

高麗時代의 園藝食品類에 關한 研究

姜 椿 基

瑞江專門大學 食品營養科

A Study on Horticulture Foods in Koryŏ Era

Choon Ki Kang

Dept. of Food and Nutrition, Seogang Junior College

ABSTRACT

Koryŏ(918-1392) made a certain progress in her culture and agriculture except the latter part of the era when the development in social economy were retarded due to military dictatorship and Mongol invasion. Despite of these external conditions, cultivations and kinds of horticulture foods were expanded with the help of many king's agriculture first policy and the advancement in cultivating method. Among the horticulture foods, fruits such as peach, plum, Japanese apricot, apricot, cherry, pear, persimmon, pomegranate, crab apple, jujube, grape, Chinese quince, walnut, orange, yuzu, chestnut, ginkgo nut(silvernut), pine nut, nutmeg nut, and jat were growed, and vegetables such as Chinese cabbage, turnip, radish, garlic, welsh onion, gynmigit, scallion, taro, malva, cucumber, white gourd, bottle gourd, water melon, eggplant, Japanese ginger, ginger and litchi were cultivated, while seri, water shieled and bamboo sprouts were taken in natural.

Fruits were taken in natural or through dry, and particularly grapes were used to make wine. Flowers of Japanese apricots, some fruit trees, and chrysanthemum were also made into wine. Certain fruits were used as medicine owing to its medicinal nature.

Vegetables were used to make kimchi or to boil soup, sometimes they were dried to be kept in storage to be used in rare season and also used as medicine.

Increase in kinds of horticulture foods does not have any direct relation with the reform of social economy, but the fact that so many kinds of horticulture foods were cultivated and used in Koryŏ era shows that they elevated people's life and dietary culture.

I. 序 言

人類文化를 살펴보면 農耕文化를 獨自의으로 개

발한 民族이 있는가 하면 異民族의 影響을 받아 農耕을 始作한 民族도 있음을 알 수 있다.

우리나라 강원도 오산리의 初期 原始農耕의 흔

적들인 石製 農用道具들이 中國의 후양허(黃河)유역의 가장 빠른 新石器遺跡인 페이리강문화(裴李崗文化)나 츠산문화(磁山文化) 등의 유적보다 더 빠르다는 것이 考古學에서 立證되어 있다. 初期의 農耕은 環境에 適應하기 위해서 택하여진 것이었을 것이며 이로 因해 社會發展은 서서히 이루어졌을 것이다.

우리나라는 그러한 무리시대와 部族時代를 거쳐 國家時代인 三國이 鼎立한 時代로 突入하면서 서로가 國家의 富強을 위해 產業을 獎勵해 왔다. 그 당시의 主產業은 農業이었다. 農業에서 主穀인 食糧資源의 確保와 量的 生産과 服飾材料가 되는 苧·麻의 栽培가 두드러졌지만 그밖에 園藝食品인 果樹類와 菜蔬類 栽培에도 게을리 하지 않았을 것이다.

그러나 園藝食品類에 관해서 우리나라의 古代 및 三國에 관한 國內의 文獻에서는 너무 빈약하여 불과 數種에 지나지 않는다. 그러나 高麗時代(918~1392년)에는 園藝食品類가 多樣하게 發達되었음을 알 수 있다. 이것은 高麗時代에 와서 비로소 그들 園藝食品類의 種類가 增加했다는 것을 意味하는 것은 아니고 옛부터 栽培 利用되어온 것들이 태반인데 그 時代의 文獻에 收錄되었다는 것을 意味한다.

園藝食品類가 多樣하다는 것은 經濟史的으로도 意味가 있다고 할 수 있겠지만 食文化面에서 더 큰 意義가 있는 것으로 볼 수 있다. 그렇게 볼 때 高麗時代에 園藝食品類가 어떻게 發展 利用되었는가를 살펴보는 것도 意味있는 일이라 할 것이다.

本論文은 古農書, 史料, 論著들을 통하여 高麗時代의 園藝食品類에 대한 史的 考察을 하는데 있다.

II. 高麗時代의 果實類 食品

『三國史記』에서 볼 수 있는 果樹類는 복숭아, 오얏, 매화, 배 등 4種만 記錄되어 있다. 그렇다고

그때까지 우리 나라에서 果實類를 그것들 4種만을 栽培했던 것은 아니다. 오히려 中國의 史料에서 더 많은 種의 果樹들이 우리나라에서 栽培되고 있었음을 알 수 있다.¹⁾

中國 最高의 農書라고 하는 後魏의 賈思勰의 『齊民要術』에 있는 果實로는 대추, 복숭아, 오얏(자두), 매화, 살구, 배, 밤, 능금, 감, 석류, 모과, 산수유 등이 記載되어 있다.²⁾

우리나라에서 三國時代까지 『齊民要術』에 있는 果實중 한 두가지를 제외하고는 거의 재배된 듯하다. 이외에도 잣과 胡桃가 新羅에서 所出되었는데³⁾ 잣은 新羅特産으로 中國에까지 그 이름이 알려졌었고⁴⁾ 호두도 널리 栽培되고 있었다.

農業이 主產業이었던 歷代 王朝에서 그랬던 것 같이 高麗王朝에서도 建國하면서부터 歷代王들이 治山治水등 重農政策에 힘쓴 것을 볼 수 있다.

漢文文化圈에서 統治者들이 理想으로 하던 것은 齊나라 桓公을 霸者로까지 끌어 올렸던 管子의 富國強兵策을 그들도 實現해 보려고 하던 점이다.

『管子』의 牧民篇에

錯國於不傾之地者 授有德者 積於不涸之倉者
務五穀也 藏於不竭之府者 養彘麻 育六畜也
下令於流水之原者 令順民心也……
不行不可復者 不欺其民也⁵⁾

‘나라의 기틀이 기울지 않는 굳건한 반석 위에 세우기 위해서는 有德者에게 國권을 맡겨야 하고, 곡식들을 메마르지 않도록 풍성하게 창고에 쌓아 두기 위해 오곡생산 즉 농업에 힘쓰고, 재물이 바닥나지 않게 무진장 국고에 저장하기 위해 帛布의 바탕인 뽕나무와 삼(麻)재배에 힘쓰고 육축을 사육하기에 힘쓰라. 샘터에서 물이 흘러내리듯 순리롭게 수을 내려 퍼지도록 하고 순리로운 수으로써 민심을 교화훈도 하라……다시 되풀이할 수 없는 일을 즉흥적으로 행하지 말고 백성들을 속이지 말라’는 뜻이다. 王朝에서 어진 君王들은 그 理想을 펴 보기 위해 노력했었다.

仁宗 23년(1145) 5월에

輸養都監秦令 諸道州縣地品不成田畝
 桑栗漆楮隨地之性 勸課栽植從之⁶⁾

라 하였으니 속을 내려 地品이 이룩되어 있지 않은 토지에 뽕나무, 밤나무, 옷(칠)나무, 딱나무를 심게 한 것이라든지 또 明宗 18年(1188) 3월에

勸農務修堤堰 貯水流潤
 無令荒耗 以給民食亦
 以桑苗隨節栽植 至於漆楮栗栢
 梨棗果木 當其時栽以興利⁷⁾

‘農事에 힘쓰고 堤防을 보수하여 貯水되고 물이 막힘없이 잘 흐르게 하라. 땅이 황폐됨 없이 잘 일 구도록 하고 백성에게 뽕나무 묘목을 적절히 나누어 주어 심도록 하고 옷나무, 딱나무, 밤나무, 잣나무, 배나무, 대추나무 등 果木을 제때에 심어 이롭게 하라’는 습이 내려진 것으로 보아도 王들이 農政에 힘쓰면서 果樹의 栽培에도 대단히 힘쓴 것을 볼 수 있다. 統治者들의 配慮와 백성들의 부지런함과 好氣心과 嗜好度에 따라서 시간이 흐를수록 農業에서 作物의 種數가 增加되는 것은 當然한 歸結이라 하겠다.

崔冲(980~1068)의 詩에

朱櫻紫筍時將過 紅柸丹榴態亦妍⁸⁾

‘붉은 앵두 자주빛 죽순 철이 지나려네 그려 / 무궁화와 석류의 모습이 역시 곱구려’라는 것으로 보아 앵두와 석류가 재배되고 있었음을 알 수 있다.

石榴가 中國으로 들어온 것은 +3세기에서 +7세기 사이에 胡桃, 無花果, 葡萄 등 몇몇 園藝作物들과 같이 들어 왔다고 한다.⁹⁾ 그리고 石榴가 우리나라에는 新羅時代에 들어온듯 하다.¹⁰⁾ 石榴를 安石榴라고도 한다.

榴月은 5월의 別稱인데 석류꽃 피는 달이라는 뜻이고, 榴花는 『桂海虞衡志』에 석류꽃이라고 註解하고 있으며, 榴房은 석류꽃의 씨방을 일컫는다.

또 李奎報(1168~1241)의 詩에도 석류를 노래하

기를

頰卵撐枝幾許枚 滿林欹倒醉中聽
 紅綃囊裡藏紅粒 要見霜風聲折聞¹¹⁾

‘가지에 달린 붉은 알 몇 개나 되는가 / 취한 불이 숲에 가득히 드리웠네 / 붉은 주머니 속에 붉은 낱알을 감추었으니 / 서리 바람 만나 남김없이 터뜨리네’라는 것으로 보아도 그때 이미 우리나라에서 石榴가 널리 栽培되고 있었다.

中國에 石榴 果樹園이 있을 뿐만 아니라 秦始 王 陵은 전체가 석류밭으로 되어 있고 그 근처가 운동석류밭이라고 한다. 中國人들은 석류를 天漿果라고도 하는데 이는 하늘이 내려 주신 漿果라는 뜻이다.

中國 南北朝時代에 北齊의 歷史를 記錄한 『北齊書』에 보면 石榴가 多産의 吉祥果를 나타내는 부분이 있다.

齊나라 安德王 延宗이 妃를 맞이할 때 그 妃의 어머니가 2개의 石榴를 延宗에게 바쳤다. 임금도 그 이유를 물은즉 ‘석류의 씨방에 알맹이(씨)가 많은 것과 같이 상감계 子孫이 많으라고 기원하는 뜻으로 바친다’고 하니 임금께서 대단히 기뻐하면서 별도로 좋은 비단 2필을 주었다.

현재에도 中國과 臺灣에서는 多産·子孫繁昌의 吉祥果로서 婚姻式의 祝宴에 석류를 사용하는 習俗이 남아있다.¹²⁾ 그리고 앵두를 보면 太廟(宗廟)에 祭禮할때 陳設者가 대로 만든 굽높은 보시기 모양인 祭器인 籩, 굽보시기(豆), 굽사발(簋, 簠)에 祭品들을 陳設할때 마른 대추, 밤, 개암, 마름(菱仁)을 담아 첫째 줄에 놓는다고 하였고 「四月望 薦麥櫻桃 七月望 薦黍稷梁米 八月望 薦麻子 九月望 薦稻米」¹³⁾ 라 하였으니 ‘4월 보름에 보리와 앵두를 올린다……’는 것으로 보아 櫻桃를 祭禮時에도 사용했음을 알 수 있다. 祭祀에는 外來品은 사용치 않는데 앵두를 제사때 사용한 것으로 보아 앵두가 園藝食品으로써 栽培歷史가 매우 오래된 것으로 보아도 좋을 것이다.

李奎報가

天工獨何妙 調味適酸甘
徒爾圓如彈 難防衆鳥含¹⁴⁾

‘하늘의 솜씨 어찌 그리 교묘하뇨/시고 단맛이 알맞게 만들었도다/한갓 탄환처럼 둥글게 생겨/못새의 쪼아댐을 막지 못하도다’라고 노래하였다.

宋나라 徐兢(1091~1153)이 毅宗때(1123년 여름)에 使臣의 一行인 提轄人船禮物官으로 松都에 다녀간 경과와 見聞을 그림을 곁들여서 엮어 낸 사행보고서인 『高麗圖經』에

其果實 栗大如桃 甘味可愛 舊記謂夏 月亦有之
嘗問其故 乃盛以陶器 埋土中 故經歲不損
六月亦有含桃 味酸如酢 棗櫃最多云 倭國者
亦有來禽青李 瓜桃梨棗味薄而形小……¹⁵⁾

‘밤의 크기가 복숭아만한 것이 있으며 맛이 달고 좋다. 고려인들은 밤을 여름까지 갈무리할 줄 안다. 6월에 含桃가 있으나 맛이 시어 초와 같고, 개암과 櫃子가 가장 많다. 왜국에서 오는 것도 있으며 능금, 오얏, 참외, 복숭아, 배, 대추 등은 맛이 별로 좋지도 않고 모양도 작다……’라고 적고 있다. 여기서 기록상으로 처음 보이는 것이 含桃와 능금과 櫃子이다.

含桃란 『事類博解』에 보면 櫻桃임을 알 수 있다. 거기에 櫻桃의 異稱으로 金桃, 朱桃, 星珠, 麥英, 火實, 金丸, 荊桃, 朱櫻, 含桃, 崖密, 火齊, 朱果, 繁星, 首果로 되어 있음을 볼 수 있다.

능금도 高麗時代に 이미 栽培되고 있었는데 우리나라와 滿洲 및 시베리아의 森林地帶에는 野生 능금인 야광나무(*Malus baccata*)가 대단히 많다. 시베리아 지역에서는 야광나무가 대단히 넓은 지역에 群落을 이루어 있기도 하다. 이 나무의 열매는 대단히 작지만 耐寒性이 놀라울 만큼 강한 植物이다.

이 種에는 3개의 變種이 있는데 털야광나무, 민야광나무, 개야광나무 등이다.¹⁶⁾ 이렇게 야생능금나무가 많은 지역인 이 지역 주민들이 그 야생능금나무를 오래 전부터 개량 순치 선발하여 이용했을 가능성도 排除할 수 없다. 능금을 來禽이라고

도 한다. 현재도 능금이 있지만 과실의 크기가 사과보다 훨씬 작다. 우리나라에 사과는 16세기 초에 들어 왔다.

그 다음으로 櫃子인데 비자는 現在의 分布로 볼 때 全南, 慶南을 있는 地域에서만 所出되는 것으로 보아 徐兢이 槲(栢)을 잘못 記錄한 것이 아닌가 생각된다.

忠肅王 8年(1321) 6월에

大觀殿銀杏樹自顛¹⁷⁾

임금이 계시는 大觀殿 들의 은행나무가 스스로 넘어졌다는 記錄으로 보아 銀杏나무를 이미 栽培하고 있었던 것으로 본다. 왜 넘어졌다는 이유가 없는 것으로 보아 젊은나무가 아니고 老樹였으리라고 생각된다.

우리나라의 地層에서 現存하는 銀杏나무속과 같은 銀杏나무 化石도 발견되었지만 다른 屬의 은행나무 化石도 發見되었다.¹⁸⁾ 그리고 現在 우리나라에 銀杏나무 樹齡이 800~1100여년 되는 것도 몇 그루 있는 것으로 보아 銀杏나무 재배 역사도 高麗時代보다도 훨씬 앞으로 보아야할 것이다.

銀杏나무는 거의 石炭紀에까지 올라가는 오랜 地史學的인 역사를 갖는 植物로서 가까운 系統은 化石中에서만 발견되는 것으로 <살아 있는 化石> 이라고 일컬어지는 植物이다. 現在 地球上에서 모든 植物區를 探查해 보아도 은행나무가 野生 狀態로 生育하고 있는 것을 볼 수 없다.

다만 極東의 몇몇 나라 즉, 韓國, 日本, 中國의 各地에서는 植栽된 것이 生育하고 있을 뿐이다. 은행나무는 寺刹, 公園, 鄉校, 궁궐 등 역사적으로 이름있는 곳에 植栽되어 있다.

銀杏은 세계에서도 가장 오래된 『열매 맺는 나무』중의 하나로 中國과 韓國에서는 옛부터 銀杏(Silver nut or white nut)이라는 이름으로 열매를 目的으로 栽培하고 있다.¹⁹⁾

高麗時代に 감을 栽培하고 있었다. 李奎報가 친구 李仁植에게 紅柿를 보내면서

頰肌雖爛味應靡爲問君候一啣無

自昔同遊禁苑久 知公嗜好莫如吾²⁰⁾

‘붉은 껍질 고우나 맛은 뭇갯는데/군후께서 한 번 맛보시려나/예로부터 함께 노닐어 붙어다니던 오래나/공이 좋아하는 것 내가 잘 아네’라든지 또 꽃감(乾柿)도 만들어 利用하였다. 李奎報는

解位昔作紅漿吸 盈貫今將黝玉吞
老齒不關含濕冷 病骨尤快咀乾溫²¹⁾

‘전에는 꾸러미에 싼 紅漿을 마시고/지금은 꼬챙이에 꿰 유옥을 먹게 되니/늙은 치아에 무른 홍시가 맞고/병든 입에는 마른 꽃감이 더욱 좋다오 한 것만 보더라도 늙은이와 病者의 口味에 맛도록 홍시와 꽃감을 적절히 이용하고 있음을 알 수 있다. 「師出 金橘木瓜紅柿餉干 坐客 未及一嚼 不覺 眠魔之顧去也」²²⁾ 스님이 나가서 金橘(귤의 1品種), 모과, 홍시를 가지고 와서 손들을 대접하는데 한번 씹자마자 나도 모르는 사이에 졸음이 벌써 어디로 가버렸다는 古律詩에서도 홍시, 모과, 꺾이 나온다.

귤은 珍島와 濟州地方에서 栽培되고 있었다. 蔡寶文이 珍島 碧波亭에서 지은 詩에 「귤나무 두어 가지 말머리에 매달리는데……」²³⁾ 라는 句節이 있다. 그리고 忠烈王 8年(1281) 10月條에

全羅道按廉使林貞杞 進橘二株
用十二牛 曳入禁中 柯葉皆枯²⁴⁾

‘전라도 안렴사 林貞杞가 꺾나무 두 그루를 진상하였는데 소 12마리로 궁중까지 끌어 오니 가지와 잎이 모두 시들어 버렸다.’는 것은 林貞杞가 꺾나무를 王都로 가져오는데만 급급하였지 植物生理學的 또는 植物生態學的인 面은 전혀 考慮하지 않은 反理性的인 行動이었음을 알 수 있다.

『高麗史』列傳 張弼龍 條(張은 回回人)를 보면 八關會 등 重要 行事に 꺾을 使用했음을 볼 수 있다.

그리고 郭預(1232~1286)의 꺾을 노래한 詩에

誰把炎洲種 移栽禁御傍 脫身辭瘴海
托地近宮牆 玉壘叢多刺 雲繁葉有芒

春葩渾帶白 秋實正含黃 結路凝爲腦
生飭用隔瓢 摘宜煩素手 熟必待清霜
露露露衣袖 飛泉沃肺腸……²⁵⁾

‘남쪽 나라 나무를 누가 가져다/禁苑곁에다 옮겨 심었나/瘴氣 많은 바다에서 몸을 빼어서/아늑한 궁전 담에 뿌리 박았네/옥같이 여윈 포기에 가시가 많고/구름처럼 무성한 잎, 가시랭이 있네/봄엔 꽃이 피어 온통 하얀 빛, 가을엔 열매 맺어 동글 노랑이/이슬 맺힌 듯 엉기어 골(腦)이 되고/얇은 김으로 알맹이를 싸서 보호했으리/말 적엔 궁녀들 곱고 흰 손으로/익기는 맑은 서리 기다려야 하네/따서 쪼갤 적에 이슬을 내뿜어서 옷을 적시고/쌈물을 흘려서 배를 축이네……’라는 것이나 李奎報의 『東國 李相國全集』에 보면 꺾의 品種으로 洞庭橘과 金橘이 있었음을 알 수 있다.

또 그때 文人들이나 벼슬아치들은 꺾을 절반으로 쪼개어 알맹이를 먹고 꺾겉질로 薑을 만들어 술을 마셨다는 記錄을 볼 수 있는데 風流의 멋을 즐겼던 그들에게는 때로 水晶薑에다가 술을 담아 마시는 것보다 더 韻致있게 여기곤 했다. 그리고 榘子도 濟州와 南海岸을 끼고 있는 地域에서 생산되고 있었는데 이러한 흔치 않는 果實類를 栽培하는 農民들은 官吏들의 수탈로 苦痛도 꽤 컸던 것 같다.

배는 이미 『三國史記』에도 收錄되어 있는 것으로 보아 그 栽培도 一般화된 것으로 高麗時代에 栽培하던 배 品種 중 가장 으뜸인 것은 天子梨였고 品質이 떨어지는 것으로는 辛梨라는 것도 있었다.

복숭아는 高麗 以前부터 栽培하여 碧桃라는 品種도 있었다. 李奎報의 文集, 『圃隱集』 『陶隱集』 『牧隱集』 『樸翁四說』 『東文選』 등에서 복숭아에 대한 記錄을 흔히 볼 수 있다. 鄭知常이 술자리에서 지은 詩에서도 복숭아꽃이 나온다.

桃花紅雨鳥喃喃 繞屋青山間翠嵐
一頂烏紗帽不整 醉眠花塢夢江南²⁶⁾

‘복사꽃 분홍비에 새들은 지저귀고/집둘레 푸른 산에 간간이 파란 남기/비스듬 오사모를 비루지

도 않은채 /술에 취해 꽃독에 자며 강남을 꿈 꾸노라'라는 것으로 보아도 栽培 歷史가 오래된 것만큼 북송아니무는 거의 마을마다 재배하고 있었다.

오얏(자두)은 우리 나라와 中國에서는 栽培의 역사가 대단히 오래된 園藝食品이다. 李奎報의 「오얏을 먹으며」라는 詩에

殷王爛盈盤 一吞已可壓
猶忌整冠嫌 敢懷鑽核念²⁷⁾

‘옥덩이 만한 붉은 오얏, 쟁반에 가득한데 /하나 먹으니 이미 싫증이 나네 /그건 바로 갓 바꾸는 혐의 꺼리고 /씨를 뚫던 이야기 생각남이라’는 것으로 보아 오얏의 맛이 그렇게 좋은 것은 아니었던 것 같다.

梅花의 栽培도 성행했는데 열매와 꽃을 모두 중요시 하였다. 東洋畫의 文人畫에서 四君子에 梅花가 들어 있다. 겨울에서 봄을 알리려는 時期에 눈속에서도 滔滔히 피는 梅花를 그토록 高麗人들은 사랑했었다.

『圃隱集』에

淡淡梅花樹 惡隨桃李開
孤臣忠見謫 淑女喚難來
自抱馨香德 肯愁風雪摧
伊誰與同調 步繞日低回²⁸⁾

‘담담한 매화나무 나쁜 북송아 오얏과 함께 피네 /외로이 총성된 신하 귀양살이 만났으니, 숙녀는 불러 오기도 어려워라 /스스로 먼 향기 덕을 안았으니 /바람과 눈에 꺾이는 것 근심이라 /뉘랴 그와 동조하리 /엷혀 걸어 보니 해는 낮게 돌아가네는 것으로만 보아도 梅花의 性狀중 눈오는 추운때 피는 품을 높이 기리고 있다.

李崇仁(1349~1392)의 『陶隱集』에

杏花如雪柳如絲
春滿江城日政遲²⁹⁾

‘살구꽃은 눈빛 같고 버들가지 실 같은 데 /봄은 강의 성에 가득하며 해는 정말 더디구나’라는 西江에서 읊은 二首중 둘째 首에 살구꽃이 핀 봄을 노

래한 것으로 보아 우리 나라의 초봄에 살구꽃 핀 마을의 풍경을 애정어린 詩人의 감정으로 잘 묘사하고 있다.

李仁復(1308~1374)은 葡萄에 대해서

架上葡萄密 園中庶草稀 托根方張玉 引蔓故憑依
勢以龍蛇走 恩露雨露肥 滿塔初覆壓 繞屋欲旁圍
側展青羅被 橫垂碧褰衣 嵐光浮院落 雲彩動窓扉
嘉菓期秋熟 淒風恐葉飛 味珍殊可貴 酒力豈云微
試問爲州樂 何如一醉歸³⁰⁾

‘시렁 위에 포도 덩굴 가득 찼으니 /동산에 잡풀은 드물구나 /뿌리 박아 바야흐로 무성하려니 /덩굴 벌여 짐짓 서로 의지해 있네 /龍蛇같이 내달는 모양 /雨露의 은혜로 한껏 꺾었네 /섬돌 위에 가득히 둘러 덤터니 /집을 둘러 가 닢으로 꺾춰 나가네 /옆으로 펼친 모양은 흙비단 이불 /가로 늘어진 맵시는 파랑실끝 /푸른 아지랑이 후원에 뜨고 /채색구름 어른어른 창에 비치네 /고운 열매 가을엔 익을 것 /모진 바람에 잎이 날릴까 두렵네 /맛도 진기하지만 /빛어 마시는 술 기운도 약하지 않네 /문노니, 고을 살이가 즐겁다지만 /한번 취해봄이 어떠할는지’라는 것으로 보아 포도열매만 이용한 것이 아니라 「酒力豈云微」라 하였으니 葡萄酒도 만들어 利用하였다. 포도주는 高麗의 特殊酒였다고 한다.³¹⁾

胡桃는 『鄉藥救急方』의 方藥目錄에도 收錄되고 있고 이미 新羅時代부터 栽培하고 있었다. 高麗時代에 와서 호두의 재배는 더 확산되었을 것이다.

이외에도 果樹의 꽃을 利用한 花酒를 담구어 利用하였으니 果實類를 生果와 乾果로 利用하였고 포도주와 같이 果實로 술을 빚기도 하였고, 그밖에 梅杞酒 등 果實을 利用한 술들도 있었다. 果實의 藥成分을 利用하여 醫藥分野에도 利用하였다.

III. 高麗時代의 菜蔬類 食品

우리 나라에서 菜蔬의 栽培 歷史가 오래 되었지만 『三國史記』나 『三國遺事』에서 구체적으로 어떤

채소를 재배하였다는 것은 한 구절도 없다. 다만 高句麗의 建國說話 중에 「채소 잎이 내려 오르는 것을 보고 上流에 사람이 살고 있다는 것을 알고 ……」라는 부분과 新羅 建國說話 및 朴赫居世西干 때와 昔脫解尼師今대에 박과 호공(瓠公)에 대한 것이 菜蔬에 대한 記錄의 전부이다.

高麗 中葉以後 高麗人들은 그들이 獨特한 醫藥體系를 세우려고 努力하였다.

金永錫(1079~1166)의 『濟衆立效力』, 崔京峻(?~1246)의 『新集御醫撮要』같은 高麗人들이 쓴 醫書에 自身들의 經驗方을 收錄하였다. 그 뒤에 藥材의 自給自足を 위해 高宗年間(1214~1259)에 『鄉藥救急方』이란 책을 大藏都監에서 刊行하였다. 그러나 그 책은 不幸하게도 逸散되어버려 지금 傳하는 바가 없고 그후 朝鮮 初期에 두번이나 刊行한 것 중 뒤에 刊行한 것에 鄉藥方目이 전해 내려온다.

거기에는 우리 나라에서 구할 수 있는 藥材 180種이 收錄되어 있다. 그중 147種이 植物性 藥材, 26種이 動物性 藥材, 7種이 鑛物性 藥材이다.³²⁾ 거기에 收錄된 菜蔬類로는 筍(筍, 子는 씨를 말함), 참외(瓜帶), 동아(冬瓜), 무우(蘿蔔), 배추(菘), 박(苦瓠), 마늘(大蒜), 염교(鹽), 부추(韭), 아욱(葵子), 상치(窩苳), 파(葱), 토란(芋), 양하(蓴荷)등 14種이다.

社稷과 宗廟에 祭祀드릴 때 미나리김치(芹菹), 죽순김치(竹筍菹), 筍(筍), 고기식해(魚醃), 토끼식해(兔醃), 사슴식해(鹿醃), 기러기식해(鴈醃)등을 차려놓는다. 이것은 東洋의 古典 『禮記』의 周禮에 따르는 것이다.

社稷에 祭祀를 올릴때의 陳設하는 것을 보면

左簋實黍稷在 右簋十二在 左爲三行

右上第一行 實形鹽在前魚醃醢餅粉菴次之

第二行 榛子在前乾棗白餅黑餅次之

第三行 麥仁在前 麥仁栗黃鹿脯次之 豆十二在

右爲三行 左上 第一行實芹菹在前 竹筍菹脾析菘菹次之 第二行 菘菹在前醃 食魚醃兔醃次之

第三行 豚拍在前 鹿醃鴈醃菴食次之…³³⁾

社稷이나 宗廟에 祭祀를 올릴때는 몇가지의 김치를 올렸는데 그들 김치의 主材料가 되는 미나리, 부추, 筍, 죽순 등이 재배되었고 이들을 김치로 利用한 것이다.

마늘은 檀君 建國神話에 나오는데 우리 나라에서의 栽培의 歷史가 매우 오래된 菜蔬이다. 李奎報의 『東國 李相國全集』에 보면 그 自身이 健康狀態가 좋지 않게 되자 ‘五辛을 끊고’라는 詩가 있다. 五辛이라고 하면 매운 채소 다섯가지를 말하는데 즉, 마늘, 부추, 파, 달래, 흥거를 말한다.

파(葱)가 언제부터 우리 나라에 栽培되었는지는 精確하게 알 수 없으나 高麗 以前부터 栽培된듯하다.

高宗 33年(1246) 5월에

雨 毒虫 其虫 身裏細網 剖之如斫白毛

隨飲食入 人腹中 或啣皮膚 人輒死時號食人虫 試以諸藥 不死 塗以葱汁 便死³⁴⁾

‘독한 벌레가 비처럼 내렸는데 그 벌레는 몸이 가는 그물에 싸였으며, 찌개면 마치 흰털을 자르는 것 같은데 음식에 섞여 사람의 배속으로 들어가거나 피부로 들어가면 사람이 갑자기 죽기 때문에 그 벌레를 食人蟲이라 불렀다. 모든 약으로 시험하여도 죽지 않더니 파즙(葱汁)을 바르니 곧 죽었다’는 것으로 보아 파를 食用으로만 사용했던 것만이 아니고 驅蟲劑로도 사용하였다. 술 안주로도 사용했다.

『東國 李相國全集』에 보면 ‘집 안 채소밭의 여섯 노래(家詠六圃)’에 오이, 가지, 무우, 파, 아욱, 박 등이 노래되어 있다. 또 거기에 李奎報의 아들들이 겨울철에 채소와 화초를 기를 수 있는 오늘의 溫室效果를 가져올 수 있는 지하식 움막집을 지었다고 자랑하자 自然의 順理를 따르는 것이 가장 옳게 사는 것이라고 하며 부서버리라고 하자 아들들이 부서버리는 내용도 그의 文集에 들어 있다. 高麗時代에는 오늘날의 온실역할을 할 수 있는 것들이 어느 정도 普及되었던 것 같다.

中國의 農書인 『齊民要術』에 記載되어 있는 채소는 오이(瓜), 박(瓠), 토란(芋), 아욱(葵), 순무(蔓菁), 마늘(蒜), 파(葱), 부추(韭), 운대(雲臺), 자주개자리(苜蓿), 미나리(芹), 겨자(芥子), 고수풀(胡荽), 연교(薺), 양하(襄荷) 등 15종이다.

李奎圃의 家詠六圃에서 가지(茄子)는 印度 原産으로 東洋 各國에는 4~5世紀에 이미 전파되었고 우리 나라에도 新羅時代에 이미 栽培되었던 것이다. 날로 먹고 삶아 먹는 등 여러 가지로 利用되었다.

무우(蘿蔔, 菜菔, 蘿蔔)는 겨자과식물로 $2n=18$ 인 식물인데 原産地에 대해서는 異論이 많은 植物이다. 무우는 *Raphanus* 속에 속하는데 순무보다 좀 뒤늦게 우리나라에 渡來된 것 같다.

순무(燕菁, 大頭菜, 諸葛菜)는 겨자과식물로 $2n=20$ 인 *Brassica* 속의 식물이다. 순무의 염색체가 $2n=38$ 인 것과 $2n=36$ 인 것도 있어 學名과 原産地에 多少 혼란이 있는 植物이다.³⁵⁾ 순무는 우리 나라에서 재배의 역사가 오래된 食品이다. 소금에 절인 김치로 무청으로 해서 줄기를 말려 利用하였다.

오이(胡瓜, 黃瓜)는 박과식물로 $2n=14$ 인 식물인데 인도의 서북부 히말라야 山麓地帶가 原産地이다. 서부 아시아에서는 B.C 10世紀 이전부터 栽培하기 始作하였다고 한다.

東洋의 古典 『詩經』 『小雅』편의 ‘첩첩이 솟은 山’에서

中田有廬 邇域有瓜
是剝是蒞 獻之皇祖
曾孫壽考 受天之祜³⁶⁾

‘밭 가운데 움막이 있고/두둑에 주렁주렁 오이 열렸네/겉질 벗기고 김치 담그어/조상에게 제사 하려는 /증손은 장수를 누리고 /하늘의 복 받겠네’라는 것으로 보아 中國에서의 栽培가 대단히 오래된 菜蔬임을 알 수 있다.

여기서 주목해야 될 또 하나의 부분은 ‘겉질 벗

겨 김치(蒞) 담자’라는 부분으로 <김치(蒞)>라는 語彙가 文獻에 記錄된 것으로 最高의 자리를 차지하는 점이다. 社稷과 宗廟에 祭禮를 드릴때 몇몇 김치를 올린다는 것은 이미 지적한 바이다.

오이김치도 그렇게 祭禮에 쓰였던 것을 알 수 있다. 李崇仁의 詩에

夏日蒞菜足 秋日稭稊多
從今學農圃 吾謀君謂何³⁷⁾

‘여름에는 가지 오이가 풍족하고/가을에는 맷쌀 찹쌀이 많네/오늘부터 농사와 채소 심기 배우려니/그대는 내 생각을 어떻게 보오’라는 곳에서 여름철에는 가지와 오이가 풍족함이 잘 나타나 있다.

아욱(葵)은 渤海時代에 이미 栽培했었고 그 名聲이 中國에 까지 알려진 것으로 「백가지 채소 중 으뜸이다」고 칭찬 받았던 것으로도 알 수 있다.^{38,39)} 高麗時代에 아욱은 그 利用도가 더 深化된 듯하다. 겨울아욱(冬葵子)도 있었다고 한다.

박(瓠, 胡蘆)은 박과식물로 $2n=22$ 인 식물인데 原産地는 印度로부터 아프리카에 이르는 熱帶地方이라고 한다. 박은 주로 바가지용으로 栽培되지만 未熟한 果實의 果肉은 菜蔬로 利用하였다.

『三國史記』에

辰人 謂瓠爲朴 以初大卵如瓠 故以朴爲姓⁴⁰⁾

‘辰韓사람들은 표주박(瓠)을 박(朴)이라 하였는데 赫居世가 나온 그 알의 모양이 표주박과 같이 생겼으므로 이를 연유로 하여朴으로 성을 정하였다’라든지 또 『三國史記』에

遺瓠公聘於馬韓……瓠公者未詳其族姓
本倭人 初以瓠繫腰 渡海而來 故稱瓠公⁴¹⁾

‘호공(瓠公)을 馬韓으로 파견하여……호공은 그 族姓이 어떤 者인지 잘 알 수 없으나 본래 倭人으로서 처음에 표주박을 허리에 차고 바다를 건너온 까닭으로 호공(瓠公)이라고 하였다’또 解脫尼師今條에서도 瓠公에 대해 2회 언급되고 있다. 이로 미루어 볼때 新羅建國 以前부터 박을 栽培했던 것으로 본다.

배추(菘, 白菘, 白菜)는 겨자과식물에 속하는데 $2n=20$ 인 식물이다. 原產地는 中國北部라고 많은 학자들이 생각하고 있다. 『鄉藥救急方』의 鄉藥目錄에 들어 있는 것으로 보아 高麗時代에 이미 一般化되어 널리 栽培되었으나 高麗 以前에 渡來되었는지는 未詳이다.

李奎報의 詩에

秋菘秋菘粗充腸 多骨細魚猶美得⁴²⁾

‘가을 배추와 나물로 겨우 배속을 채우니/가시 많은 송사리도 얻을 수 없네’라는 것이 있다. 배추 김치도 있었으리라고 생각되며 그밖의 국도 끓여 먹었다.

상치(高苣, 高菹菜, 高筍, 千金菜)는 국화과 식물로 $n=18$ 인 식물이다. 상치의 原種이라고 생각되는 *Lactuca scariola*는 地中海地方과 북아프리카, 서부아시아, 중앙아시아, 시베리아 등지에 널리 野生하며 원산지로서는 지중해지방, 근동 및 중앙아시아, 중국 등지를 들고 있으나 확인하지 않다. 상치 씹의 방식이 널리 유행하여 元나라에 전해졌다고 하며, 씹에는 상치 밖에도 취, 깻잎 등 여러 가지 잎사귀를 썼다.⁴³⁾

토란(芋)은 엽색체가 $2n=28$ 인 천남성과식물이다. 토란이 우리 나라에의 渡來는 高麗 以前인지는 未詳이나 李奎報의 文集에 보면 君子芋(君子芋), 거성(車聲), 거자(鉞子), 방거(旁巨), 청오(淸烏)등의 品種이 있었음을 알 수 있다.⁴⁴⁾ 토란은 물 있고 비습해도 모종하여 기를 수 있어 재배하기 쉬운 園藝作物이기도 하다. 土卵을 醬국에 넣어 국도 끓여 먹기도 했고, 잎은 말려서, 토란대는 소금에 절였다가 겨울철에 찬을 만들어 먹었고, 토란나물도 만들어 먹는 등 다양하게 利用하였다.

미나리(芹菜, 水芹菜, 葉芹)는 산형과식물이다. 미나리의 野生種은 한국, 일본, 중국, 대만, 인도 등지의 低濕地나 논, 개울에 널리 野生한다. 신선하고 상쾌한 향기가 있어 김치 재료로 또는 나물로도 이용하였다. 『高麗史』에 미나리밭을 뜻하는 芹

田이 있는 것으로 보아서 高麗時代 이미 미나리를 재배하였다.⁴⁵⁾

동아(冬瓜)는 박과식물이다. 열대아시아 원산의 一年草이다. 中國의 『神農本草經』에 記載되어 있는 것으로 보아 中國에서의 栽培는 대단히 오래된 植物이지만 우리 나라에는 高麗 以前에 傳來되었는지는 未詳이다. 『鄉藥救急方』의 方藥目錄에 들어 있는 것으로 보아 高麗時代에 흔히 구할 수 있는 園藝食品이었음을 알 수 있다.

양하(黃荷)는 $2n=55$ 의 생강과식물이다. 한국, 일본, 중국, 류우큐우 열도, 열대아시아 원산으로 여러해 살이 풀이다. 미나리처럼 습기를 좋아하는 것은 아니지만 약간 습기가 있고 양지쪽보다 陰地를 좋아하는 植物이다. 地下部는 生薑에 비해 빈약하지만 地上部는 생강보다 훨씬 충실하다. 8~9월에 죽순 같지만 엄지손가락 또는 검지손가락만한 자주빛 莖葉에 쌓인 새순이 나오는데 꽃피기전 그 순을 따다가 이용하는데 독특한 향기와 맛이 있기 때문에 나물로 또는 양념으로 버린내 나는 생선 調理하는데 넣어 사용하였다.

수박(西瓜)은 朝鮮 前期의 許筠의 『屠門大嚼』에 보면 高麗時代 洪茶丘(1244~1291년)에 의해 전해졌다고 한다.

『世宗實錄地理志』(1454년)에 보면 生薑을 全羅道와 慶尙道에서 產出되는 重要 藥材로 記錄된 것으로 보아 高麗中期 以後에 渡來되었던 것으로 본다.⁴⁶⁾

물에서 사는 순채(蓴菜)는 수련과식물이다. 이는 여러해살이 水草이다. 한국, 일본, 동부 아시아, 인도, 오스트레일리아, 서아프리카, 북아메리카에 分布하고 있다. 봄, 여름에 반쯤 핀 잎과 새순으로 나오는 순을 국거리로 쓴다.

高麗時代에는 순채국을 사람들이 많이 이용하였다. 蓴菜茶라고 하는 것은 순채잎을 五味子의 국물에 넣고 꿀을 탄 차를 말한다.

여지(荔子, 苦瓜)는 여주라고도 하는데 박과식물이다. 한국, 중국, 일본, 열대 아시아 원산의 한해살이 덩굴식물이다. 이 식물의 어리고 푸른

열매를 日本에서는 調理에 쓰지만 우리 나라에서는 그 열매의 씨를 싸고 있는 살이 달기 때문에 그것을 먹는데 高麗人들도 그것을 利用하였다.

죽순(竹筍)은 대나무의 새순인데 초여름에 채취하여 나물도 해 먹고, 죽순김치도 담아 먹었다.

IV. 要 約

高麗時代는 人文이 發達되고 따라서 農業도 점점 發達되었으나 中期 以後 武人政治와 蒙古의 侵入 등으로 한 때 社會經濟面에서 發展이 沮害되기도 하였다. 그러한 外的인 狀況下에서도 國家의 主産業인 農業을 조금도 게을리 할 수 없었으므로 몇몇 王들의 重農政策에 힘입어 栽培法의 改善등으로 園藝食品의 栽培와 種類도 더 增加하여 갔다.

園藝食品 中 果實類로는 복숭아, 오얏, 매화, 살구, 앵두, 배, 감, 석류, 능금, 대추, 포도, 모과, 호도, 꿀, 유자, 밤, 은행, 비자, 잣 등이 재배되었고, 菜蔬類로는 배추, 순무, 무우, 마늘, 파, 부추, 양고, 토란, 아욱, 오이, 동아, 박, 수박, 가지, 양하, 생강, 여지 등을 재배하였고, 미나리, 순채, 죽순 등은 주로 自然의 것을 利用하였다.

果實類는 生果 또는 乾果로 利用하였고, 포도로는 葡萄酒를 만들어 利用하였다. 梅花꽃은 몇몇 果樹의 꽃들과 菊花꽃을 합하여 꽃술(花酒)도 만들어 利用하였다.

그리고 어떤 果實의 藥理作用을 利用하여 醫藥으로도 使用하였다. 菜蔬類로는 김치로 利用하였고 국도 끓여 먹었으며, 말려서 저장하여 두었다가 菜蔬가 귀한 철에 利用하였다. 그리고 菜蔬 역시 醫藥으로도 사용되었다.

園藝食品類의 種의 增加가 社會經濟를 變革시키는 것과 直結되는 것은 아니었지만 高麗時代에 그렇게 많은 種類의 園藝食品을 栽培利用하였다는 것은 그만큼 사람들의 生活와 食文化도 向上시켰다고 할 수 있을 것이다.

V. 참고문헌

1. 姜椿基, 「우리나라 果實類 食品의 歷史的 考察」 (未發表)
2. 賈思勰, 『齊民要術』 卷四, 世界書局 (1968年 版) pp. 49~60.
3. 李春寧, 1989, 「한국農學史」, 民音社, p.40.
4. 韓政淵, 『海東譯史』 卷 二十六 物產志一
5. 管子 著, 張基權 譯, 1972, 『管子』, 大洋書籍. p.309.
6. 『高麗史』 卷 七十九 志卷 三十三 食貨二
7. 『高麗史』 —— 6)과 같음.
8. 『東文選』 卷十二 (민족문화추진회 간행, 1984), p.39.
9. Joseph Needham 著, 李錫浩, 李鐵柱, 林植堡, 崔林淳 譯, 1985, 「中國의 科學과 文明」 Vol. I. 乙酉文化社, p.213.
10. 李晔光 著, 南晚星 譯, 1975, 「芝峯類說」, 乙酉文化社, p.442.
11. 李奎報 「東國 李相國全集」 卷六 p.268.
12. 臼井英治, 1988, 「植物文化史」, 裳華房, p.96.
13. 『高麗史』 卷 六十一 志卷十五 禮三
14. 李奎報, 「東國 李相國全集」 卷十六 p.48.
15. 徐兢, 『高麗圖經』 (민족문화추진회간, 1986) p.142.
16. 野田光藏, 1971, 「中國 東北區(滿洲)의 植物誌」 風間書房, pp.627~656.
17. 「高麗史」 卷 五十四 志卷 第八, 五行 一
18. 이하영, 1987, 「한국의 古生物」 民音社 pp.111~134.
19. Anderson, W.A. 著, 竹田雅子 譯, 1979, 「花花との 出會い」, 八坂書房 p.95.
20. 李奎報, 「東國 李相國全集」 卷二 (민족문화추진회, 1984) p.189.
21. 李奎報, 「東國 李相國全集」 卷八 p.139.
22. 李奎報 —— 21)과 같음. p.45.

23. 崔滋祚, 李相寶역, 1972, 「補閑集」, 大洋書籍 p. 224.
24. 「高麗史節要」卷二十 忠烈王 八年 十月條
25. 『東文選』 卷十一 (민족문화간행회, 1984) p. 704.
26. 金達鎭역, 1989, 「한국 漢詩」 I. 民音社 p. 54.
27. 李奎報, 「東國 李相國全集」卷三 p. 17.
28. 鄭夢周저, 李漢祚역, 1978, 『陶隱集』, 大洋書籍 p. 112.
29. 李崇仁저, 李漢祚역, 1978, 『陶隱集』, 大洋書籍 p. 390.
30. 『東文選』 卷十一 (민족문화추진회간, 1984) p. 705.
31. 李盛雨, 1984, 「韓國食品社會史」, 敎文社 p. 221.
32. 李德鳳, 1963, 「鄉藥救急方의 方中鄉藥目 研究」, 亞細亞研究 Vol. VI-1. pp. 339~366 (高大 亞細亞問題研究所)
33. 『高麗史』卷五十九 志卷 第十三 禮 一
34. 『高麗史節要』卷十六 高宗安孝大王 三
35. 學園社編輯室編, 1962, 「農業大辭典」, 學園社 p. 424.
36. 尹春永역, 『詩經』, 新韓出版社 p. 332.
37. 李崇仁저, 李漢祚역, 1981, 「陶隱集」, 大洋書籍, p. 384.
38. 사회과학원 역사연구소 편, 1979, 「발해사」, 과학 백과사전출판사 p. 94.
39. 박학봉, 1989, 「발해사 연구」, 정음사, p. 17.
40. 『三國史記』卷一, 新羅本紀 第一 始祖 赫居世居西干 條
41. 『三國史記』卷一 新羅本紀 第一 赫居世居西干 三十八年 二月條
42. 李奎報, 『東國 李相國全集』卷九 p. 75.
43. 姜仁姬, 1986, 「韓國食生活史」, 三英社, p. 148.
44. 李奎報, 『東國 李相國全集』 後卷七 pp. 95~96.
45. 이미순·이상우, 1986, 「韓國 園藝食品史의 歷史的 考察」韓國食文化學會誌 Vol. 1-1.
46. Purseglove, J.W., Brown, E.G., Green, C.L., Robbins, S.R.J., 1981, Spices. Longman, N.Y. pp. 447-526.

(1990년 6월 6일 수리)