이야기로 이해하는 〈통합사회〉

문화 전파

안데스산맥을 넘은 감자의 세계 여행

**감자전, 감자튀김, 감자조림….
좋아하는 감자 요리 하나쯤 있죠?
그런데 감자는 원래 우리나라에서 자라는
작물이 아니었습니다. 사실 감자는 수천 년 전
지구 반대편에서 태어난 뒤 세계를
한 바퀴 돌아 우리 밥상에 오른
'이방인'인데요. 이는 문화가 국경을 넘어
퍼져나가는 '문화 전파'의 생생한 사례이기도
하지요. 감자의 세계 여행을 따라가며 문화가
어떻게 번지고 뿌리내리는지
함께 파헤쳐봅시다.**

취재 김세희 리포터 say2sei@naeil.com
자료 국제감자센터(CIP)·국립국어원



안데스산맥에 숨어 있던 작물

해발 3천m가 넘는 남아메리카의 안데스산맥. 산소가 희박하고 밤낮의 기온 차도 큰 이 척박한 고산 지대에서, 기원전 3천 년 무렵부터 사람들은 감자를 재배하기 시작했어요. 15세기 무렵 이 지역을 다스린 잉카 제국 사람들은 혹독한 환경에 맞춰 저마다 다른 특성을 지닌 품종을 길러냈죠. 국제감자센터(CIP)에 따르면 오늘날 안데스 고산지대(페루,볼리비아,에콰도르)에만 4천 종이 넘는 토종 감자가 남아 있을 정도예요.

수천 년 동안 감자는 안데스 지역에만 머물러 있었습니다. 그런데 1532년, 모든 게 달라졌어요. 스페인의 정복자 피사로가 잉카 제국을 무너뜨리면서, 유럽인이 처음으로 감자를 마주하게 된 거예요. 감자는 잘 상하지 않고 오래 보관할 수 있다는 장점 덕분에, 스페인 선원들이 배 안에서 긴 항해를 버티게 해주는 식량으로 선택됐어요. 그렇게 실려간 감자는 1570년 무렵 마침내 유럽 땅을 밟았습니다. 안데스의 돌밭을 벗어나 대서양을 건너는 데만 수백 년이 걸린 셈이죠.

이처럼 한 지역에서 생겨난 문화나 산물이 다른 지역으로 건너가 퍼지는 현상을 '문화 전파'라고 합니다. 교류와 교역이 늘어날수록 문화 전파의 속도도 빨라지는데, 감자가 안데스를 떠나 유럽에 도착한 것은 무려 수천 년의 침묵 끝에 찾아온 순간이었던 셈이죠.

개도 안 먹는 걸 우리가 먹으라고?

한데 유럽에 도착한 감자는 뜻밖의 대접을 받았어요. 사람들은 성경에 등장하지 않는

낯선 작물이라며 감자를 악마가 보낸 식물로 의심했습니다. 심지어 감자를 먹으면 나병에 걸린다는 헛소문까지 돌았죠. 그만큼 오랫동안 감자는 사람이 아닌 가축이나 먹는 음식으로 취급받았습니다.

그러다 1774년, 프로이센의 프리드리히 대왕은 기근이 닥치자 백성들에게 감자를 심으라고 명령했어요. 콜베르크 지역 주민들은 이렇게 맞섰습니다. "개조차 먹지 않으려는 것을 우리가 먹어야 한다는 말입니까!" 그러자 프랑스에서 전쟁 포로 생활 중 감자로 끼니를 때웠던 군대 약사 파르망티에가 기발한 방법을 썼어요. 왕의 밭에 감자를 심고 보초를 세워 지키게 한 거예요. "얼마나 귀한 작물이면 저렇게 지킬까?" 사람들은 궁금증을 참지 못하고 밤마다 감자를 몰래 훔쳐갔고, 그렇게 감자는 식탁 위로 조금씩 퍼져나갔습니다.

이렇게 낯선 문화가 처음엔 거부당하다가도 시간이 흐르면서 기존 사회에 자리 잡는 과정을 '문화 변동'이라고 불러요. 감자는 '악마의 식물'에서 유럽인의 든든한 주식으로 서서히 자리를 옮겨갔습니다.



감자, 조선 땅에 스며들다

유럽에 뿌리내린 감자는 다시 동쪽으로 여행을 떠났어요. 중국을 거쳐 조선 땅에까지 전해진 건 19세기 중반 무렵으로 알려져 있습니다. 비슷한 시기에 전해진 것으로 헷갈리는 고구마는 조선통신사 조엄이 쓰시마섬에서 들여왔다고 전해지는, 감자와는 식물학적으로 전혀 다른 작물이에요.

감자라는 이름의 유래도 흥미로워요. 국립국어원에 따르면, '감자'는 한자어 '감저(甘藷)'에서 온 말이에요. 원래 '감저'는 고구마를 가리키는 말이었는데, 시간이 지나며 지금의 감자를 가리키는 말로 바뀌었다고 해요. 두 작물의 이름이 서로 뒤섞여 전해 내려온 셈이죠.

조선 사람들에게 감자는 반가운 손님이었어요. 척박한 산간 지역에서도 잘 자라는 덕분에 벼농사가 어려운 강원도 같은 산지에서 특히 귀한 식량이 됐죠. 사람들은 감자를 밥 대신 먹거나, 갈아서 옹심이나 수제비를 만들고 전으로 부쳐 먹으며 자기 땅의 음식으로 바꿔갔어요. 오늘날에도 강원도는 우리나라를 대표하는 감자 산지로 꼽히죠.

이렇게 외국에서 건너온 문화가 그 지역 고유의 방식과 섞여 새로운 모습으로 다시 태어나는 것을 '문화 융합'이라고 합니다. 오늘 우리가 먹는 감자 옹심이나 감자전은 안데스에서 시작된 작물이 한반도의 손길을 거쳐 완전히 새로운 음식으로 거듭난 결과물이에요.

안데스의 돌밭에서 태어나 대서양을 건너고, 궁전 담을 넘고, 대륙을 가로질러 우리 밥상에 오르기까지. 감자 한 알에는 수천 년에 걸친 문화 전파와 문화 변동의 역사가 담겨 있어요. 여러분의 식탁 위에는 이렇게 먼 길을 돌아온 '또 다른 문화의 여행자'가 있지 않을까요? @