

2026년 인문예술 힐링 강좌 ‘맛있는 역사’ 운영 일정

날짜	세부 주제	강사/ 소속
5. 28.	인류에게 음식과 맛이란 무엇인가 - 환경과 문화는 어떤 음식을 탄생시켰나	박 경 은 작가 경향신문 문화부 선임기자, 『성스러운 한끼』 저자
6. 4.	기억을 나누는 맛 - 라틴아메리카 문화와 음식 이야기	김 경 래 교수 단국대학교 외국어대학 스페인중남미학전공
6. 11.	한 해를 여는 맛 - 세계의 명절과 축제 음식	한 남 수 교수 선문대학교 교양학부
6. 18.	취하고 즐거운 맛 - 한 잔에 담긴 인류 문명과 미식 문화	권 경 민 작가 한국지식문화원장, 대한민국작가협회장
6. 25.	필요한 맛, 경계할 맛 - 인류에게 ‘고기’의 의미	이 성 기 교수 강원대학교 동물응용과학과 명예교수
7. 2.	진화하는 음식과 맛 - 미래 식량 자원에 대한 추구미	김 일 석 교수 경상국립대학교 축산과학부 명예교수
7. 9.	서양 미술과 음식 - 16-17세기 유럽의 회화와 음식	박 정 호 교수 서울대학교 고고미술사학과
9. 3.	일본 문학과 일본 음식 - ‘겐지 모노가타리’와 음식, 그리고 일본문화	이 미 숙 작가 『겐지 모노가타리』 역자
9. 10.	선사시대의 밥상 - 선사 고대 인류의 식생활: 섭식의 다양성	공 수 진 한불선사문화연구소장 『선사시대의 식탁』 역자
9. 17.	예를 다하는 임금님 밥상 - 조선왕조의 궁중 수라	이 소 영 궁중음식 이수자 궁중음식연구원 학예연구실장
10. 1.	기록으로 전하는 우리 밥상 - 허균의 미각적 상상력과 『도문대작』을 중심으로	김 풍 기 교수 강원대학교 국어교육과
10. 8.	모두를 살리는 일상의 밥상 - 밥, 국, 찬의 완성을 중심으로	정 혜 경 교수 호서대학교 식품영양학과 명예교수
10. 15.	제국주의 소용돌이 속 우리 밥상 - 일제강점기 우리 음식의 변화	장 신 교수 한국학중앙연구원 한국학대학원 인문학부
10. 22.	한국인에게 음식과 맛이란 무엇인가 - 한국 음식의 역사적, 문화적 맥락	주 영 하 교수 한국학중앙연구원 한국학대학원 문화예술학부

※ 해당 주제와 강사는 사정에 따라 변경될 수 있습니다.