

# 김치의 역사

중앙대 가정대학 명예교수

## 윤 서 석

김치는 한국식생활에서 토착성과 상용성이 큰 고유한 채소염장 발효식품이다. 우리나라는 4계절간의 기온차가 분명하고 그중 엄동 3~4개월간은 신선한 채소가 부족한 형편이었지만 여기에 대비한 김치가 있었으므로 계절에 구애없이 균형식사를 피할 수 있었다. 한편 알맞게 익은 김치는 간·산·신·고·감에다 발효미까지 곁들여진 조화된 맛을 갖고 겹하여 신선한 채소 특유의 Texture가 보유하고 있어 식욕촉진에 큰 몫을 하였다.

김치가 오늘날의 것으로 발달하기까지는 채소의 재배역사와 함께 몇구비의 변천과정을 거쳤으며 그 내용을 문헌을 중심으로 간추리면 다음과 같다.

### 1. 김치에 관계되는 채소의 재배역사

오늘날의 김치는 배추통김치가 가장 주된 것이고 보편적인 것이지만 속을 넣어 통김치를 담을 만큼 품종이 좋은 배추가 재배되기 시작한 것은 100여년부터이며 그 이전에는 무우·오이·가지·동아 등이 많이 쓰였다. 한편 고려시대까지는 이외에 파·미나리·갓 등이 김치의 주재료로 쓰였으나 조선시대에 오면서 양념 채소로 바뀌었다. 고추가 김치에 필수품으로 쓰이게 된 것도 조선시대 중기이후에 이르러서이다. 이러한 과정은 채소의 재배실태에서 비롯되었으며 우리나라의 채소재배의 과정을 문헌에서 살펴보면 <표 1>과 같다,

### 2. 우리나라 채소염장발효 식품의 변천

우리나라 문헌에 나온 채소염장 발효식품의 한자표기는 醃, 菹(菹), 沈菜 등이다.

·醃(해) - 齏(제) - 「주례」에서는 고기·조개류와 채소를 썰어섞어 만든 발효식품과 菹(菹) - 「주례」에서는 채소를 통채로 절여만든 식품의 총칭이다.

·菹(저) - 菹와 같이 쓰여 「訓蒙字會」에서는 “덤채

조”라 하고, 「林園十六志」에서는 菹에 대하여 “날채소를 소금에 절여 차가운 곳에 두어 익힌 것 즉 菹란 한 번 익혀먹는 沈菜類이다”고 정의하고 있다. 따라서 菹가 채소의 염장 발효식품이고, 醃도 같은 뜻으로 쓸 수 있는 漢字표기임을 알린다.

우리나라 文獻에서 위의 3표기(醃·菹·菹) 중 醃은 683년 신라의 神文王이 비를 맞이할 때의 폐백품목의 하나로 나오고 菹로 표기된 것은 「세종실록」 五禮「사직정배찬설도설」에서 처음이며 沈菜란 표기는 「需雲雜方」에서 처음으로 나온다(표-3참조).

醃과 菹·沈菜가 모두 김치류의 발달이기는 하지만 담금법의 기본이 동일한 것이라고 보기는 어렵다. 이런 관계를 감안하여 여기에서는 보다 넓은 개념으로 김치류의 역사적인 변천과정을 보고저 제목을 채소의 염장 발효식품이라고 확대하였다. 역사적 과정은 삼국시대의 것을 먼저 살피고 이것이 어떻게 분화 발달하였는지를 보고저 하며 이런 변천발달 과정을 왕조의 구분에 맞추어 생각할 수는 없으므로 발전요소를 항목으로 설정하고자 한다.

#### 1) 삼국시대

표 2에서 알 수 있듯이 삼국시대의 것은 683년 神文王이 왕비를 맞이할 때의 폐백품목으로 나와있는 醃가 있을 뿐이다.

단 醃가 전언하였듯이 채소의 염장 발효식품의 하나라고 정의할 때 「위지」동이전에서 “고구려...自善藏醃”이라고 기술한 藏醃에는 슬깃기·장담기와 함께 채소의 염장 발효식품도 함께 포함된다고 생각할 수 있다.

한편 한국의 삼국시대 문화의 이주가 원류를 이룬 일본의 나라시대의 채소염장발효식품으로 鹽漬, 菹, 糟漬, 須須保理漬 등이 있으며 여기에서 우리의 삼국시대 채소절임류를 유추할 수 있다(윤서석 「正倉院文書」에서 유추한 한국의 고대음식 - 중대 가정문화논총 1)

즉 삼국시대에 재배한 가지·박·무우(혹은 순무)

문헌에서 본 김치에 관계되는 채소류

시 대 체제문헌 채소품목	고려이전		고려		조선시대							
	本草衍義	三國史記	急郷藥方(1236)	東國李相口集(1168~1241)	盛京通志(1758)	(1527)訓蒙字會	攷事撮要(1554)	屠門大嚼(1569~1618)	芝峰類說(1614)	四時纂要(1655)	穉(1676)經	增補山林濟經(1760)
가거(茄子)	○			○		○		○	○	○	○	○
박(瓠)		○	○	○		○		○	○	○	○	○
오이(瓜黃瓜)			○	○			○	○	○	○	○	○
동아(冬瓜)			○	○				○	○	○	○	○
순무(蔓菁)			○	○				○	○	○	○	○
무우(蘿蔔)			○	○				○	○	○	○	○
배추(菘)			○	○				○	○	○	○	○
미나리(芹)			○	○				○	○	○	○	○
아욱(葵)			○	○				○	○	○	○	○
부추(韭)			○	○				○	○	○	○	○
엽교(種)			○	○				○	○	○	○	○
달래(小蒜)		○	○	○				○	○	○	○	○
마늘(大蒜)			○	○				○	○	○	○	○
파(葱)			○	○				○	○	○	○	○
생강(生薑)			○	○				○	○	○	○	○
갯(芥)				○				○	○	○	○	○
산갯(山芥)				○				○	○	○	○	○
제자(芥子)				○				○	○	○	○	○
죽순(竹筍)		○						○	○	○	○	○
고추(南蠻草)								○	○	○	○	○
기타								○	○	○	○	○

고려이전. 日本食物史에서 미루어 순무나 무우가 제베되었다고 추정됨.  
 ○ 隋書·周書에 百濟·新羅는 其五穀果蔬菜등이 豊穡과 齊民要術에는 瓜·瓠·芋·葵·蔓·菁·蒜·葱·韭·芥·菘·薑·茄子 등이 있음.

고려. 高麗·東國李相國集에 青: 根蠟地底差肥大 最好霜刀截似梨  
 ○ 山村雜詠-마름(萍) 여귀풀(蓼) 川椒 生薑

조선. 增補山林濟經 이 것은 속이 찬 좋은 풀종은 아니므로 이전의 것으로 생각해야 함.

문헌에서 본 김치의 종류

<표 2>

「三國史記」	東李相國集 (1168~1241)	國集 (1168~1241)	「世宗實錄」五禮社稷正配圖說	四時纂要 (1423~1483)	救急辟瘟 (1518)	需雲雜方 (1531~1598)	屠門大嘔 (1569~1618)	聞菴是識方 (1598~1680)	經稿 (1676)	增補山林經濟 (1766)	聞閣叢書 (1759~1824)	
醃(회) ※ 「魏志」東夷傳...에서 “高句麗...自善藏藏” 에 최초로 만든 발효식품도 포함시킬 수 있다고 추정함. ※ 일본「正倉院文書」에 있는 채소의 염장 발효 식품이 한란도 한 것이라 추정할 수 있음으로 동문서에 있는 醃漬・菹・糟漬須保理漬・醃漬離漬 등이 삼국시대에 있었다고 추정함 ※ 醃(菹)와 齏의 총칭임.	菁으로 得醃- 一여름용 菁으로 漬醃- 一겨울용	菹 菹 菹 菹	菹 芹 菁 菹	沉菹菹 沉葱菹 沉汁菹	蕪菁菹汁	青郊(蔓菁)沈菜 沈白菜 土卵莖沈造 沈東瓜久藏 沈蘿蔔 葱沈菜 土呂(眞菁根)沈 菹菹(茄菹) 又菹菹(不老菹) 水菹菹(瓜) 老菹菹 臘糟菹 汁菹(2종) 週多芥菜沈法 毛草占伊法 香菹菹	竹 山 芥 菹	동학(동아)남 는법 마늘남는법 산갓침체 생치(평)팀체 생치편지 생치지히 나박김치	菹菹 茄子菹 蔓菁菹 蘿蔔菹 沈汁菹茄子	夏月作茄菹 沉冬月茄菹 黃瓜醃菹 黃瓜醃菹(多月) 黃瓜淡菹 龍仁淡菹菹 黃瓜熟菹 菹浸菹 冬菹菹 蘿蔔凍沉菹 沉蘿蔔醃菹 薑菹 蘿蔔黃芽菹 蔓菁菹 山芥菹 芥菹 芹醃菹 香菹菹	醬茄 醬黃瓜 醬紫葱 冬菹菹(1), (2) 菹芥 黃瓜菹 黃瓜芥菜 茄菹 芥未茄 糟茄 糟黃瓜 糟薑 糟蒜 醃薑 醃蒜 淹韭菜 淹花 竹筍酢 蒲筍酢 藕稍酢 齏菹酢	쉬박지 동과(동아) 쉬박지 어욱김치 동치미 동지 동가(冬茄) 김치 용인오이지 산갓김치 장판지(2종) 친부김치

<표 3>

문 헌 에 서 본

	三國史記	東國李相國集	世宗實錄儀實圖說	四時纂要 (1423~1483)	需 靈 雜 方 (1531~1598)	屠門大嘑 (1569~1618)	蘭齋是議方 (1598~1680)	
가 지	· 神文王 3년의 폐 비품목으 로 「鹽」 가 있음. · 일본과	×	×	· 沉茄汁菹 (가지·장· 밀기울) ※마분속에서 익힘	· 茄菹(瓜菹) (가지·소금·물·백 두옹) ※돌로 누름 · 鹽糟菹 (가지·소금·술지 게미)	· 汁菹 (가지·젓장) · 汁菹又法 (가지·오이·감· 末醬·소금) · 毛粘伊法 (가지·장·기름·초 마늘)	×	
과 (瓜) 류	한반도의 고대의 문과교류 실례로 미루어 일본나라 시대의 채소절임 류가 위 로 해석 할 수 있음. · 그렇다 면 三國 時代의 채소절임 식품으로 서	×	×	· 沉瓜菹 (미상) · 沉瓜汁菹 (오이·장· 밀기울) ※마분속에서 익힘	· 瓜菹 (오이·소금·물·백 두옹·산초) ※무르이지 않아도 맛 이 좋다고 함. · 水瓜菹 (瓜·소금·백두옹· 경엽·산초·물) · 老瓜菹 (老瓜·소금·백두 옹·경엽·산초) ※朴草를 깔고 돌로 누 림 · 沈東瓜久藏 (동아·소금) · 鹽糟菹	(오이·소금·술지 게미) · 汁菹又法 (가지의 집저우법과 같은 것) ※마분에 붙어 삭힘. · 過多芥菜洗法 (동아·만청·장· 소금·기름·계자말) ※가지를 함께 해도 좋 다. · 香瓜菹 (老壯大瓜·간장· 생강·마늘·호초· 향수유)	×	· 오이지 (오이·소금) ※추경 · 동아담는법 (동아·소금) · 생치집채 (오이지·생 치·소금·물) ※따스한 소금 물 · 생치지해 (오이지·생 치·간장·기 름) · 생치판지 (오이지·생치 ·기름·천초 호초) ※기름장에 볶 은것
순 무	· 그렇다 면 三國 時代의 채소절임 식품으로 서		· 菁菹 (미상)	· 蔓菁沈菜 (만청·소금·물) · 土邑沈菜 (진청근·소금·물) ※삼삼하게	· 過多芥菜 (동아·만청·장· 소금·기름·계자말)	×		
우	· 그렇다 면 三國 時代의 채소절임 식품으로 서	· 菁鹽漬 (무우·소금) · 鹽漬·醬漬·醃漬 수수보리 지 등이 있었다고 생각할 수 있음 (註 1)		· 沈蘿蔔 (唐나복·소금·물) ※救急辟瘟에 無菁菹汁을 가족이 모두 많이 먹으면 좋다.		×	· 나박김치 (무우·소금·물) ※따뜻한 소금 물	
배 추				· 沈白菜 (白菜·소금·물)				
갓 류					· 山芥菹 (도강미) ※탈경·평경의 것	· 산갓김치 (산갓·따뜻 한 물)		
기 타		· 芹菹 · 韭菹 · 筍菹	· 沉葱菹	· 土卵莖沈造 (파·소금) · 葱瓜菜 (파·소금) ※朴草로 덮고 돌로 누름. · 雉菹 (생지·오이지·생강·간장·진유·천 초)	· 竹筍鹽 (노랭이) ※호남이 특미	· 마늘 담는 법 (마늘·천초· 소금)		

註 1 이성우, 中·韓·日에서의 김치류의 변천과 교류에 관한 연구, 한국영양식량학회지 4-1  
문서적, 일본 「正倉院文書」에서 유추한 한국의 고대장과 채소절임, 중대 가정문화논총 1

소 재 별 김 치

稿 經 (1676)	增 補 山 林 經 濟 (1766)	關 閣 叢 書 (1759~1824)	京 都 雜 誌 (1749~)	東 國 才 時 記 (1849)
<ul style="list-style-type: none"> <li>沈汁菹茄子 (가지·동파·말기울을 섞어 띄운 배추·가루·소금)</li> <li>茄子菹 (가지·소금으로 추경)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>夏月沉茄子 (가지·마늘·전것·소금) ※ 또는 칼질을 넣어 마늘 접을 끼워 절임)</li> <li>沉冬月菹 (서리후의 가지·소금·멘드라미꽃)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※獨樂으로 봉하여 물음.</li> <li>醬菹 (가열처리가지·간장)</li> <li>芥末菹 (가지·마늘·전것·소금)</li> <li>糟菹</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>동가(多茄)김치 (가지·소금·멘드라미꽃·수주임) ※조가울에 담가 겨울에 먹을 때 물을 탐.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>쉬박지 (雜菹)</li> <li>무우·배추·고추로 沈菹</li> <li>쉬박지 (과동용)</li> <li>배추·마늘·고추·미나리배생강</li> <li>고추·새우젓국</li> <li>醬菹 (무우·배추·미나리·고추)</li> </ul>
X	<ul style="list-style-type: none"> <li>黃瓜淡菹 (늘은 오이·만초말·마늘·전것·소금·물)</li> <li>龍仁淡菹 (늘은 오이·소금·물)</li> <li>黃瓜醃菹 (여름용) (木老獨·생강·마늘·만초·부추·홍백등의 세절·소금·백비탕)</li> <li>※獨樂으로 띄움</li> <li>黃瓜多月醃菹 (여름용과 같으나 양념이 같지 않아도 좋고 백비탕이 아니고 그대로 소금)</li> <li>黃瓜熟菹 (잘여문 오이·잡간·매천 후파게 절였다가 겨울 무김치에 띄엄사용)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冬菹菹 (동아로 常法대로 淡菹)</li> <li>蔓드라미꽃·생강·파등)</li> <li>醬黃瓜 (오이·질장·오이·새우젓국)</li> <li>黃瓜菹 (黃瓜·식초·마늘·전것·소금)</li> <li>糟黃瓜 (오이·석회·백반·술지게미·동건·소금·물)</li> <li>冬瓜菹 (동아·소금·마늘·전것·식초·백반·석회)</li> <li>※백반·석회·끓는 물에 저던 동아를 감시 넣었다 건져 약간 말림.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>용인오이지 (오이·소금·뜨물)</li> <li>동아쉬박지 (동아·조기젓국·청각·생강·파·고추)</li> <li>장판지(1) (오이·무우·배추·청각·파·생강·송이·생부·전북·마른청각·고추·무미냉고 달인 간장)</li> <li>장판지(2) (오이·복은 고기소·부추·파·생강·부추·고추·간장)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>무우·배추·미나리·배생강</li> <li>고추·새우젓국</li> <li>醬菹 (무우·배추·미나리·고추)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>薺菹 (나박김치류로 추경) ※“常供好菹”라고 있어 나박김치·동치미·판지등 여러 가지 추경</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>薺菹 (여름용) (단청담치임)</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>蘿蔔菹 (나박김치·동치미·판지등 여러 가지 추경) —“常供好菹”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>落羅凍沉菹 (무우·소금·백비탕·木老獨와 軟茄子·원송이등을 절였던것, 생강·송박·청각·거북·천초·감발·강순등)</li> <li>沉蘿蔔醃菹 (무우·만초·고추·파)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>줄기·청각·어린오이·호박·가을갓·동아·천초·부추·마늘·전것·미나리 등)</li> <li>蘿蔔黃芽菹 (나박김치) (울숙에서 자란 무우·파)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>동침이 (무우·피리찌)</li> <li>재에 들었던 오이·배·유자·파·생강·고추·소금)</li> <li>동치 (무우·절였던 오이·고추·청각·소금)</li> <li>생치김치 (동침이와 같은 재료로 생치)</li> <li>쉬박지 (무우·갓·배추·조기젓·춘치젓·백반이젓·절였던 오이와 가지·동아·소라·낙지·전북등, 청각·마늘·고추등 나무새·소금)</li> <li>어육김치 (무우·배추·갓·절인오이와 가지·호박·고추·소고기·고은진국·대추·복어·민어등의 머리·검질등 청각·마늘·파·생강·고추·미나리·소금)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>菘浸菹 (하루밤 서리내린 후 배추줄기로 常法에 의함·봄에 꺼내던 좋다)</li> <li>菘芥</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(배추·2치로 썰어 뜨거운 솥에서 볶아 잠시 생기뻐 다음 식혀 초장·제자즙에 담가 건봉)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>쉬박지 (무우랑의 쉬박지와 같은 것)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>山芥菹 (나박김치) (산갓—중탕함)</li> <li>芥菹</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(春芥의 연한 것은 나박김치·醃菹에 좋다)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>산갓김치 (무우·미나리·순무임 파)·음신갈래·산갓</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>葵菹 ※9월 아욱저 담금.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鹽醬菹 (만청·무우·파김치등에 띄움)</li> <li>芹菹 (배추·복무우·파·미나리등으로 담금)</li> <li>香蒲菹</li> <li>竹筍醃 (생강·소금·술지게미)</li> <li>醋菹 (생강·소금·초)</li> <li>糟菹 (마늘·석회·술지게미·소금)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>醋菹 (마늘·석회·소금)</li> <li>醬絞忽 (지송·간장)</li> <li>薄韭菜 (부추·소금·향유)</li> <li>梅花 (梅花·소금·오이·가지)</li> <li>蒲菹醃</li> <li>藕菹醃</li> <li>蘿蔔醃</li> </ul>		

죽순등으로 소금절임, 소금과 술지개미절임, 소금과 밥(또는 죽등)·누룩등을 섞어 만든 것에 절인 것 등이 있었다고 추정할 수 있으며 이런 것들은 오늘날의 음식으로 보면 김치와 같은 것이기 보다 장아찌류에 가까운 형태의 것이라 생각된다. 그러나 그것은 삼삼하게 만든 것으로서 지금의 김치와 같은 의미와 쓰임새의 음식이었다고 추정한다.

삼국시대를 지나 신라·고려시대를 거치는 동안에 무우를 위시하여 채소의 재배가 발전되고 한편 숭불사회 환경에서 채소음식의 필요성이 커짐에 따라 채소의 열장발효식품이 발전하여 동치미·나박김치류가 개발되고 이어 조선시대에 더욱 분화발전되었다. 이러한 과정을 문헌에서 총정리하면 (표 2) (표 3)과 같다.

그중 현저한 내용을 들면 다음과 같다.

## 2) 채소재배의 발달에 따라 동치미·나박김치류가 개발된다.

「東國李相國集」에서 서리내릴때의 무우가 배와 같이 맛이 좋았으며 이것을 소금에 절여두면 겨울에 좋고醬에 절이면 여름까지 좋은 찬이 된다 하였다. 「救急辟瘟」에서 순무의 菹汁을 많이 먹으라고 말하고 있다. 이어 「需雲雜方」에 나오는 것 중에서 靑郊沈菜·沈白菜·芹菹·沈蘿蔔·葱沈菜·土邑沈菜 등은 물을 부어 국물이 있게 만든 김치이다(윤숙경 「수운잡방」에 대한 小考).

이같이 삼국시대에는 장아찌형태의 것에 머물던 것이 신라·고려에서 전대의 장아찌형태의 것과 동치미·나박김치류로 분화 발달하였다. 이러한 김치류가 발달하게 된 배경은 채소의 발달·육식의 절제환경·한국풍토에 어울리는 기호성향의 형성등이라고 생각하며 여기에 골피·생강·천초등이 향신료로 쓰였을 것이라 추정한다(윤서석 「증보한국식품사연구」 p.100 참조). 특히 산갓과 같은 향재료는 소금을 넣지 않은채로 나박김치를 담갔으며 즉 無鹽菹이다.

## 3) 汁菹의 등장

「四時纂要」에서 沉汁菹가 처음 나온다. 담금법은 9월에 가지를 醬과 麩에 섞어담아 馬糞속에 묻어둔채로 20여일 발효시킨다. 이것은 장류의 하나인 汁醬을 만들 때와 같은 방법이면서 菹類의 하나로 구분하고 있으므로 미루어 汁醬이 먼저는 가지·오이등을 절이기 위한 것으로 개발되었던 것이 김치류가 보다 발달한 후로

채소절임이기 보다 장류위주로 변한 것이라 생각할 수 있다.

## 4) 고추와 양념의 혼용시작

「增補山林經濟」에 수록된 내용에서는 淡菹·醃菹로 구분이 되어 있고 배추처가 등장하며 고추가 쓰이기 시작하였고 생강·마늘·파·천초·고추·고추잎·부추·청각·去目등이 양념의 역할을 하는 채소로 쓰이기 시작하였다. 즉 마늘·파·부추등은 자기 葱菹·마늘담는법 菲菹등과 같이 주재료로 쓰였던 것이 「증보산림경제」의 醃菹에서는 양념으로 쓰였다. 주재료와 양념이 구분되기 시작한 것이다. 고추가 쓰이기 시작하였지만 조금씩 쓸 뿐이었다. 색깔을 곱게 하는데 맨드라미꽃을 섞어넣는다고 알리는 내용도 「증보산림경제」에서 비로서 등장하는데 이러한 내용에서 아직 김치에 고추가 많이 쓰이지 않았음을 알 수 있다.

## 5) 김치에 짓갈혼용과 담금법의 고도화

「閩閩叢書」에 수록되어 있는 菹박지는 배추·무우·갓에다, 청각·파·마늘·생강·고추저민것등을 양념으로 넣고 한편 조기것·준치것·소어것등을 함께 넣고 생것국으로 국물의 간을하여 익힌 것이다. 이때 여름에 절였던 오이(동전을 넣어 푸른색이 보유했게 한 것) 잿물받은 재에 묻어두었던 가지등도 퇴염하여 부재료로 섞어넣고, 낙지·생복·소라등도 부재료로 섞어 담는다.

이와 같이 김치에 짓갈을 섞어담고 국물에 생것국을 섞어 넣기 시작하였다. 그러나 아직도 고추가루를 많이 넣고 버무린다거나 배추에 속을 썬채로 넣는 통김치 담기등은 「규합총서」에까지도 등장하지 않았다.

이상과 같이 삶필 때 김치를 담글 때 고추가루와 달인것국을 많이 넣고 담는 방법은 19세기 후기에 이르러서 시작된 것임을 알 수 있다. 위의적은문헌과 1900년대 중기경까지의 음식 관계문헌에서 뽑은 김치품목은 20여종에 이르고 있다.

이상으로 우리나라 김치의 발전과정을 요약하였으며 끝으로 김치에 관계되는 채소류를 문헌에서 정리하면 (표 1)와 같고 김치의 종류를 정리하면(표 2)와 같으며 그 김치의 담금법을 소재별로 정리하면(표 3)과 같고 우리나라 김치류의 발달과정의 큰 줄기를 표현하면 (표 4)와 같다.

<표 4>

