

調味 香辛料의 歷史

李 盛 雨

漢陽大學校 食品營養學科

(I) 世界속의 調味 香辛料

飲食의 맛이 좋고 나쁨은 매우 主觀的인 問題이다. 같은 飲食이라도 그 때의 溫度·濕度의 높낮음, 分위기, 배고픔의 정도 등에 따라 맛의 評價가 달라진다. 따라서 맛을 學問의 대상으로 삼기에는 어려운 領域이지만 調理를 하거나 飲食을 먹을 때 맛을 보다 좋게 하기 위하여 調味 香辛料를 쓰기도 한다. 이 調味 香辛料는 世界的으로 볼 때 氣候·風土에 따라 地域의 特色을 크게 나타낸다.

지금 15세기의 世界를 대상으로 삼아 調味 香辛料의 世界地圖를 그려보면 그림 1과 같다.¹⁾ 15세기를 대상으로 한 것은 지금부터 약 500年前 Columbus가 美大陸을 發見하고 世界的 食文化에 많은 변모를 주어서 飲食地圖를 크게 바꾸고 말았기 때문이다.

1. 美大陸

美大陸은 고추 및 tomato圈이다. 고추와 tomato는 15세기부터 온 세계에 전파되었고, 특히

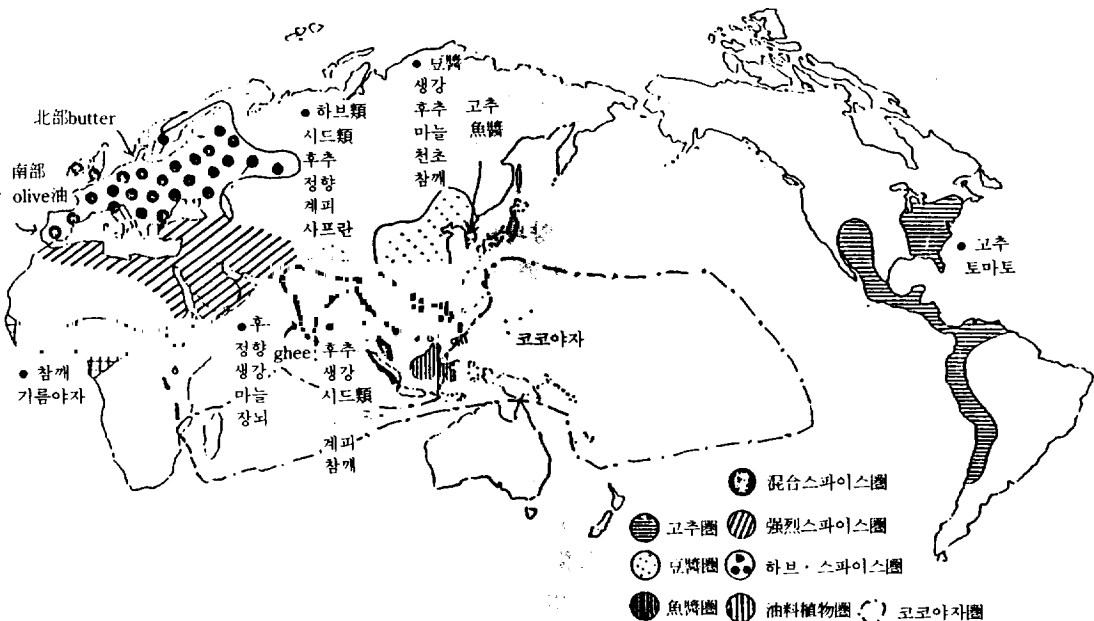


그림 1. 世界속의 調味 香辛料(15세기)(石毛作成→筆者補完).

고추 없는 韓國飲食의 맛, tomato sauce 없는 Italy 飲食의 맛은 생각할 수 없게 되었다. 그리하여 고추와 India의 후추는 온 세계에 퍼졌으나, 東asia 본래의 香辛料인 川椒는 온 세계에 퍼지지 못하여 東asia속에 머물게 되었다.

2. 太平洋

太平洋은 coconut tree(코코야자)圈이다. 코코야자의 열매속에 copra란 흰 胚乳層이 있고, 이것을 깎아내어서 물로 비빈 coconut milk가 여러 調理에 쓰인다.

3. Africa

Africa의 savanna(熱帶·亞熱帶의 大草原) 地帶는 油料植物圈이다. Africa의 農耕文化圈에서는 香辛料가 거의 없고 開發하지 않았으나, 油脂를 많이 품고 있는 몇몇 植物이 開發되었는데, 그 代表가 참깨이다.

食用油는 飲食에 重厚한 맛을 주고 香氣를 주는 것으로 調味에 없지 못하는 것이다.

4. Europe

中世 Europe의 領主들의 調理는 現在보다 胡椒를 비롯한 많은 香辛料을 쓰고 있었다. 그들에게는 香辛料의 種類나 量이 많을 수록 調理의 格이 높아진다는 觀念이 있었던 것이다.

香辛料는 本來 熱帶 asia의 産物이니 이것의 入手에 많은 돈이 필요하여 Europe의 民族들은 地中海의 herb 낱잎을 쓰는 調理(salad)를 開發하고 이것이 크게 발달하였다. 따라서 香辛料의 使用量이 적어지고 여러 가지 종류의 것을 섞어서 쓰는 일도 적어졌다. 그렇다고 하여 Europe에서 香辛料의 重要性이 變化한 것은 아니다. 그리하여 herb·spice圈을 形成하였다.

그리고 Europe에서는 香辛料·herb와 더불어 南部에서는 olive油가 많이 쓰이고 北部의 調理에는 butter를 흔히 쓴다는 특징이 있다.

5. Arab

北africa에서 西asia에 걸치는 地域으로서, 이곳은 옛부터 熱帶香辛料를 交易하는 中心部를 차지하고, 胡椒·丁香·生薑 등 強烈한 香辛料를 大量 使用하였으며 다른 地域에서 使用하지 않는 模腦·麝香도 使用하고 있다. 또 마늘과 양파도 이 지역의 原産地이다.

따라서 이 지역에서는 強烈한 香辛料에 의하여 調理品の 本味를 cover해 버리는 특징이 있다.²⁾

6. India

混合스파이스圈이다. India에서는 調理에 맞추어 여러 香辛料의 混合物을 만들어 쓰는 것이 調理의 基本이 되어 있다. 混合 香辛料의 代表的인 것은 curry粉이다. 이것은 처음부터 India에 있었던 것이 아니고, India에 와 있었던 英國人들이 本國에 들어가서 India 生活를 回顧하면서 여러 가지 香辛料를 混合 調味하여 영국式으로 curry粉을 만든 것이 그 始初라 한다.

또, India 물소의 것으로 만든 ghee한 油脂를 널리 쓰고 있다. India에는 肉食을 하지 않는 菜食主義者가 많다. 채소를 소금만으로 調理하면 한결 짭기만 하지만 ghee을 섞어주면 짠맛이 부드러워진다. 따라서 India에서는 ghee가 특징적인 조미료도 발달한 것이다.³⁾

7. 東南 Asia

魚醬文化圈이다. 東南asia에서는 제철에 엄청나게 많이 잡힌 물고기나 새우의 저장을 위하여 소금을 섞어 발효시켜 젓갈을 만들고, Philippine · Thailand · Vietnam 등지에서는 젓갈의 국물이 모든 調理의 調味料로 널리 쓰고 있다. 그런데 Malaya 半島나 Indonesia에 걸치는 지역에서는 새우젓갈을 건조시켜 半固體 상태로 만들어 이용하고 있다.

8. 東Asia

古代 中國에서는 고기나 물고기에 누룩과 소금을 섞어 부패를 막아가면서 醱酵시킨 醃 이른바 肉醬 · 魚醬이 있었으나, 이들이 우리 祖上인 東夷系가 開發한 豆醬에 밀려서 東asia는 마침내 豆醬文化圈을 形成하게 되었다.

9. 또 하나의 맛 旨味

從來 맛이란 어떻게 설명되고 있었을까? 1920年代에 독일의 心理學者 Henning는 甘味 · 甜맛 · 酸味 · 苦味을 4原味라 하였다. 東洋에서는 일찍부터 辛味를 더하여 五味라 하였다.

그런데 日本의 化學者나 神經生理學者들이, 神經生理學이나 官能test, 食品化學의 研究 등에 의하여 四原味나 五味로 설명할 수 없는 맛이 확실히 있다는 것을 證明하였다. 이것의 또 하나의 맛은 だし마 · 가다랭이 · 표고버섯에서 얻은 맛으로 이것을 旨味라 하였다.

だし마에서 얻은 旨味는 amino acid인 MSG로 代表되고, 가다랭이에서 얻은 것은 5'-IMP, 표고버섯의 것은 5'-GMP로서 後 2者は 核酸系物質이다.

이 旨味를 Europe 사람들이나 그 밖의 지역의 사람들이 비록 느꼈다고 하여도, 그들은 본디 香辛料나 油脂文化에 익숙해 있었기 때문에 旨味를 특히 重視하지 않고 旨味를 表現하는 말도 없었다. 旨味는 香辛料나 油脂의 맛에 cover 당하고 있는 것이다.

旨味란 좋은 맛이란 뜻이니 日本人은 억지로 palatable taste라고 英譯하였다. 이러한 가운데 약 10年 前부터 世界의 化學者들이 이맛을 認定하게 되었고, 日本語를 Roma字로 "Umami"라 表現하게 되었다. 또 旨味를 갖고 있는 物質을 "Umami substance"라 한다.²⁾

그리고 asia 民族은 農耕民族이다. 農耕民族은 채소를 소금에 섞어 먹는데 그러면 너무 짜기만 하다. 그러나 여기에 Umami가 더해지면 맛이 매우 부드러워진다. 김치에 젓갈을 쓰는 것이 그 예이다. 또 大豆나 魚貝類에 소금을 넣고 발효시켜서 먹는 豆醬文化圈 · 魚醬文化圈을 形成하였다. 그리하여 萬能調味料로 利用하는데 비하여 他地域에서는 볼 수 없다.

그리고 東asia의 여러 나라에서 instant의 Umami 調味料가 왜 유독 日本에서만 발달하였을까?

日本人은 歷史的으로 肉食을 taboo해 왔다. 고기없는 食生活에서 뭔가 고기맛을 얻고자 하는 努力이 멸치 · だし마 · 가다랭이 등에서 이른바 "다시"을 내는 技術이 발달한 것이다. 이에 비하여 우리 民族은 遊牧民은 아니지만 傳統的으로 고기를 먹고 있었기 때문에 肉食民族처럼 고기를 충분히 고아서 설농탕 · 곰탕처럼 旨味를 내니 일부러 "다시"를 쓸 필요가 생기지 않았다. 우리나라에서 멸치 だし를 내게 된 것은 日本人이 이 땅에 들어온 開化以後의 일이다. 그리하여 instant의 Umami 調味料는 옛부터 Umami를 즐기던 豆醬 및 魚醬文化圈에서는 食卓用으로 많이 販賣되고, 유럽에서는 加工原料로 약간 販賣되고 있을 뿐이다.⁴⁾

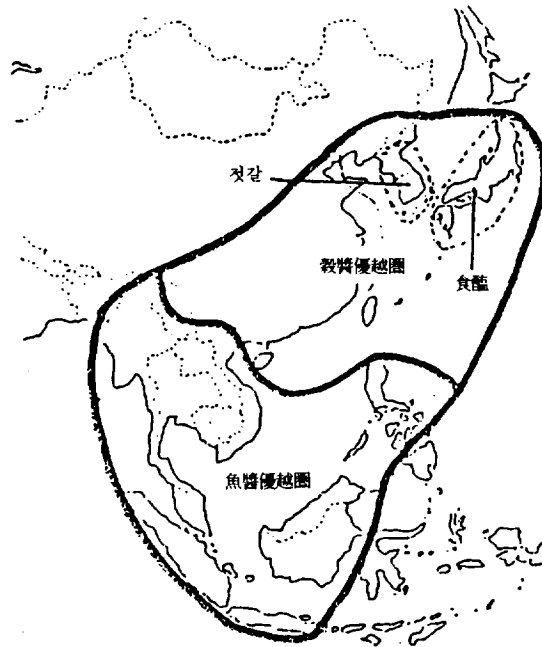


그림 2. 東아시아·東南아시아의 調味料文化圈(石毛作成→筆者補完).

10. 世界속의 韓國 調味 香辛料

世界속의 主要 調味 香辛料(15세기)의 分布는 그림 1과 같다.

우리나라는 傳統의 豆醬文化圈에 다같이 Umami를 가지는 魚醬을 받아들였고, 특히 김치에 젓갈을 많이 쓰고 있다. 또 新大陸의 고추, africa의 참깨기름, arab의 胡椒·마늘 등의 強力 香辛料, 김치 등에 볼 수 있는 India式 混合 香辛料 등의 여러 文化가 渾然一體가 된 것임을 알 수 있다.

「日本沈没」로 有名な 日本推理作家 小松左京는 韓國料理는 東asia속에서 中國料理에 吸收되는 것이 아니고 독자적인 食文化의 體系를 가진 unique한 것이라고 하였다(그림 2).⁵⁾

(II) 東asia속의 豆醬 起源

本書 本文 p. 313의 「古代 東아시아 속의 豆醬에 관한 發祥과 交流에 관한 연구」를 참조할것.

(III) 東asia속의 고추

1. 고추의 原產地

고추는 가지科(Solanaceae)의 熱帶性 植物로서 고추屬(Capsicum)에 속한다.⁷⁾

고추屬은 약 20種 있는데, 이들은 모두 美大陸에 自生하고 그 가운데서 4種이 栽培種이며, 그 밖의 것은 野生種이다. 野生種의 大部分은 열매가 콩알만큼 작고 매우 맵다. 그리고 直立·

표 1. 고추의 재배종과 祖上種 및 發祥地

栽培種	祖上種	發祥地
<i>Capsicum annuum</i> <i>var. annuum</i>	<i>var. minimum</i>	Mexico
<i>C. chinense</i>	<i>C. frutescens</i>	Columbia 및 Peru의 amazone 江源流 地域의 低地帶
<i>C. baccatum</i> <i>var. pendulum</i>	<i>var. baccatum</i>	Peru 南部, Bolivia
<i>C. pubescens</i>	<i>C. eximium</i>	Peru南部, Bolivia北部, Andes山岳의 中腹地帶

上向이며 成熟하면 절로 떨어진다.

4종의 재배종은 지금은 널리 Mexico, 中美·南美의 여러 지역에서 재배되고 있으나, 본래는 각각 일정한 지역에 한정되어 生育하고 있었던 것이다. 4종의 재배종은 아래 표 1과 같다.

이들 4種 가운데서 세계각국에서 栽培되고 있는 것은 거의 大部分이 *Capsicum annuum*이고, 다른 3種은 中南美에서 旧大陸으로 빠져나오지 않고 있다.

旧大陸에서 널리 재배되고 있는 *C. annuum*은 열대지방에서는 여러 해살이지만 온대지방에서는 한해살이이다. 풍부한 變異를 나타내는 것으로, 열매는 피망과 같은 大型, 가느다란 것, 구슬모양, 달걀모양, bell형 등 가지가지이고, 길이도 1~30 cm, 빛깔은 초록색·보라색·붉은색·orange색·노랑색·자주색·갈색 등 여러 가지이다. 매운 정도도 品種에 따라 가지가지이고 맵지 않은 것도 있다. 맵지 않은 것은 *C. annuum*에만 있다.

고추의 성숙한 붉은색 열매를 利用할 때는 *rede pepper*, 미숙과를 채소로 利用할 때는 *green pepper*라 하고, 品種上으로 辛味種은 *hot pepper*, 甘味料는 *sweet pepper*라 한다.

그리고 고추는 녹말성 食品의 단조로움과 *protein*性 食品으로서 臭氣가 있는 野獸肉에 의존하는 中南美의 住民들로서는 없지 못한 植物이었다.

2. 고추의 傳播

1400年代 Europe에서는 胡椒에 대한 欲求가 가히 집념적이었다. Columbus는 地球가 둥글다는 것을 믿고 胡椒를 찾아 西쪽으로 계속 航海하다가 美大陸을 발견하고, Mexico의 原住民이 “아기”란 매우 매운 香辛料를 먹고 있음을 보았다.^{68,69)}

그가 Spain에 가져온 美大陸의 고추는 胡椒처럼 熱帶地方에서만 栽培된다는 制約이 없이 어디에나 씨만 뿌리면 쉽게 재배될 수 있으므로 빠른 시일에 온 세계에 퍼져 나갔다.

Europe에 들어온 고추는 불과 50년에 India에서도 栽培하게 되었고, 온 세계의 온대지방까지 널리 퍼지게 된 것은 16세기에서 17세기 中葉에 걸치는 기간이었다. 이들 고추가 제각기 風土에 따라 심하게 雜種化가 進行되었다. (그림 4 참조).

그러면 이 고추가 우리나라에 들어온 經路와 年代는 어떠한가? 1613년의 「芝峰類說」에 의하면 “고추는 日本에서 온 것이니 倭芥子라 하는데, 이것을 요즘 간혹 심고 있다. 그리고 酒家에서 소주에 섞어서 판다”고 하였다. 1613년의 책에 요즘 간혹 심는다고 하였으니 그 前에 이미



그림 4. 고추의 전파도.

들어와 있었던 것 같다. 「朝鮮開化史」에 의하니 壬辰倭亂 때 우리 民族을 毒殺키 위하여 가져왔으나 오히려 우리 民族의 體質에 맞아 즐겨먹게 되었다는 것이다. 倭亂무렵에 고추가 들어와 있었던 것 같다.

그런데 日本의 「物類稱呼」(1775)에서는 고추를 “高麗胡椒”라 하고 朝鮮에서 온 것이라 하였다. 그러면 고추가 中國에서 우리나라에 들어와서 日本으로 건너 갔다는 말이 되겠는데, 中國과 日本의 고추導入의 年代를 비교하여 보자. 日本 文獻에 의하니 1492年 Portugal 사람이 비로소가져왔다고 하였으며, 1593年의 「多聞院日記」에는 고추의 모습이 적혀있다. 그런데 中國의 「本草綱目」(1578)에 고추에 관한 기록이 없고, 「本草綱目拾遺」(1765)에 “요즘 고추가 재배되고 있다”고 하였으니, 고추傳來는 中國의 中心部보다 日本이 빠르고 우리나라의 고추는 日本으로부터 들어왔다고 보겠다.

그런데 日本 文獻에서 왜 고추가 우리나라에서 日本으로 들어왔다고 하였을까? 滿洲地方志인 「盛京通志」(1684)에서는 “고추에는 하늘을 향하여 맺는 品種이 있어서 이것을 天椒라 한다”는 것이다. 日本의 매우 매운 在來 傳統品種에 “다까노즈매”란 것이 있다. 滿洲의 天椒가 우리나라를 거쳐 高麗胡椒란 이름으로 日本에 건너가서 다까노즈매가 된 것이 아닐까? 어쨌던 고추의 品種交流도 고추傳來 以後 계속되었을 것이다.

3. 고추란名稱

中國·한국·일본에 걸친 東北 asia에서는 옛부터 제피나무가 재배되고 있었다. 이 제피나무를 椒라 한다. 「詩經」, 「周禮」, 「禮記」 등에 나온다. 이 椒 가운데서 中國의 四川省 곧 蜀나라에서 나는 것이 가장 품질이 좋기 때문에 川椒 또는 蜀椒라 한다. 고려시대의 「鄉藥救急方」에서는 진짜 椒란 뜻으로 眞椒라 하였다. 中國에서 흔히 花椒라 한다. 鄭台鉉 先生의 「韓國植物圖鑑」(木本)에서는 분디나무(*Fagara mandshurica* Handa, 이스산쇼ウ)을 山椒나무라 하고, 제피나무(초피나무, *Zanthoxylum piperitum*, 산쇼ウ)을 川椒, 蜀椒 등으로 부르고 있다.

日本에서는 제피나무가 山에 많다고 하여 山椒라 하고, 우리나라에서 흔히 이 日本式 名稱을 쓰고 있는데 이것은 잘못이다.

이 椒를 香辛料로 쓰고 있는 가운데 漢時代에 椒보다 매운 새로운 香辛料가 들어오니 이것을 胡나라를 통하여 들어왔다고 하여 胡椒라 하였다.

다음은 椒·胡椒보다 더 매운 고추가 이 땅에 들어왔다. 이것은 타는 듯이 맵다. 「訓蒙字會」(1527)에 의하니 苦가 지금은 쓴맛을 가리키지만, 당시로서는 불꽃에서 탄다는 뜻을 가리키고 있으니 고추를 그만 椒에다 苦를 부쳐서 苦椒라 적고 고추라 하였다.

參考文獻

1. 石毛直道(1973), 世界の食事文化, ドメス出版.
2. 石毛直道(1990), 라마 味の文化圈, VESTA No.3.
3. 李盛雨(1985), 조미료, 식생활, 1985-10.
4. 李盛雨(1986), 아시아속의 韓國魚醬文化에 관한 研究. 韓國食文化學會誌 1-4.
5. 小松左京(1989), 私とトウガラシ(モランホン食の文化セミナー). 모란본株式會社.
6. 李盛雨(1984), 韓國食品文化史, 教文社.
7. 田中正武(1975), 栽培植物의 起源, 日本放送出版協會.
8. 吉田よて子(1989), 香辛料의 民族學, 中央公論社.
9. —————(1990), 唐辛子遍路, 하우스食品工業株式會社.