



濁流清論

제69호 2022년 6월 24일

발행인: 박 만 규 / 편집: 편집위원회

< 알려 드립니다 >

◇ 수시로 원고 접수합니다

탁류청론은 아주대학교 교수님들의 의견을 나누는 자리입니다.

교수님들의 원고는 교수회 공식 이메일(ajoufaculty@ajou.ac.kr)로 보내주십시오.

탁류청론에서 다루었으면 하는 주제가 있으면 위의 메일 주소로 보내주시기 바랍니다. 감사합니다.

목 차

<u>더불어 푸른 솔밭에서</u>	1
- 대학의 교정을 캠퍼스로 부르는 이유	
<u>특집</u>	4
- 교수회의 신임 총장 면담 소묘(素描)	
<u>소통과 담론</u>	5
- '포도주 집담회 "소통을 위한 술의 인류 문화사"'	
<u>교수들의 건강칼럼</u>	12
- 포스트 코로나 증후군	
<u>저서 소개란</u>	13
- 건축, 감각의 재발견 (전유창)	
- 대명률직해 (조지만)	
<u>소식</u>	16
- 교수회 주최 교수 라이프 세미나	
- 122차 대의원회	

더불어 푸른 솔밭에서

대학의 교정을 캠퍼스로 부르는 이유

아주대학교 교수회 의장 박 만 규

지난 5월 28일 칸 영화제에서 한국 영화는 감독상과 남우주연상이라는 2관왕을 달성했다. 이는 3년 전 '기생충'의 황금종려상에 이어 한국 영화가 세계 최고의 수준에 이르렀음을 다시 한번 알리는 쾌거였다.

한국 영화의 성공은 시나리오 작업에서부터 투자, 제작, 연기 등 모든 분야에서 협업을 했기 때문에 가능했다. 각 분야의 최고 전문가들이 만나서 최고의 작품을 만들어 내는 시스템이 만들어 낸 결과인 것이다.

그렇다면 여러 전공 분야의 교수들이 있는 우리 아주대 내에 이처럼 최고의 전문가들이 최고의 연구결과물을 만들어 내는 시스템을 만들어 볼 수는 없을까? 이미 각 학문 분야의 전문가들 모여 있는 아주대라는 공간 내에서 교수들이 각자의 연구실에서 나오게 하여 함께 어울려서 일을 할 수 있도록 만든다면 분명히 훌륭한 연구 성과를 도출해 낼 수 있지 않을까?

미래의 유망 신기술로 흔히 6T를 말한다. 정보통신기술 (IT, Information

Technology), 생명공학기술 (BT, Biology Technology), 나노기술 (NT, Nano Technology, 초정밀기술), 환경공학기술 (ET, Environment Technology), 우주항공기술 (ST, Space Technology), 문화콘텐츠기술 (CT, Culture Technology)이 그것이다. 이제는 인문과학도 한류로 확장되어 다른 기술 분야와 서로 교통하는 단계에 이르렀다. 이 기술들이 우리 캠퍼스 안에 다 있으니 이제 상호협업이라는 시스템을 갖춘다면 정말로 우리가 꿈꾸는 세계적인 수준의 융합 연구를 수행할 수 있지 않을까? 이것은 결코 불가능한 일이 아니다. 그리고 다른 대학들이 아직 하지 않고 있는 일이기에 우리에게는 기회가 될 수 있는 일이다.

그런데 이것은 결코 새로운 일이 아니다. 과거 중세의 대학에서 본래 하던 일이다. ‘대학’을 뜻하는 university는 그 안에 universe를 품고 있다. ‘우주’를 뜻하는 universe는 ‘모든 것, 모든 사람, 세계’라는 뜻의 라틴어 universum에서 고대 프랑스어인 univers를 거쳐 영어에 들어온 말이다. universum은 ‘하나’를 뜻하는 unus와 ‘돌아가다, 전환되다’를 뜻하는 vertere의 과거분사 versus가 결합된 말로서, 결국 ‘하나가 된’, ‘하나로 돌아간’이라는 뜻이다. 요컨대 중세인들은 ‘우주’를 복잡한 삼라만상이 결국 하나로 돌아가는 것으로 이해한 것임을 알 수 있다. 이 같은 우주의 단일한 성격, 즉 우주를 구성하고 있는 엄청나게 복잡다기한 현상들을 배후에서 설명하는 단일한 원리를 우리는 보편적 원리라 하는데, 이것이 바로 보편성, 즉 universality이다.

아무리 학문과 전공 분야가 세부적으로 나뉘어진다고 하여도 대학은 이 같은 보편성을 탐구하는 학술 공동체 (academic community)이다. 우주를 뜻하는 universum은 ‘단체’ (corporation, society)를 뜻하는 중세 라틴어 (Medieval Latin) *universitatem* (주격 *universitas*)를 거쳐 대학에 적용되어 ‘학술 공동체’를 뜻하게 되었다. 결국 대학은 이 같은 학술 공동체의 기능을 수행하는 곳이었다. 그러던 공간이 산업혁명을 거치면서 분업의 길을 걷기 시작하고 이후에는 경쟁이 가속화되어 상호간의 협력을 잊고 자신의 학문에만 매몰되게 된 것이다. 그러나 이제 4차 산업혁명 시대를 맞이하여 다시 융합과 통섭이 요구되는 상황이 벌어지고 있다.

그런데 요즘 우리 대학 교수들의 삶은 어떠한가? 이처럼 융복합의 중요성을 모두 절감을 하면서도 이를 실행에 옮기는 것에는 대단히 소극적이다. 계속되는 실적 압박감에 융복합 연구는 엄두를 내지 못한 채, 각자의 연구실에서 모든 에너지를 다 소진하고 있다. 그리고 항상 시간 부족에 시달리고 있다. 어쩌다 시간이 난다 해도 현재 수행하고 있는 연구에 직접적으로 이용될 수 없다면 그 시간을 그런 일에 쏟을 수가 없다.

이처럼 교수들이 각자의 연구실에 고립되어 있으면, 사회관계는 단절이 된다. 이렇게 되면 인접 학문의 최신 트렌드를 놓치게 되고 연구의 폭은 점점 더 좁아지게 된다. 결국은 결과 보고서도 쓰기 쉽고 논문도 쓰기 쉬운 작은 연구의 수행에 만족하게 되고 스스로의 연구 역량도 제한되게 된다. 이는 결국 학계나 사회에 큰 영향을 미치는

큰 연구를 수행하는 도전의식을 고갈시키고 대형 과제를 수주할 수 없게 만든다. 이렇게 되면 우리 대학은 학계나 사회에 큰 영향력을 끼칠 수 없게 되고 이것은 결국 대학의 명성을 쌓는 일을 어렵게 만들어 결국 그 대학을 낙후하게 만든다. 이는 또 우수한 학생을 유치하지 못하게 만들어 우리는 결코 더 나은 대학으로의 진입을 이룰 수 없게 된다.

이제 우리가 할 일은 분명하다. 이 같은 악순환의 고리에서 벗어나서 대형의 융복합 연구를 수행하고 이를 통해 명성을 쌓아서 우수한 학생을 유치하는 선순환의 길로 들어서야 한다.

이를 위해 교수회의 학술위원회가 새로운 도전을 시도하고 있다. 이름하여 ‘언컨퍼런스’ (unconference)이다.

기존의 컨퍼런스와 반대로, 교수들 스스로가 주제를 찾아 토론하는 방식이다. 다과나 햄버거 혹은 김밥 같은 간단한 음식을 먹으면서 하나의 주제에 대해 한 사람이 화두를 던지면, 이에 대해 각 학문 분야의 시각에서 그 주제에 대해 의견을 제시하면서 서로 묻고 답하는 형식의 모임이다. 첫 번째 ‘언컨퍼런스’를 9월 중순에 시작할 수 있도록 준비를 하고 있다. 이에 교수님들께 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

결코 처음부터 거창한 주제를 내 걸지 않을 것이며 반대로 모든 전공 분야의 교수들이 흥미를 느낄 만한 주제를 선정하여 부담없는 잡담을 나누는 자리를 기획하고 있다. 이를 통해 각자 기존에 알고 있는 것들과 모르는 것들을 연결하고 이를 통해 새로운 것을 발견하거나 기

존에 막연히 알고 있던 것을 재발견하는 기쁨을 갖도록 할 것이다. 그리고 교과서에 나오는 내용보다는 스토리가 있는 이야기를 나눌 것이다. 다만 이 모든 것이 결국은 커다란 융복합 연구라는 열매를 맺기 위한 씨를 뿌리는 일이 되도록 할 것이다.

대학의 교정은 캠퍼스(campus)라고 부른다. 이는 라틴어로 ‘들판’을 뜻한다. 유럽의 대학 교정들은 가 본 사람들이 알겠지만 대개 도심에 운동장도 없이 건물로만 이루어져 있지만, 미국의 대학들은 드넓은 들판에 지어져 있다. 이 때문에 대학의 교정을 프린스턴 대학을 효시로 캠퍼스로 부르기 시작했다. 이제 교수들이 고립된 연구실에서 벗어나 들판으로 나오기를 기대한다.

이제 연구실이 아니라 캠퍼스이다!

특집

교수회의 신임 총장 면담 소묘(素描)

이상신(교수회 총무)

#1. 집을 나서며: 출근하려고 문을 나서다 교수회 의장의 전화를 받았다. 넥타이까지 하고 총장 면담을 하게 어쩌냐는 의견의 전화였다. 코로나 치하에서 몇 년간 넥타이를 할 일이 없었던 까닭으로 적절한 셔츠가 준비되어 있을 리 없는 상황이었어서 그대로 출근하고 말았지만 출근길에 여러 생각이 들었고 넥타이로부터 시작된 생각의 끝은 오늘의 총장 면담을 대하는 교수회의 자세가 어떠한가 하는 것이었다. 그것을 한마디로 정리하면 결연(決然)함 정도가 될 것이라 생각하며 걸음을 재촉하였다.

#2. 본격적인 면담을 시작하기에 앞서: 만남은 신임 총장과 교수회의 공식적인 첫인사로부터 시작되었다. 최기주 총장, 박해심 의무부총장, 손정훈 교무처장, 강민철 기획처장의 환대 인사와 교수회 박만규 의장, 임석철 부의장, 총무(필자)의 감사 인사가 그것이었다. 우선 학교 전반에 대한, 오늘의 현황과 내일의 전망 그리고 그 사이에 필요한 도전에 대한 총장의 조망이 있었다. 이 도전은 교직원 및 학생과의 접촉면을 넓혀 의견을 폭넓게 들으며 열린 행정을 지향한다는 기조 아래 이루어질 것임이 역설되었다. 한편, 학교의 미래에 대한 전망에는 본교 평택 병원에 대한 언급도 포함되어 있었다. 이는, 내게는 사진 속에서만 존재해 왔던 박해심 의무부총장의 육성으로 본교 평택 병원 건립에 대한 이야기로 이어졌다. 터줏대감 격인 평택의 모 병원은 원래 본교의 평택 병원 건립에 부정적이었는데 지금은 중립을 넘어 긍정 쪽으로 옮겨 가고 있다는 점 등이 인상적이었다.

#3. 비등점(沸騰點): 교수회 박만규 의장은 준비한 자료를 중심으로 요구에 가까운 것도 있고 제안에 가까운 것도 있는 의제들을 설명하였다. 포괄적으로 교수 복지와 관련되어 있는 의제가 전자에 속한다면 교원 선발과 관련되어 있는 의제는 후자에 더 가까울 것이다. 우리 학교의 교수 복지는 하루이틀의 문제가 아니지만 지금은 어떤 새로운 단계로 넘어갈 수도 있을 정도로 심각한 상황인 것으로 보인다. 총장실은 전반적으로 화기에 애하였고 교수회의 요구가 적극적으로 수용되는 분위

기가 역력하였으나, 포괄적인 복지와 관련한, 에둘러 피력된 의장의 요구에 대한 학교 측의 상황 인식과 답변은 아쉬운 점이 없지 않았다. 이유는 다른 데 있지 않다. 실현 약속이 구체적이지 않기 때문이다. 귀한 시간 내어 준 학교 당국에 진심으로 감사한 마음이지만 곧은 붓으로는 이렇게 쓸 수밖에 없다. 다만 아쉬움을 기대로 바꾸어 줄 변화를 곧 볼 수 있기를 바랄 따름이다.

#4. 교수회 사무실에서: 과정과 방법은 다를 수 있지만 학교의 발전을 바라는 마음은 다르지 않은 양측이기에 오늘의 만남이 단발성으로 그쳐서는 안 된다는 말, 교수회가 요구·제안한 사항을 학교가 수용하는 수준을 확인할 수 있는 체크리스트를 만들자는 말 등으로 총장 면담을 정리하며 교수회 의장단은 헤어졌다. 돌이켜보면 기념사진도 찍지 못하고 총장실을 나섰다. 못내 아쉽다.

#5. 집에 돌아와서: 잠시, 대학과 총장 그리고 교수회에 대한 원론적인 생각을 하다가, 조금 더 생각해 보았다, 우리 학교가 보다 나아지려면 어떤 점이 보완되고 개선되어야 하는가.

교수회의 신임 총장 면담은 2022년 4월 1일(금) 오후 2시 총장실에서 있었다. 교수회 총무로 면담에 참석한 최로 □탁류청론□으로부터 총장 면담에 대한 A4 1매 길이의 글을 의뢰 받았다. 아무래도 무거울 수밖에 없는 소재이기에 역으로 스케치하듯 가볍고 건조하게 쓰고자 하였으나 의도대로 되지는 않은 것 같다. 교수회에서 준비한 의제(면담 자료)는 4월 21일에 메일로 발송된 교수회의 뉴스레터(창간호)에 첨부된 파일(【첨부 자료 3】)에서 확인할 수 있음을 알려 드리는 것으로 글을 맺는다.

소통과
담론

포도주 집담회 “소통을 위한 술의 인류 문화사”



- **참석자** : 김홍표 (약학과), 박만규(불어국문학과),이규인(건축학과), 정태선 (소프트웨어학과), 최영화 (감염내과학교실)
- **진행** : 최영화 (감염내과학교실)
- **시간** : 2022년 5월 19일 (목) 17:00~19:00
- **장소** : 율곡관 261호

내 용

- 01 — 포도주에 대하여
 - 1) 화이트와 레드 와인의 특징
 - 2) 와인의 가격 책정에 대한 생각
- 02 — 알코올과 인간
 - 1) 와인의 효능
 - 2) 인간의 알콜 분해 능력에 대한 생각
 - 3) 와인과 술의 긍정적인 역할

01. 포도주에 대하여

1) 화이트와 레드 와인의 특징

최영화 시작은 간단하게 포도주에 대해 이야기를 나눠보면 좋을 것 같습니다. 먼저 오늘 가져온 포도주는 어느 나라 와인인가요?

박만규 우선 화이트의 경우는 호주산으로 나와 있습니다. 호주는 주로 쉬라즈 품종을 제일 선호합니다. 이걸 바디감이 너무 묵직한 거거든요. 그러니까 가벼운 것에서부터 묵직한 순서로 주로 먹습니다. 레드에는 고기, 스테이크 등과 조화롭고, 화이트 와인은 해산물하고 잘 어울립니다. 그렇게 많이 페어링 하죠.

최영화 그럼 와인 중에서 아이스로 chilling 하는 것과 chilling 하지 않는 것은 무슨 기준인가요?

박만규 화이트 와인의 가장 좋은 맛을 내는 온도는 8~13도입니다. 그래서 얼음 등을 이용하여 차게 마시는 것이 화이트 와인을 맛있게 먹는 방법인 것이죠. 레드 와인은 14~18도가 가장 좋은 맛을 내는 온도입니다.

레드와 화이트 와인을 만드는 과정이 다릅니다. 우선 화이트 와인은 일반적으로 1차 발효만 하고, 레드 와인은 주로 2차 발효를 합니다. 그리고 화이트 와인은 타닌이 거의 없습니다. 화이트 와인은 주로 청포도로 생산합니다. 물론 적포도로 할 수 있지만, 하는 곳이 딱 한 군데 있긴 합니다. 그리고 화이트 와인을 생산할 때에는 포도의 껍질을 모두 벗겨서 만듭니다.

김홍표 그렇다면 제조 과정에서 일이 많아지겠네요.

박만규 네 그렇죠. 와인의 붉은색은 껍질에서 나오기 때문에 적포도의 껍질을 제거하면 붉은 색이 나오지 않습니다. 사실은 적포도에서 껍질을 제거해도 화이트로 나올 수 있습니다. 그리고 실제로 그렇게 만드는 게 샴페인입니다. 샴페인은 샴페인 지방에 있는 특히 피노 누아라는 품종의 껍질을 벗기고 씨도 넣지 않고 오로지 과육만 넣습니다. 그러니 타닌이 들어갈 일이 거의 없죠. 타닌은 주로 씨앗, 껍질 줄기에 있거든요. 과육만 넣으니 당도가 높고 떫은 맛이 없어지게 되죠. 그렇게 해서 1차 발효를 시킨 다음 잠깐 숙성시키고 병입을 하죠.

반면에 레드 와인은 씨앗, 껍질 등을 다 넣어 만듭니다. 그러면 고형물이 위로 떠오릅니다. 그럼 다시 휘저어 가라앉게 만듭니다. 이 작업을 반복하다 보면 포도주 아래에 있는 여러 가지 성분이 다 들어가게 합니다. 마지막으로 고형물에 있는 것을 파쇄, 압착하고 난 후에 버립니다. 그리고 2차 발효를 시킵니다. 그러니 타닌이 풍부하게 들어가 떫은 맛이 납니다. 그래서 일반적으로 포도주를 처음 접할 때 화이트 와인을 쉽게 접할 수 있습니다. 이에 비해 레드 와인은 떫은 맛이 나기 때문에 적응하는데 시간이 걸리기도 합니다.

반면에 화이트 와인은 산도가 높습니다. 산도는 레몬을 먹었을 때 침이 나옵니다. 즉, 먹는 순간 침이 나오면 산도가 높다고 볼 수 있습니다. 그래서 산도가 높은 것은 일반적으로 차갑게 먹어야 청량감이 높아져 더 맛있게 즐길 수 있습니다. 화이트 와인은 산도가 높고 가볍기 때문에 청량감이 큼니다. 청량감을 느끼기 위해 얼음으로 온도를 낮춰 먹습니다.

2) 와인의 가격 책정에 대한 생각

김홍표 와인의 가격은 어떻게 결정될까요?

박만규 그것은 수요와 공급에 의해 결정되지 않을까 싶습니다.

박만규 그렇다면 모든 요인의 종합성이라고 볼 수 있겠네요.

최영화 그럼 가격은 누가 설정할까요? 제품을 출하할 때 생산자가 받고자 하는 가격이 있을 것으로 생각합니다.

정태선 저는 수요와 공급인 것 같습니다.

박만규 기본적으로 시장가격은 수요와 공급에 의해 결정되구요, 생산자도 생산 단가에 따라 결정을 하겠죠. 다만 최종적으로는 수요와 공급에 의해 결정이 될 겁니다. 즉 수요가 높으면 가격이 더 비싸지겠죠. 물론 비싸다고 맛있는 건 아니겠지만요.

이규인 저는 희소성이라고 봅니다. 희소하다는 것 자체가 와인의 가치를 높이지 않을까라고 각합니다. 특정 해에 생산된 와인의 수는 점점 줄어들테니까요.

최영화 그런데 만약 희소성은 있지만 맛이 없다면 어떨까요?

김홍표 제가 아는 분 중에 매년 대회를 하는데 거기서 우승하신 분이 출판사 대표인데, 그분이 늘상 그런 말씀을 하세요. 비싼 게 좋은 건 아니라고요. 그 사람들이 자기가 볼 줄 알고 먹을 줄 아니까 찾아서 드시더라구요.

이규인 희소하고 맛도 있어야 비싸겠죠?

박만규 사실 맛은 기본인 것 같아요. 하지만 와인의 가격은 맛을 보고 결정하지는 않죠.

박만규 저는 소장가치, 희소성 때문에 가격이 비싸다고 생각합니다. 예를 들어 보르도의 어떤 농장에서 생산한 1928년산 와인이 한 병 남았다면 그것은 소장가치가 있는 게 되는 거죠. 다른 교수님들은 와인의 가격을 결정하는 요인이 한마디로 뭐라고 생각하시나요?

최영화 병입하는 사람은 알지 않을까요?

김홍표 저는 효모의 수고값이라고 생각합니다. 사실 효모가 하는 일이잖아요. 재주는 곰이 부리고 돈은 왕서방이 받는거죠.

박만규 주류 산업의 경우 병입할 때 맛을 알 수 없습니다. 이 세상의 모든 제품은 아이디어를 내고 만들어보고 그러다 기술이 발전하고 노하우가 생겨서 대량 생산 하면서 테스트해보다가 시장에 내보내거든요. 이러한 주기가 공산품은 되게 짧습니다. 반면에 농산품, 와인 은 이 주기가 길죠. 그 중에 제일 긴 게 위스키입니다. 예를 들어 발렌타인 30년산은 병입하고, 30년 뒤에서야 테스트해서 불량인지를 알 수 있거든요. 그렇다보니 30년 뒤에 테스트를 하지 못합니다. 결과적으로 주류사업의 경우에는 판매 전에 테스트하기 어렵습니다. 그래서 수요를 예상하기 어렵기 때문에 과거의 데이터를 통해 판단할 수밖에 없죠. 다른 예로 막걸리를 생각해보면, 막걸리는 보통 7일에서 한 21일이면 생산이 됩니다. 그렇기 때문에 수요를 측정하기가 상대적으로 쉽습니다. 와인은 이러한 측정이 너

최영화 저는 공정의 복잡성이라고 생각해요. 그 해의 포도 수확이 좋아야하고, 때가 되면 오크통에 옮겨야하고, 효모도 역할을 잘 해야 하고, 산소 노출도 적어야하고, 게다가 기후, 온도, 습도 등 모든 환경이 알맞아야 하잖아요. 그렇게 점점 공정하다보면 정말로 모든게 완벽한 하나의 상품이 나오는 거죠.

무 어려운거죠. 그저 과거부터 지금까지의 믿음을 바탕으로 맛있을 것이라고 믿고 구매하는 거죠. 신뢰 산업인거예요. 오랜 기간 어떤 와인이 맛있었다면 이번에도 맛있을 거란 믿음을 전제로 구매하는 거죠.

그러니까 간단하게 말씀드리면, 조금 전에 김홍표 교수님께서 말씀하신 효모가 일하고 돈은 사람이 받는다고 하셨는데, 그것은 50% 정도를 말씀하신 거예요. 왜냐하면 최영화 교수님이 말씀하신 것처럼 와인을 생산하기 위해서는 포도를 재배해야 합니다. 그때 땅과 농장이 필요합니다. 또, 생육 조건도 맞아야합니다. 포도가 자라기 적합한 기후 등이 필요합니다. 여기까지는 인간이 하는 일이 없습니다. 여기까지는 자연이 하는거죠. 그렇다고 인간이 하는 일이 없는 것은 아닙니다. 인간은 이러한 조건에서 작황을 하는 거죠. 그 농장의 노하우가 인간의 역할이죠. 그러니 여기에는 첫 번째로 순전히 자연이 하는 일과 두 번째로 농장주와 일꾼들이 하는 수많은 기술적인 요인들이 있어요. 그러니까 최영화 교수님 말씀하신 수많은 과정에서 모든 것이 완벽해야하는 거죠.

그런데 '어떻게 와인 한병이 1억, 2까지 할 수 있나?'라고 생각을 하게 됩니다. 사실 말이 안되는 가격이죠. 이 부분을 한국 사람들에게 맞춤형으로 설명하는 게 있습니다. '와인 값이 왜 비싸죠?'라고 물으면 저는 '그건 바로 부동산 가격이죠.'라고 대답합니다. 와인도 철저하게 산업입니다. 와인 사업을 시작한다고 가정을 해봅시다. 와인 사업을 시작을 하려면 좋은 땅을 사야합니다. 그 땅을 사려면 기본적으로 부동산 값이 많이 듭니다. 쉬운 예로 설명을 드리자면 강남에 카페를 오픈한다고 하면 커피 맛이 아무리 좋다고 하더라도 돈을 벌 수 있는 게 아니잖아요. 임대료라는 비용 이상을 벌어야하니깐요. 그런데 사실 와인 가격에서 부동산 가격을 생각을 많이들 못하시는 거죠. 이제 부동산 가격 다음으로 어마어마한 기술료가 들어갑니다. 맛있는 와인을 생산하기 위해서는 수많은 전문가가 필요합니다. 포도를 키울 때의 노하우, 술을 담글 때 노하우, 보관 하는 노하우 등등 수많은 기술이 필요하죠. 이렇

듯 철저하게 자본주의에 의해 결정되는 거죠. 그렇다면 자본주의 세상에서 어마어마한 와인 값을 내면서 와인을 먹어야한다면, 어떻게 해야 할까요? 바로 와인에 대해서 공부를 많이 하고 자주 접해보면서 본인에게 맞는 와인의 맛을 찾는 겁니다.

02. 알코올과 인간

1) 와인의 효능

- “와인을 몸이 나아졌던 경험”

이규인 이번에 학회에서 세미나를 갔는데 약간의 몸살기가 있었습니다. 그 때 한 교수님께서 약이 되는 와인이 있다고 하시면서 주셨습니다. 그 와인을 한 잔 정도 마셨습니다. 당시엔 몸이 안 좋은데 술을 마셔서 괜찮을까 걱정도 했습니다. 그런데 한잔 마시고 자고 나니 아침에 몸이 회복되는 것을 느꼈습니다. 아침에 개운하더라구요.

최영화 와인을 주신 교수님께서 주문을 건 거예요. 플라시보 효과일 수도 있구요.

이규인 그럴 수도 있죠. 또 하나는 그 와인이 고가의 와인이어서 비싼 와인이라서 좋나 생각하기도 했습니다.

- “와인과 우울증 : 폴리페놀 작용”

박만규 플라시보 효과를 보신 거일 수도 있지만 원래 레드와인이 가지고 있는 치료 효과가 있습니다. 폴리페놀이 작용한 것일 수도 있습니다.

이규인 네, 저는 그렇게 믿습니다.

박만규 실제로 샤르 보틀레르가 와인을 엄청 애원한 사람인데 우울증 환자였어요. 보틀레르가 보르도 지방으로 내려와서 그 도시에서 와인을 마시고 우울증이 나았다고

말했습니다. 또 와인을 만드는 지방의 토양과 기후가 좋 다. 폴리페놀이 풍부한 지중해 식단 또는 채소 중심의 식
은 영향을 미쳤을 겁니다. 결국 와인으로 우울증이 치료 단이 우울증 예방에 좋다는 거죠.
됐다고 하고 이 내용에 관련된 시도 있습니다.

김홍표 폴리페놀을 말씀하셔서 한 말씀드리자면 타닌갈
은 것을 다 폴리페놀이라고 하는데, 이 폴리페놀은 화학
적 특성 때문에 소장에서 흡수가 잘 안 됩니다. 소장을 그
냥 지나 대장에 가서 세균을 먹여살린다고 생각하시면 됩
니다. 올리브유 병을 자세히 보면 폴리페놀 함량이 적혀
져 있는데 폴리페놀이 높을수록 더 좋다고 합니다. 이
게 지중해 식단의 대표적인 재료잖아요. 차나 올리브 모
두 폴리페놀이 풍부하고 그중에 하나가 타닌입니다. 타닌
도 대부분 흡수가 안 되고 세균의 먹잇감이 되는 거죠.

그리고 '레스베라트롤'이라고 하는 게 있는데 그것은 적
포도주에 많다고 소문이 났었어요. 어찌됐든 레스베라트
롤도 대부분 소장에서 흡수가 안 되고 대장까지 갑니다.
그러면 세균이 이것을 소화해 시켜 많은 대사 산물을 몸
으로 돌려보내줍니다.

이규인 세균이 장내 유익균, 유해균이 있잖아요. 누구의
먹이가 되느냐에 따라 달라지는 건가요?

김홍표 배불리 먹고, 잘살고 있으면 유익균이 될 가능성
이 큼니다. 유익균이라는게 정해져 있는 것이 아니거든요.
대장 세균이 먹을 게 없으면 장내 점막을 먹습니다. 점막
에는 고분자 탄수화물이 풍부하데 세균이 장내 점막을 먹
으면 원래 장벽의 두께가 줄어들게 됩니다. 세균이 세포
와 직접 접촉하게 되고 염증반응을 일으키게 되는 거죠.
이렇게 되면 문제가 됩니다.

세균이 폴리페놀을 많이 먹으면 그것을 배설해서 우리의
몸에 다시 돌려주면 그게 좋다는 그런 얘기가 있습니다.
그것이 우울증에도 도움이 된다는 이야기까지 이어집니

이규인 우울증이 그럼 장내세균과도 연결이 되어있다는
의미인거죠?

김홍표 굉장히 크다고 보죠. 그걸 'Gut-Brain Connection'
이라고 얘기합니다. 세로토닌이 세로토닌을 행복 호르몬
이라고 하는데, 사실 세로토닌의 95%가 여기 장에서 만들
어집니다. 장에서 뇌까지 신호가 왔다갔다 한다는 거죠.
우리는 잘 모르지만 신호가 잘 가지 않으면 뭔가 문제가
생기는 거죠.

이규인 그 와인이 우리 장내 세균의 먹이가 되고, 세라토
닌 분배를 촉진시켜서 그리고 행복감이 그렇게 연결되는
거군요. 그럼 와인이 좋은 거네요.

김홍표 세균의 무게는 1kg 정도 됩니다. 정확한 무게에
대한 의견은 다양하지만 1kg보다 적다, 많다, 1.5kg쯤 된
다고 얘기하기도하고, 세균이 우리 세포 전체의 숫자보다
10배보다 많다고 얘기하는 사람도 있습니다. 정확하지는
않지만 확실한 건 세균이 우리의 몸에 정말 많다는 거죠.
그리고 무게로만 따지면 간만큼은 되지 않겠는가라고 합
니다. 간이 1.5kg인데 세균도 맥시멈으로 가면 1.5kg쯤 이
라고 얘기합니다. 그렇다면 '세균도 하나의 기관이 되지
않겠나.'라고 생각을 합니다. 그래서 '세균도 잘 먹여야 되
는 거 아니냐.' 이런 식으로 패러다임이 조금씩 바뀌어 가
는 추세인 것 같아요. 지금 의장님 말씀하시는 것 중에 타
닌, 폴리페놀 이런 것들이 세균을 행복하게 하고 있다면
술을 적당히 마시는 것이 좋을 수도 있겠죠.

이규인 한잔씩 마시는 것이 좋다고 하기도 하잖아요.

박만규 폴리페놀 등이 원래 보통은 항산화제로 알려져 있잖아요.

김홍표 그런데 항산화제가 아니라는 거예요. 흡수가 거의 안 되는데, 항산화제로 광고하는 대부분이 폴리페놀인 플라보노이드입니다. 이런 식물의 색소는 거의 대부분 흡수가 잘 안 됩니다. 흡수가 되는 건 굉장히 적죠. 이 친구들이 실험실에서 항산화 활성이 좀 있다고 하더라도 실제로 몸에서는 흡수되지 않습니다. 세균이 대사를 시켜서 그 결과물을 우리에게 돌려준다고 합디다. 실제로 우리 피를 뽑아 조사를 해보면 40% 정도는 세균들의 대사 산물이라는 겁니다. 10개 중에 4개는 세균들이 만들었다는 거죠. 어마어마합니다.

그런 것을 공부하는 사람들이 메타볼라이트, 메타볼로믹스 이런 말을 쓰는데, 우리가 음식, 포도주 등을 먹었을 때 피 뽑아서 조사를 하는 사람들이 있나 봐요. 우리 혈액 속에 있는 대사체 40%를 만드는 세균을 행복하게 해야지 인간에게도 이로운 것이 아닌가라는 결론이 이르게 됩니다.

그래서 이제 그런 것을 공부하는 사람들이 메타볼라이트, 대사체, 메타볼로믹스 이런 말을 쓰는데, 우리가 음식, 포도주 등을 먹었을 때를 다 분류해서 피 뽑아서 조사를 하는 사람들이 있나 봐요. 그렇게 하니까 평균적으로 우리 혈액 속에 있는 대사체 40%는 세균을 행복하게 해야지 인간에게도 이로운 것이 아닌가라는 결론을 냅니다.

박만규 과거에 '프렌치 패러독스'라고 세계 의학사전에 실린 내용 중에 프랑스인들이 스테이크, 고기 섭취량이 많음에도 불구하고 미국에 비해서 심장병 발생률이 현저히 낮은 이유가 와인을 많이 마시는 것, 즉 폴리페놀 때문 인건가요? 폴리페놀이 항산화제이고, 항산화제가 노화를 방지해서 좋은가라고 생각을 했거든요.

김홍표 네. 거의 대부분 거기까지 알고 계시는데, 항산화제 중 대표적인 것이 '레스베라트롤'이라고 하는 거고, 그 '레스베라트롤'은 산딸기 등 베리류에 들어있습니다. 우리나라 술 중에 백세주가 있는데 백세주에도 레스베라트롤이 든 하수오가 들어갑니다. 레스베라트롤이 한때는 수명을 늘리는 항산화제로 여겨졌는데 세월이 지나면서 과학자들은 흡수가 잘 안되는 현상을 파악했고 설명을 하려 하다 보니까 세균까지 갔죠. 지금은 '장의 세균이 행복해야 우리가 행복하다.'라는 결론에 이르게 됐죠.

2) 인간의 알콜 분해 능력에 대한 생각

최영화 그렇다면 인간의 신체와 알코올에 대해 말해보면 좋을 것 같습니다. 여러 동물이 있고 식물도 있는데, 인간은 알코올을 먹어도 대사를 잘 시키잖아요. 혹시 어떤 원리가 있나요?

김홍표 인간은 다른 동물에 비해 알코올 내성을 가지고 있습니다. 그래서 같은 양을 섭취하면 인간이 원숭이, 고릴라보다 덜 취합니다.

이규인 사실 사람마다 주량이 굉장히 다르잖아요. 누군가는 한잔만 마셔도 취하고, 누군가는 아주 많이 마셔도 멀쩡하잖아요. 무슨 차이일까요?

박만규 맞아요. 그리고 동양인은 약 50% 정도 알코올 분해 효소를 가지고 있고, 서양인은 거의 100% 알코올 분해 효소를 가지고 있다고 합니다. 그렇다면 인종적인 측면이 있다고 볼 수 있을 텐데 이 차이는 어떤 이유에서일까요?

이규인 우리는 옛날에는 술을 안 먹었나요? 술을 이전부터 계속 먹어왔을 것 같은데요.

박만규 오히려 호연지기라는 이유로 술 먹는 사람의 호방함을 숭상하는 문화가 동양에만 있거든요. 왜냐하면 동양은 술 먹는 사람이 한 50%밖에 안 되니까 잘 먹는 사람이 잘난 척할 수 있는 구조가 있습니다. 오히려 서양 언어에는 술이 세다 약하다는 표현 자체가 없습니다. 한국어에 있죠.

최영화 물 대신에 포도주나 맥주를 마셔서 그런 걸까요?

박만규 그만큼 알코올 분해 효소가 많다는 것 같아요. 실제로 당뇨병도 인종적인 측면의 차이가 있잖아요.

이규인 사실 맥주는 물처럼 마실 수 있지만 와인은 도수가 있기 때문에 물처럼 마시기가 쉽지 않잖아요. 그런데 제가 조지아 여행 중에 등산하다가 조지아 현지인을 만났어요. 그런데 조지아 현지인은 2L병에 콜라 대신 와인을 가득 담아서 혼자 마시더라구요. 와인을 콜라 마시듯 별걱별걱 마시더라고요. 그 때 몇 잔 같이 마셔봤는데 실제로 일반적으로 마시는 것처럼 바로 취기가 오지는 않더라고요.

김홍표 도수가 좀 낮은 와인일까요?

이규인 그런 가능성이 있는 것 같아요.

김홍표 국립 박물관 청동기 전시회에서 청동기 공부하시는 분의 강연을 들었는데 청동기의 특징이 술잔이 크다는 것이라고 합니다. 술 도수가 약하니까 술 좀 마셨다고 하려면 술잔이 클 수밖에 없는거죠. 이런 맥락에서 봤을 때 그때 교수님께서 드신 술도 도수가 낮았을 것 같네요.

박만규 예전에는 그러니까 도수를 높이는 기술 즉 증류하는 방법이 없어서 도수가 약했을 것 같아요. 그럼 자연 발효로 낼 수 있는 최고의 도수는 얼마인가요?

김홍표 일본 사케도 효모의 종 스트레인이라고 하는데 효모 종에 따라서.. 효모가 자기가 술 만들고 자기가 죽어버리면 안 되거든요. 술독 때문에, 그걸 버틸 수 있는 한계가 12도

라고 합니다. 근데 어떻게 보면 비법처럼 간직하고 있는...그 중에서 좋은 놈들만 골라서 만들면 최대 17도까지도 만들 수 있다는 것 같더군요.

3) 와인과 술의 긍정적인 역할

이규인 알코올이 사람을 친하게 하는 것 중에 최고인 것 같아요. 그래서 제가 회의를 하고 저녁에 식사를 하면서 느낀 건데, 처음 만난 사람도 회의하고 끝나고 집에 가면 별로 관계가 깊어지지 않아요. 근데 식사를 하면서 와인이든, 막걸리든 한 잔씩 하면 업무를 떠나서 인간적으로 친해져요. 연결이 됩니다. 그게 술의 효과인 거 같아요. 술을 취해서 허물없이 얘기하다보면 마음을 열게 되잖아요. 그러면 상대방도 '저 사람도 나한테 솔직하게 다가오는구나' 이렇게 느끼는 것 같아요.

박만규 그러니까 절제가 없어지잖아요. 즉, 자기의 사회적 관계에 의한 슈퍼 에고, 통제력을 담당하는 뇌를 마비시키는 거예요. 알코올이 들어가면 통제를 안 하는 거죠. 서로에게 마음의 문을 열고 약점을 서로 공유할 때 사람들은 서로 이제 친근감을 가지게 되는 것 같습니다.

박만규 마지막으로 제가 건배사 하나를 알려드릴게요. 와인의 건배사 중에 제일 좋은 건 "*In vino Veritas, In aqua Sanitas*" (인 비노 베리타스 인 아쿠와 사니타스)", '와인에는 메타스 즉 진리가 있고 물에는 건강이 있다.'라는 뜻입니다.

이규인 건강을 찾을 것인가, 진리를 찾을 것인가 이런 의미인가요?

박만규 물을 마시면 건강이 좋아지고, 술을 마시면 진실을 얘기한다는 의미이죠. 이 경우는 의도가 앞에 있습니다. 그러니까 물을 먹으면 건강이 좋아지지만 이렇게 술을 먹으면 와인을 먹으면 우리가 진실을 얘기하게 된다는 거예요. 술을 마시면 사람들이 마음 속 이야기를 하게 된다는 거죠. 그래서 그게 술의 효능이라는 거죠. 오늘 술에 대한 주제로 말씀을 나누면서 교수님들과 되게 친해진 것 같아요.

교수들의
건강칼럼

포스트 코로나 증후군

의과대학 가정의학교실 주 남 석



코로나19 전세계 유행이 이제 막바지로 접어드는 지 일일 확진자수가 점점 줄어 들고 있다. 3차에 걸친 백신 접종 후유증을 경험한 사람도 많고, 백신 접종을 했음에도 코로나 감염으로 힘든 시간

을 보낸 사람들도 많았다. 아마, 전국민의 절반 정도가 코로나에 감염된 것으로 추측되며, 감염 후 생기는 다양한 증상군을 표현하는 '포스트 코로나 증후군', '코로나 후유증', '롱코비드 증후군' 등 현재 몇 개의 비슷한 의학적인 설명이 있다.

코로나 감염 후 생기는 증상들은 사람들마다 다르지만, 코로나 감염의 초기 증상인 열, 기침, 근육통 등의 증상은 사라졌지만, 일부 회복환자들에서 잔기침(마른기침)이 남아있으면서, 가래, 피로, 집중력 장애(Foggy brain), 가려움증 등의 피부증상들, 감각이상 등, 이전에는 없었던 증상들이 코로나 감염 후 생겼거나 지속되는 것을 말한다. 바이러스가 우리 몸에 들어오면, 경한 감염의 증상(상기도 감염)을 유발할 수도 있지만, 드물게는 고위험군에서 폐렴 등의 하기도 증상이나, 뇌 내 침범 등 중한 감염도 일으킬 수 있다. 일부 만성질환을 가진 환자들에게 기존 질환의 악화 등, 일부 치명적인 결과를 유발하기도 한다. 다행히, 현재 코로나 감염은 대부분의 환자들이 경한 증상을 경험한 후 회복이 된다. 문제는 감염을 경험한 일부의 사람들이 예전에는 느끼지 못했던 증상들의 지속으로 괴로워한다는 것이다. 가능한 원인은, 바이러스 감염 그 자체일 수도 있으며, 또, 바이러스 침투로 인한 체내 면역체계의 과잉 반응, 감염 중 혹은 이 후에 생기는 체내 장기별, 세포 내에 생기는 다양한 불균형들이 그러한 증상들을 유발하는 것을 알려져 있다.

'포스트 코로나 증후군'의 대표적인 증상 몇 개를 살펴보면, 첫 번째가 만성 기침이다. 감염 전에는 전혀 기침이 없다가 감염 후 잔기침 (마른기침)이 지속될 수 있다. 이런 현상들은 예전에도 있었다. 즉, 감염 후 생기는 만성기침은 기관지의 과민 반응 또는 만성 염증에 의한 신경의 과민성 증가로 설명하고 있고, 이런 경우를 '반응성 기침'이라고 한다. 일반적인 기침약에 반응이 없는 경우에는 신경에 작용하는 약제를 의사들은 처방하기도 한다. 두 번째가 만성 피로다. 즉, 세포 수준에서 바이러스 감염은 체 내 에너지 형성에 관여하는 미토콘드리아 기능 부전을 유발할 수 있다. 흔히, 감기를 앓으면 피곤한 이유가 바로 감염으로 인한 에너지(ATP) 생성 저하를 일으키기 때문이다. 또한, 감염은 부신 호르몬 (코티졸) 기능저하를 유발 수 있다. 만성 피로의 원인으로 알려져 있는 부신 호르몬 기능 저하는 오래전부터 알려진 것으로 코로나 감염 또한 부신기능 저하를 유발하여 피로감을 유발한다. 뿐만 아니라, 감염이 진행되는 중간에 많은 항산화 미네랄 등의 소진으로 회복 후 적절한 미네랄 및 영양 보충이 이루어지지 않으면 피로감, 무력함 등을 일으킬 수 있다. 세 번째는 집중력장애다. 이는 감염 후 생기는 다양한 자율신경계 장애, 면역계의 부조화로 인한 신경전달물질의 불균형, 장내세균의 과잉 증가, 히스타민 불내성 등으로 유발될 수 있다. 물론, 이런 부조화는 기본적인 검사와 몇 개의 기능 검사로 확인 가능하며 도움을 충분히 받을 수 있다.

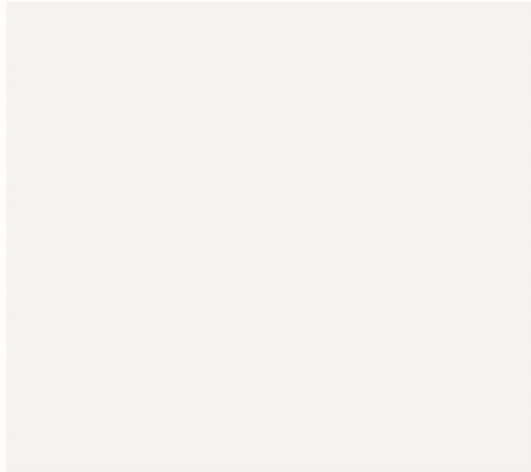
이러한 증상들 외에도 다양한 증상들이 있을 수 있으며, 시간이 지나면 회복 가능한 증상들이 많다. 감염 후, 충분한 휴식과 적절한 영양 보충이 제일이며, 염증을 일으키는 음식이나 몸을 혹사시키는 음주, 흡연, 과로는 반드시 피해야 하며, 증상이 오래 갈 경우에는 가까운 병원에 내원하여 적절한 평가와 관리를 받으면 '포스트 코로나 증후군'을 잘 극복할 수 있을 것이다.

저서
소개란

건축, 감각의 재발견

(저자 전유창, 공과대학 건축학과)

건축, 감각의 기술

감각의 건축을 위한 내시경적 탐독
전유창

Architecture, Sensibility beyond Technology

공과
대학

건축, 감각의 기술 | 전유창 저 | 문화체육관광부가 선

정한 2021년 세종도서 학술부문 선정 도서임

감각의 시대이다. 감각은 온몸을 이용해 세계를 경험적으로 인식하는 수단으로 소비사회의 확장, 신체의 재발견, 미디어 기술의 발달과 같은 일련의 동향에 힘입어 새로운 탐구 주제로 부상하고 있다. 현대사회의 다양한 기술은 감각을 확장하는 도구로서 우리가 접촉하는 환경을 변화시키며, 인간의 신체적 경험에 영향을 미친다는 점에서 그 역할이 점점 커지고 있다. 시각과 시각성의 변화를 촉발하는 기술의 발달은 감각과 체험의 양상을 변화시키는 동시에 건축의 표현 양상에도 영향을 미친다.

건축의 외피는 안과 밖을 나누는 기능적 장치이자 세계와 만나는 경계의 표면으로 우리의 감각적 경험을 일깨우는 매체가 된다. 지금 건축의 표면은 현대적 시각성의 도래로 그 어느 때보다 더 첨예하게 세밀해지고 복합화되어 우리의 감각을 자극하고 확장하는 데 활용된다.

감각의 시대에 건축은 기술과 어떠한 관계를 맺고 있을까? 기술의 발전은 건축에 어떠한 개념을 부여하며 감각적 현상을 만들어낼까? 근대 건축에서 주요하게 다루어졌던 공간에 대한 동경과 형태에 대한 집착을 넘어 현대 건축 표면은 감각과 기술의 의미를 발현할 수 있는 새로운 현상의 장소이다. 건축, 감각의 기술은 건축의 윤곽과 표면(기하와 섬세) 그리고 표층과 심층(투시와 투과)의 경계들을 아우르는 관점으로 기술과 감각이 통합된 시대에 필요한 건축의 가능성을 파악하고자 한다.

건축을 이해하는 데 있어 보는 방식은 유용한 지식을 선별하는 일차적 도구로 매우 중요하다. 파스칼은 인간의 중요한 능력으로 사물을 통찰하는 논리와 직관의 안목을 '기하의 정신'과 '섬세의 정신'으로 설명했다. 기하의 정신이 수학적 원리에 의한 형상의 윤곽을 정의할 때, 섬세의 정신은 윤곽이 담아내는 표면의 결을 감각을 통해 체험하게 한다. 기하의 정신이 세계를 수치적, 정량적인 관점으로 설명한다면 섬세의 정신은 분위기, 감성, 기운 등을 포함한 현상으로 세계를 느끼게 한다. 섬세의 정신은 건축을 개념과 형상으로 보는 기하학적 관점에 더해 재료가 가지는 물성과 표면의 상호작용으로 건축을 보기 때문에 훨씬 더 풍요로운 건축 체험이 가능하다.

건축가는 단면을 투과하는 시선의 깊이를 통해 기술적 맥락을 고려하고 상상력을 현실화하여 종합적으로 표면을 구현한다. 단면을 구축하는 방법에는 시대적 맥락, 장소적 특성, 문화적 관습 등을 담아내는 방법이 숨어있다. 따라서 효과적으로 감각적 표면을 드러내기 위해서는 투시의 관점을 넘고 표층을 관통하여 '만듦의 기술'을 이해하는 투과적 관점의 바라보기가 필요하다. 이는 재료를 선택하고 기술을 활용하는 건축가 나름의 구축적 서사(Narrative)가 있다.

감각의 표층에서의 유희적 표면을 넘어서는 방법으로서의 구축적 서사는 현시대에 부응하는 시각적 요구와 이를 반영하는 프로그램과 장소의 서사로 표출될 수 있다. 이러한 표면은 현상을 더 명확하게 보고 맥락과 감각을 연결시켜 이해할 수 있게 해준다. 진정한 건축은 보이지 않은 감각의 의미를 물리적인 형태로 변환하며 인간에게 영감을 주고, 환경을 매력적이고 진실하게 만든다. 건축은 인간의 사고방식과 감정을 나타내는 거울이다. 건축이 인간의 감각과 정서적 환경에 진정으로 관여하지 못할 때, 건축은 진실로 진화하는 데 실패한다.

저서
소개란

대명률직해

(역자 조지만, 법학전문대학원)

규장각 025
새로 읽는
우리 고전

서울대학교출판문화연구소 · 대우재단 공동기획

대명률직해

조선시대 범죄와 형벌의 근간

김지 · 고사경 작해 | 정도전 · 당성 강수
조지만 역해



아카넷

대명률직해(조선시대 범죄와 형벌의 근간) / 역해 조지만 / 2021
년 세종도서 학술부문 선정 도서임

나의 책인 □대명률직해-조선시대 범죄와 형벌의 근간□이라는 책은 부제가 설명해 주듯이 조선시대에 사용된 형법전인 <대명률직해>를 발췌 번역하고 현대적 감각을 더하여 해설한 책이다.

□대명률□은 그 제목에서 알 수 있듯이 중국 명나라의 형법전이다. 그런데 왜 중국의 형법전을 우리의 형법전으로 사용했을까? 사실 형법이라는 영역은 본질적으로 범죄와 형벌을 다루고 있기 때문에 사람들이 제각기 살아가는 양상을 규율하는 여타의 법영역보다는 국가간의 차이가 그리 크지 않다. 물론 세부적으로 들어가면 차이가 드러나겠지만, 예를 들어 살인, 절도, 강도, 상해, 폭행 등을 처벌하지 않는 곳은 없을 것이다. 특히 우리의 전통사회에서는 민사의 영역보다는 형사의 영역을 규범화하여 규율하고자 하는 경향이 있었고,

형사법으로서는 조선의 건국 당시 가장 발전된 역량을 자랑하고 있던 명나라의 형법이 가장 자세하고 빈틈이 없어서 일반적으로 적용하기 좋았을 것이다. 굳이 사대를 의식하지 않더라도, 일반적인 방대한 형법전을 제정하여 쓴 흔적이 잘 보이지 않는 고려말 조선초의 상황에서 나라를 법적으로 규율할 때 가장 완비된 법을 가져다 쓰면서, 나라에서 새롭게 나타나는 상황들에는 그때그때의 상황에 맞추어 규율해가면 되리라는 생각이 있었을 것이다. 즉 □대명률□을 가져다 쓰는 것이 당시의 상황에서는 자연스러운 일일 수 있다는 것이다.

다만 <대명률>은 한문이기 때문에 법을 실제로 집행하는 하급관리들이 모두 이해하고 법적용을 하기에는 무리가 있었다. 당시에 한문을 쉽게 이해할 수 있는 도구로는 이두가 있었다. <대명률직해>는 이두를 사용하여 한문의 문장을 우리말의 어순에 맞게 재배열한 것이다. 아울러 당시의 중국사정과 조선의 사정이 다른 것은 다르게 번안하기도 하였다. 예를 들어서 주인과 노비관계가 끊어진 상황에서는 <대명률>에서는 서로 동등한 신분의 사람끼리 다툰 것으로 규정하는데, 직해에서는 옛 노비라도 본 주인을 때리면 죄가 무거우므로 사형에서 1등을 감경하여 처벌하는 것으로 하였다. 이렇게 □대명률□을 가져다 쓰면서도 조선의 특수한 사정을 감안하여 번안한 법전이 바로 <대명률직해>이다. <대명률직해>라는 명칭은 당시에 통용된 것이 아니라, 일제 강점기에 전통법전들을 교주하면서 <대명률직해>라는 제목으로 간행하면서부터 사용되었다.

이 <대명률직해>에서 현대의 관점에서 볼 때 흥미로울 수 있는 조문들을 선별하여 번역하고, 조문마다 현재는 이러한 관점에서 논의되는 문제들을 전통적인 관점에서는 어떻게 해결하고자 하였는가를 밝히고자 한 책이 아카넷에서 출간된 □대명률직해□이다. 특히 <조선왕조실록>에서 그 조문들이 활용된 사례들을 찾아가면서 실제로 <대명률직해>의 조문들이 살아숨쉬도록 하는데 주력하였다. 전통법에 흥미가 있는 독자들이 한번쯤 입문서로서 살펴볼 수 있는 책이 되기를 기원한다.



아주대학교 교수회

경기도 수원시 영통구 월드컵로 206 아주대학교 율곡관 263호

전 화: 031)219-2240

팩 스: 031)219-1608

전자우편: ajoufaculty@ajou.ac.kr

소식

교수회 소식

교수회 주최 교수 라이프 세미나 개최

6월 14일 화요일 오후 5시 교수회가 주최하는 교수 라이프 세미나 제 1회 금융관리 특강이 개최되었다. 세미나는 비대면 방식으로 진행되었다.

이번 세미나는 100세 시대 교수들의 연령별 자산관리 및 금융상품의 포인트를 주제로 KB WM스타자문단 수석전문위원을 초청하여 강연을 진행하였다. 최근 금융상품의 트렌드와 연령별 자산관리 포인트에 대해 들어볼 수 있는 시간이었다. 다음 세미나는 건강관리 특강이 진행될 예정이다. 관심이 있는 분들은 참석하여 좋은 정보 가져가시기를 바란다.

이번 세미나를 시작으로 교수회에서는 교수들의 니즈에 맞는 다양한 세미나를 진행하고자 한다. 앞으로 개최될 교수 라이프 세미나에 지속적인 관심을 가져주길 바란다.

교수회 제 122차 월례 대의원회 개최

6월 3일 오후 12시 율곡관 254호에서 교수회 122차 월례 대의원회가 개최되었다. 총 인원 27명 중 10명이 참석, 12명이 위임하여 성원되었다.

이번 대의원회에서는 교수회 명예교수 임명식, 교수회 명예교수 명함 제작, 뉴스레터 2호 발행, 교수 라이프 세미나 개최, 총장 면담 건의사항 현황 등에 대한 보고가 이루어졌다.



편집위원회: 이규인, 정태선, 박대찬, 이홍재, 박재연,
배상석, 김성환, 오동석, 김홍표, 최영화,
예영민