

빅토리아 시대의 식문화와 테이블 세팅 요소에 관한 연구

김지영* · 류무희**

한양여자대학 식품영양과*, 경기대학교 외식조리관리학과 박사과정**
(2003년 12월 30일 접수)

Study for the Direction of Dining Space in the Age of Queen Victoria

Ji-Young Kim* and Moo-Hee Ryu**

Dept. of Food & Nutrition, Hanyang Women's College
Dept. of Foodservice & Management, Kyonggi University**

(Received December 30, 2003)

Abstract

The age of Queen Victoria, so called nearly 64 years from 1837 to 1901 that Queen Victoria was on the throne. It was the time that ceramicwares and silverwares were mass-produced thanks to the Industrial Revolution and then diverse directions of dining space could be possible in middle class. At the same time, it was the time that the production of bone china, which is main current in modern times, became established, ironstone china began to be developed, and white ceramic wares were accomplished.

In addition, factors for the direction of dining space were mass-produced and Gothic style, Classic style, Majolica style, Renaissance, and Neo-rococo style had come back into fashion. Therefore, diverse designs coexisted and had great effect on dining space in this times.

This study purposed to establish the decoration theory of dining space following historic flow through researching the designs and the direct factors for dining space in the age of Queen Victoria.

Key Words : the age of Queen Victoria, dining space, Industrial Revolution, direction

I. 서론

오늘날 세계는 고도의 정보사회를 이루고 있으며 많은 생활 정보가 범람하여 하루가 다르게 변화되어 가고 있다. 식재료에 있어서도 다양한 변화를 가져왔으며, 과거에는 상상할 수 없을 만큼 많은 종류의 식재료를 시간과 공간에 구애 없이 언제든지 구입할 수 있게 되면서 “음식”에 대한 정보 또한 다양하며, 이에 수반하는 주변의 것들, 즉 “식공간 연출”에 관심이 높아지게 되었다.)

“식공간”이란 음식을 위시한 그 주변 환경으로, 여기에는 식재료와 조리, 테이블웨어(Tableware), 장소에 대한 공간적 요소, 식사 스타일, 서비스 방법 등이 복합적으로 존재한다.

식공간 연출을 위해서는 테이블 표면(Table top)의 테이블웨어(Tableware), 플랫웨어(Flatware), 린넨(LInen), 글라스웨어(Glassware), 센터피스(Centerpice)등의 세팅 요소들이 필요하다.

이러한 식공간 연출을 위한 테이블 세팅 요소들은 시대의 흐름에 따라 디자인, 재질 등이 변화되어 오 늘에 이르게 된 것이다. 따라서, 과거에서 현대까지 의 테이블 세팅 요소의 흐름을 살펴보는 것은 현재 및 미래의 식공간 문화를 보다 개성 있고, 창의적으로 개선, 발전시킬 수 있는 지혜를 얻을 수 있다.

본 연구에서는 산업 혁명으로 인하여 도자기와 실버웨어(Silverware)가 대량생산 되어 중산층에서도 다양한 테이블 연출이 가능할²⁾ 수 있었으며, 현대 도자기의 주종을 이루는 본 차이나가 생산이 정착되고, 아이언스톤 차이나(Ironstone China¹⁾)의 개발과 더불어 백색 도자기가 완성된 시기³⁾에 해당하는 빅토리아 시대의 식문화와 테이블 세팅 요소에 대해 살펴보려고 한다.

빅토리아 시대는 영국 여왕 빅토리아(Victoria)의 재위 기간이었던 1837년에서 1901년에 이르는 19세기의 약 64년간의 시기를 말하며,⁴⁾ 이는 영국에 한 정해 사용하기도 하고 영국과 유사한 사회, 문화적 분위기를 지녔던 미국에 적용되기도 한다.

이 시기는 산업화와 도시화를 근간으로 하는 모더니티가 성립되고, 부르조아 계급이 생겨났으며, 경제적, 사회적, 문화적, 과학적, 의학적 영역에 걸쳐 근본적이고도 광범위한 변화를 가져왔다.

상품의 생산에서도 질적인 면보다 양적인 면이 강조되었으며, 수공업자의 기술은 기계 제작으로 사라지고⁵⁾, 양식에 있어서는 '역사주의'로 과거의 것을 모방하려고 하였다.

따라서 대량생산으로 인해 넓은 계층에서 식공간 연출을 위한 세팅 요소를 소유할 수 있게 되었고, 64년이란 짧은 기간이었으나 다양한 디자인 양식의 재인식으로 인해 여러 시대의 테이블 세팅 요소들이 공존하였던 시기로 식공간의 흐름을 이해하는데 많은 도움이 되리라 본다.

II. 빅토리아 시대의 식문화 특성

1. 영국

19세기 중반까지 계속해서 곡물은 소수의 특권층 엘리트만 예외로 한 채, 유럽의 음식 가운데 지배적인 위치를 점령했다.

그리고 대부분의 사람들이 먹는 빵은 검은 빵으로, 중북부 유럽에서는 주로 호밀, 스펠타 밀, 메밀, 귀리, 보리로 만들었고, 지중해 지역에서는 밀을 사용한다고 해도 여기에 호밀, 옥수수, 보리와 같은 잡곡을 섞었다.

그러다가 19세기 중반 무렵에 양적 질적으로 이 때까지의 경향이 역전 되었다.

질적인 관점에서 보면 식량 사정이 개선됨에 따라 밀 생산과 소비에 여유가 생기면서 흰 빵이 더 넓은 소비층을 사로잡았다. 게다가 철제 실린더를 사용하는 새로운 물레방아가 도입되어 이전보다 더 희고 더 곱게 빵은 밀가루가 만들어졌다. 그래서 수 세기 동안 부자들의 우월성의 표시였던 이 '흰색'의 특권과 소망 때문에 영양적으로 열등한 밀가루에 대한 우려가 고려되지 않았다. 쌀이나 설탕 역시 될 수 있으면 하얗게 만들려고 노력하였다. 그러나 가장 큰 변화는 양적인 것이었다. 사상 처음으로 곡물의 영양학적 역할이 감소하고 그 대신 다른 종류의 음식, 특히 육류의 역할이 증가하였다.

육류의 역할 증가에 반해 1847년에 영국 최초의 채식주의 단체가 맨체스터에서 엘리트들에 의해 결성 되었다. 그 동기는 예전부터 주장해오던 대로 동물의 잔인한 도살에 대한 비난이나 채식의 건강성 내지 '자연성'에 대한 주장만이 아니라 목축과 비교할 때 농업의 생산성이 훨씬 높다는 점을 강조하는 새로운 경제적 주장도 포함하고 있었다. 엘리트적이지만 사상 처음으로 사회적으로 조직 되고 '제도화'된 채식주의의 확산은 역으로 동물성 음식의 확산과 음식상의 개선을 나타내는 것이었다.

산업 혁명 초기에 수많은 모순과 높은 사회적 비용을 동반하면서 음식체계에서 또 음식에 관련된 이데올로기에서 극단적인 변화가 일어났다. 어떤 음식은 안 먹고 또 어떤 음식은 특정 집단의 사람들만 먹는 것이라는 진부한 구분 같은 전통적인 차별과 사회적 상징은 이윤동기 앞에 무너져 갔다. 그 결과 이제 차이가 있다면 종류보다는 질에 따른 것이 되었으며 음식은 상급, 중급, 하급, 모조품 등으

1) 경질도기(硬質陶器)로 장석질(長石質)도기라고도 한다. 도석(陶石), 점토, 장석으로 이루어지는 재료를 1,200~1,300에서 구운 것으로 자기와 도기의 중간이며, 빛깔은 희고 자기에 가까우나 투명하지는 않다.

로 나뉘게 되었다. 그리고 산업화의 논리에 따라 점진적인 소비의 '민주화'가 확대되면서 음식상의 특권이 점차 사라져갔다. 음식상의 혁명이 엘리트층에게 새로운 행동 모델을 요구한 반면 기존의 상층 계급의 특징이었던 폭식과 과식은 '서민적인' 관행으로 여겨지게 되었다.⁶⁾

영국에서 차(Tea)가 최초로 성행하기 시작한 것은 찰스 2세(1630 1685)때였으며, 그 후 1820년에 인도의 아삼(Assam) 지방에서 차가 발견된 후 영국 중상류층에서 보편화되기 시작했다.⁷⁾

19세기 후반에는 '국민적 음료'로 정착되었으며 이 기간이 빅토리아와 에드워드 왕조의 치세기(治世期)에 해당하기 때문에 영국의 홍차를 '빅토리안 티'라 부르기도 한다.

빅토리안 티에는 3가지 기본 룰이 있는데 첫째 차는 빠르게 우리고, 둘째 티 테이블 세팅은 우아하게 하며, 셋째 티 푸드(차에 따르는 음식)는 풍요로울 것이다.⁸⁾

영국에서 홍차의 개념은 아침, 점심, 저녁의 하루 세 끼 식사 외에 새로운 식사를 두 번 더 하는 것을 뜻했다. 그 중 하나는 '오후의 홍차(afternoon tea)'라고 해서 오후 5시에 주로 부인들이 모여서 홍차와 케이크를 먹고 마시면서 나누는 사교시간을 말하고, 둘째로는 처음부터 '하이 티(high tea)'라고 하여 홍차와 고기 또는 생선과 같은 상당량의 음식을 먹는 식사를 말하는데, 주로 저녁 늦게 다시 정규식사를 하기에는 부적절한 경우에 행해지는 것을 뜻했다. 20세기에 들어서면서 두 가지의 서로 다른 종류의 식사는 결국 사회계층의 차이에 따라서 분류된다. 이 때 중산층에서는 홍차라는 개념이 '오후의 홍차'를, 노동자 계층에서는 원래 '하이 티'라고 부르던 식사를 뜻하여 직장에서 일을 마치고 집에 돌아왔을 때 먹는 음식을 가리켰다.⁹⁾

홍차를 마실 때 뜨거운 티를 잔 받침대(saucer)에 부어 식혀서 마셨던 습관이 빅토리아 시대에는 나쁜 매너로 인식되었고, 리필을 원하지 않을 때는 티스푼을 잔에 남겨두는 것이 보통이었다. 티 용기에 있어 빼놓을 수 없는 것이 티팟(Tea Pot)으로 견고한 티팟은 19세기에 이르러서야 비로소 만들어졌으며, 물방울이 떨어지는 소리가 없이 부드럽게 따라지게 하기 위해 티팟의 주둥이가 아래로 내려가는 등 독창적인 형태가 생겨났다.¹⁰⁾

영국 어디서나 홍차를 주문하면 으레 물어보는 영국 사람들의 어휘가 있는데 바로 'White or Black' 이란 것이다.

사실상 영국인들이 홍차에 우유를 넣어서 마시기 시작한 것은 그 이유가 있다. 처음 중국에 홍차가 수입되고 그와 더불어 중국에서 사기로 만들어진 찻잔이 처음 들어왔을 때만 해도 영국에서는 아직 금속으로 만들어진 찻잔만을 사용했다. 당시 영국인들이 처음 사기잔을 받아 보았을 때 너무나도 약하게 느껴지고 쉽게 깨질 것 같은 두려움이 앞섰다고 한다. 그러한 사기 찻잔에 뜨거운 홍차를 직접 부어 마시면 찻잔이 깨져 버릴 까봐 먼저 우유를 조금 넣은 다음에야 홍차를 따랐던 것이 오늘날 'Milk-in-First... White Tea'의 유래가 된 것이다.¹¹⁾

2. 미국¹²⁾

이 시기는 미국사회의 산업화, 도시화, 근대화로 특징지을 수 있으며, 미국 음식문화의 다섯 가지 중요한 요소인 물질적, 생물학적, 과학 기술적, 사회적 문화적 요소가 더욱 복잡하게 상호관련 되어 나타났다.

농업에서 미국인들은 음식과 더불어 영양, 상업과 함께 서로 의존적인 체계로 보았다. 산업 혁명과 남북 전쟁은 농업 노동력의 수요를 줄이는 반면 도시로의 인구 이동과 서부로의 진출 증가를 촉진시켜 제조업의 붐을 일으켰다.

음식 관련 산업의 발달은 음식의 생산, 저장, 보관, 마케팅 전반에 중요한 변화를 가져왔다. 새로운 농업의 기계화와 전문화, 농민들에 의한 기업방식의 활용의 증가, 철도 수송시대의 도래, 통조림 기술의 발달 등으로 음식의 풍요로움에 기여 하였다.

아일랜드인들의 감자 마름병으로 인한 신대륙으로의 이민은 미국 도시들의 인구와 정치적 양상을 변화시켰다. 에이브라함 링컨 대통령의 모릴 법은 연방 소유의 땅을 토지무상분배대학에 영구 기부하여 가정경제를 포함한 농업과 공업의 기술을 제공해 주었다. 1859년 입이 큰 식품보존용 유리병인 메이슨 병이 만들어졌고 남북 전쟁은 통조림 식료품의 엄청난 수요를 가져와 통조림은 1837년에 개발된 레토르트라고 불리는 대형요리기구와 더불어 가정이나 공장에서 음식 보존의 가장 보편적인 방법

으로 등장 하였다. 그리고 1870년의 냉장 철도차량 도입과 1874년의 압력요리기구의 발견은 음식의 보존과 보관, 드리고 분배에 획기적인 변화를 가져왔다. 이 시기에 오늘날 미국의 음식 공급체계에 따르는 안전을 확보하기 위한 초기의 노력인 연방 차원에서 깨끗한 음식과 의약에 대한 입법 활동이 일어났다.

일반적인 식사 유형은 중산계층은 풍요의 시대로 경제적 상태가 허락하는 한 쇠고기를 사 먹었다. 전국적으로 돼지고기 보다 쇠고기의 소비가 더 많았다. 상류 계층의 음식요리는 풍부했지만 우아함이 부족했다. 유럽의 프랑스 요리가 압도적으로 강조되었으나 미국사회의 주류로는 등장하지 못하였다. 서부 개척의 분주함과 계속된 이민들의 정착 과정에서 발생한 매커니즘, 또한 청교도의 검소한 생활 방식이 그 이유였다.

19세기 후반에 활짝 꽃을 피운 '적당하고 부유한' 빅토리아 중산 계층이라고 불리는 계층이 출현하였으며, 이 새로운 계층은 식사의식인 먹는 방법, 식당의 가구, 장식, 식탁 배치, 그리고 만찬에 입는 옷과 메뉴를 정하였다. 이러한 식습관은 이들의 변화하는 세계 속에서 성공하고 안정된 사회적 위상에 대한 자신감이었다.

이런 이유로 이 시기의 유한 미국인들은 잘 차려진 식탁에서 하인들의 봉사를 받으며 정성들인 다양한 코스의 만찬 파티를 자주 벌여 친구와 동료들을 초청하였다. 그러나 평상시의 식사는 간단했다.

평범한 가정에서의 식사는 사회생활을 위한 모임보다 생계유지가 기본이었다. 많은 미국인들의 식탁은 다마스크(Damask)²⁾의 고급 천보다 흰 오일클로스를 사용 하였고 특별한 어려움이 없는 만찬에는 버터, 잼, 어린이 빵을 찍어 먹는데 필요한 농축 우유와 치즈, 그리고 성인들을 위한 1파인트의 맥주 등이 포함 되었다. 빅토리아 초기의 미국 음식 들은 심각한 음식 부족이 있었으나 인구의 다양성, 도시의 성장, 냉장고와 같은 기술의 발달, 음식의 진전과 같은 사회의 발달에 반응하여 우유와 과일, 야채의 소비가 증가 하였다. 전체적으로 좋아진 영양 상태로 신장과 체력이 커졌으며, 이전보다 장수 하였다.

III. 빅토리아 시대의 테이블 세팅 요소 특징

1837년 빅토리아 여왕이 즉위한 시기는 시민생활은 윤택했으나, 예술에 대한 조예가 없었던 시기로 시민들은 과거의 양식을 무분별하게 도입하거나 절충함으로써 화려한 것처럼 보이나 통일성과 조화가 결여되어 있었다.

한편 산업혁명으로 기계를 사용하게 되면서 가구나 실내 마감재 등은 생산이 대량화되어 싸고 신속히 공급되었다. 그러나 이러한 제품들은 수제품보다 질이 떨어져 상류 계급에서는 여전히 값이 비싸더라도 수제품을 사용하였다. 이러한 상황의 빅토리아 시대에는 조지안 시대의 조화된 실내는 사라지고 루이 14세와 루이 15세 양식을 절충한 네오로코코³⁾, 엘리자베스⁴⁾, 자코비안⁵⁾, 고딕⁶⁾ 양식이 혼란스럽게 복합되었다.¹³⁾

1. 식기(Tableware)

18세기의 영국은 유럽 대륙과는 사뭇 다른 사회 구조를 가지고 있었다. 유럽이 중국식 자기에 목표를 두고 매달려 있을 그 때, 영국은 처음으로 중국식 자기를 개발했으면서도 이보다 더 높은 가치를 가진 자기를 창출할 수 있으리라는 희망을 가지고 있었다. 그 결과 지금까지와는 다른 완전히 새로운 개념의 자기로서 본차이나를 내놓게 된다.¹⁴⁾

19세기는 산업혁명의 힘으로 많은 새로운 기술이 개발되었던 시기였다. 영국인 스포드(Josiah Spode)가 동물의 뼈를 태운 재를 넣어 도자기를 만드는데 성공한 것을 계기로 도자기의 투명도와 견고함이

2) 바탕은 수자직(孤子織)이며, 무늬를 바탕과 안팎이 반대되는 같은 색의 수자조직으로 나타낸 것, 또는 이것과 유사한 직물

3) 신로코코 양식으로 화려한 장식이 중심으로, 좌우 균형을 깨뜨린 자유로운 형식에 의한 곡선으로 구성되며, 밝고 섬세하며 감각적인 화려한 귀족문화의 성격을 지닌 양식이다.

4) 1558~1603년 영국의 엘리자베스 1세 시대로 르네상스 양식이 유행하였다.

5) 1603~1660년 영국의 제임스 1세와 찰스 1세가 지배하였던 시대로 실내 장식에 있어서 고딕양식 요소는 거의 남아있지 않고 르네상스 양식이 많이 사용되었다.

6) 중세 후기 서유럽에서 나타난 미술 양식

한층 증대됨으로써 마침내 본차이나가 탄생되었다. 그 후 영국 및 세계 여러 나라에서도 이 기술을 사용하여 맑고 깨끗한 본차이나의 시대가 도래한 것이다. 본 차이나 이외에도 전통적으로 많이 생산해 온 어든웨어(Earthenware : 도자기보다 낮은 온도에서 구운 토기에 가까운 도기)에 프린트를 해 장식하는 기술도 개발됨으로써 손으로 그려서 장식하던 종전 기술에 비해 훨씬 다양하고 복잡한 문양을 넣을 수 있게 되었다.¹⁵⁾

본차이나의 개발은 1천 년 동안 도자기 중주국의 역할을 해왔던 중국으로부터 그 중심축이 영국으로 옮겨가는 것을 의미하기도 한다. 유럽에서 도자기가 차지하는 비중을 감안한다면 본차이나의 출현은 문화사의 맥락에서 뿐만 아니라 세계 경제사적 입장에서 의미하는 바가 결코 적다고는 할 수 없다. 이는 동서양의 문명적 진보의 변화를 극명하게 드러내 주는 상징적인 사건이기 때문이다. 경영학자 피터 드러커의 명저「자본주의 이후의 사회」에서조차도 19세기 산업을 대표하는 대규모 기업 형태로 영국의 도자기 공장을 예로 들고 있을 정도이다. 영국의 도자기 공장은 근대 산업시대를 여는 계기로써의 성격도 지니고 있다. 이는 영국이 유럽에 비해 경제적 우위에 서게 되는 상징성을 내포하는 것으로 받아들여졌으며, 그 이후 한 세기 이상 경제권에서 선두를 지켜 나갔다. 이와 때를 같이하여 중국의 도자기 산업은 일본과 함께 유럽에서 서서히 퇴장하는 시기를 맞는다. 영국의 도자기 산업의 특징은 역시 자유시장 경쟁의 원리를 바탕으로 성장했다는 점이다. 그래서 정치적 변화에 따라 부침을 거듭하는 프랑스의 세브르나 독일의 마이센 혹은 로열 코펜하겐처럼 왕실의 지원으로 성장한 기업과는 달리 체질이 견실하다. 즉 영국의 도자기 생산 기업은 스스로 터득한 자생력을 기반으로 성장한 것이다.¹⁶⁾

가장 영국적 정서가 깃들인 도자기인 우스터는 1810~1840년에 나폴레옹과 넬슨이 이집트 나일강에서 전투를 벌였던 사회적 사건에서 모티브를 얻어 고대 이집트 디자인을 도자기에 응용하였는데, 황토색과 검은색 그리고 금색을 주조로 한 디자인을 선보여 호평을 받았다. 테본포트는 1812년부터는 본격적으로 본 차이나 찻잔 세트와 디저트 세트를 집중적으로 생산해 내었는데 19세기 초부터 아주 인기가 있었으며, 장식의 수준이 높아져 자신들만의 독

특한 분위기를 반영한 일본의 이마리⁷⁾ 풍을 따르기도 했다.

1876년 오스카 스톤 로드에서 새 더비 공장이 문을 열게 되면서 시작되었다. 향상된 도금 기법과 화려한 색상은 전통적인 더비 스타일에 덧붙여져 새로운 기법이 창출되었다. 그리하여 1890년에는 빅토리아 여왕으로부터 '황실을 위한 도기 공장'이라는 영예로운 칙허를 추가하면서 로열 크라운 더비로 새롭게 태어났다. 그 해 더비는 마침 오스카 스톤 로드에서 스튜디오를 구하고 있던 예술가 테지레 레로이와 만나게 된다. 그와의 만남은 더비의 도자기에 예술 혼을 불어넣는 계기로 발전된다. 레로이는 절묘한 도금과 핸드 페인팅으로 더비의 꽃병과 접시, 장식 세공품에 정교하게 채색하였다.

디자인에 있어서는 고딕 양식, 르네상스 양식, 고전주의 양식이 부활하였다.

고딕양식의 경우는 잠깐 유행하긴 하였으나, 클래식과 로코코 스타일에 의해 금방 사라졌다.¹⁷⁾

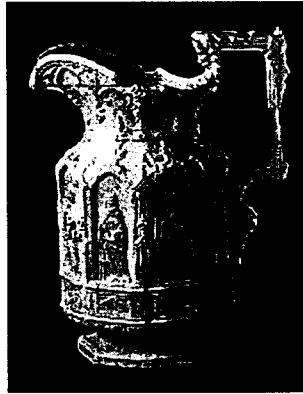
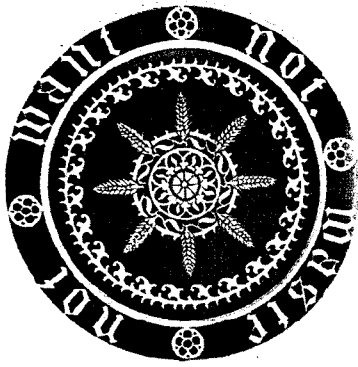
그리고 생산이 중지된 16세기 이탈리아의 마올리카 도기가 19세기 중반 민튼에 의해 부활되었다. 이탈리아에서 제작된 초기의 석유도기인 마올리카(Maiolica)⁸⁾를 건본으로 한 것으로, 실용성 보다는 장식성이 중시되었으며, 다양한 색깔의 유약을 재연하였고, 신구 모티브로 기교를 부린 그림이나 부조를 새긴 큰 접시, 화분, 촛대 등이 만들어 졌다.¹⁸⁾¹⁹⁾

클래식 양식의 부활로 월계수 잎, 감각류나 곤충류의 외피 무늬, 화환 무늬 등이 장식되었고, 회색의 대리석과 청동제품이 재생산되었다. 웨지우드사의 제스퍼웨어도 19세기에 인기가 있었으며, 자연주의 장식을 한 식기도 생산되었다. 민튼 사에서는 러시아의 왕후 캐서린의 주문으로 생산되었던 식기의 패턴을 기본으로 한 테이블웨어도 생산되었다.²⁰⁾

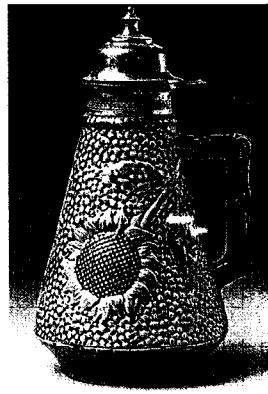
빅토리아 시대에 생산된 식기의 디자인들은 <그림 1>~<그림 4>와 같다.

7) 채색화자기로 '아리타자기'라고도 하며 해외에 많이 되었다.

8) 지중해의 마요르카섬 상인이 에스파냐의 도자기를 이탈리아로 반입하였는데, 이것을 이탈리아 사람이 마졸리카라고 부른 데서 이 이름이 생겼다. 마올리카라고도 한다. 흰 바탕에 청 자 황 녹 적색 등의 그림물감으로 무늬를 그린 것으로, 16세기 이후 이 기법은 유럽 각지에 전해졌고 프랑스에서는 이러한 종류의 도자기를 파엔차(Faenza)의 지명을 따서 파이앙스(faience)로 부른 것이 유럽의 마올리카풍 도자기의 통칭이 되었다.

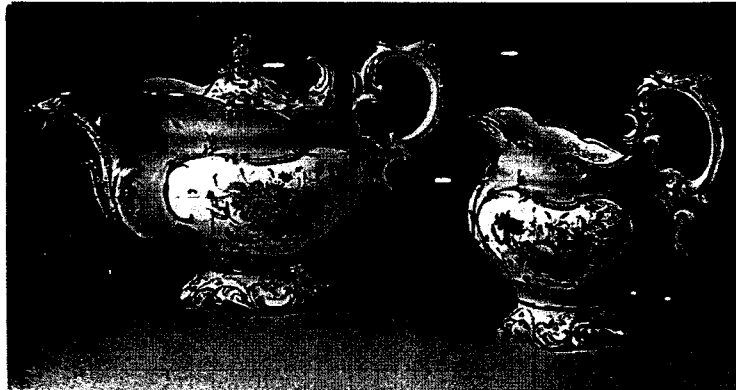


〈그림 1〉 빅토리아 시대의 고딕양식 식기(접시와 울병)²¹⁾



〈그림 2〉 빅토리아 시대의 마울리카웨어²²⁾

〈그림 3〉 빅토리아 시대의 르네상스 양식 식기²³⁾(글병과 굽달린 접시)



〈그림 4〉 빅토리아 시대의 네오-로코코와 클래식 양식 식기²⁴⁾(티포트와 크림용기, 물병)

2. 글라스웨어(Glassware)

고대 그리스 기록에 의하면 페니키아 상인들이 항해 도중 모래밭에서 취사를 하다가 우연히 소다가 모래와 섞여 전혀 새로운 물질인 유리가 된 것을 발견하게 되었다고 전해지고 있으나, 현재로서는 기원전 3500년경의 이집트 유물에서 발견된 것이 가장 오래된 유리로 알려져 있다. 이후, 이집트 및 메소포타미아 지역에서 유리가 제조되었고, 로마제

국 시대에 유럽에 전파되어 13세기 이태리 베니스의 무라노 섬에서는 유리의 공업적 기술을 개발하여 유럽전역에 독점 공급하게 되었다.

무라노 섬에서는 이 기술의 비밀유지를 위해 섬 밖으로 도망치는 자는 극형에 처하는 법을 제정하기도 했으나, 베네리니(Vemelini)라는 기능공이 죽음을 무릅쓰고 영국으로의 탈출에 성공, 영국 왕실로부터 유리 제조기술의 전수를 조건으로 영국에서의 베니스 유리 독점 제조권리를 부여받았다.

그러던 중 1676년 영국의 유리 제조공 조지 램벤 스크라프트(George Ravenscraft)가 다량의 산화납(Pb₂O)과 탄산칼륨(K₂CO₃)을 교묘히 배합, 종전의 유리에 비해 뛰어난 투명도, 높은 굴절률, 중후한 무게감, 아름답고 경쾌한 충격음, 뛰어난 연식성 등의 특징을 갖는 신제품의 개발에 성공하게 되었는데, 종전의 유리제품에 비해 수정(Crystal)과 비견되는 아름다움을 갖게 되어 자연스럽게 Crystal이라는 이름을 얻게 되었다. Crystal의 제조기법은 곧 유럽 전역에 전파되어 수백 년간 유럽 왕실과 귀족들의 애호품으로 사랑받아 왔다.²⁵⁾

도자기에 비해 크리스탈 분야의 관심은 매우 미흡하였는데, 그 원인은 독일에서 개발된 자기가 생산되기 시작하였다는 소식을 영국이 접하자, 탐험가 정신을 발동하여 보다 얇고 가벼우며 강하고 아름다운 도자기 개발에 도전하였기 때문으로 볼 수 있다.²⁶⁾

그러나, 1851년 런던 국제 박람회를 위해 조셉 팩스톤(Joseph Paxton)은 거대하고 방대한 전시품들을 수용할 빌딩을 설계할 임무를 위임받았다. 그는 자신이 흔히 사용해왔던 재료들로 건물을 지었는데, 신속한 조립과 분해를 위해 작은 크기의 조립용 유니트로 만들어진 크리스탈 궁전을 7개월 만에 완성

하였다. 그것은 거대한 면적이 강철과 유리로 둘러 싸여진 구조였다.²⁷⁾

빅토리아 시대에 식탁에서 크리스탈 사용이 어느 정도 보편화되었는지는 충분한 문헌과 자료가 남아 있지 않으나, 실내조명과 실내 장식물, Comport 등에 사용된 기록을 통해 크리스탈이 유행하였음을 알 수 있다.²⁸⁾

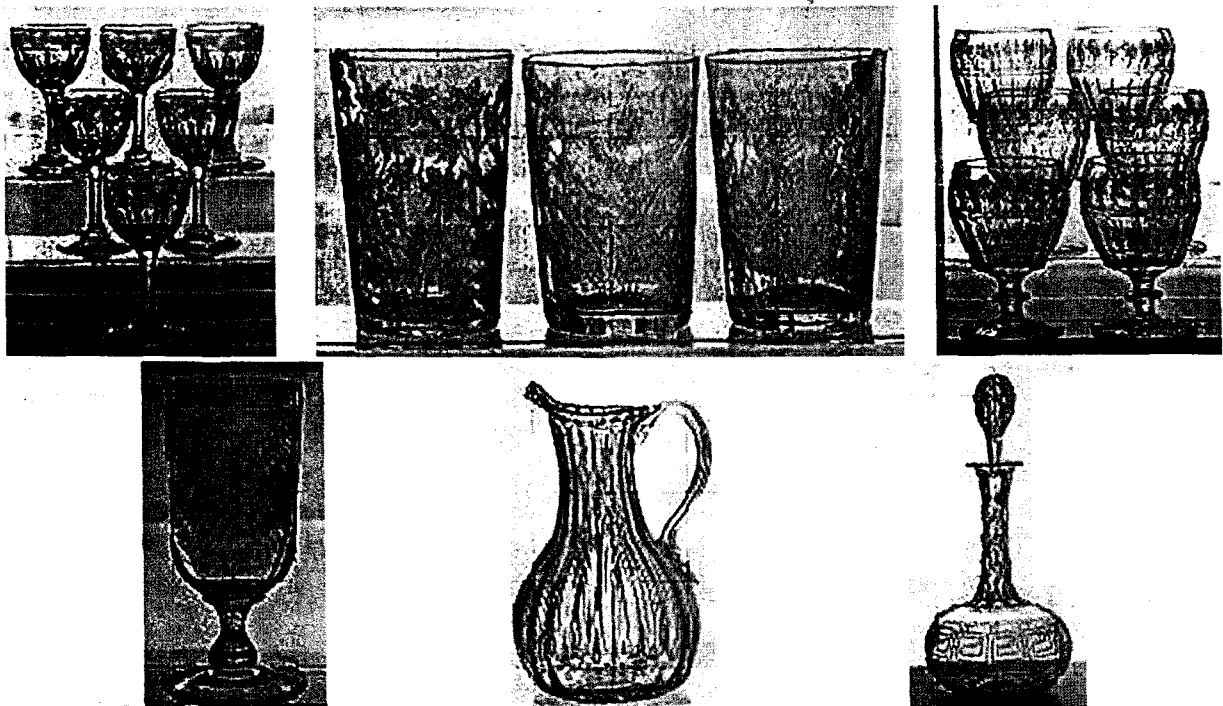
<그림 5>는 빅토리아 시대의 글라스웨어 제품들이다.

3. 실버웨어(Silverware)

실버웨어는 은으로 만든 제품으로 여러 형태의 테이블웨어와 플랫웨어(Flatware, 커트리러리(Cutlery)라고도 함)등이 있다.

영국의 산업혁명이 이룩한 기술적인 발전은 은의 생산비를 낮추어 주었으며, 제조업자가 번성하였고, 중간계층의 수요에 맞춰 새로운 형태의 용기와, 새로운 플랫웨어의 양식이 증가하였다.

빅토리아 시대의 은제품에는 고전적인 테마가 지배하였는데, 고딕의 부활, 비대칭의 로코코, 중국식, 일본식, 화려한 터키 장식, 이집트 테마, 기하학적 무늬로 설명되는 미국 인디언 양식이 있었다. 게다가



<그림 5> 빅토리아 시대 글라스웨어²⁹⁾(와인 글라스, 텀블러, 고블릿, 셀러리 베이스, 물병, 디켄터)

가 자연적 모양이 유행하였다.

19세기에는 중간 계층도 은 포크를 사용하였으며, 뼈, 진주, 상아와 같은 유기체 제품이 손잡이에 사용되었고, 포크의 갈래는 짧아지고, 가까이 붙게 되었다.³⁰⁾

〈그림 6〉에는 1851년 런던 박람회에 출품된 스푼과 포크의 모습을 제시하였다. 이미 의자의 다리에 나타난 밧줄 무늬와 이전 로코코의 화려한 과일 무늬 장식들을 돌음 새김으로 표현하였다. 생선 포크와 크림 국자도 곡선의 특징이 잘 나타나 있다.

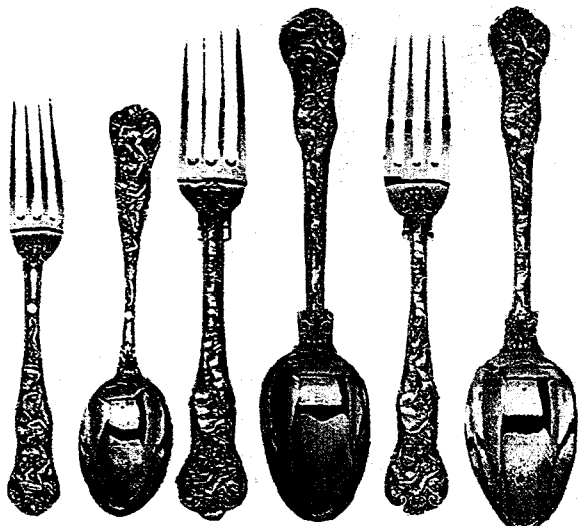
〈그림 7〉은 르네상스 양식이 나타난 디저트와 테이블 서비스 플랫웨어이며, 〈그림 8〉은 빅토리아 시대의 자연적 문양을 잘 나타낸 잘 나타낸 커트러리로 포도와 넝쿨이 섬세하고 아름답게 표현되어 있다.

〈그림 9〉는 다양한 문양을 새겨놓은 상아 손잡이로 되어 있는 빅토리아 시대의 플랫웨어이다.

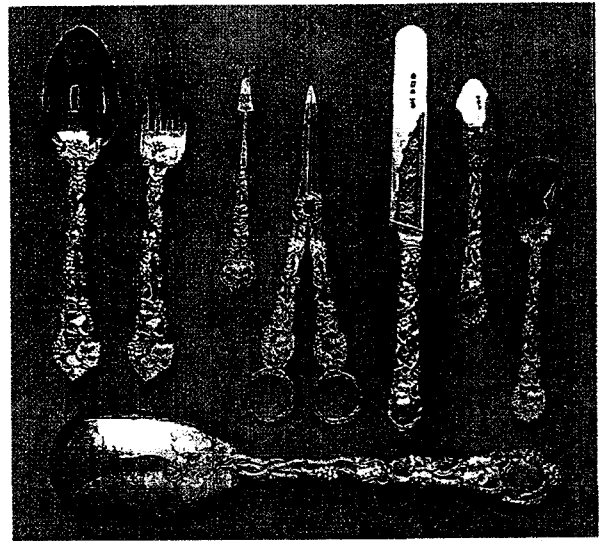
〈그림 10〉은 은으로 만든 와인 클더와 굴과 조개 접질, 해초로 장식되고, 망치로 두들겨 나타난 자연스런 웨이브가 바다 효과를 더해주고 있으며, 세로로 줄이 간 받을 가지고 있는 볼이다.



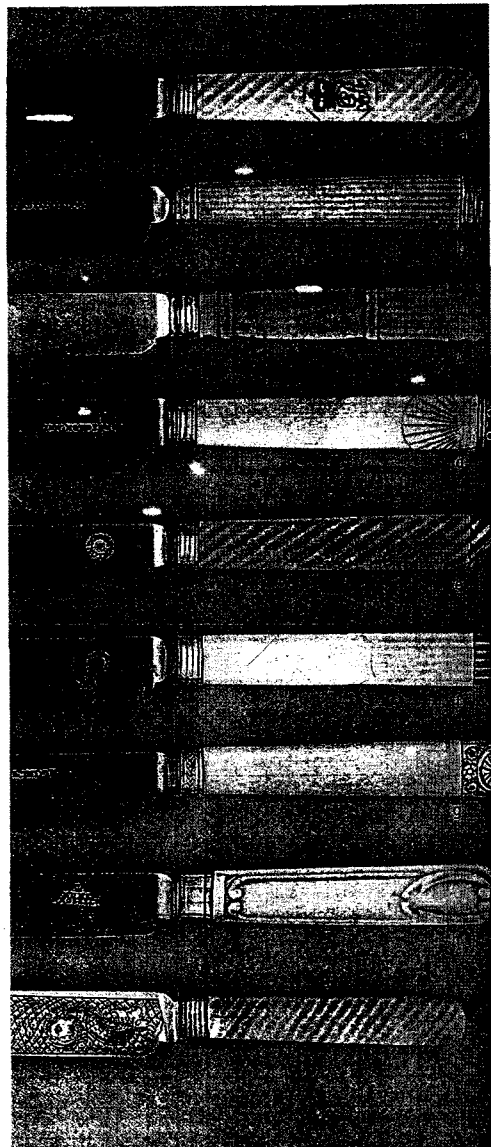
〈그림 6〉 빅토리아 시대의 포크와 스푼, 생선 포크와 크림 국자³¹⁾



〈그림 7〉 디저트, 테이블 서비스 플랫웨어³²⁾



〈그림 8〉 실버 디저트 서비스(Service)³³⁾



〈그림 9〉 빅토리아 시대의 플랫웨어³⁴⁾

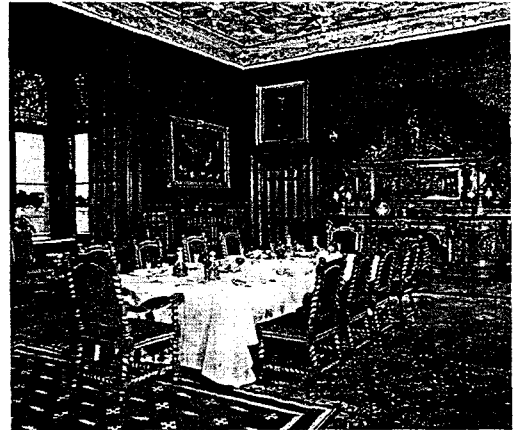


〈그림 10〉 빅토리아 시대의 와인쿨러, 실버볼³⁵⁾

4. 린넨(Linen)

빅토리안 시대는 전통적인 수공예와 새로운 기계들의 혼용으로 섬유 산업에 있어서 거대한 발전이 있었다. 빅토리아인들은 가구와 도자기에 이르기까지 모든 것에서 장식하는 것을 좋아했으며 섬유에 있어서도 마찬가지였다. 자수가 인기 있었으며, 특히 가느다란 끈과 바늘로 레이스를 만든 털실세공이 유행하였다.³⁶⁾

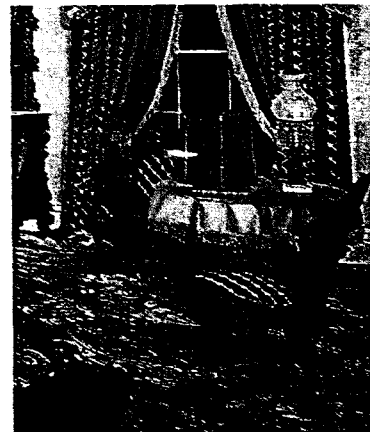
〈그림 11〉~〈그림 14〉는 빅토리아 시대의 거실과 식당의 모습을 테이블 클로스를 중심으로 제시한 것이다. 〈그림 11〉의 테이블 클로스는 빅토리아 중기의 복식에서 나타난 루쉬와 손뜨개를 이용한 것이 특징이다. 〈그림 12〉의 테이블 클로스는 하얀 면으로 전체를 깔끔하게 처리했으며, 〈그림 13〉의 테이블 클로스는 빅토리아 시대의 전형적인 꽃이나 화초 무늬의 내추럴한 문양이 들어간 패브릭으로 덮여 있으며, 그 위에 흰 천으로 단정하게 처리하였다. 〈그림 14〉의 테이블 클로스는 황금색의 실크로 우아함을 강조하였으며, 끝처리를 짧은 루쉬로 강조



〈그림 12〉 빅토리아 시대의 테이블 클로스²³⁷⁾



〈그림 13〉 빅토리아 시대의 테이블 클로스³³⁷⁾



〈그림 14〉 빅토리아 시대의 테이블 클로스⁴³⁷⁾



〈그림 11〉 빅토리아 시대의 테이블 클로스¹³⁷⁾

하여 화려함을 더하였다.

5. 센터 피스

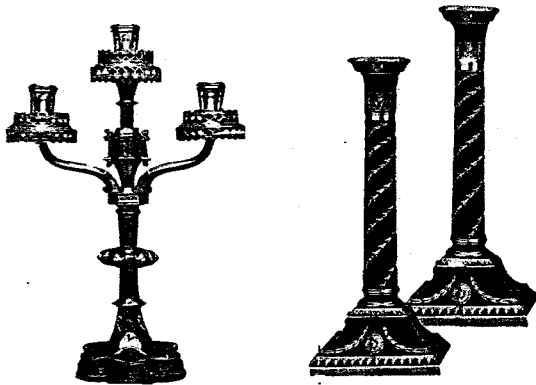
유럽의 황후 귀족이 식사할 때, 대개 테이블 위를 은제나 도제로 된 호화로운 장식물을 가득 놓아 부를 자랑하는 것을 즐겼는데, 여기서 센터피스

(Centerpiece)가 유래하였다. 센터피스란 식탁의 '중앙부'에 '놓는 것'이란 두 낱말이 합해서 된 단어로 식탁의 중앙부 장식물을 뜻한다. 식탁 장식의 중심이므로 식탁에서 가장 매력적이고 통합적인 요소를 지닌 장식물이어야 하고 계절감각을 살리는 것이면 좋다. 센터피스는 주로 생화, 화초, 과일, 초 등을 사용하였으며, <그림 15>에는 빅토리아 시대의 촛대를 제시하였는데, 다른 제품과 마찬가지로 고딕 양식과 고전주의 양식이 보인다.

<그림 16>에는 빅토리아 시대의 테이블 위에 장식된 센터피스를 제시하였다.

IV. 결론

이제까지 산업혁명에 의한 대량생산 체제로 특징 지워지는 빅토리아 시대의 디자인적 특성을 통해 이 시기 테이블 세팅 요소들을 유추해 보았다.



<그림 15> 빅토리아 시대의 촛대³⁹⁾

이 시기에 영국에서는 제품의 생산에서 질적인 면보다 양적인 면이 강조되었고, 수공업자의 기술은 기계 제작으로 사라져 갔다.

미국의 빅토리아기는 남북전쟁으로 혼란기였고, 부유층은 돈의 축적을 목적으로 삼았고, 예술에 대한 관심이 적었다. 그러나 신흥 부유층들은 궁전과 저택을 모방하여 지었으며, 과거의 골동품과 재생품으로 집을 장식하였다.

테이블 세팅 요소들이 대량생산 되고, 고딕 양식, 클래식 양식, 마울리카양식, 르네상스, 네오-로코코 양식 등이 새로 부활되면서 다양한 시기의 디자인들이 공존하게 되었다.

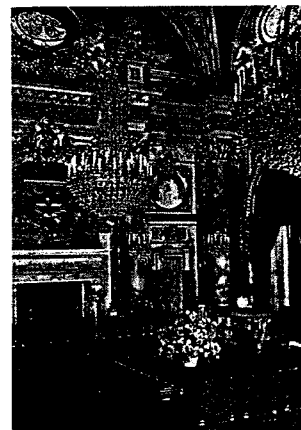
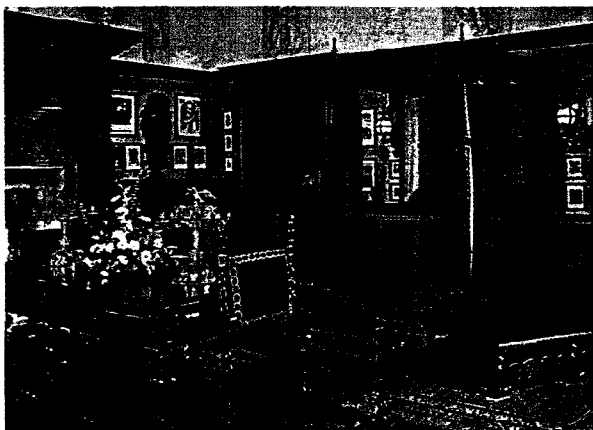
또한 빅토리아의 감각이 자연에의 정감과 기술에 대한 적대감과 다른 한편으로는 기술에의 정감과 자연으로부터의 도피로 양극화되어, 디자인 양식은 기계 지향적 방식과 자연 지향적 방식으로 이원화된 채 있었다.

그러므로, 이런 이원화된 다양한 디자인적 요소가 식공간에 미친 영향은 지대하였다고 볼 수 있다.

본 연구는 빅토리아 시대의 식문화와 함께 테이블 세팅 요소들의 형태와 문양에 대해 살펴보았다.

앞으로는 역사적 흐름에 따른 식공간의 장식 이론을 정립하여 삶의 질(quality of life) 향상에 기여할 수 있는 기틀을 마련하여야 할 것이다.

후속 연구로는 예술사조에 따른 테이블 세팅 요소들과 시대별 동·서양의 식공간에 대한 비교 문헌 조사가 활발히 이루어져야 할 것이다.



<그림 16> 빅토리아 시대의 센터피스³⁹⁾

■ 참고문헌

- 1) Hwang JH, Yu TY, Na YA, 「Learning of Food Coordinate」, Hyoil Publishing Co, p.3, 2002.
- 2) Tim Forrest, 「Antique China&Silver」, Bulfinch, 1998, p.89
- 3) Hwang JR, Yu SW, 「History of the World Ceramics」, KCC, 1994, p.675-677
- 4) Ducan Crow, 「The Victorian Woman」, George Allen & Unwin Ltd, 1972, p.12
- 5) Lee YS, 「History of the West Indoor Space and Furniture(Rococo-Victoria」, Kyung Chun Sa, 1989, p.408
- 6) Massimo Montanari, Ju KC Traslation 「Food Culture of Europe」, Samulgyul Publishing Co, 2001, p.244
- 7) Lim YS, Choi YS, Noh MH, 「The Western Countries Culture through Food」, Daehan Printing & Publishing, 1997, p.117
- 8) Park KS, 「The Story of Tea」, Dajilee Publishing Co, 2002, p.49
- 9) Won YH, 「Food Culture of the World」, Jajaknamu, 1999.
- 10) Tina M, Carter, 「Teapots」, Krause, 2000, p.7-8
- 11) Won YH, ibid, p.—
- 12) Elaine N. Mcintosh, Kim HK Traslation, 「American Food Habits in Historical Perspective」, Yeokmin Publishing Co, 1999, p.74-85
- 13) Oh HK, 「The history of Interior」, Kukjae Publishing Co, 1992, p.62-63
- 14) Kim Jg, 「Tempting Europe Ceramics」, Hangil Art, 2000, p.149
- 15) <http://www.gantique.com>
- 16) Kim JG, ibid, p.149-160
- 17) Tim Forrest, ibid, p.90
- 18) Hwang JR, Yu SW, ibid, p.675
- 19) Eric Knowles, 「100 Years of the Decorative Arts」, Reed Consumer Book Limited, 1998, p.106
- 20) Tim Forrest, ibid, p.94
- 21) Robin Hildyard, 「European Ceramics」, V&A Publications, 1999, p.114
- 22) Hwang JR, Yu SW, ibid, p.673
- 23) Tim Forrest, ibid, p.93
- 24) Tim Forrest, ibid, p.98, 104
- 25) <http://www.crystallife.co.kr>
- 26) Kim JG, ibid, p.195
- 27) Lee YS, ibid, p.53
- 28) Sarah Yates, 「Collecting Glass」, Octopus Publishing Group Ltd, 2000, p.56
- 29) <http://www.antique-glass.co.uk>
- 30) Suzanne von Drachenfels, 「The Art of the Table」, Simon&Schuster, p.169
- 31) Ann Perabi, Yoo JG Traslation, 「History of Design」, 도서출판 청우, 1983, p.37
- 32) Tim Forrest, ibid, p.93
- 33) Tim Forrest, ibid, p.99
- 34) Peter Brown, 「British Cutlery」, Philip Wilson, 2001, p.126
- 35) Tim Forrest, ibid, p.95, 99
- 36) Eric Knowles, ibid, p.230
- 37) Lee YS, ibid, p.417-429
- 38) Tim Forrest, ibid, p.94, 95
- 39) Lee YS, ibid, p.417-429