

런던에서 18세기 한식을 다시 생각하다

- 주영한국문화원, 18세기 실학자 서유구와 빙허각을 중심으로 한식강의 진행
 - 옥스퍼드대학교 조지은 교수와 풍석문화재단 곽미경 소장 대담 열어

□ 주영한국문화원(원장 선승혜/이하 문화원)은 신년을 맞이하여 문화원에서 18세기 한식을 주제로 강의를 개최했다. 지난 1월 11일(목)에 진행된 이 행사는 현지에 전통 한식을 알리기 위한 다양한 시도를 선보였다.

선승혜 주영한국문화원장은 “새로운 미래는 어느 시대에도 도전과제로 주어졌습니다. 국제사회에서 한국문화의 정수를 공유하는 보람은 무엇과도 바꿀 수 없는 기회입니다. 전통이 강한 영국에서 한국의 18세기 서유구의 지식백과인 <임원경제지> 중 ‘정조지’라는 음식 기록을 깊게 탐구하고, 맛과 멋을 국제사회에서 연결시키는 고군분투는 한국미학의 보편적 도전이자 성취입니다”라고 행사의 의미를 강조했다.

□ 풍석문화재단 음식연구소 곽미경 소장의 강의와 옥스퍼드대학교 조지은 교수와의 대담으로 진행된 이번 행사는 18세기 실학자 서유구(1764~1845)와 빙허각 이씨(1759~1824)를 중점적으로 다뤘다. 서유구의 ‘정조지’에는 1700여 개의 조리법이 담겨있다. 재단은 전통 한식을 복원하고 알리기 위해 AI 셰프 서유구를 제작 중에 있다.

○ 이번 행사에는 서유구와 빙허각의 삶과 저서를 중심으로 18세기 한식과 전통 한식 조리법이 소개되었다. 행사 후 참석자들은 곽미경 소장이 정조서의 조리법을 바탕으로 만든 강정과 떡, 매화차 등 전통 다과를 즐겼다.

○ 문화원에서는 현지에 다양한 강의를 통해 한식문화를 알리고 있다. 앞으로도 새로운 미래와 화두를 제시할 수 있는 강의를 선보일 예정이다.

- 붙임 1. 한식강의 행사개요
- 2. 한식강의 행사사진

담당 부서	주영한국문화원	책임자	원장	선승혜 (s.sun@kccuk.org.uk)
		담당자	실무관	나수정 (soojeong.na@kccuk.org.uk)

국민과 함께하는
세계일류 문화매력국가

대한민국
지정브리핑



□ 행사 개요

- 행사일시 : 2024년 1월 11일(목)
- 행사장소 : 주영한국문화원
- 행사내용 : 서유구와 빙허각의 삶을 중심으로 전통 한식과 조리법 소개하고 전통방식의 다과 제공
- 대담자 : 옥스퍼드대학 조지은 교수, 풍석문화재단 김미경 소장

행사 사진



한식강의 행사 모습(좌측 김미경 소장 우측 조지은 교수)



참석자에 제공된 강정과 약과