

맛있는 공간을 만드는 식기 연구

국민대학교 일반대학원
금속공예학과
도현정
2015

순서

머리글

연구 배경과 목적

몸글

상차림 효과

참고작가

- 1) Angela cork
- 2) Ane christensen

연구작업

맺음글

머리글

연구 배경과 목적

유럽인들의 제품 소비 맵시를 연구하는 프랑스 쏘시오비전(sociovision)사의 최고 경영자인 푸케는 새로운 소비자가 추구하는 기대 심리에 대해 말한 적이 있다.

푸케는 "21세기 식료품 소비자는 멀티소비자들이다. 생리적인 욕구만을 충족시키는데 만족하지 않고, 기쁨과 건강이라는 가치를 동시에 얻기를 바란다."라고 말하였다.

따라서 21세기 멀티 소비자들의 구매 동기는 식품의 영양학적인 가치 뿐 만 아니라, 식품의 상징적인 가치, 즉 기쁨과 건강의 가치를 동시에 추구하는 방향으로 그 범위를 넓혀 가고 있다.

주목할 만한 가치는 기쁨이다. 이것은 인간의 기본 욕구인 식욕을 충족시켜서 느끼는 1차적인 미각의 기쁨을 넘어 또 다른 동석자와의 사회, 문화적 교류를 확장시켜 줄 수 있는 주변 분위기에서 몸으로 느끼는 기쁨을 의미한다.

주변 분위기란, 상 꾸밈과 음식 맵시, 즉 식공간의 총체적 코디네이션이 창출하는 이미지이다. 그 중에서도 식탁 연출의 기본 요소 가운데 특히 식탁용 식기류는 고객과 접하는 빈도가 가장 높을 뿐 아니라, 아름다움과 실용성을 겸비한 디자인으로 시각적 요소가 중요시되어, 식탁위의 미적 요소로 표현이 된다. 이러한 미적 요소를 더해주는 식기류에 관한 연구를 해 보고자 한다.

몸 글

상차림 효과

식탁의 연출은 식사와 차를 맛있고 풍요롭게 맛볼 수 있게 해준다. 또한 손님을 대접할 때 보다 효과적으로 표현할 수 있는 것이 식탁 연출이다.

아름다운 식탁 연출은 눈을 즐겁게 해 줄 뿐만 아니라, 대화를 풍성하게하고 화려한 분위기를 만들어낸다.

우리들이 매일 사용하는 식기나, 숯대 등 상황에 따라 매우 다양하게 연출되어 있다. 이러한 것들은 우리들이 느끼지 못하는 사이에 식사를 편하게 할 수 있는 환경을 만들어 주기도 하지만 때로는 부적절한 조합으로 인해 음식의 맛을 손상시키거나 불쾌감을 주기도 한다.

상차림의 가장 중요한 점은 사람들이 편안하고 즐거운 마음으로 식사를 할 수 있도록 분위기를 조성하여 주는 것이다.

효과적 상차림은 요란하고 사치스럽게 꾸민 것이 아니라 전체를 좀 더 생기 있고 인상적으로 만들기 위해 최소한의 특징을 유지하면서 효과적으로 보이게 만드는 것이다.



참고작가

1) Angela cork



(1) sterling silver pivot fruit dish



(2) square tilt dish silver



(3) 2*sterling silver outline vases



(4) sterling silver outline wedge vase

Angela cork의 작업은 기능을 중요시하며 깔끔한 디자인과 높은 실용성을 고려한 작업이다. 뿐만 아니라 흔히 익숙한 형태에서 벗어나 도전적인 형태의 작업을 연구 개발하였다.

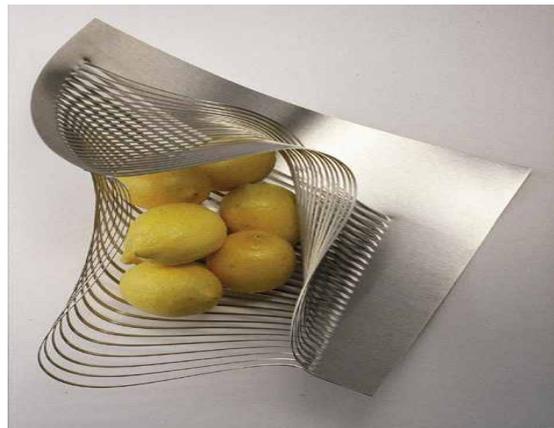
대표적으로 위의 사진과 같은 작업을 예로 들 수 있다.

단순한 기능만을 하는 추구하는 다른 디자인에 비해 평면 위에서 움직이는 동작을 부여하는 작업이 Angela cork의 특징이다.

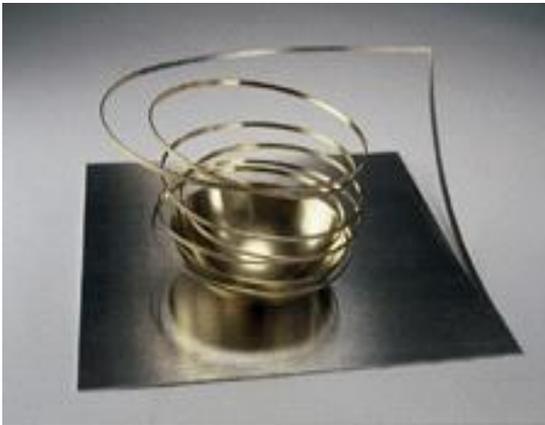
2) Ane christensen



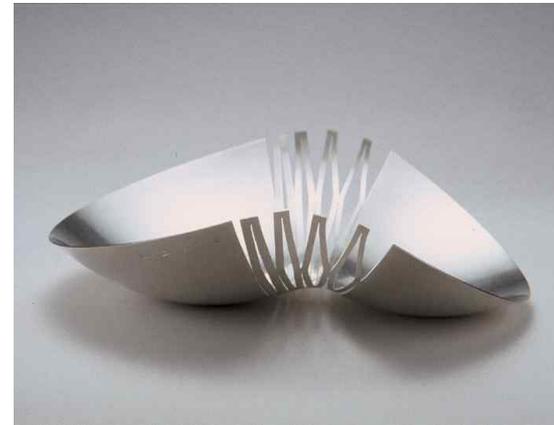
(1) 'Negative Bowl' patinated copper 2005.



(2) 'Shredded Bowl' stainless steel 2000.



(3) 'Symbiosis no 1' 18 karat gold and stainless steel 2003.



(4) 'Cracked bowl" sterling silver 2003

Ane christensen은 덴마크의 여성 작가이며, 그녀의 작업은 선과 면의 어울림을 잘 연출한 것이 특징이라고 할 수 있다. 규칙적인 선의 배열이 음식을 담았을 때 잘 어울리며 착시 효과를 주어 보는 사람에게 더 흥미를 느끼게 해준다.

이렇듯 그녀의 작업은 실용적인 면보다 조형미를 더 강조하였다고 볼 수 있다.

연구작업

1) 제작의도

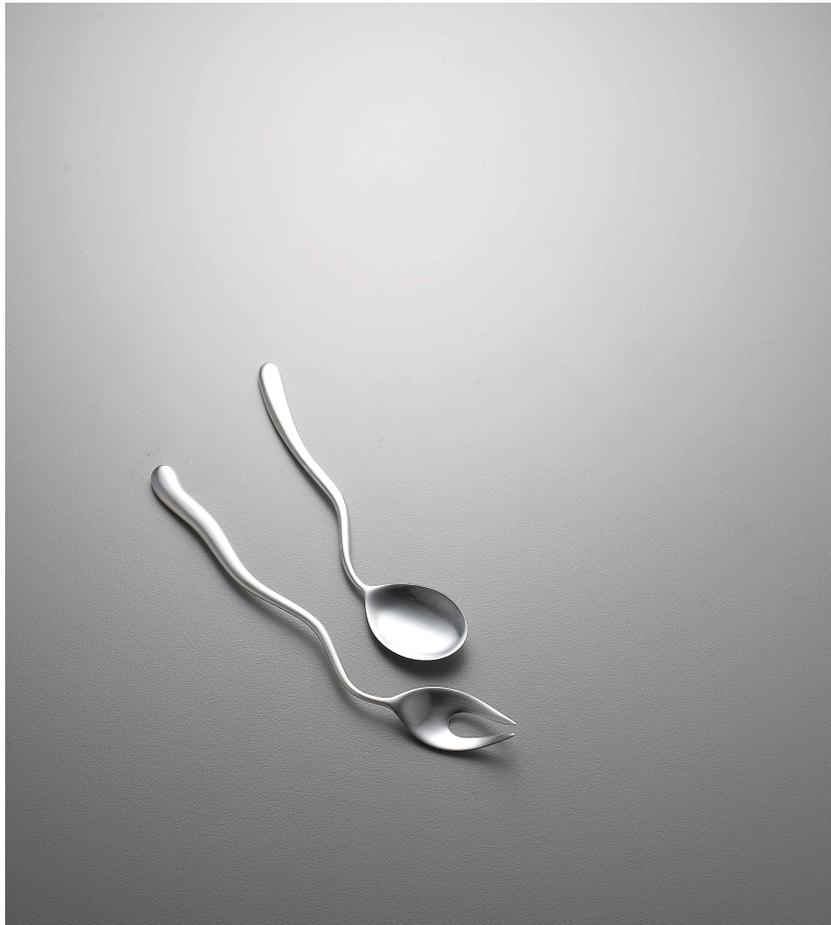
후식은 본래 프랑스어로 '식사를 끝마치다.'또는 '식탁 위를 치우다.'의 뜻이다 때문에 식사의 마지막에 제공되며 식탁을 깨끗하게 치운 다음 제공된다. 후식은 젤리, 푸딩, 케이크, 아이스크림, 과일 등이 나오는데, 이 과정을 후식 순서 혹은 후식 절차라고 한다.

이번 연구 작품으로는 생동감을 지닌 동적인 형태, 곡선의 자유로운 형태를 표현하는데 중점을 두었다. 쓰임을 겸비한 심미적 조형물로 식탁의 분위기 연출과 삶의 여유, 정서적 안정감을 느낄 수 있도록 디자인 하였다. 디자인의 적용범위는 손잡이에 제한하여 주 기능을 담당하는 포크의 갈래, 스푼의 볼은 실용적 기능에 충실하도록 한다.

2) 작업과정

단조의 기법을 이용하여 하나의 몸체로 자연스럽게 연결되도록 제작하였다. 단조 기법은 다양한 형태의 모루위에 금속을 올려놓고 여러 종류의 망치를 사용하여 금속을 두들겨 휘고, 늘이고, 평평하게 만드는 과정 전체를 말한다.

3) 완성



티 스푼과 과일 포크/ 정은/ 23*122*3, 18*142*3 / 2014

맺음글

오늘날의 식사도구는 우리가 생활하는 공간에서 가구나 여타 생활용품들과 조화를 이루면서 먹는다는 단순한 기능 뿐 만 아니라 심미적 기능을 겸비한 문화적 새로운 양상을 보이며 그 의미가 변화되어왔다고 할 수 있다.

따라서 이번 연구를 통해 식탁 기물은 서양식 식탁문화에 없어서는 안 될 핵심 요소이며 식사도구로서 기능적 시각적 비중을 가장 많이 차지하고 있다는 점을 알게 되었다.

또한 식탁기물은 사용자의 필요 욕구를 만족시키는 동시에 작가의 예술성을 표현하는 수단으로 활용 될 수 있는데 이러한 다양한 심미성을 줄 수 있는 식기류에 대해 계속해서 연구하고자 한다.

참고문헌

진크스 맥그레이스/ 장신구 제작기법 /최승옥 옮김/ 예경

<http://anechristensen.com/index.html>

<http://www.angelacork.co.uk/index.html>