

*** 홍콩 소재 한국식 레스토랑과 태국식 레스토랑의 실내공간과 음식관련요소의 특성

A Comparative Study on Characteristics of Indoor Space and Food-related Factors
of Korean Restaurants and Thai Restaurants in Hong Kong

이지현* / Lee, Ji-Hyun
오혜경** / Oh, Hye-Kyung

Abstract

The purpose of this study is to compare conditions of Korean Restaurants in Hong Kong with those of Thai ones, which have already succeeded in globalization, by investigating and analyzing the characteristics of the two parties in Hong Kong, a world-wide international city. For these purposes, we selected 10 Korean restaurants & 10 Thai restaurants in Hong Kong, and visited the selected restaurants during the period from 2007.7.9 to 2007.7.14, to examine indoor spaces and food-related elements were recorded in detail, photographed and analyzed. The results of study is as follows ; we have first found that Korean restaurants did not show any humane properties linked to restaurant concepts and indoor space, did link Korean images through their trade names, and showed decorative culture based on traditional house and dietary-life cultural properties based on traditional Korean Bansang table setting at large. On the other hand, 4 (22.5%) out of the entire cases in Thai restaurants showed religious characteristics with strong Buddhist colors revealed, and all cases showed traditional Thai food cultures, from which we could find out dietary-life cultural properties. Second, whereas there were one case of Korean restaurants in which tradition was main and modernity was assistant, five cases in which tradition and modernity were paralleled in value, and two cases in which modernity was main and tradition was assistant, Thai restaurants had one case where tradition was main and modernity was associative, four cases in which tradition and modernity were paralleled in value, and four cases where modernity was main and tradition was assistant. This means that the Thai restaurants did not insist only on tradition, but showed efforts to transmit luxurious and refined Thai images to people from the world. Third, whereas Korean restaurants had to do with all kinds of menu, were equipped with braziers on their tables uniformly, and showed any differences because they did not use different tableware in accordance with foods, Thai restaurants divided the dinner into the hors d'oeuvre, the main, and the dessert or systemized menu structure by categories in accordance with cooking styles, and tableware selection in accordance with menus, table setting, food materials, and food styling using flowers were consistently expressed.

키워드 : 한국식 레스토랑, 태국식 레스토랑, 실내공간, 음식관련요소

Keyword : Korean restaurants, Thai restaurants, Indoor space, Food related factor

1. 서론

1.1. 연구의 배경 및 목적

한 나라의 전통은 자연환경, 정치, 경제, 사회, 문화적 환경과

밀접한 관계를 가지며 형성되고 시대적 요구가 더해지면서 발전하게 된다. 전통을 기반으로 한 민족음식은 국가의 문화를 전파하는 역할과 함께 무한한 무형적 가치를 가지기에 다른 나라에 직접 가보지 않고 레스토랑에서 공간과 음식을 통해 타국을 체험하는 일은 문화의 종합적 행위로서 충분히 가치있고 매력적인 일이다. 최근 몇 년 사이 구루메 여행(Gourmet tour)¹⁾이 증가하면서 세계 각국은 자국의 관광자원 개발뿐만 아니라 음

* 정회원, 경희대학교 주거환경학전공 강사

** 정회원, 경희대학교 주거환경학전공 교수

*** 본 논문은 2007년 경희대학교 자유공모연구과제 지원 연구결과임

식을 매개로 한 레스토랑 콘텐츠 개발에 적극적으로 나서고 있다. 이러한 노력이 돋보이는 나라가 태국으로, 국왕이 직접 추진하는 “Global Thai restaurant”이라는 범국가적 프로젝트로 태국음식의 세계화에 총력을 다하고 있어 프랑스, 중국에 이어 세계인들에게 인정받는 요리로 자리 잡았다. 5년 내에 세계적으로 3000여개의 태국 레스토랑을 만든다는 계획이 실현될 경우 연 20억 달러라는 이익이 발생하는 큰 잠재수익을 가진 전략적 프로젝트²⁾라 할 수 있다. 이에 우리나라도 민족 고유의 정체성이 담긴 한국 음식을 세계화 시키는 “한(韓) 브랜드화” 사업을 추진하고 있다. 그러나 이는 대부분 음식 자체에만 주력하고 있고 음식 속에 담긴 문화와 음식을 담고 있는 공간이나 상차림(Table setting), 음식의 담음새(Food Styling) 등은 중요하게 다루지 않고 있다. 여러 국제도시에서 한 국가의 문화를 보여줄 수 있는 레스토랑은 물론 음식관련 요소 그리고 이와 병행한 공간의 분위기가 어우러졌을 때 제대로 된 가격을 받을 수 있고 그 나라의 고급문화를 알릴 수 있으며 경쟁력도 생긴다. 이러한 시점에서 우리의 음식과 식공간에 대해 정리해 보고 앞으로의 나갈 방향에 대해 생각해 보는 것은 의의 있는 일이라 생각된다. 따라서 본 연구의 목적은 세계적 국제도시인 홍콩 소재 한국과 태국 레스토랑의 특성을 조사, 분석하여 이미 세계화에 성공한 태국 레스토랑의 실태를 한국 레스토랑의 실태와 비교해 보고자 한다. 이의 결과는 앞으로 “한(韓) 브랜드화” 사업을 추진하는 관련인이나 외국에 한식당을 열고자 하는 식당 주, 그리고 디자이너들에게 필요한 기초자료로 활용될 수 있을 것이다.

2. 한국과 태국의 전통적 특성에 관한 고찰

2.1. 한국의 전통적 특성

(1) 인문적 특성

반도 국가이면서 부드럽고 완만한 산세의 지형으로 자연친화적 가치관이 크다. 온화한 기후로 인해 풍부한 식재료와 다양한 지역 특산물, 향토음식이 발전하게 되었다.

(2) 공간적 특성

한국의 궁궐과 주거공간은 자연환경 및 사회문화적 영향으로 독특한 공간을 형성하여 왔다. 궁궐에는 곡선의 처마, 기와, 창과 벽의 구성, 단청문양 등을 특징으로 들 수 있고, 주택은 연등(노출 서까래) 천장, 우물마루, 자연의 질감과 색채가 드러나는 소박한 가구, 여백의 미를 강조한 실용적인 소품사용 등을 특징으로 꼽을 수 있다.

1) 식도락 여행 (gour-met: 음식에 밝은 사람, 식도락가, 미식가)

2) 강주열·강희준, 벤치마킹을 통한 한국음식의 세계화 방안에 대한 연구, 늘부외식공모수상작, 2004

(3) 음식문화적 특성

한국은 반도로 재료가 풍부하여 음식의 조리법이 다양하게 발달되었다. 식생활은 밥과 반찬이 일상적이며 궁중음식, 향토음식, 반가음식 등 다양한 음식이 있다. 숟가락과 젓가락을 사용하였으며 여름에는 백자나 청백자 반상기가 쓰이고 겨울에는 유기나 은기 반상기를 사용하였다.³⁾ 과거에는 개인 독상차림이었으나 조선 초기에 밥, 국, 반찬을 한꺼번에 차리는 상차림이 정립되어 현재는 한 번에 모든 음식을 내어놓고 공동식기에서 덜어먹는 공간전개형 상차림이 일반적이다⁴⁾.

2.2. 태국의 전통적 특성

(1) 인문적 특성

태국은 최대의 곡창지대이며 동아시아에서 유일하게 외세의 침입 없이 일찍부터 서양의 문명과 문화를 수용하여 독특한 문화로 발전시켰다. 전체 국민의 95% 이상이 불교신자이다.

(2) 공간적 특성

고대부터 이웃 나라들의 영향을 받은 예술이 태국인들의 불심, 군주를 향한 존경심과 함께 태국 건축을 만들었다.⁵⁾ 왕궁과 함께 사원은 태국의 회화, 조각, 건축양식의 결정체이며 일반 주택도 예외가 아니다 반짝이는 지붕, 각주 위에 세워진 겹지붕, 세모형태(sala), 종모양의 불탑(Chedi), 넓게 돋우어진 베란다, wood panel로 조합한 실내, 금박 입힌 투각패널, 라탄 가구, tang⁶⁾, 마루바닥의 reed matting, 전통문양의 천, 전통도자기 벤자롱 등은 Thai Style⁷⁾이라 할 수 있다.

(3) 음식문화적 특성

태국은 세계적인 곡창지대이며, 향신료와 열대과일, 해산물이 풍부하다. 한편 다양한 외래문화를 흡수하여 태국 전통에 적응시키므로서 독특한 음식문화로 발전되었다. 인도의 영향은 각종 향신료와 카레에서, 중국의 영향은 각종 국수류, 만두류, 고기요리 등에서 확인된다. 태국의 재래식 식사방법은 음식을 반상 또는 대나무, 원목마루 바닥에 놓고 둘러앉아 손으로 먹었는데, 현재는 서구의 영향으로 스푼과 포크, 식탁과 식기, 개인 접시를 사용하며, 천끌랑이라는 중앙의 공동스푼을 사용한다⁸⁾.

3) 장진형 외, 이야기가 있는 아름다운 우리식기, 2006, 교문사, pp.28-29

4) 김명란, 전통식문화와 도자 상차림의 흐름, 월간도예, 9월호, 2005, p.25



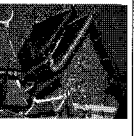

5) Chami J, Phuthorn B, Virginia M, Classic Thai, Periplus Edition, 2002

6) 낮고 넓은 테이블

7) Chami J, Phuthorn B, Virginia M, Classic Thai, Periplus Edition, 2002

8) 최창성, 태국인의 식관습과 문화, 위대사학 7권, 1997, pp.68-69

<표 1> 한국과 태국의 일반적 특성 비교

| | | 한국 | 태국 | |
|----------|---|--|---|---|
| 인문적 특성 | 지리 기후 | 동북아시아의 반도국 온화한 4계절 뚜렷한 기후 | 인도와 중국사이, 동남아시아의 중앙, 아열대 몬순 기후 | |
| | 사상 종교 | 음양오행설, 풍수지리사상 유교 문화 | 절대 왕권 사상 불교 문화(전체 인구의 95%) | |
| | 생활 문화 | 자연친화적 생활 가부장적 대가족문화 작식생활문화 반상의 식생활문화 | 작식생활문화 신분계급 (씩티나) 남성 요리, 가족과 즐기는 문화 외식문화 발달 | |
| 공간적 특성 | 외부 | * 궁궐, 사원, 한옥 고루 발달 * 유교영향, 음양사상에 의한 공간의 위계적 구성 및 분화 기와, 돌담, 솟대등 | * 왕궁, 사원건축 화려하게 발달 * 일반 가옥: 대나무와 짚 * 각주, 날아오르는 듯한 금박의 지붕, 경사진 내벽 기후영향-바닥에서 떨어진 레벨, 부처문양의 부조패널, 수호상 | |
| | 내부 | * 대청은 마루, 방은 온돌 장판마감 * 벽: 한지마감, 회벽 천장: 노출서까래 창호: 분합문, 장지문 다양한 장식문양 * 가구: 사랑채 문방가구, 안채 장 위주 * 소품: 조각보, 색동, 매듭 | * 마루바닥, 나무패널벽 높은 천정과 * 부처.. 왕실의 일대기 벽화, 금박입힌 투각패널 * 가구: 의자는 높은 신문 사용, 작식생활로 낮은 가구 일반화 tang(테이블), 라탄소재 가구 * 소품: 붓다, 전통문양 실크, 도자기, 등제품, 향아리, 벤자롱 (전통도자기) | |
| 음식문화적 특성 | 음식 | 궁중음식 - 수리상 반가음식 - 반상, 주안상, 면상, 장국상, 다과상 등 향토음식, 시절식 대중음식- 설렁탕, 국밥 등 | 각종 볶음 음식 카레 / 국수류 / 코코넛 음료 단품요리 위주의 메뉴구성 -카오팟, 타이수키, 톰얏꿍 | |
| | 상차림 | 외상차림 / 반상차림 / 두레반 공동차림 | 식탁 또는 바닥 | |
| | 식기 | 백자, 청자, 유기, 은기, 순가락, 젓가락 | 개인식기, 손 / 근대이후 스푼, 포크사용. 공동스푼 천골탕 사용 | |
| 이미지 |  |  |  |  |
| | <그림 1> 함양 일두 정서 고택 <출처: 한옥의 공간문화-p.22> | <그림 2> 창덕궁 연경당 <출처: 한옥의 공간문화 p.106> | <그림 3> Wat Doi Suthep <출처-Classic Thai, pp.6-7> | <그림 4> The Bunnag Home <출처-Classic Thai, p.33> |

3. 연구의 방법 및 내용

3.1. 조사대상의 선정

한국식 레스토랑과 태국식 레스토랑에 나타난 표현특성을 알아보기 위한 본 연구의 방법은 실제 현장조사로서, 먼저 홍콩 관련책자 및 인터넷 추천 레스토랑 중 한국식 레스토랑 10곳과 태국식 레스토랑 10곳을 선정하였는데, 현지에서 실제 방문 후 조사대상으로 적합하지 않은 곳은 삭제하고 대신 현지인들에게 추천을 받아 일단 그곳을 방문하고 선정할 지의 여부를 논의한 후 조사대상으로 최종 선정하였다. 최종 선정된 레스토랑⁹⁾은 한국식 레스토랑 8곳과 태국식 레스토랑 9곳이었다.

9)한국식 레스토랑(거구장, 금라보, 명가, 비원, 삼목, 서라벌, 아리랑, 압구정)
태국식 레스토랑 (A Touch of spice, Bangkok, Chilli N spice, Chedi,

3.2. 조사방법

조사는 2007년 7월 9일부터 14일까지 6일 동안 홍콩의 주요 상권 4개 지역¹⁰⁾의 레스토랑을 연구자 2인과 대학원생 2인 (실내디자인전공 박사과정 1인, 석사과정 1인)이 2인 1조(연구자 1인 + 박사과정 1인, 연구자 1인 + 석사과정 1인)로 직접 방문하여 대표적 음식을 주문하고 시식하면서 메뉴의 구성, 음식이 나오기 전의 상차림, 음식의 담음새와 레스토랑의 파사드 및 실내 공간의 바닥, 벽, 천장, 창, 문, 가구, 소품의 형태, 재료, 색채, 문양의 특성을 자세히 기록하고 사진을 촬영하였다.

3.3. 조사내용 및 분석의 기준

홍콩이 중국에 속해 있다고 볼 때 한국이나 태국의 레스토랑은 외국에 진출해 있는 것이다. 일반적으로 외국에 진출한 레스토랑은 자국의 음식을 취급하게 되고 따라서 실내나 음식에는 자국의 전통적 요소가 다분히 나타나게 된다. 본 연구에서는 이러한 논리로 선행연구¹¹⁾의 분석기준을 참고하여 다음과 같이 재정리하였다. 한편 연구자 중 1인은 태국의 방콕과 치앙마이를 2회에 걸쳐 방문하여 전통 건축을 조사한 경력이 있어 태국 레스토랑의 전통적 특성을 분석하는데 보다 신중을 기할 수 있었다.

(1) 레스토랑 표현요소의 특성

- ① 인문적 특성 - 지리, 기후, 사상, 종교, 생활문화
- ② 공간적 특성 - 외부: 파사드, 사인
- 내부: 실내 공간 구성요소의 형태, 재료, 색채 및 문양 특성
- ③ 음식문화적 특성 - 메뉴, 상차림, 테이블 린넨, 식기 및 센터피스의 형태, 재료, 색채 및 문양 특성, 푸드 스타일링

(2) 레스토랑 표현방법의 특성

- ① 전통 주조 + 현대보조 (전통 60-80%+현대 20-40%)
- ② 전통과 현대 동일 비중 (전통 50%·현대 50%)
- ③ 현대주조 + 전통보조 (현대 60-80%+전통 20-40%)

4. 홍콩소재 레스토랑 대표 사례의 표현특성

4.1. 한국식 레스토랑의 대표사례

(1) M 레스토랑 (공간: 전통적요소 주조적이면서 현대적요소가 보조적사용, 음식: 전통적요소와 현대적요소가 동일비중사용)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

공간에는 전통 주택의 구성요소인 대문, 기둥, 창살 등이 사

L16, Golden bull, Mai, Simply Thai, Lanna)

10)침사추이, 센트럴-란콰이퐁-소호, 코즈웨이베이-완차이, 스탠리

11)오혜경·이지현, 레스토랑에 나타난 실내공간과 음식관련요소의 한국성 표현특성에 관한 연구; 한국실내디자인학회 논문집, 16권 2호 통권 61호, 194, 2007

용되었고 음식관련 요소는 기본 반찬이 세팅되고 밥과 함께 먹는 전통적인 한상차림의 생활문화적 특성이 나타나고 있었다.

② 공간적 특성

대형빌딩 내 위치하고 있어 외부는 복도를 따라 창살(아자살)문양을 적용한 벽 패널이 이어지다가 한옥의 대문을 변형한 출입문, 단청 문양의 간판을 통해 한국 식당임을 직접적으로 나타내고 있다. 내부는 벽 패널, 파티션, 의자 등받이에 창살문양이 반복되고 목재 바닥, 변형된 우물천장 등 공간전체에 전통적 요소가 많은 부분 사용 되고 있었다. 따라서 M 레스토랑은 한국 전통공간의 문양을 다량으로 적용하여 대부분 직접적으로 표현하였고 일부 단순화 또는 변형시켰으나 그 수법이 세련되지 못하여 한 차원 높은 디자인에는 못 미치고 있었다.

③ 음식문화적 특성

고기, 생선, 구이류, 찌개류 등 다양한 메뉴를 총체적으로 다루고 기본으로 놓이는 여러 반찬과 불판 있는 테이블은 국내의 전형적 한식 레스토랑 메뉴와 서빙 방법을 그대로 답습하고 있어 높은 음식가격에 비해 전체적 격식을 떨어뜨리고 있다. 다만 런치, 디너 세트는 현지인들을 위한 메뉴의 현대화라 볼 수 있다. 전형적 백자식기, 숟가락, 젓가락, 면 냅킨, 종이매트를 사용하여 서양식 1인 세팅을 하였지만 백자 식기의 질이나 디자인, 종이매트, 숟가락과 젓가락에 씌워진 덮개, 면 냅킨 등은 메뉴구성과 같이 격식을 떨어뜨리는 요소이다.

이상 분석된 내용을 종합하면 M 레스토랑은 보다 특성화된 메뉴구성과 테이블 서빙 방식 그리고 외부와 내부공간에서 전통적 요소의 직접적 표현과 그 양을 줄인다면 보다 격조 있는 레스토랑으로 변화될 수 있다고 판단된다.

<표 3> 한국식 레스토랑 대표 사례 1 - M 레스토랑

| | | 표현요소특성 | | 표현방법특성 | | |
|--------|-----------|--|--------------------------|--------------|--|---------------|
| 인문적 특성 | 지리,기후 | 주택의 의장: 생활 문화적 특성. 한상차림의 식문화: 생활 문화적 특성 | | | | |
| | 사상,종교 | | | | | |
| | 생활문화 | | | | | |
| 공간적 특성 | 외부 | facade | 창호문양 벽패널 | 전통주조 현대보조 | | |
| | | sign | 단청 문양, 창살 문양 입간판 | | | |
| | 바닥 | 마루 | | | | |
| | 내부 | 벽 | 창살문양 벽 패널 | | | |
| | | 천장 | 우물천장 변형의 평천장 | | | |
| | | 창,문 | 목재프레임 사각창, 한옥대문 | | | |
| | | 가구 | 창살문양 등받이 의자 | | | |
| 소품 | 한지 조명등 | | | | | |
| 관련 이미지 | | | | | | |
| | 음식 문화적 특성 | 음식 | 총체적 메뉴 | | | 전통·현대 동일비중 |
| | | 린넨 상차림 | 종이매트와 면 냅킨 사용, 서양식 1인 세팅 | | | |
| | | 식기/수저 | 우묵한 백자 식기, 숟가락, 젓가락 세팅 | | | |
| 관련 이미지 | | | | | | |

2) 레스토랑 표현방법의 특성

공간에서는 곳곳에 사용된 창살문양과 마감재(바닥, 천장, 구의 목재)의 색채 및 질감에서 전통적 특성이 강하게 주도함을 볼 수 있고 천장과 파티션에는 전통의 현대적 변용이 나타남으로서 전통주조·현대보조의 특성이라 할 수 있다. 한편 음식 관련 요소들은 음식자체와 한상차림 방식 등 전통성이 강하게 나타나는 반면 서양식 1인 세팅 방식도 강하게 나타남으로서 전통·현대 동일 비중의 특성이라 할 수 있다.

(2) S 레스토랑 (공간: 전통적 요소와 현대적 요소가 동일비중 사용, 음식: 전통적 요소와 현대적 요소 동일비중 사용)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

공간은 전통 주택의 구성요소인 창살과 꽃, 구름 문양이 사용되었고 전통적인 한상차림의 생활문화적 특성이 나타났다.

② 공간적 특성

대형빌딩 내 위치하고 있어 외부 복도를 따라 창살문양의 벽 패널이 이어지는 것은 M 레스토랑과 같으나 창살 문양이 아자살이 아닌 정자살이고 입구는 꽃과 구름문양의 목재문에서 M 레스토랑보다 단순한 이미지가 도출되고 있다. 이러한 이미지는 실내에서도 이어져 장마루 바닥, 유사한지의 벽 및 천장 마감, 작은 꽃문양이 있는 유리 파티션, 발 등으로 전체적 공간은 한국전통 요소의 현대적 변용이 강하게 나타나지만 벽을 장식하고 있는 전통적 장식품인 채색 산수화, 조각보, 매듭 등이 한국의 이미지를 표현하는 초점이 되고 있다. 단 곳곳에 쓰인 기둥들의 출처는 한국 전통에서 기인했다기보다 서양 전통요소의 이미지가 강하였다. 이것이 디자이너의 의도였다면 세계 무역도시인 홍콩이라는 지역적 특성을 고려한 의미있는 상징이었다고 해석할 수는 있다. 따라서 S 레스토랑은 전통공간의 전형적인 문양(창살과 꽃, 구름)을 직접적으로 표현한 부분과 단순화시키거나 변형시킴으로서 간접적으로 표현한 부분의 두 가지로 나눌 수 있으며 그 기법이 어느정도 세련되어 있었다.

③ 음식문화적 특성



냉면, 비빔밥과 같은 단품메뉴를 비롯하여 고기, 생선구이류 등으로 총체적이지는 않지만 다양한 메뉴를 취급하고 있었다. 불판 있는 테이블위에 여러 반찬이 전형적인 담음새로 놓이고 역시 백자 개인접시, 숟가락, 젓가락, 수저받침, 물컵 등이 종이매트, 종이냅킨과 함께 1인 세팅 방식으로 놓여져 있어 구태의 연함을 벗어나지 못하고 있었다..

이상 분석된 내용을 종합하면 S 레스토랑은 외부와 내부 공간 디자인에 큰 문제는 없었고 다만 아쉬운 점이 있다면 보다 세련미를 더한 공간이었다면 하는 것이다. 한편 음식 관련요소는공간보다 그 격조가 떨어지고 있어 보다 특성화된 서빙방식이 요구된다 하겠다.

2) 레스토랑 표현방법의 특성

실내의 바다, 벽, 천장, 파티션 등은 전통의 현대적 변용이고 외부는 전통적 요소를 비교적 그대로 적용하고 있어 전통·현대 동일 비중이라 할 수 있다. 한편 음식 관련요소들은 음식자체와 한상차림 방식 등 전통성이 강하게 나타나는 반면 서양식 1인 세팅 방식도 강하게 나타남으로서 이 또한 전통·현대 동일 비중의 특성이라 할 수 있다.

<표 4> 한국식 레스토랑 대표 사례 2 - S 레스토랑

| | | 표현요소특성 | | 표현방법특성 |
|--------|---|--|-------------------------------|------------|
| 인문적 특성 | 지리.기후 | 주택의 의장: 생활 문화적 특성. 한상차림의 식문화: 생활 문화적 특성 | | |
| | 사상.종교 | | | |
| | 생활문화 | | | |
| 공간적 특성 | 외부 | facade | 음식모형, 도자기 디스플레이, 창살문양 변형 벽 패널 | 전통·현대 동일비중 |
| | | sign | 붓글씨체의 상호, 창살(정자살)문양 벽 | |
| | 내부 | 바닥 | 마루 바닥 | |
| | | 벽 | 한지 마감 | |
| | | 천장 | 우물천장 변형 | |
| | | 창.문 | 목재프레임 창, 꽃과 구름문양이 새겨진 목재 문 | |
| | | 가구 | 심플한 사각 테이블, 의자 | |
| 소품 | 채색신수화, 매듭, 조각보 액자, 발 | | | |
| 관련 이미지 |  | | | |
| | 음식 문화적 특성 | 음식 | 단품메뉴 포함한 다양한 음식과 밥, 반찬이 기본 | 전통·현대 동일비중 |
| | | 런넨/상차림 | 개인접시와 물컵, 커트러리 1인세팅 | |
| 식기/수저 | | 백자접시, 숟가락과 젓가락, 수저받침 | | |
| 관련 이미지 |  | | | |

(3) K 레스토랑 (공간:현대적 요소가 주조이면서 전통적 요소가 보조적으로 사용, 음식: 전통적 요소와 현대적 요소 동일비중)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

공간에는 머리가 용인 거북상이 놓인 것 외에 한국 전통과 무관함으로서 어떠한 인문적 특성도 찾아 볼 수 없었고 음식관련 요소는 다른 한국식 레스토랑과 같이 한상차림의 생활문화적 특성이 나타나고 있었다.

② 공간적 특성

메뉴 또는 한복인형과 유리벽패널에 끼워진 민속화 등을 보기전에는 외부나 내부에서 한국식 레스토랑임을 알 수 없고, 홀의 광택 P타일과 룸의 우드타일 바닥, 슬레이트 판석 벽, 유리벽 패널, 사각 등박스, 레자 불박이 소파, 원형의 밝은 색 목재 테이블, 단순화한 나뭇가지 문양의 유리벽 등 현대적 이미지가 주도적이었다. 다만 앞서 언급한대로 작은 크기의 한복인형과 벽에 걸려진 작은 민속화가 장식적 역할을 하고 있을 뿐이었다. 따라서 K 레스토랑은 전통과는 무관한 공간이면서 그

렇다고 다른 우수성이 보이지도 않는 특성 없는 공간이었다.

③ 음식문화적 특성



총체적인 메뉴와 음식 담음새, 백자 개인접시, 종이매트, 종이 냅킨, 숟가락, 젓가락 등으로 이루어진 전형적 1인 세팅이었다.

이상 분석된 내용을 종합하면 K 레스토랑은 특색 없는 공간과 음식으로 많은 개선이 필요한 레스토랑이라 할 수 있다.

2) 레스토랑 표현방법의 특성

공간에서는 한복 입은 인형, 유리벽에 매입된 민화 등이 전통의 보조적 요소가 되므로써 현대주조·전통보조의 특성이라 할 수 있다. 한편 음식 관련 요소는 음식자체와 한상차림 방식 등 전통과 서양식 1인 세팅 방식의 전통·현대 동일 비중의 특성이라 할 수 있다.

<표 5> 한국식 레스토랑 대표 사례 3 - K 레스토랑

| | | 표현요소특성 | | 표현방법특성 |
|--------|--|-----------------------|--------------------------------------|------------|
| 인문적 특성 | 지리.기후 | 한상차림의 식문화: 생활 문화적 특성 | | |
| | 사상.종교 | | | |
| | 생활 문화 | | | |
| 공간적 특성 | 외부 | facade | 현무(용머리거북상), 한자 옛체의 상호 | 현대주조 전통보조 |
| | | sign | 골드 스카시 상호(한자, 영문) | |
| | 내부 | 바닥 | 홀은 광택 P타일, 룸은 우드 P타일 | |
| | | 벽 | 슬레이트 판석 벽, 유리벽 패널, 단순화한 나뭇가지 문양의 유리벽 | |
| | | 천장 | 창살문양 단순화 적용 사각 등박스 | |
| | | 창.문 | 사각 문 프레임 | |
| | | 가구 | 레자 불박이 소파, 심플하고 밝은 상판의 목재 원형 테이블, | |
| 소품 | 한복인형과 유리벽패널에 끼워진 민속화 | | | |
| 관련 이미지 |  | | | |
| | 음식 문화적 특성 | 음식 | 다양하고 종합적인 메뉴 | 전통·현대 동일비중 |
| | | 런넨/상차림 | 밝은 그린톤 종이매트와 흰색 종이냅킨, 숟가락, 젓가락 1인 세팅 | |
| 식기/수저 | | 우묵한 백자 개인접시, 숟가락, 젓가락 | | |
| 관련 이미지 |  | | | |

4.2. 태국식 레스토랑 대표사례

(1) C 레스토랑 (공간:전통적 요소가 주조이면서 현대적 요소 보조 사용, 음식: 현대가 주조이면서 전통적요소가 보조적사용)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

공간에는 태국의 주 종교인 불교 특성이 나타났으며 음식 관련 요소에는 태국 전통 음식 조리방법의 생활문화적 특성을 볼 수 있었다.

② 공간적 특성



역사적 건물 내에 위치하고 있어 외관은 태국 전통과는 무관한 서양 건축양식이고 따라서 외부로 오픈된 발코니에는 서

양의 기둥양식이 그대로 존재하는 가운데 내부는 열대 몬순 기후로 인한 전통적 높은 천장에 목재빔이 가로지르는 구조가 돋보이며 갈색 타일 바닥, 짙은 색의 나무기둥과 기둥머리장식, 전통 라탄 조명등, 라탄 의자, 전통 향아리, 태국의 민화가 그려진 액자, 크기가 과장된 불상, 작은 민예품의 장식 등이 태국의 전통 양식을 강하게 나타내고 있었다. 그러나 연한 갈색의 스티코 벽이나 목재의 판넬 벽 등은 전통이라 할 수 없다.

③ 음식문화적 특성

태국의 전통적 볶음요리, 카레요리 등을 카테고리별로 분류하고 이를 서양식 코스별 메뉴¹²⁾로 구성하고 있다. 녹색도기의 개인접시, 면 냅킨, 젓가락, 스푼, 포크로 구성된 서양식 1인세팅을 하였는데 테이블위에 린넨은 냅킨 외에 식탁보나 매트 사용¹³⁾ 하지 않고 있었다. 여기에서 눈여겨보아야 할 것은 음식의 조리방법이 태국 전통적이긴 하나 음식의 담음새나 서빙방법이 서양식에 준하고 있다는 것과 또 하나는 젓가락 외에 서양식 스푼과 포크를 더한다는 것이다. 물론 태국은 서양문물을 한국보다 먼저 받아들여 보다 서구화 되었다는 특징이 있으나 세계화에 다가가는 방법론적인 시각에서 본다면 한국의 음식문화도 이에 발맞추어 나가야 할 것이라 생각한다.

<표 6> 태국식 레스토랑 대표 사례 1 - C 레스토랑

| | | 표현요소특성 | | 표현방법특성 |
|-----------|---|---|----------------------------------|-------------|
| 인문적 특성 | 지리.기후 | 불교: 종교적 특성. 태국 전통음식 조리방법: 생활문화 특성 | | |
| | 사상.종교 | | | |
| | 생활 문화 | | | |
| 공간적 특성 | 외부 | facade | 태국 전통문양, 불상, 디스플레이 창 | 전통주조 · 현대보조 |
| | | sign | 태국 전통문양, 상호 적힌 간판 | |
| | 내부 | 바닥 | 타일 | |
| | | 벽 | 갈색 스티코 | |
| | | 천장 | 노출천장, 빔 | |
| | | 창.문 | 목재프레임 시각창 | |
| | | 가구 | 꽃문양의 나무 테이블 + 라탄의자, 블루톤 레자 불박이의자 | |
| | | 소품 | 태국 전통 향아리, 민화액자 | |
| 관련 이미지 |  | | | |
| 음식 문화적 특성 | 음식 | 파파야 샐러드, 파인애플 볶음밥 등 전통 타이 음식 다루면서 맛은 강하지 않게 현지화 | 현대주조 · 전통보조 | |
| | 린넨/상차림 | 진분홍색 냅킨, 스푼, 포크, 젓가락, 개인접시, 물컵, 커투리 1인세팅 메인요리는 다양한 재질, 형태의 도기 | | |
| | 식기/수저 | 녹색도기, 스푼, 포크, 젓가락 | | |
| 관련 이미지 |  | | | |

12)전채 → 수프 → 빵, 샐러드 → 생선 요리 → 육류 요리 → 후식, 음료
 13)테이블 클로스를 덮는 방법에 따라 포멀한 식사와 캐주얼한 식사로 구별되기도 한다. 캐주얼 레스토랑에서는 러너나 매트 사용하거나 린넨이 아닌 다른 재질의 매트, 냅킨을 사용하기도 한다.

이상 분석된 내용을 종합하면 C 레스토랑은 태국의 전통성을 많은 양으로 표현하고 있었지만 무난하게 태국의 특성을 나타내고 있고 음식관련 요소에서도 보다 세계화된 음식담음새와 서빙 방법을 적용하고 있다고 판단된다

2) 레스토랑 표현방법의 특성

왕궁, 사원과는 다른 서민적인 태국 전통주택에서 발견되는 요소들의 적용으로 전통이 주도적이며, 그 외에 몇몇은 현대적 요소가 사용되었으므로 전통주조 · 현대보조의 특성이라 할 수 있다. 한편 음식 관련 요소들은 음식자체는 전통적이거나 그 외의 요소들은 서양식 또는 현대식이어서 현대주조 · 전통보조의 특성이라 할 수 있다.

(2) M 레스토랑(공간: 전통적 요소와 현대적 요소가 동일비중사용, 음식: 현대적요소가 주조이면서 전통적 요소 보조)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

공간에는 태국의 자연환경 중 하나인 바나나잎의 사용으로 지리 기후적 특성이, 생활 소품 사용으로 생활문화적 특성이 나타나고, 음식 관련 요소에는 태국 전통 음식 조리방법으로 역시 생활 문화적 특성이 나타났다.

② 공간적 특성

쇼핑몰 내에 위치하고 있어 엘리베이터나 계단에서 진입하면 입구가 바로 보인다. 먼저 붉은색의 단순화된 꽃문양 패넬 벽의 입구를 지나 내부로 진입하면 태국의 전통성을 바로 찾을 수는 없다. 즉, 바닥은 붉은 벽돌과 우드 타일이고 회색 스티코 벽과 바닥에서 천장까지 설치된 중간톤의 목재 파티션과 바 부분의 Red 백 페인트 글라스 데스크 그리고 채리목의 나무테이블과 의자에서 태국 전통성이 보이지는 않는다. 그러나 높은노출천장에 목재의 빔, 외부에 쓰인 붉은색의 전통 꽃문양 패넬 벽, 큰 바나나 나무, 라탄 화분, 전통향아리, 붉은 오간자 천이 드리워져 있어 태국의 이미지도 강하게 느껴진다.

③ 음식문화적 특성

음식은 전통 태국음식을 카테고리별로 나누어 종합적으로 다루면서도 서구화 되어 있다. 연녹회색 도기접시, 검정 젓가락, 스푼, 포크가 1인 세팅 되며 종이냅킨을 사용하고 있었는데 전통 태국의 이미지가 부담스럽지 않고 깔끔하게 표현되고 있었다.

이상 분석된 내용을 종합하면 M 레스토랑은 전체적 디자인이 대단히 세련되지는 않았지만 비교적 가볍게 표현하면서도 무난하게 태국의 특성을 나타내었고 음식관련 요소에서도 보다 세계화된 음식 담음새와 서빙 방법이 적용되었다고 판단된다.

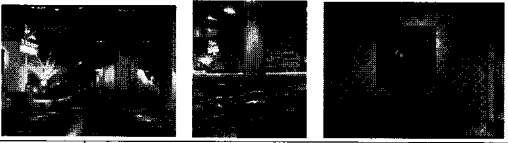

2) 레스토랑 표현방법의 특성

전체 공간은 심플하고 모던하지만 사용되는 재료(벽돌바닥, 목재창살 파티션, 붉은 오간디 천, 전통 향아리 등)와 색채 그리고 몇몇 소품들이 전통성을 나타내고 있어 전통 · 현대 동일

비중의 특성이라 할 수 있다. 한편 음식 관련 요소들은 음식 자체는 전통적이나 그 외의 요소들은 서양식 또는 현대식이어서 현대주조·전통보조의 특성이라 할 수 있다.

<표 7> 태국식 레스토랑 대표 사례 2 - M 레스토랑

| | | 표현요소특성 | 표현방법특성 | |
|--------|---------------------|---|------------|---------------------------|
| 인문적 특성 | 지리.기후 | 바나나잎, 식물 적용: 지리 기후적 특성, 생활 소품, 태국 전통 음식 조리방법: 생활문화 특성 | | |
| | 사상.종교 | | | |
| | 생활 문화 | | | |
| 공간적 특성 | 외부 | facade | 전통·현대 동일비중 | |
| | | sign | | Mai (상호), 新泰式料理 (취급메뉴) 글씨 |
| | 실내 | 바닥 | | 마루바닥+ 벽돌 |
| | | 벽 | | 회색 스테코 벽 |
| | | 천장 | | 검정 도장 노출천장 |
| | | 창문 | | 無 |
| | | 가구 | | 심플한 목재 테이블, 가구 |
| 소품 | 항아리, 라탄 화분, 붉은 실크 천 | | | |

| | | | |
|-----------|---|---|-----------|
| 관련 이미지 |  | | |
| 음식 문화적 특성 | 음식 | 스프링롤, 볶음 쌀국수, 파인애플 볶음밥 등 전통타이음식을 카테고리별로 나누어 종합적으로 다루면서 현대인의 입맛에 맞도록 구성. | 현대주조·전통보조 |
| | 런넨/상차림 | 빨간 종이냅킨, 서양식 1인 세팅 식물, 열매 이용한 푸드데코 | |
| | 식기/수저 | 연녹회색 도기접시, 검정 젓가락, 스푼, 포크. | |
| 관련 이미지 |  | | |

(3) S 레스토랑 (공간:현대적요소가 주조이면서 전통적 요소가 보조사용, 음식:현대적요소가 주조이면서 전통적요소 보조사용)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

공간에는 태국의 대표식물인 난이 사용됨으로서 지리, 기후적 특성이, 음식 관련 요소에는 태국 전통 음식 조리방법으로 역시 생활 문화적 특성이 나타났다.

② 공간적 특성

태국의 대표 식물인 난을 자연 형상으로 또는 단순화 하여 모티브로 삼고 이를 입구의 상호와 로고, 그리고 내부 곳곳에 반복, 적용함으로써 일관된 디자인을 전개 시키고 있다. 입구는 아이보리톤 자연석에 단순화된 난의 모티브가 퍼플톤으로, 대형 창에는 자연형상 그대로 사용되었고, 내부는 전통가옥에서 보여지는 벽패널과 유리, 그리고 투각패널 천정에 난의 자연형상이 그대로 사용되었다. 한편 붉은 패브릭 의자, 태국 전통 실크의 패브릭 소파와 쿠션 등은 현대적으로 해석되어 세련되고 고급스러움을 추구하고 있었다.

③ 음식문화적 특성


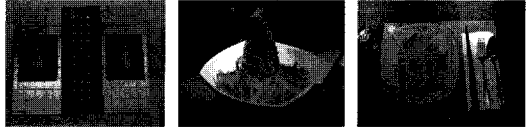
음식은 전통음식을 기본으로 하되 푸드스타일링을 서구화

또는 프랑스화하여 제공함으로써 먹음직하면서도 고급스러움이 돋보였다. 테이블 세팅 또한 공간 디자인과 더불어 단순화된 퍼플톤의 난 모티브가 메뉴판, 매트에도 연결되어 밝고 우아한 느낌을 주면서 전체적인 컨셉의 완성도를 높여주고 있었다.

2) 레스토랑 표현방법의 특성

전체 공간은 현대적이며 사용된 재료나 문양 역시 현대적이다. 그러나 전체 공간의 액센트 요소가 전통적 난을 모티브로 하고 있고 이것이 중요한 곳에 적절히 사용됨으로 시각적 초점이 되고 있다. 따라서 공간은 현대주조·전통보조라 할 수 있다. 한편 음식 관련 요소는 음식자체는 전통적이나 그 외의 요소들은 강하게 현대식이어서 현대주조·전통보조라 할 수 있다.

<표 8> 태국식 레스토랑 대표 사례 3 - S 레스토랑

| | | 표현요소특성 | 표현방법특성 | |
|-----------|--|---|-----------|------------------|
| 인문적 특성 | 지리.기후 | 단순화된 난의 적용: 지리 기후적 특성, 태국 전통음식 조리방법: 생활문화적 특성 | | |
| | 사상.종교 | | | |
| | 생활 문화 | | | |
| 공간적 특성 | 외부 | facade | 현대주조·전통보조 | |
| | | sign | | |
| | 실내 | 바닥 | | 회색 타일바닥 |
| | | 벽 | | 나무패널 벽 도장 |
| | | 천장 | | 노출천장+ 태국 전통문양 패널 |
| | | 창문 | | 심플한 사각 문, 창문 없음 |
| | | 가구 | | 붉은 패브릭 소파 |
| 소품 | 전통 꽃무늬 패턴,과 액자 | | | |
| 관련 이미지 |  | | | |
| 음식 문화적 특성 | 음식 | 전통 타이음식의 현대화 시각적 푸드 스타일링 | 현대주조·전통보조 | |
| | 런넨/상차림 | 개인접시 오른쪽으로 커트리리류를 한꺼번에 세팅 | | |
| | 식기/수저 | 흰색 각 접시, 스텐 스푼, 포크, 검정 젓가락 | | |
| 관련 이미지 |  | | | |

5. 홍콩소재 한국식 레스토랑과 태국식 레스토랑 특성 비교

5.1. 인문적 특성

한국식 레스토랑은 전통문양, 소품 등을 이용한 생활문화적 특성이 대부분이었고 상호로는 한국의 지명이나 민요명을 사용하여 한국 이미지를 연결시키고 있었다, 음식은 전체 사례에 걸쳐 한국적 서빙방법으로 제공되고 있어 식생활 문화적 특성이 강하게 나타났다. 그러나 태국은 전체사례 중 4사례에서 불교적 색채가 강하게 나타나 종교적 특성을 나타내고 있고, 전통건축의 특성을 살린 생활문화적 특성과 그 외에 식물이나 꽃등 지

리적 특성도 나타났다. 한편 음식관련 요소는 모두 태국의 전통 음식 조리방법을 사용한 생활 문화적 특성이 강하게 나타났다.

5.2. 공간적 특성

한국식 레스토랑에서는 외부의 경우, 한국 전통건축에서 볼 수 있는 대문, 전통창살문양을 이용한 벽 패널과 단청문양을 파사드와 사인에 적용하거나, 붓글씨로 쓴 옛체, 한자로 쓴 상호를 통해 한국의 이미지를 전달하고 있지만, 입구나 실내에 관한 설명이나 안내보드가 없고 실내에서 연관된 컨셉이나 스토리가 보여지지 않아 이는 한국에 대해 잘 아는 사람에게만 어필하는 제한적인 시도로 보여졌다. 내부에서는 전체 8사례 중 1사례(사례 3)만이 전통 창살문양을 이용한 벽면 장식, 천장 마감, 파티션 사용 등으로 표현방법에서 전통주조·현대보조의 특성이 나타났다. 한편 2사례(사례 1,2)는 바닥, 벽, 천장에 현대적인 재료(유리, 타일, 슬레이트 판석 등)로 모던하게 마감하여 현대적 분위기가 주조적이면서 가구나 소품으로만 한국의 전통적 요소를 사용한 현대주조·전통보조의 특성이 나타났고 나머지 5사례(사례 4,5,6,7,8)는 한국 전통건축의 요소(창살문양)를 단순화한 벽과 파티션, 가구, 소품 등으로 전통과 현대가 비슷한 비중으로 적용된 전통·현대 동일 비중의 특성을 나타내고 있었다. 한편, 중국식 레스토랑처럼 느껴지는 사례(사례 2)와 일본식 로바다야끼와 믹스된 분위기(사례 7)도 있어 한국에 대해 잘 알지 못하는 이들이 방문했을 경우, 정확하지 않은 한국의 이미지가 전달될 수 있다. 대부분 전통공간에 나타난 창살이나 단청 등에서 문양을 적용하거나 민속인형, 민화, 조각보 등을 두서없이 사용함으로써 격조높은 공간이 거의 없었다. 전체적으로 볼 때 최상 수준의 고급레스토랑은 없었고 중상급의 레스토랑도 8곳 중 한 두 개 정도 꼽을 수 있었다. 한편 레스토랑에 사용된 전통소품은 한국의 이미지를 전달하기 위해 디스플레이 했겠지만 전체 공간과의 조화나 의미를 고려하지 않고 단지 한국을 나타내 보고자 진열한 듯한 인상을 주고 있어 개선되어야 할 점으로 보여졌다. 이는 세계인을 대상으로 하기에 제한적인 한국의 문화와 이미지가 한국을 대표하는 것으로 인식되기 쉬우므로 더욱 시급한 작업이라 생각된다.

한편 태국식 레스토랑은 외부의 파사드와 사인을 통해 Authentic cuisine(사례 1,4), 新泰式料理(사례 7)와 같이 취급 음식을 정확히 표기하고, 상호는 태국음식의 강한 맛(A touch of spice, Chilli N spice), 태국의 지명(Bangkok), 문화(Chedi, Lanna)¹⁴⁾를 의미하거나 현대적인 느낌의 상호(사례 5,7,8,9) 등 다양하게 나타나고 있었다. 내부공간 특성으로는 1사례만이 전통주조·현대보조의 사례로, 입구와 실내에 불상을 배치하여

불교적 색채가 강하게 드러나면서 태국 전통 건축에서 보여지듯 높은 천정이 노출되어 들보 부분이 목재빔으로 마감된 천정, 라탄으로 만든 조명갓, 전통민화 등을 사용하여 전통적 스타일을 보여주지만 왕궁이나 사원과 같이 화려하지 않았다. 전통·현대 동일 비중으로 적용된 사례는 4사례(사례 1,2,4,7)로, 실내의 구조적 요소는 현대적이면서 색채와 소품으로 인해 전통을 표현하고 있었고 전통적인 느낌이 주조가 되었던 경우처럼 실내가 어둡거나 연꽃에서 연상되는 Green - Pink가 톤을 달리하여 보여지거나 (사례 1, 3, 5), 붉은색 계열(사례 4,7)과 골드 톤(사례 2,8)이 실내에 나타나고 있었다. 나머지 4사례(사례 5,6,8,9)는 현대주조·전통보조의 경우로, 전체적으로는 심플하면서 밝고 현대적인 분위기에 태국 전통문양을 조각한 패널이나 단색의 불상, 금박문양의 액자 등을 부분적으로 사용하여 세련되게 전통을 보조적으로 나타내고 있었다. 전체 사례를 통해 전통에 편중되지 않고 현대화하려는 사례수가 많이 나타나는 것은 정부정책과 함께 세계인에게 세련된 태국의 이미지를 전달하려는 그간의 노력으로 보여진다. 이상과 같은 결과를 비교해 볼 때 한국은 현대주조·전통보조의 사례가 적고 태국은 우리보다 많았는데 이는 앞으로 한국 식당의 컨셉과 나아가 할 방향을 시사하고 있다.

5.3. 음식문화적 특성

먼저 한국식 레스토랑을 보면 전통적이고 일상적 메뉴를 현대화, 단순화하고는 있으나 레스토랑의 컨셉에 따른 특색 있는 메뉴를 다루는 것이 아니라 거의 모든 레스토랑이 온갖 메뉴를 종합적으로 다루고 있어 친절일률적이고, 맛의 수준이 평균에 미치지 못하는 곳도 많았다. 상차림의 경우, 기본반찬 및 요리는 중앙에 한꺼번에 차리고 개인접시, 커트러리류(숟가락, 젓가락), 물컵은 서양식으로 1인 세팅을 하는 곳이 대부분이었는데 이 또한 획일적이다. 식기는 대부분의 레스토랑(6사례)에서 흰색의 우묵한 백자를 사용하고 있었는데 이 역시 친절일률적이었다. 한편 태국식 레스토랑은 이론적 고찰에서 언급했듯이 태국 음식이 주변의 영향으로 일찍부터 퓨전음식으로 자리 잡아 태국의 독특한 향신료를 이용한 음식을 볶음요리, 면요리, 카레요리 등 카테고리별로 차별화하여 단품요리별로 선택할 수 있게 하였고, 세련된 메뉴판 작업과 상세한 설명이 영어로 적혀있어 외국인이 선택하는데 어려움이 없었다. 또한 레스토랑의 컨셉과 어울리도록 투박한 녹색계열의 도기접시(사례 1,3,7)를 쓰거나 흰색의 심플한 원형 또는 사각 접시(사례 2,8,9)를 사용하고 공통적으로 스푼과 포크, 검정젓가락을 기본 세팅하고 있어 누구라도 불편 없도록 배려하고 있었다. 일찍부터 서양의 영향을 받아서인지 테이블 서비스와 아이템이 현대화 되어있고 메뉴에 따른 식기선택과 식재료와 꽃을 이용한 푸드 스타일링의 연출이 이루어지고 있었다. 결과적으로 하드웨어(음식)는 자국의 전통을 기본으로

14)Bangkok: 수도, Chedi :불탑

Lanna: 태국 역사상 강성했던 12-13C 도시국가 중 하나

하면서 소프트웨어(테이블 아이템, 세팅, 서비스방식)는 세계인이 쉽게 적응할 수 있도록 배려해야함을 알 수 있었다.

<표 7> 홍콩 소재 한국식, 태국식 레스토랑 표현특성 사례 종합분석

| 사례 | 표현요소특성 | | | | | | | | | | | 표현방법 특성 | | | | | |
|----|--------------------|----------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|---------|----|---------|--------|---|---|
| | 인문적 특성 | | | | 공간적 특성 | | | | 음식문화적 특성 | | | 공간 | 음식 | | | | |
| | 지리 기후 | 사상 종교 | 생활 문화 | 바 닥 | 벽 | 천 장 | 창 문 | 가 구 | 소 품 | 음 식 | 린 넨 | | | 상 차림 | 식 기 | | |
| 한국 | 1 거구정 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 2 금라보 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 3 명가 | | | √ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 4 비원 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 5 삼목 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 6 서라벌 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 7 압구정 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 8 아리랑 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 태국 | 1 A touch of spice | | √ | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 2 Bangkok | | √ | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 3 Chilli N spice | | √ | √ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 4 Chedi | | √ | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 5 L16 | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 6 Golden bull | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 7 Mai | √ | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 8 Simply Thai | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 9 Lanna | | | √ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

(전통주조 + 현대모조 ●, 전통.현대 동일비중 ○, 현대주조 + 전통모조 ○)

6. 결론 및 제언

홍콩소재 한국식 레스토랑과 태국식 레스토랑의 실내공간과 음식관련요소의 특성을 비교해보면 첫째, 입지조건에서 한국식 레스토랑은 태국식 레스토랑에 비해 떨어지며, 접근성이 좋지 않았다. 상호는 한국식의 경우 서라벌, 압구정, 비원 등 한국인들이 아는 장소를 가리키거나 한자로 되어 있어 현실감이 떨어지는 반면, 태국식의 경우 누구나 알 수 있는 영어 이름 또는 태국의 지명이나 취급하는 음식 맛의 특성을 상호에 반영하는 등 다양하게 나타나고 있었다. 둘째, 공간적 특성에서 한국식 레스토랑의 경우 외부의 파사드, 사인 등에 세련미가 떨어져 손님을 끌어들이는 매력적 요소가 부족하였다. 한편 내부공간에서는 특히 나무를 주조로 하여 어두운 색이 대부분이면서 전통창호, 가구, 연, 청사초롱 등 고급스럽고 세련된 느낌으로 변형된 것보다 원색적이고 관광지의 기념품 숍을 보는 듯한 느낌을 주는 경우도 있었다. 태국의 경우, 성격에 따라 불교적 색채가 강하고 전통적 느낌부터 모던하고 현대적인 공간에 전통 가구, 소품, 민화 액자, 향아리 등을 부분적으로 부각시켜 현대적이면서도 태국의 전통이 스며있는 세련된 공간까지 다양하게 나타나 대조적 이었다. 셋째, 음식메뉴에 있어 한국식 레스토랑은 한 곳에서 갖은 종류의 메뉴를 취급하고 있고 친절일률적으로 테이블에 화덕을 갖추고 있으며, 음식에 따른 식기가 다양하게 사용되지 않아 차별화 되지 못한 반면, 태국의 경우 메

뉴구성에 있어 전채, 메인, 디저트로 분리하는 서양식 코스메뉴나, 음식 카테고리별(카레요리, Noodle, 카오팻- 볶음밥류 등) 메뉴구성 등 세계화 되어 있고, 컨셉과 음식에 따라 투박하고 자연스러운 식기부터 심플하고 모던한 원형, 또는 사각식기를 사용하면서 food styling, table setting에 이르기까지 토달 컨셉으로 일관된 디자인을 보여주고 있었다.

이상과 같이 홍콩에 소재한 한국식 레스토랑과 태국식 레스토랑은 입지선정부터 실내공간의 세련됨, 음식메뉴의 구성 및 식기선택, food styling과 table setting등에서 큰 차이가 있어 대조적이었다. 어느 한식당을 방문해도 천편일률적인 메뉴, 한복입은 인형, 향아리 등의 소품이 놓인 공간, 상호가 적힌 일회용 종이매트, 냅킨이 아닌 비빔밥, 냉면, 설렁탕 등과 같이 특색 있는 단일메뉴와 함께 소박하고 정겹고 푸짐한 한국의 이미지에서부터 양방가의 반상메뉴, 임금님 수라상과 같은 궁중음식과 같은 고급스럽고 정갈한 이미지에 이르기까지 다양한 성격과 스타일을 가진 한국의 모습을 레스토랑에 담아내야할 때이다.

상호에서부터 파사드, 사인, 메뉴판, 실내공간 등의 시각적 특성이 취급하는 음식과 한국의 스토리를 느낄 수 있도록 표현해 주고 세계인들의 입맛에 맞는 음식의 맛과 세트메뉴의 개발, 테이블 위의 세팅과 아이템들이 이와 연결되어 플래닝 될 때 세계적인 도시에서 타국 레스토랑과의 경쟁력을 가진 한국식 레스토랑으로 손색없을 것이라 사료된다. 여기에 태국식 레스토랑이 세계에서 성공할 수 있었던 원인을 분석하여 정부 지원 정책에 대한 부분까지 벤치마킹하여 하나의 메뉴얼로 만들어향 후 한국식 레스토랑을 오픈할 시 제공한다면 보다 성공적인 세계화에 다가갈 수 있도록 도와 줄 수 있을 것이다.

참고문헌

1. 강진형 외, 이야기가 있는 아름다운 우리식기, 교문사, 2006
2. 강주열·강희준(한양대), 벤치마킹을 통한 한국음식의 세계화 방안에 대한 연구, 농부외식공모수상작, 2004
3. 김명란, 전통식문화와 도자 상차림의 흐름, 월간도예, 9월호, 2005
4. 김자경, 멋으로 느끼고 맛으로 즐기는 지구촌 음식문화 여행, 자작나무, 2007
5. 서진옥 외, 미국 내 민족음식조사를 통한 한식당의 현지화 전략, 외식경영연구, Vol 4. No1, 2001
6. 오혜경·이지현, 레스토랑에 나타난 실내공간과 음식관련요소의 한국성 표현특성에 관한 연구; 한국실내디자인학회 논문집, 16권 2호 통권 61호, 2007
7. 최창성, 태국인의 식관습과 문화, 외대사학 7권, 1997
8. 한옥공간연구회, 한옥의 공간문화, 교문사, 2004
9. Chami J, Phuthorn B, Virginia M, Classic Thai, Periplus Edition, 2002
10. Wongvipa Devahastin na Ayudhya, Contemporary Thai, PERIPLUS, 2000

<접수 : 2007. 10. 31>