

고대문명에서 현대사회까지
위대한 지식은 어떻게 만들어졌나



지식은 어떻게 탄생하고 진화하는가

올리크 피터 버크 지음

지식은 인류가 '문명화'의 과정을 걷기 시작한 이래 인간 사회 발전의 핵심이었다. 또한 고대 그리스·로마시대나 고대 중국처럼 오랜 옛날부터 뿌리를 내리기 시작해 오늘날까지 축적되고 성장되며 개선된 역사적 개념이기도 하다.

그러나 사회가 고도화되고 복잡해지면서 지식의 의미는 모호해졌다. 범주는 점차 세분화되었고, 각 영역의 독립성과 개별성이 부각되면서 지식을 정의하기가 어려워졌다.

또한 매체의 발달로 '정보 과부하' 현상이 심화되면서 '유용한' 지식이 무엇인지 구분하기 어려워졌다. 실제로 단순 데이터에 불과한 정보와 지밀한 검증 거쳐 탄생한 지식이 다른 데도 말이다.

영국 역사학자 올리크 피터 버크가 지식의 실체에 대해 조명한 책이 나왔다. '지식은 어떻게 탄생하고 진화하는가'는 고대 문명에서 현대사회까지의 지식의 형성 과정을 역사의 흐름으로 풀어낸다.

저자는 최근 일억 년 사이에 벌어진 '지식'과 그 역사를 바라보는 관점의 급격한 변화에 대해 이야기한다. 이를 위해 지식의 역사 연구에서 자주 등장했던 용어와 키워드를 중심으로 각각의 정의와 활용법, 사용되기 시작한 역사적 배경을 살핀다.

아울러 각 단어를 처음 사용했던 학자 또는 학파를 제시하고 그들의 사상과 논리가 지식의 역사에 어떤 영향을 미쳤는지도 들여다본다.

무엇보다 저자는 지식을 추상적인 단어나 일종의 매개체가 아닌 그 자체의 하나의 학문 분야로 간주한다. '지식학'의 발전 역사와 양상을 다루는 것은 그 때문이다. 무엇보다 지식을 하나의 유의미한 '지적 성과물'로 보고 시대의 흐름에 따라 발전해온 지식의 발자취를 독특하면서도 새로운 관점으로 제시한다.

"오늘날 인류가 과거 어느 때보다 더 많은 지식을 보유하고 있다는 하나, 이것이 각 개인에게도 똑같이 해당된다고 볼 수는 없다. 인간의 기억력이 발전한 것도 아니고, 선조들만큼 오랜 시간을 들여 공부하지도 않는다. 따라서 그들이 몰랐던 무언가를 요즘 사람들이 알고 있다면, 그 반대 역사 사실이라 할 수 있다."

〈생각의 날개·1만8000원〉
/ 박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

반만년 역사 속에 드리워진 한식 정신과 사상

한식의 도를 담다

김상보 지음



"우리 민족은 고추 사용 전까지는 맵지 않게 먹었지만 곧 매운맛에 익숙해지게 된다. 천초 등의 양념을 즐겨 먹었지만 고추의 도입으로 점차 젓갈, 마늘, 파, 생강 등의 사용이 증가하기에 이른다. 고추는 우리 한식의 발달과 완성을 가져온 매우 중요한 식재료로서 우리의 식문화사를 찬연하게 물들였다. 김치에 고춧가루가 들어가면서 비로소 형태와 조리법이 완성될 수 있었다. 고추장과 고춧가루는 한식 요리에 없어서는 안 될 필수 조미료로 자리 잡으면서 수많은 한식 찬품을 완성하게 된다."(본문 중에서)

대대로 이어온 우리의 한식문화는 주식과 부식이 뚜렷이 구분된다. 국과 밥의 기본 차이는 기타 반찬의 가짓수와 종류, 상차림의 구성까지도 결정한다.

쌀로 밥을 지어 주식으로 삼고, 국의 양념을 위하여 일찍이 콩을 발효시켜 간장과 된장을 만들었다. 여백유로 젓갈을



삭혀 식생활에 활용하는 등 발표식품, 저장식품이 발달한 고유한 식문화를 형성했다.

또한 우리 한식에는 무궁무진한 이야기가 숨어 있다. 우리 선조인 맥박이 재배한 콩으로부터 한반도의 장문화가 탄생했다는 사실, 300년 전 고추 전래로 비로소 김치가 등장했다는 사실은 흥미롭다.

5000년의 역사 속에 드리워진 한식의 정신을 조명한 책이 나왔다. 평생 한식의 계보를 추적해온 한식학자 김상보가 펴낸 '한식의 도(道)를 담다'는 한마디로 찬란한 한식 밥상 이야기다.

저자는 한식 연구를 위해 고대 동아시아 식문화사, 비교문화, 종교민속론, 제

배학, 전파교류사까지 파고든다. 또한 '주역', '의례', '제민요술', '고려사절요', '진연의괘', '진찬의괘', '조선만화' 등 한·중·일의 고문헌도 넘나든다.

한식의 뛰어난 가치는 그 속에 깃든 사상과 정신이다. 비단 그 예로 나물을 들 수 있다. 나물 한 가지를 만들어도 양념과 조리를 고려했다. 식재료 선택과 조리법은 음양조화(陰陽造化), 오미상생(五味相生), 오색상생(五色相生) 등에 기초했다.

선조들은 음식을 단순한 음식이 아닌 자연과 인간의 섭리를 담은 정신적 가치로 환원했다. 식(食)에 담긴 이런 사상은 약식동원(藥食同源)으로 요약된다. 제대

로 만들어진 한식은 약선음식에 충실한 음식이었으며, 잘 먹으면 불로장수가 가능하다.

저자는 한식은 오늘날처럼 기계적인 세계관으로 만들어내는 음식이 아니라고 강조한다. 자연과 사람, 사람과 사람, 만드는 이의 정신이 서로 연결된 결집체로 본다.

우리 선조들의 식 철학은 음식지도(飲食之道)였다. 음식에서 도리를 지키는 것으로, 먹고 마시는 욕구를 충족할 때도 욕심과 집착을 경계하고자 했다. 검박한 생활은 위로는 왕으로부터 아래로는 선비들까지 실천하는 식의 규범이었다.

한식의 원형이 훼손된 근본 원인은 일제의 식민 지배였다. 성리학적 실천기반인 검박한 식문화가 사라지고 여기에 사치스러운 상차림이 이식됐다. 요리집 명월관 등이 대표적인 예다.

구한말 요리집 변성은 1945년 해방 이후 1970년대까지 근 80년 동안 계속돼 요리집 문화가 대중과 학계에 지대한 영향을 미쳤다. 요리집 궁중음식의 유행으로 이의 전통성은 수면 아래로 사라졌으며 이를 바로잡기 위한 한식학계와 한식시계의 노력이 요구된다.

저자는 "한식에는 우리 민족의 오랜 식문화가 응축되어 있다"며 "우리가 무심코 지나쳐버린 한식의 우수성과 아름다움을 재발견하고 또한 발전적으로 계승하여 우리 한식문화를 더욱 풍성하게 만들어야 한다"고 밝혔다.

〈와이즈북·1만9000원〉
/ 박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

2008년 노벨문학상 수상 작가의 신작 소설



발 이야기 그리고 또 다른 상상

J.M.G.르 클레지오 지음

2008년 노벨문학상 수상 작가 J.M.G.르 클레지오를 일컬어 '현대 프랑스 문단의 살아 있는 신화'라고 평한다. 그는 대도시 속에서 현대인이 느끼는 고독과 물질문명에 희생되는 왜소한 인간 군상을 탁월하게 그렸다.

이번에 나온 '발 이야기 그리고 또 다른 상상'은 현실을 매개로 상상과 환상이 교차하는 아홉 편의 단편과 에세이 한 편을 수록하고 있다. '타오르는 마음' 이후 11년 만의 소설집으로 노벨 문학상 수상 이후 처음 선보이는 작품이다.

소설집에는 다층적이고 저자의 다문화

적인 작품의 계보를 충실히 잇는 소설이 주를 이룬다. 파리 교외, 아프리카 대륙, 모리셔스, 그리고 서울과 런던, 파리를 잇는 지하철 등을 배경으로 여성, 난민, 종족전쟁, 환경파괴 등 오늘날 세계가 겪는 문제들이 얽혀 있다.

표제작 '발 이야기 그리고 또 다른 상상'은 다양한 연령대의 여성을 등장시켜온 그간의 작품의 연장선에서 볼 수 있다. 저자는 남성들의 야망, 노예화, 교만이 세를 떨치는 세상에서 희생당하는 여성들을 주시한다. 그러면서 삶의 조건을 향상시키기 위해 위태로운 모험을 완수하는, 연약하고 결함이 있지만 한계를 넘어야 하는 여성들의 우정과 연대의 힘에 초점을 맞춘다.

무엇보다 서울과 런던, 파리를 잇는 지하철 등을 배경으로 오늘날 세계가 겪는 문제들을 다양한 인물과 언어, 문화 속에서 형상화하고 있다는 점이 이채롭다.

〈문학동네·1만5500원〉
/ 박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

1990~2017년까지 한국사회 당면한 문제 비평



사회학자 시대에 응답하다

김동춘 지음

사회학자 김동춘은 1980년대 후반 비판적 소장 사회학자로 지식계에 등장한 이래 한국 사회를 성찰하는 목직한 연구서와 비평을 지속적으로 발표했다. 이를 통해 '전쟁정치', '기업사회' 등의 독자적 개념으로 한국 사회의 모순과 문제를 해명하고자 했다.

이번에 발간한 사회비평서 '사회학자 시대에 응답하다'는 1990년부터 2017년까지 발표한 시평 성격의 글을 담고 있

다. 저자는 한국 사회과학이 서구의 그것을 그대로 수용하고 추종하는 수준을 넘어 우리의 경험과 현실, 역사에서 출발해야 한다는 문제의식을 제기한다.

특히 저자는 1960년대 이후 주류 담론이었던 '근대화론'에 대해서도 비판적 입장을 취한다. 한국사회가 경제 성장을 이룩하고 서구적 근대화의 길을 가고 있다는 일반적 진단이 '한국'이라는 국가의 굴절된 역사와 현실을 은폐하는 데 이용된 측면이 있다고 본다.

또한 저자는 한국사회에 내재하는 극단주의적 폭력, 일테면 국가의 폭력적 개념으로 한국 사회의 모순과 문제를 해명하고자 했다.

이전에 발간한 사회비평서 '사회학자 시대에 응답하다'는 1990년부터 2017년까지 발표한 시평 성격의 글을 담고 있

인간관계·직장·사랑... 공동체 정신은 사회적 감성



삶의 의미

알프레드 아들러 지음

"산다는 것은 곧 스스로를 발달시키는 것이다."

오스트리아의 의사이자 정신분석학자인 알프레드 아들러의 말이다. 알프레드 아들러에게 정신의 성장을 이루고 정신의 병을 고칠 수 있는 곳은 삶의 현장이다. 그가 평생에 추구했던 철학의 단면을 엿볼 수 있는 대목이다.

아들러는 다른 심리학자들이 행동이라 부르는 것을 대체로 움직임으로 본

다. 인간뿐 아니라 모든 유기체는 한 순간도 멈추지 않는다는 뜻이다.

이번에 발간된 아들러의 '삶의 의미'는 3가지 중요한 문제인 인간관계, 직장, 사랑을 다룬다. 이들 문제는 사람이 인간 사회와 우주, 이성(理性)과 감성의 관계에서 비롯되는 기본적인 관심사이기도 하다. 이들 문제를 어떤 식으로 해결하느냐에 따라 사람의 운명이 달라진다.

이때 중요한 것이 공동체 정신이다. 동료 인간들과 어울리고, 인류 공동체와 호흡을 같이한다면 정신과 육체에 문제 될 것이 없다는 게 아들러의 인식이다. 아들러에게 공동체정신은 사회적 감성이나 사회적 관심이라는 표현으로 해석된다.

〈부글북스·1만6000원〉
/ 박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

“인터넷 검색창에 **국제보청기** 를 쳐보세요”

필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970
서울점 중로 5가역 1층 02) 765-9940

자연의 소리... 국제보청기

www.shinyangparkhotel.com

고객의 행복을 창조하는 곳

무동산의 자연이 아름다운
도심속의 휴식공간
아름다운 야경이 있는
신양파크호텔

신양파크호텔 **맞춤 출장파티**

교회·성당 웨딩 출장파티, 가족모임, 기업체 등 각종 기념 출장파티를 고객이 원하는 장소와 금액에 신양파크호텔의 연회음식과 분위기를 그대로 옮겨 드립니다.

Shin Yang Park Hotel (주) 대양인투스 신양파크호텔 Tel. 062-228-4711~2