

성서에 언급된 채소류에 관한 연구

우 자 원
우석대학교 식품영양학과

A Study on the Vegetables Mentioned in the Bible

Ja-Won Woo
Dept. of Food and Nutrition, Woosuk University, Jeonbuk

Abstract

This paper is intended to study what kinds of the vegetables are mentioned in the Bible and how they were used in those days. While one hundred and twenty-eight different plants are mentioned in the Bible, there are today 2,384 plant species in modern Israel, most of which have been introduced in recent centuries. These plants obviously did not exist there in biblical times and were only recently introduced from Australia and South America, respectively.

This article will study only the vegetables mentioned in the Bible and known to have existed in the old and new testament times. Since the first book devoted exclusively to biblical botany was that of Levinus Lemmens in 1566, the modern systematic study of biblical plants, began with F. Hasselquist, a student of Linnaeus, the founder of modern botany. In 1928, Immanuel Loew approached the subject differently, reviewing all known data pertaining to biblical plants. His work not only discussed biblical plants, but also plants in later Jewish literature, particularly the Talmud. The British scholar G. E. Post provided a broad field study of modern plants in Palestine, Syria, Lebanon, and Jordan. More recent major treatments of the subject include those of A. and H. Moldenke (1952), M. Zohary (1982), N. Hareuveni (1984), and Y. J. Choi(1996). Today, articles on specific biblical plants listed in the Bible can be found in any number of encyclopedias.

This study attempts to provide a synthesis of the work of a number of scholars who studied the vegetables and plants mentioned in the Bible. As a preliminary study on the culture of food in the biblical period, this study has focused on the identity and features of the vegetables of the Bible. In only a limited number of instances, because of the paucity of the informations and the broad and generic descriptions of the plants, we can't be certain about the identification of the vegetables named in the Bible. In many instances the traditions established by the Greek, Aramaic, and English translations are helpful, although sometimes they are misleading.

This paper subdivides the vegetables into broad areas, the general vegetables and the flavoring herbs. Vegetables formed very important part of the diet in the biblical times. Two main types were used: those whose nutritious seeds could be easily stored and those which were eaten freshly gathered from gardens. Pulse seeds provided a useful source of vegetable protein, while fresh green vegetables were vitamin rich. Pulses could be eaten boiled, or their dried seeds could be ground up into flour and then made into nutritious soups. Fresh vegetables were eaten either raw or lightly cooked, usually by boiling in water.

The general vegetables in the Bible are herbs(garden rocket), cucumber(snake cucumber), watermelon, leeks, chicory, and onions. Also the flavoring herbs in the Bible are rue, dill, cummin, black cummin, frankincense, cinnamon, cassia, myrrh, black mustard, coriander, mint, saffron, ginger grass, syrian hyssop, aloes(eagle wood), manna which have the flavor, aroma, and medical values.

Key Words : vegetables, flavoring herbs, the culture of food, Bible

1. 서 론

인류가 지구상에 등장한 것이 약 200만년이 되었고, 현생인류는 10만년이 넘었다. 지금으로부터 1만 년 전까지도 인류는 동물의 사냥꾼, 식물의 채집자로서 자연에 의존한

식생활을 영위하였다. 그 후 고대인들은 수렵-채집의 단계에서 벗어나 식물의 재배와 가축사육에 의한 식량생산을 시작하였다. 고고학적 연구에 의하면 성서의 무대가 되는 고대 근동지역에서 농업이 시작된 것으로 보는데(Childe 1951), 대규모의 수확이 가능하고 식품의 기본 영양분을

제공해 주는 밀과 보리 등의 곡물류는 연중강수량이 500 mm 이상인 지중해변의 산악지대와 자그로스 산맥의 산기슭 지역에서 서기전 1만 년 경 처음으로 계획적으로 재배되기 시작했다. 이러한 소위 농업이 시작되는 신석기혁명(서기전 10,000~8,000)의 결과 이곳의 거주민들은 오랜 기간의 구석기 시대의 유랑 생활을 청산하고 농사를 근거로 하는 정착생활이 시작되었다(Heiser 1990).

인류 역사상 최초의 문명에 속하는 고대근동의 수메르인들은 대개 보리, 밀, 기장, 이집트콩과 렌즈콩, 순무, 양파, 마늘, 부추, 오이, 녹색상치, 겨자 등과 쇠고기, 양고기, 염소고기 등을 식재료로 사용하였는데, 일상의 식사는 보리죽이나 보리빵에다 양파와 콩요리, 맥주를 곁들였다(Tannahill 1991, pp 62-64). 구약성서의 기록에 의하면 곡식과 채소와 같은 모든 씨 맺는 식물들과 열매맺는 과일들이 인간들의 음식이었고(창세기 1:29-30; 2:16), 가축들에게는 자연의 풀들이 그들의 음식이었다. 인간들은 이 곡식과 채소 외에도 모든 살아있는 것들을 먹을 수 있는데, 생명을 의미하는 그 피는 금지되었다(창세기 9:3-4). 일반적으로 식습관(food habits)의 형성에는 생존(survival), 안전(security), 소속감(belongingness), 지위(status), 자기실현(self-realization) 등의 복합적 요인들이 작용하고 있지만(Lowenberg 1970), 고대 근동적인 배경을 지니고 있는 성서시대 사람들의 식습관에는 기후와 같은 자연환경적 요인, 소속감의 범주에 속하는 민족적 정체성(ethnic identity)과 더불어 종교적 신앙(religious beliefs)이 가장 크게 영향을 미치고 있음을 성서의 음식에 관한 규례들(레위기 11장)은 말해주고 있다. 오늘날에도 이러한 음식에 관한 규례들은 유대인들에 의해 그들의 신앙생활의 한 기둥으로 인식되는 식사규정(Kashrut: Jewish dietary laws)으로 지켜지고 있다.

오늘날 서남아시아지역에 속하는 고대근동 지역 중에서 성서의 주무대가 되는 팔레스타인 지역의 기후는 아열대 여름 건조기후로서 성서시대부터 지금까지 크게 변하지 않았는데, 그 특징은 여름에는 구름이 적고 일사량이 많아 덥고 건조한 가뭄이 계속되나, 겨울에는 일기변화가 심하고 강수량이 많은 온화한 날씨가 계속되는 것이다. 그래서 이 지역은 맑은 날이 많고 비오는 날이 적으며 겨울이 온화해 과일·꽃 및 겨울 채소가 풍부하다. 이러한 아열대 여름 건조기후의 특성이 지중해 연안에서 가장 뚜렷하게 나타나므로 일반적으로 지중해성기후(Mediterranean climate)라고 부른다. 이 지역에서 바람은 주로 지중해쪽에서 서풍이 불어오며, 강수량은 대개 북부와 서부지역이 많다. 이와 같은 자연지리적 환경에 살았던 성서시대 사람들의 식단은 주로 곡식, 채소, 과일, 향신료 등으로 구성되었다. 성서시대의 주요 작물은 밀, 보리, 올리브, 포도였는데, 밀과 보리같은 곡물은 대개 빵과 죽으로 섭취되었고, 올리브, 포도는 주요 과일로 그들에게 경제적으로 큰 보탬이 되었다

(King & Stager 2001). 성서시대에 곡물, 과일과 더불어 채소도 당시 사람들의 식생활의 주요 부분을 차지하고 있었는데, 이는 영양학적으로 볼 때 비타민 및 무기질의 급원이 되고, 맛에 영향을 주는 당류, 아미노산 및 기타 섬유소로 이루어져 있어서 필수적인 먹거리였다. 당시에는 “서로 사랑하며 채소를 먹고 사는 것이, 서로 미워하며 기름진 쇠고기를 먹고 사는 것보다 낫다”(잠언 15:17)라는 구절에서 알 수 있듯이 육식보다는 채식이 일반인들의 식사였다고 할 수 있을 것이다.

성서시대의 고고학 자료들에 의하면 철기시대 팔레스타인 지역에서 쓴 살갈퀴(bitter vetch), 이집트콩(chickpeas), 완두콩(peas), 잠두(broad beans) 등이 당시 식사의 큰 부분을 차지하고 있었으며, 성서의 사무엘상서 17:28에서 콩(bean)과 렌즈콩(lentils)은 다윗왕과 마하나임(Mahanaim)에 있었던 병사들에게 제공되었고, 민수기 11:5은 광야생활 중에 히브리인들이 이집트에서 고기, 생선과 더불어 먹던 오이(qishshuim, cucumber), 참외('abattiyach, melon), 부추(chatsiyr, leek), 양파(betsel, onion), 마늘(shumim, garlic)을 언급하고 있다. 또한 이사야서는 서기전 8세기에 이미 유다에서 오이(cucumber)가 재배되었다는 사실을 말해주고 있다.

“도성 시온이 외롭게 남아 있는 것이 포도원의 초막과 같으며, 참외밭의 원두막과 같고, 포위된 성읍과 같구나.”(이사야서 1:8) 이 우리말 성경의 참외밭은 이집트멜론(Cucumis melo)인 오이(qishshuim, cucumber)가 자라는 밭(miqshah, garden of cucumbers)을 지칭하는 것이다.

출애굽기 12:8 과 민수기 9:11에서 유월절(Passover)에는 양고기를 불에 구워 무교병(matstzah, unleavened bread)과 “쓴 나물”(meror, bitter herbs: 일반적으로 치커리나 양상추(lettuce) 등을 말하는 것으로 봄.)과 함께 먹어야 한다고 규정하고 있다.

이같은 채소를 언급하고 있는 대표적인 구절들 외에도 부분적으로 채소를 언급하는 성경구절들에 나타나고 있는 여러 종류의 채소들을 원어성경(구약: Biblia Hebraica Stuttgartensia [4th Ed.]; 신약: Greek New Testament UBS4 [Nestle-Aland 27th Ed.])과 우리말 성경(개역[1961]-개역개정[1998], 공동번역[1977]-공동번역개정[1999], 표준새번역[1993]-새번역[2001])을 대조, 비교하면서 종합적으로 그 특성과 용도를 중심으로 고찰하고자 한다.

본 논문은 성서에 언급된 채소류의 종류와 그 특성들을 알아보고, 우리말 성경에서는 어떻게 표현, 설명되고 있는지를 살펴보고자 한다. 본 연구는 서남아시아지역의 식문화적인 특징을 배경으로 하고 있는 성서시대의 식생활연구에 대한 예비적인 연구의 의미를 지니고 있으며, 이 분야에 대한 선행적인 연구로 김성미 · 이광의 성서의 곡물과 과

실에 대한 연구가 있었는데(Kim & Lee 1998; Kim & Lee 1999), 이 연구의 뒤를 잇는 성격을 띠고 있다. 이와 같은 성서시대의 음식류 각각에 대한 기초적 연구들을 토대로 해서 성서시대의 식생활 연구가 종합적으로 수행될 수 있을 것이다.

II. 본 론

신·구약성경에는 128종 정도의 식물이 언급되는데(Jacob & Jacob 1992, p 803), 그 중에 “채소”(zero’im: vegetables, pulse- 다니엘서 1:12; zere’onim : vegetables, herbs- 다니엘서 1:16; yaraq, vegetables, greens)는 다니엘(Daniel)과 그 친구들이 왕이 내린 음식 대신에 소박한 채식을 요구하는 장면에서 언급된다. 구약성서 시대에 채소는 정원에서 자랐고(신명기 11:10; 열왕기상서 21:22), 서양파(leek), 양파(onion), 멜론(melon)은 재배되었고, 많은 야생식물들은 야채와 식용으로 사용되기 위해 수확되었다.

일반적으로 채소(菜蔬)는 밭에서 심어 기르는 농작물로 주로 그 잎이나 줄기, 열매를 식용하는 것으로 푸성귀(사람이 가꾸어 기르거나 저절로 난 온갖 나물들, 즉 나물은 ‘먹을 수 있는 풀이나 나뭇잎을 말하거나 그것을 조미하여 무친 반찬’으로 재배나물[남새, 채소]과 산채나물[산나물], 들나물을 말한다(이성호 1994, p 316)), 남새(심어서 가꾸는 나물로서 채마(菜麻), 소채(蔬菜), 야채(野菜, 들에서 자라는 나물)등 으로 불리며, 넓게는 밭에 심어 기르는 오이, 참외, 수박, 호박 따위를 통틀어 이르는 원두(園頭)까지도 포함하는 포괄적인 용어이다. 그래서 이는 배추, 시금치 등의 잎줄기 채소인 엽채류(葉菜類), 무, 당근 등의 뿌리 채소인 근채류(根菜類), 오이, 토마토, 참외, 수박 등의 열매 채소인 과채류(果菜類), 고추, 마늘, 양파 등의 조미료류(調味料類: 조미료는 양념감으로 음식에 맵거나 향기로운 맛을 더하는 향신료(香辛料)로서 고추, 후추, 파, 마늘, 생강, 겨자, 깨 등을 말함.) 등으로 구분된다.

역사적으로 볼 때, 선사시대 이전부터 야생식물의 뿌리나 잎 등이 식용으로 이용되었을 것으로 생각되며, 신석기 시대 후반기의 어로, 수렵의 채집경제와 더불어 곡물을 재배하는 농경이 시작되면서 채소의 재배도 이루어진 것으로 본다. 성서에 언급된 채소로는 다음의 것들이 있다.

1. 채소/ 로켓 샐러드(zeroa’(히), pulse-다니엘서 1:12,16; yaraq(히), herbs- 잠언 15:17; ‘orah(히), herbs- 열왕기하 4:39; garden rocket/ rocket salad): 구약성경의 다니엘서 1장의 채소는 다니엘과 그의 친구들이 신앙을 지키기 위해 다른 신들에게 바친 희생제물인 부정한 고기와 술을 먹지 않으려고, 채소와 물만 먹고도 건강을 잘 유지할 수 있으니 시험해 보라고 하는 대목에

서 언급되는데, 여기서 채소는 재배 채소(zero’im, pulse)로 보아야 한다.

잠언 15:17의 “서로 사랑하며 채소를 먹고 사는 것이, 서로 미워하며 기름진 쇠고기를 먹고 사는 것보다 낫다”라는 구절에서 채소(yaraq, herbs)는 당시 1년 수확한 식량이 다음 해 추수 때까지 못가서 떨어져 버리는 경우에 가난한 사람들이 뜯어 국을 끓였던 들의 나물의 의미를 지니고 있는데, 이러한 상황은 열왕기하 4:38~39에서 흉년이 든 길갈에서 엘리사(Elisha)가 채소국을 끓여 제자들에게 먹이려고 들에 나물(‘orot, herbs)을 뜯으러 나가는 얘기 속에서 잘 나타난다. 여기서 들에 뜯으러 간 나물은 굶주릴 때 가난한 사람들의 식량이었음을 말해주고 있다(최영진 1996, pp 269-271).

팔레스타인의 상부 갈릴리, 요단계곡 길갈(Gilgal), 사해지역 주변에는 향채(香菜, herb)인 로켓 샐러드(rocket salad: Eruca sativa)가 많이 자라는데, 그 지역민들은 이를 뜯어다 생채로 샐러드를 만들어 먹기도 하고 데쳐 먹기도 한다. 이 식물은 겨자과에 속한 한해살이로서 키가 30~80 cm 자라며, 늦여름에 유백색 바탕에 자주빛의 맥이 있는 십자화가 핀다. 저녁에만 향기를 내뿜어서 꽃무(vesper flower: Hesperis matronalis)로도 불리는데, 그 잎은 비타민 C, E가 함유된 향채여서 지중해 연안의 거주민들에게 비타민을 공급하는 채소이기도 하다. 그 씨는 후추 대용으로도 쓰였으며, 어린 생잎이나 줄기는 약용으로도 쓰여 강장제, 이뇨제로도 쓰인다(Jacob & Jacob 1992, pp 803-817).

2. 오이/ 이집트멜론(qishshuim(히), cucumber): 출애굽한 후에 바란광야를 지나며 먹을 것이 없다고 불평하는 이스라엘백성들이 자신들이 이집트에서 먹었던 식품 가운데 하나로 오이를 찾는 기사(민수기 11:5~6; cf. 이사야서 1:8)가 나오는데, 이는 머스크멜론(muskmelon)종류로서 아마도 고대 이집트에 잘 알려진 뱀오이(snake cucumber, Cucumis melo)일 것이다. 이는 이집트의 카이로 주변, 나일강의 홍수에 피해를 입는 평야 쪽에 지금도 “털이 있는 오이”로 불리며, 널리 재배되고 있다. 이를 “이집트 멜론”(Egyptian cucumber)이라고 부르며, 오이보다는 멜론에 가까운 것이다. 이것은 노란꽃이 피며, 노란색이나 녹색의 열매가 열리며, 잎은 날 것으로나 찌서 먹었고, 씨는 식용기름으로 사용되었고, 의학적으로는 진통제, 이뇨제, 구토제로 이용되었다. 이것은 이집트에서 당시 하층민들에게 주요 식량으로서 보리빵과 함께 날것으로 먹었다. 광야생활을 하던 이스라엘 백성들이 오이를 그리워했던 것은 이집트에서 노예생활을 하였던 그들이 그곳의 식생활에 익숙해 있었던 결과라고 할 수 있다.

멜론이나 오이는 모두 박과에 속해 있는 1년생 덩굴식물로서 심장형 잎이며, 노란꽃이며, 덩굴손 등의 생김이 매우

흡사한데, 열매 모양이 다르다. 오늘날의 오이(*Cucumis sativus*)는 인도가 원산지로서 훨씬 후대에 지중해지역에 전파되었고, 멜론은 많은 야생종이 동·서부아프리카가 원산지로 알려져 있다. 오이속(屬, genus)에는 열대지방에 약 40여 종의 야생종이 있는데, 멜론의 변종에는 오이처럼 열매모양이 긴 것도 있지만, 오이의 변종에는 멜론처럼 둥근 열매가 열리는 야생종도 있어서 오늘날 재배되는 오이나 멜론의 개념으로 보기는 어렵다(최영전 1996, p 96).

이와 같이 아프리카에 재배기원을 두고 고대 이집트에서 발달한 멜론은 그리스-로마를 거쳐 유럽에 전파되면서, 우리가 말하는 서양의 멜론으로 발전했다. 반면에 고대 인도로 전파된 멜론은 동양의 참외로 분화, 발달했고, 여기서 다시 김치용 오이인 월과(越瓜), 즉 김치박(oriental pickling melon)으로 분화, 발달한 것으로 본다. 멜론과 참외는 맛이 달고 생식하는 과일인 반면에 월과는 단맛이 없어서 생식하지 않고 절임용 채소로 쓰인다(최영전 1996, p 98).

3. 수박('abattiyach(히), watermelon: *Citrullus vulgaris*): 민수기 11:5~6, 이사야서 1:8에 나오는 수박은 열대 아프리카가 원산지로서 신석기시대부터 재배되던 역사가 오랜 식물로 이집트와 팔레스타인, 중동지역에서 널리 재배되었고, 이스라엘인들은 광야에서 갈망하였다(Loew 1928, p 550; Zohary 1982, p 85). 이집트인들에게는 수박은 음료와 약의 역할도 해서 가난한 사람들에게는 그 즙이 해열제로 사용되었다. 수박의 90%는 물이므로 광야에서는 귀중한 것이다. 이때의 맛은 단맛은 적고 수분이 많은 작은 열매였다. 이 열대식물은 열대지방에서는 1년 내내 수확할 수 있는데, 노란꽃을 피우며, 반경 10인치 이상의 타원형의 열매를 맺는데, 과육은 흰색, 노란색, 붉은 색을 띤다. 그리스에는 3,000년 전에 건너가 재배되었고, 로마에는 기원 초기에 전파되었는데, 지중해 연안에서 재배되는 과정을 거치는 동안에 과일로 발달했다고 한다. 고대에 수박은 날로 시원한 음료식품으로 이용되기도 했으나, 주로 그 씨를 식용했는데, 날로 볶아서 먹고, 씨로부터 기름을 얻을 수 있다(최영전 1996, pp 99-100). 그 열매는 의학적으로 방부제, 이뇨제와 하제(下劑), 구충제로 쓰였다.

4. 부추(chatsir(히), leeks, *Allium porrum*): 민수기 11:4-6에 양파, 마늘과 함께 단 한 번 나오는 부추는 줄기는 파를 닮아서 굵고 희지만 길이가 짧고, 잎은 부추를 닮은 서양파로서 지중해 연안이 원산지인 2년초이다. 이것은 지중해 연안지역에서 예부터 건강식품으로 재배되었고, 출애굽한 후에 광야생활을 하면서 몸이 약해졌던 이스라엘인들이 불평하면서 그리워하던 식품이다(Moldenke 1952, p 34; Zohary 1982, p 80). 히브리어 이름이 문자적으로 허브(herbs)를 의미하는 부추는 고대 근동에서 가난한 자들의 식품이었다. 이는 마늘과 유사한 속성을 띠고 있기도

하지만, 그 잎은 소독제로 사용되기도 했다. 일부 학자는 이를 콩과식물인 호로파(fenugreek, *Trigonella foenum-graecum*)로 보기도 하는데, 그 씨가 이집트의 텔 하라프(Tell Halaf)에서 발견되었고, 이스라엘 라기스(Lachish)에서는 철기시대의 것이 발굴되었다(Borowski 1987, p 138).

5. 치커리(maror(히), chicory: *Cichorium pumilum* Jacq.): 출애굽기 12:8과 민수기 9:11에 “쓴 나물”로 나오는 지중해 연안이 원산지인 식물로서 이스라엘인들이 하나님께 이집트의 장자를 치시던 날 밤에 문설주에 양의 피를 바르고, 그 고기를 불에 구워서 누룩없는 무교병과 함께 먹어서 죽음의 화를 면하게 해준 유월절(Passover) 규례에 먹는 나물이다(Zohary 1982, p 100). 이것은 이스라엘인들이 이집트에서 받은 고난의 상징으로 유대인들에게는 유월절을 기념하는 중요한 식품이다. 유대인들의 구전율법의 모음집인 미쉬나(Mishnah)에는 유월절에 사용하는 쓴 나물로 치커리(chicory), 상추(lettuce), 서양민들레(dandelion), 후추풀(peppergrass), 스내익루트(snake-root) 등이 언급되는데, 모두 쓴 나물이다.

성서에 쓴 나물로 언급된 치커리는 국화과의 여러해살이 풀로서 키가 10~40 cm이며, 여름에 청색을 띤 자주색 두상화(頭狀花)가 피는 난쟁이 치커리(dwarfchicory)이다. 열매는 총포에 싸여 있다가 비를 맞으면 터져 씨가 흩어진다. 연하고 흰 싹은 샐러드로, 그 잎은 데쳐먹는 나물로, 뿌리는 커피 대용이나 조미료의 원료로 쓰인다. 오늘날의 재배종 치커리는 이의 유사종(*Cichorium intybus*)이며, 싹이나 샐러드용으로 시판되는 녹색의 치커리 잎은 앤다이브(*Cichorium endive*)와 치커리의 개량종이다(최영전 1996, pp 273-275). 약용으로 그 잎은 진정제와 하제로 사용되고, 말린 뿌리는 이뇨제와 강장제로 쓰이곤 하였다.

6. 양파(betsalim(히), onions): 구약성경 민수기 11:5에 나오는 ‘파’는 양파, 옥파(玉葱)를 말하는데, 지중해 동부지역과 인도가 원산지(*Allium cepa* L.)로 알려져 있으며, 서기전 5,000년경부터 고대 이집트에서 재배되었던 식물로서 오늘날의 매운 맛의 양파가 아니라 그 맛이 달고 연하여 생식하였던 이집트 양파(Egyptian onion)를 지칭한다(Moldenke 1952, p 32; Zohary 1982, p 80). 500여 종이 넘는 양파 중에는 식용과 장식용이 있으며, 이집트의 무덤벽화에도 등장하며, 미이라의 가슴과 귀, 눈에도 발견된다. 양파는 피라미드 건축 일꾼들에게 필수적인 식품이었다. 일반적으로 양파는 스테미너 식품으로 정력을 향상시키고, 피로감을 감소시켜 주며, 고혈압의 예방에도 도움이 된다. 이것은 이스라엘의 나할 미쉬마르(Nahal Mishmar)의 동굴 유적에서도 발견되었는데(Borowski 1987, p 138). 여러해살이 식물로서 양파는 그 큰 구근(球

根)에서 속이 빈 잎들이 나오며, 연분홍이나 흰 꽃들이 핀다. 이것은 식품 외에 염료로도 이용되며, 의학적으로는 방부제, 구충제, 하제(下劑) 등으로 사용되었다.

7. 마늘(shumim(히), garlic): 고대 이집트에 널리 알려졌던 양파(onion)의 일종으로 광야생활을 하던 이스라엘 백성들이 그리워하던 것이다.(민수기 11:5) 이것은 그 모양보다는 크기로 양파와 구분되는데, 중앙 아시아와 인도가 원산지라고 알려져 있다. 이집트나 팔레스타인 지역에도 많은 품종이 자생하고 있다. 우리나라에서 재배되고 있는 마늘은 중국 원산(*Allium sativum*)으로 한(漢)의 장건(張騫)이 서역에서 가져왔다고 하여 호산(胡蒜)이라고 했다(최영전 1996, p 92). 이 마늘은 살균력과 방부작용이 있고, 이노와 소화작용도 촉진시키는 약용식물인데, 탈무드(Talmud)에도 여러 차례 언급되는 유대인들이 좋아하는 향신료이다.

8. 향신채소류(flavoring herbs: 나물/운향(藜香), lachanon(회), shrubs/herbs- 마태복음 13:32; 마가복음 4:32/누가복음 11:42; 회향(茴香), anethon(회), dill- 마태복음 23:23; 소회향(小茴香)/근채(芹菜), kammon(히), kuminon(회), cummin- 이사야서 28:25,27; 마태복음 23:23; 대회향(大茴香), getsach(히), fitches- 이사야서 28:25,27): 신·구약성경에서 채소는 아래의 몇 군데에 나타난다. 누가복음 11:42의 “다른 채소”(lachanon, herbs)는 마태복음 23:23의 “근채(kuminon, cummin, 芹菜)를 말하는 것으로 볼 수 있는데(Bornkamm 1964), 마태복음 13:32과 마가복음 4:32의 겨자씨 비유의 기사에 나오는 나물(lachanon- shrubs, plants)은 문맥상으로 볼 때 푸성귀라기보다는 풀로 보는 것이 적절하다.

이외에도 성서에는 향신채소류로 운향, 시라, 소회향/근채, 대회향/검정풀 등의 십일조로 바쳐지는 채소들 외에도 유향, 육계, 계피, 몰약, 겨자, 깻/고수, 박하, 번홍화/사프란, 향초/향기새, 시리아히습, 침향, 만나 위성류/만나 등이 언급되고 있다.

이 향신채소류는 엄밀히 구분하면 향신료(spice), 스파이스 시드(spice seed), 향초(herb) 등으로 나누어진다. 향신료는 특히 열대·아열대 지역에서 중요한 향기롭거나 특 쓰는 자극적인 식물 생산품으로, 카다몬·계피·클로브·생강·후추 등이 주로 교역된다. 스파이스 시드는 향기가 덜한 열매와 기름을 함유한 초본식물의 씨를 일컫는데, 아니스씨, 캐러웨이씨, 커민씨, 회향씨, 양귀비씨, 참깨 등이 속한다. 향초는 마요라나 스위트, 박하, 로즈메리, 백리향, 월계수잎과 같은 향기 나는 잎을 말한다. 그러나 일반적으로는 통틀어서 향신료라고 한다. 향신료는 음식에 맛이나 향 또는 얼얼한 맛을 주기 위한 조미료로 쓰인다. 요리할 때 소량을 사용하면 영양가는 거의 없지만, 식욕을

돋우고 음식에 풍취를 더해주며 맛을 향상시킨다.

1) 운향(藜香)(peganon(회), rue: *Ruta graveolens*): 신약성경의 누가복음 11:42에서 바리새인들을 꾸짖는 장면에서 인용된 채소류의 십일조로 드리는 식물로 기록되어 있다. 이 식물은 궁궁이(芎藭-)로도 불리는데, 산형과의 여러해살이풀로서 높이는 1.5~2 m이며, 잎은 깃 모양으로 깊게 갈라진다. 가을에 회고 작은 꽃이 우산 모양으로 피고 날개가 달린 납작한 타원형의 열매를 맺는다. 어린잎은 식용하고, 뿌리는 한약재로 쓴다. 현대에는 루틴(rutin)을 추출하여 고혈압의 치료제, 히스테리성 신경질환, 복통, 기침, 류마티스 등에 쓰고 있다.

2) 시라(蒔蘿) (anethon(회), dill: *Anethum graveolens*): 신약성경의 마태복음 23:23에 언급되는 회향(茴香, fennel: *Foeniculum vulgare*)으로 오역된 식물로서 오랫동안 널리 재배되어오는 향신초(flavoring herb)이다. 이 식물은 지중해 연안과 남부 유럽, 인도, 이란 등지에서 자라는 한해살이풀로서 여러해살이풀인 회향과는 다른 식물이다. 작은 노란꽃이 복산형화서로 피고, 키는 50~100 cm까지 자라며, 황갈색의 향기로운 씨를 맺는다. 이 씨는 음식물의 소스, 향신료, 감미료로 쓰이며, 잎도 스프, 피클의 부향제와 드레싱으로도 이용한다. 약용으로는 위장 내의 가스제거제, 거담제 등으로 사용된다(Moldenke 1952, p 46; Zohary 1982, p 88).

이에 반해 회향(茴香, fennel)은 시라와는 다른 식물로서 산형과의 여러해살이풀인데, 키는 1~2 m로 시라보다 크며, 잎은 깃 모양이다. 7~8월에 노란 꽃이 가지 끝에 복산형화서(繖形花序)로 피고 열매는 원기둥 모양의 분과(分果)로 향기가 있다. 열매로는 기름을 짜거나 향신료, 요통(腰痛), 위통(胃痛), 구토(嘔吐) 등에 약재로 쓴다.

3) 소회향/근채(小茴香/芹菜) (kammon(히), kuminon(회), cummin: *Cuminum cyminum*): 구약성경의 이사야서 28:25, 27과 신약성경의 마태복음 23:23에 언급된 소회향은 미나리과에 속한 한해살이풀로서 지중해 연안, 이집트, 시리아, 레바논 등이 원산지이다. 이 식물은 회향과 유사하나 작다는 이유로 소회향이라고 붙였다. 이 식물은 구약성경에서 십일조의 대상으로 삼은 식물인데, 키가 30 cm까지 자란다. 꽃은 복산형화서로 피며, 열매는 타원형으로 2.5~4% 정도의 정유(精油)가 나온다(Moldenke 1952, p 89; Zohary 1982, p 88).

이것은 이집트, 그리스, 로마시대부터 육류요리의 향신료, 중세기에는 가장 일반적인 향신료로 사용되었다. 또한 약용으로도 이 식물은 서기전 1,500년경의 파피루스 기록물에 나타나는 800여 종의 약초 중에 들어있고, 방부제, 향료 등의 재료로 사용된다.

4) 대회향(大茴香)/검정풀(qetsach(히), fitches/black cummin: *Nigella sativa*): 구약성경의 이사야서 28:25, 27에 나오는 대회향은 미나리아재비과에 속한 한해살이풀로서 지중해 연안과 남유럽, 시리아, 이집트 등이 원산지이며, 연보라색의 꽃이 피며, 키는 30cm 정도로 자란다. 열매의 씨는 검은색인데, 음식물의 향신료, 자극제, 구충제 등으로 쓰였다(Jacob & Jacob 1992, p 811; Moldenke 1952, p 152; Zohary 1982, p 91).

이 식물의 단편이 텔 고렌(Tell Goren)의 제5 층인 이스라엘시대(서기전 1200~539)의 말기에 해당하는 지층에서 발견되었다(Borowski 1987, p 97).

5) 유향(乳香)(lebonah(히); libanos(히), frankincense: *Boswellia sacra*): 신약성경에서 동방박사들이 황금, 몰약과 더불어 유향(francincense)을 예물로 아기 예수께 드린 기사에 등장하는 귀한 향료이다. 주로 방부제로 쓰였던 향료인 몰약(myrrh)과는 달리 유향은 제사의식의 분향제로서 화제(火祭)나 소제(素祭)에 쓰이는 거룩한 향료였다(레위기 2:1, 2, 15, 16). 이 유향은 구약성경의 출애굽기 30:34; 레위기 2:1; 민수기 5:15; 역대상 9:20; 아가서 3:6과 신약성경의 마태복음서 2:11; 요한계시록 18:13 등에 언급되고 있는데, 이스라엘에서는 나지 않고, 동부 아프리카와 아라비아에서 대상(隊商)을 통해서 수입되었다(Moldenke 1952, p 56; Zohary 1982, p 197).

이것은 감람나무과의 상록 소교목인 유향수(乳香樹)의 가지나 줄기에서 분비되는 방향의 점액이 나오는데, 이 점액은 고무처럼 말랑하고 투명한 데 공기에 닿으면 굳어져서 광택이 나며, 문지르면 가루가 나와서 흰색 반투명체가 된다. 이 유향의 색은 흰색, 황색, 황갈색 등이 있는데, 흰색이 가장 좋은 품질로 인정한다. 유향의 맛은 쓰며, 분향료로 태우면 검은 연기를 낸다. 처음에는 향기가 열으나, 나중에는 흰 연기가 나면서 아주 향기로운 짙은 향기를 풍긴다. 키가 3~10m까지 자라고, 줄기의 껍질은 단단하며, 잎은 8~10쌍의 작으며, 분홍색의 총상화서(總狀花序)로 핀다.

이 식물은 여러 종들이 이용되었는데, 흰색이나 녹색의 작은 꽃을 피우는 중간 크기의 나무이다. 향기로운 점액질(gum)은 줄기에서 얻을 수 있는데, 이것은 향료, 향수, 훈증제로 사용된다.

이의 다른 종류로서 창세기 37:25, 예레미야서 8:22; 46:11; 51:8에 언급되는 유향(tsoriy(히), balm: *Balanites aegyptiaca*)은 이집트가 원산지로서 예리고(Jericho)와 사해 주변에서 자란다. 이는 열왕기상 10:10; 열왕기하 20:13; 이사야서 39:2에서는 향료(spices)로 번역되기도 하는데, 그 키가 30~40cm까지 자라고, 그 잎은 털이 덮여있고, 가지는 가시가 돌아있다. 이 식물의 열매의 기름은 약용으로 사용한다(Moldenke 1952, p 55).

또한 창세기 43:11에는 지중해 연안 및 남유럽에 자생하는 “야곱의 유향”이라고 불리는 유향(neko't, spices/mastic: *Pistacia lentiscus*)이 나오는데, 이것은 옻나무과에 속하는 관목으로서 키가 1~3m까지 자라는데, 이 나무의 수지를 유향이라고도 한다(최영진 1996, p 130).

6) 육계(肉桂)(qinnamon(히), cinnamon: *Cinnamomum zeylanicum*): 구약성경의 출애굽기 30:23; 잠언 7:17; 아가서 4:14과 신약성경의 요한계시록 18:13에 언급되고 있다. 육계는 계피와 함께 녹나무과에 속한 식물로 출애굽기 30:22~24에서 거룩하게 구별하는 기름인 관유(灌油, anointing oil)를 만드는 재료로 몰약(沒藥, myrrh), 향초(香草, ginger grass), 계피(桂皮, cassia) 등과 함께 사용되고 있는데, 그것으로 관유를 만들어 회막과 증거궤와 성소의 모든 기물에 발라서 거룩하게 하고, 아론과 그 아들들에게 그 기름을 발라 거룩하게 하여, 제사장의 직분을 행하게 하였던 아주 귀한 그 향기 진한 향품이다.

이것은 스리랑카가 원산지인 열대성 상록수이다. 그 키는 12 m까지 자라며, 길이 15~20 cm, 폭 6 cm의 향기로운 큰 잎에 세 줄의 굵은 엽맥과 광택이 난다. 그 가지 끝의 엽액에서 황백색의 꽃이 피며, 1 cm 크기의 둥근 진홍빛의 열매가 열린다. 육계는 새로 나온 어린 가지의 내피를 건조시켜 만드는데, 매우 얇은 껍질이다. 이것은 고상한 향이 있으며, 씹으면 상쾌하고 단맛이 나는데, 우리가 일반적으로 사용하는 계피의 매운 맛은 없다(Moldenke 1952, p 76; Zohary 1982, p 202). 이것은 예로부터 향료, 향수, 향신료, 약용 등에 귀하게 쓰인 값비싼 무역상품이었다. 지금도 이 육계는 유럽에서 후추, 정향(丁香, clove)과 더불어 3대 향신료로 제과, 요리 등에도 널리 쓰인다.

약용으로는 진통제, 하제 등으로 이용되며, 잎에서 증류한 기름은 항균성이 뛰어나 대장균, 포도상구균 등의 번식을 억제하는 작용을 하는 훌륭한 약초로 쓰인다. 성서시대에는 귀한 상품으로 페니키아인과 아랍인에 의해 이스라엘로 수입되었다.

7) 계피(桂皮)(qiddah(히), cassia: *Cinnamomum cassia*): 구약성경 출애굽기 30:24; 에스겔서 27:19; 시편 45:8 등에 언급된 계피는 고대 대상로(隊商路)를 통해서 수입되었는데, 원산지는 인도, 스리랑카이다. 그 키는 15 m까지 자라며, 잎의 길이가 12~15 cm로 육계보다 작으나, 잎맥은 세 개다. 육계보다는 질이 좀 떨어지는 것으로 내피는 말려서 향료와 향으로 사용하는데, 매운 맛이 있는 대신에 단맛이 적고 향기도 육계보다 떨어진다. 때로는 육계와 섞어서 사용하기도 한다(Moldenke 1952, p 75; Zohary 1982, p 203).

계피는 가지, 잎 등을 증류하여 계피유를 만들어서 약용과 향료로 쓰는데, 건위, 발한, 해열진통제로 중추신경계의

홍분을 진정시키며, 수분대사를 조절하는 탁월한 효능이 있어 진통제로 쓰인다. 이것의 덜익은 열매(cassia buds)는 향신료로서 고급 과자의 원료로 쓰이고, 계피떡, 사탕, 수정과 등에 사용되는 향신료이다(최영전 1996, pp 134-135).

8) 몰약(沒藥)(mor(히), smurna(희), myrrh: Commiphora abyssinica): 구약성경의 출애굽기 30:23; 잠언 7:17; 야가서 1:13; 3:6; 4:6; 시편 45:8; 에스더서 2:12 등에는 mor로, 신약성경의 마태복음 2:11, 마가복음 15:23 등에는 smurna로 표현되는 몰약은 유향과 함께 성경에 언급되는 중요한 향료이다.

출애굽기 30:23에서 몰약은 종교의식에 사용하는 관유(灌油, anointing oil)의 중요한 원료로 사용되고 있는데, 아라비아, 이디오피아, 소말리아 등 동부 아프리카 해안지역이 원산지로서 구릉지대에서 자라는 관목(灌木)이다. 굵고 단단한 가지와 가시가 있고, 잎은 3장이 복엽을 이루고, 열매는 타원형이다.

이것은 자연적으로 줄기나 가지에서 고무같은 수액방울이 분비되는데, 이 수액은 처음에는 말랑한 흰색이지만, 땅에 떨어지면 노랑빛을 띤 갈색으로 변하고 굳어져서 나무진이 된다. 이 나무진을 모은 것이 몰약제품인데, 그 맛이 아주 쓰고 자극성이 있으며 향이 매우 진하다. 몰약의 향기는 악취를 제거해주며, 진통과 방부의 약리효과가 있다. 몰약은 종교의식에 향으로도 사용되었고, 이집트에서는 미이라의 방부제로도 사용되었다. 신약성경의 요한복음 19:39에서도 예수의 시신을 처리하는데 몰약을 방부제로 쓰고 있다. 이것은 이외에도 에스더서 2:12에서는 몸을 정결하게 하는 화장품으로도 사용된다.

그러나 창세기 37:26과 43:11에서는 팔레스타인 지역의 특산물로 몰약(lot)이 언급되는데, 이것은 지중해 연안, 특히 갈멜산에 많이 자라고 있는 아침에 꽃이 피었다가 몇 시간이 지나면 시들어 버리는 반일화(半日花)과에 속한 바위장미(rock rose: Cistus villosus)의 잎에서 분비되는 나무진의 향료를 말한다. 이와 유사종으로 연분홍색 꽃이 피는 작은 떨기나무(Cistus creticus, incanus)와 높이 70~100 cm의 흰꽃이 피는 관목(Cistus salviifolius)이 있다. 이들 나무진은 진한 향기와 쓴 맛이 있는데, 과거에는 거담제, 장염의 약제로 쓰였고, 현대에는 주로 향료로 쓰인다(최영전 1996, pp 125-127).

9) 겨자(sinapi(희), black mustard: Brassica nigra): 신약성경의 예수의 비유의 말씀(마태복음 13:31; 17:20; 마가복음 4:31; 누가복음 13:19; 17:6)에 나오는 겨자는 다수의 노란꽃을 피우는 십자화과에 속하는 1~2년생 초본식물로서 지중해 연안이 원산지로서 서기전 1600년경의 이집트의 파피루스 문서에도 기록되어 있는 재배식물 중에서 가장 역사가 오랜 식물 중의 하나이다

(Moldenke 1952, p 59; Zohary 1982, p 93).

성경의 겨자는 흑겨자(black mustard)로 보며, 그 줄기가 1~2 m까지 자라고, 열매는 길이가 2 cm 정도되는 깍지 속에 지름 1, 2 mm의 작은 흑갈색 씨가 들어있다. 이 겨자씨에는 미론산 칼륨(sinigrin), 미로신(myrosine), 지방유 등이 함유되어 있다. 이 겨자씨가 예수 당시 밭에서 재배하는 곡식이나 채소류의 씨 중에서는 가장 작은 씨였는지 “큰 발전의 가능성을 지닌 작은 일”을 의미하는 말로 사용되었다. 이 겨자는 중요한 향신료였고, 여러 용도의 약초로도 사용되었다(최영전 1996, p 112).

10) 깻/고수(gad(히), coriander: Coriandrum sativum): 구약성경의 출애굽기 16:31과 민수기 11:7에 하늘이 내린 생명의 양식인 “만나”(manna)를 설명하는 부분에서 언급되는 향초인 고수풀을 지칭한다. 이 식물은 지중해 연안과 시리아가 원산지로서 미나리과에 속한 한해살이 초본식물로서 키는 30~60 cm까지 자라며, 잎은 어긋나고 잘게 갈라진 깻모양 겹잎이다. 6~7월에 작고 흰 꽃이 겹산형 꽃차례로 가지 끝에 피고 열매는 둥글다. 이 열매는 처음에는 초록빛이지만 익으면 연한 황갈색이 되는데, 이 속에는 리나놀(linanol), 지방유가 함유되어 있는데, 주성분은 페트로셀릭 산(petroselinic acid)이다. 이 가루는 과자류의 향신료로 이용되고, 씨의 기름은 주류와 식품의 부향제와 약품으로 쓰인다(최영전 1996, p 115).

11) 박하(薄荷)(heduosmon(희), mint: Mentha longifolia): 신약성경 마태복음 23:23과 누가복음 11:42에서 언급되는 박하는 꿀풀과에 속하는 식물로서 그 잎이 향료, 약용식물로 이용된다. 유럽·아시아·오스트레일리아가 원산지로 전세계 온대와 아열대 지역에 걸쳐 널리 퍼져 있지만 주로 구대륙 온대지역에서 자란다. 대부분 음식의 맛을 내는 데 이용되지만 요리에서 쓰는 박하는 보통 페퍼민트(peppermint)와 스피어민트(spearmint)를 일컫는다. 줄기는 네모지고 마주나는 잎은 향기가 난다. 꽃은 작고 연한 자주색, 분홍색 또는 흰색을 띠며 무리지어 피고, 모든 박하속 식물에는 잎과 줄기의 수지점(樹脂點)에 많은 양의 휘발성 기름이 들어 있다. 이 박하 기름은 향수에 향을 내고 사탕, 리큐르, 잼, 차약, 약품의 맛을 내는 데 쓰인다(한국브리태니커 2006).

팔레스타인 지역에서 자라는 박하류 중에서 가장 흔한 것이 잎이 길다란 긴박하(Mentha longifolia)인데, 습지에서 흔히 자란다. 이 식물은 40~100 cm까지 자라는 다년초로서 줄기가 네모지며, 곧게 자라고, 잎에 털이 있으며 잎 뒷면에도 부드러운 털이 나 있고 뺨뺨하게 수상꽃차례(穗狀花序)를 이룬다(최영전 1996, p 140). 이것이 성서에 나오는 박하로 여겨지는데 유일절 첫날밤에 새끼양과 함께 먹었던 쓴 풀 중의 하나로 알려져 있기도 하다. 이 식물은

향료 이외에도 자극제, 두통의 치료나 진통제의 원료로 사용되는데, 그 기름은 음식물의 조미료로 이용되었다.

12) 번홍화(番紅花)/ 사프란(karkom(히), saffron: *Crocus sativus*): 구약성경의 아가서 4:14에 한 차례 언급되는 번홍화는 그리스, 소아시아의 남동부 지중해 연안이 원산지인 붓꽃과에 속한 다년생 구근식물로서 깔때기 모양을 한 연보라색 꽃이 핀다. 이 꽃의 수술은 노란색이고, 암술은 붉은색으로 암꽃술은 매우 독특한 향기를 띠는데, 이를 염료와 약용으로 쓴다. 사프란은 향기로운 황금색의 염료로 고대 그리스나 로마시대에는 왕실의 의상을 염색하는데 쓰였다(최영전 1996, pp 144-145).

지금도 음식물의 착색제, 향미료로 과자, 술, 음료 등과 여러 요리에 쓰이는 최고급 향신료이며, 그 향기로 인해 향료로 사용되었다. 약용으로는 진정제, 지혈제, 우울증 치료제, 방향성 약품 등으로 사용하였는데, 번홍화라는 이름도 그 향기가 기분을 명랑하게 만들기 때문에 우울증 치료에 사용되었다.

13)향초/향기새(qaneh(히), ginger grass: *Cymbopogon martini wats, var Sofia*): 구약성경의 출애굽기 30:23~25; 이사야서 43:24; 예레미야서 6:20; 에스겔서 27:19; 아가서 4:14 등에 나오는 식물은 창포(菖蒲, *calamus: Acorus calamus*)가 아니라, 벼과에 속하는 새(*Cymbopogon*)로서 아시아의 열대와 아프리카에 주로 분포하고 있는 향기새(ginger grass)로 본다(최영전 1996, pp 136-137).

이 향초는 성막에 쓰이는 거룩한 관유(灌油, anointing oil)를 만드는 향기로운 식물에 포함되어 있는데(출애굽기 30:23~25), 줄기의 속은 비어있는 여러해살이로서 키는 1~2m까지 자란다. 원산지는 인도와 인도네시아이며, 지금도 널리 재배되고 있는데, 이 잎이나 줄기를 베어 수증기로 증류하여 휘발성의 방향성 정유(精油)를 얻고, 또한 이를 먹은 가축들의 고기, 젖, 버터에도 향이 풍겨서 향료, 향신료로 쓰였고, 화장품과 의약품의 재료로 사용되었다.

14) 시리아히습('ezob(히), hussopos(히), Syrian hyssop: *Origanum syriacum, aegyptiacum*): 구약성경의 출애굽기 12:22; 레위기 14:4, 6, 49, 51, 52; 민수기 19:6, 18; 열왕기상서 4:33; 시편 51:7과 신약성경의 요한복음 19:29; 히브리서 9:19 등에 나오는 식물은 그 줄기가 피를 뿌리는 정결의식(purification rites)에 사용되는데, 실재는 우슬초(牛膝草, *Achyranthes japonica Naai*)가 아니다. '쇠무릎'으로도 불리는 우슬초는 비름과에 속한 다년생 초로 우리나라를 포함한 일본, 중국의 남부지역에 분포하는데, 그 줄기는 영성하며, 그 뿌리를 이뇨제로 사용하는 들풀로서, 향기도 없다. 그리고 영어성경의 히습(hyssop:

Hyssopus officinalis)은 향신료와 약용으로 쓰이는 여러해살이풀로서 팔레스타인 지역에는 자생하지 않고, 유럽에 자생하고 있는 식물로서 성경에 언급된 식물과는 다른 것이다(최영전 1996, pp 165-166).

성경의 정결의식에 사용된 식물은 지중해 연안지역, 북아프리카, 서남아시아가 원산지인 마조람(*marjoram*)으로서 시리아히습(Syrian hyssop: *Origanum syriacum*)으로 본다. 이 마조람은 소아시아 지역이 원산지로 지중해 지역뿐만 아니라 중부 유럽이나 동유럽에서도 재배되고 있다. 간단히 정리하면 꿀풀과(*Labiatae, mint family*), 오레가노속(*Origanum*)에는 50여종 이상의 오레가노(*Oregano*)가 있는데 마조람도 그 중 하나이다(Moldenke 1952, p 160; Zohary 1982, p 96). 꿀풀과 식물의 특징은 줄기의 단면이 사각이고, 잎이 마주 나며, 꽃이 원추화서로 핀다는 점이며, 민트, 바질, 오레가노, 세이지 등이 이에 속한다.

마조람은 달콤한 향을 가진 부드러운 여러 해살이 풀로서, 줄기에 털이 있고, 잎은 회록색으로 타원형이며, 작고 하얀 꽃이 피고, 키는 약 30~60 cm까지 자란다. 히습은 꽃, 잎, 줄기 부위를 약용, 식용, 미용 등에 이용하는데, 의학적으로는 기관지염과 만성 코감기 등 점막의 염증치료 및 히스테리나 불안감을 진정시키는 데 사용되어 왔으며 향수의 원료와 샤프루즈와 같은 고급 리큐르의 부향제(賦香劑)로도 쓰인다. 식용으로는 신선한 잎을 지방질이 많은 생선, 육류 요리 등에 사용하거나, 소스, 샐러드, 후르츠 칩사이드, 파이 등의 맛을 내는 향신료로 사용된다. 가정에서는 예로부터 벌레를 쫓기 위해 마루나 선반에 뿌려놓거나, 머릿니를 없애는데 사용하였고, 한때는 무화과나무 열매와 함께 변비치료에 애용되기도 하였다.

15) 침향(沈香)('ahaliym(히), aioes/ eagle wood: *Aquilaria agallocha*): 구약성서의 시편 45:8; 잠언서 7:17; 아가서 4:14; 민수기 24:6 등에서는 "ahaliym"으로 표현된 침향은 나무의 진이 스며 나와서 향기를 내는 향목(香木)인데, 그 대표적인 것이 침향수(浸香樹)이다. 이 식물은 팔꽃나뭇과의 상록 교목으로서 키는 20 m 정도이며, 잎은 어긋나고 긴 타원형인데 두껍고 윤이 난다. 흰 꽃이 가지 끝이나 잎에 산형화서(繖形花序)로 피고, 열매는 익으면 두 쪽으로 갈라진다. 이것은 인도 동부, 동남아시아가 원산지로서, 이 나무의 목재에서 수지(樹脂)가 나와서 향기로운 침향이 된다. 이 식물의 명칭도 그 비중이 커서 물에 가라앉기 때문에 붙여진 이름이라고 하는데, 이 침향은 성질이 따뜻하며 맛이 맵고 써서, 기(氣)를 내려 주고 배를 덥혀 주는 작용을 하여 천식이나 구토, 복통 등에 약용으로 쓰이고, 방부제, 향료, 종교의식의 훈향제로도 쓰인다(Moldenke 1952, p 35; Zohary 1982, p 204).

반면에 신약성서의 요한복음 19:39의 “aleo”는 이 침향과는 완전히 다른 백합과의 식물인 알로에 베라(Aloe vera: Aloe succotrina)로서 원산지는 예멘(Yemen)이다. 알로에(aloe)는 백합과 알로에속의 식물을 통틀어 이르는 말로서 잎은 칼 모양으로 가장자리에 가시가 있고 꽃은 겨울에서 봄까지 총상화서(總狀花序)로 핀다. 그 앞에서 짜낸 즙액은 향기로우나 쓴맛을 내는데 위(胃)에 좋고, 의학적으로는 하제로 쓴다(Jacob & Jacob 1992, p 804).

16) 만나 위성류, 만나(man(히), manna: Tamarix mannifera Boiss): 구약성경의 출애굽기 16:21~31; 민수기 11:6~9; 신명기 8:3; 느헤미야서 9:20~21; 시편 78:23~24과 신약성경의 요한복음 6:31; 히브리서 9:2~4 등에 나오는 하늘의 양식(food of the heavens)은 시내반도에서 흔히 자라는 위성류(渭城柳, Tamarix)를 먹고사는 작은 곤충인 만나충(Trabutina mannifera)에 의해 생성된다는 주장이 제기되고 있다(Bodenheimer 1947).

이 주장에 따르면 만나충이 위성류의 줄기나 잎에 붙어서 수액을 흡수하여 분비하는 액체를 만나라 하는데, 이 별레는 필요로 하는 질소를 섭취하기 위하여 다량의 수액을 빨아서 그 불필요한 단맛의 분비액을 배출한다. 이것이 급속히 증발하여 액체가 흰색입자로 굳어져서 가지에 묻기도 하고 땅에 떨어지기도 한다는 것이다. 만나충의 습성은 뜨거운 한낮보다 비교적 저온인 밤에 활동하여 분비액을 배출하는데, 이것이 굳어진 것이 이른 아침에 많이 떨어진다. 시내반도 유목민은 아침 일찍 일어나 이 만나를 주워 모아서 설탕이나 꿀대신 사용한다고 한다.

이 위성류에서 만들어진 만나의 화학적 성분은 당(糖)이 주성분으로 38.6%, 수분 14%, 수불용물(水不溶物)이 25.4%로 맛은 달고 과자같다고 한다(최영전 1996, pp 199-200).

그러나 이것은 이스라엘인들이 40년간 광야에서 먹었던 기적의 하늘양식에 대한 하나의 과학적 설명에 불과한 것이다.

III. 요약 및 결론

지금까지 신·구약성경에 언급된 채소를 일반 채소와 향신 채소류로 나누어 그 식물적 특성과 용도를 중심으로 살펴본데, 그 명칭은 원전성경의 표기를 중심으로 우리말 성경의 잘못된 표기를 바로 잡았는데, 우리말 성경은 특히 식물 명칭에 있어서는 중국어 성경의 표현에 크게 의존하고 있었고, 최근의 표준새번역 성경도 크게 다르지 않음을 발견하였다.

성경에 언급된 채소는 성경의 무대가 되는 성지인 고대 근동지역의 기후와 풍토적 요인으로 해서 대체로 채소 중

에 엽채류, 근채류, 과채류보다는 조미료류에 속하는 향신 채소류가 대다수를 차지하고 있었다.

우선 일반 채소로는 로켓 샐러드, 오이(이집트멜론), 수박, 부추, 치커리, 양파, 마늘을 발견할 수 있었고, 향신채소류로는 운향, 시라, 소회향/근채, 대회향/검정풀, 유향, 육계, 계피, 몰약, 겨자, 갓/고수, 박하, 번홍화/사프란, 향초/향기새, 시리아히습, 침향, 만나 위성류/만나 등의 다양한 향신료, 향료식물들을 찾아볼 수 있다. 이들은 향신료로 사용되는 것 외에 약용으로도 다양하게 사용되었다.

■ 참고문헌

- 이성우. 1994. 동아시아 속의 고대 한국식생활사 연구. 향문사
최영전 편. 1996. 성서의 식물. 아카데미서적
한국브리태니커. 2006. “박하류” 한국 브리태니커 온라인, 한국브리태니커회사
Bodenheimer FS. 1947. The Manna of Sinai. The Biblical Archaeologist, 10(1): 2-6.
Bornkamm G. 1964. “lachanon” in: The Theological Dictionary of the New Testament. Eerdmans. Grand Rapids. Vol. IV. pp 65-67
Borowski O. 1987. Agriculture in Iron Age Israel. Eisenbrauns. Indiana
Childe VG; 1951. Man Makes Himself. The New American Library
Hareuveni N. 1984. Ecology in the Bible. Neot Kedumim. Kiryat Ono
Heiser, C.B. Jr. 1990. Seed to Civilization: The Story of Food. Harvard Univ. Press. Cambridge. pp 11-28
Jacob I, Jacob W. 1992. “Flora” in: Freedman D.N. (Ed.), The Anchor Bible Dictionary. Doubleday. New York. Vol. 2.
Kim SM, Lee K. 1998. A Study on the Agricultural Products Mentioned in the Bible with Priority to the Cereals. Journal of the East Asian of Dietary Life, 8(4): 441-453
Kim SM, Lee K. 1999. A Study on the Fruits Mentioned in the Bible. Journal of the East Asian of Dietary Life, 9(2): 149-160
King PJ, Stager LE. 2001. Life in Biblical Israel. Westminster John Knox Press. Louisville. pp 93-106
Loew I. 1928. Die Flora der Juden. Alexander Kohut Memorial Foundation. Leipzig. Vol. 1.
Lowenberg ME. 1970. Socio-cultural Basis of Food Habits. Food Technology, 24: 27-32
Moldenke HN, Moldenke A.L. 1952. Plants of the Bible. Chronica Botanica. Waltham Mass
Tannahill R./손경희 역. 1991. 식품문화사. 효일문화사
Zohary M. 1982. Plants of the Bible. Cambridge Univ. Press. New York.