

# ‘땅 속의 사과’ 감자



김승일

동아대학교 동북아국제전문대학원

## 감자의 원산지로부터 유럽으로

인류가 만들어 낸 재배식물 가운데에는 아메리카 대륙에서 기원하는 것이 많으며, 또한 대부분 우수한 작물들이 많다. 옥수수·호박·토마토·고추·강낭콩·파인애플·버지니아 딸기·캐사바(casaba, 멜론의 일종)·초콜릿·코코아·고구마·감자가 그 대표적인 작물들이다.

감자의 원산지는 남아메리카의 페루 남부로부터 볼리비아 북부에 걸쳐 중앙 안데스의 중앙부에 있는 고지대, 특히 티타카카호수 주변부가 중심재배 지역이다. 감자는 유럽인들이 오기 전에 이미 이곳의 원주민들에 의해 재배되어 중요한 식량으로 이용되고 있었다고는 하나 언제부터 이것이 재배되었는지는 확인되지 않고 있다. 그러나 현재의 페루 해안지대에서 기원전 수세기에 전성기를 이루었던 모체문화의 토기에서 감자와 같은 모습의 식물이 그려져 있는 것으로 보아, 아주 일찍부터 감자는 이 지역민들의 주식이 되고 있었음을 알 수 있다. 따라서 재배도 그만큼 일찍부터 시작되고 있었던 것이 아닌가 여겨진다. 또한 그들의 재배 기술도 상당한 수준이었음을 알 수 있다. 당시 이 지역을 식권하고 있던 잉카제국의 사람들도 감자를 주식으로 하고 있었다는 점에서도 이 사실을 알 수 있다. 감자가 이들 지역 사람들에게 중요시 여겨졌던 것은 아주 추운 기후에서도 생장이 가능하고, 해발 4000m가 되는 고지대에서도 자라나는 특성을 가졌기 때문이었다.

감자가 유럽으로 전해진 시기는 여러 설이 있으나 대체적으로 16세기 중엽 스페인 사람들에 의해 이베리아 반도로 전해졌다고 하는 설이 가장 유력하다.

이처럼 감자는 이들이 중요시 여겼던 식물이었으므로 당연히 유럽인들 눈에도 중요하게 여겨져 유럽이 이 지역과 교역을 트자마자 가장 첫 번째의 무역 대상으로 대두되었다. 그러나 처음에 유럽인들은 이 식물이 땅속에 열매를 여러 개 갖고 있다는 사실을 신기하게 여겨 이를 식용으로 생각하지 않고 한동안은 감상용 식물로써 보았다고 한다. 그리하여 식용으로 사용하기 시작한 것은 감자가 들어온 지 100년이 지나고서부터라고 한다. 물론 어떤 식으로 감상용이 되었는데는 모르나 이처럼 식용으로 늦게 사용하게 된 것은 감자의 모양이나 색깔이 좋지 않았기 때문이 아닌가 생각된다. 그러다가 본격적으로 재배되면서 식용으로 사용되기 시작한 것은 17세기 중반 이후부터라고 보고 있다.

감자를 식량으로 생각하고 재배를 시작하자 감자의 특성상 저온에서도 잘 자라고 단기간에 많은 수확이 가능했기 때문에 감자는 순식간에 전 유럽에 급속도로 보급되었다. 따라서 중유럽에서 동유럽으로, 가장 서쪽에 위치한 영국·아일랜드 등으로 보급되어 갔던 것이다.

특히 아일랜드는 한랭지인데다가 토지도 척박하여 보리의 재배가 부적당한 탓에 식량난에 허덕이고 있었으므로 아일랜드 전역에는 온통 감자밭으로 뒤덮이게 되었다. 더구나 전란이 일어나도 그 뿌리가 지하에 있기 때문에 생산에 큰 지장이 없었던 것도 감자가 널리 재배되게 된 원인이라고 볼 수 있다. 독일의 프리드리히 대왕은 7년 전쟁을 하면서 감자가 군사들 식량에 큰 기여를 하자 독일로 가져가 적극적으로 재배하기를 장려했다.

## 아시아로 향한 감자

감자가 동양 세계에 언제 들어 왔는지에 대한 기록은 없다. 따라서 감자의 전래 경로를 밝히는 일은 쉬운 일이 아니다. 다만 감자는 서늘한 기후를 좋아하는 작물이기에 고구마의 전래 형태와 비슷하지 않나 하는 것이 학계의 의견이다. 즉 고구마의 전래 경로는 중남미→유럽→인도→동남아→중국이고, 감자는 중남미→유럽→러시아→시베리아→만주 지역을 거쳐 전래되지 않았나 생각하고 있는 것이다. 전래 경로는 다르지만 전래 형태는 비슷하다는 견해가 바로 이 때 문이다.

동양에서는 중국과 일본으로 거의 같은 시기에 들어왔는데, 중국에서는 감자의 포기를 들어 올리면 말뚱을처럼 보인다 하여 '마링수(馬鈴薯)'라고 이름을 지었다고 한다. 이에 대해 일본에서는 자카르타에서 나가사키[長崎]로 입항한 네덜란드 선박이 1583년에 직접 가져다주었기 때문에 감자를 '자카르타 감자'로 불렀다고 한다.

일본에서 감자가 전국적으로 활발하게 재배되기 시작하는 시기는 메이지시기 이후부터였다. 일본에서도 최초로 수입된 감자는 관상용에 불과했으나, 1683년부터 비로소 식량으로서의 재배가 시작되어 조금씩 보급되기 시작했다. 덴메이[天明] 시기의 대기근(1782~1787)과 덴보[天保]

시대의 대기근(1833~1836) 때 구황작물로서 감자의 진가가 확인된 이래 동북지방으로까지 퍼지게 되었고, 그것이 마침내 훗카이도까지 전해졌던 것이다. 대체로 감자가 동양으로 전해진 것은 유럽에 전해진 후 약 30여 년 정도가 지난 시기였기 때문에 다른 어떤 작물보다도 신속하게 동양사회로 전래되었음을 알 수 있다.

감자는 전분이 풍부할 뿐만 아니라 비타민 C를 다량 함유하고 있어 긴 항해에도 감자를 많이 먹으면 괴혈병(壞血病)에 걸리지 않았다. 비타민에 대한 지식이 없던 당시의 선원들은 오랜 경험을 통해 이런 사실을 알게 되었고 먼 항해를 하게 되면 언제나 감자는 주요 식품으로 간주되어 대량으로 선적되곤 하였다. 이러한 것이 원인이 되어 감자는 대항해 시대가 펼쳐지게 됨에 따라 전 세계로 급속히 퍼져나갔던 것이고, 그 결과 동양 세계로까지 전해지게 된 것이다.

## 감자의 한국 전래

감자가 한국에 들어올 때는 청나라에서 몰래 숨겨 들어왔기 때문에 그 이름을 알 수 없었다. 따라서 청나라 상인들에게 물어보니 북방감저(北方甘藷)라고 하자, 이를 그대로 따라 부르다 감자라는 이름으로 칭하게 되었다고 한다.

이러한 이유로 감자가 언제 한국에 전래되었는지 그 시기나 경로는 정확하게 알 수가 없고, 다만 감자를 기록한 몇 가지 책을 통해 감자가 전래된 상황을 짐작할 수 있을 뿐이다. 그 중 가장 빠른 기록이 1832년(순조 32년) 조성묵(趙性默)이라는 사람이 쓴 『원서방(圓薯方)』이라는 책인데, 그는 이 책에서 “우리나라에 감자가 처음 들어 온 것은 북개시(北開市)의 영고탑(寧古塔)에서 왔는데, 이를 북감저(北甘藷)라고 한다. 그러나 감자는 본래 중국의 서남쪽이 원산지인데, 여기서 서쪽 또는 북쪽으로 전파되었다가 마침내 동쪽으로까지 전해졌다.”고 하였다. 그러나 그는 전래 시기에 대해서는 전혀 언급하지 않아 구체적인 전래 시기를 알 수가 없다. 그 후 이규경(李圭景)의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서 북저변증설(北藷辨證說)을 주장하였는데, 여기에서는 “순조 24, 25년(1824~1825) 사이에 관북(關北)에서 처음 들어왔다.”고 하고 있다. 이로부터 감자는 고구마의 전래보다 약 60여 년 늦게 한국에 전래되었음을 알 수 있다.

그런데 이 감자가 전래된 배경이 흥미롭다. 그 내용이란 감자가 정식 경로를 통해 들어 온 것이 아니라 중국인들이 한국의 인삼을 몰래 캐가기 위해 국경에 자주 들락거렸는데, 이들이 장기간 한국 내에 머물며 삼을 캐기 위해서는 먹을 것이 필요했고, 그 대응으로 바로 감자를 가지고 와서 산 속에 심어놓고 먹은 것이다. 그들이 가버리고 이를 발견한 한국 농부가 잃은 순무와 같고 뿌리는 토란과 같은 감자를 심어보니 매우 번식이 잘됐기에 본격적으로 심게 되었다. 그런데 감자가 먹을 수 있고 또한 번식이 잘 되어 수입도 좋은 편이라고 알려지자, 이곳 국경지대 농민들이 쌀농사는 안 짓고 감자만을 심었다. 결국 세금 수입이 점점 적어지자 지방 관리들이 이것



감마저 있으므로 자주 먹는 어린아이들은 곧바로 싫증을 낼만한 식품이었다. 그래서 지금도 어릴 때 감자를 많이 먹었던 사람들은 대부분 감자를 싫어하는 경우를 볼 수 있다. 그러나 세계의 유명요리 중에서 감자가 안 들어가는 요리는 거의 없다. 그만큼 감자가 인간의 먹을거리에서 차지하는 비중이 크다는 말일 것이다. 따라서 감자를 싫어하면 고급 요리를 먹지 못할 수도 있으니 지금부터라도 감자를 싫어하는 사람들은 감자를 좋아하도록 해야 할 것이다. 그것이 곧 국제화를 향해 가는 첩경이라는 사실도 염두에 둔다면 감자 먹기에 동참하리라 믿는다.

## 감자이야기-‘땅 속의 사과’

고흐의 초기 걸작 중의 하나에 『감자를 먹는 사람들』이라는 그림이 있다. 고흐는 이 그림을 그리게 된 동기를 다음과 같이 말하고 있다.

등잔불 아래서 감자를 먹고 있는 이 사람들은 접시에 꽂아 넣고 있는 동일한 그 손으로 흠을 일켰다. 그들이 얼마나 성실하게 자기들의 음식을 벌어들였는지, 그것을 나누는 분명히 표현해 보려고 노력한 것이다

고흐의 그림에서 볼 수 있는 것처럼 감자가 전부인 가난한 저녁식사 광경이 19세기까지의 유럽 서민들의 일반적인 생활이었다. 이제는 감자만 먹는 저녁식사는 없어졌지만, 지금도 독일·폴란드·러시아에서는 흑빵과 함께 감자가 주식의 지위를 차지하고 있다.

이처럼 인류의 생존에 지대한 역할을 해 온 감자는 많은 사람들에게 사랑을 받고 있으며, 프랑스에서는 ‘봄 드 테르(땅 속의 사과)’라는 아름다운 이름으로 불리고 있다. 사람들의 노력으로 감자의 품질개량도 계속되고 있으며, 현재의 품종 중 유명한 것으로는 대체로 ‘남작(男爵)’과 ‘메이퀸(May Queen)’ 등 두 종류가 있다. 이전에는 ‘남작’이 주류였지만, 최근에는 조생다수확(早生多收穫)인 ‘메이퀸’을 재배하는 지역이 많다고 한다.

‘메이(May)’는 번식과 성장의 여신인 라틴어의 ‘마이아(Maia)’에서 유래한 것으로, 곧 ‘마이아의 달(Month of Maia)’이라는 의미이다. 조생다수확 품종이라서 5월에는 뿌리 가득히 열매를 맺는다는 의미로 감자에게 붙여진 이름이다. 과거 우리나라 모 여자대학에서는 5월에 축제를 열면서 교내에서 가장 아름다운 학생을 선발하여 ‘5월의 여왕’이라는 이름을 붙여주는 행사가 있었다. 신문지상에까지 오르내릴 정도였으니 그 인기는 전국적인 것이었다. 그렇지만 그 많은 이름 중에 감자의 이미지를 연상시키는 ‘메이퀸’이라는 이름을 붙여준 것은 아마도 껍질 속의 하얀 속살이 아름다운 여성의 피부를 연상시켰기에 그러한 이름을 붙였던 것은 아닐까 하고 변명을 해준다면, 좀 지나친 해석이라고 나무라는 이도 있을 법하다.

## 북한의 식량난을 감자로 대처하게 하면 어떨까?

파리 지하철 3호선 파르망티에 역에는 반바지에 분 바른 가발을 쓴 말끔한 차림의 대리석 신사가 서 있다. 왼손엔 감자 바구니를 오른손엔 감자를 쥐고 있다. 프랑스에서 '감자의 아버지'로 불리는 앙투안 오귀스탱 파르망티에 상이다.

약사이자 농학자인 파르망티에는 7년 전쟁(1756~1763) 중 프로이센의 포로가 되어 감자만으로 연명했다. 전쟁이 끝나자 감자 덕에 살았으며 그 후 40여 년간 감자 연구에 매달렸다. 그의 진가는 나폴레옹 시절 드러났다. 나폴레옹은 '강한 군사력은 식량자급에서 나온다.'고 믿었다. 파르망티에는 감자를 해법으로 제시했고 10년 사이 프랑스 감자 생산량을 15배나 늘려 놓았다.

루이 16세에게 감자꽃을 단추에 달도록 권유한 것도 그였다. 왕비인 마리 앙투아네트에게 감자꽃의 아름다움을 설파해 당시 프랑스 왕실의 패션코드를 감자꽃으로 바꿔놓기도 하였다. 감자에 대한 편견을 바꿔놓은 것도 그의 공이다.

그러나 생김새 탓인지 감자는 16세기 중엽 유럽에 소개된 이래 200여 년 동안 찬밥신세를 면치 못했다. 악마의 산물, 최음제, 만병의 근원 등의 누명도 썼다. 이런 누명이 벗겨진 것은 1750년 간행된 『식물지』에서다. 저자인 영국 의사 존 힐은 '감자에는 독이 없다.'는 사실을 처음으로 밝혔다. 누명은 벗었지만 시련은 계속됐다. 19세기 초 조지 기싱은 그의 소설 『지옥』에서 감자를 '천한 음식'으로 묘사했다. 영국의 의회법 학자인 리처드 코브턴은 "감자를 먹는 사람은 어떤 직업에서도 역량을 발휘하지 못할 것이다."라고까지 경고했다.

그런가 하면 일찌감치 감자의 가치에 주목한 학자들도 있다. 1664년 존 포스터는 당시 왕이던 찰스 2세에게 "감자가 식량난 해결의 확실한 열쇠"라며 "영국과 웨일스에 대량 재배하면 경제적인 기적을 일으킬 것"이라고 예언했다. 맬서스 역시 『인구론』에서 감자가 기근을 해결할 유용한 대책이라고 주장했다.

국제구호개발기구인 월드비전이 한 때 '사랑의 감자꽃 피우기' 캠페인에 나선 적이 있다. 그 목적은 모금한 돈으로 북한의 씨감자 생산을 늘려 식량난을 해결하는데 보탬이 되자는 취지에서였다. 그러나 아직도 북한의 식량난은 계속 중이다. 비록 가난 구제는 임금도 못하는 일이라고고는 하지만 감자라면 얘기가 다르니 이제라도 본격적으로 감자 생산을 늘리는 비법을 북한에 전수해 주는 것이 어떨까 하는 생각이다. 온갖 시련을 딛고 가난한 자의 주린 배를 채워주었던 수많은 '전례'를 감자는 가지고 있기 때문이다.