

## 서양 식공간의 문화사적 고찰

- 테이블 데코레이션의 구성요소 중심으로 -

이유주 · 한경수\*

경기대학교 관광전문대학원 식공간연출 전공, 경기대학교 관광학부 외식·조리 전공\*  
(2003년 10월 27일 접수)

## The Cultural History of Western Dining Atmosphere Display

- Focusing on the structural elements of Table Decoration -

U-Joo Lee and Kyung-Soo Han

*Department of Dining Atmosphere Display, Kyonggi University*  
*Department of Foodservice & Culinary Management, Kyonggi University\**

(Received October 27, 2003)

### Abstract

This paper tried to identify recognition and historical background about western table decoration. For the study, the documentary study would be accomplished. the range of time was during Renaissance, Baroque, Rococo, and Neo-classic period, and the range of space was among Italy, France, and England. Styles for example architectures, interior designs, arts, and sculptures represented their own period, and had great influences on eating habits, and the eating habits would be influent on kitchen utensils. As a results of the fact, the structural elements and decoration of table would be showed different characteristics according to periods of time. Today's food cultural trends consisted of consumption, taste, sense, and consumers' demands become diversified, so the paper would be an important data to understand new designs proper for our own modern sense that cope with modern feeling.

Key Words : western table decoration, classic style, structural elements of table decoration

### I. 서론

테이블 데코레이션이란 식음공간을 그 목적과 기능에 맞도록 새로운 이벤트 공간으로 디자인하고 연출·조정하는 것으로, 인간의 기본적 욕구인 식욕을 충족시킴과 동시에 이벤트의 목적에 합당한 환경을 창출하여 인간의 삶을 더욱 풍요롭게 이끌어 가며 인간의 오감에 윤택한 자극을 제공하는 것을

목표로 한다. 이는 시대와 지역과 사회 환경의 가치 기준에 의해 파생된 인위적인 산물로서, 끊임없는 변화와 개선의 결과를 이루어 식생활 문화를 가늠하는 기준이 된다<sup>1)</sup>.

1980년대 후반부터 1990년대에 이르러 우리는 경제 호황을 맞이하였다. 풍족하고 여유로워진 생활 양식과 소비패턴은 일반 실내공간에서도 서양고전 양식을 보다 폭넓게 수용하는 경향으로 나타났다.

이러한 소비문화의 변화는 식음공간을 단순히 음식을 즐기는 공간이 아닌 안락함과 여유가 담긴 문화 공간, 휴식공간의 다 기능적 역할을 담당해 나가는 장으로서 의미를 부여하였다. 이에 따라 음식을 담는 식기, 식탁, 식당의 장식과 분위기 등이 종종 요리 자체보다 더 중요하게 되었다. 이는 다양한 목적과 기능의 공간을 창출하고 더불어 그 공간을 아름답게 꾸미고자 하는 욕구로까지 발달하여 식공간을 연출하는 전문가들도 생겨나게 되었다.

그러나 급속하게 진행된 근대화, 서구화 과정으로 우리의 여건과 실정이 제대로 반영되지 못한 채 모방하는 수준에 머무르게 되었다. 이러한 시점에서 서양 테이블 데코레이션에 대한 세심한 관찰과 이해가 선행되어야만 하고, 이는 우리의 일상생활의 중요한 부분으로서 정당하게 제 자리를 찾을 수 있을 것이다. 즉 전통과 혁신의 적절한 조화에 의해서 보다 가치 있게 창출될 수 있다. 따라서 이 논문은 테이블 데코레이션에 대한 정확하고 올바른 인식과 견고한 바탕의 이론을 정립하고자 하는데 그 목적이 있다.

본 연구에서도 역사적 연구에서 공통적으로 제기 되는 몇 가지 문제가 따른다.

첫째, 국내·외 학자들의 연구논문 중 서양 테이블 데코레이션의 변천사와 관련 있는 논문을 찾을 수 없었다. 식탁사는 식생활문화의 한 현상을 정리하고 체계화하는 것이므로 이러한 내용이 들어있는 요리·식품사, 외식·엔틱 문화, 도자기·글라스·플랫웨어 등 장식 미술사 등의 자료를 모두 포함하였다. 둘째, 시대의 구분이다.(periodization) 본 논문은 르네상스부터 바로크, 로코코, 신고전주의양식을 연구하였는데, 이 양식의 '끝과 시작' 또는 '지속과 변화'라는 문제가 따른다. 나라마다 양식의 시기와 분류가 다르며, 문헌마다 세기와 양식 및 왕조를 중심으로 기록되어져 있다. 셋째, 역사학 분야의 용어를 기록하는데 있어 라틴어, 이탈리아어, 프랑스어의 혼용과 인용하는 과정에서 생긴 저자의 해석들이 연구하는데 어려움을 가져왔다.

이러한 연구의 전제를 갖고, 각 시대별 문화와 역사적 배경을 바탕으로 변화, 발전한 서양 테이블 데코레이션의 전통양식을 알아보기 위해 문헌 고찰을 통해 연구하였다. 시대적 범위는 고전양식(classic style)으로 인식되고 있는 르네상스부터 바로크, 로

코코, 신고전주의까지이며, 공간적 범위는 이를 주도해온 이탈리아, 프랑스, 영국 세 나라를 중심으로 살펴보았다.

## II. 서양고전양식의 시대별 특성

### 1. 르네상스(Renaissance)

르네상스는 재생(rebirth)을 의미하는 이탈리아어 리나쉬멘토(rinascimento)에서 유래된 명칭<sup>2)</sup>으로 중세에서 근대로 넘어가는 서구사에서 과도기적인 시기에 일어난 문예부흥이다. 14세기 이태리에서 시작하여 15, 16세기까지 유럽을 휩쓴 이 운동은 중세 교회생활에 회의를 느끼면서 고대 그리스 로마 문화를 부활시키려는 목적으로 전개되었다. 새로운 세계와 인간을 발견하려는 혁신적 의미를 포함하는 운동으로, 개성을 존중하며 과학과 휴머니즘(Humanism)을 표방하는 인문주의가 탄생하였다. 문화의 전성을 가져오게 한 르네상스는 근대사상의 기초를 이루는 역사의 전환점을 마련하였다<sup>3)</sup>.

상류층의 저택에서는 가히 '식탁의 르네상스'라고 일컬어질 만큼 현란한 식도락 문화가 꽃을 피우게 되었다. 이제 이론상으로 요리는 단지 허기를 채우는 음식이 아니라 '진정한 예술'이 되었다. 프랑스에 시집 온 메디치가의 카트린 여왕은 소문나 대식가이며 미식가였다. 그녀는 프랑스 궁정 예절이나 식사 예법을 모두 우아한 '이탈리아식'으로 뜯어고쳤다. 그러나 요리 내용물이 구체적으로 변화했다기 보다는, 아름다운 도구나 우아한 포크의 사용 등 식탁에서 쓰이는 도구나 장식물 및 식탁 예절이 훨씬 정교하고 복잡해졌다는 것이 이전과 다를 뿐이었다. 결론적으로 말해서, 식생활에 관한 한 르네상스는 아직도 중세의 연장선상에 있었다. 또한 대식가는 반드시 지옥에 떨어진다는 교회의 위협에도 불구하고 중세의 대저택이나 수도원에서는 진력이 날 정도로 많은 음식의 향연이 배풀어졌다. 그러나 중세에 높이 추앙을 받던 대식 습관이나 어마어마한 양에 대한 집착은 음식의 질적, 심미적 추구에 자리를 양보하게 된다. 그리하여 욕심 많은 식탐가(gourmand)는 사라지고, 미식을 즐기는 식도락가(gourmet)가 등장하게 되었다. 전대에 비해 식사가

가볍고 세련되어짐에 따라, 식사시간도 점점 연장되는 경향이 있었다. 식사 도중에 옆에 앉아 있는 회식자와 우아한 담소를 즐기고, 이국적인 식민지산 담배를 태우면서 시인들의 시 낭송이나 악사들의 고상한 연주를 들으려면, 아무래도 한나절이 소요되었기 때문이다<sup>4)</sup>.

16세기 식사 양식의 특징은 식사 뒤에 나오는 과일이나 단 것을 주채로 한「코라시온」이었다. 설탕 절임한 과일, 건조과일, 생과일, 단 비스킷 등을 수북히 담아 휘황찬란한 식사 양식이었다. 각각의 식사과정은 수많은 요리들로 구성되었다. 이러한 요리의 대부분은 차례로 돌아가는 것이 아니고, 식탁 위에 놓은 채로 각자 자유로이 가져다 먹었다. 식탁 위의 요리 그릇수는 대략 회식자(diner)의 수에 비례하였다. 그러므로 6~8명의 경우 일곱가지 요리를 선택할 수 있었으며, 10~12명의 경우 아홉 가지 요리, 14~18명의 경우 열한 가지 요리 등을 먹을 수 있었다.

식사하는 사람이 지극히 적은 경우가 아니라면, 누구도 자신의 식사 석 곁에 컵을 놓을 수가 없었다. 음료가 마시고 싶은 사람은 컵 담당 하인에게 신호를 보내고, 그 컵 담당 하인은 식기 선반에서 컵을 꺼내 음료를 채워 그 사람에게로 가져갔다. 다 마시면 컵을 닦아서 다시 식기 선반에 올려놓는다. 보통 귀족계급의 사람들은 다른 사람의 집에도 자기 하인을 데리고 가서 그 하인들에게 자기의 시중을 들게 하였다. 하인들의 주어진 임무는 그들의 주인이 좋아하는 음식을 먹을 수 있도록 배려하는 일이었다<sup>5)</sup>.

식탁은 주택의 가장 큰 홀에서 사용되었다. 당시의 식탁은 많은 사람이 둘러앉기 위해 매우 길고 육중하였으며, 식사가 끝나면 치워놓을 수 있도록 받침대(trestle) 위에 상판을 올려놓는 조립식 형태로 이루어졌다<sup>2)</sup>. 그 위를 세 장의 천으로 덮었다. 천은 식탁의 양쪽 끝과 중간에 한 장씩 덮어서 각각 회식자가 앉는 측의 지면에 달락달락하게 늘어뜨린 후 의자와 식기 선반을 적당히 배치한다. 식사할 사람들이 손을 씻은 후 그 집안의 주인과 초대 손님들이 먼저 자리에 앉은 다음, 마지막으로 남은 가족들이 그들의 지위순서로 앉았다. 전원이 착석하게 되면 우선 소금이 식탁 위에 오르게 되고, 다음으로 나이프, 국자, 빵덩어리가 나오게 되고, 그제

서야 겨우 음식이 운반되었다. 그 요리 그릇들은 운반해 들어올 때와 같이 뚜껑이 닫힌 채로 진열되었는데, 그 이유는 음식이 식지 않도록 하고 또한 그 음식 속에 어느 누구도 독(毒)을 넣지 않도록 하기 위함이었다. 회식자들은 서로 얘기해야 했고 적어도 즐거운 듯한 모습으로 식사에 참가하는 태도를 보여야만 했다. 주요리 과정까지 끝나게 되면, 음유시인(吟遊詩人, Minstrel)들이 등장하고, 그들의 연주가 끝나면 또 다른 포도주와 음식(추가로)들이 식탁에 오르게 되고, 마지막 과정으로 과일이 식탁 위에 올려졌다. 정찬이 끝나면 식탁보는 벗기고 식탁은 씻어, 분해하여 치워두었다.

오랫동안 남성들은 각자의 식탁에서 식사를 하였다. 긴 식탁의 등장 한 쪽에만 손님들이 앉고 다른 쪽은 음식을 갖다 놓기 위해 비워 놓았다. 상석을 차지하는 문제를 두고 다툼이 일어났기 때문에 전설적인 왕인 아더왕은 그 유명한 원탁으로 이 딜레마를 해결하였다. 궁전 시대에 비로소 숙녀들도 식탁에 함께 앉기 시작했다. 남녀가 나란히 즐지어 앉는 것을 선호하였는데, 아름다운 여성들이 식탁에 참석함으로써 신사들은 제약을 당하고 절제를 하지 않을 수 없었던 것이다. 실제로 남녀가 같이 식사를 하게 됨으로써 예의범절 수업이 이루어졌고, 이것에서 오늘날의 일반적인 식탁예절이 나오게 되었다. 식사할 때 무엇보다도 손을 씻어야 하고, 세 손가락만으로 식사를 하고 나머지 손가락은 펴야 하며, 음료를 마시기 전에는 입을 닦아야 했다. 토마진 폰 체어클래레는 숙녀들에게 절제를 권하고 있다. 여자들은 음식을 한 번에 너무 많이 입에 넣어서는 안 되며, 함께 식사를 하는 남성에게 언제나 가장 좋은 부분을 골라 주어야 한다는 것이다<sup>7)</sup>.

## 2. 바로크(Baroque)

르네상스 말기 유럽의 국가경제는 중상주의(重商主義)가 대두되고 도시문화가 크게 발달됨으로 인하여 구질서는 붕괴하고 신질서가 대두하였는데, 이것이 바로 바로크 태동의 배경이 되었다. 바로크 양식은 시간적으로 르네상스의 연속이지만 사상적으로는 대립적인 입장이었다. 르네상스가 이지적(理智的)인 성격이라면 바로크는 열정적(熱情的)인 성격을 띄었고, 르네상스 시대의 정연하고 단정한 것이

비정연하고 유동적인 형식으로 변하여 갔다<sup>8)</sup>. 바로크는 본래 종교개혁에 대해 카톨릭 교회의 부와 힘을 과시하는데 예술을 이용하여 종교적인 열의 강화를 위한 교회건축으로 이탈리아에서 시작되었으며, 프랑스 루이 14세의 절대권력에 대한 과시적 욕구에 병행하면서 더욱 발전되었다. 르네상스 양식의 대상을 적시하고 그 안에서 법칙을 모색한 것에 비해 바로크양식은 감상자의 조형감정에서 법칙을 발견하려고 하였다. 따라서 스케일이 크고 전체 또는 부분 묘사가 양감적, 감각적, 풍부한 장식으로 강렬한 이미지를 준다. '큰 일그러진 진주'라는 뜻의 포르투갈어 'Barroco'에서 유래된 바로크<sup>9)</sup>는 로마에서 시작되었으나 르네상스 예술과는 달리 더 쉽고, 빠르게, 널리 퍼져 나갔으며 여러 가지의 특색을 나타내게 되었다. 우선 프랑스로 전해져서 절대 왕정의 군주들에 의해 절정을 이루게 되며, 이후 오스트리아, 남부 독일에 소개되어 대중화, 지방적 특성을 나타내게 된다<sup>9)</sup>.

바로크 스타일에 쓰인 주요 모티브는 아칸투스 잎, 페디먼트, 스왑, 마스크, 사자 발 모양, 컷-카드, 시누아져리(chinoiserie), 인물 조형상 등이 있다. 바로크의 특징은 비싼 재료인 흑단(ebony), 상아(ivory), 이국적인 나무들, 거북이 등껍(tortoiseshell, 삶아서 퍼서 안료로 색을 내기도 함), 원석, 은, 동 등을 많이 사용했다는 점이다. 이러한 재료들은 부와 권력을 과시하기 위해 이용되었는데 눈에 잘 보이지 않는 곳에는 이러한 재료들을 낭비하지 않고 경제적으로 썼다. 또 다른 특징은 장중하고 무거운 느낌을 주며 입체적이라는 점이다. 한마디로 '그랜드'하다는 말이 잘 어울린다. 크기가 큰 편이어서 다소 거창해 보일 수가 있다. 바로크 스타일에서는 대담하고 굵은 선, 역동적인 힘이 있어 흔히 남성애에 비유한다. 그러나 언제나 대칭성이 디자인의 기본이다. 바로크 스타일은 이 대칭성으로 인해 시각적으로 안정감을 주고 디자인의 무게 중심이 아래에 있다<sup>10)</sup>.

17세기에 음식들은 다양해졌고 과자(patisserie)도 맛볼 수 있게 되었다. 막 등장하기 시작한 설탕은 식탁을 장식하는 데도 사용되었다. 전세기의 성대한 연회는 차츰 음식과 관련된 실제적인 즐거움을 주는 식탁에 자리를 내준다. 이것이야말로 미식이라고 말할 수 있는 것으로, 루이 14세의 궁정으로부터 시작된다. 식탁 예술이 발달하는 데는 궁정뿐만 아니라

탐식을 악덕으로 여기던 교회의 규율이 완화된 것도 한 몫 했다. 군주의 식탁에는 온갖 산해진미가 올랐고 식기들은 상상을 초월할 정도로 진기하고 값이 비쌌다. 루이 14세는 맛있는 식사를 좋아하기도 했지만, 한편으로 자신의 식탁을 권력을 과시하는 수단으로 삼았다. 그에게 식탁은 하나의 정치 전략이었다. 이 시기에는 프랑스식으로 모든 음식을 한꺼번에 내놓았는데, 따라서 어떤 자리를 차지하고 앉느냐 하는 것이 중요했던 것이다. 식기에 금은 세공품이 사용되었으나, 나이프 포크 같은 식사도구는 여전히 큰 접시에서 작은 접시로 음식을 덜어내는 데만 사용되었을 뿐 음식을 먹는 데는 쓰이지 않았다<sup>11)</sup>.

중세에는 고기가 최고의 요리였으나 점점 고기 일변도에서 요리가 매우 다양해졌다. 루이 14세 당시 '왕의 고기'가 도착하는 경우에는 피리와 요란한 북소리로 이를 알렸으며, 수석 요리인을 선두로 여러 요리 시종들의 행렬이 거대한 고기 접시의 뒤를 이었다. 루이 14세는 그 이름에 어울리게 호화로운 생활을 좋아했다. 거의 매일 연회 등에 많은 돈을 낭비했고 신하들에게도 이런 절제 없는 무위도식의 생활을 적극적으로 장려했다. 왕 자신이 음식을 적게 먹는 경우에도 그는 연회에 모인 사람들이 포식하는 모습을 구경하기를 좋아했기 때문에 모든 사람들이 배가 불러도 굶주린 사람처럼 식탁에 그대로 앉아 있어야만 했다<sup>12)</sup>. 또한 구경꾼이 지켜보는 공개 회식으로 향연을 개최했다. 큰 건물에서 대규모의 무도나 연극 제전을 해 왕후 귀족의 눈과 혀를 즐겁게 했다. 멀리 주위에서 보고 있는 구경꾼은 향연이 끝나면 회장내에 들어가 남은 것을 먹을 수 있었다.

공개 회식뿐만 아니라 집안에서 소인원수로 서로 마주 보고 앉아 식사하는 스타일도 생겼다. 이 식사 스타일은 서비스의 방법을 주어 유럽의 귀족 사회에서 주류가 되는 프랑스식 서비스로 발전했다. 프랑스식 서비스는 3코스로 구성되어 일품씩 나오는 것이 아니라, 1코스마다 한 번에 몇 종류의 요리가 나온다. 좌우 대칭에 늘어놓을 수 있었던 요리는 두는 장소가 정해져 있고, 개인용의 접시도 식탁에 규칙적으로 배치되면서부터 식탁의 중앙에 슈르트(테이블의 중앙에 장식하는 큰 접시, 쏫대, 스포 튜린 등 은이나 금도금, 도기로 완성된 장식적인 장식물)가 놓여지게 되었다. 사람들은 원탁 등에서

개인용의 식기 앞에 앉아 소인원수로 식사를 즐기는 현재의 스타일로 가까워졌다<sup>5)</sup>.

17세기 중반에서야 비로소 식사 때 포크를 사용하는 것이 더 일반화되었다. 그러나 모세로쉬는 여전히 “샐러드를 포크로 먹는 바보 같은 짓”을 버릇 없는 프랑스 맛이 나는 익살극이라고 불렀다. 식탁용 스푼을 도입한 것은 몽토지에의 공작이라고 야기되고 있고 그때까지는 각자가 자기 손가락으로 음식을 털어 먹었다. 청결함에 대한 유일한 요구는 식사 전후에 손을 씻는 것이었다. 높은 신분의 사람에게 손을 닦기 위한 냅킨을 주는 것은 하나의 특권으로 세심하게 지켜졌다<sup>7)</sup>.

17세기에 청결이, 특히 음식과 식사에 대한 문헌에 빈번하게 언급되었다. 1704년에 『트레부 사전』에서 ‘청결한’은 라틴어의 ‘화려한(ornatus)’과 ‘잘 정돈된(compositus)’ 그리고 ‘장식된(comptus)’의 동의어로, ‘청결함(proprete)’은 ‘우아함(elegantia)’의 동의어로 정의되었다. 프랑스인들이 조리과 식사시중 그리고 식사 습관에서의 청결함을 매우 중시했음은 분명하다<sup>13)</sup>.

개인용 접시의 사용은 루이 14세 시대부터 시작되었다. 니콜라 드 본느퐁(Nicolas de Bonnefons)은 “포타주를 담기 위해서 접시는 우묵히 패어져야만 한다. 스푼으로 음식을 떠먹을 때 상대방에게 음식물이 튀어 혐오감을 주지 않도록, 그리고 이미 입에 몇 번씩 들어간 스푼을 씻지 않고도 그대로 사용할 수 있도록 각자가 자기의 개인용 접시를 사용해야만 한다.”고 언급했다. 속이 우묵히 패인 개인용 접시는 17세기의 편리한 발명품이었다<sup>19)</sup>. 영국에서는 1641년에 이르러서야 비로소 근대형의 개인접시에 관한 언급이 처음으로 나오는데 그 접시들은 ‘하얀 도자기 제품인 식사용 접시’라고 설명되어 있다. 이 접시들은 직경 5인치로 한쪽 면에는 장식이 되어 있었다. 식사하기 전에 이 장식이 있는 면을 아래로 가게 하였다. 처음에 개인접시는 식사가 한창 진행 중일 때는 사용되지 않고, 식사 후 모두 식탁을 떠나 응접실이라 일컬을 수 있는 방으로 옮기고 나서 나오는 과일과 크림, 단 과자(comfits)등을 먹을 때에 사용하였다. 곧이어 한창 식사중일 때에도 이러한 개인접시를 사용하게 되었다<sup>6)</sup>.

### 3. 로코코(Rococo)

로코코라는 말은 프랑스어인 로카유(rocalie)와 코키유(coquille)라는 두 단어가 합쳐진 글자로 로카유는 자갈을, 코키유는 조개껍질을 의미한다. 프랑스 바로크 최후의 단계를 로코코라고 하며 독일, 영국 등 유럽 전역에 영향을 미치게 된다.

프랑스의 로코코 양식은 루이 14세 시대의 격식을 중시하는 형식에서 벗어나 자유스러운 생활을 하려는 루이 15세 양식이다. 따라서 바로크 양식이 동적이고 남성적인 반면, 로코코 양식은 우아하고 여성적인 표현 양식이다<sup>8)</sup>. 루이 15세 시기에는 경제적인 여건이 다소 회복되어 그가 왕위를 계승한 후에는 부유하고 사치스러운 생활을 누릴 수 있게 되었다. 또한 실내 및 장식에 대한 여성들의 영향력이 점차 커져서 이 시기에는 마담 폰파도르의 영향이 실내와 여러 장식품에서 나타나는데, 가구나 색채 등이 가늘어지고 가벼워졌으며 보다 여성적이 되었다. 이 시기에 가장 널리 사용되었던 색채는 장밋빛 베이지(rose beige)와 담녹색(powder green)이었다. 마담 폰파도르는 동양 예술에도 관심을 가져서 중국의 문양을 실내에 사용하였으며, 수공예품 중국 벽지가 수입되었다<sup>11)</sup>.

로코코 스타일은 곡선이 주류를 이루는 디자인이고 비대칭성(asymmetry)을 그 특징으로 한다. 곡선 중에도 특히 알파벳 C와 S자를 닮은 C곡선과 S곡선이 복잡하게 얽힌 디자인이 많다. 이 곡선들과 함께 로카이(rocalie)가 로코코의 주요 모티브이다. 로카이란 동굴 속에서 볼 수 있는 구멍이 송송난 바위, 조개, 물, 해초 등에서 유래한 모티브다. 이밖에도 꽃과 꽃잎, 그로테스크, 시누아져리가 로코코를 대표하는 모티브들이다<sup>10)</sup>.

프랑스의 오를레앙 공 필립의 섭정 시대(1715-1723)의 시작으로 엄격한 에티켓을 지켜야 하는 베르사유 궁의 거대한 연회 대신에 좀더 친밀하고 안락한 분위기의 야찬(夜餐 : souper)이 유행했다. 무거운 궁중 요리보다는 살롱 등 귀족들의 로코코 식우아한 사교적인 모임이 더욱 적합한 시기였고, 이 당시의 지나친 사치와 퇴폐 풍조는 후일 민중적 혁명의 요인 가운데 하나가 되었지만, 그럴 여유와 충분한 수단이 있는 자들인 귀족에게는 그야말로 ‘사는 즐거움(douceur de vivre)’이 충만한 시대였다<sup>12)</sup>.

야식은 우아한 분위기로 가벼운 식사 중심이었다. 친밀한 야식회를 즐기기 위해 하인을 사용하지 않았기 때문에 무언의 하인이라고 불렀던 소형 가구(깨끗한 접시를 꺼낸 후 사용이 끝난 접시를 정리)나 라후레시스워르라고 불렀던 와인이나 글라스를 넣는 용기 등이 고안되었다. 설탕 과자로 만들어진 성 등의 슈르트나 미니츄어의 정원, 사브르(모래)로 불리는 착색한 설탕으로 기하학모양을 그리는 등의 테이블 장식이 태어났다.

저택 안에 식사 전용의 방으로 식당이 생겨 원형의 테이블이 사용되었고, 루이 15세의 총독비 풍파 드르 부인의 도움으로 세브르 자기가 만들어져 식사시에는 같은 디자인의 디너 세트가 놓여졌다. 금은의 커트러리가 놓여진 테이블클로스는 자수가 놓여져 보다 호화롭고 섬세하게 되었다. 사람들은 이제 손가락은 사용하지 않고, 미리 접시의 우측에 늘어놓았던 나이프, 포크, 스푼을 잘 다루게 되었다. 그러나, 와인 글라스는 식탁과는 다른 라후레시스워르에 놓여졌다<sup>5)</sup>.

연회나 특별 만찬회에서는 '러시아식 시중'이나 '프랑스의 시중'을 받았다. 러시아 방식은 뜨거운 요리를 그대로 식탁 위에 올려놓지 않고, 먼저 부엌에서 썰어 그릇에 담아 손님들에게 내어놓는다. 특별 손님들은 언제나 제일 먼저 음식을 제공받았다. 보통의 경우에는 어느 코스에서 가장 늦게 음식을 제공받은 사람은 다음 코스에는 가장 먼저 음식을 제공받았다. 프랑스 방식으로는, 첫 번째 코스의 요리는 손님들이 자리에 앉기 전에 전부 식탁 위에 올려놓았다. 그렇기 때문에 음식들이 식어 버려 최적의 상태에서 먹을 수는 없었다. 그렇지만 손님들은 자신들이 좋아하는 음식만을 골라 먹을 수 있기 때문에 대부분의 먹보(gourmet)들은 이 프랑스식 서비스를 좋아하였다<sup>6)</sup>. 이러한 '프랑스식' 상차림(service la française)은 웅장한 전시효과가 있었고, 요리사의 창의력을 무한히 자극시키기도 했으나 여러 가지 불편한 점이 있었다. 더욱이 먹는 사람들의 요구나 주문을 만족시키려면 많은 요리 시중들과 하인들이 필요했다<sup>4)</sup>. 1742년에 출간된『왕실과 부르주아의 새로운 요리책』은 6~8인용 식사의 경우 코스당 7벌의 접시를 준비하라고 권했다. 당시 상류층 가정에서는 적어도 3코스 식사가 관례였으므로 총 21개의 요리 접시가 제공되는 셈이다. 20~25명의

경우에는 코스별로 27개의 접시가 필요하며 3코스를 위해서는 총 81개의 접시가 준비되어야 한다. 그렇다고 해서 과거의 프랑스인들이 거인처럼 왕성한 식욕을 지녔다는 것은 아니다. 회식자들은 대부분 가까운 곳에 놓여진 요리들을 약간 맛보는 데에 그쳤다<sup>13)</sup>.

18세기에는 친한 친구들 사이의 정찬(dinner)과 조출한 저녁식사 모임이 부활되었다. 이같은 모임에서는 손님에 대한 선택이 요리에 대한 선택과 같은 정도로 중요한 일이었다. 왜냐하면 이 시대에 와서는 식사 중의 대화도 음식만큼 중요성이 더해 갔으며 조리인들 만큼이나 중요한 손님들의 역할이 파티의 성공 여부에 크게 관계되었기 때문이다. 그것은 실로 그리스의 향연의 부활로서, 그리스인과 로마인들이 가지고 있었던 것과 비슷한 정찬을 하기 위한 홀(hall)과는 분리할 필요가 있는데, 그 홀을 식당 혹은 salle a manger라 불렀다.

이 시대의 사람들과 요리인들을 식탁에 나오는 요리의 화려한 볼품보다도 좋은 질과 미묘한 풍미를 중요시하게 되었다. 고대 아테네와 로마와 같이 개성 있는 식도락가가 배출되었으며, 미식학(美食學)의 새로운 시대가 시작되었던 것이다. 이 시대는 사람들이 스스로 소스와 요리들을 발명해 내기도 하고, 과거에 없었던 새로운 음식에 관심을 많이 기울였다<sup>6)</sup>.

#### 4. 신고전주의(Neoclassic)

신고전주의가 생성된 시기는 18세기에서 19세기에 이르는 기간인데, 항상 새로운 양식의 생성은 기존 양식으로부터 잉태되는 원리에 따라, 신고전주의는 바로크, 로코코에 대한 반동으로 좀더 순수하고 본질적인 조형미를 지향하는 방향에서 움직이기 시작하여 그 이상을 고전의 부활에서 구하고자 하였다. 이리하여 이탈리아, 그리스, 이집트의 양식에 대한 관심이 증가되고, 유럽 각 국 상호간에 양식의 연결이 밀접하게 됨으로써 새로운 양식의 탄생을 유도하게 되었다<sup>8)</sup>. 신고전주의는 로코코의 지나친 장식에 대한 반작용으로 프랑스와 영국에서 유행하였으나 그 스타일 자체는 당시 고고학적인 발견에 대한 국제적인 관심 증가의 결과였다. 이 스타일도 현실적 즐거움을 추구하는데 전념하였던 귀족사회

의 쾌락주의를 표현해주는 로코코를 다시금 생각하는 새로운 철학적인 관점의 결과였다<sup>17)</sup>.

루이 16세가 왕위에 올랐을 때 재정적으로 악화된 상태였고 민중은 생활조건에 변화를 요구하였다. 이러한 움직임으로 인해 간소화와 단순성의 경향이 나타났다. 신고전 양식은 18세기 중엽 고대 폼페이와 헤라클레늄 유적 발굴과 같은 고고학적인 발견으로 고대 그리스, 로마 예술에 대한 관심이 증가하였고, 복잡하고 사치스러운 로코코에 대한 반발에 의해 순수하고 균형 잡힌 예술을 추구하는 경향이 되었다<sup>3)</sup>. 고대 그리스와 로마의 감각으로 되돌아 간 것을 프랑스에서는 1760년대에 '구 그렉(Gout Grec, 그리스의 감각, 맛이라는 의미)'이라고 불렀다. 도자기에도 고대 그리스의 도기는 매우 중요한 디자인 원천이 되는데 영국의 조사이어 웨지우드에 의해서 개발된 블랙 바솔트(black basalt)와 재스퍼 웨어(jasper ware)에서는 그리스와 로마의 벽장식에서 보이는 색상이나 문양 또는 까미오의 영향을 명백히 볼 수 있다<sup>10)</sup>.

이 시기에는 저명한 요리인이 많이 배출되어 식탁 예술에 크게 공헌했다. 영국 섭정 황태자 등의 요리인인 앙트낭 카레임(1784-1833)은 19세기에 가장 활약한 요리인의 한 사람이다. 과자 직공에게 종사하면서 건축학을 배우고 있던 앙트낭 카레임은 대규모 뷔페를 관리했는데, 제과 기술을 정밀하게 도식화해 보다 높고 휘황찬란하게 피에스 몬테를 배치했다.

19세기는 프랑스 요리에 있어 황금 시대로 러시아식 서비스가 정착했다. 19세기 초 파리 주재의 러시아 대사 쿠라킨이 프랑스식 서비스의 결점을 보완하기 위해 자국의 서비스법을 소개했으나, 그 당

시에는 테이블상의 호화로움이 부족하다는 이유로 받아들여지지 않았었다<sup>5)</sup>.

가구가 이동성을 갖는다면 방도 그 기능에 있어 융통성을 갖는다. 1775년에 달라니 부인은 그녀의 관점에서 보면 식사를 위해 한쪽에 특별히 마련된 방을 따로 갖는 것이 혁신적이라고 기재하였다. 그러나 '식당(dining room)'이라는 단어는 같은 해에 출판된 존슨 박사의 사전에 나타난다. 가변적인 부분들로 만든 큰 식탁은 영국에서 1780년이나 돼서야 유행하게 되었다. 그 이전에는 여러 개의 작은 테이블에서 식사하는 풍습이 있었다. 이러한 큰 식탁의 출현과 함께 식당의 기능은 결국 다른 목적으로 그 공간을 사용할 수 없게 고정되었다<sup>16)</sup>.

### III. 서양고전양식의 테이블 데코레이션의 구성

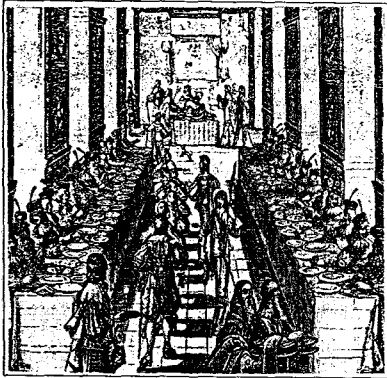
#### 1. 식기류(Table Ware)

식탁 위에는 주요리를 위한 목제(wooden), 혹은 은제(silver)의 화려한 그릇을 놓는 것이 보통이었지만, 16세기에 개인용의 작은 접시는 아마도 없었던 것 같다. 사람들은 빵을 달여서 만든 빵그릇 속에 고기, 생선, 야채 등 먹으려고 하는 모든 것들을 그 위에 쌓아 놓았으며, 만약 이 쌓여진 음식들을 먹고 식사가 끝난 후에도 배가 고프는 경우에는 이 빵그릇을 먹을 수가 있었다. 그러나 충분히 배가 부른 경우에는, 식탁 한가운데 있는 남에게 주기 위한 그릇 속에 넣거나 혹은 개에게 주기도 하였다. 시대가 한참 지난 뒤에야 비로소 목가가 이 빵그릇을 대신하

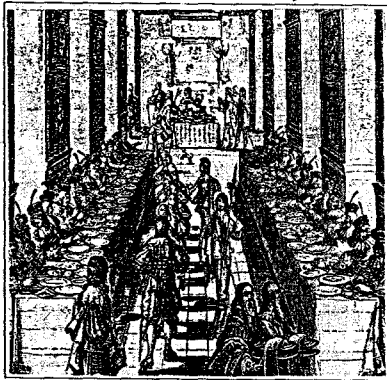
〈Table 1〉 시대별·나라별 양식<sup>46)</sup>

	시 기	대표적 양식		
		이탈리아	프랑스	영국
르네상스	15C - 16C	르네상스(1500-1600)	르네상스(1484-1643)	후기 튜더 양식, 엘리자베스 양식(1558-1603)
바로크	17C - 18C초	바로크(1600-1720)	루이14세 양식(1643-1700)	바로크-크롬웰, 윌리엄&메리
로코코	18C초	로코코(1720-1755)	레전시 양식(1715-1723) 루이15세 양식(1730-1760)	퀸 앤 양식(1702-1714) 초기 조지안 양식(1714-1750)
신고전주의	18C중엽 - 19C초		루이16세 양식(1760-1789) 디렉투아르 양식(1793-1804) 엠포이어 양식(1804-1820)	후기 조지안 양식(1770-1810) 아담 양식, 레전시 양식

르네상스



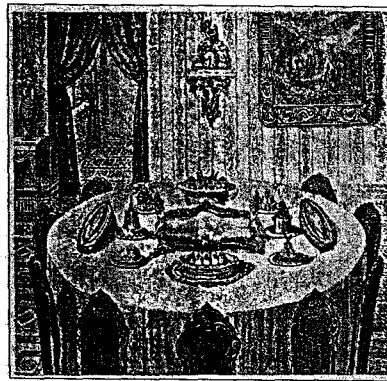
바로크



로코코



신고전주의



〈Figure 1〉 서양고전양식의 테이블 데코레이션<sup>5)</sup>

게 되었으나, 목기를 사용하기 시작한 초기에는 한 조각의 둥그란 빵을 놓기 위해 사용되었다<sup>6)</sup>.

‘프랑스인의 왕’ 앙리 4세때 식탁의 장식이 더욱 화려해지고 부르주아층에서 은제 식기가 유행하기 시작하여, 과거에 고기 받침으로 쓰였던 빵도마가 차츰 식탁에서 사라지게 되었다. 파리와 지방에 도기공장을 세우고, 은제식기보다는 도기의 사용을 적극적으로 권장했다<sup>19)</sup>.

유럽의 도자기 역사는 그들이 약칭 차이나(china)라고 부르듯 한나라 말기의 중국에서 유래하고 있다. 중국의 도자기는 실크로드를 타고 향료와 함께 서아시아와 이집트로 전파되었는데, 베네치아를 비롯한 이탈리아 상인들이 독점하여 유럽에 전파하였다. 중국 여행을 마치고 돌아온 마르코 폴로에 의해 소개됨으로써 도자기를 ‘porcelain’ 이라고 부르기도 한다<sup>20)</sup>. 이 말은 자기를 하얗게 빛나는 요염한 조개에 비겨서 포슬렌이라고 불렀던 것 같다<sup>21)</sup>.

15세기 이탈리아는 그들 특유의 질 높은 다채 산화 주석유 도자 문화를 발전시켰다. 아름다운 여인·인물·설화 속 장면·성경에 나오는 장면·신화·역사·예언 등을 주제로 장식한 이러한 것들이 이탈리아 마올리카 도기이다. 마올리카 도자문화의 중심지 중에서도 가장 유명한 곳이 파엔차이다. 1550년 직후에는 베니스·파엔차 등지에서는 청화 백자를 모방한 청색과 백색 장식을 한 마올리카가 생산되기 시작하였다. 자기 생산을 위한 시도는 결국 1575년 피렌체에서 최초의 연결 자기 생산으로 이어졌다. 16세기 프랑스에서는 대부분 화려한 부조 장식과 색채 유약을 사용한 조각적인 도자기가 주류를 이루었다. 마올리카 생산 기술은 유럽 전역에 빠른 속도로 전해졌으며, 이러한 백색유 식기는 특히 파엔차 지역과 관련이 있기 때문에 프랑스에서는 ‘파이앙스’로 불린다. 17세기에 느베르는 이탈리아 도공들의 영향을 받아 프랑스 파이앙스 생산의 중심지가 되었으며, 17세기 중반부터는 점차 동양의 영향을 보이는 제품을 생산하였다. 이러한 변화는 1602년 네덜란드 동인도 회사에 의해 유럽에 처음 소개된 중국자기의 영향이 컸으며, 네덜란드 델프트의 파이앙스 제작소에서도 당시의 중국자기를 모방하였다<sup>22)</sup>. 수입자들은 왕왕 중국 현지의 제조소에서 기면에 본인이나 가문의 휘장을 새겨 넣기도 하였다. 중국 도자기에 대한 수요가 계속 늘고 도자기



제조법까지 알게 되자, 서구인들은 16세기 말엽부터 자국 내에 제조소를 세워 중국 도자기를 모방한 도자기를 생산하기 시작하였다<sup>23)</sup>.

루이 14세 때 은제의 접시는 귀족들의 스테이터스였지만, 재정난으로부터 금은 식기류를 녹여 자금 조달을 해야 하게 되었다. 그 즈음 중국으로부터 자기가 들어 와, 왕후 귀족은 얼마 안되게 된 은그릇의 대신에, 자기를 모으기 시작했다<sup>5)</sup>. 중국자기에 대한 인기는 극도에 달했으며 따라서 유럽에서는 모방을 하게 되었는데 프랑스에서는 다른 유럽국가에서 보다 모조품이 적게 만들어졌다. 마로나르 파트르(Le Pautre)같은 프랑스 디자이너들은 훌륭한 자기들을 장식하기 위해 문이나 벽난로 선반에 놓을 수 있도록 피라미드식으로 배치할 수 있는 층층 선반을 디자인하였으며, 자기를 진열하기 위한 정교한 선반도 제작하였다. 이렇게 중국예술에 대한 열정의 결과로 동양예술에 대한 관심이 고조되었으며 부분적으로는 유럽의 시노아제리(Chinoiserie)의 두드러진 현상을 초래하였다. 중국의 형상과 풍경 등 상상의 세계를 기묘하게 구성한 시노아제리는 17세기 후반 경 바로크 장식품에 처음으로 혼합 사용되었다. 시노아제리는 프랑스풍과 어우러져 특히 발달하였다<sup>7)</sup>.

중국자기와 같은 고품질의 자기를 생산하기 위한 유럽인들의 노력은 1575년 피렌체와, 1670년 프랑스에서의 연질 자기 생산으로 이어졌다. 그러나 중국 자기 같은 진정한 의미의 자기 생산은 1708년 독일 드레스덴에서 이루어졌다. 연금술사로 알려진 요한 프리드리히 뵘트거(Johann Friedrich Bottger, 1682~1719)는 폴란드 국왕이자 작센 선제후인 아우구스투스 2세(Augustus the Strong, 1670~1733)에 의해 금을 만드는 비법을 연구하다가 결국 경질 자기를 생산하게 되었다. 이를 계기로 아우구스투스 2세는 1710년 자기 공장을 설립하고, 그 후 이 공장은 마이센으로 이전하였다. 요한 그레고르 호를트(Johann Gregor Hoerledt)는 에나멜 안료와 마이센식 쉬누아저리 양식을 개발하기 시작했다. 그 후 동아시아·일본·중국의 문양, 상선과 항구 풍경, 녹색을 주제로 한 화려한 장면이 함께 장식되었다. 1731년에는 왕실 조각가 요한 요아킴 캔들러(Johann Joachim Kaendler, 1706~1775)가 모형 제작가로 마이센 공장에 합류하게 되는데, 후에 그는 실질적인

자기 조각의 창시자가 된다. 캔들러는 마이센에서 작업하던 초창기에 동물 조각과 같은 유명한 작품 외에도 지구 모형 위에 마리아와 아기 예수와 함께 있는 조각상을 제작하였다. 그 후 캔들러가 만든 자기 인물상은 18세기 유럽의 실내 장식과 테이블 장식에 있어 필수품이 되었다. 18세기 초반, 진취적 태도의 스탠포드셔 제작소들은 소지배합과 화장토 및 유약의 장식적 이용에 있어서 많은 기술적 혁신을 이루었다. 이러한 시기에 개발된 것이 크립웨어이며 이것은 웨지우드의 설립에 밑거름이 되었다. 크립웨어는 백색 점토와 석회석으로 구성되어, 성형 후 투명 유약을 시유한 도기이다. 1760년부터 생산을 시작한 조사이어 웨지우드(Josiah Wedgwood, 1738~1795)는 생산한 대부분의 제품들을 리버풀로 보냈고, 존 새들러(John Saddler)에 의해 전사인쇄로 장식되었다. 웨지우드가 제작한 식기류는 우아하고 견고하며 가격이 저렴하였다. 1767년 영국 여왕이 주문을 하자, 웨지우드는 즉시 자신의 크립웨어를 '퀸즈웨어'라 불렀는데, 이 판매전략은 대단한 성공을 거두었다. 웨지우드 자기는 1773~1774년 러시아 카타리나 황후가(Empress Catharina, 1729~1796) 대량 주문을 함으로써 바다를 건너 대륙에도 보급된다. 웨지우드는 1775년에 개발한 재스퍼웨어로 다시 한 번 큰 성공을 거두었다. 재스퍼웨어는 백색 석기의 표면을 매끄럽게 채색 처리한 후, 당시 유행하던 신 고전주의양식으로 백색의 부조 장식을 가한 것이다. 1769년부터는 고대 그리스 도기화를 본 딴 적회식 화병도 생산했다<sup>22)</sup>.

새로운 기술은 다행스럽게도 17세기에 처음 수입된 기호 음료인 커피, 차, 코코아를 담는 용기를 만들어내는 과제에 주력하게 되었다. 새로운 기술을 컵과 찻잔에 적용한 데에 자극 받아 귀족사회는 마침내 도자기로 된 식기 세트를 생산하게 하였다<sup>15)</sup>. 코코아는 16세기 초 스페인에 의해 유럽에 들어오게 되었다. 1730년 즈음 영국에서는 차보다 사치품으로 상류계급의 음료였다. 따라서 초콜릿 컵(Chocolate Cup)은 화려하고 아주 고급스러웠다. 특히 1700년대부터 1800년대 초기의 것은 약간 큰 컵으로 양쪽 손잡이, 뚜껑과 받침이 붙어 있었다. 그 중에는 왕가나 귀족의 문장이 있는 것도 있었고, 가격도 꽤 고가였다<sup>24)</sup>. 유럽에서는 초콜릿을 담는 포트틀 일본의 이마리에 주문하여 청화백자로 만들게

했다. 마치 대항해시대를 반영하듯이 서방의 코코아, 동방의 포트를 사용한 데서 당시 유럽의 사치를 엿볼 수 있다. 커피는 원산지인 에티오피아에서 터키 일대를 거쳐 유럽으로 전파되었다. 초기에는 커피 잔에 손잡이가 없었다. 네덜란드 동인도 회사의 송장에는 양쪽에 손잡이가 달린 것과 한쪽에만 손잡이가 달린 것이 있었다고 기록되어 있다. 또 받침 접시에 대해서는, 커피가 뜨겁기 때문에 접시에 조금씩 따라서 식혀 마셨다고 한다<sup>21)</sup>.

## 2. 린넨류(Linen)

15, 16세기 무렵의 연회풍경을 보면 식탁은 다마스크직의 보드 클로스로 덮여졌고 급사들은 어깨에 긴 냅킨을 걸고 있었다. 커다란 고기는 급사가 손님들 앞에서 나누어 잘랐고 커다란 나이프로 손님들 각각에게 날라졌다. 손님은 그것을 손으로 먹고 클로스로 손과 입을 닦는 것이다. 16세기가 되면 항해술이 발달하고 진기한 물건들이 동양에서 유럽으로 건너왔다. 다마스크 직물이나 융담(絨氈)이 그 예다. 상류계급에 있어서 바다를 건너온 물건은 그들의 지위를 상징하는 것으로 생활 속에서 자리잡았다. 이 당시 그림을 보면 융담이 테이블 위에 깔려 있는데, 이것은 나중에까지 사용되었다. 어느 연회에서는 식사가 시작되고 나서 끝나기까지 여섯 번이나 클로스의 색상이 바뀌고 맨 마지막에 가장 좋은 융담이 깔리게 된다. 후에 이 융담은 펠트로 바뀌고 오늘날의 언더클로스로 된다<sup>25)</sup>.

15세기의 무렵 지방으로 더러워진 손과 입을 클로스로 닦았다. 서빙하는 사람의 어깨에서부터 목욕 타올 만한 직사각형의 nap에 작은 것을 나타내는 kin이 붙어 현재의 냅킨이라는 말이 되었다<sup>26)</sup>. 냅킨은 Erasmus 이후 모든 예의 교범에 의해서 품위 있는 감각을 요구했으나 사람들은 여전히 저항하였다<sup>26)</sup>. 회식자들은 늘 청결한 상태가 아니었고, 또 여러 가지 소스로 식탁을 마구 어지럽혔기 때문에 그들의 음식 묻은 입이나 손을 훑치는 데 요긴하게 쓰였던 식사에 필수적이었다. 최초의 냅킨은 주로 입을 닦기 위해 사용되었다. 그래서 식사 전후에 각각 한 차례씩 입을 닦았다. 초기에 냅킨은 주로 모직으로 만들어졌으나, 랭스 지방의 아마포로 만든 천이 점점 유행하기 시작했다. 사람들은 초기에 냅

킨을 손이나 어깨 위에 올려놓았다. 목에 냅킨을 거는 습관은 16세기 '동근 주름 동정시대(mode des fraises)'에 유행하기 시작했다<sup>19)</sup>.

17, 18세기의 테이블클로스는 유행을 따르는 가정에서의 필수품이었다. 식탁용 흰 천은 식당용 은제 품처럼 가정의 재산가치의 척도였다<sup>27)</sup>. 17세기에 포크를 사용하면서부터 손가락이 깨끗해졌고, 타월 크기의 큰 냅킨은 불필요해졌다. 단지 입을 닦는 데만 사용되면서 냅킨의 크기는 50cm×50cm 크기로 평균화되었고, 천도 린넨으로 고급화되면서 작아졌다<sup>28)</sup>.

왕성한 식욕을 가진 루이 14세는 손으로 음식을 집어먹었으며, 이따금 냅킨으로 음식이 묻은 손을 우아하게 닦았다고 한다. 17세기에 이르러서는 복잡하고 성가신 칼라가 사라지고 목 뒤에 매는 냅킨 대신에 오늘날처럼 무릎에 냅킨을 올려놓는 습관이 나타났다<sup>12)</sup>. 냅킨은 항상 깨끗이 닦아야 했고, 그 때문에 식사의 서비스가 한 차례 끝날 때마다 새로운 냅킨이 필요하게 되었다<sup>19)</sup>. 식탁을 장식하는 일은 상당히 중요하여 냅킨을 접어 꾸미는 데에도 예술적 재능을 크게 필요로 하였다. 그 중에는 여기에 있는 배(ship), 성(castle), 상어(whale) 모양같이 대단히 복잡하게 접는 방법도 있었다<sup>6)</sup>.

18세기에 클로스는 디자인도 변하고 크게 주름을 넣거나 테두리에 장식술을 단 것도 볼 수 있다. 테이블 대신 나무판을 무릎 위에 얹어서 식사를 했던 무렵에 비해서 테이블 자체에도 아름다운 장식이 가해지게 되었고 린넨은 가구의 보조역으로서 식탁의 연출적인 의미를 지니게 된 것이다<sup>25)</sup>. 테이블클로스를 바닥까지 늘어뜨려 여성의 우아한 드레스를 생각하게 하는 스타일이 유행하였다<sup>29)</sup>. 18세기말의 냅킨은 마 이외에 무명이나 화확 섬유가 사용되었다<sup>26)</sup>.

## 3. 플랫웨어류(Flatware)

스푼(Spoon)이란 말은 네덜란드어의 스파ן(spaan) 또는 독일어의 슈판(span)과 같으며 나뭇조각 또는 나무를 쪼갠 것이란 뜻이므로 처음에는 나무로 만들었다는 것을 상상할 수 있다. 스푼을 사용하기 시작한 때는 나라마다 다른데, 프랑스에서는 1580년에 이미 스푼을 사용하였다 하고 영국에서는 16세기 말 개인이 자기 스푼을 가지는 풍습이 있었다고 한다<sup>30)</sup>.

16세기 영국에서는 은을 얼마나 많이 갖고 있는

가에 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 있었다. 그림 속에서 어머니에게 안긴 아이가 손에 쥐고 있는 것이 그 스푼으로, 디자인은 심플하다<sup>26)</sup>.

칼은 오랫동안 '개인용' 소지품이었다. 손님들이 각자 개인용 칼을 허리띠에 달린 칼집 속에 넣어 지참하는 것이 당시의 일반적인 예법이었다. 포크는 사치스런 도구요 여전히 '기상천외'한 것이었으나, 1인용 스푼과 함께 흑단이나 상아 손잡이가 달린 칼이 이제 식탁 위에 가지런히 놓여지게 되었다<sup>19)</sup>. 루이 13세의 주교 및 총리였던 리슐리의 추기경이 끝이 뾰족한 식탁용 나이프를 모두 폐기 처분하도록 지시하였는데, 이는 만찬석에서 나이프의 뾰족한 끝으로 이빨을 찌시는 모습에 정나미가 떨어졌기 때문이라고 한다<sup>31)</sup>.

16세기부터 적어도 상류층에서는 포크가 음식을 덜어 가는데 쓰이다가 식사도구로 사용되기 시작했다. 이러한 관행은 이탈리아를 경유하여 먼저 프랑스로, 다음에는 영국과 독일로 전파되었다. 이것을 베네치아로부터 프랑스에 도입한 것은 앙리(Henri) 3세(1551~1589)이다<sup>18)</sup>. 1533년 이탈리아 메디치 가문의 카트린느(Caterina de' Medici : Catherine de' Medici)가 프랑스의 앙리 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 폴무(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<sup>12)</sup>.

콜렛(영금)으로 불리는 도레프(주름동정시대)가 있는 옷깃이 유행해 턱의 근처까지 있는 옷깃의 더

러움을 막는데 포크가 형편상 좋기 때문에 서서히 사용하기 시작<sup>5)</sup>하였으나, 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 '음식물에 손가락을 대지 않는 것은 신의 섭리에 대한 모독'이라고 주장하기까지 했다. 또 하나의 이유로 악마가 포크를 갖고 있던 것도 포크 사용을 꺼린 이유다. 오늘날의 포크 끝이 4개인 것이 많은 것도 끝이 3개인 악마의 포크<sup>32)</sup>와 같아지는 것을 피하기 위한 것이라고 한다<sup>26)</sup>.

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 들었다<sup>33)</sup>.

17세기 중순까지 연회에 초대된 사람은 각자 자신의 나이프(칼날은 철제)와 은스푼을 지참했다. 그 나이프의 손잡이에 특별히 신경 썼다. 은은 물론 수정, 사슴의 뿔, 흑단 등이 사용되었다. 그 중에서도 라덴세공과 같이 얇게 가공한 작은 원편을 몇장씩 모자이크장에 붙여 맞춘 것도 있었다. 결혼에 즈음하여 신랑은 이러한 아름다운 나이프 1조를 신부에게 주는 습관이 있었다<sup>34)</sup>. 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 이르면 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 것이다<sup>31)</sup>.

포크를 사용하게 되자 그 이전보다 더 깔끔하고 깨끗한 식사가 가능하게 되었다. 커다란 고깃덩어리를 부엌에서 미리 작게 잘라 놓지 않아도 또한 손가락으로 찢지 않아도 저절로 입에 들어갈 수 있게 적당한 크기로 자를 수 있게 되었다. 또한 이제는 입에 던져 넣기 위하여 음식을 작은 볼 형태로 등글게 만들 필요가 없기 때문에 스투(stew), 래구(ragout), 옥수수죽(mush)같은 조리법을 할 필요도 없게 되었다. 모든 코스마다 깨끗한 냅킨을 갖추었던(1600년경부터 습관이 되어 왔었다) 관습도 포크를 사용하게 됨에 따라 사라져 갔다<sup>6)</sup>.

17세기 말부터 사람들은 포크 사용에 점점 익숙해지기 시작했고, 포크의 형태도 2개에서 3, 4개<sup>35)</sup>의 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 네 갈퀴 포크가 사용되었으며, 18세기 중엽 프랑스에서는 신분 구분을 강조하기 위해 포크 사용이 장려되었다. 그 후로 포크는 사치 세련됨, 지위의 상징이 되었으며 아이러니컬하게도 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 퍼지지는 않았다. 음식을 찌르고 빼기가 거북하지도 않았다<sup>31)</sup>. 커트러리의 rocaille 문양(조개와 식물의 혼합 라인의 패턴)은 루이 15세 양식으로 불리고 있다. 커트러리의 뒷편에 문장을 넣어 문장이 보이게 뒤집어 한쪽 편에 정리해 두는 프랑스 특유의 스타일이 고안되었다. 또는 커트러리의 칼끝을 앞으로 향해 놓여지는 경우도 있었다. 모티브로서 큐피드, 조개, 돌고래, 아칸사스 등이 사용되었다<sup>29)</sup>.

영국의 18세기와 19세기 초 실버웨어는 독특한 특색을 가지고 있었다. 자연에서 디자인을 취하였으며, 앤 여왕, 로코코, 아담양식 세 시기로 나뉜다. 앤 여왕양식은 조지안 시대동안 유행했던 평범한 디자

인에 그녀의 이름을 붙였는데, 단순한 신체 모양으로 장식하였다. 로코코식 실버웨어에는 바다 주제, 꽃무늬, 리본, 조개, 상징적 모양들 그리고 동물 머리를 은제품에 장식하였다. 아담양식은 고전적인 테마인 꽃장식, 월계수 잎, 리본 매듭, 숫양과 사자 머리장식을 하였다<sup>36)</sup>. 18세기까지 커트러리의 디자인은 심플하고 남성적이었다면 그 이후로는 여성적인 분위기를 지니면서 19세기에는 장식성이 강한 것이 등장했다<sup>26)</sup>.

스푼 제작에 주물 방식이 도입되면서 스푼의 모양은 14세기부터 20세기까지 정삼각형(자루는 꼭지점에), 타원형, 긴 삼각형(자루는 밑변에), 계란형, 그리고 다시 타원형으로 차례차례 변해왔지만 기본적으로는 조개 모양에서 크게 벗어나지 않았다. 그러나 서로 다른 시대와 양식에 따라 숟가락의 크기와 장식에는 큰 차이가 있다. 숟가락 전면 형태는 대부분 원통형, 다각형, 숟가락 쪽으로 서서히 폭이 좁아지는 형태의 막대나, 또는 주걱처럼 넓적한 손잡이가 사용된다. 주걱형 손잡이는 대 끝 쪽으로 갈수록 폭이 넓어지며 타원형 장식이나 투조 장식 등으로 장식된다.

조개와 갑각류 등을 먹는데 사용된 소형 숟가락의 손잡이는 개폐(開閉) 역할을 할 수 있도록 끝으로 갈수록 좁아지는 뾰족한 형태를 취했다. 양면 숟가락은 드물게 나타나는 형태이다. 접이식 휴대용 숟가락은 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. 숟가락의 소재로는 귀금속, 합금, 주석, 뼈, 빨, 목재 등이 사용되며 전면과 손잡이에 서로 다른 소재를 사용하는 경우도 많다.

나이프와 포크의 형태와 소재면에서는 숟가락에 적용되는 것이 그대로 적용된다. 손잡이의 장식도 숟가락의 장식과 맞춰 통일성을 유지한다. 숟가락의 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. 날의 모양은 시대의 흐름에

따라 여러번 변천을 겪었다<sup>37)</sup>.

#### 4. 글라스류(Glass ware)

글라스는 우리의 일상생활과 밀접한 관계를 맺고 있을 뿐 아니라 수 천년 전부터 항상 그 시대 최고 수준의 과학이나 기술, 예술과 연결되어 새로운 문화를 낳아갔다. 유리는 원료를 화학적 배합에 따라 인공적으로 운영해서 얻어내는 소재산업이기 때문에 유리산업의 발달은 그 사회의 발전과도 깊은 관련이 있다는 결론을 얻을 수 있다. 일반적으로 교역을 통해서 베네치아가 융성한 것으로 알려진 이면에는 유리산업의 뒷받침이 결정적이었다. 유리기술은 이러한 제품생산 자체의 역할보다는 그러한 기술이나 화학적 지식을 바탕으로 새로운 산업의 발달이 르네상스 시대를 태동하게 된 모티브를 제공하였다는 것이 적절한 표현이 될 것이다<sup>20)</sup>.

고전의 재탄생을 의미하는 르네상스의 정신에 걸맞게 베네치안 글라스가 궁극적으로 추구했던 것은 고대 로마인들이 구사했던 모든 공예기술의 재발견이었다. 르네상스기의 유리공들은 자연과 선의의 경쟁을 벌였다고 할 정도로 자연을 흉내 낸 새로운 유리를 여러모로 창안해 내는 등 유리공예의 황금시대를 이끌어 간다. 특별히 무색과 투명의 아름다움으로 유명한 '크리스탈로(crystallo)'가 처음으로 만들어지게 되고, 15세기 이후 베니스의 무라노 섬에 격리된 유리공들은 불가사의하게 조차 느껴지는 실로 장식한 것과 같은 '레이스 글라스'의 기술을 만들어 내었다. 일명 '레이스 글라스(Lace Glass)'로 불리는 이 '베트로 아 필리그라나(Vetro a filigrana)'는 섬유 기술의 짜는 기법(weaving)을 유리로 구현해 낸 것으로, 섬세하고 고귀한 기품에서 마치 레이스를 보는 듯하다<sup>38)</sup>. 16세기에는 은을 도금한 유리를 발명했으며, 이들 베네치아 유리 제품은 유럽에 높은 가격으로 팔려나가 베네치아의 번영을 이끌었다. 베네치아 정부는 유리의 제조비법이 밖으로 누설되어 베네치아의 독점이 무너질 것을 우려해 유리 직인들을 모두 교외에 있는 무라노 섬에 모아놓고 다른 지방으로 이사하면 사형에 처하는 등 엄하게 단속하였다. 그 대신 그들을 귀족에 상응하는 높은 급료로 우대했다. 그러나 이런 엄격한 감시에도 불구하고 도망친 사람이 있었다고 한

다. 그것은 유리 제조비법을 알고 싶어한 유럽 각국에서 높은 급료와 갖가지 은전을 약속하고 직인들을 빼돌렸기 때문이다<sup>39)</sup>.

무라노로부터 유럽의 다른 지역으로 이주한 일부 베네치아의 유리공들은 유럽 각지에서 '파송 드 베니스(Facon de Venise, 베니스 風)' 유리들을 생산해내기도 했다. 오늘날의 체코인 보헤미아 지역과 북부 유럽에서는 인근 숲 속의 좋은 빨강과 재(炭)를 이용한 양질의 유리를 생산해 내면서 특히 에나멜링과 컷트 조각에서 크게 두각을 나타내었다. 이때의 유리는 종전까지 사용했던 소다 유리와는 달리, 숲 속의 너도밤나무의 재를 섞어 만든 유리로서 칼륨 유리(포타슘 유리)인데, 유연성이 뛰어났던 베네치아의 소다 유리보다 더 빨리 굳는 성질 때문에 유리 제작에 더욱 빠른 동작이 요구되는 것이었지만, 아주 경도가 높은 양질의 맑은 유리를 생산해 낼 수 있었다.

서양 유리의 역사는 17세기 영국에서 납유리의 발명으로 또 한번 큰 전환을 맞이하게 되는데 이 납유리가 우리가 일명 크리스탈이라 알고 있는 고급 유리다. 영국인 조지 라벤스크로프트(George Ravenscroft)는 유리용액에 산화납을 첨가함으로써 베네치안 글라스에도 없는 무색의 찬란함을 만들어 내었고 1674년 이 유리를 처음 특허 출원하였다. 이 고품질 유리의 탄생은 투명성, 빛의 투과성과 반사 그리고 중량감에서 아주 뛰어난 것으로서 여기에 컷트 기법의 활용으로 더욱 유리의 장식 효과를 극대화시키게 된 것이다<sup>38)</sup>.

이 시기까지 식사중인 사람들에게겐 자기 전용의 음료수용 컵이 있었지만, 그러한 컵과 음료를 담은 병(bottle)류가 식탁 위에 올려진 것은 18세기 중엽, 혹은 18세기 말에 이르러서야 가능하게 되었다. 이전까지는 음료가 마시고 싶은 사람은 컵을 담당하인에게 신호를 하여 음료를 받아 마신 후 다시 컵을 돌려보냈다<sup>6)</sup>.

컵은 매우 널리 볼 수 있는 음료 용기 형식이다. 컵은 반원형, 원통형, 원추형, 또는 복합형 등 다양한 형태에, 굽이 없는 것도 있고 고리형 굽이 있는 것도 있으며 때로는 구슬 모양의 작은 발이 붙을 수도 있고 손잡이가 없는 것, 하나, 둘, 그 이상의 손잡이가 붙은 것도 있다. 크기 면에서는 다른 용기같은 큰 다양성은 없으며 특정 수준의 크기들만이 사용된

다. 재료로는 금속, 유리, 도기, 석기 등이 있다.

고블렛(goblet)은 반 달갈형 모양의 몸체에 손잡이는 없고 발이 높은 잔들이다. 이 같은 형태는 주로 중세와 르네상스 시대부터 널리 사용되었으며 유리나 금속 소재로 크기는 다양하다.

머그의 형태는 그 목적에 걸맞게 다른 음료 용기들과는 근본적으로 다르다. 몸통은 보통 원통형에 발이 없거나 고리형 굽만이 붙어 있다. 개폐형 뚜껑은 표면 증발의 측면에서 내용물을 가능한 한 생생하게 보관하기 위한 것으로써, 보통은 금속, 주로 주석으로 만들어지며 세로 손잡이에 경첩으로 고정되어 있다. 같은 이유로 재료는 석기가 바람직한 것으로 간주되다가 근대 이후로는 투명성으로 인해 내용물의 상태를 더 쉽게 점검할 수 있는 유리가 이를 앞서게 되었다. 유리는 또 세척이 더 쉽기도 하다. 머그는 포도주 잔과 비교해 항상 지름이 크며 몸체는 투박한 느낌을 준다. 뚜껑의 경첩은 완전히 젖혔을 때 테두리와 둔각을 이루도록 붙여야 한다.

탱커드(tankard)는 음료용 용기로 모양은 원통형이나 원뿔형의 다소 거친 것이 많다. 소재로는 유리, 석기 등이 사용되었다. 탱커드란 명칭은 다소 건축적 형태의 용기에까지 적용되고 있다. 탱커드는 개인적 용도보다는 사회적 용도로 사용되는 것으로, 주로 맥주잔용으로서의 사용을 의도한 것이며 따라서 크기와 모양이 투박하다. 탱커드의 사례 중 특별히 중요한 것으로는 르네상스 시대의 황실과 선제후의 독수리 문장이나 길드의 문장이 들어간 것 등이 있다<sup>37)</sup>.

## 5. 센터피스(Centerpiece)

꽃과 갈란드(garland)는 17세기말의 식탁을 장식하는데 중요한 역할을 했다. 꽃은 디저트가 있는 동안 테이블에서 첫번째로 주목할만한 역할을 했다. 설탕 절임 과일과 사탕과자를 장식하기 위한 신선한 꽃과 설탕을 넣은 꽃들이 필요하다. 꽃과 갈란드는 또한 접시와 찬장의 식기를 장식하는데 사용되었다. 이것은 아마도 테이블을 장식하는 르네상스의 전통으로 여흥의 일부였다. 18세기 중반에는 은 또는 자기로 만들어진 centerpieces가 식탁 중심에 놓여졌다. 테이블에서 신선한 꽃 냄새를 맡는 것을 싫어하였기 때문에 조화가 매우 인기있었다. 갈란드를 거는 것은 1770년 Christian VII의 연회에서 보여주





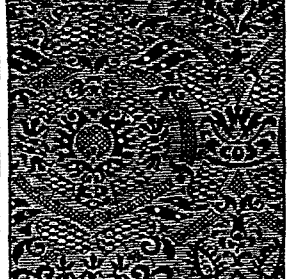



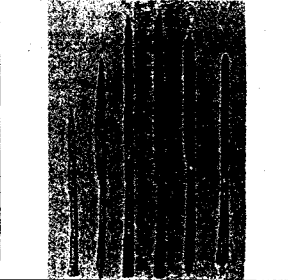
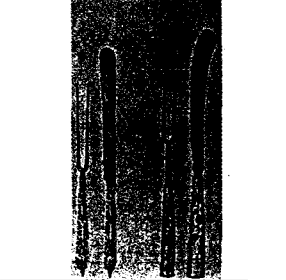
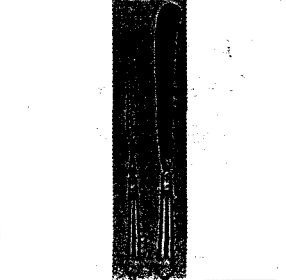


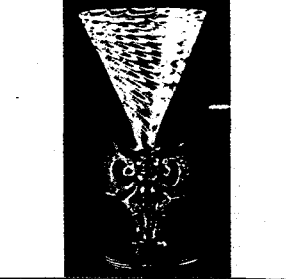


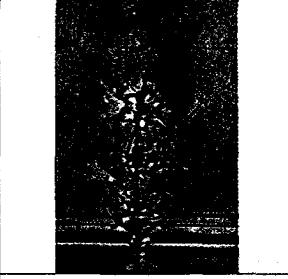


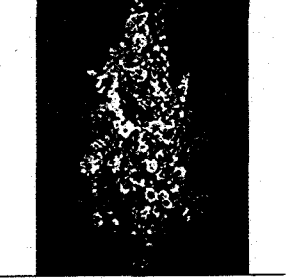
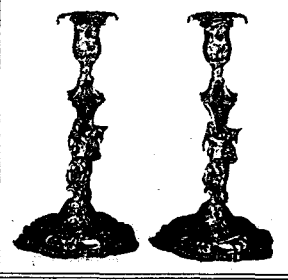


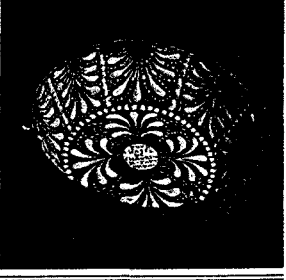
는 것처럼 풍부한 은과 자기없이 공간을 연출하는데 극적인 효과를 낸다. 꽃은 19세기 초 다양한 상황에서 다시 나타났다. 꽃의 경작에 극적인 증가는 사회적 스펙트럼, 원예학, 식물원과 원예 정기 간행물의 번영을 가져왔다. 이 같은 상황에서 짧게 자른 꽃들은 테이블을 장식하는데 중요하게 되었다<sup>41)</sup>.

르네상스의 꽃꽂이는 중세의 작품을 단순화한 것으로 긴 가지(화병 길이의 3배정도)를 수직으로 꽂고, 조금 짧은 가지를 왼쪽에 하나 더 꽂아 균형을 이루며 긴 석류대 가지 하나를 사선으로 기울여 꽂는다. 루이 14세 시대는 크고 웅장하며 화려한 꽃꽂이로 매우 조밀하면서도 색의 농도가 다양하며 복스러운 타운 모양의 윤곽을 그리고 있다. 루이 15세 시대의 장식은 전 시대의 무거운 양식에서 벗어나, 선이 가늘고 세련되기 시작하였다. 선의 움직임이 분수처럼 뿔어 올랐다가 다시 떨어져 내려오는 느낌이 든다. 구도는 전시대처럼 정중하지는 않지만, 균형과 좌우 대칭성의 엄격한 법칙에 따른 것이 특징이라 할 수 있다. 균형, 단순성, 파스텔의 색조 등이 루이 16세 시대 양식의 기조로 직립한 화형이다.

꽃꽂이는 대개 사용하는 화기의 모양, 크기, 질감 등에 따라서 꽃꽂이의 스타일이 결정되는 경우가 많다. 르네상스시대에는 뚜껑과 손잡이가 달린 주전자 모양의 화기를, 루이 14세 때는 손잡이가 달린 고전 풍의 화병을 사용하였다<sup>42)</sup>. 18세기에는 주물, 금속, 테라코타(점토로 구워 만든 적갈색의 화병), 도기 등의 메디치풍 화병, 중국풍 자기 화병, 도기 화병, 빨로 된 필 모양의 화기, 가늘고 키가 높은 술잔을, 신고전주의 시대에는 키가 높은 술잔, 가늘고 긴 술잔을 사용하였다<sup>43)</sup>.

## 6. 소도구(Figure, Attachment)

르네상스 시대 이후 촛대는 셀 수 없이 많은 변형 형태의 장식용과 실용, 종교와 세속 건축용의 촛대가 제작되었다. 촛대는 더 이상 등잔 받침으로 사용되지는 않았으며 췌기나 이보다 적게는 작은 컵 모양의 받침 구멍을 이용해서 양초를 고정시키는 역할을 했다. 중세 이후 르네상스를 거쳐 19세기까지 사용되어 온 촛대 형태, 구조상의 각 부분이 명확히 구분되어 있지 않고 서로 혼합되어 있으며 크기도 작고 형태도 보다 단순한 점에 고대형 촛대들

	르네상스	바로크	로코코	신고전주의
식기류				
린넨류				
플랫웨어류				
글라스류				
센터피스				
소도구				

〈Figure 2〉 서양고전양식의 테이블 데코레이션의 구성요소(20)29)32)34)36)38)41)42)43)

과의 차이가 있다. 또 이들은 주로 세속용으로 사용되었다. 주요 소재로는 황동, 철, 구리, 주석 등의 금속이 사용되었으며 그 외 도기, 자기, 유리 등이 사용되었다. 형태는 고대형 촛대와 마찬가지로 발(세개일 때가 많다), 몸통, 양초 받침의 세 부분으로 구성되어 있다. 최상부에는 촛농(물)을 받기 위해 접시나 대접 모양으로 되어 있으며 접시는 약간 헐거워 쉽게 빼내서 닦을 수 있게 되어 있으며 이같은 받침 접시는 영어로 'Save-all'로 지칭된다. 최상부는 여러 개의 양초를 받치기 위해 여러 개의 발로 갈라진 경우가 많다. 장식 측면에서 보면 제2부 중 지지물을 다룬 절의 원리들이 그대로 잘 적용된다. 예루살렘 성전의 7지 촛대는 역사적으로 유명한 형태이다.

기름과 식초를 담기 위한 용기는 흔히 '크루엣(Cruet, 양념병)'으로 불린다. 기름과 식초병으로는 어깨가 있는 작은 병이 자주 사용된다. 후추병은 근대 이후 아래쪽에 후추갈이와 결합된 형태를 취하게 되었으며 후추갈이가 붙지 않은 경우에는 같은 형태의 소금병과 한쌍으로 제작되는 경우가 많다. 소금통은 보통 접시나 대접 형태를 취하며 때로는 작은 들통이나 통 모양을 취하는 경우도 있다. 재료는 광택 도기, 자기, 금속 등이 사용된다. 르네상스 양식에서는 장식이 풍부한 소금통 형태가 창안되었는데, 가장 훌륭한 것으로는 유명한 첼리니 작은 소금통이 있다<sup>37)</sup>.

소금 그릇들은 수세기 동안, 적어도 영주들에게는 사치와 호사의 상징이었으며, 벤베누토 첼리니가 프랑수아 1세를 위해 조각한 화려한 소금 그릇 공예품들이 그 좋은 본보기다. 소금 그릇들은 식탁 장식의 중심을 차지하고서 일반 식사와 '최후의 만찬'을, 장식예술과 종교예술을 재결합시키기도 했다. 가족 간의 식사에서부터 친구들과의 회식에 이르기까지 소금은 삶의 의미를 되새김질하게 해왔다. 그 모든 봉헌물들에 소금의 귀중함에 대한 의식이 깃들어 있다. 소금은 아이를 기르듯 정성을 다해 이용해야 하는 것이었다.

소금 그릇은 그 내용물이 귀했기에 영주의 식탁 위에 놓인 소금 그릇은 다른 무엇보다 화려한 물건이었으며, 16세기까지만 해도 자물쇠를 채워두곤 했다. 16세기의 소금 그릇은 종종 유약 바른 금속이나 세라믹으로 만들어져 다소 통속화된다. 그것이 식탁

용품으로 자리를 굳히는 것은 17세기의 일이다. 18세기에 유행한 소금 그릇의 양식은 은제품들로서 종종 푸른 크리스탈로 된 작은 소금통 두 개가 깔려 있었다<sup>44)</sup>. 루이15세기 동안은 rocaille 문양이었으며, 신고전주의 때는 대체로 꽃병 모양의 다리와 푸른색이거나 맑은 유리를 띄고 있다<sup>27)</sup>.

18세기 중반부터 포도주 얼룩들은 성가신 것이었다. 언제나 영리한 기술공들은 또 다른 아름다운 액세서리인 포도주 코스터(Coasters)를 만듦으로써 이 문제를 풀었다. 일단 포도주가 주의 깊게 크리스탈 디캔터에 따른 후 테이블 또는 천을 보호하기 위하여 코스터 위에 두어졌다. 은, 금, 또는 레커칠이 되어 있었다. 디캔터의 사이즈는 포도주의 큰 술병을 담기 위하여 증가하였는데, 코스터의 둘레도 디캔터의 변화를 따랐다. 이 코스터들은 둥근 주름 장식 또는 테두리를 구슬로 장식하거나 조개 모양의 테로 정교하게 조각되었으며, 19세기 중반까지 인기 있는 항목이었다<sup>40)</sup>.

#### IV. 결 론

본 연구는 테이블 데코레이션에 대한 정확하고 올바른 인식과 견고한 바탕의 이론을 정립하고서 문헌고찰을 통해 연구하였다. 식탁의 구성요소와 장식은 각 시대별 문화와 역사적 배경을 바탕으로 다른 특징을 보였다.

첫째, 르네상스는 '식탁의 르네상스'라고 일컬어질 만큼 요리자체보다 서비스나 식탁 차리는 기술, 식탁방법이 나타났다.

둘째, 바로크 시대는 부와 권력을 과시하기 위해 식탁예술이 발달하였다. 식사습관에서의 청결함이 중요시되면서 식탁도구들이 발달하였고, 이와 함께 동양예술에 대한 관심의 고조로 시노와제리(Chinoiserie) 현상이 식탁문화의 흐름에 영향을 끼쳤다.

셋째, 로코코 시대는 거대한 연회대신에 살롱과 같은 좀더 친밀하고 안락한 분위기의 야찬이 유행으로 식탁도구의 디자인도 여성적 분위기를 띠었다. 또한 저택 안에 식사전용의 식당이 생겨 원형의 테이블 자체에도 아름다운 장식이 가해지게 되었다.

넷째, 신고전주의 양식은 복잡하고 사치스러운 로코코에 대한 반발로 순수하고 균형 잡힌 예술을



추구하는 경향이 나타났다. 뿐만 아니라 고대 그리스, 로마예술에 대한 관심은 식탁도구의 장식에 영향을 끼쳤다.

본 연구 결과를 근거로 하여 다음과 같은 몇 가지 측면을 제언하고자 한다.

서양의 테이블 데코레이션뿐만 아니라 우리의 시대별 상차림 구성 요소에 대한 구체적 연구를 토대로 세계화의 추세에 맞추어 현대적 감각에 맞는 우리만의 새로운 디자인이 연구 개발되어야 한다.

현재 문화적 가치를 지닌 식공간의 보급과 푸드 스타일리스트(Food Stylist)의 역할은 더욱 늘어나고 있으며, 이제는 단순한 테이블 데코레이션만이 아닌 빛, 소리, 공간감, 색감, 미감이 함께 어우러지는 연출까지도 이루어져야 한다.

#### ■ 참고문헌

- 1) Lee SM, The Research regarding the Composition Principal of the Table Decoration for a Life Style Production, Sukmyong University, 2002, 2.
- 2) Min CH, The Interior in Advance Design Terminology, Design House, 1994, 100-134.
- 3) Lee YS, The Interior Design Style History, Yonsei University Publishing Department, 1998, 50-108.
- 4) Kim BR, Western Life Culture History, Daehan Textbook, 1999, 318-330
- 5) 丸山洋子, テーブルユードイネート, 共立速記印刷, 2000, 28-164.
- 6) Katie Stewart ; Lee SW, World History of Food and Cooking, Dongmyongsa, 1991, 102-147.
- 7) Max von Beun ; Englite Rosheke ; Lee JW, Fashion History 1, Hangil Art, 2000, 164-402.
- 8) Han YH, The Interior Design Composition Element, Hyongsul Publishing Company, 2000, 14-17.
- 9) Oh YG, History of World-wide Furniture, Gimundang, 1999, 60.
- 10) www.gantique.com.
- 11) Oh IW, The Interior Design Methodology, Gimundang, 2001, 151.
- 12) Lim YS, The Western Culture which it sees with the Food, Daehan Textbook, 1997, 34-64.
- 13) Phillip Aries ; George Deuby, History of Private Life 3, Saemulgyul Publishing company, 2002, 347-387.
- 14) Go BM, France Culture Art, from Malice Flower until Channel No5, Hangilsa, 2001, 424-426.
- 15) Max von Beun ; Englite Rosheke ; Lee JW, Fashion History 2, Hangil Art, 2000, 53.
- 16) Edward Lucie-Smith ; Cho JS, Cho JM, History of Furniture, Gimundang, 1992, 87.
- 17) Lee YS, The Interior Space of the West and History of Furniture - from Rococo until Victoria, Gyongchunsa, 1989, 158-332.
- 18) Robert Elias ; Ryu HS, History of Manner, Shin SW, 1995, 123.
- 19) Kim BR, The Talk which France informs, Daehan Textbook, 1998, 75-86.
- 20) Kim JG, Antique Culture Art Travelogue, Hangil Art, 1998, 152-359.
- 21) Misgi Dacatosi ; Kim IG, Ceramic Flow of the East and West, Nulwa, 2001, 242-246.
- 22) World-wide Ceramic Expo Organization Committee, ; Jung SJ, Park CH, World-wide Ceramic Civilization/The West, World-wide Ceramic Expo Organization Committee, 2001.
- 23) Jung SI, Silk Road, Creating and Criticizing, 2001, 269.
- 24) 大原照子, 英國アンティーク PARTⅡ テーブルを楽しむ, 文化出版局, 2000, 18.
- 25) Baek SG, Oongjin Life Cooking Encyclopedia 14 Happy Cooking Table Setting & Manner, Oongjin, 1993, 7-9.
- 26) 木村子み, 食卓その空間と演出, 婦人畫報社, 1988, 85-90.
- 27) Dunne · Southern Accents, The Epicurean Collector, Bulfinch, 2002, 28-163.
- 28) Park JH, Global Business Etiquette of Wolf Gang 2, Kimyongsa, 2000, 40.
- 29) 今田美奈子, 貴婦人が愛した食卓芸術, 角川書店, 2001, 98.
- 30) Park MG, Spoon, Jungsun World History, 1999, 44.
- 31) Henri Petroski ; Lee HJ, The Fork has four pick why and it becomes, 1995, 26-27.
- 32) Marie-blanche de Booglie, A la Table des Rois, Le Pre aux Clercs, 26.

- 33) Park YS, Secret of the History which is hiding in Popularity inside/Ancient · Middle Ages, Sallim, 1998, 314.
- 34) 大原千晴, 食卓のアンティークシルバー, 文化出版局, 1999, 36.
- 35) Visser ; Margaret, The Rituals of Dinner, Penguin USA, 1992, 192.
- 36) Joel Langford, Silver, Quantum Books, 2000, 92-96.
- 37) Leejong Culture History, World-wide Decorative Art 4, Leejong Culture History, 2000, 325-405.
- 38) Kyonggido Museum, Europe Glass 500 Years, Kyonggido Museum, 2001, 18-179.
- 39) Watahiki Hiroshi ; Yun GS, History of the Things which are Trivial 1, Jajak, 2000, 239-241.
- 40) Babs Harrison, the Art of Wine, Courage Books, 2001, 78-80.
- 41) Philippa Glanville & Hilary Young, Elegant Eating, V&A Publications, 2002, 58.
- 42) Lee YH, Western Flower Design, Hanrim Publishing Company, 1989, 124-130.
- 43) Moran, Flower Design, Hanrim Publishing Company, 1981, 221-222.
- 44) Pierre Razlo ; Kim BW, Culture History of Salt, Garam Planning, 2001, 237-252.
- 45) Leejong Culture History, World-wide Decorative Art 2, Leejong Culture History, 2000, 372-528.
- 46) Sherrill Whiton, Interior Design and Decoration, J. B. Lippincott Company, 1974.