

한·중·일 식공간에서의 取食文化 비교

이 유 주

한국관광대학 외식산업과
(2003년 5월 1일 접수)

Comparison of Repast Tool Culture from Food Space of Korea · China · Japan

U-Joo, Lee

Department of Foodservice Industry, Korea Tourism College

(Received May 1, 2003)

Abstract

Korea, China and Japan are countries located in Northeast Asia territory sharing similar natural environment. Countries are also using rice as a main diet material accompanied with vegetables, marine products and bean or fermented bean food. Yet, at the same time each country's food culture appeared as to be unique in food space due to their diverse food materials from different natural, cultural and religious background.

This research is probing a way to recover subjective food culture and accomplish food environment which appropriates to modern globalized era by developing simple and economical repast tools meeting public's needs and distributing unique repast tools becomes Korean food culture and can be used in the life pattern of modernized nuclear families.

Key Words : food culture, food space, chopsticks

I. 서 론

생활이 넉넉지 못하고 먹거리가 부족했던 시절에는 단지 생존차원에서 음식을 논했으나 이제는 세계 각국의 음식들을 우리나라에서도 직접 맛볼 수 있고, 해외여행을 통해 현지에서 그 나라 음식을 직접 맛보며 문화체험을 할 기회를 갖게 되기도 한다. 그러한 문화체험을 통해서 단지 먹거리라는 차원을 넘어 문화의 한 형태로 뒤집어 보면 우리는 그 속에서 수많은 정보와 다양한 전통의 변화를 발견할 수 있다. 식문화는 사회적 계급과 종교, 지역적 사정, 특별한 시간(제사 및 절기등)에 따라 시시각각

변화한다.

우리의 의식주(衣食住)의 많은 부분이 서구화되어지고 민족(民族)의 문화(文化)기반이 흔들리고 있는 이때 식생활(食生活)도 예외는 아니어서 식탁(食卓)에 전통(傳統)문화가 차지하는 비율이 점차 감소되어 가고 있는 형편이지만 의·식·주 가운데 가장 강하게 우리 민족 고유의 전통이 남아 있고 서구 사회와 차별화 된 고유의 특징을 보이는 것은 식생활 분야인 것이다.

한국·중국·일본은 동북아시아권으로 비슷한 자연환경을 가지고 있으며, 쌀을 주식으로 채소, 해산물, 콩이나 콩 발효식품을 많이 사용한다는 공통점

이 있지만 국가마다 독특한 자연환경이 있어 음식의 재료가 다르고, 사회적·종교적 특성의 영향으로 나라마다의 독특한 식문화는 식공간에서의 다른 모습을 보인다.

더욱이 먹는다는 문제가 생존의 수단을 넘어서게 되면 지역의 여러 조건과 문화의 제약을 받아, 먹는 것에도 독특한 사회적 예법이 생기게 마련이다. 예컨대 먹는 방법에 따라 도구도 달라지고 그에 따른 가치관도 형성되며 그럼으로써 식탁에서의 예의도 달라진다. 이런 식탁문화의 차이는 문화권이 달라지면 더욱 두드러진다⁸⁾.

한국의 젓가락 문화는 전통을 유지하고 있는데 비해 중국과 일본은 최근 100여 년 사이에 많은 변화를 거친다. 당나라 이후 사회·문화적 차이와 소원(疏遠) 관계로 인해 비슷한 시기에 전파되어 온 한국과 일본의 숟가락과 젓가락은 완전히 다르게 변용되었고, 결국 오늘날 한국인은 여전히 숟가락으로 밥과 국을 먹고, 일본인은 젓가락으로 밥과 국을 먹고 있다. 숟가락과 젓가락의 문화 변용은 지금의 모습으로 나타나고 있지만, 외부의 시각에서는 동아시아 세 나라가 젓가락만을 사용하는 것으로 보고 있다.

문화인류학에서는 외국 문물을 자기나라에 알맞게 변화·동화시키는 것을 '동일성화'²⁶⁾라 하는데, 한국 수저의 변천은 중국의 음식문화가 한국에 들어와 동일성화한 것이다. 즉 수저문화권에서 중국으로부터 유입된 숟가락의 비중이 변함 없이 유지되고 있는 나라는 우리나라뿐인 것이다.

이에 각 나라의 문화적 충돌과 문화적 융화의 이해를 위해 한국·중국·일본의 취식도구의 시대적 변천과정, 취식도구를 통해 본 식공간의 모습과 음식의 특징, 취식도구의 식사예법에 대하여 알아봄으로써 각 나라의 식공간 문화를 비교해 보았다.

이로부터 한국적 식생활 문화에 어울리면서 현대의 핵가족 위주의 생활패턴에 쓰일 수 있는 간소하고 경제적인 식사도구를 개발하여 대중의 욕구를 충족시키고, 한국인의 식공간에 어울리는 개성 있는 식사도구의 보급으로 식생활 문화의 주체성을 회복할 수 있는 방안을 모색하는데 밑거름이 되길 바라며, 특히 글로벌시대에 따른 적절한 식환경을 이루는데 의미가 있다.

II. 취식도구의 시대적 변천과정

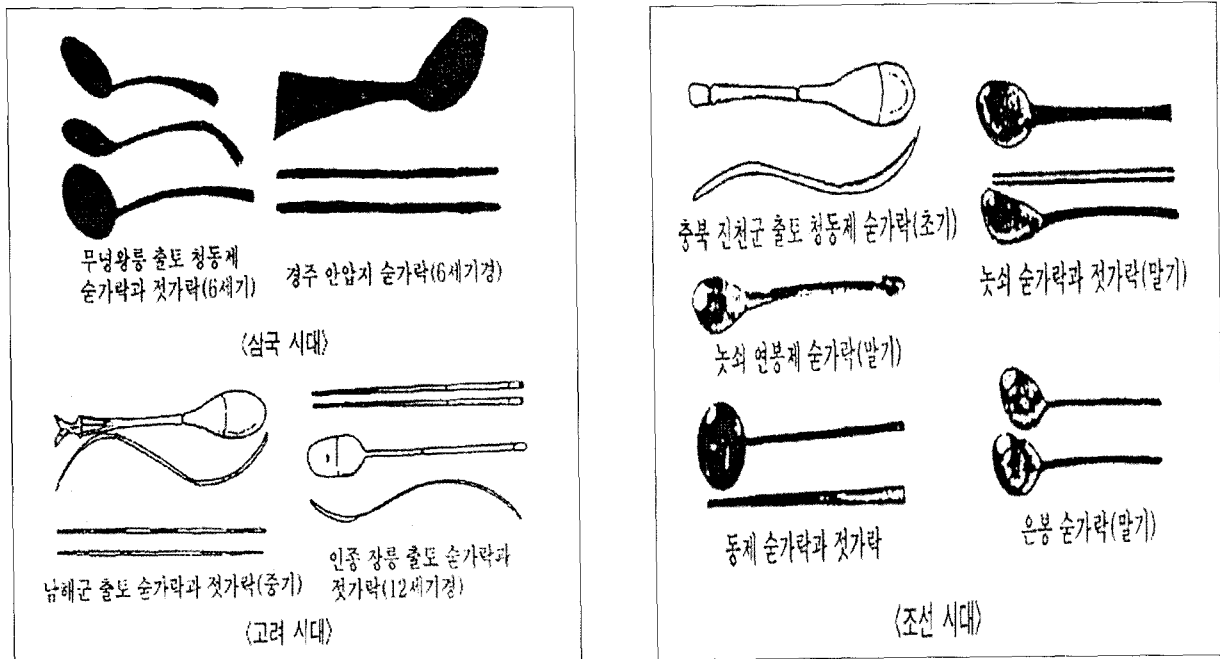
1. 한국의 변천과정

수저는 원시시대가 지나고 농경생활을 하면서 이루어 졌다. 숟가락은 고조선시대부터 사용되었을 것으로 추측된다¹²⁾. B.C. 6~7세기경의 유적으로 보이는 골제(骨製) 숟가락이 함경북도 나진의 초도(草島)와 만주의 길림성(吉林省)에서 출토되었으며, 황해도 황주(黃州)의 흑교(黑橋)에서는 청동기시대의 동제(銅製) 숟가락이 출토되었다. 또한, 523년의 무녕왕릉(武寧王陵)에서 숟가락과 젓가락이 동시에 출토되어 우리나라에서는 삼국시대부터 숟가락과 젓가락을 사용하였다는 것을 알 수 있는데, 이는 중국형(中國型)이었을 것으로 생각되며, 백제의 숟가락 형태에 있어서는 숟가락의 손잡이가 3개 모두 벌어진 것을 특징으로 하고 있으며, 봉의 형태도 은행열매 모양으로 되어 있다³⁾. 편셋 모양으로 굽혀 만든 집게형 젓가락은 신라시대 고찰인 감은사 절터에서 출토되었다. 이 편셋형 젓가락을 젓가락의 원형으로 보는 학자도 있다.

삼국시대를 전후한 유물에서 보는 숟가락은 모두 댓잎(竹葉)형의 길다란 모형이고 이것은 숟가락의 맨 끝 부분을 입에 대고 손잡이 부분을 입의 정면으로 높이 들어 내용물을 입 속에 넣었던 식사법을 의미한다. 시대가 오래 전으로 거슬러 올라갈수록 수저 가락의 깊이가 깊은 자루가 곡선을 이루는 것이 특징이며 남자용이 여자용 보다 좀 더 크다²⁸⁾.

통일신라시대의 황해도 평산 유물로 보아 이때부터 중국과는 다르게 독특한 숟가락의 모양이 형성된 것으로 짐작된다. 통일신라시대의 수저양식은 분명치 않으나, 대체로 납작한 봉에 총을 연결하는 부분이 가늘어지고, 봉과 총을 연결하는 부분이 정연하게 각이 지는 형이다¹²⁾.

고려 시대로 접어들면서 숟가락의 모양은 우아하고 가냘프고 가볍게 변화했다. 봉은 좁고 가늘게 길어져 연꽃잎사귀 모양이 되었고, 총의 모양이 다양하고 아름답다. 총은 가늘고 길게 활 등처럼 굽어서, 그 선의 아름다움은 고려시대의 사기그릇들이 지닌 흐르는 듯한 선의 아름다움과 닮았다. 젓가락은 요즈음 형태와 비슷하며 손잡이 부분은 방형이다. 고려시대부터 젓가락의 출토가 한결 많아진 것



〈Fig 1〉 삼국·고려·조선시대의 숟가락과 젓가락⁷⁾

으로 보아 삼국시대 이후 수저문화권이 형성되었다는 것을 알 수 있다²⁾.

조선 시대는 많은 장식을 하던 고려 때의 수저와는 달라져서 숟가락의 봉은 넓어지고 둥글어졌으며 총은 곧고 꾸밈새가 없어졌다. 봉과 총의 연결부가 정확하게 구별되지 않으며 측면에서 본 곡선도 거의 휘지 않는다. 또 총 부분이 보다 두껍고 곧아져 사용하기에 편리하고 합리적이다. 즉 조선 시대의 숟가락은, 숟가락이 지니는 기능을 궁극적으로 추구하여 단순한 아름다움을 갖고 있다. 특기할 것은 봉 바닥을 완전히 투각하여 은, 동등의 색이 다른 금속을 상감하여 바닥 뒷면에까지 양이 나타나게 하는 상감기법이 나타난 것이다. 재료로는 고려 시대에는 주로 청동을 사용했으나, 조선 시대에는 황동이 사용되고 있다. 젓가락은 사각형이나 집는 부위에 가면서 원형이 되고 마디가 없어지는 단순한 형태가 된다²⁾.

근대는 개화사상으로 장인들은 창조한다는 자부심을 갖지 못하고 가업을 땀겨웠으며 생산되는 물건도 조악해 졌다. 일본의 식민지 치하라는 사회적·정치적 여건으로는 공예문화로서의 수저의 발전은 기대할 수 없었다²⁾.

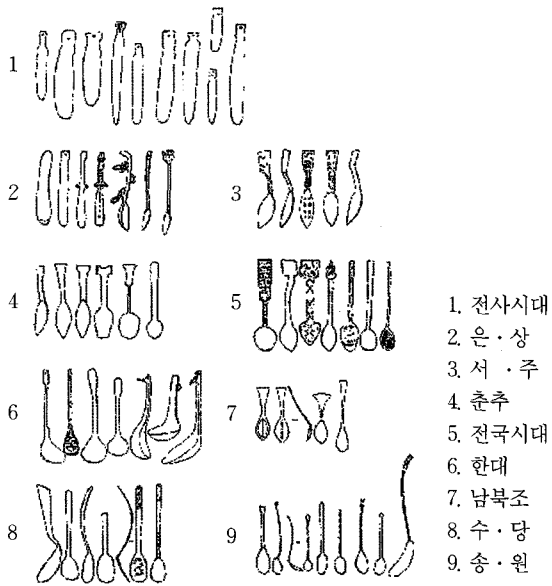
수저는 기본적인 구조가 총과 봉으로 되어 있다. 현재 일반적으로 쓰이는 성인의 은수저 무게는 약

30돈 정도이며 봉의 길이는 약 5.5cm, 총의 길이는 약 14.5cm 정도로 전체 숟가락의 길이는 20cm정도이며 젓가락의 길이는 약 18.5cm정도가 평균적 길이로 볼 수 있다²⁾.

우리는 탕이나 국뿐 아니라 밥에도 유일하게 숟가락을 사용하는 민족으로 되어 있으며, 또한 수저가 개인에게 각각 지정되어 있는 것은 우리 민족뿐이다²⁰⁾. 이는 우리 전통의 물신(物神)숭배와도 관련이 있는 것으로 특히 수저는 입으로 들어가 인간영혼과 관련 있는 침과 직접 접촉되므로 가족이나 타인이 사용하는 것을 절대 금기시하는 것이다. 따라서 숟가락마다 형태와 무늬를 조금씩 달리하여 쉽게 구분할 수 있도록 하였던 것이다¹⁵⁾.

2. 중국의 변천과정

젓가락의 출현이 가장 먼저 보여지는 곳은 중국이다. 약 3,500년 전의 중국 은대(殷代: BC1700~BC1200년)의 유적에서 보여지는 청동계의 젓가락과 숟가락은 일상생활에 사용된 것이 아니라, 조상과 신에게 음식물을 바치는 종교의식의 예기(禮器)로써 사용된 것이다¹⁸⁾. 주나라때의 숟가락은 국자모양으로 출토되었다. 이것은 제사와 접객 때 술에서 육고기를 꺼내기 위해 사용되었던 것으로 여겨



〈Fig 2〉 중국의 시대별 숟가락 형태 변화²⁹⁾

진다²⁸⁾. 〈사기〉에 따르면 은의 주왕(紂王)이 상아의 젓가락을 만들었다고 한다¹⁾²⁷⁾.

춘추시대(春秋時代: BC770~403년) 문헌인 〈춘추좌씨전(春秋左氏傳)〉에서도 식사를 손으로 했다는 내용이 있는 것으로 보아, 그 당시까지도 손으로 식사를 했고, 젓가락은 일반식사용이 아니었음을 짐작할 수 있다. 〈예기〉에 의하면 전국(戰國)시대에는 밥을 손으로 집어먹었다. 숟가락은 없고 젓가락은 오직 국 건더기를 건지는 데 쓰고 자기만을 위해서 빨리 건더기를 건져 먹어서는 안 된다고 되어 있다¹⁷⁾. 전국시대 후기에는 밥 먹는데 편한 모양으로 입과 손잡이가 분리된 주걱형의 청동제 숟가락이 많이 나타난다²⁹⁾. 그 후에 왕후귀족이 식기로 사용하기 시작하는데, 일반민중이 식기로 사용한 것은전한시대(前漢時代: BC206~AD7년)부터이다.

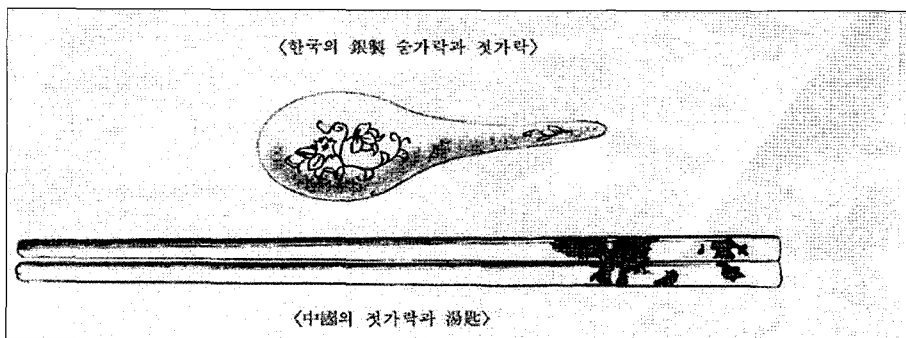
사유(史遊)의 〈급취편(急就篇)〉에 “숟가락과 젓가락을 넣는 광주리”란 뜻의 글이 있는 것을 보아 숟가락과 젓가락이 하나의 세트를 이루었다는 것을 알 수 있으며, 후한(後漢)에서 진대(晉代) 초엽에 걸쳐 출토된 화상석상과 A.D. 150년경의 것으로 추측되는 산동성의 무씨사 화상석의 그림에서 최초의 젓가락 그림을 볼 수 있다. 또한, 「삼국지」에 칠저(七箸)란 말이 나오는 것으로 보아 젓가락과 숟가락이 사용되었다는 것을 알 수 있으며, 그 후 당(唐) 및 원대에도 숟가락과 젓가락을 사용하였다는 것이 밝혀지고 있다³⁾.

오경(五經)의 하나인 〈예기(禮器)〉에는 당시 젓가락 사용방법에 대해 언급하고 있는데, 밥은 숟가락으로 반찬은 젓가락으로 먹는다는 내용이다. 여기서는 젓가락의 사용이 그다지 적극적이지는 않지만, 이를 통해 식사시에 젓가락의 사용은 상당히 보급되어 있음을 알 수 있다.

중국인들은 당나라에 들어와서야 비로소 북방 민족으로부터 의자에 앉아 식사를 하는 방식을 배우게 되는데, 이때부터 젓가락과 숟가락의 사용이 하나의 세트가 되어 식사에 사용되었다. 당대의 젓가락과 숟가락은 대략 반반씩 쓰이고 있었다. 밥을 먹을 때도 젓가락이 아니라 숟가락을 썼다. 『당척언』 권15 「민중진사」의 일화에 당시 밥을 먹을 때는 숟가락을 썼고 국의 건더기를 집는 데는 젓가락을 사용했다²⁷⁾. 국수를 먹을 때도 숟가락을 썼다²⁷⁾.

송대(宋代: 960~1279년)에 이르러 몽고의 세력이 강해지자, 한족(漢族)은 강남(江南)지방으로 내려가 찰기가 있는 강남의 쌀을 먹게되는데 이때부터 젓가락을 주로 사용해 밥을 먹게 된다¹⁸⁾.

원나라에 들어와서 젓가락의 길이가 30cm 전후



〈Fig 3〉 중국의 젓가락과 湯匙²⁴⁾

로 표준화되었다²⁶⁾. 명대(明代: 1368~1661년)에 이르러 한족이 다시 화북지방으로 돌아왔지만 찰기가 없는 그 지방 쌀을 젓가락으로 먹는 관습이 그대로 이어졌고, 화남지방사람들이 중심세력을 이뤄 오늘날의 젓가락 중심의 식사법이 형성된 것이라고 한다. 명나라의 젓가락 손잡이 부분의 모양이 사각의 방형(方形)이며 음식을 집는 끝 부분은 둥근 형태를 보인다. 이는 오늘날 중국인들이 보편적으로 사용하는 젓가락과 모양과 크기에서 매우 유사하다. 이 때문에 대부분의 중국학자들은 명나라 때의 젓가락을 현재의 중국 젓가락 정형으로 인정한다¹⁸⁾.

고대의 중국에서는 숟가락과 젓가락을 아울러 사용하였고, 송대부터 숟가락이 수저 문화권에서 탈락하여 젓가락 문화권이 되었다.

3. 일본의 변천과정

일본에서는 한반도를 경유하여, 또는 곧바로 일본으로 건너가 사용되었다는 것이 가장 일반적인 사실로 여겨지고 있다.

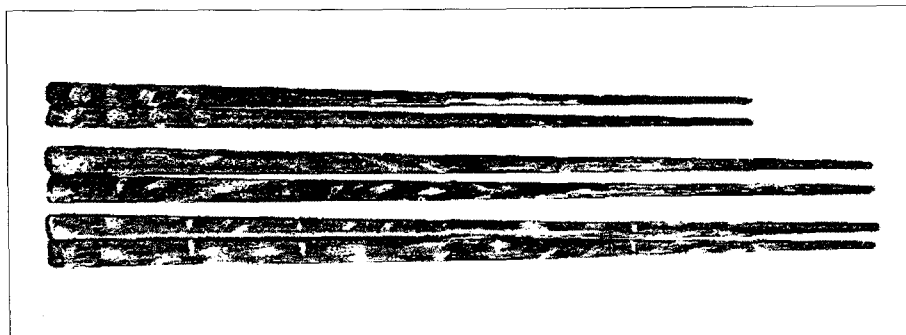
일본에서는 B.C. 3세기경의 야요이문화의 대표적인 유적인 등려(登呂)의 출토품에서 나무로 만든 숟가락과 국자가 출토되었으며, 젓가락 사용의 기원은 천황즉위의식인 다이조오사이에 있어서의 신찬(神饌)에 올려지는 푸른 대를 U자형으로 구부려서 핀셋 형태¹⁸⁾로 한 식구(食具)에서 볼 수 있다는 설이 있다.

이에 반하여 혹자는 이 핀셋모양의 저(箸)에서 독자적으로 두 개 짜리 젓가락으로 진화하기는 어렵다고 보고 있다. 현재 전해 내려오고 있는 이 핀셋 형태의 젓가락모양을 기초로 판단하면 이것을

사용하여 그릇에서 음식을 입으로 운반하는 것은 매우 불편하다. 그러므로 이것은 음식을 입으로 운반하는 도구가 아니라 음식을 신에게 바치기 위한 도구라고 상상하는 사람도 있다.

일본에서 젓가락을 사용하기 시작한 것은 고분시대(古墳時代)로 생각되며, 정창원 어물(正倉院 御物) 중에 숟가락이 있고, 나라시대에서 헤이안시대의 궁전의 공식식사의 식탁에서 숟가락과 젓가락 한 벌을 볼 수 있다. 이때 상류계급에서는 숟가락으로 밥을 푸는 당시 중국식 식사방법이 행해졌는지 모르지만 민가에까지 숟가락이 침투한 것 같지는 않다³⁾.

일본에서 지금과 같은 두 자루의 젓가락을 사용한 것은 고분시대에 들어와서부터이다. 쇼토쿠태자(聖德太子)가 일본에서 처음으로 조정의 공연(供宴)의식에서 저식(箸食, 젓가락을 사용해서 식사를 하는 것)제도를 채용해 궁중의 제의에 사용했다. 스이코천황(推古天皇) 15년(607년), 조정에서는 오노노이모코(小野妹子)를 중국(隨)에 파견하는데, 이때 일행은 젓가락과 숟가락을 함께 사용한 식사법으로 성대한 환대를 받고 이듬해 귀국을 했다. 이 당시만 해도 일본에서 식사를 손으로 해결하고 있었는데, 오노노이모코가 배워온 식사법을 흉내내어 궁중에서 처음으로 정식의 저식법(箸食法)에 의한 환영의 연을 열게 되었다고 한다. 이것이 일본에서의 궁중제의에 처음으로 젓가락과 숟가락이 등장하는 내용으로, 헤이안(平安)시대까지 궁중의 공식적인 연회에서는 이 목제의 젓가락과 숟가락이 세트룰 이루어 사용되었다. 후지와라노 다다미치의 축연의 기록(1116년)에, 젓가락과 숟가락을 늘어놓아 표기하고 있다³²⁾. 그 후, 무사들이 정권을 잡고 귀



〈Fig. 4〉 일본의 젓가락²⁴⁾

족들이 몰락하는 가마꾸라시대(鎌倉時代: 1192~1338)에 접어들자 숟가락은 자취를 감추게 되었다 한다¹⁰⁾.

III. 취식도구를 통해 본 식공간의 모습과 음식의 특징

1. 한국 식공간의 모습과 음식의 특징

한반도의 경우 약 3,000년~4,000년 전 쌀의 품종이 이미 찰기가 있는 자포니카 종류의 쌀로 밥을 해먹었다. 그런데 한반도에서는 젓가락과 숟가락이 모두 남게되었다. 그 이유는 국물에 건더기가 있는 경우는 젓가락을 사용하지만, 건더기가 없으면 사용하지 않는다는 것과, 좁쌀로 지은 밥은 젓가락(箸)을 사용하지 않고, 숟가락으로 먹으면 편리하다. 또 같은 집안 사람들끼리라도 수저만은 구별지어 다른 식구의 것과 혼용하지 않았다. 뷔페가 발달된 서양에서 식기는 구별하지 않지만, 한 냄비의 찌개를 거리낌없이 나누어먹는 우리 민족은 수저만은 반드시 자신의 것으로 개발되기도 했으니, 먼 길을 떠날 때도 자신의 수저를 챙기는 선조들의 미려한 생각을 읽을 수 있다.

우리 민족은 혼수감이었던 은수저 외에 놋쇠로 만든 수저를 선호했는데, 이들 금속이 독성에 닿으

며 변질되어 독극물을 섭취하는 것을 미연에 방지할 수 있다고 여겼기 때문이다²¹⁾. 식기 색깔의 변화와 그것을 사용하는 주인의 건강과 행운을 결부시켜 생각한 우리 선조들의 사고는 실용적인 차원을 넘어선 정신적 차원에 속하는 것이었다. 그러므로 우리나라의 수저는 그것을 사용하는 주인의 인격체였던 것이다¹⁰⁾. 한편, 수저를 머리 끝 부분으로 너무 멀게 잡으면 시집을 멀리 간다는 속신이 있었는데, 다름이 아니라 음식을 흘리지 쉬워서 그를 경계하여 생겨난 얘기가 아닌가 싶다²⁴⁾.

한반도에서는 죽(粥)이나 탕 종류의 음식이 많다. 주달생(周達生)은 한국의 죽을 유교사상인 경로사상과 관계가 있다고 보는데, 숟가락을 사용하기 때문에 비교적 떠먹기 편한 음식이 발달했다는 것을 경로사상에 연관지어 생각한 것이다¹⁸⁾.

우리는 탕이나 국뿐 아니라 밥에도 유일하게 숟가락을 사용하는 민족으로 되어 있으며, 또한 수저가 개인에게 각각 지정되어 있는 것은 우리 민족뿐이다. 이는 우리 전통의 물신(物神)숭배와도 관련이 있는 것으로 특히 수저는 입으로 들어가 인간영혼과 관련 있는 침과 직접 접촉되므로 가족이나 타인이 사용하는 것을 절대 금기시하는 것이다. 따라서 숟가락마다 형태와 무늬를 조금씩 달리하여 쉽게 구분할 수 있도록 하였던 것이다.

우리나라 음식은 물기가 많은 습성(濕性)음식으로 발전해왔다. '탕' 또는 '국의 민족'이라 해도 괜



〈Fig 5〉 식공간의 모습²⁶⁾

끓을 만큼 우리 음식이름 뒤에는 탕, 국이 들어가는 음식이 많아 숟가락이 필요하다.

밥을 먹을 때도 숟가락을 들고 국물이 있는 국이나 장을 맛본 후에 본격적으로 음식을 들기 시작하는 데서도, 한국의 음식이 국물중심이라는 점을 확인할 수 있다. 임금도 수라상을 받으면 먼저 동치미 국물을 한술 떠서 마신 다음, 밥을 뜨고 국과 함께 먹는 것이 법도였다. 일반에서도 물기 있는 음식으로 입안을 적시는 일을 '술 적심'이라 하였다. 속담도 숟가락과 연관된 것은 많지만 젓가락에 관한 것은 '젓가락으로 김치국 집어먹을 놈' 한 가지뿐이지만 공교롭게도 국이 들어 있다. "누구는 떡 줄 생각도 없는데 김치 국물부터 먼저 마신다", "국물도 없다"라는 말이 생겨났으며, 뜨거운 국물을 마시고 '시원하다'고 표현한다¹⁸⁾.

중국인 민족학자 슈달세이(周達生)는 숟가락으로 밥과 탕·국·찌개를 먹고, 젓가락으로 다른 반찬을 먹는 한국의 습관은 고대 중국의 『주례(周禮)』에 나오는 예법이 한국의 전통적인 식사법에 반영되어 있다고 주장했다⁴⁾.

이처럼 온통 습성 음식이기에 한국의 식기는 예외 없이 물기가 흐르지 않도록 만들어진 입체형이다. 한국에서는 식기를 상에 두고 숟가락과 젓가락을 이용해 먹기 때문에, 그릇의 모양은 밑이 넓어 균형감이 있는 형태를 취하는 경우가 많다. 그 소재도 두텁고 무거운 철기나 자기그릇이 많은데, 이는 상에 두고 먹기 때문에 무게나 형태에 그다지 신경을 쓰지 않아도 되기 때문이다. 하지만 식기를 들고 젓가락만으로 식사를 해야하는 일본인의 입장은 다르다. 형태나 소재에 대해서 한국보다 많은 제약이 따르게 된다. 식기로서의 젓가락은, 자유자재로 음식을 집어서 입으로 가져올 수 있기 때문에, 손에 쥐기 쉬운 다양하고 자유로운 형태의 식기문화가 발달하고 있다¹⁸⁾. 게다가 사용하는 식기에 따라 요리 모양도 달라진다. 젓가락과 숟가락은 잘려져 있는 요리를 집고, 떠 먹는 것에 사용되는 것을 전제로 생겨났기 때문에 반찬과 국물 건더기는 모두 젓가락으로 집거나 숟가락으로 떠서 먹을 수 있도록 이미 썰어져 있다¹⁰⁾.

옛 은수저의 봉과 총 부분에는 대체로 수(壽)자 복(福)자 등의 문양을 새겨 넣었는데 이것은 장수하기를 빌고, 행복(幸福)을 염원한 것이라 할 수 있

다. 다시 말해서 동시에 장수와 행복, 건강과 안녕을 기원하며 살아온 셈이다. 우리는 현재 사용하고 있는 수저에서도 이런 선인들의 풍습이 오늘날까지 이어져 오는 것을 알 수 있다. 이것은 옛날이나 지금이나 수저의 생김새에는 상관없이 수저에 깃들여 있는 의미와 기원이 그대로 전해짐을 알려주고 있는 것이라 볼 수 있다¹²⁾.

2. 중국 식공간의 모습과 음식의 특징

한나라 때는 안(案)으로 불리는 소반을 사용하여 외상을 차려먹었으며 신발을 벗고 방에 들어가 돛자리 위에서 식사했다. 소반 위에 밥과 요리를 담은 그릇과 접시를 놓고, 식기로는 칠기가 많이 쓰였다. 그리고 칠기국자와 숟가락도 있었으며 국자는 음식을 떠 담는데 썼고, 숟가락은 밥을 떠먹는데 썼다²⁷⁾.

당나라때 까지 중국에서는 젓가락을 가로로 놓았다²⁷⁾. 양장거(梁章鋸)의 설에 따르면 식후에 밥공기 위에 젓가락을 가로로 놓아두는 것을 예의에 벗어난다고 여기게 된 것은 명나라 시대의 일이다²⁷⁾. 결국 송대, 늦어도 원나라 때가 되면 젓가락은 세로로 놓는 쪽으로 정착했다.

당대(唐代)에서 송대(宋代)에 걸쳐 식생활 양식에 커다란 변화가 일어났다. 당나라 때부터 돛자리를 쓰지 않게 되었고, 송대에는 일반 백성들 사이에서도 의자와 테이블이 일상적으로 쓰이게 되었다. 그 당시에는 단면이 둥근 젓가락을 자주 쓰고 있었으나 젓가락을 가로로 놓으면 젓가락이 식탁에서 쉽게 굴러 떨어지므로 세로로 놓게 되었다²⁷⁾. 사실 몽고요리의 경우에는 나이프가 세로로 놓여있다. 5대 10국 시대에 기마 민족의 식습관이 상당히 남하하여 나이프와 마찬가지로 젓가락도 세로로 놓았으리라는 것은 쉽게 상상할 수 있다. 젓가락을 세로로 놓는 습관이 서서히 상층부로 침투하게 되지 않으나 생각된다. 게다가 중국에서는 단면이 둥근 젓가락을 자주 쓰고 있었으나 의자와 테이블 생활을 하게 되면서 젓가락을 세로로 놓으면 젓가락이 식탁에서 쉽게 굴러 떨어지지 않는다는 이점이 부각되었을지도 모른다²⁷⁾.

송대(宋代)에 와서야 젓가락을 쓰게 된 원인은 아마 국수의 걸모양과 관련이 있을 것이다. 본래 중국에서는 삶은 밀가루 식품을 '탕빙(湯餅)'이라 칭

했는데 모양은 반드시 가늘고 긴 것에만 한정되지 않았다. 그런데 송대로 오면 가느다란 국수는 남방의 음식으로서 북쪽으로 확산됨과 더불어 젓가락도 서서히 주시에 사용되게 되었을 것이다. 또한 송대에 의자, 테이블의 생활이 보급됨에 따라 밥과 국은 개인전용의 공기에 담지만 부식은 큰 공용의 식기에 담아 젓가락으로 직접 집어오는 상차림으로 변화된 것 같다¹⁶⁾. 숟가락으로 밥을 먹는 습관은 송대에 와서도 아직 남아 있었다²⁷⁾.

원대(元代)에는 대체로 북방과 남방의 식습관에 커다란 차이가 있었다. 남방 사람들은 식사 때 주로 젓가락을 썼는데²⁷⁾ 비해 북방 사람들은 비교적 낱알이 작은 조와 수수 등의 잡곡이 주식으로 이용되었기 때문에 젓가락만으로 밥을 먹기는 힘들어서 숟가락을 이용했다.

명대(明代)부터 국건더기만 건져 먹던 젓가락이 밀이 들어와 면이 성행하게 되면서부터 밥과 부식은 젓가락으로 먹었고 숟가락은 국(수프) 전용의 도구로 받아들여졌다¹⁶⁾. 젓가락을 사용하면서부터 공기모양의 식기를 많이 사용하게 되었다. 명나라는 남방인이 권력을 장악했던 왕조로 궁정과 문무백관과 함께 많은 남방인이 북방으로 이주했다. 그들은 남방의 음식재료뿐만 아니라 식습관과 식사예절까지 북쪽으로 가져갔을 것이다. 젓가락으로 밥을 먹는 풍습이 중국 전역으로 퍼진 것은 그 때문일지도 모른다.

명나라때 화북 지역 사람들이 주식으로 멧쌀을 먹게 되면서 젓가락을 사용한 것과 함께 다가온 또 다른 변동 요인은 중국 음식과 식용유의 관계이다. 우리가 중국 음식에 대해 가지는 '맛이 느끼하다'는 인식과 '소화가 잘 되지 않는다'는 생각은 중국 음식의 조리 과정에서 많이 쓰이는 기름 때문이다. 중국 음식의 조리법은 대체로 볶고, 졸이고, 튀기고, 찌고, 굽는법으로 나뉜다. 각각의 조리 과정에서 기름은 반드시 있어야 하는 재료에 든다.

기름을 많이 써서 조리한 뜨거운 음식은 젓가락으로 먹어야 한다. 만약 이것을 숟가락으로 먹었을 경우 기름과 함께 음식을 먹게 되어 맛이 좋지 않을 것이다. 아울러 당나라 이후 차 마시는 습속이 완전히 일상에 자리를 잡으면서 점차 국물이 있는 음식을 적게 먹게 되고 이로 인해 자연히 숟가락은 퇴보했을 것으로 여겨진다. 오늘날 중국 북방인은

단지 '훈둔'(물만두 계통으로 국물과 함께 먹는다)³³⁾을 먹을 때 중국식 숟가락을 사용한다.

중국 음식 중 습성 음식은 전체 음식의 10% 미만이며, 식기의 80%는 물기 있는 음식을 담으면 흘러내리는 평면형 접시로 발전하였다.

3. 일본 식공간의 모습과 음식의 특징

아시아 지역의 다른 나라와 마찬가지로 일본도 쌀과 대두의 문화권에 속한다. 쌀이 주식이며 밥과 된장국, 그리고 몇 가지 반찬이 곁들여진다. 일본인은 식사를 할 때 젓가락만을 사용한다⁵⁾. 큰그릇에 든 요리들을 각자의 먹을 만큼만 떠가기 위해 여러 사람이 공동으로 쓸 수 있는 큰 숟가락이 하나 있을 뿐이다. 일본인들은 젓가락 하나로 모든 걸 해결하는 게 보통이다. 밥도 공기째 들어 젓가락으로, 국도 컵 들 듯 국그릇을 들어 국물을 마시고는 건더기는 젓가락으로 먹는 게 일반적이다. 같은 한자를 많이 쓰는 일본에도 '음식(飲食)'이란 말은 없다. 음식을 '다베(食)모노(物)'라고 하여 마시는 것이 제외돼 있다. 그렇기에 역시 숟가락이 없다²⁵⁾.

일본에는 특별한 날에 사용하는 젓가락은 신령스럽게 여겨지는 버드나무, 삼나무, 회나무, 대나무로 만든 것이 많다. 예로부터 버드나무는 잡기를 쫓고, 부정을 물리치는 신성한 것으로 여겨졌기 때문이며, 또 그것이 담고 있는 의미가 매우 좋기 때문이다. 일본인들은 버드나무를 '야나기'라고 부른다. 이 말은 집안에 기쁨이 가득하다는 뜻의 '屋內喜'와 발음이 같다. 그래서 경사스러운 날에 버드나무로 만든 젓가락을 가장 많이 사용하고 있는 것이다¹⁰⁾.

일본에서는 식기가 너무 크거나 무거워서 잡기가 불편한데, 이런 면을 감안한 일본 식기의 형태를 보면, 가볍고 손에 쥐기 편하도록 밑 부분이 좁게 고안되어 있다¹⁸⁾. 또한 입술을 대고 마시거나 굽어서 먹어야 하기 때문에 그릇 두께가 얇아졌고, 색채와 문양이 화려하게 되었다고 보았다³¹⁾. 일본에서 식사를 들고 식사를 하는 것은 한국에서의 숟가락의 기능을 식기가 대신하고 있다고 할 수 있다¹⁸⁾. 일본인들은 아이들이나 숟가락을 이용해 밥을 먹는다고 생각한다.

덴무(天武) 4년부터 불교상의 이유에서 뿐만이 아니라 실리(實利)나 가뭄, 기근, 그리고 황태후의

쾌유(快癒)를 기원한 주술적인 의미로 살생금지령이 시행되었다. 육식금지령의 시행으로 인해 사람들은 일본풍토에 맞는 생선과 야채를 소재로 해서 칼로 잘라 젓가락으로 먹기 편한 요리를 발달시켰다. 무사들이 정권을 잡고 귀족이 몰락하는 가마쿠라(鎌倉)시대가 되자, 숟가락은 자취를 감추고 서민들도 젓가락만을 사용해서 식사를 하게되어 지금에 이르렀다. 야요이시대부터 활기가 있는 자포니카 종류의 쌀을 주식으로 해서 중국의 화북지방이나 한반도와 달리 밥을 먹는데는 젓가락으로 충분했기 때문에 숟가락은 자취를 감추었다¹⁸⁾.

일본 음식의 상당수가 젓가락 사용이 용이한 건더기 중심의 음식이 많다는 것에서, 일본의 젓가락 문화와 요리가 깊은 관련성이 있음을 알 수 있다. 일본은 섬나라라는 풍토에 맞게 생선과 야채를 주 재료로 사용하여 젓가락만으로 먹기 편한 요리를 만들어 냈다. 또한 당시에는 종교가 사회전반에 크게 영향을 끼쳤는데, 그 중에서도 불교의 육식을 꺼려하는 교리와 일본의 신도적인 청정관이 일본 젓가락 사용에 큰 영향을 주었던 것으로 보인다¹⁸⁾.

일본에서는 젓가락만을 사용하기 때문에 운반에만 그치지 않고 그 기능이 다양하다(一器多用), 즉 용도의 다목적성에 있다고 하겠다. 일본의 젓가락의 끝 부분이 한국과 중국보다 더 가는 것은 음식을 집어 입으로 가져오는 데 끝이 너무 두꺼우면 음식을 집는 데 불편함이 있다는 것이다. 그리고, 일본 음식 중에는 생선 요리가 많은데, 그러한 생선을 깨끗이 발라먹으려면 끝 부분이 뾰족해야 비교적 쉽게 먹을 수 있다는 것이다. 또 음식을 조금씩 담고, 재료의 맛, 향, 씹히는 감촉 등을 중시하는 일본인의 섬세함 미각을 살리기 위해서는 끝이 뾰족한 것보다 날카로운 것이 유리할 수도 있다¹⁸⁾.

젓가락만의 사용은 일본의 전통적인 식사 형태와 음식에 지대한 영향을 미쳤다. 가능한 음식들은 한 입에 넣을 수 있도록 크기가 작아졌다. 식기가 너무 크거나 무거워서 잡기가 불편한데, 이런 면을 감안해 일본의 전통적인 식기가 대부분 나무로 만든 목기이며, 가볍고 손에 쥐기 편하도록 밑 부분이 좁게 고안되어 있다. 식사 형태에서도 일본의 밥상은 매우 작은 일인용이며 그 높이도 매우 낮다⁴⁾. 결국 밥을 먹을 때 일본인들은 절대 머리를 숙이지 않는다. 밥그릇을 들고 먹는 것이 가장 편안하다.

IV. 한·중·일의 젓가락 명칭

한국의 수저란 「숟가락의 높임말이며 숟가락과 젓가락을 뜻하기도 한다. 숟가락은 밥이나 국물을 떠먹는 식사용 기구이고 젓가락은 음식을 끼워서 집는 기구」라 하고 있다¹²⁾. 고려의 <계림유사>에 숟가락은 술, 젓가락은 절(折)로 발음하는 것으로 되어 있는데 젓가락을 절로 표기했음은 초기 젓가락을 신라시대의 핀셋 모양 때문이 아닌가 싶다. 젓가락의 어원을 '저(箸)'에다 '가락'을 붙인 것으로 볼 수도 있으나 '술가락'이 '숟가락'으로 발음되었듯이 '절가락'이 '젓가락'으로 구개음화 했다고 보는 편이 옳을 것 같다²³⁾.

중국 젓가락은 전국시대(BC 403~221)에 접어들면서 비로소 "저(箸)"란 글자가 나타난다. 역시 젓가락을 가리키는 헵(桨)(젓가락-헵)이란 글자도 나타난다. 저(箸)는 죽(竹)자가 들어간 것을 보면 처음에는 대나무로 만든 것이라고 볼 수 있겠고, 헵(桨)은 木(나무목변)이니 나뭇가지를 깎아서 만들기도 하였다는 것이다²⁴⁾. 현대 중국어로 젓가락은 '콰이즈'(筷子)라 하고, 고대 중국어로는 '주'(箸)이다. 저(箸)의 속칭으로 쾌자(快子)라는 말이 있는데, 이는 명나라의 루릉(陸容)이 쓴 <숙원잡기(菽園雜記)>에 나온다. 즉 오중(誤中)에서 住(중국어 '주')를 잘못 옮겨 箸(중국어 '주')로 써서 이를 바로 잡으려 箸대신 '콰이어'(快兒)라는 말을 쓴다"고 되어 있다. 이것이 후에 대나무로 많이 만든다 하여 '쾌자'(筷子)가 되었다. 명나라에 들어와 '콰이즈'라는 신조어의 유행과 보편화는 묘하게 숟가락의 퇴색과 비슷한 시기에 이루어진다. 이는 창장 이남에서 보편적이었던 젓가락이 북방까지 전해져서 명나라 시기의 중국인들이 대부분의 식사를 젓가락으로 하게 되었음을 반증해 준다⁴⁾.

동양인이 식사하는 것을 본 어떤 서양인은 "새가 모이를 쪼아먹는 것 같다"고 하였다. 이것은 젓가락을 새의 부리와 비슷한 것으로 보았기 때문이며, 일본인은 젓가락을 「하시」라 하는데 이것은 또한 새의 부리 곧 주둥이(구썩바시)의 「바시」가 「하시」로 된 것이라고 볼 수 있다²⁴⁾.

V. 한·중·일의 식사에법

1. 한국의 식사에법

선조들은 숟가락을 바르게 쓰는 것이 복을 부르는 척도라고 생각했다. 왼손잡이일지라도 수저만은 오른손으로 사용하게 했고, 숟가락과 젓가락을 동시에 사용하는 것을 친한 행동으로 여겨 반드시 숟가락으로 밥을 뜯 후 젓가락으로 반찬을 집도록 가르쳤다²¹⁾. 『주례(周禮)·내칙(內則)』에 의하면, “아이들로 하여금 스스로 음식을 먹게 하면서 오른손을 쓰도록 가르쳐라”는 내용이 있다. 한국인이 지닌 오른손 우선의 관념 역시 예의 『주례』에서 나왔을 가능성이 높다⁴⁾.

한국에는 바로젓가락이 보통이다. 한국과 일본의 문화는 비슷한 점이 많으나 식사에서는 아주 다른 점도 적지 않다. 바로젓가락 뿐만 아니라 바로숟가락도 쓴다. 보통 큰 남비나 뚝배기에 담은 국물을 복판에 두고 모두가 바로 숟가락으로 떠먹는다. 이른바 전류형 수저 매너라 하겠다. 요즘 이것에 대한 위생상의 경고가 나오고 있기는 하나, 여기에서 하나의 연대감과 친밀감이 솟아 나왔다²⁴⁾.

한국에는 바로젓가락 뿐만 아니라 바로숟가락도 쓴다. 보통 큰 남비나 뚝배기에 담은 국물을 복판에 두고 모두가 바로 숟가락으로 떠먹는다. 이른바 전류형 수저 매너라 하겠다. 요즘 이것에 대한 위생상의 경고가 나오고 있기는 하나, 여기에서 하나의 연대감과 친밀감이 솟아 나왔다.

한국에서는 국물뿐만 아니라 밥도 숟가락으로 먹는 것이 정식이다. 일단 숟가락을 손에 쥐면 식사가 끝날 때까지 밥상에 놓지 말아야 한다. 젓가락을 쓸 때는 숟가락은 밥그릇이나 국그릇에 걸쳐둔다. 젓가락의 용도는 반찬을 집는데 있다. 젓가락은 쓰지 않을 때 밥상에 얹혀 두어도 좋다²⁴⁾. 숟가락은 언제나 어른이 먼저 들게 되어 있고, 어른이 먼저 숟가락을 밥상에 놓아야 나머지 사람들이 숟가락을 놓을 수 있다. 밥을 다 먹었다는 것은 숟가락을 젓가락과 함께 밥상에 놓는 것으로 표시된다. 이런 관습은 송나라 주희의 『주자동몽수지(朱子童蒙須知)』에도 기록되어 있다. 즉 “음식을 먹을 때 숟가락을 들면 반드시 젓가락을 놓아두어야 하고, 젓가락을 들면 숟가락을 놓아야 한다. 다 먹었으면 숟가락과 젓가락을

밥상 위에 놓는다.” 조선 중기 이후 『주자가례』는 양반들이 일상과 의례에서 규범으로 삼았던 교과서였다. 당연히 예와 같은 주자의 가르침 역시 당시 조선 선비들에게는 하나의 규범으로 인식되었을 가능성이 높다⁴⁾.

2. 중국의 식사에법

중국에서는 공자가 『논어』 중에서 밥은 정백한 것이 좋고, 회는 가늘게 썬 것이 좋다고 한 것처럼 음식에 대하여 많은 언급이 남아 있으며 맹자도 ‘식욕과 색욕은 인간의 본성이다’라고 인식하고 있다.

이와 같이 중국사상이 기본 흐름에는 고대로부터 식사에 대한 쾌락이 솔직하게 긍정적이었던 것이다. 따라서 남성도 먹는 것에 대하여 지식이나 기술을 갖는 것이 부끄러워해야 할 일이 아니라 오히려 교양의 일부분이었다. 고대로부터 이어져온 식사에 대한 탐구심이 중국의 음식을 세계에서 으뜸가는 것으로 길러 왔던 것이다³⁾.

중국에서는 고대로부터 숟가락과 젓가락을 한 벌로 해서 식사를 해왔다. 당나라에서 원나라에 이르기까지는 시주종저 곧 숟가락이 주된 도구였다. 그 이유는 당시 분화의 중심지였던 허베이 지방의 사람들이 주로 먹었던 곡물이 조, 기장, 수수, 보리 등으로 밥을 지어놓으면 끈기가 없어 손으로 먹을 수 밖에 없었기 때문이다. 끈기가 상대적으로 많은 쌀이 들어온 후에도 중국 사람들은 끈기 없는 밥에 길들여져 쌀에서 끈기를 제거한 제수반을 지어먹었다.

중국식의 식사는 공탁식(共卓式)이라 할까. 이것을 옛날에는 자기 젓가락으로 바로 먹었으니, 이른바 전류형(電流型)이었다²⁴⁾.

중국 식탁에서 숟가락은 탕을 먹을 때만 쓰고, 다른 음식을 먹을 때는 젓가락을 쓰며, 밥이나 국수는 젓가락을 쓴다. 양손으로 먹을 때는 왼손에 숟가락을 들고 음식을 덜어 담은 다음 오른손에 쥔 젓가락을 써서 먹는다. 밥이나 탕이 담긴 그릇은 손에 들고 입 가까이 대고 먹는다²⁾.

중국식의 식사는 모두 식탁을 둘러싸고, 여기에 큰 접시에 담은 요리가 나온다. 이것을 옛날에는 자기 젓가락으로 바로 먹었으나 요즘은 식탁의 복판에까지 닿을 수 있는 젓가락으로 작은 접시에 나누어 옮겨 놓게 되었다. 이른바 윗집 젓가락이다.

중국 식탁에서 숟가락 '탕츠'는 큰 접시의 음식을 작은 접시에 옮길 때나 볶은 밥, 탕을 먹을 때만 쓰고, 다른 음식을 먹을 때는 젓가락을 쓰며, 밥이나 국수는 젓가락을 쓴다. 양손으로 먹을 때는 왼손에 숟가락을 들고 음식을 덜어 담은 다음 오른손에 쥔 젓가락을 써서 먹는다. 밥이나 탕이 담긴 그릇은 손에 들고 입 가까이 대고 먹는다²⁾. 사용하고 난 수저를 남에게 보이는 것은 실례이므로 탕을 먹은 뒤 숟가락을 뒤집어 놓는다⁶⁾. 밥그릇을 식탁 위에 얹어놓거나 밥 위에 젓가락을 꽂아 놓지 않는다. 전자의 겨우 병이 나서 탕약을 먹고 난 뒤 탕약 그릇을 얹어놓기 때문이고, 후자는 젓밥을 뜻하기 때문이다. 북부지방에서는 밥그릇 위에 수저를 올려놓는 것도 불길하다고 금기 시 한다.

젓가락으로 음식을 들추거나 밥에 젓가락을 꽂는 행위는 금물이다. 특히 젓가락을 밥 위에 꽂는 행위는 죽은 사람에게 공양할 때 하는 행위이기 때문에 금기행위로 간주한다⁵⁾.

3. 일본의 식사예법

일본인의 전통적인 식사법은 다타미 위에 앉아서 한꺼번에 다 차려진 음식을 젓가락으로 먹는다는 것이다. 일본에서는 예로부터 머리를 깊이 숙이고 식사하는 것을 꺼려하는 식사법이 있다. 그러나 일본의 밥상은 비교적 낮게 만들어져 있다. 그러므로 낮은 밥상에서 허리를 세우고 머리고 숙이지 않고 음식을 흘리지 않고 먹기 위해서는 한 손에는 젓가락, 다른 한 손에는 밥공기와 국그릇을 차례로 들고 먹지 않으면 안 된다¹⁸⁾.

국그릇을 두 손으로 든 후 젓가락으로 건더기를 먹고 국물을 한 모금 마신다. 이때 젓가락으로 건더기를 누르며 국물을 마신 후에 그릇을 내려놓는다¹⁴⁾. 식사가 끝나면 젓가락은 처음에 세팅되었던 대로 수평으로 자기 몸 쪽에 올려놓는다¹³⁾. 젓가락을 놓을 때는 반드시 그릇 위에 걸쳐놓는다.

일본에서는 바로젓가락(共同의 음식을 자기의 젓가락으로 바로 집는 것)²⁴⁾이 금지되어 있다. 음식을 나누어 먹는 것은 침체류 정도이며 이것을 돌리면 각자가 원하는 양만큼 자기 접시에 덜어놓는데⁵⁾ 음식을 덜어놓을 때에는 자기가 사용하던 젓가락으로 공공접시의 음식을 덜어 갈 때는 젓가락을 거꾸로

들고 사용한다. 전용의 식기에는 사용자의 인격이 투영되어 있다고 생각하여 타인이 사용하는 것은 금기 사항으로 되어 있다. 반드시 옮김젓가락이 있다. 옮김젓가락이 없을 때는 자기젓가락을 거꾸로 쥐고 입에 닿지 않는 쪽으로 옮긴다. 이와같은 경우를 절록형(絶線型) 젓가락 매너라 하겠다. 회석 요리에서는 공용젓가락(음식을 덜기 위한 젓가락)과 개인젓가락의 두 종류를 사용한다¹⁹⁾. 공용 젓가락으로는 요리에 따라 여러 종류의 대나무 젓가락을 사용하며, 개인 젓가락으로는 양쪽 끝이 가늘게 되어 있는 삼나무 젓가락이 사용된다.

일본인들은 대개 밥을 먹을 때 양쪽 손을 다 쓰는 습속이 있다. 즉 오른손으로 젓가락질을 하고 왼손으로 국그릇을 들고 마시는 것이다. 때문에 일본은 밥상 위에 놓인 밥그릇과 국그릇의 위치가 우리와는 정반대이다. 즉 밥그릇이 오른쪽에, 국그릇이 왼쪽에 놓여 있는 것이다. 그들의 말로는 옛날에 오랜 전쟁으로 인해 항상 빨리 먹고서 뛰어야 하는 상황에서 길들여진 습속이라고 한다. 그런데 일본의 천황가에서는 우리와 똑같이 숟가락으로써 밥을 먹었을 당시 밥상 위에 밥그릇과 국그릇의 위치도 우리와 똑같았다고 한다¹¹⁾.

종이에 싸여 있는 젓가락은 일단 오른손으로 젓가락을 빼낸 후 젓가락 받침 위에 걸쳐놓는다. 받침이 없는 경우에는 젓가락을 찢던 종이를 접어 받침대로 이용한다. 받침이 있는 경우 종이 껍질은 소반의 왼쪽 옆에 놓아둔다¹⁹⁾. 식사 후에는 그릇에 뚜껑이 있는 경우 덮어두고 젓가락은 상위에 가지런히 놓는다¹³⁾.

VI. 결론

문헌을 통해 본 바와 같이 중국과 일본도 숟가락과 젓가락을 함께 사용한 적이 있다. 그러나 현재 한·중·일 삼국은 서로 약간씩 그 도구 사용에 있어서 변화를 가지고 발달해 왔다. 이는 지역의 여러 가지 조건과 문화의 제약을 받아 즉, 먹는 방법, 가치관, 사회적 조건, 신분의 영향으로 변화 해 왔다. 그러므로 어느 한 나라의 식생활을 모방한다고 해서 문화인이 될 수 있는 것도 아니며, 손으로 먹는다고 해서 그 민족이 야만인이라고 볼 수 없는 것

이다. 국제화 시대를 맞는 우리는 상대의 문화를 다르다고 해서 서로 멸시하는 것보다 상호 문화에 대한 이해와 신뢰가 필요한 시기이다.

개체 단위로 먹는 행위가 이루어지는 동물과는 달리 인간은 가족이나 친지와 함께 음식을 먹음으로써 먹는 즐거움을 누리는 사회적 동물이다 따라서 음식을 입을 넣는 방법, 식탁과 식기, 식탁의 경우 자리에 앉는 순서, 음식의 상차림과 먹는 순서, 손님 접대 방법 및 식사에 관한 금기사항 등이 각 나라의 문화에 따라 모두 다르다. 인간의 식생활은 자신이 살고 있는 자연 속에서 얻은 식품, 사회적·종교적 규범, 그리고 음식을 함께 먹는 사람들과의 관계를 통해 이루어지므로 각 국가마다 음식문화는 다를 수밖에 없다. 그러므로 전통적인 형태와 기능, 행복을 기원하는 모양 등이 그대로 이어져 사용되면서 좀 더 독특하고도 아름다운 식공간에서의 기능에 충실한 수저 개발에 초점이 맞춰지고 있다.

인간생활에 중요한 빈도를 차지하는 수저의 주요 기능이 음식물의 운반에 있기 때문에 요리 형태의 차이에서 보다 쉽게 요리를 집어먹기 위해 만들어졌지만¹⁸⁾, 우리의 생활 속에 미적 즐거움을 더하면서 기능을 잃지 않는 새로운 감각의 디자인, 전통적으로 내려오는 형태를 배경으로 하는 현대적 감각의 디자인으로서 식생활과 생활 양식의 변화에 따른 다양한 형태의 수저를 개발함이 필요하다.

보수성이 강한 수저 기능의 특성상 디자인 변형의 영역이 넓지 못하여 과감하고 새로운 변화를 이끌어 낼 수 없다. 수저의 전통적인 보수성에 의해 기능성이 가장 우선으로 강조되어야 하겠기에 형태의 과감한 변형은 피하고 전통적인 형태를 고수하면서도 현대적 감각에 익숙한 크기와 문양 등의 디자인도 좋을 듯 하다.

제품과 환경 문제 뿐만 아니라 인간의 의식과 행동까지도 변화시킬 수 있는 가장 강력한 도구인 디자인은 보다 기능적이고 경제적인 상태로 개선시켜 계층을 초월한 통합된 문화와 사회를 만들 수 있다. 결국 모든 사람들에게 직접, 간접적으로 최대한의 풍요로움을 주기 위한 방법을 모색하는 것이 바로 디자인이다.

디자인은 '기능성'(用)과 '심미성'(美)의 서로 다른 두 가지 이원적인 개념이 대립하거나 융화되면서 발전하였다. 두 가지 개념은 뿔레야 뿔 수 없

는 상호 보완적인 관계에 있다. 하지만 우리나라에서는 디자인을 할 때 반드시 고려해야 하는 인간존중의 관점들이 현실에 반영되지 못하여 이론과 실제가 각각 분리되어 제자리를 찾지 못하고 있는 느낌이다³⁰⁾.

일반 대중의 생활에서 사용할 수 있는 기능성과 함께 사람들의 시각과 내적 요구를 만족시켜주는 미적 기능을 동시에 수용하여 감상과 사용이 일체를 이룰 수 있는 식사도구 제작의 필요성을 느낀다.

소비자의 다양한 욕구와 요구를 충족시킬 수 있는 디자인 경쟁 사회에서 생존하려면 소비자의 기호 성향을 제대로 파악하고 그것을 제작 과정에 반영해야 할 것이며 이와 같은 현대의 감성시대에 대응할 수 있는 계획적이고 보다 적극적인 식생활 도구의 연구가 끊임없이 이루어져야 한다고 판단된다.

■참고문헌

- 1) Ko KS, 「China which is put in Chinese Food」, Every day the Economic Newspaper Publishing Company, 2003.
- 2) Ku NS, 「Food Culture of World-wide Inside」, Kyomunsa, 2001.
- 3) Ku CS, 「Dietary Life Culture of the World」, Hyangmunsa, 1994.
- 4) International Korean Academic Society, 「Silk Road and Korean Culture」, Sonamu, 1999.
- 5) Kim KH, 「Dietary Life and Culture」, Kwangmungak, 2000.
- 6) Kim SH, 「Culture Gain and Loss of Dietary Life」, Shinkwang, 1998.
- 7) Kim ES, Jung HO, 「Korean Food and Culture」, Munjisa, 2002.
- 8) Kim JK, 「Attack Fork Culture Manual Chopsticks Culture」, Jajaknamu, 1998.
- 9) Kim TJ, 「The Orient Culture which it sees with the Food」, Korean Testbook, 1998.
- 10) Ro SH, 「The Japanese Culture which it sees between the Chopsticks」, Kyobomungo, 1997.
- 11) Park MK, 「Spoon」, Spirit World History, 1999.
- 12) Park IS, 「The Research Regarding Silver Chopsticks」, Sukmyung Women University Master Thesis for a

- Degree, 1992.
- 13) Park JH, 「Global Business Eticket of Wolf Kang 2」, Kimyoungsa, 2000.
 - 14) Park CR, 「Dietary Life Culture」, Hyoil, 2002.
 - 15) Pak SK, 「The Royal Palace Inside Orange Culture」, Korean Inside Kingkang Culture, Haenam, 2000.
 - 16) 石毛直道 ; Eastern Asia Dietary Life Academic Society Research Translation, 「Food Culture of the World」, Kwangmungak, 1999.
 - 17) Sinoda Osamu ; Yun SS Translation, 「Chinese Food Culture Company」, Mineumsa, 1995.
 - 18) Shin MB, 「Relation Research of Chopsticks and Japanese Culture」, Kyemyung University Master Thesis for a Degree, 2002.
 - 19) Shin JH, 「Table Manner Classroom」, Sunilmunwhasa, 2000.
 - 20) Won YH, 「Food Culture of the World」, Jajaknamu, 1999.
 - 21) U AR, 「It Searches for the Root of Culture」, Kyobomungo, 1997.
 - 22) Lee KT, 「Dining Table Culture of a Korean 2」, Shinwonmunwhasa, 2000.
 - 23) Lee KT, 「Life Structure of a Korean 2」, Kirinwon, 1994 .
 - 24) Lee SW, 「Korean Foodstuffs Culture Company」, Kyomunsa, 1984.
 - 25) Lee UR, 「Taste of Kimchi Millennium」, Designhouse, 2000.
 - 26) Lee UJ, 「Ceramic ware technique and design it meets」, Center of Art, 2003.
 - 27) Jang J ; Park HS Translation, 「Dining Table of Kongja」, Root and Leaf, 2002.
 - 28) Jung UJ, 「Traditional Dining Table Research」, Sukmyung Women University Master Thesis for a Degree, 2001.
 - 29) Ju YH, 「Food Warfare Culture Warfare」, Sagyejeol, 2000.
 - 30) Korean Fine Arts Laboratory Editing, 「Design? Design!」, Sigongsa, 1997.
 - 31) Han SS, 「The Cherry Blossoms and Sakura are the blood when is a Spring」, Koreawon, 1995.
 - 32) 丸山洋子, 「テーブルユーティネート」, 共立速記印刷株式会社, 2001.
 - 33) www.chinacook.co.kr