

초(椒)와 고초의 의미

The Meaning of Cho(椒) and Gocho(高 초)

정 경 란

한국학중앙연구원

Chung kyung-rhan

The Academy of Korean Studies

요약

『홍재전서』의 초의 종류에 나온 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)의 공통적인 특징이 고초로 확인됨에 따라 고초를 언해한 한자 椒, 苦椒, 蕃椒, 南蠻椒, 蔓椒를 살펴본 결과, 초의 종류는 다양하고, 이 초(椒)는 고추를 의미함을 알 수 있었다. 현재에도 고추의 품종이 다양한데, 과거로부터 외국과의 교류를 통한 다양한 고추가 국내에 유통되고 있음을 확인할 수 있었다.

I. 서론

초(椒)는 무엇인가? 『훈몽자회(訓蒙字會)』(1527년)에는 초(椒)가 ‘고초’로 기록되어있으나, 임진왜란 전에는 고추가 일본에서 들어오지 않았으므로, 중세국어 문헌의 초(椒)인 ‘고초’는 고추가 아닌 후추를 가르키거나¹⁾ 천초(川椒)나 호초(胡椒)를 의미한다고 하였다.²⁾ 이렇듯 초(椒)에 대한 해석이 분분한데, 초(椒)에 대해서 조선의 정조(正祖, 1752~1800)가 『홍재전서(弘齋全書)』에서 언급한 내용이 있다.

『홍재전서(弘齋全書)』는 조선시대 정조의 시문집으로 1799년 규장각에서 편찬하였고, 이 책은 정조의 사상, 당시의 사상풍토 그리고 사회의 전반적인 이해를 위해서 중요한 자료로 평가되고 있다. 『홍재전서(弘齋全書)』 제 89권에는 정조가 초(椒)의 종류에 대해 다음과 같이 언급하였다.³⁾

정조 : “초(椒)는 과연 어떤 식물인가? 지금의 호초(胡椒)와 같은 종류인가?”

김달순(金達淳) : “초(椒)의 종류는 매우 많으니, 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒) 같은 것들이 있습니다.”

- 1) 이기문, 후추와 고추, 『새국어생활』, 국립국어연구원, 1998, 193~201쪽.
- 2) 김종덕, '고초'에 대한 논쟁, 한국농업사학회, 8(1), 2009.06. 106~125쪽.
- 3) 1799년 『홍재전서(弘齋全書)』제89권/경사강의(經史講義) 26/시(詩)6/진풍(陳風)의 기록; “握椒. 集傳曰椒是芬芳之物. 椒果何物歟. 如今胡椒之類歟. 達淳對. 椒之種甚多. 有蜀椒秦椒丹椒大椒胡椒之別. 要皆性味雜馨. 可比於女德者也.”

촉초, 진초, 단초, 대초, 호초가 가지고 있는 공통적인 특징은 무엇이고, 그 특징을 초(椒)가 가지고 있다고 할 수 있으므로, 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초의 특징을 살펴보고, 초(椒)가 무엇인지를 살펴보겠다.

II. 초(椒)는 무엇인가

초(椒)에 대하여 정조가 『홍재전서』에서 초(椒)의 종류에 대해 김달순에게 물었고, 김달순은 초(椒)의 종류는 매우 많다고 하면서 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒) 같은 것들이 있다고 말하였다. 초의 특징을 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초가 갖고 있다고 하겠는데, 이 글에서는 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초가 무엇인지를 분석하여 초의 특징을 찾아내고자 했으며, 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)는 다음과 같은 특징이 있음을 알게 되었다.

1. 촉초는 촉나라 사친성에서 나며, 종기, 중풍 등을 치료하는 약재로서의 촉초와 고추장을 만들 때 식재료로 쓰는 고추로써의 두 종류의 촉초가 있다.
2. 진초는 진나라 관중, 협서에서 오고 북통, 이질을 낫게 하는 약재로서의 진초와 고추를 의미하는 두 종류의 진초가 있다.
3. 단초는 약재로서의 기능은 없으며, 김장과 고추장에 쓰인 고추이다.
4. 대초는 촉초의 이명으로 회충, 설사를 멎게 하는 약재로서의 대초와 고추를 의미하는 두 종류의 대초가 있다.
5. 호초는 호나라 즉 서역지역에서 온 후추와 고추를 의미하는 두 종류의 호초가 있다.

초의 종류로써 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대

초(大椒), 호초(胡椒)에는 각각 약재 기능품종과 고초(고추)의 품종이 있음을 알게되었다.

Ⅲ. 고초의 의미

촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)는 공통적으로 고추의 성질을 갖고 있음을 알게 되었고, 한자 秦椒, 胡椒 를 고초'로도 언해함에 따라 고초의 의미도 살펴보기로 한다. 고문헌에서 고초로 언해한 단어는 秦椒, 胡椒외에 椒, 苦椒, 蕃椒, 南蠻椒, 蔓椒가 있었으며, 이 단어들의 의미를 해석하여 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 초(椒)는 『오주연문장전산고』, 『승정원일기』 등에서 순창고추장을 순창초장(淳之椒醬)이라고 함에 초(椒)는 고추를 의미함이 틀림없다.
2. 고초(苦椒)라는 단어는 한글창제 이전에는 초(椒)라는 글자로 사용되다가 한글 고초에 해당하는 한자의 필요성에 의하여 『사의경험방』(1608~) 이래 고추를 의미하는 단어로 조어(造語)되어 사용되었다.
3. 번초(蕃椒)는 남만초(南蠻椒), 남번초, 왜개자 등으로 불리었고, 남만, 번우지방에서 생산된 고추로 조선에는 임진란이후에 들어왔으며, 독이 있고, 몹시 매운 고추이다.
4. 만초(蔓椒)는 『증보산림경제』에 고추장을 만초장이라고 하였으며, 식자(識者)에 따라 고추를 만초로 기록하기도 하고 고추장을 만초장이라고 했음을 알 수 있다.

Ⅳ. 결론

『홍재전서』의 초의 종류에 나온 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)의 공통적인 특징이 고초로 확인됨에 따라 고초를 언해한 한자 椒, 苦椒, 蕃椒, 南蠻椒, 蔓椒를 살펴본 결과, 초의 종류는 다양하고, 이 초(椒)는 고추를 의미함을 알 수 있었다. 세계적으로 고추의 종류는 100종이상이 넘으며, 품종도 안 매운 것부터 아주 매워서 사람이 죽을 수도 있는 매운 품종까지 다양하다. 우리 문헌에 다양한 고초 기록으로 우리나라는 과거로부터 외국과의 교류를 통한 다양한 고추가 국내에 유통되고 있음을 확인할 수 있었다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] 권대영 · 정경란 · 양혜정 · 장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011.
- [2] 정경란, 「호초(胡椒)의 두가지 의미, 고추와 후추」, 『한국콘텐츠학회지』 12-2, 2014.