

한국의 식재료 중 채소, 과일류의 유입과 실크로드

김정옥 · 신말식*

전남대학교 생활과학대학 식품영양학과

The Relationship between the Introduction of Vegetables and Fruits into Korea and the Silk Road

Jeong-Ok Kim, Malshick Shin*

Department of Food and Nutrition, Chonnam National University

Abstract

The author examined the origins, the course and the period of introduction of 94 types of vegetables and fruits mainly used in Korea. Then, based on it, the author looks into the relationship between food culture in Korea and those in the Silk Road. Among the vegetables and fruits, 57 types are not originated from Korea 17 types of stem and leaf vegetables, 9 types of root and fruit vegetables. 7 types of fruits, 6 types of seed, 6 types of pomes, 2 types of berries and grapes, and 1 type of nut. Their origins are spread in Europe, Southwest and South Asia but interestingly, they are located near or along the Silk Road. Therefore, it can be presumed that the vegetables and fruits were introduced into Korea from its neighboring countries by way of the Silk Road even before the Three Korea Period and they were eaten widely in the Joseon Dynasty. Thus, the Silk Road helped some of the vegetables and fruits used in Korea to be introduced into Korea and eventually, contributed to diversifying Korean food culture. The cultural exchange is not one-way but two-way communication and the cultural exchange through the Silk Road is no exception. It is certain that by way of the Silk Road, foods and recipes were introduced into Korea from other countries but at the same time, Korean foods and recipes were propagated to other countries. In the future, more researches and studies should be conducted to find out how the foods and recipes are exchanged among the countries by the way of the Silk Road.

Key Words : silk road, fruits, vegetables, Korea

1. 서 론

식생활은 인간이 주어진 환경 속에서 가장 효율적인 형태로 식재료와 조리법을 선택하는 과정을 통해 형성되며, 지리적, 기후적, 경제적, 사회적, 종교적, 역사적 요인 등 주변 환경의 영향을 받으며 변화되어간다. 그러므로 사회 구성원의 식생활과 관련된 모든 행동이 축적되어 형성되는 음식문화 또한 여러 요인의 영향을 받으며 변화되어 간다고 할 수 있다.

한국 식생활의 역사는 자연에서 얻은 것을 식량으로 이용 하였던 시기, 즉 한반도에서 사람이 살기 시작한 때를 그 시작으로 볼 수 있으며, 농경의 시작으로 보다 적극적인 식생활로 변화되었다고 할 수 있다. 한국에서 농경이 시작 된 시기는 농업 용구와 탄화된 낱알이 발견되는 신석기 시대로 추정하고 있다(이성우 1992; 윤서석 2001; Song 2001). 이후 한국의 식생활은 점점 농경중심으로 바뀌어왔으며, 현대

에 이르기까지 여러 가지 농산물이 인접 국가에서 유입, 재배되면서 식생활에 이용되는 식재료의 수도 늘어나고 있다.

현재 한국에서 주로 이용되는 대부분의 농산물은 조선시대 후반에 이르러 토착화 되었으며, 한국 식생활의 기본이라고 여겨지는 반상문화도 이 시기에 체계화 된 것으로 보고 있다(염초애 등 1996; 황혜성 등 2005). 이는 농산물이 한국에 유입되었을 때 조리법 또한 함께 유입되었으며 이 시기에 토착화 된 것으로, 동북아시아에 위치하고 있는 한국의 음식문화가 주변 국가와의 상호 관계 속에서 여러 요인의 영향을 받으며 형성되었다고 생각할 수 있다.

실크로드는 유라시아 대륙의 동서를 연결하는 고대 동서 통상로를 의미한다. 그 어원의 시작은 100여 년 전 독일의 지리학자 리히트호펜으로 알려져 있으나, 실크로드의 역사는 3000년이 넘는 것으로 여겨지기도 하며, 본격적으로 개척이 시작된 것은 중국의 진나라와 로마시대로 알려져 있다. 이후 당나라와 이슬람 제국간의 교류가 이루어졌던 시

*Corresponding author: Malshick Shin, Dept. of Food and Nutrition, Chonnam National University, Gwangju 500-757, Korea
Tel: 82-62-530-1336 Fax: 82-62-530-1339 E-mail: msshin@chonnam.ac.kr

기에 가장 활발하였으며, 16세기 지리상 발견으로 대륙 간의 해상교역이 활발해지기 시작하면서 쇠퇴하였다(정수일 2002).

일반적으로 실크로드의 범위는 아프리카와 유라시아 대륙이며, 그 경로는 유라시아 대륙 북방의 초원로, 중앙의 오아시스 육로, 남쪽의 남해로로 구분한다. 최근에는 실크로드를 통한 문명의 교류가 현재까지 끊임없이 이어지고 있으므로, 한국이 한 쪽 끝에 위치하고 있는 유라시아는 물론 아프리카와 남북 아메리카까지 확대하여 환지구적 문명 교류의 통로로 이해하고자 하는 해석도 있다(정수일 2002). 이와 함께 최근에는 실크로드의 역할과 의의를 단지 비단을 포함한 물질의 교류 통로뿐만 아니라, 인적, 문화적 교류의 통로이며 융합의 장소로 해석하고, 실크로드의 연장선에 위치하고 있는 한국과 실크로드와의 관계를 다양한 문화적인 관점에서 이해하고자 하는 노력도 일부에서 이루어지고 있다(Lee 2003; Lee 2005; Chun 2006).

실크로드는 비단을 포함한 여러 가지 물질의 교류, 식물과 동물의 교류, 과학의 교류, 정신문명의 교류, 인적 교류가 이루어진 총체적인 문화 교류의 통로 역할을 하였다. 뿐만 아니라 수박, 차, 고구마, 감자, 낙화생, 양, 말 등과 같이 식품으로 이용 가능한 식물과 동물의 교류가 이루어진 것으로 보아 음식문화의 교류도 활발하게 이루어졌을 것으로 추론할 수 있다. 또 음식은 인간이 생명을 유지하기 위한 필수요건 이므로 인간이 이동할 때 가져가는 필수품이기도 하다. 정치적인 목적의 정략결혼, 정복을 위한 군인, 종교인, 상인들이 이동할 때 음식을 가지고 이동하였을 것이며, 이방인을 통해 다른 지역의 음식문화를 접하게 되기도 하고 이국에 다녀온 이들이 그 곳의 음식문화를 가져오기도 했을 것이다. 이 과정에서 식재료를 포함한 음식의 조리법, 식사에절 등의 교류가 이루어졌을 것이라고 생각할 수 있다. 이러한 교류는 실크로드의 한쪽 끝에 위치하고 있는 한국까지 이어졌을 것이며, 실크로드는 한국의 식문화 형성에 많은 영

향을 주었을 것으로 여겨진다.

이 글에서는 현재 한국 식생활에서 주로 이용되고 있는 주요 채소와 과일류 중 원산지가 한국이 아닌 것을 대상으로 원산지, 유입경로와 시기를 조사하고, 이를 통해 한국의 음식 문화 중 일부 식재료의 유입과 실크로드의 관계를 확인하고자 하였다.

11. 본 론

현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 채소와 과일류의 종류와 그 원산지, 유입경로와 시기에 대한 자료는 문헌을 중심으로 조사하였으며, 한국 음식대관(한국문화재보호재단편 1997) 이외의 문헌은 본문에 표기하였다.

채소 과일류는 일반적인 식품 분류 방법에 따라 엽경채류, 근채류, 종실류, 과채류, 인과류, 핵과류, 장과류, 견과류로 구분하였으며, 전량 수입에 의존하고 있는 열대과일류는 조사 대상에서 제외하였다.

채소 과일류 원산지의 지역적 분류는 설명의 편의상 동북아시아, 중앙아시아, 동남아시아, 남아시아, 서남아시아, 유럽, 아프리카, 북아메리카, 남아메리카로 구분하였다. 채소 과일류의 원산지가 밀집되어 있는 아시아의 경우에는 중국, 한국, 일본 등이 위치하는 지역을 동북아시아, 중국의 신장웨이우얼 자치구, 우즈베키스탄, 카자흐스탄, 외몽골 등은 중앙아시아, 베트남, 캄보디아, 말레이시아 등은 동남아시아, 인도, 파키스탄, 네팔 등을 포함하는 지역은 남아시아, 터키, 시리아, 이란, 이라크, 아프가니스탄 등의 지역은 서남아시아로 세분화 하였다.

시대별 식재료가 유입된 시대 구분은 왕조를 중심으로 원삼국시대(0-300년), 삼국시대(300-668년), 통일신라시대(668-935년), 고려시대(918-1392년), 조선시대(1392-1898년), 대한제국(1898-1948년), 대한민국(1948-현대)로 구분하였다.

<Table 1> The main vegetables and fruits in Korean foodstuffs

	vegetables and fruits	Total
Leaf and stem vegetables	Mustard leaf, <i>Lactuca bungeana</i> , Royal fern, Bracken, Wild plant, Chard, Shepherd's purse, Wild garlic, Sedum, Bud of aralia, Perilla leaf, Garlic, Butterbur, Mosidae, Water dropwort, Dandelion, Korean cabbage, Leek, Amaranth, Lettuce, Mugwort, Crown daisy, Celery, Sorigaengi, <i>Brasenia schreberi</i> , Spinach, Mallow, Asparagus, Kuansh, Cabbage, Bamboo shoot, Plantain, Wild aster, Welsh onion, Cauliflower	35
Root vegetables	Carrot, Dodok, Doraji, Radish, Chinese squill, Ginger, Turnip, Onion, Lotus root, Scallion, Burdock, Ginseng, Taro	13
Seed vegetables	Kyolmyungja, Perilla seed, Rapeseed, Sesame, Sunflower seed, Pumpkin seed	6
Fruit vegetables	Eggplant, Pepper, Strawberry, <i>Lagenaria leucantha</i> , Raspberry, Water melon, Cucumber, Muskmelon, Tomato, Pumpkin	10
Pome fruits	Persimmon, Citrus fruit, Chinese quince, Pear, Loguat, Apple, Citron	7
Stone fruits	Jujube, Japanese apricot, Cherry, Peach, Sansuyou, Apricot, Pomegranate, Korean cherry, Plum	9
Berries	Boxthorn, Gooseberry, Wild grape, Fig, <i>Acanthopanax sessiliflorum</i> , Mulberry, Omija, Akebia, Grape	9
Nuts	Hazelnuts, Chestnuts, Ginkgo nuts, Pine nuts, Walnuts	5
Total		94

1. 현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 채소와 과일의 종류

〈Table 1〉은 현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 채소와 과일의 종류를 조사한 결과이다. 이 중 갓을 비롯한 엽경채류가 35종으로 가장 많았으며, 당근 등의 근채류가 13종, 가지 등의 과채류가 10종, 대추 등의 핵과류가 9종, 구기자 등의 장과류가 9종, 감 등 인과류가 7종, 결명자 등 종실류가 6종, 개암 등 견과류가 5종으로 총 94종이 조사되었다.

2. 현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 채소 과일류의 원산지와 유입경로

현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 채소 과일류의 원산지와 유입경로는 다음과 같다.

갓 등의 33종의 엽경채류 중 갓, 곰취, 근대, 들깻잎, 배추, 부추, 상추, 썩갓, 샐러리, 순채, 시금치, 아욱, 아스파라거스, 양배추, 콜리플라워 등 17종은 원산지가 한국이 아니었으며, 이 외의 고비, 고사리, 냉이, 달래 등은 대부분이 한국을 비롯한 동북아시아에 널리 자생하고 있는 것이었다.

중국이 원산지인 엽경채류는 갓, 부추, 순채, 배추 등이었다. 이 중 갓은 중국에서 한국으로 유입되어 현재 널리 재배되고 있는 채소이며, 부추는 중국 서북부가 원산지로 한국에는 삼국시대부터 재배한 것으로 추정되고 있다. 순채와 파도 중국이 원산지이었다. 배추의 원산지는 중국 호북 지방으로 한국에서 재배역사는 확실하지는 않으나 고려시대에 재배와 관련된 기록이 있는 것으로 보아 이전인 삼국시대부터 재배하였을 것으로 생각된다. 한국에서는 1850년대부터 현재와 같이 배추가 주요 채소로 식생활에서 이용되었다고 한다. 중국에서 유입된 배추가 이 무렵에 한국의 자연환경에 적합한 품종으로 토착화된 것이다.

유럽이 원산지인 것은 근대, 아욱, 양배추, 콜리플라워 등이었다. 곰취는 유럽과 아시아, 근대는 유럽남부가 원산지로 한국에서 재배가 시작된 연대는 정확하지 않으며, 중국을 통해 유입된 것으로 생각되었다. 상추는 유럽, 북부아프리카, 서아시아가 원산지로 알려져 있으며 7세기 이후 페르시아 또는 극동 방면을 거쳐 중국에 유입되었고, 한국에는 약 1400년 전에 무와 함께 중국을 거쳐 유입된 것으로 보인다. 썩갓은 지중해 연안이 원산지로 고려시대에 중국을 거쳐 한국에 유입된 것으로 알려져 있다. 아욱은 북부 유럽이 원산지로 한국 각지와 온대 및 열대에 분포하며, 오래전부터 재배 이용해 온 채소류이다. 아스파라거스와 양배추는 그 원산지가 각각 동부지중해와 유럽, 샐러리는 남부유럽, 북아메리카, 남아시아 등이 원산지이다. 이들은 한국 식생활에서 많은 양이 이용되고 있지는 않으며, 근래에 유럽, 미국, 일본 등을 통해 한국에 유입된 것들이다.

시금치는 페르시아 지방이 원산지이며 중국을 통해 한국에 전해졌다. 1577년의 최세진의 훈몽자회에 처음 등장하는 것으로 보아 조선시대 초기부터 재배 이용하였을 것으로 추측되었다. 들깨의 원산지는 인도 고지와 중국 중남부로 알려져 있으며, 한국에서는 통일신라시대 이전부터 이용해 왔다는 기록으로 보아 들깻잎도 이 무렵부터 한국의 식생활에 이용되었을 것으로 생각된다. 마늘은 중앙아시아 또는 아시아 서부가 원산지로 추정되고 있으며, 한국에는 단군신화에 등장하며 삼국사기에 마늘 재배 기록이 있는 것으로 보아 통일신라시대부터 재배 이용하였을 것으로 추측되고 있다(이성우 1984).

한국이 원산지가 아닌 일부 엽경채류의 원산지는 〈Table 2〉와 같았다. 유럽이 원산지인 엽경채소류가 9종으로 가장 많았으며, 중국이 포함되어 있는 동북아시아의 경우 5종 이

<Table 2> The original home of some leaf and stem vegetables

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Mustard leaf	○								
Wild aster						○			
Chard						○			
Perilla leaf	○			○					
Garlic									
Korean cabbage	○								
Leek	○								
Lettuce						○	○		
Crown daisy						○			
Celery				○		○		○	
<i>Brasenia schreberi</i>	○								
Spinach					○				
Mallow						○			
Asparagus						○			
Cabbage						○			
Welsh onion									
Cauliflower						○			
Total(17)	5	0	0	2	2	9	1	1	0

<Table 3> The original home of some root vegetables

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Carrot					○				
Radish						○			
Ginger				○					
Turnip						○			
Onion						○			
Lotus root			○						
Scallion	○								
Burdock						○			
Taro			○	○					
Total(9)	1	0	2	2	3	3	0	0	0

<Table 4> The original home of some seed vegetables

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Kyolmyungja								○	
Perilla seed	○			○					
Rapeseed						○			
Sesame				○					
Sunflower seed								○	
Pumpkin seed									○
Total(6)	1	0	0	2	0	1	0	2	1

었다. 또 주요 실크로드 경로가 속해있는 서남아시아와 남아시아가 원산지인 것이 각각 2종, 아프리카가 각 1종 이었다.

터덕, 도라지, 무릇은 한국, 중국 일본 등의 야산에서 자생하는 것으로 알려져 있으며, 인삼은 한국과 중국이 원산지이다. 현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 근채류 종류 중 위의 4종을 제외한 9종의 원산지와 유입경로는 <Table 3>과 같았다.

당근의 원산지는 아프가니스탄으로 유럽에는 10-13세기에, 중국에는 13세기 원나라 초기에 유입되었으며 한국에는 16세기부터 재배하기 시작하였다고 한다. 무는 지중해 연안이 원산지로 중앙아시아, 중국을 거쳐 약 1400년 전인 삼국 시대에 한국에 도입되었다. 인도와 열대 아시아가 원산지인 생강은 이 지역에서는 기원초부터 재배하였을 것으로 생각되고 있다. 한국에서는 고려시대 초기에 생강에 대한 기록이 있는 것으로 보아 그 이전이나 그 무렵부터 재배하였을 것으로 추정되었다. 연근은 열대아시아, 염교는 중국이 원산지로 알려져 있었다. 토란은 인도와 말레이시아가 원산지이며, 한국에서는 오래전부터 식용으로 이용하고 있으나 전파시기와 그 경로는 알려져 있지 않고 있었다. 순무는 1700년 전에 이에 대한 기록이 있으며, 지중해 연안이 원산지이었다.

양파는 야생종이 발견되지 않고 있어 원산지가 확실하지는 않으나 이란, 파키스탄, 지중해로 추정된다. 한국에는 조선말엽 또는 일제강점기에 미국과 일본으로부터 도입된 것으로 추정된다(무안군 1994). 원산지가 유라시아 대륙에 위치하고 있는 양파가 대륙을 거쳐 한국의 인접국가인 중국을 통해서가 아닌 일본과 미국을 통해 도입된 이유에 대한 추

후 연구가 더 이루어져야 할 것으로 생각된다. 우영은 지중해연안과 서아시아가 원산지로 중국을 거쳐 한국에 도입된 것으로 한국에서의 재배역사는 그리 오래되지 않은 것으로 알려져 있었다.

현재 한국에서 주로 이용되고 있는 종실류는 <Table 4>와 같이 6종이었다. 이 중 들깨는 인도와 중국이, 참깨는 인도 부근이 원산지로 알려져 있었으며, 들깨와 참깨 둘 다 통일신라 이전에 유입되어 유지작물로 재배하였던 것으로 보인다. 한국에서는 제주도와 전남에서 주로 재배하고 있는 유채는 스칸디나비아 반도가 원산지 이었다. 결명자와 해바라기씨는 북아메리카가 원산지이었으며, 해바라기씨는 선교사에 의해 중국을 거쳐 한국에 도입된 것으로 알려져 있었다. 호박의 원산지가 멕시코 남부의 열대 아메리카이며, 한국에 유입된 시기와 경로는 삼국시대 이후 통일신라시대로 추정되며, 아시아 남부를 거쳐 캄보디아에서 중국을 통해 유입된 것으로 보인다.

가지, 고추, 딸기 등 10종의 과채류가 현재 한국 식생활에서 이용되고 있었으며, <Table 5>는 이 중 산딸기를 제외한 9종의 원산지를 표시한 것이다.

가지는 열대 인도와 중국이 원산지로 신라시대에 그 재배에 대한 기록이 있었다. 오이와 참외는 인도가 원산지로, 오이는 한국에 도입 경로는 확실하지 않으나 약 1500년 전에 도입된 것으로 보이며, 참외는 만주를 거쳐 한국에 도입되었다. 박은 아프리카와 열대아시아가, 수박은 열대 아프리카가 원산지로 알려져 있다. 현재도 열대 아프리카에서 야생종이 발견되고 있는 수박은 원산지에서 이집트 등지를 통

<Table 5> The original home of some fruit vegetables

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Eggplant	○			○					
Hot pepper									○
Strawberry						○			
Gourd			○				○		
Water melon							○		
Cucumber				○					
Muskmelon				○					
Tomato									○
Pumpkin									○
Total(9)	1	0	1	3	0	1	2	0	3

해 유럽과 아시아에 기원전 전파되었으며, 10세기 중국 고창(高昌) 지대에서 재배하였다(정수일 2002). 한국에는 중국을 거쳐 고려시대에 유입되었으며, 약 500년 전에 이미 보편화되어 재배된 것으로 알려져 있다.

딸기의 경우 현재 세계적으로 재배되는 재배종은 18세기 유럽에서 북아메리카 동부지역 원산인 야생종과 남아메리카 칠레 원산인 야생종을 교잡한 것이다. 한국에는 20세기 초에 일본이나 미국을 거쳐 도입되었다. 기록으로는 1960년대 수원근교에서 재배한 대학1호가 그 시초로 알려져 있다.

고추, 토마토, 호박은 모두 남아메리카가 원산지이다. 한국에 도입된 시기와 경로는 각각 호박은 삼국시대 이후 아시아 남부와 중국을 거쳐, 고추의 경우에는 17세기 초 일본을 통해서 인 것으로 알려져 있다. 토마토는 지붕유설에 남만시로 소개되고 있는 것으로 보아 조선전기에 동남아시아와 중국을 통해서 인 것으로 여겨진다. 특히 고추는 17세기 이후 한국 식생활에서 채소와 양념으로 널리 이용되기 시작

하면서 한국 식생활을 더욱 다양하게 만드는 중요한 역할을 하였다(Han 2002). 토마토는 원산지를 비롯한 다른 지역에서 대부분 가열조리를 통해 부식류로 식생활에서 이용되는 반면 한국에서는 주로 후식용으로 생식하고 있는 것은 독특한 사항으로 이에 대하여 앞으로 비교연구가 이루어져야 할 것으로 생각된다. 호박, 고추, 토마토는 공통적으로 남아메리카에서 유럽으로 유입된 후 오아시스 해로를 거쳐 아시아로 유입되었으며, 한국에는 주변 지역을 통해 유입된 것으로 여겨진다.

현재 한국에서 주로 이용되고 있는 인과류는 감, 귤, 배, 사과 등 7종이며 이 중 한국과 중국이 원산지인 감을 제외한 6종의 원산지는 <Table 6>과 같다. 모과, 비파, 유자는 중국이 원산지로, 현재 한국에서는 비파와 유자를 일부 남부지역에서 재배하고 있다. 배는 중국의 서부와 남서부 산지가 원산지로 알려져 있다. 감귤류는 아시아 남부가 원산지로 한국에서는 삼국시대에 이에 대한 기록이 있으며, 고

<Table 6> The original home of some pome fruits

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Citrus fruit			○						
Chinese quince	○								
Pear	○			○	○	○			
Loquat	○								
Apple		○							
Citron	○								
Total(6)	4	1	1	1	1	1	0	0	0

<Table 7> The original home of some stone fruits

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Jujube					○	○			
Japanese apricot	○								
Cherry						○			
Peach	○								
Apricot	○								
Pomegranate					○				
Plum	○								
Total(7)	4	0	0	0	2	2	0	0	0

<Table 8> The original home of some berries

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Fig					○				
Grape					○				
Total(2)	0	0	0	0	2	0	0	0	0

<Table 9> The original home of nuts in Korea

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Walnuts					○	○			
Total(1)	0	0	0	0	1	1	0	0	0

려시대에는 과일 중 제일 귀한 것이었다고 한다. 사과와 증양아시아 고원지대가 원산지이며, 한국에서는 오래전부터 재래종인 능금을 재배해 왔으며, 18세기 초에 많이 재배하였다. 사과를 과수로 본격적으로 재배하기 시작한 것은 1906년 원예모범장을 설치하고 각종 과수의 개량품종을 도입하면서 부터이다.

〈Table 7〉은 현재 한국에서 주로 이용되고 있는 7종의 핵과류 종류와 원산지를 나타낸 것이다. 대추의 원산지는 유럽 남부와 서남아시아로 알려져 있으나 중국 북서부를 중심으로 야생종이 분포한다는 점을 들어 중국대륙에서 분화한 과수라는 설도 있다(김상보 2001). 한국에서는 1188년에 대추재배를 권장한 것으로 보아 그 이전부터 재배된 것으로 추정된다. 매실은 중국 강남지방이 원산지이다. 한국에는 삼국시대에 도입되었으며 이 시기에는 주로 정원수로 이용되었다. 고려시대 문헌의 기록으로 보아 매실이 약재나 식용으로 이용되기 시작한 것은 고려 초부터로 여겨진다. 복숭아도 중국이 원산지로 페르시아로 건너가 세계 각지로 전파되었으며, 한국에서는 현재 배, 사과 다음으로 많이 재배하고 있는 복숭아는 중국을 통해 유입되었다. 처음에는 정원수로 보급되었으며, 경제재배는 구한말 이후이다. 살구와 자두 또한 중국이 원산지이며, 석류의 원산지는 이란과 아프가니스탄이다. 한국에는 500년 전에 도입된 것으로 추정된다. 버찌의 경우에는 동양계와 유럽계가 있는데, 동양계는 과실로의 가치가 낮다. 과실로의 가치가 높은 유럽계의 원

산지는 흑해연안으로 알려져 있다.

현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 장과류는 9종이 조사되었으며, 이 중 구기자, 다래, 머루, 오갈피, 오디, 오미자, 으름 등은 한국을 비롯한 동북아시아 등의 지역이 원산지였다. 한국이 원산지가 아닌 것은 무화과와 포도 2종이며, 〈Table 8〉은 이를 나타낸 것이다. 무화과는 이용 역사가 오래된 것의 하나로 원산지는 이란 동부, 시리아, 아프가니스탄 등이다. 한국에는 주로 남해안과 제주도 지방에서 생식용으로 일부 재배하고 있다. 한국에는 1800년대 후반에 김옥균 등이 일본에서 가져왔다고 한다. 이후 1960년대 호남지방에서 소수 재배했던 것이 현재는 전라남도 영암군의 특산물로 자리 잡고 있다. 포도는 서아시아가 원산지로 과일 중 재배역사가 가장 오래된 것이다. 포도가 한국에 도입된 시기는 고려시대이며, 과수로의 본격적인 재배는 구한말에 미국계 포도를 일본을 통해 도입하면서 시작된 것으로 추정되고 있다.

무화과가 중국에 전해진 것은 8세기경에 페르시아에서 유래한 것으로 보인다. 중국에서는 대부분 원예로 이용하였으며, 근래에 중국 남부지방에서 과수재배로 정착되어가고 있다. 무화과의 일본 전래설 2가지 중 하나는 1600년대 중반 서양 품종이 나가사키 지방에 심어져 전국에 파급되었다는 설이며, 또 하나는 원산지에서 중국을 거쳐 도입되었다는 설이다. 이로 보아 서남아시아가 원산지인 포도 뿐 아니라 무화과도 한국에는 고려시대 이전에 실크로드를 따라 중국을

<Table 10> The original home of some vegetables and fruits use in Korea

Kind	Region North-east Asia	Central Asia	South-east Asia	Southern Asia	Southwest Asia	Europe	Africa	North America	South America
Leaf and stem vegetables	5	0	0	2	2	9	1	1	0
Root vegetables	1	0	2	2	3	3	0	0	0
Seed vegetables	4	0	0	0	2	2	0	0	0
Fruit vegetables	1	0	1	3	0	1	2	0	3
Pome fruits	4	1	1	1	1	1	0	0	0
Stone fruits	4	0	0	0	2	2	0	0	0
Berries	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Nuts	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Total(7)	19	1	4	8	13	19	3	1	3

거쳐 유입되었을 것으로 생각된다. 또한, 두 과일 모두 도입 초기에는 한국의 기후적, 지리적 조건 등이 이들을 과수로 재배하기에 적합하지 않아 쉽게 토착화되지 못하였다가, 근대에 들어와 개량종이 도입되면서 과수로 재배가 가능하게 된 것으로 여겨진다.

개암, 밤, 은행, 잣, 호두 등 5종의 견과류 중 개암과 은행은 그 분포지역이 한국, 중국, 일본 등이다(한국문화재보호재단편 1997). 밤의 경우 삼국시대에 이에 대한 기록이 있으며, 한국에서는 중국이 원산지인 평양밤과, 한국 고유의 재래종이 남부지역에서 재배되고 있다. 또 잣은 삼국시대에 중국 사신에게 이를 판 기록이 남아 있다고 한다. 호두는 남동유럽과 서아시아 등이 원산지이며, 한국에는 4세기 말 중국을 통해 유입되었다. <Table 9>는 한국이 원산지가 아닌 견과류의 원산지를 나타낸 것이다.

3. 현재 한국 식생활에서 이용하고 있는 주요 채소 과일류의 도입 시기와 실크로드

<Table 10>은 한국의 주요 채소 과일류의 원산지를 지역별로 분류한 것이다. 원산지가 한국이 아닌 채소 과일류 중

모과, 매실, 복숭아 등 동북아시아가 원산지인 것이 19종, 순무, 유채, 딸기 등 유럽인 것이 19종으로 가장 많았다. 그 다음은 서남아시아, 남아시아, 동남아시아로부터 각각 13, 8, 4 종의 채소 과일류가 한국에 유입되었다.

동북아시아가 원산지인 것들은 대부분 중국이 원산지로 오래전에 한국에 유입되어 과실수로 이용되어 오고 있었다. 그 외에는 실크로드를 이루고 있는 유럽, 서남아시아, 남아시아 등의 지역이 원산지이었으며, 유럽의 경우에는 지중해 지역, 서남아시아의 경우에는 이란, 아프가니스탄 등 실크로드에서도 특히 중요한 위치를 차지하고 있는 지역에 집중되어 있음을 확인할 수 있었다. 또 남아메리카와 북아메리카가 원산지인 식재료의 경우, 원산지에서 유럽을 거쳐 실크로드 해상로를 따라 한국에 유입되었을 것으로 생각된다. 이를 통해 채소류와 과일류의 대부분이 실크로드를 통해 한국에 유입되어 토착화되었음을 추론할 수 있었다.

원산지가 한국이 아닌 채소 과일류 중 도입시기가 명확한 것을 대상으로 하여 한국에 도입된 시기를 시대별로 구분하여 <Table 11>에 나타내었다. 삼국시대에 유입된 것은 가지, 매실, 무, 배추, 상추, 순무, 오이, 참외 등 14종으로

<Table 11> Inflow times of some vegetables and fruits into Korea

Kind	Period The Period of the Three States	The Period of United Silla	Goryeo	Joseon	The Tempire of Korea	The Republic of Korea
Citrus fruit	○					
Eggplant	○					
Hot pepper				○		
Carrot				○		
Jujube			○			
Perilla seeds	○					
Perilla leaf	○					
Strawberry						○
Garlic		○				
Japanese apricot	○					
Radish	○					
Fig					○	
Korean cabbage	○					
Leek	○					
Lettuce	○					
Celery						○
Ginger		○				
Pomegranate				○		
Water melon			○			
Turnip	○					
Spinach				○		
Crown daisy			○			
Asparagus						○
Cabbage						○
Onion					○	
Cucumber	○					
Muskmelon	○					
Sesame	○					
Tomato				○		
Grape			○			
Pumpkin		○				
Walnuts	○					
Total	14	3	4	5	2	4

가장 많은 부분을 차지하고 있었다. 현재 한국 음식문화에서 중요한 양념으로 널리 이용되고 있는 들깨와 참깨 등의 종실류도 이 시기에 한국에 도입되어 이용되고 있다(Han 2005). 삼국시대 이후에도 통일신라시대에 마늘, 생강, 호박 등 3종, 고려시대에 대추, 수박, 쪽갓, 포도 등 4종, 조선시대에 고추, 당근, 석류, 시금치, 토마토 등 5종, 대한제국시대에 무화과와 양파 2종, 그 이후 대한민국에 들어 딸기, 샐러리, 아스파라거스, 양배추 등 4종이 지속적으로 한국에 유입되어 토착화 되고 있음을 확인할 수 있었다.

신라시대부터 고려시대까지 한국에 도입된 채소 과일류 대부분은 원산지가 유럽과 서남아시아이며 중국을 통해 한국에 유입되었다. 이 시기는 실크로드의 전성기에 해당하며 당과 이슬람제국간의 교류가 가장 활발하였으며, 동서 문물 교류 또한 여러 분야에서 활발하게 이루어지던 시기이었다는 사실과 일치한다. 16세기부터는 남아메리카와 유럽의 해상교역이 활발하게 이루어졌는데, 이때부터 남아메리카의 문물이 유럽에 유입되기 시작하였으며, 서남아시아, 인도, 동남아시아를 거쳐 동북아시아까지, 즉 실크로드 해상로를 따라 전파되었다(정수일 2002). 남아메리카가 원산지인 고추와 토마토는 17세기 조선시대에 동남아시아를 거쳐 중국과 일본을 통해 한국에 도입되었는데, 이 시기와 경로 또한 실크로드 해상로가 발전하였던 시기와 일치함을 알 수 있다.

이러한 결과를 통해 삼국시대 이후 한국에 유입된 채소 과일류는 대부분이 원산지에서 한국까지 실크로드를 거쳐 전파된 것으로 추론할 수 있었다. 또 실크로드를 통한 여러 가지 채소 과일류의 유입은 이용 가능한 식재료의 종류를 증가시켜 한국의 음식문화를 더욱 다양하게 변화시킨 것으로 볼 수 있었다.

문화의 소통은 결코 일방적인 것이 아니고 상호교환적인 관계로 성립되며 실크로드를 통한 문화의 교류도 그러하다. 그러므로 실크로드를 통해 식재료뿐 아니라 조리법도 한국으로 유입되었을 것이며, 반대로 한국의 것이 다른 지역으로 전파되기도 하였을 것이다. 앞으로 이와 관련된 더욱 상세한 조사와 연구가 이루어져야 할 것으로 생각된다.

III. 결 론

현재 한국에서 주로 이용되고 있는 채소 과일류 94종을 대상으로 원산지, 유입경로와 시기 등을 조사하였으며, 이를 통해 한국 식생활과 실크로드의 관계를 알아보았다. 조사 대상 중 한국이 원산지가 아닌 것은 열경채류가 17종으로 가장 많았으며, 근채류와 과채류가 각각 9종, 핵과류가 7종, 종실류와 인과류가 각각 6종, 장과류가 2종, 견과류가 1종으로 모두 57종 이었다. 이들 대부분은 원산지가 유럽,

서남아시아, 남아시아 등 실크로드에서 중요한 위치를 차지하고 있는 지역에 밀집되어 있었으며, 한국의 인접 국가를 통해 유입되었다. 이러한 채소 과일류 대부분은 실크로드의 주요 지역이 원산지로 삼국시대 이전부터 지속적으로 한국의 인접 국가를 거쳐 한국으로 유입되었으며, 조선시대에 토착화되었음을 확인할 수 있었다. 이를 통해 현재 한국에서 이용하고 있는 일부 채소 과일류가 실크로드를 거쳐 한국에 유입되었으며, 그 결과 한국의 음식문화는 더욱 다양한 형태로 변화되었을 것으로 추론할 수 있었다.

감사의 글

This work was supported by the Korea Research Foundation Grant funded by the Korean Government (MOEHRD) (KRF-2005-A020106-AM0003).

■ 참고문헌

- 김상보. 2001. 한국의 음식생활문화사. 광문각. 서울
 무안군사편찬위원회편. 1994. 무안군사. 무안군. 무안군
 염초애, 장명숙, 윤숙자. 1996. 한국음식. 효일문화사. 서울
 윤서석, 윤숙경, 조후중, 이효지, 안명수, 안숙자, 서혜경, 윤덕인, 임희수. 2000. 벼, 잡곡, 참깨 전파의 길. 신광출판사. 서울
 윤서석. 2001. 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사. 서울
 윤서석, 이기열, 유태중, 안명수, 조후중, 이효지, 권태완. 2002. 한국음식대관 제1권 한국음식의 개관. 한림출판사. 서울
 이성우. 1984. 한국식품문화사. 교문사. 서울
 이성우. 1992. 동아시아 속의 고대 한국식생활사연구. 향문사, 서울
 정수일. 2002. 실크로드학. 창작과비평사. 서울
 한국문화재보호재단편. 1997. 한국음식대관 1. 한국음식의 개관. 한국문화재보호재단. 서울
 황혜성, 한복려, 한복진. 2005. 한국의 전통음식. 교문사. 서울
 Chun IP. 2006. The Transmission of The Three Level Musical from through Silk Road. 공연문화연구, 12:297-319
 Han BJ. 2002. Using the Red Pepper in Korean Traditional Cuisine. J East Asian Soc. Dietary Life, 12(2):173-186
 Han BJ. 2005. A Study of Use of Sesame and Sesame Oil in Traditional Korea Cuisine. East Asian Soc. Dietary Life, 15(2):137-151
 Lee SY. 2005. The Silk Road and Its Effect on Korean Culture. 경영사학, 20(1):29-54
 Lee BH. 2003. Type of Syllable Names of Cognate Relationship in the Music of Korea and Silk Roads. 한국음악연구, 34:7-36
 Song ES. 2001. Transition in the Subsistence Patterns in Neolithic Korea. 호남고고학보, 14:95-118

(2007년 6월 12일 접수, 2007년 12월 10일 채택)