

한국 전북지역과 미국 미조리 지역의 농촌 부엌공간에 관한 디자인 요구의 비교

유 옥 순 (군산대학교 생활과학부 주거·가족아동학 교수)

본 연구는 한국과 미국의 농촌 문화권을 중심으로 부엌공간 디자인을 결정하는데 영향을 미치는 다양한 요구들을 비교함으로써, 한국 농촌의 부엌공간을 디자인하는데 있어 고려되어야 할 독자성을 파악하고자 하는데 그 목적이 있다. 연구방법은 문헌조사와 실증조사 방법을 병행하였으며, 실증조사의 대상지역은 연구자의 접근성을 고려하여 미국의 경우는 중서부 농촌지역의 미조리주로 제한하였고, 한국의 경우는 농업비중이 높은 전라북도를 대상으로 하였다. 자료의 수집은 미국의 경우 1991. 12~1992. 2 사이 180가구에 개방형 설문지를 우편으로 송부하여 104가구로부터 설문지를 회수하여 분석하였고, 한국의 경우 1999. 7. 30~8. 14사이 103호의 주택을 방문하여 면접 및 관찰방법으로 자료를 수집하였으며 이중 100사례의 자료를 분석하였다. 한편 실증자료의 수집시기는 연구의 편의성에 따라 미국이 1991년 한국이 1999년으로 약 10년정도의 시간차가 있으나, 연구자의 주관적 판단으로 볼 때 양국의 비교를 통해 한국 농촌 부엌공간의 독자성을 파악하는 자료로서는 무리가 없는 것으로 판단하였다.

본 연구를 통해 파악된 미국과 한국의 부엌공간 디자인을 위한 특성을 제시하면 다음과 같다.

미국의 식생활은 주로 육류위주의 음식으로 부엌에서 조리하여 식당에서 식사하는 입식생활이 기본이었다. 비일상적인 파티의 경우는 부엌에서의 조리 뿐 아니라 바베큐 요리로 마당까지 그리고 차를 마시는 생활은 거실까지로 공간사용이 확대되었다. 편리성을 중시하는 미국인의 의식은 저장식품, 반가공 및 냉동식품을 발달시켰고, 이는 미국의 도시·농촌지역 모두 매우 독특한 식생활문화이었다. 이에 미조리지역의 농촌 거주자는 부엌공간의 디자인에 있어 다양한 저장식품 및 반가공식품, 냉동식품을 보관할 수 있는 충분한 식품의 저장·수납공간(냉동고, 식품고)과 편리한 작업 수행을 위하여 넓은 공간적 디자인이 특징인 것으로 파악되었다.

한국의 식생활은 곡류 중심의 주식과 부식인 반찬 위주의 음식으로 부엌에서 조리하여 방 혹은 부엌·식당에서 식사를 하고, 각각의 행위는 좌식 위주의 생활에서 입식으로, 부엌공간은 재래식에서 입식으로 변경되는 과도기적 단계에 있었다. 비일상적으로 명절, 생신 등의 가족모임 및 집안 대소사, 김치 및 장류 등의 발효식품 담그기가 행해지고 있으며, 따라서 작업공간이 부엌이외 제2 부엌공간, 거실 및 마당까지 확대되었다. 특히 김치 및 발효식품을 조리하기 위한 넓은 바닥면적과 저장공간·시설(김치전용냉장고)은 한국적 식문화의 특성을 반영한 것이었다.

양국의 비교 결과 부엌공간에서는 무엇보다 충분한 수납계획이 공통적 사항이었으나, 한국은 김치와 관련하여 부엌계획이 요구된다는 점에서 그 차이가 있었다.