
암차(飲茶)의 식문화 정황분석 연구

A Study on the Context Analysis of Dining Culture in Yam Cha

정지홍, Jihong Jeung*, 정지은, Jieun Jeung**, 석왕미, Wangmi Seok**

요약 식문화는 과학과 기술의 발전에 밀접한 관계를 갖고 변화해 왔다. 냉동 기술의 발전과 운송기술의 발전은 날생선 요리를 사막 한가운데서 까지도 먹을 수 있게 했다. 근래에는 정보 기술의 접목으로 음식 재료, 신선도, 만드 이, 음식 이력 과 같은 다양한 정보와 서비스를 제공하고 있다. 이러한 정보기술을 활용한 다양한 서비스를 제공하 기 위해서는 정보기술과 식문화의 접목을 위한 식문화 정보체계가 필요하다. 본 연구에서는 식문화와 정보기술의 효 과적인 접목을 위한 첫 번째 단계로 식문화의 정황을 정의 하고 이들의 요소와 관계를 도출 하고자 한다. 본 연구는 식문화를 음식과 사람 그리고 사람과 사람의 매개체로 보고 이들 간의 관계를 중심으로 해석 하였다. 조사대상은 중 국남방의 대표적 음식중 하나인 '암차' 를 선정하였고 중국 광저우 미술대학 학생들과 같이 진행한 조사결과를 활용 하였다.

Abstract The food culture has been advanced with technical developments. The technical advances of food refrigeration and refrigerated transport system enable people to enjoy raw and fresh foods in the middle of dessert and in current days the development of information technology helps people to get variable information as like the information of food stuffs, freshness, the history of cooking, other useful information. We need to research the information architecture of food culture, which means Information technology grafts on the food culture, to provide diverse services that information technology utilized. As the first step of our research, we define the context of food culture for integration of food culture and Information technology, and find out the relationships between each factors. This research is considered the food culture as a medium between human to human relationships and the food, and redefined it with a relationship viewpoint. We've selected Yam cha that is one of the famous foods in southern China as a research item and referenced data that we researched with students in Guangzhou College of Art, China.

핵심어: *Food Culture, Interaction model, Yam Cha, context analysis*

본 논문은 2007년 국민대학교 학술 연구비 지원에 의하여 연구되었음.

*주저자: 국민대학교 테크노디자인대학원 교수

**공동저자: 국민대학교 테크노디자인대학원 박사과정

1. 서론

1.1 연구배경 및 목적

일반적으로 인간 생활의 기본요소로 의식주(衣食住)를 이야기한다. 이 중 “식”은 단순히 먹는 행위만을 의미하는 것은 아니다. 식문화는 그것이 속해있는 자연과 사회 문화적 특성에 깊은 영향을 받고 있다. 그리하여 식의문제는 식과 관련한 사회와 문화의 특성과 함께 식문화라는 개념으로 확대 발전해 왔다. 이러한 이유로 식문화는 그 사회 구성원들의 문화적 다양성을 담은 그릇이라고 할 수 있다.

식문화는 과학과 기술의 발전과 매우 밀접한 관계를 갖고 변화해 왔다. 불의 발견은 음식을 익혀먹을 수 있게 하였고 냉동 기술의 발전과 운송기술의 발전은 신선한 생선 요리를 바닷가에서 뿐만 아니라 사막 한 가운데서도 먹을 수 있게 하였다. 정보기술의 발전으로 식당에서의 주문과 계산뿐만 아니라 음식의 이력이나 신선도 관련한 다양한 서비스를 제공 하기위한 노력이 진행되고 있다. 이러한 노력은 식문화를 더욱 풍성하게 만들어 줄 수 있게 될 것으로 기대된다.

정보기술을 식문화전반에 다양하게 접목하기 위해서는 식문화에 대한 보다 근본적인 이해가 필요하다. 식문화 연구가 음식에 집중되거나 공간과 서비스 등과의 연계자료가 많지 않아 식문화 정보를 분석하기 위한 분류기준과 연관관계에 관한 이해가 먼저 필요하다. 이러한 이유는 식과 관련된 정보의 수집과 가공이 쉽지 않고 소비자의 요구를 유형화시키기 어려움 등 여러 요인을 갖고 있기 때문으로 판단된다.

본 연구에서는 식문화의 정황정보와 관계성(인터랙션)을 유형화하는데 목적이 있다. 이를 위해 중국 광둥의 식문화인 “암차”를 사례연구 하고 이를 통해 식문화 정보기술 접목에 활용할 수 있는 정황정보와 인터랙션 유형을 제안하고자 한다.

1.2 연구내용 및 방법

식문화는 사람과 음식 그리고 이를 포함하는 환경 등 수많은 정보 요소간의 복잡한 관계를 기반으로 하고 있다. 본 연구에서는 다양한 식문화 정보의 유형을 파악하고 이들 간의 관계유형을 정형화함으로써 식문화 기반서비스 개발에 필요한 정보모델을 제안하고자한다. 이를 위해 식문화의 범위를 식공간과 사람의 식행위를 중심으로 정하고 이의 구성 요소와 각 요소간의 관계를 파악하고자 하였다.

연구진행은 다음의 4단계로 구분하여 실시하였다. 첫째, 식문화가 무엇인지 알아보고 본 연구의 범위를 정하였다. 둘째, 암차에 대해 전반적으로 살펴보고 특징을 살펴보았다. 셋째, 암차 식문화의 정황정보를 조사하고 각각의 정보요소를 도출하였고 암차 식문화에서의 관계를 정의하고 넷째로 정의된 내용을 유형별로 정리하였다.

본 연구의 조사 대상은 중국뿐만 아니라 전 세계적으로 널리 알려진 중국 광둥지역의 대표적 식문화 암차를 선정하였다. 우리에게 덜 알려져 있는 암차는 다양한 주문의 방법을 제공하고 있고 중화권 여러 곳에 분포하고 있어 대표 조사대상으로 선정하였다. 현장연구는 중국 광저우 시내의 암차 식당 16곳을 현장 방문하여 관찰하고 인터뷰한 내용으로 2007년 중국광저우 광주 미술대학교 대학원생들과 공동 연구로 진행하였다.

2. 식문화 이해

식문화는 사람과 사람을 연결하는 매개체이다. 그러므로 식문화는 단순히 음식만의 문제가 아니라 음식을 둘러싼 사회, 문화, 종교 등의 환경을 종합적으로 바라보아야 한다. 하지만 식문화와 연관된 모든 영향요소를 추출하고 이를 반영하는 것은 현실적으로 많은 어려움이 있고 나라별 지역별로 다양한 유형의 정보를 수집하기 힘들뿐더러 수집된 정보를 정리하고 분류하여 체계화 하는 것은 더욱 복잡하고 어렵다.

본 연구에서는 식문화를 사용자 관점에서 접근하여 인간의 식행위가 일어나는 공간과 인간이 음식을 섭취하는 행위로 나누어 이를 중심으로 분석하였다.

2.1 식공간

식공간은 주거공간에서 인간의 식행동, 식습관의 형태를 수용하는 중요한 장소이다.¹⁾ 식행위를 위한 장소적 공간과 생리적 욕구의 사이클을 지닌 식사시간 그리고 그 주체가 되는 인간의 삶을 영위하는 곳을 식공간이라고 한다. 일본 푸드스페셜리스트 협회에서는 식공간의 구성 요소로 물리적 장치 사람 그리고 시간적 장치로 정하였다.[11] 식공간은 공간의 온도, 습도, 조도, 청결, 동선 등의 물리적 요인뿐만 아니라 공간의 구성과 색채 등 심미적 요인 등이 있다.

2.2 식행위

식행위는 인간이 음식을 섭취하여 소비하는 일련의 행동을 의미하는 포괄적 개념이다. 이러한 식행위는 사회, 문화, 종교에 따라 많은 차이점을 보이며 이러한 행위의 차이는 식습관과 식예절의 형태로 나타난다. 사람과 동물의 차이점을 음식을 취하는 예절의 유무로 나누는 경우가 있다.

음식을 취하는 방법은 젓가락, 수저, 포크, 나이프 등의 도구를 사용하는 것과 손을 사용하는 것으로 나누어진다. 이러한 식도구의 활용 행태를 보면 한국은 젓가락과 수저를 함께 사용하는 반면 중국과 일본은 젓가락을 주로 사용한다. 일본은 젓가락을 테이블위에 놓을 때 젓가락을 가로로 놓는

1) 조은정 '테이블 코디네이션' 2006, 도서출판 국제 P9-10.

반면 한국과 중국은 세로로 젓가락을 놓는 방향에 차이가 있다.

3. 암차의 이해

암차란 차와 함께 덩섬을 먹는 것을 의미한다. 덩섬은 한 입 크기로 만든 중국 만두로 3,000년 전부터 중국 남부의 광둥 지방에서 만들어 먹기 시작했다.²⁾ "덩섬(點心)은 점심의 광동식 발음으로 "마음을 어루만지다" 는 뜻으로 "Touch Your Heart" 라고 부른다. 암차의 의미는 차를 마시며 함께 먹는 간단한 먹을거리를 의미하며 식사 사이에 간식으로 먹는 것을 의미했으나 현대에 이르러 음식의 종류가 늘고 식당의 규모와 서비스가 발전하면서 덩섬은 중국을 대표하는 식문화로 자리 잡고 있다.

3.1 암차

암차의 원래의미는 “차를 마신다.” 라는 의미이다. 일반적으로 차를 마실 때 간단한 견과류 등을 먹는 것에 비해 암차는 덩섬의 다양한맛에 끌려 요기 정도가 아닌 본격적인 식사의 형식으로 변화했다. 덩섬은 빵처럼 속이 없는 바오(包), 만두처럼 속이 다양한 재료로 채워진 지아오(餃), 윗부분이 푹터 좀 더 장식적 형태를 가진 마이(賣), 얇은 전병을 말은 편(粉)등 이 있으며 대나무 통에 담아 찌거나 튀기거나 국수처럼 말아먹는 등 다양한 종류가 있다. 덩섬을 먹을 때 같이 마시는 차는 암차 식문화의 중요 요소이다. 차의 종류로는 꽃차, 녹차를 살짝 발효시킨 수선차, 철관음 완전 발효시킨 홍차, 보이차 등 종류가 다양하다.

표 1. 암차의 서비스 단계

단계	단계별 세부행위	부가행위
예약단계(訂)	序 순서를 정함	
	等 기다림	
	知 자리 지정	
음료단계(飲)	選 차 선택	
	茶 차를 마심	禮 예절 갖춤
식사단계(食)	洗 그릇 세척	
	點 암차 주문	單 메뉴 보기 印 도장 찍기
	喜 암차 즐김	談 담소 하기
지불단계(定)	賬 식대 지불	包 음식포장

3.2 암차의 서비스 단계

암차의 서비스 순서는 손님이 식당에 들어와서 차와 식사를

2) EnCyber & EnCyber.com

마치고 돌아가는 전체의 과정을 의미한다. 표1은 암차 식문화 조사를 마치고 그들과 함께 식행위단계를 정의 하고 세부 내용을 정하였다. 본 연구의 식행위순서는 식문화 정황과약을 위해 손님과 음식 그리고 점원의 관계가 있는 것을 중심으로 정리 하였다.

3.2.1 예약 단계

예약은 일반 식당의 경우와 특별이 다른 점은 없으나 식사 시간이 상대 적으로 길고 손님의 차이가 있어 대기 시간을 예측하는 것은 쉽지 않다. 점원은 그림 2와 같이 대기표를 작성하고 자리에 까지 안내를 담당하며 티슈를 판매하기도 한다.



그림 1. 예약단계 대기표

3.2.2 음료 단계

테이블에 앉으면 차를 먼저 선택 한다. 차 요금은 기본으로 제공하는 것 이외에는 차에 따라 다르다. 찻물이 추 가로 더 필요할 경우 찻주전자 뚜껑을 약간 열어두면 직원이 물을 채워준다. 찻물을 채워주거나 다른 사람이 자신의 찻잔에 차를 따라 줄 경우 그림 2 에서처럼 손을 테이블위에 올리고 검지를 구부려 테이블을 살짝 두어 번 두드려 고마움을 표현한다.



그림 2. 손님의 행동 유형

3.2.3 식사 단계

광동사람들은 식사를 하기 전에 테이블 위에 놓인 식기를 본인이 직접 찻물로 세척 하는 습관을 갖고 있다. 우선 차를 주문하고 처음 받은 찻주전자의 뜨거운 물을 자신의 찻잔 안에 젓가락을 세워 물을 흘려 내린 뒤 스푼, 찻잔, 접시 순으로 행구어 식기 행군 물 버리는 그릇에 물을 버린다. 원래 먼지가 많이 나는 길가에서 식사를 할 때 주로 하던 행위에서 발생되었는데 깨끗한 실내 식당에서 식사할 때도 그러한 행위가 관습으로 남아 유지되고 있다.[2]



그림 3. 찻물을 이용한 식기 세척



그림 4. 음식 선택과 계산

딤섬을 주문하는 방법을 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째, 매우 일반적인 선택 방법으로 메뉴의 그림을 보고 선택하는 방법이다. 둘째, 뷔페음식을 고르는 것처럼 직접 음식을 보고 원하는 음식을 가져오는 방식이다. 이 방식의 특징은 음식마다 가격이 다르기 때문에 계산을 위한 점표를 들고 가서 선택한 음식의 가격을 의미하는 도장을 받아야 한다. 음식을 선택하는 방법은 뷔페와 유사하나 스시처럼 지불하는 개별 음식의 합을 계산 한다. 셋째, 음식을 실은 수레가 테이블 옆을 지날 때 고르는 것으로 취향에 맞게 재료를 선택 할 수도 있다.

이러한 다양한 선택 방법은 손님에게 편리함을 제공하지만 먹은 음식을 일일이 확인 하고 각자의 몫을 계산하는 과정이 복잡하게 만드는 단점이 있다. 이러한 음식 제공유형에 대해 잘 모르는 외국인 또는 외지인들에게는 생소한 경험이다. 그림 3의 처음이미지는 종업원이 도장을 지참하고 배달의 여부를 확인 하는 내용을 보여주고 있다.

암차는 보통 작은 점통하나에 각각 3~4개 정도가 들어있어 일행과 다른 종류로 주문하여 조금씩 나눠 먹는 것이 좋으며 한꺼번에 여러 종류를 주문하기보다 먹으면서 추가로 주문한다.

3.2.4 지불 단계

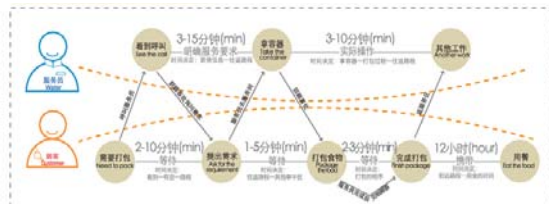


그림 5. 음식 포장서비스 행위분석

음식을 먹고 남으면 이를 포장해서 가져가는 것은 중국의 다른 유형의 식당에서도 흔히 있는 현상이다. 그림5는 포장 시점에서의 점원과 손님의 인터랙션의 시간과 순서를 기록 한 것이다. 손님과 음식에 따라 포장해야할 음식의 분류와 포장 방법이 달라진다. 이 서비스단계의 손님과 점원의 의사소통에 걸리는 시간은 생각보다 많아 전체 서비스시간에 많은 영향을 미치기도 한다. 이와 같은 현상은 많은 양의 음식이 남겨져나 집에 있는 가족을 위한 포장용을 주문이기도 하다.

4. 암차 식문화 정황분석

암차 식문화 조사연구를 통해 손님, 점원, 차, 그리고 음식 등의 정보요소를 도출 하였다. 이들의 일련의 연관 관계를 분석하고 재정리 하여 이들의 관계유형을 손님의 관점을 중심으로 재정리 하였다. 그리하여 식공간을 손님과 음식과 점원 그리고 이를 포함하는 공간으로 정리 할 수 있었다.

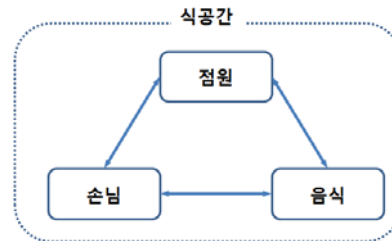


그림 6. 식문화의 정황모형

4.1 식공간의 정보요소

암차의 식공간은 식당의 유형과 규모 과 공간의 환경 그리고 시간대별 특성을 보였다. 암차식당은 노인들이 아침 운동을 마치고 아침식사를 위해 식당에 모여 신문을 읽고 가족 또는 친구들과 담소를 나누는 공간이다. 실내뿐만 아니라 실외에 자리를 제공하여 자연 환경을 즐기며 식사를 할 수 있도록 서비스를 제공하기도 한다. 암차의 식당은 특히 아침시간에 많은 손님이 모여들고 신문을 보거나 가족이나 모임별로 담소를 나누어 체류시간이 길어진다. 이로 인해 손님의 순환주기가 늘어 운용의 어려움이 발생하고 대기시간도 늘어진다. 개방된 공간에 테이블간의 대화와 웨이터 호출 등으로 인해 소음이 많이 발생한다.



그림 7. 암차식당 외부와 내부

4.1.1 손님

손님은 식공간을 사용하는 주체로 음식을 주문하고, 먹고 그에 대응하는 대가를 지불한다. 현장연구를 통해 주방문 연령대는 중장년이 많았으며 모임의 유형은 친구와 가족으로 나뉘었다. 사용자의 유형에 따라 음식의 맛, 위생, 체류시간 등의 차이를 알 수 있었다.

4.1.3 음식

음식은 재료와 요리방법에 따라 요리의 이름이 주어지고 이를 섭취함으로써 얻어지는 건강에 대한 관심이 매우 많음을 알 수 있었다. 요리집이에 요리사의 이름을 써넣은 종이를 통해 요리의 전문성과 다양한 이야기거리를 제공하였다. 하지만 음식의 이름이나 먹는 방법에 대한 정보의 표기가 부족하고 없거나 부족하여 외국인뿐만 아니라 중국의 다른 지방 사람들도 어려움이 있음을 알 수 있었다. 음식의 재료와 요리방법 그리고 요리와 관련한 스토리텔링의 중요성을 발견하였다.

4.1.4 점원



그림 8. 점원별 의복

점원의 역할은 주문, 음식물 배달, 계산 그리고 수시로 찻물 채우기 등 다양한 역할이 있었으며 이들 업무별로 점원을 분리하고 그에 맞는 복장을 갖추게 하여 업무의 효율적 수행을 고려하고 있었다. 식당으로 안내하는 사람과 음식을 주문하는 사람 그리고 주방으로부터 음식을 가져다주는 사람으로 나뉠 수 있고 각각의 역할에 따라 일하는 곳과 의복의 디자인도 다르다. 주문을 받는 사람과 주방으로부터 음식을 가져오는 사람이 다르므로 인해 주문한 음식이 바뀌거나 나오지 않는 등의 문제를 야기하기도 한다. 이에 주문과 배달의 일치성이 중요한 요소로 도출되었다.

4.2 식행위

식행위는 사람의 음식과 관련한 습관과 예절 등의 행동 특성을 반영한다. 둥근 테이블에 둘러앉아 테이블위에 덤섬과 차를 두고 테이블을 돌려서 먹는 방식 일반적이다. 음식이 놓인 둥근 식판을 돌려가며 음식을 선택하고 타인에게 권하는 태도 등을 통해 사람들의 배려와 선호에 대한 행동특성을 알 수 있었다.

손님과 음식의 관계는 음식 선택, 식사, 지불의 과정을 거친다. 이들 과정의 단계를 분석해보면 각각의 순서, 분기, 반복 등의 특성을 발견할 수 있는데 암차 식문화에서는 주문 방법이나 음식정보, 지불 방법등 여러 가지 관계 요소가 있다. 이것들을 종합하여 크게 손님과 음식, 손님과 점원의 두 가지로 관계 유형을 도출 할 수 있다.

4.2.1 손님과 음식

1) 주문

손님의 음식 선택 방법은 메뉴를 통한 주문 선택과 진열된 음식을 선택하는 직접선택이 있다. 암차 식문화의 특성중 하나는 다양한 음식선택 방법을 제공하는 것이다. 하지만 이러한 선택 방법은 음식물 관리뿐만 아니라 계산의 번거로움을 초래한다. 이러한 이유로 암차를 처음 접하는 이에겐 음식선택에서 지불까지의 과정이 어렵게 느껴지고 있다.

2) 식도구

식기는 음식에 따라 다양한 유형의 식기가 활용된다. 그림3의 사례에서처럼 받침 접시와 오목한 형태로 국물을 담을 수 있는 그릇과 차를 마시기위한 잔으로 구성되어있다. 요리 접시로부터 개인 접시에 음식을 담고 음식을 먹기 위해 선 숟가락과 젓가락 같은 식도구가 필요하다. 공용의 젓가락과 개인 젓가락의 혼동을 방지하기위하여의 색이나 모양에 차이를 두어 위생의 문제점을 고려함을 알 수 있었다. 이와 같이 식도구의 사용행태로 사용자의 음식 공유, 식사예절과 같은 행태정보를 알 수 있었다.

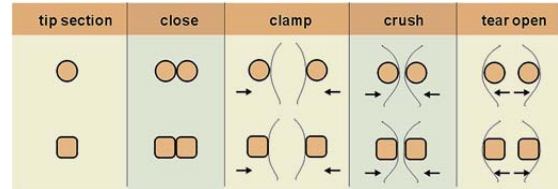


그림 9. 젓가락 단면의사용례 비교

젓가락의 모양에 따라 사용자가 음식을 섭취하는 방법에 차이가 있음을 확인할 수 있었다. 그림9에서처럼 음식에 따라 살짝 잡거나 강하게 누르거나 또는 음식을 나누어야 하는 경우가 존재한다. 이를 통해 젓가락의 단면모양에 따라 음식을 다루는 기능 유형을 발견 할 수 있었다.

4.2.2 손님과 점원

1) 주문과 지불

손님과 점원의 관계에서 가장 중요하고 빈번하게 발생하는 관계는 주문과 관련된 것이다. 주문과 지불은 정보화가 상대적으로 쉽고 파급효과가 좋아 식당정보화의 많은 사례가 이 부분에 집중되어있다. 암차 주문의 특성중 하나는 주문발생이 식사 중 수시로 발생할 수 있으며 발생 위치나 기록자가

그때그때 달라질 수 있어 정보의 추가와 수정의 용이성이 매우 중요함을 알 수 있었다. 지불을 한 테이블과 식사중인 테이블의 구분을 위해 지불이 완료된 테이블에 화병을 놓는 등의 행태를 볼수 있었다.

2) 호출과 의사표현

손님이 점원과 의사소통을 위해 큰소리로 점원을 호출하는 경우가 많았는데 이는 식당의 소음을 높여 조용한 환경에서 서비스를 받는데 문제점으로 작용된다. 호출의 목적은 크게 차서비스, 주문, 계산 등으로 나뉜다. 그림 2의 첫 번째 그림처럼 찾물을 주문하기위해서 찻주전자의 뚜껑을 열어서 주전자 상단에 올려놓는 행태를 통해 다양한 기호화된 커뮤니케이션 방법을 사용하고 있는 것을 알 수 있었고 테이블에 직원호출용 버튼을 비치한 것을 쉽게 볼 수 있었다. 음식의 특성상 손님과 점원의 의사소통이 많이 발생하여 호출에 따른 소음에 대한 문제 해결 방안이 필요함을 알 수 있었다.

5. 결론 및 고찰

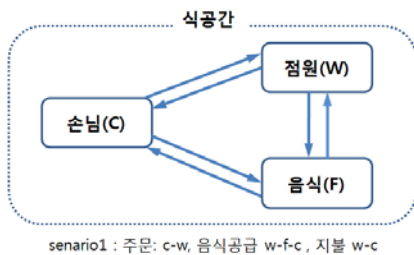


그림 10. 압차 식문화 정보 모형

본 연구는 식문화와 정보기술의 접면을 찾기 위한 기반연구이다. 첫 번째 연구단계로서 식문화의 현황연구를 통해 식문화의 정황과 요소간의 관계를 분석 하였다.

본 연구를 통해 압차의 식문화의 정보요소 및 관계유형을 살펴보고았다. 압차 식문화를 식공간과 식행위로 크게 나누어 살펴보고았는데, 식공간의 정보를 공간, 손님, 음식, 점원으로 분류 하였다. 또한 사용자 관점의 분석을 위한 손님의 관계 유형은 손님과 음식, 손님과 점원의 두 가지로 분류하였다. 손님과 음식의 관계에서는 주문과 식도구가 중요하고 손님과 점원의 관계에서는 주문과 지불, 호출과 의사표현 그리고 포장 등이중요한 관계 유형으로 도출되었다.

연구의 한계로 특정 지역과 시간대의 식문화를 기반으로 조사함으로써 수집된 정보의 보편성과 객관성에 미진한 점이 있다. 후속 연구를 통하여 한국과 일본의 대표 식문화를 조사하고 이들의 비교연구를 기반으로 식문화 정황 요소의 공통점과 차이점을 구체화하고 이들 간의 연관 관계모형을 제시 하고자 한다. 이러한 후속 연구를 통해 식문화기반의 정보서비스를 개발하고자 한다.

참고문헌

- [1] 이시계 나옴즈, 식의 문화 식의 정보화, 광문각, 2004.
- [2] LIN Jian, LIU Yi; YANG Guang "Process Analysis Basic Research in YamCha", 한국디자인학회, 2008.
- [3] 이은용 이용희 이수범, "패밀리 레스토랑 POS의 사용 용이성, 유용성, 사용태도가 사용의도 및 고객지향성에 미치는 영향", 호텔경영학연구, Vol.15 No.2, 2006.
- [4] 진짜 세계사 음식이 만든 역사, 21세기 연구회, Cookand (주)베스트홀, 2008.
- [5] 스티이코노미, 사샤 아이센버그, 해냄, 2008.
- [6] 헝그리 플래닛, 피터멘젤, 페이스 달뤼시오, 월북, 2008.
- [7] 맛있는 국제 이해 교육, 유네스코 아시아 태평양 국제이해 교육원 편, 일조각, 2007.
- [8] 이유주, "한.중.일 식공 간에서의 취식문화 비교", 한국식생활문화학회지, Vol.18 No.3, 2003.
- [9] 조은정, 테이블 코디네이션, 도서출판 국제, 2005.
- [10] 조후중, 베트남의 식문화에 관한연구, 한국식생활 문화학회, 1997.
- [11] 장혜진, 식사 환경 지표 개발을 통한 식공간 디자인의 모듈 연구, 경기대학교 관광전문대학원, 2007.



정지홍

1985년 홍익대학 전자계산학과 졸업(공학사), 1991 F.D.U 석사. 2008년 홍익대학교 소프트웨어공학 박사 수료, 2000~현재 국민대학교 테크노디자인대학원 교수. 관심 분야는

사용자 행태 연구. 문화기반 인터랙션



석왕미

1996년 2월~2000년 2월 울산대학교 회계 학과 졸업(경영학사). 2006년 3월~2008년 3월 일본 츠크바대학교 예술연구과 졸업(디자인 석사). 2008년 6월~2009년 1월 팀 인터페이스 UI 스페셜리스트. 2009년 3월~현재 국민대학교 테크노디자인대학원 인터랙션디자인랩(박사과정 중). 관심분야는 HCI, 인포메이션 아키텍처, 상황인지



정지은

2001년 울산대학교 디자인대학 정보디자인학과 졸업. 2003년 울산대학교 디지털 정보디자인 석사. 2009년 국민대학교 인터랙션 디자인 박사과정 수료. 관심분야는 식문화를 기반으로 한 인터랙션 디

자인분야