

동서양 취식(取食)도구 문화에 대한 고찰

- 포크와 나이프, 스푼식문화권(食文化圈)과 저식문화권(箸食文化圈) -

조 경 숙* · 이 미 혜**

* 경기대학 외식조리학과 박사과정

** 경기대학 식공간연출학과 석사과정

The Investigation against the Repast Tool Culture of the Orient and the West

- Fork and Knife, Spoon Cultural Area and Chopsticks Cultural Area -

Kyong-Sook Cho* and Mee-Hye Lee**

* *Graduate Division of Tourism Science, Kyonggi University*

** *Kyonggi University*

ABSTRACT

The today society comes wind important position we and the economic room gets and our dietary life simple 'it eats,' is not only the act which is primary work, 'it enjoys, ', ' appreciates' with culture dimension to execute, becoming, it followed hereupon and with the aesthetics idea which pursues the quality of change and life of our dietary life there is to a culture and the repast tool which is an essential width enjoyed from meaning as the jar tool and with meaning as the object and it will be able to appreciate it developed it came.

The research which it sees the repast tool of the Orient and the West it is appropriate from dietary life and it uses to respect, with It observes the understanding of the chopsticks and the cutlery. With the repast tool development and evolution or it undergoes the process of change and comparison analyzes becomes the all chopsticks and the cutlery with each other and the understanding for the culture collision and a culture harmony of the heterogeneous element which bisection is objective of research.

Key words : repast tool, chopsticks, cutlery, food culture, fusion, culture harmony.

I. 서 론

1. 연구의 목적

일정한 절차 식사를 하는 행위에는 격식이 있게 마련이다. 그것은 문화적인 전통 내지 관습에 의해 정해진 것으로 인간에게는 먹는 본능에도 이같이 전통과 관습의

제약을 받는다. 이처럼 먹는 일에도 따라 다니는 ‘무엇을 어떻게’로 표현되는 격식이란 생각에서 가장 소박한 문화의 패턴”이라는 개념이 그 기틀을 잡기 시작한다.¹⁾

인간 생활 속의 의·식·주 중 다양한 변화와 발전을 거친 식생활 문화는 인간이 계승해온 문화 가운데 가장 중요한 위치를 차지하고 있으며 그 민족문화의 유산이며 문화척도의 하나가 된다. 한 민족이 서로 같은 환경과 같은 역사 속에서 자연적 환경 자원을 활용하고 사회환경에 대응하면서 이제는 세계화를 통한 상호교류로 각 문화의 장점과 단점이 보완 유지되면서 변화를 거듭하고 있다. 생활 수준의 향상과 복잡한 현대 산업사회에서 이러한 변화는 식생활의 실제적 기능의 보다 다양한 변화를 요구한다. 이것은 실제적 기능과 도구적 의미와, 즐기며 감상할 수 있는 심미적 기능뿐 아니라 사회적 관계에서의 문화적 기능을 수행할 수 있어야 하는 것이다.

오늘날 사회가 풍요로워지고 경제적 여유가 생기면서 우리의 식생활도 단순히 ‘먹는다’는 일차적인 행위만이 아닌 ‘즐긴다’, ‘감상한다’는 문화적 차원으로 이행하게 되었고 이에 따라 우리의 식생활의 변화와 생활의 질을 추구하는 미적 취향으로 식문화에 있어 필수품인 식사도구가 단지 도구로서의 의미에서 즐기며 감상할 수 있는 대상으로서의 의미로 발전하여 왔다.

식생활은 의식주에 의한 환경에 의해 다양한 형태로 구성되어진다. 식사를 하는 방법의 하나인 도구로써 수저와 커트러리(스푼, 포크, 나이프)는 그것들을 발전, 유지시킬 수 있는 식문화를 갖고 있다. 수저로 식사할 수 있는 메뉴와 커트러리로 식사할 수 있는 메뉴 등에 의해 인류는 손으로 식사하는 문화권과 함께 크게 구별되어지고 있다.

오늘날 우리들은 수저와 커트러리를 식사와 함께 잘 사용하는 여부에 따라 식사 매너가 좋은 문화인으로써 분류되어져왔다. 특히 글로벌시대에 이르러 다양한 식문화의 접목에 따라 이 두가지를 잘 사용하여야 하는 식환경을 갖게 되었다.

본 연구는 이러한 두 가지의 취식도구를 식생활에서 적절하게 사용하기 위해서 「수저와 커트러리의 이해」를 살펴보고자 한다. 취식도구로써 발전과 진화 또는 변화의 과정을 겪어온 수저와 커트러리를 서로 비교 분석하여 양분화 되어 있는 이질적인 요소의 문화적 충돌과 문화적 융화를 위한 이해가 이 연구의 목적이다.

2. 연구의 범위와 방법

동양에서는 손가락과 젓가락의 사용이, 그리고 서양에서는 포크·나이프 및 스푼의 사용이 각각의 음식문화를 형성하고 발전시키는데 영향을 끼쳤으며, 현대의 식생활의 근간을 이루었다.

사람들은 음식을 조리할 뿐만 아니라 조리한 음식을 뜨거운 상태에서 젓가락

1) 루스 베네딕트 저 : 김열규 역, 문화의 패턴, 까치, 1980, p.263.

(箸)이나 숟가락·포크 등을 이용하여 입으로 운반한다. 그런데, 지금처럼 여러 가지 문명이 발달한 시점에도 세계의 매우 넓은 지역에서 손으로 음식을 먹고 있는 사람들이 많다. 이와 같은 취식도구(取食道具)의 차이는 시대, 지역 그리고 식문화의 발전과 관련이 있다.

현재 세계의 식사법을 삼분화(三分化)하면, 수식(手食), 저식(箸食), 포크와 나이프, 스푼식(食)으로 구분할 수 있다. 이렇게 지역에 따라 다르게 나타나는 이유는 그 지역마다 다양한 문화를 가지고 있기 때문이다. 식사법(食事法)으로 문화권을 구분하면, 아프리카와 중근동(中近東), 동남아시아를 중심으로 하는 수식문화권(手食文化圈), 유럽과 아메리카대륙, 구(舊)소련 연방 등지의 포크와 나이프, 스푼식문화권(食文化圈), 중국과 한반도, 일본 등을 중심으로 하는 저식문화권(箸食文化圈) 등으로 나눌 수 있다.²⁾

인구 분류적 측면에서 살펴보면 수식문화권은 40% 수저와 커트러리 문화권은 각각 30%로 인구의 60% 이상이 도구를 사용하여 식사하고 있음을 알 수 있다.

본 연구는 포크와 나이프, 스푼식문화권(食文化圈)과 저식문화권(箸食文化圈)의 취식도구(取食道具)를 비교함으로써 각 시대, 지역 그리고 식문화를 이해하는데 있으며, 국내·외 관련 문헌을 정리, 분석하였다.

이론적 배경으로 포크와 나이프, 스푼식문화권을 중심으로 커트러리의 이해와 스푼, 나이프, 포크의 기원과 배경을, 저식문화권을 중심으로 수저의 이해와 중국, 한국, 일본의 취식도구를 고찰, 결론을 도출한다.

〈표 1〉 3대 문화권의 식사법

먹는법	기능	특징	지역	인구
수식문화권 (手食文化圈)	음식을 쪼다 음식을 집다 음식을 나르다	이슬람교권, 힌두교권 동남아시아에서는 엄격함 수식매너가 있음 인류문화의 근원	동남아시아 중근동(中近東) 아프리카 오세아니아	40%
저식문화권 (箸食文化圈)	음식을 쪼다 음식을 집다 음식을 나르다 음식을 자르다	중국문명 중 화식(火食)에서 발생 중국과 한국에서는 수저가 세트 일본은 젓가락만 사용	한국, 일본 중국, 대만 베트남	30%
포크와 나이프 스푼식문화권	음식을 자르다 음식을 찌르다 국물을 뜨다 음식을 나르다	17세기 프랑스 궁정요리 중에서 확립 빵만은 손으로 먹음	유럽, 구소련, 북아메리카 남아메리카	30%

II. 이론적 배경

1. 커트리리의 문화권

1) 커트리리의 이해

커트리리(Cutlery)는 스푼, 포크, 나이프 등 식탁 위에서 음식을 먹기 위해 사용되는 도물류, 금물류를 통틀어 일컫는 말로, 플랫 웨어(Flat Ware)라고도 부른다.

“Flatware”은 미국 용어로 teapots and ewers와 같은 “hollow ware”와 상대적인 것을 의미한다²⁾.

커트리리를 구성하는 것에는 스푼, 포크, 나이프가 있다. 이를 통틀어 커트리리라 부른다. 그 중에서도 은으로 된 제품을 제일 고급으로 치는데, 순은 제품과 도금 제품을 실버 웨어(Silver ware)라고도 한다.

유럽에서는 결혼할 때 신부들이 꼭 챙겨 가는 중요한 혼수품으로, 단순히 나이프, 포크, 스푼이라는 도구로서의 역할뿐만 아니라 식탁의 수준을 결정하는 기준이 되기도 한다. 커트리리는 대대로 이어져 내려온 것이나 그 가문의 문장이 새겨져 있는 것 등 유럽에서는 그 집안의 격식을 표현하는 한 부분이 되기도 하다.

커트리리 이름은 손잡이 부분의 문양에 따라 붙이는데, 서양 고가구의 패턴에서 그 문양을 딴 것들에는 퀸 엘리자베스, 그랜드 바로크, 프렌치 리전시, 치펀데일 등의 이름이 붙여진다. 단순하고 현대적인 문양을 대표하는 이스톤, 브리타니, 러시모어, 시티스크레이프 등은 심플한 테이블에 잘 매치되는 스타일이다⁴⁾.

오늘날 프랑스 요리가 정평이 나게 된 것도 이 ‘카트린느’ 라는 여성의 힘이 밑받침이 되었다. 그때까지 프랑스는 이탈리아에 비해 맛있는 식사와 품위 없는 테이블의 모습이 대부분이었다. 18세기까지 커트리리의 디자인은 심플하고 남성적이었다면 그 이후로는 여성적인 분위기를 지니면서 19세기에는 장식성이 강한 것이 등장했다⁵⁾.

식사 도구가 여러 개의 이름을 갖고 있다는 것은 그 식기 도구들이 강점을 세기에는 장식성이 강한 갖는 부문에서 그만큼 여러 용도로 쓰이게끔 제품을 만들었음을 뜻한다.

상품 목록에 그림이 본격적으로 등장한 것은 그림이 없으면 비슷한 제품들을 구

2) 원응희, 세계의 음식 문화, 자작나무, 1999, p.316.

3) Dunne · Southern Accents, the epicurean collector, Bulfinch, 2002, p.152.

4) 시공사, Table Setting casa living, 2000, p.59.p.64.

5) 木村子み, 食卓その空間と演出, 婦人書報社, 1988, p.90.

별하거나 양식은 달라도 같은 제품들을 골라내기가 거의 불가능해진 19세기 말에 들어와서였다.

1926년에 어떤 세트들은 146가지나 되는 식기류를 거느리고 있었다. 업계의 부담을 덜어주기 위해서 당시 상무부 장관이었던 허버트 후버는 앞으로 하나의 식기 세트에 들어가는 품목 수가 최대 55종을 넘지 않게 하자는 안을 내놓기도 했다⁶⁾.

2) 스푼의 기원과 배경

기원전 2000년대에 크게 번성한 이집트인들은 스푼을 사용한 흔적이 있으며, 아마 포크도 사용하였을 것으로 보이지만, 대부분의 경우 손가락으로 음식을 먹었다.

고대 그리스인들은 가능한 한 음식을 뜨겁게 하여 식탁에 내놓도록 주의를 기울이고 있었다. 특이한 예에 불과하겠지만, 그들 중 일부는 “식사를 할 때 다른 손님들보다 빨리 시작하여 많이 먹으려는 욕심으로 평소에 열탕(熱湯)에 손을 담가 손가락을 단련시켰다.

고대 그리스의 항아리에는 향연의 정경이 많이 그려져 있지만, 그 중에서 나이프를 사용하는 사람이 그려져 있는 것은 하나뿐이어서 그리스인들은 대개 음식을 손가락으로 먹었음을 알 수 있다⁷⁾.

로마인들은 귀족, 평민 모두 손으로 음식을 먹었다. 그리고 거의 모든 유럽 사람들도 오랫동안 손을 사용했다. 손으로 먹는 방법에는 신분에 따라 차이가 있었다. 평민들은 다섯 손가락으로, 지체 있는 사람은 세 손가락으로 점잖게 음식을 집어먹었다⁸⁾.

식기 도구로 역사에 등장한 것이 스푼이며 이는 개인용이 아닌 요리를 하기 위한 도구였습니다. 기원전 2000년 무렵의 스푼은 조개껍질에서 시작되었는데 손잡이는 짧은 형태였다.

조개나 굴, 홍합의 껍질은 스푼의 기능을 하였으나 접시에서 손가락을 적시지 않고 국물을 뜨기란 쉽지 않아서 손잡이가 자연스럽게 추가되었고, 나무를 재료로 만들었다. 스푼이라는 말 자체가 나무토막을 뜻하는 앵글로색슨어의 “스폰 (spon)”에서 나왔다고 한다⁹⁾.

그 후에 나무를 파서 만든 스푼을 사용한 시대가 오랫동안 지속되었다. 중세 시대에 긴 나무 스푼에 얽힌 여러 가지 이야기와 속담이 지금까지 전해지고 있다. 신랑이

6) 헨리 페트로스키 저 ; 이희재 역, 상계서, p.242.

7) 具T菴 , 세계의 식생활 문화, 향문사, 1994, p.249.

8) Margaret Visser, the rituals of dinner, Penguin Books, 1991, p.169.

9) 헨리 페트로스키 저 : 이희재 역, 상계서, p.30.

될 남자는 숲에서 나무를 베어 스푼의 형태를 2개 만들고 목걸이 같은 사슬을 연결 시키는 일을 해야만 했다. 두 사람이 처음으로 밤을 보낸 날 아침 이 연결된 스푼으로 첫 아침식사를 하기 위한 것으로 지금도 북구의 산 속 지방에 전해지는 풍습이었다. 사슬로 연결하는 것은 매우 힘든 작업으로 도중에 실패하면 단지 나무 부스러기가 되 버릴 뿐이었다. 현재까지 쓰이는 ‘스푼이 될까, 아니면 나무의 부스러기가 될까’라는 말이 성공할까 실패할까 라는 뜻의 속담이다. 동양에서는 결혼하는 두 사람을 인연의 실에 묶여진 사이라는 표현처럼 그들은 나무의 스푼처럼 연결되었다는 표현을 즐겨 쓴다.

유럽에서 스푼에 관한 속담이나 전해지는 이야기를 많이 볼 수 있는 것은 스푼이 옛날부터 생활의 상징, 즉 먹는 일의 대명사였기 때문이다. ‘스푼을 벽에 건다’라고 하면 죽음을 의미했으며, ‘스푼을 바꿔 든다’고 하면 새롭게 무엇인가를 시작하는 것은 뜻한다.

개인용 스푼이 역사에 등장하는 것은 중세에 들어와서의 일이다. 이 무렵부터 스푼은 은 같은 것으로 만들어지게 되었고 가치 있는 물건이 되었다. ‘그는 은 스푼을 입에 물고서 태어났다’라고 하면 부유한 집안의 태생을 가리키고, ‘나무 스푼을 갖고서 태어났다’고 하면 가난한 집안의 태생을 가리키게 되었던 것은 은이 사람들의 생활 속에 등장하게 되었던 중세의 일이다.

16세기 영국에서는 은을 얼마나 많이 갖고 있는가에 따라 그 집안의 재산을 측정하는 비유로 사용되기도 했다. 16세기부터 17세기에 걸쳐서 영국에서는 아이가 탄생 세례를 받으면 아포슬(사도의 스푼)이라고 불리우는 은 스푼을 선물하는 관습이 시작되었고 ‘먹는데 곤란함이 없이 행복하게 인생을 살도록’ 하는 축복의 의미가 내포되어 있다. 그림 속에서 어머니에게 안긴 아이가 손에 쥐고 있는 것이 그 스푼으로, 디자인은 심플하다¹⁰⁾.

스푼 제작에 주물 방식이 도입되면서 스푼의 모양은 14세기부터 20세기까지 정삼각형(자루는 꼭지점에), 타원형, 긴 삼각형(자루는 밑변에), 계란형, 그리고 다시 타원형으로 차례차례 변해 왔지만 기본적으로는 조개 모양에서 크게 벗어나지 않았다.

그러나 서로 다른 시대와 양식에 따라 손가락의 크기와 장식에는 큰 차이가 있다. 손가락 전면 형태는 대부분 원통형, 다각형, 손가락 쪽으로 서서히 폭이 좁아지는 형태의 막대나, 또는 주걱처럼 넓적한 손잡이가 사용된다. 주걱형 손잡이는 대 끝 쪽으로 갈수록 폭이 넓어지며 타원형 장식이나 투조장식 등으로 장식된다.

조개와 갑각류 등을 먹는데 사용된 조개의 소형 손가락의 손잡이는 개폐(開閉) 역할을 할 수 있도록 끝으로 갈수록 좁아지는 뾰족한 형태를 취했다. 양면 손가락은

10) 木村子み, 상계서, p.88.

드물게 나타나는 형태이다. 접이식 휴대용 손가락은 중세와 르네상스 시대 중 드물지 않게 나타나는 형태이다. 측면 형태 면에서 보면 전면과 손잡이가 수평면상으로 연결된 형태와 접합점이 사선을 이루는 형태가 있다.

일반적으로 장식은 손잡이 부분에 국한되는 것이 규칙이다. 전면 부분이 장식되는 경우에는 선각이나 에나멜 등의 평면 장식이 사용된다. 손가락의 소재로는 귀금속, 합금, 주석, 뼈, 뿔, 목재 등이 사용되며 전면과 손잡이에 서로 다른 소재를 사용하는 경우도 많다¹¹⁾.

3) 나이프의 기원과 배경

선사시대에 자르는 데 쓰는 모서리가 뾰족한 부싯돌과 찌르는 데 쓰는 끝이 날카로운 꼬챙이와 같은 서로 다른 도구들에서 나이프와 비슷한 도구가 발전되어 나왔다. 고대의 나이프는 청동이나 쇠로 만들어졌고 나무나 조개, 뿔로 된 손잡이가 달려 있었다.

나이프는 처음에 무기로서 사용되다가 마침내 식탁에 등장했고 14세기 무렵의 그림에서도 볼 수 있는데 개인용으로서가 아니라 이처럼 서빙하기 위한 공용의 것이었다. 급사는 폭이 넓은 커다란 크레덴자(Credenza)라고 불리는 나이프에 고기를 얹어서 군주 앞에 내밀면 군주는 그것을 손으로 먹고서 테이블 클로스로 손을 닦았다. 이 크레덴자라는 것은 이탈리아어로 ‘믿는다’는 의미가 있어서 결국은 날라온 고기에 독이 없다는 것을 믿고서 먹는다는 것이다. 당시 은은 독이 있으면 색이 변한다고 여겼고, 크레덴자 나이프는 독이 들어있지 않은 요리라는 것을 증명하는 것이었다¹²⁾.

중세에 이르러 사람들은 수렵용 나이프와 같은 끝이 뾰족한 나이프를 사용하였고, 나이프와 포크가 개별적으로 사용되기 이전에는 개인이 자기에게 배당된 고기를 자르는 것이 어려웠고, 따라서 누군가가 이를 잘게 썰어야 했으며, 더구나 육류는 누구나 똑같이 골고루 차례가 돌아가도록 해야 했기 때문에 로마시대나 중세의 사람(유럽)들에게는 고기를 잘라 주는 일이 중요한 기술이었다.

마상(馬上)시합 때에는 승리자가 선물로서 자기가 숭배하는 귀부인의 총애를 받는 것 외에 승리의 보답으로 종종 시합 후 연회석에서 고기 자르는 일을 맡기도 하였다¹³⁾.

칼 또한 오랫동안 ‘개인용’ 소지품이었다. 중세에는 주인이 손님을 식사에 초대하는 경우, 칼을 식탁 위에 정식으로 내놓지 않았고, 손님들이 각자 허리띠에 달린 칼

11) 이종문화사 편역, 세계 장식 미술 (4), 이종문화사, 2000, p.403.

12) 木村子み, 상계서, p.89.

13) 具千晝, 상계서, p.251.

집 속에 넣어 지참하는 것이 일반적인 예법이였다. 마침내 나이프가 스푼과 함께 사용되도록 된 것입니다.

중세의 세속 상류계급은 아주 호화스러운 식사도구와 식탁장식을 화려하게 해서 그들의 부와 지위를 과시하였다. 식탁에는 금이며 크리스탈이며 산호며 휘록암 등으로 만든 스푼들이 놓여 있다. 사순절에는 흑단 손잡이가 달린 나이프가, 부활절에는 상아 손잡이가 달린 나이프가, 성신강림절에는 상감세공을 한 나이프가 사용되었다¹⁴⁾.

중세 나이프 두 개를 휘두르며 하는 식사는 세련의 극치를 달리는 식사법이였다. 나이프 하나로 식탁 한복판의 고기를 고정시키고 또 하나의 나이프로 썰면 손에 기름기를 묻히지 않고도 음식을 먹을 수 있었다. 그러나 고정 나이프가 스테이크를 찌르면 얼마 안 가서 스테이크는 마치 축에 달린 바퀴처럼 제자리에서 빙글빙글 돌아가기 시작한다. 이처럼 고기를 자르기 위해 고정시킬 때 어려움이 속출하는 탓에 포크가 개발되었다.

루이 13세의 주교 및 총리였던 리슐리와 추기경이 끝이 뾰족한 식탁용 나이프를 모두 폐기 처분하도록 지시한 것은 만찬석에서 나이프의 뾰족한 끝으로 이빨을 쭈시는 모습에 정나미가 떨어졌기 때문이라고 한다.

루이 14세는 빈발하는 폭력 사태의 대응책으로 식탁에서건 거리에서건 끝이 뾰족한 나이프의 사용을 불법화시켰다. 그러한 조치와 포크의 대중화된 보급이 맞물리면서 식탁용 나이프는 지금처럼 끝이 몽툰한 날로 변하였다. 17세기 말에 이르러 날은 아라비아 언월도의 구부러진 칼날을 닮아가는데 몽툰함 그 자체를 강조하려는 의도도 있었지만 포크가 아직 쌍갈퀴 포크라 수저의 기능을 맡기에는 미흡했으므로 나이프 날의 표면적을 넓게 하여 음식을 그 위에 안전하게 얹어 입으로 가져간다는 뜻도 숨어 있었을 것이다¹⁵⁾.

형태와 소재 면에서는 손가락에 적용되는 것이 그대로 나이프와 포크에도 적용된다. 손잡이의 장식도 손가락의 장식과 맞춰 통일성을 유지한다. 손가락의 앞 부분을 포크 살과 나이프 날로 대체하기만 하면 된다. 손잡이는 목재, 상아 등이 사용되며 수저와는 달리 음식을 자를 때 더 많은 힘을 받기 때문에 더 튼튼하게 제작해야 하며 날은 음식을 자를 수 있도록 강철로만 제작한다. 도판에 보이는 것처럼, 날의 모양은 시대의 흐름에 따라 여러 번 변천을 겪었다¹⁶⁾.

4) 포크의 기원과 배경

14) 노버트 엘리야스 : 유희수 역, 매너의 역사, 1995, p.121.

15) 헨리 페트로스키 저 : 이희재 역, 상계서, p.27.

16) 이종문화사 편역, 상계서, p.404.

포크¹⁷⁾는 이집트에서 최초의 단순한 쇠갈고리 모양으로 만들어졌다. 그러나 역사상 가장 오래된 이 포크는 '식탁용'보다는 술 안에 든 고깃덩어리를 집는 '조리용'으로 사용되었다. '손과 흡사하게 생긴 것이 손가락에 화상을 입지 않도록 보호해 준다'고 좋아했다. 그러나 포크는 두 손에 기름을 묻히지 않게 해 준다는 장점이 있음에도 불구하고 1천 년이 넘도록 사람들의 관심을 끌지 못했다.

7세기 무렵 중동의 왕실에서 식사 도구로 사용되던 포크는 11세기경 이탈리아에 전해졌으나 14세기 이전까지만 하더라도 사람들은 그 진가를 몰랐다. 근대적인 형태의 포크는 베네치아의 도메니코 실비오(Domenico Silvio) 총독 부인이 최초로 발명했다고 전해진다. '금으로 만든 두 갈래의 쇠스랑'으로 식사를 하는 것은 처음에는 센세이션한 일로 받아들여졌고 나중에는 스캔들이 되었다. 1363년에서 1380년까지 재위한 프랑스의 샤를 5세가 남긴 재산 목록에는 금과 은으로 된 포크도 포함되어 있었지만, 그것은 식사용이라기보다는 과시용에 가까웠다¹⁸⁾.

1533년 이탈리아 메디치 가문의 카트린느 (Caterina de' Medici : Catherine de' Medici)가 프랑스의 알리 2세에 시집가면서 자신의 요리사들과 모든 식탁 도구들을 함께 가져간 것을 계기로 프랑스에도 소개된 바 있지만 대중적으로 확산되기까지는 약 1세기라는 시간이 필요했다. 여왕도 뜨거운 요리를 먹을 때에는 손가락 씌우개인 골무(Sack)를 사용했다. 특히 뼈를 발라내지 않은 고기를 먹을 때는 습관적으로 (혹은 본능적으로) 손가락으로 집어 이를 자신의 개인용 빵 접시에 옮겨 놓은 다음에 식사를 하는 경우가 많았다. 그러므로 손가락의 청결 상태는 주위 사람들에게 항상 주된 관심의 대상이 되었으며 무엇보다 식사시간에 손을 깨끗이 유지하는 것과 옆 사람과 공동으로 사용하는 그릇을 만지던 손으로 머리카락이나 목을 긁는 행위는 예의상 심각한 결례로 간주되었다.

등근 주름 동정 시대에 이르러 사치한 옷에 얼룩을 묻히지 않으려고, 베네치아의 포크를 사용하기 시작했다¹⁹⁾.

포크가 대중화되지 못한 데에는 기독교 성직자들의 반감이 큰 역할을 했다. 성직자들은 하느님이 만든 인간의 손가락만이 하느님이 주신 음식을 만질 가치가 있다고 주장하면서 포크 사용을 비난했다. 종교의 지배력이 상당했던 만큼 사람들은 포크를 사용할 수 없었다. 어떤 목사는 '음식들에 손가락을 대지 않는 것은 신의 섭리에 대한 모독'이라고 주장하기까지 했다.

또 하나의 이유로 악마가 포크를 갖고 있던 것도 포크 사용을 꺼린 이유다. 오늘

17) 'fork'라는 말은 농부의 건초용 포크를 의미하는 라틴어의 '풀카(furca)'에서 유래 (木村子み, 상계서, p.90.)

18) 박영수, 유행 속에 숨어 있는 역사의 비밀 (고대.중세편), 살림, 1998, p.312.

19) 임영상, 최영수, 노명환, 음식으로 본 서양문화, 대한교과서, 1997, p.34.

날의 포크 끝이 4개인 것이 많은 것도 끝이 3개인 악마의 포크와 같아지는 것을 피하기 위한 것이라고 합니다²⁰⁾. 그렇기 때문에 포크에 대한 좋지 않은 편견이 수백년간 지속되었다. 12세기경 이탈리아 베니스에 사는 어느 귀족 부인은 자신이 디자인한 포크로 식사를 했다가 잘난 척한다는 비난을 들었으며 며칠 뒤 전염병으로 그녀가 죽자, 목사들은 그녀의 죽음이 신의 처벌이라고 설교한 일도 있었다.

포크 사용이 전 유럽으로 퍼지는 데에는 한 사람의 여행담이 촉매역할을 했다. 1608년 영국인 토머스 코리어트는 유럽 곳곳을 여행, 여행담을 「5개월 동안 허겁지겁 주워 삼킨 이색 풍물」이라는 제목의 책으로 펴내면서 포크 사용을 적극 권장하였다. 하지만 코리어트는 영국 사람들에게 비웃음만 샀다. 코리어트에게는 ‘퍼시퍼’(furcifer), 즉 ‘포크잡이’라는 별명이 붙게 되었는데 이 말에는 ‘교수형에 처해 마땅한 작자’라는 뜻이 내포되어 있었다. 코리어트의 책은 포크 사용의 대중화에는 실패했지만 포크에 대한 강한 주목 효과를 이끌어 내는 데에는 성공했다.

17세기경 이탈리아에서 일부 사람들이 포크를 쓰기 시작했지만 항간의 조롱거리에 불과했다. 특히 남자가 포크를 사용하면 까다로운 성격을 지닌 사람 또는 여자 같다는 말을 들었다²¹⁾.

17세기 말부터 사람들은 포크 사용에 점점 익숙해지기 시작했고, 포크의 형태도 2개에서 3, 4개의 날로 바뀌었다. 그러나 이 당시 식사 예절에 관한 책에서 설명하고 있는 올바른 사용법과는 정반대로, 포크를 마치 이쑤시개처럼 사용하는 자도 있었다고 한다.

포크에 대한 관심은 그로부터 1백년쯤 지나서야 본격적으로 대두되었다. 18세기 초 영국과 독일에서 오늘날과 같은 네갈퀴 포크가 사용되었으며, 18세기 중엽 프랑스에서는 신분 구분을 강조하기 위해 포크 사용이 장려되었다. 그 후로 포크는 사치 세련됨, 지위의 상징이 되었으며 아이로니컬하게도 음식을 손가락으로 만지는 ‘촌놈’ 취급을 받게 되었다. 갈퀴가 다섯 개 달린 포크도 나왔지만 네 개가 가장 무난해 보였다. 네 개의 갈퀴는 입에 넣기 어려울 만큼 옆으로 퍼지지 않는았다. 음식을 찌르고 빼기가 거북하지도 않았²²⁾.

위에서 본 바와 같이 포크·ナイ프 및 스푼으로 먹는 역사는 그다지 깊지 않다.

중세의 유럽에서는 상류층에서도 큰그릇에 담긴 음식물을 손으로 마구 먹거나, 가장이나 연장자가 도구를 써서 개인에게 나눠주면 손으로 음식을 먹는 것이 일반적이었다.

16세기경부터 이탈리아와 스페인의 상류사회에서 개인용 나이프·포크·스푼을

20) 木村子み, 상계서, p.90.

21) 박영수, 상계서, p.314.

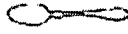
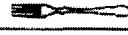




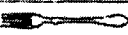
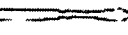



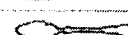
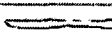

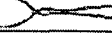



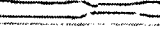
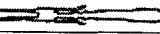
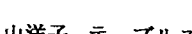

22) 헨리 페트로스키 저 : 이희재 역, 상계서, p.26.

사용하여 음식을 먹었고, 독일·프랑스·영국·북유럽에서는 17세기 이후에야 도구의 사용이 대중화되었다.

ナイ프·포크 및 스푼의 세 세트를 식탁에 앉은 모두에게 나누어주어 음식을 먹게 하는 습관은 상류사회로부터 시작되었고, 그것이 서민의 일상생활에까지 퍼지게 된 때는 각 나라마다 차이를 나타낸다.

이와 같이 나이프·포크 및 스푼을 사용하여 개인별로 분배된 접시의 음식을 먹는 구미지역의 근대의 식사형식은 유럽의 여러 나라가 전 세계에 적극적으로 진출함에 따라 슬라브 세계와 오세아니아 및 남·북아메리카로 확산되었다.

<표 2> 커트러리 품명과 용도

Cutlery		
품명	용도	한도
 디저트 스푼	디저트용	
 우드질 디닝포크	우드질 디닝포크용	
 우드질 디닝 나이프	우드질, 디닝포크용	
 티 스푼	홍차, 커피, 약용	
 티 나이프	티용	
 디닝 포크	디닝, 뷔페용	
 디닝 스푼	스푼용	
 디닝(디너) 포크	주요용	
 디닝(디너) 나이프	주요용	
 버터 나이프	버터(서빙스푼)	
 버터 스프레더	버터(개입용)	
 디저트 나이프	생선요리용	
 디저트 포크	생선요리용	
 디저트 스푼	생선요리용	
 디저트 나이프	디저트	
 디저트 포크	스푼	
 서비스 스푼	서비스용(치나리,프랑스,디저트 등)	
 서비스 포크	서비스용(유유리 등)	
 서비스 나이프	서비스, 서비스용	
 스푼	스푼, 유유리용	
 디저트 나이프	프랑스, 디저트 용의 주요리, 서비스용	
 디저트 포크	프랑스, 디저트 용의 주요리, 서비스용	

자료 : 丸山洋子, テーブルユ－ティネ－ト, 共立速記印刷株式會社, 2001, p.166.

2. 저식문화권

1) 수저의 이해

동아시아의 중국을 기점으로 한국·일본·베트남 등의 유교문화권(儒敎文化圈)이 수저를 사용하는 수저식 문화권에 속한다. 한국은 수저를 동시에 상에 놓고 국물이 있는 음식과 밥은 숟가락을 써서 먹는다. 중국의 경우 원대(元代)까지는 밥을 먹을 때 숟가락을 썼으나, 그 이후에는 밥은 젓가락으로 먹고 숟가락은 수프 전용의 도구가 되었다. 일본은 젓가락만으로 음식을 먹는 전통을 형성하여 국을 먹을 때는 국그릇을 들어 올려 입으로 직접 마신다. 하지만 젓가락도 각 나라의 음식문화에 따라 형태가 조금씩 달라졌다.

중국 젓가락은 전국시대(BC 403~221)에 접어들면서 비로소 “저(箸)”란 글자가 나타난다. 역시 젓가락을 가리키는 협(挾)(젓가락-협)이란 글자도 나타난다. 저(箸)는 죽(竹)자가 들어간 것을 보면 처음에는 대나무로 만든 것이라고 볼 수 있겠고, 桼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 루룽(陸容)이 쓴 「숙원잡기(菽園雜記)」에 나온다. 즉 오중(誤中)에서 住(중국어로 ‘주’)를 잘못 옮겨 箸(중국어로 ‘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 시

〈표 3〉 한국·일본·중국의 젓가락 비교²³⁾

	한 국	일 본	중 국
명 칭	젓가락	하시	콰이즈
재 질	금속	나무	플라스틱·대나무
형 태	납작하고, 위·아래의 굵기에 차이가 적다.	끝이 뾰족하고, 길이가 짧으며, 위·아래의 굵기에 차이가 크다.	끝이 뾰족하고, 길이가 길고, 위·아래의 굵기에 차이가 없다.
특 징	다양한 반찬을 집기에 적당하다.	생선을 발라먹기에 적당하다.	기름지고 뜨거운 음식 집기에 적당하다.

23) 구난숙 외 3명, 세계속의 음식문화, 교문사, 2001, p.6.

24) 이성우, 韓國食品文化史, 敎文社, 1984, p.276.

기의 중국인들이 대부분의 식사를 젓가락으로 하게 되었음을 반증해 준다²⁵⁾.

한국의 수저란 「손가락의 높임말이며 손가락과 젓가락을 뜻하기도 한다. 손가락은 밥이나 국물을 떠먹는 식사용 기구이고 젓가락은 음식을 끼워서 집는 기구」라고 있다²⁶⁾.

우리나라에도 선사시대부터 젓가락이 있었을 것이나 실물로서 처음 출토된 것은 6세기 초 백제 임금인 무령왕릉에서였다. 핀셋 모양으로 굽혀 만든 집게형 젓가락은 신라시대 고찰인 감은사 절터에서 출토되었다. 이 핀셋형 젓가락을 젓가락의 원형으로 보는 학자도 있다. 고려 때 우리말 사전인〈계림유사〉에 손가락은 술, 젓가락은 절(折)로 발음하는 것으로 되어 있는데 젓가락을 절로 표기했음은 초기 젓가락을 핀셋 모양으로 꺾어 만들었기 때문이 아닌가 싶다. 젓가락의 어원을 ‘저(箸)’에다 ‘가락’을 붙인 것으로 볼 수도 있으나 ‘술가락’이 ‘손가락’으로 발음되듯이 ‘절가락’이 ‘젓가락’으로 구개음화 했다고 보는 편이 옳을 것 같다²⁷⁾.

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 끝 주둥이(구찌바시)의 「바시」가 「하시」로 된 것이라고 볼 수 있다²⁸⁾.

2) 중국의 취식도구

저식문화도 이슬람이나 힌두교국가의 수식문화처럼 종교의식 안에서 나온 것으로 알려져 있다. 젓가락의 출현이 가장 먼저 보여지는 곳은 중국이다. 약 3,500년 전의 중국 은대(殷代: BC1700~BC1200년)의 유적에서 보여지는 청동제의 젓가락과 손가락은 일상생활에 사용된 것이 아니라, 조상과 신에게 음식물을 바치는 종교의식의 예기(禮器)로써 사용된 것이다²⁹⁾.

〈예기(禮器)〉 곡례편(曲禮篇)에 회식(會食)할 때의 에티켓을 적은 글이 있는데, 밥은 맨손으로 먹되 국 속의 건더기를 건져 먹을 때는 젓가락을 쓴다는 대목이 있는 것으로 미루어 고대 중국 사람들은 맨손과 젓가락으로 식사를 했던 것이다³⁰⁾.

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, 젓

25) 국제한국학회, 상계서, p.290.

26) 박인숙, 은수저 개발에 관한 연구, 숙명여대 석사학위논문, 1992, p.2.

27) 이규태, 한국인의 밥상문화 2., 신원문화사, 2000, p.98.

28) 이성우, 상계서, p.293.

29) 신민배, 젓가락과 일본 식문화의 관련성 연구, 계명대 석사학위논문, 2001, p.6.

30) 이규태, 한국인의 생활구조. 2: 한국인의 음식 이야기, 기린원, 1994, p.62.

가락은 일반식사용이 아니었음을 짐작할 수 있다. 그 후에 왕후귀족이 식기로 사용하기 시작하는데, 일반민중이 식기로 사용한 것은 전한시대(前漢時代: BC206~AD7년)부터이다. 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.

송대(宋代: 960~1279년)에 이르러 몽고의 세력이 강해지자, 한족(漢族)은 강남(江南)지방으로 내려가 찰기가 있는 강남의 쌀을 먹게 되는데 이때부터 젓가락을 주로 사용해 밥을 먹게 된다. 당시 북방과 남방의 식습관에 커다란 차이가 있었다. 남방 사람들은 식사 때 주로 젓가락을 썼는데 비해 북방 사람들은 비교적 낱알이 작은 조와 수수 등의 잡곡이 주식으로 이용되었기 때문에 젓가락만으로 밥을 먹기는 힘들어서 숟가락을 이용했다³¹⁾.

당대에서 송대에 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 되었다. 원나라에 들어와서 젓가락의 길이가 30cm 전후로 표준화되었다³²⁾.

명대(明代: 1368~1661년)에 이르러 한족이 다시 화북지방으로 돌아왔지만 찰기가 없는 그 지방 쌀을 젓가락으로 먹는 관습이 그대로 이어졌고, 화남지방 사람들이 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 인정한다.

명나라때 화북 지역 사람들이 주식으로 멥쌀을 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

31) 신민배, 상계서, p.7.

32) 장정 저, 박혜순 역, 공자의 식탁, 뿌리와 이파리, 2002, p.178.

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 자연스럽게 숟가락은 퇴보했을 것으로 여겨진다. 오늘날 중국 북방인은 단지 ‘훈둔’³³⁾을 먹을 때 중국식 숟가락을 사용한다.

지금 중국사람들에게도 숟가락이 있다. 하지만 그것은 먼 옛날 은나라 사람들이 밥을 먹을 때 쓰던 청동기 숟가락이 아니다. 그저 사기(沙器)로 만들어 극히 조잡할 뿐만 아니라 국물을 떠먹을때만 쓰는 것이다. 그래서 그것의 이름을 탕쓰라 이르고 있다. 밥은 반드시 젓가락으로 먹고 있으며 젓가락으로 먹어야만 맛이 있는 것으로 알고 있다³⁴⁾.

3) 한국의 취식도구

한반도의 경우 약 3,000년~4,000년 전 쌀의 품종이 이미 찰기가 있는 자포니카 종류의 쌀로 밥을 해먹었다. 그런데 한반도에서는 젓가락과 숟가락이 모두 남게 되었다. 그 이유는 국물에 건더기가 있는 경우는 젓가락을 사용하지만, 건더기가 없으면 사용하지 않는다는 것과, 좁쌀로 지은 밥은 젓가락(箸)을 사용하지 않고, 숟가락으로 먹으면 편리하다.

일본의 중국인 민족학자 슈닷세이(周達生)는 한국의 이러한 현상을 두고 송유 사상과 관계가 있는 것으로 파악했다. 즉 그의 주장에 의하면 한국의 숟가락으로 밥과 탕·국·찌개를 먹고, 젓가락으로 다른 반찬을 먹는 습관은 고대 중국의 『주례(周禮)』에 나오는 예법과 매우 닮았다는 것이다. 그의 주장에 따르면 조선 시대 사람들은 철저하게 주나라 때의 것을 모범으로 삼아 식사를 했다는 점이 한국의 전통적인 식사법에 반영되어 있다³⁵⁾.

우리는 ‘탕’ 또는 ‘국의 민족’이라 해도 괜찮을 만큼 우리 음식이름 뒤에는 탕, 국이 들어가는 음식이 많다. 우선 탕이나 국을 먹기 위해서는 숟가락이 필요하다. 중국이나 일본에서는 개인에게 지정된 숟가락은 이미 자취를 감춰 별로 볼 수가 없다. 중국 사람들의 경우에는 대부분 젓가락을 사용하여 식사를 하고 있다. 간혹 신발모양의 조그만 사기 숟가락 정도를 이용하나 이는 뜨거운 국물을 마실 때만 사용하도록 제한하고 있다. 일본인은 거의 젓가락만 사용하여 식사를 하고 있으며, 큰 그릇에

33) 물만두 계통으로 국물과 함께 먹는다. (국제한국학회, 상계서, p.290.)

34) 박문기, 숟가락, 정신세계사, 1999, p.42.

35) 국제한국학회, 상계서, p.296.

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. 일본인들은 아이들이나 숟가락을 이용해 밥을 먹는다고 생각한다.

같은 한자를 많이 쓰는 일본에도 ‘음식(飮食)’이란 말은 없다. 음식을 ‘다베(食)모노(物)’라고 하여 마시는 것이 제외돼 있다. 그렇기에 역시 숟가락이 없다.

또한 일본인들이 비교적 낮은 상에서 식사하면서 자연 그릇을 들고 먹게 되고 이에 따라 젓가락 위주의 식습관이 형성된 것이다.

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 20cm 정도이며 젓가락의 길이는 약 18.5cm 정도가 평균적 길이로 볼 수 있다.

수저는 원시시대가 지나고 농경생활을 하면서 이루어졌다. 숟가락은 고조선시대부터 사용되었을 것으로 추측된다³⁶⁾.

동방에서도 처음에는 수식(手食)을 하다가 청동기시대에 접어들고 있으면서 숟가락을 사용하게 되었다. 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 있다³⁷⁾.

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 형이다.

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 손

36) 박인숙, 상계서, p.3.

37) 구천서, 상계서, p.38.

잡이 부분은 방형이다.

고려시대부터 젓가락의 출토가 한결 많아진 것으로 보아 삼국시대 이후 수저문화권이 형성되었다는 것을 알 수 있다.

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, 동 등의 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 된다.

근대는 개화사상으로 장인들은 창조한다는 자부심을 갖지 못하고 가업을 팽개쳤으며 생산되는 물건도 조악해졌다. 일본의 식민지 치하라는 사회적·정치적 여건으로는 공예문화로서의 수저의 발전은 기대할 수 없었다³⁸⁾.

4) 일본의 취식도구

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

일본에서의 젓가락 사용은 야요이시대 후반부터 고분(古墳)시대에 이르러 사용되기 시작했고, 그 이전에는 손으로 집어서 식사를 했다고 한다. 그 당시에는 대나무를 구부려서 편셋모양인 U자형으로 사용했다. U자형 젓가락의 사용은 현재에도 다이조사이(大장祭)의 신찬(神饌)에 놓여진다는 데서 그 기원을 확인할 수 있다. 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, 이 때 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)시대에 까지 궁중의 공식적인 연회에서는 이 목제의 젓가락과 숟가락이 세트를 이루어 사용되었다.

38) 박인숙, 상계서, p.7-10.

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 하게 되어 지금에 이르렀다.

야요이시대부터 활기가 있는 자포니카 종류의 쌀을 부식으로 해서 중국의 화북지방이나 한반도와 달리 밥을 먹는다는 젓가락으로 충분했기 때문에 숟가락은 자취를 감추었다³⁹⁾.

한국의 이러한 젓가락 문화는 전통에 비해 중국과 일본은 최근 100여 년 사이에 많은 변화를 거친다. 당나라 이후 상호간의 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 듯이 보인다.

문화인류학에서는 이처럼 외국 문물을 자기나라에 알맞게 변화·동화시키는 것을 '동일성화'라 한다.

중국의 음식문화가 한국에 들어와 동일성화한 것으로 수저의 변천을 들 수 있다.

중국으로부터 유입된 중국과 같은 수저문화권에서도 숟가락의 비중이 변함 없이 유지되고 있는 나라는 우리나라뿐이다. 그 이유로 중화요리가 물기가 배제된 건성(乾性) 음식으로 발전한 데 비해 우리나라 음식은 물기가 많은 습성(濕性)음식으로 발전해왔다는 점을 들 수 있다. 중화요리에서 습성 음식은 죽이나 탕 등 전체 음식의 10% 미만인 데 비해, 한국에서는 건성 음식이 10% 미만이다. 국에도 물이 출렁, 김치·물김치와 각종 찌개에도 물이 출렁, 된장·간장에도 물이 출렁, 숟가락 없이 먹을 수 없는 음식투성이인 것이다.

은통 습성 음식이기에 한국의 식기는 예외 없이 물기가 흐르지 않도록 만들어진 입체형이다. 중화요리를 담은 식기의 80%는 물기 있는 음식을 담으며 흘러내리는 평면형 접시라는 것만 보더라도 음식의 건습(乾濕)을 견주어 볼 수가 있다. 곧 숟가락 문화는 그 뿌리인 중주국에서 사라졌거나 사라져가지만 우리나라에서는 그것을 받아들여 유지하고 있는 수용형 음식문화라 할 수 있다⁴⁰⁾.

39) 신민배, 상계서, p.9-11.

40) 장정 저, 박해순 역, 상계서, p.238-239.

Ⅲ. 결 론

고도로 산업화된 현대 사회에 이르러서는 디자인과 산업이 협동하여 새로운 문화를 형성시켜 가고 있다. 이러한 산업의 발달로 동·서양의 문화가 활발히 교류되고 있는 최근에는 퓨전(fusion)이라는 단어가 낯설지 않게 등장하고 있는 추세이다.

즉, 퓨전은 상상력이며 새로움에 대한 무한한 호기심이며 탐구라 할 수 있으며, 퓨전의 뒤섞임은 현 시대의 특성을 반영하는 문화 현상이라 볼 수 있다. 하나만 가지고는 이 시대의 변화와 다양성에 뒤따라 수 없기에 다른 재료와의 혼합에 의해 새로운 무언가를 창조하고픈 절충 문화인 것이다⁴¹⁾.

동서양을 크로스 오버하는 시대에 따른 필연적 결과인 수저와 커트러리를 하나의 식탁에서 동시에 사용하고 있는 문화적 동질성을 갖게 되었다.

수저의 문화적 편의성은 커트러리 문화권의 새로운 식탁 매너를 창출하였다고 볼 수 있다. 태초에 하나의 스푼에서 시작된 인류의 식문화형식은 각각의 수많은 역사의 과정을 겪으면서 이 시대에 이르러 다시 하나로 융화되어감을 알 수 있다.

수저와 커트러리 즉, 동양과 서양의 음식, 동양인과 서양인의 식사법으로 새로운 문화적 결합을 가져올 새로운 시점을 예상 할 수 있다고 본 연구는 그 결과를 추정해 본다.

참고문헌

1. 구난숙 외 3명(2001) : 세계속의 음식문화, 교문사.
2. 구천서(1994) : 세계의 식생활 문화, 향문사.
3. 국제한국학회(1999) : 실크로드와 한국문화, 소나무.
4. 노버트 엘리야스(1995) : 유희수 역, 매너의 역사.
5. 루스 베네딕트 저(1980) : 김열규 역, 문화의 패턴, 까치.
6. 박문기(1999) : 손가락 , 정신세계사.
7. 박영수(1998) : 유행 속에 숨어 있는 역사의 비밀(고대.중세편), 살림.
8. 박인숙(1992) : 은수저 개발에 관한 연구, 숙명여대 석사학위논문.
9. 시공사(2000) : Table Setting casa living.
10. 신민배(2001) : 젓가락과 일본 식문화의 관련성 연구, 계명대 석사학위논문.
11. 원윤희(1999) : 세계의 음식 문화, 자작나무.
12. 이규태(2000) : 한국인의 밥상문화 2., 신원문화사.

41) 이재희, 식기 디자인 개발에 관한 연구, 경희대 석사학위논문, 2001, p.31.

13. 이규태(1994) : 한국인의 생활구조. 2, 한국인의 음식 이야기, 기린원.
14. 이성우(1984) : 韓國食品文化史, 敎文社.
15. 이재희(2001) : 식기 디자인 개발에 관한 연구, 경희대 석사학위논문.
16. 이종문화사 편역(2000) : 세계 장식 미술 (4), 이종문화사.
17. 임영상, 최영수, 노명환(1997) : 음식으로 본 서양문화, 대한교과서.
18. 장징 저, 박해순 역(2002), 공자의 식탁, 뿌리와이파리.
19. 헨리 페트로스키 저(지호 1995) : 이회재 역, 포크는 왜 네 갈퀴를 달게 되었나.
20. Dunne · Southern Accents(2002) : the epicurean collector, Bulfinch.
21. Margaret Visser(1991) : the rituals of dinner, Penguin Books.
22. 木村子み(1998) : 食卓その空間と演出, 婦人畫報社.
23. 丸山洋子(2001) : テーブルユーディネート, 共立速記印刷株式會社.