

24. 다음 글의 제목으로 가장 적절한 것은?

Food, as we all know, is essential for human life. It also is the basis for several major industries found in many countries around the world such as in agriculture, food processing, food retailing and food service. For millennia, the focus of those involved with food as a human and economic phenomenon was on its production, preservation, distribution, pricing and other practical concerns. But in the late 18th century this began to change. Food became more than just a life necessity. Restaurants began to be developed, initially in France but eventually in other nations, as a distinct institution offering people dining choices and table service, the opportunity for socialization and, over time, a finer and finer atmosphere. The rise of restaurants eventually led to a class of diners who prided themselves on being critics of taste, food and cooking. Brillat-Savarin is probably the best known of the ‘culinary philosophers’ or, in today’s parlance, a ‘foodie’. One of Brillat-Savarin’s better known sayings was, ‘[t]ell me what you eat, and I’ll tell you who you are.’

* culinary: 요리의 ** parlance: 용어

- ① Changing Appetites: The Return of Fine Dining
- ② Beyond Mere Necessity: The Rise of Food Culture
- ③ Tips for Choosing Restaurants for Social Occasions
- ④ Why Table Manners Matter: Food and Class Identity
- ⑤ How Industrialization Is Taking Over Food Production

24.

[출제 의도] 제목 추론

[해석]

우리 모두가 아는 것처럼 음식은 인간의 삶에 필수적이다. 그것은 또한 농업, 식품 가공, 식품 소매업, 식품 서비스업과 같은 전 세계 여러 나라에서 볼 수 있는 몇몇 주요 산업의 기반이기도 하다. 수천 년 동안 인간과 경제 현상으로서 음식과 관련된 사람들의 관심은 그것의 생산, 보존, 유통, 가격 책정 및 기타 실용적인 문제에 집중되어 있었다. 하지만 18세기 후반에 이것이 바뀌기 시작했다. 음식은 단순한 생활필수품 그 이상이 되었다. 레스토랑은 처음에는 프랑스에서, 하지만 결국에는 다른 나라에서도 사람들에게 식사 선택권과 테이블 서비스, 사교의 기회, 그리고 시간이 지남에 따라 점점 더 고급스러운 분위기를 제공하는 별개의 시설로 발전되기 시작했다. 레스토랑의 부상은 결국 맛, 음식, 그리고 요리의 비평가임을 자랑하는 한 부류의 식사하는 사람들을 탄생시켰다. Brillat-Savarin은 아마도 ‘요리 철학자’ 또는 오늘날의 용어로 ‘미식가’로 가장 잘 알려져 있다. Brillat-Savarin이 말한 더 잘 알려진 격언 중 하나는 ‘당신이 무엇을 먹는지 말해주세요, 그러면 당신이 누구인지 알려 드리겠습니다’이다.