

음 식 인 문 학

食 과 人文 으로 읽는 세계와 인생

박찬우 통합의학박사 (한성대학교 교수)

🕒 60~120분
강의 시간

👥 10~500명
수강 인원

📅 1강 또는 2강
운영 방식

✅ 자료 준비 불필요
별도 준비

LECTURE 01

음식에 담긴 세상 이야기

부제: 국경을 넘는 밥상 위의 역사

밥 한 그릇에도 수백 년의 역사가 숨어 있습니다. 마네가 그림 한 장으로 아스파라거스 이야기를 남기고, 몽고 유목민의 비상식량이 오늘날의 햄버거가 될 쓰는지 누가 상상했을까요? 음식에는 시대와 문명이 고스란히 담겨 있습니다.

◆ 강의 구성

🍷 마네 아스파라거스 에피소드

800프랑 그림에 200프랑을 더 받은 화가의 센스. 예술과 음식이 만나는 순간.

🍜 한국·중국의 누룽지 문화

동의보감 소화 처방부터 청나라 황제 강희제의 '천하제일 요리'까지. 동아시아를 이은 한 그릇.

🌐 胡 시리즈 — 서역에서 넘어온 음식들

호떡·호두·호밀·호박... 이름에 담긴 실크로드의 흔적. 당면은 ?

🍲 쓰촨성 청두 & 마파두부

유비가 세운 촉나라의 수도, 미식의 도시. 한 여성의 생존이 탄생시킨 세계적인 요리

상반되는 두족류의 이미지

일본은 타코야키, 남유럽은 지혜의 상징, 독일·영국은 바다의 괴물. 같은 재료, 다른 세계관.

햄버거의 조상, 타타르 스테이크

몽고 유목민 비상식량 → 독일 함부르크 → 미국. 전쟁이 만들어낸 세계인의 음식.

키위의 원산지는 중국?

중국 원산, 뉴질랜드 새와 닮아 '키위'. 미국 수출 마케팅이 바꿈 이름의 경제학.

커피와 세계, 그 시작

에티오피아→아라비아→오스만제국→유럽→한국. 종교·전쟁·식민지를 통해 전 세계를 깨운 음료.

◆ 특별 세션: 비슷하지만 많이 다른 문화의 차이

숙주나물 이름의 유래

신숙주와 연계된 나물의 이름.

빈대떡과 개떡떡 이야기

빈자(노자)떡이 된 빈대떡, 겨떡이 개떡으로. 서민 밥상에 새겨진 역사와 계급의 흔적.

문어 이름의 비밀

한국 文魚, 중국 章魚, 서양 Octopus. 같은 생물을 바라보는 세 가지 세계관.

정로환의 스토리

정복+로(러시아). 일본군이 러시아 정복 때 복용하던 약. 전쟁이 만들어낸 정장제의 역사.

LECTURE 02

음식이 바꾼 인생 이야기

부제: 흥망성쇠, 그리고 잘 먹고 잘 사는 법

태풍이 불어 합격 사과가 탄생하고, 냉장 기술이 발전해 참치가 부활합니다.

음식의 흥망성쇠는 곧 인간의 이야기입니다. 실패가 성공이 되고, 천대받던 것이 명품이 되는 역전의 역사에서 배우는 인생의 지혜

◆ 강의 구성

태풍으로 탄생한 합격 사과

1991년 일본 아오모리현 태풍. '비바람에도 안 떨어진 사과' = '합격사과'. 위기를 기회로 바꾼 역전의 마케팅.

인생 역전에 성공한 감자

고구마보다 담백·재배가 쉬워 주식화. 결국 고구마보다 더 사랑받는 감자의 역전 스토리.

참치의 과거와 현재

고양이도 버리는 생선'에서 냉동기술 발달로 일본 새해 경매 3억 엔(30억 원)까지

흔해서 생긴 명태 관련 속담

명태 만진 후 손 씻은 물로 사흘 찌개를 끓인다.' 조선시대 흔했던 명태가 만들어낸 속담들.

화이트 아스파라거스 인생 역전

16세기 이탈리아 폭풍 속 우연한 발견. 봄을 알리는 채소의 문화적 의미와 역전의 역사.

영화/드라마 속 음식

폭삭 속았수다(넷플릭스) 제주 조구와 전복 이야기. 음식에 담긴 감동과 공감의 서사

◆ 특별 세션: 동서고금 건강인은 이런 사람

김수환 추기경 바보밥상

87세 선종. 시래깃국·고등어구이·3색 나물. 소박함과 검소함이 만들어낸 장수 밥상

성철스님의 밥상

열반 81세. 생식 위주·무염식. 자극을 피하며 몸과 마음의 청정함을 유지 철학

검재 정선·영조의 장수 비결

검재: 산행·예술·영지. 영조: 84세 사망, 몸관리(약+음식). 조선 평균수명 35세에 맞선 비결

생태음식 이야기

호두=두뇌, 생강=위장, 당근=눈, 토마토=심장. 생긴 대로 효능이 있다는 자연의 신호.

■ 이 강의가 다른 이유

재미있는 에피소드 중심

유명인 스토리, 속담, 드라마 속 음식 소재로 자연스럽게 문화와 역사 학습.

인문학 + 건강 정보 통합

음식의 역사·문화(80%)와 건강 효능(20%). 재미있게 배우고 미식 알고 건강까지.

전 연령대 공감 가능

누구나 아는 음식 이야기를 소재로 세대를 넘는 공감. 30~80대 모두

2,000회 이상 강연 경험

TV조선·OBS 방송 출연으로 쌓은

즐기는 강의.

에피소드. 이론이 아닌 현장에서
검증된 이야기들.

■ 이런 분께 추천합니다

- ▶ 음식과 함께 역사·문화를 쉬고 재미있게 배우고 싶으신 분
- ▶ 강의가 재미있고 시간 가는 줄 모르게 몰입되길 원하시는 분
- ▶ 문화센터·평생교육원에서 인문학 교양 강좌를 찾고 계신 분
- ▶ 기업·기관 임직원 대상 색다른 교양 강연을 원하시는 담당자
- ▶ 음식 스토리로 건강 정보도 자연스럽게 얻고 싶으신 분

강사 소개 박찬우 통합의학박사 · 한성대학교 교수

KBS, TV조선 · OBS 방송 출연 / 삼성 · KB국민은행 · 현대해상 등 대기업 강연 다수 / 전국 60개 이상 농협·의료기관 강연 / 2,000회 이상 강연 경험