

알아두면 유익한 아주 낮은 상식, 전혀 낮은 매너



동서양을 막론하고 식사예절은 엄격하다. 우리도 '밥상머리 교육'이라는 말이 있듯이 예의범절을 중요시했다. 그러므로 좀 까탈스럽다 할지라도 양식에서도 지켜야 할 예절이 엄연히 있다. 연말 모임시즌을 앞두고 아주 낮은 상식인데도 불구하고 자주 범하게 되는 실수를 중심으로 테이블 매너를 소개한다.

테이블에 앉을 때

식전에 앞서 인사를 나누기 위해 자주 일어설 때와는 달리 본격적으로 식사가 시작되면 의자와 테이블과의 사이에 주먹 하나쯤 간격이 되도록 바짝 당겨 앉는다. 이때 다리를 꼬고 앉는 것은 금물.

자신 앞에 놓인 냅킨도 이때 무릎 위에 펼쳐 놓는다. 부득이 자리를 잠시 비울 때는 냅킨을 의자 위에 올려놓았다가 다시 사용한다. 식사를 다 마쳤을 때는 가볍게 접어 테이블 위에 올려놓는다.

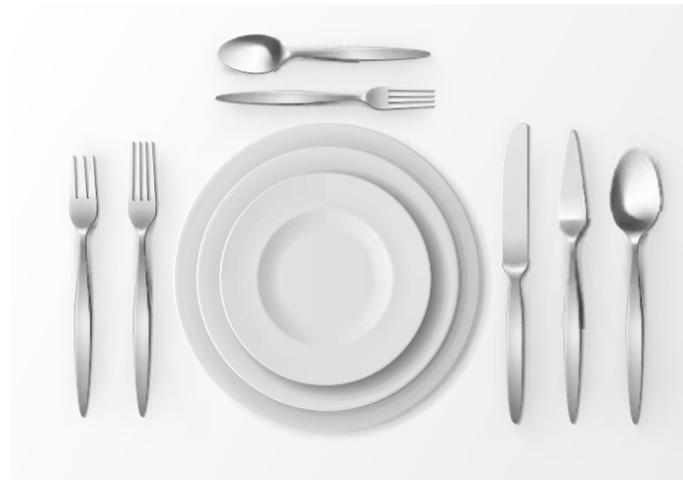
식기류 용도와 식사 예절

양식은 한식과 달리 코스별로 서빙되기 때문에 식기류가 미리 차려져 있다. 중앙의 큰 접시(쇼 플레이트)를 중심으로 왼쪽에는 포크류, 오른쪽에는 나이프와 수프용 스푼이 배열되어 있다. 식사 순서에 따라 좌우 바깥쪽에 있는 포크와 나이프부터 사용하면 된다.

식탁 위에 놓인 대로 포크는 왼손으로, 나이프는 오른손으로 잡는 게 기본. 다만 왼손으로 포크 쓰기가 불편하다면 오른손으로 옮겨 쓸 수 있다. 다만 나이프와 포크를 동시에 들고 사용하지 않는다는 전제로 그렇다.

원형 테이블에 둘러앉았을 때 가장 많이 범하는 실수 중의 하나는 자신의 빵접시와 와인잔과 물컵을 사용하지 않고 옆사람 것을 가져다 쓰는 것이다. 이를 테이블 매너 강좌에선 '좌빵우물'이라고 암기식으로 강조한다. 좌측에 있는 빵접시와 우측에 있는 물컵이 자신의 것이란 뜻이다.

서양사람들은 기독교 영향으로 빵을 칼로 잘라 먹지 않는다는 점도 기억해두자. 빵을 접시 위에 올려놓은 채 식사용 나이프로 자르는 일은 식사예절에서 크게 벗어나는 행위이므로 손을 사용해 한 입 크기 정도로 떼어낸 다음 버터나이프로 버터나 잼을 발라 먹도록 하자.



수프를 다 먹은 다음엔 스푼을 테이블에 내려놓지 않고 그릇이나 수프용 접시 위에 올려놓는다. 식사 중에 자리를 뜨는 것은 원칙적으로 좋지 않은 매너. 예를 들어 도중에 화장실에 가는 것도 예의가 아니다. 다만 행사처럼 식사 도중 자리를 뜰 때는 포크와 나이프를 접시 위에 여덟 팔(八)자 형태로 놓는다. 이때 포크의 등이 보이도록, 나이프의 날이 안쪽을 향하도록 놓는다. 매 코스의 식사를 마쳤을 때는 사용한 포크와 나이프를 접시 오른쪽 4~5시 방향으로 나란히 두면 다음 서빙을 위해 웨이터가 치우게 된다.

음식을 소리내며 먹지 않는거나, 물이나 커피를 마실 때 입가심하지 않는다는 것과 같은 기본 매너는 두말 할 필요가 없겠다. 단, 식사하며 대화할 때 나이프를 든 채로, 혹은 나이프로 제스처를 써가며 말하는 것은 절대 주의해야 할 점. 또, 팔걸이가 없는 의자에 앉았다 하더라도 식탁 위에 팔을 올려놓거나 팔을 꼬지 않도록 한다. 웨이터를 부를 때에는 크게 소리쳐 부르지 않고 조용히 손을 들거나 웨이터를 바라보고 아이컨택을 하여 부르도록 한다.

와인을 서빙 받을 경우 잔을 바라보고 있어도 되고 잔받침(베이스) 위에 오른손을 가볍게 올려놓는 것도 매너. 술을 거절할 사람은 잔 가장자리(립) 위에 손가락을 대거나 아예 잔을 얹어두면 된다. 그리고 와인잔의 손잡이(스텝) 부분을 잡고 가볍게 건배하며 이때 눈길을 잔에 두지 말고 상대방 눈을 마주보는 것도 매우 중요하다.

아주 유용한 마지막 팁

양식 식사가 일반화되었어도 기회가 드물다 보니 더러 실수를 범하게 된다. 좀 생소하긴 해도 글로벌 시대이니 알건 알아둬야 품위를 지킬 수 있다. 또한 기본적인 테이블 매너는 몸에 익혀야 주위 사람들에게 불쾌한 인상을 남기지 않게 된다. 좀 까다로울 수 있는 테이블 매너, 마지막으로 금과옥조와 같이 유용하게 쓸 팁 하나 소개한다. 식사법이나 요리에 대해 잘 모를 경우, 조용히 웨이터를 불러 궁금한 점을 자세히 물어보는 것은 아무 문제가 없다. 글. 총재월신 편집위원회

