

全羅道の 生薑과 고추장에 關한 研究

黃 鎭 觀

全北大學校 師範大學
(1988년 11월 19일 접수)

Studies on the Malted red pepper catchup and Ginger of Chonla province

Ho-Gwan Hwang

College of Education, Chonbuk National University
(Received November 19, 1988)

Abstract

A feature of present formula of dietary habitus is the result of its traditional succession, as like as the newly established culture is rooted in the inherited traditional culture. So, it is very important to discriminate the kind of Korean traditional foods and to discuss the historical background of the foods in use, since they have to develop better dietary conditions in future by using modern theory of dietetics.

But there are few literatures concerning to Korean traditional foods clear at a glance. However, some traditional foods including technology of cultivation and processing have been transmitted from generation to generation in some districts. Therefore, author has attempted to investigate the history of traditional foods.

The results obtained were as follows.

1. A lots of traditional foods which were gifts to imperial court allotted to districts or civilian foods during Choson dynasty have been transmitted up to date, and the method of cultivation and processing are well preserved. Among them outstanding examples are:
 - 1) persimmon and its processed goods.
 - 2) red pepper and malted pepper catchup.
 - 3) ginger and its processed goods.
 - 4) honey, bean sprouts etc.
2. It has been reported that ginger was cultivated in China in 5th century B.C. and in Korea early in 16th century. But historical relationships between them could not be confirmed. However, from SAMKUKSAGI and the report by Lee, Suk Woo(1754-1825) who was governor of Chonla province and remarked ginger as a sacred herb at Wanju county, Bongong town, it is suggested that ginger is a natural growing herb in Korea.
3. Soonchang malted pepper catchup is one of outstanding traditional foods which our ancestor have processed with red pepper. Peru is the place of origin, where they have cultivated pepper from 1st century.

It is conceivable that pepper was transmitted from Europe to Korea late in 16th century, and the first report on existence of pepper in Korea was written in 1618. Therefore, it seems that malted red pepper catchup was processed 30 or 40 years later.

I. 序 論

論語 卷第一에 「溫故而知新 可以爲師矣」라 하였다. 卽 文化遺產의 傳承을 基盤으로 하여야만 새로운 文化의 創造도 可能하다. 이것은 食生活에 있어서도 例外는 아니다. 또 옛부터 「食者萬物之始 人之所本者也」라 하였으니 우리의 日常生活에서 食生活이 가장 重要하다 하겠다. 이와같은 重要한 食生活에 關해서 우리의 傳統的인 食品은 어떠한 것이며 그것의 傳來 食用하게 된 由來 等を 歷史的으로 考察하고 現代의 食品營養學 理論을 光源삼아 發展시켜 後孫에게 傳承해야할 것이다. 卽 稽古照今이라 하겠다. 傳統食品에 대해서 이렇다하게 指摘된 것은 없으나 한 地域에서 5代, 10代를 繼續해서 栽培 加工하였고 發展시키면서 食用하여 왔다면 이 食品을 傳統食品이라고 할 수 있을 것이다. 이러한 傳統的인 食品에 關해서 傳來 食用하게된 由來 等 歷史的으로 一目瞭然하게 整理된 記錄이 없다. 여기서 食品營養學을 專攻하고 있는 本人은 우리나라의 傳統食品에 關해서 歷史的인 調査를 해야할 必要性을 느껴 本 調査를 試圖하였다.

調査範圍가 擴大해서 于先 全羅北道에 極限시켰고 또 本 道에서도 2種類만 選定하여 調査하였다.

II. 調査方法

1. 調査對象選定

全羅北道 13郡의 郡廳을 訪問하여 公報擔當職員과 傳統食品에 대해서 論議하고 紹介받은 것中의 一部와 湖南色誌^{1,2)}에 나타난 進上品中 現在도 生産되고 있는 것을 골라 표로 나타내면 다음 표 1과 같다.

표 1. 全北 郡別 土産物과 進上品中의 食品 1部.

郡名	食品名	郡名	食品名
完州	生薑, 乾柿, 비빔밥 (全州) 콩나물(全州)	茂州	五味子, 人蔘, 乾柿, 柏子 當歸
淳昌	고추장, 蜂蜜	鎭安	乾柿, 柏子, 胡桃, 蜂蜜
高敞	乾柿, 蜂蜜	扶安	秀魚, 柏子, 乾柿, 石花漬
井邑	乾柿, 胡桃, 藥酒	沃溝	秀魚
南原	柏子, 秋魚湯	益山	秀魚, 乾柿
任實	乾柿, 柏子	金堤	柏子, 胡桃
長水	乾柿, 柏子, 胡桃		

2. 調査內容

選定한 傳統食品의 一部에 대해서 調査한 內容은 다음과 같다.

1) 生薑

生薑은 完州郡 鳳東邑에서 옛부터 栽培하여 왔으며 他地 것에 比해서 質이 越等하게 優秀하다.

生薑의 原產地는 어느 곳이며 傳來인가 自生인가 또 鳳東邑에서 生産된 것이 優秀한 理由가 무엇인가에 대해서 調査한 內容은 다음과 같다.

「論語 鄉黨八」에 다음과 같은 記錄이 있다.

食不厭精, 醴不厭
細, 食饅而餛, 魚餒而
肉敗, 不食, 色惡, 不食,
臭惡, 不食, 失飪, 不食,
不時, 不食, 割不正, 不
食, 不得其醬, 不食, 肉
雖多, 不使勝食氣, 惟
酒無量, 不及亂, 沽酒

市脯不食, 不撤薑食。
不多食, 祭於公, 不宿
肉, 祭肉不出三日, 出
三日, 不食之矣, 食不
語, 寢不言, 雖疏食菜
羹, 瓜祭, 必齊如也。

卽 孔子(BC 551~479)가 生薑을 먹었다는 記錄이 있으니 中國에는 約 2400年前에 이미 生薑이 있었다는 것을 알 수 있다. 우리나라는 어찌한가 許筠 屠門大嚼³⁾에 生薑은 全州에서 生産된 것이 좋고 潭陽 昌平 것이 다음 간다라는 記錄이 있다. 許筠은 1568년에 出生하여 1618년에 死亡하였으니 1500年初에 生薑이 있었다는 것을 알 수 있고 한편 湖南色誌²⁾에도 完山(全州의 旧名)의 土産品에 生薑의 記錄이 있다.

湖南貢膳定例附編(下卷)⁴⁾에는 全州에서 貢膳한 品目

에 生薑正果의 記錄이 있으며 이와같은 記錄內容은 다음과 같다.

月令	升生 珠二 大首 祀辰 辰辰 辰辰 辰辰 辰辰 辰辰 辰辰 辰辰 辰辰	引首 石七 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄	十月令 石乾 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄	六分 各各 各各 各各 各各 各各 各各 各各 各各 各各 各各	八引 分分 分分 分分 分分 分分 分分 分分 分分 分分 分分	令石 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄	升柄 小合 小合 小合 小合 小合 小合 小合 小合 小合 小合	部合 以以 以以 以以 以以 以以 以以 以以 以以 以以 以以	作本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本	百本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本	貼本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本	令本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本 本本	十一 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄	進貢 正朝 乾柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄 柄柄	土產 石榴 紙品 薑金 蜂蜜 鯨魚 蒜

生薑을 進上한 最初의 年度가 問題인데 湖南貢膳定例 附編과 湖南色誌를 比較 檢討한즉 湖南貢膳定例附編의 첫머리에 庚辰修正이라는 記錄이 있으니 1760년에 修正發行하였다는 것이고 修正하기 前의 것에도 生薑이 進上品으로 指目되어 있었는가에 대해서는 알 수 없다.

湖南色誌도 16世紀 後半 이후 여러 邑에서 편찬이 始作했으며 例로서 南原의 龍城誌가 1752年 益山의 金馬志가 1756年이며 全羅道에서 가장 오랜 邑誌는 李晔光이 편찬한 昇平誌(1729年)이다. 李晔光是 實學의 先驅者로서 1590年, 1597년에 中國을 다녀온바 있으나 어떠한 種子를 가지고 왔다는 記錄은 全然 없다. 그리고 湖南貢膳定例附編과 湖南色誌의 편찬始作 年度를 比較 할 때 前者가 먼저이다.

이 生薑의 原產地는 어느 곳인가

原產地란 뜻은 어떤 作物과 비슷한 野生種이 가장 많이 發見되는 地帶 即 처음으로 人類에 의하여 野生種에서 純化되어 作物化한 地帶를 그 作物의 原產地라 볼 수 있다. 여기서 李盛雨 著書인 「高麗以前的 韓國食生

活史研究」⁹⁾ p. 116의 「三國史記」高句麗本紀 東明王 元年(BC 37)에 의하면 王이 沸流江에서 菜葉이 떠내려 오는 것을 보고 그 上流에 사람이 살고 있다는 것을 알았다는 것으로 보아 北部 高句麗에서 어떤 種類의 것인지는 몰라도 菜蔬를 먹고 있었다는 것을 알 수 있겠다.

그리고 檀君神話에 썩과 마늘이 나오고 「三國史記」新羅本紀 朴赫居世條에 辰韓사람들은 瓠(표주박호)를 박이라고 한 것으로 보아 박이 있었음을 알 수 있겠다 라고 되어 있다.

이와같이 菜蔬가 있었고 먹었다는 것을 알 수 있다.

한편 年代는 아주 뒤이나 完州郡 鳳東邑에 居住한 林昌順氏(70才)의 말에 의하면 全羅道 監司인 李錫愚(1754~1825)가 本面(當時는 鳳東面이었음)을 觀察中 現 鳳實山을 萬德山이라고 이름짓고 「萬德山下 必有靈草」란 文句를 남기고 떠났다는 것이다. 靈草란 生薑을 말한 것인데 年代로 보아서 이것보다 約 200年前에 이미 있었다.

前記 三國史記에서의 記錄 등을 考察하건데 生薑도

우리나라에서 自生할 수도 있고 또 이것을 뒷받침 할만한 것으로 李錫愚가 全羅鹽司까지 올랐으니 많은 冊을 읽었을 것이고 따라서 見聞도 넓은 분인데 生薑이 中國에서 傳來했다면 알고 있었을 것으로 여겨진다. 그런데 靈草라 한 것으로 보아 우리나라 自生으로 여겨진다. 自生임을 合理化시키려고 한 것은 어디까지나 外國에서 傳來 했다는 根據를 文獻上으로 찾을 수가 없어서이다.

다음에 生薑은 完州郡 鳳東地方의 것이 優秀하다는 理由가 무엇인가 生薑은 다른 農作物보다 特別하게 適溫 維持가 必要한데 鳳東地方은 寫眞과 같이 鳳實山脈이 병풍처럼 둘러 있어서 西北風을 받지 않은 關係로 서리가 늦게 내리며 立冬까지 14°C~20°C를 維持한다는 것이 가장 큰 理由이다.



全北 完州郡 鳳東邑에 所在한 生薑밭(前面에 보이는 산이 鳳實山)

2) 고추장

全羅北道 淳昌邑 淳化理 文玉禮氏 宅에서 製造하고 있는 고추장을 淳昌고추장이라 이름으로 全國적으로 有名하다.

1981年 6月 20日字 全北日報와 1985年 8月 29日字 東亞日報는 淳昌고추장에 대해서 여러가지를 紹介하였고 朝鮮朝 初期부터 宮中 進上品이었다라고까지 되어 있다.

1492年 columbus가 最初로 上陸한 곳은 sansal

vador, cuba, haiti 等地인데 이 地域의 原住民들이 맹렬한 辛味를 가진 고추를 栽培하여 이것을 食用으로 하고 있는 것을 보고 直覺적으로 胡椒의 1種이라고 判斷하여 本國으로 가지고 왔다는 記錄⁶⁾이 있다. 後에 胡椒하고는 全然 다른 植物이라는 것도 알았다.

Europe의 食生活에 크게 자극을 준 고추는 Holland人에 의해서 16世紀末부터 17世紀에 걸쳐 東南 Asia의 各國에 普及했다. 이 고추가 우리나라에 들어온 經路에 대해서 略述하면 다음과 같다.

(1) Holland, Portugal 等の 貿易船에 의해서 Europe에서 直接 南海岸地域에 傳來했다는 說

(2) 日本의 豐臣秀吉가 壬辰倭亂 때 가지고 왔다는 說 또 日本에서 처음 온 것이어서 倭芥子라 한다는 說⁷⁾

(3) 中國에서 1650年頃 傳來했다는 說

한편 日本에서는 朝鮮에서 傳來했다는 說도 있다. 中國에서는 고추가 自己나라에 들어온 것은 1620年頃 Europe에서 直接 들어온 것으로 보고 있다.

여기서 李晔光이 1613년에 지은 芝峯類說⁸⁾에 「고추에는 毒이 있다」는 記錄이 있다. 1613年 以前에 우리나라에는 이미 고추가 있었으니 前記 (3)의 中國에서 傳來했다는 說은 不當하다.

다음에 前記 (2)의 壬辰倭亂 때 豐臣秀吉가 가지고 왔다는 說에 대해서 壬辰倭亂이 1592年~1599年이고 Europe에서 日本에 傳來된 것은 16世紀末頃이다. 當時의 事情으로는 오늘날처럼 普及이 빨리 되지 않았을 것이니 時期的으로 보아서 不當하고 또 戰爭中에 植物의 種子까지 가지고 올 마음에 여유가 있었을가에 대해서도 의심스럽다. 따라서 前記 (1)과 같이 Europe에서 直接 傳來됐고 普及에 세월이 걸려 17世紀初부터 栽培가 始作된 것으로 본다.

全北日報와 東亞日報에 淳昌고추장이 朝鮮朝(1392年~1897年)初期부터 進上品이란 報道는 잘못된 것으로 본다.

고추가 나오기前 우리의 香辛料는 主로 胡椒와 芥子이었으니 當時 비슷한 것이 있었다면 후추장 정도일 것이다.

고추가 나온 後에도 邑誌나 貢贈定例附編에 淳昌고추장이 進上品이란 記錄은 없다. 그러나 淳昌고추장이 有名하게된 理由를 알아보기 위해서 現地를 數次 訪門하였고 다음과 같은 結論을 얻었다.

(1) 一般家庭에서는 김치 담구는 式으로 食口에 알맞게 簡單하게 만드나 이곳은 代代로 하나의 業으로 삼고 精誠을 드러서 만든다는 點. 卽 곡자제조 및 保管時期가 一定하고

(2) 各種의 제조 및 保管用器가 瓮器나 木製이었다는 點 等이다.

III. 結果 및 考察

1. 표 1의 食品에 대한 考察

1) 全北地方의 土産物은 거의 감(柿)이고 山間地域에서는 栝子 胡桃 人蔘 程度이다.

2) 進上品도 各郡에 割當한 品目에 감이 大部分이고 蜂蜜이 다음이며 西海岸地域에서는 秀魚 程度이다.

3) 生薑은 全州의 土産物이며 進上品目에도 全州에 限定되어 있고

4) 옛부터 오늘날까지 傳承해온 食品들中 比較的 많은 量을 生産하고 있는 것을 列擧하면 乾柿 蜂蜜 生薑 等이며 量과는 關係없이 傳承해온 加工食品으로는 淳昌고추장 全州비빔밥 全州콩나물 等이다.

2. 調査內容에 대한 考察

1) 生薑이 地球上에 存在한 것은 論語에 記錄된 孔子의 食生活에서 推定할 수 있는 것이 가장 오래된 것으로 BC 5世紀頃이다.

2) 生薑이 中國에서 傳來했다는 文獻의 根據는 없고 우리나라에 生薑이 存在했다는 가장 오래된 文獻은 許筠著의 屠門大嚼이며 16世紀의 初이다.

3) 李盛雨著 「高麗以前的 韓國食生活史研究」에서 推定한다면 生薑도 우리나라 自生의 可能性이 짙으며 이것을 뒷받침 할만한 것으로 傳説이기는 하나 全羅監司 李錫愚가 「萬德山下 必有靈草」라 하였고 冊을 많이 읽었으며 見聞이 넓다고 믿어진 監司로서 또 當時에 우리의 外交는 거의 中國이었으니 中國에서 傳來했다면 李錫愚는 알고 있었을 것으로 믿어지는데 傳來란 말이 없다는 것으로 미루어 우리나라 自生이라는 推定이 짙어진다.

4) 고추장

(1) 고추가 우리나라에서 最初로 재배한 것은 16世紀末로 推定된다. 이 推定은 Europe에서 Asia 諸國에 搬入된 것이 16世紀末頃이고 또 李晔光著 芝峯類說⁸⁾ (1613年)에 고추에는 毒이 있다라는 記錄에서 이다.

(2) 고추장은 고추가 나온 後이니 빨라도 17世紀 中間 程度로 본다.

(3) 고추가 나오기前 우리의 香辛調味料는 芥子 胡椒 等이었는데 고추가 나온 後 香辛調味料로서 더 價値가 있다고 判斷되어 急速度로 普及이 됐다고 본다. 따라서 고추의 利用面도 祖上들의 슬기로 짜낸 것이 綜合調味料라고 볼 수 있는 고추장을 만들게 됐다고 본다.

食物섭취에 대한 祖上들의 슬기로움에 대해서 한 例를 들어보면 우리의 調理에 옛날부터 참깨 기름을 많이 쓰고 있다. 特히 달걀 調理에는 더 많이 써 왔다. 이것을 現代의 食品營養學으로 볼 때 植物性油脂에는 -

般的으로 Linoleic acid와 같은 不可缺脂肪酸이 많다. Linoleic acid는 肝臟에서 cholesterol과 結合하여 膽汁속에서 分泌되어 버린다. 膽汁속에 섞여나온 cholesterol은 糞便과 함께 배설됨으로 血液속의 cholesterol 量이 增加하지 않는다. 卽 Linoleic acid와 같은 不可缺脂肪酸의 含有量이 많은 油脂일수록 cholesterol을 除去하는 效果가 높다고 하겠다. 우리들의 調理에 참깨 기름을 많이 써온 祖上들의 훌륭한 슬기라고 볼 수 있다.

IV. 總括 및 結論

文化遺産의 傳承을 基盤으로 하여야만 새로운 文化의 創造도 可能할 것이고 이것은 우리의 食生活에 있어서도 適用된다.

우리의 傳統인 食品은 어떠한 것이며 이것의 傳來 食用하게된 由來 等を 歷史的으로 考察하고 現代의 食品營養學의 理論을 光源삼아 發展시켜서 後孫에게 傳承해야할 것이다. 우리의 傳統食品에 대해서 이렇다하게 指摘된 것은 없으나 한 地域에서 代代로 계속해서 栽培 加工하였고 이것을 發展시키면서 食用하여 왔다면 이 食品을 傳統食品이라고 할 수 있을 것이다. 이러한 食品에 대해서 歷史的으로 一目瞭然하게 整理된 記錄이 없다.

따라서 著者는 傳統食品에 대한 歷史的인 調査를 試圖하였고 調査結果는 다음과 같다.

1. 朝鮮朝 때부터 宮中 進上品으로 各郡에 割當된 食品과 進上品이 아닌 食品들(穀類는 除外)中 오늘날까지 계속해서 栽培 또는 加工하여온 食品의 種類는 많으나 그중에서도 顯著한 것은

- 1) 감(柿)과 감의 加工品
- 2) 고추 및 고추장
- 3) 生薑과 生薑加工品
- 4) 蜂蜜, 콩나물 等이다.

2. 生薑은 BC 5世紀頃 中國에 存在하였다는 記錄이 가장 오래된 것이고 우리나라에 存在하였다는 記錄은 16世紀初가 가장 오래된 記錄이다.

生薑이 中國에서 傳來했다는 文獻은 없고 三國史記와 全羅監司 李錫愚(1754~1825)가 生薑의 生産地로 有名한 現 完州郡 鳳東邑에 와서 生薑을 靈草라고 말한 것 등을 綜合해서 推定한건데 우리나라 自生의 可能性이 짙은 것으로 여겨진다.

3. 淳昌고추장은 고추가 나온 後 우리 祖上들의 슬기로 加工된 것이고 고추는 南美 Peru에서 1世紀頃에 栽培되고 있었다. 이 고추가 우리나라에 傳來된 것은 16世紀頃 Europe에서 傳來된 것으로 여겨지고 1613년에 고추가 우리나라에 存在했다는 記錄이 가장 오래된 것

으로 본다. 따라서 고추장은 이보다 30~40年後 만들어진 것으로 안다.

參考文獻

1. 韓國學文獻研究所編：韓國地理志叢書 邑誌四 全羅道
① 亞細亞文化社 1983.
2. 韓國學文獻研究所編：韓國地理志叢書 邑誌五 全羅道
② 亞細亞文化社 1983.
3. 韓國의 思想大全集 18：屠門大嚼 同和出版公社 1877. 1.
4. 胡南貢膳定例附編(下卷)：長城鄉校所藏
5. 李盛雨著：高麗以前の 韓國食生活史研究 鄉文社 1978. 3.
6. 鄭大聲著：朝鮮植物誌 柴田書店 1985. 4.
7. 尹瑞石著：韓國食品史研究 新光出版社 1987. 6.
8. 李晔光著：芝峯類說 朝鮮古書刊行會刊本.