사상체질의학회지 2007;19(3):20-29
J of Sasang Constitutional Medicine
Vol. 19, No. 3, 2007:20-29
http://www.esasang.com

배추(菘)의 語源 연구

김종덕 · 이은희*

사당한의원, *경희대학교 한의과대학 한의학과

Abstract

Origin of Chinese Cabbage(Pe-tsai)

Kim Jong-Dug, Lee Eun-Hee*

Sa-dang Korean Medical Clinic, *College of Orinetal Medicine, Kyunghee Univ.

1. Objectives

We know that the origine of the pe-tsai is from 백채(白菜: pronounced as bak-tsai, meaning white vegetable). But some literatures said that the japanese butterbur(*Petasites japonicus* (Sieb. et Zucc.) Maxim) is from 백채(白菜: pronounced as bak-tsai), too. These two words have same origin. It makes us get into a mess. So We are about to study the origine of the pe-tsai more. Also, we investigated its historical origin, properties and Sasang constitutional medicine's efficacy.

2. Methods

We reviewed farmings(e.g. 山林經濟, 林園經濟志), dictionarys(e.g. 訓蒙字會), encyclopedia(e.g. 物名攷), books on herbs and medicines to summarize literatures about the pe-tsai.

3. Results and Conclusions

(1) The origin of term, pe-tsai is sung(菘), named after a pine tree(松, chineses character pronounced as song) which we can see throughout a year. Also, pe-tsai was called white vegetables(白菜, pronounced as bak-tsai) because its appearance is green and white. Therefore, the pronounciation of sung(菘) derives from its character and we also say bak-tsai(白菜), which came from its looks.

(2) Today we pronounce pe-tsai into bae-tsu(배추) in korean. There are pronunciational developments of this word : bak-tsai(白菜) → bae-tsae(비치) → bae-tsa(비ᄎᆞ) →bae-tsa(비차) → bae-tsae(배채) → bae-tsu(배추).

(3) Our ancestor used bak-tsai(白菜) as the name of japenese butterbur, which was different from China. The latter times of Joseon(조선), however, sometimes bak-tsai(白菜) meant pe-tsai. Afer the year of 1800, bak-tsai(白菜) only meant pe-tsai. So when we try to translate our ancestor's books, we must examine carefully their published year.

(4) Pe-tsai is used for baby's erysipelas, boil, fever in the chest, thirst after alcohol drinking and kind of diabetes. It helps digestive organs as well. Pe-tsai is used for stress, fever in the chest and cough with fever of Soyangin and Tayangin in Sasang Constitutional Medicine.

Key Words : Chinese Cabbage(Pe-tsai), Japanese Butterbur, Taeyangin, Soyangin, Etymology

• 접수일 2007년 07월 25일; 승인일 2007년 11월 29일
• 교신저자 : 김종덕
서울 동작구 사당2동 144-7 사당한의원, 156-816
Tel : +82-2-592-1772 Fax : +82-2-592-6370
E-mail : sa-dang@hanmail.net

www.kci.go.kr

Ⅰ. 緖 論

대표적인 채소 반찬인 김치의 주된 재료는 배추이다. 『物名考』(1830)를 살펴보면 '일반적으로 채(菜)라고 하면 대부분 배추를 지칭하는 것이다[1]'라고 하여 예전부터 배추가 채소[菜]의 대명사였음을 알 수 있다. 우리나라 기후에 알맞아 많이 재배되며 기후변화에 따라 수확량의 변동폭이 매우 크지만 사시사철 생산이 가능한 것이 배추이다. 도홍경(陶弘景, 456～536)은 '배추에는 여러 가지 종류가 있지만 사실상 같은 무리이다. 그 맛의 유무를 떠나 채소 가운데 사시사철 항상 먹을 수 있는 것이 배추이다[2]'라고 하여 배추를 계절에 상관없이 항상 먹을 수 있다고 하였다. 『東醫寶鑑』에서도 배추는 쓰임새가 많아 예전부터 국, 제수(薑水), 김치 등으로 응용되어 장위(腸胃)를 뚫어주고 속을 편안하게 도와준다고 하였다[3].

중국에서 배추가 일반화된 시기는 북위(北魏, 530～550)시대이다. 북위(北魏)시대에 출간된 농서 『齊民要術』에 의하면 음력 정월달에 배추를 심었다는 기록이 나온다[4]. 그리고 '배추와 무[蘆菔]를 심는 방법은 순무[蕪菁]와 동일하다. 배추[菘菜]는 순무와 비슷하지만 털이 없고 크기가 크다. 방언(方言)에 순무이면서 자색꽃을 피는 것을 노복(蘆菔, 무)이라고 한다. 그러나 노복(蘆菔, 무)의 뿌리와 열매는 크다. 그리고 각(角)과 뿌리 잎을 모두 생식할 수 있으므로 노복(蘆菔)이 순무는 아니다[5]'라고 하여 배추, 무, 순무를 구별하고 있다.

그렇다면 우리나라에서는 언제부터 배추를 길렀을까? 중국에서 우리나라에 배추가 전래된 것이 대략 삼국시대로 추정되나, 이를 뒷받침할 만한 문헌근거는 현재 발견되지 않고 있다. 다만 현존하는 문헌 중 배추에 대한 최고의 기록은 『鄕藥救急方』(1236)으로 보고 있다. 여기에서 배추를 이두문자로 '無蘇(무소)'라 하였는데[6], 아마 고려시대에 순무[蕪菁]와 배추를 혼동하여 기록하지 않았을까 추정되나 좀 더 연구가 필요하다. 성현(成俔, 1439～1504)은 『慵齋叢話』에서 '채소와 과실은 토질에 맞추어 심어야 이익을 거둘 수 있다. 지금의 동대문 밖 왕십리[往審坪]에는 순무, 무, 배추 등을 심고, 청파역과 노원역은 토란이 잘 된다[7]'고 하여 조선초에 배추를 근교원예로 많이 재배하였음을 보여주고 있다. 이 기록으로 미루어 보면 조선초기에 이미 배추가 광범위하게 재배되었으며 토질에 따라 배추의 품질이 달랐음을 짐작하게 한다.

이러한 배추의 어원은 백채(白菜)로 알려져 있다. 그러나 1800년대 이전의 문헌에는 백채(白菜)가 배추가 아닌 머위를 의미하는 경우가 많아 논란의 소지가 있다. 또한 문헌에 따라 백채(白菜)가 배추를 의미하기도 하고, 배추와 머위를 동시에 의미하는 경우도 있어 더욱 혼란을 주고 있다. 이번 논문에서는 배추의 어원에 관한 문헌적 고찰을 정리해 보고자 한다.

Ⅱ. 本 論

1. 배추[菘]의 발음변천

배추(Brassia campestris subsp. napus var. pekinensis M)는 한문으로 '숭(菘)' 또는 '숭채(菘菜)'라 하는데,

1) 柳僖, 『物名考』「菘」 비ᄎᆞ. 菜 凡華人單言菜者 多指此菜. 春菜 春稙. 白菜 仝. 菘菜 夏稙. 秋菜 秋稙. 葵菜 仝. 冬葵 冬稙. 蹋菜 晩冬之稙. 黃芽菜 入窖生黃. 箭竿菜 其莖肥大 而小葉者 曰箭竿(竽를 교정)白. 梵菜 仝. 牛肚菘 葉最大者. 熊踯菘 一種肥美者. 藏菜 醃藏過冬. 黃薹 薹爲菹菜之通稱 而古人多以菘爲菹 故曰黃薹 只緣薹與薹字相混 遂謂擣辛物爲之 誤矣 김치. ○或曰 細切曰薹 全物曰菹. 菹. 諸. 鹹菜 仝

2) 李時珍, 『本草綱目』 菘」 弘景曰 菘有數種 猶是一類 止論其美與不美 菜中最爲常食

3) 許浚, 『東醫寶鑑』 菘菜」 通利腸胃 作羹作薹菹常食(本草)

4) 賈思勰, 『齊民要術』「種葵」 崔寔曰 正月可種 瓜瓠葵菘芥薤大小葱蘇苜蓿及雜蒜 但種此二物 皆不如秋六月六日 可種葵 中伏後可種冬葵 九月作葵菹乾葵

5) 賈思勰, 『齊民要術』「蔓菁」 蒸乾蕪菁根法 種菘蘆菔(蒲北反) 法與蕪菁同 (菘菜似蕪菁 無毛而大 方言曰 蕪菁紫花者謂之蘆菔 案蘆菔根實粗大 其角及根葉 並可生食 非蕪菁也) 秋中賣銀十畝得錢一萬 廣志曰 蘆菔一名雹突

6) 『鄕藥救急方』 藥性相反」 有甘草 勿食海藻 菘菜(無蘇).

7) 成俔, 『慵齋叢話』 卷之七」 凡菜菓 皆隨土宜而種之 以收其利 今東大門外往審坪 種蕪菁蘿葍白菜之類 靑坡蘆原兩驛 好種蹲鴟.

www.kci.go.kr

『本草綱目』(1578)에 의하면 '배추의 성품은 겨울을 이겨낼 수 있으며 늦게까지 시들지 않고 사시사철 항상 볼 수 있기 때문에 배추에게는 소나무[松]의 절개[操]가 있다. 따라서 소나무[松]와 같은 채소[艸]라는 뜻으로 배추를 숭(菘)이라 한다. 또한 백채(白菜)라 표기하기도 하였는데 이는 청백색(青白色)의 채소(菜蔬)라는 뜻이다[8]'라 하였다. 따라서 숭(菘)은 소나무와 같이 사시사철 볼 수 있으며 월동이 가능한 것이기 때문에 붙여진 이름이고, 백채(白菜)는 배추의 형상을 보고 지어진

Table 1. The Spellings of Pe-tsai and Japanese-Buttertbur in the Ancient Korean Books

고 서	배추(한문)		배추한글	머위(한문)	머위한글
鄕藥救急方(1236)	菘		無蘇		
山家要錄(1450)				白菜	
慵齋叢話(1525)		白菜			
訓蒙字會(1527)	菘	白菜	빅치 숑.		
東醫寶鑑(1613)	菘菜		빅치	白菜	머휘
閑情錄(1618)				白菜	
海東雜錄(1670)	菘菜	白菜			
山林經濟(1715)	菘菜		빅ᄎᆞ	白菜	머휘
圖書集成(1726)(淸)		白菜			
同文類解(1748)		白菜	빅치		
及幼方(1749)	菘菜		빅ᄎᆞ		
增補山林經濟(1766)	菘菜		빅치	白菜	머회
蒙語類解(1768)		白菜	빅치		
攷事新書(1771)	菘菜			白菜	
譯語類解(1775)		白菜	빅치		
本史(1787)	菘		培菜		
濟衆新編(1799)	菘菜		빅치		
海東農書(1799)	菘	白菜	빅치	白菜	머휘
物譜(1802)	白菘, 牛肚菘		빅ᄎᆞ	白菜	머회
良方金丹(미상)	菘菜		빅치	白菜	머휘
蒙喩(1810)	菘菜	白菜	빅쵸		
閨閤叢書(1815)	숑치		빅ᄎᆞ		
雅言覺非(1819)	菘菜	白菜	븨채		
物名考(1820)	菘		빅ᄎᆞ	白菜	머휘
物名括(미상)	白菘, 牛肚菘	白菜	빅ᄎᆞ	白菜	머회
東言考畧(미상)		白菜	빅처	白菜	머우
林園經濟志(1827)	菘 牛肚菘	白菜	빅치		
農政會要(1830)	菘	白菜			
本草附方便覽(1855)	菘菜	白菜			
字類註釋(1856)	菘芸薹		빅치, 숭		
月餘農歌(1861)	菘	白菜	빅ᄎᆞ		
醫宗損益(1867)	菘菜	白菜			
廣才物譜(미상)	菘	白菜	빅ᄎᆞ		
時議全書(1800末)	菘		빅초		
字典釋要(1909)	菘		배채, 숭		
兩無神編(1931)		白菜			
小兒醫方(1936)		白菜			

8) 李時珍,『本草綱目』「菘」釋名 白菜 時珍曰 按陸佃埤雅云 菘性凌冬晩凋 四時常見 有松之操 故曰菘 今俗謂之白菜 其色青白也

www.kci.go.kr

이름임을 알 수 있다.

배추[菘]의 표기변화에 대하여 살펴보기로 하자. 현재 우리가 사용하고 있는 '배추'는 '白菜'에서 유래된 단어로 보아야 한다. 우리나라 최초의 국어사전인 『訓蒙字會』(1527)에서 배추를 '비치'라 처음으로 표기한[9] 이후 '白菜 → 비치 → 비츠 → 비차 → 배채[10] → 배추'로의 표기 방법이 변화된 다음에 오늘날의 배추라는 단어가 되었다. 따라서 지금은 서울말인 '배추'가 표준어이지만, 방언(方言)인 '배차'가 더 옛사람들의 배추발음에 가깝다고 볼 수 있다.

현재 우리나라에서 '菘'을 '숭'이라 발음하고 있는데 처음부터 이러한 발음은 아니었다. 최초의 국어사전인 『訓蒙字會』(1527)에서는 소나무를 의미하는 '松'과 같이 '菘'을 '숑'이라 발음하였지만[11], 『字類註釋』(1856)에서는 '숭'[12], 『字典釋要』(1909)에서는 현재와 같이 '숭'이라 발음한 것을 보면 '菘'은 '숑 → 슝 → 숭'으로의 발음 변화를 보이고 있다.

2. 백채(白菜)는 배추일까 머위일까?

현재 배추에 대한 어원을 백채(白菜)로 보는 것이 일반적이고 한문으로 숭(菘)이라고 한다. 그런데 문헌에 따라 백채(白菜)와 숭(菘)이 서로 다른 것으로 기록되어 있고 백채(白菜)를 배추가 아닌 머위로 표기되어 있어 논란의 소지가 있다. 이에 시대별로 백채(白菜)의 문헌을 고증함으로서 백채(白菜)가 어떠한 의미로 사용되었는지에 대하여 살펴보고자 한다(Table 1).

2.1 백채(白菜)가 머위를 의미하는 경우

전순의(全循義, ?~?)가 1450년경 집필된 것으로 추정되는 『山家要錄』에서는 '백채(白菜)를 깨끗이 씻어 1동이에 소금 3홉을 넣고 하룻밤 지낸 다음 다시 씻는다. 소금을 전과 같이 다시 넣고 항아리에 담아 물을 붓기를 다른 침채(沈菜, 김치)와 같이 한다[13]'라고 하였다. 이 문장만으로는 백채(白菜)가 배추인지 머위인지 알기 어렵다. 논란의 소지는 있지만 농촌진흥청에서 번역된 『山家要錄』에 머위김치로 보았고 당시에 여러 가지의 침채(沈菜)가 있는 것으로 미루어 백채(白菜)를 머위로 보았다. 그리고 전순의(全循義)의 또 다른 저서인 『食療纂要』(1460)에 백채(白菜)는 나오지 않고 숭채(菘菜, 배추)만 언급되고 있는 것도 또 하나의 이유이다.

광해군 시기에 간행된 『東醫寶鑑』(1613)을 보면, 숭채(菘菜, 비치)도 나오지만 별도의 항목으로 '백채(白菜, 머휘)는 성질이 평하고 무독하다. 줄기를 삶아 국이나 나물로 먹는데 맛이 매우 좋다. 우리나라 곳곳에 있다[14]'라고 나온다. 여기에서 백채(白菜)를 머위로 지칭했으며, 더구나 줄기를 삶아 나물로 먹는다 했으니 배추가 아닌 머위임이 분명하다.

許筠(1569~1618)이 저술한 『閑情錄』(1618)에는 '음력 7~8월에 종자를 심었다가 9월에 이랑을 치고 나누어 심는다. 분수(糞水, 똥물)를 자주 주되, 서풍(西風)이 불거나 구초일(九焦日)[15]에는 주지 말아야 한다. 갓[芥菜], 백채(白菜), 단무우(甜菜), 오송채(烏松菜), 함채(蔵菜)가 이에 해당된다[16]'

9) 崔世珍, 『訓蒙字會』「菜蔬」 菘 비치 숑 俗呼 白菜.
10) 池錫永, 『字典釋要』 菘 菜名 배채 숭.
11) 崔世珍, 『訓蒙字會』 木樹 松 솔 숑. 俗呼油松 又呼잣나모 曰果松 呼子曰 海松子.
12) 鄭允容, 『字類註釋』 菘 비치 숭. 菜名或芸薹.
13) 全循義, 『山家要錄』 沈白菜」 白菜淨洗一盆 下鹽三合經宿更洗 下鹽如前納甕 注水他沈菜同
14) 許浚, 『東醫寶鑑』「白菜 머휘 性平無毒 取莖煮作羹茹甚佳 處處種之(俗方)
15) 『續博物志』, 『芝峰類說』, 『課農小抄』, 『山林經濟』, 『東草單方』 등의 문헌에서는 구초일(九焦日)을 곡식을 심으면 싹이 나지 않는 날이라고 여겼다. 구초일(九焦日)은 고초일(枯焦日) 또는 고초일(苦焦日)이라고도 하였는데, 정월은 진(辰), 2월은 축(丑), 3월은 술(戌), 4월은 미(未), 5월은 묘(卯), 6월은 자(子), 7월은 유(酉), 8월은 오(午), 9월은 인(寅), 10월은 해(亥), 11월은 신(申), 12월은 사(巳)가 일진에 든 날을 말한다.(李石, 『續博物志』, 九焦日種穀 則不生芽.), (李晬光, 『芝峰類說』, 「歲時」, 九焦日種穀 則不生牙.), (朴趾源, 『課農小抄』, 「播穀」, 下種 忌丁亥 又枯焦日 不生芽 又忌田痕日 五穀種同. 直說補曰 博物志云 枯焦日 種穀不生芽 正月辰 二月丑 三戌 四未 五卯 六子 七酉 八午 九寅 十亥 十一申 十二巳 謂之枯焦日), (洪萬選, 『山林經濟』, 耕播 , 九焦日。正辰 二丑 三戌 四未 五卯 六子 七酉 八午 九寅 十亥 十一申 十二巳 謂之苦焦日), (『東草單方』, 「種痘始痛日數論」, 枯焦日 正辰 二丑 三戌 四未 五卯 六子 七酉 八午 九寅 十亥 冬申 臘巳)
16) 許筠, 『閑情錄』 治農 七八月下種 九月治畦分栽 頻用糞水澆之 遇西風九焦日 不可澆. 芥菜 白菜 甜菜 烏松

www.kci.go.kr

라고 하였다. 대부분의 사전류에서 『閑情錄』에 나오는 백채(白菜)를 배추로 잘못 이해하고 있으나 여기에 나오는 백채(白菜)는 머위로 보아야 한다. 왜냐하면 후대에 나온 『山林經濟』(1715)[17], 『增補山林經濟』(1766)[18], 『攷事新書』(1771)[19], 『海東農書』(1799)[20] 등에서 같은 문장을 동일하게 머위의 항목에서 인용하기 때문이다. 또 나누어 심는다(포기나누기)고 하였기 때문에 배추가 아닌 머위라고 말할 수 있다.

『山林經濟』(1715)에서는 숭채(菘菜, 비ᄎᆞ)와 백채(白菜, 머휘)를 구분하여 설명하고 있다. 여기에서 백채(白菜)에 대하여 '8월에 비옥한 땅을 쟁기와 호미로 갈아 거름을 주고 이랑과 두둑을 친 다음 듬성듬성 씨를 뿌린다. 싹이 3촌정도 자라기를 기다려 이랑안쪽에 심고 물을 준다. 뿌리가 자리 잡고 잎이 일어서거든 분수(糞水, 똥물)를 주는데 40일이 되면 먹을 수 있다. 9~10월에 심어도 된다[21]'라고 하여 머위에 대한 설명을 하고 있다.

『增補山林經濟』(1766)에서도 숭채(菘菜, 비치)와 백채(白菜, 머회)를 구분하여 설명하고 있으므로 백채(白菜)는 머위를 지칭한다. 또한 백채(白菜)를 '우물 근처의 낮고 습한 곳에 심는다. 널리 퍼져 무성하게 자라고 줄기는 연하고 수분이 많다. 삶아 국으로 만들거나 줄기는 구워서 먹는데 역시 좋다[22]'라고 설명하고 있다. 일반적으로 머위는 습한 곳에 잘 자라고 배추는 물빠짐이 좋은 곳에 잘 자라기 때문에 우물근처의 습한 곳은 배추가 아닌 머위를 심어야 한다. 그리고 배추는 일반적으로 잎을 주로 먹지만 머위는 줄기를 주로 먹는다. 따라서 『增補山林經濟』의 백채(白菜)는 배추가 아닌 머위임이 분명하다.

서명응(徐命膺, 1716~1787)의 『攷事新書』(1771)에 숭채(菘菜)와 백채(白菜)가 분류되어 설명되어 있다[23]. 비록 한글로 표기되어 있지 않지만 『山林經濟』의 내용과 동일하므로 『攷事新書』의 숭채(菘菜)는 배추로, 백채(白菜)는 머위로 보아야 한다.

『物譜』(1802)에는 백숭(白菘) 우두숭(牛肚菘)은 '비ᄎᆞ'라 하였고[24], 백채(白菜)는 '머회'라고 구분되어 있다[25]. 이에 대한 설명이 없어 논란의 소지가 있으나 백채(白菜)를 머위의 고어인 '머회'로 표기된 것으로 미루어 머위로 볼 수 있다.

조선후기에 저술된 것으로 추정되는 『良方金丹』에 숭채(菘菜, 비치)[26]와 백채(白菜, 머휘)[27]가 구별되어 표기되어 있다. 따라서 『良方金丹』의 백채(白菜)도 머위로 보아야 한다.

『物名考』(1830)에서는 숭(菘, 비ᄎᆞ)과 백채(白菜, 머휘)가 서로 분류되어 설명되어 있다. 특히 백채(白菜)에 대하여 '동의(東醫, 우리나라 의원)들은 머휘를 백채(白菜)라고 하는데 세신(細辛)과 모양이 비슷하다. 따라서 여기에 붙여서 적어놓다[28]'라고 하였다. 족두리풀인 세신(細辛)의 모양은 분명 배추가 아닌 머위와 비슷하다. 그리고 중국과는 다르게 우리나라에서 머위를 백채(白菜)로 표기하였다고 강조하고 있다.

2.2 백채(白菜)가 배추를 의미하는 경우

성현(成俔, 1439-1504)은 『慵齋叢話』에 '채소와 과실은 토질에 맞추어 심어야 이익을 거둘 수

菜 蔵菜.

17) 洪萬選,『山林經濟』種白菜」七八月下種 九月治畦分栽 頻用糞水澆之 遇西風 九焦日 則不可澆 (閑情錄 焦日見耕穡)

18) 柳重臨,『增補山林經濟』「白菜」七八月撒子種之 九月治畦分栽 時時澆之 遇西風 九焦日 不可澆

19) 徐命膺,『攷事新書』白菜 七八月下種 九月治畦分栽 頻用糞水澆之 遇西風 九焦日 則不可澆

20) 徐浩修,『海東農書』白菜 七八月下種 九月治畦分栽 頻用糞水澆之 遇西風 九焦日 則不可澆(閒情錄 焦日見耕播)

21) 洪萬選,『山林經濟』種白菜」머휘 八月擇肥地 以犁鉏過 用糞土淹之 打成畦壟 漫撒其子 待出芽約三寸高拔起 成行於畦內栽之 用水澆灌 待根定葉起 便用糞澆 四十日乃可食之 九十月亦可種 (神隱)

22) 柳重臨,『增補山林經濟』白菜 머회 井邊卑濕處種之 蔓延盛蕃 莖軟多水 煮作羹 茄炙食 亦佳

23) 徐命膺,『攷事新書』「白菜」八月擇肥地 以犁鋤過 用糞土淹之 打成畦壟 漫撒其子 待出芽約三寸高拔起 成行於畦內栽之 用水澆灌 待根定葉起 便用糞澆 四十日乃可食之 九十月亦可種

24) 李嘉煥 李載威,『物譜』白菘 牛肚菘 비ᄎᆞ

25) 李嘉煥 李載威,『物譜』白菜 머회

26) 『良方金丹』菘菜 비치

27) 『良方金丹』白菜 머휘

28) 柳僖,『物名考』白菜 東醫 以머휘爲白菜 亦類細辛 故附之.

www.kci.go.kr

있다. 지금의 동대문 밖 왕십리[往審坪]에는 순무, 무, 백채(白菜) 등을 심고, 청파역과 노원역은 토란이 잘 된다[29]'라 하여 지역에 따라 알맞은 작물을 소개하고 있다. 여기에 나오는 백채(白菜)는 배추로 보아야 한다. 왜냐하면 『海東雜錄』(1670)에 '우리나라 사람들이[東人] 숭채(菘菜)를 백채(白菜)로 이해하였다. 한양성 밖에서 사람들이 배추를 즐겨 심고 그 이로움을 취하려고 한다[30]'라고 하여 그 내용이 비슷하기 때문이다.

『訓蒙字會』는 우리나라 최초의 국어사전으로서 중종 22년(1527)에 편찬된 것이다. 여기에 숭(菘, 배추)을 설명하면서 세속에서 백채(白菜)라 한다고 하였다. 여기에 나오는 백채(白菜)는 배추로 보아야 한다.

『同文類解』(1748)[31] 『蒙語類解』(1768)[32] 『譯語類解』(1775)[33] 등의 사전류에서는 공통적으로 백채(白菜)를 '비치'로 표기하고 있어 여기에 나오는 백채(白菜)는 배추로 보아야 한다. 좀 더 후대에 나온 『蒙喩』(1810)[34]에서도 백채(白菜)를 '비쵸'라고 하면서 숭채(菘菜)와 같다고 하였으므로 이는 분명 배추를 지칭한다.

청(淸)나라 때 책인 『古今圖書集成』(1726)에 백채(白菜)가 나온다. 같은 내용이 『本草綱目』의 채소에 나오므로 『古今圖書集成』의 백채(白菜)는 머위가 아닌 배추로 오해의 소지가 없어야 한다[35].

정약용(丁若鏞, 1762～1836)은 '내복(萊菖)은 방언으로 무우채(蕪尤菜)라고 하는데, 이것은 무후채(武侯菜)의 와전임을 모르고, 송채(菘菜)는 방언으로 배초(拜草)라고 하는데, 이것은 백채(白菜)의 와전임을 모른다[36]'라고 하면서 백채(白菜)는 배추라고 하였다.

『林園經濟志』(1827)에서는 숭(菘)은 백채(白菜)로 '비치'라 한다고 하였으며 그 설명이 『本草綱目』의 배추설명과 동일하다[37]. 따라서 『林園經濟志』의 백채(白菜)는 배추로 보아야 한다.

『農政會要』(1830)에서는 숭(菘)이 백채(白菜)라고 한 것과는 달리 백채(白菜)가 바로 숭(菘)이라고 하였다[38]. 즉 기존에는 숭(菘)이 우선이었으나 『農政會要』에서는 백채(白菜)를 우선적으로 소개하고 이를 설명하는 과정에서 숭(菘)과 같다고 한 것이다. 백채(白菜)가 배추의 대명사로 쓰이기 시작한 것이다.

황도연(黃度淵, 1807～1884)의 『本草附方便覽』(1855)에 백채(白菜)는 숭채(菘菜)라고 하였으며[39], 그 효능이 다른 의서의 배추와 일치하고 있다. 따라서 『本草附方便覽』의 백채(白菜)는 배추로 보아야 한다.

김형수(金逈洙)는 『月餘農歌』(1861)에서 숭(菘)은 '비ᄎᆞ'로 백채(白菜)와 같다고 하였다[40]. 따라서 『月餘農歌』의 백채(白菜)는 배추로 보아야 한다. 한편 또 다른 저서인 『農家十二月俗詩』(1861)에서는 숭(菘), 백숭(白菘), 우두숭(牛肚菘)이 서로 같은 것이라고 하였다[41].

황도연(黃度淵, 1807～1884)은 『醫宗損益』(1867)에서 숭채(菘菜)는 백채(白菜)를 의미한다고 하였다[42]. 출간 연대미상인 『廣才物譜』에서도 숭(菘)은 '비ᄎᆞ'로 백채(白菜)와 같다고 하였다[43].

29) 成俔, 『慵齋叢話』「卷之七 凡菜菓 皆隨土宜而種之 以收其利 今東大門外往審坪 種蕪菁蘿菖白菜之類 靑坡蘆原兩驛 好種蹲鴟.
30) 權鼈, 『海東雜錄』「成俔」東人以菘菜爲白菜 漢陽都城門外 人好種之 以收其利
31) 玄文恒, 『同文類解』 白菜 비치
32) 李億成, 『蒙語類解』 白菜 비치
33) 司譯院, 『譯語類解』 白菜 비치
34) 張混, 『蒙喩』 菘菜 비쵸 白菜
35) 『古今圖書集成』「目門」飛絲入目 白菜揉爛 帕包 滴汁三二點 入目中卽出.(普濟方)
36) 丁若鏞, 『與猶堂全書』「跋竹欄物名攷」萊菖 方言曰蕪尤菜 不知是武侯菜之訛也 菘菜 方言曰拜草 不知是白菜之誤也
丁若鏞, 『雅言覺非』 白菜誤翻爲拜草 華音本븨채
37) 徐有榘, 『林園經濟志』「菘」비치 案一名白菜 諸家本草 莖葉 甘溫無毒 通利腸胃
徐有榘, 『林園經濟志』「菘」[名品] 一名白菜. (本草綱目 有二種 一種莖圓厚微靑 一種莖扁薄而白 其葉皆淡靑白色 又有牛肚菘 最肥大)
38) 崔漢綺, 『農政會要』「白菜」白菜一名菘(埤雅云 菘性凌冬不彫 四時長有 有松之操 故其字會意) 諸菜中最堪常食
39) 黃度淵, 『本草附方便覽』眼 白菜卽菘 揉爛帕包 滴汁三二點 入目卽出
40) 金逈洙, 『月餘農歌』 菘. 비ᄎᆞ 白菜.
41) 金逈洙, 『農家十二月俗詩』 菘. 白菘 牛肚菘 同.
42) 黃度淵, 『醫宗損益』, 「菘菜」一名白菜 ○微毒
43) 『廣才物譜』「菘」비ᄎᆞ. 白菜

www.kci.go.kr

『兩無神編』(1931)[44]과 고종 때 태의원(太醫院)의 전의(典醫)였던 최규헌(崔奎憲)의 유고인 『小兒醫方』(1936)[45]에 소아가 단독(丹毒)에 걸렸을 때 백채(白菜)를 찧어 붙인다고 하였다. 여기에 나오는 백채(白菜)는 머위가 아닌 배추로 보아야 한다. 왜냐하면 많은 의서에서 소아의 단독에 배추를 사용하기 때문이다.

2.3 백채(白菜)가 머위와 배추 2가지 의미로 사용된 경우

서호수(徐浩修, 1736~1799)의 『海東農書』(1799)의 숭(菘, 빅치)과 백채(白菜, 머휘)는 분류된 것뿐만 아니라 한글로 표기되어 있고 그 설명이 『山林經濟』와 동일하다[46]. 따라서 『海東農書』의 백채(白菜)는 머위로 보아야 한다. 그러나 배추인 숭(菘)을 설명하면서 백채(白菜)라고 한다고 하면서 『本草綱目』을 인용하고 있다[47]. 즉 이 책 내에서 백채(白菜)는 어느 곳에서는 머위로 사용되었고 어느 곳에서는 배추의 의미로 사용되었다.

저자와 저술시기가 밝혀지지 않은 『物名括』에 백숭(白菘), 우두숭(牛肚菘), 백채(白菜)가 '빅츠'라고 나오고[48], 다른 항목에서 백채(白菜)가 '머회'라고 나온다[49]. 즉 백채(白菜)가 배추로 사용되기도 하고 머위로 사용되었다는 것이다. 머위로 사용되던 백채(白菜)가 조선후기에 오면서 배추의 의미로 사용되던 중간과정으로 보인다.

박경가(朴慶家)의 『東言考畧』에서도 백채(白菜)가 배추와 머위의 뜻을 동시에 가진 것으로 사용되고 있다. 백채(白菜)는 '빅처'라고 하였으며[50], 또 다른 한편으로는 '백채(白菜)는 머우라고 한다. 이는 마우(麻藕)에서 유래되었는데, 머위의 줄기와 뿌리[藕]가 마(麻)와 비슷하기 때문이다[51]'라고 설명하고 있다. 『東言考畧』도 『物名括』과 같이 백채(白菜)의 의미가 머위에서 배추로 전환되는 과정으로 보인다.

2.4 백채(白菜)의 의미 변화

이상과 같은 백채(白菜)에 대한 고서를 조사한 결과 다음과 같이 유추할 수 있다. 우리나라에서는 중국과는 달리 백채(白菜)를 머위로 보았으나, 조선후기에 오면서 점차 백채(白菜)를 배추의 의미로 사용하기도 하고 머위의 의미로도 사용하기도 하는 과정을 거쳐 후대에는 백채(白菜)를 머위가 아닌 배추의 의미로 사용한 것으로 보인다.

3. 배추의 고찰

3.1 배추의 기원

배추의 기원을 살펴보면, 배추는 순무(Brassia rapa var. depresa 蕪菁)와 유채꽃으로 알려진 평지(Brassica campestris subsp. napus var. nippo-oleifera M 蕓薹)와 기원이 같다. 배추, 순무, 평지는 염색체수가 n=9인 무[Rapanus sativus, 蘿葍]와는 달리 염색체수가 n=10으로 동일한 유전자를 가지고 있으면서, 상호간 교잡이 가능하여 유전학적으로 근연관계라 할 수 있다. 배추, 순무, 평지의 분화시기에 대하여는 약간의 이론(異論)이 있으나 다음과 같이 정리되고 있다. 약 2000년 전 지중해 연안에서 자생하는 잡초성의 평지(B. campestris, 油菜 蕓薹)가 아프가니스탄지역을 중심으로 순무[蕪菁]로 분화되었고, 서기 300년대에 순무에서 배추가 분화 육종된 것으로 보인다[52].

44) 南載喆, 『兩無神編』 小兒諸病門 小兒赤遊 行於上下 至心卽死 白菜擣傅之卽止
45) 崔奎憲, 『小兒醫方』「初生諸症」 初生後 全身에 丹毒이 發生하야 赤腫(불근헌데)이 遊走(번지는것)하다가 若入腹하면 難治이니 名曰赤遊이니라 此에는 必히 宜用左記方藥이니라. (중략) 又 白菜를 擣爛付之 有效
46) 徐浩修, 『海東農書』 白菜 머휘 八月擇肥地 以犁鋤過 用糞土淹之 打成畦壟 漫撒其子 待出芽約三寸高拔起 成行於畦內栽之 用水澆灌 待根定葉起 便用糞澆 四十日乃可食之 九十月亦可種.
47) 徐浩修, 『海東農書』「菘」 빅치 菘亦名白菜 有二種 一種莖圓厚微靑 一種莖扁薄而白 其葉皆淡靑白色(本草綱目)
48) 『物名括』 白菘 빅츠. 牛肚菘 仝. 白菜 仝.
49) 『物名括』 白菜 머회
50) 朴慶家, 『東言考畧』 빅처者 白菜也.
51) 朴慶家, 『東言考畧』 白菜曰머우者 麻藕也 其莖藕如麻也.
52) 李盛雨. 『東아시아 속의 古代韓國食生活史硏究』. 향문사, 1994:317~319.

www.kci.go.kr

3.2 서늘한 성질의 배추

일반적으로 배추는 서늘한 기운이 있지만 일부 의서에서는 배추가 따뜻한 기운이 있다고 하였다. 『鄕藥救急方』(1236)에서 '배추는 단맛이 있으면서 따뜻한 기운이 있는데 무독하다[53]'라고 하여 배추가 따뜻한 기운이 있다고 하였다. 『本草綱目』(1578)에서도 '배추의 줄기와 잎은 따뜻하고 단맛이 있다[54]'고 하여 배추가 따뜻하다고 하였으나, 이를 지적하는 글도 많다.

『本草綱目』에서는 맹선(孟詵, 621~713)의 글을 빌려 '풍냉(風冷)이 있어 속이 허한 사람은 배추를 먹어서는 안 된다. 그리고 열이 있는 사람이 배추를 먹으면 병에 걸리지 않는다. 이러한 것을 통하여 배추가 서늘한 것임을 알 수 있다. 그러나 본초서에 배추가 따뜻한 성질이 있다고 하였으니 그 뜻을 알기 어렵다[55]'고 하여 배추가 따뜻한 성질이 있다는 주장이 있지만, 사실은 배추가 서늘하다고 하였다.

『東醫寶鑑』(1613)에서는 '한약에 따뜻한 성질의 감초(甘草)가 있으면 차가운 성질의 배추, 해조(海藻), 돼지고기를 먹지 말라[56]'라고 하였다. 따뜻한 성질의 감초가 들어있는 한약은 대부분 따뜻한 성질로 치료하려는 목표가 있다. 그러나 차가운 성질의 배추를 같이 먹으면 약성이 중화되어 본래 목적을 이루기 어렵다고 본 것이다. 따라서 『本草綱目』에서는 냉병을 치료하기 위해 한약을 복용하는데 배추를 먹으면 냉병이 제거되지 않는다고 하였다[57].

이와 같이 배추는 사람에게 이롭지만 많이 먹으면 몸이 냉하게 된다. 따라서 감초(甘草)가 포함된 한약을 먹을 때 배추를 같이 먹으면 배추의 서늘한 기운 때문에 냉병(冷病)을 없앨 수 없다고 보았다.

3.3. 사상의학적 고찰

배추는 수분을 많고 서늘한 성질이 있기 때문에, 사상의학에서는 성격이 급한 소양인이나 태양인이 일이 잘 풀리지 않아 생긴 울화병인 화병(火病)이나 가슴이 답답한 증상인 흉격열증(胸膈熱症)에 배추를 먹도록 권장하고 있다. 『東武遺稿』에 보면 소양인과 태양인은 평소에 배추를 많이 먹으면 섭생에 도움이 된다고 서술되어 있다[58]. 그러나 몸이 냉한 소음인의 경우에는 차가운 성질의 배추를 많이 먹으면 오히려 냉병(冷病)에 걸릴 수 있기 때문에 조심하도록 하고 있다. 하지만 일반적으로 배추를 먹을 때 고추장에 찍어 먹거나 고춧가루가 들어가는 김치로 만들어 먹기 때문에 몸이 냉한 사람도 크게 염려하지 않아도 된다. 다만 지나치게 먹지 않는 것이 중요하다.

배추는 열병과 열로 인한 기침을 그치게 한다. 배추의 서늘한 기운은 열로 인한 증상을 호전시킨다. 『本草綱目』(1590)에 의하면 배추는 '음식을 소화시키며 막힌 기운을 내려 장기(瘴氣, 덥고 습한 지역의 풍토병)를 치료하고 열(熱)이나 기(氣)로 인한 기침을 그치게 한다. 겨울의 배추즙은 더욱 좋다[59]'고 하였다. 따라서 배추는 열이 솟구치는 학질, 열성 기침, 가래 등에 응용되었다. 이러한 것은 열이 솟구치기 쉬운 소양인의 경우에 해당되는 것으로 사상의학에서는 이해하고 있다.

배추의 서늘한 기운을 이용하여 종기나 피부병에도 사용하였다. 『普濟方』[60] 『食療纂要』[61] 등에 의하면 '등에 종기가 나는 것을 치료하려면 배추[菘菜]즙 1되를 하루에 2번 복용한다. 차도가 있을 때까지 복용한다'라고 하였다. 그리고 『本草綱目』[62] 『林園經濟志』[63] 『本草附方便覽』[64]

53) 『鄕藥救急方』「菘」 味甘溫無毒 梗短葉闊厚而肥 與蔓菁相類 多毛者菘 紫花曰紫菘.
54) 李時珍, 『本草綱目』「菘」 莖葉 氣味甘溫無毒.
55) 李時珍, 『本草綱目』「菘」 詵曰 發風冷內虛人不可食 有熱人食亦不發病 性冷可知 本草言性溫 未解其意.
56) 許浚, 『東醫寶鑑』「服藥食忌」 有甘草 勿食菘菜海藻猪肉 一云服甘草而食菘 卽令病不除.
57) 李時珍, 『本草綱目』「菘」 弘景曰 性和利人 多食似小冷 張仲景言藥中有甘草食菘 卽冷病不除也.
58) 『東武遺稿』 四象人食物類 少陽人宜 瓜 菘 眞油 麥 小麥 小豆 稷 綠豆 淸泡 猪 生鷄卵 鮮 鰕 蟹 石蟹 石花 海蔘. 太陽人宜 柿 柑 櫻 獼猴桃 菘 麵 蚌蛤屬.
59) 李時珍, 『本草綱目』「菘」 消食下氣 治瘴氣 止熱氣嗽 冬汁尤佳(蕭炳)
60) 朱橚, 『普濟方』 治發背 用地菘一升 杵汁服之 日再服 以差止
61) 全循義, 『食療纂要』 35-2 治發背. 菘菜取汁一升 日再服 以差爲度.

www.kci.go.kr

등에 의하면 소아의 단독(丹毒, 胎毒으로 인하여 피부가 붉고 열이 나는 증상)이 상하(上下)로 퍼지고 심장에 미치면 사망할 수도 있는데, 배추를 찧어 바르면 단독을 막을 수 있다고 하였다. 또한 옻[漆]으로 인한 부스럼에도 배추즙을 바른다고 하였다[65]. 이와 같이 열로 인한 피부병에 서늘한 성질의 배추를 응용하였다.

Ⅲ. 結 論

古來의 문헌을 통하여 배추의 어원과 더불어 백채(白菜)의 의미를 살펴보았고 사상의학적 고찰을 하였다. 이에 다음과 같은 결론을 내리게 되었다.

1) 배추는 항상 먹을 수 있기 때문에 사시사철 푸른 소나무[松]와 같은 채소[艸]라는 뜻으로 배추를 숭(菘)이라 하였다. 또한 청백색(青白色)의 채소(菜蔬)라는 뜻에서 백채(白菜)라고도 하였다.

2) 오늘날의 배추라는 단어는 '白菜 → 비치 → 비츼 → 비차 → 배채 → 배추'로 표기방법이 변화된 결과이다.

3) 우리나라에서는 중국과는 달리 백채(白菜)를 머위로 보았으나, 조선후기에 오면서 배추와 머위로 혼용하다가 1800년대후 배추의 의미로만 사용하였다. 따라서 고서를 볼때 출간연도와 내용을 이해하여야 오역을 줄일 수 있다.

4) 서늘한 성질이 있는 배추는 열성 피부병에 사용하였으며, 가슴의 열을 풀어주고, 울화병으로 인한 가슴답답증과 음주 후의 갈증, 소갈증 등에 사용하였다. 사상의학에서는 소양인이나 태양인의 화병(火病)과 흉격열증(胸膈熱症), 열성기침 등에 배추를 사용한다.

62) 李時珍,『本草綱目』「菘」小兒赤遊 行於上下 至心卽死 菘菜擣傅之卽止 張傑子母祕錄
63) 徐有榘,『林園經濟志』「菘」治小兒赤遊 漆毒. 子 甘平無毒 解酒毒
64) 黃度淵,『本草附方便覽』「小兒諸病」小兒遊赤 行於上下 至心卽死 菘藥擣付之卽止
65) 李時珍,『本草綱目』「菘」漆毒生瘡 白菘菜搗爛塗之.

Ⅳ. 參考文獻

1. 賈思勰. 齊民要術. 驪江出版社, 서울, 1988.
2. 權文. 海東雜錄. 景仁文化社, 서울, 1991.
3. 金迪洙. 農家十二月俗詩. 규장각소장복사본, 1861.
4. 金迪洙. 月餘農歌. 규장각소장복사본, 1861.
5. 南載喆. 兩無神編. 泰和堂印刷所, 1931.
6. 朴慶家. 東言考畧. 규장각소장복사본.
7. 朴趾源. 課農小抄. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
8. 司譯院. 譯語類解. 亞細亞文化社, 서울, 1974.
9. 徐光啓. 農政全書. 驪江出版社, 서울, 1988.
10. 徐命膺. 攷事新書. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
11. 徐有榘. 林園經濟志. 保景文化社, 경기, 1983.
12. 徐浩修. 海東農書. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
13. 成俔. 慵齋叢話. 景仁文化社, 서울, 1991.
14. 柳重臨. 增補山林經濟. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
15. 柳僖. 物名考. 규장각소장복사본, 1830.
16. 李嘉煥, 李載威. 物譜. 규장각소장복사본, 1802.
17. 李盛雨. 東아시아 속의 古代韓國食生活史硏究. 향문사, 1994.
18. 李時珍. 本草綱目. 驪江出版社, 서울, 1988.
19. 李億成. 蒙語類解. 규장각소장복사본, 1768.
20. 李濟馬. 東武遺稿. 海東醫學社, 서울, 1999.
21. 張混. 蒙喩. 규장각소장복사본, 1810.
22. 全循義. 山家要錄. 농촌진흥청, 2004.
23. 全循義, 金鍾德 역. 食療纂要. 농촌진흥청, 2004.
24. 丁若鏞. 雅言覺非. 一志社, 서울, 1992.
25. 丁若鏞. 與猶堂全書. 신조선사, 1936.
26. 鄭允容. 字類註釋. 建國大學校出版部, 서울, 1974.
27. 朱橚. 普濟方. 驪江出版社, 서울, 1988.
28. 池錫永. 字典釋要. 亞細亞文化社, 서울, 1976.
29. 崔奎憲. 小兒醫方. 驪江出版社, 서울, 1988.
30. 崔世珍. 訓蒙字會. 규장각소장 叡山文庫本 복사본, 1527.
31. 崔漢綺. 農政會要. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
32. 許筠. 閑情錄. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
33. 玄文恒. 同文類解. 규장각소장복사본, 1748.
34. 洪萬選. 山林經濟. 亞細亞文化社, 서울, 1981.
35. 黃度淵. 本草附方便覽. 驪江出版社, 서울, 1988.
36. 黃度淵. 醫宗損益. 驪江出版社, 서울, 1988.

www.kci.go.kr

37. 許浚. 東醫寶鑑. 驪江出版社, 서울, 1988.
38. 廣才物譜. 규장각소장복사본.
39. 東草單方. 한의학지식정보자원웹서비스.
40. 物名括. 규장각소장복사본.
41. 良方金丹. 驪江出版社, 서울, 1988.
42. 古今圖書集成. 人民衛生出版社, 북경, 1959.
43. 鄕藥救急方. 驪江出版社, 서울, 1988.

www.kci.go.kr