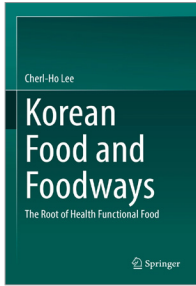


Korean Food and Foodways

한민족 음식문화의 기원을 밝히다.



저자 : 이철호
출판사 : Springer Nature
발행일 : 2022

고려대학교 이철호 명예교수가 출판한 한국식품사연구(도서출판 식안연, 2021) 영문판이 Springer Nature (Singapore)에서 출판되었다. 저자는 우리 음식의 역사를 우리 눈으로 보지 못하고 중국이나 일본의 문헌에 의존하여 논하는 현재의 한계를 뛰어넘기 위하여 최근의 고고학 발굴 자료와 고대사 연구를 바탕으로 이 책을 썼다. 한국의 고고학 연구는 서양보다는 100여 년, 일본이나 중국보다는 50여 년 늦은 1960년대 이후에 본격적으로 시작되었으나 그간의 연구 성과는 괄목할 만하여 기존의 동북아 고대사를 수정하고 보완할 근거를 제시하고 있다. 이교수는 식품과학자의 눈으로 한반도 주변에서 발굴한 원시토기에서 인류 최초의 생물반응기(bioreactor)를 보았으며, 이로부터 끓임(boiling) 문화와 발효기술의 시작을 유추했다. 특히 대한해협 연안을 원시토기문화(Primitive Pottery Culture)의 발상지임을 논증하고 쌀과 콩을 주식으로 하고 찌개문화와 다양한 발효식품을 이용하는 한민족 1만년의 음식문화 기원과 발전 역사를 풀어내었다.

이철호 교수는 2001년 서울에서 한국식품과학회가 주관한 세계식품과학기술단체연합회(IUFoST) 제11차 세계대회(World Congress of Food Science and Technology)의 사무총장을 맡으면서 500여 명의 외국인 참가자에게 배포하기 위하여 'Fermentation Technology in Korea (고려대학교출판부, 2001)'를 저술하였다. 이 책 부록에 국내에서 발표된 발효식품에 관한 논문 430여 편의 영문요약을 게재하여 세계에 알렸다. 또한, 영국의 Geoffrey Campbell-Platt 교수가 편저한 'Food Science and Technology (Wiley-Blackwell, 2009). Chapter 5. Food Biotechnology'를 집필하여 한국의 발효문화를 세계 발효식품의 중심에 자리매김하는데 기여했다.

이번에 출판된 Korean Food and Foodways (Springer, 2022)는 동북아 고대사를 선점했던 중국이나 일본의 학술과 배치되는 내용이 많아 국내에서만 아니라 국외 심사자들도 호평하는 경우가 있었으나 우여곡절 끝에 출판된 것이다. 한국음식의 역사와 과학성에 대해 체계적으로 기술한 최초의 영문서적이라는 점에서 의미가 크다. 번역을 맡은 Diana Evans씨는 한국 음식명을 영문화하는데 심혈을 기울였으며, 앞으로 우리 음식을 영문으로 기술하려는 후학들에게 크게 도움이 될 것으로 생각된다. 이 책이 우리나라 식품의 역사와 문화를 세계에 알리고 발전시키는 시발점이 되었으면 한다.