

「반찬등속」에 기록된 김치의 식문화적 고찰

이 솔·지명순¹·김향숙[†]

충북대학교 식품영양학과, ¹영동대학교 호텔외식조리학과

A Study of Cultural Aspects of Kimchi in 「Banchandeungsok」

Sol Lee · Myoung Soon Ji¹ · Hyang Sook Kim[†]

Dept. of Food and Nutrition, Chungbuk National University

¹Dept. of Hotel Food Service & Culinary Art, Youngdong University

Abstract

「Banchandeungsok」 is recipe book written by a woman from a noble family who lived in Cheongju during the late 1900s. The book has 9 among 46 Kimchi recipes. In this study, the literatures from 1700 to 1900s, 「Jeungbosanlimkyeongje」, 「Gyuhapchongseo」, 「Siuijeonseo」, 「Buinpilji」, 「Bogamrok」, and 「Josenmussangsinsikyoriyebeob」 were reviewed to examine the significance of 「Banchandeungsok」 Kimchi in the aspect of food culture. The results are as follows. 「Banchandeungsok」 Kimchies were considered as typical type of Kimchi of the late Joseon, and the main ingredients include Chinese cabbage, white radish, and cucumber. Salted-fish juice was not used for making Mukimchi, Bachujjanji, Jjanji in 「Banchandeungsok」, and gallic, ginger, green onion were used as main spice. Therefore, 「Banchandeungsok」 Kimchies belongs to Damjeo (light salting) type, which is characterized by light and clear flavor of present Cheongju Kimchi. While salted-fish juice was not used for 「Banchandeungsok」 Kimchies, yellow corbina was used in the most of 「Banchandeungsok」 Kimchies. Various forms of pepper were used in 「Banchandeungsok」 Kimchies – green pepper, peper leaf, minced, sliced shredded and powdered red pepper. Two kinds of Kkakdugi were introduced in 「Banchandeungsok」, which is the first record in the literatures. A typical type of stuffed cucumber pickles and unique type of cucumber Kimchi appeared in 「Banchandeungsok」.

Key words: Banchandeungsok, Kimchi, Kkakdugi, red pepper powder

I. 서론

「반찬등속」은 1913년 12월 24일 필사가 완료된 것으로 추정되는 조리서이다(Kim HS 등 2013). 간기(刊記)가 적혀있지 않아 이 책을 누가 썼는지 알 수 없으나, 책이 간행된 지역과 간행된 시기가 적혀 있어 현재의 충청북도 청주시 흥덕구 상신동에 살았던 진주 강씨 집안의 어떤 며느리가 쓴 것으로 추정된다(Kim HS 등 2013). 이 책은 현재 국립민속 박물관에 소장되어 있고, 민속학 전공자의 석사학위 논문(Kwon SY 2009)으로 발표된 이래 특히 청주지역에서 많은 관심을 받고 있다. 이 책의 표지에는 「반찬·하·등속」이라는 한글 제목과 「饌膳繕冊」(찬선선책)이라는 한자 제목이 병기되어 있는데, 연구자들은 「반찬등속」이라고 칭한다.

「반찬등속」은 19세기말 청주지역에서 살았던 사람이

음식 만드는 법을 한글로 기술한 책이다. 기록된 음식은 총 46가지이며 그 중 김치류가 9가지, 찌지류가 8가지이다. 찌채류는 소금을 사용해서 절인 찌채류는 김치라 하였고, 채소, 해산물, 콩 등을 주재료로 하여 간장에 절인 음식은 찌지라 하였다. (Kim HS 등 2013). 그 밖에 떡과 과자 등 손님 접대용 음식도 많이 기록되어 있어 지역 경제와 문화를 이끌었던 상류층 반가 음식이라는 것을 알 수 있었다(Kim HS 등 2013).

「반찬등속」에는 고추가 지금처럼 양념으로 많이 사용되지는 않았지만 여러 가지 형태로 두루 사용되었다. 깍두기, 오이김치, 고추김치, 찌지, 배추찌지에 고춧가루와 실고추, 풋고추는 물론, 고춧잎까지 사용되었다.

우리나라 김치에 관한 문헌으로 가장 오래된 것은 고려시대 이규보가 지은 「동국이상국집」으로 알려져 있다. 「동국이상국집」에는 외, 가지, 무순, 파, 아욱, 박을 재배하여 재료로 사용한 기록이 있다(Lee HJ 등 2003). 조선 시대에는 1400년대 기록인 「산가요록」을 살펴보면 파와 쌀밥, 소금으로 만든 생파김치나 송이와 동아, 닥나무잎, 소금으로 만든 송이김치 등이 기록되어 있다(Han BR 2003). 1500년대 초엽의 「수운잡방」에 채소에 소금을 섞

[†]Corresponding author: Hyang Sook Kim, Department of Food and Nutrition, Chungbuk National University, 52 Geasin, heungdeok, Cheongju, Chungbuk 361-763, Korea
Tel: +82-10-2422-9842
Fax: +82-43-267-2742
E-mail: hyangkim@chungbuk.ac.kr

어, 천초, 할미꽃 뿌리, 겨자, 마늘, 후추 등을 섞어 만든 김치에 대한 기록이 있다(Lee JH 1989). 1600년대 「음식디미방」과 주방문에도 침채에 대한 기록이 있다(Han BR 등 2000, Jeongbuin Andon Jangssi. 2007, Jang KH 2010).

1700년대 서적 중에는 「산림경제」, 「소문사설」, 「증보산림경제」 등에 김치에 관한 기록이 있는데 이때 비로소 김치에 고추를 넣는 기록이 조금씩 나타난다. 1800년대 이후 기록에는 더 다양한 김치종류가 소개되는데, 「규합총서」는 오이지, 동치미, 썬박지 등 8가지의 김치를 기록하였다. 오이지나 동치미는 소금으로 절이지만, 썬박지는 젓국을 사용한다는 점이 특징이라고 할 수 있다.

「임원십육지」는 한국, 중국, 일본의 문헌들을 참고로 하고 있다. 특히 「임원십육지-정조지」는 251권의 문헌을 인용하여 집필하였다고 한다(Lee HJ 등 2007). 「임원십육지-정조지」에는 매우 많은 염장 조리법이 기록되어 있는데, 엄채(醃菜), 제채(齎菜), 저채(菹菜)로 구분되어 있다. 저채는 한번 익으면 먹을 수 있고, 엄채는 다시 씻어 먹는다. ‘제채는 작게 자르고 저채는 뿌리와 잎을 모두 통째로 발효시키는데, 우리나라 사람들은 침채라고 부른다’고 기록하였다(Lee HJ 등 2007). 이중 저채가 김치에 가까운 침채류이다.

1800년대 후기에 쓰여진 「시의전서」에서도 배추통김치, 외김치, 가지김치 등 14가지의 김치 조리법을 소개하고 있다(Lee HJ 등 2004). 1800년대 후반에는 통이 크고 알이 짝 찬 통배추가 본격적으로 육종 재배되기 시작하면서(Yoon SS 1991) 배추가 김치의 주재료로 자리를 잡게 되었다. 1900년대 초반 김치에 관한 조리책에는 「반찬등속」과 비슷한 시대에 쓰여진 「부인필지」(Lee HJ 등 2007), 「조선무쌍신식요리제법」(Oldfoodresearch society 2001)이다. 「부인필지」에는 동치미, 오이지 등 6가지 김치 조리법이 기록되어 있고, 「조선무쌍신식요리제법」에서는 37개의 김치 조리법을 확인할 수 있다.

「반찬등속」에 특히 김치와 짬지류가 많은 점은 김치의 변화과정을 탐구할 수 있는 중요한 자료라고 사료되어 연구자들은 「반찬등속」을 중심으로 전·후 및 동시대의 타 문헌과 비교 고찰함으로써 김치의 변화에 대한 식문화적

연구에 도움이 되고자 하였다. 그러므로, 본 연구는 한글 조리서 「반찬등속」에 기록된 김치의 식문화적 의의를 조명하기 위하여 고추가 사용되기 시작한 1700년대부터 1900년대 전반까지 저술된 조리서를 비교 분석하였다.

II. 연구방법

「반찬등속」 김치의 조리법은 Kim HS 등(2013)의 연구 결과를 토대로 고찰하였다. 김치에 고추가 사용된 1700년대 중기부터 1900년대 중기까지 발간되었던 문헌을 토대로 「반찬등속」의 김치와 비교하였다(Table 1).

「증보산림경제」는 1716년 경 홍만선이 쓴 「산림경제」를 유증림이 1766년에 증보한 방대한 농업기술서이다. 농촌진흥청에서 2003년 고농서국역사업의 일환으로 「증보산림경제」를 번역 출간하였고, 본 연구에서는 이 번역본을 참고하였다(Rural Development Administration 2003).

「규합총서」는 빙허각 이씨가 쓴 가정백과전서와 같은 책이다. 필사본이나, 목판본으로 희귀하게 전해 내려왔던 것이, 1931년 동아일보에 소개되면서 세상에 알려졌다(Lee MS 1988). 그 후 빙허각 이씨 남편 서유본 후손 집에서 새로 발견되어 저자가 밝혀졌다(Lee MS 1988). 1974년 Jung YW(1980)에 의해 「규합총서」 전문이 번역·출판되었다. 다른 번역본도 있으나 이 책이 가장 충실하게 이해하도록 번역되었기에 본 연구에 이용하였다(Jung YW 1980).

「임원십육지」는 서유구가 쓴 조선후기 백과전서이다. 이 책은 이 책은 제민요술 등 많은 중국서적과 국내 서적들의 자료를 집대성한 것으로 특히 김치에 관해서는 「증보산림경제」를 많이 참고하였다. 따라서 김치의 내용이 「증보산림경제」의 내용과 거의 비슷하므로 본 연구의 비교 대상문헌에서는 제외하였다.

「시의전서」는 저자 미상의 1800년대 후기의 책이다. 상·하 2편 1책으로 엮여져 있고 총 422가지 음식을 소개한다. 심완진이 상주군수로 부임 당시, 반가에 소장되어 있던 음식책을 군청 패지에 필사한 것으로 전해진다. 다

Table 1. Literatures reviewed in this study during 1700~1900s

| Period | Title | Writing period | Author | Reference |
|--------|-------------------------------------|----------------|-----------------------|---|
| 1700s | <i>Jeungbosanlimkyungje</i> | 1766 | <i>Yoo Jung Rim</i> | Translated by RDA. 2003 |
| 1800s | <i>Gyuhapchongseo</i> | 1809 | <i>Bingheogak Lee</i> | Translated by Jung YW. 1980 |
| | <i>Siuijeonseo</i> | Late 1800s | Anonymous | Translated by Lee HY etc. 2004 |
| 1900s | <i>Banchandeungsok</i> | 1913 | Anonymous | Translated by Kim HS etc. 2013 |
| | <i>Buinpilji</i> | 1915 | <i>Bingheogak Lee</i> | Translated by Lee HY etc. 2010 |
| | <i>Bogamrok</i> | Early 1900s | Anonymous | Translated by National Research Foundation of Korea. 2014 |
| | <i>Josenmussangsinsikyoriyebeob</i> | 1924 | <i>Lee Yong Gi</i> | Translated by Oldfoodresearch Society. 2001 |

양한 음식 항목들이 혼재되어 있고, 하권에는 상차림과 염색법등이 소개되어 식생활에서 의생활 까지 전반적인 내용을 다루었다. 본 연구에서 참고한 책은 Lee HJ 등 (2004)이 편역한 것으로 「시의전서」의 원문과 함께 번역본, 재현한 음식들이 함께 소개한다.

「부인필지」는 빙허각 이씨 원저의 「규합총서」를 필사한 책이다. 「규합총서」가 「간본규합총서」 요약본으로 편찬되었다고 하고, 이것이 다시 「부인필지」로 필사되었다고 한다(Lee HJ 등 2010). Lee HJ 등(2010)이 편역한 책을 본 연구에서 참고하였다. 「보감록」은 1900년대 초에 쓰여진 작자 미상의 음식조리서이다. 본 연구에서는 ‘조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템 개발’ 연구 과제에서 수행한 데이터를 참고하였다(National Research Foundation of Korea 2014).

「조선무쌍신식요리제법」은 1924년에 발간된 초 신식조리법을 결집한 조리서로서 790종의 음식 조리법을 수록하였다. 중국, 일본, 서양조리법 등 폭넓은 지역의 조리법을 기록하여 우리나라 전통 조리법과 현대조리법을 잇는 조리서라고 할 수 있다. 본 연구에서는 옛음식연구회가 편역한 책을 참고 하였다(Oldfoodresearch Society 2001).

위의 문헌에 수록되어 있는 모든 김치 조리법을 추출하여 김치의 주재료, 부재료로 구분하여 「반찬등속」에 기록되어 있는 김치와 비교 분석하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 「반찬등속」 김치의 조리법

「반찬등속」에는 총 9가지 김치가 수록되었다. 김치 종류는 배추짬지, 무김치, 고추김치, 고춧잎김치, 깍두기, 갓데기, 짬지, 오이김치, 외이김치이다.

1) 배추짬지

「반찬등속」에서는 배추김치를 배추짬지라 하였다. 이것은 배추를 포기로 담은 김치로서, ‘배추짬지는 좋은 것으로 하나니 고추를 실고추로 썰어서 하고 조기와 문어와 전복을 저미어 배추 고갱이에 넣되 생강과 고추와 조기, 문어, 전복을 한데 넣어라’라고 기록되어 있다. 이는 침채류인 김치를 만드는 방법을 설명한 것으로 「반찬등속」에서 짬지는 주로 간장에 절이는 음식이지만, 충청도 방언으로 김치를 짬지라고 하는 것이 현재에도 전해지고 있다고 한다(Kim HS 등 2013).

2) 무김치

무김치는 동치미와 비슷한 조리법으로 무를 통째로 절인 후 소금물을 붓는데 동치미와 다른 점은 풋고추를 넣고, 생조기를 다져 넣는 점이다. 무김치의 조리법 원문은 다음과 같다. ‘무김치는 무를 씻어다가 독에 넣고 소금을

체에 쳐서 무 있는데 많이 붓고 마른 채로 절이어서 부엌다가 하루나 이틀 된 후에 그 무에 있는 소금을 도로 많이 집어내고 다시 소금물을 하여 붓고 고추를 풋고추로 꼭지를 다 꼭지 밑을 가위로 잘라 버리고 김치 무 속에 집어넣고 생조기를 다쳐서 많이 집어넣어라.’

3) 고추김치

고추김치의 원문을 살펴보면 ‘고추김치는 고추와 고춧잎과 잔 무를 넣어서 고추김치를 하되 조금 짜게 하고 이 속에 구리그릇을 넣어 두고 또 생조기를 넣고 파와 생강을 많이 넣어라’라고 하였다. 무김치보다 고추와 고춧잎을 많이 넣고 잔무를 사용하여 생조기를 많이 넣고 파와 생강을 넣는다.

4) 고춧잎김치

고춧잎김치(원문 : 고추김치)는 고춧잎을 음지에 배들 배들 말려서 통무와 함께 만들어 두었다가 이듬해 봄에 먹으라 하였다. 원문은 ‘고추김치는 고춧잎을 많이 따다가 음지에 말리되 배들배들 하거든 손으로 비비어 또 말려서 통무를 단지에 넣되 소금 수수의 고춧잎 넣으며 또 동전을 넣어 잔뜩 봉하였다가 그해 명춘에 내어 먹으면 대단히 좋은지라.’라고 수록되어 있다. 3)의 고추김치와 달리 고춧잎만을 사용하였기에 연구자들은 이 둘을 구분하기 위하여 고춧잎김치라고 하였다.

5) 깍두기

(1) 깍독이

원문에 깍독이라고 기록되어 있는 조리법을 현대어로 해석하면 ‘깍두기는 무를 네모가 반듯하게 조그맣게 썰어서 소금에 절이고 고추와 마늘을 난도하여 소금물에 범벅하여 물을 만들고 무써 것을 한데 하여 놓고 생강을 잘게 채 쳐서 섞고 또 조기를 난도하여 많이 넣어라’라고 하였다. 무를 써 후 소금에 절이는 것으로 보아 물이 많은 여름무인 것 같고, 고추와 마늘을 난도하라고 한 것은 다지라는 뜻으로 물고추일 때 가능한 것이므로 여름깍두기라고 분류 하였다.

(2) 갓데기

깍두기 조리법 또 한가지가 있는데 이는 원문에 ‘갓데기’라고 하였다. 갓데기는 깍두기의 방언이다(Kim HS 등 2013). 조리법을 보면 ‘갓데기 하는 것은 무를 골패작만큼 네모가 반듯반듯하게 깎아서 하되 새우젓물과 조기와 고추를 부셔 넣어라’라고 하였다. 갓데기의 썰기는 골패작만큼이라고 하여 깍독이 보다는 크고 납작한 모양으로 썰는 방법이다. 깍독이처럼 소금에 절이는 과정이 없고, 고추를 부셔 넣으라고 한 것으로 보아 김장철에 해 두고 먹는 겨울깍두기로 보인다. 마른고추를 사용하기 때문에

부셔서 쓰라고 한 것이다. 그리고 「반찬등속」에 기록된 김치 중 유일하게 새우젓물 사용을 언급하였다.

6) 짬지

짬지에 대한 원문은 다음과 같다. ‘짬지는 무를 반달지게 썰고 배추를 통으로 썰고 또 무잎새를 썰어서 한데 섞은 후에 소금물을 하여 붓고 생강을 썰어 넣고 또 마늘을 잘게 채 쳐서 넣고 청각을 넣고 붉은 고추를 가늘게 썰어 넣고 또 조기를 곱게 찢어서 넣어라’라고 하였다.

7) 오이김치

(1) 오이김치

오이김치는 오이소박이다. 오이를 열십자로 갈라 마늘, 고추를 다져 넣고, 소금물에 부은 후 조기를 다져 붓는다. 원문으로는 ‘오이는 한창 크는 오이를 가져다가 한 가운데를 열십자로 쪼개고 그 속에다가 마늘과 고추를 난도하여 그 속에다가 넣어서 소금물에 넣고 조기를 다져 넣었다가 쓰라’라고 기록되었다.

(2) 외이김치

외이김치는 ‘외이를 속을 파고 갖은 양념을 외이 속에 넣고 열무 씻어다가 초를 조금 넣어서 이 외이에 넣어서 먹어라’이다. 여기서 말하는 외이는 오이와 동일한 의미를 나타내는 다른 방언형이다(Kim HS 등 2013). 외이김치는 다른 문헌에는 소개되지 않는 독특한 조리법이다.

2. 「반찬등속」과 1700~1900년대 문헌에 나타난 김치의 비교

1) 주재료

「반찬등속」과 1700~1900년대 문헌에 기록된 김치의 주 재료를 정리하여 Table 2에 나타내었다. 「증보산림경제」에는 배추김치가 나오기는 하나, 재료는 자세히 기록되지 않았고, 저장법은 항아리를 땅에 묻도록 하여 김장김치의 원형이라고 할 수 있다. 「규합총서」에는 배추김치가 없다.

「시의전서」에 기술된 배추통김치는 「반찬등속」의 배추짬지와 매우 유사하다. 「조선무쌍신식요리제법」에서는 통김치라 하여 「시의전서」, 「반찬등속」과 비슷한 방법을 소개하였고, 그 시절에 더 맛있게 담그는 여러 가지 방법을 적어 놓았다.

「반찬등속」의 무김치와 같은 조리법은 「증보산림경제」, 「규합총서」, 「시의전서」, 「부인필지」, 「보감록」까지 ‘동침이’(冬沈伊)로 나타난다. 이는 겨울에 담근다는 의미를 가진 것으로 「조선무쌍신식요리제법」에서는 ‘동치미’로 변화되어 오늘날까지 동치미는 그대로 전해지고 있다.

「반찬등속」에는 깍두기 두 가지가 등장한다. 이전까지는 깍두기와 같은 김치가 없다가 「반찬등속」에 비로소 깍두기가 있고 이후에 쓰인 「조선무쌍신식요리제법」에는

깍두기의 종류가 다양해졌다.

「반찬등속」의 짬지는 「규합총서」, 「시의전서」, 「보감록」, 「조선무쌍신식요리제법」에서 등장하는 쉼박지와 동일하다. 다만 다른 문헌에서는 젓국을 사용하였으나, 「반찬등속」에서는 젓국을 사용하지 않고 조기를 곱게 찢어서 넣는 것이 차이점이다.

「반찬등속」의 오이김치 두 가지는 이때까지의 오이김치와 매우 다르다. 하나는 오늘날 오이소박이로 발전된 것으로 「증보산림경제」의 황과담저법(黃瓜淡菹法)이 전해진 것으로 보인다.

외이김치에 사용된 열무는 「반찬등속」 이전 문헌에서는 주재료로 등장하지 않았고 「반찬등속」에 처음 사용한 기록이 있다. 「시의전서」에서 가지김치에 열무를 넣어주면 좋다고 가볍게 언급되었다. 이후 「조선무쌍신식요리제법」에는 오늘날과 같은 열무김치가 있으며 밀가루풀 사용에 대해서도 언급되었다.

또한 다른 문헌에는 가지김치, 동아김치와 갓김치가 있으나 「반찬등속」에는 소개되지 않았다. 박김치는 「시의전서」에만 등장하고 「반찬등속」 이후에는 기록이 없다. 가지김치는 「증보산림경제」에서 겨울철가지김치, 여름철가지김치로 소개되었고, 그 밖에도 가지를 겨자에 재우기, 가지를 간장에 졸이기 등 다양한 음식이 기록되었다. 이후 「조선무쌍신식요리제법」에도 가지김치는 나타나지 않았고, 오늘날에도 가지는 김치재료로 거의 사용되지 않는다.

2) 부재료

(1) 고추

김치의 역사와 문화에서 고추의 사용은 중요한 의미를 가지므로 부재료 중 먼저 고추의 사용에 대하여 고찰하였다. 「반찬등속」과 1700~1900년대의 문헌 중 고추를 사용한 김치에 대하여 고추의 사용방법을 알아보고 Table 3에 그 내용을 제시하였다.

「반찬등속」의 김치 중 무김치는 풋고추를 넣었고, 고추와 고춧잎을 잔무와 함께 넣어 짜게 담그는 것은 고추김치라 하였다. 고춧잎김치는 고춧잎을 배들배들 말려서 통무와 함께 소금물에 담가 두었다가 겨울을 지낸 후 봄에 먹는다고 하였다.

고춧가루는 「증보산림경제」에 처음 등장했다고 하는 이전 연구 결과가 있었는데(Lee JH 1989), 그때 고춧가루가 사용된 김치는 오이소박이이다. 오이를 삼면으로 칼집을 내어 그 안에 고춧가루를 넣었다고 기록되어 있다. 1700년대에 지어진 것으로 추정되는 「소문사설」 청해(靑醢)에도 고춧가루 사용이 언급되었다(Baek SH 등 2011). 「시의전서」에도 열젓국지, 젓무, 외김치에 고춧가루를 넣었고 「조선무쌍신식요리제법」에서는 여러 가지 깍두기에 고춧가루를 사용하였다.

「반찬등속」에서는 흥고추를 사용할 때 배추짬지(김치)

Table 2. Review of main ingredients of *Kimchi* in 「*Banchandeungsok*」 and literatures during 1700~1900s

| Period | Literatures | Chines cabbage | White radish | Cucumber | Pepper | Young radish | Eggplant | White gourd-melon | Brown mustard | Gourd | Winter grown cabbage | Green onion | Sedum |
|--------|-------------------------------------|---|---|---|---|---------------------|--|-----------------------|------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|-------|
| 1700s | <i>Jeungbosanlimkyungje</i> | <i>Baechukimchi</i> | <i>Saenggangppurikimchi</i> <i>Sunmukimchi</i> <i>Mudongchimi1</i> <i>Mudongchimi2</i> <i>Musunkimch</i> | <i>Oisobak-i</i> <i>Yong-inoiji</i> <i>Oiji</i> | | | <i>Gyeoul</i> <i>Gajikimchi1/2</i> <i>yeoreum</i> <i>Gajikimchi</i> | <i>Dong-akimchi</i> | <i>Gatkimchi</i> | | | | |
| | <i>Gyuhapchongseo</i> | <i>Seokbakji</i> <i>Eoyukimchi</i> | <i>Seokbakji</i> <i>Eoyukimchi</i> <i>Dongchimi</i> <i>Dongji</i> | <i>Yong-inoiji</i> | | | | <i>Dong-aseobakji</i> | <i>Gatkimchi</i> | | | | |
| 1800s | <i>Siujeonseo</i> | <i>Seokbakji</i> <i>Baechutongkimchi</i> <i>Eoyukimchi</i> <i>Jeotmu</i> | <i>Dongchimi</i> <i>Seokbakji</i> <i>Dong-aseobakji</i> <i>Eoyukimchi</i> <i>Yeoljeotgukji</i> <i>Jeotmu</i> | <i>Dongchimi</i> <i>Oekimchi</i> <i>Jeotmu</i> <i>Oejudamneubeop</i> | | <i>Gaji-kimchi</i> | <i>Gajikimchi</i> | <i>Dong-aseobakji</i> | | <i>Bak-kimchi</i> | | | |
| | <i>Banchandeungsok</i> | <i>Jjanji</i> <i>Baechu/Jjanji</i> | <i>Jjanji</i> <i>Mukimchi</i> <i>Yeoreumkkakdugi</i> <i>Gyeoulkkakdugi</i> <i>Gochukimchi</i> <i>Gochuipkimchi</i> | <i>Oikimchi</i> <i>Oeikimchi</i> | <i>Mukimchi</i> <i>Gochukimchi</i> <i>Gochuipkimchi</i> | <i>Oei-kimchi</i> | | | | | | | |
| | <i>Buinpilji</i> | | <i>Dongchimi1/2</i> <i>Kimjang hu</i> <i>Dongjijeo</i> | <i>Yong-inoiji</i> | | | | | | | | | |
| 1900s | <i>Bogamrok</i> | <i>Seokbakji</i> | <i>Seokbakji</i> <i>Dongchimi</i> | | | | | <i>Dong-aseobakji</i> | | | | | |
| | <i>Josenmussangsinsikyorijebeob</i> | <i>tongkimchi</i> <i>Jeotgukji</i> <i>Seokbakji</i> <i>Putkimchi</i> | <i>Dongchimi1/2/3</i> <i>Mukimchi</i> <i>Jeotgukji</i> <i>Seokbakji</i> <i>Nabakkimchi</i> <i>Jjanji</i> <i>Kkakdugi1/2</i> <i>HaetKkakdugi</i> <i>ChaeKkakdugi</i> <i>GulKkakdugi</i> <i>SukKkakdugi</i> | <i>Oisobak-i</i> <i>Oikimchi</i> <i>Oiji</i> <i>OiKkakdugi</i> | | <i>Yeomu-kimchi</i> | | <i>Dong-akimchi</i> | <i>Gatkimchi</i> | <i>Eolgali-kimchi</i> | <i>Pa kimchi</i> | <i>Dolnamul kimchi</i> | |

나 썬지(썬박지)에서는 실고추로 썰어서 사용하였고, 오이김치와 깍둑이에서는 난도하였다고 하여 고추를 잘게 다져서 김치에 이용한 것을 알 수 있다. 갓데기에서는 고추를 부셔 넣으라고 한 것으로 미루어 마른 고추를 사용한 것으로 보이며 그것이 기계의 발달과 함께 오늘 날의 고춧가루로 변천된 것으로 사료된다.

조선 말기 이후 고추 양념이 많아지면서 그전의 김치는 백김치로 남아 있게 되었고, 기후의 탓으로 서울을 중심으로 내려 선호하게 되었다. 고추를 많이 쓰는 김치가 전국적으로 퍼지기 시작한 것은 20세기 중반이라고 볼 수 있다(Lee HJ 2000).

(2) 첫갈, 어패류 및 육류

근대(1700~1900년대) 김치의 감칠맛을 내기 위한 재료

로 첫국이나 어패류 및 육류를 사용한 내용을 검토한 것은 Table 4와 같다. 「반찬등숙」의 김치는 감칠맛을 내기 위하여 첫갈을 사용하지 않고 거의 모든 김치에 생조기를 작게 찢거나 다져서 넣었다. 겨울깍두기에서만 새우젓을 추가로 넣었다.

「증보산림경제」에서는 첫국이나 어패류를 사용한 예가 없었고 「규합총서」에서는 썬박지와 어육침체에 다양한 해산물을 사용하였으며 어육침체에는 쇠고기와 돼지고기를 넣기도 하였다. 「규합총서」의 썬박지에는 조기젓, 밴댕이젓, 굴젓 등을 함께 넣었고 어패류로는 준치, 낙지 전복을 넣었다. 「부인필지」와 「보감록」에도 조리법이 동일하게 기록되었다. 「시의전서」의 썬박지도 유사하나 밴댕이와 소라를 더 넣었다. 「조선무쌍신식요리제법」에서도 역시 썬박지에 여러 가지 첫과 어패류를 넣었다고 기

Table 3. Usage of pepper for Kimchi in 「*Banchandeungsok*」 and literatures during 1700~1900s

| Period | Literatures | Kind of Kimchi | Pepper (green Pepper) | Red pepper | | | |
|-----------------------------|--|-------------------------|--------------------------|----------------------|-------|-------|-------|
| | | | | Red pepper powder | Mince | Slice | Shred |
| 1700s | <i>Jeungbosanlimkyungje</i> | <i>Mudongchimi</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Oiji</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Oisobak-i</i> | | ○ | | | |
| 1800s | <i>Gyuhapchongseo</i> | <i>Dongchimi</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Dongji</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Seokbakji</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Eoyukimchi</i> | ○ | | | | |
| | <i>Siuijeonseo</i> | <i>Baechutongkimchi</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Dongchimi</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Seokbakji</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Dong-aseokbakji</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Eoyukimchi</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Yeoljeotgukji</i> | | | ○ | | |
| | | <i>Jeotmu</i> | | | ○ | | |
| | | <i>Oekimchi</i> | | | ○ | | |
| | | <i>Gajikimchi</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Bakkimchi</i> | | | | | ○ |
| <i>Banchandeungsok</i> | <i>Baechujjanji</i> | | | | | ○ | |
| | <i>Mukimchi</i> | ○ | | | | | |
| | <i>Gochukimchi</i> | ○ | | | | | |
| | <i>Gochuipkimchi</i> | ○ | | | | | |
| | <i>Yeoreumkkakdugi</i> | | | | ○ | | |
| | <i>Gyeoulkkakdugi</i> | | | ○ | | | |
| | <i>Jjanji</i> | | | | | ○ | |
| | <i>Oikimchi</i> | | | | ○ | | |
| | <i>Oeikimchi</i> | | | | ○ | | |
| | <i>Buinpilji</i> | <i>Dongchimi1</i> | ○ | | | | |
| <i>Dongchimi2</i> | | ○ | | | | | |
| <i>Kimjang hu Dongjijeo</i> | | ○ | | | | | |
| <i>Bogamrok</i> | <i>Dongchimi</i> | ○ | | | | | |
| | <i>Seokbakji</i> | | | | | ○ | |
| 1900s | <i>Josenmussangs insikyoriyebeob</i> | <i>Tongkimchi</i> | | | | ○ | |
| | | <i>Dongchimi1</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Dongchimi2</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Dongchimi3</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Mukimchi</i> | ○ | | | | |
| | | <i>Kkakdugi1</i> | | | ○ | | |
| | | <i>Kkakdugi2</i> | | | ○ | | |
| | | <i>HaetKkakdugi</i> | | | ○ | | |
| | | <i>GulKkakdugi</i> | | | ○ | | |
| | | <i>Jeotgukji</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Seokbakji</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Nabakkimchi</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Jjanji</i> | | | | | ○ |
| | | <i>Oisobak-i</i> | | | | ○ | |
| | | <i>Oikimchi</i> | | | | ○ | |
| | | <i>Oikkakdugi</i> | | | ○ | | |
| <i>Eolgal-ikimchi</i> | | | | | ○ | | |
| <i>Gatkimchi</i> | ○ | | | | | | |
| <i>Bakkimchi</i> | ○ | | | | | | |

Table 4. Usage of salted-fish juice, fish, shellfish, and meats as flavor enhancer *Kimchi* in 「*Banchandeungsok*」 and literatures during 1700~1900s

| Literatures | Kind of Kimchi | Salted-fish juice type | | | | | | | Fish and shellfish type | | | | | | | Meat type | | | | | | | |
|-----------------|------------------|------------------------|-----------------|--------------------|--------|--------|-------------------|---------|-------------------------|--------------------|---------------|-----|---------------|---------|-------------|-----------|--------|--------------|---------|------|------|------|---|
| | | yellow corbina | Chinese herring | large-eyed herring | oyster | shrimp | Salted-fish juice | croaker | Chinese herring | large-eyed herring | small octopus | cod | dried pollack | croaker | yellow tail | Octopus | oyster | wreath-shell | abalone | clam | Beef | pork | |
| Gyuhapcho | Seokbakji | ○ | | ○ | ○ | | | ○ | | ○ | | | | | | | | | ○ | | | | |
| | ngseo | | | | | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | |
| | Baechutongkimchi | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | |
| Siuijeonseo | Seokbakji | ○ | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| | Eoyukimchi | | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | |
| | Jeotmu | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | |
| Banchandeungsok | Baechujanji | | | | | | | ○ | | | | | | | ○ | | | | ○ | | | | |
| | Mukimchi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gochukimchi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yeoreumkkakdugi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gyeoulkkakdugi | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Jjanji | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Oikimchi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Buinpilji | Dongchimi1 | | | | | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | |
| Bogamrok | Seokbakji | ○ | | ○ | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | | | ○ | | | |
| | Tongkimchi | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | Kkakdugi1 | | | | | | ○ | ○ | | | | | | ○ | | | | | | | | ○ | ○ |
| | Kkakdugi2 | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gulkkakdugi | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | |
| Josenmussa | Seokbakji | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| | ngsinsikyori | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | jebeob | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haetkkakdugi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| | Chaekkadugi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | SukKkadugi | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oisobak-i | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | |

록하였다. 「반찬등속」의 짠지가 다른 문헌의 섞박지와 비슷하나 여기서는 오직 조기만을 넣은 점이 특이하다. 우리나라의 김치담금법은 고려시대까지 지염식(漬塩式)이었으나 조선조 초기부터 말기에 걸쳐서 젓국(醃汁) 또는 젓갈(醃類)이 소금과 대체되거나 또는 소금과 병용되어 오늘날까지 이어져오고 있다고 한다(Lee HJ 2000).

배추김치의 경우, 「시의전서」에 있는 배추통김치에도 조기젓과 낙지, 소라를 넣었으며 「조선무쌍신식요리제법」에서는 통김치에 조기젓과 굴, 낙지, 소라, 전복, 대합에 더하여 소고기, 돼지고기까지 다양한 감칠맛 재료를 넣었다. 그러나 「반찬등속」에서는 배추짠지에도 오직 조기와 문어, 전복만을 넣었을 뿐이다.

「반찬등속」에 처음 등장하는 깍두기에도 역시 조기를 사용하였고 겨울깍두기에는 새우젓을 더 넣었다. 이후 「조선무쌍신식요리제법」에는 깍두기가 다양해졌는데 조기와 함께 젓국이나 새우젓을 넣었다.

「반찬등속」의 오이김치 또한 조기를 넣어 맛을 낸 것으로 보인다. 반면에 다른 문헌의 ‘오이소박이’에는 젓국

이나 어패류가 전혀 사용되지 않았다.

「반찬등속」 9가지 김치 중 외이김치와 고춧잎 김치를 제외한 모든 김치에 조기를 사용하였다는 것이 큰 특징이다. 조기젓을 사용하지 않고 조기를 다져 넣어 단백질을 보충하고 감칠맛을 주었다. 다른 문헌에서 조기를 사용한 경우는 「증보산림경제」의 어육침채 뿐이다. 「반찬등속」에서 어패류의 사용이 다양하지 못한 이유는 내륙지방인 지리적 조건과 관련이 있는 것으로 추측된다. 조기가 많이 사용되었던 것은 해산물 유통이 금강의 수운을 통하여 부강포구까지 가능했기 때문이다(Kwon SY 2009, Kim HS 등 2013). 조선말기 보부상의 활동이 활발하며 충청 내륙지방까지 어물의 구입이 가능하였다.

(3) 양념 및 기타 부재료

「반찬등속」과 1700~1900년대 문헌 중 김치의 양념 및 부재료로 사용된 채소를 정리하여 Table 5와 6에 나타내었다. 우리나라 김치의 특성의 하나는 단순한 염지식(鹽漬式) 침채법이 아니고 향초채류(香草菜類)를 곁들인 양

Table 5. Spices of *Kimchi* in 「*Banchandeungsok*」 and literatures during 1700~1900s

| Period | Literatures | Kind of Kimchi | garlic | ginger | green onion | brown mustard | zanthoxylum piperitum | chives | water celery | sea staghorn | cocksc omb | vinegar | Sugar | Flour |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------|--------|-------------|---------------|-----------------------|--------|--------------|--------------|------------|---------|-------|-------|
| 1700s | <i>Jeungbosan imkyungje</i> | <i>Mudongchimi1</i> | | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | | | | |
| | | <i>Mudongchimi2</i> | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | |
| | | <i>Saenggangppurikimchi</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Sunmukimchi</i> | | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Oisobak-i</i> | ○ | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Oiji</i> | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | | | | |
| | | <i>Gyeoul Gajikimchi</i> | | | | | | | | | | ○ | | |
| | | <i>Yeoreum Gajikimchi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Dong-akimchi</i> | ○ | ○ | | | | | | | ○ | | | |
| 1800s | <i>Gyuhapcho ngseo</i> | <i>Dongchimi</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Seokbakji</i> | ○ | | | | | | | ○ | | | | |
| | | <i>Dong-aseokbakji</i> | | ○ | ○ | | | | | | ○ | | | |
| | | <i>Gajikimchi</i> | | | | | | | | | | ○ | | |
| | | <i>Eoyukimchi</i> | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | | | | |
| | | <i>Dongji</i> | | | | | | | | | ○ | | | |
| 1800s | <i>Siuijeonseo</i> | <i>Baechutongkimchi</i> | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | | | | |
| | | <i>Dongchimi</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Seokbakji</i> | ○ | | ○ | ○ | | | | | | | | |
| | | <i>Dong-aseokbakji</i> | | ○ | ○ | | | | | | ○ | | | |
| | | <i>Eoyukimchi</i> | ○ | ○ | ○ | ○ | | | ○ | ○ | | | | |
| | | <i>Yeoljeotgukji</i> | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | | | | |
| | | <i>Jeotmu</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Oekimchi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Gajikimchi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Bakkimchi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| 1800s | <i>Banchandeungsok</i> | <i>Baechujjanji</i> | | ○ | | | | | | | | | | |
| | | <i>Gochukimchi</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Yeoreumkkakdugi</i> | ○ | ○ | | | | | | | | | | |
| | | <i>Gyeoulkkakdugi</i> | ○ | ○ | | | | | | | | | | |
| | | <i>Jjanji</i> | ○ | ○ | | | | | | | | | | |
| | | <i>Oikimchi</i> | ○ | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Eoikimchi</i> | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | ○ | |
| 1800s | <i>Buinpilji</i> | <i>Dongchimi1</i> | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | | | | |
| | | <i>Dongchimi2</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Kimjang hu Dongjijeo</i> | | | | | | | | | ○ | | | |
| 1800s | <i>Bogamrok</i> | <i>Dongchimi</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Seokbakji</i> | ○ | | | | | | | ○ | | | | |
| | | <i>Dong-aseokbakji</i> | | ○ | ○ | | | | | | ○ | | | |
| 1900s | <i>Josenmussa ngsinsikyori jebeob</i> | <i>Tongkimchi</i> | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | | | | |
| | | <i>Putkimchi</i> | ○ | | | | | | | | | | | ○ |
| | | <i>Dongchimi1</i> | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Dongchimi2</i> | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Dongchimi3</i> | ○ | ○ | ○ | | | | | | ○ | | | |
| | | <i>Mukimchi</i> | ○ | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | | | |
| | | <i>Kkakdugi1</i> | | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Kkakdugi2</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | ○ |
| | | <i>Gulkkakdugi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | ○ |
| | | <i>Heatkkakdugi</i> | ○ | | ○ | | | | | ○ | | | | ○ |
| | | <i>Seokbakji</i> | ○ | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | | | |
| | | <i>Jeotgukji</i> | ○ | | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | | | |
| | | <i>Nabakkimchi</i> | | | ○ | | | | | ○ | | | | |
| | | <i>Jjanji</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Oisobak-i</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>Oikimchi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | | <i>OiKkakdugi</i> | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ |
| <i>Eolgal-ikimchi</i> | ○ | | | | | | | ○ | | | | ○ | | |
| <i>Yeomukimchi</i> | | | | | | | | ○ | | | | | ○ | |
| <i>Gatkimchi</i> | | | | ○ | | | | ○ | | | | | | |
| <i>Dong-akimchi</i> | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | ○ | | | |
| <i>Dolnamulkimchi</i> | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Bakkimchi</i> | | | | | | | | | ○ | | | |

Table 6. Additional vegetables of *Kimchi* in 『*Banchandeungsok*』 and literatures during 1700~1900s

| Period | Literatures | Kind of Kimchi | 6white gourd-melon | pumpkin | cucumber | eggplant | pear | citron |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------|---------|----------|----------|------|--------|
| 1700s | <i>Jeungbosanl imkyungje</i> | <i>Mudongchimi1</i> | | | ○ | ○ | | |
| | | <i>Mudongchimi2</i> | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| | | <i>Saenggangppurikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Sunmukimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Oisobak-i</i> | | | | | | |
| | | <i>Oiji</i> | | | | | | |
| | | <i>Gyeoul Gajikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Yeoreum Gajikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Dong-akimchi</i> | | | | | | |
| 1800s | <i>Gyuhapchongseo</i> | <i>Dongchimi</i> | | | ○ | | ○ | ○ |
| | | <i>Seokbakji</i> | ○ | | | ○ | | |
| | | <i>Dong-aseokbakji</i> | | | | | | |
| | | <i>Gajikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Eoyukimchi</i> | | ○ | ○ | ○ | | |
| | <i>Siutjeonseo</i> | <i>Dongji</i> | | | | ○ | | |
| | | <i>Baechutongkimchi</i> | | | | ○ | ○ | |
| | | <i>Dongchimi</i> | | | | | ○ | ○ |
| | | <i>Seokbakji</i> | ○ | | ○ | ○ | | |
| | | <i>Dong-aseokbakji</i> | | | | | | |
| 1900s | <i>Banchandeungsok</i> | <i>Eoyukimchi</i> | | ○ | ○ | ○ | | |
| | | <i>Yeoljeotgukji</i> | | | | | | |
| | | <i>Jeotmu</i> | | | ○ | | | |
| | | <i>Oekimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Gajikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Bakkimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Baechujjanji</i> | | | | | | |
| | | <i>Gochukimchi</i> | | | | | | |
| | <i>Buinpilji</i> | <i>Yeoreumkkakdugi</i> | | | | | | |
| | | <i>Gyeoulkkakdugi</i> | | | | | | |
| | | <i>Jjanji</i> | | | | | | |
| | <i>Bogamrok</i> | <i>Oikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Eoikimchi</i> | | | | | | |
| | | <i>Dongchimi1</i> | | | ○ | ○ | ○ | |
| | <i>sinsikyorijebeob</i> | <i>Dongchimi2</i> | | | | ○ | | ○ |
| <i>Kimjang hu Dongjijeo</i> | | | | | ○ | | ○ | |
| <i>Dongchimi</i> | | | | | ○ | ○ | ○ | |
| <i>Seokbakji</i> | | ○ | | | ○ | | | |
| <i>Dong-aseokbakji</i> | | | | | | | | |
| <i>Tongkimchi</i> | | | | | ○ | | | |
| <i>Putkimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Dongchimi1</i> | | | | | | | | |
| <i>Dongchimi2</i> | | | | | ○ | | ○ | |
| <i>Dongchimi3</i> | | | | | | | | |
| <i>Mukimchi</i> | | ○ | ○ | ○ | | | | |
| <i>Kkakdugi1</i> | | | | | | | | |
| <i>Kkakdugi2</i> | | | | | | | | |
| <i>Gulkkakdugi</i> | | | | | | | | |
| <i>Heatkkakdugi</i> | | | | | | | | |
| <i>Seokbakji</i> | | ○ | | | ○ | ○ | | |
| <i>Jeotgukji</i> | | | | | ○ | | | |
| <i>Nabakkimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Jjanji</i> | | | | | | | | |
| <i>Oisobak-i</i> | | | | | | | | |
| <i>Oikimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>OiKkakdugi</i> | | | | | | | | |
| <i>Eolgal-ikimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Yeomukimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Gatkimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Dong-akimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Dobnamulkimchi</i> | | | | | | | | |
| <i>Bakkimchi</i> | | | | | | | | |

념을 하는 것이 계승되어 오고 있다. 조선 중기에 임진왜란 전후에 들어온 고추가 양념으로 추가되면서 파, 마늘, 생강, 고추가 주축을 이루고, 갓, 미나리, 산초가 곁들여지고 있다(Lee HJ 2000). 그러나 「반찬등속」에 기록된 김치류에는 양념으로 마늘, 생강, 파를 사용하였고 갓이나 미나리 산초 등은 사용하지 않았다. 또한 동아, 호박, 오이, 가지 등의 부재료에 대한 언급이 전혀 없다.

「증보산림경제」와 「규합총서」의 가지김치 및 「조선무쌍신식요리제법」의 동아김치, 박김치에 사용된 맨드라미는 김치에 붉은 물을 들이기 위하여 사용한 부재료이다. 「규합총서」, 「시의전서」, 「부인필지」, 「보감록」, 「조선무쌍신식요리제법」에 기록된 동치미에는 배와 유자를 넣었는데 이는 김치의 단맛을 주기 위하여 사용했던 재료로 생각된다. 「조선무쌍신식요리제법」에는 설탕이 등장하였는데 「반찬등속」에서도 ‘고추장 맛나게 먹는 법’에 설탕 사용에 관한 기록이 있다.

동아, 호박, 오이, 가지 등은 「반찬등속」에 기록되지 않은 김치의 부재료이다. 또한 「증보산림경제」에서 겨울철 가지김치에 토란줄거리, 무동치미에 송이버섯을 사용한 예가 있다. 「조선무쌍신식요리제법」에서는 석이버섯, 밤, 잣, 보리, 움과 등이 부재료로 사용되어 1920년대에 이미 김치의 재료가 다양해지고 있는 것을 보여준다.

3. 「반찬등속」에 기록된 김치의 식문화적 특징

본 연구에서 「반찬등속」에 기록된 김치를 1700~1900년대 발간된 조리서들과 비교 고찰한 결과 다음과 같이 「반찬등속」 김치의 식문화적 특징을 밝힐 수 있었다.

1) 「반찬등속」 김치는 조선후기 김치의 전형을 보여주고 있다.

김치에 고춧가루를 사용한 것은 「산림경제」 오이김치가 최초였고, 통배추 김치가 처음 기록된 것은 1800년대 말 「시의전서」이다. 동 시대에 청주지역의 음식문화를 그대로 간직하고 있는 「반찬등속」의 김치는 조선후기 김치의 전형을 보여준다고 할 수 있다.

「반찬등속」과 비슷한 시대에 쓰여진 「주식시의」도 충청도 지역을 기반으로 하는 사대부가의 기록이다. 「주식시의」에 기록된 김치는 장김치, 동김치, 생치김치, 썬박지, 동아썬박지, 동가침채, 용인과지법 7종류로 배추김치가 없고, 김치 주재료의 대부분이 「반찬등속」 이전의 문헌에서 볼 수 있는 것들과 유사하다(Cha GH 2012). 또한 작자와 연도가 미상이나 1900년대 초에 쓰여진 것으로 추정되는 「보감록」(Baek DH와 Song JH 2012)과 「규합총서」를 필사하였다고 전해지는 「부인필지」(Lee HJ 등 2010)에 기록된 썬박지, 동과썬박지, 동치미 등의 조리법도 「규합총서」와 동일하다. 그러므로 1910년대에 쓰여진 책들과 비교해 볼 때, 반찬등속 김치의 조리법은 독자적

인 내용을 담고 있다고 할 수 있다. 실제로 「반찬등속」에 기록된 김치의 주재료는 배추, 무, 오이이고, 무와 고추, 무와 고춧잎을 함께 주재료로 사용한 고추김치와 고춧잎 김치가 있다. 조선 중기까지 김치의 주재료가 주로 가지, 오이, 무였던 점(Lee HJ 2000)과 대조되어 조선 말기 김치를 대표한다고 할 수 있다.

2) 「반찬등속」의 김치는 담백한 맛을 즐기는 담저류(淡菹類)이다.

조선후기의 김치형태는 동치미, 짬지, 나박김치와 같이 소금에만 절인 담저류, 썬박지와 같이 부재료를 많이 섞어 율동용으로 담근 함저류(鹹菹類), 배추에 어육을 함께 넣고 담그는 어육저류(魚肉菹類), 썬박지, 젓국지와 같이 젓갈을 많이 사용하는 해저류(醃菹類) 등 다양하게 분류할 수 있다. 「반찬등속」의 김치는 배추짬지, 짬지, 무김치 등으로 부재료를 많이 사용하지 않았고, 향신채도 마늘, 생강, 파 만을 사용하였고 미나리, 갓 등을 별로 사용하지 않았다. 또한 갓데기 외에는 어육이나 젓국을 사용한 김치도 없다. 이를 종합해 볼 때 「반찬등속」의 김치는 담저류에 속하며, 동시대 다른 문헌에 다양한 부재료와 향신채, 젓국 등을 사용한 것에 비하여 단순하고 담백한 맛을 즐긴 것이라고 생각된다. 오늘날 청주지역 김치의 특징인 담백하고 청량한 맛을 주는 김치의 원형이라고 생각된다.

농촌진흥청에서 향토음식을 조사 연구하여 완성한 책에서 충청북도 음식의 특징을 묘사하기를, “충청북도 음식은 꾸밈이 없고 평범한 것이 특징이다. 양념은 많이 쓰지 않고 음식의 맛은 순하여 담백하고 음식의 양은 많은 편이다. 김치를 담글 때는 마늘과 고추가 풍부하여 많이 사용하였으며 소금 간을 하고 젓갈은 귀하여 별로 쓰지 않는다. 이곳은 김치를 ‘짬지’라고 하는데, 다른 지역의 김치보다 시원하고 칼칼하다.”라고 하였다(Rural Development Administration 2008). 이러한 표현은 「반찬등속」에 기록된 김치에 그대로 적용시킬 수 있는 묘사라고 할 수 있다.

3) 해산물로는 조기를 주로 사용하였다.

「반찬등속」의 거의 모든 김치는 젓국은 넣지 않고 조기를 사용하였다. ‘조기를 난도하여 넣으라’ 즉, 곱게 다져 넣으라는 경우가 많고, 찢어 넣기도 한다. 배추짬지에는 드물게 문어와 전복을 넣으라고 하였다. 이 당시 청주는 금강의 수운을 이용하여 강경포구를 통해 거슬러 올라와 부강포구까지 물자의 유통이 활발하였기에 어느 정도 해산물을 구할 수 있었다고 한다(Kwon SY 2009). 포구를 기점으로 하여 활동하는 보부상이나 청주장을 통하여 필요한 물자를 구할 수 있었다고 한다. 관직에서 벼슬을 하였고, 한 마을(상신동)에 집성촌을 이루고 살았던 집안이기에 살림이 융성하였을 것이며, 봉제사(奉祭祀) 접빈객(接賓客)의 집안일이 많아 음식을 하는 일이 빈번

하였을 것이므로 귀한 식재료도 구할 수 있었을 것이다.

4) 「반찬등속」의 김치에서는 고추의 사용이 다양하다.

「반찬등속」 김치에서는 고추의 사용법이 다양하게 소개되었다. 먼저 푹고추인 경우 무김치나, 동치미에 넣어 무와 함께 발효시키는 방법이 있다. 또, 고추의 연한 잎과 줄기를 연한 고추 달린 채로 거두어 통무와 함께 김치를 담그는 고추김치가 있다. 그리고 홍고추는 물고추로 다지거나 채 썰어 김치에 넣는 법과 건고추로 실고추로 만들거나, 부수어 고춧가루로 만들어 사용하는 법이 김치의 종류에 따라 다르게 기술되어 있다. 아직 고춧가루를 많이 넣는 방법이 나타나지는 않고 있다.

5) 「반찬등속」은 깍두기 조리법을 기록한 최초의 조리서이다.

「반찬등속」에는 깍독이와 갓데기라고 표현한 두 가지 깍두기 조리법이 기록되어 있다. 조리법으로 보아 깍독이는 여름용 또는 김장 전에 하는 것이고, 갓데기는 겨울용으로 김장철에 하는 것이다.

1710년대에 쓴 것으로 추정되는 「소문사설」에 기록된 청해(靑醢)는 오랫동안 묵혀 색깔이 누렇게 된 새우젓을 물에 넣어 삶은 뒤 고운 채로 찌꺼기를 걸러내고, 생무를 큼직하게 썰어 새우젓을 삶은 물에 담가 놓으라고 하며, 고춧가루를 많이 섞어 놓으면 오래되어도 맛이 있고 그다지 짜지도 않다고 하였다. 또 「시의전서」 배추통김치 조리법을 살펴보면, 배추통김치를 만들고 무와 외지를 4절로 썰어 쪄켜이 넣었다가 3일 후 조기젓국을 달여 물에 타서 국물을 부으면 좋다고 한 것을 보아 이것은 해저류에 속하는 젓국지와 같은 것으로 오늘날의 깍두기와는 다른 면이 있다. 「규합총서」나 「시의전서」나 그 어느 문헌에도 깍두기에 대한 기록을 찾아볼 수 없고, 1920년대에 발간된 「조선무쌍신식요리제법」에는 다양한 깍두기가 등장한다. 따라서 「반찬등속」은 깍두기라는 음식명이 처음으로 등장하는 조리서라고 할 수 있다.

6) 「반찬등속」에 외이김치라는 특별한 김치를 소개하였다.

외이김치는 오이속을 파고 소금물에 절여서 갖은 양념을 한 후에 초를 친 열무를 그 오이 속에 넣어 즉석에서 먹는 김치이다. 이는 오늘날 겉절이와 같은 것으로 연한 오이와 연한 열무를 가지고, 신선하게 만들어서 즉석에서 대접하는 새로운 음식이다.

IV. 요약

「반찬등속」은 19세기말부터 20세기 초에 청주에 살았던 진주 강씨 문중의 며느리인 한 여성이 한글로 쓴 반가

음식 책이다. 마흔 여섯 가지 조리법 중 9가지 김치를 포함하고 있다. 본 연구는 「반찬등속」에 기록된 김치의 식문화적 의의를 조명하기 위하여 1700년대부터 1900년대 전기까지 저술된 「증보산림경제」, 「규합총서」, 「시의전서」, 「부인필지」, 「보감록」, 「조선무쌍신식요리제법」을 「반찬등속」과 함께 비교 분석하였다. 김치의 주재료, 고추의 사용, 젓갈 사용, 부재료 사용, 양념 등에 관하여 문헌 고찰한 결과 다음과 같이 「반찬등속」 김치의 식문화적 특징을 알 수 있었다. 「반찬등속」 김치는 배추, 무, 오이를 주재료로 하는 조선 후기 김치의 전형을 보여준다. 「반찬등속」의 무김치, 배추짠지, 짠지 등은 젓국을 사용하지 않으며, 부재료가 단순하고 양념으로는 마늘, 생강, 파를 주로 사용하였으며 다른 향신채는 거의 쓰지 않았다. 따라서 「반찬등속」 김치는 담저류에 속하고 오늘날 청주지역 김치의 특징인 담백하고 청량한 맛을 주는 김치의 원형이라고 생각된다. 「반찬등속」 김치는 젓국을 사용하지는 않았으나 생조기를 사용하는 특징을 보였다. 「반찬등속」 김치에 사용된 고추는 어린 고추, 고춧잎, 다진 고추, 채친 고추, 실고추, 고춧가루 등 다양하였다. 반찬등속은 깍두기 조리법이 기록된 최초의 문헌이다. 반찬등속에는 문헌상에 처음으로 등장하는 깍두기가 두 종류 소개되었다. 「반찬등속」의 오이김치는 전형적인 오이소박이와 열무를 오이 속에 넣은 특별한 외이김치가 소개되었다.

감사의 글

이 논문은 2013년도 충북대학교 학술연구지원 사업 연구비 지원으로 수행된 연구결과이며 이에 감사드립니다.

References

- Baek DH, Song JH. 2012. A Study on the Seungburian Jubangmun (陸付吏案 酒方文) of Andong-bu (安東) in the early 19th century. *Yongnam Culture Institute. J Yongnamhak* 22:211-242
- Baek SH, Bu YS, Jang YS. 2011. *Somunsaseol*, Study note of practical knowledge in *Joseon*. Humanist. Seoul. pp 4-7, p 116
- Cha GH. 2012. Food culture of the late *Chosun* dynasty in *Jusiksiui*. *Korean J Food Culture* 27(6):553-587
- Han BR, Han BS, HanBJ. 2000. Looking again and studying *Eumshikdimibang*. Institute of Korean Royal Cuisine. Seoul. p 59, p 86
- Han BR. 2003. “*Sangayorok*”: Analysis of author and published dates. *J Korea Agric Hist Assoc* 2(1):13-29
- Jang KY. 2010. 「*Eumshikdimibang*」. Yeongyang-gun Culture and Tourism. Kyeongsangbukdo p 62
- Jeongbuin Andon Jangssi. 2007. 「*Eumshikdimibang*」. ADNET. Kyeongsangbukdo. pp 126-130, p 227

- Jung YW. 1980. 「*Gyuhapchongseo*」. Bojinsa. Seoul. pp 47-52
- Kim HS, Park KR, Ji MS, Kim EH. 2013. 「*Banchandeungsok*」. *Cheongjusi. Cheongjusi*. pp 5-61
- Kwon SY. 2009. Dietary life of 1910's *Cheongju* area. Master thesis. Korea University. pp 1-13
- Lee HJ, Cho SH, Jeong NW, Cha KH, 2007. 「*Imwonsibyookji*」. Kyomoonsa. Kyunggido. pp 272-285
- Lee HJ, Cho SH, Jeong NW, Kim HS, Yoo AR, Choi YJ, Kim YM, Bae SE, Won SI, Kim SY, Cha KH, Baek HN. 2004. 「*Siujeonseo*」. ShinKwang. Seoul. pp 169-173
- Lee HJ, Ju YH, Lee YO, Shin MJ, Park MJ, Cho JS, Lee CH, Kim HY, Lee HS, Cho Y, Kim KS, Park HJ, Kim HJ, Choi SM, Jeon DR, Hyun IH, Min BD, Kim SD, Lee SS. 2003. 「*Minsokhaksuljaryochongseo Meokgeori Kimchi 1*」. *Urimadangteo. Seoul*. pp 2-5
- Lee HJ, Han BR, Jung GJ, Cho SH, Jung NW, Kim HS, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha KH, 2010. 「*Buinpilji*」. *Kyomoonsa. Kyunggido*. pp 157-159
- Lee HJ. 2000. A Study on *Kimchi*, or Korean traditional dishes, cullture. *Asian Comparative Folklore Society* 18:85-99
- Lee JH. 1989. Review on historical change of *Kimchies* in Korea. *J Catholic University of Korea. Life Sci* 9(1):87-97
- Lee MS. 1988. 「*Gyuhapchongseo*」. *Kirinwon. Seoul*. pp 61-67
- National Research Foundation of Korea. *Joseon* dynasty manuscript, Index of food cooked at DB construction. Available from: http://ffr.krm.or.kr/base/td003/browse_bible.html. Accessed August 14, 2014
- Oldfoodresearch Society. 2001. Looking again and studying 「*Josenmussangsinsikyoriyebeob*」. Institute of Korean Royal Cuisine. Seoul. pp 128-139
- Rural Development Administration. 2003. 「*Jeungbosanlimkyungje*」. Rural Development Administration. *Kyeonggido*. pp 174-186
- Rural Development Administration 2008. 「*Chungchungbukdo*」. *Komunsa. Kyeonggido*. pp 30-39
- Yoon SS. 1991. History review of Korea *Kimchi*. *Korean J Dietary Culture* 6(4):467-477

Received on Aug.6, 2014/ Revised on Aug.18, 2014/ Accepted on Aug.18, 2014