



토기와 한반도 발효문화의 기원

이 철 호
(고려대학교 명예교수, 한국식량안보연구소 운영위원)

식품공학도가 원시토기문화를 연구하게 된 연유

필자는 1979년에 10년간의 해외 유학을 마치고 고려대학교 식품공학과 교수로 부임했다. 유학 중 인삼의 중추국인 한국어 대신 일본식 발음 '진생'으로 세계인들에게 알려져 있고, 인류 최초로 콩을 식용으로 사용한 한민족의 두부를 제쳐놓고 일본어 '토우후'로 통용되는 것이 당혹스러웠다. 대학에서 강의를 하면서 자주 느끼게 되는 질문은 한반도에 5천만 인구가 세계에서 가장 인구밀도가 높은 수준으로 성장 발전하려면 상당한 수준의 식량 획득 방법과 가공 기술이 있었을 터인데 내가 강의하는 내용은 외국의 문헌에 있는 내용과 연구 방법만 가르치고 있다는 자괴감이었다. 그래서 식품공학을 강의하면서 한국의 음식문화와 역사에 관심을 가지게 되었고 1985년에 결성된 '한국식문화학회' 초대 총무이사를 맡아 열심히 봉사했다. 1986년에 계간지로 출발한 한국식문화학회지에는 우리 음식문화와 역사에 관한 논문들이 다수 실렸으나 4~5년 후에는 지역사회 영양학이나 조리과학에 관한 논문이 주를 이루고 식품사에 관한 논문을 찾을 수 없게 되었다. 우리 음식의 기원과 역사에 관한 국내 연구는 실종되었고 급기야 학회 명칭도 2002년도에 '한국식생활문화학회'로 변경되었다. 이런 과정을 거치면서 우리 음식의 기원과 역사를 우리의 눈으로 보지 못하고 일본인이나 중국인의 관점에 의존하는 한국 식품사의 문제점을 실감하게 되었다. 이를 극복하기 위해서는 최근 활발히 전개되고 있는 국내 고고학 연구 자료와 고대사의 새로운 시각을 공부해야 한다고 판단했다.

1984년 연세대학교 박물관의 신숙정 박사가 발표한 '상노대도 조갯더미 유적의 토기 연구'는 필자의 한국 식품사 연구가 시작된 시발점이었다. 이 논문을 통해 토기는 인류가 발명한 최초의 생물반응기(Bioreactor)라는 확신이 들었고, 끓임 문화와 발효 문화의 기원이 된다는 것을 알았다. 신석기 초기에 시작된 토기의 식품 조리 및 가공에의 이용은 한반도 신석기인들의 탕·찌개 문화와 발효 기술의 발전으로 이어졌던 것이다. 토기를 이용한 음식 조리가 시작된 기원전 8000년부터 5000년까지의 3천 년이야말로 한민족의 음식문화가 형성된 기간이라는 확신이 들었다. 이러한 연구 내용을 종합하여 정년 퇴임 후 10년이 넘게 지난 2021년 '한국식품사연구'를 저술하였으며, 2023년에는 '한국 근현대 식품사'를 출판했다. 이 책들은 영문으로 번역되어 'Korean Food and Foodways (Springer, 2022)'와 'Food in the Making of Modern Korea (Springer, 2024)'로 출판되었다.

원시토기 문화시대의 편년과 정의

세계에서 가장 오래된 토기 유적들은 동아시아에서 발견되고 있으며 중국 양자강 상류(Xianrendong 유적, 19,000년 전), 북중국 황하 유역(Hutouliang 유적, 16,300년 전), 극동 러시아 아무르강 유역(Khummy 유적, 13,000년 전), 일본 큐슈지방(Fukui 유적, 12,000년 전), 한반도 남해안(제주 고산리 유적, 10,000년 전) 등지에서 1만 년 이전의 토기 유적들이 다수 발굴되어 동북아시아는 기원전 7,000년 전으로 추정되는 메소포타미아나 이집트의 토기 유적보다 최소 3,000년 이상 앞선 것으로 알려져 있다.

한반도는 동북아 토기 유적지의 중심부에 위치하고 있으나 1만 년 이상 오래된 토기 유적이 발견되지 않고 있다. 그러나 한반도 남해안에는 신석기 초기의 오래된 조개무덤(배총)들이 다수 발견되고 층위에 따른 토기의 발전 역사를 가늠할 수 있어 이 지역이 토기 음식문화의 발상지일 가능성이 크다. 대표적인 한반도 원시 토기 유적은 표1과 같으며 대개 1만 년에서 7천 년 전의 원시 무문토기 또는 용기문토기들이 발굴되고 있다. 토기의 제조기술이 발달하여 6천 년 전에는 굽기온도가 700℃에 도달하고 모래질 염토에 조가비 가루를 섞어 흡수율을 낮춘 빗살무늬토기(즐문토기)들이 만들어진다. 필자는 신석기 초기, 지금부터 1만 년 전부터 즐문토기 시대 이전(7,000년 전)까지를 원시토기 문화시대(Primitive Pottery Culture Age)로 규정하고 토기를 음식 조리에 사용하기 시작한 시대로 정의하고 그 인류사적 중요성을 강조하였다.

표 1 한반도의 주요 원시토기 유적(이철호, 한국식생활문화학회지 40(2):82~91, 2025)

유적지	AMS date cal. BP	토기의 특징	혼재한 다른 유적	Ref.
제주 고산리 유적	11,840 ~ 9750	원시 무문토기 식물성 섬유 함유	세석도(microblades), 굵개, 꿀, 돌찌르개	(1)
창녕 비봉리유적	7580 ~ 7470	원시 무문토기 동물그림	석기, 갈돌, 그물망, 식물/동물 유적, 수혈주거지	(2)
울산 황성동 세죽리유적	7390 ~ 7260	압인문토기	수혈주거지, 동물뼈, 고래뼈, 흑요석 화살촉	(2)
통영 상노대도유적	7300	원시 무문토기	석기, 뼈로된 낚시, 동물뼈, 조개 장신구, 사람 치아	(2), (3)
부산 동삼동유적	7340 ~ 5700	원시 무문토기 용기문토기	석기, 흑요석, 동물뼈, 고래뼈, 조개 장신구	(2)
강원 양양 오산리유적	7040 ~ 6950	용기문토기 압인문토기	수혈주거지, 화덕, 석기, 어구, 굵개, 돌찌르개	(2)

Ref.: (1)Lee Gyoung-Ah, 2017, (2) Lee Gyoung-Ah, et al., 2011, (3) Shin 1984,

대한해협 연안은 토기 음식문화의 발상지인가?

식품학자의 시각에서 볼 때 토기는 인류가 발명한 최초의 생물반응기(Bioreactor)이다. 토기는 물을 담아서 끓일 수 있는 최초의 용기이며 젖은 음식을 오랫동안 담아둘 수 있는 장치이다. 토기에 담아둔 식품재료(biomaterials)들은 주변에 존재하는 미생물에 의해 분해되고 전환되어 자연발생적으로 먹을 수 있는 발효물(김치, 젓갈, 막걸리 등)이 되거나 부패한 음식물이 된다. 토기에 바닷물을 끓이면 그릇 주변에 소금이 돌아 나는 것을 볼 수 있으며, 신석기인들은 바닷물에서 소금 만드는 법을 신석기 초기부터 터득하였을 것이다. 해변의 채집자로서 토기에 바닷물을 담고 해산물과 씨앗, 뿌리, 잎, 줄기 등을 함께 끓이면 탕과 찌개가 만들어진다. 한국인의 식생활 문화가 원시 토기 문화시대에 대부분 갖추어졌음을 유추할 수 있다.

지정학적으로 한반도는 북중국과 일본열도를 연결하는 육교(land bridge)의 역할을 해 왔음을 동북아 구석기 시대 유적지 분포를 지도에 그려보면 알 수 있다. 이 통로에서 대한해협은 비록 해수면의 높이가 지금보다 많이 낮아졌으나 통행을 가로막는 장애물이었을 것이다. 따라서 대한해협 연안에는 사람들이 모이게 되고 고기잡이와 해산물 채집으로 생활하는 해변의 채집인으로 살게 된다. 해산물은 육지 산물과 달리 대단히 빨리 부패 변질하므로 이를 막기 위한 방법이 필요했을 것이다. 이러한 필요에 의해 토기를 식품조리에 사용하게 되었다고 본다. 바닷물에서 소금을 생산하는 기술도 식량을 소금에 절여 오랫동안 보존하기 위한 필수 기술로 발전하였을 것이다. 한반도 남해안은 올진 반구대 암각화(7,000년 전)를 비롯하여 20여 개소의 암각화 유적들이 발견되고 있으며, 전 세계에 존재하는 6만여 기의 고인돌 중 절반 이상이 한반도 특히 남부지방에서 발견되고 있음은 이 지역이 선사시대에 인구밀도가 높은 문화 중심지였음을 시사하고 있다.

한국인의 식습관을 보면 원시토기 문화인의 후예라는 것을 더 깊이 느낄 수 있다. 한국인은 주변 국가(중국, 일본 등)보다 탕, 찌개 등 끓임 기술을 조리에 많이 사용한다. 국이나 찌개를 떠먹으려면 숟가락이 필수인데 한·중·일 삼국 중에서 한국인은 젓가락보다 숟가락의 사용 빈도가 훨씬 높다. 한국인은 해산물을 많이 먹고 해조류(김, 미역, 파래 등)를 주식으로 사용하며 산모의 해산 음식으로 미역국을 먹는 민족이다.

한국은 발효음식 종류와 먹는 양이 많고 선호도가 특히 높다. 한국인의 평균 1인 1일 김치 소비량이 100g에 달하며, 찌개의 맛을 내는 장류(간장, 된장, 고추장, 청국장 등)는 필수 음식 재료로 집집마다 1년분을 제조 보관해 왔다. 소금의 이용 역사가 오래고 자반, 젓갈, 장류 등 염장식품이 많다, 막걸리 등 원시 형태의 곡주를 지금도 전통주로 애용하고 있다. 한국인은 매일의 식탁에 독배기(토기)에서 부글부글 끓고 있는 찌개를 올려놓고 밥과 함께 먹는 유별난 식문화를 가지고 있다.

문화영토시대를 준비하자

고려대학교 (故)홍일식 총장님은 식민지 시대가 지나가고 자유민주주의 시장경제가 자리를 잡으면 세계는 문화영토시대가 될 것이며 우리는 이 시대를 준비해야 한다고 역설하셨다. 요즘 K-컬처의 세계 진출을 보면서 문화영토시대를 실감하게 된다. K-팝과 드라마로 시작된 한류 열풍이 K-푸드로 이어지면서 한국 음식이 세계인의 입맛과 건강에 큰 변화를 일으키고 있다. 이러한 때에 우리 음식의 기원을 제대로 밝히고 토기문화에서 이룩한 탕·찌개 문화와 발효 문화의 과학성과 특수성을 세계에 알리는 일이야말로 우리 세대가 해야 할 시대적 과제이다.

	가열 조리용 독배기(cooking pot) ▶ 입구 직경 6~12cm, 12~24cm ▶ 작은 대접 모양. 둥글거나 원추형 일부 ▶ 흡수율이 낮음.
	발효용 항아리(fermentation crock) ▶ 용량 4~17리터의 중간크기 항아리 ▶ 입구와 바닥이 다소 좁은 둥근모양 ▶ 흡수율이 낮음
	저장용 독(storage jar) ▶ 용량 17~56리터의 대형 독 ▶ 둥글거나 평평한 밑바닥 ▶ 흡수율이 높음

그림 1 원시토기의 형태별 용도와 특징