



# 조선왕조실록 과학계량적 분석을 통한 채소류의 통시적 고찰

김미혜\*

호서대학교 생명보건대학 식품영양학과 및 기초과학연구소

## A Scientific Quantitative Analysis on Vegetables of Joseon Dynasty using the Joseonwangjosilrok based Data

Mi-Hye Kim\*

Department of Food and Nutrition, The Research Institute for Basic Sciences, Hoseo University

### Abstract

This study aimed to analyze the periodic prevalence of the vegetables during the Joseon era with JoseonWangjoSilrok as a reference. The JoseonWangjoSilrok articles were collected from the Guksapyeonchanwewonhwe site, using web-crawling techniques to extract the relevant information. Out of 384,582 search results, 9,560 articles with vegetable-related keywords were found. According to the annual average vegetable recordings during the regimes of various kings, there were two peaking curves in the 15<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> century Joseon. The found was: 2,750 in the 18<sup>th</sup> century, 2,529 in the 15<sup>th</sup> century, 1,424 in the 16<sup>th</sup> century, and 1,018 in the 19<sup>th</sup> century. A Variable Interest Index was designed to ascertain the interest in vegetables of the 27 Joseon kings. The king most interested in vegetables was the 19<sup>th</sup> king Sookjong. The second most interested king was Youngjo. There were 5,105 vegetable-related findings within the JoseonWangjoSilrok related to specific species and categories of vegetables. Among the words found: 1,194 were stem-leaves vegetables (23.39%), 1,017 were root vegetables (19.92%), 1,148 were flower-fruit vegetables (22.49%), 1,144 were spice vegetables (22.41%), 95 were mushrooms (1.86%), and 507 were seaweeds (9.93%). Statistical analysis using ANOVA revealed the chronological factors that affected the vegetables' prevalence index.

**Key Words :** Joseonwangjosilrok, vegetables, Namul culture, web-crawling, big data analysis

## 1. 서 론

세계보건기구에서는 채소 섭취를 건강한 식생활을 나타내는 핵심 지표로 삼아 섭취를 권장하고 있다(Pollard et al 2009). 채소는 혈당과 콜레스테롤 수치를 저하시켜 당뇨병, 관상동맥성 심장병의 위험을 낮추며 특정 암의 위험을 감소 시키는데 도움이 된다고 알려졌다(Joshiyura et al 2001). 우리나라 국민건강영양조사 5기 자료를 바탕으로 분석한 결과 여성의 경우 채소 섭취가 많을수록 대사증후군 위험도 감소 효과를 보였다(Yoo et al 2017). 6기 자료를 바탕으로 연구한 결과는 청소년들의 75.9%가 채소 섭취 부족이었으며, 채소 섭취는 스트레스와 혈중 콜레스테롤을 낮추는 것으로 조사되었다(Ha 2018). 6기, 7기 자료를 바탕으로 한 연구에서는 성인남녀의 채소 섭취는 천식 유병률을 낮춘다고 보고하였다(Kim & Ju 2020). 이와 같이 채소는 파이토케미컬(phytochemical) 함량이 높고 에너지 밀도가 낮으며 식이섬

유 및 비타민, 미네랄이 풍부하여 건강을 위한 필수 물질이지만 청소년들을 비롯한 현대인들의 채소 섭취는 감소 추세에 있다.

한국음식문화의 특성을 여러 측면에서 이야기 할 수 있지만 쌀을 중심으로 다양한 채소를 활용한 나물문화를 발전시켰다는 것이다. 2015년 OECD 보고서에 의하면 회원국 중에서 한국인의 채소 섭취량이 세계 1위라고 발표 하였다(Chung 2017). 하지만 최근 한국인들의 식습관도 동물성 육류와 가공식품 섭취 위주로 변화되고 있어 여러 대사성 질환 발병률이 심각해진 상태이다. 따라서 오랫동안 지켜온 건강한 우리의 나물문화를 잘 유지하고 계승되어야 할 문화유산으로 발전시키기 위해서라도 채소문화 연구는 더욱 필요하다 하겠다. 채소가 여러 현대인들의 질병을 예방하고 치료하는데 효과적이라는 과학적 근거들이 나오면서 채소 속 생리활성 물질에 관한 연구들은 많지만 한국인의 독특한 채소문화에 관한 문헌 연구는 많지 않다. 지금까지 채소문화

\*Corresponding author: Mi-Hye Kim, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, Hoseo ro 79-20, Asan, Chungnam 31499, Korea  
Tel: +82-41-540-9663 Fax: +82-41-540-5638 E-mail: Kimmihye92@hoseo.edu

연구는 고려 중, 후기 채소생산의 발전 연구(Wee 2018), 조선 고조리서 속 채소저장법에 관한 연구(Huh 2012), 문학작품 속 채소문화(Park 2018) 연구, 조선시대 농업사 연구(Lee 2003; Kim 2014b) 등 고조리서나 문학작품 속 채소문화 연구가 주를 이루고 있었다. 하지만 조선시대 거시적 흐름을 파악할 수 있는 통시적 기록인 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』 속 채소문화에 관한 연구는 이루어지지 않았다.

『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』은 조선전시대의 역사적 사실을 담고 있는 유일한 연대기로서 그 사료적 가치가 매우 크며, 조선시대 연구에 있어 필수적인 기초자료이다(Kang 2015). 또한 식생활 변화와 발전, 연속성을 살필 수 있는 대표적인 사서(史書)이기도 하다. 조선조의 사서 편찬 경향은 시기별로 그 특징이 다르지만 실록 편찬에 참여하였던 사관(史官)들은 견문한 바를 사초(史草)에 작성하려는 철저한 기록 정신을 유지하였기 때문에 사관이 기록한 것은 분명한 체험을 통하여 얻은 생생한 현재사라 할 수 있다. 지금까지 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』에 관한 식생활 관련 논문은 실록 속 수산물을 분석한 논문(Kim 2018), 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』을 통하여 고찰한 조선의 차 문화(Lee & Jung 2013), 조선시대 공문서와 왕실자료에 나타난 장류 연구(Ann 2012)가 있었으나 대부분 부분적 사례를 발췌한 연구였다. 하지만 최근 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』이나 고전 문헌에 대한 메타분석이나 정보기술을 적용한 종합적인 연구가 다수 수행되었다. 네트워크 분석기술을 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』에 적용하여 왕실 네트워크의 동적 변화 연구(Kim & Kim 2014)와 고구려, 백제, 신라 통치기간 동안 왕조실록의 인명 네트워크를 분석한 연구(Chung & Kim 2011)가 있었고, 텍스트 마이닝 기술을 적용하여 조선왕조 통치스타일과 교육 용어를 분석한 연구(Han 2017)와 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』의 빅데이터를 분석으로 한 유교정치연구도 있었다(Moon 2018). 이와 같이 최근 빅데이터 분석을 적용하여 500여 년간의 기록인 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』의 방대한 데이터 량을 단순히 사례중심 연구만이 아닌

종합적이고 다양한 방식으로 연관성과 의미들이 연구되어지고 있다. 하지만 이들은 대부분 인문학적 연구가 주를 이루고 있으며, 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』 빅데이터 분석을 통한 식생활 연구는 찾아보기 힘들다.

따라서 본 연구에서는 빅데이터 분석 기법을 활용하여 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』 전체 기사를 대상으로 채소류 물종, 출현 빈도, 왕대별 기록 현황과 세기별 채소 출현의 거시적 흐름을 파악하여 조선시대 채소류의 통시적 특성을 파악하고자 한다. 이를 통하여 조선시대 음식문화 연구를 위한 기초 자료로 활용하고자 하였다.

## II. 연구 내용 및 방법

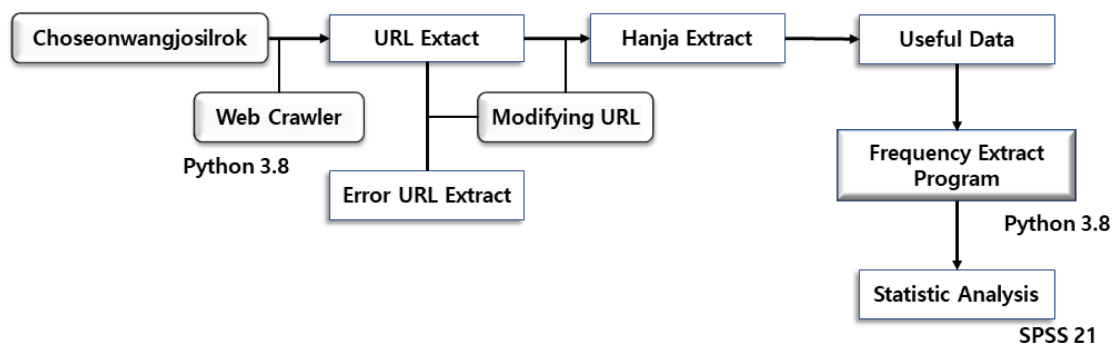
### 1. 연구 대상

『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』은 편년체(編年體)로 태조부터 철종까지 25명의 왕이 재임한 427년간의 기록 1,894권(卷) 888책(冊)으로 구성되어 있다고 보는 것이 일반적 견해이다. 고종실록과 순종실록 기록물 74권, 60책은 일제 강점기 작성되었고 조선시대 실록 편찬 규례를 따르지 않았기 때문에 조선왕조실록에 포함시키지 않는다(Kim 2018). 하지만 본 연구에서는 조선시대 전 기간을 대상으로 채소 관련 기록의 흐름을 분석하기 위해 태조실록부터 순종실록까지 모두 조사 범주에 포함시켰다. 따라서 본 연구 대상은 조선시대 전체 기간 27명왕과 518년의 기록인 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』 1,968권 940책이 해당되었다.

### 2. 연구 내용 및 방법

연구 분석 대상인 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』 기사는 국사편찬위원회 웹 사이트(National institute of Korean history)의 1대부터 27대 왕까지 모든 기록을 웹 크롤링기법(Lee 2018; Kang & Park 2019)을 사용하여 아래 <Figure 1>과 같은 절차로 스크래핑 하였다.

본 웹사이트는 전문을 스크래핑하기 위한 URL이 일정하게 배열되어 있지 않아 이를 변형하는 단계를 통해 URL을 활성화하였다. 사용한 소프트웨어는 Python 3.8으로서 각각



<Figure 1> Web-crawling process usage Python

의 알고리즘을 만들어 필요한 모든 한자와 한글 원문을 수집하였다. 채소 출현의 계절성을 분석하기 위하여 해당 사이트에서 연도별 월별로 구분되어 있는 각각의 자료들을 생성한 후 기사를 찾고 이 과정에서 모든 페이지의 URL을 추출하여 필요한 내용의 리스트를 생성하였다. 이를 한 번 더 수정 사용가능한 URL로 리스트를 탐색하면서 필요한 정보를 데이터베이스에 저장하였다. 추출된 실록의 기사수가 38만열이 넘는 내용에서 채소와 관련된 단어를 추출하기 위하여 추가적인 Python 프로그램을 만들었다. 추출된 채소 단어 빈도는 전체 자료 및 왕대별, 시대별, 계절별 특성에 따라 분류된 자료에서 얼마나 특정한 단어가 자주 등장하는지를 나타내는 지표로, 빈도가 높을수록 해당 단어가 국정 논의 중 자주 등장하는 핵심적인 단어임을 의미한다. 이처럼 빅데이터를 이용한 정량 분석으로 조선시대 채소문화의 거시적 흐름을 파악하였고, 정성적으로 채소문화 특성의 이해를 돕고자 일부 실록의 기사도 발췌하여 본문의 내용을 보강하였다(National institute of Korean history).

### 3. 통계분석 방법

추출된 채소 관련 키워드는 빈도 분석을 시행하여, 전체 자료에서 왕대별, 계절별 특성에 따라 단어의 빈도가 어떻게 다르게 나타나는지 파악하고자 하였다. 수집된 빈도는 단순 기술통계를 이용하여 집계하였으며 전체 데이터 중 차지하는 비율은 백분율로 나타내었다. 또한 시대별로 출현한 채소 단어 빈도의 차이 검정을 위하여 SPSS program 21으로 ANOVA 분석을 시행하였고, 유의성검증은 Duncan's multiple range test를 사용하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조선왕조실록 속 채소군 기록 현황

웹크롤링(web-crawling)으로 수집한 『JoseonWangjoSilrok(朝鮮王朝實錄)』 기사건수와 채소 출현 빈도를 분류한 결과는 <Table 1>과 같다. 기사 수 총 384,582건에서 추출한 채소류 관련 단어들의 총 빈도는 전체 9,560건이었다. 추출된 채소류 관련 단어를 27대 왕대별로 분류해 보면 가장 많은 채소 기록 빈도수가 생성된 왕대는 17C말 18C초 숙종 시절로 1,462건(15.29%)이었으며, 다음으로는 18C 영조 시절 1,208건(12.64%), 15C 세종 897건(9.38%), 15C 성종 874건(9.14%), 18C 정조 708건(7.41%), 19C 고종 606건(6.34%), 16C 중종 583건(6.10%), 16C 선조 581건(6.08%) 순으로 채소류에 관한 논의는 이들 8대 왕 시절 전체의 72.37%를 차지하였으며, 그 다음으로는 순조(349건), 연산군(294건), 광해군(286건), 세조(278건), 인조(256건), 명종(233명), 태종(174건), 현종(162건), 경종(162건), 효종(135건), 단종(100건), 문종(61건), 예종(30건), 철종(28건), 태조(27건), 현종(21건), 정종(17건), 인종(14건), 순종(14건) 순으로 나타났다.

『JoseonWangjoSilrok(朝鮮王朝實錄)』의 수산업 기록을 빈도 분석 한 Kim(2018)의 연구에 의하면 조선시대 가장 많은 수산업 기록이 생성된 왕대는 16C 중종시절로 118건이었으며, 다음 순으로는 성종시절 104건, 현종시절 103건순이었다. 채소류와 수산업은 같은 식생활 관련 분야임에도 왕대별 그 기록 빈도 양상은 다름을 알 수 있다.

하지만, 조선시대 지배계층들의 채소에 대한 관심도를 파악하기 위해서 왕대별 단순 채소 기록 출현 빈도만으로는 설명하기 어렵다. 조선시대 27명의 왕은 재임기간이 모두 다르고 재임기간이 길수록 채소 관련 기록들이 많아질 확률이 높기 때문이다. 따라서 왕대별 채소군 출현 빈도를 재위 년수로 나눠 재임기간 내 연평균 채소 관련 단어 기록 빈도수를 살펴볼 필요가 있다<Figure 2>. 조선시대 왕대별 연평균 채소에 관한 기록을 살펴보면 15세기와 18세기 두 번의 성장곡선을 확인할 수 있다. 15세기는 강력한 중앙집권 강화와 함께 국가의 기틀 마련을 위해 주요 제도들을 정비하여 완성된 유교국가의 형태를 갖춘 시기였으며, 가뭄과 홍수가 많이 발생하였지만 비교적 안정된 기후특성과, 국가와 민간의 적극적인 개입으로 흉년이나 기근도 상대적으로 많지 않았던 시기였다(Lee 2012). 15세기에는 채소 관련 기록이 2,529건으로 전체의 26.45%를 차지하고 있는 채소문화의 성장기임을 확인할 수 있겠다. 두 번째 성장 피크는 18세기에 나타났다. 채소 관련 단어 출현 빈도가 2,750건으로 전체의 28.76%를 차지하고 있어 이때를 채소문화 부흥기라 할 수 있겠다. 숙종, 영조, 정조시기로 대변되는 18세기는 붕당간의 갈등을 극복하고 인재를 동등하게 등용한다는 탕평책등을 전제에서 강력한 왕권을 구축하게 된다. 18세기 조선은 왕권의 강화와 함께 화폐경제가 상용화되고 이를 통해 상업이 발달하였으며, 실학자의 실사구시 학풍으로 민족문화의 기점으로 불리기도 하였다(Yoon 2014).

이처럼 왕권이 강화되고 사회, 경제적 성장이 높을수록 채소에 관한 기록 빈도수가 높음을 확인할 수 있었다.

### 2. 왕대별 채소 관심도(VII)

앞서 살펴보았듯이 채소 출현 빈도는 시대의 영향을 받게 되는데 이를 100년 단위로 나눠 세기별로 나누어보면 18C 2,750건, 15C 2,529건, 17C 1,839건, 16C 1,424건, 19C 1,018건순으로 나타났다<Table 1>. 세기별 전체 기사수와 비교해 보면 실록의 시대별 기사 수는 15C 105,554건, 16C 80,392건, 17C 76,562건, 18C 67,486건, 19C 54,588건순으로 15세기 전체 실록 기사수가 가장 많았으며 시간이 흐를수록 기록된 실록의 기사 수는 점차 감소하는 것으로 나타났다. 즉, 채소류 관련 단어 출현 빈도는 단순히 실록의 기사수와 비례하지는 않다는 결론을 내릴 수 있다. 이로써 채소류 기록 출현 빈도는 사건을 기록하고 남기는 각 시대의 기록문화의 영향을 받기 보다는 왕을 비롯한 지배계층의 채소에 대한 관심도를 나타내는 하나의 지표일 수 있음을 알

<Table 1> Components and vegetables prevalence in 『JoseonWangjoSilrok』

	King Names	Period	Years	Rows	Prevalence		VII <sup>1)</sup>	
					Ranking	Absolute value	Ranking	Absolute value
1st	Taejo	1392-98	7	2,731	23	27	24	0.011
2nd	Jeongjong	1399-00	2	762	25	17	18	0.023
3rd	Taejong	1401-17	17	11,650	15	174	20	0.022
4th	Saejong	1418-50	32	33,288	3	897	7	0.058
5th	Moonjong	1450-51	2	2,826	20	61	19	0.022
6th	Danjong	1452-54	3	2,781	19	100	11	0.038
7th	Saejo	1455-67	13	11,789	12	278	12	0.031
8th	Yaejong	1468-68	1	1,597	21	30	22	0.019
9th	Sungjong	1469-93	25	34,298	4	874	9	0.045
10th	Yeonsangoon	1494-99	6	3,832	10	71	12	0.021
	15C	sum	108	105,554	(2)	2,529	(2)	0.0301
10th	Yeonsangoon	1500-05	5	8,174	-	223	-	0.030
11th	Joongjong	1506-44	39	39,658	7	583	10	0.040
12th	Injong	1545-45	1	667	26	14	21	0.021
13th	Myeongjong	1545-66	22	15,042	14	233	16	0.025
14th	Sunjo	1567-99	33	16,851	8	371	6	0.049
	16C	sum	100	80,392	(4)	1,424	(5)	0.0219
14th	Sunjo	1600-07	8	9,828	-	210	-	0.025
15th	Gwanghae	1608-22	15	22,121	11	286	23	0.018
16th	Injo	1623-48	26	16,041	13	256	15	0.029
17th	Hyojong	1649-58	10	5,427	18	135	14	0.031
18th	Hyunjong	1659-73	15	9,291	16	162	17	0.024
19th	Sookjong	1674-99	26	13,854	1	790	1	0.104
	17C	sum	100	76,562	(3)	1,839	(3)	0.0297
19th	Sookjong	1700-19	20	10,351	-	672	-	0.101
20th	Gyeongjong	1720-23	4	2,740	17	162	5	0.064
21st	Youngjo	1724-75	52	36,725	2	1208	2	0.143
22nd	Jungjo	1776-99	24	17,670	5	708	3	0.069
	18C	sum	100	67,486	(1)	2,750	(1)	0.0503
23rd	Soonjo	1800-33	34	15,520	9	349	8	0.052
24th	Hunjong	1834-48	15	3,979	24	21	26	0.007
25th	Chuljong	1849-62	14	5,764	22	28	27	0.007
26th	Gojong	1863-06	44	27,939	6	606	4	0.069
27th	Soonjong	1907-10	3	1,386	27	14	25	0.011
	19C	sum	110	54,588	(5)	1,018	(4)	0.0235
	Total		518	384,582		9,560		

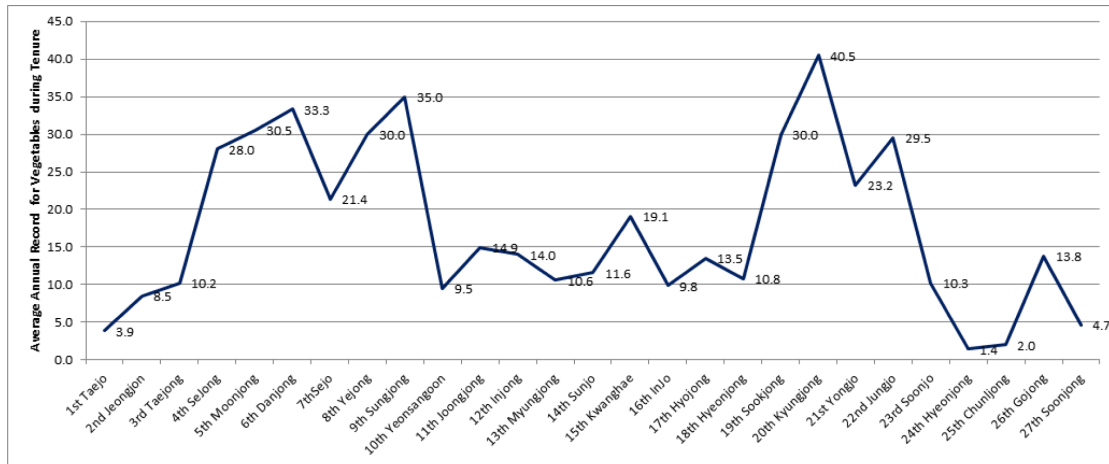
<sup>1)</sup>VII: Vegetables Interest Index by kings

수 있다. Kim(2018) 연구에서도 왕대별 수산물 관심도를 수산물 집중지수로 표준화하여 비교한 바 있다.

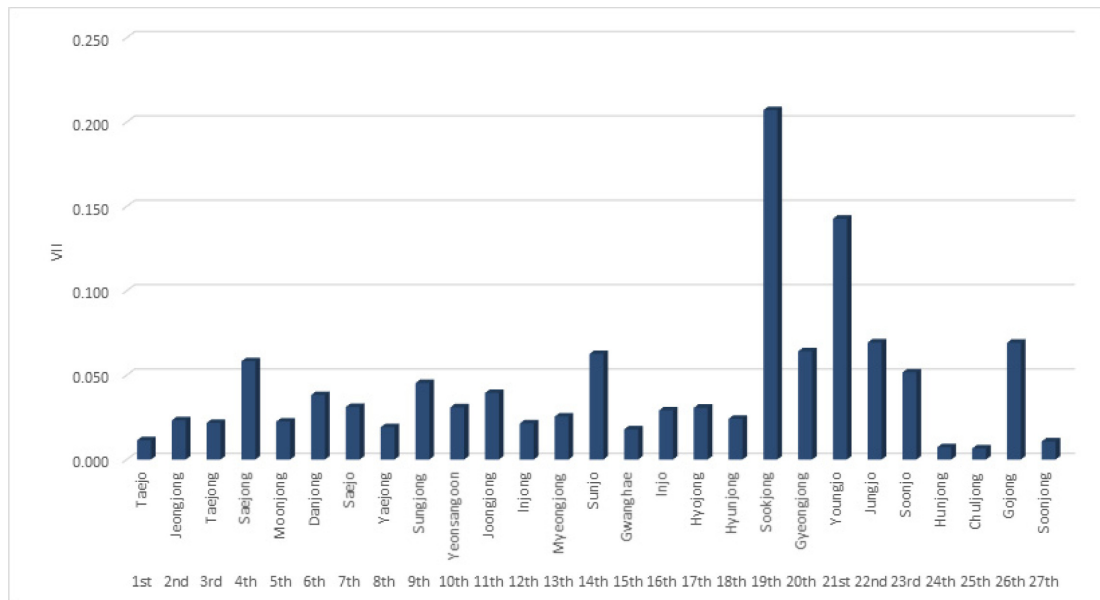
채소류에 관한 왕대별 관심도를 파악하기 위하여 단순 재위기간만이 아닌 기간 내 기록한 실록의 기사수를 고려하여 당시대의 기록문화 영향도 반영되어야 한다. 따라서 채소류

에 관한 왕대별 관심도를 VII(Vegetables Interest Index)라 정의하고 이를 파악하기 위하여 채소 출현 빈도 절대치를 왕대별 생성된 전체 기사수와 재위기간지수를 곱하여 나눈 값으로 합수식을 완성하였다.





<Figure 2> An average annual record flow chart by kings in Joseon



<Figure 3> Vegetables Interest Index(VII) by kings during Joseon

$$V_{ii} = \frac{\sum_{j=1}^m P_j}{R \left(1 - \frac{P}{100}\right)^2}$$

Vii: Vegetable interest index

F: Frequency

R: Rows

P: Period

조선시대 27명 왕들의 채소군에 대한 관심도를 파악하기 위하여 기록된 채소 빈도수를 재임 년과 기사수로 보정하여 절대치로 표시하였고 왕대별 순위를 비교하면 <Table 1>과 같다. 채소군에 관심도가 높았던 대표적인 10대 왕은 17C말 18C초 숙종→18C 영조→18C 정조→19C 고종→18C 경종

→16C말 17C초 선조→15C 세종→19C초 순조→15C 성종 →16C 중종 순으로 나타났다<Figure 3>.

채소군에 관심도 지수가 가장 높은 왕은 19대 임금이 숙종(肅宗, 1661-1720)이었다. 숙종은 조선시대 역대 왕들 중 재위 기간에 처음으로 두창(痘瘡: 천연두)을 앓았으며 치료를 위해 음식을 늘 조심하였다고 한다. 두창의 식이요법으로는 육선(肉膳)을 진어(進御)하지 않았으며, 왕실에서 고기를 금하고 소선(素膳)을 하는 방식을 취하였으며 각 도에서 진상된 귀한 음식을 입에 대지 않았던 것으로 보인다(Go et al. 2012). 그런데 계속해서 소선을 하다 보니 병이 회복하는 시점에서 좋은 음식을 먹지 않으면 두창의 치료가 더딜 상황이었기 때문에 신하들은 진선(進膳)할 것을 청하게 되었다. 숙종 36년(1710년) 12월 7일 丁卯/藥房入診 都提調李頤命 提調閔鎮厚等 以上在未寧中 而將爲長陵忌辰行素 請進常膳 上

始難之 諸臣申復不已 上乃許之(약방에서 입진하였는데 도제조 이이명, 제조 민진후 등이 바야흐로 임금이 병이 나서 몸이 편치 않으니 장차 장릉의 제사 때문에 소찬(素饌: 고기나 생선이 없는 반찬)을 하려 하매 평소대로 진전하게 할 것을 청하니, 임금이 처음에는 어렵게 여기다가 여러 신하들이 거듭 아뢰자 이내 윤택하였다)고 하였다. 실록의 기록을 살펴보면 숙종 46년 재위기간 동안 두창 치료를 위하여 홍화, 당귀, 길경, 맥문동 등과 같은 많은 채소가 약초로서 사용되었음을 확인 할 수 있다. 이는 일상의 식재료를 활용하여 병을 치료하려는 조선시대 식치(食治) 사상이 반영된 것이다(Ahn 2019).

숙종 다음으로 관심도가 높은 왕은 영조(英祖)였다. 영조(1694-1776)는 21대 왕으로 재위기간이 52년이었으며, 83세에 승하한 조선 왕 중 가장 오래 살았던 왕으로 알려져 있다. 영조가 즐겨 먹었던 채소죽으로는 갈근죽(葛根粥), 괘죽(藿粥), 녹두죽(菘豆粥), 두죽(豆粥), 백감죽(白甘粥), 백자죽(柏子粥), 백죽(白粥), 연자죽(蓮子粥), 의이죽(薏苡粥), 적두죽(赤豆粥), 주자죽(榛子粥) 총죽(葱粥), 행인죽(杏仁粥), 흑임자죽(黑荏子粥) 등이 있었다고 한다(Eom et al. 2017). 영조 6년(1730년) 10월 10일 上命廚院 自明日進素饌 藥房口傳啓請姑進常膳 臨時行素 上不許(임금이 사용원에 명하여 내일부터는 소찬을 올리라 하니, 약방에서 구전으로 아직은 상선을 드시다가 때가 임박해지면 소찬을 드실 것을 계청 하였으나, 임금이 윤택하지 않았다)고 기록되었다. 자기관리가 철저한 절제형 군주로 손꼽히며 소식(小食)과 채식(菜食)을 즐겨했던 영조가 채소에 관한 관심도가 높은 것은 당연한 일일 것이다.

### 3. 채소군 분류 및 세부 출현 물종

『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』에서 채소군 관련 단어 총 출현 빈도는 9,560건이었다. 여기에서 캐디는 의미의 ‘채(采)’ 3,494건과 모든 푸성귀, 남새, 나물 등 채소류 전체를 뜻하는 ‘채소(菜蔬)’ 961건은 세부 물종으로 나누는 채소군 분류표에서 제외시켰다. 16세기 학습서인 『Hoonmong-jahwei (訓蒙字會)』에서도 ‘풀로서 먹을 수 있는 것은 모두 채라 한다’고 하였다(Lee 1985). 따라서 전체 채소군 관련 키워드 중 세부 물종을 알 수 있게 표현한 단어의 추출 빈도는 5,105건이었다. 채소군을 크게 6개 세부 분류 단위로 나누었는데, 먼저 푸성귀, 남새 등으로 불리는 나물류를 줄기와 잎사귀를 주로 식용하는 경엽채류, 꽃이나 열매를 식용하는 화과채류, 뿌리를 식용으로 하는 근채류, 주로 양념으로 사용되는 혼연채류로 나뉘었다. 그리고 버섯류와 해조류도 비슷한 영양적 가치를 지녔고 넓은 의미의 채소이기 때문에 채소군에 포함시켜 분류하였다. 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』에 기록된 채소군 세부 구성요소 및 출현 빈도를 추출하여 분류한 표는 <Table 2>와 같다.

채소군 단어 총 출현 빈도는 5,105건이고, 그 중 경엽채류는 1,194건(23.39%), 근채류는 1,017건(19.92%), 화과채류는

1,148건(22.49%), 혼연채류는 1,144건(22.41%) 버섯류는 95건(1.86%), 해조류는 507건(9.93%)로 나타났다. 이와 같이 경엽채, 근채, 화과채, 혼연채인 나물류는 4,503건으로 전체 채소군의 88.21%를 차지하고 있으며, 나물류 중 경엽채류가 가장 높은 비율이고 그 다음이 화과채류, 혼연채류, 근채류 순으로 나타났다.

경엽채류 중 출현 빈도가 가장 높은 것은 미나리(芹) 236건(19.77%)이고, 다음이 아욱(葵) 222건(18.59%), 쑥(蒿) 189건(15.83%), 당귀(當歸, 辛甘菜) 183건(15.33%) 순으로 이들은 전체의 69.52%를 차지하고 있었다. 조선시대를 대표하는 이들 채소들이 실록에서 어떻게 묘사되고 있는지 살펴보면 미나리(芹)는 제수(祭需)로서 근저(芹菹)형태 그리고 궁중 침장고(沈藏庫)에서 관리하는 대표적인 식용 채소로써 언급되었다. 상징적인 의미로서는 헌근지성(獻芹之誠) 고사 성어로 자주 기록되었다. 어떤 백성이 싱싱한 봄 미나리를 임금에게 바치려고 겨울에 햇볕을 쬐었다는 중국고사에서 유래한 근폭(芹曝), 헌근(獻芹)의 단어로써 충성된 신하 또는 백성을 상징하는 단어로 미나리가 기록되었다. 이처럼 미나리는 식용채소뿐만 아니라 어떤 뜻을 대변하거나 암시하는 상징과 은유로서 기록되기도 하였다. 은유와 상징은 동양고전 전반에 나타나는 일종의 문장서술 기법 중 하나였다(Chin 2014). 아욱(葵)에 관한 기사는 아욱의 상징적 의미로서 거직발규(去織拔葵) 고사 성어를 인용하고 있다. 공의자(公儀子)가 노(魯)나라 정승이 되어 아내가 베틀을 놓고 비단을 짜는 것을 보고 노하여, 베틀을 던지고 아내를 쫓아 보냈으며, 밥을 먹을 때에 아욱국을 보고 크게 성을 내어 마당에 심은 아욱을 뽑아 버렸다는 청렴한 관리의 행동을 비유한 말로써 사용되었다. 쑥(蒿)은 약재(藥材)로써 기록되었으며, 상징적 의미로는 고사 육아시(蓼莪詩)를 인용하여 혼하고 쓸모 많지 않은 잡풀의 비유로 쓰였다. 당귀(當歸)는 주로 지방에서 납품하는 토공 중 약재품목의 하나로 기록되었으며, 신감초(辛甘菜)는 당귀의 싹 채소로써 국가에 바치는 진상품의 하나로 기록되고 있었다.

근채류는 칙(葛, 葛根) 866건(85.15%), 더덕(蓍) 68건(6.69%), 무(菁根, 蘿菔) 19건(1.87%), 토란(蹲鴟) 11건(1.08%) 순으로 나타났다. 가장 출현 빈도가 높은 것이 칙(葛, 葛根)인데 실록에 칙은 기근을 대비하는 구황(救荒)식품으로, 칙덩굴(葛索)로 동아줄을 만들고, 임금 옷의 장식품인 요질(腰絛)을 만드는 등 식품 이외로 칙뿌리, 줄기가 생활 속에서 다양하게 활용됨을 알 수 있었다. 상징적인 의미로는 감아 올라가는 넝쿨풀의 습성을 본뜬 과갈(瓜葛)의 표현으로 서로 얽혀있는 인척관계를 뜻하는 용어로서 사용되기도 하였다. 더덕(蓍)은 지방에서 진상하는 토공품 약재의 하나인 사삼(沙參)으로 기록되었으며, 배고품을 달래주는 구황식품으로 묘사되고 있었다. 무(菁根, 蘿菔)도 지방에서 진상하는 토공품, 구황(救荒)식품, 궁궐 식품을 관장하는 사용원(司饗院)의 주요한 재배 식품으로 기록되었다.

<Table 2> Classifications and Frequency of Vegetables in 『JoseonWangjoSilrok』

	Variety	Words	Num.	Per. (%)		Variety	Words	Num	Per. (%)	
SL Vs	water parsley	芹	236	19.77	FFVs	cucumber	瓜	887	77.26	
	curled mallow	葵	222	18.59		eggplant	茄	69	6.01	
	greens	蔬	210	17.59		gourd	匏	49	4.27	
	mugwort	蒿	189	15.83		<i>hongwha</i>	紅花	47	4.09	
	angelica	當歸	171	14.32		<i>songwha</i>	松花	45	3.92	
	<i>Sochea</i>	蔬菜	65	5.44		<i>chija</i>	梔子	23	2.00	
	<i>Somool</i>	素物	17	1.42		pumpkin	瓠	18	1.57	
	bracken	蕨	14	1.17		<i>donggwa</i>	冬瓜	5	0.44	
	wild edible greens	山茶	13	1.09		<i>chungga</i>	青茄	2	0.17	
	wild vegetables	野菜	13	1.09		<i>donggwa</i>	東瓜	1	0.09	
	angelica sprout	辛甘菜	12	1.01		<i>ryosil</i>	蓼實	1	0.09	
	bamboo shoot	竹筍	5	0.42		<i>ryowhasil</i>	蓼花實	1	0.09	
	<i>sanso</i>	山蔬	4	0.34		sum		1,148	(22.49)	
	Chinese cabbage	白菜	3	0.25		SVs	pepper	胡椒	509	44.49
	mugwort	蕨菜	2	0.17			green onion	葱	334	29.20
	lettuce	萵苣	2	0.17			garlic	蒜	139	12.15
	pinebark	松皮	2	0.17			garlic	芽	130	11.36
	soonchea	蓴菜	2	0.17			ginger	生薑	15	1.31
	beanleaves	豆葉	2	0.17			mustard	芥子	8	0.70
	<i>pohang</i>	蒲黃	2	0.17			chives	韭	7	0.61
<i>heahongchea</i>	海紅菜	2	0.17	pepper	胡椒栽		2	0.17		
<i>sanacho</i>	酸芽草	1	0.08	sum			1,144	(22.41)		
<i>sambocho</i>	三甫草	1	0.08	Ms	mushroom		菌	35	36.84	
<i>jawhachea</i>	紫花菜	1	0.08		pin mushroom	松茸	23	24.21		
<i>sambackcho</i>	蕺菜	1	0.08		yonggi	靈芝	23	24.21		
<i>dongback</i>	千葉冬柏	1	0.08		tree ear	木耳	6	6.32		
bean pod	豆箕	1	0.08		gungyoon	乾菌	3	3.16		
sum		1,194	(23.39)		oyster mushroom	眞茸	2	2.11		
RVs	kudzu	葛	866		85.15	<i>syaribusus</i>	烏足茸	2	2.11	
	deodeok	菩	68		6.69	pin mushroom	麥松蕈	1	1.05	
	<i>galgeen</i>	葛根	19		1.87	sum		95	(1.86)	
	radish	菁根	14		1.38	SWs	miyuk	藿	307	60.55
	taro	蹲鴟	11	1.08	<i>haeche</i>		海菜	90	17.75	
	sweet potato	甘藷	8	0.79	<i>woomoo</i>		牛毛	42	8.28	
	bellflower	桔梗	8	0.79	<i>Kim</i>		海衣	33	6.51	
	white radish	蔓菁	7	0.69	kelp		塔士麻	20	3.94	
	turnip	蘿菔	5	0.49	<i>haedae</i>		海帶	7	1.38	
	<i>gilgyung</i>	苦蕒	4	0.39	<i>jogwack</i>		早藿	6	1.18	
	kudzu root	蕨根	3	0.29	<i>maesan</i>		莓山	1	0.20	
	radish	蕪菁	3	0.29	<i>hwanggacdo</i>		黃角豆	1	0.20	
	<i>gyungcheso</i>	蕒菜蔬	1	0.10	sum			507	(9.93)	
	sum		1,017	(19.92)	sum		507	(9.93)		
	Total						5,105			

SLVs: Stem-leaves Vegetables, FFVs: Flower-fruits vegetables, SVs: spice vegetables, Ms: Mushrooms, RVs: Roots vegetables, SWs: seaweeds

화과채류 중 빈도가 가장 높은 것은 오이(瓜)로 887건(77.26%)이었으며, 가지(茄, 靑茄) 71건(6.18%), 박(匏) 49건(4.27%), 홍화(紅花) 47건(4.09%), 송화(松花) 45건(3.92%) 순이었다. 화과채류 기록의 77% 이상을 차지하는 조선시대 대표 열매채소 오이는 오이김치(瓜蒞) 형태로써 오레에 의해 정해진 제수(祭需)로서, 또는 임금에 신하에게 내어주는 하사품으로, 신하가 임금에게 드리는 귀한 진헌품으로 기록되었다. 실록의 많은 기사에서 백성들이 일반적으로 식용하는 흔한 상용 채소로써 오이가 기록됨을 확인 할 수 있었다. 오이의 상징적 의미는 오이 덩굴이 엉켜있는 형상을 딴 고사과갈지계(瓜葛之系)로 인척 사이의 얽혀있음을 표현하기도 하였고, 과기(瓜期)로 오이가 익을 무렵에 부임(赴任)했다가 이듬해에 오이가 익을 때 고대한다는 뜻에서 나온 벼슬의 임기가 찬 때를 가리키는 용어로써, 오이 밭에서는 신이 벗어저도 앞드려 신을 다시 신지 아니한다는 데서 나온 말인 납리(納履), 즉 몸을 굽히면 오이를 따는 혐의를 받는다는 고사 등 다양하게 인용됨을 알 수 있었다. 이처럼 오이는 식용채소의 의미를 넘어 다양한 삶의 모습 속에 깊숙이 동화되어 있음을 확인할 수 있었다. 가지(茄子)도 여름철을 대표하는 채소로써 실록에는 종묘에 친신하기 위한 선물로써의 기록이 많고, 백성들이 바치는 공물로써 기록되었다. 박(匏)은 주로 박으로 만든 술잔인 포작(匏爵)으로 기록되었고, 시령에 걸려있어 먹지 못하는 계포(繫匏) 즉 할 일 없이 세월을 보내는 것을 비유하는 말로서 사용되었다. 식용 가능한 꽃으로 대표적 염료 식물홍화(紅花)는 실록에서 매우 희귀한 것으로 약재로 쓰이거나 무역품 또는 옷감을 물들이는 염료로써 쓰였다. 15세기 농업서인 『Sangayorok (山家要錄)』(Rural DA ed. 2004)에 홍화재배법에 관한 기록이 있고 그 씨를 거두면 기름은 수레바퀴의 윤활유나 등불로도 쓸 수 있고, 꽃을 따서 찢어 즙을 짜내어 음식 물들이는데 쓴다고 하였다. 송화(松花)는 소나무 꽃가루로서 다식을 만드는데 주로 쓰이는데, 실록의 기록에 의하면 송화에 관한 대부분의 기사는 공물로써 기록되었고, 궁궐 제례에 쓰이는 제수품으로 사용되었다. 상징적 의미로는 일부 기사에서 누런 빛깔을 상징하는 용어로 쓰이기도 하였다.

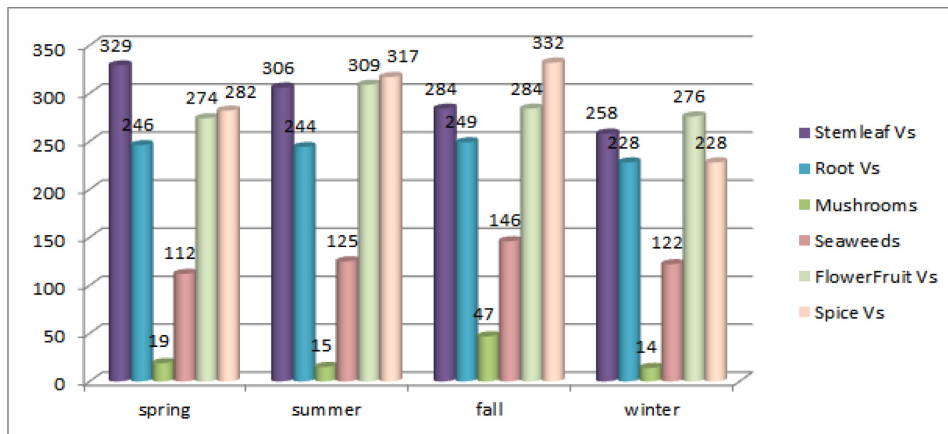
훈연채류는 후추(胡椒, 胡椒栽) 511건(44.66%), 파(蔥) 334건(29.20%), 마늘(蒜, 芽) 269건(23.51%), 생강(生薑) 15건(1.3%), 겨자(芥子) 8건(0.7%), 부추(韭) 7건(0.61%) 순으로 나타났다. 훈연채류 중 전체의 44.66%를 차지하며 1순위에 오른 것은 바로 후추이다. 후추 기록이 가장 많은 15세기와 16세기 기사를 보면 일본에서 오는 예물이나 무역품인 경우가 대부분이다. 세종 24년 1월 7일 胡椒 皆我國不產(호초는 우리나라에서 생산되는 않는 것이다). 성종 14년 8월 21일 雖胡椒七百餘石 而已此物 雖外國所產(호초가 7백 여석이나 된다고 하지만, 이 물건은 외국에서 산출되는 것이다)라고 하였다. 명종 즉위년 8월 14일 日本使臣貿易事 今與戶曹同議 所謂胡椒等物 當計國儲 量數貿易(일본 사신이 무역건을 지금

호초와 함께 의논했는데 이른바 호초 등의 물품은 국가의 비축을 참작하여 수량을 헤아려 무역함이 마땅합니다)등의 기록이 있다. 실록의 기록에 의하면 임진왜란 전 16세기 중반까지 호추의 대부분 필요량은 일본과의 무역을 통하여 조달한 것으로 기록되었다. 17세기 이후 후추는 임금이 신하에게 선물로 하사하거나 백성에게 내리는 귀한 물품으로 기록되고 있어 후추가 조선 전기 보다 조금 더 보편적으로 사용되고 있음을 알 수 있다. 파(蔥)에 관한 기록은 제사를 지낼 때 제관이 먹지 말아야 할 대표적 향신채의 하나로 언급되며, 백성들이 바치는 대표적 진상품 중 하나이기도 하였다. 장래 후 삭망제를 지낼 때 ‘어육과 총산(葱蒜)을 먹지 않고 늘 지냈다’는 기록에서 파는 음식에 맛을 더하는 기본적인 필수양념으로서 인식되고 있음을 알 수 있다. 또한 영조실록에 의하면 약방(藥房)에서 입시(入侍)하여 파(蔥)를 따듯하게 하여 들여오도록 하여 영조의 복부(腹部)에다 붙이게 하는 등병을 치료하는 약재로써 사용되었다. 마늘(蒜, 芽)도 파와 같이 기본양념 채소로써 백성들의 진상품으로 기록되었고, 몸을 정결히 해야 하는 제사의식에서는 먹지 말아야 할 금기식품으로 인식되고 있었다.

버섯류 중 출현빈도가 높은 것은 송이(松茸, 麥松茸) 24건(25.26%), 영지(靈芝) 23건(24.21%), 목이(木耳) 6건(6.32%) 순으로 나타났다. 송이(松茸)의 기록은 주로 중국 사신에게 선물하는 진상품으로 기록되었고, 백성들이 바쳐야할 공물품목 중 하나이기도 하였다. 또한 백성이 귀한 송이로 김치를 만들어 침송이(沈松茸)를 왕에게 진상하는 기록이 있었고, 때로는 임금이 신하에게 하사하는 귀한 하사품으로써 鹽水 烹熟松茸(소금물에 데친 송이)가 기록 되었다. 송이는 조선시대 식용, 약용 등 다양한 용도로 사용되어 수요가 큰 품목이었으나 인공재배가 불가능하여 채취할 수밖에 없는 한계가 있었다(Bae 2004). 따라서 공물로 받아들이는 군현을 광범위하게 넓혀 수취하였는데 『Sejongsilrokjyrigi (世宗實錄地理志)』에서는 송이를 공물로 배정하였던 군현이 54개나 되었다. 영지(靈芝)는 음식으로 상용하기보다는 귀한 약재로써 쓰였는데, 신하들은 임금에게 드리는 귀한 진상품으로 사용이 가장 많았고, 상징적 의미로서는 ‘풀에는 영지(靈芝)가 있고 夫草有靈芝’와 같이 영지는 귀한 사람을 비유하는 말로 사용되기도 하였다.

해조류는 미역(藿, 早藿)이 313건(61.74%), 우무(牛毛) 42건(8.28%), 김(海衣) 33건(6.51%), 다시마(塔士麻) 20건(3.94%) 순이었다. 미역(藿)에 관한 기록은 바다에서 식용하기 위해 채취하는 식품으로서 기록이 가장 많고, 때로는 고위 관료가 신하에게 내리는 선물로써 의미도 있고, 백성들이 내야하는 필수 조세품(租稅品) 안에 포함되기도 했다. 또한 미역은 기근을 구해 줄 구황식품으로서 인식되기도 하였다. 숙종 10년 6월 18일 上以蔚山地司僕牧場內六處藿田中 一區 移給本府(임금이 울산 땅의 사복 목장 안의 여섯 군데 광전 중의 한 구역을 본부에 옮기게 하였다) 기록처럼 당시 왕실





<Figure 4> Vegetable groups prevalence by seasons

은 곱전을 소유하며 궁중에서 사용하는 미역을 관리하기도 하였다. 김(海衣)은 중국 황제에게 바치는 예물, 중국 황제가 요구하는 진현품, 임금이 사신에게 내리는 선물 등 주로 중국에 바치는 진상품으로서 기록이 가장 많았다. 또한 지방에서 백성들이 임금에게 진상해야 하는 진상품 목록에도 기록되어 있었다.

#### 4. 조선시대 채소군 특성 분석

##### 1) 채소류의 계절성

채소는 대표적 계절식품으로 조선왕조실록에 나타난 채소군 관련 기록들이 실제 계절성을 나타내는지 알아보려고 실록 기사 전체를 월별로 분류하여 음력을 기준으로 2, 3, 4월을 봄, 5, 6, 7월을 여름, 8, 9, 10월을 가을, 11, 12, 1월을 겨울이라 정하여 채소 관련 키워드를 추출하여 분석하였다 <Figure 4>.

봄철에 기록된 채소류는 경엽채 329건(27.95%), 근채 246건(25.44%), 혼연채 282건(24.33%), 화과채 274건(23.97%), 해조류 112건(22.18%), 버섯류 19건(20.0%) 순이었다. 18세기 정학유의 『Nonggawoolryungga (農家月令歌)』 2월령에서는 썸바귀, 물썸, 달래, 냉이, 당귀, 방풍 등의 산채나 야채를 노래하였고, 3월령에서는 호박, 박, 동과, 무, 배추, 아욱, 상치, 고추, 가지, 파, 마늘, 오이 등의 재배채소를 노래하고 있다(Hwang 2017). 이처럼 다양한 산나물, 들나물을 채취하여 반찬으로 이용하였거나 곡식을 넣은 나물죽, 때로는 절기 별식인 떡으로 만들어 먹었다. 또한 봄철은 지난해 수확하여 저장해 놓은 곡식이 떨어져가는 시기로 식량이 없어 넘기 힘든 보릿고개라 불리기도 했다. 대표적인 구황식품으로 송피와 칩을 들 수 있는데, 15세기 『Sangayorok (山家要錄)』 (Rural DA ed. 2004)에는 솔방울을 이용한 자반과 칩가루를 이용한 전병이 기록되어 있다. 송자좌반(松子佐飯)은 ‘4-5월 사이에 솔방울을 따서 파란 껍질을 벗겨 버리고 하나를 2-3 조각으로 잘라 찐다. 송진이 다 나와서 쓴맛이 없어질 때까지 씻는다. 쪽 펴놓고 말려서 간장에 담가서 윤기가 나고 붉

은색이 나게 한다. 다시 꺼내어 말렸다가 쓸 때는 기름에 지지는 것이 좋다’고 하였다. 갈분전병(葛粉煎餅)은 ‘생 칩뿌리를 정갈하게 씻어서 돌 위에 놓고 잘 찢어서 광주리에 담는다. 나무통 속에 넣고 씻은 뒤 그 물이 말아지면 물을 따라 버린다. 종이를 그 위에 펴고 재를 그 위에 깔아 칩의 물기를 거둔 다음 꺼내어 말려서 저장하였다가 쓴다’고 하였다. 이처럼 봄에는 주로 식물의 새싹, 나무 새순, 뿌리 형태인 경엽채류와 근채류를 다양한 가공과 조리를 통하여 별미음식으로 재탄생시켰음을 알 수 있다.

여름에 출현 기록 빈도가 높은 채소류는 혼연채 317건(27.35%), 화과채 309건(27.03%), 경엽채 306건(26.0%), 근채 244건(25.23%), 해조류 125건(24.75%), 버섯류 15건(15.79%) 순이었다. 여름철에는 기온과 습도가 높아 채소가 자라기 좋은 환경이다. 따라서 대부분의 채소류가 여름철에는 풍성했다. 특히 혼연채의 언급이 높은데 이는 이른 여름은 마늘, 달래, 쪽파 등의 오신채가 수확되는 계절이기도 하고, 한 여름이 되면 가지, 오이 등 봄에 씨앗 뿌려 키운 채소들이 열매를 맺는 시기이기 때문이다. 『Nonggawoolryungga (農家月令歌)』 5월령에는 오이, 맨드라미 6월령에는 오이, 호박, 가지 7월령은 박, 호박, 오이, 가지를 노래하고 있는 것을 확인 할 수 있다(Hwang 2017). 여름에는 상치, 깻잎, 호박잎, 배추잎, 썸갓 등 거의 대부분 채소의 잎사귀는 씹이 된다. 상치 씹은 공녀들을 통하여 원나라 궁중에까지 널리 퍼졌던 고려의 문화였으며 고려사신이 가져온 상치씨앗은 천금을 주어야만 얻을 수 있다고 해서 천금채라 했다(Lee 1985). 이를 통해 여름이면 혼연채, 화과채, 경엽채, 근채 즉 나물류가 풍성한 계절이었고 이를 활용한 우리만의 독특한 씹 문화를 발달시켰음을 알 수 있다.

가을에 높은 출현 빈도를 보인 채소류는 버섯류 47건(49.47%), 해조류 146건(28.91%), 혼연채류 332건(28.65%), 근채류 249건(25.75%), 화과채류 284건(24.85%), 경엽채 284건(24.13%) 순이었다. 가을철에는 전체 버섯류의 50%가 출현되는 시기였다. 송이(松茸)는 화강암이 풍화된 흙에 있

는 적송(赤松)의 뿌리에서 자라나 그 향긋한 냄새와 음식 맛이 손꼽혀 『Jwymbosanlimkyungje (增補山林經濟)』에서는 ‘채중선품(菜中仙品)’이라 하였고, 1600년대 『Wymsikdimibang (飲食知味方)』에도 저장법과 조리법이 자세히 설명되고 있다(Lee 1984). 가을철에는 해조류 기록도 사계절 중 가장 높게 나타났다. 1611년 『Domoondaajak (屠門大嚼)』에 나오는 조선시대 해조류 종류를 보면 황각, 청각, 세모, 우모, 미역, 감태, 해이가 있다(Lee 1985). 또한 가을철에는 파, 생강, 고추, 겨자 등 훈연채가 수확되는 계절이기도 하다. 『Nonggawoolryungga (農家月令歌)』 8월령에서는 참깨, 들깨 양념류와 토란, 9월령에는 배추, 무, 10월령에는 무, 배추, 마늘, 생강, 파 등이 기록되어 있다(Hwang 2017). 이처럼 수확의 계절인 가을철에는 버섯류, 해조류, 훈연채, 근채 활용이 많았으며 산, 바다, 육지의 다양하고 풍성한 채소를 활용하여 다채로운 채소문화를 발달시켰음을 볼 수 있다.

겨울철에 기록된 채소류는 해조류 122건(24.16%), 화과채 276건(24.15%), 근채 228건(23.58%), 경엽채 258건(21.92%), 훈연채 228건(19.67%), 버섯류 14건(14.74%)순이었다. 겨울철 해조류는 김, 미역 등이 있다. 『Koryodokyung (高麗圖經) (Joh et al. ed. 2005).』에는 미역은 귀천 없이 즐겨 많이 먹고 있다. 그러나 그 맛이 짜고 비린내가 나지만 오랫동안 먹으면 그저 먹을 만하고 하였다. 『Nonggawoolryungga (農家月令歌)』 11월령에서는 무청을 말려 만든 우거지를 노래하고 있다(Hwang 2017). 이처럼 겨울에는 다른 계절보다 채소군의 출현빈도가 낮았지만 그 수치가 20% 내외로써 다른 계절과 비교적 고른 출현빈도를 보이고 있음도 알 수 있었다.

봄, 여름, 가을, 겨울 채소류들의 출현 비율을 살펴보면 경엽채류는 28:26:24:22%로 봄, 여름철에 높게 분포함을 볼 수 있었고, 근채류 출현 비율은 25:25:26:24%로 가을철에 가장 높았지만 사계절 고루 분포하는 특징이 있었다. 버섯류는 20:16:50:14%로 가을철에 특히 높은 기록을 볼 수 있었다. 해조류는 22:25:29:24%로 가을철에 높았으나 다른 계절에도 비교적 고루 분포되었다. 화과채는 24:27:25:24%로 여름철에 출현 빈도가 가장 높았고, 훈연채는 24:27:29:20%로 여름철과 가을철에 출현 빈도가 높으며 다른 계절에도 고루 분포함을 알 수 있었다. 『Sangayorok (山家要錄)』 (Rural DA ed. 2004)에는 동절양채(冬節養菜)법이 나오는데 기름칠한 종이로 창문을 만들어 바르고 온돌을 이용하여 봄나물을 재배하였다. 뿐만 아니라 『Jwymbosanlimkyungje (增補山林經濟)』, 『Wymsikdimibang (飲食知味方)』, 『Sanlimkyungje (山林經濟)』, 『Kyuhapchongseo (閩閩叢書)』 등 조선시대 고조리서에는 다양한 채소저장법이 기록되어 있다(Huh 2012). 이처럼 계절에 따른 실록의 채소 출현 빈도 차이를 통하여 우리는 조선시대 철마다 독특한 채소 절식문화가 발달하였음을 알 수 있다. 또한 채소류는 수분이 많아 쉽게 부패 할 수 있어 장기 보관이 쉽지 않음에도 불구하고 조선시대는 채소 수급이 어려웠던 시기를 대비하기 위해 움저장법, 재나 모래

를 넣은 항아리 저장법, 건조나 염장법 등 다양한 채소 저장법을 발달시켜 우리민족만의 다채로운 채소문화를 확립하였음을 알 수 있었다.

## 2) 채소류의 시대성

『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』에 기록된 채소류 출현 빈도가 시대적 차이가 있는지 알아보기 위하여 왕대별 기록된 채소군 빈도를 100년 단위로 분류하여 평균값과 표준편차를 산출하여 분산분석을 실시하였다<Table 3>. 시대별 차이가 유의미한 수준의 차이를 나타내는 채소류는 경엽채 중 소물(素物)과 산채(山菜), 근채류에서는 쑥(葛), 더덕(菩)과 고구마(甘藷), 버섯류에서 목이(木耳)였다.

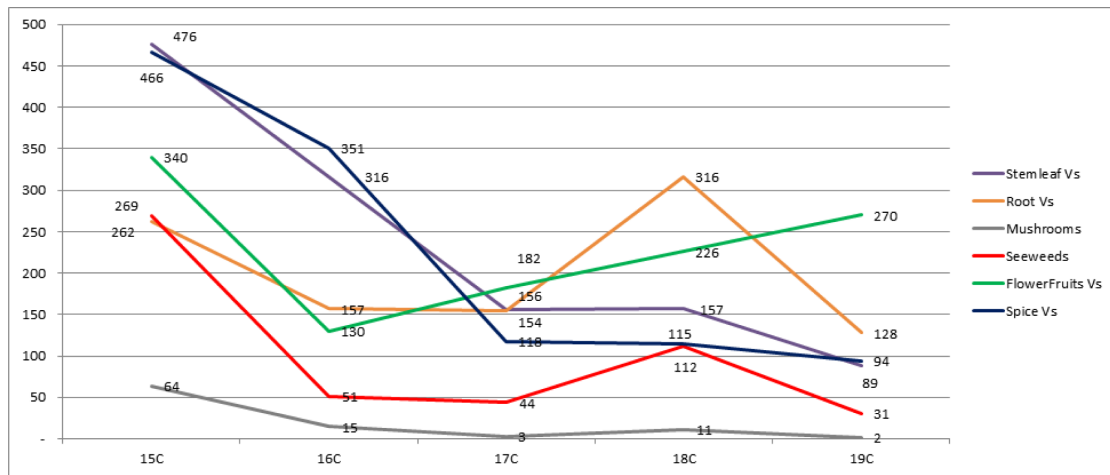
15세기에 출현빈도가 가장 높았던 채소류는 더덕(菩)이다. 15세기 초에는 중국농서를 의존하지 않고 우리 풍토와 실정에 맞는 『Nongsajicsul (農事直設)』, 『Sangayorok (山家要錄)』, 『Sasichanyocho (四時纂要抄)』 등의 독자적인 농서를 편찬 이용 하게 되는데(Kim & Hong 2005), 실록에는 지방관들을 위한 백성들을 다스리기 위한 지침들이 자주 등장한다. 세종 27년(1445년) 2월 3일 草食冬節盡喫 今當日長時 只以賑濟米穀 必不充飢 然有限之米 加給亦難 山蔘(菩) 荳菜蔬 多採兼食 (푸성귀는 겨울철에 벌써 다 먹고 지금 해가 긴 때를 당하여 단지 진제장의 미곡만으로는 필시 굶주린 배를 채울 수가 없을 것인데 그렇다고 한정인 있는 쌀을 더 주기도 역시 어려우니 더덕, 도라지 등 산나물을 많이 캐어서 섞어 먹게 할 것이다)하였다. 백성들의 허기를 채울 구황식품으로 더덕 식용을 장려한 것이다. 더덕은 달달한 맛과 향이 일품인데, 15세기 식품서인 『Sangayorok (山家要錄)』 (Rural DA ed. 2004)에 산삼좌반(山蔘佐飯)이 소개 되고 있다. ‘더덕을 삶아서 껍질을 벗기고 방망이로 두드려서 편을 만들어 간장에 담가 하룻밤을 지낸 뒤 꺼내어 말린다. 고기가루를 기름에 섞어서 발라 굽거나 지져서 쓴다. 밀가루에 넣어도 좋다’고 하였다. 이처럼 더덕은 백성을 아껴 국가에서 정책적으로 채취하기를 권한 15세기 구황식품의 대표 채소라 할 수 있다.

16세기에 출현 빈도가 가장 높았던 채소류는 소물(素物)과 목이(木耳)이다. 소물이란 반찬에 쓰이는 여러 가지 나물반찬을 통칭하는 용어이다. 명종 3년(1548년) 4월 12일 文昭殿庫內久陳素物 奉常寺內資寺久陳醬 分給京中饑民及當番軍士 何如(문소전 창고 안의 오래 묵은 소물과 봉상시, 내자시의 오래 묵은 장을 경중의 기민과 당번 군사에게 나누어 주는 것이 어떨것는가) 하고 기록되었다. 소물은 굶주린 백성들을 구제할 구황식품의 대명사였다. 또한 중종 28년(1533년) 9월 12일 昨日多有獻木耳者 竊聞之 形雖似 而有有毒者 有無毒者 敢啓 傳曰 下民以草物來獻(어제 목이를 바친 사람들이 많다고 하는데 모양은 비슷해도 독이 있는 것도 있고 독이 없는 것도 있다 하므로 감히 아뢰입니다 하니 전교하였다. 아랫 백성들이 초물을 가져와 바치는 것이므로 부득이하여 받은 것이다)하였다. 이처럼 목이는 값이 크거나 귀하진 않지만 백

<Table 3> Vegetable prevalence differences by period

Variation	Words	Mean±SD					F	
		15C	16C	17C	18C	19C		
SLVs	water parsley	芹	8.6±12.1	12.6±14.3	4.0±2.8	9.0±7.2	5.4±9.0	.543
	curled mallow	葵	10.0±17.5	8.6±6.7	7.8±9.6	5.5±4.8	2.0±2.3	.391
	greens	蔬	10.6±13.1	10.0±6.0	3.3±3.4	5.0±2.9	2.8±3.1	1.125
	mugwort	蒿	6.7±10.1	13.6±13.3	3.8±2.9	5.5±4.2	1.8±2.2	1.387
	angelica	當歸	3.5±4.2	9.2±9.8	4.7±2.8	11.0±6.7	3.6±4.2	1.952
	sochea	蔬菜	3.3±4.4	2.4±2.1	1.0±1.7	1.5±1.3	1.6±1.7	.633
	somool	素物	0.5±1.0 <sup>b</sup>	1.8±1.8 <sup>a</sup>	0.5±1.2 <sup>b</sup>	0.0±0.0 <sup>b</sup>	0.0±0.0 <sup>b</sup>	2.144*
	bracken	蕨	1.2±2.0	0.2±0.4	0.0±0.0	0.3±0.5	0.0±0.0	1.263
	wild edible greens	山菜	0.6±0.9 <sup>a</sup>	1.0±0.7 <sup>a</sup>	0.2±0.4 <sup>a</sup>	0.3±0.5 <sup>a</sup>	0.0±0.0 <sup>b</sup>	1.765*
	wild vegetables	野菜	0.8±1.7	0.2±0.4	0.2±0.4	0.5±0.6	0.2±0.4	.470
	angelica sprout	辛甘菜	0.0±0.0	2.2±4.4	0.0±0.0	0.0±0.0	0.2±0.4	1.579
	bamboo shoot	竹筍	0.4±0.7	0.0±0.0	0.0±0.0	0.3±0.5	0.0±0.0	1.234
	RVs	kudzu	葛	15.8±17.7 <sup>b</sup>	28.2±33.9 <sup>b</sup>	24.2±5.7 <sup>b</sup>	75.3±57.1 <sup>a</sup>	24.2±33.7 <sup>b</sup>
deodeok		菩	6.0±5.7 <sup>a</sup>	1.2±1.3 <sup>b</sup>	0.0±0.0 <sup>b</sup>	0.3±0.5 <sup>b</sup>	0.2±0.4 <sup>b</sup>	3.968**
galgeen		葛根	1.0±1.8	0.6±1.3	0.2±0.4	0.5±1.0	0.6±0.9	.370
radish		菁根	1.1±2.1	0.2±0.4	0.0±0.0	0.3±0.5	0.2±0.4	.859
taro		蹲 鷓	0.9±2.7	0.0±0.0	0.0±0.0	0.5±1.0	0.0±0.0	.417
sweet potato		甘藷	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0	1.8±3.5 <sup>a</sup>	0.2±0.4	1.717*
bellflower		桔梗	0.4±0.9	0.0±0.0	0.3±0.5	0.3±0.5	0.2±0.4	.323
white radish		蘿 菔	0.1±0.3	0.2±0.4	0.5±0.8	0.0±0.0	0.0±0.0	.944
turnip		蔓菁	0.1±0.3	0.8±1.3	0.3±0.8	0.0±0.0	0.0±0.0	1.322
Ms		mushroom	菌	3.3±4.1	0.4±0.5	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0
	pine mushroom	松茸	1.0±2.4	0.4±0.9	0.2±2.5	2.5±3.3	0.0±0.0	1.206
	Yonggi	靈芝	1.7±2.6	0.4±0.5	0.2±0.3	0.3±0.5	0.4±0.9	1.152
	tree ear	木耳	0.1±0.3 <sup>b</sup>	0.8±1.1 <sup>a</sup>	0.2±0.0 <sup>ab</sup>	0.0±0.0 <sup>b</sup>	0.0±0.0 <sup>b</sup>	2.168*
	SWs	miyuk	藿	13.1±23.7	5.4±6.2	4.8±2.2	23.5±25.0	5.2±7.4
haeche		海菜	7.7±10.8	2.0±1.9	0.2±0.4	0.0±0.0	0.4±0.5	1.803
woomoo		牛毛	1.0±1.7	2.2±1.8	2.0±3.9	2.3±2.6	0.0±0.0	.868
Kim		海衣	2.4±5.1	0.2±0.4	0.3±0.5	1.5±3.0	0.0±0.0	.682
kelp		塔士麻	1.9±5.7	0.2±0.4	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0	.441
haedae		海帶	0.2±0.6	0.0±0.0	0.0±0.0	0.5±1.0	0.6±1.3	.710
jogwack		早藿	0.5±0.8	0.0±0.0	0.0±0.0	0.3±0.5	0.0±0.0	1.336
FFVs	cucumber	瓜	17.8±18.1	19.8±14.0	25.2±12.1	49.3±38.9	52.4±87.6	.958
	eggplant	茄	4.1±7.7	1.6±3.0	2.0±2.8	1.3±1.3	0.6±1.3	.500
	gourd	匏	2.8±6.1	0.0±0.0	1.2±1.6	2.8±2.1	0.6±1.3	.747
	hongwha	紅花	2.4±3.2	2.4±3.4	1.2±2.4	1.0±1.2	0.0±0.0	.854
	songwha	松花	3.7±6.3	0.0±0.0	0.8±1.6	0.8±1.0	0.0±0.0	1.157
	chija	梔子	2.0±6.0	0.6±0.9	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0	.416
	pumkin	瓠	0.9±1.8	0.4±0.9	0.0±0.0	1.3±1.5	0.4±0.9	.699
	donggwa	冬瓜	0.2±0.6	0.4±0.9	0.0±0.0	0.3±0.5	0.0±0.0	.50
SVs	pepper	胡椒	25.9±51.3	36.0±31.6	5.8±7.0	3.0±4.7	4.6±8.7	.991
	green onion	葱	6.7±10.3	24.8±32.3	6.0±8.4	12.5±17.1	11.4±16.2	1.074
	garlic	蒜	8.5±14.1	2.4±1.5	1.8±3.0	7.0±7.0	0.6±1.3	.925
	garlic)	芽	3.8±4.5	6.2±6.7	4.8±5.0	5.3±4.9	2.2±3.5	.469
	ginger	生薑	0.6±0.9	0.8±0.4	0.5±0.5	0.5±0.6	0.0±0.0	.962
	mustard	芥子	0.2±0.6	0.0±0.0	0.7±1.6	0.5±1.0	0.0±0.0	.606
	chives	韭	0.7±1.3	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0	1.268

SLVs (Stemleaf vegetables), RVs (Root vegetables), Ms (Mushrooms), SWs (Seaweeds), FFVs (Flowerfruits vegetables), SVs (Spice vegetables)  
 \*p<0.1 \*\*p<0.05 <sup>a,b</sup>Duncan's multiple range test



<Figure 5> Vegetable groups prevalence by periods

성이 마음을 담을 수 있는 소박한 물건이었음을 알 수 있다. 16세기는 잦은 전쟁으로 백성들은 굶주리고 국가는 폐허 위기에 있었으나 소물(素物)을 이용하여 국가는 백성들을 애민하였고, 목이(木耳)와 같이 변변치 않는 수확물이지만 백성은 임금께 진상함으로 존경을 표하였다. 따라서 소물과 목이는 어려운 국가적 환란시기 구휼과 애민을 상징하는 16세기 대표적인 소박한 채소라 할 수 있다.

17세기 출현 빈도가 유의적으로 높게 나타난 채소류는 없었다. 17세기는 대표적인 기근의 세기로써 가뭄, 폭염, 장마와 이상저온 현상 등으로 농업은 피폐하였으며 각종 질병과 아사자들이 속출한 시기였다(Kim 2010).

18세기 출현 빈도가 가장 높게 나타난 채소류는 칩(葛)과 고구마(甘藷)였다. 영조 17년(1741년) 1월 12일 象漢曰 飢民採葛而食 絕粒已久也(홍상한이 말하기를 굶주린 백성들이 칩을 캐다가 먹고 있으며 식량이 떨어진 지 이미 오래 되었습니다). 정조 18년(1794년) 12월 25일 雖以我國言之 松皮 葛根 大濟饑荒 此皆可徵之事, 已試之驗也(우리나라의 경우를 가지고 말하더라도 소나무 껍질과 칩뿌리로 크게 기근을 구제할 수 있었으니 이는 모두 경험할 만한 일로 이미 시험해 효험을 본 것입니다)라고 하였다. 이처럼 칩은 굶주린 백성들이 식량을 대체할 수 있는 검증된 대표적인 구황식품이었다. 하지만 심각한 기근의 시대 17세기를 경험한 이후 18세기는 새로운 식량 대체식품이 강력히 요구되는 시기이기도 하였다. 이때 새로운 작물로 추천되는 것이 바로 고구마였다. 정조 18년(1794년) 12월 25일 沿海諸邑 有所謂甘藷者 諸方始見於皇明名臣徐光啓所撰 農政全書 盛言其少種而多收 不妨農功 旱蝗不能災 甘藷如五穀 而功用配之 兼濟豐凶 麴麴數千言 致詳於此 其言必不誣矣 藷種之出來我國 在於甲申乙酉之際 于今三十餘年 沿海之民 傳植者頗多(연해 지방 고을에는 이른바 고구마라는 것이 있습니다. 고구마는 명나라의 명신인 서광계가 찬술한 농정전서에 처음 보이는데 칭찬을 하며 말하기를 그것은 조금 심어도 수확이 많고, 농사에 지장을

주지 않으며 가뭄이나 황충에도 재해를 입지 않고, 달고 맛있기가 오곡과 같으며 힘을 들이는 만큼 보람이 있으므로 풍년이든 흉년이든 간에 이롭다고 하였습니다)고 하였다. 16-18세기는 세계가 해양을 통해 교류를 하던 시기로 고구마는 서구열강이 동쪽으로 진출하는 과정에서 동양사회에 전해졌다. 고구마가 처음 전해진 곳은 중국 난아오도(南澳島)로 1584년, 일본의 류큐에는 1597년에 전해지며 쓰시마에는 1715년에 전해지고 조선에는 1763년에 전해졌다(Kim 2014a). 당시 중국은 명청 시기 해금정책으로 외부문물에 폐쇄적이었으나 일본은 개방정책을 펼쳐 고구마와 같은 신물물이 먼저 정착한 것으로 보고 있다. 우리나라는 육로를 통한 중국과 제한적 교류로 고구마 상륙은 더뎠고 일부 도서지역을 중심으로 먼저 재배하게 되었다. 실록의 기록을 통하여 우리는 18세기 대표 채소작물로써 칩의 다양한 활용과 고구마의 수용을 확인 할 수 있었다.

19세기 출현 빈도가 유의적으로 높게 나타난 채소류는 없으나 산채(山菜)라는 용어가 15C, 16C, 17C, 18세기 있었으나, 19세기 기록에는 출현하지 않았다. 시대 흐름에 따라 개간 및 토양개선 등 농법의 발달(Yeom 2012)로 야생에서 채취되는 산채보다는 재배작물이 더욱 애용되었음을 유추할 수 있겠다.

### 3) 시대별 채소군 변화 양상

시간의 흐름에 따른 조선시대 채소군의 거시적 출현 양상이 어떤 변화 패턴을 보이는지 살펴보고자 하였다. <Figure 5>에서와 같이 조선시대 채소류 출현 패턴은 크게 세 가지 유형으로 나타났다.

먼저 경엽채류와 혼연채류는 반비례(inversely diagonal)형 흐름 양상을 보였다. 경엽채류 출현 빈도는 15세기 때 476건으로 가장 높았고 16세기 316건, 17세기 156건, 18세기 157건, 19세기 89건으로 시대에 따라 감소됨을 볼 수 있다. 혼연채도 15세기 466건, 16세기 351건, 17세기 118건, 18세



기 115건, 19세기 94건으로 시간이 흐름에 따라 출현 빈도가 감소하였다. 15C에 높은 출현 빈도를 보인 대표적인 경엽채에는 미나리, 아욱, 고사리 그리고 혼연채에는 호초, 마늘 등이 있었다. 15세기는 식품서인 『Sangayorok (山家要錄)』 (Rural DA ed. 2004)에는 미나리, 아욱, 마늘 등의 채소를 파종하며 기르는 법이 자세히 소개되고 있다. 혼연채 중 15세기 특히 높은 출현 빈도를 나타내는 것이 바로 후추이다. 후추는 고려 때 남방제국과의 무역품으로 『Pahanjib (破閑集)(1152-1220)』에 처음 나오며, 『Goryeosa (高麗史)』 공양왕년 1389년에도 유구의 사신이 호초 300근을 가져왔다는 기록이 있어 고려시대 때부터 일부 지배계층은 식용한 것으로 보인다. 다만 실록의 기록처럼 15세기까지도 후추는 우리나라에서 나지 않는 물품으로 일본이나 중국 사신들이 갖고 들어오는 값비싼 물품이었기 때문에 일반 백성이 쉽게 구하여 약품이나 식품으로 쓸 물건이 아님은 분명하다. 그럼에도 불구하고 실록에서 기록 빈도가 전체 채소 중 제일 높았다는 것은 조금 더 고찰이 필요하다 사료된다. Chung (2014)은 조선시대 호초가 후추만을 뜻하는 것이 아닌 고추의 의미로 같이 쓰였다고 실록, 승정원일기, 개인 문집 등을 근거로 주장하고 있는데 일리 있는 주장이라 여겨진다.

화과채류는 V형(V-form) 흐름 양상을 보였다. 15세기 340건 16세기 130건 감소하였다가 17세기 182건, 18세기 226건, 19세기 270건으로 다시 상승하는 V자형 상승 분포곡선이다. 16세기는 정치적으로 사회기, 봉당 정치기였고 임진왜란과 정묘호란, 병자호란 등의 국난을 겪으면서 문학사에서 도학적 유교주의 사조가 발달하였다(Han 2005). 따라서 16세기 기록문화 특성은 채소 등의 세속적 식재료 보다는 강호(江湖) 등의 자연친화적 관념적 사조 영향으로 출현 빈도가 더욱 낮아진 것으로 보인다. 1670년경의 기록인 『Wmysikdimibang (飲食知味方)』에는 가지찜, 오이찜, 동과누르미, 외화채, 동화적, 가지누르미 등 다양한 과채류 음식이 등장한다(Lee 1982). 또한 19세기는 오이 출현빈도가 가장 높은 시기였는데 구체적인 오이 식용 문화는 이욱(李錫, 1760-1815) 『Baekwoonpil (白雲筆)』, 이만수(李晩秀, 1752-1820)의 『Gwekwyonyugo (履園遺稿)』에서 잘 드러나는데 오이는 어릴 때는 푸른색이었다가 늙으면 황색이 되며 국, 나물, 절임, 전, 구이로 만들어 먹었다는 내용이 있다(Park 2018). 이처럼 화과채류는 문인들이 시를 통하여 읊은 대표적 채소류였는데 16세기 관념적 기록문화사조의 영향으로 기록 빈도가 가장 낮아지는 V형의 흐름을 보인 것으로 사료된다.

근채류, 해조류와 버섯류는 감소와 증가를 반복하는 물결(wave form)형 흐름 양상을 보였다. 근채류는 15세기 262건, 16세기 157건, 17세기 154건으로 감소하다가 18세기 316건으로 최고조에 이른 후 19세기 128건으로 급격히 감소하는 것으로 나타났다. 18C에는 취과 고구마 출현이 다른 시대 보다 높았다. 취은 18세기에 가장 많은 출현 빈도를 보였고 고구마는 외래 작물 유입으로 새롭게 출현된 것이다. 이는 17

세기 최악의 기근시대를 보내고 구황작물의 필요성에 따라 기록된 결과물이었다. 해조류도 15세기 269건, 16세기 51건, 17세기 44건이고 18세기 112건, 19세기 3건으로 쇠퇴와 상승이 반복되는 흐름이었다. 버섯류도 15세기 64건, 16세기 15건, 17세기 3건, 18세기 11건, 19세기 2건으로 유사한 패턴의 흐름을 나타냈다. 실록에 해조류도 대표적 구황식품으로 기록되어 있다. 성종 12년(1481년) 5월 19일 黃角藿 細毛海菜及山蓼 桔梗 莧菜 橡實 一應救荒緊要草食 多數預備(호조에서 구황책을 아뢰다. 황각 미역, 참가사리, 해채, 더덕, 도라지, 비름, 도토리)는 하나같이 구황에 대처하는 긴요한 초식이니 그 숫자를 미리 많이 준비하게 하소서) 하였다. 이와 같이 구근채와 해조류는 조선시대 대표적 구황식품으로서 15세기 강력한 왕권과 국가 기틀 확립과 함께 출현빈도가 높았다가 16세기, 17세기 국난과 이상기후 등의 영향으로 출현빈도가 감소하였다가, 18세기에는 다시 농업기술의 발달과 함께 문화부흥기로서 채소 출현빈도가 높아졌고 19세기 여러 민란과 국운의 쇠퇴로 채소 출현 빈도 역시 감소하는 현상이 나타났다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 빅데이터 분석 기법을 활용하여 『JoseonWangjo Silrok (朝鮮王朝實錄)』 전체 기사를 대상으로 조선시대 채소류 물종과 왕대별 기록 현황과 시대에 따른 채소 출현의 거시적 흐름과 특성을 파악하여 한국음식문화 연구를 위한 기초 자료로 활용하고자 하였다. 조선왕조실록 기사는 국사편찬위원회 웹 사이트의 1대 부터 27대 왕까지의 모든 기록을 웹 크롤링 기법을 사용하여 스크래핑 하였다.

Web-crawling으로 수집한 실록의 기사 수 총 384,582건에서 추출한 채소류 관련 단어들의 총 빈도는 전체 9,560건이었다. 조선시대 왕대별 연평균 채소에 관한 기록을 살펴보면 15세기와 18세기 두 번의 성장곡선을 보였으며, 18C 2,750건, 15C 2,529건, 17C 1,839건, 16C 1,424건, 19C 1,018건순으로 나타났다. 조선시대 27명 왕들의 채소군에 대한 관심도를 파악하기 위하여 채소 관심도(VII) 함수를 만들어 분석한 결과 채소 관심도가 가장 높은 왕은 19대 임금인 숙종으로 나타났으며, 다음은 영조였다. 실록 전체 채소군 관련 키워드 중 세부 물종이 표현된 단어 추출 빈도는 5,105건이었다. 그 중 경엽채류는 1,194건(23.39%), 근채류는 1,017건(19.92%), 화과채류는 1,148건(22.49%), 혼연채류는 1,144건(22.41%) 버섯류는 95건(1.86%), 해조류는 507건(9.93%)이었다. 채소는 대표적 계절식품으로 조선왕조실록에 나타난 채소군 관련 기록들이 실제 계절성을 나타내는지 알아보고자 계절성을 분석한 결과 봄철에 기록된 채소류에는 경엽채 329건(27.95%), 근채 246건(25.44%), 혼연채 282건(24.33%), 화과채 274건(23.97%), 해조류 112건(22.18%), 버섯류 19건(20.0%) 순이었다. 여름에 출현 기록 빈도가 높은 채소류는

훈연채 317건(27.35%), 화과채 309건(27.03%), 경엽채 306건(26.0%), 근채 244건(25.23%), 해조류 125건(24.75%), 버섯류 15건(15.79%) 순이었다. 가을에 높은 출현 빈도를 보인 채소류는 버섯류 47건(49.47%), 해조류 146건(28.91%), 훈연채 332건(28.65%), 근채 249건(25.75%), 화과채 284건(24.85%), 경엽채 284건(24.13%) 순이었다. 겨울철에 기록된 채소류는 해조류 122건(24.16%), 화과채 276건(24.15%), 근채 228건(23.58%), 경엽채 258건(21.92%), 훈연채 228건(19.67%), 버섯류 14건(14.74%) 순이었다. 또한, 채소류 출현 빈도가 시대적 차이가 있는지 분석한 결과 유의미한 수준의 차이를 나타내는 채소류는 경엽채 중 소물(素物)과 산채(山菜), 근채류에서는 칩(葛), 더덕(蓍)과 고구마(甘藷), 버섯류에서 목이(木耳)였다. 마지막으로 시대에 따른 채소류 출현 양상은 어떤 변화 패턴을 보이는지 살펴보고자 하였으며, 조선시대 채소류 출현 패턴은 반비례형, V형, 물결형으로 크게 세 가지 유형으로 나타나고 있음을 알 수 있었다.

이와 같이 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』에 기록된 채소류 분석을 통하여 채소류는 일반백성들의 생존과 삶을 위해 일상에서 식용하는 채소로써, 마음을 표현하는 선물과 진상품으로써, 국가에 바치는 공식적 공물로써, 제사 때 쓰이는 제수로써 쓰이기도 하였지만, 고사성어에 인용되는 비유어으로써 조선시대 다양한 은유와 상징으로 삶의 모습 속에 깊숙이 동화되어 있음을 확인할 수 있었다. 또한 왕별로 채소군에 대한 관심도 지수는 크게 달라 지도자의 정책이념에 따라 채소문화는 다른 양상으로 발전함을 알 수 있었고, 채소류의 계절성 분석을 통하여 조선시대 철마다 다른 절식 채소문화 양상과 채소 저장법 발달로 인해 계절에 상관없는 안정적 수급을 통하여 다채로운 채소문화가 확립되었음을 알 수 있었다. 채소류 시대성 분석을 통해서 각 시대별 그 시대의 상황과 정책을 반영하는 상징적 대표 채소가 있음을 확인하였으며, 시대에 따른 채소류 출현 패턴 분석을 통하여 『JoseonWangjoSilrok (朝鮮王朝實錄)』 속 채소에 관한 기록들은 단순히 우연한 상황 속 물종의 나열이 아닌 당시대 채소에 관한 인식과 소비 현상 등 채소문화를 반영하는 중요한 지표임을 알 수 있었다.

### 저자정보

김미혜(호서대학교 생명보건대학 식품영양학과, 부교수, 0000-0001-5581-6179)

### Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

### References

- Ahn JH. 2019. A study on food therapy for dermatological diseases in *Sikryochanyo*. J. Korean Med. Class., 32(2):93-110
- Ann YG. 2012. Jang (fermented soybean) in official and royal documents in *Chosun* dynasty period. Korean J. Food & Nutr., 25(2):368-382
- Bae JS. 2004. Tax collection on the forest products for national needs in the early *Joseon* dynasty. J. Korean For. Soc., 93(3): 215-229
- Chin SS. 2014. The symbol of alcohol in confucian scriptures. *Yangmyeonghak*, 37(0):271-302
- Chung HK. 2017. Vegetable humanities. *Thabi, Seoul*, pp 150-157
- Chung JS, Kim HY. 2011. Analysis of people networks in *Goguryeo, Baekje, and Silla* dynasty *Silloks*. J. Korea Contents Association Rev., 11(5):474-480
- Chung KR. 2014. The two meanings of *Hocho* (胡椒, pepper), *Gochu* (red pepper) and black pepper. J. Korea Contents Association Rev., 12(2):31-43
- Eom DM, Kim YH, Song JC. 2017. A research on porridge that king *Yeongjo* had been served-based on the daily record of royal secretariat of *Joseon* dynasty during king *Yeongjo* period. J. Korean Med. Class., 30(1):17-29
- Go DW, Kim DR, Kim RW, Cha WS. 2012. A study on the clinical records of 『The daily records of royal secretariat of *Chosun* danasty』. J. Korean Med. Hist., 25(1):43-51
- Ha SH. 2018. Nutrients intake, eating habit, physical characteristics, and health status by fruit and vegetable intake in adolescent based on the 2013-2015 Korean national health and nutrition examination survey. Master's degree thesis. *Changwon* National University, Korea, pp 1-54
- Han CH. 2005. The aspect and unfolding of “*Jejisarim's Kangho Shijo*” in the 16th century. *Sijohaknonchong (時調學論叢)*, 22(0):173-194
- Han YJ. 2017. An analysis on concepts related to education in the annals of the *Joseon* dynasty. Korean Class., Stud., 74(1):357-380
- Huh CO. 2012. A study on the preservation methods for vegetables in the mid-*Joseon* dynasty as shown in *Jeungbosallingyeongje (增補山林經濟)*. J. Table & Food Coordinate, 7(2):13-29
- Hwang SJ. 2017. A study on the food-therapy in the *Joseon* (朝鮮) dynasty period of Korea-focus on the 『*Nongawohryounga (農家月令歌)*』. Master's degree thesis. *Dongguk* University, Seoul, pp 4-264
- Jeon Soon Uwee (全循義). 『*Sangayorok (山家要錄)*』. In: Rural Development Administration editor. 2004. Korea, pp 33-138

- Joshiyura KJ, Hu FB, Manson JE, Stampfer MJ, Rimm EB, Speizer FE, Colditz G, Ascherio A, Rosner B, Spiegelman D, Willett WC. 2001. The effect of fruit and vegetable intake on risk for coronary heart disease. *Annals Intern Med.*, 134(12):1106-1114
- Kang KS, Park SM. 2019. Keyword analysis of KCI journals on business administration using web crawling and machine learning. *Korean J. of Bus. Administration*, 32(4):597-615
- Kang MS. 2015. The present situation of the study on the Annals of *Joseon* dynasty. *The Choson Dynasty Hist. Association*, 74(1):215-245
- Kim EK, Ju SY. 2020. Association of fruit and vegetable consumption with asthma: based on 2013-2017 Korea national health and nutrition examination survey. *J. Nutr. and Health*, 53(4): 406-415
- Kim HY, Kim HB. 2014. Analysis of network dynamics from Annals of the *Chosun* dynasty. *J. Korea Contents Association*, 14(9):529-537
- Kim IH. 2014a. East asian nations' awareness on ocean during the 16-18th century perceived from transfer of sweet potatoes. *Stud. ATae*, 21(2):69-97
- Kim JB. 2018. An scientometric analysis of fisheries records in the annals of the *Joseon* dynasty. *Ocean Policy Res.*, 33(1):59-92
- Kim JD. 2014b. Literature on nature and effects of lettuce. *Agricultural Hist. Res.*, 13(2):67-41
- Kim JH. 2010. Characteristics of agriculture in late *Chosun* and its eco-climatological background. *Comparative folklore*, 41(0):97-127
- Kim YJ, Hong EM. 2005. The environment-understanding of the Korean agriculture and the compilation of agricultural books in the 15th century. *Res. Agriculture Hist.*, 4(1):33-46
- Lee HC. 2003. The invention of greenhouse technology in early *Chosun* dynasty. *Agricultural Hist. Res.*, 2(1):31-65
- Lee JH. 2018. Building an SNS crawling system using python. *J. of Korea Industrial Inf. Syst. Res.*, 23(5):61-76
- Lee SJ, Jung JH. 2013. Korean tea therapy in 『The annals of the *Joseon* dynasty』. *Korean J. Oriental Preventive Med. Soc.*, 7(2):17-28
- Lee SW. 1982. An analytical study of *Joseon* dynasty cookbook. *Hankookjungsinhoonhwayungoowon* (韓國精神文化研究院), Korea, pp 31-33
- Lee SW. 1984. Korean food history. *Kyomoonsa*, Seoul. pp 199-202
- Lee SW. 1985. Korean cooking history. *Kyomoonsa*, Seoul. pp 281-319
- Lee W. 2012. The comparative historical study on the weather characteristics in the second half of the 15th century. *Korean Stud.*, 21(0):389-415
- Moon HJ. 2018. Study on confucian politics about the annals of the *Choson* dynasty through big data analysis. *J. Korea Contents Association*, 18(7):253-261
- Park CL. 2018. Traditional food culture shown in the Chinese poetry of *Joseon* dynasty-focusing on poems about fruit vegetables in *Manseonwainggo* written by Kim Ryeo. *Korean J. Folk Stud.*, 42(0):5-45
- Pollard CM, Nicolson C, Pulker CE, Binns CW. 2009. Translating government policy into recipes for success. *J. Nutr. Educ. Behav.*, 41(3):218-226
- Seo Gweeng (徐兢) 『*Goryeodokyung* (高麗圖經)』 In: Joh DW, Kim DS, Lee KR, Lee SK, Hong KP editor. 2005. *Hwangsojary*, Korea, p 290
- Wee ES. 2018. Study on development of vegetable production during mid, late *Goryeo*. *Racial cult. Writings*, 69(0):449-589
- Yeom JS. 2012. The agricultural techniques and irrigation facilities in the medieval age, early modern age. *J. Cen. Inst. Cult. Herit.*, 10(0):99-151
- Yoo JE, Kim JS, Son SM. 2017. Risk of metabolic syndrome according to intakes of vegetables and *Kimchi* in Korean adults: using the 5th Korea national health and nutrition examination survey, 2010-2011. *Korean J. Community Nutr.*, 22(6):507-519
- Yoon KS. 2014. A study on the identity of the national literature. *Korean Thought and Cult.*, 71(0):7-38
- National institute of Korean history. *JoseonWangjoSilrok*. <http://sillok.history.go.kr> [accessed 2020.11.23]

---

Received January 18, 2021; revised March 29, 2021; accepted April 19, 2021