



2015년 수집종

엽근채류

엽채류에는 배추, 갓, 상추, 시금치, 아욱, 상배추 등이 있고,
근채류에는 당근, 무, 비트, 생강 등이 있다

무

무는 재배역사가 6000년 전에 이르고 있어 우리 민족과는 매우 인연이 깊은 채소이다. 그 학명인 *raphanus*의 뜻이 매우 빠르게 자란다는 그리스어의 어원에서 온 것이고, 허균은 무를 달마다 파종하고 달마다 먹을 수 있다고 기록한 것에서 볼 수 있듯이 성장이 빨라서 쉽게 양념으로 사용할 수 있는 것이 특징이다. 기록에 의하면 나주종은 뿌리가 크고 연하고 물이 많아 김장용으로 적당하고, 서울 쪽의 무는 작고 짧으며 끝이 굵고 단맛이 많다고 한다.



배추

배추의 원산지는 지중해 연안이지만, 우리나라는 김치라는 세계적인 발효음식을 알세워 배추 육종의 선봉에 서고 있다. 특히 배추는 김장김치의 주원료로 지금의 고추가 들어오기 전부터 김치를 담구었는데 그 원형이 지금 예산 봉산지역에 '삭힌 김치'로 남아 있다. 그 삭힌 김치는 지금의 신종 배추보다는 단지 재래종 배추로 담글 때 제 맛을 낸다하여 김치의 원류로 인정 받고 있다.

토종 배추로는 초기 배추인 개성 배추에서 발전되어온 조선 왕실의 어채인 서울 배추, 의성배추, 줄배추, 월동초, 산동초 등이 있다.

과채류

과채류에는 가지, 고추, 박, 수박, 참외, 오이, 토마토, 호박, 동아, 딸기 등이 있다.



수박과 참외

소설가 황순원 선생의 '소나무'라는 소설에서도 낭만적이고 순수한 마음을 표현하는 데 사용했듯이 수박은 원두박, 참외는 서리라는 말로 농촌의 여름 풍경과 풍속을 대표해 왔다. 참외의 원산지는 아프리카 니제르강 연안으로 우리나라에서는 삼국시대 이전부터 재배되어 왔다. 한편 남아프리카가 원산지인 수박은 고려 때 몽고귀화인인 홍다구가 들여왔다는 기록이 있다.

오이

오이의 학명인 *Cucuma*는 라틴어로 '가운데가 빈 식기'를 의미한다. 아마 오이를 가운데 두 조각내면 과실 속이 비어있는 모습이 텅 빈 식기 모양에서 비롯된 이름일 것이다. 우리 토종 오이도 늙은 노각 오이를 잘라보면 가운데가 비어있는 것이 그 특성이 지금까지 남아 있는 것으로 보인다. 우리나라에 오이가 도입된 것은 원산지인 인도 서북부에서 중국을 거쳐 통일신라시대에 재배한 기록이 있다.

