

▶ **주생활****한식당 컨셉디자인 유형분석**

이 지 현* (경희대학교 대학원 주거학전공 박사수료)

본 연구는 음식을 중요한 문화적 자산으로 인식하고, 세계 각국이 자국의 고유한 전통식품과 음식을 개발하고 세계화 시키며, 이를 매개로 한 공간을 통해 국가의 이미지와 문화를 알리는데 총력을 기울이는 시점에서 음식이라는 문화적 양상을 식사하는 공간과 연계하여 우리민족의 삶과 문화를 담아내는 한국성을 컨셉으로 디자인된 한식당을 조사, 분석하여 컨셉유형을 분류해 봄으로써, 단순히 한국음식을 소개하는 식공간이 아닌 한식당의 실제적인 내부를 구성하는 모든 환경적 요소(공간, 음식, 식기, 테이블 세팅, 서비스)가 한국의 전통, 역사, 생활, 공간을 하나의 컨셉으로 담아내는 복합문화공간으로서 다양한 한식당의 유형개발과 세계화에 기초자료를 제공하는데 목적을 두었다.

이를 위해, 음식과 레스토랑 관련 전문잡지, 인터넷 포털 사이트를 1차조사하여 서울시내 추천 레스토랑(한정식)으로 선정된 곳 중 중복 추천된 25사례를 연구대상으로 선정하였고, 이들을 실제 방문 조사한 후 대상으로 적정치 않은 1사례제외 후 24사례를 분석하였다. 한식당 디자인의 컨셉을 유형화하기 위한 분석의 기준은 기존의 문헌을 참고로 하여 첫째, 공간디자인의 이미지 특성을 규정하는 요소로 외재적 환경 디자인 요소(Exterior: 건물외관, 입구, 간판, Interior: 실내 바닥, 벽, 천장, 문, 창문, 가구, 소품)를 한국적인 특성의 정도에 따라 Conservative(전통적인)-Progressive(진보적인) 축으로 나누고 둘째, 한국음식의 정서와 문화적 특성을 내용적으로 보여주는 내재적 환경 디자인 요소(메뉴, 세팅, 서비스 방식)로 그 격식을 갖춘 정도에 따라 Formal (격식적인)- Informal (비격식적인) 축으로 분류하였다. 이 두가지 기준을 분석의 축으로 놓고 각 사례가 위치하는 영역에 놓이는 공통적인 유형을 그룹화 했다.

분석결과, 첫째 Conservative(전통적인) - Formal (격식적인) 유형은 11사례로 가장 많이 나타났으며, 한옥을 그대로 사용하거나 한국의 전통공간의 구조적, 조형적 요소가 그대로 표현되면서 궁중이나 사대부가의 고급 한정식 메뉴를 선보이며 고급스런 한국의 전통문화를 소개하고 있었다. 이중 일부(3사례)는 자연식이나 사찰음식을 컨셉으로 하여 재료나 소품의 사용에 따라 토속적이고 소박한 한국의 미를 보여주고 있었다.

둘째, Conservative(전통적인) - Informal(비격식적인) 유형은 드물게 2사례로, 한국의 전통적인 공간특성인 서까래, 기와등이 나타나면서 퓨전한식과 서양식 서비스를 선보이고 있었다. 셋째, Progressive(진보적인)-Formal (격식적인) 유형은 7사례로, 이들 한식당은 현대적으로 재해석한 모던한 공간에 전통적 요소를 모티브로 세련된 한국의 이미지를 표현하고 있었으며, 음식과 문화, 전통이 공간에 하나의 컨셉으로 담아내고 있어 기존의 초가집, 한옥 등으로 연상되는 제한된 한국의 이미지가 아닌 젊은 층과 외국인들에게도 좋은 평을 받는 곳이었다. 넷째, Progressive(진보적인)- Informal(비격식적인)유형은 4사례가 나타났고, 세 번째 유형과 마찬가지로 최근에 나타나는 한식당의 새로운 경향으로 현대건축에서 사용되는 콘크리트, 아크릴, 스틸 등의 새로운 소재로 심플하고 모던한 공간에 전통색과 모티브(조각보, 자개, 젓가락 등)를 첨가하여 새로운 이미지를 보여주고 메뉴 또한 차별적인 퓨전식, 뷔페식 등으로 다양하게 선보이고 있었다. 본 연구의 의의는 전 세계적으로 불고있는 한류열풍과 웰빙 트렌드에 적합한 한국음식을 다양하게 발전시키고 세계화 하는데 있어 기존의 제한된 이미지에서 탈피하여 차별적 컨셉 디자인의 필요성을 인식시키고 한식당 오픈을 준비하는데 지침을 제공하였고 볼 수 있지만, 이후 세계 트렌드의 중심이 되는 도시의 해외 현지조사를 통해 타국의 사례를 벤치마킹하여 다양한 성공사례와 노하우를 분석한 추가적인 연구가 필요하다고 본다.