

# 열근채류

열근채류에는 배추, 깃, 삼추, 서금치, 아죽, 양배추 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 김장을 으로 적당하고, 서울 떡섬 무는 작고 짙으며 끝이 굽고 단맛이 많다고 한다.



## 배추

배추의 원산지는 지중해 연안이지만, 우리나라에는 김치라는 세계적인 발효음식을 앞세워 배추 육종의 선봉에 서고 있다. 특히 배추는 김장김치의 주원료로 지금의 고추가 들어오기 전부터 김치를 담그었는데 그 원형이 지금 예산 봉산지역에 '사헌 김치'로 남아 있다. 그 식헌 김치는 지금의 신품종 배추보다는 단지 재래종 배추로 달글 때 제 맛을 낸다하여 김치의 원류로 인정 받고 있다.

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

# 과채류

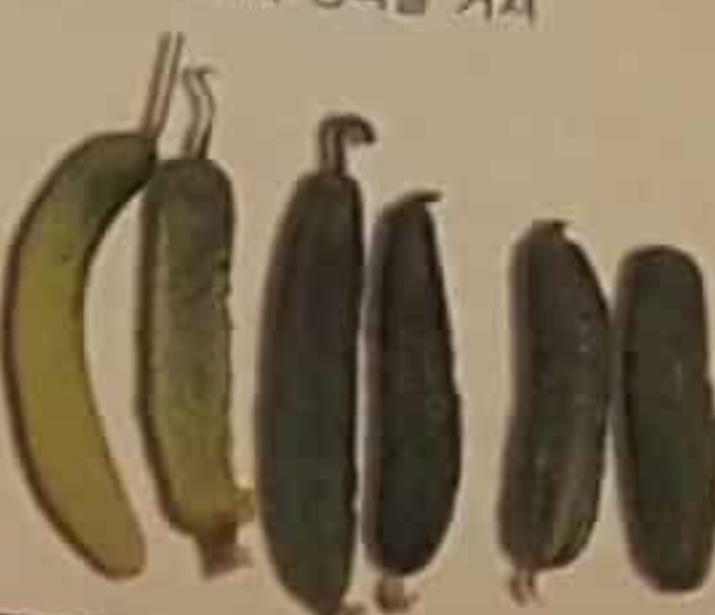
과채류에는 가지, 고추, 박, 수박, 참외, 오이, 로아로, 호박, 동아, 딸기 등이 있다.

## 수박과 참외

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

## 오이

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



2015년 수집종

