

채소순례

①

園藝의 유래

사람이 건강을 유지하자면 평소 식생활에 있어 채소가 필수적으로 쓰여지게 되고 생활이 윤택해져서 다양화해지면 과실적채소(멜론, 수박, 딸기 등)라든지 양채류 및 과실의 소비가 많아지게 되며 나아가 의식주생활이 안정화되어 문화생활을 하자면 화훼의 소비가 많아질 것이다. 이와 같이 과실·채소·화훼 등 원예생산물은 오늘날 소비면에서 식량적, 보건의적가치로 부터 풍부한 정신생활의 제공이라는 단계까지 폭 넓게 공헌하고 있어 인간 생활에 있어서 매우 중요한 역할을 하고 있다.

園...울타리가 있는 토지

藝...栽培管理 또는 耕作

원예(園藝)의 원(園)은 옛날 중국에서 쓰여진 글자로서 울타리(圍繞物)가 있는 토지를 뜻하고 예(藝)는 6예(六藝: 禮, 樂, 射, 御, 書, 數)를 뜻하는 것이나 농업기술방면에서는 재배관리(栽培

경북대학교 농과대학

교수 이 우 승

管理, 耕作)의 뜻으로 사용되었다고 한다. 원(園)과 예(藝)를 함께 사용하게 된 것은 청(淸)의 말기에 출판된 영화사전(英華字典, 第2卷, W. LOBSCHIEDF 著, 1867)에 영어의 「호-티칼추어」(Horticulture)를 원예(園藝·種園之藝)라고 번역된 것이 처음이라고 한다. 「호-티칼추어」도 2글자의 라틴어에서 유래된 것인데 「호-티」(Horti)는 「호-타스」(Hortus, 울타리의 뜻)로부터 유래되었고 「칼추어」는 「칼추라」(Cultura 또는 Colere, 耕作의 뜻)로부터 성립된 것이다. 원예생산물은 생선식물체(生鮮植物體)이고 재배가 원포식(園圃式)의 집약양식으로 부터 출발되었다는 공통성이 있어서 과수·채소·화훼를 원예라고 한다.

菜·蔬...널리식용되는 초목

채소(菜蔬)의 채(菜)와 소(蔬)

Horticulture를 淸말기에 「園藝」라 번역

채소의 기원은 중국, 인도등이 많이 차지

는 다 같이 “나물”이라는 뜻의 말로서 옛부터 고농서(古農書)에 기록이 있고 널리 식용되는 초목(草木)을 의미한다. 또 소(蔬)는 소수(疏水)의 소(疏)에 풀초(草)를 더한 것으로 채소를 먹으면 사람의 위장(胃腸)을 수분으로 소수(疏水)한다는 보건의 위생적 깊은 뜻이 있는 글자라고 한다. 영어의 채소(Vegetable)는 「베지터비티스」(Vegetabilis, 活力을 준다는 뜻)로부터 유래된 것이다.

채소는 원래 모두 산야에 자생하는 식물이었으나 농경문화가 시작된 이래 곡물, 육류 및 어패류와 함께 먹었을 것이고 오늘날과 같이 사람의 요구에 합당한 것으로 보호 육성되어 만들어진 것이다. 작물은 인류가 만들어 낸 귀중한 문화재(文化財)이다. 그래서 작물의 경작(耕作, 栽培管理)을 영어로는 「칼처어」(Culture)라고하고 문화(文化)와 경작(耕作)을 같은 뜻으로 표시하고 있다. 지구상의 어느지역에서 탄생된 작물이 그후 사방으로 전파되고 드디어 세계 각지에서 재배하게 되었다. 그런데 작물의 전

파는 야생식물의 전파와는 같지 않다. 야생식물은 종자나 구근이 바람과 물에 의해서 다른 곳으로 운반되고 동물의 몸에 부착되거나 새(鳥類)의 모이가 되어 다른 곳으로 이동된다.

채소전파, 문화와 깊은관계

작물의 전파에는 야생식물과 같은 방법으로 전파되는 경우도 있으나 전파의 주체가 사람의 손을 통하여 이루어진다. 사람의 이동 민족의 이동, 전쟁등으로 이동되기도 하고 작물이 하나의 문화재로서 종교, 제도, 학문, 예술, 언어등의 전파와 관련해서 이동되기도 한다. 수많은 채소의 종류별 기원(起源)의 중심은 중국 대륙, 인도, 서부아시아, 지중해 연안지방, 멕시코, 칠레 및 페루등인데 채소류의 전파도 문화의 전파와 관계가 깊고 이방면의 검토는 문화의 교류라는 관점에서 흥미가 있을 것으로 생각된다.

다음은 채소의 종류별로 세계 각지에 전파된 내력에 대하여 연재로 살펴보기로 한다.

작물, 人類의 文化財로 文化전파와 관계

오 이 (胡瓜)

[학 명] *Cucumis sativus* LINN.

(Cucurbitaceae 科)

[영 명] Cucumber

[독일명] Gurke, Gemeine-gurke

[불 명] Concombre

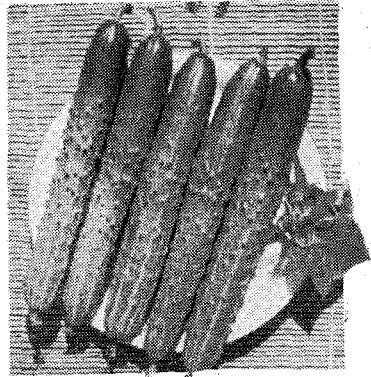
[중국명] Huan-Kua(黃瓜),

Hu-Kua(胡瓜)

내 력

오이는 생식용채소로서 현재 세계적으로 널리 재배되고 있다. 원래 열대건조지방이 원산이나 1년생 초본이므로 온대지방에서 재배가 성하고 품종분화도 많다. 오이의 이름에 관해서는 본초강목(本草綱目, 1578)에 의하면 한(漢)의 장진(張騫)이 서역(西域)에 사신으로 갔다가 귀국(B.C.126)할 때 가져왔다고 해서 호과(胡瓜)라는 이름이 붙어졌으나 수(隋)의 양제대업(煬帝大業) 4년(608)에 이것을 황과(黃瓜)로 고쳤다고하며 지금까지 쓰여지고 있다고 한다.

영명의 오이(Cucumber)는 라틴어의 오이(Cucumis)로부터 유래되었고 독일어의 오이(Gurke)는 영어의 오이류(Gourd)와 동의어(同義語)이다. 말레이시아에서 오이(Timunchina)는 중국사람만



이 재배하고 있는 데서 유래한 것이라 한다.

학명의 쿠쿠미스(Cucumis)는 라틴어의 오이로 부터 유래된 것으로 어원(語源)인 쿠쿠마(Cucuma)는 식기(食器, 中空의 器)인데 오이의 과일모양이 식기와 비슷하다는 데서 나온 말이라한다. 사티바스(sativas)는 재배종이라는 뜻이 있다.

원산지는 드·칸돌(DE CANDOLLE. 1806~1893, 스웨덴 식물학자 및 의사)씨에 의하면 북부 인도 라고 한다. 1805년 윌디나우(WILDENOW)씨는 오이가 동구(東歐)지대로부터 인도에 걸친 지역이 원산지라고 발표했으나 1855년 드·칸돌씨의 실지답사에서는 야생종을 발견할 수 없었다. 하지만 드·칸돌씨는 재배종 오이가 구라파와 아시아 각지에 널리 재배되고 있고 산스크리트어

(Sanskrit語)는 사우카사(Soukasa)라는 것으로부터 추정해서 카플(Cobul, 지금의 아프가니스탄) 등 인도의 서북부에 원종이 있을 것으로 예측했다. 그 후 로일(Royle, 1800~1853, 영국 식물학자 및 의사)씨의 『히말라야 식물도설(Illustrations of Himalayan plants)』로부터 히말라야산록지대의 야생오이(Cucumis hardwickii ROYLE=Cucumis sativas var hardwickii KITAMURA)라고 하는 경엽과 꽃이 재배오이와 동일한 특성을 가진 식물이 있다는 것을 판명했다. 이것은 과실이 타원형이고 매끄러운데 쓴맛(苦味)이 강한 것이었다. 하지만 이 정도의 차이는 다른 박과식물에서도 볼 수 있으므로 이것을 오이의 원종이라고해도 지장이 없다고 했다. 후커(W. J. Hooker, 1785~1865)씨는 히말라야산록의 쿠마온(Kumaon)으로부터 시킵(Sikkim)에 걸쳐 쿠쿠미스·하드윅키(Cucumis hardwickii Royal)이라고 부르는 야생오이를 시킵오이(Sikkim cucumber)라고하고 이 식물의 표본을 채집하였다. 코니오(Cogniaux)씨는 이 식물을 영국의 큐(kew)식물원의 표본실에서 연구하고 이것이 오이의 원종이라고한 드·칸돌씨의 의

견에 동조하였다. 오이가 야생종으로부터 재배종으로된 것은 지금으로부터 3,000년전으로 산스크리트어(Sanskrit語, 梵語)성립보다 훨씬 앞선다. 그후 기원전 2세기에 장전씨에 의해 페르샤의 박토리아(Bacteria)로부터 지참하여 중국에 전파되었고 유럽쪽에도 전래했다고 한다.

한편 시킵오이(Sikkim cucumber)는 옛날에 재배오이로부터 야생화한 것이라고 생각하는 사람이 있어 아프리카기원설도 있다. 드·칸돌씨는 고대 이집트에서는 오이의 존재를 부정하고 있으나 이집트에서는 이미 제12왕조시대(B.C. 1750년경)에 재배가 있었다고 한다. 지중해연안에서는 그리이스, 로마시대(B.C. 5~4세기경)에 오이가 널리 보편적으로 알려졌고 재배도 많았다고 한다.

아리아인 따라 유럽에전파

그런데 오이가 유럽에 전파된 것은 프랑스의 사보이(Savoy)지방이나 스위스호서민족(Swiss 湖棲民族)의 유적에 종자가 발견되지 않았고 또 원주이베리아인(原住 Iberia人)의 바스큐어(Basques語)속에 오이에 관한 용어가 없는것으로 보면 적어도 아리아인

(Aryan 人)의 이동(B.C. 약 2,000년경)이후인 것이 명백하다. 이것은 오이를 언어학방면의 연구에서 검토한 것으로 아시아나 구라파의 각지에서 오이의 이름이나 어원(語原)이 매우 다른 것은 재배기원이 또한 오래된 증거이지만 유럽쪽에 전파가 매우 오래된 것이라면 아리안인의 이주 이전인 바스큐어에 남아있어야 할 것이나 그런 흔적이 없다는 것이다.

염색체수에서도 차이 있어

최근 염색체의 연구에서는 아프리카의 오이는 $n=12$, 다른 것은 $n=7$ 로서 차이가 있는데 앞으로 이 방면에서 기원에 대한 연구가 발전할 가능성이 있다. 그러나 현재 오이가 북부인도에서 출발되어 일찍부터 지중해방면에 전파된 것인지 또는 북아프리카에서 출발되어 반대로 인도로 전파된 것인지 또는 인도와 아프리카에 염색체 수가 다른 별종(別種)이 각각 발생한 것인지는 모르지만 현시점에 있어서는 언어학적인 고증(考證)을 행한 드·칸 돌씨의 인도기원설이 지지를 받

고 있다. 바비로브(VAVILOV. 1935)씨도 이 설을 기본으로 해서 다시 중근동과 중국에 지리적 변종이 분화하고 있다고 주장했다.

언어적으로는 인도가 기원

원산지인 인도에서는 3,000년의 재배역사가 있어 여름채소로서 중요시 되고 과형이 서로 다른 많은 품종이 전역에 걸쳐 재배되고 있으나 열대지방에서는 시설에 의한 육성재배가 없기 때문에 온대의 선진국에서 행하는 집약재배는 볼 수 없다. 동남아시아방면에 있어서 오이의 전파는 지중해방면보다 매우 늦고 말레이에서 박과채소중 오이가 가장 먼저 도입된 것이라고 하나 기록에는 1416년에 마라카(malacca)에서 재배되었다고 전해지고 있고 또한 1885년 페낭(penang)에 오이(Telegraph cucumber)가 도입되었다는 기록이 있으나 옛부터 오이가 중요시 되지는 않았다. 동남아시아에서는 토마토나 수박에 비해서 오이의 생산이 많지 않았으나 최근 온대선진국에 있어서 시설재배에 따른 품종개량의 결과에 자극을 받고 있는 것 같다.

언어학적으로는 인도 기원설 가장 유력

6세기이전에 중국에 도입

중국에서는 본초강목(本草綱目 1590)에 의하면 장건씨가 페르시아의 박토리아로부터 도입된 것으로 믿어지고 있으나 여기서도 반론은 있다. 6세기 이전에 중국에 도입된 것은 확실한 것으로 보고 있으며 6세기 초에는 널리 보급된 것 같다. 십유록(拾遺錄, 580~618)과 본초십유(本草拾遺, 713~741)에는 기록이 있으며 740년경 당(唐)의 현종제(玄宗帝, 712~756)의 시대에는 화실(火室)에서 조숙재배가 행해지고 봄 일찌기 오이가 생산되었다고 한다. 중국에서는 북지계(北支系 또는 華北系)와 남지계(南支系 또는 華南系)라고 부르는 품종군이 있는데 북지계는 지중해쪽에서 대륙을 거쳐 전파된 것이며 남지계는 동남아시아로부터 바다를 거쳐 화남(華南)에 6세기경에 전파된 것이다 한다.

통일신라전에 한국 도입

우리나라에서의 도입시기는 통일신라시대이전으로 추측되고 지

금부터 1,500년전으로 추정된다.

유럽에서는 이미 2~3세기경로마에서 활석판(滑石板)에 의한 보온으로 겨울에도 재배가 되었다고하나 북부유럽쪽에서는 전파가 비교적 늦었다. 프랑스에서는 9세기에 카르마뉴(Charlemagne)씨가 자기정원에 재배한 것이 처음이라고 한다. 영국에서는 에드워드 3세(Edward III세, 1327~1377)의 시대에 여러 곳에서 재배되었으나 장미전쟁(Wars of the Roses, 1455~1485)때에 일시 중지되었다가 1575년에 다시 도입된 후 재배가 크게 성해졌는데 파킨슨(Parkinson, 1629)씨에 의하면 당시 오이의 소비가 많았다고 한다.

유럽서 생태형으로 분화

유럽에서는 2가지 생태형으로 분화되었는데 하나는 유럽대륙에 널리 분포한 노지재배형으로서 이에선 슬라이스용(Slicing type)과 피클용(Pickling type)이 있으며 다른 하나는 영국에서 온실재배형으로 발달한 온실형이다. 더욱 영국의 온실큰오이(Foreing Cucumber)는 과실의 길이가 60~

중국서는 火室서 조숙재배한 기록있어

90cm의 대과(大果)로서 처음 미국의 스타-트반트(Sturtevant)씨가 스위스의 식물학자 보-안(Bouhin)씨에 의해서 중국동북부에서 발견한 쿠쿠미스·롱구스(Cucumis longus) 종(種)으로부터 유도된 것이라는 설을 발표해서 많은 사람들로부터 주목을 받았으나 그 후 니페일(Niphail)씨가 개량을 시도하여 1822년 발표되었다는 것이 판명되었다. 이것은 은실재배용의 특수한 생태형을 나타내는 것으로 식물학적으로는 변종(Cucumis sativus LINN, var anglicus BAILEY)으로서 분류되고 있으나 오이의 생태형육종의 좋은 예로서 역사적 의의가 크다.

요가 증가하고 있고 년중 수급의 필요에 따라 품종과 재배기술의 개선이 촉진되었다. 열대보다 온대지역에서 발달이 현저하고 특히 보온자재의 개발이 오이의 생산형태, 품종생태형의 개량에 미치는 영향이 크다. 한편 세계전체적으로 보면 피클용(pickling type)의 소과종(小果種)의 생산이 많고 특히 유럽, 미국, 소련, 중국, 인도 등에서 널리 보급되고 있다. 대량으로 가공이 행해지는 미국에서는 북유럽과 열대지방 등 오이재배의 부적지(不適地)에 통조림 가공품을 공급하고 있다.

世界的으로 수요는 계속증가

컬럼버스에 의해 북미전과

남북미주에서는 1494년 컬럼버스(Columbus)탐험대에 의해 쿠바(Cuba)에 전해진것이 1535년에는 이미 북미에서 재배되었고 18세기에는 북미전역에서 일반화되었다. 남미에서는 1647년 브라질에서 재배되었다는 보고가 있다.

오이는 오늘날 식생활에 있어서 사라다채소로서 세계적으로 수

전세계의 오이 생산량은 증가하고 있는데 1972년의 통계에서는 약 473만톤이며 가장 생산이 많은 나라는 일본으로 110만톤에 달했고 다음은 미국이 73만톤이었다. 그리고 터키(40만톤), 폴란드(35만톤), 화란(33만톤), 이집트(17만톤), 이락(15만톤), 체코(12만톤), 한국(11만톤), 향가리(11만톤)의 순이었다. 지역별로는 아시아가 가장 많고 유럽, 북미, 아프리카의 순이다.