

조선시대 ‘김치(沈菜)’문화의 원형연구*

강 용 중
(성균관대학교)

◆ 국문초록

이 논문은 조선시대 기록문헌인 『한국문집총간』, 『조선왕조실록』, 『일성록』, 『승정원일기』(이상은 한국고전번역원 한국고전종합DB를 활용함) 등을 대상으로 김치 관련 어휘를 확보하여 용례를 검출하고 문화사적으로 분석하는 것을 목표로 한다. 기존의 김치 관련 문헌자료는 일부 요리 전문서에 국한되었으나 본 연구에서는 기존의 국한성을 극복하고 종합적이면서도 체계적인 접근을 시도하였다.

조선시대 고문헌은 주로 한문 고문으로 기록되어 가독성이 떨어지며, 자료 확보 이후에 번역 작업에 많은 시간과 공력이 필요할 것으로 예상된다. 이에 필자는 이 부분에 중점을 두어 연구를 추진하였다. 그 다음으로는 이상의 자료들을 주제별, 문헌 출처별 분류를 진행하여 조선시대 김치문화의 문화원형을 재구성하였다.

주제어 : 김치(沈菜), 조선시대, 문화원형, 한국고전종합DB

I. 서론

필자는 2012년 「한중 양국의 김치 관련 어휘의 비교를 통해 본 우리말 ‘김치’의 어원 연구- 김치(沈菜)의 ‘沈’을 중심으로」¹⁾라는 논문에서 대량의 역대 중국 문헌에서 ‘沈’자를 조사하여 절임채소의 가공에 직접 담당

* 이 논문은 2014년 정부(교육부)의 재원으로 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임(NRF-2014S1A5A2A01017547)

1) 강용중, 「한중 양국의 김치 관련 어휘의 비교를 통해본 우리말 ‘김치’의 어원 연구 : 김치(沈菜)의 ‘沈’을 중심으로」, 『중어중문화』 53권, 2012. 참조.

된 사례가 없었다는 것을 여러 대형 사전과 대규모 말뭉치를 통해 밝힘으로써 ‘김치(沈菜)’가 우리가 만든 한자어임을 확정했고, 그간 주의를 받지 못했던 고대 예제(禮制)와 관련된 설찬도를 통해 ‘沈菜’의 실상 및 우리말에서 대표 기본어휘로 정착하게 되는 과정에 대해 연구했다.

그 과정에서 그간의 연구에서 제대로 다루지 못했던 『조선왕조실록』, 『한국문집총간』 등에서 관련 문헌 및 텍스트를 다량 확보했으며, 어원연구의 속편으로 본 논문에서는 조선시대 김치 문화의 원형을 연구하였다.

조선시대 김치문화에 대한 이해가 부분적으로나마 가능한 이유는 그만큼 상대적으로 많은 기록이 남아 있어서이다. 이 방면의 기록은 주로 궁중의 공물(貢物)이나 예제(禮制)와 관련한 것과 김치의 제조법과 김치류에 관련한 풍습이 주조를 이룬다.

한식의 세계화나 우리 김치문화의 참모습을 알기 위해서는 본 연구가 선행되어야 하며 새로이 확보된 문헌의 정리를 통한 근거를 가진 내실 있는 연구가 절실하다 하겠다. 다시 말해 현대 한국인의 식생활에서 김치의 지위는 조선시대와 비교할 때 어떻게 다를까? 맛이나 재료 제조법의 차원에서든 이 문제는 밝혀져야 하지만 문화적인 차원으로 격상하여 살펴본다면 조선시대 사람들의 생활이나 의식 속에 김치의 위상을 밝힐 수 있다. 여기서 채택한 방법적 개념이 ‘문화원형’이다.

‘문화원형’(cultural archetype)에 대한 관심과 토론은 외형상 20세기 후반 이래로 문화 콘텐츠 산업이 발전하면서부터이다. 박종천(2011)은 “지나간 20세기가 하드웨어 중심의 산업사회를 넘어서서 소프트웨어 기반의 정보화 사회로 발전해 왔다면, 새로운 21세기는 합리적 의사소통을 근본으로 하는 정보화 사회에서 진일보하여 콘텐츠웨어(contentware)를 통해 감성적 체험을 향유하는 문화지향사회(culture-oriented society)로 진입하고 있다. [중략] 한편, 멀티미디어와 문화기술(CT, Cultural Technology)의 발전은 문화상품의 형식인 매체 혹은 플랫폼에 담기는 ‘문화콘텐츠’에 대한 문화적 욕구와 산업적 수요를 증대시켰다.”라고 그 원인을 분석했다.²⁾

2) 박종천(2005)는 나아가 문화원형의 의미를 두 가지로 분류했다. “하나를 특정한 매체에 맞게 문화콘텐츠로 개발되는 대상으로서 문화콘텐츠로 재구성되기 이전의 원천자료라는 의미이고, 다른 하나는 특정한 문화의 독자성(originality)

그렇다면 문화원형에 대한 정의는 어떻게 내려야 하는가? 김교빈(2005)은 “‘문화원형’이란 민족 또는 지역의 특징을 잘 담고 있어서 다른 지역, 다른 민족과 구별되는 본디 모습에 해당하는 문화를 뜻한다.”고 했다. 그리고 문화원형이 포괄하는 개념으로 아래의 다섯 가지를 들었다.

- ① 역사적 과정을 거쳐 변형된 모습으로 나타나기 이전의 본래 모습
- ② 여러 가지 다양한 모습으로 나타난 문화현상들의 공통분모로서의 전형성
- ③ 지역 또는 민족 범주에서 그 민족이나 지역의 특징을 잘 드러내는 정체성
- ④ 다른 민족이나 지역의 문화와 구별되는 고유성
- ⑤ 위의 요소들을 잘 간직한 전통문화

이상의 논의를 조선시대 김치문화의 문화원형과 관련시키면 ‘당시의 원래 김치의 존재, 유통, 인식, 제조 및 그와 관련한 사회상을 보편적으로 드러내고 그 가운데에 보이는 특징을 재구성하는 것’으로 정의할 수 있다.

이에 본 논문은 조선시대의 다양한 기록문헌을 통해 김치문화의 원형을 재구성하는데 의의가 있다 하겠다. 그러므로 김치의 어원연구에 이은 문화의 관점에서 김치의 생동적인 본모습을 재구성한다면 인문학이 가지는 강한 내향적 본질추상의 특성을 실현해내는 연구모형을 통해 문화적 생리적 아이콘으로서의 ‘김치’와 생생하게 마주하게 해줄 것이다.

II. 선행연구와 연구방법

1. 선행연구의 검토

김치와 관련한 기존연구는 대부분 식품학·생화학·생물학적 측면에

을 지닌 전형적인 문화자원이라는 의미다. [중략] 특정한 형식을 통해 문화적 현실로 구현된다는 차원에 서는 ‘원형문화’이지만, 그러한 원형문화가 문화콘텐츠로 활용되는 원천자료로서 가치를 가진다는 차원에서는 ‘문화원형’이 되는 것이다.”

서 연구되었고, 근래에 문헌연구나 문화적 접근법이 시도되고 있다. 문화학(또는 문화 인류학)적 시각에서 연구한 성과들은 문화사의 서술을 제외하고는 대부분 현대를 대상으로 하고 있다. 이점에서 본 연구는 현재가 아닌 과거의 특정한 시간대를 대상으로 문헌에 의거해 연구한다는 점에서 차별성을 가진다.

이호철·안보선(1995)의 「김치에 관한 문헌적 고찰-김치의 제조역사」에서는 특히 문헌이 풍부한 조선시대의 김치 제조 방법에 대해 상당히 자세히 고찰하고 있다. 다만 이 논문에서는 문화적 접근법이라기보다는 문헌분석과 귀납을 통해 각 자료들에 보이는 김치 제조법의 상관성을 밝혔다는 의의가 있다. 조재선·최인순(2015)의 「김치재료의 변천에 관한 문헌적 고찰」에서는 김치의 주재료인 무, 배추, 고추 등의 유입과정에 대해 천착했으며, 상대적으로 문헌자료가 부족한 고려시대를 잘 정리하고 있다. 그리고 조선시대와 현대에 이르기까지의 다양한 재료들을 적실하게 정리하였다. 한편 근년에 보기 드문 창의적인 논문으로는 조우균(2010)의 「한국의 무김치에 관한 역사적 고찰」을 들 수 있다. 이 논문에서는 ‘무’라는 키워드로 역대 자료를 취합하여 각종 무김치의 명칭, 제조법, 식용의 역사 등을 총 망라하여 분석했다. 이상의 연구들은 식품영양학 전공자들에 의해 진행되었으며 상당한 학술적 가치가 있다고 판단한다.

문화원형과 관련한 연구는 비 식품영양학자인 김제중(2004)의 「한국 김치문화의 디지털 콘텐츠 개발에 관한 연구」를 들 수 있다. 이 논문은 기존의 성과를 활용하여 김치문화원형을 활용한 디지털 콘텐츠의 개발을 시도한 것이다. 아쉬운 것은 이 연구의 결과물인 디지털 콘텐츠가 공개되지 않았고, 부분적으로 논문에 소개하고 있어 그 전모를 알기 어렵다는 것이다.

한편 문화원형을 활용한 디지털 개발사례는 한국콘텐츠진흥원의 ‘문화원형백과-조선시대 식문화’(문화콘텐츠닷컴, 2003)에 보인다.³⁾ 이 사이트에는 19종에 이르는 김치의 명칭, 도록, 문헌출전, 원문, 재료, 제조법 등이 자세히 소개되어 있다.⁴⁾

3) http://www.culturecontent.com/content/contentView.do?search_div=CP_THE&search_div_id=CP_THE005&cp_code=cp0309&index_id=cp03090135&content_id=cp030901350001&search_left_menu=2

이상의 선행연구 검토를 통해 볼 때 조선시대에 한정하여 김치라는 키워드로 문화원형의 요소를 분류하고 생생한 문헌의 원문을 통해 전면적으로 소개한 연구는 아직 보이지 않는다. 이 점에서 본 논문은 조선시대의 다양한 기록문헌을 통해 김치문화의 원형을 재구성하는데 의의가 있다 하겠다.

2. 연구방법

본 연구의 방법은 조선시대 기록문헌인 『한국문집총간』, 『조선왕조실록』, 『일성록』, 『승정원일기』(이상은 한국고전번역원 한국고전종합DB를 활용함) 등을 대상으로 김치 관련 어휘를 확보, 분석하는 것이다. 기존의 김치관련 문헌자료는 일부 요리 전문서에 국한되었으나 본 연구에서는 기존의 국한성을 극복하고 종합적이면서도 체계적인 접근을 시도한다. 여기에서 ‘한국고전종합DB’의 구성을 소개하기로 한다.

〈표 1〉 한국고전종합DB의 구성⁵⁾

소분류	내용
고전번역서	한국문집, 역사류, 법제류, 총집류, 의궤류 등 다양한 장르의 고전번역서와 역사문헌인 『조선왕조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』이 있으며, 외부기관의 양질의 번역서도 선정하여 공개
고전원문	신라시대부터 1910년 이전까지의 우리나라 주요 인물들의 문집을 영인·표점한 한국문집총간 원문과 번역대상서목이면서 『한국문집총간』에 수록되지 않은 원문인 국학원전 공개
『한국문집총간』	2012년 선정한 우리 조상들의 문집 1,259종(500권의 책)을 DB화한 자료
『조선왕조실록』	『조선왕조실록』 전문의 원문과 번역
『승정원일기』	『승정원일기』의 전문 원문과 번역 일부
『일성록』	『일성록』의 전문 원문과 번역 일부

4) ‘네이버 지식백과’에도 같은 내용이 제공되고 있다.

5) 한국고전번역원 고전종합DB 홈페이지 참조
<http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp#>

본 연구에서는 이 ‘한국고전종합DB’를 활용하며 다중검색을 통해 추출한 원문 및 번역 자료를 사용했다. 다중검색이란 기존에 알려진 주요 김치 관련 용어를 검색하고, 나아가 이 용어들이 출현하는 단락이나 구절에서 확장하여 추출한 2차 키워드로 다시 검색하고 보충하는 방법이다. 예를 들면 1차 검색에서는 잘 알려진 菹, 齋, 沈菜, 沈藏, 沈漬, 沈菹, 沈醬, 醃菜, 淹菜, 醃菹, 菘菹, 酸菹, 韭菹, 昌本, 菁菹, 蔓菁菜, 茆菹, 葵菹, 沈柿 등을 키워드로 검색하고, 그 결과를 정리하는 과정에서 추출한 黃卷菹, 黃菜, 黃齋, 黃醃, 綠菹, 寒菜, 寒齋, 寒菹, 寒韭, 霜菹, 霜菹, 凍菹, 冰菹, 冬菹, 菜菹, 漬菜, 漬鹽, 淹漬, 漬菹, 齋鹽, 鹽菹 등을 2차 검색하여 그 결과를 분석대상으로 한다.

이 방법의 유효성은 그간의 선행 연구와 대비할 때 특히 2차 키워드의 경우 거의 처음 다루어지는 것이라는 점에서 검증된다. 기존의 연구들이 대부분 대표적인 관련용어로만 검색해 더 세밀한 키워드를 발견하지 못했거나 지나쳤다고도 볼 수 있는 것이다. 이는 한국고전종합DB와 같은 방대한 자료와 편이한 검색이 없었다면 불가능한 방법이다.

한편 한국고전종합DB를 활용할 경우 또 다른 강점은 문집류, 역사 사료 등이 주를 이루므로 기존의 연구에서 요리서, 실학 백과사전류 등에 보이지 않는 다량의 김치 관련 자료를 확보할 수 있다는 것이다. 특히 ‘한국문집총간’과 같은 문집류에는 실생활이나 다양한 사회상을 반영하고 있어 김치라는 요리 또는 부식(副食)에 그치지 않고 문화원형을 구성할 수 있는 다양한 자료들을 확보할 수 있다. 반면 약점으로는 제조방법 등에서는 상대적으로 조리서에 비해 반영되는 정도가 낮은 것으로 파악된다. 이 문제는 기존의 제조법 중심의 연구 성과와 같이 대비하여 보아야 할 것이다.

조선시대의 한문 문헌들은 난해하여 자료의 정확한 이해와 번역에 적지 않은 시간과 공력을 필요로 한다. 한국고전종합DB의 일부는 번역이 완료되어 서비스 하고 있지만 아직도 많은 수목(數目)의 문집류들은 완역이 되지 않았으므로 필자가 직접 번역해야 하는 경우도 있었다.

문화원형과 관련된 연구방법은 다음과 같다. 수집한 자료를 몇 가지 주제로 분류하고 어떤 경우에는 하위 분류까지 진행했다. 분류목록에 따라 내용 및 형식 분류를 소개하면 다음과 같다. 분류목록은 우선 대부분류로 문헌의 출전별로 분류하고, 그 하위에는 명칭, 김치제조, 침장관련, 설찬

도, 그 외 사회 문화현상 등으로 분류하였다. 그리고 연행록인지 문집인지 실록인지에 따라 각각의 특징을 비교(備考)하였다. 이를 기초로 조선시대 김치문화의 원형을 아래와 같이 재구성하였다.

1. 명칭
2. 제조법
3. 김장문화
4. 사회사와 풍속
 - 4-1 물목
 - 4-2 청렴
 - 4-3 부패현상
 - 4-4 연행록, 통신사
 - 4-5 비유와 속담
5. 설찬
 - 5-1 궁중
 - 5-2 일반

우선 1.‘명칭’에서는 김치류로 분류될 수 있는 용어가 어떤 것들이 있는지 살펴보는 목적으로 만들었다. 앞에서 본대로 4-50여 종의 관련 용어가 있다. 이들의 의미나 사용 용례 그리고 상관성을 살펴보는 것이 가장 기초적인 분류이자 전체 김치 문화의 구성을 드러내 줄 것이다. 2.‘제조법’에서는 만드는 방법을 본다. 3.‘김장문화’에서는 겨울나기와 관련하여 조선시대의 김장문화가 어떠한지 알려준다. 4.‘사회사와 풍속’에서는 장부(帳簿)나 특정 신분의 정량(定量)을 보여주는 ‘물목(物目)’, 검박하고 청렴한 생활과 관련된 ‘청렴’, 김치를 매개로한 ‘부패현상’, 이국에서 느끼는 김치의 향수와 현지의 유사 김치류에 대한 묘사를 보여주는 ‘연행록, 통신사’, 그리고 속담이나 비유와 관련된 언어표현 등으로 나누어 서술하기로 한다. 마지막으로 김치류는 당시의 관혼상제에 쓰이는 중요한 음식 중의 하나로 주로 제상(祭床)에 진설(陳設)하는 방법을 궁중과 일반으로 나누어 살펴하기로 한다.

다만 내용의 방대함과 이 논문의 편폭의 제한 때문에 각 항목에 전형적인 예만 들기로 한다.

Ⅲ. 조선시대 김치문화의 원형과 분류

조선시대 기록문헌에 보이는 김치문화 관련 자료의 양상은 어떠한가? 그리고 이들을 어떻게 분류할 것인가? 이 두 문제는 연구의 핵심내용이다. 분류에 관해서는 2장의 연구방법에서 이미 소개했다. 양상은 본 장에서 본격적으로 다루기로 한다.

1. 명칭

문화원형의 연구에서 명칭이나 용어는 상당히 중요한 비중을 차지한다. 명칭은 바로 문화원형의 핵심요소이자 그 표현이다. 그리고 이 명칭들은 내용에 따라 분류되고 연관된다. 여기에서는 필자가 조사한 관련 명칭들을 ‘명칭 목록’의 형식으로 살펴보고자 한다.

1) 沈菜

沈菜는 우리가 현재 쓰고 있는 ‘김치’의 한자 표기이다. 졸고(2012)에서 밝혔듯이 이 한자어 표기는 중국에서 들어 온 것이 아닌 우리가 만들어낸 어휘이다.

- 四色醢 · 沈菜 · 釀酒等所入, 幾至四十餘坐, 而自前戶曹, 隨所入備給. 네 가지 젓갈, 침채(沈菜), 술을 담그는 데에 들어가는 것이 거의 40여 좌(坐)에 이르는데, 전에는 호조가 들어가는 수량만큼 마련하여 지급하였습니다.(『승정원일기』 인조 10년[1632] 임신)⁶⁾

2) 菹(菹)

菹(菹)는 본래 중국 고문헌에 무침, 절임, 김치 등의 의미로 사용되었으나 沈菜가 출현하기 이전부터 사용되었다.

6) 인용방식은 원문의 경우 첫머리에 ●로 표시하고 이어서 번역문을 부기한다. 모든 예문은 ‘한국고전종합DB’에서 검색한 것이며, 번역도 이에 따르나 없는 것은 필자가 번역한다. 문헌의 출현 시기는 대단히 중요해 ‘한국고전종합DB’에 제시된 것은 그대로, 없는 것은 필자가 보충하기로 한다.

- 薑蒜蔥蓼五味全, 細燂爲羹沈爲菹.

생강 마늘 파 겨귀 오미 양념을 갖추어, 데쳐선 국 끓이고 담가선 김치 만드네.(『속동문선』 제4권, 서거정, 巡菜圃有作 중종 13년[1518])

3) 沈藏(沈莊), 沈藏庫

沈藏은 겨울을 나기위해 김치를 담는 활동이다. 沈菜와 마찬가지로 우리식 한자어에 속한다. 沈藏庫는 조선시대 왕실에 채소를 공급하던 관청이다. 한편 沈藏을 沈莊으로 표기한 사례도 발견하였다.

- 沈藏庫提舉, 別坐, 向上, 別監所掌之務, 實爲繁劇, 每當歲末, 悉令去官, 以償其勞, 誠勸士之美意也.

침장고(沈藏庫)의 제거(提舉)·별좌(別坐)·향상(向上)·별감(別監)은 맡은 바 임무가 실로 번극(繁劇)하므로, 매양 세말(歲末)을 당할 때마다 모조리 거관(去官)시켜 그 노고에 대해 상을 주니, 진실로 선비를 권장하는 아름다운 뜻입니다. (『조선왕조실록』 태종 4년[1404] 갑신)

- 至如沈莊都染等司, 尙且分司, 專治其務, 況祭享大事, 如此亂雜, 深爲未便.

제향에 쓰는 침장(沈莊)이나 도염(都染) 등의 일 같은 것도 오히려 관아를 나누어 그 일만을 전위하여 보는데, 더구나, 제향 같은 큰 일에 이렇게 난잡하게 하는 것은 참으로 부당하옵니다.(『조선왕조실록』 세종 26년[1444] 갑자)

이하 여러 명칭들은 사전식 배열과 예문 인용으로 대체한다.

【冬沈菹】 동치미: 此處筆墨. 素名品好. 冬沈菹. 味佳如我國所造云.(『燕輶直指』卷之二 순조 32년[1832])

【沈柿(柿)】 침시; 소금 물에 담가 뚫은 맛을 없앤 감: 대파면 약산리(藥山里)의 유학 황진원(黃進源)이 침시(沈柿) 1천 개와 굴젓 1항아리를... (『승정원일기』 고종 3년)

【醃菜】 김치: 장과(醬瓜) 4냥, 청장(淸醬) 6냥, 엄채(醃菜) 3근, 황주(黃酒) 6병[壺], 두부 2근(『계산기정』 제5권 순조 4년[1804])

【沈菹】 김치: 채소(蔬) 소금(鹽) 교채(交菜) 김치(沈菹)(『학봉집』 제7권 인조 27년[1649])

【淹菜】김치: 入口偏能助味奢, 細和蕪菁作淹菜.(『성호전집 제1권 조선 후기 생활: 1681년 ~ 1763년])

【淡齏, 醎齏】싱건지, 짠지: 우리나라에서는 싱거운 저를 담제(淡齏)라 하고 짠 저를 함제(醎齏)라 하며...(『五洲衍文長箋散稿』, 경사편1 [1850?])

【交沈齏】해와 나물을 섞어서 담근 저(상동)

【醢汁齏】해(醢)와 어(魚)의 즙(汁)으로 담근 저(상동)

【黃卷菹】콩나물김치: 淹爲黃卷菹一盤.(『성호전집』 제52권)

【鹽齏】묵은김치: 吾家一兩甕鹽齏, 相勸朝昏有老妻.(『四佳集』 성종19년 [1488]초판, [1705] 개간)

【黃菜】누런 오이를 잘게 썰어서 볶은 나물: 肉食如君將底用, 白齏黃菜故應迷.(상동)

【黃齏】묵은 김치: 未得十千錢美酒, 空餘三百甕黃齏.(상동)

【黃醎】묵은 김치: 綵衣禾底戲, 黃醎隴頭食.(『海游錄』上 조선 후기 1719년-1720년 일본 사행)

【寒菹】겨울 김치: 朝餐寒菜香, 夜酌霜菹新.(『甲辰朝天錄』下)

【霜菹】서리 맞은 김치: 朝餐寒菜香, 夜酌霜菹新.(상동)

【寒齏】겨울 김치: 短褐暖重裘, 寒齏當大嚼.(『虛白堂集』 조선 초기 중종 · 선조 연간 본 유실, 정조 · 순조 연간 본)

【寒菹】겨울 김치: 何況浮生有定分, 貧儒食籍是寒菹.(『石洲集』 16세기 생활: 1569-1612)

【寒韭】겨울 김치: 肴核雖云無, 雪缸發寒韭.(『挹翠軒遺稿』 중종 2년 [1507])

【凍菹】겨울 김치: 甘井凍菹宜晚飯. 盤珍何必飫鮮禽.(『恬軒集』 제작시기 미상/ 저자: 조선 중기)

【氷菹】겨울 김치: 溫酒時中聖. 氷菹夜嚼廉.(『而已廣集』 제작시기 미상/저자: 조선 후기)

【冬菹】겨울 김치: 三月下種. 九月採根. 與蘿菹根同沈爲冬菹. 種子則藏置窖中. 法如藏薑.(『山林經濟』卷之一 숙종 연간 17세기 말 18세기 초)

【菜菹】채소김치: 午憩路傍槐樹下. 主翁餉菜菹.(『陽谷集』 영조 38년 [1762])

【漬菜】담근 김치: 今俗設菜, 枰中, 漬菜. 皆菹之遺法.(『五洲衍文長箋散稿』 [1850?])

【漬鹽】소금에 절이다: 得醬尤宜三夏食, 漬鹽堪備九冬支.(『東國李相國文集』 고려 중기 /생활: 1168-1241)

【淹漬】 김치담다: 天子剝削淹漬. 以爲菹獻之皇祖. (『經世遺表』 순조 17년[1817년])

【漬菹】 김치담다: 富戶有鹽能漬菹. 客庖無肉可藏糟. (『椒園遺藁』 생졸: 1744-1816년 영조 · 순조)

【鹽菹】 김치: 床醅適趁杏花辰. 眞率鹽菹事饌新. 今夜月明誰肯過. (『瓜翁十趣圖』 영조 34년[1758])

이상 33개의 김치 관련 어휘를 조사했다. 위의 예 중 ‘묵은 김치’ 또는 ‘겨울 김치’라고 풀이한 것들은 무엇으로 담근 것인지, 김장 김치인지 등을 알 수는 없지만 대부분 청빈한 생활에서 가장 검소한 부식으로 등장한다. 고대인들에게 겨울이란 마냥 편할 수 없다. 먹을거리와 영양분 섭취에서 넉넉하지 못하여 생존에 필요한 최소한의 소찬으로 충당된 것으로 볼 수 있다.

2. 제조법

조선시대의 문헌에도 현대의 그것과 마찬가지로 요리서도 있었고, 음식 만드는 법을 기록한 문헌도 있다. 아래는 『山林經濟』에 보이는 집지 담는 법과 산갓김치 담는 법이 소개되어 있다.

- 沈汁菹. 九月. 以茄瓜一分醬一斗麩三升和泥. 埋盛熱馬糞. 經三七用.

집지 담는 법[沈汁菹]은, 9월에 가지 · 오이 1푼(分)을 장 1말, 밀기울 3되에 범벅한 다음 뜨거운 말뚥을 위에 덮고, 21일 정도 지난 뒤 쓴다.(『山林經濟』 숙종 연간 17세기 말 18세기 초)

- 山芥산갓沈菜. 擇其精好者淨洗. 盛於竹器. 以熱水注之. 而合其蓋. 置於溫燠. 以衣被覆之. 一食頃許取出. 則其色微黃. 和醋醬食之. 與蘿菹薄片及蘿菹芽蔥白同沈. 則辛味少減. 食之尤佳.

산갓김치[山芥沈菜]는, 말끔하고 좋은 것을 깨끗이 씻어, 대그릇에 담아 뜨거운 물 손을 넣어 데지 않을 정도로 붓고 뚜껑을 덮어 따뜻한 방에 두고, 옷이나 이불로 덮어 두었다가 한식경쯤 지난 뒤에 꺼내면 그 빛이 약간 누르스름하게 된다. 이것을 초장에 무쳐 먹는다. 무를 얇게 저민 것과 무 움과 파의 흰줄기를 같이 담그면 매운 맛이 줄어들어 맛이 더 있다.(『山林經濟』 숙종 연간 17세기 말 18세기 초)

위의 예에서 보는 대로 조리의 순서, 사용량, 익히는 시간, 가공 상의 주의 점 등이 상세히 기술되어 있다. 실제 이철호, 안보선(1995)의 연구에 따르면 조선시대의 문헌 중 구체적인 조리법을 기술한 김치의 종류가 50여 종에 이른다. 이 연구의 결론에 따르면 우리 김치의 특징은 젓갈을 많이 사용하고 조선 후기 이후로 고추를 사용한 것으로 이는 중국 및 일본과는 다른 특징이라 할 수 있다.

다만 한국고전종합DB의 경우 문집이나 왕조실록 등 김치 제조와 관련이 없는 문헌이 많아 다른 조리서에 비해 수록 조리법이 상대적으로 적었다. 그러므로 조리법과 관련한 문화원형의 재구성에는 다른 문헌을 보충하여 작업해야 한다.

일반적으로 조선시대 김치류의 제조법으로는 상용저채류(春夏秋冬節), 침장저채류(冬節, 越冬用) 그리고 엄채류(짱아지류) 등으로 구분한다. 그러나 문집이나 왕조실록에 반영된 김치무리는 명칭만 나온 것이 많아서 이들 세 부류에 귀속시키기에는 많은 문제가 따른다. 이 경우 시가나 전후 문맥을 통해 확정하지 않는 이상 구분에 어려움이 있을 수밖에 없다.

3. 김장문화

김장문화는 2013년 유네스코 인류무형 문화유산에 등재될 정도로 우리만의 독특한 문화적 기제이자 대표적인 음식문화이다. 겨울에 신선한 채소를 구하기 힘들고 비타민 등 영양소를 공급하기 위해 우리 조상들은 지혜롭게도 채소를 절여 엄동설한을 날 수 있는 부식을 미리 준비하였다.

다만 한국고전종합DB에는 다수의 沈藏 용례가 출현하지만 김장을 담그는 풍경을 직접 묘사하는 예는 없다. 그러나 풍속으로서의 김장을 묘사하는 예는 일부 발견되었다.

- 我東之人所謂御冬旨畜之菜蔬者。不過蘿菔沈菜之屬。至於山菜。除非峽人。罕有收置者。而中國則不然。生菜之外。兼有乾菜販賣者。大抵以此專業收菜。勿論春夏。田野山峽所產。用椒鹽拌曬。至於茱萸之屬。亦皆醃藏。

우리나라 사람이 겨우살이로 담그는 채소란 것은 배추김치나 무김

치 따위에 불과하고 생나물에 있어서는 산골 사람이 아니면 거둬 두는 사람이 드물다. 그러나 중국은 그렇지 않아서 생나물 외에도 마른 나물을 겸하여 파는 사람이 있다. 대저 이를 전업(專業)으로 하여 나물을 거두기 때문에 봄·여름을 막론하고 들녘이나 산골짜기에서 나는 나물을 호초·소금에 담가 말리고, 오이와 가지까지도 소금에 절여둔다. (『迂書』 18세기 전반)

위의 기록에 따르면 겨울에 무나 배추로 김치를 담가 겨울을 난다고 했다. 이어지는 이야기는 중국에서 겨울나기에 건나물 가공법을 예로 들어 풍부한 부식을 마련하는 정황과 비교하고 있다.

그리고 무가 풍년이 들어 겨울 김장김치가 저렴할 것이라는 시구(詩句)도 보인다.

● 聯翩江馬背，二石延安鹽。 渚田豐菜菔，今冬菹眞廉。

강따라 오가는 말등에, 두 섬의 연안 소금 실어 나르네. 모래 섬 밭에 무우 풍년드니, 올 겨울 김장이 참 싸겠네. (『靑莊館全書』 18세기/ 순조 10년[1810])

이 시에서 보듯이 소금을 실어 오는 말과 모래 섬 무가 풍년이 든 풍경을 바라보며 김장을 연상하는 장면이 펼쳐진다.

4. 사회사와 풍속

김치의 문화원형과 가장 근접한 두 가지 주제는 김치 자체와 김치가 파생해 내는 문화이다. 김치 자체라 함은 김치의 종류 명칭 및 제조와 관련되고, 문화란 사회사와 풍속으로 개괄할 수 있다. 그렇다면 김치의 사회사와 풍속은 어떻게 분류할 수 있나? 공시적 공간이라면 관찰과 추상으로 현실을 재구성하면 되지만 역사적 문화원형은 1차적으로 문헌에 근거할 수밖에 없다.

2장 말미에서 소개한 이 절의 구성 또한 수집한 자료를 귀납하고 재구성한 결과이다.

1) 물목

物目이라함은 사전적으로 물품의 목록이지만 여기에서는 다른 것과 나열되는 여러 상황을 다 포괄한다.

우선 다수의 예에서 공납(貢納)하거나 물품의 단순한 목록을 제시한 경우가 보인다.

- 沈菜鹽一石九斗. [每石價八兩.] 油紙三卷十二張. [每卷價三兩四錢.]
김치 소금(沈菜鹽) 1석 9두[매석의 값은 8냥.] 유지(油紙) 3권(卷 20장)
12장[매권의 값은 3냥 4전.](『萬機要覽』 순조 8년[1808])

이 예는 조정의 대전(大殿)에 공상(供上)하는 물목이다. 여기서는 김치가 아니라 김치를 담을 때 사용하는 소금을 적시하고 있으며, 가격까지 적고 있다. 이처럼 조정이나 관부에 공상하는 물목은 적지 않은 예가 발견되었다. 만약 조선시대 사회경제사 연구가들이 참여한다면 시기별 김치 소금의 가격 변화도 추적할 수 있다.

김치의 공상과 가격이 제시된 예는 다음과 같다.

- 기민(畿民)이 겪는 고질적인 병폐는 변통해주어 수박(西瓜) 한 통의 값으로 미(米) 3말(斗), 참외(眞苺) 한 개의 값으로 미 5되(升), 하루치 공상(供上)하는 김치(沈菜) 값으로 전(錢) 2냥씩을, 호조에서 원두군(園頭軍) 등에게 줄 각종의 값을 변통하여 마련하였습니다.(『승정원일기』 영조 즉위년 갑진(1724))

다만 여기서 김치의 가격만 나왔지 양은 제시되지 않아 물가를 추산하기는 어렵다.

물목 중 흥미로운 것으로 성균관 유생의 식단, 관료의 배급량 등을 기록한 것도 있다.

- 每前供八簋 飯一羹一醬一沉菜一菜一醢一佐飯一生菜一.
매번 식사에 밥, 국, 장, 김치, 채소, 젓갈, 자반(乾魚), 생채를 각각의 8개의 그릇에 담아 주었다고 한다.(『無名子集』 井上聞話 19세기)

이 식단을 보면 매 끼 8개의 주부식이 제공된 것이다.

아래는 일본의 통신사로 간 관리들의 배급이다.

● 上上白米二十五手斗 一手斗爲我國三升 上醴十五手斗 今行則退却
除減 甘醬五手斗醋一手斗 鹿脚五個 鹽六手斗 眞油二手斗 燭十五柄 乾
古道魚二箇 沈菜十五盞 鷄十首 魴魚二尾 生鰻十五箇 鷄卵十五箇 票古
四手斗 薯四手斗 淸三兩六錢 薇一束 良醬三手斗

상상백미(上上白米 최상품 백미) 25수두(手斗), 상례(上醴 상품 단
술) 15수두, 단간장[甘醬] 5수두, 식초[醋] 1수두, 녹각(鹿角) 5개, 소금
[鹽] 6수두, 참기름[眞油] 2수두, 초[燭] 15자루[柄], 마른 고등어[乾古道
魚] 2개, 김치[沈菜] 15잔(盞), 닭[鷄] 10마리[首], 방어(魴魚) 2마리[尾],
날전복(生鰻) 15개, 달걀[鷄卵] 15개, 표고버섯[藜古] 4수두, 감자[薯] 4
수두, 꿀[淸] 3냥[兩] 6돈[錢], 고사리[薇] 1다발[束], 간장(良醬) 3수두.
(『海槎日記』 영조 39-40 1763-1764년 일본 사행)

『海槎日記』는 조선 영조 때 조엄(趙暉)이 통신정사로 일본에 다녀오면
서 기록한 사행 기록⁷⁾으로 위의 물품은 '사행 오일공(使行五日供)', 즉 사
신에게 지급되는 5일 치 물품인 것이다. 여기서 김치를 계량한 잔(盞)은
작은 보시기⁸⁾로 보인다. 즉 5일에 15보시기면 매끼 한 보시기씩 지급된
것이다.

이상을 통해 김치는 다수의 물목으로 출현하고 공상에 빠지지 않는 물
건이라는 사실을 발견했다. 그리고 유생이나 관원의 정식(定式) 물목에도
출현한다.

2) 청렴

고대 사회 특히 조선과 같은 농상업이 발전하지 못했던 나라에서는 곤궁
이 생활이었었는지 모른다. 특히 겨울이나 춘궁기, 또는 영락한 선비의 경
우 조석으로 소찬이 겨우 제공되었을 것이다. 김치는 그 중에서 염분과 비
타민· 무기질을 제공하는 영양원으로 필수 부식이라고 보아야 할 것이다.

7) 『한국민족문화대백과사전』 참조.

8) 김치나 깍두기 따위의 반찬을 담은 작은 사발을 가리킴.

특히 문집이 많이 수록된 한국고전종합DB로 검색한 결과 청빈하고 청렴한 기풍을 묘사하는 구절에 김치가 자주 출현하였다.

● 鄉駕往來. 飯器匙箸. 不曾帶去. 店舍羹醬沈菜. 食之甘無厭. 余嘗隨往. 教曰. 男兒不憚惡食. 然後方可做事.

고을의 원을 살다가 돌아오실 때는 반기(飯器)와 시저(匙箸) 같은 집물을 가지고 돌아오시는 일이 없었으며, 객사에서 식사를 하실 때, 국과 장, 김치와 나물 같은 것이 맛이 달아도[甘] 싫어하지 아니하셨다. 내가 언젠가 중형을 수행한 일이 있었는데, 그때 내게 가르치시기를, “남아는 반찬 없는 거친 식사를 싫어하지 아니한 뒤에라야 일을 해낼 수 있다.”고 하셨다.(『漚軒書』 18세기 영조·정조)

이 예는 사치하지 않고 항심(恒心)으로 처세하는 선비를 묘사하고 있다. 장이나 김치는 집집마다 맛이 달라 쉽게 거부감이 들 수 있으나 그러지 않았다는 것이다. 이 경우는 가난해서가 아니라 평소의 행실에서 우려나오는 사례이다.

또 다른 경우 식사와 관련하여 관료가 지켜야 하는 정량을 묘사하는 예도 있다.

● 在路每日三時之飯. 其般羞一羹一齋, 一醬之外, 毋過四椀. 四椀者, 古之所謂二豆二饌也. 食於店廚, 勿減於此數, 食於行廚, 毋增於此數. 其所用物種, 聽下輩所爲, 不可細言, 所費多少, 切不可問. ○若殘縣薄祿, 如木川·燕岐之類, 宜以二椀爲式.

도중에서의 매일 세 끼의 반찬으로는 국 한 그릇, 김치 한 그릇, 장 한 종지 외에는 네 접시를 초과하지 말라. 네 접시라는 것은 옛날의 이른바 이두이변(二豆二饌)이다. 점주(店廚)에서 먹을 때에도 이 숫자보다 덜하지 말고, 행주(行廚)에서 먹을 때에도 이 숫자보다 더하지 말아야 한다. 이에 쓰이는 물품은 하인들에게 맡겨 잔소리를 하지 말며, 쓰는 바가 많고 적은 것도 결코 따져서는 안 된다. 만약, 잔현(殘縣)으로 목천(木川)·연기(燕岐)처럼 녹(祿)이 박한 경우에는 마땅히 두 접시로 써 정식(定式)을 삼아야 한다.(『牧民心書』 卷一 순조 18년[1818])

이 글은 유명한 『牧民心書』 중 부임 길에서의 먹는 문제에 대해 언급한

것이다. 한국고전종합DB에서 '二豆二籩'을 '두(豆)와 변(籩)은 모두 제사와 잔치에 쓰는 기구로, 두는 나무로 만든 것으로 김치·젓을 담고, 변은 대로 만든 것으로 실과를 담는다'고 했다. 그러므로 매끼 네 가지를 넘어 먹지 말며, 형편이 어려운 임지로 갈 경우 두 가지 이내로 먹어야 한다고 했다.

다음은 경제적 형편과 관련된 것이다.

- 自離巒坡今升載, 孟鉢淒涼困植菜.

내가 난파를 떠난 지 이십 년, 밥상에 처량하게도 나물·김치도 없네. (『東文選』 七言古詩 성종 9년[1478])

이 예문은 조선시대 成倪의 <謝李春川送野豬頭>에서 보이는 것으로, 李春川이 보내 온 멧돼지 고기에 대해 감사로 쓴 詞이다. 비록 성현이 대사헌, 공조판서 등의 높은 관직을 거쳤으나 이 시구의 의미만으로 본다면 말년에 그다지 풍족하지 못했음을 알 수 있다.

이상에서 보듯 경제적으로 어렵든 아니든 청렴한 기풍을 가졌든 김치는 반드시 갖추어야 하는 양식이자 기준이 되었다.

3) 부패현상

어느 사회든 밝은 면과 어두운 면이 있다. 그러나 조선시대에 김치라는 물건도 부패의 매개가 되기도 했다.

- 至有雜菜尙書·沈菜政丞之語行于世. 蓋以雜菜·沈菜進御而得幸也. 古之羊頭關內侯. 何可獨諂.

그렇기 때문에 이(利)를 즐기고 염치가 없는 자는 내시들에게 붙어 못 할 짓이 없으므로 심지어 잡채 상서(雜菜尙書)·침채 정승(沈菜政丞)이란 말이 세상에 유행하였으니, 이것은 잡채나 침채를 임금께 바치고 사랑을 받은 것이니, 옛날의 양두 관내후(羊頭關內侯)만을 어찌 나무라리오. (『象村雜錄』 인조 생졸: 1556-1628)

잡채상서와 침채정승이라는 말은 『연려실기술』과 『象村稿』에도 나온다. 즉 잡채나 김치를 선물이 아닌 뇌물로 주어 벼슬을 얻는 풍조를 신랄

하게 비판하고 있다. 『조선왕조실록』 성종 8년 정유(1477)에 “양 머리[羊頭]를 잘 굽는다고 관내후(關內侯)⁹⁾를 주고 참외[果瓜]를 바쳤다고 시관(試官)을 주었다가, 명기(名器)를 남발(濫發)하였다고 천년동안 비난과 조소(嘲笑)를 당하지 않습니까?”라는 전고가 있다. 김치가 사치성 기호품이 되려면 상당히 고급 김치이어야 하는데, 이를 이용하여 요행을 바라는 풍조는 마치 전고에서 보이는 것처럼 양을 잘 구워 높은 관직을 얻는 경우와 같다고 본 것이다.

한편 부패의 매개가 된다는 말은 김치를 뇌물로 쓰는 경우인데, 그렇다면 부패가 아닌 선물인 경우는 없는가?

● 新釀白一壺，兩色沈菜一器，茶食二十片，付上，幸一破口，爲仰。

가 빛은 탁주 한 병, 두 색깔의 침채(沈菜) 한 그릇, 다식(茶食) 20 조각을 올려 보내니, 한번 - 원문 빠짐 - 다행이겠습니다. 삼가 우러릅니다.(『藥圃集續集』 순조 18년[1818])

● 李別監又以菁根沈菜見遺。

이별감이 또 무김치를 보내주셨다.(『東岳先生集』 인조 18년[1640])

이 두 경우를 보면 김치는 좋은 술, 다식과 같은 반열의 고급 기호품이었으며, 사인들 사이에도 선물을 하는 경우가 일상적이었음을 알 수 있다.

4) 연행록, 통신사

조선시대의 관료가 외국으로 나가는 대부분의 경로는 중국으로 가는 연행사가 되는 길과 일본으로 가는 통신사가 되는 길이다. 연행사가 더 지속적이고 다수의 인원이 참여했으므로 기록 또한 연행록이 많다.

현존하는 연행록에도 김치 관련 기록이 있다.

● 沈菜味甚鹹。故沈水退鹽。細切喫之。魚醃瓜。大凌河所產。甘同醢苦。

9) 한(漢)나라 갱시(更始) 연간(23~25)에 회양왕(淮陽王)이 조명(趙萌)에게 빠져서 정사를 돌보지 아니하고 관작을 함부로 마구 주니, 장안(長安)에서 이를 풍자하는 말에, “양의 위를 굽는 자가 기도위(騎都尉)가 되고 양의 머리를 굽는 자가 관내후(關內侯)가 되었다.”고 하였다 함(한국고전종합DB의 주석임).

沈鹽日久。醃汁清如油。以其汁沈小菘。而色青如新摘蔓者。或名鹵蝦菘。豐潤寧遠。有冬沈菘。如我國之味。而豐潤尤勝。芥沈菜。菘沈菜。到處有之。味惡而鹹。亦有各樣醬瓜。而味不好。或通官家倣我國沈菜法。味頗佳云。

침채(沈菜)는 맛이 매우 짜기 때문에 물에 담가 두었다가 소금기가 빠진 뒤에 가늘게 썰어서 먹는다. 어차과(魚醃瓜)는 대릉하(大凌河)에서 나는 것인데, 짓갈을 소금에 오래 절여 두면 짓국이 기름처럼 맑아진다. 그 짓국으로 작은 오이를 담그는데, 색깔은 갓 탄 순무처럼 시퍼렇다. 그것을 흑 노하고(鹵蝦菘)라고도 한다. 풍운현(豐潤縣), 영원현(寧遠縣)에 동치미가 있는데 우리나라의 것과 맛이 같으나, 풍운현 것이 더욱 좋다. 개침채(芥沈菜)·송침채(菘沈菜)는 가는 곳마다 있는데 맛이 나쁘면서 짜고, 또한 갖가지 장아찌[醬瓜]가 있는데 맛이 좋지 못하다. 흑 통관(通官)의 집에는 우리나라의 침채 만드는 법을 모방하여 맛이 꽤 좋다 한다.(『薊山紀程』 순조 연간)

『계산기정』은 조선 순조 때 동지사의 서장관 서장보(徐長輔)를 따라 연경(燕京)을 다녀온 필자 미상의 사행 기록¹⁰⁾으로 연행록에 속한다. 이 문헌의 가치는 우선 중국의 김치와 우리의 김치를 비교한 것을 들 수 있다. 다음으로 통역사[通官]가 조선과 왕래해 조선식의 김치를 담가 먹고 연행사에게도 제공했다는 것도 매우 흥미롭다. 인용문 중의 개침채는 갓김치이고, 송침채는 배추김치이다.

그렇다면 좀 더 흥미로운 기사는 없는가?

● 院中有一老婆來見。自言其父母乃我國人。丁丑年被擄來此後生渠。年今六十九。其母本居京城藏義洞。父廣州山城人。夫則永安道人所生。而死已久。只有一孫女。相依而居。以我國法造沈菜及醬。賣此資生云。能爲我國語。已貴。而藏義洞三字尤奇。與藥果及紙扇。此女。前後使行時。皆出現。外兄靑沙李相公及宋判書日記。皆言之。夕飯。有冬沈菘如我國味。是老嫗所賣也。

찰원 안에 한 노파가 와서 말하기를, 자기의 부모는 우리나라 사람이며 정축년에 포로가 되어 이곳에 온 뒤에 자기를 낳았는데, 지금 나이 69세라 하였다. 자기의 어머니는 본시 서울 장의동(藏義洞)에 살았고

10) 『한국민족문화대백과사전』 참조.

아버지는 광주 산성(廣州山城) 사람이며, 남편은 영안도(永安道) 태생인데 오래전에 죽고, 지금은 손녀 하나를 의지하여 사는데, 우리나라 식으로 침채와 장을 만들어 그것을 팔아서 살아가노라고 하였다. 우리나라 말을 하는 것만 해도 귀한데 ‘장의동’이란 세 글자는 더욱 신기해서 약과와 종이, 부채를 주었다. 이 여인은 전의 사행 때도 번번히 나타났다. 고종형 우사 이 상공(雲沙李相公 이세백(李世白))과 송 판서(松判書)의 일기에 다 언급되어 있다. 저녁밥엔 동치미가 나왔는데 우리나라의 것과 맛이 꼭 같았다. 이 노파한테 산 것이다.(『燕行日記』 선조 38년[1605] 『老稼齋燕行日記』 卷之二 속중 38년[1712])

문장에 보이는 대로 포로의 자식으로 태어난 노파가 본국의 원적지를 기억하고 침채와 장을 우리식으로 만들고 있었다는 것이다. 기구한 디아스포라의 운명에도 실낱같은 단어를 기억하며 고국의 연행사 앞에 나서는 이 노파의 심정은 어떠했겠으며, 그의 김치를 맛보고 우리네 김치를 먹은 듯한 글쓴이의 심사는 또 어떠했겠는가?

한편 일본으로 통신사 행렬에 참가한 관원의 김치에 얽힌 기록은 4·1물목 『海槎日記』에서 이미 보았다. 통신사의 5일치 배급을 기록한 것이다.

5) 비유와 속담

문화의 형성과 지속 그리고 전승 과정은 언어라는 지칭 또는 개괄의 범주에 놓이게 된다. 비록 한문으로 기록한 우리 문헌이지만 당시의 언어 사용자들도 김치의 속성과 관련된 비유 및 속담을 사용했다.

우리가 아주 피로하여 정신과 몸을 가누지 못할 정도가 되면 파김치가 되었다는 말을 하는데 우리의 기록문헌 중 이 표현이 그대로 드러났다.

● 途中北風打面. 盡入毛孔. 外感又添. 口嗽鼻涕. 繁不能禁. 且脚軟如葱菹.

오는 도중에 북풍이 얼굴을 때려 털구멍에 바람이 들어가서 감기에 다 기침·콧물까지 겹치어 견딜 수가 없으며, 게다가 다리에 힘이 없어 마치 파김치처럼 늘어지는구려. 조화옹(造化翁)이 어찌 나를 이토록 구박하는지 모르겠네.(『靑莊館全書』 18세기/ 순조 10년[1810])

예문에서 보는 대로 감기 걸린 채로 복풍을 맞아 다리가 풀린 상태를 파김치 같다고 했다. 아마도 현재 우리가 쓰는 용법과 동일한 표현으로 파악할 수 있다.

아래 구절은 해안에 살지 않으면 모르거나 쓰지 않을 수 있다. 우리나라 연해지역에도 조사를 해 볼 가치가 있는데 해일 또는 해수가 넘쳐 곡식이나 푸성귀를 못 쓰게 됐을 경우 아래의 표현을 썼다.

● 夫土地生穀之多者. 多在海邊. 此被災之處. 皆膏腴之地也. 而海水所過. 百草皆如沈菹.

대저 곡식을 많이 생산하는 토지는 대부분 해변에 위치해 있습니다. 그런데 이번엔 재해를 당한 곳 모두가 비옥한 땅인데, 바닷물이 휩쓸고 지나가는 바람에 온갖 풀들이 모두 소금에 절인 김치처럼 되고 말았습니다.(『浦渚先生集』卷之三 숙종 14년[1688])

의미적으로 바다의 염수가 채소나 곡식을 덮쳐 마치 소금물에 담근 김치처럼 축 늘어졌다는 뜻으로 볼 수 있다.

한편 기원이 우리가 아닌 중국의 속담이 김치와 관련되어 쓰이고 있었다. ‘뜨거운 국에 데여 (차가운) 김치도 불어 본다’는 ‘懲羹吹虀’가 바로 그것이다.

● 但修撰行狀. 非平時之比. 於此不考實迹. 則無所用其史矣. 可謂懲熱羹而吹虀者矣.

그러나 임금의 행장을 짓는 것은 평시에 비할 바가 아니니 이 일에 있어서 실적을 상고하지 않는다면 그 사실은 쓸 데가 없을 것이다. 끓는 국에 데이고는 부추까지 불어대는 격이라 할 것이다.(『石潭日記』卷之上 16세기 중종·선조)

이 말은 원래 『楚辭』의 “懲熱羹而吹虀.”에서 온 것이며, 『與猶堂全書』에도 보인다. 다만 구어로 우리말에 전승되었는지는 필자로서는 알 길이 없다.

5. 설찬

설찬(設饌)이란 음식을 진설한다는 말이다. 관혼상제에 다 해당되었지만 왕실의 종묘제례와 가정의 제사가 가장 엄격하게 지켜졌으므로 조선 시대 기록문헌에 관련 용어가 많이 남아있다. 이 절에서는 기록 문헌에 전해지는 설찬을 궁중과 일반으로 나누어 살펴보기로 하자.

1) 궁중

조선왕조는 태조 이래로 궁중과 왕릉 종묘 등지에서 다양한 제례를 거행했다. 제례의 음식 중에서 채소류에는 沈菜도 포함되어 다양한 설찬도 및 설찬 해설에 등장한다.

여기서는 궁중의 설찬을 보기로 하자.

● 設饌圖說: 饌十在左, 爲二行右上. 【第一行, 形鹽在前, 魚鱸, 乾棗, 栗黃, 榛子次之. 第二行, 菱仁在前, 芡仁, 鹿脯, 白餅, 黑餅次之.】

豆十在右, 爲二行左上. 【第一行, 韭菹在前, 醯醢, 菁菹, 鹿醢, 芹菹次之. 第二行, 兔醢在前, 筍菹, 魚醢, 脾析, 豚拍次之.】

설찬도설: 변(饌) 10개를 왼쪽에 놓는데, 두 줄로 놓고 오른쪽을 상위(上位)로 한다. 제1행에는 형염(形鹽)을 앞에 놓고, 다음에 어수(魚鱸 말린 생선), 건조(乾棗 말린 대추), 율황(栗黃 간 밥), 진자(榛子 개암)를 차례로 놓는다. 제2행에는 능인(菱仁 마름 열매)을 앞에 놓고, 다음에 겸인(芡仁 가시연밥), 녹포(鹿脯 사슴고기 포), 백병(白餅 흰떡), 흑병(黑餅 검정떡)을 차례로 놓는다.

두(豆) 10개를 오른쪽에 놓는데, 두 줄로 놓고 왼쪽을 상위로 한다. 제1행에는 구저(韭菹 부추김치)를 앞에 놓고, 다음에 담해(醯醢 육장(肉醬)), 청저(菁菹 무김치), 녹해(鹿醢 사슴고기 젓), 근저(芹菹 미나리 김치)를 차례로 놓는다. 제2행에는 토해(兔醢 토끼고기 젓)를 앞에 놓고, 다음에 순저(筍菹 죽순김치), 어해(魚醢 생선젓), 비석(脾析 소의 처넛), 돈박(豚拍)을 차례로 놓는다.(『景慕宮儀軌』 卷之一 정조 8년 [1784])

이 내용 중 두(豆)에 진설하는 韭菹, 菁菹, 芹菹, 筍菹 등이 채소절임류

● 四時祭 考妣共一卓飯羹餅麪各二器. 果五器. [內油果. 或一器二器. 隨力爲之. 而勿同色. 勿高排. 水正果, 乾正果同品.] 脯, 醢, 佐飯, 醢, 熟菜, 生菜, 沈菜, 清醬, 細燴, 醋菜, 清蜜各一器. 魚肉各一器. 湯四器. [內魚肉相半] 炙一椀.

사시제(四時祭) - 고비(考妣) 공동으로 탁자 하나에 진설한다. 반(飯)과 갱(羹)과 병(餅)과 면(麪)을 각각 두 그릇씩 놓고, 과일 다섯 그릇 [그 안에다 유과(油果)를 한 그릇이나 두 그릇을 넣을 수도 있는데 힘이 닿는 대로 하되 같은 종류는 쓰지 말고 높이 쌓지도 말 것이며, 수정과(水正果)와 건정과(乾正果)의 경우에는 같은 종류로 할 것이다.]을 놓고, 포(脯)와 해(醢)와 좌반(佐飯 소금에 절인 생선 요리)과 해(醢)와 숙채(熟菜)와 생채(生菜)와 침채(沈菜 김치)와 청장(淸醬 묽은 간장)과 세저(細燴)와 초채(醋菜 초나물)와 청밀(淸蜜 꿀)을 각각 한 그릇씩 놓고, 어(魚)와 육(肉)을 각각 한 그릇씩 놓고, 탕(湯) 네 그릇 [그 안에다 어와 육을 서로 절반씩 섞는다.]을 놓고, 자(炙) 한 접시를 놓는다. 『澤堂集』 祭饌 생졸: 1584-1647, 1674년에 정고본 초간본 나옴)

사시제(四時祭, 또는 시제)란 1년에 4번 고조 이하의 조상을 함께 모시는 제(祭)이다. 위 내용 중 흥미로운 것은 沈菜가 熟菜와 生菜에 이어 진설되었다는 점이다. 김치는 소금에 절여 半熟半生の 상태이므로 다른 채소류 음식과 같이 배열되고, 이것도 홀수 계다가 3으로 맞출 수 있다. 마침 이 연유에 대한 구체적인 기술이 있으므로 인용하기로 하자.

● 時祭設饌圖: 蔬三品. 卽問解所謂沈菜熟菜醋菜. 而脯三品醢三品. 其義何如. 時祭脯三品. 或脯或脩或魚脯. 可備三品之數耶. 醢則魚醢食醢肉醢. 亦可備其三品之數耶.

시제설찬도: 蔬三品이란 <問解>에서 말한 대로 沈菜, 熟菜, 醋菜인데, 脯三品과 醢三品の 뜻을 모르겠네요. 시제에서 脯나 脩나 魚脯를 갖추면 三品の 수를 맞출 수 있고, 醢는 魚醢, 食醢, 肉醢를 갖추면 역시 三品の 수를 맞출 수 있다. 『宋子大全』卷一百十五 17세기 생졸: 1607-1689 선조·숙종/1787년 제작)

이 기록에 따르면 菜, 脯, 醢를 각각 셋으로 해 三品으로 맞추었다는 말이다. 유학에서 三品이란 한유(韓愈)의 三品說을 연상케 할 뿐만 아니라

길한 숫자 3과 총합인 9를 진설에 적용한다는 의미로 풀이된다. 중국의 진설에서 三品이 있다는 것은 듣지 못해 아마도 우리 유교의 독특한 수용 이라도 볼 수도 있겠다.

IV. 결론

김치의 어원이 우리말임이 밝혀진 상황에서 조선시대 김치 문화의 문화학적 접근은 실제 생활에서 김치가 어떻게 만들어지고 활용되었는지에 대한 생생한 모습을 볼 수 있게 해 준다. 이를 통해 우리 식문화 전통에 대한 심도 있는 이해를 도모하고 향후 김치의 국제화 세계화의 훌륭한 전형을 제공하여 김치문화를 더욱 풍부하게 할 수 있다.

우리 전통음식인 김치 문화의 원형을 밝혀낸다면 큰 사회적 파급효과를 기대할 수 있다. 조선시대 기록 문화에 보이는 김치 문화의 서술은 상당히 상세하고 다방면에 걸쳐 있다. 이 면면들을 정리하고 재구성하여 우리 김치 문화의 뿌리와 줄기, 가지와 잎에 더 큰 활기를 불어넣어 줄 수 있을 것이다.

문화인류학적 관점에서 볼 때 우리의 복식사·법제사·건축사 등의 다양한 고문화 영역이 최근 들어 문화 콘텐츠로 발굴되고 심지어 문화 상품으로까지 전화(轉化)되었다. 조선시대의 김치 문화를 문화인류학적으로 접근한다면 허끝과 문화와 행위양식이 만나는 진풍경을 생생하게 체험하게 해줄 것이다.

본고에서는 문화원형을 다섯 가지로 분류하고 각각에 해당하는 사례를 한국고전종합DB에서 검색하여 귀납했다. 명칭, 제조법, 김장문화, 사회사와 풍속, 설찬 등으로 세분하고 일부는 하위분류까지 진행했다.

분석을 통해 명칭의 유래와 다양성, 조선시대의 사람들이 김치라는 부식(副食)을 매개로 어떠한 생활을 했는지 등등의 면면을 살펴 볼 수 있었다. 이를 문화원형 분석 틀과 결합시켜 이해하자면 역사적으로 변화를 거쳐 오면서 독특한 정체성을 형성하였을 뿐만 아니라 각 항의 분류체계 내부의 다양한 기록들이 문화원형의 진면모를 충분히 보여주고 있음을

발견하게 된다. 이는 조선시대 김치문화와 선조들의 훌륭한 기록문화가 같이 결합하지 않았다면 절대로 밝혀질 수 없는 것이다. 그런 의미에서 기록문헌을 통한 김치 문화원형의 재구성과 정립은 아주 실체적으로 진행될 수 있다는 점을 검증할 수 있었다.

한편 분류체계에서 정태적인 요소로는 명칭, 제조법, 김장문화, 설찬 등이 있으며, 동태적 요소로는 사회사와 풍속을 들 수 있다. 사회사와 풍속을 예로 들면 상호 모순적인 청렴과 부패현상이 공존할 수 있었던 이유는 김치류의 다양성과 관련되어 있다. 짬지나 동치미와 같은 부류는 기본 부식으로 경제적인 여유가 없더라도 필수품이 될 것이고, 반면 사치나 뇌물로 이용되는 김치류는 재료가 귀하고 제조방법이 까다로운 고급기호품이었을 것이다. 이처럼 동일한 명칭으로 불리는 김치라 하더라도 실로 다양한 종류가 있었으며, 여러 상황에서 그 면모는 다를 수밖에 없는 것이다. 한편 연행록과 통신사의 김치 관련 기록이 시사하는 것은 우선 국외 사행(使行)에서 우리 김치에 대한 향수가 강하게 드러나 당시의 식문화 관념을 살펴 볼 수 있고, 다음으로 현지의 유사 김치와의 접촉이나 품평을 통해 비교문화적인 직접 진술을 파악할 수 있다. 또한 예에서 보듯이 우리 유민이나 상대국 통역사를 통해 전파된 우리 김치의 변형에 대해서도 이해할 수 있었다.

이로써 조선시대 김치 문화원형의 대강을 구축했고, 이후 조리서 및 순한글 고문헌 등을 같이 활용해 보다 완결적인 조선시대 김치 문화원형 연구를 추진하기로 한다.

■ 참고문헌

- 『한국문집총간』, 『조선왕조실록』, 『일성록』, 『승정원일기』(한국고전번역원
한국고전종합DB: <http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>)
- 柳僖, 『物名(類)考』(印本), 『朝鮮學報』, 18권, 1960.
- 『事類博解』(印本), 民昌文化社, 1989.
- 강용중, 「한중 양국의 김치 관련 어휘의 비교를 통해본 우리말 ‘김치’의
어원 연구 : 김치(沈菜)의 ‘沈’을 중심으로」, 『중어중문학』 53권,
2012.
- 강인희, 『한국식생활사』, 삼영사, 1978.
- 김교빈, 「문화원형의 개념과 활용」, 『인문콘텐츠』 6호, 2005.
- 김기덕, 「문화원형의 층위(層位)와 새로운 원형 개념」, 『인문콘텐츠』 6호,
2005.
- 김덕호(Kim Deok ho), 「한반도 ‘김치’ 명칭의 분포 변화에 대한 연구」,
『방언학』 16호, 2012.
- 김민주, 「정부의 문화원형 구축정책 : 문화원형개념 구분과 정책사례를
중심으로」, 『한국사회와 행정연구』 21권 4호, 2011.
- 김상보, 『한국의 음식생활 문화사』, 광문각, 1997.
- _____, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.
- 김숙희, 『한국의 음식 김치 우리 문화의 뿌리를 찾아서』, 이화여자대학교
출판부, 2010.
- 김제중, 「한국 김치문화의 디지털 콘텐츠 개발에 관한 연구」, 『디자인학
연구』 59권 18-1호, 2005.
- 박종천, 「문화유산에서 문화콘텐츠로」, 『국학연구』 18집, 2011.
- 박채린, 「한국의 김치문화와 김치의 문화적 특성」, 『한국식품저장유통학
회지』, 4권 1호, 2005.
- 배영동, 「문화콘텐츠화 사업에서 ‘문화원형’ 개념의 함의와 한계」, 『인문
콘텐츠』 6호, 2005.
- 서모란·정희선, 「조리서와 신문, 잡지기사에 나타난 1930-2010년대 배
추김치 연대별 고추 사용량 변화에 대한 고찰」 A Literature Study

- on the Amount of Red Pepper in Cabbage Kimchi between the Decades from 1920 to 2010 in Cookbooks, Newspapers and Magazines, 『한국식생활문화학회지』, 30권 5호, 2015.
- 송성옥, 「문화콘텐츠 창작소재와 문화원형」, 『인문콘텐츠』 6호, 2005.
- 송혜숙, 「문헌고찰을 통한 김치문화 활성화 방안」, 『문화산업연구』, 2015.
- 안용근·이규춘, 『전통김치』, 교문사, 2008.
- 윤덕인·윤서석, 『김치가공법에 있어서 조선 초기와 후기의 고찰』, 중앙대학교 석사학위논문, 1979.
- 윤서석, 『한국식품사연구』, 신광출판사, 1974.
- _____, 「김치의 과학 : 김치의 역사」, 『한국식품조리과학회지』, 4권 1호, 1988.
- _____, 「한국 김치의 역사적 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 6권 4호, 1991.
- 이명기·이경개·김중관·김수미·정진용·장대자, 「김치관련 연구동향 조사 : 1990~2006년 학회지 게재논문 분석」, 『한국식생활문화학회지』, 2007년.
- 이성우, 『조선시대 조리서의 분석적 연구』, 한국정신문화연구원, 1982.
- _____, 『한국식품문화사』, 교문사, 1984.
- _____, 「中韓日에서의 저채류의 변천과 교류에 관한연구」, 『영남대학교 논문집』 9권, 1975.
- 이슬·지명순, 김향숙, 「<반찬등속>에 기록된 김치의 식문화적 고찰」, 『한국식품조리과학회지』 30권 4호, 2014.
- 이성우, 「김치의 문화」, 『식품과학과 산업』 21권 1호, 1988.
- 이중희, 「한국김치류의 변화에 대한 고찰」, 『생활과학연구논총』, 9권 1호, 성심여자대학교, 1992.
- 이철호, 「김치 : 한국전통채소류 발효식품」 Kimchi; Korean Fermented Vegetable Foods, 『한국식생활문화학회지』, 1권 4호, 1986.
- 이철호·안보선, 「김치에 관한 문헌적 고찰 -I. 김치의 제조 역사-」, 『한국식생활문화학회지』, 10권 4호, 1995.
- 이춘녕, 『김치의 역사와 유래』, 한국식품개발연구원 기술신서, 1990.
- 이춘녕·조재선, 「김치 제조 및 연구사」, 『한국음식문화원연구논총』, 1988.

- 이효지, 「한국의 김치 문화」, 『비교민속학』 18권, 2000.
- 이효지·이혜경 「김치 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰」, 『문화재』, 23권, 1990.
- 장지현, 『한국 전래 발효식품사 연구』, 수확사, 1989.
- _____, 「한국저채류기원고」, 『성심논문집』, 6권, 1975.
- _____, 『한국저채류 제조사』, 고려대학교 민족문화연구소, 1972.
- 정연식, 「김치의 제조법과 명칭 변화에 대한 재고찰」, 서울여자대학 『인문논총』 17권, 2008.
- 조우균, 「한국의 무김치에 관한 역사적 고찰」 A Historical Study of Korean Traditional Radish Kimchi, 『한국식생활문화학회지』 25권 4호, 2010.
- 조숙정, 「김치와 문화적 지식: 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인류학적 접근」, 『한국문화인류학』, 40권 1호, 2007.
- 조재선, 『김치의 연구』, 유림문화사, 2000.
- 조재선·최인순, 「김치재료의 변천에 관한 문헌적 고찰」, 『외식산업경영연구』 10권 1호, 2014.
- 주영하, 「김치의 문화인류학적 연구」, 한양대학교 문화인류학과 석사학위논문, 1993.
- 최홍식, 『한국의 김치문화와 식생활』, 효일, 2002.
- _____, 「김치의 역사, 특성 그리고 김치종주국(?)」, 『김치의 과학과 기술』, 1권, 1995.
- 한국음식문화연구원, 「김치류」, 『한국음식문화연구원논문집』, 1991.
- 홍윤표, 「김치는 한자어, “지”가 고유어」, 『국토』, 191권, 1997.
- 홍기욱, 「김치류 관련 어휘 연구-2008년 민족 생활어 조사 내용을 바탕으로-」 『방언학』 제24호, 2016.
- 村上唯吉, 『朝鮮人の衣食住』, 大和上會圖書出版部, 1916.
- 金基石, 「流俗詞源與語言文化心理」, 『延邊大學學報』 No.2, 1994.

❖ ABSTRACT

A Study on the Cultural Archetype of Kimchi in the Chosun Dynasty

Kang, Yong-Joong

The goal of this paper is to analyze the vocabularies and cases related to Kimchi as a cultural history. For this purpose, we extract the vocabularies of Kimchi from the records of *Korean Literary Collection in Classical Chinese*, *Annals of the Choson Dynasty*, *Records of Daily Reflection*, and *Diary of the Royal Secretariat*. The existing literatures related to Kimchi are confined to some cookbooks, but in this study, we attempt to overcome the existing limitations and adopt a comprehensive and systematic approach.

The classic literatures of the Choson Dynasty are mainly recorded in traditional Chinese characters; therefore, the readability is poor, and it is presupposed that a lot of time and effort will be needed for the translation work after securing the data.

Therefore, we performed this research with a focus on this part. Next, we tried to reconstruct the archetype of Kimchi culture in the Choson Dynasty by classifying the above materials according to the subject and literature sources.

Key Words : Kimchi, Chosun Dynasty, cultural archetype, DB of Korean Classics

■ 논문접수일 : 2017. 02. 10

■ 심사완료일 : 2017. 03. 01

■ 게재확정일 : 2017. 03. 03