

호라즘의 식탁에서 문명을 다시 묻다

— 아무다리야 하류의 음식문화에서 시작한 인류학적 추적

현장 관찰 · 비교문화적 고찰 · 역사·고고학 자료 검토 | 2026

요약

이 글은 우르겐치에서 생활하며 매일 마주한 식탁의 '단순함'에서 출발해, 그 이유를 호라즘의 생태환경과 생계구조, 그리고 역사로 거슬러 올라가며 추적한 인류학적 에세이다. 호라즘을 '수천 년의 고밀도 정착 농경문명'으로 보는 통념 대신, 관개농업과 목축이 결합된 저밀도의 농목복합 오아시스 사회로 이해할 때 이곳의 음식문법이 더 잘 설명된다고 본다. 나아가 오늘날의 단순함은 평탄하고 건조하며 염류화된 환경과 농목복합적 생계구조가 만든 '구조적 단순화'에, 20세기 농업의 중앙집중화·면화 중심 생산·국민음식 표준화가 가져온 '역사적 단순화'가 겹친 결과라고 잠정 결론짓는다. 호라즘사 제국과 실크로드에 대한 통념도 같은 시각에서 다시 검토한다.

구성

글을 시작하며.....	3
제1부 현장에서 생긴 의문.....	5
1. 왜 나는 호라즘의 음식이 단순하다고 느꼈는가.....	5
2. ‘우즈베크 음식’이라는 틀부터 버려야 했다.....	6
제2부 생태와 생계: 호라즘은 어떤 땅이었는가.....	7
3. 정말 호라즘은 전형적인 농경문명이었는가.....	7
4. 농업 생산량과 생물학적 다양성은 왜 다른가.....	8
5. 왜 호라즘에는 태국과 같은 향신식물의 세계가 생기기 어려웠는가.....	9
6. 겨울도 추운데 왜 나물·발효·저장식 문화는 깊게 발달하지 않았는가.....	9
제3부 음식의 문법 읽기.....	11
7. 음식의 복잡성을 어떻게 볼 것인가.....	11
8. 삼사·만타·플로프에서 보이는 농목복합사회의 음식문법.....	12
9. 아무다리아에는 물고기가 많은데 왜 생선요리는 단순해졌는가.....	12
10. 사라진 음식과 생활지식: 원래부터 단순했던 것인가, 나중에 단순해진 것인가.....	13
제4부 역사 다시 보기: 소련, 이집트 비유, 제국, 교역.....	15
11. 소련은 무엇을 바꾸었는가.....	15
12. ‘중앙아시아의 이집트’라는 비유에 왜 의문을 품게 되었는가.....	16
13. 호라즘사 제국은 호라즘 자체의 생산력이 만든 제국이었는가.....	17
14. 교역은 실제로 얼마나 중요했는가.....	17
제5부 종합과 전망.....	19
15. 음식·건축·음악을 통해 문명의 밀도를 판단할 수 있는가.....	19
16. 잠정 결론: 두 번의 단순화.....	20
17. 앞으로의 호라즘: 사라진 지식을 다시 축적할 수 있는가.....	20
논의를 정리하면: 내가 세운 가설과 현재 판단.....	22
맺음말 — 한 접시의 음식은 작은 역사책이다.....	23
참고한 주요 자료.....	25
후속 연구를 위한 질문.....	26

글을 시작하며

이 글은 처음부터 어떤 결론을 증명하기 위해 시작한 글이 아니다. 우르겐치에서 생활하면서 매일 접하는 음식이 이상하게 느껴졌고, 그 이상함을 설명하려고 질문을 하나씩 던지다 보니 음식의 문제를 넘어 호라즘이라는 지역의 생태환경, 농업과 목축, 인구밀도, 교역, 제국의 성격, 그리고 문화 전승의 문제까지 따라가게 되었다.

처음에는 나도 일반적인 설명을 받아들였다. 호라즘은 아무다리야 하류에 형성된 수천 년의 관개농업 문명이고, 과거에는 강대한 호라즘샤 제국의 중심이었으며, 실크로드의 중요한 교역지였다는 설명이다. 그런데 실제로 이곳에서 생활하며 음식과 시장, 도시, 전통건축과 생활문화를 보다 보니 그 설명과 내가 보는 현실 사이에 계속 간극이 생겼다.

가장 먼저 걸린 것은 음식이었다. 농업이 수천 년간 깊게 발달한 사회라면 식재료에 대한 지식도 세대를 거쳐 축적되어야 한다. 어떤 풀을 먹을 수 있는지, 어떻게 저장하는지, 어떤 재료를 발효하고 말리고 절이는지, 한 재료를 다른 재료로 바꾸어 어떻게 새로운 음식을 만드는지에 대한 지식이 쌓인다. 이것은 단순히 ‘맛있는 요리가 많다’는 문제가 아니다. 오랫동안 한 장소에 정착해 농사를 지은 사회라면 토지와 식물, 계절에 대한 세밀한 지식이 생활 속에 축적되어 있을 가능성이 매우 높다는 뜻이다.

그런데 내가 호라즘에서 보는 식탁은 그 이미지와 잘 맞지 않았다. 그래서 의문을 제기했다. 정말 이곳은 우리가 흔히 상상하는 의미의 고밀도 정착 농경문명이었을까? 아니면 농업을 했다는 사실만 보고 그 사회의 성격을 지나치게 농경적으로 해석해 온 것은 아닐까? 이 글은 바로 그 질문을 따라간 기록이다.

핵심 질문 — 수천 년의 관개농업 역사를 가진 호라즘에서, 왜 음식의 가공과 발효, 소스, 채소 활용과 조리법의 분화는 한국·중국·태국의 일부 오래된 정착농업사회만큼 깊게 나타나지 않는가?

이 글의 성격과 한계

나는 전문 인류학자로서 장기간의 구조화된 현지조사를 수행한 것이 아니다. 이 글의 출발점은 우르겐치에서의 생활경험과 식당·시장·주거공간에 대한 반복적인 관찰이다. 따라서 현재의 관찰을 호라즘 전체 주민의 생활로 일반화하지 않으려고 한다.

대신 현장에서 생긴 의문을 역사·고고학·환경사·민속학 자료와 대조하였다. 고대 호라즘의 식생활 자체에 대한 체계적인 고식물학 연구는 놀랄 정도로 적다. 보스턴대학교의 호라즘 고대농업 프로젝트(Khorezm Ancient Agriculture Project, KAAP)는 Sim-Ata 유적이 이

지역에서 처음으로 체계적인 다중지표 고식물학 시료 채취가 이루어진 곳 가운데 하나라고 설명한다. 즉 수천 년 전 사람들이 실제로 어떤 채소와 풀을 얼마나 먹었는지에 대해서는 자료의 공백이 크다.

그러므로 이 글의 일부 결론은 확정된 사실이 아니라 ‘현재 확보할 수 있는 자료를 가장 일관되게 설명하는 가설’이다. 나는 사실, 현장관찰, 비교, 추론을 가능한 한 구분하려고 한다. 이 글의 목적은 호라즘을 평가하는 데 있기보다, 우리가 익숙하게 받아들이던 설명을 실제 생활문화의 증거와 대조해 다시 묻는 데 있다.

제1부

현장에서 생긴 의문

1. 왜 나는 호라즘의 음식이 단순하다고 느꼈는가

우르겐치에서 생활하기 전까지 나는 중앙아시아 음식에 대해 특별한 판단을 갖고 있지 않았다. 그런데 몇 달을 지내면서 반복적으로 드는 느낌이 있었다. **재료는 있는데 음식의 변환이 짧다.** 시장에는 토마토, 오이, 양파, 당근, 호박, 멜론, 포도, 각종 곡물과 고기가 있다. 그런데 식당에서 만나는 대표음식은 몇 가지 문법을 계속 반복한다.

고기는 잘라서 굽는다. 샤슬릭이다. 밀가루 반죽에 고기와 양파를 넣어 굽는다. 삼사다. 반죽에 비슷한 속을 넣어 찌거나 삶으면 만티와 바락 계열이 된다. 쌀에 고기, 지방, 당근, 양파를 넣어 한 솥에서 조리하면 플로프가 된다. 국에는 고기와 양파, 당근, 감자 등이 들어간다. 각각의 음식은 분명 다르고 지역별 차이도 있지만, 원재료가 다른 형태의 2차·3차 식품으로 변환된 뒤 다시 조합되는 경우는 상대적으로 많지 않다.

특히 채소를 보면서 의문이 커졌다. 한국에서는 단독주택의 작은 마당에서도 파, 상추, 깻잎, 고추 같은 것을 조금씩 심는다. 태국에서도 집 주변에서 레몬그라스나 바질, 갈랑갈 같은 향신재료를 바로 뜯어 음식에 쓴다. 그런데 내가 우르겐치에서 본 많은 집은 정원이 있어도 ‘부엌에 바로 연결된 작은 식용 텃밭’이라는 느낌이 약했다. 물론 호라즘 농촌에는 토모르카(tomorqa)라는 가정용 농지가 있고, 채소와 과일을 기르는 전통도 있다. 내가 말하는 것은 농사 자체의 부재가 아니라, 소량의 잎채소와 향신채를 다양하게 키워 매일의 조리에 연결하는 ‘부엌 텃밭(kitchen garden)’의 문화가 상대적으로 덜 눈에 띈다는 점이다.

생선은 더 직접적이었다. 내가 실제로 먹은 것은 대부분 사잔(sazan), 즉 잉어류였다. 토막을 내 튀기거나, 배를 갈라 숯불에 굽거나, 약간 양념해 찌는 방식이 주를 이뤘다. 생선 전문점에 가도 선택지가 놀랄 만큼 적었다. 태국에서 생선이 국, 커리, 튀김, 찜, 발효소스, 젓갈과 각종 소스의 재료로 끝없이 변환되는 것을 보았던 경험과 비교하면 차이가 컸다.

그래서 첫 번째 질문은 아주 단순했다. ‘식재료가 없어서 그런 것인가?’ 그런데 시장에 가 보면 재료는 있다. 그러면 두 번째 질문이 생긴다. ‘옛날에는 재료가 없었나?’ 역사 자료를 보면 쌀, 밀, 기장, 멜론, 호박, 포도, 양파, 당근, 유제품, 생선 등은 오래전부터 존재했다. 그렇다면 세 번째 질문이 나온다. ‘왜 이 재료들이 더 복잡한 가공체계로 발전하지 않았는가?’ 이 글은 바로 이 세 번째 질문에서 출발한다.

2. ‘우즈베크 음식’이라는 틀부터 버려야 했다

처음 분석에서 가장 먼저 수정해야 했던 것은 분석의 단위였다. 지금의 국경을 기준으로 ‘우즈베크 음식’을 설명하면 호라즘의 역사적 성격을 놓치기 쉽다. 우즈베키스탄이라는 현대 국민국가의 틀과 호라즘이라는 역사적 생태권은 일치하지 않는다.

내가 말하는 호라즘은 현재의 우르겐치와 히바만이 아니다. 아무다리야 하류를 따라 투르크메니스탄의 다쇼구즈, 카라칼팍스탄 남부와 연결되는 하나의 역사적 공간이다. 이 공간의 중심은 국경이 아니라 물이다. 아무다리야가 어디로 흘렀는지, 어떤 수로가 살아 있었는지, 어느 지역에 물이 공급되었는지가 농업과 정착지를 결정했다.

이렇게 보면 플로프, 만티, 삼사, 난, 케밥을 모두 ‘호라즘 고유의 전통’으로 보는 것도 조심해야 한다. 이런 음식은 중앙아시아와 이란계 문화권에 넓게 분포한다. 현대의 국가별 ‘국민음식’ 서술은 소련기와 포스트소비에트기의 국가 정체성 형성과 깊이 연관되어 있다. 알림바예바(Aida Aaly Alymbaeva)는 중앙아시아의 복잡한 음식 어휘가 소련기 출판물에서 플로프와 베슈바르막 같은 몇몇 대표음식으로 압축되었고, 이러한 국민음식의 언어가 오늘날에도 반복된다고 지적한다.

따라서 나는 ‘우즈베크 사람들은 왜 이렇게 먹는가’라고 묻는 대신 ‘아무다리야 하류의 호라즘 생활권에서는 왜 이런 음식문법이 형성되었는가’라고 질문을 바꾸게 되었다. 질문을 바꾸자 유목민과 농경민, 우즈베크와 투르크멘, 도시와 농촌을 단순히 나누던 설명도 조금씩 무너지기 시작했다.

제2부

생태와 생계: 호라즘은 어떤 땅이었는가

3. 정말 호라즘은 전형적인 농경문명이었는가

가장 오래 붙잡고 있었던 의문은 이것이다. 호라즘에 수천 년 동안 관개농업이 있었다면, 왜 생활문화에서는 고밀도 정착농업사회의 흔적이 생각보다 약하게 보이는가. 처음에는 이 의문이 단순히 나의 인상일 수 있다고 생각했다. 그러나 고고학 자료를 찾아보면서 ‘관개농업이 있었다’와 ‘사회 전체가 전형적인 정착농민사회였다’는 말이 서로 다르다는 점이 중요해졌다.

옥스퍼드 핸드북(Oxford Handbook of Topics in Archaeology)에 실린 고대 중앙아시아 정착 연구는 호라즘의 대형 칼라(kala, 성벽으로 둘러싸인 요새형 거점)를 일반적인 고밀도 도시와 다르게 해석한다. 큰 성벽 안에도 빈 공간이 많고, 실제 주민은 수로를 따라 흩어진 농가와 작은 거주지에 저밀도로 분포했다. 일부 대형 요새는 주민이 뻘뻘하게 사는 도시라기보다 정치·의례·군사적 중심지였을 가능성이 있다. 이 연구는 고대 동부 호라즘의 경작면적이 긴 수로의 규모에 비해 넓지 않았으며, 농업만으로 대규모 인구를 부양하거나 거대한 수로를 유지했다고 보기 어렵다는 기존의 관찰을 소개한다. 그 결과 상당한 인구가 농업과 목축을 함께 이용했고 이동성을 유지했을 가능성이 제기된다.

이 자료를 보고 나는 처음 세운 가설로 다시 돌아오게 되었다. ‘이 사람들은 순수한 농경민이 아니었던 것이 아닐까?’ 정확히 말하면 농업을 하지 않았다는 뜻이 아니다. 농업은 분명 중요했다. 하지만 농업만이 사회 전체의 생활방식을 규정하지는 않았을 가능성이 크다.

아무다리야 수로 가까이에서는 밀과 쌀, 과일과 채소를 재배할 수 있다. 그러나 조금만 바깥으로 나가면 초지와 사막이 이어진다. 그 공간에서는 가축을 이동시키는 목축이 훨씬 합리적이다. 즉 같은 호라즘 안에서도 정착농민, 농업과 목축을 병행하는 사람, 이동성이 더 높은 목축민이 연속적으로 존재할 수 있다.

따라서 나는 현재로서는 호라즘을 이해하는 데 ‘농경민 대 유목민’이라는 이분법보다 ‘농목복합사회(agropastoral society)’라는 개념이 더 적합하다고 본다. 이것이 중요한 이유는 음식이 바로 이 생계구조를 반영할 가능성이 있기 때문이다. 곡물은 농업에서 나오고, 고기·지방·우유는 목축에서 나온다. 오늘날 대표음식들의 기본 재료가 이 두 세계의 결합이라는 것은 우연이 아닐 수 있다.

4. 농업 생산량과 생물학적 다양성은 왜 다른가

다음으로 내가 다시 물은 것은 ‘호라즘에는 정말 식재료가 풍부했는가’였다. 여기서 중요한 구분을 하나 해야 했다. 많이 생산된다는 것과 다양한 종류가 존재한다는 것은 전혀 다른 이야기다.

호라즘에서는 특정 작물을 많이 생산할 수 있다. 멜론이 대표적인 예다. 여러 품종이 세분화되어 있고 저장성과 맛에 대한 선택도 깊다. 밀, 쌀, 호박, 양파, 당근, 포도 등도 관개수만 확보되면 상당한 생산이 가능하다. 이것은 농업생산의 풍부함이다.

그러나 태국과 같은 열대·아열대 생태계에서 보이는 식용 식물종의 다양성은 다른 문제다. 태국에서 내가 인상 깊게 본 것은 시장의 물량만이 아니었다. 집 주변과 들에서 바로 구할 수 있는 수많은 잎, 줄기, 뿌리, 향신식물이었다. 레몬그라스와 갈랑갈, 여러 종류의 바질과 라임, 고수, 고추, 수많은 쓴 잎과 향이 강한 식물이 동시에 음식의 후보가 된다. 이런 환경에서는 세대마다 식물을 시험하고 조합할 기회 자체가 많다.

호라즘은 그 반대에 가깝다. 평탄한 아무다리야 하류에는 산이 거의 없다. 산 하나에는 북사면과 남사면, 계곡과 능선, 습윤지와 건조지, 저지대와 고지대라는 여러 생태대가 생기고, 이 차이가 식물종의 다양성을 크게 만든다. 반면 호라즘은 매우 넓은 지역에 걸쳐 고도차가 작고, 수로를 벗어나면 건조한 사막·반사막 환경으로 급격히 바뀐다.

여기에 토양 염류화라는 강한 필터가 더해진다. 현대 호라즘의 17년간 지하수 관측 연구는 성장기 지하수위가 대체로 지표 아래 1m 안팎까지 올라오는 구간이 있고, 건조한 저지대에서는 얇은 염수성 지하수가 토양 염류화의 핵심 원인이 된다고 설명한다. 강한 증발은 물만 대기로 보내고 염분은 토양에 남긴다. 이런 환경에서 식물은 단순히 ‘건조함’만 견디면 되는 것이 아니라 고온, 추운 겨울, 염분, 관개주기까지 함께 견뎌야 한다.

그래서 호라즘의 자연환경에서는 농사를 짓지 않아도 주변에서 마음대로 뜯어 쓸 수 있는 부드러운 잎채소와 향신초의 다양성이 제한될 수밖에 없다. 물론 먹을 수 있는 야생식물이 없었다는 뜻은 아니다. 실제로 쇠비름과 수영(sorrel)류, 여러 봄풀을 이용한 기록이 있다. 중요한 것은 ‘음식 후보가 되는 식물이 얼마나 다양하고, 얼마나 쉽게, 반복적으로 공급되는가’이다.

이렇게 보면 호라즘의 농업은 태국처럼 생물다양성을 그대로 부엌으로 끌어들이는 농업이 아니라, 사람이 물을 넣어 특정 작물을 선택적으로 생산하는 관개농업이었다. 생산량은 클 수 있어도 재료의 스펙트럼은 상대적으로 좁을 수 있다. 내가 처음 느낀 ‘재료는 많은데 요리는 왜 단순하지?’라는 의문의 절반은 여기에서 풀린다.

5. 왜 호라즘에는 태국과 같은 향신식물의 세계가 생기기 어려웠는가

나는 태국에서 생활하면서 한 가지에 크게 감명받았다. 사람들이 주변 식물을 음식의 언어로 읽는다는 점이였다. 어떤 잎은 향을 내고, 어떤 뿌리는 비린내를 줄이고, 어떤 풀은 쓴맛을 주며, 어떤 열매는 산미를 만든다. 한 가지 식물이 ‘먹을 수 있다/없다’에서 끝나지 않고, 어떤 재료와 조합해야 하는지까지 지식이 세분되어 있다.

이런 지식은 책에서 갑자기 발명되지 않는다. 집 주변에 늘 여러 식물이 있고, 매일 조금씩 뜯어 먹을 수 있으며, 가족 안에서 세대 간에 지식이 반복될 때 축적된다. 집의 정원 자체가 조리실의 연장이자 작은 식물지식의 저장소가 되는 셈이다.

호라즘에도 가정 경작지(household plot)와 토모르카는 분명 존재한다. 따라서 ‘호라즘 사람은 텃밭을 몰랐다’고 말하는 것은 틀리다. 내가 현장에서 느끼는 차이는 조금 다르다. 한국이나 태국에서처럼 부엌에 바로 연결되는 소규모 다품목 향신채·잎채소 정원이 일상 조리에서 차지하는 비중이 낮아 보인다는 것이다.

그 이유는 환경과 경제성에서 생각해 볼 수 있다. 태국에서는 레몬그라스 한 포기를 심으면 자연 강우와 따뜻한 기후가 상당 부분을 해결해 준다. 호라즘에서는 식물을 기르려면 물을 의식적으로 공급해야 한다. 귀한 관개수와 노동을 투입해야 한다면 농가는 자연스럽게 생산량이 많고 저장하거나 판매하기 좋은 작물에 더 많은 공간을 배분할 가능성이 있다. 향신채를 심지 말라는 문화규범이 있어서가 아니라, 물과 노동의 경제성이 다른 것이다.

또 주변 자연식생에서 수집 종류의 향미재료를 쉽게 얻을 수 없다면 조리의 발전 방향 자체가 달라진다. 태국 음식은 다양한 식물을 조금씩 조합해 하나의 음식 안에서 맛의 층위를 늘리는 방향으로 발전할 수 있었다. 호라즘에서는 같은 에너지가 멜론의 품종 선발, 곡물 생산, 가축 사육, 유제품 가공과 같은 다른 영역에 투입되었을 수 있다.

이 점은 ‘어느 음식문화가 우수하다’는 판단과는 전혀 다른 이야기다. 같은 사회적 지식이 서로 다른 대상에 축적된 것이다. 다만 결과적으로, 한 접시 안에 들어가는 식물의 종류와 향미의 조합이라는 측면에서는 큰 차이가 발생한다.

6. 겨울도 추운데 왜 나물·발효·저장식 문화는 깊게 발달하지 않았는가

처음에는 ‘호라즘은 건조하니까 발효가 잘 안 되었을 것’이라고 생각했다. 하지만 이것은 너무 단순한 설명이다. 발효는 습도가 낮다고 불가능해지는 기술이 아니다. 실제로 중앙아시아에는 카틱(qatig, 발효유), 수즈마(suzma, 물기를 뺀 발효유), 쿠르트(qurt, 말려 굳힌 발효유)처럼

유제품 발효가 매우 발달했다. 문제는 발효 능력의 유무가 아니라, 어느 재료를 어떤 방식으로 보존하는 것이 가장 유리했는가이다.

한국의 장과 김치 문화를 생각하면 긴 겨울을 빼놓을 수 없다. 몇 달 동안 신선한 채소를 얻기 어려운 시기가 반복되면 여름과 가을의 생산물을 겨울까지 이어 주는 저장기술의 가치가 커진다. 여기에 콩, 소금, 옹기, 계절별 온도 변화와 습윤한 여름이 결합하면서 장기간의 발효·숙성 체계가 발전했다.

호라즘도 겨울은 춥다. 영하 10도 아래로 내려가고 눈과 강한 바람을 경험한다. 그렇다면 왜 한국처럼 나물과 채소의 장기 저장이 크게 분화하지 않았을까? 여기서는 겨울의 길이만 볼 것이 아니라, 겨울을 넘길 수 있는 다른 식품이 무엇이었는지를 봐야 한다.

호라즘에는 곡물이 있었다. 양파와 뿌리채소, 호박이 있었다. 저장성이 높은 멜론 품종과 건과일이 있었다. 가축과 유제품도 있었다. 즉 겨울의 에너지와 영양을 확보하는 방법이 반드시 잎채소를 대량으로 말리고 발효하는 것일 필요는 없었다. 특히 건조한 공기는 과일과 일부 식품을 말리는 데 매우 유리하다.

그래서 나는 ‘건조해서 발효가 안 되었다’보다 ‘건조라는 값싼 보존기술과 다른 저장식품들이 있었기에, 식물성 습식발효를 극단적으로 발전시켜야 할 압력이 상대적으로 작았다’는 가설이 더 합리적이라고 본다. 실제로 유제품처럼 그대로 두면 빨리 상하는 재료에서는 발효가 발달했다. 사람들이 발효기술을 몰랐던 것이 아니라, 필요가 큰 곳에 기술이 집중되었다는 뜻이다.

그럼에도 ‘왜 풀을 말려 겨울에 먹는 문화가 크게 발달하지 않았는가’라는 질문은 여전히 남는다. 건조지역이라고 해서 나물문화가 반드시 약한 것은 아니다. 이란의 일부 건조 산악지역에서는 봄철 야생초를 채집해 말렸다가 겨울에 먹는 전통이 있다. 차이는 산이다. 산과 계곡이 다양한 봄나물을 만들어 내면 채집과 건조가 경제적으로 의미를 갖는다. 평평하고 염분이 많은 호라즘 오아시스에서는 자연적으로 얻을 수 있는 식용 초본의 종수와 양이 더 제한되었을 가능성이 높다.

제3부

음식의 문법 읽기

7. 음식의 복잡성을 어떻게 볼 것인가

‘호라즘 음식은 단순하다’고 말하면 가장 먼저 나오는 반론은 그것이 주관적인 평가라는 점이다. 그래서 나도 내가 말하는 단순함이 정확히 무엇인지 정리할 필요가 있었다.

내가 이 글에서 말하는 음식의 복잡성은 고급 레스토랑의 미학이나 맛에 대한 점수가 아니다. 다음 여섯 가지를 묻는 것이다.

- 식용으로 사용하는 원재료의 종수가 얼마나 많은가
- 하나의 원재료를 몇 가지 방식으로 변환하는가
- 발효·절임·건조·분쇄·추출을 거쳐 새로운 식재료를 만드는가
- 그렇게 만든 2차 가공품이 다시 새로운 요리의 재료가 되는가
- 소스와 조미료가 독립된 체계로 발전했는가
- 같은 재료를 서로 다른 계절과 상황에서 사용하는 조리법이 얼마나 세분화되어 있는가

한국의 콩을 예로 들면, 콩은 단순히 삶아 먹는 데서 끝나지 않는다. 두부, 메주, 된장, 간장으로 바뀌고, 된장과 간장은 다시 국과 찌개, 나물, 장아찌의 기반이 된다. 배추는 김치가 되고, 김치는 다시 찌개·볶음·전·만두의 재료가 된다. 한 번의 가공이 다음 가공의 출발점이 되기 때문에 가능한 조합의 수가 급격히 늘어난다.

태국의 경우는 조금 다르다. 피시소스나 발효어류 같은 2차 재료도 있지만, 무엇보다 여러 향신식물과 산미·단맛·매운맛을 동시에 조합한다. 생선 한 마리도 라임, 고추, 레몬그라스, 갈랑갈, 허브, 발효조미료와 결합하면서 완전히 다른 음식으로 변한다.

반면 내가 오늘날 호라즘에서 자주 보는 조리의 사슬은 짧다. 고기는 굽거나 삶고, 밀은 난이나 반죽으로 만들고, 그 반죽 안에 고기와 양파를 넣는다. 물론 예외는 많다. 유제품 가공은 깊고, 시비트 오시(shivit oshi, 달을 넣어 반죽한 히바의 녹색 국수)처럼 지역적으로 독특한 음식도 있다. 그러나 식물성 원재료를 계속 변환해 새로운 조미 기반을 만드는 체계는 상대적으로 얇아 보인다.

장기간의 고밀도 정착농업이 이어지면 이런 가공·전문화가 발전할 가능성이 매우 높다고 나는 본다. 이것을 인류사회의 절대법칙이라고 할 수는 없다. 그러나 중국, 한국, 일본의 일부 지역,

동남아시아, 지중해와 서아시아의 오래된 정착농업사회에서 저장·발효·가공·전문화가 반복적으로 나타난다는 점을 보면, 비교문명적 경향으로는 충분히 검토할 가치가 있다.

8. 삼사·만티·플로프에서 보이는 농목복합사회의 음식문법

농목복합사회라는 가설을 음식에 대입하면 여러 대표음식이 새롭게 보인다. 서로 다른 이름을 가진 음식들이 사실은 같은 생산체계에서 나온 원료를 반복적으로 결합하고 있기 때문이다.

삼사의 기본은 밀가루 반죽, 고기, 지방, 양파다. 만티와 여러 바락도 비슷하다. 플로프는 쌀, 고기, 지방, 당근, 양파다. 슈르파는 고기와 물, 양파와 몇 가지 채소가 중심이다. 남은 밀을 가장 안정적으로 저장하고 소비하는 방식이다.

즉 농경에서 얻은 곡물과 일부 채소, 목축에서 얻은 육류와 지방이 한 음식 안에서 만난다. 식재료를 여러 번 변환하기보다 두 생산체계의 결과물을 직접 결합하는 것이다. 나는 이것을 ‘농목복합사회의 음식문법’이라고 부르고 싶다.

이 관점에서는 고기 중심의 문화를 ‘유목민이 침입해 농경민의 음식을 고기로 바꾸었다’고 설명할 필요가 없다. 그런 설명은 역사적으로도 상식적으로도 약하다. 정복자가 왔다고 기존 주민이 갑자기 그동안 먹던 채소와 곡물을 버리지 않는다는 오�히려 농경과 목축이 처음부터 같은 지역경제의 서로 다른 축이었다면 곡물과 고기의 결합은 훨씬 자연스럽다.

또 목축·전사집단이 정치적 위신을 가지고 있었다면 접대음식과 의례음식에서 고기의 비중이 더 커질 수 있다. 매일의 가난한 농가식보다 손님에게 대접하는 고기와 플로프가 지역의 ‘대표음식’으로 남기 쉽다. 이 부분은 직접적인 증거보다 사회적 위신과 음식의 관계에 기반 가설이므로 더 많은 자료가 필요하다. 그러나 오늘날 관광과 국가정체성이 플로프와 고기요리를 과대표현한다는 사실과 함께 생각하면 설명력이 있다.

9. 아무다리야에는 물고기가 많은데 왜 생선요리는 단순해졌는가

생선은 내 가설을 시험하기에 가장 좋은 사례였다. 처음에는 ‘이 지역에는 원래 물고기 종류가 적어서 요리도 단순한 것 아닐까’라고 생각할 수 있었다. 그런데 자료를 찾아보니 그렇지 않았다.

FAO가 정리한 호라즘 수계 자료에는 36종의 어류가 기록되어 있다. 잉어(common carp)뿐 아니라 강꼬치고기(pike), 유럽메기(wels catfish), 잔더(pikeperch), 브림(bream), 바벨(barbel), 로치(roach), 러드(rudd) 등 여러 종이 강·수로·호수·저수지에 분포한다. 즉 현대

식당에서 사잔류가 압도적으로 보이는 현상을 자연의 어종 자체가 단순해서라고 설명할 수는 없다.

과거 호라즘의 생선문화도 현재보다 넓었다. 2025년 호라즘의 생선음식을 정리한 현지 논문은 히바 칸국 시기 시장에 생선 전문 조리인인 발리크파즈(baliqpaz)가 있었고, 1860년대 히바에서 발리크파즈와 칼라파즈(kallapaz, 양 머리·족 요리 조리인)가 합쳐 18명으로 기록되었다고 소개한다. 같은 글은 생선을 qovurma(튀김), suyuq sho'rva(국), dimlama(찜·줄임), kabob(구이), yaxna tamaddi(차게 먹는 방식), qoq(건조) 등 여러 방식으로 먹었다고 적고 있다.

특히 코르마 발리크(qorma baliq)라는 음식이 흥미롭다. 메기류를 큰 토막으로 삶아 뼈와 잔가시를 제거한 뒤, 그 국물에 반죽을 넣어 익힌다. 오늘날 우르겐치의 일반적인 생선 전문점에서는 쉽게 보기 어려운 방식이다. 아무다리야 하류의 민속자료에는 생선죽, 건어물, 염장 생선, 어란의 건조와 튀김, 생선기름의 재활용 등 더 다양한 이용법도 기록되어 있다.

그러면 문제가 바뀐다. ‘호라즘 사람들은 원래 생선요리를 몰랐다’가 아니라 ‘왜 그중 상당수가 현재 일상에서 사라졌는가’가 된다.

내가 히바에서 산 말린 생선은 지금도 술안주로 팔린다. 그러나 직접 먹어 보면 지나치게 짜고 질기며 맛의 층위가 단순했다. 이것은 전통 보존식의 원래 목적이 맛보다 저장이었을 가능성과 연결된다. 중요한 점은, 다른 지역에서는 그 보존식이 다시 새로운 조리의 재료가 되는 반면 여기에서는 그 두 번째 변환 단계가 상대적으로 약해 보인다는 것이다.

예를 들어 말린 생선을 불리고, 양념하고, 국이나 조림에 넣거나, 아예 발효해 소스와 조미료로 만드는 문화가 강하게 발전하면 저장법 하나가 수십 개의 요리로 이어진다. 현재까지 확인한 호라즘 자료에서는 그런 연쇄가 깊게 나타나지 않는다. 동시에 과거에 있었던 어란·생선국·건조·염장 등의 지식조차 오늘날 많이 사라졌다. 따라서 생선은 ‘원래의 제한적 복잡성’과 ‘후대의 추가적 단순화’를 동시에 보여 주는 좋은 사례다.

10. 사라진 음식과 생활지식: 원래부터 단순했던 것인가, 나중에 단순해진 것인가

여기까지 오면 가장 중요한 구분이 필요하다. 현재의 우르겐치 음식이 단순하다고 해서 수백 년, 수천 년 전에도 똑같았다고 할 수는 없다. 실제로 민속자료는 지금보다 다양한 식물 이용법이 존재했음을 보여 준다.

마트카리모바(Sadokat Matkarimova)의 2024년 호라즘 전통음식 단행본은 지역의 자연환경, 경제·문화 유형, 일상식과 의례식, 현대화의 영향을 함께 다룬다. 이 자료에는 알팔파, 시금치, 수영(sorrel)류, 여러 녹색식물을 이용한 바락(barak)과 삼사, gomme 등이 기록되어 있다. 일부 음식은 현재 거의 만들어지지 않는다고 설명된다.

이 사실은 내 초기 인상을 수정하게 했다. ‘호라즘에는 나물과 풀을 먹는 지식이 원래 없었다’고 말할 수 없다. 분명 있었다. 다만 그것이 한국처럼 독립된 대규모 나물반찬 체계로 발전하지 않았고, 오늘날에는 그나마 존재했던 일부 지식마저 약화되었다.

생활지식은 건축물처럼 눈앞에 남아 있지 않는다. 어느 풀이 봄에 가장 부드러운지, 어떻게 데치면 쓴맛이 빠지는지, 어느 생선의 알을 어떻게 보관하는지 같은 정보는 어머니와 할머니가 자녀에게 반복해서 가르칠 때 살아남는다. 한 세대가 사용하지 않으면 다음 세대에는 이름만 남고, 두세 세대가 지나면 이름조차 사라질 수 있다.

내가 현재 호라즘에서 느끼는 것은 바로 이 ‘전승의 빈 공간’이다. 주변에는 풀이 있지만 그것을 음식의 후보로 읽어 내는 지식이 약해 보인다. 시장에서 모든 것을 사는 생활이 일반화되면서 집 주변의 작은 생태지식을 유지할 경제적 필요도 줄었을 것이다.

이것을 단순히 사람들의 무관심이라고 볼 수는 없다. 사회가 변화하면서 특정 지식의 필요성이 사라진 결과일 수 있다. 문제는 한번 끊어진 지식은 경제가 좋아진다고 저절로 복구되지 않는다는 점이다. 기록하고 연구하고 재현하는 별도의 노력이 필요하다.

제4부

역사 다시 보기: 소련, 이집트 비유, 제국, 교역

11. 소련은 무엇을 바꾸었는가

처음에는 소련이 호라즘의 전통음식을 거의 통째로 없애고 현재의 ‘우즈베크 음식’을 만들었을 가능성을 생각했다. 그러나 자료를 따라가면서 이 설명도 수정해야 했다. 플로프, 고기, 곡물, 유제품 중심의 음식문법은 소련 이전부터 존재했다. 그러므로 소련을 모든 단순성의 원인으로 삼을 수는 없다.

그렇다고 소련의 영향을 작게 볼 수도 없다. 첫째는 **농업생산구조의 변화**다. 면화 중심의 국가농업체계는 물과 토지를 특정 상품작물에 집중시켰다. 호라즘 전통음식 연구도 20세기 후반 면화 중심 생산이 강화되면서 일부 곡물·채소·과수와 식용·약용 식물의 이용이 감소했고, 여러 전통음식이 덜 만들어지게 되었다고 기록한다.

둘째는 **지식과 생산의 중앙집중**이다. 농가가 원료를 재배하고 가공해 지역에서 소비하는 구조보다, 원료를 국가 계획에 따라 생산하고 가공을 대규모 시설에 집중하는 구조에서는 가정과 지역의 가공기술이 약해질 수 있다. 「Knowledge Loss: Managing Local Knowledge in Rural Uzbekistan」 같은 연구는 소련기의 중앙집중적 농업과 원료가공 구조가 우즈베키스탄 농촌의 토착 가공지식 손실과 연결될 수 있음을 지적한다.

셋째는 **음식의 표준화**다. 알림바예바의 연구는 소련의 대표적인 요리책들이 중앙아시아의 다양한 지역음식을 ‘국민음식’이라는 범주로 재정리하면서 플로프와 베슈바르막 같은 몇몇 음식에 민족적 대표성을 부여했다고 분석한다. 복잡한 지역별 음식 어휘가 몇몇 상징음식으로 압축된 것이다.

나는 소련이 호라즘의 식문화를 처음부터 단순하게 만든 것은 아니라고 본다. 오히려 원래부터 농목복합적이고 재료의 스펙트럼이 제한되어 있던 음식체계 위에서, 소련의 생산 표준화와 국민음식 서사가 지역적 세부지식을 더 줄이는 방향으로 작용했을 가능성이 크다.

12. ‘중앙아시아의 이집트’라는 비유에 왜 의문을 품게 되었는가

호라즘을 설명할 때 종종 ‘중앙아시아의 이집트’라는 비유가 등장한다. 아무다리야라는 거대한 강과 관개농업, 오래된 성곽과 도시문명을 강조하기 위한 표현이다. 그러나 나는 이 비유가 너무 많은 것을 암시하기 때문에 오히려 조심해야 한다고 생각하게 되었다.

이집트라는 말을 들으면 우리는 나일강의 안정적인 농업잉여, 매우 높은 인구밀도, 장기간 지속된 중앙집권국가, 거대한 석조건축, 복잡한 장인집단과 전문화된 사회를 떠올린다. 호라즘의 관개기술이 뛰어났다는 사실을 이런 사회구조 전체와 동일시해서는 안 된다.

고대 호라즘의 정착 연구는 오히려 낮은 밀도의 분산정착과 농목복합적 생계전략을 강조한다. 대형 칼라도 오늘날 우리가 생각하는 고밀도 도시와는 달랐을 수 있다. 성벽 내부에 넓은 빈 공간이 있고, 주변에 흩어진 농가와 경작지가 존재했다. 이것은 국가조직과 엘리트, 의례와 군사적 기능이 있었다는 증거이지만, 곧바로 수십만 명의 농민이 밀집한 도시경제를 의미하지는 않는다.

아무다리야 자체도 나일강과 다르다. 하류에서 여러 갈래로 갈라지고 퇴적과 하도 변화가 심하다. 2026년에 발표된 Sym-Ota 1 유적 연구는 기원전 수세기부터 주민들이 아무다리야의 주 흐름에 영향을 줄 정도의 수리공학을 수행했고, 서기 400년 무렵의 큰 하도 변화 뒤에도 흐름을 다시 조정했다고 본다. 이것은 놀라운 기술적 역량이지만, 동시에 호라즘 농업이 얼마나 불안정한 하천을 계속 관리해야 했는지를 보여 준다.

최근 2천 년의 아랄해·아무다리야 수문자료를 보면 기후도 일정하지 않았다. 대략 서기 0~400년, 900~1200/1350년, 1500~1650년 등에 건조한 구간이 확인되고, 중세 호라즘의 관개활동이 활발했던 시기와 건조기가 겹치는 경우도 있다. 즉 호라즘의 번영을 단순히 ‘당시 기후가 훨씬 습해서 농업이 엄청났기 때문’이라고 설명하기는 어렵다. 오히려 물을 적극적으로 통제하는 능력이 중요했다.

따라서 나는 호라즘을 ‘중앙아시아의 이집트’라고 부르기보다 ‘사막 속에서 아무다리야를 인공적으로 붙잡아 유지한 농목복합 오아시스 문명’이라고 표현하는 것이 더 정확하다고 생각한다.

13. 호라즘사 제국은 호라즘 자체의 생산력이 만든 제국이었는데가

다음 의문은 더 컸다. 호라즘의 농업생산력과 인구가 내가 예상한 것보다 제한적이었다면, 어떻게 이곳을 중심으로 한 호라즘샤가 한때 이란과 호라산, 중앙아시아의 넓은 지역을 지배할 수 있었을까.

여기서 먼저 왕조의 존속기간과 제국의 최대 팽창기간을 구분해야 한다. 아누쉬테긴제 호라즘샤 왕조는 1097년부터 1231년까지 이어졌지만, 1157년 셀주크의 산자르(Sanjar)가 죽기 전까지는 셀주크에 종속된 성격이 강했다. 『이라니카 백과사전(Encyclopaedia Iranica)』도 이들이 잠시 동부 이슬람세계의 지배적 세력으로 부상했지만 그 제국은 실질적으로 ‘일시적(transient)’이었다고 표현한다.

대규모 팽창은 테키시(Tekish)와 무함마드 2세(Muhammad II) 시기에 집중된다. 1194년 테키시가 마지막 대셀주크 술탄을 제거한 뒤 서부 이란으로 진출했고, 1200년에 즉위한 무함마드 2세는 1210년대에 호라산, 트란스옥시아나(Transoxiana), 이란과 아프가니스탄 북부로 빠르게 팽창했다. 우리가 역사 지도에서 보는 거대한 색칠 면적은 사실상 매우 짧은 시간의 최대치다.

따라서 ‘이렇게 작은 호라즘이 어떻게 거대한 제국을 만들었는가’라는 질문의 답을 호라즘의 농업생산력 하나에서 찾을 필요가 없다. 무함마드 2세의 모계는 킵차크(Qipchaq)계 초원세력과 연결되어 있었고, 호라즘샤는 북방 초원집단을 중요한 군사인력 공급원으로 활용했다. 호라즘은 농업인구만으로 군대를 만든 국가가 아니었다.

팽창의 타이밍도 중요하다. 셀주크 질서가 약화되고 구르 왕조(Ghurid)와 카라키타이(Qara Khitay) 등 여러 세력이 경쟁하는 상황에서 호라즘샤는 권력의 공백을 빠르게 흡수했다. 그리고 메르브(Merv), 니샤푸르(Nishapur), 부하라, 사마르칸트, 라이(Rayy) 같은 부유한 지역을 정복한 뒤에는 더 이상 호라즘 오아시스 자체의 재정만으로 움직이는 국가가 아니었다. 정복지의 세입과 도시, 관료체계를 이용할 수 있었다.

따라서 나는 호라즘샤 제국의 거대한 영토를 보고 호라즘 본토가 수백 년간 그 규모의 경제력을 가지고 있었다고 역추론하는 것은 잘못이라고 본다. 작은 핵심지역이 군사적·정치적 기회를 이용해 훨씬 큰 경제권을 짧은 기간 지배하는 것은 역사에서 드문 일이 아니다.

14. 교역은 실제로 얼마나 중요했는가

호라즘의 경제력을 설명할 때 빠뜨릴 수 없는 것이 교역이다. 그러나 여기에서도 ‘실크로드의 중심’이라는 표현은 너무 쉽게 사용된다.

중세 이슬람세계에서 이란과 중국을 연결하는 대표적인 동서 간선은 라이, 니샤푸르, 메르브를 지나 아무다리야를 건너 부하라, 사마르칸트, 페르가나로 이어졌다. 호라즘의 구르간지(Gurganj)는 이 동서 주간선에서 북서쪽으로 벗어나 있다. 따라서 사마르칸트나 메르브와 같은 의미의 동서 교역 중심이라고 부르는 것은 어렵다.

대신 호라즘에는 다른 장점이 있었다. 남쪽의 이슬람 정착도시권과 북쪽의 튀르크 초원, 불가르(Volga Bulgar)와 루스(Rus)·동유럽 산림지대를 잇는 남북 교역의 관문이었다. 『이라니카 백과사전』은 호라즘을 북방민족 및 동유럽과의 교역의 주요 중심으로 설명한다. 10세기 지리학자들의 기록에는 북쪽에서 모피, 밀랍, 꿀, 가죽, 매, 무기, 가축, 노예 등이 들어왔고, 호라즘에서는 포도와 건포도, 참깨, 의류와 직물, 유제품, 생선 등이 나갔다는 내용이 있다.

이 자료를 보면 호라즘의 교역은 분명 중요했다. 그러나 중요한 교역지와 세계적 규모의 물류 중심은 같은 개념이 아니다. 우스투르트(Ustyurt) 고원과 초원을 넘어 이동해야 하는 장거리 육상교역에서는 운송비가 높기 때문에 모피, 고급직물, 노예, 무기처럼 가치가 높은 상품이 유리하다. 밀이나 장작 같은 대량 저가품이 현대 항만처럼 대규모로 이동하는 경제와는 성격이 다르다.

그래서 나는 호라즘의 상업적 강점을 ‘규모’보다 ‘위치’에서 찾는 것이 맞다고 본다. 자체 생산력이 압도적이어서가 아니라, 서로 다른 경제권 사이의 환적·중계 기능을 가졌다는 것이다. 이런 관문경제는 도시 상인과 지배층에 상당한 부를 제공할 수 있지만, 그것이 지역 전체의 인구밀도와 생활수준을 중국 강남이나 나일강 유역 수준으로 끌어올렸다고 바로 결론 내릴 수는 없다.

이 점은 호라즘샤의 팽창과도 연결된다. 농목복합 생산기반, 북방교역에서 나오는 현금성 부, 초원 군사인력에 대한 접근성이 결합되어 있었고, 이후 정복지를 확보하면서 국가의 경제기반이 급격히 커졌다. 즉 호라즘의 힘은 ‘거대한 본토’보다 ‘작지만 전략적인 접점’에서 나왔다고 보는 편이 더 일관된다.

제5부

종합과 전망

15. 음식·건축·음악을 통해 문명의 밀도를 판단할 수 있는가

내가 현장에서 계속 의문을 갖게 된 것은 음식만이 아니었다. 이찬 칼라(Ichan Kala)를 비롯한 호라즘의 전통건축을 보면서도 비슷한 생각이 들었다. 물론 현재의 이찬 칼라는 호라즘사 전성기의 도시가 아니며, 오늘날 남아 있는 주요 건축 상당수는 훨씬 후대의 것이다. 따라서 현재의 히바 건축만 보고 12세기 호라즘의 문명 수준을 직접 판단해서는 안 된다.

그럼에도 더 넓은 질문은 남는다. 장기간 매우 높은 경제잉여와 고밀도 도시사회가 유지되었다면 보통은 전문화된 장인집단, 복잡한 공예, 다양한 복식과 장식, 건축유형, 음악전통, 문헌과 생활기술에 흔적이 남는다. 전쟁과 파괴가 있었다 해도 모든 영역이 동시에 사라지기는 쉽지 않다.

나는 현재 호라즘에 이런 흔적이 전혀 없다고 말하려는 것이 아니다. 호라즘은 수리공학, 도자와 직물, 이슬람 학문, 건축장식, 음악 등에서 분명한 전통을 가지고 있다. 알비루니(al-Biruni)처럼 세계사적으로 중요한 학자도 이 문화권에서 나왔다. 문제는 이를 근거로 수천 년 동안 지속된 초고밀도 중심문명으로 확대해석할 수 있느냐는 것이다.

문명의 ‘고도’를 하나의 숫자로 평가할 수는 없다. 그러나 경제적 잉여와 전문화의 밀도를 묻는 것은 가능하다. 음식의 다단계 가공, 장인 직업의 세분화, 도시인구, 건축생산의 규모, 시장의 전문성, 문자기록의 양, 음악과 의례의 전문화 등을 함께 놓고 보면 사회적 분업의 깊이를 어느 정도 추정할 수 있다.

현재 자료로 내가 가장 설득력 있다고 느끼는 그림은 이렇다. 호라즘은 결코 원시적이거나 문명 밖의 공간이 아니었다. 오히려 매우 어려운 환경에서 장기간 국가와 관개체계를 유지한 독특한 문명권이였다. 그러나 중국의 핵심 농경지나 이집트, 메소포타미아의 일부 시대처럼 거대한 농업잉여와 고밀도 인구가 수천 년 연속 축적된 중심지와는 규모와 구조가 달랐을 가능성이 크다.

따라서 ‘위대한 문명’과 ‘낮은 문명’이라는 이분법보다 ‘어떤 방식으로 유지된 문명이었는가’를 묻는 것이 더 생산적이다. 나에게 음식은 그 구조를 발견하게 한 첫 번째 단서였다.

16. 잠정 결론: 두 번의 단순화

지금까지의 의문을 한 문장으로 정리하면, 나는 현재 호라즘의 음식문화에 ‘두 번의 단순화’가 겹쳐 있다고 본다.

첫 번째는 구조적 단순화다. 평탄하고 건조한 아무다리야 하류, 낮은 자연 식물다양성, 염류화, 관개에 대한 강한 의존, 농업과 목축의 결합, 낮은 평균 정착밀도와 이동성은 식물성 원료를 끝없이 세분화하고 가공하는 문화보다 곡물·육류·지방·유제품을 직접 결합하는 음식체계에 더 유리했을 가능성이 있다. 이것은 역사적으로 ‘퇴보’한 결과가 아니라 환경과 생산방식 속에서 형성된 경로의존성이다.

두 번째는 역사적 단순화다. 원래도 한국이나 태국과 같은 방향으로 복잡하지는 않았지만, 과거에는 지금보다 더 다양한 봄풀 음식, 곡물음식, 생선국, 건어물, 어란 이용, 지역별 조리법이 존재했다. 그런데 20세기 농업의 중앙집중화, 면화 중심 생산, 유통과 공공급식의 표준화, 도시화, 시장구매의 확대, 세대 간 전승의 약화가 겹치면서 그 세부지식이 많이 사라졌을 가능성이 있다.

이 가설은 내가 처음 가졌던 ‘이 사람들은 애초에 순수 농경민이 아니었던 것 아닐까’라는 직감과 상당히 연결된다. 다만 이제는 그것을 더 정확하게 말할 수 있다. 호라즘 사람들은 농사를 지었다. 그러나 사회 전체가 고밀도 정착농업 하나에 의존한 것은 아니었을 가능성이 높다. 농경·목축·어업·교역이 결합되어 있었고, 그 조합이 생활문화의 방향을 만들었다.

따라서 현재 음식의 단순성을 ‘전통문화가 소련 때문에 파괴되었다’고 설명하는 것도, 반대로 ‘원래부터 아무것도 없었다’고 설명하는 것도 부족하다. 원래의 생태·경제 구조와 후대의 지식 손실을 동시에 봐야 한다.

17. 앞으로의 호라즘: 사라진 지식을 다시 축적할 수 있는가

여기까지의 분석이 호라즘의 미래가 어둡다는 뜻은 아니다. 오히려 나는 미래에는 다른 가능성이 있다고 생각한다. 다만 문화는 경제성장만으로 자동으로 복원되지 않는다.

현재 가장 큰 한계는 축적된 지식의 연속성이 약하다는 점이다. 어느 풀을 어떻게 먹었는지, 어떤 생선을 어떤 계절에 잡아 어떤 방식으로 저장했는지, 오래된 곡물음식과 지역별 조리법이 무엇이었는지에 대한 지식이 세대 사이에서 끊겼다면 다음 세대는 처음부터 다시 연구해야 한다. 일본이나 프랑스, 한국처럼 오랜 시간 누적된 조리기술과 식품연구의 기반을 바로 따라잡기는 어렵다.

그러나 경제가 발전하면 사회적 분업이 늘어난다. 생존과 생산만 담당하던 사회에서 식품연구자, 민속학자, 셰프, 농업연구자, 디자인 전문가, 관광기획자, 식품가공 전문가가 각각의 역할을 맡을 수 있다. 그때부터 과거의 지식을 단순히 복원하는 것을 넘어 현대적으로 재해석할 수 있다.

호라즘에는 여전히 좋은 재료가 있다. 멜론과 과일, 호박과 곡물, 아무다리야 수계의 생선, 유제품이 있다. 과거에 사용했던 봄풀과 야생식물의 기록도 완전히 사라진 것은 아니다. 문제는 이 재료들을 연결하는 새로운 지식체계를 만드는 것이다.

예를 들어 사라진 코르마 발리크를 현대의 위생기준과 조리감각에 맞게 다시 개발할 수 있다. 말린 생선을 찌고 질긴 술안주로만 남겨 두지 않고 저염 건조, 훈연, 국물 재료, 소스의 기반으로 연구할 수도 있다. 멜론은 생과일에서 끝내지 않고 발효·건조·농축·디저트와 조미재료로 재해석할 수 있다. 과거의 녹색 바락에 사용했던 식물도 식물학적으로 확인하고 현대 요리로 복원할 수 있다.

이런 변화가 가능하려면 ‘우리 음식은 이미 위대하다’고 말하는 것보다 무엇이 실제로 있었고 무엇이 사라졌는지를 냉정하게 기록하는 태도가 더 중요하다. 문화적 자부심은 과거를 과장하는 데서 나오는 것이 아니라, 실제 전통을 찾아 이해하고 거기에 새로운 지식을 더하는 데서 나올 수 있다.

나는 호라즘이 앞으로 발전할 가능성을 충분히 가지고 있다고 본다. 인접한 카라칼팍스탄과 우스투르트에는 산업화의 기반이 될 수 있는 여러 광물·산업자원이 있고, 우르젠치는 교통과 서비스의 지역 거점이 될 수 있다. 경제적 여유와 전문직의 세분화가 이루어진다면 지금은 희미해진 생활문화 역시 연구와 산업, 관광을 통해 새로운 형태로 발전할 수 있다.

결국 문화는 오래되었다는 사실만으로 깊어지지 않는다. 한 세대가 경험을 다음 세대에 전달하고, 다음 세대가 그것을 연구하고 변형해 다시 축적할 때 깊어진다. 호라즘이 앞으로 만들어야 할 가장 중요한 자원은 어쩌면 광물도 관광지도 아닌 ‘다시 축적되는 지식’일지 모른다.

논의를 정리하면: 내가 세운 가설과 현재 판단

질문·가설	현재 판단	근거와 한계
호라즘은 수천 년의 순수 농경문명인가?	그렇게 단순화하기 어렵다. 농업은 오래되었지만 농목복합·저밀도·이동성의 증거가 중요하다.	고대 정착지 연구는 분산형 저밀도 정착, 작은 경작지, 목축과 이동성을 강조한다.
식재료가 풍부한데 왜 음식은 단순한가?	생산량의 풍부함과 식용 생물종의 다양성을 구분해야 한다.	평탄한 삼각주, 사막, 염류화, 관개 의존은 자연 식용식물의 스펙트럼을 제한할 수 있다.
왜 한국처럼 발효·나물 체계가 깊지 않은가?	기후만이 아니라 대체 저장수단과 생산체계가 달랐다.	곡물·뿌리채소·멜론·건과일·유제품이 겨울 식량을 담당했고, 건조가 쉬웠다.
왜 생선요리가 지금 몇 가지로 줄었는가?	어종 부족 때문만은 아니다. 과거에는 조리·저장법이 더 다양했다.	FAO는 호라즘에 36종의 어류를 기록한다. 민속자료에는 국·건조·염장·어란 이용 등이 남아 있다.
소련이 음식문화를 만들었는가?	기본 문법은 이전부터 있었지만, 소련은 생산·유통·국민음식의 표준화를 강화했을 가능성이 크다.	면화 중심 농업, 중앙집중적 가공, 국민음식 담론과 전통음식 감소에 관한 자료가 있다.
호라즘사 대제국은 호라즘의 막대한 생산력의 증거인가?	아니다. 본토의 기반과 짧은 제국 팽창을 구분해야 한다.	초원 군사력, 주변 강국의 쇠퇴, 정복지 세입이 결합했고, 최대 팽창기는 매우 짧았다.
호라즘은 실크로드의 중심이었는가?	동서 중간선의 중심이라기보다 북방과 남방을 잇는 중요한 관문이었다.	모피·밀랍·노예·가축·직물·유제품 등의 남북교역이 문헌에 확인된다.

맺음말 — 한 접시의 음식은 작은 역사책이다

처음 우르겐치에서 음식을 먹을 때 나는 단지 ‘종류가 적다’고 느꼈다. 그런데 그 단순한 느낌을 그대로 두지 않고 이유를 묻기 시작하자 질문은 점점 커졌다. 왜 채소를 이렇게 적게 가공할까. 왜 다양한 풀을 식재료로 읽는 지식이 약할까. 왜 아무다리야에 여러 물고기가 있는데 식당에서는 사잔 몇 가지 조리만 반복될까. 왜 오래된 농업문명이라는 지역에서 식품의 2차·3차 가공은 상대적으로 알아 보일까.

질문을 따라가자 음식 뒤에서 지형이 나타났다. 산이 거의 없는 평탄한 삼각주와 사막, 적은 비, 강한 증발, 염류화된 토양이 있었다. 농업은 자연강우가 아니라 아무다리야의 수로에 의존했고, 수로 밖에는 목축의 공간이 펼쳐졌다. 그래서 농업과 목축은 대립하는 것이 아니라 하나의 지역경제 안에서 결합될 수밖에 없었다.

그 뒤에는 인구와 정착의 문제가 나타났다. 고대 호라즘은 거대한 관개수로로 만들었지만 모든 주민이 높은 밀도로 성벽 안에 모여 살았던 것은 아니었다. 많은 주민이 수로를 따라 분산되어 살면서 농업과 목축을 함께 이용했을 가능성이 있다. 이 구조는 내가 음식에서 느낀 ‘농민문화가 깊게 축적된 느낌이 약하다’는 직감과 적어도 모순되지 않는다.

그다음에는 역사의 단절이 보였다. 현재 사라진 음식이 실제로 있었다. 봄풀을 넣은 바락과 삼사, 여러 생선국과 건조법, 어란과 생선기름의 이용이 기록에 남아 있다. 즉 오늘날의 단순성은 수천 년 동안 변하지 않은 원형이 아니다. 원래도 특정 방향으로 제한되어 있던 음식체계가 다시 한 번 단순해진 결과일 수 있다.

마지막에는 제국과 교역의 이미지도 다시 보게 되었다. 호라즘샤 제국은 실재했지만, 우리가 지도에서 보는 최대 판도는 매우 짧았다. 호라즘 자체의 농업생산력이 이란 전체를 압도해서 만들어진 제국이라고 보기는 어렵다. 북방 초원의 군사력, 남북 교역의 관문이라는 위치, 주변 강국의 쇠퇴, 정복지의 세입이 결합된 정치적 팽창이었다. 호라즘은 세계의 중심이라기보다 서로 다른 세계가 만나는 전략적 가장자리였을 가능성이 더 크다.

이 결론은 호라즘의 가치를 낮추는 이야기가 아니다. 오히려 호라즘을 실제 모습으로 보려는 것이다. 거대한 사막 한가운데서 번덕스러운 아무다리야의 물길을 조정하고, 농사를 짓고, 가축을 키우고, 북쪽 초원과 남쪽 도시를 연결하며 수천 년을 살아온 사회는 그 자체로 충분히 흥미롭다. 그것을 굳이 이집트나 중국과 같은 종류의 문명으로 포장할 필요가 없다.

음식도 마찬가지다. 호라즘 음식의 미래는 ‘우리 음식은 원래 위대했다’고 주장하는 데 있지 않다. 무엇을 잃었는지 찾아내고, 왜 사라졌는지 기록하고, 남아 있는 재료와 지식을 현대적으로 다시 조합하는 데 있다. 문화는 과거의 나이를 자랑하는 것이 아니라 지식이 계속 축적되는 과정이다.

내가 호라즘의 식탁을 보면서 얻은 가장 큰 결론은 이것이다. 한 접시의 음식은 단순한 먹을거리가 아니다. 그 안에는 그 지역의 토양과 물, 인구와 노동, 이동과 정착, 교역과 국가, 그리고 무엇을 기억하고 무엇을 잊었는지가 함께 들어 있다. 그래서 음식은 때로 역사책보다 정직한 자료가 될 수 있다. 다만 그 책을 읽으려면, 보이는 현상에서 멈추지 않고 계속 ‘왜?’라고 물어야 한다.

참고한 주요 자료

아래 자료는 이 글에서 사실관계를 확인하고 가설을 검토하는 데 사용한 주요 문헌이다. 이 글은 정식 학술논문이 아니라 현장관찰을 중심으로 한 인류학적 에세이이므로, 본문에는 과도한 주석을 달지 않고 핵심 출처를 이 목록에 정리하였다.

1. Negus Cleary, M. 『Social Complexity and Political Capitals in Ancient Eurasia』 Oxford Handbook of Topics in Archaeology. 고대 호라즘의 저밀도 정착, 칼라, 농목복합적 생계와 이동성 분석. [\[원문 보기\]](#)
2. Boston University Environmental Archaeology Laboratory. 『Khorezm Ancient Agriculture Project (KAAP)』 Sim-Ata 유적의 체계적 고식물학 연구와 호라즘 고대농업 연구의 자료 공백. [\[원문 보기\]](#)
3. Brite, E. B. et al. (2026). 『Climate change and world history: Evidence from the site of Sym-Ota 1 in the Aral Sea Basin』 Quaternary Science Advances 21. 아무다리야의 하도 변화와 2천 년 이상 이어진 인간의 수리공학. [\[원문 보기\]](#)
4. Ibrakhimov, M. et al. (2011). 『The dynamics of groundwater table and salinity over 17 years in Khorezm』 Agricultural Water Management 101(1). 호라즘의 얇은 지하수와 염류화 문제. [\[원문 보기\]](#)
5. Boomer, I. et al. (2009). 『Advances in understanding the late Holocene history of the Aral Sea region』 Quaternary International 194. 최근 약 2천 년의 아랄해 수위 및 건습 변화. [\[원문 보기\]](#)
6. Matkarimova, Sadokat Maksudovna (2024). 『Khorazm Traditional Dishes and Food Culture』 호라즘 전통음식, 녹색식물·곡물·생선 이용과 현대의 변화에 관한 현지 민속학 단행본. [\[원문 보기\]](#)
7. Baxtiyorova, Oltinoy Baxtiyor qizi (2025). 『Xorazm o'zbeklari hayotida baliqli taomlarning o'rni』 히바의 발리크파즈와 호라즘의 전통 생선 조리법, 코르마 발리크. [\[원문 보기\]](#)
8. FAO. 『Fish and Fisheries in Uzbekistan under the Impact of Irrigated Agriculture』 호라즘 지역의 어류 36종, 아무다리야·수로·호수의 어류 생태. [\[원문 보기\]](#)
9. Encyclopaedia Iranica. 『Central Asia x. Economy Before the Timurids』 호라즘의 북방 교역과 교역품, 구르간지의 상업과 장인. [\[원문 보기\]](#)
10. Encyclopaedia Iranica. 『Commerce iv. Before the Mongol Conquest』 동서 실크로드 중간선과 호라즘의 북방교역상 위치. [\[원문 보기\]](#)
11. Bosworth, C. E. 『Khwarazmshahs iii. The Line of Anushtigin』 Encyclopaedia Iranica. 아누쉬테긴계 왕조의 성립·팽창과 ‘일시적 제국’의 성격. [\[원문 보기\]](#)

12. Bosworth, C. E. 『‘Alā’-al-Dīn Moḥammad』 Encyclopaedia Iranica. 무함마드 2세와 킵차크계 초원세력, 제국 팽창의 정치적 배경. [\[원문 보기\]](#)
13. Alymbaeva, Aida Aaly (2020). 『Nations of Plov and Beshbarmak: Central Asian Food and National Identity on the Internet』 The Muslim World. 소련기 국민음식의 구성과 플로프·베슈바르막 중심의 국가적 음식 서사. [\[원문 보기\]](#)
14. Wall, Caleb & Evers, Hans-Dieter (2006). 『Knowledge Loss: Managing Local Knowledge in Rural Uzbekistan』 MPRA Paper No. 7565. 호라즘 현지조사를 바탕으로 소련기의 집단화·역외 원료가공과 농촌 토착지식의 손실을 다룬 연구. [\[원문 보기\]](#)

후속 연구를 위한 질문

1. 1950~1970년대 이전 호라즘 가정에서는 어떤 봄풀과 야생식물을 실제로 채집해 먹었는가?
2. 70~90세 주민과 20~30대 주민을 비교하면 식물 이름·조리법·약용지식의 세대별 손실은 어느 정도인가?
3. 19세기 히바 칸국 시장에서 실제 유통된 어종과 생선 음식의 종류는 무엇이었는가?
4. 호라즘의 토모르카는 시대별로 무엇을 생산했으며, 가정식과 시장구매의 비율은 어떻게 변했는가?
5. 소련기 집단농장·면화 단작·공공급식은 지역 음식의 재료와 조리법을 어느 정도 표준화했는가?
6. 호라즘샤 전성기 구르간지의 인구와 경작면적, 관세·세입을 정량적으로 추정할 수 있는 자료가 있는가?
7. 호라즘, 다쇼구즈, 카라칼팍스탄 등 아무다리야 하류권의 음식문화는 현대 국경이 생긴 뒤 얼마나 서로 달라졌는가?
8. 현재 사라진 생선국·어란·녹색 바락을 실제 레시피와 식재료 분석을 통해 복원할 수 있는가?