

## 같이 보기

: 역사에 길을 묻다

3~4mm 크기의 작디작은 열매가 세계사를 움직인 주된 동력이 돼 왔다면 믿어지겠는가?  
한때는 보석보다 값진 향신료였던 후추는 알싸한 풍미로 많은 이들의 마음을 사로잡았다.  
콜럼버스를 비롯한 역사적인 탐험가들은 큰돈을 만지기 위해 후추를 찾아 대항해를 시작했다.

글 편집실

# 세계사를 움직인

# 작은 열매





### 돈 대신 사용되기도 했던 향신료의 왕

지금은 무역이 활발해 후추를 언제 어디서나 먹을 수 있지만 본래 후추는 원산지를 떠나 재배하기 어려운 작물이었다. 인도 남부가 원산지인 후추는 기원전 4세기 무렵 아라비아 상인을 통해 처음 유럽으로 전파됐다.

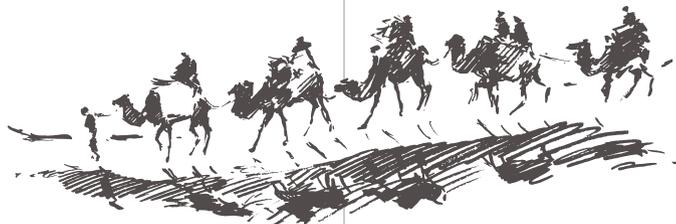
유럽에 전해진 후추는 곧바로 음식에 활용되기 시작했는데 육식을 위주로 하던 중세 유럽 귀족에게는 필수품처럼 여겨졌다. 당시의 고기는 냉장 상태로 보관할 수 없어 누린내가 많이 났는데, 이를 후추의 독특한 향미가 완화해 준 것이다. 심지어 후추는 방부제 역할로도 이용되기도 했다.

지독한 냄새가 만병의 근원이라고 여겨졌던 당시 후추는 약품으로 이용되기도 했다. 의학의 아버지 히포크라테스는 후추를 식재료가 아닌 의약품

으로 생각해 다른 향신료와 함께 치료 효과가 있다고 여겨 소화제나 설사약으로 사용했다.

왕족과 귀족 등 부유층이 후추에 열광하면서 후추 가격은 엄청나게 올랐다. 당시 후추는 보석이나 화폐 이상의 가치를 지녔다. 한 알씩 날개로 거래될 정도였다. 한 주먹 정도의 양이면 노예 10명을 살 수 있었고 세금을 납부하거나 집세를 지불할 수도 있었다. 일부 부유 계층을 제외하면 그런 비싼 향신료를 쓸 수 없는 일이었다.

후추가 고가였던 이유는 남인도가 원산지인 아열대 식물이라 중동과 유럽에서는 재배할 수 없었기 때문이다. 이에 상인들은 육로를 통해 유럽에서 인도까지 먼 거리를 거쳐 후추를 사와야 했다.



## 같이 보기

: 역사에 길을 묻다



### 신대륙을 발견하게 만든 작은 열매

후추 값이 천정부지로 솟아오를 수밖에 없는 데는 유통의 문제도 한몫을 했다. 후추가 유럽에 유통되려면 인도 상인과 이슬람 상인, 베네치아 상인까지 적어도 3번 이상의 유통 단계를 거쳐야 했기 때문이다.

유럽의 상인들은 육로가 아닌 해로로 더 저렴하게, 대량으로 후추를 가져올 방안을 치열하게 모색했다. 먼저 포르투갈의 항해자 바스코 다 가마가 인도로 가는 항로를 개척했다. 포르투갈의 라이벌 관계인 스페인은 콜럼버스를 지원해 인도로 가는 항로를 개척하고자 했다. 당시 콜럼버스는 대서양을 가로질러 항해하면 인도에 도착할 수 있을 것이라 믿었다. 그렇게 콜럼버스는 후추를 찾

아 1492년 포르투갈과는 반대 방향으로 떠나 신대륙을 발견했다.

그가 도착해 맨 처음 한 일은 후추를 찾는 일이었다. 그러나 섬 이곳저곳을 다녀도 후추를 찾을 수는 없었다. 신대륙에서 후추를 발견하지 못했으나 대신 막대한 양의 금과 은을 발굴했다.

콜럼버스가 아메리카 대륙을 발견한 뒤 그곳 원주민들은 극심한 고난을 겪었다. 콜럼버스가 금을 얻기 위해 원주민들을 약탈하고 죽이는 등 끔찍한 만행을 저질렀던 것이다. 뿐만 아니라 원주민들을 배에 싣고 유럽으로 가 노예로 팔아넘기기도 했다. 이를 통해 스페인은 당대 유럽의 최고 부국이 됐다.



*Christopher Columbus*



### 동양에서도 귀한 대접 받아

유럽을 뒤흔들었던 후추는 동양에서도 귀한 대접을 받았는데, 대개 약과 향신료로 쓰였다. 실�크로드를 통해 한나라에 들어온 후추는 '서역의 호나라(지금의 중동 지방)에서 들어온 산초라고 해 '호초(胡椒)'로 불렸다. 당시 중국에서 후추 알갱이 1알은 진주 1알과 비슷한 가격이었다.

우리나라에서는 고려시대 문신 이인로가 쓴 <파한집>에 후추가 처음 등장한다. 고려와 송나라와의 무역으로 후추가 들어왔음을 알 수 있다. 또 고려시대의 역사서 <고려사>에는 '1389년 유구의 사신이 후추 300근을 가져왔다'는 기록이 있다. 고려 말에는 중국에서뿐만 아니라 남방에서도 후추가 유입됐다는 의미다.

한방에서는 후추가 혈액순환과 소화에 효과가 있다고 여겨 소화불량, 구토, 이질 등을 치료할 때 주로 사용했다. 그래서 조선시대 자기 공인 지규식이 쓴 <하재일기>에는 '아내가 밤새 기침을 하며 숨이 차 후추 가루에 꿀을 타 떡을 만든 뒤 먹게 했다고 적혀 있기도 하다.

동서양을 막론하고 많은 이들을 사로잡았던 후추는 지금도 음식의 풍미를 살리는 식재료로 활용된다. 맛도 좋고 건강에도 좋지만, 너무 많이 먹으면 해가 되는 법이다. 후추는 다량을 먹을 경우 오히려 위점막을 자극해 염증을 유발할 수 있으니 적당량 섭취해야겠다. 🌿

