

아름다운 김장 풍속

강 육
지유기고기



소설(小雪)은 입동 다음의 절기로 양력으로 11월 22일이나 23일경이다. 24 절기 중 스무 번째 절기로 이날 첫눈이 내린다고 하여 소설(小雪)이라고 한다. 이때부터 살얼음이 잡히고 땅이 얼기 시작하여 점차 겨울 기분이 든다. “초순의 흘바지가 하순의 솜바지로 바뀐다.”라는 속담이 전할 정도로 날씨가 급강하하는 계절이기도 하다. 하지만 한편으로는 아직 따듯한 햇볕이 간간히 내리쬐어 소춘(小春)이라고도 불린다.

소설 무렵에는 관례적으로 심한 바람이 불고 날씨가 차갑다. 이날은 손돌(孫芻)이 죽던 날이라 하고 그 바람을 ‘손돌바람’이라 해서 외출을 삼가고 특히 벗길을 조심했다. 한편 “소설 추위는 빛을 내서라도 한다.”라는 속담이 있다. 소설에 날씨가 추워야 보리농사가 잘 된다고 한다.

우리나라에서는 소설을 명절로 생각하지 않지만 눈이 내릴 정도로 추위가 시작되기 때문에 본격적인 겨울채비를 한다. 이미 농사철은 지났지만 여러 가지 월동 준비를 위한 잔일이 있다. 시래기를 엮어

달고 무말랭이나 호박을 썰어 말리기도 하며 목화를 따서 손을 보기도 한다. 또한 농가에서는 겨우내 소먹이로 쓸 벗짚을 모아두기도 한다. 그러나 무엇보다 중요한 행사는 소설 전에 ‘겨울의 반양식’인 김장을 담기 위해 서두르는 것이다. 겨울을 나는 데 필요한 월동 음식에서 제일 중요한 것이 김장이기 때문이다.

김치는 우리나라 사람들의 대표적인 반찬으로 김치가 없이는 아무리 좋은 반찬이 많아도 하루의 식사를 제대로 할 수가 없다. 예전에는 겨울철에 신선한 채소를 구하기 어려웠으므로 초겨울에 김치를 많이 담가서 저장하는 풍습이 발달하였다. 김장을 하는 시기는 11월에 들어서서 6~7도의 기온이 2주 일쯤 계속되는 때를 적기로 보고 있다.

이때는 계절적으로 입동(立冬)을 사이에 두고 있으며 산간지방에서는 1주일가량 빠르게, 서울에서는 1주일쯤 늦게 하고, 경상도·전라도에서는 12월 중순경에도 한다. 입동을 지난지가 오래면 배추가 얼고 싱싱한 재료를 구하기가 힘들고 일하기도 어려워진다. 또한 이 시기에 해야 김치의 제 맛이 나기 때문이다.

김치가 우리 문헌에 처음 등장하는 것은 이규보의 *동국이상국집*(東國李相國集)의 ‘가포육영(家圃六詠)’이다. 당시에 만들어 먹었던 순무장아찌와 순무김치에 대하여 “순무 담근 장아찌는 여름철에 먹기 좋고 소금에 절인 김치 겨울 내내 반찬 되네, 뿌리는 땅 속에서 자꾸만 커져 서리 맞은 것 칼로 잘라 먹으니 배 같은 맛이지”라고 전하고 있다.



조선시대에는 김치무리를 저(菹)라고 표기하였다. 김치의 어원을 살펴보면 조선 초기에 ‘딤채’라는 말이 보인다. 1518년의 《벽온방 壁爐方》에는 “무딤채국을 집안사람이 다 먹어라.”라는 말이 나오며 1525년의 《훈몽자회 訓蒙字會》에서는 ‘저(菹)’를 ‘딤채조’라 하였다. 즉 우리 거례는 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 텁채가 되고 다시 담채로 변하고 구개 음화 하여 김채가 되었다. 이것이 다시 구개 음화의 역현상이 일어나서 오늘날의 김치가 된 것으로 보고 있다.

김장은 그 양이 매우 많고 만드는 과정도 복잡하여 주부들의 가장 중요한 연례행사의 하나로 어떤 음식보다도 정성을 쏟는다.

김장철이 되면 모든 가정주부들은 필요한 만큼의 김장 재료를 사기 위해 시장으로 몰려간다. 그리하여 김장철의 시장에는 밭에서 캐낸 배추와 무가 산더미처럼 쌓이고, 김장의 맛을 내기 위한 양념인 파, 마늘, 고춧가루, 갓, 젓갈 따위가 평소 때 보다 훨씬 많이 진열된다. 또한 옛날에는 넷가에서 부녀자들의 무, 배추 셋는 풍경이 장관을 이루기도 하였다.

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 다양한 맛을 자랑하고 있다.



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 빨갛고 진한 맛의 양념을 하며 국물을 적게 만든다. 호남지방은 매운 김치, 영남지방은 짠 김치가 특색이다.



배추김치의 맛은 주원료인 배추가 좌우한다. 배추는 2.5 킬로그램 정도의 적당한 크기에 통이 단단하고 배춧잎의 색이 짙고 많으며 흰 줄기가 넓고 얕은 것이 좋다. 김장에 들어가는 것들도 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 칡쌀풀이나 쌀을 넣는다.

김치는 대략 3개월 정도 보관하여 겨우내 먹는다. 영상 4 ~5도 전후의 저온에서 저장할 때 가장 맛이 좋다. 김치를 담그면 독에 넣고 땅에 묻거나 광속에 가마니로 두껍게 쌓아 넣어서 어는 것을 막았다. 또한 김치는 담는 독에 따라서 김치의 맛이 좌우된다고 하였다. 우수와 경첩을 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 보존된다고 한다.

땅에 묻을 때도 이른 봄에 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 볏 집이 적당했기 때문이다. 농가에서는 볏 집으로 지붕을 세운 김치 광을 따로 만들기도 하였다.

겨울철 반양식인 김장은 워낙 일손이 많이 필요한 작업이기 때문에 이웃끼리 서로 도와가며 하는 아름다운 풍속이 있다. 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. ☺