

## 아름다운 김장풍속

강 육  
자유기고가

김장 김치는 겨울의 반양식이라고 까지 말한다. 김장은 겨우내 먹을 김치를 초겨울에 대량으로 만드는 한국 고유의 행사이다. 예전에는 겨울철에 신선한 채소를 구하기 어려웠으므로 초겨울에 김치를 많이 담가서 저장하는 풍습이 발달하였다. 다른 음식과 달리 김치는 저장 음식의 하나이기 때문에 각 가정에서는 겨울 동안 먹을 김치를 한꺼번에 담가서, 다음 해 이른 봄까지 기본 반찬으로 삼는다. 김장은 그 양이 매우 많고 만드는 과정도 복잡하여 주부들의 가장 중요한 연례행사의 하나로 어떤 음식보다도 정성을 쏟는다.

이러한 김치를 만드는 풍습이 언제부터 있었는지는 확실히 알 수 없으나, 고려시대 문헌에 김장에 대한 언급이 있는 것으로 보아서 그 이전부터 이런 풍습이 있었을 것으로 보인다. 이 후 조선시대에 와서는 ‘동국세시기’에 봄의 장담그기와 겨울의 김장담그기가 가정의 중요한 2대 연례행사라고 하였다. 또한 ‘농가월령가’ 시월령의 김장담그기 구절 등으로 미루어 보아 전국적으로 퍼진 풍속이 된 것으로 보인다.

김치의 어원을 살펴보면 조선 초기에 ‘딤채’라는 말이 보인다. 1518년의 《벽온방 壁廡方》에는 “무딤채국을 집안사람이 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 나옴으로써 채소

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

김치는 대략 3개월 정도 보관하여 겨우내 먹는다. 김장을 하는 시기는 11월에 들어서서 6~7도의 기온이 2주일쯤 계속되는 때를 적기로 보고 있다. 이때는 계절적으로 입동(立冬)을 사이에 두고 있으며 산간지방에서는 1주일가량 빠르게, 서울에서는 1주일쯤 늦게 하고, 경상도·전라도에서는 12월 중순 경에도 한다.

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. 이웃 사람들끼리 또는 친척끼리 김장 담그는 날을 달리 잡아 돌아가면서 각 집의 김장을 한다. 김장철은 마을 전체가 치르는 행사가 되어 온 동네가 들뜬 분위기에 젖는다. 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 조리법도 달라서 다양한 맛을 자랑하고 있다.

지방에 따라 김장 김치는 담그는 방식이 조금씩 다르다. 추운 북쪽 지방은 상대적으로 오랫동안 저장이 가능하기 때문에 양념을 약하게 하여 재료 자체의 맛을 강조한다. 그래서 김치 맛도 담백하다. 그와 반대로 더운 남쪽 지방에서는 양념이 약하면 금방 발효되어 오래 저장하기가 어렵기 때문에 진한 양념을 써서 김치의 맛이 강한 편이다.

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.

김치를 담그면 독에 넣고 땅에 묻거나 광속에 가마니로 두껍게 쌓아 넣어서 어는 것을 막았다. 또한 김치는 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 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 벗집이 적당했기 때문이다. 농가에서는 벗집으로 지붕을 세운 김치광을 따로 만들기도 하였다.

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

1816년 ‘농가월령가’에 보이는 아름다운 김장의 모습이다. 현대에 와서 아파트생활 등 주거양식의 변화로 김장의 풍속도 많이 달라졌다. 이제 김장독을 땅에 묻는 일이 드물어졌다. 지금은 비닐하우스 덕분에 계절에 관계없이 채소나 과일을 손쉽게 구할 수 있지만 예전에는 겨울이 되면 채소나 과일을 구하기가 어려워 비타민과 같은 영양소를 섭취할 수 없었다. 이처럼 김장은 겨울에도 채소를 넉넉히 공급하므로써 균형 잡힌 영양섭취를 가능하게 해 주었다.

한국 고유의 음식 김치는 여러 가지 방식으로 요리를 해 먹을 수 있어서, 특별한 반찬 재료가 없던 그 시기에는 훌륭한 반찬거리 역할을 하였다. 예전과는 달리 요즘은 김치를 담그지 않고 사먹는 집이 점차 늘어나고 있다. 하지만 이웃 간에 따듯한 정을 나누며 노란 배추 속잎에 양념을 버무려먹던 그 시절 김장 모습이 그리워진다. 김장은 한국인들이 지닌 공동체적 삶의 모습을 아름답게 잘 보여주고 있다. ☺