

한국식품사연구

손홍석

(고려대학교 식품공학과 교수)



저 자 : 이철호
출판사 : 도서출판 식안연(食安研)
발행일 : 2021.02.26. (438쪽)

사람은 먹지 않고는 살아갈 수 없다. 에너지를 얻고 활동하기 위해서는 식품이 필요하므로 지구상에 사람이 존재하는 한 식품은 어떤 형태로든 존재할 것이다. 기술의 발달과 시대의 흐름은 식생활 문화에도 많은 변화를 가져왔다. 최근의 식품산업의 이슈와 식품과학의 연구는 어떻게 하면 효율적으로 식품을 만들고 식품의 품질을 개선할지에 초점이 맞추어져 있다. 현재 그리고 미래에도 안전하고 건강하고 가치있는 식품과 그 원료를 개발하고 생산하기 위해 식품연구와 기술을 첨단화하기 위한 노력들이 이루어지고 있다. 하지만 미래는 과거에 뿌리를 두고 있고, 과거를 정확하게 직시하는 것이 미래를 위해 중요하다라는 것은 누구도 부인하지 않을 것이다.

이 책은 서양보다는 100여 년, 일본이나 중국보다는 반세기 늦게 1960년대 이후에야 본격적으로 시작된 우리나라 고고학 발굴과 최근의 한국 고대사 연구 성과를 참고하여 역사시대 이전의 한국음식의 원류를 찾으려고 노력했다는 점에서 그 가치가 크다. 이 책의 저자인 이철호 교수님은 한국 고대사와 고고학 자료 연구 경

험을 바탕으로 이 책에 우리의 식품고대사(食品古代史)를 정립하였다. 제1장과 2장은 「동북아시아 구석기시대의 식생활 환경」과 「한반도 원시토기문화의 특징과 식품사적 의의」를 통해 한민족 음식문화의 시초로서 찰개문화와 양조곡주, 김치, 젓갈 등 발효문화의 기원을 규명하고 그 영양인류학적 의의를 고찰하였다. 제3장 「농업의 시작과 동북아 신석기 농경문화」에서는 소로리볍씨를 비롯한 쌀과 콩의 재배역사에 대해 재검토하였으며, 제4장은 「동북아 국가형성기의 한민족 음식문화」를 고조선 성립과 동이족에 의한 콩 가공식품기술의 기원을 중심으로 고찰하였다. 제5장 「역사시대의 음식문화」에서는 한반도 열국시대와 삼국시대의 역사를 개관하고 불교의 전래에 의한 음식문화의 변화, 특히 떡과 한과류 제조기술의 발달을 논하였다. 제6장 「한반도의 두장문화」, 제7장 「김치와 젓갈 제조사」, 제8장 「음청류의 발달과 특색」, 제9장 「한국 전통주의 역사와 제조기술」은 우리나라 고전문헌에 기록된 내용들을 근거로 하여 기술하였다. 한국인의 영양개념, 섭생개념을 설명하기 위해 제10장에 「동의학 섭생이론의 발전」을 기술하였으며, 제11장에서는 「지난 일세기 동안 한국인 식량·영양 상태의 변화」와 북한의 식량·영양상태를 비교 분석하였다. 마지막 12장에서는 「21세기 동·서양 음식문화의 조화」를 목적으로 한국 특유의 사상체질론을 소개하고 최근의 영양유전체학과의 연관 가능성을 논하였다.

그 동안 개별적인 음식의 역사나 발효식품의 기원을 기술한 여러 책들이 있었지만 동북아 구석기 시대부터 신석기 농경문화, 국가형성기의 한민족 음식문화에 이르기까지 한반도 식품의 역사와 문화를 총체적인 시각에서 기술한 책은 거의 없었다. 우리나라 고대사에 대한 논란이 뜨겁지만, 이 책은 최근의 한국 고대사 연구 성과들을 참고하여 실증자료에 근거하고 있다. 특히 한반도 원시토기문화(Primitive Pottery Culture)의 식품사적 의의는 동북아 국가형성기에 우리의 조상들이 어떻게 동북아의 엘리트 그룹으로 성장하였는가에 대한 영양인류학적 근거를 제시하여, 일만 년 전 한반도의 토기문화에서 시작된 한국인의 음식문화가 한민족의 영욕의 세월 동안 어떻게 성장했으며 다가오는 21세기의 세계 문명에 어떻게 기여할지를 영양인류학적 관점에서 논의를 시작한 책으로서 그 의미가 크다.

이 책의 저자인 이철호 교수님은 은퇴하신지 10년이 넘으셨지만 지금도 왕성한 열정으로 식품학 연구에 꼭 필요한 이러한 의미 있고 깊이 있는 책을 쓰신 것에 대하여 축하를 넘어 찬사를 드리고 싶다. 우리나라 후학들이 미래 식품의 발전을 연구하기 전에 이 책을 공부하는 것이 크게 도움이 될 것이라고 확신한다. 이 책이 우리나라 식품의 역사를 조명하고 세계에 알리고 발전시키는 시발점이 되었으면 한다.