

# 채소순례

고 추 ⑩

[학 명] *Capsicum annuum* LINN(Solanaceae, 가지과)

[영 명] Chilli, Chilly, Chili, Chile, Capsicum, Red pepper, Cayenne pepper, Spanish pepper, Pimento, Pimiento.

[독일명] Spanischer Pfeffer, Cayenne-pfeffer, Paprika

[말레이리아] Chabai, Chabei, Chabai achong, Lada, Lada merah, Lada china, Lada chanchang

[인도네시아] (자바섬) Lombok, chabe, (선다섬) Chabe sabrang

[태 국] Priekyai

[필리핀] Paminton

[중 국] 辣椒

[내 령]

고추는 세계에 널리 분포되고 재배가 많으며 과실과 종자는 향신료(香辛料)로서 또 과실과 잎은 채소로서 이용되고 있다. 특히 열대에서는 매일의 식생활에 없어서

경북대학교 농과대학

교수 이 우 승

는 안될 중요 작물이다. 고추 속(屬)에는 100종 이상의 종(種, Species) 및 변종(變種, Varieties)이 있으나 오늘날 재배되고 있는 대부분의 고추는 *Capsicum annuum* LINN이고 일부 *Capsicum frutescens* LINN가 일부 있을 뿐이다.

학명의 *Capsicum*은 라틴어의 Capsa가 상자(箱子) 또는 봉지(袋)인데 과실의 형상으로부터 유래된 것이라고 한다. 한편 그리스어(Greece語)의 kapto(씹는다, 嚙)로부터 유래된 것이라고도 하는데 종자를 씹으면 심히 매운것(辛)과 관련이 있다는 설이 있다. *annuum*은 1년생이라는 뜻이다.

영명의 Chilli라든지 이와 유사한 명칭은 매운맛이 강한 고추를 가리키는데 원래 멕시코어로부터 유래된 것이나 Chilli는 영국 말이 고 Chili 또는 Chile는 미국 말이다. 또 *Capsicum*이 라틴어에서 유래된 것과 같이 Pimento는 매운맛이 적은 고추를 가리키는데 라틴어의 향료(香料, pigmentum)로부터 연유된 것이라 한다. 이와

관련하여 Pimento의 명칭은 다 같이 향신료(香辛料)로서 이용되고 있는 자메이카후추(芳香樹木, *pimenta officinaris* LINDL)와 이름이 동일하므로 혼동하기 쉽다.

고추(pepper)와 후추(pepper, 胡椒, *Piper nigrum* LINN)를 구분하지 않고 부르는 경우가 많다. 후추는 옛부터 유럽 사람들에게 잘 알려져 있었고 그들이 동양의 후추를 구하고 있을 때 미대륙으로부터 후추에 뒤지지 않는 매운 맛이 강한 고추가 콜럼버스에 의해 유럽에 소개되어 후추의 대용으로 이용하게 된 내력이 있었기 때문이다. 고추가 후추의 대용으로 쓰여진 증거로는 영명(Red pepper, Cayenne pepper, Spanish pepper), 독일명(pfeffer) 및 프랑스어(poivre) 등이 있다. 피만이라는 명칭은 일본에서 2차대전 후 외국에서 대과종(大果種)의 고추가 새로 도입되어 재배가 보급되던 시기부터 사용하게 된 말인데 프랑스어의 Piment의 잘못 부름에서 왔다고 한다. 오늘날 피만은 감미종(甘味種, sweet peppers) 고추의 총칭이고 신미종(辛味種, hot pepper) 고추에 대해서 매운맛이 없는 고추에 부쳐진

이름이다.

고추는 열대 아메리카 원산(DE CANDOLLE, 1884)인데 야생종은 아직 발견되지 않았다. 고추는 멕시코에서 기원전 6,500~5,000년의 유적(遺跡)으로부터 출토되고 페루에서는 1세기경의 유적에서 인디언이 사용한 것으로 보여지는 옷감(織物)에 고추의 모양이 나타나고 페루의 해안에 가까운 안콘(Ancon)과 후아카 프리에타(Huaca Prieta) 분묘에서 고추의 흔적이 나온 것은 유명하다. 이들의 사실로부터 고추는 열대 아메리카 원산이라 추정한다. 콜럼버스(Columbus, Christopher, 1451~1506)의 미대륙 발견전에 이미 원주민이었던 오르멕(Olmecs), 토르텍(Toltecs) 및 아즈텍(Aztecs)족 등은 고추를 재배해서 이용했다 한다. 그런데 고추(*Capsicum annum* LINN. 및 *Capsicum frutescens* LINN.)는 야생종이 발견되지 않았으므로 현재 종류와 품종이 많은 멕시코에는 페루로부터 파급된 것인지 또는 멕시코가 발상지(發祥地)인지는 밝혀져 있지 않다. 콜럼버스가 1492년 제 1회 항해때 미대륙으로부터 고추의 사실을 스페인에 가져왔다고 전해지

## 열대 아메리카 원산으로 야생종 발견 못해

고 있는데 이것은 마-타(Piter MARTYR)가 쓴 1493년의 서신 및 콜럼버스의 제 2회 항해(1493년) 때의 의사(船醫)였던 찬카(CHANCA)가 1494년에 기록한 것에 의한 것이다. 이때 스페인 사람들은 미대륙의 고추에 관한 여러가지 이름을 유럽에 전파시켰는데 멕시코(Assi, Chili), 아이티(Axi) 및 브라질(Quiya)에서 불리어지던 이름중 Chili만이 지금까지 전해져 쓰여지고 있다.

고추는 종자보존기한이 길고 운반이 용이하므로 콜럼버스에 의해서 스페인에 전해진 이후 얼마 안되어 곧 구대륙의 열대와 아열대에 전파되었다. 인도에서는 1542년에 이미 3계통이 전파되고 있었는데 이것은 후크스(FUCHS)씨가 인도 남부의 캘리컷(Calicut)에서 같은해에 3품종의 그림을 그렸다는데서 알 수가 있다. 세계 각지로 고추가 전파된 것은 스페인과 포르투갈인의 역할이 크다. 이들은 후추(胡椒)를 구하고 있었으나 후추보다 매운 이 미신대륙의 작물에 관심을 가지고 후추보다 먼저 전세계로 전파시켰다. 고추는 1548년에 영국에 전파되었고 1585년 또는 그 이전에 중부 유럽에

전파되었다.

동양에 전파된 것은 16세기이고 인도, 동남아시아에서는 17세기에는 각지에서 많은 품종이 재배되었다. 이들 지역에서는 오늘날 고추없이는 식생활을 할 수 없을 정도로 중요한 향신식품(香辛食品)이 되어 소비량은 많고 세계적인 생산지로 발달되었다. 중국에 전파된 것은 명조(明朝)의 말기경(1620~1644)이라고 한다. 일본에는 1542년 포르투갈인이 담배와 함께 전파되었다는 설, 풍신수길 시대에 우리나라로부터 가져갔다는 설(1590년경) 및 1605년 남방(南方)으로부터 들어갔다는 설이 있다.

우리나라에 도입된 내력은 1614년 이수광(李睟光, 1563~1628)이 저술한 지봉유설(芝峰類說)에 고추를 가리키는 남만초(南蠻椒)의 기록이 있고 이수광은 그 도입 경로가 왜국(倭國)인 까닭에 왜개자(倭芥子)라고도 하였다. 이익(李瀾, 1681~1763)은 성호세설(星湖僞說)에서 「왜인칭 번초 아국칭 왜초(倭人稱 番椒 我國稱 倭椒)」이라 하였고 최남선(崔南善)씨는 「고초(苦椒)가 처음 들어온 것은 담배(烟草)와 함께 일북군을

東洋

세기에 전파돼 各地에서 재배된 듯

따라 들어온 것이고 일본에도 담배와 동시에 서양상선(西洋商船)을 통하여 전래된 것이라 했다. 고초(苦椒)는 후추(椒)와 비슷한 쓴맛(苦味)의 것이라 하여 우리나라에서 지은 이름이거니와 당초에는 외번(外蕃)의 것이라 하여 번초(蕃椒)라 하였고 남양에서 전래된 것이라 하여 남만초(南蠻椒)라고도 하였다. 또 외국(外國)을 의미하는 당자(唐字)를 부쳐서 당초(唐椒)라고 하였고 또 왜개자(倭芥子)라고도 부른다」고 하였다. 우리나라에서 이들 이름들은 고추의 도입경로와 특징이 관련되고 있음을 알 수 있고 도입년대에 대해서는 최남선씨는 1597년경, 이춘령(李春寧, 李朝農業技術史)씨는 1615년경으로 추정했다. 홍만선(洪萬選, 1643~1715)이 저술한 산림경제(山林經濟, 1715년경)에 의하면 고추의 재배적지, 재배법, 품종(唐椒)의 특성 등이 기술되어 있는 것을 보면 이 시기에 종자가 중국에서 도입되고 재배가 일반화된 것으로 추정된다.

슈메이카(J.S. Shomaker)의 저서(Vegetable growing, 1953)에서 재배종의 변천을 보면 1500년대에는 고추 중에서도 Cayenne

(1542), Cherry(1586), Chili(1588), Celestial(1731) 등 신미종(辛味種)의 품종이 주로 육성되었다. 1774년에 감미종(甘味種)의 품종인 Bell과 Bull Nose가 육성되었고 그 이후 150년 이상에 걸쳐 오늘날 선진국에서는 감미종 고추가 주류(主流)를 이루었다. 1800년대에 와서 Long Rod(1813), California Wonder(1848), Sweet Mountain(1849), Golden Dawn(1882), Ruby King(1884), Cardinal(1887), Tabasco(1888)이 육성되었다. 1900년에 들어와서는 품종개량이 더욱 활발해졌는데 Chinese Giant(1900), Anaheim Chili(1903), Neopolitan(1903), Magnum Dulce(1904), Ruby Giant(1906), Perfection(1912), Royal King(1918), World Beater(1918), Harris Farliest(1920), Sunnybrook(1922), Asgrow King(1935), Windsor A(1937), Rocky Ford(1938), Sweet Banana(1941), Farly Pimento(1943), Truhart Perfection(1943), Penn Wonder(1945), Tuscany(1946), Patrick Henry(1946), Vinedale(1951) 등이 주로 미국에서 육성되었다.

**마른고추 生産・輸出量 가장 많은 나라** 인도

현재 세계에서 고추의 생산량이 가장 많은 나라는 인도인데 이는 건조된 고추이다. 수출량이 가장 많은 나라도 인도이고 다음은 태국이며 인도네시아, 일본, 멕시코, 우간다, 케냐, 나이지리아 및 수단 등도 소량씩 수출한다. 건조된 고추를 수입하는 나라는 스리랑카, 미국, 말레이시아 등이다. 고추제품의 최대 수출국은 스페인 과 향가리이다. 미국의 남부에서는 채소용의 녹색고추(Green peppers)가 대량 생산되고 있다.

#### [이 용]

채소용의 고추는 거의 대부분이 *Capsicum annuum* LINN.이나 이용상 감미종(甘味種, Sweet peppers)이라 부르는 것은 매운맛(辛味)이 매우 적고 생채(生菜)로서 샐러드에 쓰이거나 여러가지 요리에 쓰이고 또 고기를 채워 넣거나 절임에 쓰이기도 한다. 유럽에서 재배되는 파브리카(Paprikas)는 과실이 크고 과육이 더욱 부드러우므로 이용하기 좋다. Spanish paprikas or piment는 매운맛(辛味)이 없고 통조림에 쓰이며 치즈에 섞거나(Pimento cheese), 올리브요리(Stuffed olive)에 쓰여진다. 또 Hungarian paprika

는 과형이 길고 뾰족하며 매운맛이 있으나 과실을 건조시켜 분말로 만든 것은 양념으로 쓰인다. Hungarian goulash는 소고기, 감자, 밀가루에 후추 또는 Paprika를 섞어서 만든 스투우(stew)로서 유명한 요리(料理)의 하나이다.

향신료(香辛料)로서 이용되는 고추(Chillies)는 *Capsicum annuum* LINN. 중에서 매운 품종의 성숙 과실을 건조시킨 것인데 때로는 *Capsicum frutescens* LINN.도 있다. 이들을 가루로 만든 것을 이용상 Red pepper 또는 Cayene pepper라고 하고 요리에 쓰인다. 동남아시아에서는 Chillies를 많이 사용하지만 인도나 스리랑카에서는 카레이(Curry) 가루의 재료로서 특히 많이 이용된다. 카레가루는 각종의 향신료와 조미료를 혼합한 혼합향신료의 하나인데 인도가 원산지이고 세계에서 가장 널리 보급되어 있는 혼합향신료이다. 카레라는 말은 국물이라는 뜻의 인도말에서 유래된 것이다. 더위가 심한 인도에서는 발한작용(發汗作用)으로 인한 상쾌감을 얻기 위해 매운맛의 향신료를 흔히 쓴다. 배합과 제조하는데는 일정한 기준이 없고 제조자는 재량껏

## 땀흘린 후 상쾌감 위해 매운맛 많이 써

적당히 배합한다고 한다. 배합의 한 예를 들면 신미료(辛味料; 매운 것으로 2종 이상) 26%, 향미료(香味料; 4종 이상) 26%, 색소로서 울금(鬱金, *Curcuma domestica*=*Curcuma longa*) 30%, 진피(陳皮) 18%의 것이 있다. 스리랑카의 가정에서 만드는 카레이가루의 배합의 한 예를 들면 기본 재료는 건초고추(Chilli)와 울금을 절구에 넣고 야자유(Coconut milk)로 섞어 반죽한다. 여기에 생강, 육계(肉桂), 칼더몬(Cardamon), 양파, 생고추(Green Chilli), 후추(pepper) 및 갖(Mustard)를 첨가하고 다시 향미료로서 칼레이잎(Curry leaf), 램파(Rampe), 세이라(Sayra) 등을 첨가하여 칼레즙을 만든다. 인도에 고추가 전파되기 전에는 후추가 매운맛(辛味)의 주성분으로서 사용되었다. 또 아프리카에서 사용되는 고추(Africa chillies)는 인도와 동남 아시아의 열대산 고추와 같이 극히 매운데 한국산 고추는 이에 비하면 매운맛이 적다.

중앙 아메리카에서도 신미종 고추의 이용이 많고 멕시코 요리에서는 옥수수과 고기를 갈라서 혼합하고 고추로 맛을 내어 옥수수 겹질에 싸서 찐것(Tamales)과 고추와 고기를 잘게 썰고 향료와 섞어 콩을 첨가해서 만든 요리(chile con carne)는 유명하다. 잎도 채소(pot-herb)로서 식용된다.

가공품으로서 Pepper sauce는 진한 초(酢) 또는 소금물에 고추를 녹인 것인데 Tabasco로 만든 것이 가장 유명하다. 또 고추의 추출성분은 Ginger beer를 위시해서 각종의 음료(Bererages)의 배합에 쓰여진다.

고추는 식용외에 약으로도 쓰이는데 자극제(刺戟劑)로서 사용된다. 한편 고추의 매운맛은 캡사이신(Capsaicin)이라 하는 식물염기이다. 이 캡사이신은 과실의 격벽(隔壁)과 배좌(胚座)에서 만들어 지는데 개화후 2주일 후부터 생기기 시작하여 3주일 후에 최고치에 달한다.

