밖으로 돌출되는 식기의 배치가 문제점으로 나타나 식기의 크기를 줄여 식탁매트 안에 놓이게 하는 것과 식탁매트를 사용하지 않는 것이 좋을 것으로 생각된다. D 음식점의 경우 형태와 색상 면에서 완전히 동일한 접시가 집중적으로 연속 사용되는 것이 문제점으로 나타났으며 코스 상에서의 접시의 형태나 색채에 조금씩 변화를 주는 것이 바람직할 것으로 보인다.

2) 각 음식점의 음식제공순서에 따른 식기의 높이변화

담기는 음식의 종류나 양에 따라, 식기의 높이에도 변화를 줄 수 있으므로, 음식의 구성 시에 어떠한 식기를 사용하여 높이를 구성할 것인지 함께 결정된다고 볼 수 있다. 현재 국내에서 제작되고 있는 식탁의 높이는 73~75 cm, 식탁의자의

높이는 43~45 cm이고, 99년의 25~64세 성인의 평균 앉은키는 남자 95.5 cm, 여자 85.8 cm이므로(Julius & Zelnick 2000) 이것을 근거로 계산해 보면 성인 남녀가 식탁의자에 앉았을 때 식탁의 윗면에서 턱 아래까지는 대략 35 cm 정도의 공간이 남는다고 볼 수 있다. 이 공간은 식사 시 시선을 가리지 않으며 팔을 자유롭게 움직일 수 있는 공간이라고 할 수 있으며 식기의 높이는 이것을 넘지 않는 것이 바람직하다. 음식이 나오는 순서에 따라 이 공간 안에 어떤 높이의 식기들이 배치되고 있는지 그래프를 통해 알아본 결과는 다음과 같다.

각 그래프에서 가로축은 음식의 순서이고, 세로축은 높이(cm)를 표시한다.

각 그래프에서 0번은 접어놓은 냅킨의 높이이다.

(1) A 음식점의 음식순서에 따른 식기의 높이 변화

A 음식점<Figure 1>의 경우 그래프 상에서 가장 높은 높이의 신선로를 제외하면 식기 높이의 오르내림이 하나의 파도를 이루는 듯 비교적 리듬감 있게 표시되고 있다. 15 cm의 신선로 이외에는 6 cm 미만의 식기가 사용되어 식사 시 문제가 될 만한 높이의 식기는 보이지 않았다.

(2) B 음식점의 음식순서에 따른 식기의 높이 변화

B 음식점<Figure 2>의 경우 A 음식점만큼 부드러운 곡선을 그리지는 않는다. 4 cm 이상, 8 cm 미만의 중간 높이의 식기를 많이 사용하였고 신선로의 높이는 15 cm로 전체적인 식기의 높이는 식사 시에 불편함이 없는 것으로 보인다.

(3) C 음식점의 음식순서에 따른 식기의 높이 변화

C 음식점<Figure 3>의 경우 식기의 높이는 신선로를 제외하면 비교적 안정된 곡선을 그리고 있으며 음식이 제공되는 순서에 따라 리듬감 있게 점차적으로 변화하고 있다. 15 cm의 신선로 이외에는 8 cm 미만의 식기가 사용되어 식사 시 식기의 높이로 인해 불편함은 없는 것으로 보인다.

(4) D 음식점의 음식순서에 따른 식기의 높이 변화

D 음식점<Figure 4>의 경우 요리의 코스에서 같은 식기를 계속 반복하여 사용하고 있기 때문에 식기의 높이 또한 반복되고 있다. 지배적으로 배치된 식기는 3 cm 미만의 접시로 17 cm의 신선로를 제외한다면 모두 8 cm 미만 높이의 식기로 구성되어 있다. 식사 시 불편을 느낄만한 식기의 높이는 나타나지 않았다.

이상의 각 그래프 상에서 가장 높은 식기는 신선로로 일인용이 15 cm, 2인용이 17 cm이므로 위에서 설명한 35 cm 안에서 편안하게 식사할 수 있는 충분한 여유가 있다. 또한 신선로의 경우 주로 개인용 식기에 덜어 먹는 방법을 사용하기 때문에 식사 시 불편함이 없는 제공 방식이다. 밥이나 국물이 있는 음식의 경우 1인 분량이 담기기 때문에 높은 식기의 사용이 적합하지 않다고 볼 때 위 음식점들에서 제공되고 있는 5~8 cm의 대접의 높이는 적당하다. 오 등(2004)은 서양식 상차림에서 볼(bowl) 높이는 5~6 cm, 컵의 높이는 4.5~9 cm, 서브용 식기의 높이는 13~23 cm로 제시하였다. 이

로 미루어 볼 때 한국 음식점에서 사용하는 식기의 높이는 식사 시 시선을 가리지 않는 높이였으며 사용에 불편함은 없었던 것으로 보인다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 한식상차림 배치의 문제점을 도출하고자 시계열형 한식상차림의 식기배치 사례를 분석하고 고찰하였다. 식기배치의 흐름을 알아본 결과 각 음식점에서 가장 많이 사용되고 있는 식기의 형태는 원형이었다. 사각형의 식기를 사용한 경우에도 B 음식점을 제외하고는 외곽을 약간씩 둥글게 처리하여 부드러운 느낌을 주는 식기를 사용하고 있어 전체적으로 상차림의 분위기는 딱딱하지 않고 부드러운 분위기를 만들고 있다고 보인다. 가장 많이 사용하고 있는 재질의 식기는 자기였는데 이것은 비교적 자연친화적인 소재로서 습기 있는 음식을 담기에도 적당하고, 사용하기 편리하며, 비교적 다양한 형태와 문양을 가지고 있어 다양한 구성을 가능하게 하기 때문인 것으로 보인다. 전체적인 코스의 식기 배치에 있어서 식기의 크기나 형태, 수 등의 대비를 통해 상차림을 강조하고 있었다. 이것은 전체 코스의 흐름 중에서 강조해야 할 음식의 경우에 적극적으로 활용하여 전체 흐름의 강약을 형성할 수 있는 방법이라고 생각된다. 문양이 있는 접시의 사용, 식탁매트 사용 시의 공간 사용에 있어서 도출된 몇 가지 문제점은, A 음식점의 경우 후식 상에서 큰 문양의 박지기법 접시를 사용함으로써 문양이 작은 크기의 음식을 돋보이게 하지 못하는 것이었다. 선각기법의 작은 문양이 있는 접시를 사용하는 것이 바람직하다고 보인다. B와 C 음식점의 경우 식탁매트 밖으로 돌출되는 식기의 배치가 문제점으로 나타났으며 식기의 크기를 줄여 식탁매트 안에 놓이게 하는 것과 식탁매트를 사용하지 않는 것이 바람직해 보인다. C음식점의 경우 코스에 사용되지 않는 종지와 술잔을 치우는 것이 바람직하다. D 음식점의 경우 형태와 색상 면에서 완전히 동일한 접시가 집중적으로 연속 사용되는 것이 문제점으로 나타났으며 코스 상에서의 접시의 형태나 색채에 변화를 주는 것이 좋을 것으로 보인다. 선정된 네 음식점에서 사용되고 있는 식기의 높낮이는 가장 높은 높이의 신선로가 18 cm로 성인이 식탁에 앉아 식사하기에 불편함이 없는 높이였다.

본 연구의 결과 나타난 식탁 매트 사용 시 공간 사용의 어려움에 대해서는 시계열형 한식상차림에서의 식탁매트 사용 시에는 식기가 모두 식탁매트 안쪽으로 놓이게 하거나, 식탁매트를 사용하지 않는 방법을 고려해 볼 수 있겠다. 상차림의 식기배치에 관한 분석은 음식이 제공되기 전 촬영공간을 확보할 수 있는 협조가 이루어진다면 상차림에 관한 1차적 자료 확보가 용이해질 수 있을 것이다. 한식상차림 문화가 발전하기 위해 식공간 전체의 공간사용, 식기에 담겨진 음식의 배치, 상차림에 사용되는 식기나 테이블보, 테이블 매트

등의 재질 및 디자인의 공간배치에 관한 연구들이 지속적으로 이루어져야 할 것이다. 향후 고급화된 한식 전문음식점을 위해서는 한식에 어울리는 분위기 창출을 위한 상차림의 연구가 매우 필요한 일이라 생각된다.

■ 참고문헌

- 강인희. 2000. 한국식생활사. 삼영사. pp 318-322
 권상구. 2002. 기초디자인. 미진사. p 156
 김기영. 2005. 외식산업관리론. 현학사. pp 20-21
 김숙희, 장문정, 조미숙, 정혜경, 오세영, 장영애. 1998. 식생활의 문화적 이해. 신광출판사. p 10
 김진홍. 2003. 디자인 원론. 법서출판사
 김창수. 2002. 포토샵7 신입문. 영진.com
 오경화, 류무희, 김광오, 김지영, 장혜진, 황지희, 이유주. 2004. 테이블 코디네이트. 교문사. pp 32-36
 윤용이. 1996. 아름다운 우리 도자기. 학교재. pp 84-90
 이종미. 1992. 한국의 떡 문화·형성기원과 발달 과정에 관한 소고. 한국식생활문화학회지 심포지엄 특집 7(2):181-193
 장정옥, 신미경, 윤계순, 류화정, 김유경. 2005. 식생활의 문화적 이해. 보문각. pp 22-23
 조열, 김지현. 2010. 기초디자인을 위한 형태지각과 구성원리. 창지사. p 293
 최혜미, 박영숙. 2006. 21세기 식생활 관리. 교문사. p 310
 홍성근, 강재호. 2003. 디카가 포토샵을 만났을 때. 텍스미디어
 Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitors in Korea. Korean J. Dietary Culture, 15(3):221-223
 Choi J. 2002. Modernizing Korean traditional table settings-with the focus on eating-out. Master degree thesis. Ewha Woman's University. pp 1-3
 David A. Lauer and Stephen Pentak. 2002. Design principles. Yekyong. pp 19-108
 Julius P, Zelnick M. 2000. Human scale and interior space design. Daegunsa. p 204
 Kim CY. 1986. A Study of Court Food Culture in Yi Dynasty of 18 Century - Based on the ceremony book Jung Ri Eui Gwae. Korean J. Dietary Culture, 1(2):127-141
 Kim SB, Lee SW, Park HW, Han BJ, Hwang HS, Han BR. 1991. A Study on the Royal Banquet Procedure of Chosun-Dynasty in Jin Chan Eui Gue (1887). J. of the East Asian Society of Dietary Life, 1(1):43-51
 Kim SB. 1989. A Study of Cookery of Daily Meal (Soora Sang) in Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae (1795). Korean J. Dietary Culture, 4(2):125-143
 Park JW, Ahn SJ. 2001. A Comparative Study on Korean's Dining - Out Behaviors Classified by Age and Gender. Korean J. Dietary Culture, 16(4):276-295
 SACHIKO IWAMOTO. 2003. Photoshop core technique. Sungandang