

## 가열하여 담그는 전통 김치

안 용 근 · \*문 영 자\*

충청대학 식품영양외식학부, \*우송정보대학 식품영양조리학부

### A Study on Traditional Kimchi made with Heating

Yong-Geun Ann and \*Young-Ja Moon\*

Faculty of Food & Nutrition, Chungcheong University, Cheongju 28171, Korea

\*Faculty of Food Nutrition and Cookery, Woosong College, Daejeon 34606, Korea

#### Abstract

During the Joseon period, kimchi was mostly made by heating the ingredients. Since salt was pricey at the time, in order to save salt and time, people used a method that involved destroying the cell wall by heating the vegetables. However, this method is no longer passed down. Thus, in this paper, we re-discovered how kimchi was made through heating while analyzing the recipes for kimchi during the Joseon period. There were 27 kinds of kimchi made through blanching. To keep the vegetables from becoming soggy, 2 kinds of kimchi were made by putting the ingredients in potassium aluminum sulfate water and 3 kinds were made through blanching the ingredients in limewater. There were 7 kinds of kimchi made by heating in vinegar, 5 kinds by boiling the ingredients, 6 kinds by stir-frying the ingredients, 2 kinds by stir-frying the ingredients with salt, and 3 kinds by steaming the ingredients. In order to eradicate unwanted germs, leaving only *Lactobacillus*, 25 kinds of kimchi were made by draining the boiled mixture. A total of 17 kinds of kimchi were made by heating the kimchi pot with compost including that of horses. For elders with weak teeth and poor digestion, 7 kinds of kimchi were made after heating, including 3 kinds of sukkkagdugi (cubed radish kimchi made with boiled radish). 3 kinds of chaekimchi (julienned kimchi) and 3 kinds of chaekkadugi (kimchi with julienned radish) for elders existed as well.

Key words: kimchi, heating kimchi, sukkkagdugi, chaekimchi, chaekkadugi

#### 서 론

우리나라는 김치의 종주국이지만 김치의 기원과 역사에 관하여서는 깊이 연구된 바가 없고, 일부 보고가 있을 뿐이다 (Jo JS 1994; Lee & Ahn 1995; Kwon GH 2004; Lee 등 2014).

전보에서 조선시대 왕실문헌(조선왕조실록, 일성록, 승정원일기, 의궤), 기록물, 공문서 등의 국고문헌, 한국문집총간, 국학원전, 경서경독 등에 나타난 김치를 모두 조사하여 92가지를 밝혔다. 이들은 현존하지 않거나, 만드는 방법이 밝혀지지 않은 것들이다(Ann YG 2008).

이들 문헌을 제외한 조선시대 조리서에 기록된 전통김치

는 췌박지, 무김치, 동치미, 당근김치, 순무김치, 오이김치, 가지김치, 오이-가지김치, 갓김치, 동아김치, 박김치, 마늘김치, 부들김치, 부추김치, 생강김치, 연근김치, 죽순김치, 육류김치, 생선김치, 기타 김치 등으로 분류된다(Ann YG 2008).

조선시대의 배추는 개량되기 전으로 기록상 비중이 적고 포기가 크게 개량된 1900년도 이후에나 김치로 두각을 나타냈다. 가장 비중이 큰 전통김치는 오이김치로 58가지, 그 다음 가지김치 31가지, 무김치 22가지, 동아김치 16가지, 배추김치 15가지이다(Ann YG 2008).

요록(Author unknown 1680), 산림경제(Hong MS 1715), 증보산림경제(Yoo JL 1766), 고사신서(Seo ME 1771), 고사십이

\* Corresponding author: Young-Ja Moon, Faculty of Food Nutrition and Cookery, Woosong College, Daejeon 34606, Korea. Tel: +82-42-629-6152, Fax: +82-42-630-9867, E-mail: yjmoon@wsi.ac.kr

집(Seo YG 1787), 해동농서(Seo HS 1799), 농정회요(Choi HG 1830), 임원십육지(Seo YG 1827), 군학회등(Author unknown 1800a), 오주연문장전산고(Lee GG 1850) 등은 중국계 조리서인 거가필용(Author unknown 1200), 구선신은서(Ju K 1400), 증궤록(Oh 960) 등을 베끼고, 후대의 조리서가 전대의 조리서를 베낀 것도 많다(Ann YG 2008).

전통김치 중에는 조상들의 슬기로운 방법을 많이 발견할 수 있는데, 소금 절약과 살균의 목적과 이가 약한 노인을 위하여 재료를 데치거나 볶거나 익혀서 담는 방법, 김치의 푸른색을 유지하기 위하여 동전이나 유기그릇을 닦은 수세미를 넣는 방법, 김치가 무르지 않게 석회·백반·갯물을 넣는 방법, 우거지를 이용하여 골마지를 방지하는 방법, 현재는 사라진 술지게미형 김치와 식해형 김치, 무염김치를 만드는 방법 등이 있다(Ann YG 2008).

채소는 세포벽이 파괴되어야 세포 안의 효소 및 영양분과 첨가한 양념 성분, 유산균이 서로 교환되어서 발효가 되기 때문에 소금에 절이고 있는데, 절이지 않으면 세포벽이 파괴되지 않고 채소가 살아있는 상태라 유산균이 발육하기 어렵다.

고려시대와 조선시대에는 바닷물을 끓이는 자염(煮鹽) 방식으로 소금을 만들어서 생산량이 적고 운반도 어려웠기 때문에 소금과 시간을 절약하기 위하여 데치거나 볶아서 세포벽을 파괴하는 방법을 사용하였다.

익혀서 담그는 김치는 노인을 위한 김치가 중심이지만, 본고에서는 폭을 넓혀서 가열하는 김치 전반은 물론, 노인용 채 김치까지 조사 분석하였다. 이들 김치를 노인과 환자를 위한 김치로 복원·개량하면 건강증진에 도움이 되고, 병원과 노인시설에 대한 수요 증가로 채소의 가격 안정에 도움을 줄 것이다.

## 연구대상 및 방법

조선시대 조리서에 실린 김치는 전통김치를 모두 풀이하여 분류한 전통김치 저서(Ann YG 2008)와 이성우(Lee SW 1992)가 영인한 한국고식문헌 집성집, 한국연구재단 조선시대 필사본 토대연구 데이터베이스([http://ffr.krm.or.kr/base/td003/browse\\_bible.html](http://ffr.krm.or.kr/base/td003/browse_bible.html))를 바탕으로 조사하였다. 조선왕조실록, 일성록, 승정원일기, 의궤, 공문서 등의 국고문헌, 한국문집총간, 국학원전, 경서경독 등의 김치는 한국고전종합 데이터베이스(<http://db.itkc.or.kr/itkcd/mainIndexIframe.jsp>)를 통하여, 의궤와 공문서 등의 김치는 서울대학교 규장각 한국학연구원(kyujanggak.snu.ac.kr)을 통하여 조사하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 재료를 데쳐서 담그는 법

재료를 데쳐서 담그는 김치는 제민요술(Ga SH 530) 등에 27가지가 있는데, 데친 김치, 통김치, 죽채김치, 삼백초김치, 배추뿌리 초절임김치, 따뜻한 김치, 회향달래김치, 배추무 나박김치, 목이김치, 식경의 고사리저장법 2, 고사리김치, 당근김치, 증궤록(Oh 960)의 식해형 당근김치, 산가요록(Jeon SE 1450)·요록(Author unknown 1680)·군방보(Wang SJ 1621)의 오이김치, 시의전서(Author unknown 1800b)·규합총서(Beengheogak LS 1815)의 장판지, 산림경제(Hong MS 1715) 등의 가지마늘 김치, 가지술지게미김치, 부들순김치, 죽순김치, 원추리꽃김치, 연근김치, 거가필용 등의 부들순김치, 데친죽순김치, 임원십육지(Seo YG 1827)의 가지술지게미김치, 갓김치 1, 줄풀김치, 음식보(Jinju J 1700)의 약지법, 주방문(Ha SW 1600)의 약김

Table 1. Kimchi made of blanched materials

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Eggplant yakji method (Jinju J 1700)	Making by blanching for the winter	Eggplant	Garniture, ginger (unquantified)	Boiled-ganjang water
Eggplant-garlic kimchi (茄子蒜, 蒜加法 Hong MS 1715, Seo ME 1771, Yoo JL 1766, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Choi HG 1830)	Making by blanching	Eggplant	(Unquantified)	Salt+garlic
Eggplant-sake cake kimchi (糟茄法 Hong MS 1715, Seo ME 1771, Yoo JL 1766, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Choi HG 1830)	Making by blanching for the months of 6,7	Eggplant	(Unquantified)	Sake cake+salt
Eggplant-sake cake kimchi (糟茄法 Seo YG 1827)	Making by blanching	Eggplant	(Quantity)	Salt, alum
Yakkimchi (藥沈菜 Ha SW 1600)	Stuffed cucumber making by blanching	Eggplant or cucumber	Japanese catnip, pepper, garlic, welsh-onion (pheasant meat, beef) (unquantified)	Boiled ganjang water

Table 1. Continued

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Cucumber kimchi (瓜蒞 Jeon SE 1450)	Eating in a day after making by cutting and blanching	Cucumber	Japanese catnip, angelica tree, ginger, garlic	Sesame oil + boiled ganjang water
Cucumber kimchi (瓜蒞 Jeon SE 1450)	Cutting and blanching	Cucumber	Water pepper	
Cucumber kimchi (淹黃菘 Author unknown 1680)	Making by blanching. Maturing for a couple of days	Small old cucumber	Sugar, angelica tree, fennel, vinegar, red pepper (quantity)	Frying in vinegar
Cucumber kimchi (菜瓜齏 Wang SJ 1621, Seo YG 1827)	Making by blanching. Maturing for fifteen days	Immatured cucumber (melon)	Chinese-yam root, angelica tree, ginger, orange's rind, ural-licorice, fennel, Japanese elm's seed (quantity)	Meju powder, vinegar, nuruk
Jang salty kimchi 1 (Author unknown 1800b, Beengheogak LS 1915)	Making by blanching	Cucumber, radish, Chinese cabbage	Welsh-onion, ginger, matsutake, pufferfish, ear shell, codium, red pepper, croaker (unquantified)	Boiled jang water
Wax gourd salty kimchi (冬菘沈菜 Jeon SE 1450)	Making by blanching	Wax gourd		Oil+salt
Garlic kimchi (蒜菜 Author unknown 1680)	Making by blanching	Wax gourd	Oil(unquantified)	Cheongjang+musc-tard powder+wine
Boiled kimchi (作湯菹法 Ga SH 530)	Making by blanching. Storable till spring time	Chinese cabbage, turnip	(Unquantified)	Salt+vinegar+sesame oil
Whole kimchi (醃菹法 Ga SH 530)	Making by blanching in Jan. and maturing for 7 days	Turnip	Millet, nuruk (unquantified)	Megijang gruel juice millet soup+nuruk+salty water
Boiled kimchi (蕩菹法 Ga SH 530)	Making by blanching	Turnip's leaf	Welsh-onion(unquantified)	Salt+vinegar
Jukchae kimchi (竹菜菹法 Ga SH 530)	Making by blanching on-the-spot	Jukchae	Fennel garlic (unquantified)	Salt+vinegar
Chinese-lizard-tail kimchi (載菹法 Ga SH 530)	Making by blanching on-the-spot	Chinese-lizard-tail	Welsh-onion (unquantified)	Salt+vinegar
Chinese cabbage's pickle kimchi (菘根菹法 Ga SH 530)	Making by on- the-spot	Chinese cabbage's root	Orange's rind (unquantified)	Salt+vinegar
Chinese cabbage-radish kimchi (菘根蘿菹法 Ga SH 530)	Making by sieving and blanching on-the-spot. the Chinese cabbage, green onion, turnip are the same	Chinese cabbage's root	Orange's rind (unquantified)	Salt
Warm kimchi (煨菹法 Ga SH 530)	Making by blanching on the spot	Radish	Fennel (unquantified)	Salt+vinegar
Fennel kimchi (胡芹小蒜菹法 Ga SH 530)	Making by blanching on the spot	Wild rocambole, fennel	(Unquantified)	Salt+vinegar
Tree ear kimchi (木耳菹 Ga SH 530)	Making by blanching 5 times	Tree ear	Coriander, welsh-onion (unquantified)	Meju juice+cheongjang +vinegar
Bracken preservation method of shikkyeong 2 (食經曰藏菹法 Ga SH 530)	Making by blanching	Bracken	(Unquantified)	Sake cake

Table 1. Continued

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Bracken kimchi (蕨菹 Ga SH 530)	Making by blanching	Bracken	Garlic, wild rocambold (unquantified)	Salt+vinegar
Bracken dipping (沈蕨法 Ha SW 1600)	Making by blanching	Bracken	(Unquantified)	Salt
Carrot kimchi (湖蘿蔔鮮 Author unknown 1200, Lee GG 1850)	Making by blanching	Carrot	Welsh-onion, fennel ,angelica tree, hongmyeon (unquantified)	Salt
Shikhae style carrot kimchi (胡蘿蔔鮮方 Oh 960, Author unknown 1200)	Making by blanching	Carrot	Welsh-onion's flower, star-anise, fennel, sliced ginger, sliced orange's rind, Japanese pepper powder, honggook	
Mustard kimchi 1 (芥菜齏 Seo YG 1827)	Making by blanching	Mustard, lettuce	Sesame oil, mustard's flower, sesame(unquantified)	Salt
Mustard kimchi 1 (Bang SY 1917)	Fried Chinese cabbage+spice+mustard juice, for winter and wine	Chinese cabbage, mustard soup	Pear, chestnut, pine nuts, mustard, shitake, manna lichen, dropwort, welsh-onion' root, garlic, ginger, ear shell, sea slug, radish (quantity)	Salt+mustard soup
Cattail's sprout kimchi (造蒲芽鮮, Author unknown 1200, Seo HS 1799, Lee GG 1850)	Maturing for a day after making by blanching	Cattail	Ginger, oil, orange, honggook, cooked rice, Japanese pepper, fennel, sliced welsh-onion (unquantified)	
Cattail's sprout kimchi (蒲芽鮮, 造蒲芽鮮, Hong MS 1715, Seo ME 1771, Yoo JL 1766, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Author unknown 1800a)	Maturing for a day after making by blanching	Cattail	Spice, sesame oil, cooked rice, malt (unquantified)	
Lotus root kimchi (造藕稍鮮, Author unknown 1200, Lee GG 1850)	Maturing for a day after making by blanching	Lotus root	Welsh-onion, sesame oil, dill, fennel (unquantified)	Cooked rice, honggook
Lotus root kimchi (藕稍醋法, Hong MS 1715, Seo ME 1771, Yoo JL 1766, Seo YG 1787, Seo HS 1799)	Maturing for a day after making by blanching in April	Lotus root	Orange's inner rind	Cooked rice, mixed honggook
Bamboo shoot kimchi (竹芽鮮, Hong MS 1715, Yoo JL 1766, Seo YG 1787, Choi HG 1830)	Making by blanching	Bamboo shoot	Ginger, welsh-onion, angelica tree (unquantified)	Nuruk powder+salt
Parboiled bamboo shoot kimchi (造熟筍鮮, Author unknown 1200, Hong MS 1715, Seo ME 1771)	Making by blanching	Bamboo shoot	Welsh-onion, garlic, fennel, Japanese pepper, honggook (quantity)	Salt
Day lily's flower kimchi (黃花菜法, Hong MS 1715, Seo ME 1771, Seo YG 1827, Author unknown 1800a)	Making by blanching	Day lily's flower	(Unquantified)	Vinegar
Shikhae style indian rice kimchi (茭白鮮方 Oh 960, Seo YG 1827)	Making by blanching	Indian rice	Sliced welsh-onion, dill, fennel, Japanese pepper, honggook	

치, 산가요록(Jeon SE 1450)의 동아짬김치, 요록(Author unknown 1680)의 마늘김치, 주방문(Ha SW 1600)의 고사리담기, 조선 요리제법(Bang SY 1917)의 겨자김치가 있다(Table 1).

갯김치는 매운 성분을 만들어내는 myrosinase 작용을 활성화시키기 위하여 갯을 대부분 물에 데치지만 식초, 석회물, 백반물에 데치는 것도 있다. 제민요술(Ga SH 530)의 방법은 소금과 식초물에 담그는 것이 많다. 제민요술(Ga SH 530)의

통김치는 메기장죽과 누룩으로 담그고, 거가필용(Author unknown 1200)과 산림경제(Hong MS 1715) 등의 연근김치는 밥과 홍국으로 담그는 식해형이다. 제민요술(Ga SH 530)과 거가필용(Author unknown 1200) 등의 중국계 조리서는 부재료로 회향 등의 향신료를 많이 쓴다.

## 2. 재료를 백반물에 데쳐서 담그는 김치

**Table 2. Kimchi made of materials blanched in alum liquid**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Shikhae style gardenia's flower kimchi (蒼葛鮮方 Seo YG 1827)	Making by blanching in alum water	Gardenia	Welsh-onion, star-anise, fennel, Japanese pepper, honggook, cooked yellow rice	
Wax gourd-garlic kimchi (冬菰蒜法, 蒜冬瓜 Author unknown 1200, Author unknown 1680, Hong MS 1715, Seo ME 1771, Yoo JL 1766, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Seo YG 1827, Author unknown 1800a, Choi HG 1830, Lee GG 1850)	Making by blanching in the alum + lime water	Wax gourd	Vinegar(quantity)	Salt+garlic

재료를 백반물에 데쳐서 담그는 김치는 Table 2와 같다. 임원십육지(Seo YG 1827)의 식해형 치자꽃김치는 치자꽃을 백반물에 데쳐서 담그고, 거가필용(Author unknown 1200) 등의 동아마늘김치는 동아를 백반과 석회물에 데쳐서 담그고, 임원십육지(Seo YG 1827)의 가지술지계미김치는 담근액에 백반을 사용하여 담근다.

석회(CaO)에는 칼슘, 백반(K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> · Al<sub>2</sub>(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub> · 24H<sub>2</sub>O)에는 칼륨이 들어 있는데 이들 칼슘과 칼륨이 채소를 무르게 하는 pectinase의 작용을 저해하여 무름을 방지하기 때문에 첨가하

며, 잿물을 사용한 경우도 있다(Ann YG 2005).

**3. 재료를 석회물에 데쳐서 담그는 김치**

중궤록(Oh 960) 등, 증보산림경제(Yoo JL 1766) 등에서 알려져 있는 마늘김치는 Table 3과 같이 오이와 마늘을 석회물에 데쳐서 담근다. 석회에는 칼슘이 많이 들어 있어서 백반과 같은 원리로 채소를 무르게 하는 pectinase 작용을 저해하여 무름을 방지한다.

중궤록(Oh 960) 등의 마늘오이김치와 증보산림경제(Yoo

**Table 3. Kimchi made of materials blanched in the lime liquid**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Garlic-cucumber kimchi (蒜瓜方 Oh 960, Seo YG 1827)	Making by blanching in lime water	Cucumber (wax gourd)	Lime, salt, garlic, wine, vinegar	Salt, garlic, vinegar, wine
Garlic-vinegar soaking (蒜醋法 Yoo JL 1766, Seo YG 1827, Choi HG 1830)	Making by blanching in lime water and roasting in salt	Garlic	(Quantity)	Vinegar, salt
Garlic-sake cake kimchi (糟蒜法 Yoo JL 1766, Seo YG 1827, Choi HG 1830)	Making by blanching in lime water	Garlic	(Quantity)	Sake cake+salt

**Table 4. Kimchi made of materials heated with vinegar**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Radish kimchi (食香蘿菔 Author unknown 1200, Seo YG 1827)	Drying after making by frying in vinegar	Chopped radish	Ginger, orange, dill, fennel (unquantified)	Salt, vinegar
Cucumber kimchi (食香瓜兒 Author unknown 1200)	Drying after making by frying in vinegar	Chopped cucumber	Sugar, ginger, beefsteak plant, dill, fennel (unquantified)	
Cucumber kimchi (淹黃菰 Author unknown 1680)	Making by blanching. maturing for a couple of days	Small old cucumber	Sugar, angelica tree, fennel, vinegar, red pepper (quantity)	Blanching in vinegar
Cucumber-garlic kimchi (黃瓜蒜, 蒜黃瓜法 Author unknown 1200, Hong MS 1715, Yoo JL 1766, Seo ME 1771, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Author unknown 1800a, Lee GG 1850)	Blanching cucumber in vinegar water	Cucumber	(Unquantified)	Garlic soup+salt
Eggplant-kimchi (食香茄兒 Author unknown 1200, Lee GG 1850)	Blanching, and frying in vinegar water	Eggplant	Ginger, orange, beefsteak plant(unquantified)	Salt, vinegar
Eggplant-garlic kimchi (蒜茄兒法 Author unknown 1200, Seo YG 1827, Lee GG 1850)	Blanching in vinegar water	Eggplant	(Unquantified)	Salt+vinegar +garlic

JL 1766) 등의 마늘초절임은 담글 때 식초를 사용하고, 증보산림경제(Yoo JL 1766) 등의 마늘술지게미 김치는 술지게미로 담근다. 술지게미김치는 우리나라에는 거의 남아 있지 않고, 일본에 남아 있는데, 나라쓰케(奈良漬)가 유명하다.

#### 4. 재료를 식초로 가열하여 담그는 김치

재료를 식초로 지지거나 데쳐서 담그는 김치는 Table 4와 같이 거가필용(Author unknown 1200) 등의 무김치, 오이김치, 오이마늘김치, 가지김치, 가지마늘김치가 있다. 그 중 오이김치와 가지김치는 먼저 물로 데친 다음 식초로 지지고, 가지마늘김치는 식초물에 데치며, 무김치, 가지김치, 가지마늘김치는 담글 때도 식초를 가한다.

#### 5. 재료를 삶아서 담그는 김치

재료를 삶아서 담그는 김치는 Table 5와 같다. 제민요술(Ga SH 530)의 아욱 즉석절임은 삶아서 바로 먹는 나물형태인데, 김치(菹)라는 이름을 쓰고 있다. 임원십육지(Seo YG 1827)의 무물김치는 삶은 무나 삶지 않은 무도 사용하며, 증보산림경제(Yoo JL 1766)의 익힌 오이김치는 동치미로 치아가 좋지 않은 노인을 위한 것이며, 임원십육지(Seo YG 1827)의 경지김치는 삶아서 얼리고 쌀뜨물로 담근다.

#### 6. 재료를 볶아서 담그는 김치

재료를 볶아서 담그는 김치는 Table 6과 같다. 증보산림경제(Yoo JL 1766) 등의 동아마늘김치 세속법과 다른 속법의 동아겨자장김치가 있고, 규합총서(Beengheogak LS 1815)의 장판지 2와 주식방(Author unknown 1795)의 가지김치가 있다. 옹희잡지(Seo YG 1800) 등의 참외장김치는 익지 않은 파

**Table 5. Kimchi made of the boiled materials**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Curled mallow pickle immediately (作卒菹法 Ga SH 530)	Eating immediately after boiling and seasoning with vinegar	Marrow	(Unquantified)	Vinegar
Radish water kimchi (水醃蘿菹法 Seo YG 1827)	① Maturing for a month ② Using even steamed radish	Whole radish	Pear (unquantified)	① Salty water ② Dry, jang
Boiled cucumber kimchi (黃瓜熟菹法 Yoo JL 1766, Choi HG 1830)	Putting into dongchimi, for the old	Boiled cucumber	(Unquantified)	Salty
Ginger kimchi (造脆薑法 Author unknown 1200, Lee GG 1850)	Boiling by steaming	Ginger	Ural-licorice, angelica, yongrunghyang(unquantified)	
Japanese apricot kimchi (瓊芝齏方 Seo YG 1827)	Boiling, and freezing after making	Gromwell	Japanese apricot, ginger, orange (unquantified)	Rice washed water

**Table 6. Kimchi made of roasted materials**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Jang salty kimchi 2 (Beengheogak LS 1815)	Stuffed cucumber kimchi making by frying	Cucumber, radish, Chinese cabbage	Beef, ginger, welsh-onion, oil, pine nuts, pepper, leek, red pepper (unquantified)	Boiled jang water
Wax gourd-garlic kimchi general method (冬菘蒜法俗方 Yoo JL 1766, Choi HG 1830)	Making by frying	Wax gourd	Oil(unquantified)	① Garlic+vinegar ② Chojangjang+mustard soup
Wax gourd-garlic kimchi another method (冬菘蒜法又方 Yoo JL 1766, Choi HG 1830)	Making by frying. Eating in 2 or 3 months	Wax gourd	Ginger, welsh-onion, garlic(unquantified)	Vinegar+cheongjang
Wax gourd-mustard jang kimchi (芥子醬冬瓜方 Yoo JL 1766, Seo YG 1827)	Making by frying	Wax gourd	Salt, sesame oil, mustard jang	Mustard jang
Melon kimchi (醬話瓜法 Seo YG 1800, Seo YG 1827)	Making by salt pickling and frying	Melon	Sesame oil, salt jang	Jang
Eggplant (cucumber) kimchi method (Author unknown 1795)	Stuffed cucumber kimchi. Making by frying	Eggplant, cucumber	Garlic, ginger, red pepper, leek(unquantified)	Boiled soy sauce

란 참외를 절인 후 볶아서 담그며, 규합총서(Beengheogak LS 1815)의 장짠지 2는 부재료로 고기를 넣고, 대부분 간장이나 장으로 담그며 동아마늘김치 세속법과 다른 속법은 담글 때 식초를 쓴다.

**7. 재료를 소금에 볶아서 담그는 김치**

거가필용(Author unknown 1200) 등의 상공김치법은 무, 순무, 배추를 소금에 볶은 다음 데쳐서 끓인 식초물로 담그고, 가지겨자김치는 소금에 볶아 겨자가루를 넣어서 담근다(Table 7).

**8. 재료를 찌서 담그는 김치**

거가필용(Author unknown 1200)의 나물포는 부추를 찌서 진피(귤껍질) 등의 향신료를 많이 사용하여 쌀가루 등과 함께 담그고, 중궤록(Oh 960) 등의 식해형 죽순김치는 죽순이 딱딱하므로 무르게 찌서 담근다. 임원십육지(Seo YG 1827)의 오이김치는 오이를 세 번 삶고, 찌고, 말려서 감초와 자소(차조기)를 넣어 소금과 장으로 담근다(Table 8).

**9. 담금액을 끓여 부어서 담그는 김치**

김치는 채소의 당 성분이 유산균의 작용으로 유산 발효되어 익지만 채소와 재료에는 유산균뿐만 아니라, 잡균들이 많아 김치를 무르게 하거나, 나쁜 맛과 냄새가 날 수 있기 때문에 담금액을 끓여서 채소에 부으면 잡균들이 사멸되고, 유

산균만 잘 번식하여 맛있는 김치가 된다(Ann YG 2008).

갓의 경우, 뜨거운 물로 담그는 것은 갓에 들어있는 myrosinase를 활성화시켜 매운 맛을 내기 위한 목적이며, 음식디미방(Ahandong J 1670), 산림경제(Hong MS 1715) 등, 증보산림경제(Yoo JL 1766), 규합총서(Beengheogak LS 1815)의 산갓김치는 뜨거운 물로 담근다(Table 9). 갓김치는 여수 돌산도에서 나오는 것이 유명하지만, 국산 갓이 아니고 일본에서 개량한 것으로 매운 맛이 약하고 산갓은 야생이므로 매운 맛이 훨씬 강하다.

조선무쌍신식요리제법(Lee GY 1924)의 산갓김치는 뜨거운 장물로 담그고, 가정요리(Akiho GK 1927)의 깻잎김치는 간장을 끓여 부어 담근다. 조선요리법(Jo JH 1939)의 겨자김치는 끓는 물과 겨자로 담그며, 여성 7권(Bang SY 1939)의 섞박지는 담금액을 끓여서 붓는다.

수운잡방(Kim S 1500)의 오이김치와 오이김치 다른법, 증보산림경제(Yoo JL 1766) 등의 오이싱건지, 산가요록(Jeon SE 1450)의 마늘담기, 조선무쌍신식요리제법(Lee GY 1924)의 무김치와 외김치, 외지, 조선요리제법(Bang SY 1917)과 간편요리제법(Lee SM 1934) · 신영양요리법(Lee SM 1935) 등의 외지, 우리음식(Son JG 1948)의 오이지는 끓인 소금물로 담근다. 거가필용(Author unknown 1200) 등의 가지술지계미김치는 술지계미와 소금물을 끓여서 담근다. 여성 9권(Bang SY 1939)의 전라도 고추젓은 끓인 소금물과 멸치젓, 조선무쌍신식요리제법(Lee YG 1924)과 조선요리제법(Bang SY 1917)의

**Table 7. Kimchi made of the materials roasted in salt**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Sanggong's kimchi (相公糞法 Author unknown 1200, Seo YG 1827, Lee GG 1850)	Making by frying in salt	Chopped radish, Chinese cabbage	(Unquantified)	Boiled vinegar water
Eggplant-mustard kimchi (芥末茄兒 Author unknown 1200, Hong MS 1715, Yoo JL 1766, Seo ME 1771, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Seo YG 1827, Choi HG 1830, Author unknown 1800a)	Making by frying in salt	Eggplant	(Unquantified)	Mustard powder

**Table 8. Kimchi made of steamed materials**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Dried vegetable kimchi (造菜蒸法 Author unknown 1200)	Making by steaming	Leek	Orange's rind, <i>Amomum xanthioides</i> , jequirity, apricot stone, pepper, ural-licorice, dill, fennel, rice powder, soybean powder, sesame oil (unquantified)	Rice powder+ another
Shikhae style bamboo shoot kimchi (竹筍鮮方 Oh 960, Seo YG 1827)	Making by steaming	Bamboo shoot	Oil	Oil
Tree heated cucumber kimchi (三煮瓜法 Seo YG 1827)	Drying after boiling and steaming 3 times	Cucumber	Beefsteak plant, ural-licorice (unquantified)	Salt+hang

**Table 9. Kimchi made with mash boiled and put**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Wild mustard kimchi (Ahandong J 1670)		Wild mustard		Warm water
Wild mustard kimchi (山芥沈菜 Hong MS 1715, Seo ME 1771, Seo YG 1787, Seo HS 1799, Seo YG 1827)	Boiling for the lapse of eating a meal	Wild mustard	Cheongjang (unquantified)	Hot water
Wild mustard kimchi (山芥菹法 Yoo JL 1766, Choi HG 1830)	Nabakkimchi+mustard kimchi	Wild mustard, radish, turnip	(Unquantified)	Hot water
Wild mustard kimchi (Beengheogak LS 1815)	Nabakkimchi+wild mustard kimchi	Wild mustard, radish	Dropwort, turnip, welsh-onion's sprout, gamchae (unquantified)	Hot water
Wild mustard kimchi (山芥菹 Lee GY 1924)	Radish, tunip, wax gourd, gourd kimchi (maturing for a month)+wild mustard	Wild mustard	Radish, turnip, welsh-onion, red pepper, garlic (unquantified)	Wild mustard+hot water+jang
Wild mustard kimchi (山芥菹 Lee GY 1924)		Wild mustard	Radish, welsh-onion's root (unquantified)	Wild mustard+hot water+jang
Mustard kimchi 1 (Jo JH 1939)	Fried cabbage+garnish+mustard juice autumnal side-dish for drinking wine	Chinese cabbage, mustard juice	Pear, chestnut, pine nuts, mustard, shitake, manna lichen, dropwort, welsh-onion's root, garlic, ginger, ear shell, sea slug, radish (quantity)	Hot water+Chinese cabbage+salt+mustard juice
Cucumber kimchi another method (菹菹又法 Kim S 1500)	Making for the month of 7, 8	Cucumber	Pasqueflower's stem, angelica tree (unquantified)	Boiled salty water
Slightly salted cucumber kimchi (黄菹淡菹法 Yoo JL 1766, Seo YG 1827, Choi HG 1830)	Stuffed cucumber kimchi maturing for a day	Cucumber	Honey, pepper powder, garlic(unquantified)	Boiled salty water
Cucumber kimchi (瓜菹 Kim S 1500)	For autumn and winter	Cucumber	Steamed pasqueflower's stem and root	Boiled salty water
Cucumber kimchi (瓜菹 Kim S 1500)	Making for the month of 7, 8	Cucumber or eggplant	Pasqueflower's stem	Boiled and concentrated salty water
Cucumber kimchi (瓜菹 Lee GY 1924)	Cucumber kimchi	Cucumber	Welsh-onion, red pepper, garlic (unquantified)	Boiled salty water
Cucumber kimchi (Bang SY 1917)	Cucumber salty kimchi	Cucumber		Boiled salty water
Cucumber kimchi (瓜鹹漬 Lee GY 1924)	Cucumber salty kimchi	Cucumber	For winter (unquantified)	Boiled salty water
Cucumber kimchi (Lee SM 1934)	Cucumber salty kimchi	Cucumber		Boiled salty water
Cucumber kimchi (Lee SM 1935, Bang SY 1917)	Cucumber salty kimchi	Cucumber	(Quantity)	Boiled salty water
Cucumber kimchi (胡瓜鹽沈菜, 胡瓜鹽漬 Lee WG 1940, Son JG 1948)	Cucumber salty kimchi	Cucumber	(Quantity)	Salty water, boiled salty water
Seokbakji (Bang SY 1939)		Chinese cabbage, radish	Sliced red pepper, red pepper powder, dropwort, welsh-onion, garlic, ginger, dried walleye (d) pollack, croaker salt pickle	Boiled solution
Garlic pickle (沈蒜 Jeon SE 1450)	Use of unirpe garlic	Garlic		Boiled salty water
Radish kimchi (蘿菹淡菹 Lee GY 1924)	Old-type way	Fine radish	Cucumber, eggplant, Stachys riedereri, matsutake, ginger, white welsh-onion, codium, non seed angelica tree, red pepper (unquantified)	Boiled water+salt



Table 9. Continued

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Eggplant-sake cake kimchi (糟兒茄法 Author unknown 1200, Lee GG 1850)	Making for the month of 8, 9	Eggplant	(Unquantified)	Boiled water+sake cake+salt
Pelila's leaf kimchi (Akiho GK 1927)	Soy sauce for the use of a week using Korea jang if long-term conservation	Perilla's leaf	Ginger, garlic, radish	Boiling and pouring ganjang 4~5 times
Jeonrado-red pepper-fish pickle kimchi (Bang SY 1940)	Making fish salty juice by riping	Red pepper		Boiled salty water, raw anchovy salt pickle
Fish salt pickel's solution kimchi (醃菹 Lee GY 1924)	Also using the way of nabakkimchi	Chinese cabbage, cucumber, radish	Red pepper, welsh-onion, garlic, dropwort, mustard, codium (unquantified)	Boiled croaker salt pickle
Fish salt pickel's solution kimchi (Lee SM 1934)	Made of whole Chinese cabbage kimchi+ seokbakji	Chinese cabbage, radish	Sliced red pepper, dropwort, welsh-onion, garlic, ginger, mustard, croaker salt pickle, small octopus, ear shell, red pepper, welsh-onion, pear, chestnut, codium (quantity)	Boiled croaker salt pickle
Cattail kimchi (蒲葦 Ga SH 530)		Cattail's sprout	(Unquantified)	Boiled vinegar solution
Sanggong's kimchi (相公齏法 Author unknown 1200, Seo YG 1827, Lee GG 1850)	Making after frying and blanching with salt	Chopped radish, turnip, chinese cabbage	(Unquantified)	Boiled vinegar solution

첫국지는 끓인 조기젓국으로 담그고, 요록(Author unknown 1680)의 오이김치와 거가필용(Author unknown 1200) 등의 부들김치는 끓인 식초물로 담근다.

#### 10. 말뚱이나 두엄으로 가열하여 숙성시키는 김치

말뚱이나 두엄이 썩는 60~65℃의 열을 이용하여 김치독을 덥혀 빨리 익히기 위한 방법이며, 주로 즈장김치로 가지나 오이로 담갔다. 현재는 가지로 그다지 김치를 담그지 않지만, 조선시대에는 오이김치 다음으로 가지김치가 많았다(Table 10).

말뚱이나 두엄에 묻는 즈장김치는 가지나 오이 단독으로 담그는 것과 가지와 오이를 함께 담그는 것이 있으며, 담금에는 장과 밀기울을 쓰지만, 역주방문(Author unknown 1800c)의 즈장김치 1은 장대신 콩을 쓰고, 색경(Park SD 1676)의 즈장김치는 메주가루를 쓴다.

장에 채소를 넣는 것은 장김치, 집장, 장아찌 세 가지이다. 장김치는 장물에 채소를 넣어서 담그며, 소금농도가 낮아서 오이나 가지에 유산발효가 일어난다. 즈장은 소금농도가 높아서 삼투압현상으로 성분교환이 일어나며, 유산발효가 일어나지 않거나 일부 일어난다. 장에 박는 장아찌는 소금농도가

매우 높아서 장의 성분이 채소에 침투한 것으로 발효가 거의 일어나지 않는다.

치생요람(Kang W 1691)의 김치담기는 김치독을 두엄에 묻고, 나머지는 말뚱에 묻으며, 두엄은 사람이나 가축의 분뇨가 섞인 것이므로 썩는 온도가 높지만 풀더미나 벗단만으로는 썩기 시작하는데 시간이 오래 걸린다. 조선시대에 말뚱은 가정집이나 농가에서는 얻을 수 없었고, 관부나 역원, 군대 등 말을 기르는 곳에서만 구할 수 있었으므로 노새, 버새, 당나귀 똥까지 포함하는 의미이고, 농촌에서는 소를 길렀으므로 쇠똥을 썼을 것이다. 장김치는 대부분 여름 더울 때 담그며, 숙성기간은 5~21일이다. Kim & Hahn(2008)은 장김치를 서울 지역을 포함한 중부지역에서 담가 먹던 김치라고 하였다.

#### 11. 노인용의 익혀 담그는 김치

노인용 김치는 익힌 김치와 채김치가 있으며, 노인들과 환자는 씹는 힘과 소화력이 떨어져 있어, 이들을 위한 김치로 재료를 삶아서 담그는 것이 있다.

Table 11과 같이 증보산림경제(Yoo JL 1766)의 익힌 오이김치, 중궤록(Oh 960) 등의 세 번 삶은 오이김치는 오이를 사용하였고, 동아일보(Dongailbo 1922)의 삶은 김치, 조선무쌍

**Table 10. Kimchi matured with heating from horse dung and manure**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Jeupjang kimchi (沈汁菹 Hong MS 1715, Seo ME 1771)	Making by burying in horse dung in Sept.	Cucumber	(Quantity)	Jang+wheat bran
Jeupjang kimchi 1 (汁菹 Author unknown 1800c)	Making by burying in horse dung in Aug.	Cucumber or eggplant	(Unquantified)	Soybean+nuruk+salt
Jeupjeo 2, Jeupjang kimchi (Author unknown 1800c)	Summer in horse dung	Cucumber	(Unquantified)	Doenjang+wheat bran
Eggplant jeupjang kimchi (沈汁菹茄 Hong MS 1715, Seo ME 1771, Seo YG 1787)	Burying for 21 days in horse dung making in Sept.	Eggplant	(Quantity)	Jang+wheat bran
Jeupjang kimchi (養汁菹法 Park SD 1676)	Burying in horse dung	Eggplant	Soybean, wheat bran (partly quantity)	Wheat bran+meju powder
Jeupjang kimchi (汁菹 Kim S 1500)	Eating after burying for 5 days in horse dung	Eggplant	(Unquantified)	Ganjang+wheat bran+salt
Jeupjang kimchi another method (汁菹又法 Kim S 1500)	Burying for 5 days in horse dung	Eggplant, cucumber	(Quantity)	Ganjang+maljang+refined salt+salt
Kimchi (作菹 Kang W 1691)	Burying in manure of stable	Eggplant, cucumber	(Quantity)	Jang+wheat bran
Jeupjang kimchi (沈汁菹 Hong MS 1715)	Burying in horse dung	Eggplant, cucumber	(Quantity)	Jang+wheat bran
Sasichayocho 8 (四時纂要抄八月 Kang HM 1483)	Eating after burying 21 days in horse dung	Cucumber or eggplant		Ganjang+wheat bran

**Table 11. Kimchi boiled for the old**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Radish water kimchi (水醃蘿菹法 Wang SJ 162, Seo YG 1827)	① Maturing for a month ② Using even boiled radish	Whole radish	Pear (unquantified)	① Salty water ② Dry, jang
Boiled cucumber kimchi (黃瓜熟菹法 Yoo JL 1766, Choi HG 1830)	Putting into dongchimi kimchi for the old	Boiled cucumber	(unquantified)	Salty
Tree boiled cucumber kimchi (三煮瓜法 Oh 960, Seo YG 1827)	Drying after boiling and steaming 3 times	Cucumber	Beefsteak plant, ural-licorice (unquantified)	Salt+jang
Boiled kimchi (Dongailbo 1928.11.3.)	Winter season kimch for the old, made by boiling	Chinese cabbage, radish	Various garniture	
Boiled kkakdugi (Lee GY 1924)	For the old made of boiled radish	Boiled radish	Same as the ordinary kkakdugi (unquantified)	
Boiled kkakdugi (Lee SM 1935, Bang SY 1917)	For the old made of boiled radish	Boiled radish	Same as the ordinary kkakdugi (unquantified)	
Boiled kkakdugi (Bang SY 1946)	For the old	Boiled radish	Red pepper powder, welsh-onion, garlic, ginger (quantity)	Pickled anchovy salt juice

신식요리제법(Lee GY 1924) · 신영양요리법(Lee SM 1935) · 조선음식 만드는 법(Bang SY 1946)의 숙각두기는 무를 사용하였으며, 동아일보(Dongailbo 1922)의 삶은 김치는 배추도

사용하였다. 그 중 군방보(Wang SJ 1621)의 무물김치와 증보산림경제(Yoo JL 1766)의 익힌 오이김치는 동치미류이고, 숙각두기는 각두기이다.

**Table 12. Chaekimchi (thinly-sliced) for the old**

Name of kimchi and documents	Specificity	Main materials	Ingredients	Dipping
Thin square bar kimchi (Bang SY 1939)	For the old and those having week teeth	Chinese cabbage	Radish, garlic, red pepper, ginger, welsh-onion, dropwort, mustard (quantity)	Anchovy salt pickle or tiny shrimp salt pickle
Thin square bar kimchi (Jo JH 1939)	For winter, and the old	Chinese cabbage, radish	Sliced red pepper, welsh-onion, mustard, garlic (unquantified)	Croaker salt pickle
Thin square bar kimchi (Bang SY 1946)	For the old	Chinese cabbage, radish	Mustard, garlic, sliced red pepper (unquantified)	Croaker salt pickle
Thin kkakdugi (Lee GY 1924)	For the old	Radish	Same as the ordinary kkakdugi (unquantified)	
Thin kkakdugi (Bang SY 1946)	For the old	Radish		

Cho WK(2010)는 ‘무김치에 대한 역사적 고찰’에서 노인용 김치에 대한 언급은 없고, 무를 이용한 김치의 하나로 속깍두기를 다루었으며, Park SO(2015)은 노인용 고령친화형 속깍두기를 제조하여 보고하였다.

## 12. 노인용 채김치

채김치는 주로 노인을 위한 것으로 재료를 가늘게 채로 썰어서 씹는 힘이 덜 들도록 한 것이다. 그러나 이 방법은 Table 12와 같이 1900년도 이전 조리서에는 기록이 없고 이후에 나타났다. Cho WK(2010)는 무를 이용한 김치의 하나로 채깍두기를 다루었다(Table 12).

## 요 약

조선시대 김치는 재료를 가열하여 담그는 김치가 많았다. 소금이 비쌌기 때문에 소금과 시간을 절약하기 위하여 채소를 가열하여 세포벽을 파괴하는 방법을 사용한 것이다. 그러나 현재는 맥이 끊겨 있기 때문에 본 논문에서 조선시대 김치 조리서를 분석하여 가열하여 담그는 김치를 밝혔다. 그 결과, 재료를 데쳐서 담그는 김치는 27가지였다. 김치가 무르는 것을 방지하기 위하여 재료를 백반물에 담그는 김치는 2가지, 재료를 석회물에 데쳐서 담그는 김치는 3가지였다. 재료를 식초로 가열하여 담그는 김치는 7가지, 재료를 삶아서 담그는 김치는 5가지, 재료를 볶아서 담그는 김치는 6가지, 재료를 소금에 볶아서 담그는 김치는 2가지, 재료를 찌서 담그는 김치는 3가지였다. 잡균을 죽이고 유산균만 잘 번식하게 하기 위하여 끓인 담금액을 부어서 담그는 김치는 25가지였다. 말뚱이나 두염으로 김치독을 가열하여 숙성시키는 김치는 17가지였다. 치아와 소화력이 좋지 않은 노인을 위한 익혀 담그는 김치는 7가지였고, 그 중 3가지가 속깍두기였다. 노인용 김치인 채김치 3가지와 채깍두기 3가지도 있었다.

## References

- Ahandong J. 1670. Wumsikdeemebang in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.236-278. Suhaksa
- Akiho GK. 1927. Gajeongyori. pp.55-56. Seongmoondang
- Ann YG. 2005. Food Process and Preservation. pp.50-70. Hyoil
- Ann YG. 2008. Traditional Korean Kimchi. pp.3-71. Kyomunsa
- Author unknown. 1200. Geogapilyong in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.72-139. Suhaksa
- Author unknown. 1680. Yorok in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.282-288. Suhaksa
- Author unknown. 1795. Jusikbang in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.534-544. Suhaksa
- Author unknown. 1800a. Goonhakhoeung in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.1255-1282. Suhaksa
- Author unknown. 1800b. Shieuijeonse in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.1447-1522. Suhaksa
- Author unknown. 1800c. Ryeokjoobangmoon in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.1291-1307. Suhaksa
- Bang SY. 1917. Chosunyorijebeop. pp.89-116. Sinmoonkwan
- Bang SY. 1939. Yeoseong. 7:50-54. Chokwangsa
- Bang SY. 1940. Yeoseong. 9:30-35. Chokwangsa
- Bang SY. 1946. Chosunumsikmandununbeop. pp.420-462. Dae-yanggongsa
- Beengheogak LS. 1815. Gyuhapchongseo in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.578-641. Suhaksa
- Bingheogak LS. 1915. Booinpilji in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.1526-1545. Suhaksa
- Cho WK. 2010. A historical study of Korean traditional radish kimchi. *J Korean Society Food Culture* 25:428-455
- Choi HG. 1830. Nongjeonghoiyo in Lee SW. 1992. Collections

- of Korea Classic Food Books. pp.933-997. Suhaksa
- Dongailbo. 1922. 11. 6~1959. 11. 21. Dongailbosa
- Ga SH. 530. Jeminyosul in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.1-55. Suhaksa
- Ha SW. 1600. Jubangmoon in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.299-310. Suhaksa
- Hong MS. 1715. Sanrimgyeongje in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.321-351. Suhaksa
- Jeon SE. 1450. Sangayorok in Hong KY, Yoon TS. 2004. Gonog-seogukyeokchongseo. pp.89. Nongchonjinhungcheong.
- Jinju J. 1700. Wumsikbo in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.315-320. Suhaksa
- Jo JH. 1939. Chosunyoribeop. pp.65-80. Kwanghanseorim
- Jo JS. 1994. Historical review of kimchi. *J East Asian Society Dietary Life* 4:93-108
- Ju K. 1400. Guseonsineunseo in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.142-187. Suhaksa
- Kang HM. 1483. Sasichanyocho in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.188-198. Suhaksa
- Kang W. 1691. Chisaengyoram in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.311-314. Suhaksa
- Kim EJ, Hahn YS. 2008. Studies on the manufacturing and fermentation characteristics of soy-sauce-kimchi. *Korean J Food Cookery Science* 24:517-524
- Kim S. 1500. Soonjapbang in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.198-209. Suhaksa
- Korea Classic Collection DB(<http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>)
- Kwon GH. 2004. Study on the origin and transition of kimchi. MS Thesis, Gyeongju University
- Kyujanggak Institute for Korea Studies([kyujanggak.snu.ac.kr](http://kyujanggak.snu.ac.kr))
- Lee CH, Ahn BS. 1995. Literature review on kimchi, Korean fermented vegetable foods I. History of kimchi making. *Korean J Dietary Culture* 10:311-319
- Lee GG. 1850. Ohjooyeonmoojangjeonsango in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.1006-1175. Suhaksa
- Lee GY. 1924. Chosunmoossangsinsikyoriyebeop. pp.128-139. Yeongchangseorim
- Lee S, Ji MS, Kim HS. 2014. A study of cultural aspects of kimchi in Banchandeungsok. *Korean J Food Cookery Science* 30:486-497
- Lee SM. 1934. GanpyeonChosunyoribeop. pp.113-130. Sammoonsa
- Lee SM. 1935. Shinyoengyangyoribeop. pp.151-178. Singookseorim
- Lee WG. 1940. Chosunyorijapanese. pp.23-40. Ilhanseobang
- Oh. 960. Joonggweroek
- Park SD. 1676. Saekkyeong in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.279-281. Suhaksa
- Park SO. 2015. Quality characteristics of elderly-friendly Kkakdugi. MS Thesis, Sejong University
- Seo HS. 1799. Haedongnongseo in No JJ, Yoon TS, Hong KS. 2004. Gonogseogukyeokchongseo. pp.87-147. Nongchonjinhungcheong
- Seo ME. 1771. Gosasinseo in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.478-499. Suhaksa
- Seo YG. 1787. Gosashipeejip in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.352-373. Suhaksa
- Seo YG. 1800. Onghuijapjee
- Seo YG. 1827. Imwonshipyookjee in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.642-794. Suhaksa
- Shin S. 1655. Nonggajeepseong in Shin S. 2004. Gonogseogukyeokchongseo. pp.166. Nongchonjinhungcheong
- Son JG. 1948. Woorieumsik. pp.20-49. Samjoogdang
- Wang SJ. 1621. Goonbangbo
- Yoo JL. 1766. Jeungbosanrimgyeongje in Lee SW. 1992. Collections of Korea Classic Food Books. pp.404-458. Suhaksa

---

Received 1 September, 2015  
 Revised 21 September, 2015  
 Accepted 16 December, 2015