

2023-1 심비우스 북클럽 운영 보고서



북클럽 운영보고서 - 1주차

북클럽 팀명	떡깨비들						
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 4 월 14 일(금요일) / 장 소 : 한울회 동아리방						
참석자 명단	학번		이름		학번		이름
	학번		이름		학번		이름
	학번		이름		학번		이름
	학번		이름				
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>본격적인 토론에 들어가기에 앞서 음식 윤리에 관한 이야기를 책에 있었던 에피소드 중 인상 깊은 에피소드로 이야기를 풀어가며 서로 음식이란 무엇인지, 음식 윤리란 무엇인지에 대하여 알아보는 시간을 가졌으며, 각자의 음식을 바라볼 때 어떤 마음가짐으로 대하는지에 대해 얘기하는 시간을 가졌다.</p> <p>■ 음식 윤리학(1장~4장) 주제: 생명 존중과 채식주의에 대한 윤리적인 관점</p> <p>토론을 배경으로 한 주제 소개 및 의견 도출 음식 윤리는 음식 생산과 소비에 대한 윤리적인 고려사항을 의미한다. 음식 윤리는 동물 복지, 환경 보호, 농업 지속가능성, 공정 무역 등 다양한 측면에서 고려된다. 아래에 몇 가지 주요한 음식 윤리적 문제에 대해 토의한 내용을 적어보고자 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 동물 복지: 음식 윤리에서 가장 주요한 이슈 중 하나는 동물 복지이다. 많은 사람들이 동물들이 고통과 학대를 받지 않고 존경받는 삶을 살 수 있도록 요구한다. 하지만 결과적으로 동물 복지가 원활하게 이루어지지 않는다는 것을 확인했으며 이러한 문제점들이 시사되고 있다는 것을 나누었다. 모 브랜드의 치킨 회사에서 동물복지를 강점으로 내세워 마케팅한다는 사실을 통해 동물 복지가 회사의 강점 요소와 마케팅적 요소가 될 수 있을 것이며, 그러한 이점을 노리는 식품업계 회사들이 동물 복지에 더 많은 관심을 가질 것이라고 예측했다. 2. 환경 보호: 음식 생산과 소비는 자원 소모와 환경 영향을 일으킨다. 지속 가능한 농업 및 양식 방법, 친환경적인 생산 및 소비 패턴, 지역적인 식품 생산과 소비 등을 고려하여 환경 보호를 목표로 삼아야 한다고 결론지었다. <침묵의 봄>이라는 책을 언급하며 합성 살충제의 살포가 어떻게 이루어지고 있는지, 우리가 살고 있는 지구의 땅, 바다 그리고 생물에 어떤 위험을 초래하게 되었는지를 4년간의 조사를 통한 과학적 자료와 함께 분석해 봤다. 살충제의 사용 문제, 야생 동식물의 보호 문제, 대기 및 수질 오염 문제 등 다양한 형태의 환경 문제에 대해 민간단체뿐만 						

아니라 정부에도 관심을 갖는 계기가 되었다.

3. 건강: 건강은 음식 윤리의 중요한 측면이다. 건강한 음식을 선택하고, 영양적인 균형을 유지하는 것은 개인과 사회적인 측면에서 중요하다. 식품 안전, 영양 정보의 투명성, 식습관 개선 등이 관련된 문제임을 인식했다.

음식 윤리는 사회적인 관심과 연구의 주제이며, 소비자와 생산자, 정부 및 국제단체들의 노력과 협력을 통해 지속적인 개선과 혁신을 이루어나가고 있다. 음식 윤리에 대한 인식과 관심은 더 건강하고 지속 가능한 식품 시스템을 구축하는 데 도움을 줄 수 있다.

‘음식은 무엇을 위해 존재하는가’에 대한 물음에 생명 이외에도 미각의 즐거움, 소통의 장, 스트레스 해소의 방법 중 많은 부분에서 존재한다고 생각한다. 선사시대의 음식 윤리를 보고 동물과 인간을 구분 짓는다는 것에 색다른 관점을 생각할 수 있었다. 2부의 음식 윤리 핵심어를 보고 ‘나는 그동안 음식 윤리를 생각하고 지키면서 먹었는지’에 대해 고민할 수 있는 시간을 가졌다. 맛과 안정성, 본질에만 초점을 맞췄다는 것을 알게 돼 곧 음식 윤리에 대해 더 생각하며 감사한 마음으로 식사를 할 것임을 느꼈다. 비만이 온전히 개인적인 일로 환원되는 것처럼 채식주의도 개인적인 일로 환원되어야 한다고 생각한다. 만약 채식주의자가 채식주의가 아닌 타인에게 채식을 강요하는 것으로 발전하면 그것은 개인적인 일로 환원될 수 없겠지만 타인에게 영향을 주지 않고 개인적으로 채식을 하는 것이면 채식주의자들을 존중해 주고 비판하면 안 된다. 사람이 어떤 음식을 먹든 개인적인 일로 환원될 수 있다면 즉, 타인과 사회에 해를 끼치지 않는다면 그들의 자유를 보장해 주어야 하기 때문이다. 하지만 오늘날의 채식주의자 문제는 그 규모로 인해 이미 개인적 차원을 넘어 사회적 차원의 문제로 확장되었다. 채식주의자를 위한 콩고기나 고기가 들어가지 않은 음식을 개발하는 등 우리는 마케팅적 혹은 사회적 이익을 위해 다른 분야들과 연계되었다. 채식주의는 고기로부터 얻을 수 있는 영양소를 채울 수 없기 때문에 칼슘 부족 및 단백질 부족 등 다양한 건강상 문제를 발생시킬 수 있어, 결국 수명 단축까지 초래하게 된다. 주변에 채식주의자가 있다면 타인에게도 자연스럽게 영향을 주는 데다가, 오늘의 사회는 물론 지속되어야 할 미래의 사회에도 바람직한 시선으로 보이지 않을 것이다. 윤리적으로 살아야 하는 이유와 개인과 사회의 행복이라고 할 때 채식주의자의 주변 사람들은 음식 윤리의 시각으로부터 자유로울 수 없을 것이다.

음식은 인간의 정신적, 철학적 차원에서 강대한 영향을 끼친다. 이는 나아가서 인류의 문화, 판단, 가치관, 문화에 영향을 준다. 따라서 우리의 미래 실생활에 다양한 시각을 적용해야 한다. 기업윤리 파트를 읽고 ESG 경영과 관련지어 생각했다. 식품 위생법을 어기면서까지 제품을 판매, 유통할 수밖에 없었던 상황을 이해해 줘야 하는가 아니면 법적 위배를 위한 벌금 혹은 징역을 내려야 하는가. 비윤리적인 사건들을 볼 때 이상적인 기업윤리로 가는 길이 멀다는 것을 알게 되었다. 윤리적이고 식품위생법을 모두 지키면서 식품을 판매하고 유통하는 것엔 굉장한 어려움과 신경 써야 하는 민감도가 높다는 것을 안다. 그렇기 때문에 조금이나마 힘을 줄이고 잘못된 효율성을 따지기 휘어 비윤리적인 방법으로 제품을 판매, 유통하는 것 같다. 음식은 생명유지를 위한 필연적인 생명 활동이다. 따라서 양심적이고 윤리적인 법규가 필요하다. 2부 음식은 다양한 관점에서 바라보아야 한다. 이에 파생하여 동물 복지, 식물의 생명권, 지구환경, 자연에 대한 의논이 가능해지기 때문이다. 이외에도 곰의 쓸개 동물 복지, 생명 존중에 대해서도 생각해 보았다.

책에서 말한 채식주의의 근거가 태생부터 더러운 존재로 여겨졌기 때문이라고 주장하는 부분과 왜 채식주의를 하지 않느냐고 의문을 갖는 부분을 읽으면서 율법 상에서 '더러운 존재라는 이유 단 하나만으로 채식주의를 주장하기엔 너무 부족하지 않나?'라고 생각했다. 특히 기온이 높고 음식이 금방 부패하는 과거의 중동지역에서는 그럴 수 있다고 이해할 수 있지만, 현재는 아니라고 생각한다. 또한, 현재에도 '동물을 사육하는 과정이 비위생적이다.'라는 점에서 채식주의가 생겼다고 주장하는데 이러한 부분들을 읽으면서 채식주의를 하는 이유로 과거의 사례를 드는 것은 이해하지만, 현재로 가져오기에는 부족하다는 생각이 들었다. 채식주의에 대해 부정적인 생각을 지니고 있지는 않지만, 이에 반대한다는 내 가치관이 굳어진 느낌이었다. 적어도 이 책에 적힌 이유만으로 채식주의를 해야 한다고 주장하기에는 그 근거가 부족하다고 생각했다. 최근에는 과학기술 및 축산 환경의 기술적 발달로 먹기 위한 목적으로 기르는 동물도 위생적으로 관리할 수 있게 되었으며 동물성 단백질도 신체에 필요한 요소이다. 이러한 근거를 바탕으로 채식주의에 반대한다.

책의 전반적인 내용에 대해 이야기하자면, 1부는 '음식은 복잡계다.'라고 이야기하는 것이 새로웠다. 음식에 필요한 재료를 모아서 잘 요리하면 음식이 된다고 생각해서 복잡계라는 개념에 대해서는 생각해 본 적이 없었다. 책에서는 비빔밥 예시를 들었는데 원래 채소였던 것이 나물이 되고 이는 비빔밥을 만드는 과정에서 해체되고 다시 모이면 비빔밥이 되므로 복잡계라는 것이다. 이 개념이 생소해서 더욱 새롭게 느껴졌다.

채식주의에 대해서는 책을 읽기 전부터 반대의 입장을 지니고 있었다. '동물을 키우는데 들어가는 자원의 양을 따졌을 때 식물보다 비효율적이다.'라고 주장하는 견해에서 채식주의에 대한 어폐가 아닌가 하는 생각을 했다. 이에 대한 대표적인 예시가 바로 아보카도이다. 아보카도를 생산할 때 들어가는 자원은 무려 오렌지의 10배에 달한다. 채소에서 지방을 얻기 위한 방안 중 하나가 아보카도인데 필요한 지방을 양을 생각하면 결국 고기를 섭취하는 것이 자원의 효율성 측면에서 더 나은 결과를 가져올 수 있다는 것이다. 이러한 부분에선 어폐라고 생각을 했다. 채식주의의 다른 근거로는 중동에서는 돼지나 소를 키우기가 환경적으로 힘들고 율법상으로 가난하기도 한데 돼지까지 먹지 말자고 정했다고 한다. 그러나 현재는 상황이 달라졌다고 생각한다. 이러한 과거의 근거는 부족함이 있을 것이다. 또한, 동물윤리에 대해 이야기하면 육식을 지향하지만, 공장식 사육 환경이 문제라는 것이다. 동물의 처우가 개선되지 않고 알만 낳는 닭이라든지 살만 찌워져서 팔리는 닭, 푸아그라 등이 문제다. 실제로 대부분의 나라에서 푸아그라는 판매가 중지되었다. 동물의 처우가 개선되고 자유로운 환경에서 풀어놓고 키우며 육식을 하는 것은 괜찮다고 생각한다. 동물을 먹는 것 자체는 문제가 아닌데 삭스핀처럼 동물 생을 망쳐버리는 것은 문제가 되는 것이다. 동물윤리를 마케팅에 활용하는 브랜드에는 자담 치킨이 있다. 사실 마블링이라는 것 역시 인간 입장에서 좋은 고기이므로 동물윤리가 더 보장될 필요가 있어 보인다. 이 책을 읽으면서 흥미로웠던 부분은 뷔페의 역사에 대한 내용이었다. 그러나 전반적으로 심리적 이기주의에서 볼 수 있는 관점이 많은데 이번 책은 한 가지 시점만 보여주는 것 같아서 아쉬웠다.

활동사진

북클럽 운영보고서 - 2주차

북클럽 팀명	떡깨비들							
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 4 월 28 일(금요일) / 장 소 : 한울회 동아리방							
참석자 명단	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름					
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>■ 음식 윤리학(5장~8장) 주제:GMO(유전자 변형 식품) 및 음식 윤리</p> <p>토론을 배경으로 한 주제 소개 및 의견 도출 GMO는 "Genetically Modified Organism"의 약자로, 유전자 조작된 생물체를 의미한다. 유전자 조작은 생물체의 유전자를 수정하여 특정한 특성이나 속성을 가진 생물체를 개발하거나 변경하는 과정을 말한다. GMO는 다양한 분야에서 적용되고 있다. 식품 산업에서는 식물의 특성을 개선하여 품질, 수확량, 저항성 등을 향상시키거나, 작물의 유지 및 생산성을 향상시킬 목적으로 사용된다.</p> <p>심비우스 독서토론 과정에서도 GMO에 대한 의견은 분분했다. 안희준과 조인영은 GMO의 잠재적인 이점에 주목하여 식량 생산량 증가, 영양 개선, 병해충 통제 등의 긍정적인 영향을 강조했다. 그러나 김채은과 이지윤은 환경 영향, 건강 문제, 윤리적인 고려 사항 등에 대해 우려를 표명했다. 토론 중에 자료조사를 통해 더 알아본 사실에 우리는 더 나은 지식을 쌓을 수 있었다. 예를 들면, 각 국가는 GMO에 대한 규제 및 법규가 있으며, 안전성 평가와 식품 안전성을 고려하여 도입 여부를 결정하는 것들이다.</p> <p>음식 윤리의 정언명령에 따르면 ‘참되고 품질이 우수한 음식을 만들고, 팔고, 먹어라’라고 하는데 그렇다면 정언명령에 따른 GMO는 품질이 열악한 음식으로 치부되는 것인가에 대해 생각했다. 또한 GMO를 통해 생명을 살리는 것을 완전히 무시할 수 있는가에 대해서도 깊은 고민을 하게 되었다. 생명이란 인간의 생명과 다른 생명체의 생명을 망라하는 것이라고 한다. 모든 생명은 중요하다는 것을 함축하고 있다. 그렇다면 ‘식물을 생명으로 지칭할 수 있는가’, ‘만일 생명으로 지칭할 수 없다면 GMO를 만드는 것은 생명 윤리에 위반하지 않는 행동이지 않은가’, ‘우리는 식물을 생명으로 치부할 것인가’에 대해 논의를 했다. 결론적으로</p>							

식물은 생명에 포함되지만 법적으로 규제할 만큼의 가치는 필요하지 않다는 결론을 내렸다. 동물과 식물은 완벽히 차별되며 식물은 생명적으로 존중해야 할 뿐 식물이 느끼는 고통과 윤리적인 부분에 대해서는 크게 책임감을 가질 필요가 적다고 생각했다.

덕 윤리를 공부하며 균형 있는 음식 섭취를 대표하는데 오히려 GMO가 균형 있는 음식 섭취를 도와주는 것은 아닌가라는 생각이 들었다. 그렇다면 덕 윤리 아래에 GMO는 건강한 식품이 될 수도 있을 것이라고 생각했다. 음식물 쓰레기도 한 뿌리에서 두 가지 식물이 자라다면 그만큼의 환경보호와 토지 낭비도 막을 수 있을 것이며 먹지 못하는 줄기나 뿌리의 낭비도 줄을 것이다. 책의 결론이 과식과 낭비를 줄여야 한다고 끝나서 아쉬운 부분이 있었다.

4장에는 특정 사건에 대한 특정 사례에 대한 접근 법안이 가능해서 좀 더 연구가 필요하다고 생각했다. 범용적으로 활용도가 높은 이론과 윤리로 개발해야 할 필요성을 느꼈다. '식물을 생명으로 치부할 것인가'에 대한 답으로 식물도 생명으로 들어가야 하지만 동물복지처럼 법안을 강조하며 챙기기에는 힘들 것이라는 의견이 나왔다.

김을 양식하는데 염산으로 벗겨내는 것을 폐염산 처리라고 하는데 걸 부분에 붙은 안 좋은 물질을 염산으로 뿌려 없애는 것이다. 그런 다음 다시 김을 재배하는데 염산 성분이 다 씻겨 내려가지 않아 환경문제도 발생시키며 소비하는 사람들 입장에서는 염산에 담갔던 것을 먹는 거랑 똑같다고 생각한다. 한국에서 김 양식장의 폐해를 고치려고 하는데 현실적으로 힘들다는 것을 생각했다. 생산성이 달라서 김에 사카린 질을 하는 곳도 있는데 이것도 환경적으로 안 좋다. 우리는 음식을 생산할 때 경각심을 가지고 제대로 제재를 해야 한다고 생각한다.

많은 문제들을 3가지 윤리로 정리해 보았다. 동물복지와 윤리, 식민주의와 윤리, 환경보호와 윤리가 그것이다. 농업 방법을 채택하는 것 혹은 유전자 방법을 통해서 새로운 것을 생산하는 것, 유전자 변형을 해서 생산하는 것 등을 보았을 때 인간이 환경(자연)을 지배하는 것이라고 생각했다. 정작 인간은 자연을 거스를 수 없는 데 말이다. 무분별한 개발을 하는 것이 아닌가 하는 생각이 들었다. 기본적인 세 가지 윤리인데 기본을 지키지 못해서 문제가 만들어진다고 생각했다. 책에서는 다음에 나오는 문제에는 이런 윤리강령을 지켜라라고 얘기를 하는데 좀 더 현실적인 계획을 수립하고 정리해놔야 이 책을 읽는 이유가 분명해질 것이라고 생각한다. 개인적인 사담을 붙이자면 GMO를 찬성한다. GMO가 식량문제를 해결할 수 있고 농산물을 재배하는 것에 있어 용이함을 느낄 수 있기 때문이다. 좀 더 유통이 되고 받아들이는 인식이 개선된다면, 또 안전성이 보존되고 경제적인 부분에서 해결될 수 있다면 미래 환경 문제와 식문제에 큰 변화의 발판과 요인이 되지 않을까 하는 생각을 했다. GMO의 활

발한 연구가 이루어지면 좋을 것 같다.

책의 후반부를 읽으면서 음식 윤리를 다루는 다양한 접근법에 대해 알게 되었다. 그중 매트릭스 접근법이 신선했다. 그러나, 이러한 각각의 접근법이 여러 방향으로 활용되기에는 어려움이 있으며 특정 접근법은 특정 사례에만 사용할 수 있다고 생각되었다.

다양한 음식 윤리 위반 사례에 대한 내용도 담겨있었는데 다음의 사례들이 이야기할 거리가 많다고 느껴졌다. 먼저 생명 존중 위배 사례의 젤리 컵 사례이다. 이는 작은 플라스틱 컵에 담긴 젤리를 먹다가 일본에서 13년간 9명이 질식으로 사망했다는 사례인데, 생명 존중 위배 사례에는 적절하지 않았다고 생각한다. 젤리 컵은 기업의 마케팅 전략이라고 할 수 있고 해당 젤리에 질식 위험에 대하여 주의 사항이 표기되어 있었는지 아닌지도 사례에 알리지 않은 채, 비난만 하기에는 그 근거가 부족하다고 생각되었다. 동적 평형 위배 사례에서는 음식을 지나치게 많이 소비하는 문화가 생기면서 음식물 쓰레기가 많아졌다고 이야기했는데 그렇다고 해서 누군가에게 음식을 낭비하지 말라고 권유할 수는 있지만 강요해서는 안 된다고 생각한다. 또한, 식재료를 판매하던 재료를 사서 음식을 만들던 그 음식을 소비하던 그중 누군가에게 책임을 전가할 수는 없는 문제다. 이 밖에도 친환경 농업에 대한 이야기도 나왔는데 친환경 농업으로 전면 전환하기에 당장은 어려움이 있다고 생각한다. 식량난 해소를 위해 공장식 축산을 당장 멈출 수는 없지만, 친환경 농업으로 나아가야 할 것이다.

GMO 식품에 대한 찬반 토론에서 나의 의견은 GMO 식품을 재배하고 소비하는 것에 찬성하는 입장이다. 아직 GMO의 부작용에 대해 명확히 알려진 것이 없어 사람들은 불안할 수밖에 없고 조심해야 한다는 취지에서 반대할 수 있지만, 당장 여러 국가의 식량난을 해소하기 위해서는 병충해에 강하고 성장률이 좋은 식재료가 필요하다. 또한, 한국도 콩이나 기타 식품에 대한 자급률이 떨어지므로 수입이 필요한데 모든 GMO 식품을 소비하지 않기에는 부족함이 생길 수밖에 없다. 다만, GMO 식품이 처음 알려질 때 유전자를 조작한다는 등 부정적인 부분만 강조되면서 첫 인상이 좋지 않았던 것이 아닌지에 대한 생각도 들었다.

책의 후반부에는 매트릭스 접근법, 최적 이론 접근법 등 다양한 이론적 접근법에 대해 정리해두었는데 각 접근법이 특정 사례에 국한되어 활용되며, 다른 사건에는 적절히 활용되기 어렵다는 한계가 있다고 생각했다. 윤리적인 측면에서 식물을 생각해 보면 식물은 생명체는 맞으나, 식물이 윤리적으로 무언가를 느낄 수 있는가의 문제에서 윤리 체라고 보기에는 어려움이 있다고 생각한다. 자신이 겪은 일을 기억하는 식물이 있다고는

	<p>하지만, 이는 단순히 현상을 기억하는 것이지 좋음이냐 싫음을 느끼는 것은 별개의 문제이다.</p> <p>젤리 컵 사례에 대해서는 생명 존중 위배사례라고 하기엔 기업이 컵에 대한 주의 사항을 표기했는가에 대한 내용도 책에 기재되어있지 않아서 적절한 사례라고 생각되지 않았고 오히려 안전성의 사례에 해당한다고 생각했다. 김 폐염산 처리 사례에 대해서 이야기하다보니 김에 사카린을 첨가하는 것에 대한 이야기가 나왔는데 사카린 첨가든 기름과 염산 첨가든 김을 판매할 때 명확히 표기만 되면 문제가 없다고 생각한다. 고름 우유 사건은 사람들의 오해에서 시작된 사례인데, 이와 관련해서 락스에 대한 내용도 생각해보았다. 채소를 세척할 때 락스를 물에 희석하여 사용할 수 있다. 그러나, 급식실에서 락스로 과일을 세척하는 것을 언론인이 잘못된 방향으로 기사를 작성하여 비난을 받은 사례가 있다. 이에 잘 알지도 못하며 무작적 비난하는 것은 옳지 않다고 생각한다. 그래서 이를 제재할 법안이 필요하다고 생각한다. 이 밖에도 동적 평형 위배 사례에서 과식과 음식물을 낭비하는 사례에 대해 나왔는데 판매자도 먹방 크리에이터도 잘못은 없으므로 누구에게 잘못을 따질 문제가 아니라고 생각해서 동적 평형 위배 사례로 적절하지 않다고 생각한다. 친환경 농업에 대해서는 토지는 한정적인데 생활도 해야 하고 여가도 즐겨야 하고 농사도 지어야 한다는 점에서 기술적 발전이 뒷받침되어야 한다고 생각한다. GMO 식품에 대해서는 찬성한다. 그 이유는 다음과 같다. GM은 무조건 생산량만 늘리기 위함이 아닌 더 건강한 식품을 만들기 위해 시행되는 과정이다. 키우는 과정도 동일하며 단지 더 강한 식물을 만드는 것이다. GM 식품의 알레르기에 대한 걱정을 하는 사람들도 있는데 삼성병원 홈페이지의 자료를 보면 알레르기를 유발하는 물질이 있으면 허가를 내주지 않는다고 한다. 이 이유에서 허가된 식품 종류도 약 20여 가지에 불과하다. 슈퍼 곤충에 대한 우려도 있는데 곤충은 역사적으로 살충제에 내성을 가지며 강해지고 있으므로 그 원인이 GM 식품에 있지 않다. 또한, GM 식물은 키우는 방법이 따로 있다. 대기근으로 인한 식량난을 예방하기 위해 GM 식물과 일반 식물을 함께 키운다. 그러므로, 곤충이 적응하기에도 큰 걱정을 하지 않아도 괜찮다. 이러한 근거로 GM 식품을 만들고 소비하는 것에 찬성한다.</p>
<p>활동사진</p>	

북클럽 운영보고서 - 3주차

북클럽 팀명	떡깨비들							
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 5 월 5 일(금요일) / 장 소 : 한울회 동아리방							
참석자 명단	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름					
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>■ 한국인은 왜 이렇게 먹을까?(1장~7장) 주제:도자기 사용량이 감소하고 있는 이유 분석과 도자기 사용의 아름다움 전파</p> <p>도자기의 역사에 대해서만 얘기하고 사라진 이유에 대해서는 다른 대체 품이 생겼음이 끝인 부분에서 큰 아쉬움을 느꼈다. 멜라민 수저 식기의 발명으로 도자기가 사라짐을 대표하는 것인가. 단순히 편리하고 값이 싸다는 이유로 우리는 우리의 문화를 버릴 수 있는가에 대해서 깊은 고민을 할 수 있었다.</p> <p>고대이집트와 아라비아반도에 살았던 사람들은 토기가 있었지만 일상적인 식기는 여전히 옥기를 더 많이 사용되었다고 한다. 우리도 멜라민 식기가 있지만 도자기를 사용할 수 있는 여러 방면들을 생각해야 한다. 예를 들면, 특색 있는 카페에서 도자기에 커피를 담아준다던가, 민속촌 같은 문화를 경험할 수 있는 곳에서는 도자기를 적극 활성화하는 등의 방안을 생각하게 되었다.</p> <p>놋그릇을 만들기 위해 시중에 유통되었던 엽전을 녹인다는 것이 가장 흥미로운 부분이었다. 예를 들면, 신문지를 만들기 위해 지폐를 사용하여 만드는 것과 같은 일인 것이다. 엽전을 녹여 놋그릇을 만든다니..그당시에 놋그릇이 얼마나 중요하게 사용되었는지 알 수 있을 정도이다. 또한 참 기이한 경제 문화였다고 생각한다. 배보다 배꼽이 더 큰 격이 아닐까 싶다.</p> <p>놋그릇에서 스테인리스 그릇이 나오자 우리는 또 한 번 문화를 뒤엎었다. 이유는 도자기와 똑같이 값이 싸고 편리하기 때문이다. 우리는 문화의 위협할 만큼 빨리 변화하는 것 같다. 조금이나마 우리의 문화를 기억하고 기리는 환경적 부분이 필요할 것이다.</p> <p>“한국 사회의 경제성장 규모에도 불구하고 여전히 편리성, 효율성, 경제성은 마치 종교적 신념처럼 숭상된다”라는 문장이 참 와닿았다. 우리는 편리하고 효율적이고 경제적이기만 하다면 있던 문화까지 뒤바꾸게 되는</p>							

셈이다. 지조를 지킬 줄 아는 선비 나라는 무엇이 중요한지 어떤 가치가 있는지 생각하며 살 필요가 있다고 생각했다.

도자기가 사라진 가장 큰 이유는 저조한 생산성 때문이라고 생각한다. 현대 산업은 분업의 시대이다. 이런 산업 구조에서 도자기는 분업이 불가능하여 비효율적이기 때문에 살아남지 못했다. 도자기와 놋그릇과 같은 전통 자기들이 다시 활성화되고 부활하려면 고급화 전략이 필요하다고 생각된다. 현재 우리의 인식 속 도자기는 청자와 같은 예술작품이 아니면 그저 서민들이 사용했던 저렴한 그릇이라 여겨진다. 여기에서 우리는 명품화를 통해 부유한 사람들이 "우리 문화를 지키기 위해 사용하는 그릇"이라는 이미지를 홍보전략과 가격 책정을 통해 가지도록 해야 한다. 이러한 인식 문화를 만들어 도자기 그릇이 과시적 소비 본능과 경제적 동등성 심리를 충족해야 전통 자기의 부활이 가능하다고 생각한다.

우리의 식탁에서 도자기 식기가 사라진 이유는 책에서 나타났듯이 도자기보다 쉽게 깨지지 않고 관리가 쉬운 그릇들이 나왔기 때문일 것이다. 이는 결국 도자기 식기는 관리가 다른 그릇에 비해 어렵다는 점이 도자기 사용량을 줄였을 것이다. 이에 우리의 식탁에 다시 도자기 식기가 올라와 우리의 문화를 지킬 수 있으려면 마케팅 전략을 변화시킬 필요가 있다고 생각한다.

도자기를 아예 고급화 시켜 가치를 올리거나 아예 전략적으로 저렴하게 만들어서 사람들이 많이 사용할 수 있도록 하는 것이 방법이라고 생각한다. 반드시 모든 식기를 도자기로 두는 것이 아니라 수저 받침 같은 작은 소품들을 도자기로 두는 것이다.

책을 읽으면서 한국 사람들의 식사 문화가 어떤 과정을 거치면서 현재의 모습으로 자리 잡았는지 그 궁금증을 해소할 수 있었다. 한국에서 나고 자라 한국의 식문화를 그대로 배우고 느끼고 있지만, 여전히 잘 모르는 것이 많았는데 책을 읽으며 평소 궁금했던 것들도 알게 되었다.

책을 읽으면서 우리의 식탁에서 도자기 식기가 사라진 이유와 도자기 식기의 활용에 대해 더 깊이 있게 이야기해보고 싶었다. 우리의 식탁에서 도자기 식기가 사라진 이유는 책에서 나타났듯이 도자기보다 쉽게 깨지지 않고 관리가 쉬운 멜라민 식기와 같은 그릇들이 나왔기 때문일 것이다. 멜라민 식기는 열에도 그리 약하지 않고 식기 세척기를 사용하는데도 문제가 없다. 이는 식당에서 많은 손님을 받을 수 있는 회전율에도 영향을 준다. 결국, 도자기 식기의 관리가 다른 그릇보다 어렵다는 점이 도자기 사용량을 줄였을 것이다. 이에 우리의 식탁에 다시 도자기 식기가 올라와 우리의 전통문화를 지킬 수 있으려면 마케팅 전략을 변화시킬 필요가 있다고 생각한다. 도자기를 아예 고급화하여 그 가치를 올리거나

아예 전략적으로 저렴하게 만들어서 사람들이 많이 사용할 수 있도록 하는 것이 방법이라고 생각한다. 고급화하여 소득이 높은 층에서 도자기 식기를 사용하면 소득이 매우 높지 않더라도 일부는 모방 소비로 도자기 식기를 사용할 것이다. 그리고 반대로 도자기 식기의 가격을 내려 많은 사람이 쓸 수 있도록 하면 자신이 원하는 다양한 디자인의 그릇을 식탁에 올리고자 하는 사람들이 증가할 수 있다고 생각한다. 물론, 도자기는 그릇을 빚고 구워내는 데 시간이 오래 걸리고 그만큼 정성을 들여야하기에 생산량 자체를 급증시키는 것이 어려울 것이다. 하지만, 반드시 모든 식기를 도자기로 두는 것이 아니라 수저받침 같은 작은 소품들을 시작으로 다양한 도자기 그릇을 사용하도록 그 매력을 마케팅한다면 도자기 식기의 사용량은 점차 증가할 것이다.

우리의 식탁에서 도자기가 사라진 이유는 책에서 너무 잘 설명해주었다. 그렇다면 우리가 다시 도자기를 활식당에 대한 얘기만 하면 이윤을 남겨야 하므로 도자기를 활용하려면 어떻게 해야할 지 고민해보았다. 식당에 대한 이야기만 하면 이윤을 남겨야하므로 도자기 식기 사용이 어렵지만 가정집에서는 충분히 활용할 수 있다고 생각한다. 책에서는 주로 음식점에 대한 이야기가 많이 나와서 당연히 어려움이 더 많이 부각된 것 같다. 또한, 도자기 식기를 더 많은 사람이 쓰도록 하기 위해서 사람들에게 노출시키는 방법을 사용할 수 있다. 예를 들어, 롤렉스는 '롤렉스 시계를 찬 사람이 성공한 사람이다.'라는 이미지를 만들어냈다. 연예인이 비싼 가격의 롤렉스 시계를 차도록 계약하여 이를 본 대중들의 반응을 이용한 것이다. 이처럼 도자기도 연예인과의 계약을 통해 대중에게 보여지는 것이 도자기 사용에 긍정적인 영향을 줄 것이라고 생각한다. 나 혼자 산다 등의 티비 프로그램에서 연예인의 삶이 공개되는 상황이 늘었는데 이런 방송에서 도자기 식기를 활용하는 모습 보여주는 것도 방법일 것이다.

책을 읽으면서 한국의 식문화에 대해 정보를 얻을 수 있어 좋았다. 특히 기억에 남았던 부분은 사람들이 부모님의 말씀을 듣거나 아니면 몸에 좋지 않다는 얘기를 들어서 식사 중에 물을 마시지 않는 것에 관한 내용이었다. 음식을 먹을 때 물을 마시면 과학적으로도 위가 음식물을 소화하는 데 방해가 된다. 그러므로 식사 중에는 물을 마시지 않는 것이 좋다는 것을 이미 알고 있었다. 이러한 이유에서 이 부분에 대해서는 내가 원래 알고 있던 지식도 있었기에 더 흥미롭게 읽었다.

한국 식탁에서 도자기가 사라진 이유와 그릇과 관련된 부분을 읽으면서는 도자기가 사라진 이유 등을 책에서 너무 잘 설명해주었다. 그렇다면 우리가 다시 도자기를 많이 사용하려면 어떻게 하는 것이 좋을지 고민해보았다. 식당 처지에서만 이야기하면, 식당은 최대한 이윤을 남겨야 하므로 식당의 회전을 측면에서 도자기 식기 사용이 어렵다. 그러나, 가정집

	<p>에서는 충분히 활용할 수 있다고 생각한다. 책에서는 주로 음식점에 관한 이야기가 많이 나와서 당연히 어려움이 더 많이 두드러진 것 같다. 결과적으로 도자기 식기를 더 많은 사람이 사용하게 하려면 사람들에게 자주 노출시키는 방법을 사용할 수 있다. 예를 들어, 롤렉스는 '롤렉스 시계를 찬 사람이 성공한 사람이다.'라는 이미지를 만들어냈다. 연예인이 비싼 가격의 롤렉스 시계를 차도록 계약하여 이를 본 대중들이 모방 소비를 하도록 마케팅한 것이다. 이처럼 도자기도 연예인과의 계약을 통해 대중에게 보이도록 하는 것이 도자기 사용에 긍정적인 영향을 줄 것이라고 생각한다. 현재는 나 혼자 산다 등의 방송 프로그램에서 연예인의 삶이 공개되는 상황이 늘었는데 이런 방송에서 도자기 식기를 활용하는 모습 보여주는 것도 방법일 것이다.</p>
<p>활동사진</p>	

북클럽 운영보고서 - 4주차

북클럽 팀명	떡깨비들						
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 5 월 12 일(금요일) / 장 소 : 한울회 동아리방						
참석자 명단	학번		이름		학번		이름
	학번		이름		학번		이름
	학번		이름		학번		이름
	학번		이름				
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>■ 한국인은 왜 이렇게 먹을까?(8장~13장) 주제: 회식 자리와 음주 문화</p> <p>회식 자리뿐만 아니라 앉는 자리가 서열과 신분을 나타내준다는 얘기는 아시아권 문화에서만 볼 수 있는 특징이지 않을까 생각한다. 일본 문화에서도 방 안쪽에 앉는 사람과 한국 역사 드라마를 보면 신분이 높은 안쪽에 앉는 모습을 찾아볼 수 있다. 조선시대 양반들은 북벽, 동벽, 서벽 순으로 앉기 때문임을 알게 되었다.</p> <p>자작은 많이 들어봤어도 수작이라는 단어는 처음 알게 되었다. 술 문화에도 많은 의미를 담고 있는 단어가 있다는 것에 술의 진정성을 알 수 있었다. 왜 술을 마실 때 자작하지 말라고 하는 것인가에 대한 물음을 나눌 수 있었다. 혼자 따라 마시면 따라주는 걸 기다리지 않아도 되고 각자 속도에 맞게 마실 수 있는데 예의가 아니라고 한다. 같이 마시는 앞사람에 대한 예의를 차리기 위해 자작을 하지 말라는 것이다. 예를 들면, 같이 마시는 상대방을 앞에 두고 혼자 술을 따라 마시면 제사상과 같은 의미로 받아들여져 예의가 없다고 말하는 것이 아닐까 싶다.</p> <p>오토리라는 것을 처음 알게 되었다. 술잔을 비우고 다음 사람에게 다시 술잔을 돌리는 것인데 술로 정을 나눈다는 의미가 참 좋은 것 같다.</p> <p>우리나라 회식 문화에 대해 얘기해 보고자 한다.</p> <p>우리나라의 외식은 조직 내 혹은 사회 그룹 내의 구성원들 간의 친목 도모, 소통 및 관계 형성을 목적으로 동료들 간의 강함 유대감 형성, 조직 내의 효율적인 업무 진행을 위한다는 중요한 의미를 가지고 활발하고 건강한 대화와 웃음소리로 분위기를 즐기며 상사와 대화를 주고받는 자리라고 일반적으로 소개한다. 그럼 현대 직장인들은 이토록 좋은 의미를 가진 회식을 어째서 기피하는 것일까.</p> <p>이유는 대규모 모임이나 사회적인 해애 사에서 불안감이나 압박을 느끼는 사회적 압박, 사회적인 상황에서 주로 개최되는 회식에서 느껴지는</p>						

예절과 의사소통에 대한 부담, 조용하고 평온한 분위기를 선호하는 개인적 성향, 바쁜 일정이나 다른 사회적인 의무로 인한 시간적 제약, 경제적 부담, 건강과 안전 등과 같은 개인적 우려사항 등이 있다. 제가 개인적으로 생각하는 가장 큰 이유는 개인의 시간과 휴식이 중요시되는 현대 사회에서 회식은 이를 보장할 수 없기 때문에 상사에 대한 스트레스를 해소하지 못한 채 이루어지기 때문이라 생각한다. 소통과 친목 도모 및 관계형성을 위한 좋은 회식을 위해서는 상사와 부하직원 간의 준비단계에서의 소통이 필요하다고 생각한다. 목적과 테마를 함께 설정하고 거리, 서비스, 가격을 고려하여 적합한 장소를 선택하고 다양한 취향을 충족시키는 음식을 선택, 활동 계획과 대화 그리고 예절 및 배려를 통해 대부분의 회식 참여자가 업무의 연장이 아니라 소통의 장이라는 느낌을 받을 수 있도록 하는 것이 가장 중요하다고 생각한다.

이 책에서는 한국의 술자리 문화와 관련된 이야기도 나와 있었다. 성인이 된 후에 술을 마시긴 했지만, 술 자체를 즐기는 성향은 아니라서 술에 관한 이야기를 나눌 기회가 없었는데 이 책을 읽고 술에 관한 이야기를 나눌 기회가 생겨 의미 있었다.

먼저, 밑 잔을 남기는 것에 대한 내 의견은 되도록 남기지 않는 것이 좋다는 쪽이다. 술을 많이 마시지 못하는 것은 잘못이 아니다. 그렇다면 미리 자신의 주량을 이야기하고 처음 잔을 받을 때 적게 받는 방법이 있다. 밑 잔을 남기는 것, 다시 말해, 술잔을 비우지 않는 것은 문화적 차이가 있지만, 한국에서는 밑 잔을 남기는 것이 예의가 아니라고 배웠다. 와인과 같은 술은 큰 잔에 술을 따라두고 식사 속도나 혹은 자신의 주량에 맞춰 천천히 마시는 것이 일반적이다. 하지만 한국식 소주는 잔도 작고 상대와 술을 계속해서 주고받는다라는 점에서 밑 잔을 남기지 않는 것이 좋다고 생각한다.

반주에 대해서는 특별히 어떤 습관을 지니고 있다고 설명할 만큼이 되지는 않는다. 반주는 가족들과 식사 자리에서만 하고 보통은 식사 없이 술을 마시지 않는다. 친구들과 저녁 약속으로 술을 마시게 되더라도 밥을 먼저 간단히 먹거나 아예 식사를 마친 후 술을 마시려고 한다.

이 책을 읽으면서 술자리에서 주최자가 문과 가까운 쪽에 앉는 것은 조금은 생소한 느낌이었다. 부모님께 이야기를 들었을 때는 중요한 위치에 있는 사람이 식사 자리에서 방의 안쪽에 앉는 것으로 알고 있었고 그 식사 자리의 주최자도 중요한 사람이라고 생각해서 주최자가 문 쪽에 앉는 것이라는 생각은 못 했었다. 그래서 이 부분을 읽을 때 내가 모르고 있던 것을 알게 되어 새로웠다. 친구들과 이야기를 나누면서 주최자가 문과 가까운 쪽에 앉는 것은 주최자가 초대한 손님들을 직접 맞이하기 위함이라는 사실도 알게 되었다. 주최자가 식사 자리를 만들었지만, 식사 자리에서는 자신이 초대한 손님을 맞이하고 대접하기 위한 자리에서의

역할을 해내야 하므로 문과 가까운 쪽에 자리한다는 것을 알게 되었다. 술자리에서의 상석에 관한 이야기도 나누었는데 나도 평소 술자리에서 친구들과 술을 마실 때

술자리에서 자리를 정하는 것에 대해 앞서 말한 것과 같이 생각해서 평소 술집에서 친구들과 술을 마실 때 주로 의도적으로 바깥쪽에 앉는다. 친구들에 대한 일종의 배려라고 생각하기 때문이다.

술자리와 식사 자리에 관한 이야기를 하다 보니 밥상머리에서의 문화 차이 이야기도 했다. 일본에서는 그릇을 들고 식사하는 것이 예절이지만, 한국에서는 그렇지 않다. 이렇게 식사 자리에서 예절을 배울 때, 고개를 너무 숙이지 말고 손가락이나 앞접시 이용하라고 배웠고 현재까지도 지키려고 한다. 그리고 각자의 가정에서 배운 식사 자리에서의 예절에 관해 이야기 나누다 보니 익숙함도 느낄 수 있었고 새로움도 느낄 수 있었다.

술자리 문화를 주제로 이야기하려다 보니 밑 잔을 남기는 것에 관해 이야기하고 싶었다. 나는 함께 술을 마시는 것은 그 자리에 있는 사람들과 마음을 나누는 일이라 생각한다. 그래서 잔을 남기는 것이 상대의 마음을 남기는 것이라고 할 수 있지 않은가 하는 생각도 들었다.

그리고 술을 마실 때 밑 잔을 남기는 것은 예의가 아니라고 배웠다. 술을 끊어 마시면 보통 두 번씩 끊어 마시게 되는데 원래 두 번씩 하는 것은 제사 예절이다. 이러한 이유에서 술자리에서는 밑 잔을 남기지 않으려고 한다.

한국 술 문화에서는 식사 중 술을 마시는 것을 반주라고 한다. 그리고 이러한 반주를 즐기는 사람들이 있지만, 나는 반주를 즐기지 않는다. 술을 마시더라도 요기를 먼저 하거나 아예 밥을 먹고 술을 마신다. 빈속에 술을 마시는 것이 건강에 좋지 않기 때문이다.

한국의 술 문화에 관해 이야기하자면 정말 다양한 이야기가 나올 수 있다. 그중 하나가 전통주인데 한국의 전통주에 대한 생각은 희석식 소주가 전통주의 발전을 저해한다고 생각한다. 희석식 소주는 생산성이나 소비에서 경쟁력이 강하다. 다시 말해, 생산이 빠르고 많은 사람이 쉽게 접할 수 있다는 점에서 경쟁력이 강하다는 것이다. 이러한 희석식 소주의 등장으로 좋은 곡주의 발전이 어려워졌다고 생각한다. 증류주 같은 경우에도 만드는 과정에서 차이가 생겨 맛의 차이가 존재한다. 그렇기에 더 다양한 술의 종류가 있지만, 현재는 발전이 멈춘 것 같아 아쉬움이 있다. 술자리에서의 자리 배치에 관해서도 이야기하자면 술자리에서 주인, 주최자가 문 쪽에 앉는 이유는 손님을 맞이하기 위함이다. 술자리에서는 상석을 구분하는 것이 필요한데, 이런 이유에서 나는 친구들이랑 마실 때도 되도록 안쪽인 상석이 아니라 바깥쪽에 앉으려고 한다.

책에 나온 조선 시대 술잔 사례 중에서는 '치'라는 것이 인상 깊었다. 치

	<p>는 용량이 무려 1L나 될 뿐만 아니라 잔의 아래쪽 모양이 독특해 어딘가에 내려둘 수도 없다. 그래서 과거 조상들은 그 술을 한 번에 마시고는 했는데 '술을 그만큼씩 마시니 취할 수 밖에 없었겠구나.'라는 생각도 들었다.</p> <p>밥상머리에서의 문화와 관련한 이야기도 나뉘었다. 술자리에서의 예절도 중요하지만, 식사 자리에서의 예절도 중요하다는 생각을 했다. 나는 어려서부터 짹짹거리는 소리를 내거나 어른보다 식사를 먼저 시작하면 안 된다고 배워왔고 이는 항상 주의하고 있다.</p>
활동사진	

북클럽 운영보고서 - 5주차

북클럽 팀명	떡깨비들							
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 5 월 19 일(금요일) / 장 소 : 한울회 동아리방							
참석자 명단	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름					
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>■ 외로워서 배고픈 사람들의 식탁(1장~2장) 주제: 노키즈존과 의사소통</p> <p><노키즈존> 찬성:</p> <p>외식을 할 때도 교육을 해야 한다는 부분에 대해서 아이들의 교육을 위해서 다른 사람이 피해를 봐야 하는지에 대해 생각했다. 교육이 필요하다면 단계를 나눠서 하프 키즈존을 만들어 교육이 가능한 곳이라는 표시를 해주며 약간의 소란이 있음을 미리 공지하는 것도 좋을 것 같다. 그래서 노키즈존, 하프 키즈존으로 나눠서 매장 운영을 하는 것이 좋을 것 같다. 키즈존, 노키즈존으로 식당을 따로 나누어서 키즈존에서 식사하는 손님들이 피해를 입는 것에 대해 당연하게 생각하는 것보다 하프 키즈존으로 바꿔 교육이 가능한 식당으로 바꾸는 것이 좋을 것 같다고 생각한다.</p> <p>노키즈존은 어떤 장소나 시설에서 아이들을 제한하는 정책 또는 구역을 말한다. 나는 노키즈존에 찬성한다. 사람들이 식당에 가는 이유 중 하나는 가족, 친구, 동료들과 함께 시간을 보내는 사회적인 활동을 하며 대화를 나누고 소셜 네트워크를 구축하는 등 사회적 상호작용을 즐기기 위해서이다. 노키즈존은 어린이들이 없는 조용하고 평온한 환경을 제공한다. 그렇기 때문에 휴식과 여유로움을 즐길 수 있는 공간에서 식사나 대화를 나누기 원하는 사람들에게 필요한 장소일 수 있다. 둘 째, 성인 중심의 서비스와 분위기를 추구하는 음식점에서는 노키즈존이 필수적이다. 아이들에게 맞지 않는 서비스나 식사가 판매될 때에는 노키즈존이 활성화되어야 한다. 셋 째, 어린이들이 있는 식당에서는 소음이나 동요, 어린이들의 행동 등으로 인해 불편한 상황이 발생할 수 있다. 그런 불편함에서 손님들은 불쾌감을 느낄 수도 있고 불쾌감 형성으로 인해 음식에 대한 만족도와 식당에 대한 적절한 서비스를 받지 못할 수 있다. 노키즈존은 이러한 문제 상황을 회피하고 식사를 원활하게 즐길 수 있는 공간을 제공하기 때문에 필요하다. 넷 째, 어린이들과 함께 가족 식사를 즐길 수 있는 식당이 많이 있기 때문에 노키즈존은 다른 선택지의 다양성을 제공</p>							

한다. 이는 어린이 없이 식사를 즐기거나 특별한 날을 보내고자 하는 사람들에게 유용할 수 있다.

노키즈존은 어른들이 휴식과 평온한 환경을 원하거나 성인 중심의 서비스와 분위기를 선호하는 경우에 나올 수 있다. 그러나 이러한 의견은 어린이들과 가족들에게는 불편함을 줄 수 있으므로, 상황에 따라 상호 간의 이해와 타협이 필요하다.

나는 노키즈존을 만들어 운영하는 것에 찬성한다.

교육 방침의 차이때문에 프랑스에는 노키즈존이 없지만 한국에는 존재한다. 이러한 차이점은 당장 교육방침을 바꾸기 어렵다. 각 나라의 교육방침에는 장, 단점이 존재하기 때문에 비교하며 무조건 수정해야한다고 생각하지 않는다.

노키즈존을 반대하는 사람들은 노키즈존을 설정하여 운영하면서 아이들의 기본권이 침해된다고 이야기한다. 하지만 해당 식당에서 아이들로 인해 다른 손님들이 식사에 방해를 받고 이를 다른 손님들이 기본권 침해라고 이야기한다면 식당 입장에서는 난처해질 수 밖에 없다. 노키즈존을 통해서 이러한 갈등을 미리 방지함으로써 일반 손님들의 기본권을 보장할 수 있다는 점이 좋다고 생각한다.

앞서 말했듯, 한국의 교육 방침을 당장 바꿀 수 없으나 프랑스의 교육 방침 중 좋은 부분을 참고하여 점진적으로 개선한다면 노키즈존과 같은 갈등을 해소할 수 있을 것이라고 판단했다.

이 밖에도 오히려 노키즈존을 마케팅분야에 활용할 수도 있다고 생각한다. 고급 레스토랑 같은 곳은 노키즈존으로 설정하고 그 레스토랑만의 분위기를 형성했다고 마케팅을 할 수 있을 것이다. 반대로 가정적인 분위기의 식당에서는 오히려 아이들을 반기고 잘 돌본다는 이미지로 마케팅이 가능할 것이다. 예를 들어 요즘 맥도날드는 가족끼리 추억을 쌓고 아이들의 창의력을 키우는 오케이 키즈존이라며 선전한다. 이러한 이유에서 노키즈존을 설정하면 안된다는 것은 노키즈존을 활용한 마케팅의 자유를 빼앗는 것이라고 생각한다. 위험한 물품, 소품이 있거나 인테리어 요소가 아이에게 위험할 수 있다면 오히려 노키즈존을 설정하는 것이 서로의 안전을 위해 필요한 과정이라고 생각한다. 만약 아이가 부모님이 제재할 시간 없이 순간적으로 튀어나갔고 가게의 인테리어를 위해 있던 유리 조형물과 부딪힌다면 가게의 입장에서도 가족 손님의 입장에서도 서로 손해를 볼 수 밖에 없다. 노키즈존이 아이를 차별한다고 생각할 수도 있지만 반대로 아이들의 안전을 위해서라고 생각할 수도 있을 것이다.

반대:

근본적인 문제 해결은 가정교육이라고 생각한다. 노키즈존에서 아이들이 소란을 일으키는 것은 부모의 문제라고 생각한다. 법적인 제도를 도입하는 것이 가장 깔끔하며 누구에게도 해가 없을만한 방안이라고 생각한다. 프랑스에서는 사람에 대한 차별, 인종 차별에 대해 노키즈존을 반대하며 내 생각과 일치했다. 법적 제도를 어떻게 설정하는가가 중요한 문제인 것 같다. 식당에서 임의로 쫓아내도 고객들이 항의를 하면 그걸 통해서 제재를 가할 수 있는 법적인 제도가 있어야 부모도 아이들이 뛰어노는 것에 대해서 제대로 교육하고 불상사들이 안 일어날 거 같다고 생각한다.

책 내용 속 비행기에서 떠들고 타인에게 피해를 주는 것을 예로 들어 일상생활에서는 쇼핑몰에서 뛰어다니는 아이들이 있다고 피해를 호소했다. 점주한테는 칼을 쥐여주고 부모에게는 경각심을 넣어줘야 한다고 생각한다. 눈앞에 보이는 손해를 보기 싫기 때문에 그걸 잘 활용하면 좋을 거 같다.

부모가 제재를 안 하는 게 아니라 못하는 거라고 생각한다. 소란을 피우는 아이들의 부모님은 당영니 밥 먹을 때 떠들면 안 된다고 대부분은 제재를 한다. 제재를 할 줄 모르고 못하기 때문에 다른 손님들에게 피해를 주고 가게에 해를 입히는 것이라고 생각한다. 안 하는 것이 아니라 못하는 것이 중점이다. 떼쓰는 아이들을 정부 차원에서 교육 프로그램을 한다든지 그런 식으로 차츰차츰이라도 바꿔 나가야 한다고 생각한다.

프랑스식 가정교육에 적극 찬성한다. 강압적으로도 교육을 하고 떼쓰면 마트에 버려놓기도 하고 그런 게 잘못됐다는 생각이 안 들었다. 어떠한 교육 방식에 대해 한 카테고리만 만들어져있는 것을 보고 나중에 육아를 하게 되면 잘 적용하고 우리 집안 가정 교육과 프랑스식 가정교육을 융합해서 아이를 잘 키울 거 같다.

노키즈존이 선택의 자유(마케팅적인 효과) 등이 있을 수 있다고 생각한다. 문제는 노키즈존에 대한 인식이라고 생각한다. 조용히 식사를 하고 싶어서 노키즈존을 가는 게 아니라 아이가 떠드는 게 보기 싫어서 노키즈존인 곳을 간다는 인식을 바꿔야 할 거 같다고 생각한다. 예를 들어, 캠핑 분위기를 겨냥한 가게들은 가족 단위의 손님이 많고 그런 부분에서 매출을 만드는 것인데 모든 곳을 노키즈존으로 만들거나 아이들의 소란을 제재하자는 것이 아닌 특정 가게에서는 노키즈존을 활성화시키고 아이들의 활동을 제재해야 한다.

최근에는 각 테이블마다 키오스크로 주문받는 곳이 늘어났다. 키오스크에 보면 직원 호출과 같은 알림을 보고 생각한 아이디어이다. <마피아> 게임과 같이 손님이 몇 번 테이블 경고 혹은 추방과 같은 알림을 보내면 식사하고 있던 손님들의 의견을 받아 가게에서 추방하거나 제재를 가하는 방법을 생각했다.

나는 노키즈존을 설정하는 것에 반대한다.

노키즈존이 생겨난 이유는 결국 가정에서 교육이 제대로 이루어지지 않아 아동이 외식을 경험할 때 소란을 피우고 식당의 주인과 식당에서 식사를 하던 다른 사람들에게 피해를 주는 상황이 늘었기 때문이라고 생각한다. 결국 가정 교육이 가장 중요하다고 할 수 있다. 그러나 모든 가정 교육이 가정 내에서만 일어나는 것은 아니며 아이가 사회에 나와서, 밖에서 다른 사람들과 만나며 배울 수 있는 것들이 있다.

이러한 점에서 노키즈존을 만들어 모든 아이들이 문제를 일으키고 모든 부모가 이를 제재하지 않는다는 이미지를 만들면서까지 아동의 잘못으로 낙인찍을 것이 아니라 식당 차원에서 문제행동을 하는 아이와 그 부모에게 직접적인 제재를 가하는 것이 가능하도록 해야 할 것이다.

노키즈존을 설정하여 아이들이 배울 수 있는 기회를 빼앗을 것이 아니라 제대로 배울 수 있는 환경이 갖춰져야 할 것이다.

모든 아이들과 모든 부모가 문제 행동을 하고 피해를 주는 것이 아니지만 식당에서 감당하게 될 피해도 이해할 필요는 있다고 생각한다.

노키즈존으로 운영하는 식당을 만들어서 아이들이 경험할 수 있는 것들의 폭을 줄일 것이 아니라 피해를 주는 일부 사람들에게 분명히 제지할 수 있는 제도적 변화가 필요하다고 생각한다.

앞서 말했듯이 모든 아이들과 모든 부모가 문제를 일으키고 그 문제를 방관하지는 않는다. 문제행동을 하는 아이와 그런 아이를 적극적으로 제지하지 않아 피해를 입히는 그 부모에 대한 직접적인 제재가 가능하도록 하는 것이 더 올바른 방향일 것이라고 생각한다.

<식사자리에서의 의사소통>

밥을 먹는다는 것은 인간이 생존을 이어가기 위해 가장 기본이 되는 행위이다. 하지만 식사는 단순히 먹는다는 것 이상으로 다른 사람과 무언가를 공유한다는 의미도 담겨 있다. 때문에 최근에는 '혼밥(혼자 밥 먹기)', '소셜 다이닝' 등 밥과 인간관계를 연결 짓는 용어들이 우리 사회를 설명하는 단어로 등장하는 등 밥으로 소통의 의미를 읽어내는 다양한 움직임이 이어지고 있다.

식사 자리에서의 의사소통은 같이 먹는 상대방과의 정을 나누는 시간이라고 생각한다. 다양한 사회적, 문화적 상황에서 음식을 함께 나누는 시간은 사회적 연결과 관계 형성에 중요한 역할을 한다고 생각한다. 또한 식사 자리는 대화와 소통의 장소라고도 생각한다. 주제를 선정하고 다양한 주제에 대해 이야기하며 다른 사람들의 이야기를 듣고 이해하려고 노력해야 한다. 공감과 관심을 표현하는 것에서도 정을 느낄 수 있다.

본인의 경험 중에서도 식사 자리에서의 의사소통으로 문제를 해결한 적이 있다. 부모님과 사이가 좋지 않았을 때 '밥 먹어' 말 한마디에 부모님과 나는 쉽게 갈등을 해결할 수 있었다.

대한민국 직장인 절반 이상은 가족이나 직장 동료와 식사하며 대화를 나누는 시간이 10분도 되지 않는 것으로 조사됐다. 특히 스마트폰 등장 이후 대화 시간이 짧아졌다 답한 응답자가 40.9%에 달했으며, 제대로 대화에 집중하지 못한다고 답한 응답자도 33%나 돼 스마트폰이 식사 중 대화에 큰 장애요인으로 지목됐다. 특히 중고교생 자녀를 둔 응답자의 50.6%가 스마트폰 등장 이후 대화 시간이 짧아졌다 답해 가장 높은 비율을 보였다.

식사 자리에서의 대화는 소통, 관계 형성, 문화 전달, 즐거움, 의사결정 등 다양한 기능을 수행하며, 사람들 간의 교류와 소셜 인터랙션을 촉진하는 중요한 역할을 한다.

음식을 그냥 생존을 위해 섭취하는 것이라 대화가 필요한 자리에서의 식사는 우리가 요리라고 지칭하는 음식이 나온다. 이러한 요리들을 먹을 땐 음식의 유래, 의미, 먹는 방법 등을 제대로 알고 먹으면 영양분을 섭취하는 것이 아닌 요리를 온전히 즐길 수 있게 된다고 생각한다. 나는 음식이 나올 때 웨이터가 해주는 설명과 더불어 개인이 알고 있는 지식들을 상대방과 공유하며 더 좋은 조리방식, 더 어울리는 식재료 등을 생각하며 먹는 것을 좋아한다. 또한 음식에 대한 추억을 얘기함으로써 각자가 어릴 적에 먹었던 특별한 음식, 가족이나 친구들과 함께한 음식 이야기, 여행 중 맛있게 먹은 음식 등을 나누며 공감과 이해를 나눌 수 있다. 추가로 음식에 대한 개인적인 취향과 선호도, 요리 레시피 공유, 음식과 감정의 연결을 통해서도 좋은 관계를 형성할 수 있는 좋은 주제이다.

식사 자리는 상대방과 나를 연결해 주는 좋은 매개 중 하나라고 생각한다. 맛있는 음식을 눈앞에 두고 먹어 분비된 도파민으로 인해 기분 좋은 감정을 가지고 대화에 임하게 되면 원활한 의사소통이 가능해진다. 이러한 상태에서 개인의 경험을 말하며 상대방과의 유대감을 더 깊게 형성하거나, 부정적이었던 감정을 긍정적으로 바꾸고, 상대방에게서 원하는 것을 이끌어 낼 수 있다. 애를 들어 문화적인 음식에 대한 경험을 주제로 얘기하면 다양한 문화의 음식과 관련된 개인적인 경험을 나눌 수 있다. 여행 경험 중 맛보았던 다양한 나라의 음식, 다문화 가정에서의 음식 경험 등을 나누며 서로의 다양한 문화적 배경과 경험을 이해하고 존중할 수 있다.

같은 식사자리에서 같은 음식을 먹더라도 그 식사자리가 즐거웠는지에 대해서는 사람마다 다르게 느낄 수 있다고 생각한다. 책을 읽으면서 이 생각이 더욱 확고해진 것 같다.

책에서 크리스마스에 함께 음식을 먹은 사람들이 있었다. 두 사람은 크

리스마스이지만 타국에 있어 같이 음식을 나눌 가족이 없었다. 그래서 함께 식사를 하게 되었는데, 두 사람 중 남자는 여자에게 호감을 느껴서 계속 이야기를 나누고 싶어했지만 반대로 여성은 그 자리가 불편했다고 했다. 식사자리도 끝나고 크리스마스도 끝이 났지만 계속 연락해온 남자와 그런 남자의 연락이 부담스러웠던 여자는 결국 갈등 끝에 연락을 끊는다.

이런 것처럼 같은 장소에서 같이 식사를 해도 다른 기억으로 남을 수 있다는 것을 느꼈고 식사자리에서 나누는 의사소통의 내용이 그 식사자리를 기억하는데 영향을 준다는 생각이 들었다.

그래서 누구와 어떤 대화를 나누며, 어떤 음식을 먹느냐가 식사 자리를 기쁘게 할 수도 있고 불편하게 할 수도 있으므로 식사자리에서 모두가 즐거울 수 있는 의사소통 방법이나 내용을 찾는 것이 필요하다고 생각했다. 가족들이 모두 모여앉아 식사를 하는 자리에서도 서로에게 흠집을 내며 갈등을 만든다면 아무리 맛있는 음식을 먹는다고 해도 기억에도 남지 않을 것이다. 반대로 길에서 오랜만에 우연히 만난 친구와 음식을 나누는 자리가 마련되었고 그 자리에서 즐거웠던 추억에 대해 이야기를 나누다면 아무리 소박한 음식을 먹었다고 해도 그 일이 기억에 오래도록 남을 수도 있다. 나는 나와 함께 음식을 나누어 먹는 사람들과 주로 어떤 이야기를 나누는지 생각하게 되었고 식탁에서의 의사소통에 대해 다시금 생각해보는 계기가 되었다.

이 책을 읽으면서 '음식은 예술과 같다.'라는 문장이 기억에 남았다. 그렇다면 예술이란 무엇인가. 예술은 의사소통의 근간이 된다고 생각한다. 미술 작품의 아름다움에 대해 사람들과 이야기하기도 하고 이러한 작품에 대해 평을 남기는 평론가도 있듯, 사람들은 예술작품을 보며 소통을 한다. 영화도 예술이라 할 수 있고, 미술 작품도 예술이다. 이와 같은 맥락에서 음식도 하나의 예술 분야가 될 수 있다고 생각한다. 사람마다 선호하는 예술의 분야가 다르다. 음악적 측면에서 어떤 사람은 서정적인 발라드를 좋아할 수도 있고 어떤 사람은 신나는 힙합 음악을 좋아할 수도 있다. 음식도 음악과 같은 다른 예술들과 다르지 않다. 대부분의 사람이 좋아하는 음식도 있지만 가지, 오이와 같이 많은 사람들의 호불호가 명확하게 나타나는 음식도 있다. 자신이 선호하는 것, 혹은 그렇지 않은 것에 대해 이야기를 나누는 것에 대해 자연스럽게 대화를 나누며 친분을 쌓을 수 있다. 나 역시도 사람들과 함께 맛있는 음식을 나눠먹으며 음식에 대해 서로 느낀 맛의 차이나 각 가게마다의 차이 등에 대해 이야기 나눌 때 즐거움을 느꼈다. 어떤 사람들은 주로 즐기는 예술이 미술이어서 그림을 감상하고 자신이 그린 그림을 다른 사람들에게 보여주며 평가받고 이야기를 나눈다. 나도 이와 같은 맥락으로 음식을 먹음으로써 감상하고 스스로 음식을 만들어 다른 사람들과 나누며 예술을 나눈

	다고 생각한다.
활동사진	

북클럽 운영보고서 - 6주차

북클럽 팀명	떡깨비들						
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 5 월 26 일(금요일) / 장 소 : 한울회 동아리방						
참석자 명단	학번		이름		학번		이름
	학번		이름		학번		이름
	학번		이름		학번		이름
	학번		이름				
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>■ 외로워서 배고픈 사람들의 식탁(3장~4장) 주제: 나라마다 특징적인 음식과 디깅 모멘텀</p> <p>‘미식의 경험은 문화체험에 가깝다’라는 문장으로 각 나라마다 대표하는 특징적인 음식에 대해 생각하는 장을 열어주었다.</p> <p>저소득층에선 소고기와 돼지고기, 소시지와 햄의 소비가 많고 고소득층으로 갈수록 양고기와 닭고기의 소비가 많았다. 반대로 저소득층의 취향이 고소득층으로 옮겨간 예도 있었다는 문장에서 우리나라도 옛날에는 라면, 바나나와 같은 음식이 고소득층이 먹는 음식이었다면 현재는 라면이 저소득층 문화에서 가장 많이 팔리는 식품이 되었다. 먹는 음식에 따라 소득 계급이 나누어진다는 것이 흥미로웠다.</p> <p>소고기 당근찜! 아무리 냉혹하고 난폭한 세상이 저 밖에 펼쳐지고 있다 해도 사려 깊고 따뜻한 식탁이 있다면 그래도 최악은 아니라는 문장으로 보고 먹방 B와 대식가들이 유행을 타기 시작한 것도 풍족하게 먹으며 행복해하는 사람들을 보고 대리만족을 느껴 난폭한 세상에 배라도 든든하게 채우고 싶다는 심리를 반영하여 유행이 되지 않은 건가 싶다.</p> <p>완벽한 그녀들의 일상을 구경하고 나도 프랑스 시골에 살고 있는 여성처럼 산다면 행복한 가정을 꾸릴 수도 있을 것 같다고 생각했다. 요리는 잘 못하지만 내 남편이 나와 아이들을 위해 정성껏 준비한 요리들과 함께 먹고 함께 치우며 함께 살아가는 그런 모습 말이다. 완벽을 정의할 순 없지만 완벽한 삶에는 따뜻한 음식이 공존한다는 것을 느꼈다.</p> <p>그러니 디저트를 먹어야겠다 어차피 잠깐 감탄할 예쁨이고 금방 지나갈 달콤함이지만 참지 말고 내 걸로 만들어야겠다. 시간을 지체시킬 강렬한 순간들을 좀 더 만들지 않으면 인생이 더욱 무심하게 지나가 버릴 것 같다는 문장에서 내가 왜 간식에 집착하는지 정의 내릴 수 있었다. 몸이 힘들면 생리적으로 단것이 당긴다. 그래서인지 고달픈 나의 삶의 한 줄기의 비가 내려주는 게 간식인 것 같다. 날마다 먹고 싶은 간식이 다르고 양도 다르고 맛도 다르다. 내가 느끼는 힘들음 간식 하나로 모두 메꿀 순 없지만 고된 삶을 살아가기에 그 간식이 더 달콤하게 느껴지는 것</p>						

과 같다. 여유가 필요할 땐 차 한 잔과 쿠키 한 접시면 되고 열정이 필요할 땐 단 과자가 구미가 당긴다. 인생에 회의감이 들거나 자극이 필요할 때는 맵고 짠 음식 예를 들어 마라탕과 같은 음식이 당긴다. 간식뿐만 아니라 음식은 나의 삶의 고단함을 메꾸어줄 수 있는 원동력이 되어 존재한다. 하루에 시간 맞춰 간식을 먹기 때문에 힘든 삶을 버텨내고 있는 것이 아닌가 하는 생각이 들었다.

와인은 나와 거리가 있는 주제이다. 와인을 즐기는 법과 종류 그 무엇 하나도 알지 못한다. 생동감을 주는 와인이 무엇일까 스파클링 탄산이 들어가 있는 와인인가. 독창적인 세계를 지닌 와인은 또 무엇일까 와인에 형용사를 붙여 와인을 설명하는 것에서 참신함을 느꼈다. 우리는 음식의 맛을 표현할 때 맛있다 혹은 짜다 와 같이 각자의 느낌과 현실적인 특징을 얘기하는데 추상적인 표현과 음식의 만남이 참 조화롭게 느껴졌다.

나라마다 특징적인 음식이라고 해서 달팽이 요리, 송아지 간 요리와 같이 특색 있는 음식만을 생각했다. 하지만 나라마다 특징적인 음식, 미식 문화는 각자만의 사연과 문화를 품고 있었고 그것을 알고 먹어야 비로소 참다운 맛을 느낄 수 있음에 대해 깨달았다.

나의 음식 디깅 모멘텀은 간식이다.

이번 회차를 읽으면서 각 나라에 다양한 음식보다는 프랑스의 역사를 알게 되었다. 사회계층과 심화된 계급에 따른 미식문화, 구 프랑스에서 넘어온 잘못된 문화를 알게 되었고 우리가 멀리서 볼 때는 정말 좋은 나라고 미식의 나라이지만 사실상 음식에 계급이 존재하고 프랑스 사람들은 그것을 당연하게 생각하고 누구도 깨어있지 않다는 느낌을 받았다. 깨어있어서 의견을 내도 묵살당하고 가정환경에서도 그렇게 가르친다. 부모가 자식에게 교육을 할 때 소득에 맞지 않는 음식을 사 오거나 먹거나 낭비하거나 하면 크게 꾸짖는 것을 보고 그 사람들의 사상이 되었음을 알게 되었고 누군가 신세대들이 깨는 것 외국의 음식들을 가져와서 타파하려는 것을 보고 잘 되었으면 좋겠다고 생각함. 그 어떠한 것도 서민을 위해 형성된 음식이 없었음에 안타까움을 느꼈다. 결론은 잘 됐으면 좋겠다.

나는 디깅 모멘텀이 흥미를 느끼며 관심을 가지고 빠져들 수 있는 나만의 취미라 생각한다. 이에 적용하면 나의 디깅 모멘텀은 와인이다. 와인에 흥미를 가진 시간이 그리 길지는 않지만 내가 마신 와인 한 병에 담겨있는 의미를 알아가며 마시니 술을 마신다는 느낌이 들지 않고 문화를 배우는 느낌을 받았다. 와인에 담겨 있는 역사를 알아보는 것이 재밌었다. 그 나라에 가지 않아도 역사를 마시는 느낌이었다.

이번 책을 읽으면서 프랑스의 음식에 대해 많이 알게 되었지만 세계 각국의 음식을 살펴보기에는 어려웠다. 그러나, 이 책을 통해 다른 나라의 음식에 관심을 가지게 되는 그 시작이 된 것 같다.

이 책을 통해 다양한 국가의 음식을 알게되었다기보다는 프랑스의 음식 문화에 대해 구체적으로 알게되었는데 인상적이었던 것은 생굴과 볼로네제 이야기였다. '가장 따뜻한 색 블루'라는 영화에서 서로 사랑하는 두 인물이 나오는데 각 인물의 계층과 그 인물이 살아가는 삶을 보여주는 도구로 생굴과 볼로네제라는 음식을 활용했다. 이런 방식의 음식 활용이 계층을 명확하게 나누는 도구가 되었다는 점에서 프랑스의 식문화는 그 계층 사이에서 사용하는 재료부터 식성까지 다를 수 있다는 점을 보여주었다. 그동안 내가 알고 있던 영화와는 사뭇 다른 느낌의 전개여서 신선했다. 그러나 아쉬웠던 점도 있었다. 내가 이 영화를 직접 본 것은 아니지만 식재료나 각 인물이 즐기는 음식만으로 인물의 삶을 온전히 보여주기에는 아쉬움이 있었다고 생각한다.

프랑스에서는 생굴과 와인을 즐기기도 한다는 것을 알게되고 와인에 흥미가 생겼다. 생굴 같은 경우는 종종 접해봐서 어떤 맛과 식감을 가지고 있는지 알고 있지만 와인에 대해서는 무지하다. 포도의 생산 지역이나 와인 제조 국가에 따라 다른 맛과 향을 가진 와인은 굉장히 매력적으로 느껴진다. 그러나 와인은 유럽 국가 중에서도 생산 국가가 다양하고 각 국가마다의 기후환경이나 문화적 특징이 더해져 아무나 도전하기에는 쉽지 않다는 이미지가 강하다. 그래도 이번에 각 국가의 특징적인 음식을 생각하다보니 와인에도 흥미가 생겼다.

이번 활동을 준비하면서 디깡모멘텀이라는 개념을 새롭게 알게 되었다. 디깡모멘텀이라는 개념이 생소한만큼 다양한 자료를 찾아보려고 했다. 그리고 내가 생각하는 디깡모멘텀은 무엇인지에 대해서도 생각해보았다. 내가 생각하는 디깡모멘텀은 중독과는 다른 개념이다. 디깡모멘텀은 자신이 특별히 관심을 가지고 있는 주제이며 이에 대해 다른 사람들과도 공유할 수 있는 것이라고 생각한다. 누군가는 중독과 비슷한 개념이라고 이해할 수도 있겠지만, 중독은 오롯이 그것에 빠져 헤어 나올 수 없고 건강한 삶을 유지하기 어려운 상태를 만든다. 그러나, 디깡모멘텀은 사람의 삶을 망치지 않는다. 어쩌면 삶의 활력이 될 수도 있다고 생각한다.

식문화와 관련된 디깡모멘텀의 예시는 한국의 먹방 문화가 있을 수 있다고 생각한다. 디깡모멘텀의 핵심은 그 분야에 그만큼 진심이라는 것인데 그 부분에서 먹방은 먹는 것에 진심인 사람들이 만들어내는 하나의 콘텐츠이고 문화이기에 먹방 문화도 디깡모멘텀이 될 수 있다고 생각한다.

그렇다면 음식이나 식문화에 관련해서 내가 가진 디깡모멘텀은 무엇일까 하는 고민이 들었다. 열심히 고민해보아도 나는 아직 디깡모멘텀이라고 칭할 만큼의 무언가는 가지고 있지 않은 것 같다는 결론을 내렸다. 특별히 어떤 재료나 음식을 좋아하는 것도 아니고, 그렇다고 특정 식문화에

대해 해박한 지식을 가지고 있지도 않다. 살면서 어느 순간에는 내가 깊이 있게 파고들만큼 매력적인 디깡모멘텀을 찾을 수 있을지도 모르겠다고 생각하기로 했다.

이번에 읽은 부분에서 좋았던 점은 정치인의 식탁이나 연인의 식탁 등 주제를 나누어서 이야기를 진행한 것이 읽기 좋았다.

첫번째 챕터에서 ‘트러플과 캐비어를 먹어본 사람이 얼마나 있을까?’라는 문장이 있었다. 이 문장에서 나온 것들은 세계 3대 진미들이라고는 하지만 적당한 수준의 질을 찾는다면 구하기 어려운 음식은 아니다. 나 역시 한 두 번 정도는 트러플과 캐비어를 접해 보았는데 그럼에도 책에서 이런 문장으로 표현할만큼 경험자가 없는 이유에 대해 궁금했다. 그런데 이 궁금증은 다음챕터의 이야기에서 풀 수 있었다. 어떤 가난한 집안에서 살던 한 사람이 돈을 벌어 굴을 식탁에 올렸는데 그 사람의 어머니가 이걸 우리 수준에 맞지않는 음식이라며 다그쳤다는 내용이였다. 이 내용을 통해, 프랑스 문화상 식재료에도 계층이 나누어져 있어 주로 자신들의 지위에 맞는 식재료를 소비한다는 것을 알게 되어 앞의 문장을 이해할 수 있었다.

이 밖에도 ‘미식의 경험은 문화체험에 가깝다.’는 문장에서 각 문화만의 색깔이 차이가 있다는 생각이 들었다. 그 예로 한국의 된장과 일본의 미소를 비교해보았다. 오래전부터 소식을 하는 일본의 정서와는 습습한 미소가 잘 맞겠다고 생각했고 식사를 할 때면 국, 찌개부터 여러 반찬까지 한 상 차려두고 먹는 한국의 문화에서는 비교적 짠맛과 구수한 맛이 더 강한 된장이 더 잘 맞을 수 있겠다는 생각이 들었다. 된장과 미소는 만드는 과정이 비슷하면서도 다른데 이것은 고초균의 차이 때문이다. 학술명은 같지만 된장의 고초균은 냄새를 조금 더 유발하지만 풍미가 강하게 만들어주고 미소의 고초균은 냄새가 거의 없는 대신 된장에 비해 풍미가 적다. 균의 차이 때문에 이런 문화가 만들어진 것인지 아니면 문화의 차이 때문에 사용하는 균이 달라지게 된 것인지 궁금증이 생기기도 했다. 이런 부분에서 각 나라의 음식을 먹고 느끼는 것 즉 미식을 하는 것이 문화체험에 가깝다는 생각에 동감했다.

내가 생각한 디깡모멘텀이란 덕후라는 단어와 유사하다고 생각했다. 덕후라는 단어도 한 가지의 몰두하여 공부한다는 뜻을 가지고 있는데 이 단어는 은어이기 때문에 조금이라도 공식적인 자리나 글에서는 사용하기 어렵다. 덕후라는 말을 완전히 대체할만한 단어가 없어 만들어진 단어가 디깡모멘텀이라고 생각했다.

나의 디깡모멘텀은 최근엔 일식이다. 스시와 사시미의 차이, 초밥의 올라가는 생선의 부위별 명칭을 직접 찾아보거나 유튜브 등의 영상을 보며 다양한 생선의 맛과 풍미, 텍스처 등을 간접경험하고 있다. 오마카세를

	<p>찾아보며 어떤 생선이 어느 시기의 제철 생선인지 알게 되었다. 양식의 경우에는 비슷한 재료를 사용해서 파스타를 만든다면 전문가가 아닌 이상 맛에서 큰 차이를 느끼기 어렵다. 반면에 일본의 오마카세 같은 것들은 같은 생선을 어떻게 쓰냐에 따라서도 맛이 다르고 누가 음식을 내느냐에 따라 차림새도 달라질 수 있다는 것이 일본의 장인정신을 느낄 수 있다. 이와 같은 차이점이 다른 나라의 음식들에 대해서 공부하는 것보다 훨씬 다채로워서 시즌마다 공부할 수 있는게 다양해진다는 것이 디깅 모멘텀을 가질 가치가 있다고 생각했다.</p>
<p>활동사진</p>	

북클럽 운영보고서 - 7주차

북클럽 팀명	떡깨비들							
운영일시 / 장소	일 시 : 2023 년 5 월 29 일(월요일) / 장 소 : 한울회 동아리방							
참석자 명단	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름		학번		이름	
	학번		이름					
토의 내용 (읽은 책을 중심으로)	<p>주제: 요식업계 파고든 AI의 레시피 개발</p> <p>최근 식당이나 카페에서 서빙 로봇이 음식을 나르고, 로봇 팔이 커피를 내리거나 치킨을 튀기는 모습을 볼 수 있다. 로봇과 인공지능 등 기술이 푸드 산업에 끼치는 영향은 갈수록 커지고 있다. 최근 요리 로봇 개발업체들은 로봇에 인공지능(A.I.)을 적용하는 방안을 모색하고 있는 중이다. 요리 레시피를 공급하고 있는 IBM의 인공지능 ‘왓슨’이 대표적인 경우다. 최근 ‘왓슨’이 제공하는 레시피로 만든 음식을 판매하고 있는 사람들도 등장하고 있다. 요리 로봇에 인공지능이 추가될 경우 기존의 레스토랑 문화에 큰 변화가 있을 것으로 예상된다. 교통관련 법 개정 논란이 일고 있는 무인자동차 사례처럼 레스토랑 부문에 식품 관련 법 개정 문제가 큰 이슈로 떠오를 전망이다.</p> <p>요리에 큰 관심이 없고 잘 하지 못하는 나에게 AI 레시피가 주어진다면 좋을 것 같다는 생각이 들었다. 한식에서 가장 어려운 것이 단위가 정확하지 않다는 것이다. 예를 들어, ‘물 200ml 넣으세요.’가 아닌 ‘물 두 컵 넣으세요.’와 같이 두 컵이면 어떤 컵으로 두 컵인지 가늠하지 못할 때가 있기 때문이다. 그 외에도 한 꼬집, 한 주먹 등과 같이 단위가 정확하지 않아 계량이 어렵기 때문이다. 토론할 때 참고했던 영상 중 ‘Chat GPT가 제시해 준 레시피 그대로 만들기’가 있었다. 여기에선 본인이 가지고 있는 고민과 비슷하게 고기를 먹기 좋게 자르는 게 어느 정도로 자르는 것인지에 계량에 대해서 어려워하는 부분이 나왔다. Gpt는 2~3cm로 자르라며 정확한 단위를 설명해 주었다. 또한 쉽게 만들 수 있는 레시피를 알려달라고 하면 간단하지만 맛은 보장된 레시피를 알려준다. 수많은 데이터를 취합하여 도출해낸 결과이기 때문에 실패 확률도 적을뿐만 아니라 필자처럼 요리에 대해 잘 알지</p> <p>AI의 레시피에는 특색이 없다. 데이터를 기반으로 만드는 것이기 때문에 최대다수의 행복을 위한 레시피라고 생각을 한다. 물론 한국인의 입맛에</p>							

맛는 것이라고 하지만 선호도 조사를 통해 만들어진 레시피였다. 소고기 오므라이스를 선택했을 때도 선호도를 조사해서 나온 데이터 값이다. 데이터 베이스들은 2021년도 9월까지 밖에 되지 않아 최신 화가 되지 않았다. 그래서 트렌드를 따라잡거나 특색 있는 레시피는 어렵다고 생각했다. 더 발전할 필요가 있다고 생각했다. 맥주도 가장 부드러움을 느끼고 탄산감을 느끼는 것이어서 백종원 식당 같은 느낌이었다. 평이한 맛이다. 맛이 없지도 않은 사람들이 대체적으로 맛있다고 느낄만한 맛이지 특색 있는 레시피는 아니라고 생각한다.

창의력 AI 레시피는 경우의 수를 따져서 없는 것만 골라서 만드는 것 음식은 조화가 중요한데 데이터 베이스로만 가지고 음식을 만들고 그것을 창의적이라고 말하는 것은 힘들 것 같다고 생각한다.

아무 소금(돌소금), 바닷소금이 다르다 그런 맛은 어떻게 데이터화할 것인가 레몬 소금 신 짠맛과 툭툭한 짠맛 등 이런 게 데이터 화가 될 수 있을까

AI가 만든 레시피와 관련하여 다양한 영상과 자료를 찾아보면서 가장 먼저 든 생각은 신기하다는 것이었다. 실제로 한 영상에서는 AI가 제시해 준 레시피로 사람이 만든 음식과 가게에서 만들어 배달하는 음식 중 무엇이 더 맛있는지 대결하는 모습을 보여주기도 했다. 해당 영상에서 결과적으로 AI가 만든 레시피로 만든 음식이 승리를 차지했다. 여기서 사용한 인공지능은 챗GPT인데 이 프로그램은 음식을 만드는 사람이 무엇을 만들기를 원하는지, 어떤 재료를 사용하고 싶어하는지, 심지어는 어떤 연령대의 입맛에 맞추고 싶어하는지, 그 욕구를 정확히 파악하고 정보를 제공하고 있다는 점이 인공지능의 발전 정도를 명확히 보여주었다고 생각했다. 인간처럼 다양한 맛과 향을 느끼지 못하는 인공지능이 대부분의 사람들이 좋아하는 맛에 대한 정보를 파악하고 그에 따라 재료의 조합과 조리 방법 등을 정리해서 알려주었다. 이때 챗GPT를 이용하는 사람이 더 간단한 걸 원하면 더 간단한 방법을 알려주기도 했다. 이는 인공지능을 학습시키고 그 데이터를 활용하게끔 만드는 기술적인 변화를 직설적으로 보여주는 사례라고 할 수 있을 것이다.

인공지능이 지금까지 존재하지 않았던 칵테일 레시피를 만드는 영상을 보면서는 인공지능에게 창의력이 있다는 표현을 사용할 수 있을까하는 생각이 들었다. 그동안 세상에 없었던 새로운 것을 만들어 낼 수 있는 능력이 인간에게만 있는 것은 아닐지도 모르겠다는 생각을 했다. 물론, 인공지능은 맛과 향을 느낄 수 있는 존재는 아니므로 그런 세세한 부분까지 모두 고려한 칵테일 레시피를 창조해 낸 것은 아니지만, 일단 입력한대로 “그동안 존재하지 않던” 레시피는 만들어냈다는 점에서 창의성을 가지고 있다고 표현할 수도 있지 않은가. 그러나 인공지능은 수많은 데이터를 분석하여 경우의 수를 계산한 것일 수 있으므로 온전히 창의적이

라는 표현을 사용하기에는 어려움이 있을 수 있다. 우리가 인공지능의 이러한 기능에 대해 창의력 대신 사용할 수 있는 표현을 고민해보는 것도 좋을 것이라 생각한다. 아마도 인공지능으로 완전히 새로우면서도 맛의 균형까지 완벽한 음식을 만드는 것은 어려울 것이다. 그러나, 평균 정도의 맛으로도 만족할 수 있고 쉽게 구할 수 있는 재료를 사용하면서도 평범하지 않은 음식 레시피를 얻는 것이 목적이라면 인공지능을 다양한 방법으로 충분히 활용할 수 있을 것이라고 생각한다.

음식은 만드는 사람에 따라 레시피도 조금씩 다르고 어떤 조리 도구 어느 정도의 열을 사용하는지 등이 영향을 주기 때문에 특허출원이 어렵다. 일반 식당에서 손님이 많다고 자신들의 레시피를 특허 출원하면 오히려 다른 식당들이 조금씩만 변형에 따라하기 쉬워질 뿐이다. 재료가 어느 정도만 변해도 맛은 유사하면서 특허에는 걸리지 않도록 음식을 만드는 것이 크게 어렵지 않다.

특허출원은 제작 방법이 명확히 정해져있어야 가능하기 때문에 손님이 많은 가게는 가게만의 레시피를 잘 공개하지 않는다. 그래서 인공지능이 이런 레시피들까지 전부 학습하기에는 무리가 있다고 생각한다. 인공지능은 빅데이터를 기반으로 우리에게 답을 주는데 이렇게 가게만의 비법을 빅데이터에서 찾기란 어렵다. 한식의 특징은 집집마다 다르고 사람마다 그 맛이 달라진다는 점에 있다. 집에서 만든 된장, 김치, 간장 등의 맛이 한식의 맛을 크게 좌지우지하기 때문이다. 한식 레시피 책에서도 양념을 할때면 '소금은 몇 꼬집을 넣어라.' 등의 표현을 사용한다. 이렇듯, 어느 집을 가셔든 똑같은 맛을 느낄 수 없는 것이 한국만의 문화라고 생각하기 때문에 요리의 모든 과정을 계량화 하는 것은 한식의 특징을 없애는 것이라고 생각한다.

인공지능이 칵테일 레시피를 만드는 영상으로 보면서도 창의력에 대한 생각이 들었다. 창의력은 존재하지 않는 것을 창조해내는 능력이다. 인간은 어딘가에 존재하더라도 자신이 경험한 세상에 그것이 존재하지 않으면 자신이 새로운 것을 만들어냈다고 생각한다. 그러나 인공지능은 빅데이터로 학습을 하기때문에 그만큼 데이터만 수집한다면 정말 세상에 존재하지 않았던 새로운 것을 창조해 낼 수 있을 것이다. 그렇다면 창의력은 인간만의 것이라고 할 수 있는가. 대체에 대한 불안감이 없던 레시피 제작자의 위치도 어찌면 인공지능에게 위협을 받게 되었다고 생각한다. 아직까지는 인공지능이 때때로 완전한 레시피를 내놓지 못하더라도 이후에 음식 재료들 사이의 조합같은 것들도 데이터화 시킨다면 충분히 창의적인 레시피가 나올 수 있다고 생각한다. 때문에 인공지능과 차별화된 인간만의 능력이 무엇이 있을지 더 고민하게 되었다. 다행히도 아직 인공지능에는 큰 결점이 있다. 요즘 떠오르는 인공지능인 챗GPT 등은 자신의 빅데이터에서 찾지 못한 정보이더라도 없다고 표현하지 못한다. 직

	<p>접 예시로 세종대왕이 맥북을 이용해 회의를 진행했던 사실에 대해 알려달라고 질문해보았다. 인공지능은 이런 일이 실제로 있었을리가 없는데에도 불구하고 이야기를 사실처럼 꾸며 정보를 전달했다. 이런 이유 때문에 아직은 인공지능에게 완전히 의지하여 정보를 찾을 수 없지만 큰 기술의 혁명인 것은 분명하고 인공지능이 발달할수록 인간의 입지가 좁아진다는 것은 사실이다. 꼭 컴퓨터나 인공지능을 다루지 않더라도 인공지능과의 승부에서 인간이 이길 수 있는 방법에 대한 모색이 필요해 보인다.</p>
<p>활동사진</p>	