

보도일시	배포시점부터 보도하여 주시기 바랍니다.		배포번호	2025-09
배포일시	2025. 8. 12.(화) 09:00		매 수	본문 2매(별첨 5매)
연구	글로벌문화연구단	박채린 박사	062-610-1746	
홍보	글로벌문화연구단	이창현 단장	062-610-1817 / 010-4122-1370 leech09@wikim.re.kr	
		권효선 단원	062-610-1772 hskwon@wikim.re.kr	

배추김치 역사가 300년 앞당겨졌다!

- 김치(연), 조선시대 중국 문헌 인용 오류로 왜곡된 배추김치 역사 새롭게 밝혀 -

과학기술정보통신부 산하 정부출연연구기관인 세계김치연구소(소장 장해춘)는 배추김치의 기원이 기존 학계의 인식보다 약 300년 앞선 15세기 중엽으로 거슬러 올라간다는 새로운 연구 성과를 발표했다고 11일 밝혔다.

그동안 학계에서는 배추김치의 기원을 1766년 홍만선이 저술한 『증보산림경제』에 기록된 ‘송(菘, 배추)’을 이용한 침저법으로 인식해 왔다. 그러나 이번 연구에서는 1450년경 간행된 조리서 『산가요록』에 기록된 ‘백채(白菜) 물김치’ 조리법이 현전(現傳)하는 가장 오래된 배추김치 관련 기록임을 새롭게 규명했다. 이 결과에 의하면 우리나라 배추김치의 역사는 기존 학설보다 약 300년 앞당겨졌다.

배추김치가 18세기 이후에 등장했다는 기존의 오해는 1716년 발간된 『산림경제』에서 비롯됐다. 저자 홍만선이 중국 농서 『신은지』와 조선 농서 『한정록』의 내용을 인용하는 과정에서 ‘백채’를 잘못하여 ‘머휘(머위)’로 표기한 것이 원인이었으며, 이러한 오류가 이후 학계의 검증 없이 계속 인용되면서 잘못 정착된 것으로 드러났다.

연구를 주도한 세계김치연구소 박채린 책임연구원은 “중국의 고문헌과 조선시대의 농서 및 음식서, 어학서 등을 다각도로 분석한 결과, 홍만선의 오류를 명확하게 규명할 수 있었다”라며, “『산가요록』을 비롯한 조선 전기의 주요 문헌에 등장하는 ‘백채’가 머위가 아니라 배추임을 사료적·조리학적·식물학적 근거로 입증했다”라고 밝혔다.

또한, 박채린 책임연구원은 “배추가 조선 전기, 더 나아가 고려 말기부터 한반도에 유입되어 귀한 식재료로 널리 자리 잡았고, 이를 활용한 김치 제조법이 이미 널리 보급되었음을 이번 연구를 통해 실증적으로 밝혔다”라고 덧붙였다.

이번 연구 결과는 오랜 기간 지속된 문헌 해석의 오류를 바로잡아 민족의 대표 음식인 배추김치의 역사를 새롭게 정립했다는 점에서 학계로부터 큰 의미와 가치를 인정받고 있으며, 연구 성과는 서울대학교 규장각한국학연구원의 학술지 『한국문화』 110호에 게재됐다.

[그림] 3매

1. 『산림경제』 수록 자료 중 머휘(머위) 기록
2. 원나라 승려 고영(顧瑛, 1310~1369)이 그린 배추 그림
3. 명나라 화가 심주(沈周, 1427~1509)가 그린 배추 그림



이 보도자료와 관련하여 더 자세한 내용이나 취재를 원하시면 세계김치연구소 글로벌문화연구단 이창현 단장(☎ 062-610-1817)에게 연락해 주시길 바랍니다.

그림

種白菜머휘

八月擇肥地以犁鋤過用糞土淹之打成畦壟漫撒其子
待出芽約三寸高拔起成行於畦內栽之用水澆灌待根
定葉起便用糞澆四十日乃可食之九十月亦可種隱神

[그림 1] 『산림경제』 수록 자료 중 '머휘(머위)' 기록

※ '백채'를 '머휘'라고 하였으나, 내용은 중국 농서 『신은지』와 조선 농서 『한정록』 중 '배추'에 해당되는 부분을 인용함



[그림 2] 원나라 승려 고영(顧瑛, 1310~1369)이 그린 배추 그림
 (※ 출처: 대만 국립고궁박물관)



[그림 3] 명나라 화가 심주(沈周, 1427~1509)가 그린 배추 그림
 (※ 출처: 대만 국립고궁박물관)

※ 『산가요록』에 배추김치(백채 물김치) 기록으로 14~15세기 배추 형태로써 오늘날 배추에 비하면 잎의 수가 적고 단단히 결구된 속이 없는 것이 특징

연구성과 개요

- 그동안 최초 배추김치 기록은 『증보산림경제』(1766)가 일반 통설
 - 이는 현전(現傳) 최고 농식서인 『산가요록』(1450)에 <침백채> 제조법이 등장하지만, 이때의 '백채'를 그동안 '머위'로 해석해 왔기 때문임.
 - 조선왕조실록 등에는 한양 지역에서 백채(배추)가 재배된 정황이 확인되지만, 당시 농식서에 이를 김치의 재료로 다룬 기록이 없어, 백채는 주로 약용이나 의례용으로 사용되었을 것으로 추정되어 왔음.

【『증보산림경제』 <침저법>】

- 서리가 한번 내린 후 배추(菘)를 일반법과 같이 거두어 물김치(淡菹)를 담는다.

【『산가요록』 <침백채>】

- 깨끗이 씻은 백채(白菜) 한 동이에 소금 삼 흡을 뿌려 하룻밤 재운다. (절인 백채를) 다시 씻어내고 먼저처럼 소금을 뿌려 항아리에 담고 물을 붓는다.

- 학계에서 '백채'를 '머위'로 해석하게 된 단서는 『산림경제』에 근거
 - 『산림경제』(1715)에서는 이전 시대 농식서에 등장하는 '백채'를 한글로 '머위'라고 명시하여 단정함. 이로 인해, 18세기 이전 농식서에 등장하는 <침백채>는 오랫동안 '머위김치'로 해석되어 왔음.

【『산림경제』 저자 홍만선의 오류 배경】

- 우리 고유의 나물인 '머위'를 한자로 '백채(白菜)'로 표기해 온 전례가 있었으며, 이는 『동의보감』과 어학사전 등에서도 확인됨.
- 반면, 중국에서 유입된 채소인 배추 역시 '백채'로 표기되어, 동일한 한자어를 두고 혼선이 발생할 여지가 있음.
- 『산림경제』는 중국과 조선시대의 문헌을 폭넓게 인용한 백과사전 성격의 저서로, '백채' 항목에서는 배추에 대한 내용을 인용하면서도, 항목명을 '머위'로 표기하는 오류를 범함.

□ 본 논문(연구성과)의 의의

- 『산림경제』(1715)의 인용된 중국 문헌의 원문과 조선시대 농서·음식서·어학서·풍속서 등에 나타나는 '백채(白菜)'의 용례를 면밀히 조사·대조한 결과, 지금까지의 통설이 『산림경제』 저자 홍만선의 인용 오류에서 비롯되었음을 규명함.

- 『증보산림경제』(1766)보다 무려 300여 년 앞선 『산가요록』(1450년경)에 배추김치 제조법이 기록되어 있음을 밝혀냄으로써, 『산가요록』이 현존하는 가장 오래된 배추김치 제조 기록임을 입증함.

연구자 이력사항

1. 인적사항

- 소 속 : 세계김치연구소 글로벌문화연구단
- 전 화 : 062-610-1746
- e-mail : cherrypark@wikim.re.kr



2. 학력

- 1995 연세대학교 식품영양학 학사
- 2012 한국학중앙연구원 민속학 전공 석·박사

3. 경력사항

- 2012~현재 한국식품연구원 부설 세계김치연구소 책임연구원
- 2011~2012 우송대학교 식품영양학과 겸임교수
- 1995~2007 (주)풀무원/ 풀무원 김치박물관 학예연구실장

4. 주요 연구결과

- 현존 최고(最古) 고추양념김치 기록 발굴(2013)
- 여성이 쓴 최고(最古) 한글조리서 『최씨음식법』 발굴(2015)
- 현존 최고(最古) 젓갈김치 기록 발굴(2017)
- 조선 말기 한식 상차림 기록 발굴(2019) 등