



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

2007年 8月
博士學位論文

상차림에 대한 의식조사와
현대화 방안

朝鮮大學校 大學院

食品營養學科

金 修 仁

상차림에 대한 의식조사와
현대화 방안

The Study On The Table Setting
and Modernizing

2007年 8月

朝鮮大學校 大學院

食品營養學科

金 修 仁

상차림에 대한 의식조사와 현대화 방안

指導教授 張 海 春

이 論文을 理學博士學位申請 論文으로 提出함.

2007 年 8 月

朝 鮮 大 學 校 大 學 院

食 品 營 養 學 科

金 修 仁

金修仁의 博士學位論文을 認准함

委員長 목포대학교 교수 _____ 印

委 員 조선대학교 교수 _____ 印

委 員 남도대학교 교수 _____ 印

委 員 목포대학교 교수 _____ 印

委 員 조선대학교 교수 _____ 印

2007年 月 日

朝鮮大學校 大學院

목 차

ABSTRACT	X
제 1 장 서 론	1
제 1절 연구배경	4
제 2 절 연구 목적	7
제 3 절 연구내용 및 방법	7
1. 연구 내용	8
2. 연구 방법	8
3. 연구의 흐름도	10
제 2 장 상차림의 역사적 고찰	11
제 1 절 삼국시대의 상차림	11
1. 삼국시대의 식문화	11
2. 삼국시대의 상차림	12
3. 삼국시대의 식기	17
제 2 절. 고려시대의 상차림	20
1. 고려시대의 식문화	20
2. 고려시대의 식기와 상차림	23
제 3 절 조선시대의 상차림	27
1. 조선시대 식문화	27

2. 조선시대 식기와 상차림	30
제 4 절 근대·현대의 식문화와 상차림	39
1. 근대와 현대의 식문화	39
2. 근대와 현대의 식기와 상차림	43
제 3 장 상차림의 분류 및 특성	45
제 1 절 음식의 종류에 따른 분류	45
1. 반상차림의 개념과 특징	45
2. 별미식 상차림	53
제 2 절 목적에 따른 상차림의 분류	61
1. 출산의례, 백일상, 돌상, 책례상, 성년례 상차림	61
2. 큰상차림	66
3. 제사상차림	69
제 4 장 서양의 상차림	70
제 1 절 서양의 식문화와 테이블 세팅의 구성요소	70
1. 서양의 식문화와 상차림의 역사적 고찰	70
2. 테이블세팅 아이템의 종류	73
제 2 절 서양 상차림의 분류	88
1. 정식 테이블	88
2. 캐주얼 테이블(casual table)	94
3. 파티	94
제 5 장 상차림에 대한 의식조사	103
제 1 절 한국 상차림과 서양 상차림에 대한 인식	103
1. 대상자의 일반적 사항	103

2. 한국 상차림에 대한 인지도	105
3. 상차림에 대한 선호도	108
4. 전통 상차림에 대한 견해	110
5. 서양 상차림에 대한 견해	112
제 2 절 상차림의 차림새에 대한 필요성	114
1. 현재 상차림의 차림새 변화 필요성	114
2. 상차림에 대한 관심도에 관한 조사	119
제 3 절 현대 상차림 제안	123
1. 현대 상차림에 대한 인식	123
2. 현대 상차림의 바람직한 발전 방향	149
제 6 장 상차림 의식 조사를 통한 T.P.O 에 맞는 상차림 제안	165
제 1 절 상차림의 현대화 방안	165
1. 상차림의 구성 요소	165
제 2 절 T.P.O 에 맞는 상차림의 현대화 방안	170
1. 가정식 상차림	170
2. 친목모임 상차림	178
3. 기업체 모임 상차림	180
4. 학술 모임 상차림	183
제 7 장 요약	186
제 8 장 참 고 문 헌	189
부록 : 설문지	195

표 목 차

표 1. 다과상의 종류 및 음식명	57
표 2. 큰상 차림에 사용되는 음식	67
표 3. 냅킨의 크기와 표준	83
표 4. 상차림에 대한 의식 조사를 위한 대상자들의 일반적 사항	104
표 5. 반상차림에 대한 인지도	106
표 6. 전통 상차림, 서양 상차림, 현대화된 상차림에 대한 견해	109
표 7. 전통 상차림이 좋은 이유	111
표 8. 전통 상차림이 싫은 이유	111
표 9. 서양 상차림이 좋은 이유	113
표 10. 서양 상차림이 싫은 이유	113
표 11. 현재 상차림의 변화 필요성	115
표 12. 상차림의 변화가 필요한 이유	118
표 13. 상차림에 대한 관심	120
표 14. 상차림에 관심이 많아진 이유	122
표 15. 현대 상차림에 대한 인식 차이	124
표 16. 가족 모임 상차림에 대한 인식 차이	126
표 17. 가족 모임에 가장 어울리는 상차림	129
표 18. 친목 모임 상차림에 대한 인식 차이	132
표 19. 친목 모임에 가장 어울리는 상차림	135
표 20. 기업체 모임 상차림에 대한 인식 차이	138
표 21. 기업체 모임에 어울리는 상차림	141
표 22. 학술 모임 상차림에 대한 인식 차이	144

표 23. 학술 모임에 어울리는 상차림	147
표 24. 한식 상차림의 테이블 셋팅 중요도	150
표 25. 한식 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이	152
표 26. 서양 상차림의 테이블 셋팅 중요도	154
표 27. 서양 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이	156
표 28. 음식의 담음새	158
표 29. 음식의 담음새에 대한 인식도 차이	160
표 30. 일상 상차림의 적당한 반찬 가짓수	162
표 31. 현대 상차림의 바람직한 발전 방향에 대한 견해	164
표 32. T.P.O에 맞는 상차림 구성을 위한 기본	168
표 33. T.P.O에 맞는 상차림 기획·연출 세부요소	169
표 34. 일반 가정식 상차림 메뉴 제안	172
표 35. 가족모임 상차림 메뉴 제안	175
표 36. 기업체모임 상차림 메뉴 제안	181
표 37. 학술모임 상차림 메뉴 제안	184

그림 목차

그림 1. 무용총 접견도	14
그림 2. 각저총 벽화	16
그림 3. 삼국시대의 식기들	18
그림 4. 청자 다구	22
그림 5. 고려시대식기	25
그림 6. 분청사기종류	28
그림 7. 청화백자종류	29
그림 8. 조선시대 반상기	33
그림 9. 소반의 종류	34
그림 10. 원행음묘정리의궤	36
그림 11. 3첩 반상 · 5첩 반상 외상 상차림	49
그림 12. 7첩 반상 · 9첩 반상 외상 상차림	50
그림 13. 수라상차림	51
그림 14. 죽상과 면 상차림	55
그림 15. 주안상차림	56
그림 16. 다과상차림	58
그림 17. 교자상차림	60
그림 18. 출산 전 삼신상, 출산 후 삼신상, 백일상차림	63
그림 19. 남아 돌 상차림	64
그림 20. 성년례 상차림	65
그림 21. 마티스의 붉은 식탁	72

그림 22. 서양접시의 종류	74
그림 23. 서양 테이블웨어의 종류	75
그림 24. 서비스용 실버웨어 종류	77
그림 25. 개인용 실버웨어 종류	78
그림 26. 글라스웨어 종류	80
그림 27. 리넨의 종류	84
그림 28. 테이블 클로스의 사용법	85
그림 29. 테이블 아이템의 종류	87
그림 30. 포멀 테이블 셋팅	89
그림 31. 양식 디너 테이블	93
그림 32. 믹스타입 뷔페 상차림 모형도	97
그림 33. 벽면 타입 뷔페상차림 실제	98
그림 34. 티 파티 상차림 모형도	100
그림 35. 티 파티 연출의 실제	101
그림 36. 칵테일 파티 연출 상차림	102
그림 37. 성별에 따른 반상 차림의 인식도	107
그림 38. 월소득에 따른 현재 상차림의 변화 인식도	116
그림 39. 가족 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인	127
그림 40. 가족 모임에 가장 어울리는 상차림	130
그림 41. 친목 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인	133
그림 42. 친목 모임에 가장 어울리는 상차림	136
그림 43. 기업체 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인	139
그림 44. 기업체 모임에 가장 어울리는 상차림	142
그림 45. 학술 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인	145
그림 46. 학술 모임에 가장 어울리는 상차림	148
그림 47. 일반 상차림의 현대화 방안	173
그림 48. 일반 상차림의 현대화 방안에서 개인용 식탁매트 위의 세팅	173
그림 49. 가족모임 상차림 제안	176

그림 50. 가족모임 상차림 제안 에서 식탁매트 위의 세팅	177
그림 51. 가족모임 상차림 제안에서 메인접시 위의 그릇담기	177
그림 52. 친목모임 상차림 제안	179
그림 53. 기업체 모임 상차림 제안	182
그림 54. 학술모임 상차림 제안	185

ABSTRACT

The Study On The Table Setting and Modernizing

Su In Kim

Advisor : Prof. Hae Choon Chang, Ph. D.

Department of Food and Nutrition,

Graduate School of Chosun University

Urbanization, westernization, and industrial development have prompted the development of food culture. A growing number of women participate in social activities, changing the perception of food and lifestyles. Also, users are increasingly demanding modern-sense, simple, and visually suitable eating spaces, using a growing number of specialized food coordinators. Featuring table setting based on eating space display is no longer enjoyed only by special classes of people, and is perceived as an important communication means to express the individuality of people involved and maintain their social life through food. However, many table settings proposed to date by personnel involved in catering and restaurants and food coordinators involve western food-focused table setting, western food-focused excessive stereotyped styling

deficient in basic theories, a lack of basic knowledge of using western table setting items without a perception of traffic line of customers, and simply formal table setting. This research presents a change of times in Korea's traditional table setting and tableware, and tableware in western table setting and its features. Also, the research surveyed users' perception of traditional table setting and modern table setting. Thus, the research presents an improved table setting with which personnel involved in food and restaurant operators related to parties and table setting can practically use food spaces and simultaneously enhance their artistic profile with a view to the improvement of table setting, as well as specific modern Korean food setting models whereby they can link western table setting items with modern table setting. Likewise, the research presents preferred models of table setting for family, acquaintance, corporate, and academic gatherings, as well as menus suitable to each table setting. As for table setting for family gatherings, geared toward hygiene and decoration, since people are still familiar with Korean food-oriented table setting, they preferred the table setting of rice and side dishes the most. It was advised that table mats and runners should be used, that the number of tableware should be reduced by featuring combined dishes in vessels, that complicated lines on the table should be streamlined to give the beauty of blank space to the table, enhancing elegance and comfort sense. As for table setting for acquaintance gatherings, it was advised that a simple buffet style table setting geared toward enhanced hygiene and decoration should be used to efficiently use small spaces, and buffet-type table setting arranged along the wall and menus should be introduced in order to efficiently use spaces. As for corporate gatherings, people preferred hygiene and simple buffet-type table setting, but corporate gatherings, unlike acquaintance gatherings, are often held in broad spaces in order to promote corporate image, earnings and sales, and create new cultural space. Thus, it was advised that all-round-type buffet party models should be used in order to coordinate the displaying of food, tableware,

and space, thereby drawing pleasantry and originality. As for academic gatherings, people preferred parties involving simple tea and cake to enjoy after finishing discussions and seminars. It was advised that plate stands and so forth should be used to achieve simple and practical purposes and enhance efficiency as well as emphasize hygiene and modern sense in order to give it sense of comfort and decoration. It was also advised that menus should focus on finger food to eat easily by using instant dishes and cups.

제 1 장 서 론

제 1 절 연구배경

현대사회의 복잡하고 다양한 생활방식에 따라 식생활의 변화도 함께 나타났다. 21세기의 식생활문화에는 음식을 통한 건강과 기쁨이라는 두 단어가 함축되었다. 이는 인간이 먹는다는 것이 생존적 차원과 함께 즐거움과 쾌적성을 추구하는 문화적 차원이고, 가족간의 유대관계를 돈독히 하기 위한 도구이며, 친구나 여러 사람들과의 친목을 돈독히 하기 위한 사교, 정치, 외교 등의 커뮤니케이션 매체가 되고 있음을 암시한다. 이런 식생활의 변화는 음식과 함께 음식을 담는 식기, 식탁, 식공간의 장식과 분위기는 요리보다 더 중요할 때도 있게 되었다. 여기에서 말하는 분위기는 식공간에서 테이블세팅의 데코레이션과 음식의 시각적 기호성인 스타일링이라는 식공간 이미지를 통해 나타나고 있다(16).

식공간 이미지에서 상차림은 단순히 음식을 상에 진열하는 것이 아니고 조리한 음식을 식기에 담아 상위에 놓고 음식과 그 외 관계되는 식기(색채, 소재, 형태), 식탁, 공간 등의 조화로움을 생각하며 디자인하는 것이다. 상차림은 문화적 의미를 내포하는 것으로 각 나라마다 그 유형에 차이가 있고 종교, 사상, 주거환경 등의 영향을 받으며 시대에 따라 변화되어왔다(1).

20세기 후반에 도시화, 산업화가 진행되면서 대가족 중심에서 핵가족을 중심으로 한 오늘날의 가족제도, 취업여성 증가와 함께, 독신에 대한 개념변화 등 다양한 사회·경제적 변화로 우리나라의 상차림의 개념과 형태가 급격히 변화하며 간편한 상차림이 선호되고 가공식품의 이용 증가, 외식의 증가 등의 현상이 나타났다. 특히 우리나라 1인당 GNP가 약 10,000달러에 달하면서 이제는 '무엇을 먹느냐' 뿐만 아니라 '어떻게 먹느냐'를 중시하게 되었다. 사회구조가 다원화되면서 획일화보다

차별화 및 개성을 중시하는 분위기로 변해가면서 음식문화도 패션문화로 인식되고 있다. 다시 말해서 사회구조의 다원화 현상에 따라 소비자의 의식구조가 종래의 하드웨어 중심에서 소프트웨어 중심으로 변화하고 있으며 대중 중심의 사고에서 자기중심의 개성과 만족을 중시하는 경향이 나타나고 있다(64). 이에 반해 한국 상차림은 재료에서 채썰기, 다지기와 같은 음식이 많아 색의 순도가 떨어지며 색이 선명하게 표출되지 않고 먹기 위해 버무렸을 때 어수선하게 보이는 경향이 있고, 가열을 오래한 찌개나 국, 김치나 젓갈과 같은 발효음식이 많아 상차림의 채도가 낮게 인식된다. 또한 한국전통상차림에는 음식이 한꺼번에 등장하는 경우가 많아서 화려한 느낌은 줄 수 있으나 좁은 면적에 거의 여백 없이 차려 자칫 산만해지기 쉬운 단점을 가지고 있다(38).

상차림의 변화와 함께 소비화, 기호화, 감각화등 소비 집단의 욕구가 다양해짐으로서 욕구에 맞는 상차림에 대한 맞춤시대가 도래했고 전통상차림을 현대 감각에 맞게 재구성하고 발전, 계승하려는 의지가 사회 전반에 작용하고 있다. 이에 따라 테이블세팅, 식공간 연출 등에 대한 관심이 집중되고, 음식을 담는 소품인 그릇에서부터 음식을 배치하는데 관심을 보여 전문 테이블 코디네이터(table coordinator), 푸드스타일리스트(food stylist)가 나타나고 있다. 테이블세팅이란 식탁 위에 요리를 내놓기 위한 준비 작업이다. 즉, 요리를 내는데 필요한 각종 기물류(silver ware, china ware or glass ware)와 테이블 클로스(table cloth)를 비롯한 냅킨(napkin), 식기, 조미료 등을 바르게 갖추어 놓는 것을 말한다(10). 테이블 세팅은 단순히 고급식기를 일정한 배열에 의해 늘어 놓는 것이 아니라 상차림의 대상과 요리 그리고 계절 등을 고려하여 선택된 식기가 아름답게 표현된 것이다(15). 이렇듯, 사람과 식공간(食空間-음식을 먹는 공간)을 연결하고, 사람과 식도구(食道具-음식을 먹기 위해 필요한 모든 도구)를 연결하며 식탁과 식음공간을 다양한 소품 등을 이용하여 예술적으로 연출해 내는 사람을 테이블코디네이터라고 말하고 있다(51).

「사람과 식공간을 연결한다」 「사람과 도구를 연결한다」는 것은 테이블 코디네이트에 의해 오감(五感)에 전해지는 공간을 창조하는 것이다. 모든 상황에서 그곳에 모인 사람들은 회화(會話)에 활기를 띄우며, 새로운 발견을 하고 감동이 생겨나는 장소로서 발휘될 수 있도록 또한 자유롭고 편안하게 식사를 할 수 있도록 식탁을 연출하는 것이다. 푸드스타일리스트는 요리에 어울리는 식기를 골라 보기 좋

게 담고, 그에 어울리는 소품을 곁들이는 일을 하는 사람으로 음식을 만들거나 혹은 이미 만들어진 요리를 보다 맛있어 보이도록 요리에 시각적인 생명을 불어넣는 사람을 말하며, 이들은 요리와 주변의 소품을 최대한 이용해 식욕을 돋우어 주도록 연출하는 능력을 갖고 있어야 한다(52). 푸드스타일리스트는 음식에 재료의 특성을 최대한 살려 음식이 카메라 앞에서 가장 아름답게 보일수 있도록 만드는 예술가이다. 우리나라도 최근 푸드 코디네이터라는 직업이 관심의 대상이 되었고 이들을 교육하는 사설교육기관도 상당히 생기고 있는 실정이지만 이런 푸드 코디네이터 들의 직업의 정체성이나 기초 이론이 무시된 채 활동하는 사람이 많은 실정이다. 서구문화의 도입, 경제·문화·산업의 발전으로 라이프스타일과 식(食)에 대한 인식이 변화되고 음식을 개성표현의 커뮤니케이션의 수단으로 여기는 수요자가 증가함으로써 전문 푸드 코디네이터 들의 정체성 확보는 시급하다. 상차림에 대한 선행연구를 살펴보면 한국 전통 상차림에 대한 고찰이나 반상차림이 정립된 조선시대 식기에 관한 연구 등에서 상차림에 대한 내용들이 언급되었다. 그리고 현대 외식업체에서 실행되고 있는 한국 전통 반상차림에 대한 사례에 대한 연구등과 한국과 일본의 상차림에 대한 비교 연구 등에 그치고 있다. 이 시점에서 무분별한 서구문화의 도입과 모방에서 벗어나 테이블코디네이터와 푸드스타일리스트가 우리 고유한 생활방식의 전통성을 찾아내고 기초이론을 바탕으로 한 식공간 연출과 함께 메뉴구성과 어울리는 상차림을 보완하여 식생활의 새로운 문화적 코드를 제시하는 것이 의미 있는 일이라 생각한다.

제 2 절 연구 목적

현대사회에서 식사의 장은 사교의 장, 교류의 장으로 인식되면서 다양한 패턴의 외식을 추구하게 된다. 사회적·경제적인 성장과 함께 서양의 파티 문화가 도입되고 상차림에 있어서도 전통성을 강조한 한식 상차림 보다는 캐주얼한 한식, 뷔페 스타일의 한식 등 현실에 맞춰 더 간편하고 세련되며 실용성을 추구하는 다양하고 차별화된 한식 상차림과 식공간을 선호하고 있다(11). 국내에서도 테이블 세팅, 푸드 코디네이션, 식공간 연출가 라는 신조어를 만들어 냈으며 식공간 연출 분야는 식관련 종사자들의 관심을 받기 시작했다(16). 또한 식 이미지 창출이라는 표현과 함께 식사를 즐겁게 할 수 있도록 쾌적한 분위기를 연출하고 이를 통해 최고의 서비스를 전달 할 수 있는 연출 기획자인 테이블 코디네이터와 식공간 연출가와 같은 푸드 코디네이터 들이 되었다. 하지만 이런 전문 푸드 코디네이터들은 외식경영학에서부터 식품학, 영양학, 음식문화사에 이르는 이론적인 부분과 현재의 트렌드를 파악하며 연출할 수 있는 예술적인 표현 능력을 동시에 요구하게 된다. 그러나 테이블 세팅이나 푸드 코디네이션 분야가 시각적인 부분으로 표현되다 보니 메뉴 구성이나 상차림구성, 식공간 연출에 있어서 이론을 무시한, 원인과 목적을 상실한 창의성과 개성미만을 표현하는 문제점을 제시하게 되었다. 그리고 전문적인 푸드 코디네이터로서 창작의 활동을 하고 있지만 활동 범위가 정해지지 않아 무한정의 기간에 무한정의 활동을 하는 경우가 많아 식공간 연출 작업을 위한 활동영역을 제시하는 기준표가 없는 실정이다.

또한 1990년대 이후 음식 문화의 퓨전화가 유행하면서 다양한 형태의 한국 상차림이 등장하고 있으며 그에 따라 한국 상차림의 정체성을 지키는 일은 중요한 과제로 인식 되고 있다. 이러한 시점에서 자신만의 독특한 개성으로 체계적인 지식을 갖고 식공간 연출가로 활동하기 위한 이론적 배경을 제시하고자 한다. 그러므로 본 연구는 한식 상차림을 시대에 맞게 실용화하고 차별화하기 위해서는 전통 상차림의 정확한 의미를 인식하고 가족모임, 친목모임, 기업체모임, 학술모임에 맞는 퓨전형 상차림을 제시한다. 현대는 한국의 양식과 서양 양식을 혼성 표현하여 식음공간의 질적 수준 향상을 위한 상차림의 각색과 변형이 있어야 한다. 또한 서양의 서비스법, 상차림의 요소 등을 가미하여 외국인들이 한국 상차림을 접하더라도 거부감

없는 식공간 연출이 있어야겠다.

본 연구의 목적을 서술하면 다음과 같이 요약 할 수 있다.

우리나라는 예로부터 계절과 여러 행사별로 목적과 시기에 맞는 상차림 해왔다. 일상으로 먹는 반상, 죽상, 주안상 등의 일상 상차림, 출생에서 제사까지의 통과례상차림, 절기에 따른 세시음식 상차림, 궁중 상차림으로 크게 구분하였다. 그러므로 상차림의 배경지식과 더불어 한국의 음식문화를 계승·발전시키기 위해서는 우리 고유의 상차림을 충분히 이해하고 연구할 필요성이 있다. 그러므로 삼국시대부터 현대의 상차림의 종류와 각 시대별 상차림에 사용된 식기의 용도와 상차림의 운영방법과 예법을 문헌 고찰을 통해 알아보고자 한다. 본 연구에서 이러한 고찰은 단순히 과거 상차림에 대한 답습이나 전수뿐만 아니라 더 나아가 또한 설문조사를 통한 전통 상차림과 현대의 반상차림에 대한 의식조사를 조사 분석함으로써 우리나라 고유한 옛 상차림에 대한 현대화 방안을 제안하고자 한다.

한식 전통 상차림과 서양 상차림과의 의식과 인지도를 파악하여 서양 상차림에 사용되는 테이블세팅 아이템과 한식 상차림의 테이블 세팅 아이템의 차이점을 비교·분석하였다. 바람직한 것은 유지·발전시켜나가며 개선해야할 사항들은 어떤 것인가를 살펴보고자 설문·조사 하였다. 이를 통해 한국 상차림의 개선점과 현대 상차림에 사용가능한 토착적인 식공간 연출 아이템, 서양 상차림에서 도입 가능한 아이템을 찾을 수 있으며 테이블세팅의 이해도를 높이고 현대적인 테이블세팅 제안을 위한 이론적인 배경을 마련하고자 하였다.

이러한 분석을 통해 전문적으로 활동하는 푸드 코디네이터 및 식공간 연출가들을 위해 상차림 연출시 필요한 기본 구성표를 제시하고 그에 따른 상차림을 라이프스타일에 맞는 간편하고 세련되며 실용성을 추구하는 현대의 사회적 요구에 대응하기 위한 현대적인 한식 상차림의 이상적인 모델을 제시하고자 하였다. 가족모임, 친목모임, 기업체모임, 학술모임으로 나누어 위생성, 장식성, 자연성, 현대성의 선호도를 조사하고 각 T.P.O(Time, Place, Object)에 맞는 상차림의 패턴을 알았고 그리하여 우리의 정체성을 살린 한국적인 상차림을 현대인의 요구에 부응하도록 변형, 개발하고 우리의 삶과 음식문화의 질적 향상을 도모하고자 한다. 그러므로

본 연구를 통하여 한국 상차림과 서양 상차림에 대한 의식 조사를 바탕으로 현대의 테이블세팅에 관련된 새로운 모델을 제시하는 연구의 기초자료를 마련하고자 하였다.

제 3 절 연구내용 및 방법

1. 연구 내용

본 연구는 각 시대별 문화와 역사적 배경을 바탕으로 변화, 발전한 상차림을 국내·외 관련 논문, 학회지, 웹사이트, 단행본, 설문조사를 토대로 하여 21세기 식생활 문화에 맞는 이상적인 상차림을 제시 하고자 한다.

제 1장에서는 문제제기 및 연구의 목적, 연구의 방법 및 범위, 연구의 흐름도를 서술하였다.

제 2장에서는 이론적 배경으로 한국의 사회 환경과 상관해서 현저한 변천과 발전을 거듭하게 된 상차림의 변천사를 알아보하고자 한다.

제 3장에서는 상차림을 중심으로 식문화의 문헌자료와 선행연구를 토대로 문헌고찰을 하고자 한다. 한식의 발달로 반상이라는 상차림 법이 정립된 조선시대를 중심으로 살펴보면서 식기와 상위에 오르는 소품류와 같이 상차림을 크게 2부분으로 구분하여 식문화의 정치·사회적 영향, 경제·종교적 영향과 그에 따른 상차림의 변화를 문헌을 통하여 조사한다.

제 4장에서는 서양 상차림의 구성요소를 정리하고 테이블세팅에 대한 기본 이해도를 높이며 서양의 식공간 연출의 원리를 제시한다.

제 5장에서는 현대인들의 식생활 문화에 대한 인식과 상차림 의식조사를 설문방법을 통해 실시한다.

제 6장에서는 설문조사를 기초로 한국 상차림과 서양 상차림의 활용 아이টে임을 찾아내고 상차림을 위한 기본 이념과 그에 따라 현대화에 따른 이상적인 상차림을 제안한다.

2. 연구 방법

가. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 서울과 광주를 중심으로 성인 남녀 380명을 대상으로 실시 하였다. 즉 표본추출은 반상차림과 테이블웨어에 좀 더 깊이 있는 연구를 위한 문항에 대답할 능력이 있다고 판단되고, 미래의 푸드코디네이트 발전에 지도자적인 역할을 할 가능성이 있는 푸드코디네이트 전문 학원의 남녀 수강생 150명과 대학의 식품 조리관련학과 남녀 학생 200명, 현재 가정에서 상차림을 주도하고 있는 주부 120명을 선정하였다. 1차 조사기간은 2006년 4월 1일 부터 5월 1일까지 300부, 2차 조사는 2007년 4월 15일부터 4월 30일까지 2차례에 걸쳐 170부를 실시하였고, 총 470부 중 무성의한 반응을 보인 응답자를 제외하고 총 372명을 대상으로 하였다.

나. 조사내용

본 연구의 목적을 수행하기 위하여 먼저 이론적 고찰을 통해 관련 이론들을 연구 분석하고, 이를 토대로 설문지를 작성하였다. 기초통계분석사항 문항, 반상차림에 관한 인지도 문항(세부사항 포함 문항), 테이블 웨어에 관한 문항(세부문항 포함 문항), 테이블세팅의 발전 방향에 대한 내용으로 구성되었다.

(1) 기초통계분석사항

성별, 나이, 결혼여부, 직업, 학력, 월수입, 출신지역등에 대해 조사하였다.

(2) 반상차림에 대한 인지도 분석

밥, 국, 반찬 한국 음식을 기본으로 하면서 서양화된 현대 상차림에 대한 인식차이, 전통반상차림 식사 경험, 전통 반상차림에 대한 필요성, 식기에 대한 이해도 등을 알아보았다.

(3) 테이블 클로스, 냅킨, 서양 테이블 웨어를 사용하여 세팅한 서양 상차림

대한 의식조사

(4) 테이블세팅에 대한 인지도 분석

상차림에 필요한 기본요소와 상차림의 변화가 필요한 이유 등을 알아보았다.

(5) 6W3H 상차림 구성요소와 상차림을 위한 체크리스트 제안

(6) T.P.O에 맞는 테이블 세팅에 대한 모델링 제안

다. 분석방법

본 연구를 수행하는데 있어서 조사 수집된 설문지는 SPSS-PC Program 12.0으로 전산 처리하였다

첫째, 조사대상자의 일반적 변인과 전통, 서양 상차림의 장단점 및 모임에 어울리는 상차림을 알아보기 위하여 빈도분석을 실시하였다.

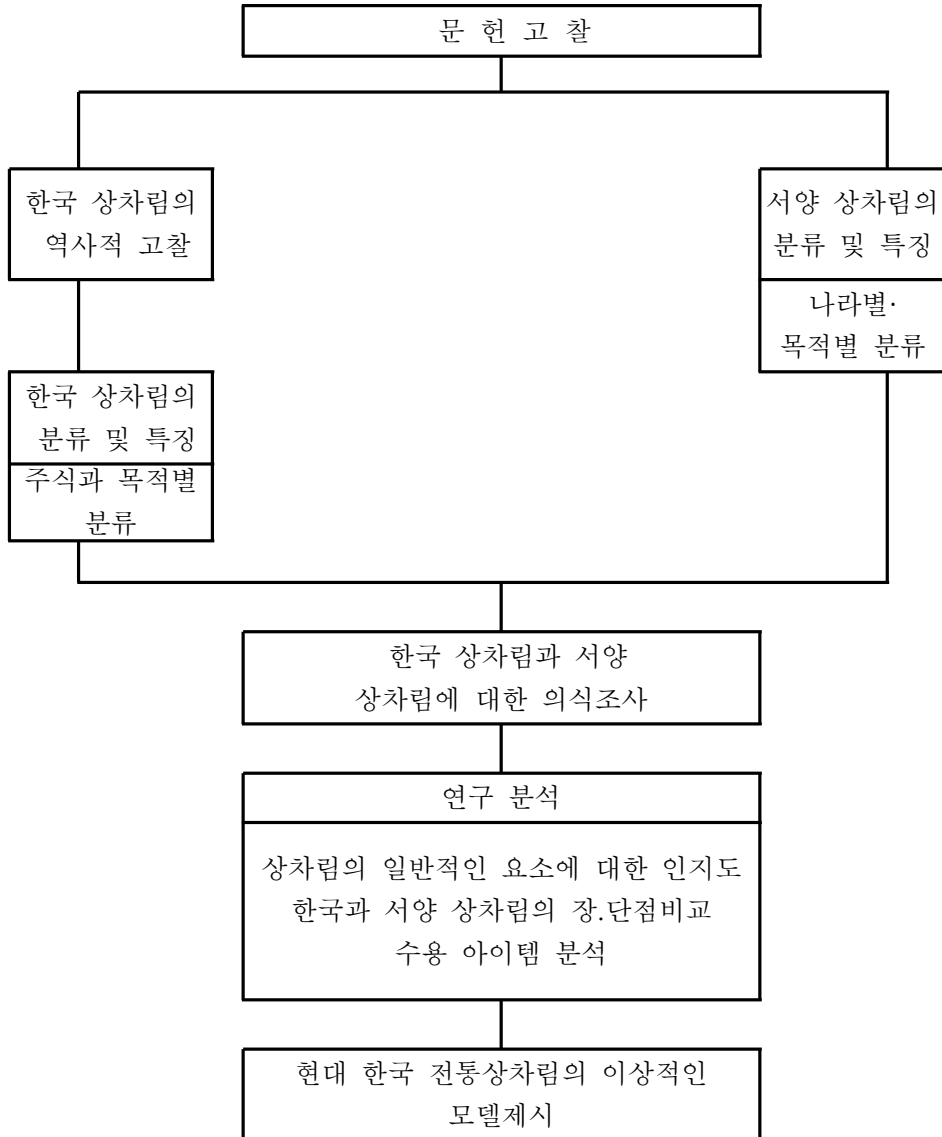
둘째, 성별, 연령, 학력, 직업에 따른 한국 상차림과 서양 상차림에 대한 인식을 비교해보고 개선점을 알아보기 위하여 교차분석을 실시하였다.

셋째, 성별, 연령, 학력, 직업에 따른 현대 상차림의 인식차이와 각종 모임에 어울리는 상차림의 인식 차이를 알아보기 위하여 t-test와 일원변량분석(ANOVA)을 실시하였다.

넷째, 각 영역별 신뢰수준을 알아보기 위하여 측정도구의 신뢰도는 Cronbach의 α 계수로 판단하였으며, 본 연구의 신뢰도는 각 영역별 평균 Cronbach's $\alpha = 0.850$ 이었다.

다섯째, 본 연구의 유의성검증은 χ^2 -test, t-test, F-value로 하였으며, 유의수준 $p < 0.05$ 에서 검증하였다.

3. 연구의 흐름도



제 2 장 상차림의 역사적 고찰

제 1 절 삼국시대의 상차림

1. 우리나라 식문화의 성립

삼국 시대는 한국의 식생활 구조가 성립되는 시기였다. 한국의 주요 식량 생산을 비롯하여 상용음식의 조리가공과 일상식의 기본양식, 주방의 설비와 식기 등 한국 식생활의 구조와 체계가 성립되었다. 그리고 발효식품과 기타 조리법의 기본이 구비되어 가고, 주식과 부식으로 구성하는 일상식의 양식이 성립되어 가고 있었다(75). 장, 절임, 포(脯) 같은 발효식품의 기술이 정착되어 상비관습이 이루어지고 구이, 찜, 나물과 같은 음식이 보급되며 특히 무쇠 솥이 보급되어 밥을 짓게 되었다(76). 밥은 주식, 반찬은 부식의 개념으로 찬은 밥을 먹기 위한 것으로 찬의 재료에는 무, 가지, 상치, 박, 죽순과 같은 여러 가지 채소가 있었으며 꿀과 동물성고식물성 기름을 짜서 이용하고, 장류, 젓갈, 밥, 포, 회 등의 기본적인 조리 가공법을 모두 개발하여 삼국시대 말경에 이르러서는 이와 같은 기본 식품으로 주·부식 분리 유형의 한국 고유의 일상식 구조를 형성하게 된다(70). 특히 장, 젓갈, 저(沮), 포 등은 언제나 쓸 수 있는 밑반찬으로 저장·비치해두며 주식에서 취하기 힘든 영양분 보급을 위한 부식의 식사형식이 오늘날의 일상식의 기본으로 이어지고 있다. 이때 각국이 중앙집권화를 이루며 귀족문화가 전개되는 과정에서 궁중을 중심으로 하는 식생활 관계와 제도정비, 기명(器名)의 발전, 음식의 확대 그리고 연회양식이 성립되는 시기이기도 했다(77). 왕족이나 귀족은 쌀을 주식으로 시민은 잡곡을 주식으로 음식을 차렸다. 삼국유사(三國遺事)에 의하면 ‘왕의 식사는 하루에 쌀 세말과 꿩 아홉 마리로 하였으며, 경신년에 백제를 멸망시킨 후로는 점심을 그만 두고 다만 조식(朝夕)뿐이었다. 계산하여 보면 쌀 여섯 말(六斗), 술 여섯 말(六斗), 꿩 열여덟 마리였다.’ 고 하였다. 이 기록을 보면 전쟁을 위해 수련을 할 때는 힘의 소

비가 많았으니 세끼를 먹고 국가가 안정되고 평화스러워져 육체적인 활동이 적어지면 식사는 두끼로 줄이며 술을 대신 마셨다고 짐작된다(20). 세끼 식사 습관은 이때부터 존재했음과 상에 꼭 오르는 필수 음식으로 쌀, 술, 고기가 있었다는 것을 알 수 있다. 계급사회의 환경에 따라 농경에 의지하는 서민은 잡곡이나 야생식품에 주로 의존하였을 것이고 어민은 어패류나 해조류의 주식 생활을 하며 살았을 것이다(79).

그러므로 삼국시대는 주식과 부식의 분리가 이루어지고 계층의 차이에 따라 상에 오르는 음식의 종류가 달랐던 시기임을 알 수 있다.

2. 삼국시대의 상차림

상차림의 형태는 시대에 따라 달리 하였는데 그 변천을 살펴보면, 근원은 주식과 부식이 분리되어진 삼국시대부터 그 기원을 찾아 볼 수 있고 부족국가 시대에도 일종의 잔칫상차림의 유형이 있다. 지금의 무속행의·고사행의·부락제 등에서 한국 음식과 상차림의 근원적 양식은 씨족사회의 환경에서 농토에 결부되어 공동체적 의식을 깊이 담아 그 유형도 조선시대 후기처럼 주식과 부식이 분리되어 잘 차려진 반상의 음식이라기보다도 축제 행사 음식으로서 큰상에 여러 가지 음식을 한꺼번에 차려 놓고 먹은 일종의 교자상이나 두렛상의 형태였다(78).

역사적인 흐름에 따라 상차림의 모형도 변화하는데 삼국시대의 상차림은 고구려의 왕가나 귀족층의 식탁으로 보이는 ‘통구무용총주실 북쪽 벽에 그려진 접견도’(5세기 후반)를 통하여 짐작할 수 있다. <그림 1> 에서와 같이 무용총 접견도를 살펴보면 다리가 긴 식탁에 걸상이 한 세트를 이루는 식탁문화로 이것은 개인용 입식 밥상 즉 지금의 네모난 독상이라고 할 수 있다. 오른쪽과 왼쪽으로 주인과 남자 손님이 식탁을 마주하고 각각 의자에 앉아 있으며 제법 화려한 식탁을 올리는 아이와 시중드는 여자 아이가 있다(45). 이렇게 다리가 긴 탁자형상에 음식을 놓고 의자에 앉아 식사를 한 것으로 보아 당시는 시계열형의 독상문화였으며 좌식문화가 아닌 입식 문화 상차림을 하였음을 알 수 있다. 음식으로 보아 상위에 놓인 음식 중 식사자가 앉은 위치로부터 멀리 떨어진 음식은 큰 그릇에 많은 양의 음식이 높이 껴여 담겨져 있고 식사자 가까운 식탁의 것은 적은양의 음식이 작은 그릇에

담겨져 개인별로 제공되고 있음을 알 수 있다(45).

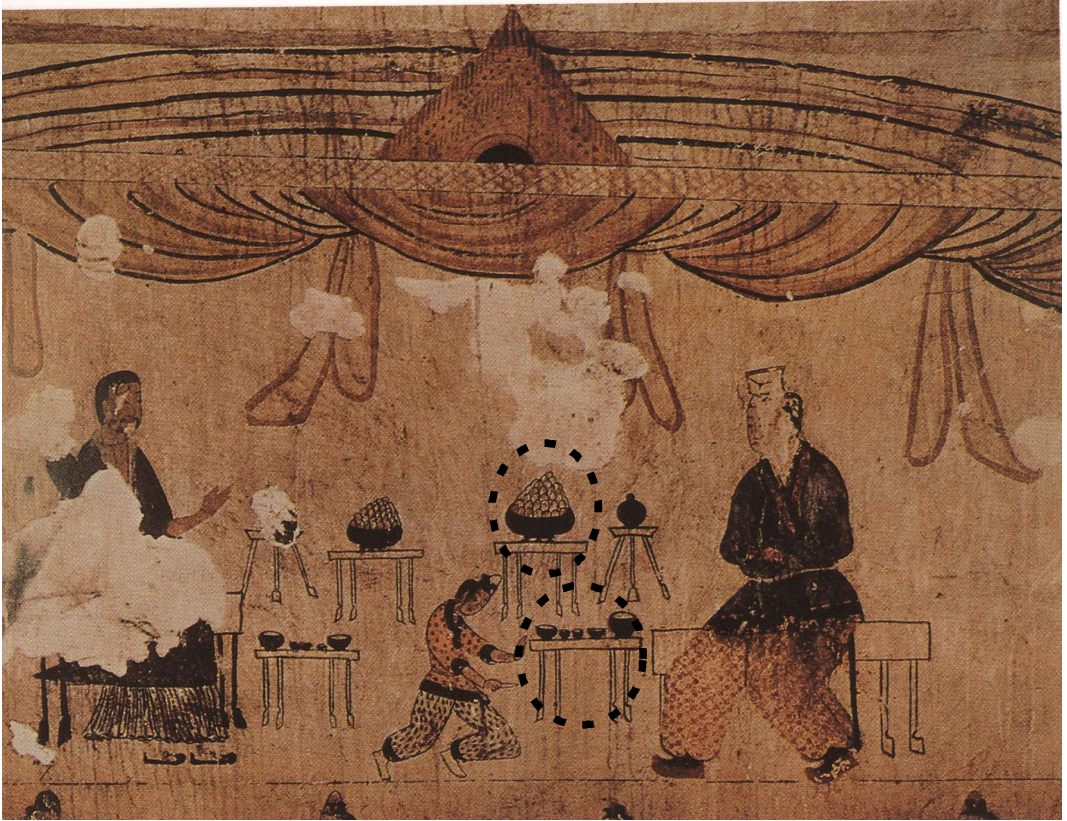


그림 1. 무용총 접견도

이 시대의 상차림을 알 수 있는 또 하나는 <그림 2>의 각저총 벽화(5세기 후반~6세기 초반)가 있다. 여기에는 두 명의 여자가 각기 방바닥에 앉아 소반을 받고 주인공 남자는 의자 위에 앉아 음식상과 술상을 받고 있다. 그리고 남자가 받은 음식상은 탈락되어 있고, 음식상은 네모 인데 술상만은 네발 달린 둥근 상이며 주전자가 놓여 있는 것을 볼 수 있다(45). 이와 같이 좌식과 입식의 밥상이 아울러 쓰이고 있으나 중국에서는 당나라 시대부터 입식으로 바뀌고 우리나라는 통일신라 시대 이후 좌식으로 고정되어 갔다.



그림 2. 각저총 벽화

삼국의 통일은 삼국에서 각기 다르게 개발되었던 음식이 서로 교류되어 한국 음식이 크게 발전하는 일대 계기가 되었으며, 신라에서 고려를 지나는 시기에는 계속되는 농업 증진 배경에서 주·부식 분리형의 일상식 양식이 토착되고, 반면에 상고 시대에 개발되었던 공동체적 양식은 상고적인 제례음식으로 이어져 상차림의 양식이 이원화 됐다(81). 삼국시대에는 계층의 상하 없이 육식 절제 풍습을 존중하고, 여기에 맞추어 청미(淸味)가 있는 침채류, 쌈짜기와 같은 한국 고유의 채소 음식이 발달하고, 병과류와 음다의 풍습이 성행하여 다과상(茶菓床), 진다례(進茶禮), 다정(茶亭) 모임 등의 양식이 형성 되었다(75).

3. 삼국시대의 식기

삼국시대의 경우 <그림 3 가.>와 같은 시루를 이용하여 찜 떡을 시루체로 놓고 통돼지의 상징으로 돼지머리를 놓고 막걸리를 동이에 담아 제를 지내는 풍습은 고대 제천을 행할 때의 음식차림에 연결될 수 있는 것이다(71). 조리 시에는 <그림 3. 나>의 청동기로 된 세발과 두귀가 달린 솥과 <그림 3. 다>발이 없는 큰 솥, 냄비가 이용되었다(31). <그림 3. 라> 합(盒), 소반(盤), <그림 3. 마>의 주발(盃), <그림 3. 바, 사>의 대접(鉢), <그림 3. 차, 타> 잔(杯)등이 일용식기로 이용되었다. 삼국시대에는 이용된 일용용기의 대부분은 고배(高杯)가 많았고 평편한 접시 등은 <그림 3. 아>와 같은 그릇받침을 이용한 것으로 보인다. 이 시대에는 도기(陶器), 청동기(靑銅器), 철기(鐵器)로 된 식기 외에 칠기(漆器)의 기술이 발달하여 목기로서 칠기가 많이 이용되었는데 고구려 무용총의 접견도에 음식과 함께 검은색 칠기의 쓰임과 상차림법이 나타나고 있다. 목기류의 주발과 대접이 식탁위에 있는데 대부분의 목기류는 칠기로 계급에 따라 구분이 된 식기를 사용하며 귀족들의 사치스러운 생활로 유리, 금기나 은기의 제작과 철이나 구리에 도금을 하는 기술 역시 발달하였다(75, 76).



가. 토재연질시루(백제)



나. 청동기세발솥(고구려)



다. 부형토기(삼국)



라. 유개함(신라)

그림 3. 삼국시대의 식기들(계속)

출처: 국립중앙박물관



마. 굽다리완



바. 굽다리접시



사. 기호새김뚜껑달린접시



아. 작은그릇받침



차. 삼국시대잔



타. 대부파수배

그림 3. 삼국시대의 식기들

출처: 국립중앙박물관

제 2 절. 고려시대의 상차림

1. 고려시대의 식문화

고려시대는 한국의 식생활 구조의 확대·정립기였다. 통일 신라의 뒤를 이어 불교가 더욱 융성해진 고려시대는 채소를 이용한 요리가 많아지며 식생활의 범위가 매우 좁아졌다. 그러나 외국과의 교류가 빈번해지면서 식생활에 많은 변화가 일어났는데 대표적인 것으로 곰탕의 조리법으로 고기를 삶는 방법과 원나라에서 들어온 소주, 포도주와 사탕, 후추 등을 이용한 음식을 들 수 있다. 역으로 고려의 식문화도 원나라에 전파되어 고려만두, 상추쌈, 꿀을 넣은 떡과 한과 등이 그곳에서 큰 인기를 끌었다고 한다(48). 고려시대는 차(茶)와 함께 병과류(餅菓類)가 발달하고 그 조리기술 또한 고도로 발달하게 되었다. 고려는 대외무역이 활발하던 때였으므로 사신의 영접이나 상인의 접대를 위한 연회가 빈번하였다. 이로 인해 식기와 음식 등 식생활 문화가 발전하고 확대되는 계기가 되었다(49).

이 시대에는 초(醋)와 참기름, 물엿 같은 여러 가지 조미료가 새로 등장하였고, 국가 차원에서 소금 전매가 이루어져 조리법과 저장법이 크게 발달하였다. 가장 기초적인 반찬으로는 장아찌가 있었고 술이 보편적인 기호품으로 되어 주막과 같은 곳이 생겼으며 제사와 손님 접대에 있어서 필수음식이 되었다(81).

고려 이전에 형성되었던 일상 음식의 기본요소와 밥상차림으로 구성된 일상식의 양식이 확고한 체계로 확립되었으며, 개간산업의 적극 추진과 함께 농지가 확장되고 미곡이 증산 되었다. 고려시대에 들어와서도 여전히 서민층에서는 잡곡이 주식을 이루었는데, 주목할 점은 국이 대표적인 부식으로 발달하여 밥과 국이 우리의 기본적인 상차림이 되었다는 것이다(80).

고려시대는 유밀과, 다식의 조리법이 고도로 발달·보급되어 다과상에 등장하고, 절기(節期)에 따라 계절적인 특색 있는 병과류를 다양하게 발달시켰다. 이처럼 떡·유밀과 차와 같은 특별 음식의 조리법이 발달하면서 진다례·다과상 차림과 같은 특별 음식 양식이 발전 하게 되었다(49). 병과류와 차가 발달하여 <그림 4.

가, 나>와 같이 수려한 청자 다구(茶具)와 함께 다과상차림의 규범이 성립되어 청자식기와 주칠(珠漆), 흑칠(黑漆)을 한 다기와 식기, 칠보기 등 식기문화의 격조가 이루어지는 시기이기도 했다. 고려 시대에는 채소요리, 차, 병과류가 크게 발달하고, 새로운 음식이 들어와 객관 주점 등이 개설되어 식생활이 풍요로워졌으며 이로 인해 음식문화의 문화적 요소가 확대되어 밥과 국의 기본적인 상차림이 형성되고 한국식 생활문화의 방식을 만들어가는 의미 깊은 시기라고 볼 수 있다(29, 33).



가. 청자잔



나. 청자상감국화문탁잔

그림 4. 청자 다구

출처: 국립중앙박물관

2. 고려시대의 식기와 상차림

고려시대 때는 추운 지방과 일반서민은 온돌구조로 난방을 하였으나, 도시에 있는 신분이 높은 가정에서는 온돌 설비를 하지 않았다. 이를 통해 일반서민은 좌상(座床)을 하였음을 유추할 수 있고 이에 반해 신분이 높은 가정에서는 테이블 같은 탁상(倬床)위에 음식을 담은 쟁반을 놓아 차린 입식(立式)의 상차림을 하였음을 유추할 수 있다(4, 27). 손님 상차림은 겸상을 차렸는데 상급객은 탁상을, 하급객은 좌상을 했음을 짐작할 수 있다. 손님이 많을 경우에는 좌상을 늘리며 상에는 어포, 육포, 생선, 나물 등을 마구 늘어놓고 서로 많이 권했다고 하였고 조선시대처럼 첩수 구분이 되어있는 것은 확인 할 수가 없다(37). 고려시대는 대외무역이 활발하여 외국 상인의 유숙을 위한 객관을 개설하여 대규모의 연회가 빈번하였다. 김명관(5)은 고려시대 연회를 통하여 상에 차려진 음식과 상차림의 발전상을 유추하고, 고려도경의 권 27, 28을 통하여 객관에 유숙한 손님을 위한 상차림을 정리하였다. 손님 누구에게나 하루세끼 식사를 대접하는데 의자에 앉아 음식이 차려진 조(俎)에 마주 앉아 식사를 하였다. 신분에 따라 음식을 차린 조(俎)의 색깔과 수가 달라 사부위(使副僞)에게는 붉은 칠을 한 조(俎)를 쓴다. 1인당 5俎로 그릇은 모두 황금칠이었고, 도할(都轄)·제할(堤轄)에게는 1인당 3조(俎)로 대접을 하였으며, 중간급 손님에게는 1인당 2조(俎)로, 하위 손님에게는 연상(連床)으로 대접하여 한 상에 5인씩 함께 식사를 하였다. 여기서 5조(俎), 3조(俎), 2조(俎)라 하였음은 식탁 위에 차린 음식을 5번, 3번, 2번 바꾸어 대접하였음을 의미한다. 이때의 상차림의 양식이 높은 탁상에 음식을 차린 작은 반(盤)을 놓고 대접한 것으로 추정된다(53). 또한 “고려에서는 주례(酒禮)를 매우 중히 여기며, 공회(公會)가 있을 때에는 왕(王)과 국관(國官)은 탁상과 반찬(飯饌)을 사용하되 관리나 일반인은 좌탁(座榻)만을 쓴다(49). 식사 할 때에는 탁상에다 소조(小俎)를 놓고 소조(小俎)에 음식을 담았으며 그릇은 <그림 5. 가>와 같은 동기(銅器)를 썼다. 식사에는 양·돼지고기와 해산물이 많고 술 마시는데 특별한 절차가 없었으며 많이 권하는 것을 예로 했다(55). ‘매탁(每榻)에는 객이 2인씩이고 ‘손님 수가 많을 때에는 탁을 늘리는데 서로 마주 대하고 앉는다”고 기록하여 객상(客床)차림과 겸상 차림이 있었음을 알 수 있다(86). 「고려사절요」에서 고종 33년에 최이가 왕께 음식을 대접한 기록에 “최이가 왕에게 음식

6상을 차리어 대접하였는데, 칠보로 장식한 그릇을 진열하여 놓고 반찬이 극히 풍성하고 사치스러웠다”는 것으로 보아 왕을 위한 상차림이 매우 사치스러웠음을 알 수 있다(69).

고려왕조는 사회적으로 관료제도의 발달과 불교적 분위기가 깊어짐에 따라 귀족 문화를 꽃피웠으며, 살생을 죄악시하고 채식에 강조한 경향이였으며, 외국과의 교류가 빈번해져 우리 민족의 식생활을 변천시켰다. 고급스러운 빛깔과 형태의 고려 청자는 고려조 자기 기술의 높은 수준을 알려주는 것으로, 식기의 고급화는 식생활을 문화적 차원으로 높였다(72). 특히, 고려자기 중에서 상감 청자 기법은 도자기 기술의 극치로서 12세기 중반에서 13세기에 상감청자 기법은 고려 도공이 개발한 독창적인 기법으로 기형이 매우 다양하고 화려한 문양 이었다. 그 문양으로는 <그림 5. 라, 마, 사>에 나타난 운학문, 국화문, 모란문, 포류수금문, 여지문, 연화문 등으로 고려인의 불교적인 세계관을 잘 드러내고 있다(72). 식기 중에서 청자 제품은 귀족계급에서만 쓰였으며 그 수량도 극히 한정되어 있어서 일반인들은 그 존재도 몰랐을 수 있다. 도자기의 발달은 단지 귀족문화를 배경으로 귀족계층을 위한 것이었다(9). <그림 5>는 고려시대의 식기를 보여주고 있는데 식기는 형태에 따라 일상용기, 장식용기, 특수용기로 나누어지고 일상용기는 합, 대접, 탁잔, 접시, 완, 주전자, 등이 있으며, 장식용기로는 꽃병, 연적 등, 특수용기로서는 정병, 종, 향로와 같은 불기가 있다. 이러한 청자 문화의 발달은 고려시대의 문화수준을 표현하는 단편적인 증거라 할 수 있으며, 그 시대의 문화수준과 함께 고급화, 귀족화가 이루어짐으로써 고려시대의 식기는 예술적 차원으로까지 발전되었다고 할 수 있다(32).



가. 청동접시



나. 청동주자



다. 청자대접



라. 청자상감국화당초문합



마. 청자상감포류문대접



바. 청자완

그림 5. 고려시대식기

출처: 국립중앙박물관



G0000033

사. 청자화형양각당초문대접



자. 청자접시

그림 5. 고려시대식기(계속)

출처: 국립중앙박물관

제 3 절 조선시대의 상차림

1. 조선시대 식문화

한국 식생활 문화의 정비기로서 우리나라 풍토에 적합한 농업기술을 서술한 농서를 간행하고 동의학의 연구와 향약 연구의 발달에 따라 일상식의 배합기준이나 상비식품의 가공 기술 등이 합리적으로 정비되었다. 유교적 신분 사회였던 조선시대에는 사대부들과 일반 백성들 사이에 빈부의 차이가 심했고 식생활에서도 신분에 따른 심한 차별이 있었다. 또 중앙 집권적인 왕권 중심으로 인하여 궁중 음식이 발달하였으며 왕은 평소에도 수라상이 12첩은 되었다고 한다(68). 조선시대에는 식품의 종류도 많이 다양해져 말고기와 돼지고기를 식용으로 하고, 일반인들은 돼지보다는 닭을 주로 먹게 되었으며 개고기도 유행하였다. 또 멸치어업이 크게 성행하여 김치류에 멸치젓이 들어갔으며, 16세기경에 고추가 전래되어 김치에서뿐만 아니라 고추장의 주요재료가 되었다(71). 고려청자에 이어 <그림 6>과 같은 분청사기류, <그림 7>의 청화백자류 그리고 옹기와 놋그릇을 보급하여 식기문화의 격조와 편의성이 함께 신장되었으며, 지방 유림문화의 성장과 더불어 향토음식이 발전하여 식생활 문화의 다양성을 확립할 수 있었다(36). 가부장권의 대가족 생활과 통과의례 범절이 강조되는 환경에서 의례음식의 조리기술과 상차림 기술이 발달되었다. 문벌중심의 정치사회로 인해 가정음식 중심의 문화로 발달하는 시기였다(73).



가. 분청사기모란문대접



나. 분청사기울산장홍고명국화문접시



다. 분청인화밀양장홍고명국화문대접



라. 분청흑백상감합



마. 백자합

그림 6. 분청사기종류

출처: 국립중앙박물관, 부산박물관



가. 청화백자장생문발



나. 청화백자초완문완



다. 청화백자수목분왕사발



라. 청화백자장생문접시



마. 청화백자운용문접시

그림 7. 청화백자종류

출처: 국립중앙박물관

2. 조선시대 식기와 상차림

조선 시대는 고려청자에 이어 청화백자를 주류로 하여 한국 고유의 자기를 만들었고, 청동 주조의 기술 신장으로 놋그릇을 만들어 상용하게 되었다. 조선 시대의 주거양식에 맞추어 민가의 식생활은 계층에 관계없이 좌식으로 일원화되고, 여러 상으로 나누어 차리던 조·석 상차림은 한 상에 통합시켜 일원화 되었다(23). 다만, 제례음식 차림은 옛날 습관대로 탁상차림으로 남았다. 조선시대 성균관의 유생들이 습기로 인해 병이 난 것을 계기로 온돌이 보급되면서 우리의 주거생활이 좌식 생활로 정착되었는데 식사 양식도 이에 따라서 입식 상차림과 좌식 상차림이 양용되었으나 점차 좌식으로 일원화 되었다. 다만 조상의 제상차림과 궁중의 연회는 입식 상차림으로 남았다(33). 유교문화의 산물이라 할 수 있는 반상문화를 기본으로 하는 좌식문화속의 공간전개형의 상차림으로 3첩부터 12첩 수라상까지의 반상문화를 정립시켰다. 이전시기까지 식탁문화와 함께 시계열형의 상차림을 하였는데 언제부터 변화되었는지는 정확하게는 알 수 없으나 「림원경제지(林園經濟志)」에서 처음으로 반상에 대해서 설명하고 언급한 것으로 보아 18, 19세기 이전부터 있어 왔음을 짐작 할 수 있다(11).

송유주의에 따라 조선 시대엔 철저한 가부장제(家父長制) 사회가 성립되어 식생활에도 많은 영향을 미쳤다. 반상은 1인용일 때 외상(外床), 2인용일 대 겸상(兼床), 3인용이면 셋겸상이라 하여 상의 크기도 각각 달라진다. 가부장의 조석 상차림은 원칙적으로 외상이다. 할아버지·할머니·아버지·아들·며느리·손자가 식사를 할 때 할아버지는 으레 외상이고 아버지와 아들의 겸상은 원칙적으로 하지 않고 굳이 겸상을 해야 할 때는 할아버지와 손자가 겸상을 한다(54). 이는 한 대를 걸러서 겸상을 하는 것이 풍속이었다. “남녀칠세부동석(男女七歲不同席)”이라 남녀의 동석을 금하고, 남자는 대개 외상이었다. 여성들은 부엌에서 먹거나 상아래 방바닥에다 밥사발을 놓고 식사하는 풍습이 생겼다. 상물림이라 하여 먹고 남은 음식상을 다른 사람이 기다렸다가 물려받는 풍습이 있어서 아버지가 물린 밥상에서 아들이 먹고, 아들이 먹고 난 밥상에서 주부가 먹는 순서로 물려 나갔다. 이를 보면 처음 먹는 사람부터 시작하여 마지막 밥상을 받은 사람이 식사를 끝마치는 데는 시간이 오래 걸리므로 가부장이 상을 받으면 즉시 들어야 하는 것이 중요한 예법으로 가부장의

권위를 세우고 있었다는 것을 알 수 있다(23).

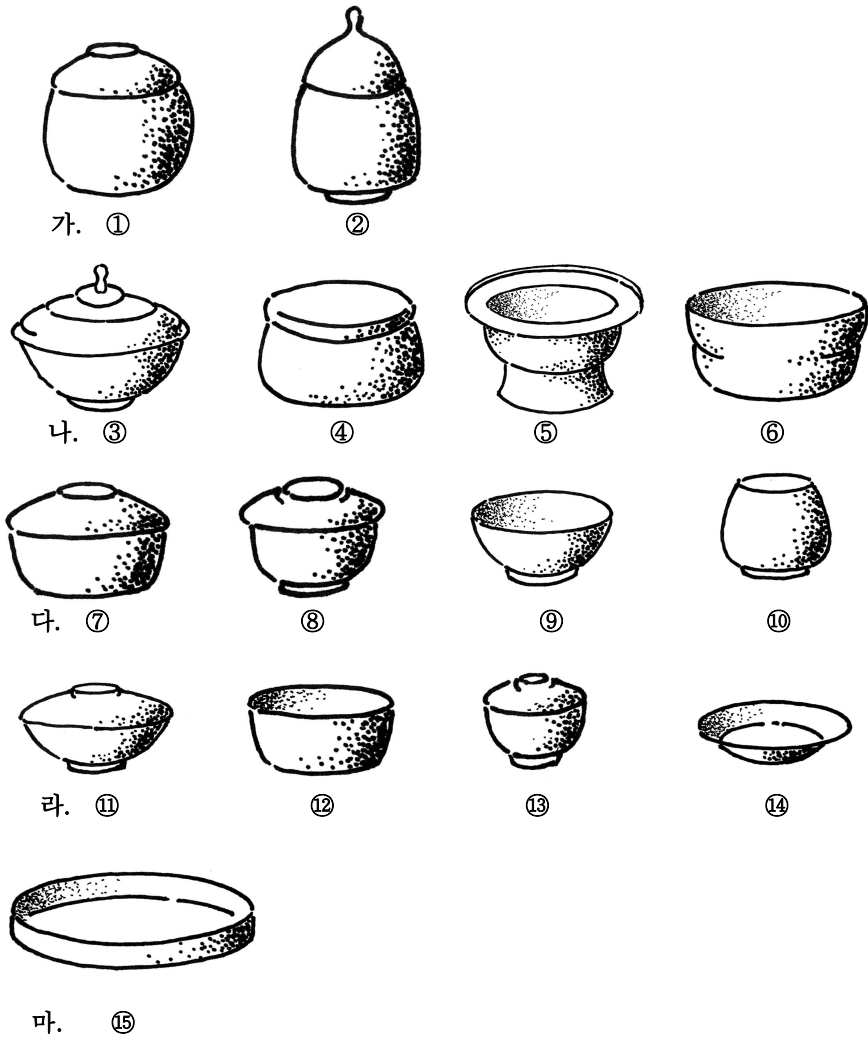
가. 조선시대 상차림의 원리

반상차림의 주가 되는 것은 밥이고, 부는 반찬으로 밥과 반찬이 함께 있어야 그 기능을 발휘할 수 있다. 상차림은 항상 식사에 편리하도록 그릇과 수저를 놓고 밥그릇은 언제나 상의 앞 줄 중간에서 왼편에 놓고 국그릇은 오른쪽에 놓으며, 국물 있는 그릇은 가까이 놓고 수저는 반드시 오른쪽에 놓는 것을 기본으로 한다(14).

이 반상은 신분·빈부에 따라 차이가 있었지만 영양상 균형 있고 맛있는 식사를 위하여 재료와 조리법을 감안하여 일정한 형식을 이루게 되었고 이것이 3첩에서 12첩에 이르는 상차림 이었다. 첩이란 뚜껑 있는 반찬 그릇을 말하는데 밥·국·찌개·장·김치 등을 제외한 반찬 그릇의 수에 따라 첩수를 세었다. 서민들의 반상 차림은 3첩이 주를 이루고 사대부 집에서는 7첩·9첩, 왕은 평소 수라상도 12첩이었다(82). 식기는 일반적으로 궁중과 양반계층에서 백자기가 기본으로 이를 반상기(飯床器)라 불렀다. 임원경제지(林園經濟志)에서는 “우리나라 풍속에는 아침, 저녁으로 밥과 찬을 먹을 때 사용하는 그릇을 반상기라 한다. 밥그릇, 국그릇이 있고 보아(浦兒)라고 하는 그릇은 김치나 물종지, 간장종지, 초장종지 이고, 포, 육포, 고기산적 등이 각각 한 개다. 전 제품을 구비하면 전부 반상기명이라고 하고 밥과 국그릇에는 모두 뚜껑이 있다.” 라고 하였다(14). <그림 8>은 조선시대 반상기를 재현한 그림과 기명이다. 정조 이후 상차림에 있어 반상기법이 정형화됨에 따라 각양각색의 반찬이 등장하고 식기도 필요하게 되었다. 이러한 반상 풍조는 경제적인 여유로 생긴 다채로운 음식수요의 증대와 및 당시의 사회풍조와 맞물려 상류층 뿐 아니라 중인에게도 하나의 유행처럼 번져 나갔던 것으로 보인다(31).

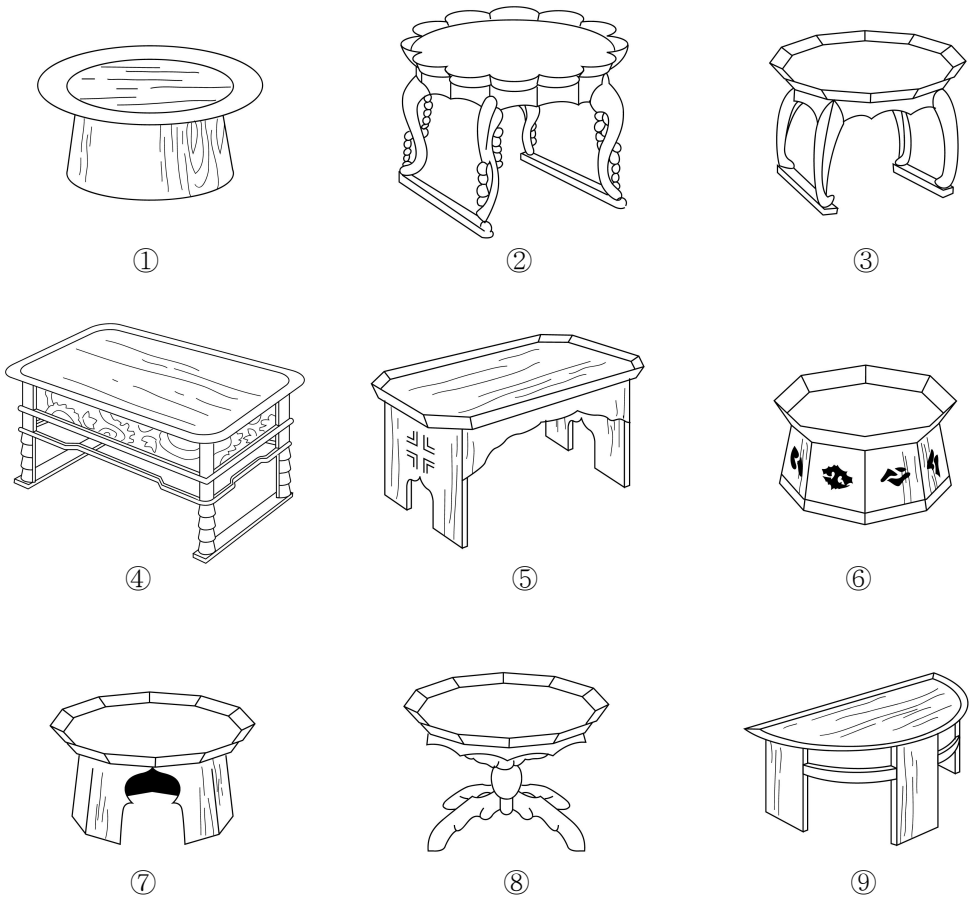
조선후기로 접어들면서 확연하게 식기의 종류와 수가 증가했음을 알 수 있다. 18세기 초의 의궤의 기록이 자세하지 못하여 식기명과 종류를 파악하기 힘들다. 시대가 지나감에 따라서는 기명의 기록이 보다 자세하게 되어져 1829년에 사용된 기본적인 식기로 사발, 탕기, 사종자, 대·중·소 접시 등이 있었다(19). 15세기부터 19세기 전반에 걸쳐 자기 접시들이 많이 만들어졌는데 도기질의 분청사기 접시와 달리 백자가 제조되어 서민용으로 널리 쓰였다. 접시는 크게 2종류로 둥근접시와 음식물

에 수분이 많은 것을 담기 쉬운 구연부가 오목한 접시가 있었다. 우리나라에서는 입식생활을 하는 서양과는 달리 조리된 음식을 소반 위에 올려서 방으로 옮겨와 식사를 해야 하기 때문에 소반은 음식을 나르는 쟁반과 식탁의 구실을 겸한 독특한 구조로 발전 되어 왔다. 소반은 가부장적 제도와 밀접한 관계가 있어 전통 사회에서는 어른 중심, 남성 중심으로 밥 먹는 방식을 형성하여서 부모가 먼저 상을 받고 이어서 남자 연장자, 여성의 순으로 남녀유별, 자유유서의 규범이 강조됨에 따라 겸상보다는 독상을 기본으로 하고 안채와 사랑채의 건물이 분리되어 있어 차리는 횡수도 많고 동선도 길었다. 그러므로 무거운 그릇을 얹고 운반해야 했기 때문에 가볍고 튼튼하게 제작되었다. <그림 9>과 같이 상은 크게 모양, 생산지, 다리모양에 따라 나뉘는데 ① 원반은 작은 소반부터 여럿이 둘러 앉을 수 있는 큰 두레반 까지 크기가 다양하고 수랏상에는 붉은칠, 일반 반가에서는 검은색이나 갈색, 자주색등의 칠을 사용하였다. ④ 책상반은 장방형 소반으로 일상 반상차림에 가장 많이 쓰이고 통영반, 해주반, 나주반 중에서도 책상반이 주를 이룬다. ⑦ 공고반은 팔각반으로 다리가 병풍처럼 둘러 있고 앞뒤가 크게 뚫려 있어 머리에 상을 이면 앞이 보이게 만들었고 관청에 식사를 차려서 나갈 때 쓰던 상이다. ⑨ 귀상은 윗면이 반달 처럼 반원형으로 된 상으로 곁반으로 쓰인다. 생산지에 따라서는 해주반, 나주반, 통영반이 이층며 나주반은 상의 둘레를 꽃잎처럼 곡선으로 굴리고 다리에도 조각을 많이 새긴 호족반이고 해주반과 통영반은 책상반이다. 상의 다리 생김새에 따른 분류는 구족반(개다리소반)과 호족반이 있다(22).



- 가. 진지그릇- ① 주발(남자용) ② 바리(여자용)
 나. 떡국, 면, 약식등- ③ 조반기 ④ 합 ⑤ 밥소라 ⑥ 반병두리
 다. 국물있는 음식- ⑦ 탕기 ⑧ 보시기 ⑨ 대접 ⑩ 움파리
 라. 반찬그릇- ⑪ 쟁첩 ⑫ 조치보 ⑬ 중지 ⑬ 접시
 라. 음식을 놓거나 나르는데 이용- ⑮ 쟁반

그림 8. 조선시대 반상기



- 가. 모양에 따라- ① 원반 ④ 책상반(통영반) ⑥ 팔모반 ⑦ 공고반 ⑨ 귀상
 나. 생산지에 따라서 - ④ 통영반 ⑤ 해주반
 다. 상다리의 생김새에 따라서- ② 호족반 ③ 개다리소반 ⑧ 단각반

그림 9. 소반의 종류

나. 계층에 따른 상차림

(1) 궁중의 상차림

조선시대는 엄격한 신분제와 함께 계층에 따라 식생활의 모습이 매우 다양했다. 왕이 평소에 받는 진지상을 수라상이라 한다. 궁중에서의 상차림은 유일하게 궁중의 일상식을 다루고 있는 「원행을묘정리의궤(圓幸乙卯整理儀軌)」에 의존하여 임금의 반상차림은 지금까지 연구되었다. 「원행을묘정리의궤(圓幸乙卯整理儀軌)」는 당시의 궁중의 일상식을 짐작할 수 있을 뿐 아니라 민가에서의 일상식 까지도 유추할 수 있는 중요한 자료이다. 식전에 보약 아니면 쌀·갓·깨 등으로 쏘는 미음, 수란 등을 먹으니 아침 수라는 자연히 늦어지고 정식 아침수라는 쌀밥과 팔밥·두 종류에 국·김치 등 기본 음식과 12가지 반찬을 올린 12첩 반상으로 차려졌다(87).

아침 10시 경 아침수라를 잡수시고 오후 5시 경 저녁수라를 잡수시며 이를 수라라 지칭하였다. 오후 1시 경 또는 2시 경, 밤 9시경에는 국수를 위주로 한 다과상을 마련했다(87).

궁중음식에는 어상(御床)이라는 것이 있었는데 이것은 나라에 경사가 있는 날 임금이 받는 상이다. <그림 10>과 같이 상은 여러 가지 꽃으로 장식하고 음식은 높이가 쌓는데, 그 높이는 약과·만두과 등은 1자 8치(54cm정도), 강정·다식은 1자7치(51cm정도), 전·편육은 1자 3치(39cm정도), 울란·조란·생란 등은 1자 1치(33cm정도)였다. 이렇듯 모든 음식은 과도하게 꺾어서 놓았으며 이로 인해 국비의 손상도 매우 컸다. 또한 궁중연회에 쓰이는 식기는 금·은·동·도자기류를 섞어 썼고, 음식은 산과 바다의 진기한 것을 고루 사용하였다. 식사법은 대체로 중국의 예를 따랐는데, 특히 주인이 손에게 술잔을 드리거나, 손이 주인에게 수작할 때에도 중국예법에 따랐다고 한다(91).

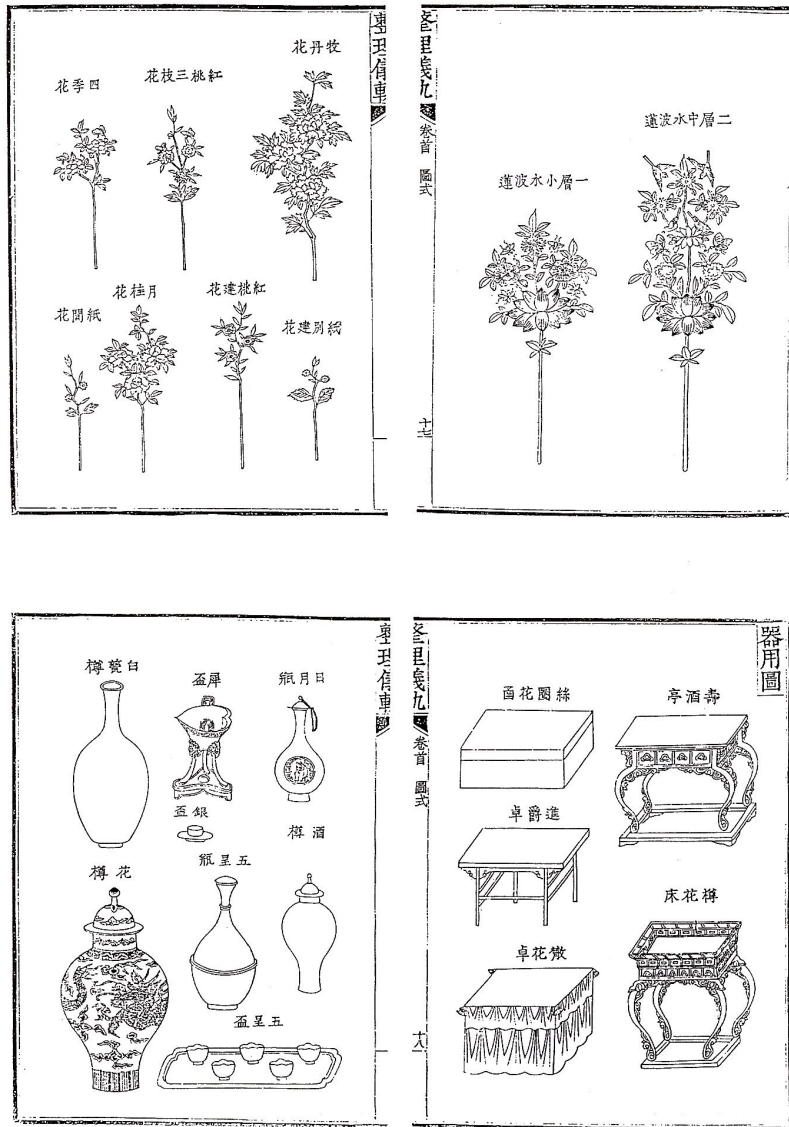


그림 10. 원행을묘정리의궤

(2) 양반의 상차림

양반들의 일상 주식은 대개 쌀밥이었고 여기에 다양한 부식이 구비되어야 하는 것이 반가(班家)의 식생활이었다. 1818년 정약용이 작성한 「목민심서(牧民心書)」에는 검소하고 소박한 내용의 식사에 관한 내용을 다루었다. 한편 고려시대만 해도 상탁(床卓)을 사용하는 것이 상류사회의 규범이었으나 조선시대에 이르러 식사풍습이 좌식으로 정착되어 이때의 반상차림은 좌식(坐食)이었다. 식사 때마다 상을 몇 개씩 차려야 하는 것이 반가의 식사풍습으로 반가의 주방에는 반드시 그 옆에 찬방이 있었고, 여기에는 여러 개의 상이 준비되어 있었다(17).

(3) 서민의 상차림

서민의 일상식이란 밥 한 사발에 국 한 그릇이 고작이며, 여기에 김치·깍두기나 산채 나물류가 오르는 것이 기본이었다. 이때의 밥은 대체로 된밥 곧 고두밥이었다. 그리고 가난한 집이라면 대개 시래기죽을 끓여 연명하고 지방에 따라서는 가루로 끼니를 삼거나 범벅이나 국수류·수제비 등 이었다. 서민들은 잡곡밥이나 죽도 마땅치 않은 궁핍기에는 구황작물로 연명하였다(62). 이렇듯 잡곡과 죽, 그리고 산야초로 만든 떡 등으로 끼니를 이어 가던 서민들의 식생활은 전쟁이 막바지에 이른 1940년대에 이르러 더욱 비참해져 비료용 대두박·술찌기·밀기울 등으로 근근이 연명해야만 했다. 형편상 죽을 주식으로 삼을 수밖에 없는 가정에서는 죽을 끓일 때 아예 소금이나 간장으로 간을 해서, 찬이 없이 그대로 먹는 것이 그 당시의 상차림이었다(74).

또한 반가에서는 특별한 날에는 음식을 많이 장만하여 오신 손님에게 먹이고 싸 보내며 평소에는 먹는 것이 어려운 객이 찾아와도 개다리소반에 차려 주는 것을 예로 알았다. 서민의 상이란 그저 배부르게 먹는 데 주력을 한 듯하니, 조선조 후기의 「요로원야화기(要路院夜話記)」에도 “밥사발 수북하게 드렸더니 다 들고 좋아 하였다”고 한 구절이 있다(86). 이렇듯 매 끼니마다 배부르게 먹지 못하던 것이 조선시대의 실정이었다. 조선 후기로 오면서 식품의 종류가 확대되고 영양이나 미식에 대한 의식이 발달하면서 습관이 바뀌어 가기는 했지만, 배불러야 하는 식습관

은 오랜 뿌리를 박은 습관임에는 틀림없다(33).

제 4 절 근대·현대의 식문화와 상차림

1. 근대와 현대의 식문화

개화기에는 급작스런 변화는 없었으나 각 국가와 외교를 형성하여 많은 사람들의 왕래로 외국 문화와 문물이 많이 도입되어 각국의 음식을 맛볼 수 있게 되었다. 또한 현대에 와서는 소득증대와 더불어 비가족인의 증대, 여성의 사회참여, 다양한 정보획득의 기회가 확대되는 등의 사회·경제적·문화적인 변화로 인스턴트, 레토르트식품 등 간편한 조리로 먹을 수 있는 식품이 개발되고 외식이 늘어났다(6).

근대는 갑오경장(1890년)에서부터 광복(1945년)까지를 말한다. 근대에는 서양문물의 도입과 기독교의 전래에 힘입어 신분구조가 붕괴되고 수직구조의 사회계층구조에서 수평구조의 사회로 전환된 시기이다. 이와 함께 식사하는 형태도 서양식의 식사방식을 받아들여 식문화 혼란기로 접어들게 된다. 식사예절의 형태에 있어서도 양식의 상차림과 이에 어울리는 식사예절의 필요성이 부각되게 되었다(57).

개화기를 맞아 서양인들의 왕래가 빈번해지면서 서양음식이 전래되었다. 그 시기를 정확히는 알 수는 없으나 고종 말년에 이미 궁중수라간에서 프랑스로리를 만들어 올렸다는 것을 보아 양식의 전래 시기는 훨씬 이전이 될 것이다(66). 이때 우유와 커피가 전래되었고 양과자와 양주가 들어와 유행하였다. 서양식의 보급으로는 1866년 우리나라에 세 번이나 방문했던 오페르트가 지은 「조선기행」에서, 그가 자기 배에 찾아 온 조선 사람들에게 양식을 대접한 기록이 있고, 1883년 민영익이 초대 주미 대사로 파견되었을 때 유길준·윤치로 등이 수행하여 서양 요리를 먹었다. 고종은 러시아 공사의 부인 웨베르(Uberweg)가 준비한 수라를 받고 다시 러시아 공관으로 옮겨 3개월 동안 양식을 먹었다(61). 또 고종은 궁중의 서양식 주방·요리 책임자로 영국 유학생이었던 윤기익을 앉히고 서양식에 필요한 집기와 서양 요리 책도 사들였으며, 프랑스에서 일류요리사를 초빙하기도 하였다. 서양 풍물을 가장 많이 받아들여 퍼뜨린 사람은 주미공사였던 이하영과 통역관이었던 이채연이었다. 이하영은 자기 집에 서양 요리사를 데려다 놓고 잔치 때면 서양요리를 대접하며 무도회까지 열었고, 이채연은 손님접대에는 꼭 서양요리를 차렸다고 한다

(62).

이와 같이 외국에서 돌아온 사람들이 서양요리를 보급시켰으며 당시 서울에 있던 외국어 학교도 서양요리 보급의 원천이었다. 학교행사로 잔치를 베풀 때는 서양요리를 차려 놓고 야외 파티를 열었다고 한다. 이러한 바람 속에 1930년 국내 최초로 「선영대조서양요리법」이라는 서양요리책이 경성 부인회편으로 발간되었다. 1920년 조신포텔이 세워지고, 새로운 문물이 들어오면서 빠르게 변화하는 식생활의 다양화와 함께 시작된 외식산업의 태동을 시점으로 이후 한국의 외식산업은 눈부시게 발전하였다(65).

현대는 대한민국정부수립(1945년)부터 현재를 말한다. 현대에는 산업화와 세계화의 영향으로 다양한 식문화에 접근하고 건강주의를 찾게 되었고, 여성들의 사회진출 및 입시위주의 교육으로 인해 가정교육의 부재현상이 발생함에 따라 긴 역사와 함께 유지되어오던 전통의 식사예절도 시대의 변화와 함께 그 옛날의 자취를 찾아보기 어렵게 되었으며 오늘날에 범람하고 있는 간편 주의가 새로운 시대의 식사예절로 대두하게 되었다(27). 개화기 이전의 우리의 식사법은 남·여 또는 양반과 상민이 같은 상에 나란히 앉아서 음식을 먹는다는 것은 꿈에도 생각할 수 없는 일이었다. 그러던 것이 1885년을 전후하여 서양의 기독교 선교사들이 들어오면서 하나님 앞에서는 모두가 다 형제자매이며 만인이 동등하게 창조되었음이 교리로서 전파되었다. 그리하여 식생활을 비롯한 모든 면에서 차별이 있을 수 없다는 의식이 교인들에게 스며들기 시작했고, 이에 따라 반서나 성별의 구별 없이 한자리에 나란히 앉아 음식을 나누어 먹는 식사법이 서서히 시작되었다. 또한 1880년대에는 우리나라에 들어온 서양선교사들이 현대적인 교육관을 세우고 모든 학생을 기숙사에서 생활시킴으로서 단체급식이 시작되고, 여럿이 한상에서 함께 식사하며 담소를 나누는 사교의 풍습이 형성되기에 이르렀다(18).

쌀밥을 주식으로 하고 다양한 식재료로 만든 요리를 부식으로 하는 우리나라 식사에는 계절 야채나 어조(魚鳥)를 사용하여 끓이거나 굽는 따뜻한 요리가 많고 재료가 지닌 고유의 맛과 양념의 맛을 조화시킨 복합미각요리가 중심이었다(50). 그러나 해방이후 문명개화를 계기로 현대의 우리나라 식사에도 구미화(歐美化)·국제화의 커다란 변화가 일어나게 되었다. 그 내용을 김수인의 푸드코디네이개론(54)에는 다음과 같이 요약하였다.

가. 페스트 푸드

1980년 아시안·올림픽 이후 식생활스타일에 커다란 영향을 전해준 것으로 페스트 푸드 서비스를 들 수 있다. 이것은 센트럴키친으로 냉동조리식품 혹은 냉동 반조리 식품을 만드는 기술과 그것을 페스트 푸드 레스토랑(점포)에 배송 하고, 점포에서 재가열 하여 제공하는 기술을 말한다(67). 이러한 페스트 푸드 서비스 시스템의 도입은 체인화 된 다 점포 경영으로 사업의 확대, 판매촉진, 비용절감을 달성했다. 운영은 일정한 메뉴얼에 따라 행해지므로 균일한 요리의 질과 맛, 서비스등을 제공하고 음식제공시간이 빠르고 신속한 이점이 있어 안심하고 이용할 수 있다. 철저한 경영합리화로 인한 저 가격 정책으로 사람들은 외식을 보다 가벼운 마음으로 할 수 있게 되었고 외식의 기회가 늘어가는 현대생활에 있어 편리한 레스토랑으로 자리 잡고 바쁜 도시민들의 생활에 큰 환영을 받았다(65).

나. 퓨전 요리 (융합요리)

한 가지 전통적인 식사문화의 요소와 다른 지역의 전통적인 식사문화의 요소를 융합하여 후세에 전할 만한 가치를 지니도록 만들어낸 새로운 요리를 퓨전 요리라 한다. 이것을 음식의 융합이라 하며, 이는 음식을 창조하고 요리혁명을 일으켜 매우 풍성한 식사문화에 공헌하게 된다(24). 1990년대가 되어 식사의 건강적인 면의 도입, 음식의 외관성을 목적으로 한 퓨전 요리가 창조의 기운에 휩싸였다. 그 퓨전 레스토랑의 캐치프레스는 “west meets east”로 커다란 인기를 얻게 되었다. 아시아와 서양의 조리법과 식재료를 사용한 고급스럽고 모던한 레스토랑 요리의 등장과 한식에서도 서양의 식사상차림을 도입하게 되었다(25). 이때부터 전통적인 식사문화요소를 수용한 새로운 식사문화의 창조가 강하게 요구되어지고 있다고 볼 수 있다.

다. 슬로우 푸드 활동

이탈리아는 2000년 전 고대 로마시대를 기점으로 하여 중세 크리스티교 세계를 거쳐 유럽의 전 지역 식사문화성립에 관여한 전통 있는 식사문화를 지니고 있다. 슬로우 푸드 활동은 페스트 푸드 가게로 맥도널드 햄버거가 로마에 오픈 한 것이 자극이 되어 1986년에 이탈리아의 피에몬테주 부라(bra)에서 시작되었다. 슬로우 푸드는 획일적이고 표준화된 페스트 푸드와는 전혀 다른 음식을 의미하고 있다(52).

이 슬로우 푸드의 활동의 취지는 다음과 같다.

- (1) 사라질 위험이 있는 전통적인 식 재료나 질 좋은 식품, 술을 지키기
- (2) 질 좋은 재료를 제공하는 소 생산자를 지키기
- (3) 아이들을 포함하여 소비자에게 맛의 교육을 진행시켜 나갈 것

이탈리아의 슬로우 푸드 활동에서는 세계각지의 식 재료나 와인, 요리, 문화적 정보를 모아, 전통적인 맛의 발견과 확인을 하는 식(食)의 제전 등이 개최되고 있다. 한국에서도 “웰빙”이라는 라이프스타일에 더불어 식 재료의 생산과 이용, 손으로 만든 요리에 대한 재검토 등 본래의 「인간의 식사」에 대하여 생각하고 식교육을 진행하는 슬로우 푸드 활동이 진행되어가고 있다(56).

2. 근대와 현대의 식기와 상차림

조선 후기에는 서양 문물의 도입과 함께 알루미늄(양은)이 식기의 재료로 등장하고 서양풍의 평접시가 유행하게 되었다. 이에 따라 청자나 백자 등 전통적인 식기는 거의 생산이 되지 않았으며 실용성보다는 골동품으로서의 가치가 높아지게 되었다(57). 이에 깨지기 쉬운 자기그릇과 닦기 어려운 놋그릇의 사용이 점차 감소하였으며 다루기 쉽고 깨지지 않는 알루미늄 식기와 새롭고 사용하기 간편한 서양풍의 접시사용이 증가하게 되었다(58). 끊임없이 제시되는 트렌드 속에서 적당한 이미지를 찾아내어 표현 하는 것이 중요하게 되었다. 대표적인 트렌드 스타일로 클래식, 엘레강스, 로맨틱, 모던, 매니쉬, 심플, 캐주얼, 내추럴, 에스닉, 아방가르드, 뉴웨이브가 있다. 20세기에 들어서면서 음식의 간소화, 서양화, 퓨전화가 나타나면서 모던(modern), 에스닉(ethnic), 쟈(zen)스타일의 식공간연출이 큰 인기를 얻게 되었다(63).

모던스타일은 가정적으로 일상적인 식탁보다도 파티나 뷔페스타일에 적합하여 클로스는 적색, 청색, 녹색 등 액센트 컬러의 스트라이프, 기하학적인 모양·체크무늬 등의 목화나 화학섬유를 주로 사용하며, 식기는 모노톤의 색, 스테인리스, 스톤웨어, 유리제품 등을 사용한 직선적인 스타일이다. 모던은 변화가 크고 시대의 흐름을 반영한 새로운 스타일로 도회적이고 시원한, 약간의 기계적인 느낌의 디자인이 모던 이미지의 기초이다. 검정을 기초로 회색, 흰색으로 약간의 대비를 이룬 것이 특징이다. 특히 생생한 빨강, 노랑 등을 넣을 경우 역동감이 더해진 이미지를 연출할 수 있다(88, 89).

에스닉(ethnic) 스타일은 원시자연으로 돌아가고자 하는 인간의 욕구를 나타낸 것 이므로 메탈적이며 단순하고, 간결한 느낌과는 상반된 연출이 주를 이루며 민족의 생활풍습, 민족의상, 장신구, 라이프스타일(life style)에서 영감을 얻어 독자성(personality)과 낯설음(unfamiliarity)의 이미지를 전달하며 나타내고 있다(90). 13, 14세기에는 실크로드를 통해 전달된 문화를 높이 평가하면서 중국의 에스닉을 고도의 문화로 받아들이게 된다. 유럽인들이 가장 선호하는 관광지로 인도를 들 수 있는데 이는 미개발된 후진국에서 얻어지는 우월적인 에너지와 컴퓨터 문명의 발달로 더욱 지쳐가는 심신을 달래기 위해 인도의 에스닉적인 감(感)을 더욱 동경하

기 때문이라고 한다. 이는 인도뿐 아니라 우리나라를 포함한 동남아시아권의 문화적 감각도 해당된다(40). 현재 우리나라에서도 1990년대 말부터 시작하여 민족성음식, 건강음식, 신토불이, 자연주의 음식이 각광을 받으면서 향신료와 야채사용이 많고 가공식품보다 천연 그대로의 식 소재를 이용한 음식이 많은 동남아시아 음식과 외식업체들이 등장하고 있다(97, 84).

1990년대 말부터 한국에서도 역시 젠스타일이 음식과 상차림 등에 등장하게 된다. 20세기 후반 동양의 전통 공간미를 추구하는 오리엔탈리즘과 서양의 미니멀리즘의 중성적인 멋을 살리는 것에서 젠 스타일이 생겨났다. '젠 스타일'은 90년대 들어 유행을 주도해온 '미니멀리즘(minimalism)'과도 구분된다. 거추장스러움을 철저히 털어내고 간결함을 추구하는 것은 마찬가지이지만, '젠 스타일'은 좀 더 따뜻하고 부드러운 느낌이라 는 것이다(39). 예를 들어 '미니멀리즘'이 검정과 흰색을 날카롭게 대비 시키는 인공적 느낌이라면, '젠 스타일'은 창호지와 같은 부드러운 흰색, 붉은기 혹은 밤색기가 도는 따뜻한 검정으로 자연스런 색감을 연출한다는 것이다(8). 젠 스타일에서는 직선적인 요소가 다른 어떤 스타일에서보다 강조되며 동양적인 느낌의 높이가 낮은 장과 탁자가 매치되고 월넛칼라와 같은 짙은 브라운계통이 주로 화이트 컬러나 베이지, 그레이와 같이 많이 쓰인다. 또한 자연 친화적인 경향이 짙어 대나무나 조약돌, 물과 같은 자연적인 요소들이 많이 쓰이기도 한다. 이 새로운 흐름은 자연주의 흐름과 맞물려 신세대 젊은 층뿐만 아니라 청장년층에게도 강하게 어필되고 있는 대표적인 추세이다(63).

제 3 장 상차림의 분류 및 특성

제 1 절 음식의 종류에 따른 분류

1. 반상차림의 개념과 특징

예로부터 우리나라의 식생활은 궁중을 비롯하여 양반가의 다양한 식생활 풍속을 중심으로 발달해 오면서 많은 형식과 까다로운 범절을 따르게 되었다. 우리 고유의 상차림 격식이나 음식 조리방법의 전통성이 정착된 시대는 조선시대라고 볼 수 있다. 그 구체적인 시기는 모호하지만 밥상을 차릴 때 반찬의 배합에 대한 원칙이 설정되고 식생활의 합리화를 꾀하여 일상식이 등장하게 되었다(33). 상차림 방법도 주식의 종류와 목적에 따라서 나뉘었으며 일상식은 밥과 반찬으로 구성된 반상(밥상)차림이었고 연회나 큰 잔치를 손님 대접을 할 때는 목적에 따라서 교자상차림을 하였으며 간단한 접객에는 장국상 혹은 주안상차림을 하였다. 혼례·회갑연에는 큰상을 고이고 제례에서는 각기 가문의 풍습대로 상차림을 하였다. 각각의 상차림을 음식배합의 구조면에서 그 성격을 나누어보면 반상은 밥을 주식으로 반찬을 부식의 성격으로 구성하고 교자상은 주식·부식의 구분적인 성격 없이 여러 음식으로 구성하고 제상은 밥상과 교자상의 복합형으로 구성하고 이외에 첫돌·혼례·회갑축하와 같은 의례상은 각 의례의 의미를 상징할 수 있는 음식을 중심으로 구성되어 있다(21). 이를 바탕으로 하여 한국의 상차림을 크게 음식의 종류와 목적에 따라 분류하여 정리하여 보았다.

가. 반상의 특징

고유의 상차림은 음식의 종류에 따라 반상, 면상, 죽상, 주안상, 다과상등으로 나누어지는데, 반상은 밥을 주식으로 하고 국과 김치 그리고 반찬을 한데 차리는 상차림으로 찬의 수에 따라 차리는 형식과 규모가 정해져 있었다. 정식 상차림은 뚜껑 있는 쟁첩에 담은 찬의 가짓수에 따라 3첩, 5첩, 7첩, 9첩 반상으로 나뉘는데, 예전에는 12첩 반상은 궁중에서만 차리고 민가에서는 9첩까지로 제한하였다. 첩수는 쟁첩에 담은 반찬만을 이르는 것으로 밥, 탕, 김치류, 조치, 찌개, 찜 등은 찬품 속에 들지 않는 기본음식으로 하였다(30). 반상은 대개 장방형의 상에 차리며 한상에 올라가는 그릇의 재질은 모두 같게 하였고, 여름철에는 백자나 청백자가 주로 쓰이고 겨울철에는 유기나 은기로 된 반상기를 대개 사용하였다(35).

나. 반상의 배선과 상차림

한국의 상차림은 상을 받는 사람의 수에 따라 분류하기도 하고, 상에 오르는 음식에 따라 분류하기도 했다. 상을 받는 사람의 수에 따라 독상(외상), 겸상, 셋겸상, 두리반상 또는 교자상으로 분류하였는데, 일상식의 대표적인 상차림이라 할 수 있는 반상차림은 계층에 관계없이 누구에게나 독상차림으로 대접하는 것이 기본 풍습으로 규정 되어 있었다. 가족 사이에서 허물없는 사이의 규범을 생략한 모습을 제외하고 가정의 어른이나 손님에 대해서는 물론이고, 대소가나, 사돈댁, 친지가등에서 온 옛날의 하숙에게도 조석상은 반드시 외상차림을 원칙으로 하였다(11).

반상을 차릴 때에는 <그림 11>과 같이 일반적인 3첩, 5첩반상에서 밥은 왼쪽으로, 국은 오른쪽으로, 수저는 국그릇 뒤 오른쪽으로 놓고, 종지를 중심으로 하여 반찬을 대체로 두 줄로 맞추어 놓는데, 김치는 뒷줄의 중앙에, 분량을 적게 담은 마른 반찬이나 젓갈은 앞줄 가운데 편으로 하여 색상을 맞추어 놓으며 <그림 12>의 7첩과 9첩반상과 같이 찌개와 찜은 식사자의 오른쪽에 놓아 뜨기에 편하게 했다. 상은 네모꼴의 책상반을 쓰며, 한상에 모든 음식을 다 놓기 어려우므로 앉는 쪽의 오른쪽에 곁상(곁반)을 놓았고 찜·전골, 반과, 반주를 올렸다. 9첩은 김치가 세가지가 올랐는데 반배법에 맞추어 제일 왼쪽에 오이소박이(총각김치), 배추김치, 제일

오른쪽에 국물김치를 배선했었다. <그림 13>은 궁중의 수라상을 나타낸 것인데 수라상은 「원행음묘의궤」에 의하면 수라는 15기를 올렸고 흑칠원족반인 원반과 결반 두상으로 원반에는 12기, 결반에 3기를 올렸고 원반에는 은기를 사용하였다. 그리고 휘건이라고 하는 흰 무명 수건은 지금의 냅킨의 용도로 가슴에 걸치고 음식을 들게 하였다(81).

교자상은 사각 혹은 둥근 모양으로 된 상의 좌우를 가리지 않고 여섯 또는 네 사람이 겸상으로 쓰며, 이것은 외상으로 각 개인에게 차리는 형식을 간소화시킨 것이며, 두리반상은 많은 사람들이 식사하기 편리하도록 둥근 큰 상에 차리는 것을 말했다. 요즈음은 교자상이나 두리반 상을 많이 쓰는데 이때에는 밥그릇, 국그릇은 반상차림 때와 같으나 수저는 국그릇 옆에 놓고 김치그릇은 상 위의 한가운데 놓고 종지도 가운데에 놓아 어느 음식이든지 찍어 먹기 편리하게 한다. 덜어다 먹는 접시는 국그릇 오른쪽에 놓고, 그 밖의 반찬 그릇 중 국물이 있는 그릇은 오른쪽에 마른 반찬은 중심에 가깝게 놓아야 했다. 교자상이나 두리반상은 크기 때문에 김치, 깍두기, 종지, 마른 반찬만 미리 상 위에 놓아두고 손님이 들어오시면 방석을 권하여 자리에 앉으신 다음에 음식을 권했다(45).

다. 반상차림의 구성

이호지(84)는 주식과 부식으로 분리된 반상차림에 대부분은 나물, 생채, 조림, 구이, 젓갈, 마른 찬과 같이 극히 보편적인 것들과 조금 더 잘 차려진 전, 회, 찜이 찬물의 종류로 나뉘었다. 또 최저 기분을 이루는 장류(된장)와 소채류의 가공식품인 김치류나 어패류의 가공식품인 젓갈과 장아찌류는 언제나 먹을 수 있도록 집안에 상비하여 두었다(81). 발효식품이 발달한 우리나라 식문화의 특성상 반찬의 대부분이 단순한 소금 맛이 아닌 간장, 된장, 고추장으로 간을 맞추어 여러 가지 성분이 골고루 조화를 이룬 것 이었다. 식사전개도 시간 전개형이 아닌 공간 전개형의 상차림의 특성에 따라 조미료 또한 시간의 흐름에 따라 쉽게 굳어 버리는 동물성 유지를 쓰기 보다는 참기름이나 들기름과 같이 식물성 유지와 깨소금을 사용하였고 이로써 지방을 보충 할 수 있었다(70). 조리해 있어서 파와 마늘 등을 다져 넣는 양념문화는 채소의 풋내, 고기의 누린내, 생선의 비린내를 가시게 하며 후춧가루,

고춧가루, 겨자 등으로 매운 맛을 주어 음식의 자극성을 조절한다고 말하고 있다(71).

일상식의 대표라고 할 수 있는 반상에서 간과할 수 없는 특수성은 반상기의 양식이다. 역사적으로 고찰 하였을 때 삼국시대 일상식의 정착과 함께 식기도 주발, 대접, 합 등의 다양한 형태의 그릇으로 발달, 고려시대에는 철기, 금·은기, 자기, 유기 등 재료의 다양성과 제작 기법의 발달을 가져왔으며 청자기와 놋그릇(유기)이 식기를 대표했고 조선시대에 이르러 놋그릇과 백자를 주축으로 사기, 칠그릇, 목기 등 다양한 재료의 반상기가 완성되었다(59). <그림 8>에서 조선시대 반상기를 설명했듯이 음식의 종류나 성별에 따라 크기 형태도 달랐고 그 외 반기, 갱기, 조치보, 보시기, 종지, 쟁첩, 수저로 졌다(48). 반상기의 크기는 모두 개인용 각상 차림을 기준으로 한 것이며 수의 기준은 반상의 원칙에 준하여 반기와 갱기가 각기 1벌, 종지 1~3개, 보시기 1개, 조치보 1~2개, 쟁첩은 3~15개가 있었다. 그리고 겨울용으로는 놋그릇, 여름용으로는 자기, 사기 등을 주로 사용하였다(44). 특히, 반상기 중에서 반기(밥그릇), 갱기(국그릇), 수저는 가족 전원이 각기 개인용을 갖고 있으며 남자용 반기는 주발 모양이고, 여자용은 꼭지가 있는 둥근 뚜껑이 있으며, 배가 입보다 부른 바리 모양이고, 갱기와 수저는 남녀 같은 모양에 크기가 다르며 모든 반상기에는 뚜껑이 있었다. 접객용 식기는 남자용의 모양으로 준비하며, 때로는 밥과 국수장국에 겸용할 수 있도록 합을 여러 개 준비하는 경우도 많았다. 쟁첩의 크기는 모두 같으며, 1인용 상차림이고 더욱이 각기 반찬을 그릇마다 담는 관계로 쟁첩은 비교적 작았다(31)

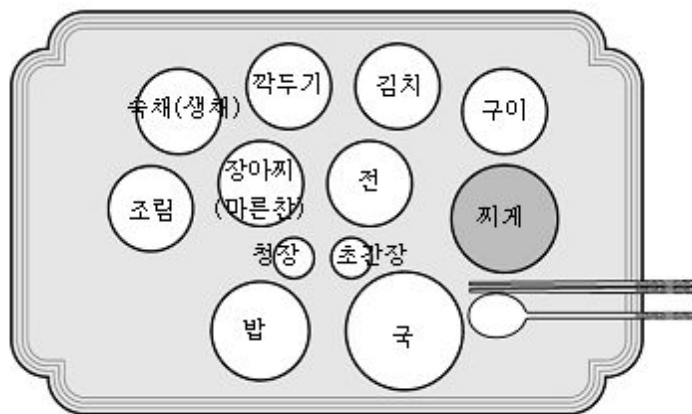
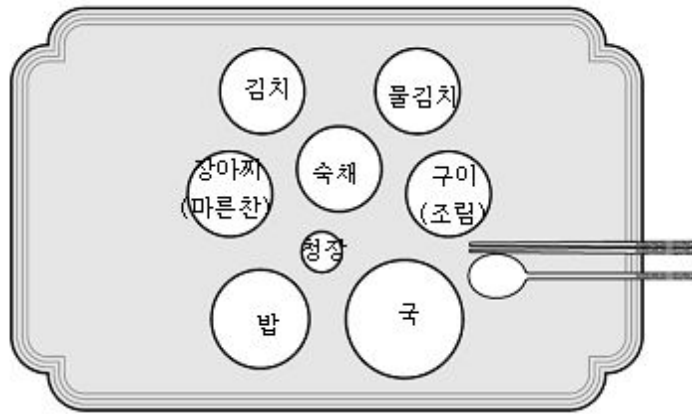


그림 11. 3첩 반상(상)· 5첩 반상(하) 외상 상차림

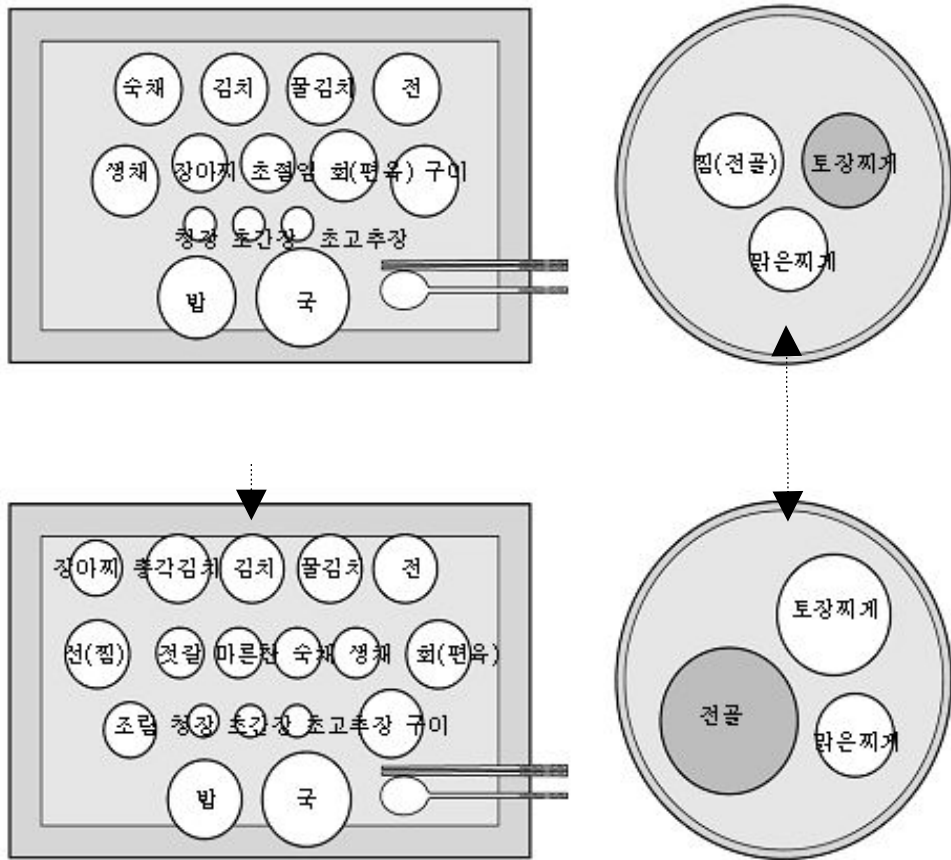
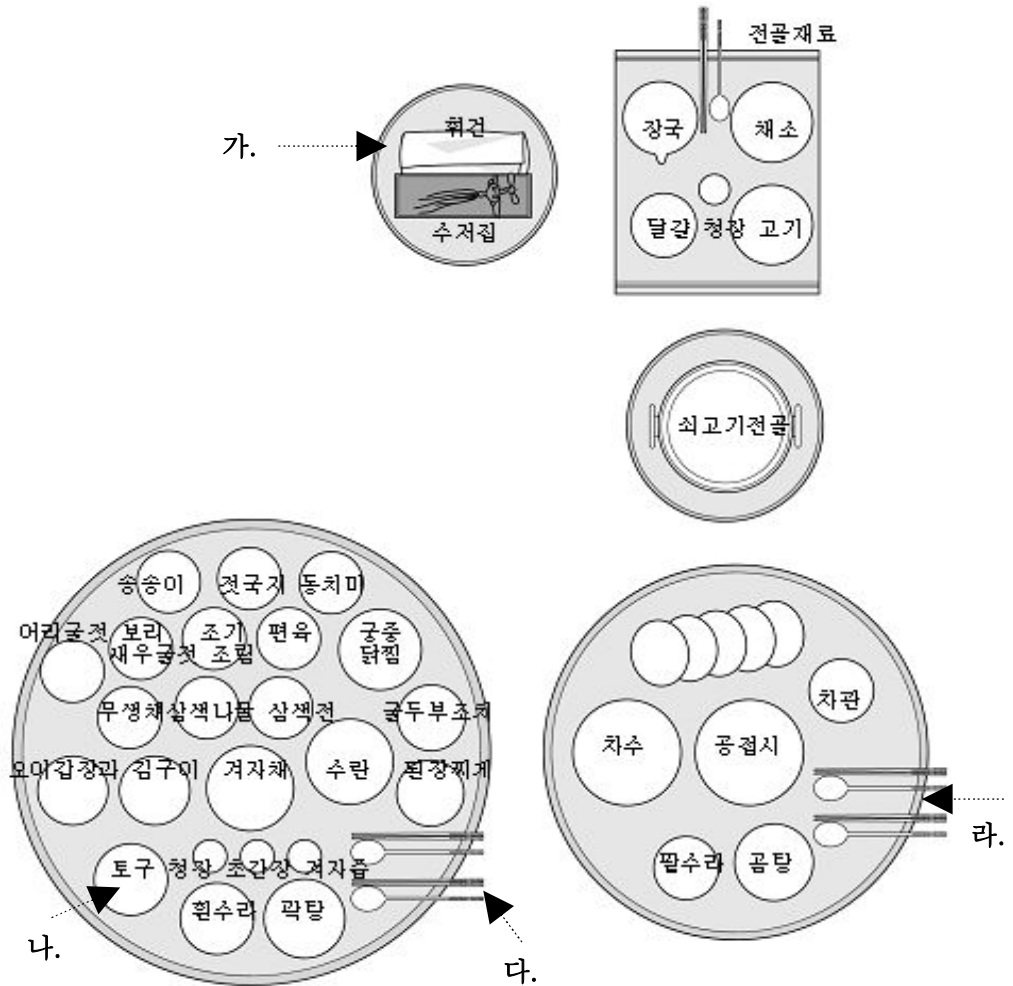


그림 12. 7첩 반상(상)· 9첩 반상(하) 외상 상차림



- 가. 휘건- 고운무명수건,
 나. 토구- 뚜껑있고 운두가 높은 차종같은 은그릇으로 생선가지, 뼈를 뺀 용도,
 다. 임금용 수저- 탕을 들때, 차수를 들때
 라. 기미상궁용- 시식할 때, 전골을 볶거나 먼곳의 음식을 덜때

그림 13. 수라상차림

라. 상들이기, 물리기, 식사중의 예절

우리나라는 일상의 식사를 하는데 있어서 상을 들이는 것에서부터 물리기까지의 그 예절이 엄격하였다. 상은 두 손으로 들어 허리 위로 하고 머리를 약간 굽힌 정도로 날랐다. 상은 반기가 어른 앞에 바로 놓이도록 미리 방향을 맞추어서 들고 어른 앞에 가서는 몇 발자국 앞에서 일단 상을 놓고 침착하게 앉으면서 조용히 밀어 넣는 것이 예의였다. 상물림의 예의는 예전에는 아버지가 물린 밥상에서 아들이 먹고 그 다음을 주부가 먹고 나머지는 가족한테 물려졌다고 한다. 이렇게 상을 물리는 풍속이 있었는데 상을 다 물리는데 몇 시간이 소요되기도 했다(21).

식사 중의 예절을 보면 웃어른을 모시고 식사 할 때는 어른이 먼저 수저를 드신 다음에 아랫사람이 들도록 했고 숟가락과 젓가락은 한 손에 들지 않으며 젓가락을 사용할 때에는 숟가락은 상위에 놓되 절대로 그릇에 걸치거나 얹어 놓지 않았다. 또한 밥그릇이나 국그릇을 들고 먹지 않았다(30). 「신식요리제법」에서 보면 “음식을 먹을 때 음식그릇에 머리를 너무 과히 숙이지 말고 음식을 입에 넣을 때마다 머리를 굽혀 그릇에 가까이 하지 말 것”이라고 하였다. 숟가락으로 국이나 국물을 먼저 떠 마시고 나서 밥이나 다른 음식을 먹는데 밥과 국물음식은 숟가락으로 먹고 다른 찬은 젓가락으로 먹었으며 수저로 반찬이나 밥을 뒤적거리거나 헤치지 않고 수저가 그릇에 부딪혀서 소리가 나지 않도록 하였다. 먹는 중에 수저에 음식이 묻어서 남아 있지 않도록 하고 밥그릇은 제일 나중에 송늬를 부어 깨끗하게 비운 것을 기본으로 하였다. 여럿이 함께 먹는 음식은 각자의 접시에 덜어 먹고 장도 접시에 덜어 찍어 먹는 것으로 보아 이때부터 개인접시의 활용이 있는 것으로 짐작된다. 음식을 먹는 도중에 빠나 생선 가시 등 넘길 수 없는 것은 옆 사람에게 보이지 않도록 조용히 종이에 싸서 버리고 너무 서둘러서 먹거나 지나치게 늦게 먹지 말고 다른 사람과의 보조를 맞추며 웃어른과 함께 먹을 때는 먼저 어른이 수저를 내려놓은 다음에 따라서 내려놓도록 했고, 음식을 다 먹은 후에는 수저를 처음 위치에 가지런히 놓도록 하였다(53, 54).

2. 별미식 상차림

가. 죽상의 개념과 특징

잠자리에서 일어나 처음 먹는 음식으로 초조반상이라고 하며 <그림 14>와 같은 죽상을 차렸다. 대부분 부담 없는 가벼운 음식으로 응이, 미음, 죽과 같은 유동식을 주축으로 국물김치, 젓국찌개, 마른 찬을 곁들여 먹었다(33).

나. 면상의 개념과 특징

국수를 주식으로 하여 차리는 상으로 점심에 많이 이용하는 면상이다. 주식으로는 온면을 이용한 국수장국, 냉면, 비빔국수가 주가 되는 상이고, 떡국상은 떡국, 만두국상은 만두, 편수, 규아상 등이 주가 되는 상차림을 말했다(45). 이러한 상차림은 <그림 14> 나 에서처럼 밥반찬에 속하는 조림, 젓갈, 장아찌, 나물 등은 놓지 않고, 김치와 나박김치 등의 국물김치가 원칙이었다. 면상은 주로 생일날 점심상, 떡국은 설날 무렵, 만두국상은 계절에 따라 차렸다. 궁중에서 면상은 반가의 교자 상차림으로 조과, 유과, 생과 등을 담고, 온면·신선로등 기타 음식 몇 가지를 자유로 차리고 부식으로 찜, 겨자채, 편육, 잡채, 나물, 전, 나박김치, 배추김치 등을 올렸다(46).

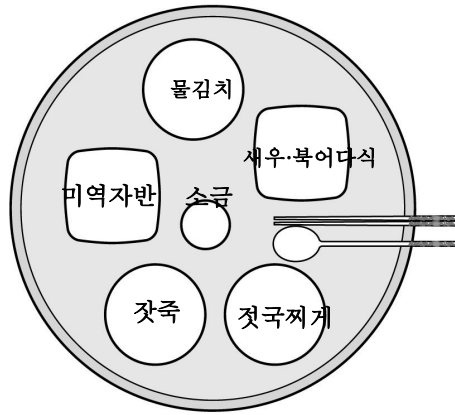
다. 주안상의 개념과 특징

술을 대접하기 위해 약주에 안주가 되는 음식을 차리는 상으로 <그림 15>는 찌개나 전골류 같은 따뜻한 국물이 있는 음식과 생과일이나 정과 같은 후식까지 곁들여 고급 주안상 이다. 춘향전에 나오는 술상차림의 안주를 보면, 갈비찜, 제육찜, 송어찜, 메추리탕, 진복, 염통산적, 양복기, 생평의 다리, 냉면, 생틀, 숙틀, 잣송이, 호도, 대추, 석류, 유자, 준시, 앵두, 배 등이고, 술의 종류로는 포도주, 자하주, 송엽주, 과하주, 방문주, 천일주, 백일주, 금로주, 화주, 약주, 연엽주 등이 춘향과 이도

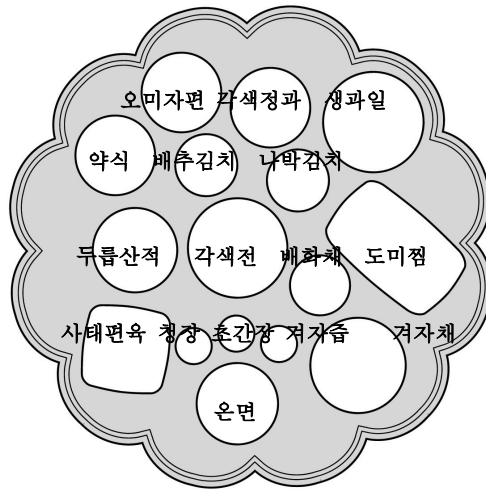
령이 만났을 때의 상차림이다. 여기에서 볼 수 있듯이 안주로는 찜, 탕, 회, 산적, 볶음, 견과류, 과일 등으로 짠 반찬은 놓지 않고 화려해 보이고 심심한 음식을 차리는 것을 알 수 있다(85).

라. 다과상의 개념과 특징

후식으로 차와 과자 등을 내는 간단한 상차리기로 손님이 찾아 왔을 때 식사를 대접하기 전에 내는 음식 상이었다. <표 1>은 다과상에 놓이는 음식의 종류이다. 이처럼 상을 대접하고 나서 떡과 과자, 실과, 음료를 고루고루 차리는 상차림을 떡상, 다과상 이었다(15). 다과상 상차림은 <그림 16>과 같았으며 이 상차림은 11시나 3시등 다시(茶時)에 대접하는 경우도 많았다. 그리고 떡상, 다과상은 대접받는 시간, 사람, 목적에 따라 상차리기의 내용이 달라지며 손님 대접 외에 간식용으로도 많이 쓰였다(45).



가. 죽상차림



나. 면상차림

그림 14. 죽상과 면상차림

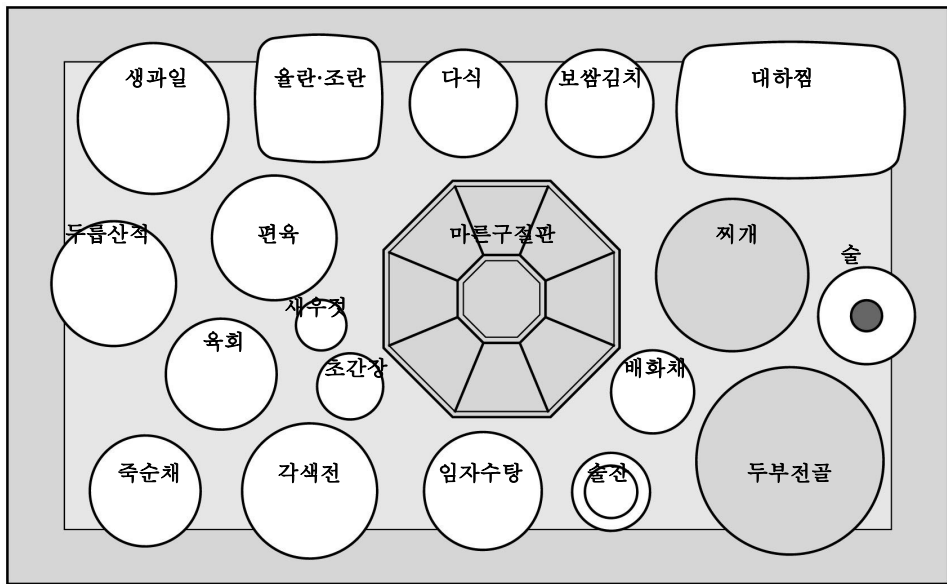


그림 15. 주안상차림

표 1. 다과상의 종류 및 음식명

상의 종류		음 식 명
떡	증병류	각색편(백편, 승검초, 꿀, 석이), 녹두편, 깨편, 백설기, 밀설기 등
	도병류	절편, 계피편, 인절미, 각색 단자(대추, 석이, 쭉구리, 유자, 은행, 밤)
	기타떡류	주악, 화전, 경단, 송편, 증편, 두텁떡, 약식 등
조과	유밀과	약과, 매작과, 모약과, 만두과, 다식과 등
	강 정	매화강정, 세반강정, 산자, 연사과, 빙사과 등
	다 식	송화, 흑임자, 깨, 진말, 녹말, 청태, 강분, 오미자, 밤 등의 다식
	숙실과	밤초, 대추초, 울란, 조란, 생란 등
	정 과	도라지, 연근, 생강, 모과, 유자, 박고지 등의 정과
생과	사과, 배, 감, 귤, 참외, 수박, 딸기, 포도, 복숭아 등	
화채	앵두, 딸기, 복분자, 복숭아, 배, 오미자, 유자, 귤 등의 화채, 화면(책면), 떡수단, 보리수단, 원소병, 식혜, 수정과, 배숙, 제호탕 등	
차	녹차, 생강차, 인삼차, 칩차, 모과차, 유자차, 대추차, 계피차 등	
김치	배추김치, 오이소박이, 보김치, 장김치, 나박김치, 동치미 등	
꿀	꿀	

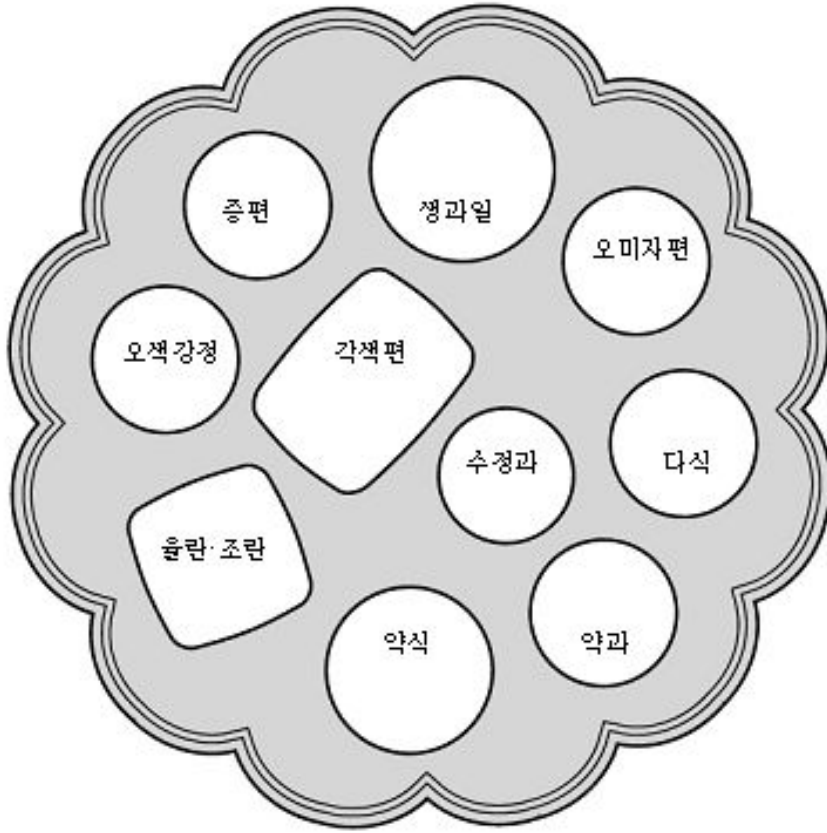


그림 16. 다과상차림

마. 교자상차림의 개념과 특징

음식의 종류에 따라서는 미음상, 옹이상, 죽상, 반상, 면상, 떡국상, 만두국상, 주안상, 다과상으로 분류하고 또한 건교자, 식교자, 얼교자로 분류할 수 있는데, 건교자는 주안상 형식이고, 식교자는 반상 형식이고, 얼교자는 술과 밥을 함께 먹을 수 있는 형식을 말한다(17).

교자상은 집안의 잔치나 경사가 있을 때 준비하는 상으로 잔칫상으로 상을 차릴 때는 <그림 17>과 같이 많은 종류의 음식을 차리는 것보다 중심이 되는 몇 가지 음식을 잘 준비해 다른 음식을 만들어 곁들이는 것이 좋은 방법이다. 조선시대의 교자상차림은 건교자, 식교자, 얼교자 등으로 나뉘어 있었다. 주식은 장국상과 같은 국수나 만두, 떡국이고 반찬은 주안상과 장국 상에 올리는 음식과 같은 것이었다. 모든 음식을 다 든 후에는 조과, 떡, 과일 등을 후식으로 내 놓는데 청과류도 약간 올리는 것이 좋은 방법이었다. 가장 일반적인 교자상의 식단을 참고로 들어보면 다음과 같다. 면(온면, 냉면), 탕(계탕, 어알탕, 잡탕), 찜(영계찜, 육찜, 우설찜), 전유어, 편육, 겨자채, 신선로, 김치, 장, 각색편, 약식, 잡과(약과, 다식과, 다식, 강정), 정과, 숙실과, 생실과, 마른찬, 수란, 수정과 등이다(100).

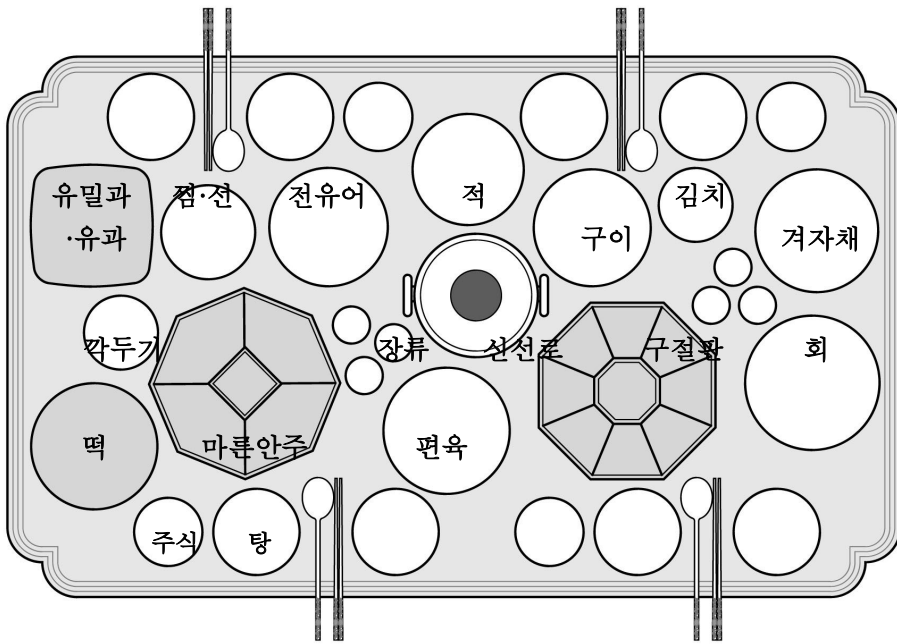


그림 17. 교자상차림

제 2 절 목적에 따른 상차림의 분류 - 통과의례 상차림

통과의례에 따라서 백일상, 돌상, 관례(남), 계례(여), 혼례상, 회갑상, 제상, 차례상, 임매상, 고배상등이 있다. 대표적으로 돌상, 혼례상, 제상, 회갑상에 대하여 고찰하였다.

1. 출산의례, 백일상, 돌상, 성년례 상차림

예부터 아기를 낳기 직전 의례로서 아기를 점지해 주는 세 신령을 모신 상으로 <그림 18>과 같이 삼신상을 차렸다. 상을 차릴 때는 깨끗한 짚을 깔고 상을 붉은 원반상을 놓고 쌀, 정화수, 미역을 올렸다. 해산의례로 출산 후 차린 삼신상은 아기의 수명장수를 기원하는 마음으로 접거나 자르지 않는 미역을 이용한 미역국 세그릇, 흰쌀밥 세그릇, 정화수를 차렸다. 3그릇은 많다는 민속적 의미가 있는 것으로 보인다(85). 출생 후 백일이 되는 날에는 백일상을 차렸는데 백(百)은 완전함을 뜻하고 무사히 백일을 지내온 아기를 축복함과 동시에 무병장수를 기원하는 상차림 이었다. 순수무구와 신성함을 의미하는 백설기와 음양오행의 만물의 조화를 뜻하는 오색송편, 액을 면하는 의미의 수수팔경단을 놓았다(57).

첫들은 부자거나 넉넉지 않은 서민들도 돌상을 차려 기념하는 풍습이 있었다. 이날에는 일가친척의 어른들을 모시고 아이의 성장을 기뻐하며 장차 아이의 무병한 성장과 복을 누리도록 기원하였다. 이날은 여러 가지 음식들을 장만하고 여러 가지 상징적인 물건들을 올려놓아 상을 차렸다. 돌을 맞아하는 아이는 여아나 남아에 관계없이 돌장이라 하여 <그림 19>에서 보이듯 남아 돌상차림에는 원반 상차림에서 방석위에 무명필을 접어 깔고 아이를 앉힌 다음 제 마음에 드는 것을 집게 하여 이것이 무엇이냐에 따라 아기의 장래를 점치며 온가족이 즐겼다(48). 돌상을 차리는 풍습은 가세에 따라 다르나 혼례나 회갑상차림처럼 음식을 높이 쌓지 않았으며 떡과 과일, 물건 등을 푸짐하게 차려 준다. 상차림에 놓이는 떡과 과일이 주가 되는 상차림인데 떡의 종류만 하더라도 12가지가 넘게 마련이다. 떡은 주로 백

설기, 붉은 팔고물을 문힌 수수경단, 경단, 송편, 오색떡, 인절미 등으로 이 가운데 백설기와 붉은 팔고물을 문힌 수수경단은 꼭 차리는 것으로 되어 있다. 백설기와 수수경단을 아기가 10세가 될 때까지 생일마다 해주면 아기가 잘 넘어지지 않는다고 하였다(53). 돌잡이물건과 음식의 의미를 살펴보면 쌀은 식복, 미나리는 강인한 생명력, 국수와 흰 실타래실 역시 장수, 청·홍비단실은 부부금실이, 대추는 자손번영, 돈은 부귀영화, 붓·벼루·책은 문운(文運), 활과 화살은 무운(武運), 송편은 속이 꼭차고 감싸고 있는 떡같이 넓은 마음을 갖는 조화로움을 의미했다(57).

<그림 20>은 15~20세 사이 행하는 관례 행사시 상차림으로 관례 후에는 성인대접을 받았다. 이때 남자는 상투를 틀고 관을 씌우므로 관례, 여자는 머리를 올려 쪽을 지고 비녀를 꽂는다고 해서 계례라고 했다. 관례는 사당에 술, 과일, 포를 올리고 조상님께 성인됨을 고했다. 현대의 성년례는 만 20세에 행해지며 5월 첫째 주 월요일을 성년의 날로 정해 성년식을 갖는다(76).

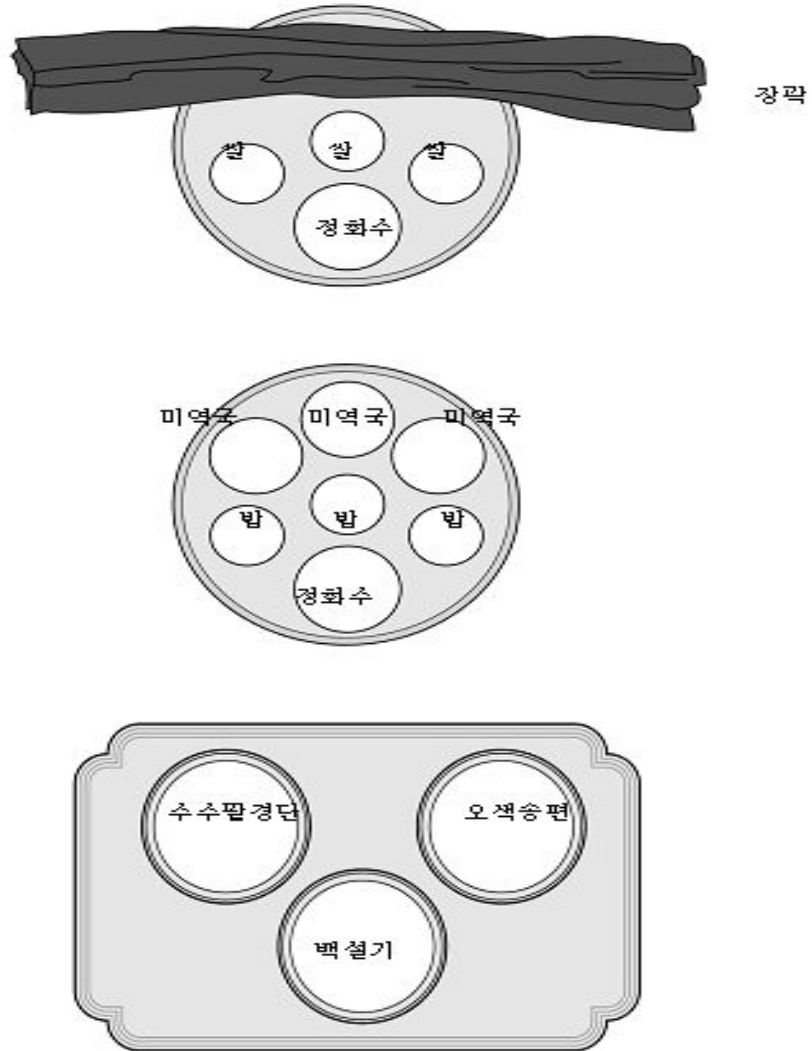


그림 18. 출산 전 삼신상(상), 출산 후 삼신상(중), 백일상차림(하)

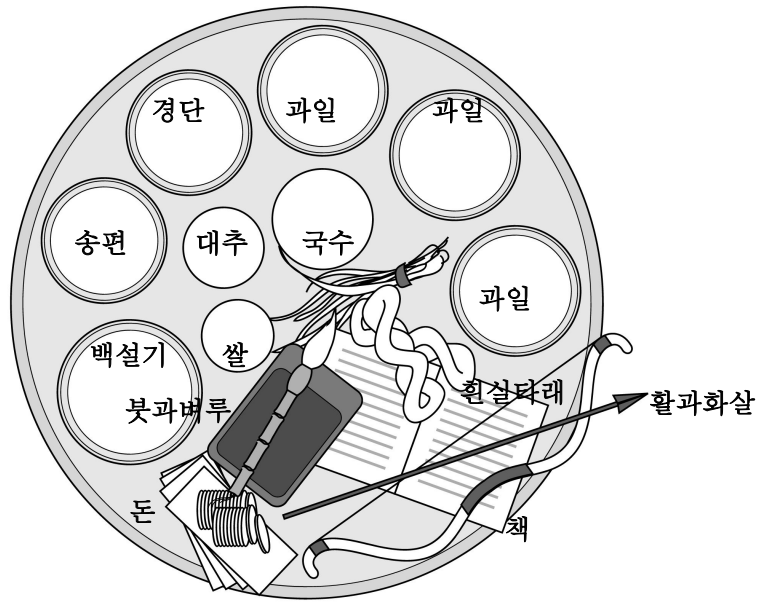


그림 19. 남아 돌 상차림

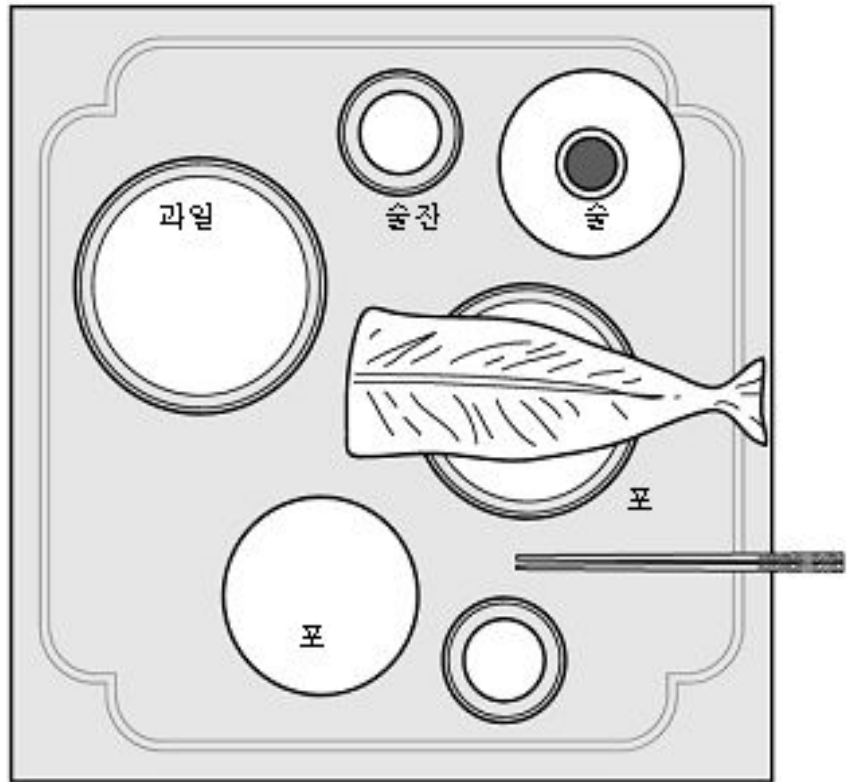


그림 20. 성년례 상차림

2. 큰상차림

큰상은 혼례, 회갑, 회년(만70세), 회혼례(결혼한 지 61년째) 등에 차리는 상이다. 편, 숙과, 생실과, 유과 등을 높이 고여서 상의 앞쪽에 색을 맞추어 배상하고, 상을 받는 주변 앞쪽으로 상 위에 차렸다. 이것을 주변이 그 자리에서 들도록 차리는 것이다. 과는 음식류는 계절이나 가풍, 형편 등에 따라서 다르다. 예전에는 높이의 치수와 접시수를 기수(홀수)로 하는 관습이 있었다. 음식류의 종류는 일정하지는 않으나 다음과 같은 것이 차려졌다(58).

가. 혼례상

부부의 인연을 맺는 의식인 혼례는 일생일대의 중요한 의식이었다. 혼례 음식은 봉채떡, 교배상, 폐백, 큰상 등으로 대별되었고, 각 의식에 따라 상차림이 달랐다. 봉채떡(封採餅)은 봉치떡이라고도 하고 신랑 쪽에서 신부 쪽에 혼서와 채단인 예물을 함에 담에 보낼 때 이 함을 받기 위해 신부 집에서 준비하는 것이다. 액을 면하기 위한 붉은 팔고물, 부부금술을 의미하는 찰떡, 자손번영의 대추를 이용하였다(57). 혼례 때에는 초례를 행한 신랑에게 신부 집에서, 신부에게 시부모가 각각 큰상을 내리게 되는데 <표 2>에는 큰상에 올리는 음식을 요약했다. 큰상은 혼례 때 뿐만 아니라 회갑이나 회년 등 경사스러운 날에 축하의 뜻으로 어른께 올리는 상을 말한다. 혼례상에는 교배상, 큰상을 받기전 신부와 상객이 직접 먹을 수 있게 대접하는 입맺상, 신부가 시부모님과 시댁의 여러 친족에게 인사를 드리기 위해 신부 쪽에서 준비해 시댁 어른들에게 올리는 폐백음식이 있다. 지방과 가문에 따라 조금씩 다르나 서울에서는 닭을 대신하여 육포나 편포, 자손 번영의 깊은 의미로 대추를 쓰고 술안주가 되는 마른 구절판을 올렸다. 정성껏 만든 육포나 편포는 혼인의 길사(吉事)를 뜻하는 청·홍지를 두르고 각각의 폐백 음식을 청·홍겉보에 싸다.

표 2. 큰상 차림에 사용되는 음식

No.	종 류	요 리 이 름
1	잡과	약과, 만두과, 다식과, 모과, 한과
2	다식	송화다식, 녹말다식, 밤다식, 쌀다식, 깨다식
3	유과	빙사과, 세반연사, 매화연사
4	강정	깨강정, 매화강정, 연강정, 계백강정, 세반강정
5	당숙	팔보당, 줄병, 온당, 발선가, 심생과, 환자당
6	생실과	평과, 굴, 준치, 생률, 생이(배)
7	건과	대추, 호두, 은행, 잣, 용안협지, 진시황률
8	어물	문어, 어포, 건전복
9	전과	연근, 동아, 문동, 생강, 유자, 인삼, 당근
10	낮배기	실백(잣)
11	편육	양지머리편육, 돼지고기편육, 우설편육
12	전유어	생선전, 해삼전 종류
13	초	전복초
14	적	닭적, 화양적
15	편	각색편

나. 회갑상

사람이 나서 만 60년이 되는 해를 회갑이라고 한다. 회갑이라는 말은 환갑, 주갑 또는 화갑이라고도 하는데, 이는 곧 자기가 타고난 간지가 만 60년이면 도로 그 자리로 돌아오기 때문에 만 60년이 되는 해의 생일을 회갑으로 친다. 이는 곧 본인이 갑자생일 때 만 60년이 되면 간지가 한 바퀴 돌아 다시 갑자가 되기 때문이다(48).

본인의 자녀들이 그 아버지나 어머니의 장수를 축하하기 위해서 잔치를 베푸는데 여러 가지 음식을 목기 위로 약 30~60cm 까지 높이 고인 상차림을 기본으로 고임새의 높이가 자손들의 효심을 나타낸다고 생각하여 상차림 중 가장 정성스럽고 화려하였으며 지방, 가문, 계절에 따라 그 진설법은 차이가 있었다고 한다. 그러나 모두 이때는 일가친척과 본인, 친한 친구들을 초대하여 술과 음식을 대접하는 것을 예로 하였다. 그리고 이 술자리에서는 자녀들이 술을 올리고 절을 하는 현수를 하였다. 만일 회갑을 맞은 사람의 부모가 아직 생존해 있을 경우에는 그 부모 앞에도 술상을 차려 놓고, 회갑을 맞은 사람 내외가 먼저 부모에게 술잔을 올리고 난 다음에 자기가 현수를 받았다(65).

3. 제사상차림

운명한 사람을 땅에 묻은 다음 대상을 지내고 담제, 길제를 지내는 것으로 탈상을 하는 3년 동안의 모든 의식을 말하는 상례가 있다. 상례에는 임종한 사람을 데리로 오는 저승사자를 대접하는 의미에서 밥 세그릇, 술 석잔, 북어 세 마리, 짚신 세 켤레, 동전 몇 닢을 상 위에 백지를 깐 후 사자밥과 조석상식, 조문객 상차림이 있었다(49).

제사는 우리가 돌아가신 조상을 추모하고 그 은혜에 보답하는 최소한의 성의를 표시하는 것으로 다하지 못한 효도의 연장이고 한 집안의 작은 종교의식이며 동시에 바로 조상에서 비롯되었다는 것을 인식한 뒤부터라고 한다. 선조가 제사의 대상으로 인식되기 시작한 것은 내가 있게 된 것이며 생명의 근본과 맥락을 확인하는 의식이기도 했다(58).

제의음식은 보편적인 음식물로 산 사람들이 먹는 것과 다를 바는 없으나 고춧가루, 파, 마늘을 사용하지 않고 밥, 국, 면, 탕, 적, 나물, 김치, 술, 떡류, 과일류, 과일을 올렸다. 제주가 제상을 볼 때 오른쪽이 동(東), 왼쪽이 서(西)로 진설 순서는 맨 앞줄이 과일, 둘째 줄은 포와 나물, 셋째 줄은 탕, 넷째 줄은 적과 전, 다섯째 줄은 메와 갯을 놓았다. 또한 제수진설의 법칙으로 왼쪽에서부터 대추, 밥, 배, 감 순서로 조율이시(棗栗梨柿), 홍동백서(紅東白西), 좌포우해(左脯右海), 어동육서(魚東肉西), 두동미서(頭東眉西), 내외분이라도 남자조상과 여자조상은 상을 따로 차린다는 고비각설(考妣各設), 수저를 담은 그릇은 신위의 앞 중앙에 놓는 시접거중(匙蝶居中), 술잔은 서쪽에 놓고 초침은 동쪽에 놓는 잔서초동(椀西醋東), 적접거중(炙蝶居中), 생동숙서(生東熟西), 하늘에서 나는 것은 홀수로 땅에서 나는 것은 짝수로 놓는 천산양수(天產陽數)·지산음수(地產陰數), 건좌습우(乾左濕右), 접동잔서(楪東盞西), 우반좌갱(右飯左羹) 이 있었다(71).

제 4 장 서양의 상차림

제 1 절 서양의 식문화와 테이블 세팅의 구성요소

1. 서양의 식문화의 발전

서양의 식탁은 수렵민족으로서의 “肉”을 중심으로 한 식생활을 배경으로 한다. 하나의 요리(고기 덩어리)를 골고루 나누어 식사를 하기위해 전원이 테이블에 둘러 앉는 형식이 생겼다. 르네상스 이전에는 하나의 식기를 사용되었으나, 이후부터 개인용식기가 규칙적으로 놓인 테이블 중앙에 슈르트라 부르는 과일이나 꽃등을 담아 장식하는 습관이 생겼다. 18세기에 들어서면서 귀족 집에는 식사를 위한 별도의 방(식당)이 설계되고 식탁전체를 하나의 경관으로 표현하는 테이블구성법이 생겼다(54). 시민혁명 이전의 18세기 프랑스에서는 궁정의 미식(美食)이 정점에 달해 요리법이나 식사방법이 정리되었다. 그러나 서민생활에는 고기는 일요일이나, 제일에 스프에 베이컨을 넣는 정도로 일상생활에서는 보기 어려웠다. 식료품의 생산과 조리기술이 발전하고, 영양학과 식품공학이 급속히 진보하여 많은 레스토랑이 번창하는 시대가 왔다. 이 당시 일반인의 식사는 야채스프와 빵이 기본으로 여유 있는 집은 고기요리가 더해진다(66). 18세기 후반의 산업혁명이전 17세기아메리카에 식민지가 생기고부터 사탕, 옥수수, 토마토 등의 새로운 식품이 이입되어 영국으로부터 전 유럽으로 보급되자 식생활이 개량되어 스프류에 스푼을 쓰게 되고, 앞이 갈라진 포크도 보급되었다(92).

현대는 의. 식, 주를 fashion, gourmet, amenity로 표현하는 시대가 되었다. 이러한 것을 따로따로 분리하여 생각하는 것이 아니라 토탈 코디네이션(total

coordination)하는 것이 중요시되고 있다(13). 테이블 코디네이션(table coordination)은 테이블세팅(table setting)과 칼라코디네이션(color coordination)으로 나누어 생각한다(44). 테이블코디네이션에 있어서의 칼라 코디네이트로 중요한 것은 색의 조화와 통합이다. 테마에 맞춰 메인칼라를 정하고, 3색을 기본 칼라로 산뜻하게 정리할 수 있다. 테이블크로스로부터 색을 정하기도 하고, 식기로부터 색을 정하기도 한다. 이때 동색조화, 무늬와 무늬간의 조화, 백색의 양을 적절히 사용하면 계절표현에도 도움을 준다(86). <그림 21>는 서양식탁의 조화미와 함께 계절감을 이용한 장식성을 표현한 그림으로 붉은색을 이용한 식탁과 식공간의 통일감, 과일을 이용한 센터피스 사용이 돋보이는 그림이다.



그림 21. 마티스의 붉은 식탁

출처: <http://www.naver.com>

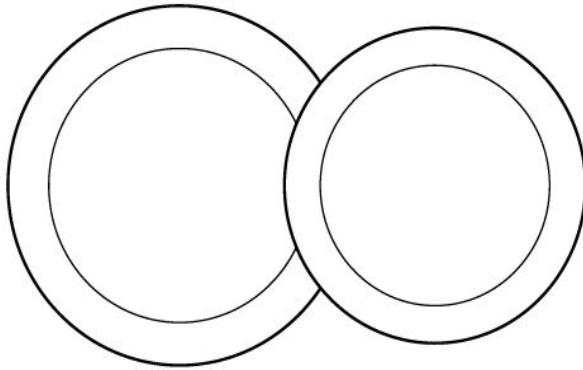
2. 테이블세팅 아이템의 종류

테이블위의 구성은 테이블 전체를 하나의 캔버스로 보고 좌우대칭으로 배치한다. 일인용의 식기류를 45×35 cm 이내에 놓고 이것을 모티브로 연속시켜가는 것이 원칙이다. 테이블세팅에 있어서의 테이블웨어의 기본은 도자식기(table ware), 실버웨어(cutlery), 글라스(glass), 이외에 리넨(line), 꽃(flower), 캔들(candle)등을 필요로 한다(31).

가. 테이블웨어(tableware)

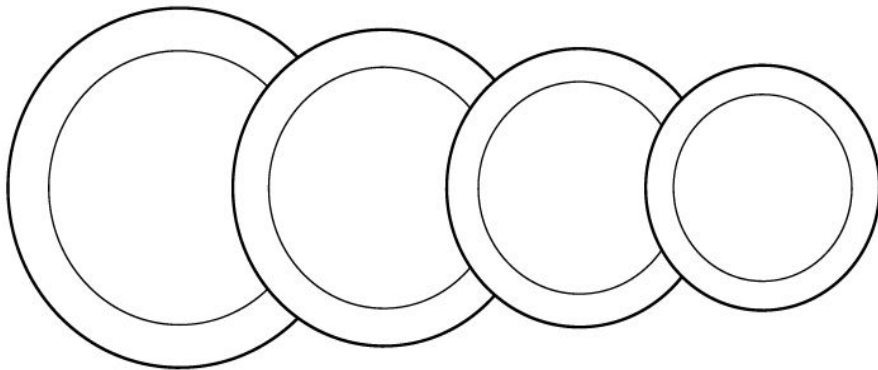
서양의 테이블웨어는 19세기 도자기 생산이 진전되기 전에는 접시하나로 식사를 했었으나 이후부터는 요리의 내용에 맞는 접시를 순서대로 내놓게 되었다. 그에 따라 서양식기의 기본세트가 이뤄졌고 전채요리에서부터 디저트까지 식사를 위한 서양의 식기 구성품 「디너세트」가 만들어졌다. 그 구성은 일반적으로 <그림 22>과 <그림 23>에서와 같이 1. 디너 접시(meat plate), 2. 런치 접시(luncheon dish), 3. 케이크 접시(cake dish), 4. 빵 접시(bread dish), 5. 크림스프 접시(soup bowl), 6. 부이용 보울(buillion), 7. 샐러드 접시(salad dish), 8. 시리얼 보울(cereal bowl), 9. 컵과 받침(cup & saucer)등을 말한다(105). 최근 일본에서는 이 디너세트를 재구성하여 다음과 같이 권장하고 있다. 그 구성은 1.디너 접시(24~27 cm), 2. 샐러드 접시(21~23 cm), 3. 케이크 접시(18~19 cm), 4. 시리얼 볼(15~18 cm), 5. 컵과 받침(또는 머그컵)을 준비하면 편리하고 그 외 국물문화가 많기 때문에 스프 튜렌(soup tureen)과 개인접시용으로 사용할 만한 샐러드 보울(salad bowl)을 보완하고 이때는 같은 시리즈가 아닌 다른 색, 무늬라도 좋다고 한다(106).

<그림 24>의 서비스 플레이트(service plate)는 주로 영국에서 쓰이는 말로 프랑스에서는 뷔페 플레이트(buffet plate)로 불리고 또는 위치 접시(place plate)라고도 한다. 이는 손님에게 좌석의 위치를 알려줌과 동시에 식탁에서 최초로 보고 즐기는 것으로 사치스러운 그릇에 해당된다. 요리를 담지 않고 그보다 작은 다른 접시를 겹쳐서 사용하기도 한다(46).



가. 30cm서비스접시

나. 27cm디너접시



다. 23cm메인접시 라. 21cm디저트접시 마. 18cm케이크접시 바. 16cm빵접시

그림 22. 서양접시의 종류

가. 커피용

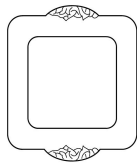


- ① 커피포트 ② 슈가볼 ③ 크림포트 ④ 데미타스 ⑤ 커피컵

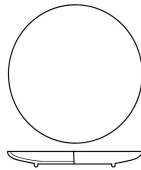
나. 홍차용



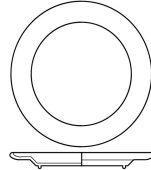
- ⑥티포트 ⑦ 슈가볼 ⑧ 밀크포트 ⑨ 티컵 ⑩커피·홍차겸용



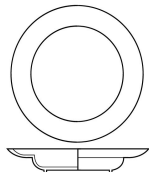
다. 샌드위치접시



라. 일반 접시류



마. 스프튜린



바. 스프볼

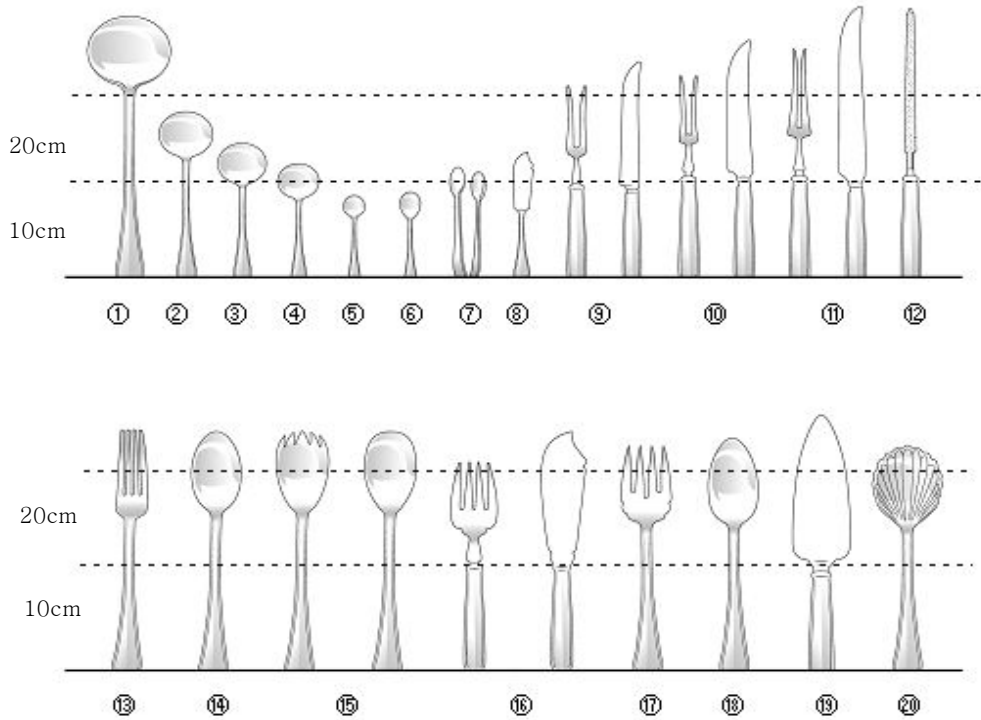


사. 부용컵

그림 23. 서양 테이블웨어의 종류

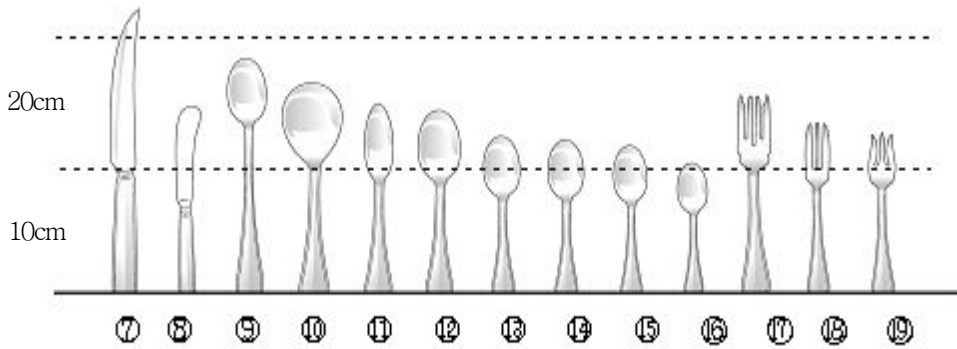
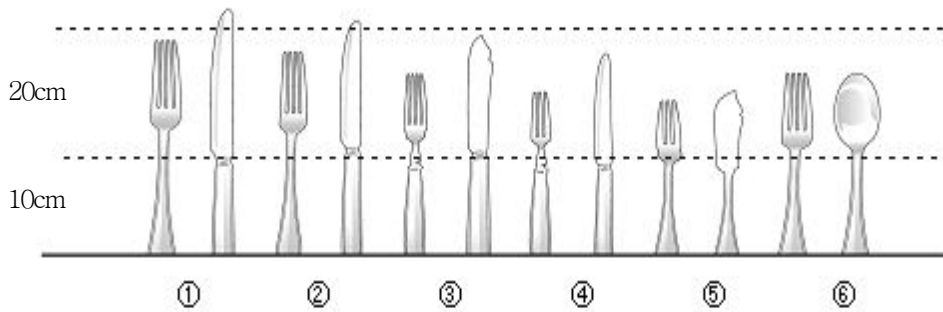
나. 커트리리(cutlery)

젓가락을 사용하여 밥을 먹는 일본이나 중국에 비해 식도구의 종류가 많은 것이 서양의 특징이다. 나이프, 포크, 스푼 등의 식 도구를 커트리리(cutlery)라 하는데 커트리리란 라틴어에서 유래된 것으로 「물건을 자르다」라는 의미가 미국에 전해져 영어의 커트리리로 발음이 되었고 나이프, 포크등 식탁용 금속제품을 총칭한다. 그에 반해 실버웨어(silver ware)는 은식기 등을 총칭하는 말로 나이프, 포크류 외에 테이블 위에 올라가는 모든 은제품으로 개인용 커트리리와 서비스용 커트리리를 포함하여 말한다. 그러나 1840년경부터는 양은(洋銀)이라는 은 가공기술이 발전하면서 순은제품이 아니더라도 실버웨어라는 말을 쓰게 되었다. 백화점 같은 캐주얼한 상점에서는 plateware 라는 말로 표기된 경우도 많다(110). 보기에 매우 아름다우며 음식의 맛을 변화시키지 않는 은제품이 최상급으로 금이나 은 도금제품이 이 그 다음이다. 일반적으로 레스토랑이나 가정의 일상용으로는 저렴한 튼튼한 스텐레스 제품이 적합하다(21). <그림 24>, <그림 25>에 나온 것처럼 커트리리는 개인용과 여러 사람이 사용하는 공동용으로 나뉘며 사이즈에 따라 메인용, 디저트용으로 나뉘기도 하며 용도에 맞게 디자인되어 있다.



- ①스프레들 ②그레이프래들 ③소스래들 ④마요네즈&크림래들 ⑤솔트스폰 ⑥슈가스폰
 ⑦슈가집게 ⑧버터서버 ⑨미트용나이프&포크(소) ⑩미트용나이프&포크(대) ⑪ 로스트카버
 ⑫ 샤프닝스틸 ⑬서빙포크 ⑭서빙스폰 ⑮샐러드서버 ⑯피쉬용커버 ⑰콜드미트서빙포크
 ⑱ 테이블스폰 ⑲ 케이크서버 ⑳프르츠서비스스폰

그림 24. 서비스용 실버웨어 종류

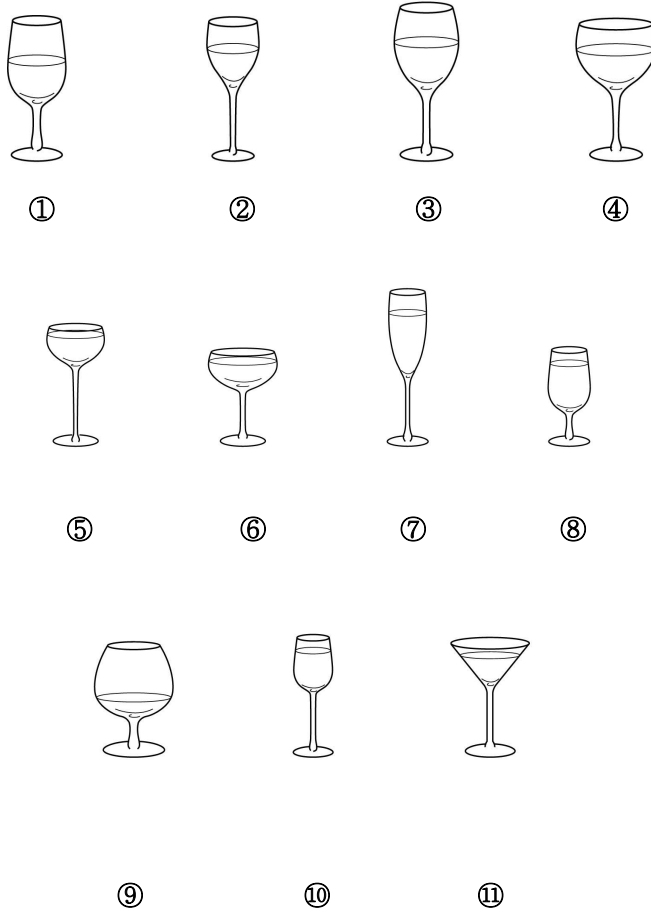


- ① 테이블 나이프&포크 ② 런치용 테이블 나이프&포크 ③ 뷔시용 나이프&포크
- ④ 프르츠 나이프&포크 ⑤ 오도블 나이프&포크 ⑥ 디저트 나이프&포크 ⑦ 스테이크용 나이프
- ⑧ 버터스프레드 ⑨ 아이스티스폰 ⑩ 크림스푼 ⑪ 그레이프 후루츠스폰 ⑫ 티스푼(대)
- ⑬ 티스푼(소) ⑭ 아이스크림스푼 ⑮ 에그스푼 ⑯ 커피스푼 ⑰ 샐러드포크 ⑱ 파이&과자용포크
- ⑲ 오이스터포크

그림 25. 개인용 실버웨어 종류

다. 글라스(glass)

서양식탁에는 기본적으로 와인글라스를 필요로 한다. <그림 26>에는 서양 글라스의 종류가 나와 있다. 정식으로는 다리 달린 백포도주용(white wine glass-작은 것), 붉은 포도주용(red wine glass-중간크기), 물 컵용(goblet-큰것), 발포성와인용(champagne glass-긴것)이 쓰인다(108). 요즘 한국 테이블세팅에도 물 잔으로 글라스를 사용하는 한정식 외식업체들이 늘고 있고 와인의 대중화 현상이 일어나면서 서양의 식탁배열법에 맞는 테이블세팅이 이루어지고 있다(37).



- ① 워터고블렛 ② 화이트와인용 ③ 레드와인용 ④ 튜울립형 ⑤ 화이트와인(독일)
 ⑥ 샴페인쿠페 ⑦ 톨샴페인 ⑧ 쉐리 ⑨ 블랜디 ⑩ 리큐르 ⑪ 칵테일

그림 26. 글라스웨어 종류

라. 리넨(linen)

리넨이란 테이블세팅에 쓰이는 언더클로스, 냅킨, 런천매트, 러너 등 식탁 위의 천 종류 일체를 말한다. 리넨의 색은 계절을 생각해서 색을 결정하기도 하는데 어떤 소재이든 백색이 가장 그레이드가 높고, 다음이 옅은색, 색이 진해지면 캐주얼 상차림에 어울리며 가능한 리넨류는 동색의 농담으로 맞추는 것이 좋다. 테이블클로스는 식사용과 실내장식용이냐의 따라 역할에 따라 소재가 달라진다(42). 식사용 테이블클로스는 냅킨과 어우러져야하며 커트러리를 사용하는 경우는 특히 필요하다. 장식용 테이블클로스의 경우는 커버(cover)역할을 하므로 벨벳이나 혼방제품 사용이 많고 식공간과의 조화(커튼과의 조화)를 이루어 생각해야 한다. 테이블클로스는 커트러리나 와인글라스를 놓을 때 안정감을 주며 와인이나 물을 엮을 경우 고가의 테이블에 직접 스며들지 않도록 방지해주는 역할을 하며 푸드코디네이트의 기본이 되는 amenity(식공간을 연출하는 즐거움)와 hospitality(손님을 접대하는 서비스 정신)의 마음을 가장 잘 표현해 줄 수 있다(45, 97). 테이블클로스는 여성의 멋진 감각을 보여 줄 수 있는 좋은 아이템이 될 수 있으며 생활양식의 상태나 국제친선의 장에서 국가특징을 나타 낼 수 있는 소재가 되기도 한다. 그러나 테이블클로스를 처음 사용한 것은 손으로 음식을 집어먹던 시절 아름다움을 좇던 사람들에게 의해 테이블 위에 깔고 손을 닦던 것이 시초가 되었다(31). 그 뒤 5세기경 로마 제국에 게르만족이 이동해 오면서 냅킨이나 테이블클로스는 사라졌고 루이 1세(814~840)시대 프랑스에서 테이블클로스 사용이 복귀되었고 영국은 프랑스보다 조금 늦은 8~10세기경부터 테이블클로스가 출현하였다. 16세기 식탁을 사용하면서 미를 추구하는 사람들에게 의해 테이블위에 덮는 덮개는 부의 상징이었다(67).

(1) 클로스 종류

<그림 27> 는 리넨의 종류이다. 이를 설명하면 다음과 같다(55).

(가) 테이블클로스(tablecloth)

아무런 문양이 없는 섬유로 촘촘한 것이 격조 높다. 채색된 천이나 프린트 모양, 레이스 등은 격식을 차리지 않는 장소에 사용된다. 아래로 드리워지는 정도는 <그림 28>와 같이 포멀로는 50 cm, 캐주얼로는 20~30 cm가 표준이고 뷔페 시에는 테이블 밑에 식기보관이나 간단히 음료수 등을 보관할 수 있도록 바닥까지 드리우도록 한다.

(나) 언더클로스(under cloth)

테이블클로스의 밑에 까는 천으로 테이블에 두께를 주어, 테이블클로스가 미끄러지 않게 함과 동시에 글라스나 커트러리를 놓을 때 불필요한 소리가 흡수된다.

(다) 러너(runner)

<그림 27>에는 러너가 나와 있다. 테이블의 중앙에 종장 혹은 횡장으로 덮은 천으로 사이즈는 30~40 cm의 폭, 120~250 cm길이가 일반적이다. 테이블 재질감을 살려주고 테이블클로스를 돋보이게 할 수 있다. 그 외 브릿지 러너(bridge runner)라고 하여 테이블의 가장자리에 까는 러너이다. 40~45 cm의 폭, 120~150 cm의 길이가 적당하다.

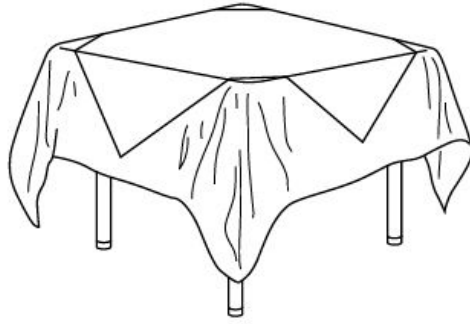
(2) 냅킨(napkin)

손으로 식사를 하던 고대 에서 부터 냅킨의 역사를 보면 아포마그달리(apomagdalie)라고 하는 밀가루 반죽 덩어리와 연회에서 남은 음식을 현재의 도기백(doggy bag) 즉, 마파(mappa)라고 하여 고대 로마시대에 누워서 음식을 먹을 때 옷을 보호하기 위해서 펼친 큰 천등으로 볼 수 있다. 이탈리아 피렌체의 명문 메디치가의 카트린느메티치가 프랑스의 앙리2세와의 결혼 지참품으로 들고 온 것이 당시 포크와 나이프였다. 그것은 일대혁명으로써 새로운 식사 작법을 탄생시켰고 테이블클로스와 냅킨은 지위의 상징물로서 식탁의 세련미를 강조하게 된다(66). 냅킨은 청결이 원칙이기에 정식상차림 일수록 과도하게 접거나 장식하지 않는다. 한국에서도 조선시대 수라상에 놓인 휘건은 우리나라 냅킨의 효시로 보고 있고 최근에

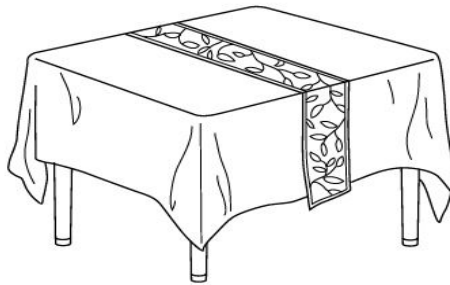
는 종이냅킨이나 고급 호텔, 레스토랑, 외식업장에서는 냅킨 사용이 활발히 이루어지고 있는 추세이다(30). <표 3>은 시간, 장소, 목적에 맞는 냅킨의 크기를 나타내고 있는데 일반적으로 사용하는 냅킨은 45×45 cm 가 가장 적당하다(55).

표 3. 냅킨의 크기와 표준

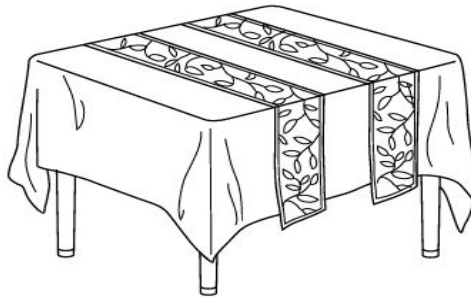
프로토콜(국제식)	호텔·레스토랑(일반)	티 파티	칵테일바
70cm사방	45~60cm사방	30~35cm사방	20~25cm사방



Top Cloth

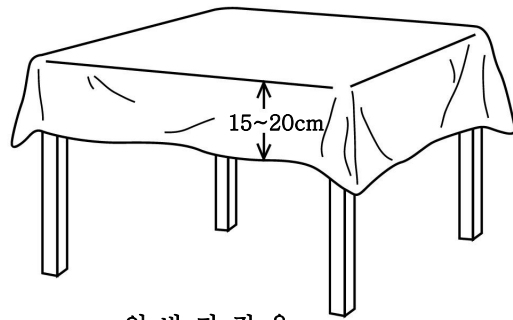


Runner

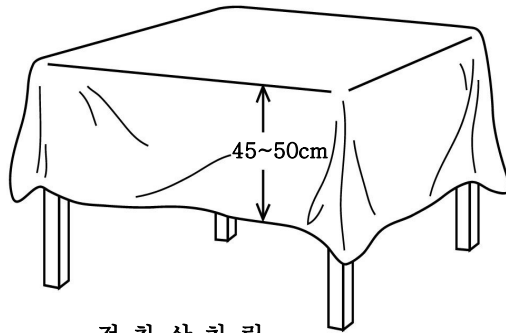


Bridge Runner

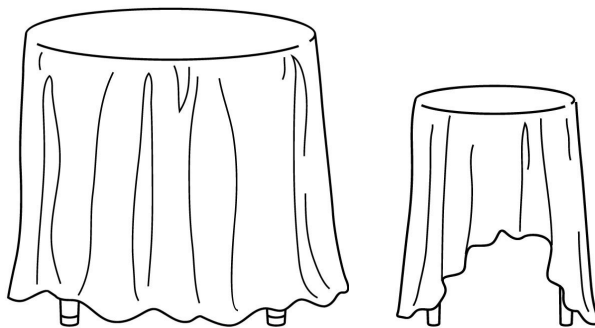
그림 27. 리넨의 종류



일반가정용



정찬상차림



취폐용상차림

그림 28. 테이블클로스의 사용법

마. 센터피스(centerpiece)

중세시대의 일루션 푸드(illusion food)에서 부터 은제나 도제로 된 호화로운 장식물, 부의 상징으로 나타날 수 있는 식기류들, 네프(nefu)등이 센터피스의 역할을 하였다. 그러다가 19세기 러시아의 식습관에 따라 중앙 공간을 채우기 위한 목적으로 식탁위에 꽃이 화려하게 등장한다(91). 일반적으로 리넨과 동색계의 꽃과 캔들을 쓰거나 최근에는 과일·생화 어렌지먼트가 많이 등장하고 그날의 메인요리가 센터피스를 대체하기도 한다. <그림 29>에서 보는 것과 같이 꽃을 사용하는 경우는 「향이 진하지 않는 것」 「잘 떨어지지 않는 것」을 상대편 사람의 얼굴이 보일만한 높이(25 cm정도)에 꽃꽂이한다. 또한 식탁을 둘러싸고 있는 사람들의 목적에 맞는 것, 예를 들어 생일파티라면 생일 케이크와 꽃의 조화 등을 고려하여 세팅하도록 한다(86).

바. 휘겨먼트(figurement)

“장식물”의 의미로, 식사의 화제성이나 계절감을 표현하여 식탁에서의 자연스런 대화를 유도하는 것으로 식기, 글라스, 커트러리, 리넨 이외의 테이블 장식품을 피규어라고 부른다. 이것들은 회화의 계기가 되어, 식탁 연출의 이야기를 만들어 가는 중요한 역할을 하며 테이블코디네이터의 개성이 돋보이는 가장 큰 부분이라고 할 수 있다(110). 솔트&페퍼(salt & pepper)기, 냅킨 링(napkin ring), 네임카드(name card), 식탁위의 소품 등을 예로 들 수 있다. <그림 29>에는 냅킨과 동색으로 사용한 와인커버와 네임카드, 네임카드 스텐드가 휘겨먼트로 사용되었다.



그림 29. 테이블 아이템의 종류

제 2 절 서양 상차림의 분류

1. 정식 테이블

가. 디너 테이블

디너라는 것은 정식식사(formal table)를 말하며 하루의 식사 중에서 가장 중요한 식사를 말한다. 북 잉글랜드 지방의 농가에서는 현재도 점심식사가 정찬으로 되어 있어 디너라고 부르고 있지만 일반적으로는 저녁의 식사를 의미한다(112).

포멀 세팅은 피로연 등에서 보이는 테이블 스타일로 테이블클로스의 격식은 촘촘하게 짜인 흰색의 마, 목화의 다마스크 비단을 사용한다. 냅킨도 클로스와 같은 것을 사용하며 식기는 자기를 사용하고 금색을 넣은 포트를 사용하는 것이 일반적이다. 커트리리는 스테인리스 실버 또는 실버플레이트, 컵은 크리스털 상질의 커트글라스를 사용하는 전체적으로 격조 높은 테이블 스타일을 일컫는다(111). <그림 30>에서 보는바와 같이 커트리리는 화살표 방향과 같이 사용하는 순서대로 바깥쪽에서 안쪽으로 놓도록 하며 오른쪽 바깥쪽에 스푼과 그 다음 순서대로 나이프를 놓는다. 포크는 3개 이상은 배열하여 놓지 않도록 하며 그 이상 놓을 경우는 요리 접시와 함께 놓는다. 냅킨은 위치 접시 위나 왼쪽에 놓도록 한다. 빵 접시가 없을 경우는 테이블클로스 위에 놓아도 무방하다. 글라스는 사용하는 순서대로 오른쪽에서부터 정렬 하여 놓는다. 디저트용 커트리리는 손앞에서부터 정리하여 놓는데 원래는 디저트 코스로 들어갈 때 세팅하는 것이다(107). 포멀 다이닝에는 정장을 입어야하며 세련된 태도와 대화가 요구되며 식사 후에는 여흥이 준비된다. 이것이 서양 상차림의 정찬 테이블세팅이다.

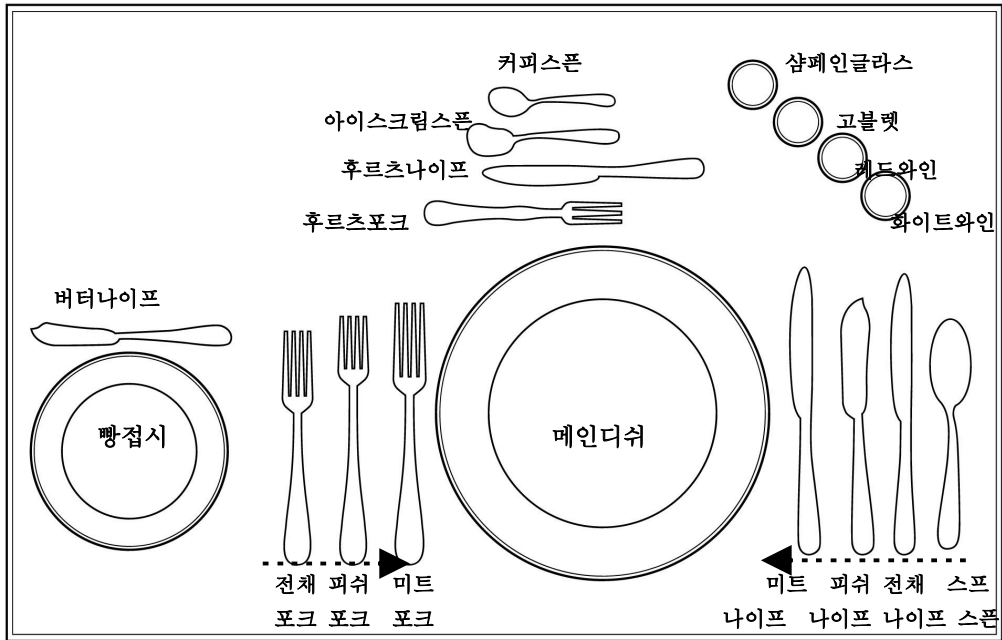


그림 30. 포멀 테이블 세팅

(1) 나라별 테이블세팅

(가) 영국식 테이블 세팅

영국의 격조 높은 전통적인 스타일로 영국식 세팅은 포멀 하지만 테이블클로스를 사용하지 않고 마호가니의 목재를 살리기 위해 오간디(organdy)나 레이스 테이블 매트를 많이 사용한다. 영국식에서는 메뉴에 필요한 식기, 기구를 모두 식탁 위에 올려놓는다. 정면 접시에는 냅킨을 올려놓고, 우측에는 수프 스푼과 나이프류를 놓는데 칼날은 안쪽을 향하도록 하며 바깥쪽부터 순서대로 사용한다. 글라스는 화이트와 레드 와인용, 샴페인용, 물컵을 둔다(55).

(나) 프랑스 테이블 세팅

프랑스식 세팅은 디너접시를 중심으로 삼각형으로 퍼져있다. 엘레강스 이미지에 해당되며 프랑스식으로 격조 높은 우아한 스타일이다. 프랑스식은 커트러리를 아래쪽을 향해 놓고, 곡선을 살린 세팅이다. 영국식은 반드시 빵 접시를 놓지만 프랑스식은 빵 접시가 없는 경우도 많고 식기는 꽃 모양이나 리본 등 화려한 엘레강스 양식을 형상화한다. 클로스는 상등품의 리넨이나 다마스크 비단을 사용한다. 나이프와 포크는 한꺼번에 제공하지 않고 기본 세팅에 맞춰 놓는데 메뉴의 종류에 따라 요리순서에 맞춰 제공된다(55).

(2) 서비스 스타일

(가) 러시아식 서비스

고급식당과 호텔 등에서 많이 애용되는 서비스로 주방에서 조리장에 의하여 요리가 은쟁반에 담겨진 것을 웨이터가 테이블까지 운반하여 고객에게 제공하면 자기가 먹고 싶은 만큼 덜어 먹는 것이다. 1800년경 매우 유행했던 고급스러운 서비스로 서비스 접객원 1명이 담당하며 모든 요리는 주방에서 만들어져 나오며 조금은 무겁고 뜨거운 플래터(platter)를 사용하여 사이드 테이블에 음식을 이동하여 고객에게 서브하는 방식이다(66).

(나) 프랑스식 서비스

간단한 조리기구와 준비할 요리들을 카트(cart, wagon)를 이용하여 고객의 테이블로 운반한 다음 직접 요리를 만들어 고객의 기호에 맞는 음식을 제공하는 것을 말한다. 각 테이블에 두 명의 수장 급의 웨이터가 직접 제공하는데 이는 요리를 고객 자신이 선택하여 먹을 수 있는 기회를 주는데 의의가 있다. 이 서비스는 20세기 초 세자르 리츠(Cesar Ritz)에 의해 고안되어 ‘리츠 서비스(service a la Ritz)라고도 한다. 고급 식당에서 이용되며 현재 우리나라의 일류 호텔에서도 이를 적극 이용하고 있다(68).

(다) 미국식 서비스

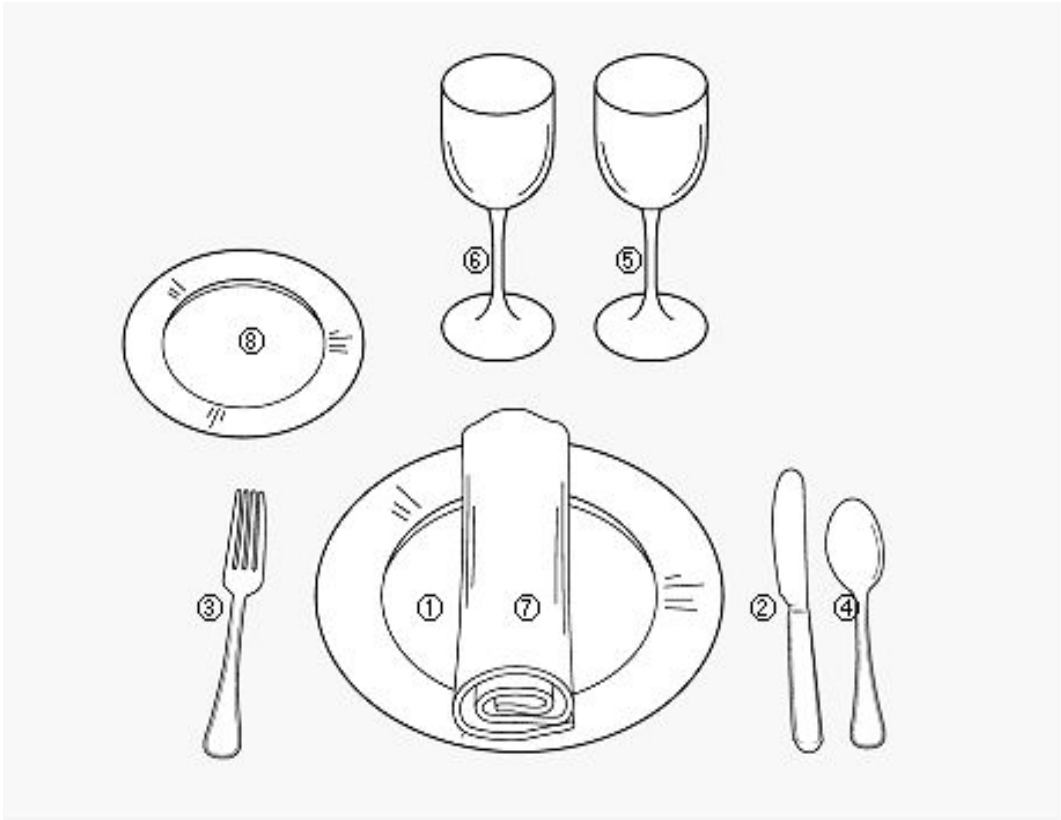
근래에 와서 확대된 간단한 형태의 서비스로 트레이(tray)서비스와 플레이트(plate)서비스 2가지가 있다. 이 서비스는 주방에서 요리를 접시에 직접 담아 대형 쟁반으로 식당까지 운반한 후 받침대 위에 쟁반을 올려놓고 고객에게 각각 음식을 제공하는 서비스 방식이다. 이 서비스는 기능적, 실용적, 효율적, 신속적인 것이 특징이며 가장 일상적인 서비스이다. 그러나 음식이 빨리 식기 때문에 고객의 미각을 돌우지 못하는 단점도 가지고 있어 고급식당이 아닌 일반식당에서 주로 이용된다(70).

(2) 약식 디너(informal dinner)

약식 디너란 가정 등에 손님을 초대할 때 주부의 일손을 줄이기 위해 포멀(formal)형식을 약소화 시킨 것이다. 부인이 서거나 앉거나 하지 않도록 미리 세팅한다. 약식디너는 컵트러리나 컵 등이 같은 디자인으로 통일되지 않아도 된다(106). <그림 31>와 같이 정식테이블과 다르게 간단하게 세팅하기 때문에 자주 이용되고 있다.

(3) 포멀 런천(formal luncheon)

격식 있는 점심식사로 식탁은 격식 있는 디너에서처럼 놓이나 단지 플랫웨어(flatware)가 덜 필요하다. 식탁보는 하얀색과 파스텔 색조의 플레이스 매트(place mat)가 적합하며 일반적으로 식탁의 공간에 맞는 크기의 플랫웨어와 보통의 정찬 접시가 놓인다(106).



①디너접시 ②테이블ナイ프 ③테이블포크 ④테이블스푼
 ⑤와인글라스 ⑥고블렛 ⑦냅킨 ⑧빵접시

그림 31. 약식 디너 테이블

2. 캐주얼 테이블(casual table)

라틴어 ‘일어난 일의’의 뜻에서 ‘우연의, 되는 대로의 약식(informal)’라는 의미로 쓰이는데 양식이나 모양에 구애받지 않고 자연소재나 인공소재를 배합하는 등 자유로운 발상으로 연출된 테이블을 말한다. 캐주얼은 특별한 법칙이 없이 자유롭게 일반 가정식 상차림처럼 실용적이고 편안한 분위기의 연출이라고 볼 수 있다(7).

3. 파티

가. 뷔페파티

뷔페는 참석 인원수에 맞게 테이블에 각종 요리를 큰 접시나 쟁반에 담아놓고 서비스 스푼을 준비하고 식기, 커트러리 등을 나열해 각자가 자유롭게 덜어가는 형식의 스타일을 말한다. 기본적으로는 식사가 서비스되어 오는 것이 아니고 서거나 앉아서 먹는 것으로, 자기 스스로 요리나 마실 것을 가져다 먹는 스타일이다. 가정에서도 사람 수가 많을 때나 가벼운 파티를 열 때 이 뷔페스타일이 사용된다. 미국 가정에 초대되었을 때 특히 이 스타일이 많다. 메인테이블은 식사와 디저트 2회로 나뉘어서 서비스되는 경우가 많다. 각자 요리를 덜어 와서 의자나 바닥에 앉거나 테라스에 나가서 먹는 등 여러 스타일로 즐긴다(104).

(1) 뷔페 테이블 스타일

(가) 스탠딩 뷔페(standing buffet)

요리용 테이블에서 각자가 요리를 집어, 서서 먹는 형식이다. 식사용 테이블 위에는 작은 센터피스, 종이 냅킨 등을 놓는다. 요리용 테이블의 모양은 다양하지만, ‘ㄱ’자 모양이나 장방형이 일반적이다. 접시나 커트러리, 냅킨종류는 사람의 수의 1.5배 이상 준비하고, 테이블클로스는 마룻바닥에서 3~5 cm까지 늘어트린다. 요리는 사전에 잘라져 있기 때문에 나이프는 배치하지 않아도 된다(29).

① 벽면타입(wall type)

요리용 테이블(타원형, 정방형, 장방형)을 벽면에 기대어 배치하고, 센터피스를 벽측에, 손앞에는 요리나 커트러리, 덜어먹는 접시 등을 세트한다. <그림 32>과 <그림 33>는 뷔페음식 배열 상차림은 벽면 타입의 대표적인 모델이다(60).

② 올 라운드 타입(all round type)

요리용 테이블을 방의 중앙에 배치하고, 센터피스를 테이블의 중앙에 놓아, 그 주변에 요리나 커트러리, 덜어먹는 접시 등을 세팅한다(63).

③ 믹스타입(mix type)

벽면타입과 올 라운드 타입을 섞은 스타일로 각종요리코스(디저트, 음료, 초밥, 면류, 스테이크 등)를 배치해도 좋지만, 인건비·설치비가 늘어난다(63).

(나) 시팅 뷔페(sitting buffet)

요리테이블에서 각자가 요리를 덜어, 각자의 자리에 앉아서 먹는다. 호텔의 아침, 점심, 저녁 식사에 사용되어진다. 식사용 테이블에 처음부터 커트러리나 접시 등을 세팅하는 경우와 모두 셀프서비스로 이루어지는 경우가 있다(103).

(다) 온 테이블 뷔페(own table buffet)

얇은 채로 테이블 위에 요리를 각자 덜어서 먹는다. 중국요리의 원탁이 이 스타일이다. 점심, 저녁식사에 자주 이용되는 타입. 처음부터 작은 센터피스, 커트러리나 접시, 냅킨 등을 세팅하고 필요에 따라 조미료 등도 놓는다(103).

(2) 뷔페 서비스 스타일

(가) Single service

테이블 위의 요리가 코스 순으로 한 방향에 진열되어 있고 대개 가정에서 이루어지는 서비스로 <그림 33>와 같이 벽면타입으로 하여 사이트 테이블에는 음료를 비치하고 본인의 자유대로 음식을 선택하여 테이블에 앉아서 먹을 수 있도록 유도하는 상차림 제안이다(111).

(나) Duplicate service

테이블 위의 요리가 2방향에 진열되어 있다(대개 호텔이나 레스토랑에서의 서비스).

(다) Own table service

각자 음식을 더는 접시나 나이프, 포크, 컵이 세트되어있고 중앙에서는 요리가 수시로 서비스 되어진다.

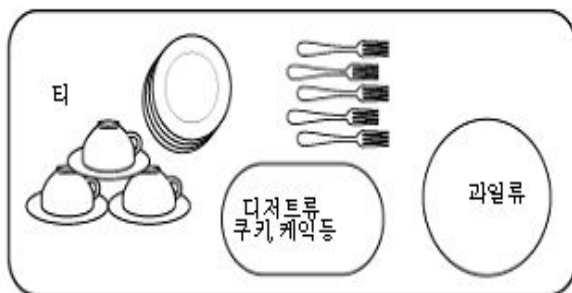
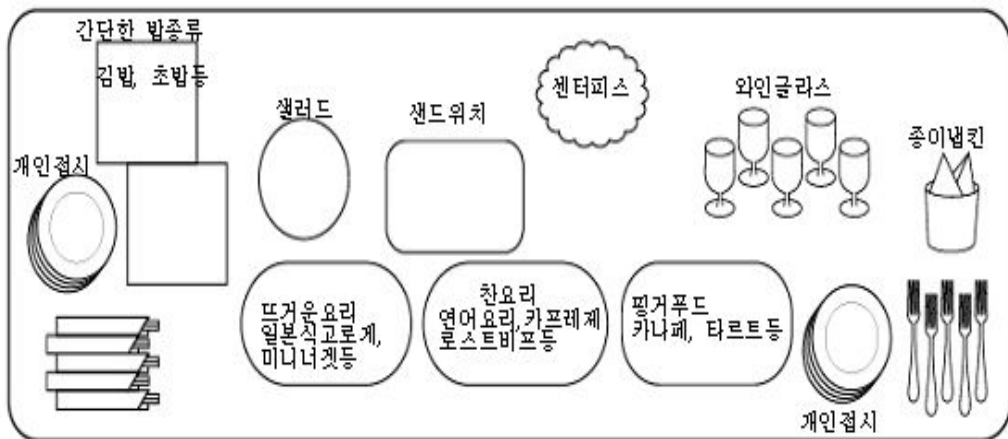


그림 32. 믹스 타입 뷔페 상차림 모형도



가. 벽면 장식용 센터피스 나. 전체용 샐러드 다. 개인접시 라. 식도구
 마·바·사 메인요리 아. 디저트 자. 저 알콜 음료와 글라스

그림 33. 벽면 타입 뷔페 상차림 실제

나. 티 파티(tea party)

티파티는 영국에서 유래된 여성들의 사교모임으로 홍차를 비롯한 각종 차와 간단한 쿠키, 케이크, 과일 등이 주 메뉴를 이루는 상차림이다. 티파티는 오전 10시경 또는 오후 3시부터 5시 사이에 친분이 있는 사람들과 함께 거실이나 식당·정원 등에서 이루어지는데 티파티는 음식 자체보다는 분위기를 즐기는 것이 특징으로 학술모임이나 친목도모를 위한 모임에 적합하다(113). <그림 34>는 티파티상차림을 보여주고 있다. 보통은 흰색이나 크림색등 단색의 깔끔하고 단정한 식탁보와 같은 재질의 냅킨을 사용한다. 파티용 테이블 옆에 티 트레이(tea tray)나 보조테이블을 준비하여 티 포트(tea pot), 핫 포트(hot pot), 밀크 포트(milk pot), 설탕 포트(sugar pot), 티 스트레이너(tea strainer)등을 놓을 수 있게 하여 개인 공간 활용도를 높였으며 <그림 35>은 친목도모를 위한 티 테이블파티 상차림으로 이때는 개인용 공간의 여분을 마련하기 위해서 별도의 웨건 이나 티 트레이를 사용하지 않고 테이블위에 플레이트 스탠드(plate stand)를 사용하였다. 티 푸드는 샌드위치나 쿠키류, 초콜릿, 케이크 등을 준비하고 분위기를 유도하는 센터피스 장식이 있어야겠다.

다. 칵테일 파티(cocktail party)

가장 많이 행해지는 파티로 부담을 주지 않고 형식에 얽매이지 않는 파티이다. 저녁 식사 전에 짧은 시간 동안 분위기를 유도하기 위한 목적으로 대화를 하면서 즐기는 모임을 말한다. 가벼운 술과 카나페, 훈제연어, 과일 등이 서빙 된다. 축하 일이나 특정인의 영접 시 그 규모와 메뉴 등이 다양하고 서비스 방법도 화려하다. 그러나 일반적으로 기념일 등에는 실용적인 입장에서 여는 경우가 많다(114). <그림 36>과 같이 디저트테이블과 와인테이블, 메인테이블을 분리시켜 동선을 편안하게 하였고 메뉴선택을 자유롭게 할 수 있도록 유도한 칵테일뷔페상차림의 예이다.

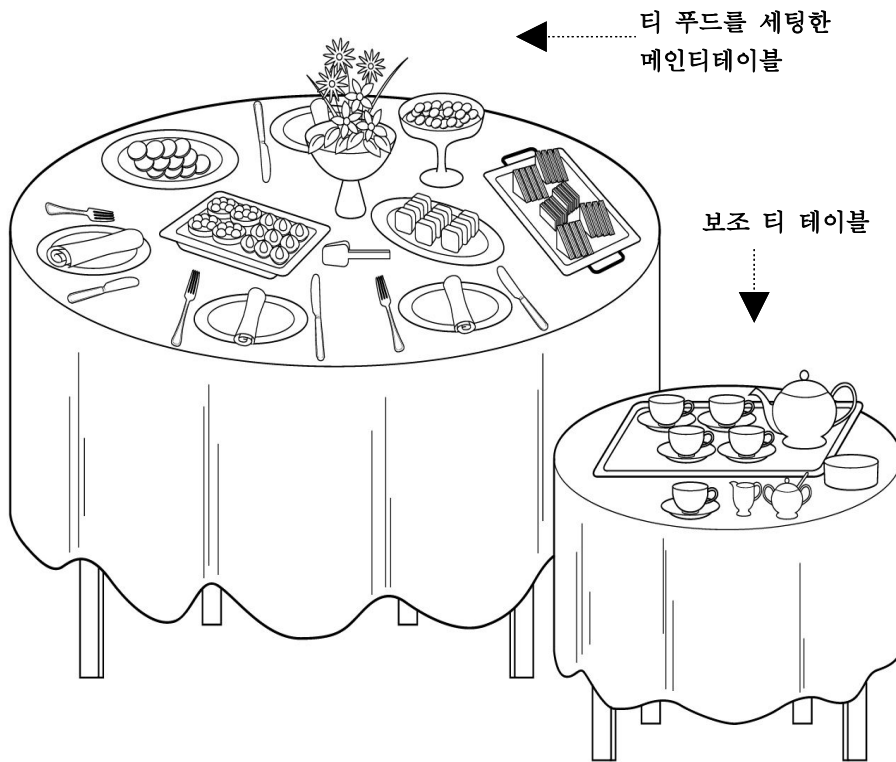


그림 34. 티 파티 상차림 모형도



그림 35. 티 파티 연출의 실제

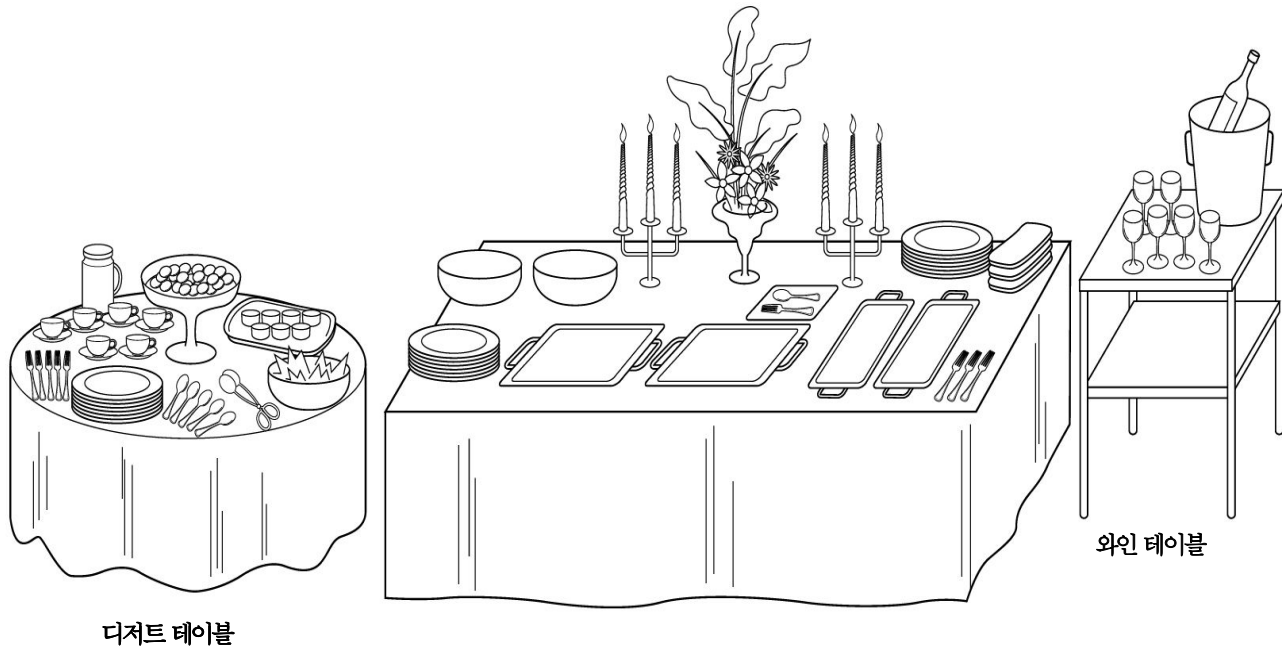


그림 36. 칵테일 파티 연출 상차림

제 5 장 상차림에 대한 의식조사

제 1 절 한국 상차림과 서양 상차림에 대한 인식

1. 대상자의 일반적 사항

<표 4>는 상차림에 대한 의식조사에 참여한 대상자의 일반적 사항이다. 대상자의 성별은 남자가 36.6%, 여자는 63.4%였고, 연령의 분포는 20대가 65.9%, 30대는 24.7%, 40대가 9.4%였다. 대상자들의 결혼여부는 기혼이 26.1%, 미혼은 73.9%로 미혼이 비율이 높았으며, 학력의 경우에는 고졸 40.1%, 대졸 27.4%, 대학원 졸업은 17.5%로 조사되었다. 직업의 종류는 식품 조리 관련 대학생 및 학원생의 경우가 54.3%로 가장 많았고, 직장인이 11.3%, 주부는 9.7%였다. 월 소득의 경우에 100만원 미만이 65.1%로 가장 많았으며, 다음으로는 100-199만원이 21.8%, 200만원 이상은 13.2%였다. 가족형태의 경우는 핵가족의 비율이 81.5%로 가장 높았고, 대가족의 경우는 8.1%, 독신은 10.5%였다.

표 4. 상차림에 대한 의식 조사를 위한 대상자들의 일반적 사항

		명(%)
성별	남	136(36.6)
	여	236(63.4)
연령	20대	245(65.9)
	30대	92(24.7)
	40대 이상	35(9.4)
결혼여부	기혼	97(26.1)
	미혼	275(73.9)
학력	고졸	149(40.1)
	대졸	102(27.4)
	대학원졸	65(17.5)
	기타	56(15.1)
직업	식품.조리관련 대학생.학원생	202(54.3)
	직장인	42(11.3)
	주부	36(9.7)
	기타	92(24.7)
월소득(만원)	100 미만	242(65.1)
	100-199	81(21.8)
	200 이상	49(13.2)
가족형태	대가족	30(8.1)
	핵가족	303(81.5)
	독신	39(10.5)
합계		372(100.0)

2. 한국 상차림에 대한 인지도 - 반상차림을 중심으로

반상차림에 대한 인지도를 조사한 결과를 <표 5>에 제시하였다. 전체적으로 반상차림에 대해 어느 정도 알고 있다가 42.5%로 가장 많았고, 그 다음은 모르는 부분이 많다고 응답한 경우가 33.1%로 조사되었다.

하위영역별로 살펴본 결과 성별의 경우 어느 정도 알고 있다는 남자가 32.4%, 여자는 48.3%로 여자의 비율이 높았으며, 거의 모른다는 경우가 남자는 16.2%, 여자는 14.4%, 전혀 모른다고 응답한 남학생은 7.4%, 여학생은 0.4%로 조사되어 반상차림에 대해 여자의 인지도가 남자보다 높아 성별에 따라 유의하게 차이가 있었다($p<0.001$)<그림 37>. 연령별로 조사한 결과 어느 정도 알고 있다가 30대는 63.0%, 40대 이상에서는 57.1%로 높게 나타났으며, 모르는 부분이 많다는 20대의 42.4%가 응답하여 연령이 높을수록 반상차림을 더 많이 알고 있는 것으로 조사되어 연령에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

결혼여부의 경우에는 어느 정도 알고 있다고 응답한 기혼이 72.2%인 반면, 미혼의 경우에는 모르는 부분이 많다가 39.3%로 나타나 결혼여부에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$). 반상차림을 어느 정도 알고 있다고 답한 대졸은 43.1%, 대학원졸이 67.7%, 고졸은 38.3%로 순으로 나타나 학력에 따라 유의하게 차이를 보였다($p,0.001$). 월소득에 따른 반상차림에 대한 인지도를 살펴본 결과 100만원 미만에서 모르는 부분이 많다가 41.3%, 어느 정도는 알고 있다는 36.8%로 나타났으며, 100-199만원은 어느 정도 알고 있다가 53.1%. 모르는 부분이 많다는 14.8%, 200만원 이상에서 어느 정도 알고 있다는 53.1%. 모르는 부분이 많다가 22.4%로 월소득에 따라 반상차림에 대한 인지도가 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

표 5. 반상차림에 대한 인지도

명(%)

		구분					전체	χ^2
		잘 알고 있다	어느 정도 알고 있다	모르는 부분이 많다	거의 모른다	전혀 모른다		
성별	남	16(11.8)	44(32.4)	44(32.4)	22(16.2)	10(7.4)	136(100.0)	28.771***
	여	8(8.4)	114(48.3)	79(33.5)	34(14.4)	1(0.4)	236(100.0)	
연령	20대	8(3.3)	80(32.7)	104(42.4)	42(17.1)	11(4.5)	245(100.0)	70.546***
	30대	16(17.4)	58(63.0)	8(8.7)	10(10.9)	0(0.0)	92(100.0)	
	40대이상	0(0.0)	20(57.1)	11(31.4)	4(11.4)	0(0.0)	35(100.0)	
결혼 여부	기혼	4(4.1)	70(72.2)	15(15.5)	8(8.2)	0(0.0)	97(100.0)	48.550***
	미혼	2(7.3)	88(32.0)	108(39.3)	48(17.5)	11(4.0)	275(100.0)	
학력	고졸	6(4.0)	57(38.3)	57(38.3)	42(13.4)	9(6.0)	149(100.0)	72.501***
	대졸	4(3.9)	44(43.1)	40(39.2)	14(13.7)	0(0.0)	102(100.0)	
	대학원졸	12(18.5)	44(67.7)	0(0.0)	9(13.8)	0(0.0)	65(100.0)	
	기타	2(3.6)	13(23.2)	26(46.4)	13(23.2)	2(3.6)	56(100.0)	
월소득 (만원)	100미만	6(2.5)	89(36.8)	100(41.3)	38(15.7)	9(3.7)	242(100.0)	63.054***
	100-199	6(7.4)	43(53.1)	12(14.8)	18(22.2)	2(2.5)	81(100.0)	
	200이상	12(24.5)	26(53.1)	11(22.4)	0(0.0)	0(0.0)	49(100.0)	
전체		24(6.5)	158(42.5)	123(33.1)	56(15.1)	11(3.0)	372(100.0)	

***p<0.001

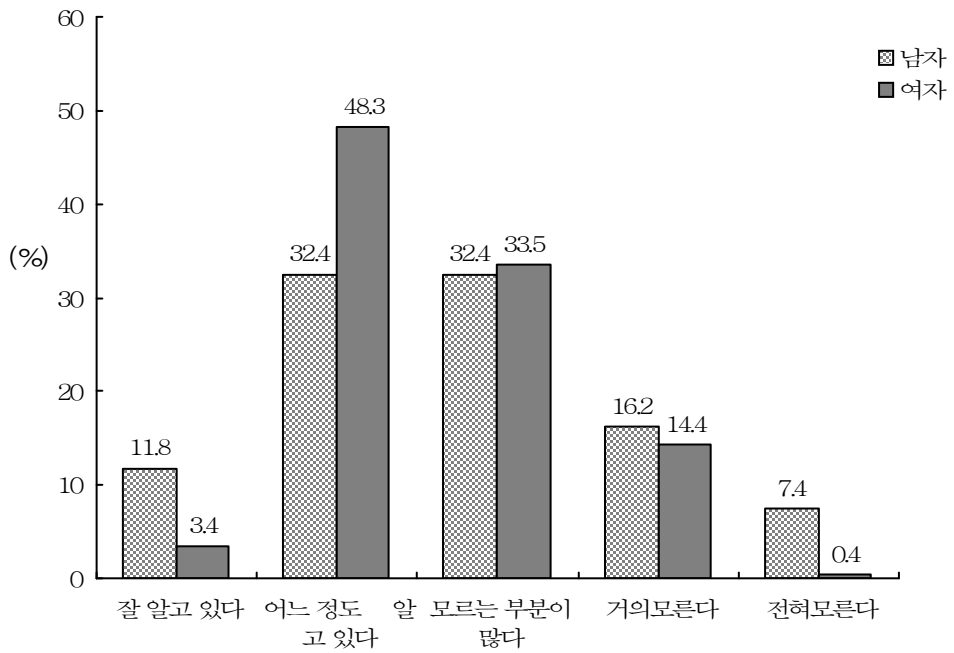


그림 37. 성별에 따른 반상 차림의 인식도(n=372)

3. 상차림에 대한 선호도

<표 6>은 밥, 국, 반찬을 기본으로 한 전통 한식 반상차림과 테이블클로스와 냅킨, 서양 테이블웨어를 사용하여 세팅한 서양 상차림, 한국음식을 기본으로 하면서 서양화된 테이블 세팅이 혼합된 현대화된 상차림으로 나누어 각 상차림에 대한 선호도를 조사한 결과이다. 전반적으로 현대화된 상차림이 좋다는 응답이 46.8%로 가장 많았으며, 다음으로는 모두 다 좋다가 24.2%, 전통 상차림이 좋다는 21.5% 순이었다.

하위영역별로 살펴보면 성별에 따라 현대화된 상차림이 좋다는 경우가 남녀 각각 44.1%, 48.3%로 가장 많았고, 서양 상차림이 좋다는 남자는 2.9%인 반면, 여자는 10.2%가 좋다고 응답하여 성별 간에 유의하게 차이가 있었다($p < 0.05$). 연령별로는 현대화된 상차림이 좋다는 20대가 44.5%, 30대는 50.0%, 40대 이상은 54.3%로 연령이 높을수록 현대화된 상차림이 좋다고 응답하였으며 그 비율은 비슷하였으나, 전통상차림이 좋다고 응답한 20대는 3.7%, 30대는 10.9%, 40대 이상은 34.4%로 전통상차림에 대한 선호도가 연령이 많을수록 높은 것으로 조사되어 연령에 따른 상차림 선호도가 유의하게 차이를 보였다($p < 0.01$). 결혼여부에 따라서는 현대화된 상차림이 좋다고 응답한 대상자가 미혼은 42.5%, 기혼은 42.1%로 높았으며($p < 0.05$), 교육 정도에 따라서는 상차림 선호도에 대한 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았으며, 월소득 별로는 100만원 미만에서 현대화된 상차림이 좋다는 응답이 48.8%, 모두 좋다는 24.0%, 전통상차림은 21.1%, 서양 상차림은 6.2%였고, 100-199만원에서는 현대화된 상차림이 좋다가 50.6%, 모두 좋다는 19.8%, 전통상차림이 좋다는 16.0%, 서양화된 상차림이 좋은 경우는 13.6%였으며, 200만원 이상에서 현대화된 상차림의 선호도는 30.6%, 전통상차림은 32.7%, 서양화된 상차림에 대한 선호도는 4.1%로 소득별로 선호하는 상차림이 유의하게 차이를 보였다($p < 0.05$). 본 조사 결과 전반적으로 현대화된 상차림, 전통상차림, 서양상차림 순으로 나타났으며 선호도를 갖고 있었으며 이러한 선호도의 차이는 현대화된 생활, 핵가족화, 여성인력의 높은 사회 참여도, 여성인식들의 변화 등이 주된 요인으로 사료된다.

표 6. 전통 상차림, 서양 상차림, 현대화된 상차림에 대한 견해

		구분				전체	χ^2
		전통 상차림이 좋다	서양 상차림이 좋다	현대화된 상차림이 좋다	모두 다 좋다		
성별	남	30(22.1)	4(2.9)	60(44.1)	42(30.9)	136(100.0)	10.307*
	여	50(21.2)	24(10.2)	114(48.3)	48(20.3)	236(100.0)	
연령	20대	58(3.7)	18(7.3)	109(44.5)	60(24.5)	245(100.0)	20.945**
	30대	10(10.9)	6(6.5)	46(50.0)	30(32.6)	92(100.0)	
	40대이상	12(34.3)	4(11.4)	19(54.3)	0(0.0)	35(100.0)	
결혼 여부	기혼	20(20.6)	4(4.1)	57(58.8)	16(16.5)	97(100.0)	9.313*
	미혼	60(21.8)	24(8.7)	117(42.5)	74(26.9)	275(100.0)	
학력	고졸	40(26.8)	9(6.0)	64(43.0)	36(24.2)	149(100.0)	10.362
	대졸	17(16.7)	11(10.8)	49(48.0)	25(24.5)	102(100.0)	
	대학원졸	11(16.9)	6(9.2)	36(55.4)	12(18.5)	65(100.0)	
	기타	12(21.4)	2(3.6)	25(44.6)	17(30.4)	56(100.0)	
월소득 (만원)	100미만	51(21.1)	15(6.2)	118(48.8)	58(24.0)	242(100.0)	14.568*
	100-199	13(16.0)	11(13.6)	41(50.6)	16(19.8)	81(100.0)	
	200이상	16(32.7)	2(4.1)	15(30.6)	16(32.7)	49(100.0)	
전체		80(21.5)	28(7.5)	174(46.8)	90(24.2)	372(100.0)	

*p<0.05, **p<0.01

4. 전통 상차림에 대한 견해

밥, 국, 반찬등 우리나라 전통 반상차림을 기본으로 하여 조사한 내용이다.

<표 7>은 전통 상차림이 좋은 이유는 무엇인지에 대한 조사 결과이다. 상에 가득 차려놓은 것이 좋아서의 경우가 35.0%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 대접 받는 것 같은 고급스러움이 있다가 25.6%, 전통성이 있는 것 같아서 좋다고 응답한 비율이 20.6%로 나타났다. 예로부터 우리나라 사람들은 한상 가득 차려진 상에 대하여 잘 대접 받았다고 인식하거나 푸짐하다는 인식으로 높은 선호도가 나타난 것으로 여겨진다.

<표 8>은 전통상차림이 싫은 이유는 무엇인지에 대한 조사 결과이다. 준비 시간과 경제적으로 부담스러워서의 경우가 48.4%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 음식의 낭비가 너무 많아서가 25.2%를 차지하였다.

현대 우리나라 사람들의 전통상차림에 대한 인식은 상에 가득 잘 차려 놓은 음식으로서 잘 대접받고 푸짐하고 여유스럽다는 느낌으로 이에 대해 높은 선호도를 나타내었다. 그러나 바쁜 현대인들에게는 많은 준비 시간의 소요, 경제적인 부담 등으로 인하여 일상 속에서 전통상차림을 일반화 할 수 없는 요인으로 나타났다. 또한 음식물 쓰레기 잔반 등의 환경문제가 대두되고 있는 현대 음식문화 속에서 과도한 음식 낭비라는 의견도 높은 비중을 차지하고 있는 것으로 보여 진다.

표 7. 전통 상차림이 좋은 이유

문 항	명(%)
전통성이 있는 것 같아서	57(20.6)
대접 받는 것 같은 고급스러움	71(25.6)
음식과 식기가 특이한 것 같아서	9(3.3)
상에 가득 차려놓은 것이 좋아서	97(35.0)
기타	43(15.5)
합계	277(100.0)

표 8. 전통 상차림이 싫은 이유

문 항	명(%)
준비 시간과 경제적으로 부담스러워서	46(48.4)
전통상차림에 대해서 알지 못해서	8(8.4)
상차림이 너무 화려하고 복잡해서	14(14.7)
한 음식을 여럿이 같이 먹어서	3(3.2)
음식의 낭비가 너무 많아서	24(25.2)
합계	95(100.0)

5. 서양 상차림에 대한 견해

테이블클로스, 서양식기, 커트러리, 글라스, 센터피스, 휘저먼트등을 사용한 서양 상차림에 대한 조사결과이다. <표 9>는 서양 상차림이 좋은 이유에 대한 조사 결과이다. 대상자들의 46.9%가 서양 상차림은 우아하고 품위 있어 보이므로 좋다고 응답하여 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 개인식 이어서 위생적일 것 같다고 한 경우가 25.8%, 대접받는 것 같은 고급스러움이 있다가 13.5%이었다.

<표 10>은 서양 상차림이 싫은 이유에 대해서는 식도구와 글라스 사용 등의 매너가 익숙하지 않은 경우가 45.0%로 가장 높았고, 다음으로는 준비시간과 경제적으로 부담스러워서 싫다고 응답한 대상자가 27.0%로 조사되었다.

현대 우리나라 사람들이 서양 상차림에 대한 인식은 우아하고 품위가 있다고 생각한다. 또한 우리나라 전통상차림보다 서양 상차림을 더 고급스럽게 생각하고 있다. 그러나 식도구 사용 및 식매너에 익숙하지 않아 부담감을 느끼고 있기 때문에 가정에서 일반적으로 활용되지 않는 것으로 보여 진다. 뿐만 아니라 우아하고 품위 있다고 인식하는 기저에는 익숙하지 않고 잘 못하기 때문에 느끼는 막연한 동경의식이 있는 것으로도 해석된다.

표 9. 서양 상차림이 좋은 이유

문 항	명(%)
대접 받는 것 같은 고급스러움	35(13.5)
우아하고 품위 있어 보여서	122(46.9)
개인식 이어서 위생적일 것 같아서	67(25.8)
테이블 위에 올라오는 식기 가짓수가 적어서	2(0.8)
단계별로 나오는 요리방식 때문에	28(10.8)
기타	6(2.3)
합계	260(100.0)

표 10. 서양 상차림이 싫은 이유

문 항	명(%)
준비시간과 경제적으로 부담스러워서	30(27.0)
식도구와 글라스 사용 등 매너가 익숙하지 않아서	50(45.0)
시간 순으로 나오는 것이 싫어서	10(9.0)
주거 환경의 문제	7(6.3)
기타	14(12.6)
합계	111(100.0)

제 2 절 상차림의 차림새에 대한 변화 필요성

1. 현재 상차림의 차림새 변화 필요성

현재 상차림의 차림새에 대해 변화가 필요성에 대한 결과를 <표 11>에 제시하였다. 조사 결과 대상자들의 상차림의 변화에 대해 보통이라고 응답한 경우가 33.9%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 상차림에 변화가 있어야 한다가 32.5%, 그렇지 않다 20.2%로 나타났다.

하위영역별 결과를 보면 성별에 따라 상차림의 변화에 남자의 경우 보통이라는 응답은 35.3, 매우 그렇다는 26.5%였고, 여자는 그렇다가 40.3%, 보통이라는 33.1%로 성별에 따라 다른 양상을 보였으며, 통계적으로 유의하게 차이가 있었다($p<0.001$). 연령별에 따른 상차림 변화의 필요성에 대해 그렇다고 응답한 30대가 47.8%, 40대 이상은 42.9%로 높은 반면, 20대에서는 보통이라고 응답한 비율이 44.1%로 나타나 대체적으로 연령이 높을수록 현재 상차림의 변화의 필요성을 더 느끼고 있었으며, 연령에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$). 또한 기혼의 경우 그렇다가 42.3%로 가장 높게 나타났으나, 미혼의 경우에는 보통이다가 38.5%로 나타나 기혼이 미혼보다 현재 상차림의 변화의 필요성을 더 느끼고 있다는 것을 의미하며, 결혼여부에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

교육 정도에 따라 살펴본 결과 대학원 졸업에서 매우 그렇다가 61.5%로 가장 높게 나타났으며, 대졸은 그렇다가 38.2%, 고졸에서는 보통이라는 경우가 41.6%로 높게 나타나 대체적으로 학력이 높을수록 현재 상차림의 변화가 필요한 것을 더 느끼는 것으로 나타났으며, 학력에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$). 월소득에 따른 상차림 변화 필요성에 대해 100만원 미만의 44.6%가 보통이라고 하였고, 100-199만원은 40.7, 200만원 이상은 46.9%가 변화 필요에 대해 그렇다고 응답하여 소득수준에 따른 변화 인식에 대해 유의하게 차이가 있었다($p<0.001$)<그림 38>.

표 11. 현재 상차림의 변화 필요성

		구분				전체	명(%)
		그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다		χ^2
성별	남	26(19.1)	48(35.3)	26(19.1)	36(26.5)	136(100.0)	39.172***
	여	49(20.8)	78(33.1)	95(40.3)	14(5.9)	236(100.0)	
연령	20대	65(26.5)	108(44.1)	62(25.3)	10(4.1)	245(100.0)	104.933***
	30대	10(10.9)	6(6.5)	44(47.8)	32(34.8)	92(100.0)	
	40대이상	0(0.0)	12(34.3)	15(42.9)	8(22.9)	35(100.0)	
결혼 여부	기혼	8(8.2)	20(20.6)	41(42.3)	28(28.9)	97(100.0)	43.097***
	미혼	67(24.4)	106(38.5)	80(29.1)	22(8.0)	275(100.0)	
학력	고졸	40(26.8)	62(41.6)	43(28.9)	4(2.7)	149(100.0)	174.853***
	대졸	23(22.5)	37(36.3)	39(38.2)	3(2.9)	102(100.0)	
	대학원졸	0(0.0)	3(4.6)	22(33.8)	40(61.5)	65(100.0)	
	기타	12(21.4)	24(42.9)	17(30.4)	17(30.4)	3(5.4)	
월소득 (만원)	100미만	62(25.6)	108(44.6)	65(26.9)	7(2.9)	242(100.0)	104.267***
	100-199	9(11.1)	16(19.8)	33(40.7)	23(28.4)	81(100.0)	
	200이상	4(8.2)	2(4.1)	23(46.9)	20(40.8)	49(100.0)	
전체		75(20.2)	126(33.9)	121(32.5)	50(13.4)	372(100.0)	

***p<0.001

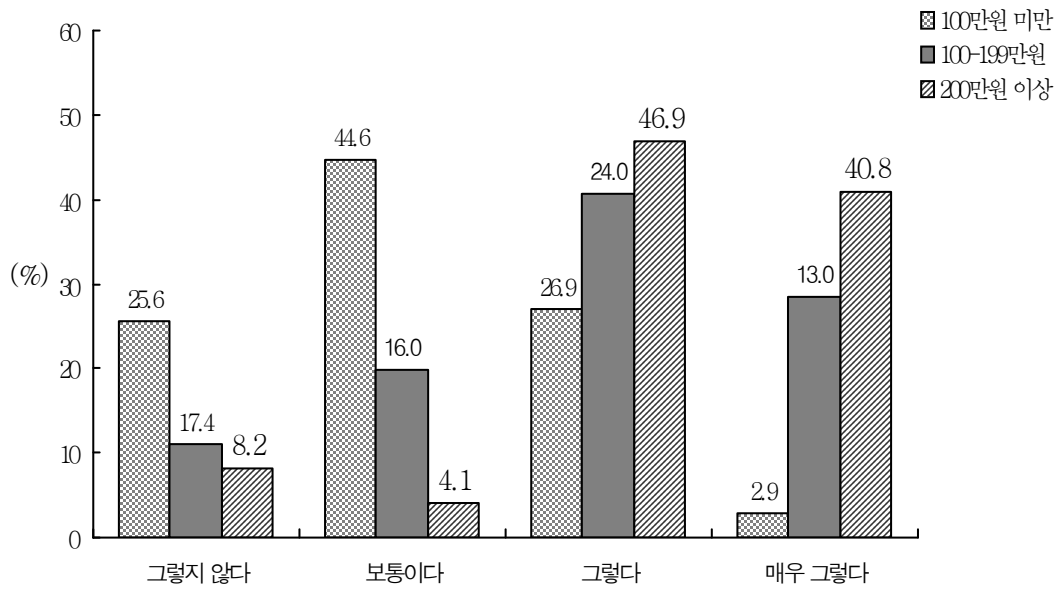


그림 38. 월소득에 따른 현재 상차림의 변화 인식도(n=372)

<표 12>는 상차림의 변화가 필요한 이유를 조사한 결과이다. 대상자 전체 응답율을 살펴보면 라이프스타일의 변화로 상차림이 변해야 한다고 응답한 경우가 42.2%였고, 20.4%는 상차림 연출이 가족 구성원의 대화시간을 유도 할 수 있기 때문에 변화가 필요하다고 답하였으며, 20.2%가 시간과 비용절감 때문이라고 하였다.

하위영역별 결과를 보면 성별의 경우 남자는 52.9%가 라이프스타일의 변화로, 17.6%는 가족구성원의 대화시간유도, 19.1%가 시간과 비용절감을 이유로 하였고, 여자는 라이프스타일의 변화가 36.0%, 가족구성원의 대화시간유도가 22.0%, 시간과 비용 절감이 20.8%, 18.6%는 퓨전·서양화된 식문화가 원인이라고 응답하여 남자보다 여자들이 변화에 대한 이유가 다양하였으며, 통계적으로 유의하게 차이가 있었다($p<0.05$). 연령별로는 20대의 경우 라이프스타일의 변화가 이유라고 응답한 경우가 33.1%, 상차림 연출로 인하여 가족 구성원의 대화시간 유도할 수 있기 때문에 25.3%, 시간과 비용의 절감이 22.4%로 다양한 응답이 나왔으며, 30대와 40대 이상에서는 라이프스타일의 변화로 인한 응답이 각각 60.9%, 57.1%로 가장 높았으며, 가족 구성원의 대화시간을 유도할 수 있다는 20대에 비하여 30, 40대에서는 낮은 응답율을 보여 연령별에 따라 응답이 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$). 결혼여부의 경우에는 라이프스타일의 변화의 경우 기혼은 53.6%, 미혼이 38.2%로 기혼의 응답율이 높았다.

교육정도에 따라 대학원졸 75.4%, 대졸의 42.2%가 라이프스타일의 변화가 원인이라고 높은 응답율을 보였고, 고졸의 32.9%는 상차림 연출이 가족 구성원의 대화시간을 유도할 수 있기 때문이라고 응답하여 학력에 따라 상차림 변화 이유에 유의하게 차이를 보였다($p<0.05$).

라이프스타일(lifestyle)이란 개인의 활동, 관심 및 의견 등이 표현되는 것으로 한 개인의 세상을 살아가는 방식을 말한다. 구체적으로 생활의식, 생활 행동, 가치관, 태도의 복합체를 말하며 개인의 사용 패턴, 가계 지출의 배분, 생활시간의 배분 패턴, 생활공간의 이용 패턴 등의 분석을 통하여 파악할 수 있다(4). 우리 사회의 전체적인 생활수준이 높아지고, 주 5일 근무제가 본격적으로 실시되면서 양질의 삶을 추구하는 웰빙 문화가 확산되었다. 이와 더불어 식문화에 대한 관심과 음식을 통한 개성표현의 니즈(needs)를 갖고 있는 현대인들이 증가하면서 라이프스타일의 변화를 일으켰고 이에 따라 상차림 변화의 필요성은 더욱 커졌다고 보여진다.

표 12. 상차림의 변화가 필요한 이유

명(%)

		구분					전체	χ^2
		가족 구성원의 대화시간 을 유도할 수 있기 때문에	라이프스 타일의 변화로	시간과 비용 절감	퓨전화, 서양화된 식문화	기타		
성별	남	24(17.6)	72(52.9)	26(19.1)	12(8.8)	2(1.5)	136(100.0)	12.773*
	여	52(22.0)	85(36.0)	49(20.8)	44(18.6)	6(2.5)	236(100.0)	
연령	20대	62(25.3)	81(33.1)	55(22.4)	43(17.6)	4(1.6)	245(100.0)	31.913***
	30대	10(10.9)	56(60.9)	12(13.0)	10(10.9)	4(4.3)	92(100.0)	
	40대이상	4(11.4)	20(57.1)	8(22.9)	8(22.9)	3(8.6)	35(100.0)	
결혼 여부	기혼	12(12.4)	52(53.6)	18(18.6)	11(11.3)	4(4.1)	97(100.0)	11.960*
	미혼	64(23.3)	105(38.2)	57(20.7)	45(16.4)	4(1.5)	4(1.5)	
학력	고졸	49(32.9)	48(32.2)	25(16.8)	24(16.1)	3(2.0)	149(100.0)	67.839***
	대졸	7(6.9)	43(42.2)	25(24.5)	23(22.5)	4(3.9)	102(100.0)	
	대학원졸	6(9.2)	49(75.4)	10(15.4)	0(0.0)	0(0.0)	65(100.0)	
	기타	14(25.0)	17(30.4)	15(26.8)	9(16.1)	1(1.8)	56(100.0)	
월소득 (만원)	100미만	58(24.0)	79(32.6)	61(25.2)	40(16.5)	4(1.7)	242(100.0)	39.327***
	100~199	14(17.3)	44(54.3)	6(7.4)	13(16.0)	4(4.9)	81(100.0)	
	200이상	4(8.2)	34(69.4)	8(16.3)	3(6.1)	0(0.0)	49(100.0)	
전체		76(20.4)	157(42.2)	75(20.2)	56(15.1)	8(2.2)	372(100.0)	

*p<0.05, ***p<0.001

2. 상차림에 대한 관심도에 관한 조사

가. 상차림에 대한 관심도

상차림에 대한 관심이 어떠한지에 대한 결과를 살펴보면 전체적으로 예전에 비해서 많아 졌다가 48.4%로 가장 높았고, 예전과 비슷하다는 26.3%였다. 또한 잘 모르겠다고 응답한 대상자는 17.2%였으며, 예전에 비하여 적어 졌다고 응답한 대상자도 8.1%나 되었다.

상차림에 대한 관심도를 하위영역별로 살펴보면 성별에 따라 남자의 경우 잘 모르겠다고 32.4%로 가장 많았고, 그 다음으로는 예전과 비슷하다는 30.9%인 반면, 여자의 경우는 예전에 비해서 많아 졌다가 58.5%로 가장 많았으며, 예전과 비슷하다는 26.3%로 최근 상차림에 대한 관심이 남자보다 여자가 높은 것으로 나타났으며 성별간에 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

연령별 상차림 관심도는 예전에 비해서 많아 졌다고 응답한 경우가 30대 89.1%로 가장 높게 나타났으며, 20대는 31.8%, 40대 이상에서는 57.1%로 20대가 낮은 이유로 조사 대상자의 대부분이 여자인 것을 고려하였을 때 20대는 미혼이 많은 것과 연관이 있는 것으로 사료되며, 연령별로 상차림에 대한 관심도는 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$). 기혼의 경우 예전에 비해서 많아 졌다가 76.3%로 높은 반면, 미혼의 경우 38.5%로 기혼자에 비하여 낮은 이유는 연령별 조사 결과와 관련이 있을 것으로 보인다.

교육 정도에 따른 상차림에 대한 관심도를 조사한 결과 대학원졸의 95.4%가 예전에 비하여 관심이 많아졌다고 하였고, 대졸 역시 54.9%가 관심이 많아졌다고 응답하였다. 고졸의 경우에는 예전과 비슷하다고 답한 대상자도 36.2%로 가장 많았고, 그 다음으로는 32.2%가 예전에 비하여 관심이 많아졌다고 답하였으며, 잘 모르겠다고 응답한 사람들도 20.8%나 되어 교육정도에 따라 유의하게 차이가 있었다($p<0.001$). 월소득별로 보아도 소득이 높아질수록 예전에 비하여 관심이 많아져 소득차이에 따라 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p<0.001$)<표 13>.

표 13. 상처림에 대한 관심

		구분				전체	χ^2
		예전에 비해서 많아졌다	예전과 비슷하다	예전에 비해서 적어졌다	잘 모르겠다		
성별	남	42(30.9)	36(26.5)	14(10.3)	44(32.4)	136(100.0)	43.492***
	여	138(58.5)	62(26.3)	16(6.8)	20(8.5)	236(100.0)	
연령	20대	78(31.8)	84(34.3)	23(9.4)	60(24.5)	245(100.0)	102.288***
	30대	82(89.1)	6(6.5)	0(0.0)	4(4.3)	92(100.0)	
	40대이상	20(57.1)	8(22.9)	7(20.0)	0(0.0)	35(100.0)	
결혼 여부	기혼	74(76.3)	8(8.2)	7(7.2)	8(8.2)	97(100.0)	43.658***
	미혼	106(38.5)	90(32.7)	23(8.4)	56(20.4)	275(100.0)	
학력	고졸	48(32.2)	54(36.2)	16(10.7)	31(20.8)	149(100.0)	96.531***
	대졸	56(54.9)	25(24.5)	9(8.8)	12(11.8)	102(100.0)	
	대학원졸	62(95.4)	3(4.6)	0(0.0)	0(0.0)	65(100.0)	
	기타	14(25.0)	16(28.6)	5(8.9)	21(37.5)	56(100.0)	
월소득 (만원)	100미만	89(36.8)	77(31.8)	19(7.9)	57(23.6)	242(100.0)	56.431***
	100-199	55(67.9)	17(21.0)	2(2.5)	7(8.6)	81(100.0)	
	200이상	36(73.5)	4(8.2)	9(18.4)	0(0.0)	49(100.0)	
전체		180(48.4)	98(26.3)	30(8.1)	64(17.2)	372(100.0)	

***p<0.001

나. 상차림에 관심이 많아진 이유

상차림에 관심이 많아졌다면 그 이유는 무언가에 대해 조사한 결과를 <표 14>에 제시하였다. 상차림에 관심이 많아진 이유로 35.8%가 웰빙을 추구하는 식문화가 보편화되었기 때문이라고 가장 많이 응답하였고, 다음으로는 31.1%가 시각적인 아름다움을 추구하고 개성을 표현하고자 하는 욕구가 강해졌기 때문이라고 하였으며, 퓨전·서양화된 식문화를 이유로 든 경우는 20.2%였다.

표 14. 상차림에 관심이 많아진 이유

문 항	명(%)
시각적인 아름다움을 추구하고 개성을 표현하고자 하는 욕구가 강해졌기 때문에	116(31.1)
인스턴트식품이 다양화되었기 때문에	36(9.7)
퓨전화, 서양화된 식문화 때문에	75(20.2)
웰빙 식문화가 보편화되었기 때문에	133(35.8)
기타	12(3.2)
합계	372(100.0)

제 3 절 현대 상차림 제안

1. T.P.O 에 맞는 현대 상차림에 대한 인식

현대 상차림은 단순히 식기를 일정하게 배열에 의해서 늘어놓는 것이 아니라 식사자가 맛있는 음식을 먹는 동시에 시각적으로 기쁨을 느끼며 분위기까지 중시하는 자유 선택적 니즈를 포함하게 배려하여 연출한 테이블을 기본으로 하였다. 그리고 한국의 평면 전개형 서비스에 벗어나 시계열 공간전개형으로 진행되어 갈수 있도록 유도한 테이블을 말한다. 서양식 접시위에 밥과 반찬을 서빙하고 국물음식은 개인볼에 각자 서빙할 수 있는 상차림을 제안하기 위하여 간소화된 상차림, 반찬수에 따른 식기수량, 반상차림의 번거로움, 담음새와 장식성, 세련되고 도회적인 분위기, 식단의 편의성에 대한 인식도를 조사하였다.

<표 15>는 현대 상차림에 대한 인식 차이를 조사한 결과이다. 남자가 평균 3.4점, 여자는 3.5점으로 남자보다 여자가 현대 상차림에 대한 인식이 높았으며, 본 결과는 성별에 따라 유의하게 차이가 있었다($p < 0.001$). 연령별 현대 상차림에 대한 인식차이는 30대 3.7점, 40대 이상 3.6점, 20대 3.4점 순이었으며 20대와 30대 사이, 20대와 40대 이상 사이에는 유의한 차이가 있었으나($p < 0.001$), 30대와 40대 이상에서는 유의한 차이가 없었다. 기혼 3.7점, 미혼 3.4점으로 현대 상차림에 대한 인식이 미혼보다 기혼이 높은 것으로 나타나 결혼여부에 따라 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$).

교육 정도에 따른 인식 차이는 대학원졸이 3.9점, 대졸은 3.5점, 고졸은 3.4점으로 학력이 높을수록 현대 상차림에 대한 인식이 높은 것을 알 수 있으며 대학원졸은 다른 학력들과 각각 유의하게 차이가 있었다($p < 0.01$). 소득수준에 따라 100만원 미만은 3.4점, 100-199만원과 200만원 이상은 각각 3.6점으로 소득수준이 높을수록 현대 상차림에 대한 인식 정도가 높았으며, 100만원 미만에 비하여 100-199만원과 200만원 이상 그룹은 유의하게 차이가 있었고($p < 0.001$), 100-199만원과 200만원 이상은 그룹간에 유의성은 없었다.

표 15. 현대 상차림에 대한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.4±0.4	-3.529***
	여	236	3.5±0.4	
연령	20대	245	3.4±0.4 ^a	18.007***
	30대	92	3.7±0.4 ^b	
	40대 이상	35	3.6±0.4 ^b	
결혼여부	기혼	97	3.7±0.4	6.339***
	미혼	275	3.4±0.4	
학력	고졸	149	3.4±0.4 ^a	18.030***
	대졸	102	3.5±0.4 ^a	
	대학원졸	65	3.9±0.3 ^b	
	기타	56	3.4±0.3 ^a	
월소득 (만원)	100미만	242	3.4±0.4 ^a	9.667***
	100-199	81	3.6±0.3 ^b	
	200이상	49	3.6±0.4 ^b	

***p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자끼리는 유의성이 없음

1점:전혀그렇지않다 2점:그렇지않다 3점:보통이다 4점:그렇다 5점:매우그렇다

가. 가족 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

가족 모임 상차림에 대한 인식 차이를 매우 잘 인식하고 있는 경우를 5점 만점으로 하였을 때 그 결과를 살펴보면 성별의 경우 남자가 3.8점 여자는 4.1점으로 여자가 남자보다 가족 모임 상차림에 대한 인식이 높은 것으로 나타나 성별에 따라 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 연령별 가족 모임 상차림에 대한 인식 차이는 30대가 4.1점, 40대 이상은 4.0점, 20대에서는 3.0점으로 30대가 가장 높았으며, 결혼여부에 따라 기혼이 4.1점, 미혼은 4.0점으로 기혼이 미혼보다 가족 모임 상차림에 대한 인식이 높았으나, 결혼과 연령 두 항목 모두 통계적인 유의차는 없었다.

교육 정도에 따른 인식 차이는 대학원졸이 4.1점, 대졸은 4.0점, 고졸이 4.0점으로 학력별료 차이는 없었고, 소득수준에 따라 100만원 이상은 4.0점, 100-199만원은 3.9점, 200만원 이상은 4.1점으로 100-199만원과 200만원 그룹 사이에 유의하게 차이가 있었다($p < 0.05$) <표 16>.

또한 가족 모임 상차림에서 가장 중요시 되어야 하는 부분을 알아본 결과 매우 중요함을 5점으로 하여 위생성과 장식성, 자연성, 현대성에 대해 조사해 보았다. 그 결과 안전성이나 청결성·쾌적성을 포함한 위생부분이 평균 4.6으로 가장 중요시 되어야 한다고 하였고, 격식이나 격조·멋을 강조한 장식성이 3.9로 그 다음이었으며, 계절감·편안함을 나타내는 자연성이 3.8, 세련되고 도회적인 분위기·진취성·정체성을 표현하는 현대성은 3.7 순으로 조사되었다 <그림 39>.

표 16. 가족 모임 상차림에 대한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.8±0.3	-6.982***
	여	236	4.1±0.5	
연령	20대	245	4.0±0.5	2.560
	30대	92	4.1±0.6	
	40대 이상	35	4.0±0.5	
결혼여부	기혼	97	4.1±0.6	t= 1.198
	미혼	275	4.0±0.5	
학력	고졸	149	4.0±0.4	0.782
	대졸	102	4.0±0.6	
	대학원졸	65	4.1±0.6	
	기타	56	4.0±0.4	
월소득 (만원)	100미만	242	4.0±0.5 ^{ab}	4.168*
	100-199	81	3.9±0.6 ^a	
	200이상	49	4.1±0.4 ^b	

*p<0.05

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자끼리는 유의성이 없음

1점:전혀그렇지않다 2점:그렇지않다 3점:보통이다 4점:그렇다 5점:매우그렇다

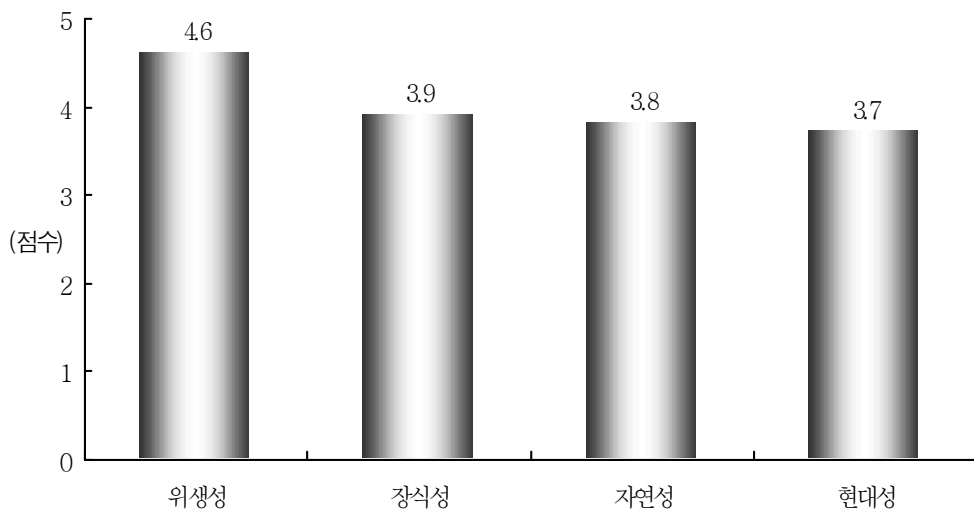


그림 39. 가족 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인

1점:전혀 중요하지 않다 2점:중요하지 않다 3점: 보통이다

4점:중요하다 5점:매우 중요하다

<표 17>은 가족 모임에 가장 어울리는 상차림이 우선순위이다. 그 결과 1순위에서는 반상차림이 46.6%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 간단한 뷔페 상차림이 39.6%를 차지하였다. 2순위에서도 반상차림이 30.0%로 가장 높았고 그 다음은 간단한 뷔페 상차림이 25.9%로 그 다음이었다. 3순위에서는 다과가 있는 티파티 테이블이 34.6%로 가장 많았고, 4순위는 칵테일 상차림이 30.3%로 가장 많았으며, 5순위에서도 칵테일 상차림이 60.0%로 나타나 가족 모임의 경우 반상차림이 가장 선호하는 상차림으로 조사되었다.

<그림 40>은 가족 모임에 가장 잘 어울리는 상차림에 대해 가중치(1순위:5점, 2순위:4점, 3순위:3점, 4순위:2점, 5순위:1점)를 준 후 가중치와 도수 간에 곱으로 우선순위를 점수화 하였다. 그 결과 가족 모임에 가장 잘 어울리는 상차림으로 반상차림이 1489점으로 1위였고, 간단한 뷔페상차림 1499점으로 2위, 다과와 티파티 3위, 양식상차림 4위, 칵테일 상차림 5위로 나타났다. 이는 노인층부터 어린이까지 이르는 다양한 연령대의 가족구성원이 모이는 가족모임에서 완벽한 한끼 식사가 되는 상차림이 아닌 특히 간단한 간식형태와 주류위주의 칵테일상차림은 가족 모임의 상차림으로 적합하지 않다고 생각하는 것으로 판단된다.

표 17. 가족 모임에 가장 어울리는 상차림

상차림 종류	구분				
	1순위	2순위	3순위	4순위	5순위
반상차림	166(46.6)	104(30.0)	57(14.0)	27(7.5)	18(5.1)
간단한 뷔페상차림	141(39.6)	100(25.9)	97(23.8)	29(8.1)	5(1.4)
다과가 있는 티파티테이블	34(9.6)	60(15.5)	141(34.6)	105(29.1)	32(9.1)
칵테일상차림	2(0.6)	27(7.0)	27(6.6)	106(29.5)	210(60.0)
양식(스테이크)상차림	13(3.6)	95(24.6)	86(21.0)	93(25.8)	85(24.4)
합계	356(100.0)	386(100.0)	408(100.0)	360(100.0)	350(100.0)

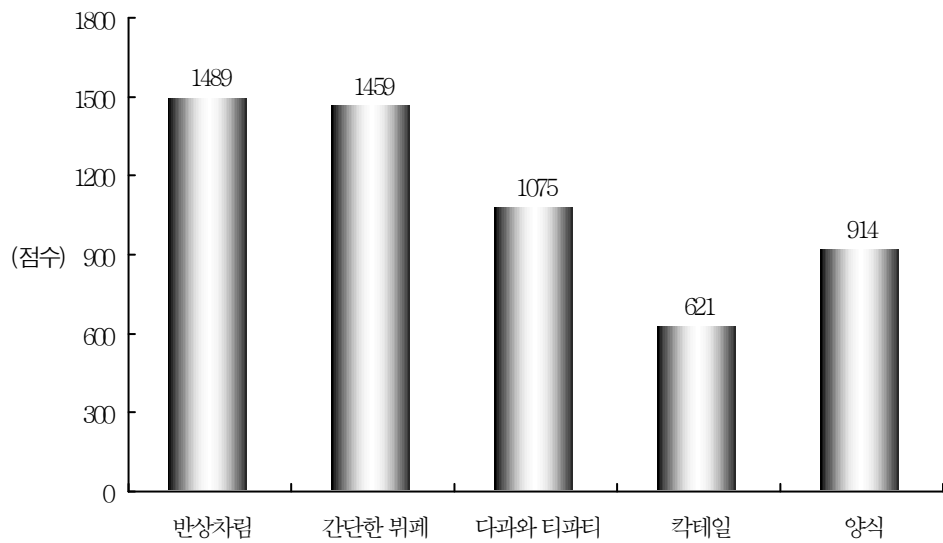


그림 40. 가족 모임에 가장 어울리는 상차림

1순위:5점, 2순위:4점, 3순위:3점, 4순위:2점, 5순위:1점

나. 친목 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

친목 모임 상차림에 대한 인식 차이 조사 결과 매우 그렇다를 5점으로 하였을 때 남자는 3.7점, 여자는 4.0점으로 여자가 남자보다 친목 모임 상차림에 대한 인식이 높았으며 성별에 따라 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$). 연령별 본 친목 모임 상차림에 대한 인식 차이는 20대가 3.9점, 30대는 4.0점, 40대 이상이 3.9점으로 30대가 친목모임에 대한 인식이 가장 높았으며, 20대와 30대 그룹간에 유의한 차이가 있었다($p < 0.05$). 친목모임 상차림 인식에 대하여 기혼은 4.0점, 미혼 3.9점으로 기혼들이 미혼들보다 친목 모임 상차림에 대한 인식이 높았고, 결혼여부에 따라 유의미한 차이를 보였다($p < 0.01$).

교육 정도에 따라 본 결과 대학원졸은 4.0점, 대졸과 고졸 각각 3.9점 이었다. 또한 월 소득별로 본 결과 100만원 미만과 100-199만원은 각각 3.9점, 200만원 이상은 4.0으로 그룹간에 유의한 차이는 없었다.<표 18>.

친목 모임 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분은 위생성이 4.4점으로 가장 높았고, 다음으로는 퓨전성, 진취성이나 경제성이 포함된 현대성이 3.9였으며, 자연성은 3.7점, 장식성은 3.6점 순으로 나타났다. 이 결과 세련되고 도회적인 분위기의 현대성을 강조하는 친목 모임 상차림과 음식의 담음새나 상차림의 격조를 중요시하는 가족 모임 상차림에 대한 장식성에 대한 선호도 인식과는 차이를 보이는 것을 알 수 있다.<그림 41>.

표 18. 친목 모임 상차림에 대한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.7±0.4	-6.928***
	여	236	4.0±0.6	
연령	20대	245	3.9±0.5 ^a	3.951*
	30대	92	4.0±0.6 ^b	
	40대 이상	35	3.9±0.6 ^{ab}	
결혼여부	기혼	97	4.0±0.6	2.647**
	미혼	275	3.9±0.5	
학력	고졸	149	3.9±0.5	1.206
	대졸	102	3.9±0.6	
	대학원졸	65	4.0±0.6	
	기타	56	3.8±.5	
월소득 (만원)	100미만	242	3.9±0.5	0.659
	100-199	81	3.9±0.6	
	200이상	49	4.0±0.4	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자끼리는 유의성이 없음

1점:전혀그렇지않다 2점:그렇지않다 3점:보통이다 4점:그렇다 5점:매우그렇다

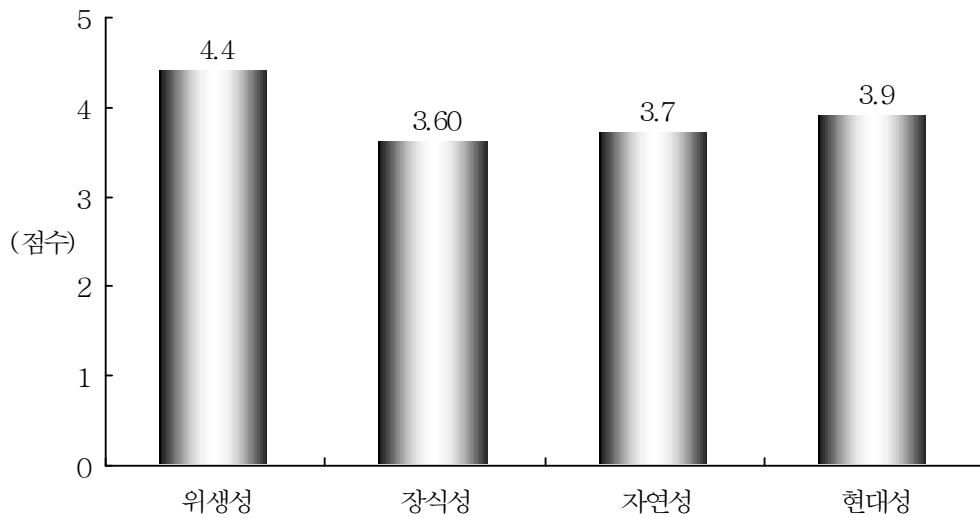


그림 41. 친목 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인

1점:전혀 중요하지 않다 2점:중요하지 않다 3점: 보통이다

4점:중요하다 5점:매우 중요하다

친목 모임 상차림으로 어떤 상차림이 좋을 것인가에 대한 조사 결과는 <표 19>에 제시되어있다. 우선순위 분석 결과를 살펴보면 1순위에서는 간단한 뷔페상차림이 34.5%로 가장 높았고, 양식(스테이크) 상차림이 28.8%로 그 다음이었다. 2순위에서에서도 간단한 뷔페상차림이 30.9%로 가장 많았고, 다과가 있는 티파티테이블이 23.3%로 그 다음이었다. 3순위의 경우에는 칵테일상차림이 27.3%로 가장 많았고, 4순위에서도 칵테일상차림이 25.1%로 가장 많았다. 5순위는 반상차림이 44.7%로 가장 많은 것으로 나타나 가족 모임 상차림의 반상차림 선호도와는 다른 양상을 보였다.

<그림 42>은 친목 모임에서도 가족 모임 상차림과 같은 방법으로 모임에 가장 잘 어울리는 상차림에 대해 가중치를 주어 우선 순위를 점수화 하였다. 그 결과 친목 모임 가장 잘 어울리는 상차림은 간단한 뷔페상차림이 1459점으로 가장 높았고, 양식(스테이크)상차림은 1254점, 다과와 티파티 1225점, 칵테일파티 949점, 반상차림 904점 순으로 대체적으로 친목 모임에서 가족모임의 반상차림 선호와는 다르게 현대화된 상차림을 선호하는 것으로 조사되었다.

표 19. 친목 모임에 가장 어울리는 상차림

상차림 종류	구분				
	1순위	2순위	3순위	4순위	5순위
반상차림	38(9.8)	57(13.7)	75(18.8)	59(17.5)	143(44.7)
간단한 뷔페상차림	133(34.5)	129(30.9)	63(15.8)	42(12.4)	5(1.6)
다과가 있는 티파티테이블	70(18.1)	97(23.3)	103(25.8)	76(22.5)	26(8.1)
각테일상차림	34(8.8)	46(11.0)	109(27.3)	85(25.1)	98(30.6)
양식(스테이크)상차림	111(28.8)	88(21.1)	49(12.3)	76(22.5)	48(15.0)
합계	386(100.0)	417(100.0)	399(100.0)	338(100.0)	320(100.0)

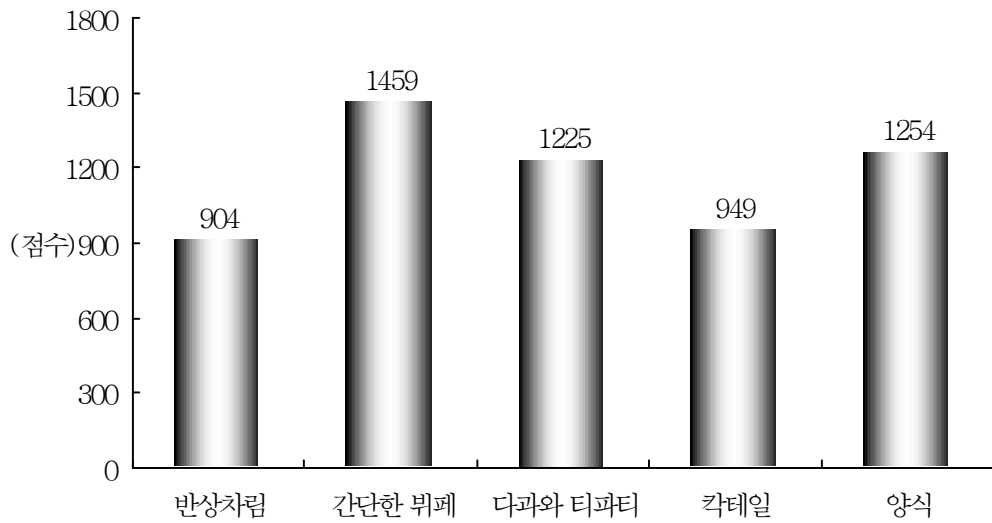


그림 42. 친목 모임에 가장 어울리는 상차림

1순위:5점, 2순위:4점, 3순위:3점, 4순위:2점, 5순위:1점

다. 기업체 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

기업체 모임 상차림에 대한 인식 차이 결과를 살펴보면 남자가 3.8점, 여자는 4.2점으로 여자가 남자보다 기업체 모임 상차림에 대한 인식이 높은 것으로 나타나 성별에 따라 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$). 연령의 경우에는 40대 이상 4.3점, 30대와 20대는 각각 4.0점으로 나타나 20대와 30대 간에는 그룹간 유의차가 없었으나, 40대 이상은 20대와 30대 그룹과 각각 유의하게 차이를 보였다($p < 0.05$). 기혼과 미혼은 각각 4.0점으로 통계적인 유의차를 보이지 않았다.

소득수준에 따라 100만원 미만은 4.1점, 100-199만원은 3.8점, 200만원 이상은 4.3점으로 200만원 이상에서 가장 높은 점수를 보였으며, 각각 그룹 간에도 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$)<표 20>.

기업체 모임에서는 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분은 위생성이 4.5점으로 가장 높았고, 다음으로는 격식과 격조, 멋이 강조된 장식성이 4.1였으며, 현대성이 3.9, 자연성은 3.8점 순이었다. 기업체 모임은 친목이나, 가족 모임과 다르게 공적인 모임이므로 장식성을 강조한 것으로 사료된다<그림 43>.

표 20. 기업체 모임 상차림에 대한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.8±0.5	-6.818***
	여	236	4.2±0.5	
연령	20대	245	4.0±0.5 ^a	3.593*
	30대	92	4.0±0.7 ^a	
	40대 이상	35	4.3±0.4 ^b	
결혼여부	기혼	97	4.1±0.7	0.329
	미혼	275	4.1±0.5	
학력	고졸	149	4.1±0.5	0.656
	대졸	102	4.0±0.5	
	대학원졸	65	4.0±0.8	
	기타	56	4.1±0.5	
월소득 (만원)	100미만	242	4.1±0.5 ^a	13.967***
	100-199	81	3.8±0.7 ^b	
	200이상	49	4.3±0.5 ^c	

*p<0.05, ***p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자가 있을 경우에는 서로 유의성이 없음

1점:전혀그렇지않다 2점:그렇지않다 3점:보통이다 4점:그렇다 5점:매우그렇다

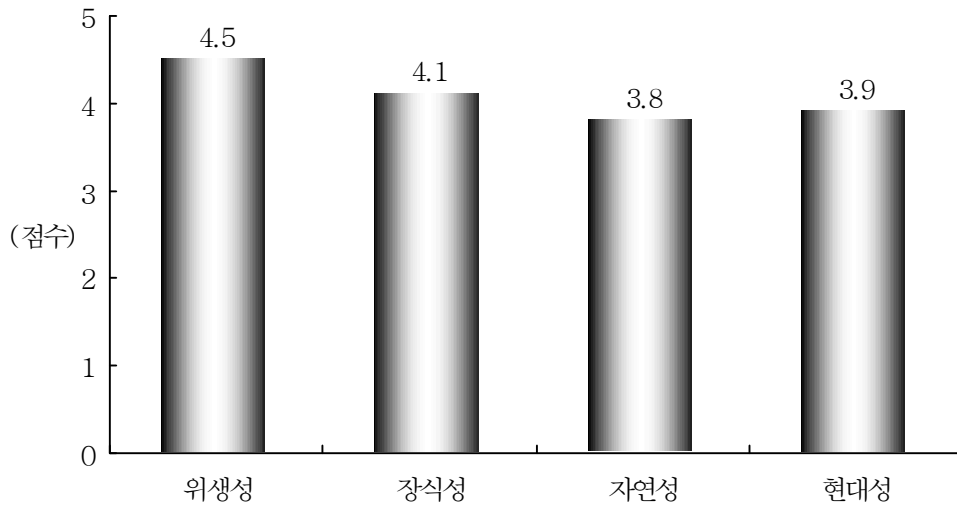


그림 43. 기업체 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인

1점:전혀 중요하지 않다 2점:중요하지 않다 3점: 보통이다

4점:중요하다 5점:매우 중요하다

기업체 모임에 가장 어울리는 상차림에 대한 우선 순위를 분석 결과는 1순위에서 양식(스테이크)상차림이 26.7%, 간단한 뷔페상차림이 21.7%, 2순위에서는 간단한 뷔페상이 23.6%, 반상차림이 22.8%였으며, 3순위에서는 칵테일상차림이 23.4%, 4순위의 경우에는 다과가 있는 티파티 테이블 28.1%, 5순위의 경우에는 반상차림 43.9%로 나타나 기업체 모임 우선순위에서는 양식(스테이크)상차림을 가장 선호하는 것으로 나타났다<표 21>.

기업체 모임에서 잘 어울리는 상차림에 대한 순위를 종합한 결과 간단한 뷔페상차림이 1360점, 양식(스테이크)상차림 1357점, 다과가 있는 티파티 테이블 1244점, 반상차림 1207점, 칵테일 파티 1152점 순으로 기업체 모임에서도 친목모임에서와 같이 간단한 뷔페상차림이 가장 높았으나 이와 함께 양식(스테이크)상차림에 대한 선호도도 크게 높은 것으로 조사 되었다. 이는 가족모임보다 상대적으로 많은 수의 인원이 참석하는 식사모임에서 식사의 서빙(serving) 및 배식이 원활하고 번잡하지 않음을 고려한 측면과 함께 서구화된 문화가 우리 경제활동과 기업문화에 많은 영향을 미친 것과 연관이 있는 것으로 사료된다<그림 44>.

표 21. 기업체 모임에 어울리는 상차림

상차림 종류	구분				
	1순위	2순위	3순위	4순위	5순위
반상차림	88(19.1)	113(22.8)	55(13.3)	34(11.2)	82(43.9)
간단한 뷔페상차림	100(21.7)	117(23.6)	96(23.2)	45(14.8)	14(7.5)
다과가 있는 티파티테이블	81(17.6)	97(19.6)	86(20.8)	85(28.1)	23(12.3)
카테일상차림	69(14.9)	76(15.4)	97(23.4)	82(27.1)	48(25.7)
양식(스테이크) 상차림	123(26.7)	92(18.6)	80(19.3)	57(18.8)	20(10.6)
합계	461(100.0)	495(100.0)	414(100.0)	303(100.0)	187(100.0)

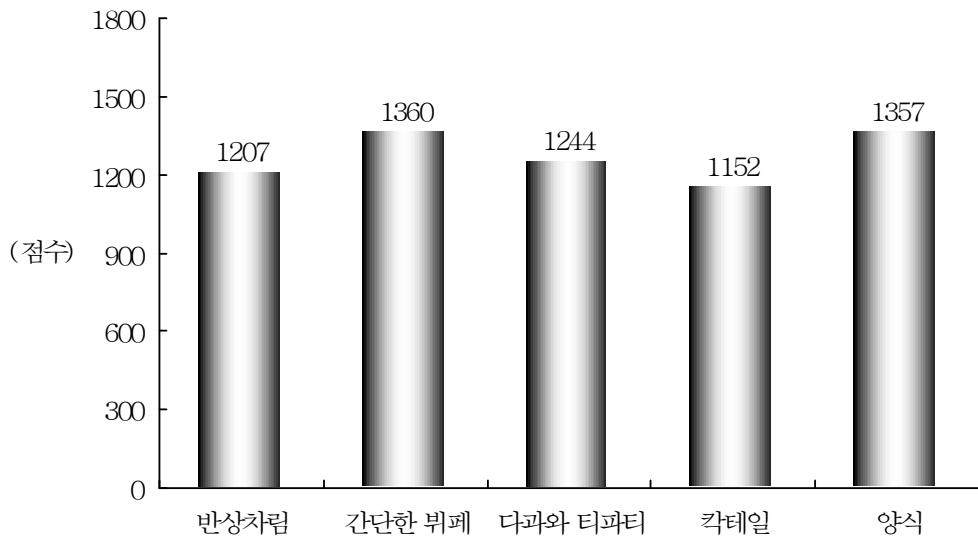


그림 44. 기업체 모임에 가장 어울리는 상차림

1순위:5점, 2순위:4점, 3순위:3점, 4순위:2점, 5순위:1점

라. 학술 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

학술 모임 상차림에 대한 인식 차이 결과를 살펴보면 성별의 경우 남자는 3.8점 여자는 4.0점으로 여자가 남자보다 유의하게 높았다($p < 0.001$). 연령의 경우에는 40대 이상 4.2점, 30대 4.0점, 20대 3.8점 순으로 나타나 연령이 높을수록 학술 모임 상차림에 대한 인식이 높은 것으로 나타났으며, 30대와 40대 이상에서는 그룹간에 유의성이 없었으나, 20대와 30대, 40대 이상 그룹 사이에는 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 결혼 여부에 따라 기혼은 4.1점, 미혼 이 3.8점으로 기혼의 경우가 미혼보다 학술 모임 상차림에 대한 인식이 높아 결혼여부에 따라 유의하게 차이를 보였다($p < 0.01$).

교육수준별로는 고졸이 3.8점, 대졸은 3.9점, 대학졸은 4.1점으로 학력이 높을수록 인식 정도가 높았으나 통계적인 유의성이 없었으며, 소득 수준별로 살펴본 결과 100만원 미만은 3.8점, 100-199만원은 4.0점, 200만원 이상은 4.2점으로 월소득이 많을수록 학술모임에 대한 인식도가 높았다. 이는 연령과 교육수준, 소득 수준별로 보아 연령이 높을수록 대학원 이상의 학력자와 소득이 높아지면서 다양한 학술모임 참석을 경험으로 인식도가 높아졌을 것으로 보여 진다 <표 22>.

학술 모임 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분 역시 모든 상차림에서와 마찬가지로 위생성이 4.4점으로 가장 높았고, 다음으로는 장식성과 현대성이 각각 3.8이었으며, 자연성은 3.7점 순으로 나타났다. 학술 모임도 기업체 모임과 마찬가지로 공적인 성격을 많이 있으므로 장식성이 강조되어야 한다는 인식이 큰 것으로 보인다 <그림 45>.

표 22. 학술 모임 상차림에 대한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.8±0.5	-4.031***
	여	236	4.0±0.	
연령	20대	245	3.8±0.6 ^a	8.367***
	30대	92	4.0±0.6 ^b	
	40대 이상	35	4.2±0.6 ^b	
결혼여부	기혼	97	4.1±0.6	3.439**
	미혼	275	3.8±0.6	
학력	고졸	149	3.8±0.6	0.387
	대졸	102	3.9±0.6	
	대학원졸	65	4.1±0.5	
	기타	56	4.0±0.6	
월소득 (만원)	100미만	242	3.8±0.6 ^a	12.616***
	100-199	81	4.0±0.7 ^b	
	200이상	49	4.2±0.4 ^b	

p<0.01, *p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자가 있을 경우에는 서로 유의성이 없음

1점:전혀그렇지않다 2점:그렇지않다 3점:보통이다 4점:그렇다 5점:매우그렇다

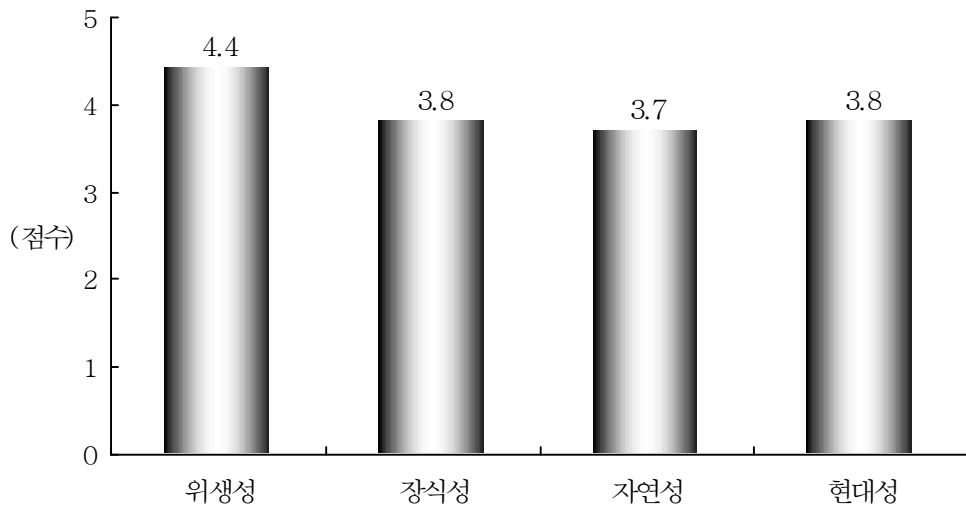


그림 45. 학술 모임 상차림 시 중요시되어야 하는 요인

1점:전혀 중요하지 않다 2점:중요하지 않다 3점: 보통이다

4점:중요하다 5점:매우 중요하다

학술 모임에 어울리는 상차림은 무엇인가에 대해 우선순위로 결과를 살펴보면, 1 순위에서는 다과가 있는 티파티 테이블이 47.9%로 가장 높게 나타났으며, 칵테일 상차림이 17.9%로 그 다음이었고, 2순위에서는 간단한 뷔페상차림이 33.2%였으며, 3순위에서도 2순위와 같이 간단한 뷔페상차림이 42.4%, 4순위에서 양식(스테이크) 상차림 33.5%, 반상차림이 23.7%였고, 5순위에서는 반상차림이 47.8%로 가장 많았다. 학술 모임에 어울리는 상차림의 경우 다과가 있는 티파티 테이블이나 간단한 뷔페상차림이 선호되는 이유가 학술모임 시 리셉션에서 간단한 다과 위주로 서로의 의견을 교환하는 장소가 되므로 다과 테이블이 선호도가 높았던 것으로 사료된다<표 23>.

<그림 46>은 학술 모임에서 잘 어울리는 상차림에 대한 순위를 종합한 결과이다. 다과와 티파티테이블이 1493점으로 가장 높았고, 간단한 뷔페상차림이 1300점, 칵테일상차림이 1207점이었으며, 양식(스테이크)상차림이 896점이었으며, 반상차림은 811점으로 가장 낮았다. 학술모임은 그 모임의 성격상 음식을 나누어 먹기 위해 마련된 자리가 아닌 학술 모임도중 간단한 요깃거리가 되는 간식이 제공되는 정도를 기대하므로 다과와 티파티 테이블의 상차림이 가장 적합하며 완벽한 한끼 식사로 인식되는 양식(스테이크)상차림과 반상차림에 대한 선호도는 매우 낮았다.

표 23. 학술 모임에 어울리는 상차림

상차림 종류	구분				
	1순위	2순위	3순위	4순위	5순위
반상차림	34(8.9)	32(8.0)	61(15.8)	85(23.7)	160(47.8)
간단한 뷔페상차림	62(16.4)	133(33.2)	124(32.1)	39(10.9)	14(4.2)
다과가 있는 티파티테이블	182(47.9)	73(18.2)	64(16.6)	46(12.9)	7(2.1)
각테일상차림	68(17.9)	115(28.7)	75(19.4)	68(19.0)	46(13.7)
양식(스테이크)상차림	34(8.9)	48(11.9)	62(16.1)	120(33.5)	108(32.2)
합계	380(100.0)	401(100.0)	386(100.0)	358(100.0)	335(100.0)

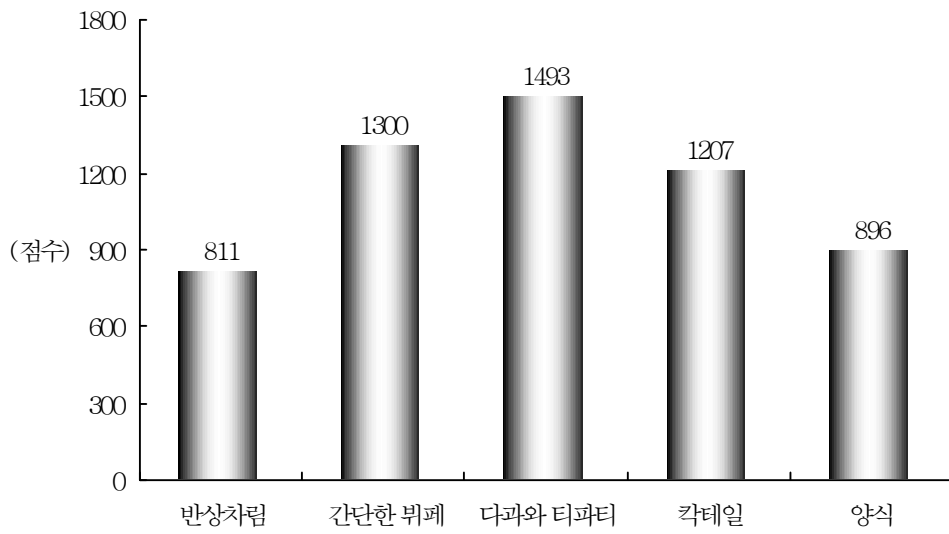


그림 46. 학술 모임에 가장 어울리는 상차림

1순위:5점, 2순위:4점, 3순위:3점, 4순위:2점, 5순위:1점

2. 현대 상차림의 바람직한 발전 방향

가. 한식과 서양테이블 세팅 중요도 조사

(1) 한식 상차림의 테이블세팅 중요도와 인식차이

한식 상차림에서 테이블 세팅에서 중요하다고 인식하는 요인을 조사한 결과는 <표 24>와 같다. 테이블 크기가 중요하다는 질문에는 56.7%가 중요하다고 가장 많이 응답하였고, 식기류의 형태와 재질도 중요하다고 응답한 대상자들이 50.3%로 가장 많았고, 매우 중요하다는 응답도 21.0%로 높았으며, 식도구의 모양 역시 중요하다고 응답한 사람들이 46.0%로 가장 많아, 한식 상차림에서 식기류나 식도구가 차지하고 있는 비중이 큰 것으로 보였다.

글라스의 사용에 대해서는 보통이라는 응답이 50.3%로 한식 상차림에서 글라스의 사용에는 큰 중요성을 느끼지 못하고 있었고, 테이블 크로스의 사용 역시 42.7%가 보통이라고 하였고, 중요하지 않다는 응답도 9.4%였으며, 린넨류 사용에 있어서도 49.7%가 보통이라고 하여 한식 상차림에서 이들의 중요성에 대한 큰 인식은 하지 않는 것으로 조사되었다.

한식 상차림에서 개인접시 사용에 대하여 50.5%가 중요하다고 하였고, 16.1%가 매우중요하다고 응답하였다. 또한 수저받침 등의 사용에 대해 42.2%가 중요하다고 응답하여 각각의 상차림에 필요한 도구에 대한 인식차이가 뚜렷하게 나타났다.

표 24. 한식 상차림의 테이블 셋팅 중요도

항 목	구분					합계
	전혀중요 하지않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다	
테이블 형태와 크기	0(0.0)	11(3.0)	112(30.1)	211(56.7)	38(10.2)	372(100.0)
식기류의 형태와 재질	1(0.3)	7(1.9)	99(26.6)	187(50.3)	78(21.0)	372(100.0)
식도구 모양	0(0.0)	19(5.1)	151(40.6)	171(46.0)	31(8.3)	372(100.0)
글라스의 사용	3(0.8)	28(7.5)	187(50.3)	125(33.6)	29(7.8)	372(100.0)
테이블크로스의 사용	1(0.3)	35(9.4)	159(42.7)	150(40.3)	27(7.3)	372(100.0)
린넨류	1(0.3)	36(9.7)	185(49.7)	115(30.9)	35(9.4)	372(100.0)
개인접시 사용	3(0.8)	13(3.5)	108(29.0)	188(50.5)	60(16.1)	372(100.0)
수저받침, 테이블의 위치매트	4(1.1)	40(10.8)	131(35.2)	157(42.2)	40(10.8)	372(100.0)

한식 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이 결과를 살펴본 결과 성별의 경우 남자는 3.4점 여자 3.7점으로 한식 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식이 여자가 높은 것을 알 수 있으며 성별에 따라 유의하게 차이가 있었다($p<0.001$). 연령의 경우에는 30대가 3.9점으로 가장 높았고, 40대 이상은 3.6점, 20대는 3.5점 순으로 나타나 연령에 따른 한식 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이가 있음을 알 수 있었고, 20대와 40대 이상은 그룹간에 유의성이 없었지만, 30대는 20대와 40대 이상과 각각 유의한 차이를 보였다($p<0.001$). 결혼여부의 경우에는 기혼이 3.7점, 미혼은 3.5점으로 기혼이 미혼보다 인식이 높은 것을 알 수 있으며 유의하게 차이가 있었다($p<0.01$). 이는 자녀의 건강과 감정지수를 높이기 위한 음식과 함께 테이블 세팅에도 관심을 갖는 주부들이 증가하고 있거나 독신의 넉넉함과 여유로움, 결혼과 함께 달콤한 테이블 연출을 유도하기 위한 것으로 사료된다.

교육 수준에 따라 살펴본 결과 대학원졸 4.0점 대졸 3.6점, 고졸 3.4점 순으로 나타나 학력이 높을수록 한식 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식이 높은 것으로 알 수 있으며 고졸, 대졸, 대학원졸 세 그룹이 각각의 그룹간에 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$) 소즉수준에 따른 인식의 차이 정도는 100-199만원이 3.8점으로 가장 높았고, 200만원 이상이 3.7점, 100만원 미만은 3.5점으로 100만원 미만과 100-199만원 사이에는 그룹간에 유의하게 차이가 있었다($p<0.001$)<표 25>.

표 25. 한식 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.4±0.4	-5.386***
	여	236	3.7±0.5	
연령	20대	245	3.5±0.5 ^a	20.711***
	30대	92	3.9±0.5 ^b	
	40대 이상	35	3.6±0.4 ^a	
결혼여부	기혼	97	3.7±0.4	2.688**
	미혼	275	3.5±0.5	
학력	고졸	149	3.4±0.4 ^a	18.900***
	대졸	102	3.6±0.5 ^b	
	대학원졸	65	4.0±0.5 ^c	
	기타	56	3.4±0.5 ^{ab}	
월소득 (만원)	100미만	242	3.5±0.5 ^a	11.836***
	100-199	81	3.8±0.6 ^b	
	200이상	49	3.7±0.3 ^{ab}	

p<0.01, *p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자가 있을 경우에는 서로 유의성이 없음

(2) 서양 상차림의 테이블 세팅 중요도와 인식 차이

서양 상차림의 테이블 셋팅에서 중요하다고 인식하는 요인을 조사한 결과 테이블 크기에 대해 55.1%가 중요하다고 하였고, 식기류의 형태와 재질이 중요하다고 응답한 대상자는 53.2%였으며, 식도구의 모양 역시 중요하다는 응답이 53.0%였다.

글라스의 사용이나, 테이블 크로스의 사용, 린넨류의 사용이 중요하다고 응답한 대상자는 각각 63.7%, 55.4%, 54.4%로 가장 많았다. 이렇게 한식 상차림에서와는 다른 결과를 보인 이유로는 대상자들이 이러한 셋팅 재료들의 사용은 한식 상차림보다 서양 상차림에 어울리는 것들로 여기고 있기 때문일 것으로 보여 진다.

또한 개인 접시의 사용이 중요하다고 응답한 대상자는 59.4%로 한식 상차림이나 서양 상차림에서 모두 중요시 여겨지고 있었으며, 수저받침이나 테이블의 위치 매트 사용도 중요하다고 응답한 대상자가 52.2%로 상차림에 필요한 도구에 대한 인식 차이가 뚜렷하게 나타났다. 서양 상차림에서 테이블 위치 매트나 개인접시 사용의 중요도가 높은 이유로는 앞에서 조사한 서양상차림의 선호도에서 개인식이어서 위생적일 것 같아 좋다는 응답이 많았던 것과도 연관성이 있을 것으로 사료된다. 본 조사 결과 한식과 양식 상차림에서 중요시 되는 부분들이 비슷한 부분도 있었지만 조금씩 다르게 인식하고 있는 것을 알 수 있었다.

표 26. 서양 상차림의 테이블 셋팅 중요도

항 목	구분					합계
	전혀중요 하지않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다	
테이블형태와 크기	0(0.0)	6(1.6)	85(22.8)	205(55.1)	76(20.4)	372(100.0)
식기류의 형태와 재질	0(0.0)	10(2.7)	71(19.1)	198(53.2)	93(25.0)	372(100.0)
식도구 모양	0(0.0)	7(1.9)	94(25.3)	197(53.0)	74(19.9)	372(100.0)
글라스의 사용	0(0.0)	5(1.3)	66(17.7)	237(63.7)	64(17.2)	372(100.0)
테이블크로스의 사용	1(0.3)	6(1.6)	85(22.8)	206(55.4)	74(19.9)	372(100.0)
린넨류	1(0.3)	4(1.1)	75(20.2)	201(54.0)	91(24.5)	372(100.0)
개인접시 사용	1(0.3)	0(0.0)	48(12.9)	221(59.4)	102(27.4)	372(100.0)
수저받침, 테이블의위치매트	2(0.5)	6(1.6)	82(22.0)	194(52.2)	88(23.7)	372(100.0)

서양 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이 결과를 살펴보면 성별의 경우 남자는 3.9점, 여자 4.1점으로 서양 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 역시 한식과 같이 여자가 높은 것을 알 수 있으며, 성별에 따라 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 연령의 경우에는 40대 이상 4.1점, 30대 4.12점, 20대 3.9점으로 서양 상차림에 대한 인식이 30대가 가장 높은 것을 알 수 있으며, 20대가 가장 낮은 것으로 조사되었다. 또한 30대와 40대 이상 간에는 유의성이 없었으나 20대와 30대, 20대와 40대 이상에서는 그룹간에 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$). 결혼여부의 경우에는 기혼이 4.1점 미혼 3.9점으로 기혼의 경우가 서양 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식이 미혼보다 높은 것으로 나타났으며 유의한 차이를 보였다($p < 0.01$). 학력의 경우에는 대학원졸 4.3점, 대졸 4.0점, 고졸 3.9점 순으로 나타나 학력이 높을수록 서양 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식이 높은 것으로 나타났으며 고졸과 대졸 사이에는 유의성이 없었으나, 대학원졸과 고졸, 대학원졸과 대졸 사이에는 그룹간에 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 또한 소득수준에 따른 인식의 차이는 100만원 미만 3.9점, 100-199만원은 4.1점, 200만원 이상은 4.0점으로 월소득별로 200만원 이상은 다른 그룹들과 유의성이 없었으나, 100만원미만과 100-199만원 사이에는 유의하게 차이를 보였다($p < 0.05$) <표 27>.

표 27. 서양 상차림의 테이블 셋팅에 관한 인식 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.9±0.4	-3.731***
	여	236	4.1±0.5	
연령	20대	245	3.9±0.5 ^a	12.127***
	30대	92	4.2±0.5 ^b	
	40대 이상	35	4.1±0.2 ^b	
결혼여부	기혼	97	4.1±0.4	2.935**
	미혼	275	3.9±0.5	
학력	고졸	149	3.9±0.5 ^a	11.553***
	대졸	102	4.0±0.5 ^a	
	대학원졸	65	4.3±0.4 ^b	
	기타	56	3.9±0.5 ^a	
월소득 (만원)	100미만	242	3.9±0.5 ^a	3.199*
	100-199	81	4.1±0.6 ^b	
	200이상	49	4.0±0.4 ^{ab}	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자가 있을 경우에는 서로 유의성이 없음

나. 음식담기의 중요도 조사

(1) 음식 담음새에 대한 중요도 조사

식기에 음식을 담을 시 고려되어야 할 항목들에 대한 조사 결과는 <표 28>과 같다. 음식과 식기의 조화가 중요하다고 응답한 대상자들은 46.8%였고, 매우 중요하다는 37.1%로 음식과 식기에 대한 조화도는 대상자들이 매우 중요하게 생각하고 있었다. 식기의 청결함이 매우 중요하다는 62.6%로 가장 많았고, 음식의 담긴 모양새는 64.2%가 중요하다고 응답하였다.

식기의 재질 및 모양은 57.7%가 중요하다고 하였고, 재료들의 색조화가 중요하다는 응답은 50.5%로 가장 많았다. 음식의 담은 양에 대해 60.8%가 중요하다고 하여 가장 많았고, 그 다음은 보통이다가 22.6%였다. 음식의 장식이 중요하다는 대상자는 54.0%였고, 보통이라고 응답한 대상자는 30.4%이었으며, 재료크기의 동일성에 대한 질문에 48.4%가 중요하다, 35.5%가 보통이라고 응답하였다.

또한 정통성에 대해서는 보통이다가 50.8%로 가장 많았고, 변형과 접목의 퓨전성에 대해서도 42.7%가 보통이라고 하여 이들에 대한 중요도가 가장 낮았다. 이에 반해 재료의 신선도에 대하여 74.5%가 매우 중요하다고 응답하여 식기의 청결함과 함께 위생면에 대한 중요성이 가장 큰 것으로 조사되었다. 이는 앞서 조사한 각각의 모임 상차림에서 가장 중요시 되어야 하는 부분이 위생부분이었던 점과 일치하는 것으로 보여 진다.

표 28. 음식의 담음새

항 목	구분					합계
	전혀중요 하지않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다	
음식과 식기조화	0(0.0)	3(0.8)	57(15.3)	174(46.8)	138(37.1)	372(100.0)
식기의 청결함	1(0.3)	0(0.0)	12(3.2)	126(33.9)	233(62.6)	372(100.0)
음식의 담긴 모양새	0(0.0)	3(0.8)	60(16.1)	239(64.2)	70(18.8)	372(100.0)
식기의 재질, 모양	0(0.0)	11(3.0)	110(29.6)	214(57.7)	36(9.7)	371(100.0)
재료들의 색조화	1(0.3)	10(2.7)	65(17.5)	188(50.5)	108(29.0)	372(100.0)
음식의 담은 양	0(0.0)	11(3.0)	84(22.6)	226(60.8)	51(13.7)	372(100.0)
음식의 장식	1(0.3)	20(5.4)	113(30.4)	201(54.0)	37(9.9)	372(100.0)
재료크기의 동일성	2(0.5)	20(5.4)	132(35.5)	181(48.7)	37(9.9)	372(100.0)
정통성	1(0.3)	25(6.7)	189(50.8)	115(30.9)	42(11.3)	372(100.0)
변형과접목의 퓨전성	2(0.5)	29(7.8)	159(42.7)	151(40.6)	31(8.3)	372(100.0)
재료의 신선도	1(0.3)	0(0.0)	16(4.3)	78(21.0)	277(74.5)	372(100.0)

음식의 담음새에 대한 인식도 차이결과를 살펴보면 성별의 경우 남자 3.8점 여자 4.0점으로 남자보다 여자의 경우가 음식의 담음새에 대한 인식이 높은 것으로 나타났으며 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 연령의 경우에는 30대가 4.2점, 40대 이상은 4.1점, 20대 3.8점 순으로 나타나 연령에 따라 음식의 담음새에 대한 인식이 다르다는 것을 알 수 있었으며, 특히 20대는 30대와 40대 이상과 각각 그룹간에 연령별로 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 결혼여부의 경우에는 기혼 4.1점, 미혼 3.9점으로 기혼이 미혼보다 인식이 높은 것을 알 수 있으며 유의한 차이를 나타냈다($p < 0.001$).

학력의 경우에는 대학원졸 4.3점, 대졸 4.0점, 고졸 3.8점 순으로 나타나 학력이 높을수록 음식의 담음새에 대한 인식이 높은 것을 알 수 있으며 각각의 그룹간에 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$). 소득 수준에 따른 음식 담음새의 인식 차이는 100만원 미만은 3.9점, 100-199만원, 200만원 이상은 각각 4.1점으로 100-199만원대와 200만원 이상은 그룹간에 유의성이 없었으나, 100만원 미만에서는 다른 그룹들과 각각 유의하게 차이를 보였다($p < 0.001$)<표 29>.

표 29. 음식의 담음새에 대한 인식도 차이

	성별	인원	평균±표준편차	F
성별	남	136	3.8±0.4	-5.148***
	여	236	4.0±0.5	
연령	20대	245	3.8±0.4 ^a	26.877***
	30대	92	4.2±0.4 ^b	
	40대이상	35	4.1±0.3 ^b	
결혼여부	기혼	97	4.1±0.4	3.664***
	미혼	275	3.9±0.5	
학력	고졸	149	3.8±0.4 ^a	21.228***
	대졸	102	4.0±0.5 ^b	
	대학원졸	65	4.3±0.3 ^c	
	기타	56	3.9±0.4 ^{ab}	
월소득 (만원)	100미만	242	3.9±0.4 ^a	12.414***
	100-199	81	4.1±0.5 ^b	
	200이상	49	4.1±0.4 ^b	

***p<0.001

a,b : Tukey 사후 검정에서 같은 문자가 있을 경우에는 서로 유의성이 없음

(2) 일상 상차림의 적당한 반찬 가짓수에 대한 인식도

조사 대상자들에게 일상 상차림의 적당한 반찬 가짓수에 대해 조사한 결과는 <표 30>과 같다. 그 결과 일상 상차림에서 적당한 반찬 가짓수는 4-5가지의 경우가 62.9%로 가장 높게 나타났다. 다음으로는 6-7가지의 경우가 23.9%, 2~3가지가 8.6%, 8~9가지 라고 답한 경우도 4.5%가 조사 되었다.

하위영역별로 살펴보면 성별의 경우 4-5가지의 경우가 남자는 52.9%, 여자는 68.6%, 2-3가지는 남성의 10.3%, 여성의 7.6%를 차지하였고, 6-7가지는 남성이 30.9%, 여성은 19.9%로 남녀 간에 적당한 반찬 가짓수에 대한 다른 양상을 보여 성별에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.05$). 연령의 경우에는 4-5가지의 경우 40대 이상이 80.0%, 30대 66.7%, 20대 59.3%로 가장 높았으며, 30대의 경우 2-3%가 적당하다는 응답이 23.9%로 다른 그룹에 비하여 높았으며, 20대의 31.0%는 6-7가지도 적당하다고 하여 다른 그룹에 비하여 응답율이 높아 연령에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$). 결혼여부의 경우 기혼의 80.4%가 4-5가지, 11.3%가 6-7가지가 적당하다고 하여 기혼에서는 4-5가지에 대한 응답이 대부분이었고, 미혼의 경우 56.7%로 절반정도가 4-5가지, 10.2%가 2-3가지, 28.4%가 6-7가지로 기혼에 비하여 응답 정도가 다양하게 나타나 서로 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

교육정도에 따른 적당한 반찬 가짓수에 대하여 고졸의 경우 2-3가지는 3.4%, 4-5가지는 65.1%, 6-7가지는 24.8%였으며, 대졸은 각각 8.8%, 53.9%, 33.3%였고, 대학원졸은 27.7%가 2-3가지가 적당하다고 하였고, 72.3%가 4-5가지가 적당하다고 하여 학력에 따른 유의한 차이를 보였다($p<0.001$). 소득수준에 따라서 2-3가지가 적당하다고 응답한 경우는 100만원 미만은 3.3%, 100-199만원은 14.8%, 200만원 이상은 24.5%로 소득수준이 높을수록 적당한 반찬 가짓수가 적어 월소득별로 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

표 30. 일상 상차림의 적당한 반찬 가짓수

		구분				전체	χ^2
		2-3가지	4-5가지	6-7가지	8-9가지		
성별	남	14(10.3)	72(52.9)	42(30.9)	8(5.9)	136(100.0)	9.241*
	여	18(7.6)	162(68.6)	47(19.9)	9(3.8)	236(100.0)	
연령	20대	10(4.1)	146(59.6)	76(31.0)	13(5.3)	245(100.0)	59.290***
	30대	22(23.9)	60(65.2)	10(10.9)	0(0.0)	92(100.0)	
	40대 이상	0(0.0)	28(80.0)	3(8.6)	4(11.4)	35(100.0)	
결혼 여부	기혼	4(4.1)	78(80.4)	11(11.3)	4(4.1)	97(100.0)	18.197***
	미혼	28(10.2)	156(56.7)	78(28.4)	13(4.7)	275(100.0)	
학력	고졸	5(3.4)	97(65.1)	37(24.8)	10(6.7)	149(100.0)	65.059***
	대졸	9(8.8)	55(53.9)	34(33.3)	4(3.9)	102(100.0)	
	대학원졸	18(27.7)	47(72.3)	0(0.0)	0(0.0)	65(100.0)	
	기타	0(0.0)	35(62.5)	18(32.1)	3(5.4)	56(100.0)	
월 소득 (만원)	100미만	8(3.3)	155(64.0)	70(28.9)	9(3.7)	242(100.0)	37.280***
	100-199	12(14.8)	55(67.9)	10(12.3)	4(4.9)	81(100.0)	
	200이상	12(24.5)	24(49.0)	9(18.4)	4(8.2)	49(100.0)	
전체		32(8.6)	234(62.9)	89(23.9)	17(4.6)	372(100.0)	

***p<0.001

2. 현대 상차림의 바람직한 발전 방향

현대 상차림의 바람직한 발전 방향에 대한 결과는 <표 31>과 같다. 전체적으로 전통적인 식문화를 기초로 하여 서양의 식문화의 장점을 받아 들여야 한다는 경우가 53.2%로 가장 높았으며, 그 다음으로는 현대감각에 맞춰 간소하게 발전 해야한다가 26.1%, 공간연출과 함께 때와 장소에 맞는 상차림은 13.7%, 전통적으로 발전 해야된다가 4.6%, 서양의 식문화 수용 1.3%, 기타의견으로 1.1%로 조사되었다

하위영역별로 살펴보면 성별의 경우에는 전통적인 식문화를 기초로 하여 서양의 식문화의 장점을 받아 들여야 한다는 경우 남자 47.1%, 여자 56.8%로 높게 나타났으며, 성별에 따른 유의한 차이를 보였다($p<0.05$). 연령의 경우에는 전통적인 식문화를 기초로 하여 서양의 식문화의 장점을 받아 들여야 한다는 경우가 20대는 54.7%, 30대 52.2%, 40대 이상 45.7%, 결혼여부의 경우에는 전통적인 식문화를 기초로 하여 서양의 식문화의 장점을 받아들여야 한다는 경우 기혼 47.4%, 미혼 55.3%로 높게 나타났다. 공간연출과 함께 때와 장소에 맞는 상차림으로 바뀌어야 한다는 응답은 미혼의 17.1%, 기혼은 4.1%로 결혼여부에 따라서도 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

학력의 경우에는 전통적인 식문화를 기초로 하여 서양의 식문화의 장점을 받아 들여야 한다는 경우 대학원졸 60.0%, 고졸 57.0%, 대졸 41.2% 순이었고, 소득수준별로는 월소득이 100-199만원인 경우에는 전통적인 식문화와 서양식품화의 조화가 이루어져야한다는 27.2%로 낮은 반면 현대감각에 맞게 발전되어야 한다가 55.6%로 가장 많아 다른 그룹들과는 다른 응답율을 보였으며, 월소득에 따라 유의하게 차이를 보였다($p<0.001$).

표 31. 현대 상차림의 바람직한 발전 방향에 대한 견해

		구분						전체	χ^2
	전통적 으로 발전	현대감 각에 맞게 발전	서양의 식문화 수용	전통적인 식문화와 서양 식문화의 조화	공간연출과 함께 때와 장소에 맞는 상차림	기타			
성별	남	6(4.4)	44(32.4)	0(0.0)	6(47.1)	18(13.2)	4(2.9)	136(100.0)	14.641*
	여	11(4.7)	53(22.5)	5(2.1)	134(56.8)	33(14.0)	0(0.0)	236(100.0)	
연령	20대	9(3.7)	60(24.5)	1(0.4)	134(54.7)	37(15.1)	4(1.6)	245(100.0)	39.180***
	30대	4(4.3)	30(32.6)	0(0.0)	48(52.2)	10(10.9)	0(0.0)	92(100.0)	
	40대	4(11.4)	7(20.0)	4(11.4)	16(45.7)	4(11.4)	0(0.0)	35(100.0)	
	이상								
결혼 여부	기혼	8(8.2)	35(36.1)	4(4.1)	46(47.4)	4(4.1)	0(0.0)	97(100.0)	27.501***
	미혼	9(3.3)	62(22.5)	1(0.4)	152(55.3)	47(17.1)	4(1.5)	275(100.0)	
학력	고졸	9(6.0)	33(22.1)	1(0.7)	85(57.0)	17(11.4)	4(2.7)	149(100.0)	27.626*
	대졸	6(5.9)	32(31.4)	4(3.9)	42(41.2)	18(17.6)	0(0.0)	102(100.0)	
	대학 원졸	0(0.0)	20(30.8)	0(0.0)	39(60.0)	6(9.2)	0(0.0)	65(100.0)	
	기타	2(3.6)	12(21.4)	0(0.0)	32(57.1)	10(17.9)	0(0.0)	56(100.0)	
월 소득 (만원)	100미만	7(2.9)	49(20.2)	1(0.4)	140(57.9)	41(16.9)	4(1.7)	242(100.0)	105.628***
	100-199	0(0.0)	45(55.6)	4(4.9)	22(27.2)	10(12.3)	0(0.0)	81(100.0)	
	200이상	10(20.4)	3(6.1)	0(0.0)	36(73.5)	0(0.0)	0(0.0)	49(100.0)	
		17(4.6)	97(26.1)	5(1.3)	198(53.2)	51(13.7)	4(1.1)	372(100.0)	

*p<0.05, ***p<0.001

제 6 장 상차림 의식조사를 통한 T.P.O에 맞는 상차림 제안

제 1 절 상차림의 현대화 방안

1. 상차림 기획·연출

가. 상차림 기획·연출의 구성 요건- 6W3H

식공간 연출을 위해서는 식사자는 음식 선택에 있어 객관적인 상황과 개인의 주관성을 기준으로 하여 종합적인 판단을 통해 식사를 진행해가도록 하고 서비스측 즉 식공간 연출가나 푸드 코디네이터들은 기본 이념을 충분히 분별하여 보다 즐겁고 쾌적한 분위기 안에서 함께 맛있는 식사를 할 수 있도록 연출을 기획·제작 할 필요가 있다.

(1) who - 누가 먹는가

식사하는 사람의 연령층이나 개인의 생리상태 등에 따라 기호가 다르기 때문에 누가 먹는가를 명확하게 인지하고 있는 것은 매우 중요하다. 주 고객층이 직장여성, 샐러리맨, 혹은 아이들을 동반한 가족층, 연령, 성별, 경제능력, 직업등을 염두하고 구체적인 계획을 세우는 것이 좋다.

(2) with whom - 누구와 먹는가

인간관계와 밀접한 관계가 있는 누구와 먹는가에 대한 의견도 점점 다양화되고 있고 이 조건은 식사공간과 밀접한 관계가 있다.

(3) when - 언제 먹을 것인가

고객층의 연령, 식습관, 개인별 바이오리듬을 고려하여 시간대에 따라 어떤 음식을 서빙하였을때 최고의 만족을 얻을 수 있는 지 구상하여야 한다.

(4) where - 어디서 먹을 것인가

식공간 연출가와 푸드 코디네이터 들이 본인의 개성을 마음껏 표현 할 수 있는 장소가 바로 이 식사공간이다. 대상과 목적과 예산에 맞는 공간 연출이 요구되며 식사공간과 어울리는 메뉴 선정이 필요하겠다.

(5) what - 무엇을 먹을 것인가

고객의 건강을 충족 시킬 수 있는 메뉴 구성과 함께 멋있다는 감성을 만족 시키기 위한 메뉴에 대한 그릇담기와 푸드 스타일링에 관한 전문적인 테크닉이 필요하다. 이런 푸드 코디네이터들의 창작적인 면은 사람들에게 ‘비일상적인 경험’으로 심리적으로 호기심을 주며 색다른 경험을 할 수 있게 해준다.

(6) why - 식공간 연출, 상차림은 왜 이루어지는가

상차림의 목적은 무엇인지, 가족 행사를 위한 친지·지인들의 모임, 사교적 목적을 위한 친목모임, 이윤 증대를 위한 비즈니스 모임, 학술 토론을 위한 간단한 모임인지 목적에 맞는 식공간 연출을 하여 참가자와 주최자의 기분을 고조시키며 직·간접적인 대화에 활기를 줄 수 있도록 해야 한다.

(7) how - 어떻게 먹을 것인가

대상과 목적, 장소가 결정되면 이 T.P.O에 맞는 메뉴 기획과 함께 조리법, 식기 선정등의 작업의 기능성과 참가자들의 동선 배치, 식사 진행방식 등의 구성요소들이 결정된다.

(8) how long - 얼마동안 진행할 것인가

T.P.O에 맞는 상차림을 위한 기획·연출·종료까지 총 소요 시간은 어느 정도 소비할 것인가를 산출하는 것은 매우 중요하다. 이에 따라 인건비 산출과 창작료 등의

산출이 이루어 진다.

(9) how much - 소요예산은 얼마인가

위의 내용에 따른 소요예산과 고객의 소요예산 금액에 따라 인력투입, 재료 선정, 재료비 산출등의 내용들이 결정되므로 소요경비를 측정하는 작업은 반드시 이루어 져야 하겠다.

나. 상차림 기획·연출을 세부요서

위의 기본 요소에 맞추어 상차림을 기획하고 인간이 갖고 있는 오감을 활용하여 느낌과 의사전달을 극대화 하는 연출을 하기 위해서는 < 표 32>와 <표 33>의 내용에 맞게 논리적으로 체계화 되었는지 대입시키는 실행의 과정이 요구된다. 민정윤(14)은 식공간 연출의 요건으로 테마성, 독창성, 체험성, 쾌락성이라고 제시하였다. 상차림을 연출하는 것은 일상성, 평범함에서 벗어나 비일상, 새로움, 감동 등을 주는 공간디자인의 목표이므로 의도를 확실하게 파악하여 이미지 전략을 세우고 표적고객을 분석하여 연계성을 갖을 만한 테마를 선정하고 이로 하여금 소비자들이 감동 받게 하여 좋은 이미지를 오래 기억 시킬 수 있는 감동의 장을 연출해야 한다.

표 32. T.P.O에 맞는 상차림 구성을 위한 기본

기본 항목	세 부 항목	내 용
메뉴	외관 맛 온도 분량	요리의 배합은 좋은가. 예쁘게 담았는가. 청결한가. 맛에 변화가 있는가, 맛이 중복되지 않았는가, 조미농도는 적당한가 온도에 변화가 있는가. 적당한 온도로 서비스 할 수 있는가 적당량인가
조리	재료 조달 설비·도구 조리사	각 계절 재료가 들어가 있는가. 신선한 재료를 필요량, 경비 내에서 구입할 수 있는가 시간 내에 조리할 수 있는 설비나 기구가 있는가. 적당한 기구인가 메뉴의 요리에 대해 경험이나 기술을 지니고 있는가. 일손은 충분한가
경비	식 재료비 수·광열비 인건비	구입가격은 적당한가. 충분한 양을 구입할 수 있는가, 가까운 곳에서 구입가능한가 쓸데없는 물 사용이나 가열 등은 하지 않는가 지출을 최소한으로 억제한 요리절차를 짜놓고 있는가. 인건비가 너무 많지 않은가
배려	건강 라이프 스타일 기호 행사의례 종교	염분농도가 높지 않은가. 에너지량이 과잉되지는 않았는가. 야채의 양은 충분한가 고령자가 먹기 쉬운가. 아이들이 좋아할 만한 데코레이션이 되어 있는가 연령이나 출신지 등을 숙지하고 있는가. 익숙한 음식을 구성하고 있는가 행사에 적합한 식 재료나 요리가 구성되어 있는가 축의나 부 축의를 고려한 식 재료나 요리로 구성되어 있는가 종교상, 먹을 수 없는 사람이 있는 경우 대응할 수 있는가

표 33. T.P.O에 맞는 상차림 기획·연출을 위한 세부요소

No.	세부요소	내 용
1	title	표제를 정하고 컨셉, 상차림 형식, 메뉴등을 결정한다.
2	concept	전체적인 상차림의 방향과 의도를 결정한다.
3	host	상차림의 주최자가 누구인지 파악한다.
4	purpose	상차림의 목적이 무엇인지 파악한다.
5	guest	주최자와 상차림을 같이 할 사람들이 누구인지 파악한다.
6	date	시간을 고려하고 계절적인 감각을 도입하도록 한다.
7	place	식공간 연출, 상차림이 이루어지는 공간을 파악한다.
8	party style	상차림의 스타일을 결정한다.
9	fashion	복장을 고려한 상차림이 이루어지도록 한다.
10	menu	위의 조건에 맞는 메뉴 구성및 조리법 선정을 한다.
11	drink	요리와 어울리는 음료 선택을 하도록 한다.
12	flower	장식성의 효과가 있으면서 음식에 피해가가지 않은 꽃을 선정한다.
13	fragrance	음식의 향기가 지나칠 경우 대비할 것을 마련한다.
14	lighting	목적에 맞고 식공간과 메뉴가 돋보일 수 있는 조명을 선택한다.
15	music	목적에 맞고 메뉴와 어울리는 배경음악을 선정한다.
16	visual accent	눈으로 먹는 즐거움을 선사할 수 있도록 한다.
17	attraction	대화를 유도할 수 있는 흥밋거리를 지속적으로 제공한다.
18	memorial present	전체적인 분위기, 소요예산에 맞는 기념품을 제시한다.

제 2절 T.P.O에 맞는 상차림의 현대화 방안

1. 가정식 상차림

가. 일반 가정식 상차림

음식 담음새의 중요도 조사에서 식기의 청결함과 함께 재료의 신선도, 음식과 식기의 조화, 음식이 담긴 모양새, 재료들의 색조화, 그리고 음식의 양과 식기의 재질과 모양이 다소 중요하다고 평가되었다. 일상 상차림에서 적당한 반찬 가짓수는 4~5가지의 경우가 가장 높게 조사 되었다. 그리고 현대 우리의 일상 상차림의 바람직한 발전 방향에 대한 견해의 설문조사 결과는 전통적인 식문화와 서양 식문화의 장점을 받아들이는 방법과 함께 현대적인 감각에 맞게 간소한 방향으로 발전하는 것을 선호하였다.

이러한 결과를 미루어 볼 때 식기의 형태는 반상기로 일반적으로 쉽게 사용되고 있는 사기나 분차이나 등의 접시를 사용하도록 하며, 음식이 가득 담긴 식기들이 식탁을 가득 메워 산만하고 답답한 느낌을 주지 않기 위해 식탁을 개인이 사용하는 공간(personal space)와 타인과 공유하는 공간(public space)으로 나누도록 하였다. 그리고 한쪽 공간에 지나치게 음식이 편중되지 않기 위해 타인과 공유할 수 있는 공간에 식기, 음식 등을 균형 있게 배치하도록 하였다.

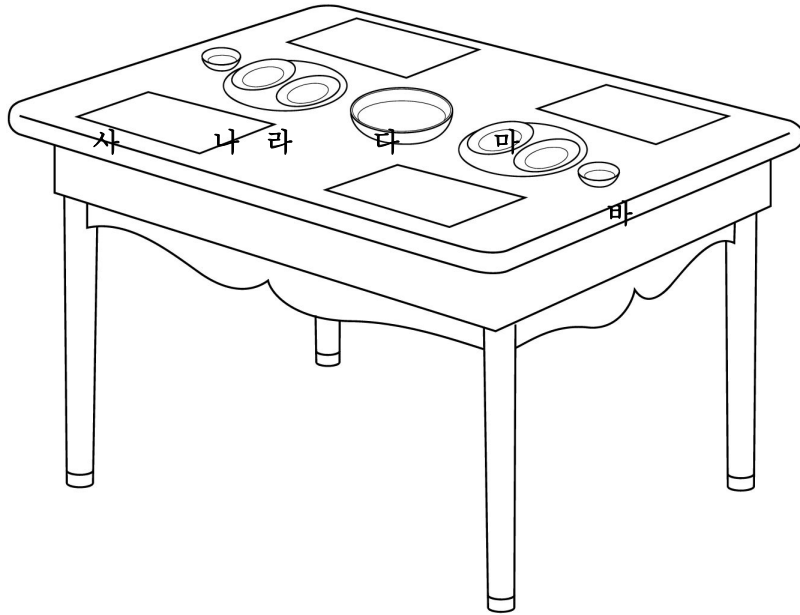
위생성이 돋보이면서 시각적으로 음식이 갖고 있는 색을 통일시켜 배합하는 정리·정돈되는 느낌이 들기 때문에 한 접시에 잔반량이 남지 않을 정도의 몇 가지 음식을 담아내는 그릇담기(combination)을 제안했다. 더불어 식탁매트의 사용을 제안했다. 김(8)의 연구를 보면 한국 식탁에서 식탁 매트의 사용은 순서대로 음식이 제공되는 시계열형 상차림의 자연스런 흐름에도 효과적이고 식탁위의 디자인의 통일감과 균형감을 준다고 말하고 있다. 서양 상차림의 좌우대상의 통일감과 균형미는 다양한 테이블 웨어의 정돈된 선(線)들에 의해 결정되고 있다. 평면 전개형(공간 전개형)인 우리나라 일상 상차림에서 재료의 신선도 외의 식기의 단조로움과

식기배열의 복잡함에서 벗어나 식탁위의 식기들을 정리·정돈하고 청결미를 주는 위생성을 결정짓고, 또한 공동체 음식문화의 특성을 갖고 있지만 개인의 식사공간을 확보하기 위해서 서양의 테이블 아이템중 식탁매트의 사용이 가장 적절하다고 사료된다. 그래서 김의 연구와 설문조사 결과를 토대로 45× 35 cm 개인 위치매트(식탁매트)를 세팅하였다. 한국 전통 상차림에서는 식기와 수저등의 형태와 재질, 그 쓰임새가 단조롭기 때문에 차별화된 식공간 분위기 연출이 어렵고 더욱이 일상 상차림에서는 장식적인 요소를 강조하기 위한 테이블 아이템 사용이 극히 부족하므로 만약 리넨류를 사용할 경우는 더러움이 잘 타지 않고 음식물 자국이 쉽게 생기지 않은 텍스처의 패브릭을 선정하여 러너로 사용한다면 식탁의 단조로움에서 탈피 할 수 있으리라고 사료된다.

김(4)은 개인용 식기로서 기본적인 것은 밥, 국그릇, 그리고 김치그릇(보시기), 서양식이나 개인용 반찬을 모아 함께 담는 메인 디쉬용 개인용식접시와 밑반찬이나 각 개인용을 위한 식접시, 물컵으로 구성하였다. 이외에 공동식기로서 찌개용 탕기를 제안하였다. 그러나 이와 같이 반상기를 모두 세팅 할 경우 식탁 공간에 여유가 없고 세팅의 조화에 어려움이 있을 것으로 짐작된다. 그래서 식탁 매트위에 밥, 국그릇, 좌측 상단에 개인식 접시(10 cm 정도)를 놓을 것을 제안했다. 식사 시 각자의 개인식 접시 위에 처음부터 개인의 분량만큼 덜어내 놓고 중앙의 공동식기수를 줄여 테이블 중앙을 비워놓는 것이 시각적으로 여유로울 뿐 아니라 일상 상차림에서도 러너 이외의 휘겨먼트, 어테치먼트와 같은 장식적인 용품들을 사용하여 분위기를 즐길 수 있는 식탁 연출도 가능하리라고 본다. 일상 상차림에서 수저·젓가락 받침은 식탁매트를 사용할 경우에는 번거로움을 피하기 위하여 사용을 줄이며 격식있는 상차림에서 식탁을 돋보이고 위생적인 미를 높이는 테이블 아이템으로 사용하기를 권한다.<그림 47, 48> 기준이 되는 식단은 < 표 34 > 과 같다.

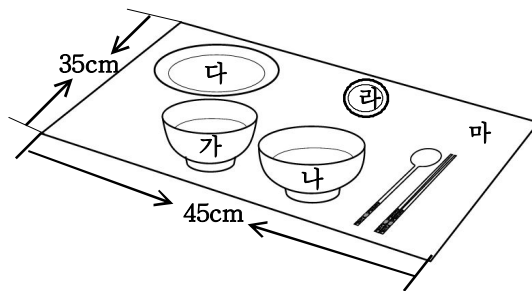
표 34. 일반 가정식 상차림 메뉴 제안

No.	메뉴구성	내 용
1	전채류	간장레몬소스를 이용한 신선한 야채무침 (파프리카와 양상치)
2	구이	고등어 구이
3	찌개, 찜류	된장찌개(감자어묵조림)
4	전류	야채전
5	나물류	시금치 나물
6		도라지 생채
7	밑반찬류	멸치볶음
8	김치	배추김치, 총각김치
9	밥	잡곡밥
10	국	복어맑은국



가. 반찬류(예: 마른반찬), 나. 반찬류(예: 생선구이), 다. 찜 또는 조치류,
 라. 반찬류(예: 전류) 마. 반찬류(예: 나물류), 바. 김치, 사. 개인용 식탁 매트

그림 47. 일반 상차림의 현대화 방안



가. 밥그릇, 나. 국그릇, 다. 개인접시, 라. 컵, 마. 개인용 식탁 매트
 그림 48. 일반 상차림의 현대화 방안에서 개인용 식탁매트 위의 세팅

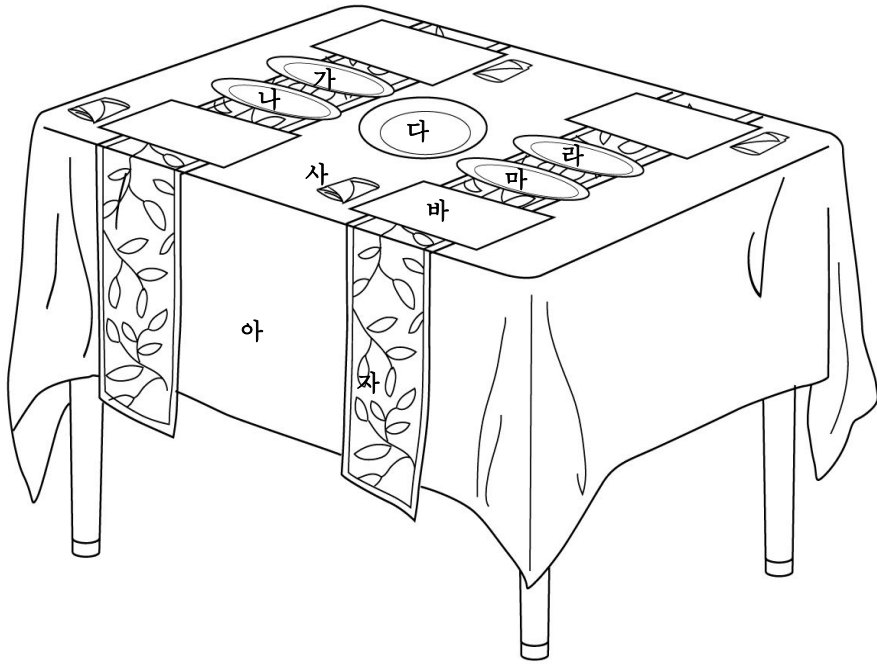
나. 가족모임 상차림 - 위생성과 장식성 중심 - 반상차림중심으로

가족모임 손님접대 상차림으로 가장 선호도가 높은 반상차림을 중심으로 하여 시각적으로 위생성과 장식성을 강조하면서 한식 상차림에서 중요도가 높다고 응답한 테이블 위치 매트, 개인접시, 수저받침의 사용과 서양 상차림에서 중요도가 높은 글라스 사용, 리넨류 사용을 접목하여 4인기준 가족모임 손님접대 상차림을 도식화해 보았다.

기존 반상차림에서는 한가지 음식을 각각 반상기에 담아 화려한 느낌은 있었으나 상위에 여백이 없고 산만한 느낌이 들기 때문에 위생적인 면과 전통스런 멋을 더하여 서양 테이블 세팅 아이템 중 클래식한 느낌의 브리짓 러너를 사용하여 보았다<그림 49>. 45× 35 cm 개인 위치매트(식탁매트)를 세팅하고 그 위에는 21 cm의 플레이트를 세팅하며 접시위에 1인 분량의 밥과 나물류를 삼각형 배치 방법을 이용하여 놓는다<그림50, 51>. 삼각형 배치법은 육류를 이용한 스테이크에 있어서 많이 사용하고 있는 방법 중의 하나로 안정감과 편안함을 느낄 수 있다. 격식 있는 상차림이지만 센터피스는 일상화 되지 않았고 오히려 우리의 식문화에는 방해요인으로 작용할 수 있으므로 우리의 식생활에서는 식탁 중앙에 메인이 되는 갈비찜을 세팅하고, 그 양옆으로 각각의 음식 등을 그릇의 사이즈에 맞는 분량으로 담아내어 청결미와 멋스러움을 주도록 하였다. 전류는 음식 배치에서 쌓기형을 이용하는데 이는 재료의 크기가 크지 않고 납작한 형태 일 때 많이 이용하고 있다. 이는 테이블 세팅의 휘겨먼트나 어테치먼트 같은 요소를 사용하지 않아도 요리의 신선감을 더해주며 식탁의 재미를 주는 방법이다(96). 냅킨은 러너와 동일색을 사용하고 상차림은 좌우대칭형으로 기존의 반상차림에 비해 정리·정돈되며 여백미를 충분히 주도록 하였다(98). 기준이 되는 식단은 <표 35 >과 같다.

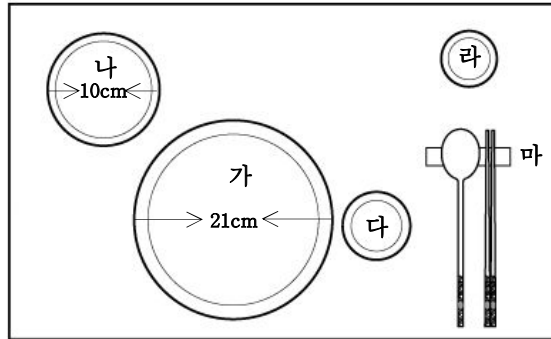
표 35. 가정모임 상차림 메뉴 제안

No.	메뉴구성	내 용
1	전채류	고추장 낙지초무침
2	구이	조기 구이
3	찌개, 찜류	갈비찜
4		육원전,
5	전류	화양적
6		갯잎전
7		애호박나물
8	나물류	고사리나물
9		시금치나물
10	김치	배추김치, 오이소박이
11	밑반찬류	고추멸치볶음
12	밥	잡곡밥
13	국	소고기미역국



가. 반찬류(예: 낙지초무침), 나. 반찬류(예: 전류), 다. 반찬류(예: 갈비찜),
 라. 반찬류(예: 생선구이), 마. 김치류 및 밑반찬, 바. 개인용 식탁매트, 사. 냅킨,
 아. 테이블 클로스, 자. 러너

그림 49. 가족모임 상차림 제안



가. 메인접시, 나. 개인접시, 다. 국그릇, 라. 컵, 마. 수저받침과 수저 젓가락

그림 50. 가족모임 상차림 제안에서 식탁 매트 위의 세팅

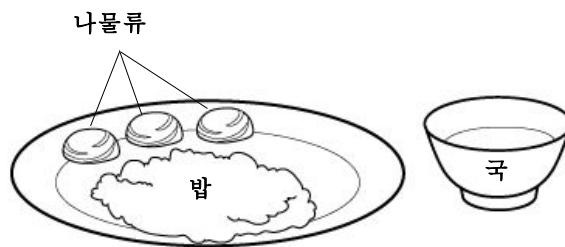
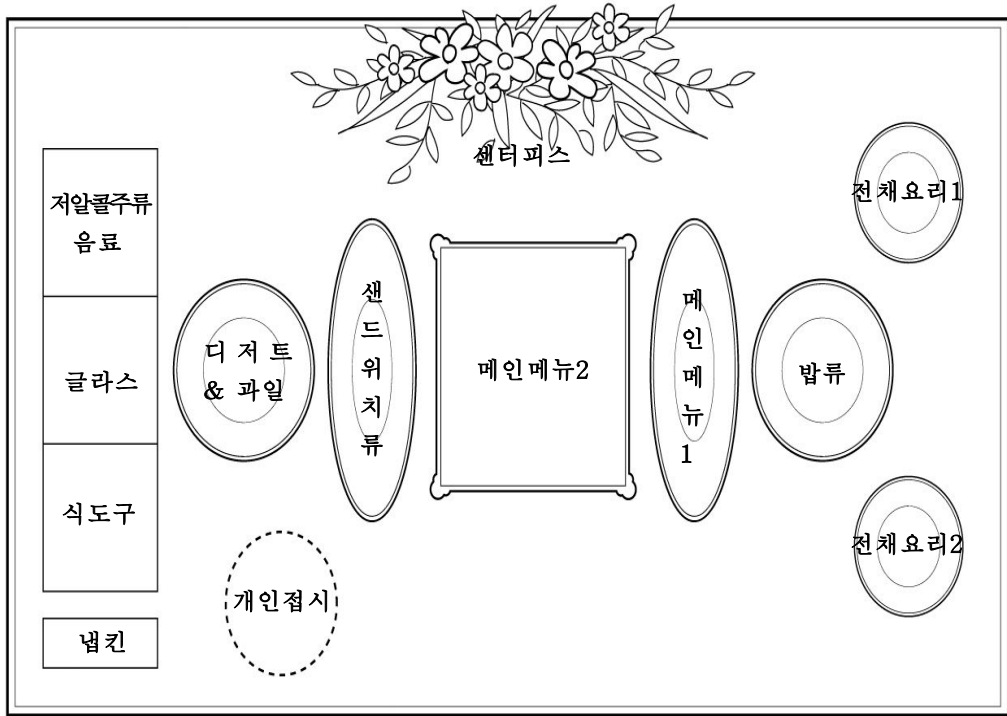


그림 51. 가족모임 상차림 제안에서 메인접시 위의 그릇담기

2. 친목모임 상차림 - 위생성과 현대성 중심

- 간단한 뷔페상차림 중심으로

친목모임 상차림으로 가장 선호도가 높은 간단한 뷔페 상차림을 중심으로 하여 시각적으로 위생성과 현대성을 강조한 상차림을 도식화 하였다. 라이프스타일의 변화와 함께 음식을 통한 자신의 개성을 표현하고자 하는 욕구가 증가하면서 도시적이면서 세련된 느낌의 친목모임이 증가하고 있다(100). 실용성과 효율성을 감안하면서도 위생성과 현대성을 동시에 느낄 수 있도록 유도하며 친목도모, 사교가 목적이 됨으로 식사위주 보다는 간단한 주식류를 중심으로 한 뷔페 상차림을 제안했다. 호텔의 대연회장이나 넓은 식당에서 이루어지는 것이 아니고 개인 사무실이나 가정에서 이루어지는 친목 사교 모임이 증가하고 있는 추세로 좁은 공간을 효율적으로 이용할 수 있는 벽면타입의 뷔페 상차림이 적합하다고 사료된다. 테이블클로스는 모임의 목적에 따라서 위생성과 현대성을 강조할 수 있는 텍스처와 칼라를 선정하도록 하며 테이블 전체를 커버하도록 했다. 친목모임은 같은 목적을 갖고 사람과의 만남이나 정보 수집등 자신을 표현하고 개발하기 위한 것이므로 분위기를 증진시킬 수 있는 저 알콜 주류(샴페인, 화이트 와인등)와 음료와 함께 간단한 간식 거리가 되는 메뉴를 선정했다. 반상차림이 아니므로 테이블위치매트, 수저 받침등의 사용은 피하고 가벼운 사기 접시류나 플라스틱 접시를 개인접시로 사용하도록 하며 식도구는 편하게 사용할 수 있는 포크나 젓가락을 세팅했다. 와인용 글라스는 친목모임에서 추구하고자 하는 하이브리드(hybrid), 혼합된 문화적인 성격을 나타내는 테이블 아이템으로 사료된다. 현대성을 강조하기 위해서는 모던 양식을 최대한 활용할 수 있도록 해야 한다 <그림 52>.



메인메뉴 1 예: 소고기 전병말이, 메인메뉴 2 예: 소세지 꼬치구이, 밥류 예: 유부초밥
 전채요리 1 예: 연어 샐러드, 전채요리 2 예: 발사믹 식초를 이용한 해산물 무침

그림 52. 친목모임 상차림 제안

3. 기업체모임 상차림 - 위생성과 장식성 중심 - 간단한 뷔페상차림 중심으로

기업체모임 상차림으로 가장 선호도가 높은 간단한 뷔페 상차림을 중심으로 하여 시각적으로 위생성과 장식성을 강조한 상차림을 도식화 하였다. 경제적인 성장과 함께 외국과의 교류가 활발해지고 기업과 기업간의 컨소시엄의 기회증가, 기업 내에서 사원들의 사기증진을 위한 수단으로 크고 작은 모임들을 진행하고 있다(101). 대부분의 기업체 모임들은 격조 있으며 청결한 이미지와 어울리는 백자기를 이용하거나 장식적인 효과가 있는 스텐레스 뷔페기를 사용하고 테이블클로스는 가장 포멀한 흰색을 사용하고 바닥까지 늘어 뜨렸다. 넓은 연회 장소에서 장식성이 돋보일 수 있도록 높은 높이의 센터피스를 중앙에 장식하고 좌우대칭으로 음식들을 세팅하여 이동을 원활하게 했다. 음식의 담음새가 중요하며 동시에 격식 있는 모임이 많기 때문에 개인접시는 18~21cm 흰색 플랫플레이트를 세팅하며, 식도구를 쉽게 사용할 수 있으며, 한 끼 식사를 먹는 자리가 아니므로 음식은 간단하게 먹을 수 있는 신선한 계절과일과 핑거푸드용 샌드위치류, 초밥이나 유부초밥과 같은 밥류, 디저트류를 제안했고 동선의 원활함을 위해서 음료 테이블은 별도로 마련하였다<그림 53>.

표 36. 기업체모임 상차림 메뉴 제안

No.	메뉴구성	내 용
1	전채요리	오렌지 소스를 곁들인 닭가슴살 샐러드
2		연어 또띠아 말이
3		오코노미야끼
4	메인요리	유부초밥
5		간쇼새우
6		미니 피자
7	디저트	초콜렛 칩 쿠키
8		오트밀 쿠키
9	과일	
10		석류주스
11	음료	오렌지주스
12		저음료 알콜
13		물

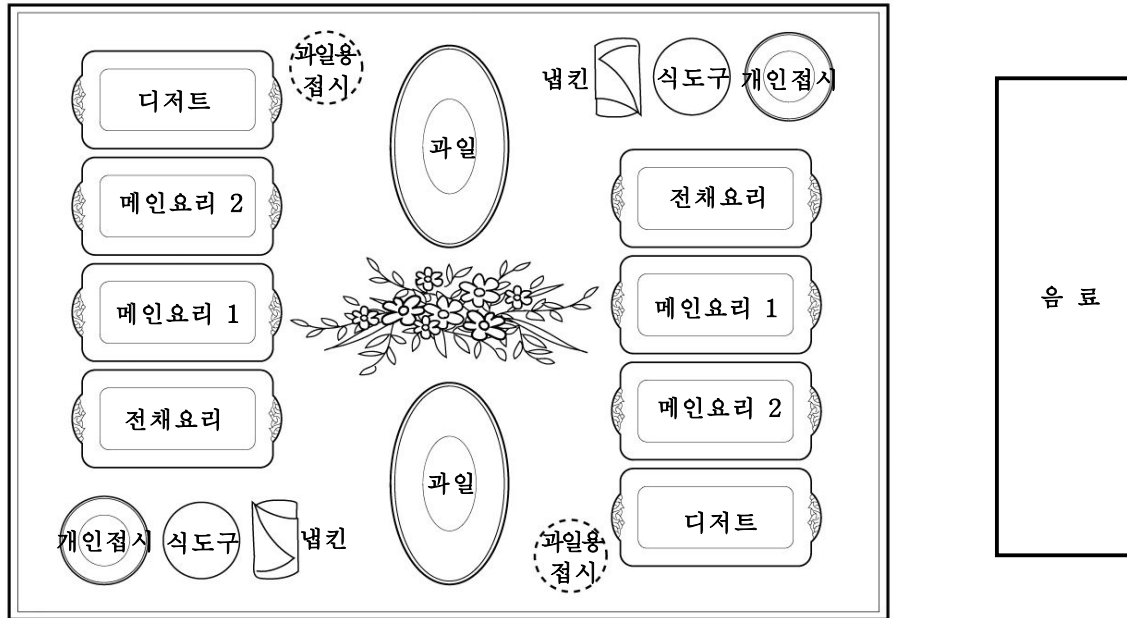


그림 53. 기업체 모임 상차림 제안

4. 학술모임 상차림 - 위생성과 장식성 중심 - 다과와 티파티 중심으로

학술모임 상차림으로 가장 선호도가 높은 다과와 티파티를 중심으로 한 간단한 뷔페 상차림을 제안했고 시각적이며 위생성과 장식성을 강조한 상차림을 도식화해 보았다. 학술 발표나 세미나가 열릴 경우 쉬는 시간 동안 한 끼 식사용의 음식의 의미가 아닌 간식용의 메뉴들이 등장하는데 차와 함께 쉽게 먹을 수 있는 핑거푸드용 티푸드를 제시하였다. 청결한 이미지를 살릴 수 있도록 화이트 테이블 클로스를 사용하며 기업체 모임과는 달리 학술모임이 그 목적에 있으므로 백자기를 이용하는 것 보다는 실용성이 있는 스텐레스 식기를 사용하고, 개인접시는 사용의 편리함을 위해서 1회용 접시나 1회용 접시위에 장식용 냅킨을 깔아서 사용하도록 하며, 식탁 공간의 활용도를 높일 뿐만 아니라 여백미와 동시에 장식미를 주기위하여 플레이트 스텐드를 사용하여 쿠키와 같은 단과자류를 세팅하도록 하였다. 센터피스는 중앙에 장식하고 좌우대칭으로 음식들을 세팅하여 이동을 원활하게 했다<그림 54>.

표 37. 학술모임 상차림 메뉴 제안

No.	메뉴구성	내 용
1	메인요리	달걀·베이컨 샌드위치
2		튜나 샌드위치
3	초콜렛	견과류를 넣은 핑거 초콜렛
4	쿠키	생강쿠키, 마드리안, 다쿠아즈
5	떡	송편
6	음료	석류주스
7		오렌지주스
8		저음료 알콜
9		물

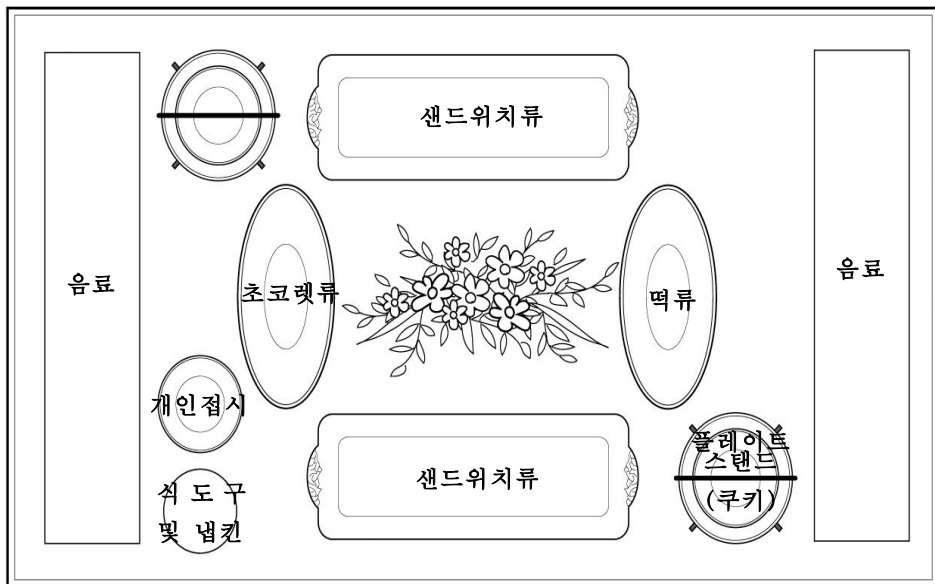


그림 54. 학술모임 상차림 제안

제 7 장 요약

도시화, 서구화, 산업발전으로 인한 음식문화의 발전, 여성들의 사회 참여로 인한 음식에 대한 인식변화, 라이프스타일등의 변화등은 상차림의 변화를 요구하게 되었고 현실적인 감각에 맞는 간소하면서 시각적인 식공간 연출을 요구하는 수요자들이 증가하면서 전문 푸드코디네이터를 이용하는 경우가 늘어나고 있는 실정이다. 식공간 연출을 통한 상차림 제시는 더 이상 특수계층의 전유물이 아니고 음식을 통해 개성을 표현하고 사회생활을 유지하는 중요한 커뮤니케이션의 수단으로 인식하고 있다. 그러나 지금 까지 케이터링 외식관련 종사자들이나 푸드코디네이터들이 제시한 상차림은 서양 음식 중심의 단편적인 메뉴, 기초 이론을 무시한 서양 음식 중심의 지나친 입체적 스타일링 표현, 정확한 서양 테이블세팅 아이템에 기본 사용법을 알지 못하고 고객의 동선의 흐름을 파악하지 않은 상태에서, 단순히 형식적인 정식 위주의 테이블 세팅 표현이 많았다. 본 연구에서는 전문 푸드코디네이터 들이 상차림을 기획·연출 할 때 기본이 되는 6W3H방법과 조사항목을 정리하였다. 그리고, 전통 상차림과 현대의 반상차림에 대한 의식조사를 통하여 우리나라 고유한 반상차림에 대한 현대화 방안을 제안 하고자 하였다. 이를 위해 한식 전통 상차림과 서양 상차림과의 의식과 인지도를 살펴보고 각 문화권에서 사용되는 테이블 아이템의 선호도를 조사 분석 하였다. 더불어 반상차림에 있어서 음식담기에 대한 견해를 조사함으로써 한국 상차림의 개선점과 현대 반상차림에 사용가능한 아이템을 접목시켜 현대화한 한식 반상차림의 구체적인 예를 제시 하였다. 그리고 라이프스타일에 맞는 한식 상차림의 이상적인 모델을 제시하기 위해서 가족모임, 친목모임, 기업체모임, 학술모임으로 나누어 위생성, 장식성, 자연성, 현대성의 중요도를 파악하고 상차림의 패턴을 알아보았다. 본 연구의 주요 결과를 정리하면 다음과 같다.

시각적인 아름다움을 추구하고 개성을 표현하는 즉, 자신의 기호를 추구하는 식문화 부류가 등장하고 웰빙식문화의 붐을 통한 건강식품 지향의 보편화 현상이 일어나면서 “식생활의 개성과 질”을 지향하는 사람들이 증가였다(2). 또한 정보통신

기술의 발달과 언론 매체의 활발한 해외문화 소개의 영향으로 교류가 활발해 지면서 “음식의 국제화” 현상, 주 5일 근무제증가로 인한 “외식의 레저화” 현상 등은 현대인들의 음식과 상차림에 대한 관심의 폭을 증가시켰다(67). 이렇게 전체적인 생활수준이 높아지고 라이프 스타일의 변화는 자연스럽게 서구의 식탁문화를 받아들여 하게 하는 요인이 된 것으로 사료된다. 미래에 대한 예측으로써 우리의 식문화에 대해 생각해 보면 사회의 개인주의가 깊어질수록 가정의 식탁이야말로 중요성이 더욱 커질 것이다. 현대의 식사공간은 대화 장소의 의미 뿐만 아니라 가족들이 우리를 즐기는 생활의 장이며 취미생활의 장소로 변해가고 있다. 문화지향적인 사람들은 식탁 분위기 연출로써 생활 속의 여유와 멋을 구하려고 한다(15). 현대 상차림의 바람직한 모습은 서양 식탁문화가 예가 되어 전통적인 식사문화를 바탕으로 서양 식사문화의 장점을 받아들이면서, 현대적인 감각에 맞게 간소하게 발전해야 한다고 조사 되었다. 한국 전통 상차림과 서양 상차림은 문헌을 통해 고찰하고 구성도를 작성하였다. 한국 전통 상차림, 서양 상차림, 퓨전화된 현대화된 상차림에 대한 선호도를 조사한 결과 전통 상차림과 서양 상차림의 식탁요소들이 결합된 현대화된 상차림에 대한 선호도가 가장 높게 나타났으며 반상차림의 번거로움에서 벗어나 간소화된 상차림으로 세련되고 도회적인 현대적인 감각을 수용한 이유로 보여진다(3). 전통 상차림은 상에 가득 찬 음식들로 인하여 대접받는 고급스러움 즉 장식성을 가장 높게 평가한 반면에 준비 시간과 경제적인 부담, 잔반이 많아 음식 낭비가 있는 단점들도 조사되었다. 서양 상차림의 경우는 우아하고 품위있어 보이며 개인식이어서 위생적일것 같다는 점이 높게 평가되었고 식도구나 글라스등 테이블웨어 사용 매너가 익숙하지 않아서 부담스럽다는 의견이 높게 조사되었다.

다양한 형태로 변화하고 있는 식사문화를 중심으로 T, P, O(time, place, object)에 맞추어 상차림의 선호도와 모임성격에 따라 위생성(안전, 청결, 쾌적, 정리·정돈), 장식성(격조, 격식, 멋, 담음새), 자연성(계절감, 편안함, 비인공적), 현대성(세련미, 도시적, 하이브리드, 진취성, 정체성)의 중요도 평가를 해보았다. 그 결과 가족 모임에 어울리는 상차림은 위생성과 장식성을 중요시 하며- 선호하는 상차림으로는 반상차림으로 나타났고, 친목모임에 어울리는 상차림으로는 위생성과 현대성- 간단한 뷔페상차림 중심, 기업체 모임에 어울리는 상차림은 위생성과 장식성- 간단한 뷔페상차림 중심, 학술모임에 어울리는 상차림으로는 위생성과 장식성- 다과

와 티파티 상차림 중심으로 나타났다. 대부분 위생성과 장식성이 높게 평가되었는데 음식의 안전함과 청결함을 추구하는 동시에 특별한 목적을 갖은 각종 모임에서는 분위기를 중요시 한다는 것을 알 수 있다.

한식 상차림의 테이블 세팅 중요도 평가부분에서 식기류의 형태와 재질(71.3%), 테이블 형태와 크기(66.9%), 개인접시 사용(66.6%), 식도구 모양(54.3%), 수저받침과 테이블의 위치매트(53%), 테이블클로스의 사용(47.6%), 글라스의 사용(41.4%), 리넨류 사용(40.3%) 순으로 중요하다고 답하였다. 서양 상차림의 테이블 세팅의 중요도 평가부분에서는 개인접시 사용((86.8%), 글라스 사용(80.7%), 리넨류 사용(78.5%), 식기류의 형태와 재질(78.2%), 수저받침과 테이블위치매트(75.9%), 테이블 형태와 크기(75.5%), 테이블클로스의 사용(75.3%), 식도구 모양(72.9%) 순으로 나타났다. 이러한 점을 바탕으로 볼 때 대부분의 사람들은 한식 상차림의 테이블 세팅에 있어서 테이블위에 반상기를 가득 채우는 한상차림의 평면 전개형(공간 전개형) 상차림에 익숙해져 있고, 이런 상차림이 격식 있는 상차림이라고 생각하고 있기 때문에 식기류의 형태와 재질, 테이블 형태와 크기를 서양 상차림의 테이블 세팅에 비해서 중요하다고 생각하고 있는 것으로 사료된다. 이에 비하여 테이블클로스, 글라스, 리넨의 사용의 중요도는 낮게 평가 되었는데 이는 서양 상차림에 사용되는 아이템들에 대한 인지도가 낮고 익숙하지 않아 사용에 부담을 느끼는 것으로 보인다. 이러한 결과는 우리나라 반상차림이 갖고 있는 공간구성의 여백이 없고, 그릇이 통일되어 단조로움에서 벗어나기 위하여 한국 상차림을 시대 요구에 맞게 변형하여 상차림 배치를 새롭게 시도가 필요하다고 사료된다. 이러한 점을 종합적으로 볼 때 식재료의 신선함외에 식탁의 위생성을 강조하고 장식성을 주는 아이템으로 한식 상차림에서 복잡한 식기를 정리·정돈하고 개인공간(personal space)을 확보할 수 있는 식탁매트와 개인접시, 리넨류 사용을 일상 상차림에 제안하였다. 또한 식기를 단순히 음식을 담는 의미에서 벗어나 장식의 역할을 동시에 할 수 있고, 식탁 위에 오르는 식기수를 줄이기 위하여 몇가지 음식을 재료색의 조화나 음식의 양을 고려하여 한 그릇에 담아내는(combination) 방법을 제시 하였다.

제 8 장 참 고 문 헌

1. 강재진. “식생활에서 본 도제 식기 디자인연구” 『건국대학교 조형연구 논문집』 8:23-37, 2000.
2. 김광오, 진양호. “푸드스타일링 중요도 연구” 『한국식공간학회지』 1(1):17-26, 2006.
3. 김광혜. “궁중음식의 색채 이미지 분석에 관한 연구” 『한성대학교 석사학위논문』 1999.
4. 김명란. “테이블세팅과 도자식기 개발연구” 『수원대학교 석사학위논문』 1993.
5. 김명란. “테이블세팅과 도자식기 개발연구” 『이화여자대학교 도예연구집』 15:4-19, 1993.
6. 김명란. “소비자의식조사 분석에 의한 한국도자식기 문제연구” 『수원대학교 석사학위논문』 1998.
7. 김선희. “파티플래닝에 대한 고객의 인지도에 관한 연구” 『세종대학교 석사학위논문』 2005.
8. 김지영. “이미지 분류와 선호도에 관한 연구” 『경기대학교 석사학위논문』 2003.
9. 김태영. “현대 식생활을 위한 도자식기 연구” 『국민대학교 석사학위논문』 2000.
10. 김태현. “호텔테이블도트 메뉴위 서비스 코스 세팅에 관한 연구- 호텔 메인 다이닝 룸에서의 디너코스 서비스를 중심으로-20” 『Tourism Reasearch』 10:383-402
11. 김혜원. “시계열형 한식 상차림 분석” 『이화여자대학교 석사학위논문』 2004.
12. 남경현. “캐이터링에 음식연출과 공간 연출의 중요도” 『경기대학교 석사학위

논문』 2005.

13. 류무희, 장혜진. “한국여성잡지에 나타난 테이블 세팅과 푸드코디네이션에 대한 내용 분석” *1(1):27-47*, 2006.
14. 민정윤. “기업파티 공간연출에 관한 연구” 『숙명여자대학교 석사학위 논문』 2006.
15. 박상희. “웰빙트렌드에 따른 영양 건강메뉴 선택 속성: 대구지역 호텔 한식당 중심” 『계명대학교 석사학위논문』 2005.
16. 박영민. “절식상차림을 위한 식기디자인 연구” 『이화여자대학교 석사학위 논문』 2000.
17. 박재연. “상차림을 위한 도예식기 디자인 연구” 『중앙대학교 석사학위논문』 2001.
18. 백승국. “맛의 이미지를 창조하는 푸드코디네이션” 『국민영양』 pp. 28-31(1.2), 2003.
19. 서혜경. “한국과 일본의 상차림의 비교에 관한 고찰” 『전주대학교 논문집』 1992.
20. 안종문. “한국 식문화 특성에 따른 취식도구 표준 모형 연구” 『홍익대학교 논문집』 pp. 7-27. 2000.
21. 오민영. “한국식문화에 적합한 은식기 연구” 『숙명여자대학교 석사학위논문』 2001.
22. 재복. “식사예절의 변천사에 관한 연구: 근세·근대·현대를 중심으로” 『경기대학교 석사학위논문』 2003.
23. 유지은. “한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에 관한 연구” pp. 40, 2000.
24. 윤위교, 이연옥. “이조와 현대의 부엌기구 및 식기의 고찰” 『한양대학교 주생활과 학사논문』 pp. 102-105. 1999.
25. 이경란. “조선후기 반가의 반상문화에 대한 연구” 『성신여자대학교 석사학위논문』
26. 이교동. “퓨전푸드의 문화적 이해” 『한국조리과학회지』 *16(3)*. 2000.

27. 이상민. “퓨전음식의 현황과 앞으로의 전망” 『한국조리과학회지』 **16(3)**. 2000.
28. 이선미. “라이프 스타일 연출을 위한 테이블데코레이션의 구성원리에 관한 연구” 『숙명여자대학교 디자인대학원』 2002.
29. 이영순. “외식업자들의 푸드코디에 대한 실용성 인지도 연구” 『경기대학교 석사학위 논문』 2006.
30. 이유주. “현대 한국전통상차림의 사례연구” 『경기대학교 석사학위논문』 2003.
31. 이유주, 한경수. “서양 식공간의 문화사적 고찰” 『한국식생활문화학회지』 **19(1)**. 2004.
32. 이재희. “식기 디자인 개발에 관한 연구” 『경희대학교 교육대학원 석사학위 논문』 2001.
33. 장문정, 조미숙. “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도” 『한국 식생활 문화학회지』, 제15권, 제3호, pp.215-223. 2000.
34. 정경애, 이효지. “식생활 기명·기구에 관한 연구” 『한국식생활문화학회지』 **19(2)** 1994.
35. 장지선. “음식문화의 다원화에 따른 테이블웨어 디자인” 『이화여자대학교 석사학위논문』 2001.
36. 정유진. “전통반상차림연구” 『숙명여자대학교 석사학위논문』
37. 조경숙. “한식당 식공간의 시각적 요소의 중요도와 성과도 평가에 관한연구” 『경기대학교 석사학위논문』 2000.
38. 조경숙, 이미혜. “동서양 취식도구 문화에 대한 고찰” 『한국조리학회지』 **9(1)** 2003.
39. 조재선. “한국의 전통 식생활의 변천” 『한국식생활문화학회 추계학술대회』. pp. 3-17. 2001.
40. 최성자. “한국 전통음식의 맛과 멋” 『한국식생활문화학회지』 **11(4)** 1996.
41. 최지아. “한국전통상차림의 현대화 방안” 『이화여자대학교 대학원』 2002.
42. 한정현. “젠 스타일을 응용한 텍스타일 디자인 연구” 『건국대학교 석사학 위논문』 2000.

43. 한승희. “오리엔탈 퓨전 스타일” 『이화여자대학교 석사학위논문』 1999.
44. 황재선, 주나미, 한영실. “푸드 코디네이터의 직무에 관한 기초 연구” 『한국식생활문화학회지』 . 19(6). 2004.
45. 황정원. “호텔 레스토랑 실내공간 디자인에 관한 연구” 『홍익대학교 환경대학원 석사학위논문』 1989.
46. 홍종숙. “도자식기를 위한 테이블코디네이션 연구.” 『서울 산업대학교 석사학위논문』 2003
47. 강인희. 『한국식생활사』 삼영사. p107, 1978.
48. 강인희 외 11인. 『한국의 상차림』 효일문화사. 1999.
49. 강인희. 『한국식생활사』 삼영사. 2000.
50. 김공주 『색채과학』 대광서림 1996.
51. 김광호 외 5인. 『식생활과 문화』 광문각, 2000.
52. 김기숙, 한경선. 『음식과 식생활 문화』 대한교과서. 1998.
53. 김숙희 외 5인. 『식생활의 문화적 이해』 신광출판사. 1998.
54. 김수인. 『푸드코디네이트개론』 한국외식정보. 2003.
55. 김수인. 『푸드코디네이트』 효일문화사. 2006.
56. 김은실, 정해옥. 『한국 음식과 문화』 문지사. 2002.
57. 김태정 외 2인. 『음식으로 본 동양문화』 대한교과서. 1998.
58. 김혜영 외 4인. 『문화와 식생활』 효일문화사. 1998.
59. 문숙재, 여윤경. 『소비자 트렌드 21세기』 시그마프레스 2001.
60. 박록담, 윤숙자, 『우리의 부엌살림』 살림과 꿈 1997.
61. 방병선. 『조선후기 백자연구』 일지사 2000.
62. 서길용. 『도자 실기』 조형사 1991.
63. 송정일. 『이벤트플래닝』 백산출판사 2002.
64. 신애숙. 『세계의 식생활문화』 『선학출판사』 146-149, 2001.
65. 염초애 외 2인. 『한국음식』 효일문화사. 1992.
66. 오경화. 『테이블코디네이트』 교문사, 2004.
67. 유세미. 『외식도 레저문화, 고객이 변하고 있다』 월간식당 4월호, 1995.
68. 원용희 『현대 호텔식당 경영론』 대왕사 1989.

69. 원용희. 『세계의 음식문화』 자작나무. 1999.
70. 유철영 『호텔 식음료 경영과 실무』 백산출판사 1998.
71. 윤서석 외 6인. 『한국음식 대관1』 한국문화재보호재단.1997.
72. 윤서석. 『식생활 문화의 역사』 신광출판사. 1999.
73. 윤서석. 『한국음식- 역사와 조리』 수학사 p22, 1987.
74. 윤서석. 『한국식품사연구』 신광출판사 P22~23, 28, 1993.
75. 윤용이. 『아름다운 우리 도자기』 학고재. 1996.
76. 윤은숙. 『한국의 음식』 효일문화사. 1996.
77. 이양수, 김수인. 『손맛으로 이어지는 전통음식』 효일출판사 2007.
78. 이성우. 『고려이전의 식생활사 연구』 향문사 p152, 1974.
79. 이성우 『고려이전 한국식생활 연구』 향문사 p311, 1978.
80. 이성우, 『한국고식문헌집성 고려리서(VII)』 수학사, 1992.
81. 이성우. 『동아시아 속의 고대 한국식생활사 연구』 향문사 p152, 1994.
82. 이성우. 『한국식생활역사』 수학사 p46~48, 2000.
83. 이춘영. 『한국농업기술사 한국문화사대계』 고대출판국 p 24, 1986.
84. 이호지. 『한국음식문화』 신광출판사. 1998.
85. 진정원. 『아름다운 한식 상차림』 한국외식정보(주) 2003.
86. 조은정. 『테이블데코』 베스트 홈. 1999.
87. 최혜미 외, 『2001 21세기 식생활 관리』 교문사. p300
88. 하룡득. 『한국의 전통색과 색채심리』 명지출판사 1993.
89. 한복려. 『전통음식』 대원사1995.
90. 한복진. 『조선왕조 궁중음식』 화산문화기획. 2002.
91. 황규선. 『아름다운 식탁』 중앙M&B 2000.
92. 황규선. 『테이블 디자인 식탁문화와 새로운 스타일 제안』 교문사. 2007
93. 황지희, 유택용, 나영아. 『푸드코디네이트학』 효일문화사. 2002.
94. 황혜성. 『한국음식』 민서출판사 1982, p25
95. 나구모하루요시(김상두 역). 『칼라이미지차트』 조형사 2000.
96. 나카마찌미주오(김연민 역). 『감성공학-감성을 디자인에 활용하는 기술』 울산대학교출판부 1994.

97. 사토쿠니오, 히라사와 데츠야(이해선 역). 『감성마케팅-오감을 디자인 한다』 그린비 1998.
98. 수잔베리 & 주디마틴. 『디자인과 색의 연출』 예경 2001.
99. 아사쿠다나오미 『예술과 디자인을 위한 색채구성』 미진사 1999.
100. 국민일보 2004년 4월 5일
101. 뉴스타운 2004년 2월 12일
102. 디자인하우스 2000
103. 전통 향토음식문화연구원, <http://www.koreafoods.net>
104. www. party.co.kr
- 105.フードデザイン研究會編. 『食卓のコーディネーター』 建星 2003.
106. 食空間と生活文化ラウンド テーブル. 『テーブルコーディネーター』 建星社 2003.
107. 베리어울프만. 『おしゃれなテーブルセッティング』 PARCO出版 1988.
108. 佐藤薫子. 『Manners book』優しい食卓 出版部 2001.
109. Table Trends, Restaurant Business, V.96 no.16, 2000
110. Tabletops by Design, Hotels V.32 no.10, 1998
111. Suzanne Von Drachenfels, The Art of Table, Simon & Schuster, 2000.
112. Harry L. Rinker, Dinnerware, House of Collectibles, 1997.

-부 록-

설 문 지

안녕하십니까?

본 설문지는 「테이블세팅의 현대화 방안」을 마련하고자 하기 위해 작성된 것입니다. 본 설문을 통해서 한국 상차림과 서양 상차림에 대한 평소의 생각과 문제점을 조사하여 **현대화된 한국 상차림에서 가장 요구되는 점을 도출하여 간소화된 상차림의 모델 제시하기 위한 의사를** 최대한 반영하기 위해서입니다

이번 설문지의 내용은 맞고 틀림이 없으며, 평소 여러분이 느끼셨던 대로 솔직히 말씀해 주시기 바랍니다. 본 설문지의 분석내용은 통계전문회사에 의해 이루어지기 때문에 개별 익명성을 약속해 드리며, 자료 분석을 위한 통계자료로 활용될 예정입니다.

여러분들의 설문에 의해 나온 통계분석결과는 향후 바람직한 상차림 모델 설정에 소중한 자료로 쓰일 것입니다.

바쁘신 중에도 시간을 내어 설문에 협조하여 주셔서 대단히 감사합니다.

2006. 3.

조선대학교 식품영양학과

지도교수 장 해 춘

박사과정 김 수 인

■ 다음 문항을 읽고 답해주세요.

1. 귀하는 반상차림에 대하여 어느 정도 인지하고 있는가?

- ① 잘 알고 있다 ② 어느 정도 알고 있다
- ③ 모르는 부분이 많다 ④ 거의 모른다
- ⑤ 전혀 모른다

*아래는 전통상차림과 서양 상차림에 대한 예시입니다. 해당사항에 V하여 주시기 바랍니다.



전통상차림



서양상차림

2. 전통상차림과 서양 상차림, 현대화된 상차림(가정식 상차림)의 개인적인 의견은 무엇입니까?

- ① 전통상차림이 좋다 ② 서양상차림이 좋다
- ③ 현대화된 상차림이 좋다 ④ 모두 다 좋다 ⑤ 모두 다 싫다

2-1. 전통 상차림이 좋다면 그 이유는?

- ① 전통성이 있는 것 같아서 ② 대접받는 것 같은 고급스러움
- ③ 음식과 식기가 특이한 것 같아서 ④ 상에 가득 차려놓는 것이 좋아서
- ⑤ 기타()

2-2. 전통 상차림이 싫다면 그 이유는?

- ① 준비 시간과 경제적으로 부담스러워서 ② 전통 상차림에 대해서 알지 못해서
- ③ 상차림이 너무 화려하고 복잡해서 ④ 한 음식을 여럿이 같이 먹어서
- ⑤ 음식의 낭비가 너무 많아서 ⑥ 기타()

2-3. 서양 상차림이 좋다면 그 이유는?

- ① 대접받는 것 같은 고급스러움 ② 우아하고 품위 있어 보여서
- ③ 개인식이어서 위생적일 것 같아서 ④ 접하기 쉽고 손쉽게 때문에
- ⑤ 테이블 위에 올라오는 식기 가짓수가 적어서
- ⑥ 단계별로 나오는 요리방식 때문에 ⑦ 기타()

2-4. 서양 상차림이 싫다면 그 이유는?

- ① 준비 시간과 경제적으로 부담스러워서
- ② 식도구와 글라스 사용 등 매너가 익숙하지 않아서
- ③ 시간순으로 나오는 것이 싫어서
- ④ 주거 환경의 문제
- ⑤ 기타()

* 다음은 현대 상차림(가정식 상차림)에 대한 그림을 제시한 것입니다. 이 그림을 보시고 다음 질문에 답변해주세요.



4. 현대 상차림(가정식 상차림)에 대한 인식은 어떠합니까?

항목 \ 인식	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이다	그렇다	매우 그렇다
4-1. 간소화된 상차림이라 편리하다					
4-2. 반상차림이 번거롭다					
4-3. 세련되고 도회적인 분위기가 좋다					
4-4. 식단의 식기수가 너무 많다					
4-5. 음식의 담음새나 상차림의 장식성이 좋다					
4-6. 식단의 편의성을 추구한다					
4-7. 전통식 문화의 단절과 식사예절이 사라지는 것 같다					

5. 현재 상차림의 변화가 필요하다고 생각하십니까?

- ① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다
- ④ 그렇다 ⑤ 매우 그렇다

6. 상차림의 변화가 필요하다면 그 이유는 무엇입니까?

- ① 상차림연출로 인하여 가족구성원의 대화시간 유도할 수 있기 때문에
- ② 라이프스타일의 변화로
- ③ 시간과 비용 절감을 가져옴으로
- ④ 퓨전화, 서양화된 식문화 때문에 ⑤ 기타()

7. 최근 상차림에 관심이 어떠합니까?

- ① 예전에 비해서 많아졌다 ② 예전과 비슷하다
- ③ 예전에 비해서 적어졌다 ④ 잘 모르겠다

7-1. 관심이 많아졌다면 그 이유는 무엇입니까?

- ① 시각적인 아름다움을 추구하고 개성을 표현하고자 하는 욕구가 강해졌기 때문에
- ② 인스턴트식품이 다양화되었기 때문에
- ③ 퓨전화, 서양화된 식문화 때문에
- ④ 웰빙 식문화가 보편화되었기 때문에
- ⑤ 기타()

8. 일상 식사 상차림(현대상차림)에 올라오는 반찬의 가짓수는 몇가지 정도가 적당하다고 생각하십니까?

- ① 2-3가지 ② 4-5가지 ③ 6-7가지 ④ 8-9가지 ⑤ 10-13가지 ⑥ 15가지 이상

9. 현대 상차림의 바람직한 발전 방향에 대한 견해는 어떠하십니까?

- ① 전통적으로 발전하여야 한다
- ② 현대감각에 맞게 간소하게 발전하여야 한다
- ③ 서양의 식문화를 받아들여야 한다
- ④ 전통적인 식문화를 기초로 하여 서양의 식문화의 장점을 받아들여야 한다
- ⑤ 식공간 연출과 함께 때와 장소에 맞는 상차림이라면 어떤 것이든 상관없다
- ⑥ 기타()

10. 다음은 모임의 성격에 맞는 상차림에 관한 인식입니다. 해당사항에 √표해 주십시오.

10-1. 가족모임

항목 \ 중요도		전혀 중요하지 않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
위생성	안전성, 청결성, 쾌적성					
장식성	격식, 격조, 멋					
자연성	계절감, 편안함					
현대성	퓨전성, 진취성, 경제성					

10-2. 위 가족 모임에 가장 어울리는 상차림에 어울리는 것은 무엇이라고 생각하십니까? 우선순위로 1-5순위까지 입력해주세요

- ① 반상차림 () ② 간단한 뷔페상차림 ()
- ③ 다과가 있는 티파티테이블 () ④ 각테일상차림 ()
- ⑤ 양식(스테이크) 상차림 ()

10-3. 친목모임

항목 \ 중요도		전혀 중요하지 않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
위생성	안전성, 청결성, 쾌적성					
장식성	격식, 격조, 멋					
자연성	계절감, 편안함					
현대성	퓨전성, 진취성, 경제성					

10-4. 위 친목 모임에 가장 어울리는 상차림에 어울리는 것은 무엇이라고 생각하십니까? 우선순위로 1-5순위까지 입력해주세요

- ① 반상차림 () ② 간단한 뷔페상차림 ()
- ③ 다과가 있는 티파티테이블 () ④ 각테일상차림 ()
- ⑤ 양식(스테이크) 상차림 ()

10-5. 기업체모임

항목		중요도	중요도				
			전혀 중요하지 않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
위생성	안전성, 청결성, 쾌적성						
장식성	격식, 격조, 멋						
자연성	계절감, 편안함						
현대성	퓨전성, 진취성, 경제성						

10-6. 위 기업체 모임에 가장 어울리는 상차림에 어울리는 것은 무엇이라고 생각하십니까? 우선순위로 1-5순위까지 입력해주세요

- ① 반상차림 () ② 간단한 뷔페상차림 ()
 ③ 다과가 있는 티파티테이블 () ④ 칵테일상차림 ()
 ⑤ 양식(스테이크) 상차림 ()

10-7. 학술모임

항목		중요도	중요도				
			전혀 중요하지 않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
위생성	안전성, 청결성, 쾌적성						
장식성	격식, 격조, 멋						
자연성	계절감, 편안함						
현대성	퓨전성, 진취성, 경제성						

10-8. 위 학술 모임에 가장 어울리는 상차림에 어울리는 것은 무엇이라고 생각하십니까? 우선순위로 1-5순위까지 입력해주세요

- ① 반상차림 () ② 간단한 뷔페상차림 ()
 ③ 다과가 있는 티파티테이블 () ④ 칵테일상차림 ()
 ⑤ 양식(스테이크) 상차림 ()

11. 다음은 상차림의 테이블 세팅에 관한 중요도입니다. 귀하께서 한식상차림과 서양상차림으로 준비하시고자 하는 상차림의 유형에서 각 속성들이 어느 정도 중요하다고 생각하는지 해당사항에 √표해 주십시오.

항목 / 상차림 중요도		전혀 중요하지 않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
1. 테이블의 형태와 크기	한식상차림					
	서양상차림					
2. 식기류의 형태와 재질	한식상차림					
	서양상차림					
3. 식도구의 모양 (수저, 젓가락, 스푼, 포크등)	한식상차림					
	서양상차림					
4. 글라스의 사용	한식상차림					
	서양상차림					
5. 테이블 클로스의 사용	한식상차림					
	서양상차림					
6. 린넨류(냅킨 러너, 매트)의 사용	한식상차림					
	서양상차림					
7. 개인접시 사용	한식상차림					
	서양상차림					
8. 수저받침,테이블의 위의 꽃등의 사용	한식상차림					
	서양상차림					

12. 다음은 음식의 담음새에 대한 중요도입니다. 해당사항에 √표해 주십시오.

항목 / 중요도		전혀 중요하지 않다	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
1. 음식과 식기의 조화						
2. 식기의 청결함						
3. 음식이 담긴 모양새						
4. 식기의 재질, 모양						
5. 음식을 구성하고 있는 재료들의 색 조화						
6. 음식의 담은 양						
7. 음식의 장식						
8. 재료 크기의 동일성						
9. 정통성						
10. 변형과 접목의 퓨전성						
11. 재료의 신선도						

■ 다음은 기초 자료입니다.

1. 귀하의 성별은?

- ① 남 ② 여

2. 귀하의 연령은?

- ① 20대 ② 30대 ③ 40대 ④ 50대

3. 귀하는 결혼을 하셨습니까? (예, 아니오)

3-1. 결혼하셨다면 몇 년 되셨습니까? (년)

4. 귀하의 교육정도는?

- ① 고졸 ② 대졸 ③ 대학원졸 ④ 기타

5. 귀하의 직업은?

- ① 식품·조리관련 대학생·학원생 ② 직장인 ③ 주부 ④ 기타()

6. 귀하의 월수입은 얼마입니까?(보너스와 부수입포함)

- ① 100만원 이하 ② 200만원 이하
③ 300만원 이하 ④ 300만원 이상

7. 귀하의 가족 구성은?

- ① 대가족 ② 핵가족 ③ 독신

7-1. 그렇다면 가족 구성원은? 총 ()명- 배우자()명, 자녀()명, 동거인()명

◆ 끝까지 응답해주셔서 감사합니다 ◆

저작물 이용 허락서

학 과	식품영양학과	학 번	10041044	과정	박사과정
성 명	한글: 김수인 한문: 金 修 仁 영문: Kim, Su In				
주 소	전남 담양군 남면 구산리 193번지				
연락처	E-MAIL: fooddeco@naver.com				
논문 제목	한글: 상차림에 대한 의식조사와 현대화 방안 영문: The Study On The Table Setting and Modernizing				

본인이 저작한 위의 저작물에 대하여 다음과 같은 조건아래 -
조선대학교가 저작물을 이용할 수 있도록 허락하고 동의합니다.

- 다 음 -

1. 저작물의 DB구축 및 인터넷을 포함한 정보통신망에의 공개를 위한 저작물의 복제, 기억장치에의 저장, 전송 등을 허락함.
2. 위의 목적을 위하여 필요한 범위 내에서의 편집·형식상의 변경을 허락함. 다만, 저작물의 내용변경은 금지함.
3. 배포·전송된 저작물의 영리적 목적을 위한 복제, 저장, 전송 등은 금지함.
4. 저작물에 대한 이용기간은 5년으로 하고, 기간종료 3개월 이내에 별도의 의사 표시가 없을 경우에는 저작물의 이용기간을 계속 연장함.
5. 해당 저작물의 저작권을 타인에게 양도하거나 또는 출판을 허락을 하였을 경우에는 1개월 이내에 대학에 이를 통보함.
6. 조선대학교는 저작물의 이용허락 이후 해당 저작물로 인하여 발생하는 타인에 의한 권리 침해에 대하여 일체의 법적 책임을 지지 않음.
7. 소속대학의 협정기관에 저작물의 제공 및 인터넷 등 정보통신망을 이용한 저작물의 전송·출력을 허락함.

동의여부: 동의(○) 조건부 동의() 반대()

2007년 7월 5일

저작자: 김 수 인 (인)

조선대학교 총장 귀하