

한식상차림의 색채분석 연구

이혜란¹ · 김혜원² · 조우균^{3*}

¹배화여자대학교 식품영양과, ²전 농심 R&BD 센터, ³가천대학교 생활과학대학 식품영양학과

Coloration Analysis of Korean Table Settings

Hyeran Lee¹, Hyewon Kim², Wookyoung Cho^{3*}

¹Department of Food and Nutrition, Baewha Women's University

²former-researcher of Nongshim R&BD Center

³Department of Food and Nutrition, Gachon University

Abstract

The purpose of this study is to obtain basic materials to complement the 'time series table serving' by analyzing external color elements. We selected traditional Korean restaurants in two five-star hotels and two famous traditional Korean style restaurants and analyzed their colors and the coloration of the Korean table settings. The results are as follows. By using strong luminosity contrast, restaurant A made its customer focus on the food and used red as the principal point (highlighted) color. Desserts, which have small dimensions, were served in 'Buncheong' ware with 'bakji' method, which has strong contrast; this broke the color balance. The use of small patterned dishes with 'johwa' method would achieve color harmony. Restaurant B used a stronger color for the tables than the foods, making the point color inconspicuous. Lowering the brightness and saturation of the table color would be beneficial. In restaurant C, thick green napkins provided the point color, making the atmosphere of the restaurant dull and dark and interfering with the overall bright atmosphere of the restaurant. Using lower saturation, high luminosity, and yellowish colors would bring harmony to the overall atmosphere. In restaurant D, the point colors were divided into three groups; their diversification during the entire course of the meal made the flow of the meal more natural. However, the use of the violet color, which gives a cold feeling, in the middle of the meal courses broke the overall flow of warm color in the meal. Considering the already-present contrast between red and green, it would be better not to use the violet chrysanthemum in the course of the meal. As mentioned above, there are several issues in terms of the color arrangement, the usage of table pads, and the natural flow of colors. Those issues indicate the necessity for an overall plan for the banquet table set-up in terms of color.

Key Words: Colors and coloration, time series table serving, Korean table settings

1. 서 론

각 나라마다 문화가 다르듯이 국가별로 색채이미지도 다양하다. 우리나라의 경우도 독특한 자연풍토와 사회 발전을 거치면서 우리 민족 특유의 색채 문화를 형성해왔다. 보편적으로 색은 시대적, 문화적, 교육적으로 공통된 감정을 지니고 있으며 전통 색상은 민족의 삶에 독특한 관습과 의식, 정서에 깊이 배여 우리나라 역사에 다양한 색으로 표현되며 전통색 이미지를 인지하게 한다. 삼국시대이후에 황, 청, 백, 적, 흑색으로 구성되어진 오방색이란 용어를 사용하였으며, 한국 전통색상인 오방색을 사용하는 수많은 사례를 살펴볼 수 있다(강 1991; 강 1995; 강 등 1999; Joo 2012).

오색(五色)은 우리의 우주론적 체계인 오행설과 맞닿아 있으며 각기 상징적으로 오분(五分)하여 공간과 시간, 감정과 윤리, 절기와 일기 등을 연관시키고 있다. 우리 민족의 선천적인 색채의식에는 자연주의 사상의 영향을 받아 태양숭배와 경천사상에 따른 고유한 붉사상을 형성하였는데, '붉'은 곧 백을 뜻하여 흰색을 신성한 색으로 다루게 되었다. 여기서 흰색은 무색이며 자연 그 자체이다. 자연을 거스리지 않고 자연에 동화하며 순리대로 살아가는 것을 올바른 삶이라 믿어온 결과이다(구 2000). 이는 한국 문화에 예술의 저변에 흐르는 자연주의 색감성 형성에 가장 결정적인 역할을 한다. 오방색은 오정색(五正色) 또는 오채(五彩)라고도 하였는데 방위와 색의 관계를 동청(東靑), 남적(南赤), 서백(西白),

*Corresponding author: Wookyoung Cho, Department of Food and Nutrition, Gachon University, 1342 Seongnam-daero, Sujeong-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 461-701, Korea Tel: 82-31-750-5972 Fax: 82-31-750-5974 E-mail: wkcho@gachon.ac.kr

북흑(北黑), 중황(中黃)으로 발전해왔다. 또한 동서방 사이에 벽색(碧色), 동중앙 사이에 녹색(綠色), 남서방 사이에 홍색(紅色), 남북방 사이에 자색(紫色), 북중앙 사이에 유황(硫黃) 색의 간색을 만든다(장 1984).

우리나라 음식에 적용된 오방색의 사례를 보면 오곡, 오곡밥, 오색강정, 반상차림, 사계절식, 보기식품, 보혈식품, 보양식품, 보음식품 등에 적용해왔다(강 1991; 강 1995; 강 등 1999). 음식은 사교성과 우호도를 표현하는 인류공동의 매체이며, 음식을 함께 나누는 것은 사람과 사람 사이의 친밀함을 나타내는 척도로서 그 나누는 정도에 의해 상호간의 인간관계를 예측할 수 있다(김 2005).

음식을 선택하는 소비자는 문화적 맥락에 따라 소비행동이 달라지고, 음식문화의 다양한 정보를 선택적으로 인지하고 저장한다. 음식의 소비행위는 소비자가 음식에 관한 다양한 정보를 인지하는 과정에서 음식 체험에 관한 개인의 감정적 요소를 덧붙이기 때문이다. 소비자는 문화적 맥락 속에서 음식기호와 식공간 그리고 회식자와의 상호작용을 중심으로 다양한 감각적 체험을 하게 된다. 문화적 맥락 속에서 음식문화를 연구하는 것은 생리적 요구와는 근본적으로 다른 상징적 욕구를 음식 소비를 통해 획득하길 갈망하고 있다. 음식을 먹는 행위는 하나의 문화를 소비하는 것이고, 음식은 인간과 인간을 연결해주는 중요한 문화적 활동으로 인식할 필요가 있다(이 & 김 2011; Baik 2012). 한식의 다양한 문화콘텐츠 안에서 색채는 기능적이고 감성적 요소뿐만 아니라 색이 갖는 상징성을 표현하게 되므로 전통 오방색을 넘어선 컬러마케팅으로 한국 음식이 성장할 때 미래사회에서 그 중요성이 커질 것이므로 음식문화 콘텐츠의 다양한 색채 디자인 연구 활성화가 이루어져야 할 것이다. 그간 발표된 논문들은 조선시대의 반상차림(Kim & Lee 1992; Jung 2001; Lee 2002)이나 상차림 배치(Kim 1989; Yoon 1997)의 디자인 연구를 중심으로 하였으며, 한식당 상차림의 사례 연구(Lee & Han 2004; Kim & Park 2009)에서도 내용분석에 색채에 대한 분석 연구는 없었다. 따라서 본 연구는 시계열형 한식 상차림의 색채 분석을 시도하여 한식 세계화를 위한 상차림의 색채 보완 기초 자료를 마련하고자 하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 한식 상차림의 색채분석

1) 분석대상의 선택

본 연구는 4개의 한식 전문 음식점을 대상으로 하였다. 서울 시내 특급 호텔 중 국내외 외국인들에게 지명도가 높고 시계열형의 한식상차림이 이루어지고 있는 시내 중심 한 곳(A)과 시외곽 지역 호텔 한 곳(B)의 호텔 내 음식점 두 곳과 호텔 밖에서 시계열 한식 상차림이 이루어지고 있는 한식 전문음식점 두 곳(C, D)을 선택하였다.

2) 색채분석

선정된 네 음식점에서 시계열 한식상차림에서의 색채가 적절히 계획되고 있는지 알아보기 위하여 제공되는 음식을 디지털 카메라를 이용하여 촬영한 후, 촬영된 사진에서 포토샵을 사용하여 형태를 최대한 배제한 후 남겨진 색채를 바탕으로 색채분석을 시도하였다(김 2002; 홍&강 2003; IWAMOTO 2003). 색채분석은 색채계획 이론인 전체성의 원리·간결성의 원리·대비의 원리(권 2002; 정 2002; 조&김 2010)에 근거하여 주색, 보조색, 포인트 색상을 나누어 분석(Lauer & Pentak 2002; 김 2003)하고 각각 어떤 색상을 사용하고 있는지, 색채가 적절하게 계획되어 있는지 살펴보았다.

III. 결과 및 고찰

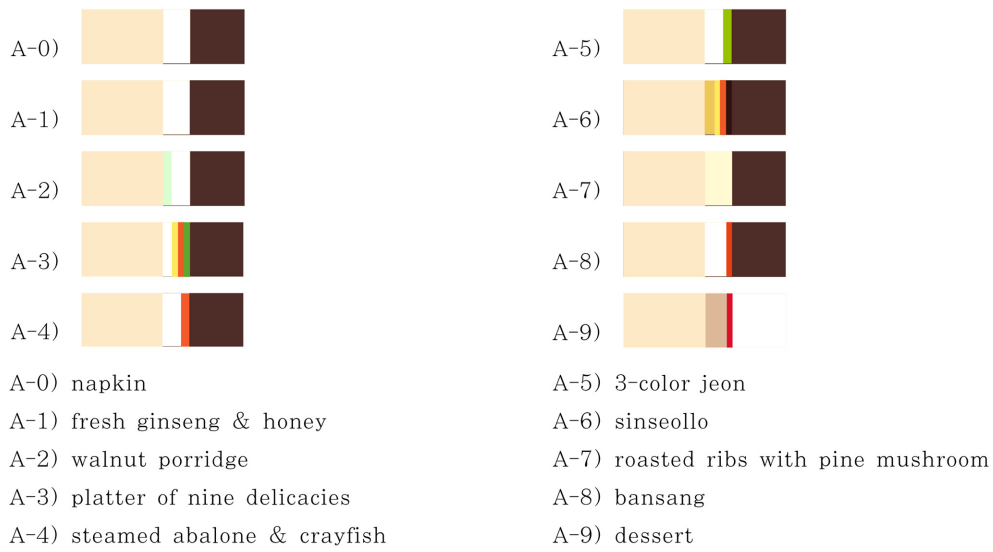
1. 한식 상차림의 색채분석 결과

1) 한식 상차림의 색채분석

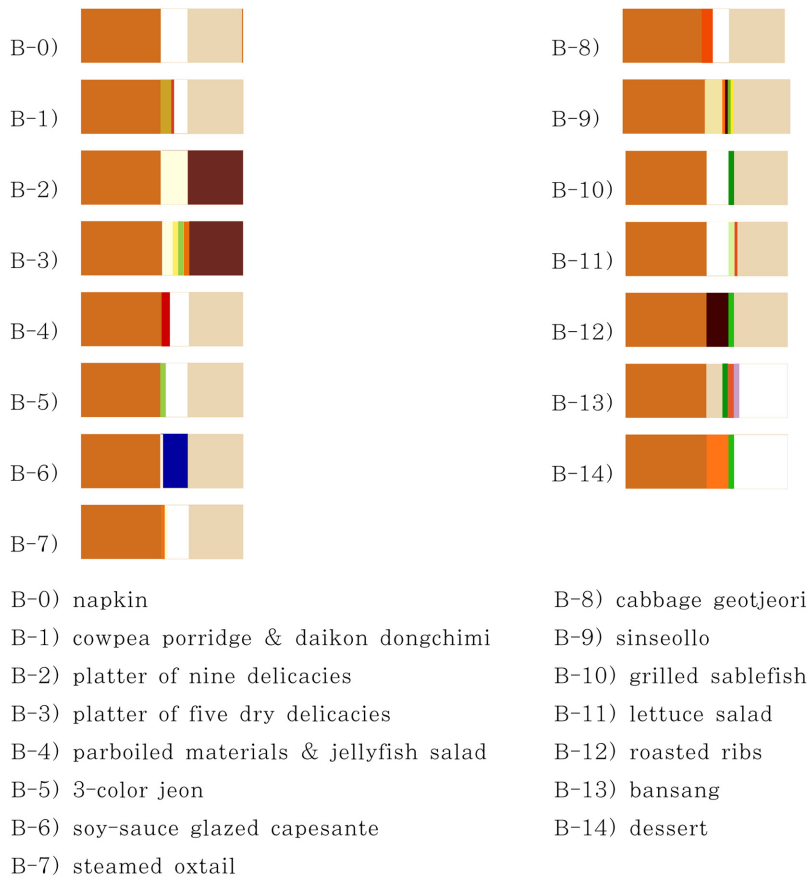
색채계획은 음식점의 컨셉에 따라 바뀔 수 있다. 음식의 색채나 상차림의 색채에 대한 사람들이 반응은 아주 즉각적이며 민감하다. 색채는 음식과 식기에 동일하게 적용될 수 없다. 음식에서는 빨간 색이 가장 식욕을 돋우는 색이며(빨간 사과, 신선한 쇠고기의 선홍색 등) 주황색으로 접근해 갈수록 식욕은 더욱 자극되는 것으로 알려져 있다. 노란색 계통에서는 식욕이 감소하며 대자연의 신선함이 있는 초록색이 되면 다시 식욕이 증가하고 파란색은 식욕자극에는 별효과가 없는 것으로 나타난다(김 2003). 그러나 파란색은 식기에 적용될 경우 음식들을 더 맛있게 보이도록 만들어 주는 색이다. 즉 파란 색은 음식 자체의 색으로는 적합하지 못하지만 음식의 배경 색으로는 아주 좋으므로 테이블, 식기류를 선정할 때에는 적극적으로 고려해 볼 만한 색이다(박 2003). 맛 뿐 아니라, 시각적인 면에서도 지루함을 느끼지 않게 하려면 음식에 변화를 주는 것과 마찬가지로, 상차림의 색채에도 변화를 주어야 하며 그 변화는 전체의 흐름을 방해하지 않아야 한다.

각 음식점의 상차림에 대한 색채분석의 결과는 다음과 같다.

A 음식점의 경우 밝은 색상의 테이블보와 어두운 색의 테이블 매트, 다시 주로 흰 색의 식기의 명도대비를 이용하여 시선을 식탁매트에 집중시켜 매트 위의 상차림이 독립적으로 보이게 하고 있다. 주색과 보조색은 갈색과 미색으로, 동일 계열의 색상으로 통일감을 주고 있으며, 음식의 색이 포인트 색상의 역할을 하고 있다. 포인트 색상으로는 붉은 계열이 가장 많이 사용되었다. 색상은 A-0), A-1), A-2)까지는 포인트 색으로 흰색을 사용하고 있어 차분한 느낌을 주고 있으며, 3번에서 화려한 색상을 보여 분위기를 전환시키고 있다. A-4), A-5)에서 비교적 강한 포인트 색을 하나씩 보여준 후 다시 A-6)에서 화려하고 강하게 대비시킨 색상을 보여주고 있어 색상의 강약이 적절히 분배되어 보인다. 색상의 다



<Figure 1> Colors and coloration of A restaurant table setting

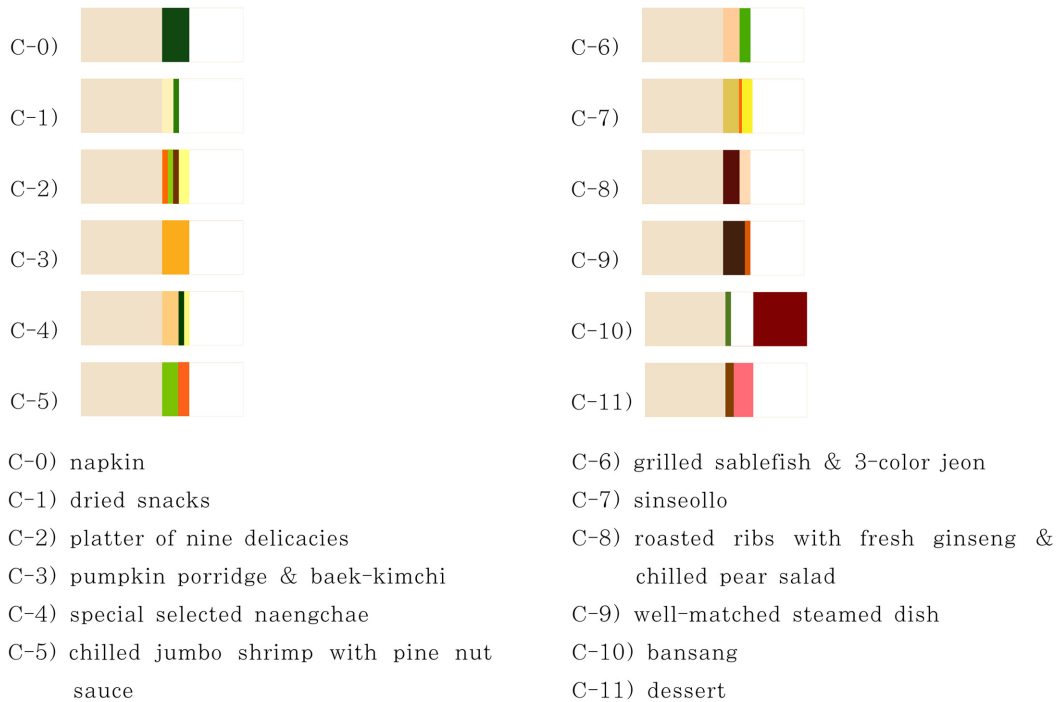


<Figure 2> Colors and coloration of B restaurant table setting

양성은 A-3), A-4), A-5), A-6)에 집중시키고 있고, 후반부는 그다지 화려하지는 않으나 전체 색상과 비슷한 계열의 붉은 색을 포인트 색으로 사용하여 선명한 색을 표현하면서도 자연스럽게 마무리하고 있다. 마지막 후식에서의 색 대비는 상차림 전체의 색채는 무리가 없어 보이지만 대범한 박지 문양이 시선을 끌어 포인트 색상으로서 충분히 선명한 붉은색

을 사용하고 있음에도 불구하고 정작 음식의 색채가 선명하게 부각되지 못하고 있는 점이 아쉽다. A-1)나 A-2) 정도의 작은 문양이 있는 흰 색 분청자였다면 작은 면적의 과일들과의 색채대비가 더욱 명확해져 접시 안에서 음식의 형태가 확실하게 나타났을 것이다.

B 음식점의 경우 테이블 전체의 색은 황갈색으로 전체적



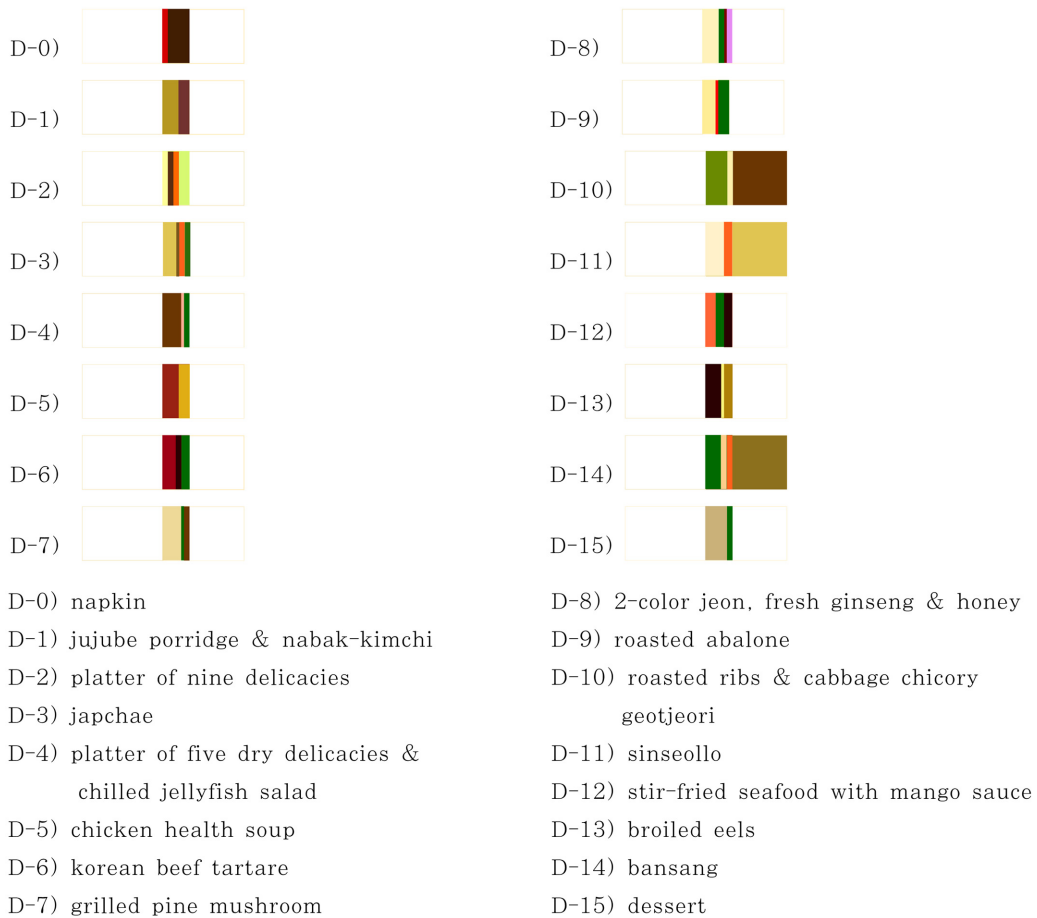
<Figure 3> Colors and coloration of C restaurant table setting

인 색상을 주도하고 있다. 테이블보는 사용하지 않고 있고, 식탁 매트는 미색 면제품으로, 이 식탁매트가 보조색의 역할을 하고 있다. 역시 접시와 음식이 포인트 색상의 역할을 하고 있으며 포인트 색상으로서는 녹색계열과 붉은 색 계열이 가장 많이 쓰이고 있다. 주로 흰 색의 식기를 사용하고 있으나 B-6)번에서는 짙은 파란색의 사각형 접시를 사용하여 시각적인 전환을 가져오고 있어 긴 코스에서의 하나의 포인트 역할을 하고 있다. 파란색의 경우 음식 자체의 색으로서는 식욕을 끌게 하는 색은 아니지만, 배경색으로서는 훌륭히 역할을 수행할 수 있기 때문에 이 시점에서의 파란색 접시의 선택은 좋았다고 볼 수 있다. 그러나 B-6)번 이전이나 이후에서 파란색과 같은 계열의 색상의 식기를 좀 더 사용했다면 자연스러운 색채의 흐름을 만들었을 것이라고 생각된다. B-13)의 경우 많은 수의 흰 식기가 개인 매트를 채우고 있어 식기의 색이 보조색의 역할을 하고 있다. B-14)의 경우 매트가 치워지고 테이블 위에 바로 식기가 놓이고 있으므로 식기의 색이 보조색의 역할을 하고 있다. 4번 상차림에서 가장 화려한 색상을 보이고 있으며, 이후에 B-6)과 B-12)의 상차림에서 다시 강한 색상의 식기 사용으로 시선을 집중시킨다. 코스의 중간중간에 포인트를 주어 리듬감이 보이기는 하지만 시선을 강하게 집중시키는 색이 전후의 호응 없이 단절되는 느낌이라서 자연스럽지 못하다. 식기의 색상에 변화를 줄 때는 전체의 흐름을 고려하여 색조의 차이를 적게 하던가, 강한 색상과 균형을 이룰 수 있는 색상의 식기를 코스의 전후에 배치하는 것이 좋다. B 음식점의 상차림에서는 테이블의 색조가 강해 주로 흰 색의 식기를 사용하고 있음에도

불구하고 음식의 색이 충분히 시선을 집중시키지 못한다는 느낌을 준다. 테이블의 채도나 명도를 더 낮추었거나 테이블 매트를 활용한다면 음식의 색상에 좀 더 시선을 집중시킬 수 있었을 것이다.

C 음식점의 경우 테이블보는 사용하지 않았고 A 음식점보다 채도가 낮고 명도는 테이블의 미색이 그대로 주색으로 작용하고 있으며, 테이블 색에 비해 명도 대비가 강하지 않은 흰색 종이재질의 테이블 매트와 식기의 흰색이 보조색을 이루고 있다. 주색과 보조색의 명도나 색상의 대비가 크지 않기 때문에 접시에 놓인 음식의 색상이 포인트의 역할을 하고 있다. C-10)의 경우는 테이블 위에 붉은 고동색의 개인용상이 따로 차려져 나왔기 때문에 붉은 고동색이 보조색의 역할을 하고 있으며, 식기의 색인 흰색과 음식의 색상이 포인트 색상의 역할을 하고 있다. C-0) 상차림의 경우 첫 번째의 상차림인데도 불구하고 무거워 보이는 낮은 채도의 녹색을 포인트 색상으로 사용하고 있어서 밝은 전체 분위기와 달리 약간 답답한 느낌을 주고 있다. 노란색 계통에서 명도가 높은 색이라면 오히려 밝고 가벼운 느낌으로 시작할 수 있어서 전체적인 분위기에 더 자연스럽게 어울렸을 것이다. C-2) 상차림에서의 포인트 색상이 가장 화려하게 나타나고 있으며 이러한 화려한 색상의 대비는 C-5)과 C-7)에서 이어지고 있다. C-8)에서 C-11)까지의 상차림에서는 같은 계열의 색상이 반복되고 있지만 면적에 차이를 두어 강약의 자연스러운 흐름이 나타나고 있어 바람직하다. 포인트 색상으로는 녹색 계열이 가장 많이 쓰이고 있다.

D 음식점의 상차림에서 전체를 주도하는 색은 흰색이다.



<Figure 4> Colors and coloration of D restaurant table setting

흰색 테이블보와 흰색 접시들이 주색을 이루고 있으며, 음식의 색상과 유기와, 철기 등의 식기에 의해서만 이 색의 흐름이 바뀌고 있다. 백자를 제외한 식기들의 색은 대체적으로 톤 다운되어 있는 자연스러운 색으로 시각적인 안정감을 주고 있다. 음식의 색상을 자연스럽게 돋보이게 하고 있는 이유로 보인다. 포인트 색상은 D-2)의 상차림에서 가장 화려하게 나타나고 있으며 이러한 화려한 색상은 바로 뒤의 D-3), D-8)과 D-9), 다시 D-12), D-13), D-14)로 연결되며 3개의 군으로 묶여 분산되어 있다. 네 곳의 음식점 가운데 가장 긴 코스의 상차림을 구성하고 있기 때문에 화려한 포인트 색상이 군을 형성하고 있는 것은 색상의 흐름을 자연스럽게 변화시킬 수 있는 좋은 방법으로 보인다. 포인트 색상의 경우 거의 음식 자체의 자연색이기 때문에 특별히 어울리지 않는 색은 없으나 D-8) 상차림에서의 차가운 계열의 보라색은 전체적으로 따뜻한 느낌을 주는 전체 상차림 구성의 흐름을 단절시킨다고 볼 수 있다. 이미 붉은 단풍잎과 녹색의 파슬리가 보색대비로 충분히 포인트 색상으로서의 역할을 하고 있기 때문에 보라색 국화를 굳이 사용할 필요가 없다고 보인다. 포인트 색상으로는 녹색계통이 가장 많이 사용되었으며 D-1), D-10), D-11), D-14) 등에서 보이는 중간 톤의 색상들에 의해 전체적으로 자연스러운 분위기를 만들고 있다.

2) 장식을 위한 식재료의 색채분석

선정된 네 음식점의 음식에서 포인트 색상으로서의 기능을 하고 있는 장식 재료들을 정리한 결과는 <Table 1>와 같다.

장식의 재료는 전통적인 고명의 재료인 홍고추, 대추, 황백지단, 잣, 호두, 통깨, 은행, 오이 등과 함께 팽이버섯, 레몬, 체리토마토, 브로콜리, 레몬밤, 청경채, 치커리, 파슬리 등의 새로운 식재료들이 음식을 장식하기 위해 사용되었다. 꽃이나 단풍잎 등 이전에 쓰이지 않던 재료도 장식 재료로 사용되고 있었으며, 전통적으로 녹색계열의 고명으로 많이 쓰이던 미나리 초대나 호박 등은 사용되지 않는 등 재료의 사용면에서 변화가 보이고 있음을 알 수 있으며 이것은 외국과의 교류와 재배법의 발달로 인해 음식 재료가 다양해지고 있음을 나타낸다.

장식을 위한 식재료의 분석을 통해 도출된 문제점은 다음과 같다. 음식을 돋보이게 하기 위해 장식을 할 때는 장식을 위한 식재료의 색이나 맛, 향 등이 음식과 어울려야 하며, 먹지 않는 재료를 사용하는 것은 바람직하지 않다. C 음식점에서의 대하젓즙냉채의 장식을 위해 넓게 저며져 둥글게 놓인 오이는 먹을 수 있는 재료이기는 하지만 넓고 길게 펼쳐져 있어 장식을 위한 재료로 사용되었을 뿐, 실제로 먹기 위한 것으로 보이지는 않는다. D 음식점에서의 수삼과 꿀이 놓

<Table 1> Garnishing ingredients of 4 Korean restaurants

	A	B	C	D
white color system	pine nut walnut	pine nut enoki mushroom	pine nut walnut egg white	garlic (2)* sesame
red color system	red pepper	jujube rose cherry tomato	jujube cherry tomato	jujube (2) rose shrimp red maple leaf
yellow color system	meatball	meatball	meatball egg yolk lemon	meatball
green color system	ginkgo nut (2)	mustard greens (2) lemon balm radish sprouts broccoli	perilla leaf bok choy chicory green maple leaf pumpkin seed ginkgo nut	ginkgo nut pine needles cucumber chicory (2) parsley (3)
black color system	-	-	-	-
others				violet chrysanthemum

*Figures in parenthesis refer to usage count of garnishing ingredients more than two times.

<Table 2> Color classification of garnishing ingredients

	A	B	C	D	Frequency (%)
white color system	2*	2	3	3	10(20.8)
red color system	1	3	2	5	11(22.9)
yellow color system	1	1	3	1	6(12.5)
green color system	2	5	6	8	21(43.8)
frequency (counts)	6	11	14	17	-

* usage count of garnishing ingredients

인 접시에서의 보라색 국화는 그 색상이 상차림 전체의 흐름과 어울리지 않으며, 먹지 않는 재료이다. 후식 접시에서의 파슬리는 먹을 수 있는 재료이기는 하지만 향이 강해 과일과 어울리지 않는 재료라고 보인다. 이러한 불필요한 장식용 식재료들은 절제되어야 할 것으로 보인다.

장식용 식재료를 색의 계통별로 분류해 본 결과는 <Table 2>와 같다.

대표적인 한국 전문음식점 네 곳의 장식 식재료 색을 계통별로 나누어 살펴보면 백색 계통의 재료가 10회, 적색 계통의 재료가 11회, 황색계통의 재료가 6회, 녹색 계통의 재료가 21회 사용되었다. 장식용 식재료의 총 빈도수를 백분율로 표시하면, 전체 장식 재료 가운데 황색 계통의 재료가 13%로 가장 적게 사용되었고, 녹색 계통의 재료가 44%로 가장 많이 사용되었음을 알 수 있다.

우리나라에서 예로부터 고명을 사용할 때 고려되었던 오행사상을 기본으로 한 색은 동방(東方)의 청(靑), 서방(西方)의 백(白), 남방(南方)의 적(赤), 북방(北方)의 흑(黑), 중앙(中央)의 황(黃)으로 이루어진다(김 1996; 정 2003). 본 연구대

상인 네 곳 음식점의 장식을 위한 식재료 색을 분석한 결과 신선로나 구절판 등 음식 전체의 색에는 여전히 오방색이 보이고 있었으나, 전통적으로 오행사상을 바탕으로 사용되었던 오색의 고명(손 2001) 가운데 현재는 장식을 위한 식재료에서 검은 색은 보이지 않아 음식의 장식 시에 오방색을 고려하지 않고 있음을 알 수 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 한식 전문 음식점에서의 한식 상차림의 기초자료를 얻고자 시계열형 한식상차림의 색채분석을 실시하였다. 네 곳의 음식점에서 색채 분석을 실시한 결과 주색과 포인트 색상의 선택과 장식에 있어서 문제점이 도출되었으며, 장식을 위한 식재료의 색 사용은 과거와 달리 변화되고 있음을 알 수 있었다. A 음식점의 경우 색상의 명도 대비로 식탁매트 안쪽으로 시선을 집중시키고 있는 점은 바람직하다고 생각된다. 그러나 후식 상차림에서의 큰 문양의 접시 사용으로 색채의 대비를 크게 느끼게 하면서 음식에 시선을 집중시키지 못한 것이 문제점으로 나타났다. B 음식점의 경우 음식에 비해 강한 색조의 색을 주색인 테이블 색상으로 사용하고 있는 것이 문제점으로 보이며 테이블의 색조에서 채도와 명도를 낮추는 것이 전체적인 톤에 균형을 맞추는 것이 좋을 것으로 보인다. C 음식점의 경우 첫 번째 상차림에서 탁한 녹색의 냅킨을 포인트 색상으로 사용하여 시각의 분위기를 무겁고 어둡게 하여 전체의 흐름에 균형을 맞추지 못하고 있었으며, 포인트 색상을 노란색 계열의 색상으로 선택하여 채도는 낮추고 명도를 높여 사용함으로써 전체적 분위

기를 밝게 맞추는 것이 바람직했을 것이다. D 음식점의 경우 포인트 색상의 화려함이 세 개의 군에 분산되어 있는 것이 비교적 긴 코스에서 자연스러운 흐름을 만들 수 있는 방법으로 볼 수 있으나, 전체적으로 따뜻한 느낌의 색채 흐름이 중앙에서 갑자기 출현한 차가운 계열의 보라색에 의해 깨지고 있는 것이 문제점으로 나타났다. 이미 붉은 색과 녹색의 대비가 충분히 포인트 색상의 역할을 하고 있으므로 보라색 국화를 사용하지 않는 것이 더 좋을 것으로 보인다. 각 음식점의 장식을 위한 식재료를 분석한 결과 전통적으로 쓰였던 고명의 오방색 중에 검은 색은 쓰이지 않고 있어 장식에서는 오방색에 특별한 의미를 두고 있지 않다고 생각할 수 있으며, C와 D 음식점의 경우 장식의 절제가 필요하다고 보인다.

이상에서 색채의 자연스러운 흐름을 위해 주색과 보조색, 포인트 색은 전체적인 톤의 조화를 이루어야 하고, 전체적인 분위기를 단절시키는 갑작스러운 색의 출현은 바람직하지 않아 보인다. 장식을 위한 식재료의 사용 시 실제로 먹지 않거나 색상의 조화가 맞지 않아 불필요하다고 생각되는 재료는 과감히 사용하지 않는 것이 바람직하다. 상차림의 색채에 관한 분석은 실제로 차려진 음식상을 대상으로 해야 하므로 많은 사례들을 접하는 것에 한계가 있었다. 한식 문화가 풍부하게 발전하기 위해서는 식공간 전체의 색상계획이나 식기에 담겨진 음식의 색채, 상차림에 사용되는 식기나 테이블보, 테이블 매트 등의 색채와 배색에 관한 연구들이 공간배치와 더불어 이루어져야 할 것이다.

■ 참고문헌

- 강인희. 1991. 한국식생활사. 서울 삼영사. pp 76-77; 98; 330; 362; 373; 318
- 강인희. 1995. 한국인의 보양식. 서울 대한교과서주식회사. pp 9-12; 43-48
- 강인희, 조후종, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순. 1999. 한국의 상차림. 서울 효일문화사. pp 40-49
- 구미래. 2000. 한국인의 상징세계(우리문화총서 3). 서울 교보문고. pp 56-59
- 권상구. 2002. 기초디자인. 미진사. p 156
- 김기영. 2005. 외식산업관리론. 현학사. pp 20-21
- 김상보. 1996. 음양오행사상으로 본 조선왕조의 제사음식문화. 교문사. pp 72-73
- 김진홍. 2003. 디자인 원론. 범서출판사
- 김창수. 2002. 포토샵7 신입문. 영진.com
- 박영수. 2003. 색채의 상징, 색채의 심리. 살림
- 손경희 외. 2001. 한국음식의 조리과학. 교문사. p 27
- 이철, 김진주. 2011. 한국음식사진 표현에 관한 분석연구-요리잡지를 중심으로-. 한국사진학회지, 24:18-30
- 장문호. 1984. 동양미술사. 서울 박영사. p 34
- 정시화. 2002. 색채디자인 전문가 인증교육과정 강의록
- 정시화. 2003. 색채디자인 전문가 인증교육과정 강의록-한국인의 색채 의식. 이화여자대학교 색채디자인 연구소. pp 64-67
- 조열, 김지현. 2010. 기초디자인을 위한 형태지각과 구성원리. 창지사. p 293
- 홍성근, 강재호. 2003. 디카가 포토샵을 만났을 때. 렉스미디어
- Baik SK. 2012. A study on Cultural Branding Strategy for Food Cultural Contents. Conference of Korean Society of Food & Cookery Science, Seoul, pp 25-40
- David A. Lauer and Stephen Pentak. 2002. Design principles. Yekyong. pp 19-108
- Joo MK. 2012. A Study on Features of Color Design using Obangsaek by Each Time -Focusing on the 1970~2000 period-. The Treatise on The Plastic Media 15(1):191-204
- Jung YJ. 2001. A study on Bansang. Master degree thesis. Sookmyung Women's University.
- Kim SB, Lee SW. 1992. An Analytical Study on the Youngjeob Dogam Youn-hyangsek Euigwae of Choson Dynasty. Korean J. Dietary Culture, 7(1):35-42
- Kim SI, Park YJ. 2009. Evaluation of the Recognition and Taste of Table Settings According to an Objective Party. Korean J. Food Culture, 24(1):23-32
- Kim YI. 1989. A Study on the Table Setting of Korean Ceremonial Foods. Korean J. Dietary Culture, 4(3):213-219
- Lee KR. 2002. A Study on the Culture of Set of Tablewares of at the Latter Period of Korea. Master degree thesis. Sungshin women's University.
- Lee YJ, Han GS. 2004. Case Studies of Korean Restaurant Table Coordination. J. of Foodservice Management Society of Korea, 7(1):193-215
- SACHIKO IWAMOTO. 2003. Photoshop core technique. Sungandang
- Yoon DI. 1997. A Study on the Comparision of Religious Diet in Kang - Neung Area to Traditional Standard and Habitual Practice. Korean J. Dietary Culture, 12(5):549-560