

새 책

▶원담, 제주 바다를 담은 그릇(정은희 지음)=제주에서 쉽게 볼 수 있으나 사람들은 그 이름도 제대로 알지 못했던 원담. 점점 사라져가고 있는 원담에 관련된 제주의 문화를 소개한다. 멀리서 제주를 바라볼 때 그저 하나의 경치로만 여겨지기 쉬운 원담을 가까이에서 생활인으로서 경험한 글을 통해 제주는 우리가 이제까지 보지 못했던 모습으로 다가온다. 호림밭. 1만4000원.



▶볼타는 유토피아(안진국 지음)=인류가 맛닥뜨린 난제를 해결하는 데 예술이 무엇을 할 수 있는가를 질문하고, 새로운 세계를 여는 상상력을 촉발하는 '커머닝 예술 행동'을 하나의 대안으로 제시한다. 또 우리 시대에 기술과 예술은 어떤 양상을 보여 어떤 변화를 겪고 있는지, 팬데믹은 예술계에 어떤 충격을 주고 있는지, 인공지능 시대에 누가 예술가인지 등에 대한 질문도 던진다. 갈무리. 2만3000원.



▶권력의 미학(캐를 던킨 지음·이혜원, 황귀영 옮김)=미술 작품을 제작되고, 보여지고, 이야기되는 과정을 통해 예술이 작동하는 정치, 사회, 문화적 동기와 그 작동 메커니즘을 다층적으로 분석한 저자의 주요 논문과 비평문을 모았다. 18~19세기 프랑스 미술에 투영된 가부장제와 이를 통해 생산된 여성 이미지에 대한 글부터 20세기 초반의 유럽과 미국 전위미술에 나타난 여성의 성적 대상화 등을 담았다. 경당. 2만4000원.



▶슈퍼 마이너리티 히어로(범유진·천선란·대현수·표국청·강명균 지음)='슈퍼 마이너리티 히어로' 공모전 응모작 가운데 심사를 통과한 다섯 작품을 엮었다. 인류가 가장 오래도록 사랑해온 이야기인 영웅담에 '몹시 사소한 초능력'이라는 설정을 얹어 어디서든 본격 없지만 어디에나 있을 것 같은 히어로들이 세상에 의미를 더하는 흥미로운 과정을 담았다. 안전가옥. 1만3000원.



▶나는 관찮은 사람입니다(법륜 지음)=2016년부터 2020년까지 최근 5년간 법륜 스님의 주문축설에 찾아온 청춘의 고민들 수백 건 중 공감도가 높았던 이야기들을 추려 한 권의 책으로 엮었다. 청년들의 주된 고민들인 자아존중감, 우울, 불안, 화, 인간관계, 사랑과 가족, 진로와 사회 이슈들을 법륜 스님의 화법으로 풀었다. 여기에 드로잉메리 작가의 밝고 선명한 컬러톤의 그림이 그려졌다. 정토출판. 1만5000원.



▶물고기 똥을 눈 아이·고양이의 복수(안도현 지음·김서빈 그림)=안도현 시인이 동해안에서 전해 내려오는 옛날 이야기를 현대판 버전으로 새롭게 써냈다. 다섯 편의 이야기가 담긴 '물고기 똥을 눈 아이'는 똥을 누었는데 살아 있는 물고기가 나오는 등 호기심을 자극하는 이야기로 가득하다. 네 편의 이야기가 실린 '고양이의 복수'는 생명의 소중함과 조상님에 대한 고마움을 되새기게 한다. 상상. 각 1만3000원. 송은범기자 seb1119@ihalla.com



뿌리 깊은 감각의 위계 뒤집고 미각 사유

캐롤린 코스마이어의 '음식 철학'

맛에 대한 지적 전통 탐구 미학적 담론 가능성 제시

플라톤은 미각에 대해 악평을 남겼다. "혀의 지각들은 머리의 신성한 곳에 거주하지 않고, 지적인 영혼에 영향을 주는 것도 아니다." 소화기관인 위에 대해서는 "계걸스럽게 먹어대는 육욕의 영혼을 위한 여물통"이라고 평했다. 아리스토텔레스도 감각의 위계에서 시각과 청각의 우월성에 집중했다. 이는 맛은 쾌락의 대상이며, 여성과 짝을 이루는 낮은 서열의 감각이라는 뜻이다.

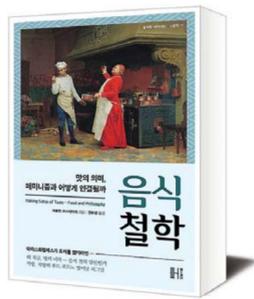
2000여 년이 지났지만 고대 철학에서 수립된 개념들의 영향력은 여전히다. 철학자들의 맛에 대한 거부는 오늘날에도 넓은 영역에서 그대로 남아 있다.

미국 뉴욕 주립대 버펄로 캠퍼스의 캐롤린 코스마이어 교수가 쓴 '음식 철학'은 서양의 '맛'에 대한 지적 전통을 면밀히 들여다

봤다. 지난 20년간 음식 철학 분야의 고전으로 자리 잡은 저작물로 "맛은 흥미로운 철학적 주제 가 되지 못한다"는 고대 철학자들의 가정이 뿌리 깊은 잘못임을 일깨운다.

저자는 식사와 음식, 음료는 철학적 탐구가 필요하다는 가설에서 출발하고 있다. 식사는 개별적 경험하면서도 사회적 패턴을 갖는다. 식사는 크고 작은 공동체에서 강한 사회적 의미를 지닌다. 음식은 제례와 일상의 식사까지 상징 체계가 적용된다. 따라서 맛과 행동에 대한 연구는 지각과 인식, 상징적 기능과 사회적 가치를 포함하는 영역으로 이끈다고 했다.

그는 맛이 미학적 감각이라는 사실을 옹호하며 맛은 어떤 기준에 의해 이해되어 왔는지 역사적으로 추적했고, 맛이 미학적 담론으로 적합한지를 살폈다. 미술과 문학에 드러나는 맛과 음식 이야기도 풀어냈다.



특히 그는 소설 '모비딕', '베니스의 상인', '등대로', '바베트의 만찬' 등에 나타나는 장면에서 음식이 어떻게 자양분이 되고, 치유와 위안이 되며, 중독이 되는지 보여주며 '미각적 의미론'이라는 이론적 토대를 만들었다. 그는 "맛, 음식 그리고 식사를 면밀히 검토해 보면, 그것이 가정적이고 일상적인 것이라고 해서 사소하고 천박하다고 생각하는 것은 잘못"이라며 "맛에 대한 반성보다 더 큰 진리를 깨닫게 하는 것은 없다"고 했다. 권오상 옮김. 헬스레터. 3만5000원.

진선희기자 sunny@ihalla.com

땅속 살려 적응력 높은 토종 씨앗 키우자

안철환의 '토종 농법의 시작'

우리나라에서도 친환경 유기 농업과 재생 에너지 개발에 대한 관심이 높지만 탄소 배출과 환경 오염, 기후 변화의 문제는 여전히다. 최근엔 미세먼지로 대기 오염이 심각해졌고 온난화로 인한 기후 재앙이 일상화되었다. 코로나19가 급속한 전이련의 사태가 겹겹이 쌓인 결과물이 아닐까.

지난 15년 동안 도시농업 운동을 해온 안철환 운순환협동조합 이사장은 이같은 현실을 지적하며 "농(農)은 선(善), 비농(非農)은 비선(非善)이라는 과신이 요즘은 좀 흔들리고 있다"고 털어놓았다. 도시농업 운동이 과연 기대했던 만큼 성과를 냈는지에 대한 회의가 든다고 했다.

'토종 농법의 시작'은 그가 다시금 마음을 다잡고 자연과 사람, 사

람과 사람이 갈등하고 싸우면서도 공존할 수 있는 방법을 모색한 내용을 담고 있다. 코로나 이후 잘못된 우리의 삶을 되돌아보려는 이들에게 단서를 제공했으면 하는 바람으로 조상들의 삶의 원칙을 바탕 삼아 토종 농업의 비밀을 제시했다.

지금의 친환경 유기 농업은 시작부터 한계를 지녔다. 종자들은 씨앗 자체가 소독약으로 코팅되어 있고 농약이나 화학 비료를 쓰지 않으면 재배하기 어려운 것들도 있다. 적은 수확량과 낮은 상품성이란 숙제가 있지만 환경 적응력이 뛰어난 토종 종자야말로 친환경 유기 농업에 적합하다.

토종 씨앗을 키울 농법의 핵심은 딱딱해진 땅속을 쟁기로 깊이 갈아엎어 풀어 주는 토종 경운법, 직근이 잘리지 않도록 하는 곧뿌림



(직파), 작물에 병이 안드는 거름을 짚았다. 땅의 효율성을 높이고 강력한 병해충 예방책이 될 수 있는 윤작과 혼작 역시 생태적 농법이다. 저자는 친환경 유기 농업도 자체 중심이라면 이 또한 큰 문제를 안게 된다고 봤다. 뛰어난 자제가 중요한 것이 아니라 흙과 환경을 살려서 작물이 스스로 건강하게 자랄 수 있도록 하는 근본을 더 챙겨야 한다고 강조했다. 소나무. 1만7000원. 진선희기자

이 책 제주학회 '제주학 총서' 첫발 제주학 연구 성과 대중적 교양서로



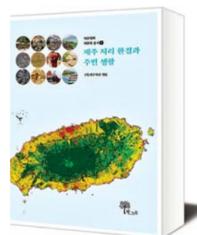
제주도의 옛 지리 환경을 보여주는 화첩 '탐라순역도' 중 한라정착.

1978년 제주도연구회(濟州島硏究會)로 시작해 인문·사회·자연과학 등 여러 분야의 연구자들이 제주도 지역을 대상으로 연구를 벌여온 제주학회. 1984년부터는 종합학술지 '제주도연구'를 발행하며 연구 성과물을 담은 제주학회가 '제주학 총서' 작업에 나섰다.

'제주학 총서'는 제주학 연구 성과를 학문 분야별, 주요 주제별로 선보이는 대중적인 학술 교양서를 지향했다. 그 첫 결실로 '제주 지리 환경과 주민 생활'이 나왔다. 제주 지리학을 중심으로 '조선시대 제주도 9진성의 역사지리' 등 10편의 글을 담았는데, 기존 원고를 수정·보완하는 방식으로 첫발을 뒀다.

손명철 제주대 교수의 '제주학 연구에서 지리 분야의 연구 성과와 과제'는 총론 격으로 읽힌다. 해방 이후를 중심으로 지리 분야 연구 성과의 변화 추이를 살폈는데 여기서 제시하는 과제는 제주학 전반에 적용될 수 있는 내용이다.

첫 호 '제주 지리 환경...' 9진성의 역사지리 등 10편 분야·주제별로 발간 계획



그에 따르면 제주도에 대한 지리학 분야 연구는 2000년대 급속한 양적 성장과 더불어 질적, 구조적 변화를 보인다. 풍수, 신화, 문학지리, 생태관광 등 주제가 다양해졌고 기후 특성과 민가 경관, 꽃자왈과 주민의 삶, 기상재해와 관민의 대응 양상 등 자연지리와 인문지리의 경계를 넘는 연구들이 등장했다. 2010년대에는 제주도 지리학 관련 학과 교수진 확충, 대학원 과정 개설 등의 영향으로 사회적 응용성과 적실성이 높은 연구들이 잇따랐다.

손 교수는 "제주는 한반도 육지부와 멀리 떨어진 도서로 고유한 생활문화를 일구어온 독자적인 지역이기 때문에 지리학, 특히 지역지리 연구의 중요한 대상으로 인식되어 왔다"면서 향후 과제로 제주도내 지리학 연구 기반의 확충과 연구 인력풀 확대를 꼽았다. 또한 지역지리 연구의 활성화가 요구된다며 1945년 출간된 독일 지리학자 라우렌자흐의 'KOREA'를 계승하는 종합지리지 '제주도'(가칭)의 출현을 기대했다. 학제적, 통섭적 연구의 필요성도 덧붙였다. 한그루. 2만5000원. 진선희기자

www.jeuwelling.com

해녀영양식
제주해녀들이 직접 만든

해삼몸국

해삼몸국은 이런 분들이 드시면 특히 좋아요!

- 정서적으로 안정되고 집중력이 요구되는 수험생
- 어머니가 차려준 집밥을 그리워하는 혼밥족
- 요즘 들어 부쩍 입맛이 없어하는 연로하신 부모님
- 면역력 높이는 특별 영양식을 선호하는 미식가

해삼몸국의 특징

- 8시간 동안 우려낸 깊고 진한 국물
- 잘 건조된 모자반을 찬물에 불려 염분을 뺐음
- 바다의 인삼으로 불리는 몸에 좋은 해삼
- 3無 첨가로 안전하고 건강하게 드실 수 있습니다.

조리방법

전자레인지 조리시
해동 후 전자레인지용 용기에 넣어 전용 덮개 또는 랩을 씌워 약 4분(700W 기준) 데워 드시기 바랍니다. *1KW 기준 3분

냄비 조리 시 (직접 가열 시)
해동 후 개봉하여 냄비 독배기에 부은 후 약 3~4분간 더 끓여서 드시기 바랍니다. 간이 되어 있으니 기호에 맞게 양념을 더 넣어 드세요 오래 끓이면 짭살 수 있으니 조리시간을 준수하여 주세요

중탕 조리시
해동 후 끓는 물에 제품을 봉지째 그대로 넣고 약 3~4분간 더 끓여서 드시기 바랍니다. *끓는 물 중탕 조리 시 제품이 터질지 모르니 냄비의 무경을 닫지 마십시오

※ 개인 취향에 따라 '청양고추'와 '대파', '후추'를 넣어 드시면 더 맛있게 드실 수 있습니다.

소비자 상담실 **064-725-1100**

제조 판매인 **신한에코** 제주특별자치도 제주시 죽성서길 7-10