

2. Origins of Everyday Things

Chilies, Potatoes, and Tomatoes: The Globalization of Food

Look at your evening meal. You might find rice, a bean paste stew with potatoes, a few dishes of vegetables, and of course Gimchi, ¹⁾ [that/which] contains a lot of spicy chili. Since chilies, in particular, are an ²⁾ [essence/essential] ingredient for many spicy Korean dishes, you would ³⁾ [hardly/highly] suspect that they originated ⁴⁾ [in/on] another country. You would not be the first person to make that mistake. Ask a Chinese or an Indian or a Mexican, and ⁵⁾ [most/the most] will argue that chilies are native to their homeland. Sorry for them, but they are all wrong. Chili peppers ⁶⁾ [are originated/originated] in South America. Not just chili peppers, ⁷⁾ [but/or] many of the foods we consume today, ⁸⁾ [include/including] potatoes and tomatoes, originated in the same region and spread to the rest of the world ⁹⁾ [because/because of] the work of a single person. This story is an ¹⁰⁾ [interesting/interested] part in the history of the globalization of food.

In 1492, when Christopher Columbus, the Italian explorer, set sail from Spain ¹¹⁾ [find/to find] a new route to India, the purpose of his journey was to find a way to safely ¹²⁾ [bring/bringing] black pepper from Asia and ¹³⁾ [secure/secured] the kitchens of Europe. Europeans had used black pepper ¹⁴⁾ [as/of] a medicine and a spice since ancient times. ¹⁵⁾ [Imported/Importing] from South India and nearby islands, black pepper was an expensive spice. When the Ottoman Empire ¹⁶⁾ [took away/took over] Asia Minor and the eastern Mediterranean, it effectively blocked routes to India, and the price of black pepper ¹⁷⁾ [shoot up/shot up]. As a result, European traders had to look for new ways to trade with India for pepper and ¹⁸⁾ [another/other] spices.

고추, 감자, 토마토 : 음식의 세계화
당신의 저녁식사를 보세요.

당신은 아마 쌀과 감자가 들어간 된장찌개, 몇 가지 야채와 물론 매운 고추가 많이 들어가 있는 김치도 찾을 수 있겠죠. 특히 고추는 한국의 매운 음식에 필수적인 재료이기 때문에 당신은 고추가 다른 나라에서 유래했다고 거의 의심하지 않을 것입니다. 당신은 그러한 실수를 저지르는 첫 번째 사람이 아닐 겁니다. 중국인이나 인도인, 또는 멕시코인에게 물어보세요. 대부분은 고추가 다 자신의 나라를 원산지로 가진다고 주장할 것입니다. 그들에게는 미안하지만, 모두 틀렸어요. 고추는 남아메리카로부터 왔습니다. 고추뿐만 아니라 감자나 토마토를 포함하여 오늘날 우리가 소비하는 많은 음식들은 같은 지역에서 유래했으며 한 사람의 노력 때문에 전 세계로 퍼져나갔습니다. 이 이야기는 음식의 세계화 역사에서 흥미로운 부분입니다.

1492년, 이탈리아의 탐험가인 Christopher Columbus가 인도로 가는 새로운 항로를 찾아 스페인에서 떠났을 때, 그의 여정의 목적은 아시아에서 후추를 안전하게 가져와 유럽의 주방들을 확보할 길을 찾는 것이었습니다. 유럽인들은 고대부터 후추를 약이나 향신료로 사용해왔습니다. 남인도와 그 주변의 섬들로부터 수입되었기 때문에, 후추는 값비싼 향신료였습니다. 오토만 제국이 소아시아와 지중해 동부 지역을 장악했을 때, 인도로 가는 경로를 효과적으로 차단했고 후추의 가격은 급등했습니다. 그 결과, 유럽의 무역상들은 후추나 다른 향신료를 위해 인도와 거래할 새로운 길을 찾아야만 했습니다.

Columbus headed west and, upon ¹⁹⁾[reached/reaching] the islands of the Caribbean, believed he ²⁰⁾[found/had found] the route to India that he was seeking. He was mistaken, of course. Instead of black pepper, he found other plants that he thought to be ²¹⁾[another/other] type of pepper. ²²⁾[That/Those] plants were later called chilies or chili peppers.

Europeans at first ²³⁾[hated/hesitated] to try chilies, just the way many people today do not like to try new foods. When Portuguese traders carried chilies to other parts of the world, however, including Africa and Southeast Asia, it revolutionized local kitchens. People loved chilies so much ²⁴⁾[that/which] they put them into every dish ²⁵⁾[as possible/possible]. The speed of the chili pepper's spread was ²⁶⁾[expectant/exceptional]. Within a half century after arriving in Spain, it was being ²⁷⁾[using/used] across much of Asia, along the coast of Africa, in the Middle East, and in Eastern Europe.

Chilies spread quickly, in part because they were easy to grow in a wide range of climates and conditions, ²⁸⁾[which/that] made them an ²⁹⁾[abandon/abundant] crop. ³⁰⁾[On/From] a nutritional point of view, chilies are ³¹⁾[more/much] less valuable than rice, corn, or potatoes. By making even plain food rich in flavor, however, chilies were the one luxury item the poor could afford ³²⁾[eating/to eat] every day. Many local dishes, popular among common people, were ³³⁾[transformed/transferred] into hot, spicy, and unique foods, thanks to chilies. Curry in India, hot pot in South China, tom yum in Thailand, and goulash in Hungary are just ³⁴⁾[a few/a little] of the foods that were ³⁵⁾[reborn/reborned] with chilies.

Columbus는 서쪽으로 향했고, 카리브 해 제도에 도착하고는 그가 찾아왔던 인도로 가는 새로운 길을 찾았다고 생각했습니다. 물론, 그의 착각이었죠. 그는 후추 대신에 후추의 다른 종류라고 생각한 다른 식물들을 발견했습니다. 그 식물들은 나중에 고추라고 불렸습니다.

오늘날의 많은 사람들이 새로운 음식에 도전하는 것을 좋아하지 않는 것처럼, 유럽인들도 처음에는 고추를 시도하는 것을 망설였습니다. 하지만 포르투갈 무역상들이 고추를 아프리카나 동남아시아와 같은 지구의 다른 지역으로 가지고 갔을 때, 고추는 그 지역의 주방에 혁명을 일으켰습니다. 사람들은 고추를 너무 좋아해서 가능한 모든 요리에 고추를 넣었습니다. 고추가 확산하는 속도는 이례적이었습니다. 스페인에 들어온 후 반세기 전, 고추는 대부분의 아시아와 아프리카 해안 지역, 중동 지역, 동유럽에서 사용되었습니다.

고추는 빠르게 확산되었는데, 그 이유 중 일부는 다양한 기후와 재배 조건에서도 기르기가 쉬웠고, 그 것은 고추를 수확량이 풍부한 작물로 만들었기 때문입니다. 영양적인 관점에서 보면, 고추는 쌀이나 옥수수, 감자보다는 훨씬 가치가 덜합니다. 하지만 평범한 음식도 풍미가 있게 만들으로써, 고추는 가난한 사람들이 매일 먹을 수 있는 단 하나의 사치 품목이었습니다. 보통의 사람들에게 인기 있는 많은 지역 음식들은 고추 덕분에 맵고, 자극적이고, 특이한 음식으로 변형되었습니다. 인도의 카레, 남중국의 휘귀, 태국의 퐁얌, 헝가리의 굴라쉬는 고추와 함께 새로 태어난 음식들 중 일부입니다.

Upon returning to Spain, Columbus took other new crops that he expected would capture the attention of Europeans. They included potatoes and tomatoes. ³⁶⁾[Since/While] chilies improved ordinary food by adding spice to ³⁷⁾[it/them], potatoes greatly improved the nutrition of the populations of Europe, Africa, and Asia. Potatoes were at first less ³⁸⁾[favoring/favored] than sweet potatoes by Europeans. After it ³⁹⁾[revealed/was revealed] that potatoes were not only ⁴⁰⁾[nutritional/nutritious] but also grew well on poor soils and in ⁴¹⁾[benign/hostile] climates, their ⁴²⁾[culture/cultivation] quickly spread to Northern and Eastern Europe. In Ireland, for example, the potato became the ⁴³⁾[stable/staple] food, with adults ⁴⁴⁾[consuming/consumed] an average of ten potatoes a day. According to one ⁴⁵⁾[estimate/estimation], the introduction of the potato was ⁴⁶⁾[responsible/responsive] for a quarter of the population growth in Europe, Africa, and Asia between 1700 and 1900.

Among the crops that Columbus introduced to Europe, tomatoes had to wait ⁴⁷⁾[shorter/longer] than the others, nearly two hundred years, before ⁴⁸⁾[becoming/being become] part of everyday meals. There were two reasons for this. The first was that the tomato looked a lot like the fruit of certain ⁴⁹⁾[poison/poisonous] plants that were well ⁵⁰⁾[known for/known to] Europeans. Because of this, they were at first grown only as a decorative plant ⁵¹⁾[as well/rather than] as a food. Several ⁵²⁾[decade/decades] passed before they began to be consumed as a food, and then, during the 1500s, they spread slowly to Spain, Italy, and France.

Columbus는 스페인으로 돌아오면서 유럽인들의 관심을 끌 것이라고 기대한 다른 새로운 작물을 가지고 왔습니다. 그것은 감자와 토마토입니다. 추가 평범한 음식에 풍미를 더해 그 음식을 개선시킨 반면에, 감자는 유럽과 아프리카, 아시아 인구의 영양을 획기적으로 개선시켰습니다. 처음에 유럽인들은 감자를 고구마보다 덜 선호했습니다. 감자가 영양가가 높을 뿐만 아니라 척박한 토양과 혹독한 기후에서도 잘 자란다는 사실이 드러난 후, 감자 재배는 북유럽과 동유럽에 빠르게 퍼졌습니다. 예를 들어 아일랜드에서는 성인들이 하루에 평균 10개의 감자를 먹을 정도로 감자가 주식이 되었습니다. 한 추산에 따르면, 감자의 도입이 1700년에서 1900년 사이 유럽과 아프리카, 아시아 인구의 1/4를 책임졌다고 합니다.


Columbus가 유럽에 도입한 작물 중에서 토마토는 일상의 음식이 되기까지 다른 것들보다 약 200년이 넘는 시간을 더 기다려야 했습니다. 이것에는 두 가지 이유가 있습니다. 첫 번째는 토마토가 유럽인들이 잘 알고 있는 독이 들어있는 어떤 식물의 열매와 아주 비슷했기 때문입니다. 이 때문에 토마토는 처음에 음식 보다는 장식용 식물로만 재배되었습니다. 토마토가 음식으로 소비되기 시작하기 전에 몇 십 년이 지났고, 그리고 나서야 1500년경에 천천히 스페인과 이탈리아 그리고 프랑스로 퍼져나갔습니다.

Up until the late 1700s, however, a large percentage of Europeans still feared the tomato. Another name for the fruit was “poison apple” because it was thought that the ⁵³⁾[nobles/novels] got sick and sometimes died after ⁵⁴⁾[eat/eating] them. That was the second reason that tomatoes were slow to spread as a food. The truth was that wealthy Europeans at that time ate off plates ⁵⁵⁾[made in/made of] heavy metals including ⁵⁶⁾[considerable/considerate] amounts of lead. Because tomatoes are high in acidity, when ⁵⁷⁾[placing/placed] on such plates, the fruit would release the lead, ⁵⁸⁾[resulting from/resulting in] the poisoning of the diner. No one at the time made the connection between the plate and the poison, so the tomato was ⁵⁹⁾[blamed/welcome]. The tomato was later cleared of its false ⁶⁰⁾[charge/change], and the invention of pizza in Naples in the 1880s kicked off the tomato’s popularity in Europe.

For thousands of years chilies, potatoes, and tomatoes ⁶¹⁾[was consumed/had been consumed] only in certain regions in South America before ⁶²⁾[it/they] crossed the Atlantic Ocean five hundred years ago. They spread to other continents and, when ⁶³⁾[blending/blended] with local foods, created unique dishes. The globalization of chili peppers, potatoes, and tomatoes ⁶⁴⁾[rarely/completely] changed the kitchens of the world.

하지만 1700년대 말에도 여전히 유럽 사람들은 토마토를 꺼려했습니다. 토마토의 또 다른 이름은 ‘독사과’였는데, 이것을 먹은 귀족들이 아프거나 때때로 죽는다고 생각했기 때문입니다. 이것이 바로 토마토가 음식으로서 아주 천천히 퍼지게 된 두 번째 이유입니다. 사실은 그 시대 유럽의 부자들은 상당한 양의 납을 함유한 종금속으로 만들어진 접시에 차려진 음식을 먹었기 때문입니다. 왜냐하면 토마토는 산성이 높아서 그런 접시위에 올라갈 경우 토마토가 납을 방출하여, 먹는 사람이 납 중독에 걸리게 되기 때문이죠. 그 당시 어떤 누구도 접시와 독 사이의 관련성을 알아내지 못해서, 토마토만 비난 받았습니다. 토마토는 이후에 그 누명을 벗게 되었고 1880년대에 나폴리에서 피자가 발명되면서 유럽에서 토마토가 인기를 끌기 시작했습니다.

500년 전에 고추와 감자, 토마토가 대서양을 건너오기 전에는 수 천년 동안 남아메리카의 특정 지역에서만 소비되었습니다. 그것들이 다른 대륙으로 퍼지고 그 지역의 음식과 섞이면서 특별한 음식을 만들어 냈습니다. 고추와 감자, 토마토의 세계화는 세계의 주방을 완전히 바꾸었습니다.



◇「콘텐츠산업 진흥법 시행령」제33조에 의한 표시

1) 제작연월일 : 2018년 11월 08일

2) 제작자 : 교육지대㈜

3) 이 콘텐츠는 「콘텐츠산업 진흥법」에 따라 최초 제작일부터 5년간 보호됩니다.

◇「콘텐츠산업 진흥법」외에도「저작권법」에 의하여 보호되는 콘텐츠의 경우, 그 콘텐츠의 전부 또는 일부를 무단으로 복제하거나 전송하는 것은 콘텐츠산업 진흥법 외에도 저작권법에 의한 법적 책임을 질 수 있습니다.

정답

- 1)[정답] which
- 2)[정답] essential
- 3)[정답] hardly
- 4)[정답] in
- 5)[정답] most
- 6)[정답] originated
- 7)[정답] but
- 8)[정답] including
- 9)[정답] because of
- 10)[정답] interesting
- 11)[정답] to find
- 12)[정답] bring
- 13)[정답] secure
- 14)[정답] as
- 15)[정답] imported
- 16)[정답] took over
- 17)[정답] shot up
- 18)[정답] other
- 19)[정답] reaching
- 20)[정답] had found
- 21)[정답] another
- 22)[정답] Those
- 23)[정답] hesitated
- 24)[정답] that
- 25)[정답] possible

- 26)[정답] exceptional
- 27)[정답] used
- 28)[정답] which
- 29)[정답] abundant
- 30)[정답] From
- 31)[정답] much
- 32)[정답] to eat
- 33)[정답] transformed
- 34)[정답] a few
- 35)[정답] reborn
- 36)[정답] While
- 37)[정답] them
- 38)[정답] favored
- 39)[정답] was revealed
- 40)[정답] nutritious
- 41)[정답] hostile
- 42)[정답] cultivation
- 43)[정답] staple
- 44)[정답] consuming
- 45)[정답] estimate
- 46)[정답] responsible
- 47)[정답] longer
- 48)[정답] becoming
- 49)[정답] poisonous
- 50)[정답] known to
- 51)[정답] rather than
- 52)[정답] decades
- 53)[정답] nobles
- 54)[정답] eating
- 55)[정답] made of
- 56)[정답] considerable

- 57)[정답] placed
- 58)[정답] resulting in
- 59)[정답] blamed
- 60)[정답] charge
- 61)[정답] had been consumed
- 62)[정답] they
- 63)[정답] blended
- 64)[정답] completely