

도토리야 열매의 기술민속

고 광 민*

1

나무 열매를 채집, 식량을 삼았던 일은 석기시대부터 역사시대까지 이어져왔다. 더구나, 채집경제시대에 그것은 주식이나 다름없었다. 한반도와 제주도 선사시대 유적이 이를 잘 보여주고 있다(<도 1>).

역사시대에도 나무 열매는 식량 구실을 톡톡히 지냈던 모양이다. 《신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)》 무주(茂朱) 풍속에, '도토리와 밤을 식량으로 삼는다(橡栗以爲天)'고 했고, 숙종 5년(1679)에 김성구(金聲九)는 《남천록(南遷錄)》에서, 제주도 사람들은 '산에서 밤을 주어다 아침저녁으로 연명하고 있다(拾山栗以延朝夕之命)'고 했다.

선사시대 나무 열매 식량 자원 출토지역은 온대림의 낙엽광엽수림대(落葉廣葉樹林帶)와 난대림의 상록광엽수림대(常綠廣葉樹林帶)에 쏠려 있다'. 두 지역에서 나무 열매를 어떻게 마련하여 식량으로 삼았을까.

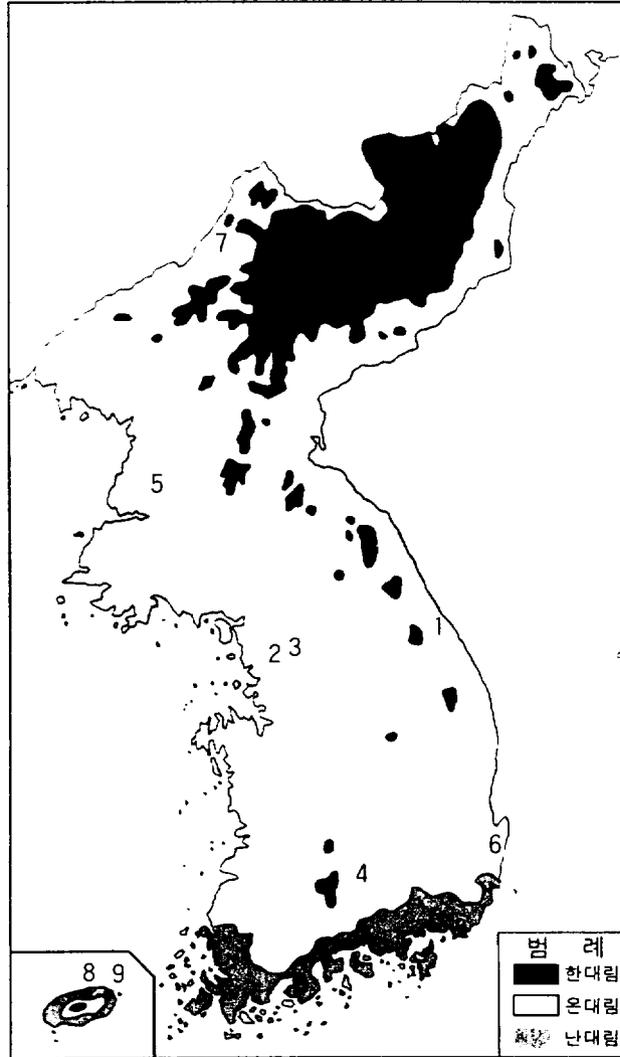
2

온대림 지역에서는 참나무과의 도토리를 식량 자원으로 삼았다. 갈참나무, 졸참나무, 물참나무, 떡갈나무의 열매를 온통 도토리라고 하지만, 한반도 온대림지대의 사람들은 도토리를 정확하게 가늠하고 있었다.

* 제주대학교 박물관 학예사

- 1) 온대림지대 도토리 식량 자원 조사·연구는 한반도에 있는 학자보다 일본열도의 학자들에 의하여 이루어져왔다. * 辻稜三(1985), <韓國におけるドングリの加工と貯藏に関する事例研究>《季刊人類學》16-4. * 渡辺誠(1995), <日韓におけるドングリ食と縄文土器の起源>《日韓交流の民族考古學》, 名古屋大學出版會.

〈도 1〉 한반도 산림분포도와 나무열매출토유적
(渡辺 誠, 1995 참조. 8·9번 필자 추가)



- 1 강원도 양양군 손양면 오산리 유적(신석기시대) 2 서울 강동구 암사동 유적(신석기시대 전기) 3 경기도 광주군 미사리 유적(신석기시대 전기) 4 경상남도 합천군 봉산면 봉계리 유적(신석기시대 후기) 5 평양시 남경 유적(신석기시대 후기) 6 경주시 조양동 유적(청동기시대 전기) 7 자강도 시중군 심귀리 유적(청동기시대) 8 제주시 삼양동유적(철기시대) 9 제주도 북제주군 구좌읍 종달리 유적(철기시대)

- ① 갈참나무도토리 : '구나무도토리' 라고 한다.
- ② 졸참나무도토리 : '재롱도토리' 라고 한다.
- ③ 물참나무도토리 : '물갈도토리' 라고 한다.
- ④ 떡갈나무도토리 : '떡갈도토리' 라고 한다.

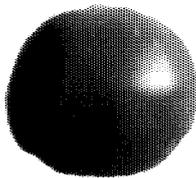
가장 양지바른 곳에서 ①이 나오는데, 양지가 차차 기울어져 응달진 곳에서는 ④가 나온다. 맛도 양지에서 음지로 하향곡선을 그린다. ①과 ②는 도토리묵의 감으로, 그리고 ③과 ④는 도토리 쌀로 삼는다²⁾

도토리 100g 속에 40~60g의 전분이 들어 있다. 도토리에는 종류에 따라 미미하게 차이가 있지만 뭇은 기운의 타닌이 4~6% 섞여 있다. 그것을 걸러내지 않으면 식용으로 쓸 수 없으니, 수준 높은 타닌 제거 기술이 뒤따라야 도토리는 식량 자원으로 이용될 수 있었던 것이다(松山利夫, 1985:47).

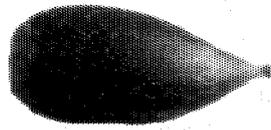
난대림 지역인 제주도에서는 참나무과의 구슬잣밤나무와 가래나무과의 가시나무 열매가 주종을 이루었다³⁾. 《신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)》제주 토산 조의 '적률(赤栗)'은 구슬잣밤나무 열매이고, '가시률(加時栗)'은 가시나무 열매다. 구슬잣밤나무에는 타닌이 전혀 없지만, 가시나무 열매에는 그것이 들어 있다. 그것을 제거하지 않으면 식량 자원으로 삼을 수 없다.

온대림과 난대림 두 지대에서 타닌을 어떻게 제거하고 식량자원으로 활용했을

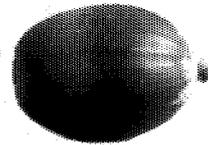
〈도 2〉 열매들



떡갈나무 열매 (1.3×1.3cm)



구슬잣밤나무 열매 (1.8×0.8cm)



가시나무 열매 (1.9×1.4cm)

까.

2) 경기도 양평군 단월면 산음2리 손씨(1937년 생)의 증언이다.

3) 난대림지대 제주도에서는 도토리라는 말은 없고, 모두 열매라고 한다

3

은대림지대의 도토리 가공이다. 경기도 양평군 단월면 산음2리에서의 전승 사례다. 도토리묵과 도토리밥의 경우가 다르게 나타나니, 나누어 보아야 할 것이다.

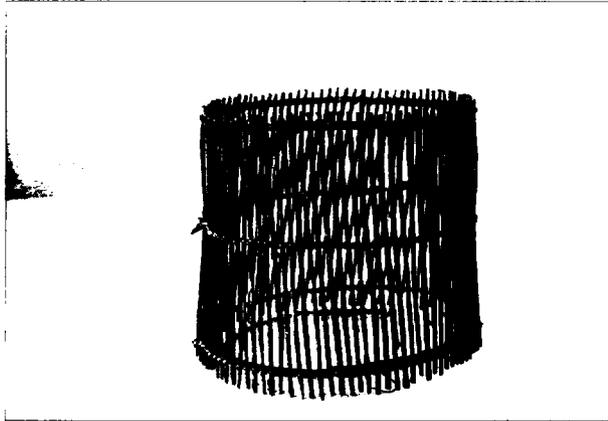
도토리묵

- ① 음력 9~10월중에 도토리를 따고 집으로 나른다.
- ② 날 도토리에 버러지가 일지 않게 집에 오자마자 가마솥에서 한 시간쯤 삶아 말려 보관한다(도토리를 따고 2~3일이면 버러지가 일어난다).
- ③ 멧돌로 알갱이와 껍질을 분리한다(이런 일을 두고 '껍질 탄다'고 한다).
- ④ 알갱이를 멧돌에서 갈고, 체로 거르며 가루를 낸다.
- ⑤ 항아리에 가루를 붓고, 물을 담아 앙금 얹히면, 가루는 아래로 가라앉고 뜨물은 뜬다. 가라앉은 것을 '알국', 뜨물을 '웃국'이라고 한다.
- ⑥ 웃국을 떠내 버리고, 알국만으로 묵을 쑤는 동안 국자로 잘 저어준다.
- ⑦ 쑤어낸 묵을 상자에 담아 하룻밤 얼린다.
- ⑧ 두부처럼 잘라낸 묵을 물에 담그는데, 묵에서 노란 물이 안나올 때까지 여러 번 물을 갈아준다.

도토리쌀

- ①②는 도토리묵의 과정과 같다.
- ③ 디딜방아에 뺨으며 껍질을 깬다.
- ④ 키에 놓아 까부르며 알갱이와 껍질을 구분한다.
- ⑤ 솥에 도토리용수를 얹히고, 그 바깥으로 알갱이를 붓고 물을 담아 푹 삶는다. 2일 동안 7~8회 용수 안의 물을 빼내고 다시 새 물을 부어 삶기를 반복하며 타닌을 제거한다(<도 3> 도토리용수 참고).
- ⑥ 타닌이 제거된 도토리와 쌀을 3:1 비율로 섞어 밥을 짓거나 범벅을 만들어 먹는다.

〈도 3〉 도토리 용수(25.6X25.2cm)



용수 위아래로 칠사를 둥그렇게 만들어 뼈대를 세우고, 자 잘한 산죽(山竹)을 그것에 붙이는 족족 나일론 줄로 엮어 묶어 만들었다.(강원도 홍천군 내면 자운리)

4

난대림지대의 열매 가공이다. 제주도 북제주군 조천면 선흘리에서의 전승 사례다. 가시나무 또는 상수리나무 열매로 밥이나 묵을 만드는 과정이 온대림지대의 도토리 가공처럼 크게 다르지 않기에, 열매 별로 살피고자 한다.

가시나무와 상수리나무 열매

- ① 동짓달에 북가시나무, 종가시나무, 참가시나무나 상수리나무 열매를 따거나 주운 것을 벌거지가 일지 않게 솥에서 살짝 삶아내어 3~4일 동안 말린다.
- ② 말린 것을 맷돌에 갈아 뺨는다. 적은 양의 것은 '덩드렁마계'라는 나무방망이로 뺨는 수도 있다. 이런 일을 두고 '검핀다'고 한다.
- ③ '푸는체'라는 키에 넣어 까붙며 알갱이와 껍질을 분리한다.
- ④ 알갱이를 물에 양금 얹혀 타닌을 제거하는데, 타닌이 빠질 때까지 여러 번 물을 갈아준다.
- ⑤ 알갱이를 말리고 맷돌에서 간다. 어느 정도 갈린 것을 '가시낭쌀'이라고 한

다. 이것을 다시 앙금 얹혀 타닌을 빼고 쌀과 섞어 밥을 지어먹는다.

⑥ '가시낭쌀'을 맷돌에서 다시 갈아 가루를 내어 묵을 만들어 먹기도 한다.

구슬잣밤나무 열매

타닌이 없는 열매이기에 가공이 간단하다. 맷돌에서 갈아 키로 알갱이와 껍질을 분리하고, 알갱이만 다시 뿜아 쌀과 섞어 죽이나 밥을 지어먹었다.

5

제주도 이외 한반도 온대림지대 가공 기술, 특히 타닌 제거에 있어 도토리묵과 도토리밥이 썩 달랐다. 묵인 경우는 가루+앙금 또는 묵+앙금 제거, 밥을 지을 쌀인 경우는 가열 제거였다.

한반도의 남해안을 제외한 제주도 난대림지대의 가공 기술은 어느 경우나 앙금 제거뿐이었다. 그러니, 제주도에선 도토리용수가 전승하고 있지 않다는 점이 이를 잘 반증한다.

이와 같은 결론은 온대림과 난대림의 한 지역의 조사 자료만으로 얻어낸 것이다. 더 많은 사례를 조사 대상으로 하면 나무 열매 식량 기술의 실체를 파악하는데 도움이 될 것이며, 여기에서 제시한 나의 결론에도 다소 가감이 이루어질 것이다.

〈참고문헌〉

《新增東國輿地勝覽》

《南遷錄》(金聲九)

渡辺誠(1995),〈日韓におけるドングリ食と縄文土器の起源〉,《日韓交流の民族考古學》,名古屋大學出版會.

松山利夫(1985),〈飛驒地方のドングリ食品〉,《技術と民俗(上)》,小學館.