

채소순례

동 아

⑥

경북대학교 농과대학

교수 이 우 승

[학명] Benincasa hispida(THUNB) COGN(=B. cerifera SAVI=Cucurbita hispida THUNB=C. cerifera FISCH) (Cucurbitaceae, 박과)

[영명] White gourd, Wax gourd, Ash gourd, Chinese preserving melon, white gourd melon, Zit-kwa, Tunka, Benincasa.

[중국어]冬瓜, 茭瓜, Tung-kwa

동아는 동과(冬瓜)라고도 부르는 동양적인 과채(果菜)인데 수분이 많고 익혀서 먹거나 국에 넣어서 먹기도 하는데 채소로서 중요한 것으로 발달되지는 않았다.果皮에 특유한 흰 납물질이 덮혀 있어 영어의 이름(White gourd, Wax gourd, Ash gourd)이 나왔다. 동아는 늦게까지 수확될 수 있고 겨울동안 저장이 된다는 뜻이 있다.

학명의 베닌카사(Benincasa)는 이태리의 귀족이며 식물학교수였던 베닌카사(BENINCASA)의 이름으로부터 나온 것이다. 세리페라(cerifera)는 납(蠟)물질이 있다는 뜻이고 히스피다(hispida)는 다소 거칠른 털이 있다는 뜻으로 다같이 과일 표면의 상태를 나타내는 것이다.

동아의 원산지에 대해서는 여러 가지의 설이 있으나 열대아시아 특히 인도네시아의 자바(Java)섬을 중심으로 야생이 있다고 하므로 이 지역에서 원산된 것으로 보고 있다. 따라서 동아는 동남아시아에서 중국에 들어온 것 같다.

중국에서는 상한론(傷寒論, 后漢代의 建安 즉, 196~220年 사이에 張仲景이 지은 醫書로서 熱病에 對한 치료법을 說明하고 있음)의 처방속에 동아의 종자가 나오고 있다. 상한론은 화남(華南, 남중국)의 문화권을 중심으로 발달한 의학의 책이므로 2세기경에 별

인도네시아 原産說이 가장 注目받고 있어

서 남중국에서 동아가 보급된 것 같다. 3세기경에 편찬된 광아(廣雅: 魏나라의 張揖 편찬)에 동아가 나오는 것으로 보아 화남(華中)을 거쳐 화북(華北)에 들어간 것으로 생각된다. 중국의 양무제(梁武帝)때 도홍경(陶弘景, 452-536)이 편찬한 명의별록(名醫別錄)에서는 동아의 종자를 백과자(白瓜子)라고 하였다. 제민요술(齊民要術, 530-550)에서는 동아의 재배법과 이용법의 설명이 있고 1578년에 완성된 본초강목(本草綱目, 明代의 李時珍)에는 동아가 겨울에 익으며 서리가 내린 후에 수확하므로 동아(冬瓜)라고 한다는 것이다. 현재 중국에서는 널리 재배되고 있다.

우리나라에 도입된 내력은 밝혀져 있지 않으나 가장 오래된 의서(醫書)인 고려시대의 향약구급방(鄉藥救急方, 1214-1259)이나 고려말에 저술된 중국어 학습서인 노길대(老乞大)에는 동아에 대한 기록이 있다. 이조말기의 물명고(物名考, 1801-1834 柳僖 지음)에는 동아(冬瓜)를 백과(白瓜), 수지(水芝), 지지(地芝)라고 부른 기록도 있다. 현재까지 서울 근교에서 조금씩 재배되어 왔을 따름

이다.

인도에 도입된 시기는 명백하지 않으나 16세기초에 코모란가(Co-molanga)의 이름으로 기록이 있고 지금은 전역에서 재배되고 있으나 크게 중요시 되고 있지 않다. 말레이반도에서는 17세기 중엽에 말라카(Malacca)에서 재배된 기록이 있으나 종자는 태국의 파타니(Pattani)에서 가져 왔다고 한다. 태국의 푸켓섬(Puket島)과 말레이시아의 곤(Pagon)에서는 재배가 많다고 한다. 대만과 일본의 오키나와에서도 재배가 많다.

유럽에서는 16~17세기경에 노오더(NAUDIN, 1815-1899)씨에 의해서 소개 권장되어 현재 주로 프랑스에서 식용이 많다고 한다. 미국에는 1884년 프랑스로부터 종자가 도입되었고 뉴우요르크의 농사시험장에서 처음으로 시험재배 되었다고 한다.

동아는 인도에서 과실이 둥근형과 장타원형이 있고 과실이 잘 섞이지 않으므로 냉장하지 않더라도 1년간 저장된다. 과실의 무게는 2~10kg이나 큰 것은 35kg에 달하는 것도 있다. 동아종자의 발아는 30°C 가까운 고온이 필요하고 기타 재배관리는 호박에 준한다.

전 파

동남아시아→華南→華中→華北

동아의 이용은 보통 과실을 익혀서 먹는다. 맛이 순하고 소화가 잘 된다. 비만증에 가까운 사람이나 소화가 잘 안되는 사람에게는 이상적인 식품이다. 다만 농후한 양념이나 맛에 순화된 사람에게는 조미료를 사용하거나 맛이 강한 다른 채소와 섞어서 먹지 않으면 먹기에 힘들 것이다. 열대에서는 어린 잎, 꽃봉오리 및 덩굴의 끝부분을 익혀서 먹기도 한다. 종자에는 기름성분이 있어 속에 있는 것만 먹는다. 말레이와 대만 등지에서는 과실을 설탕볶음하는데 겉껍질이나 내부 것을 제거한 과육을 3×1cm 크기로 끈어서 석회수(石灰水)에 하루밤, 낮동안 담군 후 1.2배량의 흰 설탕을 함께 넣

어 4시간동안 가열해서 조림한다.

과실성분은 수분 98.30%, 단백질 0.20%, 지방 0.02%, 탄수화물 1.00%, 섬유질 0.02%, 무기질 0.13%로서 수분이 매우 많다.

열대에서는 식용외에 약용으로서도 각 부분을 이용하고 있다.

잎즙(葉汁)은 타박상(打撲傷)을 입었을 때 열을 없애는데 바르고 잎을 그대로 붙이기도 한다. 말레이에서는 중국으로부터 수입한 잎을 태워서 재(灰)를 상처에 바르기도 한다. 종자는 한방(漢方)에서 동과자(冬瓜子) 또는 과자(瓜子)라고 하고 이뇨(利尿), 완하(緩下) 및 배농제(排膿劑)로서 사용하고 과육도 종자와 같은 작용이 있다고 한다. (계속)

고려시대 鄉藥救急方에 기록돼 있어 한국