

## ‘속대쌈’ 나눠먹던 아름다운 김장풍속

강 욱

자유기고가

김장 김치는 겨울의 반양식이라고 까지 말한다. 김치는 밥과 함께 아침저녁으로 먹는 우리 나라의 대표적인 음식으로 저장성이 뛰어나며 비타민이 많이 함유되어 있고 정장작용(整腸作用)에 효과 있는 채소염장 식품의 하나이다. 때문에 어느 지역 어느 가정에서나 김치는 필수적으로 담근다.

김장은 겨우내 먹을 김치를 담그는 가정 행사다. 예전에는 겨울철에 신선한 채소를 구하기 어려웠으므로 초겨울에 김치를 많이 담가서 저장하는 풍습이 발달하였다. 이러한 김치를 저장하는 풍습이 언제부터 있었는지는 확실히 알 수 없으나, 고려시대에 채소가공품을 저장하는 요물고(料物庫)라는 것이 있었고, ‘동국이상국집’에 무를 소금에 절여 구동지에 대비한다는 구절이 있는 것으로 보아 이미 고려시대부터 있었음을 알 수 있다.

그 뒤 조선시대에 와서는 ‘동국세시기’에 봄의 장담그기와 겨울의 김장담그기가 가

정의 중요한 2대 행사라고 하였다. 또한 ‘농가월령가’ 시월령의 김장담그기 구절 등으로 미루어 보아 전국적으로 퍼진 풍속이 된 것으로 보인다. 1816년의 ‘농가월령가’에 보이는 김장 모습은 다음과 같다.

무우 배추 캐어들어 김장을 하오리다  
 앞 냇물에 정히 씻어 함담(鹹淡)을 맞게  
 하소  
 고추·마늘·생강·파에 젓극지 짱아찌라  
 독 곁에 종두리요 바랭이 향아리요  
 양지에 가가 짓고 짚에 싸 깊이 묻고...

김치의 어원을 살펴보면 조선 초기에 ‘딤채’라는 말이 보인다. 1518년의 《벽은방벽瘟方》에는 “무딤채국을 집안 사람이 다 먹어라.”라는 말이 나오며 1525년의 《훈몽자회 訓蒙字會》에서는 ‘저(菹)’를 ‘딤채조’라 하였다. 즉 우리 겨레는 소금에 절인 채소에 소금물을 붓거나 소금을 뿌림으로써 독자적으로 국물이 많은 김치를 만들어 낸

것이다. 이것이 숙성되면서 채소 속의 수분이 빠져 나오고 채소 자체는 채소 국물에 침지(沈漬)된다. 여기서 우리네 고유의 명칭인 침채가 생겨난 것이다. 침채는 팀채가 되고 다시 덩채로 변하고 구개음화 하여 김채가 되었다. 이것이 다시 구개음화의 역현상이 일어나서 오늘날의 김치가 된 것으로 보고 있다.

김장을 하는 시기는 11월에 들어서서 6~7도의 기온이 2주일쯤 계속되는 때를 적기로 보고 있다. 이 때는 계절적으로 입동(立冬)을 사이에 두고 있으며 산간지방에서는 1주일 가량 빠르게, 서울에서는 1주일쯤 늦게 하고, 경상도·전라도에서는 12월 중순경에도 한다.

우리 민족은 겨울철 반양식인 김장을 서로 도와가며 하는 아름다운 풍속이 있었다. 한 집안의 김장을 위하여 배추를 씻고 무를 채 썰고 양념을 버무리는 일만으로도 보통 2~3일은 걸렸기 때문이다. 이때 김장을 담그는 집에서는 돼지고기 서너근 사다가 삶아놓고 배추의 노란 속잎과 양념을 준비하여 일하는 사람들이 먹도록 하였다. 이것을 ‘속대쌈’이라 하며 지금도 정다운 미풍으로 전하여지고 있다.

김장을 담그는 재료로는 배추, 무, 열무, 가지, 오이, 박, 콩나물 등 다양한 종류의 채소가 쓰인다. 여기에 미나리, 갓, 마늘, 파, 생강, 고춧가루와 같은 향미가 있는 채소가 부재료로 이용되고, 소금, 젓갈이 간을 맞추기 위하여 사용된다. 특히 김장 김치는 소에 들어가는 여러 가지 재료들이 지방에 따라 다르고 조리비법도 달라서 다

양한 맛을 자랑하고 있다.

이와 같이 지방마다 김치의 맛이 다른 것은 기후와 젓갈과 양념 넣기가 다르기 때문이다. 함경도·평안도 등 추운 북쪽 지방은 기온이 낮으므로 소금간을 싱겁게 하고 고춧가루를 적게 써서 양념을 담백하게 한다. 그래서 북쪽지방은 채소의 신선미를 그대로 살린 백김치, 보쌈김치, 동치미 등이 유명하다. 반면 남쪽 지방은 소금간을 세게 하고 빨강고 진한 맛의 양념을 하며 국물을 적게 만든다. 호남지방은 매운 김치, 영남지방은 짠 김치가 특색이다.

김장에 들어가는 젓갈도 지방마다 다르다. 함경도·평안도 등 북부지방과 중부지방은 새우젓·조기젓이 많고, 경상도·전라도 등 남부지방은 멸치젓, 갈치젓을 주로 사용한다. 이밖에도 해산물을 즐기는 함경도 지방에서는 생선(주로 명태)을 넣고, 평안도에서는 쇠고기국물을 넣으며, 전라도에서는 찹쌀풀이나 쌀을 넣는다.

김장 담그기가 끝나면 절인 배추나 곱절이, 남은 소를 이웃들에게 나누어주기도 한다. 그래서 가난한 집 부인들은 옛날 남의 집 김장을 도와주고 얻은 배추와 양념으로 김장을 하기도 하였다. 이렇게 김치를 담그면 독에 넣고 땅에 묻거나 광속에 가마니로 두껍게 쌓아 넣어서 어는 것을 막았다.

또한 김치를 담는 독에 따라서 김치의 맛이 좌우된다고 하였다. 우수와 경칩을 지나 땅이 풀린 직후의 흙을 파서 초봄에 처음 구운 독을 사용하였다. 이때 만든 독이 단단할 뿐 아니라 무슨 액체를 담아도 새지 않고 공기도 통하지 않아 그대로 보존

된다고 한다. 땅에 묻을 때도 이른봄에 먹을 김치는 독 뚜껑을 잘 덮고 그 위로 흙이 덮이게 하고, 나머지 것은 독을 묻은 뒤 짚방석으로 덮는다. 짚방석으로 덮는 풍습은 방한에 좋을 뿐 아니라 김치의 성숙에 필요한 미생물의 번식에 벗집이 적당했기 때문이다. 농가에서는 벗집으로 지붕을 세운 김치광을 따로 만들기도 하였다.

아파트생활 등 주거양식의 변화로 김장의 풍속도 많이 달라졌다. 이제 김장독을 땅에 묻는 일이 드물어졌다. 특히 도시일수

록 스티로폼이 들어간 이중 벽의 플라스틱 김치독이 이용되고 있고, 사계절 내내 김치를 보관하는 김치전용 냉장고도 등장했으니 말이다. 더구나 요즈음은 겨울철에도 신선한 채소를 쉽게 구할 수 있게 되었고 식생활도 많이 변하여 김장이 ‘겨울의 반양식’이라는 말이 퇴색하고 있는 실정이다. 이웃간에 서로 정을 나누며 노란 배추 속 잎에 양념을 버무려먹던 그 시절 김장풍속이 그리워진다. 🍲

