

# 테이블세팅과 식기연구

김 명 란(수원대학교 산업미술과)

## 1. 서론

현대에는 의, 식, 주를 Fashion, Gourmet, Amenity로 표현하는 시대가 되었다. 디자인 분야에서도 이러한 것을 따로 분리하여 생각하는 것이 아니라 토탈 코디네이트하는 것이 중요시 되고 있다. 요즘 인기있는 인테리어 용품들중 키친용품이 소개되는 예를 보면 우리의 문화와 동떨어진 것들이 많다. 이솝우화의 “학과 여우”의 이야기를 생각해한다. 일부러 우롱하는 것이 아닌한, 디자이너의 제안은 소비자에게 최대한 올바른 정보를 주기위하여 사회, 문화적 측면의 연구방법이 우선 되어야한다. 따라서 서구적 스타일을 제안할때는 정통한 정보와 함께 올바르게 전달, 응용 되어야 마땅하다.

역사적으로 우리의 전통문화중 세계적으로 자랑하는 “고려청자” “이조백자”는 대부분이 식기류이다. 우리고유의 수준높은 식기문화가 있었다. 우리 그릇의 정형화는 조선시대 이루어졌으나(반상예법), 현재는 서양식기가 대중화되어 전통음식에 서양식기의 사용등으로 혼란상태이다. 말할것도 없이 전통식사는 전통식기에 잘 어울린다.

전통식기와 서양식기의 기본적인 차이는 동, 서양의 주식인 米食, 肉食의 식사방법에따라 동양의 椀(오목한 형태), 또는 서양의 皿(편평한접시)으로 크게 구분된다.

국제화시대에 음식문화도 국제화되어 밥, 국에 샐러드, 스테이크등, 혼합식이다. 그러나 조사결과로는 아직도 대부분의 가정이 한국 고유음식, 한식이 중심이었다. 식기는 서양의 디너세트가 “홈세트”로 소비되듯, 서양의접시류가 대중화 되어있다. 본 발표는 이처럼 대중화된 서양식기에대한 이해와 응용을 위하여 서양식 테이블세팅 기본을 이해하고 그위에 전통식문화와의 조화를 위하여 우리식기와 코디네이트하고자한다.

## 2. 테이블세팅

대체로 테이블코디네이션은 서양의 가정에서 오랜세월 형성되어온 스타일을 기본으로하여 제안되고 있다. 테이블코디네이션은 테이블세팅과, 칼라코디네이션으로 나누어 생각하는데 테이블코디에 있어서 칼라코디네이트로 중요한 것은 칼라 밸런스이다.

테마에 맞추어 메인칼라를 정하고 3색을 기본칼라로 넓혀가면 산뜻하게 정리할 수 있다.

테이블크로스로부터 색을 정하기도 하고 식기로부터 색을 정하기도 한다. (동색조화, 무늬와 무늬간의 조화, 백색의양을 적절히 사용하면 계절표현에도 도움을 준다.)

그레이계는 좁은공간을 넓게 느끼게하고 사람의 마음을 부드럽게 한다. 베이지계는 활력있는 공간으로 만들고 사람의 얼굴을 건강하게 보이게 한다. 이를 참고로 하면 주거공간의 테마칼라를 정할 수있다.

테이블위의 구성은 테이블 전체를 하나의 캔버스로 보고 좌우대칭으로 배치한다. 일인용의 식기를 45센치 x 35센치 이내에 놓고 이것을 모티브로 연속시키는 것이 원칙이다.

테이블세팅에 있어서 테이블웨어의 기본은 도자식기, 실버웨어(cutlery), 글래스, 그이외에 테이블린넨, 꽃, 캔들을 필요로 한다.

## 3. 서양의 테이블웨어

3-1. 도자식기-----서양의 테이블웨어는 19세기 도자기생산이 진전되기 전까지는 접시하나로 식사를 했었지만 이후로 요리의 내용에 맞는 접시를 순서대로 내놓게 되었다. 그에따라 서양식기의 기본세트가 이루어졌는데 오트블에서 디저트까지, 서양식사의 정식코스를 위한 서양스타일의 식기구성품을 디너세트라 한다.

한편 영국에서는 서비스플레이트, 프랑스에서는 부페플레이트로 불리는 “위치접시”가 있다. 손님에게 좌석의 위치를 알려줌과 동시에 식탁에서 최초로 보고 즐기는 것이므로 대단히 사치스러운 그릇이다. 이것은 테이블위의 보석이라불리며 아름다운 그림문양이 있는 접시나 금이나 은으로 된 접시를 사용한다. 보고 즐긴후에는 오트블의 접시로 바꾸는데 여기에는 요리를 담지않고 그보다 작은 접시를 겹쳐서 사용하기도 한다. 이러한 식기구성들중 가장 많이 쓰이는 것은 1. 디너접시(24-27cm), 2. 사라다접시(21-23), 3. 케익접시(18-19), 4. 씨리얼보울(15-18), 5. 컵과 받침(또는 머그컵), 이들을 5피스씩 준비하면 편리하며, 그외에 프라타, 스프츄린, 샐러드보울등은 같은 시리즈가 아닌 다른 색, 무늬로 준비하는 것도 좋다.

3-2. 실버웨어 (cutelery)-----식탁위의 금속제품 전부를 실버웨어라 한다. 특히 카터러리는 나이프, 포크류를 말하는데, 요리를 입으로 옮기는 도구로서는 스푼의 출현이 가장 빠르고 포크가 쓰여지기 시작한 것은 이탈리아 르네상스시대이후이며 유럽각국의 사용은 17세기이후이다. 일반가정에서 주로쓰는 것은 1. 디너나이프, 2. 디너포크, 3. 디너스푼, 4. 케익포크, 5. 티-스푼이고, 버터나이프도 많이쓰이는 도구이다.

3-3. 글래스 (glass)-----서양식탁에는 기본적으로 와인글래스를 필요로 한다. 정식으로는 다리달린 스템글래스를 백포도주용 (작은것), 붉은포도주용 (중간크기), 물컵용 (큰것) 으로 쓴다. 아침의 주스, 밀크용으로 탐블러를 쓰거나 냉홍차를 와인글래스에 담기도 한다.

2-4. 린넨 (linen)-----린넨이란 시트, 커튼, 크로스, 타올등일체를 말한다. 테이블세팅에 쓰이는 린넨은 언더크로스, 내프킨, 런천매트, 런너등이 있다. 린넨의 색은 가능한 동색의 농담으로 맞추는 것이 좋다. 계절을 생각해서 색을 결정하기도 하는데 어떤소재이든 백색이 가장 그레이드가 높고 다음이 엷은색, 색이 진해지면 캐주얼해진다.

3-5. 꽃-----테이블 코디네이션의 기본으로는 린넨의 색과 동색계의 꽃과 캔들을 쓴다. 꽃을 중앙에 놓을때는 너무 높지 않게 하는 것이 중요하다 (25cm까지)

3-6. 조명 (candle)--- 캔들의 빛은 사람의 얼굴을 아름답게 보이게하고, 요리를 먹음직스럽게 보이게 한다. 캔들스탠드는 무채색의 심플한 것이 좋다. 캐주얼한 세팅에는 등낮은 스탠드, 엘레강스한세팅에는 등높은 스탠드를 쓴다.

#### 4. 우리나라의 테이블웨어

조선초기에 “農事直說” 등 많은 농서 및 풍향관측기, 수시계, 측우기등 과학적인 농업기술이 크게 발달했다. 그러한 사회환경 속에서 유교의 이념을 근본정신으로 대가족제도가 확립되고 식생활도 정비되었다. 기본적인 상차림으로 각가정의 웃어른께 올리는 진지상을 “飯床” 이라하여 반찬의 내용은 같은 식품, 같은 조리법이 겹치지 않도록 3~9첩까지 여러단계의 원칙을 규범화했다. 보통은 3, 5, 7첩이고 대가나 궁중에서는 9첩 또는 12첩을 쓴다. 첩이란 뚜껍이 있는 반찬그릇을 말하며 국과 김치를 제외한 반찬그릇의 수요에 따라 첩수를 센다. 이처럼 반상의 규범에따라 우리나라 전통적 테이블웨어는 첩수에 맞는 식기의 수요와 수저, 그리고 밥상이라 할 수있다. 19세기말에 서양의 식품과 요리법이 전해져, 한식과 양식의 혼합식이 된다. 1957년부터 근대화과정으로 한국최초의 턴널가마설치로 식기의 대량생산이 시작되었다.

한편 요즘 대부분의 가정의 전통식, 한식위주라는 것은 (조사결과) 식기의 문제를 상기시키는 부분이다. 전통식기의 기본형이 椀형인 것은 밥과 어울리는 식품으로 국, 찌개, 나물등, 습성음식물을 담기에 오목한 것이 보다 기능적이기 때문이다. 그러나 전통식기를 예전과 똑같이 사용한다는 것은 어려운일이다. 그 이유는 전통그릇의 크기와 형태, 수량의 문제가있다. 이 문제는 서양의 디너세트(홈세트)도 똑같은 문제를 갖는다.

#### 5. 결 론

동, 서양을 막론하고 사회가 풍요로워지면 풍류로써 식기를 감상하는 문화가 형성 되었다. 앞으로 우리사회도 단순히 “먹는다” 는 일차원적 행위만이 아닌 “즐긴다”, “감상한다” 는 문화적 차원으로 이행하여 갈것이다. 따라서 식문화와 관련시켜 테이블분위기를 다양화시키는 연구가 필요하다고 본다.

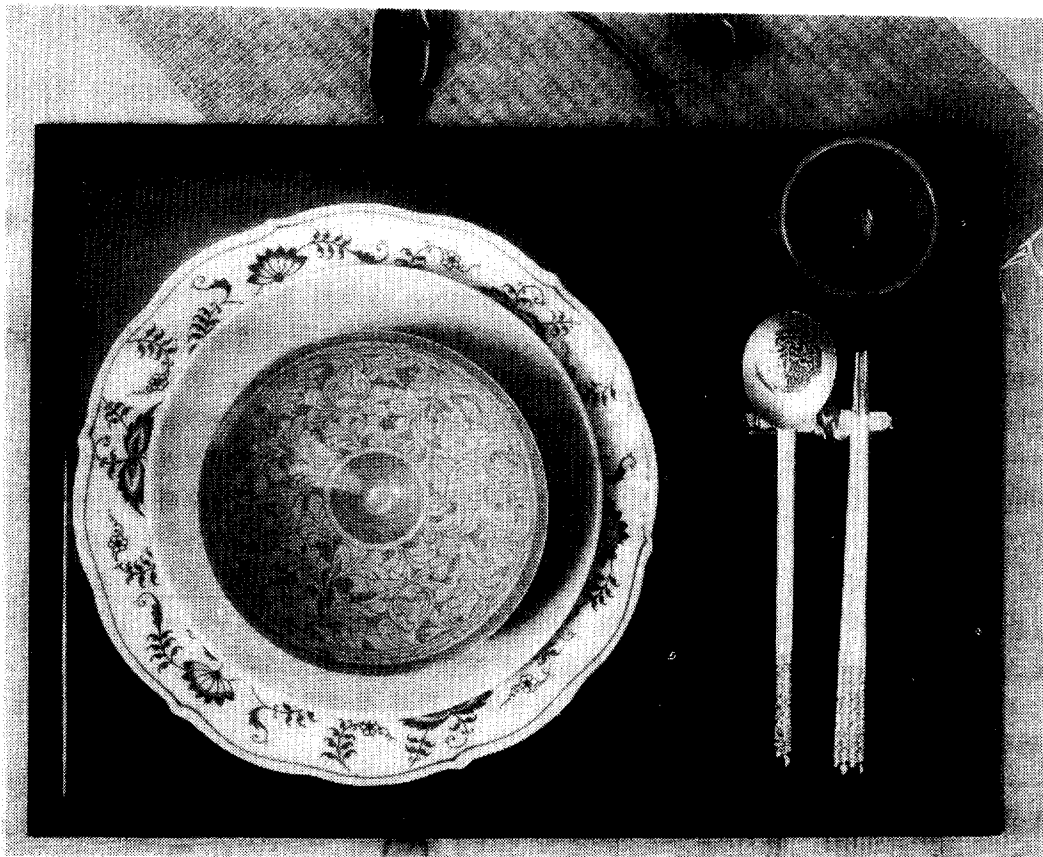
결론으로 국제화된 우리식탁의 상차림문제를 식기종류 구성의 측면에서 몇가지 제안해 보았다.

\*개인용식기----- 1. 밥그릇, 2. 국그릇, 3. 물컵, 4. 개인접시(직경21cm~ ;서양식기류의 접시), 5. 다목적용도의 椀(오목한그릇;16cm--한국전통적 그릇 )을 기본으로 식기수량은 인원수대로 준비하는데 디자인분제는 밥, 국그릇, 은 같은 시리즈가 좋고, 개인접시와 다목적용 완은 서로 조화되는 색, 디자인을 선택하여 계절, 개인의 취향에따라 변화를 줄수있도록 한다. 특히 강조하고 싶은 것은 밥그릇으로 예전부터 밥그릇은 그사람의 심볼로써 진중시되어왔다. 개성화시대에 각개인의 개성을 표현하는 도구로써 적당한품목이다. 밥그릇디자인의 다양화가 이루어진다면 식탁위의 풍취를 예전처럼 즐길수 있으리라본다.

\* 공동용식기----- 김치 보시기, 찌개류, 밀반찬용의 그릇들은 각기 특색있는 것으로 준비하여 내용물과 식탁분위기에 맞추어 사용한다.

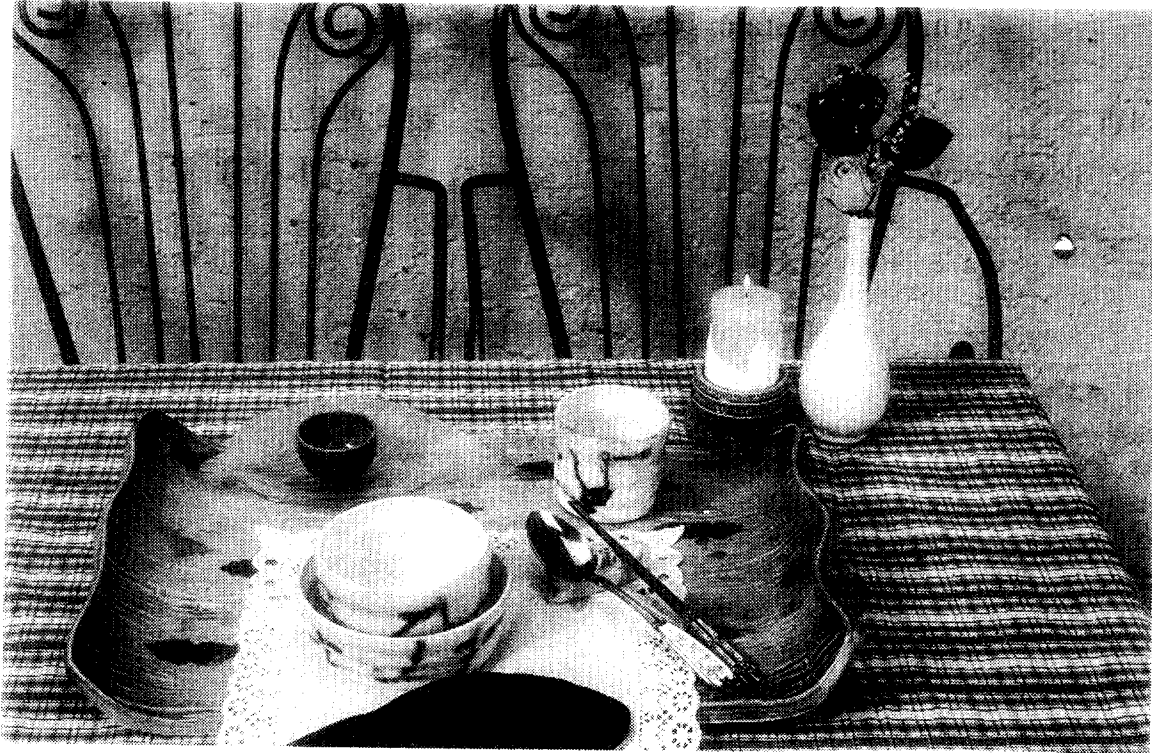
\*그외의 食具-----테이블세팅에 필요한 도구로 도자식기 이외에 수저, 포크, 글래스, 린넨, 꽃병, 캔들이있다. 본인의 제안으로 특이한 것은 린넨의 런천매트의 크기이다. 기존의 매트는 서양식기용이므로 밥, 국그릇이 중심이되는 우리식탁에는 맞지않기 때문에 사진1처럼 개인용밥그릇매트의 크기를 35cm×20cm로 만들어

보았다. 결과는 식탁중앙을 공동식기용으로 쓸수있고, 중앙에 런너를 함께사용할 수 있는 잇점이 있다. 다음의 예는 서양식기와 전통식기를 함께 세팅시킨 것(사진2)과, 현대도예작가들의 그릇을 세팅시켜 본 것(사진3, 4)이다.

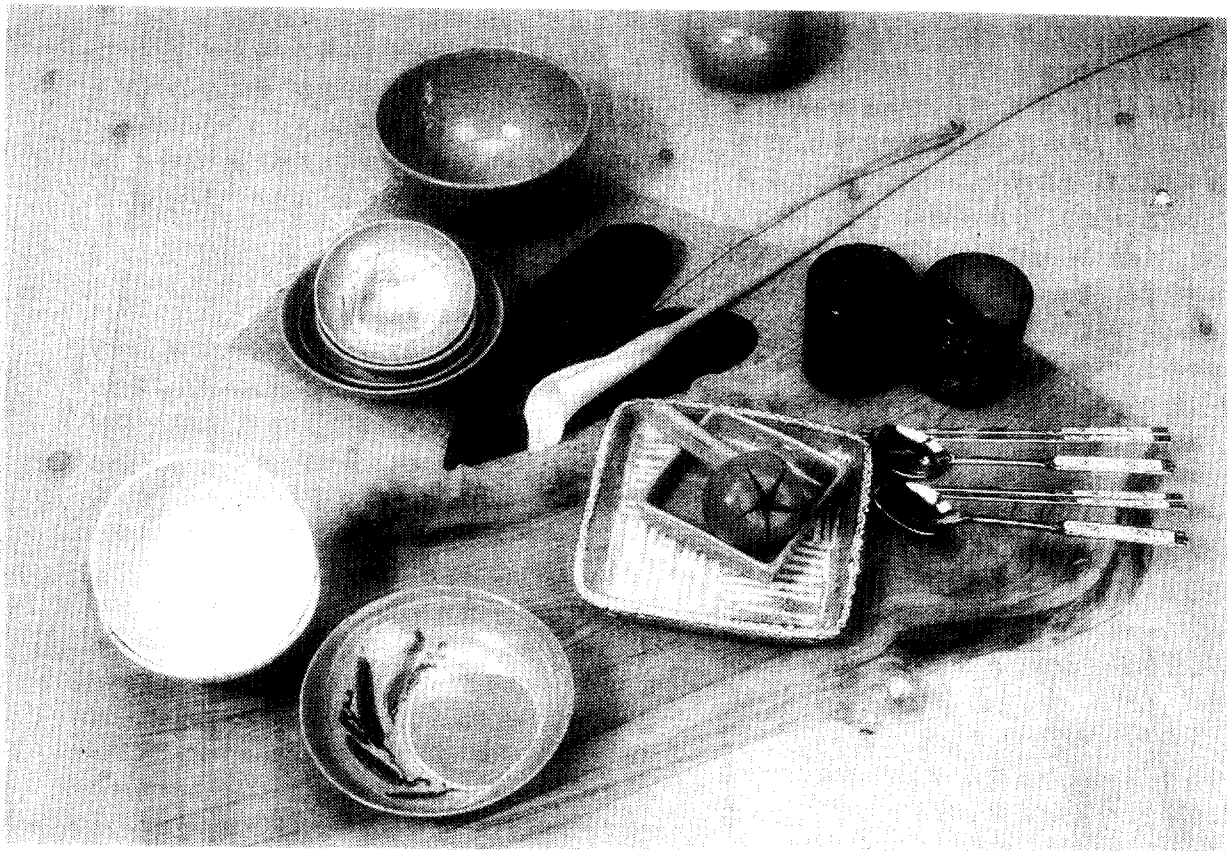


<사진1>

<사진2>



<사진3>



<사진4>