

# 채 소 순 레

## 가 지 ⑨

[학 명] *Solanum melongena* LINN(=*Solanum esculentum* DUNAL=*Solanum melongnena* LINN var. *esculentum* NEES)  
(*Solanaceae*, 가지과)

[영 명] Egg-plant, Common eggplant, Brinjal, Melongene, Guinea squash, Aubergine, Mad apple, Jew's apple

[독일명] Eierpflanze Eierfrucht

[프랑스] Aubergine, Mélongéne

[이탈리아] Petronciana, Melanzana

[스페인] Berenjena

[포르투갈] Berinjela, Brinjela

[인 도] (Sanskrit) Vartaku, Burguna, (Hindu) Baingan, (Bangalore) Begun, Bartakon, (Punjab) Bengan, Bataun, (Assam) Bengena, (Orissa) Baigan, (Bombay)

경북대학교 농과대학

교수 이 우 승

Baigana, (Telugu) Vankaya, (Marath) Vange, (Gujarat) Vengan, (Tamil) Katharikai, Kuthirekai, (Malayala) Nazhuthana

[스리랑카] Wambotu, Katrikai

[아라비아] Bandinjan

[말레이시아] Terong, Tionh, Kelemajoeh

[인도네시아] (Java) Terong, Enchung, (Sunda) Terong, Chokrom, (Sumatra) Tiung, Chung

[태 국] Tiung

[버어마] Kha-yan

[라오스] Makhua

[캄보디아] Trap

[필리핀] Talóng

[중국어] 茄, 茄子, 吊菜子, 落蘇, 矮瓜

[내 력]

가지는 동양에서 채소로서 지역에 따라 소비가 많다. 구미지역에서는 별로 중요시 되지 않으나 서

原産 인도 동부의 야생종을 原種으로 추정

인도제도에서는 채소로서 재배되고 있다. 가지는 과실의 모양이나 크기 및 색깔의 변이(變異)가 많다. 이용하고 있는 나라에 따라 자색(紫色) 가지를 좋아하기도 하고 혹은 백색의 가지를 재배하는 등 사정이 다른데 이것은 기호의 차이에 의한 것이다. 또 과실의 크기나 모양은 조리(調理)의 방법에 따라서도 기호가 달라진다.

학명(Solanum)은 라틴어의 진정(鎮靜, Solamen)의 뜻으로부터 나온 것인데 이 속(屬)에 속하는 식물에는 진통약으로 쓰여지는 것이 많다. 또 종명(種名, melongena)은 사과(melon, Greece 古語)와 생긴다(genaein)의 합성어이다.

영명(Brinjal)은 앙그로 인디아 어원(Anglo-Indian 語源)으로 스페인어(Berenjena)와 포르투갈어(Berinjela, Brinjela)와도 동일한 어원의 명칭이다. 영명(Egg-plant)은 독일어(Eier pflanze)와 프랑스어(Aubergine) 등 다 함께 과실의 모양으로부터 알(卵)을 낳는 나무라는 뜻이 있는 말인데 처음 유럽에 소개된 것이 백색의 둥근 가지였기 때문이라 한다. 인도에서는 각지에서 어원이 비슷한

것은 옛부터 어느 특정지역에서 출발해서 각지에 전파된 것으로 추정된다.

가지(茄)는 식물을 가리키는 명칭이며 가지(茄子)는 과실을 가리키는 명칭으로 해석된다.

가지의 원산지는 인도라고 추정되고 있으며 인도 동부에 야생되고 있는 *Solanum insanus* L가 그 원종으로 추정되고 있다. 이 야생종은 가시가 많은 초본이고 과실은 둥글며 황색으로 과방(果房)에 1개 이상의 과실이 착생된다. 인도에서는 재배역사가 매우 오래되고 오늘날 인도에서는 표고 1,000 m 이상의 지대를 제외하고 전역에 분포하고 있으며 경제작물로서 중요한 채소의 하나로 취급되고 있다.

아라비아에서는 인도로부터 전파되었는데 595년경 아비센나(Avicenna, 醫師)가 가지를 바딘잔(Badinjan)이라는 이름으로 기록했고 또 9세기경 레세스(Rhaces)라는 사람이 가지에 관해서 기록한 것을 발견했다는 보고가 있다. 아라비아인은 다시 스페인에 전파하였는데 유럽에 전파된 시기는 13세기 이후로 추정되고 있다. 독일에는 1550년경 이태리로부터

스페인서 전파, 중요채소로 취급안돼 유럽

전해졌고 영국에는 1597년경 전파되었다. 유럽에서는 라틴계 민족이 조금 이용하고 있을 뿐이고 동양에서처럼 중요 채소로는 되어 있지 않다. 아프리카에는 인도로부터 페르샤 사람들에 의해서 전해진 것이라고 한다. 미국에서는 16세기경 베렌게나스(Berengenas)라는 이름으로 스페인 사람들에 의해서 전해졌고 브라질에서는 1658년 파이소(Piso)씨가 베린게라(Belingeria)라는 이름으로 재배되고 있는 것을 보았다는 보고가 있다.

중국에서도 가지의 재배사는 매우 오래이고 후위시대(後魏時代, 405—556)에 편집된 제민요술(齊民要術)에 가지의 재배와 채종에 관한 기록이 있다. 또 본초拾遺(本草拾遺, 793)에 「당(唐, 618~907) 나라시대 이전부터 곧룬자과(崑崙紫瓜)라고 했다」는 기록이 있다. 많은 품종이 기재되어 있으므로 가지가 5세기 이전에 인도로부터 중국에 전파된 것으로 추정된다.

우리나라에서는 해동역사(海東釋史, 韓致齋 撰, 1765~1814)에 의하면 신라시대에 가지의 성상(性狀)과 재배에 관한 기록이 있

으므로 삼국시대에 가지가 이미 재배되고 있었다는 것을 알 수 있다. 도입시기는 중국과의 지형학적인 관계로 보면 중국에 도입된 후 곧 우리나라에도 도입되어 재배된 것으로 추정된다. 일본에서는 8세기의 기록(日本 奈良 東大寺 正倉院 古文書, 750)에 나타나 있으므로 전파된 시기는 그 이전으로 논의되고 있는데 한국을 경유했을 가능성이 많다.

가지의 과실은 흑자색인데 그 색이 짙고 선명해야 한다. 과피의 색소는 나스닌(Nasunin)이라는 화청소(花靑素)가 과실의 표피조직에 형성된 것인데 햇빛 특히 파장이 짧은 광선이 아니면 이 색소는 형성되지 않는다. 과실이 매우 어릴때 흑색 봉투로 과실을 피복하면 흰과실의 가지로 된다. 가지의 과실은 꼭지로 덮혀진 부분에 성장대(生長帶)가 있고 그 날에 신장된 부위는 회고 몇일간 햇빛을 받은 부위일수록 색이 진하게 된다. 그래서 꼭지에 가까운 부위에는 몇개의 줄무늬가 생긴다. 화청소의 형성은 품종의 유전적 특성인데 품종에 따라 색깔의 착색정도가 다르다. 꼭지 바로 밑에 햇빛을 받지 않는 부

韓國

海東釋史에 의하면 三國時代재배

위이라도 적자색으로 착색되는 품종이 있는데 이러한 품종은 대개 육질이 연하고 껍질이 얇으며 절임용(漬物用) 또는 자물용(煮物用)으로 이용된다. 가지에서는 화청소가 형성되지 않는 품종도 있는데 이 경우에는 엽록소가 형성되어 담녹색의 푸른 가지로 된다. 엽록소도 형성되지 않게 되면 백색 또는 황색 가지로 된다. 동남아시아등지에는 백색의 가지가 많다.

[종류와 병종]

가지의 근연종(近緣種, *Solanum* 속)으로서 열대지방에서 과실이 나 잎을 이용하고 있는것이 많다. 동아시아에서 중요한 것을 들면 다음과 같다.

1. *Solanum aculeatissimum* JACQ., [말레이시아], Terong asam hutan

태국, 말레이시아, 인도네시아의 스마트라섬과 자바섬에 분포되어 있다. 가시가 매우 많고 키가 낮은 초본인데 과실은 등갈고 등황색(橙黃色)이다. 말레이시아에서는 과실을 익히거나 구어서 먹기도 한다. 태국에서는 카레에 넣어서 먹는다. 그의 약용으로도 쓰여진다.

2. *Solanum blumei* NEES [말레이시아] Terong chator

말레이시아, 인도네시아의 스마트라섬과 자바섬에 분포되고 있는데 키가 낮고 초세가 작다. 말레이시아에서는 남부의 산록지대에 자생되고 있다. 자바섬에서는 잎을 채소로서 식용되고 과실은 붉게되어 익는데 감미가 있어 식용이 가능하다.

3. *Solanum coagulans* Forsk. [말레이시아] Terong perat

동남아시아의 열대에 분포하고 키는 낮고 초세는 작다. 과실은 황색이고 식용이 가능하다.

4. *Solanum ferox* LINN [말레이시아] Terong asam

아시아 열대에 분포되고 있으며 가시가 많고 키는 작다. 말레이시아에서는 인도네시아의 자바섬으로부터 도입한것이라고 한다. 꽃은 희고 과실은 황숙(黃熟)하는데 익어감에 따라 산미가 많아진다. 숙과(熟果)는 과면에 털이 있는데 이 털을 제거하고 데치거나 삶아서 산미채소(酸味菜蔬)로서 먹기도하고 인도, 태국 및 말레이시아에서는 카레에 넣어 신맛(酸味)을 증가시킨다. 그의 종자와 뿌리는 약용으로 쓰인다.

5. *Solanum indicum* LINN. [말레이시아] Terong pipit hijan [태국] Mouk muak

인도, 말레이시아를 위시해서

동남아시아에서 볼 수 있고 키가 낮다. 어린 과실을 쪼개서 익혀서 먹거나 카레에 넣어서 먹는다.

6. *Solanum macrocarpon* LINN.,

[인도네시아의 자바섬] Terong enkol

아프리카원산으로 열대의 각지에서 재배되는 초본으로 보기에 는 가지와 비슷하다. 꽃은 엷은 자색이고 잎은 부드럽고 털이 없다. 과실은 백녹색으로 꼭지가 매우 크다. 주로 잎이 식용에 쓰인다. 헤인(K. Heyne)씨에 의하면 말레이시아에 도입된 시기는 1910년경이라고 한다.

7. *Solanum nigrum* LINN., [영

명] Black nightshade, [인도 Hindu] Makoi, [말레이시아]

Terong meranti[인도네시아의 자바섬] Ranti

온대남부와 열대에서는 일반적으로 잡초이나 열대에서는 재배되기도 한다. 꽃은 희고 과실은 익으면 색깔이 검어진다. 온대지방에서는 유독식물이라고 해서 멀리하고 있으나 인도와 동남아시아에서는 자식채소(煮食菜蔬, Potheb)로서 쓰인다. 오크세(J.J. Ochse)씨에 의하면 자바섬에는 2계통이 있고 대과계(大果系 Daunranti)는 시장에서 매매되고 있다. 아프리카에서도 식용이 많고

모리시어스(Mauritius)에서는 유명한 채소이다.

8. *Solanum quitoense* LAM

남미 북부 안데스지대의 원산으로 에쿠아도르나 볼리비아의 해발 1,000~2,000m 지대에서 재배되고 나란지라스(Naranjillas)라고 부르고 있다. 키는 중간정도로서 높이 2~3m, 잎은 길이 45cm에 달하는 대엽(大葉)이고 잎가에 톱니가 있다. 오랜지와 닮은 과실로서 과면에 털이 있고 원산지방에서는 녹색이고 신맛이 있는 과육으로부터 주-스틀 채취한다. 또 과실로서 브래사부, 파이(pie)를 만든다. 말레이시아에서는 구릉지에서 생육되고 있다한다.

9. *Solanum torvum* SWARTZ

[말레이시아] Terong pipit puteh

열대에서 많이 볼수있고 초본성인것으로 생각될 정도로 키가 낮고 작다. 잎 뒷면에는 짧은 털이 있고 꽃은 희며 과실은 익으면 황색이 된다. 동남아시아 여러나라에서는 미숙된 과실을 데쳐서 먹기도하고 카레에 넣어 먹기도 한다. 잎과 뿌리는 약용인데 약맛을 매우 좋게한다.

10. *Solanum trilobatum* LINN.

[인도의 Tamil] Poddu [taleh,

## Thuthuvelai,

동남아시아원산으로 반덩굴성이며 말레이지아에서 채배되고 있다. 꽃은 엷은 자색이고 과실은 백녹색으로 쓴맛이 있으나 생식 또는 자식(煮食)한다. 뿌리와 줄기는 약으로 쓰인다.

### 11. *Solanum verbascifolium*

ILNN., [말레이지아] Terong

pipit, [태국] Katai, [인도네시아의 자바섬과 선다섬] Teter,

열대지방에 널리 분포되고 있는데 키가 낮고 작다. 과실은 직경 1.5cm 전후이고 황색으로 둥근형인데 성숙되면 흑색이 된다. 주로 약으로 쓰여지나 과실은 요리에 쓰여지기도 한다.

### 12. *Solanum xanthocarpum* SC-

HRAD et WENDL., [스리랑카] Ela-batu,

인도원산으로 열대의 각지에서 야생화 되어 있다. 가지가 매우 많고 과실의 크기는 2m, 과실이 익으면 붉게 되고 즙이 많다. 과실은 식용되고 식물체는 모두 약으로 쓰인다.

또 가지(*Solanum melongena* LINN.)는 과실의 모양, 크기, 색깔에 의해서 다음의 7변종(變種)으로 분류되고 있다.

#### 1. *Solanum melongena* L. var. *dipressum* BAILEY,

일본에서 육성된 변종으로 과실은 작고 둥근형인데 흑자색이다. 가시는 거의 없고 비교적 서늘한 기후에 적합하다. 일본에서는 대표품종(蔓細千成, 眞黑, 山茄, 江戸茄, 橋田, 古河, 帶紫)이 많다.

#### 2. var. *Oblongo-cylindricum*

HARA

다소 만생이고 초세가 강건하며 과실은 세장(細長)한데 크고 긴 원통형으로 흑자색이다. 일본에서는 각지방별로 대표품종(佐士原長茄, 富崎長茄, 博田長, 久留米長, 熊本長, 長崎長, 薩摩長, 津田長, 大阪長, 仙長 등)이 많다.

#### 3. var. *anguineum* HARA

뱀가지로 불리어지고 있는데 지금으로부터 100여년전에 중국에서 일본에 전파된 것이다. 과실은 가늘고 긴 원주형(丹柱形)으로 직경이 2~3cm에 지나지 않으나 길이는 40~50cm에 달한다. 과색은 자색으로부터 주황색까지 여러가지가 있고 과육은 연하다. 단생이고 내병성이 강하며 결실수는 많으나 성숙되면 과육이 연화되어 맛이 떨어지므로 미숙시에 수확해야 한다. 대표품종(支那大長, 淸國大長, 淸國水茄)이 있으나 모두 동일한 것으로 추정

된다.

4. var. *marunasu* HARA

초세는 강하고 만생이다. 과실은 중형 또는 대형인데 난형(卵形) 또는 편구형(扁球形)으로 둥글다. 과색은 흑자색이고 과육이 충실해서 자식(煮食)용으로 적합하다. 일본에서 대표품종(巾着, 大丸, 芹川, 大仙長, 山科, 山城 등)이 많다.

5. var. *Pumilio* HARA

키가 낮은 왜성(矮性)으로 줄기의 높이 30cm정도이다. 과실은 체란크기로 처음에는 흰색이

나 성숙되면 황색으로 된다. 과육이 단단하므로 식용되지 않으나 관상용(觀賞用)으로 재배된다.

6. var. *esculentum* Nees

미국에서 재배되고 있는 큰가지이다. 과실은 대형 또는 중형이며 둥글고 흑자색이다. 미국에서 대표품종(Black Beauty, New York Purple 등)이 있다.

7. var. *viridescens* Hara

푸른 가지로 불리어지기도 한다. 잎과 줄기도 담녹색이고 꽃은 희다. 과실과 꼭지도 담녹색이며 과실은 둥글다.

