

김치의 역사와 산업현황

조 재 선
경희대학교 명예교수

1. 서 론

김치란 무엇이며 언제부터 먹어 왔는가 하는 것은 문명이 발달하기 아주 오래 전부터 이용되었기 때문에 뚜렷한 자료가 없어서 그 기원은 여러 가지 참고자료를 통하여 추정할 따름이다.

흔히 우리의 옛 문화는 중국과의 인연으로 비롯되어 한국을 거쳐 일본에 전파되었을 것이라고 하는데 이것은 지정학상(地政學上) 자연스런 것이며 식문화 또한 이러한 경로를 거쳐서 발전되었겠지만 이들 나라의 환경이 다르기 때문에 그 기원은 같다 할지라도 전해져 오는 것은 각각 독특한 형태를 지니고 있다. 아무튼 이들 세 나라는 역사적으로 밀접한 관계가 있으며 따라서 우리의 발자취를 이들 이웃나라 사정을 감안하여 추정하는 것도 전혀 무리한 것이라고 할 수 없을 것이다.

김치는 배추를 비롯한 각종 채소류를 소금에 절여 양념하고 숙성시킨 저장식품이다. 원시 수렵시대를 지나 농경정착시대를 맞아 식생활을 함에 있어서 채소재배가 어려운 겨울을 거쳐야 하는 이들 나라에서는 각종 음식을 저장하지 않으면 안 되고 여러 가지 저장 방법 중에 소금에 절이는 기술을 터득한 것은 아주 옛날신석기시대부터이다. 채소류를 염장하는 동안 내염성 젖산균의 발효에 의해서 젖산을 비롯한 각종 유기산이 생성됨으로서 상큼한 맛과 저장성이 증진된다는 것을 터득하여 이러한 기술을 계승 발전시킨 것이 오늘날의 김치류이다. 그러나 아주 옛날 채소류를 소금뿐만 아니라 초에 절이거나 장류, 쌀겨 등에 소금과 함께 절여서도 이용하였다. 많은 소금을 사용함으로써 발효작용이 일어나지 않고 단순히 염장된 장아찌 형태로 이용하였을 것이다.

2. 김치의 역사

1) 중국에서의 김치류의 기원

동양의 모든 문명이 중에서 비롯되어 주변 국가에 전파되었으므로 김치의 기원 또한

중국의 기록을 더듬어 볼 필요가 있다. 동북 아시아권에서 김치에 관련된 최초의 기록은 지금부터 2600~3000년 전의 시를 모은 중국 최초의 시집인 「시경(詩經)」에 나오는 다음과 같은 글귀이다.

「中田有廬 疆場有瓜 是剝是菹 獻之皇祖 曾孫壽考 受天之祐」
(밭 가운데에 작은 원두막이 있고 밭두둑에 외가 열려 있다. 이 외로서 정성들여 김치를 담
구어 조상에 바치므로써 수를 누리고 복을 받는다.)

여기서 “저(菹)”라는 글자가 후에 김치를 뜻하는 것임을 알게 되었는데 여기서는 오이를 사용한 것이다. 그 후 이렇다 할 기록이 없다가 진(秦)나라(기원전 238~207) 때 지은 「여씨춘추(呂氏春秋)」에 다시 “菹”자가 등장하고,

후한(後漢)의 허신(許愼)(서기 100년경)이 처음으로 만든 사전인 「說文解字(설문해자)」에

「菹醢菜也 籃瓜菹也」(‘저’는 신맛의 채소, 초절임한 오이)

라고 하였고, 또 한말(漢末)의 유희(劉熙)가 편찬한 사전 「석명(釋名)」에는

「菹阻也 生釀之遂使阻於寒溫之間 不得爛也」
(채소를 생채로 소금에 절여 숙성시키면 더웁고 차고 간에 짓무르는 것을 막아준다.)

라 하여 ‘菹’의 개념을 짐작케 한다. 그런데 ‘菹’이외에도 이와 유사한 것들이 기록되어 있다.

2) 우리나라의 김치의 기원

이상과 같이 중국에서는 적어도 2000여년전 부터 이용된 것을 우리나라에서는 언제부터 이용하였을까. 현재 문헌상으로 ‘菹’자가 등장한 것은 10세기경 고려시대이지만 여러 가지 자료 등을 통하여 적어도 삼국시대부터 이용되었을 것이라고 추정하고 있다.

삼국시대에 이미 소금을 사용하였고 채소나 과실이 중국과 같았으며 양조기술이 뛰어난 점 등을 고려한다면 겨울철 채소가 생산되지 않는 동안 염장 채소를 이용하였을 것임은 능히 짐작케 하는 일이며 실제로 신라시대 설치되었다는 김치독이 그것을 증명해 주는 것이라 할 수 있다.

삼국 중에서도 고구려는 일찍부터 낙랑문화(樂浪文化)를 매개로 하여 중국의 문화를 받아들였고 당연히 김치류를 이용하였을 것이며 점차 백제와 신라로 전파되었을 것이다.

그러나 직접적인 ‘菹’字의 기록은 고려 성종2년(983년) ‘예지(禮志) 중 상차림 설명 중에

「豆十二 在右爲 三行 在上 第一行 實芹菹 在前 筍菹 脾析菁菹次之 第二行 韭菹 在前醢食 魚醢 兔醢次之 第三行 豚拍 在前鹿醢 雁醢 糝食次之」(12접시를 오른쪽에 놓되 첫줄에는 미나리 김치(實芹菹)를, 죽순김치(筍菹)와 순무김치(菁菹)를 그 다음에, 둘째 줄에는 부추김치(韭菹)를 밥과 함께………….)

라 하여 미나리김치, 죽순김치, 무김치, 부추김치가 제사상에 올라간다고 하였다.

이조시대에 들어와서 문예부흥이 일어나 각 방면의 서적들이 편찬되었는데 이들 중 중요한 것들을 들면 다음과 같다. 즉 중종22년(서기 1527)에 편찬된 「훈몽자회(訓蒙字會)」에는

「菹: 담채조 醃菜爲菹 藿: 菜→藿 擣辛物産也」

라 하여 ‘菹’를 ‘담채’라 하였는데 이것은 “침채(沈菜)”의 발음에서 연유된 것이다.

「주방문(酒方文)」, 「치생요람(治生要覽)」, 「찬법(饌法)」 등과 비슷한 연대에 편찬된 「음식디미방(1598~1680, 安東張氏)」은 「규곤시의방(閨壺是議方)」이라고도 하는데 한국 고유의 전통음식을 다루고 있다. 이 조리서에 수록된 김치류는 다음과 같다.

동화 돕논 범(오이지) : 동해 수이 석어 겨울 지내기 어려우니 구시월간의 겹질 벗기고
오려 소금 만이혀 독에 녀헛다가 오논봄의 되럼혀고 쓰라.

마늘 돕논 범(마늘김치·나박김치) : 첫ㄱ을회 마늘 킵고 새천초 싸마늘을 썬고
천초세낫식 너허 텃치 돕ㄷ시 소금섯거 돔아두고 기름진 고기먹을제 섯거 머그면 묘혀니라.

산갓 텃치(山芥菹) : 산가솔 다든마 춘물에 섯고 더운물에 헤워 효근단지에 녀고 물을
돛돛 데여 붓고 돌이 ㄱ장 텃거든 의복으로 싸 녀이고 텃지 아니혀거든 솟희
중탕혀 녀이라 너므 더워 산가시 데여도 사오납고 데더워 녀지 아니혀여도 사오
나니라 춘물에만 섯고 더운물에 아니 헤우면 마시 쓰니라.

싱치 텃치범(生雉菹) : 외근든 지히 겹질벗겨 소옥 아사버리고 ㄱ늬시 혼치기릭
마곰 도둑혀게 ㅼ혀라 물우리위 두고 싱치를 쏴아 그외지히 ㄱ치 즐라 드슨물
소곰 알마춤 너허 나박텃치 ㄱ치 ㄷ마 싸겨 쓰라.

싱치 준지히(生雉鹹菹) : 외지히 겹질벗겨 ㄱ늬리 저르케 사하라 싱치도 그리 사
혀라 지령 기름의 붓가 천초 호초 약념혀 ㅼ혀니라.

싱치지히(生雉菹) : 외지히를 소옥 아사버리고 겹질벗기지 말고 ㄱ장 도둑도둑싸혀
라 지령 기름의 붓가 다마두고 ㅼ면 여러날 변치 아니혀여 점점 마시 나느니라.

「산림경제(山林經濟)」를 증보한 농서인 「증보산림경제(增補山林經濟)(1766, 柳重臨)」에 나오는 김치류는 41종에 달하고 그 중에서 중요한 것은 다음과 같다.

竹筍醢(죽순완지) : 沉令極鹹 至十月間 取出 浸水退鹽 投蘿菹凍沉菹中 亦佳
(아주 짜게 담가 10월 달이 되면 꺼내서 물에 담가 퇴염하고 그대로 먹거나 동치미에 넣으면 맛이 더욱 좋으니라)

沈冬月茄子菹法(겨울철 가지김치 담그는 법) : 茄子初經霜 則味必甘矣 卽摘下去蒂 用百沸湯放冷和鹽 以茄子裝入小瓮內 用水磨石壓之 覆도葉封瓮口 蓋盆埋之 待臘取出裂之 燒蜜食之 味清美 如慾色紅 同納鷄冠花
(첫서리가 내린 후 가지는 단맛이 나는데 이것을 즉시 따서 꼭지를 제거하고 소금을 타서 끓인 물을 식히고 가지에 부어 작은 항아리에 담고 누름돌로 눌러 닥나무 잎으로 봉하여 땅에 묻고 12월이 되면 꺼내서 물을 타서 먹으면 맛이 좋고 홍색을 내려면 맨드라미를 함께 넣는다.)

夏月作茄菹法(여름철 가지김치 담그는 법) : 摘下水茄子 拭靜切去大蒂 有破者一並去之 只揀完者 以百沸湯 淡和鹽候冷 又取大蒜磨汁 加於鹽水中 灌下缸內 以茄子安比停 而冷水浸過茄上數日食之 俗法 以刀剗割開茄服三面 插蒜片 沉菹如此則 水盡漏不美矣
(가지를 따서 큰 꼭지를 잘라내고 완전한 것을 골라 얇게 소금을 넣어 끓인 물을 냉각하고 또 갈아서 얻은 마늘즙을 염수 중에 가하여 항아리에 넣고 가지를 나란히 넣어 가지가 떠오르면 수일 후에 먹는다.
속법에는 칼로 가지를 3면으로 갈아 마늘 편을 넣고 위와 같이 담근다. 물이 흐르지 않으면 맛이 좋다)

菘浸菹法(배추김치) : 菘經一霜卽收 如常法作淡菹 藏瓮封蓋 埋地 中令勿泄氣 至明春 發見則其色如新 味亦爽 菘蒸加魚肉皆美 而加乾蝦肉尤美
(첫서리 후 배추를 수확하여 常法으로 淡菹를 담근 다음 항아리에 넣어 뚜껑을 봉하고 공기가 새지 않게 땅속에 묻어 다음 봄에 꺼내면 색이 새것과 같고 맛이 산뜻하다. 배추를 삶고 어육을 넣으면 맛이 좋고 마른 새우를 넣으면 더욱 좋다.)

여기서 오이소박이형의 절임류가 처음 소개되고 마늘이 이용되었는데 속방(俗方)이라 한 것을 보면 이미 이것이 사용되고 있었음을 말해 준다.

이와 같이 배추김치는 김장김치이며 보통 배추김치와 어육류(魚肉類)를 곁들인 별미 배추김치를 소개하였는데 이것은 특히 어류(魚類)를 함께 사용해서 개발한 제품임을 알 수 있다.

黃菘淡菹法(오이소박이) : 取老菘去蒂洗淨以刀割三面 入於蠻椒末小許 又插蒜片四五片用百沸湯入鹽乘極蒸而權之(菘先入缸)缸中堅封翌日可食
(늙은 오이를 꼭지를 제거하고 씻은 후에 칼로 3면을 그어 고춧가루 조금과 마늘 4~5쪽을 삽입하여 항아리에 넣고 끓인 소금물을 부어 단단히 봉해 두었다가 다음날 먹는다.)

이것이 고추를 처음 사용한 기록이다.

黃瓜鹹菹法(늙은 오이지 담그는 법) : 取未老瓜 洗淨另 用薑蒜蠻椒韭葉葱白等物 細細剉切 用淨缸 先下瓜子一層 次下物料一層 至瓜盡及止 用百沸湯和鹽稍鹹 乘熱權缸中 以楮葉塞之封蓋 翌日食之

(늙지 않은 오이를 골라 씻고 따로 생강, 마늘, 고추, 부추잎, 파 등을 가늘게 썰어 깨끗한 항아리에 먼저 오이를 한켜 ,다음에 양념을 한켜씩 번갈아가며 채우고 소금물을 부어 닥나무 잎으로 봉하여 두었다가 다음날 먹는다)

이 무렵부터 오늘날과 같은 각종 양념이 등장하고 있다.

冬瓜菹法(오이김치) : 取中肉切 一寸 許薄作片 如常法沈漬菹 欲缸入 鷄冠花 又加薑葱 (껍질 벗긴 오이를 한치 썬 얇은 조각으로 하여 상법대로 담저를 담그고 붉게 하려면 맨드라미를 넣고 또 생강, 파를 넣는다)

薑薑菹法(나박김치) : 先用蔓菁根惑蘿鬚根 以利刀薄薄飛削 用嫩葱 作淡菹時 同入薑薑 待熟食之 清烈無比 又 十月 同入蘿筍凍沈菹中 大奇 (먼저 순무나 무 뿌리를 칼로 얇게 썰고 파의 싹을 써서 담저를 만들고 생강을 넣어 익으면 먹는다. 또 十月에 동치미에 넣으면 맛이 기이하다.)

또 처음으로 소개되는 동치미에 대하여

蘿菹凍沈菹法(동치미) : 秋末冬初 待天甚涼冷 收軟根蘿菹 大如刀柄者 以刀刮其皮 淨洗納瓮 以百沸湯 候冷和鹽淡之 灌下瓮中 以藁草包瓮埋地先以未老黃菰 軟茄子 滴露根 松茸之屬 冬隨其時而浸鹽水冷極鹹 至此皆取出 浸冷水退去鹽氣 又取生薑 葱白青角及取目用椒 並茄菹之屬 同埋於埋地瓮中 堅封掩土 待熟出用絕美味 恐令人過喫生淡嗽慎之

(늦은 가을-초겨울 일기가 서늘해지면 무를 뽑아 잎을 자르고 껍질을 벗겨 씻은 후 항아리에 넣고 끓인물을 식혀 소금기를 얹게 타서 항아리에 붓고 벗짚으로 싸서 땅에 묻는다. 먼저 익은 오이, 가지, 송이 등을 질은 염수에 담갔다가 꺼내 냉수에 담가서 염기를 제거하고 또 생강, 파, 청각, 후추 및 가지, 외 등을 항아리에 넣어 잘 봉하고 흙을 덮어 익히면 그 맛이 아주 좋다)

라고 하여 겨울철에만 담그고 맛을 돋구기 위해서 오이, 가지, 송이 등 짠지를 동치미 담글 무렵 퇴장(退場)해서 동침(同沈)하여 숙성시킨다.

총각김치 또한 처음 소개되는 것인데

沈蘿菹鹹菹法(총각김치) : 初霜後 取蘿菹根葉 洗淨 別取蠻椒嫩實莖葉(此則霜冷時 先作鹹菹至此合沉之) 青角 未老 黃菰 南菰 如小兒拳者 並葉下嫩莖(莖則必去皮絲) 秋芥莖葉及冬瓜子(勿去皮切如小拳大 深冬待熟臨時 去皮色而可愛) 川椒菹菜之類 一時同沈 而多磨大蒜取汁 與蘿菹及雜物下瓮之時 層層間隔勻入蒜汁 然後堅封 埋於地中如前法 到臘月取食則絕美 勿泄氣可以至春矣 並沉芹莖及兒茄子亦好

(첫서리 후 무 뿌리와 잎을 거두어 씻고 따로 고추 열매와 잎(이것을 서리가 내릴 때 먼저 짠지를 만들어 합한다.), 청각, 오이, 호박 적은 것과 어린 줄기(줄기는 반드시 껍질을 벗긴다.) 가을 갓 잎줄기 동아(껍질을 벗기고 어린이 주먹크기로 자르고 한 겨울 익을 무렵 껍질 벗기면 색이 좋다.) 천초, 부추 등을 함께 담고 잘 간 마늘즙을 취하여 무와 양념을 항아리에 담글 때 층층 사이에 균일하게 마늘즙을 넣은 후 단단히 봉하고 땅에 묻어 두어 납월에 먹으면 맛이

좋다. 봄까지 바람이 들지 않도록 하고 미나리와 가지를 넣어도 좋다.)

가사(家事)에 관한 과학적인 저서로서 조선조 말기 빙허각 전주 李氏(1759~1824)가 술, 음식, 길쌈, 산업, 의복(醫卜)등에 관한 상식을 정리한 규합총서(閨閣叢書)가운데 김치 류 중에 석박지, 어육김치, 동아석박지, 동침이, 동아침채, 동지, 용인과지, 산갓침채 등에 관하여 다루고 있다. 먼저 석박지 담그는 방법을 보면 다음과 같다.

셋박지(석박지) : 추동간 김장 할 적에 가죽이 얇고 크고 간에 연한 무우를 너무 짝게 저리지 말고 조흔 비츠와 개츠을 (기츠는 숙명 갖시라)다 각각 그르식 절닌지 삼일만에 맛있는 조기젓과 진어소어(준치 반당이)젓들을 조흔 물에 만히 담가 하루밤 자거든 무는 겹질 벽겨 놓고 길고 동골기를 막음되로 뽕고 비츠와 갓슨 적중이 뽕어 물에 당그고 외는 저릴적 소곰물을 쓸허더운 김에 붓고 동녹쁜 돈을 너커는 낫그릇 담근 슈세를 너어두면 빗치 푸르고 싱싱허느니 수일전에 너야, 물에 담가 퇴럼 허야 뽕맛 업게 허고 가지는 직물 바튼 직에 케케무더 돈돈이 봉허야 썩헤 무더두면 갓판 듯허니 셋박지 담그는 날너야 물에 담그고 싱동과(동아)는 모지게 버허 꺾질은 벽기지 말고 속은 글거 업시헌 후 젓들을 진에미와 꼬리를 버히고 비날 거스리고 낙지는 머리에 골은 너고 싱복 소르를 정히 써서 무와 비츠를 광쥬리에 건져 물이 싸진후 독을 썩히 붓고 먼저 너코 가지와 동아 등을 너코 고초등 양념을 전되로 썩 안치닷 현후에 항을 국 너너이 들만치 치오고 절린 비츠넙과 무겹질 벗긴 거슬 뽕거이 우홀덥고 돈돈헌 남그로 우회 그로 질너 누른 후 젓 담갔던 물이 적거든 닝슈을 더 너허타고 조흔 조기젓국과 전굴 젓국을 더 타 함담을 맛게호되 굴젓국이 맞슨 조호되 과히타면 국이 호리니 젓국이 삼분에이여든 굴젓국은 일분을 석거 독에 가득이 붓고 독거이 락고 방석이느 소라기느 덩허 너거든 찰적에 젓과 싱복 낙지 등을 닝시허야 써홀고 동아도 겹질을 벗겨 써홀면 빗치 옥 갓허니라.

즉 사용한 재료는 무, 배추, 가지, 오이, 동아, 갓, 고추, 조기젓, 준치밴댕이젓, 굴젓, 낙지, 생복, 소라 등 재료의 다양함을 알 수 있고 일단 절였다가 담그고 변색 방지를 위해서 동전을 쓰고 있는 것이 특색이다.

동과셋박지(동아석박지) : 막이오 크고 홀긔도 상차 아니호고 서라마저 분빋갓흔 동아를 우홀 버히기를 앓게 호고 씨와 속을 너허 죄 글거느니 후 조흔 조기젓국을 그득이 붓고 청각스강과고초를 다 홀드이 썩거 절구에 잘니되도록 비지어 그 속에 너코 그 사닥지를 도로 덩허마조고 조희로 틀을 돈돈이 발나 덩도 아니하고 어지 아널데 세워두었다그 겨울에 열어 보면 붉은 국이 그득이 괴앗거든 정헌 항에 비숫 동를 q서호러 담가두고 먹으면 마시 괴이허니라.

이것은 석박지라고 하기보다는 젓국지에 속하는 것이라고 볼 수 있다.

동치미는 이미 「증보산림경제」에 이미 소개 되었지만 여기서 다시 소개하면 다음과 같다.

동치미 : 줄고 모양 어엿본 무를 꼬리 씨 정히 짝가 함담을 마쵸 저려 호로지나 다절거든 정이 짝서 독을 붓고 너코 어린외와 가지를 직물 바튼 막론 직에 무더 두엇드가 무 저릴적에 혼가지로 저렷드가 너코 조흔 비와 유즈를 윈리로 겹질벗겨 써호지 말고 너코 총빅을 혼치 기리식 버허 우호로 반식 스파흔 것과 싱강 넙고 얇게 점인 것과 고초를 써 업시호고 모지고 브르게 써흔거슬 우회 만히 너코 조흔 물에 정헌 소곰을 함담을 맛쵸아 그느체에 바다 그득이 붓

고 듯거이 봉하야 겨울에 닉은후 먹기를 넘시하야 유즈와 톱는 다벗겨 써홀고 그 국에 빅청을 타고 석뉴와 빅즈를 훗더 쓰면 괴이 하니라. 또 좋은 생치(평)를 백숙으로 고아 그 국의 기름기를 없애고 얼음을 같이 채워 동침이국에 합하고 생치살을 찢어서 섞어쓰면 이름하여 생치침채요 동치미국에 가는 국수를 넣고 무와 배,유자를 함께 저며 언고 제육과 계란 부친 것을 채쳐 홀고 후추와 잣을 홀으면 이름하여 냉면이니라.

여기서도 마찬가지로 주재료인 무를 일단 절였다가 담그는 것이 종래의 방법과 다르다.

동과침채; 구월 초순의 한곳도 유점(油点)없는 물 적은 가지를 씻어 물기 없이하고 향을 묻고 상하지 않게 차례로 층층히 넣고 계관화를 많이 넣고 위에 수수잎이나 단단한 잎을 두겹게 덮고 돌로 누른 후 좋은 물을 끓여 얼음같이 채워두고 소금을 동치미국보다 조금 짜게 하여 붓고 두겹게 싸 매고 맞는 그릇으로 위를 덮어두었다가 깊은 겨울에 꺼내면 가지와 국이 다 단사(丹砂)와 같으니 등글게 썰거나 길이를 끊거나 마음대로 하여 꿀을 많이 타면 기이하되 o 반한으로는 마땅치 못하다.

동지 : 김장 후 잎 없는 무가 나오거든 크고 좋은 무를 꼬리와 위를 베어 정히 다듬고 여러 번 씻어 소금에 구울려 묻혀 독을 묻고 넣으며 층층이 소금을 뿌려 가득히 넣어 수일 후 반 정도 절여지거든 상하를 바꾸어 사오일 후 절여지거든 절였던 오이를 퇴염하여 넣고 고추, 청각을 넣어 좋은 냉수에 소금을 타지 말고 가득히 부어 단단히 봉하여 그릇을 덮어 굳게 묻었다가 설 지난 뒤 꺼내면 국물이 유난히 맑고 청냉소담하여 다른 김치보다 갑절 좋으니라.

용인과지법 : 황과 백개를 꼭지 없이하고 혹 상한 것을 골라내고 항아리에 넣고 맑은 뜸물과 냉수를 섞어 소금을 얇게 타 오이 넣은 항아리에 붓고 그 이튿날 꺼내어 아래위를 바꾸어 넣고 또 그 이튿날 또 이처럼 하여 날마다 열일곱번 익히니 용인과지라 우리나라에서 유명하리라.

산갓침채 : 입춘 때 무를 가늘게 쳐 깎고 미나리, 솿무우엽(芽)과 신갑채를 넣어 백비탕(맹물 끓인 것)을 끓여 씹스한 나박김치를 담아 더운 곳에 두었다가 익을만하거든 산갓을 골라 정히 씻어서 박리채 곱없는 그릇에 담고 더운 물을 끓여 산갓이 데어 익지 않을 만큼 서너번 주어 입으로 불기를 한참동안 겨자개듯하여 두겹게 여러 번 종이로 덮고 옷이나 솜 든 것을 눌러 더운 곳에 묻어 김이 조금도 나지않게 하여 만한 후 꺼내어 먼저 담근 침채에 섞어 검은 간장은 타 섞되 이 침채가 김이 나면 쓰고 산갓이 좀 자라면 즉시 최고 맛이 좋지 못하리라. 봄의 사가 먼저 있는 고로 쓴춘저라 하나니라.

이상과 같이 규합총서의 김치류는 석박지가 구체적으로 설명되어 있고 젓국을 사용하는 젓국지가 본격적으로 등장하며 채소는 일단 절였다가 김치를 담그는 방식이 적용되고 색소고정을 위해서 구리나 놋그릇을 닦은 수세미를 사용하는 것들이 나오는 것이 특색이라고 할 수 있다.

헌종(憲宗) 15년(1849)에 서울과 지방의 세시풍습을 수록한 「동국세시기(東國歲時記)」 중 10, 11月條에 다음과 같이 소개되어 있다.

。。

- 10月條(月內) 都俗 以蔓菁菰蒜椒鹽 沈菹于陶甕 夏醬冬菹 卽人家一年之大計也
(도시 풍습에 무청, 배추, 마늘, 후추, 소금으로 김치를 담가 여름에는 장류, 겨울에는 김장하는 것이 1년 중의 큰일이다.)

。 。 。 。

- 11月條(月內) 用蕎麥麵 沈菁菹 菰菹 和猪肉 名曰 冷麵
(메밀국수를 사용하여 무김치, 배추김치를 담가 제육과 함께 먹는다.)

。 。

- 11月條(月內) 取蔓菁根小者 作菹 名曰冬沈
(잎을 제거한 작은 무는 김치를 담그는데 이름하여 동침이라 한다.)

- 11月條(月內) 用蝦鹽汁候漬 沈蔓菰蒜薑椒青角鰾螺石花石首魚醢 作
雜菹陶甕花淹 經冬辛烈可食之 又以蔓菁菰芹薑椒 沈醬 菹食之
(새우젓국에 무청, 배추, 마늘, 생강, 후추, 청각, 굴, 조기, 식해로 잡저를 만들어 항아리에 넣어 겨울을 나며 먹는다. 무청, 배추, 미나리, 생강, 후추로 장김치를 만들어 먹는다.)

즉 10月條의 것도 겨울철 상용김치로 석박지식 백김치이고 11月條의 것은 김장김치인 듯하고 청장(淸醬)을 사용한 김치가 새로 등장하고 있다.

이상과 같이 다양한 김치가 1800년대에 이미 만들어져 이용되었는데 1900년대에 들어와서 간행된 문헌들을 살펴보자.

「규합총서」에서 가정생활에 필요한 부분을 발췌하고 그밖에 것을 보완한 「부인필지(夫人必知)(1915, 빙허각 李氏)」라는 책에서 김치제품에 대하여 만드는 법을 상세하게 다음과 같이 설명하고 있다.

침채제품 : 침채 담글 때에 다담방에 육수 두어 동이를 사서 생선 말린 것과 황육을 넣고 달여 식히고 파, 생강, 고추, 청각, 미나리, 톳 층층이 넣고 마늘 갈아 붓고 어육 달인 물에 무 달인 물을 타서 체에 받쳐 가득 부어 위를 잘 덮고 흠으로 아주 문었다가 세말 춘초에 먹으면 절미하나니 이 침채로 무, 배추를 설지않고 통으로 만들어 먹는다 하니라.

동치미 : 잘고 반듯한 무를 꼬리채 깎아 소금에 절여 하루 지난 후 독에 넣고 좋은 외지를 절여 넣고 배와 유자를 곱질 벗겨 통채로 넣고 파뿌리 한 개씩 썰어 쪼개고 좋은 생강, 파, 고추를 써 없이 썰어 많이 넣고 소금물을 간 맞추어 가득 부어 단단히 봉해서 익은 후 먹을 때 배, 유자는 타고 석류와 잣을 띄워 먹으며 또 생치를 백숙으로 하고 그 국물에 기름기 없이하여 동침미국에 합하고 생치살을 찢어 넣으면 이르기를 생치 침채라 하느니라.

동침미국에 국수를 말고 무와 배와 유자를 얇게 저며 넣고 제육 썰고 제관 부쳐 채쳐 넣고 후추를 넣으면 이름하여 명월관 냉생면이라 하니라.

김장 후 동지 때 굵은 무를 정히 다듬어 소금에 굴러 독에 켜켜 소금 뿌려 수일 후 반쯤 절거든 상하를 바꾸어 사오일 후 다 절거든 퇴염하여 넣고 파, 고추, 청각을 넣고 좋은 냉수를 소금 넣지 말고 가득 부어 단단히 봉하여 덮어 문었다가 세후에 먹으면 청담소하니라.

용인파지 : 황과를 꼭지 없이하여 항에 넣고 맑은 뜨물과 생수를 합하여 소금을 타서 항에 붓고 또 그 이튿날 그렇게 하여 부어 열일곱번을 하면 맛이 좋으니 용인외지가 일국에 유명하니라.

「조선요리제법(1917, 方信榮, 新文館)」은 1913년 처음으로 쓴 책을 다시 개정하였고 그 이후 1952년까지 여러 차례 개정하여 온 현대판 우리나라 요리서 중 대표적인 것이다. 여기에 나오는 김치류를 열거하면 다음과 같다.

나박김치 : 무를 씻어 골파 짝 만큼씩 얇게 썰어 소금에 절여두었다가 약간 절인 후에 건져 항아리에 담고 물을 넉넉히 부은 후 절였던 소금물 찌꺼기를 가라 앉혀서 옷물만 붓고 간을 맞춘 후 미나리, 고추, 파, 마늘, 갖들을 잘게 썰어 넣고 뚜껑 덮어두었다가 다 익거든 먹을 것이니라.

동치미 : 무를 정히 씻어 소금에 절여 항아리에 담근 후 무 한 켄을 넣고 마늘, 파, 고추를 대강 송송 썰어 넣은 후 또 무 한 켄 넣고 또 고명 뿌리고 이와 같이 매 켄에 파, 마늘, 고추를 썰어 넣고 다 넣은 후 무 절였던 소금물찌꺼기는 가라앉히고 옷물만 붓고 또 냉수를 무가 잠기도록 부은 후 간을 맞추어 조금 습습하게 해 가지고 무거운 돌을 눌러 놓고 뚜껑을 꼭 덮어 익히느니라.(생강을 조금 넣어라)

동치미별법 : 잘고 반드러운 무를 꼬리채 깎아 소금에 절여 하루쯤 지난 후 독에 넣고 좋은 외지를 절여 넣고 배와 유자를 껍질 벗겨 원채로 넣고 파대가리를 한 치씩 썰어 쪼개고 좋은 생강과 고추를 씨없이 썰어 많이 넣고 소금물은 알맞게 하여 가득 부어 단단히 봉해서 익은 후 먹을 때 배와 유자는 썰고 침채국에 꿀을 타고 석류와 갖을 띄워 먹으며 또 생치를 백숙으로 고와 그 국물에 기름기 없애고 동침이국에 합하고 생치살을 찢어 넣으면 이것을 생치채라 하나니라.

배채김치 : 배추를 밑둥으로 만 한치 길이씩 썰어 청하게 씻은 후 소금에 절였다가 독에 건져 담고 물을 알맞게 부은 후 절였던 소금물을 가라앉혀 옷물만 붓고 미나리와 갖을 한치 길이씩 썰어 넣고 또 고추, 파, 마늘을 켄켄이 넣고 뚜껑을 덮어 익히니라.

석박지 : 석박지는 젓국지와 같은 방법으로 하는 것인데 그 맛만 조금 습습하게 담그는 것이니라.

외김치 : 외를 한 칠푼 길이씩 썰어 또 얇게 썰어 가지고 소금에 절였다가 독에 건져담고 물을 간맞추어 붓고 고추, 파, 마늘을 켄켄이 넣고 뚜껑을 덮어 익히느니라.

외지 : 외를 씻지 말고 그대로 항아리에 담되 매 켄에 소금을 뿌리고 다 담은 후 무거운 돌로 눌러놓고 물을 붓나니 물 한 동이에 소금은 두 되쯤 풀어서 끓여 가지고 잠깐 식혀서 더울 때에 독에 붓고 식은 후에 뚜껑을 덮어두느니라.

용인외지 : 늙은 외(황과)를 꼭지 잘라 항아리에 넣고 맑은 뜨물과 정한 냉수를 합해서 소금을 타서 붓고 또 그 이튿날에 이와 같이하여 붓고 또 그 이튿날 이렇게 물을 만들어 붓기를 6,7차례만 하면 맛이 좋으니 용인외지는 일국에 유명하다는 것이니라.

외소김치 : 잘고 연한 외를 정히 씻어 꼭지는 잘라버리고 몸둥이를 칼로 삼면으로 가운데만 쪼개서 속이 서로 통하게 하여 소금에 절인 후 파, 마늘, 고추를 잘게 익혀서 그 쪼갠 외를 벌리고 고명을 각각 넣어 항아리에 담고 물을 적당하게 부은 후 절였던 물을 또 가라앉혀서

옷물만 붓고 파와 고추를 또 켜켜에 넣고 익히느니라.

장김치 : 배추와 무를 정히 씻어 배추는 살로만 칠푼 길이씩 썰고 무로 6푼 길이씩 썰어 또 4푼 넓이와 1푼 두께쯤 되게 썰어서 독에 담되 무는 배추의 절반쯤 넣고 간장으로 절여 두었다가 다 절거든 다른 항아리에 건져 담고 물을 알맞게 부운 후 간장을 간 맞추어 치고 참배와 밤을 무와 같이 조금씩 휘저어 넣고 파, 마늘, 고추, 버섯을 잘게 채쳐 넣고 또 미나리와 갓을 한 7푼 길이씩 잘라 넣은 후 갓을 조금 뿌리고 봉해 두었다가 잘 익거든 먹을 것이니라.

젓국지 : 배추, 무, 외, 이 세 가지를 정히 씻어 배추와 무는 한치 길이씩 썰고 외는 잘게 썰어 섞어서 소금에 절이고 항아리에 건져 담고 물을 조금 부운 후 꼭꼭 눌러 보아 물이 조금 올라 오거든 조기 젓국을 간 맞추어 붓고 고추, 마늘, 파, 미나리, 갓들을 켜켜 넣은 후 청각을 조금 넣고 봉해서 익히느니라.

김통지 : 배추를 누른 잎은 다 제쳐 버리고 조금 넣고 봉해서 익히느니라. 독에 절이느니 물 한 동이에 소금을 반되 가량을 타서 넉넉히 부어 절여 가지고 이것을 광주리에 내어놓아 물이 다 빠지게 해 놓고 무와 마늘, 파, 고추, 배, 생강을 채치고 또 갓과 미나리와 청각은 한치 길이씩 썰어 함께 섞어서 배추 가운데 속을 헤치고 잎사귀 틈마다 조금씩 깊이 소를 박고 잎사귀 한 줄기를 잡아 돌려서 배추허리를 매고 또 무를 정히 씻어서 칼로 이리저리 비슷비슷 이어서 마치 비늘 박힌 모양으로 이어서 소금에 절였다가 고명을 속마다 넣어서 다한 후 독에 넣나니 무 한 켜 넣고 배추 한 켜 넣고 이렇게 번갈아 가며 다 넣은 후에 배추 절였던 물을 체에 바쳐 부어 물이 배추 위에까지 올라오게 되거든 간을 짭짤하게 해서 무거운 돌로 눌러놓고 뚜껑을 꼭 덮어두느니라.

전복김치 : 전복을 물에 불려 얇게 저며 유자 껍질과 배를 가늘게 썰어 전복 절인 것을 주머니처럼 만들어 그 속에 넣고 소금물 붓고 무, 생강, 파등 속을 넣어 담그면 맛이 기이하니라.

닭김치 : 외 깍둑이를 이긴 고추 가루에 담가 익거든 닭을 삶아 내장과 가죽을 버리고 살만 떼서 깍둑이와 버무려 얼음에 재었다가 먹느니라.

깍두기 : 무우와 혹 외를 골패짝만큼씩 썰어 그릇에 담은 후 고추, 마늘, 파를 잘게 여며 넣고 새우젓국으로 간을 맞추고 오래동안 주물러 섞어 가지고 독에 담은 후 물을 조금만 치고 뚜껑을 덮어 두나니라.

또한 「조선요리법(1938, 趙慈鎬, 廣韓書林)」은 반가의 전통요리를 잘 계승받은 사람으로 순수 우리 음식을 중심으로 펴낸 이 책 중의 김치와 관련된 것을 발췌하면 다음과 같다

○ 보쌈김치

재료 : 배추 10통, 무 썰은 것 4대접, 생 전복(大) 3개, 낙지 1코, 배 2개, 밤 조금, 굴 조금, 미나리 1대접, 파 채친 것 조금, 마늘 4쪽, 생강 1개, 실고추 조금, 갓 조금, 청각 조금, 소금 쓰는 대로, 조기젓국 쓰는 대로, 표고 10개, 실백조금.

만드는 법 : 배추를 줄거리와 속대만 6~7푼 길이로, 넓이 5푼 가량으로 썰어서 젓국과 소금을 섞어 절이고 무도 같은 치수로 썰어서 절입니다. 생전복을 얇파하게 저미고 배도 납작납작하게 썰고 밤은 가로로 착착 썹니다. 낙지는 소금으로 힘있게 주물러서 껍질을 벗겨 정히 씻어서 5푼쯤 길이로 자르고 표고도 물에 씻어 담갔다가 골패짝처럼 썰어놓고 미나리는 줄거리만 7~8푼 길이로 썹니다. 갓도 같은 치수로 썰고 청각은 발대로 따서 정히 씻습니다. 굴도 적을 없애고 정히 씻어 양념을 해 버무리는데 간은 소금과 젓국을 섞어합니다. 실고추를 알맞게

넣고 다 버무린 것은 넓은 배추 잎을 펴놓고 고루고루 놓아서 허트러지지 않게 싸서 실로 동여매서 알맞은 항아리에 넣고 위를 북쳐 놓았다가 그 이튿날 국물을 해서 붓습니다. 국물은 조기젓국과 소금으로 간을 맞추십시오.

○배추 통김치

재료 : 배추 100통(굵고 좋은 것), 무채 7동이 가량, 미나리 서너 대접, 갓 두어 대접, 청각 1 대접 수북히, 파채 반 대접, 마늘채 반 공기, 생강 칠홉 공기, 실고추 한 근의 삼분의 이 가량, 소금 쓰는 데로, 젓국 쓰는 데로, 밤 조금, 배 2개, 낙지 한 코, 굴 조금, 생 전복 서너개, 조기젓(大) 한 뭇 반, 실백 한 홉.

만드는 법 : 속 잘 들고 좋은 배추를 길이를 대강 제쳐 버리고 소금을 간간하게 타서 절였다가 이튿날 정히 씻어 놓고 미리 양념은 준비해 놓아야 합니다. 무를 곱게 채치고 미나리 잎은 따서 줄거리만 알맞게 썰고 갓은 같은 치수로 썰고 청각은 발대로 따서 정히 씻어 놓고 파, 마늘, 생강 전부를 채쳐서 놓은 후 무에다 실고추를 짤막하게 잘라 넣고 비벼서 여러 가지 양념을 섞고 소금과 젓국은 조금 치고 간을 맞추어 버무려서 소를 겹겹이 고루 뿌려 넣습니다. 조기는 대가리를 자르고 배바닥은 잘라내고 흰 살만 반으로 쪼개서 나뭇나뭇하게 저며서 세세로 넣습니다. 굴, 배, 밤, 낙지, 전복 등은 당장 잠수시킬 것에만 하고 15포기만 소를 넣어 익혀 잠수십시오. 오래두면 도리어 맛이 없습니다. 소를 다 넣거든 독에 담는데 지렘으로 쓸 것과 늦게 쓸 것을 생각해서 꽃소금을 커켜로 뿌린다. 국물을 대증하여 담고 위를 잘 치고 사흘만에 국물을 해 붓는데 조기젓국과 소금으로 간을 맞추어 넣는다. 분량을 대강 쓰기는 했지만 소를 많이 넣고 적게도 넣을뿐더러 배추의 크기에 따라서 일정한 분량을 말하기는 곤란 하니 참작해야 한다.

그밖에도 찐 무김치, 동침이, 배추 통각두기, 굴김치, 굴젓무(깍두기), 조개전무(까두기), 오이깍두기, 닭김치, 장 김치, 나박김치, 열무김치, 관전자(뽕김치), 오이김치, 겨자김치, 생선김치 등에 대하여 수록하고 있다.

「조선무쌍요리제법(朝鮮無雙料理製法)(1943)」은 「임원십육지(林園十六志)」중에서 발췌하여 우리말로 번역하고 여기에 세계 여러 나라 요리법을 수록한 것으로 김치 담그는 방법이 다음과 같이 적혀 있다.

김치 ‘菹’字는 막을 阻와 같은 것은 날 것을 담아서 차고 더운 사이를 막아서 물켜지는 것을 못하게 하는 것이다. 대개 나물을 저리는(醃菜)것과 나물을 김치 담그는(菹菜)것과 나물을 양념하는 것이 다 한가지로 김치는 한 번 익으면 먹는 것이요 절이는 것은 다시 끓이기도 하고 데 치기도 한 후에 먹는 것이다. 또 양념이라는 것은 잘게 썰고 김치란 것은 온통 뿌리나 잎으로 만드는 것이 다른데 일명 침채라 한다.

김치는 우리나라 사람이 밥 다음에 김치 없이 못 건디니 진수성찬이라도 김치가 없으면 음식 모양이 안나고 입에도 버릇이 되어 김치를 먹지 않고는 못 건디니 어찌 중요하지 않겠는가. 그런고로 봄, 여름, 가을은 일기가 춥지 않으므로 조금씩 담가 먹어도 무방하지만 겨울은 불가불 한꺼번에 담가 5, 6월을 먹으니 진장(珍藏)이라는 말은 요긴할 때 먹으므로 보배를 저장한다는 말이다. 또 이 진장 때에 하지 못하면 5, 6월을 반찬에 어려울 뿐 아니라 다른 반찬을 만들어 먹으면 도리어 해가 적지 않으니 오죽해야 진장을 못하리오만 원채 없는 사람이 미리 하지 못하는 일이 있으니 또 남에게 구걸하는 중에 장이나 김치 달라는 것이 대단히 창피한 줄로 아노라.

김장 김치는 대개 독(甕)이나 종두리(甕)나 바랑이 에 담그지만 조그마한 항아리에 담가서 묻었다가 한 항아리씩 꺼내어 먹는 것이 신선한 걸 자주 먹기도 매우 좋고 월동하려고 묻는 것이 광이나 햇간(向陽廚房)에 하니 토담 움에 들어 놓은 것이 매우 좋은 것이니라. 만일에 그릇

이 새는 것이라도 얼른 변통키가 쉬우므로 맹추위라도 얼 염려가 없느니라. 물론 무슨 김치든지 물을 때 석비레나 정한 땅에 묻어야 김치 맛이 싱싱하고 좋은 것이요, 흥한 흙이나 수채 근처에 묻으면 더러운 냄새가 그릇으로 자연히 스며서 맛이 좋지 못하니라. 젓국김치나 깍둑이에다가 굴 말린 가루를 넣으면 맛이 이상하게 좋으니라.

통김치 : 배추 누른 잎은 다 제쳐 버리고 통으로 속속이 정하게 씻어서 아무 그릇에나 절이니 물 한 동이에 소금을 반되 가량을 타서 배추에 넉넉히 부어 절여서 광주리에 내어놓아 물이 다 빠지게 해놓고 마늘과 고추, 생강을 채치고 또 갓과 미나리와 청각은 한치 길이씩 썰어 함께 섞어서 배추 잎사귀 틈마다 조금씩 깊이 소를 박고 잎사귀 한줄기를 잡아 둘러서 배추 허리를 매고 또 무를 정하게 씻어서 칼로 이리저리 비슷비슷 어여서 마치 비늘 박힌 모양으로 한 후에 소금에 절였다가 고명을 그 어인 속마다 넣어서 김치 독에 놓나니 무 한개 넣고 배추 한 커 넣고 이렇게 번갈아 가면서 넣되 매 커에 고명을 조금씩 뿌리고 무 절였던 국물을 체에 받쳐 부어 물이 배추 위까지 올라오게 하거든 간을 짭잘하게 해서 무거운 돌로 눌러 놓고 뚜껑을 꼭 덮어 두나니라.

위에 말한 것은 옛날 법이고 요사이는 통김치 담그는 법이 조금 다르고 모양새가 있나니 처음에 배추를 제일 좋은 것을 구해야 하는데 그중 좋은 배추는 서울 안에서 이튿날 방아대리 느티골이나 혼련원 것이 제일이요 다른데 것은 이 두 군데를 당할 배추가 없나니 그런 배추를 먼저 소금물에 잠깐 넣었다가 건져내어 깨끗이 씻고 간 세진 좋은 소금을 배추 곁에만 잠깐 뿌려서 하루 밤만 절여내어 고명은 고추, 파, 마늘, 생강을 다 잘게 썰되 고추를 매일 실같이 썰고 부스러기는 넣지 말고 또 석이버섯을 날로 채치고 밤과 배를 넓게 썰고 양지머리 차돌과 삶은 저육을 잘게 썰고 미나리와 갓을 많이 잘라 넣고 청각을 뜯어 넣고 조기젓과 준치젓과 도미젓과 방어젓과 무슨 생선젓이던지 넓적하게 저며 넣고 생전복과 생소라와 생낙지도 저며 넣고 생굴 넣고 생대합은 잘라 넣고 실백 넣고 위의 것을 모두 섞고 배추가 곁만 절여서 속이 단단할것이니 어기고 고명을 넣되 젓가락으로 골골이 잎마다 갓추넣고 다 넣은 후에 부리로 집을 취었다가 동여놓고 굵은 무를 속빈 것으로 절였다가 돌레 씨 귀여 향아리 바닥에 깔고 고명을 대강 뿌리고 소 넣은 통을 넣되 적은 무를 절였다가 고명을 톱툰히 넣어서 절인 배추 잎으로 싸서 놓나니 이것을 비늘김치라고 하며 끝물 외를 짜게 절였다가 진장때 물에 여러날 울렸다가 굵은 것은 쪼개서 토막 쳐 넣고 작은 것은 위의 소김치처럼 소를 넣어 격지마다 비늘무와 외를 넣고 조기젓은 간간히 통채 내장을 빼고 넣었다가 먹으면 맛이 매우 좋고 북어나 건대구를 굵게 썰어 바닥에 깔고 이렇게 여러 가지를 다 넣은 후에 위를 덮어 갓 다듬은 찌꺼기를 넣으면 싱싱한 맛이 올라나기도 좋으니 미나리 잎과 한테 덮고 그 위에 다른 우거지를 덮은 후에 설령탕 국물을 식혀 기름을 걷어내고 바로 바른 조기젓 국물을 끓였다가 식혀서 한테 혼합하여 그릇이 차도록 간 맞추어 부은 후에 아가리를 단단히 봉해서 움에 넣든지 땅에 묻든지 하였다가 일삭 가량 지나면 꺼내어 먹나니라. 늦게 캔 송이도 넣나니라.

대체로 배추는 뽑는 길로 곧 소금물을 묻게 해서 잠깐 담갔다가 부스러지지 아니할 만 하거든 건져내어 단물에 맑아케 씻어서 담그나니 만일에 뽑은지 여러 날이 되면 곁에 말라서 나중 예 김치가 절기기 쉬우니라.

김치 고명은 실고추와 파 마늘, 생강등 썬것을 함께 버무려 절구에다가 느른하도록 찌어 퍼낸 후에 청각과 조기등 물을 함께 섞어서 통에다가 넣어 담그면 배추와 국물 빛이 붉어서 좋으니라. 독에 담가 먹으면 여러 날 개폐를 하여 김이 나가면 맛이 없나니 작은 향아리에 여러개를 만들어야 맛이 변치 아니하나니 어느 김치든지 김이 나가면 못쓰나니라. 고명에도 낙지는 보기에 변화해서 좋거니와 전복이나 소라는 절기기만하고 아무 맛 없고 조기가 제일 좋고 북어나 대구는 많이 넣으면 텁텁하고 조개는 싱싱한 맛이 나느니라 이렇게 여러 가지를 넣지만 맛은 고추, 파, 마늘 세 가지에서 나느니라. 그릇을 아무쪼록 정히 씻고 군내가 없도록 하되 만일 그릇이 조금이라도 새면 못 쓰나니 조심 할 지니라. 무 채친거나 순주를 넣는 것이 상품이 못되나니라 식성을 보아 씨 뻥 천초와 고수를 넣으면 맛이 얼른 좋으니라. 고명 넣은 통을 썰어 배

추 앞에 각각 싸서 담가야 맛이 좋고 전복등 물도 양념해서 싸고 먹을 때 찬 것을 해쳐 먹으라.

진주(晋州)의 배추는 크고 어찌 연하든지 땅에 떨어지면 금방 부스러져 물이 되나니 이렇게 좋은 배추는 천하에 으뜸이라. 이것으로 무슨 음식을 만들든지 오죽이나 좋으리오만 이 배추를 씻을 때 꼭 비비듯 하여 거센 소금을 많이 쳐서 절인 후에 변변치 못한 고명을 넣어 그릇이던 지 덮는 것이든지 마땅치 못하게 하는 고로 적으려면 짜고 그리고 말 할 수 없는 맛이 있는 고로 먹을 수가 없나니 그 좋은 물건을 그렇게 만드니 어찌 애달고 아깝지 않으리요, 그러해도 잘 담그는 솜씨를 배우라 하지도 아니하니 그런 사람을 무엇이라 책망하리요 통김치에 넣었던 통조기를 대가리를 떼고 꼭 짜서 몇 개든지 정한 그릇에 한 개 씩 넣고 설탕 쳐 가며 썰썰이 넣고 돌로 누르고 봉해 두었다가 수일 후에 꺼내어 죽죽 찢어 술안주로 하면 질품이나라.

그밖에 동침이(冬菹, 冬沈), 무김치(蘿蔔醃菹), 절임김치, 열가리김치(초김치), 열무김치(細菁菹), 젓국지(醃菹), 석박지, 풋김치(靑菹), 나박김치(나복침채, 蘿蔔沈菜), 장김치(醬菹), 갓김치(芥菹), 굴김치(石花菹), 닭김치(鷄菹), 동아김치(東瓜菹), 백김치(匏菹), 산겨자김치(산갓김치, 山芥菹), 돌나물김치, 파김치, 외김치, 외소김치(외소박이), 외지(瓜菹), 외짬지, 짬지(蘿蔔醃菹), 깍두기(무젓 젓무, 紅菹), 외깍두기, 굴깍두기, 굴깍두기, 햇깍두기, 채깍두기, 숙깍두기등에 대하여도 만드는 법을 소개하고 장아찌류로서 무장아찌(무말랭이 장아찌), 열무장아찌, 파 장아찌, 토란장아찌, 감자장아찌, 고추잎 장아찌, 풋고추장아찌, 전복장아찌, 홍합장아찌, 굴장아찌, 종 장아찌, 두부장아찌, 외 장아찌, 계란장아찌, 숙 장아찌, 달래장아찌, 부추장아찌, 미나리장아찌, 머위장아찌에 대하여도 수록되어있다.

3) 김치형태의 변천

나라마다 채소류의 저장수단으로 소금 또는 초에 절이거나 그 밖의 재료를 사용한 여러 가지 형태의 김치류 또는 절임류가 만들어져 이용되고 있다. 우리나라의 김치류는 세계 어느 나라에서도 볼 수 없는 독특한 형태로 한국을 대표하는 식품이다. 이러한 김치류가 언제부터 만들어 졌고 어떻게 변천되어 왔는가를 문헌들을 통하여 단편적으로 살펴 보았지만 이것을 다시 정리해 보기로 하자.

○**김치재료의 변천** : 삼국시대와 고려시대이래 무, 가지, 오이, 박 등이 재배되었고 이 조초기까지 가장 보편화 된 것은 무, 오이, 가지, 아욱, 상추와 향신료로 생강, 마늘, 파, 부추, 염교 등이다. 또한 꿩 같은 육류도 사용하였다. 조선조 중기부터는 고추가 도입되고 배추가 중국으로부터 도입되어 이용되기 시작하였고 각각의 채소를 개별적으로 절여서 이용하던 것들이 주재료와 부 재료로 구분하여 한데 사용하기 시작하였다. 이조 말기에 들어서면서부터는 무, 배추, 오이가 주재료로 많이 쓰이고 젓갈 해물 등을 사용하였으

며 1800년대에 결구배추가 육성되어 오늘에 이르고 있다.

○ **김장방법 및 김치의 형태** : 고려시대까지는 단순히 채소를 소금에 짜게 절여서 저장하는 찐지류가 이용되었고 따라서 젖산발효는 거의 일어나지 않은 형태의 절임류였다. 조선조 초기부터는 소금을 적게 사용하거나 아예 사용하지 않은 것까지 소위 淡菹류가 이용되면서부터 젖산발효가 진행되어 새콤한 맛이 곁들여지게 되었다. 그리하여 찐지류와 김치류가 함께 이용되었다. 조선조중기부터는 채소를 일단 절였다가 다시 다른 재료를 첨가하여 김치를 담그는 방법이 적용되기 시작하였고 소금을 적게 넣어 담가 쉽게 시어지기 때문에 버무린 김치를 독에 넣어 돌로 누르고 밀봉하여 땅에 묻어 숙성시키는 방법이 개발되었다.

조선조 말기에 들어서면서부터는 일단 절이는 방법이 보편화 되었고 양념의 이용 또한 활발해 졌으며 식염 대신에 젓갈류를 넣고 해산물과 육류를 함께 담그는 저채류 즉, 동치미, 석박지, 총각김치, 배추김치 등이 이용되었다. 1800년대에 들어서서 결구배추가 도입되면서부터 오늘날과 같은 통배추김치나 보쌈김치가 만들어져 오늘에 이르고 있다.

한편 찐지류의 경우는 고대로부터 만들어진 찐지류와 고려조에서부터 시작된 가지나 오이 등의 장아찌류가 이조 말기까지 전해왔고 젓갈이나 즈장 등을 이용하기도 하였다. 조선조 말기에는 생강이나 고추를 간장에 가미하여 절임 원료로 사용한 것도 등장하였다. 이상 채소의 종류에 따라 간장, 된장, 즈장, 젓국 등을 취사선택하여 사용한 제품들이 개발되어 오늘에 이르고 있다.

4) 김치류 명칭의 유래

‘김치라는 말이 언제부터 어떻게 유래되었을까?’ 전술한 바와 같이 김치류를 뜻하는 말로 중국의 옛 「經書」에서 “저(菹)”라 하였고, 청대(淸代)에는 “함채(鹹菜)” 또는 “염채(醃菜)”라고 하였다. 여기서 “저(菹)”와 “저(菹)”를 혼동해서 사용하고 있는 경우가 많으나 “저(菹)”는 채소절임이고 “저(저)”는 고기절임을 뜻하는 말로 쓰인다. 원래 菹는 “醃菜”로 채소를 초에 절인 것이었지만 당초에는 절임의 부재료로 곡류를 첨가함으로써 젖산발효가 일어나 산미료 대용으로 사용되었다. 그리고 “염장채(醃藏菜)”는 찐지나 장아찌류로 쓰였다.

우리나라에서는 김치 담그는 것을 “염지(鹽漬)”라 하였고 「고려사(高麗史)」종묘제품(宗廟祭品)에 “菹”가 등장한다. 고려시대에 김치 무리를 「지」라고 하였는데 이것은 “지(漬)”로부터 비롯된 것으로 추정된다. 티벳 등지에서도 「지」를 사용하는데 이것은 “菹

”에서 비롯되었고, “漬”는 한국에서 독특하게 사용된 것이다. 일본은 700~1000년대에 김치무리를 “지물(漬物, 쓰게모노)”이라 하였다.

그러나 菹나 “漬”와는 관계없이 순수한 우리말에 “디히”라는 말이 있었다고 한다. 15세기 후반 당나라의 시인 두보(杜甫)의 시를 우리말로 옮긴 「두시언해(杜詩諺解)」에 원문의 “菹”가 “디히”로 번역된 것이 보이는데 이것이 우리 고유의 말이라고 주장하고 있다. 지금도 일부 지방에서는 ‘김치’를 “지”라 부르고 있으며 서울말에도 오이지, 석박지, 싱견지, 젓국지, 찐지 등의 지는 ‘디히’의 전통을 이어받은 것이고 아직 구개음화가 일어나지 않는 평안도 방언에서는 ‘오이디, 잔디’라고 함도 중요한 증거가 된다. “장아찌”는 16세기의 한 책에 나온 “장애틀디히”가 장아찌로 바뀐 것이다.

이상으로 우리나라에서 김치 류가 변천되어 온 역사를 중국이나 일본의 절임류의 기원과 함께 더듬어 보았다. 채소가 생산되지 않는 겨울철에 이들 나라에서는 채소류를 소금에 절이거나 식초 또는 술 찌게미 등에 절여서 저장성을 부여함으로서 겨울철 채소의 이용기술을 개발하였다.

채소류는 인류의 탄생 이전부터 지구상에 번식하였고, 소금의 이용이 약 4000년 전부터였을 것으로 추정하기 때문에 인류가 정착하여 농경생활을 하면서부터 채소의 염장기술을 이용하였을 것으로 추정된다.

중국에서는 이미 3000년 전의 문헌에 김치 류가 등장하고 있다. 우리나라에서는 김치를 뜻하는 문헌이 고려시대에야 등장하고 있지만 이미 삼국시대부터 각종 채소가 재배되고 소금을 이용하고 있었으니 마땅히 소금 절임 류가 있었을 것이다. 다만 배추를 재배하기 시작한 것이 17세기이고 고추가 들어 온 것이 16세기 초반이므로 오늘날과 같은 김치의 형태를 이룬 것은 그 이후라고 볼 수 있다. 포기김치는 결구배추가 도입된 이후이니 그보다도 늦어 지금부터 2~3백년전에야 등장하였을 것이다. 오늘날은 국제교류가 빈번해 저서 식생활양상도 많 변하고 있지만 우리나라의 중요한 식량자원이 쌀이고 보면 어떤 형태의 김치이건 오래도록 존속할 것이다.

김치는 종류가 많고 끊임없이 변천되고 있기 때문에 현재의 김치가 옛날에는 없었고 다만 그 부류에 속하는 것들이 있었을 따름이다. 앞으로도 식생활 양상의 변화와 더불어 변천되어 갈 것이다.

3. 현황

한국의 김치는 세계 각국의 절임류와 차별화된 자연 발효 식품으로서 고추, 마늘, 생강, 젓갈 등의 양념이 들어가 독특한 발효의 맛을 지녔으며, 최근 항암성, 다이어트 효과, 노화 방지 효과 등 김치의 효능이 알려져 한국인의 반찬으로만 여겨지던 김치가 하나의 건강식품으로 재조명되고 있다.

2001년 국제식품규격위원회(CODEX)에서 김치표기를 일본의 '기무치(Kimuchi)'가 아닌 한국의 '김치(Kimchi)'로 통일하면서 세계적으로 한국이 김치의 종주국임을 알리고 김치에 대한 인지도 제고는 물론 김치에 대한 표준을 제공, 무역 장벽을 해소하는 국제적 상품으로서 김치의 위치를 확고히 했으며, 이를 통해 일본시장 위주의 김치 수출이 북미·유럽 등지로 확대될 수 있는 획기적인 전기를 마련했다고 평가되고 있다.

2004년 국내 김치 소비시장을 살펴보면 식생활 문화가 서구화·핵가족화 됨에 따라 1인당 김치 소비량은 매년 줄어들고 있다. 반면 상품김치시장의 경우 인구의 도시 편중 현상과 여성 경제활동의 증가에 따른 가정 소득 증대, 가사노동 감소 및 여가 시간 중요성 증대 등으로 인해 상품김치에 대한 수요는 계속 증가하고 있다.

1. 연간 김치 소비량

도	김 치(천톤)	배추김치(천톤)	1인당 소비량(kg)
2000	1,721	1,205	36.6
2001	1,651	1,156	34.9
2002	1,256	879	26.4
2003	1,446	1,011	30.1
2004	1,474	1,031	30.7

상품김치는 매년 10%이상의 성장률을 보이고 있으며, 국내 김치 시장은 매년 20~30%의 성장률을 보이고 있다.

김치 생산에는 2004년 기준 693 제조업체가 참여하고 있으며, 일부 대기업이 시장을 주도, 이들을 제외한 나머지 중소 김치 생산업체는 영세성을 벗어나지 못하고 있다. 즉, 연간 매출액이 20억원 이상인 업체는 69개소로 전체의 10%이내이며 1억원 미만의 업체가 44%를 차지하여 다른 식품 산업체에 비하여 영세성을 면치 못하고 있다.

2. 김치산업체 규모별 현황

(억원)/ 종원수	업체 수	비율(%)
계	693	100
20이상 / 50이상	69	10
5-20 / 20-50	137	20
1-5 / 6-20	179	25
1이하/ 5이하	308	44

한 수출 단가 하락 등이 요인으로 분석된다. 또한 김치 수출시장에서 일본의 지속적인 김치 생산과 중국의 값싼 김치 공급이 이루어지고 있어 한국산 김치의 홍보와 적극적인 판매 전략이 절실한 실정이다.

우리나라 김치 소비의 특성을 살펴보면, 식생활이 서구화되고 식품의 종류가 다양해짐에 따라 1인당 김치 소비량이 92년 95.79g, 2001년 91.11g으로 매년 줄어들고 있음을 알 수 있다. 이러한 김치의 소비 감소세에도 불구하고 인구의 도시 편중, 소득의 증대, 여성의 경제활동 증가 등으로 인해 김치 담그는 시간 및 노동력을 절약할 수 있는 상품김치의 수요는 지속적으로 증가할 전망이다. 반면 상품김치시장은 매년 10% 이상의 고성장세를 유지하고 있으며, 현재 2002년에는 전년대비 13% 증가한 5,872억원의 시장규모를 기록했다(표 3).

상품김치시장의 부문별 현황을 보면 단체 급식 및 군납으로 대변되는 업소용 김치시장의 성장세는 둔화되는 반면, 일반 소비자 시장인 포장김치 및 가정용 김치시장은 매년 10% 이상 지속적인 성장을 하고 있어 상품김치시장 내에서 이들 비중이 높아지고 있음을 알 수 있다.

가정용 김치시장은 중·대형 유통에서의 즉석 김치와 완제품 형태의 계근 김치를 말하며, 주로 채래시장과 중소형 슈퍼의 반찬코너, 백화점의 계근 매대 등에서 판매되고 있다. 가정용 김치시장은 2002년 전년대비 21% 증가한 2,231억원의 매출실적을 기록했다.

포장김치시장은 2002년 매출기준 전년대비 24%의 높은 성장세를 보이며 1,2400억원 규모의 시장을 형성했다. 여기에는 2000년의 배추 원가 폭등으로 인해 유입된 신규 구매자들이 초도 구매를 통해 포장 김치의 가격과 품질에 대한 가치를 인정, 고정 고객으로 빠르게 유입된 결과로 분석된다. 특히 포장김치시장은 김치 유통채널의 시장 다변화로 새롭게 등장한 인터넷, 홈쇼핑 등의 온라인 택배 시장 즉, 온라인 포장김치시장의 성장이 전체 포장김치시장 성장세에 기여한 것으로 보인다.

업소용 시장은 급식소, 학교급식, 호텔납품 등의 별크김치시장을 말한다. 2002년 업소용 시장은 전년대비 10% 성장한 2,401억원의 매출실적을 기록했다. 업소용 시장의 경우 납품 단가가 낮아 수익성이 낮으며, 소비자의 욕구가 다양해지고 있어 기업의 수익성 강화와 품질 개선 노력이 동시에 요구되는 시장이다.

표 3. 김치 시장 규모

구 분	단 위	2000년	2001년	2002년
총 시장	천 톤	1,500	1,500	1,500
상품김치	천 톤	286	350	360
	억 원	4,180	5,213	5,872
	성장률	25%	15%	13%
가정용 김치	천 톤	64	73	89
	억 원	1,600	1,843	2,231
	성장률	46%	15%	21%
포장 김치	천 톤	22	25	31
	억 원	800	1,000	1,240
	성장률	33%	25%	24%
업소용	천 톤	200	219	240
	억 원	2,000	2,183	2,401
	성장률	18%	9%	10%
수출	천 톤	23	20	29
	억 원	78,987	69,382	79,151
	성장률	0.2%	△12.2%	14%

자료: 관련업계

김치 산업체의 과제로는 첫째, 원료 수급 안정화와 보존성 확보 노력이 필요하다.

김치 제조 원가에서 원료비가 차지하는 비중이 60%이상이므로 원료의 안정적 조달은 기업의 수익성과 직결된 문제이다. 그러나 배추 등의 원재료는 기후적 요인에 의해 작황이 불안정해 가격 변동 폭이 크고, 장기 저장 역시 곤란하기 때문에 김치 제조업체는 매년 어려움을 겪고 있는 실정이다. 이러한 문제를 해결하기 위해서는 정부에서 정확한 원재료 동향 분석을 통해 장기적인 수급안정 대책과 시설자금 지원 등이 뒤따라야 하며, 원료에 대한 효율적인 보존방법이 개발되어야 할 것이다.

둘째, 다양한 소비자 Needs에 맞는 제품 개발과 품질 표준화 노력이 요구된다.

상품김치 구매가 늘어나면서 이 김치에 대한 요구도 다양해지고 더욱 세분화되고 있

다. 특히 구매요인이 되었던 편리성은 기본적인 요건이 되었고 ‘맛’과 ‘위생’에 대한 요구가 강해져 시장에서는 원재료별, 산도별, 양념별 등 다양하고 세분화된 제품이 필요하게 되었다. 이에 따라 2002년 김치업계에서는 프리미엄 김치로 대변되는 고급 김치에서 기능성 김치까지 소비자에게 제품을 선보였다. 그러나 다양한 제품 생산에 앞서 기본이 되는 김치의 ‘품질 균일화 유지’와 위생수준 향상 등을 통하여 포장김치에 대한 불신 요소를 없애는 노력을 지속적으로 해야 할 것이다.

셋째, 김치 제조 공정의 자동화·과학화를 이루어야 한다.

김치 제조에 있어 원재료 다음으로 제조원가 부분을 차지하는 것이 노동비이다. 김치 제조 공정은 정선에서 버무림 과정까지 노동력이 많이 투입되는 노동 집약적인 산업으로서 김치 산업이 성장할수록 노동 인력 투입에 따른 노동비도 증가한다. 이는 기업으로서는 부담이 될 수밖에 없으며, 이를 해결하기 위해서는 가능한 부분은 공정의 자동화를 통해 해소하며 노동자에 대한 교육을 강화, 노동 생산성 역시 높이는 노력을 해야 할 것이다.

넷째, 원료 품질 및 유통 개선으로 보존성을 높여야 한다.

원료에 있어서 연구 기관에서는 균일한 품종을 얻기 위한 개발에 노력해야 하며, 원료 보관 시설에 대한 효율적인 보관법을 개발해야 한다. 또한 김치는 제조 과정을 통해 지속적으로 발효하는 살아있는 음식으로서 유통기간 동안의 보존성이 중요하며, 유통 과정에서의 냉장 보관법에 대한 개발도 이뤄져야 한다. 김치산업에도 인터넷 및 홈쇼핑 등의 택배시장이 발달함으로써 냉장 유통의 보존성은 더욱 중요해지고 있다. 특히 원거리 해외시장 개척을 위해 포장 기술과 발효 식품의 특징에 맞는 유통구조의 지속적인 개선이 필요하다.

다섯째, 상품김치시장에 대한 확대 노력이 필요하다.

아직 성장기에 있는 상품김치시장은 산업 환경 및 생활 여건 변화로 그 수요는 지속적으로 증가할 것이다. 적극적인 홍보와 마케팅 활동으로 유입된 고객을 고정 고객화 할 수 있도록 지속적인 품질 개선 및 서비스 개선 등의 노력을 해야 할 것이다.

여섯째, 김치 연구를 강화하고 관련 연구 내용을 DB화함으로써 산학연 서로 간에 자료를 공유할 필요가 있다. 현재 김치 연구가 활발히 진행되고 있으나 연구 결과가 활발히 공유되지 못해 그 효율성이 떨어지고 있다. 국내외 흩어져 있는 김치 관련 소중한 정보를 DB화하여 국가 차원의 지원 하에 공유함으로써 경쟁력을 강화해야 할 것이다.

산업구조가 산업화·도시화되고 여성 경제 인구가 증가하면서 ‘생활의 편리성’이 더욱 중요시되었고, 이에 따라 상품김치시장에 대한 수요가 증가했다. 상품김치시장은 김치업

계의 지속적인 노력으로 앞으로도 계속 성장할 전망이다.

2003년 '주5일 근무제'가 실시됨에 따라 결과적으로 레저 문화와 외식문화가 급속히 발전할 것이며, 이를 통해 레저용(여행용) 소포장 포장김치 시장과 외식업체의 업소용 벌크 시장 성장에 호재로 작용할 전망이다. 특히 최근 건강에 대한 관심이 높아지면서 반찬으로만 인식되던 김치가 항암, 비만 예방 효과, 다이어트 효과 등 다양한 효능이 알려져 기능성 김치시장의 전망도 밝게 하고 있다.

수출시장의 경우 업계의 수출 다변화 노력으로 일본에 편중되어 있던 시장 구도를 벗어나 미국, 중국, 싱가포르 등 수출 상대국이 다변화되고 있으며, 현지인의 소비자 조사를 바탕으로 한 현지인의 입맛에 맞는 제품을 개발 출시하고 있어 전망이 밝다고 할 수 있다. 특히 2001년 김치의 CODEX 규격이 제정됨에 따라 세계적으로 김치가 한국의 전통음식이라는 것을 알릴 수 있게 된데다, 2002년 월드컵과 아시안게임 특수로 인해 한국에 대한 인지도가 더욱 커졌으며, 우리 김치에 대한 관심도 많이 높아졌다고 본다. 이를 기회로 삼아 우리 김치에 대한 홍보를 대대적으로 펼쳐 한국 김치를 세계에 알리는데 노력해야 할 것이다.

4. 맺는 말

이상으로 김치의 역사와 산업현황을 살펴보았다. 최근의 김치파동에 관한 사항은 고려하지 않았다 지금까지 김치의 우수성을 알리고 세계화하는데 많은 노력을 경주해왔는데 그 성과가 추락하고 있다. 그래도 김치는 우수한 식품이고 우리나라에서 장할 만한 식품이다. 우리 다 같이 김치 사랑으로 실추된 명성을 되찾기 위해서 노력하자.