

대만의 식생활과 고추

陳美慧

대만 중국문화대학

I. 개요

음식의 재료를 얻는 데 있어 그 편리함은 사람들의 음식습관에 영향을 주기 때문에, 본 논문에서는 먼저 대만 고추재배의 품종개량과 생산현황으로부터 전반적인 이해를 하고자 하며 나아가 신선한 생 고추 및 고추관련 가공식품, 예를 들어 고추장, 고추콩짜개된장(辣豆瓣醬, 豆瓣:콩짜개, 물에 불리거나 싹이 트 콩), 고추기름, 말린고추 등을 전통 요리 속에서 응용하는 방법에 대해 조사하였다. 또한 식생활 속에서 고추가 끼친 영향을 연구하고 나아가 대만 음식문화의 변화와 발전에 대해 탐구하였다.

음식문화의 발전은 분명 음식 재료의 생산과 사회·경제적 배경의 영향을 받는다.

II. 서론

음식의 특색은 자연환경 및 문화의 변천으로부터 크게 영향을 받는다. 각기 다른 지역의 기후 및 지리적 환경은 각기 다른 작물을 생산해 내며, 음식의 재료와 적합한 식품가공 및 조리방식 또한 다르다. 기후 또한 사람들의 음식에 대한 기호에 영향을 줄 수 있으며, 같은 환경 속에서 생활한 민족은 공통의 음식 습성을 기르게 되고 조리에서 독특한 특색을 지닌 지방 요리를 만들어 낸다.

이외에, 인문 환경의 중대한 변화 역시 사람들의 음식관련 행위를 바꿀 수 있으며, 기존의 지방 음식의 특색에 충격을 주어 이를 조정하기도 한다. 그 중에는 정치, 교통 그리고 종교신앙의 음식문화에 대한 영향이 가장 크다.

대만의 주민은 소수의 원주민 외에도 중국 福建省(閩(민)) 지역 이민이 많으며, 그 다음으로는 廣東省(광동성)(粵(월)) 이민이 많다. 따라서, 초기의 음식은 대부분 복건성 요리(閩菜)와 광동성 요리(粵菜)를 답습하였고 특히 복건성 남부의 요리를 따랐으나, 날씨가 무더웠기 때문에 담백하고 기름기가 적으며 국물이 많은 요리를 좋아하게 되었다. 복건성 요리와 비교하여 그다지 느끼하지 않으며 담백하고 국물이 많은 요리는 고온건조한 기후에서는 입맛에 비교적 잘 맞는다. 기후 및 지리적 환경의 차이로 인한 복건성 閩菜와의 차이 외에도, 50년 동안의 일본통치는 대만의 음식문화에도 상당한 영향을 끼쳤다. 그러나 閩菜, 粵菜 혹은 일본요리를 막론하고 모두 고추의 사용이 매우 적어, 대만은 1949년 이전에 향이 있고 맛이 매운 조미료인 고추를 사용한 경우가 매우 적었다.

고추를 좋아하는 四川省, 湖南省 사람들은 중화민국 정부를 따라 대만으로 온 후에, 비로소 「고추를 넣은 음식」의 사람을 매료시키는 맛에 대해 진실로 알게 되었다. 20여년의 오랜 세월을 거친 후 1970년대에 이르러, 고추는 점점 일반 대중의 사랑을 받게 되었으며 고추맛을 첨가한 요리는 크게 유행하게 되어 대만 전국에서는 사천성 요리(川菜)점과 호남성 요리(湘菜)점이 곳곳에 즐비하게 되었고 음식 보급에 있어 큰 주류를 이루었다. 그 이후에, 소비자의 입맛은 더욱 새롭고 변화된 것을 요구하게 되면서 川菜 음식점은 더 이상 크게 유행하지 않고 고추의 사용은 점차 상당히 줄어들게 되었으며, 맛이 부드러운 浙江省(절강성) 음식과 광동성 음식이 이를 대신하게 되었다. 최근 들어서는 대만 음식과 客家 음식(객가 : 지금 광둥, 복건, 광서, 강서성, 대만에 거주하는 민

죽으로 서진 말년과 북송 말년에 황하 유역에서 점차 남방으로 이동한 민족) 및 원주민 풍의 음식점들이 점차 많아지는 추세에 있다.

전통요리에서의 고추의 응용은 고추의 재배와 생산, 음식공급산업, 지방음식의 발전과 쇠퇴로부터 깊은 영향을 받기 때문에, 대만 식생활에서의 고추의 공헌에 대해 연구하기 위해서는 반드시 생산과 소비 상황 및 전반적인 사회경제적 배경의 변화를 이해해야 한다.

Ⅲ. 대만의 고추품종과 생산현황

1. 고추품종의 유입과 개량

원예에서, 고추(pepper)(番椒: 중의학에서 약초로서의 고추를 가리킴)는 매운맛을 함유하고 있는지 여부로써 피망(sweet pepper)과 고추(Hot pepper)로 나뉜다. 원산지는 중남미 대륙이며 중국에 유입된 시기는 늦은 편으로, 明代 李時珍이 쓴 《本草綱目》, 屠本峻의 《野菜箋》, 鮑山繪의 《野菜博祿》, 滑浩의 《野菜譜》 등에는 모두 그 기록을 볼 수 없다. 1688년 陳淙의 《花鏡》에서 비로소 다음과 같은 기록이 나온다. 「番椒는 백화가 만발하고 과실은 끝이 다 닳은 붓머리와 같으며, 맛은 맵고 색은 붉으니 참으로 볼만하다. 종자가 우리나라로 들어오니 당시는 明朝 末葉이다. 대만의 고추재배는 더욱 시기가 늦는데, 일본 통치시기에는 雞心품종을 위주로 하였고 재배가 그다지 면밀하지 못했다. 1949년, 대만으로의 정부 이동에 따라 음식의 매운 맛을 좋아하는 대륙사람들은 다른 품종을 들여왔는데, 角椒, 川椒(사천성에서 나는 산초나무의 일종)를 향신료로 삼았다. 그러나 초기에는 대부분 산발적으로 재배되었으며 단지 가정용 혹은 관상용으로 공급될 뿐이었다. 1970년대, 호남성과 사천성 요리의 유행은 고추의 식용량을 증대시켰고, 비로소 농민에 의해 밭에서 다량으로 재배되었으며, 이로써 시장판매용 혹은 식품가공용으로 제공되었다.

고추는 중남미 대륙을 원산지로 하는 다년생 작물이다. 온대에서 재배된 것은 1년생 작물로 간주한다. 대만의 기온은 1년 4계절 모두 파종하기에 적합하며

북부는 봄에 파종하는 것으로 1년생 작물이다. 또한 중남부에서는 가을에 파종하여 겨울을 지낸 후 2년에 한번씩 늦봄과 초여름에 수확한다. 관상용의 분재는 항상 다년생으로 재배한다¹⁾. 「아시아 채소 연구센터」의 재배 실험과 대만의 주요 고추 재배지역의 조사 결과에 따르면, 여름의 높은 온도와 강하게 내리쬐는 태양아래서는 심각한 일소증(日燒症, sunscald, 심한 더위에 의한 나뭇잎의 탐, 과일 등이 무더위서 썩음)이 자주 발생하며, 겨울철 한류와 저온은 열매를 기형적이고 작게 만든다. 이외에도, 해충과 바이러스의 감염은 고추의 생산에 있어 가장 어려운 문제이다. 이 때문에 정부 부처와 민간 기구는 모두 고추 품종의 배양과 개량을 위해 노력하고 있다. 오늘날 대만 지역에 있는 고추는 품종이 많은데, 기존에 재배하고 있던 朝天椒, 川椒外와 매운맛이 강한 千里香(MILES FLAVOR), 良友(AMIGO), 千惠(CHAIN FAIN), 桂香(PENDANT SP), 百香(PASSION), 千香(LONG HORN), 生交6호(HY HOT6), 및 보통의 매운맛을 지닌 金香(GOLDEN HEAT), 萬香(MINI CHILI), 紅唇(PRETTY RED), 英雄(HERO), 生交8호(HOT8), 生交9호(HY HOT9), 生交5號(HY HOT5), 生交3號(HY HOT3), 生交1호(HY HOT1), 朱碧(JUBILANCE), 그리고 매운맛이 약한 和星(PEACE STAR), 群星(GROUP STAR), 長香(LONG CHILI), 新香(NEW COMER), 生交7호(HY HOT7)등²⁾이 있다. 농민들은 가공 혹은 생식의 각기 다른 용도에 따라 다른 품종을 선택·재배한다.

2. 고추의 생산 현황

2001년 중화민국 행정원 농업위원회의 조사 자료에 따르면, 그 해 대만 고추의 재배면적은 1524.76 헥타아르, 총 생산량은 1244톤에 이르렀다. 생산지는 嘉南 평원과 高屏지역에 분포되어 있고 주요 산지는 嘉義縣, 屏東縣, 彰化縣이다. 많이 생산되는 계절은 매년 12월에서 다음해 6월까지이며 6월에서 11월까지는 장마, 태풍, 윤작 제도의 영향으로 재배 면적이 급속히 감소하며 최저 생산기가 된다.

재배 품종의 선택은, 1986년 이전에는 식품의 가공과 매우 밀접한 관계가 있었다. 대부분은 가공공장

에서 생산량과 가공의 수요를 고려한 후에 추천을 하였다. 종자의 선택과 취득은 가공공장과 농민의 상호 이익에 의해 이루어졌다³⁾. 가공공장은 식품 원료의 질과 양을 확보하기 위해 새로운 품종을 애써 찾음으로써 신선한 식품 시장의 요구와 가공품의 질적 요구에 부합하는 동시에 농민과 공장이 함께 이익을 얻을 수 있도록 하였다. 그러나 최근 들어, 규모를 거의 갖춘 가공공장은 본토의 상품 공급원이 부족하여 일부는 문을 닫았으며, 공장 경영을 계속하는 사람들은 건조 혹은 鹽漬한 고추를 국외로부터 대량으로 수입하고 있다. 현지에서 생산된 고추 가운데 소수는 가공공장에 판매하고, 대부분은 신선한 상태의 조리용으로 과일과 야채 시장에 공급된다. 이 때문에 농민들은 재배품종을 선택할 수 있게 되었으며 다시는 식품 가공공장에 의존하지 않고 자유롭게 선택할 수 있게 되었다. 1971년 農友種苗公司是 첫번째로 잡종 1대 품종인 「新香」을 내놓았다. 이로써 대만은 잡종 1대 사용의 신기원을 열었으며, 農友公司是 1993년까지 19개의 잡종 1대를 내놓았다. 그밖에, 「生生種子公司」 또한 10개의 잡종을 내놓았다. 그 중 「生生三號」는 농민들의 환영을 받았다. 현재, 朝天椒, 川椒 및 角椒 외에도 잡종 1대 품종은 시장 점유율이 해마다 증가하는 추세에 있다⁴⁾.

IV. 전통요리에서 고추 및 고추 가공품의 응용

고추의 전래는 비교적 늦기 때문에, 고대 중국의 음식가운데 향신료의 첨가는 파, 생강, 마늘 및 산초(花椒), 사천성에서 나는 산초(川椒), 후추(胡椒)가 가장 많았으며 때로는 차조기, 박하, 상등품 계수나무, 육두구 등으로써 향을 첨가하기도 하였다. 매운맛을 얻기 위해서는 川椒와 胡椒와 花椒를 위주로 하였다. 이외에도, 갖을 이용하여 만든 「芥辣汁(개달즙 : 갖 매운맛즙)」⁵⁾은 매운 맛이 더하였다. 고추가 이미 전래된 明代에도 중국에서는 아직 고추를 조미료로 이용한 식단이 없었다. 심지어는 清代에 이르러 대단한 명성을 누렸던 袁枚(원매)의 《隨園食單(수원식단)》 속에는 秦椒(진초, 곧 花椒)⁶⁾로 만든 「喇虎醬(나호장)」⁷⁾

을 조미장으로 삼았는데, 현재 고추장을 보편적으로 사용하게된 경우와는 크게 다르다.

1895년, 淸朝의 중앙정부가 대만을 일본에 할양한 후 50년간(1895~1945)의 일본통치기간 동안, 농가에서는 때때로 정원이나 채소밭에 몇 그루의 고추나무를 심었으나 이를 요리에 넣어 조리하는 경우는 매우 드물었다. 당시 고추의 가장 큰 용도는, 사육한 닭이 더위로 인해 맥이 없고 잠자기를 좋아하며 병이 났을 때 고추로써 먹이를 주고 치료하는데 있었으니 간편한 가축용 약물로 여겨진 것이다. 大正 9년(1920), 片岡巖(편강암) 선생이 지은 《臺灣風俗誌(대만풍속지)》의 제 7장 「대만인의 음식」에서 소개하고 있는 음식은 모두 44종이다. 그 중 3종류는 조미용 재료로써, 일본의 영향을 받아 보편적으로 응용된 「味噌」 및 재래의 「간장」, 「새우에서 짜낸 기름(북경의 고급 조미료-역자)」이 있으며, 「고추」, 「고추장」, 「고추기름」은 열거하지 않았다. 이 책의 제 11장 「대만인의 연회식」에서 소개하고 있는 연회 요리 및 조리방법에서도 「고추」는 등장하지 않으며, 가장 많이 쓰이는 향신료는 파였고 그 다음으로는 생강이었다. 또한 전통의 향신료 외에 특별히 「카레」를 사용하여 맛을 내었으며, 카레생선, 카레새우, 카레닭 등의 요리를 만들었다⁸⁾. 이외에, 당시 대만의 「雜念」⁹⁾의 기사에는 많은 음식물의 이름이 나오는데, 특히 파, 생강이 자주 등장하였으며¹⁰⁾ 아직 「고추」라는 말은 나오지 않았다. 그 이유를 연구해 보니, 고추는 당시에 일반적으로 사용되던 음식 재료가 아니었기 때문이다. 필자는 일본 통치시대를 경험한 여러 명의 80세 이상 고령자들에게 자문을 구한 결과, 일본 통치시대의 민간 음식은 고추를 사용한 경우가 드물었던 것을 확인할 수 있었다.

중화민국 정부가 대만으로 철수할 때까지(1949년), 많은 군인, 공무원, 교육계 인사 및 상인들도 따라서 대만으로 왔다. 그 중 고추 먹기를 좋아하는 내륙의 많은 사람들, 특히 湖南人은 반드시 신선한 고추를 반찬으로 삼았으며 그렇지 않으면 밥을 넘기기 어려웠다. 四川 사람은 요리 속에 고추를 넣어 조미료로 삼기를 좋아하였으며 그렇게 하지 않으면 음식의 맛이 없었다. 이로 인해 식용 고추가 유행하게 되었다.

새로운 이민족이 집중되어 있는 臺北市는 이러한 풍조가 가장 먼저 생긴 곳으로, 일찍이 1946년 유명한 사천 요리사 李少臣과 몇 명의 친구들이 함께 延平北路의 첫 번째 사천 음식점「天府酒家」을 열었다. 또 한 명의 유명한 魏正軒 요리사는 李岳陽 장군(이직 후에 음식점을 경영함)을 따라 1947년 臺北에 「芥歌歸(개가귀)」를 열었으며, 곧이어 사천요리점이 우후죽순처럼 계속하여 생겨나 대만 경제가 발전하던 1970년대에 가장 전성기를 누렸다. 사천성 요리의 특특 쏘며 아린 맛은 점차 많은 국민들의 사랑을 받았다¹¹⁾.

호남성 요리점은 1950년경에 彭長貴 선생이 臺北에 「玉樓東음식점」을 개업한 것을 시작으로 이후에도 계속하여 天然臺, 湘園, 彭園, 蓮園 등이 세워졌다¹²⁾. 비록 호남성 요리는 사천성 요리와는 다르게 성행하였지만, 많은 옛 음식점들은 지금까지도 굳건히 서서 단골 고객들의 깊은 사랑을 받고 있다.

1980년 이후, 매운 맛의 사천성 요리, 호남성 요리는 점차 절강성 요리, 광둥성 요리 및 대만 요리로 대체되었으며, 다시는 예전과 같이 성행하지 않게 되었다. 이로 인해 요리할 때에 사용되는 고추의 양은 점차 적어지게 되었다. 그러나 분식과 간식류에 고추를 첨가한 川味牛肉麵(사천요리맛의 소고기면)과 紅油抄手(홍유초수)는 모두 계속 환영받았다. 특히 소고기면은 유명 호텔의 음식점에까지도 공급되었다. 그러나 고추의 식용은 사천성 요리의 쇠퇴로 인해 중단되지는 않았으며, 전후 50여 년이 된 지금 고추를 향신료로 삼는 음식 습성은 이미 민간에 깊숙이 들어가 상당히 보편화 되었다. 이는 일본 통치시대에 겨자가루, 해바라기를 사용하여 매운 맛을 더한 경우와는 다르다. 이외에, 최근 1, 2년 동안에는 매운 맛과 강한 향의 아린 맛을 내는 신선료가 자극적인 것을 추구하면서도 열정적인 젊은 세대의 요구에 영합하였다. 게다가 고추는 체지방 연소에 도움을 준다는 의학 보고가 있었기 때문에 체중을 줄이려는 사람들의 엄청난 관심을 끌었으며, 고추를 식용하는 새로운 풍조를 가져왔다. 어떤 요리나 간식을 만들 때에는 모두 고추를 첨가하였으며 매운 맛에 습관이 되어 있지 않은 소수의 사람들은 외출하여 음식점에 갈

때 반드시 종업원에게 이를 말해 주어야 하고, 그렇지 않으면 요리사가 습관적으로 음식에 고추를 넣을 수 있다.

중국요리를 만들 때, 향신료로서의 고추는 음식 속에서 여러 가지의 각기 다른 모양을 띤다. 사람들은 신선한 붉은 고추를 응용하여 매운 맛과 색을 더할 수 있을 뿐 아니라 요리의 특색에 따라 각기 다른 고추 가공제품을 사용할 수도 있다. 이를 각각 소개하면 다음과 같다.

1. 신선한 생고추

현재 대만의 음식점에서는 지방 음식의 독특한 특성이 이미 모호해졌다. 「지방음식의 어떠한 특색」을 표방하는 음식점 중에는 별도의 지방색을 띤 요리를 볼 수 있고 이는 메뉴에 나와 있어 손님들이 고를 수 있도록 한다. 각기 다른 지방 음식을 만드는 요리사들이 서로에게서 학습한 결과 훌륭한 솜씨로 만들어낸 요리는 정말 대동소이하다.

따라서, 신선한 고추를 사용하여 맛을 내는 것은 이제는 호남성 요리(湘菜)만의 특권이 아니며 각종 지방특색을 띤 요리점에서 모두 사용하고 있다. 가정에서 요리를 할 때에는, 붉은 고추를 넣음으로써 색과 매운맛을 첨가하고 식욕을 촉진시키는 사람들이 점점 많아지고 있다. 특히 「볶음」의 조리 방법을 사용할 때에는 고추가 음식 속에 가장 많이 들어가게 된다.

생고추를 가지고 맛을 낼 때에, 일반인들은 매운 맛이 강한 것을 원하지 않을 경우 고추씨를 없앴으로써 이를 쉽게 처리할 수 있으며 이와 같이 하면 매운 맛이 줄어들다고 여긴다. 매운 맛을 좋아하는 사람들은 작은 접시를 식탁 위에 놓고 간장과 잘게 썬 고추를 넣은 후 이를 찍어 먹거나 혹은 직접 밥에 섞어 먹는다. 시장에서 가장 유행하는 식단 중에는 호남성 요리, 대만요리, 客家요리를 막론하고 모두 신선한 고추를 사용하는 많은 요리들을 볼 수 있다.

2. 말린 고추

이는 생고추를 건조·가공하여 만든 것이다. 그

매운 맛은 생고추보다는 덜하지만 조리할 때에는 항상 상당히 많은 양을 넣기 때문에, 단지 소량의 조미료로 사용되었다기 보다는 음식의 배합 원료로 쓰였다고 볼 수 있다. 따라서 완성된 요리의 매운맛은 비록 그다지 크지 않으나 고추의 독특한 맛을 잘 느낄 수 있다.

고추를 가장 많이 사용하는 것은 사천요리이다. 특히 「宮保」라 불리는 요리는 육류를 사용하든 해물을 사용하든 모두 고추를 상당히 많이 넣는다.

3. 고추장과 고추콩짜개된장(辣豆瓣醬)

· 고추장 만드는 법 : 먼저 잘 익고 신선한 붉은 고추를 고른 후 꼭지를 따내고 고추에 붙어 있는 진흙 등의 오물을 깨끗한 물로 씻어내어 건진 다음 물기를 없앤다. 소금을 넣어 절인 후, 10일이 지난 다음 먹을 수 있다. 이 밖에, 고추 속에 산초, 오향가루(오향 : 중국 요리에 쓰이는 다섯 가지 향료, 즉 산초(花椒), 회향(茴香), 계피(桂皮), 팔각(八角), 정향(丁香)-역자), 참기름, 다진 생강 등을 넣으면 더욱 독특한 맛을 낼 수 있게 된다.

· 豆瓣醬(콩짜개된장) 만드는 법 : 콩을 삶은 다음 균류(菌類)를 넣고 약 1주일간 발효시킨 후 향아리 속으로 옮겨 다시 발효시키되 매일 섞어준다. 약 5~6개월 후 발효가 다 되면 부글부글 끓여 균을 없앤 후 진공 포장하면 완성된다. 辣豆瓣醬은 고추장을 豆瓣醬에 넣어 혼합한 것이다.

고추장은 호남성 요리를 만들 때 자주 사용된다. 음식을 찍어 먹는 용도로 가장 많이 사용되며 간장과 함께 식탁에 놓아 찍어서 먹음으로써 음식의 매운 맛을 더해준다.

찍어 먹거나 뿌려먹는 고추장에는 또한 「椒辣醬(단맛 고추장)」이 있는데, 이는 농도를 희석시킨 고추장 속에 자당(蔗糖)과 함께 고추장을 걸쭉하게 만드는데 쓰이는 소량의 전분을 넣어, 단맛을 내면서 풀과 같은 상태가 되게 한다.

辣豆瓣醬은 사천요리에 가장 많이 응용되는데, 「麻

婆豆腐」, 「螞蟻上樹」, 「魚香肉絲」, 「魚香茄子」, 「豆瓣魚」 등이 있다.

4. 고추기름과 紅油

· 고추기름 만드는 법 : 선명한 붉은 색의 말린 고추를 골라 꼭지와 씨를 제거한 후 물로 깨끗이 씻고 물기를 없앤다. 식물성 기름을 가열한 후 물기를 없앤 고추를 넣고 신속하게 볶아 열이 골고루 가해지게 한다. 기름을 식힌 후 고추를 건지고 나면 남아 있는 기름이 곧 고추기름이 된다.

이는 순고추기름을 만드는 식품가공 방법이다. 사천 요리를 만드는 요리사들이나 혹은 가정에서 고추기름을 만들 때 말린 고추(혹은 고춧가루) 외에도 양파, 해묵은 생강, 산초 등의 향신료를 넣어 향을 더해주기도 한다. 마지막에는 고추와 함께 걸러내어 순고추기름과 같이 찌꺼기를 남기지 않는다. 이를 「紅油」라 부르는 사람도 있다.

순고추기름이든 홍유이든 찌꺼기가 남지 않은 투명한 액체상태이기 때문에, 요리할 때에 만약 매운맛을 강하게 하면서 투명함에 영향을 주지 않으려면 고추장을 사용해서는 안되고 고추기름을 사용해야 한다. 아울러, 요리가 완성되면 이를 요리를 내놓기 전에 뿌린다. 여러 가지 요리나 밀가루로 만든 음식들, 예를 들어 「蒜泥白肉(깃짚은 마늘과 돼지고기)」, 「棒棒雞絲(棒:막대기, 雞絲: 잘게 지민 닭고기)」, 「紅油抄手」 등에 사용되는 조미醬은 냄비에 넣고 끓일 필요 없이 따로 버무리고 그릇에 담아 내놓은 후에 음식 위에 뿌리기 때문에 대부분 고추기름을 사용한 다.

어떤 음식점, 특히 간이 식당이나 분식점에서는 순고추기름을 담은 작은 병을 식탁 위에 올려놓아 강한 매운맛을 좋아하는 손님들에게 매운맛을 첨가할 수 있도록 하는데, 이는 음식 원래의 맛에는 영향을 주지 않는다.

최근 1, 2년 동안, 한국의 연속극이 대만에서 유행함에 따라 한국음식도 젊은 사람들의 사랑을 받게 되었는데, 특히 가공식품인 「한국김치」가 그러하다.

이로 인해, 한국식 김치를 절여서 만들 때 빼놓을 수 없는 「고추가루」는 일반 시장에서 모두 판매하고 있다.

V. 결 론

고추는 중국을 원산지로서 하는 작물이 아니며, 明朝 말년에 이르러서야 비로소 중국으로 전래되어 내륙 깊숙이 들어와 사천, 호남지역에서 사람들의 깊은 사랑을 받게 되었고, 바다에 연해 있는 각 지역은 모두 고추 먹기를 좋아 하였다. 대만은 이민사회로서 복건성 이주민이 가장 많고, 다음으로는 광둥인이 많다. 따라서 원래는 고추를 먹는 경우가 드물었다. 1949년에 이르러 많은 내륙인들이 중화민국 정부가 대만으로 옮겨옴에 따라 점점 대량으로 고추 조미료를 음식에 넣고 아울러 각종 새로운 품종의 고추를 재배하였다.

1970년대가 되자, 대만 경제의 빠른 성장과 전국 국민들의 일에 대한 충만한 열의로 인하여 수입이 급격히 증가하게 되면서 외식 산업이 크게 발전하게 되었다. 이러한 때에, 매운 요리를 공급하는 사천성 요리점과 호남성 요리점은 크게 환영받게 되었다. 고추의 강한 맛은 당시 크게 발전하던 사회·경제적 배경을 가장 잘 반영하고 있다. 이로부터 고추의 식용은 다시는 쏘의 제한 없이 민간에 보급되었다. 이로부터, 음식 문화의 발전은 확실히 음식 재료의 생산과 사회 경제적 환경 변화의 영향을 깊이 받음을

알 수 있다.

VI. 문 헌

1. 蔡平里 : 〈番椒 열매의 매운맛 성분의 연구〉, 《중국원예》 22(1), (臺北:1976), p34-38.
2. 中國種苗改進協會, 《현재 대만지역의 농작물 재배 품종 명록-茄科편》, (대만성 농업실험소:1992).
3. 洪進雄, 〈대만의 가지류 채소산업의 현황 및 전망〉, 《臺灣蔬菜改進研討會專輯》, (彰化 : 대만성 대중구 농업개발소, 1995), p77.
4. 洪進雄, 〈대만의 가지류 채소산업의 현황 및 전망〉, 《臺灣蔬菜改進研討會專輯》, (彰化 : 대만성 대중구 농업개발소, 1995), p77.
5. 明, 鄭璠, 《便民圖纂》, (臺北:古亭書屋,1975), p404.
6. 明, 李時珍, 《本草綱目》, (대북:국립중국의약연구소, 1981), p1057.
7. 清, 袁枚, 《隨園食單》, (대북:廣文書局, 영인본, 1979), p22.
8. 片岡巖, 《臺灣風俗誌》, (대북:臺灣日日新報社, 1912), p251-259.
9. 민간가요.
10. 片岡巖, 《臺灣風俗誌》, p257-308.
11. 陳一亩, 《四川菜食譜》, (대북:漢光문화사업주식회사, 1984), p14-16.
12. 李信賢, 《湖南菜套餐》, (대북:臺視문화사업주식회사, 2000), p11.