

조선 중기 외래식품의 도입과 그 영향⁺

- 薯類·豆類·菜蔬類를 중심으로 -

차 경 희

전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공
(2005년 6월 30일 접수)

Effect of the Introduction of Foreign Food in the Middle of Chosun Dynasty⁺

- Potato & sweet potato · bean pulse · vegetables -

Gyung Hee Cha

Department of Traditional Food Culture, College of culture & Tourism, Jeonju University

(Received June 30, 2005)

Abstract

War against Japanese(1592-1599) and war against Manchurian(1636-1637), which had been occurred in Korean Peninsula throughout the history, and frequent trade with foreign countries since 18th century have led to a distribution of foreign food into Korea. Several examples for this include tomato, apple, watermelon, maize, pea, cowpea, peanut, potato from China and red pepper, pumpkin, and sweet potato from Japan. Since these foods had been brought into Korea, they have been cultivated suitable for Korea's climate and land. Foreign foods with a few exceptions tend to have high calories. For instance, along with potato and sweet potato, pumpkin is considered a high-calorie food containing lots of starches as it becomes ripening. This helped a wide spread of the foreign foods across the nation where intake of high-calorie foods was critical for Korean people's nutrition at that time. Among those foods introduced from foreign countries, red pepper had a greatest impact on the dietary life-style of Chosun Dynasty. The use of red pepper has been greatly expanded from main ingredient to seasoning and garnishing in various forms of red pepper such as red pepper paste, red pepper powder, and thick soy paste mixed with red pepper. Red pepper was made eating habits is hot besides dye red colored to traditional food, because steaming and boiling is frequently cook method, fermentation food also food color is achromatic therefore food color is and mixture with red pepper, pickled fish and chinese cabbage new kimchi culture came into being.

Key Words : foreign food, introduce, potato, sweet potato, red pepper, traditional food, kimchi

1. 서론

조선 전기는 과학농법의 개척과 농업부흥의 시기였다. 농서의 간행, 수리사업의 실시, 농기구의 분하, 시비법(施肥法), 품종 개량 등으로 농업기술이 발달하였고, 이로 인한 주곡의 생산 증대는 병과류(餅菓類)와 주류(酒類)의 발달의 계기가 되었다. 더불어 조선 후기에는 망어업이 발달하여 명태, 새우, 멸치, 청어, 조기 등의 어획이 증가되고, 얼음을 이용한 냉동선과 김 양식이 본격화되어 어패류를 이용한 구이, 찜, 포, 어란, 회, 젓갈의 발달을 가져왔다. 그리하여 19세기 이후 젓갈이 들어간 김치가 나타나기 시작한다. 이러한 농·어업기술의 발달과 아울러

조선 중기 이후의 식생활의 변화는 외래농작물의 전래 및 상업과 화폐경제의 발달에서 찾아볼 수 있다.

임진왜란과 개항 등의 사회적 사건은 조선인의 식탁에도 큰 변화를 가져오게 했다. 음식은 이국의 문화를 전달하는 또 다른 언어로, 도입된 외래식품들은 조선의 새로운 음식문화를 탄생시켰다. 후추를 찾아 떠났던 Columbus는 아메리카 원산의 여러 식품들을 전 세계로 보급한 전도사가 되었다. 이들 식품들은 유럽을 통해 중국에 까지 이르게 되었고, 조선 중기 이후 한반도에도 속속 전해졌다. 토마토·사과·수박·옥수수·완두·동부·낙화생·감자가 중국을 통해, 고추·호박·고구마가 일본을 통해 도입되었다. 새로운 외래농작물의 전래는 이용가능한 과채류

교신저자: Gyung-Hee Cha, Department of Traditional Food Culture, College of culture & Tourism, Jeonju University, Jeonju, 560-759, Korea

Tel: 82-63-220-2016 Fax: 82-63-220-2736 E-mail: injculmi@hanmail.net

⁺ 이 논문은 2002년도 한국학술진흥재단의 지원에 의하여 연구되었음(KRF-2002-074-BL1071).

의 범위를 확대시켰으며, 이들의 상용화는 양반의 상류층뿐만 아니라 가난한 계층의 식생활에도 많은 보탬이 되었다.

본 연구에서는 조선중기 이후 도입된 외래식품을 고조리서(古調理書)와 식품 관계 서적 그리고 19세기말 조선에 머물렀던 외국인들의 기행문을 바탕으로 각 식품의 유입시기와 경로, 조리 이용 예 등을 비교하고, 그들이 갖는 문화적 상징들을 살펴 보아 한국전통음식에서 일상음식문화 형성에 외래식품의 융합 형태를 살펴보고자 한다.

II. 외래식품의 유입과 보급

1. 서류(薯類)

고구마는 영조 39년(1763)년에 통신사의 임무를 띠고 대마도에 갔던 조업(趙曺)이 씨감자를 얻어 부산진에 보낸 것이 최초의 전래였다¹⁾. 고구마는 도입 후 「감저종식법(甘藷種植法)」, 「이참봉집(李參奉集)」, 「감저신보(甘藷新譜)」, 「종저방(種藷方)」, 「감저보(甘藷譜)」, 「학포헌집(學圃軒集)」, 「원서방(園薯方)」, 「종감저법(種甘藷法)」, 「감저경상설(甘藷耕藏說)」, 「종저보(種藷譜)」 등 십여 종에 달하는 고구마 전문서가 발간되었다²⁾. 또한 「일동장유가(日東壯遊歌)」, 「증보산림경제(增補山林經濟)」, 「북학의(北學議)」, 「해동농서(海東農書)」, 「경세유표(經世遺表)」, 「오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)」 등에서도 그 기록을 볼 수 있어 유입당시의 열악한 식량사정과 이를 극복하기 위한 실학자들의 구황작물에 대한 노력을 짐작할 수 있다.

그러나 고구마의 보급 노력에도 불구하고, 정조 18년(1794) 호남의 기근을 살펴보기 위하여 파견되었던 서영보(徐榮輔)의 보고에 의하면 고구마는 도입된 지 30년이 지나지 않아서 상당히 희귀한 작물이 되었으며³⁾, 18세기 말에는 고구마가 종자를 구할 수 없을 정도로 보급되지 않고 있었다. 그러나 정조(正祖)는 '고구마를 심는 일은 그 효과가 콩이나 조와 거의 같은데 배를 채우고 위장을 기름지게 하며 맛 역시 좋다.' 라고 고구마의 효용성을 일깨우며 각도의 관찰사들에게 고구마를 보급할 것을 지시하였다⁴⁾. 또한 서유구는 순조 34년(1834)에 호남관찰사로 가서 고구마 종자를 모든 고을에 반포하였고, 「종저보」를 만들어 널리 배포하여 재배 방법을 알리려 노력하지만, 그 뒤에도 널리 재배되지 않았다.

고구마의 공식적인 명칭은 '감저(甘藷)'였으나 감서(甘薯), 백서(白薯), 홍서(紅薯), 향서(香薯), 미서(米薯), 문미서(文米薯), 만서(蔓薯), 금서(金薯), 양감서(洋甘薯), 산우(山芋), 지과(地瓜), 우두(芋頭), 홍산약(紅山藥), 조저(趙藷), 남저(南藷)의 한자명과 감저, 감지, 보리감자, 남감자, 단감자, 왜감자, 참감자, 단고구마, 당감자, 서주감자, 설탕감자, 무감자 등의 한글명으로 다양하게 불려졌다. 그러나 언제부터인가 고구마는 '감저(甘藷)'라는 이름을 버리고 '고구마'로 불리고, 대신 '마령서(馬鈴薯)'가 '감자'라는 명칭을 가지게 되었다. 또한 「강북일기(1872)」에 보면 최종범(崔宗範), 김태흥(金泰興), 임석근(林碩根) 세 사람이

민주에 가서 박문근의 집에 자면서 무슨 농사를 짓느냐고 물으니 지대가 높고 추워서 감저만을 심으며 보리밭도 있으나 6월이 되어도 이삭이 패지 않는다고 하였다. 이것은 감저라고 표기하고 있으나 재배내용을 보면 감자이다⁵⁾. 이러한 사실로 보아서 19세기 중엽에는 명칭이 바뀌지 않았나 하고 생각되어지는데, 이처럼 명칭이 바뀌는 것은 고구마 보다 감자의 보급이 빨랐기 때문으로 생각된다.

그렇다면 위의 사실에서와 같이 60년이란 물리적 시간의 차이를 두고도 감자의 보급이 고구마를 앞지른 고구마 보급의 장애요인은 무엇일까? 먼저 고구마의 단맛을 들 수 있다. 조선 후기는 이미 주식과 부식이 완전히 분리된 일상음식문화의 구조 속에 있었다. 그러므로 단맛을 지닌 고구마는 주식인 밥의 자리를 대신하지 못하고, 단지 간식으로만 인식되고 있었다⁶⁾. 고구마만을 한끼 식사로 먹을 수 있었던 중국의 음식문화와는 구조적으로 달랐던 것이다. 이런 점에서 단맛이 상대적으로 적은 감자는 오히려 식량원으로서의 가능성이 컸다. 조선시대까지 단맛을 낼 수 있는 것은 꿀과 엿 밖에 없었다. 그러나 꿀은 귀했고 값이 비쌌기 때문에 그 소비가 제한적이었다. 그러나 이 꿀과 엿은 아무 때나 접할 수 있는 식품이 아니었으므로 단맛은 조선시대 사람들에게는 아주 낯설 수밖에 없었다. 그래서 Gale은 '한국인은 단것에 낯설다. 그래서 네모난 사탕이 이 나라의 어린이들을 유혹하여 본 적은 결코 없다. 벌꿀은 드물게 사용된다.'고 하였다⁷⁾. 또 Allen은 '꿀 이외에는 단 것이 없어 주변에서 자라는 토종단풍으로 매우 뛰어난 단풍 당밀(糖蜜)을 만들었다.'며 가난한 조선인들이 감미료로 손쉽게 구할 수 있음에도 그 좋은 기회를 소홀히 생각한 점을 이상하게 생각하고 있다⁸⁾. 이처럼 단맛을 맛보기 힘들었던 조선시대 사람들에게 고구마는 손쉽게 단맛을 볼 수 있는 수단이었으나 그 맛으로 인해 주식으로 인식하지 못했으며 따라서 식량원으로서의 구실은 하지 못했다.

고구마가 널리 보급되지 못한 두 번째의 이유는 재배가능한 지역의 문제였다. 고구마는 온대지역에서는 개화(開花)와 종자보관이 어렵고, 냉해에 약해 우리나라에서는 따뜻한 지역에서만 자랄 수 있는 지역적 한계를 가지고 있었다⁹⁾. 그러므로 고구마는 20세기 초엽까지는 전라도 강진을 비롯한 일부 남부 해안 지역에서만 볼 수 있는 특수한 작물이 되었다¹⁰⁾¹¹⁾. Gilmore 또한 「서울풍물지」에서 '고구마는 남쪽이외에는 자라지 않는다.'라고 하였다¹²⁾. 그러나 남쪽에는 담배나 목화 같은 이익이 더 큰 작물이 있었기 때문에 널리 보급되지 못하였다. 이러한 요인들로 인해 지배층이 고구마를 보급하여 구황을 대신하려고 했던 노력은 조선 후기 사회에서 별 효과가 없었다. 고구마가 본격적으로 재배된 것은 일본으로부터 고구마에서 알콜을 뽑아내는 기술이 도입되는 1915년 무렵 이후이다¹³⁾.

감자의 한반도 전래설은 여러 가지가 있다. 감자의 최초의 기록은 「행포지(杏蒲志)」(1825) 권3(總論果蔬: 種甘藷 付 北藷)이다¹⁴⁾. 「원저보(圓藷譜)」에는 1832년 전북해안에서 선교사들이 도착하여 섬사람들에게 성서(聖書)를 나누어 주고 가져온 감

자 순을 해변에다 심었다. 외국작물을 재배하는 것은 국법으로 금지되었다고 한사고 말렸지만 백성을 잘 살게 하는 작물임을 설명하고 재배하는 방법을 필담으로 써서 주었다. 이양선이 떠난 후 이양선 도래(渡來)의 소식을 듣고 달려온 수군 관판 김현수에 의해 나누어준 성서를 모두 거두고 해변에 심었던 감자 순을 모조리 파헤쳐버린 것으로 상부에 보고되었으나, 이후 그 지방에서 몰래 감자를 가꾸어 먹기 시작했다고 했다.’는 감자의 양인도래설이 있다. 또한 산삼을 캐기 위해 함경도에 월경해 살았던 청나라 심마니들이 감자를 가꾸어 먹던 것을 무산(茂山)에 사는 이영제가 소금을 주고 이 감자와 바꿔 와서 전파하기 시작했다는 북래설(北來說)도 있다¹⁵⁾.

그러나 「행포지(杏蒲志)」와 「오주연문장전산고」의 권 3 북저변증설(北藪辨證說)에 ‘북저(北藪)는 일명 토감저(土甘藪)라 하는데 순조 24-25년에 관북(關北)에서 처음 들어온 것이다. 그 맛이 순하여 과식을 하여도 별로 해가 없으며 기후의 차이로 남북 지역 간의 생장률이 다르다. 감자는 토양의 비옥도나 기후의 차이로 냉온에 큰 영향이 없이 수확이 좋으나, 남저(南藪)는 남방에만 적당하고 한랭한 곳에서는 수확이 불량하다. 도처에 경작되므로 구황은 물론 평시의 식량 보충에 많은 도움을 주고 있다.’라고 하여 중국대륙으로부터의 유입이 가장 유력하다고 보겠다. 고구마는 일본으로부터 전해져 남저(南藪)로, 감자는 중국으로부터 도입되어 북저(北藪)로 구분하였다.

감자는 고구마에 비해 상대적으로 식량작물이 부족하였던 북쪽에 도입되었기 때문에 급속하게 보급되었다. 감자는 도입된 지 얼마 되지 않은 현종 13년(1847)에 경기도 양주와 강원도 원주 및 철원 등지에서 구황작물로 재배되었다. 심지어 함경도 중성에서는 50-60호의 농가가 감자만으로 생계를 유지해갈 정도로 감자의 재배가 확대되었다. 주목할 만한 기록으로 「여지도서(輿地圖書)」, 「호구총수(戶口總數)」, 「대동지지(大東地志)」등에 나타난 18세기 이후 한강 유역의 인구수를 살펴보면 평창, 인제, 횡성, 금성, 가평, 영월, 정선 등의 한강 상류지역 즉, 강원 산간 지역의 인구가 증가하게 되는데 이에 감자와 앞서 유입된 옥수수 등을 그 요인의 하나로 꼽는다¹⁶⁾. 감자는 옥수수와 더불어 기후 및 토질에 대한 적응력이 강해서 작황이 안정적이고 생산량이 많다. 따라서 그 동안 부족했던 식량문제를 해결하는 열쇠가 되어 산간지역에 새로운 전환기를 맞이하게 하였던 것이다.

2. 두류(豆類)

낙화생(落花生) 또는 호두(胡豆)이라고도 부르는 땅콩은 이덕무(李德懋)가 정조 2년(1778) 서장관으로 중국에 갔다가 씨앗을 얻어 온 것이 최초로 도입된 것이었으나 묵은 종자라서 씨이 트지 않았다¹⁷⁾. 「오주연문장전산고」의 낙화생변증설(落花生辨證說)에는 “땅콩 종자는 순조 30년(1830)에 패서(陔西)로부터 도입되었다. 1836년에 차차 널리 경작을 하여 현종 8년(1842)에 서유구의 집에 재배한 것이 무성하여 수십 개를 얻어왔다. 삶으면 향기롭고 달고 착유하여 기름을 짜기도 한다. 맛은 지마자(芝麻子)같고 중국 사람이 많이 먹는다. 사질토에 적당한 작목이다.

특히 낙화생은 폐를 윤택하게 하고 비장을 돕는 음식이다.”¹⁸⁾라고 기록되어 있고, 「임원경제지」와 「농무목축시험장(農務牧畜試驗場)」 존곡채종(存穀菜種)에도 땅콩에 대한 기록이 보인다. 이것으로 미루어 땅콩의 재배 시작은 1830년대로 보아 하겠다. 그러나 이처럼 너무 늦은 시기에 도입되었기 때문에 중국에서 수박씨와 함께 땅콩을 즐겨먹고 또 낙화생 기름의 사용이 많은 데 비해 조선시대에는 식량작물로 역할을 하지 못하였다.

동부는 18세기 후반에 남방으로부터 도입되었다고 전해지나 확실한 유입경로와 기록을 찾을 수 없다. “동부는 껍질이 길고 푸르니 익은 즉 부유스름하게 희고 한 깍지에 여나문씩 드니 이삼월에 심어라. 광저기 심는 법도 동부와 같다.”는 「규합총서」의 기록과 「농가월령가」의 4월령에 “...수수나 동부, 녹두, 참깨 밭에 간작(間作)을 적게 하소. 떡갈나무를 꺾어 거름을 만들 때 풀을 베어 섞어 하소...”에서 파종에 대한 기록을 찾을 수 있다.

완두는 「농정회요」와 「임원경제지」에서 관북 갑산 등지에 많이 생산된다 하였으나 유입시기와 경로를 찾을 수 없다. Carles는 「조선풍물지」에서 서울근처 지역에서는 곡물가게에 완두콩이 팔리고 있다하여 거래와 섭취가 있을 것으로 추정된다. 또 카르네프 일행이 양평의 어느 부잣집에서 묵었을 때 그 집에서는 쌀, 콩, 완두, 수수, 보리 등을 경작하는데 완두 1말을 파종하면 30말을 수확하고 있다¹⁹⁾고 하여 주곡(主穀)과 함께 완두의 재배가 일상적임을 알 수 있다. Gilmore는 완두나 강낭콩의 껍질을 벗기는데 맷돌을 이용하고 있다²⁰⁾고 하였으나 그 조리 예를 찾지 못하였다. 그러나 Bishop의 기록²¹⁾에서 만주에 많은 양의 완두가 재배되고 있고 이것으로 기름을 짜서 식용유와 연료용으로 이용한다 하였다.

3. 채소류(菜蔬類)

고추는 「지봉유설(1613)」에 남만초(南蠻椒)는 큰 독이 있는데, 처음 왜국(倭國)에서 건너왔다 하여 속칭 왜개자(倭芥子)라고도 불렀다. 지금도 이것을 심는데 술집에서는 그 매운맛을 이용하여 간혹 소주에 타서 이를 장에 내가판다. 이를 마신 자 중에 죽은 자가 많았다고 기록되어 있는데²²⁾ 이것이 최초의 기록이다. 고추는 임진왜란 이후 일본으로부터 도입되었으나 약 1세기 지난 「산림경제(山林經濟)」치포 종남초(治圃 種南椒)에 “건조한 땅에 좋다. 2월에 종자를 뿌렸다가 4-5월경에 비가 온 후에 옮겨 심는다. 바람이 잘 닿는 데에 심으면 열매가 많다.”라고 고추의 재배법이 처음 기록되었으며²³⁾, 「성호사설(星湖僿說)」에는 “번초(蕃椒)는 매우 매운 것이다. 우리나라에서는 이것이 일본에서 온 것이란 지식 이외에는 아무것도 없기 때문에 왜초(倭草)라 한다.”하였다. 고추는 그 도입과 매운맛 때문에 만초(蠻椒), 남초(南椒), 고초(苦椒, 苦草)라 불리었다. 천초의 오랜 식용 역사를 가지며 뒤이은 후추로 매운 맛에 익숙했던 조선인은 18세기 후반부터 고추를 생으로 또는 말려서 상용하여 식탁에 빨간 혁명을 일으켰다.

Gilmore는 “조선 사람들은 거의 모든 음식에 이것을 섞는다. 그렇지만 조선의 고추는 우리가 알고 있는 미국의 고추만큼

맵지 않다. 가을에는 그 작물을 따서 말리기 위해 초가 지붕위에 널어놓는 것이 풍습이다. 여행을 하다가 마을이 내려다보이는 언덕에 올라서면 선홍색을 띠며 점점이 이루어진 모습이 장관을 이룬다.”²⁴⁾하여 조선여행에 고추가 주는 인상을 자세히 서술하고 있다.

호박은 크게 중앙아메리카 원산의 동양계 호박, 남아메리카 원산의 서양계 호박, 북아메리카 원산의 페포계 호박의 3종으로 구분한다. 이 중에서 동양계 호박은 삼국시대부터 이용되었고, 그 후 쪼 먹는 서양계 호박이 조선후기에 도입되었다. 정확한 유입시기는 전해지지 않으나 임진왜란을 전후한 남방음식으로 알려져 있다. 왜과(倭瓜), 호과(胡瓜), 남과(南瓜), 당호과(唐胡瓜)라 불렸으며, 「증보산림경제」, 「성호사설」, 「임원경제지」, 「오주연문장전산고」등에서 그 기록을 볼 수 있다.

호박은 채소 중에서 녹말 함량이 가장 많아 식량을 대신 할 수 있는 작물이다. 그러나 조선시대 사람들은 호박에 대해 잘못된 인식을 가지고 있었다. 호박은 평민들과 사찰에서 주로 애용하여 사대부들은 이를 승소(僧蔬)라 하여 그다지 즐겨 하지 않았으며²⁵⁾, 호박이 가슴을 보호하고 기를 돕는 효능을 가지고 있다고 하였지만 많이 먹으면 각기병에 걸린다하였다²⁶⁾. 「송남잡식(松南雜識)」에서는 “호박은 요기할 만한데 제사에는 쓰지 않는다. 영조 때부터 먹기 시작하였는데 주로 귀인이 먹었으나 호박이 조선 사람의 슬기구멍을 막기 때문에 선조이전을 인재성시(人材盛時), 그 이후를 인재쇠시(人材衰時)라 한다.”고 하였다. 이러한 잘못된 인식은 호박이 식량작물로 보급되는 속도를 늦추었다.

그러나 「정조실록」의 표류되어온 외국인들에게 밥을 주었는데 반찬으로 호박과 된장을 주었다는 기록²⁷⁾과 「증보산림경제」이후 조리서의 과채수장법(果菜收藏法)에 반드시 호박이 포함되어 있어 이미 당대의 가장 기본적인 식재료로 자리 잡고 있었다.

토마토의 원산지는 남아메리카의 서부 고원지대인 페루의 잉카지역으로 16세기 초 이탈리아를 거쳐 유럽으로 전파되었다. 처음에는 관상용으로 재배되다가 18세기 이탈리아에서는 처음 식용으로 재배되었다. 우리나라의 도입 시기는 정확하지 않지만, 「지봉유설」(1613)에 남만시(南蠻柿)가 기록되어 있어 그 도입은 이보다 앞설 것으로 보인다. 토마토가 중국에 들어간 연대가 17세기 초라고 추정되므로 중국에 간 사신에 의한 전래로도 추측할 수 있다.

그러나 토마토는 그 맛이 조선 사람의 생리에 맞지 않았음인지 보급되지 못한 채 멸종되어왔다. 그래서 「오주연문장전산고」에는 「지봉유설」의 남만시가 200년전 인데 이를 아는 사람이 없어 변증하기가 어렵고, 그 맛은 감과 같다고 하였다. 이는 Gilmore가 “조선의 감은 외모와 크기에서 크고 둥글고 붉은 토마토와 많이 닮았다. 그래서 조선 사람들은 토마토를 미국감이라고 부른다.”²⁸⁾라고 한 내용과 서로 교감하고 있어 재미가 있다.

1900년 전후에 한반도에서는 중국인들만 토마토를 재배해왔다고 하며 재배된 품종이 무엇인지는 불분명하다.

옥수수에 대한 최초의 기록은 「현종실록」에서 볼 수 있으나, 언제 정확하게 조선에 도입되었는지는 알 수 없다. 다만 「현종

실록」 12년(1671) 4월에 “사간 심유(沈攸), 헌납 박지(朴贇), 장언 강석창(姜碩昌) 등이 아뢰기를, “올해 기근의 참혹은 팔도기다 같습니다만 함경도 옥진(六鎭)이 더욱 심하여, 심지어는 옥수수 대를 가루로 만들어 푸성귀 음식에다 섞어 먹으면서 조석에 달린 목숨을 잠시나마 이어 가고 있으니, 열흘을 넘지 못하고 장차 구멍이로 굴러 죽을 것입니다. 옥진은 나라의 울타리이므로 각별히 어루만져 돌보아 국가의 은혜로운 뜻을 보이지 않아서는 안 되겠습니다. 그러니 어사를 보내어 변방 백성을 위로하여 타이르게 하고 이어서 편리할 대로 일을 보게 하여 창고의 곡식을 풀어 굶주린 백성을 진구해 몹시 급한 것을 구제하게 하소서.” 하니, 상이 묘당을 시켜 의논하여 처치하게 하였다.”²⁹⁾라고 하였는데 여기서 옥수수를 ‘穉’으로 기록하고 있다. 그러나 좀 더 앞선 「훈몽자회」(1527)에 옥수수가 울무의 다른 이름으로 기록되었음을 근거로 16세기 정도에 옥수수가 도입되었을 수도 있다고 추측하기도 한다³⁰⁾. 「역어유해(譯語類解)」에는 옥촉(玉蜀)으로 기록되어 있다.

중국에는 1500년경, 마카오에 온 포르투갈 사람들이 미주(美洲) 원산 옥수수를 들여와 차츰 번식시켰다. 그러므로 중국에서 번식된 종자가 도입된 것으로 추측된다. 「임원경제지」에서는 「증보산림경제」의 내용에 “옥수수자루의 껍질을 벗기지 않고 저장하면 해를 넘겨도 상하지 않는다.”는 「화한삼재도회(和漢三才圖會)」(1712)의 내용을 첨가시켜 놓았을 뿐이며³¹⁾, 일반화되지 못하고 있음을 지적하면서 본리지(本利志) 권7, 곡명고(穀名攷)에 “옥촉서(玉蜀黍)는 일명 옥고량(玉高粱)이라고도 하며 수수의 종류이다. 청백홍의 세 품종이 있고, 양식으로 보태며 밀가루에 맞먹으나 우리나라 사람들은 별로 숭상하지 않는다.”라는 소략한 내용을 기록하고 있다. 즉 양식에 도움이 되는 것은 상당하지만 조선시대 사람들은 어떤 이유에서건 옥수수를 많이 재배하지는 않았다. 옥수수의 품종은 「증보산림경제」에 다섯 가지를³²⁾, 「임원경제지」에는 단지 세 종류를 언급하고 있다. 이렇게 농서에서 재배적지와 파종간격만 간략하게 언급한 것은 보급이 제대로 이루어지지 않았기 때문인 것으로 보인다. 「농가월령가」에서 그 맛이 새롭다 하여 섭식의 기간이 오래지 않았고, 당시 주로 간식용으로 이용되고 있었음을 알 수 있다. (농가월령가 6월령 : (생략)…원두밭에 참의 따고 밀 갈아 국수하여/가묘(家廟)에 천신(薦新)하고 한때 음식 즐겨 보세./부녀는 해피 마라 밀기울 한데 모아누룩을 드리어라/유두국(流頭麪)을 쪼느니라./호박나물 가지김치 풋고추 양념하고/옥수수 새 맛으로 일없는 이 먹여 보소./장독을 살펴보아 제 맛을 잃지 말고/맑은 장 따로 모아 익는 족족 떠내어라…(생략)) 하지만 Carles는 서울의 과일 노점상에 옥수수가 팔리고 있다고 하여 19세기 말에는 노점에 까지 있을 정도로 일반화 되어 많은 보급이 이루어졌음을 알 수 있다.

양파는 인류의 가장 오래된 작물 중의 하나로 기원전 5천년 전부터 기록을 찾을 수 있다고 하나, 우리나라에는 20세기 초에 도입된 것으로 보인다. 「한국중앙농회보(韓國中央農會報)」(1908)의 원예시범장 경종 성적(園藝示範場 耕種 成績)에 3년간

의 시험에서도 결과를 얻지 못했다는 것으로 보아 이 때 처음으로 재배를 시작한 것으로 보인다³³⁾. 그 후 경북종묘장(慶北種苗場)에서는 적옥총(赤玉葱), 황옥총(黃玉葱), 백옥총(白玉葱) 등 3종의 시범재배에서 크기와 형태, 요리 이용 면에서 황옥총이 가장 좋다고 하였다.

당근은 미나릿과에 속하는 두해살이풀로서 아프가니스탄에서는 2천년 이상의 재배 이용 역사가 있다. 우리나라에서는 중국에서 전래되어 唐根이라고 부르게 되었으며, 홍당무, 호나복(葫蘿蔔), 홍나복(紅蘿蔔)이라고도 한다. 「색경」에 복날 기간 내에 두둑에 심거나 실한 땅에 흩어 뿌린다고 하였다. 「농정신편」과 「임원경제지」에도 호나복(葫蘿蔔)으로 기록이 있으며, Bishop³⁴⁾은 그녀의 조리사가 당근을 비롯한 채소류를 구하러 들로 나서기도 하였다고 기록하고 있어 19세기 말엽 당근이 일상적이었을 것으로 추측된다. 1906년 인천, 평양 그리고 중국인의 농장에서 당근의 재배 기록이 있으며, 1908년에는 혼합중에 대한 시범재배를 기록하고 있어³⁵⁾ 그 이후에 일반화 되었을 것으로 생각된다.

상고시대로부터 조선 전기까지 김치의 재료로 가장 많이 이용되었던 것은 오늘날과 같은 배추가 아니라 순무, 가지, 외, 동아 등이었다. 배추통김치는 19세기 말엽으로 추정되는 「시의전서」에서 그 기록을 처음 볼 수 있다.

그렇다면 이전의 배추는 없었을까? 중국에서는 11세기에 반결구배추가 재배되었던 것으로 알려져 있으며, 우리나라에서는 김시습의 「매월당집」에서 '살찐 배추'가 나와 15세기 반결구형의 배추가 존재했던 것으로 생각된다. 그런데 중종 28년에 중국에서 백채종자(白菜種子)를 구입하여 왔으며(중종실록 073 28/02/06 己卯: "용산(龍山)에 사는 조례(隸) 이산송(李山松)이 우리를 피어내어 배 한 척에 각기 목면을 싣고 충청도 홍주(洪州)의 흥양곶(興陽串)에 가서 사기(沙器)를 무역하여 그곳에 두고 왔습니다. ... (중략) ... 산송은 제주를 향해 출발한다고 거짓 말을 하고 바닷길로 거의 14~15일을 가서야 비로소 육지에 닿아있는 조그마한 섬에 정박했습니다. ... (중략) ... 산송이 무역한 물건을 비록 자세히 알지는 못하지만 대개 사기와 잡물을 가지고 중국의 기강·쌀·좁쌀·붉은 콩·껍질 벗기지 않은 조·배추씨 등의 곡식과 바꾸었습니다." ... (하략)), 선조 26년(1593)에는 지금 채소종자가 전무한 상태인데 전에는 중국의 사신이 채소종자를 들여왔으나 요즘은 가져오지 않기 때문에 호송군이 요동에 이르러 돌아올 때 여러 가지 채소종자를 가지고 오라고 상소하고 있다. (선조실록 046 26/12/08 丁巳: 비변사가 아뢰었다. "경성(京城)의 내외에 묵은 전지가 있는데 곡식 종자만 부족할 뿐이 아니라 여러 가지 채소 종자도 전혀 없습니다. ... (중략) ... 전일 석 상서(石尙書)도 우리 사신(使臣)에게 나물 종자를 많이 사가지고 가라고 했었는데 이 또한 백성을 구제하는 한 가지 일인 것입니다. 이번에 가는 사은사 일행이 요동에 도착하면 여러 가지 채소 종자를 많이 사서 호송군(護送軍)이 돌아올 때 가지고 오게 하는 것이 온당하겠습니다. 해조(該曹)로 하여금 가물(價物)을 양급(量給)하여 보내게 하소서.") 이들 채소 특히

반결구배추의 종자를 중국에서 가져왔을 뿐 우리나라에서는 전연 채종하지 않았는지 의심스럽다. 또한 「북학의」에 의하면 "서울사람은 해마다 연경에서 배추씨를 받아온다. 그러므로 맛이 매우 좋다. 그러나 이것도 3년 동안 씨앗을 바꾸지 않으면 복(菑)으로 변해버린다."고 하였다.

이렇듯 1800년대 초엽까지 서울 지방에서는 독자적인 반결구배추를 갖추지 못하고 중국에서 종자를 수입하여 재배하였다. 1906년 비로소 우리나라 특유의 개성배추가 등장하는데, 이 배추는 감미가 있으면서 맛이 좋고 잎이 커서 개성의 보쌈김치의 시작을 가지고 왔던 것으로, 「원예모범장」(1906)과 「조선산업지」(1910)에는 개성배추의 채종법이 기록되어 있다. 1910년에는 중국으로부터 완전 결구배추인 '포두연(包頭連)'이나 '芝齣 도입 재배시험을 거쳐 보급되기 시작하여 오늘날 배추김치의 주재료가 되었다.

배추와 함께 중국에서 도입한 화북계통의 무에서 분화된 작은 무는 뿌리가 작고 단단하며 끝에 잎이 달린다고 하여 일달이라 불리며, 이는 잎과 뿌리가 함께 총각김치가 되었다³⁶⁾.

19세기 말에 접어들면서 문호개방과 더불어 근대적인 서구 농학이 도입되기 시작하였다. 본격적인 서구 농법의 도입은 1881년 신사유람단이 일본에 다녀오면서 비롯되었고, 1883년 민영익 일행의 견미사절단이 때 마침 보스턴에서 개최중인 박람회를 관람하고 실용적인 신농기구 도입을 구상하였으며, 또 인근의 월콧 모범농장(Walcott Model Farm)을 보고 서양의 새로운 작물이나 가축 등을 도입하여 1884년 망우리 일대에 '농무목축시험장(農務牧畜試驗場)'을 설치하면서 본격화되었다. 그리하여 일부 서양채소인 캐비지, 셀러리, 케일, 사탕무들이 궁중에 공급되기도 하였다.

III. 식품의 조리과 찬물류

1. 주식류(主食類)

「종저방(種藪方)」, 「학포현집(學圃軒集)」, 「감저경장설(甘藷耕藏說)」, 「종저보(種藪譜)」, 「임원경제지(林園經濟志)」 등의 고구마 전문서에는 고구마의 재배법과 함께 고구마를 이용한 밥이 기록되어 있다. 고구마 밥은 고구마를 멥쌀에 섞어서 짓는데 생고구마를 잘라서 넣기도 하지만, 말린 고구마도 이용되었다. 고구마밥은 근기가 있어 오랫동안 포만감을 준다고 하였다. 고구마죽은 「종저보」와 「감저경장설」에 기록되어 있는데 고구마를 말려서 쌀 대신이나 새알로 썼다. 또 「종저보」에는 고구마를 가루 내어 보리나 메밀에 섞어 국수를 만들기도 하였다.

옥수수 「증보산림경제」에서 찌 먹거나 죽을 쑤어 먹기에 좋다고 하였다³⁷⁾.

감자는 도입 후 빠른 전파에도 불구하고 그 도입 시기가 늦었기 때문에 조선 후기에 구황식품으로서의 절대적 역할을 하지 못했다. 때문에 조선시대의 기록에서 감자를 이용한 음식을 찾는 것은 쉽지 않다.

(Table 1) 외래식품을 이용한 주식류

음 식 명	책 이 름	조 리 법
고구마밥 (薯飯方)	「김씨감저보」, 「임원경제지」, 「종저방」, 「학포현집」, 「옹희잡지」, 「임원경제지」	고구마를 썰어 말렸다가 쌀과 함께 밥을 하면 맛이 좋고 쉽게 배가 고프지 않다.
	「종저보」	쌀이 살짝 익었을 때 생고구마를 넣으며 일찍 넣으면 흐트러진다.
	「조선요리제법」	고구마를 햇볕에 말려 잘라서 깨끗한 쌀과 밥을 지으면 오랫동안 배가 고프지 않다.
고구마죽	「종저보」	백미 한 되에 검은 콩 1홉과 고구마 5냥으로 밥을 짓는 것이니 백미를 씻어 물을 댄 후 솥에 넣고 잠깐 볶고 검은 콩도 벌레 먹은 것을 다 골라서 씻어 볶아 놓고 고구마는 껍질 벗겨 주사위만 큼 썰어 내모나게 썰어서 다 함께 섞어서 소금을 조금 섞어 되직하게 밥을 짓는다.
	「감저경장설」	고구마를 햇볕에 말려 잘게 쪼개어 콩죽에 새알로 넣으면 좋다.
고구마국수	「종저보」	고구마 가루를 보리나 메밀에 섞어 면을 만든다.
옥수수죽	「중보산림경제」	옥수수 죽을 만들면 의이 같다.(可蒸食作粥甚佳勝蕙苳)

2. 부식류(副食類)

고추를 가공한 고추장과 고춧가루의 이용은 「수문사설」 이후의 조리서에서 본격적으로 등장하여 기존의 소금, 간장, 기름, 기름장, 새우젓국, 초, 후추, 생강, 마늘, 파, 천초, 겨자와 함께 양념으로, 토장국, 찌개, 지짐이, 구이, 찜, 나물, 젓갈, 장아찌, 김치, 양념장 등의 찬물류에서 쓰였다.

특히 「시의전서」에서는 고추나 고추장, 실고추 등의 고추양념을 이용한 음식이 79종에 달하며, 고추선, 고추조림, 고춧잎 장아찌 등 고추가 주재료인 음식도 7종이 수록되어 있다. 또한 고추장에 박는 장아찌 물종(物種)으로 15종 이상의 동식물성 식품을 이용한 다양한 고추장 장아찌가 애용되고 있었다. 더구나 “무를 골때 모양으로 얇게 썰어 나박김치를 담는데, 이때 파·고추·마늘·생강을 다져 넣어 익힌다. 봄과 여름에는 미나리와 가지김치도 쓴다.”고 한 ‘제사김치’를 소개한 항목이 있어 제사음식에 향신채를 쓰지 않는다는 통념을 깬다. 또한 궁중연회³⁹⁾의 초계탕에도 고추가 들어가 있어 1800년대 말 음식에 고추를 넣는 것이 하나의 유행을 이루고 있다.

「규합총서」와 「시의전서」의 쇠포리탕에는 청장과 고추장이 양념으로 쓰여 소금으로만 간을 하는 현대의 조리법과 다른 반면, 맵게 먹는 오늘날의 육개장과는 달리 「시의전서」와 「연세대 규곤요람」에서는 고추나 고추장을 쓰지 않고 유장으로만 간을 하고 있어 1800년대의 조리서에 나타난 조리법이 지금과는 상이했다.

고추가 일으킨 대변신의 주인공은 무엇보다 김치이다. 고추의 최초 기록이후 약 150년이 지난 「중보산림경제」에 가서야 고춧가루가 들어간 오이김치가 등장 한다(황과담저법(黃瓜淡菹法) : 칼집 낸 오이에 고춧가루를 소량 넣고 마늘도 끼운다. 황과담저법(黃瓜鹹菹法) : 눅지 않은 오이를 깨끗이 씻고, 생강, 마늘, 고추, 부추, 파를 잘게 썰어 오이와 양념을 한 켠씩...). 상고시대로부터 조선 전기까지 김치의 재료로 가장 많이 이용되었던 것은 순무·가지·외·동아 등으로 오늘날과 같은 배추가 아니었다. 담금 법은 장아찌형이 가장 많고, 다음으로 신진지 찌지형, 나박김치 동침이형, 섞박지 소박이형의 순이었고³⁹⁾, 양념으로는 소금, 천초와 생강이 가장 보편적이었다. 그러나 조선

중기 이후 고추와 젓갈이 양념으로 쓰이기 시작하며, 반결구배추와 결구배추의 유입 후 김치의 주재료는 배추가 되었다. 그리고 1차 소금 절임을 한 배추에 마늘·파·생강·고춧가루·젓갈 등을 넣은 양념으로 2차 버무리는 양념김치의 형태로 김치 담금법은 변화되었다.

김치를 담그는데 들어간 젓갈의 기록은 「규합총서」의 ‘섞박지’에서 처음으로 나타나는데, 고춧가루와 실고추는 젓갈의 비린내를 억제하여 김치에서 젓갈의 사용량을 늘리는 역할을 했다. 즉 고추와 젓갈의 사용으로 찌지류의 형태에서 김치류로, 결구배추의 사용으로 포기김치의 형태로 김치는 재탄생되었다.

배추통김치는 19세기 말엽으로 추정되는 「시의전서」에서 처음 기록되어 있다. 또한 「농가월령가」와 「동국세시기」의 배추와 무를 이용한 김장 풍습은 소금에 단순히 절이는 형태를 벗어나면서 줄어든 소금의 양 대신 가식기간을 연장하기 위해 버무린 김치를 독에 넣어 돌로 누르고 밀봉하여 땅에 묻어 숙성하는 형태로 바뀌었다.

호박은 「규합총서」, 「임원경제지」, 「시의전서」에 월과채, 호박김치, 늙은 호박구이, 남과선, 호박문주법, 호박초나물, 호박전 등으로 다양하게 이용되었다. Carles는 “서울에서 재물포 방면의 외곽지역의 민가에는 지붕 위에 집을 무너뜨릴 수 있을 것만 같은 큰 호박이 자라고 있다.”고 기록하여⁴⁰⁾ 당시 호박의 재배가 용이하였고, 가을의 늙은 호박은 풍성한 먹거리로 이용되었음을 짐작케 한다. 이는 「농가월령가」의 6월령에 호박나물을 먹고, 7월령에 호박고지를 쳐서 겨울 채비를 하는 것에서도 확인된다. Georges Ducrocq는 자신의 조선 기행문에 “조선여인은 새벽같이 일어나 아직도 달이 뜬 시간에 밥이나 국수를 준비하고 개장국, 혹은 호박국 등을 끓여야 한다.”고 하여⁴¹⁾ 호박국이 일상식의 찬물로 자리하고 있음을 알 수 있다.

당근은 「임원경제지」에는 죽(胡蘿蔔粥), 소금절임(胡蘿蔔鮓方), 나물(胡蘿蔔蕞方) 등이 수록되어 있고, Bishop의 기록으로 보아 19세기 말엽에는 당근이 일상적이었을 것으로 추측된다. 그러나 조리서에는 그 이용 예를 찾을 수 없고, 1900년대 초의 「조선 요리제법」에 일본요리와 서양요리의 재료로 서술되어 있다.

「임원경제지」에서는 고구마(甘藷)의 싹 맛이 곱취(能蔬)에

가히 필적한다고 하여 고구마 잎을 이용한 쌈을 즐기고 있었음을 알 수 있다. 옥수수는 기름에 튀기면 매화꽃 같다 하여 오늘날의 팝콘과 같은 형태의 조리법도 기록되어 있다⁴²⁾. 삶은 옥수수는 7월 백중의 시식(時食)으로도 전해진다.

3. 떡류

감자는 삶거나 찌기의 단순조리법을 이용한 탓에 그 조리 예는 고조리서에서 극히 드물다. 1800년대의 기록에 있는 감저병(甘藷餅)은 찹쌀가루에 껌질 껌 만든 고구마가루를 넣어 만든 편떡이다. 그러나 <Table 3>과 같이 이것은 감자의 유입 이후 찹쌀가루는 멧쌀가루로, 고구마는 감자로 재료가 바뀌게 된다. 그리하여 1900년대 기록에서 감저병은 더 이상 고구마 떡이 아닌 감자떡이다. 이는 감자의 보급이 고구마보다 우세하여 일반적으로 쓰였기 때문이다. 이러한 감자의 이용은 Savage-Landor⁴³⁾와 Gillmore⁴⁴⁾의 기록에서 일상음식으로 조선인들이 즐겨먹고 있는 것으로 확인된다.

호박도 1800년대 말 이후 생으로 또는 호박고지를 만들어 멧쌀가루와 찹쌀가루에 섞어 떡으로 이용되었다. 또한 옥수수는 삶아 먹는 단순한 조리법이 일반적이지만 '옥고량병방(玉高粱餅方)'이라 하여 옥수수가루에 밀가루와 술을 섞어 발효시킨 떡도 있다⁴⁵⁾. 하지만 이들 기록은 모두 실학자들의 농서에만 기록되어 있어 음식의 구체적인 형태와 맛을 추측하기가 어렵다.

4. 장류(醬類)

「임원경제지」와 「오주연문장전산고」에는 고구마가 들어간 유일한 장(醬)인 감저장(甘藷醬)이 있다. 「오주연문장전산고」의 「제선보귀변증설(諸膳補貴辨證說)」에서는 「임원경제지」의 「감저장방조(甘藷醬方條)」의 만드는 방법을 그대로 전수하여 “고구마와 황두(黃豆)는 익는 정도가 다르니 따로 익혀 섞어서 매주를 만들어 간장을 담그는데 달고 향기롭다.”라고 하였다. 이는 고구마와 콩으로 매주를 만들어 담근 된장류로 새로운 된장법 개발에 주력한 실학자들의 노력을 읽을 수 있다. 당시 개항기의 상품교역은 농어산물 위주의 수출품에 비해 사치품 위주의 수입품이 차지하면서 면세 대상이었던 쌀과 대두는 수출의 70% 정도를 차지하였다. 이런 상황에서 외국자본의 투자와 통상신약(通商新約)은 조선의 식생활을 더 피폐하게 만들었으나 속수무책일 수밖에 없었다. 일본은 조선으로부터 저곡가정책에 의해 군량미를 확보하고, 간장이나 된장을 위한 대두를 다량으로 수입해 갔다. 때문에 조선에서는 주식인 쌀과 기본양념인 장을 담글 콩을 확보하는데도 어려움이 있었다⁴⁶⁾. 그럼에도 불구하고 감저장은 1900년대 이후 더 이상 찾아볼 수 없었다. 매주의 원료인 대두는 40%이상의 단백질과 가지고 있다. 이 단백질은 매주로 만들어져 장으로 숙성되는 동안 분해되어 유리 아미노산을 생성하게 되는데 이것이 바로 장 특유의 구수한 맛을 내는 성분이다. 그런데 콩이 고구마로 대체된 감저장은 탄수화물의 양이 늘어난 대신 단백질의 양이 감소되어 구수한 맛을

<Table 2> 외래식품을 이용한 부식류

식재료	음식명	비고
고추	고추선, 고추전, 고추조림, 고춧잎장아찌 등	토장국, 찌개, 지짐이, 구이, 집, 나물, 젓갈, 장아찌, 김치, 양념장에 고추, 고춧가루, 고추장, 실고추가 양념과 곁들임으로 애용
호박	호박선, 호박국, 호박김치, 월과채, 호박구이, 호박문주법, 호박나물, 호박전	
기타	고구마잎쌈, 옥수수튀김, 삶은 옥수수	

<Table 3> 외래식품을 이용한 떡류

음식명	책이름	조리법
남방감저병(南方甘藷餅)	「규합총서」	고구마를 껌질째 씻어 가루로 만들어 찹쌀가루에 섞어 떡을 하면 달기 꿀 섞은 것보다 더하다. 고구마가 마른 후 바람을 쏘이면 달콤한 맛이 감하니 원리로 말려 임시하여 가루를 만든다.
감저병(甘藷餅)	「중저보」	고구마가루를 찹쌀가루에 섞어 떡을 만든다.
감저병(甘藷餅)	「시의전서」	감저는 남감으로 전라도에서 생산된다. 속명은 고구마이다. 감저를 껌질째 씻어 말린 후 가루를 내어 찹쌀가루와 섞어 떡을 하면 달기가 꿀맛 같다.
감자떡	「부인필지」	감자를 껌질째 씻어 말려 쌀가루와 합하여 떡을 찐다.
감저병(甘藷餅)	「조선요리제법」	감자를 껌질째 말려 가루 내어 쌀가루와 합하여 찐다.
호박떡	「시의전서」	껌질을 벗겨낸 달고 좋은 호박을 잘게 썬다. 여기에 찹쌀가루와 멧쌀가루를 각각 반씩 넣어 버무려 피(쌀)고물에 커를 두껍게 하여 푹 찐다.
호박떡	「조선요리제법」	청동호박을 얇게 썰어서 가루에 섞어가지고 시루에 안쳐 찌는데 거피팔을 두고 찐다. 만일 호박오가리로 하려면 물에 불려서 한 치 길이씩 썰어서 떡가루에 섞어 가지고 하는데 호박떡은 그 두께를 조금 두껍게 하는 것이 좋다.
옥수수떡(玉高粱餅方)	「임원경제지」	옥수수를 가루로 내어 밀가루와 술을 섞어 발효시킨다. 발효된 것을 얇게 밀어 당과 등숙을 넣어 싸서 술에 다 찐다. 또 기름에 튀겨도 좋다.

주는 아미노산의 양이 적을 수밖에 없으니 기호면에서 불리하였다.

또 「임원경제지」에는 완두장방(豌豆醬方)이 기록되어 있다. 대두에 비해 단백질의 양이 적고 탄수화물의 양이 많기는 하나 완두는 메주제조에도 이용되었다.

고추장은 고춧가루의 이용보다 약 20년 정도 앞선 「수문사설(澗聞事說)」에 '순창고추장조법(淳昌苦蕒醬造法)'이라 하여 처음으로 고추장 담는 법이 소개되어 있다. 또 같은 책의 '가마보관(可麻甫串: 송어나 농어, 도미 생선을 설어서 얇은 조각을 만든다. 따로 쇠고기와 돼지고기, 목이버섯, 표고버섯, 해삼 등과 파, 고추, 미나리 등을 모두 다져 소를 만든다. 생선편육 한 층에 소를 한 층 놓고 또 생선편육 한 층에 소를 놓아 3-4층 놓은 후에 두루마리 종이를 말 듯 등글게 말아서 녹말가루로 옷을 입혀 끓는 탕수에 삶아내어 칼로 썰어 편육을 만든다. 생선살과 소가 서로 말려 빙글빙글 돌아간 것이 마치 태극의 모양과도 같게 한다. 이것을 고추장에 찍어 먹는다. 소로 넣은 여러 가지를 다섯 가지 색으로 각각 나누어서 넣어 만들면 칼로 자른 후 무늬가 더욱 아름답다.' 이란 일본식의 어묵요리에서 양념장으로 고추장을 사용하고 있다. 이는 1600년대 말의 조리서인 「요록」의 증족어(蒸鯽魚: 크거나 작거나 붕어의 등을 재고, 등뼈와 갈비뼈를 모두 꺼낸다. 여기에 모장과 국수, 참기름, 후춧가루, 생강, 파 등을 섞어서 붕어의 배 속에 넣고 다시 꿰뚫 후 쪄낸다.)에 모장(母醬)이 나오기는 한다. 그러나 비슷한 시기의 「음식디미방」의 붕어찜과 비교해 볼 때 「도문대작」의 초시(椒跋)와 같이 천초를 이용한 장으로 생각되어 가마보관이 고추장을 양념으로 이용한 최초의 기록이라 볼 수 있다.

조선 중기는 수십 종의 장류와 조장기술이 발달하여 장류문화의 전성기를 맞이하고 있다. 이러한 다양한 장류문화 속에 고추의 전래는 자연스럽게 고추장을 탄생시켰다. 「중보산림경제」의 만초장(蠻椒醬)은 간장을 만드는 상용메주를 이용해 고춧가루와 청장을 넣은 장이 기록되어 있고, 별법으로 두부를 만들어 말려 넣거나 말린 생선을 넣어도 맛이 좋다고 하였다. 또한 고춧가루 대신 천초를 넣을 수도 있다 하여 18세기 중후반에는 고춧가루를 이용한 고추장과 이전의 천초를 이용한 장이 공존하고 있었음을 알 수 있다.

고추장이란 명칭은 「영조실록」에서 "임금이 말하기를, '송이(松茸)·생복(生鰓)·아치(兒雉)·고초장(苦椒醬) 이 네 가지 맛

이 있으면 밥을 잘 먹으니, 이로써 보면 입맛이 영구히 늙은 것은 아니다.' 하니," 하여 '고초장(苦椒醬)'으로 처음 나오며⁴⁷⁾, 「중보산림경제」와 「오주연문장전산고」에서 상용메주가 쓰인 반면 다른 조리서들에서는 고추장 전용메주를 사용하였다. 고추장은 후대로 갈수록 첨가되는 곡류와 고춧가루의 양은 많아지고, 소금의 양은 적어져 점차 고추장의 맛이 달고 매워지고 있다. 또 주재료인 메주가루와 고춧가루 외에 찹쌀밥, 전복, 새우, 홍합, 생강, 대추, 참기름, 포육가루, 꿀, 깨, 후춧가루 등을 넣었다. 「시의전서」는 「규합총서」에서의 방법이 같으나 꿀이 들어가 '약고추장'이라 기록되어 있어 약식동원(藥食同源)의 의식을 보여 주고 있다. 급조고추장법(急造苦椒醬法)은 고추장이 생활화되면서 상용메주를 이용한 새로운 속성고추장이 개발되고 있음을 보여 고추장의 소비가 많아졌음을 짐작케 한다. 「수문사설」, 「규합총서」, 「오주연문장전산고」에는 경상도 함양과 전라도 순창을 고추장의 명산이라 하였다. 또한 「임원경제지」이후의 조리서에는 생희, 속희, 강희 등에 모두 고추장에 초와 꿀을 타서 만드는 고추장 윤즙을 곁들여 회장(膾醬)으로 이용되고 있어, 이전에 이용된 겨자장과 대조된다. 「부인필지」에는 고추장볶음이 있어 고추장을 기본으로 한 복합양념장을 만들어 먹었다.

5. 기타

고구마는 고구마 전문서에 고구마를 이용한 술 만드는 법이 기록되어 있는데 고구마가 멥쌀이나 찹쌀을 대신하여 쓰여 주곡을 절약하는 역할을 하였다. 특히 고구마 가루를 만들어 국수나 다식을 만들어 먹을 수 있다 하였는데⁴⁸⁾ 고구마다식은 오늘날에는 이용되지 않는 음식으로 이를 이용한 새로운 시도가 가능하리라 본다. 그러나 이들 기록에서 볼 수 있는 고구마의 이용 예는 당시의 농서에만 한정되어 있어 실학자들의 실험적인 시도가 일반화 되지는 않은 듯하다.

땅콩은 중국에서 수박씨와 함께 땅콩을 즐겨먹고 또 낙화생 기름의 사용이 많은 데 비해 도입시기가 늦었기 때문에 조선에서는 식량작물로서의 역할을 하지 못하였다. 다만, 「시의전서」의 낙화생 손질법에서 낙화생을 다지면 잣가루와 같다고 하여 가장 일반적으로 이용되었던 고명인 잣가루의 대용으로 사용할 수 있다고 하였다. 또 Underwood는 조선인이 잔칫날에 먹는 음식의 하나로 땅콩을 들고 있다⁴⁹⁾. 그러나 땅콩이 주재료로 이

〈Table 4〉 외래식품을 이용한 장류

음식명	책 이름	조리법
감저장방 (甘藷醬方)	「김씨감저보」 「임원경제지」	고구마 3말과 콩 1말을 삶아 같이 절구에 찼어 메주를 만들어 웅달에 말려 간장 담는 법대로 장을 담근다.
감저장법 (甘藷醬法)	「중저보」	고구마 3말과 콩 1말을 찼서 메주를 만들어 음지에서 말린다. 이것으로 장을 만들면 달고 향기롭다. 다만, 고구마와 콩을 같이 찼면 고루 익지 않으므로 각각 찼서 익힌 후 함께 찼는다.
감저장법 (甘藷醬法)	「오주연문장전산고」	고구마 3말과 콩 1말을 찼서 메주를 만들어 음지에서 말린다. 이것으로 장을 만들면 달고 향기롭다. 다만 고구마와 콩을 같이 찼면 고루 익지 않으므로 각각 찼서 익힌 후 함께 찼는다.
완두장방 (豌豆醬方)	「임원경제지」	완두는 물에 담가 불렀다가 찼 후 이것을 햇볕에 말린다. 이렇게 한 완두콩 1말에 소맥 1말을 넣고 메주를 만든다. 이 메주 10근에 소금 5근과 물 20근을 넣어 장을 담근다.

〈Table 5〉 고추장 제조법 비교

음 식 명	책 이 름	메 주	고춧가루	곡 류	침 장 원	부 재 료	비 고
순창고초장조법 (淳昌苦草醬造法)	수문사설 (1740)	콩 2말+백설기 5되	6되	참쌀 1되	단간장	엿기름 1되, 전복 5개, 큰 새우, 홍합, 생강	
만초장	증보산림경제 (1765)	메주 1말	3홑	참쌀 1되	청장	두부, 말린 생선	급조만초장, 두부장
고초장(苦椒醬)	영조실록(1768)						
고초장(苦椒醬)	규합총서 (1815)	고추장 메주 1말 (콩 1말+쌀 2되)	5-7홑	참쌀 2되	소금 4되+물	대추, 육포, 꿀	두부장
남초장(南椒醬)	임원경제지 (1827)	고추장 메주 (콩:쌀 = 1:1)	○			참기름, 벌꿀	감저장(甘藷醬)
초장(椒醬)	오주연문장전산고 (1835)	메주 1말	1되	참쌀가루 1되, 참쌀밥	간장	엿기름	급조초장(急造椒醬), 감저장(甘藷醬)
만초장(蠻椒醬)	농정회요 (1840)						급조만초장(急造蠻椒醬), 두부장
만초장(蠻椒醬)	군학회동(1800증업)						급조만초장(急造蠻椒醬)
고초장 (苦草醬)	방서 (1867)	고추장 메주 (콩 1말+쌀 2되)	○	참쌀	청장찌꺼기	실개, 후춧가루	
고추장 (枯椒醬法)	연세대 규곤요람 (1896)		○	찐 쌀가루+ 찐 보릿가루	장		
약고초장	시의전서 (1800말엽)	고추장 메주 1말 (콩 1말+쌀 2되)	5-6홑	참쌀밥 2되	소금 4되+물	대추, 포육, 꿀	
고초장법	부인필지 (1915)	고추장 메주 1말 (콩 1말+쌀 2되)	1되	참쌀밥 2되	소금 3되		고추장 볶는 법
고추장	조선요리제법 (1917)	5되	1되	참쌀가루 2되+ 보릿가루 5되	소금 2되+물		팔고추장

〈Table 6〉 외래식품을 이용한 음식에

음 식 명	책 이 름	조 리 법
고구마가루	「김씨감저보」 「중저보」	고구마를 거친들에 갈아 물에 담갔다가 생강가루 만드는 법대로 가루를 만든다. 또는 잘라서 조각을 만든 후 말려서 절구에 찧어서 만들기도 한다.
고구마다식	「중저보」	고구마가루를 꿀로 개서 다식을 박아낸다.
고구마술	「중저방」 「중저보」 「감저경장설」	고구마를 1치 정도로 잘라 햇볕에 반건한다. 이것을 시루에 찌서 무르게 되면 병에 넣고 밀술과 합하여 잘 게 으개서 잘 섞어 술 담그는 법대로 한다. 술이 익는 정도를 보아 다 익으면 비단보에 걸러 소주를 내리기도 한다.
낙화생가루	「시의전서」	낙화생(땅콩)을 다지면 잣가루와 같다.
완두초방	「임원경제지」	완두를 볶아 미숫가루로 만들어 복용하면 꿀과 설탕을 넣지 않아도 달다.

용된 조리의 예는 없으며 「조선요리제법」의 서양요리항의 애플넛샌드위치의 재료로 소개된 것이 처음이다⁵⁰⁾.

Gilmore는 “완두나 강낭콩의 껍질을 벗기는데 맷들을 이용하고 있다.”⁵¹⁾고 하였는데 이렇게 만들어진 가루가 ‘완두초방(豌豆麩方)⁵²⁾에서처럼 이용되어 간단한 끼니가 될 수 있었다.

IV. 고추와 호박의 문화적 상징

한국인은 맛의 기본을 4원미가 아닌 5원미로 따진다. 짠맛, 단맛, 신맛, 쓴맛에 매운맛을 더한 것이다. 고추가 일본을 통해 한반도로 유입되었지만 먼저 맛을 본 일본인들에 비해 한국인

들의 입맛에 토착화되었다. 우리의 조상들은 고려의 후추 도입 이전에도 산초, 생강, 자소, 겨자, 여뀌, 미나리로 매운맛을 즐겨왔으며 이는 고추의 매운맛으로 자연스럽게 바통을 넘겨 그 맛에 익숙해졌던 것이다.

매운 맛에도 여러 가지가 있다. 한국의 매운맛은 주로 고추와 마늘, 생강으로 내는데 우리 고추는 매운맛 뒤에 달콤한 맛이 숨어 있다. 그에 비해 동남아의 작고 껍질이 얇은 쥐똥고추는 지독하게 맵지만 한 매운맛, ‘거의 죽음’에 이르는 수준의 매운 맛이다.

한국인들에게 매운맛은 심리·정서적 차원에서 다양한 기능을 담당하고 있다. 매운 맛은 사람들의 감정을 변화시키는 역할

을 한다. 기분이 우울하거나 무기력감을 느낄 때 사람들은 매운 맛을 통해 감각과 자극을 주고 화끈하고 짜릿한 쾌감을 맛보려고 한다. 우울, 실망, 좌절, 두려움, 공포 등의 스트레스를 제거하고 새로운 감정을 야기 시키는 감정의 필터 역할을 담당하는 것이다. 그래서 우리의 감정을 조화롭게 조절하고 치유하는 매운 맛은 테라피의 기능을 하고 있는 것이다. 유럽 사람들에게는 단맛이 이러한 감정의 필터 역할을 한다. 그래서 초콜릿을 감정 치유의 도구로 사용하고 있다. 따라서 한국음식의 핵심은 매운 맛이고, 서양음식의 핵심은 단맛이라 할 수 있다.

또한 고추는 발음과 그 모양이 유사하여 남성의 상징으로도 쓰이며, 그 붉은색은 벽사의 의미로 장을 담그는 항아리에, 또 두 가지 모두의 의미로 금줄에도 빠지지 않고 있다.

Bishop의 기록 중에 “조선은 사람이 죽으면 그 영혼이 위패, 무덤, 미지의 세계 이렇게 세 곳에 머문다고 생각하는데 장례의 식이 끝난 후 탁자를 문밖에 놓고 그 위에 밥 세 그릇과 호박을 차려놓고 그 옆에 짚신 세 켤레를 놓는다. 쌀과 짚신은 3명의 사자를 위한 것인데 그들이 바로 죽은 이의 영혼을 십대왕에게 안내하는 심부름꾼이다. 30분이 지나면 호박을 깨고 짚신을 태우고 사자밥을 멀리 던진다.”⁵³⁾라고 하였다. 이는 오늘날에도 행해지는 장례풍습 중 발인을 할 때 관이 집 밖으로 나가면서 박 바가지를 깨뜨리며 잡귀를 몰아내는 풍습과는 다른 모습으로, 이때 박이 아닌 호박으로 기록되어 있다. 잘 익은 호박과 박이 깨지면서 나는 소리에 잡귀가 놀라 근접하지 않는다는 염원을 담았던 것이다.

V. 결론

왜란과 호란 등의 전란과 1800년대 이후의 외국과의 빈번한 교역은 외래식품을 도입하는 계기가 되었다. 이들은 조선으로 유입된 후 각각 한반도의 기후와 풍토에 맞게 개량 재배되었으며 각각을 이용한 음식이 발달하게 되었다. 외래 작물은 일부를 제외하고는 열량이 높다는 공통점이 있다. 감자와 고구마는 물론이거니와 호박도 과채류이기는 하나 성숙하면 전분의 함량이 많아져 열량이 높은 식품으로 당시 식량자원에 대한 절실한 요구는 이들의 정착을 용이하게 했다. 도입된 외래 식품 중 조선의 식생활에 가장 큰 영향을 준 것은 고추였다. 고추는 음식의 주재료이면서, 고춧가루·고추장·실고추 등 양념과 고명으로 그 영역이 확장되었다. 고추는 맵게 먹는 식습관을 형성하였을 뿐만 아니라, 찌거나 끓이는 조리법의 사용이 많고 발효음식이 주류를 이루어 식품 고유의 색을 상실한 음식을 붉게 물들임으로써 색의 단조로움을 벗어나게 했다. 또한 고춧가루와 젓갈, 절구 배추의 만남은 새로운 김치의 문화를 만들었다.

■ 참고문헌

1) 조 엄, 「해사일기(海槎日記)」 1764, 규장각소장, 풍양 조씨 대종회, 2001

2) 김재승, 「고구마의 조선 전래」, 동서사학 8: 97-117, 2001
 3) 정조실록 041 18/12/25 戊寅
 4) 정조실록 050 22/11/30 己丑
 5) 김태완, 「조선후기 구황식품의 활용에 대한 연구」, 서울시립대학교 석사학위논문, pp8-18, 2002
 6) 이광려, 「이참봉집(李參奉集)」, 민족문화추진회 편, 국역 「이참봉집」 민족문화추진회, 1999
 7) James Scanth Gale, 「전환기의 조선(Korea in Transition)」, Cincinnati, 1909, 신복룡 역, 집문당, p30, 1999
 8) Horace Newton Allen, 「조선견문기(Things Korea)」, New York, 1908, 신복룡 역, 집문당, p113, 1999
 9) 조재영, 이은웅, 김기준, 김영진, 「작물학 개요」, 향문사, 1970
 10) 정약용, 「경세유표(經世遺表)」 권 8, 1817, 민족문화추진회 편역, 민족문화추진회, p270, 1977
 11) 빙허각 이씨, 「규합총서(閩閩叢書)」, 1815, 정양완 譯註, 보진재, p409, 1975
 12) George William Gilmore, 「서울풍물지(Korea from it's Capital)」, Philadelphia, 1892, 신복룡 역, 집문당, p160, 1999
 13) 이성우, 「한국식품문화사」, 교문사, p229, 1984,
 14) 서유구, 「행포지(杏蒲志)」, 1825, 한국학문헌연구소 편, 아세아문화사, pp188-189, 1986
 15) 래리 주커먼, 「감자이야기」, 박영준 역, 지호출판사, pp305-311, 2000
 16) 김종혁, 「조선후기 한강유역의 교통로와 장시」, 고려대학교 박사학위논문, p44-45, 2001
 17) 이덕무, 「청장관전서(靑莊館全書)」 권 58, 민족문화추진회 역, p27, 1981
 18) 이규경, 「오주연문장전산고」 1850, 이성우 역, 「한국고식문헌집성」 II, p1071, 수학사, 1992
 19) 카르네프, 미하일로프, 알프단, 베벨리, 다데슈칼라안, 「내가 본 조선, 조선인」, A. 이르제바예브, 김정화역, 가야넷, p76, 2003
 20) George William Gilmore, 상계서, pp114-116
 21) Isabella Bird Bishop, 「조선과 그 이웃나라들(Korea and Her Neighbors)」 New York, 1897, 신복룡 역, 집문당, p181, 2000
 22) 이수광, 「지봉유설」 1613, 남만성 역, 을유문화사, 1975
 23) 홍만선, 「산림경제(山林經濟)」 권 2, 민족문화추진회 역, 민족문화추진회, p136, 1982
 24) George William Gilmore, 상계서, pp160-161
 25) 이규경, 상계서, 권 10, 향초 남과변중설(香椒南瓜辨證說)

- 26) 유중립, 「증보산림경제」 1765, 한국학문헌연구소 역, 아세아문화사, p407, 1981
- 27) 정조실록 030 14/07/11 己丑
- 28) George William Gilmore저, 상계서, pp156-159
- 29) 현종실록 019 12/04/01 壬午
- 30) 김영진, 이은웅, 「조선시대 농업과학기술사」, 서울대 출판부, p362, 2000
- 31) 서유구, 「임원경제지」 本利志 권5, 種藝 上, 黍類 種玉蜀黍法, 1827, 보경문화사, p248, 1983
- 32) 유중립, 상계서, p157
- 33) 한국원예발달사 편찬위, 「한국원예발달사」, 서울대 출판부, p143, 1980
- 34) Isabella Bird Bishop, 상계서, p89
- 35) 한국원예발달사 편찬위, 상계서, p145
- 36) 이미순, 이성우, 「한국원예식품의 역사적 고찰」, 한국식생활문화학회지 1(1): 45-53, 1986
- 37) 유중립, 상계서, p126
- 38) 진작의괘(1873), 진찬의괘(1901), 진연의괘(1901)
- 39) 윤서석, 「한국 김치의 역사적 고찰」, 한국식생활문화학회지 6(4): 467-477, 1991
- 40) William R. Carles, 「조선풍물지(Life in Korea)」, Macmillan, 1888, 신복룡 역, 집문당, pp95-96, 1999
- 41) Georges Ducrocq, 최미경 역, 「가련하고 정다운 나라, 조선」, 눈빛, p101, 2001
- 42) 서유구, 상계서, p248
- 43) Arnold H. Savage-Landor, 신복룡·장우영 역, 「고요한 아침의 나라(Corea: Land of Morning Clam)」, London, 1895, 집문당, pp136-137, 1999
- 44) George William Gilmore, 상계서, pp156-161
- 45) 서유구, 상계서, 옥고량병방(玉高粱餅方), p248
- 46) 정혜경, 「한국의 사회·경제적 변동에 따른 식생활변천 - 조선말기 부터 1980년대까지-」 이화여자대학교 박사학위논문 pp4-7, 1988
- 47) 영조실록 111 44/07/28 癸丑
- 48) 서유구, 「종저보」, 1834, 한국학문헌연구소 편, 아세아문화사, 1986
- 49) Lillias H. Underwood, 「상투의 나라(15 Years Among Top-Knots)」 1904, 신복룡, 최수근 역, 집문당, pp127-128, 1999.
- 50) 방신영, 「조선요리제법」, 1917, 이성우 역, 한국고식문헌집성 IV, p1615, 1992
- 51) George William Gilmore, 상계서, pp114-116
- 52) 서유구, 상계서, 완두초방(豌豆麩方), p254
- 53) Isabella Bird Bishop, 상계서, p283
- 54) 정학유, 「농가월령가」, 명지대 출판부, 1970
- 55) 조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 국역 「조선왕조실록(朝鮮王祖實錄)」 서울시스템, 1995
- 56) 한국정신문화연구원, 「한국민족문화대백과사전」 CD-ROM, 동방미디어, 1991
- 57) 이효지, 한국의 음식문화, 신광출판사 pp327-329, 1998