

韓國園藝食品史의 歷史的 考察

이미순 · 이성우*

덕성여자대학 식품영양학과
*한양대학교 식품영양학과
(1986. 2. 25 접수)

A Historical Study on Horticultural Foods in Korea

Mie-Soon Lee Kim and Sung-Woo Lee*

Department of Food and Nutrition, Duksung Women's College

**Department of Food and Nutrition, Hanyang University*

(Received February 25, 1986)

Summary

The utilization of horticultural foods in Korea is historically viewed through limited materials. The garlic shown in the birth myth of the Korean nation appears to be the first record of horticultural foods.

Only the fragmentary knowledge is available on the production and utilization of horticultural foods during the eras from Old Chosun to the Three States and the Unified Shilla. It seems that mutual exchange of horticultural foods between the Three States and neighbor countries was very active. Kinds of horticultural foods utilized were more variable in the era of Koryo dynasty.

The situation on horticultural foods during Chosun dynasty is comparatively well known through published agricultural books and other literatures.

1. 序 言

우리나라의 園藝食品이 學問的으로나 실질적인 生産 및 利用技術面에서 괄목할 만한 成長을 보인것은 비교적 최근의 일이다. 물론 이와같은 급진적인 발전은 정치적 또는 사회적 구조의 변혁에 따른 당연한 추세일뿐이며 어디까지나 옛날부터 이어져 내려온 園藝作物의 栽培 및 利用方式의 토대위에서 이루어졌음은 두말할 나위도 없다. 이러한 관점에서 우리나라의 園藝食品 利用이 學問的으로 또는 技術的으로 跳躍의 발돋움을 하기 以前까지 어떻게 변

천되고 발달되어 왔는지를 더듬어 보는것은 지극히 의미있는 일이 될 것이다. 본문은 古農書¹⁾나 여러史料·論著를 통하여 한국 원예식품에 대한 史的인 考察을 시도하는데 그 목적이 있다.

2. 古代의 園藝食品

「三國遺史」에 의한 우리나라의 檀君神話(2, 3, 4)에 마늘이 나오는 것은 널리 알려진 사실이거나 이것이 아마 역사에 나타난 첫 園藝食品의 기록이라고도 볼 수 있을 것이다. 여기에 나타난 蒜(마늘

(1) 이성우, 1980. 韓國食經大典, 향문사.

(2) 이성우, 1978. 高麗以前 韓國食生活史 研究, 향문사.

(3) 張智鉉, 1972. 韓國菜蔬類栽培史-古農書類에 나타난 菜蔬類를 中心으로 서울農業大學論文集 6 : 117~145.

(4) 朴容九, 1974. 韓國食料品史 正音社.

산)은 오늘날 栽培하고 있는 마늘과 같은 것이 아니고 달래나 산마늘의 무리일 것이라는 推論⁵⁾도 있다. 그러나 이미 그때에 초보적 農耕이 실시되었고⁶⁾ 菜蔬類와 같은 園藝食品의 生産이 農耕文化의 導入과 함께 시작되었으리라는 觀點⁷⁾에서 韓國의 園藝食品利用歷史는 우리나라의 建國神話와 함께 막을 열었다고도 볼 수 있다.

그후 古朝鮮 및 三國時代를 거쳐 統一新羅時代에 이르기까지의 문헌적인 연구자료로서는 「三國史記」와 「三國遺史」가 있다. 그러나 이들 史料는 古代의 食生活와 관련된 역사적 배경을 파악하는데는 크게 도움이 안되고 오히려 中國이나 日本의 古書가 구체적인 內容을 파악하는 데 도움이 된다.

「三國史記」에 나타난바로는 다음과 같은 몇몇 날말이 古代社會의 園藝食品과 관련된 一面을 말해주고 있을 뿐이다. 新羅建國談에 辰韓사람들이 박(菡; 표주박 호)을 生活化하고 있었던 점으로 보아 이것이 食用되었던 菜蔬類의 하나가 아닌가 추정된다.

또한 高句麗의 東明聖王(B. C. 37)이 沸流에서 菜葉이 떠내려 오는것을 보고 그 상류에 사람이 살고 있음을 알았다고 한점으로 보아 北部 高句麗에서 菜蔬가 生産되었으리라는 것을 짐작할 수 있다. 그밖에 新羅 奈解王 8年(203)의 기록에 복숭아와 오얏이 나타나 있다.

이러한 三國史記의 기록들로 미루어 三國時代에는 이미 園藝食品의 生産 및 利用이 어느 정도 이루어지고 있었음이 추정된다. 흥미있는 사실은 우리나라의 古朝鮮時代가 막을 내리기 以前부터 이미 中國의 園芸는 상당히 程度에 올라있었다는 점이며 따라서 우리나라에서도 비록 구체적인 문헌은 적지만 어느 정도 園藝食品의 生産이 進展된 과정에 있었으리라는 것을 짐작할 수 있다.

孔子(B. C. 552-479)의 論語에 의하면 그 제자들로 부터 園芸에 관한 질문을 받았을때 자기는 당시의 園芸 전문가라고 볼 수 있는 衞圃만큼 모른다고 대답한 事例로보아 이미 그 시절의 園芸가 園芸 전문가를 들만큼 상당한 수준에 있었다고 보여진다.

또한 前漢時代(B. C. 206 - A. D. 5)의 正史를 기록한 「漢書」를 보면 오늘날의 溫床 또는 溫室의 효시라고 볼 수 있는 설비를 이용하여 겨울철에도 菜蔬를 生産하였다고 한다. 尚秉和의 「歷代社會風俗事物考」⁸⁾에 의하면 땅을 파서 그 속에 中國식 온돌을 만들어 그 위에 흙을 덮고 菜蔬를 生産하였는

데 온돌에 불을 때서 加溫하고 종이를 바른 창문을 덮어 保溫을 하였다는 것이다. 오늘날 菜蔬 栽培樣式의 主軸을 이루는 早熟 또는 促成栽培와 관련된 技術의 發達이 이미 古代社會에서 보여진다는 것은 상당히 주목할 만한 일이다.

한편 中國에서 生産되었던 園藝食品의 종류는 여러 古典속에서 찾아볼 수 있는데 적어도 이들의 일부가 우리나라에도 있었을 것이라고 추측⁹⁾된다.

詩經(B. C. 10~6세기)에 의하면 菜蔬밭이 따로 있었고 아욱, 외(瓜) 등이 栽培되고 있었음을 알 수 있다. 또 「爾雅」, 「靈樞經」등의 古典에도 오늘날 우리가 栽培하고 있는 외(瓜) 以外에 순무(葍, 순무 → 붕), 무우, 부추, 파 따위의 菜蔬와 野生草의 이름이 기록되어 있다.

果實類도 오늘날 果樹로써 栽培하고 있는 것과 野生果의 종류가 섞여 기록되어 있는데 韓半島에 대추와 매우 크고 좋은 밤이 産出되고 있다는 기록을 「漢書」를 비롯한 여러 中國의 古典속에서 찾아볼 수 있다.

그 당시에는 복숭아, 오얏, 살구, 밤, 대추를 五果로 꼽았는데 「三國志」 魏志東夷傳에 의하면 馬韓地方의 鳥獸草木이 中國과 거의 같다고 하였으니 中國 五果가 이 땅에도 거의 재배되고 알려져 있었을 것이라고 보아도 좋을 것이다. 그밖에도 오늘날 중요 과실인 배(禮記·山海經·詩經·爾雅), 능금(林檎; 上林賦), 감(柿; 禮記), 포도(齊民要術), 橘(山海經·呂氏春秋), 앵두(詩經) 등이 여러 中國 古典에 언급되어 있다.

中國의 史實중에 韓國 園藝食品利用歷史를 더듬어 보는데 주목할 만한 내용 몇가지를 다시 뽑아 본다.

管子에 의하면齊나라(479-502) 桓公이 菜蔬를 가꾸어 생활하고 있는 백성들의 가난을 걱정하여 그 구체책을 管仲에게 물으니 그는 곡물의 수확이 많은 집에는 菜蔬가꾸기를 금하고 도시에서 300步 이내로 가까운 거리에 있는 사람들의 아욱 가꾸기를 금하면 菜蔬값이 올라서 그들이 구제될 것이라고 대답했다고 한다. 즉 이미 그 당시의 菜蔬園芸는 自給用 菜蔬를 가꾸는데 그치지 않았고 菜蔬를 栽培하여 生業으로 삼는 사람들이 있었으며, 菜蔬는 換金作物으로써 별로 유리한 것이 아니었다. 또 하나는, 도시로부터 아주 가까운 거리에서 菜蔬를 栽培하는 오늘날 市場園芸 또는 近郊園芸라고 불리우는 경영방식에 해당하는 形態가 수송이 쉽지 않은 古

(5) 尚秉和, 1938. 歷代社會風俗事物考, 商務印書館

代社會에서 보다 有利한 經營方式이었다.

「禮記」속에 「과(葱; 과→蔥)와 영부추(薤; 영교·부추→해)는 썰어서 여러 醢(조→해)에 담가서 연하게 한다」는 말이 나오는데 이것은 오늘날의 피클류와 같은 것이라고 풀이된다. 또한 「周禮」에서는 부추, 순무, 순채, 아욱, 미나리, 죽순등의 김치(菹; 김치→저)를 담가 宗廟祭祀에 쓴다고 한 것으로 보아 菜蔬의 저장 및 가공이 벌써 이때에 행해지고 있었음을 알 수 있다.

菜蔬의 명칭은 장구한 세월을 거치는 동안 많이 변천되어 온듯하며 古書에 나오는 어떤 종류의 명칭은 실제 상당히 모호한 것도 많다. “瓜”자는 요즘에는 오이(黃瓜)를 가리키나 古문헌에서는 참외(甜瓜)를 가리킬 수도 있고 越瓜나 白瓜와 같이 요리용의 맛이 담백한 종류를 가리킬 수도 있다. 語源上으로 보아 흥미있는 것은 무우는 蘆菔에서 萊菔 다시 蘿蔔으로 變해 왔으며 蘿蔔은 무우의 屬名인 *Rhaphanus*에서 由來하였다는 見解다.

高句麗, 百濟, 新羅의 三國이 鼎立했던 三國時代를 거쳐 統一新羅時代로 들어서기까지는 中國 및 日本과의 교역이 활발해진 관계로 園藝食品의 相互交流가 엿보인다. 園藝食品의 종류도 증가했음을 알 수 있다.

李朝 英祖때의 韓致堯이 지은 「海東釋史」에 의하면 中國인들이 隋나라에 간 高句麗의 使臣에게 너무 비싼 값을 지불하고 상치(高苳; 高 부루·상치→와; 苳 상치→거)종자를 구입하였으므로 상치를 千金菜라고 하였다는 것이다.

또 日本의 正史인 「日本書紀」에는 新羅歸化人의 子孫인 田道間守가 非時香果(꿀)를 구하고자 오늘날의 제주도를 일컫는 常世國을 찾아가했다는 기록이 나오기도 한다.

비록 단편적이긴 하지만 이로써 三國時代에는 이미 이웃나라와 園藝食品의 相互交流가 상당히 활발하였다는 것을 알 수 있으며 이러한 사실은 園藝食品史의 面에서 큰 意義를 지닌다고 볼 수 있다.

三國 및 統一新羅時代에 어떤 종류의 菜蔬 및 果實이 生産되었는지를 뒷받침할 몇몇 문헌을 더 찾아보면 「海東釋史」에서는 新羅에 꼭지가 길쭉하고 끝은 달걀 모양이며 단맛이 있는 가지의 一種이 있는데 품질이 매우 우수하므로 中國에서도 栽培된다고 하는 기록이 있다. 오랜 세월 園藝作物을 栽培하는 동안 일어날 수 있는 品種의 成立 및 分化 과정과 관련된 한 단면을 보여주는 것이라고도 볼 수 있으며 차츰 菜蔬의 색이나 맛과 같은 質의 特性(quality ch-

aracteristics)을 중요시하게 된만큼 人爲的 選拔과 같은 初期形態의 育種이 행하여졌을지도 모른다는 추측을 낳게 한다.

그리고 「高麗史」에 재미있는 대목이 있다. 統一新羅時代 末期의 사람인 崔凝의 어머니가 임신하였을 때 집에 있는 오이(黃瓜) 덩굴에 감자기 착외(疝瓜)가 열렸다는 이야기이다. 現在의 지식으로 물론 이것은 위인의 수태와 관련있는 것은 아니고 새로운 雜種 또는 突然變異의 發現이라고 풀이 될 수 있다.

그밖에 立秋後 蒜園에서 後農祭를 지낸다는 「三國史記」의 기록은 統一新羅時代에 이미 마늘의 利用이 보편화되고 있었음을 시사해준다.

또 薯童歌를 통하여 新羅 善花公主와 로맨스를 맺는 百濟 武正의 일화는 비교적 널리 알려져 있다. 「三國遺事」의 기록에 의하면 百濟의 武正은 항상 마(薯蓣)를 캐어 팔아서 生活하였기 때문에 薯童이란 兒名을 갖게 되었다고 한다. 마(薯蓣)는 현재 우리나라에서는 利用度가 낮지만 三國時代에는 널리普及되었던 모양이다.

「三國遺事」에 의하면 新羅 元曉대사의 어머니가 만삭의 몸으로 밤나무 밑을 지나다가 감자기 해산하게 되어 그 밤 나무를 娑羅樹라고 하였다는 것이다. 이 나무에서 만 밤 한 개가 한 바리에 가득 차더라는 기록이나 百濟에 巨栗이 있다고 하는 中國 「隋書」의 기록으로 보아 밤나무는 그 前부터 널리 分布되어 있었고 栽植된 品種이 매우 우수한 것 이었음을 알 수 있다. 또한 「三國遺事」에 山桃와 溪杏이라는 말이 나오며 慶州市 皇南洞의 古墳에서 복숭아씨가 출토되었다.

中國의 本草書인 「大明日華本草」(968-975) 에는 신라의 개암(榛子)이, 「農政全書」(1639)에는 新羅의 복숭아가 기록되어 있고 中國 唐代(618-907)의 正史를 기록한 「新唐書」에는 발해의 오얏, 배등이 언급되어 있다.

「齊民要術」(530-550)에 수록된 菜蔬의 종류를 살펴보면 그 폭이 상당히 넓음을 알 수 있다. 즉, 葉菜類로써 아욱(葵)·배추(菘)·상치(高苳)·미나리가, 果菜類로써 외(瓜·漢瓜)·김치의외(越瓜)·오이(胡瓜·黃瓜)·동아(冬瓜)·가지(茄子)·박(瓠·苦瓠·瓢)이, 根菜類로써 순무(蓴菁·蔓菁)·무우(蘆菔·蒹菹)·토란(芋·渠)·참마(薯蓣·蔓芋)가, 水菜로써 순채(蓴·茆·萍菜)등이 나타나 이기

「齊民要術」이 출판되기전에 中國에서는 아욱이 으뜸가는 菜蔬로써 꼽혔던 것 같다. 아욱을 30畝(땅 넓이의 단위; 밭이랑→묘) 심으면 3월에 葉錢처럼

생긴 큰 잎을 1畝에서 3수레 얻을 수 있으며 30畝는 명주 15匹에 해당하므로 1,000畝의 밭에 조를 가꾸는 것보다 훨씬 유리하다는 것이다.

以上에서 아욱을 栽培하는 것이 밭곡식을 가꾸는 것보다 훨씬 有利하며 수확물을 수레의 단위로 따지는 것으로 보아 이미 이때에는 가까운 도시의 需要를 대상으로 하는 近郊園藝나 다소 먼 거리까지도 出荷하는 輸送園藝의 경영방식이 뿌리를 내리기 시작하지 않았나 생각된다.

아욱의 기호도는 점차 감퇴된 듯하며 明代인 1578년에 완성된 「本草綱目」에 옛날에는 아욱이 五葉의 으뜸이었으나 지금은 도무지 먹지않는다는 기록이 나온다.

순무(蔓菁·蕪菁)에 대하여 唐代의 「嘉話錄」에서는 순무는 성장이 빠르고 利用도가 높아 三國時代의 蜀나라 宰相인 諸葛亮(181-234)은 軍이 주둔하는 곳마다 순무를 가꾸게 하였으므로 순무를 諸葛菜(武侯菜→諸葛亮的 追號는 武侯)라고도 부른다는 것이다. 순무는 새순이 돌아오면 날로 먹고 잎이 자라나면 삶아 먹으며 겨울에는 뿌리를 먹을 수 있을 뿐 아니라 回軍時에 길을 찾는 지표로도 이용된다는 것이다. 원래 순무는 栽植時期에 따라 一年生 또는 二年生인 菜蔬이며 肥大한 뿌리와 잎을 모두 먹을 수 있으므로 古代社會에서 크게 이용되는 菜蔬의 한 종류였던 것 같다.

그런데 순무와 배추는 무우와 더불어 一次的인 발달지가 地中海沿岸이지만 2次的인 分化中心地는 中國이다. 이 가운데서 순무는 무우와 同類의 植物이라고 보기 쉬우나 染色體의 數는 무우가 $n=9$ 인데 비하여 순무와 배추는 $n=10$ 이다. 무우와 순무는 外見上的 類似性에도 不拘하고 일반적으로 交雜種이 생기기 어렵고, 순무와 배추는 쉽게 交雜된다. 中國의 南北朝時代(南朝 420-589, 北朝 386-581)에 華中과 華南에서 잎을 주로 먹는 순무가 육성되어 이른바 菘이라 하게 되었는데 이것이 華北에 퍼졌다. 菘은 非結球性배추로서 소나무처럼 추위에 견딘다고하여 松에 葉을 엮어서 菘이라 하게 된 것이다. 따라서 「齊民要術」에서는 순무 항목속에 菘을 곁들여 설명하고 있다. 순무를 九莢蔓菁 또는 九莢菘이라고 하는 지방이 있는것은 菘이 순무로부터 由來되었다는 것을 뒷받침해주는 좋은 言語學的인 자료가 될 수 있다.

늦가을의 菘은 이른봄의 부추와 함께 가장 맛있는 菜蔬로 손꼽히기도 하였으며 아욱을 대신하여 으뜸가는 菜蔬의 자리를 굳히게 된 것 같다. 11세기의 「清異錄」에 竹筍은 속이 虛하고 菘은 속이 찬다고 기

술된 점으로 미루어 華北에서는 11세기에야 (半)結球性배추를 육성한 듯 하다.

무우는 「齊民要術」에 蘆菔이라고 기술되어 있고 가공원료로 다루고 있다. 그러나 그 당시 재배하고 있던 무우가 오늘날 재배되고 있는 무우에 비하여 몹시 매운 것이었다는 것을 입증해주는 흥미로운 기록이 唐代의 「封氏 聞見記」에 나온다. 즉, 唐나라 초기(7세기중엽)에 백성들이 매워서 견딜수 없는 알미운 官吏를 川椒라고 하였으며 맵기는 맵되 겨우 견딜만한 관리배를 生薑 또는 무우라고 하였다는 것이다. 「唐本草」(656-660)에는 華南의 무우가 특히 크다는 기록이 나온다.

唐代의 「嘉話錄」에 의하면 시금치(菠薐)는 원래 어떤 스님이 서역의 顏陵國에서 씨를 가져왔는데 이것이 잘 못 되어 菠薐이라 부르게 되었다는 것이다.

오이는 「齊民要術」에 처음 기록되어 있는데 주로 胡瓜라고 불리웠으며 北方에서는 「本草書」에 의하여 黃瓜라고 부르기도 하였다.²⁾

동아는 「後漢의 傷寒論」에 그 이름이 나오고 그 栽培 및 利用法이 「齊民要術」에 설명되어 있는데 「本草綱目」에 따르면 겨울에 익으며 서리가 내린 후에 수확하므로 冬瓜란 명칭이 생겨났다는 것이다.

이상에 본 몇가지 菜蔬는 우리나라의 三國時代나 統一新羅時代의 기록에 나타나 있지 않다. 그러나 「齊民要術」이나 그밖의 中國 古書에 나타난 기록이 당시 우리나라의 거의 모든, 또는 적어도 일부의 園藝食品을 반영할 것이라는 전제 아래 본다면 韓國의 園藝食品史를 살피는데 있어서 古代 中國社會에 普及되었던 園藝食品의 종류를 看過해서는 안될 것이다.

果實도 오늘날 果樹園藝에서 취급되는 대부분이 「齊民要術」에 소개되어 있다. 대추, 복숭아, 앵두(櫻桃), 포도, 호두(胡桃), 오얏(자두), 梅, 배(梨), 밤, 개암(榛), 서양능금(柰), 林檎, 감동의 果實이 수록되어 있다.

3. 高麗時代의 園藝食品

高麗時代로 접어들면 기록에 남아있는 園藝食品의 종류가 훨씬 다양해진다. 史書, 醫書, 食經 또는 辭典에 言及되어 있는 것 이외에 園藝食品이 詩의 對象으로 많이 등장하고 있음을 알 수 있다.

신라시대부터 조선조 숙종때까지의 詩文을 모은 「東文選」에는 채소밭이란 말이 나오며 이것은 高麗時代의 菜蔬園藝가 어느정도 發達단계에 있음을 시

사해준다.

高麗 때 李奎報(1168-1241)의 詩文集인 「東國李相國集」家圃六詠에는 외(瓜), 가지(茄), 무우(菁), 파(葱), 아욱(芡), 박(瓠)에 관한詩가 실려있다.

여기서菁이 무엇인지 고찰하여 보면 본디 中國에서 순무는 蔓菁 또는 蕪菁이라고, 무우는 蘿蔔이라 하였으니菁은 순무를 가리키는 듯하다. 실제로 「훈몽자회」(1527)에도菁을 淸무우→淸이라고 있다. 그런데 우리나라에서는 蔓菁은 순무라고 했지만, 蕪菁은 蕪를 무우에 결부시켜 무우라 했다가 더 비약하여 蕪菁의菁을 따서 무우를 지칭하게 된 것 같다. 또菁根이라고 쓰기도 했다.

실제로 우리나라를 통하여 漢文을 배우게 된 日本의 「延喜式」(901-922)에서 蔓菁은 순무, 蔓根은 순무뿌리,菁根은 무우를 가리키고 있으니 家圃六詠의菁은 무우를 일컫는다고 보아도 무방할 것이다.

高麗 때 처음 등장하는 새로운 菜蔬로서는 수박(西瓜)이 있다. 朝鮮時代의 許筠(1569-1618)이 저술한 「屠門大嚼」에 의하면 高麗 때 洪茶丘(1244-1291)란 사람이 처음으로 開城에다 수박을 심었다고 한다. 洪茶丘는 高麗人으로써 몽고군인에 입대하여 후에 장수가 되어 돌아와서 여러가지 옹지못한 일을 많이 행한 인물로 알려져 있다.

高麗 高宗(1214-1259) 때에 간행된 現存 最古의 醫書인 「鄉藥救急方」에 우영(牛蒡)이 나오는데 이것이 우영에 관한 우리나라의 기록으로써는 가장 오래된 것인 듯 하다. 또한 이 冊에는 토란(芋), 상치(蔞苳), 동아등의 설명이 나온다.

또한 「高麗史」에 「芹川」이란 말이 나오므로 高麗 時代에 이미 미나리가 栽培되었던 것으로 생각된다.

「東文選」의 白文官(?-1374)의 詩속에 무우(蘿蔔)의 맛이 담박하다는 구절이 나온다. 무우는 본래 매운맛이 제법 강한 것으로 알려져 있었는데 담박하다고 하였으니 品質改良된 무우를 이미 栽培하고 있었던 때문인 듯 하다. 「鄉藥救急方」에도 무우와 배추가 언급되어 있는데 藥處方에 地黃이 있으면 무우(蘿蔔), 甘草가 들어 있으면 배추(菘菜)를 먹지 말라고 설명하고 있다. 그리고 「海東釋史」에 高麗의 오이(黃瓜)가 둥글다는 말이 나오는데 독특한 品種의 오이가 등장했던 것 같다.

또한 高麗 中期에 李仁老(1152-1220)가 지은 詩話集인 「破閑集」에 바위에 사는 사람이 客土를 바위틈에 채워 苳果를 심어서 먹었다고하는 것으로 보아 특수한 果菜類의 栽培法이 있었던 것 같다.

高麗 末期에 저술된 中國語 學習書인 「老乞大」에

는 시금치가 赤根이란 이름으로 나온다.

中國 宋代의 徐兢이 高麗에서 見聞한 것을 저술한 「高麗圖經」(1123년)에는 연뿌리가 소개되어 있다. 그밖의 菜蔬로써 문헌상으로는 기록에 남아있지 않으나 中國을 왕래하던 高麗人들에게 양파가 알려져 있었을 것이다.

中國에서는 唐初에 지은 「千金食治」의 食忌(먹어서 안되는 것)속에 양파를 葫葱이란 이름으로 꼽았다고 한다. 葫葱이란 葫(마늘)와 비슷한 파라는 뜻이며 球가 마늘과 비슷하므로 蒜葱이라고도 불리웠다 한다. 元代의 飲膳正要에서는 茴葱이라 하였고 胡地에서 왔다하여 胡葱이라고도 하였다 한다.

그리고 高麗時代에 이미 果樹園藝를 권장하고 있었다는 사실이 「高麗史」에 나타나 있다. 明宗 18年(1188)에 王은 “穀物뿐만 아니라 밤나무, 잣나무, 배나무, 대추나무에 이르기까지 때에 맞추어 심어서 利를 얻도록 하라”고 하였다는 것이다.

앞에서도 우리나라의 밤이 크다는 말이 나왔지만 「高麗圖經」에도 북송아만큼 큰 좋은 밤이 있다고 기록하고 있는 것으로 보아 옛날 우리나라에 栽培되었던 밤은 특이할 만큼 우량한 品種이었던 것 같다. 그러나 六月 앵두는 醋처럼 맛이 시고 능금(來禽)·오얏(靑李)·복숭아·배·대추등은 맛이 박하고 모양이 작다고 기록하고 있다. 위에 포함되지 않은 것으로 「鄉藥救急方」에 나오는 果實로써는 감과 호두(당추자)가 있다.

또한 「高麗史」에 의하면 趙良弼이 日本밤을 얻어서 義安縣에 심은 것이 結實하게 되어 이것을 元나라에 보냈다는 기록이 나온다. 밤은 在來種뿐만 아니라 中國이나 日本의 導入種도 栽培하고 있었던 것 같다.

또 高麗末 性理學者 李穡(1328-1396)의 「牧隱集」에 “포도송이 시렁에 가득, 푸른빛 흐르는 것 같네”라는 시구가 나온다. 또한 비슷한 年代의 李崇仁(1349-1392)의 詩集인 「陶隱集」에 眞師가 포도를 선사해 주셔서 謝禮한다는 뜻의 詩가 나온다. 따라서 이 시절에 이미 포도가 꽤 栽培되었던 것으로 보여진다.

高麗末 忠臣 鄭夢周(1337-1392)의 詩文集인 「圃隱集」에는 枇杷와 앵두가 詩의 素材로써 나오고 있다. 그리고 「鷄林類事」의 高麗方言에 胡桃란 野生胡桃인 가래(渴來)를 일컫는다는 말이 나온다.

한편 林檎은 *Malus asiatica* Nakai라는 學名을 가진 在來의 능금을 말하며 柰(멧→내)란 서양능금으로서 學名은 *Malus pumila* Miller라 한다.

그런데 「鷄林類事」高麗方言에서는 林檎은 멧이라 하였고 「訓蒙字會」를 통하여 柰도 멧이라 하였

음을 알 수 있다.

한편 '高麗史'에 의하면 지금의 제주도인 耽羅에서는 本土에 꿀을 歲貢으로 바쳐왔다고 한다. 또 柑橘은 高麗時代에 가장 매력적인 果實으로써 八關會의 잔치때에 이용되었다고 한다. 또 꿀나무를 高麗 도읍지인 開城의 궁궐내에 또는 北쪽 地方에 이식하여 栽培를 試圖했던 事實도 있었다.

以上으로 高麗末까지 나타난 園藝食品의 종류를 대략 살펴 보았는데 비록 큰 규모는 아니었는지 모르지만 대부분의 菜蔬 및 果實이 이 땅에 栽植되어 오고 있었음을 알 수 있다.

4. 朝鮮時代의 園藝食品

朝鮮時代로 접어들면서 적극적인 農政政策으로 世宗11年(1429)엔 國家에서 「農事直說」을 刊行하였다. 民間에서는 成宗22年(1491)에 姜希孟의 「冷陽雜錄」을 지었는데 여기서는 園藝作物의 재배에 대해서 言及이 없고 成宗代의 것으로 추정되는 「四時纂要抄」에 園藝에 관한 기록이 나타난다. 成規(1439-1504)의 「備齋叢話」에서 全國의 菜蔬 名産地를 소개한 대목을 보면 「채소와 과일은 이 땅에 맞는 것을 심어야 利를 얻을 수 있는 것이다. 지금 東大門 밖 왕십리 들에는 黍·무우·배추등을 심고 靑坡·蘆原 두 驛에서는 토란을 잘 심고 南山의 南쪽 李泰院 마을 사람들은 茶蓍를 심고, 紅芽를 경작하는 일을 좋아한다. 京畿·朔寧 사람들은 葱菜를 잘 심고 忠淸道 사람들은 마늘심기를 좋아하며 全羅道 사람은 생강심기를 좋아한다」고 하였다. 이것으로 당시의 名産 채소를 대충 짐작할 수 있다.

또 朝鮮時代 初期의 園藝食品에 관한 詩가 조금 남아있다. 그러다가 임진왜란 이후 實學이 대두됨에 따라 이 땅에도 많은 農書가 나와 다른 문헌과 더불어 검토하므로써 園藝食品의 歷史를 짐작할 수 있게 되었다. 光海代君 初期(1610年 경)에 許均은 「閑情錄」이란 農書를 펴내었는데 여기에 비로소 園藝植物의 재배법이 구체적으로 기술되었다. 또 그의 「屠門大嚼」에는 全國에서 栽培되었던 果實 및 菜蔬類의 이름이 나타나 있다. 例를 들면 배의 종류로써 天賜梨·金色梨·玄梨·紅梨·大熟梨 등을, 감의 종류로써 早紅柿·角柿·烏柿 등을 區分하여 꼽고 있다. 배는 北部에도 우량품이 생산되었고 天賜梨는 突

然災兵種을 採種하여 얻은 것이며 감은 남부에서 주로 栽培되었고 대추는 그 당시에도 報恩이 名産地였다.⁽⁶⁾

또 북송아에는 盤桃와 僧桃가 있었는데 盤桃는 絶種한 것 같고 僧桃는 오늘날 "신두복숭아"로 불리는 것이라 한다. 이것은 外國人 果樹研究者의 흥미를 끌어서 미국 뉴우욕 卅立農業試驗場에서 연구된 바도 있다고 한다.⁽⁶⁾

그리고 숙종 2年(1676)에 朴世堂의 穡經, 숙종 41年(1715)경에 洪萬選의 「山林經濟」, 英祖 42年에 柳重臨의 「增補山林經濟」, 純祖 15年(1815)경에 한글로 된 「규합총서」와 「山家樂」, 正祖 22年(1798)에 朴齊家의 「北學議」, 正祖 23年(1799)에 朴趾源의 「課農小抄」, 正祖 23年(1799)에 徐浩修의 「海東農書」, 正祖 11年(1787)경에 徐有渠의 「林園十六志」등이 연이어 저작되었고 이들 농서에는 한결같이 園藝作物의 재배법을 중요하게 다루고 있다.⁽¹⁾

또 朝鮮時代의 園藝食品을 연구하는 자료로서 進上品目의 종류와 分量을 적어놓은 純祖 8年(1808)의 徐榮輔의 「萬機要覽」, 「世宗實錄 地理志」를 비롯한 각종 物産志와 宮中食의 모습을 알 수 있는 「迎接都監儀軌」·「進宴儀軌」·「嘉禮都監儀軌」· 각종 祭禮에 관한 儀軌와 「太常志」등, 그리고 朝鮮時代의 각종 料理書 속의 食品材料를 통하여 각 시대의 園藝食品 利用에 대한 면모를 짐작할 수 있다. 이들 古書에 보편적으로 蘿蔔, 앵두·대추·살구·밤·배감·귤·은행 등의 果實과 가지·오이·동아·생강·미나리·수박 등의 채소가 보인다.

尹昕(1564-1638)의 「溪陰漫筆」에 의하면 成宗이 銀杏을 즐겨서 都邑에 下賜하여 은행을 官家에 심게 하였다. 오늘날 各邑·客舍의 뜰에 많은 은행의 老樹가 있는데 모두 이때의 下賜에 의한 것이라고 하였다.

그리고 감귤類의 進上은 고려시대에 이어 朝鮮時代에는 보다 本格化하였으며 品種도 다채로와 졌다. 「훈몽자회」(1527)에는 橘·柑·柚 및 橙의 品種이 기재되어 있고, 「도문대작」에는 金橘·甘橘·靑橘·乳柑·柑子 등이 나온다. 또 「耽羅志」(1653)에는 柑(柑子, 乳柑, 黃柑), 柚(柚子, 唐柚), 橘(金橘·唐金橘·石金橘·洞庭橘·靑橘·山橘·倭橘) 등의 종류를 들고 있는데 이들 가운데서 株數로 따져 柚子가 過半을 차지하고 있다.

이들 제주도나 南海地方의 감귤류는 해마다 막대

(6) 李春寧 1964 李朝農學技術史 韓國研究院

한 량을 진상하게 되어 제주도 사람들의 원성이 높았다.

金尙憲(1570-1652)의 「東槎錄」에 의하면 해마다 7~8월에 牧使가 村家の 橘柚 있는 곳을 찾아 다니면서 朱筆로 낱알이 방점을 하고 장부에 적어 두었다가 橘柚이 익으면 장부에 따라 進上할 量을 조사하고 혹 참새들의 糞을 입게 되었으면 그 나머지를 家主로 부터 징수하고 만약 남품하지 못할 때는 責任을 묻고 罰을 주기 마련이었다. 이 때문에 民家에서는 橘柚모기를 毒藥과 같이 하고 재배를 하지 않으려고 나무를 잘라버려서 官家에서 책임을 추궁받는 근심을 면하였다고 한다. 이러한 가령주주는 감쌀 아닌 다른 園藝食品 마저 이 땅에 남아 있지 못하게 한 요인이 되었다.⁽⁷⁾

한편 「훈몽자회」에 능금무리로서 林檎과 柰가 나와 있는데 柰를 檳榔이라고도 하고 큰 능금이라 풀이 하였다. 한편 中國에서는 15세기경 林檎을 沙果라고 고도 하였다가 17세기에 柰의 新品種이 나타나 蘋果라 불리어지면서 크게 보급되니 종래의 柰는 蘋果란 이름 속에 흡수되어 버렸다. 「南岡漫錄」에 의하면 仁祖의 弟3자인 麟坪大君이 1654年 中國에 使臣으로 가서 中國의 蘋果를 가져와 이 땅에 보급시켰다. 그런데 이 蘋果를 무슨 착각인지 楂果라 해 버렸다. * 朴燕岩은 蘋果를 우리나라에서는 沙果라 하며 中國의 沙果는 우리나라의 林檎을 두고 가리키는 俗名이라 하였다. 이러한 혼란 때문에 名稱과 実物을 바로 결부시키지 못하여 字典, 農書 등에서 異名·俗名이 뒤범벅이 되어 李圭景은 그의 「五州衍文長箋散稿」에서 名狀의 辨別이 不可能하여 眞贋에 빠져들어가는 듯 하다고 하였다. 그러나 뒤늦게 楂果란 蘋果의 잘못 (誤해된 이름이란 것을 깨닫고 보니 蘋楂果란 어저지 말이 나오기도 하였다. 그리고 「林檎十六志」에서는 능금무리를 林檎·柰·蘋果의 셋으로 정리하여 설명하였고, 傳統을 重視하는 本草書에서는 柰의 正體를 잘 모르면서도 林檎과 柰의 混雜을 나누기를 固守하고 있다.

그 후에 다시 西洋의 改良種이 들어오니 中國에서는 西洋蘋果라 하고 日本에서는 蘋果(苹果, 平果)라 적고 林檎라 부르고 있으며 우리나라에서는 20세기 初葉엔 西洋능금이라 하였는데 지금의 國語사전에는 사과란 誤名을 되풀이하고 있다.⁽⁸⁾

다음은 미대륙 원산인 園藝食品의 導入 경위를 살펴보면 다음과 같다.

李圭景은 「五州衍文長箋散稿」에서 香椒, 鄉名 苦椒는 南瓜·煙草와 더불어 倭國과 中原에서 나와 流轉하다가 宣祖壬辰以後에 이 나라에 퍼지게 되었다고 하였다.

그런데 李碎光의 「芝峰類說」(1613)에 의하면 고추에는 독이 있으며, 일본에서 건너왔기 때문에 倭芥子라 한다는 것이다. 李瀛은 「星湖傳說」(1723)에서 “나는 우리나라의 고추가 日本에서 왔다는 점이 외는 아무것도 모른다. 다만 어떤 일본사람이 고추를 붓 대신 사용하였다는 이야기를 들은 적이 있다고 하였다.

한편 日本에서는 貝原益軒의 「大和本草」(1708)에 고추가 中國에서 왔으므로 高麗胡椒라 한다고 기술되어 있다. 이와같이 고추를 전해준 곳들 서로 이웃나라에 미루고 있다.

고추가 日本에서 온 것이 아니라면 中國에서 온 것이라고 생각해야 될 것 같다. 고추가 처음 나타나는 中國의 文献은 「本草綱目拾遺」(1765)이다.

그런데 日本의 「草木六部耕種法」에 고추는 1542년에 포르투갈 사람이 처음 日本에 전한 것이라고 하였고 「多聞院日記」(1593)에는 고추재배에 관한 기록이 나온다. 위의 여러 사실들을 종합해 볼 때 우리나라에 고추를 전해준 나라는 아무래도 日本인 것 같다. 이 고추가 들어오고 50년이 지난 후 쓰인 「穡經」에는 고추에 대한 言及이 없고, 100년이 지난 후의 「산림경제」엔 고추재배法이 기술되어 있으며, 다시 50년이 지난 「增補山林經濟」에는 고추가 김치를 비롯한 여러 料理에 利用되기 시작하고 있다.⁽⁹⁾

호박은 美大陸原産으로서 日本을 통하여 들어온 것으로 생각된다. 「松南雜識」(1800年代?)에는 日本에서 왔기 때문에 호박을 倭瓜라 한다고 하였다. 호박은 日本에 1542년에 들어왔다고도 하고 1600년대 初葉에 들어 왔다는 說도 있다. 호박을 東南아시아의 캄보디아 原産이라고 착각하였기 때문에 日本 사람은 아직도 호박을 “카보자”라 한다는 것이다.

中國의 「本草綱目」(1578)에는 고추에 대한 설명은 없지만 호박을 南瓜란 이름으로 설명하고 있다.

우리나라의 「五洲衍文長箋散稿」에 南瓜는 俗稱 胡瓜이며 壬亂后에 들어와서 僧尼와 平民들이 먹고

(7) 李盛雨, 1984. 韓國食品文化史, 教文社.

(8) 洪起文, 1946. 朝鮮文化叢話, 正音社.

(9) 李盛雨, 1976. Apples의 傳來와 物名에 관한 考察, 神父全碩在博士 還曆紀念論文集.

士大天는 먹지않았기 때문에 僧蔬라 하였는데 그 후 차츰 流行하여 지금은 널리 먹는다고 되어있다. 「松南雜識」에서는 호박은 요기할만 하며 제사에는 쓰지 않는다. 英祖때부터 먹기 시작하였는데 주로 貴人이 먹었으나 호박이 조선사람의 슬기구멍을 막기 때문에 宣祖以前을 人材盛時, 그以後를 人材衰時라 한다고 하였다.

토마토에 대해 「芝峰類說(1613)에 의하면 南蠻의 감은 草柿이다. 봄에 나서 가을에 열매를 맺는데 그 맛이 감과 같다. 본디 이것은 南蠻에서 나는 것이다. 近來 한 使臣이 中國에서 그 씨를 얻어 왔는데 이상한 果實이라고 하였다. 崔南善은 꼭 壬亂時인지는 모르지만 그 무렵쯤 中國으로부터 토마토가 傳來되어 南蠻柿라고 珍視되었으나 얼마후 中絶되었다고 설명하였다. 토마토는 풍미가 우리 기호에 맞지 않아서 食用되기 시작한 것은 日政時以後의 일이다.

이러한 가운데 高宗20年경엔 우리나라도 보다 적극적으로 西洋 園藝食品의 도입을 시도하였다. 尙書각에 「農務牧畜試驗場所存穀菜種」(1884)란 單子가 있는데 여기에 白旋入喉(白Tumip?), 가베지(Cabbage), 紅長肥壯(紅長 beet), 셀베리(Celery), 骨羅芝(Kohlrabi), 결(Kale) 등의 이름이 보인다. 재배의 成功如否는 고사하고 政府次元에서 이러한 西洋 채소의 종자가 이 땅에 導入되었다는 점은 매우 중요한 일이라 하겠다.

끝으로 오늘날 김치감으로서 가장 중요한 (半)結球배추와 무우의 來歷을 알아보기로 하겠다. 中國에서는 11세기에 半結球性배추를 육성한 것으로 알려져 있다. 우리나라에서는 金時習(1435-1493)의 「梅月堂集」에

菘菜(배추)통이 살찔 때는 범쌀도 향기로와
두메아이 쪄고 지어 맛보라고 불러대네
이즈음은 사대부도 제법 맛을 알아서
소반위의 양고기 먹듯이 뽕내어 보네

라는 詩가 나온다. 배추통이 살찐다고 한것으로 보아 이 무렵엔 우리나라에도 半結球배추가 있었던것 같다.

「中宗實錄」에 의하면 中宗28年(1533)에 李山松이란 사람이 中國에서 白菜種子를 구입하여 왔다는 말이 나온다. 또 宣祖26年(1593)의 「宣祖實錄」에는 지금 채소 種子가 全無한 상태인데 전에는 中國의 使

臣이 채소종자를 들여 왔으나 요즘은 가져오지 않기 때문에 護送軍이 遼東에 이르러 回還할때 여러 가지 채소종자를 가져오게 하라고 上疏하고 있다.

이들 채소 특히 半結球性배추의 種子는 中國에서 가져왔을뿐 우리나라에서는 전연 採種하지 않았는지 의문스럽다.

朴齊家(1750-1815)의 「北學議」에 의하면 “서울 사람은 해마다 燕京에서 배추씨를 받아온다. 그러므로 맛이 매우 좋다. 그러나 이것도 3年동안만 씨앗을 바꾸지 않으면 薑로 변해버린다”고 하였다. 여기서 薑는 흔히 蘿薑로 보고 무우라고 하나, 이것은 순무가 옳은것 같다. 이렇듯 1800年代 初葉까지 서울地方에서는 독자적인 半結球性배추를 갖지 못하고 해마다 中國에서 種子를 수입하여 재배하고 있었던 것 같다.

그러다가 1906年 日本人이 지은 '韓國에 있어서의 果樹蔬菜栽培調査'¹⁰⁾에 비로소 우리나라 특유의 開城배추란 品種名이 등장한다. 곧 “開城배추는 한국唯一의 소재로서 그 品種이 일본이나 中國의 배추보다 우수하다. 이 배추는 仁川, 京城, 人邱 그밖에 한국 도처에 재배되고 있으며 가을배추로서 이 배추가 가히 독무대를 이룬다. 이것은 김치用으로 매우 적당하고 삶아먹기도 좋으며 甘味가 입속에 감돈다. 개성배추는 日本에 가도 배추무리의 1/3가 될수 있을것 같다”고 하였다. 또 淸나라 農民들이 한국에 와서 매우 부지런하게 채소농사를 짓고 있었는데 그들이 가꾸는 배추도 開城배추라고 하였다. 韓末에는 甘味롭고 잎이 특히 큰 開城배추가 開墾되었으며 유명한 開城보쌈김치도 이 무렵부터 생겨난 것이 아닐가한다. 한편 開城배추는 高麗時代에 1室用으로 개발되었고 조선시대에 더욱 改良되었다는 說도 있다. 어쨌든 이것은 半結球性 이었다. 또 1906년에는 우리나라에 園芸模範場이 설립되었고 1909년에는 여기서 開城배추·淸國배추·青菜(非結球배추), 高菜(非結球배추)를 시험재배하기도 하였다. 「朝鮮産業誌(1910)」¹¹⁾에는 開城배추의 菜種法을 설명하였고 이것의 結球비율은 약 8割 이라고 하였다.

이무렵 서울의 東大門 근처에서도 좋은 品質의 배추를 菜種하고 있었는데 이것이 京城배추로서 訓練院 배추라고도 한다.

그러다가 1910年경 부터 中國의 半結球性인 적예 배추가 들어왔다. 이것은 開城배추보다 단맛이 좀

10) 思田鐵瀾 1906. 韓國に於ける果樹蔬菜栽培調査

11) 山口精 1910. 朝鮮産業誌 宝文館

떨어지지만 收量이 많고 재배가 용이하므로 점차 보급되어 1920年代 末葉부터는 김치 재료의 주축을 이루게 되었다. 따라서 적에배추가 바로 우리나라의 在來種이라 착각하는 사람이 많았다.

한편 1910年代에는 中國의 芡 芡구성이 '包頭蓮'이나 '芡荷'도 도입되어 재배시험을 걸쳐 점차 보급되었다.

무우는 朝鮮時代 初葉부터 그 기록이 많고 김치에 쓰이므로 그 수요량이 크게 늘어났지만 種子를 배추종자와 함께 中國에서 도입하여 재배한 까닭에 얼마후에는 退化하여 品質이 나빠지곤 했다. 여기서 스스로 採種할 필요성이 높아졌다. 당시 中國에는 華北系統의 무우와 華南·華中系統의 무우가 있었다. 우리 나라에는 주로 華北系統의 무우가 오랫동안 재배되어왔는데 十字花科植物의 공통적 특성이 交雜의 용이성 때문에 많은 在來種이 成立되었다. 代表的인 在來種은 '서울무우'로서 김치용으로 매우 알맞다. 이밖에 中國靑皮무우, 白羊寺무우 등이 성립되었고, 또 華北의 작은 무우系統에서 分化된 것에 알타리무우가 있다. 이것은 뿌리가 작고 단단하며 끝에 알이 달린다고 하여 알달이가 되었다고 한다. 잎과 뿌리가 함께 총각김치감이 된다. 그리하여 1932~1936年間 平均在來種무우의 生産量이 당시의 果實全體 生産액과 맞먹었다고 알려져 있다.

무우의 生産量이 당시의 果實全體 生産액과 맞먹었다고 알려져 있다.

한편 許筠의 「閑情錄」 治農篇에 의하면 蘿菔을 두고 「月月可種 月月可食」이라 하였으니 사철무우의 성격을 띤 것이 있었던 것 같고 이것이 열무김치감이 되지 않았나 생각된다.

그리고 1900年代 初期에는 우리나라에 中國에서 일본을 거쳐 들어온 華南産種의 무우도 있었다. 이것이 日本무우라 불리어지는 宮重무우·美濃早生무우·練馬무우·聖護院무우들이 있고, 또 日本무우 이틀면 성호원무우(正球形)와 在來種이 自然交雜한 南江무우가 있었는데 이것은 肉質이 비교적 단단하여 저장중 바람이 들지 않아서 겨울철 삶아 먹기에 알맞은 것이었다.

5. 結 言

韓國 園藝食品史를 개괄적으로 살펴보았다. 우리나라의 建國神話에 나타난 蒜이 원예식품의 첫 기록이라고 볼 수 있으며 古朝鮮 및 三國時代를 거쳐 統一新羅時代에 이르기까지는 園藝食品의 생산 및 이용에 대해 단편적인 면모만을 엿볼 수 있을 뿐이다. 그러나 三國時代에 이미 이웃나라와 園藝食品의 상호교류가 상당히 활발하였던 것으로 보여진다.

中國의 「齊民要術」에 수록된 菜蔬와 果實의 종류는 그 수가 상당히 넓으며 이들중 거의 전부 또는 일부가 三國時代와 統一新羅時代에 보급되었으리라고 간주된다. 菜蔬에는 葉菜類로써 아욱(葵)·배추(菘)·상치(萵苣)·미나리가, 果菜類로써 외(瓜)·漢瓜·김치의(越瓜)·오이(胡瓜·黃瓜)·동아(冬瓜)·가지(茄子)·박(瓠·苦瓠·瓢)이, 根菜類로서 순무(蕪菁·蔓菁)·무우(蘆菔·蒞菘)·토란(芋·渠), 참마(薯芋·蔓芋)가, 水菜로써 순채(蓴·茆·淳菜) 등이 나타나 있다. 果實로는 대추·복숭아·앵두(櫻桃)·포도·호두(胡桃)·오얏(자두)·메·배(梨)·밤·개암(榛)·서양능금(柰)·林檎·감등이 수록되어 있다.

고려시대에는 이용된 園藝食品의 종류가 훨씬 다양하다. 수박은 이 시기에 도입된 것으로 알려져 있으며 우엉(牛蒡)에 관한 기록도 남아있다. 이밖에 시금치와 연뿌리가 소개되어 있고 양파도 알려져 있었는지 모른다. 임금이 곡류외에 잣나무와 같은 有葉樹와 果樹를 권장한 사실도 찾아볼 수 있다.

朝鮮時代에는 당시 간행된 農書 및 그밖의 문헌을 통하여 園藝食品의 생산과 이용 상황이 오늘날과 비슷함을 대충 짐작할 수 있다. 進上이란 명목의 민제가 園藝發達을 저해한 요인이 되었음은 特記할만한 사실이다. 고추와 호박은 日本에서 토마토는 中國에서 傳來된 듯 하다. 朝鮮朝 末葉에는 정부가 西洋菜蔬의 도입을 시도한 기록이 보여진다. 현재 우리나라의 김치감으로서 중요한 배추와 무우의 來歷은 비교적 소상히 알려져 있다.