

국제 교양 함양을 위한
에티켓과 테이블 매너즈



과학

94
520

00



성남 시립중앙도서관



EM035922



성 남 시

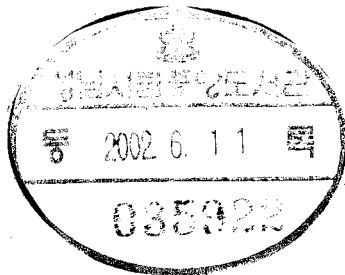
함

594.94

13520

(국제 교양 함양을 위한)

에티켓과 테이블 매너즈



성 남 시

목 차

☒ 서양식 에티켓

1. 소 개 (Introduction)	5
2. 악 수 (Handshake)	9
3. 이 름 (Name)	12
4. 명 함 (Card)	16
5. 방 문 (Calling)	20
6. 숙녀에 대한 에티켓	24
7. 기타 일반 에티켓	34
(선물, 팁, 레스토랑에서)	

☒ 테이블 매너즈

8. 만 찬	45
9. 오찬과 조찬	79
10. 다과회	84
11. 칵테일 파티와 리셉션	88
12. 이브닝 파티와 무도회	91
13. 식탁에서의 주의사항	96
14. 테이블 매너즈	107
15. 서비스 하는 방법	119
16. 복 장	123
17. 국 기	148

여 백

서양식에티켓

여 백

1. 소개(Introduction)

① 소개는 사교의 시작

◎ 소개하는 법

우리 인간사회의 사교는 사람이 서로 아는 것으로부터 시작되는데 모르는 사람을 서로 알게 하는 일이 소개이다.

소개는 사교의 시작이므로 서양의 에티켓은 대부분 소개로부터 시작하는 것이 보통이다.

사람을 소개할 때에는 “Mrs. Lee, wife of the president of my company.”(우리 회사 사장부인이신 미세스 리입니다.)라는 식으로 소개말 속에 소개되는 사람의 신상을 간략하게 알려주는 것이 좋다.

소개된 두 사람은

“How are you, Judy?”(처음 뵙겠습니다, 주디씨)

“How are you, Mike?”(안녕하세요, 마이크씨)

하고 서로 인사를 나눈다.

미국에서는 “I'm so pleased to meet you.”

(만나서 반갑습니다).

또는 “Nice to meet you.”(반갑습니다.)라고 하며(초면 일 때에는 meet를 쓰고 두 번째부터는 see를 쓴다), 아주 친한 사이에서는 “Hi, Judy.”(야아, 주디야), “Hi. Mike.”(안녕, 마이크)라고 터놓는 인사를 해도 좋다.

◎ 부인소개

서양 사람에게 자기 아내나 남편을 소개할 때 “Mrs. Kim.”이나 “Mr. Kim.”이니 하는 사람이 많은데 이보다는 “My wife”, “My husband”라고 하는 것이 더 좋다.

그리고 자기를 소개할 때 “I am Mr. Kim”이니 “My name is Mr. Hong”하는 것보다는 “I am Sun Dal Kim”이라든가 “My name is Kil Dong Hong”이라고 ‘Mr.’의 존칭을 붙이지 말고 자기 이름을 전부 말하는 것이 옳다.

② 소개의 순위

사람을 소개할 때 맨 먼저 부딪치는 문제는 어느 쪽을 먼저 소개하느냐 하는 소개의 순위다. 이 순위가 바뀌면 실례가 되며 경우에 따라서는 상대방을 화나게 하는 수도 있다. 이성간에 있어서는 남자를 여자에게 소개하는 것이 에티켓이다. 그러나 높은 성직자나 아주 고관인 경우에는 예외적으로 여자를 그들에게 소개해야 한다.

동성간에 있어서는 아랫사람을 윗사람에게, 후배를 선배에게, 미혼자를 기혼자에게, 나이 어린 사람을 나이 많은 사람에게 소개하는 것이 원칙이다.

③ 소개는 일어서서

소개할 때 소개하는 사람이나 받는 사람은 모두 일어서는 것이 예의이다. 그러나 의자에 앉아 있는 여성은 성직자, 고관 또는 고령자를 대할 때 외에는 일어나지 않고 앉은 채로 인사해도 된다. 한국 부인들은 흔히 습관적으로 자리에서 일어나 인사를 하는데 반드시 그럴 필요는 없다. 그러나 부인이 파티의 주인역, 즉 호스티스인

서양식에티켓

인 경우 상대가 남자라도 일어나지 않으면 안 된다.

파티 때 늦게 오는 손님들이 있는데 이때는 늦게 온 손님을 먼저 온 손님들에게 “This is Janet and John Brown.”(브라운자넷트와 존입니다.)하고 소개한 후 먼저 온 손님들을 다음과 같이 차례로 소개하면 된다.

“I'd like you to meet Steve and Marian Davis, Joan Raymand and Linda and Sam Grant.”

(데이비스 스티브와 마리안, 조운 레이몬드 그리고 그랜트 린다와 샘과 인사하세요.)

2. 악 수(Handshake)

① 소개와 악수

◎ 악수하는 법

남자들은 소개를 받으면 서로 악수를 한다. 악수를 할 때에는 상대방의 눈을 쳐다보면서 부드럽게 미소를 지은 채 손은 힘있게 잡는다. 그러나 상대가 여성인 경우에는 손을 가볍게 잡는게 예의이다.

동양인 중에는 악수하면서 절을 하는 사람이 간혹 있는데, 악수가 바로 인사이므로 절을 할 필요가 없으며 보기에도 좋지 않다.

유럽에서는 소개를 받으면 꼭 악수를 하나 미국에서는 머리를 약간 숙이거나 목례만을 하는 사람들이 많다.

◎ 악수의 순서

악수는 지위가 높은 사람이나 나이가 많은 사람이 먼저 손을 내밀어 하는 것이 원칙이다.

부인들도 동성간에는 서로 악수를 하나 남성과는 대개 악수를 하지 않고 목례를 하는데 남자는 여자가 먼저 손을 내밀며 악수를 청하지않는한 여자와는 악수를 하지 않는다. 한국 사람들은 상대가 남자든 여자든 무조건 남자가 먼저 손을 내밀어 악수를 청하는 경우가 많은데 주의해야 한다. 그러나 남자가 몰라서 또는 실수로 먼저 손을 내밀었을 때에는 여자 쪽에서 자연스럽게 악수를 해주는 것이 좋다.

② 장갑은 벗는다

악수를 할 때는 남녀 모두 장갑을 벗는 것이 에티켓이다. 그러나 여성이 정장을 하여 팔꿈치까지 오는 긴 장갑을 끼고 있을 때와 거리에서는 장갑을 벗지 않아도 된다. 그러나 남자는 거리에서도 장갑을 벗어야 하는데 (아무리 추워도 오른 쪽 장갑만은) 상대가 악수를 하기 위하여 손을 내밀고 있는데 장갑을 벗으려고 하여 상대를 불필요하게 오래 기다리게 하는 것보다는 장갑을 낀 채 다음과 같이 정중하게 사과하는 것이 더 낫다.

“Excuse me, not taking off my gloves.”

(장갑을 벗지 못하는 것을 용서하세요)

③ 손에 입맞추기(Kissing hand)

유럽이나 라틴계 중남미 여러 나라에서는 신사가 숙녀와 악수를 할 때 부인의 손을 잡고 상반신을 앞으로 굽혀 정중한 태도로 손가락에 입술을 가볍게 대는 풍습이 있다. 이것은 기혼부인에 대한 전통적인 정중한 인사법의 하나인데 이때 여자는 손가락이 밑을 향하도록 손을 내미는 것이 보기에 우아하다.

④ 포옹(Embrace)

라틴이나 슬라브계 나라에서는 가까운 친구나 부모형제가 오랜만에 만나면 서로 껴안고 볼에 키스를 하면서 반가와 한다. 악수보다는 훨씬 깊은 애정의 표현으로 보기에다 다정스럽다.

3. 이 름(Name)

① 이름은 정확하게

남의 이름을 정확히 쓴다는 것은 사교 상 가장 중요한 예티켓의 하나인데 특히 서양 사람들과의 교제에 있어서는 이름을 잘못 쓰면 큰 실례가 된다.

서양사람들의 이름은 대개

- ① Christian Name(또는 First name, 세례명)
- ② Middle name(중간이름)
- ③ Surname(또는 Family name, 성)등 셋으로 구성되어 있다.

이름은 Mr. George Baker Ellis와 같이 전부 쓰는 것이 옳지만 ①과 ②를 약자로 쓸 수도 있다.

보통 영국에서는 Mr. G. B. Ellis와 같이 쓰고 미국에서는 Mr. George B. Ellis와 같이 중간 이름만을 약자로 쓴다.

② 퍼스트 네임(First name) 을 쓰자

◎ 영국식과 미국식

영국에서는 어느 정도 친해지면 상대방이 먼저 “Call

me John”(존이라고 불러 주세요)라고 말해 오거나 아니면 먼저 “Please, call me Mike.”(마이크라고 불러 주시지요)와 같이 말해 서로 퍼스트 네임을 부르기 시작하는데 미국에서는 이웃 사람이나 직장 동료들과는 첫 대면 때부터 퍼스트 네임을 부른다.

한국에서는 가족이나 가까운 친구 사이가 아니면 퍼스트 네임을 부르지 않으므로 처음엔 퍼스트 네임을 부르기가 좀 어색하다. 그러나 조금 익숙해지면 Mr.나 Miss나 하는 존칭을 붙여서 부르는 것이 오히려 딱딱하고 정답지 않게 느껴진다. 서양에서는 되도록 퍼스트 네임을 쓰는 것이 다정하여 좋다.

◎ 인사말에 퍼스트 네임을 붙여라

그리고 서양에서는 간단한 인사말이나 감사를 표시할때도 다음과 같이 퍼스트 네임을 붙이는데 훨씬 따뜻하고 친밀감을 준다.

“Good morning Harry.”(해리씨, 안녕하세요)

“It's so nice of you, Linda”(린다씨, 정말 고마워요)

한국 사람 중에는 퍼스트 네임만을 부르기가 어색해서 Mr. John 이니 Mr. Sam하고 퍼스트 네임에다 Mr.를 붙이는 사람들이 있는데 이것은 절대로 안 된다. John이나 Sam이 아니면 Mr. Clark니 Mr. Smith 같이 성에 존칭을 붙여서 불러야 한다.

③ 기혼 여성의 이름

기혼 여성의 이름은 Mrs. Peter Smith 식으로 남편이름 앞에 Mrs.란 존칭을 붙이는 것이 영국의 오래된 관습이다. Mrs. Mary Smith 식으로 자신의 퍼스트 네임을 쓰면 영국에서는 이혼한 여성으로 간주된다.

그러나 직업여성이 많은 미국에서는 이혼하지 않고도 Mrs. Mary Smith 식으로 부르며 또 이혼한 경우에는 옛 성으로 부르는 사람들이 많다.

④ Ms.란 존칭

최근 Ms.란 존칭이 현대 여성들 간에 꽤 인기가 있다.

이것은 남성은 기혼이나 미혼을 가리지 않고 모두 Mr. 인데 왜 여성만이 굳이 미혼과 기혼을 가려 Miss와 Mrs. 를 써야 하는가 하고 남녀 평등을 주장하는 여권주의자들이 새로 생각해낸 말이다. 발음이 [miz]라서 어딘지 miserable[mizərəbl]의 약자와 같다고 하여 싫어하는 사람들도 있으나 실제로 편리해서 조금씩 사용되고 있다.

4. 명 함(Card)

① 명함의 역사

프랑스에서는 루이 14세 시대에 명함이 생겨 루이 15세 때에는 현재와 같은 동판 인쇄의 명함을 사교에 사용했다. 또 중국에서는 옛날부터 친구 집을 찾아가 친구가 부재 시에는 자기 이름 쓴 것을 놓고 오는 관습이 있었다고 한다.

이와 같이 오랜 역사를 지니는 명함은 한장의 종이쪽지에 지나지 않지만 사교에 있어서는 자신을 대신해 주는 역할을 하여 매우 유효하게 쓰인다. 따라서 명함은 귀중한 것으로 품위가 있어야 한다.

명함은 나라와 개인의 취미에 따라서 다르나 보통 일정한 크기의 네모진 흰 용지를 쓴다. 멋으로 네 모퉁이를 원형으로 하거나 금색을 칠하거나 또는 색깔 있는 용지를 쓰는 것은 피하는 것이 좋다.

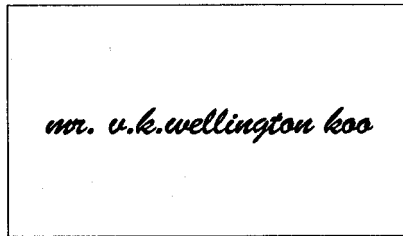
② 명함의 종류와 용법

서양 사회에서 사용되는 명함에는 사교용으로 쓰는

방문명함(visiting card 또는 calling card)과 사업에 쓰이는 업무용 명함(business card)의 두 가지가 있다.

◎ 사교용 명함

사교용 명함은 본래 다음과 같이 Mr.나 Mrs. 또는 Mr. and Mrs.의 존칭을 붙여 이름만 인쇄했다. 그런데 최근에는 실용적으로 주소나 전화번호까지 넣는 사람들도 있다. 주소나 전화번호를 꼭 넣고 싶으면 명함 우측하단에 넣는 것이 좋다.



미국의 사교용 명함은 보통 위와 같이 흑색 잉크로 동판 인쇄하고 서체는 필기체(script)를 쓴다. 이 사교용 명함은 파티 등에서 처음 만난 사람과 마구 교환하는 것이 아니고 꽃이나 선물을 보낼 때나 파티의 날짜와 시간을 적어 초청장 대신으로 쓸때 사용한다.

◎ Fold-over Card

교제가 많은 부부는 Fold-over Card라고 하여 Mr. and Mrs.의 존칭을 이름에 붙인 둘로 접은 명함을 쓰는데 이것은 명함 이라기보다는 친구들을 비공식으로 초청할 때, 친구의 초청을 수락할 때 또는 감사표시로 몇 자 글을 적어 보낼 때 등에 쓰는 것으로 절대로 명함 대용으로나 방문용 카드로 사용해서는 안 된다.

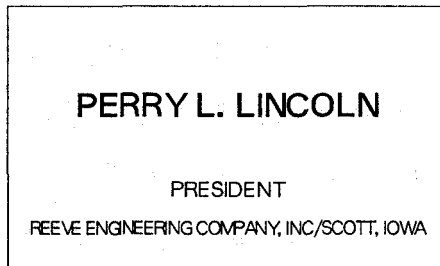
◎ 업무용 명함

업무용 명함은 회사의 사원이 다른 회사나 고객을 업무상 만났을 때와 같이 업무용으로 쓰는 것으로 이것을 방문용 명함과 혼동하여 사교용으로 써서는 안 된다. 업무용 명함에는 성명과 회사의 주소 그리고 회사 내에서의 지위를 기재하는데 미국에서는 보통 사교용 명함보다 약간 크게, 서체는 로마자체(roman)나 사선이 든 로마자체(shaded roman)또는 블록체(plain block letters)를 쓴다. 그리고 업무용 명함이라도 사장이나 중역용과 사원용은 각기 다르다. 사장이나 중역용은 다음 페이지의 그림과 같이 명함의 중앙에 이

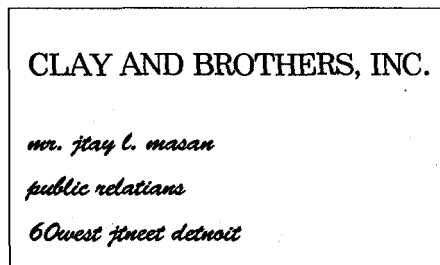
름을 넣고 좌측 하단에 직위와 회사명을 쓴다.

사원용은 명함의 중앙에 회사명을 쓰고 성명과 소속 부서 그리고 회사주소 등을 좌측 하단에 넣고 남자의 경우 Mr.의 존칭을 붙인다.

〈사장이나 중역용〉



〈사 원 용〉



5. 방 문(Calling)

방문은 서로의 교제를 깊이하는 데 큰 역할을 하므로 특히 서양 사람들과의 교제에 있어서는 에티켓에 맞추어 방문을 게을리 하지 않도록 하는 것이 중요하다.

① 방문 시간

서양에서의 사교 방문 시간은 점심 후부터 저녁 전까지로 정해져 있는데 방문에 가장 적당한 시간은 오후 4~6시 사이다. 그러나 미리 상대방의 편리한 시간을 알아보고 방문 시간을 약속하는 것이 예의이다.

오전 중에는 주부 자신이나 집안 정리가 손님을 맞을 상태가 아니므로 서양에서는 보통 병문안이나 조문 외에는 오전 중에는 사교 방문을 하지 않는 것이 상식이다.

② 시간 엄수

시간을 지킨다는 것은 어떤 경우에 있어서도 중요한 일이지만 특히 방문에 있어서는 대개 미리 시간을 정하고

가므로 약속한 시간은 어떠한 일이 있어도 지키도록 해야 한다. 특히 요즈음은 교통시간이 전적으로 거리의 교통량에 따라서 좌우되므로 10~15분 전까지는 방문하는 집 근처에 도착할 수 있게 하며, 시간이 남으면 다방이나 책방에서 시간을 보내고 2, 3분쯤 전에 현관에 들어서도록 하는 것이 가장 이상적이다. 만일 부득이한 사정이 생겨 방문 시간이 늦거나 방문을 할 수 없을 때에는 꼭 미리 연락을 해야 한다.

③ 방문의 에티켓

- ① 방문객은 현관에서 인사를 하고 집안에 들어서면(아파트의 경우는 문 밖에서)남자는 모자를 벗어야 하나 외투와 장갑은 벗지 않아도 된다.(물론 비옷과 비신은 벗어야 한다)
- ② 한국 사람들은 현관에 들어서기 전에 미리 외투를 벗는 습관이 있으나 서양에서는 그럴 필요가 없고 잠깐 방문할 때는 객실에서도 남녀 모두 외투를 벗지 않아도 된다. 시간이 걸리는 방문일 때에도 남자는 외투를 벗으나 여자는 입고 있어도 무방하다.

서양식 에티켓

- ③ 벗은 외투나 장갑은 현관에 놓고 객실에 들어가는 것이 좋으며 부인이 외투를 벗으려 하면 주인이 도와주는 게 예의이다.

부인의 경우 장갑을 벗지 않으나 보통 차나 커피가 나오므로 그 때 급히 장갑을 벗는 것보다는 객실에 들어서면 미리 장갑을 벗는 것이 스마트하게 보인다.

- ④ 객실에 들어서면 방안을 둘러보지 말고 침착하게 의자에 앉는다. 만일 먼저 온 여자손님이 있으면 남자손님은 안주인이 권할 때까지 서 있는 것이 에티켓이다.

서양에서는 객실 입구쪽이 하석이고 그 반대가 상석이다. 그리고 객실에는 대개 긴 의자와 안락의자가 있는데 긴 의자가 손님용으로 상석이다.

- ⑤ 다른 손님들이 있을 때 혼자서 호스τί스를 독점하여 말을 계속하는 것은 금물이며 처음 방문은 15~20분을 넘지 않는 것이 에티켓이다.

- ⑥ 한국 여성 중에는 작별하려고 자리에서 일어난 후에 다시 길게 이야기를 시작하는 사람이 간혹 있는데 작별 인사는 짧게 하는 것이 좋다.

- ⑦ 방문을 받은 사람은 되도록 빠른 시일 안에 반드시
-

답방을 하는 것이 원칙이며 부부의 방문에 대해서는 부부가 답방 하는 것이 예의이다. 그러나 남편에게 사정이 있어 부득이 부인만 혼자 답방을 할 때는 작별 시에 남편의 명함을 놓고 와야 한다.

- ⑧ 미리 약속을 하지 않고 방문한 경우 “Is Mrs. A at home?”(A 부인께서 댁에 계시나요?)라고 물어 상대방이 “Not at home.”(안 계신데요)라고 대답하면 더 이상 묻지 말고 명함만을 두고 온다. 이때 직접 방문했다는 것을 표시하기 위하여 명함 좌측 상단 귀퉁이를 접는 관습이 있는데 이것은 서양에서 교양 있는 사람들 사이에서 행해지고 있으니 알아두는 것이 좋다.
- ⑨ 손님이 응접실에 안내되었을 때 먼저 온 손님에게 내놓았던 찻잔이나 커피 잔이 그대로 있으면 새 손님에게 좋은 인상을 주지못 할 뿐만 아니라 실례가 되니 새 손님이 오기 전에 찻잔이나 커피 잔을 치워야 하며 또 차나 커피는 서브하기 전에 손님에게 그 기호를 물어보는 것이 에티켓이다.

6. 숙녀에 대한 에티켓

① 레이디 퍼스트(Lady first)

서양의 레이디 퍼스트 사상은 우아하고 연약한 여성을 아끼고 보호하려는 ‘부인 존중’의 관념으로 그 기원을 기독교 정신이나 중세의 기사도에 두고 있다. 서양의 에티켓은 ‘부인 존중’의 관념을 바탕으로 형성되어 있다고 해도 과언이 아니므로 무엇보다도 레이디 퍼스트의 매너즈를 몸에 익히도록 하는 것이 중요하다.

요즈음 특히 젊은 여성들은 자신이 문을 열 수 있는 경우 독립성과 자유를 보이기 위해 스스로 레이디 퍼스트 대접을 안 받는 경향도 있다. 그러나 교양 있는 사람들 사이에서는 변함없이 정중하게 지켜지고 있다.

◎ 방 출입

남성은 방 출입 시 언제나 여성을 앞세워야 한다. 이때 남성은 먼저 문을 열고 여성의 방 출입을 도와주는 것이 예의인데, 문이 아주 무거울 때는 남성이 문을

열고 먼저 나가거나 들어가서 여성을 위하여 문을 잡아주는 것이 좋다.

◎ 계단에서

좁은 계단을 올라갈 때는 남성이 여성보다 앞서나, 내려갈 때는 반대로 여성이 앞서는 것이 에티켓이다. 그러나 계단이 급하거나 미끄러울 때는 남성이 다음과 같이 말하면서 여성보다 앞선다.

“Let me go first, the stairs are bad.”

(제가 먼저 앞서겠습니다, 계단이 좋지 않아서요)

에스컬레이터를 타고 올라갈 때는 여성이 먼저 타나 내려갈 때는 남성이 먼저 타고 한 걸음 먼저 내려서 여성이 발을 헛디디지 않게 도와준다.

◎ 방안에서

방안에 들어가서 자리에 앉을 때도 여성과 상관은 언제나 우측상석에 앉힌다. 그리고 남성은 결코 두 여성사이에 끼어 앉지 않는다. 이것은 한 여성과 이야기하고 있을 때는 다른 한 여성에게 뒤를 보이게 되어

실례가 되기 때문이다.

부인들은 낮은 안락의자에 앉을 때 특히 허리 아래 하반신에 조심해야 한다. 정면에 앉은 사람을 생각해서 반드시 무릎을 대고 앉거나 다리를 포개 앉아야 한다.(특히 짧은치마를 입었을 때)

파티 때 소파는 여성에게 양보하는 것이 예의이다.

◎ 엘리베이터에서

엘리베이터에서는 내리는 사람이 모두 내린 후 타는 것이 상식이며 언제나 남성은 아주 복잡하지 않는 한 여성과 어린이 그리고 노인을 앞세운 후 타고 내리는 것이 예의이다.

남자들끼리도 외국인에게는 “After you, Sir.”(선생님 먼저)정도의 여유를 보이는 것이 멋있고 동방예의지국 남자답지 않나 생각된다.

아파트나 호텔의 엘리베이터에 승객이 타면 신사는 모자를 벗어 손에 들어야 하나 백화점이나 사무실의 엘리베이터에서는 그럴 필요가 없다. 그리고 엘리베이터 속에서는 담배를 피워서는 안 된다.

◎ 자동차에서

자동차, 기차, 버스 등을 탈 때는 여성이 먼저 타고 내릴 때는 남성이 먼저 내려 필요하다면 여성의 손을 잡아 주는 것이 옛날 마차시대부터 내려오고 있는 에티켓이다. 그러나 여성이 타이트 스커트나 미니 스커트 또는 이브닝 드레스 등을 입고 있을 때는 남성이 ‘먼저 타세요’하고 권하는 것이 좋다. 비행기는 언제나 여성이 먼저 타고 먼저 내린다.

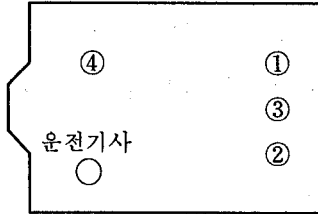
여성운전자나 동반한 남성이 문을 열어준 다음에 타고 내린다(특히 부인이 정장하고 있을 때나 데이트 때). 여성은 차를 탈 때 차안으로 먼저 몸을 굽혀 들어가는 것 보다는 차 밖에서 차 쿠션에 먼저 앉고 다리를 모아서 차 속에 들여놓는 것이 보기 좋다. 차에서 내릴 때는 반대로 차 쿠션에 앉은 채 먼저 다리를 차 밖으로 내놓고 나오도록 한다.

자동차 좌석의 상석은 운전기사가 있을 때와 없을 때에 따라 다른데 운전기사가 있을 때는 다음 그림에서 보는 바와 같이 운전석의 대각선 우측 뒷자석이

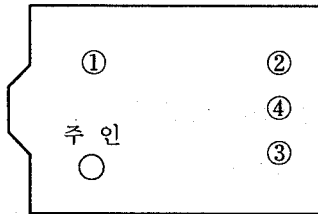
서양식에티켓

최상석이고 다음 맨 좌측이 제2상석, 중앙이 제3석 그리고 운전기사 옆자리 즉 소위 조수석이 말석이 된다

〈운전기사가 있을 때〉



〈주인이 운전할 때〉



그러나 주인이 직접 차를 몰 때는 이와는 달리 앞 페이지 아래 그림에서와 같이 주인 옆자리가 최상석이 되고 뒷좌석의 맨 우측이 제 2상석, 맨 좌측이 제 3석, 중앙이 말석이 된다.

◎ 극장에서

극장이나 오페라에서 안내인이 선도해줄 때는 여성을 앞세우나 안내인이 없을 때는 남성이 여성을 먼저

좌석에 앉는다. 음악회나 오페라에서는 일반관객 뿐만 아니라 연주자나 연기자에 대해서도 방해가 되어서는 안되므로 늦게 도착했을 때는 반드시 한 곡이나 한 막이 끝날 때까지 기다렸다가 입장한다. 그리고 특등석(Box)에서는 여성들은 앞줄에, 남성들은 뒷줄에 앉는 것이 예의이다.

◎ 길거리에서

보도를 걸을 때 남성은 언제나 여성을 우측에 두는 것이 에티켓이다. 서양에서는 ‘Left hand lady is not a lady.’(왼쪽편에 있는 숙녀는 숙녀가 아니다)란 속담이 있을 정도다. 그러나 차도 옆의 보도에서는 여성이 좌측에 오는 한이 있어도 남성이 반드시 차도 쪽에서 걸어야 한다.

그리고 남성이 두 여성과 함께 걸을 때와 의자에 앉을 때에는 이 두 여성 사이에 끼지 앉는 것이 예의이며 길거리에서 남성이 아는 여성을 만나 이야기할 때 반드시 모자나 장갑을 벗어야 한다.

◎ 호텔에서

호텔에서 여자가 혼자 남자손님의 방문을 받았을 때는 로비(lobby)에서 만나는 것이 원칙이다. 자기방에서 만나는 것은 자칫하면 오해를 받기 쉽다. 그러나 부득이 방에서 방문을 받았을 때는 출입구를 조금 열어놓는 것이 에티켓이다. 이것은 호텔에서 남자가 여자손님의 방문을 받았을 때도 마찬가지이다(고급 호텔에 한해서)

◎ 여성과 담배

근래는 담배를 피우는 여성도 많아졌으므로 남성이 담배를 피우려 할 때는 우선 옆에 앉은 여성에게 “Do you smoke?”(담배 피우십니까?)라고 담배를 권한다. 이때 그 여성이 “Thank you.”(감사합니다)하고 담배를 받으면 불까지 붙여주어야 한다. 그러나 그 여성이 담배를 피우지 않는 사람일 때는 “Do you mind if I smoke?”(담배 피워도 괜찮을까요?)하고 물어 “No, I don't.”(괜찮습니다)나 “No, go right ahead.”(네, 피우세요)등 반드시 No란 말을 듣고 피워야 한다.

담배 유해론이 지배적인 요즘 동석한 숙녀가 담배를 피우지 않을 때는 신사는 담배를 삼가는 것이 좋다.

② 레이디 퍼스트 정신

◎ 여성을 아끼는 습관

서양에서는 남성은 자신의 처나 애인이라도 외투를 입고 벗을 때 꼭 도와준다. 식당이나 극장에서 외투를 벗어 맡길 때나 찾을 때도 역시 남성이 맡기고 또 찾는다.

숙녀가 무거운 가방을 들고 가면 신사는 그녀와 모르는 사이라도 “Let me help you with your suitcase.” (제가 가방을 들어 드리지요)라고 하면서 들어주고 숙녀가 장갑이나 목도리 등 어떤 물건을 떨어뜨리면 신사는 서슴지 않고 이것을 주워서 그 숙녀에게 주는 것이 에티켓이다.

특히 미국에서는 사무실에서 사장이 여비서와 같이 문을 나서게 될 경우라도 꼭 여비서에게 문을 열어주고 앞서 나가게 할 정도로 레이디 퍼스트 정신이 투철하다.

서양 사람들은 어려서부터 레이디 퍼스트에 대한 교육을 받고 또 그런 환경에서 자라서 인지 동작 하나 하나가 몸에 배어 있어 보기에 조금도 어색하지 않고 자연스럽다.

여성을 위하고 아끼는 일은 모두 레이디 퍼스트 정신에 통하는 것이므로 우리는 우리 주위에 있는 여성들부터 평소에 아끼고 위하는 습관을 자연스럽게 기르도록 하는 것이 좋겠다.

◎ 숙녀가 되기 위한 노력

레이디 퍼스트 대접을 받는 숙녀들도 여성으로서 지켜야 할 매너즈가 있다. 서양에티켓에서는 ‘숙녀는 결코 오만불손해서는 안되며 언제나 친절, 선의, 품위, 총명, 자존, 절도, 예의 등을 갖고 우아하고 아름답게 행동 할 것’을 강조하고 있다. 여성들은 평소에 늘 교양 있는 숙녀가 되기 위하여 꾸준히 노력해야 한다.

한국 여성들 중에는 서양 사람이나 교양있는 한국 남성으로부터 레이디 퍼스트 대접을 받았을 때 오랫동안

동안의 습관으로 그 친절을 받지 못하고 우물쭈물 눈치를 살피는 사람이 많은데 그럴 필요는 없다. 이때는 “Thank you.” 혹은 “감사합니다.” 하거나 미소를 지으면서 가볍게 목례를 하고 부담 없이 호의를 받는 것이 좋다.

7. 기타 일반 에티켓

1 선물

◎ 선물은 간단한 것을

다른 집을 방문할 때 반드시 선물을 갖고 가는 우리 습관과는 달리 서양에서는 파티에 초청 받아 갈 때도 보통 선물을 갖고 가지 않는다. 그러나 작은 초콜릿 상자라든가 식후 커피와 함께 먹는 Dinner mint, 포도주나 화분 등 간단한 선물을 갖고 가는 사람들도 있다.

특히 자신이 주빈으로 초청되었을 때는 파티에 앞서 꽃을 보낸다든가 아니면 갈 때 직접 꽃이나 선물을 지참하는 것이 정중하다. 북유럽이나 화란, 독일에서는 특히 꽃을 선물로 많이 쓰는데 이때 꽃은 셋이나 다섯 또는 일곱 송이 등 홀수로 갖고 가는 것이 그곳의 관습이다.

불란서에서는 카네이션은 선물하지 않는다. 장례식

에 많이 써 불길한 꽃으로 생각하고 있기 때문이다.
 방문 때 너무 지나치게 값진 선물을 지참하는 것은 상대방을 당황하게 하고 또 부담을 주게 되므로 피하고 값이 싸면서도 받아서 반가운 것을 보내는 것이 좋다. 그리고 서양에서는 보통 케이크는 안 갖고 간다. 왜냐하면 케이크는 주인이 자신의 솜씨 자랑으로 스스로 만들기 때문이다.

◎ 선물은 집에 들어가면서

한국 사람들은 방문을 마치고 나올 때 슬그머니 선물을 내놓는 습관이 있는데 이것은 선물을 하는 본래의 취지에도 어긋나고 주인 쪽에 인사를 할 수 있는 기회도 주지 않는 결과가 된다.

따라서 선물을 갖고 갔을 때에는 모처럼 성의를 표시하기 위하여 준비해간 것인 만큼 그 집에 들어가면서 인사를 한 후 다음과 같이 ‘마음에 드실 것 같아서’ 정도의 말과 함께 선물을 먼저 전하는 것이 좋다.

“This is a little Korean doll. I hope you’ll like it”

(조그마한 한국인형입니다. 좋아하실 것 같아서요)

서양식에티켓

한편 선물을 받은 쪽에서는 그 성의에 감사하고, 쉽게 뜯어 볼 수 있는 것이면 선물을 갖고 온 사람에게 “May I open it?”(열어도 될까요)라고 한 다음 선물상자를 풀어보고 다음과 같이 적당히 좋아하는 표시를 하는 것이 좋다.

“Oh, it's beautiful. I like it very much.”

(아름답군요. 정말 마음에 들어요)

2 팁(Tip)

팁(Tip)은 To insure promptness에서 나온 말로 신속한 서비스에 대한 사례로 더 주는 돈을 말하는데 익숙하지 않은 입장에서 보면 쓰지 않아도 될 돈을 쓰거나 빼앗긴 것 같은 생각마저 들지만 서양에서는 사례라기보다는 베풀 서비스에 대한 당연한 보수란 느낌이 더 강하므로 주어야 할 경우에는 팁을 꼭 주어야 한다. 따라서 주어야 할 때 팁을 주지 않으면 상대가 이상한 얼굴을 할뿐만 아니라 절대로 신사나 숙녀 대접을 하지 않는다.

서양에서는 식당, 이발소 또는 미장원에서나 호텔의 보이, 정거장의 포터 등에게 반드시 팁을 주며 택시 운전

사에게도 “How much is the fare?”(요금이 얼마지요)하고 물어 17불이나 18불 정도라면 20불 짜리를 주면서 “Keep the change.”(거스름돈은 가지세요)식으로 꼭 팁을 주어야 한다. 팁은 대개 지불한 금액의 10~20% 정도가 보통이며 너무 적어도 또 너무 많아도 좋지 않다. 서양에서는 팁에 쓰기 위해서 언제나 잔돈을 갖고 다녀야 한다. 여성과 남성이 같이 있는 경우 팁은 언제나 남성이 준다.

③ 레스토랑에서

◎ 비용은 각자 부담(Dutch treat)

서양에서는 햄버거(hamburger)나 프라이드 치킨(fried chicken)등을 파는 Fast food chain이나 Drug store의 Soda fountain, 셀프 서비스(self-service)의 Cafeteria, 백화점의 Coffee shop 또는 수수한 Family restaurant에서 친구들과끼리 어울려 간단한 식사를 하면 “Let’s go Dutch, shall we?”(우리 같이 내지)하고 서로 나누어 내거나 웨이터에게 다음과 같이 부탁한다.

“Could we have separate checks?”

(계산서를 각자 따로 만들어 주세요)

이때 꼭 자기가 전부 내고 싶으면 “You are my guest today.”(오늘은 손님 대접을 받으세요)라고 말해도 좋고 혹은 계산서를 손에 잡으면서 “Let me take care of it”(제가 내지요)나 “It’s on me.”(제가 한턱 내겠습니다)라고 하면 된다. 서로 내겠다고 다투는 것은 좋지 않다.

◎ 고급 레스토랑(High-Class Restaurant)

고급 레스토랑 출입시에는 신사는 넥타이를 매고 양복 옷웃을 꼭 입어야 한다. 레스토랑에 따라서는 입구에 ‘A coat and tie are required’(코트와 타이를 해주세요)라고 아예 써 붙인 곳도 있다. 그러나 여성은 그저 식사하는 분위기를 해치지 않는 의복이면 어떤 옷을 입어도 무방하다.

아이들은 고급 레스토랑에는 안 데리고 가는 것이 서양의 상식이며 또한 레스토랑에 갈 때는 미리 예약을 하고 가는 것이 원칙이다.

그리고 고급 레스토랑에 가서는 들어가서 아무 데나

자기 마음대로 자리에 앉아서는 안되며 꼭 head waiter 의 안내를 받아 자리에 앉아야 한다. 이때 자리가 마음에 안들면, “Could we instead sit over there by the window?”(저쪽 창가에 앉아도 될까요)하고 자신의 희망을 말하는 것이 좋다.

◎ 주문할 때

음식을 주문할 때는 “May I have····?”나 “I’d like····”나 하는 말 대신 간단히 요리 이름만 말해도 되는데 이 때는 “Sorloin steak, please.”식으로 꼭 please란 말을 마지막에 붙이는 것이 교양 있어 보인다.

웨이터를 불러야 할 때는 손을 가볍게 들고 손가락 하나를 위로 세운다. 아무리 손가락을 들어도 오지 않을 때는 “Waiter”나 “Waitress”라고 부르면 된다.

레스토랑에서 우연히 아는 사람을 만나도 상대방 테이블까지 일부러 가서 이야기하는 것은 아니며 가볍게 목례를 하고 또 아는 사람이 옆을 지나간다면 한두 마디 인사를 가볍게 교환하는 정도가 좋다.

◎ 계산서

식사가 끝나 웨이터에게 “Check, please.”(계산서 주세요)하면 계산서를 갖고 오는데 계산서에 “Pay the cashier.”(계산대에서 지불하세요)라고 써 있지 않는 한 계산을 식탁에서 웨이터에게 하는 것이 원칙이며 돈을 지불하기 전에 계산서가 맞는지 안 맞는지는 한번 꼭 살펴보는 것이 좋다.

계산서에 팁이 포함되어 있지 않을 때는 금액의 10%~20% 정도의 팁을 따로 주어야 한다. 이때 팁을 웨이터에게 직접 주는 것보다는 돈을 식탁 위의 접시나 냅킨 밑에 반쯤 보이게 깔아 놓는 것이 스마트하다.

◎ Doggie bag

Doggie bag이란 ‘갖고 가서 개에게 주었으면 좋겠다’라고 부탁한 데서 유래한 말이겠지만 식당에서 먹고 남은 요리를 싸달라고 하여 갖고 오는 것을 말하는데 특히 매사에 합리주의를 찾는 미국에서는 이 Doggie bag은 조금도 예티켓에 어긋나지 않는다.

미국이나 캐나다에서는 식당에서 정말 쫄신 짝 만한 큰 스테이크가 나오는데 다 먹자니 너무 많고 남기자니 아까운 일이 많다. 이런 때에 체면을 차려야 할 자리가 아니라면 웨이터에게 조용하게 다음과 같이 부탁하면 웨이터가 잘 싸다가 준다(물론 일류 레스토랑에서 Doggie bag을 부탁하는 것은 좀 문제가 있다.)

“Could I have a doggie bag, please?”

(남은 것을 가져갈 수 있을까요?)

여 백

테이블매너즈

여 백

8. 만찬

1 만찬의 형식

각종 파티 중에서 가장 중요하고 그 격식과 절차가 엄격한 것이 만찬이다.

◎ 정식 만찬과 반 공식 만찬

만찬은 그 형식에 따라서 정식(formal), 반 공식(semi-formal)과 약식(informal)등 셋으로 나누어지나 구분의 기준이 반드시 명확한 것은 아니다.

정식 만찬은 가장 공식적인 것이며, 반 공식 만찬은 초청장 또는 구두(口頭)로 초대가 가능하다. 복장은 Dinner jacket(Tuxedo)을 통례로 하고 모든 일을 정식 만찬에 준해서 하는 서양에서 가장 실제적인 만찬이다.

◎ 약식 만찬

약식 만찬은 구두로 초청을 하며 복장은 특별히 지정되지 않는 한 그 사회의 관습에 따른다.

예를 들면 평소 만찬 때 턱시도를 입는 런던(London)에서는 Informal dinner(약식만찬)에서도 턱시도를 입으나, 뉴욕(New York)이나 서울에서는 그냥 평복을 입는다.

설명의 편의상 다음에 정식 만찬(formal dinner)을 중심으로 연회에 대한 설명을 하겠다.

② 일시와 손님의 선정

우선 주빈인 Guest of honour를 중심으로 파티의 취지를 생각하고 예산 사정을 고려하여 손님의 수를 정하고 인선을 해야 한다.

◎ 일 시

정식 만찬은 물론 어떤 파티든 간에 보통 주말이나 공휴일은 피하는 것이 원칙이다. 주중이라도 탄 중요 행사와 중복되지 않는지를 미리 알아보는 것이 현명하다..

◎ 손님의 수

원칙적으로 남녀의 수가 같아야 하는데 만일 수가 같

지 않을 때는 여자손님보다는 남자손님이 많은 쪽이 파티 운영에 편하다. 그리고 대체로 손님은 4의 배수를 기준으로 하는 것이 테이블 만들기가 쉽다.

◎ 보충손님(Stop gap의 손님)

정식 만찬의 경우는 파티 직전에 부득이한 사정으로 한두 사람의 손님이 불참할 경우에 대비하여 미리 대리로 참석 할 보충 손님을 본인의 양해하에 정해두는 것이 좋다. 그리고 보충 손님에 대해서는 후일 기회를 보아 정식으로 초청하는 것이 에티켓이다.

◎ 손님 선정

파티의 성공 여부는 어떤 손님을 선정하느냐에 달려 있다고 해도 과언이 아닐 정도로 인선이 중요하다.

특히 주변이 있을 때 주변보다 그 지위나 신분이 높은 손님을 많이 초청하는 것은 되도록 피해야 하며 참석자 중에 외국인이 끼여 있을 경우에는 언어소통 관계도 고려해야 한다.

③ 초 청 장

◎ 정식초청장

정식 초청장(formal invitation)은 반드시 3인칭으로 쓰며 파티의 종류, 요일, 일시, 장소, 복장 및 참석 여부의 연락처를 기입한다. 극히 정중한 초청장은 Letterhead가 없는 백지에 Handwriting(필기)하는 것이 원칙이나 보통 5¼×4½인치(14.6×11.43cm)규격의 카드에 인쇄한다.

〈만찬회 초청장의 예〉

*Mr. and Mrs. Roger Jackson Bill
request the pleasure of the company of
Mr. and Mrs. Ready
at dinner.
On Thursday, March Eleventh
at eight o'clock.*

*Black tie
R.J.V.P*

주빈을 위한 파티인 경우에는 'In honour of Mr. A'
(주빈의 이름), 주빈을 소개하기 위한 경우에는 'To

meet Mr. A', 송별인 경우에는 'To bid farewell to Mr. A'를 상단에 기입한다.

◎ 초청장 발송

초청장은 파티의 종류나 규모에 따라서 다르지만 대개 10~20일 전에 발송하는 것이 예의이며 손님들의 준비를 감안해 늦어도 초청장을 받고 나서 1주일 쯤의 여유를 갖도록 해야한다.

시일이 촉박한 경우에는 미리 전화로 초청 시일을 알리고 추후 초청장을 보내는 수도 있다. 이때 발송하는 초청장에는 R.S.V.P(프랑스 말의 Repondez s'il vous plait의 약자로 대답을 바란다는 뜻이다. 영어로는 answer)대신에 To remind 또는 Reminder라고 쓰며 참석자의 정확한 수 파악이 필요치 않은 파티의 경우에는 regrets only(사절만)이라고 쓴다(사절할 때만 알려 달라는 뜻이다).

◎ 참석여부 통지

참석여부의 통지를 요청한 초청장을 받으면 가능한

한 빨리 참석 여부를 흰색 카드나 Notepaper에 적어 회답해 주어야 한다. 초청장을 수락하는 경우 답서에는 잘못이 생기지 않게 다음 예에서 보는 바와 같이 요일, 일시, 장소 등을 초청장에 기재된 대로 다시 적어 넣는다. 초청장의 R.S.V.P. 밑에 전화번호가 적혀 있을 때는 전화로 회답을 해도 된다.

〈칭을 수락하는 경우〉

Mr. and Mrs. A
accept with pleasure
Mr. and Mrs. B's
kind invitation to dinner
on Thursday, December First
at Eight o' clock

초청장을 받은 이상 부득이한 경우를 제외하고는 참석하는 것이 예의이나 만일 사정이 있어 참석치 못할 때에는 다른 손님을 대신 초청할 수 있는 시간적 여유를 주최자에게 주기 위하여 24시간 내에 이유를 밝혀 불참의 뜻을 서면으로 알리는 것이 원칙이다. 물론 전화로 해도 무방하다. 이때 보통 선약이나 여행을 불참의 이유로 든다.

〈초청을 수락 못하는 경우〉

Mr. and Mrs. A
regret exceedingly
that a previous engagement
(their absence from town)
prevents their accepting
Mr. and Mrs. B's
kind invitation to dinner
on Thursday, December First
at Eight o'clock

◎ 전화초청

평소에 가까이 지내던 부부들을 네댓쌍 정도 초대하는 작은 공식 파티라면 다음처럼 전화로 초청해도 된다.

“We are having a buffet dinner in Friday April 14th.
Would you and Tony be able to come?”

(4월 14일, 금요일에 부페 만찬을 하는데 당신과 토니가 올 수 있겠어요?)

그러나 이때도 전화는 2, 3주일 전에 해야 한다. 너무 촉박한 초청은 Short notice 라고 하여 실례가 된다. 전화로 초청할 때 초청한 다른 손님들의 이름을 알려주는 것도 다정하여 좋다.

◎ 초청 수락의 취소

일단 낸 초청은 정말 특별한 경우가 아니면 취소해서는 안되며 또 일단 받아들인 초대는 병이 나거나 갑자기 공무로 출장 가거나, 가까운 친척이 죽었다거나 하는 정말 피치 못할 경우가 생기지 않는 한 철회해서는 안 된다.

◎ 초청객의 도착

초청객의 도착 시간은 초청 시간보다 대개 5분쯤 전이 이상적이며 아무리 늦어도 10분 이상 늦어서는 안 된다. 부득이 지각했을 때는 Hostess(여주인)에게 조용히 양해를 구하고 자기 자리에 가서 앉는다.

4 메뉴(Menu)와 요리 코스

◎ 메 뉴

메뉴와 좌석 명패(place card)는 손님들이 집에 돌아갈 때 갖고 가게 되어 있으므로 기념이 되는 점과 식탁의 악세서리가 되는 점을 고려하여 여주인은 자신

의 취미를 살리기 위하여 애를 쓴다. 따라서 큰 파티 일수록 호화로운 메뉴를 준비하는 데 아름다운 메뉴는 추억이 담긴 하나의 좋은 기념품이 된다.

메뉴는 식사 때 나오는 요리의 차림표인데 1541년 독일의 브룬스 빅(Brunswick)후작이 친구들을 집에 초대하여 만찬을 베풀었을 때 요리의 이름을 적은 메모를 곁에 놓고 차례 차례로 나오는 요리를 메모와 비교하면서 즐겁게 식사하는 것을 본 친구들이 흉내를 내기 시작하면서 비롯되었다고 한다. 정식 만찬의 메뉴는 오늘날에까지도 프랑스어로 쓰는 것이 관례이다. 소규모 만찬에서는 두꺼운 흰 카드에 여주인이 직접 손으로 쓰나 대규모의 정식 만찬 때에는 Engrave로 인쇄한다.

요즘엔 둘로 접은 메뉴 곁장에 누구를 위한 만찬이란 것과 그밑의 주최자, 일시, 장소를 기입하고 다시 그 아래나 다음 페이지 좌측에 그날 식탁에서 서브되는 포도주의 이름을, 그리고 우측에 요리 명을 기입하여 많이 쓴다. 여흥이 있을 경우에는 그 프로그램도 인쇄한다.

◎ 요리 코스

뭐니뭐니 해도 연회의 가장 중요한 부분은 요리로서 요리의 좋고 나쁘고에 연회의 성패가 달려 있다고 해도 과언이 아니므로 여주인은 요리의 선정과 준비에 정성을 다해야 한다.

한국에서는 식사할 때 식탁 위에 모든 요리가 한꺼번에 다 놓여 있어 사람들은 각자 자기 구미에 맞는 것을 이것저것 집어먹는다. 그러나 서양에서는 요리를 각각 코스(course)라고 부르는데 정식 만찬으로서 내놓을 모든 코스가 다 포함된 것을 'Full course'라고 한다.

옛날 사람들은 정말 많이 먹은 모양으로 정식 풀코스는 10코스로 되어 있었다고 한다. 그러나 오늘날은 많이 간략해져 정식이라도 대개 다음과 같이 다섯 코스 정도이다.

- ① 전채(hors-d'oeuvre)또는 수프
- ② 생선
- ③ 앙트레(entree)와 로우스트(roast)
- ④ 샐러드

⑤ 디저트(dessert)와 커피

위의 구성은 처음에 식욕을 돋구는 Hors-d'oeuvre를 먹거나 수프 같은 것을 먹어 서서히 위를 활동시킨 후 본격적인 요리에 들어가기 전에 잘 조리된 생선을 먹은 다음 마지막으로 Entree나 Roast를 먹고 샐러드를 드는 형식으로 되어 있다. 이것은 맛있는 요리를 처음부터 끝까지 먹을 수 있게 잘 짜여져 있고 영양학적 견지에서도 꼭 합리적으로 배합된 구성이다.

프랑스에서는 ‘치즈가 빠진 식사는 애꾸눈 미녀와 같다’는 속담이 있을 정도로 치즈(프랑스어로 프로마아쥬(formage)라 한다.)는 만찬에 빠질 수 없는 중요한 코스로 되어 있어 샐러드 다음에 꼭 나온다.

프랑스 요리는 세계 각국 요리 중에서 가장 세련된 요리로 정평이 나 있어 서양에서의 정식 연회는 어느 나라에서든 프랑스 요리로 행해지는 것이 보통 관습이다. 프랑스 요리의 특징은 맛, 냄새, 모양 세가지 모두 골고루 뛰어날 뿐만 아니라 이에 알맞는 훌륭한 포도주가 있다는 것이다.

그러나 오늘날 세계 제일로 치는 프랑스 요리도

16세기 초기로 거슬러 올라가면 무척 거칠고 세련되지 못했었다. 프랑스의 앙리(Henry)2세는 1533년 법왕 크레멘트(Clement)7세의 증매로 이탈리아 플로렌스(Florence)의 메디치(Medici)왕가의 카테리나(Catherina) 왕녀를 왕비로 맞았다. 이때 카테리나 왕녀는 프로렌스로부터 요리사를 데리고 와서 그때까지만 해도 나이프는 사용했으나 포크가 없어 손으로 먹던 프랑스 궁중요리를 크게 개선했다. 그후 프랑스에서는 궁중을 비롯하여 승려, 귀족들 사이에 요리법에 대한 관심이 크게 일어나 서로 우수한 요리사를 고용하고 새로운 요리를 고안케 하여 이것을 자랑함으로써 오늘날 프랑сы요리의 기반을 이루었다고 한다.

◎ 오르되브르(Hors-d'oeuvre)

오르되브르는 프랑스어로, 직역하면 작품(oeuvre)의 외(外, hors)란 뜻이다. 즉 본 요리 이외의 엑스트라(extra)요리를 말하며 영어로는 Appetizer라고 한다.

오르되브르는 원래 러시아 요리의 일종인 Zakouski를 받아들여 프랑스식으로 발달시킨 것으로 본 요리를

더 맛있게 먹기 위하여 위를 자극하여 위액의 분비를 촉진시키는 것을 목적으로 하는 요리이다.

따라서 오르되브르는 그 자체로서 존재하기보다는 식사 전의 카테일과 끊을 수 없는 관계에 있다. 첫째 맛이 좋고 둘째 입 속에 타액의 분비를 촉진하여 식욕을 돋굴 수 있도록 약간 짜거나 시고 또 양이 적어야 하는 등 조건만 맞으면 무슨 요리든지 오르되브르가 될 수 있다.

세계적으로 유명한 오르되브르는 Caviar로 이것은 Sturgeon이란 일종의 상어의 알이다. 러시아의 불가강에서 잡은 상어 알이 좋으며 청어 알보다 약간 크고 빛깔은 흑색과 홍색이 있는데 흑색에 약간 금색이 도는 것을 우량품으로 친다. 최상품은 이란 산(産)으로 색깔이 거의 흰데 이것은 세계에서 아주 고급 레스토랑에서나 맛 볼수 있는 진품이다.

최상급 오르되브르의 또 하나로 Foie gras란 것이 있는데 이것은 기러기 또는 거위(goose)의 간장을 정제하여 Paste(반죽)한 것으로서 patedu foie gras Strasbourg라고 프랑스 스트라스불그(Strasbourg)산을

제일로 친다. 이 지방의 농가에서는 거위를 죽이기 1주일 전에 기계로 입안에 사료를 억지로 밀어 넣어 포식시키고 한 마리씩 상자에 넣어 운동을 못하게 함으로써 간장을 비대하게 만든다고 한다. 빛깔이 핑크색인 것을 최상급으로 친다.

그리고 ‘오르되브르의 꽃은 생굴이다’라는 말이 있을 정도로 생굴도 좋은 오르되브르의 하나이다. 굴이 맛있는 철은 10월 중순부터 다음해 2월말까지 소위 ‘...er’로 끝나는 달로 기온이 낮은 계절이다. 이때의 굴은 몸이 단단하고 풍미가 좋다. 오르되브르는 그 종류가 헤아리지 못하게 많은데 찬 것만이 있는 것이 아니고 더운 것도 있다. 더운 오르되브르의 대표적인 것은 소형 파이요리이다. 이탈리아에서 스파게티를 오르되브르로 내놓으므로 이것으로 배를 채우면 진짜 요리를 못 먹으니 조심해야 한다.

오르되브르는 주로 오찬에 내놓는 것으로 만찬의 경우는 대개 식전 Aperitif의 술안주로 생선이나 치즈 등을 빵 조각이나 Cracker위에 얹은 Canapes가 나온다.

칵테일에 나오는 안주와 오르되브르는 실질적으로

같은 것이나 안주로 나올 때는 손가락으로 집어먹고
식탁의 오르되브르로 나올 때는 나이프와 포크로 먹
는다.

◎ 수프와 앙트레

만찬의 수프로 Potage나 Creme은 무겁고 Comso-
mme가 가벼워 정식 만찬에서는 보통 Consomme를
먹는다.

앙트레는 주요한 코스에 들어간다는 뜻으로 원래
양고기 같은 가벼운 고기 종류를 내놓았으나 오늘날
앙트레라고 하면 주요한 코스 자체를 의미하여 소, 송
아지, 양, 돼지, 닭, 오리 고기 등을 재료로 하여 여러
가지로 조리한 요리를 내놓는다.

우리나라에서는 쇠고기 요리를 모두 일률적으로
Beef Steak라고 부르고 있으나 서양에서는 반드시
Fillet, Faux fillet, Entrecote, Tenderloin 등 고기의 부분
을 지적하게 되어 있다. 로우스트(roast)는 원래는 닭,
오리, 칠면조, 꿩 등 새 고기를 불에 구운 것을 말하
는데 오늘날은 위에서 말한대로 앙트레와 합쳐 Main

course를 가리키는 경우가 많다.

◎ 샐러드

샐러드는 보통 딥 접시에 담아서 내놓는다. 따라서 샐러드를 메뉴에서는 독립된 요리로서 취급한다. 샐러드에는 Dressing이라고 하는 올리브 기름, 식초, 소금, 후추, 겨자 등을 섞어서 만든 소스를 쳐서 먹는데 반드시 먹기 직전에 쳐야지 그렇지 않으면 맛이 달라진다.

㉔ 집석 명패(Place card)와 집석 배치판(Seating chart)

◎ 참석자 확인

R.S.V.P.가 기입된 초청장을 받은 사람은 그 참석여부를 통지해주는 것이 예의이나 회답이 없을 경우에는 주최자가 그 여부를 물어 참석자를 정확히 파악해야 한다. 특히 좌석 배열이 필요한 정식 만찬 때에는 만찬 전날이나 당일 참석자를 재확인하는 것이 절대로 필요하다.

◎ 좌석 명패

참석자가 확정되면 각자의 식탁 위에 놓을 좌석 명패와 좌석배치판을 준비한다.

좌석 명패는 각 초대 손님의 식탁 위에 놓는 명찰로서 용지(높이 1.5인치, 길이 2인치 정도의 크기)는 보통 메뉴와 잘 어울리는 용지를 쓰며 손님의 관직명이나 이름에 Mr. 나 Mrs.의 존칭을 붙인다. 그리고 좌석 명패는 접시 위에 놓는 것이 정식이다.(식탁이나 유리컵 위에 놓아서는 안된다)

◎ 좌석배치판

손님이 적은 연회에서는 여주인이 각 손님의 좌석을 가르쳐 주나 대규모 연회에서는 반드시 좌석 배치판을 미리 만들어 손님이 보기 쉬운 식당 입구나 홀의 한 구석에 놓는다. 좌석 배치판은 손님의 좌석을 표시한 연회테이블의 약도이다.

⑥ 좌석배열(Seating arrangement)

◎ 좌석 서열 결정

좌석 배열은 연회준비 사항 중 가장 세심한 주의를

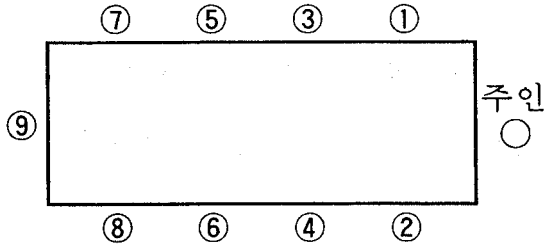
기울여야 하는 일로서 다음의 원칙을 고려, 결정한다.

먼저 공직자는 서열에 따르고 민간인이라도 명성이 있는 분은 예의 상 상석을 준다. 다음 기타 손님은 손님의 친구로 주부가 잘 모르는 사람, 전 공직자, 자기 집에 처음오는 손님, 자기 집에 늘 오는 사람, 친척의 순으로 서열을 정하고 부인들은 기혼부인, 미망인, 이혼부인, 미혼녀의 순으로 한다.

◎ 상석자의 위치

양옥에서는 Fireplace가 있는 곳이 상석이고 입구가 하석이 된다. Fireplace가 없는 방에서는 입구 쪽이 하석이고 정반대 쪽이 상석이다. 입구를 표준으로 하기 어려운 때에는 정원을 바라보는 벽 쪽이 상석이고 정원을 등진 쪽이 하석이 된다.

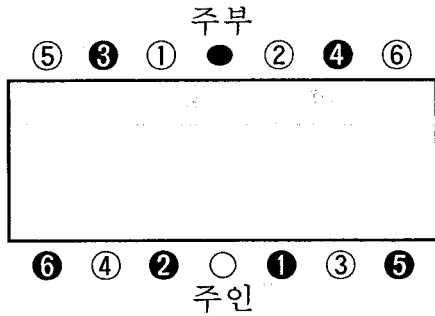
식탁 중심부에 Fireplace를 등지고 있는 곳을 여주인의 자리로 하는 것이 원칙이며 그 정면이 Host(주인)의 자리가 된다. 만일 남자만의 연회라면 주부 자리에 주빈이 앉고, 주빈이 없을 때는 보통 다음과 같이 앉는다.



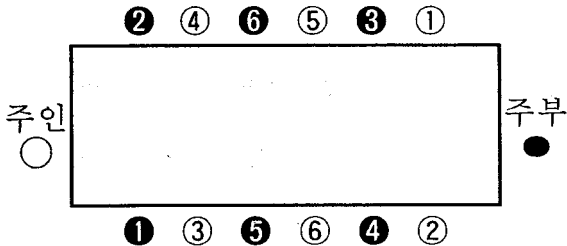
◎ 식탁에서의 좌석배치

○ 먼저 주빈이 없는 부부 동반 연회의 경우

〈프랑스식〉



〈영미식〉

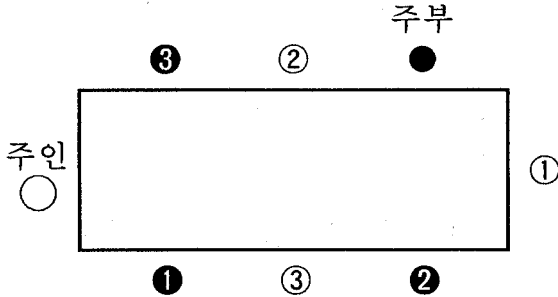


테이블매너즈

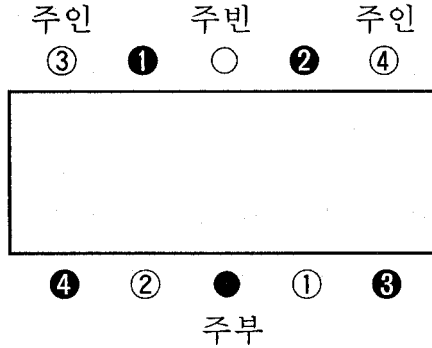
공식 또는 대규모 연회에 있어서는 프랑스식이 관례이며 등근 식탁의 경우도 좌석 배치는 똑 같다.

서양에서는 절대로 식탁에서 부부를 나란히 앉히지 않으며 또 부부가 마주보게 앉히는 것도 되도록 피한다.

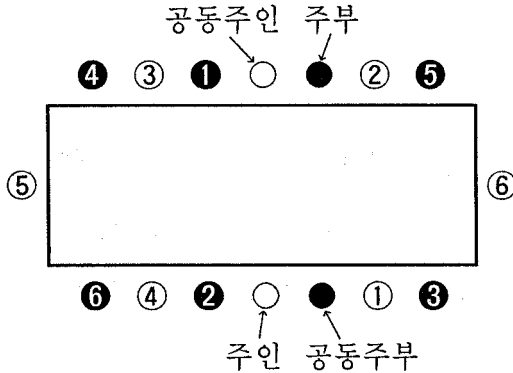
식탁에 앉은 인원수가 8명이나 12명 또는 그 이상의 4의 배수인 경우는 두 여성이 나란히 앉게 되므로 이를 피하기 위하여 아래와 같이 한다



다음 주빈이 있는 부부동반 연회의 경우는 다음 그림과 같이 주빈의 지위를 생각하여 주인이 자기 자리를 주빈에게 양보하여 ③이나 ④에 앉는다.



미국에서는 특히 주빈이 고관이 경우 주빈 부부를 공동 주인(Co-host)과 공동주빈(Co-hostess)으로 하여 아래와 같이 좌석을 배정하기도 한다.



7 객실과 식당 준비

◎ 객실 준비

객실은 손님을 맞아 접대하는 첫 번째 장소이다. 그

뿐만 아니라 가구나 장식 일체가 주부의 취미를 말해 주므로 연회에 앞서 주부는 특히 신경을 써서 객실 준비를 철저히 해야 한다.

너무 호화로운 고급가구를 들여 놓고 지나치게 조잡스럽게 객실을 장식하는 것도 손님에게 결코 좋은 인상을 못 준다. 요령은 손님들이 부드러운 분위기 속에서 안락한 기분으로 유쾌하게 담소할 수 있게 객실을 간소하면서도 편하고 멋있게 꾸미는 것이 중요하다.

◎ 식당 준비

식당도 역시 간소하면서도 취미를 살려 멋있게 꾸며야 하는데 식탁은 보통 식당 중앙에 놓는다.

식탁보(table cloth)는 여러 가지 모양이 들어 있는 흰 린넨(linen)가 보통이며 냅킨도 같은 종류의 린넨을 쓴다. 정식 만찬에서는 순백색 식탁보를 써야 하며 식기를 놓을 때 소리가 나지 않게 식탁보 밑에 두꺼운 깔개(mat)를 까는 것이 좋다. 식탁보의 긴 쪽 양끝은 거의 마루에 닿을 정도로 양측은 30cm정도 늘어뜨리는 것이 정식이다.

냅킨(Napkin)은 디너용으로는 사방 50cm의 크기가 표준인데 이전에는 프랑스식으로 솜씨를 살려 모양을 내서 접시 위에 놓았다고 한다.

그러나 요즘은 간단하게 절반 접고 다시 접어 4각형으로 만들어 접시 위에 놓는다. 그리고 냅킨 위에 식탁 좌석표(place card)를 놓는다.

식기 중 특히 스푼, 나이프, 포크 등 은기(silver)는 대개 일생동안 쓰는 것이므로 신용 있는 상점에서 취미를 살리되 간단하고 좋은 것을 구하는 것이 무난하며 파티 때는 광채가 나게 잘 닦아야 한다.

여기서 은기란 순은제 식기만을 말하는 것이 아니고 테이블 웨어의 의미로서 나이프, 포크, 스푼류를 총칭한다. 순은제는 손질만 잘하면 매우 아름다워 '테이블의 격식은 은기로써 결정된다'고 할 정도로 중요한 역할을 한다.

서양에서는 이밖에 생화와 촛대(candlesticks)가 분위기를 살리기 위하여 식탁 장식의 필수품으로 되어 있다. 식탁의 꽃은 모임의 성격에 따라 종류, 색깔, 꽃꽂이에 변화를 주나 식탁의 주역은 어디까지나 요리이

므로 너무 요란하게 하는 것은 좋지 않다. 그리고 촛대는 대개 가지 장식이 달린 것을 쓰며 생화 좌우에 하나씩 놓는 것이 정식이다.

◎ 식기의 배치

식기의 배치란 테이블 세팅(table setting)을 말하는 데 중앙의 접시를 중심으로 맨 오른쪽에 수프용 스푼, 다음에 생선용 나이프, 고기용 나이프와 샐러드용 나이프를 놓고 왼쪽에는 맨 가장자리에 전체용 포크와 생선용 포크, 고기용 포크와 샐러드용 포크를 차례로 놓는다. 정식 만찬에서는 나이프와 포크를 각각 3개 이상 놓지 않으며(더 필요할 때는 waiter가 갖고 온다) 빵 접시는 안 쓴다.

디저트용 스푼과 나이프, 포크를 미리 놓는다면 큰 접시 앞쪽에 손잡이를 오른쪽으로 하여 놓는데 디저트용은 접시에 가까운 곳에 과일용은 먼 곳에 놓는다.

식기는 금색이 들어 있는 격조 높은 것이 정식이다. 약식인 경우는 개인의 기호에 따라서 선택하여도 관계없으나 전체적인 조화를 생각하여 부드럽고 간단한

것이 좋다. 무늬나 색깔이 요란한 것은 애써 만든 요리가 접시에 놀리기 때문에 피하는 것이 좋다. 접시 색깔도 흰색이나 옅은 크림색 등이 무난하다.

다음 유리컵은 고기용 나이프 칼끝에서 일직선으로 앞쪽에 물컵을 놓고 그 오른쪽에 포도주용 와인글라스 2개 정도와 샴페인 글라스를 놓는다.

이 밖에 소금통(saltcellar)과 후추통(pepperbox)은 한 사람에 하나씩이 좋고 적어도 두 사람에 하나씩은 놓는 것이 바람직한데 개인의 취미를 살려 돈이 좀 들더라도 고급품을 준비하는 것이 좋다.

요즈음은 보통 만찬 때 켈런, 재털이, 성냥을 미리 식탁에 놓는 경우가 많으나 정식 만찬에서는 꼭 웨이 터가 갖고 돌게 되어 있다. 여송연(cigar)은 부인 동석의 경우는 피우지 않는 것이 좋다.

(식후의 여송연은 서재 등 별실에서 피우는 것이 통례이다.) 파이프(pipe)는 객실에서는 안 피우는 것이 원칙이다.

⑧ 손님 도착과 만찬의 개시

◎ 도착시간과 인사법

손님의 도착시간은 원칙적으로 초청장에 지정된 시간보다도 5분전이 가장 이상적이다. 주부는 객실 입구에서 손님을 악수로 맞이하고 주인은 조금 떨어진 곳에서 손님의 인사를 받는다. 주부와 주인은 손님을 주변에게는 물론 다른 손님에게도 소개시킨다.

인사가 끝나면 여자 손님은 객실 의자에 앉아도 되나 남자는 여주인이 서 있는 동안은 의자에 앉지 않는 것이 에티켓이다.

그리고 여자 손님은 가까운 데 있는 사람과는 악수를 하지만 먼곳에 있는 사람과는 목례만 하고 일부러 인사를 하기 위하여 움직일 필요는 없다. 그러나 동반한 남자손님은 모든 사람과 인사를 해야 한다. 이때에도 남자와 남자 사이, 여자와 여자 사이는 악수를 하지만 남녀간인 경우는 부인이 스스로 먼저 악수를 청하지 않는 한 악수를 하지 않고 목례 정도로 가볍게 인사한다.

◎ 식전 술(Aperitif)

만찬이나 오찬 때 초청 받은 손님들이 다 오기를 기다리면서 약 15~30분 정도 식욕을 돋구기 위해 식사 전에 아페리티프로 칵테일이나 셰리(Sherry)를 마시는데 이때 Canapes가 나오므로 술을 한꺼번에 마셔서는 안 된다. 그리고 까나페는 두서너 차례 손님에게 돌리는 것이 보통이다.

만일 좌석 배열을 고쳐야 할 필요가 있으면 칵테일을 하는 동안에 신속히 고쳐야 한다.

◎ Receiving line

정식 만찬이나 오찬 또는 Reception 때에 주최자는 초청 받은 손님들을 맞이하기 위하여 문 입구의 오른쪽(문 밖에서 보아서 왼쪽)에 선다. 이때 Receiving line에는 주인, 주빈, 여주인, 주빈의 부인(또는 주빈의 부인, 여주인)의 순으로 선다.

대규모 파티에서는 Receiving line 앞에 안내인이 서서 오는 손님들을 주인에게 소개한다. 따라서 손님들은 이 안내인에게 자기의 직책과 이름을 분명히 말해줌으로써 안내인이 이것을 틀림없이 주인에게 반복

할 수 있게 해야 한다.

주인은 손님과 악수하면서 간단한 인사말을 나눈 후 그를 주빈에게 소개하는데 Receiving line에서는 주인과 아무리 가까운 사이라도 간단한 인사말을 나누는 외의 긴 담화는 피해야 한다. Receiving line은 보통 15~30분간 유지하면 된다.

◎ 만찬의 개시

초청받은 손님들이 다 도착하면 여주인은 식사 준비가 끝난것을 확인하는 대로 손님들에게 식당으로 들어갈 것을 권한다. 식당에 들어가는 순서는 나라마다 다르나 대개는 여주인의 신호로 여자손님들이 먼저 식당에 들어가고(여주인은 마지막에 들어간다)남자손님들이 뒤따르는 것이 보통이다. 그러나 이것도 최근에는 약식이 되어 먼저 여주인이 주빈이나 서열 1번의 손님 부부를 안내하여 가면 뒤에 따르는 손님들이 순서 없이 뒤따라 들어가는 식으로 되어가고 있다.

식당에 들어가 의자에 앉을 때는 의자 왼쪽으로 들어가 앉으며 남자손님은 여자손님들이 모두 자리에 앉는 것을 본 다음에 의자에 앉는 것이 원칙이다. 또한

의자에 앉을 때 웨이터가 도와주지 않을 경우는 남자 손님이 자신의 오른쪽에 있는 의자를 뒤로 당겨 오른쪽 여자손님이 앉을 수 있게 도와주는 것이 에티켓이다.

◎ 식사의 시작

원래 영국식은 식사가 서브되면 곧 먹기 시작해도 괜찮다. 그러나 미국식은 모든 손님에게 서브될 때까지 기다린다. 이때에도 여주인이 “Why don't you start? Dinner will get cold.”(왜 식사 안하세요, 요리가 식을 텐데요)라고 하면 먼저 먹기 시작하는 것이 좋다.

요즘엔 미국에서도 이웃 손님에게 서브되면 대개 먹기 시작한다. 그러나 5~6명 정도의 작은 파티 때는 전원에게 모두 서브된 후에 함께 식사를 시작하는 것이 예절에 맞다.

㉠ 건배(Toast)와 만찬의 종료

◎ 정식 만찬에서의 건배

공식 만찬에서는 대개 건배를 한다. 건배에 앞서

샴페인을 참석자들에게 돌리는데 이때 샴페인을 받자마자 마시면 안 된다. 이것은 건배용이기 때문에 건배할 때 마시는 것이 옳다.

건배를 언제 하는가는 나라에 따라서 그 관습이 다르나 대개는 디저트를 먹기 전에 연설을 하고 다음과 같이 건배를 제의한다.

“Ladies and gentlemen, I propose to…….”

(신사 숙녀 여러분, ………을 위해서 건배를 드십시오)

건배를 제의 받은 손님들은 자리에서 일어나서 잔을 얼굴 높이 까지 들고 “TO……!”라고 하면서 샴페인을 마신다. 이때 프랑스식은 부인들은 자리에서 일어나지 않고 잔만을 건배 받는 손님을 향해 든다. 그리고 건배를 받는 대상이 된 손님은 앉은 채로 머리만 숙이고 술은 마시지 않으며 자리에서 일어나 주최자를 위해 건배를 제의한다. 이때는 주인과 여주인은 자리에서 일어나지 않고 술을 마시지 않는다.

◎ 약식 만찬에서의 건배

약식 만찬에서의 건배는 모두 잔을 들고 “Cheers!”

(건배!)라든가 “To your health!”(여러분의 건강을 위해서)라고 한다.

특정한 사람에 대하여 건배할 때는 “Here’s to……!”라든가 “To……!”라고만 하면 된다. 이때 건배 받은 이가 여성 혼자라면 미소를 짓고 목례만 하면 되나 남성이나 부부일 때는 다음과 같이 답례해야 한다.

“Thank you, here’s to you, too.”

(감사합니다. 여러분을 위해서도 건배를)

◎ 만찬의 종료

식사가 끝나면 여주인은 식사가 끝났음을 동작으로 나타낸다(이것은 서양 예법의 철칙으로 절대로 주인이 그런 동작을 해서는 안 된다), 그러면 주변의 부인이 먼저 자리에서 일어나고 뒤따라 다른 손님들도 일어나 식당에 들어갈 때와 같은 순서로 식당에서 나온다. 식당에서 나와서는 객실에서 잠시 서로 담화를 나눈 뒤 주빈이 먼저 떠나면 그 뒤를 이어 다른 손님들도 떠난다. 서양에서는 파티가 보통 오전 1시나 2시까지 계속되는데 사정이 없는 한 밤 12시 전후까지는

있어야 한다. 너무 일찍 돌아가는 것도 실례가 되기 때문이다.

사퇴(辭退)신호도 역시 부인이 하는 것이 철칙으로 되어 있으며 주인이 먼저 일어나는 것은 예절에 어긋난다. 떠날 때는 다른 손님들에게는 “Nice meeting you.”(반가웠어요)나 “Nice talking with you.”(이야기가 재미있었어요)나 “We'll see you again.”(다시 뵙지요)하고 인사한 후 주최자에게 다음과 같이 인사한다.

“Good night, it was a wonderful dinner.”

(안녕히 계세요, 정말 훌륭한 저녁이었습니다.)

그러면 여주인은 객실 안에서 인사를 받으면서 “Thank you for coming.”(와 주어서 고마와요)하고 작별 인사를 하고 주인은 현관까지 손님들을 전송하는 것이 예의이다.

◎ 감사편지

만찬에서 귀가했을 때에는 48시간 이내에 만찬에 참석했던 부인이 여주인 앞으로 감사편지를 보내거나 p.r(불어로 pourrmercier의 약자)를 명함에 연필로 기

입하여 보내거나 아니면 다음과 같이 감사전화를 하는 것이 에티켓이다.

“We enjoyed your wonderful dinner.”

(저녁 참 맛이 있었어요)

또한 감사 표시로 꽃을 보내기도 하나 의무적은 아니다(이왕 꽃을 보낸다면 만찬 전에 보내는게 좋다.)

그리고 서양에서는 개인간의 교제에 있어서도 한번 만찬에 초청되면 되도록 자기도 같은 만찬을 주최하여 동격(同格)으로 보답(reciprocate)하는 것이 에티켓으로 되어 있다. 그러나 만일 사정이 있어 자택에서 만찬 주최가 어려울 때는 레스토랑이라도 초청을 해야 한다. 레스토랑에서 초청 받은 경우도 감사편지를 내거나 전화를 하는 것이 스마트하다. 우리나라에서는 여성들이 결혼하여 일단 가정부인이 되면 남성들과 만나 이야기하는 기회가 적어지게 된다. 그러나 가끔 여성이 남편과 함께 만찬에 참석하여 다른 견해를 갖고 있거나 주로 밖에서 일하는 남성들의 이야기를 듣는 것은 신선하고 지적인 자극이 된다. 또한 남성도 이웃 부인들의 이야기를 들으면 자신의 일에 참고가

되는 경우도 적지 않다. 부부 동반의 가장 중요한 점은 부부가 공동의 친구들을 만나 이야기와 정을 나누는 동안 화제가 늘고 친분이 두터워진다는 것이다.

파티의 계기는 탄생일, 결혼기념일, 친구 송별회나 환영회, 신축축하, 자녀의 졸업이나 입학 등 얼마든지 있다. 돈이 없더라도 정성을 다해 즐겁게 마음으로부터의 접대를 하면 된다. 음식도 종래식으로 상다리가 부러지라고 많이 준비할 필요는 없다. 보통 집에서 먹는 것 외에 여주인이 자신 있는 음식을 한 두가지 더 만들어 자랑하면 된다.

우리도 선진국 대열에 끼일 날이 멀지 않았다. 이젠 허영과 허식을 버리고 남성만의 파티가 아니라 부부 단위의 실속 있는 파티를 집에서 자주 하라고 권하고 싶다.

9. 오찬과 조찬

① 오 찬(Luncheon)

Luncheon이나 Lunch는 다같이 오찬이란 뜻으로 어느 쪽을 써도 좋다. 그러나 굳이 구별을 하자면 정식 오찬은 Luncheon이고 약식 오찬은 Lunch라고 할 수 있다. 오찬은 정식이나 약식이나 그 예법은 모두 만찬과 같다. 다만 오찬은 만찬에 비해서 훨씬 약식이 되며 여주인은 손님을 맞이하기 위하여 문간에 서지 않고 객실 안에 있어도 되며 특별한 경우가 아니면 샴페인은 내지 않는다.

○ 초청장

〈카드식 Notepaper의 경우〉

이 름 주소, 전화번호 Will you come and lunch with me on Sunday, May 5th at 12:30?
--

정식 오찬의 경우는 만찬시의 초청장과 꼭 같은 문구를 쓰나 사적인 오찬에서는 다음과 같이 카드식 Notepaper에 쓰거나 편지를 써보내면 된다.

〈간단한 편지 형식〉

Dear Mrs. A
I shall be so pleased if you(you and Mr. A) will lunch with us on Sunday, May 5th at 12:30.
Sincerely yours,
이 름
.....

초청 인원이 적을 때는 일단 전화로 초청을 하고 후에 명함에 적어 통지해도 된다.

오찬 초청장에 써 있는 시간은 만찬 때와는 달리 식사를 시작하는 시간이다. 따라서 이 시간에는 늦지 않도록 해야 한다. 정식오찬 때에는 지각한 손님을 기다릴 필요가 없으며 정해진 시간이 되면 오찬을 시작해도 된다. 부득이 제 시간에 늦은 손님은 곧바로 식당으로 들어가 그때의 코스부터 식사에 참가하면 된다.

◎ 메 뉴

오찬은 시간 관계상 만찬과 같이 코스를 많이 할 필요가 없으며 다음과 같이 많아야 5코스, 보통은 4코스 정도이다. 그리고 아주 추운 계절이 아니면 수프는 내지 않는데 내는 경우에는 컵에 담아서 낸다.

- ① 전채 또는 컵에 담은 수프
- ② 계란 또는 조개류
- ③ 쇠고기나 다른 고기와 야채
- ④ 샐러드
- ⑤ 디저트와 커피

◎ 부 페(Buffer)

최근 Buffet lunch 나 Buffet dinner나 하여, 형식을 갖추어 접대하는 정식을 간편한 방식으로 고쳐 손님 을 접대하는 이른바 buffet 스타일 식사가 유행하고 있다. 이것은 초청하는 쪽이나 받는 쪽이나 모두 부담 이 적어 마음이 편하고 Self-service이므로 좋아하는 요리를 각자가 마음대로 먹을 수 있는 외에 특히 한 꺼번에 많은 손님을 초청할 수 있는 이점이 있어 바쁜

테이블매너즈

현대생활에 매우 편리한 접대 방식으로 인기가 있다.

부패를 위해서는 보통 식당 테이블을 한쪽 벽에 붙이고 그 위에 요리와 이에 필요한 접시, 스푼, 포크, 나이프 등을 놓고 식당의 빈자리와 객실에 작은 식탁을 여러 개 놓아 식사를 앉아서 할 수 있게 차린다.

메뉴는 일정한 방식이 없고 주최자 측이 마음대로 좋은 음식을 준비하면 된다. 다만 가능하면 쇠고기나 닭고기는 작게 썰어 나이프를 쓰지 않고 포크만으로 먹을 수 있게 하는 것이 좋고 요리 종류도 너무 많지 않게 네댓 가지 정도가 이상적이다.

식사가 준비되면 여주인은 손님들에게 다음과 같이 권한다. “Please, come to the table and help yourselves.”

(자, 테이블로 오셔서 자유롭게 들어주세요)

손님들은 각자가 좋아하는 요리를 접시에 담아 여러 방에 준비되어 있는 작은 테이블이나 Tray table (쟁반 식탁)에 갖고 가서 먹는데, 작은 테이블에 좌석 명표가 놓여 있지 않는 한 아무 테이블에나 마음대로 가서 먹어도 된다. 그러나 부패에서도 먹는 순서는 역시 일반 테이블의 식사 방식대로 생선요리, 고기요리,

요리, 디저트 순이며, 특히 주의할 점은 찬요리와 뜨거운 요리를 한 접시에 같이 담지 않는다는 것이다.

그리고 댄스 파티의 Buffet supper 때에는 남자손님이 동반한 여자손님을 위해 접시에 요리를 담아서 서비스를 하는 것이 예의로 되어 있다.

부패 때도 주빈이 사퇴한 후 다른 손님들은 여주인과 주인에게 작별 인사를 하는 것이 통례이나 손님이 많을 때에는 굳이 여주인을 찾아 인사할 필요는 없다.

2 조 찬(Breakfast)

조찬 시간은 나라에 따라서 다른데 영국에서는 8시경, 미국에서는 7시 반경, 프랑스에서는 8시 전후이다.

프랑스식은 빵과 커피에 밀크를 탄 이른바 까페올레(cafe au lait)와 계란에다 과일 정도로 가볍게 나오고 미국식은 오렌지 주스,オート밀(oatmeal) 콘플레이크스(cornflakes), 햄, 베이콘, 토스트, 커피와 계란 등이 나온다. 그리고 영국식은 미국식에다 대구나 훈제(燻製) 청어 등 생선이 더 나오고 커피 외에 홍차도 나와 먹을 것이 아주 푸짐하다. 조찬 때에는 대형 나이프와 포크는 안 쓰고 중형을 쓴다는 것을 기억하기 바란다.

10. 다 과 회

다과회에는 2~3명 정도의 가까운 벗을 초대하는 보통 다과회와 2~3백명의 많은 손님을 초청하는 리셉션과 같은 큰 다과회가 있다.

1 보통 다과회

이 다과회는 극히 가까운 사람들 사이의 Tea party 로 초청도 간단하게 “Why don't you join me for a cup of coffee?”(함께 커피 한잔 안 드시겠어요?)식으로 전화를 하거나 아니면 이름 밑에 At Home과 일시를 적은 명함을 보내는 소수인의 파티이다.

초청장은 1주일 전에 발송해도 좋고 그것이 어려우면 당일 전화로 해도 된다.

이 다과회의 시간은 보통 오후 4시반 전후이며 차나 커피와 함께 준비할 음식은 빵, 버터, 머핀, 비스킷, 로올 빵, 케이크, 잼, 샐러리, 토마토와 레모네이드 정도이고 더운 여름철에는 딸기와 크림, 복숭아 등 과일을 내도 좋다.

차는 보통 객실에서 마시는데 여주인이나 그 딸이 직접 따르는 것이 에티켓이며 차를 따르기 전에 다음과 같이 손님이 어떤 차를 좋아하는가를 물어보아야 한다.

“How do you like tea? Weak or strong?”

(홍차는 연하게 드세요, 진하게 드세요?)

영국 사람들같이 진한 차를 좋아하는 사람은 이때 “Strong with milk (and sugar), please.”(우유와 설탕을 탄 진한 것을 부탁드립니다)라고 대답하면 된다.

② 티파티(Tea party)

일반적으로 티 파티는 Big tea 또는 High tea 라고도 하며 앞에서 말한 바와 같이 간략한 보통 다과회와는 달리 꽤 넓은 범위로, 다음과 같이 인쇄된 초청장을 발송하는 것이 상례이다.

<p>Mr. & Mrs.</p> <p>Mrs. A</p> <p>will be at home</p> <p>on Tuesday, December 3rd</p> <p>from 4 until 6 o'clock.</p> <p><i>D a n c i n g</i></p>

티 파티는 대접도 융숭하고 댄서나 음악도 있는 대규모 파티로 정식으로는 Afternoon party라고 불린다. 파티 시간은 보통 오후 4시부터 7시까지이다.

초청장에 파티가 시작되는 시간과 끝나는 시간이 명시되는 것이 Evening party의 초청장과 다른 점이며 초청장 발송은 2~3주 전이 통례이다. 그리고 초청장에는 주인 이름은 기재하지 않고 여주인 이름만 쓰지만 주인도 여주인과 함께 손님을 영접하고 접대를 해야한다.

티 파티에서는 여주인은 외국인이나 처음 오는 손님 외에는 온 사람을 한사람 한사람 서로 소개할 필요가 없으며 차 접대는 여주인의 딸들이나 친척 부인들 그리고 친한 친구들이 직접 맡는다. 파티에서 물러갈 때 손님들은 여주인에게 일일이 정중한 작별인사를 할 필요는 없다.

③ 가든파티(Garden party)

가든파티란 정원을 이용한 대규모 다과회로 1년 중 가장 날씨가 좋은 계절에, 특히 정원이 가장 아름다울 때 정원에서 손님들을 접대한다.

보통 가든파티에는 몇 백명의 손님을 초청하여 정원

여러 곳에 천막을 치고 음료와 음식을 장만하고 여러가지
여흥도 준비한다.

정식 초청장은 다음과 같이 동판 인쇄를 하나 약식 초
청장은 At Home 형식을 취한다.

Mr. and Mrs. A
request the pleasure of
Mr. and Mrs. B's company
at a Garden Party
on Tuesday afternoon, August 12th
at 3' o'clock

가든파티는 보통 오후 3시 전후해서 여는데 초청장에
R.S.V.P가 없더라도 참석 여부를 알리는 것이 예의로 되
어 있다. 그리고 가든파티 때 여자손님은 집 안에서나
밖에서 모자를 써도 좋으나 남자손님은 집밖에서만 모자
를 쓰는 것이 허용된다.

가든파티는 오는 손님이 많으므로 작별 인사는 여주인
이나 그 가족 중의 한 사람한테만 하면 된다.

11. 칵테일 파티와 리셉션

① 칵테일 파티(Cocktail party)

칵테일 파티란 칵테일을 중심으로 한 파티로서 여러 종류의 Canapes를 곁들여 손님을 대접하는데 결혼식, 창립기념, 환영 또는 환송 연회, 신축 축하 등을 위하여 크리스마스나 신년 등에 많이 열리나 마음에 맞는 친구들끼리는 특별한 이유 없이도 열며 장소도 일류 호텔이나 클럽뿐만 아니라 직장의 회의실이나 자기 집의 방 하나를 이용할 수도 있다.

칵테일이란 American mixed drink를 말하는데 오늘날 가장 널리 보급되어 있는 Aperitif(식전 술)는 종류가 매우 많으나 칵테일 파티에서 남성들에게 가장 인기 있는 Drink는 Dry martini, Gin cocktail, Whisky cocktail, Manhattan 등이다.

파티 시간은 오후 5~7시 또는 6~8시 등 식사 전이 보통인데 지정시간 내면 언제 가도 좋고 약 15분 내지 30분 정도 있으면 된다. 물론 2시간 동안 내내 있어도 좋다. 초대받은 사람이 언제 파티에 참석하든, 언제 돌아

가든 상관없다는 점에 매력이 있다. 그리고 Speech 는 보통 하지 않는 것이 원칙이다.

각테일 파티에서는 손님들은 주인이나 여주인의 소개를 기다릴 필요 없이 스스로 자기 소개를 하면서 다른 손님들과 만난다. 서양에서는 ‘The roof constitutes an introduction.’이라고 하여 파티에 초청된 사람은 모두 소개를 받은 것이나 마찬가지로 친다.

물론 첫 대면의 남자들끼리는 서로 악수를 하고 공통의 화제를 찾아서 가벼운 대화를 나눈다. 그러나 같은 사람하고만 너무 오래 있는 다든 가 동료들이나 동포들끼리만 한군데 모여 이야기하는 것은 에티켓에 어긋난다.

“Nice meeting you.”(반갑습니다.)나 “We’ll see you again.”(다시 뵙겠습니다.)하고 인사를 하고 회장을 다니면서 되도록 많은 사람들과 사귀고 또 면식을 넓히도록 하는 것이 좋다.

각테일 파티에서는 부부라고 해서 꼭 같이 행동할 필요는 없으며 따로 따로 다른 사람들과 만나도 무방하다. 그리고 되도록 각테일 파티는 원칙적으로 마시는 것이 주(主)고 먹는 것이 종(從)이다. 따라서 Canapes로 저녁을 대신해서는 안 된다.

돌아올 때 손님들은 주인이나 여주인에게 꼭 작별인사를

하지 않아도 된다. 특히 주인이나 여주인이 다른 손님들과 이야기를 하고 있는데 이를 방해 하면서까지 인사를 하는 것은 오히려 실례이다.

② 리셉션(Reception)

리셉션은 취지나 내용에 있어서 각테일 파티와 조금도 다를 바가 없으나 정부 고관이나 외교관이 공식적으로 주최하는 경우 이것을 리셉션이라고 한다. 그러나 사적인 경우라도 결혼식 피로연 때만은 리셉션이라고 한다.

리셉션에서는 반드시 평복을 입어야 하는 각테일 파티와는 달리 주최자의 신분과 주최의 취지에 따라서 이에 상응하는 예복을 입어야 한다. 그러나 구두는 여름용 흰 양복을 입었을 때도 꼭 검정구두를 신는 것이 정식이다.

리셉션의 경우 Receiving line은 보통 30분 정도, 길면 45분 정도 유지하고 손님들 속에 섞여 환담하는데 리셉션의 취지에 따라서는 주인과 여주인이 좀더 오래 리시이빙 라인에 서도 된다.

리셉션에서도 손님들이 많이 오므로 손님이 리시이빙 라인에서 너무 오래 주인이나 여주인과 이야기하는 것은 좋지 않다.

12. 이브닝 파티와 무도회

1 이브닝 파티(Evening party)

이브닝 파티는 밤에 열리는 것 외에는 모든 것이 Afternoon Party와 같은데 세분하면 다음과 같은 것이 있다.

◎ 정식 리셉션식 야회 At Home

이 야회는 많은 사람들을 At Home 형식으로 초대하여 보통 밤 9~12시 사이에 Dancing을 하는 ‘밤 다과회’로 이른바 Soirée 이다. At Home 초청 형식을 취하며 영국이나 미국에서는 예로부터 이브닝 파티를 딸이 성년이 되었을 때 사교계에 나가는 계기로서 ‘Debutante의 야회’라고 하여 성대하게 개최하는 관습이 있다.

초청장은 Afternoon party의 초청장과 달라 시작하는 시간만 적으며, 2주일에서 한달 전에 발송하는 것이 예의이다. 손님은 파티의 마지막 까지 있을 필요는 없고 일찍 돌아가도 괜찮다.

◎ 약식 이브닝 파티

이 파티는 소수의 사람들을 밤에 초대하는 Informal

파티로서 초청장은 At Home 카드를 써도 좋고 Note-paper나 명함을 써도 좋다. 시간은 오후 9~11시가 통례로 되어 있다.

◎ 약식 이브닝 At Home

이 파티는 더욱더 약식의 이브닝 파티로서 가장 일반적으로 많이 행해지는 파티이다. 시간은 보통 오후 9~12시경까지로 Bridge 같은 카드놀이를 한다.

작은 식탁을 배치하여 앉아서 먹을 수 있게 knife and fork supper가 적당하며 보통 11시경에 supper를 먹고 나서 다시 게임을 계속한다.

◎ 밤 리셉션

밤 리셉션은 지위나 신분이 높은 사람이 공식적으로 보통 밤 9시경에 개최하는 파티로서 내용은 전적으로 앞서 말한 대규모의 다과회와 같다.

복장은 특별한 지정이 없는 한 Evening Dress를 입는다. Full Dress의 지정이면 남자는 Tail coat(연미복)이라고 불리는 야회복(White tie), 부인은 Robe dé coltée를 입는다.

2 무도회(Balls and Dances)

무도회는 앞에서 말한 ‘정식 리셉션식 야회 At Home’을 더 큰 규모로 개최하는 Dancing party로 적어도 2~3백명 이상의 손님을 초청한다.

따라서 개인이 개최하는 것은 정말 교제가 넓은 부자에 한하고 대개는 공공단체 등이 자선무도회니 무어니하여 초대권을 파는 경우가 많다.

일반 시민들과 직접 관계가 없는 이야기지만 국가원수가 주최하는 State Ball은 성대하고 화려한 것으로 가장 정중한 공식 접대의 하나이다.

무도회는 보통 밤 10시 전후해서 시작되며 11시 반경이 되면 일반적으로 Supper가 서브된다(무도회가 늦게까지 계속될 경우에는 오전 1시경에 다시 야식이 나온다.)

여주인은 무도장 입구에 서서 이름이 Announce되면서 들어오는 손님을 일일이 맞으면서 자신의 딸들을 그 손님에게 소개한다.

무도회에 초청된 손님들은 되도록 오래 남아서 춤을 즐기는 것이 에티켓인데 사정이 있어 부득이 일찍 돌아가야 할 경우, 꼭 여주인을 찾아서 작별인사를 할 필요는 없다.

③ 사교 댄스의 에티켓

- ① 주빈이 여주인에게, 아니면 주인이 주빈의 부인에게 춤을 프로포즈하여 무도회의 첫 춤을 추는 것으로 Ball은 시작된다.
- ② 여자를 동반한 남자는 먼저 동반한 여자와 그날의 첫 춤을 추고 나서 식탁 좌우에 앉은 Dinner companion의 부인들을 비롯 하여 다른 부인들과도 고루 춤을 추어야 한다. 그리고 여주인이나 그 딸들과도 한번은 춤을 추는 것이 예의이다.
- ③ 사교 댄스에 있어서 제일 금물로 되어 있는 것은 한 파트너를 독점하여 춤을 추는 것과 남자와 남자 또는 여자와 여자 즉 동성끼리 춤추는 일이다.
- ④ 춤 프로포즈는 언제나 남자가 여자에게 하는 것이지 아무리 남녀 동권이라고 해도 여자가 남자에게 춤을 청해서는 안 된다.
- ⑤ 남자는 춤이 끝나면 반드시 “Thank you.”라고 여자에게 감사표시를 하고 그 여자가 앉았던 자리까지 모시고 가야한다.
- ⑥ 남자는 무도장 내에서 담배를 피우거나 무도장을 가

로질러서 통행하는 것을 삼가야 한다.

- ⑦ 여자는 한 남자의 춤 프로포즈를 거절한 직후에 딴 남자의 프로포즈를 받아서는 안 된다.
- ⑧ 미국에서는 “Cut, please!” 혹은 “May I cut in, please!”
니하여 남과 춤추는 여자를 중간에 속말로 가로채는
것이 허용되는데 이것은 1850년부터 1900년까지 여자
가 부족했던 시대에 생긴 관습으로 유럽에는 없다. 그
러나 어떤 경우에도 Cut in한 남자를 다시 Cut in 해서
는 안 된다.

13. 식탁에서의 주의사항

① 식탁에서의 자세

◎ 바른 자세

식탁에서는 의자에 단정하게 앉아야 한다. 의자에 앉을 때 너무 의자 앞쪽에 걸터앉으면 수프를 떠먹기도 어렵고 또 나이프나 포크를 쓰기도 어렵다. 따라서 항상 의자 뒤쪽으로 깊숙이 앉도록 하고, 식탁과 대개 주먹 크기 정도(6~9cm) 사이를 두고 앉는 것이 좋다. 그리고 식탁에서는 의자에 앉아서 머리털을 만지작거리거나 손톱을 깨물거나 기지개를 켜는 것 등은 금기로 되어 있으니 주의해야 한다.

◎ 요리접시의 위치

요리를 담아 먹는 큰 접시는 되도록 식탁가로 가까이 놓는 것이 음식 먹기도 쉽고 또 바른 자세를 유지하는데도 도움이 된다.

◎ 팔꿈치

다음 주의할 것은 팔꿈치인데 식탁에서는 팔꿈치를 너무 옆으로 뻗쳐서는 안 된다. 보통 정식 만찬 시 식탁에서 한 손님이 차지하는 폭은 큰 접시 석 장정도, 그러니까 65cm에서 76cm 정도로 1m가 채 안 된다. 따라서 팔꿈치를 조심하지 않으면 옆의 여자손님의 팔꿈치와 부딪치기 쉽다. 이것은 큰 실례이므로 팔꿈치는 가볍게 몸에 붙이는 것이 좋다.

그리고 식탁에서 앉아 있을 때 팔짱을 끼는 사람이 간혹 있는데 이것은 보기가 좋지 않다.

◎ 다리의 위치

양다리를 되도록 붙이고 뒤로 약간 깊숙이 앉는 것이 옳은 자세이며 또 이렇게 앉을 때 부인들은 무릎 위에 손가방이나 장갑을 놓기가 쉬워진다. 식탁 밑에서 다리를 겹치거나 앞으로 뻗거나 혹은 옆으로 흔드는 것은 보기에 아주 흉하고 또 자세가 나빠질 뿐만 아니라 잘못하여 옆의 부인 다리에라도 닿으면 큰 망신이다.

② 식탁에서의 태도

◎ 몸가짐

식탁에서는 너무 무게 없이 가볍게 구는 것도 좋지 않지만 그렇다고 해서 또 딱딱하게 굳은 몸가짐을 가지는 것도 결코 좋은 태도가 아니다.

식사는 즐겁고 유쾌하게 그리고 느긋한 마음으로 즐기는 것이 중요하다. 식탁에서는 사람을 가리키면서 손가락질을 해서는 안 된다. 서양 사람들은 이것을 아주 싫어한다. 물건을 가리킬 때도 손가락질을 하면 오해받기가 쉬우므로 되도록 식탁에서는 안 하는 것이 좋다. 더욱 나이프나 포크를 들고 물건을 가리키거나 손을 위로 올리는 것은 절대로 금물이다.

◎ 대 화

식탁에서는 이웃 사람들과 자연스럽게 교양 있는 대화를 나누도록 해야 한다. 그러나 이웃 손님 머리 위로 멀리 앉은 사람과 큰소리로 이야기하는 것은 좋지 않다.

화제는 나이나 건강문제 특히 의견이 대립될 수 있는 종교나 정치 그리고 금전문제 등은 피하는 것이 상식이다. 날씨, 여행, 스포츠, 시사, 뉴스, 문화, 음악, 예술 등 가벼운 이야기가 적당한데 이야기는 간결하고 요령이 있어야 한다. 그리고 하나의 화제만을 고집하는 것도 좋지 않다.

여자들은 여주인의 요리솜씨를 “You are an excellent cook.”(요리 솜씨가 대단해요)라고 칭찬하고 남자들은 주인의 포도주 고른 솜씨를 칭찬하는 것이 좋다.

식탁에서는 너무 혼자서만 대화를 독점하는 것도 안 좋지만 또 반대로 속말로 ‘꾸어다 놓은 보리자루’ 모양으로 침묵만을 지키는 것도 좋지 않다. 적당히 교양 있게 대화에 참여하여 다른 사람들에게 좋은 인상을 주어야 한다. 그리고 식탁에서는 지루하다고 몸을 틀거나 자주 시계를 들여다 보는 것도 좋지 않다.

◎ 손가방(Handbag)

서양에서는 ‘손가방을 들지 않은 여성은 알몸의 여인과 같다’는 말이 있을 정도로 손가방은 서양 여성의 필

수품이다. 화장품이나 손수건 등 여성으로서 잠시도 떨리할 수 없는 물건들이 들어 있는 손가방은 남성으로 말하면 호주머니에 해당한다고 하겠다.

따라서 여성은 식당에 들어갈 때에도 손가방은 갖고 들어간다. 이 손가방은 무릎 위에 놓아도 되지만 떨어지기가 쉽고 또 신경이 쓰이므로 자신의 등뒤에 놓는 것이 제일 좋다. 식탁 위에 놓는 것은 보기에 좋지 않고 또 식사하는 데도 방해가 된다.

◎ 손의 위치

식사 중 코스가 바뀔 때 나이프나 포크를 갖고 장난하는 사람이 있는데 이것은 안 좋고 또 그렇다고 해서 양손을 매번 무릎 위에 얌전하게 놓고 기다리는 것도 차밍하지 못하다. 식사가 시작되면 끝날 때까지 양손을 언제나 큰 접시를 사이에 두고 식탁 위에 가볍게 얹어 놓는 것이 좋다.

◎ 재채기와 하품

식탁에서 큰 소리를 내거나 웃는 것도 금물이다. 만일

실수해서 재채기나 하품을 했을 때는 반드시 이웃 손님에게 “Excuse me” (미안합니다) 하고 사과를 해야 한다.

중국에서는 음식대접을 받으면 일부러 트림을 하여 잘 먹어 만족하다는 표시로 삼고, 또 우리 한국에서도 트림을 그리 실수로 치지 않는다. 그러나 서양에서는 식탁에서의 트림은 아주 금기 중의 금기로 되어 있으니 조심하기 바란다.

◎ 이쑤시개와 분화장

식사가 끝나자마자 이쑤시개부터 찾는 사람들이 있는데 서양에서는 정식 만찬 때 이쑤시개를 식탁에 놓지 않는다. 따라서 손님들도 식탁에서는 이것을 찾거나 요구해서는 안 된다.

이쑤시개가 식탁에 준비되어 있는 경우도 테이블에 앉아서 쓰지 않는 것이 에티켓이다. 한 손으로 입을 가리고 써도 마찬가지다. 후에 화장실에 가서 마음놓고 천천히 사용하는 것이 좋다.

그리고 식후에 식탁에서 립스틱을 꺼내 입술 연지를 바르고 콤팩트를 꺼내 분화장을 하는 여성들이 많은데 이것도 교양이 없어 보이니 삼가는 것이 좋다.

③ 냅킨의 사용법

◎ 냅킨 펴는 시기

의자에 앉자마자 냅킨부터 펴는 사람이 있는데 이것은 너무 성급해 보인다. 냅킨은 손님들이 모두 참석하고 이웃 손님들과 한두 마디 이야기를 나눈 다음 천천히 자연스럽게 펴는 것이 좋다.

그리고 한국과 같이 식사 전에 인사나 건배를 하는 나라에서는 그런 행사가 끝날 때까지 냅킨을 펴지 않는 것이 좋다.

냅킨은 두 겹으로 접힌 상태에서 접힌 쪽이 자기 앞으로 오게 무릎 위에 놓는 것이 정식이다. 냅킨을 단추 구멍이나 목에 끼는 것은 어린이 외에는 해서는 안된다.

◎ 사용방법

냅킨은 입술을 가볍게 닦거나 핑거 보울(finger bowl)을 썼을때 손가락을 가볍게 닦는 정도로 사용한다.

식사 전에 냅킨을 가지고 나이프나 포크, 접시 등을

땀거나 또는 타월같이 얼굴이나 목, 손의 땀을 닦는 것은 매너즈에 어긋난다. 그리고 식탁에 물 같은 것을 엎질렀을 경우 당황하여 냅킨을 쓰는 사람이 있는데 이것은 웨이터에게 처리토록 맡겨야 한다. 이때 다른 사람들은 보고도 못 본척하는 것이 에티켓이다.

◎ 식사중 자리를 뜰때

식사 중에 잠시라도 자리를 뜨는 것은 좌석의 분위기를 해친다. 따라서 식당에 들어가기 전에 불일을 다보고 식사중에는 되도록 자리를 뜨지 않도록 하는 것이 좋다. 그러나 부득이 자리를 잠시 비워야 할 때에는 이웃 사람에게 잠깐 실례한다고 인사를 하고 자리를 뜬다.

이때 냅킨을 테이블 위에 놓아두면 식사가 끝났다는 신호로 해석되어 웨이터가 요리 접시를 가져갈 염려가 있으므로 냅킨은 의자 위에 놓고 나가는 것이 좋다.

그리고 식사가 다 끝나 자리에서 일어날 때는 냅킨을 자연스럽게 접어 식탁 왼쪽이나 앞에 놓는다. 일부러 구겨 놓을 필요도 없고 또 곱게 접어서 놓을 필요도 없다.

4 나이프와 포크의 사용법

◎ 사용법

ナイ프와 포크는 가운데 접시를 중심으로 오른쪽에 나이프, 왼쪽에 포크를 각각 놓는데 그 수는 각기 3개를 넘지 않는 것이 원칙이며(더 필요할 때는 메뉴에 따라서 보충된다)생선, 고기, 샐러드 등 메뉴의 순서에 따라서 밖에서 안쪽으로 하나씩 사용해 들어간다.

ナイ프는 오른손으로 쥐는 것이 원칙이다. 왼손잡이라도 나이프만은 오른손으로 잡아야 한다. 이것은 나이프는 민첩하게 써야하고 또 초청한사람 측에서 볼 때 누가 왼손잡이인지 분간할 수가 없고 또 이로 인해서 혼란이 생길 수도 있기 때문이다.

따라서 서양의 부모들은 왼손잡이일 경우에도 어릴 때 부터 나이프만은 오른손으로 쥐도록 다른 테이블 매너즈와 함께 가정교육을 철저히 시킨다.

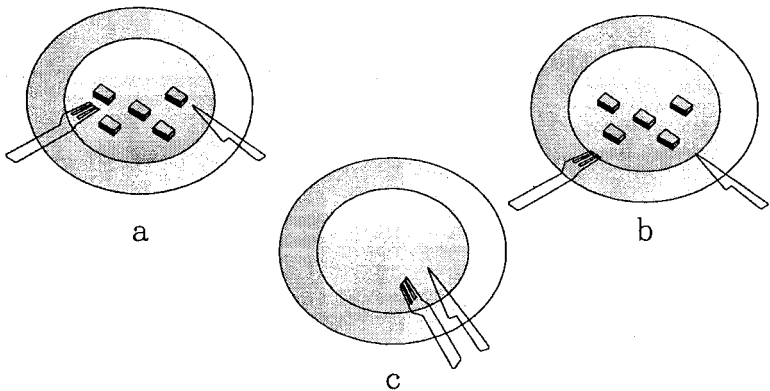
그러나 콩이나 잘게 썬 야채 등은 포크를 오른손으로 쥐고 먹어도 괜찮으며 또한 미국에서는 스테이크를 먹을 때 왼손의 포크로 고기를 누르고 오른손의 나이프로 고

기를 한 입에 들어갈 만큼 자르면 일단 나이프는 접시 위에 놓거나 걸치고 오른손에 포크를 들고 고기를 집어 입으로 가져가는 소위 ZigZag eating도 허용된다.

그리고 포크로 일단 찌른 것은 한 입에 넣고 한꺼번에 먹어야지 두 번에 먹으면 보기 흉하고 매너즈에도 어긋난다.

◎ 사용중의 나이프와 포크

식사 도중에 잠시 나이프와 포크를 놓은 때는 그림 a와 b처럼 접시 중앙 또는 둘레 쪽으로 두 개가 여덟 八자형이 되도록 놓는데 이때 나이프는 칼날이 안쪽으로 향하도록 포크는 엮어놓는다.



식사가 끝났을 때는 그림 c처럼 나이프는 뒤쪽에, 포크는 자기 앞쪽에 오도록 가지런히 모아서 접시의 중앙에서 오른쪽으로 비스듬히 놓는다. 이 경우에 나이프는 날이 자기를 향하도록 하고 포크는 등이 밑으로 가게 한다.

위와 같이 나이프와 포크를 접시에 놓는 방법이 그대로 웨이터에 대한 신호가 된다. 즉 웨이터는 손님이 아직 요리를 먹는 도중인지 아니면 이미 끝났는지를 나이프와 포크가 놓여진 상태를 보고 분간하므로 잘 알아서 놓아야 한다.

◎ 나이프와 포크를 떨어뜨렸을 때

식탁에서 나이프와 포크를 떨어뜨렸을 때에는 자신이 직접 주워서 안되며 웨이터를 불러 그것을 줌게 하고 새것을 요구하는 것이 좋다.

그러나 웨이터가 없는 일반 가정에 초청되었을 때에는 떨어뜨린 것을 자신이 직접 줌고 새것을 요구해야 한다.

그리고 식사 도중 음식을 식탁 위에 떨어뜨렸을 때는 슬며시 포크로 주워서 접시 한 구석에 놓으며 이것을 먹어서는 안 된다.

14. 테이블 매너즈(Table manners)

1 테이블 매너즈의 기본

◎ 음식을 먹을 때

서양에서는 음식을 먹을 때나 음료를 마실 때 소리를 내지 않는 것이 철칙이다. 그리고 음식을 입에 넣은채 이야기를 하는 것은 보기에도 좋지 않지만 만일 먹은 것이 입 밖으로 튀어나오면 그야말로 큰 실례이다.

입 속에 음식이 있는데 이웃 사람이 어떤 질문을 했을 때는 시간이 좀 지체되더라도 입 속의 음식을 서둘러 먹고 나서 “Excuse me.”(미안합니다)라고 한 후 대답을 하는 것이 옳다. 그리고 와인이나 물은 먹을 것을 입 속에 넣은 채 마시면 안 된다.

◎ 빵 먹는 법

빵은 처음부터 빵 바구니에 담겨 식탁에 놓여 있거나 아니면 왼쪽 빵 접시 위에 놓여 있기도 하지만

보통은 수프를 다 먹고 난 직후에 웨이터가 가지고 와서 차례로 돌린다.

빵이 처음부터 식탁 위에 놓여 있는 경우라도 좌석에 앉자마자 빵을 먹기 시작하는 것은 아니며 또 수프와 함께 먹는 것도 아니다. 빵은 수프 다음에 나오는 요리와 함께 먹기 시작해서 디저트 코스에 들어가기 전에 끝내야 한다.

그리고 빵은 식탁에서 나이프로 자르거나 포크로 찍어먹는 것이 아니며 반드시 한 입에 먹을 만큼 손으로 떼어서 먹어야 한다.

토스트만은 예외인데 나이프로 반을 자르고 이것을 다시 반으로 잘라서 손으로 먹는다. 토스트란 말이 나왔으니 말인데 토스트는 아침 식사로 먹는 것이지 만찬 때에는 먹지 않는다. 따라서 만찬 때 웨이터에게 토스트를 주문하는 것은 격식에 맞지 않는다.

버터는 버터 그릇에 담겨져 식탁에 나온다. 버터 그릇을 자기 앞에 갖고 와 버터 나이프로 버터를 약간 떼서 일단 자신의 빵 접시에 옮긴다. 빵에 버터를 발라먹을 때는 오른손에 버터 나이프를 들고 한

입에 먹을 만큼 작게 썬 빵 조각에 버터를 바른다. 만일 버터 나이프가 없을 때는 보통 나이프를 써도 좋는데 이때는 반드시 새것을 써야 한다.

그리고 정식 만찬에서는 버터가 나오지 않으므로 버터를 찾지 말일이다.

◎ 수프 먹는법

서양 사람들은 수프를 먹을 때 소리를 내는 것을 아주 싫어한다. 그리고 수프는 아무리 뜨거워도 식히려고 불어서는 안 된다. 또한 스푼에 한번 뜬것은 단번에 먹는 것이 예법이며 Consomme만은 한두 숟가락 먹은 후 커피를 마시듯이 컵 한쪽 손잡이를 들고 마신다. 이때 스푼은 반드시 국그릇 뒤편에 놓는다. 수프는 오른손으로 스푼을 쥐고 왼손으로 그릇의 자기 앞쪽을 약간 들고 스푼을 앞에서 뒤로 밀면서 떠서 스푼 끝 옆쪽으로 입속에 쏟아 넣듯이 하여 먹는다. 이것이 소위 영국식이고 프랑스식은 스푼을 앞에서 뒤로 미는 대신 자기 쪽으로 당기듯이 떠먹는 것이 다르다.

수프는 웨이터가 서브를 하면 곧 먹기 시작해도 괜찮으며 꼭 여주인이 먹는 것을 기다릴 필요는 없다. 그리고 수프를 다 먹고 나면 스푼은 손잡이를 오른쪽으로 하여 그릇 속에 놓아둔다.

◎ 손으로 먹는 경우

서양에서는 식탁에서 반드시 나이프나 포크를 써서 음식을 먹는 것이 원칙이며 손으로 먹는 것은 엄하게 금지되어 있다.

손으로 먹어도 되는 것은 샌드위치, 올리브 열매, 버찌, 캔디 등 극히 적은 경우에 한한다. 새우나 게의 껍질을 벗길 때도 손을 쓰나 이 경우 Finger bowl이 나오므로 손가락을 반드시 씻어야 한다.

손을 써도 되는 또 하나의 예외는 생선의 작은 뼈를 입 속에서 꺼낼 때인데 손가락으로 잡아서 꺼내도 되나 이것을 포크로 받아서 접시 위에 놓는 것이 에티켓이다. 닭다리를 손에 잡고 먹는 사람이 꽤 있는데 이것은 가족들끼리 식사할 때는 몰라도 손님을 초대한 연회에서는 역시 안 하는 것이 좋다.

◎ 먹고 마시는 양

파티에 초청 받았을 경우 보통 때 먹지 않던 좋은 음식들이 나왔다고 해서 마구 먹은 뒤에 제대로 몸을 가누지도 못할 지경이 되어서는 안 된다. 또한 좋은 술이 나왔다고 해서 꿀꺽 꿀꺽 무한정 마셔 곤드레가 되는 것도 곤란하다. 술은 사교의 윤활유이다. 그러므로 알콜음료는 많아야 네댓 잔 정도로 자기 한계를 절대로 넘어서는 안 된다. 먹고 마시는 것을 절도 있게 자제 못하는 사람은 파티에 참석할 자격이 없는 사람이다.

◎ 식사 시간

식사 중에는 좌우의 손님들과 먹는 보조를 맞추도록 신경을 써야 한다. 혼자서 너무 빨리 먹어도 안되고 또 너무 늦게 먹어도 안 된다. 특히 주인이나 여주인은 주변이나 오른쪽 상위의 손님과 보조를 맞추도록 해야 하며 다른 손님보다 먼저 식사를 끝내지 않는 것이 예의이다.

여주인은 언제나 접시에 소량의 요리를 남겨 놓고 제일 늦게 먹는 사람에게 보조를 맞추어 주도록 신경을 쓰는 것이 좋다.

2 소스와 스테이크

◎ 소 스

서양 사람들은 요리 솜씨를 칭찬할 때 보통 소스가 훌륭하다고 한다. 그만큼 서양 요리에 있어서 소스는 대단히 중요한 역할을 한다.

서양에는 소스의 수가 요리 종류만큼이나 많은데 메뉴에는 요리 이름과 함께 소스 이름도 적는 것이 보통이다.

소스를 치는 요리가 나올 때는 요리가 나왔다고 곧 먹기 시작해서는 안되며 소스를 받은 다음에 먹기 시작하는 것이 좋다.

그리고 마요네즈(mayonase) 같이 묽지 않은 소스는 접시 위에 떠서 먹어야 하며 액체 소스나 육즙(gravy)처럼 직접 음식 위에 쳐서 먹어서는 안 된다.

◎ 스테이크 먹는법

비프스테이크(beef steak)는 단순히 스테이크라고도 하는데 약간의 불 조정으로 구워진 고기 상태가 달라지고 맛이 틀려진다.

따라서 비프스테이크를 주문할 때는 반드시 웨이터에게 자신의 기호에 따라 다음과 같이 고기 굽는 정도를 말해 주어야 한다.

영 어	프랑스어	굽 는 정 도
rare	saignant	고기 표면은 짙은 갈색, 속은 빨간 날고기 그대로
medium rare		고기 가운데가 핑크색과 빨간 부분이 섞인 상태
medium	a point	고기 가운데가 모두 핑크색이 된 상태
well - done	bien cuit	고기 가운데까지 불기가 통해 잘 구워진 상태

서양 스테이크의 진미는 고기즙에 있다고 해도 과언이 아닌데 설익은 것일수록즙이 많고 맛이 있는 법이다.

비프스테이크 같이 큰 고기는 우선 처음에 가운데를 자르고 왼쪽편의 고기부터 왼쪽에서 오른쪽으로 한 입에 먹을 만큼씩 잘라서 먹는 것이 정식이다.

③ 샐러드와 조미료

◎ 샐러드 먹는 법

샐러드는 고기요리에 빠질 수 없는 것으로 다른 접시에 곁들여 나온다. 샐러드에는 식초가 들어 있으므로 고기요리가 따뜻할 때는 고기를 다 먹고 난 후에 샐러드를 먹는 것이 맛이 있고 찬 고기요리는 샐러드와 서로 번갈아 가며 먹는 것이 맛이 있다.

정식 만찬에서는 샐러드가 독립된 하나의 코스로 나온다. 샐러드에 치는 소스를 Dressing이라고 하는데 보통 곁들임으로 나오는 샐러드에는 식초를 주로 한 French dressing을 치고, 코스의 하나로 나오는 양이 많은 샐러드에는 Thousand islands 같은 마요네즈 소스를 주로 한 Dressing을 먹기 직전에 쳐서 먹는다.

◎ 조미료

요리가 서브되면 먼저 요리 맛도 보지 않고 덮어놓고 식탁에 놓여 있는 소금, 후추, 겨자 등 조미료 부터 치는 사람이 있는데 이것은 어딘지 정급해 보일 뿐만

아니라 요리를 제 맛도 모르고 먹게 되는 결과가 된다.

조미료나 설탕 등이 필요한데 소금 통이나 설탕그릇이 자기 자리에서 떨어진 위치에 있어 자기가 직접 손을 뻗어서 필요한 것을 집는 건 매너즈에 어긋나므로 옆 사람에게 다음과 같이 부탁하도록 한다.

“Would you pass the salt and pepper, please?”

(소금과 후추를 좀 집어 주시겠어요)

◎ 핑거 보울(Finger bowl)

디저트 코스에 들어가기 전에 대개 디저트 접시 위에 Finger bowl(손가락 씻는 그릇)이 얹혀 나온다. 그리고 그릇과 접시 사이에 레이스나 삼베 또는 종이로 된 깔대기가 놓여 나오므로 이 깔개채 그릇을 들어서 왼쪽 옆에 놓는다.

Finger bowl에서는 한 손씩 그것도 손가락 끝만을 씻는 것이지 손가락 전체나 두 손을 한꺼번에 넣어서는 안 된다. 특히 서양에서는 여성이 두 손을 한꺼번에 넣는 것은 아주 금기로 되어 있다.(물론 Finger bowl의 물을 마시는 것과 같은 실수를 범해서는 안 된다)

4 커피와 담배

◎ 커피

마지막 코스로 커피가 나오는데, 커피 잔은 손잡이를 오른손의 엄지와 검지로 가볍게 잡는다. 손잡이를 마치 권총의 방아쇠 당기듯 잡는 것은 좋지 않다. 그리고 특히 여성 중에는 받침접시를 들거나 잔 밑에 왼손을 받치듯 하고 커피를 마시는 사람이 있는데 이것은 매너즈에 어긋난다.

커피나 홍차를 티스푼으로 떠서 마시거나 스푼을 잔에 넣은채 마시는 것도 매너즈에 어긋난다. 커피를 마실 때 티스푼은 반드시 찻잔 뒤편 접시 위에 놓아야 한다. 각설탕은 일단 티스푼 위에 놓고 티스푼으로 찻잔 속에 넣을 것, 그리고 커피나 홍차는 아무리 뜨거워도 마실 때 불거나 소리를 내어서는 안된다.

◎ 커피 마시는 법

커피 잔을 테이블 위에 놓을 때는 받는 사람 쪽으로 보아 왼편에 손잡이가 오고, 스푼은 앞쪽 즉 잔과

마시는 사람의 몸 사이에 오게 놓는 것이 정식이다. 이것은 설탕을 넣고 왼손으로 잔을 잡고 스푼으로 커피를 젓는 데 편리하기 때문이다. 커피를 저은 후 스푼은 커피 잔 반대쪽에 놓고 잔을 돌려 오른손으로 마신다. 크림이나 밀크를 넣기 전에 설탕을 먼저 넣고 섞는 것은 커피가 뜨거울 때 설탕이 잘 녹기 때문이다. 식탁에서는 받침접시를 들어 올리지 않는 것이 원칙이다. 그러나 소파에 앉았을 때와 같이 마시는 사람의 위치가 티 테이블에서 떨어져 있을 경우는 커피 잔 받침을 왼손으로 잡고 오른손으로 커피잔 손잡이를 잡아도 무방하다.

◎ 담배 피우는 법

정식 만찬에서는 물론 가정이나 레스토랑에 초대받은 만찬에서도 식사 중에 담배를 피우는 것은 여주인에 대한 일종의 모욕이 되며 예의에 어긋난다.

피우던 담배를 그대로 들거나 문 채로 좌석에 앉는 다든 가, 주문이 끝나고 요리가 나올 때까지의 무료함을 달래기 위하여 담배를 피우는 것도 안 된다. 정식

만찬에서 담배는 디저트를 먹고 난 후 식탁을 떠나
별실로 가서 커피나 식후 주를 마시면서 피우는 것
이 에티켓이다.

일반 가정에 있어서도 담배는 모두가 디저트를 끝
내고 커피나 홍차를 마시기 시작할 때 피우는 것이
좋다. 이때에도 피우기 전에 옆 손님에게 “Do you
smoke?”(담배 피우시나요?)하고 담배를 권하고 피운
다면 여성의 경우엔 담뱃불까지 붙여 줘야 한다. 피우
지 않는다고 할 때는 “Do you mind if I smoke?”(담배
를 피워도 괜찮을까요?)하고 물어보아 “No, I don’t
(mind)”(네, 괜찮습니다) 라고 부정의 대답을 듣고
나서 피우는 것이 예의, 최근 여자 흡연자의 증가에
따라 처음부터 식탁에 재떨이가 준비돼 있는 경우도
있는데 이때에도 교양 있는 사람들은 디저트 코스가
끝날 때까지는 흡연을 참는다.

엽권련(cigar)과 파이프 담배는 만찬의 경우 아직도
여자손님 앞에서는 절대로 피우지 않는 것이 예의이다.

15. 서비스하는 방법

① 서비스하는 순서

웨이터가 식탁에서 음식을 서브하는 순서는 우선 여자손님으로 부터 시작해서 끝으로 여자주인, 다음으로 남자손님들에게 서브하고 맨 마지막으로 주인에서 끝나는 것이 원칙이다.

작은 연회에서는 맨 먼저 주인 오른쪽의 주빈 부인에게 서브하고 다음에 왼쪽 여자손님에게 서브한다. 그리고 순서에 따라서 여자손님을 끝내고 남자손님으로 서브해간다. 따라서 여자손님들은 전체적으로 서브가 너무 늦어지지 않게 신속하게 요리를 접시에 뜨는 것이 바람직스럽다.

그러나 손님들이 많은 큰 연회에서는 웨이터 한 사람이 대개 10명 내외의 손님 서비스를 분담하며 주빈 부인과 주빈에 대한 서브가 끝나면 각자 분담한 손님들에게 서비스를 해간다.

② 서비스하는 방법

◎ 서비스하는 방법

수프와 요리 등 먹는 것은 손님의 왼쪽에서, 와인이나 물같이 마시는 것은 오른쪽에서 서브한다. 웨이터가 요리를 큰 접시에 들고 손님의 왼쪽에 오면 손님은 큰 접시에 놓여 있는 대형 포크와 스푼으로 요리를 떠 자기 접시에 옮기는데 대형 포크는 왼손으로, 스푼은 오른손으로 잡는다.

가정에 초청을 받았을 경우에는 Family style로 서브를 하면 된다. 즉 여주인이나 주인이 요리를 담은 큰 접시를 자기 오른쪽 손님에게 건네주면 그 손님이 요리를 뜨고 다시 오른쪽으로 요리 접시를 보내 각자가 차례 차례로 접시에 요리를 먹을 만큼 뜨는 것이다.

요리접시가 무거워 옆의 여자손님이 한 손으로 접시를 잡고 다른 손으로 자기 접시에 요리를 덜기가 힘들어 보일 때는 “Let me hold it for you.”(접시를 들어드리지요)하고 옆 손님에게 말해 주는 것이 친절한 매너즈이다.

웨이터가 식탁의 먹고 난 접시를 치울 때는 오른쪽에서 접시를 집는다. 웨이터가 옆 손님에게 음식을 서브할 때나 먹고 난 접시를 치울 때 웨이터의 일을 쉽게 해주기 위하여 몸을 반대쪽으로 약간 피해주는 것이 교양인의 에티켓이다.

◎ 서비스하는 횟수

대연회에서는 요리 서비스는 대개 한 번에 그치므로 요리를 처음 자기 접시에 웨이터가 서브할 때 자기가 먹을 만큼 많지도 적지도 않게 적당한 분량을 받거나 스스로 뜯는다. 왜냐하면 적게 받으면 후에 배가 고플 것이고 또 그렇다고 해서 많이 받으면 일단 받은 것을 다 먹는 것이 예의이기 때문에 과식하게 된다(물론 자신이 싫어하는 요리는 받지 않고 사양하면 된다.)

다음 가정적인 소연회에서는 한두 번 서비스를 더 하는데 이때 여주인은 “Please, have some more.”(좀 더 드세요)하고 요리를 더 권한다.

더 먹고 싶을 때는 “I'll have another piece.”(하나 더 먹을게요)하고, 배가 불러 더 먹고 싶지 않을 때는

다음과 같이 사양한다.

“I’ve had enough. Thank you”

(많이 먹었습니다. 감사합니다)

보통 자기가 좋아하는 요리는 두 번 정도 먹여주는 것이 모처럼 초대해준 여주인을 기쁘게 해주는 길이다.

◎ 술을 사양할 때

서양에서는 술을 마시지 않는다고 하여 글라스를 식탁 위에 얹어놓은 것은 아주 금기로 되어 있다. 그러므로 술을 마시지 않을 경우는 웨이터가 와인을 글라스에 따르려 할 때 “No, thank you.”(필요 없습니다)나 “No, thanks.”라고 하거나 손가락으로 술이 필요하지 않다는 신호를 웨이터에게 가볍게 하면 된다.

그러나 건배를 위한 샴페인만은 마시지 못해도 웨이터로 하여금 샴페인을 따르도록 하는 것이 예의이다.

그리고 한국 사람들은 상대가 술을 따를 때 술잔을 들어올리는 습관이 있는데 서양 사람들은 술이나 물을 따를 때 글라스를 절대로 식탁에서 들어올리지 않는다. 또 서양에서는 와인이나 물을 글라스에 넘치도록 가득 따르지 않고 대개 글라스의 7부정도 따른다.

16. 복 장(Clothes)

복장은 기능과 장식의 두 가지 뜻을 가지고 있다. 추위를 막는다든지 일할 때 편하게 한다든지 하는 것이 기능이고, 장식이란 모양내는 것 즉 의복으로서의 치례를 하는 것으로, 좋은 복장이란 이 기능과 장식이 때와 장소 그리고 경우에 맞는 것을 말한다.

복장을 보고 그 사람의 전부를 판단할 수는 없을지 모른다. 그러나 사람됨을 판단하기 위하여 복장을 보는 것이 아주 의미가 없는 일은 아니다. 예를 들어 공식 만찬에나 어울릴 옷을 가정에서 하는 조그마한 파티나 호텔 식당에 입고 나간다면 누구든지 그의 사람됨을 의심하지 않을 수 없을 것이다. 또한 그런 복장은 다른 사람들에게 절대로 호감을 주지 못하며 교양 면에서나 에티켓 면에서나 결코 좋은 일이 아니다.

복장의 예법은 불필요하게 값비싼 의복을 입는 것이 아니고 검소하지만 때와 장소 그리고 경우에 맞게 단정하게 입는 것이다. 프랑스 말에 쉬크(chic)란 말이 있는데 이 말은 Elegant(품위 있는, 우아한)란 말보다도 더 품

위가 있고 멋지고 또 맵시가 있다는 말이다. Chic한 복장이란 남녀간에 다 같이 유행을 쫓는다는 것보다는 자신의 몸에 맞는 복장을 말한다. 특히 부인들의 경우는 자신의 살결이나 머리 빛깔에 가장 잘 맞는 ‘자신의 색깔’을 발견한다는 것이 매우 중요하다. 중요성으로 말할 때 유행은 색깔조화 다음에 오는 것이다. 빠리지엔느(Parisienne, 파리여인)들의 미용은 세계적으로 유명한데 이것은 그녀들이 천부적으로 자신들에게 가장 잘 맞는 색깔을 알고 있어 언제나 그 색체를 기조로 하여 유행색을 구하기 때문이다.

눈에 너무 띄는 것, 지나치게 화려한 색채의 것, 괴상한 모양을 한 것, 또는 패션 잡지 표지에 나와 있는 것 같은 이상한 신형의 것 등을 결코 Chic하다고 할 수 없다. 교양 있는 신사 숙녀들 특히 외교관들은 전통적으로 복장에 관한 한 극히 보수적이어서 색조가 지나치게 화려하거나 모양이 너무 유행적인 것은 피하고 침착한 색깔, 수수한 형의 것을 즐겨 입는다.

① 남성의 복장

신사의 복장에는 야회복(white tie)과 약식 야회복(black tie), 예복(morning coat) 및 사교복(lounge suit)

등이 있다.

◎ 야회복

테일 코트(tail coat)라고 불리는 야회복은 뒤의 옷자락이 제비꼬리 모양을 하고 있어 연미복(燕尾服)이라고도 불리는데 가장 정식의 남자 복장이다.

테일 코트는 무도회나 정식 디너 또는 저녁 파티 때에 입는데 테일 코트를 입어야 할 때에는 초청장에 복장의 지정이 'White tie'라고 표현되어 있다. 외교관도 테일 코트를 입는 기회가 그다지 많지 않다. 따라서 일반 서민들은 그저 그런것이 있다는 정도만 알고 있으면 된다. 또 어떻게 해서 꼭 입어야 할 계제가 생기면, 선진국 수도에서는 우리나라에서 웨딩드레스를 빌어 입듯이 몸에 맞는 테일 코트를 손쉽게 세낼 수가 있다.

◎ 약식 야회복

일종의 만찬복으로서 턱시도우(Tuxedo)나 디너 자켓(dinner jacket)이라고도 불리는데 이 복장을 할 때

는 초청장에 보통 'Black tie'라고 복장이 지정된다.

텍시도우는 19세기초에 영국의 Dinner coat를 뉴욕의 Tuxedo Club에서 연미복 대신에 사용한 데서 Tuxedo라는 이름으로 불리게 된 것인데 영국이나 프랑스에서는 Smoking이라고도 한다.

이 텍시도우는 예식적인 정식디너 이외의 모든 저녁 파티, 극장의 첫 공연, 음악회, 호텔이나 클럽(Club) 또는 고급 레스토랑이나 여객선에서의 만찬 등에 입는 아주 편리한 복장이다.

외국에서는 사교상 필수품으로 대중화되어 있으므로 신분 있는 분의 외국 나들이 때나 외국인과의 교제가 많은 이들은 적당한 것으로 자신의 것을 하나 장만해 두는 것이 좋다. 이 복장은 특별한 이유가 없는 한 낮에는 입지 않고 오후 6시 이후에 입는 것이 원칙으로 되어 있다.

텍시도우는 검은 위·아래에 조끼가 달리고 저고리의 접은 옷깃은 검은 명주로 하고 바깥쪽에 줄을 넣은 바지에는 아랫단(cuff)을 안 넣고 반드시 멜빵을 쓰며 언제나 새틴(Satin) 또는 명주의 검은 보우 타이(bow tie)를 맨다.

와이셔츠는 턱시도우 전용의 흰 것으로 Double cuffs라야 하고 가슴 단추와 Cuff buttons(links)는 흑색 Onyx(줄마노)로 된 것이 정식이다.

조끼는 저고리와 같은 질의 검은 옷감으로 만든 것이 본식이나 더블의 턱시도우를 입을 때에는 싱글 턱시도우와는 달리 조끼는 입지 않아도 되며 또 싱글 턱시도우도 조끼 대신 검은 카머번드(cummerbund)를 맬 수 있다.

동남아시아나 아프리카 등 열대의 나라에서는 여름에 검은 코트 대신 흰 것을 입는다. 그러나 구두는 흰색이 아니고 검은 색을 신어야 한다. 구두는 흑색 총 에나멜 단화가 정식이나 보통 흑색단화도 무방하다.

헨커치프는 흰 마제(磨製)를 쓰나 흰 코트를 입었을 때에는 흑색 견직 헨커치프를 써도 좋다.

양말은 흑색 견직 또는 나일론, 백선이 들어있어도 좋고 없는 무지도 좋다.

외투는 단추가 안 보이는 흑색 싱글로 소위 체스터필드(chesterfield)형이 정식이나 무지의 검정 또는 진한 갈색이라면 보통 외투를 입어도 무관하다.

모자는 실크 햇(silk hat)이나 오페라 햇(opera hat)이 정식이지만 검은 함버그(homburg)를 써도 좋고 여름에는 파나마 모자(Panama hat)를 써도 좋으나 요즈음은 쓰지 않는 경우가 더 많다.

◎ 예 복

낮에 입는 신사의 정식 예복은 검은 옷저고리의 앞
설했을 비스듬히 마른 모닝 코트(morning coat)에다 옷
저고리와 동질의 조끼와 흑색과 회색의 줄이 있는 바
지로 되어 있다. 이 모닝 코트는 정식 오찬회, 준공식,
제막식, 경마 등 모든 예식적인 낮 행사 때에 입는 일
반적인 복장이다.

그러나 요즘은 일반용으로서는 낮에 있는 결혼식
이나 장례식 등에 입을 정도로 그것도 간소화되어 모
닝 코트의 옷저고리 대신 검은 색 계통의 보통 신사
복 저고리(sack coat)를 입는 것이 유행이며 또 검정
바지까지도 보통 신사복 바지를 입는 사람들이 많아
지고 있다.

모닝 코트에는 실크 햇을 쓰며 색 코트(sack coat)
에는 중산 모자를 쓴다. 넥타이는 보통 흑색과 백색의
줄무늬가 있는 것을 매거나 회색 보우타이를 맨다. 구
두는 흑색 단화고 양말은 검정색 계통을 신는다.

◎ 사 교 복

일상 업무용으로 신사들은 Business suit, Sack suit

또는 Lounge suit(프랑스말로 는 tenue de ville)라고 불리는 옷저고리와 바지에 조끼까지 해서 한 벌이 된 소위 신사복을 입는데 조끼는 맨 아래 단추 하나를 끼지 않는 것이 영미(英美)의 풍습이다.

그러나 최근에는 조끼는 빼고 싱글이든 더블이든 옷저고리와 바지만을 입는 것이 대유행인데 조끼를 입지 않을 때는 옷저고리의 단추 중 하나만은 꼭 끼우고 입어야 하는 것이 에티켓이다. 그리고 멜빵보다는 혁대를 매는 것이 정식이다.

사교복이란 원래 업무용 복장이지만 현재와 같이 바쁜 세상에서는 일상 업무나 여행은 물론 방문, 오찬, 다과회, 만찬, 결혼식 등 그전 같으면 예복을 입어야 할 경우에도 차차 보통 평복을 입어도 괜찮게 변해가고 있다.

예술인이나 연예인 등 인기와 관련되는 업종에 종사하는 사람이라면 몰라도 일반 사회인들은 너무 요란하거나 유행의 침단을 걷는 복장은 피하는 것이 좋다.

양복의 색깔은, 평복을 밤의 파티에 사용하는 경우가 많아지고 있다는 점을 고려하여, 흑색 계통이나 진한 감색 또는 진한 회색을 기초로 하여 택하는 것이 무난

한데 특히 동양사람들에게는 이런 계통 색의 양복이 대개 잘 어울린다.

양복 줄무늬는 줄 사이가 좁은 것은 조출해 보이고 줄 사이가 넓은 것은 화사해 보이는데 너무 눈에 띄게 줄이 뚜렷한 것보다는 조금 떨어진 곳에서 보면 무지로 보일 정도의 연한 줄무늬 쪽이 낫다. 그리고 양복을 오래 잘 입는 비결은 같은 옷을 매일 입지 않는 것이다. 즉 두 벌이 있으면 매일 번갈아 입는 것이다. 이렇게 하면 옷이 덜 헤어지기도 하지만 입을 때 기분도 좋다.

구미에서는 바닷가나 피서지에서 멋쟁이들이 가끔 흰 저고리를 입고 있는 것을 보지만 시내에서는 보기 힘들다. 그러나 동남아나 아프리카 등 고온 다습한 열대지방에서는 흰 양복을 많이 입는다. 흰 양복을 입을 때 주의해야 할 점은 구두만은 흑색 단화를 신어야 정식이라는 것이다.

서양에서는 구두를 신사 복장의 일부로 볼 정도로 중요시하는데 에나멜 이외의 가죽이면 갈색이든 흑색이든 모두 좋다. 이른바 콤비네이션이라고 두 색이 섞인 구두나 스웨이드(suede)화는 시내용이 아니라

교외용으로 되어 있다. 흑색 구두는 검색이나 다크 또는 회색 양복과 잘 맞으며 다크 구두는 다크이나 베이지색 또는 회색 양복과 잘 어울린다. 그러나 검색 계통의 양복에 다크 구두는 피하는 것이 좋다. 그리고 구두를 오래 잘 신는 비결은 양복과 같이 매일 같은 구두를 신지 않고 두서너 켤레를 번갈아 가며 신는 것이며 또 신은 후에 꼭 손질하여 구두꼴(木型)을 끼워놓는 것이 좋겠다.

양말은 명주나 무명의 무늬가 없는 것이 좋고 무늬가 요란하거나 색깔이 여러 가지 섞인 것은 피하는 것이 바람직하고 흑색 단화에 흰 양말은 시내에서는 절대로 신지 않는다. 역시 흑색 구두에는 진한 검색이나 흑색 계통의 양말, 다크 구두에는 갈색, 자주색, 진한 회색 양말이 잘 맞는다.

넥타이는 무늬가 있어도 좋고 없어도 좋으나 대개 무늬의 양복에는 무늬가 있는 타이를 매고 줄무늬가 있는 양복에는 무늬의 타이를 매는 것이 잘 어울린다.

신사의 일반용 외투는 너무 몸에 꼭 끼거나 무릎 아래까지 내려가게 너무 긴것 또는 허리띠가 있는 것은 보기에 좋지 않다(레인 코트나 트렌치 코트는 벨

트가 있어도 무방). 그리고 외투는 암청색이나 트위드(tweed)로 된 회색 것이 주간이나 야간 모두 입을 수가 있고 또 모닝 코트나 텍시도우 등 예복 위에도 입을 수있어 아주 낫요하다.

주말의 교외용으로는 저고리와 바지가 다른 소위 주말복을 입는다. 저고리는 활동성 있는 스포츠형으로 색깔은 화려하고 산뜻한 것을 택하며 바지는 플란넬(flannel)제가 좋다. 토요일은 이런 복장으로 사무를 보아도 에티켓에 반하지 않는다. 이때 외투는 회색이나 다갈색이 무난하다.

장시간, 적어도 12시간 이상 기차나 비행기 등을 타고 여행하게 될 경우는 역시 여행복을 입는 것이 편하고 좋은데 여행복의 색깔은 약간 발랄하고 양복지는 쉬 더러워지지 않고 잘 구겨지지 않는 것을 택하는 것이 이상적이다. 운동복은 골프면 골프, 테니스면 테니스, 각기 그 스포츠에 따라 상응하는 옷을 입어야 하는데 운동복은 일반적으로 밝은 색깔의 것이 좋다. 마지막으로 짧은 바지는 대체로 젊은 사람이나 마른 사람에게는 맞지만 뚱뚱한 사람이나 나이든 사람에게는 맞지 않으니 되도록 입지 않는 것이 바람직스럽다.

이밖에 남자의 장식품으로서의 보석과 귀금속에 대하여 에티켓이란 관점에서 참고로 몇 마디 해두면 남자는 첫째 꼭 필요한 것 이외는 보석이나 귀금속을 쓰지 않으며 둘째 다이아몬드와 같이 번쩍이는 것은 야회복의 커프스 버튼(cuff buttons)정도 외에는 쓰지 않는다. 서양에서 교양 있는 신사는 다이아를 박은 넥타이 핀이나 반지를 끼지 않는다.

옛날부터 남자용의 보석으로서는 사파이어(sapphire) 뿐으로 진주도 큰 것 말고 보통 크기의 것을 넥타이 핀에 쓸 정도다. 커프스 버튼은 보통 주간용으로는 금제(金製)(장식적인 것은 좋지 않다)를 쓰고 야간용은 플라티나나 백금제(白金製)를 쓴다. 손목시계는 금속제 줄보다는 가죽 줄을 더 고상한 것으로 친다.

2 여성의 복장

어떤 복장을 어떻게 입고 있는가의 몸차림이 부인들이 남에게 주는 첫 인상이며 몸가짐이나 회화는 그 다음에 주는 인상이다. 사람을 사귀는 사교면에 있어서 좋은 첫 인상을 남에게 준다는 것은 정말 중요한 일인데 이 첫인

상은 그 사람이 입는 복장에 의해서 좌우된다고 해도 과언이 아닐 정도로 복장이 중대한 역할을 한다.

그러면 어떤 복장이 과연 좋은 복장인가? 이것은 무대 감독이 연출에 애쓰는 것과 같이 부인 자신이 센스를 살려서 스스로 꾸준히 노력할 문제로 어떤 것이든 자신의 몸에 잘 맞는 옷을 입도록 하는 것이 가장 중요하다. 그리고 다음은 자신의 나이에 어울리는 우아한 빛깔의 옷을 입는 것이다. 지나치게 유행을 따르고 또 서양 여성들의 기호에 너무 신경을 쓸 필요는 없다. 물론 그렇다고 당시의 유행을 무시하라는 말은 아니다. 유행은 언제나 그 시대의 부인들의 복장의 한 표준이 되기 때문이다. 다만 유행을 동양 사람인 우리의 몸에 맞게 고쳐 입는다는 것이 중요하다는 말이다. 이렇게 유행을 자신의 몸에 잘 맞게 고치고 자신의 나이에 어울리는 빛깔의 옷을 계절에 맞게 입을 줄 아는 부인이 바로 멋을 아는 쉬크(chic)한 부인인 것이다. 또한 쉬크한 부인은 옷을 무조건 많이 만드는 것보다도 마음에 드는 좋은 옷을 몇벌 만들어 그때그때 계절에 맞게 장신구로서 최대의 효과를 내고 멋을 살린다. 이와 같이 장신구는 부인의 복장에 있어서 매우 중요한 역할을 한다.

◎ 장 신 구

부인들의 장신구 중에서 가장 중요한 것은 두말할 필요도 없이 보석이다. 부인의 경우는 보석에 관한 한 남자와 달리 그 품종이나 수에 아무런 제한이 없다. 다만 상복의 경우는 진주만 착용이 허용된다는 제약이 있을 뿐이다(물론 이때도 결혼 반지와 약혼 반지만은 끼워도 된다)

Full dress로 정장(正裝)한 연회에서는 머리에 쓰는 보관(寶冠)으로부터 귀걸이, 목걸이, 팔찌, 반지 브로우치 등등 몸에 다는 보석이라면 무엇을 달아도 상관 없다. 그러나 서양에서는 낮에 입는 외출복에 보석이 이것저것 많이 다는 것을 아주 천박하게 여긴다. 복장과 잘 조화되는 색깔의 보석을 하나 둘 다는 것에 의해서 입은 옷을 돋보이게 하는 부인이 정말 멋을 낼 줄 아는 부인이다. 모조 보석을 진짜와 함께 사용해도 괜찮다. 그러나 젊은 미혼 여성이 숙녀처럼 값비싼 진짜 보석을 몸에 달고 다니는 것은 좋은 취미가 못되며 스스로 교양이 없음을 나타내는 소행이라고 하겠다.

서양에서는 기혼 여성은(물론 남성도) 결혼반지를 항

상 끼고 다닌다. 그러나 이 결혼반지는 이른바 Cocktail ring이나 Dinner ring과 구별해서 끼야 한다. 즉 결혼반지는 언제나 약혼반지와 함께 왼손 무명지에 끼지만 Cocktail ring이나 Dinner ring은 오른손에 입은 옷의 빛깔에 맞추어 낀다.

장갑은 가장 정식적인 것이 새끼양 가죽으로 만든 하얀 것으로 손목이 짧은 것과 조금 긴 것 그리고 팔꿈치까지 긴 것 등 세 가지가 있다. 약간 질이 낮은 암사슴 가죽장갑이나 견직으로 된 장갑도 쓰지만 장갑을 낄 때 제일 조심할 것은 조금이라도 때가 끼면 사용해서는 안 된다는 것이다. 여자가 깨끗하지 않고 추하게 보이기 때문이다. 입은 옷 빛깔에 따라서는 흑색 장갑도 낄 수 있다. 그러나 긴소매의 드레스를 입을 때는 장갑은 끼지 않는다. 정식 웨딩 드레스(wedding dress)는 긴소매 또는 세미 롱 슬리브(semi-long sleeve)이므로 보통 장갑을 끼지 않는다.(신부가 깨끗한 것을 돋보이게 하기 위해서 굳이 흰 장갑을 끼고 싶으면 무명지 부분만 벗을 수 있게 만든 특별한 장갑을 구하는 것이 좋다)

다음은 귀걸이, 목걸이, 팔찌, 반지, 브로우치 등 악세서리(accessory)에 대해서 말하겠다. 대체로 악세서리는

우리나라 고유의 것이 아니더라도 자신에게 맞는 것
이면 무엇이든지 취미를 살려 옷과 조화있게 착용하
면 된다.

일반적으로 말해서 우리 한국 여성들은 서양 여자에
비해서 몸집이 작아 아담스럽고 귀여운데 만일 작은 한
국 여성이 말같이 큰 서양 여자들이 귀에 거는 대형 귀
걸이를 했다면 그것은 절대로 어울리지 않는다. 또 큰
팔찌를 하나도 아니고 두서너 개를 했다고 하자, 그것
이 한국 여자에게 잘 맞을리가 없다. 서양에서는 악세
사리로 같은 디자인의 목걸이, 귀걸이, 팔찌, 반지 등
네 가지가 한 세트(set)가 되어 있는 것이 통례인데
이 네 가지를 전부 한꺼번에 착용하면 몸집이 큰 서
양여자의 경우에도 좀 지나치고 또 요란스럽게 보이
는데 한국여성의 경우는 말할 필요가 없다. 목걸이와
반지, 귀걸이와 팔찌 식으로 두 가지씩 나누어서 착용
하는 것이 보기에 센스 있어 보인다. 악세 사리의 사
용은 어떤 한계를 넘지 않아야지 지나치면 안한 것만
도 못하다는 것을 기억해 주기 바란다.

◎ 집에서 입는 옷과 외출복

서양에서 주부들은 대개 오전 중에는 한국 주부들과 같이 집안에서 잡무에 종사한다. 이때 입는 옷은 작업복이다. Housedress 또는 오전 중에 입기 때문에 Morning dress라고도 하는데 보통 Housedress란 긴 원피스의 실내복을 말한다.

셔츠는 꼭 끼지 않고 입기가 편한 것이 좋고 천은 세탁하기 쉽고 밝으면서도 순수한 무늬가 있는 것이 많이 애용된다.

손님이 와서 거실로 나올 때는 Housedress를 입거나 아니면 적어도 Dressing gown(잠옷 위에 걸치는 화장 옷)을 입어야 한다.(참고로 남자의 경우는 아무리 더운 지방에서라도 T shirt만 입고 손님을 맞이해서는 절대로 안 된다)

주부들은 가벼운 Suit를 입거나 스커트와 자켓, 스커트와 Middy-blouse등의 콤비네이션도 많이입는다. 부인복의 Suit는 일반적으로 스커트와 자켓 또는 옷저고리, 때로는 블라우스의 합친 한 벌을 말하나 원래 suit란 아래위를 다 같은 옷감으로 양장점에서 맞춘

옷으로 엄격한 느낌을 준다. 저고리와 스커트의 옷감이 같은 것을 투피스라고 하고 저고리와 스커트의 옷감이 다른 것을 Separate 라고 한다. Suit는 깨끗하고 산뜻한 기분이 나고 비교적 활동적이어서 시내복이나 통근복 또는 여행복으로 많이 입힌다.

◎ 낮에 입는 옷

구미에서는 오전 중 가정주부는 집안에서 일하거나 취미생활에 시간을 보내고 오후에는 방문, 다과회, 음악회, 관극 또는 쇼핑 등을 위하여 외출한다. 이와 같이 오후 1시에서 6시경 사이에 사교를 위하여 입는 외출복이나 방문용 옷을 Afternoon dress 또는 줄여서 간단히 Afternoon 이라고 한다. 주부들의 주간용 예복으로 생각하면 되는데 정식 Afternoon dress는 색깔이 적당하면 결혼식, 장례식 등의 예식복으로도 사용할 수가 있다.

옷 모양은 따로 이렇다 하게 정해진 것은 없다. 그러나 보통 큰 호주머니, 큰 단추나 가죽벨트같이 스포티한 것은 피하고 레이스, 장식용 단추, 섬세한 주름

등 우아하고 여성적인 것이 좋다. 스커트는 플레어(flare)도 좋고 타이트(tight)도 좋다. 원피스를 많이 입으나 투피스도 입는다.

길이는 유행에 따라 변화하나 일반적으로 정식인 것일 수록 길어진다. 소매는 계절에 따라 짧아지나 손목까지 오는 것이 정식이다. 옷감도 비교적 고급인 실크(silk)나 레이스(lace)가 많이 애용 되는데 실크나 나일론의 혼방도 상관없다. 옷감의 색깔은 흑색이 Afternoon dress로서 정식이고 편리하다. 정식 오찬 시에는 순수하고 몸에 맞는 모직이나 무지의 견직 복장이 적당하다. 오후의 다과회나 음악회의 복장도 같다. 그리고 서양 여성들은 복장 전체에 걸쳐서 색깔의 조화에 신경을 많이 쓴다. 흑색 계통 복장을 입으면 역시 구두, 핸드백, 모자와 장갑까지도 복장에 맞는 색깔의 것을 선택해서 전체의 색깔조화를 꾀한다.

숙녀는 낮에 거리에 나갈 때 모자를 쓰는 것이 고상하고 세련돼 보인다. 그러나 Evening dress 를 입을 때는 모자는 쓰지 않는다. 식당이나 교회 또는 극장에 나갈 때는 런치나 정식 디너 또는 무도회에 갈 때처럼

장갑을 껴야한다. 서양에는 ‘거리에서 장갑을 안 낀 부인은 Lady가 아니다’란 말이 있을 정도이다.

◎ 저녁에 입는 옷

부인들이 사교활동을 위하여 저녁에 입는 옷으로는 Cocktail dress와 Evening dress가 대표적인 것이다.

Cocktail dress는 오후 5시 이후의 공식 행사나 카테일 파티 등에 입는 옷으로서 Afternoon dress와 Evening dress의 중간에 해당하는 것으로 생각하면 된다.

옷 모양은 일정하지 않고 길이는 보통 dress정도의 것이 일반적이다. Evening dress와 같이 긴 것도 입으나 타이트하지 않은 것이 좋다. 옷감은 너무 사치스러운 느낌을 주지 않는 실크 종류가 적당하나 Taffeta, Saint, Chiffon, 가벼운 느낌의 레이스 그리고 겨울에는 모직물도 쓰인다. 색깔은 밝고 화려한 것보다는 깊이가 있고 정서적인 것이 좋다.

Cocktail dress에는 댄스 있는 Cocktail hat을 써도 좋는데 장갑은 목이 짧은 것을 끼며 경우에 따라서는 안껴도 무방하다. 구두는 화려한 비단 제는 피하고 보통 뒤꿈

치가 높은 하이힐을 신는 것이 좋다.

Evening dress는 부인의 야간용 정식 예복으로서 야간의 관극, 음악회, 오페라, 무도회, 만찬회 등에 참석할 때 입는다. Evening dress는 원피스로 가슴과 잔등이 충분히 노출되게 파고 소매는 없고 길이는 마루까지 달도록 길게 만드는 것이 원칙이다.

Evening dress는 부인의 의복 가운데서 가장 장식적이므로 디자인(design)도 호화스럽고 옷감도 사치스러운 silk나 Wool, Velvet, 수놓은 Brocade, Saint, Taffeta, Lace등 고급 지를 쓴다. 피서지용 Evening dress는 무명이나 삼베 등을 사용해도 된다.

장갑은 팔꿈치까지 오는 긴 것으로 흰 색이나 검은 색 이외에도 Dress와 같은 색이거나 같은 천으로 만든 것을 끼거나 드레스(dress)색과 대조가 되는 색으로 만든 것을 낀다.

구두는 뒤축이 높은 펌프스(pumps)나 샌들(sandal)식의 금색 또는 은색의 비단구두나 아니면 드레스와 같은 색깔의 것을 신는다.

모자는 앞에서도 말했지만 안 쓰는 것이 원칙이다.

그 대신 머리 스타일을 낮보다도 공을 들여 눈에 띄게 멋있게 한다.

악세 사리는 귀걸이, 목걸이, 팔찌,브로우치, 반지 등 드레스와 조화되는 보석이 달린 화려한 것을 한다.

백(bag)은 가죽 제품이 아닌 것으로 손잡이가 없는 소형 Evening bag이나 장식적인 것을 사용한다.

Evening dress를 입고 외출을 할 때는 계절에 따라서 Overcoat, stole, Topper Cape, Lace, Saint coat 등을 두르거나 입는 것이 원칙이다.

◎ 직장에서의 복장

요즈음은 여성들도 직장에 많이 진출해 있는데 직장에서의 복장에도 그런 대로의 에티켓이 있다.

직장에서는 특히 여성은 말끔하고 다소 소박한 복장을 하는 것이 중요하다. 엉뚱하게 기묘한 머리형(Hairstyle),질은 화장(makeup), 잡다한 악세 사리, 가슴 등이 너무 파인 드레스, 무늬가 요란한 스타킹, 지나치게 높은 하이힐, 은빛 매니큐어, 앞가슴의 형태가 과대하게 강조된 스웨터, 강력한 향수 등은 금물이다. 소매 없는 드레스도 좋지만 팔이 굵은 여성은 팔을

노출시키는 것보다는 감추는 편이 좋다. 스타킹을 신지 않으면 자연스럽게 거들(girdle)도 하지 않게 되는데 양장한 여성은 거들을 하지 않으면 몸의 선이 허물어져서 보기가 아름답지 않다. 거들을 착용하지 않을 때는 팬티스타킹을 착용해야 한다. 팬티스타킹을 착용한 것과 하지 않은 것에 따라 허리의 선이 많이 달라진다. 스타킹은 줄이 간 것은 절대로 신어서는 안 된다.

요즈음은 슬랙스(slacks)나 팬털룬(pantaloon, 프랑스어로는pantalon)이 스커트보다 오히려 활동적이어서 직장에서 여성들이 많이 착용하는데 핫 팬츠(Hot pants)만은 좀 문제가 있다고 하겠다.

부츠(boots)는 사무실에 들어오면 즉시 바꾸어 신는 것이 좋다.(샌들이나 슬리퍼가 아니라 완전한 신발로 바꾸어 신는다)구미에서는 신발을 복장의 일부라고 굳게 믿고 있는 사람들이 많기 때문이다.

이것은 복장하고는 직접 관계가 없는 일이지만 여성은 사무실에 일단 출근하면 화장을 고친다거나 동료들과 잡담을 하는 것은 되도록 간단히 끝내고 곧 일에 착수하는 것이 좋다. 전화도 친절하지만 간단하

게 하는 것이 에티켓이다. 사무실 책상 앞에서 콤팩트를 꺼내서 토닥거리거나 입술 연지를 바르는 것은 금물이다.

◎ 한 복(치마 저고리)

일본에서는 화려하고 정성이 든 ‘기모노’(着物)가 있고 중국에는 여체의 곡선미가 넘쳐흐르는 ‘차파워’(旗袍)가 있다. 그리고 월남에는 생동감이 돌고 맵시가 있는 ‘아오자이’가 있고 인도에는 육체미를 살리고 부처님을 연상케 하는 ‘사리’(sari)가 있으며 서양에는 키가 크고 어깨가 넓고 엉덩이가 큰 서양 여자들에게 잘 맞는 ‘양장’이 있다. 위의 모든 것이 다 그 나라 여성에게 잘 어울리고 또 오랜 역사 속에 전통과 특색을 지니고 있다.

우리 한국 ‘치마 저고리’도 전통과 특색이 있고 한국 여성의 육체에 가장 잘 맞는다. 깨끗한 동정, 어깨에서부터 부드럽게 흐르는 곡선, 소매의 유연한 선과 폭포처럼 떨어지는 치마의 선 등은 다른 나라 옷에서 찾아볼수없는 한복 고유의 매력이다. 한국 여성의 아름다운 곡선미를 부드럽고 흐르는 듯이 품위 있게

나타내는 ‘치마 저고리’ 우아한 곡선은 과연 동양미의 대표로 세계에 자랑할 만하다.

이와 같이 우리에게 아름답고 우리 몸에 잘 맞는 고유의 한복이 있는 이상 한국 부인들은 사교활동에 있어서 격식을 갖추기 위해 꼭 값비싼 서양식 Cocktail dress나 Evening dress를 입거나 악세 사리에 많은 돈과 신경을 쓸 필요는 없다고 생각한다.

사교복으로서의 한복은 이런 때 이런 것을 입어야 한다고 특정된 것은 아직 없다. 그러나 치마 저고리는 같은 천을 써 단색으로 만들고 저고리에는 고름을 달고 치마는 긴 것이 정식(formal)이고 품위가 있다. 고름 대신에 단추나 브로우치 등을 달아도 좋으나 비공식적(informal)인 느낌을 준다. 예전에는 옷고름은 남편이 있는 여자만 달았고 소매의 끝동은 자식이 있는 여자만 달았다고 하나 요즘은 이런 신분 표시는 아주 사라졌다. 어쨌든 한복을 입을 때는 좌우 동정의 끝을 잘 맞추고 옷고름을 단정하게 매야 예쁘다.

카테일 파티에서는 짧은치마를 입을 수도 있지만 역시 긴 것이 고상하다. 그리고 치마는 긴 꼬리치마를

오른쪽으로 돌려 입어야 우아한 맛이 나는데 잘못하면 어설피게 보일 염려가 있으니 조금 신경을 쓰는 게 좋다. 두루마기를 입을 때도 반드시 고름을 달아서 입어야 한다. 그리고 요즈음 젊은 여성들은 속옷을 제대로 입지 않는 경향이 있는데 속바지와 속치마 (또는 페티코트)를 꼭 입어야 한다.

한복을 입는 이상 고무신과 버선을 신는 것이 격식에 맞는다. 그러나 외국에 사는 교포들이나 외국에 여행중인 여성은 옷에 맞는 양화와 양말을 신어도 무방하다. Evening bag은 Evening dress에서 말한 것에 준해서 한복에 맞는 적당한 것을 들면 되는데 우리나라 고유의 돈주머니도 옷 색깔에 맞는 것이 있으면 좋고 우리 노리개도 잘 살리면 멋이 있다. 목도리는 양장 때와 같이 솔이나 밉크 스톨을 착용해도 된다.

한복의 흰 동정이 주는 산뜻한 감각을 살리기 위해서 한복을 입을 때는 목이 훤히 드러나게 머리를 올리는 헤어스타일이 좋다. 그리고 화장은 너무 요란하거나 입체적인 것보다는 자연스럽고 부드럽게 하는 것이 한복차림에 잘 어울린다.

한국 여성들은 한복이 가장 잘 어울릴 뿐 아니라 한복을 입었을 때 사뭇 단정하게 보이고 맵시가 난다. 또한 특색 있고 아름다운 한복을 통해서 우리의 오랜 역사와 빛나는 문화를 자랑할 수도 있다. 그래서 외교관 부인들은 어디에서나 우리 국경일 파티 때는 반드시 한복을 입도록 시달되어 있다. 일반 여성의 경우도 우리 국경일 파티는 물론 명절이나 다른 중요한 파티에 참석할 때는 한국 여성의 미를 가장 돋보이게 하는 ‘치마 저고리’를 이용하는 것이 좋을 것이다.

17. 국 기

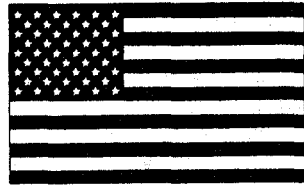
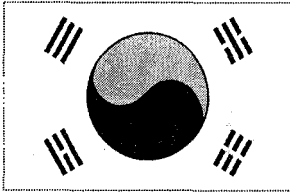
마지막으로 에티켓은 아니지만 문화국민으로서의 상식으로서 국기에 대하여 알아보자.

국기는 한 나라의 표상으로서 그 취급은 무엇보다도 엄정해야 한다. 따라서 국기가 찢어지거나 더러워지거나 빛이 바래거나 한 경우에는 지체없이 새 것과 바꿔야 한다. 국기는 어느 나라의 국기든 그 크기와 도형이 법규에 의해서 정확하게 정해져

있으므로 이를 절대적으로 존중하지 않으면 안 된다.

국기는 조의를 표하기 위하여 반기를 게양하는 때 이외에는 언제나 깃대의 꼭대기까지 올려야 한다. 반기를 올릴 때도 일단 끝까지 올렸다가 기폭만큼 내린다.

리셉션이나 각종 모임 등에서 우리 국기와 외국기를 나란히 같이 붙여 달 때는 다음과 같이 벽을 향하여 왼쪽에 우리 국기가, 오른쪽에 외국기가 오게 한다.



그러나 미국 국기를 위와 같이 옆으로 달지 않고 길이로 늘어뜨려 달 때에는 국기를 뒤집어서 별이 있는 부분이 좌측 상부에 오도록 해야 한다.

우리 국기를 외국기와 함께 병립하여 세울 때에도 우리 국기가 앞에서 보아 외국기의 왼쪽에 오게 세운다.