

식탁용 테이블과 테이블 웨어 디자인 연구

Table and Table ware design

김태성

국민대학교 조형대학 실내디자인학과

Kim, Tae-Sung

Dept. of Interior Design, KMU

• Key words: Deign, Table, Ceramic

1. 서론

일상생활에서 최소하루에 한번씩은 접하는 식탁과 식기 그러나 이렇게 매일 사용하는 꼭 필요한 주방용품은 미적 관계에서 관심 있게 생각하는 사람은 이 분야에 종사하는 사람 이외에는 없을 것이다.

이 제품의 구입 생산에 있어서도 식탁과 식기를 각기 다른 장소에서 서로의 이미지를 생각만으로 조합하여 구입하고 제작 역시 각각의 제품에 관한 디자인에만 관심을 기울이는데 이에 각 제품을 테마로 엮어서 하나의 제품으로 만들어 제품의 이미지를 높이고 사용자의 미적 욕구를 충족시키는 데 있다.

이에 식탁용 테이블과 테이블 웨어를 사례로 한 기존 개발 제품의 다양화된 디자인의 기능과 형상의 조합에 한 표현을 중심으로 전개한다. 또한 주방환경의 변화에 따른 기능과 거기에 맞는 식기형태의 변화 및 국내의 제품들에 대한 자료 조사와 분석에 의한 디자인 성향을 파악하고 일상생활의 유행에 따른 사회적 흐름을 고찰 한다.

2. 다시 되찾는 식탁문화의 품격과 격조

2.1 주거패턴의 변화

주거패턴의 가장 큰 변화는 역시 좌식생활에서 입식 생활로 바뀌어 진 것이다. 그리고 그 변화에 가장 민감한 곳은 역시 부엌이다.

생활양식이 입식화 됨에 따라 부엌도 자연히 이루어지고 있을 뿐 아니라 예전에 밥을 짓던 공간이라는 고정 관념에서 벗어나 가족들이 함께 모여 식사와 대화를 나눌 수 있는 생활공간이 되었다.

질 좋은 건축재료, 입식가구의 시스템화 주방용구의 서양화 가전제품의 발달 등 이러한 주방의 변화는 기능의 변화를 의미하기도 한다.

<음식의 다양화>

하루 식사 횟수는 예나 지금이나 변함없지만, 외식산업의 발달과 간식사 인스턴트 음식의 다양화 등으로 하여 간단하게 해결할 수 있는 방법이 가사시간을 짧게 하는 요인이 되었으며, 대가족제도에서 핵가족화는 좌식에서 입식구조만큼의 많은 사회적 변화를 보여주고 있다.

<식사방식의 변화>

식사하는 방식 또한 좌식 밥상에서 입식 식탁으로 바뀌었으며, 오픈된 주방은 가족의 식생활을 담당함은 물론, 가족들의 단합이나 취미를 살릴 수 있는 장소로 또는 부부만의 대화나 이웃간의 허물없는 대화의 장으로 그 기능이 확장되고 있다.

2.2 주방의 유형

<독립형>

다른 방과 겸용시키지 않은 조리작업 전용공간의 형태이다. 주방과 식사공간을 분리함으로써 소리와 냄새 및 사람출입을 벽이나 문으로 완전히 차단하는 독립된 식사실의 형태이기 때문에 주택의 면적이 넓거나 많은 손님을 초청하는 가정에 적합함.

<다이닝 키친(DK: Dining Kitchen 식사공간+주방)>

식사공간을 주방과 함께 두어 주부의 노동력을 줄이는 이상적인 방법이다. 가족수가 적은 가족에게 적당한 이 유형은 주부의 일손은 덜어주고 주택 내주방이 차지하는 공간을 절약할 수 있으나 자칫하면 식사의 즐거움이 무시되는 가능성이 있고 음식의 냄새가 문제시 될 수도 있다.

<리빙 다이닝키친(LDK:Living Dining Kitchen)>

거실, 식사실, 주방을 하나의 공간 속에 배치한 유형으로 가족수가 단출한 가정이나 소규모의 주택의 공간을 효과적으로 사용하는 경제적인 유형이다.

2.3 식탁

<식탁의 개념>

인류가 동굴에서 거주한 원시시대부터 일상생활에서 없어서는 안 될 기물 등의 하나가 음식물을 갖추어서 운반하거나 이것을 신(神)앞에 차려놓는 등의 용도를 지녔던 탁자나 식탁이라고 할 수 있다.

일반적으로 식탁이라는 것은 식사 때 식기를 얹어놓는 기물로서 판과 다리로 이루어진 물체를 뜻하는데 우리나라의 전통가구 중에는 소반이 생겨난 필연적인 가구 중의 하나이다.

<식탁의 특징>

식탁은 인간이 식생활을 영위하는 곳이므로 식사하는데 있어서 불편함을 주어서는 안 되기 때문에 식탁의 높이와 폭은 고려하여 디자인해야 한다.

식탁은 주로 주방에 놓이므로 주방가구의 색상이나 디자인과 조화를 이루어야 하며 크기는 한사람이 식사할 때 평균 차지하는 비율에 따라 결정되어야 한다.

<식탁의 주요 자재>

식탁은 안락하고 편안하게 식사를 하여야 하기 때문에 그 소재 또한 특성에 맞게 열과 습기에 강한 소재를 선택해야만 한다.

예전에는 식탁의 소재가 주로 목재로 이루어 졌으나 오늘날에는 소재의 발달로 열과 습기에 강한 소재가 다양하게 사용되어 보다 값싸고 내구성이 강한 신소재로 대체되고 있다.

3. 일상생활 용품기의 중요성

3.1 음식용기

음식용기가 함은 액체 등을 미시는 음료용기와 음식을 담아 먹는 식기를 포괄하는 용어를 말한다. 이 계통의 도자기는 인간의 생활사와 가장 밀접한 관련이 있는 도자기로 식생활 문화와 시대의 발전상에 따라 민감하게 변화해 왔다. 음식용기에는 여러 가지 형태의 그릇들이 있지만, 대체로 용도는 마시거나 음식을 담아 먹는 그릇들이 주종을 이루고 있어 용도는 단순한 편이라 할 수 있다.

이것은 종류별로 살펴보면 음료용기는 물, 술, 차 등과 같은 액체를 담아서 따르거나, 다른 음료를 입에 넣기 위한 그릇들로 병, 주자와 같은 종류는 담아서 따르는 용도로 다관은 차를 우려내는 용도로 쓰고 있다. 그리고 다완, 잔, 잔탁, 마상배, 고족배 등은 음료를 따라 직접 입에 대어 마시는 용도로 활용된다.

식기는 음식을 담아먹는 용기들이 포함되는데 대표적인 예는 사발, 대접, 종지, 함, 수저 등이 있다. 이 도자기들은 대체로 소반위에 올려놓고 식사를 할 때 사용하는 그릇들로서 음료용기와 함께 인간이 매일 빈번하게 접하는 그릇들이다.

3.2 주방용기

음식문화와 관련하여 또 하나의 음식을 조리한 부엌에서 필요한 도구와 용기들이 있다. 우선 음식의 조리에 필요한 강판, 소형절구와 절구공이, 시루, 깔 데기, 떡살 등이 여기에 해당되고 설거지를 하는 다진 양념 양념그릇인 초병과 양념통, 약을 끓이는 약탕관, 소줏고리 등은 부엌에서 늘 활용하는 용기로 도자기를 이용하여 제작한 예들이 많이 남아 있는 것으로 보아 주방용 도자기의 활성화가 조선후기에 와서 활발해졌을 가능성이 있다.

3.3 운반 저장 용기

운반·저장용기란 액체나 음식 그 밖에 간단한 물건을 옮기거나 저장해 두는 용기를 말한다. 이러한 그릇들은 대개 주방에서의 조리활동이나 조리를 통하여 얻은 음식물과 관련이 있는 도자기가 해당된다고 할 수 있다.

이들 저장, 운반 용기들은 동이나, 들병, 각종 대소의 항아리, 물독, 장독, 자라병, 매병, 사이호, 장군 등이 있으며 재료는 질그릇, 백자, 석간주와 같은 것들이 이용되었다.

그중에서도 장기간 저장을 요하거나 대형용량인 그릇들은 주로 질그릇 계통으로 바로 먹는 음식과 관련되거나 소형용량을 요하는 운반, 저장용기들은 자기질 계통으로 제작된 것이 많다. 이러한 그릇들에 담기 위한 내용물은 물, 술, 각종 음료, 장류와 젓갈 등의 음료나 저장음식들을 담아두는데 사용하며 대·소변 같은 용변을 담아 두는 용기로 이용된 예도 있다.

3.4 테이블 셋팅

최근 웰빙 영향으로 인공적인 것보다 자연적인 것이 선호되면서 손맛을 그대로 살린 도자식기가 각광을 받고 있다. 자연스러움이 강조된 도자식기에 자연물인 음식을 담게 되면 그것만으로도 훌륭한 조화를 이룰 수 있다.

요즘 우리생활에 쉽게 응용할 수 있는 한식 위주의 테이블 세

팅이 강조 되고 있다.

서양식과 달리 한상에 모든 음식을 차리는 한식은 식탁 위에 꽃, 냅킨, 양초 등 장식 소품을 올려놓을 공간이 없기에 음식 색을 중요시 여긴다. 그래서 테이블 셋팅 전 전체적인 음식 색을 맞추는 과정이 필수조건이며, 그릇에 담은 음식이 색을 맞추고 난 뒤 다양한 색감을 느낄수 있도록 배열시 누구나 먹기 쉽도록 음식을 차려야 한다.

4. 결론

사용상의 즐거움을 줄 수 있는 조형감, 아무리 첨단 정보시대라고는 하지만, 그중 가구와 식기는 가격, 용도, 디자인 모두 고려해야 하기에 여러 준비 과정이 필요하다. 식기는 한때 공기 대접, 접시만한 그릇이 고루 있는 흙 세트를 위주로 구입하고 테이블은 단순 절제된 미니멀리즘 위주의 디자인을 선호하였다. 이에 앞으로의 디자인은 하나의 테마로 나무와 도자기를 함께 사용함으로써 테이블과 식기를 제작하는데 제작자들은 좀더 다양하고 개성 있는 디자인을 선보일 수 있고 소비자에게는 보다 폭넓고 새로운 미적인 감각의 제품을 선택할 수 있는 기회를 이룰 수 있었으면 한다.

참고문헌

- 김영수, 실내디자인 이론, 실내디자인학회 편, 지음, 2001
- 박영순·민찬홍·오혜경·천진희, 우리의 옛집이야기, 열화당, 1998
- 윤용이, 아름다운 우리도자기, 학교재, 1996
- 허동구, 건축 인테리어 용어 사전, 건축세계사, 2002