

특집

우리버릇 이래도 좋을까



과학과 미술
지식으로 새
부역을



윤 복 자

세상은 급속도로 변하고 있다. 머리등절할 지경이다. 문명이 발달한 나라 일수록 변화는 심하다. 그러나 그 심한 변화 속에서 세계의 인류는 옹케도 살아 간다. — 그런데 우리는 어떨가. 우리의 생활 주변에는 머리등절하고 제자리 걸음 하는 일은 없을가. 고쳐야 할 버릇, 고쳐야 할 생각은 없을가.

「만일 아버지가 음식을 해야 만 한다면 우리의 부역은 벌써 편리하게 구머졌을 것이며, 또 빨래도 아파가 해야 하는 일이라면 벌써 빨래 기제가 장만되었을 것이다」 독일어 공부할때 한 잡지 속에 『엔지니어가 본 부역일 (Küchenarbeit vom ingenieur

도표 1^{b)} 미국 도시주부의 가사노동에 소모된 시간 분류*

가 사 활 동	직장을 가지지 않은 주부			직장을 가진 주부	
	1926년-27년	1952년	1967년-68년	1952년	1967년-68년
	1일 소모시간				
모든 취사 활동	2.8	2.6	2.3	1.9	1.6
주 택 관 리	1.3	1.6	1.6	0.8	1.2
의 복 관 리	1.6	1.6	1.3	0.8	0.9
가족 돌 보기	1.2	1.1	1.8	0.3	0.8
시장보기와 가계부정리	0.4	0.5	1.0	0.3	0.8
모든 가사 활동	7.3	7.4	8.0	4.1	5.3

* K.E. Walker에 의한 연구발표, "가사 작업은 아직도 시간을 많이 요한다", 미국가정학회지, Vol.61, No.8, 1969. 10월호

geschen)』란 제목하에 쓰여진 이 글을 필자가 우연히 발견하고 흥미있게 읽었다. 즉 남자가 가사노동을 해야 한다면 우리의 부엌은 공장처럼 질서있게 인체역학(人體力學)과 동작경제(動作經濟)의 원리가 응용된 일터로 꾸며졌을 것이란 얘기다. 다시 말해서 가장 적은 시간과 힘을 드려 최대의 효과를 낼 수 있는 일의 간소화법도 적용됐을 거라는 말이다. 집안 살림을 하는 동안 우리 주부는 부엌에

서 제일 많은 시간을 보내고 있다. (도표 1 참조)

부엌일을 얼마 안하는 주부도 많겠으나 주부가 가사 일을 직접 할수록 부엌에 대한 관심은 크겠다. 「만일 부엌일을 식모없이 직접 주부가 꾸해야만 한다면 한국 도시에서 부엌개량이 벌써 이루어졌을게다」라고 말할 수 있겠다.

우리 여성들도 남자 못지 않게 많은 과학지식을 갖고 있다. 이 과학지식을 실생활에 응용한다면 지금 우리나라에서 보는 부엌은 옛 역사의 한 페이지를 떼꿀 꺼다. 여담으로 한 미국인 가정학자에게 필자가 질문한 일이 있다. 「어떻게 미국에서는 부엌을 이렇게 발전시켰어요?」 그분 대답이 「사랑하는 아내가 가사노동에 너무 매어 있어 엔지니어들이 매일 사는 집속에서 하는 작업을 가장 능률적으로 꾸미는데 책임을 느꼈던거고 또 주부들이 생활의 과학화를 선두에서 했던거요. 새로운 이론이나 연구논문이 나오면 곧 주부들의 실 생활



우리 버릇 이래도 좋은가 

에 적용됐던거라고 봅니다」 이 얘기는 필자가 주부의 입장에서 10여년 그곳서 살면서 느낀것과 동감된다. 즉 우리보기에는 그만하면 됐을것 같은데 새로운 것이라면 조그만한 차(보템)가 있어도 곧 그 방법을 써 보려고 하고 경제가 허락하면 가사노동이 덜어지는 기구를 사들인다. 남에게 보일려는 허영에서가 아니고 자기분위의 생활을 위해서다. 새 옷 한벌 해 입고, 애들에게 피아노, 미술 등의 정서교육을 시키는 것과 능률적인 집을 꾸미고 생활을 좀더 과학화하려는 생각은 아다 동서 문화의 차가 아닐까? 좀더 구체적으로 한국과 미국의 차가 아닐까 생각된다.

이제 부엌과 식당에 관한 이론적인 몇가지를 소개해 드리겠다. 예외도 있지만 한국 부엌과 음식 먹는 곳의 발전이 다른 분야의 현대화보다 훨씬 뒤지고 있다. 부엌에서 설거지, 칼질 요리하는 일대(작업대)는 한국평균키 여성을 기준해서 79~84cm는 되어야 되고, 신을 신고 일하는 곳이면 90cm 가량도 되어야 되고(에너지 소모량 계산의 결과²⁾) 장(wall cabinet)은 145cm를 중심으로 달아야겠다. 잘 꾸

도표 2. 각 부엌의 낙균수

(36πcm², 5분)

조 사 대 상	실험 낙균 수
생 활 관	2 (1~3)
모 병원 환자 식당	11 (9~13)
모 여학생 기숙사	* 16(11~19)
저소득 서민가정	*200 이상

* 위생학적 안전 기준수는 50일

뻤다는 부엌에서도 흔히 보이는 것은 의자를 사용해야 할 정도로 창이 높이 달려 있다. 능률적이면서도 아늑한 거실이나 안방의 일부가 되게 부엌과 식당을 꾸미는 것이 우리의 목적이 된다면 가장 이상적으로 부엌과 식당을 꾸밀 수 있겠다. 미술지식을 응용하면 장식의 효과도 볼 수 있다. 즉 과학과 미술의 지식의 총화로서 부엌과 식당이 꾸며져야겠다. 끝으로 부엌에서 생기는 낙균치리를 잘 해야겠는데(도표 2 참조) 통풍과 행주 너는 곳이 꼭 있어야겠다.

참 고 문 헌

1. K.E. Walker: 가사 작업은 아직도 시간을 많이 요구한다, 미국 가정학회지, Vol.61, No. 8, 1969. 10.
2. 윤복자: 한국 부엌의 과학적 검토와 제시, 대한가정학회지, 1972. 1.
3. 김오숙·오명선: 부엌의 낙균과 식기에 대한 위생학적 조사 연구, 부학. 연세대학교 가정대학, 1971.

〈필자=연세대 가정대 교수.
주택 가정관리학 박사〉