윤동혁 피디의 음식 문화 이야기

■ 학습목표

- 우리의 향토 음식과 문화를 알아본다.

■ 강의 요약

한국 음식은 현재 한국 땅에 사는 사람들이 일상으로 먹는 음식을 가리킵니다. 이 한국 음식에는 수천 년간 쌓인 한민족의 이야기가 담겨있는데요. 오랫동안 역사의 변화에 따라 우리의 음식 문화도 변화해왔고 그 안의 삶의 이야기는 차곡차곡 쌓여왔습니다. 본 강의는 우리가 사는 환경, 일상 속 음식과 사람의 사는 모습을 담은 '음식'을 통해
그 속에 있는 우리 삶, 사람이 있는 풍경을 들여다봅니다.

□ 과정 소개

1차시) 꽁치와 막걸리
지금은 흔한 음식이지만 불과 40년 전만 해도 귀한 음식이었던 꽁치, 보약만큼이나 영양가가 풍부한 막걸리가 있는 따뜻한 밥상을 담는다.

2차시) 메밀 범벅과 컬러증편
제주도의 향토 음식 메밀 범벅과, 컬러증편을 소개한다.

3차시) 부풀려야 산다
가난하던 그때 그 시절 서민들의 굶주린 배를 채워주던 산나물로 만든 따뜻한 밥상을 소개한다.

4차시) 뽕잎은 누에만 먹었나
'뽕'으로 만드는 밥상을 소개한다.

5차시) 5일장에 살아있다
지역의 향토 음식을 맛볼 수 있는 5일장. 일종의 문화유산임에도 불구하고 점점 사라지고 있는 5일장의 풍경을 담았다.

6차시) 흑돼지가 국수 속으로
국수와 돼지고기가 넉넉하게 만나는 제주도의 향토 음식 고기 국수를 소개한다.

7차시) 보말국과 보말죽
외지인들이 한 번 맛보면 그 맛을 잊지 못해 다시 오게 된다는 제주도의 보말국과 보말죽을 소개한다.

8차시) 백두산의 향기
단군왕검이 하늘에 제사를 올릴 때 썼다는 백두산 차. 줄여서 백산차라고 부르는 차를 찾아 한국차(茶)의 원형을 찾아 백두산에 오르다.

9차시) 전병도 가지가지
강원도 태백의 메밀전병, 강원도는 총떡, 제주도는 빙떡, 고추장이 들어가는 장떡, 배추전 등등
우리나라의 수많은 전병들은 지역마다 재료와 생김새가 다릅니다. 전병을 통해 음식의 문화인류학이 어떤 건지 알아본다.

10차시) 시래기가 밥도둑
겨울철 시래기 하나면 밥 한 그릇이 뚝딱! 시래기로 만드는 따뜻한 밥상을 소개한다.