

# 초(椒)의 종류와 고초의 의미

## The Type of Cho(椒) and The Meaning of Gocho(高 초)

정경란  
한국학중앙연구원

Kyung Rhan Chung(chung311@aks.ac.kr)

### 요약

본 연구는 한국 고추의 전래 역사와 어원에 대한 고찰의 일부이다. 한글명에 대한 최초의 기록은 『훈몽자회(訓蒙字會)』로서 한자어 椒와 함께 '고초'로 언해되어있다. 이에 따라 '고초'로 기록된 초(椒)의 기록을 찾아 분석하여 본 결과 『훈몽자회』 그 이전에도 우리나라에 다양한 종류의 고추가 있었음을 확인할 수 있었다. 『홍재전서(弘齋全書)』(1799)에는 정조가 김달순에게 초(椒)의 종류에 대해 물었으며, 김달순은 초의 종류가 매우 많다고 하면서 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒) 같은 것들이 있다고 하였다. 이 논문에서는 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초가 이름은 같으면서 약재의 품종과 고추의 품종이 있는 공통점을 발견하여 이를 초(椒)의 특징으로 보았고, 이 초(椒)는 『훈몽자회』 등의 고문헌에서 한글로 '고초'로 언해되어있음을 발견하고 '고초'로 기록된 초(椒)의 종류를 찾아본 결과 김달순이 말한 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초 이외에 고초(苦椒), 번초(蕃椒), 남만초(南蠻椒), 만초(蔓椒)가 있음을 확인하였다. 이들은 모두 고초로 언해되어있으며, 이 고초는 고추를 의미한다. 결론적으로 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초, 번초, 남만초, 만초를 모두 고초라고 부른 점으로 보아 국내에 이미 고초(高 초)가 있었고, 외국(촉나라, 진나라, 호나라, 번우, 남만 등)과의 교류를 통하여 다양한 품종의 고추가 국내에 유입되었고, 고초의 한자 조어(造語)의 필요성에 따라 苦椒라는 한자가 만들어졌음을 알 수 있다.

■ 중심어 : | 촉초(蜀椒) | 진초(秦椒) | 단초(丹椒) | 대초(大椒) | 호초(胡椒) | 초(椒) | 고초 | 고추(苦椒) | 남만초(南蠻椒) | 번초(蕃椒) | 만초(蔓椒) |

### Abstract

In this article, another literatures that original Korean own red pepper (Gochu) was cultivated from ancient years and there were many other varieties of Gocho in Korea were shown. The first book where Gochu was appeared as written in Hangeul (Korean own character invented by King Sejong in 1433) was Hunmongjahoe (訓蒙字會) written by Choi Sejin in 1527. However, many books where cho(椒) indicating Korean red pepper (Gochu) was described before Hunmongjahoe. This is consistent with Hongjaejonso(弘齋全書, 1799). King Jungjo asked Kim Dalsun about the type of Cho(椒) in Hongjaejonso, Kim Dalsun answered to King Jungjo that there are many types of Cho such as Chokcho(蜀椒), Jincho(秦椒), Dancho(丹椒), Daecho(大椒) and Hocho(胡椒). When common characteristics in Chokcho, Jincho, Dancho, Daecho and Hocho in Hongjaejonso were studied, it was found that these Chos had one word in common "Gocho(高 초)" in the Korean translation. Also several Chos such as Buncho(蕃椒), Nammancho(南蠻椒), Mancho(蔓椒) were characterized as Gocho in ancient books. In conclusion there were several Chos such as Chokcho, Jincho, Dancho, Daecho, Hocho, Buncho, Nammancho, Mancho, etc indicating the various types of Cho, and these were all written as Gocho(高 초) in the Korean character. An original Korean Gocho should be cultivated in Korean peninsula. Several different types of Cho were imported during the course of trade with foreign countries, and these foreign Chos called as Buncho(蕃椒), Nammancho(南蠻椒), Mancho(蔓椒) by discriminating original Korean Gocho(高 초). The original name of Gochu(高 초) is Gocho. Later the Chinese character for Gocho(苦椒) invented in response to the Korean character of "Gocho(高 초)" by necessity.

■ keyword : | Chokcho(蜀椒) | Jincho(秦椒) | Dancho(丹椒) | Daecho(大椒) | Hocho(胡椒) | Cho(椒) | Gocho(高 초) | Gochu(苦椒) | Nammancho(南蠻椒) | Buncho(蕃椒) | Mancho(蔓椒) |

## 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, 일부학자들은 중세국어 문헌의 초(椒)인 ‘고초’는 고추가 아닌 후추를 가르키거나[1] 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)』 제89권에는 정조가 초(椒)의 종류에 대해 다음과 같이 언급하였다.<sup>1</sup>

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.”

정조의 초(椒)에 대한 질문에 대해 김달순은 초(椒)의 종류가 매우 많다고 하면서 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒) 같은 것들이 있다고 말하고 있다. 분명 김달순은 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초의 다섯 가지가 초(椒)가 공통적인 성격을 가진 것을 언급한 것으로 이 공통점이 초(椒)의 성격이라고 하겠는데, 그렇다면 이 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초의 공통점을 면밀히 검토해보면 초(椒)가 무엇을 의미하는지를 알 수 있을 것이다.

국립국어원의 『표준국어대사전』에 의하면 촉초는 천초(川椒, 조피나무), 진초는 분디(산초나무 열매), 호초는 후추와 같은 말이라고 되어 있고, 단초와 대초에 대한 기록은 없으므로 『표준국어대사전』에서의 촉초, 진

초, 단초, 대초, 호초의 공통점을 찾기 어려우므로 초(椒)가 무엇인지 알기 어렵다. 또한 한국전통지식포탈<sup>2</sup>에는 촉초의 이명(異名)으로 천초(川椒), 진초(秦椒), 대초(大椒)이며, 호초는 후추라고 되어 있어, 촉초(=천초), 진초, 대초가 같은 식물이라면 김달순이 굳이 초의 종류로 똑같은 식물인 촉초, 진초, 대초를 각각 열거할 이유가 없다.

그렇다면 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)의 종류

『홍재전서』에서 정조는 초(椒)의 종류를 물었고, 김달순은 초의 종류에 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)가 있다고 답하였다. 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초에 대해 구체적으로 살펴보기로 하겠다.

### 2.1 촉초(蜀椒)

『동의보감(東醫寶鑑)』(1613)에 의하면 다음과 같은 기록이 있다.<sup>3</sup>

촉초(蜀椒, 조피열매) 촉초는 조피열매로 성질은 열(熱)하며 맛은 맵고[辛] 독이 있다(독이 조금 있다고도 한다). 속을 따뜻하게 하며 피부에 죽은 살, 한습비(寒濕痺)로 아픈 것을 낫게 한다. 또한 6부에 있는 한랭기운을 없애며 귀주(鬼), 고독(蠱毒)을 낫게 하고 벌레독이나 생선독을 없애며 치통을 멈추고 성기능을 높이며 음낭에서 땀나는 것을 멈춘다. 허리와 무릎을 덥게 하며 오줌횡수를 줄이고 기를 내려가게 한다. 곳곳에서

2 전통지식포탈(<http://www.koreantk.com>)

3 『東醫寶鑑』: 蜀椒 초피나무열매 性熱味辛有毒 (一云小毒) 溫中主皮膚死肌寒濕痺痛除六府寒冷鬼蠱毒殺蠶魚毒除齒痛壯陽止陰汗煖腰膝逐小便下氣○在處有之樹高四五尺似茱萸而小有鍼刺葉堅而滑四月結子無花但生於葉間如小豆顆而圓皮紫赤色八月採實陰乾一名川椒一名巴椒一名漢椒○蜀椒皮肉厚腹裏白氣味濃烈凡使須去目及閉口者勿用合口者殺人微火熬之令汗出乃有勢力沃之取紅末用《本草》○酒拌濕蒸入瓮陰乾勿見風《入門》

1 1799년 『홍재전서(弘齋全書)』 제89권/경사강의(經史講義)26/시(詩)6/진풍(陳風)의 기록; “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。”

난다. 나무의 높이는 4-5자 된다. 수유나무와 비슷한데 작고 가시가 있으며 잎이 굳고 미끄럽다. 음력 4월에 열매가 열리는데 꽃은 없다. 다만 잎 사이에 팔알 비슷하고 둥근 것이 자란다. 껍질은 자줏빛이다. 음력 8월에 열매를 따서 그늘에서 말린다. 일명 천초(川椒), 파초(巴椒), 한초(漢椒)라고도 한다. 촉초는 껍질과 살이 두텁고 속이 희며 냄새와 맛이 진하고 세다. 쓸 때는 씨와 벌어지지 않은 것을 버려야 한다. 벌어지지 않은 것은 사람을 죽인다. 약한 불에서 진이 날 정도로 닦은 것이 라야 효과가 좋다. 절구에 썬어 붉은 가루만 골라 쓴다 [본초]. 술에 축축하게 버무려 찌서 동이에 넣어 그늘에서 말린다. 바람을 쏘이면 안 된다[입문].

또한 홍만선(洪萬選)의 『산림경제』(1715)에는 다음과 같은 기록이 있다.<sup>4</sup>

촉초(蜀椒)는 초피나무 열매로 천초(川椒)·파초(巴椒)·한초(漢椒)라고도 한다. 나무 모양은 산수유(山茱萸) 나무와 비슷하나 작고 침 같은 가시가 있으며 잎은 단단하고 매끄럽다. 4월에 열매를 맺으나 꽃이 없고 잎사귀 사이에 소두(小豆) 만한 덩이가 둥글게 생기며 껍질은 자적색(紫赤色)이다. 《증류본초》 씨를 따서 말려 빗물이 닿지 않는 땅 속에 한 자 깊이로 파서 묻고, 물에 젖어 썩이 나지 않게 했다가 다음 해 2월에 꺼내어 건 땅에 깊이 갈고서 심는다. 《신은지》 11월에 초토(焦土 불에 태운 흙)와 건분(乾糞)으로 복을 주고 풀로 덮어주어 얼어 죽지 않도록 하고 싹뜨물을 축축하게 뿌려준다. 《신은지》 6월 중복(中伏) 뒤에 맑게 갠 날을 만나면 이슬에 젖었을 때 거두어서 하루를 그늘에 말린 뒤에 3일 동안 햇볕에 말리면 붉게 되고 매워진다. 그러나 우기(雨期)를 만나서는 바람타는 곳에 얹게 펴 널고 자주 뒤쳐주어야 한다. 만약 불에 쪄어 말리게 되면 빛깔이 검어지며 또 향기가 나지 않는다. 《신은지》 8월에 열매를 채취하여 음건(陰乾) 한다. 《증류본초》 술

4 『山林經濟』 卷之三 [甲乙本作四] : 蜀椒 초피나무모여름두 一名川椒。一名巴椒。一名漢椒。樹似茱萸而小。有鍼刺。葉堅而滑。四月結子。無花。但生於葉間。如小豆顆而圓。皮紫赤色。本草 收子用乾。拌和埋於避雨水地內。約深一尺。勿令水浸。生芽。至來年二月。取出肥地。深耕種之。神隱 十一月。用焦土乾糞。培壅草蓋。免致凍死。以米泔水澆灌。上同 六月中伏後。遇天晴。帶露收。陰一日後。晒三日。則紅而烈。遇雨。薄攤當風處頻番。若掩則黑。又不香。神隱 八月採實。陰乾。本草 酒拌濕蒸。入瓮陰乾。勿見風。入門 須去目及閉口者。勿用。合口者殺人。本草

에 적서 찌서 항아리에 넣어 음건하고 바람을 쐬지 않게 한다. 《의학입문》 모름지기 눈과 입을 다문 것은 버리고 사용하지 말아야 한다. 입을 다문 것은 사람을 죽인다. 《증류본초》

『해동농서(海東農書)』(1798)에는 다음과 같은 기록이 있다.<sup>3</sup>

蜀椒 초피나무, 일명 천초(川椒), 일명 파초(巴椒), 일명 한초(漢椒). 나무는 수유와 비슷하나 작고 철가시가 나 있고 잎은 단단하고 매끄럽다. 4월에 열매를 맺는데 꽃이 피지 않는다. 그러나 열매는 잎사이에서 자라며 붉은 팔알만 하고 둥글며 껍질이 자색이나 붉은 빛을 띤다(증류본초) 열매를 거두어 말려서 비빈 다음 빗물을 피할 수 있는 땅 속에다 약 1자 깊이로 파고 묻되, 물이 잠기지 않게 해주어야만 썩이 난다. 이듬해 봄 2월에 파내서 기름진 땅에 깊이갈이하고 심는다(신은지) 11월에 초토를 말려 거름주어 복돋아준 다음 풀로 덮어주면 얼러 죽지 않는다. 싹뜨물을 부어준다.

『부방편람(附方便覽)』(1855)에도 촉초의 기록이 있는데 “모든 종기와 중풍이 생기면 촉초(산초의 성숙한 과피(果皮)를 건조한 것) 한 되를 소맥으로 반죽을 한 것으로 썬다. 촉초는 눅눅해 지지 않게 하고 두 등분으로 나누어 뜨거운 잿물(에다 묻어 두고 (반죽한 것이) 구워져 익으면 머리 부분을 찢러 구멍을 낸다 종기에 해당하는 부분 위에 덮고 촉초의 기운이 종기 속으로 들어가게 한다 식으면 다른 것으로 바꾼다. 조금 있으면 종기에서 물이 나오고 온 몸에 식은 땀이 나오면 차도가 있을 것이다” 라고 하였다.

위의 『동의보감』, 『산림경제』, 『해동농서』, 『부방편람』의 기록에서 촉초(蜀椒)는 중국 사천성에서 나며, 일명 천초(川椒)·파초(巴椒)·한초(漢椒)·초피나무이고, 수유나무 비슷하고 가시가 있고, 맵고 독이 있으며, 벌어지지 않은 것을 먹을 경우 사람이 죽을 수도 있다고 하였다.

그러나 위의 촉초의 기록과 달리 이 촉초가 고추를 의미하는 내용도 있다.

『해동죽지(海東竹枝)』(1925)에는 순창고추장에 대한

5 『부방편람(附方便覽)』 : 諸瘡中風生蜀椒一升以少麪和溲椒勿令漏氣分作兩婁于燂灰火中燒熱刺頭作孔當瘡上掩之使椒氣射入瘡中冷即易之須與瘡中出水及遍體出冷汗即差也”

내용이 있는데, 이 고추장의 원료로 촉초를 사용한다고 한다.

### 苦椒醬

爲淳昌郡名產基色軟紅基味甘香基氣清冽爲饑需之絕品淳昌人來到京城手造此醬味色俱不及本土之產蜀椒爲醬世界無獨稱朝鮮一種味最是淳昌一種產朝鮮全土復有未(원문)

### 고추장

순창군의 명산품으로서 그 색이 연홍색이고 그 맛은 달고 향기가 있으며 그 기운은 맑고 차가워서 반찬거리로는 비할 데 없이 훌륭한 식품이다. 순창인이 서울에 와서 손수 이 장을 빚어도 맛과 색이 모두 본토에서 만든 것에는 미치지 못한다. 촉초로 장을 만드는 것은 세계에 없어서 오직 조선 일종의 맛이라 불리며 그 으뜸이 순창 일종의 산품이니 조선 전국에도 더는 있지 않다.(번역문)

『해동죽지(海東竹枝)』에서는 촉초(蜀椒)로 고추장을 만든 것을 기술하고 있으며 순창군의 고추장이 일품이라고 하여, 이 촉초는 고추(苦椒)를 의미하고 있다고 하겠다.

위의 촉초의 기록을 살펴본 결과 촉초는 촉나라 사천성에서 나며, 종기, 중풍, 해독, 치통, 성기능장애, 탐나는 것을 멈추게 하는 등의 약재로서의 촉초와 고추장을 만드는 식재료로서의 고추를 의미하는 두 가지 종류의 촉초가 있다고 하겠다.

## 2.2 진초(秦椒)

『동의보감』(1613)에는 진초에 대하여 다음과 같은 기록이 있다.<sup>6</sup>

진초(秦椒, 분디) 성질이 따뜻하며[溫] 맛은 맵고[辛] 독이 있다. 문둥병으로 감각이 아주 없는 것을 낫게 하

며 이빨을 든든하게 하고 머리털을 빠지지 않게 한다. 눈을 밝게 하고 냉으로 오는 복통과 이질을 낫게 한다. 진나라 땅에서 나기 때문에 진초라고 한다. 나무의 잎, 줄기, 열매는 다 조피나무와 비슷한데 다만 맛이 좀 못하고 열매가 짙고 빛이 검누른 색이다. 음력 8-9월에 만다[본초]. 사천성에서 나는 것을 촉초(蜀椒), 천초(川椒)라 하고 관중, 협서에서 나는 것을 진초(秦椒)라고 한다[입문]. 또한 『물명고(物名攷)』(1830)에는 진초(秦椒)는 산초(山椒), 난피라고 하였다[4].

그러나 이시진(李時珍, 1518~1593)의 『본초강목(本草綱目)』에는 진초를 초(椒)라고 하면서 붉다고 하여 고추를 의미하고 있으며<sup>7</sup>, 이는 임진왜란 이전에 중국에 고추가 있었음을 말하고 있다. 『역어유해(譯語類解)』(1690)에는 진초(秦椒)를 예고초(고추의 일종)라고 하였고[5][6], 『한청문감(漢淸文鑑)』(1770)에도 진초(秦椒)를 고초라고 하였다. 또한 『성호사설(星湖僿說)』(1740)의 번초(蕃椒) 설명에서는 “『성경통지(盛京通志)』<sup>8</sup>에 진초는 대추보다 길면서 위가 뾰족하며, 익기 전에는 푸르고 익으면 붉다라고 하여 진초가 고추를 의미하고 있다.<sup>9</sup> 또한 오늘날 중국인들은 고추를 두고 진초(秦椒)라고 부르기도 한다.

즉 진초는 진나라 땅 즉, 관중, 협서에서 오는데 독이 있고 복통과 이질을 낫게 하는 진초의 종류와 고추를 의미하는 두 종류의 진초가 있음을 알 수 있다.

## 2.3 단초(丹椒)

단초(丹椒)는 국어사전에 수록되어 있지 않으나, 김려(金鑣, 1766~1821)의 『담정유고(潭庭遺藁)』에는 단초가 고추라고 하였고(丹椒俗所謂苦椒也) 또한 『담정김려시선(潭庭金鑣詩選)』에는 단초(丹椒)라는 시가 있다.[7] 이 시의 내용에서는 단초로 겨울철 김장양념과 고추장을 만들었다고 하여, 이 단초는 고추를 의미하고 있음을 알 수 있다.

6 『東醫寶鑑』: 분디여름又云籊되性溫味辛 (一云苦) 有毒主大風癱痺堅齒髮明目療腹中冷痛止痢○秦地所出者故言秦椒樹葉及莖子都似蜀椒但味短實細色黃黑八九月採《本草》○出四川謂之蜀椒川椒出關陝謂之秦椒《入門》

7 按椒紅即椒的果殼

8 동병충(董秉忠), 손성(孫成) 등이 1684년(숙종 10, 청나라 강희 23)에 펴낸 지리지.

9 『성호사설(星湖僿說)』 제4권 만물문(萬物門) ‘번초(蕃椒)’

고추(丹椒)

마당가에다 부드러운 채소를 심고  
 초가집 들레에도 듨성듨성 심었지.  
 고추는 사시사철 먹을 수 있어  
 여러 채소 가운데서도 그 고마움이 으뜸일세.  
 한여름 되면 줄줄이 열매가 달려  
 한 손에 가득 따다 먹었지.  
 겨울철 김장 양념에도 절반이나 차지해  
 맵고 짜면서도 향기로워라.  
 녹각채도 고추만 못해  
 무나 배추라야 맛먹을 테지.  
 잘게 뺨은 가루는 메주에 버무려  
 붉은 죽을 쑤다가 고추장 담네.  
 고기를 짓이겨 생강 계피 뒤섞어서  
 씨 뽑은 고추 속에다 소를 넣은 뒤,  
 송편처럼 나란히 늘어놓고  
 시루에 넣어서 푹 쪄냈지.  
 푸른 것과 붉은 것을 따로 담으면  
 꽃무늬를 넣은 듯 빛도 고왔지.  
 강황은 <채보>에서 빠뜨렸지만  
 지금은 고추가 가장 귀해라.

- 재배면적 : 20,000ha
- ha당 수확량 : 2톤(건조고추 기준)
- 생산량 : 40,000만톤
- 산동성 고추 주산지(平度市, 散州市, 諸城縣, 高密縣, 其他地域)
- 형태 : 고추의 형태는 국내산과 비슷하며, 천일 건조로 고투리의 색택이 갈색으로 국내산 천일 건조품과 비슷하며, 국내산과 중국산의 육안식별은 어려운 실정으로 식별방법의 연구가 필요함.

그러므로 대초는 촉초의 다른 이름이기도 하고, 회충(蛔蟲)을 죽이고 설사를 멎게 하는 등의 약재 효능이 있는 한 종류와 고추의 종류가 있다.

2.4 대초(大椒)

문화콘텐츠닷컴<sup>10</sup>과 한국전통지식포털 등에는 촉초의 다른 이름으로 대초(大椒)가 기술되어 있어, 대초는 촉초와 같이 한습(寒濕)을 제거하고 울결된 것을 풀고 오랫동안 소화되진 않는 것을 없애며 삼초(三焦)를 통하게 하고 비위(脾胃)를 따뜻하게 하고 명문(命門)을 돕는다. 회충(蛔蟲)을 죽이고 설사를 멎게 하는 등의 약재 효능이 있음을 알 수 있다.<sup>11</sup>

그러나 중국 현지의 농산물 보고에 의하면 고추를 대초(大椒)라고 부르며 산동성 등지에서 대량으로 생산하고 있음을 알 수 있다.

산동성 고추(大椒)재배 현황[8]

2.5 호초(胡椒)

호초(胡椒)의 호(胡)는 진(秦)·한(漢) 시대(時代)에는 흉노를, 당(唐)대에는 널리 서역의 여러 민족(民族)을 일컬었다. 현재 호(胡)는 서역(西域) 여러 민족을 가리키는 총칭(總稱)으로 사용되고 있지만, 중국을 중심으로 중국 서쪽을 지칭하며 일반적으로 동·서투르키스탄을 합친 중앙아시아, 특히 동투르키스탄을 가리키는 말로 현재 보편화되어 있다[9]. 호초는 후추를 의미하며 학명인 Piper nigrum에서 nigrum은 검은빛을 뜻한다. 후추 열매는 둥글고 지름 5~6mm이며 자루가 없고 붉게 익으며 완숙하며 검은색으로 변한다.<sup>12</sup>

후추로서의 호초는 고려 때 남방제국과의 무역품으로 『과한집』에 처음 나오며, 『고려사』(공양왕1년, 1389년)에도 유구(琉球)의 사신이 호초 300근을 가져왔다는 기록이 있다. 호초는 우리나라에 나지 않는 물품으로 일본이나, 중국 사신들이 갖고 들어오는 비싼 물건으로 기록되고 있으며, 호초에 대하여 그 성격, 재배와 생산 문제점을 가장 잘 자세하게 나타낸 것이 18세기 이규경(李圭景)의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』의 호초변증설(胡椒辨證說)이다[10]. 이 후추 즉 호초는 매우 비싸고 우리나라에서 나지 않으므로 일반 백성이 쉽게 구하여 약품이나 식품으로 쓸 물건이

10 문화콘텐츠닷컴(<http://www.culturecontent.com>)의 '촉초' 항목  
 11 이시진(李時珍)의 『본초강목(本草綱目)』 '촉초(蜀椒)': 殺蟲, 溫中散寒止痛, 燥濕止痒, 解魚腥毒

12 두산백과 '후추항목'

아님은 분명하다. 호초는 서증(暑症, 더위로 생기는 병)을 치료하는 등 쓰임이 요긴하여 종자를 구하여 조선에서 키워보려 했으나, 남만 사람들이 후추를 매매할 때 씨를 삶아버려 씨가 나지 않게 한다든가, 조정에서 사무역을 금하고 공무역만 허락하여 일반 백성이 감히 만져볼 수 없는 귀한 물건이었다. 또한 호초는 유생이나 정2품 관리에게 하사품으로 나누어주거나 대장경이나 인삼이나 바꿀 만큼 귀한 물건이었고, 비싸서 비축하기도 어려워 2석, 5석, 8석 등의 수매도 쉽지 않았음을 알 수 있다[11].

그러나 또한 호초(胡椒)에는 고추의 종류가 있음을 알 수 있다. 『식품과학기술대사전』에는 고추의 품종으로 호고추, 즉 호초가 있는데 조선 고추는 재래종으로 껍질이 얇고 매운 맛과 단맛이 강한 반면 호고추, 즉 호초는 외래종으로 크고 껍질이 두꺼우며 매운맛이 적고 단맛과 향기가 많으며 검은 빛을 띤다고 한다[12]. 또한 김장을 할 때 고추 고르는 법으로 고추는 재래종인 조선고추와 외래종인 호고추(胡椒)로 나뉜다고 한다.

『구급간이방(救急簡易方)』(1489)에는 호초(胡椒), 생호초(生胡椒)를 고초로 언해하고 있으며, 『승정원일기(承政院日記)』(영조 37년 8월 2일(1761년)에는 ‘호초장(胡椒醬)’이 보이는데, 영조는 순창사람 조연신(趙彦臣, 1682년생)과 조종부(趙宗溥, 1715년생)<sup>13</sup> 집안의 호초장을 즐겨먹었다고 하여, 이 호초장은 고추장을 의미하고 있다.

『승정원일기(承政院日記)』 영조 37년 8월 2일(1761년)의 기록

“上曰, 趙宗溥則爲人精矣。是趙彦臣之子也。只由渠太喫胡椒醬而然也。予迨今未忘也”  
상께서 “조종부는 사람됨이 정밀하였으니 곧 조연신의 아들이었다. 단지 그가 고추장[胡椒醬]을 지나치게 먹었기 때문에 그랬던 것이다. 나는 지금까지도 잊을 수가 없다.” 하시니

이 호초장에 대해서는 이미 서울대 정병설교수가 영

조는 조종부(趙宗溥, 1715년생) 집에서 담근 고추장을 좋아했고, 조종부는 미워도 그 집 고추장만은 도저히 미워할 수 없었다고 하였다[13]. 정병설 교수는 위의 『승정원일기』의 기록을 들어 영조가 조종부의 고추장을 좋아하였다고 했는데, 이 고추장기록은 고추장이 아닌 호초장(胡椒醬)으로 기록되어 있으며, 정병설 교수 역시 이 호초장이 고추장임을 언급하였다. 영조 때 순창 출신인 조종부집안의 고추장을 호초장으로 표기한 것이다. 고추장을 고초장, 초장, 호초장 등으로 표기한 영조 때의 고추장 기록은 다음 [표 1]과 같다.

표 1. 『승정원일기』의 고추장 관련 기록[10]

| 문헌               | 시기                       | 원문  | 내용  | 핵심 단어 | 비고  |
|------------------|--------------------------|---|---|-------|-----|
| 승정원일기<br>(承政院日記) | 1749년<br>(영조25년 7월 24일)  | 嘗見昔年進水刺時, 必進鹹辛之物, 今亦常屬川椒之屬及苦椒醬, 此乃食性, 漸與少時不同者, 其亦胃氣之漸衰耶                   | (선략)지금 나도 항상 천초의 부류와 고추장을 즐겨 먹는다....(생략 본문 참조)  | 苦椒醬   | 고추장 |
|                  | 1751년<br>(영조27년 윤5월 4일)  | 若魯曰, 麥飯既欠穀精, 椒醬石魚等物, 亦何以益胃乎? 上曰, 常時所食, 不過沈菜矣                              | 김약로가 “보리밥은 이미穀의 精이 부족하고, 고추장과 조기 등의 음식도 胃에 무슨 도움이 되었습니까?” 하니, 상께서 “늘 먹는 것은 沈菜뿐이다.” 하셨다.   | 椒醬    |     |
|                  | 1751년<br>(영조27년 윤5월 18일) | 若魯曰, 苦椒醬近日連爲進御乎 上曰, 連進御矣 向曰 初入之苦椒醬, 甚好矣                                   | 약로가 “고추장은 근일에 연이어 드셨습니까?” 하자, 주상께서 “연이어 먹었다. 지난번에 처음 들어온 고추장은 매우 좋았다.” 하셨다.   | 苦椒醬   |     |
|                  | 1751년<br>(영조 27년 6월 9일)  | 曉曰, 近來饌品, 何以爲之乎? 椒醬連爲進御乎? 上曰, 然矣 若魯曰, 快翫進御之教, 何如? 上曰, 進三帖後, 若得差愈, 則予當不復飲矣 | 신만이 “근래에 찬거리로는 무엇을 드십니까? 고추장은 연이어 드십니까?” 하자, 상께서 “그렇다.” 하셨다. 김약로가 “꽤히 울리라 하교하심이 어떠하십니까?” 하자, 상께서 “세 접을 먹은 뒤에 조금 나은 듯하니 내 더는 먹지 않는 것이 좋겠다.” 하셨다. | 椒醬    |     |
|                  | 1752년<br>(영조 28년 4월 10일) | 上曰, 苦椒醬, 乃近來所沈, 昔年若有之, 則必當進御矣   | 주상께서 “고추장은 근래에 담근 것인데, 옛날에 이 것이 있었다면 필시 마땅히 먹었을 것이다.” 하셨다.  | 苦椒醬   |     |
|                  | 1753년<br>(영조29년 7월 3일)   | 文秀曰, 胡椒醬連爲進御乎? 上曰, 某某物, 皆厭甚, 此後勿爲更入, 可也                                   | 박문수가 “고추장은 연이어 드시겠습니까?” 하니, 상께서 “아무아무 음식은 모두 너무 물리니 차후로는 다시 들이지 않는 것이 좋겠다.” 하셨다.  | 胡椒醬   | 호초장 |

13 한국역대인물종합정보시스템(<http://people.aks.ac.kr>)과 『국조문과방목(國朝文科榜目)』의 조연신(趙彦臣)과 조종부(趙宗溥) 기록.

|                          |  |   |     |                                       |
|--------------------------|--|---|-----|---------------------------------------|
| 1754년<br>(영조30년 윤4월 14일) | 鳳溪曰, 胡椒醬及煎全椒, 有補於口味, 講得入之”上曰, 入之”上曰, 群熟入之, 則當進御慈殿, 紅鮑除之, 烹熟以入, 可也  | 홍봉한이 “고추장과 전초를 끓인 것이 입맛을 도우니 들이기를 청합니다.” 하니 상께서, “들이도록 해라.” 하셨다. 상께서 “양숙을 들이거든, 자전게 올릴 때는 홍합을 빼고 삶아 익혀서 들여야 된다.” 하셨다.   | 胡椒醬 | 호초장                                   |
| 1754년<br>(영조30년 11월 20일) | 上曰, 趙宗溥非怪異之人矣”而見其書可知矣”曾見宗溥椒醬(味)好矣”渠無乃過癡椒醬, 全身化為椒乎? 甚酸烈矣”上謂東宮曰, 趙宗溥事何如? 對曰, 未及見其書矣”上命承旨讀訖”上曰, 予初以爲不過如椒醬而止矣”此則專出於黨心矣”趙宗溥一人, 予非不能處置, 而至於姜姓人則可怪矣 | 상께서 “조종부는 괴이한 사람이 아니니 그의 글을 보면 알 수 있다. 일찍이 조종부 집안의 고추장이 맛이 좋다는 것은 알았지만, 그가 고추장을 지나치게 먹어서 온몸이 고추로 변한 것은 아니냐? 너무나 혹렬하구나.” 하셨다. 상께서 동궁에게 “조종부의 일은 어떻게 하면 좋겠느냐?” 하셨고, (동궁이) “미처 그의 글을 읽지 못했습니다.” 하자, 상께서 승지에게 명하여 끝까지 다 읽도록 하셨다. 상께서 “나는 처음에 (그의 글이) 고추장과 같은 것이 지나지 않을 뿐이라고 생각했다. 그러나 (알고 보니) 그것은 오로지 黨心에 나온 것이었다. 조종부 한 사람이라면 내가 처치할 수 없는 것은 아니지만 강세 성을 가진 사람은 괴이하게 여길 만하구나.” 하셨다. | 椒醬  | 조종부(1715년생, 순창 출신)의 고추장을 초장(椒醬)으로 표기함 |
| 1757년<br>(영조33년 5월 7일)   | 饜饘中苦椒醬好矣   | 찬선중에 고추장이 좋습니다  | 苦椒醬 |                                       |
| 1758년<br>(영조34년 12월 19일) | 上曰, 皆楚越矣”其中秋牟飯·枯椒醬·汁瀉, 似可適口矣”俄聞罷漏聲, 爲二十日曉也   | 상께서 “모두 서로 거리가 먼 것들이구나. 그중 추모반(=가을보리밥)·고추장·김치국은 입에 맞을 듯하다.” 하셨다. 이윽고 파루의 종소리가 들리고 20일 새벽이 되었다.  | 枯椒醬 |                                       |
| 1758년<br>(영조34년 12월 20일) | 上曰, 俄進秋牟飯·水道·椒醬, 則皆有味開胃, 今可以快得平復耶? 腹部諸症不見, 又接小睡而覺甚爽矣”因此而恐之, 人間萬事, 無大無小, 而各有定限, 病亦然矣”差復自有其時, 預求其瘳, 而何可得乎?                                     | 상께서 “조금 전에 추모반·김치국·고추장을 먹었다니 모두 맛이 있어 식욕이 나는데, 이제 쾌히 건강을 회복할 수 있겠느냐? 복부의 여러 증세는 나타나지 않고, 또 잠깐 눈을 붙였다 깨어났더니 매우 상쾌하구나. 이를 계기로 생각해 보니, 세상만사가 크든 작든 각각 정해진 기한이 있고 병도 역시 그러하구나. 병이 낫는 것은 저절로 그 때가 있기 마련인데, 미리 낫기를 구한다고 한들 어떻게 될 수 있겠느냐?” 하셨다.  | 椒醬  |                                       |
| 1761년<br>(영조37년 8월 2일)   | 上曰, 趙宗溥則則爲人精矣”是趙彥臣之子也”只由   | 상께서 “조종부는 사람이 정밀하였으니 곧 조인신의 아들이었다. 단지 그가 고추장을 지나치게 먹  | 胡椒醬 | 조종부(趙宗溥)의                             |

|                          |   |  |      |                      |
|--------------------------|---|--|------|----------------------|
| 1763년<br>(영조39년 12월 24일) | 渠太腹胡椒醬而然也”予迨今未忘也”鳳溪曰, 今之餘者, 只趙榮順一人, 而其爲人, 和吉可愛也   | 고추장도 좋습니다  | 胡椒醬  | 고추장을 호초장(胡椒醬)으로 표기함. |
| 1766년<br>(영조42년 2월 27일)  | 泰選曰, 古椒醬開胃矣   | 이태원이 “고추장이 위를 열어 입맛을 돋웁니다.” 하였다.   | 古椒醬  |                      |
| 1767년<br>(영조43년 4월 23일)  | 尚詰曰, 進御之醬稍近, 其或可如耶? 上曰, 無書矣, 椒醬一次進之可也, 村人多爲椒醬云矣”尚詰曰, 果多有, 而第味好者, 不易得矣”上命書傳教曰, 關西狀聞來到, 欲爲下教, 備局次對, 進定於今日 | 김상철이 “수라 드시는 간격을 조금 가깝게 하는 것은 혹 어머하시겠습니까?” 하자, 상께서 “해가 되지는 않겠다. 고추장을 한 번 올리는 것이 좋겠다. 촌사람들 중에 고추장을 만드는 자들이 많다고 한다.” 하셨다. 김상철이 “과연 많이 잇기는 하지만, 맛이 좋은 것은 쉽게 구할 수 없습니다.” 하였다. 상께서 명하여 傳教를 쓰기 하기를 “관서의 장계(狀啓)가 도착하면 하고 하려 하니, 비변사의 깃털(=정무 보고)은 오늘로 앞당겨 정하라.” 하셨다. | 椒醬   |                      |
| 1768년<br>(영조44년 7월 28일)  | 松蒼·生饅·兒雅·苦椒杖醬, 有此四味則善飯, 以此觀之, 則口味非永老矣   | 송이·생복·아치·고추장 이 네 가지 맛이 있으면 밥을 잘 먹으니, 이로써 보면 입맛이 영구히 늙은 것은 아니다.   | 苦椒杖醬 |                      |
| 1769년<br>(영조45년 6월 17일)  | 致仁曰, 近來饌品, 無保胃之味, 進御椒醬, 何如? 上曰, 此亦厭矣  | 김치원이 “근래의 찬거리는 위를 도우는 음식이 없으니 고추장을 드시는 것이 어떻습니까?” 하자, 상께서 “그것도 물리는구나.” 하셨다.  | 椒醬   |                      |
| 1770년<br>(영조46년 3월 11일)  | 以楷曰 苦椒醬, 亦入之乎   | 이이해가 “고추장도 넣을까요?” 하였다.   | 苦椒醬  |                      |
| 1770년<br>(영조46년 11월 18일) | 上曰, 內局椒醬, 不如士夫家椒醬矣”允協曰, 全州汁醬, 雖有名稱, 而終不如京中汁醬矣”尚詰曰, 椒醬更爲求入乎? 上曰, 依”尚詰曰, 來曰湯劑, 亦依例乎? 上曰, 依                | 상께서 “내국의 고추장은 사대부 집안의 고추장만 못하다.” 하시자, 정윤협이 “전주의 汁醬은 비록 명성은 있으나 결국 서울의 汁醬만 못합니다.” 하였다. 김상철이 “고추장은 다시 구해서 들입니까?” 하자, 상께서 “그렇게 하라.” 하셨다. 김상철이 “내일 탕약도 예에 의거합니까?” 하자, 상께서 “그렇게 하라.” 하셨다.   | 椒醬   |                      |
| 1774년<br>(영조50년 2월)      | 上曰, 食補然後似勝, 何物  | 상께서 “음식으로 원기를 보충하고 나면 나올 듯한  | 胡椒醬  | 호초장                  |

|  |      |  |   |
|--|------|--|---|
|  | 13일) | 最好? 諸醫皆<br>言其事可也”<br>泰輿奏曰, 胡<br>椒, 於補脾<br>胃似宜矣” 道<br>炯奏曰, 乾維<br>細裂而進之,<br>則似宜矣” 陶<br>曰, 石魚亦好<br>矣” | 데, 무슨 음식이 제일 좋겠<br>느냐? 여러 의관들이 저마<br>다 그 일을 말하면 좋겠<br>다.” 하셨다. 방태여가 아<br>뢰기를 “고추장이 비위를<br>도우는 데 마땅할 듯합니<br>다.” 하였다. 오도형이 아<br>뢰기를 “말린 꿩고기를<br>잘게 찢어서 드시는 것이<br>마땅할 듯합니다.” 하였<br>다. 신화는 “조기도 좋을<br>듯합니다.” 하였다. |
|--|------|--|---|

또한 일본문헌에서의 고려호초는 고추를 의미한다.

『대화본초』의 ‘고려호초(高麗胡椒)’ 내용<sup>14</sup>

昔日本ニ無之 秀吉公 伐朝鮮時 彼國ヨリ  
 種子ヲ取來ル 故ニ俗ニ高麗胡椒ト云(옛날에  
 일본에는 고추가 없었는데, 도요토미 히데요시  
 가 조선 정벌 때 그 나라에서 종자를 가져왔기  
 에 고려호초라 한다)

『성형도설(成形圖說)』의

‘고려호초(高麗胡椒)’ 내용<sup>15</sup>

高麗胡椒 或曰豐大朝鮮と征時, 此種を携來  
 (고추는 도요토미 히데요시(豊臣秀吉)가 조선  
 을 정벌할 때 고추 종자를 가져왔다)

이와 같이 호초는 서역(西域) 즉 중국 서쪽에서 왔으  
 며, 호초에는 후추와 고추의 두 종류가 있음을 알 수 있  
 다.

이상의 『홍재전서』에 나타난 초의 종류, 즉 촉초(蜀  
 椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)에  
 대하여 살펴보았다. 촉초는 촉나라 즉 중국 사천성에서  
 나며, 수유나무 비슷하고 가시가 있고, 맵고 독이 있는  
 한 종류와 고추의 종류가 있다. 진초는 진나라 즉 관중,  
 협서에서 나며, 복통과 이질을 낫게 하나 독이 있는 한  
 종류와 고추의 종류가 있다. 단초는 고추를 말하며, 대  
 초는 촉초의 이명이기도 하며 회충(蛔蟲)을 죽이고 설  
 사를 멎게 하는 등의 약재 효능이 있는 한 종류와 고추  
 의 종류가 있다. 또한 호초는 서역지역에서 온 후추의

종류와 고추의 종류가 있음을 확인하였다.

『한청문감』의 진초를 고초로, 『구급간이방』의 호초  
 를 고초로 기록하고 있어, 고초를 고추로 해석하기도  
 하지만, 학자에 따라 임진왜란 전의 고초는 천초와 후  
 추이고, 임진왜란 이후에는 고초가 고추라고 하여 고초  
 에 대한 해석이 시대적으로 달라져야한다고 주장하  
 기도 한다.(서론참조) 다음 장에서는 고초의 의미가 무엇  
 인지를 구체적으로 살펴보도록 한다.

### III. 고초의 의미

한글이 1443년에 창제되었고, 그 이후 한글로 언해한  
 문헌들이 등장한다. 한글창제이후 ‘고초(椒)’라는 단어  
 가 『구급간이방(救急簡易方)』(1489)과 『훈몽자회(訓蒙  
 字會)』(1527)에 나온다. 『훈몽자회』에는 고초 외에도  
 딸기[莓], 머루[萄], 마늘[蒜], 생강[薑], 김치[菹], 오디  
 [菹], 감[柿], 다래[檉] 등이 기록되어 있는데[그림 1], 학  
 자에 따라 고추의 임진왜란 전래설을 들어 임진왜란전  
 의 ‘고초’는 고추가 아니라고 주장하는 경우가 있으나  
 이런 주장은 『훈몽자회』의 ‘고초’가 고추가 아니라는 증  
 거를 제시함과 동시에, 『훈몽자회』의 다른 단어도 ‘고  
 초’와 같이 의미가 바뀐 사례를 제시해야 할 것이다. 그  
 러므로 표 2에 『구급간이방』(1489)부터 『조선요리제법  
 』(1921)에 이르기까지 지속적으로 나타나고 있는 ‘고초’  
 는 고추라고 할 수 있다.

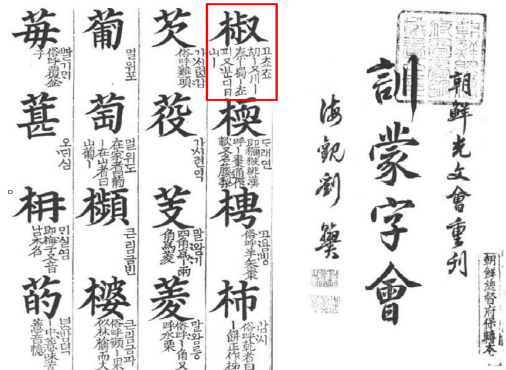


그림 1. 『훈몽자회』의 고초 기록

14 見原益軒이 1709년에 『大和本草』를 간행함

15 白尾國柱이 1804년에 『成形圖說』을 간행함



[표 2]에는 고문헌에서 한글로 ‘고초’, 고추를 의미하는 ‘苦椒’와 고추장을 의미하는 단어를 모아 제시하였다. ‘고초’라는 한글은 『구급간이방』(1489)에서부터 근대에 이르기까지 지속적으로 나오고 있으며, 고추(苦椒)는 『사의경험방(四醫經驗方)』(1608~1649)에 처음 출현하고 있다. 고추장을 의미하는 명칭은 초장(椒醬), 초시(椒豉), 고초장(苦椒醬), 호초장(胡椒醬), 만초장(蠻椒醬) 등으로 다양하게 나타남을 알 수 있다.

표 2. 문헌에 나타난 고초, 苦椒, 고추장 명칭

| 연대   | 시기        | 자료명           | 고초 단어               | 苦椒 단어 | 고추장 의미 단어 | 비고  |
|------|-----------|---------------|---------------------|-------|-----------|---|
| 1400 | 1433      | 향약집성방 (鄕藥集成方) |                     |       | 椒醬, 椒豉    | - 오주연문장전산고의 淳昌之椒醬과 같이 이 椒醬은 고추장임<br>- 도문대작의 椒豉(고추장전신)가 출현 |
|      | 1438      | 허백정집 (虛白亭集)   |                     |       | 椒醬        |   |
|      | 1445      | 의방유취 (醫方類聚)   |                     |       | 椒醬, 椒豉    |   |
|      | 1460      | 식료찬요 (食療纂要)   |                     |       | 椒醬        |   |
|      | 1489      | 구급간이방 (救急簡易方) | 椒 고초, 胡椒 고초, 生胡椒 고초 |       |           | 승정원일기의 胡椒醬이 순창사람 조충부의 고추장을 의미하므로, 이 胡椒는 고추임               |
| 1500 | 1527      | 훈몽자회 (訓蒙字會)   | 椒 고초 초              |       |           | 椒는 고추를 의미   |
|      | 1553      | 목재일기          |                     |       | 椒豉        |   |
|      | 1597      | 의림촬요 (醫林撮要)   |                     |       | 椒醬, 椒豉    |   |
| 1600 | 1608~1649 | 사의경험방 (四醫經驗方) |                     | 苦椒    | 椒醬        | 최초의 苦椒 한자 출현  |
|      | 1611      | 도문대작 (唐門大篇)   |                     |       | 椒豉        |   |
|      | 1614      | 지봉유설 (芝峰遺說)   | 南蠻椒                 |       |           | -일본에서 건너온 왜개자, 남만초 출현<br>-1614년 이전에 이미 고초, 고추장이 존재        |
|      | 1657~1724 | 소문사설 (設問事說)   |                     |       | 淳昌苦, 艸醬   | - 순창고추장 등장<br>- 임금에게 진상했던 전                               |

|           |                 |                  |               |        |               |                         |
|-----------|-----------------|------------------|---------------|--------|---------------|-------------------------|
|           |                 |                  |               |        |               | 북, 糝을 넣은 고추장            |
|           | 1664            | 식산집 (息山集)        |               |        | 椒醬            |                         |
|           | 1670            | 북헌집 (北軒集)        |               |        | 椒醬            |                         |
|           | 1687            | 주촌신방 (州村新方)      | 椒 고초          |        |               |                         |
|           | 1690            | 역어유해 (譯語類解)      | 椒 예고초, 秦椒 예고초 |        |               | 이 秦椒는 고추임               |
| 1700      | 1700년대          | 유합 (類合-乎總齊藏板本)   | 椒 고초 소        |        |               |                         |
|           | 1700년대          | 술만드는법            | 고초            |        |               |                         |
|           | 1709            | 실험단방 (實驗單方)      |               |        | 苦椒            |                         |
|           | 1722            | 물보(物譜)           | 蕃椒 고초, 蠻椒 고초  |        |               |                         |
|           | 1730~1806       | 임여재선생문집(臨汝齋先生文集) |               |        | 苦椒            |                         |
|           | 1737~1805       | 연암집 (燕巖集)        |               |        | 苦椒            |                         |
|           | 1741~1793       | 청장관전서 (靑莊館全書)    |               |        | 苦椒            |                         |
|           | 1749            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 苦椒醬           |                         |
|           | 1751            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 椒醬, 苦椒醬       |                         |
|           | 1752            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 苦椒醬           |                         |
|           | 1753            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 胡椒醬           | 순창사람 조충부의 고추장을 胡椒醬으로 표기 |
|           | 1754            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 椒醬, 胡椒醬       | 고추장을 胡椒醬으로 표기           |
|           | 1757            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 苦椒醬           |                         |
|           | 1758            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 椒醬            |                         |
|           | 1761            | 승정원일기 (承政院日記)    |               |        | 胡椒醬           | 고추장을 胡椒醬으로 표기           |
| 1762      | 승정원일기 (承政院日記)   |                  |               | 胡椒醬    | 고추장을 胡椒醬으로 표기 |                         |
| 1762~1836 | 여유당전서 (與猶堂全書)   |                  |               | 椒醬     |               |                         |
| 1763~1764 | 일동장유가 (日東壯遊記)   | 고초상도             |               |        |               |                         |
| 1764~1845 | 보양지 (保養志)       |                  |               | 椒醬     |               |                         |
| 1764~1845 | 인제지 (仁濟志)       |                  | 苦椒            | 椒醬, 椒豉 |               |                         |
| 1766      | 승정원일기 (承政院日記)   |                  |               | 古椒醬    |               |                         |
| 1766      | 증보산림경제 (增補山林經濟) |                  |               | 蠻椒醬    |               |                         |
| 1767      | 승정원일기 (承政院日記)   |                  |               | 椒醬     |               |                         |
| 1768      | 조선왕조실록 (朝鮮王朝實錄) |                  |               | 苦椒醬    |               |                         |

|      |               |                                |           |         |                   |                   |  |
|------|---------------|--------------------------------|-----------|---------|-------------------|-------------------|--|
|      | 1769          | 승정원일기<br>(承政院日記)               |           |         | 椒醬                |                   |  |
|      | 1770          | 승정원일기<br>(承政院日記)               |           |         | 椒醬,<br>苦椒醬        |                   |  |
|      | 1770          | 조선왕조실록<br>(朝鮮王朝實錄)             |           |         | 苦椒醬               |                   |  |
|      | 1774          | 승정원일기<br>(承政院日記)               |           |         | 胡椒醬               | 고추장을 胡椒<br>醬으로 표기 |  |
|      | 1778          | 방언집석<br>(方言集釋)                 | 秦椒<br>예고초 |         |                   |                   |  |
|      | 1779          | 한청문감<br>(漢淸文鑑)                 | 秦椒 고초     |         |                   | 이 秦椒는 고<br>추임     |  |
|      | 1781          | 운음언해<br>(音音諺解)                 | 고초        |         |                   |                   |  |
|      | 1781          | 내각일력<br>(內閣日曆)                 |           |         | 椒醬                |                   |  |
|      | 1783          | 보만재총서<br>(保晩齋叢書)               |           |         | 苦椒                |                   |  |
|      | 1783          | 유호남민인등<br>운음<br>(諭湖南民人等<br>編音) | 고초        |         |                   |                   |  |
|      | 1787          | 본사(本史)                         |           |         | 苦椒                |                   |  |
|      | 1788~?        | 오주연문장전<br>산고<br>(五洲衍文長箋<br>散稿) |           | 苦椒<br>風 | 淳昌之<br>椒醬,蠻<br>椒醬 |                   |  |
|      | 1790          | 광재비급<br>(廣濟秘笈)                 |           |         | 椒醬                |                   |  |
|      | 1795          | 원행음요정리<br>의계<br>(園行乙卯整理<br>儀軌) |           |         | 苦椒醬               |                   |  |
|      | 1796          | 일성록<br>(日省錄)                   |           |         | 椒醬                |                   |  |
|      | 1797~<br>1863 | 김중휴 일기<br>(金重休 日記)             |           |         | 苦椒                |                   |  |
|      | 1799          | 해동농서<br>(海東農書)                 | 醬椒 고초     |         |                   |                   |  |
|      | 1799          | 담인집<br>(漁人集)                   |           |         | 椒醬                |                   |  |
| 1800 | 1800년대        | 역와문집<br>(稜窩文集)                 |           |         | 苦椒                |                   |  |
|      | 1800년대        | 주식시의<br>(酒食是儀)                 |           |         |                   | 고초장               |  |
|      | 1800년대        | 이씨음식법<br>(李氏飲食法)               |           |         |                   | 초고초장              |  |
|      | 1800년대        | 술빚는법                           |           |         |                   | 고초장               |  |
|      | 1800년대        | 주식방문<br>(酒食方文)                 |           |         |                   | 고초장               |  |
|      | 1800말         | 시의전서<br>(時議全書)                 | 고초가로      |         |                   | 고초장               |  |
|      | 1800년대        | 온주법<br>(溫酒法)                   | 고초        |         |                   |                   |  |
|      | 1801          | 다산시문집                          |           |         | 椒醬                |                   |  |
|      | 1802          | 물보(物譜)                         | 고초        |         |                   |                   |  |
|      | 1809          | 규합총서<br>(閏閣叢書)                 | 고초        |         |                   | 고초장               |  |
|      | 1817          | 일성록                            |           |         | 苦椒                |                   |  |
|      | 1816          | 농가월령                           | 고초        |         |                   | 고초장               |  |
|      | 1822          | 노상추일기<br>(盧尙樞日記<br>순조 22년)     |           |         |                   | 古椒醬               |  |

|      |        |  |                    |  |    |                  |
|------|--------|--|--------------------|--|----|------------------|
|      | 1826   | 노상추일기<br>(盧尙樞日記<br>순조 26년)   |                    |  |    | 桔椒醬              |
|      | 1830   | 물명고<br>(物名攷)   | 南薑椒<br>고초<br>醬椒 고초 |  |    |                  |
|      | 1831   | 기수가<br>(汽水歌)   |                    |  |    | 고초장              |
|      | 1832   | 조선왕조실록<br>(朝鮮王朝實錄)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1838   | 음식책<br>(飲食冊)   |                    |  |    | 약고초<br>장,<br>고초장 |
|      | 1847   | 한계유고<br>(韓溪遺稿)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1854   | 윤씨음식법<br>(尹氏飲食法)   | 고초                 |  |    |                  |
|      | 1855   | 부방편람<br>(附方便覽)   |                    |  |    | 椒醬               |
|      | 1856   | 의약감<br>(醫藥鑑)   |                    |  |    | 椒枝               |
|      | 1863   | 농무목축시험<br>장소준공약중<br>(農務牧畜試驗<br>場所存穀藥種)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1871   | 의휘(宜彙)   |                    |  | 苦椒 | 椒醬,<br>苦椒醬       |
|      | 1882   | 담정유고<br>(潭廷遺稿)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1892   | 내외진찬등록<br>(內外進饗錄)  |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1894   | 도인경과내력<br>(道人經過來歷)   |                    |  |    | 古椒醬              |
|      | 1894   | 규곤요람<br>(연세대본)   | 고초                 |  |    | 고초장              |
|      | 1895   | 월오원문집<br>(月梧軒文集)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1895   | 국한회어<br>(國漢會語)   | 고초 苦椒              |  |    |                  |
|      | 1896   | 각도각군소장<br>(各道各郡部狀)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1896   | 군도목<br>(群都目)   | 苦草末<br>고초가로        |  |    |                  |
|      | 1899   | 심삼도각군둔<br>역도금각양세<br>자기해지계묘<br>오년조봉미봉<br>도총일람표(十<br>三道各郡屯驛<br>驛及各樣稅自<br>己亥至癸卯五<br>年條奉未捧都<br>摠一覽表) |                    |  | 苦椒 |                  |
| 1900 | 1900년대 | 보감록<br>(寶鑑錄)   | 고초                 |  |    |                  |
|      | 1901   | 경상북도각군<br>둔역도신축도<br>총성책(慶尙北<br>道各郡屯驛土<br>辛丑路總成冊)   |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1901   | 내외진연등록<br>(內外進宴錄)  |                    |  | 苦椒 |                  |
|      | 1905   | 을사년 1 월특정<br>한계를운영하  |                    |  | 苦椒 |                  |

|            |                                   |               |       |       |                                 |
|------------|-----------------------------------|---------------|-------|-------|---------------------------------|
|            | 면서작성한장부인돈신계전기(宣城金氏咸集堂宗宅成冊19敦信稷錢記) |               |       |       |                                 |
| 1909       | 대한총화보 제4호                         |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1909       | 서북학회월보 제16호(閩重謠)                  | 고초            |       |       |                                 |
| 1909       | 기호총학회월보 제8호                       |               | 苦椒醬   |       |                                 |
| 1911       | 구신록(求新錄)                          |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1912       | 수진경험신방(袖珍經驗神方)                    |               | 苦椒    | 苦椒醬   |                                 |
| 1914       | 의약월보(醫藥月報)                        |               |       | 淳昌苦椒醬 |                                 |
| 1916       | 동의보감(東醫寶鑑)                        |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1920       | 조선어사전(朝鮮語辭典)                      | 苦草<br>고초(高 초) |       |       |                                 |
| 1921       | 조선요리제법(朝鮮料理製法)                    | 고초            |       | 고초장   |                                 |
| 1924       | 동서의학요의                            |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1924.04.07 | 동아일보                              |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1925       | 해동죽지(海東竹枝)                        |               | 苦椒醬   |       | - 촉초로 고추장을 만들<br>- 이 촉초는 고추를 의미 |
| 1925       | 개벽 61호, 64호                       |               | 淳昌고초장 |       |                                 |
| 1926.01.10 | 동아일보                              |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1927.09.19 | 동아일보                              |               | 淳昌고추장 |       |                                 |
| 1928       | 양무신편(兩無神編)                        |               | 椒醬    |       |                                 |
| 1928       | 가정구급방(家庭救急方)                      |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1928       | 별건곤 제12, 13호                      |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1930       | 중외일보                              |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1930.10.01 | 동아일보                              |               | 淳昌고초장 |       |                                 |
| 1931       | 동광 제 29호                          |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1931.04.26 | 동아일보                              |               |       | 순창고초장 |                                 |
| 1934.12.04 | 동아일보                              |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1935       | 매일신보                              |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1939.01.05 | 동아일보                              |               |       | 醫藥苦草醬 |                                 |
| 1940       | 한방의약(漢方醫藥)                        |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1943       | 고사통(故事通)                          |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1949.01.04 | 경향신문                              |               | 苦椒    |       |                                 |
| 1958.06.26 | 동아일보                              |               | 淳昌고추장 |       |                                 |
| 1966.02.23 | 경향신문                              |               | 淳昌고추장 |       |                                 |

|    |            |  |    |      |       |
|----|------------|--|----|------|-------|
|    | 1967.09.23 | 동아일보   |    |      | 순창고추장 |
| 미상 |            | 영천이씨 농암종택 병신년 1월에 발급자미상이 수급자미상에 게 보낸 성책(永川李氏 龔巖宗宅 永川李氏 龔巖宗宅 成冊55 愛日堂重建時 用下記) |    |      | 苦椒    |
|    | 미상         | 의방합편(醫方合編)   |    |      | 苦椒    |
|    | 미상         | 의보(醫寶)   |    |      | 苦椒    |
|    | 미상         | 제병구급방(諸病救急方)   |    |      | 苦椒    |
|    | 미상         | 동편(東編)   |    |      | 椒醬    |
|    | 미상         | 의방합편(醫方合編)   |    |      | 椒醬    |
|    | 미상         | 광재물보(廣才物譜)   | 蕃椒 | 고초   |       |
|    | 미상         | 물명괄(物名括)   | 蕃椒 | 고초   |       |
|    | 미상         | 국립도서관소장 별주부전   |    | 고초가루 |       |
|    | 미상         | 심청전  |    | 고초상토 |       |
| 미상 | 주식방문       | 실고초  |    |      |       |

[표 2]에서 고초로 언해된 한자는 초(椒), 고초(苦椒), 호초(胡椒), 진초(秦椒), 번초(蕃椒), 남만초(南蠻椒), 만초(蔓椒) 등이 있다. 호초, 진초가 고추의 품종이 있음을 앞서 알 수 있었고, 초(椒), 고초(苦椒), 번초(蕃椒), 남만초(南蠻椒), 만초(蔓椒)에 대해 구체적으로 살펴볼 도록 하겠다.

### 3.1 초(椒)

『오주연문장전산고』 등의 기록에 의하면 초(椒)는 고추를 의미하고 있다.

『오주연문장전산고』의 물산변증설(物産辨證說): “平山之綠礬、火鐵石。金城之硫磺、綠礬。淳昌之椒醬。延安南大池之蓮實。堤川義林池之鮑。南男北女。龍仁之水苴菹。西關之巨擘。海西之遠射。都監之馬上才、六兩弓、片箭。我東之楮紙、家蓼。忠州滑石。延日砥石。洪州大蝦”(원문)

평산의 녹반, 화철석, 경주의 유황, 녹반, **순창의 고추장**, 연안 남대지의 연밭, 제천의 립지의 붕어, 남부의 남자와 북부의 여자, 용인의 수박 절임, 서도(西道, 황해도와 평안도)의 석학(碩學), 황해도의 활 멀리쏘기, 혼련도감의 마상재(馬上才), 육량궁(六兩弓), 편전(片箭, 아기살), 조선의 닥종이, 인삼, 충주의 활석, 연일의 솥돌, 홍주의 대하(大蝦, 왕새우)(번역문).

위의 기록에 의하면 초장(椒醬)은 고추장을 의미하고 있으며, 이 초장기록은 『향약집성방』(1433)에 이미 출현하는 것으로 보이므로 초장에 쓰인 초(椒), 그리고 고추로 이해한 초(椒)는 고추로 해석할 수 있는 것이다.

### 3.2 고초(苦椒)

고초(苦椒)라는 한자는 『사의경험방』에 처음 보이며, 『국한회어』(1895)에 고초를 한자 苦椒로 설명하고 있어 고초와 苦椒는 같은 말임을 알 수 있다.

『사의경험방』의 고초(苦椒) 기록

“오즘소태無論男女老少연가시或은범쌍가비  
作末或酒調服或溫水下發汗卽差痢疾當歸及苦  
椒煎服而看病人之氣品加減用之”(원문)

오즘소태는 남녀노소를 불문하고 연가시 혹은 범땅게비(=사마귀)를 가루로 만들어서, 한 편으로 술에 타서 복용하고 한편으로 더운물로 땀을 내면 곧 낫는다. 이질에는 당귀 및 고추를 달여 먹이되, 병자의 氣品을 보아 가감하여 사용한다.(번역문)

苦椒라는 한자를 고추로 해석하는 것은 학자들간에 이견이 없다. 한글이 창제되기 전에는 말로는 고초라고 했으나 한자로는 椒라고 썼으며, 한글 사용이 보편화되자, 이를 고추라는 글자를 한자로 표현할 필요가 생김에 따라 苦椒라는 단어가 생긴 것으로 보인다.

『한계육고』(1847)의 기록

“韓語作苦椒, 舊無字, 今用此字代之”(원문)

한어로 고추라고 지었고, 예전엔 글자가 없었고, 요즘에 이걸로 대신하여 쓴다.(번역문)

국내에는 이미 고초(고추)가 있었고, 외국과의 교류에 의해 고추의 다른 품종인 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초, 번초, 남만초, 만초가 국내에 유입되었으며, 이들 고추 품종들은 국내 고초와 마찬가지로 고초라고 불려지기도 했으며, 한글이 창제되기 전에는 고초를 초(椒), 호초(胡椒), 진초(秦椒) 등으로 부르다가 한글창제 후에는 고초 한글에 대응하는 한자의 필요에 따라 苦椒 글자가 만들어 졌다.

### 3.3 번초(蕃椒)와 남만초(南蠻椒)

『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』의 번초남과 번증설(番椒南瓜辨證說)에는 다음과 같은 내용이 있다.

番椒者。鄉名苦草。南瓜者。俗稱胡朴。其原出南蠻。故番椒或稱南蠻椒。胡朴亦號南瓜。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。與煙草同出。自倭國及中原流傳三種。始播一國。然【李芝峯《類說》。南蠻椒有大毒。始自倭國來。故俗呼倭芥子。往往種之酒家。利其猛烈。或和燒酒以市之。飲者多死。

번초는 고초(쓴풀)라고 한다. 남만으로부터 오고, 고로 번초는 남만초라고 칭한다. 번초는 본초강목에 실려있지 않은데, 번초와 남과는 우리동쪽으로 왔는데, 선조 임진란이후에 있었다. 일본과 중원으로부터 3종류가 전하니, 비로서 한나라에 파종해왔다. (지봉유설에 남만초는 독이 많고 비로소 왜국으로부터 온다 속칭 왜개자라고 한다. 가끔가끔 술집에서 심었으나 날카롭게 이롭다. 소주를 타서 시장에서 팔고 마시면 죽는이가 많았다.)

『청장관전서』에는 번초에 대하여 다음과 같은 내용이 있다.<sup>16</sup>

番椒。出於南蠻。性大過。多食之。動火發瘡。墮胎。燒爲末。拌飯。傳于行人滿足。則已。

번초(番椒)는 남만(南蠻)에서 나는 것인데, 불[火] 성질이어서 지나치게 많이 먹으면 불기운을 일으켜 종기가 생기고 낙태하며, 태워서 가루를 만들어 나그네에게 주면 발에 생긴 물집이 없어진다.

『성호사설』에는 번초(番椒)에 대하여 다음과 같이 설명하고 있다.<sup>17</sup>

《왜인(倭人)들은 이를 번초라 하고, 우리나라에서는 왜초(倭椒)라 하는데, 맛이 몹시 맵기 때문에 채소만 먹는 야인(野人)의 비위에 가장 알맞다. 우리나라에서는 이것이 왜인의 지방에서 들어왔다는 것만을 아는 까닭에 이름을 왜초라 하나, ..... 남번초(南番椒)라 하였으니, 흑번우(番馬) 지방에서 생산되었던 것인 듯도 하다.

번초는 남만초, 남번초, 왜개자 등으로 불리었고, 남만, 번우지방에서 생산된 고추로 조선에는 임진년 이후에 들어왔으며, 독이 있고, 사람이 먹고 죽을 정도로 몹시 매운 고추임을 알 수 있다.

### 3.4 만초(蔓椒)

『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766)에 고추장 담그는 법을 조만초장법(造蠻椒醬法)과 급조만초장법(急造蠻椒醬法)이라고 하여 기록하고 있다.

○ 造蠻椒醬法大豆精揀淘去砂石如法作未醬令極乾作未篩過每一斗用蠻椒末三合糯米卽粘米未一升右三味用好清醬搜打極稠入小甕晒之俗方則其內加芝麻炒末五合則膩乾不好又糯米未多入則味酸不佳蠻椒未過多則辣甚不好矣一方

大豆一斗作豆腐絞去水氣並諸料同打成熟極美凡打合時鹽水亦可而終不如味好清醬矣一方乾魚去頭鱗切作片又昆布多絲麻卽海帶也之屬同入待熟食之極美乾青魚尤佳不用蠻椒或代川椒○急造蠻椒醬法大豆一斗炒黃揀去皮水煎令爛熟漉出其汁不用密布於蓆席中置溫堞三日待絲出與炒豆末三升同入白中爛搗取出每一斗以蠻椒末三合爲率用鹽水適鹹淡打勻作稠餅納缸晒七日可食過一望尤佳

○ 고추장 담그기[造蠻椒醬法] : 콩을 꼼꼼하게 고르고 물에 일어 모래와 돌을 없애며 보통 방법대로 메주를 만든 뒤에, 바삭 말려서 가루로 만들고 체에 쳐서 받는다. 콩1말마다 고춧가루 3홉, 찰쌀가루[糯米]바로 찰쌀이다. 1되의 비율로, 맛좋은 청장(淸醬)으로 휘저어 뒤섞으면서 반죽하여 아주 되게 만들고 작은 항아리에 넣어 햇볕에 조이면 된다. 민간 방법에서는 그 안에 볶은 참깨가루 5홉을 넣기도 하는데 맛이 느끼하고 텁텁해서 좋지 않으며, 또 찰쌀가루를 많이 넣으면 맛이 시큼하여 좋지 않으며, 고춧가루를 지나치게 많이 넣으면 너무 매워서 좋지 않다. 또 다른 방법으로는, 콩 1말로 두부를 만들고 꼭 짜서 물기를 빼고 나서, 여러 재료들과 함께 섞어 익히면 아주 맛있다. 일반적으로 서로 버무릴 때에 소금물을 써도 되지만 맛좋은 청장만큼 맛있지는 않다. 또 다른 방법으로는, 말린 물고기의 머리와 비늘을 없애고 납작한 조각으로 썰며 또 다시마[昆布]와 다시마(多絲麻) 바로 다시마[海帶]이다. 따위도 함께 넣어 익기를 기다렸다가 먹으면 그 맛이 아주 좋다. 마른 청어(靑魚)를 쓰면 더욱 맛있다. 고추를 쓰지 않고 대신에 천초를 쓰기도 한다. ○ 고추장 빨리 만들기[急造蠻椒醬法]: 콩 1말을 누렇게 볶아 비벼서 껍질을 벗기로 물에 푹 삶아 익히고 그 즙을 걸러낸다. 즙을 쓰지 않는다. 가마니에 싸서 온돌에 3일동안 두어 실모양의 곰팡이가 생기기를 기다려, 볶은 콩가루 3되와 함께 절구에 넣고 찧어 꺼낸다. 1말마다

16 청장관전서 제66권 > 청령국지 2(淸嶺國志二) > 물산 物産  
17 『성호사설』 제4권 만물문(萬物門)번초(番椒)

고춧가루 3홉을 비율로 하여 소금물로 간을 알맞게 맞추고 골고루 뒤섞어 반죽하여 된 떡을 만들어서 항아리에 넣고 햇볕에 쪄이면 7일정도 지나 먹을 수 있고, 보름 지나면 더욱 맛있다.

이미 사의경험방(四醫經驗方)(1608~1649)에 고추(苦椒)라는 한자가 등장하지만, 당시는 정보유통이 현대사회와 같이 빠르지 않았으므로, 식자(識者)에 따라 고추를 만초(蔓椒)로도 기록하고 고추장을 만초장이라고 했음을 알 수 있다.

즉 위의 문헌들의 기록을 보면 백성들은 고추를 고초라고 불렀지만 필자에 따라 한자로 기록할 때에는 초(椒), 고초(苦椒), 만초(蔓椒), 번초(蕃椒), 남만초(南蠻椒), 호초(胡椒), 진초(秦椒) 등으로 기록하고 있음을 보여주고 있다. 이는 고추의 종류가 세계적으로 100종 이상으로 많으며[그림 2][그림 3], SHU(Scoville Heat Unit, 매운맛의 정도)도 다양하여 과거 이웃나라들과의 교류로 SHU의 지수가 낮은 것부터 사람이 먹고 죽을 정도로 매운 다양한 고추의 품종이 들어온 것으로 보인다. 현재 통용되고 있는 고추의 종류에도 조선고추와 외래고추인 호초(호고추), 그리고 파키스탄 고추인 땡초(대추고추), 인도산 지렁이초 등 다양한 고추가 통용됨을 볼 수 있다[표 3].



그림 2. 세계 각국 고추의 재배 분포와 종의 다양성



그림 3. 고추의 다양성을 나타내는 고추의 종류[10]

표 3. 고추의 종류와 품종<sup>18</sup>

| 종류와 품종의 통용 | 뜻   |
|------------|---|
| 한초, 조선고추   | 재래종 건고추   |
| 호초, 호고추    | 개량종 건고추   |
| 태양초, 양건초   | 햇볕에 건조한 고추                                      |
| 반양건,반태양초   | 썰서 햇볕에 말린 고추                                    |
| 화 건 초      | 화력에 의해 건조한 고추                                   |
| 꼭 무        | 꼭지를 딴 고추  |
| 홍초, 물고추    | 건조되지 않은 붉은 고추                                   |
| 과리고추       | 모양이 꾸물꾸물한 소형 풋고추                                |
| 붕어초        | 고추 외형의 가운데가 볼록한 모양의 건고추                         |
| 색초         | 모양이 가늘고 길며 색택이 짙은 건고추                           |
| 얼치기        | 재래종과 개량종의 중간정도 크기인 풋고추(F1이 아닌 교잡종)              |
| 희나리        | 건조상태가 나쁘거나 병해로 인해 흰색 또는 푸른색이 혼합되어 건조된 품질이 낮은 고추 |
| 호남초        | 무주, 진안산의 재래종                                    |
| 수비초        | 영양군 수비면에서 생산되는 재래종 고추                           |
| 백통         | 80% 이상이 흰색으로 건조된 고추                             |
| 땡초, 대추고추   | 파키스탄산 수입고추                                      |
| 하늘초        | 하늘 방향으로 열리는 아주 작은 고추                            |
| 지렁이초       | 인도산 수입고추의 국내 재배분으로 가늘고 길며 모양이 꾸불꾸불한 고추          |
| 불갱이        | 서리를 맞아 착색이 불완전한 고추                              |
| 늦사리        | 마지막 수확분의 고추                                     |
| 땀났다        | 곰팡이가 생긴 고추                                      |
| 막초         | 정상품을 골라낸 나머지 잔여분 고추                             |
| 오나리        | 품질이 가장 좋은 고추                                    |
| 오사리        | 초기에 수확하여 출하된 고추(첫수확분)                           |
| 증사리        | 3~4번째 수확된 고추                                    |

#### IV. 결론

초(椒)에 대하여 정조가 『홍재전서』에서 초(椒)의 종류에 대해 김달순에게 물었고, 김달순은 초(椒)의 종류

18 김치박물관 김치연구소 사이트  
(<http://kimchi5.maru.net/b/sorting/7857>)

는 매우 많다고 하면서 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒) 같은 것들이 있다고 말하였다. 그렇다면 초의 특징을 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초가 갖고 있다고 하겠는데, 이 글에서는 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초가 무엇인지를 분석하여 초의 특징을 찾아내고자 했으며, 다음과 같은 특징이 있음을 알게 되었다.

1. 촉초는 촉나라 사천성에서 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 낮게 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.

즉 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒)에는 약재의 품종과 고추의 품종이 있음을 알게 되었다. 또한 한자 秦椒, 胡椒를 고초'로 언해함에 따라 고문헌에서 고초로 언해한 단어들을 찾아본 결과 진초(秦椒), 호초(胡椒)외에 초(椒), 고초(苦椒), 번초(蕃椒), 남만초(南蠻椒), 만초(蔓椒)가 더 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. 한글창제 이전에는 고초(高草)를 椒라는 한자로 사용하다가 한글 창제이후 우리말로 부르던 고초라는 글자의 한자 조어의 필요성에 따라 苦椒라는 글자가 만들어졌다. 국내에는 이미 고초(高草)가 있었기때문에, 외국과의 교류에 의해 유입된 고추의

다른 품종인 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초, 번초, 남만초, 만초를 고초로도 불렀으며, 『사의경험방』(1608~1649) 이래로 고추를 의미하는 한자 苦椒를 조어(造語)하여 사용하고 있다.

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 했을 수 있다.

이상과 같이 초의 종류에는 『홍재전서』의 촉초(蜀椒), 진초(秦椒), 단초(丹椒), 대초(大椒), 호초(胡椒) 이외에 번초(蕃椒), 남만초(南蠻椒), 만초(蔓椒) 등이 더 있으며, 이들은 모두 고초로 언해되어있으며, 촉초, 진초, 단초, 대초, 호초, 번초, 남만초, 만초를 모두 고초라고 부른 점으로 보아 국내에 이미 고초(高草)가 있었다. 고초는 고추를 의미하며 외국(촉나라, 진나라, 호나라, 번우, 남만 등)과의 교류를 통하여 다양한 고추가 국내에 유입되었고, 고초의 한자 조어(造語)의 필요성에 따라 苦椒라는 한자가 만들어졌음을 알 수 있다.

#### 참 고 문 헌

- [1] 이기문, *후추와 고추*, 새국어생활, 국립국어연구원, pp.193-201, 1998.
- [2] 김종덕, "'고초'에 대한 논쟁", 한국농업사학회, 제8권, 제1호, pp.106-125, 2009(6).
- [3] 서호수, "해동농서(海東農書)(고전서국역총서 13)", 농촌진흥청, pp.20-121, 2008(1).
- [4] 물명고(物名攷), p.28.
- [5] 한글학회, *우리말큰사전*, 제4권, 1991.
- [6] 南廣祐, *敎學古語辭典*, 1997.
- [7] 허경진, *灌庭金鑑詩選 (한국의 한시 33)*, 평민사, pp.134-135, 1997,

- [8] 국립농산물품질관리원, 주요농산물 수출국(중국) 현지 실태조사를 위한 해외출장 결과 보고서, 2000.11.21.
- [9] 조석연, "고구려 호(胡)문화 기원에 관한 고찰", 한국음악연구, 제42권, p.294, 2007.
- [10] 권대영, 정경란, 양혜정, 장대자, *고추이야기*, 효일, 2011.
- [11] 정경란, "호초(胡椒)의 두가지 의미, 고추와 후추", 한국콘텐츠학회논문지, 제12권, 제2호, p.35, 2012,
- [12] 식품과학기술대사전, 광일문화사(고춧가루항목), 2008.
- [13] 한국18세기학회, *18세기의 맛*, 2014.

#### 저 자 소 개

정 경 란(Kyung Rhan Chung)

정회원



- 1984년 2월 : 서울대학교 음악대학 국악과(학사)
- 1988년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 음악학 전공(문학석사)
- 2011년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 음악학 전공(문학박사)
- 1989년 10월 ~ 현재 : 한국학중앙연구원 수석연구원 <관심분야> : 고려 및 조선시대 음악학, 고문헌(음식문화)