

中 · 韓 · 日에서의 김치類의 變遷과 交流에 관한 研究

李 盛 雨

嶺南大學校

**Studies on movements and interchanges of Kimchi in China,  
Korea and Japan**

**Sung - Woo Lee**

*Yeung-Nam University Taegu, Korea*

**Abstract**

The food product, so called 'Kimchi' was first shown as 'Jeo' in a old Chinese book, "Sigyung", published about 2,600 to 3,600 years ago and it was differentiated into 'Jeo' and 'Jae' in the 'Jure'.

The procedure for Kimchi making was explained in detail in the "Jaeminyosul" and the Kimchi which was made of cereal grains was introduced into Japan through Bacje kingdom with the name of 'susugorisge'. Since then it was developed into characteristic ones of each country.

In ancient time of Korea the detail record on Kimchi was not found but it began to show up in a poem written during Korea kingdom.

The term of Kimchi which is being used now in Korea was first recorded on a dictionary about 400 years ago, and the Kimchi which used hot pepper was first shown in the "Sanlimyungjae" about 300 years ago.

The very favorable Kimchi for Korean containing various kinds of spices, animal foods, fruits, vegetables, seaweeds and 'judgal' was almost completed about 200 years ago and it was recorded in the "Imwonsibyugi" and the "Guhabchongsuh".

## 一. 緒 論

김치는 채소 貯藏法의 하나이다. 채소는 건조시키면 가장 손쉽게 貯藏이 된다. 그러나 본래의 맛을 잃게 되므로 다른 교묘한 方法을 찾게 되었다. 채소를 소금에 절이고, 또 술지게미·된장·쌈겨 등에 재우거나, 간장·식초에 담그고, 다시 여기에 이것 저것 섞어 熟成시킴으로써 새로운 맛과 香氣를 生成시켜 貯藏코자 하는 것을 김치라고 한다.

이러한 채소 加工法은 특히 中·韓·日 등 東北 아시아에서 크게 發達하였다. 그런데 中·韓·日에서의 김치가 본래는 中國에서 비롯되었다고 보겠으나, 이것이 긴 歷史를 통하여 變遷하고 서로 交流하는 가운데서 제각기 特色있는 것으로 發展하였으니, 김치에 대한 昔의 概念에는 상당한 差異가 생겼다. 그리하여 김치에 대한 總稱도 저마다 달라져서 中國은 菹(저)에서 出發하여 지금은 醃菜로 많이 쓰이고, 敎科書<sup>1)</sup>에도 역시 醃菜로 表示하고 있으며, 日本은 平安時代末期의 伊呂波字類抄(1144~1180)에 벌써 漬物(ツケモノ)이라 總稱하고, 담그는 方法에 따라 鹽漬, 糟漬, 麴漬, 醬漬 등으로 區別하고 있다.

우리 나라의 경우는 中國의 醃菜, 日本의 漬物과는 달라서 본래 菹라고 부르던 김치 무리 가운데서 李朝 初葉부터 독특하게 發達한 一部分의 것을 특히 沈菜라고 이름지어, 이것이 널리 보급되어 지금은 오히려 菹의 一部分인 沈菜가 菹全體를 總稱하는 이름이 되고야 말았다.

그러나 本報告에서는 中·韓·日 三國에 通用되는 넓은 뜻의 김치 무리에 대한 總稱을 設定할 필요에 의하여 筆者는 이들의 原名인 菹를 따서 우선 편의상 菹菜類라 부르기로 하였다. 그런데 우리 나라의 菹菜類가 멀리는 中國 菹의 영향을 받았고, 또 日本에 영향을 미치면서 氣候·風土에 맞는 것으로 독특하게 發展되어 왔으나, 近年에는 오히려 日本 漬物の 영향을 받기도 하였고, 日本에도 우리 나라 김치가 널리 普及되어 가고 있는 형편이기도 하다. 그러나 이들 세 나라 사이의 菹菜類의 相互關係를 考察한 報告가 아직도 없을 뿐만 아니라, 菹菜類 자체의 變遷에 관한 報告마저도 中·韓·日을 통하여 거의 보이지 않는 가운데, 다만 斷片的인 것이 있다면 우리 나라의 沈菜에 대하여 일찌기 趙伯顯氏의 “菹菜考”<sup>2)</sup>가 發表되었고, 日本의 關根氏가 “奈良朝 食生活の研究”<sup>3)</sup>에서 漬物에 관한 文獻을 整理하고 있는 정도에 지나지 않는다.

이에 筆者는 各種 古文獻과 多數의 食經(食品專門書)을 통하여 中·韓·日 사이에 일어난 菹菜類의 歷史의 變遷과 그 交流의 過程을 더듬어봄으로써 우리의 沈菜가 딛고 서있는 確實한 位置를 究明하여 보았기에 이제 그 結果를 報告하고자 한다.

## 二. 中國 古代의 菹

### 1. 詩經과 古代辭典 속의 菹

#### (1) 詩經 속의 菹

김치를 가리키는 漢字로서 菹가 있다. 우리 나라 玉篇을 보니 菹를 ‘김치, 저’로 表現하고 있다. 菹의 遺物이 남아 있을리 없다. 따라서 菹의 本體는 옛 文獻에 의하여 確認하는 길밖에는 道理가 없다. 지금부터 2,600~3,000年前에 성립된 詩를 모은 中國 최초의 詩集인 “詩經”의 小雅 信南山에 비로소 菹가 나타난다.

中田有廬 疆場有瓜 是剝是菹  
獻之皇祖 會孫壽考 受天之祐

밭 속에 작은 원두막이 있고, 밭두둑에 외가 열려 있다. 이 외로써 精誠들어 김치를 담그어 祖上께 바치므로 壽를 누리고 하늘의 福을 받고자 하는 소박한 心情이 菹 속에 깃들어 있다. 그러나 이 詩만으로는 菹가 어떤 것인지 잘 알 수 없다.

#### (2) 周文王과 菹

秦나라(BC 238~207) 宰相인 呂不韋가 많은 學者를 모아서 지은 “呂氏春秋”에 菹에 관하여 다음과 같은 記錄이 나온다.

文王好菹 孔子聞之 臧頰而食之 三年然後美之  
周文王이 菹를 즐겨 먹었다니까, 이 말을 들은 孔子는 臧등을 찌푸려가면서(臧; 찌푸릴 축, 頰; 臧등 알) 菹를 먹어서, 三年後에 비로소 이 맛을 즐길 수 있게 되었다는 것이다. 어쨌든 菹는 臧등을 찌푸리면서 먹어야 할 정도로 신맛이 센 것임을 알 수 있겠다.

#### (3) 說文解字와 釋名 속의 菹

신맛의 菹가 어떤 것인지는 자세한 食經이 나오기 前에는 알 수 없다. 우선 몇 가지 古代辭典에 의하여 추측해볼 수밖에 없다. 後漢의 許慎(紀元 100年頃)은 오늘날의 玉篇처럼 扁이나 冠으로 찾는 辭典을 처음으로 만들어 이것을 “說文解字”라 하였는데, 여기에서 菹酢菜也 菹瓜菹也라 하였다. 菹를 신맛의 채소라 하여 呂氏春秋의 周文王의 이야기를 뒷받침해주고 있다. 그리고 이를테면 菹瓜 곧 醋에 절인 오이가 바로 菹라고 가르쳐주고 있다.

또 漢末의 劉熙는 매우 친절한 說明을 붙인 辭典 “釋名”을 만들었는데, 여기에서는

菹阻也 生釀之遂使阻於寒溫之間 不得爛也  
라 하고 있다. 채소를 소금에 절여 熟成시키면 酸이 生成하고 이 酸은 소금과 더불어 채소가 짓무르는 것을 막아 준다라는 내용이다. 이것이 바로 菹이다.

이와 같이 두 辭典의 설명으로 菹는 채소를 醋에 담그거나 熟成에 의하여 酸을 生成시켜 저장토록 하는 酸味加工 食品이란 것을 알 수 있겠다.

## 2. 周禮 속의 菹와 醢

### (1) 周禮의 醢人

漢代의 儒家들은 天下 國家의 制度에 관한 理想像을 그려놓고 이것을 周禮란 冊子에 담았다. 그리하여 이것을 周公旦(周文王의 아들, 武王의 아우)이 만든 것이라 하였다. 周禮에 의하면 天官冢宰(國務總理)의 直屬으로 料理關係의 最高 獨立機關으로서 膳夫가 있고 여기에 속하는 醢人(해인)이란 官廳이 있는 바 이곳의 構成과 다스리는 職務는 다음과 같다.

醢人：奄二人，女醢二十人，奚二十人

醢人：掌五齊七菹 以供醢物

齊菹必須醢物乃成故醢人兼言齊菹而連類在此也

醢人은 奄(宦官)二人, 女醢(女奴)二十인으로 構成되며, 다섯가지 醢(양달린 채)와 일곱 가지 菹를 다스리는 데 이 醢와 菹는 다같이 醢物로서 서로 비슷한 무리의 것이라 하고 있다.

醢字를 玉篇에서는 ‘초 해’라 하였고, 崔世珍(1473~1542)이 지은 訓蒙字會에도 ‘초 해’라 하고 있으며, 鄭允容이 1856년에 만든 字類註釋에서는 ‘초장 해’라 하였으니 어쨌든 醢는 酸味加工食品이라 하겠고, 酸味加工食品인 醢에 속하는 것으로 菹 이외에 또 醢가 있다는 것을 알 수 있겠다.

### (2) 五齊七菹

醢人に 나오는 五醢七菹란 구체적으로 무엇을 가리키는 것일까? 역시 周禮에 醢人(해인)이란 官廳이 있다. 그 職務를 보니

醢人掌四豆之實

이라 하였다. 四豆之實을 다스린다고 하였는데, 四豆란 豆(발달린 나무 그릇)에 담은 食品을 供物로 삼는 宗廟祭祀를 가리키는 말이다. 이 네 가지 宗廟祭祀에 五醢, 七菹, 七醢 등이 쓰인다고 하였는데, 지금 이들의 목록을 적어보면 다음과 같다.

五醢：昌本(菖蒲), 脾析(牛의 胃), 蜃(大蛤),

豚拍(豚의 肩肉), 深蒲(부들의 어린 싹)

七菹：韭(부추), 菁(순무), 茆(순채), 葵

(아욱), 芹(미나리), 筍(죽순의 一種), 荀(죽순)

七醢：醢(동물의 生血), 羸(달팽이 무리?),

廙(조개 무리?), 蚘(흰 개미), 魚, 兔,

雁(기러기)

이 목록에서 醢는 植物性和 動物性이 섞여 있고, 菹는 모두 植物性이다. 따라서 醢人의 疏(풀이)에서

七菹皆菜 五齊之內 菜肉相兼

라 말하고 있다. 역시 醢人의 疏에서는

凡醢醬所和 細切爲齊 全物若牒爲菹

라 하였다. 醢와 菹는 다같이 醋醬에 調和한 것이다. 따라서 魏(220~265)의 張揖이 만든 “廣雅”란 辭典에는 醢菹也라고까지 말하고 있다. 다만 醢는 채소든 肉類든 細切하여 이용한 것이고, 菹는 통째 또는 길게 찢어서 이용하는 것이란 差異만 생기는 것이다. 이것이 周禮 속의 醢와 菹의 본뜻인 것 같다.

그리고 四豆之實에 七醢도 쓰이는데, 그 목록을 보면 이들은 한결 動物性이다. 그렇다면 여기에서 醢의 動物性和 醢의 動物性도 구별해두어야겠다. 醢의 製法에 대하여 周禮醢人에서는 다음과 같이 말하고 있다.

作醢者 必先膊乾其肉 乃後 莖之雜以梁麴及

鹽漬 以美酒塗置瓶中 百日則成矣

鳥獸魚肉을 건조하여 가루를 내어 美酒에 담그고, 여기에 누룩과 소금을 섞어서 항아리 속에 密閉하여 100日間 어두운 곳에서 醱酵시킨 것이 醢이다. 醢는 酸味를 반드시 요구하는 것은 아닌 이른바 肉醬이다. 그렇다면 周禮 속의 醢, 菹, 醢 사이의 區別은 스스로 풀리는 것이다.

또 한 가지 말하여둘 것은 詩經以來의 古文獻이나 食經 속에 菹와 菹(菹)가 混用되어 있는바 이들은 本來 같은 뜻이니 本報告에서는 菹로 統一하겠으며, 또 齊, 醢, 醢 등이 混用되어 있는데, 이것도 서로 같은 뜻이니 醢로 統一하여 表記하겠다.

## 3. 齊民要術 속의 菹

菹의 文獻상의 歷史는 詩經, 古代辭典, 周禮 등을 통하여 얼마만큼 알 수 있었다. 그리고 前漢末에 “范勝之”, 後漢代에 崔寔의 “四民月令” 등의 農業技術書가 나왔으나 農産加工分野에는 언급이 없는 가운데 後魏(439~535) 末葉에 賈思勰의 “齊民要術”이 나왔다. 이것은 農業技術 뿐만 아니라 農産加工, 調理 등의 分野까지 널리 또한 상세하게 說明한 一大 農業大百科全書로서, 이 冊의 第八十八에 作菹法이 歷史上 처음으로 소개되었다. 따라서 이것이 바로 中·韓·日의 作菹法의 歷史를 研究하는 根源이 되는 것이라고 할 수 있겠

다.

(1) 要術 第八十八의 作菹法

齊民要術 第八十八에는 作菹·藏生菜法이 說明되어 있다. 이 가운데의 作菹法 28例을 檢討하여 보니 앞서 “說文解字”에서 본 것처럼 菹는 醋菜이다. 28例 모두가 酸을 가지는 것이고, 製造原理上으로는 “說文解字”

에서 例로 들은 菹瓜처럼 醋에 담그는 것 16例와 “釋名”에서 말하듯 生釀하여 酸을 생성시키는 것 12例로 大別할 수 있겠다. 그리하여 筆者는 前者를 醃醋菹, 後者를 醃酵菹라 假稱하고, 이들 각각의 主材料가 되는 菜소名·前處理法·담그는 方法 등을 정리하여 보았던바 그 結果는 表 1, 2와 같다.

표 1. 齊民要術의 醃酵菹

種 類	材 料	前 處 理 法	담그는 법
作 菹 鹹 菹 法	배 추	—	소금물
葵·菘·蕪菁·蜀芥鹹菹法	일반 채소	소금절이	기장죽+보리 누룩+소금물
菹 菹 法	순 무	건조→熱湯→소금	기장죽+보리 누룩+소금물
食經作葵菹法	아 옥	건 조	보리乾飯+소금물
作 酢 菹 法	일반 채소	—	쌀汁+쌀겨죽+생강汁
食經曰藏瓜法	김치 외	—	쌀죽+소금
食經曰藏蕪法	고 사 리	—	죽+소금
葵 菹 法	아 옥	—	참 쌀 밥
食經藏越瓜法	김치 외	—	酒糟+소금
瓜 菹 酒 法	외 무리	소금→晒乾	酒糟+소금→술
徐肅의藏瓜法	김치 외	소금→陰乾	술+쌀+참쌀
瓜 菹 法	김치 외	소금→晒乾	酒糟→소금+꿀+누룩

표 2. 齊民要術의 醃醋菹

種 類	材 料	前 處 理 法	담그는 법
蒲 菹 法	부 들	삶 음	醋
作 卒 菹 法	아 옥	삶 음	醋
苻 菹 法	마 름 풀	—	醋
作 湯 菹 法	배추, 순무	熱 湯	醋+소금
菹 菹 法	멸	데 침	醋+소금
胡 芹 小 蒜 菹 法	胡芹, 달래	데 침	醋+소금
紫 菜 菹 法	김	—	醋+소금
蕪 菹 法	고 사 리	데 침	醋+소금
瓜 芥 菹 法	동 아	—	醋+소금+芥子+胡芹子
竹 菜 菹 法	竹 菜	沸 湯	醋+소금+胡芹+달래
菘 根 榼 菹 法	무 우	沸 湯	醋+소금+橘皮
樸 菹 法	무 우	沸 湯	醋+소금+胡芹子
木 耳 菹 法	木耳 버섯	삶 음	醋+醬+고수풀+파
食經藏梅瓜法	동 아	데 침	烏梅汁+杭皮
梅 瓜 法	동 아	—	梅汁+식유汁+꿀+杭皮汁 +生橘+懸鉤子+野生生강
苦 荀·紫 菜 菹 法	죽순, 김	—	酸乳+소금

① 材 料

菹의 材料가 되는 菜蔬의 種類를 표 1, 2에서 살펴보니 醃醃菹에서는 외의 무리가 5例, 아욱과 일반 菜蔬가 각각 2例, 배추·순무·생강이 각각 1例인바 이들은 모두 栽培 菜蔬이고, 山菜로서는 고사리 1例가 있을 뿐이다. 醃醃菹에서는 동아가 3例, 무우·배추 무리가 3例이며, 그밖에 부들·마름물·멸·胡芹·달래·김·고사리·竹菜·木耳 버섯·죽순 등이 쓰이고 있다. 周禮의 菹材料에 비하면 栽培 菜蔬가 많아졌다는 것이 注目된다.

② 前處理法

菹菜類의 原料인 菜蔬는 수많은 細胞로 이루어지고, 이들 細胞는 細胞膜과 原形質膜을 갖고 있다. 細胞膜은 水分·糖分·鹽類 그밖의 物質이 자유롭게 드나들 수 있으나, 原形質膜은 半透性を 갖고 있으므로 水分 이외의 物質은 드나들 수 없다. 菜蔬로써 菹菜類를 만들려면, 原形質膜의 半透性を 상실시켜 細胞 안팎의 成分이 자유로이 접촉될 수 있도록 할 것이 첫 條件이 된다. 따라서 이 目的으로 우선 適切한 前處理를 해야 한다.

菜蔬를 소금물에 담그면 滲透壓에 의하여 細胞 속의 水分이 밖으로 빠져나오고 그 정도가 심하면 마침내 原形質分離를 일으켜서 細胞가 죽고 만다. 그러면 原形質膜의 半透성이 사라지고 細胞 안팎의 成分이 자유로이 접촉하여 菹菜類는 熟成하게 된다. 따라서 소금 절이는 가장 效果의이고 널리 쓰이는 前處理法이라 하겠다. 또 前處理로서 菜蔬를 blanching(熱湯處理)하여 細胞의 죽음을 促進시키거나, 건조 또는 壓石으로 細胞의 水分을 빼어 냄으로써 죽음을 促進시키는 등의 方法이 이용되고 있다.

우선 표 1의 醃醃菹에서 前處理法을 보니, 소금에 절이거나, 소금절이 後에 건조하거나, 그냥 건조하여 細胞를 죽이고 있으며, 菜蔬 自體가 매우 軟하거나, 醃醃液이 매우 진할 때는 前處理 없이 바로 담그고 있다. 다만 순무를 썰지 않고 통째로 쓰는 菹菹法에서만 건조한 것을 일단 熱湯處理하고 있음을 볼 수 있다.

다음은 표 2의 醃醃菹의 前處理法을 보니 대부분의 경우 대치거나 삶는 熱湯處理를 하고 있다. 따라서 우리 나라 김치에서 重要視하는 씹을 때의 좋은 觸感을 여기에서 찾아볼 수 없을 것이다.

③ 醃醃菹 담그는 法

醃醃菹는 소금에 의하여 腐敗를 막아가면서, 材料 속의 酵素와 微生物의 醃醃作用에 의하여 熟成시키는 것이다. 표 1의 作菹鹹菹法은 배추를 소금물에 담그어서

醃醃시키는 것이다. 소금물은 腐敗性 細菌이나 產膜酵母·곰팡이 등의 生育을 억제한다. 또 소금물은 酸素의 溶解量이 적어서 好氣性 細菌의 生育을 억제하고 嫌氣性인 乳酸菌의 生育에 便利하다. 따라서 乳酸醃醃에 의하여 生成된 乳酸과 소금이 더불어 腐敗를 막고 菹가 熟成되어 가는 것이다. 이로서 당시 遊牧地帶에서 乳를 利用하여 乳酸을 얻고 있는 데 비하여, 農耕地帶에서는 菜蔬와 소금을 利用하여 乳酸을 얻고 있었다는 것을 알 수 있겠다.

다음은 누룩의 酵素와 穀物을 아울러 이용하거나, 穀物을 單獨으로 이용하는 穀物醃醃基質의 醃醃菹가 7例 보인다. 이것은 starch→포도당→乳酸, protein→amino acid 등의 分解過程을 밟게 됨으로써 단맛·감칠맛·신맛을 얻고, 다시 짠맛과 더불어 맛의 調和를 꾀하며, 酸은 소금과 함께 防腐效果를 나타낸다. 그러나 作醃菹法과 菹菹는 소금을 쓰지 않고 있다. 이것은 주로 防腐를 酸에 의지하고 있는 것이라 하겠는데, 氣溫이 낮을 때 담그는 것이라 생각된다. 이와 같은 穀物醃醃源의 醃醃菹를 앞서 본 醃과 비교하여 볼 때 材料로서 菜蔬와 肉類가 서로 바뀌어졌을 뿐이니, 漢書刑法志(中文大辭典에서 引用)에서 菹謂醃也라는 말이 나올지도 하다. 그리고 이것은 李朝末葉의 林圀十六志 속의 鮮菜나 요즘 慶北 安東地方에서 만들어지는 식혜의 祖型을 이루는 것이라 볼 수 있겠다.

또 술지게미나 술에 소금을 섞고 여기에 외 무리를 담그는 것이 2例 있다. 이것은 alcohol에 의하여 微量의 乳酸이 생성되고, 이것은 다시 alcohol과 結合하여 ester를 形成함으로써 芳香을 내게 하는 것이다. 日本의 奈良漬(ナラヅケ)의 祖型이라 하겠다. 또 술지게미나 술에 穀物을 섞어 醃醃를 도와주는 것이 2例 보인다.

④ 醃醃菹 담그는 法

醃醃菹는 표 2에서 보는 것처럼 菜蔬를 醃에 담그는 것이 3例, 醃+소금에 담그는 것이 5例, 醃+소금에 香辛料를 섞은 것에 담그는 것이 4例, 醃+醬에 香辛料를 섞은 것에 담그는 것이 1例 있다. 이들 醃醃菹는 pH가 낮아서 微生物의 번식이 억제될 뿐 아니라, 菜蔬의 成分이 醃·香辛料·소금 등과 더불어 化學的인 熟成이 일어나게 한 것이다. 또 醃 대신에 酸味가 센 果實汁을 이용하는 것이 2例 있는데, 이 때 椀皮나 懸鉤子를 섞어주고 있다. 椀皮는 tannin 成分이 많아서 防腐作用을 하고, 懸鉤子は 本草綱目에 味酸이라 하였으니 酸味가 센 딸기 무리인 것 같다.

한편 乳를 乳酸醃醃시킨 酸乳에 담그는 것이 1例 있다

그리고 要術第十九에 마늘의 栽培法이 나와있기는 하나 菹에는 아직 이용되지 않고, 같은 葷菜에 속하는 달래가 이용되고 있을 뿐이다.

이상으로 醱酵菹와 醃醋菹는 製法이 어찌되든 다 같이 소금과 酸을 바탕으로 삼는 채소 貯藏加工品임을 알 수 있겠다.

(2) 要術의 醬菹

要術 第二十六에서 蓼菹는 여뀌잎을 명주 주머니에 넣어 醬에 담가두는 것이라 하였고, 또 들깨를 醬 속에 貯藏하면 좋다는 것이다. 또 第十四에서는 동아를 質이 좋은 豆醬에 담그어두면 좋다고 하였으며, 第二十五와 第四十三에서는 蘭香과 川椒잎으로 菹를 만든다고 하였는데, 이것도 역시 醬에 담그는 것이라 추측된다. 따라서 要術 第八十八 作菹法에 醬菹가 記載되어 있지 않으나 以上으로 要術에서는 醬절이가 비록 신맛을 갖지는 않아도 菹의 하나로 보고 있었음을 알 수 있겠다.

그런데, 要術 第七十三에 八和菹란 項目이 있는데, 이것은 마늘·생강·꿀·梅實·밤·쌀·소금·醋의 여덟 가지를 섞어서 절구 속에서 찧은 것으로 周禮의 菹가 概念이 變質되어 이루어진 하나의 定式化한 綜合調味料이다. 이로서 周禮의 菹는 둘로 갈라져서 하나는 菹 속에 吸收·同化되었고, 다른 하나는 八和菹가 되었다고 생각할 수 있겠다. 그리하여 要術에서 菹 속에 吸收된 醬절이는 그후 우리 나라 林園十六志에서는 菹菜中の 하나인 醬菹로서 모습을 바꾸어 다시 등장하게 되는 것이다.

三. 우리 나라와 日本의 古代 菹菜類

1. 우리 나라 古代의 菹菜類

(1) 部族國家時代의 菹菜類

우리 나라 三國 및 統一新羅時代 이전의 文獻에 菹菜類를 가리키는 菹를 말한 記錄이 보이지 않는다. 그러던 우리 나라에는 菹가 없었던 것일까? “三國史記” 高句麗 本紀 始祖 東明聖王條에

王見沸流水中 有菜葉逐流下 知有人在上流者라 하고 있으니, 朱蒙王은 沸流水 上流에 사람이 사는 곳이 있고, 그 사람들이 채소를 먹고 있음을 알고는 그곳에 가서 領土를 넓혔다는 것이다.

이렇듯 高句麗 사람들이 채소를 먹고 있었음을 알 수 있겠으나, 매우 추운곳이라 겨울을 위한 貯藏을 생각하였을 것이다.

또한 “三國志 魏志 東夷傳” 高句麗條를 보면

下戶遠擔 米糧魚鹽 供給之

라 하였고, 또

高句麗……………善藏醢

이라 하였으며, “三國志 魏志 東夷傳” 韓條에는

禽獸草木 略與中國同

이라 하고 있다.

우리 나라 部族國家時代 북쪽 高句麗에서도 채소를 먹고 있었으며, 그들은 소금을 멀리서 날라다 利用하였고, 韓의 禽獸草木이 中國과 비슷한데다 高句麗 사람의 藏醢이 能하다 하고 있다. 藏醢이란 술만들기 뿐만 아니라, 醬·醢·菹 등이 모두 여기에 속하고 中國에서는 멀리 周代에 이미 菹가 있었으니 이로 미루어보아 우리 나라에도 初步의이나마 菹가 있었다는 것만은 짐작되는 바이다.

(2) 新羅의 菹菜類

三國時代의 文獻에 菹에 관한 것이 보이지 않은 가운데, “三國史記” 新羅本紀 神文王條에

幣帛十五罍 米酒油蜜 醬鼓脯醢 一百三十五罍

라 하고 있다. 神文王(681~691) 三年, 王이 金欽運의 작은딸을 맞아 半인으로 삼기로 하고, 納采를 보내는데 거기에 醢가 나온다. 醢字는 周禮 醢人에서 나오고, 醢는 酸味食品으로서 菹·菹 등이 여기에 속한다고 說明하였다.

이것만으로서의 具體的인 것을 알 수 없으나 어쨌든 時代的으로 中國에서 齊民要術이 나온 후이니 初步의 人 段階는 벗어난 菹가 新羅 때에 있었다는 것만은 추측되는 바이다.

2. 日本 古代의 菹菜類

(1) 正倉院文書와 延喜式의 漬物 3), 5), 6)

韓半島의 文化에 지대한 影響을 받은 日本의 奈良時代(710~794)와 平安時代 初期(9~10世紀)의 遺物이나 文獻은 비교적 잘 保管되어 당시의 文化相을 말해주고 있다. 특히 752년에 奈良에 지은 東大寺의 正倉院이란 건물 속에 남아있는 各種文書 곧 “正倉院文書”와 延喜 5年(905) 藤原時平 등이 王命을 받아 律令政治를 위한 規則을 정리한 “延喜式” 등 文獻에는 漬物의 種類에서 材料의 配合比率에 이르기까지 비교적 자세하게 記錄되어 있다.

齊民要術의 菹는 韓半島에 전해지고, 이것이 日本에 影響을 미쳤음은 쉽게 짐작되는 바이지만, 우리 나라 는 架橋의 구실만 하였을뿐 아무런 文獻이 남아있지 않으니, 당시의 우리 나라 菹菜類가 어떠한 것인지를 推理·想像해보는 데 이들 日本文獻은 절대적인 資料가 될 것이라고 생각되는 바이다.

지금 “正倉院文書”와 “延喜式”에 所錄된 漬物을 整理하여 보면 표 3 과 같다.

표 3. 正倉院文書와 延喜式의 漬物

種 類	材 料	담 그 는 法
鹽 漬	의 무리, 가지, 파, 삼주, 순무, 고사리, 다복쑥, 생강, 천초, 양파, 산란, 미나리	채소 1斗에 소금 3~5合이 標準. 소금의 量 加減.
甘 漬	의 무리, 가지	소금 極少量(?)
糟 漬	의 무리, 생강	술지게미 + 소금 (+醬지게미)
菹 (榆末菜)	아욱, 배추, 순무, 난초, 여뀌	느릅나무 껍질의 가루 + 소금
醬 漬	의 무리, 가지	醬 + 소금 + 醬지게미
荏 裹	들깨잎, 동아, 가지, 무우	醬 + 소금
醋 漬	동아, 순무	醋 + 소금 + 醋지게미
須 須 保 利 漬	푸성귀, 순무	콩(또는 쌀) + 소금

① 鹽 漬

鹽漬에는 많은 종류의 生菜가 쓰이고 있는 가운데서 도 그 태반이 野生種이니, 여름철에 얻어지는 풍부한 生菜를 겨울을 위하여 貯藏해야겠다는 절박한 必要性 때문에 당시로서는 高價인 소금을 써서 漬物을 만들었던 것같고, 또 소금의 量이 材料의 種類·담그는 時期·食用期 등에 따라 加減되고 있음에 비추어 想像 이상으로 다채로운 漬物이라 짐작된다.

② 糟漬·醬漬·醋漬

糟漬·醬漬·醋漬은 각각 술지게미·醬·醋에 소금을 섞고 여기에 채소를 담그어서 熟成시킨 것이다. 糟漬·醬漬은 의 무리가 材料로 쓰이고, 醋漬에 있어서는 要術의 것과 달라서 香辛料의 併用이 보이지 않는다.

또 醬漬의 하나로서 荏裹(エツツミ)가 있다. 이것은 들깨잎에 의 무리를 싸서 醬에 담그는 것으로서, 要術의 蓼菹나 오늘날의 우리 나라 들깨잎 또는 고춧잎 장아찌 등과 같은 系統의 것이라 볼 수 있겠다. 우리 나라에서 들깨잎 장아찌로 밥을 싸서 먹고 있으니, 상치 써도 이런 데서 온 것이 아닌가 한다.

③ 菹(榆末菜, ニラギ)

느릅나무 껍질과 소금에다 채소를 담그는 漬物이 있다. 이것은 要術에는 보이지 않는 것인데, 要術에서 菹菜類 전체를 가리키는 菹로서 이것을 表示하고 있으며, 또 日語로 느릅나무를 가리키는 니라을 따서 니라기라 부르고 있음은 매우 異色の인 것이라고 하겠다. 뿐만 아니라 게나 조개 무리를 소금과 느릅나무 껍질

에 담근 것도 역시 蟹菹·白貝菹와 같이 菹字를 붙이고 있다.

우리 나라 “三國史記” 卷四十五 溫達條에

取榆皮於山林

이라 하였다. 平岡公主가 溫達을 찾아갔을 때 그는 허기를 메우고자 느릅나무 껍질을 구해오는 길이었다고 하니, 당시 우리 나라에서는 느릅나무 껍질이 菹菜類에는 이용되지 않았으나, 이것이 食用되고 있었음을 알 수 있겠고, 또 中國의 齊民要術이나 우리 나라 增補山林經濟에 榆仁醬이라 하여 느릅 나무 껍질로 醬을 담그는 方法이 소개되어 있다.

④ 須須保利漬

쌀이나 콩을 醱酵基質로 삼는 漬物로서, 要術에 나타나는 穀物醱酵源인 醱酵菹의 영향을 強力하게 받은 것이라 생각된다. 이것은 後世에 그 이름이 남아있지 않으나 오늘날의 日本의 쌀겨 된장漬이나 麴漬의 祖型을 이루는 것으로 볼 수 있겠다.

⑤ 梅干(ウメボシ)

梅實을 鹽漬한 梅干은 中國의 齊民要術에 그 製法이 나오고 있지만 延喜式이나 正倉院文書에는 보이지 않고, 平安時代 中期의 “醫心方”에 烏梅가 나와 있으며, 末期의 伊呂波字類抄에 “烏梅 ムメボシ 梅干”이라 하였으므로 梅干의 日本에서의 起源年代를 짐작할 수 있을 것 같다.

(2) 百濟에서 건너간 須須保利漬

正倉院文書나 延喜式의 漬物 가운데서 中國의 영향을 強力하게 받은 것으로 생각되는 須須保利漬에 하필

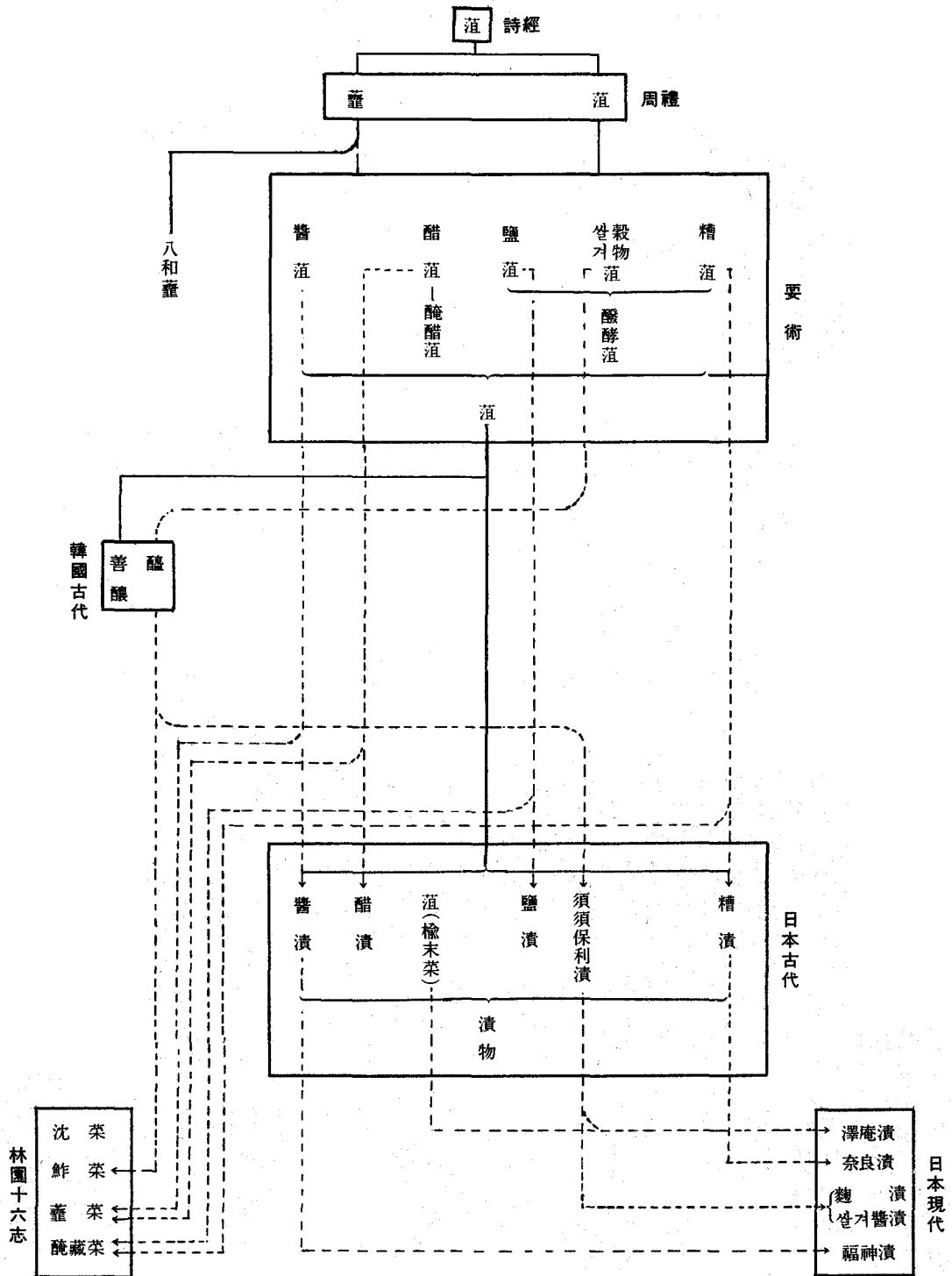


그림 1. 古代 菹菜類의 變遷交流圖



이면 다른것과 다르게 須須保利란 固有名詞를 붙였을  
가 하는 것이 注目된다. 筆者는 日本 古代文獻에 나오  
는 人名인 須須保利에 그 根據를 찾고자 한다.

“古事記” 應神條에

及知釀酒人 名仁番 赤名 須須許里等 參  
渡來也 故是 須須許里 釀大御酒以獻

이라 하였고, 또 “本朝月令” 六月條에

應神天皇之代 百濟人 須曾己利(人名 酒  
公) 參來始 始習造酒之事 以任之世

라 하였다. 日本에 술만들기를 처음으로 전한 사람은  
百濟 사람인 須須許里(須曾己利, 須須保理)임을 알 수  
있겠다. 要術 속의 菹의 하나가 8~9世紀에 이미 日本  
에 전해졌고, 이것에 百濟 사람의 이름을 붙였다는  
것은 이것이 韓半島를 거쳐 전해진 것이라 볼 수 있겠다.  
따라서 우리 나라의 三國時代에는 비록 文獻에는  
남아있지 않으나, 要術의 菹가 이미 만들어져 利用되  
고 있었다고 말하여도 좋을 것 같다.

(3) 澤庵漬의 祖型

日本의 대표적인 漬物인 澤庵漬(タクアンツケ)는 品  
州 東海寺의 澤庵스님( ~1645)이 發明한 것이라고  
전해지고 있다. 그러면 이것은 어디에서 힌트를 얻은  
것일까?

穀物を 醱酵源으로 삼는 須須保利漬은 要術에서 出  
發하여 韓半島를 거쳐 日本으로 건너갔다. 이것은 맛  
은 좋았겠지만 氣溫이 높은 日本에서는 쉽게 酸敗하였  
을 것이다.

한편 우리 나라에서 食用되고 中國과 우리 나라에서  
醬만들기에 쓰인 느릅나무 껍질은 香氣가 없고 炭水化  
物이 적어서 이것을 菹菜類에 利用하면 酸敗가 완만해  
질 것이다. 또 延喜式의 菹(ニラギ)는 오늘날 澤庵漬  
에서 채소를 쌀겨에 재우듯이 느릅나무 껍질의 가루에  
재운 것이라 보겠다. 그러나 맛이 須須保利漬보다 떨  
어지니 要術의 醱菹에서도 利用하고 있는 쌀겨를 느릅  
나무 껍질 대신에 쓰게된 것이 아닌가 한다.

따라서 須須保利漬과 菹(ニラギ)를 澤庵漬의 祖型으  
로 보았으면 한다.

四. 中世의 菹菜類

1. 宋·元代의 菹菜類

宋代와 元代를 中國의 中世로 잡고, 宋代의 食經인  
“中饋錄”과 元代의 食經인 “居家必用”을 중심으로 한  
中世의 菹菜類를 우리 나라 19世紀初의 林園十六志와  
우선 品名만을 관련지어 考察하여 보겠다.

(1) 宋代 中饋錄의 菹菜類

中饋錄은 北宋(960~1125)의 食經으로서 著者는 浦  
江의 吳氏라 하나 자세한 것은 모른다. 여기에는 脯鮓  
22例, 製蔬 39例, 甜食 15例, 合計 76例의 料理·  
加工品이 說明되어 있다. 製蔬 39例의 목록을 보고 林  
園十六志에 引用된 것과 그렇지 않은 것으로 나누어  
整理하여보면 다음과 같다.

[林園十六志에 引用된 것]

醃藏菜(乾閉菹菜·醃鹽韭方·藏芥方·糟薑  
方·糟瓜茄·糟蘿蔔方·糟茄子法), 鮓菜(胡  
蘿蔔鮓·三白鮓·茭白鮓·笋鮓), 齏菜(蒜  
冬瓜·蒜瓜·蒜梅·暴齏·三煮瓜·胡蘿蔔  
齏方?), 食香菜(造穀菜方·食香瓜茄·醃瓜  
·糖醋茄·鴨鶉茄·糖蒸茄), 乾菜(蒸乾菜  
·作蒜苗方·晒淡苧·淡苧乾方)

[林園十六志에 引用되어 있지 않은 것]

配鹽瓜菹, 紅鹽豆, 蒜苗乾, 蒜菜, 醬佛  
手香穢梨子, 盤醬瓜茄法, 酒豆鼓方, 水豆鼓  
方, 芥棘, 三和菜, 撒伴和菜, 黃芽菜, 倒○  
菜

中饋錄에 나오는 製蔬는 소금절이, 술지게미절이·醬  
절이·醋절이·香辛料절이·穀物절이 등의 이른바 菹  
菜類와 乾菜·食香菜가 임의로 나열되어 있다. 그런데  
이들 39例 가운데서 약 70%에 해당하는 26例가 우  
리 나라 林園十六志에 引用되어 있으니, 具體的인 製  
法은 뒤에서 檢討되었으나 이 中饋錄이 우리 나라에  
미친 影響이 자못 크다는 것만은 알 수 있겠다.

그리고 齊民要術에서는 菹菜類의 總稱을 菹라 하였  
으나 여기서는 菹가 한자도 보이지 않고 있으니, 菹菜  
類를 통틀어 무엇이라고 하였는지 알 수 없다. 菹菜類  
의 用語上의 概念이 周禮, 要術을 거쳐 宋代에 이르는  
동안에 변천하고 發展하여 總稱보다 個個名稱으로 分  
散된 것 같다.

(2) 宋代의 其他 食經에 나오는 菹菜類

宋代의 食經으로서 또 名僧 贊寧이 지은 “笋譜”와  
“物類相感志”가 있는데, 林園十六志의 菹菜類에서 各  
各 1例와 2例가 引用되어 있다. 또 13世紀 中葉인  
宋代 末期에 林洪은 山家清洪이란 山菜料理專門의  
食經을 내었는데, 林園十六志는 이 食經에서도 齏菜 3  
例를 引用하고 있다.

(3) 元代 居家必用의 菹菜類

元代(1237~1367)의 歌劇臺詞를 明의 藏晉叔이 整  
理하여 “元曲選百種”이라 하였다. 元曲의 薛仁貴에 “살  
전 羊고기과 새하얀 밀가루는 인연이 없다. 권할 것이

란 하찮은 밥과 黃蘗뿐이요.” 하고 있는 것으로 미루어 보아 당시 오래되어 누렇게 변하여 酸味가 강하게 되는 菹菜類가 庶民의 대표적인 밥반찬이었다는 것을 짐작할 수 있겠다.

그럼 당시의 菹菜類에 어떤 것이 있었으며, 또 그 製法은 어떠하였을까? 元初에 누가 지었는지는 몰라도 蒙古風이 깃드는 一大家庭百科全書가 만들어져서 이것을 “居家必用事類全集”이라 하였다. 이것은 古代의 齊民要術에 비길만큼 後世에 커다란 影響을 미친 것이다. 이 居家必用的 蔬食 35例 속에 菹菜類가 소개되어 있다. 지금 이것을 中饋錄의 경우처럼 林園十六志에 引用된 것과 그렇지 않은 것으로 나누어 整理하여 보면 다음과 같다.

[林園十六志에 引用된 것]

菹菜(造菹菜法·相公菹法·造瓜菹法·醬瓜茄方·蒜茄兒法·蒜黃瓜法·芥末茄兒), 食香菜(造菜蒸法·食香蘿蔔·食香茄兒), 乾菜(收乾藥菜法·曬蒜薑法)

[林園十六志에 引用되지 않은 것]

蒸乾菜法, 糟瓜菜法, 糟茄兒法, 造脆薑法, 五味薑法, 造糟薑法, 造醋薑法, 蒜冬瓜法, 醃韭花法, 醃鹽韭法, 胡蘿蔔菜, 假蒿笋法, 潮蘿蔔炸, 造茭白炸, 造熟笋炸, 造蒲笋炸, 造藕稍炸, 曬藤花法, 曬海菊花, 曬笋乾法, 造紅花子法, 造豆芽菜

蔬食 35例 가운데서 12例가 林園十六志에 引用되어 있고, 나머지 것도 其實 林園十六志가 明代의 羣芳譜 등 他文獻를 통하여 引用한 것과 大同小異하다. 그리고 宋代의 中饋錄과도 내용적인 差異가 또한 별로 없는 바, 이것은 비록 蒙古風 食生活이 中國本土에 影響을 미쳤다고 하여도 주로 肉食에 관한 것이지 菜蔬食에는 影響을 줄 수 없었던 탓이라고 보인다. 또 여기서도 菹菜類를 통틀어 부르는 이름이 없고, 菹字도 아예 보이지 않는다.

2. 高麗時代의 菹菜類

우리 나라에서는 高麗時代에서도 菹菜類에 관한 記錄이 거의 보이지 않는다. 高麗中葉의 李奎報(1168~1241)는 東國李相國集의 詩文 “家圃六詠”에서 瓜·茄·菁·葱·葵·瓠의 여섯 가지 채소에 대하여 읊고 있는 바 이 속에 菹菜類가 內包되어 있다.

茄	: 浪紫浮紅奈老何	看花食實莫如茄
	滿畦青卵兼綠卵	生喫烹嘗種種嘉
瓠	: 剖成瓢汲水漿冷	完作壺盛玉醃清
	不用逢心憂瓠落	先於差大亦宜烹

葱	: 纖手森攢戢戢多	兒童吹却當簫茄
	不唯酒席堪爲佐	芼切腥羹美更嘉
菁	: 得醬尤宜三夏食	清鹽堪備九冬支
	根蟠地底差肥大	最好霜刀截似梨

가지는 꽃을 즐기고, 열매를 먹는 바 날로 먹거나 삶아 먹어도 좋으며, 박도 삶아 먹고, 파는 국거리로 매우 좋을 뿐더러 爲佐라 하였다. 자반을 만든다는 것이다. 오늘날의 자반은 생선을 소금에 절인 것이나, 이때 파를 소금에 절인 것을 술안주로 쓴다니 이것이 바로 菹菜類의 하나로서 오늘날의 파김치라고 보겠다. 또 무우는醬에 넣어서 여름철에 먹는다고 하니 오늘날의 무우장아찌이고, 소금에 절여서 겨울철에 대비한다니 이것은 바로 김치이다.

이 詩만으로는 高麗의 菹菜類가 斷片的으로 보일 뿐이지만 이제 많은 채소가 栽培되었고 생활도 안정되었으며 中國과의 交流가 빈번하였으니 中饋錄, 居家必用的 菹菜類가 많이 알려져 있었고, 徐兢의 高麗圖經(1123)에 醃가 貴賤없이 日常饌物로 쓰이고 있다고 한 것 등을 아울러 생각해보면 菹菜類가 常用되고 있었음이 짐작되는 바이다.

五. 近世의 菹菜類

1. 明代 이후 中國 食經의 菹菜類

(1) 明代 食經 속의 菹菜類

① 多能鄙事

明(1368~1661)의 建國功臣인 劉基가 지은 食經으로서 “多能鄙事”가 있다. 이것은 元代의 居家必用的 abstract 비슷하여 料理全體의 80%를 居家必用에서 引用하고 있다. 그리고 林園十六志에서 醃五香菜方·醃蒿苣方·醃瓜法 등의 引用文獻를 多能集이라 하고 있기에 多能鄙事에서 이들을 찾아도 보이지 않는다. 따라서 林園十六志에 引用된 多能集과 明代의 多能鄙事는 같은 冊子가 아님을 알 수 있겠다.

② 麗仙神隱書

明 太祖의 十七子 朱權은 麗仙神隱書를 만들고, 上卷에는 養生과 家政을 다루었고, 下卷은 農業을 중심으로 한 月令을 다루고 있다. 우리 나라의 山林經濟와 林園十六志는 引用文獻를 낱날이 밝혀놓은 點이 옛 文獻으로서는 매우 異色の이고 그 價値를 높이 認定받고 있는 바(增補 山林經濟에는 文獻引用이 없다), 藤田氏<sup>7)</sup>가 조사한 바에 의하면 山林經濟에 있어서 農業分野의 3/4, 料理分野의 반이 온통 이 麗仙神隱書에서 引用되었고, 또 그 가운데의 57%가 居家必用 등 他文獻과

重複되어 있다는 것이다. 어쨌든 이 隱書가 우리나라에 많은 影響을 미친 것만은 사실이라 하겠다. 그리하여 林園十六志의 菹菜類에도 鮓菜 4例를 비롯한 6例가 引用되어 있다.

③ 郡芳譜

明代의 王象晉이 지은 郡芳譜는 植物마다 綜說, 彙考, 集藻(詩·文·詩散句), 別錄(種植·收種·製用)으로 細分하여 설명한 名著인 바, 林園十六志의 菹菜類

가 引用한 文獻 가운데서 最多數인 23例를 보여주고 있다. 筆者가 本書를 갖지 못하여 全體를 파악할 수는 없으나 林園十六志에 많은 影響을 준 것만은 사실이다.

그리고 林園十六志가 인용한 中國 食經의 年代를 보면 한결 明代 以前이고, 清代의 것은 보이지 않는다. 이에 筆者는 林園十六志 菹菜類의 文獻別 引用頻度を 정리하여 보았는 바 結果는 표 4와 같다.

표 4. 林園十六志 菹菜類의 中國 食經 引用頻度

時代	食經名	略名	醃藏菜	菹菜	鮓菜	沈菜	計
後魏	齊民要術	要術	1	1	—	—	2
宋	中饋錄	中饋	7	6	4	—	17
宋	山家清洪	山家	—	3	—	—	3
宋	物類相感志	物類	2	—	—	—	2
宋	筍譜	筍譜	—	—	1	—	1
元	居家必用	居家	—	7	—	—	7
明	臞仙神隱書	隱書	1	1	4	—	6
明	郡芳譜	郡芳	14	9	—	—	23
	多能集		6	—	—	—	6
	家熟事親		1	—	—	—	1
	農桑撮要		1	—	—	—	1
	增補陶朱公書		—	—	1	—	1

※ 略名은 本 報告에서 筆者가 사용하는 것임.

(2) 清代 食經의 菹菜類

① 養小錄

滿州族에 의하여 淸(1662~1911)이 세워지고 우리나라에서 山林經濟가 나오는 무렵인 18世紀 初에 顧仲偏에 의하여 “養小錄”이란 食經이 편찬되었다. 養小錄의 菹菜類로서는 채소를 소금에 절이거나 여기에 약간의 香辛料를 섞어주는 이른바 醃菜에 관하여 그 製法을 설명하고, 다시 채소의 種類別로 菹菜類 몇 가지씩의 例를 들고 있다.

瓜薑：醬王瓜, 瓜薑, 醋薑, 糟薑

茄：紹興醬茄, 糟茄

筍：糟筍, 筍鮓

② 醒園錄

淸 高宗(1736~1795)때의 進士 李調元이 그의 亡父 李化楠의 遺稿를 정리하여 내놓은 食經이 “醒園錄”이다. 여기에는 料理·加工法 139例를 들고 있는데 菹

菜類에 속하는 것이 18例 있다. 이 18例의 菹菜類에서 醃字를 머리에 붙이고 있는 것으로 다음과 같은 9例가 있다.

醃紅甜薑法 醃瓜諸法 醃青梅法

醃藏梅杏法 醃蒜頭法 醃蘿蔔乾法

醃落花生法 醃芥菜法 醃黃小菜法

이들의 內容을 보니 소금에 절여서 酸醃酵시키는 것, 醬에 절이는 것, 소금절이 후 醋나 설탕에 다시 절이는 것, 소금+香辛料에 절이는 것으로 이들은 바로 여러 종류의 菹菜類이면서 한결같이 머리에 醃字를 붙이고 있다. 따라서 오늘날 中國에서 菹菜類의 總稱으로 醃菜를 채택하고 있는 起源이 이러한 데 있지 않나 생각된다. 나머지 9例는 저마다의 이름을 갖고 있다.

그런데 醒園錄에서도 菹字가 보이지 않는다. 그러나 醃瓜諸法에 諸가 나타난다. “禮記”內則에

桃諸梅諸卵鹽

라 하였으니, 桃諸·梅諸를 먹는 데 卵鹽(大鹽)을 적 맞춘다는 것이고, 諸는 “說文通訓定聲”에

諸段借爲菹

라 하였으니, 諸와 菹는 같은 것이며, 周禮 속의 菹는 諸로서 醒園錄 속에 그 흔적을 간직하고 있다.

### ③ 湖 雅

1872年 汪日楨이 浙江省 北部의 名郡 湖州의 物産을 소개한 “湖雅”도 清代 末葉에 나온 食經의 하나이다. 湖雅에서는 菹菜類를 가리키는 말의 하나로서 醃菹菜를 사용하게 되었고, 또

按湖俗家家 醃白菜 禦冬 名鹹菹菜

라 하였으니, 醃菹菜를 鹹菹菜라고도 하였다는 것을 알 수 있다. 周禮時代의 菹菜類는 五菹七菹로서 菹와 菹이었으나, 菹 대신 醃 또는 鹹을 써서 醃菹菜 또는 鹹菹菜라 하고 있다.

## 2. 日本 近世의 漬物

### (1) 室町時代의 漬物

室町時代(1336~1573) 前期의 異制庭訓往來에 酢漬茗荷·胡瓜甘漬 등의 漬物名이 보이고, 또 大永 3年(1523)의 將軍 義晴의 食單에 香物(コウノモノ)이란 말이 비로소 나오는데, 이것은 糟漬·醬漬처럼 香氣가 좋은 漬物을 가리키는 것이지만 그후 漬物 전체를 가리키기도 했다. 또 室町時代 末期의 山科言繼의 日記에 アサアサ香物, 奈良漬(ナラツケ), 淺漬(アサツケ) 등의 漬物名이 보인다. 그러나 만드는 方法에 대하여 설명한 文獻은 보이지 않는다.

### (2) 江戸時代의 漬物

江戸時代(1603~1867)의 元祿年間(1688~1703)의 “本朝食鑑”에 비로소 漬物 만들기가 說明되었다.

淺漬 : 무우의 연한 소금절이

糠漬 : 瓜茄+살겨· 삶은콩의 粘汁· 소금

百本漬(澤庵漬) : 무우 100個+가루 살겨·

누룩 4升· 소금 3升半

糟漬 : 大和의 奈良漬, 攝津의 豊田森口

甘漬 : 무우 100個+玄米밥 8升· 누룩 8

升· 소금 1升 6合

醃漬 : 가지+밥· 누룩· 소금

또 合類日用料理抄(元祿年間)·料理物語(寛永年間 1624~1643)·四季漬物鹽嘉言(天保年間 1830~1843) 등에도 수많은 種類의 漬物 만들기가 소개되어 있다.

鹽漬 : 茄子鹽押漬, 菜漬, 達磨漬, 大根淺

漬, 山椒漬, 紫蘇漬, 千枚漬(소엽)

糠漬 : 澤庵漬

醬漬 : 無盡漬(福神漬의 前身)

麴漬 : 菊花나 무우의 麴漬

甘酒漬 : 茄子甘漬(茄子+甘酒)

酒漬 : 祇園漬(김치 외+술)

味淋漬 : 捨小舟(김치 외+미린)

醋·鹽·醬漬 : 三杯漬(무우+식초·소금·간장)

芥子漬 : 鹽押한 가지+겨자 가루·醬·醋

香辛料漬 : 金平漬(가지+醋, 고추) 百味加藥漬(雜多한 香辛料)

이들 漬物은 내용적으로 現 日本의 漬物과 거의 같은을 볼 수 있고, 日本의 三大漬物인 奈良漬·澤庵漬·福神漬 가운데서 奈良漬은 室町時代, 澤庵漬은 江戸時代に 완성되었다.

이와 같이 日本 漬物은 室町 및 江戸時代に 거의 完成된 後 그후는 材料의 範圍와 應用에 약간의 變遷이 보이는 가운데 明治時代に 들어가서 福神漬도 完成되었다.

## 3. 李朝文獻 속의 菹菜類

### (1) 李朝 辭典 속의 菹菜類

高麗 肅宗(1096~1105) 때 만든 “鷄林類事”는 우리나라 말을 漢文으로 표기한 辭典인데, 여기에는 菹菜類에 관한 말이 나오지 않는다. 그런데 李朝 中宗 13年(1518)에 金安國이 지은 “救急辟瘟”에

又方溫蕪菁菹汁合家大小並服不限多少

라 하고, 이것을 “선무우 담채국을 집안 사람이 다 먹으라”고 諺解하였다. 또 中宗 22年(1527年)에 崔世珍이 만든 “訓蒙字會”란 辭典에는

菹 : 담채 조 醃菜爲菹

菹 : 채 제 擣辛物爲也

라 記載하고 있다. 이와 같이 中宗代의 救急辟瘟과 訓蒙字會에 菹가 비로소 나오고, 이것을 우리말로 담채라 부르고 있다.

이것은 菹가 熟成됨에 따라 菜소 속의 水分이 빠져나와서 汁液을 이루고, 菜소는 그릇 밑바닥에 沈澱하는 것을 보고 우리 나라에서는 이러한 菹에 대하여 특히 담채(沈菜)라 하게 된 것 같다. 또 訓蒙字會에서 菹菜類를 菹과 醃로 구별하고 菹를 醃菜라 하고 있음을 볼 수 있다.

17世紀 末의 中國語 辭典인 “譯語類解”에는

醃菜 : 침채(醃菜) 醃瓜 : 절인 오이

醬瓜子 : 장에 담근 오이

醬蘿蔔 : 장에 담근 무우

라 하였다. 中國에서는 宋·元代 이래의 食經에 菹와 醃를 구별하여 다루지 않고 있으니 李朝時代의 우리

나라 中國語辭典에도 역시 菹와 醃는 보이지 않고 醃菜 또는 鹹菜를 침채라 부르며 하고 있다. 그리고 醃菜에 대하여醬절이는 따로 독립시키고 있다.

한편 鄭允容(1792~1850)이 지은 李朝字典인 “字類註釋”에서 菹菜類에 관계있는 字를 찾아보면 다음과 같다.

醃 : 절일 염           鹽漬魚也 又 醃菹也  
 菹 : 침채 저           菹醃酢菜  
 醃 : 양념 제           醃醬所和細切爲醃 又  
                                   擣辛物 爲之

菹菜類로서 菹와 醃의 둘을 내놓고 있으며, 醃은 소금에 절인다는 內容을 가리키고 있다.

또 純祖代(1801~1834)에 柳僖가 지은 “物名考”에서 다음과 같이 말하고 있다.

藏菜 : 醃藏過冬  
 黃齏 : 齏爲菹菜之通訓 而古人多以菘爲菹  
           ~ 김치 或曰 細切曰齏 全物曰菹

채소를 過冬을 위하여 소금에 절이는 것을 藏菜라 하고, 齏는 넓은 뜻으로 菹菜(김치) 속에 內包 된다는 것이다.

皇明崇禎 紀元後 211年(1885年)에 安東 金氏 金炳圭가 지은 “事類博解”에서는

菹·淹菜 : 沈菜  
 醬瓜 : 의 장아찌  
 閉齏菜 : 나박김치

라 하고 있다. 菹를 淹菜라 하여 이것이 김치이며, 醬절이는 따로 다루고 있다.

이상과 같이 古代 中國의 用語인 菹가 中國에서는 쓰이지 않는 양 우리 나라에서는 中國 食經의 醃菜와 같은 뜻으로 쓰이고, 때로는 齏마저 여기에 포함시켜 우리의 表現으로 김치라 하였다. 그러나 일부에서는 周禮의 五齏七菹의 精神을 李朝末期까지 살려서 醬절이를 齏의 概念으로 菹와 구별하는 일도 있으나, 이들 사이에 도무지 분명한 線이 그어지지 않는다.

(2) 菹菜類를 解說한 우리 나라의 食經

許筠은 약 400年前인 1611년에 八道の 珍味食品을 소개한 “屠門大嚼”이란 冊子를 내고, 여기서 山芥菹를 들고 있다. 그리고 약 350年前的의 17世紀 中葉에는 李時明의 再娶 張夫人(1598~1680)이 慶北 北部地方의 料理를 처음으로 한글로 解說한 “음식지미방(閩壺是議方)”을 내었다. 여기에 일곱 가지 菹菜類가 나오고 있다.

또 약 300年前的의 18世紀初에는 洪萬選(1664~1715)이 農林 및 調理加工書인 “山林經濟”를 내고, 여기서

菹菜類 여덟 가지의 製法을 소개하였으며, 다시 50年後의 약 250年前(1776年)에 이것을 增補한 “增補山林經濟”를 柳重臨이 내어서 國內外的 菹菜類 만들기 34例를 소개하였다. 다음은 이것을 바탕으로 하여 徐有集(1764~1845)은 약 200年前에 “林園十六志”를 내어서 菹菜類 만들기 的典을 밝히면서 92例에 亓하여 紹介하였다. 그리고 徐有集 자신은 林園十六志의 序文에서 밝히기를 우리 나라를 중심으로 하여 必要한 方法을 취하였고, 不必要한 것은 취하지 않았다. 또 좋은 方法이 있는데도 지금까지 講究하지 못한 것은 아울러 자세하게 저술함으로써 後人이 익혀 생각하도록 記述하였다고 말하고 있으니, 可히 이 大著의 目的과 範圍를 짐작할 수 있는 바이다.

그리고 徐有集과 같은 무렵 그의 兄嫂되는 憑虛閣全州 李氏(徐有本의 夫人, 1759~1824)는 한글로 된 料理書 “규합총서”를 펴내고 여기에 동치미·섞박지·동아 섞박지의 세 가지 김치에 대하여 만드는 方法을 매우 자세히 說明하였다.

大邱 徐氏 一門에서는 徐有集의 祖父인 徐命膺이 “攷事新書(巧事十二集?)”, 生父인 徐浩修는 “海東農書”, 兄嫂인 全州李氏가 “규합총서”, 徐有集은 有名한 “種諸譜”, “杏浦志”, “饗饌志”, “林園十六志” 등 많은 著書를 내고 있으니, 이 一門이 우리 나라 農業과 調理加工分野에 미친 功績은 실로 赫赫한 바 있다고 하겠다. 그리고 “규합총서—鄭良婉校註”가 日本의 金澤文庫로 所藏되었다가 朝鮮學報 第七十一號에 影印되어 나왔는데, 여기에 菹菜類 11種의 製法이 소개되어 있다. 이들 한글로 된 料理書에 나오는 것은 中國文獻에서 引用한 것이 아니라 당시 家庭에서 실제로 만들어 지고 있었던 것들이다.

끝으로 筆者가 大邱에서 入手한 食經이 하나 있는바, 이것은 大清嘉慶 5年(1880年)에 나온 曆書의 用紙를 뒤집어서 술만들기 38例, 菓子 및 그밖의 調理·加工 45例를 적어놓은 것으로, 이것을 筆者는 曆書에 적어 놓은 方文이란 뜻으로 “曆書藥方”이라 假稱하고 있는데 여기에 汁菹란 菹菜類 일종이 소개되어 있다.

(3) 歲時風俗에 나타나는 菹菜類

柳得恭(1749~?)이 서울의 風俗과 年中行事를 적은 “京都雜誌” 酒食條에

菹菹煮蝦鹽汁 候清 蘿蔔菘蒜番椒螺鮓石首魚  
 用陶甕和 淹經冬辛烈

라 하였으니, 무우·배추·마늘·고추·소라·전복·조기를 짓국에 버무려 담근 菹菹(섞박지)를 당시의 서울 사람들이 먹고 있었음을 알 수 있겠다.

또 1849년에 洪錫模가 우리 나라 年中行事를 소개한 “東國歲時記” 十月條에

都俗 以蔓菁菘椒 鹽沈菹干陶甗 夏醬 冬滷  
即人家一年之大計也

라 하였으니, 김치 담기를 沈菹라 하였고, 이것이 이제 널리 國民에게 보급되어 여름의 醬담기와 더불어 人家生活의 二大重要行事가 되었음을 알 수 있다.

또 十一月條에

用蕎麥麵 沈菁菹菘菹 和猪肉 名曰冷麵  
取蔓菁根小者 作菹名曰冬沈  
用蝦鹽汁候清沈蔓菁 ~ 作菹菹 ~ 經冬 辛烈  
可食 以蔓菁菘芥薑椒沈醬菹食之

이라 하고 있으니 무우 김치·배추 김치·동치미·췌박지·장아찌 김치 등이 겨울철에 많이 쓰이고 있었음을 알 수 있겠다.

한편 丁茶山の 次男인 丁學游가 憲宗代(1835~1849)에 지은 것으로 전해지는 “農家月令家” 九月令에는 배춧국 무우나물에 고춧잎 장아찌라 하였고, 十月令에는

무우 배추 캐어들어 김장을 하오리라.  
앞내에 정히 씻어 염담을 맞게 하고,  
고추·마늘·생강·파에 짓국지 장아찌라.  
독결에 증드리요 바탕이 향아리라.  
양지에 가가 짓고 짚에 싸 길게 묻고

라고 하였으니, 고춧잎 장아찌, 짓국지, 무우 장아찌를 담고 있는 情緒어린 당시의 모습이 눈앞에 展開되는 듯하다.

#### 4. 林園十六志를 중심으로 한 李朝 菹菜類의 分類와 製法

中國의 食經에서는 菹菜類를 分類하지 않고, 채소 貯藏加工 分野에 그냥 나열해 놓고 있다. 우리 나라의 食經에서도 分類를 試圖하지 않고 있으나, 유독 林園十六志만은 鼎俎志 咬茹之類(채소의 貯藏加工品) 속의 菹菜類를 饗鑑雜志(現存하지는 않음)와 攷事十二集의 내용을 引用하여 醃藏菜·酢菜·齏菜·沈菜(菹菜)의 넷으로 分類하고 있다. 이 分類法에 모순점이 몇몇 發見되기는 하나 유일한 것이니, 우리 나라의 다른 食經에 나오는 菹菜類도 모두 이에 맞추어 分類·整理하면서 각각의 製法을 검토하여 보고자 한다.

##### (1) 醃藏菜

林園十六志에서는 饗鑑雜志를 引用하여 醃藏菜를 說明하기로

有醃藏之法 醃者漬也 漬以藏物也 或以鹽焉 或以糟焉 或以香料焉 皆所以畜聚而御冬

라 하고 있다. 醃은 절인다는 뜻이요, 절임으로써 貯藏하는 채소를 醃藏菜라 한다는 것이다. 그러면 채소를 무엇에 절인다는 것일까? 위에서 보는 것처럼 소금에 절이거나 술지게미에 절이고, 때로는 여기에 香辛料를 섞어 熟成시킨다는 것이다. 이러한 한 group을 醃藏菜라 하고 있다.

이에 林園十六志에 나와 있는 34例의 醃藏菜를 鹽醃藏菜와 糟醃藏菜로 나누어놓고 그 製法을 檢討하여 보겠다.

##### ① 鹽醃藏菜

林園十六志에 나오는 鹽醃藏菜의 製法을 整理하여 보니 그 결과는 표 5와 같다.

표 5에서 보는 것처럼 前處理로서 소금절이하거나 건조한 채소를 소금 單獨 또는 소금+香辛料에 담고 있다. 그런데 鹽醃藏菜라 하면 덮어놓고 짜지만 한 것일까? 鹽醃藏菜를 만드는 데 있어서 소금의 濃도가 10% 정도이면, 대부분의 微生物이 억제되고 20%에 이르면 거의 모든 微生物이 活動하지 못하여 채소는 數年間이라도 貯藏될 수 있다. 그러나 10% 이상이면 벌써 그대로는 먹을 수 없으리만치 짜다. 따라서 물에 우려서 소금기를 빼고, 다른 菹菜類를 만드는 데 二次的으로 이용하거나 調理의 材料로 쓴다. 그러나 소금의 농도가 낮아지면 乳酸菌은 밖으로 빠져나온 細胞內成分을 營養源으로 삼고 乳酸發酵를 하게 된다. 그러면 소금의 농도가 낮아도 生成된 酸이 防腐效果를 도와준다. 또 酸이 생성되면, 菹菜類의 酸맛이 어느 정도 消殺되어 酸맛과 신맛의 調和가 이루어진다. 여기에 다시 自己消化에 의한 成分이나 香辛料의 成分이 더하여 熟成에 관여하게 된다.

이로서 鹽醃藏菜에는 소금의 量을 많이 하여 長期間의 貯藏에 목적을 두자는 것과, 소금의 量을 줄임으로써 貯藏과 嗜好의 兩面을 노리자는 것의 두 가지가 있음을 생각할 수 있겠다. 그럼 林園十六志의 鹽醃藏菜는 어느 편일까? 지금 각 鹽醃藏菜의 소금 使用量을 整理하여 보면 표 6과 같다.

표 6에서 보는 것처럼 채소 100斤 當의 소금 使用量이 25斤에 이르는 경우도 있고, 5斤 정도에 지나지 않는 경우도 있다. 따라서 林園十六志의 鹽醃藏菜는 長期貯藏을 主目的으로 삼는 것과 嗜好를 찾는 것의 두 가지 type로 나누어진다는 것을 스스로 알게 될 것이다.

최근 中國에서 비교적 科學的·實際的으로 記述한 “民間醃菜”란 小冊子가 發行되었다. 이것을 中國食品辭典<sup>8)</sup>을 통하여 檢討하여 보니 菹菜類의 總稱은 역시

표 5. 林園十六志 속의 鹽醃藏菜

種 類	材 料	前 處 理	香 辛 料	담그는 법	引用文獻
菹藏菜方	채 소	소금절이	—	소금절이	要術
醃冬菜方	채 소	—	—	소금절이 (壓石)	家熟, 多能集
醃菘法	배 추	—	—	소금절이 (壓石)	群芳
醃菘法	배 추	건 조	—	소금절이	群芳
醃鹽韭方	부 추	건 조	—	소금절이	中饋
藏芥方	갓	건 조	—	소금절이	中饋
醃蒿苣方	상 치	—	—	소금절이	多能集 (3)
醃韭花方	부추꽃	—	—	(가지+오이+銅錢)→소금절이	群芳
醃瓜法	오 이	—	—	소금절이	多能集
乾閉瓮菜方	채 소	소금절이	花椒, 小茴香	소금절이	中饋
醃五香菜方	채 소	소금절이 또는 건조	甘草, 香菜	소금절이 (壓石)	多能集
醃白菜方	배 추	—	甘草, 蔞蘿	소금절이 (壓石)	農桑撮要
藏芥方	갓	半 乾	花椒, 茴香	소금절이	群芳

표 6. 林園十六志 鹽醃藏菜的 소금 使用量

種 類	소 금 使 用 量		채소 100斤當의 소금
菹藏菜方	極 鹹		極 鹹
醃冬菜方	동 아 100 觔(斤)	소 금 7 斤	7 斤
醃菘法	배 추 100 斤	소 금 5 斤	5 斤
醃菘法	배 추 100 斤	소 금 2斤+3斤	5 斤
醃鹽韭方	배 추 一層	소 금 一層	—
藏芥方	갓 1 斤	소 금 4 兩	25 斤
醃蒿苣方	상 치 100 根	소 금 1斤 4兩	—
醃韭花方	부추꽃 1 斤	소 금 3 兩	19 斤
醃瓜法	의 1 担	소 금 5~6 斤	—
乾閉瓮菜方	채 소 10 斤	소 금 40 兩	25 斤
醃五香菜方	채 소 10 斤	소 금 10 兩	5.5 斤
醃白菜方	배 추 10 斤	소 금 10 兩	5.5 斤
藏芥方	갓 1 斤	소 금 3兩 5錢	22 斤

醃菜이고, 이 醃菜를 다섯 group로 分類하고 있다. 醬菜·鹹菜·糖醋菜·半乾性菜·乳酸醱菜가 이것이다. 鹹菜는 이름 그대로 하면 한결같이 짜기만 할 것 같으나 실제 여기에 속하는 것의 소금 使用量을 整理하여 보니, 北京鹹大頭菜가 채소의 1/3~1/4, 南潯香大頭菜가 6~7%, 鹹辣白菜가 7~10%의 소금과 고춧가루·甘草·川椒 등을 쓰고 있다. 따라서 現在의 中國 鹹菜

에도 역시 두 type가 있고, 이것이 林園十六志의 鹽醃藏菜와 같은 概念의 것임을 알 수 있겠다.

增補山林經濟에서 鹽醃藏菜에 속하는 것으로 淹韭菜法과 醃花法(韭花)의 2例와 따로 黃瓜熟菹法이 있다. 黃瓜熟菹法은 제철의 오이를 삶아서 매우 짜게 담그어 두었다가 동치미 담을 때 물에 우려 소금기를 빼고 섞어주는 것이라 하고 있다. “음식 지미방”의 鹽醃藏菜

토서는 동아 담그는 법·마늘 담그는 법·고사리 담그는 법·오이지 등이 나와 있고, 오이지는 생치김치 담글 때 물에 우려서 利用한다는 것이다. 그러므로 “增補山林經濟”와 “음식지미방”의 鹽醃藏菜는 소금을 담

이 쓰는 type의 것임을 알 수 있다.

② 糟醃藏菜

林園十六志의 糟醃藏菜를 整理하여 보면 표 7과 같다.

표 7. 林園十六志 속의 糟醃藏菜

種 類	材 料	前 處 理	담 그 는 법	引 用 文 獻
糟 藏 菜 方	채 소	—	술지게미 + 소금	群 芳
糟 薑 方	생 강	半 乾	술지게미 + 소금	中 饋
糟 薑 方	생 강	—	술지게미 + 소금 + 설탕 + 술	陰 書
糟 薑 方	생 강	陰 乾	술지게미 + 소금	群 芳
糟 薑 方	생 강	—	술지게미 + 소금 + 메밀 겹질	物 類
糟 蘿 蔔 方	무 우	소금, 건조	술지게미 + 소금	中 饋
糟 瓜 茄 方	오이, 가지	소금, 銅錢	술지게미	中 饋
藏 茄 法	가 지	—	술지게미 + 소금	中 饋
糟 瓜 法	오 이	소금, 古錢	술지게미	群 芳
糟 黃 瓜 法	오 이	石灰水 代침	술지게미 + 소금 + 술	群 芳
糟 茄 方	가 지	데 침	술지게미 + 소금 + 백반	群芳, 物類
糟 蒜 方	마 늘	石灰水 代침	술지게미 + 소금	群 芳
糟 菘 法	배 추	陰 乾	술지게미 + 소금	群 芳
糟 韭 法	부 추	건 조	술지게미	群 芳

표 7에서 보는 것처럼 糟藏菜는 의 무리, 가지를 주로 한 여러 채소를 건조·소금 절인·데침 등의 前處理를 거쳐 술지게미 單獨 또는 술지게미 + 소금에 재워서 熟成시킨 것이다. 그리고 綠色의 오이 무리를 前處理하는 데 銅錢이나 古鐵을 쓰고 있는 바, 이것은 구리 ion에 의하여 chlorophyll을 固定시키는 오늘날의 綠色 유지의 原理가 이미 採擇된 것이라 하겠고, 표 5의 醃韭花方의 銅錢도 같은 原理의 것이다. 그런데 이 糟醃藏菜는 要術의 경우에도 말하였지만, 술지게미나 술의 맛成分과 熟成 중에 生成된 乳酸이 소금과 더불어 맛을 형성하고, 腐敗를 막아주며, 한편으로는 ester를 형성하여 芳香의 原因을 이루기도 한다.

林園十六志의 糟醃藏菜는 모두 明代 이전의 中國 食經에서 引用한 것이고, 清代의 食經에도 이것이 散見되며, 增補山林經濟에도 3例를 들고 있다. 그러나 中國의 民間醃菜에는 이것이 보이지 않고, 우리 나라에서도 林園十六志에 소개하여 권하였지만 現在 거의 보이지 않는다. 그러나 日本은 奈良漬이란 대표적인 漬物の 하나로 發達하여 널리 쓰이고 있다.

③ 그밖의 醃藏菜

林園十六志에는 水醃蘿蔔法을 群芳譜에서 引用하고 있는데, 이것은 소금에 절인 무우를 물에 담그어서 熟成시키는 것으로 아마 추운곳에서 利用하는 것으로 생각되며, 우리 나라의 물김치가 이것에 해당한다. 또 增補山林經濟에서 醃藏 熊蔬方을 인용하고 있는데, 이것은 곰취를 갈아서汁을 짜내고 石壓하여 물에 담근 것이다.

(2) 鮓 菜

釋名에서 鮓(것갈, 자)를 說明하기로

鮓菹也 以鹽米 醱魚 以爲菹 熟而食之也 라 하였다. 鮓는 본래 생선을 소금·밥과 함께 熟成시켜 酸味가 生成되는 것을 기다려서 먹는 것이다. 그런데 要術에서 채소를 소금·穀物·누룩과 함께 熟成시켜 菹를 만드는 것을 보았다. 따라서 釋名은 鮓을 菹라 한 것 같다. 本來 菹는 原料가 채소이고, 鮓는 생선이지만 이것을 만든 動機와 方法은 마찬가지이다. 따라서 林園十六志에서는 攷事十二集을 引用하여 後世用米麴鹽油 醱菜而亦謂之 鮓假借也



라 하였으니, 결국 穀物을 醱酵基質로 삼는 菹菜類에 鮓字를 빌어서 鮓菜라 한다니 재미있는 說明이라 보겠다. 이 鮓菜는 穀物의 starch를 누룩의 糖化酵素로 分解시키므로 甘味가 강하며, 微生物의 繁殖에 好條件을 주므로 長期의 保存은 어렵고, 가을에서 겨울에 걸쳐 담는다. 그리고 林園十六志에서는 또 攷事十二集을 引用하여 다음과 같은 말을 하고 있다.

劉禹錫 病酒之饋 菊苗蘗 蘆蘆鮓 於白居易

換六班茶 以醒酒

唐나라 詩人이며 貞元(785~804) 때의 進士인 劉禹錫이 宿醉로 늘어졌을 때 菊苗蘗과 무우로 만든 鮓을 당시의 有名한 詩人 白居易(白樂天 772~846)가 가지고 있던 六班茶와 교환하여 이 茶를 마심으로써 술을 깨게 하였더니 唐代에도 鮓菜가 盛用되고 있었음을 알 수 있겠다. 지금 林園十六志에 소개된 鮓菜의 製法을 整理하여 보면 표 8과 같다.

표 8. 林園十六志 속의 鮓菜

種 類	材 料	前 處 理	담그는 方法	引 用 文 獻
胡 蘿 蔔 鮓 方	당 근	데침→건조	소금+누룩+香辛料	中 饋
三 白 鮓 方	무우, 줄풀 순 죽 순	삶 음	소금+누룩+香辛料	中 饋
茭 白 鮓 方	줄풀 순	데침→건조	소금+누룩+香辛料	中 饋
竹 筍 鮓 方	죽 순	찜→건조	소금+누룩+香辛料	中饋, 苟譜, 隱書
蒲 筍 鮓 方	부들 순	데침→건조	누룩+쌀밥+기름+香辛料	隱 書
藕 梢 鮓 方	연의梢	데침→소금절이	누룩+쌀밥+기름+香辛料	隱 書
蘆 蘆 鮓 方	치자꽃	데 침	소금+쌀밥+香辛料	隱書, 增補陶朱公書

표 8에서 보는 것처럼 鮓菜의 材料는 모두 채소이고, 前處理로서 熱湯處理를 하고 있으며, 소금에 누룩 또는 穀物을 섞고 다시 香辛料 섞은 것에 담그고 있다.

中國에서는 要術 이래로 이것이 오랜 歷史를 갖고 있으나 "民間醃菜"에서는 그 例를 볼 수 없다. 現在 우리 나라에서는 慶北 安東地方의 식혜<sup>9)</sup>가 여기에 속하는 것으로 郷土名物이 되어 있고, 百濟에서 日本으로 건너간 것으로 알려져 있는 須須保利漬도 이것과 비슷한 것 같으며, 現在 日本에서는 무우麴漬(ベツタラ漬) 으로서 남아있다.

(3) 蘗 菜

蘗는 周禮의 五齊七菹에서 나온 말이다. 蘗와 菹의 관계에 대하여 이들은 다같이 채소를 醋醬으로 調和하여 熟成시킨 것이지만, 蘗는 細切한 것이고, 菹는 全物이라 하여 區別하였다. 要術에서는 蘗가 들로 갈라져서 하나는 綜合調味料인 八和醬로 바뀌어지고, 하나는 菹 속에 內包되어버렸다.

그 후 中國의 食經에서 菹菜類로서의 蘗가 거의 모습을 감추고 있다가 19世紀末의 湖雅에서 醃蘗菜란 말이 잠깐 나타나고 있을 뿐이고, 우리 나라에서는 訓蒙字會 등의 李朝辭典에 周禮의 蘗에 대한 概念이 이어지고 있다가 林園十六志에서 菹菜類 分類上的 한 gr-

oup 으로서 蘗菜가 등장하고 있다.

林園十六志에서는 饗饌雜志를 引用하여

蘗與鮓類也而鮓以鹽米醱成而已 蘗則凡醃醬

薑蒜一切鹹辛之物皆相濟而成 此其所異也

라 하였다. 鮓는 소금, 穀物과 함께 醱酵시킨 것이고, 蘗는 醃(?), 醬·생강·마늘 등의 鹹辛物과 調和·熟成시킨 것이다. 또 周禮 때의 蘗는 반드시 酸味를 가지고 채소는 細切되어야 하는 것이었으나, 林園十六志에서는 이것이 必須條件은 아니다. 이와 같이 蘗의 뜻이 오랜 歷史를 통하여 變化하였으니 要術의 作胡葵菹法이 林園十六志에서는 胡葵蘗方으로 改名되고 있다. 어쨌든 筆者는 채소를 醬·醋·香辛料(생강·마늘·겨자 등)에 調和하여 熟成시킴으로서 새로운 味覺과 觸覺을 생성시키는 貯藏加工食品을 蘗菜라 보고, 이것을 醬蘗菜·醋蘗菜·香辛蘗菜·기타로 分類하여 이들이 하나하나 檢討하여 볼까 한다.

① 醬 蘗 菜

醬에는 간장과 된장이 있다. 채소를 간장에 담그거나 된장에 재우면 腐敗細菌이 醬 속에서 繁殖할 수 없으니 長期間 貯藏되면서 醬의 成分이 채소 成分과 어울려 熟成되는데, 이것이 醬蘗菜이다. 지금 林園十六志에 나오는 醬蘗菜를 整理하여 보면 표 9와 같다.

표 9. 林園十六志 속의 醬菹菜

種 類	材 料	前 處 理	담 그 는 법	文 獻
醬 甜 瓜 法	참 외	소금절이→기름	간장	襄 饑
醬 紫 葱 方	파	—	간장	襄 饑
甜 瓜 菹	오 이	소금→간장→건조	간장+소금	居 家
醬 茄 子	가 지	소금절이	간장→건조→간장	群 芳
醬 沙 參 方	더 덕	데 침	간장(+참깨, 생강, 천초)	襄 饑
醬 薑 荀 方	생 강 순	—	간장(+참깨, 고추, 고기)	襄 饑
醬 黃 瓜 法	오 이	—	오이 속(두부, 고기, 파, 천초)→간장	襄 饑
醬 番 椒 方	고 추	—	고추 속(두부, 고기, 파, 천초)→간장	襄 饑
假 汁 醬 法	외, 가지	—	외, 가지 속(파, 생강, 마늘, 천초) →간장+참기름	三 山 方
醃 汁 冬 瓜 法	동 아	소금절이	젓갈汁+(생강, 천초, 참깨)	增 山
醬 瓜 茄 方	외, 가지	—	된장+소금	居 家
盤 醬 瓜 法	외, 가지	소금절이	장메주+소금물	群 芳
醬 菜 瓜 法	오 이	石灰水→소금물→ 陰乾	장메주+소금물	群 芳
菜 瓜 菹	외	데침→소금	메춧가루+醋+간장+香辛料	群 芳
全 州 方	외, 가지	—	메춧가루+간장	增 山
汁 醬 瓜 茄 法	외, 가지	—	汁醬메주(콩+밀기울)+소금	增 山
夏 節 造 汁 醬 法	외, 가지	—	간장+밀기울	增 山
夏 節 造 汁 醬 法	오이, 가지, 동아	—	메춧가루+간장+엿기름	增 山

醬菹菜는 표 9에서 보는 것처럼, 材料의 대부분이  
외 무리·가지·고추 등의 果菜類이다. 이것을 소금  
절이·데침·건조 등의 前處理를 하거나 前處理없이  
醬에 절인 것이다.

우선 간장에 담근 것을 보면 간장 단독의 경우와 간  
장에 香辛料나 참깨 등을 섞은 것이 있고, 또 오이소  
박이처럼 외 무리나 가지 속에 다른 양념을 집어넣  
어서 간장에 담근 것도 보인다. 그리고 젓갈汁에 담근  
것도 있는데, 젓갈도 하나의 醬이라 볼 수 있는 것이  
다. 이상 8例 가운데 7例가 우리 나라의 것이고, 中國  
文獻 引用은 다만 1例 뿐이다.

다음은 된장절이 1例가 居家必用에서 引用되어 있  
고, 장메주를 소금물이나 간장에 담그어서 메주와 채  
소를 함께 熟成시키는 것이 群芳譜에서 3例, 增補山  
林經濟에서 1例가 引用되고 있다. 또 밀기울을 쓰는  
汁醬에 외 무리나 가지를 절이는 것으로 3例가 있  
다. 앞서 말한 “曆酒菓方”에서 菹菜類 하나가 소개되  
어 있는데, 이것을 汁菹라 하였다. 汁菹는 林園十六志  
의 汁醬瓜茄法과 夏月造汁醬法 바로 그것이다. 日本에  
서 쌀겨를 이용하여 澤庵漬을 담그는 데 比하여 우리

나라에서는 밀기울을 쓰고 있는 것은 對照的이라 하겠  
다.

그리고 규합총서—鄭良婉 校註에 장아찌가 說明되  
어 있고, 高麗 때 東國 李相國集에 장아찌가 나타났  
으며, 農家月令歌에 고춧잎 장아찌가 모습을 보이고  
있으니, 당시 醬절이는 沈菜 다음가는 比重의 채소貯  
藏加工品임을 알 수 있겠다. 요즘은 이들 이외에 고추  
장 장아찌가 널리 쓰이고 있는 것이다.

한편 中國에서는 醬절이가 要術 때부터 있었고, 지  
금도 “民間醃菜”에서는 된장에 재우는 醬包瓜, 醬黑菜  
와 香辛料를 섞은 된장에 재우는 醬八宝菜 등이 소개  
되어 있다. 그리고 日本에서는 醬절이가 일찍부터 發  
達하였고, 특히 福神漬는 간장에 담그는 漬物로서 유  
명한 것이다.

### ② 醋 菹 菜

醋는 상당한 殺菌力을 갖고 있는 것으로, 소금의 濃  
度가 낮은 곳에서도 醋가 있으면 防腐效果를 나타낼  
뿐 아니라 食醋는 食欲을 돋운다. 그리하여 채소를 醋  
+소금에 담그어 熟成시킨 것을 醋菹菜라 하고, 林園  
十六志 속의 醋菹菜를 정리하여 보면 표 10과 같다.

표 10. 林園十六志 속의 醋菹菜

種 類	材 料	前 處 理	담 그 는 법	文 獻
醋 薑 方	생 강	소금절이	醋 + 소금	陰 書
醋 蒜 方	마 늘	—	醋 + 소금	中 饋
醋 蒜	마 늘	石灰水 → 소금물 → 데침	醋 + 소금	群 芳
胡 萎 菹 方	고 수 풀	소금절이	醋 + 소금	要 術
醋 瓜 方	오 이	—	醋 + 糖 + 생강	群 芳
胡 蘿 蔔 菹 方	당 근	—	醋 + 소금 + 香辛料	中 饋
相 公 菹 方	무우, 상치, 순무, 배추	소금절이	팽이밥(酸味) 溶液	居 家
忘 憂 菹 方	忘 憂 草	대 침	醋 醬	山 家

醋菹菜는 표 10에서 보는 것처럼 材料로서 생강·마늘을 비롯한 여러 채소나 野草를 쓰고, 前處理法은 要術의 醃醋菹에서 대부분 熱湯處理를 하고 있는 데 비하여 여기서는 대부분 소금절이 하거나 前處理를 하지 않고 있다.

그리고 醋 + 소금에 담그는 것이 4例, pickles 처럼 醋에다 香辛料를 섞은 것에 담그는 것 2例, 酸味が 센 팽이밥 溶液이나 醋醬에 담그는 것이 각 1例 있고, 이들은 다같이 中國文獻에서 引用하고 있다. 要術에서는 醋절이를 모두 菹 속에 넣고 있었으나 이것은 非醃酵性이니만치 林園十六志처럼 菹와 區別하는 것이 좋을 것 같다.

增補山林經濟에서는 醋菹菜의 보기로서 醋薑·醋蒜法·香蒲菹의 셋을 들고 있다. 香蒲菹는 菹字가 붙어 있으면서도 內容의으로는 醋菹菜이다. 그리고 음식지 미방이나 규합총서에는 醋절이의 說明이 보이지 않으나 當時 우리 나라에서 醋절이는 實用되지 않았던 것 같다.

現在 中國의 “民間醃菜”에서는 酸辣野菜라 하여 醋에 고추를 넣은 것에 채소를 담근 것이 說明되어 있고, 日本이나 우리 나라에서는 요즘 西洋의 영향을 받은 염부추 醋절이 병조림이 市販되고 있다.

③ 香辛菹菜

마늘·겨자·생강 등의 香辛料를 채소에 섞어 熟成

표 11. 林園十六志 속의 香辛菹菜

種 類	材 料	前 處 理	담 그 는 법	文 獻	
蒜 菹 菜	蒜 茄 方	가 지	醋에 데침	마늘+소금+醋	居 家
	蒜 瓜 方	오 이	醋에 데침	마늘+소금+醋	居 家
	蒜 冬 瓜 方	동 아	石灰·백반수에 데침→건조	마늘+소금+醋	中 饋
	蒜 梅 方	梅 實	—	마늘+소금	中 饋
芥 菹 菜	芥 末 茄 方	가 지	(기름+소금)에 볶음	芥子가루	居 家
	芥 子 醬 菹 方	배 추	기름에 볶음	芥子醬(芥子+醋+간장)	增 山
	芥 子 醬 瓜 方	오 이	소금절이	芥子醬( )	增 山
	芥 子 醬 冬 瓜 方	동 아	소금절이→기름 에 볶음	芥子醬( )	增 山
	芥 菜 菹	갓	대 침	芥花, 소금, 참기름, 상치, 참깨	群 芳
薑 菹 菜	造 菹 法	배 추	소금물 데침	생 강	居 家
	不 寒 菹 方	배 추	밀가루 湯	생강+천초+茴香	山 家
	瓊 菱 菹 方	우뭇가사리	쌀뜨물→건조	생강+꿀+梅花	山 家

시킨 것을 香辛蘿蔔라 假稱하고 林園十六志의 香辛蘿蔔을 整理하여 보면 표 11 과 같다.

香辛蘿蔔은 표 11에서 보는 것처럼 마늘+소금+醋 또는 마늘+소금에다 채소를 담그는 蒜蘿蔔 4例가 中國文獻에서 引用되어 있고, 芥子나 芥子醬에 담그는 것이 5例, 생강을 썰은 것에 담그는 것이 3例 소개되어 있다.

한편 山林經濟와 增補山林經濟에 무우·파를 썰어서 생강과 함께 담그는 薑鬚菹法이 소개되어 있고, 음식지미방·山林經濟·규합총서에는 山芥菹法(산갓김치)을 소개하고 있다. 이들은 菹字가 붙어있거나 김치라

고 부르는 하나 內容의으로는 香辛蘿蔔에 속하는 것이라 보겠다. 그리고 日本에서도 芥子에 다른 調味料을 섞은 것에 채소를 담그는 芥子漬이 많이 쓰이고 있다.

그리하여 우리 나라에서는 이들 香辛蘿蔔가 단독으로 이용되는 경우보다 오히려 오늘날의 沈菜 材料의 일부로서 吸收 同化된 것이 많다고 보고싶은 것이다.

④ 그밖의 蘿蔔

林園十六志의 蘿蔔類 속에 건조하거나 기름에 볶는 채소 加工品이 넷 들어있다. 이것을 整理하여 보면 표 12와 같다.

표 12. 林園十六志 속의 異色の인 菹菜

種 類	材 料	前 處 理	만 드 는 법	文 獻
三 煮 瓜 法	오 이	—	소금+醬+소엽+甘草→건조(三次)→찜→건조	中 饋
乾 菹 菜	갓	—	소금절이→건조(되풀이)	群 芳
黑 醃 菹	배 추	소금절이	건조→찜→건조	群 芳
黑 醃 方	배 추	데 침	건조→기름에 볶음	中 饋

乾燥한 것이나 기름에 볶는 것을 菹菜에 넣고 있는데, 이들을 과연 菹菜類의 하나로 볼 수 있을 것인지는 모르겠으나 林園十六志보다 조금 늦게 나온 中國清代의 湖雅의 醃菹菜 項 속에 소금절이한 배추를 건조하여 이것을 여기에 소속시키고 있으니, 역시 그 무렵의 中國의 概念을 導入한 것이 아닌가 한다.

한편 이것과는 다르지만 中國의 “民間醃菜”에서 醃菜를 分類하는데, 半乾性菜란 한 group을 獨立시키고 이것의 代表的인 것으로 四川榨菜를 들고 있다. 榨菜란 채소를 건조와 소금절이로 搾汁한 다음 이것을 소금+香辛料에 담그는 것이다. 역시 中國 특유의 菹菜類라고 볼 수밖에 없다.

(4) 菹菜(沈菜)

菹菜類의 總稱으로서 본래 菹를 쓰고 있었다. 이 菹를 林園十六志에서는 饗饈雜志를 引用하여 다시 醃藏菜·鮓菜·蘿蔔·菹菜의 넷으로 分類하여 놓고, 이들은 다같이 채소를 醃酵에 의하여 貯藏한 것으로

一類 而二名者也

라 하였다. 이들은 이름은 다르지만 결국 한 무리인 菹菜類란 말이다. 그런데 이 가운데서 특히 菹菜에 대하여

菹菜 東人呼爲沈菜

라 하였으니, 菹菜가 바로 우리 나라 특유의 沈菜임을 알 수 있겠다.

그러면 沈菜는 醃藏菜·蘿蔔·鮓菜 등과 어떻게 區別되는 것일까? 林園十六志에서는 우선 沈菜와 醃藏菜의 差異를 說明하여

菹則一熟可供 醃菜更瀆芻煤 而後食 此其所異也

라 하고 있다. 菹 곧 沈菜는 熟成시킨 후 그대로 먹는 것이고, 醃菜 곧 醃藏菜는 물에 씻어서 二次加工이나 調理의 材料로 삼는다는 것이다.

또 沈菜와 蘿蔔의 差異에 대하여

蘿蔔則細切 菹則全根葉而醃之 此其所異也  
라 하였는데, 이는 周禮의 說明을 되풀이하고 있을 뿐이다.

沈菜와 鮓菜의 關係를 林園十六志에서는 論及하지 않고 있으나 누룩이나 穀物의 使用如否로 區別될 것 같다.

그리하여 沈菜의 來歷과 內容을 구체적으로 알기 위하여 약 350年前의 음식지미방에서 現代에 이르기까지의 몇 가지 食經 속의 沈菜名을 整理하여 표 13을 얻었고, 또 林園十六志 속의 沈菜製法을 整理하여 표 14를 얻었다.

표 13. 李朝 食經에 나오는 沈菜

음식지미방 (약 350年前)	山林經濟 (약 300年前)	增補山林經濟 (약 250年前)	林園十六志 (약 200年前)	규합총서 (약 200年前)	규합총서鄭註	東國才時記 (약150年前)	現 在
	沈蘿蔔醃菹法	沈蘿蔔醃菹法	蘿蔔醃菹法				통무우김치
	蘿蔔凍沈菹法	蘿蔔凍沈菹法	蘿蔔淡菹法	동 치 미	동 치 미	冬 沈	동 치 미
		蘿蔔黃芽菹	蘿蔔黃芽菹方				
			醃 菹 方	섞 박 지	섞 박 지	雜 菹	섞 박 지
			無 鹽 菹				물 김 치
	沈 菘 菹 法	沈 菘 菹 法	菘 菹 方				배 추 김 치
	黃瓜淡菹法	黃瓜淡菹法	黃瓜淡菹法		오이소박이		오이소박이
		龍仁淡瓜菹法	龍仁瓜菹法		龍仁오이지		오 이 지
		沈冬月茄菹法	冬月作茄菹法				가 지 지
		沈冬月茄菹法	冬月作茄菹法		겨울가지김치		가 지 김 치
		夏月沈茄菹法	夏月作茄菹法				가 지 김 치
	黃瓜醃菹法	黃瓜醃菹法					오 이 김 치
		芥 菹					갓 김 치
		冬 瓜 菹					동 아 김 치
		黃瓜蝦醃					오이새우젓지
		蔓 菁 菹					순 무 김 치
		芹 醃 菹					미 나 리 김 치
나박김치							나 박 김 치
생치김치							평 김 치
				동아섞박지	동 아 섞 박 지		동 아 섞 박 지
					겨울 김 치		겨 울 김 치
					장 판 지	醬 菹	장 김 치
					전 북 김 치		전 북 김 치
					魚 肉 김 치		魚 肉 김 치
							열 무 김 치
							총 각 김 치
							각 두 기
							통 김 치
							보 쌈 김 치

① 음식지미방의 沈菜

약 350年前的 음식지미방에서 비로소 김치 담그는 방법이 몇 가지 나온다. 생치김치는 평고기에 소금기를 우려낸 오이지(오이를 짜게 소금절이한 것)·소금·물을 섞어 나박김치처럼 담가 삭혀서 먹는다는 것이다. 여기서 나박김치란 말이 처음 나온다. 나박김치는

네모 모양으로 알팍하게 썬 무우로 담은 김치로서, 지금도 쓰이고 있으나 음식지미방에서는 구체적인 製法은 말하지 않고 있다.

② 山林經濟의 沈菜

약 300年前的 山林經濟에는 무우·배추·오이 등을 材料로 하여 만드는 沈菜가 5例 나와있다.

표 14. 林園十六志 속의 沈菜

種 類	時 期	材 料	前處理	담 그 는 법	文 獻
蘿蔔醃菹法	初霜後	무우根葉	—	(고추, 고춧잎, 오이, 갓, 동아, 천초, 파, 부추)+마늘汁+소금물	增山
蘿蔔淡菹法	秋末·初冬	무 우	—	소금물+(오이, 가지, 송이, 생강, 파, 청각, 고추)	增山
蘿蔔黃芽菹方	正 月	무우黃芽·무 우	—	소금물+(파, 고추)	增山
醃菹法	霜 後	무우根葉	소금절이	(오이, 가지, 동아, 배추, 갓)+(조기, 짓갈, 전복, 소라, 낙지)+(전복 집질)+청각+(생강, 천초, 고추)+짓갈汁	襄 熙
無鹽菹法	겨 울	무 우	—	清水(3~4日 마다)	三山方
菘菹方	初霜	배 추	—	蘿蔔淡菹法과 같은 方法	增山
黃瓜淡菹法	夏 節	오 이	—	(오이 속→고춧가루, 파, 마늘)+소금물	增山
龍仁瓜菹法	—	오 이	—	소금물절이(上下反轉)	增山
冬月作茄菹法	初霜後	가 지	—	소금물절이→石壓(멘드라미→紅色)	增山
冬月作茄菹別法	겨 울	가지, 토란 줄기	—	소금물절이→搾汁(멘드라미)	增山
夏月作茄菹法	여 름	가 지	—	소금물+마늘汁	增山

무우를 材料로 삼는 蘿蔔凍沈菹法과 蘿蔔醃菹法의 製法이 비로소 모습을 들어내고 있다. 통무우에다 오이·동아·가지 등의 瓜茄類, 갓·천초·파·생강·고추 등의 香辛料, 송이·청각을 함께 버무려 소금물에 담그어 熟成시킨 것이 蘿蔔凍沈菹로서 오늘날의 동치미이며, 여기에 마늘汁을 많이 써서 양념을 진하게 한 것이 蘿蔔醃菹로서 오늘날의 통무우김치이다. 그리고 약 400年前에 우리 나라에 들어왔다고 전해지는 고추가 爾來 김치의 材料로 쓰이게 되니 그 需要가 急增하게 되었을 것이다. 배추로서도 같은 方法으로 김치를 만들었으니 이것이 곧 沈菘菹(배추김치)이다.

오이로 담그는 것으로는 오이 속에 고춧가루·파·마늘을 집어넣어서 소금물에 담그는 黃瓜淡菹法(오이소박이), 오이를 생강·마늘·고추·부추·파 등의 양념과 소금으로 담그는 黃瓜醃菹法(오이김치)이 있다.

③ 增補山林經濟의 沈菜

약 250年前에 나온 增補山林經濟에서는 표 13에서 보는 것처럼 沈菜 10例가 增補되었다. 이 가운데서 龍仁淡瓜菹와 沈冬月茄菹 2種은 林園十六志의 分類法에 따라 沈菜에 소속시켜 보았으나 그 內容을 보니 한결 같이 소금만으로 담그고 있다. 소금만으로 담근다면 醃藏菜가 아닌가 한다. 林園十六志에서 醃藏菜와 沈菜는 그대로 먹을 수 있는지의 如否로 區別된다고 하였

다. 그러나 醃藏菜도 앞서 본 것처럼 소금을 적게 쓴 것은 맛이 알맞아서 그대로 먹을 수 있는 것도 있었다. 따라서 一步 후퇴하여 이들 3例는 소금의 量이 적어서 그대로 먹을 수 있는 것이라고 說明해주려고 하여도 우리 나라 食經에는 材料의 分量을 表記해놓은 것이 曆酒業方을 제외하고는 거의 없다. 이에 비하여 中國에서는 약 1500年前의 要術 이래 거의 모든 食經에 材料의 分量이 明示되어 있고, 日本 것도 역시 明示되어 있다.

이와 같이 林園十六志의 菹菜類 分類가 비록 훌륭한 試圖이기는 하나 애매한 點이 허다하다는 것만은 否定할 수 없겠다. 그리고 芥菹·冬瓜菹·蔓菁菹·芹醃菹 등은 常法에 따라 沈菹 또는 醃菹로 한다고 하니 우선 沈菜에 소속시켜 놓겠다. 또 한 가지 黃瓜蝦醃란 것이 있는데, 이것은 오이를 소금절이한 후 새우젓갈汁에 담근다고만 하고 있으니 자세한 것은 알 수 없으나, 어쨌든 것같이 菹菜類에 사용되기 시작하였다는 것을 알 수 있겠다.

④ 林園十六志

약 200年前에 增補山林經濟를 바탕으로 하여 만든 林園十六志에서는 增補山林經濟의 沈菜 9例를 引用하였고, 새로이 2例를 追加하고 있다.

追加分의 하나는 醃菹方(섞박지)이다. 이것은 소금

절이한 잎줄기 달린 무우에다 외 무리·배추 등의 다른 채소, 청각같은 海草, 생강·천초·마늘·갓 등의 香辛料, 조기젓갈·전복·소라·낙지 등의 海産物, 酸味緩和劑가 되는 전복 껍질 등을 함께 버무려 알맞은 소금濃度에서 乳酸醱酵시킨 것이다. 이로써 오늘날의 김치가 규모상으로 거의 完成되었고 그 후는 果實·畜肉·갓 등을 嗜好에 따라 補充하는 정도의 發展이 있었을 뿐이다. 그러므로 섭취하는 味覺·觸覺·視覺은 말할 나위도 없거니와 營養上으로는 植物性과 動物性의 食品을 아울러 가진 完全한 營養食品이니, 이제 調味料에서 밥반찬을 거쳐 하나의 副食糧에까지 發展하였다. 따라서 이 무렵부터 東國歲時記에서 말하듯 김장은 人家一年의 大計가 된 것이라 하겠다.

여기서 또 하나 말해두고 싶은 것은 동치미를 山林經濟에서는 蘿蔔凍沈菹法이라 하였으나, 林園十六志에서는 蘿蔔淡菹法이라 命名하게 된 점이다. 沈菹(김치)는 菹 가운데서 채소가 沈澱하는 一種이란 뜻을 가진 것이었으나, 100년을 지나는 동안에 沈菹가 크게 發達하여 이것이 菹 전체를 가리킬 정도에 이르고 보니 沈菹의 沈字를 빼고 그냥 菹라고 하여도 沈菹 곧 沈菜라고 알 수 있게 된 것이라 보겠다.

⑤ 규합총서 및 그 校註의 沈菜

규합총서에서는 林園十六志의 蘿蔔淡菹法(동치미)과 醃菹法(섞박지)을 한글로 매우 자세하게 說明하고, 또 동아섞박지를 하나 더 追加하고 있다. 그리고 규합총서—鄭良婉 校註에서는 동치미·섞박지·동아 섞박지 이외로 增補山林經濟나 林園十六志의 黃瓜淡菹法(오이소박이)·龍仁瓜菹法(龍仁오이지)·冬月作茄菹別法(겨울 가지김치)을 한글로 說明하였을 뿐 아니라 한겨울에 담그는 겨울김치, 간장을 넣어서 담그는 장판지, 전복과 유자·배 등을 이용한 전복김치, 생선과 肉類로 旨味와 營養價를 높은 魚肉김치를 追加로 說明하고 있다.

⑥ 現在의 김치

겨울을 위한 채소의 貯藏加工食品인 김치는 이제 季節에 관계없이 製 절의 채소를 利用하여 여러 가지를 담그어서 먹게 되었다. 봄철이면 溫床채소를 이용한 봄김치, 野草를 이용하여 돌나물김치·열갈이김치, 여름철에는 열무김치·호박 열무김치·양배추김치, 가을이면 고춧잎김치·고들빼기김치·박김치·파김치 등을 담그고, 또 김장김치로서는 잎달린 무우로 만드는 총각김치·네모지게 골파꼭처럼 썬 무우를 材料로 삼는 깍두기 등도 많이 담그게 되었다. 깍두기는 朝鮮料理學<sup>10</sup>에 의하면 正祖(1777~1800)대에 王之 二女인 淑

善翁主가 처음으로 이것을 만들어 王께 바쳤고, 당시의 이름은 刻毒氣라 하였던 바 公州로 落鄉한 政丞의 한 사람이 깍두기를 民間에 퍼뜨렸기에 公州깍두기란 이름이 나왔다는 것이다. 한편 배추의 品質이 좋아짐에 따라 배추통김치가 만들어지고 開城地方에 인사귀가 유난히 넓은 배추가 育成됨에 따라 보쌈김치(開城襟김치)가 만들어져서 名聲을 떨치게 된 것이다.

⑦ 四川泡菜와 沈菜

中國의 醃菜라 하면 맛이 매우 시거나 짜서 二次的인 調理材料로 쓰이는 것을 상상한다. 물론 中國 華北에서는 이것이 主軸를 이루고 있으나 中國은 매우 넓으므로, 특히 四川地方에서는 泡菜라는 異質的인 것이 發達되어 있다. 이것은 民間醃菜的 分類上 酸醱酵物에 속하는 것으로 5~6%의 소금물에 고추·川椒·마늘 등의 香辛料를 섞고, 여기에 채소를 담그어서 醱酵시킨 것으로 熟成後에는 그대로 먹게 된다. 그렇다면 바로 우리의 沈菜와 같은 原理의 것이라 하겠다.

四川料理의 特色은 맵고 자극이 세고 香辛料를 많이 씌우므로써 韓國料理의 特色과 비슷하고, 게다가 菹菜類마저 四川泡菜와 沈菜가 同類의 것이라 興味로운 일이다. 머나먼 이곳과 韓半島 사이에 무슨 連關이 있었을까? 沈鍊變氏<sup>11</sup>는 “世代”誌의 風流放談에서 百濟가 멸망한 후 唐나라에서는 百濟의 貴族階級을 中國 四川에 集團移住시켰는데, 그들이 만들어 먹기 시작한 料理가 四川料理의 元祖가 된 것이라고 하였지만, 四川料理와 韓國料理, 四川泡菜와 沈菜의 關係는 역시 氣候·風土 등에 의한 偶연의 類似라고 보는 것이 無難한 것 같다.

(5) 食香菜

林園十六志에서는 饜饕雜志를 引用하여 咬茹之類에 食香菜를 獨立시키고 있다. 그리하여 이들은 食料와 香菜를 겸한 것으로 各種 香辛料를 다른 채소와 여러 가지로 섞어서 이들의 맛과 香氣가 나게 한 것인 바, 中國에는 많으나 우리 나라에서는 잘 모르고 있으니 특히 紹介해둔다는 것이다. 지금 林園十六志에 나오는 食香菜의 이름만을 羅列해보면 다음과 같다.

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 菜薰方 (居家)  | 食香蘿蔔方(居家) |
| 香蘿蔔方 (群芳) | 食香菘芥方(群芳) |
| 食香穀菜方(中饋) | 食香瓜方 (中饋) |
| 醃瓜法 (中饋)  | 食香瓜兒 (居家) |
| 十香菜法 (群芳) | 糖醋瓜法 (群芳) |
| 糖醋茄法 (中饋) | 鵝鶉茄法 (中饋) |
| 糖蒸茄法 (中饋) |           |

이들 食香菜는 우리 나라나 日本에서는 概念上 菹菜類에 소속시키기 어려우나 中國에서는 民間醃菜的 菹菜

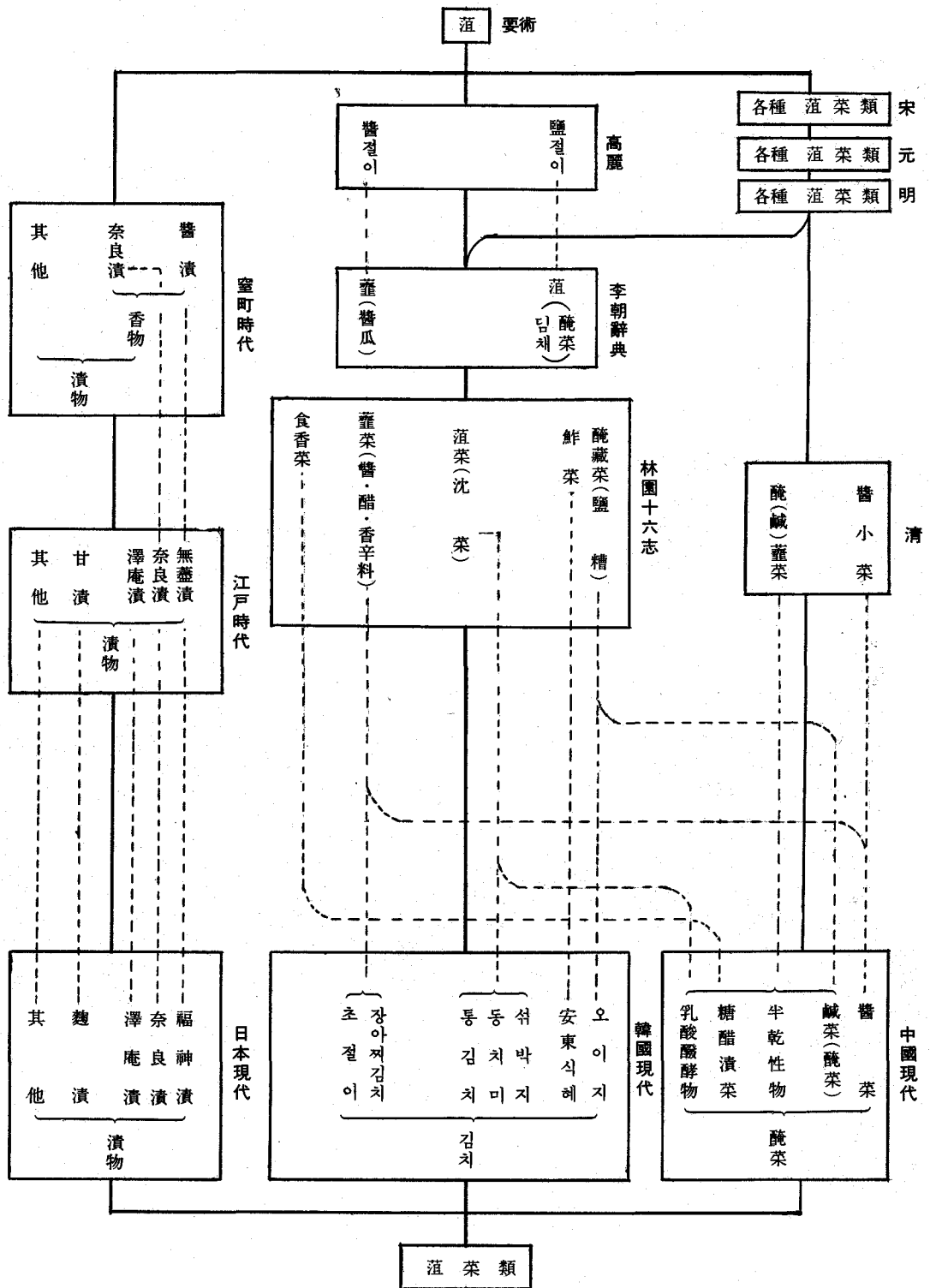


그림 2. 中世以後 菹菜類의 變遷交流圖



類 分類上 林園十六志의 食香菜인 糖醋瓜法·糖醋茄法과 같은 것을 糖醋物이란 한 group로 獨立시켜 놓고 실제로도 많이 이용하고 있는 實情이다.

### 結 論

菹菜類는 벌써 2,600~3,000年前에 詩經 속에 菹란 이름으로 登場하였다. 이것이 周禮에서 菹와 菹로 갈라지고, 이들은 다같이 酸味를 가지는 貯藏加工食品이라고 풀이하였다. 그러나 이것은 약 1,500年前的의 齊民要術에서 다시 菹로 統合되고, 歷史上 처음으로 그 製法이 소개되었다.

要術의 菹는 醱酵菹와 醃醋菹의 둘로 大別되고, 이것이 韓國과 日本에 傳해지면서 서로 자기 특색있는 菹菜類를 이루게 되었다.

中國에서는 要術 때부터 前處理로서 채소를 加熱하는 일이 많아서 지금도 썬을 때의 觸感이나 빛깔을 重要視하지 않는 데 비하여 韓國이나 日本은 觸感和 빛깔을 重要視하는 方向으로 發展하였다. 또 要術의 醱酵菹와 醃醋菹 가운데서 中國은 醃醋菹가 보다 發展하였고, 醱酵菹도 酸敗할 정도로 酸味가 센 것을 즐겨먹는 데 비하여 韓國이나 日本은 酸味보다 오히려 調和된 맛을 찾게 되니 醃醋菹는 거의 자취를 감추게 되었다. 따라서 中國의 菹菜類는 二次的인 調理材料로 많이 쓰이고, 韓國이나 日本은 그대로 먹는 것으로 發展된 것이다.

한편 要術의 술지게미 절이는 中國이나 韓國에서는 거의 없어진 데 비하여 日本에서는 奈良漬으로 發展하였으며, 穀物이나 쌀겨를 醱酵基質로 삼는 要術의 菹는 韓半島를 거쳐 日本에서 須須保利漬으로 이어지고, 이것과 日本의 菹(榆菜)를 아울러 祖型으로 삼는 쌀겨절이인 澤庵漬이 發明되었다. 그러나 中國이나 韓國에서는 쌀겨를 利用한 것이 오늘날 보이지 않는다.

그리고 中國에서는 要術以來로 香辛料를 많이 使用하고 있다. 韓國에서도 고추나 마늘같은 香辛料를 충분히 사용하고, 다시 여기에 다른 채소·海草·肉類·젓갈 등 마저 섞어서 味覺·빛깔·觸覺·營養上으로 매우 우수한 固有의 김치를 만들어내었으나 日本은 香辛料의 使用이 매우 적다.

醬절이는 中國에서 要術以來 現在에 이르기까지 널리 쓰이고 있으며, 日本은 오늘날의 福神漬에 이르렀고, 韓國에서도 널리 愛用되어 장아찌, 나아가서는 고추장 장아찌 등 크게 發展하였다.

이번에는 名稱에 대하여 考察하여 보면 要術에서 말

한 菹는 宋代以來 거의 使用되지 않는 가운데 清代에 이르러 醃菜, 鹹菜 등으로 부르게 되니 이것이 오늘날에 이르렀으며, 日本은 平安朝 末期以來 漬物이라 부르게 되었다. 이에 비하여 우리 나라 古代에는 菹字가 보이지 않는 가운데, 高麗時代에 비로소 소금절이·醬절이가 詩 속에 나타났다. 그리하여 李朝辭典에서는 周禮의 概念을 유독 中國보다 더욱 충실히 이어 받아 菹菜類를 菹(醃菜·藏菜·淹菜)와 齏(醬瓜·黃齏)로 구분하였다. 그리고 菹는 특히 熟成中에 채소가 汁液 속에서 沈澱하는 것을 보고 沈菜란 우리 固有名을 붙이고 김치라 부르게 되었다. 약 300年前的의 山林經濟에서 고추를 쓰는 沈菜의 製法이 모습을 들어내고, 약 200年前的의 林園十六志와 규합총서에서는 固有의 沈菜가 거의 完成되었다. 그리하여 林園十六志에서는 中·韓·日을 總網羅한 菹菜類를 醃藏菜·鮓菜·齏菜·沈菜(菹菜)의 넷으로 分類하고 있다. 그러나 우리 나라에서는 菹菜類 가운데서 沈菜가 대부분을 차지하게 되니, 지금은 菹菜類의 總稱으로서 넓은 뜻의 김치란 말이 쓰이게 된 것이다.

### 引用文獻

- 1) 王德瓊：食物營養學，復興書局，台北，p. 222 (1972)
- 2) 趙伯顯：水原農學會報，3，(1938) [韓農學會誌 趙伯顯會長 回甲紀念 特輯號(1961)에서 引用]
- 3) 關根眞隆：奈良朝 食生活의 研究，吉川弘文館，東京，p. 249~263 (1969)
- 4) 金澤庄三郎：朝鮮學報，9，369 (1956)
- 5) 最上 宏：日本食糧史考，東京，p. 554~563 (1957)
- 6) 足立 勇：食物講座 第十六卷의 漬物，雄山閣，東京，p. 1~9 (1937)
- 7) 藤田 統：近世食經考[中國食經叢書 下卷]，書籍文物流通會，東京，p. 374~376 (1972)
- 8) 原 三七：中國食品辭典，書籍文物流通會，東京，p. 176~186 (1970)
- 9) 黃慧性：全國各地方의 음식 傑作選[女性東亞 4 月號，別冊附錄]，東亞日報社，서울，p. 68 (1968)
- 10) 洪善杓：朝鮮料理學，朝光社，京城，p. 67 (1940)
- 11) 沈鍊燮：世代一月號，世代社，서울，p. 244 (1972)

謝辭：本 研究를 위하여 中國 食經의 購入을 적극 도와 주신 宇野茂雄氏와 安田正一郎氏에 삼가 謝意를 표한다.