



김장의 세시풍속

강 목
자유기고가

입동(立冬)은 24절기의 하나로 상강과 소설 사이에 들며 음력 10월, 양력으로는 11월 7일 경이다. 입동을 특별히 절일(節日)로 여기지는 않지만 우리의 겨울 생활과 상당히 밀접한 관계에 있다. 겨울 동안의 김치를 장만하는 김장을 입동을 기준으로 해서 하기 때문이다. 김장은 입동 전, 혹은 입동 직후에 해야 김치의 제 맛이 난다. 입동이 지난지가 오래되면 얼어붙고, 싱싱한 재료가 없으며, 일하기가 어려워지기 때문이다.

김장 김치는 겨울의 반양식이라고 까지 말한다. 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. 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. 김장철이 되면 모든 가정 주부들은 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 냇가에서 부녀자들의 무, 배추 씻는 풍경이 장관을 이루기도 하였다.

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. 이후 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 壁瘟方》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 나오고 채소 자체는 채소 국물에 침지(沈漬)된다. 여기서 우리네 고유의 명칭인 침채가 생겨난 것이다. 침채는 팀채가 되고 다시 딤채로 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 중순경에도 한다.

겨울철 반양식인 김장은 위낙 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.

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.

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

김장에 들어가는 젓갈도 지방마다 다르다. 함경도·평안도 등 북부지방과 중부지방은 새우젓·조기젓이 많고, 경상도·전라도 등 남부지방은 멸치젓, 갈치젓을 주로 사용한다. 이밖에도 해산물

을 즐기는 함경도 지방에서는 생선(주로 명태)을 넣고, 평안도에서는 쇠고기국물을 넣으며, 전라도에서는 찹쌀풀이나 쌀을 넣는다.

이렇게 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.

입동(立冬)은 바로 겨울철로 들어가는 절기이다. 전라남도 지방에서는 입동의 날씨를 보아 그해 겨울 날씨를 점친다. 즉, 입동날 추우면 그해 겨울은 몹시 춥다고 한다. 경상남도 도서지방에서는 입동에 갈가마귀가 날아온다고 하며, 밀양지방에서는 갈가마귀의 배에 흰색의 부분이 보이면 이듬해에 목화가 잘 된다고 한다.

소설(小雪)은 입동 다음의 절기로 양력으로 11월 22일이나 23일경이다. 이때부터 살얼음이 잡히고 땅이 얼기 시작하여 점차 겨울 기분이 든다. 하지만 한편으로는 아직 따듯한 햇볕이 간간히 내리쬐어 소춘(小春)이라고도 불린다. 소설 무렵에는 관례적으로 심한 바람이 불고 날씨가 차갑다. 이날은 손돌(孫冬)이 죽던 날이라 하고 그 바람을 ‘손돌바람’이라 해서 외출을 삼가고 특히 뱃길을 조심한다.

아파트생활 등 주거양식의 변화로 김장의 풍속도 많이 달라졌다. 이제 김장독을 땅에 묻는 일이 드물어졌다. 지금은 비닐하우스 덕분에 계절에 관계없이 채소나 과일을 손쉽게 구할 수 있고, 예전과는 달리 김치를 담그지 않고 사먹는 집이 점차 늘어나는 추세다. 하지만 이웃 간에 따듯한 정을 나누며 노란 배추 속잎에 양념을 버무려먹던 그 시절 김장 모습이 그리워진다. 🍲

