

## 『제민요술』의 菹가 백제의 김치 인가에 관한 가설의 접근적 연구(II)

김 상 보

대전보건대학 전통조리과  
(1998년 5월 28일 접수)

### The Accessible Study on the Hypothesis about seeing if Jeo(Kimchi) of 『Chea Mihn Yho Sul』 is Back-Jae's Kimchi

Sang-bo Kim

Taejon Health Sciences College  
(Received May 28, 1998)

#### Abstract

Ka Sa Hyeob, who wrote 『Chea Mihn Yho Sul』, lived in the times of Book-Wi (A.D. 386-535) and his birthplace was San-Dong Peninsula.

If the Back-Jae dynasty governed San-Dong Peninsula during A.D. 285-500, Jeo(Kimchi) of 『Chea Mihn Yho Sul』 should be investigated as Back-Jae's Kimchi, because it accorded with Ka Sa Hyeob's time of existence.

#### I. 서론

김치류에 대한 최고(最古)의 우리나라의 기록은 고려 중엽 이규보(1168~1241)의 『동국이상국집(東國李相國集)』의 시문인 「가포육영(家圃六詠)」에서 찾아볼 수 있다. 이 시에서는 “과김치” “무장아찌” “무김장김치”가 소개되어 있다.

저(菹)를 언제부터 김치(沈菜)로 불렀는가는 분명하지 않다. 다만 고려의 이색(1320~1396)의 시에 나타난 “침채장(沈菜醬)”이란 어구의 출현과 김안국(1518년)이 지은 『구급벽온(救急辟瘟)』에서 저즙(菹汁)을 “딤채국”으로 이해하고 있고, 최세진(1527년)의 『훈몽자회(訓蒙字會)』에서는 저(菹)를 “딤채”라고 기록하고 있으며 태종실록에는 침장고(沈藏庫)란 말이 나옴으로서 우리나라에서는 1300년대에 이미 저(菹)를 침채(沈菜)라고 표기하여 이것이 오늘날 김치가 되었고, 김장은 沈藏에서 유래되었음을 알 수 있다. 즉 菹·沈菜가 같은 의미로 혼용되고 있었다.

같은 동아시아 문화권인 중국·일본과 달리, 유난히

발달한 우리의 김치문화를 어떠한 각도에서 바라보고 규명할 것인가는 앞으로 고고학·민족학·역사학·지리학·인류학·기후풍토학·종교학 등의 많은 조사와 연구가 선행되어야 하겠지만 필자는 본장에서 동이문화권과 백제사로서 유추해 보았을 때, 『제민요술(齊民要術)』이 쓰여졌던 당시의 산동반도가 백제의 문화권에 속해 있음을 제기하고 한반도의 김치의 기본은 『제민요술』에서 찾을 수 있음을 제기한다.

#### II. 『齊民要術』 속의 작저(作菹)법

산동반도의 음식문화를 대변한 『제민요술』 제 88에는 작저(作菹)·장생채법(藏生菜法)이 설명되어 있고, 작저법에는 발효시키는 것과 초에 담그는 것으로 나누었는데 이들을 살펴보면 표 1과 같이 발효저(醱酵菹)와 침초저(浸醋菹)로 분류되어, 재료로서는 배추·무·순무·오이·고사리·아욱·부들·마름·멸·호근·달래·자채·동아·죽순·목이버섯 등을 다양하게 사용하고 있고, 이들은 전처리를 거쳐서 (소금)·

〈표 1〉 『제민요술』 속의 菹菜類

주재료	전처리 법	담그는 법	담금분류	숙성기간(일간)
순무, 배추, 아욱, 갓 배추 작은 배	소금물로 씻음	소금물 소금물 소금물	鹽菹	
순무, 갓 건조순무 건조아욱 엽교 아욱 오이① 오이	3일간 염장 후 수세 열탕후 염장 1일간  열 가감	기장죽 + 보리누룩 기장죽 + 보리누룩 보리건반 + 소금물 쌀뜨물 + 쌀가루 죽 찹쌀밥 쌀죽 + 소금 찹쌀밥 + 누룩 + 소금	穀物菹	3 7 7 3
참외 또는 박② 참외 또는 박 靑蒿 생강 고사리	염장 10일간	술지게미 + 소금 붉은팥 + 찹쌀 + 술 전찹쌀밥 + 餅麴③ 양조초지게미 + 꿀조림 소금 + 엷은죽 + 술지게미	糟菹	1 21
부들④ 아욱 김 마름⑤	냉수담금	초 조림 초간장 조림 초 + 소금 + 파 초	醋菹	
배추, 순무 배추, 순무 동아 竹菜⑥ 멸⑧ 구약나물뿌리 菘根의 뿌리 무 고사리 고사리 + 마늘	열탕, 냉수 열탕  열탕, 냉수 소금물 데침, 뜨물씻기 열탕, 냉수 끓임 열탕 열탕 열탕	초 + 소금 + 참기름 초 + 소금 초 + 소금 + 겨자 + 胡芹子 + 豆豉 胡芹子, 구약나물뿌리⑦ + 초, 소금 초 + 소금 초 + 소금 초 + 소금 + 굴피 초 + 소금 + 胡芹子 초 + 소금 초 + 소금	浸醋菹	봄에 먹음
목이버섯	열탕5회, 냉수	초 + 간장	醬菹	
동아 동아	데침	오매즙⑨ + 杭皮즙⑩ 오매즙 + 꿀 + 杭皮汁, 굴씨즙 + 야생생강⑪, 석류씨 등	오매즙저	
죽순, 김	김은 냉수 처리	우유 + 초 + 소금	酸乳菹⑫	
양, 돼지고기, 채소	양념물과 조림	양념물 + 두시 + 동근과	肉菹	
상추	쓴맛의 푸른 상추	생 또는 살짝 데쳐서	生菹	

① 瓜 : 오이충칭.  
 ② 越瓜 : 참외 또는 박?  
 ③ 餅麴 : 전찹쌀밥을 차게 방치 했다가 넘적하게 빻어 발효시킨 것.  
 ④ 부들 : 창포류, 蕪.  
 ⑤ 마름 : 蒼 또는 符으로 쓰여지며 순채와 유사. lint(亞麻)과의 다년생 水草.  
 ⑥ 竹菜 : 竹林에서 나오는 미나리와 유사한 菜.  
 ⑦ 구약나물뿌리 : 곤약을 말함.  
 ⑧ 멸 : 三百草라고도 함.  
 ⑨ 烏梅汁 : 매실을 훈제하여 만든 즙.  
 ⑩ 杭皮汁 : 杭이라는 나무의 樹皮를 끓인 즙.  
 ⑪ 야생생강 : 큰 생강과 유사하나 생강은 아님.  
 ⑫ 酸乳 : 우유를 발효시킨 것이 아니라 우유에 초를 가한 것이며 일설에 의하면 酢酪醬이라고도 하고 잘못 전해진 것이 아닌가도 한다.

(전분+누룩+소금)·(전분+소금)·(전분)·(주조+소금)·(주조+소금+꿀+누룩)·(초)·(초+소금)·(초+소금+향신료)·(초+장+향신료)·(오미즙+향신료)·(산유+소금)으로 나누어 담고 있다.

백제시대의 한반도에서의 침채류에 대한 기록은 다만 중국의 사서류를 통하여 알 수 있다. 백제는 “부여의 별종으로, 음양오행을 알고 의약과 복점을 알며, 부세는 포(布)·견사·마(麻)·미(米) 등으로 하는데, 토(土)·전(田)이 비옥하고 5곡·잡과·채소·주례(酒醴)·약품·효찬(肴饌) 등이 많고, 황칠(黃漆)을 생산한다 하였고(『周書』「異域傳」, 『隋書』「百濟傳」, 『北史』「東夷傳」), 대부분 화식(火食)을 하지 않는다” 하였다(『隋書』「百濟傳」).

중국의 사서류가 고구려·신라에 대해서는 전혀 언급하고 있지 않는 항목 「채소가 많다」라는 것을 백제 조에서 강조하고 있는 것은, 백제가 특별히 채소가 많고, 채소를 이용한 반찬과, 채소가 많음에 따라 자연스럽게 대두되는 채소의 저장가공 기술도 발달하였음을 의미하며, 화식을 하지 않는다는 것은 냉식 즉, 발효식품을 즐겨먹었음을 나타내는 것이다.

### III. 제염(製鹽)의 문제

냉식을 하기 위한 채소의 가공 저장에는 『제민요술』에서 보았듯이 제염이 필수 조건이며, 아울러 초를 가공할 수 있는 고도의 발효기술이 요구된다.

소금에 대한 기록의 초출은 『고려사(高麗史)』에 나와있는 것으로서 현종7년(1016) 5월 궁인 김씨가 왕자를 생산하여 염분(鹽盆) 등을 사(賜)하였다는 기록이다(『高麗史』「顯宗7年」). 소금은 고려 때에 국가에서 전매하였고, 이러한 전매제는 조선왕조 말까지 계속되고 있다. 조선왕조나 고려 때의 소금은 전오염(煎熬鹽)

이었다. 조선왕조 말에는 경기도·충청남도·전라남도·전라북도·황해도·경상남도·경상북도·평안남도·평안북도·강원도·함경남도·함경북도 각지에서 산채하여 전오염을 생산함을 기록하고 있다(村上). 소금 생산이 비록 전국에 걸쳐서 되어 있었다고는 하나, 주요 생산지는 서해안을 중심으로 한 지역이었다. 즉 백제시대 때의 소금 생산을 유추해 보았을 때 7곳의 서해안의 소금 생산지 중 경기도·충청남도·전라남도·전라북도·황해도의 5곳이 백제가 영유하고 있던 곳으로, 주요 소금 생산지 역시 백제 문화권이었음을 간과해서는 안된다.

### IV. 일본으로 건너간 백제의 저(菹)

고대에 황제(黃帝)가 있는 곳에서만 황칠(黃漆)을 생산할 수 있었던 특수한 여건 속에서, 황칠을 생산하였던(『遼東志』「外志」) 백제의 화려한 국력은 일본에 까지 미치고 있음은 잘 알려져 있다. 『제민요술』 속의 저(菹)의 하나가 8~9세기에 이미 일본에 전해졌고, 이것에 백제사람인 수수허리(須須許理, 須須條理, 須會己利)의 이름이 붙여져, 수수보리지(須須保利漬)가 되었다. 원래 백제사람인 수수허리는 일본에 술만들기를 처음으로 전한 사람이다.

나라시대(奈良 A.D710~794)와 헤이안시대(平安) 초기(9~10세기)의 문헌에 나타난 고대 일본의 저류(菹類)를 보면 표2와 같이(李, 440-441) 『제민요술』 속의 염저·조저·장저·초저·곡물저가 골고루 분포되어 있음을 알 수 있다. 이와 같은 고대 일본의 저류 분포 상태는 수수보리지가 암시하듯이 백제가 전한 것으로, 그 당시 백제사람들이 먹던 저(菹)류는 『제민요술』과 표 2의 일본의 저류와 같은 것으로 보아야한다.

〈표 2〉 고대 일본의 저류

재 료	담그는 법	
오이류·가지·파·삼주·미나리·순무 고사리·쑥·생강·천초·양하 등	채소1斗에 소금 3~5습	鹽漬
아욱·배추·순무·난초·여귀	소금+느릅나무 껍질가루	
오이류·가지	소금 극소량	糟漬
오이류·생강	주조(酒糟)+소금	
오이류·가지	장(醬)+장지게미+소금	醬漬
들깨잎·동아·가지·무	장+소금	
동아·순무	초(醋)+소금+초지게미	醋漬
순무·푸성귀	콩 또는 쌀+소금	穀物漬 또는 須須保利漬

## V. 조선조 식경(食經)에 나타난 저류의 분석

조선조에 나타난 저류의 초출은 1611년의 『도문대작(屠門大嚼)』이고, 이어서 『음식지미방(飲食知味方)』, 『산림경제(山林經濟)』, 『임원십육지(林園十六志)』, 『규합총서(閩閩叢書)』, 『경도잡지(京都雜誌)』, 『주방문(酒方文)』, 『동국세시기(東國歲時記)』, 『시의전서(是議全書)』, 『부인필지(婦人必知)』에 등장하고 있다. 이들중 당시 가정에서 실제로 만들어졌으리라고 생각되는 문헌을 중심으로 분석한 결과는

첫째, 『제민요술』 속의 염저(鹽菹)·곡물저(穀物菹)·조저(糟菹)·초저(醋菹)·장저(醬菹) 중에서, 조선조 식경에서는 조저를 제외한 4가지 저가 보이고 있다. 즉 술지게미에 채소를 넣고 발효시키는 것이 나타나 있지 않고 있다. 이는 약 1000년 이상의 세월이 흐르면서, 술지게미에 의한 채소 발효 식품을 선호하지 않았기 때문에 없어졌다고 보아야 할 것이다. 일본에서의 최근까지도 감주저(甘酒漬)·주저(酒漬)·조저(糟漬)가 애용되고 있는 것과는 대조적인 현상으로서 한반도에서는 염저의 발달로 인하여 쇠퇴한 결과이다.

둘째, 『제민요술』 속의 곡물저·초저·장저는 조선조의 『시의전서』가 쓰여진 시기에 거의 대부분 장아찌로 변해 있음을 알 수 있다. 물론 장김치에 속하는 몇 종류가 김치로서 남아있긴 하지만 독자적인 “장아찌(醬果)문화”를 형성하고 있는 것이다. 곡물저는 고추장과 된장 속에서 발효시키고 있는데, 된장보다는 고추장 속에서의 발효를 적극적으로 채택하고 있다.

셋째, 현재 우리가 김치라 부르는 것은 몇 종류의 장김치를 제외하고는 염저(鹽菹)를 지칭한 것으로, 이 염저가 발전하여 다양한 김치(沈菜)문화를 형성하였으며, 『시의전서』가 쓰여졌던 시기에는 김치문화는 확립되어져 있었다.

넷째, 『산림경제』(1643~1715) 때에 비로소 고춧가루를 양념의 하나로서 쓰고 있는데, 고춧가루와 짓갈류의 동시사용은 『규합총서』(1759~1824)부터 보이고 있다. 이는 경험적으로 짓갈류를 넣을 때 필히 고춧가루가 들어가야함을 깨달은 시기가 1700년대 전후로 판단해도 좋을 것 같다. 『도문대작』(1569~1618)에서는 고추장을 초시(椒豉)라 하고 있고, 『산림경제』(1643~1715)에서는 만초장(蠻椒醬)이라고 지칭하고 있다. 만(蠻)이란 “남녘오랑캐”를 뜻하는 것으로, 원래 고추장은 만초장으로 남녘의 오랑캐가 먹던 장으로 해석된다. 한편 『원행음료정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』(1795)에서는 고초장(苦椒醬)이란 이름으로 등장하고 있다. 이것은 1500년대 말과 1600년 대에 고추가 보급되지 않았던 시기에는 고추를 만초 혹은 초로 불리었다가

1700년대를 전후하여 고추가 보급되고 나서는 고초(苦椒)란 이름으로 지칭되었음을 뜻하는 것이다. 1700년대를 전후하여 나타나는 고춧가루의 사용은 김치 속에 다양한 종류의 짓갈과 육어품(肉魚品)을 넣고 있으며, 특히 『규합총서』이후 짓갈즙 만을 김치 속에 넣고 있는 것도 종종 등장하고 있다.(김, 367-372)

## VI. 현재의 김치문화

### 1. 김치류

보쌈김치, 씨도리배추김치, 오징어김치, 배추통김치, 양념김치, 배추물김치, 백김치, 동지김치, 속음배추물김치, 고갱이짬지, 어리김치, 장김치, 햇배추김치, 속음배추김치, 풋배추물김치, 통배추국물김치, 연배추물김치, 배추동치미, 봄동겉절이김치, 보김치, 쌈김치, 강지, 전복김치, 분디김치, 우거지김치, 열갈이김치, 백보쌈김치, 배추겉절이, 동지김치, 곤쟁이젓김치, 동김치, 골림김치, 호배추소박이김치, 찌개김치, 배추물김치, 즉석보쌈김치, 배추잎말이김치, 멸치젓통김치, 배추시래기치, 겨자김치.

호박김치, 가지물김치, 가지짬김치, 오이소박이, 오이물김치, 박나박김치, 오이비늘김치, 박김치, 박물김치, 가지무청김치, 가지통김치, 오이깎두기, 호박지, 배추쌈, 오이소박이, 오이송송이, 즉석오이소박이, 오이장김치, 오이별식소박이, 오이마른새우김치, 오이다시마김치, 배추쌈오이소박이, 열무오이깎두기, 열무오이물김치.

생치김치, 콩치김치, 무국화김치, 무명태김치, 무백김치, 무볶음김치, 창란젓깎두기, 무배김치, 무말랭이파김치, 무겉절이김치, 열무겉절이김치, 삭갓깎두기, 삶은무깎두기, 알타리김치, 나박김치, 빨간무김치, 깎두기, 무말랭이김치, 명태깎두기, 열무감자김치, 서거리김치(서거리깎두기), 골금짬지, 물말랭이짬지, 어리김치, 애무김치, 비늘김치, 달랭이동김치, 총각물김치, 대구아가미깎두기, 마른고기식해, 가지미식해, 골깎두기, 계거리무김치, 동치미, 총각김치, 북어김치, 채김치, 무청동치미, 총각무동치미, 알타리동치미, 알타리국물김치, 무배추고춧잎짬지, 즉석용흰깎두기, 장아찌김치, 오징어김치, 오징어생채, 궁중동치미, 석류김치, 마른오징어김치, 창란젓깎두기, 창란김치, 무짬지, 알타리동치미, 즉석동치미, 비지미, 젓지, 무청김치, 도루묵채김치, 무복어짬지, 열무물김치, 대구알깎두기, 동태깎두기, 석류백김치, 즉석골깎두기, 전복나박김치, 달랑무김치, 해물깎두기, 충청도양념채김치, 무송송이, 숙깎두기, 무청소박이, 닭깎두기, 닭김치, 계거리김치, 흰깎두기, 빨간무소박이, 분디물김치, 나복동치미, 무말랭이고춧잎짬지, 방울동김

치, 모젓깍두기, 알타리막동치미, 통대구소박이, 묘삼나박김치.

지름석박지, 젓국석박지, 동아석박지, 무석박지, 궁중식석박지, 멸치젓석박지, 갈치순대석박지, 冬牙석박지, 배추석박지.

고추소박이, 호배추소박이김치, 삼갓지, 삼갓김치(고수김치), 고들빼기김치, 고춧잎김치, 쓴냉이김치(씀바귀김치), 들나물김치, 콩잎김치, 갓지, 갓김치, 갓소박이, 오징어파김치, 부추젓지, 파강희짬지, 파짬지, 쪽파김치, 부추김치, 깻잎보쌈김치, 삭힌꽃고추김치, 깻잎김치, 모밀 순김치, 풋고추김치, 갓물김치, 미나리김치, 미나리지, 쪽갓김치, 풋고추깍두기, 상치생절이, 양배추김치, 울장김치, 참나물김치, 풋고추통김치, 콩잎쌈김치, 상추물김치, 풋고춧잎깍두기, 실파겉절이, 깻잎양파겉절이, 부추겉절이, 분디물김치.

삭물김치, 더덕물김치, 들나물물김치, 죽순김치, 제육김치, 우엉깍두기, 닭김치, 꿩김치, 감·대추물김치, 케일김치, 인삼물김치, 마늘김치, 콩나물물김치, 더덕김치, 과일동치미, 미역줄기김치, 파래김치, 톳김치, 청각물김치, 해물김치, 명란채김치, 더덕소박이, 더덕물김치, 동아김치, 고구마줄기김치, 인삼오이물김치, 우엉김치, 청각김치, 마늘종짬지, 들나물물김치, 마늘열무김치, 도라지김치, 파래물김치, 파래젓김치, 콩잎김치, 고구마순오징어김치, 등근파깍두기, 등근파물김치, 달래김치, 콩나물젓김치, 고수김치, 부추깍두기, 시금치김치, 실파김치, 달래김치, 원추리김치, 부추젓김치, 시금치물김치.

## 2. 장아찌류

가지장아찌, 계란장아찌, 고춧잎장아찌, 굴비·복어장아찌, 굴장아찌, 김장아찌, 깨죽지, 단풍든콩잎장아찌, 달래장아찌, 당귀장아찌, 더덕장아찌, 도라지장아찌, 깻잎장아찌, 도토리묵장아찌, 동아장아찌, 두릅장아찌, 두부장아찌, 등근파장아찌, 깻잎젓갈장아찌, 마늘잎장아찌, 마늘장아찌, 마늘종장아찌, 마른오징어장아찌, 머우장아찌, 무말랭이장아찌, 무멸치젓장아찌, 무숙장아찌, 무채장아찌, 무청장아찌, 무장아찌, 묵장아찌, 미나리장아찌, 미역귀장아찌, 배추꼬리장아찌, 부추장아찌, 복어장아찌, 산초장아찌, 속대장아찌, 속장아찌, 씬바귀장아찌, 양애장아찌, 언무장아찌, 열무장아찌, 오이장아찌, 오이통장아찌, 우무장아찌, 잔고추장아찌, 장채장아찌, 전복장아찌, 쪽파장아찌, 파장아찌, 참외장아찌, 콩잎장아찌, 토란장아찌, 풋감장아찌, 풋고추장아찌, 호박장아찌, 홍합장아찌, 후춧잎장아찌, 배추꽃이장아찌, 배추무말랭이장아찌, 무청장아찌, 무말랭이젓장아찌, 배춧잎장아찌(강, 25-57)

## VII. 결 론

한반도의 김치의 역사는 백제시대로 거슬러 올라가 『제민요술』의 김치류는 백제의 김치류로 판단된다. 문헌에는 고려중엽에 등장하고 있으며, 고려 말 침채(沈菜)란 단어가 나타남으로서, 고려시대에 이미 김치의 뜻으로 저(菹)와 침채(沈菜)가 같은 의미로 혼용되고 있었다.

같은 동아시아문화권인 중국·일본의 저(菹)에 비해 유난히 발달한 한국의 저(菹)인 김치류는 분명히 중국 고대의 저(菹)와는 그 성격이 다르다. 중국의 저(菹)는 단순한 신맛의 菹라고 말할 수 있고, 일본의 저(菹)는 백제 때 한반도에서 건너간 것으로 생각되기 때문에 그 종류는 『제민요술』에서의 종류와 비슷하다.

『제민요술』에 나타난 저에는 염저(鹽菹)·곡물저(穀物菹)·조저(糟菹)·초저(醋菹)·장저(醬菹)로 구성되어 있는데, 이들 저류는 조선조시대에 와서는 조저(糟菹)가 거의 보이지 않고, 염저·곡물저·초저·장저만이 보이고 있고, 염저는 김치〔沈菜〕류로, 곡물저·초저·장저는 장아찌〔醬果〕류로 발전하고 있음이 조선조말 『시의전서』에 나타나고 있다.

김치에 고춧가루를 넣은 시기는 1700년대 전후로서, 1500년대 말경에는 고추를 초(椒) 혹은 만초(蠻椒)로 지칭하였고, 1795년에는 고초(苦椒)라 하였기 때문에 고추가 보급되지 않았던 시기에는 고추를 초 혹은 만초로 불렀음을 알 수 있는데 1500년대말에는 고추장을 담가먹고 있었다. 1700년대를 전후하여 나타나는 고춧가루의 사용은 김치류속에 다양한 종류의 젓갈과 육어 품을 넣게 되었고, 특히 『규합총서』이후 젓갈즙의 사용도 나타나고 있다. 이러한 김치문화의 역사는 현재 김치와 장아찌〔醬果〕로서 다양하게 발전 보급되게끔 되었다. 같은 김치와 장아찌라도 각 도마다 담그는 솜씨가 다르고, 재료와 젓갈의 종류에 따라 봄김치·여름김치·가을김치·겨울김치로 나누어지기 때문에 김치류와 장아찌류의 종류는 그 종류를 셀 수 없을 정도로 다양하게 발전하고 있다. 단순한 신맛의 저인 중국의 저류와 달리, 다양한 맛을 내는 현재 한국의 김치는 그 근원이 『제민요술』의 맛에서 찾을 수 있고, 『제민요술』의 김치문화는 백제의 김치문화로 접근적 究明을 하였다.

### ■ 참고문헌

- 『周書』, 「異域傳」.  
『隋書』, 「百濟傳」.  
『北史』, 「東夷傳」.

『新唐書』「東夷傳」.

『高麗史』顯宗 7年.

村上唯吉, 『朝鮮人の衣食住』, 大和上會圖書出版部, 1916.

『新唐書』「東夷傳」.

賈思勰, 『齊民要術』.

許筠(1569-1618), 『屠門大嚼』.

安東張氏(1598-1680), 『餘食知味方』.

洪萬選(1643-1715), 『山林經濟』.

徐有渠(1764-1845), 『林園十六志』.

憑虛閣(1759-1824), 『閩閣叢書』.

柳得恭(1747-1800), 『京都雜志』.

작자미상(?) 『酒方文』.

洪錫謨(1849), 『東國歲時記』.

작자미상(19세기말경), 『是議全書』.

작자미상(1855 ?), 『婦人必知』.

김상보, 『韓國의 음식생활 문화사』, 광문각, 1997.

강수기 외 2인, 『김치』, 농민신문사, 1995.

『園幸乙卯整理儀軌』(1795).

李盛雨, 「中韓日에서의 貯菜류의 변천과 교류에 관한 연구」, 『영남대학교 논문집 제 9집』, 1975.

『遼東志』.