

金 時 萬 教授指導
碩士學位 請求作品研究論文

퓨전 도제 테이블웨어 디자인 연구

2009

誠信女子大學校 ART&DESIGN大學院

造形藝術學科 産業陶磁器專攻

李 裕 淵

퓨전 도제 테이블웨어 디자인 연구

金 時 萬 教授指導

이 論文을 碩士學位論文으로 提出함

2009年 5月

誠信女子大學校 ART&DESIGN大學院

造形藝術學科 産業陶磁器專攻

李 裕 淵

認 准 書

李 裕 淵의 碩士學位論文을 認准함

審査委員 _____ ㉠

審査委員 _____ ㉠

審査委員 _____ ㉠

誠信女子大學校 ART&DESIGN大學院

논문개요

오늘날은 디지털기술의 확산, 교통수단의 발달로 전 세계를 하나의 지구촌으로 묶으며 모든 분야에서 상호 이질적인 문화를 쉽게 공유할 수 있게 되었다. 이 과정에서 발생한 퓨전이라는 새로운 양식은 21세기 문화 창조의 원동력이 되어가고 있다.

그 중에서도 식문화와 관련된 것들은 사회변화에 발맞춰 매우 빠른 속도로 다변화 되어가고 있다. 아름답고 건강한 삶 Well-Being 문화가 소비생활 전반에 걸쳐 나타나는 가운데 외식문화도 급격하게 발전하였다. 식문화가 세분화되고 전문화되면서 각 음식마다 전문점이 늘어나고, 음식이 단순히 허기를 채우는 기본적인 욕구를 넘어 다양한 맛과 분위기에 소비를 하고 사람들의 미각이 고급화가 되었다. 또한 간편식과 편의점은 바쁜 현대인들의 하나의 음식문화로 자리잡게 되었다.

이에 본 연구자는 달라진 식생활 문화를 수용하면서 식탁문화에 감성과 품격이 충족될 수 있는 도제 테이블웨어의 필요성을 제안하게 되었다.

획일적이고 집단적인 사고가 전체를 지배하는 시대가 지난 지금, 개인의 취향과 개성이 존중되고 달라진 현대인의 식생활과 라이프스타일에 부응하는 도제 테이블웨어를 디자인하고 제작하는데 의의를 두었다.

제작방법으로는 복수 제작이 용이한 석고성형을 중심으로 Modern하면서도 식기 고유의 기능을 고려해서 Slip Casting의 Drain Casting, Solid Casting기법을 주로 사용하였다. 태도는 백색도가 높은 주입 성형용 백색자기질 점토를 사용하였으며, 유약은 색슬립과 음식이 돋보이게 보일 수 있도록 투명유와 투명유에 안료를 첨가한 색유를 사용하였다.

맛은 음식문화에서 가장 중요한 기능이다. 그에 못지않게 시각적으로 우리에게

게 즐거움을 제공하는 것이 식기의 형태와 배열, 칼라 등이 될 것이다. 앞으로 경제적 윤택과 삶의 질이 더욱더 향상되면 그의 필요성은 배가 될 것이다.

이 연구가 우리의 도자식탁문화 발전과 침체된 도예업계에 미력하나마 조그마한 도움이이라도 되었으면 하는 소망을 가지고 있다.

목 차

논문개요

I. 서 론

- 1. 연구목적 1
- 2. 연구내용 및 방법 2

II. 본 론

- 1. 퓨전의 의미적 고찰
 - 1) 퓨전(Fusion)의 개념 4
 - 2) 퓨전의 형성배경 6
 - 3) 퓨전의 현상적 유형 7
- 2. 퓨전현상에 따른 식문화 10
- 3. 테이블웨어에 대한 일반적 고찰 14
- 4. 시작품 제작 및 설명
 - 1) 제작의도 20
 - 2) 제작과정 22
 - 3) 시작품 설명 38

Ⅲ. 결 론	72
참 고 문 헌	74
ABSTRACT	76

표 목 차

【표 1】 백색자기질 점토의 화학성분비	22
【표 2】 슬립 제조법	23
【표 3】 색슬립 발색정도	25
【표 4】 석고 혼수량	32
【표 5】 투명유 조합비	36
【표 6】 소성 온도표	37

도 목 차

【도판 1】 Heather Mae Erickson 作	16
【도판 2】 Heather Mae Erickson 作	16
【도판 3】 Heather Mae Erickson 作	16
【도판 4】 Heather Mae Erickson 作	16
【도판 5】 Heather Mae Erickson 作	16
【도판 6】 Heather Mae Erickson 作	16
【도판 7】 Heather Mae Erickson 作	17
【도판 8】 Heather Mae Erickson 作	17
【도판 9】 Siri Brekke 作	17
【도판 10】 Joel Escalona 作	17
【도판 11】 Ingrid Ruegger and Oliver Szasz 作	17
【도판 12】 Antigone Acconci and Riccardo and Bastiani 作	17
【도판 13】 Tomita Kazuhiko 作	18
【도판 14】 김익영 作	18
【도판 15】 김익영 作	18

【도판 16】	Abrial Gregoire 作	18
【도판 17】	Carsten Gollick 作	19
【도판 18】	Carsten Gollick 作	19
【도판 19】	Philippe Starck 作	19
【도판 20】	Jasper Morrison 作	19
【도판 21】	Loreto Eltit 作	19

시작품목차

【시작품 1】 With My Friend I	38
【시작품도면 1】	43
【시작품 2】 With My Friend II	44
【시작품도면 2】	49
【시작품 3】 Draw A Circle	50
【시작품 4】 Break In Seven	52
【시작품 5】 Corrugated Vessel #1	54
【시작품 6】 Corrugated Vessel #2	55
【시작품 7】 Square Plate	57
【시작품 8】 Born-Again 白磁	59
【시작품도면 8】	68
【시작품 9】 Mobile Vessel	70

I. 서론

1. 연구목적

현대에는 인간이 스스로 삶을 어떤 방법으로 영위할 것인가에 대한 고민을 많이 하고 있다. 그 중에서도 가장 중요한 부분이자 기본이 되는 식생활은 문화적 배경이나 시대정신을 반영하고 있어 21세기의 새로운 문화트렌드로 회자되고 있다.

현대에는 과거와 달리 핵가족 중심의 다양한 문화 발달, 주 5일제 근무의 확산으로 인한 여가선용, 다양한 식문화의 발달과 환경 조성, 개성화된 생활공간 등의 문화에 대한 높은 관심은 새로운 퓨전시대를 예고하고 있다.

또한 인터넷의 보급과 교통수단의 발달로 전 세계를 하나의 지구촌으로 묶으며 모든 분야에서 상호 이질적인 문화를 쉽게 공유할 수 있는 계기가 되었으며, 이 과정에서 발생한 퓨전이라는 새로운 양식은 21세기 문화 창조의 원동력이 되어가고 있다.

따라서, 본 연구자는 새로운 개념과 시대정신에 부응하는 도자 테이블웨어의 필요성을 감지하게 되었으며 단지 생활에서 요긴하게 사용되어 온 식기류들을 다양한 방법으로 재해석하고자 한다.

이제는 어느 한 획일적이고 집단적인 사고가 전체를 지배하는 시대가 지난 지금, 각각의 사람들의 취향과 개성이 표현될 수 있는 무언가가 필요하다. 더불어 달라진 현대인의 식생활, 라이프스타일에 부응하는 실용적이면서도 시각적인 아름다움이 전달되는 테이블웨어를 디자인하고 제작하는데 그 목적을 두었다.

2. 연구내용 및 방법

현대인은 삶의 질을 다양한 방법으로 향상시키고자 한다. 그 중에서도 식문화와 관련된 일들은 매우 빠른 속도로 다변화되어가고 있다.

불과 20여년 전만해도 먹고사는 문제가 초미의 관심이었던 시절이었다면 지금은 무엇을 어디에 어떻게 먹느냐의 문제로 발전하게 되었다.

따라서, 도제 테이블웨어는 달라진 식생활 문화를 수용하면서 식탁문화에 감성과 품격이 동시에 충족될 수 있는 것이 필요하다. 사람들이 식탁에서만큼은 편안하고 즐길 줄 아는 여유를 갖기 바라는 마음으로 작업에 임하였으며, 기획 · Design · 제작 등의 단계를 통해서 본 연구자의 삶의 사유관이 테이블웨어에서 표현되도록 의도하였다.

1) 기획 및 Design

- 퓨전현상으로 인한 바뀐 식문화를 바탕으로 현대인을 위한 테이블웨어 제작
- Right now, Right here, For me의 테이블웨어
- Useful, Joyful개념의 테이블웨어
- 스토리가 담긴 테이블웨어
- 고정된 세트 개념이 아닌 끝없이 연속되는 Coordination
- Mix and Match방식의 칼라 Coordination

2) 제작

- 복수제작이 용이한 석고 몰드를 이용한 성형
- 백색도가 높은 주입 성형용 백색자기질점토 선정
- 식기의 고유한 기능과 Modern한 느낌을 고려한 Slip Casting의 Drain Casting과 Solid Casting기법 성형

· 색슬립과 음식이 돋보이게 보일 수 있도록 투명유와 안료가 첨가된 색유를 사용하였고 특히 산화물을 이용한 색유의 발색정도가 균일하지 않으므로 조제된 Stain을 사용하여 균일한 발색을 유도하였다.

II. 본 론

1. 퓨전의 의미적 고찰

1) 퓨전(Fusion)의 개념

퓨전(Fusion)의 어원은 라틴어의 Fuse인 ‘섞다’의 명사형으로 사전적 의미로는 ‘융합, 융해, 연합, 합병 또는 제휴’ 등의 뜻을 가지고 있으며 옥스퍼드 컨템퍼러리 사전에서는 “서로 떨어져 있는 사물, 생각이나 무리의 조화, 조합 또는 함께 함”이라는 정의를 내리고 있다.¹⁾

이렇듯 퓨전은 서로 상충되는 두 가지 이상의 요소들이 만나서 함께 조화를 이루는 것을 의미하며 전혀 서로 어울릴 것 같지 않은 것들의 조화로움을 의미한다.²⁾ ‘이질적인 것들의 뒤섞임, 조화·조합’을 뜻하는 퓨전은 더 이상 갈 곳 없는 장르들이 자신들을 해체하고 다른 것과 합쳐지면서 또 다른 대안을 모색하는 예술의 한 경향이다.³⁾

퓨전은 거창스럽지도 새롭지도 않은 보편적인 생활문화형태의 하나이다. 동양과 서양, 고급과 저급, 전통과 현대의 문화는 서로 다른 본질을 가진 것이 아닌 인간 중심으로 만들어진 생활문화라는 하나의 본질을 가진 공통된 문화인 것이다. 따라서 모든 인류의 문화는 유사하므로 쉽게 혼합될 수 있으며 이에 따른 거부 반응이나 어색함이 없이 자연스러운 과정으로 받아들여지게 된다.⁴⁾

-
- 1) 이해주 외, 생활환경에 나타난 퓨전 문화에 관한 연구, 중앙대학교 생활과학논집, 2002, Vol. 15, pp. 166~167.
 - 2) 박수현, 현대 패션 디자인에 나타난 퓨전 스타일에 관한 연구, 홍익대학교 석사학위논문, 2005, p. 5.
 - 3) 정삼호 외, 패션 트렌드에 나타난 퓨전스타일 연구, 중앙대학교 생활과학논집, 2002, Vol. 15, p. 99.
 - 4) 김형진, 문화예술의 퓨전적 해석, 한숨미디어, 2003, p. 20.

퓨전이라는 용어가 본격적으로 사용되기 시작한 것은 1970년대이지만 퓨전 현상은 이미 고대에서도 있어온 것이다. 시대가 바뀌고 유행이 바뀌면서 퓨전은 그 색깔을 달리하는 것이다. 퓨전이라는 것은 무한한 호기심이며 도전적이고 실험적이며 새롭고 신선하다는 것이다.

2) 퓨전의 형성배경

상이한 문화요소들과 가치관이 영역과 장르의 벽을 설새없이 넘나들며 뚜렷이 국적을 알 수 없는 퓨전문화가 등장했다.

퓨전이라는 현상은 이미 고대에서도 있어온 것이지만 20세기 말부터 활성화되기 시작한 것은 활발한 사람들 간의 공유가 이루어졌기 때문이다. 인터넷, 통신의 자유, 정보의 네트워크와 실시간, 교통수단의 발전으로 인한 잦은 해외여행 등 많은 면에서 상호 이질적인 문화를 쉽게 공유함으로써 퓨전문화가 확대되고 있는 것이다.

전 세계가 하나의 지구촌으로 바뀌어 가고 있는 지금, 서로 이질적인 문화들이 서로 교류, 공유하면서 충돌보다는 상호 결합되어 새로운 탈장르의 문화가 창출되는 것이다.

다시 말해 퓨전현상은 국제화에서 이루어진 ‘소정보 다활용의 교류’가 세계화의 ‘다정보 다활용의 공유’로 변화하는 과정에서 나타난 현상이라고 볼 수 있다.⁵⁾

또한 집단적 사고가 전체를 지배하는 구시대적인 시대가 지난 지금, 자유로운 삶의 방식을 가진 현대인을 단순하고 획일화된 것을 일방적인 커뮤니케이션으로는 만족시킬 수가 없게 되었다.

그러므로 궁극적 가치 개념을 부정하며 다양성과 실용성을 가진 퓨전문화가 생기고 활성화된 것은 필연적인 것이라 할 수 있겠다.

5) 박규현 외, 퓨전디자인의 속성에 관한 연구, 디자인학연구 Journal of Korean Society of Design Science 통권 제37호 Vol. 13 No. 3, 2000, p. 214.

3) 퓨전의 현상적 유형

· 공간성을 가진 퓨전-동양과 서양의 만남

퓨전 양식의 대표적인 유형이라고 볼 수 있는 동·서양 문화 요소간의 혼합을 통한 퓨전이다. 이는 정보통신의 비약적인 발전을 배경으로 정보화, 세계화가 이루어지면서 국경과 영역, 장르의 벽을 넘나들며 다른 나라들의 문화 요소들을 자연스럽게 받아들이고 있다.

이러한 가운데 국악과 클래식의 만남, 국악과 재즈의 만남, 한복과 양복의 만남, 쥘(Zen)스타일, 동·서양의 조리법과 재료를 섞어 새로운 요리로 발전시키는 퓨전 퀴진(Fusion Cuisine) 또는 누벨 퀴진(Nouvelle Cuisine)등 새로운 경향의 문화가 활발하게 생겨나고 있다. 물론 오늘날과 같은 퓨전문화 이전에도 과거에 서양의 예술, 공예, 건축에서 오리엔탈리즘(Orientalism)과 같은 동양적 요소를 이용하기도 하였다.

20세기 초에 접어들면서 서양인들은 계몽주의의 합리적 이상과 진보에 대한 맹목적인 믿음에서 깨어나기 시작했다. 서구 문명에 대한 회의와 불안, 불만이 동양사상에 대한 관심으로 이어져 오리엔탈리즘이 19세기 중엽부터 서구에서 사용되어 왔다. 그러나 이것은 어디까지나 동양에 대한 서양의 사고방식이었다. 서양은 동양의 문화를 이해하는 것이 아니라 소유하고 지배하여 그것을 합리화하고 정당화하는데 이용하였고 동양을 신비화하고 비하했다. 한마디로 동양에 대한 서양의 우월주의가 된 것이다. 하지만 오리엔탈리즘은 서양의 인식으로만 머물지 않았다. 우리 인식에도 서구 중심주의, 서양의 문물과 문화를 동경시하는 경향이 깊이 스며들어 있었다.

이와 같이 당시의 오리엔탈리즘은 동양문화에 대한 이해가 결여된 채 서양 문화의 잣대에만 맞춰 소개된 것이기 때문에 오늘날의 동·서양 퓨전과는 차

이가 있다.

오늘날의 동·서양 퓨전은 동양과 서양을 양분하여 대립적 관계로 이해하고 동·서양의 지리적 차이를 문화적 우열의 관계로 이해한 과거의 관점을 벗어나 비교적 폭넓은 연구와 보다 직접적인 경험을 바탕으로 진행되고 있다. 이러한 의미에서 퓨전현상은 대등한 의미의 동·서양 문화 통합의 창조적 움직임으로 해석되고 있는 것이다.⁶⁾

· 시간성을 가진 퓨전-과거와 현대의 만남

지금까지 문화의 변천과정에서, 양식은 시대적 연속성은 유지하고 있었으나 이전 양식의 반작용으로부터 출발한 것이 대부분이었다. 하지만 퓨전 문화에 있어서는 시대적 양식의 긍정적 융합, 즉 각기 다른 시대 양식의 장점만을 취합하여 새로운 에너지를 만들어내는 시간적 퓨전 현상을 보인다.⁷⁾

건축에서의 포스트 모더니즘(Post-Modernism), 클래식과 대중가요, 국악과 락이 만나 이루어내는 크로스-오버(Cross-Over)음악, 고대 건축양식과 현대의 신소재의 결합으로 지어진 건축, 하이테크 스타일의 실내공간을 장식하는 골동품 가구나 고미술 작품 등이 대표적 예이다.

· 문화성을 가진 퓨전-고급문화와 저급문화의 만남

문화의 장르를 구분하고, 고급문화와 저급문화를 차별화 하던 이분법적 사고에 이의를 제기한 것은 20세기 초반의 다다이즘(Dadaism)으로 거슬러 올라가 마르셀 뒤샹(Marcel Duchamp)으로부터 1960년대 팝 아트(Pop Art)에 이르기까지 오랜 역사를 가지고 있다.⁸⁾ 그 후 대중문화가 확산되고 정보통신의 혁

6) 박형철, 한국적 특성을 응용한 퓨전 테이블 디자인 연구, 한국가구학회지 제12권 제1호, 2001, p. 145.

7) 류호창, 新 문화코드-퓨전, 월간디자인, 디자인하우스, 2000.02, p. 126.

신적 발전으로 인해 일반 대중들도 누구나 손쉽게 고급문화를 접하게 되었다. 이러한 상황에서 고급문화와 저급문화로 취급하는 대중문화사이의 경계는 점점 더 희미해져가고 있다.

그 예로 광주시립미술관에서 열린 ‘미술관 카바레’전을 들 수 있다. 흔히 ‘카바레’에서 떠올리는 저급하고 키치적인 느낌과 고급문화로 여겨지는 미술 전시에 다리를 놓은 것이다. 고급문화를 자처했던 미술작품의 탈 전시장 현상, 대중매체와의 제휴를 시도하는 등도 그 예로 들 수 있다.

8) 류호창, 新 문화코드-퓨전, 월간디자인, 디자인하우스, 2000.02, p. 124.

2. 퓨전현상에 따른 식문화

퓨전현상은 우리 생활의 다방면에 걸쳐 진행되고 있다. 음식문화에서도 예외가 아니어서 이 또한 문화적 배경, 시대 분위기의 변화에 맞춰 발 빠르게 변화하고 있다.

현대는 교통수단과 저장기술의 발달 등으로 외국 농산물이 대거 유입되고, 외국 음식점이 증가하여 국가마다 식생활의 세계화가 가속화 되고 있다. 이런 세계화의 흐름 속에서 전통적인 음식의 계승을 넘어서 동·서양 음식의 퓨전화는 음식문화의 새로운 경향으로 자리 잡고 있다.⁹⁾

음식문화에서 현재 일어나는 현상은 다음과 같다.

· 각 음식마다 노하우를 바탕으로 전문점이 발달, 확산되고 있다.

요즘 음식점들을 보면 샐러드 전문점, 죽 전문점, 와인 전문점, 아이스크림 전문점, 컵케이크 전문점, 와플 전문점, 커피 전문점 등 음식이 세분화되고 전문화 되고 있는 것을 볼 수 있다. 예전에는 한 메뉴에서 모든 걸 한꺼번에 볼 수 있었지만 이제는 점점 한 두 가지 메뉴를 특성화 시키고 있는 추세이다. 소비자들은 여러 개의 메뉴를 한꺼번에 요구하기 보다는 맛있고 질 좋은 차별화, 특성화된 단일메뉴의 음식을 요구하고 있다.

· 이국적 음식이 대중화 되고 있다.

우리나라에 외국음식이 발달하기 시작한 것은 88 올림픽 이후 한국에 상륙한 패스트푸드 체인점이다. 이때부터 우리는 서양의 햄버거, 피자에 익숙해지기 시작했고 그 후에 패밀리 레스토랑 열풍이 불면서 서양음식에 대해 친숙

9) 김은정, 가정과교육의 문화교육으로의 탐색적 연구, 중앙대학교 박사학위논문, 2006, p. 115.

해지기 시작했다. 패스트푸드, 패밀리 레스토랑으로 접할 수 있었던 외국 음식이 2000년대 들어서 대중화, 전문화되기 시작했다. 한국식으로 변형이 되어 버린 일본 음식과 중국음식은 더 이상 외국음식 문화 속에 들어가지 않을 정도로 우리에게 익숙해져 버렸고 서양음식 뿐 아니라 접하기 힘들었던 인도음식 카레, 베트남음식 쌀국수, 터키음식 케밥 등 각국을 대표하는 음식이 우리나라에서도 대중화 되고 있다. 그리고 이러한 외국의 이색음식이 입맛에 맞지 않거나 어색하지 않고 거부감을 일으키지 않고 우리의 외식문화의 하나로 자리매김하고 있다. 그 이유로는 외국음식이 한국적 입맛에 맞게 개발된 것을 가장 큰 이유로 꼽을 수 있고, 많은 홍보가 이루어져 사람들이 알게 된 것이 이유 중 하나이다. 외식을 할 때 외국음식을 찾는 문화가 자리 잡은 것은 음식에 있어서도 세계화, 글로벌화가 진행되었다는 것을 의미한다.

더불어 외국의 이색음식을 쉽게 접할 수 있게 되었다는 것은 우리 소비자들의 미각이 고급화되었고 다양한 맛을 추구하게 되었다는 것을 의미한다. 경제적인 성장을 이루면서 음식이 단순한 허기를 채우는 기본적인 욕망을 채우는 단계에서 다양한 맛과 분위기를 소비하고자 하는 욕구를 채우는 단계로 발전되었다는 것을 의미한다. 우리나라 사람들도 이제 미각을 즐길 줄 알고, 맛있고 특이한 맛에서 즐거움을 찾게 되었다. 한국의 전통 음식과 피자, 햄버거, 자장면으로 국한되었던 음식의 종류가 단순히 몇 나라의 음식에만 국한되지 않고 제 3세계 나라의 음식까지도 도입되며 음식의 메뉴가 전문화, 다양화되고 세분화 되었다는 것은 음식문화의 질적인 성장을 의미한다.

· 음식점 자체의 분위기를 즐긴다.

요즘에 유명한 음식점과 예전에 유명했던 음식점의 특징에는 차이가 있다. 과거에는 음식의 맛이 음식점의 성공 여부에 절대적인 영향을 미쳤으나, 요즘 소비자의 관심을 끌기 위해서는 다른 특징이 필요하다. 바로 음식점 내부의

인테리어와 분위기다. 독특하고 차별화된 인테리어는 외식 산업 성공의 필수적인 요인이 되고 있다. 그래서 많은 음식점들이 리모델링 등을 통하여 음식과 맞는 독특한 분위기를 연출하려 노력하는 모습을 많이 볼 수 있다. 이제는 소비자가 음식점에서 음식을 먹으면서 단순히 배를 채우는 생리적 욕구를 해결하는 것이 아니라, 식당 내 분위기와 이미지를 함께 소비하며 더 고차원적인 욕구를 만족시키려는 것, 즉 감성소비의 전환으로 설명할 수 있겠다.

· **아름답고 건강한 삶 Well-Being 문화가 소비생활 전반에 걸쳐 나타난다.**

최근 Well-Being 열풍이 일어나면서부터 몸에 좋은 것을 사먹고자 하는 경향이 증가하고 있다. 이를 반영하는 것이 유기농 식품만을 판매하는 유통매장이다. 이곳에서는 농약을 사용하지 않은 농부의 손에 의해서만 자란 식품을 판매하고 있는데 가격이 다른 식품에 비해 1.5배 이상 비쌌에도 불구하고 많은 소비자의 호응을 받고 있어 좋은 실적을 올리고 있다.

또한 지금은 가히 녹차의 시대라 할 만큼 Well-Being 바람을 타고 녹차열풍이 거세게 불고 있다.

· **간편식, 편의점 문화가 대중화 되었다.**

많은 현대인들이 시간의 부족을 호소하고 있다. 또한 기술의 발달로 인해 모든 것이 빨라지고 편리해지고 있다. 이러한 현상이 음식에도 반영되고 있다. 조리할 시간이 부족한 현대인들에게 배고픔의 기본적인 욕구충족뿐만 아니라 현대인들의 시간 관리에도 도움을 줄 수 있는 간편식과 편의점은 현대인들의 하나의 음식문화로 자리 잡았다. 간편식의 다양화와 편의점의 활성화에서 볼 수 있는 공통점은 편리함과 간편함이다. 음식을 짧은 시간에 간편하게 부담 없이 즐기고자 하는 음식문화는 시간이 중요해지는 미래사회가 도래함에 따

라 더 중요해질 것으로 보인다. 또한 일뿐만 아니라 건강과 영양을 중요시하는 가치관이 퍼지면서 간편식의 고급화가 이루어지고 질 높은 간편식을 시간과 장소에 구애없이 먹을 수 있는 편의점 또한 앞으로 더욱 성행하리라 보고 있다.

3. 테이블웨어에 대한 일반적 고찰

식탁을 구성하는 모든 요소를 테이블웨어(Tableware)라고 말하는데, 그 종류에는 식기, 컵(Cup), 글라스(Glass), 커틀러리(Cutlery), 리넨류(Linen), 센터피스(Centerpiece), 식탁 장식품 등 여러 가지가 있다.

서비스 플레이트(Service Plate)는 30cm내외로 손님의 자리를 나타내는 접시이며 양손을 사용하는 서양에서 옆 사람과의 간격을 두어 자리에 앉아 불편함이 없도록 하는 역할을 한다. 또한 테이블 세팅(Table Setting)에 멋스러움이 더해져 테이블웨어의 중요한 요소이다. 서비스 플레이트는 프레젠테이션 플레이트(Presentation Plate), 장식용 접시, 세팅(Setting) 접시 등 여러 가지 명칭으로도 불린다. 디너(Dinner)용 접시는 25~27cm로 가장 중심이 되는 접시이며 메인 접시(Main Dish)의 육류나 어류 등을 담아낼 때 사용된다. 파스타(Pasta)용 접시는 27cm이며 소스가 있는 파스타를 담기 용이하도록 오목한 형태를 가지고 있다, 샐러드(Salad)용 접시는 20cm내외로 가벼운 아침식사나 뷔페 접시로도 사용하며, 디저트(Dessert)용 접시는 18cm내외로 샐러드용 접시와 함께 사용 가능하다. 빵용 접시, 사이드(Side) 접시는 15cm내외로 빵을 놓는 접시로 사용하며 빵용 접시가 없을 경우에는 바구니나 냅킨 등을 이용하기도 한다.

수프(Soup) 접시는 20cm내외로 주로 농도가 짙은 수프를 담는데 사용하며 수프컵 세트는 9.5cm로 맑은 수프를 담는데 사용한다. 플래터(Platter) 샐러드 볼은 19~32cm로 샐러드, 전채, 칵테일용으로 사용한다. 머그(Mug) 컵은 지름 8cm, 높이 9cm로 우유나 커피를 마실 때 간편하게 사용할 수 있다.

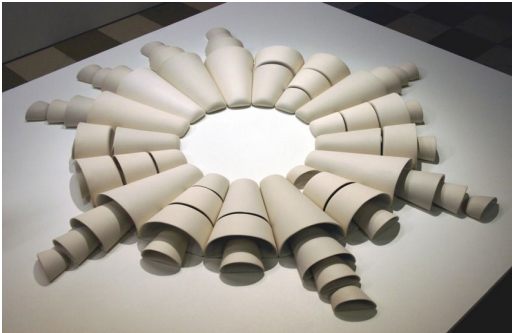
글라스는 유리 제품의 음료용 식기를 말하는데 보통 물잔, 와인잔, 샴페인잔, 칵테일잔, 술잔 등으로 쓰인다.

커틀러리는 나이프, 포크, 스푼 등 음식을 입에 옮기기 위한 도구를 일컫는

말로써 음식에 따라 종류가 여러 가지이다. 나이프에는 육류용인 테이블 나이프, 생선용인 피시 나이프, 샐러드 나이프, 디저트 나이프, 버터 나이프, 과일(Fruit) 나이프 등이 있다. 포크는 끝이 3갈래로 된 것과 4갈래로 된 것이 있으며 개인이 사용하는 것과 공동으로 사용하는 서비스용으로 나눌 수가 있다. 개인용으로는 테이블 포크, 디저트 포크, 샐러드 포크, 케이크 포크, 피시 포크, 계 포크, 오이스터(Oyster) 포크 등이 있다. 서비스용으로는 고기요리 분배용인 카빙(Carving) 포크, 피시 카빙 포크, 샐러드 분배용 포크가 있다.

리넨은 마를 일컫는 말로 테이블 클로스(Table Cloth), 언더 클로스(Under Cloth), 플레이스 매트(Place Mat), 러너(Runner), 냅킨(Napkin)등을 가리켜 테이블 린넨이라고 한다. 테이블 클로스는 커틀러리가 식탁에 닿아 흠집이 나는 것을 막기 위해 식탁 위를 덮는 천을 말한다. 언더 클로스는 테이블 클로스를 보완하여 식기가 미끄러지거나 식기나 커틀러리를 식탁에 놓을 때 나는 소음을 방지하기 위해 사용한다. 플레이스 매트는 개개인이 사용하는 것으로 옆사람과의 분리감을 줄 수 있으며 러너는 테이블 클로스 위나 식탁 위를 장식하기 위해 사용된다.

참 고 도 판



【도판 1】 Heather Mae Erickson,
Snack, 2005.



【도판 2】 Heather Mae Erickson,
Cubby Cups, 2004.



【도판 3】 Heather Mae Erickson,
Whiteware, 2006.



【도판 4】 Heather Mae Erickson,
Pastelware 5, 2003.



【도판 5】 Heather Mae Erickson,
Black & white, 2003.



【도판 6】 Heather Mae Erickson,
Dinner in White/Black, 2008.



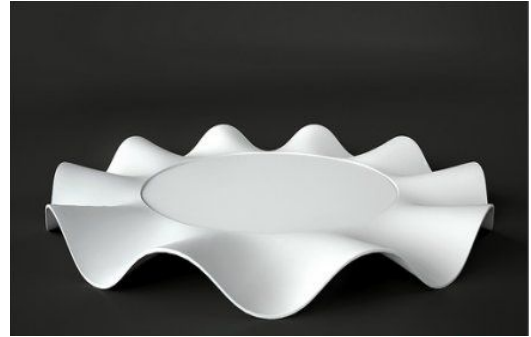
【도판 7】 Heather Mae Erickson,
Appetizer Platter w/Spoons, 2007.



【도판 8】 Heather Mae Erickson,
34 Finnspired, 2004-2005.



【도판 9】 Siri Brekke,
Fruit Bowl, 2007.



【도판 10】 Joel Escalona,
Dancing Plate.



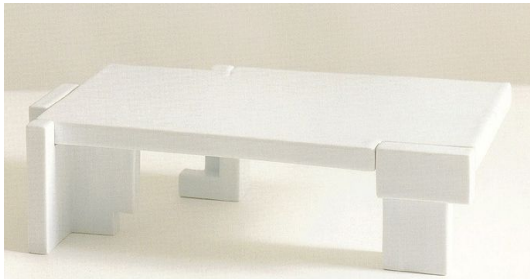
【도판 11】 Ingrid Ruegner and
Oliver Szasz, Samba Spice Shakers.



【도판 12】 Antigone Acconci and
Riccardo and Bastiani,
Green Thumb.



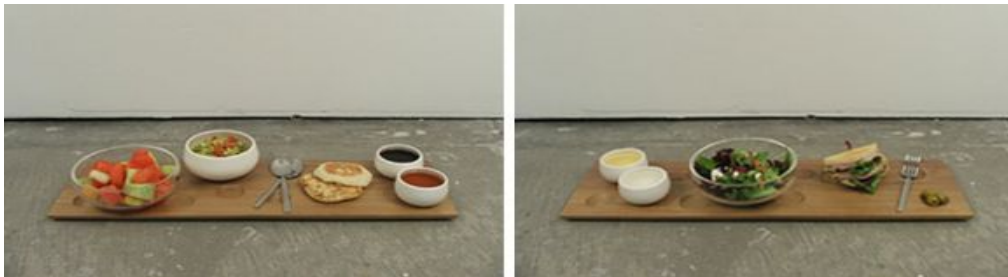
【도판 13】 Tomita Kazuhiko, NUSSHA, 2005.



【도판 14】 김익영,
제식의 받침대, 1996.



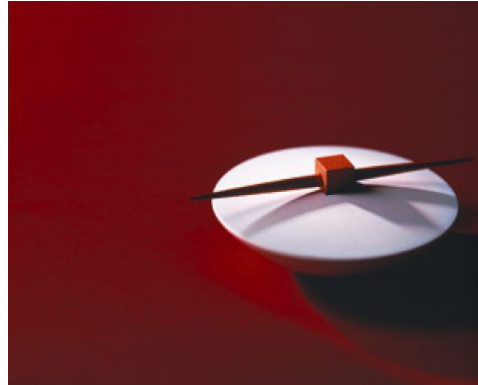
【도판 15】 김익영,
제식의 받침대, 1992.



【도판 16】 Abrial Gregoire, Bowl on a tray.



【도판 17】 Carsten Gollnick,
Minamoto, 2002.



【도판 18】 Carsten Gollnick,
Genji, 2000.



【도판 19】 Philippe Starck,
Boaat, 1998.



【도판 20】 Jasper Morrison,
Tin Family, 1998.



【도판 21】 Loreto Eltit, Fusion Plate, 2006.

4. 시작품 제작 및 설명

1) 제작의도

본 연구자에게 식탁이라는 공간은 가장 편안하고 사랑하는 사람들과 즐겁고 행복하고 마음의 여유로움이 충만한 장소이다. 맛있는 음식을 그에 맞는 식기에 코디함으로써 멋진 분위기를 만들고 즐거운 식사시간을 창출하는 것 또한 매우 중요한 일이다.

퓨전이라는 세계적 문화 상황에 놓인 지금, 문화적 배경에 민감한 식문화는 매우 빠른 속도로 변해 가고 있다.

본 연구자는 이에 부응하는 도제 테이블웨어의 필요성을 절감하게 되었고, 이에 입각하여 퓨전 도제 테이블웨어는 달라진 현대인의 식생활과 라이프스타일에 부응하고 식탁문화에서의 다양한 연출을 통해 심미적 효과를 창출하는 것이 가능하다고 생각하였다.

퓨전현상으로 인한 바뀐 식문화를 바탕으로 현대인을 위한 테이블웨어를 제작하기위해 국외, 국내의 최근 리빙, 푸드, 산업도자기 관련 서적들로 자료조사를 하였다. 이를 토대로 작품 기획한 제작의도는 다음과 같다.

첫째, Any time 언제나를 넘어 Right now 바로 지금을, Anywhere 어디서나를 넘어 Right here 바로 여기에, Anybody 누구나를 위한 것보다는 For me 나를 위한 개념을 가지고 테이블웨어를 제작함으로써 달라진 현대인의 식생활과 라이프스타일에 편리성, 효율성, 유용성, 그리고 개인 가치의 극대화를 기대하였다.

둘째, Useful 실용적인 면 만아니라 Joyful, 스토리가 담긴 테이블웨어를 제작함으로써 재미와 흥미, 이야깃거리를 주고자 하였다.

셋째, 고정되는 세트 개념이 아닌 끝없이 연출되는 코디네이션과 믹스 앤 매

치 방식의 칼라 코디네이션으로 다양한 분위기의 식탁 연출을 도모하였다.

이를 통해 결과적으로 식탁공간이 퓨전시대를 살아가고 있는 현대인의 눈과 요구에 부응하는 실용적이면서도 감성과 품격이 동시에 충족되고 더불어 사람들이 식탁에서 만큼은 즐길 줄 아는 여유, 정신적인 풍요로움이 가득하길 기대하였다. 그럼으로써 식탁의 가치를 높이고 식문화가 확대 발전되는데 도움이 되고자 하였다.

2) 제작과정

(1) 태 토

시작품으로 사용된 태토는 백색도가 높은 주입 성형용 백색자기질점토를 사용하였다.

<표 1> 백색자기질점토의 화학성분비

원 료	SiO ₂	Al ₂ O ₃	K ₂ O	Na ₂ O	MgO	CaO	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	계
성분비 (%)	64.26	31.25	1.83	1.79	0.6	0.48	0.13	0.04	100.38

(주) 한맥세라믹

좋은 슬립을 만들기 위해서는 알칼리 물질의 해교제를 첨가하는데 본 연구자는 SAN NOPCO KOREA사의 CERASPERSE 44-CF를 사용하였다. 해교제를 첨가하는 이유는 슬립 중의 입자의 분산을 도와 장시간 부유(浮遊)하게 되어 침전을 방지하고 유동성이 좋은 슬립 상태가 되기 때문이다.

슬립의 조합비율은 <표 2>와 같다.

<표 2> 슬립 제조법

• Drain Casting일 경우 비율

	소 지	물	해교제
비율(%)	60~65	35~40	0.4~0.8

• Solid Casting일 경우 비율

	소 지	물	해교제
비율(%)	65~75	25~35	0.4~0.8

슬립을 만들 때, 물을 많이 넣게 되면 석고의 흡수력은 한계가 있어 상당한 시간이 흘러도 슬립이 응고되어 두께가 형성되지 않는다. 형성되더라도 슬립의 소비량도 많아지고 석고도 많이 축축해지며 태토는 수축에 의해 심한 뒤틀림현상이 생겨 원하는 디자인의 결과물을 얻기가 힘들다. 또한 해교제를 많이 넣게 되면 미끈거리고 묵같이 응고되어 유동성이 떨어져 주입, 배출이 어렵다. 규산칼슘막으로 석고몰드의 기공을 막아 탈형이 안될 뿐 아니라, 탈형이 되었다 하더라도 건조가 잘 되지 않아 성형된 기물이 처질 수가 있다.

적당한 농도를 표현한다면 긴 막대기로 슬립을 들어 올렸을 때 끊어지지 않고 슬립이 흘러내려 슬립 표면에 흔적이 사라지는 상태라고 말할 수 있겠다.

이렇게 만든 슬립은 100mesh정도의 체에 여러 번 걸러 뚜껑이 있는 통에 하루 이상 숙성하는데 그 이유는 해교 직후의 슬립은 유동성이나 피막을 만드는 속도가 불안정하기 때문이다. 그리고 통의 내벽이나 뚜껑 등에 이물질과 건조된 슬립이 묻게 되면 소지에 흠이 생기므로 보관용 통의 청결을 항상 유지하도록 하였다.

【시작품 3】 【시작품 9】 와 같이 슬립에 고화도 안료를 첨가하여 색슬립을 만들 경우 안료의 양에 따라 발색의 정도를 알아보기 위해 <표 3>과 같이 실험을 하였다. 일정한 양의 슬립에 안료를 2%, 4%, 6%, 8%, 10% 씩 첨가해 발색의 정도를 측정해보았다.

색슬립을 만들 경우 주의할 점은 안료와 슬립이 잘 섞일 수 있도록 해주는 것이다. 그리하여 본 연구자는 색슬립을 Pot Mill에 넣어 1시간 정도 미분쇄하여 사용하였다. 단 Red계통의 안료는 실험결과 과다 분쇄시킬 경우 오히려 발색정도가 좋지 않아 1시간 이내로 분쇄시켜 사용하였다.






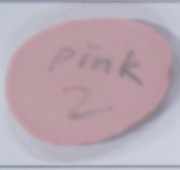
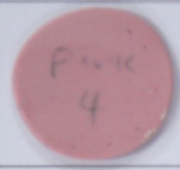



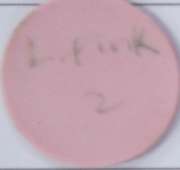

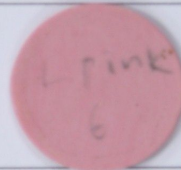





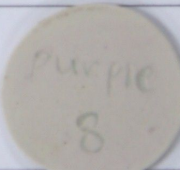

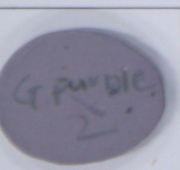









【시작품 3】 Sun.Yellow 8%, L.orange 8%, T-Blue 6%, Y.Green 8%, Black 10%

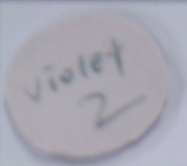


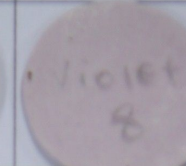



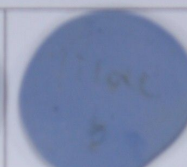
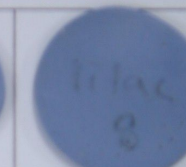
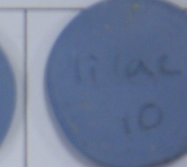
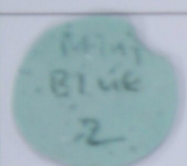
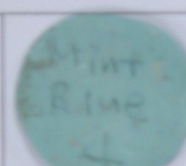
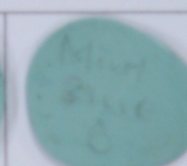
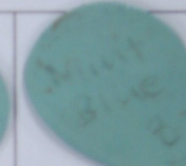




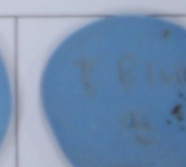


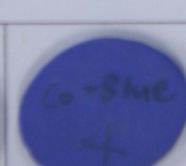
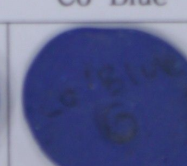







【시작품 9】 D.Red 8%, Irs.Green 6%, Gray 10%, Sun.Yellow 8%

<표 3> 색슬립 발색정도

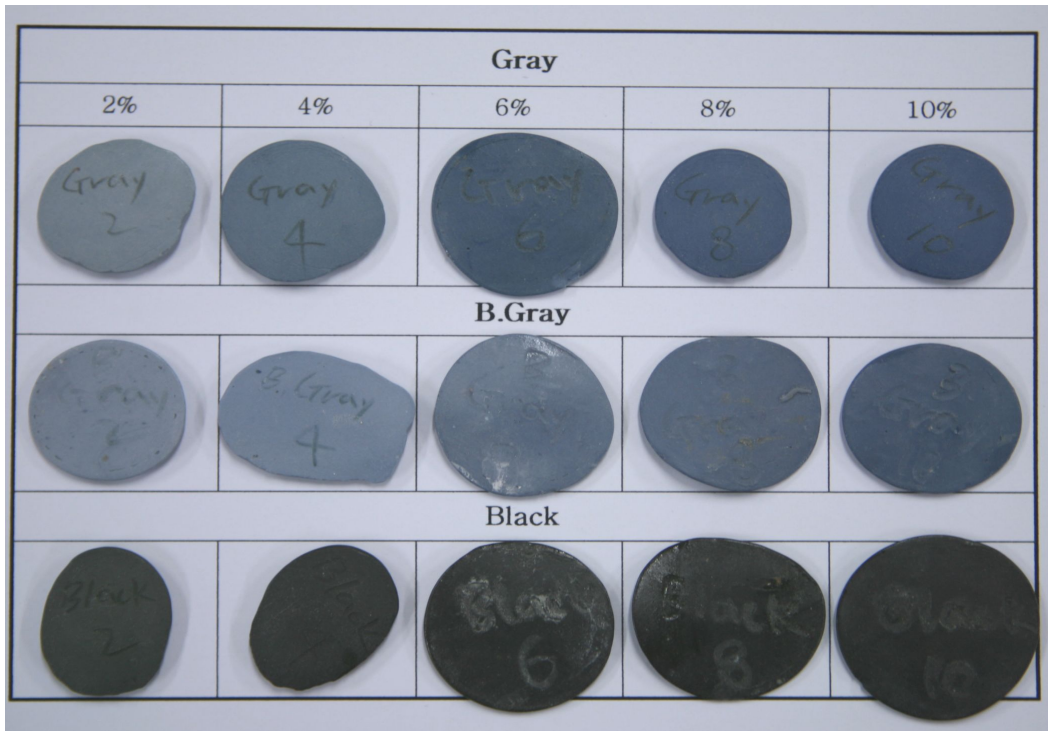
Yellow				
2%	4%	6%	8%	10%
D.Yellow				
Sun.Yellow				
Y.Brown				
R.Brown				
D.Brown				

Harvest				
2%	4%	6%	8%	10%
Harvest 2	Harvest 4	Harvest 6	Harvest 8	Harvest 10
Coral				
coral 2	coral 4	coral 6	coral 8	coral 10
Orange				
orange 2	orange 4	orange 6	orange 8	orange 10
L.Orange				
L.Orange 2	L.Orange 4	L.Orange 6	L.Orange 8	L.Orange 10
Red				
Red 2	Red 4	Red 6	Red 8	Red 10
D.Red				
D.Red 2	D.Red 4	D.Red 6	D.Red 8	D.Red 10

M.Pink				
2%	4%	6%	8%	10%
				
Pink				
				
L.Pink				
				
Purple				
				
G.Purple				
				
R.Purple				
				

Violet				
2%	4%	6%	8%	10%
				
Lilac				
				
Mint Blue				
				
T-Blue				
				
Co-Blue				
				
Co-Blue-A				
				

Y.Green				
2%	4%	6%	8%	10%
L.Green				
Irs.Green				
Green				
AP.Green				
P.Green				



제조회사명: Johnson Matthey, 영국

(2) 제 형

원형, 몰드 제작 시 사용된 모든 석고는 문교산업의 CH급으로 사용하였다. 몰드 제작의 성패는 혼수량이 좌우하기 때문에 석고와 물의 비율은 가장 중요한 부분이다. 혼수량을 정확히 하지 않으면 흡수율, 강도, 밀도, 팽창율, 기포의 발생율 등이 달라 몰드에서 나온 주입기물의 두께가 고르지 못하기 때문이다. 따라서 아래의 계산법에 의해 문교산업의 CH급 표준혼수량 70%를 정확히 맞추어 사용하였다.

<표 4>은 본 연구자가 보기 편하게 만든 석고 혼수량표이다.

· 혼수량 계산법

$$R = \frac{W}{P} \times 100$$

R : 혼수량 %
W : 물의 양
P : 석고의 양

예) 석고 4Kg과 물 3Kg을 혼합하였을 때 위 공식에 적용하여 나타나는 혼수량은 75%이다.

$$\frac{3\text{kg}}{4\text{kg}} \times 100 = 75\%$$

· 물의 양을 알고 난 후 석고 양 계산법

$$P = \frac{W \times 100}{R}$$

W : 물의 양
R : 혼수량 %
P : 석고의 양

예) 혼수량 75% 물의 양이 3kg일 때 위 공식에 적용하여 필요한 석고의 양은 4kg이다.

$$\frac{3\text{kg} \times 100}{75\%} = 4\text{kg}$$

<표 4> 석고 혼수량

물 100g	석고 143g
200g	286g
300g	429g
400g	572g
500g	715g
600g	858g
700g	1001g
800g	1144g
900g	1287g
1000g	1430g
1500g	2145g
2000g	2860g
2500g	3575g
3000g	4290g
3500g	5005g
4000g	5720g
4500g	6435g
5000g	7150g
5500g	7865g
6000g	8580g
6500g	9295g
7000g	10010g
7500g	10725g
8000g	11440g
8500g	12155g
9000g	12870g
9500g	13585g
10000g	14300g

석고 교반 공정에 있어서 석고 안에 기포발생을 방지하여 석고반죽의 세밀한 조직과 석고형의 내구성 증대를 시켜주기 위해 석고진공교반기를 사용하였으며 교반시간은 2분30초로 하였다.

모든 원형은 건조수축률과 소성수축률로 인해 실제 시작품의 크기보다 13% 확대한 크기로 제작하였다. 정확하고 각이 있는 형태에는 제형물레에서 석고를 제형칼이나 포맥스로 만든 모양칼을 사용해 제작하고, 부드러운 형태에는 점토를 이용해 제작하였다.

몰드 제작시, 고려되어야 할 중요한 요소가 스페어이다. 스페어는 원형에 덧붙이는 석고의 연장부를 말하는데, 이는 주입구의 역할을 한다. 전(顛)이 깨끗하고 단정해야 할 시작품에는 형태의 바깥쪽에 맞추는 외부 조립형 스페어를, 두께의 변화를 줄 수 있는 시작품에는 형태의 안쪽에 맞추는 내부 조립형 스페어로 제작하였다.

몰드를 제작할 때 몰드와 몰드가 서로 분리될 수 있도록 하는 이형제를 필요로 하는데 이형제로 쓸 수 있는 재료로는 칼리비누, 소다비누, 중성비누, 알칼리성비누 등 여러 가지가 있다. 본 연구자는 (주)삼우화학에서 구입한 칼리비누를 사용하였다. 칼리비누 원액과 물의 비율을 3:7로 하여 하루 정도 재어 두면 연갈색 물비누가 되는데, 이를 거친 붓을 이용하여 2회 원을 그리며 고운 거품이 일도록 칠한 후 얇은 거즈를 이용해 제거하였다.

이렇게 제작한 몰드는 바람이 잘 통하고 습하지 않은 곳에 바닥에 각목을 치고 자연 건조시켜 주었다. 건조실을 이용할 경우 건조온도는 45~55° 도로 해주었다.

(3) 성형

재어둔 슬립은 처음보다 상당히 끈끈해지는데 사용 시 교반할 때 물이나 해교제를 더 첨가할 필요는 없다. 교반하고 나면 원상태로 돌아오기 때문이다. 너무 걸쭉하면 해교제를 넣도록 하고 사용한 슬립을 다시 넣을 때는 증발한 수분을 보급하는 정도의 물의 양과 해교제를 넣도록 하였다.

성형하기 전에 몰드가 건조되었는지 석고 부스러기가 없는지 확인하고 여분의 비눗기를 없애기 위해 과산화수소를 묻힌 스폰지로 몰드를 닦아 주었다. 새 몰드 사용 시 탈형할 때 슬립이 뜯기는 것을 방지하기 위해 결합선을 포함한 몰드 전체에 분무기로 물을 뿌려 주며, 오래된 몰드를 사용할 때는 건조된 슬립이나 이물질이 없는지 확인한 후에 작업을 시작하였다.

Slip Casting 시 대부분 Drain Casting 방법으로 하였으며 【시작품 8】의 Plate I, II와 Tea Cup Saucer는 Solid Casting 방법으로 하였다.

Slip Casting 시 몰드 채우는 속도가 너무 빠르면 반점이나 소용돌이 자국, 핀홀이 생기며 너무 느리면 횡선이 생기므로 적당히 채우는 속도를 맞추었다. 슬립을 부을 때는 몰드 바닥 중심을 향하게 하였다. 만약 슬립이 몰드 벽을 타고 흐르게 되면 반점이 생기며 특히 색소지에 선명하게 나타나기 때문이다.

주입시간은 몰드 크기, 몰드의 건조 상태, 슬립의 농도에 따라 달리하였는데 작게는 10분, 많게는 45분까지도 하였다.

배출시 너무 느리지도 빠르지도 않게 슬립을 회전시키며 안정되게 비워내고 배출각도도 너무 경사지지도 얹지도 않게 약 30° ~ 40° 를 유지하며 배출시켰다. 그리고 몰드를 뒤집어 놓은 뒤 작게는 30분, 크게는 1시간 30분정도 지나면 슬립이 어느 정도 건조되는데 이때 몰드를 똑바로 뒤집어 놓는다. 그리고 주입구를 정리하고 몰드에서 주입기물을 꺼낸다. 꺼낸 후 뒤틀림 방지를 위해 그대로 건조시키며 약 70%의 건조 상태가 되면 주입기물을 정형하였다.

(4) 유 약

유약의 사용은 투명유를 기본으로 사용하였다. 저울로 <표 5> 투명유 조합비에 따라 원료 중량을 잰 후 물과 함께 교반기를 이용해 섞은 뒤, Pot Mill에 넣고 1시간 동안 미분쇄시킨 후 사용하였다.

【시작품 1】 【시작품 2】 【시작품 7】은 투명유에 Johnson Matthey사의 고화도 안료를 넣어 색유로 시유하였다. 사용된 칼라는 【시작품 1】은 G.Purple, 【시작품 2】는 R.Purple, 【시작품 7】은 Co-Blue-A이며, 투명유 2ℓ의 10%에 해당하는 안료의 양을 사용하였다.

【시작품 5】 【시작품 6】의 경우 Gare, Duncan사의 고화도 유약을 사용하였다. 【시작품 5】는 Gare사 FS-2329, Duncan사 EZ074, EZ028, EZ058을 【시작품 6】은 Gare사 FS2358, Duncan사 EZ074를 사용하였다.

<표 5> 투명유 조합비

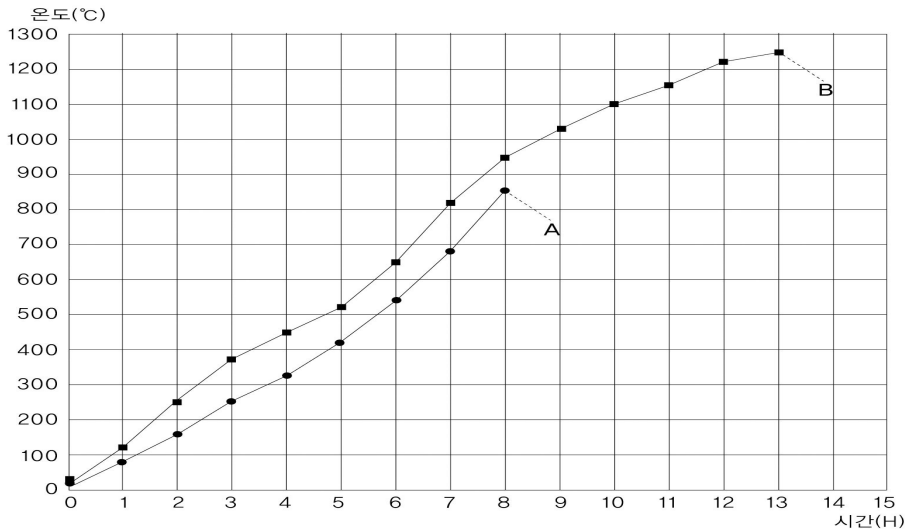
원료명	화학식	비율(%)
부여 장석	$\text{Na}_2\text{O} \cdot \text{Al}_2\text{O}_3 \cdot 6\text{SiO}_2$	49.4
금산 석회석	CaCO_3	20.0
부여 규석	SiO_2	9.4
인도네시아 카올린	$\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot 2\text{SiO}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	8.5
탄산바륨	BaCO_3	8.7
아연화	ZnO	4.0

(5) 소 성

소성은 대부분 전기가마를 사용하여 산화소성을 하였다.

1차 소성에서는 소성 시 기물의 균열, 파손 등의 방지를 최소화하기 위해 5~6시간 동안 약 550℃까지 중간 중간 온도를 유지해가며 온도를 높여주고 태토의 강도와 유약의 흡수성을 감안하여 총 8시간동안 850℃까지 소성하였다. 2차 소성에서는 태토의 원만한 열적 변이를 위해 천천히 온도를 높여주어 약 13시간에 걸쳐 1250℃로 산화소성을 하였다. 소성이 끝난 후 냉기로 인한 유약의 균열과 기물의 파손을 줄이고자 외부 공기를 차단한 채 가마 안에서 약 15시간 동안 가마의 온도를 상온과의 온도차이가 거의 나지 않을 때까지 서서히 냉각시킨 후 기물을 요출하였다

<표 6> 소성 온도표



A : 1차 소성

B : 2차 소성

3) 시작품 설명

【시작품 1】 With My Friend I



색유(투명유+G.Purple고화도 안료), 1250°C, 산화소성, 370×370×80(mm)

· 시작품1 [시작품 설명]

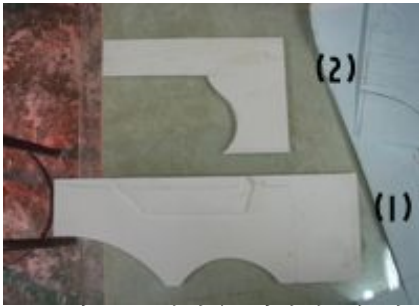
With My Friend I 은 녹인 치즈와 살사소스(Salsa Sauce), 칠리소스(Chili Sauce)를 얹은 나초(Nacho)를 위한 식기이다.

전채요리나 간식으로 먹는 멕시코 음식의 한 종류인 나초는 우리나라에서도 손쉽게 맛볼 수 있다. 파티 요리로, 술안주로, 극장에서 의 간식으로 누구에게나 사랑받는 음식이다.

가운데 볼에는 소스를 담고 볼 주위로 원을 그리며 나초를 담은 형태의 식기이다.

Purple계통의 칼라는 음식이나 식기에 많이 사용되지는 않지만, Red색상을 가진 소스와 Yellow색상을 가진 나초, 치즈를 돋보이게 하면서 색다른 느낌으로 어울릴 수 있다는 생각에 Johnson Matthey사의 G.Purple고화도 안료를 사용해 보았다.

· 시작품1 [원형, 몰드 제작과정]



1. 폼엑스로 원형을 제작할 때 필요한 칼 2개를 만든다. (1)은 윗면의 1/2, (2)는 옆면, 바닥면의 1/2에 해당하는 칼이다.



2. 제형물레에 (1)번 칼을 고정시키고 석고를 깎는다.



3. 2번에 칼리비누를 칠하고 석고를 부은 다음 제형물레에 (2)번 칼을 고정시키고 석고를 깎는다.



4. 완성된 원형 첫 번째.



5. 4번을 다시 제형물레에 고정시키고 흙담을 쌓고 석고를 부은 후 제형칼로 원형 두 번째를 제작한다.



6. 완성된 원형 첫 번째와 두 번째.



7. 원형 첫 번째 몰드 제작할 때 Casting 시 탈형이 잘 되도록 시침 핀으로 구멍을 낸 가는 고무호스를 넣어 제작한다.

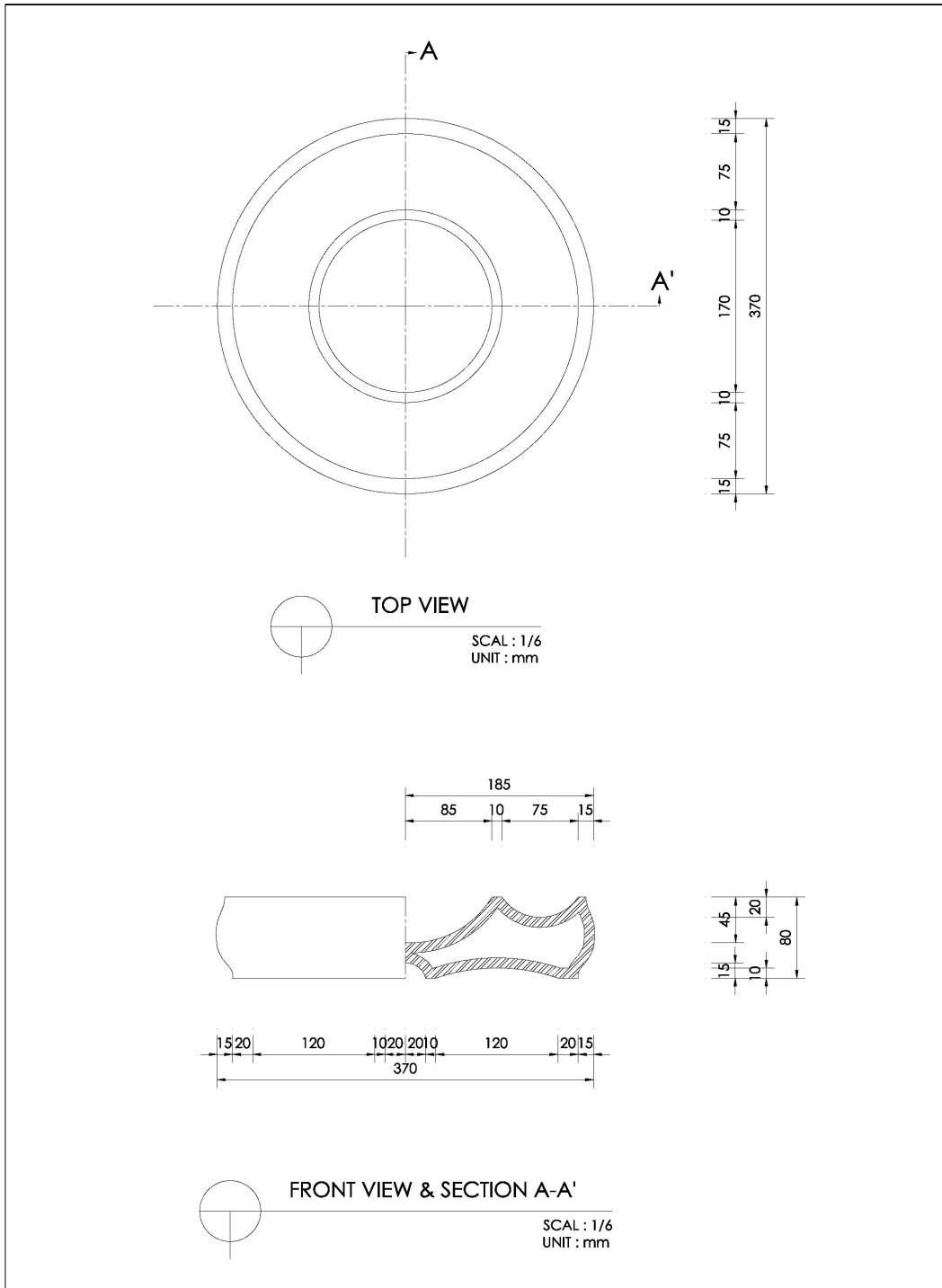


원형 첫 번째 몰드



원형 두 번째 몰드

시작품1 [도면]



【시작품 2】 With My Friend II



색유(투명유+R.Purple고화도 안료), 1250°C, 산화소성, 390×390×80(mm)

· 시작품2 [시작품 설명]

With My Friend II는 샹그리아(Sangria)를 위한 식기이다.

샹그리아는 스페인의 대중적인 술로서 레드와인에 오렌지, 라임, 사과 등의 여러 가지 과일과 소다수를 넣어 차게 해서 마시는 칵테일의 일종이다.

가운데 볼에는 샹그리아를 담고 여럿이 나누어 마실 수 있도록 6개의 잔을 가지고 있는 형태이다.

형형 색상의 여러 가지 과일들이 가지고 있는 색감을 잃지 않도록 레드와인과 비슷한 칼라를 가진 Johnson Matthey사의 R.Purple고화도 안료를 사용해 보았다.

· 시작품2 [원형, 몰드 제작과정]



1. 포맥스로 잔이 담길 부분을 제외한 윗면 1/2에 해당하는 칼을 만든 후 제형물레에 고정시키고 석고를 깎는다.



2. 잔이 담길 부분에 해당하는 칼을 만들어 깎은 후 그 모양의 몰드를 제작한다. 그리고 제작한 몰드를 이용해 잔이 담길 부분의 원형6개를 제작한다.



3. 1번에서 제작한 것 위에 2번에서 제작한 원형 6개를 본드를 이용해 움직이지 않도록 고정시킨다.



4. 3번에 칼리비누를 칠하고 석고를 부은 후 포맥스로 만든 옆면, 바닥면의 1/2에 해당하는 칼을 이용해 석고를 깎는다.



5. 완성된 원형 첫 번째.



6. 5번을 다시 제형물레에 고정시키고
불이 담길 부분에 석고를 부은 후
제형칼을 이용해 불을 제작한다.



7. 완성된 원형 두 번째.



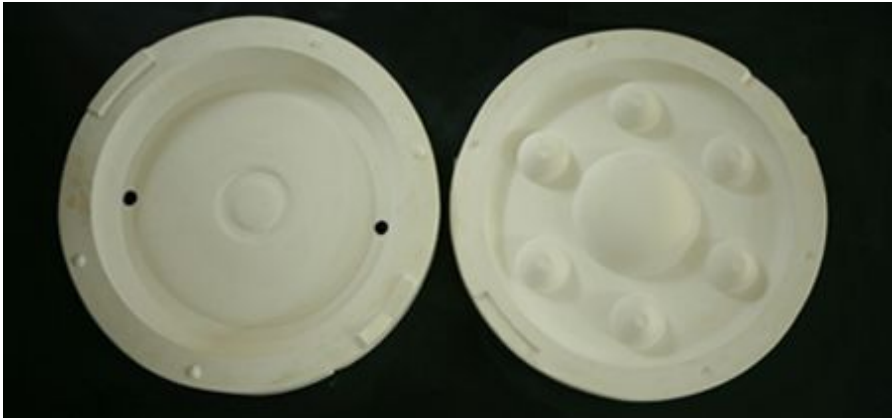
8. 포맥스로 잔의 1/2에 해당하는
칼을 만든 후 잔을 제작한다.



9. 완성된 원형 세 번째.



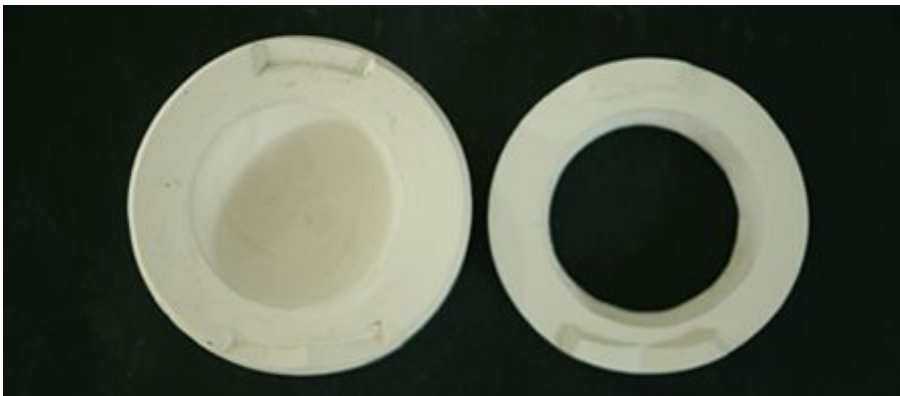
10. 완성된 원형 첫 번째, 두 번째,
세 번째.



원형 첫 번째 몰드

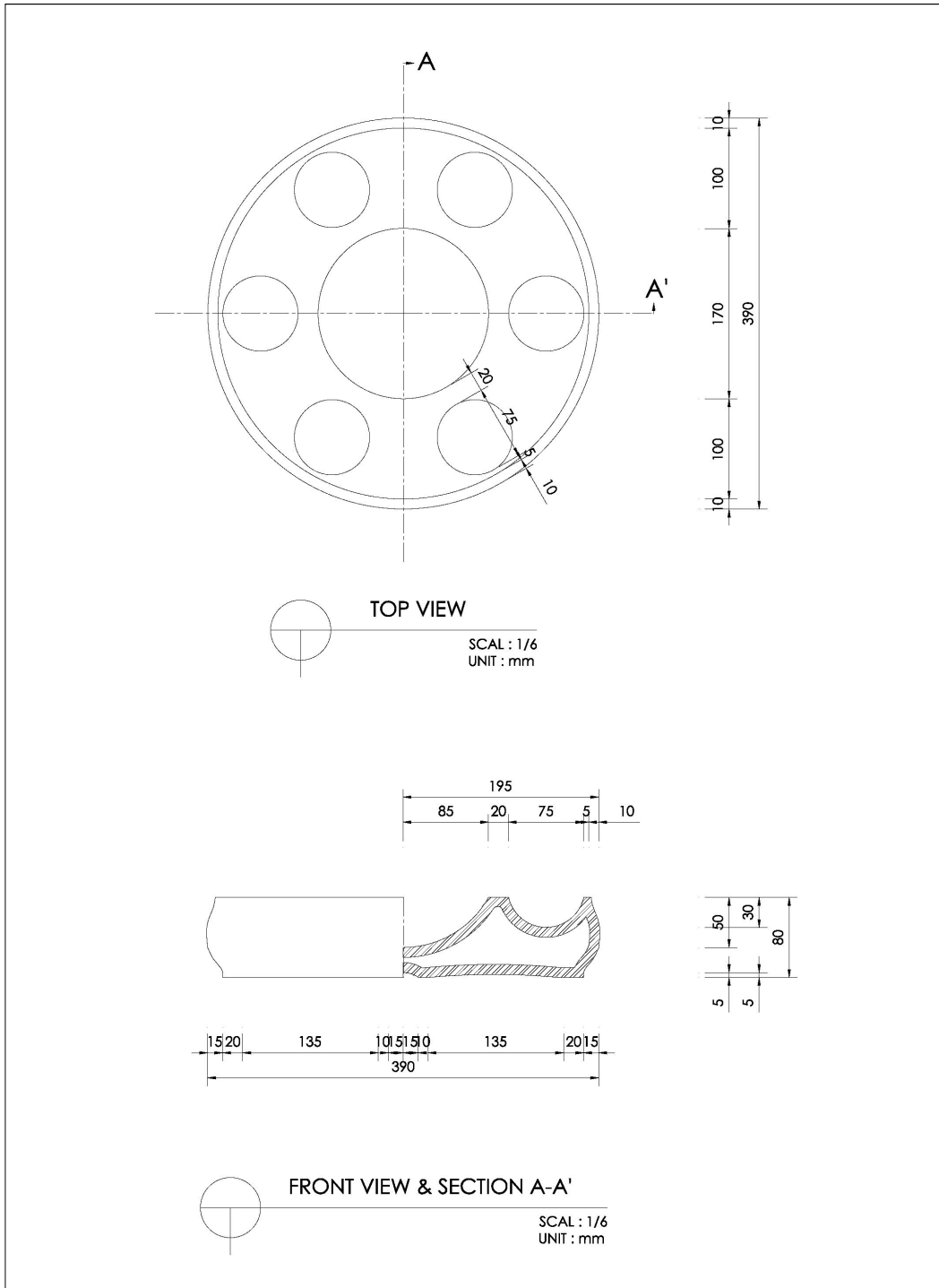


원형 두 번째 몰드



원형 세 번째 몰드

· 시각품2 [도면]



【시작품 3】 Draw A Circle



투명유, 1250℃, 산화소성, 290×290×65(mm)

· 시작품3 [시작품 설명]



Draw A Circle은 아내가 정성들여 짜준 도시락을 의미하는 일본어 ‘벤또’에서 디자인 발상을 갖게 되었다.

한가한 주말에 가든(Garden)에서 여유로운 브런치(Brunch)를 즐기는 모습을 그리며 캐주얼(Casual)하게 표현해 보았다.

여러 가지 색을 가진 음식들을 고려해 6가지 칼라로 제작해 보았으며 더 나아가 한 가지 칼라로 이루어지는 원이 아니라 6가지 칼라로 원이 이루어지는 Mix and Match 방식의 칼라 Coordination까지도 기대해 보았다.

식기의 안쪽부분에만 투명유로 시유하였으며 식기의 바깥부분은 선명한 색슬립의 발색정도를 표현하기 위해 시유를 하지 않고 2차 소성을 하였다.

【시작품 4】 Break In Seven



투명유, 1250°C, 산화소성, 475×380×30(mm)

· 시작품4 [시작품 설명]

서양 음식 문화에서 발달한 소스(Sauce)는 음식의 중심이 되며, 음식이 예술적으로 표현될 수 있는 중요한 요소가 된다. 이러한 점을 염두에 두고 제작한 Break In Seven은 여러 가지 소스를 곁들인 퓨전 푸드를 위한 식기이다.

음식을 담은 그릇과 그릇의 다양성을 의미하는 음식의 ‘담음새’를 통해 시각의 다양성과 재미를 흥미롭게 즐길 수 있도록 표현하고자 하였다.

큰 사각형 석고판을 망치로 때려 7개로 조각난 것을 그대로 원형으로 사용하여 몰드를 제작하였다.

각각 다른 형태를 지니고 있는 7개의 식기에 White, Yellow, Red, Green, Black등 다채로운 색상을 가진 소스를 곁들인 음식을 담음으로써 하나의 사각형 식기로 완성된다.

이 시작품을 통해 맛이 멋으로 승화될 수 있다는 점을 기대해 보았다.

【시작품 5】 Corrugated Vessel #1



투명유, Duncan, Gare사 고화도 유약, 1250°C, 산화소성,
160×160×35, 200×200×40, 240×240×55, 280×280×65(mm)

【시작품 6】 Corrugated Vessel #2



투명유, Duncan, Gare사 고화도 유약, 1250°C, 산화소성, 100×100×75(mm)

· 시작품5, 6 [시작품 설명]

굴진 그릇을 의미하는 Corrugated Vessel 시리즈는 식기의 용도뿐만 아니라 일상생활의 평범함에 가치를 부여해 식기의 조화로 공간을 연출할 수 있도록 제작해 보았다.

석고 원형의 바깥 부분에 골판지를 붙여 몰드를 제작하여 여러 색의 고화도 유약으로 소성하였다.

【시작품 7】 Square Plate



색유(투명유+Co-Blue-A고화도 안료), 1250℃, 산화소성,

145×145×40, 135×360×50(mm)

· 시작품7 [시작품 설명]

한 스타일의 세트식기들로 테이블전체를 세팅하기보다는 원형식기들과 정돈된 느낌을 가지는 사각접시를 적절히 Mix and Match하여 식탁을 보다 감각적이고 다양한 테이블 연출이 가능하도록 도모하였다.

굽이 높은 제기 접시의 특징에 ㄱ모양을 가진 넓고 투박한 굽의 형태를 가미해 원형을 제작하고 순수하지만 깊이 있는 코발트색의 안료를 사용해 시유를 하였다.

【시작품 8】 Born-Again 白磁



투명유, 1250℃, 산화소성, Teapot 111×111×183

Tea Cup 70×70×65

Tea Cup Saucer 95×95×15

Bowl with a lid 136×136×153

Bowl 190×190×115

Plate I 145×145×25

Plate II 205×205×30(mm)

· 시작품8 [시작품 설명]

Born -Again 白瓷은 조선후기 백자 조형의 특징을 모티브(Motive)로 한 시작품이다.

조선 후기의 백자는 절제의 미의식, 간결하고 단아한 순백의 조형으로 표면의 화려함보다는 내면의 진중함을 표현하고 있다.

본 연구자는 이러한 특징을 가지고 서양식 정식 상차림에 해당하는 Dinner Set에 적용해 제작해 보았다.

· 시작품8 [원형, 몰드 제작과정]



1. 포맥스로 주전자 몸체 1/2에 해당하는 칼을 만든 후 제형물레에 고정시킨다.



2. 1번 칼을 이용해 주전자 몸체 원형을 제작한다.



3. 수구 원형



4. 주전자 몸체에 수구를 붙일 중간위치에 구멍을 낸다.



5. 농도가 묽은 석고를 이용해 수구를 주전자 몸체에 붙인다.



6. 제형물레에서 제형칼을 이용해 주전자 뚜껑 원형을 제작한다.



7. 사각형 석고판을 이용해 손으로 직접 깎아가며 주전자 손잡이 원형을 제작한다.



8. 제형물레에서 제형칼을 이용해 찻잔원형을 제작한다.



9. 포맥스로 찻잔 받침의 윗면, 아랫면에 해당하는 칼을 만들어 원형을 제작한다.



10. 제형물레에서 제형칼을 이용해 작은 볼 원형을 제작한다.



11. 제형물레에서 제형칼을 이용해 큰 볼 원형을 제작한다.



12. 9번과 마찬가지로 접시 小, 大 원형을 제작한다.



13. 제형물레에서 제형칼을 이용해 합 의 윗부분에 해당하는 원형을 제작한다. 그리고 14번 제작과정을 위해 윗부분과 아랫부분이 서로 떨어지지 않도록 바닥면에 십자모양의 홈을 내준다.



14. 13번에 칼리비누를 칠한 후 석고를 부어 제형칼을 이용해 합 의 아랫부분에 해당하는 원형을 제작한다.



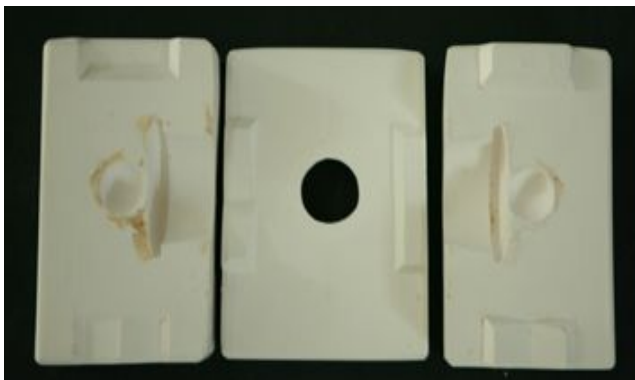
15. 제형물레에서 제형칼을 이용해 합 뚜껑을 제작한다.



주전자 몸체 몰드



주전자 손잡이 몰드



주전자 뚜껑 몰드



찾잔 몰드



찾잔 받침 몰드



작은 볼 몰드



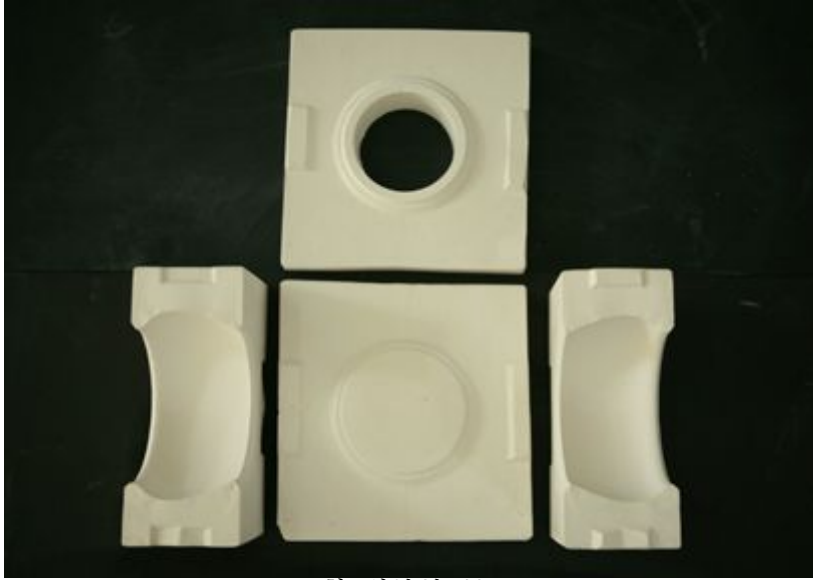
큰 볼 몰드



접시 몰드



합 뚜껑 몰드

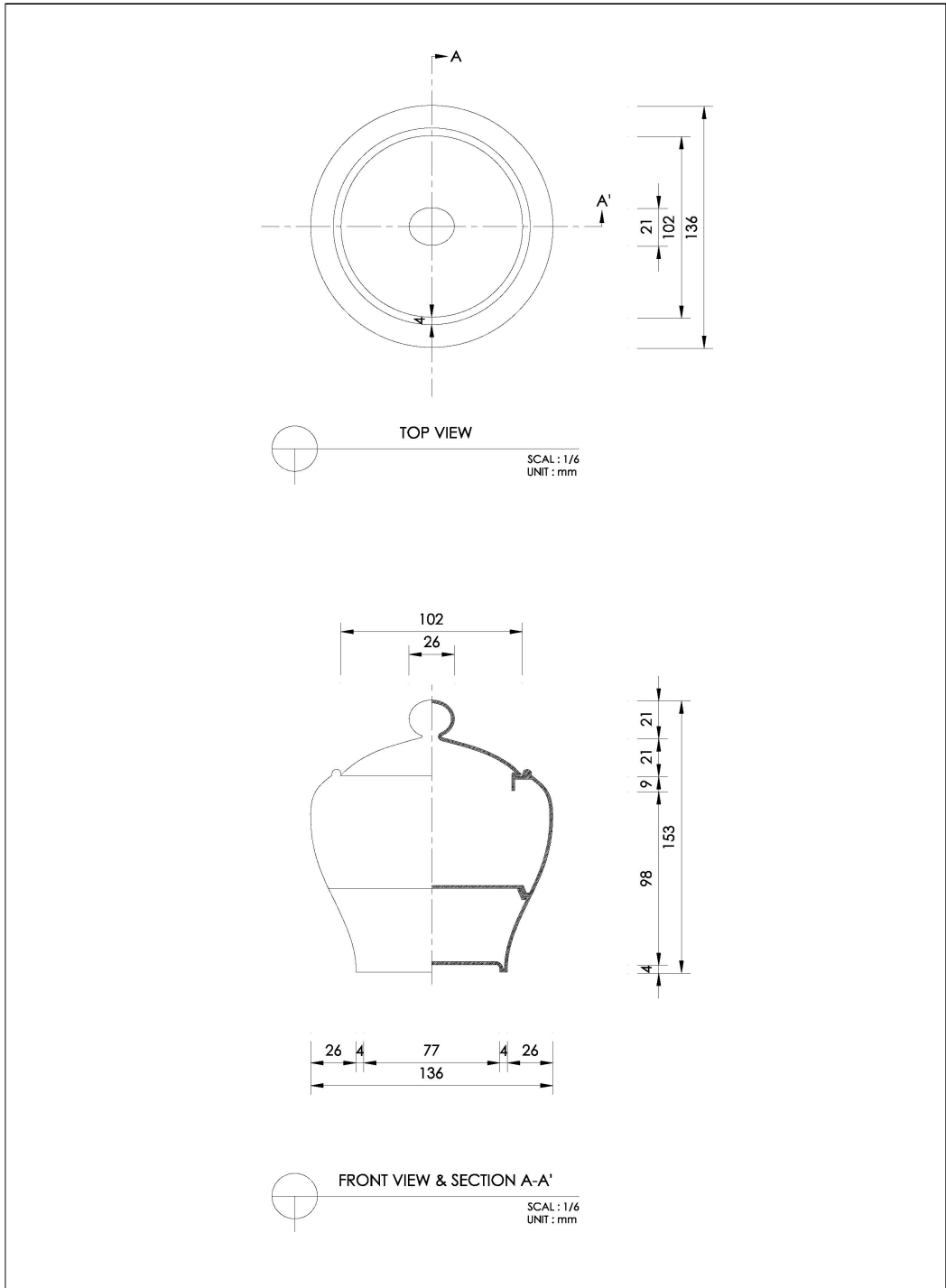


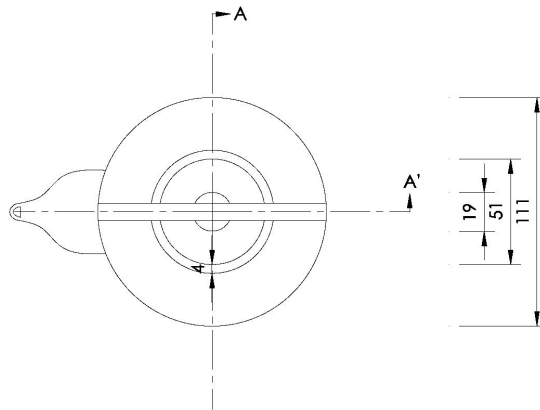
합 윗부분 몰드



합 아랫부분 몰드

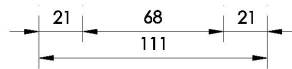
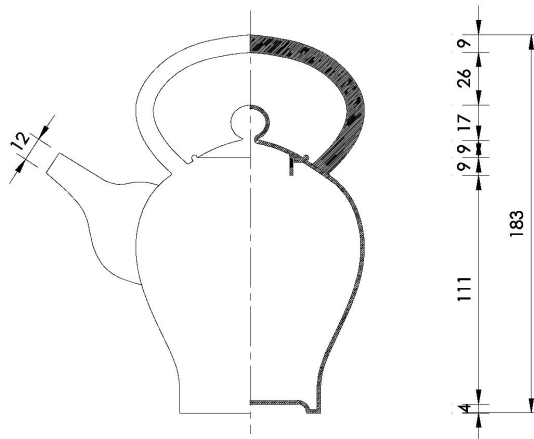
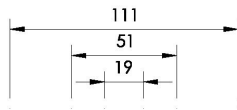
· 시각품8 [도면]





TOP VIEW

SCAL : 1/6
UNIT : mm



FRONT VIEW & SECTION A-A'

SCAL : 1/6
UNIT : mm

【시작품 9】 Mobile Vessel



투명유, 1250°C, 산화소성, 110×110×100, 130×130×110, 190×190×160(mm)

· 시작품9 [시작품 설명]

Mobile Vessel은 샐러드(Salad)를 위한 식기이다.

서양 요리의 하나인 샐러드는 웰빙(Well-Being)식의 인기를 타고 현대인을 위한 새로운 건강식으로 당당한 한 끼의 식사로 대접받고 있다.

자연스럽고 부드러운 형태의 느낌을 표현하기 위해 전기 물레에서 점토를 이용해 원형을 제작하였다.

큰 볼은 메인(Main) 그릇으로, 작은 볼은 덜어 먹을 수 있는 서브(Sub) 그릇으로, 화사하고 다양한 Food Coordination이 가능하도록 색슬립을 사용하였다.

Ⅲ. 결 론

전 세계가 하나의 지구촌이 되어 가는 추세에 발생한 퓨전이라는 새로운 양식은 21세기 문화 창조의 원동력이 되어가고 있다. 이러한 퓨전현상은 우리 생활의 다방면에 걸쳐 진행되고 있는데, 그 중에서도 식문화와 관련된 것들은 문화적 배경이나 시대정신을 반영하고 있어 매우 빠른 속도로 다변화되어가고 있다.

이에 대한 대안으로 현대인의 정서에 부응하는 도제 테이블웨어를 연구하게 되었다. 따라서 퓨전 도제 테이블웨어를 통해 각각의 사람들의 개성이 표현되고 더불어 달라진 현대인의 식생활과 라이프스타일에 부응의 목적을 이 논문 작품의 근간으로 삼았다.

퓨전현상은 어떠한 법칙도 경계도 가지고 있지 않기 때문에 표현에 있어서는 한계점을 찾을 수가 없다. 퓨전의 다양성과 실용성의 긍정적인 면이 있는 반면, 고유의 주체성 상실을 초래할 수 있다는 우려의 상반된 면이 있다. 단지 새로운 것을 추구하기 위해 융합되는 것이 아니라 본래의 것보다 더 나은, 즉 퓨전을 통해 시너지효과를 낼 수 있는 것이 있어야 퓨전이라는 것이 하나의 문화현상으로 자리잡을 수 있을 것이다.

본 연구를 통해 얻은 결론을 정리하면 다음과 같다.

첫째, Right now, Right here, For me의 개념을 가지고 제작함으로써 그 식기만이 가질 수 있는 개성을 표현할 수 있었고, 더 나아가 퓨전테이블웨어의 새로운 가치를 재현할 수 있었다.

둘째, 식기의 실용적인 면뿐만 아니라 Joyful, 스토리가 담긴 테이블웨어를 제작함으로써 식탁이라는 공간을 아름답고 유익하게 조망할 수 있었으며, 사용하지 않을 때는 공간을 연출할 수 있는 또 다른 기능으로 우리에게 미적감

을 줄 수 있었다.

셋째, 고정된 세트개념이 아닌 끝없이 연출되는 코디네이션과 믹스 앤 매치 방식의 칼라 코디네이션으로 다양하고 유연하게 변하는 식탁의 공간미를 연출할 수 있었다.

넷째, 식탁은 단지 식사를 하는 공간이 아니라 삶을 즐길 수 있는 여유로움이 있는 공간이라는 생각에 연출한 테이블웨어는 매우 희망적이었다.

끝으로, 아직까지도 석고작업 기법, 디자인 능력이 많이 미숙하여 아쉬움이 많이 남는다. 이 부분은 앞으로 본인이 계속적으로 연구하고 풀어야 할 여지로 남기면서 관련분야에 깊은 애정을 가지고 작업을 이어가고자 한다.

그리고 이 논문을 밑거름으로 사람들이 도자식탁문화에 깊은 관심과 애정을 가지고 퓨전시대를 빌미로 우리의 도자식탁문화가 한 단계 더 발전되기를 바란다.

참 고 문 헌

- 단행본 -

김성근, 퓨전시대의 새로운 문화 읽기, 문학사상사, 2003.

김형진, 문화예술의 퓨전적 해석, 한솜미디어, 2003.

사샤 워텔, 슬립 캐스팅, 예경, 2003.

야나기하라 아키히코, 석고틀로 만드는 도자기, 예경, 1999.

양해림, 미의 퓨전시대, 철학과 현실사, 2001.

에드워드 W. 사이드, 오리엔탈리즘, 교보문고, 2007.

이재동 외, 그 무한한 가능성 퓨전 테크 그리고 퓨전 비즈, ITC, 2000.

정현숙 외, 푸드 비즈니스와 푸드 코디네이터, 수학사, 2007.

- 학술지 -

김후란 외, 패션에 나타난 퓨전 이미지에 관한 연구, 복식문화연구 제11권 제2호, 2003.

박규현 외, 퓨전디자인의 속성에 관한 연구, 디자인학연구 Journal of Korean Society of Design Science 통권 제37호 Vol. 13 No. 3, 2000.

박형철, 한국적 특성을 응용한 퓨전 테이블 디자인 연구, 한국가구학회지 제12권 제1호, 2001.

유수연, 디지털시대의 퓨전문화와 퓨전디자인에 관한 연구, 한국실내디자인학회 논문집 25호, 2000.

이혜주 외, 생활환경에 나타난 퓨전문화에 관한 연구, 중앙대학교 생활과학논집, Vol. 15, 2002.

정삼호 외, 패션 트렌드에 나타난 퓨전스타일 연구, 중앙대학교 생활과학논집, Vol. 15, 2002.

- 월간지 -

류호창, 新 문화코드-퓨전, 월간디자인, 디자인하우스, 2000.

- 학위논문 -

강현주, 디자인에 나타나는 퓨전현상에 대한 연구, 경희대학교 석사학위논문, 2002.

김미라, 미니멀리즘의 조형적 특성을 이용한 금속제 테이블웨어 연구, 한양대학교 석사학위논문, 2007.

김소라, 서울컬렉션에 나타난 퓨전 스타일 연구, 연세대학교 석사학위논문, 2003.

김은정, 가정과교육의 문화교육으로의 탐색적 연구, 중앙대학교 박사학위논문, 2006.

박수현, 현대 패션 디자인에 나타난 퓨전 스타일에 관한 연구, 홍익대학교 석사학위논문, 2005.

장지선, 음식 문화의 다원화에 따른 테이블웨어 디자인, 이화여자대학교 석사학위논문, 2000.

전관중, 디지털 제품디자인의 퓨전 경향에 관한 연구, 국민대학교 석사학위논문, 2002.

정미경, Illustration실체제작의 Fusion현상 연구, 서울산업대학교 석사학위논문, 2000.

한숙연, “MIX & MATCH” CONCEPT을 適用한 복합문화공간 실내계획, 홍익대학교 석사학위논문, 2004.

ABSTRACT

The Study on the Fusion Ceramic Tableware Design

Lee, Yoo Yuen

Major in Industrial Ceramics

Dept. of Plastic Arts

Graduate school of Art & Design

Sungshin Women's University

Today, we came to be able to share mutually heterogeneous culture in all the fields, while whole world is bound as one global village by the spread of digital technique and the development of communication development. New style to be fusion which came into being in this course becomes the motive power of culture creation of the 21st century.

Out of it, what are related to food culture are changing with very fast speed in keeping pace with society change. While beautiful and healthy life, well-being culture appear over the whole of consumption life, culture of eating-out developed suddenly. While food culture is subdivided and specialized, special stores for each food increased, people consume for diverse tastes and atmosphere over basic desire that food fills hunger simply, and the taste of people became high-class.

So, this researcher came to suggest the necessity of ceramic

tableware that sensitivity and grace may be satisfied for table culture, while accepting the culture of changed food life.

Now when the period that uniform and collective thinking rules whole passed, this researcher laid meaning in designing and manufacturing ceramic tableware that taste and individuality of individual are respected and which satisfies the changed food life and lifestyle of moderns.

As for manufacture method, this researcher used the techniques of drain casting of slip casting and solid casting mainly in consideration of the modern function native to tableware centering around plaster molding that plural manufacture is easy. As for base soil, this researcher used white china clay for infusion molding that white degree is high. And, as for glaze, this researcher used transparent oil and color oil that paint is added to transparent oil, so that color slip and food may be set off.

Taste is the most important function in food culture. What offer joy to us visually may be form, arrangement and color etc. of tableware. If people become rich economically and the quality of life improves all the more in the future, its necessity will be double.

This researcher has wish that this study may be small help for the development of our ceramic table culture and stagnated business world of ceramic art in spite of poor ability.