

## 고대 이스라엘 식품 재료에 관한 고찰

채 영 철

울산과학기술대학교 호텔조리과

### Food Materials of Ancient Israel

Young-Chul Chae

Hotel Culinary of Ulsan Technical College, Ulsan 682-715, Korea

#### Abstract

This study was conducted to research the differences in food ingredients in the ancient Israelite period in the books of Moses, including the books of Geneses through Deuteronomy, in the Old Testament written during B.C 1446~1406. The books introduced various foods in daily life, such as seven kinds of fruits and nuts, thirteen kinds of vegetables and grains, twelve kinds of meats, six kinds of breads and cookies, five kinds of drinks, thirteen kinds of spices, and five kinds of processed foods like butter and oil. The foods were sharply distinguished between the clean (able to eat) and the unclean (unable to eat) in the aspect of food culture. For example, foods with blood were not allowed to be eaten. At that time, bread was a staple food in Israel. There were already standard recipes for baking cookies, and appliances such as frying pans and ovens to bake bread were available. Most of the recipes in the books were the same as modern recipes, especially for wine, grape juice and raisins. Also it seems there were various spices already in use at that time, as well as processed foods made from milk.

Key words : Testaments, food ingredient, the five books of Moses, the clean, the unclean, standard recipe.

#### 서 론

식품이라 함은 생명 유지와 생활을 영위하기 위한 각종 영양소와 기호성을 가진 물질로 천연 및 가공품을 포함한, 사람이 직접 먹을 수 있는 것을 말하며(송재철 1992), 우리나라 식품위생법은 “식품이라 함은 모든 음식물을 말한다. 다만 의약품으로 섭취하는 것은 예외로 한다”라고 되어 있다.

식품 재료는 그 기원이나 성질에 따라서 식물성, 동물성 및 광물성 식품 세 가지로 크게 나눌 수 있는데, 지역과 민족에 따라 각각 다른 식재료를 이용한 고유의 음식 문화를 만들어 왔다(문과이 1999). 음식 문화는 이처럼 환경, 지역, 역사에 의해 독특하게 형성되고 발전되기 때문에 음식 문화를 삶의 방식이라고 했다(Park BS 2002).

한 민족의 고유한 음식 문화를 연구하기 위해 오랜 역사를 통해 기록으로 남아 있는 역사 기록을 이용한 학문적 고찰은 매우 중요한 것으로 「음식디미방」, 「주방문」, 「음식보」, 「규합총서」, 「이씨음식법」 같은 문헌에 대한 연구들은 우리 음식 문화 및 식품 산업 발전에 초석이 될 수 있었다. 문헌

고찰을 통해 음식 문화 발전에 공헌한 많은 연구 중 「역잡록」의 조리가공에 대한 분석적 고찰(Kim & Lee 1993), 조선시대 구황식품의 문헌적 고찰(Kim & Lee 1992), 「동의보감」에 수록된 과실류에 대한 연구 (Shin et al 2000) 등은 대표적인 연구들이다. 한국 선사시대의 동물성 식료를 중심으로 한 식생활(An DI 1993), 식물성 식물을 중심으로 한 한국 선사시대의 식생활(An SS 1993)과 같은 연구들은 유물을 근거로 한 식재료에 관한 대표적인 연구들이다.

음식 문화에 대한 연구들은 종교는 음식 문화를 형성하는데 어떻게 참여하고 있는가에 대한 종교와 음식 문화에 관한 연구(정진홍 1995), 한국의 제사음식 문화에 관한 연구(Kim SB 1996), 음식 문화 속에 담긴 종교의 모습에 관한 연구(정진홍 1996), 맛과 취향의 정체성과 경계 넘기(전지구화 과정 속의 음식 문화)에 대한 연구(Park SM 2003), 건강 지향적 식생활 문화에 관한 연구(Yoon S 2001), 韓國 古代의 生業과 食生活에 관한 연구(Lee HJ 1997), 전국·진한시대 음식물의 조리과 식생활에 관한 연구(Choi DK 1996) 등이 있다.

음식 문화 교류에 대한 연구(Kim & Chang 1998)에서 일본에서 한국으로 들어 온 교역물 중 식품으로 후추, 정향, 설탕, 꿀, 소면, 국수 등이 들어 왔고, 조선에서 일본으로 간 식품으로 잣, 인삼, 오미자, 다식, 꽃감, 차, 소주, 쌀, 현미, 콩,

\* Corresponding author : Young-Chul Chae, Tel : +82-52-230-0743, Fax : +82-52-230-0741, E-mail : cookingclass@hanmail.net

잉어, 고니와 같은 식재료들이 일본으로 건너갔다고 하였다. 한국과 프랑스의 관계가 시작된 구한말부터 오늘날까지 문헌을 대상으로 조선을 직접 체험한 선교사나 외교관들의 생활기록을 통해 쌀과 김치와 같은 우리 음식을 바라보는 그들의 시각을 다룬 연구(김귀원 2006)처럼 국제간의 음식 문화 교류에 관한 연구들도 수행되었다.

우리 음식에 대한 연구와 더불어 급속한 세계화 속에서 상대적으로 수박에 없는 음식 문화에 대한 폭 넓은 이해를 돕기 위해 서양 음식 및 음식 문화에 많은 영향을 미친 성서를 통한 연구는 성서에 언급된 과실에 관한 연구(Kim & Lee 1999), 성서에 언급된 채소류에 관한 연구(Woo 2007), 성서에서 언급된 농산물에 관한 연구(Kim & Lee 1998) 등이 있으며, 성경에 대한 다른 접근 방식의 선행 연구는 다양한 분야로 나뉘어 진행되어 '성경은 어떤 책인가?'와 같은 성경의 권위에 대한 연구(Min KS 2006), 성경에 나오는 재료와 접합에 관한 연구(Kim HJ 2004), 성경의 전쟁에 관한 연구(Kim PS 1999) 등은 오늘날 인류의 생활에 많은 영향을 미친 성서에 대한 다양한 접근 방식의 연구들이다.

유럽의 문화는 대체로 그리스 문화와 히브리 문화 두 개의 발상지를 가진다고 한다(Kim JJ 1976). 그리스를 중심으로 한 철학적 사고와 자연과학적 사고의 헬레니즘은 오늘날 철학의 중심사상에 많은 영향을 미쳤고, 성경을 중심으로 종교적 문화를 기반으로 한 이스라엘의 히브리(성서 창세기 14:13)에서 출발한 히브리즘은 고대 로마제국과 유럽, 영국 및 미국을 거쳐 세계의 문화에 절대적인 영향력을 미치는 세력으로 자리 잡았다.

음식과 음식을 먹는 행위는 특정 문화의 틀 안에서 이루어지기 때문에 한 개인이 어떤 음식을 먹고 성장하며, 음식과 관련된 생활을 영유하는가는 개인의 취향을 넘어 사회문화적인 변화의 가치관이 함께 작용한 것(Kim JD 2001)이다. 본 연구는 서양 음식 문화에 많은 영향을 미친 이스라엘 고대 음식 문화의 뿌리에 해당하는 구약성경 중 모세 5경의 식품 재료와 그 사용에 대해 살펴보고 오늘날 서양 사람들이 사용하는 식재료와 어떤 차이가 있는지, 우리가 사용하는 식재료와 어떤 차이가 있는지 살펴볼 수 있는 기준과 식재료 사용의 문화적 차이에 대한 기준을 제시하여 앞으로 급속하게 진행될 한국 음식 문화의 보급 및 세계화에 기여하고자 본 연구를 수행하였다.

## 연구 방법

### 1. 연구 범위

연구에 사용된 문헌은 한글성경 1종류와 영문성경 2종류를 사용하였다. 한글성경으로는 민영진(2003)의 성경을, 영문성경으로는 영국의 James I 세(1603~1625)의 칙명을 받

아 저명한 학자들이 히브리어와 헬라어로 된 성경 원본을 1604년부터 1611까지 완성한 영어 성경이 출판되면서 King James Version(KJV)이라고 이름 붙여진 성경 중 강병도(1998)의 NKJV (New King James Version) 성경과 정형철(2003)의 영문판 NIV(New International Version) 해설 성경을 사용하였다. 연구 범위는 구약성경 39권 중 고대 이스라엘의 조상 모세가 기록하여 모세 5경이라고 불리는 창세기, 출애굽기, 레위기, 민수기, 신명기를 연구범위로 설정하였다.

### 2. 연구 내용

본 연구는 이스라엘 사람들이 가장 성스럽게 여기는 성경 중 모세 5경은 B.C 1446~B.C 1406년경 기록된 것으로 고대 이스라엘의 식품의 종류별 분류와 사용에 관해 조사하였다. 식품의 분류는 빵과 과자, 음료, 야채와 곡류, 육류와 생선, 과일과 견과류, 향신료, 기타 가공 식품으로 분류하여 조사하였으며, 식재료 사용에 있어서 음식 문화적 관점에서 이해할 수 있도록 용도와 사용 예에 대한 내용을 중심으로 살펴 보았다.

## 결과 및 고찰

### 1. 빵과 과자

우리말로 떡으로 번역된 빵은 창세기 14:18에 제사음식으로 처음 등장한다. 18:6의 빵은 고운 가루(fine flour) 세 스아(3 seah)로 만들었다. 출애굽기 29:40에는 고운 가루 에바(1 ephah는 22 L, 12되) 십분지 일에 기름 한 힌(1 hin은 2되)의 사분의 일의 재료를 가지고 빵을 만드는 양목표가 등장하는 것으로 보아 이미 양목표에 의해 빵을 만들어 먹는 모습이 나타난다. 창세기 19:3의 빵은 무교병(bread without yeast)이라 아직 이스트 역할을 하는 누룩을 사용하지 않은 빵이며, 창세기 40:1절에는 이집트의 왕궁에 빵 굽는 사람인 baker가 정식으로 등장한다. 출애굽기 12:8까지도 무교병을 먹고 있으며 이스트나 누룩으로 발효를 시켜서 만든 유교병은 출애굽기 12:15에 최초로 기록되며, 빵을 만들 때 반죽을 당연히 했겠지만 출애굽기 12:34에 처음 반죽이라는 말이 사용된다. 무교병은 이스라엘 백성들이 애굽(지금의 이집트)에서 체험한 400년간의 노예 생활의 고통과 쓰라림을 생생하게 상기하기 위해 먹는 음식으로 특히 이스라엘이 애굽 땅에서 탈출할 때 급하게 나오느라 발효되지 못한 반죽을 어깨에 메고 나오던 것을 영원히 기억하기 위해 유월절 절기에 먹는 것이다.

최초의 과자는 꿀을 섞어서 만든 과자였고(출 16:31) 기름 섞은 얇은 무교과자(출 29:2)도 만들어 먹었던 것으로 보인다. 레위기 6:21에 반죽을 오일 두른 번철에 구워먹었고, 레위기 26:26에는 오븐에 빵을 굽는 장면이 등장한다.

제사에 사용되는 곡식은 처음 익은 가루로 빵(떡)을 (민 15:20)만들어 드렸고, 제일 좋은 곡식을 사용했다(민 18:12).

2. 음료

인류 역사상 최초로 술 취한 사람은 노아로 포도농사를 시작했고, 자기가 만든 술을 마시고 취한 것으로 보아 최초로 포도주를 만들었던 사람이기도 하다. 그는 자기의 장막(tent)에서 술에 취해 옷을 벗은 채 잠을 잤다(창 9:20,21).

소돔과 고모라 사건으로 유명한 롯의 아내는 돌아보지 말라고 한 명령을 어기고 돌아보아서 소금 기둥으로 변하고 말았고, 롯 자신은 딸들이 준 포도주를 마시고 취해서 딸도 몰라보고 두 딸과 번갈아 동침하는 어이없는 사건으로 인해 큰 딸은 모압 자손의 조상이 되고, 작은 딸은 암몬 자손의 조상이 된 것(창 19:33-38)을 보면 술의 해악을 볼 수 있는 듯하다. 창세기40:1절 이집트의 왕궁에는 이미 술 맡은 사람(NIV에는 cupbearer, NKJV에는 butler)이 등장한다.

회막(오늘날의 교회)에 들어갈 때 제사장(오늘날의 목사님)은 포도주나 독주를 마시지 말아서 너희 사망을 면하라(레 10:9)는 제사장들의 금주규정을 정하였다. 이스라엘 백성들이 성민(聖民)으로 구별되는 기간에는 포도주와 식초는 물론 포도즙도 마시지 말아야 했으며, 생 포도는 물론 건포도조차 먹지 못했다(민 6:3). 제사에 사용되는 포도주는 첫 소산이면서 제일 좋은 것을 사용했다(민 18:12).

3. 야채 및 곡류

최초로 등장하는 구체적인 야채의 종류는 엉겅퀴로 창세기 3:18의 “엉겅퀴를 낼 것이라 너의 먹을 것은 밭의 채소인즉”이라고 되어 있다. 많은 학자들이 창세기 1:29과 3:18을 근거로 인류는 처음에는 육식을 하지 않고 채식을 하였다고 주장한다. 창세기 9:3 노아의 홍수 이후 동물을 식물로 허락했다고 보면 맞는 말이지만 그 중간의 4:2에 아벨은 양치는 자로 되어 있고 4:4에 양의 첫 새끼로 제물을 삼아 제사를 드렸다. 또한, 창세기 1:28의 “바다의 고기와 공중의 새와 땅의 움직이는 모든 생물을 다스리라”고 되어 있어 정확하게 채식과 육식의 구분이 어렵다.

두류 식품으로 최초로 등장하는 창세기 25:34의 팥(lentil)은 25:30에 “붉은 것”으로 되어 있어 우리가 먹는 단팥과 흡사했으리라 본다. 사냥에서 돌아온 야곱의 형 에서가 “내가 곧비하니 나로 먹게 하라”라고 되어 있어 단팥죽이 기력회복에 좋은 음식이었던 것 같다.

보리(barley)는 창세기 24:25에 등장하는데, 중동의 유프라테스강 하란에서 출발해서 이스라엘 민족의 조상이 된 아브라함이 아들 이삭의 신부감을 구하기 위해 고향인 하란으로 종을 보냈을 때 그곳 하란의 우물가에서 만난 여인이 질과 보리가 족하다고 한 것으로 보아 이스라엘 조상들은 보리를 즐겨 먹었을 것으로 보인다.

밀(wheat)은 출애굽기 9:31에 등장하지만 밀로 만들었을

Table 1. Breads and cookies of ancient Israel

	성경전서(한글)	NIV	NKJV	Reference
	떡(빵)	Bread	Bread	창14:18, 18:6
	무교병(발효되지 않은 빵)	Bread without yeast	Unleavened bread	창19:3, 출12:8
Breads · cookies	유교병	Eats anything with yeast	Leavened bread	출12:15
	꿀 섞은 과자	Wafer	Wafer	출16:31
	기름 섞인 얇은 무교과자	Cakes mixed with oil	Cakes mixed with oil	출29:2,23
	기름 바른 무교과자	Wafers spread with oil	Unleavened wafers with oil(wheat flour)	출29:2,23

Table 2. Drinks of ancient Israel

	성경전서(한글)	NIV	NKJV	Reference
	포도주	Wine	Wine	창9:21,1 9:33-35
	우유, 젓	Curds and milk	Butter and milk	창18:7, 49:12
Drinks	포도즙	Squeezed grapes	Grapes and pressed	창40:11, 49:11
	독주	Wine or fermented drink	Wine or intoxicating drink	레10:9
	포도주의 초나 독주의 초	Vinegar made from wine or from other fermented drink	Vinegar made from wine, vinegar made from similar drink	민6:3

빵이 창세기 14:18에 등장하는 것으로 보아 이미 오래전부터 이스라엘 사람들은 밀을 주식으로 사용했을 것이다. 창세기 18:6에는 고운가루 세아(1 seah는 12.3 L, 약 4되)(Ha YJ 2002)를 가져다가 빵을 만들었다고 해서 이미 그 때 계량화된 표준조리법에 의한 요리가 나타나고 있음을 볼 수 있다.

출애굽기 나맥(spelt)은 이스라엘 사람들이 이집트에서 400년 동안 종살이를 할 때 먹던 것이며, 특히 이집트 사람인 애굽 사람들이 즐겨 먹었던 밀의 한 종류이다.

쓴 나물(bitter herbs)은 출애굽기 12:8에 유월절 밤에 고기를 불에 굽고 발효를 시키지 않은 무교병과 아울러 먹게 되어 있다. 이때 쓴 나물과 같이 먹는 고기는 날로나 물에 삶아서 먹어서는 안 되고 머리와 정강이 내장까지도 다 불에 구워 먹어야 했다. 쓴 나물을 비롯한 성서의 식물들은 치료효과가 있으며, 특히 쓴 나물에 들어 있는 타이레놀은 손상된 간장과 콩팥의 회복에 효과가 있다고 한다(Dubin RP 1999).

만나(manna)는 출애굽 때 이스라엘 백성이 광야에서 40년간 먹던 작고 둥글며 서리같이 세미하며(출 16:14) 갓씨 같고 회며 맛은 꿀 섞은 과자 같은 음식(출 16:31)이라고 하였다. 또, 만나는 진주 같이 생겼으며, 그것을 먹을 때는 맷돌에 갈기도 하고 절구에 찧기도 하며 가마에 삶기도 하여 과자를 만들었으니 그 맛이 기름 섞은 과자 맛 같았다고 되어 있다(민 11:7,8).

오이(cucumber), 수박(melons), 부추(leeks), 파(onions), 마늘(garlic)에 대한 기록은 이스라엘 사람들이 이집트에서 400

년간의 노예 생활을 마치고 이스라엘로 돌아가면서 이스라엘 민족과 함께 탈출한 무리가 시내광야에서 탐욕을 품자 이스라엘 자손들이 광야 생활에 지쳐 이집트에서 종살이 할 때는 쉽게 먹을 수 있었는데, 지금 광야에서는 먹지 못하고 정력이 쇠하여졌으나 만나 외에는 아무것도 먹을 것이 없다고 불평을 하는데서 찾아 볼 수 있다.

농산물을 얻기 위해 이스라엘에서 농사는 6년 동안 파종을 하고 거둘 수 있었으나 7년째는 농사를 묵혀 두어서 가난한 자와 들짐승이 먹을 수 있도록 해야 했고(출 23:10,11) 6일 동안 일한 후 매 7일째 안식일은 거룩한 날로 쉬어야 하는데 무릇 안식일에 일하는 자는 반드시 죽일찌라(출 31:15)고 했다.

땅의 곡물을 벨 때 밭모퉁이까지 다 거두지 말고 떨어진 이삭도 줍지 말며 포도원의 열매도 다 따거나 떨어진 열매를 줍지 말아야 했다. 이런 것들은 가난한 사람이나 타국인을 위하여 버려두어야 했다(레 19:9,10). 곡식을 벨 때 그 한 못을 잊어버렸거든 다시 가서 취하지 말고(신 24:19) 꺾과 고아 과부를 위해 남겨두어 남긴 사람에게 복이 임하도록 정하고 있다.

#### 4. 육류와 생선

##### 1) 육류

창세기 4:4에 아벨은 양의 첫 새끼와 그 기름을 제물로 드렸다. 제물을 드리기는 했지만 여호와의 이름을 직접 불렀던 것은 아담이 셋을 낳고 셋이 아담의 손자 에노스를 낳았을 때 비로소 사람들이 여호와의 이름을 부른 것으로 보아 양고기는 여호와의 이름을 부르기 전부터 제물로 사용되었던 셈이며, 식용이 확인된 것은 노아의 홍수 이후이다. 유월절에 양고기를 먹을 때는 허리에 띠를 띠고 발에 신을 신고 손에 지팡이를 잡고 급히 먹어야 하고(출 12:11) 정월 14일부터 21일까지 칠일 동안 발효시키지 않은 무교병을 먹어야 했다. 따라서 유월절을 무교병만 먹어야 한다고 하여 무교절이라고도 하며, 이스라엘 백성들을 애굽(이집트)에서 인도하여 낸 여호와를 기념하기 위한 영원한 규례로 대대로 지킬 것을 언약하였다.

저녁에는 고기를, 아침에는 떡을 먹는 습관도 볼 수 있어(출 16:8) 오늘날 continental breakfast 처럼 빵을 주식으로 하는 아침식사를 했고 저녁식사는 고기를 주식으로 하는 음식 문화를 이미 볼 수 있다. 고기가 제 삼일까지 남았으면 불사를 지니 그것을 먹는 자는 죄를 당하고 조금이라도 먹으면 가증한 것이 되어 죄를 당할 것(레 7:17-18)이라고 하여 위생적인 면도 우수했던 것을 볼 수 있다.

양고기는 지금의 우리에게 생소하지만 중동 사람들과 팔레스타인 사람들에게는 구약시대나 지금이나 여전히 식용

Table 3. Vegetables and grains of ancient Israel

	성경전서 (한글)	NIV	NKJV	Reference
Vegetables · grains	엉겅퀴	Thistles	Thistles	창3:18
	팥죽	Lentil	Lentil	창25:34
	보리	Straw, barley	Straw, barley	창24:25, 출9:31
	밀	Wheat	Wheat	출9:31
	나맥	Spelt	Spelt	출9:32
	쓴나물	Bitter herbs	Bitter herbs	출12:8
	만나	Manna	Manna	출16:14, 31
	갓씨	Coriander seed	Coriander seed	출16:31
	외	Cucumber	Cucumber	민11:5
	수박	Melons	Melons	민11:5
	부추	Leeks	Leeks	민11:5
	파	Onions	Onions	민11:5
	마늘	Garlic	Garlic	민11:5

으로 많이 사용되는 육류이고, 사용된 부위는 양(lam)은 머리(lam head), 정강이(lam legs), 내장(lam inner parts)(출 12:9), 기름(레 1:12)을, 숫양(ram)은 기름, 기름진 꼬리(fat tail), 내장에 덮인 기름과 간 위의 꺼풀과 두 콩팥과 그 위의 기름과 우편 넓적다리(ram the fat, the fat tail, the fat around inner parts, the covering of the liver, both kidneys with fat on them, and right thigh)(출 29:22), 가슴(출 29:26), 어깨(민 6:19)를 이용해서 제사를 드렸고 염소는 양과 거의 같은 부위가 사용되었다(레 3:12). 중동의 유프라테스강 하류인 갈대아 우르에 살던 아브라함은 하란을 거쳐 약속의 땅 가나안으로 들어가 이스라엘의 조상이 되는데, 여호와가 아브라함에게 몇몇보다 많은 자녀로 축복하고 가나안땅을 유업으로 주겠다고 약속을 하고, 아브라함에게 삼년 된 암소와 삼년 된 암염소와 삼년 된 수양과 산비둘기와 집비둘기 새끼를 취하여 그 중간을 쪼개고 쪼갠 것을 마주 대하여 놓고 새는 쪼개지 말고 제사를 드리라고 하였다. 따라서 암소, 암염소, 수양, 산비둘기와 집비둘기는 제물로 사용될 뿐 아니라 언약의 상징이 되기도 했다.

염소새끼는 그 어미의 젖으로 살지 말아야 했다(출 23:19, 34:26).

송아지(calf)는 창세기 18:7에 아브라함이 기름지고 좋은 송아지를 취하여 하인에게 주어 급히 요리하게 한 후 고운 가루로 만든 빵과 버터와 우유를 같이 제단에 진설하였다.

소(bull)는 내장(organ), 간(liver), 콩팥과 그 기름(kidney with the fat)(출 29:13), 머리(레 1:8)와 정강이(레 1:9)가 사용되었다.

이스라엘 백성은 출애굽 하는 동안 1달을 만나만 먹고 고기를 먹지 못하자 고기가 먹고 싶다고 말한 것(민 11:13)으로 보아 환경적으로 고기를 좋아 하는 유목민이었음을 알 수 있다.

노루(gazelle, 영양)와 사슴(deer, roe deer와 영양인 antelope 신 14:5)도 먹었는데(신 12:15), 마음에 즐기는 대로 먹을 수 있었지만 곡식과 포도주와 기름의 십일조와 우양의 처음 낳은 것은 먹지 말아야 했다.

육체의 생명은 피에 있기 때문에 피와 함께 먹어서는 안 된다(창 9:4, 레 17:11). 어떤 피든지 먹는 자가 있으면 내가 그 피 먹는 사람에게 진노하여 그를 백성 중에서 끊으리라(레 17:10)고 제한을 두었다. 희생의 피는 유교병과 함께 드리지 말라(출 23:18)고 하였으며, 소를 잡아 화목제를 드리고 피를 취하여 절반은 제단에 뿌리고 절반은 이스라엘 백성에게 뿌리면서 그 뿌려진 피는 하나님과 이스라엘 백성 사이에 세우신 언약의 피(출 24:5-8)라고 하였다.

너희는 기름(동물성 지방)과 피를 먹지 말라 이는 너희 모든 처소에서 대대로 영원한 규례니라(레3:17). 모든 곳에서 무슨 피든지 새나 짐승의 피를 먹지 말라. 무슨 피든지 먹는 사람이 있으면 그 사람은 다 자기 백성에게서 끊쳐지리라(레

7:26-27).

번제와 같은 제사를 드릴 때 송아지 등을 잡아 그 피를 번제단 네 개의 뿔에 발랐고 나머지 피는 제단 밑에 쏟았다(출 29:12). 수양을 잡아 피를 제사를 주관하는 제사장의 오른뿔 부리와 그 아들들의 오른뿔부리에 바르고 오른손 엄지와 오른발 엄지에 바르고 피를 제사장과 그 아들들의 옷에 뿌리면 그들의 옷이 거룩하게 된다(출29:20,21).

땅을 더럽히지 말라 피는 땅을 더럽히나니(민 35:33), 너희는 성민(聖民)이라 스스로 죽은 것(동물)은 먹지 말라(신 14:21)고 한 것은 죽은 고기에는 피가 남아 있기 때문에 철저하게 금한 것으로 보인다.

두더지(weasel)나 쥐(rat), 도마뱀 종류(great lizard), 합개(gecko, 도마뱀 종류)와 육지악어(monitor lizard)와 수궁(wall lizard, 작은 도마뱀의 일종)과 사막도마뱀(skink)과 칠면석척(chameleon) 등은 부정한 것으로 사용하는 그릇에 닿으면 저녁까지 물에 담가야 정한 것(레 11:29-32)이 되었고, 만약 그 그릇이 질그릇이나 화덕이면 부정한 것이 되므로 깨뜨려 버리라고 하였다(레 11:33-35).

땅에 기어 다니는 모든 것과 기는 것 중 배로 밀어 다니는 것과 네 발로 걷는 것이나, 여러 발을 가진 것은 먹지 말라(레 11:41,42).

메추라기(quail)는 출애굽기 16:13에 고기가 먹고 싶다고 한 이스라엘 백성들을 위해 저녁식사용으로 공급되었으며 요리방법은 23절에 굽거나 삶아서 먹었던 것으로 보여진다.

새 중에 너희가 가증히 여길 것은 이것이라 이것들이 가증한즉 먹지 말지니 곧 수리(eagle) 솔개(vulture) 어웅(osprey)(레 11:13) 매(buzzard)와 매(kites)종류(레 11:14) 까마귀(ravens) 종류(레 11:15)와 타조(ostrich, horned owl) 다호마스(nighthawk) 갈매기(seagull) 새매(hawks) 종류(레 11:16) 올빼미(little owl) 노자(cormorant) 부엉이(great owl)(레 11:17) 따오기(white owl) 당아(pelican, desert owl) 올응(carrion vulture, osprey)(레 11:18) 학(stork) 황새(herons) 종류와 대승(hoopoe) 박쥐(bat) 나라(레 11:19). 특히 조류식품에 있어 구체적으로 먹지 못하는 부정한 것을 많이 나열하고 있다.

## 2) 생선

물에 있는 모든 것 중 너희의 먹을 만한 것은 이것이니 무릇 강과 바다와 다른 물에 있는 것 중에 지느러미와 비늘 있는 것은 너희가 먹되, 무릇 물에서 동하는 것과 물에서 사는 것 곧 강과 바다에 있는 것으로서 지느러미와 비늘 없는 것은 너희에게 가증한 것이다. 이들은 너희에게 가증한 것이니 너희는 그 고기를 먹지 말고 그 주검을 가증히 여기라. 수중생물에 지느러미와 비늘 없는 것은 너희에게 가증하니라(레 11:9-12).

부정한 것들이 목기그릇이나 가죽부대나 어떤 그릇에 떨어지면 물에 그릇을 담가야 했고, 질그릇에 떨어지면 그 질그릇을 부정하다고 깨뜨려야 했으며, 부정한 것들의 시체가 포트(pot)나 오븐(oven)에 떨어져도 깨뜨려야 했다(레 11:32-35).

생선에는 육류나 가금류에 비해 구체적인 이름이 명시되지 않은 특징을 가지고 있다.

### 3) 곤충류와 기타

곤충 중에는 날개가 있고 네 발로 기어 다니는 곤충은 너희에게 가증하되 오직 날개가 있고 네 발로 기어 다니는 모든 곤충 중에 그 발에 뛰는 다리가 있어서 땅에서 뛰는 것들 곧 그중에 메뚜기(locust) 종류와 배짱이 종류(katydid) 귀뚜라미(cricket) 종류와 팻종이(grasshoppers) 종류는 먹되 날개가 있으나 기어 다니는 곤충은 다 가증하기 때문에 먹지 못하고 만지지도 못하게 한다(레 11:20-24).

메뚜기(locust)재앙이 그 당시에도 있었던 모양이다. 메뚜기 떼가 땅을 덮고 우박으로 상하지 않은 것들을 모두 먹어 사람들이 먹을 것이 없도록 했다는 내용(출10:4)이 있는 것으로 보아 오늘날 가끔 메뚜기 떼들이 나타나는 것과 같았던 모양이다.

개구리(frog)는 이스라엘 사람들이 식용으로 사용하지 않았으리라 본다. 그 이유는 “짐승 중 무릇 굽이 갈라져 쪽발이 되고 새김질하는 것은 너희가 먹되(레 11:3) 새김질은 하되

굽이 갈라지지 아니하였으므로 너희에게 부정하고(레 11:4), 물에 있는 모든 것 중 너희의 먹을 만한 것은 이것이니 강과 바다와 다른 물에 있는 것 중에 지느러미와 비늘 있는 것은 너희가 먹되(레 11:9) 물에서 사는 것 곧 강과 바다에 있는 것으로 지느러미와 비늘이 없는 것은 너희에게 가증한 것이라(레 11:10)”고 되어 있어 개구리를 먹지 않았음이 명확하다. 더구나 도마뱀 종류를 먹지 않았던 것(레 11:29-32)으로 보아 개구리도 먹지 않았을 것으로 보인다.

### 5. 과일과 견과류

창세기 1:29의 “씨 맺는 모든 채소와 씨 가진 열매 맺는 모든 나무를 너희에게 주노니 너희 식물이 되리라”는 내용을 근거로 최초의 식품은 처음에는 채식위주의 생활이었을 것으로 추측한다. 전문 직업인으로 처음 농사짓는 사람은 창세기 4장 2절의 가인이고 양치는 사람은 아벨이라고 기록되어 있다. 인류가 동물을 먹기 시작한 것은 노아의 홍수사건 이후 창세기9:3에 드디어 인류에게 동물이 식물로 허락되었다. 식품의 분류를 최초로 동물성 식품과 식물성 식품으로 성서에서 구분하고 있음을 알 수 있고, 성경의 과일과 견과류를 살펴보면 Table 5와 같다. 무화과나무는 인류가 최초로 옷을 만들어 입었던 재료가 되기도 했다. 신명기8:8에는 아름다운 이스라엘 땅에는 “밀과 보리의 소산이요 포도와 무화과와 석류와 감람들의 나무와 꿀의 소산”이라고 하여 무화과를 비롯

Table 4. Meats and fishes of ancient Israel

	성경전서(한글)	NIV	NKJV	Reference
	양	Flock	Flock	창4:4
	암소	Heifer	Heifer	창15:9
	암염소, 야생염소(신14:5)	Goat, Ibex(신14:5)	Goat, mountain goat(신14:5)	창15:9, 27:9
	수양	Ram	Ram	창15:9, 출29:22
	산비둘기, 집비둘기	Dove, young pigeon	Turtledove, young pigeon	창8:8, 15:9
	송아지	Calf	Calf	창18:7
	개구리	Frog	Frog	출8:2
Meats · fishes	메뚜기	Locust	Locust	출10:4, 레11:21
	양	Lamb	Lamb	출12:3(4)
	노루(영양)	Gazelle	Gazelle	신12:15
	사슴	Deer, roe deer(신14:5)	Deer, roe deer(신14:5)	신12:15
	영양	Antelope	Antelope	신14:5
	메추라기	Quail	Quail	출16:13
	수소	Bull	Bull	출29:1
	생선	Fish	Fish	민11:9

**Table 5. Fruits and nuts of ancient Israel**

	성경전서 (한글)	NIV	NKJV	Reference
	무화과	Fig	Fig	창3:7
	감람	Olive	Olive	창8:11
	포도	Grapes	Vineyard	창9:20, 40:9
Fruits · Nuts	살구나무, 파단행	Almonds	Almonds	창30:37, 43:11
	신흥나무	Plane tree	Chestnut	창30:37
	비자	Pistachio nuts	Pistachio nuts	창43:11
	석류	Pomegranate	Pomegranate	출28:33
	건포도	Raisin	Raisin	민6:3

한 7종류의 식품 재료가 풍부했음을 알 수 있다. 감람(olive)은 노아의 홍수 이후 땅이 마른 것을 확인하기 위해 비둘기를 날려 보냈을 때 비둘기가 물고 온 잎이 올리브나무 새 잎사귀인 것에서 처음 등장하며 올리브 잎은 오늘날 평화를 상징한다. 성경에 등장하는 감람산이 바로 올리브 산인 것으로 보아도 이스라엘은 올리브가 잘 자라는 기후 조건을 가지고 있었던 것으로 보인다. 감람나무를 떼어 낸 후 가지를 살피지 말고, 포도를 따낸 후 남은 것을 다시 따지 말아서 껍과 고아와 과부를 위해 버려두라고 신명기 24:20,21에 기록하고 있어 우리의 이삭줍기와 같은 의미를 가지고 있다고 보여진다.

노아의 홍수 이후 노아는 창세기 9:20에 포도원에 포도나무를 심었다. 이스라엘에서 자라는 포도는 포도송이가 매우 커서 포도 한 송이(single cluster of grapes)를 여호수아와 갈렙 두 사람이 민수기 13:23에 막대기에 꿰어 메고 왔다고 되어 있으며, 이 때 석류와 무화과도 같이 가져 왔다고 되어 있다. 포도는 민수기 6:3에 말려서 건포도를 만들었는데, 이스라엘 백성들이 특별한 서원의 기도를 드릴 때에는 포도주 뿐 아니라 포도즙, 포도와 건포도조차 먹지 말아야 하는 엄격함이 있었다. 가난한 사람은 이웃의 포도밭에 들어가서 포도를 배불리 먹어도 가하지만 그릇에 담아서 나오지는 못했다(신 23:24).

창세기 30:37의 살구나무는 아몬드(almonds), 파단행으로 번역되고 있는데, 양떼가 물을 먹을 때 푸른 가지의 껍질을 벗겨 구유에 세워 놓으니 양떼 새끼가 얼룩무늬 새끼를 낳았다고 되어 있어 식품 재료 이외의 의미가 있었던 것으로 보인다.

창세기 43:11에 최초로 이스라엘이라는 이름을 갖게 된 야곱은 오늘날의 이집트에서 살고 있는 자신의 아들 요셉에게 요셉의 형들을 보내면서 예물로 유향과 꿀과 향품과 몰약과 비자와 파단행을 보내는 장면에서 처음으로 비자가 등장하는데 영어로는 피스타치오로 되어 있다.

*Punica granatum* 이 학명인 석류는 우리나라의 제사에 유사의 역할을 담당했던 제사장(오늘날의 목사)의 복장에 예뻛 겹옷을 청색, 자색, 홍색실로 석류를 수놓은 것에서 처음 등장하며 앞에서 살펴보았듯이 민수기 13:23에 이스라엘에 정탐꾼으로 들어갔던 정탐꾼들이 가지고 왔던 과일이다.

**6. 향신료**

향품(spice)이 처음 등장하는 것은 창세기 37:25에 나오며, 출애굽기 30:23-24에는 향품을 만드는 몰약 오백 세겔, 육계 이백오십 세겔, 창포 이백오십 세겔, 계피 오백 세겔, 올리브 오일 한 힌을 취하여 만들라고 정확한 배합 비율까지 제시하고 있다. 만들어진 향품은 제사상과 제단과 제사에 사용되는 모든 기구에 발라야 했기 때문에 먹지는 않았을 것으로 추측되며, 배합비에 의한 제조방법이 잘 정리가 되어 있다.

유향은 사전적 의미로 서양산 박하이며, 몰약은 고대 히브리인들이 지구상에서 가장 귀하게 생각했던 것으로 신체를 치료하고 마음을 치료할 수 있는 향신료(Park & Lee 2002)였다고 한다. 쓴나물은 고기를 불에 구워 무교병과 함께 먹었다.

우슬초는 양의 피를 뿌릴 때 사용했으며(출 12:22), 문둥병자를 정결케 하는데(레 14:1-9) 송아지를 태워 희생제물로 드릴 때(민 19:6) 등 많은 용도로 사용하였다. 갓씨는 coriander로 그 당시 어떻게 사용했는지는 알 수 없으나, 지금도 서양인들이 빵, 요리, 술을 만드는 등 많은 용도로 사용하고 있다. 출애굽기 30:23의 육계(肉桂)는 계피(桂皮)와 함께 녹나무과

**Table 6. Spices of ancient Israel**

	성경전서 (한글)	NIV	NKJV	Reference
	향품	Spices	Spices	창37:25
	유향	Balm	Balm	창37:25
	몰약	Myrrh	Myrrh	창37:25
	쓴나물	Bitter herbs	Bitter herbs	출12:8
	우슬초	Hyssop	Hyssop	출12:22
	갓 씨	Coriander seed	Coriander seed	출16:31
Spices	육계(肉桂)	Cassia	Cassia	출30:23
	창포	Cane	Cane	출30:23
	계피(桂皮)	Cinnamon	Cinnamon	출30:24
	소합향	Gum resin	Stacte	출30:34
	나감향	Onycha	Onycha	출30:34
	풍자향	Galbanum	Galbanum	출30:34
	침향목	Aloe	Aloe	민24:6

에 속한 식물로 새로 나온 어린 가지 내피를 건조시켜 만들며, 유럽에서 후추, 정향(丁香)과 함께 3대 향신료로 제과, 요리용으로 많이 사용된다고 한다(Woo JW 2007). 출애굽기 30:23 창포와 계피(桂皮)는 향품을 만들어 거룩한 제사를 드리는데 사용된 재료였다.

출애굽기30:34절의 소합향, 나감향, 풍자향은 유향에 동일한 양씩 섞어 향을 만들고 소금을 쳐서 정결하고 거룩하게 만들어 사용했으며, 합부로 만들거나 사용하지 못했고 이러한 식물은 기관지염, 암 등 다양한 치료효과가 있다고 (Park & Lee 2002)한다.

### 7. 기타 가공 식품

버터(또는 치즈)는 우유를 최초로 가공한 가공 식품이다. 유지방이 굳어서 된 버터나 단백질을 굳힌 치즈 또는 발효에 의한 발효유일 것이다. 이스라엘을 짓과 꿀이 흐르는 땅으로 표현한 것으로 보아 유목민들이 쉽게 우유를 이용한 가공식품을 만들어 먹었을 것으로 추측된다.

기름은 창세기 4장 4절에 fat이 먼저 등장하여 동물성 지방이 앞선 것인지 아니면 최초로 허락한 식품이 식물성 식품이라 oil을 먼저 사용했는지 알 수 없지만 oil은 창세기35:14에 처음 등장한다. 등불용(출 27:20), 번철에 구운 빵을 기름에 적셔 제사에 사용하기도 하였고(레 6:21), 올리브 오일을 제사에 사용할 때는 첫 소산과 제일 좋은 것을 사용했고(민 18:12), 몸에 발랐던 것도 볼 수 있다(신 28:40).

소나 양이나 염소의 기름을 먹지 말 것이요 스스로 죽은 것의 기름은 달리는 쓰러니와 결단코 먹지는 말라고(레 7:23-24) 하였다. 창세기 40:17 훈제도 있었는지는 알 수 없으나, 각종 구운 식물도 등장한다.

꿀은 창세기 43:11에 이스라엘에서 애굽(이집트)으로 보내는 예물 목록에 들어 있는데, 이스라엘의 아름다운 소산이라고 한 것으로 보아 이스라엘 사람들이 즐겨 먹었던 것으로 볼 수 있다.

소금은 소돔과 고모라가 멸망할 때 롯의 아내가 뒤를 돌

아 본 고로 소금기둥이 되었다고 한(창 19:26)곳에서 문헌상으로 처음 등장하나, 인류에 있어 가장 중요한 식품 재료임으로 보아 인류의 시작과 함께 사용되었을 것이다. 소금은 소금언약이라고 언약의 증거로 표현하였으며(민 18:19), 제사 중 모든 소제(레 2:2-16)로 드리는 고운가루 한줌, 화덕에 구운 무교병, 번철(griddle)에 부친 것, 솥(pan)에 삶은 것, 첫이삭을 볶아 찢은 것에는 소금을 치라고 되어 있어서 소금양념을 문헌으로 확인할 수 있다.

### 요약 및 결론

고대 이스라엘의 음식 문화를 문자적으로 가장 잘 간직하고 있는 자료는 아마 성경책일 것이다. 그 중에서도 가장 많은 식품 재료와 음식규례에 대해 언급하고 있는 모세 5경을 기준으로 고대 이스라엘의 식품 재료에 대해 살펴보았으며, 요약하면 다음과 같다.

첫째, 주식의 역할을 담당했던 빵에 있어서 특이한 점은 고대 이스라엘에서는 이미 그때부터 빵을 만드는 데 구체적인 만큼 배합비에 맞추어 빵을 만들어 먹었다는 것을 알 수 있었으며, 오늘날 서양의 문화에 많은 영향을 미친 성경이 음식 문화에 많은 영향을 미쳐서 양 목표에 의한 요리를 하는데 기여했을 것으로 추측할 수 있었다. 꿀을 넣어 만든 과자도 볼 수 있어 제빵과 함께 이미 제과산업도 같이 출발이 되고 있음을 알 수 있다.

둘째, 음료에 있어서는 포도주스, 포도주와 식초 등이 만들어지고 있었고, 포도주를 즐겨서 사용한 것으로 보아 오늘날까지 포도주 문화가 흘러내려 오는 것으로 볼 수 있었으며, 유목민 생활로 인해 이미 우유를 많이 먹고 있었음을 볼 수 있었다.

셋째, 성경에 가장 먼저 등장하는 식품 재료는 무화과이다. 이 무화과는 인류가 최초로 옷을 만들어 입었던 재료이기도 했다. 따라서 가장 먼저 성경에 등장하는 과일과 견과류는 무화과를 비롯한 7가지로 중동과 팔레스타인 지형에 잘 자랄 수 있는 과일들을 먹고 살았음을 알 수 있다. 특히 고대 이스라엘 사람들은 활동무대가 중동과 이집트까지 포함하는 지역에서 생활을 한 것으로 나타나 실제적으로 먹고 살았던 과일들은 더 다양했을 것으로 보인다.

넷째, 야채와 곡류는 엉겅퀴와 갯 씨를 제외하고는 우리나라에서도 흔히 접할 수 있는 재료가 된 것들이다. 특히 파와 마늘은 우리나라사람들도 즐겨 먹는 식재료임을 볼 때 이미 오래 전부터 무역 등으로 인한 국제적인 교류가 있었음을 알 수 있고, 근래에 우리가 색다른 측면에서 거론하고 있는 퓨전(Fusion)음식이라고 하는 것은 색다른 용어나 현상은 아니었음을 알 수 있다.

다섯째, 육류와 생선 등에 있어 먹어야 할 음식과 먹지 말아야 할 음식을 아주 구체적으로 규정하고 있으며, 특히 육류의

Table 7. Processed foods of ancient Israel

	성경전서 (한글)	NIV	NKJV	Reference
	버터	Curd and milk	Butter and milk	창18:8
	기름	Oil	Oil	창35:14
Processed foods	각종 구운 식물	All kinds of baked goods	All kinds of baked goods	창40:17
	꿀	Honey	Honey	창43:11, 출3:8
	소금	Salt	Salt	창19:26



경우 부산물에 이르기까지 세분하여 사용하였음을 알 수 있다. 특이한 점은 피 췌 먹지 말라고 강하게 강조하여 오늘날 이스라엘 음식 문화의 큰 특징으로 남아 있는 모습을 볼 수 있다.

그러나 생선에 있어서는 생선 이름이 구체적으로 언급된 것은 한 종류도 없음을 알 수 있었으며, 지중해 연안의 바다와 갈릴리 호수를 둔 국가로서 생선요리가 고대이스라엘에서는 그 종류가 많지 않았을 것으로 보인다. 특이한 것은 곤충류 중 다리가 길어서 뿔 수 있는 매뚜기 종류는 먹었던 것을 알 수 있다.

여섯째, 향신료의 사용도 매우 다양했으며, 오늘날 서양요리에 다양한 향신료가 사용되는 시초가 마련되었던 셈이며, 특히 향신료를 사용하는 목적이 질병을 치료하는 목적으로 많이 사용하는 것으로 보아 한방에서 사용하는 약재의 역할을 담당했던 것으로 보이며, 서양 사람들이 한약재를 medical herb라고 하는 것에서 유사점을 찾아 볼 수 있다.

일곱째, 가공 식품에 있어서 소금을 기본 양념으로 사용하는 모습을 볼 수 있었으며, 우유를 이용한 가공 식품과 올리브를 가공한 올리브오일 등이 사용되고 있었으며, 많은 제사에서 기름(fat)을 태우는 모습과 기름을 먹지 말라고 하는 규례를 지금의 우리 식생활에 적용해 보면 많은 사람들이 다이어트와 체중 감량에 맘 흘리는 노력을 줄일 수 있을 것으로 생각된다.

## 문헌

- 강병도 (1998) 톨슨 II 주석성경. 기독교회사, 서울. pp 1-319.
- 김귀원 (2006) 프랑스문헌에 소개된 한국의 음식 문화. 한국 프랑스학논집 56: 289-316.
- 문범수 이갑상 (1999) 식품 재료학. 수학사, 서울. pp 14-15.
- 민영진 (2003) 성경전서. 대한성서공회, 서울. pp 1-319.
- 송재철 (1992) 식품 재료학. 교문사, 서울. pp 2-3.
- 정진홍 (1996) 음식 문화 속에 담긴 종교의 모습에 관한 연구. 경향잡지, 1536: 57-59.
- 정형철 (2003) NIV해설성경. 아가페, 서울. pp 1-319.
- An DI (1993) Food culture of Korean prehistoric age(Animal food). *J Korean Food Culture* 3: 189-198.
- An SS (1993) Food culture of Korean prehistoric age(Vegetable food). *J Korean Food Culture* 3: 181-188.
- Choi DK (1996) Cookery and dietary of the age of civil war, Chin and Han. *J Pusan and Kyoungnam Historical Science* 31: 123-169.
- Dubin RP (1999) Miracle food cures from the bible. Penguin Putnam. New York. pp 12-13.
- Ha YJ (2002) The Vision Bible Dictionary. Duranno, Seoul. pp 112-115.
- Jung JH (1995) Food culture of religion. *J Korean Food Culture* 10: 487-495.
- Kim HJ (2004) Biblical material of binder. *J Korean Welding* 1: 9-11.
- Kim JD (2001) Reflection of modern food culture and slow food movement. *Environ Life* 30: 48-61.
- Kim JJ (1976) Nation formation and moral culture of Israelites (first volume). *Origination Critics* 42: 561-580.
- Kim PS (1999) Battle of Bible. *Bible Archeological* 23: 48-56.
- Kim SB (1996) Sacrificial food of Korea. *J Korean Food Culture* 11: 271-278.
- Kim SB, Chang CS (1998) Food culture interchange in the relations between Korea and Japan including the Cho Sun communication facilities. *J Korean Dietary Culture* 13: 339-362.
- Kim SM, Lee K (1998) A study on the agricultural products mentioned in the bible with priority to the cereals. *J East Asian Soc Dietary Life* 9: 141-153.
- Kim SM, Lee K (1999) A study on the fruits mentioned in the Bible. *J East Asian Soc Dietary Life* 8: 149-160.
- Kim SM, Lee SW (1992) Bibliographical study on the famine relief food of Chosun-Dynasty. *J East Asian Soc Dietary Life* 2: 35-55.
- Kim SM, Lee SW (1993) A study on the cooking in the 「Ryuk-Jab-Rok」. *J East Asian Soc Dietary Life* 8: 11-17.
- Lee HJ (1997) An occupation and dietary of ancient Korean. *J Korean Ancient History* 12: 5-44.
- Min KS (2006) Authority of Bible. *J Korean Biblical Books* 572: 106-116.
- Park BS (2002) Food culture, living environment, reflection and counterproposal. *J Mental Sci* 16: 163-172.
- Park HH, Lee YN (2002) Food in the bible. Soo Hak Sa. Seoul. pp 286-287.
- Park SM (2003) Global food culture. *J Cultural Sci* 90: 54-70.
- Shin MJ, Jun JI, Choi YJ (2000) Listerature review on the fruits in 「Donggeubogam」. *J East Asian Soc Dietary Life* 10: 261-273.
- Woo JW (2007) A study on the vegetables mentioned in the bible. *Korean J Food Culture* 22: 1-9.
- Yoon S (2001) Food culture of health food diet. *J Food Sci Nutr* 49: 97-110.

(2007년 8월 21일 접수, 2007년 10월 24일 채택)