

채소순례

호 박 ③

경북대학교 농과대학
교수 이 우 승

〔학명〕 Cucurbita spp(Cucurbitaceae, 박과)

〔영명〕 Pumpkin, Squash, Marrow, Gourd, Cushaw.

〔중국어〕 南瓜

〔명 칭〕

우리들이 호박이라고 부르고 있는 것중에는 식물학적으로 5종(種)이 포함되어 있다. 즉 동양계호박(*C. moschata* DUCH.) 서양계호박(*C. maxima* DUCH.) 패포계호박(*C. pepo* LINN.), 믹스타호박(*C. mixta* PANG.) 및 흑종호박(黑種호박, *C. ficifolia* BOUCHE.) 등이다. 이들은 같은 속(屬)이면서 서로 교배해도 종자는 잘 형성되지 않는다.

같은 종이나 잘 교배 안돼

그러나 채소로서의 성질이라든지 재배법 및 이용법은 비슷한 점이 많으므로 오래전부터 같은 종

류인것같이 취급되어 왔다.

영어의 팡킨(Pumpkin)은 팡피온(pumpion)의 변형으로 라틴어(Pepon), 회람어(Pepou)에 관련하고 있으며 본래 성숙시켜서 사용하는 박과의 과실을 뜻하는 것이다. 이에 비해서 스카슈(Squash)는 북미 인디안(Narragansett)들이 부르던 이름(Askutasquash)으로부터 나온것으로 미숙된 시기에 식용하는 과채(果菜)의 뜻이었다고 한다. 매로우(Marrow, Vegetable marrow, Marrow squash)는 미숙과를 채소로서 이용하는 호박을 뜻하고 있다. 고드(Gourd)는 포르투갈어(Cougourdo), 또는 프랑스어(Corb)로 부터 나온것인데 박과를 뜻하며 좁은 뜻으로는 박에 대해서도 쓰여지고 미국에서는 페포호박을 가리켜서 사용되고 있으나 드·칸돌(De Candolle)씨는 맥시나호박(*C. maxina*)에 적용했다. 쿠샤우(Cushaw)는 본래 굽은목호박(曲首, Crookneck)

學名은 오이와 원형이라는 라틴어에서 유래

으로 북미 버지니아의 원주민이 재배하고 있었던 호박의 한 종류인데 카샤우(Cashaw)라고도 한다. 근래에 이 1군을 별종(別種)으로서 독립시켰으나 그동안의 경과로부터 아직도 모스카타호박(C. moschata)의 이름속에 남겨져 있다.

학명인 쿠쿨비타(Cucurbita)는 라틴어의 오이(Cucumis)와 원형(orbis)이라는 말에서 유래되어 과실의 모양에서 어원(語源)이 나왔다. 맥시마(maxima)는 가장 크다는 뜻이 있고 페포(pepo)는 라틴어의 박과 식물을 가리키는 것이며 또 모스카타(moschata)는 사향(麝香)과 같은 향기가 있다는 뜻이다.

[고대인의 호박의 이용]

고대인의 호박을 이용한 증거는 많이 있는데 컬럼버스가 발견하기 전 미대륙에서는 중요작물이 옥수수·강낭콩 및 호박이 었다고 한다.

컬럼버스 이전의 주요작물

미대륙의 유적(遺跡)에서는 몇 군데에서 옥수수보다 오래된 지층(地層)에 호박이 발견되고 있

는데 이는 어떤 곳에서는 옥수수보다 먼저 호박의 재배가 보급되어 컬럼버스가 미대륙을 발견하기 전에 이미 중요작물의 하나였다는 것을 나타내는 것이다.

고대멕시코인 종자볶아 먹어

호박의 종자, 꽃 및 과실이 식용에 이용되었다. 종자가 큰 것은 단백질과 지방의 함량이 많고 맛있는 영양식품이었다. 유적으로부터 출토된 표본에 의하면 고대 멕시코인으로부터 출토된 표본에 의하면 고대 멕시코인은 과육이 얇고 섬유질이 많으면서 수분이 많은 믹스타호박(C. mixta)의 과실은 버리고 그종자를 볶아서 먹은 것으로 생각된다. 수꽃은 채소로서 익혀서 먹었고 과실은 미숙시에도 채소로서 이용되었으나 성숙된것을 익혀서 먹었다. 그들은 성숙된 과실을 그대로 저장하기도하고 과육을 가늘게 썰어서 햇빛에서 건조시켜 필요할때까지 저장한다. 쓴맛이 있는 과실은 재(灰)와 함께 여러번 익혀서 식용했다.

종자의 태좌부(胎座部)는 세정용(洗淨用)으로 쓰여졌다. 투라로스(Tularosa) 동굴에서 발견

吉代멕시코인, 果肉은 細切해 건조시켜

된 야생의 호박의 전분성이 많은 뿌리의 파편은 뿌리가 식품으로 사용되었을 가능성을 악시했다고 한다.

과육 파내고 용기로도 사용

그당시에는 토기(土器)를 만들 수가 없었으므로 과실이 큰 페포 호박이나 믹스타호박중에서 과실의 걸쭉질이 두텁고 단단한 것은 종자와 과육을 제거하고 건조시켜 가정용의 물이나 식품의 저장에 위한 용기로 사용되었다.

[고고학적 연구성과]

호박의 고고학적 표본의 가치는 발굴된 장소에 따라 다르다. 호박은 비교적 건조한 유적에서는 보전(保全)이 잘되어 있다.

비교적 건조한 유적에 잘 保全

북미에서 보전이 가장 잘된 표본은 미국의 남서부의 대평원(大平原)과 멕시코의 북부지역에서 얻어진 것이다. 미시시피강의 동부이며 미국의 갈프(Gulf) 해안 쪽에서 퇴적된 몇개의 건조동굴

에서 호박 식물체의 일부가 보전이 잘되었다. 또 중앙아메리카에서도 몇가지 표본이 보존이 잘되어 있고 페루의 해안쪽에서 고고학자들이 여러곳에서 호박과 수세미의 표본을 많이 발굴했다.

호박의 과경(果梗)도 때때로 보존이 완전한 것이 발굴되고 있다. 과경은 탄화(炭化)되거나 파손되거나 부식되거나해도 비교적 정확히 종(種)을 동정(同定) 할 수가 있다.

성숙된 종자는 마찰·수축·부패등으로 파괴가 심하지 않으면 호박의 종을 동정할 수 있다. 종자는 가열한다든지 탄화(炭化)와 같은 높은 온도를 만나면 팽창은 하지만 종피(種皮)는 완전히 남고 그 상대적인 치수는 변하지 않는다. 풍부한 경험과 뛰어난 판단력을 갖추면 오늘날의 품종의 종자를 많이 수집해서 비교하면 종을 정확히 동정할 수 있다.

외과피로 호박·수세미 구분

외과피(外果皮)로서 호박과 수세미와의 속(屬)을 동정하는 것은 쉬우나 호박의 종을 동정하기는 어렵다. 믹스타호박의 머리부분의 조각(斷片)은 가끔 외과피

東洋系原産……유적연구로 신대륙이 확실

의 표면에 코르크가 생장된 세로(縱)의 선에 따라 동정되는 때가 있다. 꺼칠꺼칠한것 또는 혹이있는 외과피를 갖인 페포호박의 외과피의 조각으로부터 동정할 수 있다.

[호박의 원산지]

호박의 원산지에 대해서는 인도 아프리카 동남아시아 열대 등 여러가지 설이 있었으나 중남미에서 선주민(先住民)의 유적의 연구가 진전됨에 따라 신대륙기원으로 단정하게 되었다.

동양계 호박(*C. moschata* Duch. Winter squash Pumpkin, Cus-haw, Gourd)은 컬럼버스가 미대륙을 발견하기전에 북미로부터 남미에 걸쳐 널리 분포되고 있었다는 고고학적 증거가 있다.

멕시코 BC 5천년전 종자발견

멕시코에서는 기원전 5,000년, 페루에서는 기원전 3,000년의 유적으로부터 종자가 발견되었다. 품종은 여러가지가 있었는데 처음 멕시코에서 재배식물로서 순화되고 일찍부터 중미의 과테말라와 파나마를 거쳐 남미의 콜

롬비아, 베네스엘라까지 전파되었다.

지리적으로 2형으로 진화

종자의 색깔과 지리적분포에 따라 종은 2가지 형(型)의 품종으로 진화되었다. 한가지 군(群)의 품종은 흰빛 이거나 백색의 종자로서 멕시코와 과테말라에 분포하고 다른 품종군은 갈색 또는 암갈색의 종자로서 파나마와 남미의 북부에 분포되었다.

16세기경에 유럽으로 전파

유럽에 전파된 것은 16세기 경인데 그후 보급이 많지 않다. 본종은 다른 재배종에 비해서 난지(暖地)의 환경에 적응하므로 오늘날 북반구와 남반구의 열대를 중심으로 재배가 많고 특히 온대 북부로부터 열대아시아의 다습지대까지 넓은 지역에서 채소용으로 발달되어 있으며 인도, 말레이, 중국, 한국, 일본 등 여러나라에서 호박 품종의 주체를 이루고 있다. 중국에서는 16세기에 다른 종과 함께 복건(福建) 석강(浙江) 지방에 전파된 것이 처음으로 본

西洋系原産……페루·볼리비아로 확정

초강목(本草綱目, 1578)에 기록되어 있고 일본에서는 1932~1954년 사이에 전파되었다고 한다. 우리나라에서 호박이 처음으로 기록된 것은 한정록(閑情錄, 1610~1617) 치농편(治農編)에 나타나 있고 최남선(崔南善)씨는 임진왜란후에 고숙(苦椒, 지금의 고추)과 함께 일본을 통하여 들어왔다고 하였으며 이춘녕(李春寧)씨는 도입된 년도를 1605년으로 추정하였다. 이와같이 호박을 세계 각지에 전파 시킨것은 16세기 이후인데 대개 포르투갈, 스페인, 화란 등 서유럽인으로 생각된다.

서양계 호박(*C. maxima* Duch. Pumpkin, Winter squash, Autumn squash Gourd, Turban squash, Marrow)은 종자가 페루에서 기원전 1,200년의 유적으로부터 발굴되고 멕시코나 다른 지역에서는 발견되지 않았으므로 남미의 페루와 볼리비아등 서부고원 지대가 원산지로 확정되었다. 유럽에 전해진것은 미대륙 발견이 후이고 오늘날은 세계 각지에서 널리 재배되고 특히 북유럽의 고위도지대와 인도등지에서 식용, 사료용으로서 재배되고 있다. 우리나라에서 일제시대에 이호박을

왜호박이라 부르고 싫어한 것은 일제에 저항하는 애국심에서였다. 이호박은 미국에서 겨울호박(Winter squash)과 터어반호박(Turban squash)으로 나뉘고 겨울호박에는 딜리셔스군(Delicious 群), 합박아드군(Hubbard 群), 바나나군(Banana 群)으로 나누어 많은 품종이 발달되었다. 이호박들은 전분과 카로틴(Carotin)의 함량이 높고 비타민도 많아 영양가가 높으므로 일본에서는 1863년에 미국으로부터 도입하여 북해도등 기후가 서늘한 곳에서 재배했고, 밤호박이라는 이름으로 발전했다.

그후 종간잡종(種間雜種 *C. maximax C. moschata*인 신토좌(新土佐, 1951)를 육성해서 재배하였는데 이 신토좌는 오늘날 수박과 참외의 접목재배용 대목(台木)으로 많이 쓰여지고 있다.

페포호박(*C. pepo* Linn. Field pumpkin, Vegetable marrow, Bush pumpkins. Gourd, Winter squash. Summer squash)은 북미의 오랜 유적으로부터 발견되고 있는데 그중 가장 오래된 것은 멕시코의 타마울파스주(Tamaulpas)에 있는 오캄포(Ocampo)동굴에

페포호박, 채소용으로 보급 사료로 발달

서 나온것으로 기원전 7,000~5,500년의 지층(地層)에서 출토된 몇개의 종자와 한개의 외과피(外果皮)의 조각이다. 또 오캄포동굴의 기원전 3,000~2,300년의 지층과 후라코(Flaco) 기원전 2,300~1,800의 지층에서는 페포호박의 종자와 외과피가 비교적 많이 발견되었다. 후라코의 재배층에서는 종자와 외과피외에 6개의 과경(果梗)이 발견되기도 했다. 미국에서는 뉴우멕시코(B. C. 800~A. D 1,200, A. D. 807~113), 애리조나(A. D. 904~1025, A. D. 1075~1173, A. D. 911~1256), 콜로라도(A. D. 610), 등지에서 고고학적 발견이 되고 있다. 페포호박은 켈럼버스가 미대륙을 발견하기 전에 멕시코북부와 미국의 남서부지역에 널리 분포되어 재배되었고 미국의 동쪽해안지방에서도 고고학적인 발견이 되고 있어 재배 가능성을 암시하고 있다. 페포호박은 다른 종의 호박보다 서늘한 기후를 요구한다. 유럽에서는 영국, 프랑스, 독일, 이태리 등에서 재배가 많다. 17세기에 소아시아에 전파되어 기후적으로 적응되어 채소용으로 보급되고 사료용으로도 발달되었다. 기름을

생산하는 종피가 없는 품종이 남부소련과 발칸반도지역에서 분화 재배되고 있다. 인도의 북부와 스리랑카등 동남아시아 지역에서도 산록지대에서 재배가 많고 결실기가 전조기에 해당하는 지역에서 재배가 많다. 중국이나 일본에서도 재배되고 있으나 많지는 않다. 우리나라에서는 주키니품종이 겨울부터 초봄에 걸쳐 비닐하우스내에서 관리면에서나 온도 환경에 알맞아 풋호박용으로 많이 재배되고 있다.

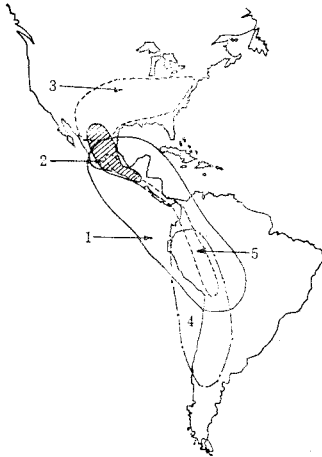
믹스타호박 (C. mixta PANG., Cushaw, Cashaw, Crookneck, Wint crookneck squash, Canada crookneck squash)은 과실의 머리쪽이 굵은 모양을 하고 있는데 이 호박은 처음에는 동양계호박(C. moschata DUCH.)에 포함시켰으나 이는 고고학을 연구한 어떤 식물학자가 잘못동정하였으므로 그후 독립종(獨立種)으로서 분리 되었다. 역사와 고고학적 증거에 의하면 믹스타호박의 기원은 북미이다. 페포호박의 옛날 고고학적 증거와 비교하면 비교적 새로운 것이다. 멕시코의 타마울파스 주에 있는 오캄포(Ocampo) 동굴로부터 발견된 믹스타

믹스타호박, 고고학적으로 北美가 원산

호박은 보존이 잘된 과정으로부터 동정되었는데 기원후 100~760년경에 해당된다. 그의 여러가지 증거로부터 보면 믹스타호박은 1492년 미대륙 발견전에 멕시코 북부와 미국의 서남부에 걸쳐 널리 분포하고 있었다는 것을 알 수 있다.

흑종호박(*C. ficifolia* BOUCHE, Malabar gourd, Fig-leaf gourd)은 중남미의 높은 지대에서 옛날부터 재배되었으나 다른 네가지 종의 호박에 비하면 관심이 적었다. 종자는 황갈색, 흑색 및 백색이 있으나 보통 흑색이 많다.

◇ 재배호박의 원산지(WHITAKER)



- 1. 동양계 호박, 2. 믹스타 호박
- 3. 페포 호박, 4. 서양계 호박
- 5. 흑종 호박

페루의 후아카 푸리에타(Huaca Prieta)에서 옥수수나 도기(陶器)가 나타나기 이전의 지층에서 발굴되었다. 종자와 과경이 발굴되었는데 이 지층은 기원전 4,000~3,000년이 었다. 흑종호박은 자웅동주로서 생육이 왕성한 다년생 초본이며 잎은 크기가 25cm정도로 둥글고 결각이 있다. 과실은 둥글거나 원통상(圓筒狀)으로 길이가 15~20cm인데 녹색 바탕에 흰줄이 있거나 흰점이 있다. 종자는 대개 흑색이므로 흑종호박이라 부르게 되었으며 종자는 식용한다. 과육은 과자를 만들어 먹거나 발효시켜 알콜음료를 만들기도 한다. 최근에 와서 오이의 대목용(臺木用)으로 각광을 받기 시작했는데 오이의 접목재배에 친화성(親和性)과 저온신장성이 있기 때문이다. 흑종호박은 채종이 어려운 점이 있는데 저온 단일하에서만 암꽃이 착생되기 때문이다. 그러나 매우 척박한 토양에서 발육을 억제하면 고온 단일하에서도 암꽃이 착생된다는 것을 알게 되었다. 그리고 흑종종자는 휴면성이 있고 채종 당년에는 발아되지 않는 것이 보통이나 비교적 조기에 착과시켜 완숙후 수확해서 추숙없이 곧 채종하면 휴면하지 않는다.