

# 채소순례

## 박 ⑤

경북대학교 농과대학  
교수 이 우 승

[학명] *Lagenaria siceraria* (MOLINA) STANDLEY (= *L. vulgaris* SER = *L. leucantha* [Duch.] Rusby).

(Cucurbitaceae, 박과)

[영명] Bottle gourd, white flower gourd, Calabash gourd, Bitter bottle gourd, White pumpkin, Calabash cucumber, Common gourd, Jonah's gourd.

[중국어] 葫蘆, 葫子

### [내 력]

박은 과실의 모양이 병모양인 것(Bottle gourd), 둥근것(扁蒲), 조롱박(蒲蘆, 葫蘆, 葫蘆) 등이 있다. 표주박은 조롱박이나 혹은 둥근박을 반으로 쪼개어 만든 작은 바가지로서 물을 떠 먹는데 쓰여 졌다. 표주박은 표단(瓢簞), 표자

(瓢子) 또는 표자박이라고도 하는데 표(瓢)는 조롱박에 술을 넣는 그릇이며 단(簞)은 도시락으로 밥을 담는 그릇의 뜻이 있다. 과실의 맛은 둥근박과 긴박중에는 쓴맛이 없고 미숙과(未熟果) 때는 단맛(甘瓢)이 있으며 이때 깎아서 건조시킨것을 간표(干瓢, 乾瓢)라고 한다. 이에 비해서 조롱박은 과육에 쓴맛(苦瓢, 苦瓢)이 있는것이 많다.

학명인 라제나리아(*Lagenaria*)는 라틴어의 라제나(*lagena*, 瓶)로부터 연유된 것으로 과실의 모양을 나타낸 것이다. 시세라리아(*siceraria*)는 술에 취한다는 뜻이 있으며 레우칸다(*leucantha*)는 흰꽃이라는 뜻이 있다.

起源은 아직 확실치 않아

박은 재배식물중에 가장 오래전

起源

가장 오랜 재배식물의 하나로 不明 드·칸놀...인도·아프리카說을 주장

부터 전세계에 전파된것중의 하나로 기원에 대해서는 확실한 결론이 나와있지 않다. 린네(LINN)씨는 아메리카 기원설을, 드·칸돌(DE·ANDOLLE)씨는 인도와 아프리카 기원설을 주장했다. 인도에서는 옛부터 존재했는데 산스크리트어(sanskrit語)에서는 재배종(Ulavon)과 쓴맛이 있는 야생종(Kutou-toumbi)의 이름이 있고 록스부르크(ROXBURGH, 1751-1815)씨도 인도의 마라바르(Malabar)해안과 데-라둔(Dehra Dun)의 습림(濕林)지대에 야생하고 있는것을 발견하고 인도기원이라고 생각했다. 또 라스트리(LASTLY)와 뤼피우스(RUMPHIUS) 두 사람은 말레이반도의 마라카(Malacca)해안에서 준야생종을 발견했으며 씨-만(SEEMANN)씨는 태평양의 피지(Fiji)섬에서 야생종과 재배종을, 도제트(THOZET)는 호주의 퀸스랜드(Queensland)에서 재배종으로부터 떨어져 나간것을 발견했다. 아프리카의 아비시니아(Abyssinia)에서는 디론(DILLON)씨가 히바(Hieba)의 계곡지방에서, 쉼퍼(SCHIMPER)씨는 밀림 석원(石原) 지대에서 볼수 있다고 했다. 드·칸돌씨는 이

러한 사실들을 기초로해서 박은 인도 또는 아프리카원산설을 주장하였으며 지금까지는 이학설을 믿고 있다.

### 이집트의 분묘에서도 발견돼

그런데 근년 남미 페루의 후아카 프리에타(Huaca Prieta)에서 기원전 4,000~3,000년, 멕시코에서는 기원전 7,000~5,500년의 지층에서 유적이 발견되었다고 하며 린네씨의 아메리카기원설이 수긍되는 점도 있다. 지금까지도 아메리카에서 발견 보고된 예는 적지 않으나 확인 불충분으로 채용되지 않았다. 지금까지도 원산지는 확정되지 않았으나 현재 아프리카에서 가장 고대에 재배된 기록으로서 이집트의 분묘에서 기원전 3,500~3,300년 시대의 긴박(Bottle gourd)이 발견되고 있고 긴박의 과실속에 있는 종자의 발아 능력은 224일동안이나 잃지않고 해상에 떠있을 수 있는것을 보면 아프리카해안에서 해류에 의해 브라질에 도착할 수 있으므로 바길(BURKILL)씨가 언급한바와 같이 지금도 재배품종이 많은 아프리카가 원산지일 가능성이 높다

**語源의으론 아프리카서 東으로 전파된듯**

## 아프리카 원산의 가능성 높아

현재 박은 아프리카제와 인도제가 있고 종자에 털의 유무로서 판별이 되며 중국 한국 일본지역에 재배되고 있는것은 인도제이다.

## 로마제국 초기엔 없었던듯

박의 분포에 대해서는 인도에서 부르는 이름(Katutumbi, Alabu, Lauka, Danni, Kaddu, Lau, Jaitilas등)이 반은 페르시아어이고 반은 산스크리트어이며 말테이에서 부르는 이름 라브(Labu)는 산스크리트어인것으로부터 보면 아프리카로부터 동쪽으로 전파된것으로 상상할 수 있다. 그리이스시대에는 기록이 없으나 로마제국(B.C. 753? ~ A.D. 395)의 초기에는 존재하지 않았다고 한다.

그후 16세기에 이르러서 유럽에서 재배가 성해졌고 오늘날에는 아프리카를 위시해서 열대로부터 온대에 걸쳐 널리 재배되고 있다. 일반적으로는 용기(用器)로서 사용되는 것이 많고 인도에서는 채소로서 매우 중요한 작물이며 2~11월에 걸쳐 시장에서 매매되고

있다. 말테이에서는 습도가 높은 관계로 재배가 성공한적이 적으나 스리랑카에서는 쿠루네가라(Kurunegala)와 담바라(Dambara)와 같은 반건조지대에서 재배가 많다. 그런데 근년 태국에서는 16,000년전의 유적으로부터 출토가 보고되고 있다.

## 중국에는 기원전에 도입된듯

중국에 전해진 시기는 밝혀지지 않았으나 기원전 12세기의 유적으로부터 유물이 출토되었다고 하며 기원전 5세기의 논어(論語)에 박과(匏瓜)의 기록이 있고 기원전 3세기에 쓰여진 장자(莊子)에는 대표종(大瓢種)이라고 기록되고 이때 이미 전파되어 재배된 것으로 생각되며 제민요술(齊民要術, 530—550)에는 과류(瓜類)와는 달리 독립시켜 박(瓠)의 항을 두고 잎을 식용하며 종자는 촛불(燭)의 재료가 된다고 했다. 또 박의 과실은 단것(甘)과 쓴것(苦)이 있다고 했으며 재배법에 관한 기록이 있어 당시의 중요작물의 하나가 된 것으로 생각된다. 또한 명(明)나라때의 수필 오잡조(五雜俎)에 단것(甘)은 호(瓠), 쓴것

**韓國, 辰韓사람들 이미 박을 使用한듯**

(苦)은 박(匏)이라고 하고 박은 먹지 못했다고 했다. 그러므로 중국에서는 기원전에 도입되어 식용과 기물용(器物用)의 품종이 발달하여 오늘에 이르고 있다.

자인 유희(柳僖, 1773-1837)가 지은 물명고(物名考, 1801~1834)에는 박(瓠瓜, 匏瓜, 壺盧), 귀박(懸瓠), 조롱박(蒲盧)의 기록이 있다.

### 東國李相國集에는 詩도 있어

우리나라에서는 삼국사기(三國史記)에 신라의 건국담(建國談) 가운데 기록(辰人謂瓠爲朴以初大卵如瓠 故以朴爲姓)이 있는것으로부터 보면 진한(辰韓) 사람들이 이미 박(瓠, 표주박호)를 사용하고 있었던 것으로 보이며 도입시기는 기원전으로 추정된다. 동국이상국집(東國李相國集, 1168-1241)의 가포육영(家圃六詠)에 박(瓠)에 관한 다음과 같은 시가 있다.

쪼개면 표주박되어 차가운 음료  
퍼내고

통째로는 향아리되어 맑고 좋은  
술 담아두네

박이 떨어진다 잔걱정하지 마소  
미속한것 삶아 먹기 좋은 걸세  
(剖成瓢汲水漿冷 完作壺盛玉醕  
清 不用蓬心憂瓠落 先於差大亦宜烹)

이조 순조(純祖)때의 실학과 학

### 일본엔 2세기경 한국서 전파

일본에 전파된 내력에 대해서는 2세기경에 한국으로부터 전파되어 재배(近江의 木津)되었다고 전해지고 있으며 일본서기(日本書記)에 의하면 4세기경에 박(瓠)에 관한 기록이 있다.

### 감미종은 푸를때 수확해야

박의 이용은 과실에는 대개 쓴맛(苦味)이 있으나 감미종(甘味種)은 녹색과(綠色果)일때 수확하여 채소로서 호박의 용도와 비슷하게 이용되고 있다. 스리랑카의 시골에서는 아이들의 간식용으로 생과(生果)를 먹기도 한다. 종자는 씹어 먹기도하고 종자의 기름은 조리에 쓰여진다. 그러나 성숙된 과실은 과피(果皮)가 단단하고 과형의 변이가 많은것을 이용해서 각종의 기구(器具)로도 이용된다.

## 스리랑카...어린이 간식용으로 生果食用