

고추(番椒, 苦椒)의 語源연구

경희대학교 사상의학과 金鍾德·高炳熙

국 문 초 록

1. 연구 목적

韓國醫學史의 한 분야인 食品史 및 藥物史는 미개척분야라 해도 과언은 아닐 정도로 연구 업적이 부족하다. 특히 식물명칭에 대한 정리는 기초학문이지만 방치되어진 것도 부인할 수 없다. 따라서 본고는 食品文化史를 정리하는 과정중의 일환으로 고추의 語源을 중심으로 살펴보고자 한다. 이는 食品史 연구에 도움이 되는 동시에 체질식이요법을 강조하는 四象醫學의 식품 분류에 대한 학술적 근거를 제시하는 계기로 삼고자 한다.

1493년 콜럼버스에 의해 알려진 고추는 우리 나라에 들어와 川椒대신 사용됨으로서 현재 중요한 양념이 되었다. 이에 고추의 도입과정과 호칭변화를 살펴봄으로서 현재 사전류에서 잘못 서술되고 있는 것을 시정하고, 고추가 도입된 이래 우리가 어떻게 이해하고 응용하였는지에 대하여 문헌고찰을 통하여 醫學史的 立場으로 정리하는 것이 본 연구의 목적이다.

2. 연구 방법

『山林經濟』(1715), 『林園經濟志』(1827)같은 農書, 『物名考』(1830), 『五洲衍文長箋散稿』(1850)같은 類書, 『訓蒙字會』(1527), 『新增類合』(1574)같은 사전류, 『芝峰類說』(1614), 『星湖僊說』(1763)같은 문집류, 『欽定授時通考』(1737), 『本草綱目拾遺』(1765)같은 中國本草書 등과 국내의서 등을 통하여 고추에 대한 문헌정리를 시도하였다.

3. 연구 결과

고추가 도입된 이래 南蠻椒, 南椒, 番椒, 倭椒, 倭苦椒, 倭芥子, 苦椒, 辣茄, 高초, 등으로 표기되어 왔다. 하지만 고추가 도입되기 전에 출간된 『救急簡易方』(1489)에 ‘椒 고초, 초피’라는 기록이 나온다. 이는 川椒(초피나무)를 의미하는 ‘고초’로 보아야 한다. 후에 고추가 도입됨에 따라 의미가 변하여 고추를 의미하게 되는데 이를 정리하면 다음과 같다.

첫째, 현존하는 문헌 중 고추에 대한 최고기록인 『芝峰類說』(1614)에 근거하여 고추(南蠻椒)는 임진왜란때 일본에서 도입되었다는 것이 정설이었다. 하지만 임진왜란 이전에 일본을 통하여 고추가 도입되었고 이의 개량종을 오히려 임진왜란때 일본으로 전해주었을 가능성이 높다.

둘째, 현재 대부분의 사전류에서 『訓蒙字會』(1527)의 ‘고초 초(椒)’를 고추에 대한 최초의 어원으로 보고 있으나 이는 잘못된 것이다. 『訓蒙字會』의 ‘고초(椒)’는 고추가 아닌 매운 열매의 총칭으로 胡椒, 川椒, 秦椒를 의미한다. 이는 『救急簡易方』(1489)의 川椒를 의미하는 ‘椒 고초’에서도 확인할 수 있다.

셋째, 현재 대부분의 사전류에서 고추의 한문표기가 苦草로 되어 있으나 苦椒로 정정되어야 한다. 草(上聲)와 椒(平聲)는 발음은 같지만 聲調가 다르며, 또한 『本史』(1787)에 苦椒와 苦草는 서로 다른 식물로 기록되어 있다.

넷째, 苦椒는 ‘고초’라는 우리말에 맞추어 만든 國字로 고추가 川椒와 비슷하지만 맵고 쓰다라는 뜻으로 사용된 것이다.

다섯째, 맵고 뜨거운 성질이 있는 고추는 冷症을 유발시킬 수 있는 冷性야채를 中和시키는 작용을 한다.

여섯째, 고추는 소음인 식품의 경향성을 띤 葷菜類에 속한다.

1. 서론

1493년 콜럼버스에 의해 유럽에 처음 소개된 고추는 비싼 후추의 대용으로 널리 사용되게 되었다. 유럽에서는 지금도 고추(Pepper)와 후추(Pepper, *Piper nigrum* L)를 구분하지 않고 같이 부르는 경우가 많으며 영국명(Red pepper, Cayenne pepper, Spanish pepper), 독일명(Pfeffer) 및 프랑스명(Poivre) 등에서도 고추가 후추의 대용으로 쓰여졌음을 알 수 있다.¹⁾

이러한 고추가 우리 나라에 도입된 이래 南蠻椒, 南椒, 番椒, 苦椒, 辣茄 등으로 표기되면서 기존의 葷菜類와 함께 중요한 양념으로 자리잡았다. 그 동안 사용되던 川椒 대신 고추를 사용

1) 李愚升, 『韓國의 菜蔬』, 慶北大學校出版部, 1994 : 46-47쪽.

됨에 따라 김치에 짓갈을 첨가할 수 있어 새로운 김치류가 개발되는 계기가 있었다. 현재 고추가 없는 식단은 생각하기 어려울 정도로 광범위하게 사용되고 있지만, 고추의 중요성에 비하여古書を 통한 체계적인 연구가 미흡한 것도 현실이다.

따라서 본고는 고추의 語源을 밝히는 과정을 통하여 川椒와 고추와의 연관성을 살펴보고, 고추에 대한 잘못된 오류를 바로 잡을까한다. 이는 고증이 철저해야할 사전류의 오류를 바로 잡는 것으로 기존의 논문과 맥을 같이 한다.²⁾ 또한 체질식이요법을 중요시하는 四象醫學에서 각 학자들간에 식품에 대한 견해가 달라 오히려 체질별 식품분류에 혼란이 있는 현실에 부족하나마 학술적 이론근거를 제시함으로써 도움이 되고자 한다.

2. 본론

2. 1. 고추의 도입과정과 품종분화

현재 전세계에서 재배하고 있는 모든 고추는 안눔(*Capsicum annum* var. *annum*)에서 분화된 것으로 알려져 있는데, 기원전 6500~5000년에 형성된 멕시코 중부의 지층에서 안눔이 출토되었다. 고추열매가 늘어져 하향으로 착과하는 것은 재배형이며, 직립하여 상향으로 착과하는 것은 야생형인데 출토품은 원시적인 재배형으로 추정된다. 辛味種 고추가 1493년 콜럼버스에 의해 유럽에 처음 전해졌을 때에는 약용식물 또는 관상식물로 이용되었다가 1550년경 甘味種이 도입된 다음에 식용으로 이용되기 시작하였다.³⁾ 이러한 고추가 포르투갈 사람들에 의해 동양에 전파되었는데 우리 나라에 언제 도입되었는가에 대하여서는 논란이 있다.

2) 拙著, 「사과, 능금에 대한 문헌학적 고찰 - 林檎, 柰, 蘋果의 비교 고찰을 통하여」, 『대한한의학회지』, 19(1), 1998.

拙著, 「麥類의 春化處理에 대한 사상의학적 고찰 - 農家月令을 중심으로」, 『사상의학회지』, 10(1), 1998.

拙著, 「葷菜類에 대한 文獻的 考察 - 大蒜 小蒜 韭 薤 葱을 중심으로」, 경희대학교 석사논문, 1999.

拙著, 「아욱(葵菜), 접시꽃(蜀葵), 닥풀(黃蜀葵), 해바라기(向日葵)에 대한 문헌고찰」, 『사상체질의학회지』, 11(1), 1999.

이상의 논문에서 사과는 沙果가 아닌 植果로 표기해야 하며, 조선중기이전의 문헌에 나오는 麥은 보리가 아닌 밀로 번역해야 하며, 삼국유사의 단군신화에 나오는 蒜은 마늘이 아닌 달래를 의미하며, 葵는 해바라기가 아닌 아욱으로 보아야 함을 밝히고 있다.

3) 田中正式, 신영범 역, 『재배식물의 기원』, 전파과학사, 1992 : 173-180쪽.

현존하는 문헌 중에 고추에 대한 최초의 기록으로 알려진 것은 李晔光(1563~1628)의 『芝峰類說』로 ‘南蠻椒(고추)는 大毒하다. 처음 倭國에서 들어왔기 때문에 世俗에서는 倭芥子라 한다. 요즘은 자주 심는데 술집에서 몹시 매운 것을 이용한다(술안주로 고추를 먹는다). 혹 고추를 소주에 타서 팔기도 하였는데 이것을 마신 사람이 많이 죽었다.’⁴⁾라는 문장이 나온다. 이 문장을 통하여 고추가 일본에서 도입되었으며 이 당시에 이미 널리 재배되었음을 알 수 있는데, 李圭景(1788~?)의 『五洲衍文長箋散稿』에서는 ‘南瓜(호박)는 李時珍의 『本草綱目』에 기록되었지만 番椒(고추)는 기재되지 않았다. 고추와 호박이 우리 나라에 들어온 것은 宣祖 임진왜란 이후이다.’⁵⁾라 하여 고추가 임진왜란이후에 도입되었다고 밝히고 있다. 이러한 근거에 의하여 현재 고추는 임진왜란 전후에 일본에서 도입된 것으로 알려지고 있으나 이에 대하여 反論을 제기하고자 한다.

일본에서 나온 貝原益軒의 『大和本草』(1709)과 『成形圖說』(1804)에 ‘風臣秀吉이 조선에서 고추 종자를 일본으로 가져왔기에 고추를 高麗胡椒라 한다.’라는 글이 나오고, 『物類稱呼』, 『倭訓栞』(1775), 『本朝世事談綺』(1734) 등에 ‘고추는 조선에서 온 것이다.’라는 글이 있는 것으로 보아⁶⁾ 고추가 일본에서 들어온 것이 아니라 오히려 우리 나라에서 일본으로 전해졌다고 볼 수 있다.⁷⁾

하지만 李德懋(1741~1793)의 『靑莊館全書』에서는 日本의 풍물을 소개하는 문장에서 ‘담배는 天井(1573-1591)년간에 南蠻의 商船에서 일본으로 처음 貢納되었는데 고추(番椒)도 같은 시기에 도입되었다.’⁸⁾라 하였다. 즉 고추가 南蠻에서 일본에 도입된 시기는 임진왜란(1592) 이전인 1573년부터 1591년 사이임을 밝히고 있다. 따라서 고추가 우리 나라에 도입된 시기도 아마 이 시기일 것으로 추정된다. 한편 『五洲衍文長箋散稿』에서는 일본의 『和漢三才圖會』를 인용하면서 ‘고추(胡椒)는 지금의 唐芥子로서 南蠻에서 온 것이다. 慶長시대(1596-1614)에 담배와 같이 들어왔다. 중국에서도 明나라 말기부터 있었기 때문에 『本草綱目』에 기재되지 않았다.’⁹⁾라 하여 고추가 일본에 도입된 시기가 1596년부터 1614년 사이라 하였다. 하지만 이는 『靑莊館全書』에서 밝힌 시기(1573-1591)와 차이가 나고 다른 문헌을 고려하면 잘못 기록되었을 가능성이 높다.

또한 張智鉉이 ‘일본에는 天文年間(1532-1555)에 南蠻船을 통하여 고추가 도입되었고, 우리

4) 李晔光, 『芝峰類說』, 「木」, 南蠻椒 有大毒 始自倭國來 故俗謂倭芥子 今往往種之 酒家利其猛烈 或和燒酒以市之 飲者多死.

5) 李圭景, 『五洲衍文長箋散稿』, 「番椒南瓜辨證說」, 南瓜雖見李時珍本草綱目 番椒則未載焉 番椒與南瓜 來于我東 則在於宣廟壬辰之後 與烟草同出 自倭國及中原 流傳三種 始播一國.

6) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 敎文社, 1984 : 64-65쪽.

7) 姜仁姬, 『韓國食生活史』, 三英社, 1997 : 256-257쪽.

8) 李德懋, 『靑莊館全書』, 「蜻蛉國志 二」, 烟草 天井年中 南蠻商船 始貢之 番椒之種 亦來同時.

9) 李圭景, 『五洲衍文長箋散稿』, 「番椒南瓜辨證說」, 番椒 和漢三才圖會 胡椒今云唐芥子 按出於南蠻 慶長年中 與烟草同時將來也 中華亦大明之末始有之 故本草綱目未載之.

나라에는 임진왜란 이전에 일본에서 도입되었으나 임진왜란 중 加藤清正이 오히려 일본으로 역수입하였다고 보고 있다.¹⁰⁾라고 하였듯이 고추는 임진왜란때 일본에서 도입된 것이 아니라 그 이전에 도입되었던 고추가 임진왜란 당시 오히려 개량된 우리 나라 고추가 일본으로 전해진 것이라 할 수 있다.

고추가 도입된 이래 여러 품종이 분화됨을 알 수 있다. 李瀾(1629~1690)의 『星湖僿說』에 『盛京通志』(1684)에 秦椒는 대추보다 길고 끝이 예리하며 풋고추는 푸른색이지만 익으면 붉다. 또한 結椒의 일종으로 위를 향한 것을 天椒라 한다고 하였다. 내가 시험을 해보니 위를 향한 것은 열매는 많지만 매운 맛이 부족하다.¹¹⁾라 하여 고추의 품종으로 秦椒, 結椒, 天椒를 들었으나 산초나무(秦椒), 초피나무(天椒¹²⁾)를 잘못 이해하였는지에 대하여 알기 어렵다. 柳重臨의 『增補山林經濟』(1766)에서는 중국에서 새로 수입된 품종으로 고추의 모양이 짧고 껍질이 두꺼운 唐椒를 소개하고 있다.¹³⁾ 한편 李圭景(1788~?)의 『五洲衍文長箋散稿』에서는 고추의 새로운 품종으로 唐苦艸, 秦椒, 結椒, 仰天椒 등을 소개하고 있다.¹⁴⁾ 하지만 이곳에서도 산초나무인 秦椒를 고추의 일종으로 잘못 파악한 것인지, 아니면 고추의 품종 이름을 秦椒로 이름 붙였는지에 대하여 알기 어렵다. 이렇듯 고추가 재배됨에 따라 여러 품종이 분화된 것을 알 수 있다.

한편 중국에서의 기록을 살펴보면 전술한 바와 같이 『本草綱目』에서는 고추가 기록되지 않았다. 그 이후에 나온 『農政全書』(1631)에서는 番椒(고추)와 秦椒를 약간 혼동한 듯하다. ‘番椒(고추)는 秦椒라 하기도 한다. 흰꽃이 피는데 열매가 몽당붓 머리와 같고 鮮紅色이어서 보기가 좋다. 맛이 매우 맵다.’¹⁵⁾라 하여 고추의 형상을 설명하고 있다. 『欽定授時通考』(1737)에서는 『草花譜』의 문장을 인용하면서 ‘番椒(고추)는 叢生하면서 많은 꽃이 핀다. 열매는 몽당붓 머리와 비슷하며 맛은 맵고 진한 붉은 색이 있어 보기에 좋다. 씨로 심는다.’¹⁶⁾라 하여 고추를 설명하고 있다. 이후 『本草綱目拾遺』(1765)에 고추(辣茄)의 효능이 기록되어졌다.¹⁷⁾

10) 張智鉉, 「苦椒 渡來考」, 「聖心女子大學 論文集」, 8집, 1977.

11) 李瀾, 『星湖僿說』, 「番椒」, 盛京通志 秦椒長於棗而上銳 生青熟紅 又一種結椒向上 名天椒 余試向上者 實多而辛不及也.

12) 天椒가 蜀椒의 異名으로 사용되고 있음을 徐有渠(1764~1845)의 『林園經濟志』에서 확인할 수 있다.

13) 柳重臨, 『增補山林經濟』, 「南椒」, 又有實形短促者 稱唐椒.

14) 李圭景, 『五洲衍文長箋散稿』, 「番椒南瓜辨證說」, 按萃東人記番椒者有數種 唐苦艸 圓如紅珠 有尖圓如鷄心 有秦椒長於棗而上銳 又有一種結椒 向上者名仰天椒.

15) 徐光啓, 『農政全書』, 「椒」, 番椒亦名秦椒 白花 子如禿筆頭 色紅鮮可觀 味甚辣.

16) 鄂爾泰, 『欽定授時通考』, 「椒」, 草花譜 番椒叢生百花 子似禿筆頭 味辣色紅 甚可觀 子種

17) 『本草綱目拾遺』의 내용은 고추의 효능에서 자세히 다루고 있다.

2. 2. 고추의 명칭에 대한 의미

<표 1>에서 보이듯이 고추에 대한 한문표기는 南蠻椒, 倭芥子, 倭椒, 倭苦椒, 番椒, 南椒, 苦椒, 辣茄 등으로 되어있는데, 각 단어의 의미를 살펴봄으로서 고추를 어떻게 인식하였는지 알 수 있다.

南蠻椒라는 단어는 현존하는 국내 문헌 중 고추에 대한 최초의 기록이라 할 수 있는 李晔光(1563~1628)의 『芝峰類說』에 나온다. 고추를 남쪽 오랑캐 땅(南蠻)에서 온 매운 맛의 초피나무(川椒)와 비슷한 것으로 인식하여 南蠻椒라 하였다. 이는 거의 동시대에 도입된 토마토를 南蠻에서 온 감(柿)과 비슷한 것으로 인식하여 南蠻柿(일년감)라 표기한 것과 비슷하다.¹⁸⁾

倭芥子도 『芝峰類說』에서 처음 보이는데, 倭國을 거쳐 도입된 고추가 겨자(芥子)같이 매운 맛이 있다는 뜻으로 형성되었다. 또한 倭國에서 온 것으로 초피나무(椒)와 같이 맵다는 뜻으로 倭椒 또는 倭苦椒라 하기도 하였는데, 『山林經濟』¹⁹⁾, 『星湖僿說』²⁰⁾, 『本史』²¹⁾, 『廣才物譜』²²⁾, 『五洲衍文長箋散稿』²³⁾ 등에서 보인다. 특히 柳僖(1773~1837)의 『物名考』에서는 ‘南蠻椒(고추)는 줄기와 잎이 여귀(靑蓼)와 비슷하고 꽃과 열매가 가지와 비슷하지만 작다. 날것은 푸르고 익은 것은 붉은데 맛이 매우 맵다. 우리 나라에는 倭國에서 전래된 것이다. 倭椒와 같다.’²⁴⁾라 설명하고 있어 倭椒의 어원을 분명히 밝히고 있다.

또한 남쪽 오랑캐 땅(南蠻, 南番)에서 왔다는 뜻으로 番椒 또는 南椒라 하기도 하였는데, 李圭景(1788~?)의 『五洲衍文長箋散稿』에 ‘番椒(고추)는 鄉名으로 苦草(고초)라 하고 南瓜는 俗稱 胡朴(호박)이라 하는데, 南蠻에서 왔기 때문에 番椒 또는 南蠻椒라 하며 호박을 南瓜라 하는 것이다.’²⁵⁾라 하여 番椒의 의미를 설명하고 있다.

중국에서 나온 『本草綱目拾遺』에 고추를 辣茄라 하였고 『月餘農歌』, 『農家十二月俗詩』 등에서 보이는데, 이는 고추가 맛이 맵고(辣) 모양이 가지(茄) 비슷하다는 뜻으로 作名된 것이다.²⁶⁾ 한편 金一濟는 『農政新篇』에서 고추를 재배하여 열매맺는 방법이 가지와 같기 때문에 辣

18) 李晔光, 『芝峰類說』, 「果」, 南蠻柿者 草柿也 春生秋實 其味似柿 本出南蠻 近有一使臣 得種於中朝以來 亦異果也.
 19) 洪萬選, 『山林經濟』, 「種南椒」, 或稱倭椒 南蠻초. 宜燥土 二月下種 四五月間 遇雨移栽. 種當風處 則多實.
 20) 李瀆, 『星湖僿說』, 「番椒」, 倭人稱番椒 我國稱倭椒 氣味酷烈 最宜於野人蔬菜腸 我國只記其從倭地來 故曰倭椒
 21) 徐命應, 『本史』, 「苦椒」, 俗名倭苦椒.
 22) 『廣才物譜』, 「未果類」, 番椒 高초 倭椒 海風藤.
 23) 李圭景, 『五洲衍文長箋散稿』, 「番椒南瓜辨證說」, 番椒我東或稱倭芥子 或呼倭草 其嫩莖葉作蔬入菹可口.
 24) 柳僖, 『物名考』, 「南蠻椒」, 莖葉如靑蓼 花實類茄子而小 生靑熟紅 味極辛辣 我東自倭國傳種. 高초. 倭椒同.
 25) 李圭景, 『五洲衍文長箋散稿』, 「番椒南瓜辨證說」, 番椒者 鄉名苦草 南瓜者 俗稱胡朴 其原竝出南蠻 故番椒 或稱南蠻椒 胡朴亦號南瓜.

茄라는 호칭이 붙었다고 보았다.²⁷⁾

한편 정부공식기록인 『朝鮮王朝實錄』(1768)²⁸⁾(1832)²⁹⁾에 고추가 苦椒로 기록된 이래 『本史』, 『林園經濟志』, 『松南雜識』 등에서 苦椒가 보인다. 특히 徐有渠(1764~1845)의 『林園經濟志』에 ‘番椒(고추)가 南番에서 왔기 때문에 南椒라 하고 맛이 맵기 때문에 俗稱 苦椒라 한다.’³⁰⁾라 하여 맛이 맵기 때문에 苦椒라 표기했음을 밝히고 있다. 보통 苦는 ‘쓰다’라는 뜻이나 여기에서는 ‘매워서 열이 난다’라는 뜻으로 사용되었음을 짐작하게 하는데, 우리 나라 최초의 국어사전인 『訓蒙字會』(1527)에서 ‘苦는 쓰다라는 뜻도 있지만 열이 나서 위로 솟구치는 의미도 있다.’³¹⁾라 하여 이를 뒷받침하고 있다.

한편 徐命應(1716~1787)은 『海東農書』를 지은 徐浩修(1736~1799)의 아버지, 『林園經濟志』를 지은 徐有渠(1764~1845)의 할아버지가 되는데, 『攷事新書』(1771)와 『本史』(1787)를 남겼다. 洪萬選(1643~1715)의 『山林經濟』를 거의 대부분 진제했던 『攷事新書』에서는 고추를 南椒라 표기하였던 반면, 『本史』에서는 고추를 苦椒라 표기하고 있다.(〈표 1〉 참조) 이는 정부공식기록인 『朝鮮王朝實錄』에 苦椒가 사용된 이래 苦椒가 점점 일반적으로 사용됨을 보여주는 것으로 사료된다.

<표 1> 고추에 대한 표기방법과 異名

26) 金迥洙, 『農家十二月俗詩』, 「三月」, 辣茄 高초 一名番椒 一名海瘋藤 俗稱苦草 由於以苦爲미울苦 以辛爲צל辛之謬 辛卽辣也 丁山樵時 云難心一弗杏椒辣.

27) 金一濟, 『農政新篇』, 「番椒」, 蕃椒者苦草也 有赤紫黃三色 或有向天者 向有地者 又大小長短圓角諸形 精於培養 則必多 結子作法 與茄同 故曰辣茄 此本伯西兒國產也.

28) 『朝鮮王朝實錄』, 英祖 44年 8月 癸丑, 內局入侍 上曰 松栢 生鰻 兒雉 苦椒醬 有此四味 則善飯.

29) 『朝鮮王朝實錄』, 純祖 32年 7月 乙丑, (前略) 牛二頭 豬四口 鷄八十隻 鹹魚四擔 各蔬菜二十斤 薑二十斤 葱頭二十斤 蒜頭二十斤 苦椒十斤 白紙五十卷 穀四擔 麥麩一擔 蜜糖五十斤 酒一百斤 烟葉五十斤入給.

30) 徐有渠, 『林園經濟志』, 「番椒」, 以其本 南蠻 故一名南椒 以其味辣 故俗稱苦椒.

31) 崔世珍, 『訓蒙字會』, 「苦」, 𪎨 苦. 又困苦 又厭也 又快也 脆也 炎上作苦.

	고추	異名	비고
救急簡易方(1489)			椒 고초, 조피 胡椒 고초
訓蒙字會(1527)			椒 고초 초
新增類合(1574)			椒 권초 초
芝峰類說(1614)	南蠻椒	倭芥子	최초의 기록(고추)
農政全書(1631)(明)	番椒	秦椒	
山林經濟(1715)	南椒 남만초	倭椒	
欽定授時通考(1737)(清)	番椒		
星湖僊說(1763)	番椒	倭椒	秦椒 結椒 天椒
本草綱目拾遺(1765)(清)	辣茄		
朝鮮王朝實錄(1768)	苦椒醬		
增補山林經濟(1766)	南椒 비고초	南蠻椒	새로운 품종의 唐椒
攷事新書(1771)	南椒		『山林經濟』를轉載
本史(1787)	苦椒	俗名 倭苦椒	
靑莊館全書(1795)	番椒		
海東農書(1799)	番椒 고초		
物譜(1802)	고초	番椒 蠻椒	
閨閣叢書(1815)	번초	고초	
杏蒲志(1825)	番椒		
林園經濟志(1827)	番椒	南椒 苦椒	秦椒(분디여름)는 고추와 다른 것
物名考(1830)	南蠻椒 고초 番椒 고초	倭椒	
朝鮮王朝實錄(1832)	苦椒		
五洲衍文長箋散稿(1850)	番椒	苦草 南蠻椒 倭芥子 倭草	唐苦艸 秦椒 結椒 仰天椒
松南雜識(1855)	南蠻椒	苦椒 番椒 倭芥子	
月餘農歌(1861)	辣茄 고초	番椒 海瘋藤	
農家十二月俗詩(1861)	辣茄 고초	番椒 海瘋藤 苦草	
群都目(1896)	苦草末 고초가로		
時議全書(1800末)	苦草 고초(고초)		
廣才物譜(미상)	番椒 고초	倭椒 海風藤	
物名括(미상)	番椒 고초	海瘋藤 辣茄	
萬國事物紀原歷史(1909)	番椒	苦椒	苦椒醬
朝鮮語辭典(1920)	苦草 고초	唐椒 番椒	
中藥大辭典(1977)(中國)	辣椒	番椒 秦椒 辣茄 辣虎 臘茄 海椒 辣角 鷄嘴 椒	
事物異名別稱辭典(1990) (中國)	辣椒	大椒 番椒 辣子	

2. 3. 고추의 語源은 초피나무(川椒)를 뜻하는 고초(고초)

고추가 우리 나라에 도입된 이래 한글로는 남만초(『山林經濟』), 비고초(『增補山林經濟』), 고초(『海東農書』, 『物名考』), 고초(『月餘農歌』, 『月餘十二月俗詩』) 등으로 표기되었기 때문에 고추라는 단어가 고초(고초)에서 나왔음을 짐작하게 한다.(〈표 1〉 참조) 따라서 고추의 語源이 고초임은 분명한데 문제는 고추가 도입되기 이전의 문헌에서도 고초라는 단어가 보이는 것이다. 즉 成宗 20년(1489)에 諺解된 『救急簡易方』³²⁾와 中宗 22년(1527)에 간행된 『訓蒙字會』³³⁾에서 椒 또는 胡椒를 ‘고초’로 번역하고 있다. 따라서 이를 어떻게 해석할 수 있는가에 대하여 논란의 소지가 있는데 이에 대하여 살펴보면 다음과 같다.

먼저 『救急簡易方』의 편찬연대를 살펴보면 서문에 成宗 20년(1489) 9월 上旬에 완성하였다고 하였으나, 『朝鮮王朝實錄』에는 成宗 20년 5월 30일 새로 편찬된 『救急簡易方』 9권을 올렸다는 기록³⁵⁾과 9월 21일 새로 편찬한 『救急簡易方』을 올렸다는 기록이 나온다³⁶⁾. 그러면 5월과 9월에 올린 『救急簡易方』이 같은 것이냐 아니면 다른 것이냐는 것이 의문으로 남는다. 또한 서문에 의하면 『救急簡易方』은 8권으로 이루어져 있다고 하였는데³⁷⁾ 5월에 올린 책은 9권으로 일치하지 않고 있다. 이에 대하여서는 좀더 연구가 필요하나 『救急簡易方』이 成宗 20년(1489)에 완성된 것만은 분명하다.

『救急簡易方』에서 ‘고초’로 번역했던 椒를 ‘초피’로도 번역하고 있음을 발견할 수 있다. 즉 生椒를 ‘늘초피’로 번역하고 있는데,³⁸⁾ 여기에서 말한 ‘초피’는 고추가 아닌 초피나무(*Z. piperitum* A.P. DC)를 지칭하고 있다.³⁹⁾ 따라서 『救急簡易方』에서 말한 ‘고초’는 지금의 고추가 아닌 川椒(초피)의 異名임을 분명히 알 수 있다.

32) 尹壕·任元濬·朴安性·權健·許琮 撰, 『救急簡易方』, 「卒咳嗽」, 椒 고초. 「中寒」, 胡椒 고초.

33) 崔世珍, 『訓蒙字會』, 「椒」, 고초 초. 胡椒 又川椒 秦椒 蜀椒 초피 又분디 曰山椒.

34) 尹壕·任元濬·朴安性·權健·許琮 撰, 『救急簡易方』, 「序」, 臣於是乎再拜 而謹書弘治二年乙酉 九月上澣.

35) 『朝鮮王朝實錄』, 成宗 20년 5월 30일(丁亥), 內醫院提調 領敦寧 尹壕等 進新撰 救急簡易方 九卷.

36) 『朝鮮王朝實錄』, 成宗 20년 9월 21일(丙子), 內醫院 進新撰救急簡易方.

37) 尹壕·任元濬·朴安性·權健·許琮 撰, 『救急簡易方』, 「序」, 使人易曉書成凡爲卷八 爲門一百二十七 命曰救急簡易方.

38) 尹壕·任元濬·朴安性·權健·許琮 撰, 『救急簡易方』, 「中風」, 生鹿肉 并生椒(사슴미늘고기와 늘초피)

39) 초피나무(川椒)(*Zanthoxylum piperitum* A.P. DC)와 산초나무(秦椒)(*Zanthoxylum schiniifolium* S. et Z.)와의 관계에 대하여서는 後述하고 있다.

그러나 『訓蒙字會』의 경우 신대륙발견(1492) 이후에 출간되었기 때문에 中宗 22년(1527) 당시 고추가 우리 나라에 이미 도입되었을 가능성이 있다. 즉 고추가 처음 도입되었을 당시 새로운 작물로 인식하지 못하고 川椒의 일종으로 인식하여 椒(고초)로 표현했을 가능성이 있다. 이는 南美가 원산지인 옥수수(玉蜀黍)가 처음 도입되었을 때, 옥수수의 원시종이 울무(薏苡)와 비슷하였기 때문에 울무의 別種으로 인식하여 『訓蒙字會』에 울무의 異名으로 기록된 경우와⁴⁰⁾ 비슷하다고도 볼 수 있다. 하지만 첫째, 포르투갈 사람에 의해 일본에 전해진 시기가 아무리 빨라도 1542년을 앞서지 않으며,⁴¹⁾ 둘째, 1578년에 완성된 李時珍(1518~1593)의 『本草綱目』에 고추의 기록이 없으며, 셋째, 관상용으로 사용되던 辛味種 고추가 1493년 유럽에 전해졌지만 식용으로 사용되는 甘味種 고추는 1550년경 미대륙에서 유럽으로 전해진 것으로 미루어 『訓蒙字會』에서 언급한 ‘고초’를 고추로 보기에는 새로운 사료가 발견되지 않는 한 무리가 따른다. 따라서 쓰고 매운 川椒를 의미하는 ‘고초’가 고추가 도입됨에 따라 고추를 지칭하는 단어로 의미가 변한 것으로 볼 수 있다.

현존하는 『訓蒙字會』의 판본이 中宗 22년(1527) 출간당시의 것이 아니라 후대에 重刊되면서 고추를 의미하는 고초가 삽입됐을 가능성이 있다. 하지만 이는 다음과 같은 이유로 성립되기 어렵다. 현재 국문학계에서는 1971년 日本 京都 比叡山 延曆寺에서 발견된 叡山本(乙亥本)을 中宗 22년에 발간된 초간본 내지 초간본에 가장 가까운 판본으로 보고 있다.⁴²⁾ 국문학자들이 叡山本을 초간본으로 보는 근거로 다음과 같이 들고 있다. 첫째, 崔世珍(?~1542)의 『四聲通解』(1517) 초간본이 乙亥字本이며 임진왜란 이전에는 甲寅字와 乙亥字의 활자본을 사용하였다. 둘째, 다른 異本과는 달리 古語가 많고 내용이 정확하며 註가 많다. 셋째, 叡山本 표지에 ‘天海藏書’라 적혀있는데 天海(1526~1643) 자신이 직접 수집한 장서에 찍은 것으로 알려져 있다. 따라서 임진왜란을 틈타 우리 나라에서 『訓蒙字會』를 가져간 것으로 볼 수 있다. 넷째, 叡山本에 5군데 깨었던 자국과 붉은 우리 나라 실이 남아 있는 것으로 보아 우리 나라에서 가져간 것을 일본에서 다시 제본하였음을 알 수 있다. 다섯째, 다른 異本들이 每面 4行 4字로 배열한 것에 비하여 叡山本은 每面 10行으로 『四聲通解』와 형식이 같다. 이러한 주장을 통하여 叡山本이 임진왜란 이전의 판본임은 분명한 것이지만, 『攷事撮要』(1568)⁴³⁾의 「八道冊版目錄」에 『訓蒙字會』의 板木 소재지로 固城, 會寧, 祥原 등이 있음을 밝히고 있어⁴⁴⁾ 임진왜란 이전에도 여러 번

40) 拙著, 「옥수수(玉蜀黍)의 도입과정과 기장(黍), 수수(蜀黍)와의 상관관계」, 『사상의학회지』, 10(2), 1998.

41) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 敎文社, 1984 : 64-65쪽.

42) 李基文, 「解題」, 『訓蒙字會』, 檀大出版部, 1971.

金根洙, 「訓蒙字會 異本考」, 『訓蒙字會研究』, 청록출판사, 1979.

金根洙, 「乙亥字本 訓蒙字會 考」, 『訓蒙字會研究』, 청록출판사, 1979.

洪允杓, 「訓蒙字會 解題」, 『訓蒙字會』, 弘文閣, 1985.

43) 魚叔權의 『攷事撮要』는 明宗 9년(1554)에 출판되었으나 현존하지 않고, 宣祖 元年(1568), 宣祖 9년(1576), 宣祖 18년(1585) 등 10여차례에 걸쳐 重刊되었다. 따라서 본고에서는 현존하고 있는 宣祖 元年(1568)에 기준을 두어 설명하고 있다.

44) 金根洙, 「訓蒙字會 異本考」, 『訓蒙字會研究』, 청록출판사, 1979 : 3-4쪽.

간행되었음을 알 수 있다. 따라서 현존하는 叡山本이 中宗 22년(1527)에 나온 초간본이 아니라 中宗이후 임진왜란 이전에 나온 중간본일 가능성을 배제할 수 없다. 하지만 새로운 사료를 제시하지 못하는 한 국문학계의 주장에 따라 叡山本을 초간본으로 보아야 할 것인데, 이에 대하여는 좀더 연구가 필요하다.

따라서 지금까지 논술한 것을 정리하면 다음과 같다. 『救急簡易方』, 『訓蒙字會』에서 말한 ‘고초’는 고추가 도입되기 전에 출간된 것이기 때문에 고추를 의미하는 것이 아니다. 여기에서 말한 ‘고초(椒)’는 매운 열매라는 뜻으로 胡椒(후추), 川椒(초피나무), 秦椒(산초나무)를 總稱한 의미로 사용되었다가 고추가 도입됨에 따라 점차 고추를 의미하는 ‘고초’로 의미가 변하고 있는 것이다. 하지만 현재 대부분의 사전류⁴⁵⁾에서는 『訓蒙字會』의 ‘고초 초(椒)’를 고추를 의미하는 것으로 보고 있다. 마땅히 이에 대한 수정작업이 이루어져야만 한다.

2. 4. 고추의 한문표기는 苦草가 아닌 苦椒

<표 1>에서 보이듯이 고추는 苦椒로 표기되어야 하나 苦草로 잘못 표기된 경우가 있다. 이는 현대식 발음으로는 같지만 서로 다른 것으로 보아야 한다. 이렇게 잘못 표기된 경우가 『五洲衍文長箋散稿』, 『農家十二月俗詩』, 『群都目』⁴⁶⁾, 『時議全書』⁴⁷⁾ 같은 책에서 보이고 있다. 여기에 나오는 苦草가 苦椒를 잘못 쓴 것으로 보는 까닭을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 苦椒와 苦草는 서로 다른 식물이다. 자라풀과에 속하는 苦草(*Vallisneria spiralis* L.)⁴⁸⁾는 연못이나 흐름이 빠르지 않는 강가에서 자라는 多年草로서 『本草綱目』에 白帶下 또는

45) 신기철 신용철, 『표준국어사전』, 을유문화사, 1948.

국어국문학회, 『국어대사전』, 동아출판사, 1961.

東亞出版社辭書部, 『新編 國語大辭典』, 東亞出版社, 1963.

리서행, 『조선어 고어 해석』, 평양고등교육도서출판사, 1965

국어문학회편, 『표준국어대사전』, 학문사, 1971.

동아출판사전부, 『현대국어대사전』, 한서출판사, 1975.

남광우, 『본정 고어사전』, 대성문화사, 1977.

이승녕, 『동아국어대사전』, 동아출판사, 1977.

이희승, 『국어대사전』, 민중서림, 1977.

한국어사전편찬회, 『대국어사전』, 현문사, 1985.

『표준국어대사전』, 민중서관, 1988.

46) 『群都目』, 「草食部」, 苦草末 고초가로.

47) 『時議全書』, 「苦草」, 고초선. 「각종치소」, 고초.

48) 江蘇新醫學院에서 나온 『中藥大辭典』(1977)에 근거하여 서술하였다. 우리 나라에서는 『大韓植物圖鑑』(1982)에 있는 *Vallisneria asiatica* Miki(나사말)을 苦草로 인식하였던 것 같으

茶를 많이 먹어 생긴 面黃無力者에게 쓴다고 기술되어 있다.⁴⁹⁾ 또한 우리 나라에서 나온 徐命應(1716~1787)의 『本史』에 고추(苦椒)와 苦草가 동시에 소개되어 있는데⁵⁰⁾ 苦椒와 苦草가 서로 다른 식물로 서술되어 있다.

둘째, 椒와 草는 현재의 발음은 같지만 聲調가 다르다. 椒가 平聲임에 반하여 草는 上聲이기 때문에⁵¹⁾ 조선시대의 발음은 서로 다르다. 따라서 椒를 草로 표기하는 것은 音相似로 볼 수 없기 때문에 잘못된 것이다.

셋째, 남쪽 오랑캐 땅에서 도입된 고추가 川椒와 같이 맵기 때문에 南蠻椒, 南椒, 番椒, 倭椒, 苦椒 등으로 作名되었다. 따라서 고추도 川椒류의 일종으로 인식하였던 우리 나라에서 椒 대신 草를 사용한 것은 잘못된 것이다.

넷째, 『月餘農歌』(1861)같은 곳에서는 ‘辣茄는 고추인데 番椒 또는 海瘋藤이라 한다. 고추를 苦草로 한 것은 잘못된 것으로 意味가 없는 것이다.’⁵²⁾라 하여 고추를 苦草로 표기된 것이 잘못된 것임을 강조하고 있다.

이상과 같은 이유로 고추를 苦椒가 아닌 苦草로 표기한 것은 잘못된 것으로 조선말 文字의 語源을 충분히 고려하지 않아서 생긴 오류라 할 수 있다. 또한 1911년 朝鮮總督府 調查局에서 편찬을 시작하여 1920년에 출간된 『朝鮮語辭典』에서 고추의 어원을 苦草로 잘못 소개하였다.⁵³⁾ 이러한 잘못된 오류가 해방이후에도 시정되지 않고 계속 이어져 현재 대부분의 사전류에서 고추의 어원을 苦椒가 아닌 苦草로 표기하고 있으니⁵⁴⁾ 용어의 혼란을 피하기 위해서라도

나 좀더 연구가 필요하다.

- 49) 李時珍, 『本草綱目』, 「苦草」, 時珍曰 生湖澤中 長二三尺 狀如茅蒲之類 主治婦人白帶 煎湯服 又主好嗜乾茶不已 面黃無力 爲末和炒脂麻 不時乾爵之.
- 50) 徐命應, 『本史』, 「苦草」, 苦草生湖澤中 長二三尺 狀如茅蒲之類 治婦人白帶 又嗜乾茶面黃者 和炒脂麻爵之.
- 51) 柳希春, 『新增類合』, 草(플 초), 椒(천초 초)
- 52) 金迥洙 譯著, 『月餘農歌』, 「辣茄」, 高초 曰番椒 曰海瘋藤. 쓸苦 믹울辛 辛卽辣也 書以苦草 意味俱失.
- 53) 朝鮮總督府編, 『朝鮮語辭典』, 「苦草(고초)」, 唐 辛. (別稱 唐椒 蕃椒. 轉 高추)
- 54) 신기철 신용철, 『표준국어사전』, 을유문화사, 1948.
『새백과사전』, 동아출판사, 1959. 1965.
국어국문학회, 『국어대사전』, 동아출판사, 1961.
東亞出版社辭書部, 『新編 國語大辭典』, 東亞出版社, 1963.
국어국문학회, 『표준국어대사전』, 학문사, 1771.
이승녕, 『삼화 학습국어사전』, 삼화출판사, 1974.
民衆書館編輯局, 『옛센스 國語辭典』, 民衆書林, 1975. 1995. 1998.
이희승, 『국어대사전』, 민중서림, 1977. 1982.
양주동, 『새국어대사전』, 一中堂, 1984.
한글학회, 『고치고 더한 쉬운말 사전』, 한글학회, 1984.
한국어사전편찬회, 『대국어사전』, 현문사, 1985.
김민수 홍웅선, 『국어사전』, 어문각, 1986.

속히 바로 잡아져야된다. 하지만 최근 일부 사전에서 고추를 苦椒로 바르게 표기하는 경우가 있어⁵⁵⁾ 그나마 다행이지만, 이 경우에도 『訓蒙字會』의 ‘고초’를 전초가 아닌 고추로 잘못 이해하고 있어 이해의 한계를 보이고 있다.

2. 5. 고추의 효능에 대한 이해

고추가 우리 나라에 임진왜란 이전에 도입된 이래 고추의 효능을 어떻게 이해하고 활용하였는지에 대하여 살펴보기로 한다. 먼저 중국에서의 문헌을 보면 『本草綱目』에는 고추에 대한 기록이 없고, 이후에 나온 趙學敏(1719~1805)의 『本草綱目拾遺』에 ‘고추(辣茄)의 성품은 辛苦大熱하다. 溫中下氣하여 寒濕을 없애고 開鬱去痰消食과 殺蟲解毒작용이 있다. 따라서 嘔逆, 噎膈, 瀉痢, 脚氣를 치료할 수 있다. 고추를 많이 먹으면 走風動火하며 病日에서 瘡痔가 나온다. 따라서 血虛有火者는 먹지 말아야 한다.’⁵⁶⁾라 하여 寒濕으로 인한 嘔逆, 噎膈, 瀉痢에 사용할 수 있지만 火氣가 많은 사람은 복용하지 말라고 강조하고 있다.

조선후기 농학을 집대성한 徐有榘(1764~1845)는 『杏菴志』에서 ‘고추의 열매는 맵기 때문에 위의 소화기능을 도와 밥맛을 좋게 하여 음식을 많이 먹게 한다. 或 채소와 같이 버무려 김치를 담기도 하고, 或 가루로 만들어 김치나 고추장을 만들기도 한다. 이제는 매일 사용하게되니 없으면 안될 중요한 채소가 되었다.’⁵⁷⁾라 하여 고추의 효능을 소화를 촉진시킴에 있음을 강조하고 있으며, 고추를 김치나 고추장으로 활용하고 있음을 밝히고 있다. 현대의학에 있어서도 고추의 capsaicin을 내복하면 식욕증진, 소화개선 작용이 있음이 밝혀져 있다.⁵⁸⁾ 또한 고추의

『국어대사전』, 교육서관, 1988.

『표준 국어대사전』, 민중서관, 1988.

『새 國語辭典』, 동아출판사, 1989.

한글학회, 『우리말큰사전』, 어문각, 1991.

김인수 고영근 임흥빈 이승재, 『국어대사전』, 금성출판사, 1991.

學園出版公社事典編輯局, 『學園世界大百科事典』, 學園出版公社, 1993.

고정일, 『한국세계대백과사전』, 동서문화, 1995.

최인호, 『바른말글 사전』, 한겨레신문사, 1996.

고정일, 『파스칼 세계대백과사전』, 동서문화사, 1996.

민중서림 편집국, 『민중 실용 국어사전』, 民衆書林, 1997.

55) 김민수, 『우리말 어원사전』, 대학사, 1997.

56) 趙學敏, 『本草綱目拾遺』, 「辣茄」, 食物宜忌云 性辛苦大熱 溫中下氣 散寒除濕 開鬱去痰消食 殺蟲解毒 治嘔逆 療噎膈 止瀉痢 祛脚氣 食之走風動火 病日發瘡痔 凡血虛有火者 忌服.

57) 徐有榘, 『杏菴志』, 「種番椒」, 其子味辣 開胃進食 或和菜沈菹 或屑之醃醬 今爲日用不可闕之菜.

58) 江蘇新醫學院, 『中藥大辭典』, 「辣椒」, 對消化系統的作用 辣椒酞或辣椒鹼 內服可作健

매운 맛인 capsaicin을 식용유에 넣으면 酸敗가 현저하게 억제되며, 김치의 乳酸菌번식을 촉진 시키며 젓갈의 酸敗도 억제하는 역할을 한다.⁵⁹⁾ 따라서 고추가 우리 나라에 도입됨에 따라 그동안 김치에 사용하던 川椒대신 고추를 사용하게 되니, 이때부터 김치는 영양가 많은 젓갈을 첨가할 수 있게 되었다. 한편 고추의 어린 싹과 줄기를 김치에 넣어 먹기도 하였다는 기록이 『五洲衍文長箋散稿』에 나온다.⁶⁰⁾

또한 차가운 성질이 있는 수박을 많이 먹어서 생긴 腹痛吐瀉에 뜨거운 성질이 있는 고추를 끓여 먹어 해독하는 방법을 조선의 通信士에게서 배웠다는 기록이 일본의 『一話一言』(1726~1779)에 나온다.⁶¹⁾ 이는 고추의 의학적 활용이 우리 나라에서 매우 광범위하였으며 일본에까지 방법을 알려주었음을 알 수 있다. 李瀾(1629~1690)의 『星湖僿說』에서도 ‘倭人은 고추를 番椒라 하고 우리 나라에서는 倭椒라 하는데 氣味가 맵고 뜨거워서 야채를 먹는 野人の 위장에 가장 좋다. 우리 나라에서는 일본에서 도입된 것으로 기록되었기 때문에 倭椒라 한다.’⁶²⁾라 하여 서늘한 성질이 있는 야채를 많이 먹었을 때 혹시 생길 수도 있는 冷症을 맵고 뜨거운 성질의 고추를 먹음으로서 冷症을 중화시킬 수 있다고 보았다.

하지만 徐有榘(1764~1845)는 『林園經濟志』에서 고추의 부작용에 대하여 다음과 같이 밝히고 있다. 즉 ‘고추는 매우 매우며 大溫하다. 많이 먹으면 火가 動하여 腫瘡이 생기고 落胎한다.’⁶³⁾라 하여 고추가 火氣를 돋구기 때문에 생기는 부작용을 설명하였다. 徐命應(1716~1787)의 『本史』에서도 ‘고추의 功用은 葎菜⁶⁴⁾와 같고 회충을 죽일 수 있다. 그러나 葎菜類에 속하기 때문에 많이 먹으면 氣를 손상시킨다.’⁶⁵⁾라 하였다. 이는 대부분의 葎菜類가 소음인 식품에 속하는 경우⁶⁶⁾와 같이 고추가 葎菜類에 속한다고 보았다. 따라서 고추는 熱이 많은 少陽人이나 太陰人의 경우에 적당량을 먹지 않고 과량 섭취하면 熱이 치솟아 오히려 해가 될 수 있다 하겠다.

胃劑 有促進食慾 改善消化的作用.

59) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 敎文社, 1984 : 66-75쪽.

李盛雨, 『食生活과 文化』, 修學社, 1992 : 118-120쪽.

60) 李圭景, 『五洲衍文長箋散稿』, 「番椒南瓜辨證說」, 番椒我東或稱倭芥子 或呼倭草 其嫩莖葉作蔬入菹可口.

61) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 敎文社, 1984 : 77쪽.

62) 李瀾, 『星湖僿說』, 「番椒」, 倭人稱番椒 我國稱倭椒 氣味酷烈 最宜於野人蔬菜腸 我國只記其從倭地來 故曰倭椒

63) 徐有榘, 『林園經濟志』, 「鼎俎志」, 番椒 和漢三才圖會 甚辣性大溫 多食之 動火發瘡墮胎.

64) 葎菜(*Rorippa indica* Hiern 개갯냉이)는 『中藥大辭典』에 ‘清熱 利尿 活血 通經 作用을 하여 感冒 熱咳 咽痛 癩疹不易透發 風濕關節炎 黃疸 水腫 疔腫 經閉 打撲損傷 등을 치료한다.’라 하였다.

65) 徐命應, 『本史』, 「苦椒」, 功用如葎菜 且能殺虻蟲 然以其葎屬 故多食損氣.

66) 拙著, 「葎菜類에 대한 文獻的 考察 - 大蒜 小蒜 韭 薤 葱을 중심으로」, 경희대학교 석사논문, 1999.

2. 6. 초피나무(川椒)와 산초나무(秦椒)

현재 本草學에서는 초피나무(*Zanthoxylum piperitum* A.P. DC)와 산초나무(*Zanthoxylum chinifolium* S. et Z.)의 成熟한 果皮를 蜀椒 또는 川椒 花椒 山椒라 명칭하여 사용하며 간략하게 椒라 하기도 한다.⁶⁷⁾ 보통 蜀椒(川椒)의 가루를 현재 산초가루라 하여 추어탕을 먹을 때 놓는 향신료로 사용하고 있다. 즉 초피나무와 산초나무를 구분하지 않고 川椒(蜀椒)로 사용하고 있지만 식물분류학적으로는 초피나무(川椒, 쯤피나무, 조피나무, 쟈피나무)와 산초나무(秦椒, 분디나무, 분디나무)는 서로 다른 것이다.⁶⁸⁾ 산초나무(秦椒)가 있음에도 불구하고 川椒를 산초라 호칭하는 까닭을 살펴보면 다음과 같다.

李春寧은 중국과 일본에서는 초피나무를 山椒로 호칭하고 있는데 반해 우리 나라에서는 산초나무와 山椒가 발음이 비슷하기 때문에 나타난 오류라 하였다.⁶⁹⁾ 그러나 한국의 남부로부터 제주도에 이르기까지 분포한 초피나무를 川椒 또는 蜀椒라 하고, 경상도 진라도 제주도에 나는 분디나무를 山椒 또는 秦椒라 하고, 다른 지역에서 나는 분디나무를 山椒 또는 天椒로 구분한다는 견해도 있다.⁷⁰⁾ 이와 같이 용어의 혼동이 있어왔지만 역대 醫書, 農書, 類書에서 언급한 초피나무(川椒)와 산초나무(秦椒)를 정리하면 <표 2>와 같다.

<표 2> 초피나무와 산초나무의 명칭과 異名

67) 李尙仁 외, 『本草學』, 永林社, 1991 : 339쪽.

68) 李昌福, 『大韓植物圖鑑』, 鄉文社, 1982 : 502쪽.

69) 李春寧 金友政, 『天然香辛料와 食用色素』, 鄉文社, 1987 : 29-31쪽.

70) 沈相龍, 『漢方食療解典』, 創造社, 1976 : 520-525쪽.

	초피나무(<i>Z. piperitum</i> A.P. DC)(川椒)	산초나무(<i>Z. schinifolium</i> S. et Z.)(秦椒)
爾雅(晉)		檄(大椒)
鄉藥救急方(1236)	川椒(蜀椒) 俗云眞椒	
鄉藥集成方(1433)	蜀椒(巴椒 蔞藜 汗椒 陸撥) 鄉名椒皮	
救急簡易方(1489)	椒 고초, 生椒 늘초피 胡椒 고초	
訓蒙字會(1527)	椒 고초 초, 胡椒 又川椒 秦椒 蜀椒 초피	분디 曰山椒
新增類合(1574)	椒 권초 초	
本草綱目(1596)(明)	蜀椒(巴椒 漢椒 川椒 南椒 蔞藜 點椒)	秦椒(大椒 花椒)
東醫寶鑑(1613)	蜀椒(川椒 巴椒 漢椒) 초피 나모여름	秦椒 분디여름 又云는되
譯語類解(1690)	花椒(川椒) 전초	秦椒 예고초
山林經濟(1715)	蜀椒(川椒 巴椒 漢椒) 초피 나모	秦椒
欽定授時通考(1737)(清)	川椒(巴椒 蜀椒 南椒 蔞藜 點椒 含丸使者)	椒(花椒 大椒 檄 秦椒)
同文類解(1748)	花椒樹 전초나모	
增補山林經濟(1766)	蜀椒(川椒)	
蒙語類解(1768)	花椒樹 전초나모	
海東農書(1799)	蜀椒(川椒) 전초	
林園經濟志(1827)	蜀椒(天椒) 초비나무여름	秦椒(花椒) 분디여름
物名考(1830)	川椒(巴椒 蜀椒 漢椒 南椒 點椒 蔞藜 竹葉椒)	秦椒(大椒 花椒 檄) 초피나무 崖椒(野椒) 난디나모
群都目(1896)		秦椒 분지
良方金丹(미상)	蜀椒(巴椒 漢椒 川椒) 초피 나모여름	秦椒 분디여름 又난되
廣才物譜(미상)	蜀椒(巴椒 川椒 漢椒 南椒 點椒 蔞藜) 전초	秦椒(檄 大椒 花椒) 崖椒(野椒) 난디나모(산초)
圖說漢方醫藥大事典(1982)(中)	花椒(大椒 川椒 蜀椒) 산초 나무	

초피나무인 川椒를 『鄉藥救急方』에서 俗云 眞椒라 하였는데⁷¹⁾ 이에 대하여 논란의 소지가

71) 『鄉藥救急方』, 「川椒」, 蜀椒 俗云眞椒 味辛溫有毒 八月採實 陰乾 或焙乾.

있다. 眞椒를 山椒에 대립되는 개념으로 진짜(眞) 川椒라는 것으로 보기도 하지만,⁷²⁾ 秦椒(산초나무)와 발음이 같기 때문에 표기한 것으로 볼 수 있다. 왜냐하면 川椒와 秦椒의 효능의 차이가 거의 없으며, 『鄉藥救急方』에 달리 秦椒의 기록이 없는 것을 보면 당시에는 川椒와 秦椒를 구분하지 않고 사용했기 때문에 나타나 것으로 사료된다.

반면 『鄉藥集成方』에서는 蜀椒(川椒)를 鄉名으로 椒皮(초피)라 하였는데 이는 초피나무를 지칭하는 것으로 볼 수 있다. 이후 川椒는 苴皮, 초피, 전초 등으로 표기되어 현재 초피나무로 불려지게 된다. (<표 2> 참조)

산초나무인 秦椒는 <표 2>에서 보이듯이 분디, 논되, 예고초, 분지, 분디, 난되, 난디 등으로 표기되어 오늘에 이르게 된다. 그런데 柳僖(1773~1837)의 『物名考』에 ‘秦椒는 초피나무로 잎이 對生하며 끝이 뾰족하고 가시가 있다. 열매가 山茱萸와 비슷하다. 大椒, 花椒, 檜와 같은 것이다. 껍질은 椒紅이다. 검은 열매는 椒目이다. 열매를 萊(출)이라 한다.’⁷³⁾라 秦椒를 설명하고 있다. 이는 秦椒의 설명은 올바르지만 秦椒를 분디가 아닌 초피나무로 잘못 표기하고 있다. 柳僖가 이렇게 한 까닭은 ‘川椒는 蜀에서 나오는 것으로 우리 나라에서는 쓰이지 않는다. 巴椒, 蜀椒, 漢椒, 南椒, 點椒, 唐菽와 같다. 竹葉椒는 成阜 산골에서 나오는 것이다.’⁷⁴⁾라 하여 川椒가 우리 나라에서는 사용되지 않는 것으로 봤기 때문이다. 한편 『物名考』에서는 竹葉椒를 川椒의 일종으로 보았으나 『廣才物譜』에서는 竹葉椒에 대하여 ‘秦椒의 일종으로 맵고 뜨거워 飲食에 넣어 맛을 낼 수 있다.’⁷⁵⁾라 하여 川椒가 아닌 秦椒의 일종으로 보고 있다.

3. 결론

이상과 같은 논거에 의해 다음과 같이 결론을 도출하였다.

첫째, 현존하는 문헌 중 고추에 대한 최고기록인 『芝峰類說』(1614)에 근거하여 고추(南蠻椒)는 임진왜란때 일본에서 도입되었다는 것이 정설이었다. 하지만 임진왜란 이전에 일본을 통하여 고추가 도입되었고 이의 개량종을 오히려 임진왜란때 일본으로 전해주었을 가능성이 높다.

둘째, 현재 대부분의 사전류에서 『訓蒙字會』(1527)의 ‘고초 초(椒)’를 고추에 대한 최초의

72) 南豐鉉, 『借字表記法研究』, 檀大出版部, 1981 : 127-128쪽.

73) 柳僖, 『物名考』, 「秦椒」, 葉對生 尖而有刺 結實如茱萸. 초피나무. 大椒 花椒 檜同. 椒紅 椒殼. 椒目 黑子. 萊 椒殼之屬 實皆謂之萊.

74) 柳僖, 『物名考』, 「川椒」, 一種 出蜀者 非我東所用 巴椒 蜀椒 漢椒 南椒 點椒 唐菽同 竹葉椒 一種 出成阜諸山間.

75) 『廣才物譜』, 「竹葉椒」, 秦椒之類也 辛熱可入飲食調和.

어원으로 보고 있으나 이는 잘못된 것이다. 『訓蒙字會』의 ‘고초(椒)’는 고추가 아닌 매운 열매의 총칭으로 胡椒, 川椒, 秦椒를 의미한다. 이는 『救急簡易方』(1489)의 川椒를 의미하는 ‘椒 고초’에서도 확인할 수 있다.

셋째, 현재 대부분의 사전류에서 고추의 한문표기가 苦草로 되어 있으나 苦椒로 정정되어야 한다. 草(上聲)와 椒(平聲)는 발음은 같지만 聲調가 다르며, 또한 『本史』(1787)에 苦椒와 苦草는 서로 다른 식물로 기록되어 있다.

넷째, 苦椒는 ‘고초’라는 우리말에 맞추어 만든 國字로 고추가 川椒와 비슷하지만 맵고 쓰다라는 뜻으로 사용된 것이다.

다섯째, 맵고 뜨거운 성질이 있는 고추는 冷症을 유발시킬 수 있는 冷性야채를 中和시키는 작용을 한다.

여섯째, 고추는 소음인 식품의 경향성을 띤 葷菜類에 속한다.

[參考文獻]

* 古書類

『朝鮮王朝實錄』

『鄉藥救急方』, 高宗 23년(1236)

郭璞 註, 『爾雅』, (晉)

金一濟, 『農政新篇』, 博文社, 光武 9年(1905)

金迥洙 譯著, 『月餘農歌』, 哲宗 12년(1861)

金迥洙, 『農家十二月俗詩』, 哲宗 12년(1861)

憑虛閣李氏(1759~1824), 『閨閣叢書』, 純祖 15년(1815)

司譯院, 『譯語類解』, 肅宗 16년(1690)

徐光啓, 『農政全書』, (1631)(明)

徐命應(1716~1787), 『攷事新書』, 英祖 47년(1771)

徐命應(1716~1787), 『本史』, 正祖 11년(1787)

徐有榘(1764~1845), 『林園經濟志』, 純祖 27년(1827)

徐有榘(1764~1845), 『杏蒲志』, 純祖 25년(1825)

徐浩修(1736~1799), 『海東農書』, 正祖 23년(1799)

鄂爾泰, 『欽定授時通考』, (1737)(清)

柳重臨, 『增補山林經濟』, 英祖 42년(1766)

俞孝通·盧仲禮·朴允德 撰, 『鄉藥集成方』, 世宗 15년(1433)

柳僖(1773~1837), 『物名考』, 純祖 30년(1830)

- 柳希春(1513~1577), 『新增類合』, 宣祖 7년(1574)
 尹壕·任元濬·朴安性·權健·許琮 撰, 『救急簡易方』, 成宗 20년(1489)
 李嘉煥, 李載威, 『物譜』, 純祖 2년(1802)
 李圭景(1788~?), 『五洲衍文長箋散稿』, 哲宗 元年(1850)
 李德懋(1741~1793), 『靑莊館全書』, 正祖 19년(1795)
 李晳光(1563~1628), 『芝峰類說』, 光海君 6년(1614)
 李時珍(1518~1593), 『本草綱目』, (1590)(明)
 李億成, 『蒙語類解』, 英祖 44년(1768)
 李瀾(1629~1690), 『星湖僿說』, 英祖 39년(1763)
 張志淵(1864~1921), 『萬國事物紀原歷史』, 純宗 3년(1909)
 저자미상, 『廣才物譜』
 저자미상, 『群都目』, 高宗 建陽 元年(1896)
 저자미상, 『物名括』
 저자미상, 『時議全書』, (1800末)
 저자미상, 『良方金丹』
 朝鮮總督府編, 『朝鮮語辭典』, (1920)
 趙在三(1808~1866), 『松南雜識』, 哲宗 6년(1855)
 趙學敏(1719~1805), 『本草綱目拾遺』, (1765)(清)
 崔世珍(?~1542), 『訓蒙字會』, 叡山文庫本, 中宗 22년(1527)
 許浚(1546~1615), 『東醫寶鑑』, 光海君 5년(1613)
 玄文恒, 『同文類解』, 英祖 24년(1748)
 洪萬選(1643~1715), 『山林經濟』, 肅宗 41년(1715)

** 新書類

- 『국어대사전』, 교육서관, 1988.
 『새 國語辭典』, 동아출판사, 1989.
 『새 백과사전』, 동아출판사, 1959. 1965.
 『표준국어대사전』, 민중서관, 1988.
 江蘇新醫學院, 『中藥大辭典』, 上海科學技術出版社, 1977.
 姜仁姬, 『韓國食生活史』, 三英社, 1997
 고정일, 『파스칼 세계대백과사전』, 동서문화사, 1996.
 고정일, 『한국세계대백과사전』, 동서문화, 1995.
 국어국문학회, 『국어대사전』, 동아출판사, 1961.
 국어문학회편, 『표준국어대사전』, 학문사, 1971.
 김민수 홍웅선, 『국어사전』, 어문각, 1986.

- 김민수, 『우리말 어원사전』, 태학사, 1997.
- 김인수 고영근 임홍빈 이승재, 『국어대사전』, 금성출판사, 1991.
- 남광우, 『본정 고어사전』, 대성문화사, 1977.
- 南豐鉉, 『借字表記法研究』, 檀大出版部, 1981
- 東亞出版社辭書部, 『新編 國語大辭典』, 東亞出版社, 1963.
- 동아출판사전부, 『현대국어대사전』, 한서출판사, 1975.
- 리서행, 『조선어 고어 해석』, 평양고등교육도서출판사, 1965
- 民衆書館編輯局, 『옛센스 國語辭典』, 民衆書林, 1975. 1995. 1998.
- 민중서림 편집국, 『민중 실용 국어사전』, 民衆書林, 1997.
- 신기철 신용철, 『표준국어사전』, 을유문화사, 1948.
- 沈相龍, 『漢方食療解典』, 創造社, 1976
- 양주동, 『새국어대사전』, 一中堂, 1984.
- 李尙仁 외, 『本草學』, 永林社, 1991
- 李盛雨, 『食生活과 文化』, 修學社, 1992
- 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 敎文社, 1984
- 이승녕, 『동아국어대사전』, 동아출판사, 1977.
- 이승녕, 『삼화 학습국어사전』, 삼화출판사, 1974.
- 李新, 『事物異名別稱辭典』, 중국, 1990
- 李愚升, 『韓國의 菜蔬』, 慶北大學校出版部, 1994
- 李昌福, 『大韓植物圖鑑』, 鄉文社, 1982
- 李春寧 金友政, 『天然香辛料와 食用色素』, 鄉文社, 1987
- 이희승, 『국어대사전』, 민중서림, 1977. 1982.
- 田中正式, 신영범 역, 『재배식물의 기원』, 전과과학사, 1992
- 陳存仁, 『圖說 漢方醫藥大事典』, 講談社, 1982
- 최인호, 『바른말글 사전』, 한겨레신문사, 1996.
- 學園出版公社事典編輯局, 『學園世界大百科事典』, 學園出版公社, 1993.
- 한국어사전편찬회, 『대국어사전』, 현문사, 1985.
- 한글학회, 『고치고 더한 쉬운말 사전』, 한글학회, 1984.
- 한글학회, 『우리말큰사전』, 어문각, 1991.

*** 論文類

- 金根洙, 「乙亥字本 訓蒙字會 考」, 『訓蒙字會研究』, 청록출판사, 1979.
- 金根洙, 「訓蒙字會 異本考」, 『訓蒙字會研究』, 청록출판사, 1979.
- 金鍾德, 「麥類의 春化處理에 대한 사상의학적 고찰 - 農家月令을 중심으로」, 『사상의학회지』, 10(1), 1998.

金鍾德, 「사과, 능금에 대한 문헌학적 고찰 - 林檎, 柰, 蘋果의 비교 고찰을 통하여」, 『대한한의학회지』, 19(1), 1998.

金鍾德, 「아욱(葵菜), 접시꽃(蜀葵), 닥풀(黃蜀葵), 해바라기(向日葵)에 대한 문헌고찰」, 『사상체질의학회지』, 11(1), 1999.

金鍾德, 「옥수수(玉蜀黍)의 도입과정과 기장(黍), 수수(蜀黍)와의 상관관계」, 『사상의학회지』, 10(2), 1998.

金鍾德, 「菴菜類에 대한 文獻的 考察 - 大蒜 小蒜 韭 薤 葱을 중심으로」, 경희대학교 석사논문, 1999.

李基文, 「解題」, 『訓蒙字會』, 檀大出版部, 1971.

張智鉉, 「苦椒 渡來考」, 「聖心女子大學 論文集」, 8집, 1977.

洪允杓, 「訓蒙字會 解題」, 『訓蒙字會』, 弘文閣, 1985.