Stories of Kimchi
in Jeollabuk-Do:
History and Culture

전라북도 김치이야기 전통을 이은 맛



전라북도 사단법인 전라북도음식문화관광진흥원





Stories of Kimchi in Jeollabuk-Do
History and Culture



Kimchi Cultural
Storytelling
in Jeollabuk-Do
전라북도 김치문화
스 토 리 텔 링



전라북도 김치이야기 전통을 이은 맛

Stories of Kimchi in Jeollabuk-Do:
History and Culture

발 간 사

이 책은 전라북도의 여성들의, 그들에 의한, 그들을 위한 이야기이다. 그들은 김치 담그는 일이 무척이나 고단한 일이라고 이야기한다. 그러면서도 그들의 눈빛에는 그런 기색은 없다. 그렇게 전하는 말을 그대로 믿는 사람들은 아직 여인들의 마음을 다 읽지 못한 이들이다. 김치이야기를 하는 여인들의 눈을 통해, 손의 움직임으로 그들의 속 마음을 글로 표현해 보고자 하였다. 없는 살림을 하면서도 집안 어른들에게, 자식들에게 맛있는 김치를 먹이려고 '있는 정성 없는 정성' 을 다했다. 때로는 어려운 이웃들에게 나눔을 실천할 때나, 집을 찾아 온 손님들에게 안주인의 따뜻한 마음을 전할 때나 김치는 빠질 수 음식이다. 우리는 그런 여인들의 마음을 이 책에 담았다.

전라북도의 김치는 가는 곳마다 맛이 다르고, 김치에 담긴 이야기도 다채롭고 정겹기 그지없다. 김치 이야기를 들려주는 여인들은 나이에 상관없이 신바람이 난다. 처음부터 그런 것은 아니다. 김치 담그는 이야기를 들려 달라고 하면, 할 이야기가 없다고 답하던 여인들은 어느 새 자신들의 이야기 속에 묻히고 만다. 이들의 이야기는 김치만큼이나 푸짐하고 맛있다. 매서운 시집살이 설움도 이야기 속에 버무려 넣고, 평생 속 썩였다는 바깥어른들의 무심함도 해장용 동치미 국물 속에 자박자박 다독여 넣는다. 김치이야기는 그래서 여인들의 삶의 이야기인 것이다.

우리 연구소에서는 집집마다 자랑거리인 김치의 맛과 이야기를 전부 다 담아낼 수 있었으면 했다. 그러나 현실적으로 가능하지 않았다. 몇 몇 집안들, 마을공동체, 그리고 이야기 보따리를 가진 사람들을 만났다. 시간이 부족해서 더 많은 사람들을 만나지는 못했지만, 그래도 다행인 것은 한 분 한 분의 이야기를 소중하게 들어 정리하였다. 이 마을에서 저 마을로 부지런히 발품을 판 덕분에 많은 이야기를 들을 수 있었다.

전라북도 김치가 맛있는 까닭은 이 고장 여인들의 마음이 따뜻하기 때문이리라. 이 책을 발간하기 위해 지난 겨울방학을 반납하고 연구조사를 해 온 필자들, 연구보조원들, 그리고 읽기 좋은 책으로 만들어 주신 전라북도음식문화관광진흥원, 예술기획 마이스테이지 분들에게 심심한 감사의 말씀을 드린다.

2016년 6월

집필진 일동

전라북도 김치이야기 전통을 이은 맛



CONTENTS

전라북도 김치이야기
전통을 이은 맛
Stories of Kimchi in Jeollabuk-Do:
History and Culture

013 서론

김치의 본향 전라북도 014
전라북도 김치조사 017
전라북도 김치의 종류 021
김장 문화 030

035 김치이야기

전라북도 김치는 무엇이 다를까? 036

문중 및 종가
· 고창 장두 광산김씨 종가 042
· 김제 금구 서도장씨 차종가 048
· 남원 호곡 죽산박씨 문중 058
· 남원 대강 동래정씨 문중 067
· 부안 우동 부안김씨 종가 074
· 순창 구미 남원양씨 종가 086
· 익산 함라 임천조씨 문중 097
· 임실 둔덕 전주이씨 종가 101
· 임실 신덕 평산신씨 종가 112
· 전주 교동 전주최씨 문중 119
· 전주 교동 전의이씨 종가 126
· 정읍 산외 도강김씨 문중 133
· 정읍 정문 언양김씨 종가 145

마을 공동체
· 군산 남내 남평문씨 마을 156
· 무주 적상 초리마을 159
· 완주 요동 싱그랭이마을 162
· 익산 삼기 원서두마을 166
· 장수 계북 문성마을 169
· 정읍 입암 진등마을 173
· 진안 연장 원연장마을 182

기타
· 남원 운봉 판소리꾼 190
· 무주 시장 약초상 196
· 무주 장터 사람들 199
· 완주 소양 소꿈사 207
· 정읍 감곡 음식치료사 211

221 김치 담그기

문중 및 종가의 김치 레시피 222
마을공동체의 김치 레시피 276
기타 김치 레시피 286

305 부록



서론

전라북도는 예로부터 음식의 맛으로 유명한 고장이다. 우리나라에서 유일하게 지평선이 보이는 너른 평야가 펼쳐져 있고, 산과 바다 그리고 강이 고르게 둘러쳐 있기에 풍부하고 다양한 식재료를 구하는데 유리한 곳이다. 천혜의 자연환경과 더불어서 멋을 추구해온 선조들의 발달된 미감 덕택에 조리 솜씨가 여느 지방보다 뛰어났다. 오늘 날 유명세를 타고 있는 전라북도의 음식 맛은 다양한 자연과 인문환경이 고르게 작동되면서, 누대에 걸쳐서 전승되어 온 것이지 어느 날 갑자기 만들어진 것은 아니다.

김치의 본향 전라북도

전라북도는 예로부터 음식의 맛으로 유명한 고장이다. 우리나라에서 유일하게 지평선이 보이는 너른 평야가 펼쳐져 있고, 산과 바다 그리고 강이 고르게 둘러쳐 있기에 풍부하고 다양한 식재료를 구하는데 유리한 곳이다. 천혜의 자연환경과 더불어서 멋을 추구해온 선조들의 발달된 미감 덕택에 조리 솜씨가 여느 지방보다 뛰어났다. 오늘 날 유명세를 타고 있는 전라북도의 음식 맛은 다양한 자연과 인문환경이 고르게 작동되면서, 누대에 걸쳐서 전승되어 온 것이지 어느 날 갑자기 만들어진 것은 아니다. 타 지역에서도 전라도 특히 전라북도 김치 맛을 꼽기에 전북을 김치의 본향이라고 부르고자 한다.

다채로운 김치가 발달한 배경

전라북도의 김치는 다채로운 것이 특징이다. 다채로운 김치가 발달하기 위해서 필요한 몇 가지 전제 조건이 있다. 무엇보다도 다양하고도 풍부한 식재료를 구할 수 있는 자연환경을 가지고 있어야 한다. 산, 평야, 바다, 강을 모두 끼고 있는 전북에서는 다양한 식재료를 구할 수 있는 좋은 지리적 여건을 가지고 있다. 국내에서는 가장 넓은 호남평야의 곡물과 소채류, 노령산맥의 명산에서 나오는 임산물, 서해 바다의 해산물, 만경강과 동진강의 민물고기 등에서 나오는 다양한 식재료로 지역적 특징이 있는 김치가 만들어질 수 있다. 다양한 김치가 발달하기 위한 두 번 째 조건은 솜씨, 배려, 정성과 같은 인간적인 환경이다. 가족, 친지, 이웃 그리고 손님들에게 좋은 재료를 찾아서 정성스럽게 조리한다는 것이 바로 음식 예절의 기본이었다. 가까운 가족들에게 객들에게나 똑같이 먹는 사람들을 생각해서 몸에 좋은 음식을 준비하고, 푸짐하면서도 맛깔스럽게 만들어내는 일을 중시했던 것이 전라북도 여성들의 손맛을 좋게 했다. 각종 음식을 예술의 경지로 이끈 것도 남을 배려하는 마음과 예의에서 나온 것이라고 볼 수 있다. 전라북도 여성들은 김치를 담글 때도 먹는 이들의 미각과 시각을 모두 충족시키면서 감동까지 선사했다.

세 번째 조건은 새로운 맛을 발굴하고자 하는 창의적인 여성들의 존재이다. 주변에서 구하기 쉬운 식재료를 이용해서 각양 각색으로 남과는 다른 김치를 담그는 솜씨를 말한다. 가족들이 똑같은 것을 먹고 싫증나지 않게, 철마다 재료를 바꾸어서 김치를 담근다. 또 같은 재료를 가지고도 색다른 조리법으로 남다른 김치를 만들어낸다.

네 번째 조건은 느림과 기다림의 미학을 아는 여유로운 환경이다. 김치에는 젓갈의 사용이 매우 중요하다. 젓갈은 발효음식의 대명사이고, 묵히고 기다려야 제 맛을 낼 수 있다. 즉 자연의 이치를 따르되, 정성을 다해서 만들어야만 제대로 된 맛을 기대할 수 있다. 예전 여성들은 집집마다 젓갈을 담글 때 온갖 정성을 다 했는데, 이러한 풍속도 많이 사라졌다. 그러나 이번 조사를 통해서 아직도 전라북도의 김치에는 정성드린 젓갈로 담근 풍속이 남아 있다는 것을 알 수 있었다.

김치는 '정성어린 음식' 임에는 틀림없다. 음식을 만드는 사람의 마음가짐과 솜씨가 어우러져서 독특한 맛을 내며 건강에도 좋은 김치가 된다. 전라북도 김치의 정수가 무엇인지를 조사자료를 통해서 알아본다.

김치의 약사(略史)

인류의 기원 이래 식용음식의 발견, 획득, 저장, 분배 등이 가장 중요한 문제로 여겨져 왔다. 식용자원을 안전하게 획득하기 위해 인류는 줄곧 고심과 노력을 동시에 쏟아왔다. 인간의 주변에서 얻을 수 있는 식용 음식은 크게 식물류와 동물류로 나누어 볼 수 있는데, 어느 것이라도 보관, 저장 관리는 중요한 문제로 부각되어 왔다. 건조법, 훈제법 등과 함께 염장이 가장 오래 전에 발견된 음식저장 방법 중 하나이다.

김치도 채소를 소금에 절여서 보관하는 절임음식의 일종이다. 채소를 소금이나 식초에 절여서 젖산 발효를 일으키는 절임방법은 세계 각국에서 사용되는 일반적인 형태이기는 하다. 예를 들면, 중국의 포채(泡菜, 찌사이), 일본의 지물(漬物, 츠케모노), 독일의 사우어크라우트(sauerkraut), 그리고 그밖의 서구 여러 나라에서 담가 먹는 피클 등이 있다.

김치의 기원을 두고 여러 가지 설이 있으나, 김치를 연구한 대다수의 학자들이 중국의 기원설을 소개하고 있다.[1] 중국에서는 저(菹)가 시경(詩經)에 등장하는데, 이는 신맛을 내는 채소류로, 오이를 이용해서 담근다는 기록이 나온다. 이 '저'가 기원 후 6세기 경 『제민요술(齊民要術)』에 와서 자리를 잡는다고 본다.[2] 이 무렵 중국의 '저'가 한국으로 전파된 것으로 보고 있다.[3]

우리나라 문헌에서 '저'가 가장 먼저 등장한 문헌은 『고려사』이다. 4종류의 '저'가 등장하는데, 미나리, 죽순, 순무, 부추이다(주영하 1993: 153). 그러나 이 책에 등장하는 '저'가 어떤 맛이었는지는 분명치 않다. 나물이었을 가능성도 있다고 한다. 그러므로 김치의 기원으로 보기는 힘들지도 모른다. 보다 더 확실한 증거는 고려시대 이규보가 지은 『동국이상국집』에 나오는 절임채소에 대한 설명이다. '순무를 장에 담그면 여름 3개월 동안 먹기에 매우 마땅하고, 소금에 절이면 겨울을 능히 견딜 수 있다. 뿌리는 땅 밑에 휘감겨서 약간 통통한데 서리가 내릴 때 배 모양과 비슷하게 칼로 자르면 가장 좋다' 고 하였다(주영하 1993: 154).

이규보가 소개한 순무절임은 무짠지로 보인다. 오늘날 김치의 대명사가 된 배추김치는 아니었을 것이다. 그렇다면, 지금과 유사한 배추 김치류가 등장한 것은 18세기 말 이후라고 한다(주영하 1993: 167). 김치에 고추를 넣기 시작하면서, 양념김치가 등장하게 된 것이다.[4] 이에 더하여 젓갈류가 김치를 담그는데 사용되다가 본격적인 양념으로 자리를 잡게 된 것은 19세기 중반 정도로 본다. 지금처럼 여러 가지 양념재료를 넣어서 담그는 김치는 그리 오래 된 것이 아니다. 고추, 배추와 같은 새로운 작물의 유입과 깊은 관련이 있다.

1) 윤서석 1991: 이성우 1975, 1988; 박채린 2013; 주영하 1993, 1994.

2) 『제민요술』 은 북위(北魏)의 고양(高陽: 山東省) 태수(太守) 가사협(賈思勰)이 편찬한 농서해제이다.

3) 『시경』 소아 초자조 (詩經 小雅 楚茨條)에 보면, "밭 속에 작은 원두막이 있고, 밭두둑에 외가 열려 있다.
이 외를 깎아 저를 담그어 조상께 바치면 자손이 오래 살고 하늘이 내린 복을 받는다" 라는 구절이 있다(주영하 1993: 150).

4) 소금 절약을 위한 방책이었을 것이라는 추측도 한다(주영하 1993: 166-167).

전라북도 김치 조사

조사의 배경

전라북도는 예로부터 음식이 발달되어 왔고, 김치 역시도 그 맛의 독특함으로 이름을 얻고 있다. 그럼에도 불구하고 전라북도 지역에서 담가 먹는 김치에 대해서 이렇다 할 조사가 없었다. 차제에 도내 14개 시군의 김치를 알아보기 위해서 조사를 시작했지만, 조사 기간이 짧아서 설정한 목표를 다 이루지 못했다. 본 조사는 2015년 11월부터 기초조사를 시작으로 해서 본격적인 조사는 한달 여 밖에는 할 수 없었다. 앞으로는 14개 시군을 대상으로 전수조사가 필요하다고 본다.

최근 김치의 수요가 줄었다고는 하지만, 반대로 김치에 대한 문화적 관심은 높아지고 있다. 독특한 조리법, 저장법 그리고 사회적 기능에 이르기까지 한국인에게 김치를 돌려놓고 음식문화를 이야기 할 수 없기 때문이다.

한국인의 정체성으로까지 인식되는 김치에 대한 관심은 그 수요가 줄어들고, 전통적인 방법의 조리법이 사라지고 있다는 위기감에서 비롯되는 지도 모른다. 특히 전라도 김치의 실체를 밝히는 일이 시급하다고 판단되어 부분적이긴 하지만, 전라북도 14개 시군의 특정한 문중, 종가 및 마을 공동체를 대상으로 김치에 대한 조사를 시작하였다.

조사의 목적

전라북도의 김치가 맛이나 영양 등에서 뛰어난 것으로 알려져 있지만, 그 실체를 보다 정확하게 파악할 필요가 있다. 이 조사를 통해서 전라북도의 김치의 특징을 밝히고, 그것을 바탕으로 미래산업적 가치를 창출하고자 한다. 이번 조사는 김치의 단순한 조리법 조사가 아니라, 김치와 관련된 심층적인 이야기를 끌어내서 전라북도의 김치문화를 다시 조명하려는 것이다. 나아가서 우리나라 김치문화를 밝히는데 새로운 접근 방법도 찾아 보고자 한다.

김치는 연중 소비되는 한국인의 식생활에서 꼭 필요한 부식이며 영양학적으로도 중요한 발효 식품이다. 이러한 김치의 소비를 진작시키기 위해서 전북의 곳곳에서 보물처럼 숨겨진 지금까지도 지켜지고 있는 김치조리 비법을 찾아본다. 이를 통해 전북의 김치를 세계적인 음식으로 만들기 위한 전초작업을 시작해 볼 수 있다. 앞으로 전통지식을 구성하는 조상들의 지혜를 찾아내 이를 현대적인 기술과 접합시켜 지속가능한 신지식으로 만들어야 할 것이다.

조사의 방법

김치는 각 가정에서 연중 담그는 특별한 일상음식이다. 특별하다고는 하지만, 일상적인 음식이기 때문에 조사가 쉽지 않다. 잔치음식, 제사음식 등처럼 특별한 행사 때 장만하는 음식인 경우라면, 그 특이한 상황을 중점적으로 조사를 하면 된다. 그러나 일상식인 경우에는 반복적이고 색다름이 없어서 초점을 세우는 일이 어렵다. 그리하여 조사를 위한 특별한 설계가 필요하다. 우리 전북김치문화연구팀 (이하 김치연구팀)에서 이번에 설계한 조사방법을 간략히 설명하고자 한다.

첫째, 김치연구팀은 학제간의 연구를 중시한다. 문화인류학, 민속학, 식품영양학 그리고 관광학의 네 분야의 전문가가 모여서 조사 설계를 하고 공동조사를 위해 제보자와 지역을 선정하였다. 한편으로는 각자가 개별적인 면담도 진행했다.

둘째, 현지조사에 주어진 시간이 촉박하였기 때문에 전수조사를 할 수 없었다. 전수조사 대신에 각 14개 시군 지역에 맞는 주제 중심의 조사를 선택하였다. 주제 선정의 방법은 다음과 같다. 지역의 생태환경적 특징과 사회문화적 특징을 고려하여 이를 잘 반영하는 주제를 정한 후 조사를 했다.

① 각 지역의 생태환경적 특징을 다음과 같이 나누어서 반영하였다.

부안, 군산, 고창, 익산 등 해안가 지역에서 나타나는 특징
무주, 진안, 장수의 산간지역에서 나타나는 특징
임실, 순창, 남원의 준산간 지대에서 나타나는 특징
김제, 완주, 정읍의 평야 지대에서 나타나는 특징
전주, 사통팔달인 도시에서 나타나는 특징

② 각 지역의 사회문화적 특징을 파악하여 그것에 맞는 종가, 문중 그리고 마을공동체를 선정하였다.

– 각 지역의 문중, 종가가 오랫동안 전승하고 있는 조리법 또는 비법을 조사한다. 예를 들면, 고창의 광산김씨 종가, 김제의 서도장씨 차종가, 남원의 죽산박씨 문중, 동래정씨 문중, 부안의 부안김씨 종가, 순창의 남원양씨 종가, 익산의 임천조씨 문중,임실의 전주이씨 종가, 전주의 전의이씨 종가, 전주최씨 문중, 정읍의 도강김씨 문중, 언양김씨 종가에서 조사를 실시하였다.

– 마을공동체가 발달되어 있는 경우, 구성원들 가운데 오래된 조리법을 전승하고 있는 대상을 선정한다. 군산의 남내 남평문씨 마을, 무주의 적상 초리마을, 완주의 요동 싱그랭이 마을, 익산의 삼기 원서두마을, 장수의 계북 문성마을, 정읍 입암 진등마을, 진안 연장 원연장마을 등이다.

– 기타는 위의 두 경우에 해당되지 않으나, 그 지역의 특성을 잘 보여주는 사례들을 찾아서 조사를 하였다. 남원 운봉 판소리꾼들이 담가 먹던 김치, 무주시장 약초상과 장터 사람들, 완주 소양 소꿈사, 정읍 감곡 음식치료사 등을 만나 이야기를 수집했다.

조사지 구분	지역	문중/마을
문중 및 종가	고창	장두 광산김씨 종가
	김제	금구 서도장씨 차종가
	남원	호곡 죽산박씨 문중
		대강 동래정씨 문중
	부안	우동 부안김씨 종가

조사지 구분	지역	문중/마을
문중 및 종가	순창	구미 남원양씨 종가
	익산	함라 임천조씨 문중
	임실	둔덕 전주이씨 종가
		신덕 평산신씨 종가
	전주	교동 전주최씨 문중(최학자댁)
		교동 전의이씨 종가(삼백년가)
	정읍	산외 도강김씨 문중
		정문 언양김씨 종가
마을공동체	군산	남내 남평문씨 마을
	무주	적상 초리마을
	완주	요동 싱그랭이마을
	익산	삼기 원서두마을
	장수	계북 문성마을
	정읍	입암 진등마을
	진안	연장 원연장마을
기타	남원	운봉 판소리꾼
	무주	시장 약초상
		장터 사람들
	완주	소양 소꿈사
	정읍	감곡 음식치료사

표 1. 사회문화적 특성에 따른 김치조사지 구분

전라북도 김치의 종류

종류 · 계절 · 지역별 전라북도 김치

다음은 김치연구팀이 조사한 전라북도의 김치종류이다. 이 조사는 2015년 11월 ~ 2016년 1월까지 진행되었다. 문중 및 종가, 마을공동체, 그리고 기타 집단을 대상으로 조사한 김치는 총 70종류이다[표 3]. 단, 김치 종류는 같은데 이름을 달리 부르는 경우가 있을 때는 '다른 이름' 의 항목에 표시해 두었다. 다른 이름의 경우도 이름만 다른 경우가 있는가 하면, 유사하지만 지역이나 집안의 특색을 가미해서 약간씩 다른 경우들도 있다. 전라북도 내 14개 시군별 조사내용을 다시 정리해 둔 것이 표 2이다.

시 / 군 명	문중 / 마을	김치 종류	비고
고창	장두 광산김씨 종가	배추김치	
		무김치	
		갓김치	
		파김치	
		동치미	
군산	남내 남평문씨 마을	돼지고기 김치	
김제	금구 서도장씨 차종가	가지김치	
		깍두기	
		동치미	
		배추김치	
		석박지	
		싱건지	
		열무김치	

남원	호곡 죽산박씨 문중	고들빼기김치	
		겨우사리김치	
		동치미	
		배추김치	
		백김치	
		백지	
		엇가리김치	얼갈이김치
		토막김치	무김치
	대강 동래정씨 문중	동치미	
		막김치	
		무가닥김치	
		무속대김치	속잎김치
		보쌈김치	
	운봉 판소리꾼	배추김치	
무주	적상 초리마을	갈순김치	칡순김치
	시장 약초상	곰보배추김치	
		민들레김치	
		새똥김치	
	장터 사람들	깻잎김치	
		고들빼기김치	
		고수김치	
		돌나물김치	
		물김치	
		배추김치	
		삿갓김치	삿갓나물김치
		오이김치	
		취나물김치	
		풋고추짠지	
부안	우동 부안김씨 종가	배추김치	
		열무김치	
		콩나물잡채김치	
		동당지	나박지국
		백김치	
		밑짠지	
		파김치	
		쪼각지	
순창	구미 남원양씨 종가	나박지국	
		동치미	
		배추김치	
		백김치	
		석박지	

완주	요동 싱그랭이마을	젠피김치	(일명) 산초김치
	소양 소꿈사	갈치김치	
익산	함라 임천조씨 문중	건들김치	
		미나리김치	
		반지	
	삼기 원서두마을	고구마순김치	
임실	둔덕 전주이씨 종가	고들빼기김치	
		겨우사리김치	
		나박김치	
		머슴김치	
		무초국	물김치
		배추김치	
		백김치	
		사개김치	속박지
		속잎김치	무속대김치
		신건지	싱건지
		열무김치	
		쫌배추김치	
		초련김치	
		파김치	
	신덕 평산신씨 종가	고들빼기김치	
		깍두기	
		깻잎지	
		동치미	
		싱건지	
		열무김치	
		오이김치	
		파김치	
		풋지	
장수	계북 문성마을	고수김치	
전주	교동 전주최씨 문중 (최학자댁)	배추김치	
		백김치	
		여름김치	간장김치
	교동 전의이씨 종가 (삼백년가)	갓김치	
		고들빼기김치	

전주	교동 전의이씨 종가 (삼백년가)	깻잎김치	
		동치미	
		배추김치	
		백김치	
		봄동김치	
		싱건지	
		싱건지 무장아찌	
		열무싱건지	
		오이싱건지	
		총각김치	
		총각열무짠지	
정읍	산외 도강김씨 문중	깻잎김치	
		동치미	
		무나박김치	
		봄동김치	
		석박지	
		열무김치	
		오이소박이김치	
		파김치	
		갓김치	
	정문 언양김씨 종가	동치미	
		배추김치	
		백김치	
		총각김치	무김치
		파김치	
	입암 진등마을	경종배추김치	
		청양고추짠지	
	감곡 음식치료사	감자열무김치	
		갓김치	
		고들빼기김치	
		무청김치	
		배추김치	
		배추짠지	

표 2. 시군별 전라북도 김치

전라북도 시군별 김치 조사 내용

김치 종류 [70종류]	다른이름	계절	조사지
가지김치		여름	김제 금구 서도장씨 차종가
감자열무김치		여름	정읍 감곡 음식치료사
갈순김치	칡순김치	봄	무주 적상초리마을
갈치김치		겨울	김제 금구 서도장씨 차종가, 완주 소양 소꿈사
갓김치		봄, 가을, 겨울	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 정읍 감곡 음식치료사, 정읍 정문 언양김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가
건들김치	머슴김치	겨울	익산 함라 임천조씨 문중
고구마순김치		여름	익산 삼기 원서두마을
고들빼기김치		봄, 가을, 겨울	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 임실 신덕 평산신씨 종가, 무주 장터 사람들, 정읍 감곡 음식치료사, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중
고수김치		봄, 여름, 가을, 겨울	무주 장터사람들, 장수 계북 문성마을
곰보배추김치		겨울	무주 시장 약초상
겨우사리김치	봄동김치	봄[간절기]	남원 호곡 죽산박씨 문중
깍두기		봄, 겨울	임실 신덕 평산신씨 종가, 김제 금구 서도장씨 차종가
깻잎김치	깻잎지	여름, 가을	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 무주 장터 사람들, 정읍 산외 도강김씨 문중
깻잎지	깻잎김치	여름, 가을	임실 신덕 평산신씨 종가
나박지국		봄, 겨울	순창 구미 남원양씨 종가
나박김치		봄, 겨울	임실 둔덕 전주이씨 종가
돌나물김치		봄	무주 장터사람들
동치미		겨울	남원 대강 동래정씨 문중, 전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 임실 신덕 평산신씨 종가, 김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 산외 도강김씨 문중, 순창 구미 남원양씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중

김치 종류 [70종류]	다른이름	계절	조사지
동당지	나박지국	겨울	부안 우동 부안김씨 종가
돼지고기 김치	돼지고기 김장김치	겨울	군산 남내 남평문씨 마을
막김치		봄, 겨울	남원 대강 동래정씨 문중
머슴김치	건들김치	겨울, 봄	임실 둔덕 전주이씨 종가
무가닥김치		가을, 겨울	남원 대강 동래정씨 문중
무김치		겨울	고창 장두 광산김씨 종가
무나박김치		겨울	정읍 산외 도강김씨 문중
무속대김치		겨울	남원 대강 동래정씨 문중
무청김치		겨울	정읍 감곡 음식치료사
무초국	물김치	봄	무주 장터 사람들, 임실 둔덕 전주이씨 종가
미나리김치		봄	익산 함라 임천조씨 문중
민들레김치		봄, 가을	무주 시장 약초상
밑짠지		봄, 여름, 가을, 겨울	부안 우동 부안김씨 종가
반지		겨울	익산 함라 임천조씨 문중
배추김치		봄, 여름, 가을, 겨울	전주 교동 전주최씨 문중(최학자댁), 남원 운봉 판소리꾼, 무주 장터 사람들, 김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 입암 진등마을, 정읍 감곡 음식치료사, 부안 우동 부안김씨 종가, 순창 구미 남원양씨 종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중
배추김장김치		겨울	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가)
배추짠지		겨울	정읍 감곡 음식치료사
백김치	백지	가을, 겨울	전주 교동 전주최씨 문중(최학자댁), 전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 부안 우동 부안김씨 종가, 순창 구미 남원양씨 종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중

김치 종류 [70종류]	다른이름	계절	조사지
백지	백김치	가을, 겨울	남원 호곡 죽산박씨 문중
보쌈김치		겨울	남원 대강 동래정씨 문중
봄동김치	겨우사리김치	봄	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 정읍 산외 도강김씨 문중
사개김치	속박지	겨울	임실 둔덕 전주이씨 종가, 무주 장터 사람들
삿갓김치	삿갓나물김치	봄	무주 장터 사람들
새똥김치	왕고들빼기, 씨아똥	여름	무주 시장 약초상
석박지		겨울	김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 산외 도강김씨 문중, 순창 구미 남원양씨 종가
속잎김치	무속대김치	겨울	임실 둔덕 전주이씨 종가
싱건지	신건지	가을, 겨울	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 임실 신덕 평산신씨 종가, 김제 금구 서도장씨 차종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가
싱건지무장아찌		겨울	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가)
얼가리김치*	엇가리김치	봄	고창 장두 광산김씨 종가, 부안 우동 부안김씨 종가
엇가리김치	얼가리김치	여름	남원 호곡 죽산박씨 문중
여름김치	간장김치	여름	전주 교동 전주최씨 문중(최학자댁)
열무김치		여름	임실 신덕 평산신씨 종가, 김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 산외 도강김씨 문중, 부안 우동 부안김씨 종가
열무싱건지		여름	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가)
오이김치		여름	임실 신덕 평산신씨 종가, 무주 장터 사람들
오이소박이김치		여름	정읍 산외 도강김씨 문중
오이싱건지		여름	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가)
젠피김치	젠피잎김치 젠피열무김치 젠피총각김치	봄, 겨울	완주 요동 싱그랭이마을
쪼각지		겨울	부안 우동 부안김씨 종가
쪽파김치		봄, 여름, 가을, 겨울	임실 신덕 평산신씨 종가

김치 종류 [70종류]	다른이름	계절	조사지
쫌배추김치	조선배추	겨울	임실 둔덕 전주이씨 종가
청양고추짠지		여름, 가을	정읍 입암 진등마을
초련김치		가을[간절기]	임실 둔덕 전주이씨 종가
총각김치		봄, 여름, 가을	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 정읍 정문 언양김씨 종가
총각열무짠지		여름	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가)
취나물김치		봄	무주 장터 사람들
콩나물잡채김치		겨울	부안 우동 부안김씨 종가
토막김치	무김치, 무토막김치, 무시김치	봄, 여름, 가을, 겨울	남원 호곡 죽산박씨 종가
풋지		봄	임실 신덕 평산신씨 종가
풋고추짠지		여름	무주 장터 사람들
파김치	쪽파김치	봄, 여름, 가을, 겨울	부안 우동 부안김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 임실 신덕 평산신씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중, 정읍 산외 도강김씨 문중, 정읍 정문 언양 김씨 종가

표 3. 김치 종류별 전라북도 김치 [가나다 순]
*얼갈이김치는 밭에 주작물 사이에 흩뿌려서 계절에 상관없이 솎아먹을 수 있는 배추를 말함.

계절에 따라 담그는 전라북도 김치

계절		봄			여름			가을			겨울		
월 [음력]		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
월[양력]		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1
김치 종류	배추김치류	막김치 물김치 배추김치 얼가리김치 (엇가리김치) 풋지			배추김치 엇가리 (엇가리김치) 배추김치 여름김치(배추)			배추김치 백김치 싱건지 초련김치			갈치김치 곰보배추김치 동당지 돼지고기김치 막김치 머슴김치(건들김치) 배추김치 배추김장김치 배추짠지 백김치 백지 속잎김치 싱건지 쫌배추김치		
	무김치류	깍두기 나박김치 총각김치 토막김치(무김치) 무초국(물김치)			열무김치 열무싱건지 젠피열무김치 총각김치 총각열무짠지 토막김치(무김치)			무가닥김치 젠피총각김치 총각김치 토막김치(무김치)			깍두기 나박김치 나박지국 동치미 무가닥김치 무김치 무나박김치 무속대김치 무청김치 사개김치 석박지 싱건지무장아찌 쪼각지 토막김치(무김치)		
	기타	갈순김치 갓김치 고들빼기김치 고수김치 겨우사리김치 돌나물김치 미나리김치 민들레김치 밑짠지* 봄동김치 젠피잎김치 파김치			가지김치 감자열무김치 고구마순김치 고수김치 깻잎김치 깻잎지 밑짠지 새똥김치 오이김치 오이소박이김치 오이싱건지 파김치			갓김치 고들빼기김치 고수김치 깻잎김치 깻잎지 민들레김치 청양고추짠지 파김치(쪽파김치)			갓김치 고들빼기김치 고수김치 밑짠지 콩나물잡채김치 파김치(쪽파김치)		

표 4. 계절에 따른 전라북도 김치
*먹는 시기를 표시함.

김장 문화

김장은 한국인들의 겨울맞이 연중행사이며 가족을 단위로 친족과 이웃들이 참여해서 함께 하는 중요한 행사이다. 대부분의 한국인들은 김장을 직·간접적으로 담그는 것을 중요하게 여겨 왔는데, 이는 사회적으로 보아도 의미있는 현상이 아닐 수 없다. 최근 김장문화를 유네스코 인류무형유산 대표목록으로 등재한 것도 바로 모두 함께 그리고 나눔의 정신을 중시했기 때문이다. 즉, 김치를 담그는 기술이 아니라, 김장을 공동체적 문화로 보았기 때문이다.

2013년 유네스코에 등재된 김장문화는 가족이 기초가 된 공동체가 함께 만들고 여러 세대에 걸쳐 전수·전승되어 왔다는 점, 독창적이고 유익한 발효식품인 점이 높이 평가된 결과이다. 아울러 이러한 문화가 국내에서 뿐만 아니라 전 세계적으로도 모범적인 문화유산임을 인정받게 된 것이다.

김장재료의 변천사

19세기 중반까지만 해도 김장의 주재료는 무가 중심이었다. 지금은 김장 주재료가 배추이고, 그 안에 속을 채우기 위해서 무를 포함해서 다양한 양념들을 함께 버무리게 되는데 과거 김장은 석박지 담그는 것처럼 무김치류가 주류였다. 구한말에 들어와서야 지금처럼 속이 차는 새로운 품종의 배추가 그 자리를 대신한 것으로 보인다.

김장의 어원은 명확하지 않지만 '담근다'는 의미의 침(沈)과 '보관'의 의미인 장(藏)의 합성어로 잠기게 하는 침장에서 김장으로 변화했다는 견해가 통설이다. 조선후기까지는 그냥 무를 염장하는 방식의 '저'라는 것이 있었는데, 일본의 다꾸앙(단무지), 중국의 염채류도 우리의 '저'와 비슷한 시기에 있었던 무라는 식재료를 활용한 비슷한 음식이다. 지금과 같은 김장김치는 시간이 경과하면서 필요에 의해 재료들이 다양하게 덧붙여진 변화의 결과물이라 할 수 있다.



김장 주재료 배추



배추절임

김장에서 품앗이의 의미

저명한 인류학자 마르셀 모스는 증여론에서 선물이나 교환은 답례의 의무를 지는 부채라고 말하고 있다. 한국 고유의 노동교환이라는 전통방식 품앗이도 노동의 부채를 노동으로 되갚는다는 점에서는 같을 수는 있지만, 품앗이는 단순한 경제행위가 아니라 인정어린 인간관계, 다시 말해 인간적 유대가 서로에게 선물처럼 교환되는 과정이라고 보아야 한다. 그렇기 때문에 물리적인 시간이나 노동의 양으로 계산하지 않고 혼자하기 힘든 일을 서로 공유하는 것이다. 바로 그런 한국 고유의 전통문화가 김장하는 날을 잔치로 만들었던 가장 큰 원동력이다.



김장 품앗이1



김장 품앗이2

집집마다, 마을마다, 지역마다 전해지는 전통

김장은 그 지역만의 특산물이 들어간다거나 기후나 환경조건에 맞추는 특성이 있다. 가깝게는 마을마다, 집집마다 전해 내려오는 전통이 다를 수 있어서 품앗이에서는 그 주체가 되는 집의 배합비율을 존중해주어야 한다. 남의 집에 가서 음식이 짜다거나 싱겁다 하지 않는 것이 예의인 것처럼, 한 집안의 맛 특히 간을 지적하지 않는 것이 한국사회에서는 예의이기 때문이다.

한 가족의 김장김치 맛은 대대로 이어져 전승된 맛이기 때문에 양념의 종류나 배합비율, 특히 간에 대해서는 품앗이에 참여한 사람들이 간섭하지 않는 것이 예의이고 불문율 같은 것이었다. 김장을 음악으로 비유한다면 오케스트라 연주와도 비견된다. 많은 식재료들이 김장이라는 한 곳에 어우러지고 깊은 맛으로 이어지는 음식은 전 세계적으로 유례를 찾기 어렵다. 어느 하나가 특별하게 튀면 조화가 깨지고 음악이 헝클어지듯이 여럿이 함께 만드는 김장도 총괄하는 사람을 따라서 손발을 잘 맞추어야 하고, 모든 양념과 재료들을 버무려 조화를 이루어내야 한다.

발효와 장독의 관계

김치가 잘 숙성되면 젖산균 특히 유산균이 풍부해지는데, 유산균은 산소가 없어야만 잘 증식하기 때문에 공기와의 접촉을 최대한 차단해줘야 한다. 그런 점에서 숨 쉬는 항아리에 담아서 땅에 묻으면 적절한 온도가 유지되고 유산균이 풍부해지는 이유이다. 항아리 보관은 부패되지 않고 오래두고 먹을 수 있을 뿐만 아니라 최적의 숙성된 맛을 유지할 수 있다. 김장 후 제일 위쪽에 우거지로 덮으면 공기접촉을 막고 달걀껍질, 밤껍질, 감잎 등을 넣어서 김치가 시게 되는 것을 방지했던 우리조상들이 얼마나 지혜로웠는지 김장보관법만 보아도 알 수 있다.



발효의 핵심요소인 장독



장독 굽는 가마

김장문화 전승의 중요성

최근에는 김장이 소규모로 이뤄지고 있어서 마을단위로 김장담그는 풍경을 볼 기회가 자꾸만 적어지고 있다. 젊은 세대들은 현재까지도 고향집에서 부모님이 담가주신 김장김치를 가져다 먹고 있지만 부모님 세대가 세상을 떠나 안 계실 경우 그 관습과 맛의 전승이 단절되는 것은 불문가지이다. 우리는 어디서 그 맛을 다시 찾을 수 있을까? 내 식탁에 올린 김치가 누가 만든 것인지 모르는 반찬이라면 그다지 즐거운 식사는 아닐 것이다. 하지만 알게 모르게 우리는 지금 음식점의 수입산 김치와 쉽게 구할 수 있는 반찬가게의 김치에 익숙해지고 있는 건지도 모른다.

요즘은 좋은 김장 담그는법들이 많이 공개되어있고, 김장하는 노동의 반 이상을 차지하는 배추절임 과정도 절임배추를 사서 김장을 한다. 이제 훨씬 수월하게 김장을 할 수 있게 된 셈이다. 요즘 도시에서도 종교, 문화단체나 봉사단체에서 김장을 같이 하는 풍경을 많이 볼 수 있다. 동창회나 크고 작은 소모임에서도 뜻을 모은다면 잔치와 같은 분위기에서 김장을 지속 할 수 있을 것이다.

사라지는 것은 보이지 않지만 없어진 이후에 그 아쉬움이 크다. 막연히 우리의 것은 좋은 것이라고 말하기보다는 김장문화는 지금의 우리세대가 후대에 물려줘야 할 무형의 유산이자 의무이기도 하다. 손맛과 정성을 함께 듬뿍 담은 우리 김장김치에 많은 이들이 관심을 가져서 새로운 공동체 문화로 되살아나기를 기대해 본다.



김치 이야기

전라북도 김치의 진정한 명인은 이 고장의 어머니들이다. 이미 잘 알려진 사실이지만, 이번 조사를 통해서 재확인된 사실은 김치의 명인이 따로 없다는 것이다. 우리 어머니들이 진정한 김치의 명인들이다. 집안에서 가족을 위해 평생 맛있고 건강한 김치를 담그고 틈틈이 어려운 이웃들과 나눔을 몸소 실천해온 겸손한 명인들이다.

전라북도 김치는 무엇이 다를까?

전라북도 김치의 진정한 명인은 이 고장의 어머니들이다. 이미 잘 알려진 사실이지만, 이번 조사를 통해서 재확인된 사실은 김치의 명인이 따로 없다는 것이다. 우리 어머니들이 진정한 김치의 명인들이다. 집안에서 가족을 위해 평생 맛있고 건강한 김치를 담그고 틈틈이 어려운 이웃들과 나눔을 몸소 실천해온 겸손한 명인들이다.

'내가 김치를 잘 담그지' 라는 말을 한 번도 꺼낸 적도 없을 뿐더러 "우리 엄마 솜씨가 젤로 좋아~" 하는 자식들의 칭찬에 슬그머니 돌아앉는 우리 어머니들의 마음과 그 숨겨진 솜씨를 널리 알려야겠다는 것이 이 책을 엮게 된 동기이다. 짧은 기간이기는 하지만, 이 조사가 진행되는 동안 내내 우리의 공동작업을 북돋은 것도 숨겨진 김치명인들을 발견하고 이를 기록해 두고자 하는 사명감이었다.

이번 조사를 통해서 알게 된 전라북도 김치의 특징을 간략하게 정리해 보았다. 보다 상세한 내용은 본문 안에 들어있다.

1) 자급자족

맛있는 김치일수록 김치에 들어가는 모든 재료는 자경(自耕)하여 김치를 담근다. 면담자들 가운데는 배추, 무와 같은 기본 채소와 양념인 마늘, 파, 생강, 고추 등을 모두 텃밭에서 키우는 이들이 많다. 과거에는 자급자족을 해야 하는 경제적인 이유가 컸지만, 최근에는 대량생산으로 시장에서 손쉽게 김치재료를 구입할 수 있어도 이를 마다한다. 농약이 과도하게 사용된 채소와 양념류를 기피하기 때문이다. 가족들을 위해서 담그는 김치라는 점 때문에 더욱 신경을 쓴다.

2) 지역의 특산물과의 배합

지역의 특산물을 적극 활용하여 그곳에서만 맛볼 수 있는 독특한 맛의 김치를 담근다. 부안과 고창의 중하 · 백하로 담그는 김치, 함라마을에서만 키우는 미나리로 담그는 속이 꽉 찬 향긋한 미나리김치, 진안고원에서 키운 고랭지배추로 만든 김치, 무주의 갈순김치, 삿갓나물김치와 돌나물김치, 장수의 고수김치, 익산의 고구마순김치, 순창의 감과 대추를 양념거리로 이용한 김치 등이다.

3) 소금과 젓갈의 묵힘

문중과 종가에서 담그는 김치는 3년에서 5년 이상 간수를 뺀 소금과 해를 묵힌 젓갈을 사용한다. 5년 이상 간수를 뺀 소금에 김치 맛의 비결이 있는 전주의 최학자댁, 3년을 묵힌 젓갈로 김치를 담그는 정읍 정문 언양김씨 종가 뿐만 아니라, 산외 도강김씨 문중, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 익산 함라 임천조씨 문중, 순창 구미남원양씨 종가의 김치 맛의 비결은 오래 묵힌 소금과 젓갈이다.

4) 김치 보관의 비밀

남원 지리산 소리꾼들의 통항아리김치는 발효를 위해 특별히 고안한 김칫독에 넣고 익혀 먹었다. 그래야만 소리꾼들은 소리와 몸을 보호할 수 있었다고 한다. 일반적으로도 과거에는 김장김치를 보관하기 위해서 김칫독을 땅 속에 묻어 맛을 유지시켰다. 김칫독은 중간크기의 옹기독을 사용해서 여러 독으로 나누어서 담아 저장했다. 봄과 여름에는 찬 우물에 김치를 보관하기도 했다.

5) 세심한 배려와 정성

전주의 최학자 댁에는 사문(斯文, 유학자의 경칭)들의 출입이 잦았는데, 이들을 위해 담그는 손님용 김치가 있었다. 그런가하면, 치아가 좋지 못한 어른들을 위한 나박김치는 무를 얇게 썰어 씹기 좋게 했다. 문중과 종가에서는 손님용, 어르신용 김치를 만들어 두는

정성이 있었다.

6) 약이 되는 김치

김치가 약이 된다는 사실도 이번 조사를 통해서 알게 되었다. 무주의 갈순(칡순)김치, 야생곰보배추김치는 재료 자체가 가진 약초의 성능 때문이고, 정읍의 경종배추김치는 종자와 키우는 과정이 남달랐다. 아픈 사람을 낳게 한다고 알려진 이 김치는 농약을 전혀 사용하지 않은 자연 그대로 키운 배추와 간소한 양념으로만 김치를 담궜다. 바로 이 김치가 아픈 사람에게는 보약과도 같았다고 한다.

7) 여성들의 김치

남원의 무속대김치가 여성용 김치라면, 그럼 남성들은 먹지 못했나? 생활이 어려웠을때 양념이 적게 들어간 무속대김치는 집안의 여성들만 먹었다고 한다. 양념이 많이 들어간 맛있고 고급한 김치는 집안의 남성들상과 손님상에 먼저 올렸다. 무청으로 양념을 적게 넣은 무속대김치는 맛이 담백해서 좋아았고, 영양학적으로 볼 때도 웰빙음식이었다.

8) 사라져 가는 김치들

남원의 겨우사리김치

무주의 곰보배추김치, 새똥김치

부안의 동당지

익산의 반지

임실의 초련김치, 쫌배추김치

: 문중 및 종가

문중 및 종가

고창 장두 광산김씨 종가

- 김치 이름 : 광산김씨 종가집 사계절 김치
- 만드는 사람들 : 이00 (광산김씨 종부, 1942년생)
- 지역 이름 : 전라북도 고창군 고수면 장두리

1. 개요

고창군 고수면 장두리 장두마을에는 광산김씨 부정공파(副正公派)인 김명원의 후손들이 세거하고 있으며, 현재 17대 종손인 김00와 종부인 이00이 대를 이어 제사를 모시면서 종중을 지키고 있다. 이러한 종가집에서는 계절별로 다양한 김치를 담아오고 있는데, 겨울철이면 배추김치를 비롯해서 무김치, 갓김치, 동치미, 파감치 등을 담았고, 봄이 되면 그 무렵에 수확한 얼가리로 김치를 담그며, 여름이 되면 열무김치를 담가 먹고, 가을이 되면 깍두기 등을 주로 담갔다고 한다.

광산김씨 종가김치는 전통방식을 지키기 보다는 더 좋은 맛을 내기 위해 다양한 재료를 넣는데, 사과, 배 뿐만 아니라 매실액을 넣어 단맛을 더한다. 그리고 젓갈은 과거 잡젓을 사용했으나 근래에는 멸치액젓이나 까나리액젓으로 대신하고 있다. 그리고 특이한 점은 다른 지역과 달리 이 종가에서는 동치미 담을 때 무뿐만 아니라 배추도 함께 넣어 담그는데, 이를 백김치라 하지 않고 '동치미'라 부르고 있는 점을 들 수 있다.

2. 유래와 역사

[마을의 유래]

본래 고창군 고사면의 지역으로, 1914년 4월 1일 조선총독부령 제111호에 따라 고사면 와촌리, 황산리, 상평리, 두평리, 은사리와 수곡면의 부곡리, 장두리, 초내리, 평지리가 합쳐져 9개 리가 있는 고수면이 되었다. 1935년 3월 1일 도령 제1호에 따라 오산면의 봉산리, 우평리, 남산리, 예지리, 인성리가 편입되었다.

고수면에 속하는 장두리는 마을 뒷산이 노루의 형국이라 '장머리' 또는 '장두(獐頭)'라고 불렸다. 1914년 행정구역 개편시 '장두(長斗)'로 개칭하여 불리게 되었다. 1600년대 초 밀양박씨 박서봉(朴瑞鳳)이 터를 잡아 살기 시작하면서 마을이 이루어졌다고 한다. 본래 고창군 수곡면의 지역으로, 1914년 4월 1일 조선총독부령 제111호에 따라 오산리, 월계리, 신월리 일부와 무장군 성송면 사내리 일부가 병합되어 장두리가 되었고, 고수면에 편입되었다. 지형은 대체적으로 평지이고 일부에 얕은 산들이 있으며, 남쪽에는 평지천이 흐르고 있다. 관개 시설로는 월계마을 북쪽에 월계제가 있다.



효자 김기두에게 고종이 내린 현판


장두마을에 위치한 광산김씨 김기두정려

[장두리 광산김씨의 역사]

고창군에는 광산김씨 세거지가 많은 편인데, 그 가운데 고수면 장두리 장두마을에는 광산김씨 부정공파(副正公派)인 김명원의 후손들이 세거하고 있다. 현재 17대 종손인 김00와 종

부인 이00이 대를 이어 제사를 모시면서 종중을 지키고 있으며, 그들이 소장한 문서자료도 상당하다.

그리고 후손인 김기두의 정려가 마을에 위치해 있다. 김기두는 부모에게 효성이 지극하였고 형제간에 우애가 돈독하였으며 학식이 높았다. 부친이 병에 걸리자 눈 속에서 싱싱한 채소를 얻어 밥상에 올렸고, 부친의 변을 맛보고, 손가락을 베어 피를 부친 입에 넣는 등 열의를 다하여 간병하였다. 그리하여 1894년(고종 31) 예조(禮曹)에서 고종에게 정려할 것을 주청하여 허락을 받아 전라관찰사에게 관문을 보내 정려하였는데, 김기두의 효행은 『호남삼강록』에 실려있다.

3. 주요 내용

[구술자 소개]

김치조사에 적극 참여해주신 이00은 광산김씨 부정공파 17대 종부로 1942년생이다. 친정은 고창군 해리면 사반리로 23세에 광산김씨 집안으로 시집왔다. 슬하에 2남 3녀를 두었다. 시집 올 당시 시할아버지 상중이어서 매일 3년간 영정 앞에 상을 차려놓았다고 한다. 종가집이어서 제사는 1년에 12번을 모시면서 집안의 대소사를 오늘에 이르기까지 직접 챙기고 있다.

이00종부는 시집 올 당시 집안에 일꾼이 있어서 그들이 직접 김치를 담아주었으나 시어머니가 돌아가신 뒤부터 직접 김치를 담그기 시작해서 지금에 이르고 있다.



광산김씨 종가집



김00종손과 이00종부

[김치의 종류와 명칭]

광산김씨 종가집에서는 집 근처 텃밭에서 채소를 비롯해서 양념재료가 되는 고추, 마늘, 생강, 양파, 대파, 쪽파 등을 심어 놓고 그때그때 수확한 것을 가지고 김치를 담갔다. 지금은 장에 가면 원하는 식재료를 구입할 수 있으나 과거에는 그렇지 못했기 때문에 이러한 양념재료를 직접 재배하고 수확하여 가족들이 먹을 반찬을 직접 챙겼던 것이다.

이러한 환경 속에서 광산김씨 종가집에서는 계절별로 다양한 김치를 담갔는데, 음력 10월 무렵 김장철이 되면 배추김치를 비롯해서 무김치, 갓김치, 동치미, 파감치 등을 담갔다. 그리고 봄이 되면 그 무렵에 수확한 얼가리로 김치를 담으며, 여름이 되면 열무김치를 담가 먹고, 가을이 되면 깍두기 등을 주로 담갔다고 한다.

[김치의 재료]

김치의 주재료는 배추, 무이며, 양념 재료는 고춧가루를 비롯해서 생강, 마늘, 양파, 대파, 쪽파, 무, 갓, 당근, 등이다. 이는 모두 집 근처 텃밭에 직접 농사를 지은 것이다. 예전에는 과일이 귀해 김치에 넣지 못했으나 이제는 사과, 배도 단맛을 내기 위해 넣는다. 양파, 대파, 쪽파 등은 작게 체 썰어서 넣고 마늘, 생강, 과일 등은 갈아서 넣는다. 예전에는 무도 넣었으나 지금은 넣지 않는다. 그리고 근래에는 매실진액을 넣어 맛을 더한다고 한다. 이외에 바로 먹을 김치에는 굴을 넣었으나 오래 보관할 김치에 굴을 넣으면 맛이 좋지 않기 때문에 넣지 않는다.

또한 멸치와 다시마를 우린 국물에 찹쌀을 넣어 죽을 만든다. 그리고 젓갈은 예전에는 잡젓을 사서 1~2년 정도 삭힌 뒤에 끓여서 걸러낸 뒤에 김치 담글 때 함께 넣었으나 지금은 멸치액젓이나 까나리액젓으로 대신한다.

[김치 담그는 방법]

– 배추 절이는 방법

배추를 절이는 방법은 먼저 밭에서 재배한 배추를 수확한 뒤에 잘 다듬어서 씻는다. 그리고 배추의 물기를 뺀 뒤에 바로 간을 친다. 간을 칠 때는 소금물에 배추를 적신 뒤에 배추가 촘촘하게 박힌 안쪽에는 소금을 조금씩 뿌려놓는다. 배추를 절이는 시간은 보통 하루 정도 걸린다. 절이는 중간에 배추를 뒤적거려 놓아야 간이 골고루 잘 스며든다고 한다. 소금은 고창군 심원면에서 자연산 소금과 왕소금을 구해서 사용한다.

– 김치 버무리는 방법

절인 배추와 무 그리고 젓갈, 멸치와 다시마로 우려낸 국물로 만든 찹쌀죽, 보조양념이 마련되면 큰 대야에 한데 넣고 잘 섞는다. 이렇게 절인 배추와 갖은 양념이 모두 마련되면 김치를 버무리기 시작하는데, 이때는 마을사람들이 와서 도와주기도 한다. 김장을 버무릴 때면 여러 명이 빙 둘러앉아서 하는데, 절인 배추를 가운데 두고 양념을 떠다가 고루 배도록 한다.

광산김씨 종가에서는 2015년도에 100포기 김장을 담갔다. 예전에는 500포기 정도 담갔는데, 이제는 나이가 먹어 그렇게 많이 담글 수 없다고 한다.

[그 외 김치 담그는 방법]

· 동치미

광산김씨 종가에서는 김장김치 담글 때 동치미도 함께 담근다. 다른 지역과 달리 이 집안에서는 동치미는 무 뿐만 아니라 배추도 함께 넣어 담그는데, 이를 백김치라 하지 않고 '동치미'라 부른다. 먼저 무 한 두름 배추 한 두름을 넣는데, 배추는 통배추로 하지 않고 여러 조각을 낸다. 그리고 배추 속에 파, 고추 등을 함께 넣는다. 그리고 나서 소금으로 간을 한 물을 붓는다. 고추는 많이 넣지 않고 색깔을 내기 위해 빨간 풋고추를 조금 썰어서 넣는다. 그리고 마늘과 생강을 그물망 안에 넣어서 맛이 우러나게 한다.

· 갓김치

김장철에 배추김치 담글 때 갓김치도 함께 담근다. 양념재료는 배추김치 담글 때 넣은 재료 그대로 넣어서 갓과 함께 버무린다. 이외에 무김치, 파김치도 같은 양념으로 잘 버무린 뒤에 통에 담가두었다고 겨울 내내 꺼내서 먹는다.



배추김치



동치미

[김치 보관하는 방법]

예전에는 보통 김치를 항아리에 넣어서 땅에 묻었으나 근래에는 냉장고나 김치냉장고에 넣어서 보관한다. 김치냉장고가 있어서 김치를 오래도록 보관할 수 있어서 좋다고 한다.

[김치의 변화상]

광산김씨 종가집의 김치는 과거에 비해 오늘날에는 다양한 재료를 넣는다. 여느 지역과 마찬가지로 사과, 배 뿐만 아니라 매실진액을 넣어 단맛을 더한다. 그리고 젓갈은 과거 잡젓을 사용했으나 근래에는 멸치액젓이나 까나리액젓으로 대신하고 있다.

[김치에 얽힌 가족이야기]

광산김씨 종부인 이00은 슬하에 2남 3녀를 두었는데 지금도 매년 김장김치를 정성스럽게 담가서 자식들에게 나누어주고 있다. 이 집안 역시 자식들이 전국 각지에 흩어져 살기 때문에 직접 가져다 주거나 택배로 부쳐주기도 한다.

▪ 중요성

광산김씨들이 비교적 많이 살고 있는 장두마을은 마을사람들간에 서로 돕는 공동체의식이 비교적 많이 남아있다. 이는 김장철이 되면 마을사람들은 자기 일처럼 도우며, 집집마다 김치 두세 포기를 정으로 나누어 준다. 그리고 각 가정에서 담은 김치를 마을회관에 가져다 놓고 함께 나누어 먹기도 한다.

김제 금구 서도장씨 차종가

- 김치이름 : 갈치김치
- 만드는 사람들 : 송00 (서도장씨 종부)
- 지역 이름 : 전라북도 김제시 금구면 서도리

1. 개요

구술자 송00씨(여:진천송씨)는 27세에 인동장씨(일명, 서도장씨) 문중 종손집안의 5남매 중 막내인 장00와 결혼을 하였다. 뼈대 있는 양반가로 시집을 온 송씨는 집안의 대소사에 참여 하면서 많은 음식을 함께 만들었다. 본래 인동장씨의 지파로 김제시 금구면 서도리에 자리를 잡은 서도장씨 가문은 인근 평야지대에서 문중 땅을 거치지 않으면 지날 수 없었다고 할 정도로 방대한 농토를 가지고 있었다.

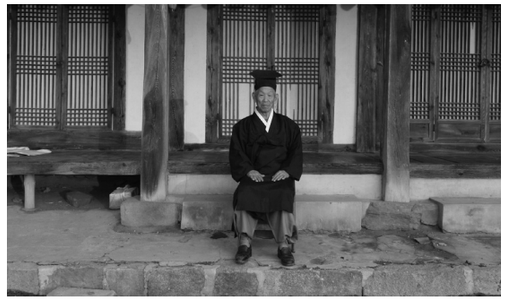
문중이 융성했던 70년대까지만 해도 장씨만 100여 가구가 한 마을에 모여 살았던 대 문중이었다. 지금은 어느 농촌마을이나 다 그러하듯 농사를 업으로 삼은 몇 가구를 빼고는 대부분 외지로 나가서 살아 서도리 역시 작은 마을이 되었다. 서도리 서도장씨 종가는 십만석꾼이라고 불릴 만큼 부호였다. 권세나 세도를 부리지 않고 지나가는 걸인까지 불러 음식을 대접할 정도로 덕을 베풀었던 집안으로 알려져 있다.

많이 가진 만큼 나눌 줄 아는 가풍은 음식을 만들 때도 드러나서 그 규모가 컸다. 서도리 전체가 장씨 집성촌인지라 행사가 있을 때면 인척들이 모두 모여 함께하는 행사를 치렀다. 문중의 대소사에서부터 관혼상제 모두 집안사람들이 협동과 협력을 통한 공동체마을을 이루고 살았다.

농사지을 땅이 많아서 농번기 때는 일꾼들을 위하여 많은 음식을 하였고, 추수하는 추석명절에는 마을이 잔치분위기였다. 농한기인 동지나 설날에는 풍족한 집안이라 음식을 풍성하게 차려 나누고 베푸는데 인색하지 않았다.

문중행사에서는 주로 종가댁 종부의 지휘로 음식을 만들었는데, 이 문중에 소작하는 집들이 많았기 때문에 일손이 부족하지 않았다. 현재는 많이 축소되고 간소화되었지만 제각에서 모시는 제사는 예를 갖춘 음식을 제사상에 올렸다. 생활이 넉넉한 문중이었기 때문에 격식을 차리고, 의관도 잘 갖추어 제를 지냈다. 제의를 주관하는 사람들은 남성들이지만, 음식을 장만하는 이들은 여성들의 몫이었다. 목기에 일일이 밥풀을 발라가며 정성스럽게 쌓아올린 대추며 밤은 물론, 서도장씨 집안에 내려오는 매우 특별한 '조악'이라는 대추로 만든 떡을 만들어 올렸다.

현재 서도장씨 문중에서 가장 촌수가 높은 장00씨의 부인 송씨는 진천송씨 가문이다. 서도장씨 문중으로 1970년에 27세 나이로 시집을 와서 서도리에서 7~80년대를 살았다. 명성이 있는 가문은 서로 비슷한 명문가끼리 혼인을 했던 전통이 남아있어 그 당시까지만 해도 집안과 집안을 연결하는 의미로 혼인을 하였다. 보지도 않고 데려온다는 양반집 셋째 딸 송씨는 26살까지 장성 친정에서 살았다. 하지만 부잣집이라 자녀들을 장성에서 가까운 광주로 유학을 보낸 탓에 집안 살림을 많이 돕지는 못했다. 초등학교 때부터 고등학교까지 광주에서 학교를 다녀서 토요일과 일요일 집에서 밥만 먹고 온 것 밖에는 없다고 한다. 하지만 친정어머니는 이웃에 사는 노인이나, 지나가는 애들에게도 어떤 음식이든 조금이라도 나누어 주며 알게 모르게 자녀들에게 베품의 정신을 교육시켰다.



금구 서도장씨 종손



금구 서도장씨 제삿날

2. 서도장씨 집안의 김치

[갈치 김장김치]

서도리에서의 시집살이는 집안에 살림을 도와주는 사람도 있어서 특별한 어려움 없이 지내며 살았다. 서도장씨 집안의 김장은 규모도 컸지만 조금 특별한 방법으로 담갔다. 김치를 버무릴 때 속에다 갈치를 넣는다. 생갈치를 토막내어 김치에다 넣어 담고 머리도 맛이 우러나게 하기위해 김치포기 사이사이에 넣는다. 처음 꺼내어 먹는 김치에는 갈치와 양념을 더 많이 했고, 나중에 꺼내먹는 김치는 조금 더 간을 세게 한다. 그런 김장 전통은 현재도 이어져서 갈치토막을 넣어서 김장을 담그고 있다.

여유로웠던 서도장씨 가문이 한국전쟁을 겪은 뒤 토지개혁으로 많은 농토를 잃고 가세가 기울기 시작했다. 그래도 비싼 갈치를 김장김치에 박는 전통은 이어왔다. 특히 송씨의 시아버지가 갈치 넣은 김장김치를 좋아했기 때문에 꼭 갈치를 넣어야 했다.

김장할 때는 배추김치뿐만 아니라 무를 이용한 무석박지, 무채지, 무 깍두기김치를 담갔다. 그래도 김장 때 남은 양념으로 버무리는 보조김장 정도이지 김치로 치지 않았지만 석박지는 조금 더 신경을 써서 담갔다. 큰 무를 사등분으로 잘라서 위쪽 부분만 소금간을 했다가 배추김치처럼 양념을 많이 하지 않고 단지에 담아두었다. 그리고 찹쌀죽을 끓여서 식히고 새우젓 국물을 넣고 간을 맞춘 다음 단지에 붓는다. 단지 뚜껑을 닫기 전 대파를 맨 위에다 올려두면 일주일 정도 지나 맛있게 익은 석박지를 먹을 수 있다.

조금 흥미로운 점은 일반적인 석박지와는 달리 이 집안의 석박지는 동치미처럼 국물이 흥건한 형태이다. 따라서 국물 또한 먹을 수 있게 찹쌀로 죽을 끓여서 체에 받혀둔 다음 그 국물과 새우젓을 섞어서 육수처럼 만들어 단지에 부어준다.

질문 : 석박지. 채지나 깍두기도 김장할 때 조금씩 하지요?

대답 : 하지요. 근데 그것은 별로 김치로 치지도 않았지. 석박을 쳤어요. 왜냐면 석박은 저기 무를 큰 것은 사 등분 정도로 잘라가지고 밑에는 놔두고 위에만 깍두기 같이. 그래서 살짝 소금을 뿌려 놨다가 여기다 양념을 다 배추 속 하듯이 빨갛게 배추김치 담듯이 안하고, 그냥 살짝만 해요. 거기다가 양념을 다 넣어요. 넣어서 단지에다 다 넣고, 거기다가 찹쌀죽을 끓여서 거기다가 이제 새우젓 국물을 넣어서 거기다 간을 맞춰서 부어 놔요. 그래가지고 위에다가 파를 딱 얹고, 놔두면 그게 이제 익으면 맛이 좋지요.

질문 : 며칠정도까지 기다려야 하나요? 먹으려면.

대답 : 먹기 전까지는 추운 날엔 밖에 놔두면 얼어버리고, 안에 놔두면 한 3일. 근데 무는 조금 며칠 걸려야 해요. 일주일 이상 걸려야 제대로 맛이 우러나요.

질문 : 근데 그렇게 했어도 무에서 물이 흥건하게 나오지 않아요?

대답 : 나오죠. 그 물하고 찹쌀죽 끓인 물하고 같이 섞여져서 맛이 좋죠.

질문 : 그니까 찹쌀풀을 쑤어서 넣는 건가요?

대답 : 그렇죠. 그 전에는 찹쌀을 가루로 안하고 직접 끓였어요. 찹쌀만 밥으로. 쌀을 그냥 끓였어요. 안 으깨고.

질문 : 풀이 안 남을 정도로요?

대답 : 안 으깨고. 그래도 그 죽에다가 넣을 때는 받쳐서 넣으면.

질문 : 그렇게 한다는 이야기는 못 들었는데, 다른 데에서는.

대답 : 그렇게 했어요.

질문 : 아까 새우젓도 들어갔고.

대답 : 그렇지. 새우젓이랑 마늘, 생강, 양념에 다 들어가죠.

질문 : 그 대신 색깔이 빨갛지 않고요.

대답 : 약간 붉은 색. 고춧가루를 안 넣고, 그냥 양념 버무려서 넣고, 고추 물을 파서 받쳐요. 받쳐서 약간 붉게만 해요. 그러면 훨씬 시원해요.

[동치미와 싱건지]

동치미와 싱건지의 차이점에 대하여 서도장씨 집안에서는 간단하게 정리한다. 동치미는 무만으로 재료를 하고, 싱건지는 무청까지 같이 담그는데, 두 가지 다 특별히 담그는 방법의 차이는 없으며 동치미에 기본양념이 더 들어가는 정도이다. 동치미 담그는 방법에 대해서 다음과 같이 구술하고 있다.

질문 : 싱건지와 동치미는 어떻게 다른가요?

대답 : 그것은 이제 동치미는 무만. 쉽게 말해서 옛날에 싱건지는 무의 잎사귀가 달린 걸로.

질문 : 무청까지.

대답 : 네, 무청까지.

질문 : 방법이 틀린 거예요? 싱건지하고 동치미가.

대답 : 사실은 같죠. 같은 데도 동치미는 양념이 더 들어갈 거예요.

질문 : 한 번 동치미 양념과 담그는 과정을 말해 주세요.

대답 : 동치미는 배추하고, 배추를 옛날에는 포기가 없잖아요. 배추 속에다가 파, 청각, 마늘, 생강, 밤, 다 양념을 넣어서 묶어 가지고 무 한 겹, 배추 한 겹, 이렇게 놓아요. 그래가지고 거기다가 소금물을 퍼서 부어요. 무는 미리 소금에 묻혀서 한 사흘 정도 놔둬요. 놔뒀다가 다시 씻어가지고 무를 넣어요.

질문 : 소금은 둥글둥글.

대답 : 네, 둥글 쳐서. 했다가 다시 꺼내서 싹 씻어서 무를 넣고, 배추 그렇게 묶어 놓은 놈을 넣고 그 다음에 무 넣고 해서.

질문 : 뭘로 묶는다고요? 실로?

대답 : 실로 묶었어요. 옛날에는.

[정성을 다해서 예쁘게 담그는 방법]

서도장씨 집안은 음식을 하는데 있어 보기에 좋은 음식이 먹기에도 좋다고 하듯 모양을 중시한다. 그래서 김치를 담글 때도 대충하거나 흐트러짐이 없이 정성과 공을 들여 예쁘게 담갔다.

질문 : 터지지 말라고 묶은 건가요?

대답 : 네, 흐트러지지 말라고. 배추가 그 속에서 숨이 죽으면 흐트러지잖아요. 흐트러지지 않고 배추를 꺼내서 썰 때도 머리 쪽 썰고, 딱 썰면, 빨간 색, 파란 색 나와서 모양이 예뻐요. 그 모양을 내고 하기 위해서 실로 묶었어요. 당근도 그냥 썰어서 하는 게 아니라 꽃을 오려서 사이사이에다 다 넣고.

질문 : 지금 양념이 배추 쪽에 들어가는 재료가 파, 생강, 마늘, 밤, 부추, 당근, 또 없어요?

대답 : 청각. 이걸 곱게 안 넣고, 여며요, 썰어요. 납작하게 다. 청각이랑 생강이랑 마늘도.

질문 : 이걸 대충 넣는 게 아니라 예쁘게 넣는 거예요?

대답 : 네, 납작하게 썰어가지고 사이사이에다 끼워요.

질문 : 그냥 대충 맛내라고 하는 게 아니라 반찬이 되게 썰면 김밥처럼 그 속이 예쁘게 다 보이게. 예쁜 것까지 다 강조했고만요. 거기다가 뭐 고추도 매운 고추도 넣는 사람도 있고.

대답 : 빨간 고추도 넣는 사람도 있고, 풋고추 삭혀서 넣는 사람도 있고. 옛날에는 고추 같은 것을 안 넣었어요.

질문 : 대나무 이파리를 이렇게 했다면서요.

대답 : 위에다가 이제 대나무 가지를 싹 돌리면 위에가 딱 맞아요. 대나무 꼬부라진 데가.

질문 : 못 올라오라고.

대답 : 못 올라오라고. 국물이 올라오면 무나 저기가 끼잖아요. 그걸 방지하기 위해서 눌러줬어요.

질문 : 대나무도 넣었고만요?

대답 : 네. 그것이 필수에요. 대나무가. 싱건지는 그냥 양념을 절구에다 찧은 걸로 넣어도 되요. 생강, 마늘 다 찧어서 절구에다 담아서 딱 밑에다 놓고 소금만 부으면 돼요. 위에 판만 얹고.

질문 : 아까같이 복잡하게 안하고 대충 찧어가지고 구멍을 만들어서 밑에다 가라 앉히게 했다는 거잖아요.

대답 : 그것을 맨 처음에는 옛날에는 초련에 먹어요. 동치미는 이제 설에 먹고, 싱건지는 초련.

질문 : 초련이 뭐에요?

대답 : 처음에 먹는다고. 그것을 동치미가 늦게 설 돌아오기 전에 먹는다고요.

질문 : 김장하면서 하는 거예요?

대답 : 네. 그것을 좀 빨리 담아요. 조금. 김장 때보다. 그래서 그것을 싱건지라고 하고 먹었어요. 근데 지금은 아무 때나 먹지만, 우리는 그렇게 해서 먹었어요.

질문 : 쉽게 말해서 싱건지는 간편하게 빨리 드실 수 있는 거고.

대답 : 간에 먹는 걸로 하는 거죠.

질문 : 계절 사이에.

대답 : 네 사이에. 여름에 담아 먹든, 물김치 정도로 담으면 맛이 없어요. 가을에 추울때는.

질문 : 결국에 싱건지하고 차이는 알아냈고, 동치미 같은 경우는 사실 음식 구단이나 만든다고 하더라고요. 저는 그 대충 하면 될 텐데 음식 구단 이야기를 하나 했더니 간을 맞춰야 된다고. 간을 못 맞추면 맛도 없고, 빨리 상해 버리고, 무르고 그런데요. 아까 말씀 하실 때 김치에다가 할 때 무를 3일 정도 미리 간을 해놔야 한다면서요. 거기서도 물 나올텐데요.

대답 : 씻어버려요. 씻어서 다시 넣어요. 물 많이 안 나와요. 그냥 묻혀서 놓기만 하니까. 물을 안 부으니까. 물이 많이는 안 나와요. 녹는 농도가 많이 안 녹죠. 소금이. 물이 없으니까. 그래서 물이 많이 안 나와요.

질문 : 한 번쯤 담으면 무는 얼마만큼 썼어요? 양은?

대답 : 그거는 저기 농도에 따라서. 20개, 30개 씩 들어가죠.

질문 : 품종이 딱 있어요? 동치미 담는 거 .

대답 : 동치미 담는 무는 적당한 무. 아주 너무 커도 안 되고, 지금은 큰 거를 잘라 가지고 담는데 그 때는 무가 이 정도면 딱 적당해요. 얼마나 크기를 말해야 하는지는 모르겠네.

[김치 보관]

송씨는 현재 서도리에 살지 않고 전주시내 아파트에 거주하고 있다. 그런 점에서 과거 시골에서 만들었던 동치미와 아파트에서 담근 동치미에 관한 이야기는 음식이 어떤 장소에서 만들어지느냐에 따른 맛의 차이와 보관문제에도 주목할 필요가 있다.

질문 : 여기서도 지금 동치미는 담아서 드시는고만요?

대답 : 네. 담아 놓은 것은 다 잘라서 담아 놨어요. 지금은 왜 항아리에 담아 놓으면요, 아파트가 따수니까 국물은 빨리 익고, 무는 안 익어요. 그래서 못 먹어요. 그니까 작게 잘라야 해요. 무를 작게 잘라서 담아놔야 먹어요. 국물은 빨리 익어 버리고. 김치 냉장고에서 익은 김치는 뭔가 덜 익은 듯한, 숙성이 덜 된 듯한 그런 것 같은 맛이나요.

질문 : 베란다에 놔도 똑같아요?

대답 : 네. 식구도 없을 뿐더러 쉬어 버리니까. 담가서 주는 것도 쉬어 버릴까봐 한 번 먹으려고 익었다 싶으면 퍼서 나눠 주고 우리 먹을 거 조금 남겨두고 그래요. 지금은 그것도 안 하고 냉장고에 한 통만 담가서 넣어 놓고.

질문 : 냉장고에 밀폐하듯이 들어가 버리면 그 맛이.

대답 : 안 익어요.

질문 : 익지는 않지만 그래도 뭐라고 할까, 미생물, 이런 것들이 자유롭게 숨 쉬듯이 들어와야 하는데 냉장고 안에만 있으면 그 맛이 다르다고 하더라고요. 그럼 옛날에는 어떻게 보관했어요?

대답 : 항아리에 담았죠. 옛날에는 냉장고도 없을 때는 그냥 뒤뜰에 그늘 진 곳에. 노상에다가. 그러니까 그래서 딱 묻어 놨다가 덮어 놨다가, 짚으로 싹 해 놓고, 한 번 헐으면 그걸 다 꺼내는데 거기다 두면 얼어요. 옛날에는 더 추웠잖아. 그렇게 해서 먹었어요. 냉장고 없이 살았어요, 옛날에.

질문 : 그니까 냉장고 없을 때 이야기에요. 그러면 동치미 단지는 안 묻었다는 얘기에요. 땅에다가?

대답 : 묻어요. 동치미 김치 다 묻었어요. 오래 보관할 것은 다 묻어서 먹었어요.

질문 : 아까 바깥에다 그냥 놨다면서요.

대답 : 그니까 밖이죠.

질문 : 그늘 있는 곳에다가 파서.

대답 : 햇볕에다 놓으면 익는데.

질문 : 그 위에다가 또 이제 지푸라기로 지붕 씌워주고. 우선 먹을 놈, 오래 보관할 놈은 따로 먹고, 판 놈은 그럼 다 빨리 먹어야 하니까.

대답 : 그렇죠. 김치 보관도 그렇게 했어요. 늦게 먹을 놈은 깊이 파요. 그래서 흙으로 완전히 덮어 버려요. 여름에 먹을 놈은 그렇게 해 놔.

질문 : 짚으로 안 깨지게 위에로 해 놓은 다음에 흙으로 완전히 동그랗게 만들어 버린다는 거죠?

대답 : 네. 그렇게 해서 여름 김치도 각 집에, 어떤 집이던지 다 담는 것이 아니라. 하니까 여름 김치를 자그마한 통에 담아서 깊이 묻어서 보관을 하죠. 그래도 여름에는 하게 되면 그래도 쉬어요. 시어도 그게 맛이 있거든요.

질문 : 요즘 말로 하면 냉장고에서 꺼내서 밖에다 2~3일만 내놔도 못 먹을 정도로 쉬어 버리는데. 맛의 개미가 있다고 말씀하시는 거죠.

대답 : 그 때는 또 이제 귀한 것이니까. 여름에. 또 한 포기씩 집에 나눠주잖아요. 나눠 주고 이제 그것도 오래 놔두면 까매져요. 김치가. 여름 보관을 많이 못해, 밖에다가. 점점 까매져요. 그니까 맛도 떨어지고.

[손님접대용 김치]

보통 한 번에 담은 김장김치는 3백포기 정도였는데 왕래하는 사람들이 많은 탓에 다 먹을 수 있었다. 송00씨의 시아버지가 나이가 적었어도 집안에서 제일 항렬이 높아서 여러 집안에서 인사를 왔고 선물도 많이 받아서 시아버지 전용 창고가 있을 정도였다. 손님들이 많이 찾아오기 때문에 식사를 자주 차릴 수 밖에 없었고 당연하게 상차림에 김치를 올렸다.

질문 : 다른 사람들이 어머니가 보실 때나 김치에 비해서 이 집안, 장씨가문의 김치, 가문 김치가 좀, 색다른 점이 있다고 생각하시는 게 없어요? 아까 그 조악처럼 우리 집안만의 뭔가 있다면.

대답 : 우선 부잣집이니까 그런 것에 대한 것은 많이 모양을 많이 냈었고, 그리고 다른 데서 안하는 것 그런 것도 만들어 낸 것이고, 옛날에는 정과도 전부 다 오과정과니, 이런 것들도 만들어 놨다가 손님 오면 내어 드리고.

질문 : 대단하신 양반들이에요. 귀찮고, 엄청 손이 많이 가고, 정성 많이 들어가고, 거기다가 모양까지 내려니 얼마나... 여자 분들이 마음이 없으면 어떻게 그래요.

대답 : 저희들은 아무것도 아니죠. 어른들이 힘들었지, 옛날 노인 분들이.

[김치맛의 변화 이유]

서도장씨 집안은 갈치를 넣은 김장김치 외에 다른 계절김치에 대해서는 종류가 많지 않다. 여름 가지김치, 미나리김치, 열무김치 정도였고, 다른 집과는 달리 고구마순으로 담은 김치

나, 고들빼기김치 같은 것은 알지도 못했다. 정식으로 하는 음식 외에는 보지도 못했으니 먹을 줄도 모르고 할 줄도 몰랐다.

송00씨는 많은 양념과 육수를 만들어 김장을 하는 요즘과는 달리 과거에는 여러 가지 양념을 넣지 않았어도 김치가 맛있었다고 말한다. 시어머니가 전체적으로 간을 맞추었는데, 배추간이 세면 양념간을 약하게 하고 배추간이 싱거우면 양념간을 조금 더 세게 하는 방법으로 담았다.

그래서 김치를 꺼내먹는 순서대로 나중에 먹을 것에는 김치항아리에 옮겨 담으면서 소금을 조금씩 더 뿌려가며 쟁여 넣었다. 그래서 김칫독이 오래될수록 그 안의 김치는 짜지만 그 대신 빨리 쉬거나 상하지 않고 오래 보관 할 수 있었다. 송00씨는 김치 맛의 변화에 대해서는 김장김치 맛이 변한 가장 중요한 이유로 원재료가 달라졌다고 말하고 있다.

질문 : 옛날 어머니가 시어머니랑 모시면서 김치, 또는 김장을 할 때하고, 요즘 혼자 할 때하고 김치 맛이나 담는 방법이나 이런 것들이 어떻게 달라졌거나 맛이 변했다든가, 종자가 달라졌다던가.

대답 : 종자가 달라졌죠. 배추 맛도 틀리고 무 맛도 틀려지고, 옛날에 무는 참 좋았어요. 많이 나오고, 단단하고, 오래 보관도 되지만, 무 같은 것은 생채를 만들어놔도 맛있었어요. 근데 지금은 무가 연하기는 해도 물도 안 나와요. 종자가 너무 개량되어가지고. 무도 옛날 무도 안 같아요. 그런 무들이 없어요.

질문 : 옛날 방식으로 하려고 해도, 무 자체가.

대답 : 네, 재료 자체가 옛날 무 같지 않으니까 그 맛 생각하고 담가 놓으면 맛이 없어요. 그리고 무가 그냥 아무 무슨 만들어 놓은 무 같아요. 그래서 몇 번을 담았다가 내버릴 때가 많았어요.

질문 : 겉으로는 판별이 안돼요?

대답 : 겉으로는 판별 안돼요. 심어 봐도 그렇고, 무가 달라졌어요. 그런 종자들이 옛날 담았던 무 종자를 찾을 수가 없어요.

질문 : 쉽게 말하면, 내가 물고구마를 먹고 싶어서 고구마를 샀는데 잘라 보니 밤고구마라서 그 맛이 안 나는 것처럼 물고구마를 구하려고 하는데 없다 이거잖아요. 예를 들자면, 무도.

대답 : 배추도 그래요. 옛날에는 배추도 오래 놔두면 괜찮았어요. 근데 지금은.

질문 : 속이 차버린 배추가 나오잖아요.

대답 : 네, 속이 차고, 그것도 또 기간이 오래 걸리면 배추가 늙어요. 배추가 늙어서 김치를 담아놔도 빨리 물러버려요. 그리고 숨이 죽어도 팍 죽어요. 배추가 그러더 라고요. 늙어버리면 그래요, 배추가.

질문 : 늙을수록 옛날에는 속이 차지 않았나요?

대답 : 옛날에는 그랬어요, 오래 둘수록 속이 찼는데, 지금은 60일 기간, 50일 기간, 이런 배추들 때문에 50일이 넘어가면 솜 같아요. 생기가. 잘 모르고 사면, 김치를 그게 버려야 해요. 그것이 문제에요.

질문 : 품종에도 맛이 달라지는 게 있는 것 같아요. 아버님은 입맛도 세상 따라서 변한다고 하셨지만, 어떤 면에서는 어머니처럼 품종이 달라서 옛날 맛을 내려고 애를 써도 그것이 안 따라 오니까 그렇겠네요.

대답 : 올해 무는 누가 농사 지어가지고 주길래 그 놈 가지고 이렇게 종자를 주어서 내가 또 심어봤어요. 그런데 그 무도 역시 굉장히 연하긴 연해요. 근데 좀 익으면 무른 무처럼 팍 쓰러지진 않아도 약간 무른 맛이 있어요. 그래서 안 좋아서 그 옛날에 무처럼 싹싹한 맛이 없어요.

질문 : 지금은 그럼 몇 포기나 김장을 하세요?

대답 : 우리는 80포기, 100포기. 내가 절궈 놓으면 가져갈 놈들 싹 불러서 가져가라고. 여기에서 해요. 절군 것 사면 소금을 또 잘못쓰니까 배추가 물러요. 그 소금 1년 전이 뭐야, 거의 한 10년 되었고만.

질문 : 10년 된 소금요? 어디다 보관했어요?

대답 : 네. 시골에다 보관했죠. 큰집에다가.

▪ 활용성

서도장씨 집안의 김치의 특징은 갈치를 넣어 담그고, 모양을 중요시한다는 점과 오래된 소금을 쓴다. 지금은 과거와 같이 한 장소에서 집성촌을 이루며 살던 대가족이 아니어서 모든 생활문화가 달라졌다. 그리고 김장만 하더라도 담그는 재료부터 담그는 사람들 그리고 장소가 달라졌기 때문에 옛 맛을 점차 잃어가고 있다.

눈에 보이는 것은 언제든지 확인이 가능하지만 보이지 않는 무형의 기능과 기술은 그 사람이 없다할 때 다시 복원하기 어렵다. 어쩌면 앞으로는 우리 자신도 모르는 사이에 가장 많이 먹는 음식이자 반찬인 김치조차 공장에서 생산된 것만을 사서 먹어야 할지도 모른다. 전라북도 김치이야기 조사를 계기로 전통의 맛을 보존하고 전승하려는 다양한 시도들이 이어지기를 기대 해본다.

남원 호곡 죽산박씨 문중

▪ 김치 이름 : 죽산박씨 집성촌 사계절 김치
▪ 만드는 사람들 : 김00(1938년생), 허00(1941년생), 김00(1943년생), 최00(1938년생)
▪ 지역 이름 : 전라북도 남원시 수지면 호곡리 내호곡마을

1. 개요

호곡마을은 400여년의 역사를 간직한 죽산박씨 집성촌으로, 종가집을 위시해 몽심재 등의 전통가옥이 그대로 보존되어 있다. 이 마을에서는 계절별로 다양한 김치를 담갔는데, 겨울철에는 배추김치를 비롯해서 동치미, 백김치, 파김치, 갓김치, 토막김치(무김치), 고들빼기김치 등을 담그며, 과거에는 '백지'를 담갔으나 지금은 담그지 않는다.

그리고 봄이 되면 겨우사리김치, 파김치를, 여름이 되면 열무김치, 엇가리김치를, 가을에는 깍두기를 담가 먹는다. 이러한 김치 외에도 봄, 여름, 가을에 수확한 채소나 과실을 오래도록 보관해서 먹을 수 있도록 반찬용으로 장아찌를 만들어서 먹기도 한다.

호곡마을 사람들이 담그는 김치는 과거에 비해 양념재료가 풍성해졌다는 점, 다양한 젓갈 사용 등을 특징으로 들 수 있다. 그리고 맛을 더하기 위해 배나 매실진액을 넣지만 김치가 빨리 익는 것을 막기 위해 사과를 넣지 않는다. 또한 찹쌀죽을 끓일때 들깨를 갈아서 걸러낸 물로하거나 멸치, 다시마 등을 넣어 육수를 끓여서 넣는다.

2. 유래와 역사

[마을의 유래]

죽산박씨 집성촌을 이루고 있는 호곡리는 전라북도 남원시 수지면에 속하는 법정리로, 외호곡리, 내호곡리, 신덕리로 이루어져 있다. 1914년 행정구역 통폐합 때 외호곡리, 내호곡리, 양촌리의 각 일부를 병합하여 호곡리라 하였다. 1995년 1월 1일 남원시 · 남원군이 통합됨에 따라 남원시 수지면 호곡리가 되었다.

호곡리의 처음 이름은 호음실이었다고 한다. 이 마을은 견두산 자락에 자리 잡고 있는데 원래 견두산은 호두산이라 칭하였다. 이것은 산봉우리의 형태가 범의 머리와 흡사하게 생긴 데서 유래된 것이나 일제강점기 '범 호(虎)' 자 대신 '좋을 호(好)' 자로 바뀌어 마을 이름이 호곡(好谷)이 되었다. 호음실은 다시 둘로 나뉘어 안흠실과 밧흠실로 불러오다가 행정구역 개편과 동시에 밧흠실을 외호곡이라 칭하게 되었다. 내호곡리에는 죽산박씨의 집성촌이 형성 되어 있다.

호곡리 앞으로는 수지천이 흐르며 갑산들이 펼쳐져 있다. 신덕리는 견두산(犬頭山) 중턱에 위치하여 전라남도 곡성군과 섬진강의 푸른 물줄기를 굽어볼 수 있다. 2007년 기준 면적은 451.1㏊이며, 2011년 9월 30일 현재 총 143세대에 296명(남 140명, 여 156명)의 주민이 살고 있다. 내호곡리에는 수지면 사무소, 수지우체국, 수지원불교 등이 있으며 중요민속자료 제149호인 몽심재(夢心齋)가 남아 있다. 외호곡리에는 1994년 노인정을 건립하였으며 1996년 부녀회관을 건립하였다.

이 호곡리에는 1984년 1월 10일 중요민속문화재 제149호로 지정된 몽심재가 있다. 몽심재는 조선 후기에 지은 가옥으로, 전라북도 상류층 살림집의 전형을 보여주는 호화로운 건축물로서 문화재적인 가치가 높다. 현재 호곡리에는 48가구의 80여 명이 살고 있다.


죽산박씨 종가집


죽산박씨의 몽심재

[죽산박씨의 역사]

호곡리는 죽산박씨 종가집을 위시해 몽심재 등의 전통가옥이 그대로 보존되어 있으며, 마을 사람들도 대부분 죽산박씨이다. 호곡리가 죽산박씨들의 세거지가 된 것은 고려 후기 문하시중 박문수의 행적 때문이다. 지금으로부터 약 600여 년 전 고려 공민왕 때 박문수(朴門壽)는 이성계가 조선을 개국하자 권세의 무상함을 개탄하고 72명의 고려 중신들과 함께 개성 두문동(杜門洞)으로 은둔하였다. 이때 박문수는 부인김씨에게 "나는 고려에 누대를 끼쳐온 중신가문(重臣家門)의 자손으로 절의에 죽음은 당연하나 그대는 고향으로 내려가 조상의

제사를 받들고 자손을 끊이지 않도록 하오.” 하고 남원 초리방으로 내려보냈다.

처음에는 후손들이 남원 초리방에 살았는데, 조선 숙종 때에 박문수의 12세손인 박시채(朴時彩) 집안에 재화가 끊이지 않자 아들 4형제와 당질을 데리고 호곡리로 이주하였고, 크게 번성하여 집성촌을 이루었다. 그 후 그의 후손들은 이곳에 살고 있다.

현재 충현공 박문수의 20대 종손인 박00(1926년생)이 종택에 거주하고 있는데, 고령임에도 불구하고, 풍부한 식견을 가지고서 집안과 종중의 대소사를 직접 챙기고 있다.

3. 주요 내용

[구술자 소개]

죽산박씨 집성촌의 김치조사는 호곡리에 거주하는 마을사람들을 중심으로 이루어졌다. 이에 각각 구술자를 정리하면 다음과 같다.

김00은 1938년생으로 79세이다. 친정은 광주시 광산구 임곡으로 25세에 중매를 통해 이 마을로 시집왔다. 슬하에 3남 2녀를 두었다. 시집 온 이래 이 마을을 떠나지 않고 농사지으면서 지금까지 건강하게 살아가고 있다. 김장김치는 많을 때 500포기 정도 담갔으나 지금은 예전과 달라 100포기 정도 담근다고 한다.

허00은 1941년생으로 76세이다. 친정은 임실군 삼계면 후천리로, 21세이 이 마을로 시집와 지금에 이르고 있다. 슬하에 3남 2녀를 두었다. 일찍 남편을 여의고 농사지으면서 자식을 키웠다고 한다. 금번 김장철에 200여포기 김치를 담가 자식들 모두에게 보내주었다고 한다.

김00는 1943년생으로 74세이다. 친정은 곡성군 고달면 대사리로, 22세에 이 마을로 시집왔다. 슬하에 1남 2녀를 두었다. 평생 농사를 지으면서 자식과 집안을 돌보면서 살았다고 한다. 금번 김장철에 150포기 김치를 담갔다.

최00은 1938년생으로 79세이다. 친정은 구례군 산동면 현천리로, 19세에 이 마을로 시집왔으며 슬하에 3녀를 두었다. 예전에는 김치를 직접 담가 자식들에게 나누어 주었으나 이제는 김치에 들어갈 양념을 보내주면 자식들이 김치를 담가서 보내준다고 한다.

위의 4명의 구술자 외에도 마을사람들은 대부분 각자 김치를 담그며, 자식들에게도 모두 나누어주고 있다. 특히 죽산박씨 집성촌인 만큼 김장철이 되면 마을사람들간에 으레 서로 도와주는 분위기가 강하다.



마을회관에 모인 호곡리 마을사람들



허00, 김00, 최00 구술자들



김00 구술자



김00 구술자 집의 장독대와 사랑채



김00 구술자 집의 저장고



김00 구술자 집의 텃밭

[김치의 종류와 명칭]

호곡마을에서는 계절마다 그 때 수확하는 채소를 가지고 김치를 담가 먹는다. 집 근처 텃밭에 채소를 비롯해서 양념 재료가 되는 고추, 마늘, 생강, 양파, 대파, 쪽파 등을 심어 놓고 그때그때 수확한 것을 가지고 김치를 담갔다. 지금은 장에 가면 원하는 식재료를 구입할 수 있으나 과거에는 그렇지 못했기 때문에 이러한 양념재료를 직접 재배하고 수확하여 가족들

이 먹을 반찬을 직접 챙겼던 것이다.

이러한 환경 속에서 호곡마을에서는 계절별로 다양한 김치를 담갔는데, 먼저 양력 11월 하순경이 되면 김장을 하기 시작하는데, 배추김치를 비롯해서 동치미, 백김치, 파김치, 갓김치, 토막김치(무김치), 고들빼기김치 등을 담근다. 예전에는 작게 썬 배추를 양념 없이 소금만 넣어서 담그고 여름에 씻어서 간을 보고 먹는 '백지'를 담갔으나 지금은 담그지 않는다.

그리고 봄이 되면 한 겨울의 추위를 이기고 자란 배추로 김치를 담그는데 이를 '겨우사리김치'라 한다. 이 김치 외에도 파김치를 담기도 한다. 여름이 되면 열무김치, 엇가리김치를 담그는데, 엇가리는 여름철에 재배되는 배추로, 봄에 목화나 콩 심는 밭에 열무와 함께 심어두면 여름철에 재배할 수 있다. 가을에는 이 무렵에 재배되는 무를 가지고 깍두기를 담가 먹는다.

김치 외에도 봄, 여름, 가을에 수확한 채소나 과실을 오래도록 보관해서 먹을 수 있도록 반찬용으로 장아찌를 만들어서 먹기도 한다. 장아찌는 주로 간장에 절이거나 된장에 넣어서 숙성시킨다. 이를 표로 정리하면 다음과 같다.

계절	김치 종류	장아찌
겨울	- 배추김치, 동치미, 백김치 - 파김치, 갓김치 - 토막김치(무김치) - 고들빼기김치, 백지	
봄	- 겨우사리김치, 파김치	- 매실장아찌
여름	- 열무김치, 엇가리김치	- 오이장아찌, 마늘장아찌, 깻잎장아찌, 콩잎장아찌, 고추장아찌, 양파장아찌
가을	- 깍두기	- 무장아찌, 감장아찌

[김치의 재료]

위에 제시한 바와 같이 김치의 주재료는 배추, 무, 열무 등이다. 계절에 따라 수확하는 채소가 각기 다르기 때문에 주재료는 계절에 따라 달라진다. 그리고 양념재료는 고춧가루를 비롯해서 생강, 마늘, 양파, 대파, 쪽파, 갓, 청각, 미나리, 배, 깨(흰깨, 검은깨) 등이다. 이는 여느 지역과 비슷하다.

고춧가루는 가을에 수확한 고추를 햇볕에 말려두었다가 김장철이 되면 이를 갈아서 미리 준비해 둔다. 그리고 생강, 마늘, 양파, 무, 대파, 쪽파, 미나리 등은 집 주변 텃밭에 키운 것을 수확하여 마련하는데, 청각은 장에서 사다 한다. 마늘과 생강은 갈아서 넣고, 양파, 대파, 쪽파, 갓, 미나리, 청각은 먹기 좋은 크기로 작게 썰어서 넣는다. 그리고 배를 갈아서 넣는데, 사과는 김치가 빨리 익기 때문에 넣지 않는다. 양파도 많이 넣으면 김치가 빨리 익기 때문에 조금만 넣는다. 이외에도 단맛을 내기 위해 설탕을 소량 넣거나 매실진액을 넣기도 한다.

이러한 양념재료 외에 찹쌀죽을 준비하는데, 먼저 들깨를 갈아서 거른 뒤에 그 물로 찹쌀죽을 끓인다. 또한 젓갈을 준비하는데 장에서 미리 멸치젓, 잡젓, 새우젓을 사다 놓는다. 이외에도 육수를 따로 마련하는데 멸치, 황태, 밴댕이, 다시마, 무, 새우, 대추, 양파, 대파 등을 가마솥에 넣고 한나절 푹 끓인 뒤에 이 물로 찹쌀죽을 끓이기도 하는데, 모든 집들이 육수를 내는 것은 아니라고 한다.

[김치 담그는 방법]

– 배추 절이는 방법

여느 지역과 마찬가지로 배추종자가 달라졌기 때문에 절이는 방법도 자연히 달라졌다. 과거의 배추는 크기가 크지 않고 속이 촘촘하지 않기 때문에 배추를 다듬어 씻은 뒤에 소금을 뿌리는 식으로 절였다. 그러나 오늘날 재배되는 배추는 크기가 제법 크고 속이 빽빽하므로 먼저 배추를 4등분으로 나누어서 소금물에 담갔다가 빼고 속은 소금을 뿌려놓는다.

이렇게 간을 한 뒤에 하루 정도 두었다가 배추를 씻는다. 간을 너무 많이 해서 배추가 짤 때는 물로 한 번 더 씻거나 후에 김치 버무릴 때 무를 넣기도 한다.

– 김치 버무리는 방법

여러 가지 양념이 마련되면 큰 그릇에 찹쌀죽, 젓갈, 고춧가루를 넣고, 이어서 준비한 나머지 양념재료를 넣고서 섞는다. 이렇게 절인 배추와 갖은 양념이 모두 마련되면 김치를 버무리기 시작한다. 예전에는 채를 썬 재료와 고춧가루, 찹쌀죽, 젓갈을 섞은 재료를 따로 해서 버무렸으나 지금이 모두 같이 넣어서 버무린다. 이때는 마을사람들이 서로 돕는데, 이러한 분위기는 예전이나 지금이나 변함이 없다.

김장을 버무릴 때면 여러 명이 빙 둘러앉아서 하는데, 절인 배추를 가운데 두고 양념을 떠다가 함께 양념이 골고루 잘 배도록 버무린다.

[그 외 김치 담그는 방법]

· 동치미

호곡마을에서는 김장김치 담그기 전에 동치미를 담근다. 동치는 무와 배추를 9:1의 비율로 넣는다. 양념은 소금, 마늘, 생강으로 한다. 먼저 무를 잘 씻어서 소금에 버무린 뒤에 항아리에 넣는다. 그리고 사흘이 지나서 물을 붓고 마늘과 생강을 망에 담아서 함께 넣는다. 이렇게 그대로 두었다가 한 달이 지나야 먹을 수 있다.

· 토막김치(무김치)

호곡마을에서는 김장김치 담글 때 무김치도 함께 담근다. 무김치를 '토막김치'라고도 하는데, 다른 지역에서는 석박지, 사개김치라 부르기도 한다. 무김치는 깍두기보다는 비교적 크기가 큰 정사각형의 모양으로 반드시 썰어서 준비한 양념을 버무려 항아리에 담아놓는다. 무김치는 다른 젓갈은 사용하지 않고 새우젓으로 해야 맛이 좋다고 한다.

· 백김치

호곡마을에서는 김장김치 담글 때 백김치도 함께 담근다. 먼저 소금에 절인 배추를 항아리에 담고 물을 부은 뒤에 마늘, 생강, 당근 등을 썰어서 함께 넣어 두었다가 몇 일 지나면 먹을 수 있다.

· 백지

호곡마을에서는 작게 썬 배추를 양념 없이 소금만 넣어서 담그고 여름에 씻어서 간을 보고 먹는 '백지'를 담갔으나 지금은 담그지 않는다.



배추김치



동치미



배추김치와 동치미

[김치 보관하는 방법]

예전에는 김치를 항아리에 넣어서 땅에 묻었으나 근래에는 냉장고나 김치냉장고에 넣어서 보관한다. 오히려 땅 속에 넣은 것보다 김치냉장고에 보관하는 것이 김치맛이 오래 가기 때문에 이제는 시골에서도 대부분 가정에서는 김치냉장고에 김치를 보관하고 있다.

[김치의 변화상]

호곡마을에서는 김장김치를 담그는 관습은 여전하지만 그 방법이나 내용은 과거와 비교하면 많이 변했다. 이는 여느 지역도 마찬가지인데, 양념재료가 풍성해졌다는 점을 우선 들 수 있다. 지금은 장에 가면 젓갈을 쉽게 구입할 수 있으므로 멸치젓, 새우젓, 잡젓 등 다양한 젓갈을 구입해서 사용한다.

그리고 맛을 더하기 위해 배나 매실진액을 넣지만 김치가 빨리 익는 것을 막기 위해 과일류를 넣지 않는다. 또한 찹쌀죽을 끓일 때 들깨를 갈아서 걸러낸 물로 하거나 멸치, 다시마 등을 넣어 육수를 끓여서 넣는다.

[김치에 얽힌 가족이야기]

호곡마을에서는 예전에 여름이면 김치가 없기 때문에 일꾼들이 산에 나무를 하러 가면 무장아찌를 도시락 반찬으로 싸주었다고 한다. 그래도 모내기할 때는 점심으로 밥과 김치를 넉넉히 가져가기도 한다.

오늘날에도 호곡마을 사람들은 모두가 매년 김장김치를 정성스럽게 담가서 자식들에게 나누어 주고 있다. 김치는 엄마의 마음이라 할 수 있는데, 지금까지도 가족을 위해서 김치를 담그고 친척들에게도 나누어준다.

▪ 중요성

① 역사성

호곡마을은 죽산박씨 집성촌으로 유서 깊은 마을이며, 지금도 20대 종손이 거주하면서 가문과 전통을 지키고 있다. 이러한 역사성을 가진 마을에서 마을사람들은 여전히 좋은 전통을 기억하며 김치를 담가 먹고있다. 변화된 모습도 보이는데, 과거에는 양념이 많이 들어가지 않은 백지 같은 김치를 담갔으나 이제는 먹거리가 풍성해짐에 따라 김치도 다양한 양념이 가미되어 가고 있다.

② 공동체성

호곡마을 사람들은 죽산박씨 집성촌인 만큼 여느 마을 못지 않게 공동체 의식이 높은 편이다. 이 마을에서는 김장철이 되어 마을사람들이 저마다 김장을 담그면 으레 하나가 되어 돕는다. 지금도 마을사람들은 많게는 300포기, 적게는 100포기를 담그는데, 이럴 때 서로 돕는 것을 당연하게 여기고 있다. 그리고 이렇게 담근 김치는 마을회관에 한 통씩 가져다 놓고 마을사람들 모두가 먹을 수 있도록 하고 있다.

남원 대강 동래정씨 문중

▪ 김치이름 : 무속대김치
▪ 만드는 사람들 : 전라북도 남원시 동래정씨 문중
▪ 지역 이름 : 전라북도 남원시 대강면

1. 개요

남원시 대강면은 섬진강을 끼고 순창군과 전남 곡성군을 사이에 두고 있으며, 남원시 서남단에 위치한 지역으로 산수가 조화롭게 어우러진 아름다운 곳이다. 사실 남원시 대강면은 개발 초기에는 산업화 과정에서 소외되어 지역의 기반시설이 다소 열악한 곳이었다.

그러나 그 반대급부로 천혜의 자연 경관이 잘 보존되어 있어서 현재는 무농약 농산품과 친환경 인증 작물의 재배 등의 여건이 잘 갖추어져 있는 지역이 되었다. 또한 270여 농가에서 재배한 100여 종의 조경수는 지형, 기후, 토질 등과 잘 어우러져서 현재의 대강면은 조경수의 보고(寶庫)로 그 명성 또한 높아져 가고 있다.

[유학생활에서 느꼈던 김치의 향수]

'무속대김치' 에 대한 설명을 해 준 김00씨(54세)는 남원에서 태어나서 중학 졸업 때까지 거주 하였으며, 이후 고등학교와 대학교를 전주에서 다니게 되었지만, 친정집은 여전히 남원에 있었다. 결혼 전까지는 학업에 열중하느라 실제로 김치를 담그는 일은 별로 하지 않았으며, 가끔 집에서 어머니께서 김치를 담그는 것을 보거나 도와드리는 정도였다.

그러다가 25세에 결혼을 하고 실제로 자기 살림을 시작하면서 직접 김치를 담그기 시작했는데, 곧 바로 이어진 남편과의 10여 년에 걸친 일본 유학 생활이 김치에 대한 관심과 애정을 더욱 각별하게 만들었다. 한국 사람들이 유학을 하면서 가장 뼈저리게 느끼는 것이 바로 김치에 대한 사랑이다.

그러나 막상 유학생활을 하면서 타국에 있다 보면 가장 중요한 것이 늘 먹던 음식에 대한 향수이다. 특히 일본은 우리나라와 이웃하고 있고 교류가 비교적 많은 편이라서 김치 정도는 분명 공유할 수 있을 것 같지만 사실은 그렇지 않다.

이러한 점을 통해 음식문화라는 것이 한 민족에게 얼마나 중요한 위치를 차지하며 그로부터 특징지어지는 삶의 방식에도 영향을 미치고 있다는 것을 알 수 있다. 우리가 어린 시절에 가족과 함께 먹었던 음식에 대한 향수는 단순히 미각적 선호도를 구분하는데 그치는 것이 아니라 우리의 습관, 더 나아가 가치관에까지도 영향을 미칠 수 있다는 생각이 든다.

김00씨는 자신의 음식에 대한 관심은 친정어머니보다는 외할머니의 영향이 더 큰 것 같다고 설명한다. 본래 부유한 집안 출신인 외할머니는 서민들이 쉽게 담가 먹는 김치보다는 그 당시 구경하기 힘들었던 보쌈김치나 기타의 특별한 음식을 잘 만드셨다고 한다. 또한 부유한 집안 살림으로 인해 풍족한 음식을 경험했던 외할머니는 이후 시집와서도 다양한 요리를 하기를 원했다. 그가 추억하는 할머니는 다음과 같다.

질문 : 남원에 보쌈김치 있었다는 이야기는 못 들어봤어요.

대답 : 보쌈김치야 부자들만 먹는 음식이잖아요. 근데 우리 외할머니 댁, 그니까 외할머니 친정이 부자였어요. 우리 엄마야 안 담았지. 할머니만 좀 가끔 와서 담아 주셨고 우리 엄마는 그것(보쌈김치) 담을 필요가 없었지. 그리고 우리 엄마는 할머니를 별로 안 좋아해 가지고 할머니가 뭐 하려고 하는 걸 안 배우고 싶었대요.

질문 : 그분이 원래 부잣집에서 시집왔어요?

대답 : 본인이 알긴 많이 아는데 일은 못해. 그래가지고 시키기만 하는 거야. 근데 나중에 보쌈김치 같은 걸 시키는 거야. 딸을 가난한 집에 시집보내 놓으니 걱정이 되는 거야. 그래서 가끔 누굴 시켜서 지게에 쌀이랑 뭘 해가지고 짊어지고 오신대. 근데 김치를 담가 가지고 오기는 힘들잖아. 옛날에는 용기가 없으니까. 그러면 거기다 무, 배추를 해가지고 오신대요. 그리고 당신은 가만히 마루에 앉아 가지고 이거 해라, 저거해라, 하시면서 곰방대를 들고 계속 시키시기만 하는 거야. 그러니까 이맘 때는 뭐를 해 먹어야 하니까 가서 쑥을 좀 뜯어 와라, 해서 쑥절편 하시고 하던 게 기억나요. 그러니까 우리엄마가 그랬던게 싫어서 딸들을 일을 안시키셨던 거 같아요.

[외갓집의 기억]

시집올 때, 몸종을 데리고 시집을 올 정도로 김00씨의 외할머니는 부잣집 딸이었다. 친정어머니의 기억 속 외할머니는 자신이 직접 음식을 하기보다는 다른 사람을 부리는데 더 능숙했다고 한다. 음식도 직접 하지 않고 주변 사람들에게 '이렇게', '저렇게' 만들라고 지시하는 입장이었는데 자신은 그러한 지시로 만들어진 음식을 맛보기만 했다.

자신이 선택한 사위로 인해 딸의 넉넉지 못한 신혼살림을 염려하셨던 외할머니는 사람을 시켜 여러 가지 음식거리를 가져오셨다. 그런데 사람을 시켜 지게로 날라 온 음식들은 전부 원재료였다. 날라 온 재료를 다듬고 요리하는 일은 주로 어머니의 차지였다.

지금 와서 생각해보면 김00씨는 외할머니가 음식을 만들기 싫어해서라기보다 신선한 음식을 만들기 위해서 그러신 것 같다고 하였다. 그 시절에 외할머니가 사시던 곳과 친정집은 거리로 보면 걸어서 한나절 이상이 걸렸다고 한다.

그런 거리를 음식을 해서 가지고 오다보면 상하거나 맛이 달라질 수 있기 때문에 식재료를 가지고 와서 직접 만드는 것을 더 선호하신 것 같다고 했다. 김00씨의 어머니는 아버지가 고급 음식보다는 서민적인 음식을 더 좋아하셔서 '무속대김치'를 꼭 담그셨다고 한다. 사람들의 생활습관은 한 시대를 들여다보는 좋은 자료라고 생각된다.

김00씨는 어머니, 외할머니가 담그는 김치를 보고 자랐고 이후에는 친정과 시댁의 김치 담그는 법을 모두 배웠다. 평소에도 음식 만드는 것을 좋아해서 10년의 일본 유학시절에도 김치를 직접 담가 먹었으며 나중에는 고향 김치의 맛을 내기위해서 젓갈도 담가서 썼다.

질문 : 김장김치, 보쌈김치 말고 다른 기억에 남는 김치는 없나요?

대답 : 아, 조금 특이한 김치가 있는데 지금은 열무김치라는 걸 그냥 사시사철 재배해서 담가 먹잖아요. 그렇지만 예전에 열무는 여름에 담가 먹는 김치였어요. 어머니 고향이 남원 대강인데 그 쪽 무가 굉장히 맛있어요. 그래서 동치미 같은걸 담그면 정말 맛이 좋은데, 무가 다 크지 않은 상태에서 캐고, 왜 배추도 김장 배추 말고 경종배추, 얼갈이라고 하나? 그거하고 같이 섞어서 담는 거예요. 김장하기 전에 그걸 먹어요. 자르지도 않고 그냥 줄기대로 걸쳐서 먹는데 '막김치'라고 했는데…

질문 : 음 맛있겠네요.

대답 : 맛있어요. 진짜 맛있어요.

질문 : 그럼 그걸 어떻게 담가요?

대답 : 봄, 가을에는 김치를 그냥 잘라서 막 담그고 김장김치는 하나씩 해가지고 넣잖아요. 제가 전라도하고 서울을 비교해 보니까 전주, 아니 남원 쪽은 양념 소가 따로 있고 양념이 따로 있어요. 지금은 섞어서 많이 하잖아요. 근데 양념은 일단 바르고 그 담에 소를 또 넣고, 그담에 뭐 굴 넣고 뭐 넣고 이걸 다 따로 했어요. 옛날에, 근데 이 가닥김치는 그 중간이라고 할 수 있죠. 막김치처럼 이렇게 막 하면서 사이에다

나중에 그래도 조금은 포기가 있으니까 양념하고 자르지는 않고 길게 그냥 먹었어요.

김치의 맛을 좌우하는 재료에 대해 생각해 볼 때, 김치에서 가장 중요한것은 주재료와 젓갈이다. 이 중에서도 김치의 개성을 결정하는 것은 당연히 젓갈이라고 말할 수 있다. 김00씨는 친정(남원 대강면)과 시댁(정읍 인월)의 김치 맛을 젓갈로 구분했다. 먼저 그 당시에는 집집마다 젓갈을 담가서 썼는데 주로 값이 싼 황석어 젓갈과 멸치 젓갈이었다. 친정에서는 3월쯤에 젓갈을 담갔는데 가을에 이를 달여서 맑은 국물만 내려서 썼다. 그래서 김치의 맛이 강하지 않고 담백하였다.

그러나 시댁에서는 젓갈의 맑은 웃물을 떠서 그대로 사용해 왔는데 이렇게 담근 김치는 약간 비린 맛이 남아 있고 그 맛이 강했다. 그러나 뭔가 깊은 맛이 있어서 나중에는 이 김치도 아주 좋아하게 되었다.

[무김치에 대하여]

김00씨의 친정어머니가 살았던 남원시 대강면은 청정한 자연환경을 가지고 있어서 김치의 주재료인 배추나 무가 유명하다. 특히 대강면의 무는 속이 단단하며 달고 맛이 있기로 유명했다. 우리가 잘 알고 있듯이 음식을 만들 때, 주재료의 중요성은 말할 필요도 없을 것이다. 무김치를 담글 때, 단단하고 물이 많으며 단 무를 선택하는 것은 중요한 요소이다.

그러한 의미에서 무의 효능에 대해 알아보면, 무는 소화와 해독의 효과가 뛰어나고 원기를 높이는 데는 산삼에 버금가는 음식이다. 또한 천연 소화제 역할도 하며, 학계의 연구에 따르며 해독과 암 예방효과를 가지고 있다고 한다. 그런데 최근의 연구에 따르면 무가 가진 많은 효과들이 무 줄기에 두 배 이상 들어 있다고 한다. 우리 조상들이 이러한 과학적인 효과를 알고 있었던 것은 아니지만 삶에서 그들의 지혜가 저절로 증명된다.

늘 먹을 것이 부족했던 시대여서 사실 이러한 것을 지혜로만 이해하기에는 마땅하지 않다. 그래도 무 줄기를 다양하게 이용하는 것이 이들의 삶에 큰 도움을 주었던 것만은 사실이다. 계속해서 무 줄기의 효능에 대해서 살펴보면 다음과 같은 정보를 더 얻을 수 있다.

무줄기 추출물은 무뿌리 추출물보다 더 큰 항암효과를 가지고 있다. 특히 무는 폐암세포에 대한 활성화 요소를 가지고 있는 것으로 알려져 있다. 무의 활성요소인 이소티오시아네이트는 발암물질의 무독화와 식도암, 대장암, 간암에 효과가 있으며, 이소티오시아네이트와 유도체들은 암세포들의 자살을 유도하기도 한다고 알려졌다.

[여성들의 김치]

김00씨의 친정어머니의 고향 김치인 '무속대김치' 에 관한 기억을 더듬어보면 흥미롭고 구체적인 이야기가 있다.

질문 : 아까 하나 더 있다고 하신 김치, 그거 이야기 좀 해 주세요.
대답 : 아 그거는 무속대김치, 속대, 무속대김치는 뭐냐면 무순 중에서, 지금은 시래기를 많이 하니까 무 잎을 따로 해 갖고 말려갖고 막 팔잖아요. 근데 옛날에는 그거 그냥 지가, 집에서 조금 해서 말려서 먹고 그렇게 많이 생산되는 게 아니잖아요. 왜냐면 인제 깍두기 담는, 아니 저기 동치미 담고 이런 무청이 인제 남지. 그러면 그 잎이 남아요. 그러면 여기에서 무청 속만 떼어내서 김치를 담는 거예요.
질문 : 이파리가 아니라 가운데만요?
대답 : 아니, 잎파린데, 겉에는 떼어내고 야들야들 한 것만, 그게 진짜 맛있어요.
질문 : 아 거친, 이렇게 큰 잎들은 따네고 속에 이렇게 연한 부분만 가지고...
대답 : 부드러운 부분만, 그것이 근데 그냥 조금 이만큼 담는 게 아니라 큰 항아리로 막 하나 가득 담는 거예요. 근데 이제, 무 잎 김치가 또 다른 게 외갓집에 가서 식사를 하면, 상이 한 세 개 이렇게 놓으면, 외할머니 드시고 또 외삼촌이랑 남자들이 먹고, 그담에 또 딸들 먹고, 외숙모는 방바닥에다 놓고 드셨거든요... 근데 지금 생각해 보니까 배추김치는 남자들만 먹고 무김치는 여자들이 먹는 김치야. 내가 그래서 엄마 왜 저기 외갓집 가면, 외숙모는 무김치만 먹냐고 그랬더니 우리 엄마가 배추김치는 귀한 거니까 남자들만 먹는 김치고 무는 여자들이 먹는 김치래, 근데 있잖아요. 그 김치가 진짜 맛있어요.

사실 현재처럼 가족 모두가 한 자리에서 밥상을 마주 대하기 시작한 것은 그리 오래되지 않았다. 과거를 소재로 하던 영화나 소설을 보면 부부가 겸상을 하지 않는 것을 볼 수 있다. 온 가족이 한 상에 둘러앉아 식사를 하게 된 것은 최근의 일이어서 핵가족의 영향이 가장 크게 작용한 듯하다. 실제로 우리 어릴 적 기억에 대가족 중심의 집에 가거나 어른을 모시고 사는 집에서 상을 따로 마련하는 경우는 흔하게 본 일이었다.

어른을 모시고 사는 한 집안의 밥상을 연상해 보자. 먼저 집안의 가장인 할아버지와 아버지가 한 상에 앉았다. 때로는 맏손자가 함께 앉기도 한다. 그 다음은 할머니와 그 밖의 손자들이 앉는다. 여기에 때로는 어린 손녀가 있기도 하다. 그리고 마지막으로 그 밥을 짓기 위

해 수고를 한 며느리나 이를 도운 딸들이 앉는다. 이런 모습은 중년 이상의 사람들은 자주 보았던 장면일 것이다. 물론 밥상의 반찬이 다른 것은 말할 것도 없다. 할아버지 상에는 반듯한 배추김치와 생선들이 있지만 그 다음 상에서는 귀한 음식은 빠진다.

그리고 마지막 밥상에는 배추김치도 구경할 수 없다. 이렇듯 먹는 음식에서부터 차별이 나타난다. 김00씨의 기억에 당시에 음식을 도맡아서 하던 외숙모는 밥상에 밥을 얹지도 못했다고 한다. 바닥에 김치 한 가지를 놓고 먹는 것이 전부였으며, 그것마저도 부엌에서 먹는 경우가 허다했다고 한다. 그 때 이들과 함께한 김치가 바로 '무속대김치' 였다.

남원 대강면에서 주로 담가 먹었던 '무속대김치' 는 그 이름처럼 주재료는 무청줄기이다. 기본양념 또한 따로 정해진 것은 아니다. 김장김치를 담그고 남은 양념으로 대충 버무리는 것이 특징이다. 다만 이때 중요한 것은 간을 잘 맞추는 것인데 양념이 적어 싱거우면 젓갈이나 소금을 더 넣는다. 그리고 약간은 간간하게 담그는 것이 좋은 이유는 겨울 내내 먹을 것이기 때문이다. 무 줄기는 청색이기 때문에 고춧가루를 제대로 갖추어서 넣는다면 배추김치보다도 많이 들어간다. 기타의 양념도 마찬가지라서 처음부터 색을 곱게 내거나 모양에 신경 쓰지 않는다.

더구나 이 김치를 먹는 사람들은 서민이나 아녀자들로 이러한 구색에 신경 쓸 여유가 없는 사람들이다. 어떤 집은 애초에 배추김치를 담글 형편이 어려워 그냥 버려지는 무 줄기를 걷어다가 이 김치를 담그는 경우도 있었다. 이때는 양념이다 뭐다 할 것이 없이 소금과 약간의 고춧가루가 들어갈 뿐이다.

대강면에서 많이 재배되는 무는 주로 무만 사용하고 일단은 운반이나 보관이 어려운 무 줄기는 필요가 없었다. 그 시절에 격식을 갖춘 배추김치는 사실 매우 귀한 김치여서 주로 어른이나 남성의 밥상에 올랐다. 지금도 여전히 김치 중에 가장 큰 비중을 차지하는 것은 배추김치인데 담그려면 많은 재료와 정성이 필요한 것이 사실이다. 재료와 온갖 양념을 다 갖추기가 어려운 집에서는 겨울을 나기 위해 다른 종류의 김치를 담글 수밖에 없는데 무 줄기가 그 대안이 되었다.

먼저 무 줄기는 많은 양념을 필요로 하지 않는다. 그래서 김장 김치를 담그고 남은 재료에 소금이나 젓갈을 더 넣고 대충 버무린다. 특별한 양념이 필요한 것도 아니다. 사실 양념을 할 수 있는 형편이 아니었다는 말이 더 맞을 것이다. 그렇지만 이 김치가 익으면 어떤 김치보다도 맛이 있다. 더구나 대강면에는 좋은 무청이 넘쳐났기 때문에 거친 겉 줄기를 떼어내고 부드러운 속 줄기로 담글 수 있었다. 이 김치는 질기지 않고 한 가닥씩 떼어 먹기도 편하다.

또한 보관이 편리하므로 배추김치처럼 땅에 묻을 필요도 없다. 그저 광이나 시원한 곳에 넣어두면 배추김치보다 덜 시고 익었을 때도 더 맛이 있었다. 고구마를 먹을 때도, 간단하게 부엌에서 밥 한 그릇을 후딱 먹을 때도, 이 김치를 척척 걸쳐 먹으면 정말 맛있었다고 한다. 또 국수를 삼거나 수제비 등 밀가루 음식을 했을 때도 배추김치보다 이 김치가 더 맛있었다고 하는데 당시 여인들의 부족한 영양까지 생각한다면 하늘이 주신 보약이라고 해도 과언이 아닐 것 같다.

김00씨는 김치에 대한 이야기를 하면서 다음과 같은 말을 덧붙였다.

대답 : 처음에는 김치에 관한 이야기만 하려고 했는데 대화를 나누다 보니 외할머니에 대한 추억, 아버지, 어머니에 대한 추억을 떠 올리게 되었네요. 음식 속에 문화가 있다는 말이 무슨 말인지 알겠어요. 그들이 살아오던 삶의 방식과 그 시간까지도 함께 거슬러 갔다 온 것 같이 생각되어서 좋았습니다.

'무속대김치' 를 떠올리다 보면 그 시절 사람들의 삶이 함께 보인다. 겨울에는 춥고 열악한 삶 때문에 먹을 수 있는 음식도 제한되었다. 그 시절 사람들이 무청줄기가 가진 영양이나 효능에 대해서 알고 있었을 리가 없다. 단지 굶주림을 해결하기 위해서 겨울을 나기 위해서 '무속대김치' 를 먹었다. 그러나 그 김치는 자애로운 어머니처럼 많은 영양분과 효능을 감추고 있어서 가난한 사람들의 빈약한 밥상에 생기를 불어 넣어주곤 했다.

부안 우동 부안김씨 종가

▪ 김치 이름 : 부안김씨 종가집 사계절 김치
▪ 만드는 사람들 : 민00(부안김씨 종부, 1945년생)
▪ 지역 이름 : 전라북도 부안군 보안면 우동리 우동마을

1. 개요

우동마을은 부안김씨 집성촌으로 400여년의 역사를 간직한 부안김씨 종가집이 자리하고 있는데, 현재 19대 종부와 20대 종손이 함께 살아가고 있다. 이 종가집에서 한평생 살아가고 있는 종부는 전통방식 그대로 계절별로 다양한 김치를 담가오고 있다. 겨울철에는 배추김치, 무김치, 백김치, 싱건지, 동당지, 파김치, 갓김치, 콩나물잡채, 밑짠지 등을 담그며, 봄에는 엇가리김치, 여름에는 열무김치, 가을에는 깍두기, 쪼각지 등을 담근다. 이러한 김치는 밭에서 직접 재배한 것으로 계절 별로 배추나 무를 수확할 때면 김치를 담가 먹는다. 또한 김치의 양념재료들도 대부분 자급자족하고 있다.

또한 우동마을은 줄포만과 인접해 있어서 여느 지역보다 해산물을 많이 접하므로 김치에 들어가는 젓갈류가 다양하다. 특히 예전에는 중하젓으로 김치를 담갔으며, 생갈치를 사서 강정 크기로 썰어서 김치 담글 때 속으로 넣기도 했다. 그러나 지금은 중하가 귀해져서 잡젓으로 김치를 담가 지역적 특성이 희박해지고 있어서 아쉬움으로 남는다.

2. 유래와 역사

[마을의 유래]

부안군 보안면은 옛 고을 이름으로서 본래 보안현의 중심지였던 곳이다. 조선시대에는 입상(立上)과 입하(立下)의 2개 면이었는데, 정조 때 쓰여진 『호구총수』에 의하면 입상면에는 입우점리, 유점리, 월천리, 부곡리, 홍원리, 상석교리, 하석교리, 상림촌, 하림촌, 모산리, 매산리, 판곡리, 덕산리, 덕흥리가 있었고, 입하면에는 사기점리, 사창리, 고현리, 추동리, 원천동리, 우반서리, 우반신리, 실음거리, 종곡리, 호암리, 내유포리, 내포리, 연동리, 반평리, 장기리, 신창리, 염소동리, 영전리, 제내리, 입암리, 외유포리가 있었다. 그러다가 1914년에 군면 통폐합 때 현재의 보안면으로 통합 개칭되었고, 월천, 부곡, 상림, 상입석, 하입석, 영전, 유천, 남포, 신복, 우동의 10개 리를 거느리게 되었다. 보안면의 서부는 산지와 임해 간척지, 동부는 평야지이며 미곡의 주산지로서 총 1,501가구 중 1,031가구가 농업에 종사하고 있다.

보안면에 속한 우동리는 본래 부안군 임하면 지역으로 우반동의 동쪽에 있으므로 우동 또는 동편이라고 하였다. 만화동 동쪽에 있는 계룡산에는 금계포란형(金鷄抱卵形)의 명당자리가 있다고 하며, 우동에서 성계안으로 가는 고개인 버디재는 옥녀가 비단을 짜는 형국이므로 이곳은 베틀의 버디(바디)라고 한다.

우동리는 조선의 개국 원종 공신인 유관(柳寬)에게 지급된 사패지지(賜牌之地)였던 것으로, 이후 유관의 후손인 유성민(반계 유형원의 祖父)이 이곳에 내려와 농지를 경작하게 되었다. 우동리가 문헌에 나타난 것은 『세종실록지리지』로, 이 기록에 따르면 '자기소(磁器所)가 한 군데 있는데 현의 남쪽에 있는 감불리에 있으며, 품질은 중간이다' 고 했다. 이를 보면 현재 우동리는 고려시대부터 존재하였으며, 그 당시에는 우동리 전체가 '감불' 이라 불리면서 조선 초기까지 이어져 내려오다가 18세기 한 때 번창하여 마을 인구가 늘어났다. 이 때 우반동이 우반동리, 우반서리, 우반신리로 나누어졌다가 이후 쇠락하여 우반동리, 우반신리만 남게 된 듯하다. 그 과정에서 우반동, 우동리가 혼용되다가 19세기 말부터 우동리(牛東里)라는 명칭이 서서히 정착되어 가다가 일제강점기를 거치면서 완전히 우동리로 굳어진 듯하다.

현재 우동리에는 마을 입구에 수령 300년 쯤 되는 팽나무와 입석, 짐대 당산이 있는데, 이곳에서 매년 음력 정월 보름날에 마을사람들이 모두 참여한 가운데 당산제를 모시고 있다. 그리고 한 해의 풍년을 기원하는 줄다리기가 지금도 연행되고 있다.


우동마을 당산제 정경


부안김씨 고문서가 소장된 세덕각

[부안김씨의 역사]

우동리는 17세기 중반에 부안김씨가 들어온 이래 400여년의 역사를 간직하고 있는 부안김씨 집성촌이다. 우반동에 처음 들어온 부안김씨는 김번(1639~1689)이다. 김번이 주변의 경치가 아주 빼어난 이곳 우반동으로 들어오게 된 것은 그의 할아버지인 김홍원이 이 땅을 인조 14년(1636)에 유형원의 조부인 유성민으로부터 구입하였기 때문이다.

김홍원이 우반동을 유성민으로부터 매입할 때 작성하였던 매매문서가 오늘날까지 전해지고 있다. 그 문서에는 우반동을 유씨들이 소유하게 된 내력과 그 일부를 김홍원에게 팔게 된 이유 그리고 주위의 풍경 등에 대해 자세히 소개되어 있다. 현재 부안 김씨 종중에 소장되어 온 고문서 6종 80점이 보물 제 900호로 지정되어 있다. 연산군, 중종 때의 문신 김석필에게 임금의 명을 적어 발급한 교지 및 재산분배 기록인 분재기를 비롯하여 그 외 자손들에게 발급한 유지(승정원에서 왕의 뜻을 받들어 전달하는 중요한 명령서) 명문 등 중요한 서류를 뽑아서 지정한 것이다.

이렇게 400여년의 역사를 간직하고 있는 우반동의 부안김씨는 현재 20대 종손인 김00이 종가를 지키며, 김치조사에 적극적으로 참여한 민00씨는 종손의 어머니로, 19대 종부이다.

3. 주요 내용

[구술자 소개]

민00씨는 부안김씨 김홍원의 19대 종부로, 1945년생이며 나이는 71세이다. 친정은 우반동과 인접한 마을인 부안군 보안면 우동리 감불마을로, 25세에 이 마을로 시집와서 지금에 이르기까지 종가와 종중을 지키며 살아가고 있다. 슬하에 4남 2녀를 두었으며, 시어머니는 2005년에 작고하시어 10여 년이 지났다, 시아버지는 종부가 시집 온지 10여 년 지나서 돌아가셨다. 시어머니를 모시고 종가 집안으로서의 위상과 전통을 계승하고 있는 종부를 뵙고 김치이야기를 들을 수 있는 것은 행운이였다.

민00씨는 성품이 온화하고 부지런하며 성실하여, 마을 사람들 사이에서도 좋은 본보기가 되고 있다. 한편 종부이기에 위세를 부릴만도 하지만 전혀 그러한 기색이 없이 마을 사람들보다 한발 나아가 솔선수범을 보이고, 서로 간의 화합을 도모하는데 앞장서고 있다. 그는 오히려 종부라는 위치에서 평생 농사일을 게을리 하지 않고, 자식 키우고 가정을 지키는 일에서 온 힘을 다하였다고 한다. 그는 종부였기에 남들에게 귀감이 되도록 더 많은 일을 하고, 가족과 마을을 위해 성심성의껏 살았다고 술회했다.

그는 어릴 때부터 음식을 곧잘 만들었다. 어른들이 김치를 비롯해서 명절음식, 제사음식, 일상음식을 만들면 이를 어깨 너머로 배우거나 모르는 것은 친정어머니에게 물어 배우기도 했다. 이후 성인이 되어 부안김씨 집안으로 시집을 와서는 종부로서 집안의 모든 음식을 직접 만들었는데, 모든 사람들이 그가 만든 음식을 맛있어 했다고 한다. 그는 이런 즐거움이 아주 컸다. 지금도 70세가 넘는 나이임에도 불구하고 모든 음식을 직접 챙기고 있으며, 특히 김치는 가족들을 위해 직접 담가 나누어준다.



부안김씨 종가에서 지키는 세덕각


부안김씨 종부

민00는 지금도 종가댁으로서 기제사, 시제 등을 모두 챙기고 있다. 여느 가문에서는 합제를 하지만, 지금도 따로 따로 제사를 모시고 있어서 1년이면 7번의 제사상을 차려놓는다. 제사음식으로 족발, 두부, 숭어, 홍어, 조청, 국수, 식혜, 김치, 짓국, 장 등을 올린다. 여기서 두부는 계란으로 싸고 꽃을 박으며, 홍어는 쪄서 양념을 해서 올린다. 생고기를 올릴 때 쇠고기 대신 염소고기를 올린다. 그리고 조청 없을 때에는 설탕을 놓기도 한다. 특히 제사상에 김치를 올리는데, 이유인즉 살아 생전에 먹었던 반찬이니까 올린다고 한다.

종부는 김치에 관한 많은 이야기를 들려주었다. 과거에는 쌀이 귀해 잡곡밥이나 고구마를 많이 먹었기 때문에 김치가 빠질 수 없었으며, 귀한 반찬이었다고 한다. 지금과 달리 과거에는 김치 역시 귀해서 김치를 담그는 날이면 가장 먼저 어른에게 올렸고, 시래기 하나도 버리는 법이 없이 알뜰하게 먹었다고 한다.

[김치의 종류와 명칭]

여느 지역과 마찬가지로 부안김씨 종가집에서도 김치는 계절마다 직접 담가서 먹는다. 집 주변 텃밭에 채소나 양념 재료인 고추, 마늘, 생강, 파 등을 심어서 김치를 담그기 때문에 계절별로 다양한 김치를 담근다. 김치를 부르는 명칭도 다채롭고 들어가는 양념 재료도 각기 다르다.

지금은 사계절 어느 때나 원하는 재료를 얻을 수 있으나 과거에는 자급자족을 통해 모든 것을 얻었기 때문에, 실제 집에 김치가 떨어져도 텃밭에서 수확할 배추나 양념재료가 없으면 담글 수 없었다. 김치를 보면 당시 밭농사가 얼마나 중요했는가를 확인할 수 있으며, 여성 노동력이 집중적으로 투입되는 밭농사가 음식문화에 상당히 중요했음을 재인식할 수 있다.

김치의 종류에 대해서는 종부가 구술 한 내용을 토대로 정리하면 다음과 같다. 먼저 겨울철이 시작되는 음력으로 10월이면 김장을 하는데, 이때 가장 중요한 배추김치를 비롯해서 무김치, 동치미, 싱건지, 동당지, 파를 함께 넣은 갓김치, 콩나물잡채김치, 밑짠지 등을 담근다.

그리고 봄이 되면 엇가리김치, 여름이 되면 열무김치, 가을이면 깍두기, 쪼각지 등을 담가 먹는다. 김치 외에 겨울철이면 쏙젓을 담았고, 가을철이면 고추젓, 중하젓, 고노리젓, 갈치젓 등을 담았다고 하는데 지금은 담그지 않는다. 이를 표로 정리하면 다음과 같다.

계절	김치 종류	젓갈 종류
겨울	- 배추김치, 무김치, 백김치, 싱건지 - 동당지, 파김치, 갓김치, - 콩나물잡채김치 - 밑짠지	- 쏙젓
봄	- 엇가리김치	
여름	- 열무김치	
가을	- 깍두기, 쪼각지	- 고추젓, 중하젓, 고노리젓, 갈치젓

위의 표에 언급한 고추젓은 통고추를 맹물에 소금과 식초를 넣고 노르스름하게 익힌다. 그것을 건져서 밑바닥에 깔고 고노리젓을 넣는데 이를 반복해서 놓는다. 3개월 가량 숙성시킨 뒤에 고추젓에 양념과 고춧가루를 넣어서 먹으면 그 맛이 배가된다고 한다.

쏙젓은 조개종류인 쏙을 말하는데, 그냥 먹으면 가시에 찔리니 가장자리를 다듬어서 소금에 절여놓는다. 쏙이 알을 배고 있을 때 담그면 그 맛이 훨씬 좋다고 한다.

[김치의 재료]

김치의 주재료는 배추, 무, 열무이다. 계절별로 수확하는 채소에 따라 주재료가 달라진다. 그리고 보조 재료는 고춧가루를 비롯해서 생강, 마늘, 양파, 대파, 쪽파, 무, 갓, 청각, 미나리 등이다. 고춧가루는 가을에 수확한 고추를 햇볕에 말려두었다가 김장철이 되면 이를 갈아서 미리 준비해둔다. 그리고 생강, 마늘, 양파, 무, 대파, 쪽파, 갓, 미나리 등은 집 주변 텃밭에 키운 것을 수확하여 마련하는데, 부안김씨 종가집은 지금도 그 관습을 유지하고 있다.

그리고 과거에는 과일이 귀해서 넣지 못했으나 지금은 사과도 넣는다. 그러나 배는 물이 많이 나오므로 넣지 않는다. 이외에 4~5년 전부터 매실진액을 김치에 넣는데, 봄에 수확한 매실을 설탕에 절여 두었다가 김치 담글 때 넣는다. 매실은 설탕을 대신하는 것으로 김치에 단맛이 배면 훨씬 김치맛이 살아난다고 한다. 이렇게 마련한 재료들 가운데 청각은 칼로 잘게 썰어 놓으며, 갓, 쪽파, 대파, 미나리 등도 먹기 좋은 크기로 썰어서 놓는다. 그리고 나머지 재료인 생강, 마늘, 양파, 무, 사과 등은 한꺼번에 간다.

그리고 찹쌀죽을 쑤는데, 먼저 들깨를 갈아서 받치고 그 물에 찹쌀을 넣는다. 찹쌀은 300포기 기준으로 쌀 5되 정도 넣는다. 옛날에는 들깨를 사용하지 않고, 흰죽을 쑤었다. 찹쌀죽 외에도 육수를 내는데, 다시마, 무, 양파, 멸치 등을 넣고 한나절 끓여놓으면 된다. 또한 예전에는 중하젓, 고노리젓, 갈치젓을 넣어 김치를 담갔다고 한다. 특히 종중 어른들이 중하젓을 좋아해서 해마다 중하젓을 곰소에 사와 1년 간 삭혔다가 김장 담글 때 넣었다. 또한 예전에는 생갈치를 사서 김치 담글 때 속으로 넣었는데, 그러면 김치가 시원한 맛이 난다고 한다. 그러나 지금은 중하와 갈치 대신 새우, 멸치 등의 여러 생선이 섞인 잡젓을 곰소에서 사다가 사용하는데 따로 달이지는 않는다.

부안김씨 집안은 곰소가 가까워 해산물을 쉽게 구할 수 있었다. 그래서 과거에는 다양한 젓갈을 활용하여 김치를 담갔던 것으로 보인다. 그러나 지금은 비교적 간소하게 김치를 담가 먹는다고 한다.

[김치 담그는 방법]

– 배추 절이는 방법

준비한 재료를 가지고 김치를 담그기 전에 먼저 배추를 절이는데, 예전과 지금을 비교하면 많이 달라졌다. 부안김씨 종가집은 가족들이 많을 뿐만 아니라 종가에 찾아오는 손님들이

많아서 여느 집안보다 김장김치를 많이 담갔다. 종부에 따르면 많을 때 500포기 이상을 해야 한 겨울을 지낼 수 있었다고 한다.

예전에는 인근 밭에서 제법 자란 배추를 수확한 뒤에 잘 다듬어 놓는다. 이때 배추의 추레한 부분을 따로 모아 건조시켜 시래기를 만들어 국으로 끓여먹거나 나물로 만들어 먹기도 한다. 이렇게 잘 다듬은 배추는 시냇가로 운반해서 씻는데, 수백 포기에 해당하는 배추를 옮기고 씻는 과정 자체가 무척 힘들었다고 한다. 지금은 수돗가가 있어서 여러 모로 편리해졌다.

이런 과정을 거쳐 씻은 배추는 하나 하나 소금을 뿌려놓는다. 시간이 많이 걸릴지라도 소금을 아껴서 뿌렸다. 소금이 귀했기 때문이었다. 그러나 지금은 소금물을 만들어 배추를 적시고 촘촘히 박힌 속 부분에 소금을 뿌려놓는다. 이런 방법으로 배추를 절이는데, 한나절이면 배추가 충분히 절여진다고 한다. 배추를 절인 뒤에 깨끗한 물에 씻어서 물을 뺀다. 간혹 간한 배추가 너무 짜면 다시 물로 씻어서 짠맛을 빼버리기도 한다.

과거에는 소금이 귀해서 가급적 소금을 아껴가면서 배추를 절였으나 지금은 그렇게까지 소금을 아끼지 않고 편리하고 쉬운 방법으로 배추를 절이고 있다. 또한 최근에는 이러한 방법도 힘들기 때문에 절인 배추를 구입하여 김치를 담그는 방법으로 점차 변화하고 있다.

– 김치 버무리는 방법

절인 배추와 갖은 양념이 모두 마련되면 김치를 버무리기 시작한다. 이때는 마을사람들이 서로 돕게 된다. 이를 '김치 품앗이' 라 하는데, 으레 각 가정에서 김장을 담그면 마을사람들이 십시일반 서로 돕는다. 이 분위기는 예전이나 지금이나 변함이 없다. 김장을 버무릴 때면 여러 명이 빙 둘러앉아서 합판을 놓고 그 위에 비닐을 깐 뒤에 절임배추를 가운데 두고 양념을 떠다가 함께 버무리기 시작한다. 버무릴 때도 배추를 한 잎 한 잎 넘기면서 갖은 양념을 찍어 발라 골고루 잘 배도록 한다. 이렇게 버무린 김치는 겉잎으로 잘 감쌌는데, 근래에는 겉잎을 아예 떼어버리기 때문에 그렇게 하지 않는다.

– 그 외 김치 담그는 방법

· 백김치

부안김씨 종가에서 백김치는 배추를 넣고 갖은 양념과 소금물을 넣은 뒤에 숙성시켜서 시원하게 먹는 김치이다. 먼저 마늘, 생강, 파, 실고추를 버무려서 배추 사이사이에 넣고 지푸라기로 묶어서 항아리에 넣고 무도 함께 넣는다. 그리고 물에 소금과 감미료를 넣은 뒤에 간을 본다. 이 때 설탕을 넣으면 맛이 개운하지 않기 때문에 감미료를 넣는다고 한다. 이렇게 담근 동치미는 보통 한 달 지나야 먹을 수 있다.

· 싱건지

싱건지는 잎이 달린 무만을 다듬어서 소금에 살짝 간을 한다. 그리고 마늘, 생강, 파 등을 넣고 뒤적거린 후에 항아리에 담가놓는다. 그리고 이틀이 지나서 감미료를 넣은 소금물을 붓는다. 이렇게 만든 싱건지는 보통 시원한 곳에 두었다가 한 달 지나서 먹는다.

· 동당지

동당지는 동치미나 싱건지가 익을 동안 그 사이에 먹는 물김치이다. 먼저 배추와 무를 썰어서 넣고, 마늘, 생강, 대파, 양파, 당근, 갓, 청각 등의 양념을 넣는다. 그리고 소금물로 간을 맞춘다. 그리하여 사흘이 지나면 바로 먹는다.

· 밑짠지

무를 칼로 긁지 않고 씻어서 소금물에 담갔다가 이듬 해 봄이 되면 꺼내어 반찬으로 먹는다. 주로 참기름, 고춧가루, 양념 등을 넣고 무치거나 짓국으로 만들거나 깍두기로 먹기도 한다.

· 콩나물잡채김치

콩나물잡채김치는 콩나물, 고구마대, 미나리, 당근 등을 삶아서 갖은 양념과 고춧가루를 넣고 담근 김치 종류이다. 콩나물잡채김치를 담글 때 갓씨를 믹서로 갈아서 함께 버무리면 맛이 변하지 않는다고 한다.

· 갓김치

갓김치는 배추김치와 같은 양념재료를 넣어서 담근다. 담글 때 죽을 쑤어 양념과 함께 버무리면 맛이 훨씬 좋다고 한다. 부안김씨 종가의 종부는 이를 맛궁합이라고 표현했다.



배추김치



열무김치



콩나물잡채김치



동당지



백김치



파김치

[김치 보관하는 방법]

부안김씨 종가에서는 예전에 김치를 항아리에 넣어서 땅에 묻었다. 그 때 항아리 위에 지푸라기를 덮어 얼지 않도록 했다. 보통 땅 속에 묻을 때에도 하루 정도 숙성시킨 뒤에 항아리에 넣으면 맛이 더 좋았다고 한다. 과거에는 이렇게 땅 속에 항아리를 묻고 그 속에 김치를 보관하였다. 냉장고가 각 가정에 보급된 뒤로는 김치 보관법이 달라졌다. 또한 땅 속에 묻어두는 항아리의 성능을 과학적으로 발전시킨 김치냉장고가 보급된 이후로는 더더욱 전통적인 방식을 고수하지 않는다. 주민들 대부분이 오히려 김치냉장고에 보관하는 것이 더 맛있다고 한다.

[김치의 변화상]

부안김씨 종가집에서도 김치 담그는 풍경이 과거와 현재를 비교하면 많이 변화했다. 첫째, 예전에는 반찬거리가 많지 않아서 짜게 담갔는데, 지금은 싱겁게 담가 먹는다. 둘째, 과거

에 비해 다양한 재료가 많이 들어가서 김치맛이 훨씬 좋아졌다고 한다. 셋째, 김치 보관하는 방법이 땅 속에서 김치냉장고로 바뀜에 따라 맛을 오래도록 유지할 수 있는 점을 들 수 있다. 마지막으로 과거에 비해 배추종자가 좋아져 배추 자체 맛이 달다고 한다. 그래서 양념을 그리 많이 하지 않아도 맛이 좋다고 한다.

[김치에 얽힌 가족이야기]

김치는 가족 사랑의 구체적인 표현이다. 종부인 민씨는 매년 500포기 가량 김장김치를 정성스럽게 담근다. 4남 2녀를 둔 그는 이렇게 매년 담근 김장김치 300포기 이상을 자식들에게 나누어 준다. 그는 김치는 엄마의 정성으로 담기에, 김치를 담가서 자식에게 줄 수 있는 것이 보람이라고 한다. 자식들이 전국 각지에 흩어져 살고 있어서 어떤 아이는 직접 가져가기도 하고, 어떤 아이에게는 택배로 부치기도 한다.

민씨는 앞으로도 힘이 닿는 한 김장김치만은 직접 챙겨서 보내고 싶다고 말한다. 김치가 부모의 정성과 사랑의 척도임은 부정할 수 없을 것 같다.

▪ 중요성

① 역사성

우반동은 부안김씨 집성촌으로 400여 년의 역사를 간직한 마을이다. 17세기 중반 무렵에 처음으로 이 마을에 부안김씨들이 들어온 이래 지금까지 종손이 종중을 지키면서 살아가는 모습 또한 역사적, 문화적으로 의미가 크다. 특히 종부가 현재까지 건강하게 농사지으면서 가문을 지키고 제사를 모시는 것은 오늘날 결코 흔히 볼 수 있는 일이 아니기에 그 문화적 가치가 크게 인식된다.

이러한 환경 속에서 종부 민씨가 웃어른들이 하던 그대로 김치를 담그고 있는 점이 실로 큰 의미가 있다. 400여 년의 역사와 전통을 지키고 살아가는 종부민씨를 통해, 그가 담근 계절별 다양한 김치를 통해 그 가치를 음미할 수 있다.

② 지역향토성

우동마을은 부안의 변산반도와 인접했으며, 근처에 다양한 젓갈이 생산되는 줄포만이 위

치하고 있다. 이러한 지리적 환경 때문에 젓갈류가 풍부하다. 한때 부안김씨 집안에서도 김치를 담글 때 중하젓을 반드시 넣었다고 한다. 이외에도 쏙젓, 갈치젓, 고노리젓, 고추젓을 담가 반찬으로 먹거나 김치 담글 때 넣기도 했다. 지금은 중하가 잡히지 않아서 잡젓을 많이 사용한다. 이는 바다와 인접한 자연환경 영향이 김치담그는 데도 그대로 표출되고 있다 하겠다.

③ 공동체성

우동마을은 부안김씨 집성촌이어서 여느 마을보다 공동체 의식이 높은 편이다. 오늘에 이르기까지 음력 정월 보름날에 당산제를 모시고 줄다리기를 연행하는 등 전통적인 풍속이 온전히 계승되고 있는 마을이기도 하다. 이러한 문화적 환경 속에서 김치를 통해 살펴본 우반동의 공동체 의식은 활성화되어 있다.

김장철이 되어 김장을 담기 시작하면 마을사람들은 으레 하나가 되어 돕는다. 종가집은 500포기 정도 김장을 담그지만 일반 집에서는 대개 2~300포기를 담근다고 한다. 이렇게 김치를 많이 담그기 때문에 일손이 많이 필요하므로 서로 돕는 것은 당연할 것 같다. 마을사람들을 이를 '김치 품앗이' 라 부르기도 하는데, 함께 김장을 담그고 함께 나누어 먹는다. 그리고 각자 집에서 김치 한통 씩을 마을회관에 가져다 놓는다. 한 겨울이면 마을사람들은 마을회관에서 점심과 저녁을 같이 먹기 때문에 김치가 필요하다. 근래에는 농협이나 교회 등지에서도 김치를 한 통씩 가져다주기 때문에 부족함이 없다고 한다.

우동마을은 지금도 자식들이 결혼하거나 부모초상을 치를 때면 쑥인절미를 만들어 집집마다 돌리는 풍습이 남아있다. 봄이면 쑥을 캐서 삶아서 보관해 두었다가 결혼이나 상례와 같은 집안 행사를 치르게 되면 마을 사람들을 위해 쑥인절미를 만들어 돌린다. 이러한 점도 김치 품앗이 못지않게 마을의 공동체성을 살필 수 있는 중요한 덕목이라 할 수 있다.

▪ 활용성

현재 우동마을은 2012년 부안군 절임배추시설 지원사업에 선정되어 배추를 재배하고 있다. 배추를 절여서 전국적으로 판매하고 있다. 이 사업을 부안김씨 종부가 주도하고 있는데, 종가집 근처 절임공장이 마련되어 지난 겨울에도 절임배추를 판매하였다.

이는 2016년도에도 계속 진행될 것이라 하며, 이제는 사업이 안정되어 수익을 창출할 수 있는 기반을 마련하였다고 했다. 이런 양상은 전통 농가에서 김치를 대상으로 현대화, 산업화시킨 양상을 살필 수 있는 구체적인 사례라는 점에서 의미가 있다.



우동마을의 절임배추 공장 1


우동마을의 절임배추 공장 2


우동마을의 절임배추 공장 3

순창 구미 남원양씨 종가

- 김치 이름 : 남원양씨 종가집 사계절김치
- 만드는 사람들 : 김00(남원양씨 종부, 1933년생)
- 지역 이름 : 전라북도 순창군 동계면 구미리 구미(귀미)마을

1. 개요

구미마을은 남원양씨 집성촌으로 600여년의 역사를 간직한 남원양씨 종가집이 자리하고 있다. 현재 18대 종부인 김00과 19대 종손이 양00가 종가집에 기거하면서 가문의 전통을 계승하고 있다. 이러한 종가집에서 종부인 김00씨는 계절별로 다양한 김치를 담가오고 있는데, 겨울철이면 배추김치를 비롯해서 석박지, 동치미, 백김치, 나박지국 등을 담그고, 봄이 되면 배추김치, 여름이면 열무김치, 가을이면 배추김치, 깍두기 등을 담가 먹는다. 이외에 계절에 따라 수확한 채소로 고춧잎, 들깻잎, 오이, 감, 무장아찌 등을 만들어 보관해 두었다가 겨울이나 봄에 김치와 함께 먹는다.

남원양씨 종가김치는 비교적 전통방식 그대로 김치를 담그고 있으며, 양념재료 또한 비교적 소박한 편이다. 그리고 김치 담글 때 대추를 많이 삶아서 걸러내어 단맛을 낸다. 예전부터 지금까지 그렇게 하고 있는 점이 특별하다.

2. 유래와 역사

[마을의 유래]

순창군 동계면 구미(귀미)마을은 해발 586미터인 무량산 아래 작은 분지에 터를 잡고 있으며, 남으로는 옥녀봉이 있는 동고서저의 산악지형이다. 서쪽으로 섬진강의 중류인 만수탄이 있고, 남으로는 천태산 건너에 오수천의 하류가 있는데 천태산 아래의 귀남마을 앞에서 이 두 강이 합류하여 유명한 적성강이 된다. 풍수설에 의하면 여기에서 함수가 되는 것이 구미마을을 좋은 터가 되게 만든 조건이라고 한다.

이처럼 무량산 아래에 자리잡고 있는 귀미마을은 삼면이 산으로 둘러싸여 있고, 서쪽으로 좁은 한 곳만이 섬진강으로 트여 있다. 마을에서 강까지 거리는 약 1킬로미터 정도 밖에 되지 않는 천혜의 요새지라 할 수 있다. 그런 까닭으로 마을이 생긴 이래로 한 번도 전란의 피해를 입은 적이 없다. 예컨대 정유재란 때에도 이웃인 남원이나 임실 그리고 순창의 다른 지역은 왜적이 침입하여 많은 인명을 살상하였지만 구미만은 피해를 입지 않았다.

구미의 이름은 마을 어귀에 서 있는 거북형상의 바위로 인하여 붙여진 이름이라 하며 고려말 이씨부인이 이곳에 처음 터를 잡았다는 이야기가 전하고 있다. 이 마을은 남원양씨(南原楊氏)의 종대를 중심으로 형성된 마을을 가운데골(中洞), 동쪽마을을 장작골(龍洞), 서쪽마을을 뒤주골(注書洞) 등 3개 자연 마을을 통칭한다.

630여 년 동안 이어져 온 남원양씨 집성촌인 이 마을은 사람이 가장 많았던 1930년대는 약 180호에 이르렀다고 한다. 지금은 전체 인구 198명 뿐이고, 이 가운데 70세 이상 인구가 60명에 이른다. 이러한 연유로 이 마을은 2008년 순창군에서 장수시범마을로 지정하였다. 군에서는 장수지역 발전을 위한 여러가지 프로그램의 체계적 운영과 관광 자원화를 통한 장수브랜드 확립을 위해 노력하고 있다. 마을 사람들도 무병장수에 대한 마인드가 함양되고 있다.

구미마을에는 남원양씨 종중문서가 있는데, 보물 제725호로 지정되었다. 고려 공민왕 4년(1355)부터 조선 선조 24년(1591)까지의 고문서 7매이다. 양이시가 고려 공민왕 4년(1355) 과거에 합격했음을 알리는 합격증서인 홍패(1355)와 그의 아들 양수생 역시 우왕 2년(1376) 문과에 급제했음을 알리는 홍패 등 2건이 포함되어 있다.

이 외에도 양공준이 조선 중종 3년(1508) 생원시에 급제했다는 교지와 다시 양공준이 문과에 급제했다는 교지, 생원인 양홍이 중종 35년(1540)에 문과에 합격했다는 교지, 그리고 양시성이 선조 24년(1591)에 생원시에 급제했다는 교지 등의 합격증서가 있다. 명종 14년(1559) 양홍을 청도군수로 임명한다는 발령장인 사령교지도 있다. 이들 문서는 고려 후기에서 조선 전기에 이르는 시기의 홍, 백패 연구에 중요한 자료이며 특히 양이시 급제 홍패와 양수생 급제 홍패는 조선시대의 합격증서에 교지라 쓴 것과는 달리 왕명이라 기록되어 있으며, 시험관의 관직, 성명 등이 기록되어 있어 문서의 형식 및 고려시대 과거제도 연구에 있어 매우 귀중한 자료로 평가된다.



순창 구미마을 전경[5)]



남원양씨 종중문서가 소장된 귀문각

[남원양씨의 역사]

양경문을 시조로 하고 양사보를 입향조로 하는 귀미마을에서 세거한 성씨이다. 남원 양씨(南原楊氏)는 시조 지영월군사(知寧越郡事) 양경문(楊敬文)부터 8세 손까지 황해도 개성 돌거개에서 거주하였다. 순창 지역 입향조 양사보(楊思輔)가 사마시에 합격하고 함평 현감을 지내는 등 가문을 일으킨 이래 문과 급제 8명, 무과 급제 10명, 생원과 진사 30명을 배출하였다. 2000년 현재 순창군의 남원양씨는 김해김씨(金海金氏), 전주이씨(全州李氏), 밀양박씨(密陽朴氏), 광산김씨(光山金氏)에 이어 인구 순위 5위로 361가구나 되는 대성씨이다.

양이시의 며느리이자 10세 양수생(楊首生)의 부인인 숙인이씨(淑人李氏)는 1379년(우왕 5년) 시아버지와 남편을 한 해 사이에 모두 사별하였다. 당시 임신 중이었던 이씨 부인은 얼마 후 아들을 낳았는데, 그가 바로 11세 손 양사보이다. 친정에서는 강력하게 개가를 권하였으나 이씨 부인은 두 지아비를 섬길 수 없다며 남원 교룡산 아래 남편의 옛집으로 갔다. 가진 것이라고는 시아버지와 남편의 문과 합격증인 2종의 홍패(紅牌)와 1세조 양경문부터 8세손 양서령까지의 족보가 전부였다. 이씨 부인이 남원에 내려와 자리를 잡자마자 왜구 아지발도(阿只拔都)가 운봉으로 쳐들어왔다. 이에 이씨 부인은 양사보를 데리고 순창군 동계면 구미리로 입향하였다.

『남원양씨 족보(南原楊氏族譜)』에 따르면 양경문은 고려 시대 지영월군사를 지냈다. 그 뒤 소목(昭穆)[사당에 조상의 신주를 모시는 차례]은 확실하지 않으나, 9세 대제학 양이시(楊以時)에 이르러 크게 번창하였다. 2세부터 5세까지 자세한 기록이 없어 1355년(공민왕 4) 문과에 급제하여 지신사(知申事)를 거쳐 집현전 대제학을 지낸 양이시를 중조로 삼는다. 목은(牧隱) 이색(李穡)의 『제용재기(濟用財記)』에 양이시는 남원 사람이라고 기록하고 있어 남원 양씨의 관향이 남원임을 알 수 있고, 남원에서 여러 대에 걸쳐 세거해 온 까닭에 토착 양씨라고 널리 알려져 왔다.

이처럼 한 성씨가 600여 년의 역사와 전통을 간직하고 있는 구미마을에는 종가가 대를 이어오고 있다. 현재 종부와 19대 종손이 가문의 전통을 지키면서 살아가고 있다.

3. 주요 내용

[구술자 소개]

김00씨는 남원양씨 양사보의 18대 종부로, 1933년생이며 84세이다. 친정은 전남 장성군 황룡면 맥동에서 태어났고, 이후 담양군 남면에서 성장한 뒤 18세에 남원양씨 집안으로 시집와서 지금에 이르기까지 종가와 종중을 지키며 살아가고 있다. 시어머니는 시집오기 전에 돌아가시고 시아버지, 시조부, 시조모가 살아계셨다. 슬하에 3남 3녀를 두었다. 그녀는 유서 깊은 종가댁으로 시집와서 시아버지, 시조부모의 가르침과 영향을 받으며 생활하였기 때문에 가문의 전통에 대한 인식이 비교적 강했다. 특히 어릴 적부터 전통음식을 만들었기 때문에 지금도 친정과 시댁에서 배우고 익힌 음식을 잘 만들며, 맛도 또한 손색이 없다.

종가집에서는 명절이나 제사 때 그리고 집안의 큰 대사를 치를 때 김치를 비롯해서 약과, 정과, 엿, 강정, 식혜, 수정과 약밥 등을 직접 만들었다. 특히 동해 정과는 시집 올 때 구미마을에서는 하지 않았던 것으로 친정에서 만드는 법을 배워 마을사람들에게 직접 가르쳐 주기도 했다.

김00 종부는 성품이 조용하고 온화하며, 평생 농사를 지으면서 부지런하고 성실하게 살아가는 분이다. 종부라는 위치에 있기 때문에 김00씨는 더욱 시어른들을 공경하며 정성스럽게 제사를 모시면서 평생 농사일을 게을리하지 않고, 자식 키우고 가정 지키는 일에서 온 힘을 다하였다. 또한 마을 일에 대해서도 적극적으로 협력하고 마을사람들 간의 화합을 도모하여 마을의 어른으로서 중심이 되는 역할을 하고 있다.

지금은 연로해져서 예전처럼 많은 음식을 만들지는 않는다. 예전에는 종가집이기 때문에 항상 많은 손님들이 방문해서 음식을 만들어 대접하곤 했다. 지금은 전과 같지는 않으나 김치를 비롯해서 제사음식, 명절음식은 모두 직접 만들고 있으며 특히 김치는 가족을 위해 지금도 여전히 담가 나누어 주고 있다. 김00씨는 김치에 관한 많은 이야기를 들려 주었는데,

5) 출처: 순창군 www.sunchang.go.kr

예전에는 김치도 귀한 음식이라 정성을 다했으며 세상이 바뀌어도 김치맛은 쉽게 변할 수 없는 것이라는 말을 전했다.



남원양씨 종가집(사랑채)



남원양씨 종가집(안채)



남원양씨 종가집 장독대



남원양씨 김00 종부

[김치의 종류와 명칭]

남원양씨 종가집에서는 계절마다 그 때 수확하는 채소를 가지고 김치를 담가 먹는다. 집 근처 텃밭에 채소를 비롯해서 양념 재료가 되는 고추, 마늘, 생강, 양파, 대파, 쪽파 등을 심어 놓고 그 때 그 때 수확한 것을 가지고 김치를 담갔다. 지금은 장에 가면 원하는 식재료를 구입할 수 있으나 과거에는 그렇지 못했기 때문에 이러한 양념재료를 직접 재배하고 수확하여 가족들이 먹을 반찬을 챙겼던 것이다. 여성들이 밭농사를 짓지 않으면서 그만큼 가족들의 반찬을 챙길 수 없는 상황이 되는 것이다.

남원양씨 종가집에서는 계절별로 다양한 김치를 담갔는데, 먼저 음력 10월 초순 경에서 보름 무렵까지 김장을 담기 시작하는데, 이 때 가장 중요한 배추김치를 비롯해서 석박지, 동치미, 깍두기, 백김치, 나박지국을 담갔다. 배추김치는 많이 담글 때 큰 항아리로 10독을 가득 채웠다고 한다. 이렇게 많이 담가도 대 식구이고 집안에 머슴들이 많이 있었기 때문에 봄이 되기 전에 모두 동이 났다고 한다.

석박지는 깍두기보다는 비교적 크기가 큰 정사각형의 모양으로 반듯시 썰어서 담그는 무김치를 말한다. 그리고 백김치는 2년 전까지 담았다가 이제는 식구가 적어서 담지 않는다고 한다. 나박지국은 동치미가 익기 전에서 먹는 것으로 반듯하게 썰어야 모양이 난다고 한다. 부안에서는 '동당지' 라는 말을 쓰는데 비해 순창에서는 이런 말을 쓰지 않은 대신 '나박지국' 이라는 말을 쓰는 것으로 확인된다.

그리고 봄이 되면 배추김치, 여름이면 열무김치, 가을이면 배추김치, 깍두기 등을 담가 먹는다. 이외에 계절에 따라 수확한 채소로 장아찌를 만들어 보관해 두었다가 겨울이나 봄에 김치와 함께 먹는다. 이를 표로 정리하면 다음과 같다.

계절	김치 종류	장아찌
겨울	- 배추김치, 석박지 - 동치미, 백김치 - 나박지국	
봄	- 배추김치	
여름	- 열무김치	- 고추잎장아찌, 들깻잎장아찌 - 오이장아찌
가을	- 배추김치, 깍두기	- 감장아찌 - 무장아찌

[김치의 재료]

위에 제시한 바와 같이 김치의 주재료는 배추, 무, 열무 등이지만 계절에 따라 수확하는 채소가 각기 달라서 주재료는 계절에 따라 달라진다. 그리고 보조 재료는 고춧가루를 비롯해서 생강, 마늘, 양파, 대파, 쪽파, 무, 갓, 청각, 미나리 등이다. 이는 여느 지역과 비슷하다.

고춧가루는 가을에 수확한 고추를 햇볕에 말려 두었다가 김장철이 되면 이를 갈아서 미리 준비해둔다. 그리고 생강, 마늘, 양파, 무, 대파, 쪽파, 갓 등은 집 주변 텃밭에 키운 것을 수확하여 마련하지만, 미나리나 청각은 장에서 사다 한다. 청각은 먹기 좋은 크기로 작게 썰어 넣으며, 생강, 마늘, 양파, 무 등은 갈아서 넣는다. 그리고 미나리, 갓, 대파, 쪽파 등은 작게 썰어 넣는다.

그리고 과거에는 과일이 귀해서 넣지 못했으나 지금은 배와 사과를 갈아서 넣는다. 배는 물이 많이 나올지라도 많이 넣는데, 사과는 많이 넣으면 금방 김치가 익어버리기 때문에서 2~3개 정도만 갈아서 넣는다. 근래에는 봄에 장에서 사온 매실을 설탕에 절어두는데, 이

매실진액을 넣기도 한다. 여기서 특별한 점은 대추를 많이 삶아서 걸러내어 단맛을 내기 위해 사용하는데, 이는 예전부터 지금까지 그렇게 하고 있다. 이외에 밤이나 굴은 넣지 않는다.

양념이 되는 재료 외에 멸치젓을 따로 마련한다. 예전에는 봄이면 장에 가서 생멸치를 사다가 소금간을 친 뒤에 불에 장시간 끓여서 받쳐놓았다. 멸치는 찌꺼기가 많기 때문에 잘 받쳐야한다. 그러나 근래에는 생새비(새우)를 사다가 소금간을 친 뒤에 삭혀놓는다. 그리하여 김장철이 되면 새우젓을 받치지 않고 끓여서 김치 담글 때 바로 넣는다. 김장 담글 때 젓갈류는 멸치젓 혹은 새우젓을 사용하는데, 작년(2015년)에는 전어 새끼인 빈지래기와 멸치를 사다가 함께 섞어서 삶아서 받친 뒤에 이것으로 김장을 담갔다고 한다.

젓갈 외에 가장 중요한 찹쌀죽을 쑤는데, 예전에는 찹쌀이 귀해 쌀로 죽을 쑤기도 했다. 남원양씨 종가집의 김치는 부안이나 정읍과 비교하면 비교적 간소한 편이다. 들깨를 넣어 찹쌀죽을 쑤지 않고, 육수를 따로 마련하지 않는 점에서 그러하다. 근래 들어 과일이나 매실진액을 추가하는 정도인데, 예전부터 대추를 삶아서 걸러낸 것을 재료로 사용한 점은 특이한 점이라 할 수 있다.

[김치 담그는 방법]

– 배추 절이는 방법

배추를 절이는 방법이 예전과 지금을 비교하면 많이 달라졌다. 남원양씨 종가집 역시 가족들이 많았을 뿐만 아니라 종가에 찾아오는 손님들이 많았기 때문에 여느 집안보다 김장김치를 많이 담갔다. 과거에는 큰 항아리로 10독을 했다고 하는데 지금은 300포기 정도 해서 일부는 자식들에게 나누어주고 일부는 마을회관에 가져다 놓고 마을사람들과 함께 먹는다.

배추는 밭에서 재배한 것을 수확한 뒤에 잘 다듬어서 씻는다. 보통 오전에 배추를 씻고 물기를 뺀 뒤에 간을 친다. 간을 칠 때는 소금물에 배추를 적신 뒤에 배추가 촘촘하게 박힌 안쪽에는 소금을 조금씩 뿌려놓는다. 배추를 절이는데는 하루 정도 걸리는데 중간에 배추를 뒤적거려 놓아야 간이 골고루 잘 스며든다. 다른 지역에서는 배추를 다듬어 소금에 절인 뒤에 씻는다고 하지만 남원양씨 종부는 지금도 예전 그대로 배추를 절이고 있다.

예전에는 소금이 귀해 장에서 사다 썼으며 소금을 아껴서 사용했다. 지금은 마을로 천연소금이 배달되기 때문에 소금이 많이 흔해졌다고 한다. 김00 종부에 따르면 예전에는 소금이 좋아 배추를 소금에 버무리기만 해도 김치맛이 좋았으나 지금은 소금의 간수가 제대로 빠지지 않아 오히려 맛이 없다고 한다.

[김치 버무리는 방법]

여러 양념이 마련되면 큰 그릇에 찹쌀죽을 넣고 이어서 고춧가루, 젓국, 준비한 양념 등을 한데 넣고 섞는다. 절인 배추와 갖은 양념이 모두 마련되면 김치를 버무리기 시작하는데, 이때는 마을사람들이 서로 돕게 된다. 김장을 버무릴 때 여러 명이 빙 둘러앉아서 하는데, 마을사람들이 품앗이를 하는 분위기는 예전이나 지금이나 변함이 없다. 버무릴 때는 배추 한 잎 한 잎 넘기면서 갖은 양념을 찍어 발라 골고루 잘 배도록 한다. 예전에는 지금처럼 양념을 많이 넣지 못했으나 지금은 비교적 풍족하게 준비한다.

[그 외 김치 담그는 방법]

· 동치미

남원양씨 종가에서는 동치미를 예전 방식 그대로 지금까지 담가 먹는다. 먼저 무를 깨끗하게 씻은 뒤에 항아리에 담고 소금을 뿌려놓는다. 그리고 사흘이 지난 뒤에 물을 붓는다. 이때 양파, 대파, 사과, 배, 마늘, 생강, 청각 등을 함께 넣는다. 이렇게 한 뒤에 항아리의 뚜껑을 잘 여민 후에 바람 통하는 곳에 한 달가량 놓아둔다. 보통 한 달이 지나야 제맛이 우러난다. 그러나 설 안에는 먹어야 무맛도 상큼하니 먹기가 좋다고 한다.

· 나박지국

나박지국은 동치미를 먹기 전에 먹는 것으로 여러 가지 명칭이 있다. 부안김씨 종가에서는 이를 '동당지' 라 부르기도 하는데, 남원양씨 종가에서는 이를 '나박지국' 이라 부른다. 먼저 반듯하게 사각으로 썬 무와 배추 속 연한 것, 대파, 양파, 사과, 배, 마늘, 생강 등을 넣고 소금으로 간을 한다. 비교적 단백하게 맛을 내는데, 보통 3~4일 지나면 바로 먹는다.

· 백김치

겨울에 김장김치 담글 때 백김치도 함께 담근다. 남원양씨 종가에서는 과거에는 백김치를 제법 많이 담갔으나 지금은 소량만 담가서 먹는다. 먼저 소금에 절인 배추를 항아리에 담고 마늘, 생강, 당근, 갓 등을 썰어서 함께 넣는다. 이때 찹쌀죽도 함께 넣으며, 마늘, 생강을 많이 넣으면 맛이 더 좋아진다고 한다.

· 석박지

겨울에 김장김치 담글 때 석박지도 함께 담근다. 석박지는 깍두기보다는 비교적 크기가 큰 정사각형의 모양으로 반듯하게 썰어서 준비한 양념을 버무려 항아리에 담아 놓는다.



앞마당 땅에 묻은 김치독



김치를 꺼내고 있는 종부



김칫독 내부



배추김치1



배추김치2



양념재료로 사용하는 대추

[김치 보관하는 방법]

예전에는 보통 김치를 항아리에 넣어서 땅에 묻었으나 근래에는 냉장고나 김치냉장고에 넣어서 보관한다. 그러나 남원양씨 종가에서는 지금도 안채 앞마당에서 김칫독을 땅에 묻고 그 속에 김장김치를 보관해두고 있다. 전통적으로 해온 방식 그대로 지키고 있는 셈이다. 이렇게 김치를 항아리에 넣어서 땅 속에 묻어야 훨씬 맛이 있다고 한다. 한편, 땅속에 묻어 보관하는 것 외에도 김치냉장고에 넣어두기도 한다.

예전에는 김장김치를 땅 속에 보관하기 때문에 음력 2월이면 땅에 훈기가 올라와 김치가 상해버린다. 그래서 2월 지나면 먹지 못했다고 하나 지금은 김치냉장고가 있어서 1년 내내 먹을 수 있어서 훨씬 편리해졌다고 한다.

[김치의 변화상]

남원양씨 종가집의 김치 담그는 풍경은 크게 변한 것은 없다. 다만 옛날에는 과일이 귀해서 사과, 배 등을 많이 넣지 못했는데, 현재는 과일이 흔해서 김치 담글 때 사과, 배 등을 넣는다. 또한 과거에 비하면 지금은 양념재료가 풍성해져 맛이 더해졌다고 한다.

이외에도 보관방법이 달라졌다는 점도 들 수 있다. 남원양씨 종가에서는 지금도 땅에 항아리를 묻고 항아리 속에 김치를 보관하고 있으나 이제는 일부만 그렇게 하고 나머지는 김치냉장고에 보관하여 오래도록 먹을 수 있도록 저장하고 있다.

[김치에 얽힌 가족이야기]

남원양씨 종부인 김00씨는 3남 3녀의 자녀를 둔 어머니이기에 매년 김장김치를 정성스럽게 담가서 자식들에게 나누어 주고 있다. 이 집안 역시 자녀들이 전국 각지에 흩어져 살기 때문에 어떤 자녀들은 직접 가져가기도 하고, 어떤 자녀는 올 시간이 없어서 직접 택배로 부치기도 한다. 김00 종부는 앞으로도 힘이 닿은 한 김장김치 만큼은 직접 챙겨서 자녀들에게 보내고 싶다고 말한다.

▪ 중요성

① 역사성

구미마을은 600여 년의 역사를 간직한 남원양씨 집성촌으로 이러한 역사를 간직한 마을은 전국적으로도 아주 드물다. 특히 남원양씨라는 한 성씨가 고려말 이래 지금까지 같은 마을에 정착하여 살아가고 있고, 또한 종가집으로서의 전통을 지키면서 종부와 종손이 종가를 지키고 있는 것은 결코 흔한 일이 아니다. 이러한 역사성을 가진 가문에서 종부가 과거 이래 지금까지 웃어른이 하던 그대로 김치를 담가오고 있다는 것은 우리에게 시사하는 바가 매우 크다.

② 지역향토성

구미마을은 삼면이 산으로 둘러싸여 있고, 서쪽으로 좁은 한 곳만이 섬진강으로 트여 있는 전형적인 산간마을이다. 이러한 자연환경 속에서 생산되는 채소를 가지고 김치를 담가 왔기 때문에 비교적 소박하다. 바다와 인접한 지역에서는 다양한 젓갈류가 사용하고 있는데 비해 남원양씨 종가에서 사용하는 젓갈은 멸치젓, 새우젓이 전부이다. 이마저도 장에서 젓갈을 살 수 있는 환경이 조성된 이후부터 가능했던 일이다. 해물이 귀해서 양념으로 사용하기 어려웠다는 것과는 달리 농촌에서 많이 생산되는 대추를 김치의 재료로 사용한 점은 지역향토성을 반영한 것이라고 해석할 수 있다.

③ 공동체성

구미마을은 남원양씨 집성촌인만큼 여느 마을보다 공동체 의식이 높은 편이다. 이 마을에서는 김장철이 되어 마을사람들이 저마다 김장을 담그면 마을사람들은 으레 하나가 되어 돕는다. 종가집을 위시해서 마을사람들은 많게는 500포기, 적게는 100포기를 담그는데, 이럴 때 서로 돕는 것을 당연하게 여기고 있다. 그리고 이렇게 담근 김치는 마을회관에 한 통씩 가져놓고 마을사람들 모두가 먹을 수 있도록 하고 있다.

▪ 활용성

현재 구미마을에는 전통음식 체험관이 운영되고 있는데, 이 사업에 남원양씨 종손이 적극 참여하고 있다. 이렇게 구미마을에서는 전통음식을 활용할 수 있는 기반이 마련되었기 때문에 남원양씨 종가집 김치를 전통음식으로 활성화 하는 방안이 적극적으로 강구되어야 할 것 같다.

익산 함라 임천조씨 문중

- 김치이름 : 반지, 미나리김치, 건들김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 익산시 함라면 함라마을 조씨집안(조00, 김00, 김00)
- 지역 이름 : 전라북도 익산시 함라면

1. 개요

반지는 배추김치의 일종으로, 김칫국물과 갖은 속 양념이 듬뿍 들어간 고급 김치이다. 고춧가루를 적게 넣고, 젓국으로 간을 한 국물을 자박하게 부어두고 익으면 먹는다. 반지는 함라마을에서도 경제적으로 부유한 집에서 담가 먹던 김치인데, 최근에는 담그는 방법에 복잡하여 거의 사라지고 있는 김치이다.

미나리김치는 함라의 미나리꽝에서 자라는 속이 꽉 차고 통통한 미나리를 이용해서 담그는 김치이다. 건들김치는 주로 머슴들이나 농사를 지으러 온 일꾼들이 들에서 먹던 김치로 현재의 총각김치와 유사한 것으로 보인다.

2. 유래와 역사

전라북도 익산시 함라면은 조선시대 함열현의 관아가 있었던 곳으로 조선시대에는 행정 뿐만 아니라 경제와 문화의 중심지였다. 그러나 근대 이후 기차역이 옆 마을 (현재 함열읍)에 세워지면서 현재의 함라면은 중심에서 비껴나게 되었다. 그러나 원래 함열의 중심은 관아와 향교 등이 있었던 함라마을이었다.

함라마을은 금강의 하구에 위치해서 서해안 포구들과도 가깝게 자리를 하고 있다. 그러다 보니 교통의 요지로 상업이 발달하였다. 주변의 땅도 비옥하고 평탄해서 쌀 농사가 많았던 곳이었다. 예로부터 함라는 부유한 고을로 알려져 있고, 유명한 삼부자가 탄생할 수 있었던 이유도 이러한 지리적 환경 때문이었다.

부유했을 뿐 아니라 '호남가' 의 한 대목에도 나올 만큼 '인심은 햄열이다' 라고 함라의 넉넉한 인심은 주변 지역에도 널리 알려져 있다. 부자들이 자기 욕심만을 채우지 않고, 어려운 사람들과 나누었다는 일화가 잘 알려져 있다.



임천조씨 문중 내 조해영 가옥



함라마을 사람들의 김치담그기 행사

3. 주요 내용

조00씨(81세)는 함라에서 태어나서 지금까지 이 마을에 살고 있다. 말하자면 친정도 시집도 함라마을이어서, 자신을 조씨 집안 딸이라고 소개한다. 어릴 때부터 어머니, 할머니들과 집안 어른들로부터 음식만드는 것을 배워서 잔치가 있을 때마다 거들었다고 한다. 조씨는 음식을 잘하는 재주가 있어서 지금도 진두지휘를 할 정도이다. 조씨 집안 음식 전통을 이어오는 장본인이다.

김00씨(89세)는 조씨 집안의 며느리로 음식을 잘해서 잔치가 있을 때마다 초청을 받아 음식을 했다고 한다. 주로 군청에서 오는 손님들에게 대접하는 음식을 했는데 음식을 따로 배운 것이 아니라 잔치 때나 행사가 있을 때 어른들이 하는 것을 보고 배웠다고 한다.

김치도 일반 김장김치가 아니라 옛날 전통식 김치를 담근다. 지금은 고춧가루가 풍부해 고춧가루를 많이 넣고 김치를 담그지만 옛날에는 고춧가루를 많이 넣지 않았다. 이들은 지금도 고춧가루를 많이 넣지 않고 김장을 하는데 고춧가루를 많이 넣으면 김치의 사각거림과 시원함이 없어 지기 때문이라고 한다. 젓국은 조기젓국이나 황석어젓국으로 김치를 많이 담갔지만 조기젓국은 구하기도 어렵고 원산지도 따지기 어려워 지금은 멸치액젓에 가자미액젓을 쓴다고 한다.

특히 반지는 아주 곱지도 않고 약간 가는 고춧가루로 배추를 버무려서 젓국을 부어 우려낸 삼삼한 국물을 가진 김치이다. 옛날 방식대로 하면 손이 너무 많이 가고 재료가 많이 들어가 지금은 쉽게 담그지 못한다고 한다.

또한 건들지는 양념을 많이 넣지 못하고 건들건들 대충 버무려 담갔다고 해서 건들김치라고 부른다. 지금의 총각김치로 일꾼들이 먹을 수 있게 저렴하게 담근 김치였다고 한다.

"어디 가니까 무슨 소리를 하는고 하니 상김치, 말하자면 양반김치하고 머슴김치하고 구분이 돼 있더라고. 저기 남촌사람이 오면 상김치를 한번 줬으면 좋겠다고 맛을 보게. 그러지만 그 김치는 다 내놓을 수가 없어. 재료가 많이 들거든. 많이 들은 김치는 아닌게 아니라 안에서 먹고 여럿이 일꾼들하고 먹을 때는 헛돈치기처럼 그렇게 먹고 그렇게 살았지. 똑같이 그렇게 먹으려면 망하라고. 그러니까 허태기로 먹는 김치, 안에서 먹는 김치 두 가지로 담았어. 지금은 가리지 않고 똑같이 하니까 그래. 옛날에는 그렇게 안하지."

[반지 담그기]

- 준비물 : 절인 배추, 소금, 설탕, 당근, 쪽파, 고춧가루, 깨, 조기, 갈치, 젓국, 새우젓, 참쌀풀, 잣, 무, 짚, 배 등

- 담그는 방법

① 김칫소 재료 준비하기

② 절인 배추의 잎 사이마다 소를 조금씩 넣기

③ 배추를 짚으로 묶기

④ 양념했던 통에 물, 젓국, 참쌀풀, 잣, 깨 등을 넣어 국물 만들기

⑤ 김치를 통에 담으면서 배를 사이사이에 넣어주고 체에 거른 국물 넣기

· 납작한 돌을 눌러놓으면 국물이 더 잘 나옴.



반지 숙성 과정



완성된 반지 모습

[미나리김치 담그기]

- 준비물 : 함라미나리, 당근, 고춧가루, 참쌀풀, 쪽파, 설탕, 마늘, 새우젓, 감청, 대파,

황석어젓, 배, 통깨

- 담그는 방법
① 미나리 손질하기
② 김칫소 재료 준비하기
③ 준비한 통에 모든 재료 넣고 버무리기
④ 미나리 김치는 바로 먹거나 항아리에 보관하기


함라미나리


완성된 미나리김치 모습

▪ 중요성

부유한 고을이었던 함라마을은 과거에는 음식으로 유명했다고 한다. 그래서 반지와 미나리 김치같은 고급 김치 외에도 동아정과, 파전, 신선로 등이 아직도 마을 전통음식으로 남아있다. 특히 파전은 일반적으로 알고 있는 파전과는 다르다. 파와 쇠고기를 번갈아 꼬치에 끼워 찹쌀풀을 입혀 번철에 지진다. 이런 방식의 파전조리법은 함라 외의 다른 지역에는 찾기 힘들다고 한다.

▪ 활용성

흙담장 등 전통문화와 관련된 풍부한 문화자원들이 남아있음에도 그 가치 평가가 낮다. 특히 다양한 함라의 전통음식을 조사한 자료들도 없다. 따라서 앞으로 이 지역의 전통음식을 발굴해서 복원하고 활용할 필요가 있다.

임실 둔덕 전주이씨 종가

▪ 김치 이름 : 전주이씨 종가집 사계절 김치
▪ 만드는 사람들 : 황00(전주이씨 차종손 종부, 1950년생)
▪ 지역 이름 : 전라북도 임실군 오수면 둔덕리

1. 개요

둔덕리에는 500여 년의 역사를 간직한 전주이씨들이 일가를 이루고 있는데, 현재 17대 종손인 이00씨를 비롯해서 차종손 이00, 차종부 황00 등 후손들이 가문의 역사와 전통을 지키고 있다.

이러한 종가에서 겨울철이면 배추김치를 비롯해서 쫌배추김치, 신건지, 고들빼기김치, 속잎김치, 백김치, 사개김치(속박지), 파김치, 갓김치, 머슴김치 등을 담갔다. 봄이 되면 나박김치, 무초국(물김치), 겨우사리김치를 여름에는 열무김치, 가을에는 초련김치 등 계절별로 다양한 김치를 담그고 있다.

특징적인 점은 김치종류가 다양하다는 점과 단맛을 내기 위해 사과나 배 대신에 조청을 넣는 점, 과거에는 젓갈을 거의 사용하지 않았는데, 지금은 여느 지역과 마찬가지로 새우젓, 멸치젓, 갈치젓 등 다양한 젓갈을 사용하고 있는 점 등을 들 수 있다. 그리고 양념재료가 풍성해져 맛이 더해졌고, 배추 절이는 방법, 김치 보관하는 방법이 달라졌다는 점도 들 수 있다. 또한 현재까지 '김치 품앗이' 가 활발하게 이루어지고 있는 점도 특징으로 들 수 있다.

이처럼 오늘날에도 활발하게 종가의 전통이 고스란히 계승되고 있으므로 둔덕리의 역사성, 지역향토성, 공동체성을 고려하여 김치를 비롯해서 제사음식, 명절음식 등 다양한 전통음식을 개발하고 이를 적극 활용할 방안이 마련될 필요가 있다.

2. 유래와 역사

[마을의 유래]

전주이씨(둔덕이씨) 종가가 있는 오수면은 고려시대에 남원부 둔남(屯南)방이라 불리어 오

다가 조선시대는 둔덕방과 남면으로 분리되었는데, 그 중 남면은 임실군에 속하고 둔덕방은 48방 중 1방이라 하였다. 그 후 1914년 4월 1일 행정구역 개편에 따라 둔덕방과 남면을 통합하고 여기에 남원군 덕과면의 행정구역이었던 오수리와 대명리 일부를 편입하고 면의 이름을 둔덕방과 남면의 첫 자를 따서 둔남면(屯南面)이라 불리게 되었다. 다시 1983년 2월 15일 남원군 덕과면 금암리를 편입하여 14개 법정리 31개 행정리로 운영, 1991년 행정리 조정으로 14개 법정리 32개 행정부락으로 면의 행정을 운영하여 왔다.

그간 면민의 숙원이었던 행정구역 명칭변경이 내무부에 의해 승인되어 1992년 8월 10일 오수면(獒樹面)으로 바뀌게 되어 오늘에 이르게 되었다. 오수면이라 바뀌게 된 동기는 이 고장은 원래 충견의 이야기로 유명한 곳으로서 이 곳 지명을 따라 큰개 오(獒)자, 나무수(樹)자 오수면(獒樹面)이라 불리게 되었다.

둔덕리는 나지막한 산으로 길쭉한 언덕을 이루어진 데 붙여진 이름이다. 둔덕리의 유래는 백제 때부터 형성된 유구한 역사를 간직한 마을로, 북으로는 임실의 응봉산맥(말치재), 남으로는 남원의 풍악산맥(웨기재), 동으로는 장수 팔공산맥(뱅행기재), 서쪽으로는 순창의 원통산맥이 감싸고 있어서 임실, 남원, 장수, 순창의 한 가운데에 위치한 지정학적 요충지라 할 수 있다. 예로부터 오수에는 역참이 있었고, 신라를 방어하는 군사 주둔지였다고 한다. 둔덕리 뒷산이 성재락 불리우고 아직도 성곽을 축조했던 흔적이 남아있다.

현재 둔덕리는 동촌(동녁굴), 신기(새터), 용정(용정굴), 대정(대촌, 댐믈), 구장(신파랑), 둔기(둔터), 운교(구름다리), 방축(방죽굴) 등 8개 자연 마을로 이루어졌는데, 대부분 전주이씨들이 집성촌을 이루며 살아가고 있다. 이 마을 가운데 동촌마을에는 전주이씨를 비롯해서 순천김씨 등이 살고 있으며, 현재 45호 가구에 90여 명이 살고 있다.



전주이씨 종가가 있는 둔덕리



전주이씨 춘성정파 17대 이00종손

[전주이씨의 역사]

전주이씨는 조선 태종의 둘째 아들이요 세종의 형인 효령대군의 증손인 춘성정(春城正) 이담손(李聃孫)이 오수면 둔덕리 동촌으로 이거하면서 집성한 성씨이다. 춘성정이 이곳으로 이주하게 된 것은 그의 처가인 순천김씨가 이곳에 살고 있었기 때문이라는 것이 이 집안에 내려오는 이야기이다. 이는 기록을 통해서도 확인되는 사실로 이처럼 처갓집으로 이거하는 것은 조선시대 당시의 관습이었다.

이러한 연유로 입향하여 둔덕이씨라 하는데, 둔덕이씨라는 말은 둔덕리에 입향하여 그곳에서 세거한 이씨라는 뜻도 되고, 그 둔덕리를 포함한 둔덕방 내 여러 마을에서 집단적으로 세거한 이씨라는 뜻도 된다. 춘성정의 후손들이 많이 살았던 곳은 오수천의 서쪽으로는 동촌마을이 소속된 둔덕리와 신기리 그리고 오수천의 동쪽으로는 둔덕리 구장, 운교의 3개 리였다. 이 마을들은 1960년대에 이르기까지 전주이씨 집성촌으로 그 세를 과시하였으나 여러 가지 이유로 이후에는 이씨들이 전주, 임실, 남원, 장수, 순창 등 인근 여러 지역으로 흩어져 나갔다.

오늘날 전주이씨들이 둔덕리 8개 마을에 흩어져 살고 있는데, 동촌마을에는 전주이씨의 종가인 '이00고가'가 전라북도 민속자료 제12호로 지정되어 보전되고 있다. 이 고가는 1500년대에 춘성정 이담손이 마을에 입향하여 지은 것이라고 전하나 안 대청 상량 기록으로 보아 1909년에 전체적인 중수가 있었던 것으로 보인다. 16대 이00에 이어 17대 종손인 이00씨가 기거하면서 500여 년이 가문의 역사와 전통을 지키고 있다.

3. 주요 내용

[구술자 소개]

황00씨는 전주이씨의 차종손의 종부로 1950년생이며 67세이다. 친정은 남원시 사매면 월평리 수원마을로 23세에 둔덕리로 시집와서 오늘에 이르기까지 44년 간 마을과 가문을 지키며 살아가고 있다. 슬하에 3남 1녀를 두었다. 황00씨는 책 읽기를 좋아해서 독학으로 공부를 하여 문중, 성씨에 관한 해박한 지식을 가지고 있다. 성품이 온화하며 남에게 베풀기를 좋아하고 집안일 뿐만 아니라 문중, 마을일에 이르기까지 솔선수범하는 모습을 보이고 있다. 현재 임실군 문화해설사로도 활동하고 있다.

황00씨는 평소 음식 만드는 일을 좋아하는데, 어릴 적부터 어머니가 음식 만드는 것을 배

우고 익히면서 살았으며, 시집와서도 시어머니가 음식을 잘해서 많은 것을 배웠다고 한다. 이러한 영향으로 김치 뿐만 아니라 종가음식의 대부분을 전수받아 임실군을 대표해서 전통음식을 여러 번 시연하기도 했다. 그는 겨울 김장철이 되면 여느 부모처럼 배추김치를 비롯해서 여러 가지 김치를 지극정성으로 담가 자식들에게 나누어 준다. 보통 300포기 정도를 담가 자식들 외에도 마을사람들이나 지인들에게 나누어주는데, 이렇게 나누는 즐거움이 크다고 한다.



전주이씨 차종부



차종가의 장독대

[김치의 종류와 명칭]

황00씨는 계절마다 그 때 수확하는 채소를 가지고 김치를 담가 먹는다. 집 근처 텃밭에 채소를 비롯해서 양념 재료가 되는 고추, 마늘, 생강, 양파, 대파, 쪽파 등을 심어 놓고 그때그때 수확한 것을 가지고 김치를 담갔다. 지금은 장에 가면 원하는 식재료를 구입할 수 있으나 과거에는 그렇지 못했기 때문에 이러한 양념재료를 직접 재배하고 수확하여 가족들이 먹을 반찬을 직접 챙겼던 것이다.

이러한 환경 속에서 그는 계절별로 다양한 김치를 담갔다. 먼저 음력 10월 초순 경이 되면 김장을 담그기 시작하는데, 이 때 기본이 되는 배추김치를 비롯해서 쫌배추김치, 신건지, 고들빼기김치, 속잎김치, 백김치, 사개김치(속박지), 파김치, 갓김치, 머슴김치 등을 담갔다. 이 가운데 속잎김치는 조선무의 속잎에 들깨소금을 많이 넣고 담그는 것으로, 옛날부터 지금까지 담그고 있다. 근래에는 무와 섞어서 담그기도 한다. 그리고 사개김치는 무를 큼직하게 통으로 썰어서 속잎 달린 채로 쪼갠 것으로, '속박지' 라고도 하는데, 여기서는 '사개김치' 라 부른다. 또한 파김치, 갓김치, 백김치는 옛날에는 귀해서 담그지 못했으나 근래에는 담가 먹는다. 그리고 1950년대까지 '머슴김치' 라 하여 겨울에 김장할 때 담갔으나 지금은 담그지 않는다.

그리고 봄이 되면 나박김치, 무초국(물김치), 겨우사리김치를 담갔다. 주로 나박김치를 많이 담갔으며, 무초국은 무를 채 썰고 파, 마늘로 양념을 하고 식초를 넣어서 시큼하게 만들어서 먹었다. 그리고 김장철에 배추를 수확한 밭에 겨울 내내에 죽지 않고 자란 무와 배추를 담가서 먹기도 했는데 이를 '겨우사리김치' 라 부른다. 이외에도 봄에는 파로 양념장을 만들어 먹는데, 양념장은 간장에 고춧가루, 마늘, 파, 기름, 깨소금을 넣어서 만든다. 그리고 무를 잘라서 무쳐서 반찬으로 먹곤 했다.

여름이 되면 콩밭에 심어 놓은 열무가 자라는데, 이를 캐다가 열무김치를 담가 먹는데, 소금에 절인 열무에 소금, 고추, 생강, 마늘을 넣고 담갔다. 젓갈이 없을 때는 그냥 담갔는데, 지금은 새우젓을 넣는다. 하지 이후에 무를 심으면 장다리(속에 꽃이 피는 것)가 올라오지 않는다고 한다.

여름이 지나고 가을이 되면 '초련김치' 라 하여 이를 담가 먹었다. 여름 지나 바로 조선배추씨를 뿌려 놓으면 김장하기 전에 이를 수확할 수 있는데, 이 배추를 뽑아다가 갖은 양념을 해서 담가 먹는다. 이상의 내용을 표로 정리하면 다음과 같다.

계절	김치 종류
겨울	- 쫌배추김치, 배추김치, 신건지, 고들빼기김치 - 속잎김치, 백김치, 사개김치(속박지) - 머슴김치 - 파김치, 갓김치
봄	- 나박김치, 무초국(물김치), 겨우사리김치
여름	- 열무김치
가을	- 초련김치

[김치의 재료]

- 주재료와 양념재료

위의 표에 정리한 바와 같이 김치의 주재료는 배추, 무, 열무 등이다. 계절에 따라 수확하는 채소가 각기 다르기 때문에서 주재료는 계절에 따라 달라지기도 한다. 옛날에는 '조선배추' , '쫌배추' 라 하여 이를 수확하여 김치를 담가 먹었는데, 지금은 종자가 달라 배추가 크고 속이 촘촘하다. 그리고 무 역시 과거에는 '조선무' 라 하여 맛은 덜하지만 단단했다. 지금은 맛이 좋고 크기가 제법 크며 연하다.

그리고 보조재료인 양념은 고춧가루를 비롯해서 생강, 마늘, 양파, 대파, 쪽파, 무, 갓, 청각, 미나리 등이다. 이는 여느 지역과 비슷하다. 고춧가루는 가을에 수확한 고추를 햇볕에 말려 두었다가 김장철이 되면 이를 갈아서 미리 준비해 둔다. 그리고 생강, 마늘, 양파, 무, 대파, 쪽파, 갓 등은 집 주변 텃밭에 키운 것을 수확하여 마련하는데, 미나리나 청각, 갓은 장에서 구입한다. 갓, 대파, 쪽파, 미나리, 청각은 먹기 좋은 크기로 작게 썰어서 넣으며, 생강, 마늘, 양파 등은 갈아서 넣는다. 그리고 무는 채를 썰어서 넣는다. 또한 단맛을 내기 위해 조청을 넣는다.

– 찹쌀죽과 젓국

먼저 솥에 멸치, 다시마, 표고버섯, 북어포를 넣고 물을 넣어서 한나절 정도 끓인다. 이렇게 끓인 것을 걸러낸 육수에 멸치젓을 넣은 젓국을 다시 끓인다. 예전에는 젓갈이 없었기 때문에 없는 대로 김치를 담갔으나 지금은 멸치젓이나 갈치젓을 사다가 끓여서 사용한다. 그리고 찹쌀죽을 쑤어 젓국을 넣은 육수와 함께 섞는다. 육수를 만들기 시작한 것은 10여 년 전부터라고 하는데, 이전에는 찹쌀죽과 젓갈만 넣었다고 한다.

둔덕리 일대에서는 김치를 담글 때 멸치젓갈을 사용하는데, 생선장수들이 마을에 오면 이때 멸치를 사서 조그마한 국단지에 담아 보관해 둔다. 그리고 집안에 귀한 손님이 오면 대접용으로 쓰다가 남은 것은 김장할 때 쓰곤 했다. 지금은 미리 젓갈을 사두었다가 보통 1년을 묵힌 뒤에 사용한다. 김치맛을 좌우하는데 젓갈은 중요하다. 그리고 소금은 예전에 마을마다 소금장수가 돌아다녀서 이를 구입했으나 지금은 농협에서 소금을 구입한다. 소금도 젓갈처럼 묵힌 소금일수록 맛이 좋다고 한다.

[김치 담그는 방법]

– 배추 절이는 방법

배추를 절이는 방법은 과거와는 다른데, 이는 배추 종자가 달라진 점과 소금을 넉넉히 사용할 수 있기 때문이다. 옛날 배추는 물이 많이 나오지 않고 소금이 귀했기 때문에 바로 소금에 절이지 않고, 먼저 밭에 재배한 배추를 수확하여 잘 다듬은 뒤에 이를 냇가나 우물가에 가지고 가서 씻는다. 그리고 집으로 가져와서 소금을 뿌리는 방법으로 간을 쳤다. 김장철이 되면 수백 포기의 김치를 운반하는 것은 남자들이나 머슴들이 도와주었는데, 이 일은 제법 큰일이었다고 한다.

과거에는 뿌리는 방법으로 배추를 절였으나 지금은 소금물에 배추를 적신 뒤에 배추가 촘촘하게 박힌 안쪽에는 소금을 조금씩 뿌려놓는다. 배추를 절이는 데는 하루 정도 걸리는데 중간에 배추를 뒤적거려 놓아야 간이 골고루 잘 스며든다고 한다.

– 김치 버무리는 방법

여러가지 양념이 마련되면 큰 함지박에 찹쌀죽을 넣고 이어서 고춧가루, 젓국, 준비한 양념 등을 한데 넣고 섞는다. 이렇게 절인 배추와 갖은 양념이 모두 마련되면 김치를 버무리기 시작한다. 이 때 이웃들이 품앗이를 하며 서로 돕는다. 김장 때 노동교환의 관행은 예전이나 지금이나 변함이 없다.

김장을 버무릴 때면 절인 배추와 양념 함지박을 사이에 두고 여러 명이 빙 둘러앉아서 시작한다. 양념과 배추가 고루 섞여서 김치 맛을 잘 낼수 있도록 한다. 예전에는 지금처럼 양념을 많이 넣지 못했으나 지금은 비교적 풍족하게 준비한다고 한다.

[그 외 김치 담그는 방법]

· 쫌배추김치

전주이씨 종가에서는 김장철에 쫌배추김치를 담가 먹었다. 예전에 조선배추를 '쫌배추' 라 했는데, 이 배추로 간을 하고 갖은 양념을 버무려서 담갔다. 쫌배추는 배추 뿌리가 커서 이를 채로 썰어서 먹기도 했는데, 지금은 쫌배추를 재배하지 않기 때문에 담글 수 없다.

· 싱건지

전주이씨 종가에서는 싱건지를 예전부터 지금까지 담가 먹는다. 먼저 무를 잘 다듬어 깨끗이 씻은 뒤에 항아리에 담고 소금으로 간을 친다. 그리고 나서 사흘 후에 물을 붓는다. 양념으로는 마늘, 생강, 소금에 삭힌 풋고추를 넣는다. 무뿌리도 있으면 많이 넣는다. 예전에는 고구마를 간식으로 먹을 때 싱건지를 함께 많이 먹었기 때문에 2~3항아리씩 담갔으나 지금은 그렇게 많이 담그지 않는다.

· 고들빼기김치

전주이씨 종가에서는 고들빼기김치를 많이 담가 먹었으며 지금도 담그고 있다. 고들빼기

를 '싸랑부리' 라 하는데, 양념이 많아야 맛있기 때문에 젓갈을 넉넉히 넣어서 담근다.

· 속잎김치

전주이씨 종가에서는 조선무의 속잎으로 김치를 담근다. 조선무의 속잎을 뜯어서 들깨소금을 많이 넣고 담근 것으로 예전부터 많이 담가 먹었다. 지금은 속잎 외에 무도 함께 섞어서 담근다.

· 백김치

겨울에 김장김치 담글 때 백김치도 함께 담근다. 먼저 소금에 절인 배추를 항아리에 담고 마늘, 생강, 양파 등을 갈아서 넣는다. 이때 찹쌀죽도 함께 넣으면 맛이 좋다고 한다. 예전에는 백김치가 귀해서 많이 담그지 못했으나 지금은 사정이 달라졌다.

· 사개김치

겨울에 김장김치 담글 때 사개김치도 함께 담근다. 사개김치를 일명 '속박지' 라 부르기도 하는데, 무를 큼직하게 통으로 썰어서 준비한 양념을 버무려 항아리에 담아놓는다.

· 머슴김치

전주이씨 종가에서는 1950년대까지 김장철이면 머슴김치를 담갔다고 한다. 이 머슴김치는 종갓집 근처에 살면서 종가의 일을 도와주던 사람들을 위해 담근 김치이다. 배추에 소금, 풀, 고춧가루, 마늘, 생강 등을 넣어서 담근 것인데, 고춧가루, 마늘, 생강 등은 귀해서 많이 넣지 않았다. 처음 담글 때는 맛이 없지만, 익을수록 제법 맛이 깊어진다고 한다. 이 김치 역시 다른 김치와 같이 단지 안에 넣어 뒤뜰 장독대에 보관해 두었다. 이 머슴김치는 많은 식구와 일꾼들을 거느려야하는 종가집이기 때문에 담근 김치라는 점에서 의미를 둘 수 있다.

· 나박김치

전주이씨 종가에서는 '나박김치' 라 하여 담갔는데, 무를 얄팍하게 썰어서 갈아둔 생강, 마늘, 양파 등의 양념을 넣어 버무린다. 나박김치는 치아가 좋지 않은 어른들이 먹기 좋도록 무를 썬다는 점에서 깍두기와는 다르다.

· 무초국(물김치)

전주이씨 종가에서는 봄이 되면 무초국을 담가 먹었다. 무초국을 '물김치' 라 하는데, 무를 채 썰고 파, 마늘로 양념을 하고 식초를 넣어서 시큼하게 해서 먹은 김치로, 봄철에 입맛이 없을 때 이 무초국을 먹으면 입맛이 돌기도 한다.

· 겨우사리김치

전주이씨 종가에서는 봄이 되면 겨우사리김치를 주로 담가 먹었다. 김장철에 배추를 수확한 밭에 겨울내내 죽지 않고 자란 무와 배추를 뽑아서 김치를 담가서 먹는데 이를 '겨우사리김치' 라 부른다.

· 열무김치

전주이씨 종가에서는 여름이 되면 주로 열무김치를 담가 먹었다. 여름이 되면 콩밭에 심어놓은 무가 제법 자라는데, 이를 캐다가 잘 다듬은 뒤에, 소금, 고추, 생강, 마늘을 넣고 담갔다. 젓갈이 없을 때는 그냥 담갔는데, 여름철 담백하고 시원한 맛을 냈다.지금은 새우젓을 넣는다.

· 초련김치

여름이 지나고 가을이 되면 초련김치라 하여 이를 담가 먹었다. 여름 지나 바로 조선배추씨를 뿌려 놓으면 김장하기 전에 이를 수확할 수 있는데, 이 배추를 뽑아다가 갖은 양념을 해서 담가 먹는다.



배추김치 1



배추김치 2



신건지



배추김치와 신건지

[김치 보관하는 방법]

전주이씨 종가에서도 여느 집안처럼 예전에는 김치를 옹기항아리에 넣어서 땅에 묻어서 보관했다. 김치를 담기 전에 옹기의 군내를 제거하기 위해 깨끗하게 씻은 뒤에 김치를 채워 넣었다. 그러나 근래에는 냉장고나 김치냉장고에 넣어서 보관한다. 무로 만든 김치도 배추김치와 함께 땅 속에 묻은 옹기에 보관했으나 이 역시 김치냉장고에 보관하고 있다.

[김치의 변화상]

전주이씨 종가에서는 과거 이래 계절별로 다양한 김치를 담가 먹었다는 점을 특징으로 들 수 있다. 김치 담그는 내용을 과거와 현재를 비교해보면, 과거에는 젓갈을 거의 사용하지 않았는데, 지금은 여느 지역과 마찬가지로 새우젓, 멸치젓, 갈치젓 등 다양한 젓갈을 사용하고 있는 점을 들 수 있다. 그리고 양념재료가 풍성해져 맛이 더해졌고, 배추 절이는 방법, 김치 보관하는 방법이 달라졌다는 점을 들 수 있다.

[김치에 얽힌 가족이야기]

전주이씨 차종부 황00씨는 어릴 적에 김장김치를 담글 때 확독에 고춧가루와 마늘, 생강 등 양념재료를 가는데, 이 재료를 덜어내고 남은 것에 밥을 비벼서 먹었던 기억이 생생하다. 그는 지금도 매년 김장김치를 담가 자식들에게 직접 나누어 주는데, 아들은 여전히 어머니의 김치가 맛있다고 한다. 앞으로도 힘이 닿은 한 김장김치는 직접 담가서 보내고 싶다고 말한다.

▪ 중요성

① 역사성

둔덕리는 500여 년의 역사를 간직한 전주이씨 마을로, 종가집의 전통을 잇고 있는 종손을 비롯해서 차종손, 일가 친인척이 한데 어울려 살아가고 있다. 특히 이러한 집안에 김치를 비롯해서 명절음식, 제사음식 등 전통음식을 고스란히 전수받은 황00 종부와 같은 구술자가 있다는 것은 행운이었고 역사적, 문화적으로도 의미가 크다.

② 공동체성

여느 집성촌처럼 둔덕리 역시 마을 공동체 의식이 높다. 이 마을에서도 김장철이 되면 마을 사람들이 서로 돕는 관행이 활발하게 이루어지고 있다. 그리고 이렇게 담근 김치는 마을회관에 한 통씩 가져다 놓고 마을사람들 모두가 먹을 수 있도록 하는 점도 공동체성을 보여 주는 사례라고 할 수 있다.

▪ 활용성

전주이씨 종가가 있는 오수면 둔덕리 동촌마을에는 역사마을 가꾸기 일환으로 마을 어귀에 체험학습관이 마련되어 있다. 이 마을은 앞서 언급하였듯이 유형·무형유산을 잘 보전하고 있어서 대단히 가치 있는 마을이라는 점을 인식할 필요가 있다. 따라서 종가의 전통이 고스란히 계승되고 있는 김치를 비롯해서 제사음식, 명절음식 등 다양한 전통음식을 개발하고 이를 적극 활용할 방안이 강구되어야 한다.

임실 신덕 평산신씨 종가

- 김치이름 : 풋지
- 만드는 사람들 : 임실 신덕 수천마을 평산신씨 종부
- 지역 이름 : 전북 임실군 신덕면 수천리

1. 개요

겨우내 김장김치를 먹다가 새봄이 되면 풋지를 담가 먹었다. 풋지는 여러 의미를 함축한 표현으로 보이며, 구술자에 의하면 새봄 풋풋한 풋내음 가득한 김치라는 의미가 있다. 또한 처음 맞이하는 봄철에 손이 많이 가거나 다양한 양념이 곁들여진 김장김치와는 달리 겉절이처럼 단순한 김치라는 뜻도 있다. 늦가을 수확이 끝난 고추밭 고춧대를 몇 두렁 뽑아내고 그곳에 겨울배추씨를 뿌려두었다가 봄철에 먹을 만큼의 양만 뽑아서 김치를 담가 먹었다. 그런데 이 배추는 조금 날이 따뜻해지면 여느 식물처럼 추대가 올라오고 꽃이 피었다. 그래서 풋지는 오래 두고 먹을 수는 없었고 나중에 씨앗을 받는 용도로 썼다.

2. 역사와 유래

전북 임실군 신덕면 수천리는 전형적인 산골마을로 안쪽으로 깊숙하게 자리 잡은 작은 마을이다. 예전부터 신덕면 수천리는 평산신씨 집성촌이었는데 현재 70여 가구가 살고 있다. 몇 년 전까지만 해도 100호가 넘은 큰 마을이던 이곳은 두서너 집을 빼고는 대부분 신씨 일가들이 모여 살았다. 지금은 다른 성씨들이 들어와 살면서 집성촌은 의미가 많이 퇴색하였고 가구 수도 많이 줄어 들었다.

언제부터 이곳이 신씨들이 모여서 살았는지 정확한 시기는 알 수 없지만 마을의 종손인 신00씨(85)는 일제강점기에 이곳에서 태어나서 지금까지 살아왔다. 마을이 축소되고 노령화되면서 함께 공동으로 하던 일들은 예전과 같지 않지만 가을철 주민들이 모여 동제사를 지낸다.

신덕면은 오래 전부터 김치와 인연이 있는 곳이다. 신덕면 출신 하00씨는 자신의 모교였던 초등학교가 폐교되자 1994년 이곳을 매입하여 전북지역에서 최초로 김치 가공공장을 세웠다. 이 김치공장은 국내 여러 곳에 납품을 하고, 외국으로 수출하면서 지역경제에 도움이 되었다. 김치공장이 있어 인근 농가들은 배추를 많이 심게 되었고 먼 곳보다는 가까운 곳에서 수확한 싱싱한 배추로 담글 수 있어 공장에서도 서로 상생할 수 있는 좋은 기회가 되었다.

또한 인력문제에서도 동네주민들이 와서 직접 담게 되었으니 맛좋은 김치를 생산할 수 있었다. 신덕면은 대부분 비탈진 밭에 배추농사를 많이 하는데 서늘한 기후 탓에 배추농사가 잘 되었다. 지금도 신덕면에서 수확된 고랭지배추는 맛이 좋다고 알려져 있다. 수천마을 평산신씨 종부 이00(84)씨의 구술에 의하면 이곳의 자급자족적인 김장문화를 알 수 있다.



종가의 장독



김장 품앗이

질문 : 그니까 보통 옛날에는 김칫거리를 어디 시장에서 사오고 그러는 것이 아니라 여기서 거의 다 직접 심어서 해결했다는 거죠?

대답 : 그러죠. 여기서 심은 배추가 고랭지배추라고 물도 좋고 공기도 좋고 그래서 맛이 있어요. 양념도 다 농사지은 놈으로 담고 농촌에서는 다 그랬어요.

[종부로 살기]

임실 신덕 수천마을 평산신씨 종부 이00(84)은 멀지않은 신덕면 오궁리 전주이씨 집안에서 21세에 시집을 왔다. 3남 1녀중 고명딸로 친정어머니를 도와 살림을 배웠고, 조금 늦은 나이에 시집을 와 시어머니를 모시고 살면서 음식을 배웠다. 친정 큰오빠가 이장 일을 보았을 때, 시아버지와 자주 만나면서 오빠를 좋게 보았고, 오빠가 여동생인 본인을 이 집안으로 시집을 보냈다. 막상 시집을 와보니 종가집이라 제사가 많고 해야 할 일들이 너무 많았다. 예고없이 손님들이 많이 찾아와 처음에는 시집살이 적응이 쉽지 않았다.

교통이 불편한 산골동네인 이곳은 손님들이 대부분 하룻밤을 머물었다가 돌아가 음식을 계속 차려내야 했기에 큰오빠를 많이 원망하기도 했다. 몸이 아플 때에도 손님상은 빠뜨릴 수

없어서 고생을 감수해야 했기 때문이다.

질문 : 혹시 집안 제사상에도 김치를 올리셨나요?
대답 : 예. 밥상은 그 전부터 싱건지가 있어야 한다고 제사상에도 있었어요. 이제 한 접시씩 썰어 놨었어. 제사상을 두 번을 차리거든. 한 번 차려서 술잔 채워놓고, 살아있는 양반들 드시는 것처럼 그 때 밥상 차리듯이 김치하고 싱건지가 올라가요. 종갓집이라 하라는 대로 해야 했죠.
질문 : 그러면 이 집에서 제사를 지낼 때 제사 음식을 직접 했나요? 어디 안 맡기고?
대답 : 그죠. 음식은 우리집서 다 하지. 예전에는 동네 친척들이랑 며느리가 다 와서 했는데 이제는 친척들도 안 오고 며느리들이 알아서 다 하더만요. 그 전에 우리집은 장손집이라고 1년에 제사가 12번 이었는디 제사지내면 동네 분들 다 오시라 해서 그 때마다 아침을 동네 분들 다 와서 자시고 가셨지.

[김장 품앗이]

종부가 나이가 많고 자녀들이 같이 살지 않기에 제사를 모실 때면 동네사람들이 모여서 일을 도왔다. 과거에는 김장할 때도 가까이 사는 마을 인척들이 모여서 함께 몇 백 포기씩 김장을 하기도 했었다.

지금은 많은 김장김치를 먹을 사람이 없고 타지에 사는 자녀들에게 보내줄 정도만 김장을 한다. 그래도 김장 자체가 많은 손이 거쳐야 하기 때문에 지금도 품앗이 형태로 서로 도움을 주고받는다. 그리고 각자 집에서 담은 김장김치는 참여한 사람들에게 한 포기씩 나눠주고 몸이 불편한 집에 나누기도 한다.

질문 : 아, 그러니까 그 집에서 김장한 것을 거기서 일 도와주거나 아픈 양반들 같은 경우는 조금씩 나눠서 주었다는 것인가요?
대답 : 응. 김장도 품앗이 가고 하면 남은 것 주지. 갖고 가서 먹어. 누가되던지 김장하는 날은 김장을 했더라도 갖고 와. 새로 담은 놈이 맛있다고. 우리집에도 있지만 오늘 담은 놈(김치) 가져가서 저녁에 먹으라고 함서 서로 노나줘요.

[우물에 빠진 풋지]

풋지는 소금간이 적기 때문에 오래두고 먹을 수는 없었지만 보관을 해야 했으므로 작은 단지에 망을 씌워서 끈으로 매달아 우물에 넣었다. 냉장고와 얼음이 없었던 시기에 농촌에서는 으레 이런 형태로 김치를 보관하였다. 매일처럼 우물물을 길어 올려 생활해야 했기에 자칫하면 두레박이 김치 항아리를 매달은 줄과 엉키기도 했다.

과거에는 개인 우물이 많지 않아서 마을 공동우물에 잘 밀폐시킨 김치통들이 주렁주렁 매달려 있었다. 이 김치통은 항아리를 새끼줄로 짠 망으로 싸거나, 당시에 플라스틱으로 만든 김장전용 김치통에 넣었다. 컴컴한 우물에 줄로 매달아서 내려둔 김치항아리라 위에서는 언뜻 구분하기가 어려워 줄에 표시를 해서 다른 집 것과 구분하기도 했다.

이 김치통들은 우물물에서 1미터 남짓 위쪽에 고정시켰는데 매일 두레박으로 물을 길어 올리고 용수가 다시 차오르기 때문에 늘 시원한 자연냉장실 기능을 했었다. 평산신씨 종가집은 집안에 우물이 있어 멀리 물을 길으러 가야하는 수고로움은 덜했고, 상할 우려가 있는 음식보관도 우물이 집안에 있어 용이했다.

[동치미]

겨울철 이 집안에서 빠뜨리지 않고 담았던 동치미는 이제 먹을 사람이 없어서 적은 양만을 담그고 있다. 이 집안의 동치미는 깨끗이 씻은 무를 소금에 뒹굴려 단지에 넣어 두었다가 3일 후에 소금 간을 한 물을 끓여 충분하게 식혀서 부었다. 이때 간수를 너무 적게 부으면 무가 간을 너무 먹어서 쪼그라들어서 맛이나 식감이 신선하지 못해 그 적당량을 맞추는 것이 관건이었다. 무가 둥둥 뜨지 않게 돌로 눌러 놓거나 대나무를 잔가지 채 꺾어다가 단지 안쪽에 똬리처럼 둘렀다.

동치미 담글 때 대나무잎을 단지에 넣어두면 위쪽에 희끗하게 뜨는 것을 방지하고 신맛을 제어하는 장점이 있다. 동치미 담글 때의 양념은 대파, 갓을 넣고 매운 맛을 위해 매운 고추를 넣고 사과와 배는 큼직하게 썰어 넣으며, 풀을 쑤어서 식힌 다음 넣는다. 생강과 마늘은 썰어서도 넣지만 주머니에 넣어서 반절 정도 녹으면 빼낸다. 양념주머니를 너무 오래두면 신선감이 떨어지기 때문이다.

질문 : 동치미에도 배추가 들어갔나요?
대답 : 네. 동치미에다가 넣는 것도 짚으로 양념 안 나오게 쨈매서 넣거든.

질문 : 잠깐만요. 망이 없으니까 짚 속에다 해서 쨈매가지고 그걸 넣었단 말이에요?
대답 : 아니 배추를 이렇게 싸 가지고 깨끗한 짚으로 추려서 묶으면 안 허물어져. 그리 안허먼 배추가 물러 버린 당게. 흐트러져서 보기도 안 좋고.

동치미는 조금 일찍 담으면 금방 맛이 들지만 추운 날 담그면 천천히 맛이 배어든다. 그래서 이 집안에서는 김장을 다하고 난 뒤 날이 추운 동짓날에 따로 동치미를 담았다. 동치미 담을 무는 크기가 적당한 것으로 따로 골라서 땅에 묻어 보관해 두었다가 연한 안쪽의 무청이 조금 붙은 채로 담갔다. 예전에 시어머니는 간기가 잘 흡수되도록 배추를 물에 씻지 않고 동치미에 넣기도 했다.

[열무김치]

그 시대에 같은 지역에서 생산된 채소를 찬거리로 했기 때문에 평산신씨 종갓집 김치가 다른 집안과 특별히 다른 것은 없다. 여름철에 담가 먹은 열무김치는 밭에서 일을 마치고 돌아오면서 광주리에 솎아 온 열무로 간단하게 담갔다.

질문 : 열무김치는 물을 흥건하게 했어요. 아니면 그냥 김치처럼 담갔어요?
대답 : 열무는 짜잘하게 담아 놓으면 물이 생겨. 물이 생기면 그 놈을 시방같이 양념은 이제 들어가더라도 고춧가루는 좀 덜 들어가. 그 전에 뭔 고춧가루가 있었가니? 귀헌 고춧가루 많이 안 넣고 허연허게 담아도 시원하고 맛있었어. 오래는 못 먹어 열무김치는. 조금씩 담아서 그냥 아까 단지에다가 담아서 시암 한 쪽에 달아매서 먹지. 금방금방 먹어야 혀.

[고들빼기김치]

평산신씨 종갓집은 식구들이 고들빼기김치를 좋아해서 김장 전에 많이 담기도 하고 봄철에 나온 고들빼기도 담가 먹었다. 고들빼기김치는 늦은 가을 콩밭이나 목화밭 여기저기에 흩뿌려둔 것으로 특별한 의미를 가진 김치다. 김장철 이전에 먹을 수 있는 이 고들빼기김치는 가을걷이로 일손이 바쁘고 힘을 내야 하는 농부들에게는 밥맛을 돋우는 보약과 다름없었기 때문이다. 그리고 한겨울 김장할 때 같이 담갔던 고들빼기김치는 배추김치보다 양념을 더 많이 했다.

고들빼기김치 담그는 방법은 김장배추김치와 비슷한 양념재료가 들어가는데 찹쌀풀을 쑤고 들깨를 갈아서 기본양념을 만들었다. 채를 썬 당근과 좋은 고춧가루를 써야 맛이 좋으며 쓴맛을 낮추기 위해서는 설탕을 넣어야 한다. 그리고 마늘은 많이 넣어도 좋지만 생강을 많이 넣으면 쓴맛이 더 커지기 때문에 생강은 조금만 넣는다. 대파와 쪽파 다 들어가지만 대파를 많이 넣게 되면 국물이 매워져서 적당량을 조절한다.

젓갈은 멸치액젓을 주로 썼는데 이 젓갈의 양으로 간을 조절했다. 예전에는 조기로 직접 담은 젓갈을 달여서 액젓으로 내려 썼는데 지금은 번거로워서 잘하지 않는다. 액젓을 내리는 방법은 큰 소쿠리에 삼베와 같은 천을 깔고 달인 조기젓을 부어두면 3일 정도 천천히 잿물 빠지듯 맑은 액젓이 나왔다.

지금은 이런 방법은 생략되고 간단하게 다시마나 멸치육수를 붓기도 하는데 과거와 같은 맛은 아니다. 다만 예전에는 간을 맞춘다는 것은 음식을 거의 다했다는 이야기와 동일한 의미이다. 요즘처럼 싱겁게 음식을 먹는 경우에는 전통적인 간맞춤의 맛과 비교하기는 어렵다.

질문 : 재료 많이 넣는다고 김치가 맛있는 건 아니잖아요.
대답 : 그 전에는 양념을 많이 안했지요. 별것 없으니까 그저 집에 있는 걸로. 농사지은 것들. 시방은 여그 저그서 무지하게 가져와 가지고 재료를 많이 넣잖아요. 그런다고 예전 같은 맛은 안나데. 음식은 어떤 것이고 간이 맞아야지. 간이 안 맞으니까 안 맛나.
질문 : 그래요. 간이 가장 중요하죠? 그 간이 정말 중요한데, 그 숟가락으로 몇 숟가락 넣어라 이런 게 도저히 전수가 안된단 말이에요.
대답 : 옆에서 지켜서서 봐야지. 갈차줘도 몰라. 지가 배울라고 허머는(하면) 몰라도 역부러(일부러) 갈친다고히서(가르친다고 해서) 알 수 있가니. 글고 요새 젊은 사람들이 짠 것은 싫어라 하니까 싱겁게 담으니까 안 맛나더라고. 본래 들어갈 건 다 들어갔어도. 우리들은 할머니(시어머니) 입맛으로 알고 간을 맞췄는데, 시방 하도 짜다 해서 입맛들을 못 맞춰. 짜다고 해서. 시방은 아들들 위주로 해서 주니까 아들들이 짜게 안 먹은 게 싱겁게 하고, 본인들 입맛에는 안 맞아도 싱겁게 담아. 내 자식들이 짠 것을 싫어라 하니까.

[세월 따라 달라진 맛]

이처럼 전통적인 식습관도 같은 방법과 손맛으로 담근다 해도 세월 따라 선호하는 음식들

도 다르고 입맛도 달라졌다. 시간이 흘러도 부모에게는 여전히 자식들을 위하는 마음이 음식의 간까지 맞춰지고 있는 셈이다.

질문 : 옛날에 비해서 김치 맛이 변했다고 생각하시나요?

대답 : 입맛이 변했제. 입맛이 변해서 맛이 안낭게(안나니까) 양념을 더하지. 그전에는 재료도 신경 안쓰고 그냥 배추 씻어다가 물만 빠지면 항아리에 묻어 다가 거기다 확 끓여다 간도 안하고 그냥 소금 넣고, 고춧가루도 그냥 풋고추가루 넣고 그냥 간만 맞춰. 간만 맞추면 봄 되면 노래서 봄에 맛있었다니까. 그렇게 담갔어도. 근데 이제 손님들한테나 거시기할 놈은(손님접대용 김치) 잘 담그고, 먹어 보도 못해 식구들은.

전주 교동 전주최씨 문중

- 김치이름 : 배추김치, 백김치, 간장(여름)김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 전주시 교동 최학자 집안
- 지역 이름 : 전라북도 전주시 교동 한옥마을

1. 개요

전주 교동 전주최씨 문중 최학자댁은 넉넉지 않은 형편에도 사문과 이웃들에게 끝없이 베풀며 살았다. 사문들이 찾아올 때마다 대접했던 따뜻한 밥상에는 이댁 특유의 김치가 빠지지 않았다. 그 어떤 진수성찬보다 맛있었다고 기억된다. 최선비댁 안주인은 해마다 배추김치와 백김치를 담갔고 여름에는 간장으로 여름김치를 담가 손님들을 대접했다.

2. 유래와 역사

현재 전주 한옥마을에 남아 있는 약 500여 채의 한옥들은 지난 20세기 전주의 역사와 문화를 보여주는 증거이다. 그리고 이러한 한옥들은 그곳에 거주했던 선비들의 삶과 밀접한 연관을 맺고있다. 선비들은 향촌에 머물면서 강학과 교육을 통해 지역 사회의 정신적 지주로 역할을 하고 있었다. 이 선비들이 구이, 정읍, 고창, 김제 등지에서 나와 전주 향교 주변이나 발산 아래 자만동, 옥류동 일대에 자리를 잡았다. 일제 강점기 때 감시와 탄압을 피하고자 도심으로 들어온 선비들이 모이면서 선비촌, 학자촌을 형성했다. 마을에 한 두 선비가 대를 이으면서 선비 집안을 이루는 것이 조선시대의 일반적인 사회상이었으나 전주 한옥마을처럼 선비들이 모여서 집단촌을 이루고 있었던 일은 그리 흔한 현상은 아니었다. 이들은 강학에만 전념했던 것이 아니라 일제의 탄압에 맞서서 항일운동을 도모하기도 했다.

당시 전주의 선비촌은 조선의 마지막 유학생들이 시대의 고난 속에서 도와 의리를 통해 유학 사상과 항일의식을 키우던 곳이었다. 전주의 한옥마을 경관이 남다른 것은 이처럼 다양한 시기의 역사와 문화를 통해 이루어졌기 때문이다. 이 배경에는 조선시대의 선비 문화를 함축적으로 보여줄 수 있는 역사적 경관과 알려지지 않은 선비들의 이야기가 숨어 있다.

금재(欽齋) 최병심(崔秉心)(1874 ~ 1957)의 옥류정사는 전주 선비촌을 이루는데 중추적인

역할을 했다. 당시의 기록에 따르면 유학교육의 산실인 금재의 옥류정사(玉流精舍)로 수많은 선비들이 모여들었다고 한다. “나라를 빼앗긴 탓으로 몸은 비록 왜정의 식민지 통치를 받아야만 하였으되 정신만은 조선인으로서의 근본을 지키려는 많은 유생과 기성 선비들의 집합소가 되었다”고 한다.

1917년에 금재가 전주향교 주변 토지 강제매입을 반대하자 일제는 그 보복으로 그의 집을 불태웠다. 금재는 이에 굴하지 않고 결사항전하여 끝내 일제의 계획을 좌절시켰다. 금재는 "의리를 밝혀서 자신을 단속하고 나아가 다른 사람에게 미치도록 하는 것"이라는 도학적인 교육지표를 세웠다. 여기서 의리를 밝힌다는 것은 인륜을 일상생활화 하는 것으로 어느 때에나 옳고 그름을 분별하여 옳은 것을 실천하는 것일 뿐이라고 정의하고 있다.

구체적인 교육실천을 위해서 그의 서당인 염수당에서는 〈염수당강규念修堂講規〉와 〈학규도學規圖〉, 〈일용존성도日用存省圖〉를 제정하여 시행하였다. 금재가 길러낸 제자들은 전북 유학의 중추적 역할을 해온 사람들로 『금재선생 문집』에 첨부된 제자들의 명단인 「옥산연원록玉山淵源錄」에 기재된 제자만도 277명이었다. 그 중에는 조기주 · 이남안 · 박인규 · 박종익(종택) · 윤제술 · 엄명섭 · 박종호 · 송준호 · 나진선 · 송열 · 엄명섭 · 김상기 등이 포함되어 있었다. 서당은 1957년 금재선생이 작고한 후에도 손자 최규만, 제자 박인규 · 엄명섭 등이 강학을 이어갔다.



전주최씨 종대



최학자 추모 한시대회 (2015년)



최학자 시제



염수당 (서당) 현판

3. 주요 내용

김00씨(57세)는 전남 곡성에서 태어나서 전주로 시집을 와서 금재선생댁 며느리가 되었다. 시집오기 전까지 친정에서 김장을 해본 적이 없었던 그는 시집 온 해 시어머니로부터 김장을 배우기 시작했다. 그는 시어머니 조00씨(87세)가 ‘김치 맛있게 담기로 유명한 선비댁 안주인’ 이어서 많은 것을 배울 수 있었다. 그의 시어머니 조00씨는 임실 덕치에서 태어나 전주로 시집을 왔다. 그런 시어머니에게 김00씨는 여러 종류의 김치 담그는 방법을 착실히 전수받았다. 나이 사십 무렵부터 김장을 본인이 직접 담그기 시작해서 올해 이십 년이 되었고 전수받은 방법대로 김치를 담그고 있다.

시어머니가 김치를 담그는 방법에 있어 중요하게 생각한 점은 몇 가지가 있다. 첫 번째 배추 절이는데 필요한 소금의 간수를 확실하게 빼는 것이다. 부안산 햇소금을 사서 깨진 항아리에 넣어 최대 5년에서 최소 3년 동안 간수를 빼서 김치를 담그는 것이 최학자댁 김치맛의 비결이었다. 현재 그는 일이 바빠서 시어머니처럼 오랜 기간에 걸쳐 간수를 빼지는 못하지만 1년 이상은 간수를 빼서 사용한다고 한다.

“깨진 독을 버리질 않아. 깨진 독은 밑이 깨져있잖아요. 그럼 간수가 그 쪽으로 빠질 것 아니에요. 빠지는 공간도 있겠지만 거기다가 선반을 질러. 쉽게 얘기해서 도가지에다 대로 촘촘히 공간을 만들어 가지고 거기다가 포장 딱 해놓고 소금을 항상 거기다 저장해. 그런 과정부터가 틀린 것 같아. 저희 어머니는. … 우리는 독이 세 개가 있어. 소금 저장하는 독이. 그걸 쓰고 나서 붓고 쓰고 나서 붓고 그랬어. 이렇게 돌아가면서. … 우리 어머님 했을 때는 오년된 소금이다 삼년된 소금이다 그러셨거든요. 그런데 우리는 지금 바쁘니까 일년 정도. 일년놨다가 쓰고 나면 또 부어놓고 이런 식으로 밖에 못하더라구요.” (구술자 김00, 여 57세)

간수를 뺀 소금은 고슬고슬한 식감에 많이 넣어도 짜지 않고 달착지근한 맛이 난다. 반면 간수를 빼지 않은 소금은 배추를 쉽게 무르게 할 뿐더러 씁쓸한 맛이 나게 한다. 간수를 뺀 소금을 사용해서 배추를 절이면 많은 소금이 들어가긴 하지만 김치가 숙성될 때 나는 특유의 씁쓸함이 없다. 그렇기 때문에 소금에서 간수를 빼는 작업은 매우 중요하다.

“정말 중요해요. 그 간수가. 그런데 바로 사다가 배추 간을 한 것 하고 간수가 쪽 빠진 소금으로 간을 한 것하고 천지 차이예요. 써. 쓴맛이 나. 근데 이렇게 간수가 빠진 소금은

이렇게 똑같이 간을 하잖아요. 내가 그걸 왜 느꼈냐면 우리 친구가 아파트에서 하도 김치를 담아달라고 해서 해봤는데 우리 소금은 찍어 먹으면 달착지근하거든요. 근데 그 친구 소금은 써. 니네 소금은 왜 이렇게 쓰다냐 그랬는데. 그 차이인 것 같아요. 우리는 소금이 간수가 쫙 빠졌잖아요. 고실고실고실해. 그런데 우리는 소금을 웬간이 많이 넣어도 짜질 않아. 그러니 소금이 많이 소요가 되겠죠. 그런데 새로 한 소금은 조금만 해도 짜. 간이 맞아버려. 그러니까 그런 것도 있더라구요. 정말 중요해요." (구술자 김00, 여 57세)

소금의 간수를 확실하게 빼기 위해서는 '깨진 항아리'가 필요했다. 그래서 그의 시어머니는 깨진 독 밑에 바칠 디딤대를 만들기 위해 대나무를 베어다가 정확하게 치수를 재었고 대나무 사이에 삼베를 깔아서 소금의 간수를 뺐다고 한다.

두 번째는 김치 양념을 만드는 젓갈로 잡태기젓을 사용하는 것이다. 잡태기젓은 황석어젓, 새우젓, 멸치젓 등 다양한 젓을 섞은 잡젓을 말한다. 그의 시어머니는 이 잡젓을 끓여 맑은 국을 내려서 해마다 묵혔다고 한다. 이 묵힌 잡젓에다 멸치, 다시마, 표고버섯으로 낸 육수에 찹쌀풀과 고춧가루를 넣고 갈면 이 집안 김장 김치의 핵심 양념이 된다. 하지만 현재는 잡젓만으로 김장을 하는 것이 어려워 친정어머니가 직접 만든 멸치액젓과 섞어서 젓갈을 사용한다고 한다.

세 번째는 김치 재료를 손질할 때 최대한 인위적인 요소들을 배제한다. 마늘을 갈거나 무를 썰 때 절대 기계로 하지 않는다. 또한 김치의 단맛을 내기 위해 인위적으로 맛을 내는 설탕이나 진액을 사용하지 않고 양파에서 나오는 자연의 단맛을 사용한다. 이렇듯 그의 시어머니는 기계로 손질 된 김치재료는 맛이 없기 때문에 항상 손맛을 봐야 한다고 강조했고 현재까지도 무언의 규칙으로 작용해서 지켜나가고 있다.

"우리는 생강만 갈지 마늘을 절대 기계에다 간 적이 없어. 마늘을 빻아서 직접. 우리 어머니도 기계 맛을 보면 김치가 맛이 없다고. 손맛을 봐야 된다고 해서. 그래서 찧으려면 진짜 힘들잖아. 그리고 배추도 한 두개여? 한 몇 접. 한 서너접하니까 엄청 많잖아." (구술자 김00, 여 57세)

네 번째는 먹다 남은 김치는 별도로 보관해야 한다는 것이다. 이 댁에서는 많은 사문들이 시시때때로 찾아왔고 올 때마다 진수성찬을 대접하긴 어려워도 정성들인 밥상을 꼭 대접했었다고 한다. 그때 먹다가 남은 김치는 절대 새 김치가 들어있는 항아리나 통에 붓는 것은 엄금했다.

"김치를 항상 맛있게 먹는 비법은 어떤 사람도 마찬가지겠지만 먹던 것을 거기다 넣으면 안되요. 절대 안돼. 우리 어머니는 그걸 강력하게 주장하더라고. 내 시집오니까 김치를 나는 뭣도 모르고 김치 남은 걸 통에다 집어 넣었어. 혼났어요. 나는 지금도 그 기억이 나. 김치는 보관이 중요하다. 먹던 것은 따로 놨다가 찌개를 끓여 먹어야지 남았다고 그 통에다 가져다가 붓는 것은 맛을 버리는 이유 중에 하나라고 하셨어요. 그래서 절대 거기다 넣지 말라고."(구술자 김00, 여 57세)

김장은 잘 담그는 것도 중요하지만 잘 보관하는 것도 중요하다. 이렇게 정성을 들여 만든 김장김치뿐만 아니라 이 집안의 백김치는 사문들의 많은 사랑을 받았다. 이 집안에서 백김치의 맛을 내는 핵심 요소중 하나는 육수이다. 찹쌀로 맑게 끓인 물에 젓국으로 색을 내고 소금으로 간을 한다. 이때 사용하는 젓갈은 잡젓이다. 맛있게 만든 백김치를 찾는 사문들이 많아서 김장철뿐만 아니라 사시사철 백김치를 만들었고 그 덕에 백김치는 끊이질 않았다.

김장 때 손질하고 버리는 배추 겉잎도 함부로 버리지 않았다. 배추 겉잎은 일반 소금간을 하면 질겨서 못 먹기 때문에 못 쓰는 항아리에 넣어 소금을 많이 넣고 독하게 간을 해야 한다. 이렇게 독간을 한 배추는 짜기 때문에 건져서 물에 씻은 뒤 지져 먹거나 시래기국처럼 국을 끓여 먹기도 했다. 또한 여름에는 크기가 작은 배추로 집간장, 젓국, 마늘, 고춧가루로 만든 양념을 발라 간단한 간장김치를 만들어 먹었다. 이렇게 만든 김치는 여름철에 먹는 하나의 별미였다.

[백김치 담그기]

- 주재료 : 배추, 잡태기젓(잡젓)
- 부재료 : 소금(간수 뺀 천일염), 마늘, 생강, 파, 미나리, 잣, 사과, 배, 무, 감미료, 명주실
- 육수 재료 : 잡태기젓, 찹쌀, 소금

- 담그는 방법

① 배추에 간을 해서 적당히 풀을 죽인다.
② 찹쌀을 맑게 끓인 물에 잡태기젓으로 색을 맞춘 뒤 소금으로 간을 해서 식혀둔다.
③ 백김치에 들어갈 채소를 적당한 크기로 썰어 젓갈과 함께 버무려 김칫소를 만든다. 이때 감미료를 조금 넣어 단맛을 강화한다.
④ 절여둔 배추에 김칫소를 넣고 명주실로 감아 쌓아둔다.

⑤ 쌓아둔 배추에 식혀 둔 육수를 붓고 숙성시킨다.

[간장김치(여름김치) 담그기]

- 주재료 : 배추, 집간장
- 부재료 : 고춧가루, 젓국, 마늘

- 담그는 방법
① 크기가 작은 배추를 다듬어서 씻어둔다.
② 집간장, 젓국, 고춧가루, 마늘을 넣고 양념을 해둔다.
③ 배추에 양념을 조금씩 발라 숙성시켜 둔다.

▪ 중요성

전주를 대표하는 음식은 많아도 역사와 전통을 가진 음식을 찾아보긴 힘들다. 특히 집안에서 흔하게 먹었던 김치 중에서 전주를 대표하는 김치를 꼽기는 더 힘들다. 하지만 특별한 김치가 아니더라도 전주의 선비 정신을 이어온 한 집안의 김치에서 그 대표성을 찾을 수 있지 않을까 생각한다.

이 김치는 단순한 김치가 아니라 넉넉지 않은 선비 집안에서 정성스러운 음식으로 사람을 대접하고 싶은 안주인의 마음이 그 안에 숨어있다. 오히려 풍족하고 화려한 재료보다는 소박한 재료지만 시간과 마음을 다한 정성이 김치의 맛을 높여준다. 집안을 찾는 손님도 그 정성을 알고 그 어떤 진수성찬보다 맛있게 한 끼를 먹을 수 있었던 것이다. 그렇기 때문에 최학자댁을 드나들던 사문들이 지금의 풍성하고 화려한 재료를 넣어 만든 김치보다 소박하고 담백하게 담근 김치가 더 맛있다고 생각했던 것이 아닐까.

▪ 활용성

전주에서 만들어지는 맛있고 격조있는 김치는 있지만 전주를 대표하는 김치는 아직까지 없다. 물론 전문적인 문헌고증이나 장기적인 현지조사가 이루어지지 못했기 때문에 아직까지 정하지 못했을 수도 있다. 이 시점에서 이번 전라북도 김치이야기 조사사업은 전주의 김치를 발견하는 시발점이 되었다. 김치를 음식으로만 접근할 것이 아니라 전주의 문화를 담은 대표적인 자원으로 접근해 볼 필요가 있다. 이런 접근이 이루어진 후에 축제나 문화상품으로 활용하기 용이할 것으로 판단된다.

전주 교동 전의이씨 종가

- 김치이름 : 동치미
- 만드는 사람들 : 전라북도 전주시 교동 전의이씨 (9대 종부 진천송씨)
- 지역 이름 : 전라북도 전주시 교동

1. 개요

동치미는 일반적으로 겨울 김장철에 같이 담그던 물김치로 비교적 간단한 방법으로 담근다. 항아리에 담아 땅에 묻는 고전방식의 김장은 꺼내 먹는 시기에 따라 크기가 달라지기도 한다. 한번 뚜껑을 열면 산화되어 빨리 익기 때문에 초기에 꺼내 먹는 김장독은 조금 작고 추운 한겨울에는 큰 항아리 봄철에 먹게 되는 항아리는 크기도 작고 땅속 깊이 묻는다. 김치가 발효되는 과정에 맞춘 조상들의 지혜로움을 엿볼 수 있는 대목이다.

동치미는 한겨울 반찬으로도 또는 고구마 등 여러 가지 간식에 맞추어 먹던 간단한 김치이다. 비교적 담그는 주재료나 부재료가 단순하고 담그는 과정 또한 간단한 동치미는 부잣집이나 가난한 집을 가리지 않고 담갔다.

대부분의 김치가 숙성되는 환경에 따라 맛이 달라지지만 동치미는 살짝 얼음이 얼어있는 맛이 좋았다. 간단한 재료와 단순한 방법에 비해 음식 9단 만이 맛있게 담글 수 있다는 동치미는 그 집안 음식 맛의 내력을 알 수 있을 만큼 간에 대한 손맛의 감각이 요구된다.

2. 유래와 역사

2015년 인구통계 약 65만의 인구가 살고 있는 전주시는 천년고도라고 불릴 만큼 그 역사적 연원이 깊은 도시이다. 그 역사적 자취를 조금만 더 되짚어 내려가다 보면 조선을 건국한 이태조의 본향이며, 후백제의 견훤의 도읍이었을 만큼 역사적으로 중요한 의미를 지닌 도시이다. 호남 판소리가 여전히 이어지고 있는 전통문화의 산실이며, 유네스코에서 2012년 5월 음식창의도시로 선정했을 정도로 음식의 전통적 기반이 풍부하다고 할 수 있다.

전국적으로 이미 명성이 자자한 전주의 음식은 비빔밥, 콩나물해장국밥을 위시하여 다양한 채소와 산채를 기본 재료로 하여 만든 반찬들이 식탁에 오른다. 이 중에서도 빼놓을 수 없는 밑반찬인 김치는 전북지역을 대표하는 도시 전주의 가정집과 식당에서 14개 시군의 차별을 갖는 김치 맛을 발견할 수 있다. 범위를 넓히면 전라도 음식, 그리고 전북지방의 음식이지만 환경적인 영향과 밀접한 관련이 있는 음식은 산촌, 어촌, 농촌 그리고 어촌지역 등 조금씩 부재료와 양념이 다르거나 양의 차이가 있다.

과거에는 교통여건이 좋지 못하여 한 지역에서 태어나 한 생을 사는 동안 붙박이로 살아가는 것이 일반적이었다. 한 마을에서 여러 친지들이 살았고, 한 울타리에서도 여러 세대들이 모여 살던 대가족 구조에서는 전통적인 음식의 전수방식이 자연스럽게 이어져 그 맥을 유지할 수 있었다. 비록 다른 지역에서 시집을 온 며느리지만 시댁 식구의 일원이 되는 순간부터 그 가문의 음식을 기본으로 하는 가풍을 배웠다. 때로는 친정어머니와 어릴 때부터 음식을 만드는 부엌에서 일손을 거들던 딸에게도 그 방법들이 전해져서 손맛의 명맥이 이어질 수 있었다. 그러나 과거처럼 집성촌이나 혈연으로 이어진 마을 공동체는 소수의 단위로 남은 일부 지역을 제외하고는 대부분 찾아보기 어려운 현실이다.

전주에서 전통적인 김치맛을 찾는다는 것은 쉽지 않다. 전북 14개 시군의 맛이 뒤섞여 있어서이다. 따라서 대대로 이어져온 전주만의 전통의 맛을 특정짓는 것은 불가능한 일이다. 다만, 전주 교동에서 터를 잡고 살아온 삼백년가는 조선 중기 전라도 목사를 지낸 목산 이기경을 배출한 '전의이씨' 가문으로 전주를 대표하는 집안이라고 할 수 있다. 그럼에도 불구하고 '전의이씨' 가문으로 전해진 음식 또는 김치가 전주의 맛이라고 말할 수 있느냐의 문제는 남는다. 왜냐하면 현재 '전의이씨' 가문의 종부는 익산 '진천송씨' 가문에서 23세에 시집을 와서 현재 팔순의 고령으로 다양한 음식경험이 중첩되었다고 볼 수 있고 또한 친정과 시댁에 대대로 내려온 특별한 맛의 비법을 어떻게 전수받았는지 본인 스스로도 설명하기 어렵기 때문이다.

3. 주요 내용

김치뿐만 아니라 음식은 '간이 맞으면 맛있다' 고 하는 전주 한옥마을에서 대대로 살아온 삼백년가 전의이씨 종부 진천송씨는 간의 기준을 양념재료의 적정한 가감으로 맞춘다. 일정한 계량을 하는 요즘과 같은 조리법이 아니라 상황에 맞추는 감각적 기술 즉, 손맛을 말한다. 여름철에는 적은 양념으로, 보관이 용이한 겨울철에는 양념을 더하는 등 때에 따라 양념과 간의 차이가 달라진다. 이 맛의 기준을 현대적인 계량법으로 맞춘다는 것은 결코 가능한 이야기가 아니다. 왜냐하면 김치 원재료의 크기가 크거나 작고, 양이 많고 적을 때가 있기 때문이다. 그때 그때마다 다른 재료의 상태와 김치를 담그는 시기, 손질에서부터 완성되는

모든 과정이 정해진 틀이 없다.



전주 교동 한옥마을 전경



남부시장 건너편 노천시장



3백년 대를 이어온 장독대



동치미를 담그는 종부

전의이씨 종부는 밭에서 자라는 원재료에서부터 맛은 생겨난다고 말한다. 경험에 의하면, 콩밭에서 솎은 열무가 맛이 있으며, 황토밭에서 재배된 배추가 맛있다고 한다. 그런 점에 비추어보면 밭에서 식탁에 오르기까지 모든 과정이 음식을 만드는 사람의 경험을 통한 감각에 맞추어져 있다고 볼 수 있다.

또한, 같은 방법으로 담근 김치라도 온도와 습도, 간을 맞추는 시기와 양에 따라서 맛은 달라지며, 보관하는 장소와 보관 용기에 따라서도 맛은 바뀔 수 있다. 따뜻한 겨울철에 얕게 묻은 김장독의 김치가 먹지 못할 정도로 시어진다거나 여름 장마철에 애써 담근 싱건지나 열무김치를 내다 버리는 경우도 있다. 김치는 숙성되는 기간이 필요한 반찬으로서 상황에 따라 같은 방법, 같은 재료, 같은 사람이 담근다 할지라도 미묘한 맛의 차이가 생길 수 있다.

질문 : 동치미가 어려운 이유는 아까 어머니 말한 대로 간을 맞추는 것이 짠지 싱거운지를 몰라요. 나중에 보면 뭉개져 버리거나 아니면 너무 짜거나, 거기다 물 타버리면 버려버리고. 그니까 처음에 얼마만큼 간을 하는가 그게 구단이라고 하던데. 그래서 동치미 간은 아무나 못한다는 거잖아요.

답변 : 아 김치 솜씨는 아무나 못허지. 담은 사람이 간을 잘 맞추야 항게.

질문 : 그러지요. 뭣도 모르고 짜다고 거기다 나중에 물 넣으면 그 맛을 잃어져버리잖아요. 어릴 때 겨울에는 동치미만 갖고도 밥을 먹었던 것 같아요. 고구마를 삶아 먹을 때도 동치미, 뭘 할 때도 동치미. 동치미 다 먹을 때 쯤 되면 봄 돌아오는 거 같았어요. 그러면 가을철에는 어떤 김치가 있었을까요?

답변 : 가을에는 미리 인자 큰 포기는 아니지, 배추포기가. 열무김치같이 작은 놈을 김치를 담아서 가을김치는 포기는 없지. 근데 지금은 가을, 겨울 없어. 사철 나웅게.

질문 : 그니까 품종이 똑같아져 버렸지요. 총각무로도 담는 게 있어요?

답변 : 총각열무김치, 총각김치. 총각김치도 싱건지를 담든지 짠지를 담든지. 총각김치는 중순에 나오더만. 봄 좀 갈 때. 이놈 심어갖고는 물 들을 때 총각 김치가 나오지. 지금은 인자 김장철이니 나왔지. 이놈 떨어지면 농사 해갖고 그때 나올 때가 총각 김치가 나와.

질문 : 그놈 떨어질 때는 김장철이 되는 구만요. 예전에는 그런 총각김치...

답변 : 지금도 콩밭에다 넣은 김칫거리 뽑아갖고 임실에서 갖고 온 김치를 담으면 콩밭 김치가 또 훨씬 맛이 더 좋아. 콩밭에서 솎은 놈이, 소양서나 임실서 솎아갖고 나온 놈, 그놈이 더 맛있어.

질문 : 아 콩밭에서. 이거 진짜 중요한 정보네요. 솎은 열무는 그냥 이런 밭에서 직접 재배한 것보다 콩밭 중간 중간에다 심었던 게 더...

답변 : 콩밭 김칫거리가 훨씬 김치 맛이 더 있어. 그리고 황토 김칫거리가 김치도 훨씬 시원하고 맛나. 김치가 황토치가 맛나. 황토밭 김치가 훨씬 맛있어. 김칫거리 황토 흙 묻은거 사면 김치가 더 맛있어.

[동치미 담그기]

- 준비물 : 무, 배추, 굵은소금, 대파, 사과, 배, 양파, 댓잎, 빨간고추

- 담그는 방법

① 항아리를 깨끗이 씻어서 엎어둔다.

② 무와 배추를 다듬고 씻는다.

③ 항아리에 통무와 배추를 넣고 그 위에 소금을 뿌린다.

④ 숨이 죽으면 사과, 배, 양파를 갈아서 양념을 만들어 삼베에 싸서 항아리에 넣는다.
⑤ 소금으로 간을 맞춘 물 적당량을 부어주고 빨간 고추 몇 개와 잘 씻은 대나무 잎을 항아리에 넣어둔다.

▪ 중요성

① 역사성

농촌의 집성촌을 제외하고 도시에서 몇 세대를 이어 살아온 문중을 찾기는 쉽지 않다. 그런 점에서 전주 교동의 한옥마을에 10대를 이어온 삼백년가 '전의이씨' 집안은 전주를 대표한다 해도 과언이 아니다. 그러나 유명한 문중이나 종가집들이 모두 잘 살았다고 할 수는 없고 특별한 가문의 음식이 전해지는 경우도 많지 않다. '전의이씨' 종부의 구술에 의하면, 벼슬을 한 중조부에게 하사된 토지는 교동에 많았고, 전주 덕진구에도 문중 소유의 토지(현 전주지방 법원부지)가 있었는데 7대손이 전주시에 무상기증을 했다고 한다.

목산 이기경의 청렴한 선비정신을 이어왔다고 할 수 있다. 그래서인지 정작 이 집안은 세도를 부린 적이 없이 어렵고 못살던 시기를 똑같이 겪어왔다. 따라서 음식은 매우 소박하지만 많은 식구들과 함께 살아야 했기 때문에 상차림이 작을 수가 없었고, 어려운 살림살이에서도 월례행사인 예의를 갖춘 제사상 차림은 종부의 몫이었다. 1년이면 12번의 제사와 설, 보름, 추석, 그리고 시제까지 17번 정도의 상을 차려야 했다.

지금은 종부 또한 고령인데다가 몸이 불편하여 대폭 간소화 했다 해도 여전히 예의를 갖춘 제사상은 차리고 있다. 늘 다루어야 하는 음식은 손이 빨라야하고 맛깔스럽게 해야 되는데 가장 중요한 간 맞추기는 경험에서 우러난 손맛 즉 감각에 의존하고 있는 셈이다.

천년고도 전주가 다른 도시와 차별되어 부각되고 있는 바, 최근에는 전주한옥마을이 관광지로 꼽히고 있다. 유구한 역사와 살아있는 전통문화를 볼 수 있고, 다양한 볼거리, 먹거리를 맛보고 체험할 수 있기 때문이다. 그 장소에서 대를 이어온 '전의이씨' 문중은 한옥마을이 변화해온 풍경과 함께 살아왔다고 볼 수 있다.

질문 : 그러면 동치미랑 식혜랑 이런 게 친정어머니 솜씨인가요.
답변 : 인자, 여기 와서(시집) 본 대로(친정에서) 한번 씩 했지. 여기 와서도 누가 일러주고 그랬어. 할머니들 그러시더라고. 근게 할머니, 삼 동서, 아주버니, 시어머니, 다 계시더라고. 옛날에 서른 두 식구였어. 이 집에. 옛날 이 집안 지금 이 땅에 9대, 여기서 인자 살았지. 애들 아버지가 9대 종손이었어. 애들 아버지 형제들하고 고모 형제들하고 막 클 때, 애들 할머니하고 함께 같이 살았지.
질문 : 이 집에서 살았다는 게 아니고 이 근처로 집을 지어서 살았다는 것인가요?
답변 : 아니, 초가집이 컸었어. 여기 예전에 문화연필 공장이 있었는디. 그 울 안이 다 우리 집이었어.
질문 : 한 울 안에 그렇게 많은 사람들이 살았다고요?
답변 : 한 울에 세 채였어. 사랑채 있고, 안채도 있고... 근게 시에서도 사진을 찍으러 왔지, 우리 집안을. 다들 그냥 독방으로 쭉 있었고, 여기서부터 저쪽 앞에 저기 음식점 끝까지가 한 울 안이었어. 옛날에 이 주변이 다 배추밭이어 가지고 주변 사람들이 배추도 사가고 그랬어.

② 향토성 및 공동체성

한 문중 또는 종가는 한 집안의 이야기만이 아니고 그 가정에만 국한되지 않는다. 붙박이로 여러 세대에 걸쳐 대를 이어오면서 그 지역 전체를 대변하는 증인이고 살아있는 역사인 셈이다. 전주 한옥마을 삼백년가의 김치이야기는 오래지 않은 과거의 모습까지 다 품고 있었다. 삼백년의 시간을 고스란히 이어온 맛 동치미는 많은 양념도 꾸밈도 없이 그저 투박한 팔순 종부의 손끝에서 담겨지고 있다.

질문 : 그러면 이렇게 식구가 많았으니까 김치를 공동으로 같이 담갔겠네요?
답변 : 근게 고모들이 있었으니까 많이 담았나봐 김장도.
질문 : 그러니까 같이 모여서 씻고 뭐 다 함께 했다는 거지요?
답변 : 응. 다 같이 혔지. 큰 우물이 있었응게.
질문 : 우물이 큰 우물이었어요?
답변 : 한옥 짓고 이제 수돗물 먹으면서 그놈은 잘 안쓰게 되었어. 여기가 청수정이었어. 옛날에는 교동이. 개울물이 있었고, 성당 있는 디가 다 개울물이었다. 근데 그렇게 성당 짓고, 그전에. 그럼서 '청수정' 인디 교동으로 바뀌고 인자 그래서 한옥마을이 되고.
질문 : 그럼 여기 동네 이름이 '청수정' 이었다고요?
답변 : 응 옛날에. 그러다가 교동이 되고. 그래서 인자 한옥마을이야. 한옥이 많응게.
질문 : 그러면은 그렇게 여럿 사람들이 살 때 먹는 게 인제 주로 다 이렇게 음식을 해

먹는 것도 있지만 김치를 자주 해서 먹어야 될 거 아니었나요?

답변 : 그 전에는 김치밖에 없었지. 지금이야 뭐든지 흔하지.

질문 : 그래도 여기서 가까운 남부시장이 그때도 있었으니까 뭐든 사다 쓰기 쉽지 않았어요?

답변 : 돈이 없지. 가난하게만 살았어. 김치, 소금밥만 먹었어. 짓거리에다가 소금간만 하고, 젓갈 조금 넣고 맛내니까 김장김치도 물김치, 백김치를 담아도 말갛고, 별다른 양념도 없었응게.

질문 : 그럼 예전에는 고춧가루도 별로 안 넣었다는 건가요?

답변 : 그렇지, 조금 썼어. 농사짓는 건 그땐 다 고추를 먹었응게로, 고추도 진짜지. 지금은 약을 많이 해서...

질문 : 요새처럼 빨갛게 안 담고 예전에는 그냥 허옇게 담는 김치를 주로 담았네요.

답변 : 글지. 백김치도 담고, 싱건지도 담고, 동치미도 좀 담고. 그러고 어른들이 매웁게를 또 안 잡수더만. 보통 백김치 많이 담았어. 짜도 매웁게는 안 잡숭게.

③ 활용성

점차 전라도를 대표하는 음식이 전주에서 다른 지역으로 바뀌고 있다. 최초로 전주시에서 시작했던 김치축제도 몇 회에 걸쳐 진행되다가 뚜렷한 이유없이 사라졌고 그 축제는 이제 광주에서 열리고 있다. 전주는 이미 좋은 문화자원을 가지고 있었으면서도 그 가치와 의미를 전승하려는 노력이 부족했다는 점을 반성해 봐야 할 것 같다.

따라서 이러한 축제와 관련된 기획은 단발성으로 행정이 주도하는 것이 아니라 민관합동으로 지속성을 가져야 할 것이다. 전주 한옥마을은 전통문화를 체험할 수 있는 실제적인 공간이라는 이점을 살려서 중소 규모의 김치축제를 기획할 수 있다. 문화는 만들어가고 향유하는 사람들의 삶의 과정들이 녹아 있기 때문에 과거의 기억과 경험을 즐기는 문화로 승화시킬 수 있다.

정읍 산외 도강김씨 문중

- 김치이름 : 깻잎김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 정읍시 산외면 도강김씨 집안
- 지역 이름 : 전라북도 정읍시 산외면 평사리

1. 개요

전국 종부대회를 개최하여 근·현대 종가집 종부들의 모임(예림회)을 만들었던 창평고씨 고단여사는 시서화에 능통하고 다재다능한 종부였다. 고단은 창평고씨 (고봉 고경명) 집안에서 시집을 와서 어른 공경의 교육을 받은 가풍을 이어오며 집안의 대소사를 살폈다. 도강김씨 문중의 대종가는 정읍 칠보면에 있으며, 천석군으로 불린 규당 김영채가 이사한 정읍시 산외면 평사리에 사랑채와 본채가 남아있다.

이 집안은 윗대 조상이 참봉벼슬을 하여 참봉댁으로 불렸는데, 벼슬의 직급이 아닌 이웃들과 나눔의 정신을 실천한 가문의 선행으로 더 잘 알려진 집안이다. '돈님 밥님' 이 집안의 가풍일 만큼 근검하고 절약하는 삶을 살았던 가문의 내력은 자린고비가 아닌 나누는 실천을 하며 근검한 삶을 살았던 만석꾼의 귀감이 되었다고 할 수 있다. 세도를 부린 가문이 아닌 향반으로 지역민들과 화합했던 상황에서 음식 또한 형식보다는 정성을 택하였다.

제수음식만 보더라도 거창하게 준비하지 않고 생전 고인이 즐겨했던 음식 위주로 차렸으며, 일반적으로 제사상에 차리지 않는 싱건지와 김치도 올렸다. 종부 김00씨의 구술에 의하면, 시어머니와 오래 함께 살지는 못했지만 시댁은 기름진 음식보다는 채소 위주의 식단이었다고 말한다.

* '돈님 밥님' 이란 돈과 밥을 귀하게 여겨서 의인화시킨 표현으로 어렵게 살던 시기에 그만큼 근검절약한 생활태도의 단면을 보여준다.

2. 도강김씨 문중 유래

정읍 칠보를 본가로 하는 강진김씨(도강김씨)의 입향조는 조선초기 낙향한 김덕방이며, 칠보, 태인에서 500년간 향반가문으로 대를 이어온 집안이다. 문중의 후손으로 규당 김영채는 구 한말, 전주 경기전의 참봉, 낮은 계급이었으나 학행과 덕망으로 주변에서 존경을 받았던 인물이다.

구술자(김00)의 시댁 고조부가 되는 김기혁은 철저한 근검절약을 몸소 실천하며 재산을 증식하였는데 밥을 밥님(飯任), 돈을 돈님(錢任)으로 부를 정도로 귀하게 여겼다. 그는 밖을 나설 때면 늘 논두렁에서 이삭을 주워 도포 소매자락에 담아다가 가난한 집에 가서 마루에 쏟아주고 돌아섰다고 한다. 길가에 굴러다니는 개똥, 소똥을 주워 인근 논밭에 던져서 거름으로 쓰게 했다는 그의 생활 철학은 절약과 적선을 몸소 실천한 가문으로 회자되어 인근의 귀감이 되었다.

김기혁의 손자 김영채(1883~1971)는 대대로 거주하던 칠보를 떠나 산외면 평사리로 이주하였는데 마을공동체 구성원들에게 많은 덕을 베풀어 칭송이 자자했다. 그는 조부의 근검정신을 이어받아 가문을 더 크게 부흥시켰고 인근에서는 천석군 부자라는 소문이 났다.

일제강점기 어느 해 대 흉년이 들어 어려운 시기에 처했을 때 그는 "나는 이 동네의 어른이고 부자인 내가 책임을 질 일이다"고 하면서 산외면 주민들의 세금을 대신 납부하였다. 당시 주민들은 그의 덕행을 칭송하면서 현재 칠보면 파출소 자리에 '시혜비'를 건립하였다. 그러나 그는 보기에 민망하고 살아있는 사람의 비문을 세우는 법이 아니라고 하여 주민들이 땅속에 묻어 두었는데, 주민들은 그가 작고한 이후 다시 세웠다.

또한 그는 스승이자 의병장이었던 김영상의 가족생계를 평생 동안 책임을 졌다. 김영상은 면암 최익현과 함께 무성서원에서 호남의병을 일으키는 주동적인 역할을 했던 인물이다. 동학운동을 주도했던 그는 일제강점기 체포되어, 군산 형무소로 강제 이동 중, 만경강에 투신하여 순국하였다. 그 후 가족들이 생활고에 시달리자 논밭을 구해 주었고, 일제의 보호막 역할을 다한 의인이다.

규당 김영채의 아들 김윤술 또한 가문의 가풍을 계승한 인물로서 인근에서 가장 먼저 전기가 들어오는 마을로 만들었다. 인근 섬진강 상류에 칠보발전소가 있었지만, 마을에는 전기가 없었는데 그가 전기유입 공사를 주관하여 비용 일체를 부담하기 위하여 논 100마지기의 사재를 털어 전기를 끌어왔다. 그가 작고한 후 마을주민들이 산외면 경로당 뜰에 공덕비를 세웠다. 이처럼 도강김씨 집안은 몇 대를 이어오면서도 주민들에게 근검한 삶의 귀감이 되고 부를 이웃과 나눌 줄 아는 가풍을 만들었다.

규당 김영채 고택은 정읍시 산외면 평사리에 있으며, 한꺼번에 찾아오는 많은 손님을 수용해야 했기 때문에 사랑채가 크다. 고택은 1940년 처음 2,000평, 60칸 규모였으나 현재 사랑채와 안채만 남아있다. 안채의 당호는 소고당(紹古堂)으로 '옛것을 잇는다'는 의미이다. 안채의 구조는 앞뒤 마루와 앞뒤 방이 따로 구성된 5칸 접집 형태로 부녀자들을 존중했기 때문에 특별히 지은 것이라고 한다. 가문의 가풍은 분명 교육을 통해서 전승되며, 한국 전통문화에서는 장손을 통하여 대를 이어왔다. 그러나 그 가문의 가풍을 관리하고 유지해 온 집안의 살림을 맡은 여성들의 공로 또한 간과될 수 없다.

3. 주요 내용

도강김씨 문중의 규당 김영채 가문의 종부 김00씨는 60대 후반으로 1973년도에 시집을 왔다. 전주에 나와 있어 비록 같은 집에서 살림을 함께하지는 못했지만, 자주 들린 평사리 본가에서 시어머니(고단)의 살림을 도울 수 있었다. 특히 집안의 제사나 큰 행사에서는 시어머니 음식을 거들면서 알게 모르게 집안의 맛을 배우게 되었다. 시어머니는 일일이 지적을 하는 것보다는 대범하고 활달한 성품으로 포용하는 마음이 크신 것으로 기억하고 있다.

근검절약과 어른을 공경하는 가풍을 그대로 물려받은 집안내력은 음식에 있어서도 양념을 많이 하기보다는 단순하게 소금과 젓갈로만 간을 맞추고, 정성을 담으면 맛이 있었다. 김00씨에 의하면 과거에 비해 지금은 맛이 획일화되어 특징이 사라졌다고 말한다.

그 이유로는 원재료부터 씨앗으로 파종하지 않고 종묘상에서 똑같은 개발된 품종의 묘를 가져다 심기 때문이다. 그러다보니 같은 음식을 해마다 같은 사람이 해도 맛이 달라지고 있다는 것이다. 신토불이라는 말처럼 과거에는 같은 지역에서 살면서 그 지역 환경에 적합한 작물을 심어서 음식이나 반찬을 만들어 상에 올렸다. 그러나 지금은 지역의 구분이 사라진 지 오래되었고, 수입된 농산물이 자연스럽게 시장에 나와 있기 때문에 맛의 향토성을 찾기 어렵다. 김00씨의 기억을 따라가 보면 사실이었을까 할 정도로 흥미로운 설화를 듣는 느낌이다.

질문 : 사실 시어머니랑 사시면서 시어머니가 담는 김치랑 이런 손맛을 옆에 같이 하면서 이어가야 되는데, 오히려 친정 어머니쪽 손맛이 더 있지 않을까요? 만약에 음식에 관련 된다면. 알고 보면 시어머니도 시집오거나 하면서 친정에서 익혀왔을거 아닌가요? 그러니까 자꾸 섞이면서 좋은 것들이 남았을까요?

답변 : 근데 어느 집이든지 거의 대동소이 할 거예요. 근데 저희 집은 굉장히 음식 같은

것도 소박하니, 말하자면 검소하게 해 잡수셨지. 그리고 윗대에서부터, 인제 저희 집은 대종가가 아니기 때문에 고조부님들이 살림을 이루셔갖고 몇 천석 부자가 돼서 이렇게 말하자면 저거 하셨는데, 굉장히 살림을 이루셨어도 근검절약 정신이 투철하시고, 윗대에서부터 대대로 근검절약을 하시니까 음식 사치라는 이런것이 없어요.

질문 : 참, 저도 그런 거를 배울 만해요. 말씀하셨던 고조부님은 벼슬을 하셨었어요? 어떻게 근데 만석꾼이, 천석꾼이…

답변 : 그 고조부님이 요즘 말하면 이재 속이 밝으셨는가 봐요. 고조부님이 돈하고 밥은 말하자면 "우리한테 소중한 건데 그냥 돈, 밥 이렇게 하면 절대 안 된다. 그래서 돈님, 밥님이라" 그래갖고 저희 시골에 가면은 저희 집안은 돈님, 밥님 자손이에요. 그리고 인제 옛날에는 도포를 입고 다니셨잖아요. 벼 수확을 하면 벼 저기가 떨어지 잖아요. 그러면 전부 도포에다가 담으셨대요. 어디를 행차 하실 때. 그래가지고 도포에다가 담으셔갖고 그걸 집에 갖고 오시는 게 아니라 당신이 가시는 그 집에다가 다 쏟아놓고 오셨데요. 그렇게 까지… 말하자면 절약을 하시면서. 그니까 돈을 모으면서, 이재(理財) 속이 밝으셨으니까. 옛날에는 기근이 들고 그러잖아요. 그걸 앞을 내다 보셨나 봐요. 그래서 잡곡이랄지 이런 걸 해서 그것이 농사 같은 걸 지어도 많이 되면은, 그게 흉작이 되면 말하자면 내 것이 잘 돼서 팔면 이윤이 남잖아요. 그러면은 그렇게 해서 모으신 것이 말하자면 저기 하신 거 같아.

질문 : 아, 좀 선경지명이 있으셔서 작물도 남들 따라가지 않고 미리미리 해서.

답변 : 예, 그리고 그것도 인제 재운이 따랐으니까 그랬던 거죠. 아무리 저거한다 해도 그게 안 되는데. 말하자면 돈을 몇 천 석을 모으실 수 있는 그런 복이 있으셨나 봐요.

질문 : 아니, 복도 복이지만 행동하신 거나 마음가짐이 벌써 여기다가 담아서, 그것도 수고로움 이잖아요. 있는 사람인데도 불구하고 거기 행차하시는 곳에 가서 그대로 싹 쏟았다는 것이 참, 우리 집에 안 갖고 가고.

답변 : 예. 그러고 길가다가도 인제 소똥, 말똥 이런 게 옛날에는 있잖아요. 그러면 그것도 전부 주워서 가지고 가서 그 집에 가서 이거 다 거름이 되는 거니까 거름을 하라고 당신이 가는 곳에 다 주고, 그렇게까지 하셨대요.

질문 : 그 분이 칠보 거기서 그런 거예요? (산외) 그 동네 이름이 (평사리에요) 그 고조부님 성함도 혹시 알 수 있어요?

답변 : 고조부님, 증조부님 함자는 영 자, 채 자거든요? 근데 인제 김치에 관련된 얘기를 해야 되잖아요.

질문 : 근데 김치로만 뭔 얘기를 쓰겠어요. 이런 얘기들이 읽는 사람한테 감동을 주는 거예요. 그 집안이 어떤 집안이었고, 그 담에 김치는 남들하고 똑같은 김치라고 해도 그런 품성을 가진 집안에서 만든 이야기를 담은 김치, 김치가 사실 주는 아니에요.

답변 : 저희 증조부님, 영자, 채자 할아버님은요. 옛날에는 살기 힘드니까 얻어 먹으러 오는 사람들이 많았잖아요. 그러면은 기양 바닥에다가 밥을 주는 게 아니고 저희 시골에 가면 그분들한테 준 이만한 상이 있어요. 그래갖고 거기다가 뭐 반찬을 진수성찬을 해서 차려주는게 아니라, 밥하고 국하고 반찬을 놔도 땅바닥에다 안 주고 항상.

질문 : 전용 밥상이 있었구만요.

답변 : 예, 그 상을 윗대에서 어르신이 쓰신 상이라고 해서 버리면 절대 안 된다고 그래서 시골에 모셔있어요.

질문 : 그것은 직접 본 적이 있어요? 아님 전해 들으신 얘기에요?

답변 : 제가 전해 들은 얘기죠. 제가 시집왔을 때는 다 돌아가시고 시부모님들만 계셨었거든요.

질문 : 그 분들이 우리가 그렇게 다른 사람들 오면 주기도 하고 그랬다고 얘기를 해주셨구만요. 이 상이 그런 상이다.

답변 : 저희 어머님은 알으시죠. 증조부님까지 다 모시고 있었으니까. 그러니까 이건 그런 상이다고. 인제 저한테 말하자면 저한테 (버리지 말라고) 이렇게 함부로 해도 안 되고 고이 모셨다가 아랫사람들 한테도 얘기를 해야 된다고 지금 시골에다 모셔놨어요.

도강김씨 집안의 김치이야기는 다음과 같은 대화에서 구체적인 내용을 이해할 수 있다.

질문 : 다시 김치 얘기를 할게요. 혹시 그러면 이쪽 집안 시댁에서만 내려오는 김치가 있는가요? 만약 없다면 친정 엄마한테 배운 식으로 김치를 담으시는지?

답변 : 친정 쪽이나, 시댁 쪽이나 뭐 특별한 저기가 없고 같아요. 그러면 제가 어르신들을 모시면서 한 집에는 안 살았어도 매일 같이 출근하면서 전부 제 주관대로 제가 하는데. 근데 김치 종류도 일반 저기나 같고 뭐 이제 김치라고 하면 배추김치, 깍두기, 석박지, 갓김치, 파김치, 또 뭐 있죠? 동치미. 동치미를 저기 하고.

그러고 어머님은 백김치, 저 위에서는 보쌈 김치라고 하는데, 여기 아래는 백김치를, 뭐 총각김치나 하여튼 그런 종류였던거 같아요.

질문 : 보통 다 일반적으로 담아먹는 거.

답변 : 말하자면 그런 김치죠. 특별한 새로운 김치가 있거나 그러진 않고요. 그리고 옛날에는 또 지금같이 뭐랄까 채소도 그렇게 많지가 않았잖아요. 거의 뭐 한정된 정도라. 근게 김치 종류는 거의 일반 저기나 같은 거 같았어요. 근데 배추김치를 담을 때, 그 속을, 요즘은 수월하게 한다고 해서 고춧가루 해가지고 거기다가 양념을 다 넣어서 버무려 발라서 담잖아요. 근데 그렇게 안 하고 고춧가루를 양념을 따로 해서, 속은 또 다 썰어서 따로 해서 그놈을 버무려가지고 속박이 식으로 박아서 김치를 담았죠. 그럴 때 갈치를 이렇게 잘잘하게 토막을 내가지고 거기다 하나씩 담아서 김치를 담았어요. 요즘은 그렇게 해가지고 말하자면 딱 싸. 싸서 맨 뒤에 것은 풀잖아요. 근게 그놈을 이렇게 쫙 펴가지고 딱 싸서 차곡차곡, 요즘은 김치냉장고가 있지만 옛날에는 항아리다 이렇게 해서 담았고. 그리고 동치미는 그냥 거 생수, 소금물만 하는 게 아니고 액젓을 조금 넣어서 담기도 하고...

[액젓 내리기]

질문 : 액젓을 넣으면 좀 거시기 하지 않아요? 맑은 색깔이 안 나오고.

답변 : 많이 안 넣고 살짝만 넣는데, 그러면 색깔이 소금 물만 탄 거보다도 약간 빛깔이 좀 있는데 그게 감칠맛이 나요. 액젓, 그 맑은 액젓을 넣으니까.

질문 : 무슨 액젓이에요? 멸치?

답변 : 예, 멸치. 맑은 액젓을 넣으니까.

질문 : 액젓 자체가 요즘은 판매를 하고 있지만 옛날에는 액젓을 따로 팔지 않았잖아요.

답변 : 우리는 담았어요. 지금도 저는 담아서 먹어요. 절대 사서 먹지 않고, 시골에 광에다가 항아리에다 해서 멸치를, 인제 봄에 멸치젓을 담던지 아니면 황새기 있죠. 황석어젓을 담던지. 멸치 액젓은 좀 깊은 맛이 있고, 황석어젓은 좀 개운하면서 시원한 맛이 있고 그래요. 그니까 멸치젓, 황석어젓, 또 새우젓도 담아서, 이 젓은 지금도 담아서 먹지 사 먹는 일은 없어요.

질문 : 아, 사서 안 쓰신다고. 근데 그 젓갈도 얼마큼 이게, 계량되지 않잖아요.

답변 : 그 비율이 있어요. 소금물 비율이. 새우젓 같은 경우는 새우하고 소금 하고 삼대 일.

질문 : 다른 건 틀려요, 그러면? 황석어나 멸치젓은? 소금 비율이?

답변 : 예, 그게 틀려요. 그니까 저는 젓갈을 항상 군산 해망동, 거기 가서 직접 사다가 시골에서 담거든요. 이렇게 해서 말하자면 액젓을. 근게 그 해에 담아서는 먹기가 그래요. 이게 팍 안 삭으니까 한 2, 3년씩 묵히죠.

질문 : 햇볕 안 보이는데다가 창고 속에다가요?

답변 : 예, 그니까 시골집에는 왜 광이, 광에다가 담아놔요. 담아 놓고 2, 3년 후에 그걸 내리죠. 내려서 액젓을 하죠.

질문 : 내린다는 거는 한 번 씻어 준다는 거예요? 저기 곤다는 거예요? 열을 가하지 않고 그냥 내리는 거예요?

답변 : 예. 그것이 2, 3년 되면 가서 보면은 다 삭아갖고 그냥 국물이 흥덩해요. 그러면 그걸 어떻게 하냐면 (체에 쳐줘요?) 체 같은 데다가 안하고 저는 시루 있죠? 시루를 해갖고 밑에 그릇을 놓고 그걸 망사 같이 촘촘한...

질문 : 모시? 면? 아니 삼베 같은 거?

답변 : 예. 그것을 이렇게 깔고 부어서 놔두면 천천히 빠지면서 맑은 물이 되거든요. 그렇게 해서 액젓을 내리죠.

질문 : 그러면 찌꺼기는 버려요?

답변 : 버려야죠. 근데 옛날에는 그것을 물을 부어갖고 달였어요. 근데 요즘은 그냥 냄새나고 이미 저거한 것이 다 빠졌기 때문에 굳이, 옛날에는 그렇게까지 안 삭고, 그해 담아서 하니까 안 삭고 그대로 있잖아요. 그러니까 그 놈을 물 붓고 달였는데, 이거 2, 3년 두면은 삭아서 뼈만 있으니까 대려봤자 아무 별 맛이 없으니까 그냥 안 대리고 그냥 버리죠.

질문 : 황석어젓 같은 거, 많이 안 삭은 거 같은 건, 저희 아버지는 예전에 그냥 그걸 끓여가지고 양념, 양념이라기보다 고추 같은 거, 더 첨가 해가지고 식사 하실 때 드시더라고요.

답변 : 예. 그걸 건져서 머리는 빼고 몸을 쫑쫑쫑 썰어서 고추랑 갖은 양념을 해서 먹으면 맛있죠.

질문 : 어머니는 한 3년 지나면 거의 다 삭았기 때문에 그걸 이용하지는 않는다구요?

답변 : 예.

질문 : 좋겠네요.

답변 : 파는 것 하고는 맛이 틀려요. 파는 것은 제가 젓을 담아 보면 액젓이 많이 나오질 않거든요. 근데 수없이 통이잖아요. 그니까 이 사람들은 물을 엄청 부어가지고

이제 별 맛이 안 날 것 아니에요. 그게 다 조미료 맛이에요. 미원 맛이에요.

질문 : 그러니까요. 그래서 정말, 아는 사람은 못 산대요.

답변 : 아 그리고 그 사람들이 내게 아닌게 막 대충하니까 절대 가서 보면 못 먹어요. 그니께 이제 귀찮아도 그냥 하는데 요즘 젊은 사람 그런 거 못하죠.

질문 : 김장 같은 거 할 때도 어쨌든 귀찮으니까 사다가 하는데, 불안한 거예요. 내가 먹을 때는.

답변 : 예, 그럼요. 그니까 거의 맛을 보면은 비슷비슷 하잖아요. 맛들이. (똑같아요) 근데 지난번 텔레비전, 소비자 고발 시간에 제가 한 번 보니까 이 새우젓이요. 새우젓을 중국에서 전부 통으로 들여오더만요. 근데 중국 소금, 소금이 말하자면 짜고, 맛이 없고, 안 좋고 근데 중국서 들어온 새우젓이 엄청 짜다더만요. 이 사람들이 들어 와가지고 한 가내공업 같이 새로 이것을 만들더라고요. 이게 취재를 해서 보여주는데 그 통을 고무다라에다가 다 부어요. 부어갖고 물로 씻쳐요. 씻츠면은 그게 짠물이 다 빠지겠죠? 그담에 그게 맛이 없을 거 아니에요. 근게 새우 한 켜 넣고, 조미료 한 켜 뿌리고. 그렇게 해가지고 그놈이 담겨져서 시장에 나오는데, 중국산이라고 팔면 괜찮은데 그것이 국산으로 둔갑을 하더라고요. 그러니 새우젓 어떻게 그걸 사먹어요. 못 사먹죠.

[소금과 원재료의 중요성]

답변 : 김치도 그렇고 젓갈도 그렇고 소금이 중요해요. 그니까 소금을 사서 한 2, 3년 묵혀서 간수가 빠진 소금으로 했을 때 맛이 달라요. 그냥 간수 안 빠진 것은 씁쓸하거든요. 그래가지고 김치를 담아도 그렇고 하여튼 모든 음식으로도 맛이 없어요. 근데 2, 3년 씩 묵히면은 근게 이제 저는 사실 아파트는 못하잖아. 근게 이제 시골에 광이 있고 그러니까 사서 소금도 절여놓고, 말하자면 하니까 더 좀 감칠맛이 있고 맛있어요.

질문 : 현명하십니다. 저도 김장 김치를 6년 째 계속 담고 있어요. 직접 담으면서 제일 중요한 게 소금이라는 생각 들었어요. 아무리 배추가 맛있는 배추를 갖고 와도, 고랭지 배추를 갖고 와도 소금을 잘못 쳤더니 쓴맛이 나서 못쓰겠더라고요.

답변 : 원재료가 제일 맛있어야 되거든요. 배추나 무나, 근데 옛날에 배추는 이렇게 씨를 받아가지고 그 담에 심고, 그러니까 이게 변형이 없이 그대로 몇 년이 되도 똑같은 맛이었는데, 요즘은 시골가도 절대 그게 없더만요. 그냥 농약사에 가서 종자를 그때그때 사서 심어가지고, 옛날 말하자면 배추 무하고 지금 배추 무하고는 하늘과 땅 차이예요. 맛이 달라요. 그래서 옛날 김치 맛을 지금은 말하자면 절대 낼 수 없어요. 근게 말하자면 재료들이 맛도 있어서 같이 어우러지기도 해야 되지만, 배추나 무 맛이, 근게 옛날 것은 싸갈싸갈 하면서 맛있어요. 좀 질긴 듯 하면서도 맛있고 무도 말하자면 단 맛도 있고, 싸갈싸갈하면서 시원하고 이러는데 요즘은 옛날 그런거 찾아보기 힘들더라고.

질문 : 그러죠. 배추가 그냥 물크덩하고, 사실은 무도 옛날 같은 그런 맛 (그런 맛 나는게 없어요)

답변 : 그냥 닝닝한 그런 맛이니까 옛날 저희들 젊었을 때 담구는 맛하고, 요즘 담아 먹음서 옛날 같은 그 맛이 안 나지, 우리가 입맛이 변했을까 별 소리를 다 하는데 그것은 재료 때문에 그런 것 같더라고요.

질문 : 예전에는 배추를 뿌리면 씨 말려가지고 하면은 봄에, 이게 속이 안차고 옆으로만 크니까 일정한 시간 되면 엄마들이랑 아버지들이 지푸라기로 묶었어요. 묶어야 속이 좀 찼는데 안 묶어주면 전혀. 근데 그 종류가 지금 없는거예요.

답변 : 없어요. 요즘 그냥 너무 차서 난리잖아요.

질문 : 너무 차가지고 맛이 없어요.

답변 : 근게 저기 뭐야 연구소에서도 내내 그 연구를 하는가 보드만요. 그래갖고 해마다 그 종자가 틀리는 거예요. 그러니까 앞으로는 어떤 저기가 나올란가는 모르겠는데 하튼 옛날 맛은 아니에요.

질문 : 자꾸 좋은 걸 한다고요. 그러고 인제 내성에 강하게, 병충해 좀, 그렇게 하는데, 그렇게 하면서 할수록 원래 있던 그 맛은 없어지는 거죠.

답변 : 그니까 이제 모든 여건이 토질이나 기후, 이런 것들이 자꾸 안 좋은 쪽으로 변하니까 거기에 맞춰서 신품종을 자꾸 개발하는가 본데, 맛은 아닌거 같아요.

질문 : 오늘 제대로 된 해답 들었네요. 저는 사실 공감하는 부분이 많아요. 맛의 원재료가 달라졌다. 입맛도 조금씩 달라졌겠지만, 사실은 원래 있었던 그 맛은 찾아보기가 어렵다는. 마늘은 그러면 어디치 썼어요?

답변 : 마늘은 육쪽 마늘을 써요. 요즘은 시골도 육쪽 마늘을 잘 안 심거든요.

질문 : 육쪽 마늘이 좀 더 작은가요?

답변 : 예 좀 작고, 쪽이 여섯 개라고 그래서 육쪽 마늘, 근데 이게 향이 강하면서 맛있어요. 그리고 시골도 안 심으니까 비싼데 확실히 일반 마늘하고 육쪽 마늘하고 차이가 있어. 맛 차이가. 그래서 비싸도 육쪽 마늘을 저기 사서 먹거든요.

질문 : 어, 고추는요?

답변 : 고추는 그냥 시골에, (아직 하시는 분들이 있으니까) 예 그 시골서 사서 써요. 근데 뭔 고춘가도 모르죠. 고추도 해마다 종자가 다 틀리니까.

질문 : 예 맞아요.

답변 : 그니까 요즘은 매운 것도 있고, 안 매운 것도 있고 그러더만요. 근데 이제 시골에 농사지은 분들이 이렇게 적당하니 매콤하니 맛있는 종자로 심었다고 하면 그냥 믿고 그냥 사서 그걸로 말하자면 고춧가루를 해서 했죠.

질문 : 근데 그 씨를 받아갖고 또 심는 게 아니고 다음에 또 모종이 나오기 때문에 맛이 결국 다른 거죠.

답변 : 시골에서 종자 받아서 하는 데는 요즘 아무 데도 없어요. 전부 모종 갖다가 하고 농약사에 가서 씨앗 사다 심지 절대 받은 일이 없다고.

질문 : 그니까 이제 나라에서 맛을 다 통일 시키고 있고만요. 양념 재료까지 다 그러면은 진짜 맛이 통일 되는데, 기술적인 문제, 간 문제만 남았네. 간을 어떻게 하느냐에 따라서 맛이 조금씩 틀릴 정도.

답변 : 근데 간도 요즘은 짠 거에 대해서 전부 반응이 안 좋잖아요. 건강에 안 좋네, 그런게 자꾸 이렇게 심심허니 될 수밖에 없죠. 김장 김치 같은 경우는 그래도 몇 달을 먹는 거라 너무 심심하면 늦게 먹을 수가 없잖아요. 그니까 조금, 정답은 집집마다 조금 간이 있게 먹는 집은 거기에 맞출 것이고, 그리고 이제 집안 건강이 안 좋은 분들은 또 심심하게 먹을 것이고. 그러니까 정답이라는 게 없을 거 같은데요.

질문 : 없어요. (웃음) 여기는 진짜 맛을 고집하셨네. 젓갈, 그 담에 그 소금, 그걸 기본을 갖춰놨으니까. 품종이 달라진 거는 어쩔 수 없죠. 그것까지 내가 씨받아서 못 심으니까. 한번 씩 담으면 양은 얼마큼 담으셨어요?

답변 : 그것도, 양도요. 옛날에 식구가 많으면 한 접, 두 접, 이렇게 했지만은 요즘은 식구들이 없으니까 이제 애들 준다 해도 한 오십 포기 정도 하면. 근게 옛날에는 식구들이 많으면 하여튼 저 시집 와갖고는 한 접 반씩 했던 거 같아요. 그때는 저 백오십 포기. 식구들이 많고 또 들락거리는 손님들 많고 그러니까. 그리고 저희 어머니께서는 평생 사람을 두고 살으셨어요. 부엌에 일하시는 분. 그래 가지고서는 사람이 많으니까 많이 했죠.

질문 : 계절김치가 있나요? 봄에 주로, 지금도 그러겠지만 봄에 담아서 드시는 거, 그 담에 여름철에, 여름철에 좀 잠깐 철에 담아 드시는 거나, 김장김치 빼고.

답변 : 봄에는 봄동 나오잖아요. (예) 그걸 이제 나박김치같이 그 봄동 해 갖고 무도 납작하니 썰고 해서 그거 담아 먹었어요. 그리고 이제

질문 : 이거 레시피가 어떻게 돼요? 아까 무하고, 무 나박처럼 하고 봄동하고 해서 파 같은 거 넣고…

답변 : 그것은 이제 양념을 하지.

질문 : 그니까 양념이 뭐가 들어가냐고요.

답변 : 김치 담는 거하고 똑같아요. 파, 마늘, 생강. 젓국도 이제 말하자면 들어가고.

질문 : 젓국 아까 담았던 그놈 들어가는 거죠?

답변 : 예. 액젓.

질문 : 맛있겠는데. (웃음)

답변 : 근게 이제 이것은 오래 두고 먹으면 맛이 없으니깐요. 조금씩 버무려서 맛있게, 맛들면 바로바로 먹고 그러죠.

[집안의 계절김치와 깻잎김치]

도강김씨 종가의 김장김치는 갈치를 배추에 싸서 담그는 점이 특징이다. 계절김치는 다양하면서도 소박하며 종류를 나눠보았을 때 겨울철에는 깍두기, 석박지, 갓김치, 파김치, 동치미, 백김치를 주로 담갔다.

봄철에는 무, 파, 마늘, 생강, 젓국으로 양념을 한 봄동김치를 담갔다. 그리고 산외면에서 풋지라고 부르는 김치는 고추밭이나 목화밭 사이에 뿌려둔 배추를 솎아 김장김치가 떨어지는 시기에 담가서 간단하게 먹었다. 가을철에는 총각김치와 여름철에는 오이소박이, 열무김치를 담갔고, 특별하게는 깻잎김치를 담갔다.

답변 : 예, 여름에는 깻잎김치도 담갔네요.

질문 : 아, 깻잎장아찌는 많이 먹어봤고 지금도 먹고 있고요. 근데 깻잎김치는 별로 못 먹어 본 거 같아요.

답변 : 깻잎김치가 맛있죠. 왜 그냐면 그 깻잎김치 저거에 이제 말하자면 액젓, 액젓하고 풀을 눅혀 쒀야지. 왜 그냐면 이건 한 장, 한 장 바르니까 짜면 안 되잖아요. 그렇게 하고 이제 재료 저거에 마늘 하고, 그리고 깻잎 향이 강하니까 생강을 별로 안 넣어요. 그리고 부추하고 통깨 이렇게 해가지고 심심하니 해서 켜켜히 바르죠. 그렇게 해서 먹으면 맛있어요. 그러니까 장아찌 맛하고 깻잎김치 맛하고는 또

틀리죠. 그게 여름에 하여튼 여름에 깻잎 나오면서 담으면 맛있어요.

질문 : 아, 본 것도 같은데, 장아찌는 꺼무튀튀하고 깻잎김치는 아직 초록색이 있고 뭐 그런 느낌이죠?

답변 : 예, 고춧가루를 같이 해가지고 이렇게 바르니까.

정읍 정문 언양김씨 종가

- 김치 이름 : 언양김씨 종가집 사계절 김치
- 만드는 사람들 : 고00(언양김씨 종부, 1947년생)
- 지역 이름 : 전라북도 정읍시 용계동 정문마을

1. 개요

정읍시 용계동 정문마을은 정묘호란의 무신인 김준의 후손들이 한데 어울려 살아가는 언양김씨 집성촌으로, 현재 장무공파 김준의 12대 종손이 김00과 종부인 고00가 종가를 지키면서 살아가고 있다. 정읍시에서 400여년의 역사를 간직하며 현재까지 마을과 집안을 지키면서 살아가는 종가로는 유일하다 하겠다.

이러한 종가에서 겨울철 김장철이 되면 배추김치를 가장 많이 담그고, 총각김치(무김치), 백김치, 동치미, 갓김치 등을 담근다. 그리고 봄이 되면 갓김치, 파김치를 담그고, 여름이 되면 알타리무김치, 가을이 되면 무김치를 담가 겨울까지 먹기도 한다.

김치 담그는 방법은 여느 지역과 크게 다르지 않으나 가족들이 맛있게 먹기 위해 백김치에 사이다를 넣거나 배추김치에 매실진액, 사과, 배와 같은 과일 등을 첨가하는 점을 들 수 있고, 김치 담글 때 밤을 얇고 넓적하게 썰어서 함께 넣는 점도 특징으로 꼽을 수 있다. 또한 김장철이 되면 마을사람들이 서로 돕는 의식이 강하며, 지금도 김장하는 집에서는 김치 두 포기를 그릇에 담아 집집마다 돌리는 풍속이 이어지고 있는 점도 빼놓을 수 없다.

2. 유래 및 역사

정읍시 용계동 정문마을은 두승산 아래에 위치한 마을로, 언양김씨 장무공파 후손들이 집성촌을 이루고 있는 마을이다. 언양김씨(彦陽金氏)의 시조는 신라 대보공 김알지의 28세손 경순왕의 7남 김선(金鐥)이며, 김선의 어머니는 왕건의 딸 효목왕후(낙랑공주)이다. 그가 언양군에 봉해져 후손들이 언양을 본관으로 삼았다.

장무공은 김준(金浚 1582~1627)으로 자는 징언(澄彦)으로 선조 38년(1605) 무과에 급제하고 부장(部將) 때 천거로 선전관이 되었다. 이어 교동현감을 지냈으나 광해군의 난정을 보

고 낙향하였다. 1623년 인조반정으로 도총부도사에 복직하여 경력, 죽산부사를 지냈으며, 이듬해 이괄의 난에는 후영장을 임진강 상류에 있는 영평산성 등을 수비하였다. 난이 평정된 뒤 위주부윤, 훈련원정, 봉산군수를 거쳐 1625년 안주목사 겸 방어사가 되어 1627년 정묘호란 때 후금의 대군에게 안주성이 함락되자 적군의 운집을 유인하여 미리 준비한 화약포대에 점화하여 수천의 적과 함께 장렬하게 분사하였다. 뿐만 아니라 첩 김씨와 아들 유성, 봉산군수의 며느리로 출가한 딸이 함께 죽은 사실을 듣고 인조가 '한 집안에서 충신, 효자, 열녀가 났다' 라 극찬하였고, 예관을 보내어 치제하고 삼강정려문과 불천지위 부조묘를 명하였으며 좌찬성을 추증하고 장무(壯武)의 시호를 내렸다.

이렇듯 김준은 국가에 충성한 공으로 장무공의 시호가 내려짐에 따라 종가로 거듭나 지금에 이르고 있다. 현재 용계동 정문마을에는 장무공 김준의 12대 종손인 김00(1943년생)과 종부인 고00(1947년생, 69세)가 종가를 지키며 살아가고 있다.



언양김씨 종가가 위치한 정문마을(위성사진)



언양김씨 장무공 김준 부조묘사당

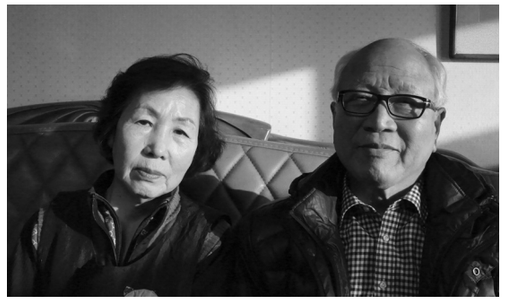
3. 주요 내용

[구술자 소개]

고00씨는 언양김씨 장무공파 김준의 12대 종부로 1947년생이며 나이는 69세이다. 친정은 부안군 백산면 거룡리로, 슬하에 4남을 두었다. 한동안 서울에서 직장생활 하였으나 20여년 전에 용계동 정문마을에 내려와 마을사람들 사이에 상호 화합을 이루며 살아가고 있다. 그는 성품이 온화하며 부지런해서 지금까지 가족들이 먹을 채소, 야채를 직접 재배하고 있다.

그는 종가집의 종부로서 남에게 베푸는 것을 좋아하며, 종부이기에 남들에게 귀감이 되도록 열심히 살아가고 있다. 마을 사람들도 그가 심성이 고와 남에게 베푸는 것을 아끼지 않는다고 하는데, 도리어 마을 사람들에게 많은 도움을 받으며 살아가고 있다며 고마워했다.

현재 정문마을에서는 2011년부터 '희망마을 웰빙체험센터' 로 선정되어 마을사람들이 상호 협력하여 두부, 청국장을 만들고 있는데, 종부도 마을사람들과 적극적으로 참여하고 농가수익을 올리고 있다. 그는 모든 어머니들이 그러하듯 음식을 잘 만들었다. 그래서 지금도 매년 김장철이 되면 김장김치를 담가 자식들에게 나누어 주고, 마을사람들과 함께 나누어 먹는다.



고00종부와 김00종손



언양김씨 종가집 장독대



언양김씨 종가집의 저온 저장고



언양김씨 종가집의 메주

[김치의 종류와 명칭]

언양김씨 종가집에서는 계절마다 다양한 김치를 직접 담가서 먹는다. 여느 지역과 마찬가지로 언양김씨 종가집에서도 집 주변 텃밭에 채소나 양념 재료인 고추, 마늘, 생강, 파 등을 심어서 수확할 무렵에 김치를 담그기 때문에 계절별로 그 시기에 따라 김치의 종류가 다양한 편이다.

종부의 구술을 토대로 정리하면 먼저 겨울 김장철이 되면 배추김치를 가장 많이 담그고, 총각김치(무김치), 백김치, 동치미, 갓김치 등을 담근다. 그리고 봄이 되면 갓김치, 파김치를 담가 여름 무렵까지 먹는다. 여름이 되면 알타리무김치, 가을이 되면 무김치를 담가 겨울

까지 먹기도 한다.

계절	김치 종류
겨울	- 배추김치, 총각김치(무김치) - 백김치, 동치미 - 갓김치
봄	- 갓김치, 파김치
여름	- 알타리무김치
가을	- 무김치

[김치의 재료]

김치 재료는 크게 양념재료, 육수, 젓국, 찹쌀죽 등으로 이를 세부적으로 정리하면 다음과 같다.

- 양념재료

위의 표와 같이 김치의 주재료는 배추, 무, 갓 등이다. 언양김씨 집안에서도 계절별로 수확하는 채소에 따라 주재료가 당연히 달라진다. 그리고 양념재료는 고춧가루를 비롯해서 생강, 마늘, 양파, 대파, 쪽파, 청각, 미나리 등이다. 고춧가루는 가을에 수확한 고추를 햇볕에 말려두었다가 김장철이 되면 이를 갈아서 미리 준비해둔다.

그리고 생강, 마늘, 양파, 무, 대파, 쪽파, 갓 등은 집 주변 텃밭에 키운 것을 수확하여 마련하며, 그 외 미나리, 청각 등은 장에서 사다가 쓴다. 무는 예전에는 가늘게 채로 썰어서 넣었으나 양념재료가 지저분해 보여서 지금은 갈아서 넣는다. 또한 생강, 마늘, 양파 등은 갈아서 넣는다. 대파, 쪽파, 갓, 미나리 등은 가늘게 썰어서 넣고 이외에도 밤을 얇고 넓적하게 썰어서 함께 넣는데 이는 맛을 내기보다는 모양새를 위한 것이다. 그리고 봄에 매실진액을 담가두었다가 김장할 때 양념 간이 맞지 않을 때 매실진액을 넣기도 한다. 이외에 단맛을 내기 위해 사과, 배 등도 갈아서 넣는다.

고00 종부는 친정이 바닷가인 부안이어서 어릴 적에 굴젓을 많이 먹었다고 하는데, 정읍에서는 좀처럼 굴을 넣지 않는다. 그러나 간혹 굴을 사다가 빨리 먹을 배추김치에는 넣기도 한다.

- 육수

김장을 하게 되면 여러 재료 가운데 중요한 것 중에 하나가 육수이다. 먼저 다시마, 명태대가리, 파, 무, 마른새우, 밴댕이(멸치 종류) 등을 가마솥에 넣고 끓인다. 나무와 숯으로 불을 지펴 가마솥에 끓이면 맛이 좋으며, 오래 끓일수록 깊은 맛이 난다고 한다.

- 젓국

언양김씨 종가에서는 매 해 봄이 되면 새우, 갈치새끼, 송어 등 여러 가지 생선을 섞어 만든 잡젓과 새우젓을 사서 옹기에 담아 그늘진 곳에서 1년 간을 발효시켜 놓는다. 보통 잡젓은 1년을 발효시키지만 3년간 발효시키면 비린내가 없어지고 맛이 더욱 좋아진다고 한다. 1년이 지난 잡젓은 영상 6도를 유지하는 저온창고에 보통 3년 보관해 두었다가 계절마다 김치 담글 때 조금씩 가져다 사용한다. 이러한 잡젓을 김장을 담글 무렵이 되면 끓인다. 보통 한나절 정도 젓국을 끓이는데 처음에는 강한 불로 하다가 점차 약한 불로 끓인다.

잡젓 외에도 새우젓 역시 1년 전에 사두었다가 숙성시킨 뒤에 김치 담글 때 함께 넣는다.

- 찹쌀죽

찹쌀죽은 육수, 젓국과 함께 끓인다. 찹쌀죽은 좀 되도 좋으나 찹쌀을 너무 많이 넣으면 김치가 빨리 쉬기 때문에 2~300 포기 김장을 담글 때는 찹쌀 1㎏이면 충분하다고 한다.

[김치 담그는 방법]

- 배추 절이는 방법

예전에 비해 지금의 배추는 종자가 좋아 배추 속이 촘촘하고 크기도 제법 크다. 그러다보니 배추를 절이는 방법이 달라질 수밖에 없다고 한다. 예전에는 수확한 배추를 다듬은 뒤에 배추를 반으로 쪼개어 배추 속에다 소금을 골고루 넣는다. 그러나 이렇게 하면 모양이 부서지고 찌꺼기가 많이 나오므로 지금은 소금물에 담갔다가 꺼낸 뒤에 촘촘히 박힌 속에 소금을 뿌려놓는 방법으로 하고 있다.

보통 배추를 소금에 절인 뒤에 5~6시간가량 두는데, 보통 아침 7시경에 배추를 절이면 저

녁 6시경에 모든 배추를 씻어서 물기를 뺀다. 배추를 너무 절여도 배추가 질겨지고 짜기 때문에 적절한 시간을 맞추는 것이 중요하다고 한다.

– 김치 버무리는 방법

배추를 절여서 씻어놓은 뒤에 먼저 고춧가루부터 붓고 이어서 젓국과 육수 찹쌀죽을 섞은 것을 붓는다. 그리고 준비한 양념재료를 한데 넣어서 골고루 잘 섞는다. 양념재료 가운데 갓, 파, 미나리, 밤은 가장 마지막에 넣는다. 과일인 사과와 배를 갈아서 넣기 때문에 설탕을 넣지 않는다. 근래에는 봄에 미리 담가놓은 매실진액을 넣기도 한다.

이렇게 절인 배추와 갖은 양념이 모두 마련되면 김치를 버무리기 시작하는데, 이때는 마을 사람들이 서로 돕게 된다. 으레 각 가정에서 김장을 담그면 마을사람들이 십시일반 서로 돕는 분위기는 예전이나 지금이나 변함이 없다고 한다. 김장을 버무릴 때면 절임배추를 가운데 두고 모여 앉아 준비한 양념을 떠다가 함께 버무리기 시작한다. 버무릴 때도 배추 안에서부터 밖으로 양념이 골고루 잘 배도록 한다.

[그 외 김치 담그는 방법]

· 총각김치(무김치)

배추김치 담글 때 총각김치도 함께 담근다. 양념재료는 배추김치 담글 때 넣은 재료 그대로 넣어서 무와 함께 버무린다.

· 백김치

언양김씨 종가에서는 백김치는 절인 배추에 새우젓을 넣어 간을 맞춘다. 그리고 생강, 마늘, 찹쌀죽을 함께 넣는다. 그리고 사과를 큼직하게 썰어서 함께 넣고 파도 썰지 않은 채 그대로 넣어 간이 배도록 한다. 그리고 근래에는 사이다를 넣기도 한다. 이렇게 만든 백김치는 따뜻한 곳에 일주일을 숙성시킨 뒤에 먹는다. 백김치에 석류를 넣으면 색깔이 좋은 반면에 맛이 변하기 때문에 가급적 넣지 않는다

· 동치미

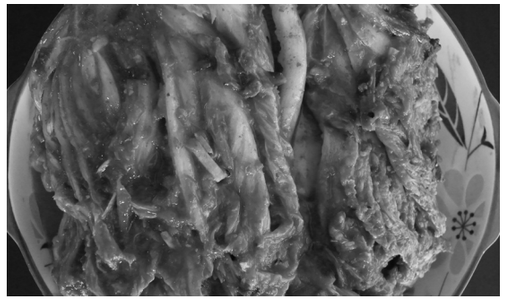
동치미는 무를 다듬어 항아리에 넣은 뒤에 소금으로 간을 한 물을 넣는다. 그리고 마늘, 생강, 파 등을 넣고 시원한 곳에 두었다가 한 달 지나면 먹을 수 있다. 동치미에는 찹쌀죽은 넣지 않으나 백김치에는 찹쌀죽을 넣기 때문에 맛이 더 시원하다고 한다.

· 갓김치

김장철에 배추김치 담글 때 갓김치도 함께 담근다. 양념재료는 배추김치 담글 때 넣은 재료 그대로 넣어서 갓과 함께 버무린다



배추김치 1



배추김치 2



백김치



배추김치와 백김치

[김치 보관하는 방법]

김치는 예전에는 항아리에 넣어서 땅에 묻었다. 그러나 지금은 땅에 묻어도 별로 맛이 없다고 한다. 이유인 즉 예전에는 식구가 많아서 김치를 많이 담가 큰 항아리를 땅에 깊게 묻기 때문에 그만큼 김치맛도 좋았지만, 지금은 작은 항아리를 조금 파서 땅에 묻기 때문에 예전과 맛이 다를 수밖에 없다고 한다.

그리고 시대가 변하면서 김치냉장고가 나오면서 김장한 김치는 바로 김치냉장고에 보관하고 있다. 일반냉장고에 김치를 저장할 때는 하루 정도 실외에 두었다가 보관했는데, 지금은 바로 김치냉장고에 보관해도 맛이 좋다고 한다.

고00씨는 옛날에 비해 요즘 김치가 더 맛있지만, 사람들이 옛날 김치를 좋아하는 이유는 그 당시에는 김치가 귀했기 때문이라고 한다. 구술자는 형제가 7남매인데, 배추김치가 귀해서 여자들은 좀처럼 먹을 수가 없었다고 한다. 그래서 어릴 적에 집안 어른들에게 주려고 묻어두었던 김치를 몰래 가져와 먹다가 들켜서 혼이 났던 기억이 있다고 한다. 그만큼 김치가 중요한 반찬이면서 귀한 반찬이었던 것이다.

[김치의 변화상]

언양김씨 종가집에서 김치 담그는 풍경이 과거와 현재를 비교하면 많이 변화했다. 우선 첫째로 예전에 비해 양념재료가 다양해졌다. 종부인 고00씨는 가족들이 맛있게 먹을 수 있도록 하기 위해 백김치에 사이다를 넣거나 배추김치에 매실진액, 사과, 배와 같은 과일 등을 첨가한다. 둘째로는 김치냉장고, 저온저장고가 생기면서 과거 땅에 묻는 것보다 효과적으로 김치를 보관하고 있는 점을 들 수 있다.

[김치에 얽힌 가족이야기]

언양김씨 종가에는 지난 겨울 김장철에 300포기 김치를 담갔다. 그 가운데 100포기는 자식들에게 나누어 주고, 50포기는 마을사람들 모두에게 돌렸다. 그리고 나머지 김치는 겨울내내 먹다가 수시로 자식들에게 김치를 주고 있다. 여느 가정처럼 종부 역시 정성으로 김치를 담가 자식들에게 나누어 주는 즐거움으로 살아가고 있다.

▪ 중요성

① 역사성

정읍시 용계동 정문마을에는 현재 장무공파 김준의 12대 종손이 김00과 종부인 고00가 종가를 지키면서 살아가고 있다. 특히 이 종가는 장무공 김준의 부조묘 제사를 지금까지 모시면서 가문의 역사와 전통을 고스란히 간직하고 있다.

이는 김치를 통해서도 확인할 수 있는데, 비록 근래 김치맛을 더하기 위해 양념재료를 다양하게 첨가하고 있으나 종가 전통을 어느 정도 지키고 있는 점을 확인할 수 있다.

② 공동체성

정문마을은 마을사람들 간의 화합이 꽤 두텁다. 보통 음력 10월 말경 되면 마을사람들이 모두 김장을 시작하는데, 각 집에서 김장을 담그면 모두 함께 돕는다. 으레 10여 명이 한데 모여 자기 일처럼 돕는다. 이렇게 서로 도와 김장을 마치면 김장하는 집에서는 김치 두포기를 각각 그릇에 담아서 집집마다 돌린다. 지금도 그렇게 하고 있다.

한편, 부안김씨 종가가 있는 우동마을과 마찬가지로 이 마을에서도 각 가정에 잔치, 결혼, 초상이 있으면 쑥인절미를 만들어 집집마다 돌리는 풍속이 있다. 이는 예전부터 하던 풍습이라 하는데, 더불어 함께 살아가면서 기쁠 때나 슬플 때나 서로를 위한 공동체의식이 이러한 풍습으로 표출되고 있는 것이라 생각된다.

▪ 활용성

정문마을은 2012년 정읍시에서 마을만들기 사업 일환으로 마을 어귀에 '정문 희망마을 웰빙체험센터'가 마련되었는데, 이 센터에는 두부 만들기 체험장과 식당, 특산품 판매장 등을 갖추고 있다. 현재는 '두승산 콩마을'이라 하여 두부, 청국장, 두부과자 등을 판매하고 식당도 함께 운영하고 있다. 여기서 나온 수익은 마을공동 자금으로 활용되고 있다.

이렇게 이미 전통음식을 상업적으로 활용하고 있는 정문마을에 종가김치를 적극 활용하는 것도 문화산업적으로 필요한 일이라 생각한다.



언양김씨 종가가 있는 정문마을의 콩마을 웰빙체험센터

: 마을
공동체

마을공동체

군산 남내 남평문씨 마을

음식 궁합으로는 최고인 돼지고기김치

- 김치이름 : 돼지고기김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 군산시 옥산면 남내리 남평문씨 문00 집안
- 지역 이름 : 전라북도 군산시 옥산면 남내리

1. 개요

김장김치하면 제일 먼저 떠오르는 추억이 돼지고기 수육이다. 지금은 아예 김장을 하지 않거나 절임배추 20여 포기를 주문해서 담가 먹는 정도지만 예전엔 수백포기에 시댁 시누이는 물론 친정 동생까지 동원하는가 하면 이웃집 아주머니의 도움까지 받아야 하는 연중 집안 연례행사 중 가장 큰 일이었다. 돼지고기는 김치와 가장 궁합이 잘 맞는 식재료다. 갓 담근 김장김치에 돼지고기 수육을 싸서 먹는 맛은 김장철 최고의 별미였다. 그러나 김치에 생돼지고기를 넣는 다는 것은 상상할 수 없었다. 돼지고기 특유의 냄새도 그렇고 돼지고기를 숙주로 하는 기생충도 문제였기 때문이다. 김장철 단순히 돼지고기를 썰어 넣는 것으로 돼지고기김치는 시작된 것 같다.

2. 유래와 역사

남평 문씨가 군산(예전에 옥구군)에 자리를 잡은 건 조선시대 세종 조 전주판관을 지내고 옥구에 낙향하여 시거하면서부터 시작된다. 일제 강점기에 옥구군 옥산면에 방죽을 만들면서 세동과 고사동마을에 집성촌을 이루고 살던 문씨 일가들이 마을이 수몰로 인해 흩어지면서 지금의 옥산면 남내리만 아직까지도 일부 문씨들이 집성촌을 이루고 살고 있다. 수산물이 풍부한 군산이 인접해 있으며 농토가 넓어 농산물도 풍부한 곳이었다. 풍부한 물산과 대대로 내려온 양반가문으로 자연스럽게 집안 음식문화가 발달하였다. 특히 인근의 넓은 농지를 소유하고 있어 많은 식솔을 거느렸던 까닭에 다양한 음식이 발달해왔다.

그중에도 가장 중요한 음식의 하나인 김장김치의 경우 인근 바닷가에서 잡아 온 생선을 이용한 어딤채와 바닷가 사람들이 특식으로 여겼던 돼지고기를 이용한 돼지고기 김장김치를 담가 먹었다고 한다. 특히 돼지고기김치는 많은 인부를 필요로 하는 평야지대에서 새참이나 간편하게 조리할 수 있는 찌개 재료로 활용되어 왔으며 바닷가 마을에서는 특별한 별미김치로 담가 먹었다고 한다. 하지만 그러한 기록은 그 어디에도 찾아 볼 수 없으며 구전으로만 전해져 내려오고 있다. 아마 김장철 수육용으로 준비해 두었던 돼지고기를 썰어 일부 김장김치에 넣어 김치찌개용으로 따로 담아 놓았던 것이 그 시작이지 아닐까 생각한다. 그래서 돼지고기김치라는 김치종류가 반가음식이나 일반적인 음식이 아닌 까닭에 주목 받지 못했는지 모른다.

3. 주요 내용

군산시 옥산면 남내리는 오래 전 부터 남평문씨 집성촌이었다. 지금은 대부분 고향을 떠나 일부 명맥만 남아 있을 뿐 인근 전주 등지로 흩어져 살고 있다. 그러나 아직 생존해 있는 분들의 기억 속에는 일제 강점기와 해방 후 그곳에서의 생활을 기억하고 추억하며 그리워했다. 그중에서도 가장 큰 기억으로 자리 잡고 있는 것이 바로 김장김치였다. 지금은 고향을 떠나 전주에서 살고 있는 형제간인 문00(86세), 문00(76세) 어르신들은 오래 전 어머니의 손맛을 지금도 잊지 못했다. 두툼한 비계가 붙은 돼지고기를 두껍게 뜬 다음 소금에 살짝 간을 배게 한 후 김장김치를 담글 때 배추포기에 넣어 독에 담근 후 땅에 묻어 숙성 시킨 후 봄부터 초여름까지 찌개로 만들어 먹었다고 한다.

김장김치 속에서 잘 숙성 된 돼지고기는 그 특유의 냄새도 나지 않았으며 아무리 먹어도 물리지 않았다고 한다. 부드러운 식감이 생 돼지고기 김치찌개와는 다른 깊은 맛을 맛 볼 수

있었다. 지금은 언제든지 돼지고기를 구입할 수 있으며 다양한 요리법이 개발되어 오래 전 기억 속에 추억으로 남아 있지만 김제 평야지대나 바닷가 마을에서는 아직도 그 기억은 이야기 되고 있다. 김제시 금산면에 사는 김제시 향토음식연구회 최00(58세) 회장 역시 대농가였던 시댁의 김장철 돼지고기김치에 대한 기억을 이야기하고 있다. 그러나 이야기로만 전해질 뿐 지금은 그 어디에서도 찾을 수가 없다.

[돼지고기김치 담그기]

- 준비물 : 돼지고기, 양파, 대파, 당근, 생강, 마늘, 새우젓, 고춧가루, 찹쌀가루

- 담그는 방법
① 배추 밑동을 자른 후 길이의 1/3 정도까지 칼집을 내어 양손으로 쪼갠다.
② 천일염으로 간을 하여 절인 후 씻어 물기를 뺀다.
③ 찹쌀 풀을 끓여 식힌다.
④ 찹쌀풀에 달인 멸치액젓, 새우젓, 고춧가루, 썰어놓은 양파와 대파, 채썬 무와 당근을 넣고 잘 섞는다.
⑤ 씻어놓은 배추 포기 마다 3~4개의 두껍게 썬 돼지고기와 양념을 잘 버무린 다음 배추 겉잎을 덮고 소금을 뿌려 김장독에 담아 그늘진 땅에 묻어 보관한다.

▪ 중요성

구전으로 전해 오는 김치지만 찌개용 김치를 통해 함께 즐길 수 있는 음식으로 가장 인간적인 면이 묻어나는 김치라 생각한다. 최근 사회 및 레저 활동의 변화에 부응할 수 있는 김치로 캠핑용, 1인 세대 편의식으로 개발되어 다양한 김치 산업화의 자원으로서 활용될 수 있을 것이다.

무주 적상 초리마을

취이야 겁나게 좋은거지

▪ 김치이름 : 갈순(葛筍)김치
▪ 만드는 사람들 : 전라북도 무주군 적상면 초리마을 주00 외 부녀회원
▪ 지역 이름 : 전라북도 무주군 적상면 초리길 초리마을

1. 개요

취의 어린 잎 즉 취순은 갈근이라 부르는 취뿌리보다 약성이 더욱 좋다고 알려지고 있으며 녹용에 버금간다 하여 갈용이라고 부르기도 한다. 특히 어린이 성장 발육에 좋으며 기력을 보호하며 열을 내리고 피로 회복에 좋다. 간 기능 회복 및 골다공증, 감기 등 수많은 효능을 가지고 있다. 오래 전 산촌지역에서는 4월 경 이제 막 뻗어 나가는 어린 갈순을 채취하여 먹기 좋게 반찬으로 김치를 담가 먹었다. 연한 소금물에 살짝 절인 후 양념을 발라 숙성 시킨 후 먹었다. 지금도 산촌지역에서는 개인적으로 담가 먹기도 하지만 새순을 따는 시기를 놓치기 쉬워 새순이 나오는 시기에 신경을 써야 한다. 새순은 튀기거나 나물반찬으로도 조리해 먹으며 최근에는 갈근, 갈화와 함께 빵이나 떡, 과자에도 응용하려는 움직임이 보이고 있다.

2. 유래와 역사

초리마을은 무주군 적상면 북창리를 이루는 2개의 자연마을 중 아랫마을이다. 윗마을인 내창마을은 적상산으로 올라가는 초입에 위치한 와인동굴과 적상사고 및 적상산 전망대가 있으며 아랫마을인 초리마을은 적상산 초입 무주댐 인근에 있다. 마을 뒷산에 칡이 많아 넝쿨마을로도 불리운다.

칡은 오래 전부터 소갈병을 고치거나 위장병, 숙취해소 등에 일반적으로 사용해 왔다. 먹을 것이 부족했던 시절, 산촌마을의 경우 지천에 널려있는 칡을 묵이나 떡 등 구황음식으로 만들어 먹었으며 특히 갈순은 반찬은 물론 부족한 영양분을 보충하는 특식이었다.

마을 뒷산에 칡오름길이 있으며 칡을 활용한 마을사업을 추진해 오고 있다. 갈포라고 하는

칡섬유를 만들어 공예품을 만드는 체험상품과 공예품을 만들어 소득사업을 추진했으나 힘에 부쳐 포기하고 새로운 사업으로 생각해 낸 것이 바로 칡 음식이다. 오래 전부터 칡묵, 칡떡, 칡국수, 갈순 요리 등에 대한 경험을 바탕으로 부녀회가 중심이 되어 마을밥상 및 향토음식조리체험마을로 변신을 꾀하고 있다.

3. 주요 내용

칡순은 아카시아 꽃이 피는 4월부터 채취하기 시작하는데 요즘은 기후변화가 심해 자칫 시기를 놓치는 경우가 허다해서 갈순김치를 담그기가 여간 어려운게 아니라며 말문은 연 주00(78세) 할머니의 눈이 빛났다. “칡이야 겁나게 좋은거지, 한데 지금 사람들은 도통 그렇건 쳐다보지도 않혀”하시면서 칡음식에 대한 이야기에 관심을 보였다. 마을회관 거실에 누워있던 할머니들도 자리를 털고 일어나 한마디씩 거들기 시작했다. “칡은 다 먹을 수 있제” 하시며 주방으로 가시더니 갈화로 담근 효소 한 수저를 물에 탄 컵을 내민다. “어쩌 향이 좋지?” “삼복더위에 이거 한 잔이면 더위가 싹 가시지” 하시며 이야기를 이어나갔다. 특히 갈순김치 이야기가 나오자 재차 입맛을 다시며 “요즘은 맛보기 힘들어! 칡순 채취가 그리 호락호락하지 않거든” 하시며 갈순김치 담그는 법을 알려주셨다. 그냥 깻잎이나 콩잎을 간하거나 쪄서 양념을 발라 숙성시켜 먹는거나 비슷하다 하시며 또 다시 꼭 새순이어야만 된다며 재차 강조하신다. 갈순김치는 순을 사용하는 여타의 김치보다 향이나 맛이 뛰어나며 약효도 뛰어나 지천에 널려있는 칡 활용이 가능해 많은 관심과 소비로 이어졌으면 한다는 말씀과 함께 올해는 꼭 시기를 놓치지 않으시겠다고 하셨다.

[갈순김치 담그기]

- 준비물 : 갈순, 양파, 대파, 당근, 생강, 마늘, 새우젓, 고춧가루, 찹쌀가루

- 담그는 방법
① 순의 아랫면이 연한 연두색을 띤 새순을 따서 잘 씻는다.
② 순을 차곡차곡 쌓아 통에 넣고 잠기도록 아주 연한 소금물에 담가 숨을 죽인다.
③ 빨간 햇고추와 칡효소, 마늘, 양파, 새우젓, 재래식 간장을 넣고 간다.
④ 고춧가루, 깨소금을 넣고 잘 섞는다.
⑤ 씻어놓은 갈순 한 장 한 장씩 양념을 발라 통에 넣고 재워 그늘진 곳에 보관한다.

▪ 중요성

최근 농촌체험관광이 인기를 끌면서 직접 채취해서 조리해 보는 조리체험이 인기다. 추석 전 조상묘 벌초를 위해 찾아간 산소에서 제일 흔하게 볼 수 있는 골칫거리 중 하나가 칡과 아카시아 나무다. 깊은 산중이 아니더라도 가까운 야산에서 흔히 만날 수 있으며 갈순이나 갈화를 채취한다고 시비 거는 일도 거의 없다. 지천에 깔린 칡을 건강한 식재료로 맛있는 음식으로 신나는 체험자원으로 갈순김치는 거듭 날 수 있을 것이다.

완주 요동 싱그랭이 마을

산중마을 길손들이 찾던 김치

- 김치이름 : 젠피(산초)김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 완주군 경천면 싱그랭이마을 홍00 외
- 지역 이름 : 전라북도 완주군 경천면 요동리

1. 개요

초피나무(전라도지역에서는 젠피라 부르는데 초피, 쟁피, 재피라고도 한다)와 산초는 다른 식물이다. 대부분 구분하지 못하고 산초라 부른다. 오래 전 봄철에 어린 잎을 따서 김치를 담글 때 함께 넣어서 담그기도 하고 장아찌를 담가 먹은 것은 초피나무 즉 젠피다. 열매는 잘 말려 빻아서 가루로 만들어 각종 음식에 넣어 먹었다. 젠피 씨앗껍질은 빻아서 추어탕 등 어탕에 향신료로 쓰인다. 열매는 기름을 짜서 위장병이나 기관지 천식용 약재로 쓰기도 한다. 젠피기름으로 김치를 볶아 먹기도 했다.

젠피가루는 고들빼기, 쪽파, 총각무, 열무김치 등 다양한 김치에 넣어 그 향을 즐기기도 했다. 특히 냉장고가 없던 시절 빨리 시는 것은 막아주는 등 산패방지 효과가 있어 식중독 예방은 물론 신선한 김치를 즐길 수 있었다고 한다. 그러나 지금은 냉장고 사용이 보편화되고 젠피를 구하기가 쉽지 않고 번거로워 점점 사라져가면서 이젠 쉽게 접할 수 없는 음식이 되어가고 있다. 아직도 산촌마을 등에서는 별미김치로 담가 먹는다.

2. 유래와 역사

전주에서 봉동과 고산을 지나 대둔산 방면으로 가다보면 불명산 남쪽 기슭에 자리 잡은 국보 제316호 극락전이 있는 화암사가 있다. 신라 때 세운 화암사는 고승인 원효와 의상 대사가 수행하였고 학자인 설총이 이곳에서 공부하였다고 한다. 극락전은 1605년(선조 38)에 세운 것으로 우리나라에 하나 밖에 없는 하앙식(下昻式) 건물로 유명한 곳이다. 싱그랭이마을은 화암사에 오르는 길목에 위치한 마을로 약 1700년경 보부상이나 과거를 보러가는 선비들이 지나가던 숯고개 길에 위치한 마을로 제법 규모가 큰 주조장과 17가구가 모두 객주를 운영했다고 한다. 이런 연유로 음식이 발달했으며 특히 사계절 젠피를 넣은 다양한 계절김치는 두부와 함께 젠피기름으로 볶은 김치 그리고 막걸리의 주요 메뉴였다.

특히 이곳 싱그랭이마을은 신화를 간직한 마을이다. 고산면 사람으로 젊은 농촌운동가인 최운성의 이야기는 이렇다. 신라고승 원효와 의상대사는 회문산과 모악산에서 수도를 마치고 대둔산으로 향하던 차에 대둔산 아래에서 시루봉 일대에 신비한 빛이 감도는 것을 보고 의상의 제안에 따라 한 달간 수도하기로 하고 시루봉에 터를 잡는다. 자신을 돌아 볼 수 있는 명소라 하여 불명산(佛明山)이라 이름 지었다.

영지와 불사약을 매단 지팡이를 들고 다니는 수노인(남극성 성주)의 눈에 수도하고 있는 원효와 의상이 보였다. 또한 선계의 선약을 관장하는 신성 운성이 불명산 기슭에 있는 시우동 출신이었기에 수노인의 관심이 집중되었다.

옥황상제의 아들이 심장병에 걸렸는데, 남극성의 수노인은 강심제 설연화(복수초)를 처방한다. 수노인은 운성에게 남극성의 수호신인 적룡을 주어 불명산 시루봉에 있는 복수초를 구해오라 명령한다.

한편 서라벌 신라 왕국에서도 연화공주가 쓰러져서 사경을 헤맨다. 불심이 깊은 임금은 불국사에 찾아가서 기도하던 중 꿈에 부처가 나타나서 복수초 꽃잎을 선사한다. 노란 연꽃 같은 꽃이 불명산 바위에 피는 복수초라는 것을 알고 "구해 오라"고 명령하지만, 적룡이 물을 주어 기르고 있는 복수초를 따올 수 없다며 신하들이 반대를 한다. 용감한 신하 하나가 목숨을 걸고 불명산에 올라갔다.

계룡산에 살던 응룡이 적룡이 복수초를 키우고 있다는 사실을 알고, 적룡의 일을 훼방 놓기 위하여 복수초를 캐내었지만, 적룡에게 들켜서 싸움을 하게 된다. 신하는 어부지리 격으로 복수초를 얻어 돌아간다. 복수초를 달여 마신 연화공주가 치료되자 왕은 불명산 시루봉에 화암사라는 절을 짓고 부처님의 은덕을 기렸다고 한다.

3. 주요 내용

홍00(51세)는 이곳 싱그랭이마을 사람이다. 완주군이 로컬푸드사업을 추진하면서 이곳 마을에도 새로운 농촌소득사업을 추진하게 된다. 비교적 젊은 이곳 토박이인 홍00는 싱그랭이 영농조합을 만들고 마을소득사업에 대한 고민을 하게 된다. 그러다 이곳이 오래 전 길손들이 잠시 머무르며 허기를 채우던 객주가 있던 마을이라는 점에 착안하여 두부를 만들어 로컬푸드 꾸러미사업에 참여하였다. 최근 들어 농촌관광이 활성화되고 인근에 고찰인 화암사

가 알려지면서 마을 어귀를 지나는 방문객들이 늘기 시작했다.

젠피는 다양한 약효를 가지고 있다. 젠피는 항균, 항산화, 해독작용이 뛰어나며 타박상, 염증, 건위정장, 기관지염, 천식에도 민간요법으로 많이 사용했다. 이 때문에 산중에 위치하고 있으며 많은 길손들의 잠시 쉬어가는 곳이라 지친 몸을 회복하거나 치료를 위해 다양한 음식에 젠피(산초)를 활용한 음식이 많이 발달하였던 같다. 하지 무렵 생김치를 담글 때는 어린 젠피잎을 사용하였으며 열매껍질은 잘 말려 가루로 만들어 계절별 제철 김치와 김장김치에 양념과 섞어 담갔다고 한다.

또한 젠피기름은 묵은 김치를 볶는 등 김치요리에 사용하였다고 한다. 이젠 임도로서 화암사 가는 길목 어귀를 지키는 마을로 예전의 기능을 살려 산촌마을의 정취를 젠피김치와 젠피음식을 통해 전통의 맛과 향기를 제공해 줌으로써 지친 도시인들에게 건강과 힐링의 시간을 제공할 수 있는 공간으로 조성하려는 마을주민들의 노력이 진행 중이다

[젠피(산초) 열무김치 담그기]

- 준비물 : 열무, 젠피잎 또는 가루(산초가루), 양파, 당근, 생강, 마늘, 까나리액젓, 멸치액젓, 홍고추, 고춧가루, 찹쌀가루
- 사계절 젠피김치의 종류 : 봄(젠피잎 김치), 여름(젠피 열무김치), 가을(젠피 총각김치), 겨울(젠피 김장김치)

- 담그는 방법

① 잘 다듬은 열무는 깨끗이 씻어 놓는다. 소금에 약간의 숨을 죽일 수 있을 정도로 30분간 절인다. 열무 자체에서 생기는 수분은 충분히 이용할 수 있도록 한다.
② 찹쌀가루를 물에 풀어 걸쭉하게 죽을 쑤고 양파는 굵게 당근은 가늘게 채를 썬다.
③ 마늘과 생강, 홍고추를 학독에 약간 거칠게 갈아 놓고 멸치액젓을 달여 체에 거른다.
④ 찹쌀죽과 달인 멸치액젓, 까나리액젓, 고춧가루, 젠피가루를 썰어놓은 양파와 당근을 넣고 잘 섞는다. (젠피잎을 사용할 경우 어린잎을 깨끗이 씻어 열무와 함께 섞는다.)
⑤ 씻어놓은 열무에 잘 섞어 놓은 양념을 넣고 잘 버무린 다음 김치통에 담고 하루 정도 숙성시킨 후 그늘진 서늘한 곳에 보관한다. 젠피를 넣은 김치는 젠피가 숙성을 억제시키는 역할을 하기 때문에 발효가 되면 젠피향이 현저하게 줄어들기 때문에 발효가 진행되기 시작하면서 먹는 것이 좋다.

▪ 중요성

도시에서 젠피김치를 접할 수 있는 기회는 거의 없다. 간혹 지리산 인근 지역 등 남쪽지역의 유명산을 등반 시 사찰이나 지역의 오래된 음식점에서 간혹 맛볼 수 있는 기회를 가질 수 있을 뿐이다. 그러나 최근 도시민들의 귀농 귀촌이 활발해 지고 농산촌 방문 기회가 확대되면서 잊고 지냈거나 지역의 새로운 음식문화에 대한 호기심이 그 가치를 인정받기 시작하면서 점점 관심과 수요가 늘어나기 시작하고 있어 이젠 사라져 가는 전통음식, 특히 우리나라 대표음식인 김치에 대한 연구와 산업화가 추진되어야 할 것이다.

익산 삼기 원서두마을

명품 고구마의 순으로 담근 별미김치

- 김치이름 : 고구마순김치
- 만드는 사람들 : 고00
- 지역 이름 : 전라북도 익산시 삼기면 원서두마을

1. 개요

고구마순 김치는 6월에서 8월중에 전분용이나 물고구마순을 사용하는 것이 가장 좋다. 고구마순은 겉껍질을 벗겨내고 생것으로 소금물에 절이거나 살짝 데쳐서 김치를 담근다. 여름철 별미로 특유의 향과 아삭한 식감이 매우 좋다. 특히 섬유질이 풍부해서 변비에 아주 탁월한 효능이 있으며 구토, 설사, 혈변, 자궁출혈 등 종기를 치료하거나 모유수유가 잘 되지 않는 산모에게 효과가 있는 것으로 알려져있다. 칼슘과 칼륨이 풍부하게 들어 있어 골다공증 및 고혈압 예방에도 좋다고 한다. 고구마 순이 많이 나오는 여름 한철 맛 볼 수 있는 김치로 각 가정에서 별미로 많이 담근다.

2. 유래와 역사

고구마는 메꽃과에 속하는 다년생 초본식물로써 감저(甘藷) · 조저(趙藷) · 남감저(南甘藷)라고도 한다. 고구마는 남미 멕시코가 그 원산지로, 1600년경 중국에 전해진 후 일본(오키나와)에 전해졌다. 조선왕조실록에 의하면, 현종 4년(1663)에 김여휘 등이 일본에 표착해보니 그 곳에서 고구마를 먹고 있는 것을 보고, 이 작물을 재배하면 굶주림을 면할 수 있다고 보고한 기록이 있다. 고구마가 조선에 유래된 것은 영조39년(1763년) 조엄이 대마도에서 고구마를 들여와 부산지역에 재배하게 한 것으로 기록되어 있다.

익산시 삼기면은 야트막한 구릉이 많고 황토땅인 야산이 많아 고구마 재배의 적지이며 빨간 밤고구마가 많이 생산되었다. 교통이 발달하지 못했을 때 우마차로 운반하여 바로 인근에 위치한 황등역을 통해 전국 각지로 고구마가 유통되었다. 이 때문에 삼기면에서 생산된 고구마도 황등고구마라는 이름으로 널리 알려졌다.

코스모스 피어있는 정든 고향역 / 이뿐이 곱뿐이 모두 나와 반겨주겠지 / 달려라 고향열차 설레는 가슴 안고 / 눈감아도 떠오르는 그리운 나의 고향역"/ (중략)

70년대 나훈아가 불러 공전의 대 히트곡이었던 고향역의 배경이 된 곳도 바로 이곳 황등역이다. 30여 년 전만 해도 '황등고구마'를 도회지로 싣고 나가기 위해 인산인해를 이뤘던 곳이다. 그러나 2005년 폐쇄되었다.

익산 삼기고구마가 '탑마루' 날씬이 고구마라는 브랜드로 국내 최고의 명품 고구마로 소비자들로부터 웰빙형 식품으로 인증받고, 맛 또한 최고의 품질로 각광을 받으면서 브랜드 가치가 급상승하고 있다. 이를 기반으로 익산 삼기농협은 대부분 버려지는 고구마순을 활용하여 고구마순김치를 비롯하여 말린 고구마순 생산도 계획하고 있다.

3. 주요 내용

고00씨(58세)은 인근 군산에서 태어나서 이곳 삼기로 시집와서 지금까지 살고 있다. 어려서부터 어머니와 함께 여름철이면 텃밭에 심은 고구마의 순을 잘라 김치를 담가 먹곤 했다. 고구마 생산지로 유명한 익산시 삼기면으로 시집을 오게 되면서 고구마 농사를 지으며 살았다. 덕분에 해마다 고구마 순이 나오는 여름철이면 고구마순김치를 담가 친척들과 나누어 먹곤 했다. 고구마순 껍질 벗기는 일은 다소 지루한 과정이다. 그래서 고구마순 껍질 벗기는 일은 마을 여자들의 수다와 함께 시작된다. 고구마순은 김치 이외에도 다양한 요리의 식재료로 활용된다. 갈비찜이나 생선조림에 사용하면 식감과 맛은 물론 조화로운 음식이 된다.

그는 익산시 음식문화연구회 부회장과 익산시 농가주부모임 연합회장 등 다양한 활동을 통해 고구마순김치를 알리고 있다. 최근에는 음식도 기능성을 중시하는 경향이 많아지면서 고구마순 역시 우리 몸에 매우 유익한 기능을 가진 것으로 알려지고 있다. 몇 년 전에는 '6시 내 고향' 과 '한국인의 밥상' 에서도 고구마순김치가 소개된 적이 있다.

[고구마순김치 담그기]

- 준비물 : 부추, 고춧가루, 다진마늘, 다진생강, 양파, 대파, 멸치젓, 새우젓, 찹쌀죽, 매실진액, 육수(다시마, 멸치, 배추잎)

- 담그는 방법

① 고구마순 껍질을 벗기기 위해서는 소금물에 적셔서 벗겨야 잘 벗겨진다 (한 함지박의 물에 굵은 소금 한 주먹을 넣은 소금물에 줄기를 묻힘)

② 벗긴 줄기를 한 함지박 물에 굵은 소금 두 주먹을 넣은 소금물에 30분간 절인다.

③ 절인 고구마순을 깨끗이 씻어 물기를 뺀다. 고구마순 특유의 냄새를 싫어할 경우 소금물에 넣은 물에 살짝 데친 후 찬물에 행구고 물기를 뺀다.

④ 적당량의 찹쌀죽과 육수(다시마, 멸치, 배춧잎)를 되직하게 잘 섞어 저은 다음 고춧가루, 새우젓, 멸치액젓, 찧은 마늘과 생강, 매실 진액을 넣고 잘 섞어둔다. 썰어 놓은 양파와 대파, 부추를 고구마순과 잘 섞은 다음 섞어 놓은 양념과 함께 버무린다.

⑤ 김치통에 담고 그늘진 곳에서 하루 정도 숙성 시킨 후 냉장보관 한다.

▪ 중요성

그동안 고구마순은 껍질을 벗겨내야 하는 비교적 손질이 많이 가는 식재료로 고구마순이 생산되는 시기에 일부 생산농가에서 수확하여 시장에 소량 출하하는 고구마순을 구입하여 일부 가정에서 담가 먹는 정도에 그쳤었다. 그러나 고구마가 웰빙식품으로 각광을 받으면서 고구마순에 대한 관심과 효능도 함께 알려지면서 생산농가를 중심으로 산업화에 대한 관심을 갖기 시작했다. 마을 부녀회를 중심으로 고구마순을 이용한 다양한 음식 개발에 나서고 있어 향후 고구마순김치를 비롯하여 건고구마순 생산을 계획하고 있다.

장수 계북 문성마을

사위들을 불러들인 고수김치

- ▪ 김치이름 : 고수김치
- ▪ 만드는 사람들 : 전라북도 장수군 계북면 청주한씨 집성촌 (한00)
- ▪ 지역 이름 : 전라북도 장수군 계북면

1. 개요

고수풀은 미나릿과에 속한 한해살이풀로 30~60cm 자라며, 줄기는 가늘고 속이 비어 있으며 잎은 어긋나게 난다. 여름부터 가을에 걸쳐 잘고 흰 꽃이 피고 둥근 열매가 열린다. 특이한 냄새와 맛이 나며, 잎과 줄기는 식용으로 열매는 향료와 약재로 이용한다.

중국과 동남아에서는 우리나라의 파처럼 거의 대부분의 음식에 들어가는 향신채소로 이용하고 있다. 생김새는 미나리를 닮았으나 미나리보다 잎이 더 잘고 가느다랗다. 특히 중국에서는 향채라 하여 거의 모든 음식에 넣어 먹는다. 고수는 빈대 냄새가 심하게 나서 처음 먹는 사람은 역겨움을 느낀다. 그러나 고기의 누린내를 없애는데 고수가 중요한 향미료로 많이 이용되고 있다. 우리나라에서는 김치나 쌈 등으로 먹는다. 고수의 열매는 양념과 향료 등으로 광범위하게 쓰이며 빵과 과자류에는 물론 술의 향료로도 이용되고 있다.

또 열매는 건위제, 설사제, 해열제 등으로 사용되며 하복부에 열이 나며 소변을 볼 수 없을 때에도 쓴다.

『본초강목』에서 “고수는 도처에 심는다. 8월에 씨를 심는다. 처음 돋아나는 줄기는 부드럽고 잎은 둥글다. 뿌리는 연하고 희다. 향미가 좋아 가히 먹을 만하고 김치를 담기도 한다. 도가(道家)에서는 오훈(五葷:다섯 가지의 자극성 있는 채소)의 하나로 꼽는다.”라고 하였다. 『본초습유』에서는 “오랫동안 먹으면 잊어버리는 병(건망증)에 걸린다. 뿌리는 고질을 나게 한다. 쑥과 함께 먹으면 좋지 않고 난산을 한다.”라고 기록되어 있다.

지금도 우리나라에서는 사찰 주변에서 많이 재배하고 있으며 사찰음식으로 고수쌈, 고수

나물, 고수김치 등이 있다. 최근 고수가 일반인들에게 알려지게 된 것은 여행이 자유화 되면서 중국, 태국, 베트남 등을 여행하면서 쌀국수 등 고수를 고명으로 얹은 음식을 만나게 되면서 이젠 그 향기에 익숙해지고 있다. 특히 고수가 모기를 쫓는다는 믿음이 퍼진 것은 더운 동남아 지역의 여행이 활발해 지면서 회자되고 있는 이야기다.

고수는 풍부한 비타민과 미네랄 성분이 많이 들어 있다고 한다. 특히 마그네슘은 근육이 뭉친다거나 경련을 일으킨다거나 떨리는 증상들을 완화해 주고 경직된 근육을 느슨하게 풀어주어 천연의 안정제로 분노 조절장애에도 유용하게 쓰인다고 한다. 또한 항균제로 식중독을 예방해 주며 소화를 잘되게 하고 오장을 편하게 하며 빈혈을 고치고 대 · 소장을 이롭게 하며 기를 통하게 하고 사지의 열을 없애며 두통을 치료한다고 한다.

2. 유래와 역사

고대 이집트에서 식용되었고 유럽, 인도, 중국에 보급되었다. 중국에는 전한시대(前漢時代)에 장건(張騫)이 호나라에서 가져왔다는 전설이 있으며, 송대(宋代) 이후의 『물산지物産誌』에도 고수가 적혀 있다. 우리나라에는 고려시대에 전래된 것으로 추측되며, 조선시대의 『도문대작』·『훈몽자회』에 이에 관한 기록이 보이고 있다.

고수는 흔치 않은 식재료다. 흔히 무진장 즉 전북 무주 · 진안 · 장수를 고수의 고장이라 부른다. 특히 장수군에서도 계남과 계북면 사람들은 고수를 김치나 무생채에 넣어 먹어왔다고 한다. 정확한 근거를 찾을 수는 없었지만 임금에게 진상되었다는 이야기도 들린다. 경기 파주 · 고양과 인천 · 강화지역 사람들이 고수를 좋아한다. 그밖에 경남과 충남 일부 지역에서도 고수김치나 쌈 채소로 고수를 먹는다. 고수는 사찰요리 재료로 많이 쓰이며 "고수를 먹어야 스님 노릇을 한다" 라는 말도 있다. 그래서 절간 옆 텃밭이나 집안 빈 땅에서 재배되어 왔다.

얼마 전 까지만 해도 계북면 소재 식당에 가면 반찬으로 고수김치를 맛 볼 수 있었다. 그러나 최근에는 장수나 익산지역의 고기를 파는 음식점에서 고기의 특유한 누린내를 없애는 향신재로 김치나 쌈 채소로 활용하고 있을 뿐이다.

3. 주요 내용

한00씨(84세)는 계북면에서 태어나서 전주로 시집을 와 지금은 전주에서 살고 있다. 어린 시절 청주한씨 들이 모여 살았던 계북면 문성마을에서 어머니가 고수풀을 재배해 김치를 담가 먹었던 기억을 가지고 있다. 결혼 후 그의 남편이 처갓집을 찾았을 때 고수김치 때문에 제대로 식사를 하지 못했던 추억도 기억한다. 얼마 전 까지만 해도 부모님 묘소를 찾아 고향을 방문할 때 마다 들렸던 마을 어귀 식당에서 맛보았던 고수김치를 이젠 맛볼 수 없어 아쉬워했다. 지금도 그러한 추억 때문에 가끔 시장에서 고수를 발견하면 자신도 모르게 장바구니를 채우곤 한다. 가끔 흙이 묻은 뿌리 채 구입한 경우 빈 화분에 다시 심어 베란다에 놓고 다시 자란 고수를 잘라 먹는 재미도 즐긴다. 덕분에 자녀들도 고수김치를 즐기는 편이다. 큰아들은 독특한 고수향이 좋다고 하여 지금은 스스로 김치를 담그기도 한다. 고수김치는 뿌리 채 담가 먹는 것이 고들빼기김치와 비슷하다. 숙성이 되면 특유의 냄새가 감소해지면서 그 맛 역시 고들빼기김치와 크게 다르지 않다. 담그는 방법 역시 고들빼기와 비슷하다. 중독성이 강하여 지금도 장수군 계남과 계북 지역 사람들은 고수김치를 매우 좋아한다.

[고수김치 담그기]

- 준비물 : 고수, 소금, 파, 마늘, 생강, 찹쌀가루, 까나리액젓 또는 멸치액젓

- 담그는 방법

① 고수를 다듬어 소금물에 3~4시간 절인다. 진한 고수향이 싫으면 소금물에 반나절 정도 담그면 고수향이 많이 사라진다.

② 고수뿌리째 깨끗이 씻어 소쿠리에 담아 물기를 뺀다. 배추와 함께 담글 경우 배추 속대만을 골라 3~4시간 소금물에 절인 후 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 고수와 섞는다.

③ 참쌀풀을 끓여 식힌 후 양념과 까나리 액젓을 넣어 잘 섞어 준다.(조개젓, 황석어젓, 멸치액젓을 사용하기도 한다.)

④ 씻어 놓은 고수를 약간씩 집어 들고 양념을 바른다.

⑤ 양념을 바른 고수를 단지나 김치통에 넣고 잘 눌러 공기를 차단 한 후 반나절 정도 실온에서 발효시킨 후 볕이 들지 않는 시원한 곳에 보관해 꺼내 먹는다.

▪ 중요성

고수는 돼지고기 수육이나 구이에 쌈 채소로 이용한다. 돼지고기 특유의 누린내를 강한 고수향이 덮어버리기 때문이다. 그러나 우리나라 사람 대부분은 고수 특유의 향을 싫어하는 경향이 있다. 최근 해외여행이 활성화되면서 베트남 쌀국수나 태국의 돔양꿈 등 현지음식을 통해 고수를 접할 수 있는 기회가 많아졌으며 문화적 차이를 체험하려는 추세로 고수를 사

용한 현지음식을 통해 점차 익숙해지거나 상쾌한 맛에 애호가들이 생겨나고 있다. 최근에는 국내 거주 외국인들의 수요와 외국 음식에 대한 관심에 힘입어 상업적으로 재배되고 있으며 서울지역의 공급지로 강동구와 경기 고양 지역에서 주로 생산된다.

정읍 입암 진등마을

약이 되는 김치

- 김치이름 : 경종배추김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 정읍시 입안면 영천최씨(딸)
- 지역 이름 : 전라북도 정읍시 입안면

1. 개요

박00씨는 전라북도 정읍시 시기동에서 마을기업 "00찬"을 운영하고 있는데, 음식은 사람을 살리는 기(氣)라고 생각을 한다. 그래서 직접 재배하는 채소에 농약을 사용하지 않을 뿐만 아니라 그 천연의 원재료로 만드는 모든 음식에도 화학 첨가물을 사용하지 않는다. 박00은 영험한 기(氣)로 많은 사람들의 병을 낫게 했던 전설과도 같은 인물인 정읍 최여사의 막내딸이다. 친정어머니 살아 생전에 늘 중요하게 생각했던 자연과 인간의 상생에 대한 도를 친환경 농사와 그 재료로 만든 음식을 통해서 몸소 실천하며 살고 있다.



어머니의 약김치를 이어가는 박00씨

[바라만 보아도 병이 치유된다?]

박00씨는 현재 전라북도 정읍시 시기동에서 마을기업과 연계된 음식점을 운영하고 있는데, 직접 농장에서 가꾼 자연친화적 음식을 고집한다. 돈을 위한 목적보다 사람을 살리는 음

식을 하겠다는 의지를 갖게 한 이유는 친정어머니 최여사의 영향이 적잖게 작용했기 때문이다. 박00씨의 어머니 최여사는 2004년 작고하시기 전까지 사람을 그냥 쳐다만 봐도 병이 낫는다는 유명한 기인이었다. 전해지는 말로만으로는 믿을 수 없는 일들이 그가 생존해 있는 동안 있었는데 아픈 사람이 찾아오면 그저 바라보기만 해도 병이 나았다고 한다. 이를 통해 우리는 사회적 지식의 한계를 느낄 수 있고 자연과 우주에 대한 겸손한 자세가 필요함을 느낀다. 최여사는 정규교육을 제대로 받은 사람도 아니고 의학이나 과학에 관한 지식을 습득한 사람도 아니었다. 오로지 맑은 정신으로 자연과 사람에 대한 통찰력 있는 혜안을 가지고 있었다. 그렇게 때문에 초자연적인 능력은 차치하더라도 병자와 병의 원인, 또 그 상생의 필요성을 알려줌으로써 환자가 스스로 치유될 수 있도록 도와준 것이다.

박00씨의 기억에 남아있는 친정어머니 최여사의 음식과 관련된 구체적인 구술은 매우 흥미롭다. 당시 진등마을은 최여사를 찾아오는 병자들로 인산인해를 이루었다고 한다. 정읍에 기차역이 있었는데 이 마을을 찾아오는 손님이 너무 많아서 진등마을역이 따로 생겼을 정도였다. 여기를 찾아오는 사람들은 주로 불치의 병을 앓고 있는 사람들로 전국 각지 뿐만 아니라 외국에서까지 소문을 듣고 찾아오는 사람들이었다. 찾아오는 손님들이 많다보니 자연히 그들을 먹이고 재워야 하는 일이 발생한다. 집이 아무리 커도 수 십 명도 아니고 수 백 명에 이르는 사람들을 다 거두기는 어려운 일이다. 그래서 사람들은 여름에는 마당에 천막도 치고 동네 이곳 저곳에서 자기도 하였다. 최여사는 아무리 제 발로 찾아왔다 해도 손님인데 이들을 대접해야 된다고 생각하였다. 그래서 어머니 최여사는 이들에게 된장국과 김치, 밥을 해 주었는데 날마다 수 백 명이 먹는 김치를 대는 일은 보통이 아니었다. 겨울이 되면 김장을 하여야 했는데 수 천 포기를 하는 일은 실로 대단한 일이었다. 이에 대해 박00씨는 다음과 같이 회상한다.

질문 : 김치는 누가 담갔어요?
대답 : 어머니가 하죠. 어머니가 전두 지휘하고, 인제 동네 사람들 다 같이하죠. 워낙 양을 많이 하니까. 그때는 리어카로 다 실어갖고 그 우물물에서 다 못하니까 냇가에 가잖아요. 배추를 씻으러. 얼음을 깨고 다 거기서 씻고 다 했단 말이에요. 근데 좌우간 김치가 하여튼 희한한 맛이었어요. 근데 사람들은 그걸 먹으면 낫는다고 생각을 하나봐요.
질문 : 그때 그 김치 담그신 걸 옆에서 지켜보셨어요?
대답 : 그럼요. 저도 같이 담았는데요. 저희 엄마 돌아가시기 몇 해 전에는 김장 8천 포기까지 해봤어요. 8천포기를 했는데 우리 집에서 먹은 김장은 정작 한 2천 포기도 안돼. 왜? 담자마자 택배로 전국에 아프신 분들한테, 그 택배비가 수도 없이 들었어요.

[경종배추로 담은 최여사댁 김장김치]

요즘은 좀처럼 찾아보기 힘든 경종배추는 지금처럼 결구배추가 나오기 전 60~70년대 재래종 김장배추이다. 경종배추는 우리나라 토종배추라고 볼 수 있는데, 현재 우리들이 먹는 속이 꽉 찬 배추와는 생김새부터 달라 그 모양은 얼갈이배추하고 비슷하지만 줄기가 가늘고 길며 잎이 크고 억세게 보인다. 그 뿌리는 주먹만 하기도 한데 매콤하고 달달하여 양념처럼 쓰이기도 한다. 예전에는 김치 냉장고는커녕 냉장고가 있는 집도 드물었기에 봄까지 김치를 무르지 않게 보관하는 일이 중요한 일이었다. 경종배추는 줄기에 수분이 적어서 가을에 김장을 해서 봄까지 놔둬도 무르지 않고 쉽게 시어지지 않았다. 그러나 요즘은 냉장고 뿐만 아니라 김치냉장고가 없는 집이 없으니 양과 모양, 맛을 생각해서 호배추(어른들은 지금의 배추를 그렇게 부른다)를 선호하게 된 것이다. 구술을 통해서도 알 수 있듯이 경종배추는 물기가 적고 섬유질이 많아 고소하고 보관하기에도 좋았던 토종배추이다. 그러나 입이 파랗고 노랗게 속이 잘 차지 않으며, 겉모양도 예쁘지 않아서 농가와 소비자 모두에게 점점 외면을 받고 사라지게 되었다.

질문 : 경종배추가 어떻게 생겼어요?
대답 : 키가, 키가 여기까지 커요. (팔을 펼쳐서) 아 여기까지 커요. 아 이 정도.
질문 : 아니 바닥서가 아니라 이제 이만해요? (어깨 넓이로)
대답 : 안 그래 선생님. 경종배추 제대로 큰 거 안 보셨구나. 큰 건 여까지 커요. (바닥에서 허리높이)
질문 : 그렇게 큰 배추가 어디 있어요? 나는 이제껏 그건 못 봤는데.
대답 : 아, 이런. 우리가 키워봤잖아. 경종배추가 제대로 자라면 배추 이파리가 이만해. 그리고 속이 안 차잖아. 다 퍼렇잖아. 이만한 둘레로 해서 대가 이렇게, 대가 여기까지 올라오면 여기서부터 이파리가 이렇게 뻗어나. 큰 건 엄청 커요. 경종배추 잘 모르시는구나.
질문 : 그럼 꼭 경종배추로만 담으세요? 경종배추가 옛날에 조선배추라고 하는 거 아닌가?
대답 : 예, 그게 보관이 오래가요. 그니까 항아리에 묻어놓고 십년을 놔둬도 별 변함이 없어요. 물러지질 않아. 근데 지금 배추는 저희도 유기농으로 농사를 지어가지고

담는데도 잘 물러요. 경종배추는 먹을 때 질기긴 해도 맛있어요.

최여사댁은 얼마전까지만 해도 경종배추로 김장을 했고, 한 번 담으면 수천 포기를 했다. 산더미처럼 쌓인 배추를 보고 도와주러 왔던 사람들이 당황을 했다는 이 어마어마한 김장은 박00의 친정어머니 최여사가 생존해 계실 때는 일상이었다고 한다. 이 많은 김장김치는 판매하지 않고 원하는 사람들에게 무상으로 나눠줬다고 한다. 어쩌면 최여사댁 김치는 양념을 많이 하지 않고 조미료를 전혀 첨가하지 않았으니 요즘 사람들 입맛에 맞지 않을 지도 모른다. 그러나 중요한 것은 나눔을 실천했던 어머니의 마음이다. 김장 몇 포기만 해도 힘들고 번거로워서 김장을 포기하고 시중에서 사먹는 현대인들에게 시사하는 바가 크다. 어느 지역이나 집안마다 약간의 편차가 있지만 김치의 맛을 결정하는 것은 소금 간의 적절한 비율에 있다. 간은 소금을 얼마나 넣어서 적정한 염기가 배어들게 하는가의 문제이지만 박00씨는 간기에 대해 조금 더 색다른 관점에서 설명하고 있다.

질문 : 이 댁 김장은 간을 세게 하는구만요.

대답 : 저희 어머니는 간을 좀 세게 하셨어요. 저는 인제 지금도 막 너무 저염식 하는데 저염식 하다가 다 죽는다 그래요. 염통 있잖아요. 그 염통이 뭐냐면 소금창고라는 말이잖아요. 이 염통에 기본적인 소금 그 염분이 적당히 들어가야 하는데 하루에 내가 필요한 염분이 있어요. 그 염분 섭취를 너무 안 해줘버리면, 얘가 기능을 잃어버리면 나머지가 다 잘못 돼버리는 거야. 그 염통이 하는 역할이 굉장히 중요하거든요. 근데 자꾸 덧 씌워진 나트륨들, 아질산나트륨, 이상한 나트륨들 섭취를 하면서 그런 거를 먹지 말라는 얘기를 해야지. 정상적인 발효 염분 같은 거는 몸에 굉장히 좋은거거든요. 근데 그것까지 포함해가지고 저염을 하라고 그러면, 그 사람들더러 죽으란 소리에요. 그래서 저희는 이제 발효염분. 웬만하면 집에서 담근 집 간장을 사용하고 좀 그런 걸 먹으라는 거죠.

현대인들은 건강을 생각해서 저염식을 해야 한다고 의학전문가들은 입을 모은다. 그리고 한국 사람들의 음식이 특히 소금기가 많고 염분섭취의 주범이 김치라고 말하기도 한다. 그러나 적당한 염분 섭취야말로 건강한 사람들에게 필수적이라는 것이 그의 생각이다. 엄밀하게는 천연소금이 아닌 가공된 소금이나 화학적 물질들의 과다섭취가 문제이다. 과거에 김치는 냉장 시설이 없었기 때문에 대체적으로 짜게 담가야 했는데, 겨울 내내 두고 먹어야 하고 때로는 봄까지도 먹어야 했기 때문이다.

또한 불과 50여 년 전만해도 지금처럼 고춧가루를 많이 넣어서 빨갛고 먹음직스러운 김치가 아니었다는 사실도 많은 사람들은 알지 못하고 있다. 과거의 김치는 고추보다는 소금이나 젓갈이 주재료였다. 특히 경종 같은 배추는 전체가 초록색이어서 이 김치가 빨갛고 맛깔스럽게 보이려면 일반배추보다도 많은 양의 고춧가루가 들어간다. 수천 포기의 김장을 하는 입장에서 이렇게 많은 고춧가루를 조달하기는 쉽지 않았을 것이다. 그래서 기본적으로 양념을 한 후에 김치의 맛은 다른 방법으로 조절하였다. 바로 어떤 부재료를 첨가하는가이다. 기본 재료인 김치는 똑같지만 항아리에 넣을 때, 켜켜이 쇠고기, 돼지고기, 기타의 생선 등을 넣고 담갔다. 그러면 이러한 재료들이 김치와 함께 발효해서 나중에는 별미로 먹을 수 있는 것이다. 그런데 여기서 좀 특이한 것은 쇠고기는 그렇다 해도 돼지고기를 생으로 먹는 것에 대해서 의문이 생긴다. 이러한 의문에 대해서 박00씨는 발효해서 괜찮다고 했다. 그러고 보니 스페인의 "하몽"같은 음식도 생돼지고기를 오랫동안 숙성시킨 것이다.

또한 요즘 김장을 할 때는 찹쌀죽을 쑤어 넣는다. 이는 찹쌀 성분이 양념들을 김치에 잘 붙게 해서 김치가 국물에 다 씻겨 내려가지 않는 역할을 한다고 생각하기 때문이다. 그러나 찹쌀풀을 넣으면 김치가 빨리 시어지고 각종 양념도 마찬가지이다. 이러한 것들이 어우러져 맛을 내지만 여러 가지 재료가 함께 발효하여 유산균의 먹이가 많아지니 김치자체는 발효가 빨라져서 더욱 시어지게 된다. 이러한 이유 때문에 오래두고 먹을 김치는 부재료를 최소화하고 간간하게 담근다.

질문 : 담그는 김치 부재료가 여러 가지가 있는데 갈치도 좀 넣고, 돼지고기, 쇠고기도 넣고, 명태도 넣는다고 그러셨잖아요?

대답 : 예. 저희 엄마가 그러셨어요. 옛날에 냉장고가 없던 시절이니까. 그래서 이제 그걸 좀 오래 보관을 하죠. 그리고 최소한의 양념을 해요. 하도 인제 사람들이 많이 오면서 이제 조금씩 엄마도 유행을 좀 타시면서 항아리마다 다른 김치를 담긴 했어요. 근데 그게 뭐냐면, 최소한의 양념에 들어가는 부재료가 큰 재료들이 들어가죠. 쇠고기 뭐 납작납작하게 썰어서 한 켜씩, 한 항아리는 돼지고기 썰어서 넣고, 한 항아리는 생태를 넣고, 조기를 넣고, 갈치를 넣고, 이런 식으로 해 갖고 수십 개 항아리가 이렇게, 항아리도 크잖아요. 그렇게 해서 김장을 담았는데 매번 다른 거예요. 항아리마다 김치 맛이. 그렇다고 해서 뭐 양념이 다 다른 건 아니에요. 근데 그게 맛이 다 틀려요. 그니까 별다르게 돼지고기 김치찌개를 따로 할 필요가 없어요. 근데 그게 생이라고 해서 맛이 없을 것 같죠? 똑같이 김치 맛이 나는데 식감이 그렇게 좋아요. 맛있어요. 김치 안에 들어있는 발효된, 그 생 돼지고기가

정말 맛있어요.

[자연의 맛을 내는 비결]

김치를 담글 때 집집마다 차별화되는 맛을 내는 비결이 있다면 결국 젓갈에 있다. 어떤 젓갈을 어떤 방식으로 쓰는가에 대한 차이가 김치 맛의 가장 큰 차이를 가져온다. 박00씨의 집에서는 다양한 젓갈을 직접 담가서 썼는데 그 과정이 흥미롭다.

박00 : 찹쌀 죽도 안 쑤셨어요. 빨리 익는다고. 김장 김치에는 안 쓰셨어요. 그냥 액젓, 젓갈, 멸치젓을 옛날에 다 담잖아요. 시골에 뭐 다라이 많이들 하셨으니까. 젓갈 담으시면 며칠 전부터 그 젓갈을 (대려야죠) 아니죠. 먼저 한 번 걸러내요. 걸러내서 찌꺼기를 달여요. 걸러낸 멸치 찌꺼기를 소금을 잔뜩 넣고 팔팔 끓여요. 이게 인제 완전히 문드러져서 없어질 때까지. 팔팔 끓여서 그걸 항아리에 소쿠리를 넣고 그 위에다가 볏짚을 넣어요. 볏짚을 깔고 천을 하나 더 깔죠. 그렇게 해서 몇날 며칠을 거르는데 똑 떨어질 때까지. 그게 기름져가지고 기름에 쩔어서 잘 안 떨어져요. 한 바가지 부어놓으면 하루, 또 한 바가지 부어놓으면 또 하루 그런 식으로 똑똑똑 떨어지는 맑은 국만 해가지고 다 이제 정리가 되면 그걸로 김장을 하죠. 저희 엄마가 젓갈을 담그실 때 보면, 메주가루를 항상 조금씩 넣어요. 많이는 안 넣고, 황석어젓이나, 옛날에 인제 생선 팔러 다니시면 전라도나 내륙지방은 빨리 상하잖아요. 그래서 꼬릿꼬릿한 그, 제 기억에 조기나, 황석어나 저희 집에 많이들 갖고 왔어요. 팔러, 저희 집이 잘 사니까. 그럼 그걸 못 내치시고 다 사서 젓갈을 담으시는데 그걸 그대로 발효를 시키면 문제가 생길 수 있잖아요. 그 된장을 조금 넣으셔서 메주가루, 고추장 담그는 고추장 메주가루 있죠. 그거를 위에다 조금씩 뿌려놔요. 그러면 숙성이 빨라지면서 곰삭을 때 맛있는 맛이 나요.

사실 생선을 젓갈로 담그게 된 것은 오랫동안 보관하기 위한 방법이었다. 부패하기 쉬운 어류나 패류에 소금을 가하면 부패균의 번식이 억제되고, 그 자체가 가진 효소와 외부 미생물의 작용으로 육질이 분해되면서 독특한 맛과 풍미가 생긴다. 본래 젓갈은 인도, 베트남, 태국 등에서 유래한 것만 봐도 더운 지방에서 보다 안전하게 생선을 보관하고자 한 것이 이러한 특별한 음식을 만들어 낸 것임을 알 수 있다. 지금처럼 냉장고나 얼음을 자유롭게 쓸 수 없었던 예전에는 생선을 아무리 잘 보관해도 부패를 막기는 힘들었을 것이다. 그래서 그 냄새를 잡고 발효를 촉진시키기 위해서 메주가루를 그 위에 뿌려두었던 것 같다. 이는 우리 고유의 전통적인 음식관련 생활방식에서 터득한 삶의 지혜인 셈이다.

최여사는 찾아오는 사람들을 위해서 김치를 담갔을 뿐 아니라 그곳을 방문했던 환자들에게 김치를 나누어 주기도 했다. 그때 당시 어머니가 했던 모습을 지켜본 박00씨의 기억을 따라가 보면, 아픈 이들의 병을 낫도록 해주었던 그 힘이 어디에서 비롯되었는지 알 수 있다.

질문 : 아파서 찾아온 그분들은 잠을 어디서 잤나요?

대답 : 다 같이 자죠. 그 마당, 동네가 다 여관이 됐어요. 하우스를 치고 막, 예 그렇게. 논밭이 다 주차장이 되고. 거기에서 또 표를 파는 사람도 있더라고. 밥을 팔고, 표를 팔고. 저희 사촌 오라버니가 구멍가게를 조그맣게 했었는데 본전 안 드는 장사를 계속하는 거예요. 우리 집에 찾아오는 손님들. 그때는 인제 선물세트가 그게 제일 큰 선물이었거든요. 그걸 저희 집에 손님들이 사가지고 오면 우리 집은 아무도 안 먹으니까 다시 가져가요. 그러면 그 오빠는 계속 팔고, 그렇게 해서 그때 그 오빠 돈 많이 벌었어요.

맛을 떠나서 돈을 받고 판매를 한 것도 아니고 그저 자신을 믿고 찾아와 준 것에 대해 보답하려 했던 실천이 아름답다. 찾아 온 아픈 이들을 도와주고 싶은 마음에 경제적 어려움도 기꺼이 감수하며 개인이 무려 8천 포기나 되는 김치를 해서 나누어 주었다는 것은 그 자체만으로도 놀라운 일이다. 설사 돈이 있다 해도 김장을 해 본 사람들은 잘 안다. 그 과정이 얼마나 고단하며 힘든 일인가를! 그런데 그 일을 기꺼이 가족을 대동해서 감당했던 최여사의 마음이 어쩌면 그가 보여준 영험함보다도 더 큰 것이 아닐까 하는 생각을 해 본다.

질문 : 어디서 8천 포기를 했다고요?

대답 : 농원에서요. 난 그래서 우리 신랑이 너무 밉더라고요. 배추를 왜 이렇게 많이 심어 가지고.

질문 : 아니, 배추 8천 포기를 심는 다는 건 이해되는데 8천 포기를 김장했다는 건 이해가 안 되는데요.

대답 : 그걸 한 어른 한 10명에 애기들 10명 해가지고 일주일에 다 담았어요. 밖에서 작업 해가지고 와서, 다듬어가지고, 절여서, 씻어서, 버무리는데 까지.

질문 : 아니 근데, 그게 다 소비가 됐단 말인가요?

대답 : 전국에 다 보냈다니까요. 저희 그 엄마한테 '선생님 김치 좀 주세요.' 하면 다

무료로.

질문 : 그 어머니는 언제까지 활동하셨나요?

대답 : 활동은 아니고 그냥 손님들이 찾아온 거죠. 2004년도, 아니 김치를 담아야 된다는 거야. 때가 아직 아닌데. 우리 엄마가 내가 그 촉을 알거든. 엄마가 김장을 하면은 늘상 첫눈이 오거나 그냥 풀어져야 김장을 해요. 이 양반이 날 따뜻하면 절대 김장 안 해. 이상하게 추운 날 김장을 하시는 데, 날도 그렇게 안 추운데 김장을 한다는 거야. 아니 왜 그러나 했는데, 아는 분한테 그러더래요. 준비할 때가 됐나보다. 뭘요, 어머니? 아유 내 몸신이 나가서 안 들어온다. 안 들어온다, 이상하네. 그러고 이틀 만에 김장을 했어요. 그러고 돌아가셔서 당신의 초상을 일주일 동안 치렀는데요. 그 일주일 동안 먹을 김장을 정확히 담그신 거예요. 그 김치 마지막 한 포기까지 끝나니까 장례가 딱 끝났어요.

[친환경 농사와 음식]

사람들은 친환경이니 자연과 상생을 이야기 하지만 가만히 이들의 생각을 들여다보면 거기에는 자연은 없고 자신에게 이로운 것만 가득하다. 어떤 일을 진행할 때 자신의 이익을 위주로 생각하면서 말만 모두에게 좋은 것이라고 하는 경우가 허다하다. 이러한 것은 결국 시간이 흐르면 거짓말임이 드러나고 만다. 진정한 의미의 친환경은 시간이 필요하다. 생명을 키워내는 땅에 지력을 회복할 시간을 주어야 하고 그 땅에 적합한 작물을 재배해야 하는 것이다. 그리고 무엇보다 자연이 보여주는 변화의 시간에 적응하는 자세가 필요하다. 빨리 빨리에 익숙해진 요즘의 우리들에게 조용히 반성의 메시지를 던지고 있는 대목이다.

대답 : 저희는 쌀농사 다 직접 짓고. 안 그러면 수지타산이 맞지를 않아요. 참기름이고 뭐고 전부 다 유기농으로 했는데 어떻게 타산이 맞겠어요. 그러니까 저희가 사서 쓰는게 유기농 설탕 같은 거 이제 친환경으로. 어쩔 수 없이 사서 해야 하는 것들은 하지만, 나머지는 거의 자체공급 했어요. 근게 제일 사람들이 믿지를 않는 게 고추 농약 안 한거 쓴다하면 지금도 안 믿어요.

질문 : 저도 믿기 힘든데요.

대답 : 욕심에서 비롯된 생각을 남한테, 정작 유기농을 하고 있는 사람한테 그렇게 얘기를 하냐. 당신들이 욕심을 내기 때문에 친환경을 못하는 거다. 고추를 더 수확을 할 욕심으로 자꾸 약을 치고, 그니까 하늘이 주는 것만 먹으면, 그 이상 욕심이 없다, 아 올해는 여기까진가 보다 하고 그냥 셈을 딱 따고 나면은 탄저병이 쫙 오거든요. 그럼 그때까지만 따는 거예요. 죽기 살기로. 근데 그걸 막을려고 하다보니까 자꾸 약을 치고, 또 치고. 너무 사람이 다 욕심을 부려요. 전에 저희 엄마 유명한 일화가 하나 있는데, 농업기술센터에서 직원들이 나와. 그래갖고 그때 막 새마을운동 한참하고, 농약을 안 하니까 우리 집 논 때문에 다른 집이 피해를 본다는 거예요. 그래갖고 논을 막 밟고 댕겨. 신고가 들어온다고. 저희 엄마가 일침을 가한 소리가 '벌레도 생명이다. 쟤네들이 살 곳으로 가겠냐, 죽을 곳으로 가겠냐. 약을 치면 거기서 도망을 와서 우리 논으로 오지, 우리 논에 있던 것들이 죽을려고 일부러 가진 않는다. 본능으로 살아야 되기 때문에.' 그냥 아무 말도 못 하고 돌아갔어요, 진짜로. 농업기술센터 직원이 고갤 푹 숙이고 아무말도 못하고 돌아갔어. 근데 땅심이, 땅심이 틀려요.

정읍 입암면 진등마을 최여사의 자식들은 어머니의 뜻을 이어서 어머니와 살던 곳 00농원에서 농사를 짓고, 가축을 기른다. 구술을 해준 박00씨도 과거 이곳에서 한정식 식당을 운영했지만 호응이 적어서 실패의 경험도 있다. 현재는 마을기업형태로 00농원에서 직접 생산한 채소를 위주로 반찬을 만들어 현재 운영하는 국수집에서 판매하고 있다. 00농원의 농토는 농약을 치지 않아 "땅심"이 살아있기 때문에 사람이 먹어서 좋은 농산물이 난다고 말한다.

진안 연장 원연장 마을

오종계 정신으로 만드는 절임배추

- 김치 이름 : 고랭지 배추절임
- 만드는 사람들 : 진안 원연장 마을 주민들
- 지역 이름 : 전라북도 진안군 진안읍 연장리 원연장마을

1. 개요

진안고원에 위치한 원연장마을에서는 고랭지배추를 대량으로 재배한다. 이 배추를 이용해서 마을 주민들은 김장철 절임배추를 대량으로 판매하고 있다. 마을주민들이 협동으로 고랭지배추를 재배하고 절이는 과정을 개발하여 공동사업으로 수행하고 있다. 진안 고랭지 배추로 담근 김치는 유독 고소한 맛이 특징이며, 쉽게 물러지지 않는 특성이 있다.

2. 유래와 역사

[마을의 유래]

원연장마을은 전북 진안군 · 무주군 · 장수군에 걸쳐 있는 진안 고원지대로 소백산맥과 노령산맥 사이에 위치한다. 이 고원은 호남지방의 지붕이라고 할 정도로 남서풍의 풍상지역으로 지형성 강우와 강설이 있고 고도가 높기 때문에 고원지대에서는 고랭지 농업도 활발하다. 진안읍의 서쪽에 자리잡고 있는 이 마을도 해발고도 500m의 진안고원에 속한다. 마을은 일교차가 심하고 고도가 높아 모든 기후 여건이 배추 재배에 천혜의 조건을 지니고 있다.

배추는 호냉성 작물로 생육적온은 15~20℃로 서늘한 기후를 좋아하는 작물이다. 그러나 우리나라 여름은 온도가 보통 30℃ 내외로 배추재배에는 매우 어려운 기후조건을 가진다. 반면 이 마을은 여름에도 기후가 비교적 서늘한 고랭지 지역이기 때문에 배추를 재배하기 좋아 집집마다 배추를 키우고 있다. 마을 이장은 이 배추를 모아서 절임배추사업을 하고 있다.

이 마을은 1131년경 김(金)씨가 '절터골' 입구에 정착하면서 마을이 형성됐는데 후에 전(全), 홍(洪)씨등이 이주하면서 '절터골' 에 절을 짓고 불교를 숭상하며 마을을 번창시켰다. 처음엔 대연봉 밑에 있다하여 연정리라 불렀는데, 마을 지형이 풍수학적으로 연꽃을 닮아 '연화도수(蓮花倒水)' 라고도 했다. 이 연꽃이 흘러나가지 못하도록 수구막이 역할을 할 숲을 만들었다고 할 정도로 풍수지리적 길지(吉地)에 대한 자부심이 컸다. 1800년경에 연장리로 바꾸어 불렀고 지금에 이르고 있다.[6] 현재 원연장 마을 숲 내에 신당을 두고 정월에 동제를 할 때 마을 뒷산에서 제를 시작하여 이곳에서 잡귀를 물리치는 의식을 거행한다.[7]

마을 주민들의 주된 생업활동은 농업이며, 마을의 실제 가구 수는 38가구이고, 인구는 60~70명 정도이다. 마을 연장자의 증언에 의하면, 여러 성씨가 모여살고 있는 각성받이 마을인데, 오래 전부터 마을 주민들이 화합하고 서로 돕는 공동체적 전통문화를 다양한 형태로 이어오고 있다.

3. 주요 내용

[공동체 유산인 마을공동사업]

원연장마을에는 남다른 역사가 있다. 근래에 가장 어려운 시기였던 일제강점기, 마을의 젊은이들이 앞장서서 마을내 공동체적 삶을 실천하였다. 이 당시 어느 마을이나 비슷한 상황이었지만 산골 농촌이던 이 마을은 유독 빈곤했다. 자기 땅을 가진 이가 한 명도 없었고 뼈가 부서져라 농사를 지어 봐야 끼니를 잇기조차 힘들어 장리쌀을 얻어 연명하니 빚만 늘어나는 악순환이 이어지던 시절이었다. 그러던 중 마을 청년 다섯 명이 모여 오종계라는 계를 만들면서 나눔의 모범을 보이기 시작했다. 이 다섯 명의 젊은이들은 자기 집안의 농사일이 끝나면 모여서 어려운 동네 사람들의 농사를 돕는 일을 하기 시작했다. 일할 사람이 없어서 농사를 지을 수 없는 마을의 병들고 나이든 노인들의 가정을 우선적으로 돌보기 시작했다. 당시 모두가 어려웠던 시기였기 때문에 이 다섯 명의 청년들의 집안도 넉넉한 형편은 아니었다.

이들의 기특한 선행을 보고 주민들이 뜻을 같이 하기 시작했다. 다섯 명에서 시작한 오종계는 인원이 더해지면서 '근검절약단' 이라는 이름으로 활동하였다. 사람이 늘어가면서 오종계는 자체 규약을 만들었다. 당시 1원씩 낸 돈을 자본금으로 삼아 공동으로 돈을 빌려주고, 땅을 사고, 농사를 지었다. 당시 오종계원들은 틈틈이 공동의 목돈을 만들기 위해서 일

6) 진안군청 홈페이지 (www.jinan.go.kr)
7) 한국향토문화전자대전, 한국학중앙연구원 (www.grandculture.net)

부러 시간을 내서 품삯일을 하고, 밤에는 광산 등에서 일하면서 돈을 모았다. 이렇게 마련된 목돈으로 논이나 밭 등의 땅을 공동으로 구입하였다. 그리고는 그 땅을 마을에서 가장 어려운 사람에게 농사짓도록 하고, 그 곳에서 나온 소출을 가지고 다시 어려운 사람들에게 도움을 주었다. 또 계원들이 돈을 모아 소를 사고, 소를 키워서 재분배를 하는 일도 하였다.

이러한 공동체 정신을 실천했던 근검절약단은 마을 주민들이 하루 속히 자작농이 될 수 있도록 하자는 결의도 하였다. 그러나 일제에 의한 국민지원병 징발, 식량을 위시한 각종 물자는 군수물품 명목으로 공출당하는 국가총동원법 때문에 해체되었다. 이 오종계는 비록 작은 마을조직이었지만 공동체 정신을 잘 보여준 마을의 모범적인 조직이었다. 당시 오종계는 사회복지사업, 마을 공동체 정신 증진, 은행 역할, 혼자 힘으로 어려운 일을 공동으로 해결하고자 하였다.

일제강점기 만들어진 오종계는 해체되었지만 1970년대 후반 그 후손들은 선친들의 뜻을 이어받고자 흩어진 근검저축단의 생존회원들과 후손들을 모아 계모임을 재결성하였다. 본관을 연장마을에 두고 창립정신을 계승하기로 하면서 이 계모임의 공동소유로 되어 있던 땅을 2003년 마을에 기증하여 마을회관을 지었다. 처음 오종계를 결성한 이들의 활동사항을 적은 마을회관 옆의 비석은 이 마을의 역사와 전통을 이해할 수 있는 자료가 된다.

현재까지도 오종계 후손들은 선친들이 공동으로 매입한 논에서 난 쌀을 나눠 먹고, 그때 조성했던 기금으로 정기적인 모임을 갖고 있다. 특히 아름다운 꽃잔디 동산은 그때 오종계 발족을 주도했던 단원의 후손이 선산을 만들어 '주민들과 자주 만나라' 는 선친의 유지를 받들어 선산으로 매입해 꽃동산을 가꾸고 있다. 처음에는 낮에 들어가기가 어려울 정도로 풀과 넝쿨로 가득한 야산이었지만 형제들과 함께 조금씩 꽃잔디를 심었다. 이제는 꽃잔디 마을로 알려지면서 주민들과 함께하는 마을 축제의 명소로 가꾸고 있다.

[고랭지배추 절임]



원연장마을의 절임배추작업장



절임배추 작업도구

이러한 공동체정신이 살아있는 원연장 마을에서 이장을 맡게 된 신00씨는 마을의 공동소득 사업을 구상하기 시작했다. 활달한 성품으로 마을의 대소사를 맡고 있는 이장이다. 마을 활성화 추진위원장이라는 직책을 하고 있다. 그녀는 처음에는 본인이 마을 이장을 맡게 될지는 꿈에도 생각지 못했다. 처음에는 여자가 이장이 왠말이냐면서 동네 어르신들이 반대를 하기도 했지만 현재는 적극적으로 협조하고 있다.

질문 : 이 마을에는 어떤 조직이 있나요?

대답 : 우선 마을의 연장자들이 모이는 노인회가 있어요. 마을의 어떤 일을 할 때는 위원회를 열지요. 주민들 다 모아놓고 하지는 않고요, 5-6 명 정도 위원회가 있어요. 마을 사업의 주축이 되는 그런 분들을 대표로 선출해서 상의하고 있어요. 그래서 인제, 뭔 일을 결정하기 전에 위원회부터 소집을 해요. 이런 사업이 있는데 주민들한테 어떻게 이야기했으면 좋겠는지, 인제 먼저 의논을 하지요. 그분들 의견을 다 듣고, 결정을 하고, 다시 인제 주민들한테 통보 형식으로 하는 거죠.

질문 : 그러면 부녀회 역할은 어떤 것인지?

대답 : 부녀회 역할도 있죠. 절임배추 작업장 같은 일은 부녀회를 소집해서 신청자를 받고 있지요. 마을 식당하고 절임배추 작업은 부녀회장님이 맡아서 하세요.

원연장마을은 해마다 11월 경에 농가에서 직접 기른 배추를 절여서 판매하는 사업을 하고 있다. 진안에서 기른 배추는 '고랭지에서 자라서 속이 알차고 단단한 좋은 배추' 로 알려져서 한번 주문했던 고객은 재주문을 하고 있다. 이 마을의 절임배추 사업은 2010년도부터 28평의 시설장을 마련하여 시작하였다. 절임배추는 마을의 각 가정에서 기른 배추를 모아

11월 한 달 동안만 절임배추로 판매하고 있다.

진안은 산간고원지대이기 때문에 추위가 빨리 찾아오는 지역으로 11월이 넘으면 기온이 급강하하여 얼기 때문에 12월부터는 절임배추 작업을 하기가 어렵다. 배추의 크기는 상품성이 좋은 큰 배추만을 선별해서 2등분 한 뒤 소금을 뿌려 절인다. 매년 조금씩 주문량이 많아져서 약 6천포기를 절여서 전국으로 판매하고 있다. 많은 양의 배추를 절이기 때문에 따로 뒤집거나 물을 빼지는 못하여 소금을 충분히 뿌려 간을 한다. 소금은 신안에서 생산되는 서해안 소금을 사서 3년 동안 간수를 뺀 뒤 배추 간절임 전용 소금으로 사용한다.

통이 큰 배추는 4등분을 하여 소금에 절여야 간이 잘 들지만 배추 크기가 너무 작아져서 상품의 모양새가 좋지 않아 2등분을 한 뒤 가운데 칼집을 낸다. 김장김치는 지역마다 특징이 있으며, 전국을 대상으로 판매를 하기 때문에 소비자의 입맛이 다를 수 있어 절임배추는 적절한 소금 간하기가 가장 어렵다. 그래서 현재까지 소금간을 맞추는 비율은 특별한 레시피가 없이 마을 연장자의 감각에 의존하고 있다.

김장재료에서 가장 중요한 부분을 차지하는 배추는 좋은 김장김치를 만들기 위한 기본 요건이다. 그러나 도시에서의 김장과정은 손이 많이 가고 번거롭기 때문에 최근에는 배추 절이는 과정을 생략하고 있다. 그러나 크고 작은 김장 규모의 여부와 관계없이 배추 절이는 과정은 가장 큰 비중을 차지한다. 배추 손질에서부터 배추를 쪼개고 소금으로 간을 하는 이 작업과정은 전체 김장 노동의 많은 부분을 차지한다. 물론 김장 중에서 어느 과정이 중요하다거나 생략할 수 있는 것은 없지만 그만큼 배추에 적절한 소금으로 간을 하는가에 따라 김장맛을 좌우한다고 볼 수 있다. 따라서 원재료인 배추 선별에서부터 크고 작은 배추를 몇 조각으로 나누어 간을 해야 하는지 그리고 어떤 소금으로 간을 맞추는지가 매우 중요하다.

과거의 김장과 현재의 김장을 비교한다면 간절임 배추의 유통을 들 수 있는데, 최근에는 많은 양의 김장을 하지 않기 때문에 필요한 만큼 절임배추를 구입하는 추세이다. 전북에서 유일한 고원지대이자 고랭지인 진안에서 자란 배추는 속이 단단하여 쉽게 무르지 않는다고 알려져 있다. 바로 이 원연장 마을에서는 배추를 직접 재배하고 공동작업반을 만들어 배추를 절여서 마을 내 공동의 소득을 창출하고 있다.

: 기타

기타

남원 운봉 판소리꾼

김치는 소리를 만들고, 소리는 명창을 내며[8]

- 김치이름 : 통항아리 김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 남원지역 판소리꾼
- 지역 이름 : 전라북도 남원 운봉면 일대

1. 개요

남원 운봉 판소리꾼들은 소리꾼으로서 명성을 지켜나가기 위해서는 평생 동안 뱃심을 길러 소리목을 열어내는 단전 운동과 하루도 거르지 않고 통항아리 김치를 먹었다고 한다. 특히 일정한 온도로 김치를 숙성시킬 수 있었던 통항아리 김치 덕에 지리산 운봉 고원 고랭지에는 많은 소리꾼들의 왕래가 끊이질 않았다.

8) 남원 운봉 소리꾼 김치 조사와 집필자는 김용근이다. 필자의 허락을 받아서 여기에 싣는다.
자료출처 : 무형유산지기 현지조사자료 www.ichpedia.org.

2. 유래와 역사

가장 한국적인 문화를 꼽을 때 김치와 더불어 판소리를 말하는 사람이 많다. 한명의 소리꾼과 북을 치는 고수가 진양 · 중모리 · 중중모리 · 자진모리 · 휘모리 · 엇모리 · 엇중모리와 같은 장단에 아니리와 발림으로 장면의 효과를 덧붙여 행하는 판소리는 전라도 사람들의 특별한 문화유전자 속에서 진화되어 왔다. 그 판소리가 1964년 12월 24일 중요무형문화재 제5호로 지정된 후, 2003년 11월 7일 유네스코 '인류구전 및 세계무형유산걸작'으로 선정되어 이후 세계인류무형유산 대표목록으로 지정되었다. 판소리는 춘향가, 심청가, 흥부가, 수궁가, 적벽가와 같이 지금도 잘 불리어지는 것이 있는가 하면, 변강쇠타령 같이 그렇지 못한 것들도 있다. 오랜 기간 판소리에 관심이 많았던 조사자가 지난 30여 년 동안 소리꾼들의 삶 속에서 찾아낸 이야기를 모아서 분류하는 과정에서 몇 가지 새로운 사실을 발견하게 되었다. 그것은 소리꾼들의 삶, 즉 생활 문화였다.

3. 주요 내용

조사자가 지리산 동편제 소리꾼들의 생활문화를 조사하게 된 동기는 작고한 소리꾼들과 그의 후손들을 면담하면서부터다. 그 과정에서 후손들이 대부분 건강하다는 것을 발견하게 되었고, 혹시 그러한 이유가 선대 소리꾼들의 '생활유전자'에서 연유된 것은 아닐까하는 궁금증이 생겼다.

지리산에 살던 소리꾼들은 동편제 소리를 했던 사람들이다. 그들의 삶은 평범한 사람들의 일상의 생활 범주를 벗어난 소리꾼들만이 가졌던 특이한 생활문화가 있다. 지리산의 소리꾼들이 가졌던 외형적인 삶의 방식이나 행태는 상당히 먼 이웃이었던 사람들과 별반 달라 보이지 않았지만, 그들의 깊숙한 내면은 특이한 생활방식이 존재했다. 많은 소리꾼들의 일상생활을 조사하는 과정에서 평생 동안 판소리와 함께 한 그들의 생활방식은 건강과 장수를 향한 소리꾼만의 문화를 만들고 있다는 공통점이 발견되었다. 즉 지리산의 동편제 소리꾼들은 당대 일반인들의 평균 수명보다도 6년 이상을 더 살았고, 잔병치레도 일반인들보다 삼분의 일 정도로 적고 건강했다.

조사자가 그동안 소리꾼들의 생활문화를 조사한 것은 크게 세 가지의 방법으로 진행되었다. 첫째는 작고한 소리꾼들의 생활문화를 조사하기 위해 후손들을 면담했다. 둘째는 현재 생존한 소리꾼들을 직접 면담조사 하였으며, 마지막으로는 후손이 없는 소리꾼들은 연고 지역의 촌노들을 조사했다. 그 결과 지리산 소리꾼들의 대표적인 생활문화는 크게 몇 가지로

나누어 살펴볼 수 있었고, 그 대표적인 것은 음식이었으며, 다음은 일상의 생활이었다.

[소리꾼은 먹는 대로 자라서, 노는 대로 만들어진다]

지리산에는 오랜 세월동안 '이웃사촌하며' 살아가는 마을들이 있다. 그 마을들에는 자기만의 독특한 색깔을 가지고 대물림하며, 오래된 미래의 자원적인 가치를 간직한 사람들이 있었다. 그 사람들은 대부분 지리산이 있었기에, 세상을 향한 자기의 색깔을 만들 수가 있었다.

지리산 남원 운봉고을 비전마을에는 소리꾼의 북을 쳐주며 살아가는 사람이 있었다. 그는 오래 전부터 이 고을에서 이름이 났던 권삼득 명창을 따라 다니면서, 판소리 장단을 쳐주는 고수 생활을 하던 송첨지라고 불리는 사람이었다. 송첨지는 송흥록이라는 이름을 가진 한 아이를 두었는데 이 아이는 소리판에서 자랐고, 훗날 한국 판소리의 중심에 있는 동편제를 창시한 가왕이 되었다. 그가 이루어 놓은 동편제 종가에는 “노는 대로 만들어지고, 먹는 대로 자라야 소리꾼이 된다.”라고 하는 말이 전해온다.

판소리가 단순히 장단의 가락을 가진 입맛을 내는 이야기 노래가 아니라, 세상만물의 이치를 보는 통섭의 눈 맛을 내는 이야기 노래야 하는 것이다. 그러자니 온갖 풍파를 견뎌내고 숙성될 세월이 필요했다. 평생을 득음의 길을 따라 육십 고개 줄에 다다라서야, 명창의 칭호를 얻게 된다는 것이다. 지리산 소리꾼들은 명창이 되기 위하여 먹는 것도 노는 것도 남달라야 했다.

[김치와 지리산 소리꾼은 천생연분]

김치를 가장 한국적인 문화라고 이야기하는 사람들이 많다. 한국을 말하라고 하면, 우리나라 사람은 물론 외국인까지도 김치와 판소리, 한복은 단연 단골손님이다. 이처럼 김치와 판소리가 한국의 상징적인 문화의 한 부류로 자리매김 되어 가고 있는 것의 중심에는 오랜 시간을 기다려야 발효되는 농익은 맛과 멋이 있다. 이 두 가지는 공통점을 가진다. 그것은 시간을 인내해야만 얻어진다는 것과 그런 후에야 세상에 내어 준다는 것이다.

지리산 소리꾼들의 속담에 “김치는 소리를 만들고 소리는 명창을 내며, 명창은 잔병 없이 장수 한다”라는 말이 있다. 김치는 사람이 받아서 건강을 만들고, 판소리는 온몸으로 파장을 내어 생체 활력을 갖게 했다고 후손은 말한다. 김치를 하루라도 먹지 않으면 안 되는 것과 판소리에 빠지면 만석꾼 재산도 탕진한다는 선조들의 경험담은 모두 건강과 연관되어 있다는 것을 생각해 볼 수 있다. 지리산의 판소리는 김치의 출현과 비슷한 시기에 지리산에서 출현한 것으로 보인다. 임진왜란과 정유재란을 통해서 들어온 고추와 무, 배추는 진화된 김치를 출현시켰다. 비슷한 시기에 소리꾼들의 조상들은 지리산에 모여들기 시작했던 것으로 보인다.

그러다가 1800년대 초 가왕의 칭호를 가진 송흥록이라는 명창에 의해서, 동편제 판소리가 생겨났다. 그리고 그 소리는 오늘날 가장 한국적인 판소리의 시조소리가 되었다. 수많은 소리꾼들이 지리산에서 득음을 하고 명인명창이 되었던 배경에는 소리꾼들이 특별한 김치를 애용했다는 사실이 드러났다. 가왕 송흥록 집안에 전해오던 소리꾼과 김치의 이야기는 조선 중엽에서 시작되었다. 지금으로부터 대략 이백 오십여 년 전이었다. 동편제 판소리를 창시한 가왕 송흥록이 지리산에 나타났다. 그는 자신의 방식으로 소리수업과 연습을 하였다. 그러나 좀처럼 기량이 향상되지 못했다고 한다. 판소리의 사설 내용이 워낙 길다보니, 이를 다 소화하여 노래로 부르기에는 체력이 많이 소모되었다. 그리고 무엇보다도 소리를 내는 목이 오랜 시간 동안 풀려야 했다. 그러려면 뱃심이 있어야 했다.

소리꾼 송흥록은 뱃심을 기르기 위해 허리에 끈을 묶어 나무에 매어놓고 소리를 질러냈다. 그것도 모자라 배에다 물동이나 돌을 올려놓고 누워서 소리를 지르며 연습을 하기도 했다. 그렇게 해서 뱃심의 기초가 다져지면 본격적인 소리수업과 연습을 시작했고, 오랜 시간 동안 피나게 노력했다. 그러한 노력의 결과로 송흥록은 상당한 실력을 갖게 되었고, 인근 고을까지 소문난 고을 명창이 되었다. 그러나 그의 소리는 안방을 울리는 소리는 되었지만, 대청마당을 울리는 소리는 되지 못했다. 사람들은 대청에서, 정자에서, 마당에서 그의 소리를 듣기를 원했다. 그러나 안방에서와는 다르게 송명창 소리는 마당을 울리지 못했다. 그를 보고 사람들이 또랑광대라고 놀려댔고, 그를 사랑했던 맹렬이라는 기생까지도 조롱했다.

송명창은 자신의 소리가 마당을 넘어 산을 울리지 못하는 것은, 진정한 소리꾼이 아니라는 것을 깨달았다. 그리고 그 원인은 뱃심을 기르는 일을 게을리 했기 때문이며, 단전훈련이나 기존의 방식으로는 한계가 있음을 깨달았다. 뱃심은 장에서 나온다는 옛 성현의 말씀을 놓친 것이었다. 송명창은 대장을 튼튼하게 하여 뱃심을 길러야 한다고 생각했다. 그리고는 천둥과 같은 소리를 질러 낼 수 있는 뱃심을 만들기 위해서는 김치를 먹어야 한다고 생각했다. 지금까지 한 두 시간 정도밖에 하지 못했던 또랑광대가 아닌, 조선팔도를 울리는 '나라광대'가 되기 위한 노력이 시작되었다. 산과 강을 울려대는 천둥 같은 소리를 내는 뱃심은 외부적인 단련의 과정을 기초로 했다.

그 후 사람의 대장에 서식하는 각종 발효균들이 활성화 되어야 뱃심이 길러지는 것이라는 생각으로 김치를 상시적으로 복용하면서부터 득음의 길이 열렸고, 조선 팔도 최고의 명창이 되었다고 한다.

지리산의 소리꾼들이 주로 쓰는 목성음은 오십여 가지나 된다. 귀신의 울음소리를 흉내 낼 수 있는 귀곡성은 두말할 것도 없고, 목청을 좌우로 젖혀 가면서 힘차게 내리지르는 아귀성, 쉰 목소리와 같이 걸걸하게 내는 수리성, 발발성, 비성, 세성, 천구성, 통성, 목에서 구부려 나오는 항성은 기본이 된다. 이에 더하여 감는목, 겉목, 군목, 노랑목, 눅은목, 방울목, 짜는목 같은 것도 자유자재로 해야 한다. 소리꾼은 이러한 목을 얻기 위해 평생 동안 자신을 소리에 붙들어 매고 살아야 했다. 그러기 위해서는 목을 풀어내는 뱃심을 가져야했다. 그런 다음에야 소리꾼으로서 명성을 지켜갈 수 있었다.

그 길은 평생 동안 뱃심을 길러 소리목을 열어내는 단전 운동을 하는 것과, 하루도 거르지 않고 통항아리 김치를 먹는 것이었다. 지리산 운봉 고원은 여름철에 김치를 먹을 수 있었던 조선 팔도의 유일한 김치 고랭지였다. 지리산 소리꾼들은 그곳에서 일 년 내내 김치를 먹으며 득음의 길을 열었다.

통항아리 김치는 지리산 소리꾼들의 전용 김치였다. 큰 항아리의 절반정도를 땅에 묻고, 그 항아리 속에 작은 항아리를 넣는다. 그러면 큰 항아리와 작은 항아리 사이에 공간이 생겼다. 소리꾼들은 그 공간 사이에 모래를 넣은 후, 물을 부어 놓았다. 그러면 통항아리는 여름내내 일정한 온도를 가지며, 숙성시킨 김치를 내어 주었다. 이렇게 만들어진 통항아리 속의 김치는 위에서부터 바닥까지 발효균의 양이 똑 같아지게 되었다.

소리꾼들은 날마다 똑 같은 수준의 발효균을 가진 김치로 인해, 대장의 활동이 균일하고 왕성해지게 되었다고 한다. 그렇게 해서 대장을 활성화하고, 단전을 다스려 뱃심을 길러서, 여덟 시간 이상 판소리를 해낼 수 있게 되었다고 전해 온다. 지리산 소리광대들만이 사용하던 통항아리 김치 독은 가운데가 배부른 곳이 먼저 발효되기 시작하는 원리를 가졌다. 그 기운이 항아리 속을 돌고 돌아 김치 발효가 위아래 구분 없이 골고루 잘되었다. 그것을 소리꾼들이 먹고 장이 튼튼해져서, 조선 팔도를 울리는 통성을 가진 동편제를 탄생시켰다 한다.

지리산의 소리꾼이 많이 살던 곳에서는 잔병치레가 많고 단명 하는 집안에 내려오는 속담이 있다. 그것은 “건강하게 오래 살려면, 고생스러워도 소리꾼을 시켜야 한다.”는 말이었다. 이 또한 소리꾼들의 김치문화와 관련된 이야기이다. 소리꾼은 기운으로 소리를 한다고 했다. “나이 많은 소리꾼이 더 기운찬 소리를 낸다.”는 속담에서 소리꾼은 평생을 잔병없이 건강한 기운으로 오래 살았음을 알 수 있다. 실제로 조선시대의 명인 명창들의 수명이나 일화를 조사해 보면, 평균 수명보다 오래 살았던 것을 알 수 있다. 그 힘은 무엇이었을까? 김치와 소리꾼이 만나 '신의 소리'라는 판소리를 탄생시켰고, 그 소리를 지키며 살아온 소리꾼들을 잔병 없이 오래 살게 했을지도 모를 일이다. “김치는 소리를 만들고, 소리는 명창을 내며, 명창은 잔병 없이 장수한다.”는 속담에서 보듯이, 김치 없이는 못살았던 광대들이 세계문화유산이 된 판소리를 탄생시킨 것은 너무나도 당연한 일이었는지도 모를 일이다.

▪ 중요성

지역의 구심적 자원은 지역사람들의 문화에 녹아 있는 소통의 매개이다. 그것들의 형체는 사람들의 오감 속에서 존재한다. 지역은 그러한 오래된 과거에서 온 문화자원을 관광 상품화 한다는 명분으로 자본을 투자하여 개발한다. 그런데 그 방식은 대부분 축제의 형식이거나 체험형식이다. 이러한 상품들은 제대로 활용되지 못하는 곳이 많다. 이제는 '무형의 자원'을 활용할 시기이다. 우리조상들이 즐겨했던 판소리는 과연 공연 행태의 모습이 전부였을까? 판소리가 조상님들에게는 '건강놀음'이었다고 생각한다면, 오늘날 공연 아닌 많은 관광상품이 개발되지 않을까 싶다. 제대로 된 판소리를 해부하고 다시 조립하여 그 속에서 찾아낸 무형의 콘텐츠를 사람들이 가지고 놀고 체험하는 거리로 창조해내는 것으로 판소리문화의 관광상품개발이 되어야 할 것이다.

▪ 활용성

지리산문화연구소는 1986년부터 현재까지 관련 지식을 수집하면서, 단순한 기록보존의 차원을 넘어서 적극적으로 관광문화 컨텐츠로 활용하고자 노력하고 있다. 다른 시민단체와 연합하여 남원을 방문하는 관광객들을 대상으로 관련 프로그램을 활용하고 있다.

무주 시장 약초상

야생초로 담은 약초김치

- 김치이름 : 약초김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 무주군 무주반딧불시장 약초전문가
- 지역 이름 : 전라북도 무주군 무주반딧불시장

1. 개요

[직접 채취한 온갖 보약]

무주 반딧불장터에 장이 서는 날이면 마치 개미집처럼 부산한 가게가 쉽게 눈에 들어온다. 가게 앞쪽과 옆쪽으로 수많은 생약초들이 들어오고 나간다. 버섯이며, 생도라지, 생더덕, 은행, 뚱딴지 등을 팔러 오는 사람들과 사러오는 사람으로 모두들 바쁘다. 가게 안으로 들어서면 난로 위 커다란 주전자에 김이 모락모락 피어오르고 있어 추운 겨울에는 먼저 마음이 훈훈해진다. 이곳에서 온갖 약초를 넣은 보약 같은 따뜻한 음료를 아낌없이 내어주는 50대 후반의 넉넉한 인상을 가진 아주머니를 만날 수 있다.

약초상을 20년 째 하고 있는 고00씨는 약초에 관한 한 달인이라고 할 수 있다. 약초공부는 누구한테 따로 배운 것은 아니고 독학으로 어릴 때부터 이웃 주민들을 따라 다니며 약초를 캐고 이름과 효능을 하나씩 배웠다. 전라북도 산은 다 다니는데, 산마다 약초가 다르고 양지와 음지, 고지대와 저지대마다 자라는 특징이 다 다르다. 같은 종의 약초라 해도 기후나 토질에 따라서 조금씩 다르다.

이 약초상에 있는 것들은 대부분 직접 채취한 것을 위주로 판매하며, 하수오와 뚱딴지, 산도라지는 직접 채취한 것이다. 문을 열지 않는 날에는 언제나 사촌오빠와 함께 산에 올라 약초를 캔다. 겨울철이어서 잎이 다 지고 없지만 고00씨는 오히려 그게 더 쉽게 구별된다. 여름에는 산에 오르기가 어렵고 풀과 나무가 무성해서 오르기가 힘들지만 잎이 진 가을에서 봄철에는 산에 오르기가 쉽다. 일반인들은 약초를 사진으로 보았다 해도 꽃이나 잎이 있어야 구별이 가능하다. 보통은 잎도 없이 마른 줄기만 보고 어떤 약재인줄 구별 할 수는 없다.

그러나 오랫동안 약초만을 채취한 전문가의 눈에서는 마른줄기만으로도 얼마든지 구별이 된다. 어떤 면에서 보면 생육하는 환경과 생태를 잘 알고 있기 때문에 스쳐 지나면서도 어떤 약초인지 알 수 있는 것이다. 그래도 눈이 덮이면 눈 속까지 헤치며 찾을 수 없어서 눈이 내리기 전이나 녹은 후 산을 오른다. 무주의 겨울은 길어서 녹지 않은 응달은 3월까지 잔설이 남아 있다. 봄철에는 햇볕에 먼저 눈이 녹은 양지부터 약초를 찾아다닌다.

여름에는 생약초를 찾는 사람이 적지만 봄 가을에는 많다. 설령 찾는다 해도 여름철에는 약효가 떨어지기 때문에 손님에게 권하지 않으며 캐러가지도 않는다. 여름은 휴식기인데 그때는 지난해 담아둔 약초액을 거르거나 말려놓은 약초들을 손질한다. 약초가게에서 가장 많이 팔리는 건 자연하수오이고 적하수오를 주로 취급한다. 야생의 적하수오를 주로 채취하지만 좀처럼 눈에 뜨이지 않은 백하수오가 진짜 우리나라 토종이라고 한다. 가게에서 제일 애정을 가지고 있는 것 역시 하수오이며, 높은 산에 있지만 캐기도 재미있고 약용으로도 제일 좋아 인기가 많다. 고00씨는 손님들이 물어올 때는 약초에 대한 설명과 전통 민간요법 처방에 대한 조언을 친절히 해준다.

[야생초로 담은 약초김치]

많은 약초 중에서 김치로 담아 먹는 약초김치로는 톡 쏘는맛과 쓴 맛이 있는 야생 곰보배추김치를 든다. 기침이나 감기 등 기관지염증에 좋다. 약초를 약으로 쓰는 방법에는 여러가지가 있는데 생약초를 쓰기도 하고 말린 재료를 처방전으로 달이기도하고, 또는 중탕 또는 차로 우려내어 마시기도 하고, 약술이나 효소로 만들어 먹기도 한다. 하지만 약초를 반찬으로 만들어 먹는 것은 흔하지 않은데 고00씨는 특정한 약초의 경우, 약으로 부담스럽게 복용하는 것보다, 반찬으로 만들어 식사용으로 자연스럽게 섭취하여 흡수되게 하는것이 더 좋은 방법이라고 한다.

고00씨가 추천하는 또 다른 약초김치로는 왕고들빼기김치이다. 농촌 들녘 어디에나 자라는 왕고들빼기는 집에서 토끼를 키워본 경험이 있는 사람이면 기억 할 수 있는 야생초이다. 전북지역 방언으로는 새똥, 또는 씨아똥으로도 부르는 이 풀은 꺾었을 때 흰 진액이 흘러나오는데, 잠시 후면 누런색으로 산화되어 끈적거린다. 민간에서는 이렇게 흰 액이 나오는 식물은 몸에 좋다고 하였는데 보통 이런 류의 식물은 락투신 성분이 있어 신경계의 진정작용도 한다. 따라서 민감한 사람들은 섭취 후 졸음이 쏟아지기도 하니 운전을 해야 할 때는 안 먹는게 좋다고 농담처럼 말한다. 왕고들빼기김치는 항암효과가 있으며, 혈액순환을 개선하고, 입맛을 돋우어서 원기회복에 좋은 음식재료이다.

이와 비슷한 약초김치로는 야생에 지천으로 자라는 민들레로 담근 김치를 들 수 있다. 노란 꽃을 피우는 노란 민들레와 하얀 민들레가 있는데 하얀 민들레가 우리 고유의 재래종이며 약성도 좋다고 한다. 최근 들어 하얀 민들레의 효능이 좋다고 알려져서 무분별한 채취 때문에 쉽게 보기가 어려워졌다며 아쉬워한다. 뿌리부터 잎까지 전체를 손질하여 김치를 담글 수 있는 민들레는 간을 좋게 하고 보양식으로도 좋다. 민들레김치는 사계절 언제든지 자라는 야생초로서 쉽게 구할 수 있고, 필요한 만큼만 담글 수 있는 이점이 있다. 고00씨가 담그는 민들레김치는 비교적 방법이 간단한 데 까나리 액젓에 생강, 마늘, 물엿, 고춧가루, 당근을 양념재료로 준비하여 소금으로 살짝 간을 한 후 담근다.

무주 장터 사람들

이웃을 위한 김장하기

- 김치이름 : 산나물김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 무주군 무주 장터 사람들 (하00, 1952년생) 외 다수
- 지역 이름 : 전라북도 무주군 무주반딧불시장

거북이를 누가 게으르다고 말했던가. 그저 몸놀림이 천성에 따라 느린 것뿐이다. 그러니 그 느린 동작이라도 쉬지 않고 간다면 부지런하고 끈기가 있는 것이다. 무주 장터 사람들은 모두들 부지런하지만 그 중에서도 하00씨는 좀 더 유별나다. 거북이처럼 느릿느릿 오래오래 하고 싶어서 이름을 직접 '00식당' 이라고 지었다는 하00씨는 거북이처럼 느리지도 않고 오히려 하루 종일 손을 쉬지 않고 일한다.

무주 전통시장 식당가에서는 겨울철을 대비해서 대부분 직접 김장을 하는데 00식당에서는 몇번이고 김장하는 풍경을 볼 수 있다. 일 년에 한 번 하는 김장도 보통은 한 번 치르고 나면 몸살이 나기 일쑤다. 이래서 일 년에 한 번 하지 두 번은 못하겠다고 일반 사람들은 손사래를 치는데 하00씨네 가게서는 추운 겨울날 여러 번 김장을 한다.

그의 구술에 의하면, 예전에는 집집마다 겨울철에 김장을 하는 일은 당연한 것이었지만 요즘처럼 아파트 생활을 하거나 좁은 집에 사는 사람들은 집에서 김장하는 것이 어렵다. 배추를 저릴 큰 그릇도 없고 풍덩거리며 씻거나 버무릴 장소도 없기 때문이다. 그리고 혼자서 김장을 하려 하면 감히 엄두가 나지 않는다. 그러다 보니 평소 이웃들에게 친절하게 대하는 하00씨에게 김장을 부탁하는 사람들이 생겼고, 한 두명이 아니다보니 누구는 해주고 누구는 안 해주기가 어렵게 되었다고 한다. 이렇게 주위에서 들어오는 김장 의뢰를 거절하지 못하고 김장철이 되면 몇 번이고 김장을 하게 된 것이다.

그렇게 김치를 담그지 못하는 사람들에게 나누는 김치는 해가 갈수록 담그는 양이 늘어간다. 김장 한 번 하면 누구든 힘들어 두 번하기 어려운데도 더 어려운 사람들 부탁을 외면하지 못하고 몸이 고되어도 정신력으로 버틴다. 비록 힘들어도 자기가 잘할 수 있고, 남을 도울 수 있는 일이기 때문에 나름 보람을 느낀다고 말한다. 김장이라 해도 양만 많을 뿐 늘 하는 음식이라 여러 사람이 모여서 같이 씻고 다듬고 간해서 함께 담그는 즐거움도 크다.

질문 : 김장을 여러번 많이 하신다고?
대답 : 우리는 많이 하지 조금은 안 하니까.
질문 : 글쎄 여기는 어머니가 김장을 해주잖아요. 여러 사람들 거. 공동으로 뭔가를 하는 지. 왜 당신 것만 담지 다른 사람들 걸 담아주는가요?
대답 : 마음이 약해서 안 해주고 싶어도 못하니까, 딱하고. 또 해달라면 거절 못하고.
질문 : 어떤 사람들인가요, 그 사람들이?
대답 : 주변에 친구라던가 못하는 사람. 홀애비. 대전 서울서 와서 좀 팔거 없냐. 이런 식으로. 그래서 이제 가을에 많이 사러 와. 대전 같은 데서. 막 주문이 들어와. 또 시골에 홀애비들 많잖아. 그럼 나 이거 조금만 주세요, 근데 이제 양념값이 너무 많이 나가니까 지금은 그냥은 못하니까 한 5천원씩 받고 싸 드려.
질문 : 이런 김치 담는 법을 본인이 그냥 해봤어요? 아니면 주변에 아까 그 언니 같은 양반들이 가르쳐줬어요? 시어머니가 가르쳐줬어요?
대답 : 우리가 장사하면서 인제 이런 걸 이렇게 하면 맛있더라, 먹어보고 하면서 터득을 해서 이렇게 다 하는 거지. 그 사람들이 먹고 와서 담아달라고 하면 담아 주고, 깻잎 같은 것도 내가 이렇게 터득을 해서 맛있게 담으니까 대전 같은 데서는 담아줘서 고맙다고 막 커피니 뭐니 선물도 사갖고 와. 작년 가을에. 그래 갖고 많이 가져가. 담아달라 해서, 깻잎 같은 거 통으로 주문을 해갖고. 거의 많이, 또 도라지도 많이 무치면 도라지 같은 것도 좀 사가고. 반찬을 하면 이제 또 비지장 해갖고 내가 직접 띄워갖고 하잖아, 그것도. 사는 건 맛이 없어서.
질문 : 누구한테 뭔가 배우기는 했을 거 아녀요?
대답 : 우리 엄마 친정어머니 전수지 뭐. 옛날에 우리 친정어머니 하는 거 봤응게, 어깨너머로 봤응게 다 하는 거 아니야? 흉내를. 엄마가 하는거 대충 보고...

00식당은 탁자가 다섯 개 밖에 없는 작은 식당이지만 장날이면 항상 손님들로 가득하다. 주로 백반, 산나물비빔밥, 보리밥, 잔치국수, 콩국수, 열무국수를 하며, 장날 전에는 손님들에게 신선한 반찬을 내놓기 위해 밤을 새가며 음식준비를 한다. 이렇듯 깔끔하고 신선한 반찬은 그날그날 새로 만들기 때문에 늘 새로운 찬거리가 나온다. 올해로 32년 째 장터에서 식당을 운영하고 있는 하00씨는 처음에는 상 두개 놓고 장사를 시작했다.

지금 현재 반딧불시장 중앙 오른편에 자리를 잡기까지 무주시장에서만 네 번 정도 가게를 옮겼다. 그는 살아온 과정을 책을 써도 못다 쓸 정도 파란만장한 삶을 살아왔다. 돈을 벌어야만 자식들과 먹고 살 수 있어 대여섯 살 어린 아이들을 방에다 가둬두고 장사를 해야 했다. 그 때를 회상하면 쓰린 심정을 말로 다 할 수 없다며 눈시울이 붉어진다. 살아온 길을 되돌아간다면 못갈 것 같다고 쓰게 웃으면서도 거북이처럼 열심히 산 보람을 이제는 느낀다. 이 악물고 열심히 살아온 날들의 보람을 아들이 직장을 얻은 일, 딸이 좋은 사람 만나서 결혼한 일을 꼽았다.

대답 : 지금 34년이야. 장사한 지가. 내가. 우리 애기아빠 죽고 바로 시작해서 했어. 오래 됐어, 겁나게 오래 됐어.
질문 : 몇 살 때 시집 왔어요?
대답 : 22살.
질문 : 22살 이전에 21살 까지는 엄마하고 같이 살았네요?
대답 : 그럼 별일 다 했어. 우리는, 학교도 안 보냈어. 애기만 보고 애기를 우리 엄마가 얼마 낳냐면 열둘을 낳어. 맨날 애기만 업고 다니지. 애기만 보러가고 그래서 엄마한테 애기 좀 그만 낳으라고.
질문 : (웃음) 애기 좀 그만 나라고.
대답 : 아니 그야 진짜 그리고 맨날 깔(꼴) 비어와야 되고, 우리 8살, 9살 그 때서부터 밥 했을 걸. 점심 때도 다 내가 밥을 안쳐서 부뚜막에 기어 올라가 갖고... 지금 그렇게 사는 사람 없을 거야. 여그 저그서 쫓겨나고, 지금 길을 되돌아가라면 절대 못가요. 얼마나 험악하게 진짜 어떻게 살아 왔는가 몰라. 지금 생각하면. 집도 절도 없으니 어떻게 살아야할것도 없고. 지금은 아무도 안 부러워. 지금은 돈도 안 아쉽고 말하자면 이제.
질문 : 아니 그 친정엄마 애를 몇 명이나 낳았어요?
대답 : 열둘을 낳았어, 열둘. 몇 죽었어 그리고 일곱인가 있었어. 근게 그만 나라고 애기(안 들림) 지금 말인게 그러지 말도 못했어. 그리고 막 일만 쎄빠지게 하다가 시집을 온 거야, 아무 것도 모르고. 그 뭐 시집이라고 와 보니 또 시엄마는 뭐 한 열흘 만에 지 새끼들 가르킨다고 서울에서 유학시켜 놓고 가버리고 뭐 시아버지하고 시동생은, 그 신랑은 군대에서 결혼해서 군대로 가버리고, 뭐 아무튼 그냥 파란만장하게 살았어 그냥.
질문 : 사람이 어떻게 애기를 열둘이나 어떻게 난대요?
대답 : 그때는 그릿어. 다 죽고 지금, 우리 언니하고 나하고 다섯 남았다. 우리 오빠하고 동생도 있고 다섯 남았네.



구술자



밤새 만들어 놓은 반찬들

하00씨의 일상은 지금도 여전히 새벽별을 보며 집으로 돌아간다. 게으르면 고생할 자식들이 눈에 밟혀서 편히 잠들어 보지 못했기 때문이다. 00식당은 예나 지금이나 변함없이 똑같은 메뉴를 가지고 손님을 대한다. 산채나물은 지금도 봄에 산에서 직접 채취해 말린 것들을 손님들에게 아낌없이 내준다. 돈이 부족한 사람한테는 2천원도 받지만 5천원 내는 손님과 차이를 두지 않는다. 적어도 먹을 것 가지고는 아끼지 않는다는 태도를 가지고 있는 하00씨에게는 삶의 진한 향기가 난다.

"돈 벌라면 아껴야지. 그래도 배고픈 사람 보면 쌀 주고, 밥 주고, 돈도 주고 그랬지만 장사 잘하면서 살았어. 장사한다고 그렇게 독한 마음으로 살지는 않았어. 많이 줘도 적게 줘도 장사는 똑같은디 먹는장사까지 그렇게 할 필요가 없어." 먹고 사는 일이 얼마나 중요한지 늘 체험하면서 살아온 삶이 아픔처럼 남아있기 때문이다. 그는 자신에게 독하게 하기는 했지만 남에게는 적어도 먹는 것으로는 아끼지 않겠다는 신념을 가지고 있다.

그의 소망은 이웃들과 어울려 살아가는 공간 무주전통시장 반딧불장터에 사람들이 잊지 않고 찾아주고, 시장상인들이 서로 화합해서 날마다 즐겁기를 바란다고 했다. 여름 밤하늘을 반짝이며 수놓는 반딧불들이 온 세상을 환하게 밝힐 수는 없다. 그러나 그 반딧불들이 사람들 마음에 향수와 정겨움을 준다면 이미 마음에 환한 빛을 하나씩 밝혀두고 있는 것이다. 반딧불장터 사람들이 살아가는 삶의 일터에서 그런 반짝임을 본다.

청정한 자연환경이 남아있는 장터에서 김치이야기를 들어본다.

[산나물김치]

질문 : 산나물로 김치를 담그는 것이 있나요?

대답 : 근게 그 취에다 그거 뭐 삿갓, 맞어. 삿갓나물 그걸 또 그렇게 담으면 맛있어. 언제 적에도 담았는데 맛있더라고.

질문 : 고들빼기 같이 담나요?

대답 : 그렇죠. 그렇게 취도 꼬득꼬득 말려갖고 취도 그렇게 담으면 맛있어요.

질문 : 취나물은 말렸어요?

대답 : 약, 약간 말려서 약간 말려서 담고 반건조해서 꼬득꼬득 말려서 담아야지 그래서 맛있지.

질문 : 양념은 어떻게 해요?

대답 : 양념 뭐 젓갈류. 젓갈, 멸치액젓 뭐 마늘, 이런, 이건 김치 같이 다 들어가지.

질문 : 그걸 물어보는 건데요. 00식당에서는 레시피가 뭐뭐를 넣냐, 인제 양념을. 멸치, 멸치액젓인가?

대답 : 멸치액젓에다가 뭐 다 뭐 마늘, 깨 뭐 들어갈 거 다 들어가지, 다 말하자면. 김치에, 원김치, 배추김치에는 무채를 안 넣고 무를 갈아서 넣어. 인제 그게 특이한 거여. 여기는 우리는 다 갈아서 넣어. 왜냐면 식당에 있는데 그 무채가 들어가면 지저분하잖아? 그걸 방지하기 위해서 다 갈아. 양파, 배 사가지고 다갈아서 넣어. 싹 갈아서 그냥...그럼 안 지저분하니까.

질문 : 근데 이건 김장김치에 들어가는 거지 일반김치에는 이렇게까지 안 하잖아요.

대답 : 이것도 이렇게, 이렇게 들어가도 돼야. 일반김치도 그렇게 해. 무채 대신 들어가는 거야.

질문 : 아, 이런 것들 거의 대부분 다 갈아갖고 걸리적거리지 않게 아예 그냥 양념으로 섞이게 만든다는 이거지요?

대답 : 거의 비슷한데 젓갈에다가 뭐 엿, 설탕, 이런 거 들어가는 데는...

질문 : 자 그면 취나물이 크게는 내가 취나물은 봄에 뜯어가지고 그놈을 뜯어가지고 그놈을 어떻게 삶아서? 그냥 뜯어가지고 말리지도 않고?

대답 : 말려서, 삶아서 꼬득꼬득 말린다, 말려. 삶아, 근게 데쳐서 (말려서) 말린 다음에... 언제 이놈을 저기 담는 거여, 그러면. 봄에, 봄에. 삿갓나물도 그렇게 꼬들빼기 식으로.

질문 : 봄에 담는다고? 삿갓나물이 뭐예요?

대답 : 산에 가면 삿갓나물이라고 있어.

[고수김치]

질문 : 시장에 고수가 사시사철 많이 나오는디 고수로 김치 담는 건 못 봤어요.
대답 : 김치 담아요. 고수도 똑같아 이거하고. 무 좀 썰어 넣고 하면 더 맛있고. 똑같은 거야 다 비슷비슷 한 거야.
질문 : 무를 채로 해가지고?
대답 : 채 썰어서 섞어서 먹고. 내가 조금씩 해놓고 먹잖아. 고수김치 담아 먹고 고수도 삶아 부쳐도 맛있어요. 채나물 해서 무치면 김치식이지 뭐. 그런 식으로 해서 많이 먹어. 고수도 김치 담아서 먹으면 맛있어.
질문 : 그거 채나물처럼 처음에는 나물 무친 듯이 하는데 고춧가루 같이 들어가 갖고 조금 이렇게 하면 김치라고 해요?
대답 : 익으면 그냥, 채나물로 해가지고 익으면 그 김치야.
질문 : 그니까 저 시장에서 사서 쓰는 재료보다 당신이 직접 산, 봄에 채취한 것을 거의 대부분 쓰고 농사진 거 쓰고.
대답 : 콩나물하고 무.
질문 : 그거만 산다고.
대답 : 무도 다 내가 한 걸로 겨울에 쓰잖아.

[계절김치]

질문 : 혹시 봄, 여름, 가을, 겨울이 다 좀 이렇게 다르잖아요. 재료가. 봄에 좀 주로 담았던 김치가 있어요?
대답 : 김치라기보다는 그냥 뭐 지라고 하면 돼. 뭐 짠지.봄에는 겉절이도 많이 해서 써주고 말하자면 물김치 많이 담아서 써주고. (물김치요?) 물김치 인자 갈아서 조금씩 이렇게 담아서 써주고.
질문 : 물김치는 어떻게 담아요? 자세히 잘 말해봐요. 찹쌀풀...
대답 : 찹쌀풀 쑤고 고추 갈아서 채에다 받쳐서 소금 풀어서 담구는 것이 인제 물김치.
질문 : 체로 받친다. 그면 고추는 빨간 고추를 갈아요?
대답 : 그렇지. 빨간 고추 말린 놈을 갈아야지.
질문 : 갈아서?
대답 : 고춧가루로 하면 색깔이 안 맞지.

질문 : 체로 받쳐야 되는 이유가 있어요?
대답 : 그 찌끄레기 갈아 넣을라 그러면 먹을 때 걸궂지니까.
질문 : 그러면 이 주재료가 열문가요?
대답 : 그렇지. 물김치는 열무. 봄에 열무 많이 나오잖아. 열무 담아서, 열무김치도 많이 담아 쓰고.
질문 : 뭐 여기 보면 돈나물 같은 거 캐잖아요.
대답 : 그것도 또 무시 싹 썰어서 김칫국도 담고 또 밥도 비벼먹고 그래.
질문 : 아 이게 또 김칫국처럼...
대답 : 그렇지. 그것이 아까 그 (그렇구만 다시, 다시) 그것도 이렇게 들어가. 열무같이 갈아서.
질문 : 아 거기다가 인제 거기다가 돈나물만 넣으면 되네.
대답 : 무시 썰어 넣고 거기는. 무시도 썰어 넣어. (미나리) 미나리도 썰어 넣고.
질문 : 돈나물하고 미나리, 무. 무채인가요?
대답 : 아니 납작납작하게. 나박김치 담듯이. 돈나물에는 무 납작납작하게 썰어서 넣고.
질문 : 이게 인제 몇 월 달에 나오는 거예요?
대답 : 이것도 담아서 또 금방 먹어야지. 이것이 봄에, 3, 4월 가면 나오잖아. 4월에 가면 만발하것네.
질문 : 그러면 그냥 5월 달에서 인제 여름 돌아오기 전까지는 뭐 혹시 담는 거 있으면...
대답 : 그면 인제 오이김치 같은 거 인제 담아 쓰고. 오이김치 (안 들림) 인제 젓갈과 정구지, 부추 같은 거 넣고.
질문 : 여기 오이김치에 들어가는 건 젓갈을 좀 넣고 (새우젓) 새우젓 넣고 (젓갈도 넣고 부추) 부추. 기본양념은 그냥 같이 가는 거고?
대답 : 똑같이 같이 가는 거지 이제. 그렇게 가고 뭐 5월, 6월 되면...
질문 : 그면 한 여름에는 .
대답 : 저거 거시기, 깻잎김치 담고. 응 한여름에는 깻잎김치 또. 깻잎 삶아서도 담고 생으로도 담고.
질문 : 이거 깻잎김치 담는 법을 한 번 말해 봐요. 깻잎을 일단 따가지고 씻어갖고 그다음에...
대답 : 삶아. 푹 삶아 잘 안 익어. 푹 삶아야 해. 이거 양념을, 이것도 젓갈류를 넣고 그렇게 끓여서 (끓여야 돼) 당근 같은 거 그렇게 막 밤 같은 거 이런 거 다 이렇게 썰어갖고 담아. 생 거는 금방 먹긴 좋은데 시면은 못 먹어. 맛이 없어.

질문 : 아 그래서 삶은 다음에 그 거시기를 빼고 소금 같은 거 간 해서 삶아요, 그냥 삶아요? 그냥 삶아서 데친, 삶은 다음에는?

대답 : 양념을 잘 해야 돼. 양념 끓여야지 돼.

질문 : 끓인다고요.

대답 : 멸치를 일단 물에다 넣어서 끓여서 건져. 그리고 거기다 멸치젓이랑 인제 엿 좀 넣고 섞어 끓여. 끓여서 내가 또 거기다 인제, 뭐 밤도 썰어 넣고, 당근도 썰어 넣고, 파도 썰어 넣고, 부추도 썰어 넣고, 깨도 넣고 마늘 그렇게 해서 고춧가루 버무려서 담아. 근데 말로 해갖고는 이것이 이렇게 실제로 해야지. 이 양이 깻잎이 요만친데 요 양을 얼만치 해야 담는 사람은 그 기준으로 몰라. 모르는데 얼만치 하는지 맨날 해서 하는지.

[액젓내리기]

질문 : 거의 다 액젓 할 때는 멸치로 했어요? 뭐 그 황새기나 이런 거 안 하고?

대답 : 아 황새기도 했지. 근데 그 젓이 멸치가 제일 맛있더라고. 멸치를 담아서 1년 동안 삭혀. 1년에 삭히면 다 안 삭아. 2년 동안 삭혀놨다 하면 더 맛있어. 그것도 젓도 오래 삭혀 놓을수록 맛있어. 이 액젓도.그게 금방 담는 것보다 숙성이 오래 될수록...

질문 : 그래갖고 담아갖고 그 과정을 얘기해 주세요.

대답 : 담아서 숙성을 식히지, 그러면 문종이를 딱 소쿠리에다 깔아. 끓여갖고 그래갖고 것다 부어. 받쳐서 그러면 시나브로 내리면서는 말간해. 텁텁하지가 않아. 문종이를 받쳐갖고 것다 부어놓으면. 소쿠리에다 딱 넣어서 문종이에다 받쳐놔. 그러면 좋아.

질문 : 시간이 많이 걸렸고만.

대답 : 많이 걸리지. 틉틉하지. 인제 이렇게 해갖고 한 시간 정도 끓여갖고 거기다 붓어놔. 그러면 말금하니 그대로 내려와. 그 찌끄리는 찌끄리대로 있고.

질문 : 액젓으로 나온게

대답 : 다 나오고 막 삭아갖고 곰 삭아갖고 없어, 거의. 2년 동안 냅두니까. 그렇게 해 놓고 그 전에는 매 담아서 해 먹었어. 지금 같이...지금 세월 좋지 그냥 전화만 하면 딱 맛있는 거 살 수 있잖아. 편리하지. 옛날 우리 처음에 할 때 다 담아 놓고, 몇 통씩 담아놓고 이렇게 끓여서 다 썼는데.

완주 소양 소꿈사

산중마을 사람들이 즐겨담그는 갈치김치

- 김치이름 : 갈치김치/갈치속김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 완주군 소양면 소꿈사 회원(박00, 김00)
- 지역 이름 : 전라북도 완주시 소양면 하망표마을

1. 개요

갈치김치는 배추김치의 속에 갈치가 들어간 김치로 고소하고 시원한 맛이 일품인 김치이다. 생갈치를 김장 전에 미리 한 달 동안 숙성시켜 두었다가 김치 양념과 함께 배추 속에 집어넣으면 된다.

2. 유래와 역사

전라북도 완주군 소양면 망표길은 원래 젓보래라고 불렸다고 한다. 과거 높으신 양반이 이 마을을 지나면서 “겉보기와 다른 동네다.”라고 한 것이 젓보래라고 불리기 시작한 것이다.

> “원래 망표가 젓보래라고 했더라구요. 우리 동네로 시집왔는데 할머니가 껏보리댁, 껏보리댁 했어요. 옛날에 높으신 분이 여기 앞을 지나가자 그 동네가 겉보기랑 다르다고 그렇게 지었다고 하더라구요.” (구술자 김00, 여 55세)

이 마을뿐만 아니라 소양의 대부분의 마을에서는 로컬푸드를 이용한 사업들이 곳곳에서 진행되고 있다. 특히 완주 8품나 완주 8미는 맑고 깨끗한 천혜의 환경에서 자란 농산물과 그 농산물로 만든 한상차림으로 만들어 이를 관광 상품으로 발전시킨 사례이다.

3. 주요 내용

박00씨(56세)은 부산에서 태어나서 서울로 시집을 갔다가 현재 소양으로 귀촌했다. 귀촌

전까지는 김장을 해본 적이 없지만 해마다 김장철에는 시댁인 순창 쌍치로 가서 시어머니를 도와 김장을 해왔다. 김장을 본인이 주도해서 담은 지는 5년이 채 되지 않았지만 그녀는 '건강한 먹거리' 로 김치를 만들기 위해 노력하고 있다. 그래서 시댁과 친정에서 직접 농사지은 농산물과 본인이 아는 사람이 만든 농산물을 최대한 사용하고 있다.

김00(55세)은 어릴 적 어머니가 김장김치에 생태와 갈치를 넣어 만드는 것을 보았고, 그것을 먹으며 자랐다. 그러나 어머니가 돌아가신 뒤 그 김치를 한 동안 잊고 지냈다가 박00의 김장김치 담그는 것을 도와주러 가서 옛날 친정어머니 김장김치의 맛이 불현듯 떠올랐다. 그의 친정어머니 역시 완주에서 거주하였는데, 갈치 외에도 생태를 넣기도 했었다.

갈치김치를 언제부터 먹어왔는지는 정확히 알 수 없지만 구술자에 의하면 시할머니, 시어머니로 이어져오고 있었다. 하지만 같은 갈치김치라 할지라도 속재료는 지역과 시대에 따라 약간의 차이가 있다. 또한 구술자들의 입맛과 시대의 입맛에 맞게 조금씩 변화하고 있다. 깔끔하고 시원한 맛의 김치를 위해 방해가 되는 양념과 채소들을 빼고 있다.

같은 갈치김치라도 지역적으로 순창 쌍치에서 김치를 배웠던 박00은 생갈치를 숙성시킬 때 젓갈을 이용하지만 완주 소양에서 김치를 배웠던 김00은 소금으로 생갈치를 숙성시킨다. 시대적으로 보면 과거에는 생태와 갈치를 섞어 넣었지만 지금은 개운하고 고소하며 깔끔한 맛을 위해 갈치만 넣는다.

"생태 따로 넣는 것, 섞어 넣는 것, 갈치만 넣는 것 그런 것 저런 것 다 해봤는데 갈치(만 넣는게) 제일 맛있는 것 같아요. 그래서 우리 집은 십년 넘게 갈치만 넣어서 먹는 것 같은데요." (구술자 박00, 여 56세)

또한 박00의 시어머니는 김치에 진젓을 넣었지만 박00은 보다 깔끔한 맛을 위해 넣지 않는다고 한다. 진젓은 김장 때 쓰고 남은 젓을 모아 약 1년 동안 숙성시킨 젓을 말한다.

"이번 김장에 생각해보니까 진젓을 안 넣었잖아요. 그러니까 그 텁텁한 맛도 없고 진젓에서 나오는 비리거나 그런 맛도 없고 그래서 제 생각에는 이번 김치가 더 깔끔하다는(생각을 해요)." (구술자 박00, 여 56세)

뿐만 아니라 그들의 시어머니나 친정어머니는 배추에 당근을 넣었지만 박00과 김00은 배추와 당근을 같이 넣으면 비타민이 파괴된다는 이유로 넣지 않는다.

이러한 갈치김치는 단순한 음식에서 벗어나 시할머니에서 시어머니 그리고 며느리로 이어져서 세대를 연결함과 동시에 지역까지 연결한다. 김치가 소통의 매개체로 작용하면서도 시대적 지역적 상황에 계속 변화하고 있음을 알 수 있다.

박00은 김장에서 독립한 지 얼마 되지 않았기 때문에 김장을 하다 모르는 것이 있으면 시어머니한테 전화를 해서 물어보곤 한다. 또한 김장에 필요한 젓갈을 사는 장소도 전부터 시어머니가 구매하던 곳이었고 갈치김치의 주재료인 갈치도 시어머니가 얼려서 보내주신다. 하지만 본인의 입맛에 맞는 깔끔한 맛의 김치를 담그기 위해 시어머니와 김장을 하지 않고 소꿈사 회원들과 김장을 하고 있다. 본인이 만든 김치를 시어머니에게 가져다드리면 '먹을 만하다' 는 평가를 받는다고 한다.

"이번에는 우리 어머니가 디포리만 넣어 가지고 하라고 해서 다른 것 안 넣었어요. 디포리만 가지고 내보라고 그러면 개운할 거라고. 제가 올해 김치를 개운하게 담을 거라고 했거든요. 저희 어머니가 워낙 음식솜씨가 좋으세요. 김치도 훨씬 맛있게 담으시죠. 제가 담은지 삼 사년밖에 안됐고. 그 전에는 어머니가 시키신 대로 담다가 올해는 제 주관대로 담았죠. (어머니가 먹어보시고 평가해주세요?) 음. 먹을 만하다. MSG가 안 들어가니까 어머니 입에는 감칠맛이 떨어진다고 느끼시겠죠?" (구술자 박00, 여 56세)

[갈치김치 담그기]

- 주재료 : 배추, 갈치
- 부재료 : 소금(간수 뺀 천일염), 마늘, 생강, 대파, 쪽파, 고춧가루, 배, 무, 갓, 달맞이진액, 청각, 생새우, 굴, 찹쌀 풀
- 육수 재료 : 다시마, 황태, 디포리(밴댕이)
- 젓갈류 : 새우젓, 새우액젓, 진젓

- 담그는 방법

① 갈치를 젓갈과 고춧가루에 버무려 한달 정도 숙성시킨다.
② 간수를 뺀 소금을 7:1 비율로 배추를 절인다.
③ 다시마, 황태, 디포리로 육수를 만드는데 깔끔한 맛을 원하면 디포리만 넣어 육수를 만든다.
④ 육수는 식혀두고 채소를 적당한 크기로 썰어 새우젓, 새우액젓, 진젓으로 간을 하고 생새우와 굴을 넣어 김치 속을 만든다.
⑤ 절여둔 배추에 김칫소와 숙성된 갈치를 알맞게 넣는다.

⑥ 김치를 통에 담고 최소한 두 세달 정도 숙성시킨 뒤 먹는다.
(갈치김치는 오래두고 먹을 수 없기 때문에 한 해 먹을 양만 김장을 하는 것이 좋다.)



갈치김치를 담그는과정

▪ 중요성

갈치김치는 지역과 세대 간의 소통의 매개체로 작용한다. 지역적으로는 완주를 중심으로 완주와 순창의 김치가 만나고, 시대적으로는 50대부터 80대까지, 엄마와 딸, 시할머니, 시어머니와 며느리의 김치가 만나는 것을 볼 수 있다. 특히 갈치김치라는 다른 지역에서는 발견되지 않은 특수성을 가진 김치로서 현재 전북의 일부 지역에서 갈치김치를 먹었던 사례들이 나오는 것을 보면 예부터 전북 각 지역에 김치에 생선을 넣을 수 있을 만큼 수산물 공급이 원활했음을 짐작할 수 있다.

▪ 활용성

갈치김치는 갈치가 속으로 들어가는 특별한 김치이고 대중적으로 많이 알려지지 않았다. 이에 구술자인 박00과 김00도 갈치김치를 하나의 지역특산품으로 만들고 싶어 했다. 하지만 아직 시작단계이기 때문에 갈치김치를 만드는 대중적이고 체계적인 매뉴얼과 상업화 시키는 방법 등이 아직 미흡하다. 따라서 구술자의 노력과 함께 지자체의 도움이 필요한 상황으로 보인다.

정읍 감곡 음식치료사

자연의 맛을 담은 감자열무김치

- 김치이름 : 감자열무김치
- 만드는 사람들 : 전라북도 정읍시 감곡면(00자연식생활문화원)
- 지역 이름 : 전라북도 정읍시 감곡면

1. 개요

자연의 재료로 만드는 음식을 연구하는 '00자연식생활문화원' 원장 김00(54세)씨는 정읍시 감곡면에서 요리연구가로 살고 있다. 그는 젊은 날 '통일이 되면 우리가 어떻게 동질성을 회복하고 서로 이질감을 없애고 함께 할 수 있는 방법이 무엇일까' 라는 생각을 가지고 있었다. 이 생각은 세계 공통 언어 중의 하나가 음식이 아닐까 하며, 음식이 세계의 공통 언어이니 그들의 음식을 이해함으로 인해 서로 교류하고 함께할 수 있다는 결론에 도달했다.



무청김치 담그기



산야초 모듬김치

음식은 세계 공통 언어의 하나라는 생각은 〈북한전통음식문화연구회〉 라는 모임을 만들게 되었고 초대 회장을 했다. 이 모임은 현재도 잘 운영되고 있지만, 정작 본인은 건강이 좋지 않아 서울생활을 접고 친정어머니가 살고 있는 전주 모악산 부근 완주군 구이면으로 거처를 옮겼다. 장기간의 요양 생활에도 몸 상태는 차도가 없고, 삶의 의욕도 사라져서 생을 포기하고 싶을 정도로 극도의 정신적 공황상태에 있었다. 그러던 어느 봄날 문득 돌담 사이를 비집

고 오롯이 피어있는 보라색 제비꽃을 보았다. 돌 위에 핀 제비꽃을 보면서 그 어려운 환경에서도 피어있는 생명력과 강인함에 다시 삶을 살아갈 용기와 힘을 얻었다고 말한다. 그 자연에 적응하는 힘, 그 작은 풀꽃에 끌려 지금 자연음식을 만들고 연구하는 삶을 살고 있다.

[음식전문가의 길]

김00씨가 음식에 관심을 갖게 된 것은 어린 시절 초등학교 3학년 때 처음으로 엄마의 밥상을 차려드렸을 때부터다. 으레 밥은 엄마가 차려주는 것으로 생각하다가 몸이 아픈 엄마에게 직접 음식을 차릴 때 음식의 소중함을 알았다고 한다. 그렇다고 해서 자신이 음식 만드는 일을 직업으로 할 것이라고는 생각하지 못했다. 그런데도 음식 만드는 일을 선택하게 된 계기는 이십대 중반, '우리민족이 통일이 되면 동질성을 회복하는데 가장 좋은 방법은 무엇일까?' 하는 생각에서 비롯되었다. 몸이 아픈 계기로 좌절했던 시기도 있었지만 자연의 무한한 생명력과 경이로움에 용기를 얻고 이제는 자연음식전문가로 인정을 받으며 활동하고 있다. 그는 가장 힘들었을 당시 자연에서 문득 깨달은 생명의 신비로움을 더 깊게 공부해보고 싶어 역학을 공부하기도 했다.

질문 : 언제부터 이렇게 그 음식에 관심을 갖게 되셨어요?

대답 : 하게 된 그 동기? 내 몸이 아팠어. 그때가 전라북도에 내려온 지가 서른 아홉 살 땐가? 서울에서 그 북한전통음식문화연구회장을 하게 됐었는데, (무슨 음식이요?) 북한음식 (아) 그때 그 북한음식이라는 것도 남과 북이 서로 통일이 된다고 한참 그랬을 즈음에 통일이 되게 되면은 우리가 어떻게 동질성을 회복하고 서로 이질감을 없애고 함께 할 수 있는 방법이 무엇일까 라는 생각을 모으는 어떤 우리 연구회에서 그 면은 세계 공통언어 중의 하나가 음식이 있다. 음식은 세계의 공통언어니 그들의 음식을 이해함으로 인해서 서로가 교류해서 서로가 함께 할 수 있다. 그런데 인제 그런 와중에 내가 개인적인 상황에 몸이 아프게 된 거야. 그게 정신적으로 육체적으로 사회적으로 몸이 아프게 된 상황에서 모든 걸 이제 어떤 계기로 놔 버리게 된 시기가 와. 일종의, 나는 남들에겐 넘어졌다 그래 난. 아, 자빠졌어. 그래가지고선 세상을 포기. 그래서 저 서울에 모든 일을 다 접고 전주로 내려왔어요.

[3도의 맛을 통합한 김치]

김00씨가 음식을 만드는 철학을 자연에서 찾았다면, 음식을 만드는 솜씨는 어머니의 음식 솜씨를 물려받았다고 볼 수 있다. 어머니는 충남 예산이 본적지이지만 전북으로 시집을 왔는데 원래부터 손이 빠르고 음식을 만드는 솜씨가 좋았다. 전주에서 어머니와 함께 생활 할 때도 음식을 만드는 곳에 항상 어머니가 불려 나갔고, 전북 모악산 구이면에서 음식점을 운영하기도 했다. 김00씨가 알고 있는 음식들은 어머니는 충청도, 아버지는 전라도 출신이고, 살던 곳은 강원도였기 때문에 3도 음식의 차이를 모두 기억하고 있다. 다만, 현재 자신이 거주하면서 살고 있는 이곳 전북에서 적어도 3도의 음식만큼은 만드는 방법과 맛이 통일된다고 웃으며 말한다.

김치는 한국에서 60~70년대를 보낸 여성이라면 누구나 담그는 반찬이라 특별할 김치가 무엇이냐고 오히려 반문한다. 하지만 요즘은 어떻게 맛있는 김치를 담그는지 알면서도 시간상 번거롭다는 이유로 가정주부마저 마트에서 김치를 사먹는 현실을 염려한다. 전북지역 김치는 양념부터 원재료까지 대동소이하기 때문에 조금 색다른 강원도식 특징이 있는 감자 열무김치를 소개한다.

[감자열무김치]

여름에 먹는 김치로 감자를 쪄서 확독[9] 에다 마늘, 생강을 넣고 찧는다. 여름에 딴고추와 묵은 고추를 같이 넣고 갈아서 절이지 않은 열무를 버무린 다음 플라스틱 통에다 담아 밀폐해서 우물 속에서 발효시킨다.

질문 : 감자열무김치는 어떤 형태로 만드는 건가요?

대답 : 이거는 여름에 담았는데 그 확독이 있었어요. 옛날에는 믹서기가 없었기 때문에 확독에다가 여름에 감자를, 그 인제 이것은 내가 몇 살 때 봤나? 어렸을 때 이것도 봤는데요. 감자를 그 어떤 때는 보리를, 보리밥을 넣기도 하고, 보리밥 한 뭉태기를 이렇게 넣기도 하고 근데 감자가 먹다 남았는데 감자를 돌로 톡톡톡 깨더라고요, 이렇게. 그러더니 깨더니 거기다가 마늘하고 씨하고 생강 씨 이렇게 넣고 깠어.

9) 확독 : 고추, 마늘, 양념이나 곡식을 가는데 쓰는 연장으로 '돌확' 이라고도 부른다.

그래갖고 북북북 갈아요. 그니까 죽처럼 되더라고. 거기다가 이제 여름되면 고추 따잖아요. 고추, 그거를 거기다 깨고, 거기다 깨고 그담에 묵은 고추 있잖아. 그거를 잘라서 넣고 같이 갈더라고, 이렇게. 같이 갈아 가지고서 그러면 고추물이 되는 거야. 고추 죽이. 그러면 거기다가 열무를 절이지 않고 씻어 가지고서 그냥 버무려. 죽에다가. 버무려 갖고 통에다가 플라스틱 통 같은데 담아갖고 우물 속에다 집어넣더라고.

질문 : 물속에다 아예 넣어 버려요? 아니면 그 우물 그 위에다 달아 매놨어요?

대답 : 뚜껑 닫고 아예 달아 넣어 버려. 그래갖고 그 저기 뚜껑을 꼭 닫아서 밀폐가 된 거야. 그래갖고 풍덩 우물 속에 들어가. 그러니까 숨도 못 쉬지. 그렇게 해갖고 며칠 있다가 꺼내요 이렇게 두루박으로 꺼내가지고 다시 이렇게 돌리면 올라 오더라고? (예) 그거 꺼내서 먹고 또 뚜껑 꼭 닫아갖고 또 넣고. 그렇게 먹었던 김치가 되게 신기했던 거야. 어렸을 때 그 음식에 관심 있었던 나이에. 신기해서 그게 좀 기억이 나서 지금도 그 맛이 날랑가 모르지만은 요즘 비슷하게 해먹는 것도 있을거 같애 사람들이.

[배추짠지]

짠지는 우리가 알고 있는 김치를 과거에 부르던 명칭이다. 지역마다 부르던 명칭이 조금씩 다르지만 전라도에서 짓거리는 김치로 담글 수 있는 원재료를 말하며, 이것으로 염장발효시킨 반찬을 지 또는 짜게 담근 지 즉 짠지라고 불렀다. 배추짠지는 김장김치를 의미하며, 가을에서 겨울사이에 담가 먹었던 김장김치를 말한다. 고추가 유입되기 전 유래된 이름이다.

김00씨의 기억을 더듬어 가보면 70년대 후반 고추파동이 있었는데, 당시 대부분의 가정에서는 고추를 구하기 힘들어 거의 소금, 생강, 마늘, 풋고추 등 기본적인 양념만을 이용한 김치를 담갔다. 특별히 부잣집이 아닌 이상 새우젓이나 비싸고 귀한 고춧가루 양념 등은 넣을 수가 없었다. 고추가 우리나라에 유입되기 전 상황이 발생한 것이다. 배추를 소금에 절여서 생강 조금, 마늘 한 줌, 풋고추 한 줌을 양념으로 버무렸다. 오래두고 먹어야 하기 때문에 심심한 백김치와는 달리 짭짤한 것이 특징이며, 지금과는 달리 이때의 김치 원재료는 주로 재래종인 경종배추로 김장을 했다.

질문 : 김장김치를 왜 짠지라고 말씀을 하시죠?

대답 : 음...이름을 짠지라 그러지, 이름을. 그니까 짠 김치다 해서 짠지에요.

질문 : 보통은 지금 선생님 말씀하시는 것이 김장김치를 예전에는 짠지라고 불렀다는 건가요?

대답 : 이게 왜 이렇게 되냐면, 김장김치는 김장김친데 조상들이 짠지라고 불렀던 이유를 알 것 같은 스토리가 있어요. 자체가. 그럴 수밖에 없었던 상황. 한참 그때에 고추파동이 있었어요. 우리나라에.

질문 : 70년대 후반이요? 80년대?

대답 : 예, 70년대 그때에 고추파동이 있어서 고추가 금값이었어요. 하다못해 고추 씨조차도 구할 수가 없을 정도로 고추에다가 막 물들여가지고 중국에서 수입해서 들어오고 그런 게 막 난리치는 잠깐 그럴 때가 있었어요, 내 기억에. 그래갖고 어 이게 나만 그런가하고 사람들한테 얘기를 해보면 그럴 때가 있었다고 얘기를 해요. 어 그런데 고추가 너무 비싸가지고 고추 넣고 배추김치를 담아 먹을 수가 없는 거예요. 그러니까 인제 요때 고추 삭혀놨던 게 있어요, 가을에. 고추를 이제 이거 찌시락이라고 그래갖고 막 이렇게 좀 저거한 것들 있죠? 푸른 고추 있죠. 일종의 풋고추를 갖다가 삭혀서 소금에다가 절여놨던 게 있었어요. 그게 다고, 하다못해 고추 시나리라 그래갖고 안 좋은 거 이렇게 뭐 시나리라. 그래갖고 안 좋은 거 좀 그런 것 정돈데 그거 갖고 김장을 담을 수가, 빨갛게 담을 수가 없잖아요.

질문 : 그면 차라리 백김치를 담지 왜 그렇게....

대답 : 일종의 백김치는 인제 삼삼하게 해서 담는 거였잖아요. 이것은 봄까지 먹어야 되고, 짭짤해. 그래서 짭짤하게 담아서 짠지야.

[갓김치]

요즘 시중에서 판매하는 재배된 갓이 아니라 야생 갓을 이용한다. 갓을 절이지 않고 고춧가루와 액젓을 이용해 생으로 버무린다. 겨자처럼 톡 쏘는 맛이 특징이다.

대답 : 그 담에 기억이 났던 김치가, 김치 기억나는 것만 얘기 할게요. 어렸을 때 먹던 거니까. 길가에 보면은 갓이 있어, 개갓. 근게 저런 좋은 갓 이렇게 두껍고 이런 거 말고 야생 갓이 있어, 개갓. 그걸 보고 개갓이라고 하나 그럴 거야, 아마. 그거 갓을 가을에 해서 새빨간 색이에요. 그리고 찔깃 찔깃 해갖고 요만씩 해, 한 한뼘 정도 (크지도 않고) 응. 그러면 그것만 담아. (가을철?) 가을철, 김장철에. 그걸 절이지 않고 그냥 고춧가루하고 액젓하고 해서 그냥 생으로 그냥 버무려. 생으로 버무려

갖고 별다른 양념 안 하더라고요. 생강 마늘도 많이 안 넣어요. 갓김치에다가. 그거 많이 안 넣고 젓갈을 많이 넣더라고. 젓갈 좀 많이 넣고, 그래갖고 죽을 쒔던가 어쩐가는 기억이 안 나는데 그렇게 해갖고 버물여서 그냥 통에다 꾹 눌러 놨다가..근데 쓴맛이 약간 있잖아. 매운 맛이 있기 전에 쓴맛이 강해. 근데 나중에 갓, 국물 보잖아. 국물이 시뻘게. 김칫국물의 그 색깔이 아니고 갓에서 나온, 톡 쏜다니까, 그게 전라도 별미지, 젓갈 많이 넣어가지고. 특유의 젓갈 향이 막 엄청나게 많이 나고.

[무청김치]

무청의 겉대는 버리고 속대만을 사용해 절이고 양념은 보통의 김치 양념과 같다.

[고들빼기김치]

고들빼기를 담글 때 무말랭이를 같이 담그면 맛있다. 갓김치, 무청김치, 고들빼기김치에는 액젓, 젓갈이 들어간다. 달인 젓과 생젓을 섞어 넣었다.

[맛의 비결은 좋은 소금]

김00씨는 재료의 향이 강한 김치 무청김치, 갓김치, 고들빼기김치에는 마늘, 생강을 많이 넣지 않는다. 김치의 액젓은 주로 황석어젓을 썼으며 김치를 담글 때 강원도 식으로 황석어, 동태, 생태를 넣었다. 김치에서 가장 중요한 것은 절임이다. 따라서 소금이 중요한 재료인데, 천일염을 쓰지 않으면 배추가 물러진다. 천일염의 간수를 빼면 쓰지 않고 적당히 단맛이 돌아서 맛있다. 김00씨는 비단 김치뿐만 아니라 모든 음식을 만드는 과정에서 소금의 중요성에 대해 강조한다.

질문 : 김치를 담그는 그 과정에서 가장 어려운건 무엇일까요?

대답 : 내가 볼 때 배추 절이는 거다. 절이는 걸 잘 절여야 된다. 왜냐하면 양념을 잘했는데, 절인 상태가 뭐 설절여졌다던가, 너무 짜게 절여 졌다던가 그럴 경우에는 맛이 달라져 버려. 아무리 양념을 잘해도.

질문 : 소금에도 문제가 있나요? (당연히...) 선생님이 전문가로서 소금의 간수를 잘 뺀 놈하고 간수 안 빠진 그냥 새 소금하고 그 음식에 차이가, 뭐 쓴맛 나는데 왜 그런 건가요?

대답 : 지금 김치 담을 때 가장 중요한 게 이제 배추 절이는 거라고 했잖아요? 이거 절이려면 소금이야, 그쵸? 근데 지금은 사람들이 천일염이 좋다 이렇게 해서 하지만은 한 때는 어떤 게 있었냐면은 꽃소금으로 이용을 했어요. 깨끗하다고 그래갖고 한참 그걸로 했었거든. 그니까 김치가 자꾸 무르는 거야, 이게 무르는 이유가 일반 소금을 썼기 때문에 그런 거야. 장도 맛이 이상하고, 그니까 깨끗한 소금을 쓴다고. 근데 사실상 천일염을 계속 고수하는 사람은 좋은 김치와 좋은 간장을 먹었던 거죠. 이거 때문에 우리 한국 음식 맛을 한 동안 배려놨었어요. 원 주범이 되는 거야, 소금자체가. 주범이에요. 그래서 우리는 간수, 금방 바다 에서 가져온 것은 약간 쓴맛이 좀 있어요. 그리고 왜 쓰냐면은 짜다짜다 못해 쓰다 그러잖아요. 근데 그 쓴맛에 다른 성분도 있지만 너무 짜니까 쓴맛인데 적당히 짠맛은 단맛이 돌거든. 아까 적당히 매운 맛은 단맛이 돌듯이 적당히 짭짤한 것은 단맛이 돌아요. 모든 맛의 근본은 다 단맛에 있는 거 같애. 그 끝은, 맛있는 맛의 끝은.

질문 : 그러면 화학적인 성분이 빠져나가기도 하지만 물이 없을수록 그런 그 (적당한 맛의 단맛이 돌지) 단맛이 돌고 그 쓴 짠맛은 빠져 나가는 건가요?

대답 : 중화가 되는 거 같애. 그래서 우리 소금 이렇게 먹으면서 소금에다, 소금 맛있다 달다 그러면은 인제 사람들이 소금을 먹어요. 짜구만 하는 사람도 있고, 잘 먹으면서, 내가 당연히 소금이니까 짜지라고 얘기를 해. 근데 뒷맛을 느껴봐 그래요. 그럼 뒷맛에서 단침이 싹 돈다. 이게 진짜 맛있는, 진짜 소금이다 얘기를 하죠. 그래서 소금 알갱이 하나 찍어보면 아는 거야. 맛있는 소금, 아닌 소금.

질문 : 우리 선생님이 볼 때 중요한 것은 배추절임이고, 소금이고...

대답 : 저기 고춧가루도 없어도 되고, 마늘도 뭐 없어도 되고, 생강도 없어도, 다 없어도 되지만 소금은 있어야 된다. 소금만 갖고도 김장을 한다. 소금이 기본이다 얘기를 하는 거야. 요즘이야 양념 이것저것 다 넣고 하더라도 효소니 뭐니 별것 다 해서 음식 간을 딱 맞춰서 이렇게 하지만 다 필요 없다. 여기서 소금 빠지면 아무것도 아니다. 소금은 다른것 아무것도 없이 소금 하나만 갖고서도 김치를 담을 수가 있다.

질문 : 그니까 결국에 선생님. 그거는 김치의 맛은 (소금김치에요) 절임이고 소금이고, 그리고 맛도 좌우하는 것도 간이다. 간이죠?

대답 : 응 간이지. 소금이지. 그래서 소금이 중요하다. 옛날에는 내가 소금 연구를 하게 된 것이, 천연양념책을 쓰게 되면서 한 것이 그 동기가 뭐냐면 소금자루가 이렇게

있어. 다들 열 개씩, 스무 개씩, 다 집집마다 다 있어. 요즘에야 별로 없지만. 근데 가만히 보니깐 어떤 때는 소금자루가 시컴해. 근데 어떤 때는 소금자루가 주변이 깨끗해. 왜 저러지 그랬어. 그게 온도더라고, 공기. 어 이 날씨가 습하거나 또는 건조할 때 따라서 그게 다른 거야 이게. 그걸 보고 뭘 느꼈냐면 아 소금은 자석이다, 라는 걸 느낀 거야. 소금은 자석이다. 소금은 모든 걸 빨아들이고 끌어 들이는 힘을 가진 자석이다 생각을 해. 그래서 거기서 초점을 두고 여러 가지... 빨아들이는 힘. 그래서 소금을 잘 볶아서 이렇게 찬장에 놔두면 뚜껑을 꼭 닫아놓고 음식을 먹어야 된다. 소금통을 이렇게 열어놓지 말고 맛있는 소금을 항상 뚜껑을 꼭 닫아놓고 써라. 주변에 있는 맛이 다 배. 그래서 소금 맛에 영향을 미치니까 소금, 우리 보통 소금 열어놓고 쓰잖아요. 거기에 뭐 여러 가지 냄새, 여러 가지 오염, 먼지 싹 빨아들여요. 그러다가 습하면 다시 짝 품었다가 그러면 또 빨아들였다가 계속, 이거를 그걸로해서 호흡을 하더라. 그래서 이 아무리 맛있는 양념이라도 배추 못 절여지면 그건 영.

[음식의 궁합과 음양의 조화]

김00씨는 김치의 변화가 선호도 면에서 옛날의 해묵은 김치의 신맛보다는 최근들어 양념맛이 강한 생김치를 많이 선호하는 추세라고 말한다. 이러한 맛의 변화와 선호도는 어쩔 수 없지만 사람이 섭취하는 음식은 체질에 맞는 궁합이 있다고 강조한다. 그의 음식철학에는 음식을 통해 몸에서 음양이 조화롭게 조화와 균형을 이루는 이해가 담겨있다. 배추는 음의 성질이고 무, 갓, 파, 생강, 마늘 등의 양념은 양의 성질이다. 양념을 이것저것 넣다보니 김치를 완전식품이라 일컫는데 이것이 어우러지면서 중화되어 음양의 조화를 이루어 완전식품이 되는 것이다. 따라서 김00씨는 발효가 되지 않은 김치를 먹었을 때 오히려 해가 될 수도 있다는 논리이다. 음식의 섭취는 발효가 진행되는 소화과정이 있어 소화가 잘되면 몸 안에 영양소가 잘 퍼져 유익하다. 그러나 발효가 덜된 음식은 위장에서 트림이 나오거나, 소장에 유해가스가 발생하기 때문에 몸에 좋지 않은 상태를 만든다는 설명이다. 그러므로 잘 발효된 김치야말로 몸에서 면역력이 증강시키는 완전식품이라고 힘주어 말한다.

질문 : 음식을 다루시는 분이라 여쭤보는 건데요. 음식에도 궁합이 맞아야 몸에 좋다고 하는데, 그걸 구분하는 방법이 있나요?

대답 : 당연히 있지요. 자 한번 볼까요? 김치에 들어가는 재료 중 어떤게 양이고 음일까요? 아시다시피 스님들 먹지 말라고 하는 오신채 알지요? 부추 있어요. 부추 양이에요. 무, 갓, 파, 생강, 마늘 다 양이에요. 차가운 것은 음이에요. 근데 음인데 이것을 겨울에 담잖아요. 가을에서 겨울에, 무는 양이지만 배추는 음이란 말이야. 원래는 이 겨울 속에서 열이 많거든요. 속에 열이 많기 때문에 열을, 음식을 시원하게 먹어줘야 돼요. 근데 외부에 있는 공기들이 차갑잖아. 그니까 몸을 따뜻하게 해줘야 되는 거예요, 말하자면은. 이 음식 자체가 가을에 담아서 겨울에 먹는 건데 그니까 전부다 차가운 배추지만 부식재료는 전부다 양이 잖아요. 양으로써 이 배추를 갖다가 따뜻한 성분으로 중화를 시켜갖고 겨울에 먹어도 따뜻하다. 편한 거예요. 쉽게 얘기하자면 편한 음식이 된 거야. 그래서 완전 식품이라고 얘기를 해요. 완전식품. 김치는 음양이, 음양이 조화가 된 완전식품. 거기다가 오행까지 있어. 음양오행. 음양이 조화가 된 완전식품이 김치예요.



김치 담그기

동치미와 싱건지가 어떻게 다른 지 우리들은 궁금했다. 그 차이를 서도장씨 집안에서는 간단하게 정리한다. 동치미는 무만 사용해서 담그고, 싱건지는 무청까지 같이 담근다. 그리고 동치미에는 시원한 맛을 내는 재료를 더 넣어 담갔다. 싱건지보다는 양념을 더 넣는다는 뜻이다. 집안 어른들이 겨울철이면 시원한 동치미와 싱건지 국물을 찾기에 빼놓을 수 없었다고 한다. 싱건지를 초련김치로도 담가 먹는다.



갓김치

장두 광산김씨 종가
전북 고창

"고창 광산김씨 종가에서는 김장철에 갓김치를 빠뜨리지 않고 담근다. 배추김치 담글 때 넣은 재료 그대로 넣기에 별도로 손이 가지는 않는다. 싱싱한 갓으로 담그면, 배추김치와는 다른 별미를 겨우 내내 맛볼 수 있다."

재료

갓	2kg
양파	1개
대파	100g
쪽파	200g
당근	1/2개
심원면 소금	적당량

양념 재료

고춧가루	200g
찹쌀풀(다시마+멸치육수)	200g
마늘	80g
생강	20g
멸치액젓(또는 까나리액젓)	적당량
사과	1/4개
배	1/4개
무	1/4개
매실진액	적당량

조리방법

1. 갓은 다듬어 깨끗이 씻어 심원면에서 생산된 소금을 뿌려 살짝 절여준다.
2. 양파는 길이로 채 썰고, 대파는 어슷썰기, 쪽파 5cm 길이로 채썰어서 준비한다.
3. 다시마멸치 육수와 찹쌀가루를 섞어 찹쌀풀을 쑤어 식혀 준다.
4. 사과, 배, 무, 마늘, 생강은 갈아둔다.
5. 찹쌀풀에 고춧가루를 풀고, 갈아둔 4를 넣고 멸치액젓 또는 까나리액젓으로 간을 하고 매실진액으로 단맛을 더한다.
6. 양념에 채썰어 둔 양파, 대파, 쪽파를 넣고 양념소를 만든다.
7. 절여진 갓에 양념소를 버무려 항아리에 가지런하게 잘 담고 숙성시킨다

비고

배추김치 담글 때 갓도 같이 담그는데, 배추김치 양념 그대로 담근다.



가지김치

금구 서도장씨 차종가
전북 김제

> 금구 서도장씨 집안에서는 여름에 가지를 절여 김치를 담근다. 집안 어른들을 극진히 모셔야 하는 며느리들이 모여 살 때는 모여서 제철에 나는 채소를 이용해서 맛있는 김치를 담갔다. 특히 입맛을 잃기 쉬운 여름철에는 색다른 김치로 어른들의 건강을 보살피곤 했다.

재료

가지	1kg
쪽파	100g

양념 재료

새우젓	80g
고춧가루	40g
소금	10g
다진 마늘	30g
다진 생강	15g

조리방법

1 가지는 꼭지를 떼고 6~7cm 길이로 썬 다음 가운데에 칼집을 여러개 넣어 소금물에 절여 놓는다.
2 절여진 가지는 물에 헹궈서 면포에 싸고 무거운 것으로 눌러 놓아 물기를 뺀다.
3 쪽파는 다듬어 깨끗이 씻은 다음 송송 썬다.
4 새우젓을 냄비에 담아 끓인 다음 체에 밭쳐 만든다.
5 넓은 그릇에 쪽파, 새우젓국, 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 소금을 넣고 섞어서 양념을 만들어 놓는다.
6 절여진 가지의 칼집 사이에 양념을 넣어서 담근다.



석박지

금구 서도장씨 차종가
전북 김제

> 무김치류는 김장때 남은 양념으로 버무리는 보조 김치였다. 그래도 서도장씨 집안의 석박지는 일반적인 석박지와는 달리 격식을 갖추어서 담근다. 큰 무를 사등분하고 양념을 살짝한 후 단지에 담고 찹쌀죽을 끓인 후 식혀서 붓고 새우젓국으로 간을 한 뒤 일주일 정도 익힌다. 이 석박지는 동치미처럼 국물을 마실 수 있어서 시원한 국물까지 즐길 수 있다.

재료

무	3kg
쪽파	200g

양념 재료

찹쌀죽	200g
마늘	50g
생강	15g
고춧가루	200g
새우젓국물	적당량
물	적당량

조리방법

1 무의 잔털은 다듬고 씻어 건진다.
2 무는 사등분으로 갈라 항아리에 넣고 소금을 살짝 뿌려놓는다.
3 쪽파는 다듬어 씻어 준비하고, 마늘과 생강은 찧어서 무가 담겨진 항아리에 넣어준다.
4 항아리에 절여진 무를 넣고 찧어둔 마늘과 생강을 넣어준다.
5 찹쌀풀을 쑤어 식혀주고, 고춧가루, 물을 약간 넣고 새우젓국물로 간을 맞추어 준다.
6 항아리에 5를 부어주고 마지막으로 다듬어 준비한 쪽파를 얹어 숙성시켜준다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
석박지		겨울	김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 산외 도강김씨 문중, 순창 구미 남원양씨 종가



싱건지

금구 서도장씨 차종가
전북 김제

"동치미와 싱건지가 어떻게 다른 지 우리들은 궁금했다. 그 차이를 서도장씨 집안에서는 간단하게 정리한다. 동치미는 무만 사용해서 담그고, 싱건지는 무청까지 같이 담근다. 그리고 동치미에는 시원한 맛을 내는 재료를 더 넣어 담갔다. 싱건지보다는 양념을 더 넣는다는 뜻이다. 집안 어른들이 겨울철이면 시원한 동치미와 싱건지 국물을 찾기에 빼놓을 수 없었다고 한다. 싱건지를 초련김치*로도 담가 먹는다."
(*김장을 시작하기 전 가을 녘에 담가 먹는 김치)

재료

무	1kg

국물 재료

찹쌀풀	100g
다진 마늘	50g
소금	적당량
다진 생강	20g
물	2L

조리방법

1 무는 두툼하게 나박 썰기하여 준비한다. 이 때 무청도 같이 사용하므로 깨끗이 씻어서 항아리에 담는다.
2 찹쌀풀은 쑤어 식혀주고, 다진 마늘, 다진 생강을 넣고 섞고 항아리의 무 위에 얹어준다.
3 물에 소금으로 간을 맞추어 항아리에 부어주고 숙성시킨다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
싱건지		겨울	김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 산외 도강김씨 문중, 순창 구미 남원양씨 종가



엇가리김치(얼갈이김치)

호곡 죽산박씨 문중
전북 남원

"남원 호곡마을은 400여년의 역사를 간직한 죽산박씨 집성촌이다. 종가를 위시해서 중요민속문화재로 지정된 몽심재 등 전통가옥이 그대로 잘 보존되어 있는 마을이다. 외관 뿐만 아니라, 아직도 집성촌의 전통을 간직한 채 살아간다. 박씨 문중에서는 제철에 나는 채소를 잘 활용해서 다양한 김치를 담근다. 여름이 되면 열무김치, 엇가리김치를 담그는데, 여름철에 재배되는 배추를 엇가리라고도 부른다. 봄에 목화나 콩 심는 밭에 열무와 함께 엇가리를 심어두고, 배추가 귀한 여름철 엇갈이김치를 담근다."

재료

엇갈이배추	5kg
대파	50g
쪽파	100g
미나리	100g
양파	1개
불린 청각	100g

양념 재료

고춧가루	1kg
찹쌀풀	1kg
마늘	200g
생강	50g
멸치액젓(또는 잡젓)	적당량
배	1/2개
검은깨	적당량
흰깨	적당량
설탕(또는 매실진액)	적당량
굵은 소금	적당량

조리방법

1. 엇갈이배추는 깨끗이 씻어 소금을 뿌려 살짝 절여 씻어서 물기를 빼준다.
2. 쪽파와 미나리는 3-4cm 길이로 자르고, 대파는 어슷썰고, 양파는 길이로 채썰고, 불린 청각은 잘게 썰어 준비한다.
3. 멸치, 황태, 밴댕이, 다시마, 무, 새우, 대추, 양파, 대파의 동일한 양에 10배의 물을 넣고 끓여 육수를 만들고 이 육수에 찹쌀가루를 섞어 찹쌀풀을 쑤어 준다.
4. 마늘, 생강, 배는 갈아서 찹쌀풀에 같이 넣고, 고춧가루, 검은깨, 흰깨, 설탕을 넣고 멸치액젓 또는 잡젓으로 간을 하여 양념을 만든다.
5. 손질해 둔 2의 부재료를 양념과 같이 버무려 양념소를 만든다.
6. 절여진 엇갈이배추에 양념소를 버무려 항아리에 담아 숙성 시킨다.



막김치

대강 동래정씨 문중
전북 남원

> 남원 대강면 무는 속이 단단하며 달고 맛있기로 유명하다. 김장하기 전 늦가을로 접어들면 김치가 귀해진다. 동래정씨 집안에서는 밭에서 아직 다 크지 않은 무를 뽑아다가 얼갈이배추를 섞어서 양념을 한 뒤 자르지도 않고 그냥 줄기대로 걸친 막김치를 담가 먹었다. 이 댁 후손들은 비록 막김치로 담갔지만, 양념을 제대로 한 어떤 김치보다 맛이 더 좋았다는 기억을 가지고 있다.

재료

경종배추	1포기
얼갈이배추	1단
무	1개
굵은 소금	1개

양념 재료

굵은 고춧가루	200g
다진 마늘	60g
다진 생강	15g
갈치젓	적당량
찹쌀풀	200ml

조리방법

1. 경종배추와 얼갈이 배추를 손질하여 깨끗이 씻어 소금물에 절여준다.
2. 무는 깨끗이 씻어 한입 크기로 납작하게 썰어둔다.
3. 절여진 경종배추와 얼갈이배추의 2/3는 한 입크기로 썰고, 1/3은 포기 모양대로 준비한다.
4. 찹쌀풀을 쑤어 식혀두고, 다진 마늘과 생강을 넣고, 고춧가루, 갈치젓, 소금을 넣고 양념을 만든다.
5. 준비한 배추와 무에 양념을 버무린다.
6. 항아리에 담을 때 한 입크기의 배추와 무의 사이사이에 포기 모양의 배추를 넣어 담는다.

비고

배추를 썰어서 절이면 특유의 단맛이 빠져 맛이 없어지기 때문에 통으로 절인 후 썰어준다.



무속대김치

대강 동래정씨 문중
전북 남원

"무속대김치는 여성들 김치다. 그리고 그 이름처럼 주재료는 무청줄기이다. 무청의 야들야들한 속만 떼어서 김치를 담근다. 김장김치를 담그고 남은 양념으로 대충 버무리는 것이 특징이고 큰 항아리로 가득 담는다. 배추김치가 귀한 시절 양념이 적게 들어간 무속대김치는 집안 여성들의 김치였다. 양념이 많이 들어간 맛있고 고급한 김치는 집안의 남자들과 손님상에 먼저 올렸다. 그러나 알고 보면, 영양소가 가득한 것이 무청이어서 남녀차별이 있던 시절 여성들의 건강을 지킨 김치라고 할 수 있다."

재료

무청	1kg
소금물	적당량

양념 재료

굵은 고춧가루	300g
다진 마늘	60g
다진 생강	15g
갈치젓	적당량
찹쌀풀	200ml

조리방법

1. 무청의 겉잎은 뜯어내고 속잎만 손질하여 깨끗이 씻어 소금물에 절인다. 겉잎은 질기고 속잎은 부드럽기 때문에 속잎을 이용하여 담근다.
2. 찹쌀풀을 쑤어 식혀두고, 다진 마늘과 생강을 넣고, 고춧가루, 갈치젓을 넣고 양념을 만든다. 이 때 일반 김치 담그는 것 보다 좀 더 간간하게 젓갈을 이용하여 간을 하고, 고춧가루를 많이 넣는다.
3. 절여진 무청은 깨끗이 씻어 물기를 뺀다.
4. 무청에 양념을 무치고, 숙성시킨다.

비고

보통 김장김치 담그고 남은 양념에 젓갈로 간을 더하여 만든다. 양념이 적게 들어간 김치였으나, 최근에는 양념이 흔해 고춧가루를 더 사용해 담가야 먹음직스럽게 된다. 무청이 파랗기 때문이다.



보쌈김치

대강 동래정씨 문중
전북 남원

> 동래정씨 집안에서는 보쌈김치를 담갔다. 양념이 많이 들어가고 손도 많이 가서 예전에는 부자들만 담가 먹은 특별한 김치로 알려져 있었다. 동래정씨 집안의 보쌈김치는 각종 해물을 사용해서 담그는 서울이나 개성 등 중부지방의 보쌈김치와는 차이가 있다. 낙지, 전복 등 해물이 귀한 남원에서는 굴을 주로 사용하고, 무로 속을 넣는 대신 경종배추뿌리를 넣어 담근다.

재료

배추겉대	5장
배추속대	3장
소금물	적당량
경종배추뿌리	200g
쪽파	80g
굴	50g
대추 · 밤 · 잣	20g
짚	적당량

국물 재료

다시마육수	30g
찹쌀풀	15g
갈치젓	15g

양념 재료

굵은 고춧가루	30g
통깨	적당량
다진 마늘	50g
다진 생강	30g
갈치젓	30g
설탕	15g
찹쌀풀	30g

조리방법

1 큰 잎의 배추겉대를 씻어 소금물에 절인다.
2 경종배추뿌리는 깨끗이 씻어 채 썰고, 쪽파는 3cm길이로, 배추속대는 한입 크기로 썰어둔다.
3 굴은 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 빼준다.
4 대추는 채를 썰고, 밤은 편썰어 준비한다.
5 찹쌀풀을 쑤어 식히고, 굵은 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 통깨, 설탕을 넣어 양념장을 만들어 준다.
6 다시마육수에 찹쌀풀을 섞고, 젓갈로 간을 하여 김치국물을 만들어 준다.
7 소 재료인 2와 3을 양념으로 버무려 주고, 대추채와 밤 편채와 잣도 넣어준다.
8 적당한 그릇에 짚을 십자로 얹고, 절인 배추겉대를 짚 위에 줄기가 포개지도록 얹어준다.
9 버무린 소를 넣고 배추겉대 이파리로 감싸 덮어주고 짚으로 묶어준다.
10 항아리에 담고, 김치국물을 부은 뒤 숙성시킨다.

비고

서울 보쌈김치와 다르게 낙지, 전복 등이 들어가지 않고 굴만 사용하며, 무 대신 경종배추뿌리를 넣어 만들었다.



파김치

우동 부안김씨 종가
전북 부안

부안김씨 김홍원의 19대 종부인 민복기씨가 담그는 김치 종류는 어림잡아 열 두어 가지가 넘는다. 종가와 종중을 지키며 사는 종부에게 김치 담그는 일은 중요한 일이었다. 지금과는 달리 김치가 중요한 반찬이 되었기 때문이다. 김치는 어른들이 좋아하는 중하젓으로 간을 맞추고, 새로 담근 김치는 제일 먼저 어른들 상에 올렸다. 갓을 넣은 파김치는 맛의 궁합이라고도 표현하는데, 배추김치와 같은 양념재료로 담근다. 찹쌀죽을 쑤어 양념과 함께 버무리는데, 부안김씨 종가에서는 들깨를 갈아서 받쳐서 그 물에 찹쌀을 넣는다. 일반적으로는 흰죽을 그대로 쓰기도 한다.

재료

쪽파	2kg
갓	1g
굵은 소금	150g
통깨	적당량

양념 재료

다진 생강	30g
고추가루	250g
멸치액젓	500g
다진 마늘	150g
찹쌀풀	250g

조리방법

1 갓은 너무 포기가 커서 억센 것은 피해, 길이가 짧고 보랏빛이 돌고 줄기가 연하며 섬유질이 질기지 않은 싱싱한 것으로 골라 깨끗이 씻어 준비한다.
2 쪽파는 뿌리를 잘라내고 누런 잎을 떼어낸 다음 깨끗이 씻어 둔다.
3 갓의 줄기 쪽에 소금을 뿌리고, 소금물에 쪽파와 갓을 살짝 절여준다.
4 찹쌀풀을 쑤어 식혀주고, 여기에 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강을 넣고 멸치액젓으로 간을 하여 양념을 만들어 준다.
5 절여진 갓과 쪽파에 양념을 바르듯이 버무려 준다.
6 통에 한 주먹씩 갓으로 똬리를 만들어 차곡차곡 넣어 숙성시켜준다.
7 상에 올릴 때 통깨를 뿌려서 제공한다.

비고

담글 때 부침가루를 섞어서 죽을 쑤어 양념과 함께 버무리면 맛 궁합이 맞아서 맛이 훨씬 좋다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
파김치	쪽파김치	봄, 여름, 가을, 겨울	부안 우동 부안김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 임실 신덕 평산신씨 종가, 정읍 산외 도장김씨 문중, 정읍 정문 언양김씨 종가



동당지

우동 부안김씨 종가
전북 부안

> 동당지는 동치미나 싱건지가 익을 동안 그 사이에 먹는 물김치이다. 예전부터 어른 상에는 물김치류를 빠지지 않고 올려놓는다. 노인이 되면 치아가 좋지 않아서 물김치류를 선호하게 마련이다. 김장 때 담근 동치미나 싱건지가 익으려면 한 달여를 기다려야 한다. 그 사이 동당지를 만들어서 어른들 상에 올렸다. 동당지는 배추와 무를 알맞게 썰고, 마늘, 생강, 대파, 양파, 당근, 갓, 청각 등의 양념을 넣은 후 소금물로 간을 맞춘다. 그리고 사흘이 지나면 바로 먹는다. 금방 먹어야 하기 때문에 젓갈은 쓰지 않는다.

재료

배추	1포기
무	3개
불린 청각	100g
감미료	적당량
소금물	2L

양념 재료

대파	1대
마늘	100g
생강	10g
배	1/2개
사과	1/2개
쪽파	1/2단
양파	2개
당근	1/2개

조리방법

1. 배추와 무는 3cm의 크기로 썰어준다.
2. 불린 청각은 맛만 우러나도록 길쭉하게 잘라 준비해둔다.
3. 대파, 마늘, 생강, 배, 사과, 쪽파, 양파, 당근은 모두 갈아 소창에 넣어 양념주머니를 만든다.
4. 항아리에 배추와 무, 불린 청각을 넣고 한쪽 편에 양념주머니를 넣는다.
5. 소금물에 감미료를 조금 넣어 간을 한 뒤 항아리에 부어준다. 이 때 시원하고 개운하게 먹는 물김치로 감미료는 조금만 넣어준다.
6. 3~4일 뒤 꺼내 먹는다.

비고

동당지는 동치미나 싱건지가 익을 동안 그 사이에 먹는 물김치이다.
시원하고 개운하게 먹는다.



밑짠지

우동 부안김씨 종가
전북 부안

봄철이 돌아오면 김장김치도 떨어지고, 햇김치를 담기도 이른 시기가 있다. 이 때 부안김씨 종가에서는 김장철에 담가놓은 밑짠지를 꺼내서 상에 올리면 입맛을 잃은 가족들이 좋아한다. 밑짠지는 무의 껍질을 칼로 긁지 않고 씻기만 해서 소금물에 담근다. 그리고 항아리에 그대로 두었다가 봄이 되면 꺼내어 반찬으로 만들어 먹는다. 주로 무침을 하는데, 참기름, 고춧가루, 양념 등을 넣고 무친다. 때로는 짓국으로 먹기도 하고, 깍두기로 만들기도 한다.

재료

무	1kg
소금	400g
물	2L

양념 재료(기호에 따라 다름)

참기름, 고춧가루, 파, 마늘

조리방법

1. 소금을 바닥에 깔고 무를 통째로 굴려 통에 담는다.
2. 소금을 물에 풀어 소금물을 만들어 통에 붓고 보관한다. 이 때 소금물을 짜게 해야 무가 무르지 않고 아삭하게 오래 보관 할 수 있다.
3. 절여진 무를 나박나박하게 썰어 갖은 양념과 참기름을 넣어 버무려 먹는다.



나박지국

구미 남원양씨 종가
전북 순창

"순창 구미마을에는 남원양씨 양사보의 18대 종부가 팔십을 넘긴 나이에도 오롯이 종가를 지키고 산다. 평생 시어른들을 공경하며 정성스럽게 제사를 모시면서 가정과 마을의 어른 역할을 톡톡히 하고 계시다. 세상이 많이 달라졌지만, 여전히 정성들여서 김치를 담그니 '김치맛은 쉽게 변할 수 없는 것' 이라고 하신다. 남원양씨 종가의 나박지국은 동치미가 익기 전에 먹으려고 담근다. 먼저 반듯하게 사각으로 썬 무와 배추속 연한 것, 대파, 양파, 사과, 배, 마늘, 생강 등을 넣고 소금을 간을 한다. 비교적 담백하게 맛을 내는데, 보통 3~4일 지나면 바로 먹는다."

재료

무	1개
배추속	300g
대파	1대
소금물	1.5L

양념 재료

양파	1/2개
사과	1/2개
배	1/2개
다진 마늘	60g
다진 생강	20g

조리방법

1. 무는 깨끗이 씻어 반듯하게 사각으로 나박나박하게 썬다.
2. 배추는 속에 연한 부분을, 사과, 배는 모두 무의 모양에 맞추어 썰어준다.
3. 대파는 어슷썰기, 양파는 길이로 채 썰고, 다진 마늘과 생강은 소창에 넣어 주머니를 만든다.
4. 항아리에 무와 배추를 넣고 나머지 재료들도 함께 넣어준다.
5. 물에 소금을 넣고 간을 하여 김치 국물을 만든다.
6. 항아리에 부어주고, 3~4일 숙성시키면 완성된다.



백김치

구미 남원양씨 종가
전북 순창

> 종가집에서는 명절이나 제사 때 그리고 집안의 대소사를 치룰 때 격식을 갖춘 김치를 올려야 한다. 오고가는 손님이 유난히 많았던 이 종가에서는 겨울에 김장김치 담글 때 백김치도 함께 담근다. 과거에는 백김치를 많이 담갔으나 지금은 소량만 담근다. 백김치는 소금에 절인 배추를 항아리에 담고 마늘, 생강, 당근, 갓 등을 썰어서 함께 넣는다. 이때 찹쌀죽도 함께 넣으며, 마늘, 생강을 많이 넣으면 맛이 더 좋아진다고 한다.

재료

배추	2포기
무	1/2개
당근	1/2개
사과	1/2개
배	1/2개
마늘	30g
생강	5g

국물 재료

소금	적당량
물	2L
찹쌀풀	1L

조리방법

1. 배추를 다듬어 소금에 절여준다.
2. 당근과 무, 사과, 배는 5cm 길이로 채 썰어주고, 마늘과 생강도 채썰어 준다.
3. 찹쌀풀을 쑤어 식혀주고, 물과 섞고 소금으로 간을 하여 김치 국물을 만든다
4. 채썰어 둔 재료들을 섞어서 절인 배추 사이사이 넣어준다.
5. 양념을 넣은 배추를 항아리에 넣어주고 김치국물을 부어 숙성시켜준다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
백김치	백지	가을, 겨울	전주 교동 전주최씨 문중(최학자댁), 부안 우동 부안김씨 종가, 전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 순창 구미 남원양씨 종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중



반지

함라 임천조씨 문중
전북 익산

"삼부자로 유명한 함라마을은 땅이 비옥해서 농사가 잘 되었고 인심도 넉넉했다. 임천조씨 문중 여성들은 어릴 때부터 집안의 대소사가 많아 이를 보고 배우며 자라나서 음식 솜씨가 뛰어나다. 조씨 문중에서는 김장할 때 어김없이 반지를 담갔다. 반지는 배추김치의 일종인데, 김칫국물과 갖은 속 양념이 듬뿍 들어간 고급 김치이다. 고춧가루를 적게 넣고, 젓국으로 간을 한 국물을 자박하게 부어두고 익으면 먹는다. 근래에는 담그는 방법이 복잡하여 반지가 거의 사라지고 있는 실정이다. 전통의 맥을 살리려는 뜻에서 조씨 집안 어른들이 이번 겨울 직접 반지를 담그면서 그 방법을 일러주었다."

재료

배추	5포기	참조기	1마리	마늘	20톨	조기젓	50g
무	1개	생갈치	1/2마리	생강	30g	새우젓	100g
당근	1/2개	생새우	3마리	불린 청각	150g	고운 고춧가루	200g
쪽파	200g	대추, 생율	10알	실고추	10g	굵은 소금	적당량
대파	500g	석이버섯	10g	통깨	100g	설탕	적당량
함라미나리	400g	배	2개	잣	50g	감청	적당량

국물재료

생수	1L
묽은 찹쌀풀	600g
굵은 소금	조금
조기젓	조금
설탕	조금
감청	조금

조리방법

배추 절이기

저녁에 절여서 그 다음날 아침에 씻은 후 오후 까지 물 빼고 오후에 버무린다.

재료 준비

1 당근과 무는 채 썰고, 쪽파와 미나리 4-5cm 길이로, 대파는 어슷썰기하여 준비한다.
2 생강, 생율, 석이버섯, 대추를 채 썰어 준비하고, 마늘은 편으로 썰어두고, 일부는 찧어서 준비한다.
3 배는 껍질째로 8등분하여 준비하고 청각은 잘 불려서 잘게 잘라준다.
4 생갈치와 생조기는 뼈 째로 저며 썰고, 생새우는 살만 발라 반절로 썰어 준비한다.
5 찹쌀풀은 찹쌀가루와 물을 섞어 끓여 쑤어준다.

반지 만들기

1 준비한 큰 통에 쪽파, 미나리, 대파, 당근, 무, 생강, 생율, 석이버섯, 대추, 마늘을 모두 넣어 준다.
2 생갈치와 생조기, 생새우는 한쪽에 두고 고운 고춧가루, 새우젓, 잣, 설탕, 조기젓국물, 통깨를 넣고 따로 먼저 버무려준다.
3 1과 2를 다 같이 버무려 준다. 이 때 실고추를 넣고, 고운고춧가루를 약간 더 넣어 준다.
4 잘 절여진 배추 속에 버무린 양념을 넣어준다. (보통 배추 담그듯이 버무리는 것이 아니라 절인 배추 사이사이에 속 얹히듯이 고루 넣어준다).
5 속을 다 넣은 배추는 깨끗이 씻은 짚으로 잘 싸매어 준다. (속이 흩어지지 않게 하기 위하여)
6 항아리에 차곡차곡 넣으면서 사이사이에 준비한 배와 큼직하게 썰어준 무를 사이사이 넣는다.
7 항아리에 싸매어진 배추를 다 넣고, 한 쪽 옆에 미나리 길이대로, 동그랗게 말아 둔 청각을 넣어 주고, 남은 배추잎으로 위를 덮어준다.
8 양념과 재료를 버무린 통에 생수, 찹쌀풀을 붓고 섞어주고, 굵은 소금, 조기젓국물, 설탕, 감청을 넣어 간을 하여 김치 국물을 만들어 준다. 이 때 국물을 간간하게 간을 해야 배추에 간이 잘 배어나 맛이 있다.
9 체를 받치고 그 위로 반지 국물을 부어 배추를 잠기게 한다.
10 2~3달 숙성시킨 후 사용한다 (동치미처럼 썰어서 국물과 함께 제공한다)



미나리김치

함라 임천조씨 문중
전북 익산

"함라마을에서 재배하는 미나리는 속이 꽉 차있고 붉은 빛을 띠고 통통한 것이 특징이다. 보통의 미나리는 푸르고 속이 비어 있지만, 속이 꽉 찬 함라의 붉은 미나리는 씹으면 짙은 향이 입안에 감돈다. 이 미나리 종자를 보존하기 위해서 마을사람들은 미나리꽝을 정성들여 살펴왔다. 지금은 그 많던 미나리꽝이 모두 사라지고, 한두 곳만 남았다. 이 미나리를 지속적으로 재배해야만 맛있기로 소문난 함라의 미나리김치를 맛볼 수 있을 것 같다."

재료

함라미나리	1.5kg
당근	1/4개
쪽파	60g
대파	100g
배	1/2개

양념 재료

굵은 고춧가루	120g
마늘	10톨
새우젓	15g
황석어젓	조금
통깨	50g
찹쌀풀	50g
설탕	조금
감청	조금

조리방법

1. 미나리는 길이대로 사용하거나, 1/2 등분하여 준비한다.
2. 당근은 1/4개 정도만 얇게 채썰고, 대파는 어슷썰기, 쪽파는 4cm 길이로 썰어 준비한다.
3. 마늘은 반은 편으로 썰고, 반은 찧어서 준비하고, 배는 1/2개 정도 채썰어둔다.
4. 준비한 통에 모든 재료를 넣고 양념을 넣고 버무린다. 양념은 굵은 고춧가루, 감청, 설탕, 새우젓, 통깨, 황석어젓, 찹쌀풀을 넣고 버무려 준다. 이 때 통깨를 많이 넣어준다.

비고

찹쌀풀을 넣어야 미나리가 뻣뻣하지 않고 부드럽다.



무초국(물김치)

둔덕 전주이씨 종가
전북 임실

둔덕리에는 500여년의 역사를 가진 전주 이씨들이 일가를 이루고 살고 있다. 종가집이기도 하고 또 농사를 짓기 때문에 계절마다 다른 채소를 가지고 각종 김치를 담갔다. 봄이 되면 무초국을 담그는데, 통상 '물김치'라고도 부른다. 무를 채 썰고 파, 마늘로 양념을 하고 식초를 넣어서 시큼하게 해서 먹은 김치로, 봄철에 입맛이 없을 때 이 무초국을 먹으면 입맛이 돌기도 한다.

재료

무	1개
다진 파	30g
다진 마늘	30g

국물 재료

식초	적당량
소금	적당량
물	2L

조리방법

1 무를 깨끗이 씻어 채 썰어준다.
2 다진 파와 다진 마늘로 무를 양념해준다.
3 물에 소금으로 간을 하고 식초를 넣어 새콤하게 김치 국물을 만들어 준다.
4 항아리에 양념한 무를 넣고 김치 국물을 부어 숙성시켜준다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
물김치	무초국	겨울	무주 장터사람들, 임실 둔덕 전주이씨 종가



나박김치

둔덕 전주이씨 종가
전북 임실

> 종가댁에는 어른들을 모셔야 하기때문에, 집안의 내간, 외간 손님들의 내왕이 잦다. 그러다보니 종가에서는 만반으로 밑반찬 준비를 해야 한다. 여러 종류의 계절별 김치를 마련해 두는 것도 그래서이다. 특히 어른들이 먹기 좋은 '나박김치'는 계절에 구애받지 않고 담근다. 무를 얄팍하게 썰어서 갈아둔 생강, 마늘, 양파 등의 양념을 넣어 버무린다. 나박김치는 치아가 좋지 않은 어른들이 먹기 좋도록 무를 얇게 썬다는 점에서 깍두기와 다르다.

재료

무	2개
미나리	50g
쪽파	50g
대파	50g
불린 청각	50g

양념 재료

고춧가루	200g
찹쌀풀	200g
생강	10g
멸치액젓	적당량
양파	1/4개
마늘	30g
조청	적당량

조리방법

1. 무는 깨끗이 씻어 1cm 이하의 두께로 얇게 썰어준다.
2. 불린 청각, 미나리, 쪽파, 대파는 잘게 썰고, 생강과 양파, 마늘은 갈아준다.
3. 찹쌀풀을 쑤어 식혀 주고, 여기에 고춧가루, 갈은 생강, 양파, 마늘을 넣고 멸치액젓으로 간을 하고 조청으로 단맛을 더해 양념을 만든다.
4. 썰어둔 무에 부재료를 넣고 양념을 버무려준다.
5. 항아리에 넣고 숙성시킨다.



사개김치(속박지)

둔덕 전주이씨 종가
전북 임실

둔덕이씨라고도 불리는 전주이씨 종가에서는 김장 때 사개김치도 담근다. 흔히 '속박지' 라고도 부르는데, 무를 큼직하게 통으로 썰어서 준비한 양념을 버무려 항아리에 담아놓는다. 이때 소금이나 젓갈은 묵힌 것을 사용한다. 김장 김치를 담글 때는 주로 멸치젓을 사용한다. 그리고 찹쌀죽을 쑤어 젓국을 넣은 육수와 함께 섞는다.

재료

무	5개
미나리	70g
쪽파	70g
대파	50g
불린 청각	70g

양념 재료

고춧가루	200g
찹쌀풀	200g
생강	20g
멸치액젓	적당량
양파	1/2개
마늘	50g
조청	적당량

조리방법

1 무는 깨끗이 씻어 속잎이 달린 채로 통으로 썰어 살짝 절여 준다.
2 절여진 무는 큼직하게 통으로 썰어준다
3 생강, 양파, 마늘은 갈아주고, 미나리, 쪽파, 대파, 불린 청각은 잘게 썰어준다.
4 찹쌀풀은 쑤어 식혀주고, 여기에 고춧가루와 갈은 생강, 양파, 마늘을 넣어 멸치액젓으로 간을 하고 조청으로 단맛을 더하여 양념을 만든다.
5 무에 양념을 버무려 항아리에 담아 숙성시킨다.



백김치

교동 전주최씨 문중(최학자댁)
전북 전주

> 금재선생 집안의 백김치는 사문들의 많은 사랑을 받았다. 이 백김치의 맛을 내는 주요 요소는 소금이다. 5년(지금은 3년 정도)이상 묵혀서 간수가 빠진 소금은 특유의 씁쓸한 맛이 사라지고 달짝지근해 진다. 그래서 배추와 양념이 어우러지면서 맛있는 김치가 된다. 정성을 다해 만든 백김치를 찾는 사문들이 많아서 김장 때는 물론이고 사시사철 백김치를 담갔다. 특별한 찬이 없어도 이 댁의 김치만으로도 사문들은 충분히 대접을 받은 느낌을 가지고 귀가했다고 한다.

재료

배추	2포기	잣	30g
무	1/4개	생강	10g
사과	1/2개	잡태기젓(잡젓)	적당량
배	1/2개	감미료	조금
미나리	80g	소금(간수를 뺀 천일염)	적당량
파	80g		
마늘	30g		

육수 재료

맑은 찹쌀풀	300g
잡태기젓(잡젓)	적당량
소금	적당량

조리방법

1 배추는 줄기부분의 절임에 주의하여 살짝 절여서 준비한다.
2 찹쌀풀을 맑게 끓이고, 잡젓으로 색을 낸 다음 소금으로 간을 하고 식혀준다.
3 무는 큼직하게 썰고, 사과, 배, 생강은 채 썰고, 미나리와 파도 3-4cm 길이로 썰어준다.
4 2번과 3번을 모두 섞고 잡젓과 감미료를 조금씩 넣어 버무려준다.
5 배추 속에 켜켜이 양념소를 넣어준 다음 풀어지지 않게 명주실로 묶어준다.
6 항아리에 5를 차곡차곡 넣어주고 깨끗이 끓여서 식힌 물을 부어준다.

비고

끓인 물을 식히지 않고 넣으면 배추가 익어버리기 때문에 식혀서 넣어준다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
백김치	백지	가을, 겨울	전주 교동 전주최씨 문중(최학자댁), 전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 부안 우동 부안김씨 종가, 순창 구미 남원양씨 종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중



동치미

교동 전의이씨 종가(삼백년가)
전북 전주

"삼백년가의 동치미는 종부 진천송씨의 손맛으로 완성된다. 간을 잘 맞춘 시원한 동치미 맛은 누구라도 잊을 수 없다. 동치미 담그는 방법은 간단한 듯한데, 아무나 맛을 내지는 못한다. 일년이면 12번의 제사, 설, 보름, 추석 등의 명절과 시제에 이르기까지 스무 차례 정도 큰 상을 차려야 했던 종부의 솜씨는 시어머니로부터 배운 것이다. 어른들은 매운 김치보다는 싱겁고 시원한 동치미를 즐겼다고 한다. 그래서 긴 겨울채비에 동치미는 빠뜨릴 수 없는 밑반찬이었다."

재료

동치미용 무	4개
배추(작은)	2포기
양파	3개
쪽파	10뿌리
대파	1뿌리
홍고추	3개
사과	3개
배	3개
당근	1개
굵은 소금	적당량
대나무잎	한줌

양념 재료 (양념 주머니)

마늘	150g
생강	50g
배	1개
사과	1개
대파	1뿌리

조리방법

1. 배추는 반으로 쪼개고, 무는 깨끗이 씻어 통으로, 양파는 절반으로 잘라둔다.
2. 1의 재료를 양념주머니를 만드는 동안 소금물에 절여둔다. 이때 배추 줄기 부분에 소금을 더 발라준다
3. 쪽파와 대파는 깨끗이 씻고, 대파는 3등분하여 준비한다.
4. 마늘, 생강, 배, 사과, 대파를 약간의 물과 같이 갈아서 소창주머니에 넣어 양념주머니를 만든다.
5. 독에 양념주머니를 넣고, 그 위에 절여진 배추, 무, 양파, 쪽파, 대파를 차곡차곡 올려 하루 동안 절여준다. 이 때 소금물은 버리지 않고 보관하여 둔다
6. 다음 날 배, 사과, 당근을 4등분하여 잘라서 절여진 재료위에 얹어주고, 마늘과 홍고추를 통으로 올려준다.
7. 보관해 둔 남은 소금물을 간간하게 간을 하여 재료위에 부어준다.
8. 마지막으로 대나무 잎을 수북하게 눌러서 올려주어 공기를 막고, 떠오르는 것을 막아준다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
동치미		겨울	남원 대강 동래정씨 종가, 전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 임실 신덕 평산신씨 종가,김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 산외 도강김씨 문중, 순창 구미 남원양씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중



봄동김치

교동 전의이씨 종가(삼백년가)
전북 전주

> 전주 교동에서 삼백년을 살아 온 전의이씨들은 청렴한 선비정신을 받들어 살아왔다. 이 댁 종부가 시집을 오니 식구가 모두 서른 두명이나 되었다. 많은 식구들 덕분에 김장김치는 봄이 되기 전 동이 난다. 그러면, 주변 배추밭에서 나오는 봄동으로 김치를 담갔다. 지금도 긴 겨울이 끝나고 새봄이 왔음을 알려주는 밥상 위 봄의 전령사는 봄동김치이다.

재료

- 봄동 — 1kg
- 소금물 — 적당량

양념 재료

- 다진 마늘 — 60g
- 다진 생강 — 50g
- 굵은 고춧가루 — 200g
- 갈치액젓 — 50g
- 통깨 — 적당량
- 밥풀(밥죽) — 200g

조리방법

1. 봄동은 밑동을 자르고 깨끗이 씻어 준비한다.
2. 밥을 이용하여 풀을 쑤어 식혀주고, 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 통깨를 섞어주고, 액젓으로 간을 하여 양념을 만든다.
3. 절여진 봄동에 양념을 버무린다. 이 때 풋내가 나지 않게 털 듯이 버무려준다.
4. 접시에 담고 통깨를 살짝 뿌려서 낸다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
봄동김치	겨우사리김치	봄	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 정읍 산외 도강김씨 문중



오이싱건지

교동 전의이씨 종가(삼백년가)
전북 전주

"여름에는 식구들이 입맛을 잃고 더위에 지쳐 있다. 이럴 때일수록 상큼한 맛으로 입맛을 돋워 주어야 한다. 여름철 오이는 땀을 흘리고 입맛을 잃은 식구들에게 꼭 필요한 영양소 공급원이다. 절인 오이로 만들어 건더기보다 국물을 많이 잡고 오이의 맛과 영양분이 스며 나온 맑은 김칫국물을 마시게 하려고 담그는 김치이다."

재료

오이	5개
소금물	적당량
다진 마늘	15g
다진 생강	5g

양념 재료

찹쌀풀	200ml
소금	적당량
생수	1L

조리방법

1 오이를 깨끗이 씻고, 1cm정도의 두께로 썰어 소금물에 살짝 절인다.
2 대파는 어슷 썰어 준비하고, 찹쌀풀을 쑤어 식혀준다.
3 찹쌀풀과 다진 마늘, 다진 생강을 버무리고, 소금으로 간을 한다.
4 절인 오이를 항아리에 넣고, 3을 부어주고, 생수를 넣고 숙성시킨다.



총각김치

교동 전의이씨 종가(삼백년가)
전북 전주

삼백년가 전의이씨 종부가 총각김치를 맛있게 담그는 비결을 일러주었다. 총각무 선택을 잘 해야 하는데, 남부시장에 나가면 소양이나 임실에서 재배한 총각무를 고른다. 특히 콩밭에다 심은 김칫거리를 뽑아가지고 나온 사람들로부터 산다. "콩밭에서 솎은 놈이, 소양서나 임실서 솎아갖고 나온 놈, 그놈이 더 맛있어."라고 일러주었다.

재료

총각무	1kg
소금물	적당량

양념 재료

다진 마늘	60g
다진 생강	50g
굵은 고춧가루	200g
갈치액젓	적당량
통깨	적당량
밥풀(밥죽)	200g

조리방법

1 총각무는 다듬어 깨끗이 씻어 소금물에 절여 놓는다.
2 밥을 이용하여 풀을 쑤어 식혀주고, 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 통깨를 섞어주고, 액젓으로 간을 하여 양념을 만든다.
3 절여진 총각무에 양념을 버무려 담근다.



동치미

산외 도강김씨 문중
전북 정읍

"도강김씨 문중의 종부는 근검절약의 정신을 음식 만들 때도 잊지 않는다. 그래서 집안의 계절김치는 다양하면서도 소박하다. 어른들을 모시고 살았기 때문에 겨울이면 동치미 담그기를 빠뜨리지 않았다. 또 이 댁 어른들은 기름진 음식 보다는 채식 위주의 식단을 즐겼다. 동치미는 단순히 소금으로만 간을 하지만, 정성을 다하면 맛은 저절로 따라 온다고 한다."

재료

무(작고 단단한 것)	10kg	마늘	50g
굵은 소금	적당량	생강	20g
쪽파	200g	액젓(멸치 또는 황석어)	30g
배	1개	대나무잎	한줌
불린 청각	100g		

조리방법

1. 무를 껍질을 벗기지 않고 깨끗이 씻어 소금에 굴려 항아리에 넣는다.
2. 마늘과 생강은 다져서 소창에 싸고, 쪽파는 돌돌 말아서, 배는 껍질 째 반으로 자르고, 청각은 실로 묶어 무가 들어 있는 항아리의 한쪽에 넣어준다.
3. 물에 소금을 섞어 소금물을 만들고, 액젓을 약간 넣어 섞는다. 이때 무에서 물이 나오기 때문에 간간하게 간을 한다.
4. 항아리에 3번을 부어주고, 그 위에 대나무 잎을 반듯하게 올려 덮어준다.
5. 동치미가 잘 익으면 무를 썰어 국물과 함께 먹는다.

비고

대나무잎은 무가 떠오르는 것을 눌러주는 역할도 하지만, 골마지가 끼는 것을 방지하는 역할도 하기 때문에 대나무잎을 사용하였다. 흔히 집주변에서 구할 수 있는 것이 대나무잎이라 이것을 사용했다고 한다.



석박지

산외 도강김씨 문중
전북 정읍

> 도강김씨 문중의 종부가 내는 김치맛의 비결 가운데 하나가 액젓만들기이다. 해마다 군산 해망동에서 멸치를 사다가 항아리에 담고 시골집 광에 보관한다. 2-3년 지나면 저절로 삭아 국물이 흥건해진다. 시루 밑에 그릇을 놓고 멸치젓을 망사로 거른다. 천천히 맑은 물이 빠져 내리면서 액젓이 된다. 이 액젓으로 김장을 한다. 무를 크고 납작하게 썰어서 액젓과 양념으로 버무리면 맛있는 석박지가 된다.

재료

무	5개
알배추	1/2개
불린 청각	50g
쪽파	100g

양념 재료

찹쌀풀	300g
양파	1/2개
배	1/2개
마늘	60g
고춧가루	조금
생강	15g
새우젓	조금
액젓(멸치 또는 황석어)	적당량

조리방법

1. 무는 껍질 채 깨끗이 씻어 도톰하게 썰어주고, 알배추는 나박하게 썰어 준비한다.
2. 불린 청각은 잘게 자르고, 쪽파는 3-4cm 길이로 썰어준다.
3. 찹쌀풀을 쑤어 식혀주고, 배, 양파, 마늘, 생강, 새우젓은 같이 갈아 같이 섞는다.
4. 3에 청각과 쪽파를 넣고 액젓으로 간을 하여 양념을 만든다.
5. 무와 배추에 약간의 고춧가루를 넣어 색을 내준다.
6. 색을 낸 무와 배추에 양념을 버무려 준다.



깻잎김치

산외 도강김씨 문중
전북 정읍

> 여름이면 도강김씨 문중의 종부는 깻잎김치를 담근다. 찹쌀풀을 쑤어서 액젓을 넣고 깻잎 한 장, 한 장에 바른다. 짜지 않도록 간을 해야 하며, 깻잎 향을 살리기 위해서는 마늘은 넣어도 생강은 넣지 않는다. 부추를 넣는 것도 특징이다. 깻잎김치는 깻잎짱아찌와는 다르다. 여름철 깻잎이 막 나올 때면 부드러운 잎을 골라 담근다.

재료

깻잎	100장
부추	30g
쪽파	10g

양념 재료

멸치액젓	100ml
찹쌀풀	50g
다진 마늘	20g
다진 생강	조금
고춧가루	15g
소금	적당량
통깨	10g

조리방법

1 깻잎을 흐르는 물에 씻어 체에 밭쳐 물기를 어느 정도 빼준다.
2 부추와 쪽파는 송송 썰어둔다.
3 찹쌀풀을 묽게 쑤어 식힌 뒤 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 통깨, 멸치액젓을 넣어 간을 한다.
4 찹쌀풀 양념에 송송 썰어둔 부추와 쪽파를 넣고 깻잎 한 장 한 장 발라준다.

비고

한 장 한 장 바르기 때문에 양념에 찹쌀풀을 같이 넣어 짜지 않게 만든다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
깻잎김치	깻잎지	여름, 가을	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 무주 장터사람들, 정읍 산외 도강김씨 문중



고들빼기김치

신덕 평산신씨 종가
전북 임실

"평산신씨 종갓집은 식구들이 고들빼기김치를 좋아해서 많이 담근다. 김장 전에 담그기도 하고 봄철에 나온 고들빼기로도 담근다. 고들빼기김치는 늦은 가을 콩밭이나 목화밭 여기저기에 흩뿌려둔 것으로 담그는 김치다. 김장하기 전에 먹는 고들빼기김치는 가을걷이로 일손이 바쁘고 힘을 내야하는 농부들에게는 밥맛을 돋우는 보약과 다름없었다. 그리고 한겨울 김장할 때 같이 담갔던 고들빼기김치는 배추김치보다 양념을 더 많이 했다. 찹쌀 풀을 쑤고 들깨를 갈아서 기본양념을 만든다. 이 때 좋은 고춧가루를 써야 맛이 좋으며 마늘은 많이 넣어도 좋지만 생강은 조금만 넣어야 쓴맛이 나지 않는다."

재료

고들빼기	1kg
대파	1뿌리
쪽파	100g
미나리	100g

양념 재료

고춧가루	100g
설탕	20g
조기젓국	100ml
육수(다시마+멸치)	100ml
다진 생강	15g
다진 마늘	100g
불린 찹쌀	100g

조리방법

1 고들빼기는 깨끗이 다듬어서 3일간 물에 담갔다가 다시 한 번 물을 갈아주고 하루 더 물에 담가서 쓴맛을 빼 준다.
2 대파는 어슷썰고, 쪽파와 미나리는 4cm 길이로 썰어준다.
3 찹쌀은 불려서 갈아주고, 고춧가루에 다진 생강, 다진 마늘, 설탕, 조기젓국을 넣고 양념을 만들어 준다.
4 고들빼기에 대파, 쪽파, 미나리를 넣고 양념으로 섞어 버무려준다.

비고

소금물로 쓴맛을 빼지 않고 일반 물로 빼준다.
양념이 많이 들어가야 맛있다.
생강은 조금만 넣어야 한다. 많이 넣으면 쓴맛이 더 강해지기 때문이다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
고들빼기김치		봄, 가을, 겨울	전주 교동 전의이씨 종가(삼백년가), 임실 신덕 평산신씨 종가, 무주 장터사람들, 정읍 감곡 음식치료사, 임실둔덕 전주이씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중



돼지고기김치

남내 남평문씨 마을
전북 군산

> 군산시 옥산면 남내리 남평문씨 마을에서는 김장을 담글 때 돼지고기김치를 담근다. 두툼한 비계가 붙은 돼지고기를 두껍게 뜬 다음 소금에 살짝 간을 배게 한 후 김장김치를 담글 때 배추포기에 넣어 땅에 묻어 숙성시킨 후 봄부터 초여름까지 찌개로 만든다. 김장김치 속에서 잘 숙성 된 돼지고기는 그 특유의 냄새도 나지 않았으며 아무리 먹어도 물리지 않았으며 부드러운 식감이 생 돼지고기 김치찌개와는 다른 깊은 맛을 맛 볼 수 있다.

재료

배추	5포기
돼지고기	3kg
무	1.5개
양파	2개
대파	200g
당근	1개
천일염	적당량

양념 재료

고춧가루	1kg
다진 마늘	200g
다진 생강	50g
멸치액젓	적당량
새우젓	적당량
찹쌀풀	1kg

조리방법

1. 배추 밑동을 자른 후 길이의 1/3정도까지 칼집을 내어 양손으로 쪼갠다.
2. 천일염으로 절여준 다음 물기를 빼준다.
3. 찹쌀풀을 끓여 식혀주고, 무와 당근은 5cm길이로 채썰어주고, 양파는 길이로 썰고, 대파는 어슷 썰어 준비해둔다.
4. 찹쌀풀에 다진 마늘, 다진 생강, 고춧가루를 넣고 멸치액젓과 새우젓으로 간을 한다.
5. 4에 썰어둔 양파, 대파, 무, 당근을 넣고 섞어 양념소를 만들어 준다.
6. 돼지고기는 1~2cm두께로 납작하게 썰어준다.
7. 절인 배추에 양념소를 버무리고 배추 1쪽당 돼지고기 3~4개를 사이사이 넣어준 다음 배추의 겉잎으로 잘 싸준다.
8. 항아리에 돼지고기를 감싼 김치를 넣고 위에 소금을 뿌린 후 그늘진 땅에 묻어 보관한다.



젠피열무김치

요동 싱그랭이마을
전북 완주

"젠피는 다양한 약효를 가지고 있어서 옛날부터 민간요법으로도 많이 사용했다. 완주 요동 싱그랭이마을 앞뒤 산에는 젠피가 유독 많이 난다. 그래서 젠피를 음식재료로도 사용했다. 하지 무렵 생김치를 담글 때 어린 젠피 잎을 사용하였으며 열매껍질은 잘 말려 가루로 만들어 계절별 제철 김치와 김장김치에 양념과 섞어 담갔다. 또한 젠피기름은 묵은 김치를 볶는 등 김치요리에 사용한다. 이 산간마을의 정취를 젠피김치와 젠피음식을 통해서 느낄 수 있다."

재료

열무	2kg
젠피잎(또는 가루)	100g
양파	1개
당근	1/2개

양념 재료

고춧가루	200g
마늘	80g
생강	30g
홍고추	300g
찹쌀풀	300g
멸치액젓	적당량
까나리액젓	적당량

조리방법

1. 잘 다듬은 열무를 깨끗이 씻어 살짝 숨이 죽도록 30분 정도 소금에 절인다.
2. 찹쌀가루를 물에 풀어 걸쭉하게 죽을 쑤고 양파는 굵게 당근은 가늘게 채썬다.
3. 마늘과 생강, 홍고추를 거칠게 갈아 놓고 멸치 액젓을 달여 체에 거른다.
4. 찹쌀죽과 달인 멸치액젓, 까나리액젓, 고춧가루, 젠피가루를 썰어놓은 양파와 당근을 넣고 잘 섞는다.(젠피잎을 사용할 경우 어린잎을 깨끗이 씻어 열무와 함께 섞는다.)
5. 씻어놓은 열무에 잘 섞어 놓은 양념을 잘 버무린 다음 하루 정도 숙성 시킨 후 서늘한 곳에 보관한다.

비고

사계절 젠피김치 종류 : 봄(젠피잎김치), 여름(젠피열무김치), 가을(젠피총각김치), 겨울(젠피김장김치)



고구마순김치

삼기 원서두마을
전북 익산

"익산시 삼기면 원서두마을은 야트막한 구릉이 많고 황토 땅인 야산이 많아 고구마 재배의 적지이다. 여기에서는 빨간 밤고구마가 많이 생산된다. 이 마을로 시집온 고여사는 여름철이면 텃밭에 심은 고구마의 순을 잘라 김치를 담가 먹곤 했다. 그러나 고구마순 껍질 벗기는 일은 지루한 과정이다. 그래서 고구마순 껍질 벗기는 일을 할 때면 마을 여자들이 모두 모여 수다와 함께 일이 시작된다. 고구마순 김치는 6월에서 8월 중에 전분용 고구마나 물고구마순을 사용하는 것이 가장 좋다. 고구마순은 겉껍질을 벗겨내고 생것으로 소금물에 절이거나 살짝 데쳐서 김치로 담가 먹는다. 여름철 별미로 특유의 향과 아삭한 식감이 매우 좋다."

재료

고구마순	1kg
부추	50g
양파	1개
쪽파	50g
소금물	적당량

양념 재료

고춧가루	60g
다진 마늘	30g
다진 생강	10g
매실진액	조금
찹쌀풀	100g
새우젓	적당량
멸치젓	적당량
육수(다시마+멸치+배춧잎)	적당량

조리방법

1. 소금물에 적셔 껍질을 벗긴 고구마순을 소금물에 30분정도 절여둔다.
2. 절여진 고구마순을 씻어서 물기를 빼준다.
3. 부추와 쪽파는 깨끗이 씻고 5cm길이로 썰고, 양파는 길이로 채썰어 준비해둔다.
4. 찹쌀풀을 쑤어 식혀 주고, 다시마, 멸치와 배춧잎을 넣고 끓여 육수를 만들어 식혀둔다.
5. 찹쌀풀과 육수를 되직하게 잘 섞고, 여기에 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 매실진액을 넣고, 새우젓과 멸치젓으로 간을 하여 양념을 만든다.
6. 부추, 쪽파, 양파를 절여둔 고구마순과 잘 섞고, 양념으로 버무려 준다.
7. 김치통에 담고 그늘진 곳에서 하루정도 숙성 시킨 후 냉장보관한다.



고수김치

계북 문성마을
전북 장수

청주한씨들이 모여 살았던 계북면 문성마을에서는 고수를 재배해 김치를 담가 먹었다. 장가들고 처음 처가를 찾아간 사위들은 처음에는 고수김치 때문에 도망을 가야 했고, 후에는 고수김치 생각에 처가를 자주 들렸다고 한다. 고수는 미나릿과에 속하고 특이한 냄새와 맛이 난다. 그래서 이 맛을 싫어하는 사람들도 많다. 그러나 중독성이 강하여 한번 맛을 들이면 자꾸 생각이 난다. 지금도 장수군 계남과 계북 사람들은 고수김치를 매우 좋아한다. 고수김치는 뿌리 채 담가 먹는 것이 고들빼기김치와 비슷하다. 숙성이 되면 특유의 냄새가 감소하면서 그 맛 역시 고들빼기김치와 크게 다르지 않다.

재료

- 고수 1kg
- 쪽파 100g
- 소금물 적당량

양념 재료

- 고춧가루 200g
- 다진 마늘 40g
- 다진 생강 20g
- 찹쌀풀 200g
- 까나리액젓(또는 멸치액젓) 적당량

조리방법

1. 고수를 다듬어 소금물에 3~4시간 절인다. 진한 고수향이 싫으면 소금물에 반나절 정도 담가 두면 고수향이 많이 사라진다.
2. 고수 뿌리째 깨끗이 씻어 소쿠리에 담아 물기를 뺀다. 배추와 함께 담글 경우 배추 속대만 골라 3~4시간 소금물에 절인 후 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 고수와 섞는다.
3. 찹쌀풀은 끓여서 식혀주고, 쪽파는 씻어서 5cm길이로 썬다.
4. 찹쌀풀에 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강을 섞어주고, 까나리액젓으로 간을 하여 양념을 만들어 준다. 까나리 외에 멸치액젓이나, 조개젓, 황석어젓을 사용하기도 한다.
5. 고수에 양념을 바르는데 쪽파도 같이 곁들여 넣어 버무려준다.
6. 양념을 바른 고수를 단지나 김치통에 넣고 잘 눌러 공기를 차단 한 후 반나절 정도 실온에서 발효시킨 후 볕이 들지 않는 시원한 곳에 보관해 꺼내먹는다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
고수김치		봄, 여름, 가을, 겨울	무주 장터사람들, 장수 계북 문성마을



경종배추김치

입암 진등마을
전북 정읍

"요즘은 좀처럼 찾아보기 힘든 경종배추는 6~70년대까지 재래종 김장배추였다. 경종배추는 줄기에 수분이 적어서 가을에 김장을 해서 봄까지 놔둬도 무르지를 않고 쉽게 시어지지 않았다. 진등마을 최여사가 생존해 있을 때는 경종배추로 수 천포기의 김장을 했다. 그 많은 김장김치는 원하는 사람들에게 무상으로 나누어 주곤 했다. 더 중요한 것은 이 경종배추는 농약이나 비료를 전혀 하지 않고 친환경농사로 키웠다. 자연과 상생하려는 어머니의 마음을 후손들이 이어가고 있다."

재료

경종배추	4포기
천일염	적당량

양념 재료

굵은 고춧가루	200g	멸치액젓	50g
마늘	150g	황석어젓	50g
생강	30g	새우젓	50g

조리방법

1 물에 소금을 풀어 소금물을 만든다.
2 소금물에 다듬은 배추를 넣어 반나절 정도 절이는데, 이 때 한 번씩 배추를 뒤집어 주어 골고루 절인다. 경종배추는 일반 배추에 비해 질기므로 배추의 숨을 푹 죽이는 것이 중요하다.
3 절여진 배추를 씻어 물기를 뺀다.
4 마늘과 생강을 빻아서 고춧가루와 섞는다.
5 액젓은 멸치액젓, 황석어액젓을 사용하는데 멸치, 황석어, 새우젓을 1:1:1 비율로 넣고 양념을 만든다 이 때 양념의 간은 간간하게 하고 고춧가루를 많이 넣어 걸쭉한 양념을 만든다.
6 배추의 물기가 빠지면 양념을 많이 버무려 항아리에 바로 넣어보관한다.
7 때에 따라 생조기, 돼지고기, 쇠고기를 썰어 켜켜이 담아 먹기도 한다.

비고

경종배추김치는 여름에도 맛있다고 하여 여름까지 숙성시켜 꺼내 먹기도한다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
배추김치		봄, 여름, 가을, 겨울	전주 교동 전주최씨 문중(최학자댁), 남원운봉 판소리꾼, 무주 장터사람들,김제 금구 서도장씨 차종가, 정읍 입암 진등 마을, 정읍 감곡 음식치료사, 부안 우동 부안김씨 종가, 순창 구미 남원양씨 종가, 임실 둔덕 전주이씨 종가, 정읍 정문 언양김씨 종가, 고창 장두 광산김씨 종가, 남원 호곡 죽산박씨 문중



곰보배추김치

약초상
전북 무주

> 무주 반딧불장터에서 20년째 약초상을 하는 고00씨는 약초에 관한 한 전문인이다. 곰보배추김치는 약에 쓰기 위해 담근 김치로 갓처럼 쓴 맛과 쏘는 맛을 내는 김치이다. 야생 곰보배추김치는 기침이나 감기 등 기관지염증에 좋다고들 한다. 그러나 곰보배추와 같은 약초들은 약으로 부담스럽게 복용하는 것보다, 반찬으로 만들어 식사용으로 자연스럽게 섭취하여 흡수되는 것이 더 좋은 방법이라고 약초상은 말한다.

재료

곰보배추	2kg
당근	1/2개
굵은 소금	적당량

양념 재료

까나리액젓	적당량
다진 생강	20g
다진 마늘	60g
물엿	300g
고춧가루	100g
찹쌀풀	100ml

조리방법

1. 곰보배추를 깨끗이 다듬어 잎만 살짝 숨이 죽을 정도로 소금에 절여준다.
2. 당근은 깨끗이 씻어 채썰어준비한다.
3. 찹쌀풀을 쑤어 식힌 후, 고춧가루, 다진 생강, 다진 마늘, 물엿, 까나리액젓을 넣고 섞어 양념을 만들어 둔다.
4. 절여진 곰보배추에 양념을 버무려 준다.



민들레김치

약초상
전북 무주

> 초봄 들판에 노랗게 피어나는 민들레로 김치를 담근다. 최근 들어 하얀 민들레의 효능이 좋다고 알려져 있다. 뿌리부터 잎까지 전체를 손질하여 김치를 담글 수 있는 민들레는 간을 좋게 하고 보양식으로도 좋다. 민들레김치는 사계절 언제든지 자라는 야생초로서 쉽게 구할 수 있고, 언제든지 필요한 만큼만 담글 수 있는 이점이 있다.

재료

민들레	2kg
당근	1/2개
굵은 소금	적당량

양념 재료

까나리액젓	적당량
다진 생강	20g
다진 마늘	60g
물엿	300g
고춧가루	100g
찹쌀풀	100ml

조리방법

1 민들레를 깨끗이 다듬어 소금에 살짝 절여준다.
2 당근은 깨끗이 씻어 채썰어 준비한다.
3 찹쌀풀을 쑤어 식혀주고, 고춧가루, 다진 생강, 다진 마늘, 물엿, 까나리액젓을 넣고 양념을 만들어 둔다.
4 절여진 민들레에 양념을 버무려 준다.

김치종류	다른이름	계절	조사지
민들레김치		봄, 가을	무주 시장 약초상



취나물김치

장터 사람들
전북 무주

"무주 장터에 가면 훈훈한 인심이 느껴진다. 김장철에는 특히 김장을 담그는 광경을 자주 보게 된다. 자기 집과 식당을 위해서만 김장을 하는 것이 아니라, 이웃의 어려운 사람들을 위해서 김장을 하는 사람을 만날 수 있다. 일 년에 한 번 하는 김장도 어려운데, 하여사네 가게에서는 추운 겨울날 여러 번 김장을 한다. 김치를 담그지 못하는 사람들과 나누기 위해서인데, 담그는 김치는 해가 갈수록 늘어간다. 김장만이 아니라 평소에는 각종 채소와 나물을 이용해서 온갖 김치를 담근다. 하여사는 직접 산으로 들로 나가서 직접 나물을 캔다. 봄에 뜯은 취나물을 삶아서 말리고 김치를 할 때는 다시 불려서 담근다. 독특한 향이 남는 이 김치를 찾는 사람들이 많다."

재료

반건조 취나물	500g

양념 재료

멸치액젓	20g
무	1/2개
양파	1/2개
배	1/4개
고춧가루	300g
마늘	30g
생강	10g
통깨	20g

조리방법

1 삶아서 햇볕에 반만 꼬들꼬들하게 말린 취나물을 준비한다.
2 무, 양파, 배, 마늘, 생강을 깨끗이 씻어주고, 멸치액젓과 같이 모두 갈아준다.
3 2에 고춧가루와 통깨를 같이 섞어 양념을 만들어 준다
4 취나물에 양념을 버무려 준다.



돌나물김치

장터 사람들
전북 무주

"무주의 산과 들에는 봄이 되면 각종 나물이 돋아나서 부지런한 하여사는 장이 서지 않는 날이면 하루도 쉬지 않고 밖으로 나간다. 3,4월이 되면 돌나물(돈나물) 은 어디에서고 쉽게 캘 수 있다. 이 나물을 뜯어다가 김치를 담근다. 먼저 무를 납작 납작하게 썰고, 미나리를 썩뚝썩뚝 썰어둔 뒤 양념으로 버무리고, 마지막으로 돌나물을 넣어 담는다. 이 김치는 담근 후 곧 먹어야 한다. 오래 두고 먹기는 어렵다."

재료

돌나물	500g
무	1/3개
미나리	100g

양념 재료

찹쌀풀	200g
건고추	10개
소금	적당량
생수	1L

조리방법

1 돌나물을 가볍게 흔들어 씻고 체에 받쳐 물기를 빼준다.
2 무는 사방 2cm로 납작하게 썰어주고, 미나리는 3cm길이로 썰어 준비해둔다.
3 찹쌀풀을 쑤어 식혀주고, 건고추를 갈아서 섞으면서 색을 내준다.
4 2를 체를 받쳐 걸러 내려주고, 물을 섞고 소금을 풀어서 간을 한다.
5 그릇에 돌나물을 담고 양념된 국물을 부어준다.

비고

봄에 바로 담가서 먹는 김치이다.



풋고추짠지

장터 사람들
전북 무주

"여름철이면 사람들이 입맛을 잃는다. 이때 하여사는 풋고추짠지를 담가서 매콤하고 짭짤한 맛으로 더위에 지친 사람들의 입맛을 돋운다. 지금은 사시사철 풋고추를 먹을 수 있지만 예전에는 여름 한철만 수확을 하였다. 그래서 풋고추를 따다가 짠지로 담갔다. 풋고추를 간장에 절인 뒤 멸치젓으로 간을 한다. 입맛을 잃은 여름철 매운 맛이 감도는 풋고추짠지는 별미이다."

재료

풋고추	300g
간장	200g

양념 재료

멸치액젓	적당량
설탕	50g

조리방법

1 풋고추를 깨끗이 씻어 손질한 후, 다져준다.
2 물을 섞은 간장에 다진 풋고추를 넣고 살짝 익을정도로 뒤적거리며 끓여준다.
3 멸치액젓을 조금 넣어 간을 해준다.
4 기호에 따라 먹을 때 참기름을 조금씩 넣기도 한다.



오이김치

장터 사람들
전북 무주

"오이김치는 물오른 여름오이과 부추로 담가야 제 맛이다. 여기에다가 2년 이상 삭힌 멸치 액젓을 넣어 간을 맞춘다. 숙성된 액젓이 오이김치를 더욱 맛있게 익힌다."

재료

오이	5개
부추	200g
굵은 소금	적당량

양념 재료

고춧가루	30g
새우젓	30g
찹쌀풀	30g
멸치액젓	조금
다진 마늘	10g
다진 생강	5g

조리방법

1 오이를 길이로 가운데에 열십자(+)를 내어주고, 소금물에 절여준다.
2 부추는 0.5cm 정도 길이로 썰고, 새우젓은 다져준다.
3 찹쌀풀은 쑤어 식혀 주고, 여기에 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강을 넣고 멸치액젓을 조금 넣어 주고 마지막으로 부추와 새우젓을 넣어 버무려 양념소를 만든다.
4 절여진 오이의 칼집 사이사이에 양념소를 넣어 준다.



갈치김치

소양 소꿈사
전북 완주

“소양에서 언제부터 갈치김치를 담가 먹었는지는 정확히 알 수 없다. 분명한 것은 현재 사는 사람들은 시할머니, 시어머니로부터 배웠다. 같은 갈치김치라 할지라도 속재료는 지역과 시대에 따라 약간의 차이가 있다. 순창 쌍치에서 김치를 배웠던 박00씨는 생갈치를 숙성시킬 때 젓갈을 이용하지만 완주 소양에서 김치를 배웠던 김00씨는 소금으로 생갈치를 숙성시킨다. 갈치김치는 배추김치의 속에 갈치가 들어간 김치로 고소하고 시원한 맛이 일품이다. 생갈치를 김장 전에 미리 한달 동안 숙성시켜 두었다가 김치 양념과 함께 배추 속에 집어넣으면 된다.”

재료

배추	2포기	쪽파	100g	새우액젓	적당량
무	1/2개	불린 청각	100g	매실진액	적당량
생갈치(목포먹갈치)	2마리	생새우	10마리	소금	적당량
어린갓	100g	굴	200g	디포리(육수용)	10마리
대파	100g	새우젓	적당량		

양념 재료

굵은 고추가루	500g
마늘	150g
생강	30g
배	1/2개
찹쌀죽	500ml

조리방법

1 생갈치는 깨끗이 손질하여 뼈 째로 2cm정도의 길이로 토막내어 소금과 고춧가루를 버무려 일주일 정도 숙성시킨다.
2 배추를 깨끗이 손질하여 소금과 물 1:7의 비율로 만들어 절인다.
3 디포리를 이용해 육수를 끓여서 식혀둔다.
4 무를 5cm정도의 길이로 채썰어두고, 청각, 쪽파, 어린 갓은 3-4cm 정도의 길이로 썰어둔다.
5 대파는 어슷썰고, 청각은 잘게 잘라주고, 생새우와 굴을 손질하여 준비한다.
6 찹쌀풀은 쑤어서 식혀두고, 마늘, 생강, 배는 갈아서 고춧가루와 찹쌀풀과 섞고 새우젓, 새우액젓, 매실진액을 넣고 섞어 양념을 만든다.
7 준비한 부재료(4번, 5번)과 양념(6번)을 같이 버무려 김칫소를 만든다.
8 절여둔 배추에 김칫소를 버무리고, 숙성된 갈치를 사이사이 넣고 (1/4포기당 4~5쪽정도), 항아리에 넣어준다.

비고

매실진액은 신맛이 강하여 2015년에는 달맞이꽃액진액을 사용하였다. 기존에는 진젓을 같이 넣었지만 개운한 맛을 위해 진젓을 빼고 담그고, 육수 또한 디포리만 이용하여 담갔다. 기존에는 다시마, 황태도 같이 넣어 끓였다.



감자열무김치

감곡 음식치료사
전북 정읍

"자연의 맛을 그대로 담은 음식을 지향하는 김00는 여름에 먹는 감자열무김치를 소개하였다. 감자를 쪄서 확독에다 마늘, 생강을 넣고 찧는다. 여름에 딴 고추와 묵은 고추를 같이 넣고 갈아서 절이지 않은 열무를 버무린 다음 플라스틱 통에다 담아 밀폐해서 우물 속에서 발효시킨다. "어떤 때는 보리밥 한 뭉태기를 이렇게 넣기도 하고, 먹다 남은 감자를 돌로 톡톡톡 깨더니 마늘, 생강을 넣고 북북북 갈아요. 그러면 죽처럼 돼요"라고 말한다. 열무에 찹쌀풀 대신 감자를 넣어 만든 여름 김치가 감자열무김치이다."

재료

열무	2단

양념 재료

익힌 감자	1~2개
마늘	50g
액젓	40g
홍고추	5개
건고추	5개
고추씨	100g

조리방법

1. 열무를 깨끗이 씻어서 절이지 않고 준비한다.
2. 확독에 익힌 감자를 넣고, 마늘, 생강, 홍고추, 건고추, 고추씨를 넣고 으깨고 액젓을 같이 넣어 감자 고추 양념죽을 만든다.
3. 절이지 않은 열무를 감자 고추죽에 넣고 버무린다.
4. 통에 담아서 우물 속에 넣어 숙성시킨다.

비고

감자가 없을 때는 보리밥을 넣어 만들기도 한다.

전라북도

전라북도 김치이야기
전통을 이은 김치
Stories of Kimchi in
Jeollabuk-Do:
History and Culture



그림 1. 전라북도 김치

참고문헌

김광억 외 2013 『김치와 김장문화의 인문학적 이해』, 세계김치연구소 엮음, 민속원.

세계김치연구소 2015a 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』, 광주 : 세계김치연구소.

2015b 『똑똑한 김치를 찾아서: 김치 속에 숨은 과학과 문화』, 광주: 세계김치연구소.

박채린 2013 『조선시대 김치의 탄생』, 민속원.

배해수 2014 『반딧불이 반짝이는 무주시장 이야기』, 중소기업청 외.

윤서석 1991 "한국김치의 역사적 고찰", 『한국식문화학회』, 6권 1호, 한국식문화학회.

伊圭原 1940 『朝鮮料理』, 경성: 日韓書房.

이성우 1975 "중 · 한 · 일에서의 김치류의 변천과 교류에 관한 연구", 『한국식품영양과학회지』 4권 1호.

1988 "김치의 문화", 『식품과학과 산업』 21권 1호.

임재해 2014 『김치의 인문학적 이해』, 세계김치연구소 엮음, 광주: 세계김치연구소.

조숙정 2007 "김치와 문화적 지식", 『한국문화인류학』 40집 1호.

주영하 1993 "김치문화의 기원과 변화 연구", 『민족과 문화』 1집.

1994 『김치, 한국인의 먹거리』, 공간.

김주현 · 윤혜려 2012 "국내 소비자들의 김치 소비실태 연구", 『한국식품영양학회지』 25:2.

이경진 2011 "일상생활과 의례교환: 김장을 중심으로", 한국구술사학회 발표문.

이용신 · 박규은 2011 『김치산업의 중장기 발전 전략』, 한국농촌경제연구원 연구보고서.

1994 "어떤 음식은 생각하기에 좋다: 김치와 한국민족성의 정수", 『한국문화인류학』, 26집, 1호.

한경구 2014 "김장, 가족 그리고 전승성", 『김치의 인문학적 이해』, 세계김치연구소 엮음, 광주: 세계김치연구소.

함한희 2015 "라이프스타일의 변화가 김치문화에 미치는 영향", 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』, 세계김치연구소 엮음, 광주: 세계김치연구소.

〈고서〉

『屠門大嚼』, 『物産誌』, 『本草綱目』, 『本草拾遺』, 『訓蒙字會』

〈사진제공〉

국립전주박물관(음식모형), 현기획, ㈜현인테리어

순창군청 홈페이지 www.sunchang.go.kr

진안군청 홈페이지 www.jinan.go.kr

〈기타〉

무형문화유산 디지털백과사전, 〈이치피디아〉 www.ichpedia.org

세계김치연구소 www.wikim.re.kr

전라북도청 www.jeonbuk.go.kr

전주시청 www.jeonju.go.kr

한국향토문화전자대전, 한국학중앙연구원 www.grandculture.net

부록. 기존 전라북도 김치 조사

전라도김치를 언급한 문헌은 1940년 『朝鮮料理』에 씀바귀장아찌이다. 이는 지금의 고들빼기김치로 보인다고 한다. "씀바귀 뿌리를 씻어 장유에 1주일간 절인 후 꺼내 실고추를 약간 넣고 소금에 절여 2주일간 둔다. 전라도에서는 멧젓(멸치젓)을 넣어 절이기도 한다. 씀바귀 뿌리의 독특한 맛이 좋아 애주가에게 인기이다."라고 적고 있다 (이규원 1940: 97; 주영하 1993: 168에서 재인용).

김치 이름
통배추김치
동치미
굴깍두기
미나리지
오이김치
가지김치
열무김치
고들빼기김치
파지
봄갓지
고구마순김치
돗김치
배추김치



표 1. 1990년도 국립전주박물관 민속실 전시 준비를 위한 음식모형 사진
(출처: 국립전주박물관 (음식모형), 현기획, ㈜ 현인테리어)

일반적으로 지역에 따른 김치를 소개할 때, 전라도 김치는 '맛이 맵고 짜 감칠맛이 있으며 멸치젓과 물고추, 찹쌀풀을 사용하는 것이 특징이다.' 라고 한다(조수정 2007: 86). 전라도 김치의 특징을 주로 맛, 재료 그리고 담그는 방법을 기준으로 특징을 잡고 있다. 그러나 이 차이는 주로 기후의 영향으로 인해서 북쪽의 김치보다는 남쪽의 김치들이 일반적으로 짠 것이 어쩌면 당연한 지도 모른다. 북쪽(경기도를 기준으로 황해도, 함경도, 평안도 등)지역의 김치는 날씨가 추워서 빨리 익지 않기 때문에 덜 짜게 담그는 반면에 남쪽(경기도를 기준으로 해서 전라도나 경상도는 남쪽지방으로 말할 수 있다)지역의 경우는 장기간의 보관을 위해서 짜게 담그는 경향이 나타나고 있다.

1990년도 국립전주박물관 개관에 맞추어서 민속실 전시에 전라도음식이 포함되었다. 개관전시에 맞추어서 사전 조사를 바탕으로 음식모형을 만들고 전시되었다. 이때는 전주를 중심으로 전라북도 지방의 사계절음식, 명절음식, 장류, 젓갈류, 김치류 등이 조사되었다. 제보자는 모두 60대~70대 여성으로 당시에는 모두 전주에 거주하는 세 분의 여성 노인들이었다. 그러나 그 가운데 한 분은 부안출신이었고, 한 분은 전주, 그리고 다른 한 분도 전주 외 지역 출신이나 전주로 시집와서 오래 산 분이었다. 1988 ~ 1989년 인터뷰를 했고, 현재는 세 분 모두 타계하였다. 전라도 음식전시를 위해서 당시 장안에서도 음식을 잘하기로 정평이 난 이 세 분을 선정하여 인터뷰, 실습, 모형만들기 등으로 진행하였다. 당시 이 세 분이 만들어준 김치는 모두 13가지였다.

한편, 전라도 김치를 대상으로 문화적 지식을 연구한 조숙정은 그의 논문에서 전라도 김치를 35가지를 수집하였다(조숙정 2007: 83-127).

김치 종류	다른 이름	내용
가지소박이	가지 소백이, 가지 김치	소금에 살짝 절인 가지를 오이소박이처럼 담근 김치.
갓김치	갓지	소금에 절인 갓을 보통 쪽파와 함께 김치양념으로 버무려 담근 김치.
경종배추김치	경종배추지, 조선배추김치, 조선배추지	소금에 절인 경종배추(조선배추)를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
고구마대김치	고구마순김치	껍질을 벗긴 고구마대를 끓는 물에 살짝 데친 후 부추와 함께 김치양념으로 버무려 담근 김치.
고들빼기김치	고들빼기지	2~3일 소금물에 고들빼기를 담가 쓴맛을 어느 정도 우려낸 후 쪽파와 함께 김치양념으로 버무려 담근 김치.
고추김치	고추지	소금물에 담가 삭힌 고추를 씻어서 물기를 뺀 후 김치양념으로 버무려 담근 김치. 고춧잎과 함께 담그기도 한다.
깍두기	깍대기, 깍디기, 쪼각지	무를 한입 크기의 팔모로 썰어 소금에 절인 후 김치양념으로 버무려 담근 김치.
깻잎김치		물에 씻어 물기를 뺀 깻잎에 간장이 들어간 김치양념을 발라 담근 김치. 소금물에 담가 삭힌 깻잎을 물에 씻어 김치양념을 발라 담그기도 한다.
나박김치	나박지	무를 깍두기 모양으로 납작하게 썰어 소금에 살짝 절였다가 김치양념으로 버무려 담근 김치.
달랑무김치	총각김치, 무시김치, 무김치, 달랑무	이파리째 자잘한 무(달랑무 또는 솎음무)를 소금에 절였다가 김치양념으로 버무려 담근 김치. 무가 좀 큰 것은 칼집을 넣기도 한다.
동치미	동침지, 싱건지	무청을 떼어 낸 중간 크기의 단단한 무를 통째로 독에 넣고 소금을 뿌려 3일 정도 두었다가 국물을 흥건하게 부어 담근 하얀 물김치. 여린 무청이 달린 무로 담그기도 하고, 통배추를 넣어 함께 담그기도 한다.
무김치	무시김치, 무시지, 무수지, 무지	무청이 달린 크지 않은 무에 칼집을 넣거나 무만을 큼직하게 썰어 소금에 절인 후 김치양념으로 버무려 담근 김치.
무청김치	무가닥지	가을무에서 떼어 낸 무청을 소금에 절인 후 고춧가루를 적게 넣고 멸치젓국으로 간한 양념으로 담근 김치.
미나리김치	미나리지	끓는 물에 살짝 데친 미나리를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
반지	반김치	절인 배추에 갖은 과채와 해산물을 넣고 고운 고춧가루로 연붉게 만든(쇠고기 육수) 김칫국물을 자박자박하게 부어 담근 김치.
배추겉절이	겉절이	포기배추를 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치.

배추김치	배추지, 김치, 짐치, 지	소금에 절인 포기배추를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
배추물김치		배추를 통째로 또는 썰어 소금에 절인 후 국물을 흥건하게 부어 담근 하얀 물김치.
백김치	백지	소금에 절인 포기배추에 국물을 자박자박하게 부어 담근 하얀 김치.
봄동겉절이	봄동김치	봄동을 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치.
생채	무시채, 무채, 한 채, 채지	채 썬 무를 김치양념으로 버무려 담근 김치
섞박이김치	섞박지	무와 배추를 썰어 소금에 절인 후 김치양념으로 버무려 담근 김치. 이때 주재료인 무는 나박김치 모양으로 넙적하고 큼직하게 썬다.
솔김치	부추김치, 부추지, 솔지	물에 씻어 물기를 뺀 솔(부추)을 멸치젓국으로 간한 김치양념으로 버무려 담근 김치.
실파김치		물에 씻어 물기를 뺀 실파를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
싱건지	물김치	무를 통째로 또는 썰어 국물을 흥건하게 부어 담근 하얀 물김치. 배추와 무청을 썰어 함께 담그기도 하고, 연붉은 국물로 담그기도 한다.
알타리김치	총각김치, 알타리무시김치, 무시김치, 무김치, 알타리	소금에 절인 알타리무를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
얼갈이겉절이		봄에 얼갈이배추(솎음배추)를 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치.
얼갈이김치		소금에 살짝 절인 얼갈이배추를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
열무김치	열무지	소금에 살짝 절인 열무를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
열무물김치	물김치, 싱건지	썰어서 소금에 살짝 절인 열무에 연붉은 국물을 흥건하게 부어 담근 물김치.

오이소박이	오이소백이, 오이속백이, 오이김치, 오이지	오이를 썰어 한쪽 끝에 십자모양으로 칼집을 넣고 소금에 살짝 절인 후 부추를 김치양념으로 버무려 만든 양념소를 박아 담근 김치.
중걸이겉절이		가을에 중걸이배추를 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치.
중걸이김치	추석김치	소금에 살짝 절인 중걸이배추를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
쪽파김치	파김치, 파지	물에 씻은 쪽파를 멸치젓국으로 간한 김치양념으로 버무려 담근 김치.
풋마늘잎김치		풋마늘잎을 썰어 간장이 들어간 김치양념으로 담근 김치.

표 2. 조숙정이 조사한 전라도 김치
(출처: 조숙정 논문, 2007 “김치와 문화적 지식,”『한국문화인류학』40-1, pp. 83 ~ 127.)

Stories of Kimchi in Jeollabuk-Do:
History and Culture

전라북도 김치이야기
전통을 이은 맛

발행일 2016년 00월 00일

집필 함한희(전북대학교 무형문화연구소 소장)
정혜정(전주대학교 한식조리학과 교수)
문두현(지역관광디자인마케팅센터 소장)
배해수(전북대학교 무형문화연구소 연구교수)
서해숙(전남대학교 국문학과 강사)

구술조사 문보람(전북대 무형문화연구소 연구원)
김영미(박사, 전남대 대학원)
이현진(석사, 국제한식조리학교)
우민주(석사, 전주대학교 식품산업연구소)

디자인 예술기획 My Stage

사진촬영 김장곤

푸드스타일링 송은숙

발행처 전주시

제작 전라북도음식문화관광진흥원

발간등록번호
77-6450000-000299-01

ISBN
979-11-957720-0-1

비매품

이 책의 저작권은 전라북도와 전주시에 있습니다.
저작권자의 허락없이 내용과 사진의 무단 전재나 복제
일부나 전부를 인용, 발췌하는 것을 금합니다.



93500
9 791195 772001
ISBN 979-11-957720-0-1