호초(胡椒)의 두 가지 의미, 고추와 후추

정경란(한국학중앙연구원)

차 례

1. 서론
2. 후추로서의 호초
3. 고추로서의 호초
4. 고추로 재해석되어야 하는 호초의 사례
5. 결론

■ keyword : | 호초 | 호쵸 | 후추 | 椒 | 胡椒 | 고쵸 | 苦椒 | 고추 |

1. 서론

호초(胡椒)의 '호(胡)'는 중국(中國)에서 이적(夷狄)을 이르던 말이다. 당대 '호(胡)'라는 말의 용례를 살펴보면 돌궐(突厥), 회골(回鶻), 해(奚), 거란(契丹)과 같은 북적(北狄)도 '호'이고 동투르키스탄 여러 지방의 주민에서부터 소그디아나, 페르시아, 타지크 역시 '호'의 범주에 속한다. '호'는 인도, 몽골, 투르크, 이란, 셈족 등도 모두 포함하고 있어 그저 '호'라고만 했을때는 이를 구별할 수 있는 어떤 준거도 없다. 하지만 보편적으로 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, 서역이라는 지역 한계점 역시 모호하다. 서역은 중국을 중심으로 중국 서쪽을 지칭하며 일반적으로 동·서투르키스탄을 합친 중앙아시아, 특히 동투르키스탄을 가리키는 말로 현재 보편화되어 있을 뿐이다.[1)]

호초(胡椒)는 국립국어원의 『표준국어대사전』에 의하면 후추를 의미한다. 후추로 해석되는 호초(胡椒)는 인도 남부가 원산지이며, 유럽에서는 기원전 400년경 아라비아상인을 통하여 전래되었으며, 중국에는 육조시대(六朝時代)에 인도에서 바로 전해졌다고도 하고, 한나라 때 서역의 호나라에 사신으로 갔던 장건(張騫)이 비단길을 통하여 가져왔다고도 한다.[2)] 우리나라에는 이인로(李仁老, 1152~1220)의 『파한집(破閑集)』에 남방제국과의 무역품인 단목, 유황 등과 같이 호초(胡椒)가 무역품으로 처음 나온다.[3)] 한자 '호초(胡椒)'는 중세국어의 우리말 '호쵸'로 쓰이다가 근세어를 거쳐 현대어에 이르는 사이에 음성모음으로 바뀌어 '후추'가 되었다. 즉 호초(胡椒)는 현재 후추로 해석되고 있다.

그러나 호초를 후추로만 해석하기에는 이해가 안되는 부분들이 있다. 왜냐하면, 일본의 문헌에서는 고추를 고려호초라고 하였고, 국내 문헌에서도 고추장을 호초장이라고 쓴 기록과, 한자 胡椒를 한글 고쵸로 언해한 기록이 있는 등, 호초를 후추가 아닌 고추의 의미로 사용한 경우가 많이 발견되기 때문이다.

우리 민족은 고추가 빠진 음식을 생각할 수 없다. 안동지방에서 발견된 책으로 궁중음식이나 양반들이 먹는 음식을 기록한 『음식디미방』(1598-1680)에는 호쵸 즉 호초(胡椒)의 기록만 있고 고추의 기록은 보이지 않는다. 이에 음식학자들은 『음식디미방』에서는 고추를 사용하지 않고 후추만을 사용하여 음식을 만들었다고 주장한다. 그러나 고추는 한국음식에서 빼놓을 수 없는 조미료이면서 식품인데, 문헌에 고추가 기록되어 있지 않고 호초만 기록되어 있다고 해서, 우리민족이 후추로 김치를 담그고 고추장을 담갔는지 의문이다.

이 글에서는 여러 기록에 나타난 호초의 내용을 살펴보고, 호초가 과연 후추의 의미로만 사용되었는지, 또 다른 의미가 있는지를 살펴보도록 하겠다.

2. 후추로서의 호초

1) 조석연, 「고구려 호(胡)문화 기원에 관한 고찰」, 『한국음악연구』 42, 한국국악학회, 2007, 294쪽.

2) 『한국민족문화대백과사전』의 '후추'항목(http://encykorea.aks.ac.kr/Contents/Index)

3) 『서울육백년사』 중의 '호초' 내용(http://seoul600.seoul.go.kr/seoul-history/sidaesa/txt/3-4-3-4-2-1.html)

후추로서의 호초(胡椒)는 앞서 언급한 것처럼 우리나라에는 고려 때 남방제국과의 무역품으로 『파한집』(1152-1220년)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.[4] 「호초변증설」에서는 호초가 우리나라에서 생산되지 않은 이유와, 호초 비슷한 것이 제주도에 있다고 하는 데 진짜인지, 또한 호초가 제주에서 생산되었다고 하는 데 그게 과연 호초인가에 대한 의문점을 갖고 기술하고 있으며, 어렵게 생호초를 가져다가 심어보았더니 자라다가 말라죽었고, 결국 중국이나 일본에서 구하여 와서 약재와 식품에 사용되고 있으나 우리나라에서 잘 자라지 않는 등 여러 가지 문제에 대하여 기술하고 있다. 즉 『오주연문장전산고』를 보면 호초는 과거에도 우리나라에서 나지 않았고 현재에도 나지 않는, 일본이나 중국을 통하여 구할 수 있는 귀한 향신료임을 알 수 있다.『오주연문장전산고』의 호초 기록을 자세히 살펴보도록 하겠다.

『五洲衍文長箋散稿』의 「胡椒辨證說」

胡椒爲藥餌與調和飮膳亦最緊物料一日不可無者我東素不產此物專藉中原及日本而近者有人傳言眈羅有一種木土名排巖特異其實如椒而味亦酷類然取以蒸乾形則似椒而辣與香少遜於自倭來者云今竝記中原與倭人所述諸書及我東濟州人所傳疑以爲辨證

李時珍《本草綱目》胡椒蔓生附樹及作棚引之葉如扁豆山藥輩正月開黃白花結椒纍纍纏藤而生如梧桐子大亦無核生靑熟紅靑者更辣四月熟五月采取曝乾乃皺又曰樹似茱萸而小有針刺葉堅滑四月結子無花但生于枝葉間顆如小豆而圓皮紫色云云似誤指川椒爲胡椒《酉陽雜俎》胡椒結子相對葉晨開暮合則卷其子於葉中其苗蔓而極柔弱云云《和漢三才圖會》胡椒阿蘭陀商船將來之番陀國之產最良近頃有撒種生其樹高二三尺葉似番椒而厚亦似千葉梔子葉四月開小白花秋結子云按《眈羅志·物產條》蕐澄茄產於濟州地方醫生等不知覓採又不知蕐澄茄之向陽者爲胡椒可嘆【《本草》蕐澄茄北枝結蕐澄茄南枝結胡椒】然則濟州自來有胡椒矣特不知采取也又有判濟州者言濟州流傳有胡椒樹而未知的在何處矣適因公過濟州府界接旌義縣地有院站而見一大樹長數丈不知何木葉如槐而結子如小豆大摘而試嘗味辣臭香如胡椒土氓摘蒸乾曬將以充貨售之云其後趙石瓜【鼎淳】以爲眈羅人李膺良者言嘗有飄來淸人自官供柴糧有氓供柴則彼見而認曰此卽胡椒樹也土人不之信然此木多生漢挐諸山嘗採其實爛熟者蒸乾則色不似胡椒復取半熟者蒸乾始與胡椒同此木土名排巖特異後問蒸乾法於漂番則以七月爲期而節早則在望前節晩則在望後云依其言蒸乾辣味不及自中原倭國來者故不可充於藥料爲貨云膺良本京師氓入濟府爲吏【至吏房云】其言前後矛盾其或豫慮此物若出於世間則必至封貢漸至滋弊故雖爲眞椒可用而仍自諱祕也【余最少時聞內舅鄭公言則嶺南大丘府人試種胡椒則生長踰數尺不實旋卽枯死云大抵胡椒之自中原日本來者卽蒸乾故種之不生而大丘氓之種而生長得生椒而種之耶鄭公性端方正直必不虛傳也有人言嶺南尙州府吏房某貿胡椒一石種于田生二樹能結實云所傳者誕不足信亦異聞故漫記之】胡椒雖非上品藥料而爲日用調和物利人藏府更助餐味以重貨購諸館倭或求於燕都則必得其不蒸生椒取種栽植則其賤當與蠻椒相埒而無人留意何南草南瓜蠻椒甘藷皆從倭來其於胡椒何其不然耶

호초(胡椒)는 약이(藥餌)[5]로 쓰고 음식에 넣기에도 가장 요긴한 양념이니 하루라도 없어서는 안 되는 것이다. 우리나라에는 처음에 이 물건이 나지 않았고 오로지 중국과 일본에서 받아들인 것이다. 그런데 근래에 어떤 사람이 전한 말에 의하면, 제주도에 한 종류의 나무가 있는데 토명(土名)으로 "배암특이(排巖特異)"라 부른다고 한다. 그 열매는 호초와 같고 맛도 매우 유사하지만, 가져다가 쪄서 말리면 모양은 호초와 비슷해도 매운 맛과 향은 일본에서 들여온 것에 비해 조금 못하다고 한다. 이제 중국과 일본 사람이 기술한 여러 책들과 우리나라 제주도 사람이 전하는 의심스러운 것들을 함께 나란히 기록하여 변증(辨證)하겠다.

이시진(李時珍)의 《본초강목(本草綱目)》에 "호초(胡椒)는 덩굴로 나무에 붙어 자라는데, 시렁을 만들어 그것을 끌어다 놓게 되면 잎은 편두(扁豆), 산약(山藥) 따위와 같고 1월에 황백색의 꽃이 핀다. 열매가 다닥다닥 붙어서 열리고 나무를 감아 붙어서 자란다. 열매의 크기는 오동(梧桐) 열매와 같고 역시 핵(核)이 없다. 덜 익은 것은 푸르고 익은 것은 붉은데, 푸른 것이 더 맵다. 4월에 익으며 5월에 따는데 볕에 내어 말리면 쭈글쭈글해진다." 하였다. 또 "나무는 수유(茱萸)와 비슷하지만 더 작고 가시가 있으며, 잎은 단단하고 매끄럽다. 4월에 열매를 맺는데 꽃이 없이 단지 가지와 잎 사이에서 자랄 뿐이다. 낱알은 팥과 같고 둥글며 껍질은 자주색이다." 하였다. (이시진이) 잘못 알고 천초(川椒)를 가리켜 호초(胡椒)라 한 것 같다. 《유양잡조(酉陽雜俎)》에 "호초(胡椒)는 열매가 서로 쌍을 지어 열린다.

4) 권대영·정경란·양혜정·장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011, 199쪽.

5) 약이(藥餌): 약이 되는 음식.

잎은 새벽에 열리고 저녁에 닫혀 열매가 잎 속에 감싸인다. 그 싹은 덩굴지며 매우 부드럽고 약하다." 하였다. 《화한삼재도회(和漢三才圖會)》에 "호초(胡椒)는 아란타(阿蘭陀, 네덜란드) 상선(商船)이 가지고 왔으며, 번타국(番陀國)에서 나는 것이 가장 좋다. 근래에 살종생(撒種生)[6]이 있는데, 그 나무의 높이가 두세 자이고, 잎은 번초(番椒)와 비슷하면서도 두꺼우며, 또한 천엽(千葉), 치자(梔子) 잎과 비슷하다. 4월에 작은 흰 꽃이 피고 가을에 열매를 맺는다." 하였다. 《탐라지(耽羅志)·물산조(物產條)》에 따르면 "필징가(蓽澄茄)가 제주(濟州)에서 나는데, 이 지방의 의생(醫生) 등은 찾아내서 채취할 줄을 모른다. 또 필징가(蓽澄茄) 중에 태양을 향하는 것이 호초(胡椒)인 줄도 모르니 한탄할 만하다." 하였다. 【《본초(本草)》에 "필징가(蓽澄茄)는 북쪽 가지에는 필징가(蓽澄茄)가 열리고 남쪽 가지에는 호초(胡椒)가 열린다." 하였다.】 그렇다면 제주(濟州)에 원래부터 호초(胡椒)가 있었는데, 다만 채취할 줄을 몰랐던 것이다. 또 제주 부사(濟州府使)가 말하기를, 제주(濟州)에 유전(流傳)하는 호초수(胡椒樹)가 있지만 확실하게 어느 곳에 있는지는 모른다고 하였다. 마침 공무(公務) 때문에 제주 부계(濟州府界)를 지나다가 정의현(旌義縣) 땅에 인접한 원참(院站)에서 큰 나무 한 그루를 보았는데 키가 여러 길이나 되었다. 무슨 나무인지 몰라도 잎은 홰나무와 같고 열매는 크기가 팥만 하였다. 따서 먹어 보니 맛이 맵고 냄새는 향기로운 것이 호초(胡椒)와 같았다. 토민(土民)들은 그것을 따다가 쪄서 볕에 말린 뒤에 돈을 벌려고 그것을 판다고 한다. 그 뒤에 조석풍(趙石飄)이【정순(鼎淳)】 말하기를, 〈제주 사람 이응량(李膺良)이란 자가 "일찍이 풍랑으로 표류해 온 청나라 사람이 있었는데 관(官)에서 땔나무와 먹을 양식을 대주었습니다. 어떤 백성이 땔나무를 대주었더니 그 청나라 사람이 그것을 보고 알고는 '이것이 곧 호초수(胡椒樹)입니다.' 하였답니다. 제주 사람들은 그것을 믿지 않지만 이 나무는 한라(漢挐)의 여러 산들에서 많이 납니다. 일찍이 무르익은 열매를 따서는 쪄서 말렸더니 색이 호초(胡椒)와 같지 않았습니다. 다시 반쯤 익은 것을 가져다가 쪄서 말렸더니 비로소 호초(胡椒)와 같았습니다. 이 나무의 토명(土名)이 '배암특이(排巖特異)' 입니다. 뒤에 표번(漂番)[7]에게 쪄서 말리는 법을 물었더니, 7월이 알맞은 시기이며 절기(節氣)가 이르면 보름날 이전에 하고, 절기가 늦으면 보름날 이후에 한다고 하였습니다. 그의 말에 따라 쪄서 말렸더니 매운 맛이 중국, 일본에서 전래된 것에 미치지 못하였습니다. 그래서 약재로서 돈을 버는 데 쓸 수는 없습니다." 하였습니다.〉 하였다. 이응량(李膺良)은 본래 서울 백성으로서 제주부(濟州府)에 들어가 아전이 되었다.【이방(吏房)에 이르렀다고 한다.】 그의 말이 앞뒤가 서로 맞지 않으니, 혹시 이 물건이 세간에 나온다면 필시 공물(貢物)로 바치게 할 것이고 점차 폐해가 늘어나게 될 것이므로, 비록 진초(眞椒)로 쓸 수 있다 해도 스스로 꺼려서 숨기는 것이라 예상된다.【내가 아주 어릴 때 외숙(外叔)인 정공(鄭公)께 들은 바로는, 영남(嶺南) 대구부(大丘府) 사람이 시험 삼아 호초를 심어 보았더니 여러 자가 넘도록 생장하고도 열매를 맺지 않더니 금세 말라죽었다고 하였다. 대저 중국, 일본에서 전래된 호초(胡椒)는 쪄서 말린 것이라서 심어도 나지 않은 것이고, 대구(大丘) 백성이 심어서 키운 것은 생초(生椒)를 구해서 심은 것이 아니겠는가? 정공(鄭公)의 성품이 단정(端正)하고 정직하니 필시 거짓으로 전하지는 않았을 것이다. 어떤 사람이 말하기를, 영남(嶺南) 상주부(尙州府)의 이방(吏房) 아무개가 호초 한 섬을 사서 밭에 심었더니 두 그루가 자라서 열매를 맺었다고 한다. 전한 내용이 터무니없어 믿을 수 없으나, 역시 색다른 소문이므로 부질없이 적어 둔다.】 호초가 비록 상품(上品)의 약재는 아니지만, 날마다 쓰는 양념이고 사람의 장부(藏府)에 이로우며 음식의 맛을 도우니, 많은 돈을 주고 관왜(館倭[8])에게 그것을 구입하거나 북경(北京)에서 구하기도 한다. 그러니 만약 찌지 않은 생초(生椒)를 구해서 씨를 받아 심는다면 그 흔함이 마땅히 만초(蠻椒)와 서로 같아져서 관심을 가지는 사람이 없어질 것이다. 담배′ 남과(南瓜)′ 만초(蠻椒)′ 감자가 모두 일본에서 왔는데, 호초(胡椒)의 경우에는 어째서 그렇지 않은 것인가?(남봉우역)

「호초변증설」의 내용은 호초의 음식과 약재로서의 중요성에 비하여 우리나라에서 생산되지 않은 이유와, 호초 비슷한 것이 제주도에서 호초나무가 있다하는 데 진짜인지? 호초가 제주에서 생산되었다고 하는 데 그게 과연 호초인가? 에 대한 의문점을 갖고 기술하고 있으며, 어렵게 생호초를 가져다가 심어보았더니 자라다가 말라죽었고, 결국 중국이나 일본에서 구하여 와서 약재와 식품에 사용되고 있으나 우리나라에서 잘 자라지 않는 등 여러 가지 문제에 대하여 기술하고 있다. 즉 『오주연문장전산고』를 보면 호초는 과거에도 우리나라에서 나지 않았고 현재에도 나지 않는, 일본이나 중국을 통하여 구할 수 있는 향신료임을 알 수 있다.[9] 그 외 문헌에 전하는 호초기록은 다음과 같다.

표 1. 호초기록

문헌명	시기	저자	원문	내용	요약
조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)	1399년(정종1년 5월16일)		大相國母獻刻木地藏堂主千佛圍繞一座, 極精巧 絹十匹 胡椒十封	대상국(大相國)의 모후(母后)는 나무로 조각한 지장당주(地藏堂主) 천불위요(千佛圍繞) 1좌(座)와 극히 정교한 견(絹) 10필과 호초(胡椒) 10봉(封)을 바쳤다	대상국의 모후가 호초를 바침

6) 살종생(撒種生): 씨를 흩뿌리는 품종.
7) 표번(漂番): 표류해 온 청나라 사람을 가리킨다.
8) 관왜(館倭): 왜관에 거류하는 왜인(倭人).
9) 권대영·정경란·양혜정·장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011, 195-199쪽.

조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)	1406년(태종6년 8월11일)		南蕃(瓜蛙國)［瓜蛙國］使陳彦祥, 至全羅道群山島, 爲倭所掠, 船中所載火雞、孔雀、鸚鵡、鸚哥、沈香、龍腦、胡椒、蘇木、(香)［木香］等諸般藥材、蕃布, 盡被刦奪。	남번(南蕃)의 조와국(爪哇國) 사신 진언상(陳彦祥)이 전라도(全羅道) 군산도(群山島)에 이르러 왜구(倭寇)에게 약탈을 당했다. 배 속에 실었던 화계(火雞)·공작(孔雀)·앵무(鸚鵡)·앵가(鸚哥)·침향(沈香)·용뇌(龍腦)·호초(胡椒)·소목(蘇木)·향(香) 등 여러 가지 약재와 번포(蕃布)를 모두 겁탈당하고,	호초는 약탈을 당할 정도로 귀한 물품
	1406년(태종6년 9월26일)		對馬島守護宗貞茂, 遣使獻土物蘇木胡椒及孔雀。使者自言掠南蕃船所得	대마도 수호(對馬島守護) 종정무(宗貞茂) 가 사신을 보내어 토산물을 바쳤으니, 소목(蘇木)·호초(胡椒)와 공작(孔雀)이었다. 사자가 스스로 말하기를, "남번(南蕃)의 배를 노략하여 얻은 것입니다."	대마도에서 사신이 바친 물품에 호초가 포함됨. 호초는 귀한 물건
	1442년(세종24년 1월7일)		丹木白(礬)［礬］胡椒, 皆我國不産, 而亦令貿易, 實爲未便	또 단목(丹木)·백반(白礬)·호초(胡椒)는 다 우리 나라에서는 생산되지 않는 것이온데, 그것도 역시 무역하려 하니 실로 온당하지 못한 일입니다.	호초는 우리 나라에서 생산되지 않음
	1443(세종28년6월18일)		日本國大內殿多多良敎弘金磨疊扇一百本、青白練貫各二十端、胡椒八十觔、玳瑁輪花臺二十枚、赤漆果子盆二十枚、楪子二百枚、金磨銚子提子二十具、金覆輪大刀二十腰、銅一千六百觔。命饋德模等于勤政殿西廊, 回賜……人蔘三十觔、松子七十觔、清蜜十斗.	일본국(日本國)의 대내전(大內殿)다다량교홍(多多良敎弘)이..... 금마첩선(金磨疊扇) 1백 본(本), 청·백련관(淸白練貫) 각 20단(端), 호초(胡椒) 80근, ...을 바치다.....인삼 30근, 송자(松子) 70근, 청밀(淸蜜) 10 두(斗)를 회답으로 주었다.	호초는 일본의 조공 물품
조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)	1482년(성종13년 4월17일)		禮曹啓曰: "本曹宴日本國使臣, 日言胡椒種覓送事, 答云: '不産於本國, 乃産於南蠻, 故琉球國常請於南蠻, 本國又請於琉球國, 其種似難得之也。" 傳曰: "彼雖云不産, 然胡椒自日本來, 則日本可請於琉球國以送。其以傳請送來之意, 竝錄書契諭之。"	예조(禮曹)에서 아뢰기를, "본조(本曹)에서 일본국(日本國) 사신을 연회하던 날 호초[胡椒]의 씨를 구해 보낼 것을 말하였더니, 대답하기를 '본국에서 생산되는 것이 아니고 남만(南蠻)에서 생산되기 때문에, 유구국(琉球國)에서 항상 남만에 청(請)하고 본국에서 또 유구국에 청하여, 종자를 얻기가 어려울 것 같다.'고 하였습니다."	호초는 남만에서 생산되므로 종자를 얻기 어려움
	1483년(성종14년 2월21일)		欲遣使南蠻, 以求胡椒種, 南蠻地遠, 動經三年	남만(南蠻)에 사신을 보내어 호초씨[胡椒種]를 구하고자 하는데, 남만은 땅이 멀어 3년이 걸린다	남만은 멀어도 달하는데3년이 걸리므로 호초씨를 구하기 어려움
	1483년(성종14년 9월23일)		令館伴求胡椒種於天使	중국 사신에게 호초씨를 얻도록 함	중국사신을 통해 호초씨를 얻고자 함
	1485년(성종16년11월11일)		但南蠻人轉賣時必烹其種, 恐爲無用矣	남만 사람들이 호초를 매매할 때 씨를 삶아버려 씨가 나지 않게까지도 한다	남만사람들이 매매할 때 호초를 삶아서 팜
	1485년(성종16년10월8일)		胡椒子治暑毒有效	호초의 씨라고 하면 서독(暑毒)을 다스리는 데 효험이 있습니다	호초는 서독에 효험
	1486년(성종17년 8월19일)		往歲承胡椒栽之命, 不敢寧處。此南蠻之産 經琉球而到于此	왕년에 호초재(胡椒栽)를 구하시는 명을 받았으므로 감히 가만히 있을 수 없거니와, 이것은 남만(南蠻)에서 나는 것인데 유구(琉球)를 거쳐서 여기에 오므로	호초재를 구하려 노력함
	1486년(성종17년 4월9일)		倭人所獻如木蘭皮、梔子、胡椒, 於國用不緊, 而其價甚重, 所費不貲	왜인(倭人)이 바친 바 목란피(木蘭皮)·차자(梔子)·후추[胡椒]와 같은 것은 나라의 소용(所用)에 요긴한 것이 아닌데, 그 값이 너무 비싸서 드는 비용이 적지 아니합니다	호초는 요긴하나 그 값이 너무 비쌈
사가집(四佳集)	1488년	서거정(徐居正)	胡椒聞說出扶桑 顆顆明珠一一香 不用元家三百斛 圭刀亦復補衰腸	듣자 하니 호초는 동방에서 나온다는데 알알이 밝은 구슬이요 낱낱이 향기롭네 원씨 집의 삼백 곡까지는 쓸 것도 없고 약으로만 먹어도 쇠한 창자 보하고말고	호초는 알알이 구슬로 후추를 의미함
조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)	1489년(성종20년 6월6일)		賜胡椒宗親正二品以上、議政府、忠勳府、領敦寧、儀賓府、六曹、漢城府、承政院、臺諫、弘文館、經筵官、諸將、藝文館、兼司僕、內禁衛, 有差	호초[胡椒]를 종친(宗親) 정2품 이상과 의정부(議政府).....내금위(內禁衛)에 차등이 있게 내려 주었다.	호초는 하사품임
	1494년(성종25년 7월18일)		尹壕議: "胡椒, 非本國所産, 國用外, 民間痛禁。" "	윤호(尹壕)는 의논하기를, "호초는 본국(本國)의 소산(所産)이 아니니, 국용(國用)이외의 민간(民間)의 사용은 통렬히 금지하소서."하고	호초는 본국소산이아니므로 민간사용을 금지요청함
	1499년(연산5년4월12일)		辛丑/承旨朴元宗啓: "命入胡椒二十碩。今考義盈庫所在數, 僅八碩, 此物只産於倭國。萬一倭人生釁, 則國用必至罄竭, 何以爲之?" 傳曰: "姑入五碩。"	승지 박원종(朴元宗)이 아뢰기를, "호초(胡椒) 20석을 들이라고 명하시므로 지금 의영고(義盈庫)에 있는 것을 조사하니, 겨우 8석뿐입니다. 이 물품은 다만 왜국(倭國)에서 생산될 뿐인데, 만일 왜인들과 혼단이 생기면 국용(國用)이 반드시 동나게 될 터이니, 어떻게 하오리까." 하니, 전교하기를, "우선 5석을 들이라." 하였다.	호초는 왜국에서 오고 그 필요성으로 의영고에 8석밖에 없으므로, 5석을 들이기로 함.
	1499년(연산5년10월4일)		庚寅/傳曰: "胡椒五碩入內。" 承旨朴元宗啓: "時在胡椒五碩十斗耳。一年內兩殿供上二十七斤, 各司煮酒所用二十斤, 又有不時之需。若入五碩, 則遺在僅十斗。此	전교하기를, "호초(胡椒) 5석을 대궐 안으로 들이라." 하매, 승지 박원종(朴元宗)이 아뢰기를, "현재 있는 호초가 5석 10두이온데 1년 중 양전(兩殿)께 공상(供上)하는 것이 27근이요, 각사에서 술 다리는 데 쓰는 것이 20근이며, 또 불시의 수요가 있사온데, 만일 5석을 들이게 된다면 남아 있는 것이 10두입니다. 이것이 우리 나라 토산품이 아니라 갑자기 얻기 어렵습니다." 하니, 전교하기를,	호초 5석을 갑자기 들이기도 어려워 두 섬만 들이기로 함

			非我國土産, 難以卒得。" 傳曰: "只納二碩	"두 섬만을 들이라." 하였다.	
	1545년 (인종1년 7월5일)		史臣曰: "時, 中殿有嘔證, 欲啖胡椒, 內無所儲, 下令藥房進之。 嗟呼! 以一國之主, 無胡椒一啖之儲, 其不爲私藏, 因是可見。	사신은 논한다. 이때 중전에게 구역하는 증세가 있어서 호초(胡椒)를 썹으려 하였으나, 대내(大內)에 저축된 것이 없어서 약방(藥房)에 영을 내려 바치게 하였다. 아, 한 나라의 임금으로서 한 번 씹을 호초의 저축이 없었으니, 사사로이 저장하지 않았다는 것을 이것으로 알 수 있다.	구역증세에 호초가 효험이 있음. 임금이 한번 씹을 호초도 저축이 없었음. 귀한 물품임
오산설림초고 (五山說林草藁)	1556년	차천로 (車天輅)	賜宴于勤政殿庭。賜諸生胡椒人一升	근정전 뜰에서 잔치를 베풀고 여러 유생들에게 1인당 호초 한 되씩을 내려줌	유생들에게 호초는 하사품
간양록(看羊錄)	1567~1618년	강항 (姜沆)	在平時。只通我國之關市。以資生理。黑角胡椒等物。自南蠻出來。獺皮狐皮等物。在倭國無用。故此奴賤買於虜中。貴賣於我國	그러므로 평시에 있어서는 오직 우리나라의 관시(關市)를 통해서 생계를 유지한다. 흑각(黑角)·호초[胡椒] 등의 물건은 남만(南蠻)에서 나오고, 달피(獺皮)·호피(狐皮) 등의 물건은 왜국에 있어서는 소용이 없기 때문에, 이들이 왜놈들에게서 싼 값으로 사 우리나라에 비싸게 판다.	호초는 남만에서 나오고 우리나라에 비싸게 팜
조선왕조실록 (朝鮮王朝實錄)	1587년 (선조20년 9월1일)		康廣故散胡椒於席上, 伎工爭取之, 無復倫次	강광이 고의로 연회석상에서 호초(胡椒)를 흩어놓으니 기공(伎工)이 앞을 다투어 그것을 줍고 전혀 질서라고는 없었다.	기녀들이 앞다투어 떨어진 호초를 줏음
일본왕환일기 (日本往還日記)	1596년 (12월9일)	황신(黃愼)	市中用銀子及錢。故米布綿之屬價甚賤。如胡椒丹木花丹段等物。則皆非土産。乃南蠻人所貨者也。	저자에서는 은자(銀子)와 돈[錢]을 사용하기 때문에, 쌀·삼베·무명[布綿] 따위의 값이 매우 천했고, 호초[胡椒]·단목(丹木 소목(蘇木))·화단(花丹)·단(段) 등의 물건은 모두 토산(土産)이 아니라 바로 남만(南蠻) 사람들이 무역한 것이고,	호초는 남만 무역품
동의보감(東醫寶鑑)	1610년	허준 (許浚)	出南方形如鼠李子調食用之向陽者爲胡椒向陰者爲葫澄茄硏末入藥一名浮椒《本草	남방에서 난다. 생김새는 우엉씨(대력자) 비슷하다. 양념으로 쓴다. 양지 쪽으로 향하여 자란 것이 호초이고 음지 쪽으로 향하여 자라는 것이 필정가인데 가루내어 약으로 쓴다. 일명 부초(浮椒)라고도 한다[본초]	호초는 우엉씨 비슷하고 양념으로 씀
산림경제(山林經濟)	1643~1715년	홍만선 (洪萬選)	腩醋煨。葱四莖薑二兩。楡仁漿半盞。椒末二錢。一處擂爛。入醯醋內。加鹽幷糖拌腩。或減薑半兩。加胡椒一錢。上同酒魚脯。臘月取大鯉魚洗淨。以布拭乾。每斤用鹽一兩。葱薑絲川椒各少許。和好酒同醃。令酒浸過魚一寸。逐日翻動。候滋味透。取出晒乾削食。必用神隱	회초(腩醋)는 파 4뿌리, 생강 2냥, 유인장(楡仁漿) 반 잔, 고추가루 2전(錢)을 한데 짓개어 초에 소금과 설탕을 치고 회를 버무린다. 혹 생강을 반 냥 덜고 호초 1전을 더하기도 한다. 「거가필용」 술에 절인 어포[酒魚脯]는, 섣달에 큰 잉어를 잡아 깨끗이 씻어 베형겊으로 물기를 닦아낸다. 매근에 소금 1냥, 약간의 파채·생채·천초(川椒)를 넣고, 좋은 술에 한데 절여 술이 생선보다 1촌쯤 올라오게 붓고, 날마다 손쳐서[飜] 맛이 베어들거든 꺼내어 볕에 말려 저며서 먹는다. 「거가필용」 「신은지」	호초, 천초, 고초의 세 가지가 나옴. 후추로서의 호초임
오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)	1788~?	이규경 (李圭景)	胡椒爲藥餌與調和飮膳。亦最緊	호초(胡椒)는 약이(藥餌)로 쓰고 음식에 넣기에도 가장 요긴한 양념이니 하루라도	호초는 약, 음식에 쓰임. 중국과
			物料。一日不可無者。我東素不産此物。專藉中原及日本。	없어서는 안 되는 것이다. 우리나라에는 처음에 이 물건이 나지 않았고 오로지 중국과 일본에서 받아들인 것이다.	일본에서 받아들인 것임.

위의 기록들에 의하면 호초는 매우 비싸고 우리나라에서 나지 않으므로 일반 백성이 쉽게 구하여 약품이나 식품으로 쓸 물건이 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 어려워서 2석, 5석, 8석 등의 수매도 쉽지 않았음을 알 수 있다.

위의 기록들에서 호초로 김치를 담그거나 고추장을 담갔다는 기록은 찾아볼 수 없다. 그러므로 일반 백성이 구할 수 없는 이렇게 귀한 호초(후추)를 가지고 민간에서 김치를 담그고, 고추장을 담가먹었다는 일부 연구자들의 이론[10]은 위의 기록에 의하면 설명될 수가 없다.

다음은 후추가 아닌 고추의 의미를 가진 호초(胡椒)를 살펴보도록 하겠다.

3. 고추로서의 호초

호초를 후추로만 해석하기에는 설명이 안 되는 부분들이 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.[11] 또한 김장을 할 때 고추 고르는 법으로 고추는 재래종인 조선고추와 외래종인 호고추(胡椒)로 나뉜다고 한다. 재래종은 열매가 작고 몸 전체가 둥글둥글하고 뿔 모양의 꼬투리가 있으며 껍질이 얇으며, 매운맛과 단맛이 강해 고추 중 으뜸으로 치고 김장용으로 좋고, 호고추 즉 호초는 열매가 크고 길며 고추대가 작고 껍질이 두꺼워 가루가 많이 나는 반

10) 한복진, 「우리나라 전통조리에서 고추의 활용」, 東아시아食生活學會誌 12권 2호, 2002, 181쪽.

11) 고춧가루 항목 : 『식품과학기술대사전』, 광일문화사, 2008

면 매운 맛이 적고 단맛이 적으므로 음식조리에 많이 쓴다고 한다.[12] 또한 김장을 할 때 매운 것을 좋아하는 가정에서는 토산 고추가 좋겠고, 빛깔은 붉게 하고 덜 매운 것을 원하는 가정에서는 호고추가 환영을 받는다. 그러나 대개 빛깔을 위해 호고추와 맛을 위해 토산고추를 섞어쓰는 가정이 많은 것 같다고 한다.[13]

이처럼 호초가 고추의 한 품종으로 쓰이고 있어서, 호초라는 이름을 후추로 단순히 해석할 수만은 없다. 지금부터 고추의 의미로 쓰인 호초(胡椒) 내용을 살펴보도록 하겠다.

a. 고추장으로서의 호초장

이미 필자는 『고추이야기』[14]에서 『승정원일기(承政院日記)』(영조 37년 8월 2일(1761년))에 '호초장(胡椒醬)'이 보이며, 영조는 순창사람 조언신(趙彦臣, 1682년생)과 조종부(趙宗溥, 1715년생)[15] 집안의 호초장을 즐겨먹었고 이 영조가 먹은 호초장이 고추장임을 밝힌 바 있다.

> 『승정원일기(承政院日記)』 영조 37년 8월 2일(1761년)의 기록
>
> "上曰, 趙宗溥則則爲人精矣" 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 조언신의 아들이었다. 단지 그가 고추장을 지나치게 먹었기 때문에 그랬던 것이다. 나는 지금까지도 잊을 수가 없다." 하시니

또한 서울대 정병설교수가 『18세기 맛』에서 영조는 조종부(趙宗溥, 1715년생) 집에서 담근 고추장을 좋아했고, 조종부는 미워도 그 집 고추장만은 도저히 미워할 수 없었다고 하였다.[16] 정병설 교수는 위의 『승정원일기』(영조 37년 1761년 8월 2일)의 기록을 들어 영조가 조종부의 고추장을 좋아하였다고 했는데, 이 고추장 기록은 호초장(胡椒醬)으로 표시되어 있으며, 정병설 교수 역시 이 호초장이 고추장임을 언급하였다. 영조 때 순창출신인 조종부집안의 고추장은 초장 또는 호초장으로 표기되어 있다.

12) 『경향신문』 1981. 09. 18일자 <김장용 마늘, 고추 고르려면> 기사
13) 『경향신문』 1957. 10. 27일자 <김장> 기사
14) 권대영 · 정경란 · 양혜정 · 장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011.
15) 한국역대인물종합정보시스템(http://people.aks.ac.kr)과 『국조문과방목(國朝文科榜目)』의 조언신(趙彦臣)과 조종부(趙宗溥) 기록.
16) 한국18세기학회, 『18세기의 맛』, 2014.

아래 표에는 고초장, 초장, 호초장으로 표기된 영조 때의 고추장 기록을 보여주고 있다.

표 2. 『승정원일기』의 고추장 관련 기록[17]

문헌	시기	원문	내용	핵심 단어	비고
승정원일기(承政院日記)	1749년 (영조25년 7월 24일)	嘗見昔年進水刺時, 必進鹹辛之物, 今予亦常嗜川椒之屬及苦椒醬。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	천초 고추장
	1751년(영조27년 윤5월 4일)	若魯曰, 麥飯旣欠穀精, 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 되겠습니까?" 하니, 상께서 "늘 먹는 것은 沈菜뿐이다." 하셨다.	椒醬	
	1751년 (영조27년 윤5월 18일)	若魯曰, 苦椒醬近日連爲進御乎上曰, 連進御矣。向日初入之苦椒醬, 甚好矣	약로가 "고추장은 근일에 연이어 드셨습니까?" 하자, 주상께서 "연이어 먹었다. 지난번에 처음 들어온 고추장은 매우 좋았다." 하셨다.	苦椒醬	
	1751년(영조27년 6월 9일)	晩曰, 近來饌品, 何以爲之乎? 椒醬連爲進御乎? 上曰, 然矣。若魯曰, 快賜進御之敎, 何如? 上曰, 進三貼後, 若得差愈, 則予當不復飮矣	신만이 "근래에 찬거리로는 무엇을 드십니까? 고추장은 연이어 드십니까?" 하자, 상께서 "그렇다." 하셨다. 김약로가 "쾌히 올리라 하교하심이 어떠하십니까?" 하자, 상께서 "세 첩을 먹은 뒤에 조금 나은 듯하니 내 더는 먹지 않는 것이 좋겠다." 하셨다.	椒醬	
	1752년(영조28년 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 이것이 있었다면 필시 마땅히 먹었을 것이다." 하셨다.	苦椒醬	
	1753년 (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	
	1754년 (영조30년 윤4월 14일)	鳳漢曰, 胡椒醬及煎全椒, 有補於口味, 請得入之。上曰, 入之。上曰, 胖熟入之, 則當進御慈殿, 紅蛤除之烹熟以入, 可也。	홍봉한이 "고추장과 전초를 끓인 것이 입맛을 도우니 들이기를 청합니다." 하니 상께서, "들이도록 해라." 하셨다. 상께서 "양숙을 들이거든, 자전께 올릴 때는 홍합을 빼고 삶아 익혀서 들여야 된다." 하셨다.	胡椒醬	
	1754년 (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。渠無乃避奧椒醬, 全身化爲椒乎? 甚酷烈矣。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。趙宗傅一人, 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 아니더냐? 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 것에 지나지 않을 뿐이라 생각했다. 그러나 (알고 보니) 그것은 오로지 黨心에 나온 것이었다. 조종부 한 사람이라면 내가 처치할 수 없는 것은 아니지만 강씨 성을 가진 사람은 괴이하게 여길 만하구나." 하셨다.	椒醬	조종부(1715년생, 순창출신)의 고추장을 초장(椒醬)으로 표기함

17) 권대영 · 정경란 · 양혜정 · 장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011, 158-159쪽.

	1757년 (영조33년 5월 7일)	饌饍中苦椒醬好矣	찬선중에 고추장이 좋습니다	苦椒醬	
	1758년 (영조34년 12월 19일)	上曰, 皆楚越矣。其中秋牟飯·枯椒醬·汁菹, 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·김칫국은 입에 맞을 듯하다." 하셨다. 이윽고 파루의 종소리가 들리고 20일 새벽이 되었다.	枯椒醬	
	1758년 (영조 34년 12월 20일)	上曰, 俄進秋牟飯·水菹·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。因此而思之, 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·김칫국·고추장을 먹었더니 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 (영조37년 8월 2일)	上曰, 趙宗溥則則爲人精矣。是趙彦臣之子也。只由渠太喫胡椒醬而然也。予迨今未忘也。鳳漢曰, 今之餘者, 只趙榮順一人, 而其爲人, 和吉可愛也。	상께서 "조종부는 사람됨이 정밀하였으니 곧 조언신의 아들이었다. 단지 그가 고추장을 지나치게 먹었기 때문에 그랬던 것이다. 나는 지금까지도 잊을 수가 없다." 하시니, 홍봉한이 "이제 남은 사람은 조영순 한 사람뿐인데, 그의 사람됨이 부드럽고 복성스러워 아낄 만합니다." 하였다.	胡椒醬	조종부(趙宗溥)의 고추장을 호초장(胡椒醬)으로 표기함.
	1763년 (영조39년 12월24일)	古椒醬亦好矣	고추장도 좋습니다	古椒醬	
	1766년 (영조42년 2월 27일)	泰遠曰, 古椒醬開胃矣。	이태원이 "고추장이 위를 열어 입맛을 돋웁니다." 하였다.	古椒醬	
	1767년 (영조 43년 4월 23일)	尙喆曰, 進御之間稍近, 其或何如耶? 上曰, 無害矣, 椒醬一次進之可也, 村人多爲椒醬云矣。尙喆曰, 果多有, 而第味好者, 不易得矣。上命書傳敎曰, 關西狀聞來到, 欲爲下敎, 備局次對, 進定於今日	김상철이 "수라 드시는 간격을 조금 가깝게 하는 것은 혹 어떠하시겠습니까?" 하자, 상께서 "해가 되지는 않겠다. 고추장을 한 번 올리는 것이 좋겠다. 촌사람들 중에 고추장을 만드는 자들이 많다고 한다." 하셨다. 김상철이 "과연 많이 있기는 하지만, 맛이 좋은 것은 쉽게 구할 수 없습니다." 하였다. 상께서 명하여 傳敎를 쓰기 하기를 "관서의 장계(狀啓)가 도착하면 하교하려 하니, 비변사의 次對(=정무 보고)는 오늘로 앞당겨 정하라." 하셨다.	椒醬	
	1768년 (영조44년 7월 28일)	松茸·生鰒·兒雉·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 (영조 45년 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	김치인이 "근래의 찬거리는 위를 도우는 음식이 없으니 고추장을 드시는 것이 어떻습니까?" 하자, 상께서 "그것도 물리는구나." 하셨다.	椒醬	
	1770년 (영조46년 3월 11일)	以楷曰 苦椒醬, 亦入之乎	이이해가 "고추장도 넣을까요?" 하였다.	苦椒醬	
	1770년 (영조 46년 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。尙喆曰, 椒醬更爲求入乎? 上曰, 依。尙喆曰, 來日湯劑, 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(영조 50년 2월 13일)	上曰, 食補然後似勝, 何物最好? 諸醫皆言其事可也。泰輿奏曰, 胡椒醬, 於補脾胃似宜矣。道炯奏曰, 乾雉細裂而進之, 則似宜矣。晦曰, 石魚亦好矣。	상께서 "조종부는 사람됨이 정밀하였으니 곧 조언신의 아들이었다. 단지 그가 고추장을 지나치게 먹었기 때문에 그랬던 것이다. 나는 지금까지도 잊을 수가 없다." 하시니, 홍봉한이 "이제 남은 사람은 조영순 한 사람뿐인데, 그의 사람됨이 부드럽고 복성스러워 아낄 만합니다." 하였다.	胡椒醬	이 저마다 그 일을 말하면 좋겠다." 하셨다. 방태여가 아뢰기를 "고추장이 비위를 도우는 데 마땅할 듯합니다." 하였다. 오도형이 아뢰기를 "말린 꿩고기를 잘게 찢어서 드시는 것이 마땅할 듯합니다." 하였다. 신회는 "조기도 좋을 듯합니다." 하였다.

영조 때의 고추장은 고초장(苦椒醬, 枯椒醬, 古椒醬, 苦椒杖醬), 초장(椒醬), 호초장(胡椒醬)으로 다양하게 기록되었고, 영조 때의 고추장 기록은 총 20번으로, 고초장은 9번, 초장은 7번, 호초장은 4번 나온다. 영조 때 고추장의 의미로서 고초장은 45%, 초장은 35%, 호초장은 20% 씩 여지고 있다. 그러므로 순창사람 조종부의 초장(1754년 11월 20일)과 호초장(1761년 8월 2일)은 고추장이 틀림없으므로, 이 호초는 고추가 분명하다.

순창의 호초장은 순창초장, 순창고초장, 순창고추장으로도 불렀는데, 그 기록은 다음과 같다.

표 3. 고추장 명칭의 다양한 기록[18]

문헌	시기	저자	원문	내용	핵심 단어
소문사설 (謏聞事說)	1657~1724년	이시필 (李時弼)	淳昌苦艸醬造法 콩 쑤어 二斗白屑餠五升合, 細末亂搗, 入於空石中, 正二月限七日 쐬어 曬乾後, 好苦艸末六升調和. 又麥芽一升粘米一升幷, 作末되게 쑤어 快冷後, 甘醬分數同入. 又全鰒五箇好品을 비슷비슷 졉이고 大蝦紅蛤分數同入, 生薑作片, 限一望入缸 삭킨 後, 置之冷處, 出而食之	순창 고추장 만드는 법 콩을 쑤어 두 말을 백설기 닷 되와 합하여 곱게 빻고 짓이겨 빈 섬에 넣고는, 정이월(正二月)에 7일 동안 띄워 볕에 쬐어 말린 뒤에 좋은 고춧가루 엿 되를 고루 섞는다....(생략 본문 참조)	淳昌苦艸醬
오주연문장전산고 (五洲衍文長箋散稿)	1788~?	이규경 (李圭景)	淳昌之椒醬, 南男北女 등	순창의 고추장, 남남북녀 등	淳昌椒醬
			名椒醬 出淳昌郡者 名于一國	초장이라고 한다. 순창군 천안군에 나오는데, 우리나라에 이름이 났다	淳昌椒醬
해동죽지 (海東竹枝)	1925년	최영년 (崔永年)	苦椒醬 爲淳昌郡名産基色軟紅基味甘香基氣淸冽爲饌需之絶品淳昌人來到京城手造此醬味色俱不及本土之産蜀椒爲醬世界無獨稱朝鮮一種味最是淳昌一種産朝鮮全土復有未	고추장은 순창군의 명산품으로서 (중략 본문 참조)... 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.	淳昌苦椒醬
개벽 61호 八道代表의 八道자랑	1925년	朴돌이 記	竹林이 유명하고 濟州橘, 靈光굴비, 靈岩찬빗, 全州누른밥, 淳昌고초장, 羅州소반, 錦山인삼- 그것이 다- 全 鮮이 아는 명물이요, 그리고 全羅道 人의 교제술이란 참 유명하지오,		淳昌고초장
개벽 64호 全羅北道踏査記	1925년	거상찬 (車相瓚)	此外에 淳昌(紙物 及 고초장 名地), 長水(義妓 論介 出生地, 石器産地), 扶安(邊山木材 多産), 高敞, 鎭安, 任實 등은 후일에 讓하고 略한다		淳昌고초장
동아일보	1930년 10월	이봉수 (李鳳洙)	料理의 智識이 無함으로 또 記憶力이 無함으로 只今 거의 이저버렷다. 서울神仙爐 淳昌고초장 靈光굴비 黃海道林檎延安인절미 三浪津ㅅ배까기 나오		淳昌고초장

18) 권대영·정경란·양혜정·장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011, 161-166쪽.

	1일		다가 畢竟은 설넝湯 선술을 맛보게 되는 것도 우습지만은 金在鳳동무와 李準泰동무의 安東밀국수 자랑에는 모다가 아니 웃는 때가 없엇다	
동아일보	1931년 4월 26일		순창서 고초장 당그는법은 별것이 아니라 넓은 자바기에 당가서 자조저어가며 익히는 것입니다. 처음 당글때에 며주나고초를 곱게 작말하고 엿기름을 만히너코 또걸러서 당그는것인데 혹날고기를 얇게점여너키도합니다. 사람마다 순창고치장이라 일커르는것이 이것입니다. 고초장을 순창것과 가티맨들어 오래두고 먹는데는 저무도록 저어가며 먹어야 맛도조코 끔팡도 아니나고 숙지도 안코 가시도아니나는 것입니다. 이것이 본시 슴슴학 당그는것인고로 시기가 쉬운데 자조저으면서 먹으면 괜찬습니다.	순창고초장
동아일보	1967년 9월 23일	장윤덕(張潤德)	<淳昌고추장> 맵지 않고 기름기 자르르-꿀같이 달아 옛날에는 서울 大監宅보내는 진상품 고추장은 매워야 고추장이 아니다. 맵지않되 유난히 빨갛고 기름을 치지않았으되 기름기가 자르르 흐르고 설탕을 넣었을리 없으되 굴같이 달아 혀끝에서 사르르 녹는 것이 예로부터 이르는 淳昌의 고추장이다. 그래서 예로부터 이곳에 부임한 원님은 서울 상관에게 무얼 진상할까를 서슴거릴필요가 없었고 요즘도 도청이다 중앙관서다 해서 내려오는 높은 분들의 돌아가는 찝차 뒷자리에는 으레 고추장 단지가 오르곤 하는 것이다. 淳昌고추장은 그 메주만드는 법부터가 보통 고추장과 다르난. 보통 고추장의 메주는 11월경에 쑤어 겨울동안 뜨거운 온돌방에 띄웠다가 봄에 담그는 법인데 淳昌고추장은 메주를 늦더위가 성가신 처서(處暑)에 쑨다. 멥쌀과 콩을 6대1의 비율로 섞되 멥쌀은 찧어 가루를 만들고 콩은 물에 담가 하룻동안 불렸다가 건져 물기를 빼고 쌀가루와 메주를 한켜한켜씩 층층이 시루에 담아 찐다. 이렇게 만든 메주를 싸메주(곡f자)라고 하는데 싸메주는 주먹만하게 뭉치거나 손바닥만한 넓이로 가운데 구멍을 뚫어 둥글게 만들어 처마밑에 매달아 띄운다. 한창 더위에 한 10일후면 노란 꽃이(곰팡이) 번지고 다시 10여일 지나면 적흑색의 싸메주가 된다. 싸메주는 공기가 소통하지 않는 가마니속에 잠시 두었다가 5일간쯤 낮의 뜨거운 햇볕에 말리고 밤에는 이슬을 맞힌 후 가루를 만든다. 싸메주만 제때에 만들어 놓으면 고추장은 아무 때고 담가도 된다. 고추장을 담글 때의 淳昌아낙네들의 마음가짐은 백일기도를 하는 사람의 마음보다 더 경건하다. 고추장을 담그는 날에 밖에 손님이 찾아오는 일이 없도록 대문에 금줄을 친다. 이렇게 하지 않으면 고추장에 윗물이 져서 실패한다는 것. 담글때는 찹쌀과 싸메주와 고춧가루를 4대2대3의 비율로 섞는다. 찹쌀은 솥에 쪄서 메로 져 떡을 만들고 고춧가루와 싸메주가루를 혼합하는데 고추는 ㄲㅂ질이 두꺼운 것으로 절구통에 빻아 체로 받쳐 굵은 ㄲㅂ질은 버리고 고운 것만 가려서 쓴다. 그러나 淳昌고추장 제조의 비법은 이상과 같은 요령에만 있는 것은 아닌 듯, 능란한 淳昌 아가씨들이 타처에 시집가서 아무리 같은 방법으로 고추장을 담가봐도 淳昌고추장의 맛은 나지 않는다고 한다. 이것은 淳昌의 수질(水質)이 풍기는 때문이라고 노인들은 전하고 있으나 확실치는 않다. 그러나 어쩌됐든 淳昌의 고추장은 이렇게해서 현재 약1백가구에서 전문적으로 제조되어 연간 약 50석이 서울 부산 등지로 팔려나가 약 1백50만원의 벌이를 하며 해방직후 美軍장교가 이 지방에 들러 고추장 맛을 보고는 혀를 내두르며 달라돈을 내놓고 1드럼통만 살 수 없느냐고 졸랐다는 일화도 전해온다.	淳昌고추장

순창지방의 영조가 좋아했던 호초장은 호초로 만든 고추장이고, 이 호초는 고추를 의미한다고 하겠다.

b. 일본문헌에서의 고려호초는 고려고추이다

일본에서는 남만에서 온 고추를 남만호초(南蠻胡椒)라고 하고, 조선에서 온 고추를 고려호초(高麗胡椒)라고 한다.『본조세사담기(本朝世事談綺)』에는 남만호초 내용이 나오고[19], 『대화본초(大和本草)』와 『성형도설(成形圖說)』에는 고려호초 내용이 나온다. 이 고려호초의 내용을 두고 일본문헌에 나타나는 호초를 후추라고 해석하는 사람은 아무도 없다. 당연히 일본문헌의 고려호초는 고추를 의미한다.[20]

『대화본초』의 '고려호초(高麗胡椒)' 내용[21]

昔ハ日本ニ無之 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 히데요시가 조선 정벌 때 그 나라에서 종자를 가져왔기에 고려호초라 한다)

『성형도설(成形圖說)』의 '고려호초(高麗胡椒)' 내용[22]

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 조선을 정벌할 때 고추 종자를 가져왔다)

일본의 문헌에는 고려호초라고 부르는 고추가 도요토미 히데요시에 의해 임진왜란 때 조선에서 일본으로 들어왔다고 기록되어 있다. 임진왜란은 1592년에 발발한 전쟁으로 조선이 건국한지 200년이 지난 시점이다. 도요토미 히데요시가 호초라는 말 앞에 굳이 고려를 넣은 것은 이 고추를 도요토미 히데요시는 이미 알고 있었으며 이 고추는 고려 때부터 일본에 알려져 있었음에 틀림이 없다. 우리 고추는 일본에 꽤 유명했는데, 실제『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』(1799~?)에 의하면 우리의 고추를 왜관에 팔면 심히 이익이 난다고 기록되어 있다.

『오주연문장전산고』 '번초남과변증설(번초남과변증설)의 ' 왜관과 고추기록

"名椒醬" 出淳昌郡及天安郡者" 名于一國" (초장(고추장)이라고 한다. 순창군, 천안군에서 나오는데, 우리나라에 이름이 났다)

"近聞我椒" 貨于倭館" 則其利甚夥云" (우리나라 고추는 왜관에 팔면 심히 이문이 남는다)

19) 1734년 菊岡沾凉이 지음.
20) 배명희・이성우,「고추의 歷史와 品質評價에 관한 硏究」, 『韓國生活科學硏究』, 1권 2호, 1984, 190쪽.
21) 見原益軒이 1709년에 『大和本草』를 간행함
22) 白尾國柱이 1804년에『成形圖說』을 간행함

『오주연문장전산고』에 나오는 순창에서의 '초장(椒醬)'은 '고추장'이 틀림없으며, '초(椒)' 역시 고추가 틀림없고, 이 고추는 일본사람들에게 팔면 이윤이 많이 남았다는 기록이다.

이렇듯 일본문헌에 나타난 고려호초는 고려 때부터 일본인들이 알고 있었던 고추이며, 또한 이 고려호초는 국내와 일본 모두에서 당연히 고추로 해석되고 있다. 그러므로 이 경우에도 호초의 의미는 후추가 아닌 고추이다.

▶▶ 그림 1. 중국에서 고추를 부르는 다양한 이름과 지방[23]

c. 호초(胡椒)를 고쵸로 언해(諺解)한 사례

『구급간이방언해(救急簡易方諺解)』(1489년)에는 호초(胡椒)를 고쵸로 언해(諺解)하였다.

『구급간이방언해(救急簡易方諺解)』 기록

卒咳嗽以梨 ᄇᆡ 一顆刺作五十孔每孔內椒 고쵸 ...ᄒᆞᆫ돈곰프러머그라토ᄒᆞ면즉재됴 ᄒᆞ리니오래토티아니커든다시머그라 一切心痛 胡椒 고쵸四十九粒 乳香 ... ᄒᆞᆫ되반이어든즈ᅀᅴ앗고ᄂᆞᆫ화ᄃᆞᄉᆞ 닐세번에머그라 霍亂吐利 胡椒 고쵸七粒 菉[綠]豆 三七粒 ...즉 재됴ᄒᆞ리라 胃寒 五臟風冷心腹痛 吐淸水用胡椒 고쵸 硏酒服之亦宜湯服若冷氣呑三七粒 ᄇᆡ안히차.

『구급간이방언해(救急簡易方諺解)』에서는 '胡椒'를 '고쵸'로 언해(諺解)하고 있어 이를 두고 이기문은 고추는 15, 16세기의 우리나라에 있지 않았고, 고추가 우리나라에 처음 들어온 것은 임진왜란 때였으므로, '胡椒'는 후추를 가리킨 말이고 그러므로 중세국어에서의 '고쵸'는 고추가 아니라 후추를 가리킨다고 하였다.[24] 이기문은 중세국어에서 고쵸는 호쵸[胡椒], 즉 후추의 의미로 쓰였으며, 그러므로 1779년 『한청문감(漢淸文鑑)』이전의 '고쵸'는 후추이고, 그 이후의 '고쵸' 단어는 고추를 의미하며, 1768년 『영조실록(英祖實錄)』(卷111, 44년 8월 癸丑)에 '고초장(苦椒醬)'이 있으므로 '고초(苦椒)'라는 한자도 18세기이후에 나온다고 하였다.[25]

<이기문 주장>

1779년 이전 : 고쵸=胡椒=후추

1779년 이후 : 고쵸=苦椒=고추, 胡椒=후추

그렇다면 1779년 이전인 『구급간이방언해(救急簡易方諺解)』(1489년)의 '椒 고쵸', 『훈몽자회(訓蒙字會)』(1527년)의 '椒 고쵸 쵸', 『주촌신방(舟村新方)』(1687년)의 '椒 고쵸', 『사의경험방(四醫經驗方)』(1608-1649년)의 '苦椒', 『보만제총서(保晩齋叢書)』(1716-1787)의 '苦椒', 『승정원일기(承政院日記)』의 영조 25년(1749년), 영조 27년(1751년), 영조 33년(1757년)에 나오는 '苦椒醬'에서의 '苦椒'는 모두 후추인가? 이기문은 한자 '苦椒'는 고추로 해석하였음이 틀림이 없으나, 그가 '苦椒'에 대한 기록을 1768년 『영조실록』 이전에는 발견하지 못하였음에 따라 이미 1600년대에 나오는 『사의경험방(四醫經驗方)』(1608-1649년)의 '苦椒' 기록을 봤다면 어떻게 해석하였을지 의문이다. 어떻게 고쵸라는 글자가 1779년 이전에는 후추였다가 1779년 이후에는 고추가 될 수 있단 말인가?

이에 대하여 홍윤표는 고추의 이전 형태인 고쵸는 이미 임진왜란 훨씬 전에 보여진다고 말하고 있다.

> 이미 여러 기록에서 '고추장' 내용이 나오는 것으로 보아서 적어도 16세기에는 고추장이 있었던 것으로 보인다. 고추가 임진왜란 때 일본이 우리 민족을 독살시키기 위해서 가져왔지만 우리 민족의 체질에 맞아 즐겨먹었다는 기록이 『조선개화사』란 책에 전한다고 하나 이 속설은 잘못 알려진 것이다. 왜냐하면 '고추' 의 이전 형태인 '고쵸' 는 이미 임진왜란이 일어나기 훨씬 이전인 15세기 문헌에도 흔히 나타나기 때문이다(홍윤표, 간장과 된장과 고추장의 어원, 『심표마침표』, 국립국어원, 2008).

그러므로 『구급간이방언해』에 나온 고쵸로 언해한 호초(胡椒)는 학자에 따라 이견이 있지만, 고추로 해석될

23) 권대영 · 정경란 · 양혜정 · 장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011, 228쪽.

24) 이기문, 「후추와 고추」, 『새국어생활』, 국립국어연구원, 1998, 195쪽.

25) 이기문, 「후추와 고추」, 『새국어생활』, 국립국어연구원, 1998, 200쪽.

여지가 있는 것이다.

d. 호초를 붉다고 표현한 사례

고려 말에 박씨성을 가진 역관이 중국을 여행하면서 쓴 중국어 회화책으로 『박통사(朴通事)』가 고려 말에 편찬되었다. 이 『박통사』는 소실되어 현재 남아있지 않으나, 이를 번역한 1510년대의 『번역박통사(飜譯朴通事)』와 1677년 『박통사언해(朴通事諺解)』가 있다. 『박통사』에서는 '椒'라고 한 부분을 『번역박통사』에서는 한자 胡椒로, 『박통사언해』에서는 한글 호쵸로 번역하였다.

〈1510년대의 『번역박통사(飜譯朴通事)』의 호초기록〉
"泥椒紅墻壁 胡椒ㅅ 가라조차 바르고 블근칠한담과 바르매"

〈1677년의 『박통사언해(朴通事諺解)』의 호초기록〉
"椒紅墻壁 호쵸로ᄡᅥ바른ᄅᆞᆫ블근墻壁에"

박통사가 중국을 여행하면서 후추를 봤다면 椒라고 쓰는 것이 아니라 胡椒라고 썼을 것이다. 고려 말인 1300년대에 이미 우리나라에도 胡椒가 남만으로부터 들어와 있었으므로, 통역이 전공인 박통사는 호초를 알고 있었을 것이고, 당시 호초(후추)의 경우 胡椒로 기록했기 때문에 박통사가 호초(후추)를 椒라고 쓰지는 않았을 것이다. 또한 박통사는 '椒紅墻壁'으로 썼으나, 200여년 후의 번역에서 '호쵸(胡椒)로 바른 담장이 붉다'고 번역한 것은 椒는 즉 호초(胡椒)이고, 이는 붉은 색의 고추를 의미한다고 할 수 있겠다. 혹자는 건조시키기 전의 후추는 붉은색이므로 이는 생 호초를 의미할 수도 있다고 말한다. 그러나 앞서 우리나라에 전래된 후추기록을 살펴보았듯이 남만에서부터 호초가 전달되기에는 거리가 멀어 호초를 미리 삶아서 가져오거나, 남만까지 3년이 걸린다고도 하여 후추는 검은 후추일 것이고, 실제 1489년의 『구급간이방언해』에 생호초(生胡椒)가 나오는데 이는 '고쵸'로 언해되어 있으므로, 박통사가 본 椒는 붉은 색의 고추이고, 후대의 『번역박통사』와 『박통사언해』에서 이 椒가 胡椒 또는 호쵸로 번역된 것은 『승정원일기』(영조)에서 조종부집안의 순창고추장을 순창초장(椒醬)이나 순창호초장(胡椒醬)이라고 한 것처럼 고추를 椒라고 하기도 하고 호초(胡椒)라고도 한 것이다.

e. 외국인이 호초로 발음하는 고추

네덜란드인 하멜(Hendrik Hamel, 1630-1692)은 일본 나가사키로 항해하던 중 태풍을 만나 제주도에 표착하여 13년간(1653-1666년) 조선에서의 억류 생활을 『하멜표류기』에 기록하였다. 또한 니콜라스 비츤(Nicolaas Witsen, 1641-1717)은 하멜의 일행이었던 에보켄(Matteus Eibokken)의 회고담을 정리하여 『북중국과 동중국(Noord en Oost Tar- tarye)』을 남겼다. 『북중국과 동중국』은 특히 에보켄이 발음한 조선어를 비츤이 네덜란드어로 표기하여 17세기 조선어 연구하는데 큰 도움을 주고 있다.[26]

특히 이 책에는 조선의 식품인 Goetsio, Manuel, Pha, Nammer이 기록되어 있어 당시의 음식문화를 볼 수 있게 한다. Goetsio(후치오)에 대하여 다음과 같은 설명이 있다.

> 후치오는 후추와 고추 중 정확히 어느 쪽을 표기한 것인지 알 수 없다. 그러나 이것이 함께 마늘, 파라는 단어가 적혀 있는 것을 보면 17세기 중엽에도 마늘, 파, 고추 등 한국인이 즐겨 사용하는 기본 양념이 이미 널리 쓰이고 있었음을 알게 해 준다. 어떤 영양학자는 고추, 마늘, 파를 넣어 얼버무리는 현재의 김치 형태가 잘해야 150년 정도라는 학설을 내놓고 있으나, 위 기록은 적어도 17세기 중엽까지 거슬러 올라갈 수 있는 가능성을 제시해 주고 있다.[27]

또한 Goetsio를 호쵸(胡椒)로 해석한 경우도 있는데[28], Goetsio가 정확하게 고추인지, 후추인지는 알 수 없으나, 에보켄은 그 당시 후치오, 또는 호쵸로 발음했다.

하멜 일행은 조선을 탈출하기까지 서울에서 근 3년, 전라남도에서 10여년을 지내면서 여러 계층의 사람들과 접촉하여 당시 풍물과 풍속에 대한 사정을 관찰할 수 있었다. Goetsio가 후추라면, 후추는 앞서 언급하였듯이 왕이 하사하는 물품이고, 매우 비싸서 일반 서민은 만져볼 수도 없었으며, 서독을 다스리는 약재로나 사용하였던 물건이다. 그런데 하멜일행이 조선에 억류되어 있는 동안 군역, 감금, 태형(笞刑), 유형(流刑), 구걸 등의 모진 풍상을 겪었으며 이 과정에서 마늘, 파와 함께 일반 서민들이 음식재료로 쓴 고추 Goetsio를 본 것이지 귀한 후추를

26) Fris Vos는 그의 논문('Master Eibokken on Korea and the Korean Language: Supplementary Remarks to Hamel's Narrative', Transaction of the Royal Asiatic Society: Korea Branch vol. 50, 1975)에서 『북중국과 동중국(Noord en Oost Tartarye)』에 수록된 143개의 조선어를 수록하였다.
27) 강준식, 『다시 읽는 하멜표류기』, 웅진닷컴, 2004, 212쪽.
28) 김경훤, 「서양인의 기록에 나타나는 17세기 국어 어휘에 관하여」, 『人文科學』 31, 2001, 77쪽.

보았다고 생각되지 않는다.

즉 하멜일행은 서민들의 음식이었던 Manuel(마늘), Pha(파), Nammer(나물)과 호시오 또는 호쵸로 발음되는 Goetsio(고추)를 보았고, 그 음식들을 먹었다고 생각된다.

즉 하멜일행이 본 Goetsio는 호치오 또는 호쵸로 발음되는 고추이다.

f. 외래종, 개량종 고추로서의 호초

이미 호고추, 즉 호초는 재래종인 고추와 달리 외래종 고추라고 언급하였다. 또한 현재도 상인들이 사용하고 있는 고추 통용어에 호초가 있음을 확인할 수 있다.

그러므로 호초는 고추의 종류로써 지금도 통용되고 있음을 알 수 있다.

표 4. 고추의 종류와 품종[29]

종류와 품종	뜻
한초, 조선고추	재래종 건고추
호초, 호고추	개량종 건고추
태양초, 양건초	햇볕에 건조한 고추
반양건,반태양초	쩌서 햇볕에 말린 고추
화 건 초	화력에 의해 건조한 고추
꼭 무	꼭지를 딴 고추
홍초, 물고추	건조되지 않은 붉은 고추
과리고추	모양이 쭈글쭈글한 소형 풋고추
붕어초	고추 외형의 가운데가 불록한 모양의 건고추
색초	모양이 가늘고 길며 색택이 짙은 건고추
얼치기	재래종과 개량종의 중간정도 크기인 풋고추(F1 이 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)
중사리	3~4번째 수확된 고추

g. 고추의 방언인 후추

국립국어원의 『표준국어대사전』에 의하면 평안남도에서는 고추를 후추라고 부른다. 실제 『한국방언사전』을 살펴본 결과 고추를 평안남도 용강과 황해도 온천에서 후추라고 부르는 것으로 확인되었다.[30] 또한 신승원이 분류한 고추의 전국적인 방언 분화형을 살펴보면 아래와 같다.[31]

△함북; 고치, 고추, 당치, 당개지
△함남; 댕가지, 댕개지, 댕거지, 고치, 당취
△평북; 댕추, 댕가지, 꼬추
△평남; 당추, 댕추, 댕가지, 당가지, 후추
△황해;당추, 고추
△강원; 고치, 당초, 댕가지
△경기; 고추, 당추
△충남; 꼬추, 고치, 고추
△충북; 꼬추, 꼬치, 고치
△경북; 꼬치, 고치, 꽁치, 꼬추
△경남; 꼬치, 고치, 꼬추
△전북; 꼬치, 꼬추, 고치
△전남; 꼬치, 고치, 꼬추
△제주; 고치, 고초, 고추.

신승원은 이상의 분화형에서 '고추계 어형'(고추, 고치, 꼬추, 꼬치, 꽁치), '당추계 어형'(당초, 당추, 당취, 당치, 댕추), '당가지계 어형'(당가지, 당개지, 댕가지, 댕거지, 댕개지), '후추계 어형'(후추)으로 분류하였고, 고추계 어형은 전국적인 분포양상을 보이는 반면에, 당추계·당가지계 어형은 중북부 방언에만 나타난다고 하였다.

즉 위의 여러 문헌의 고추의 방언을 살펴보면, 북쪽지방인 함북, 함남, 평북, 평남, 황해, 강원 , 경기 등에서 당추(당초), 후추(호초) 등 중국, 서역과 관련된 명칭인 '당(唐)', '호(胡)'가 보이는데, 이는 경기이북지방에서는 중국을 통해서 외래 고추가 들어왔고, 고추의 다른 이름으로 당추, 후추가 사용된 것으로 보인다.

즉 고추의 방언으로 후추(호초)가 평남과 황해도에서 불리고 있음을 확인할 수 있다.

4. 고추로 재해석되어야 하는 호초의 사례

지금까지 호초를 살펴본 결과 호초는 후추를 의미하기도, 고추를 의미하기도 하였다.

17세기의 우리나라의 대표적인 음식 조리서인 『음식디

29) 김치박물관 김치연구소 사이트(http://kimchi5.maru.net/b/sorting/7857)
30) 崔鶴根, 『增補 韓國方言辭典』, 明文堂, 1990, 1128쪽.
31) 신승원 컬럼(http://www.yeongnam.com/mnews/news-view.do?mode=newsView&newskey=20040902.010281446090002)

미방(飮食知味方)』(안동장씨, 1598-1680)에는 고추가 나오지 않고 호쵸만 나오므로 이를 두고 식품학자들은 당시 고추가 쓰이지 않았으며 후추가 사용되었다고 한다.

『음식디미방』은 안동장씨가 딸과 며느리에게 전하기 위하여 한글로 정리한 음식 조리서로서, 17세기 식생활의 실상을 잘 알려주는 문헌이다. 이 『음식디미방』에는 146개에 이르는 음식이 나오며, 아래 표에는 그 중 호쵸가 들어간 음식을 정리하였다.

표 5. 『음식디미방』 의 호쵸의 표현[32]

음식	현대음식명*	표현 원문	현대어역**	비고
만두법	만두법(饅頭法)	호쵸 쳔초 ᄀᆞᆯ	후추, 천초 가루	호쵸
상화법	상화법(霜花法)	호쵸ᄀᆞᆯ	후춧가루	
슈교이법	수교애법(물만두법)	호쵸ᄀᆞᆯ	후춧가루	
히숨달호ᄂᆞᆫ 법	해삼(海蔘) 조리법	호쵸 ᄀᆞᆯ	후춧가루	
약게젓	약게젓	호쵸 쳔쵸 교합ᄒᆞ여		
별탕쟈링이라	별탕(鼈湯)-자라탕 만드는법	싱강이나 건강이나 호쵸, 쳔쵸, 초, 파 약념ᄒᆞ여 먹으라	생강,마른생강,후추, 산초, 식초, 파로 양념하여 먹는다	
대구겁질 누ᄅᆞ미	대구 껍질 누루미	호쵸 쳔쵸 ᄀᆞᆯ 약념ᄒᆞ야	후추 천초 가루로 양념하여	
싱치 존지히	꿩세(細)짠지	쳔쵸 호쵸 약념ᄒᆞ여	산초와 후추로 양념하여	
양슉	양숙(胖熟)-소위 삶는법	호쵸 쳔쵸 약념ᄒᆞ여	후추, 천초로 양념하여	
연계쩜	연계(軟鷄)찜-영계찜	싱강 호쵸 쳔쵸 ᄀᆞᆯ 약념ᄒᆞ여	생강, 후추, 천초 가루로 양념하여	
가뎨육	가제(家猪)육	후츄 ᄀᆞᆯ	후춧가루	후츄로 함
개장	개장(犬腸)-개순대	후쵸 쳔쵸 싱강 초 계ᄌᆞᄒᆞ여	후추, 산초, 생강 초와 겨자	초
개쟝고지 느롬이	개장꼬지 누루미	후쵸 쳔쵸 싱강 ᄀᆞᆯ	후추, 천초, 생강가루	
개쟝국 느롬이	개장국 누루미	싱강, 호쵸 쳔쵸 녀허 ᄒᆞ라	생강, 후추, 천초를 넣는다	
개쟝쩜	개장찜	초 계ᄌᆞ 노코	초와 계자를 넣고	초를 번역을 안함
개장 곳는법	개장고는 법	호쵸 쳔쵸 녀허	후추, 천초를 넣어	
셕뉴탕	석류탕(石榴湯)	후쵸 ᄀᆞᆯ	후춧가루	후쵸
슈어만도	숭어 만두	후츄ᄅᆞᆯ 섯거	후추를 섞어	후츄
슈증계	수증계(水蒸鷄)-닭찜	호쵸ᄀᆞᆯ	후춧가루	
동화 느ᄅᆞ미	동아누르미	호쵸 ᄀᆞᆯ 약념ᄒᆞ여 호쵸쳔쵸 약념ᄒᆞ여	후춧가루로 양념하여 후추, 천초로 양념하여	
동화선	동아선	뿔제 쵸쳐쁘라	쓸 때 초 쳐서 쓴다	
동아돈치	동아돈채	계ᄌᆞ 초 지령	겨자, 초, 간장	계자, 초
가지짐 외짐	가지찜 외찜	호쵸 쳔쵸 약념ᄒᆞ여	후추 천초로 양념하여	
년근치	연근채(蓮根菜)	초 치라	초치라	식초
잡치	잡채	건강 초강 호쵸	마른생강, 초강 후추	

* 괄호안의 한자는 경북대학교 출판부에서 삽입한 것으로 원 필사본에는 없음
** 현대어 해석은 경북대학교 고전총서 10, 『음식디미방』, 경북대학교 출판부, 2003

지금까지 현대어로 번역된 『음식디미방』에서는 호쵸를 모두 후추로 번역하였다. 그러나 앞서 1489년의 『구급간이방언해』에서 胡椒는 고쵸였고, 1510년의 『번역박통사』와 1677년의 『박통사언해』에서 호쵸는 붉은 색이 난다고 하여 이 호쵸는 고추를 의미하였으며, 『승정원일기』에 영조가 좋아한 순창 조종부집안의 고추장도 호초장(胡椒醬, 1761년 영조37년 8월 2일)이라고 표기하여 고추를 호초(胡椒)로 부르는 것을 확인할 수 있었다. 네덜란드 하멜일행인 에보켄과 비츤(1641-1717)도 조선에서 마늘, 파, 나물과 함께 호쵸라고 발음하는 고추(Goetsio)를 보고 기록을 남겼으며, 현재까지도 호초라고 부르는 조선 재래종 고추와 비교되는 외래종 호초, 개량종 호초가 있고, 평안남도와 황해도에서는 고추를 후추로 부르고 있음을 앞에서 확인할 수 있었다. 김장용으로는 껍질이 얇고 매운 맛과 단맛이 강한 재래종 조선고추를 쓰고, 음식 조리용으로는 빛깔은 붉게 하고 덜 매운 호고추, 호초를 쓴다는 기록으로 『음식디미방』의 음식조리법에 고추라는 표현을 안쓰고 호쵸를 기록한 것으로 생각된다.[33]

지금까지의 연구결과로 『음식디미방』에 나타난 호쵸가 모두 후추로 해석되고, 모든 음식에 고추가 들어가지 않았다는 이론은 다시 검토해 볼 필요가 있다. 앞으로 『음식디미방』에 수록된 개별 음식의 조리법을 과거에서 현대까지에 이르는 다른 문헌들의 조리법들과의 비교를 통하여 『음식디미방』의 나타난 호쵸가 고추인지 후추인지를 다시 연구할 필요가 있다.

5. 결론

지금까지 호초(胡椒)의 의미를 살펴보았다. 호초는 같은 이름으로 두 가지의 의미가 있음을 확인하였다.

첫 번째는 후추의 의미로써 서증(더위로 생기는 병)을 달래는 약재로, 또한 음식에 긴요히 넣는 재료로 쓰였고, 신하들에게는 귀한 하사품으로 내리기도 했다.

두 번째는 외래종 고추의 의미로써 일반 백성들은 이 호쵸(胡椒)를 고쵸 즉 고추라고 불렀다. 실제 순창고추장의 경우 순창초장(椒=고추) 또는 순창호초장이라고 했으며, 경기이북지방에서는 고추의 방언으로 당추와 후추라고 하여 이는 중국(唐, 胡)으로부터 우리나라 재래종 고추와 대비되는 새로운 품종의 고추가 들어왔으나 이를 모두 고추로 통칭하였음을 알 수 있다. 음식에 사용되는 용도에 있어서 김장용으로는 조선고추를 많이 사용하고,

32) 권대영 · 정경란 · 양혜정 · 장대자, 『고추이야기』, 효일, 2011, 229쪽.

33) 『경향신문』 1957. 10. 17일자 <김장용 마늘, 고추 고르려면>, 1981. 09. 18일자 <김장>

요리용으로는 호초를 많이 사용하였다.

현재『음식디미방』,『수운잡방』 등의 문헌에 고추가 나오지 않고 호쵸만 나오므로 15, 16세기의 한국음식에는 고추가 들어가지 않은 것으로 보고 있으나, 호쵸(胡椒)는 후추의 의미만이 아닌 고추로써의 의미도 있으므로 개별 음식 분석을 통해서 호쵸가 고추임을 확인해야 할 것이다. 이 연구를 통하여 고추가 들어간 음식을 재발견함과 동시에 한국음식의 새로운 발전사가 쓰여지기를 기대한다.

참고문헌

[1] 권대영・정경란・양혜정・장대자,『고추이야기』, 효일, 2011.

[2] 한복진,「우리나라 전통조리에서 고추의 활용」,『東아시아食生活學會誌』12권 2호, 2002.

[3] 한국18세기학회,『18세기의 맛』, 2014.

[4]『承政院日記』

[5] 배명희・이성우,「고추의 歷史와 品質評價에 관한 硏究」,『韓國生活科學硏究』 1권 2호, 2002.

[6] 이기문,「후추와 고추」,『새국어생활』, 국립국어연구원, 1998.

[7] Fris Vos, Master Eibokken on Korea and the Korean Language: Supplementary Remarks to Hamel's Narrative', Transaction of the Royal Asiatic Society: Korea Branch vol. 50, 1975.

[8] 강준식,『다시 읽는 하멜표류기』, 웅진닷컴, 2004.

[9] 김경훤,「 서양인의 기록에 나타나는 17세기 국어 어휘에 관하여」,『人文科學』31, 2001.

[10] 崔鶴根,『增補 韓國方言辭典』, 明文堂, 1990.

[11] 경북대학교출판부,『음식디미방』(경북대학교 고전총서 10), 2003.

[12] 조석연,「고구려 호(胡)문화 기원에 관한 고찰」,『한국음악연구』42, 한국국악학회, 2007.

저자소개

● 정 경 란(Kyung Rhan Chung) 정회원

- 1984년 2월 : 서울대학교 국악과(학사)
- 1998년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학대학원 한국학과(문학석사)
- 2011년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학대학원 한국학과(문학박사)
- 1989년 10월 ~ 현재 : 한국학중앙연구원 수석연구원

<관심분야> : 지역문화 및 전통식품 콘텐츠개발, 고려 및 조선시대 음악학