

고추의 확산과 매운맛의 세계화*

주경철**

초록 콜럼버스의 아메리카 도착 이후 고추가 세계로 확산되었고, 많은 지역의 음식에서 매운맛이 강해졌다. 그렇지만 고추의 전파 과정은 매우 복잡하여 그 경로를 단순하게 파악하기가 힘들다. 고추의 전파는 에스파냐인보다는 오히려 포르투갈인들이 더 큰 기여를 했다. 특히 인도의 고아(Goa) 같은 중요한 교역 거점들에 고추가 전해지고 다시 튀르키예를 거쳐 헝가리 같은 동유럽이나 그리스, 발칸 지역으로 확산했다. 다른 한편 역시 복잡다기한 경로를 거쳐 아시아 각지에 들어왔으며, 조선과 일본에도 유입되었다. 우리나라의 음식은 고추를 많이 사용하여 갈수록 매워졌으나 그 과정은 처음 점진적이었던가 19세기에 가속화되었고, 20세기에 정점을 맞이했다. 반면 일본에서는 그와 같은 변화가 일어나지 않았다. 고추를 수용하고 음식이 매워지는 과정이 사회마다 상이한 이유는 무엇일까? 역사가들은 ‘육망의 자율성’으로 설명한다. 매번 사회구조가 인간의 감성을 전적으로 통제하는 게 아니라 반대로 감성 같은 요소가 작동하여 사회구조를 변화시키기도 한다.

주제어 고추, 매운맛, 김치, 아나톨리아 미스터리, 육망

* 이 논문은 서울대학교 아시아연구소HK+메가아시아연구사업단 및 아시아의 문명교류 프로그램에서 공동으로 주최한 “메가아시아를 만든다: 사람, 사물, 사상의 이동”(2022.11.15.) 학술대회에서 발표한 「고추의 확산과 매운맛의 세계화」를 수정, 보완한 것이다.

이 논문은 2020년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임(NRF-2020S1A6A3A02065553).

** 서울대학교 서양사학과 교수

1. 들어가며

‘맛’은 전적으로 개인적인 문제가 아니라 한 사회의 사람들을 오랜 기간 통제하는 사회적 실체다. 역사가들은 이를 ‘미각의 구조’라 부른다. 이것은 장기간에 걸쳐 형성되어 그 속에서 살아가는 사람들을 구속하고 지배하는 ‘장기지속’(la longue durée)의 실체다. 한 사회의 사람들이 특정한 맛에 길들여지고 나면 다른 미각의 구조를 가진 사회로 들어가는 것이 당황스럽거나 고통스러운 경험이 될 정도로 ‘맛’은 지배력이 강하다. “사람은 그가 먹는 음식 그 자체”(Der Mensch ist was er isst)라는 독일 격언이 말하듯 음식과 맛은 인간과 사회를 이해하는 데 실로 중요한 열쇠다.¹

미각의 구조는 한번 형성되면 영구불변 상태로 남는 게 아니라 어떤 계기로 인해 서서히 변화할 수 있다. 연구가 많이 진척된 서유럽의 경우를 보면 중세에 후추를 많이 첨가한 매운맛 위주의 음식체계로부터 근대에 버터를 많이 사용하는 부드럽고 순한 맛 위주의 음식체계로 바뀌어 간 초장기적 변화를 확인할 수 있다. 특히 프랑스 요리가 이런 부드러운 맛의 정점을 차지한다. 서유럽 음식의 역사를 이런 관점에서 다시 정리하면 신료(辛料, 후추처럼 강한 향취를 내는 양념류) 중심의 중세 구조로부터 향료(香料, 허브처럼 그윽한 향취를 내는 양념류) 중심의 근대 구조로 변화했다고 표현할 수 있다.²

그렇지만 세계의 다른 많은 지역에서는 오히려 반대의 경향이 더 뚜렷하다. 매운맛이 점차 확산해 간 것이다. 여기에서 결정적 요소는 아메리카 대륙 원산 고추의 확산이다.³ 사실 우리가 사용하는 많은 향신료는 아시

1 페르낭 브로델(1995), 주경철 역, 『물질문명과 자본주의』, 도서출판가치, 2장.

2 주경철(2014), 「부드러운 맛에 면죄부를 발행하다: 버터, 섬세한 맛의 승리」, 안대화·정병설 엮음, 『18세기의 맛 취향의 탄생과 허끝의 인문학』, 문학동네.

3 ‘고추’는 고추속(Capsicum)의 몇 개 종을 통틀어 일컫는 이름이다. 한국에서 재배하는 고추는 대부분 Capsicum annum이다. 프랑스 출신 의사 투른포르는 1700년에 발간한 『초목학 교본』(Institutiones rei herbariae)에서 이 식물에 학명을 붙이면서 27종으로 분류했다. 그런데 린네는 두 가지로 재분류하여 한해살이는 Capsicum annum으로, 여러해

아가 원산지여서 아시아에서 세계 여러 지역으로 전파되곤 했는데, 바닐라와 올스파이스 그리고 고추만 예외적으로 아메리카가 원산지다. 아메리카의 발견 이후 고추의 확산은 세계 여러 지역의 음식과 문화를 크게 바꾸어 놓은 실로 중요한 현상이다. 우리나라를 비롯하여 현재 세계 인구의 1/4이 매운 고추를 즐겨 먹는다.⁴ 동아시아와 남아시아는 고추를 가장 많이 소비하는 지역이며, 특히 인도는 최대 생산국이자 최대 소비국이다. 멕시코인은 칠리를 채소로 먹거나 소스로 쓰며 살사와 피클, 음식에 넣는 소로도 사용한다. 카리브해 지역에서는 아주 매운 스카치 보닛(Scotch bonnet)을 소스와 저크 양념에 넣는다. 미국에서는 타바스코 칠리와 치폴레(chipole, 할라피뇨를 훈제하여 말린 것으로 주로 멕시코 요리에 쓰인다)가 여러 소스에 쓰인다. 유럽에서는 에스파냐와 포르투갈, 헝가리에서 고추가 요리에 많이 사용된다.⁵

이 글에서는 아메리카 원산의 고추가 전 세계로 확산하는 과정을 유럽과 비유럽 지역으로 나누어 추적하고(2장), 매운맛이 자리 잡아 가는 과정을 살펴보기 위해 특히 우리나라의 사례를 분석해 본 후(3장) 결론적으로 이와 같은 매운맛 확산의 의미를 정리해 볼 것이다(4장).

2. 아메리카 고추의 확산

2.1. 아메리카에서 서유럽으로

고추의 원산지가 구체적으로 어디인지는 100% 명확하지는 않다. 불리

살이 관목은 *Capsicum frutescens*로 나누었다. 아말 나지(2002), 이창신 역, 『고추, 그 뱀디매운 황홀』, 뿌리와이파리, p. 114. 이때 *capsicum*은 씨앗이 상자 비슷한 각지에 들어 있기 때문에 붙인 말이고, *annuum*은 일년초임을 가리킨다. 마퀼론 투생-사마(2002), 이덕환 역, 『먹거리의 역사』, 도서출판까치, p. 201.

4 나지(2002), p. 25.

5 프레드 차라(2009), 강경이 역, 『향신료의 지구사』, 휴머니스트, pp. 29-31.

비아 산지를 거론하기도 하고 멕시코 지역을 거론하기도 한다. 이 문제와 관련해 1960년대 멕시코 테우아칸밸리에서 수행한 고고학 발굴에서 고추 흔적을 발견한 결과를 주목해 볼 수 있다.⁶ 기원전 7000년 시기 지층에서 불에 탄 고추와 아보카도 씨가 발견된 것이다. 이후 시기의 지층에서는 스쿼시, 아보카도, 면화, 옥수수과 함께 고추가 연속적으로 발견되었고, 현재의 고추(*Capsicum annum*)와 모양과 크기가 거의 똑같은 고추 하나를 온전히 발견하기도 했다.⁷ 이를 보면 현 멕시코 지역의 주민들이 기원전 7000년부터 고추를 먹기 시작했고 그 몇 세기 뒤부터 경작하기 시작했음을 확인할 수 있다. 유전학, 언어학 등 여러 자료를 종합적으로 활용한 연구 결과에 따르면 고추가 멕시코 중동부 지역에서 오래전부터 경작되었음을 알 수 있다.⁸

원산지 문제가 완전히 확인된 것은 아니지만 이후 아메리카 거의 모든 지역으로 이 작물이 확산된 것은 분명하다. 그 과정은 어찌면 사람들의 이주에 의해, 혹은 새들에 의해, 혹은 돌 다에 의해 이루어진 것으로 보인다.⁹ 고추는 음식 재료나 약으로 사용하는 외에도 다양한 용도가 있었다. 잉카, 마야, 아스텍 사람들은 죄인을 고문할 때 매운 고추를 썼고, 화살촉에 바르는 독의 원재료로도 썼으며, 그 독을 연못에 풀어 고기를 잡기도 했다. 고추에는 살균력이 있어서 의심스러운 음식 위에 그 가루를 뿌리거나, 고추를

6 나지(2002), pp. 267-268.

7 차라(2009), p.31.

8 Kraig H. Kraft, Cecil H. Brown, Gary P. Nabhan, Eike Luedeling, José de Jesús Luna Ruiz, Geo Coppens d'Eeckenbrugge, Robert J. Hijmans and Paul Gepts (2014), "Multiple Lines of Evidence for the Origin of Domesticated Chili Pepper, *Capsicum annum*, in Mexico," *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 111(17), (April 29, 2014), pp. 6165-6170; Cecil H. Brown (2013), Charles R. Clement, Patience Epps, Eike Luedeling, and Søren Wichmann, "The Paleobiolinguistics of Domesticated Chili Pepper (*Capsicum spp.*)," *Ethnobiology Letters* 4, pp. 1-11.

9 D. Watts (1987), *West Indies: Patterns of Development, Culture and Environmental Change since 1492*, Cambridge University Press, p. 197.

태운 연기로 방을 소독하기도 한다.¹⁰

유럽인 중 고추를 처음 접한 사람은 다름 아닌 콜럼버스다. 1493년 1월 15일 일지에 처음으로 고추가 등장한다. “그곳에서는 아히라는 고추를 대량 재배하고 있습니다. 비슷한 다른 종류도 있지만 그보다 훨씬 값진 식물입니다. 사람들은 이 식물이 건강에 좋다고 생각해, 식사 때에는 반드시 챙겨 먹습니다. 아히는 에스파냐에서 매년 배로 50척 정도 실어 나를 수 있습니다.” 콜럼버스는 국왕에게 보낸 서한에서 이렇게 기록했다. “이 섬에는 높은 산들이 있어서 겨울 추위가 극심합니다. 주민들은 고가에다가 극도로 매운 향신료를 넣어 먹음으로써 추위를 버팁니다.”¹¹ 카리브제도 사람들이 ‘아히’라고 발음하는 것을 카스티야에서는 ‘aji’ 혹은 ‘axi’ 등으로 옮겼다.¹² 이후 에스파냐 콘키스타도르들이 대륙 내부의 멕시코에 가서 다양한 종류의 고추를 접했다. 이 작물은 멕시코의 가장 흔한 양념류로 사용되고 있었다. 그런데 이 중 눈 밝은 사람은 이것이 카리브 지역의 아히와 다른 것이며 이를 ‘칠리’(chili)라 부른다고 기록했다. 이는 *capsicum annum*일 가능성이 크다. 프란체스코파 수도사 사아군은 이 지역 시장 거래를 아주 자세히 관찰하고 다양한 종류의 칠리를 기록하였다.¹³

1493년 콜럼버스가 에스파냐에 귀환할 때 고추를 가지고 왔다.¹⁴ 에스파냐인들은 이것을 ‘서인도 후추’(pimienta de las Indias)라 명명했고, 곧 이 작물의 힘을 강조하기 위해 남성형 명사로 바꾸어 피미엔토(pimiento)라고 불

10 아프리카에서는 내장 감염, 기생충, 설사 등의 만병통치약으로도 쓰이고, 상처를 쉽게 아물도록 하는 수렴제나, 심지어는 유럽의 일부 대체의학자들이 그러하듯 치질 치료약으로도 쓰인다. 투생-사마(2002), pp. 201-202.

11 Cecil Jane (ed.) (1988), *The Four Voyages of Columbus*, Dover Press, p. 14.

12 콜럼버스의 2차 항해에 동참했던 의사 찬카(Chanca)가 세비야 시에 보낸 서한에서도 고추를 언급한다. “이 사람들은 아히(agi)라는 향신료로 맛을 내는데, 고기나 새 요리에 사용한다. 이것은 수많은 종류가 있다.” Cecil Jane (1988), pp. 68-70.

13 Andrew Dalby (2000), *Dangerous Tastes, The Story of Spices*, University of California Press, pp. 148-149.

14 Françoise Sabban (1986), “Le piment ne brûle pas toutes les bouches,” *L'Histoire* 87.

렸다.¹⁵ 그렇다면 이제 에스파냐에서 고추를 애용하게 되고 곧 이 나라로부터 유럽 전역, 더 나아가서 세계 각지로 확산되었을까? 그렇게 단순하지가 않다. 일단 16세기 중엽 서유럽 일부 지역에서 고추가 사용된 것은 분명하다. 예컨대 에스파냐에서는 토마토 맛을 강화하는 용도로 쓰인 듯하다. 이어서 이탈리아로 전해졌는데, 이곳에서는 ‘산호 알’(corne de corail)이라는 멋진 별칭을 얻었다.¹⁶ 그러나 이 작물이 곧바로 큰 환영을 받고 널리 확산되는 것은 않은 것으로 보인다. 프랑스의 경우 ‘님(Nîmes) 근처 지방’에서 재배한다는 기록으로 보건대 남프랑스 지역에서 사용한 것은 확실하지만 오랫동안 요리에서 많이 사용한 건 아니다. 유명한 일용품 연구자이자 요리사 포메(P. Pomet)는 식초의 맛을 강화하는 데 고추를 사용했고, 요리사 라 샤펬(Vincent La Chapelle, 1732)은 양 다리 요리에 사용한다고 언급하지만, 이것은 예외에 속한다. 당대 알려진 조리법에 고추가 많이 등장하지는 않는다. 앞서 이야기한 대로 이 시기에 프랑스인들은 매운맛을 선호하지 않아서, 후추만 일부 사용했을 뿐이다. 이 시대에 프랑스 여행자는 다른 나라에 가서 매운 음식에 당황해했다는 기록들이 그에 대한 방증이다.

흥미로운 점은 근대 초 유럽 여러 지역에서 고추를 식물원에서 관상용으로 재배했으며, 이와 관련된 기록에서 흔히 기원을 오해하고 있다는 점이다. 막시밀리안 황제의 주치의 도둔스(Rambert Dodoens)는 “이 풀은 우리나라에서 스스로 자라지는 못하지만 일부 식물학자들이 조심스럽게 기른다”고 했고,¹⁷ 에스파냐의 의사이자 식물학자인 모나르테스(Nicolás Bautista Monardes)는 “이 ‘후추’는 서인도에서 왔는데 오직 약으로만 사용한다. 아주 효능이 탁월하여 에스파냐 전역에서 알려져 있다. 정원이나 텃밭, 화분에 이 식물을 길러 그 열매의 아름다움을 즐기는 사람들이 매우 많다”고 말했

15 Martine Pedron (2005), “Tomate, avocat, piment. Ces plantes venues d’Amérique,” *L’Histoire*, 297; Florent Quellier (2010), “Le goût de l’inconnu,” *L’Histoire*, p. 355.

16 Martine Pedron (2005).

17 Françoise Sabban (1986).

다.¹⁸ 이 시대 기록 중 특히 흥미로운 것은 레온하르트 폭스(Leonhard Fuchs)의 『식물사』(1549)다. 그는 “이미 독일 각지에서 이 작물을 기르지만 이는 그리 오래전 일이 아니다.”라고 말하면서, 원산지를 켈커타라고 말한다.¹⁹ 콜럼버스의 아메리카 도착 이후 채 수십 년이 지나지 않은 시기에 독일의 정원에서 고추를 재배하게 되었는데, 왜 그 기원을 인도라고 했을까? 에스파냐에서 유럽 각국으로, 더 나아가서 세계 각지로 고추가 전파된 게 아니라 포르투갈인들이 우회적인 방식으로 고추의 확산을 주도했기 때문이다.

2.2. 포르투갈 주도의 확산

작물 전파 과정은 통상 생각하는 것보다 훨씬 복잡하다는 점은 잘 알려져 있다. 사람들은 어떤 작물의 전파 과정을 잘 모르고 흔히 오해한다. 예컨대 고추가 동유럽에 전해진 것은 대개 에스파냐에서 출발하여 지중해를 통해 동쪽 방향으로 확산했을 것으로 추론하기 십상이지만 실제로는 전혀 엉뚱한 곳으로부터 들어왔을 가능성이 크다. 고추의 확산에서 에스파냐인보다 포르투갈인, 그리고 튀르키예인이 더 중요한 역할을 했기 때문이다.²⁰

아프리카와 아시아를 향한 고추의 전파는 아주 빠른 시간 내 이루어졌다. 콜럼버스의 아메리카 도착 얼마 후 포르투갈 식민지인 기니에서 고추가 자라고 이름도 ‘기니 페퍼’(ginnie pepper)라고 하는 데에서 이 점을 알 수 있

18 Nicolás Bautista Monardes (1580), *Joyfull Newes out of the New Found World: Wherein Are Declared the Rare and Singular Vertues of Divers and Sundrie Herbs, Trees, Oyles, Plants & Stones, with Their Applications as Well to the Use of Phisicke, as Chirurgery ... Also the Portrature of the Sayde Herbes, Very Aptly Described*, Collection: Cookbooks and Herbals.

19 투쟁-사마(2002), p. 200.

20 1776년 니콜라 자갱(Nicholas Jacquin)은 그가 본 새로운 종의 고추에 대해 ‘chinense’(중국산)라고 했는데 그는 이 고추가 동양에서 유래했다고 보았기 때문이다. Jean Andrews (1993), “Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe,” *Geographical Review* 83(2), p. 194.

다.²¹ 포르투갈인들은 어디에서 고추를 발견했을까? 한 가지 가능성은 브라질 동쪽 해안의 페르남부쿠다. 이곳에서 담배, 면화와 함께 범선에 실린 고추가 아프리카 서해안에 위치한 무역 거점으로 전해지고, 이어서 희망봉을 돌아 인도 서해안에 있는 고아에 도착했으리라는 가설이 그것이다. 이곳에서 고추를 ‘페르남부쿠 후추’(Pernambuco pepper)라 부른 것도 이 때문일 것이다.²² 또 다른 가능성은 남미 북안(北岸) 지방(Spanish Main), 특히 파나마 지협에서 오리노코 강 하구(河口) 사이의 지역에서 발견했으리라는 가설이다. 이론상으로는 에스파냐와 포르투갈 간 관할권을 분할한 토르데시야스 조약에 의거해 이런 지역에서는 포르투갈인들의 거래가 금지된 상태였지만, 실제로 이런 금지는 큰 의미가 없었다. 오히려 안틸레스 지방에서의 교역은 에스파냐보다 포르투갈이 더 활발하게 수행한 것으로 보인다. 빵 만드는 곡물이 부족했기 때문에 포르투갈인들은 에스파냐 및 북아프리카와의 교역에 의존했는데, 이때 아메리카 원산의 호박, 콩류, 옥수수를 교역했고, 여기에 더해 고추도 전했을 것으로 보인다. 이들이 아조레스, 마테이라, 기니 등 포르투갈의 초기 식민지에서 옥수수와 고추를 재배한 것은 분명하다. 1502년이라는 매우 이른 시점에 이미 카보베르데, 상토메, 프린치페 등지에 옥수수가 도착한 것 또한 확인할 수 있다. 이때 옥수수와 고추가 동행했을 가능성이 크다.

곧 아프리카와 대서양 상의 포르투갈 식민지로부터 아시아 식민지로 아메리카 산물들이 전달되었다. 1576년 플랑드르 식물학자 로벨(Matthias de Lobel)은 고아와 캘리컷에 일찍이 고추가 들어왔다고 기록하고, 후추(Piper nigrum)의 대체재로 수출할 수도 있다고 보았다. 1500~1516년 인도 주재한 장교는 옥수수(milho gross)가 구자라트에서 대량으로 수출된다고 보고했다. 흔히 옥수수와 함께 아메리카 고추 종들이 들어왔는데 인도 역시 마찬가지로

21 Jean Andrews (1993), p. 195.

22 나지(2002), p. 7.

가지였을 것이다. 인도 요리사들은 이미 후추나 생강의 매운맛에 익숙하여 매운맛을 내는 새 작물인 고추를 환영했다. 더 싸면서 더 매운맛이 가능하기 때문이다. 고추는 원채 재배가 편하기 때문에 쉽게 자랐고, 이 나라의 커리 요리에 사용하게 되었다.²³

이처럼 고추는 아프리카와 아시아 내 포르투갈 상관(商館) 지역들로 빠르게 전파되었으며, 그 후 이곳들로부터 2차적으로 여러 다른 지역으로 확산했다. 이때 특히 인도의 고아(Goa)와 튀르키예가 중요한 중간 거점이었다. 포르투갈 상인들의 중개를 통해 고아에 들어온 신대륙 작물들이 튀르키예로 전해진 것이다. 옥수수, 콩류, 호박, 고추 등의 아메리카의 작물들이 광범위하게 전파되는 소위 콜럼버스 교환 현상에서 아나톨리아 지방이 오히려 이베리아보다도 더 중요한 역할을 하게 된 현상을 ‘아나톨리아 미스터리’(Anatolian mystery)라고 부른다.²⁴

튀르키예에는 어떤 경로로 고추가 전해졌을까? 무엇보다 기존 아시아-유럽 간 교역로를 통해 인도로부터 튀르키예로 고추가 들어갔을 가능성이 있다. 고아, 디우, 수라트, 호르무즈를 거쳐 페르시아만으로 올라가는 루트, 혹은 홍해 루트 등 몬순 아시아와 레반트 지역을 연결하는 사치품 운송로를 생각해 볼 수 있다. 혹은 인더스 강을 지나 아프간의 카불로 가서 육로를 통해 서행(西行)했을 수도 있다. 더 가능성이 큰 것은 아랍 상인들이 오스만투르크로 고추를 전해 주었으리라는 것이다. 호르무즈는 모든 상인, 모든 상품, 모든 밀수에 열려 있는 곳이었다. 1498~1513년 사이의 튀르키예 문서는 신대륙 작물인 콩을 언급한다. 이어서 1539년 이전 시기에 옥수수와 호박도 알려졌다.²⁵

다음 단계로 튀르키예 군의 진격과 함께 발칸반도와 헝가리 지역으로 고추가 확산했다. 중부 유럽에 고추가 알려진 것은 1차 빈 공격(1529) 이후

23 Jean Andrews(1993), pp. 198-200.

24 E. Anderson (1958), "Anatolian Mystery," *Landscape* (Spring), pp. 14-16.

25 Jean Andrews (1993), pp. 200-201.

로 보인다. 튀르키예 군은 식량 필요 때문에 주둔지에서 옥수수를 재배했는데, 아마도 이때 고추 역시 함께 전달했을 가능성이 크다. 그 결과 튀르키예 지배하에 있던 그리스나 발칸 지역으로도 이런 작물들이 확산한 것이다. 튀르키예 군이 떠난 이후에도 농민들은 계속 옥수수와 고추를 재배했다.²⁶ 다만 이 모든 과정이 실증적으로 명료하게 밝혀진 것은 아니며, 이설도 있다. 오스만 제국 병사들이 당시 포르투갈 식민지였던 인도의 디우를 포위하는 과정에서 ‘켈리컷 후추(고추)’를 가져갔고, 이후 병사들을 따라 북쪽 헝가리까지 전파되었다는 가설이 것이다. 어쨌거나 결과적으로 고추는 헝가리 음식의 맛을 크게 바꾸어 놓았다.²⁷ 헝가리에서는 국민 향신료인 파프리카가 탄생했다. 헝가리 전통 요리인 굴라쉬 수프에는 비교적 순한 맛의 파프리카가 주재료로 들어간다.²⁸

3. 고추의 한반도 전래

이상에서 인도의 고아로부터 서쪽 방향으로 고추가 확산하여 튀르키예와 헝가리, 동유럽 지역으로 퍼져 간 흐름을 살펴보았다. 다른 한편 인도로부터 동쪽으로 고추가 확산해 간 흐름 또한 매우 중요한 현상이다. 이와 관련하여 현재까지 많은 가설들이 제시되었으나 정확히 어떤 경로를 거쳐 전파되었는지는 여전히 불명확하다. 중국, 구자라트, 아랍 상인들이 교역 활동 과정에서 말라카와 인도네시아로 확산시켰고, 다른 한편 갠지스 델타에

26 Jean Andrews (1993), pp. 202-203.

27 이와 관련된 신화적인 이야기가 전한다. 메메트라는 튀르키예인 총독이 한 소녀를 첩으로 삼았는데, 이 소녀는 이 집 정원에서 자라는 고추를 따가지고 있다가 자신이 몰래 만나는 첫사랑 소년에게 전해 주었고, 이것이 헝가리 전역으로 퍼져 갔다는 것이다. 나지(2002), p. 9.

28 파프리카라는 이름은 그리스어 페페리(peperi, 블랙페퍼)에서 유래했다. 차라(2009), pp. 156-158.

서 버마, 첩두, 시추안 등지로 들어갔을 수 있다.²⁹ 또 다른 가능성은 디우와 수라트로부터 갠지스 델타를 넘어 육로를 통해 히말라야를 넘어 시추안으로 간 경로를 생각해 볼 수도 있다. 혹은 포르투갈 상인들이 인더스 강 하구 지역에서 히말라야 산맥을 넘어오는 견직물 교역을 하면서, 반대 방향으로 고추가 전해졌다는 주장도 있다. 이 경로들 중 어느 것이 결정적으로 중요했는지는 누구도 단언할 수 없다. 아마도 이런 여러 경로들이 복합적으로 이용되며 중국, 인도, 인도네시아 및 동아시아에 고추가 전파되었을 가능성이 크다.

이상의 복잡다기한 설명에서 보듯, 작물의 전파는 단일한 한 번의 사건으로 이루어지는 것이 아니다. 상인, 여행자, 사절, 관리 등 여러 채널을 통해 여러 번에 걸쳐 여러 방향으로 들어갔을 가능성을 고려해야 한다. 어떤 지역에서는 처음 도입되었다가 오랜 기간 방치되었을 수 있고, 어떤 지역에서는 많은 시행착오 끝에 정착했을 수도 있다. 중국 내 아메리카 작물 도입 과정에 대한 연구가 그런 점을 잘 말해 준다.³⁰

그렇다면 한반도에는 언제 어떤 경로를 통해 고추가 도래했을까? 이 문제에 대해서도 여러 설들이 제기되었으나 명백한 결론이 내려지지는 않았다.

조선시대 문헌은 대개 일본에서 조선으로 들어왔다고 기록한다. 1613년에 펴낸 『지봉유설』 권20에는 “남번초(南蕃椒)는 크게 독이 있다. 왜국에서 처음 온 것이며, 속칭 왜개자라 칭한다. 술집에서는 그 맹렬함을 이로와 하므로 시중에서는 지금 종종 씨앗을 소주에 섞는데, 이를 마신 자는 대부분 죽었다”고 한다.³¹ 남번초와 왜개자라는 두 이름을 호칭한다는 것은 기원을 정확하게 파악하지 못한다는 의미다. 한편 일본에서는 오히려 조선

29 Ping-Ti Ho (1955), “The Introduction of American Food Plants into China,” *American Anthropologist* 57.

30 Ping-Ti Ho (1955), pp. 195-197.

31 윤서석(1999), 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 신광출판사, pp. 302-303.

에서 고추가 들어왔다고 기록한다. 1709년 『대화본초』(大和本草)에서는 “고서에서는 찾을 수 없지만 근래의 책에서 말하기를 옛날 일본에는 번초가 없었는데, 수길공(水吉公)이 조선을 칠 때 그 나라에서 종자를 가져왔다고 한다. 그래서 그 이름을 고려호초(高麗胡椒)라 부른다”고 기록했다.³² 조선과 일본 두 나라 가운데 어디에서 어느 방향으로 전달된 것이 맞을까?

아마도 임진왜란 시점에는 조선과 일본에 모두 고추가 들어와 있었으며 양측 간 서로 교환했을 가능성이 크다. 결과적으로 다음과 같은 추론이 가능할 것이다.³³ 포르투갈 무역선에 의해 1540년대에 마카오를 비롯한 중국 무역항에 고추가 도착했다. 1543년에 포르투갈 상인이 다시 고추를 일본 규슈의 나가사키로, 1552년경에는 예수회 신부인 발타자르 가고(Balthazar Gago, 1520~1583) 등이 오이타현의 나카쓰(中津) 등지로 가져갔다. 이렇게 규슈의 동서 무역항에 도착한 고추는 일본에서 큰 관심을 받지 못한 채 쓰시마를 거쳐 동래왜관에 전해졌다. 임진왜란이 일어나기 전에 고추는 이미 경상도 일대까지 퍼져나갔다. 하지만 조선의 중부지역 사람들, 혹은 나가사키나 나카쓰에서 먼 일본 혼슈 지역 사람들은 고추를 알지 못했다. 그래서 한양 사람들은 임진왜란 중에 남쪽에서 왜군과 함께 고추가 올라왔다고 생각했고, 혼슈 사람들은 전쟁에 패하고 귀국한 군인들이 한반도에서 고추를 가져왔다고 믿었을 것이다. 이런 추론에 따르면 일본에서 우리나라로 고추가 유입되었을 가능성이 커 보이나, 중국으로부터 조선으로 고추가 유입되었을 가능성도 전혀 배제할 수는 없다.³⁴

32 차라(2009), p. 243.

33 차라(2009), p. 244.

34 허균의 『도문대작』(屠門大嚼)에서 “황주에서 만든 초시(椒鼓)가 맛이 좋다”(椒鼓黃州所作甚佳)는 기록이 나온다. 이 책은 16세기 전후에 나왔고, 황주는 황해도에 위치한 고장이므로 고추 도입 경로로 중국을 통한 북쪽 길도 있던 것으로 생각할 수 있다. 허균(2017), 윤숙자 엮음, 『도문대작, 1600년대 도문대작 식재료 전통음식 조리서』, 백산출판사, p. 137. 다만 이때 초시(椒鼓)가 정확히 무엇을 가리키는지 불명확하다는 문제가 있다. 윤서석은 초시를 고추장이거나 된장에 박은 고추 장아찌로 해석하여 고추가 중국에

『성호사설』(星湖僿說) 권10에서는 광해조 때부터 고추가 널리 보급되었다고 하니, 한반도에 들어온 이후로는 비교적 빨리 퍼진 것으로 보인다. 다만 처음 고추를 접한 조선 사람들이 곧 이를 환영하지는 않았다.³⁵ 매운맛을 내는 달래, 마늘, 파, 생강, 천초 등이 이미 있었기 때문이다. 생선의 비린내를 없앨 때에는 천초를 썼고, 부자들은 후추를 구해 썼다. 이후 점차 고추 사용이 증가하면서 대체로 18세기부터 매운맛을 내는 재료로 굳건히 자리를 잡아 갔다. 이전에 천초가루로 만들던 천초장이 고추장으로 변화하고, 생선의 비린내를 없애 주는 고춧가루를 이용하여 매운탕도 등장했다. 순조 때 어의였던 이시필(李時弼)의 『소문사설』(謏聞事說)에는 ‘순창고초장조법’을 설명하고 있다. 『증보산림경제』에서는 조만초장법으로 “만초 대신에 천초를 쓰기도 한다”고 하였으니, 즉 이 시점에서 이제 고추가 천초를 대체해 간 것으로 보인다.³⁶ 이와 관련하여 『오주연문장전산고』(五洲衍文長箋散稿) 권10의 “번초남변증설”(蕃椒南辨證設)이 흥미로운 정보를 제공한다. “번초(蕃椒)를 향명(鄉名)으로 고초(苦草)라 한다. 남과(南瓜)는 속칭 호박(胡朴)이라 칭한다. 둘 다 원래 남만(南蕃)에서 나는데, 고초를 남변초(南蕃椒)라 하며 호박은 또한 호과(號瓜)라 한다.”(蕃椒者鄉名苦草 南瓜者俗稱胡朴 其原竝出南蕃椒或稱南蕃椒 胡朴亦號瓜) “향명이 고초”라는 말은 이 시기에 와서 사람들이 만초나 번초라는 말 대신 ‘고추’라는 용어를 본격적으로 사용하기 시작했음을 의미한다.³⁷ 그렇다면 19세기에 가서야 비로소 일반인들이 고추를 널리 사용했을 것으로 해석할 수 있다.

고추가 널리 사용된 사례로서 김치를 살펴볼 필요가 있다.

서 조선으로 들어왔을 가능성을 거론하지만, 불명확한 점이 많다.

35 윤서석(1999), p. 303.

36 이상 차라(2009), p. 245, 256.

37 고추 한반도 자생설을 주장하는 사람들은 『훈몽자회』의 ‘초(椒)에 대한 기록을 근거로 든다. 여기에 ‘고초’가 나온다는 것이 주요 근거다. 권대영·정경란·양혜정·장대자(2011), 『고추이야기』, 도서출판효일. 그러나 이때 고초는 오늘날의 고추일 수가 없어서 이 설은 부정되었다. 김종덕(2009), 「‘고초’에 대한 논쟁」, 『농업사연구』, 8(1), 한국농업사학회.

김치가 오늘날과 같은 것으로 자리매김 한 것은 조선시대이다. 고려시대까지는 무, 가지, 오이, 부추, 미나리, 파 등이 주재료이고 양념으로는 마늘, 생강, 꿀꺽질, 천초 등이 쓰였으며 젓갈을 넣지 않았다. 조선시대 전기에도 대체로 먼저 시대의 것과 같은 것을 담갔으나, 후기에 이르면 배추, 무, 오이, 가지 등이 주재료로, 미나리, 갓 등은 양념채소로, 파, 마늘, 생강, 고춧가루, 젓갈은 중요한 양념감이 된다. 김치가 이렇게 발달한 것은 채소 재배의 발달로 좋은 무, 배추가 양산되고 어업이 발달하여 어개류 어획고가 증가하여 젓갈이 널리 보급될 수 있었기 때문이며, 무엇보다 고추가 많이 산출되었기 때문이다.³⁸

김치의 발전 과정을 문헌 자료상의 기록을 비교해서 확인해 보도록 하자. 조선시대 전기의 자료인 『수운잡방』(需雲雜方, 1481~1552)에는 김치 재료로 무와 가지가 가장 보편적이고 동아도 비교적 널리 쓰였으나 배추는 잘 보이지 않는다. 양념은 단순하며 향신료로 천초와 할미꽃(白頭翁), 생강, 마늘 등이 보이지만, 아직 고추가 쓰이지 않았다. 조선 중기 자료인 『증보산림경제』(增補山林經濟, 1766)에 이르면 김치 재료로 초기에는 없던 배추, 미나리, 갓이 쓰였으나, 다만 이 시대까지도 아직 배추가 많이 쓰이지는 않았다.³⁹ 양념으로는 파, 마늘, 생강, 청각, 거목, 천초 그리고 마침내 고추가 쓰인다. 김치에 고추를 넣었다는 기록은 이 책이 처음이다. 다만 겨울 김치에는 고추를 저며 썰어서 넣고 여름철 오이소박이에는 고춧가루로 해서 넣었으나 분량은 적었다. 마지막으로, 조선 후기 자료인 『규합총서』(閩閩叢書, 1809)를 보면 고급 김치가 발전하고 있음을 알 수 있다. 김치 재료로 무가 주로 쓰이고 오이, 가지, 동아의 쓰임새는 전기와 마찬가지로였으나, 배추가

38 윤서석(1999), p. 390.

39 배추는 19세기 말쯤 되어서야 오늘날과 같은 좋은 배추를 재배하게 되었다. 특히 중국에서 들어온 결구배추, 곧 호배추가 본격적으로 사용된 것은 20세기 들어와서의 일이다. 주영하, 『식탁 위의 한국사, 메뉴로 본 20세기 한국 음식문화사』, 휴머니스트, 2013, pp. 159-163.

증가한다. 그리고 대부분의 김치에 고추가 쓰인다는 점이 특기할 만한 일이다. 이런 비교를 통해서 다시 확인하는 바는 시간이 가면서 점차 고추가 많이 사용되지만 일상에서 널리 쓰인 것은 19세기에 가서의 일이라는 점이다.⁴⁰

그 후 일제시대 자료인 『조선무쌍 신식요리제법』에 소개된 김치 담그는 법을 보면 비로소 현재와 거의 비슷해졌음을 확인하게 된다.

1 옛법의 김치 담그기는 배추의 누른 잎은 다 떼어 버리고 통으로 속속이 깨끗하게 씻은 후 물 한 동이에 소금을 반 되가량 타서 배추에 넉넉히 부어 아무 그릇에든지 절여서 광주리에 내어놓아 물이 다 빠지게 해 놓는다. 2 마늘, 파, 고추, 생강을 채치고, 파, 미나리, 청각은 한 치 길이씩 썰어 함께 섞는다. 3 배추 잎사귀 틈마다 조금씩 깊이 소를 박고 잎사귀 한 줄기를 잡아 돌려서 배추 허리를 맨다. 4 무를 깨끗하게 씻어서 칼로 이리저리 비슷비슷 어여서 마치 비늘 박힌 모양으로 한 후에 소금에 절인다. 5 고명을 무 어인 속마다 넣어서 김칫독에 넣는다. 무 한 개 놓고 배추 한 켠 놓고 이렇게 번갈아 가며 넣는데 매 켠에 고명을 조금씩 뿌린다. 6. 무 절였던 물을 체에 밭여 부어 배추 위까지 올라오게 되거든 간을 짹짹하게 하여서 무거운 돌로 눌러놓고 뚜껑을 꼭 눌러둔다.⁴¹

이상에서 살펴본 바처럼 김치의 발전 과정을 추적해 보면 조선시대 중기를 지나면서 재료가 다양화·고급화되는 중이고 무엇보다 고추가 갈수록 더 많이 쓰인다는 점을 확인하게 된다. 우리나라 음식은 18~19세기를 지나면서 점차 매워진 듯하고, 일제시대에 이르러서 오늘날과 비슷한 수준이 되었을 것이다.

40 빙허각 이씨(2014), 윤숙자 엮음, 『규합총서』, 백산출판사.

41 이용기(2001), 옛음식연구회 역, 『조선무쌍 신식요리제법』, 궁중음식연구원, pp. 128-129.

고추장의 발진 과정에 대해 시대별로 자료를 비교해 보아도 같은 사실을 알 수 있다. 고추장은 『증보산림경제』에 처음 나오는데, 이 책의 내용과 이보다 150년 후의 책인 『규합총서』에 서술된 고추장을 비교해 보자.⁴²

『증보산림경제』: 콩을 꼼꼼히 골라 물에 일어서 모래와 돌을 없애고 보통 방법대로 메주를 만든 다음 바삭 말려서 가루로 만들고 체에 쳐서 받는다. 콩 1말마다 고춧가루 3홉, 찹쌀가루 1되의 비율로 위의 세 가지 맛이 어울리도록 섞고, 맛좋은 청장(淸醬)을 휘저어 뒤섞은 다음 작은 항아리에 넣어 햇볕에 쪄인다. 민간 방법에서는 그 안에 볶은 참깨가루 5홉을 넣기도 하는데 맛이 느끼하고 텁텁해서 좋지 않으며, 또 찹쌀가루를 많이 넣으면 맛이 시큼하여 좋지 않고, 고춧가루를 지나치게 많이 넣으면 너무 매워서 좋지 않다.⁴³

『규합총서』: 콩 1말로 메주를 썬다면 쌀 2되를 가루 내어 백설기를 찌서 삶은 콩 찜을 때 한 데 넣어 곱게 찜는다. 메주를 한 줌 크기로 작게 만들어 띄우고 말려서 곱게 가루로 만들어 체에 쳐 놓는다. 메주가루 1말에 소금 4되를 물에 타서 의이(녹말을 물에 풀어 끓인 것)처럼 버무리고, 고춧가루를 곱게 뺏아서 5홉이나 7홉을 섞는다. 찹쌀 2되를 질게 밥을 지어 같이 버무리고 대추 두드린 것과 포육가루와 섞고, 꿀 한 보시기를 넣기도 한다. 소금과 고춧가루는 식성대로 한다.⁴⁴

두 책을 비교하면 앞의 것은 콩 메줏가루 1말, 찹쌀 1승, 고춧가루 3홉이고 뒤의 것은 콩 1말과 쌀 2승으로 메주, 찹쌀 2승, 고춧가루 5~7홉을 쓴다. 후대로 갈수록 쌀과 고춧가루가 더욱 많이 쓰인다. 그 결과 후기의 고추장이 더 맛이 좋게 보이지만 오늘날의 고추장에 비하면 고춧가루와 찹쌀의

42 윤서석(1999), pp. 385-386.

43 유중립(2005), 윤숙자 엮음, 『증보산림경제』, 지구문화사, p. 161.

44 빙허각 이씨(2014), p. 77.

분량이 적어 보인다.

이처럼 시간이 흐를수록 고추가 점차 많이 사용하다가, 일제 강점기에 가서 오늘날과 유사한 정도가 되었다는 사실을 다시 한 번 확인할 수 있다. 이 점을 극명하게 잘 보여 주는 글로는 1933년 6월 20일자 『동아일보』에 쓴 의학박사 정구충(鄭求忠)의 기사 ‘고춧가루의 해독에 대하여’가 있다: “조선 처럼 일반 가정에서 조식으로 고춧가루를 많이 사용하는 곳은 없을 것입니다. 가정에서 상식하는 반찬이 모두 고추로 양념이 돼 있고 음식 본질의 맛이 모두 고춧가루의 맛으로 변해집니다. 고춧가루 들지 않은 음식이 없다 해도 과언이 아닐 만치 어회, 육회에까지 고추장으로 먹습니다. 이렇게 자극성이 많은 고추를 두세 살 먹은 어린이 적부터 사용해야 이것이 없이는 먹을 수 없이 중독이 되며 습관이 되어버립니다.”⁴⁵

일제 강점기에 이르러 고추를 많이 사용한 매운 음식이 일반화되었다는 점은 이 시대에 출판된 『조선무쌍 신식요리제법』의 국 탕 끓이는 법에서도 확인할 수 있다.⁴⁶ “매운 고추장을 함께 버무려 국물을 솥에 넣고 한참 끓여 쓰는 것도 좋다”(육개장), “고추장에 된장을 섞어 걸러 붓고 콩나물 꼬리는 제거하여 넣는다”(대구국), “다 끓은 후에 고춧가루를 쳐서 먹는다”(닭국) 같은 내용이 그러하다.

음식이 갈수록 매워지는 과정은 이후 20세기 내내 지속된 것으로 보인다. 일부 매운 음식을 내놓는 식당 주인들의 인터뷰를 보면 20년 전보다 현재 더 많은 고추를 사용하고 있다고 말한다.⁴⁷ 우리나라 사람들의 매운맛 선호는 오늘날에도 계속 강화되는 것으로 보인다. 다만 음식이 다 매워지기만 한다기보다는 단맛, 짠맛, 또 오트퀸에서 선보이는 섬세한 맛에 대한 추구도 동시에 강해지는 복잡한 현상이 진행되는 것 같다.

45 차라(2009), p. 250.

46 이용기(2001), pp. 98-110.

47 KBS(2010), “역사스페셜 - 밥상의 혁명, 독초 고추의 변신,” <https://www.youtube.com/watch?v=HrEPN-WT33I>(접속일: 2022.12.25.).

4. 소결: 욕망의 자율성

이상에서 세계 각지에 고추가 전파되고 매운맛의 음식이 증가하는 과정, 특히 우리나라 음식에서 매운맛이 강화되는 과정을 살펴보았다. 36개국의 요리 서적을 분석한 어느 연구 결과를 보면 고추 등 매운 향신료를 사용하는 음식 문화가 세계 각지에 광범위하게 발전해 있다.⁴⁸ 이 연구에서 분석한 요리법 가운데 93%가 한 가지 이상의 향신료를 쓰며, 에티오피아, 케냐, 그리스, 인도, 인도네시아, 이란, 말레이시아, 모로코, 나이지리아, 타이에서는 모든 요리에 향신료가 들어간다. 반면 핀란드와 노르웨이 같은 북유럽 국가에서는 요리법 3가지 가운데 한 가지 정도에서만 향신료를 쓴다. 연구는 고온다습한 나라일수록 더 매운 음식을 먹는다는 결론을 내린다. 그런 나라에서는 음식의 부패 위험이 크기 때문에 천연 항생제 역할을 하는 향신료에 더욱 의존하는데, 향신료를 많이 쓸수록 위장과 건강을 해치는 미생물이 줄어들기 때문이다. 그렇지만 어느 사회가 매운맛의 음식을 선호하는 이유를 이런 식으로 위생상의 효용만으로 설명할 수는 없을 것이다. 무엇보다 이 연구에서 가장 흥미를 끌면서도 동시에 결론에 반하는 내용은 한국과 일본을 비교한 부분이다. 같은 위도상에 있는 두 나라 가운데 한국이 향신료를 50% 정도 더 쓰기 때문이다. 실제로 조선과 일본에 비슷한 시기에 고추가 전해졌으나 일본 사람들은 고추를 주로 관상용 화훼로 받아들였고 매운 음식을 만들지는 않았다. 왜 일본 사람과 달리 한국 사람들은 고추를 더 많이 사용하는 사회적 선택을 했을까?

매운맛을 좋아하는 현상을 설명하는 건 쉬운 일이 아니다. 단지 고추라는 매운맛을 내는 식재료가 전달되었으므로 이를 이용한 매운 음식을 더 많이 먹게 되었다고 기계적으로 설명하면 너무 단순한 답이 될 것이다. 단

48 이하 Jennifer Billing and Paul Sherman (1998), "Antimicrobial Functions of Spices: Why Some Like It Hot," *The Quarterly Review of Biology* 73(1), pp. 3-49.

순히 어떤 특정 식재료가 존재한다고 해서 사람들이 그것을 많이 사용한다고 볼 수는 없다. 왜 사람들이 매운 음식을 찾는가 하는 문제에 대해서는 복합적이면서 섬세한 설명이 필요하다.

사실 매운맛은 얼핏 이해하기 어려운 현상이다.⁴⁹ 고추를 먹었을 때 그 격렬한 반응은 대개 위험신호다. 인간은 이런 식물이나 열매를 만나면 본능적으로 피하도록 설계되었다. 하지만 고추를 먹고 참으면 곧 부인할 수 없는 희열이 찾아오면서 또다시 모험을 감행하도록 만든다. 그 과정은 이렇게 설명할 수 있다. 캡사이신이 혀와 입안에 분포한 신경과 만나면 이 신경에 있는 통증전달물질은 입안이 탄다는 신호를 뇌로 전달한다. 물론 실제로 입안이 타는 것은 아니다. 말하자면 잘못된 신호를 보낸 것인데, 이때 뇌는 반사적으로 몸의 여러 장치를 동원해서 이 물질을 없애려 한다. 심장이 빠르게 뛰고, 입에서는 침이 분비되며, 콧물이 나오고, 위장 활동이 더욱 활발해질 뿐 아니라, 머리와 얼굴에서는 땀이 비 오듯 흘러내린다. 이런 상황이 되면 뇌는 몸이 상처를 입었다고 판단하고 자연 진통제인 엔도르핀을 분비한다. 다시 매운 음식을 먹을 때 뇌는 또 한 차례의 고통을 감지하고는 엔도르핀을 더욱 많이 분비한다. 이 과정이 계속되면 엔도르핀이 훨씬 많이 분비되며, 이때 우리는 쾌감을 느낀다. 이런 설명에도 불구하고 여전히 남는 문제는 애초에 왜 이런 힘든 과정을 감내하려 했을까, 왜 어떤 사회는 그런 시도를 하지만 다른 사회는 그렇게 하지 않는가 하는 점이다.

여기에서 강조할 점은 ‘맛’이 전적으로 생물학적인 게 아니라 사회적인 현상이기도 하다는 것이다. 앞서 설명한 쾌감의 요소가 있다고 해도 왜 어느 시대, 어느 사회에서 그런 특정한 맛의 요소가 집단적으로 선택되었는가는 설명이 필요하다. 어느 사회의 미각의 구조가 변화한 원인은 결국 인간의 욕망에서 찾을 수밖에 없다. 중요한 점은 욕망이 자율성을 가지고 있다는 사실이다. 사회구조를 반영하여 욕망이 변화하기도 하지만, 욕망이 먼저

49 나지(2002), p. 295.

변화하여 사회구조를 변화시키기도 한다.

인간의 욕망이 사회구조를 바꾼다는 점은 어떤 함의를 가질까? 우리는 흔히 사회구조라는 하부구조가 주요 동인(動因)이고 인간의 의식이나 감정 같은 상부구조가 거기에 맞춰 변한다고 생각하는 경향이 있다. 사회구조가 변하므로 인간의 감성이 변한다고 보는 식이다. 그러나 음식의 역사에서 확인하는 바는 오히려 반대이다. “부드러운 음식 재료가 많아진 결과 사람들이 부드러운 음식을 더 많이 먹게 되고 그래서 섬세한 맛이 지배적인 맛으로 굳어졌다”고 이야기해서는 안 된다. 그 반대의 설명이 타당하다. 사람들이 부드러운 맛을 더 원하게 되면서 그런 음식 재료를 더 찾게 되고 그래서 생산이 거기에 맞춰 변화한 것이다. 16~18세기에 버터가 풍부해지고 값이 싸졌기 때문에 상층 사회 사람들이 그것을 추구한 것이 아니다. 반대로 부르주아 중상층으로 확산된 미각의 새로운 변화가 유럽의 농업을 변화시켰다. 그 결과 17세기 이후, 특히 18세기부터 축산업의 발달로 우유를 생산하는 가축이 늘어난 것이다.⁵⁰ 부드러운 맛에 대한 이 설명은 그대로 매운맛에 대해서도 타당할 것이다.

여기에서 한 가지 더 고려할 요소는 엘리트가 추구하는 ‘최소성’이다.⁵¹ 어떤 산물이 구하기 힘들고 값이 비싸다는 점이 곧 그것을 추구하는 기본 동인으로 작용할 수 있다. 예컨대 후추는 유럽에서 천 년 동안 부자들의 식탁의 상징이었으나, 근대 이후 수입량이 크게 늘어 대부분의 사람들이 풍부하게 사용할 수 있게 되자 바로 그 시점부터 부자들의 식탁에서 사라져 가기 시작했다. 16세기에 향신료가 대량으로 유입되자 부자들은 자신들을 구분 짓는 표시를 다른 데에서 찾았다. 17세기 프랑스 엘리트는 매운 향신료 대신 섬세한 지방질 요리와 더 잘 어울리는 버섯 같은 재료를 선호했다. 이렇게 발전한 프랑스 요리는 서유럽 엘리트 사이에 큰 성공을 거두었고 이

50 맛시모 몬타나리(2001), 주경철 역, 『유럽의 음식문화』, 새물결, pp. 188-189.

51 몬타나리(2001), pp. 189-190.

들의 식습관을 심층적으로 변화시켰다. 그런데 독일, 네덜란드, 폴란드, 러시아 같은 동유럽, 북유럽, 중유럽 지방에서는 대부분 향신료를 많이 가미한 요리를 고수했다. 브로텔은 이 이유가 아마도 이 국가들에서 향신료 소비 관습이 뒤늦게 들어와서 이 자체가 새로운 사치가 되었기 때문이라고 보았다.⁵² 서유럽보다는 동유럽에서 고추를 더 애용한 사실 또한 이런 맥락에서 찾을 수 있을 것이다.

그렇다면 조선시대에 고추를 이용한 매운맛 역시 초기에는 고급문화와 관련된 것이 아닐까 추론해 볼 수도 있다. 마치 중세 유럽에서 후추를 많이 사용한 매운 음식이 엘리트층의 독점물이었던 것과도 같다. 앞서 인용한 『규합총서』에서 나오는 고급 김치는 단순히 매운 음식이 아니라 대단히 세련된 고급 음식이었다. 무, 배추, 갓, 오이, 가지, 동과에다가 소라, 낙지, 조기젓·준치젓·굴젓·밴맹이젓을 사용하고 청각, 마늘, 고추를 넣은 쉬박지, 대구, 민어, 북어, 조기머리와 껍질을 재료로 하여 쇠고기를 넣어 진하게 달인 다음 청각, 마늘, 파, 생강, 고추불이를 켜켜이 넣는 어육김치 같은 사례를 보라.⁵³ 그러다가 19세기에서 20세기에 이르러 고추 생산이 늘자 서민층으로까지 확대되었으리라 추론할 수 있을 것이다.

각 사회마다 고추에 대한 반응은 다 다르며, 그에 따라 고추를 사용하는 음식도 다양하게 발전했다. 인도 음식은 우리보다 훨씬 매운맛이 강조되지만 헝가리에서는 고추(파프리카)를 사용하되 매운맛보다도 파프리카의 향을 좋아한다. 우리나라 음식 또한 단순히 매운 게 아니라 독특한 향취의 음식을 창안했다. 고추가 전래되고 수용되면서 음식이 변화하는 것은 글로벌 현상이면서 지역마다 상이한 방식으로 수용하여 독특한 음식들을 창안한 로컬 현상이기도 하다. 매운맛의 확산은 ‘글로벌’(glocal) 현상의 대표 사례일 것이다. 이 글에서 한 시대를 풍미한 현상이 시간이 지나면서 바뀌어 간

52 브로텔(1995).

53 빙허각 이씨(2014), pp. 81-83.

다는 점을 확인했다. 인간의 다양한 욕망이 사회 요인들과 복잡하게 얽히면 또 어떤 일이 일어날지 누구도 예측하기 힘들다.

참고문헌

- 권대영·정경란·양혜정·장대자(2011), 『고추이야기』, 도서출판효일.
- 김종덕(2009), 「'고초'에 대한 논쟁」, 『농업사연구』 8(1), 한국농업사학회.
- 나지, 아말(2002), 이창신 역, 『고추, 그 맵디매운 황홀』, 뿌리와이파리.
- 몬타나리, 맛시모(2001), 주경철 역, 『유럽의 음식문화』, 새물결.
- 브로델, 페르낭(1995), 주경철 역, 『물질문명과 자본주의』, 도서출판까치.
- 빙허카 이씨(2014), 윤숙자 엮음, 『규합총서』, 백산출판사.
- 유중림(2005), 윤숙자 엮음, 『증보산림경제』, 지구문화사.
- 윤서석(1999), 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 신광출판사.
- 이용기(2001), 옛음식연구회 역, 『조선무쌍 신식요리제법』, 궁중음식연구원.
- 주경철(2014), 「부드러운 맛에 면죄부를 발행하다: 버터, 섬세한 맛의 승리」, 안대회·정병철 엮음, 『18세기의 맛 취향의 탄생과 허끝의 인문학』, 문학동네.
- 주영하(2013), 『식탁 위의 한국사, 메뉴로 본 20세기 한국 음식문화사』, 휴머니스트.
- 차라, 프레드(2009), 강경이 역, 『향신료의 지구사』, 휴머니스트.
- 투생-사마, 마겔론(2002), 이덕환 역, 『먹거리의 역사』, 도서출판까치.
- 허균(2017), 윤숙자 엮음, 『도문대작, 1600년대 도문대작 식재료 전통음식 조리서』, 백산출판사.
- Anderson, E. (1958), *Anatolian Mystery, Landscape* (Spring), pp. 14-16.
- Andrews, Jean (1993), "Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe," *Geographical Review* 83(2), pp. 194-204.
- Billing, Jennifer and Paul Sherman (1998), "Antimicrobial Functions of Spices: Why Some Like It Hot," *The Quarterly Review of Biology* 73(1), pp. 3-49.
- Brown, Cecil H. (2013), Charles R. Clement, Patience Epps, Eike Luedeling and Søren Wichmann, "The Paleobiolinguistics of Domesticated Chili Pepper (*Capsicum spp.*)," *Ethnobiology Letters* 4, pp. 1-11.
- Dalby, Andrew (2000), *Dangerous Tastes, The Story of Spices*, University of California Press.
- Jane, Cecil (ed.) (1988), *The Four Voyages of Columbus*, Dover Press.
- Kraft, Kraig H., Cecil H. Brown, Gary P. Nabhan, Eike Luedeling, José de Jesús Luna Ruiz, Geo Coppens d'Ecckenbrugge, Robert J. Hijmans, and Paul Gepts (2014),

- “Multiple Lines of Evidence for the Origin of Domesticated Chili Pepper, *Capsicum annuum*, in Mexico,” *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 111 (17) (April 29, 2014), pp. 6165–6170.
- Lee, Alexander (2019), “Enchiladas, a Culinary Monument to Colonialism,” *History Today* 69.
- Monardes, Nicolás Bautista (1580), *Joyfull Newes out of the New Found World: Wherein Are Declared the Rare and Singular Vertues of Divers and Sundrie Herbs, Trees, Oyles, Plants & Stones, with Their Applications as Well to the Use of Phisicke, as Chirurgery ... Also the Portrature of the Sayde Herbes, Very Aptly Described*, Collection: Cookbooks and Herbals.
- Pedron, Martine (2005), “Tomate, avocat, piment. Ces plantes venues d’Amérique,” *L’Histoire* 297.
- Ho, Ping-Ti (1955), “The Introduction of American Food Plants into China,” *American Anthropologist* 57, pp. 191–201.
- Quellier, Florent (2010), “Le goût de l’inconnu,” *L’Histoire* 355.
- Sabban, Françoise (1986), “Le piment ne brûle pas toutes les bouches,” *L’Histoire* 87.
- Watts, D. (1987), *West Indies: Patterns of Development, Culture and Environmental Change since 1492*, Cambridge University Press.
- KBS (2010), “역사스페셜 - 밥상의 혁명, 독초 고추의 변신,” <https://www.youtube.com/watch?v=HrEPN-WT33I>(접속일: 2022.12.25.).

원고 접수일: 2023년 1월 10일, 심사완료일: 2023년 2월 9일, 게재 확정일: 2023년 2월 9일

ABSTRACT

The Spread of Chillies and the Globalization of Spiciness

Jou, Kyung Chul*

Since Columbus' arrival in America, chillies (*Capsicum annum*) have spread around the world, and the spicy taste has become stronger in many local foods. However, the propagation process of chillies is very complicated, making it difficult to grasp the routes in a simple manner. The Portuguese contributed more to the spread of chillies than the Spanish. In particular, chillies were delivered to important trading hubs such as Goa in India and spread to Eastern Europe, Greece, and Balkans through Turkiye. Around the same time, it also entered various parts of Asia through complex routes, and it also flowed into Joseon and Japan. Korean food became spicier, but the process was first gradual and accelerated in the 19th century, and reached its peak in the 20th century. On the other hand, such a change has not occurred in Japan. Why is the acceptance of food ingredients different from society to society? Historians describe it as 'the autonomy of desire'. The social structure does not completely control human emotions, but on the contrary, elements such as desire may work to change the social structure.

Keywords Chily, Spiciness, Kimchi, Anatolian Mystery, Desire

* Professor, Department of Western History, Seoul National University