

김치類 書誌의 系統에 관한 研究

A Study on the Bibliographies of Korean Fermented Vegetables, Kimchi Group

尹 瑞 涓 (Yoon, Seo-Yeon)*

◁ 목 차 ▷

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. 緒 論 | 3. 13~17世紀의 김치類 書誌 |
| 2. 김치類 書誌의 概要 | 4. 18세기 이후의 김치類 書誌 |
| 2.1 ‘김치’ 용어의 由來 | 5. 김치類 書誌의 系統에 관한 分析 |
| 2.2 김치類 書誌의 起源 | 6. 結 論 |
| 2.3 韓國 歷代 김치類 書誌의 概要 | <참고문헌> |

< 초 目 >

이 논문은 韓國의 김치무리(類) 書誌의 發展 系統을 考察한 研究이다. 本稿에서는 韓國의 김치무리(類) 書誌를 把握하기 위하여 13~17세기의 김치류 書誌 15종, 18세기 이후의 김치류 書誌 26종 등 총 41종에 관하여 시대별로 그 발전 계통을 분석하였다. 연구의 결과는 다음과 같다.

김치무리(類)의 양념재료인 고추에 관한 서지사항은 『芝峰類說』(1613), 高추의 재배법은 『山林經濟』(1715), 젓갈(새우젓 등)에 高춧가루가 활용된 김치는 『수문사설(諛聞事說)』(1740)에서 각각 最初의 記錄으로 확인할 수 있었다. 김치에 젓갈을 최초로 활용한 사항은 『酒醕沉菹方』(16C 중)의 ‘甘動菹’에서 볼 수 있었고, 젓갈과 高춧가루를 同時에 사용한 사례는 『수문사설』 以後 『增補山林經濟』·『閩閩叢書』·『林園十六志』 등의 系統에서 파악되었다.

한편, 『居家必用事類全集』(元, 13世紀末)의 영향은 15세기 중반의 『山家要錄』(1450)을 起點으로 20세기의 『朝鮮料理製法』(1917) 등에 이르기까지 총 41종의 김치무리(類) 서지 가운데 16종의 書誌에서 나타났다. 특히 ‘한글’로 기록한 김치무리 서지는, 『해주최씨음식법』(17세기 중엽)을 筆頭로 20세기 중반의 『朝鮮料理法』(1938) 등에 이르기까지 총 41종의 서지 가운데 13종임을 확인하였다.

『산림경제』(1715)와 『증보산림경제』(1766)를 繼承한 『林園十六志』(1827)는 『朝鮮無雙新式料理製法』(20世紀)에 이르기 까지 큰 影響을 미쳤다. 그리하여, 『조선무쌍신식요리제법』은 古代 韓國의 김치무리(類)부터 現代의 最新 김치무리(類)까지 總網羅하는 結實을 맺음으로써 近·現代 韓國의 김치무리(類)가 완성되었다고 볼 수 있다.

要語: 김치, 김치무리(類), 김치무리(類) 書誌, 『山林經濟』, 『수문사설(諛聞事說)』, 『朝鮮無雙新式料理製法』

* 淸州大學校 大學院 文獻情報學科 博士課程 修了(ymabs@hanmail.net)

접수일: 2018년 5월 21일 최초심사일: 2018년 5월 24일 심사완료일: 2018년 6월 22일
서지학연구, 제74집, 311-356, 2018. [https://doi.org/10.17258/jib.2018..74.311]

<ABSTRACT>

This study searched for the bibliographies of Korean fermented vegetables, Kimchi group. For this, a total of the 41 kimchi bibliographies including the 15 bibliographies published between the 13th century and the 17th century and the 26 bibliographies published after the 18th century were classified in chronological order.

In result, we found that chili powder and fermented seafood had a great impact on the development of kimchi which started as a kind of pickles and developed as the best fermented food in the Korean peninsula. The first bibliographic data about red pepper, one of seasoning ingredients of kimchi was found in *Jibongyuseol* (芝峰類說, 1613). A method of cultivation of red pepper was found in *Sallimgyeongje* (山林經濟, 1715) and sauced shrimp and chili powder-seasoned kimchi was found in *Soomunsaseol* (謏聞事說, 1740). The first practice of fermented seafood to kimchi appeared in 'Gamdongjeo (甘動菹)' from *Juchochimjeobang* (酒醋沉菹方) in the end-16th century. The cases of fermented seafood with chili powder in making kimchi were found in the several publications such as *Jeungbosallimgyeongje* (增補山林經濟), *Gyuhapchongseo* (閨閣叢書), *Imwonsipyukji* (林園十六志) since *Soomunsaseol* published in 1740.

An influence of the bibliography, *Geogapilyongsalyujeonjib* (居家必用事類全集) published in the end of the 13th century, China, was revealed in the 16 bibliographies among 41 bibliographies: *Sangayorok* (山家要錄) in 1450 through *Chosunyolijebeop* (朝鮮料理製法) in 1917. In particular, the bibliographies written in Korean are 13 titles including *Chosunyolibeop* (朝鮮料理法, 1938). They appeared first in *Haejuchoissieumsikbeop* (海州崔氏飲食法) in the mid-17th.

Furthermore, making kimchi was greatly influenced by *Imwonsipyukji* (林園十六志, 1827) succeeded to *Sallimgyeongje* (山林經濟, 1715) and *Jeungbosallimgyeongje* (增補山林經濟, 1766) and its influence lasted until *Chosunmussangsinsikyolijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法) in the mid-20th.

Chosunmussangsinsikyolijebeop is a comprehensive version of making kimchi that covers all kinds of kimchi ranging from ancient Korea to modern Korea. Thus, Kimchi group was completed by *Chosunmussangsinsikyolijebeop*.

Key words: Kimchi, Kimchi group, bibliographies of Kimchi group, *Sallimgyeongje* (山林經濟), *Soomunsaseol* (謏聞事說), *Chosunmussangsinsikyolijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)

1. 緒 論

‘김치’는 韓國의 대표적인 전통식품이자 完全醱酵食品이다.¹⁾ ‘김치와 김장문화’는 韓民族 및 한반도라는 한정된 영역에서 發生·進化해 온 것이지만, 음식과 문화로서의 독보적인 가치를 지니고 있는 독특한 인류문화 자산이라는 점이 인정되어, ‘2013년 유네스코(UNESCO) 인류무형문화 대표 목록’으로 등재되었다.²⁾

김치무리(類)³⁾에 관한 書誌情報가 記錄된 우리나라 최초의 古書는 李奎報의 『東國李相國集』⁴⁾ 속에 수록된 詩 <家圃六詠>⁵⁾이라 할 수 있다.⁶⁾ 이와 같이 13세기 前期의 『동국이상국집』에 김치무리가 言及된 이후 20세기 『朝鮮無雙新式料理製法』(1943)에 등재되기까지, 韓國의 김치類는 그 종류와 담금법 및 첨가재료 등의 측면에서 無數한 변화와 발전을 거듭하여 옴으로써, 우리 민족문화를 대표하는 전통발효식품으로 繼承되었다.

위와 같은 김치무리(類)에 관한 書誌情報들은 歷代 우리의 古書 속에서 과연 어느 책에 어떻게 收用되어 記錄되었으며, 이러한 김치類 서지들은 또 어떠한 과정을 통하여 여타의 書誌에 波及·영향을 끼치게 되었는가? 한편, 계절에 따라서 어떠한 김치들이 애용되었고, 각각의 재료들은 어떠한 활용법으로 김치류의 進· 발전에 기여하게 되었는가?

이에 본 연구에서는 위와 같은 문제들에 대한 主題書誌學的 研究를 위하여, 『東國李相國集』의 <家圃六詠>을 筆頭로 하여 ‘13세기부터 17세기까지의 김치類 書誌 15종’에 관하여 먼저 고찰해 보고, 이어서 ‘18세기 이후의 김치類 書誌 26종’에 관하여 살펴보면서 그 발전과정을 通時的으로 파악해 봄으로써, 韓國 김치類 書誌의 系統에 관하여 考察해 보고자 한다.⁷⁾

- 1) 김치에는 비타민이 풍부한 배추·무 등의 야채류에 고추·마늘 등의 양념이 추가될 뿐만 아니라, 단백질과 류신(leucine)·라이신(lysine) 등의 필수아미노산(사람의 체내에서 합성되지 않아 반드시 외부로부터 음식으로 섭취해야만 하는 기본 구성 단백질)과 칼슘이 풍부한 김치 등의 신선한 생선과 발효된 것갈류까지 첨가되기 때문이다.
- 2) 세계김치연구소 위음, 『김치의 인문학적 이해』 (광주: 세계김치연구소, 2014), 9.
- 3) 김치무리(김치類): 채소를 소금에 절이거나 장(醬)·초(醋: 식초)·향신료 등과 섞어 재움으로써, 새로운 맛과 향기를 생성시키면서 저장하는 방법을 개발하였으니 이른바 김치무리(類)이다(李盛雨, 『韓國食品文化史』 (서울: 敎文社, 1984), 88). ‘김치무리’ 또는 ‘김치類’라는 용어는 식품영양학계에서 널리 사용되고 있으므로, 本考에서는 이러한 용어들을 문맥에 따라 襲用하고자 함.
- 4) 『東國李相國集』: 53권 13책. 목판본. 李奎報(1168~1241)의 아들 湣이 1241년(高宗 28) 8월에 ‘前集 41권’을, 그 해 12월에 ‘後集 12권’을 편집·간행하였고, 1251년에 勅命으로 그의 손자 益培가 分司大藏都監에서 교정·증보하여 개간하였다. ‘조선시대에도 몇 차례 간행된듯한데 失本된 것을 日本에서 입수하여 다시 간행하였다’는 李漢의 記錄으로 보아, 오늘날 전해지는 온전한 판본은 英祖 시대의 복각본으로 推定되고 있다.
- 5) 李奎報의 詩로, ‘집안의 채마 밭(家圃)에 있는 오이(瓜)·가지(茄)·순무(菁)·파(葱)·아욱(葵)·박(瓠) 등의 6종 채소에 대하여 읊었다(六詠)’ 하여 ‘家圃六詠’이라 한 것으로 보임.
- 6) <家圃六詠>의 순무[菁]篇에서, “담근 장아찌[得醬] 여름철에 먹기 좋고 / 소금에 절인 김치[漬鹽] 겨울 내내 반찬 되네 / 뿌리는 땅 속에서 자꾸만 커져 / 서리 맞은 것 칼로 베어 먹으니 / 배와 같은 맛이지”라 하여, ‘여름 순무장아찌’와 ‘겨울 동치미’를 노래하고 있다(李奎報, “<家圃六詠> 中 ‘右菁’篇,” 『東國李相國集』 原文 (국립중앙도서관 소장 影印本) (서울: 명문당, 1982), 486: “得醬龍宜三夏食/ 漬鹽堪備九冬支/ 根墟地底差肥大 / 最好霜刀截似梨”).

2. 김치類 書誌의 概要

本章에서는 ‘김치’라는 用語의 由來를 먼저 살펴보고, 김치무리(類) 書誌의 概要를 가늠하기 위하여 中國 古代의 古書들과 韓國 歷代의 김치類 書誌에 관하여 살펴보고자 한다.

2.1 ‘김치’ 用語의 由來

中國의 『詩經』(B.C. 1000頃)에서부터 『齊民要術』(500頃)에 이르기까지 ‘菹(저)’라는 용어는 이른바 ‘채소 절임’으로 볼 수 있는데, 이 용어가 꾸준히 ‘김치무리(類)’ 개념의 原形으로 사용되었다고 볼 수 있다. 이와 같은 ‘菹’라는 용어는 『齊民要術』 이후의 中國古書에서는 다시 등장하지 않는다. 그러다가, 淸(1616 開國) 시대에 이르러 ‘醃菜(함채)’ 혹은 ‘醃菜(엄채)’라는 새로운 용어가 등장하여 현재까지 이어지고 있다.⁸⁾

우리나라에서는 김치무리(類)에 대하여 고려시대에는 ‘漬(지: 디히)’⁹⁾라고 지칭하였다. 즉, 『東國李相國集』의 <家圃六詠>에서 ‘漬鹽(지염)’¹⁰⁾이라고 호칭된 용어는 ‘김치무리(類) 담그기’를 의미하는 것이라 볼 수 있다.¹¹⁾ 조선시대로 접어들어 『辟溫房』(1516: 中宗 13)에서 ‘菹汁(저즙)’이라고 기록하여 ‘담채국’을 의미하였고, 『訓蒙字會』(1525)에서는 ‘齏(제: 양념김치무리)’라고 하였다.¹²⁾ 이로 보아 中宗 시대에는 김치무리로서 ‘菹’와 ‘齏’를 함께 사용하였다고 볼 수 있다. ‘菹’는 당시에

7) 本考에서의 研究對象 書誌 41중에서, 高麗時代에는 김치관련 조리서가 많지 않은 緣由로 당시의 김치용어인 ‘漬’가 最初로 記錄된 <漢詩> 등도 포함하였다(例: <家圃六詠>). 하지만, 朝鮮時代 以後에는 김치관련 調理書나 農書 및 類書類를 주로 다루면서, 그밖에 김치 관련 主要用語가 包含되었다고 判斷되는 경우(『訓蒙字會』 등)에는 그 研究對象 書誌에 포함시켰음.

8) 이성우, 『韓國食品文化史』 (서울: 교문사, 1984), 100. 참고.

9) ① ‘漬’는 현대 讀音으로 ‘지’라고 읽지만 조선시대의 고훈은 ‘디히’로, ‘디히’류 어휘(디히·디이·지히·지)는 우리나라 고유어 어형으로 김치류 어휘의 기층어로 볼 수 있다. 이들은 한자어 ‘沈菜’에서 나온 담치류 어휘(담치·짐치·김치)와 공존해 왔다. ‘디히’의 최종형 ‘지’는 현대국어의 여러 방언에서 여전히 단독형으로 쓰이고 있지만, 표준어에서는 김치류 명사를 만드는 접미사로 기능하고 있다(백두현, “김치의 어원 연구,” 『김치, 한민족의 흥과 한』 (광주: 세계김치연구소, 2016), 391. 참고). ② 아직도 남도지방인 전라도·경상도 지방에서는 고려시대에 사용하던 김치의 명칭인 ‘漬(지)’를 사용하고 있으며, 소금으로만 절인 배추나 무김치를 ‘짠지(황해도나 함경남도 및 경상북도 북부 지방에서는 일반김치를 ‘짠지’라고 부름)’라고 하는데, 고려시대의 김치는 아직 우리나라에 고춧가루가 들어오기 훨씬 以前이어서, 그 시대의 김치는 오늘날과 다르게 소금과 마늘 향신료 등으로만 제운 백김치 형태였을 것으로 사료된다.

10) 『東國李相國集』 後集 卷4, <家圃六詠> 詩 속에 記錄된 용어.

11) 고려시대에는 김치관련 문헌이 지극히 제한적인 가운데 이규보의 <家圃六詠> 이외에, 牧隱 李穡(1328~1396)의 詩 『목은시고』 卷13 <卽事>篇과 『목은시고』 卷35 <尹可觀夫人權氏送米及醬瓜>篇에는 ‘醬瓜’라고 하여, ‘오이장아찌’에 관하여 노래하고 있다(박채린, “밭달과정 재조명을 통해 본 김치 기원의 독특성,” 『김치의 인문학적 이해』 (광주: 세계김치연구소, 2011), 120-121. 참고).

12) 조선시대 문집류에서 김치류를 뜻하는 한자어는 ‘菹(저)·沈菜(침채)·齏(제)·淹菜(엄채)·漬鹽(지염)·鹽菜(염채)’ 등이 있지만, ‘菹’가 곧 조선시대의 김치를 의미하는 말이라고 단정해도 무리가 없는 걸로 보고 있다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』 (서울: 민속원, 2013), 130-134.). 참고.

중국에서 ‘醃菜(엄채)’라고 하였는데, 우리나라에서는 이것을 우리말로 ‘딤채’라고 불렀다. 1600년대 말엽에 저술된 『酒方文』에서는 김치를 ‘沈菜(침채)’로 부르고 있다. 1715년경의 『山林經濟』에서는 ‘沈菹(침저)’라고 하여 ‘沈菜’와 ‘菹’를 함께 합하여 사용하였다. ‘沈(침)’은 여러 가지 채소를 소금물에 담가 저장한 후 숙성되면 먹는 여러 가지 饌(반찬)을 의미하므로, ‘沈菜’¹³⁾는 김치뿐만 아니라 기본 饌으로 보기도 한다.¹⁴⁾

한편, 김치의 語源에 대하여, 중국 『三國志』 <魏志東夷傳>에 고구려인의 음식에 대한 기록과 신라 神文王 시대의 절임음식에 관한 기록이 출현되고 있음을 볼 때, 古代(三國時代 즈음)의 한반도에도 김치류 음식과 이를 가리키는 어휘가 존재했을 것으로 본다. 한반도에서 漢字와 漢文 사용 능력이 신장된 7세기 전후에 ‘沈菜’라는 鄉札式 漢字語가 新造된 것으로 推定되는데, ‘딤치’는 이 시기의 漢字음을 반영한 것이다. ‘딤치’와 ‘딤침’은 각각 다른 시기의 한자음을 반영한 語形으로, 딤침은 ‘딤침 > 집침 > 집침 > 집침 > 김치’를 거침으로써 현대국어의 ‘김치’가 되었고, 딤침은 ‘딤침 > 침침 > 침채’를 거쳐 ‘침채’가 된 것으로 보고 있다.¹⁵⁾

2.2 김치類 書誌의 起源

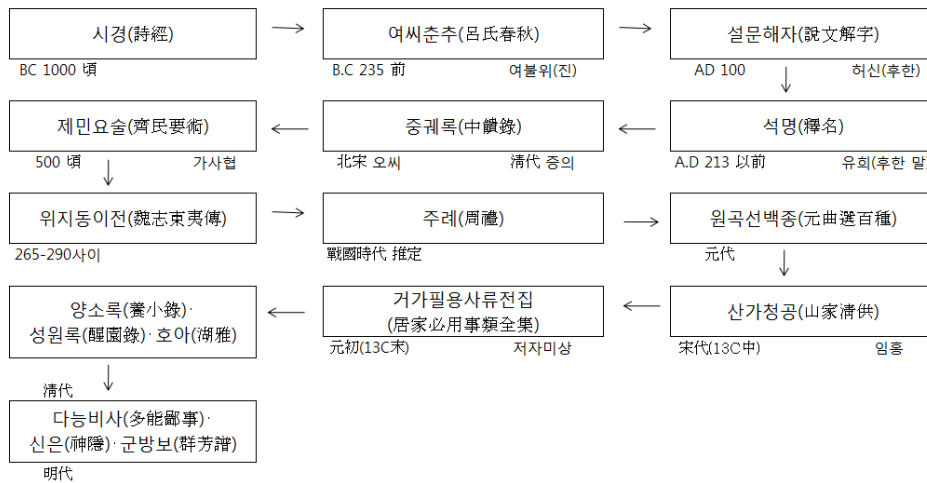
本節에서는 중국의 김치무리와 관련한 書誌들을 먼저 <표 1>과 같이 정리하면서, 김치類의 起源에 관하여 논술하고자 한다.

<표 1>에서 보는 바와 같이, ‘김치무리(類) 書誌에 관한 起源’¹⁶⁾의 최초 기록은 『詩經』¹⁷⁾에서 검색된다. 즉, 『詩經』에서 ‘瓜(오이: 외)를 깎아 菹를 만들었다’는 내용을 확인할 수 있다. 『詩經』

- 13) 조재선은 ‘沈菜’가 유독 우리나라에서만 사용된 용어로, 이것이 아마 소금에 절인 채소류가 국물이 나와 그 속에 잠기게 되는 김치 담그는 방법이 우리나라에만 있어서 이 한자어가 생겨난 것으로 보았고, 박채린은 ‘沈菜’라는 한자어가 조선 중기이후의 문헌에 집중되어 있는 이유를 沈菜가 유교 제례 음식으로 기능한 데에서 찾았다(백두현, “김치의 어원 연구,” 『김치, 한민족의 흥과 한』, 351-356. 참고.).
- 14) ‘沈菜’는 기본 찬으로, 채소를 소금만으로 절이거나 조밥·쌀밥·술지게미를 축진제로 사용하여 발효시켜 먹는 채소 반찬이지만, 과일류인 수박 복숭아 살구를 소금으로 저장하는 법을 ‘沈’이라 하였다(한복려, 『다시보고 배우는 산가요록』 (서울: 궁중음식연구원, 2011), 101. 참고.).
- 15) ① ‘딤침’과 ‘딤침’의 기원은 한자어 沈菜로부터 비롯된 것이다. ‘딤침’은 한자어 ‘沈菜’의 上古音 혹은 中古音을 반영하여 신라의 한문능력이 발전한 6~7세기경에 만들어졌다고 推定된다. ‘딤침’은 한자어 ‘沈菜’의 元代 近古音(元代 近古音)을 반영하였으며 양반 지식인층이 기록한 文語에서 주로 쓰였는데, ‘딤침’에서 변한 현대국어 어형 ‘침채’는 계수 음식의 이름으로 국한되어 쓰인다(백두현, “김치의 어원 연구,” 『김치, 한민족의 흥과 한』 (광주: 세계김치연구소, 2016), 356, 389-390.). ② 김치의 語源을 한자어인 ‘沈菜’나 우리말 ‘딤채’에서 보지 않고, 우리나라 안동지역의 방언인 ‘짚지(김치)와 집침(물김치)’로 부터 古代의 歷史語로 인식해 나가는 異彩로운 說도 있다(임재혜, “김치문화의 인문학적 가치 인식과 세계화의 길,” 『김치의 인문학적 이해』 (광주: 세계김치연구소, 2011), 42.).
- 16) 고대의 원시인들은 사냥과 수렵을 통하여 식량 문제를 해결하다가 점차로 신석기 및 청동기 농기구의 개발과 농경기술의 발달로 농사를 지으면서 定住生活을 하게 되자, 食品을 장기간 보존할 수 있는 저장방법을 개발하게 되었다. 이것이 바로 채소를 소금에 절이거나, 醬이나 醃(산은 신맛이 나는 초를 의미)하는데, 中國古代에 西方에서는 醃(초), 東方에서는 醃(산)이라하였음) 등에 재우는 방법의 김치무리(類)라고 볼 수 있다.
- 17) 『詩經』: 四書三經 중의 하나로, BC 1,000년경에 저술된 中國에서 가장 오래 된 詩集. 춘추 시대의 민요가 주를 이룬.

이후에 저술된 『呂氏春秋』¹⁸⁾와 『說文解字』¹⁹⁾ 및 『釋名』²⁰⁾ 등의 문헌에서 ‘채소를 오래 보관하기 위해서 초절임을 하거나 숙성시켜서 신맛을 내는 食品’으로서의 菹가 소개되었다. 바로 이러한 菹가 곧 ‘김치의 원형’ 및 김치무리(類)로 推定된다.²¹⁾ 한편 『周禮』²²⁾에서는 醢物(혜물)²³⁾로서의 ‘五齏(오제)·七菹(칠저)’가 등장하는데, 여기에서 醢(혜)는 ‘신맛의 가공한 食品’을 의미하며, 菹 이외에 ‘齏(제)’가 포함된 것으로 보아, 결국 ‘菹’와 ‘齏’는 같은 의미로 쓰였다는 것을 알 수 있다.²⁴⁾

<표 1> 中國의 김치무리(類) 書誌



- 18) 『呂氏春秋』: 26권. 別稱: 『呂覽』. 진시황제 때 呂不韋가 賓客 3,000명을 모아서 편찬한 것임. 여기에 孔子가 존경하는 周文王이 ‘菹’를 즐겨먹은 것을 따라 하느라, 신맛으로 인해 콧등을 찌푸리면서 먹었다는 내용이 나옴.
- 19) 『說文』이라고도 약칭함. 漢나라 때의 許慎이 만든 문자 해설서. 秦·漢 이래의 漢字의 字形·字義·字音 연구의 기본적인 參考文獻. 이 책은 AD 100년(後漢 和帝, 永元 12)에 저술됨.
- 20) 『釋名』: 똑같은 음의 말 어원을 해설한 책으로 後漢 末 劉熙가 지음. 釋天으로 시작해서 釋喪制로 마치는 27篇의 분류방법이 있는데 語源 연구에 중요한 자료임.
- 21) 『齊民要術』 이후 中國의 古食品書에서 ‘菹’라는 용어는 보이지 않다가, 清代에 이르러서야 다시 ‘鹹菜 또는 菹菜’라고 지칭(鹹: ‘짜다’의 뜻, 醃: ‘절인다’는 뜻 내포)하고 있는데, 이는 지금도 사용되고 있음.
- 22) 『周禮』: 『禮記』·『儀禮』와 함께 三禮로 일컬어지며 中國과 우리나라의 관직제도의 기준이 됨.
- 23) 독립된 최고의 요리기관인 膳夫에 딸린 ‘醢人’이라는 관청에서 제사에 사용할 때 사용한 김치무리(類)를 일컬음. 5종의 ‘齏(양념·무침·뽕김치)’와 7종의 ‘菹’를 다 함께 비슷한 무리의 ‘醢物’로 보았다고 전한다. 다만, ‘菹’는 큰 채소를 통째로 이용하거나 길게 찢어서 사용하고, ‘齏’는 잘게 잘라서 이용한다는 차이점이 있을 뿐이다.
- 24) ① 이성우, 『韓國食品文化史』, 88-90. 참고. ② ‘醢(혜)’는 사전 상으로는 ‘식혜, 초, 육장’이지만 ‘김치, 젓갈, 장’도 의미한다. 한편 ‘醢(혜)’도 辭典의으로는 ‘젓갈·육젓·육장’이지만 ‘김치’를 포함하기도 한다. 생선이나 육류를 소금에 절이면 젓갈(醢: 菹)이 되며, 생선젓은 ‘젓갈’이고, 육류 젓은 ‘육젓’이라고 하며, 누룩을 넣어 분해를 촉진시킨 것은 ‘肉醬’이라고 한다. 따라서 ‘菹’는 ‘김치’와 ‘젓갈’이라는 두 가지 의미를 가진다. 『儀禮』의 冠婚喪祭 등에 菹醢(저해)와 菹醢(저해) 그리고 醢醢(혜장) 및 醢醢(혜해) 등을 진설(陳設)하고 있다. 『周禮』에서는 김치類를 ‘醢’라 하였고, 『字典』에서는 ‘醢’를 ‘초(醋)’라고 하였다. 許慎(30~124)의 『說文解字』에서는 김치를 의미하는 ‘菹’를 ‘초에 절인 채소’라 하였다. 이와 같이 古代에서는 ‘김치와 젓갈, 육젓, 食醢, 육장, 장, 초절임’에 대한 구분이 명확하지 않은 것은, 만드는 방법이 지금같이 발전된 것도 아니고, 채소와 생선 및 육류를 함께 담그기도 하였기 때문이다(안용근·이규춘, 『전통김치』 (과주: 교문사, 2008), 3-6, 25-26. 참고).

위와 같이, 『詩經』이나 『周禮』에서 ‘菹(김치무리)’에 관한 最初의 記錄’을 알 수 있었다면, 현존 東亞細亞 最古의 料理古書인 『齊民要術』(賈思勰, 500頃)²⁵⁾에서는 ‘김치무리(菹) 만드는 방법’이 구체적으로 소개되어 있어, 이 記錄은 ‘菹 만드는 방법의 역사적 근원’이라고 볼 수 있다.²⁶⁾ 이와 같은 『齊民要術』에는 김치무리(類)를 酸味料에 담그는 醃醋菹(초절이 김치무리), 소금과 발효기질을 이용하는 醃酵菹(발효 김치무리)로 크게 나누고, 또 醬(장)에 절이는 醃醬菹(醬김치무리)가 소개되어 있다. 특히, 『齊民要術』에서는 외무리가 매우 많은 것이 주목되고, 배추나 무 등도 이용되고 있다²⁷⁾는 특징을 보인다.

한편, 宋代에 北宋 浦江의 吳氏라는 사람이 쓴 『中饋錄(중궤록)』,²⁸⁾ 元代에는 『元曲選百種(원곡선백종)』²⁹⁾ 및 『居家必用事類全集(거가필용사류전집)』을 통하여 김치무리(類)를 살펴볼 수 있다.³⁰⁾ 元(1237 開國)나라 초기에 저술된 『居家必用事類全集』³¹⁾의 ‘蔬食(채소요리) 35例’ 속에 김치

- 25) 北魏(386~534)의 末葉에, 中國 高陽郡 山東城 太守 賈思勰이 高陽郡을 중심으로 食生活를 정리한 책.
- 26) ① 『齊民要術』에는 김치 만드는 방법이 무려 36가지나 記錄되어 있다. 中國 高陽郡은 고구려와 접하여 교류가 빈번하였으므로 한반도에도 같은 김치가 존재하였을 가능성은 매우 높다. 백제는 360~370년에 中國의 遼西·山東·北京 지역을 지배하다가, 『齊民要術』이 저술된 500년경에 요서지방을 잃었다. 그러나 백제의 유민과 문화와 식생활은 남아 있었다. 반증으로, 『齊民要術』의 저자인 가사협(賈氏)은 백제의 성씨라고 한다. 그리고 中國 고대의 김치는 단순히 신맛을 내는 것인데 반해, 『齊民要術』의 김치는 우리나라 김치와 종류가 같다. 그리고 齊民要術形 김치는 백제의 영향을 많이 받은 日本에 많이 남아 있다. 그래서 “『齊民要術』의 김치는 백제의 것, 즉 우리의 것(②김상보, “齊民要術의 菹가 백제의 김치인가에 대한 가설의 접근적 연구 I,” 『한국식생활문화학회지』, Vol.13, No.2(1998), 135-139. ③김상보, “齊民要術의 菹가 백제의 김치인가에 대한 가설의 접근적 연구 II,” 『한국식생활문화학회지』, Vol.13, No.3(1998), 153-158.)”라는 연구가 있다(안용근·이규춘, 『전통김치』(서울: 敎文社, 2008), 26-27, 458). ② 『齊民要術』은 총 32여 종의 저채류 제법을 수록하고 있다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』(서울: 민속원, 2013), 59.). 참고.
- 27) 『周禮』에서 김치의 재료로는 엽채류나 야생초가 주류를 이루었던 것에 비하면 대조적인 것을 알 수 있다(이성우, 『韓國食品文化史』, 91. 참고).
- 28) 北宋(960~1125)시대의 古食品料理書. 『中饋錄』에는 소금절이·술지게미절이·장아찌·초절이·향신료절이·곡물절이 등의 김치무리(類)가 記錄되어 있는데, 이는 우리나라에서 1827년에 저술된 『林園十六志』에 많은 영향을 끼쳤다. 여기에 소개된 채소가공품 39품목 가운데 26품목이 인용된 것이다. 그런데, 특이한 것은, 『齊民要術』에서 ‘菹’라 표현한 김치무리(類)의 칭호가 『중궤록』에서는 단 한 글자도 보이지 않고 있다는 점이다. 菹라는 글자가 변화·발전되어 宋代에 이르러서는 각각 ‘고유의 김치 주재료 명’(일종의 어간 형태) 뒤에 ‘담그는 법’(어미 형태)을 붙이면서 ‘菹’는 자연히 사라진 것으로 보인다.
- 29) 元 시대(1237~1367)의 歌劇 대사를 明나라의 藏普叔이 정리 편찬함. 中國 원나라 시대의 蒙古風이 강한 백과사전 격의 서적으로 요리(특히, 肉類料理)에 관련된 자료가 많이 수록되어 있음. 唐나라 太宗 때를 배경으로 한 中國 소설로 唐나라 高宗 때의 明將 설인귀가 고구려와 싸운 무용담을 수록했는데, 설인귀는 中國인들에게는 영웅으로 추앙받고 있는 인물로, 우리나라에는 18세기 中葉 以後에 들어온 것으로 推定함. 元代의 『元曲選百種』 <薛仁貴條>에는 누렇게 변한 김치무리(類)인 ‘황제(黃齋)’가 나온다. ‘齋’는 양념·무침·퓌김치 등을 지칭하는 것으로 ‘잘게 자른 김치무리(類)’의 일종이라 하겠다.
- 30) 『居家必用事類全集』은 약칭하여 『居家必用』이라고도 지칭됨. 『거가필용』은 10개(甲乙丙丁戊己庚辛壬癸)의 集으로 구성되어 있다(주영하·옥영정외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로,” 『AKS 2014 공동연구과제 최종연구결과물』(2015), 9-10).
- 31) 『居家必用事類全集』은 『齊民要術』 못지않게 後世에 크게 영향을 끼친 자료로 평가된다. / 中國 元代의 百科全書인 『居家必用事類全集』의 己集 전부와 庚集 일부는 모두 음식과 관련된 내용으로, 이와 동일하거나 유사한 내용이 15세기 후반의 『산가요록』을 비롯하여 17세기 후반의 『음식디미방』·『要錄』·『治生要覽』, 18세기 초의

무리(類)³²가 소개되어 있다. 이 자료의 35例 중에서 12例가 朝鮮의 『林園十六志』에 인용되어 있다³³는 점도 주목된다. 여기에는 『中饋錄』에서와 마찬가지로 김치무리(類)에 대한 명칭이 없을 뿐만 아니라 ‘菹’라는 用語도 보이지 않는 점이 특히 주목된다.

明時代 이후 중국 古食品書 속의 김치무리는, 明代와 清代로 구분하여 볼 때, 明代의 古食品書로 『多能鄙事(다능비사)』와 『神隱(신은)』·『郡芳譜(군방보)』를, 清代의 古食品書로는 『養小錄(양소록)』·『醒園錄(성원록)』·『湖雅(호아)』를 들 수 있다. 明代의 『群芳譜』(王象晉, 1621)에는 ‘糟茄法(조가법)·芥菹方(개제방)·藏芥方(장개방)’ 등 20종의 김치가 수록되어 있다.³⁴ 여기에서는 ‘黑醃菹(흑염제: 검은김치)’가 주목되는데, ‘배추나 갓을 절인 뒤에 시렁에 걸어 햇볕에 잘 말린 뒤에, 다시 시루에 한 번 쪄서 햇빛에 말리면 매우 오랫동안 저장할 수 있다’고 기술하였다.³⁵

2.3 韓國 歷代 김치類 書誌의 概要

本節에서는 韓國 古代로부터 13世紀까지의 김치무리(類) 書誌들을 <표 2>와 같이 정리하고, 이를 논술하고자 한다.

韓半島에서는 ‘김치무리(類)’가 ‘漬(지: 디히)³⁶’라는 용어로 일찍부터 널리 사용되었다. 이는 고려시대의 『東國李相國集』에서 ‘김치무리 담그기’를 ‘漬鹽(지염)³⁷’이라고 記錄한 것으로 알 수 있다.^{38/39}

『山林經濟』에 인용되었다. 『임원경제지』는 『居家必用』에서 인용한 항목수도 많고, 『거가필용』의 내용을 가장 정확하게 조선에 소개했다는 점에서 의미가 있다(주영하·옥영정외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로,” 53-56. 참고).

32) 『居家必用事類全集』 <蔬食(채소요리) 35例> 內 김치무리: 食香瓜兒(식향과아)·食香茄兒(식향가아)·食香蘿蔔(식향라복)·糟茄菜法(조과채법)·糟茄兒法(조가아법)·五味薑方(오미강방)·造糟薑法(조조강법)·糟醋薑法(조조강법)·蒜茄兒法(산가아법)·蒜黃瓜法(산황과법)·蒜冬瓜法(산동과법)·醃韭花法(엄구화법)·醃塩韭法(엄염구법)·胡蘿蔔菜(호라복채)·假葛笋法(가와순법)·胡蘿蔔鮮(호라복자)·造茭白鮮(조교백자)·造熟笋鮮(조숙순자)·造蒲笋鮮(조포순자)·造藕稍鮮(조우초자)·造菹菜法(조제채법)·相公菹法(상공제법)·芥末茄兒(개말가아)·造瓜菹法(조과제법)·醬瓜茄法(장과가법)(주영하·옥영정외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로,” 86-91, 原文 25. 참고).

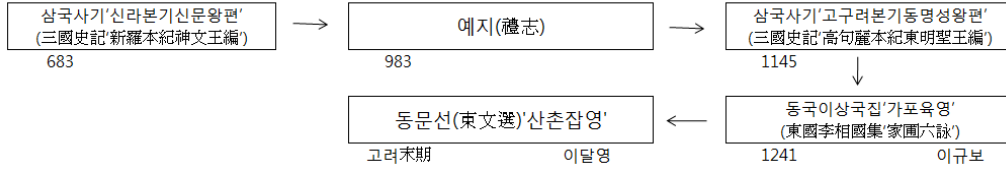
33) 이성우, 『韓國食品文化史』, 98.

34) 『群芳譜』 수록 김치무리: 糟茄法(조가법)·芥菹方(개제방)·藏芥方(장개방)·黑醃菹(흑염제)·糟蒜法(조산법)·水醃蘿菹法(수염나복법)·菹薑方(송제방)·醃菹法(엄송법)·糟菹法(조송법)·醃韭花法(엄구화법)·糟韭法(조구법)·糟薑方又法(조강방우법)·糟藏菜方(조장채방)·糟法(조법)·醃瓜法(엄과법)·菜瓜菹(채과제)·糟菜瓜法(조채과법)·醬菜瓜法(장채과법)·醋瓜方(조과방)·盤醬瓜法(반장과법)(안용근·이규춘, 『전통김치』, 396, 452.).

35) 이 記錄은 『임원십육지』(1827)에서도 볼 수 있다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 95. 原文 389.). ‘검은김치’라는 이름은 무청을 삶아서 햇볕에 말리면(무시래기) 푸른색이 갈변하여 검은 빛깔을 내듯이, 이 방법 역시 그러한 연유에서 붙인 이름인 듯하다.

36) ‘김치’를 뜻하는 순우리말로 일찍부터 존재했던 낱말이 ‘디히’이다. 15세기 문헌에 ‘디히’가 출현하고 그 이후의 여러 문헌에 ‘디히’와 그 변화형이 쓰였다. 그 예로는 『주방문』(18세기 초)의 ‘즘디히(汁醬)·디히·약지히(약침채)’, 『음식디미방』(1670)의 ‘외 군 든 지히·싱치지히·외지히’, 『음식보』(18세기 초)의 ‘가지약지히법’ 등에서 볼 수 있다. ‘디히’의 변화 과정은 ‘디히 > 지히 > 지이 > 지’로 나타낼 수 있다(백두현, “김치의 어원 연구,” 『김치, 한민족의 흥과 한』, 357-359.).

<표 2> 韓國 古代의 김치무리(類) 書誌



中國의 고대 김치무리(類)⁴⁰⁾가 한반도에 流入되어 韓國 고유의 食文化로 정착·발전하게 되었
고,⁴¹⁾ 백제인 須須保利⁴²⁾가 백제의 김치무리를 日本에 전해 주었다.⁴³⁾ 日本의 김치類 가운데 ‘醬김

- 37) ① 고려시대에는 김치무리를 지칭하는 용어로 ‘菹’를 사용하지 않고, ‘漬鹽(지염)’ 외에도 ‘鹽菹(염제)·鹽菜(염채)·沈菜(침채)·醬瓜(장과)’ 등으로 표기하였다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』(서울: 민속원, 2013), 77-84. 참고). ② 고려시대에 菹가 사용된 사례는 『高麗史』 <예지>에 국례규정을 마련하면서 中國 국례규정이 그대로 수용됨에 따라 流入된 경우로, <예지>의 대표적인 의례음식인 菹菜라는 용어가 쓰이지 않았다는 것은 한반도의 저채문화와 中國 문자어 저채가 실질적인 연결고리를 갖고 있지 않았다는 의미로 받아들일 수 있다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』, 318.).
- 38) 그러나 中國의 古書인 『三朝北盟會篇』에서도 ‘鹽漬’라는 용어를 쓰고 있긴 하지만, 中國에서는 김치무리에 대하여 ‘漬’라는 용어는 사용하지 않고 있다.
- 39) 日本에서는 김치무리(類)에 대하여 700~1000년대까지 ‘漬物(지물)’이라고 標記하였다. 이로 보아 ‘漬’라는 용어는 우리나라에서 日本으로 건너갔을 것으로 본다.
- 40) 宋代의 『中饋錄』, 元代 『元曲選百種』과 『居家必用事類全集』을 통하여 김치무리를 살펴볼 수 있다. 明代 이후 中國 古食品書 속의 김치무리는, 明代와 清代로 구분하여 볼 때, 明代의 古食品書로 『多能鄙事』와 『神隱』·『郡芳譜』를, 清代의 古食品書로는 『養小錄』·『醒園錄』·『湖雅』를 들 수 있다.
- 41) ① 中國의 『詩經』에 처음 등장하는 현존 最古 記錄의 菹菜는 ‘中國이 절임채소의 원천기술을 다른 문화권에 전과한 것’이라는 假說의 증거로 활용되어 왔지만, ‘삼국시대 한반도의 菹菜文化를 보면, 중국 저채류 제풍(製風)과 달리, 豆醬과 소금을 침채원으로 사용한 漬산발효 계통이 주로 자리 잡고 있다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』, 317-318. 참고).’
- ② ‘中國의 豆醬은 우리의 ‘豉(시) 만들기(된장)’의 원리를 동화·발전시키고, 中國전통의 肉醬 만들기를 응용한 것으로써 콩의 맛뿐만이 아니라 밀의 맛까지 보태어진 맛이다. 결국, 우리의 豉는 콩만으로 만든 것이나, 中國의 『齊民要術』에 등장하는 豆醬은 콩에 밀을 섞어서 만든 것이다(이성우, 『韓國食品文化史』, 149).’
- ③ 위와 같이, 한반도의 김치類에 관한 發生 문제는 종래 ‘中國으로부터의 유입설’로 인식되었으나, 근자에 들어 韓國의 김치類는 이른바 ‘漬산발효의 특징’을 제시하면서 中國의 김치무리와는 그 차별을 강조함으로써, ‘한반도 김치類의 자체적 自生說’이 크게 擡頭되었음이 주목된다.
- 42) ‘須須保利漬’는 『齊民要術』에 나오는 김치무리(類)의 한 종류로, 백제사람 ‘須須保利’의 이름과 ‘지(漬)’라는 용어를 합성한 명칭을 김치 이름에 사용한 경우이다. 즉, 須須保利가 처음으로 日本에 건너가 술 빚는 방법을 전했다는 記錄이 日本의 文獻에 남아 있는데, 이는 須須保利가 술 빚는 방법뿐만 아니라 백제의 김치 담그는 방법 또한 전수했기 때문에 ‘漬’라는 이름을 붙여서 ‘須須保利漬’가 되었을 것이다. 그렇다면 이는 분명히 우리나라 한반도 백제에서 『齊民要術』에 나오는 김치 요리의 상당 부분이 이미 행해지고 있었다는 것을 암시한다고 볼 수 있다. 왜냐하면, 한반도의 김치 문화가 ‘須須保利’라는 백제 사람에 의하여 日本에 전해지면서 ‘수수보리’라는 人名에 김치무리(類)를 뜻하는 ‘漬’라는 용어가 붙어서 ‘須須保利漬’가 되었다는 것은 쉽게 유추해 볼 수 있기 때문이다.
- 43) 日本의 『古事記』와 『本朝月令』에는 ‘백제사람 須須保利(須會己利)에게서 술 만드는 법을 배웠다’는 記錄이 있는데, 술 만드는 법과 함께 김치 담그는 법도 전수했음을 알 수 있는 근거로는, 中國의 古代文獻인 『齊民要術』에 ‘수수보리에 관한 김치담금법’이 나오기 때문이다. 이는 日本人들이 만든 김치무리(類)는 日本의 기후와 습도에 걸맞은 단무지 문화로 변형되어 발전한 계기가 되었다고 볼 수 있다. 다만, ‘須須保利漬’의 재료에 쓰이는

치 재료'로는 일반적으로 '외(오이) 무리'를 사용하고 있는데, 이 가운데 '들깻잎김치'는 들깻잎에 외무리를 싸서 담그는 방법이다. 이성우⁴⁴⁾ 교수는 '이렇게 쌈을 싸는 방식 또한 우리나라의 전통적인 개념이 日本으로 건너간 것으로 보았다.⁴⁵⁾

아래에서는 우리나라의 歷代 김치무리(類)를 살펴보기 위하여, '① 부족국가시대의 김치무리, ② 삼국 및 통일신라시대의 김치무리, ③ 고려시대의 김치무리, ④ 조선시대와 20세기 前期까지의 김치무리'로 구분하여 고찰해 보고자 한다.⁴⁶⁾

첫째, 우리나라 부족국가시대의 김치무리(類)는 樂浪⁴⁷⁾을 통하여 漢나라의 김치무리가 들어온 걸로 推定된다. 우리의 古文獻에서 '菹'를 確認해 볼 수 있는 자료로는 『三國史記』를 들 수 있다. 즉, '고구려 주몽왕이 沸流水 상류에 사람이 살면서 채소(有菜葉)를 먹고 있는 것을 알고 영토를 확장하였다⁴⁸⁾'라는 기록에서, 이 지역의 사람들이 추운 겨울을 나기 위하여 분명 어떠한 방법으로는 채소를 저장하여 봄까지 食用하였을 것으로 類推할 수 있다.⁴⁹⁾ 또한 『三國志』 <魏志東夷傳>⁵⁰⁾의 기록에 의하면, '고구려 사람은 藏釀⁵¹⁾(醱酵食品의 總稱)을 잘 만든다.'라고 하였다.⁵²⁾ 여기에서의 발효식품은 '술(酒)이나 장(醬)·해(醃: 젓갈)·저(菹)' 등을 말한다. 이로써 우리나라에서는 이미 고대 부족국가시대부터 김치무리(類)가 존재하였다는 것을 파악할 수 있다.

곡물가루인 콩이나 쌀 대신에 쌀겨를 써서 오늘날의 단무지가 된 것은, 日本의 기온이 높고 습도가 높아서 쉽게 산패되는 것을 방지하기 위하여 고안해 낸 방법으로 보고 있다. 이는 곧 日本의 단무지는 결국 백제 문화의 영향을 받은 김치라는 것을 알 수 있다.

44) 李盛雨(1928~1992): 日本과 中國 등지에 흩어져 있던 韓國食品史 관련 자료를 集大成하여 東亞細亞의 文化史的 측면에서 韓國食生活의 위상을 높이는데 지대한 공헌을 이룩한 식품영양학자·농화학자. 『韓國食經大典』(서울: 鄉文社, 1981), 『한국식품문화사』(서울: 교문사, 1984), 『한국요리문화사』(서울: 교문사, 1985) 등의 저술이 있음.

45) 이성우, 『韓國食品文化史』, 97. 참고. 상추쌈은 우리나라의 전통적인 개념으로, 채소의 잎에 福을 싣는 의미를 내포하고 있음.

46) 이하의 본문은 '① 李盛雨, 『韓國食經大典』(서울: 鄉文社, 1981), 94-126, ② 안용근·이규춘, 『전통김치』, 27-47.' 등 우리나라의 김치무리에 관한 2차 자료들을 검색하여 종합·정리한 것임.

47) 前漢의 武帝가 고조선을 멸망(BC 108)시키고 그 지역에 설치한 漢四郡(낙랑·진변·임둔·현도 군) 가운데 중심 역할을 한 곳. 많은 漢인들이 낙랑에 살며 고조선 유민들을 착취하였으나 백제·고구려의 협공으로 313년(고구려 미천왕 14)에 소멸되어 고구려에 완전히 병합됨.

48) 『三國史記』卷第十三, 高句麗本紀 第一, 始祖東明聖王 篇. "國號高句麗 因以高爲氏[一云 朱蒙至卒本扶餘王無子 見朱蒙知非常人 以其女妻之 王薨 朱蒙嗣位] 時 朱蒙年二十二歲 是漢孝元帝建昭二年 新羅始祖赫居世二十一年甲申歲也 四方聞之 來附者衆 其地連靺鞨部落 恐侵盜爲害 遂攘斥之 靺鞨畏服 不敢犯焉 王見沸流水中 有菜葉逐流下 知有人在上流者 因以獵往尋 至沸流國 其國王松讓出見曰 寡人僻在海隅 未嘗得見君子 今日邂逅相遇 不亦幸乎 然不識吾子自何而來 答曰 我是天帝子 來都於某所 松讓曰 我累世爲王 地小不足容兩主 君立都日淺 爲我附庸 可乎 王忿其言 因與之鬪 亦相射以校藝 松讓不能抗."

49) 한편, '고구려 안악고분 벽화에는 김치 장독대로 보이는 유물이 그려져 있다. 이는 당시 고구려에서는 생선이나 채소를 소금에 절여 발효시킨 김치와 식혜류가 있었을 것이다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 25.)'라고 推定하고 있다.

50) <魏書東夷傳>이라고도 지칭함. 中國 西晉(265~316)의 陳壽(233~297)가 武帝(265~290)의 재위시기에 편찬한 書籍. 夫餘 高句麗 曷戛 三韓 倭 등 이른바 '東夷'에 관하여 記錄되어 있음. 『魏書』 30卷, 『蜀書』 15卷, 『吳書』 20卷'으로 총 65권.

51) 『梁書』 <高句麗傳>, 『南史』 <高句麗傳>' 등에 記入된 용어.

52) 李盛雨·田熙貞 외 3인 編譯, 『食과 料理의 世界史』(서울: 동명사, 1993), 262. 참고.

둘째, 삼국 및 통일신라시대의 김치무리(類)는, 『三國史記』에서 '683년(新羅 神文王 3: 癸未)에 왕비의 폐백품목으로 酒(주) · 醬(장) · 醢(혜) · 豉(시) 등이 포함⁵³⁾된 것으로 보아, '김치'도 존재하였을 것으로 推論할 수 있다.⁵⁴⁾ 한편, 충북 보은군에 소재한 法住寺 경내에 현존하고 있는 報恩法住寺石瓮(8世紀)⁵⁵⁾은 김칫독으로 사용하였다는 주장도 있다.⁵⁶⁾

셋째, 고려시대의 김치무리(類)에 관한 기록은 쉽게 검색되지 않는데, 고려 중기의 『東國李相國集』에 포함된 詩 <家園六詠>과 『東文選』 卷1-11'(李達衷, 高麗末)에 수록된 <山村雜詠>이라는 詩를 통하여도 김치무리(類)의 재료에 관하여 파악할 수 있다. 한편, 『禮志』(983: 成宗 2)에는 '實芹菹(실근저) · 筍菹(순저) · 菁菹(청저) · 韭菹(구저)'⁵⁷⁾가 언급되고 있을 뿐만 아니라, 식해무리로는 魚類 外에도 兔(토끼) · 鹿(사슴) · 雁(기러기) 등의 매우 다양한 재료를 活用한 記錄이 있다.

넷째, 조선시대 및 20세기 前期의 김치무리(類)에 관한 記錄은, 18세기를 분수령으로 하여 18세기 以前과 그 以後로 구분하여 볼 수 있다.

18세기 以前의 김치類 書誌는 ① 『山家要錄』(1450頃) ② 『四時纂要抄』(1483) ③ 『訓蒙字會』(1527) ④ 『需雲雜方』(1540頃) ⑤ 『屠門大嚼』(1611) ⑥ 『芝峰類說』(1613) ⑦ 『酒醋沉菹方』(16세

53) 『三國史記』 卷第八, 新羅本紀 第八, 神文王 篇. “三年 春二月 以順知爲中侍 納一吉淦金欽運少女 爲夫人 先差伊淦文穎波珍淦三光定期 以大阿淦智常納采 幣帛十五擧 米酒油蜜醬豉脯 醢一百三十五擧 租一百五十車 夏四月 平地雪深一尺 五月七日 遣伊淦文穎愷元抵其宅 册爲夫人 其日卯時 遣波珍淦大常孫文阿淦坐耶吉叔等各與妻娘及梁沙梁二部嫗各三十人迎來 夫人乘車 左右侍從官人及娘嫗甚盛 至王宮北門 下車入內 冬十月 徵報德王安勝爲蘇判 賜姓金氏 留京都 賜甲第良田 彗星出五車.”

54) 장지현(1972: 7)은 古代의 國內의 史料 및 고려시대 기록을 검토한 결과, 김치류가 늦어도 통일신라 시대에 있었고, 단순한 漬鹽式(채소를 소금물에 절이는 방식)의 김치가 오늘날 김치의 시조라고 확정했다. 古代의 '菹'나 '漬'는 그 조리법이 매우 단순하여 소금과 약간의 향신료를 넣은 물에 채소를 적셔서 절이는 것이어서, 이런 채소 조리법은 쉽게 재생할 수도 있고 전파될 수도 있어서 이른 시대부터 존재했을 것으로 본 것이다(백두현, “김치의 어원 연구,” 『김치, 한민족의 흥과 한』, 387-388. 참고.).

55) 이 石瓮(석옹: 돌 독)의 크기는 깊이 225cm, 윗부분의 바깥지름 180cm, 안쪽지름 85cm 정도로 하나의 돌을 깎아 큰 항아리 모양으로 만들어졌다.

56) 2000년에 '충청북도 유형문화재 204호'로 지정된 조성연대 미상의 이 石甕(석옹)은 '720년(성덕왕 19년)에 설치되어 삼천여명의 승려를 위한 김칫독으로 사용되었다'는 傳說을 가지고 있는데, 사찰 경내의 돌항아리를 침채용으로 사용하였다는 전설이 저항 없이 수용되었다는 것은 문화적 코드가 작용했다는 의미이다. 이와 유사한 내용으로, 조선시대의 『玉溪集』이라는 문집에서도 발견되는데, 덕유산 장수사에 '沈菜甕(침채옹: 김칫독)'이라는 동그란 바위에 신라 승려 覺然이 김치를 담가 먹었다는 전설이 전해진다고 한다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』, 70. 참고.).

57) ① “菹와 醢 등을 담은 12개의 豆를 놓는데, 첫 줄에 實芹菹(실근저: 미나리저) · 筍菹(순저: 죽순저) · 脾析(비식: 천엽) · 菁菹(청저)를 놓았고, 다음 줄에 韭菹(구저: 부추저) · 醢食(이식: 맑은 술) · 魚醢(어해: 생선醬) · 兔醢(토끼: 토끼醬), 셋째 줄에 豕拍(시박: 돼지고기醬) · 鹿醢(록해: 사슴고기醬) · 雁醢(안해: 기러기고기醬) · 糝食(삼식: 국)을 놓았다”고 記錄됨. ② 한편, 조선왕조의 영접도감 사제청의 의궤에는 12豆인 糝食 · 醢食 · 豚拍 · 脾析 · 魚醢 · 筍菹 · 兔醢 · 芹菹 · 鹿醢 · 菁菹 · 醢醢(醢의 醢이 많은 것) · 韭菹가 記錄되어 있다. 그 중 豚拍(돈박) · 脾析(비식)은 齊로서, 醢와 醬에 섞어서 가늘게 채 썬 것을 '齊'라고 설명하였다(이상보 · 이성우 “조선왕조의 영접도감 사제청의 의궤에 관한 분석적 연구(1609년),” 『동아시아식생활학회지』 제2권 제2호(1992), 217. 참고.). 여기에서의 '齊'는 『주례』에서 기재되었던 '五齋(오제) · 七菹(칠저)'의 '齋'로써, 김치무리의 의미로 쓰였던 게 아닌가 싶다. 왜냐하면 돼지고기살과 소의 천엽을 짓갈과 장에 버무렸다 하였기 때문이다. 그렇게 되면 '齊'는 넓은 의미에서의 버무리거나 섞이는 표현보다도, 보다 세밀하고 명확하게 구분하여, 짓갈과 장이라는 양념 재료가 분명하게 규명되므로 김치무리에 속하는 '齋'에 포함시켜도 무방해 보인다. 따라서, 이 시기의 김치무리는 채소만으로 만든 김치뿐만 아니라, 魚醬에 肉醬까지 다양하게 포함된 김치무리이었을 것이라는 推論이 가능해진다.

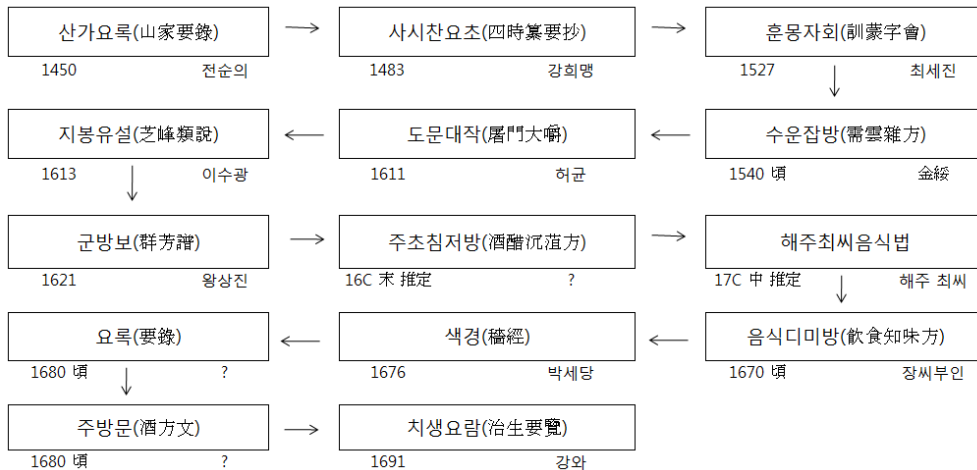
紀 後期 推定) ⑧ 「해주최씨음식법」(17世紀中期)⁵⁸ ⑨ 「음식디미방」(1670頃)⁵⁹ ⑩ 「穡經」(1676) ⑪ 「要錄」(1680頃) ⑫ 「酒方文」(1600年代 末) ⑬ 「治生要覽」(1691) 등 13종이 있다.

18세기 以後의 김치類 書誌는 ① 「飲食譜」(1700頃) ② 「山林經濟」(1715) ③ 「謏聞事說」(1740) ④ 「增補山林經濟」(1766) ⑤ 「攷事新書」(1771) ⑥ 「攷事十二集」(1787) ⑦ 「海東農書」(1799) ⑧ 「옹희잡지」(1800初: 失本) ⑨ 「酒饌」(1800初) ⑩ 「食經」(1800初) ⑪ 「閨閣叢書」(1815) ⑫ 「林園十六志」(1827) ⑬ 「農政會要」(1830) ⑭ 「五洲衍文長箋散稿」(1850) ⑮ 「飲食法(饌法)」(1854) ⑯ 「歷酒方文」(1800年代中期) ⑰ 「群學會騰」(1800代 中) ⑱ 「太常志」(1878) ⑲ 「음식방문」(1880年代推定) ⑳ 「是議全書」(1800年代末) ㉑ 「술빛는 법」(1800年代末) ㉒ 「朝鮮料理製法」(1917) ㉓ 「婦人必知」(1915) ㉔ 「朝鮮料理法」(1938) ㉕ 「朝鮮料理」(1940) ㉖ 「朝鮮無雙新式料理製法」(1943) 등 26종을 들 수 있다.

3. 13~17世紀의 김치類 書誌

本章에서는 「東國李相國集」 <家圃六詠>을 비롯하여 13세기부터 17세기까지의 古書 중에서 김치무리(類)에 관한 情報가 포함되어 있는 15종⁶⁰의 資料들을 <표 3>과 같이 정리하고, 그 발전 系統을 論述하면 다음과 같다.

<표 3> 13~17세기의 김치무리(類) 書誌



58) 1600년대에, 남성이 아닌, 閨房의 여성이 실제로 先代에서 전수받은 家内の 음식을 직접 조리하며 얻은 경험을 토대로 記錄한 ‘한글조리서’로서의 의의가 크다. 1670년경의 「음식디미방」 보다는 앞선 저술로 주목된다.
 59) 「음식디미방」은, 「酒醕沉菹方」과 「해주최씨음식법」이 발견되기 전까지, ‘우리나라에서 가장 오래된 한글조리서’로서 ‘韓國調理書의 食經’으로 불렸음.
 60) 앞의 2장에서 把握한 「東國李相國集」의 <가포육영>과 「東文選」의 <산촌잡영>은 고려시대의 자료이고, 이 두 편을 제외한 나머지 13종은 조선시대의 書誌이다.

1) 『東國李相國集』 後集 卷4(李奎報, 1241)에 수록된 詩 <家圃六詠>에는 ‘漬鹽(소금에 절인 김치)’이 등장한다.⁶¹⁾ 여기에는, ‘瓜(오이) · 茄(가지) · 菁(순무) · 蔥(파) · 葵(아욱) · 瓠(박)’ 등 6가지 채소를 主材料로 쓴 김치무리(類)가 소개되고 있다.⁶²⁾ 이 詩에서, 고려시대의 김치무리(類)의 재료 가운데 하나인 순무가 여름에는 ‘장아찌’⁶³⁾로, 겨울에는 ‘소금절이’로 사용되었다는 것을 알 수 있다. 이는 13세기 前期에 고려의 보편적인 김치의 재료는 ‘무’가 일반적이었다는 근거가 될 수 있을 뿐만 아니라, 우리나라 장아찌와 동치미의 역사가 이미 고려시대 초기 이전으로 거슬러 올라간다는 推論이 가능하다.

2) 『東文選』 卷1-11(李達夷, 高麗末)에 수록된 <山村雜詠>⁶⁴⁾이라는 詩 속의 김치무리(類)로는, ‘蓼鹽漬(요염지: 여뀌절임)’를 만드는데 소금에 마늘을 섞었다고 노래한 대목이 있다. 이는 김치무리(類)의 대상으로 山野菜를 포함한 다양한 채소가 해당되었고, 김치의 양념으로 생강 · 마늘 · 파가 이용되었음을 유추해 볼 수 있는 중요한 자료이다.

3) 『山家要錄』(全循義, 1450頃)⁶⁵⁾은 현재까지 알려진 바의 ‘韓國 最初의 飲食調理書’로 그 의의가 크다. 이 책에는 食品에 관한 항목이 무려 180여 종⁶⁶⁾이 등장한다는 점이 특징이라 할 수 있다. 그 중 김치무리(類)에 해당되는 조리법은 ‘蘿薄(나박: 나박김치) · 瓜菹(과저: 오이김치) · 沈白菜(침백채: 배추김치)’등 38종이 등장한다.⁶⁷⁾ 그 중 ‘蘿薄’⁶⁸⁾과 ‘沈白菜’의 등장이 주목된다. 한편, ‘瓜菹’에

61) 이성우, 『韓國食品文化史』 (서울: 교문사, 1984), 99. 『東國李相國集』의 ‘家圃六詠’에 기재된 ‘漬鹽’은 앞에서 설명한 것처럼 우리나라 最初의 김치에 관한 記錄임.

62) 이성우, 『韓國食品文化史』, 99-100. 참고.

63) ① 장아찌는 쓰다 남은 것들을 오래 두고 먹을 수 있도록 간장 · 고추장 · 된장 · 식초 · 젓갈 등에 담가 놓은 것이다(이강자, “간편조선요리제법의 분석적 연구,” 『동아시아식생활학회지』 34권 6호(2000), 467.). ② <家圃六詠>에서의 ‘得醬尤宜三夏食’과 牧隱 李穡의 詩에 등장하는 醬瓜는 ‘汁菹’일 가능성이 높다(박채린, “발달과정 제조명을 통해 본 김치 기원의 독특성,” 『김치의 인문학적 이해』 (광주: 세계김치연구소, 2014), 113-123. 참고.).

64) ① 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『東文選』 권1-11 수록, ‘菹’ 原文의 一部. “燕菁蘿菹與蒿菹 青芹白芋仍紫蘇 薑蒜蔥蓼五味全 細燻爲羹沈爲菹(배추 · 무 · 상추 · 미나리 · 토란 · 자소 · 생강 · 마늘 · 파 · 여뀌 · 오미 양념을 갖추어 데쳐서는 국 끓이고 담가서는 김치 만드네).” 여기에서 ‘자소’는 차조기 있을 의미하는 것 같다. ② 高麗 後期の 漢詩로, 벼슬에서 물러나 산촌에서의 평화로운 삶과 훈훈한 人情을 읊은 4단의 詩이다.

65) ① 극히 일부의 내용이지만, 조선에서 最初로 『居家必用事類全集』이 인용된 書籍은 『산가요록』이라고 볼 수 있다(주영하 · 옥영정외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로,” 55.). ② 全循義는 세종 · 문종 · 세조 시대의 御醫로, 이 책은 農書일 뿐만 아니라 229개 항목의 조리법을 소개하고 있다. 저자는 東洋의 ‘醫食同源 思想’에 입각하여 飲食調理書를 저술한 것으로 보인다(배영동, “『음식디미방』으로 보는 17세기의 생활문화,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』 (대구: 경북대학교출판부, 2017), 173.).

66) ① 51가지의 술 빚는 법에 연관된 사항, ② 13가지의 醬 담그기에 관한 사항, ③ 7가지의 식초 빚는 법, ④ 7가지의 食醢法 등이 수록되어 있음. 김치 종류로는 오이지 · 가지김치 · 동치미 등이 나온다.

67) ① 국회전자도서관(www.nanet.go.kr), 『산가요록』 (수원: 농촌진흥청, 2014), 99-108. 참고. ② 한복려, 『다시보고 배우는 산가요록』 (서울: 궁중음식연구원, 2011), 22-23. 101-117. 참고. ③ 『山家要錄』 수록 김치무리: 汁菹(즙지) · 즙지의 또 다른 법 3종 · 夏日汁菹(하일즙지) · 夏日醬菹(하일장지) · 夏日假汁菹(하일가즙지) · 施用沈菜(선용침채) · 沈松栢(침송이) · 沈蕨(침겉) · 施用沈菜(선용침채) · 蘿薄(나박) · 冬瓜沈菜(동과침채) · 沈冬瓜(침동과) · 冬瓜辣菜(동과랄채) · 凍沈(동침) · 土邑沈菜(토읍침채) · 土邑沈菜의 또 다른 법 · 沈蒜(침산) · 無鹽沈菜法(무염침채법) · 沈白菜(침백채) · 沈桃(침도) · 침도의 또 다른 법 · 沈薑法(침강법) · 菁沈菜(청침채) · 菁沈菜의 또 다른 법 · 瓜菹(과저) · 瓜菹의 또 다른 법 5종 · 沈靑太(침청태) · 芋沈菜(우침채) · 生葱沈菜(생총침)

관한 記錄이 6종이나 수록된 것으로 보아, 이 시기에는 ‘瓜蒞’가 매우 일반적인 김치무리(類)였음을 推論해볼 수 있다. 특히, 瓜蒞에 白頭翁을 活用함⁶⁹)으로써 오이가 쉽게 무르는 短點을 보완하였음을 파악할 수 있다.⁷⁰ 또한, 『山家要錄』에는 ‘食醃(식해)’⁷¹)에 관한 記錄이 7종이나 기재되어 있는데,⁷² 食醃의 재료로는 도라지·죽순 등 식물성뿐만 아니라 豚皮·깻·닭·각종 물고기 등을 活用함으로써, 조선 초기까지는 다양한 식해가 있었음을 알 수 있다. 하지만 『需雲雜方』 및 그 이후의 조리서에는 하나 정도의 식해조리법만이 등장하여 간신히 그 명맥을 유지하고 있는 정도이다.⁷³ 이로 보아, 지금과는 달리 15세기 中期에는 ‘食醃’가 식탁에서 중요한 비중을 차지하였음을 추론해볼 수 있다.

4) 『四時纂要抄』(姜希孟, 1483)에는 ‘沈汁蒞(침즙저: 집장김치)’가 등장하는데, ‘9월의 가지와 오이 1첩(100개)을 장(醬) 1말(18리터)·밀기울 3되(5.4리터)에 섞어서 뜨거운 말뚝 속에 깊이 묻어 21일이 지나면 먹는다.’⁷⁴)라고 記錄되어 있다. 이로 보아, 15세기 末 무렵에는 가지나 오이가 일반적인 김치의 재료로 많이 사용되었음을 유추해 볼 수 있다. 이러한 齋장 만들기는 그 이후 『증보산림경제』

채)·生葱沈菜의 또 다른 법. ④ 조선시대의 『산가요록』(1450경)에서부터 1900년대 초반까지 농서류·류서류·조리서류를 막론하고, 약 500년간의 기록들 속에 지속적으로 만드는 법을 확인할 수 있는 여름철 김치로 ‘汁醬’ 또는 ‘汁蒞’라고 하여 오이와 가지를 된장에 절인 것이 있다. 특이한 점은, 齋장용 매추醬을 별도로 만든 뒤 오이와 가지 등의 채소류와 섞어 3주일 안에 숙성시켜 만드는 음식인데, 이것을 김치류로 볼 것인지 장류로 분류할 것인지에 대한 혼선은 조선시대에도 존재하였다. 각 조리서마다 부르는 명칭이 조금씩 달라서, ‘즙디히·즙지히·즙장·집장’ 등으로 표기하였는데, 이 齋저를 김치류로 분류해 놓은 기록도 있고 장류로 분류해 놓은 기록도 있는데, 『증보산림경제』(유중립, 1766)에서는 두 군데 모두 다 기록해 놓았다(박체린, “발달과정 재조명을 통해 본 김치 기원의 독특성,” 『김치의 인문학적 이해』 (광주: 세계김치연구소, 2014), 108-109. 참고).

68) 안용근·이규춘, 『전통김치』, 393. 『蘿薄 山家要錄 1450 / 菁根洗淨刮去皮 勿更洗 隨則盛缸 勿使犯風沈造爲佳』

69) 瓜蒞를 백두옹초로 덮는다거나, 백두옹뿌리와 줄기를 모두 이용하기도 하였다. 이렇게 오이김치에 백두옹을 活用한 방법의 記錄은 이후 16세기 중반의 『해주최씨음식법』에서도 볼 수 있다.

70) 17세기 이전 調理書에 보이는 공통적인 특징은, ‘무’에 비해 상대적으로 떨어지는 ‘외’로 물김치(담지)를 만들 때 산초·형개·여뀌·향유·할미꽃 등 향균성이 강한 식물을 活用하고 있다는 점이다(박체린·권용민, “주초침 지방에 수록된 조선 전기 김치 제법 연구 -현전 최초 것갈김치 기록내용과 가치를 중심으로-,” 『한국식생활문화학회지』 제32권 5호(2017), 346. 참고).

71) 中國에서는 ‘고기+누룩+소금’을 醃라 하였는데, 우리나라에서의 醃는 ‘것갈(생선+소금)’로 바뀌고, ‘생선+소금+밥’을 食醃라 이르게 되었다(이성우, “한국 전통 발효식품의 역사적 고찰,” 『한국식생활문화학회지』 제3권 4호(1988), 338-339.).

72) 한복려, 『다시보고 배우는 산가요록』, 23-24, 162-165. 『산가요록』 食醃무리: 魚醃(어해)·臙醃(양해)·猪皮食醃(저피식해)·吉蕒食醃(길경식해)·竹筍食醃(죽순식해)·生雉食醃(생지식해)·元米食醃(원미식해).

73) ① 食醃는 벼의 원산지인 閩지스강 일대에서 시작하여, 벼의 이동경로인 동남아시아(中國·韓國·日本 등) 일대의 주요 食品으로 정착되었으나, 中國에서는 자취를 감추었고 韓國에서는 고춧가루가 혼합되어 그 명맥을 유지하며, 日本은 즉석 食醃形의 스시(초밥)로 남아있게 되었다. 食醃는 오랫동안 발효하면 썩기 때문에 반드시 누룩·엿기름·밥 등을 넣고 소금 간을 해야만 빠르게 숙성되면서 재료의 형태도 좋고 질감은 부드럽게 된다(한복려, 『다시보고 배우는 산가요록』, 23. 참고). ② 食醃와 비슷한 류의 ‘것갈류’는 주로 동양권에서 오래전부터 식용된 것으로 推定되는데, 문헌상의 가장 오래된 記錄으로는 中國의 『이아』(BC 3-5세기)에 생선으로 만든 것갈을 의미하는 鮓(지: 물고기 젓)가 있다. 그리하여, 것갈의 뜻으로 쓰이는 한자로는 ‘鮓·醃·鮓’를 들 수 있다(김영희·임영희, 『한국전통식품』 (서울: 효일출판, 2007), 132. 참고).

74) ① 한복려·한복진, 『한국인의 醬』 (과주: 교문사, 2013), 85. ② 안용근·이규춘, 『전통김치』, 116, 396, 454.

에도 자세하게 기록되어 있다.⁷⁵⁾

5) 『訓蒙字會』(崔世珍, 1527)에서는 식초를 ‘醃(해: 시다)’라고 하였다. ‘해’는 산미(酸味) 가공식품으로 볼 수 있고, 醃(해)에는 ‘菹(저: 김치)와 ‘齏(제: 채소절임)’가 함께 속한다고 볼 수 있다.⁷⁶⁾ 이처럼 『訓蒙字會』에는 김치류가 식초류와 더불어 醃酵食品으로써의 용어 정리가 완전하다고 볼 수 있다.⁷⁷⁾

6) 『需雲雜方』(金綏·金垓, 1540頃)⁷⁸⁾⁷⁹⁾에는 총 121종의 조리법이 서술되어 있다. 그 중 김치무리(類)에 관하여, 上卷에 13종⁸⁰⁾이, 下卷에 ‘향과저’와 ‘겨울나는 갖김치’ 등 2종이 수록됨으로써, 상·하권에 ‘총 15종’이 수록되어 있다.⁸¹⁾ 특히, 여기에 수록된 김치 가운데 ‘雉菹(치저: 꿩김치)⁸²⁾는 ‘魚肉類김치’ 중에서 最初의 記錄으로 把握되어 주목된다. 한편, 『需雲雜方』에서 소개된 ‘造汁(조즙)’은 ‘즙장(집장)’을 일컫는 것으로서, 『閩閩叢書』의 ‘즙장’·『增補山林經濟』의 ‘造汁醬麴法’·『是議全書』의 ‘汁醬’·『朝鮮料理製法』의 ‘즙장’·『조선무쌍신식요리제법』의 ‘汁醬’과 동일한 의미를 지닌다.⁸³⁾

7) 『屠門大嚼』(許筠, 1611)⁸⁴⁾에는 134종의 음식명이 수록되어 있다. 그 가운데, 김치류는 ‘竹筍醃(죽순해)·山芥菹(산개저)’이다. 여기에서 특히 주목할 점은 ‘죽순해⁸⁵⁾⁸⁶⁾로, 이는 생선이나 젓갈을

75) 정혜경·오세영, 『한국인에게醬은 무엇인가』(서울: 효일출판, 2013), 148.

76) ① 결국, ‘菹(저: 큰 김치무리)’와 ‘齏(제: 작은 김치무리)’는 醃(해: 식초)에 포함된다는 의미로 보임(이성우, 『韓國食品文化史』, 90.). ② ‘醃(해)는 醃(초)다’라는 풀이는 ‘김치는 신 것’으로 구체적으로 말하자면, ‘김치는 유산 발효되어 신 맛을 가진 것’이라는 의미로 볼 수 있다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 6.).

77) ‘菹(저)’에 해당하는 우리말 ‘담치’는 『訓蒙字會』(1527)에 처음 등장하였고, 菹를 ‘담치’로 표기한 것은 『신증유합』(1576)에 처음 나타났다(백두현, “김치의 어원 연구” 『김치, 한민족의 흥과 한』, 388. 참고.).

78) 조선 중기 安東 지방의 전통조리서로, 金綏(1491~1555)가 저술한 상·하권의 2권 1책. 술빚기·장류·김치·식초류 등 121 항목이 記錄되어 있는 古調理書. ‘需雲’이라는 단어는, 『易經』의 구름 위 하늘나라에서는 먹고 마시며 잔치와 풍류로 군자를 대접한다는 雲上千天需君子以飲食晏樂이라는 구절에서 인용한 것으로, 그 당시 반가의 격조 높은 조리방법을 집대성한 조리서임(수운잡방 음식연구원, 『수운잡방』(안동: 컴퍼니 마요, 2011)).

79) 『需雲雜方』은 士大夫(男性)가 記錄하였기 때문에 그 조리법의 표현이 간결하며, 발효음식 조리법이 많이 나오고, 맛에 지나치게 빠지는 것을 경계하고 있다’는 특징을 지닌다(정혜경·윤경수·김미혜, “『수운잡방』과 『음식디미방』에 나타난 조리법의 비교,” 『한국식생활문화학회지』 제30권 1호(2015), 52. 참고.).

80) 『需雲雜方』 上卷 수록 김치무리: 청고침채법·침백채·고운대김치·침동아구장법·과저·또 다른 과저·수과저·노과저·치저(雉菹: 꿩김치)·臘糟菹(납조저)·무김치·파김치·동치미.

81) 『需雲雜方』 상편(上卷) 86개 항목은 金綏(1491~1555)의 생활관 속에서 탄생한 것이며, 하편(下卷)은 조부(金垓)의 저술에다가 손자(金垓: 1577~1641)가 35개 항목을 덧붙인 것이다(배영동, “『음식디미방』으로 보는 17세기의 생활문화,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 173.).

82) 雉菹: 꿩오이김치(生雉瓜菹)는 새로 만든 오이김치로 만든다. 꿩을 김치 모양으로 썰고 생강도 가늘게 썰며, 만들어 놓은 오이김치를 물에 담가 짠맛을 없앤다. 이 세 가지를 섞어 간장과 물을 넣고 번철에 참기름을 약간 쳐서 익힌다. 그리고 씨를 뺀 천초(川椒)를 약간 넣으면 맛이 묘한데, 술안주로도 좋다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 150. 原文 409.).

83) 집장(즙장)은 메춧가루에 고춧가루와 소금이나 소금물과 함께 절인 채소를 넣고 일주일가량 숙성시킨 속성된장을 말한다(농촌진흥청 국립농업과학원, 『전통향토음식용어사전』(과주: 국립농업과학원, 2010), 357-358. 참고.).

84) 우리나라 팔도의 명물 토산품과 別味를 소개한 책. 허균이 바닷가로 귀양 갔을 때, 귀양지에서 거친 음식을 먹게 되자 그 전에 먹었던 좋은 음식이 떠올라, 생각나는 대로 적어 놓은 것이다.

85) 許筠의 詩文集 『惺所覆瓿』(1613 저작 推定, 8권 1책)에 ① ‘竹筍醃’ 原文 수록: “竹筍醃 湖南蘆嶺以下善沈之味絶佳” 『성소부고』에는 ‘죽순해’ 외에도 ‘산개저’에 대한 記錄도 수록되어 있다. ② ‘山芥菹’ 原文 수록: “山芥菹 咸鏡南道及淮陽平康等地俱有之 味烈而爽”(한국전통지식포털(www.koreantk.com)).

의미하는 ‘醃(해)’가 어미로 사용되어 일반적으로 죽순에 젓갈을 넣어 담았을 것으로 생각되지만, 이는 ‘食醃形 김치’의 유형이다.⁸⁷⁾ ‘산갓김치’는 함경남도과 회양·평강 등지에서 모두 나는데, 맵고도 산뜻하다. 함경도에서는 ‘영채김치’라고도 한다.⁸⁸⁾

8) 『芝峰類說』(李睟光, 1613)에는 ‘香蒲菹法(향포저법: 부들김치)’에 관한 기록이 있다. ‘향포저’는 부들의 누런 싹을 이용해 만든 김치이다.⁸⁹⁾ 『芝峰類說』의 최대의 특징은 ‘고추의 한반도 전래’에 관한 사항이 최초로 기록되고 있다는 점이다.⁹⁰⁾ 이 기록에 의하면, 현재 김치 양념의 주재료인 고추는 16세기末에 流入되어 17세기 초기 무렵에는 그 재배가 시작되고 있음을 추정해볼 수 있다.

9) 『酒醋沉菹方』(著者未詳, 16世紀推定)⁹¹⁾에는 총 126항목의 조리법이 수록되어 있으며, 그 가운데 김치 조리법은 ‘20종’이 제시되고 있다.⁹²⁾ 특히, 『酒醋沉菹方』에서는 ‘甘動菹(새우젓으로 담근 김치)’가 最初로 수록되어 있다는 점’에서 주목된다.⁹³⁾ 이는 종래 젓갈을 最初로 사용한 김치의 역사 기록(『增補山林經濟』(1766))보다 150년 정도 앞선 기록이라고 볼 수 있다. 이렇듯, 젓갈이 첨가된 김치인 ‘甘動菹’가 수록된 것과 ‘毛隱止沉菹(모은지침채)’와 ‘日乙菜(일을채: 락채)’가 수록된 것은 『酒醋沉菹方』의 특징이라고 볼 수 있다.⁹⁴⁾ 이와 같이 『酒醋沉菹方』은 ‘한글로 기록된 조리법을

86) ‘죽순해’는 호남의 노령(蘆嶺) 아래쪽에서 잘 담그며 맛이 매우 좋다고 하였다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 149).

87) 일반적으로 ‘食醃’라 하면, 생선에 곡물과 소금과 엇기름이나 향신료를 사용하여 담그는 방식이다. 그런데 ‘食醃形 김치’는 같은 방식이긴 하지만, 사용하는 재료가 ‘생선 대신 연뿌리나 동아나 죽순 등의 식물성 식품이 사용된다(이성우, 『韓國食品文化史』, 135, 140. 참고).

88) 차경희, “『음식디미방』의 음식조리법 연구,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 263.

89) ‘부들순초법’은 봄에 처음 나온 연한 부들 싹을 이용하여 담근 김치로, 초는 곧 소금을 이용한 김치를 말한다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 143.).

90) 이 책에서 비로소 “고추에는 毒이 있다. 日本에서 건너 온 것이기에 왜겨자(倭芥子)라 하는데, 요즘 이것을 간혹 재배하고 있는 것이 눈에 띈다.”라고 하였다(李盛雨·田熙貞 외 3인 編譯, 『食과 料理의 世界史』, 262. 참고.).

91) 『酒醋沉菹方』: 全體 31面の 筆寫本. 落張本の 책이지만, 음식 方文으로 등재된 총수는 무려 126개에 이르고, 그 중 술에 관한 내용이 가장 많이 수록되어 있다. 第1面부터 29面까지 漢文體의 飲食 調理法 121종이 收錄되어 있고, 第30面과 31面에서 漢文을 翻譯한 ‘5종의 한글 飲食調理法’이 기재되어 있음. 이러한 5종의 한글 음식조리법에는 醬장과 4종의 전통주에 관하여 記錄되어 있다. 김치에 관한 方문은 모두 20종으로, 第12-15面に 18種, 22面に 1種, 30面に 1종이 수록되어 있다. 이 책은 最初의 한글調理書로 주목 받았던 17世紀末의 『음식디미방』이나 17世紀 중엽의 『해주최씨음식법』보다도 적어도 半世紀 이상 더 빠른 연대로 ‘한글로 기록된 조리법이 포함된 最初의 책’이라는 점에서 그 의의가 크다. ‘이 책에 記錄된 한글의 表記法으로 보아, 이 책은 16세기의 자료로 판단된다(백두현, “『음식디미방』의 위상과 가치,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』 (대구: 경북대학교 출판부, 2017), 20. 참고.)’

92) ① 『酒醋沉菹方』은 단정한 正字體의 漢文 筆寫本으로, 漢文으로 된 조리법이 대부분이나, 일부분은 ‘한글’로 그 조리법이 記入되어 있다는 특징을 지닌다.

② 『酒醋沉菹方』 수록 김치무리: 汁菹方(즙저방)·즙저방의 또 다른 방(又方)·명칭없음·茄子汁菹(가자즙저)·汁菹(즙고)·凍沈(동침)·菹菹(고저)·水菹菹(수고저)·靑菹菹(청고저)·菹菹(고저)·甘動菹(감동저)·冬菹白蝦醃交沉菹(동고백하해교침저)·茄子菹(가자저)·毛隱止沉菹(모은지침채)·모은지침채의 또 다른 방(又方)·唐菁根荳汁沈菹(당청근임즙침채)·土蘭沉菹(토란침채)·日乙菜(일을채: 락채) 菹菹法(고저법)·즙장(백두현, “『주초침저방』의 내용 구성과 필사 연대 연구,” 『영남학』 제62권(2017), 407-446. 참고).

93) 그동안 김치에 젓갈을 처음으로 응용한 기록은, 『增補山林經濟』(1766)에서 ‘오이술지게미 김치’를 새우젓으로 담가서 사용한 사례로 인정되었고, 이후 『閩閩叢書』에서 ‘조기젓·준치젓·소어젓·생굴젓 등을 본격적으로 섞어서 사용하였다고 보았다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 50. 참고.).

最初로 포함시켰다’는 점과 ‘김치에 짓갈을 활용한 사례의 方文을 最初로 記錄한 저술’이라는 점에 그 의의가 있다.

10) 『해주최씨음식법』(해주최씨, 17世紀中期)⁹⁵⁾에서는 20종의 조리법을 소개하고 있다. 그 가운데 김치에 관한 記錄은 ‘즈디히·외딤채·토란딤채’ 등 6종이다. 이 調理書의 독특한 점은, ‘가지김치의 붉은 빛깔을 더욱 돋보이도록 ‘맨드라미’를 첨가한다거나, 오이김치를 무르지 않고 더 아삭하게 만들기 위하여 ‘분디(산초열매)와 백두옹(할미꽃)’을 부재료로써 이용하였다’는 점이 주목된다. 또한 붉은 백임자(흰참깨)와 감장(간장)을 함께 썰어서 양념으로 활용한 무김치는 최근에는 잘 사용되지 않는 방법이어서 또한 주목된다.⁹⁶⁾

11) 『음식디미방(飲食知味方: 閩壺是議方⁹⁷⁾』(張桂香(貞夫人 安東張氏),⁹⁸⁾ 1670頃)⁹⁹⁾100)에는 총 146종의 음식 만드는 방법이 수록되어 있는데,¹⁰¹⁾ 그 조리법이 상세하고 비교적 정확하다¹⁰²⁾고

94) ‘모은지침채’와 ‘일을채(日乙菜)’는 이 책에서 처음 등장한 김치이름으로, ‘모은지침채’의 재료는 ‘眞菁(참순무)’이다. ‘毛隱止’가 ‘眞菁(진청)’의 우리말식 차음 표기일 것으로 백두현 교수는 보고 있다. 한편, 박채린은 ‘日乙菜’를 ‘辣菜(랄채)’의 이두식 표기로 보았는데, 여기에서 ‘랄채’는 매운 맛을 내는 ‘芥(겨자)’로 보고 있다(백두현, “주초침저방의 내용 구성과 필사 연대 연구,” 『영남학』, 제62권(2017), 424, 427).

95) ① 『해주최씨음식법』: 신창맹씨 家門의 宗婦인 해주최씨 부인이 1600년대 초중반에 記錄한 書籍이다. 1700년대 以前 調理書인 『需雲雜方』이나 『음식디미방』의 발견 지역이 주로 경상도 지역이었던 것에 비해, 이 책은 충청도 지역의 ‘班家所藏調理書’라는 점에서도 그 가치가 높다. 이들 김치와 파김치 등의 조리법은 1500년대 以前과 1700년대 以後의 조리방법에 있어서 架橋調理書의 역할을 하고 있음. ② 『해주최씨음식법』 수록 김치무리: 즈디히·외딤채·토란딤채·딤채·파딤채·가지딤채(박채린, “신창맹씨 종가 『자손보전』에 수록된 한글調理書 『최씨음식법』의 내용과 가치,” 『한국식생활문화학회지』, 제30권 2호(2015), 137-149. 참고). ③ 해주최씨(1591~1660); 仁祖 때 성균관 박사, 호조 좌랑, 예조 정랑, 장흥부사 등을 역임했던 孟世衡(1588~1656)의 부인이다. 맹세형은 신창맹씨(충청도 온양·아산 지역을 근거지로 함) 호군공파 파조인 맹석준(1571~1594)의 長子이다.

96) 이는 해주최씨의 가계도로 볼 때, 시어머니인 양주조씨의 집안이나 남편인 맹세형의 후손들이 조선왕실과도 혼반(婚班) 관계가 있었기 때문에, 『해주최씨음식법』은 조선중기의 지배계급이나 충청도 지역의 음식문화가 반영된 것으로 보고 있다.

97) 이 책은 표지에 흰색 韓紙의 題籤이 붙어 있는데, 그 크기는 가로 5.1cm, 세로 15.8cm이고 여기에 ‘閩壺是議方(규곤시의방)’이라는 題籤題(제침제)가 굵은 글씨로 墨書되어 있다. 五針眼 線裝本으로, 가로 18cm, 세로 26.5cm의 일반적인 文集 정도의 규격이다. 이 책의 卷末 뒤표지의 면지에는, 이 책의 발문(跋文)에 해당하는 6행으로 된 [저자의] 筆寫記가 유려하고 큰 글씨의 한글로 흘러 써져 있다. 그 筆寫記를 현대어로 풀이하면 “이 책을 이렇게 눈이 어두운데 간신히 썼으니, 이 뜻을 알아 이대로 시행하고, 딸자식들은 각각 베껴가며, 이 책을 가져갈 생각일랑 절대로 하지 말며, 부디 상하지 않게 간수하여 쉽게 떨어져 버리게 하지 말라(남권희·임기영, “『음식디미방』의 서지적 특징,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, (대구: 경북대학교출판부, 2017), 126, 129.)”.

98) 『음식디미방』의 저자는 張桂香(1598~1680)임을 주장한 학자는 배영동 교수이다(배영동, “종가의 사당을 통해 본 조상관,” 『한국민속학』, 제39집(2004), 143.). 그 후 정동주가 2011년에 펴낸 『장계향 평전』(정동주, 『장계향 평전』, (대구: 경북여성정책개발원, 2011.))에서 引用文獻에 대한 연구가 종합되었다(주영하, “『음식디미방』, 언제부터 누구에 의해 무엇이 연구되었을까?,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 95-102. 참고.).

99) 『음식디미방』: 경북 영양군의 재령 李氏 家門에서 발견되었으며, 경북대학교 교수였던 김사업 박사의 논문을 통하여 학계에 最初로 소개됨. 겉표지에는 한자로 ‘閩壺是議方’이라 적혀 있지만, 그 내용 첫머리(卷首)에 ‘음식디미방’이라고 적혀 있음. 겉표지의 書名(題籤題)인 ‘閩壺是議方’은 장씨 집안에서 그의 남편이나 자손들인 남성들이 격식을 갖추어 붙인 것으로 보이고, 卷首題인 ‘음식디미방’은 張氏婦人 자신이 붙인 原名으로 思料됨.

100) 백두현, “『음식디미방』의 위상과 가치,” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, (대구: 경북대학교출판부, 2017), 21. “따라서 내용의 온전성, 자료의 생성 배경과 생성자의 측면에서 『음식디미방』이 지닌 가치는 여전히 돋보일 수 있다”는 측면에서 서지학적으로도 매우 중요한 책이다.”

평가되고 있다. 『음식디미방』은 그 조리법을 ‘3대 범주’로 구분하여 그 분류체계를 갖추고 있는데,¹⁰³⁾ 이러한 편성은 요리하는 여성이 주체가 되어 여성 위주의 구성에 주안점을 둔 것으로 보인다.¹⁰⁴⁾¹⁰⁵⁾ 『음식디미방』에는, 沈菜 조리법으로 ‘생치딴채법(生雉沈菜法: 꿩고기 김치법)’¹⁰⁶⁾과 ‘산갓침채(산갓김치)’¹⁰⁷⁾ 2종과 볶는 조리법의 김치류인 ‘생치지히(평지히)’와 ‘생치잔지히(평잔지히)’¹⁰⁸⁾ 2종 등 총 4종이 수록되어 있음을 파악할 수 있다. 또한 『음식디미방』에는 ‘고추’가 사용되지 않은 특징¹⁰⁹⁾으로 보아, 당시 매운 맛을 내는 향신료로는 여전히 ‘천초’나 ‘후추’ 등을 사용하였음을 확인할 수 있다.¹¹⁰⁾ 한편, 中國 元 시대의 百科全書인 『居家必用事類全集』의 己集 전부와 庚集 일부는 모두

- 101) ① 『음식디미방』 김치무리: 산갓침채·나박침채·동화담는 법·고사리 담는 법·마늘 담는 법(이성우, 『韓國食品文化史』, 107.). ② 『음식디미방』 김치무리: 고사리담기·평김치법·평지·평잔지·동아담는법·마늘담기·산갓김치(안용근 이규춘, 『전통김치』 (파주: 교문사, 2008), 457. 참고). ③ 『음식디미방』 김치무리: 평김치와 산갓김치(한복려, 『음식사에서 본 음식디미방』, 『음식디미방』 (대구: 경북대학교출판부, 2015), 114.). ④ 『음식디미방』 김치무리: 별미김치만 4종: 생치김치 3종·산갓김치 1종(박채린·권용민, “주초침저방에 수록된 조선 전기 김치 제법 연구 -현전 최초 젓갈김치 기록내용과 가치를 중심으로-”, 『한국식생활문화학회지』 제32권 5호(2017), 357. 참고.).
- 102) 정혜경·윤경수·김미혜, “『수운잡방』과 『음식디미방』에 나타난 조리법의 비교”, 『한국식생활문화학회지』 제30권 1호(2015), 52. 참고.
- 103) 『음식디미방』의 분류체계: “① ‘면병류(麵餅類)’ 18항 ② ‘어육류(魚肉類)’ 74항 ③ ‘주초류(酒醋類)’ 54항(백두현, 『음식디미방 주해』 (서울: 글누림, 2015), 23.).
- 104) 『음식디미방』의 저자는, 실제로 음식을 만들던 여성이라는 점에서, 남자들이 마시는 술보다는 손님과 가족이 함께 먹을 수 있는 면병류, 어육류를 더 중요하게 인식했던 것이다(배영동, “『음식디미방』으로 보는 17세기 생활문화”, 『음식디미방과 조선시대 음식문화』 (대구: 경북대출판부, 2017), 204-207. 참고.).
- 105) 『음식디미방』의 각 飲食方文名 아래에는 ‘맛질방문’이라 記錄된 사항이 자주 보인다. 이 ‘맛질’은 [경북] 예천 지역을 의미하는 것이라 볼 수 있다(백두현, “『음식디미방』의 위상과 가치”, 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 29. 참고.).
- 106) ① 생치딴채법(현대어 譯): 간이 든 오이지(瓜漬)의 껍질을 벗겨 속은 가늘게 한 치 길이만큼씩 도둑 도둑하게 썰어 물에 우려내 두고, 생치(生雉: 꿩고기)를 삶아서 오이지 같이 썰어 따뜻한 물과 소금을 알맞게 넣어, 나박김치 같이 담가 삭혀서 쓴다 『음식디미방』 原文(影印本: 경북대학교출판부, 『음식디미방』 (대구: 경북대학교출판부, 2015), 原文 12.). ② ‘나박김치 같이 담근다’는 표현으로 인하여, 아마도 이성우 교수는 ‘생채침채’를 ‘나박침채’로 誤認한 듯하다.
- 107) ① 산갓김치의 특징은 소금을 사용하지 않고 냉수와 온수를 번갈아 사용하며 저장(鹽藏)하는 방식의 無鹽김치 형식이다(경북대학교출판부, 『음식디미방』, 原文 28. 참고.). ② 과채류 수장법에는 ‘동화담는법(동아[冬瓜]담는 법)·고사리담는법(고사리 담는 법)·마늘담는법(마늘 담는 법)’ 3종이 記錄되어 있다(경북대학교출판부, 『음식디미방』, 2015.). 102-103.
- 108) ① 『음식디미방』에서의 ‘생치잔지히’는 “오이지[瓜漬]의 껍질을 벗겨 가늘고 잘게 썰고, 꿩고기도 마찬가지로 가늘고 잘게 썰어서, 생치를 산초와 후추로 양념하여 간장기름에 볶은 것이다.” ② 이 방법은 ‘즙저’를 응용하는 방편으로 숙채형 김치가 개발되었으나, 익히는 숙채법을 김치로 보지 않는 인식체계로 인하여 후대에는 김치와 완전히 별개의 음식이 되어버리는 현상이 되었다(박채린, “발달과정 제조명을 통해 본 김치 기원의 독특성”, 『김치의 인문학적 이해』 (광주: 세계김치연구소, 2014), 123-124. 참고.).
- 109) 『음식디미방』 방문의 특징에는, ‘양념재료로 고추가 사용되지 않았다’(백두현, “『음식디미방』의 위상과 가치”, 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 38-44. 참고.)는 점이 주목된다. 왜냐하면, 『芝峯類說』(1613)에서 “고추는 日本에서 건너 온 것이기에 왜겨자(倭芥子: 왜개자)라 하는데, 요즘 이것을 간혹 채배하고 있는 것이 눈에 띄인다(이성우, 『한국식품문화사』, 109. 재인용)”라고 하였고, 주영하는 “우리나라는 宣祖 때인 壬辰亂 이전에 日本으로부터 고추를 받아들였다(주영하, 『음식인문학: 음식으로 본 한국의 역사와 문화』 (서울: 휴머니스트출판그룹, 2011), 107-126. 참고.)”라고 주장하고 있다. 그런데도, 17세기 후기 당시 『음식디미방』이 저술된 현재의 경북 북부 지역에서는 고추의 사용 용례가 전혀 보이지 않는다.

음식과 관련된 내용을 수록하고 있는데, 이와 동일하거나 유사한 내용이 「음식디미방」에 記錄되어 있다는 점이 주목된다.¹¹¹⁾

12) 「穡經」(朴世堂, 1676)은 과수·축산·원예·수리·기후 등에 중점을 둔 農書로, 여기에는 蓼(여뀌)와 養汁菹法(양즙저법) 2종의 김치무리(類)가 기재되어 있다.¹¹²⁾

13) 「要錄」(編著者 未詳, 1680頃)에 수록된 沈菜의 종류는, 蒜菜(산채)·糟蟹醢(조해해)·經久食醢法(경구식해법) 등 13종이다.¹¹³⁾ 이 책에는 용어나 조리법 등에서 토속적인 특성이 많이 남아 있으며, 김치의 재료로 고추를 쓰지 않고 소금만을 사용하고, 김치용 향신료로는 川椒를 사용한 것에서 알 수 있는 것처럼, 김치 담그는 방법의 구체적인 기록에 주목할 필요가 있다.¹¹⁴⁾ 「요록」¹¹⁵⁾에서는 ‘糟蟹醢(지게미게식해)’와 ‘經久食醢法’ 2종의 ‘食醢’가 기록되었다. 여기에서 주목할 점은, 「山家要錄」에 수록되었던 동물성·어류·채소 등의 다양한 식재료와 달리 계와 물고기만을 활용하여 가짓수가 대폭 줄었고, 특히 쉽게 구할 수 있는 식재료인 채소를 이용한 식해마저 없는 점으로 보아 食醢料理의 발달이 대폭 침체되어 있음을 把握할 수 있다.¹¹⁶⁾

110) 이는 張氏夫人의 거주지역인 현재의 경북 안동 및 영양 지역에 당시까지 고추가 재배되지 않았음을 把握하게 하여 주는 端緒라 할 것이다. 오늘날 영양지방이 고추 생산지로 유명한 것과는 대조적이다(백두현, “국어사에서 본 음식디미방,” 「음식디미방」(대구: 경북대학교출판부, 2015), 71.).

111) 17세기 당시, 「居家必用」의 우리나라에서의 과급력은 至大하여, 다수의 조리서가 이 책을 직접 인용하거나 재인용하는 경우가 많았는데, 이러한 사례는 「閩閩叢書」나 「조선요리제법」에서도 발견할 수 있다(주영하·옥영정 외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 「居家必用事類全集」을 중심으로,” (2015), 53-54. 참고). 이로써, 장씨부인의 경우에도 「음식디미방」을 편찬하는데 있어 「居家必用」이 지렛대 역할을 하였으리라 類推된다.

112) 非調理書인 「穡經」 이외에도 「어언각비」(정약용, 1819)에서는 ‘薑’을 양념을 넣고 버무린 ‘菹의 일종’으로 보고 있다. 「성호전집」(이익, 18세기)에서 물김치는 ‘淹菜’로, 것같은 ‘食醢’를 거론하고 있다.

113) ① 「要錄」은 漢文으로 記錄된 筆寫本으로, 떡과 과점류·술과 장류·저장법·김치·장아찌·국수·죽·탕류 등 130여 종에 이르는 음식이 수록되어 있다(윤숙자, 「요록」(서울: 도서출판 질서투, 2008), 171.).

② 「要錄」 수록 김치무리: 過冬菹(과동고)·蒜菜(산채)·沈靑太(침청태)·無鹽沈菜(무염침채)·沈白菜(침백채)·過冬沈菜(과동침채)·淹黃瓜(엄황과)·糟蟹醢(조해해)·經久食醢法(경구식해법)·凍沈(동침)·蒜冬果(산동과)·沈冬果(침동과)·沈蕨(침필)(윤숙자, 「요록」, 190-191. 참고).

114) 이 당시까지는 김치의 매운맛을 내는 향신료로 주로 천초를 사용하다가, 1700년대 중기의 「增補山林經濟」에서 고춧가루를, 1800년대 初의 「閩閩叢書」와 「林園十六志」에서 고추와 것같은 넣은 김치가 등장한다(이성우, 「한국식품문화사」, 33. 참고).

115) ① 「要錄」은 조선의 인용문헌 가운데 가장 「居家必用」에 가깝다고 볼 수 있다(주영하·옥영정 외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 「居家必用事類全集」을 중심으로,” 72. 참고). ② 고려대 薪菴文庫 소장본. 1책의 漢文 筆寫本으로, 卷末에 한글로 쓰여 진 조리법 5매를 포함해, 총 33매인.

116) ① 「要錄」에서 奇異한 점은, ‘蒜菜’가 ‘늘은 동아로 담근 김치’라는 점이다. ‘蒜’은 달래·마늘을 뜻하기에, 다른 조리서에는 마늘김치 혹은 마늘장아찌로 풀이해 놓은데 반하여, 여기에서는 ‘蒜菜’로 기재해 놓고 동아김치를 설명해 놓은 것이다. 이렇듯 中國의 조리식품서나 다른 書籍을 필사하다보면 내용면이나 수량 면에서 편찬자에 따라 같은 내용일지라도 다르게 기재된 경우가 종종 일어났다. ② “흥미로운 것은, 양념의 변경에서 ‘熟苴鮓(죽순자)’의 제법이다. 「居家必用」이나 「구선신은」에는 없는 ‘蒜(마늘)’양념이 추가되었는데, 다른 문헌들의 경우에는 ‘薑絲(생강채)’가 적힌데 반하여 「攷事新書」의 原文에는 ‘薑蒜’으로 기재되어 있어서 그(서명웅)가 ‘絲’와 ‘蒜’을 혼동한 것인지, 마늘양념을 특별히 선호해서인지는 알 수 없다(주영하·옥영정 외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 「居家必用事類全集」을 중심으로,” 90. 참고).

14) 『酒方文』(編著者 미상, 1600년대末)¹¹⁷⁾은 1冊 38張의 國漢文混用本의 筆寫된 요리책으로, 78條目的 음식 종류가 수록되어 있다. 그 가운데 김치에 관한 記錄은 ‘식혀(食醢)·약게젓(藥蟹醢)·즙지히 돕는 법·약지히(藥沉菜)·외가지 두는 법(藏菘茄法)’ 등 10條目이 수록되어 있다.¹¹⁸⁾ 이 가운데 ‘食醢’에 관한 記錄은 ‘식혀’와 ‘삼일식해’ 2종이 記錄되어 있다.¹¹⁹⁾ 또한, ‘약지히’라고 하여 ‘가지 또는 오이를 열십자 내어 꿩고기나 소고기를 만두소처럼 만들어 넣은 후에 간장을 달여서 부어둔다’고 하여, 식물성과 동물성의 완전한 조합을 이룬 영양식이기에 그 조리명의 명칭을 건강에 유익한 ‘약지히(藥沉菜)’로 命名한 것으로 보인다. 한편, 한자 사전에 ‘藥’은 약을 뜻하는 의미 이외에 ‘젓갈에 양념한 것이나 젓으로 담근 음식’을 뜻하기도 하나, 여기에서는 달인 간장만 사용될 뿐 젓갈은 사용되지 않으니, 前者의 意味가 강하게 內包되어 있다고 推論된다.¹²⁰⁾

15) 『治生要覽』(强窩, 1691)은 17세기의 마지막 食品·農事에 관한 筆寫本으로, 여기에는 糟釀法(조해법)·魚醢(어해)¹²¹⁾·汁菹(즙저)·沉新菜(침신채: 채소 절이는 법) 등 4종이 記錄되어 있다. 그 가운데 ‘어해’는 생선젓갈 담는 법에 대한 기술로써, 17세기 후반에 이미 생선젓을 집에서 담가 놓고 요리에 사용하였음을 유추하여 볼 수 있다. 또한, ‘汁菹’에 대한 記錄도 주목된다. ‘싱싱한 오이와 가지 등에 장(醬) 1말(18리터)과 밀기울 3되(5.4리터)를 섞어 담은 후, 마구간의 뜨거운 거름 풀 안에 묻은 후 21일 만에 먹는다.’¹²²⁾라고 기록되어 있다. 이로 보아, ‘汁菹’는 15세기 후반의 『四時纂要抄』에서의 ‘沈汁菹’와 마찬가지로 條理名에 ‘沈’字만 추가되었을 뿐, 사용재료와 담그는 방법은 동일하다. 이는 2세기가 지나는 동안까지도 ‘즙저’는 여전히 보편적인 김치무리(類)이었음을 파악할 수 있다. 즉, 고추가 流入된 시점이 1세기가 경과하도록 활용되지 않은 채 ‘장아찌와 같은 형태의 김치’가 주류를 이루었던 것이다.

117) 서울대학교 규장각 한국학연구원 所藏. 『酒方文』: 한 권으로 된 한글필사본으로, 총 41매 가운데 29매만 記錄돼 있고 12매는 공매임. 책의 末尾에 “河生員酒方文冊”으로 기재되고 다른 필체로 “正月二七日錢一兩”으로 기재된 걸로 보아, 河氏 姓의 某 선비가 편찬한 것을 소장자가 정월 27일에 1냥으로 사온 것으로 推定됨. 고추를 이용한 조리법이 없는 것과 문장이나 紙樣 등으로 보아, 1600년대 末葉 이후에 필사된 것으로 推定함. 우리 선조들은 조리 가운데 술 빚는 것을 가장 어렵고 까다롭게 여겼기 때문에 술 빚는 방법을 조리의 기본서로 여긴 것으로 사료됨. 총 78條目 가운데 50條目은 일반 음식조리 및 가공법이 기재되어 있고, 28條目이 술에 관한 것임.

118) 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『酒方文』 수록 김치무리: 외가지선(菘茄菜 菘茄菁沉菜)·팀고사리법(沉蕨法)·식혀(食醢)·싱강침혀는법(沉薑法)·청대콩담혀는법(沉靑太法)·약게젓(藥蟹醢)·삼일식혀(三日食醢)·즙지히돕는법·약지히(藥沉菜)·외가지두는법(藏菘茄法).

119) ‘食醢’에 관한 記錄은 17세기까지의 調理書 가운데 『要錄』과 『酒方文』에서만 유일하게 볼 수 있는 특이사항이다.

120) 『酒方文』은 『음식디미방』과 비슷한 시기의 한글 調理書로서, 男性(生員)에 의하여 이루어진 書籍이다. 이성우는 ‘당시 나이 많은 선비가 젊은 여성들에게 읽히기 위하여 調理書를 지어서 판 것’으로 보고 있다. 한편, 이 책에는 술빚기뿐 아니라 다양한 요리를 두루 수록하였음에도 서명은 ‘酒方文’이라 한 것은, 당시에는 술빚기가 가정의 요리 가운데 가장 중요하고도 필요한 항목이기 때문으로 보인다(이성우, 『韓國料理文化史』, 23. 참고).

121) 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『治生要覽』의 ‘魚醢(어해)’ 原文. “爛熟取汁, 煮熟, 還注, 堅封, 勿入風.”

122) 안용근·이규춘, 『전통김치』(과주: 敎文社, 2008), 130. 原文 401.

4. 18세기 이후의 김치類 書誌

本章에서는 18세기부터 20세기 前期까지 26종의 調理書에 수록된 김치類 書誌에 관하여 <표 4>와 같이 정리하고, 그 발전 상황을 각각 論述하고자 한다.

1) 『飲食譜』(晋州鄭氏, 1700年代推定)¹²³는 전라도 광주에서 발견된 書籍으로, 이 책에서 김치에 관한 사항은 ‘동침이(동치미)·가지약지히법·침강법’ 등에 관한 記錄이 보인다.¹²⁴

2) 『山林經濟』(洪萬選, 1715)¹²⁵는 18세기에 편찬된 農書 겸 家庭生活書이다. 여기에서는 中國의 『居家必用』·『神隱』·『齊民要術』 등의 書籍과, 우리나라의 俗方인 『東醫寶鑑』·『閑情錄』·『救荒撮要』 등 다양한 종류의 자료를 16篇으로 질서정연하게 분류·편집하였을 뿐만 아니라 저자 자신의 의견이나 俗名 등을 記錄하였다. 특히 가장 돋보이는 점은, 각 條目마다 引用書目を 빠짐없이 적어 놓아서 학문적으로 가치가 매우 높다.¹²⁶ 이 책 <治膳>篇에 김치무리(類)가 수록되어 있다. 그 김치무리의 종류로는, ‘熱芽鮓(열순자)·蒲芽鮓(포순자)·藕梢鮓(우초자)’ 등 14종이 보인다.¹²⁷ 『山林經濟』에서는 ‘산갓김치’나 ‘부추김치’ 등이 보일 뿐이고, 아직 본격적인 김치에는 들어가지 못하고 있는 것과¹²⁸ 굴김치¹²⁹에 관한 사항이 最初의 記錄으로 보이기 때문에 주목된다.

123) 이 책의 편찬시기를 1700年代로 推定하는 이유는 『음식디미방』이나 『酒方文』 등의 느르미와 비슷한 조리법이 보이며, 고추도 보이지 않기 때문이다. “調理書의 年代推定에서 고추와 ‘느르미’는 중요한 역할을 한다. 『음식디미방』(1670)의 동아느르미와 『飲食譜』(1700推定)의 쇠고기느르미법·『酒方文』(1600末경)의 石花造泡(석화느름) 등은 최근의 中國식요리인 溜菜(유채, liu tsay)에 해당하는 것으로, 찌거나 구운 요리에 탕수육 소스처럼 진한 즙을 끼얹는 조리법이다. 이와 같은 느르미는 1700년대 이후의 우리나라의 조리법에서 보이지 않는 게 특징이다(이성우, 『韓國料理文化史』, (서울: 교문사, 1999), 192-193. 참고.).”

124) ① 이성우, 『韓國料理文化史』, 107. ② 안용근·이규춘의 『전통김치』에 수록된 『飲食譜』 김치무리: 가지약지히법, 동침이법. ③ <한국학중앙연구원(藏書閣)> 所藏 『飲食譜』 김치무리: 가지약지히법, 동침이법, 침강법.

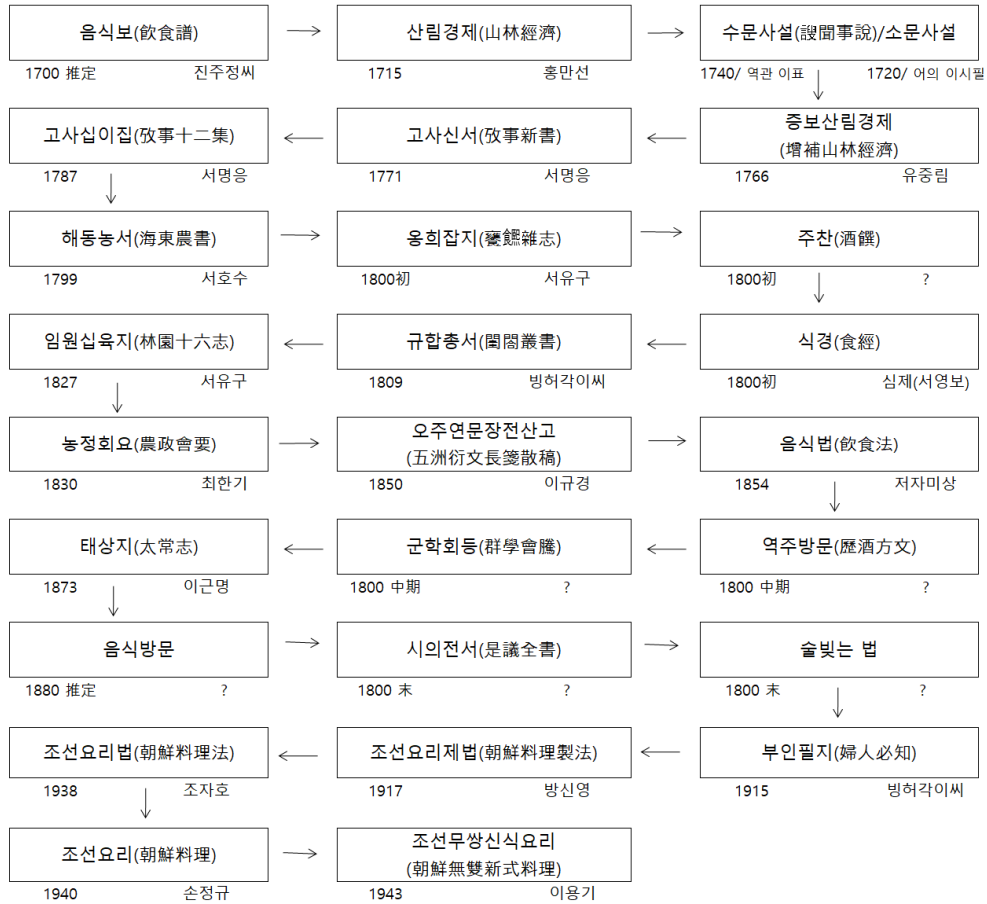
125) ① 노기춘의 연구에 따르면, 홍만선이 『山林經濟』를 편찬하면서 인용한 문헌 총 113종의 문헌 가운데 가장 많이 인용된 문헌은 『구선신은』(520회)과 『居家必用事類全集』(476회)이었고, ‘치선’에서 가장 많이 인용한 문헌은 『구선신은』(155회)과 『居家必用』(143회)으로서……, 이렇게 본다면 『山林經濟』 치선에서 가장 많이 인용된 문헌은 『구선신은』이 아니라 『居家必用』이다(주영하·옥영정외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로,” 55.) ② 『山林經濟』: 4권 4책의 필사본으로 당시의 실학사상을 엿볼 수 있는 광범위한 주제를 다루고 있는 書籍인. 1766년 柳重臨에 의하여 『增補山林經濟』로 增刊됨. 이후 1827년 서유구가 편찬한 『임원경제지』에도 막대한 영향을 미침. 우리나라 고추가 流入된 以後 고추의 재배방법이 여기에 最初로 記錄됨. 이 책에서는 16개 주제로 나누어 그 세부 항목들을 서술하고 있는데, 16개 主題는 ‘卜居(복거)·攝生(섭생: 건강)·治農(치농)·治圃(치포)·種樹(종수)·養花(양화)·養蠶(양잠)·牧養(목양)·治膳(치선)·救急(구급)·救荒(구황)·辟瘟(벽온)·辟蟲法(벽충법)·治藥(치약)·選擇(선택)·雜方(잡방)’ 등이다. 16항목의 내용 中 조리에 관한 내용은 治膳(치선: 반찬 만들기) 篇에 기재되었는데, 여기에는 食品의 저장이나 조리 및 가공법이 실려 있다.

126) 이성우, 『韓國料理文化史』, 25. 참고.

127) 『山林經濟』 수록 김치무리: 熱芽鮓(열순자)·蒲芽鮓(포순자)·藕梢鮓(우초자)·산갓(蒜茄)·산황과(蒜黃瓜)·초강(醋薑)·조강(糟薑)·조가(糟瓜)·조과(糟瓜)·염구채(淹韭菜)·염구화(淹韭菜)·침즙저가(沈汁菹茄)·산개침채(山茶沈菜)·향포저자(香蒲菹鮓)·石花沈菜(굴김치)(이성우, 『韓國食品文化史』, (서울: 교문사, 1984), 107.).

128) 이성우, 『韓國食品文化史』, 113.

<표 4> 18세기 이후의 조선시대 김치무리(類) 書誌



『山林經濟』(1715)에서는 고추를 ‘南椒(남초)’로 호칭하며, 고추의 본격적인 재배법을 소개하고 설명하였다는 점이 주목된다.¹³⁰⁾

3) 『수문사설(搜聞事說·소문사설[設聞事說])』¹³¹⁾(李時弼(1720) 또는 李杓(1740))¹³²⁾에서 김치

129) 『山林經濟』 <肉治膳法> 魚品類에 제시된 ‘石花沈菜(굴김치)’ (李盛雨, 『韓國食經大典』, 52.

130) 이성우, 『한국식품문화사』, 65.

131) ① <국립중앙도서관> 古書目錄에서는 “소문사설”로만 검색된다. 原書의 내용으로 보아, 이 책은 ‘일상의 雜用 方法을 실제로 찾아 듣고 하여 정리한 것’이라 한다. 이로 보면 “搜聞事說(수문사설)”이 그 書名으로 합당하다. 그런데 筆寫本인 이 책에서는, 이마도 筆寫者가 그 筆寫過程에서 손수번(手)과 말씀언변(言)을 혼동하여 筆寫한 것으로 보인다. 따라서 이하의 本稿에서는 이 책의 書名을 ‘수문사설’로 표기한다. ② 『소문사설』은 조선 肅宗·景宗 때, 御覽을 지낸 이시필(李時弼, 1657~1724)이 1720년경에 편찬한 책이다. 『소문사설』의 <식치방>에는 특이한 음식과 그 조리법이 기록되어 있으며, 조선 음식뿐만 아니라 중국, 일본의 것도 포함되어 있다. <제법>에는 식재료 마련법·저장법·기본 조리법·음식 만드는 법 등이 기재되어 있다(한식아카이브, 조선시대 민간음식 고문헌 設聞事說(소문사설), 참고).

에 관한 사항은 <食治方>에 ‘菁醢(정해)·醬瓜法(장과법)·汁醬法(즙장법)¹³³⁾·醋蒜(초산)’ 4종이 수록되어 있다.¹³⁴⁾ 특히, 이 가운데 ‘정해’는 ‘생 무를 큼직하게 썰어서 끓여놓은 새우젓국에 담고, 또 고춧가루를 넣어 골고루 버무려 섞어지도록 비벼서 너무 짜지 않게 담아 익혀서 먹는다’고 기록되어 있다.¹³⁵⁾ 여기에서 ‘정해에 고춧가루를 넣어 버무린다’고 한 점은 特別하게 注目된다. 왜냐하면, 이는 ‘김치무리에 고추를 活用하는 最初의 記錄’으로 볼 수 있기 때문이다.¹³⁶⁾ 또한 ‘우리

- 132) 『수문사설』은 그 編著者가 確實하게 記載되어 있지 않았기 때문에, 그 저자에 관한 사항은 현재까지 논란이 있다. 즉, 『수문사설』의 편찬자는 ‘李時弼’이라는 說과 ‘李杓’라는 說이 있다. 이들을 정리하면 다음과 같다.
- ① 三木榮의 『朝鮮醫書誌』에서는, 이 책의 저자는 ‘譯官 李杓(1680~?)의 저작’이라고 보았다.
 - ② 『수문사설』에 관한 최근의 연구저서인 ‘백승호·부유섭·장유승, 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』(서울: 휴머니스트, 2011)’에서는 이 책의 편자를 ‘李時弼’로 주장하고 있다. 이 책에서는, 먼저 『소문사설』 첫머리에 실린 ‘直煑式’과 ‘風灶式’의 저자는 李頤命(1658~1722)임을 ‘풍조식’ 跋文의 내용과 이이명의 증손자 李英裕의 기록을 통하여 규명하였다. 또한 ‘利器用篇’, ‘食治方’, ‘諸法’의 저작자는 ‘李時弼’인 것으로 밝혔다. 이이명이 편찬한 ‘진항식’, ‘利器用篇’의 내용을 책머리에 옮겨 필사한 편찬자도 또한 ‘李時弼’로 보고 있다. 따라서 백승호 등은 『수문사설』의 저자를 ‘이시필’로 주장하고 있다. 한편 이 책에서는 ‘은돌을 설치하는 법’과 ‘식치법’을 편찬하여 실생활에 응용하고자 한 것이 그 특징이라 볼 수 있다. 李時弼의 本貫은 慶州로, 1678년에 醫科에 합격하고 훗날 肅宗의 御醫가 되었다. 內醫院 都提調였던 이이명을 보좌하기도 하였는데, 1718년에 肅宗의 눈병을 치료하는 데 사용하는 韓藥材인 ‘空靑’ 관련 사건으로 복청에 유배되었다. 이 책은 <종로도서관>에 2종·<국립중앙도서관(승계古8022-1)>에 1종이 소장되어 있다(한식아카이브, 조선시대 민간음식 고문헌 『謏聞事說(소문사설)』, 참고).
 - ③ 『수문사설(謏聞事說)』: 漢文으로 된 異色の인 料理書. 돈은 있으나 높은 벼슬에는 오르지 못하는 서울의 內官·譯官·醫員·大商들이 그 시름을 잊고자 수많은 숙수들의 요리비결을 알아내고, 지방의 향토요리와 日本의 요리인 가마보곶(생선묵)까지 도입해서 記錄해 놓은 책이다(이성우, 『韓國料理文化史』, 27. 참고). 『謏聞事說』에서는 남자 宮中料理師인 ‘熟手’들의 흔적을 찾아볼 수 있다(이한, 『요리하는 조선 남자』(과주: 청아출판사, 2015), 8-9.). 조선 후기에 편찬된 조리서. 필사본 1책.
 - ④ ‘李杓’는 1680년(숙종 6)에 태어나서 譯科에 급제한 뒤 漢學敎誨를 지낸 인물이다. 李杓가 『수문사설』을 편찬하였다면, 그 연대는 李杓의 60세 무렵인, 1740年代(英祖 중엽)라고 보인다. 한편 ‘李時弼’은 이 책 <利器用篇>의 저자이기는 하지만, 전체의 편자라고는 보기는 어렵다<국립중앙도서관>과 <서울시립종로도서관>에 소장되어 있다(한국콘텐츠진흥원(kocca.kr), 조선시대 식문화 원형 조리서 정보 『수문사설』, 참고.)는 견해도 있다.
- 133) ① 조선시대 이전까지 즙장 및 즙저의 제조법을 면밀하게 분석해 보면, 즙장을 온전히 醬 자체를 먹기 위한 용도로 만들기보다 채소류를 발효 저장시키기 위한 목적으로 제조되었던 것을 알 수 있다(박채린·권용민, “주초침저방에 수록된 조선 전기 김치 제법 연구-현전 최초 젓갈김치 기록내용과 가치를 중심으로-,” 『한국식생활문화학회지』 제32권 5호(2017.), 339. 참고.). ② 즙장에는 오이와 가지를 함께 박거나 가지만 박거나 동아 또는 오이만 박는 것 등이 있는데, 동아는 오이와 가지를 함께 박는 경우가 많다. 그 이외에도 박·고추·마늘·생강을 박는 것도 있는데, 『소문사설』에서의 汁醬法은 특이하게도 닭고기와 가지를 함께 담근다(안용근, 『전통장류』(과주: 교문사, 2015), 196.).
- 134) 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『謏聞事說』.
- 135) ‘오래되어 누렇게 된 새우젓은 물을 붓고 끓인 다음 가는 체에 걸러서 사용한다.’라고 기재됨(李盛雨·趙駿河, 『謏聞事說』, 『한국생활과학연구』(한양대학교 학생생활과학연구소) 제2호(1984), 33.).
- 136) ① 이러한 사항은, 『增補山林經濟』에서 처음으로 ‘김치나 그 밖의 요리에 고춧가루가 이용되었다’고 한, 종래의 記錄보다 20여 년 앞선 書誌로 볼 수 있다. ② 한편, 이서우의 <咏菜>라는 漢詩에서는 ‘남만초’를 ‘남만가’라고 하여 소개하면서 생강대신으로 食用되는 고추의 용도를 알려주고, 이서우의 또 다른 <씩채>라는 漢詩에서는 고추를 김치에 使用한 내용이 記錄되어 있어 눈길을 끈다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』(서울: 민속원, 2013), 198-199.). 참고).

조상들은 1700년대에 들어서면서부터 김치를 담글 때, 양념으로 산초(山椒) 대신 고추를 첨가하면서 동시에 젓갈을 활용하는 智慧를 발휘함으로써, 現代의 科學的이고도 完全한 김치類의 元祖를 탄생시켰음을 파악할 수 있기 때문이다. ‘김치에 젓갈을 넣으면 젓갈의 산패(酸敗) 때문에 비린내가 나기 마련인데, 이 때 고추를 넣으면 그렇지 않다. 고추의 캡사이신 성분이 젓갈의 비린내를 덮어주고, 또 젓갈지방의 산패를 막아주기 때문이다.’¹³⁷⁾ 따라서 김치에 젓갈을 넣고 고추를 활용함으로써 김치의 감칠맛과 長期的인 저장의 효과를 극대화시킨 점에서 보면, ‘김치類 서지’에 있어서 『수문사설』의 위치는 매우 특별하다고 평가된다.

4) 『增補山林經濟』(柳重臨, 1766)¹³⁸⁾의 <治膳(반찬 만들기)>篇에는 김치무리에 관한 사항으로 ‘沈蘿菘鹹菹法(침나복함저법)·黃菘淡菹法(황고담저법)·沈冬月茄菹法(침동월가저법)·沈菘菹法(침송저법)’ 등 25종이 수록되어 있다.¹³⁹⁾¹⁴⁰⁾ 이러한 김치類 가운데 특히 주목되는 것은 ‘沈蘿菘鹹菹法’과 ‘黃菘淡菹法’이다. 沈蘿菘鹹菹法은 잎과 줄기 달린 무에다 ‘청각·호박·가지 등의 채소와 고추¹⁴¹⁾·천초·겨자’ 등의 향신료를 섞고, ‘마늘즙’을 듬뿍 넣어서 담는 법이다. 오늘날의 ‘총각김치’와 같은 것이라 할 수 있다. 黃菘淡菹法은 ‘어린 오이의 3면에 칼집을 넣어 그 속에 고춧가루와 마늘을 넣어 삭힌다.’¹⁴²⁾는 내용으로, 오이소박이에 고춧가루를 活用한 방법의 始初라고 볼 수 있다.¹⁴³⁾ 한편, ‘증장법’에는 오이·가지 등의 채소를 박아 넣는 법이 보편적인데 반하여, 『增補山林經濟』에서는 오이 등을 박지 않는 방법의 증장법이 기재된 점이 異色의이다.¹⁴⁴⁾ 그 외에 『增補山林經濟』에서는 ‘동치미·배추김치·용인오이지·겨울가지김치·전복김치·굴김치 등 오늘날의 김치

137) 이성우, 『韓國食品文化史』, 69.

138) 『增補山林經濟』는 『山林經濟』 내용을 충분히 검토하여, 실용성이 희박한 것과 中國 文獻에서 그대로 옮긴 것들은 제외하고, 土俗的인 것을 補充하여 전체적으로 그 분량을 2배로 늘렸으나, 인용서목을 삭제한 점은 학문적으로 아쉽다(이성우, 『韓國料理文化史』, 25. 참고). 『增補山林經濟』는, 『山林經濟』의 16항목이, 23항목으로 증보되었다. 『山林經濟』의 내용이 百科辭典的으로 되어 있어 農林 方面에 이용하는 데 용이하게 개정된 農業書.

139) ① 『增補山林經濟』 수록 김치무리: 蒜茄法(산가법)·沈冬月茄菹法(침동월가저법)·沈菘菹法(침송저법)·竹筴鮓(죽순자)·熱苟鮓(열구자)·蒲筴鮓(포순자)·夏月沈茄菹法(하월침가저법)·糟茄(조가)·冬瓜菹(동과저)·沈冬菘淡菹(침동고담저)·蒜冬菘(산동고)·黃菘淡菹法(황고담저법)·龍仁淡瓜菹法(용인담과저법)·黃瓜鹹菹法(황과함저법)·薑鬚菹法(강수저법)·醋薑(조강)·糟薑(조강)·蔓菁菹(만청저)·蘿菘凍沈菹法(나복동침저법)·沈蘿菘鹹菹法(침나복함저법)·淹韭菜(엄구채)·糟蒜法(조산법)·醋蒜法(초산법)·蒲黃苗鮓法(포황묘자법)·香蒲菹(향포저)(이성우, 『韓國食品文化史』, 107.). ② 『增補山林經濟』 수록 김치무리: 芥末茄(개말가) 等 46종(안용근·이규춘, 『전통김치』, 461-462.). ③ 李盛雨, 『韓國食經大典』, 48-53.

140) 『增補山林經濟』에 기재된 김치무리 가운데 특히, 물김치류에 활용된 ‘鷄冠花(계관화: 맨드라미)’ 記錄을 통하여 볼 때, 우리 조상들은 고추가 流入되기 전에는 맨드라미 등의 화초로 붉은 빛의 요리에 사용한 것으로 推論된다(김영희·임영희, 『한국전통식품』, (서울: 효일출판, 2007), 199.).

141) 고추 가운데서 짧고 껍질이 두꺼운 한 품종이 있어서, 이것을 특히 唐椒(당초)라고 한다(이성우, 『한국식품문화사』, 65.).

142) 이성우, 『韓國食品文化史』, 113.

143) ① 한복려·한복진, 『한국인의醬』, (과주: 교문사, 2013), 25. ② 『增補山林經濟』에는, ‘蠻椒醬(만초장)’이라고 하여 콩으로 만든 말장가루 1말에 고춧가루 3홉, 참쌀가루 1되의 三味를 취하여 청장으로 개어서 침장한 뒤 햇볕에 숙성시킨다고 하여 이것은 오늘날의 고추장과 비슷하다.

144) 안용근, 『전통장류』, (과주: 교문사, 2015), 222.

와 類似한 김치類들이 다채롭게 등장하고 있다¹⁴⁵⁾는 점 또한 주목된다.

5) 『攷事新書』(徐命膺, 1771)¹⁴⁶⁾에는 石花沈菜(석화침채)·造熱筍鮓(조열순자: 데친 죽순김치)·黃花菜法(황화채법: 원추리꽃김치) 등 26종의 김치무리(類)가 소개되어 있다.¹⁴⁷⁾ ‘굴김치(石花沈菜)’는 『山林經濟』(1715)에서 言及된 것이 『攷事新書』(1771)에 다시 수록되었다¹⁴⁸⁾고 볼 수 있다.

6) 『攷事十二集』(徐命膺, 1787)¹⁴⁹⁾에는 茄子蒜(가자산)·芥末茄(개말가) 등 14종이 수록되어 있다.¹⁵⁰⁾

7) 『海東農書』(徐浩修, 1799)¹⁵¹⁾에서는 山芥沈菜(산芥菹方)·藕梢酢法(우초초법)·簾菴鮓(침복자: 梔子花(치자화)) 등 16종이 수록되어 있다.¹⁵²⁾

8) 『翁희잡지(襄鱈雜誌)』(徐有渠, 1800年代初)는 徐有渠의 調理·加工書로서 지금은 佚本이다. 그러나 이 책의 내용은, 徐有渠 자신의 ‘林園十六志’ 鼎俎志’에 대부분이 轉載되었다. 여기에는 醃藏菜(엄장채: 김치담기와 저장법)가 소개되면서, 젓갈김치류인 醃汁冬瓜方·醃菹法과 장김치류인 醬黃瓜法·醬靛瓜法 등 4종이 수록되어 있다.¹⁵³⁾

9) 『閩閩叢書』(憑虛閣李氏, 1809)¹⁵⁴⁾에서 김치무리는 淸박지¹⁵⁵⁾·魚肉沈菜(어육침채)¹⁵⁶⁾·전

145) 이성우, 『한국식품문화사』, 113. 참고.

146) 魚叔權이 편찬한 類書인 『攷事撮要』(1554)를 개정·증보한 책.

147) 안용근·이규준, 『전통김치』, 451-452. 『攷事新書』 수록 김치무리: 石花沈菜(석화침채: 石花菹方; 굴김치)·造熱筍鮓(조열순자; 데친죽순김치)·黃花菜法(황화채법: 黃花菜; 원추리꽃김치)·芥末茄(개말가)·茄子蒜(가자산: 蒜茄法)·糟茄法(조가법)·沈汁菹茄(침즙저가)·熊蔬(웅소: 軟法)·冬菹蒜法(동고산법: 蒜冬瓜)·菘沉菹法(송침저법: 菘菹方; 배추김치)·香蒲菹法(향포저법: 부들김치)·蒲筍鮓(포순자: 造蒲筍鮓)·葦草沈菜(구초침채: 淹菹菜)·淹菹花(엄구화)·山芥沈菜(산芥침채: 山芥菹方)·糟薑方(造糟薑法)·又法(생강술지게미김치 다른 법)·五味薑法(오미강법)·造脆薑法(조취강법)·醋薑(조강)·藕梢酢法(우초초법)·醬靛瓜方(장과과방)·瓜薑方(과채방: 造瓜薑法; 오이김치)·食香瓜兒(식향과아)·黃瓜蒜(황과산: 蒜黃瓜法)·糟瓜菜法(조과채법)·造菜白鮓(조채백자).

148) 『攷事新書』는 徐命膺이 『山林經濟』를 거의 베끼다시피 편찬했으면서도, 그 출처를 밝히지 않았고, 引用文獻과 한글명까지 빼버려서 학문적 가치를 저하시키고 있는 건 아쉬운 점이다(이성우, 『韓國料理文化史』, 26. 참고).

149) 徐命膺이 지은 것을 徐有渠가 편집함. 12권 5책.

150) 『攷事十二集』 수록 김치무리: 茄子蒜(가자산)·芥末茄(개말가)·葦草沈菜(구초침채)·죽순자(竹筍鮓)·포순자(蒲筍鮓)·우초자(藕梢鮓)·황과산(黃瓜蒜)·동고산(冬菹蒜)·초강(醋薑)·침즙저가(沈汁菹茄)·강식제(江浙齋)·산芥침채(山芥沈菜)·향포침채(香蒲沈菜)·석화침채(石花沈菜)(이성우, 『韓國食品文化史』, 107.).

151) 『海東農書』는 『山林經濟』(1715)의 내용을 재배열하는 수준에서 크게 벗어나지 못하고 있다(이성우, 『韓國料理文化史』, 26. 참고.)는 평가도 있다.

152) 『海東農書』 수록 김치무리: 山芥沈菜(산芥침채: 山芥菹方)·藕梢酢法(우초초법)·簾菴鮓(침복자: 梔子花)·芥末茄(兒)(개말가[아])·茄子蒜(蒜茄法)(가자산[산가법])·糟茄法(조가법)·熊蔬(軟法)(웅소[연법])·冬瓜蒜法(蒜冬瓜)(동고산법: [산동과])·造蒲筍鮓(조포순자)·蒲筍鮓(造蒲筍鮓)(포순자[조포순자])·葦草沈菜(淹菹菜)(구초침채[엄구채])·淹菹花(엄구화)·糟薑方(造糟薑法)(조강방[조조강법]) 조강방의 又法·黃瓜蒜(蒜黃瓜法)(황과산[산황과법])·糟瓜菜法(조과채법)·黃花菜法(黃花菜)(황화채법[황화채])(안용근·이규준, 『전통김치』, 462.).

153) 醃汁冬瓜方(혜즙동과방): 동아젓갈김치, 醃菹法(혜저법): 무젓갈김치, 醬黃瓜法(장황과법): 오이장김치, 醬靛瓜法(장침과법): 참외장김치(안용근·이규준, 『전통김치』, 456. 참고.).

154) ① 『閩閩叢書』: 憑虛閣全書 3권 중 1권. ② 憑虛閣李氏: 전주이씨(1625~1824). 평양감사 李昌壽가 아버지,

복침채 등 10종이 기재되어 있다.¹⁵⁷⁾ 『閨閣叢書』는 筆寫本 조리서 가운데 가장 많이 읽혀진 실용서적으로, 여기에서는 ‘섞박지’와 ‘어육침채’에 관한 사항이 주목된다. ‘섞박지’¹⁵⁸⁾는 『閨閣叢書』에 처음으로 소개되는 사항으로 보이는데, ‘섞박지 조항’¹⁵⁹⁾에서 김장의 주재료와 부재료 및 갖은 양념류의 배합 등이 구체적으로 제시되고 있다. 이는 고추가 김치類를 담그는데 어느 정도 사용하여야 적당한지를 記錄하는 것으로, 당시에 저자는 이미 고추의 效用을 豫見하고 있었던 것으로 파악할 수 있다.¹⁶⁰⁾ 이후에 섞박지는 『是議全書』와 『주찬』·『경도잡지』에도 수록되고 있다. 또한, 『閨閣叢書』에서는 ‘게짓갈인 醬蟹(장해)·蟹醢(해해) 만드는 법’¹⁶¹⁾과 채소의 녹색을 보존하기 위하여 동전을 사용’한 記錄이 있다.¹⁶²⁾

10) 『酒饌』(著者未詳, 1800年代初)에는 秋沈法(추침법)·沈菹方(침저방)·生雉醢菹(생치합저: 생鷄醢菹) 등 12종이 수록되어 있다.¹⁶³⁾

어머니는 문화유씨. 남편 徐有本. 남편과 漢詩를 주고 받을만한 詩才가 있었음. 『옹희잡지』를 저술한 徐有槩의 兄嫂. 남편 서유본이 40세가 넘어 벼슬에 오르지만, 숙부 서형수의 옥사로 벼슬에서 물러남. 이런 까닭으로 집안이 곤궁해져, 빙허각이씨는 몸소 차밭을 일구며 생활하기도 했다. 이때, 자신의 생활지식과 실학서의 내용을 종합한 가정백과사전(한글생활지침서) 『閨閣叢書』를 저술하게 되었다. ③ 『閨閣叢書』는 요리에 관한 사항만 따로 정리한 『刊本閨閣叢書』(1869) 『婦人必知』(1915)로 거듭 편찬된다.

- 155) 『閨閣叢書』에서 섞박지에 관한 사항은, “가을에서 겨울까지 김장할 때, 껍질이 얇고 큰 연한 무를 너무 짜지 않게 절이고, 좋은 갖과 배추를 따로 4-5일 절인 후, 맛있는 조기젓과 진어(眞魚: 준치과)·소어(준치, 뽕명이) 젓들을 좋은 물에 담가 하루밤 재운다.”로 시작하면서, 무·배추·오이·동아·젓갈 등의 조치법과, 청각·마늘·고추 등의 양념을 혼합하는 방법, 젓갈·젓국 및 생복·낙지 등의 부재료들의 사용법과 김장하는 법 등(안용근·이규춘, 『전통김치』, 94-95.)을 상세하게 서술하고 있다.
- 156) 『閨閣叢書』 수록 魚肉沈菜: “대구·북어·민어·조기 등을 쓸 때마다 머리와 껍질을 많이 모아둔다. 찢서리가 내리고 날이 잘 때, 김장하는데 좋은 무와 배추, 굵은 갖을 깨끗이 씻어 간 맞추어 절인다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 152-153.)”로 시작하여, 어육김치 담그는 법을 서술하고 있다. 여기에서 魚肉은 음식을 조리할 때 남겨 모아둔 생선의 머리와 껍질을 活用한다는 점이 異彩롭다.
- 157) 윤숙자, 『규합총서』(서울: 백산출판사, 2014), 80-96. 『閨閣叢書』 수록 김치무리: 섞박지·魚肉沈菜(어육침채)·전복침채·동과섞박지(冬瓜섞박지)·동침이·동가침채(冬茄沈菜)·동저(冬菹)·용인오이지(龍仁오이지)·장짠지·장짠지 또 다른 법.
- 158) 젓갈을 사용한 김치의 명칭은 ‘섞었다’는 의미의 漢字語 ‘爻’를 사용하여 ‘교침지’라 하였으며, 순우리말로 ‘섞박지’라 부를 수 있다. 섞박지류의 김치 제법이 처음 등장하는 것은 『규합총서』에서의 ‘섞박지’와 ‘동아섞박지’로, 각종 젓갈과 해물을 넣어 만든 것이다(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』, 279.). 참고.
- 159) 『閨閣叢書』 治膳 ‘섞박지’ 조항: 김장할 당시의 상황에서, “독을 땅에 묻고, 물 뺀 무와 배추를 넣은 후 가지·오이·동아 등을 넣고 젓을 1층 깔고 청각과 마늘 고추[가루] 등을 많이 뿌리고, 고추와 채소를 시루떡 안치듯 넣는다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 96.).
- 160) ① 이성우, 『韓國食經大典』, 63. ② 적당한 量의 고추는 식욕을 돋우고, 소화율을 높여서 발육을 돕는다(이성우, 『한국식품문화사』, 68.).
- 161) ‘게에다 소금물이나 진간장을 여러 차례 부어서 삭힌다’는 내용을 수록해 놓고, 특히 참게 암놈은 霜降 직전에, 방게는 3~4월 또는 9~10월로 게의 종류와 시기까지도 상세히 설명해 놓았다(이성우, 『한국요리문화사』, 262.).
- 162) 이는 ‘클로로필의 보존에 구리를 이용’한 사례에 해당하는 것이다(김영희·임영희 『한국전통식품』(서울: 효일출판, 2007), 199.).
- 163) 『酒饌』 수록 김치무리: 秋沈法(추침법)·沈菹方(침저방)·生雉醢菹(생치합저(뽕김치): 생鷄醢菹(담김치))·生雉沈菜(생치침채)·淡足沈菜(담족침채)·童沈菹(동침저)·胥薄菹(서박저)·淡菹(담저)·菹淡沈菜(고담침채)·菹醢菹(고합저)·早胥薄菹(조서박저)·醢菹(합저)(안용근·이규춘, 『전통김치』, 461.).

11) 『食經』(心齋(徐龍輔) 書, 1800初?)의 ‘一之부터 八之’ 가운데 ‘六之 菹’篇에는 겨울을 넘기기 위하여 貯藏하는 食品으로 김치와 된장을 들고, 그 중 ‘김치는 연하고 향긋한 것이 좋을 뿐만 아니라 입안도 상쾌하고 몸에도 유익하다.’¹⁶⁴⁾고 하였다.

12) 『林園十六志』(徐有渠, 1827)¹⁶⁵⁾는 『增補山林經濟』를 基盤으로 이루어졌는데,¹⁶⁶⁾ 여기에서는 <鼎俎志> ‘咬茹之類’ 內에서 김치類에 관하여 『農事新書』와 『攷事十二集』의 내용을 인용하여, 김치무리의 조리법을 상세하게 記錄하고 있다.¹⁶⁷⁾ 『林園十六志』에서는 김치類에 대하여, ‘<醃藏菜(엄장채)> · <鮓菜(자채)> · <齋菜(제채)> · <菹菜>’로 4大分類한 후, 이들 部類 아래에서 해당되는 각각의 김치무리 이름을 제시하고, 그에 따른 인용문헌을 밝히면서 상세한 조리법을 기록하였다. 이러한 방법은 가장 획기적인 방법이라고 볼 수 있다. 왜냐하면, 그동안 중국의 古食品書에서는 김치무리를 분류하지 않고 단지 ‘菜蔬 貯藏加工部’로만 나열해 놓았고, 우리나라의 古食品書에서도 김치類의 분류를 별도로 시도하지 않았기 때문이다.

『林園十六志』에서는 김치類를 종류별로 구분하여, ① <엄장채: 소금절이 김치무리>에는 乾閉瓮菜方(건폐옹채방: 마른 항아리에 김치 담는 법) · 糟蘿蔔方(조라복방: 무술지게미 김치) · 醃菘菹方(엄와거방: 상추김치) 등 ‘14종’이 기재되어 있다.¹⁶⁸⁾ ② <자채: 食醢型(젓갈) 김치>에는 胡蘿蔔鮓方(호라복자방: 食醢形 당근김치)을 비롯하여 ‘7종’의 젓갈김치 종류가 기재되어 있다.¹⁶⁹⁾ ③ <제채: 양념김치>에는 그 造齋法(조제법)을 시작으로 ‘27종’의 김치를 記錄하면서, 봄이나 가을에 갓 나온 어린 채소나 나물을 이용하여 담그는 김치종류가 소개되어 있다.¹⁷⁰⁾ ④ <저채: 沈菜(좁은 뜻의

164) 靑 시대의 張英(1662~1722)이 지은 『飯有十二合說』을 筆寫해 둔 5枚의 手澤本으로, 우리나라의 心齋라는 號를 가진 사람이 식사 때마다 읽었다고 하는데, 실체는 徐有渠와 一門으로 1792년 및 1805년 두 차례 謝恩使로서 청나라에 다녀온 徐龍輔로 推定된다(이성우, 『한국식경대전』, 316-318).

165) 徐有渠(1764~1845): 서유구의 祖父는 徐命膺(『攷事新書』의 저자), 父親은 徐浩修(『海東農書』의 저자)이다. 서유구의 農學은 『임원경제지』로 집대성된다. 그는 흥분관 부제학에서 물러나면서, 이후 18년간(1806~1824) 아들 徐宇輔의 도움을 받으며 ‘113권 52책 250만 자’에 이르는 ‘조선의 농업과 일상생활의 경제학의 집대성’이라 할 수 있는 방대한 『임원경제지』를 완성하였다. 『種譜』를 저술하여 구황식물인 고구마를 재배하게 함으로써 기근을 탈피하게 하는 방안을 제시하였다.

166) 이성우, 『韓國食經大典』, 44.

167) 서유구는 김치무리 만드는 법의 출전을 밝히면서 92例를 소개하였다(이성우, 『韓國食經大典』, 114).

168) ① 『林園十六志』 <醃藏菜> 수록 김치무리: 乾閉瓮菜方(건폐옹채방) · 糟蘿蔔方(조라복방) · 醃菘菹方(엄와거방) · 菹藏菜方(저장채방) · 엄오향채방(醃五香菜方) · 엄동채방(醃冬菜方) · 조장채방(糟藏菜方) · 엄염구방(醃鹽韭方) · 조강방(糟薑方) · 장개방(藏芥方) · 조라와방(糟蘿蔔方) · 조산방(糟蒜方) · 엄조백채방(醃糟白菜方) · 엄장옹소방(醃藏雄蔬方).

② 『林園十六志』 속의 醃藏菜는 ‘鹽醃藏菜 · 糟醃藏菜 · 그 외 醃藏菜’로 구분할 수 있는데, 그 중 ‘조엄장채’ 무리는 明代 이전의 中國 古食品書에서 인용한 것이고, 靑代의 古食品書에도 이것이 散見되며, 우리나라의 『增補山林經濟』에도 3例를 들고 있지만, 현재는 中國이나 우리나라에서는 거의 자취를 감추고 日本에서만 ‘奈良漬’라는 대표적인 漬物의 하나로 발달했다(이성우, 『韓國食品文化史』, 122. 참고).

169) 『林園十六志』 <鮓菜(자채)> 수록 김치무리: 胡蘿蔔鮓方(호라복자방) · 三白鮓方(삼백자방) · 茭白鮓方(교백자방) · 竹筍鮓方(죽순자방) · 蒲筍鮓方(포순자방) · 蕒梢鮓方(우초자방) · 籐葡(점포)[梔子(치자)]鮓方(자방).

170) 『林園十六志』 <齋菜(제채)> 수록 김치무리: 조제법(造齋法), 상공제법(相公齋法), 개제방(芥齋法), 승제방(菘齋法), 호수제방(胡葵齋法), 호라복제방(胡蘿蔔齋法), 과제방(瓜齋法), 지우제방(志憂齋法), 하한제방(下寒齋

김치) >에는 蘿蔔菹方(나복저방) · 菘菹方(송저방: 배추김치) · 胡瓜菹方(호과저방) · 茄菹方(가저방) 등 ‘4종’이 기재됨으로써, 『林園十六志』에 수록된 모든 김치무리는 무려 ‘52종’에 이르고 있다. 특히 菹菜에 대하여 ‘菹菜를 東人은 沈菜라 부른다.’ 하였으니, 菹菜(沈菜: 좁은 뜻의 김치)가 바로 우리나라 특유의 沈菜임을 알 수 있다.¹⁷¹⁾

위와 같이, 『林園十六志』(1827)는 『增補山林經濟』를 바탕으로 하여 『居家必用事類全集』의 내용을 가장 정확하게, 많은 항목들을 朝鮮에 소개하였다는 점¹⁷²⁾에서 그 의의가 크다. 아울러 19세기 前期 중반의 김치類에 관한 사항들을 『翁晦잡지』와 『攷事十二集』의 내용을 인용하여 ‘52종’이나 집대성하고, 김치무리에 대한 조직적인 分類를 施行하였다. 이는, 김치類가 韓國의 傳統醱酵食品으로 정착할 수 있도록 18세기 前後 調理書의 架橋 역할 및 基盤을 이룩한 점에서, 우리나라 김치무리 書誌의 史料的 價値가 至大하다고 본다.

13) 『農政會要』(崔漢綺, 1830)¹⁷³⁾에는 糟茄子法(조가자법) · 糟薑法(조강법) · 胡蘿筍鮓(호라복자) 등 9 종류의 김치類가 기재되어 있다.¹⁷⁴⁾

14) 『五洲衍文長箋散稿』(李圭景, 1850)에는 芥末茄[兒](개말가[아]) · 食香茄兒(식향가아) · 蒜茄兒法(산가아법) 등 ‘27종’의 김치類가 기재되어 있다. 그 중 ‘卵醢(난해)’는 ‘明卵(명란)’이라 일컫는데, 이는 젓갈로 담근 食醢를 일컫는 것이다. 알집이 단단하지 않아서 겨울이 아닐 때는 상온에서 쉽게 상하므로,¹⁷⁵⁾ 이 시기의 ‘난해’는 겨울철에만 맛볼 수 있었던 김치 유형으로 유추해 볼 수 있을 것이다.

15) 『飲食法』(著者未詳, 1854)¹⁷⁶⁾의 異名은 ‘饌法’으로, 여기에는 ‘침채’에 관한 기록이 있다.

方), 경지제방(瓊芝齋方), 장과가방(醬瓜茄方), 장강순방(醬薑筍方), 장만초방(醬蠻椒方), 장사삼방(醬沙蔘方), 장자총방(醬紫蔥方), 초강방(醋薑方), 초산방(醋蒜方), 초과방(醋瓜方), 산과방(蒜瓜方), 산동과방(蒜冬瓜方), 산가방(蒜茄方), 산매방(蒜梅方), 개말가방(芥末茄方), 개자장송방(芥子醬菘方), 개자장과방(芥子醬瓜方), 개자장동과방(芥子醬冬瓜方), 해즙동과방(醃汁冬瓜方).

171) 이성우, 『韓國食品文化史』, 122.

172) 주영하 · 옥영정외 2인, “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로,” 56.

173) 『농정회요』: 방대한 내용의 農書로, 전10권 가운데 韓권은 소실되고 9책만 남아 日本 京都大學 河合文庫에 소장되어 있다. 제8책까지가 農書이고, 제9 · 10책이 料理冊인 治膳이다. 제8책까지는 『林園十六志』에 比肩할 만큼 引用文獻이 명시되어 大著로 인정된다. 그러나 요리분야는 引用書目이 없어서 아쉬운 점이다. 『增補山林經濟』의 治膳篇의 거의 전부와 中國 明代의 『遵生八牋』 料理篇 거의 모두를 옮겨 놓은 것이라 볼 수 있다(이성우, 『韓國料理文化史』, 32).

174) ① 『農政會要』 수록 김치무리: 糟茄子法(조가자법) · 糟薑法(조강법) · 胡蘿筍鮓(호라복자) · 당산과(糖醋瓜) · 건폐옹채(乾閉瓮菜) · 당산가(糖酸茄) · 조강(槽薑) · 염염채(醃鹽菜) · 염채개(醃菜芥). ② 이는 元代 類書類인 『居家必用』의 내용이 조선에 流入되어 조선 末期까지 그대로 전제되어 온 것이다.

175) 주영하, 『식탁위의 한국사』 (서울: 휴머니스트, 2015), 273-274.

176) 尹瑞石 所藏의 비교적 충실한 내용의 韓글요리서로서 卷末에는 甲寅年에 지은 것으로 記錄되어 있다. 고추가 요리에 쓰이고 낙지느르미나 동아느르미 등의 ‘느르미’가 나오는 데 주목하여 보면, 『음식디미방』(1670)의 느르미와 달리 조자호의 『조선요리법』(1939)에 나오는 느르미처럼, 번철에 지진 느름적(煎)의 형태이므로 1854인 甲寅年에 저작된 것으로 보아야 한다(이성우, 『韓國料理文化史』, 33).

16) 『歷酒方文』(著者未詳, 1800年代中盤)에는 짐장 김치인 ‘汁菹’와 食醢類인 ‘山猪皮食醢(산저 피식해)¹⁷⁷⁾와 ‘牛臙食醢(우양식해)’에 관한 기록이 있는데, 특이한 점은 食醢의 재료가 생선이 아닌 ‘멧돼지와 소의 양’이라는 점이다. 이로 보아 19세기 중반에는 어류뿐만 아니라 돼지나 소 등의 陸産動物類까지도 食材料로 이용하여 食醢를 담금으로써, 영양학적으로나 食品貯藏의 측면에서 슬기롭게 대처했음을 알 수 있다.

17) 『群學會騰』(著者未詳, 1800年代中葉)¹⁷⁸⁾에는 蒲葦鮓法(포순자법)·菘菹法(송저법)·蒜冬菹(산동과)·蒜黃菹(산황고) 등 ‘4종’이 기재되어 있다.

18) 『太常志』(李根命, 1873)는 조선시대 太常寺(태상시)¹⁷⁹⁾의 기관지로서, 여기에는 ‘沈菹’에 관한 記錄이 있다.¹⁸⁰⁾

19) 『음식방문』(著者未詳, 1880推定)¹⁸¹⁾에는 ‘염해법·동치미·연안식해’ 등 총 9종의 김치무리가 수록되어 있다. ‘연안식해’는 대합살에 대추와 잣·천초를 이용하여 담근 식해로 이색적이다. 한편, ‘동치미’는 무와 오이를 함께 사용하여 담가서, 먹을 때는 유자와 배를 썰어 넣고 석류알과 통자를 띄워서 먹으면 좋다고 기록되어 있다. 이 조리서에서는 무엇보다도 동치미를 ‘上格의 김치류’로 다루었다는 것이 돋보인다.

20) 『술빚는법』(著者未詳, 1800年代末)에는 ‘장김치법’에 관하여 2종이 기록되어 있다. 첫 번째는, 오이를 가운데에 칼집내고 잠깐 볶아 양념한 다진 고기를 볶아 오이 속에 소로 넣고 부추의 잎으로 동여맨 후 항아리에 가득 담고 장국을 당도록 채우는 방법이다. 두 번째는, 오이와 무·배추를 주재료로 사용하면서 고기소뿐만 아니라 조개와 석이버섯까지 사용하는 방법¹⁸²⁾으로 民家에서는 쉽게 볼 수 없는 김치유형이다.

21) 『是議全書』(著者未詳, 1800年代末)는 매우 충실한 요리전문서로, 술빚기가 대부분인 조선시대 요리서와 달리, 유일하게 술빚기에 대한 설명이 없는 것이 특징이다. 『是議全書』에서는 요리법을 체계적으로 잘 분류·정리하였으며, 특히 ‘祭物部’를 따로 독립시켜 설명한 것이 異色の이라고 할 수 있다. 그리하여 『是議全書』에서 현대 韓國料理의 체계가 거의 성립되었다고 할 수 있으며, 1900년

177) 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『역주방문』 수록 原文 中 ‘猪皮食醢’: “亦同此法 猪皮另烹去毛 方正裁割, 依此沈之” 참고.

178) 『군학회등』의 요리법 설명은 『山林經濟』 내용의 재배열에서 크게 벗어나지 못하였다(이성우, 『韓國料理文化史』, 32. 참고.).

179) 국가의 제사와 시호(諡號) 결정에 대한 일을 맡아 보던 관청인 奉常寺·典儀寺(봉상시·전의시)를 일컫는다.

180) 안용근·이규춘, 『전통김치』 462.

181) ① 『음식방문』은 작자미상의 한글로 쓴 古調理書로, 이 조리서에는 주식류 7종·饌物類 57종·떡류 13종·과정류 5종·음청류 7종·양념 7종 등의 조리법이 수록되어 있다. 이외에도 음식과 관련이 없는 의생활·주생활 관련 내용도 기록되어 있다. 『음식방문』은 현재 안동김씨 家門의 책·정영혜 씨 소장본·동국대본 3종류가 있다 ② 『음식방문』 수록김치무리: ‘염해법·게젓·청어젓·연안식해(대합살 이용)·전복침채·동치미·생치침채·장김치·동아쉬박지’로, 그 중 ‘염해법’은 붉은 소금과 천초를 이용한 방법이고, ‘게젓’은 간장을 이용하여 담근 것같다(이효지·정길자 외 8인, 『음식방문』 (과주: 교문사, 2014), iv-vi, 81-87, 107-115).

182) 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『술빚는법』 참고.

대의 現代料理書로 넘어가는 橋梁 역할을 하였으므로 매우 중요한 의미를 갖는다.’¹⁸³⁾ 여기에는 어육김치·동아섯박지·장김치¹⁸⁴⁾ 등 ‘20종’의 김치무리가 보인다.¹⁸⁵⁾

22) 『婦人必知』(憑虛閣李氏, 1908)는 憑虛閣李氏의 原著인 『閨閣叢書』가 『刊本閨閣叢書』로 要約 編纂된 것을 다시 『婦人必知』로 筆寫한 것으로 전해진다. 여기에는 동치미·또 다른 방법의 동치미·김장 후 동지저·용인의지법·장짚지·전복침채·연안식해법 등 총 7종의 김치무리가 수록되어 있다.¹⁸⁶⁾

23) 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』(方信榮, 1917)¹⁸⁷⁾의 <김장김치>에는 통김치·배추소 버무리는 법·지림김치¹⁸⁸⁾ 등 ‘10종’의 김장김치가 수록되어 있고,¹⁸⁹⁾ <보통 때 김치>에는 닭각두기·박김치·곤쟁이젓김치¹⁹⁰⁾ 등 ‘18종’이,¹⁹¹⁾ <장앗지>에는 전복장앗지·감자장앗지·홍합장앗지 등 ‘18종’의 장아찌가 수록됨으로써,¹⁹²⁾ ‘총 46종’의 김치무리(類)를 망라하고 있다. 방신영의 『조선요리

183) 이성우, 『韓國料理文化史』, 34-35.

184) ① 장김치는 교자상이나 떡국상을 차릴 때 따르는 김치이다(김은정·한영숙, “장김치의 제조 및 발효특성에 관한 연구,” 『한국식품조리과학회』, 24권 4호(2008), 518. 참고.).

185) 『是議全書』 수록 김치무리: 어육김치·동아섯박지·장김치·동침이·셋박지·배추통김치·香芥沈菜(상자침채)·외김치·박김치·열젓국지·젓무·속대장아찌·외장아찌·무우숙장아찌·장짚지·미나리장아찌·속대짚지·고추잎장아찌·가지짚지·두릅장아찌(이성우, 『韓國食品文化史』, 108.).

186) 이효지·한복려 외 8인 편역, 『부인필지』, (과주: 교문사, 2010), 157-159, 165, 195.

187) ① 방신영은 당시 이화여자전문학교 교수로, 신식요리서인 『조선요리제법』을 출간했는데, 여러 번 개정되면서 현재에 이르기까지 韓國料理의 바이블적 위치를 지키고 있다. 『朝鮮料理製法』(서울: 漢城圖書株式會社, 1942)·『우리나라 음식 만드는 법』(서울: 靑丘文化社, 1952)·『우리나라음식 만드는 법』(서울: 獎忠圖書出版社, 1958) 등으로 증보·개정하였다(이성우, 『韓國料理文化史』, 35. 참고.). ② 『朝鮮料理製法』은 口傳으로 이어지던 우리나라 전통음식의 제조법을 체계적으로 완성한 요리서이다. 재료의 분량을 계량화하여 소개하는 등 조리과학의 발전과 대중화에 이바지하였다는 평가를 받고 있다. 우리나라에 현존하는 것은 高麗大 所藏의 刊本으로, 조선시대 이후의 近代調理法의 變化를 알게 해주는 史料의 가치도 있다. ‘등록문화재 제686호’로 <고려대학교 중앙도서관>에 소장되어 있다(문화재청 국가문화유산포털 記錄 참고.). 한편, 『簡便朝鮮料理諸法(간편조선요리제법)』은 1934년에 방신영의 조카인 李奭萬이 편찬한 조선요리제법이다.

188) ① 한국전통저장식품포털(www.koreantk.com), 『조선음식 만드는 법』(방신영, 1946) 수록 ‘지림김치’ 原文: “지림김치는 겨울김치가 익기 전에 먹으라고 담그는 김치이니, 식구 예산해서 적당히 하고 담그는 법은 통김치와 갓[깁고] 썰어서나 혹은 원통으로 썬어[섞어] 하느니라.” 참고. ② 국어사전에서 ‘지림김치’는 ‘지레김치의 잘못된 표기’로 記載되어 있다.

189) 방신영의 『朝鮮料理製法』(1942年度版) 김치(→ <김장김치> 수록 김치무리: 통김치·배추소 버무리는 법·지림김치·석박지·젓국지·쌈김치·짚지·동침이·각두기·채김치(윤숙자, 『조선요리제법』(서울: 백산출판사, 2011), 9-10.).

190) 곤쟁이젓은 감동젓이라고도 하며, 잔새우 종류를 새우젓과 같이 담근 것으로 감칠맛이 난다(전희정·정희선, 『전통저장음식』(과주: 교문사, 2011), 67.).

191) 방신영의 『朝鮮料理製法』(1942年度版) 김치(→ <보통 때 김치> 수록 김치무리: 닭각두기·박김치·꽃김치·나백김치·장김치·외김치·외소김치·외지·각두기·외각두기·굴각두기·숙각두기·갓김치·전복김치·굴김치·돌나물김치·열무김치·곤쟁이젓김치(윤숙자, 『조선요리제법』, 9-10.).

192) 방신영의 『朝鮮料理製法』(1942年度版) <장앗지> 수록 김치무리: “전복장앗지·감자장앗지·홍합장앗지·장앗지·토란장앗지·열무장앗지·무말랭이장앗지·파장앗지·고춧잎장앗지·꽃고추장앗지·외장앗지·숙장앗지·두부장앗지·달래장앗지·미나리장앗지·머우장앗지·감자장앗지·마늘장앗지(마늘선)(윤숙자, 『조선요리제법』, 9-10.).

제법」은 20세기 초기 韓國의 김치類를 ‘김장김치’·‘보통김치’·‘장아찌’로 細分하여 정리하였다는 점에서 그 意義가 있다고 볼 수 있다.

24) 『朝鮮料理法』(趙慈鎬, 1938)¹⁹³의 <김장김치>에는 보쌈김치·배추짬지·배추통각두기 등 ‘6종’이,¹⁹⁴ <햇김치 및 술안주 김치>에는 굴김치·팽김치·겨자김치 등 ‘12종’이 수록됨으로써,¹⁹⁵ ‘총 18종’의 김치무리(類)가 記錄되어 있다.

25) 『朝鮮料理』(李原圭, 1940)에는 비늘김치·보김치·장김치 등 ‘16종’의 김치무리(類)가 수록되어 있다.¹⁹⁶

26) 『朝鮮無雙新式料理製法』(李用基, 1943)¹⁹⁷에는 닭김치·짬지¹⁹⁸·각두기(무젓·젓무·홍저: 紅菹) 등 ‘31종’의 김치¹⁹⁹가 수록되었고, <장아찌> 항목으로는 족장아찌·두부장아찌·계란장아찌 등 ‘19종’이 記錄됨으로써,²⁰⁰ 이 책에는 ‘총 50종’의 김치類가 網羅·收錄되었다. 특히, 1924년에 간행된 초판과 1936년 증보판에 수록된 ‘鷄菹(닭김치)’²⁰¹는 오이각두기에 닭고기 살을 버무려 얼음에 재웠다가 먹는 하절기용 김치로 주목된다. 이는 1943년 증보판에서는, 한자는 없이 한글표기로만 ‘닭김치’로 수록하면서, 열무김치에 정육까지 첨가된 이채로운 조리법으로 전환되었다.²⁰²

한편, 『朝鮮無雙新式料理製法』에서는 기존의 가지나 오이·풋고추 등의 재료 외에도, 더덕과

193) 조자호는 名門家의 女性으로, 王家와도 인연이 있어 조선왕실의 궁중요리와 서울의 반가조리법 계승을 잘 받아 그 비법을 담은 책을 편찬하였다(이성우, 『韓國料理文化史』, 35. 참고.).

194) 『朝鮮料理法』 <김장김치> 수록 김치무리: 보쌈김치·배추짬지·배추통각두기·배추통김치·짬무김치·동침이.

195) 『朝鮮料理法』 <햇김치 및 술안주 김치> 수록 김치무리: 굴김치·팽김치·겨자김치·굴전무(각두기)·조개전무(각두기)·오이각두기·닭김치·장김치·나박김치·열무김치·오이김치·생선김치.

196) 『朝鮮料理』는 日本語로 간행된 조리서로, ‘李原圭’는 ‘孫貞圭’의 일본식 이름이다. 『朝鮮料理』 수록 김치무리: 비늘김치·보김치·장김치 통김치·섞박지·나박김치·박김치·동치미·풋김치(햇김치)·오이소박이·가지김치·오이지·짬무김치·무싱겨운지·각두기·양배추김치.

197) 1924년 初版에는, ‘갓김치(芥菹)’를 비롯한 32종의 김치를 수록하고 있다(안용근·이규춘, 『전통김치』, 459.). 『朝鮮無雙新式料理製法』은 1924년에 출간된 우리나라 最初의 컬러표지 料理書籍으로, 신선로와 食品의 재료들이 그려져 있음. 인기가 좋아서 1924년 초판·재판을 거쳐, 1936년에는 증보판이, 1943년에는 제4판이 나왔음. 책 이름에 붙은 ‘無雙’의 의미는 조선요리 만드는 법으로서는 ‘둘도 없는 즉, 최고’ 라는 뜻이다.

198) 무와 소금을 향아리에 켜켜이 담아 2~3일간 절인 다음, 목직한 돌로 눌러 놓았다가 무가 완전히 잠길 정도로 소금물을 부어 숙성시킨 김치이다. 먹을 때는 무를 나박썰기 하여 동치미처럼 물을 부어 낸다(농촌진흥청 국립농업과학원, 『전통향토음식용어사전』, 358. 참고.).

199) 『朝鮮無雙新式料理製法』 수록 김치무리: 나박김치(나복침채)·산겨자김치(산갓김치)·각두기(무젓·젓무·홍저: 紅菹)·김치·통김치·동침이·무김치·절임김치·얼갈이김치(초김치)·열무김치·젓국지·섞박지·풋김치·장김치·갓김치·굴김치·닭김치·동아김치·박김치·돌나물김치·파김치·외김치·외소김치(외소박이)·외지·외짬지·짬지·외각두기·굴각두기·햇각두기·채각두기·숙각두기.

200) 『朝鮮無雙新式料理製法』 <장아찌> 수록 장아찌무리: 무장아찌(무말랭이장아찌)·열무장아찌·파장아찌·토란장아찌·감자장아찌·고춧잎장아찌·풋고추장아찌·전복장아찌·홍합장아찌·굴장아찌·외장아찌·숙장아찌·달래장아찌·부추장아찌·미나리장아찌·머위장아찌.

201) 한국전통지식포털(www.koreantk.com), 『朝鮮無雙新式料理製法』(1936), ‘닭김치’篇 原文: “외떡잎을 이긴 고초가루에 당가의거든 닭을 살마 내장과 뼈를 버리고 계징 쫄쫄이하여 싸둬이 에버무려 여름에 채엿다가 먹나니라.”

202) ① 농촌진흥청 국립농업과학원, 『전통향토음식용어사전』, 95. ‘닭김치’ 참고. ② 한국전통지식포털, 『朝鮮無雙新式料理製法』(1942) ‘닭김치’篇 참고. “이것은 여름 한철 술안주로 적당히데 연회 때 같은데 더욱 적당합니다.”라고 記錄되었다.

도라지·생계를 찢 것과 고기·생굴·닭이나 심지어 오리나 거위의 알을 까서 증탕하여 넣는 방법을 記錄하고, 이러한 재료들을 첨가할 때의 유의사항까지 상세하게 記錄하였다.²⁰³⁾ 이렇듯 『朝鮮無雙新式料理製法』은 徐有榘의 『林園十六志』, 『鼎俎志』를 한글로 國譯한 후에 最新調理法과 加工法을 첨부하고, 西洋·中國·日本의 요리법까지 추가로 삽입하여, 우리나라 傳統調理書籍의 脈을 잇고 同時에 新式料理까지 선보인 점에서 의의가 至大하다고 볼 수 있다. 이로써, 『朝鮮無雙新式料理製法』은 20세기 前半期 및 現代 韓國에 이르는 김치類에 관한 書誌 사항을 총체적으로 망라하여 정리하였다는 점에 그 意義를 부여할 수 있다.

5. 김치類 書誌의 系統에 관한 分析

本章에서는 제3~4장에서 논술한 바와 같이, 우리나라 김치무리 書誌의 系統을 <표 5>와 같이 정리하고 그 系統圖에서 개개 書誌의 의의를 살펴본 후 이를 종합적으로 通察하면 다음과 같다.

① 『東國李相國集』(1241)에 수록된 詩 <家圃六詠>에서의 ‘漬鹽’을 起點으로, 우리나라 김치類에 관한 김치용어는 고려시대에 ‘漬’를 사용하였으며 김치의 주재료는 무를 사용하여 여름에는 장아찌로, 겨울에는 동치미류의 물김치를 담갔음을 파악할 수 있다.

② 『東文選』(高麗末)에 수록된 <山村雜詠> 詩 속의 ‘菹’를 통하여, 김치무리의 재료로 배추·무·상추·미나리·토란·자소·생강·마늘·파 등의 다양한 채소를 이용하였음을 파악할 수 있다. 또한, 김치의 양념으로는 소금뿐만 아니라 자소(차조기 잎)·생강·마늘·파 등을 이용하였음을 기록을 통하여 파악하였다.

③ 『山家要錄』(1450년 무렵)에 수록된 ‘38종’의 김치무리 가운데 특히, ‘나박김치’가 이 문헌에서 처음으로 등장하였음을 파악하였다. 이 중 6종의 ‘瓜菹’를 통하여 ‘瓜菹’는 이 시기에 가장 일반적인 김치類이며, 특히 오이가 쉽게 무르는 것을 방지하기 위하여 ‘백두옹초’를 활용한 점은 주목할 점이다. 한편, 여기에서는 7종의 다양한 ‘食醢’가 수록된 것으로 보아, 식해는 이 시기의 식탁에서 중요한 위상을 지니었던 것으로 推論해 볼 수 있다.

④ 『四時纂要抄』(1483)에서는 집장김치인 ‘沈汁菹’를 통하여, 15世紀末에 일반적인 김치의 재료로는 가지·오이가 이용되었음을 파악하였다.

⑤ 『訓蒙字會』(1527)에서는 ‘醢’의 용어와 관련하여, ‘醢’에는 菹와 齏가 함께 속하는 醢醢食品’임을 把握하였다.

⑥ 『需雲雜方』(1540頃)에서는 121종의 조리법 중 ‘15종’의 沈菜類가 수록되어 있다. 이 가운데 특히, 주목되는 것은 ‘雉菹’이다.

203) 한복려·한복진, 『한국인의 醬』 (과주: 교문사, 2013), 60-61.

<표 5> 김치무리(類) 書誌의 系統



이는 魚肉類 가운데 最初의 記錄으로 보이며, 여기에서는 그 조리법의 표현이 간결할 뿐만 아니라, 발효음식의 조리법이 많이 기록되어 있는 것을 파악하였다. 이것은 남자가 記錄하였기 때문으로 보인다.

⑦ 「酒醋沉菹方」(16세기 推定)은 한글로 기록된 조리법이 最初로 포함되어 있는 書誌로, 126종의 조리법 가운데 '20종'의 김치무리(類)가 기재된 가운데, '감동저'·'모은지침채'·'일을채(랄채)'가 돋보이는 김치명으로 주목된다.

⑧ 「屠門大嚼」(1611)에서는 김치무리(類)로 '죽순해'와 '산개저'가 수록된 것을 確認하고, 그 食醢形 김치인 '죽순해'는 다른 書誌에서는 쉽게 볼 수 없는 특별한 김치유형임을 把握하였다.

⑨ 「芝峯類說」(1613)에서 소개된 김치무리(類)는 '향포저' 뿐이지만, 여기에서 주목할 점은 우리나라 最初로 '고추'에 대한 記錄이 수록된 점이다. 「芝峯類說」을 통하여 고추가 流入된 시기·경로와 고추의 명칭을 把握하였다.

⑩ 「해주최씨음식법」(17세기 中기)은 20종의 조리법 가운데 '6종'이 김치무리(類)로, 이 조리서의 특징은 가지김치의 붉은 빛깔을 더욱 선명하게 돋보이도록 맨드라미를 첨가한다거나 오이김치를 무르지 않고 더 아삭하게 하기 위하여 분디와 백두옹을 부재료로써 活用한 점이다.

⑪ 「음식디미방」(1670 頃)은, 146종의 조리법을 3대 범주로 구분하여 主食이나 別食에 해당하는 음식과 副食을 술보다 더 중요하게 인식하고, 그 分類體系를 갖추었다는 점이 큰 특징이다. 이 가운데 김치무리(類)는 '4종'으로, 그 중 특히 산갓침채는 무염침채로 주목되는 한편, 여기에서 '나박김치'라는 김치명이 처음으로 記錄된 이유는, 「山家要錄」에서의 나박김치는 漢字로 기재된 반면, 「음식디미방」은 한글조리서이기 때문으로 推論된다. 또한, 경북 영양 지방이 고추 재배의 명산지인 지금과는 달리, 고추가 韓國에 流入(16世紀末)된 이후 1세기가 경과한 시점인데도, 「음식디미방」 저술의 해당 지역(영양)에는 그때까지 고추재배가 이루어지지 않았고, 또한 음식의 조리에 活用되지 않은 점이 인상적이다.

⑫ 「稽經」(1676)에 수록된 '여뀌침채'와 '양즙저법'을 통하여 산야채 침채와 일반적인 집장김치가 이 시기에는 가장 普遍的인 김치무리(類)이었을 것으로 推論된다.

⑬ 「要錄」(1680)에 수록된 김치무리(類)는 '13종'으로, 여기에서는 김치 담그는 방법의 구체적인 記錄에 주목할 필요가 있다. 특히, '조해해'와 '경구식해법' 2종의 食醢는 「山家要錄」에 수록된 7종의 食醢 가짓수에 비하여 대폭 축소된 것으로, 食醢요리의 발달이 대폭 침체된 것을 把握할 수 있는 중요한 단서가 되고 있다.

⑭ 「酒方文」(1600年代 末)은 78조목의 음식명 가운데 김치에 관한 記錄은 '10조목'이 수록되어 있다. 그 중 食醢는, 「要錄」과 마찬가지로, '식혀'와 '삼일식해' 단 2종만 수록되어 있는 것이 특징이다. 여기에서 특히 주목되는 것은 '약지허'로, 가지·오이 속에 꿩고기나 소고기를 만두소처럼 넣어서 만드는 방법이다. 이는 식물성과 동물성의 조화를 이룬 완전한 김치로 推定된다.

⑮ 「治生要覽」(1691)에서는 '4종'의 김치무리(類) 가운데, 食醢는 '어해' 단 '1종'으로, 「山家要錄」

에서 보이던 7종의 食醢무리가 단 1종밖에 수록되지 않았음에 주목할 필요가 있다. 이는 食醢의 발달이 점점 침체되어 간신히 명맥만 유지하고 있다는 좋은 근거자료라 할 수 있다.

⑩ 『飲食譜』(1700년대)에는 동침이(동치미)·가지약지히·침강법 등에 관한 記錄이 보이는데, 이 책의 편찬시기를 1700년대로 推定하는 이유는 『음식디미방』이나 『酒方文』 등의 느르미와 비슷한 조리법이 보이며 고추도 보이지 않기 때문이다.

⑪ 『山林經濟』(1715)는 中國의 『居家必用』·『神隱』·『齊民要術』 등의 서적과 우리나라 俗方書籍 등 다양한 종류의 자료를 16편으로 질서정연하게 분류·편집하였을 뿐만 아니라, 引用書目을 각 條目마다 빠짐없이 수록해 놓은 것이 돋보이는 서적이다. 그 중 <治膳>篇에 ‘熟笋鮓(열순자)·蒲笋鮓(포순자)·藕梢鮓(우초자)’ 등 ‘14종’이 수록되어 있지만, 아직 본격적인 김치에는 들어가지 못하고 있다. 특히, 여기에서 ‘<肉治膳法> 魚品類’에 제시된 ‘石花沈菜’는 ‘굴김치’에 관한 最初의 記錄으로 보인다. 『山林經濟』에서 가장 주목할 점은, 고추를 ‘南椒(남초)’라 하면서 그 재배법을 설명한 점이다.

⑫ 『수문사설(諛聞事說)』(1740)에서 김치에 관한 사항은 <食治方>에 ‘菁醢(정해)·醬瓜法(장과법)·汁醬法(즙장법)·醋蒜(초산)’의 ‘4종’이 수록되어 있다. 이 가운데 특히 주목할 점은 ‘정해의 조리법’으로, ‘생 무를 큼직하게 썰어서 끓여놓은 새우젓국에 담그고 또 고춧가루를 넣어서 버무린다.’라고 기록한 대목이다. 이른바 김치에 젓갈과 고추가 양념재료로 동시에 적용된 最初의 記錄이라 할 수 있다. 그 이전까지의 김치류에는 고춧가루를 사용하지 않아서, 고춧가루는 『增補山林經濟』(1766)의 ‘黃菘淡菹法’이 最初로 사용된 예로 밝혀졌지만, 이는 『增補山林經濟』의 記錄보다도 20여 년이나 앞선 記錄이라고 볼 수 있다. 새우젓이 들어간 ‘감동저’는 『酒醋沉菹方』에 수록된 것이 最初의 記錄이었다고 보면, 새우젓과 고춧가루를 함께 사용한 정해는 그로부터 1세기 반 정도 지나서 수록된 셈이다.

⑬ 『增補山林經濟』(1766) ‘治膳’篇에는 ‘沈蘿菹醢菹法(침나복합저법)·黃菘淡菹法(황고담저법)·沈冬月茄菹法(침동월가저법)·沈菘菹法(침송저법)’ 등 ‘25종’의 김치무리(類)가 수록되어 있다. 이 가운데 주목되는 것은 다음의 4개 사항이다. (가) ‘沈蘿菹醢菹法(침나복합저법)’은 오늘날의 총각김치와 같은 것을 일컫는 것으로, 여기에서의 고추는 아마 처음에는 통째로 사용하거나 절단하여 사용하다가 점차 고춧가루로 이행되면서 활용하지 않았을까 推論해 볼 수 있다. (나) 고춧가루를 음식이나 김치에 活用한 사례와, 고추 가운데 짧고 껍질이 두꺼운 품종의 ‘唐椒’를 소개하였다. (다) 『增補山林經濟』에서는 오늘날의 김치와 유사한 김치무리(類)들이 다양하게 수록되어 있어 여기에서 본격적인 김치의 형태를 把握할 수 있다. (라) ‘즙장법’에는 오이·가지 등의 채소를 박아 넣는 법이 普遍的인데 반하여, 여기에서는 ‘오이 등을 박지 않는 방법의 즙장법’이 기재된 점이다.

⑭ 『攷事新書』(1771)에는 石花沈菜(석화침채)·造熱筍鮓(조열순자)·黃花菜法(황화채법) 등 ‘26종’의 김치무리(類)가 소개되어 있다.

⑮ 『攷事十二集』(1787)에는 茄子蒜(가자산)·芥末茄(개말가) 등 ‘14종’의 김치가 수록되어 있다.

② 『海東農書』(1799)에는 山芥沈菜(산개침채)·藕梢酢法(우초초법)·簾蒿鮓(침복자: 梔子花 치자화) 등 '16종'이 수록되어 있다.

③ 『옹희잡지』(1800初: 失本)에는 醃藏菜(엄장채)가 소개되면서, 젓갈김치류인 醃汁冬瓜方(혜즙 동과방)·醃菹法(혜저법)·장김치류인 醬黃瓜法(장황과법)·醬瓢瓜法(장침과법: 참외장김치) 등 '4종'이 수록되어 있다.

④ 『閩閩叢書』(1809)에서 김치무리(類)는 葷박지·魚肉沈菜·전복침채 등 '10종'이 기재되어 있다. 『閩閩叢書』는 筆寫本 調理書 가운데 가장 많이 읽혀진 實用書籍으로, '葷박지'는 여기에서 처음 소개되는 것으로, 이후에 葷박지는 『是議全書』와 『주찬』·『경도잡지』에도 수록되어 있다. 또한, 『閩閩叢書』에서는, '개젓갈'이 醬蟹(장해)·蟹醃(해해)로 각각 소개되면서 만드는 방법과 시기를 상세히 소개하며, 채소의 녹색을 보존하기 위하여 동전을 사용한 記錄이 있다.

⑤ 『酒饌』(1800初)에는 秋沈法(추침법)·沈菹方(침저방)·生雉醃菹(生鷄醃菹) 등 '12종'의 김치무리(類)가 수록되어 있다.

⑥ 『食經』(1800初?)의 '六之 菹'篇에는 겨울(冬節期) 저장식품으로 김치와 된장을 들면서, 그 가운데 좋은 김치의 효능에 대하여 記錄해 놓았다.

⑦ 『林園十六志』(1827)는 『增補山林經濟』를 基盤으로 하고, 아울러 中國의 『居家必用事類全集』의 내용 중 많은 항목들을 이 책에서 收用하였다는 점에 의의가 크다. 『林園十六志』는 <鼎俎志> '咬茹之類' 內에서 김치무리(類)에 관하여 『옹희잡지』와 『攷事十二集』의 내용을 인용하여 '<醃藏菜(엄장채)>·<鮓菜(자채)>·<齋菜(제채)>·<菹菜>'로 4大 分類하였다. 그리고 이들 部類 아래에서 해당되는 각각의 김치무리(類)名을 제시하고, 그에 따른 인용문헌을 밝히면서 상세한 조리법을 記錄하였다. 이러한 분류는 획기적인 방법으로, 여기에 수록된 모든 김치무리(類)는 무려 '52종'에 이르고 있으며, 中國의 '菹菜'가 우리나라에서는 '沈菜'로 사용된 것을 把握하는 단서가 될 수 있는 記錄까지 남겼다. 이와 같이, 『林園十六志』는 19세기 前期 중반까지의 김치무리(類)에 관한 사항들을 집대성하고 조직적인 分類를 施行함으로써 김치류 書誌의 史料的 價値는 실로 至大하다고 본다.

⑧ 『農政會要』(1830)에는 糟茄子法(조가자법)·糟薑法(조강법)·胡蘿筍鮓(호라복자) 등 '9종'의 김치무리(類)가 기재되어 있다. 제1책에서 제8책까지는 『林園十六志』에 比肩할 만큼 引用文獻이 명시되어 大著로 인정된다. 그러나 요리분야는 引用書目이 없어서 아쉬운 점이다.

⑨ 『五洲衍文長箋散稿』(1850)에는 芥末茄[兒](개말가[아])·食香茄兒(식향가아)·蒜茄兒法(산가아법) 등 '27종'의 김치무리(類)가 기재되어 있다. 그 중 '卵醃(난해)'는 젓갈로 담근 食醃를 일컫는 것으로 겨울철에만 맛볼 수 있었던 김치 유형으로 유추해 볼 수 있다.

⑩ 『飲食法』(1854)의 異名은 '饌法'으로, 여기에는 '沈菜'에 관한 記錄이 있다. 『음식법』의 편찬시기를 推定해보면, 고추가 요리에 쓰이고 낙지느르미나 동아느르미 등의 '느르미'가 번철에 지진 느름적(煎)의 형태이므로 1854인 甲寅年에 저작된 것으로 볼 수 있다.

⑪ 『歷方文』(1800年代)에는 '汁菹'와 食醃類인 '山猪皮食醃(산저피식해)'와 '牛膾食醃(우양식

해)에 관한 記錄이 있다. 이로 보아 19세기 중반에는 어류뿐만 아니라 돼지나 소 등의 陸産動物類까지도 食材料로 이용하여 食醢를 담갔음을 把握할 수 있다.

㉔ 『群學會騰』(1800年代)에는 蒲葍鮓法(포순자법)·菘菹法(송저법)·蒜冬菹(산동과)·蒜黃菹(산황고) 등 '4종'이 기재되어 있다. 『군학회등』의 요리법 설명은 『山林經濟』 내용에서 크게 벗어나지 못한 것으로 평가된다.

㉕ 『太常志』(1873)는 조선시대 太常寺(태상시)의 기관지로서, 여기에는 '沈菹'에 관한 記錄이 있다.

㉖ 『음식방문』(1880 推定)에는 3종의 젓갈과 1종의 식해 및 5종의 김치무리(類)가 수록되어 있는데, 그 중 '연안식해(대합살 이용)'와 유자·석류알을 띄워 먹는 동치미의 기록이 돋보인다.

㉗ 『술빚는법』(180年代 末)에는 '장김치법'에 관하여 2종이 記錄되어 있다. 첫 번째는 오이를 가운데에 칼집을 내고 다진 고기를 볶아 오이 속에 소로 넣는 방법이다. 두 번째는 오이·무·배추의 주재료에 고기소뿐만 아니라 조개와 석이버섯까지 사용하는 방법의 김치유형이다.

㉘ 『是議全書』(1800年代 末)에는 어육김치·동아섯박지·香芥沈菜(상갓침채) 등 '20종'의 김치무리(類)가 기재된 매우 충실한 요리전문서로, 유일하게 술빚기에 대한 설명이 없다. 『是議全書』는 '祭物部'를 따로 독립시켜 요리법을 체계적으로 잘 분류·정리하여 설명한 것이 특징으로, 여기에서 비로소 현대 韓國料理의 체계가 거의 성립되었다고 할 수 있다.

㉙ 『婦人必知』(憑虛閣李氏, 1908)에는 5종의 침채류·전복침채·연안식해법 등 총 7종의 김치무리(類)가 수록되어 있다.

㉚ 『朝鮮料理製法』(1917)에는 <김장김치>篇에 10종, <보통 때 김치>篇에 18종, <장아찌>篇에 18종의 장아찌가 수록됨으로써, '총 46종'의 김치무리(類)를 망라하고 있다. 방신영의 『조선요리제법』은 20세기 초기 韓國의 김치무리(類)를 '김장김치'와 '보통김치'·'장아찌'로 세분하여 정리하였다는 점에 그 意義가 있다.

㉛ 『朝鮮料理法』(1938)에서는 <김장김치>에 6종, <햇김치 및 술안주 김치>에 12종이 수록됨으로써, '총 18종'의 김치무리(類)가 記錄되어 있다.

㉜ 『朝鮮料理』(1940)에는 비늘김치·보김치·장김치 등 '16종'의 김치무리(類)가 수록되어 있다.

㉝ 『朝鮮無雙新式料理製法』(1943)에는 닭김치를 포함하여 '31종'의 김치와 '19종'의 장아찌를 포함하여 '총 50종'의 김치무리(類)가 收錄되었다. 특히, 1924년에 간행된 <초판>과 1936년 <증보판>에 수록된 '鷄菹(닭김치)'는 하절기용 김치로 주목된다. 이는 <1943년 증보판>에서 깍두기에서 열무김치로 전환되고, 정육까지 첨가된 이채로운 조리법으로 전환되었다. 『朝鮮無雙新式料理製法』은 徐有槩의 『林園十六志』·『鼎俎志』를 한글로 國譯한 후에 最新 調理法과 加工法을 첨부하고, 西洋·中國·日本의 요리법까지 추가로 삼입하여, 우리나라 傳統調理書籍의 脈을 잇고 同時에 新式料理까지 선보인 점에서 意義가 至大하다.

이상과 같은 韓國 김치무리(類) 書誌 發展系統의 종합적인 측면을 분석하면 다음과 같다.

1) 『山家要錄』(1450) 및 『四時纂要抄』(1483)에 등장하는 나박김치·집장김치 등을 보면, 이 시

기에 김치의 주재료는 ‘오이·가지’ 등이었다. 한편 『穡經』(1676)에 수록된 ‘여뀌’의 사례를 보면, 17세기 당시에는 일반 채소뿐만 아니라 산야채로도 김치를 많이 담갔다라는 것을 確認하였다.

2) 『東文選』(1478頃) <山村雜詠> 詩 속의 ‘菹’를 통하여, 김치의 양념인 파·마늘은 15세기 중반에 이미 汎用的으로 活用되고 있었다는 것을 確認하였다.

3) 『음식디미방(飮食知味方)』(1670頃)을 통하여, 고춧가루는 16세기 末에 流入되었으나 아직 이용되지 않았고, 당시는 천초나 후추 등을 이용하였다는 것이 把握된다. 또한 이 당시의 김치는, 지금과 달리 꿩·닭·쇠고기 등의 다양한 동물성 식재료를 活用한 김치무리(類)가 있음을 把握하였다.

4) 食醢의 종류는, 『山家要錄』(1450)에서는 ‘7종’, 『要錄』(1680)·『酒方文』(1600末)에서는 각 ‘2종’, 『治生要覽』(1691)에서는 단 ‘1종’으로 그 종류가 차츰 줄어드는 현상을 관찰하였다. 이는 한반도에서 食醢의 발달이 15세기 중반까지는 활발하다가, 그 이후에는 점차적으로 침체되면서 ‘食醢形 김치’로 변환되는 사향을 『屠門大嚼』(1611)의 ‘竹筍醢’를 통하여 把握할 수 있다.

5) 김치무리(類)의 양념재료인 고춧가루와 젓갈의 活用に 대한 書誌 사항은 본 研究의 주된 관심사였다. 먼저, 『芝峰類說』(1613)에서 고추의 流入과 명칭을 소개한 점을 주목하였다. 그 후 1세기가 경과한 『山林經濟』(1715)에서 고추를 ‘南椒(남초)’라 하면서 그 재배법을 설명한 점을 確認한 후, 『수문사설(1740)』에 수록된 ‘菁醢(정해)’를 통하여 김치에 고춧가루와 새우젓을 함께 活用了한 것을 목격하였다. 이는 醱酵食品으로써의 김치가 완성되는 관점이라 할 수 있다. 『增補山林經濟』(1766)에 이르면, 고춧가루를 음식에 活用하고 고춧가루가 添加되는 김치인 ‘黃菘淡菹法’을 비롯한 현대의 김치와 類似한 形態를 把握할 수 있다. 이와 같이 『增補山林經濟』에 수록된 김치의 유형은 『閨閣叢書』(1815)에 계승되고, 『林園十六志』(1827)에서 김치무리(類)에 대한 綜合的인 分類 및 多樣한 製法の 김치 담금법이 定立되고 있음을 確認하였다.²⁰⁴⁾

6) 韓國 김치무리(類) 書誌는 『居家必用事類全集』(中國, 13세기 末)의 영향을 직·간접적으로 수용하였다. <표 5>에서 보는 바와 같이, 『居家必用』이 韓國에 傳來된 후 『山家要錄』(1450)을 起點으로 『음식디미방』(1670頃)·『要錄』(1680頃)·『治生要覽』(1691)·『山林經濟』<治膳>篇(1715)·『增補山林經濟』<治膳>篇(1766)·『攷事新書』(1771)·『海東農書』(1799)·『웅희잡지』(1800初: 失本)·『閨閣叢書』(1809)·『林園十六志』<鼎俎志>篇(1827)·『五洲衍文長箋散稿』(1850)·『刊本閨閣叢書』(1869)·『婦人必知』(1915)·『朝鮮料理製法』(1917)·『朝鮮無雙新式料理製法』

204) 18세기 중기 이전의 우리나라 김치무리는 장아찌나 동치미에 가까운 단순한 김치유형이었지만, 18세기 이후에 고춧가루를 사용하면서 김치의 종류나 만드는 방법은 보다 다채로워지는데, 가장 큰 변화는 고춧가루와 함께 젓갈을 사용하는 빈도가 보다 빈번해지기 시작하였다는 점이다. 『酒醑沉菹方』(16세기 중기)의 ‘감동지’를 통하여 새우젓을 김치에 活用了한 사례는 把握하였지만, 이때는 16세기 중기로 아직 우리나라에 고춧가루가 流入되기 이전이므로, 이러한 예는 많지 않을 것으로 유추된다. 김치에 고춧가루가 첨가되면, 생선젓갈의 산패를 방지하기 때문에 여러 가지 불쾌한 냄새와 비린 맛을 제거해주는 덕분에, 김치에 굴·젓갈·생선 등이 다양하게 活用了되었을 것으로 推論된다. / 고춧가루를 김치에 活用하기 전에는 김치무리의 구분에 다소 애매하고 혼란스러운 부분이 많다. 조선 중기 이전의 고려시대를 포함한 김치무리 書誌에는 지금의 장아찌류를 김치에 포함시키는 경우가 많고, 심지어 食醢류 또한 김치에 포함시키는 경우가 종종 발견되기 때문이다.

(1924: 初版/1943: 4版) 등 16종에 이르렀음을 確認할 수 있다.

7) 한글 김치무리(類) 書誌의 發展系統은, 『해주최씨음식법』(17세기末?)을 筆頭로 『음식디미방』(1670頃)·『酒方文』(1600代末)·『飮食譜』(1700)·『閩閣叢書』(1809)·『음식법(饌法)』(1854)·『刊本閩閣叢書』(1869)·『음식방문』(1880)·『婦人必知』(1915)·『朝鮮料理製法』(1917)·『簡便朝鮮料理製法』(1934)·『朝鮮料理法』(1938)·『朝鮮無雙新式料理製法』(1924: 초판~1943: 4판)으로 이어진다.

8) 韓國 김치무리(類) 書誌의 發展系統에서, 『增補山林經濟』(1766)를 繼承한 『林園十六志』(1827)의 影響은 20세기에 간행된 『朝鮮無雙新式料理製法』(1924/1943)에 큰 影響을 미침으로써, 『朝鮮無雙新式料理製法』에서는 ‘31종’의 김치와 ‘19종’의 장아찌가 수록되어 ‘총 51종’의 김치무리(類)가 망라되었다. 그리하여 『東國李相國集』 <家圃六詠>(1241)에서 비롯되는 韓國의 김치무리(類) 書誌는 20세기의 『朝鮮料理製法』(1917)과 『朝鮮無雙新式料理製法』(1943)에서 그 結實을 맺음으로써 現代 韓國의 김치무리(類)가 完成되었다고 볼 수 있을 것이다.²⁰⁵⁾

6. 結 論

이상의 本論에서는 김치무리(類) 書誌의 系統에 관하여 살펴보았다. 이제 本論에서 論述한 바를 要約하여 結論으로 삼으면 다음과 같다.

첫째, 제2장 ‘김치무리(類) 書誌의 概要’에서는 ‘김치 용어의 由來’와 ‘김치무리(類)의 起源’ 및 ‘韓國 歷代 김치무리(類) 書誌의 概要’에 관하여 살펴보았다. 그 結果, ① 고려시대에는 김치무리(類)를 지칭하는 용어로 ‘菹(저)’를 사용하지 않고, ‘漬鹽(지염)·鹽齏(염제)·鹽菜(염채)·沈菜(침채)·醬瓜(장과)’ 등으로 표기하였다. 조선시대의 김치류를 뜻하는 漢字語는 ‘菹(저)·沈菜(침채)·齏(제)·淹菜(염채)·漬鹽(지염)·鹽菜(염채)’ 등이 있지만 ‘菹’가 가장 많이 쓰였으며, 그 다음으로는 ‘沈菜’를 들 수 있다. ② 김치의 語源으로 ‘딤치’와 ‘팀치’는 각각 다른 시기의 한자음을 반영한

205) 오늘날에는 배추 통김치가 주된 김치이고 보편적이지만, 좋은 배추가 나오기 이전에는 무·오이·가지·동아·갓·부추 등이 주재료였다. 이전의 배추는 작고 속이 알차지 않아서 즐겨 이용하지 않았다. 오늘날과 같은 속이 찬 결구배추의 품종 개발이 성공한 것은 19세기 末 頃이고 이즈음부터 배추가 김치의 주재료로 정착하였다. 이 과정에서 상고시대에 담그던 저채류는 조선시대 중기 이후로 김치의 위치에서 밀반찬의 성격인 장아찌로 독립되었다. / 배추가 김치의 주재료로 이용된 것은 불과 100년 남짓이다. 삼국시대 이래 고려시대까지는 무·오이·가지·죽순·갓 등이 김치의 원료로 이용되었다. 조선조 초기에는 배추(原始形)가 추가되었으나 무·오이·가지·배추 순으로 이용되었고, 조선조 중기에는 무·오이·배추·가지의 순으로 바뀌었다. / 조선조 末기에 이르러 배추의 육종사업이 지속되는 가운데 김치 원료의 사용빈도가 무·배추·오이로 변화하는 한편 가지가 주원료에서 밀려났다. 그 후 韓末에 결구배추가 育種되었고, 배추재배가 보편화되면서 김치 원료는 배추·무·오이로 그 순서가 뒤바뀌면서 오늘에 이르고 있으며, 그 밖의 채소류는 별미 김치로 이용됨(김영희·임영희, 『한국전통식품』 (서울: 효일출판, 2007), 196-197.).

語形으로, 덩치는 ‘덩치 > 짐치 > 짐척 > 짐치 > 김치’를 거쳐 현대국어의 ‘김치’가 되었고, 덩치는 ‘덤치 > 침치 > 침채’를 거쳐 ‘침채’가 된 것으로 보고 있다. ③ ‘김치무리(類)의 起源’은 中國 『詩經』을 비롯하여 『齊民要術』과 『居家必用事類全集』 등 中國 김치류 書誌들에서 살펴보았다. ④ ‘韓國 歷代 김치무리(類)의 概要’에서는, 김치에 관한 사항이 韓國에서 最初로 言及(醃 등)된 『三國史記』를 비롯하여, 제3장과 제4장에서 논의한 ‘40여 종’ 이상의 書誌들을 제시하였다.

둘째, 제3장 ‘13~17세기의 김치類 書誌’에서는 『山家要錄』(1450)을 비롯하여 ‘15종’의 書誌들을 제시하고, 그 各各의 書誌에 나타난 김치무리들을 살펴보았다. 그 結果, ① 『東國李相國集』 <家圃六詠>(1241) 詩에서, 김치의 주재료는 ‘무’를 사용하여 여름에는 장아지로, 겨울에는 동치미류의 물김치를 담갔음을 把握하였다. ② 『東文選』 <山村雜詠> 詩 속의 ‘菹’에서, 김치무리(類)의 재료로 배추·무·상추·미나리·토란·자소·생강·마늘·파 등의 다양한 채소를 이용하였음을 把握하였다. 또한, 김치의 양념 記錄으로는 소금뿐만 아니라 자소(차조기 잎)·생강·마늘·파 등이 해당됨을 把握하였다. ③ 『山家要錄』(1450년 무렵)에서는 ‘나박김치’의 등장과 함께, 이 시기의 보편적인 김치는 ‘오이김치(瓜)이며, ‘食醃’가 식탁에서 중요한 위상을 차지하고 있음을 把握하였다. ④ 『四時纂要抄』(1483)의 집장김치(沈汁菹)에서 살펴본 바와 같이, 15세기 말의 보편적인 김치의 재료로는 가지·오이가 주로 이용되었다. ⑤ 『訓蒙字會』(1527)의 ‘醃’ 용어에서, ‘醃’에는 菹와 齏가 함께 속하는 醃醢食品’임을 把握하였다. ⑥ 『需雲雜方』(1540頃)에서는 ‘15종’의 沈菜類가 수록되어 있으며, 특히 ‘雉菹’는 어육류 가운데 最初의 記錄으로 보인다. ⑦ 『屠門大嚼』(1611)의 ‘竹筍醃’는 食醃形 김치로, 다른 書誌에서는 쉽게 볼 수 없는 특별한 김치유형이었다. ⑧ 『芝峰類說』(1613)에서 주목할 점은, 우리나라 最初로 고추에 대한 記錄이 수록된 점이다. 『芝峰類說』을 통하여 고추가 流入된 시기·경로와 함께 고추의 명칭을 把握하였다. ⑨ 『酒醋沉菹方』(16세기 推定)은 한글로 記錄된 조리법이 最初로 포함되어 있는 書誌로, 126종의 조리법 중 ‘20종’의 김치무리(類)가 기재된 가운데, ‘감동저’·‘모은지침채’·‘일울채(날채)’가 돋보이는 김치명으로 주목된다. ⑩ 『해주최씨음식법』(17세기 중기)에는 ‘6종’의 김치무리(類)가 수록되었고, 이 書誌의 특징은 가지김치의 붉은 빛깔을 더욱 선명하게 돋보이도록 맨드라미를 첨가한다거나, 오이김치를 무르지 않고 더 아삭하게 하고자 분디와 백두옹을 부재료로써 活用한 점이다. ⑪ 『음식디미방』(1670頃)에 수록된 김치무리(類)는 ‘5종’으로, 그 중 특히 ‘산갓침채’는 無鹽沈菜로 주목되는 한편, ‘나박김치’라는 김치명이 한글로는 처음으로 記錄된 점이 눈에 띈다. 또한 고추가 韓國에 流入(16세기 末)된 시기가 1세기 가까이 경과 되었지만, 『음식디미방』의 저술 지역에는 그때까지 고추재배가 이루어지지 않았고, 음식에 活用되지 않은 점이 인상적이다. ⑫ 『穡經』(1676)에 수록된 ‘여뀌침채’와 ‘양즙저법’을 통하여 산야채 沈菜와 일반적인 집장김치가 이 시기에는 가장 普遍的인 김치무리(類)이었을 것으로 推論되었다. ⑬ 『要錄』(1680)에 수록된 김치무리(類)는 ‘13종’으로, 여기에서는 김치 담그는 방법의 구체적인 記錄이 있다는 점이 주목되었다. 특히, ‘조해해’와 ‘경구식해법’ 2종의 食醃는 『山家要錄』에 수록된 7종의 食醃가짓수에 비하여 대폭 축소된 것으로, 食醃요리의 발달이 대폭 침체된 것을 把握할 수 있는 중요한

단서가 되고 있다. ⑭ 『酒方文』(1600末)에서 김치에 관한 記錄은 ‘10종’이 수록되어 있는데, 食醢는 『要錄』과 마찬가지로 ‘식혀’와 ‘삼일식해’ 단 2종만 수록되어 있는 것이 특징이다. 여기에서 특히 주목되는 것은 ‘약지히’로, 가지·오이 속에 꿩고기나 소고기를 만두소처럼 넣어서 만드는 방법이다. 이는 식물성과 동물성의 조화를 이룬 완전한 김치로 推定된다. ⑮ 『治生要覽』(1691)에서는 ‘4종’의 김치무리(類) 가운데 食醢는 ‘어해’ 단 1종으로, 『山家要錄』에서 보이던 7종의 食醢무리가 단 1종밖에 수록되지 않았음에 주목할 필요가 있다. 이는 食醢의 발달이 점점 침체되어 간신히 명맥만 유지하고 있다는 좋은 근거자료라 할 수 있었다.

셋째, 제4장의 ‘18세기 이후의 김치무리(類) 書誌’에서는 『飲食譜』(1700 推定)를 비롯하여 ‘24종’의 書誌들을 제시하고, 그 각각의 書誌에 나타나는 김치무리(類)들을 살펴보았다. 그 結果, ① 『飲食譜』(1700 推定)에서는 ‘동침이(동치미)’에 관한 記錄이 보인다. ② 『山林經濟』(1715)는 中國의 『居家必用』·『神隱』·『齊民要術』 등과 우리나라 書籍 등을 통합하여 ‘16편’으로 분류한 가운데, <治膳> 篇에서 ‘14종’의 김치무리(類)를 수록하였지만, 아직 본격적인 김치에는 들어가지 못하고 있다. 특히, 『山林經濟』에서 가장 주목할 점은, 고추를 ‘南椒(남초)’라 하면서 그 재배법을 설명한 점이다. ③ 『수문사설(謏聞事說)』(1740)에서 김치에 관한 사항은, ‘菁醢(정해)’를 비롯한 ‘4종’의 김치무리(類)가 수록되어 있다. 특히 『謏聞事說』의 ‘菁醢’에서는 “생 무를 큼직하게 썰어서 끓여놓은 새우젓 국에 담그고, 고춧가루를 넣어서 버무린다.”고 한 대목에서, 이른바 김치에 젓갈과 고춧가루를 함께 活用한 最初의 사례를 볼 수 있다. ④ 『增補山林經濟』(1766)의 ‘治膳’ 篇에는, ‘25종’의 김치무리(類) 가운데 ‘沈蘿菹醢菹法(침나복함저법)’과 ‘黃菘淡菹法(황고담저법)’이 주목된다. ‘沈蘿菹醢菹法’은 오늘날의 총각김치와 같은 것을 일컫는 것이고, ‘黃菘淡菹法’은 오이김치에 해당되는 것으로, 김치에 고춧가루를 活用한 사례들이기 때문이다. ⑤ 『攷事新書』(1771)에는 石花沈菜(석화침채) 이외에 ‘26종’의 김치무리(類)가 소개되어 있다. ⑥ 『攷事十二集』(1787)에는 ‘14종’의 김치무리(類)가 수록되어 있다. ⑦ 『海東農書』(1799)에는 ‘16종’의 김치가 수록되어 있다. ⑧ 『옹회잡지』(1800初: 失本)에는 젓갈김치류인 ‘醢汁冬瓜方(혜즙동과방)’ 외 ‘4종’의 김치가 수록되었다. ⑨ 『閨閣叢書』(1815)에서 김치무리(類)는 ‘섞박지’를 비롯한 ‘10종’이 기재되어 있다. 이후에 섞박지는 『是議全書』와 『주찬』·『경도잡지』에서도 보이고 있다. 또한, 『閨閣叢書』에서는 ‘게젓갈’의 제조방법이 상세히 소개된 점이 특징이다. ⑩ 『酒饌』(1800初)에는 生鷄醢菹와 生雉沈菜 등 ‘12종’의 김치가 수록되어 있다. ‘生鷄醢菹’는 ‘닭김치’를 뜻하는 것으로, 이후 『조선요리제법』에서는 ‘닭각두기’로, 『朝鮮無雙新式料理製法』에서는 ‘닭김치’로 계승된다. ⑪ 『食經』(1800初?)에서는 ‘좋은 김치의 효능’에 대한 記錄이 돋보인다. ⑫ 『林園十六志』(1827)에서는 김치의 종류를 ‘<醢藏菜(엄장채)>·<鮓菜(자채)>·<齋菜(제채)>·<菹菜>’로 4大 分類한 후, 각각의 김치무리(類)名을 제시하고 인용문헌을 밝히면서 김치무리(類)를 무려 ‘52종’으로 수록한 것이 특징이다. ⑬ 『農政會要』(1830)에는 ‘9종’의 김치무리(類)가 기재되어 있다. ⑭ 『五洲衍文長箋散稿』(1850)에는 ‘卵醢(난해)’를 포함한 ‘27종’의 김치무리(類)를 볼 수 있는데, ‘난해’는 젓갈로 담근 食醢를 일컫는 것으로, 겨울철 김치 유형으로 유추해

볼 수 있다. ⑮ 『飲食法(饌法)』(1854)에는 ‘沈菜’에 관한 記錄이 있다. ⑯ 『歷酒方文』(1800代 中)에는 ‘汁菹’와 ‘山猪皮食醢’와 ‘牛臙食醢’에 관한 記錄이 있다. ⑰ 『群學會騰』(1800年代 中葉)에는 ‘4종’의 김치무리(類)가 기재되어 있다. ⑱ 『太常志』(1873)에는 ‘沈菹’에 관한 記錄이 있다. ⑲ 『음식방문』(1880 推定)에는 3종의 젓갈·1종의 식해·5종의 김치무리(類) 등 총 9종의 김치무리(類)가 수록된 가운데, ‘연안식해(대합살 이용)’와 유자·석류알을 띄워 먹는 동치미(무·오이 이용) 기록이 돋보인다. ⑳ 『술빚는법』(1800年代 末)에는 ‘2종’의 ‘장김치법’에 관한 記錄이 있다. ㉑ 『是議全書』(1800年代 末)에는 어육김치·동아섯박지외에도 ‘20종’의 김치무리(類)가 기재되어 있다. ㉒ 『婦人必知』(1908)에는 5종의 침채류·전복침채·연안식해법 등 총 7종의 김치무리(類)가 수록되어 있다. ㉓ 『朝鮮料理製法』(1917)에는 ‘총 46종’의 김치무리(類)를 수록하였는데, 이는 20세기 초기 韓國의 김치무리(類)를 ‘김장김치’·‘보통김치’·‘장아찌’로 세분하여 정리하였다는 점에 그 意義가 있다. ㉔ 『朝鮮料理法』(1938)에는 <김장김치>에 ‘6종’, <햇김치 및 술안주 김치>에 ‘12종’을 수록함으로써, ‘총 18종’의 김치무리(類)가 記錄되어 있다. ㉕ 『朝鮮料理』(1940)는 日本語로 간행된 조리서로, 여기에는 비늘김치·보김치·장김치 등 ‘16종’의 김치무리(類)가 수록되어 있다. ㉖ 『朝鮮無雙新式料理製法』(1943)에는 닭김치를 비롯하여 ‘31종’의 김치와 ‘19종’의 장아찌를 포함하여 ‘총 50종’의 김치무리(類)가 收錄되었다. 『朝鮮無雙新式料理製法』은 徐有渠의 『林園十六志』·『鼎俎志』를 한글로 翻譯한 후에 最新 調理法과 加工法을 첨부하고, 西洋·中國·日本의 요리법까지 추가로 삽입하여, 우리나라 傳統調理書籍의 脈을 잇고 同時에 新式料理까지 선보인 점에서 意義가 至大하다.

넷째, 제5장에서는 ‘김치무리(類) 書誌의 系統에 관한 분석’을 논술하였다. 그 결과, ① 『山家要錄』(1450) 및 『四時纂要抄』(1483)에 등장하는 나박김치·집장김치 등을 보면, 이 시기에 김치의 주재료는 ‘오이·가지’ 등이었다. ② 『東文選』(1478頃) <山村雜詠> 詩 속의 ‘菹’를 통하여, 김치의 양념인 파·마늘은 15세기 중반에 이미 汎用的으로 活用되고 있었다는 것을 確認하였다. ③ 『음식디미방』(1670頃)에서는, 고춧가루가 16세기 末에 流入되었으나 아직 이용되지 않았고, 당시는 천초나 후추 등을 이용하였다는 것이 把握된다. ④ 食醢는, 『山家要錄』(1450)·『要錄』(1680)·『酒方文』(1600末)·『治生要覽』(1691)의 書誌 사항으로 보아, 점차적으로 침체되면서 ‘食醢形김치’로 변환되는 사항을 『屠門大嚼』(1611)을 통하여 把握할 수 있다. ⑤ 김치무리(類)의 양념재료인 고춧가루와 젓갈의 活用に 대한 書誌情報 사항은, 『芝峰類說』(1613)·『山林經濟』(1715)·『謏聞事說』(1740)·『增補山林經濟』(1766)를 통하여, 고추의 韓國 流入 시기 및 경로, 그 재배법과 活용되는 시기까지도 함께 把握하였다. ⑥ 韓國 김치무리(類) 書誌의 發展 系統에서, 『居家必用事類全集』(中國, 13세기 末)의 영향은 『山家要錄』(1450)·『음식디미방』(1670頃)·『要錄』(1680頃)·『治生要覽』(1691)·『山林經濟』<治膳>篇(1715)·『增補山林經濟』<治膳>篇(1766)·『攷事新書』(1771)·『海東農書』(1799)·『옹희잡지』(1800初: 失本)·『閩閩叢書』(1809)·『林園十六志』<鼎俎 志>篇(1827)·『五洲衍文長箋散稿』(1850)·『刊本閩閩叢書』(1869)·『婦人必知』(1915)·『朝鮮料理製法』(1917)·『朝鮮無雙新式料理製法』(1924: 초판~1943: 4판)에까지 이르렀음을 確認할 수 있다. ⑦ 한글

김치무리(類) 書誌의 發展 系統은, 「해주최씨음식법」(17세기末)을 筆頭로 「음식디미방」(1670頃) · 「酒方文」(1600代末) · 「飲食譜」(1700) · 「閩閩叢書」(1809) · 「음식법(饌法)」(1854) · 「刊本閩閩叢書」(1869) · 「음식방문」(1880) · 「婦人必知」(1915) · 「朝鮮料理製法」(1917) · 「簡便朝鮮料理製法」(1934) · 「朝鮮料理法」(1938) · 「朝鮮無雙新式料理製法」(1924: 초판~1943: 4판)으로 이어진다. ⑧ 韓國 김치무리(類) 書誌의 發展 系統에서, 「山林經濟」(1715)와 「增補山林經濟」(1766)를 계승한 「林園十六志」(1827)는 20세기에 간행된 「朝鮮無雙新式料理製法」(1924: 初版~1943: 4版)에 까지 큰 영향을 미침으로써, 「朝鮮無雙新式料理製法」에서는 김치무리(類)가 총망라되었다. 그리하여 「東國李相國集」 <家圃六詠>(1241)에서 비롯된 韓國의 김치무리(類)는 20세기의 「朝鮮料理製法」(1917)과 「朝鮮無雙新式料理製法」(1943)에서 그 結實을 맺음으로써 현대 韓國의 김치무리(類)가 완성되었다고 볼 수 있을 것이다.

<참고문헌>

[單行本]

- 경북대 편집부. 「음식디미방」. 대구: 경북대출판부, 2015.
- 金富軾. 「三國史記」 卷第13, 高句麗本紀 第1, 始祖東明聖王 篇.
- 金富軾. 「三國史記」 卷第8, 新羅本紀 第8, 神文王 篇.
- 김영희 · 임영희. 「한국전통식품」. 서울: 효일출판, 2007.
- 농촌진흥청 국립농업과학원. 「전통향토음식용어사전」. 광주: 교문사, 2010.
- 박채린. 「조선시대 김치의 탄생」. 서울: 민속원, 2013.
- 방신영 著, 윤숙자 編. 「조선요리제법」. 서울: 백산, 2011.
- 백두현. 「음식디미방 주해」. 서울: 글누리, 2015.
- 백승호 · 부유섭 · 장유승. 「소문사설, 조선의 실용지식 연구노트」. 서울: 휴머니스트, 2011.
- 빙허각 이씨 著, 윤숙자 編. 「규합총서」. 서울: 백산, 2014.
- 빙허각 이씨 著, 이효지외 9人 篇. 「부인필지」. 광주: 교문사, 2010.
- 세계김치연구소. 「김치의 인문학적 이해」. 광주: 세계김치연구소, 2011.
- 세계김치연구소 엮음. 「김치, 한민족의 흥(興)과 한(恨)」. 광주: 세계김치연구소, 2016.
- 수운잡방 음식연구원. 「수운잡방」. 안동: 컴퍼니 마요, 2011.
- 안용근 · 이춘근. 「전통김치」. 광주: 교문사, 2008.
- 안용근. 「전통장류」. 광주: 교문사, 2015.
- 윤숙자. 「규합총서」. 서울: 백산출판사, 2014.
- 윤숙자. 「要錄(요록)」. 서울: 질시루, 2008.
- 윤숙자. 「조선요리제법」. 서울: 백산출판사, 2011.

- 李盛雨. 『韓國食經大典』. 서울: 鄉文社, 1981.
- 李盛雨. 『韓國食品文化史』. 서울: 교문사, 1984.
- 李盛雨. 『韓國料理文化史』. 서울: 교문사, 1999.
- 李盛雨·田熙貞 외 3인 編譯. 『食과 料理의 世界史』. 서울: 동명사, 1993.
- 이 한. 『요리하는 조선 남자』. 파주: 청아, 2015.
- 이효지·정길자 외 9인 편역. 『음식방문』. 파주: 교문사, 2014.
- 이효지·한복려 외 8인 편역. 『부인필지』. 파주: 교문사, 2010.
- 전희정·정희선. 『전통저장음식』. 파주: 교문사, 2011.
- 정동주. 『장계향 평전』. 대구: 경북여성정책개발원, 2011.
- 정혜경·오세영. 『한국인에게醬은 무엇인가』. 서울: 효일출판, 2013.
- 주영하. 『식탁위의 한국사』. 서울: 휴머니스트, 2015.
- 주영하. 『음식인문학: 음식으로 본 한국의 역사와 문화』. 서울: 휴머니스트출판그룹, 2011.
- 한국전통음식연구소. 『아름다운 한국음식 300선 - 김치篇』. 서울: 질시루, (사)한국전통음식연구소, 2008.
- 한복려. 『다시보고 배우는 산가요록』. 서울: 궁중음식연구원, 2011.
- 한복려·한복진. 『한국인의醬』. 파주: 교문사, 2013.
- 한복려·한복진·이소영. 『음식고전』. 서울: 현암사, 2016.
- 한복진. 『우리 음식 백가지 1, 2』. 서울: 현암사, 2005.

[學會論文 및 研究論文]

- 김상보. “齊民要術의 菹가 백제의 김치인가에 대한 가설의 접근적 연구 I.” 『한국식생활문화학회지』 Vol.13, No.2(1998). 135-139.
- 김상보. “齊民要術의 菹가 백제의 김치인가에 대한 가설의 접근적 연구 II.” 『한국식생활문화학회지』 Vol.13, No.3(1998). 153-158.
- 김은정·한영숙. “장김치의 제조 및 발효특성에 관한 연구.” 『한국식품조리과학회』 제24권 4호(2008).
- 남권희·임기영. “『음식디미방』의 서지적 특징.” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』. 대구: 경북대학교출판부, 2017.
- 남상원. “세계인과 함께 먹는 김치.” 『Koreana』 제22권 4호(2008 겨울).
- 박건영. “건강식품 김치.” 『Koreana』 제22권 4호(2008 겨울).
- 박채린. “발달과정 재조명을 통해 본 김치 기원의 독특성.” 『김치의 인문학적 이해』. 광주: 세계김치연구소, 2014. 101-130.
- 박채린. “신창맹씨 종가 『자손보전』에 수록된 한글調理書 『최씨 음식법』의 내용과 가치.” 『한국식생활문화학회지』 제30권 2호(2015).
- 박채린·권용민. “주초침저방에 수록된 조선 전기 김치 제법 연구 -현전 최초 젓갈김치 기록내용과 가치를 중심으로-.” 『한국식생활문화학회지』 제32권 5호(2017).

- 배영동. “증가의 사당을 통해 본 조상관.” 『한국민속학』 제39집(2004).
- 배영동. “『음식디미방』으로 보는 17세기의 생활문화.” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』. 대구: 경북대학교출판부, 2017.
- 백두현. “『음식디미방』의 위상과 가치.” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』. 대구: 경북대학교출판부, 2017.
- 백두현. “『주초침저방』의 내용 구성과 필사 연대 연구.” 『영남학』 제62권(2017).
- 신동화. “우리 전통 발효식품의 세계화 동향과 전망.” 『식품과학과 산업』 제43권 3호(2010). 69-82.
- 유주현. “발효식품.” 『식품과학과 산업』 제21권 2호(1988. 6). 32-37.
- 이강자. “간편조선요리제법의 분석적 연구.” 『동아시아식생활학회지』 제34권 6호(2000).
- 이상보 · 이성우. “조선왕조의 영접도감 사제청의 의례에 관한 분석적 연구(1609년).” 『동아시아식생활학회지』 제2권 2호(1992).
- 이성우. “한국 전통 발효식품의 역사적 고찰.” 『한국식생활문화학회지』 제3권 4호(1988). 338-339.
- 李盛雨 · 趙駿河. “수문사설(謏聞事說).” 『한국생활과학연구』(한양대학교학생생활과학연구소) 제2호(1984).
- 임재해. “김치문화의 인문학적 가치 인식과 세계화의 길.” 『김치의 인문학적 이해』. 광주: 세계김치연구소, 2011. 15-70.
- 정혜경 · 윤경수 · 김미혜. “『수운잡방』과 『음식디미방』에 나타난 조리법의 비교.” 『한국식생활문화학회지』 제30권 1호(2015).
- 조재선. “김치산업의 발달사.” 『식품과학과 산업』 제49권 4호(2016). 70-81.
- 조재선. “한국의 전통발효식품 연구동향에 관한 분석고찰.” 『한국식생활문화학회지』 제4권 4호(1989).
- 조재선 · 최인순. “김치재료의 변천에 관한 문헌적 고찰.” 『외식산업경영연구』 제10권 1호(2014. 10). 83-98.
- 주영하 · 옥영정외 2인. “동아시아 책의 문화사와 조선시대 음식의 지식체계: 『居家必用事類全集』을 중심으로.” 『AKS 2014 공동연구과제 최종연구결과물』. 성남: 한국학중앙연구원, 2015.
- 주영하. “『음식디미방』, 언제부터 누구에 의해 무엇이 연구되었을까?” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』. 대구: 경북대학교출판부, 2017.
- 진상범. “한국전통음식에 내재한 문화성 -세계화 전략과 관련하여.” 『전북대학교 국제문화교류연구소 심포지움』(2011. 11). 36-45.
- 차경희. “『음식디미방』의 음식조리법 연구.” 『음식디미방과 조선시대 음식문화』. 대구: 경북대학교출판부, 2017.
- 최정윤. “문화융합을 통한 한국 장류의 글로벌화.” 『동아시아식생활학회 학술발표대회논문집』(2016. 5). 133-142.
- 한국미생물생명공학회(舊 한국산업미생물학회). “한국전통발효식품 연구의 현황과 전망(토론회).” 『생물산업』 제1권 3호(1988). 3012-3019.
- 한복려. “지역별로 다양한 김치의 종류.” 『Koreana』 제22권 4호(2008. 겨울).

[電子資料]

<고사촬요> <http://www.emuseum.go.kr/>

국립중앙도서관(www.nl.go.kr) 소장 影印本. 서울: 명문당, 1982. 『東國李相國集』 <家圃六詠> ‘右菁’ 篇.

국회전자도서관(www.nanet.go.kr) 『산가요록』. 수원: 농촌진흥청, 2014.

<김치> <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=553745&cid=46672&categoryId=46672>

<김치의 역사>

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1184872&cid=40942&categoryId=32112>

문화재청 국가문화유산포털(<http://www.heritage.go.kr>). 『조선요리제법』 참고.

서울대학교 규장각 한국학연구원(<http://e-kyujanggak.snu.ac.kr/index.jsp>). 『酒方文』 수록 김치 무리(類) 참고.

<식해(食醢)> <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=559876&cid=46672&categoryId=46672>

<젓갈> <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=546799&cid=46672&categoryId=46672>

<조선시대식문화>

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1747284&cid=49279&categoryId=49279>

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『조선무쌍신식요리제법』(1942) ‘닭김치’ 篇.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『東文選』 권1-11 수록. ‘菹’ 原文의 一部.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『惺所覆瓿藁』 ① ‘竹筍醢’ 原文. ② ‘山芥菹’ 原文.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『謏聞事說』.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『술빚는법』.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『역주방문』 수록 原文 中 ‘猪皮食醢’.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『조선무쌍신식요리제법』(1936), ‘닭김치’ 篇 原文.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『조선음식 만드는 법』. 방신영, 1946. ‘지럼김치’ 篇 原文.

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『酒方文』 수록 김치무리(類).

한국전통지식포털(www.koreantk.com). 『治生要覽』의 ‘魚醢’ 原文.

한국학중앙연구원(藏書閣)(<http://jsg.aks.ac.kr>). 『음식보』 김치무리(類).

한국콘텐츠진흥원(kocca.kr). 조선시대 식문화 원형 조리서 정보 『수문사설』.

한식아카이브(<http://archive.hansik.org>). 조선시대 민간음식 고문헌 『謏聞事說(소문사설)』.