

한국의 김치문화와 김치의 문화적 특성

박 채 린

풀무원 김치박물관 학예연구실

존재의 의미를 찾는데 있어 뿌리를 더듬어 본다는 것은 참으로 의미 있고 중요한 일일 것이다. 김치가 무엇인지, 우리에게 어떠한 식품이며 어떻게 발전시켜야 할 것인지를 살펴보기 위해 김치의 기원에 대해, 문화적인 특성에 대해 짚어보는 과정은 올바른 전통의 계승과 현대적인 발전을 위해 반드시 필요한 과정이라고 생각된다.

발효음식이 우리 식탁의 대부분을 차지하고 있는 발효식품의 대국으로서 발효식품 중에서도 가장 독특한 위치를 차지하면서 문화적 요인에 의해 끊임 없이 변화하고 발달해온 김치의 변천사와 그 변화의 바탕이 되어온 문화적인 배경을 살펴봄으로써 우리의 김치산업 발전을 위해 필요한 것이 무엇인지 생각해 보고자 한다.

1. 김치의 기원

김치의 기원은 절임채소식품으로 보는데 수분이 많은 채소류를 저장하기 위한 방법으로 소금에 채소를 절여 보관하면서 만들어졌다. 이러한 채소류 절임법은 세계 여러 나라에 존재하고 있으며 기록 또한 확실하지 않기 때문에 기원에 대해서는 두 가지 설(說)이 있다. 하나는 그 기원을 중국으로 보는

전파설인데 소금에 절여 오랫동안 저장하기 위해 만들어진 중국의 저(菹; 최초의 문헌 기록은 시경(詩經)으로 3천년 전부터 존재했던 것으로 본다)가 서쪽으로 전파되면서 피클 및 사워크라우트가 되어 산보존권을 형성하였고, 동쪽으로 한국과 일본으로 전파되면서 식염보존권을 형성하였다는 주장 주장이다.(일본 前田安産) 중국을 포함하여 한국, 일본의 동양권에서는 침채원이 단지 소금 뿐 아니라 장, 쌀기울, 술지게미 등 좀더 다양하게 분화되었다는 점에서 서양의 것보다 조금 진보된 형태로 발달되었다고 말할 수 있을 것이다.

또 하나는 자생설인데 식초나 제염 방법이 각각 그 나라에서 자생한 것과 마찬가지로 그것들을 침채원으로 하는 절임채소식품 역시 그 문화권 내에서 자생했을 가능성이 크다는 것이다. 곡물위주의 식생활을 영위했던 농경문화권에서는 이들의 소화를 돕고 비타민과 미네랄 섭취를 보충해 주는 절임채소식품이 존재하고 있으며, 각 나라의 절임채소식품들이 각각 상이한 형태를 띠고 있기 때문에 설득력 있는 주장이라 할 수 있다.

하지만 현재까지의 문헌의 기록이나 문화의 교류, 이동 기록을 보게 되면 아주 초기 형태의 절임채소식품은 중국으로부터 유입되었다는 것이 좀더 객관적인 사실인 것으로 보인다.

그런데 문화는 일방적으로 전파되는 것이 아니라

서로 주고 받으며 영향을 받고 또 자신의 문화에 맞게 발전시켜가는 것이기 때문에 태생적인 기원에 너무 얽매어 있을 필요는 없다고 생각한다. 특히 초기의 절임채소식품 뿐만 아니라 현재의 어느 나라 절임채소류와 비교해도 그 동질성을 찾기 힘든 김치의 경우, 그 기원보다는 발달사에 더 비중을 두는 것이 합당할 것이다. 더구나 각 나라의 절임채소식품들이 우리의 김치 초기 모습인 장아찌 형태에서 크게 벗어나지 않은데 반해 우리의 김치는 여타의 것과 획기적으로 다른 독창성을 띠는 식품으로 발전되어 왔다는 점에서 세계절임채소식품사에 큰 획을 긋는 식품이 아닐 수 없다. 또 문화가 서로 영향을 받으며 발전시켜가기 마련이라면 각 나라의 무수한 절임채소류 중 우리 김치의 영향을 받아 비슷하거나 더 뛰어나게 개발시킨 사례가 없다는 점에서 김치는 우리 민족의 뛰어난 발효식품 가공기술로 만들어낸 절임채소식품의 지존이라고 감히 말할 수 있을 것이다.

따라서 발생론적인 기원보다 가공 기술론적인 차원에 더 무게 중심을 두고 그 발달 과정에 영향을 미친 문화적 배경들을 살펴봄으로써 우리 김치의 문화적인 특징을 찾아내고자 한다.

2. 우리나라 김치의 가공기술 변천사

우리나라에서 김치의 기원이 되는 절임채소류는 상고시대부터 먹기 시작한 것으로 추정할 수 있다. 아쉽게도 우리나라에는 문헌적 자료가 없기 때문에 중국 사서류를 통해 유추해 볼 수 있을 뿐이다.

삼국형성 이전의 생활상을 살피기 위해 후한서(後漢書)를 보면 옥저가 고구려에 바친 조공품목 중 표포(豹布), 어(魚), 염(鹽) 및 해중식물(海中食物)이 포함되어 있고 이를 1,000 리(里) 길을 이동해 조공으로 바쳤다는 기록이 있다. 생선과 해중식물을 장

거리 이동시키기 위해서는 부패하지 않도록 태양을 이용한 자연 건조와 당시의 소금인 자염(煮鹽) 이용해 염장, 숙성 시키는 방법을 사용하였을 것이고 이렇게 만들어진 생선젓갈류인 해(醃)가 당시에 존재했음을 짐작할 수 있다.

낙랑에 대한 기록에도 ‘어염(魚鹽)’이라는 말이 있으며, ‘동예’에 관한 기록 중에는 식기류로 건어물을 담은 변(邊)과 즈이 있는 젓갈, 저채류(菹菜類)를 담았을 것으로 추정되는 두(豆)에 대해 나온다. 낙랑, 옥저, 동예가 모두 고구려에 통합 되었기에 이 발효식품이 고구려에 자연스럽게 이어졌을 것이다.

또 각국의 제천행사에서 음주가무(飲酒歌舞)를 즐겼다는 점과 고구려인이 발효음식을 빚어 저장하는 것을 즐긴다(自喜善藏釀)는 기록을 통해 주류(酒), 장류(醬), 젓갈류(醃)와 주류에서 자연 발생하는 식초류(食醋類) 등의 발효식품 가공기술이 뛰어났을 것이라고 추정할 수 있다.

하지만 이상의 상고시대 발효식품의 예 속에서는 채소류를 절임 한, 김치류의 기원인 저(菹)에 대한 직접적인 언급은 아직 찾을 수 없고 우리나라 문헌인 고려사(高麗史 983)에 처음 나타난다. 다만 고구려의 수성왕이 한나라를 격파한 일로 한나라 왕의 미움을 샀고 이 일로 한나라 왕이 수성왕을 잡아 저해(菹醢)로 만들려 했다가 포로들을 돌려 받고 포기했다는 기록을 보아 저(菹) 역시 중국 뿐 아니라 고구려에도 통용되던 음식이 아니었을까 추정할 수 있을 뿐이다.

삼국시대에서 통일신라에 이르는 기간동안에 대한 기록에서는 좀 더 구체적인 단서를 찾을 수 있는데, 중국의 ‘예기(禮記)’가 신문왕 때 도입 되면서 중국의 예절 문화도 함께 도입 되게 된다. 예기는 중국의 사서이자 5경 중 하나로 진, 한시대의 예법을 기록한 유교경전이다. 이 책의 ‘내칙(內則)’편에 ‘여자가 10 세가 되면 제사 때 참관하여 침채(菹)와 젓갈(醃)을 올려 제례를 돕게 하라’는 문구가 있다. 이 예기가 가정에 전파되어 하나의 규범으로 자리잡게

되니, 따라서 해(醃)와 더불어 저(菹)의 문화도 일반적으로 퍼져 있었을 것으로 추정할 수 있다. 더욱이 삼국의 채소류가 중국의 것과 같다고 기록되어 있는 것으로 보아 동일한 재료를 이용해 만들었을 가능성이 크다. 또 삼국시대의 저(菹) 문화를 살필 수 있는 자료로 일본의 기록이 있는데 백제인인 이수보리가 오이(瓜), 저(菹), 술지게미, 장아찌류(漬)를 일본에 전파했다는 기록이 일본의 '고사기(古事記)'에 있으며, 이것이 일본의 즈께모노(漬物)의 기원이 된다. 또 신라시대 만들어진 범주사에는 김치독으로 추정되는 커다란 돌항아리가 땅속에 묻혀 있는데 동절기를 대비한 저장독이었을 것으로 보고 있다.

삼국시대의 저해(菹醃) 등은 중국의 것과 큰 차이가 없으며, 문화 교류 및 재배채소의 동일성을 고려할 때 거의 같은 것이었을 것으로 보인다. 차이가 있다면 발효식품을 즐겨 하는 민족이었기 때문에 좀더 자주 이용했거나 맛을 더 잘 내는 재주가 있지 않았을까라는 추측 정도가 가능할 것이다.

고려시대에 접어들면서 저(菹)는 좀더 독창적인 진보를 하기 시작한다. 김치의 원료가 좀더 다양해지고, 담금법도 다양해지면서 각종 향신료가 첨가된 양념김치, 물김치류가 등장하는 등 제조기술에서 많은 발전을 하게 된다.

고려사의 원구제향음식에 미나리저(芹菹), 부추저(菹菹), 죽순저(筍菹), 무저(根菹)등 4종의 김치 이름이 선보이는데 처음 저(菹)에 대한 기록이 나오는 우리나라 문헌이지만 제법에 대한 설명이 나오지 않으며 삼국시대의 형태와 크게 다르지 않는 절임 채소류로 추정된다.

이규보의 동국이상국집(1168)에야 비로소 형태를 짐작할 수 있는 무김치에 대한 기록이 구체적으로 나오며, 서하집에는 창포김치가, 향약구급방에는 파, 마늘, 생강, 갖을 장에 절여 담은 장김치(醬菹)에 대한 기록이 나온다. 또 목은집에는 무나박김치 형태의 나복침채(蘿蔔沈菜)라는 어구가 있으며, 조선

초 서거정의 순채포유작(巡菜圃有作)이라는 시에는 순무, 땃무, 상추, 미나리, 토란, 차조기, 생강, 마늘, 파, 여뀌로 김치를 담는다는 내용이 있는데 이를 통해 고려부터 조선초기의 김치제법을 알 수 있다.

위의 기록을 통해 고려 때부터 비로소 중국이나 일본 것과는 점차 구별되어 가는 모습을 보게 된다. 미나리, 생강, 마늘, 파, 여뀌, 차조기와 같은 향신채소가 첨가되는 양념침채법이 자리잡기 시작하고, 물김치류가 등장하면서 기존 장아찌 형태의 김치로부터 진화된 형태의 김치를 볼 수 있다. 한편 김치의 재료가 다양해졌으며, 염제(鹽齎)와 장제(醬齎) 같이 김치 재료 여러 가지를 썰어서 담근 방법도 나타나면서 저(菹)와는 구별되는 김치의 원형을 갖추어 가게 된다.

이후 조선후기 고추가 본격적으로 김치의 양념으로 사용되기 전까지는 고려시대의 김치형태가 그대로 유지 되면서 재료는 더욱 다양해지고 침채원 및 조미료에서의 변화만이 조금씩 나타나게 된다.

침채청근(沈醃菁根)같이 젓갈을 침채원으로 사용한 김치와 간장, 초장, 된장, 마늘즙을 침채원으로 이용한 김치가 제법이 나오고, 당(糖)과 식초(醋) 등의 조미료를 넣은 김치도 개발 된다. 기존 채소류 위주의 김치에서 꿩고기, 닭고기, 굴, 전복, 소라, 낙지 등의 어육을 이용한 다양한 김치도 생기고, 유자, 배 등의 과실류와 고수풀, 천초, 거목 같은 강한 향신료와 해초인 청각을 양념으로 첨가한 김치도 볼 수 있다.

1700년대에 씌여진 증보산림경제에는 보다 다양한 김치제법이 자세하게 소개되어 있는데 마른새우가루, 혹은 새우살을 이용해 맛을 살리는 비법도 나와 있는 등 제법에서 상당히 진보된 형태를 보여준다.

반면 배추김치에 관한 기록은 아주 미미하다. 아직 결구율이 낮았기 때문에 주재료로 사용되지는 못하고 나박김치 제조법에 재료 일부로 소개되어 있을 뿐이다.

또 김치가 채소류를 주재료로 한 것이었다면, 어류, 육류를 주재료로 한 식혜류(醢)가 절임채소류인 김치에서 분화하여 또 하나의 음식줄기를 형성하게 된다. 허균의 도문대작에(1611) 기록이 처음 나타나는데 담금법에서 김치와의 차이가 있다면 침채원과 양념이외에 전분이 들어가고 이를 당화 시키기 위해 무나 맥아당을 사용하였다는 점이다. 이 식혜류에서 간이 조금 약해지면서 장조림의 원형(原形)인 담해류 제조와 연관이 있으니 발효식품가공 기술이 식문화에 끼친 영향이 결코 미미하다고 할 수 없다.

조선 중기에 이르기까지 제법에서 중요한 변화는 침채원이 다양하고 각종 양념이 첨가되면서 침채법에서 독창적인 방법을 개발해 냈다는 점이다. 바로 재료를 1차로 소금에 절여 씻어낸 후 물기를 빼고 다른 양념과 혼합하는 방식이다. 기본적인 flow를 보면 원료를 깨끗이 씻어 염수로 염장하여 하루 정도 재웠다가 다시 물에 씻은 뒤 항아리에 넣고 다른 부재료, 양념들을 번갈아가며 켜켜로 담아 마지막에 염수를 항아리 주둥이까지 부어 침지 시키는 방식이다. 그리고 항아리를 봉하고 땅에 묻었다가 먹게 된다. 현재의 김치와 다른 점이라면 아직 고춧가루의 본격적인 사용이 시작되지 않았고, 주원료로써 배추가 사용되기 전으로 양념을 주원료와 함께 버무리거나 배춧잎 사이사이에 끼워 넣는 방식의 제법이 등장하지 않았으며, 원료 자체에서 유출되는 국물 외에 별도의 물이나 육수를 더 부어 국물이 많은 형태로 만들어졌다는 것이다.

임진왜란(1592)전후 이땅에 드디어 고추가 유입되고 나서 식문화에 큰 변화가 생기게 된다. 고추가 식문화에 유입된 배경으로는 당시 의료용으로 산초 된장과 천초 된장을 사용하였기 때문에 이들을 대체할 수 있는 고추장이 의료용으로 자연스럽게 만들어지고 치료용으로 식용하던 것이 점차 식품화되었던 것으로 보인다. 증보산림경제(1767)에도 천초를 대신한 고추장 제법과 고추를 양념으로 사용한 김치 제법이 나오는데 처음 고추가 유입된 후 식

재료로 사용되기까지는 상당한 기간이 소요되었던 것으로 보인다.

하지만 이 당시의 김치에 사용되는 고추의 양은 많지 않았고 고춧가루의 형태보다 고춧잎, 통고추, 실고추의 형태로 사용된 예가 훨씬 많았다.

이미 천초, 산초, 거목, 고수풀 등의 향신초를 김치 양념으로 사용해 왔기 때문에 고추장이 산초장을 대신해 만들어진 것 같이 이들 향신료의 대체 개념으로 고추가 소량씩 사용되기 시작했을 것으로 추정한다. 고명처럼 맛을 내거나 색을 내기 위한 수단으로 사용 했기 때문일 것이다. 그러다가 이 고추가 기존의 향신초에 비해 김치 만드는데 더 효과적이라는 사실을 터득하게 되면서 사용량이 점점 늘어났을 것으로 보이며 고추의 사용으로 유산균 발효가 효과적으로 일어나고 보존기간이 길어지며 아울러 소금의 사용량도 줄일 수 있다는 것을 체득하면서 고추가 김치에 본격적으로 사용되기 시작하고, 김치는 획기적인 변화를 하게 된다. 서유구의 임원십육지(林園十六志 1827)에는 ‘산초와 함께 고추를 넣으니 더 좋고 고추를 넣은 김치를 먹으니 갑자기 살아있는 봄이 온 듯 하다’는 기록이 있는데 고추의 사용으로 나타나는 변화를 구체적으로 기술함으로써 이후 김치에 고추 사용을 촉발하는 계기가 되었으리라 본다.

고추가 김치에 사용되면서 천초, 산초, 고수풀 등의 사용이 거의 줄어들고, 마늘, 생강과 더불어 비린취를 효과적으로 제거해 주기 때문에 젓갈의 사용에 대한 부담이 줄어들게 된다. 저장기간이 길어져 좋은 맛을 오래 유지할 수 있게 되었으며 또 먹음직스러운 빨간색을 지니게 되면서 기능적으로나 심미적으로 완성도가 한층 높아지게 되었다.

1800년대에 들어서서 김치는 마지막 탈바꿈을 한다. 이 시기에 배추가 본격적으로 재배되면서 통배추김치의 제법이 소개되고 각종 김치의 부재료로 배추가 자주 사용된다. 그러다가 결국 배추가 완성된 1870~1900년 초 사이 조선배추 육종이 성공하면

서 현재와 같이 양념을 배추 잎 사이사이 넣은 형식의 제법이 완성되었다.

그로 인해 김치가 상당히 화려해지게 되었으며, 부재료로 사용되던 배추가 드디어 김치의 주재료로 자리를 잡게 된다.

1910년 이후의 조리서에서는 통배추 김치의 제법을 상당히 상세하게 설명하고 있는데 배추 사이에 속을 끼워 넣고 맨 바깥 잎으로 배추를 한번 감싸서 항아리에 담는 방식으로 현대의 제법과 동일하다. 주재료와 양념을 한 켠씩 항아리에 넣던 과거 방식에 비해 양념이 배추 잎 사이에 잘 스며들어 한 층 조화로운 맛을 내게 되고, 양념과 맛 성분이 밖으로 흘러내리지 않도록 겉잎으로 감싸는 지혜도 발휘된다. 이때 무를 넣는 방법도 이전엔 4등분 정도로 나누어 그냥 넣었던 방식에서 비늘김치로 만들어 양념이 재료에 잘 스며들게 함과 동시에 한 층 맛을 부리는 방법으로 바뀐다.

그 후 현대까지 제법에 있어 변화된 방법은 거의 없지만, 고춧가루의 사용량이 점점 많아지고 있으며, 육수나 물을 붓지 않고 원료 자체의 수분만으로 만들어진다는 점일 정도일 것이다. 오히려 일반 가정에서 담는 김치의 가지 수도 3~5 가지 정도로 간소화되어 수많은 김치의 종류들을 이제 박물관이나 특별한 식당에서나 볼 수 있게 되었다는 점이 시대의 변화와 함께 달라진 사항들일 것이다.

지금 형태의 통배추김치가 만들어진 지 100년 여의 세월이 흐른 지금이야말로 또 한번의 업그레이드가 필요한 시점일 것이다.

다행스러운 것은 최근에 김치에 각종 기능성 물질을 첨가하거나 특수 원료를 사용해 담는 제법의 연구를 통해 기능성과 보존성, 풍미를 향상 시키기 위한 노력을 하고 있다는 사실이다. 이러한 노력이 어느 정도 성과를 보이고 있기 때문에 좋은 결과들이 있으리라고 기대한다.

3. 김치의 문화적 우월성

김치의 기원인 절임채소음식은 어느 나라에나 다 존재해 왔으나, 각 민족과 지역의 환경적 특성에 따라 다르게 발달되어 온 모습을 살펴 보았다. 또 그중 우리의 김치가 이들과 어떻게 다르게 분화하고 발달해 왔는지도 자세히 소개하였다. 또 한번의 도약을 위해 어떠한 전통을 계승하고 발전시켜야 할 것인지, 김치제법 발달 기반에 깔려 있는 우리의 문화적 특성을 정리해 보면서 찾을 수 있으리라 생각한다.

첫째, 김치의 양념법엔 우리의 철학이 담겨 있다.

오래 전부터 우리조상은 우주의 각 방위를 나타내는 색과 기운, 각각의 맛을 지니고 있다는 철학을 지녀왔으며, 이들의 조화를 가장 중요시 해왔다. 우리의 전통음식문화 속에는 이러한 음양오행사상이 짙게 깔려 있다. 음양오행이란 모든 사물 현상은 서로 대립되는 속성을 가진 음과 양으로 이루어져 있고, 상호조화를 이룬다는 철학으로 우주의 기초를 이루는 다섯 가지 물질인 목, 화, 토, 금, 수가 서로 어울려 만물이 이뤄졌다고 보는 것이다. 이러한 사상이 우리의 음식문화에 녹아 독특한 양념문화로 발전해 왔는데 그것이 '고명'과 '복합양념법'이다.

각각의 물질이 오미인 신맛, 쓴맛, 짠맛, 단맛, 매운맛 그리고 오색인 청, 적 황, 백, 흑색과 연결되어 음식에서 이 오미(味)와 오색(色)을 고루 사용하면 부족함을 주재료만으로는 부족한 것을 보충할 수 있다고 생각했기 때문에 이를 다양한 맛과 색을 지닌 '고명'과 '양념'으로 보완해 왔던 것이다.

음식 주재료만의 맛을 살리는데 중점을 두거나 특정 맛을 없애기 위한 부수적인 역할로써의 양념이나 소스가 아닌, 주재료와 서로 엉겨져 새로운 맛을 창조해 내거나 부족한 것을 보충하는 것을 중요하게 여겼다.

따라서 한국음식에서 고명과 갖은 양념은 맛과

기운의 조화를 꾀하면서 맛을 상승시키는 보조자로서 발전해왔고, 김치에 있어서 복합양념침채법이 등장한 배경이라고 할 수 있다. 이 복합양념침채법의 발달로 인해 김치는 독창적인 식품으로 거듭나게 된다.

독특한 양념문화가 형성된 배경에는 오색(五色)과 오미(五味)를 고루 갖춘 식품이기 때문에 갖는 오기(五氣)를 고루 갖추고 있어 기운을 보충해 준다는 철학적 의미 외에도 의식동원(醫食同源)의 사상이 기반에 깔려있다. 실제로 양념의 원료의 대부분은 한약의 재료로 사용되고 있는 기능성 식품들이기 때문에 김치가 성인병 예방, 항암 효과 등을 지니는 훌륭한 건강식품이 될 수 있었던 것이다.

이러한 철학적 바탕 위에 가공기술의 지혜가 더해지면서 김치는 우수성은 한층 심화된다.

앞서 설명한 바 있듯이 2차 생채침채법에 복합양념법을 이용한 김치 제조법은 김치가 세계의 다른 절임식품들을 뛰어넘는 탁월한 우수성을 갖게 한 이유이다. 생채를 1차로 소금에 절였다가 세척하고 탈수하는 과정에서 각종 유해 미생물들이 제거되고, 삼투압 현상으로 2차 침채원인 양념의 침투를 효과적으로 높여주기 때문에 맛과 영양의 조화가 균형 있게 이루어지게 된다. 또 이 2차 침채원인 갖은 양념은 기능성 식품들로 발효가 이루어질 때 유해균을 제어하고 유산균 생성을 도우며, 각각의 원재료가 갖고 있지 않았던 각종 기능성생리활성물질들을 만들어 김치가 세계적인 건강식품으로 자리매김 할 수 있게 하였다. 숙채(熟菜)로 만드는 중국의 절임채소이나 1차 침채법만으로 만드는 각국의 절임채소류와는 전혀 다른 차원의 식품이 될 수 있었던 것이다.

둘째, 김치는 심미적(深美的) 감각을 갖춘 음식이다. 보기에 좋은 김치가 먹기에도 좋다.

아름다움을 추구하는 미적 감각과 가장 뛰어난 맛을 찾아내기 위한 노력이 담겨 있다.

기본적으로 음양오행론에 기초한 오색을 고루 사

용하되 가능하면 좀 더 선명하고 멋지게 보일 수 있는 방법을 고안해낸 것이다.

고추가 도입되기 전에 김치에 붉은 색을 내기 위해 맨드라미꽃을 이용하고, 김치에 든 푸른 채소의 녹색이 선명하게 살아나도록 구리 동전을 넣기도 했다. 하얀 무가 주재료인 동치미에 석류와 잣을 띄워 좀 더 품위 있는 맛을 연출하고, 노란 유자와 빨간 통고추를 넣어 화사한 기교를 부렸다. 손이 많이 가는 무비늘김치를 통배추 김치 사이사이에 넣거나 오이, 가지 김치의 경우 칼집을 넣어 그 사이에 양념을 끼워 넣는 정성을 기울여 보는 맛을 높이는 노력을 기울여 왔다. 석류김치의 화사한 고명, 보쌈 김치의 품위 있는 모양새 모두 눈으로 먼저 맛을 느끼게 하려는 비기(秘技)였다.

또 입으로 느끼는 맛을 극대화 시키기 위한 지혜도 발휘해 왔다.

우리 혀가 느낄 수 있는 맛은 기존 다섯 개의 맛(단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛, 매운맛) 영역 이외에 발효미각이라는 게 있으며 유난히 우리나라 사람에게 발달한 미역이라고 한다. 덕택에 발효음식이 아주 잘 발달되었고, 발효식품이 갖는 감칠맛에 대한 탁월한 감각으로 세계인의 미각을 사로잡을 수 있는 ‘맛’을 탄생시켰을 것이다.

특히 잘 익은 김치에서는 김치의 맛 성분과 영양소 함량이 최대치에 달하면서 발효식품 특유의 깊은 감칠맛과 코끝을 톡쏘는 탄산미를 지니는데 이 맛을 잘 유지시키기 위해 숨을 쉬는 용기에 김치를 담아 보관하였고, 여름엔 석정에, 겨울엔 땅속에 묻어 최대한 최적의 맛을 유지시키기 위해 노력했다.

일본에서는 우리의 김치를 흉내내되 그들이 싫어하는 마늘, 고추, 젓갈의 함량을 임의로 감(減)하거나 제거(除去)하고 좋아하는 단맛을 강화하여 발효를 거치지 않은 겉절이식 김치인 ‘기무치’를 만들어 자국은 물론, 스시집에서 먹는 음식으로 인식 되도록 외국에 문화수출을 하고 있다.

하지만 그러했던 그들이 이제는 오히려 젓갈과

풍부한 양념이 들어 있는 본고장 김치 맛을 찾아 나서고 있다. 일본 기무치를 먹어 본 경험을 통해 김치를 처음 접해본 외국인들도 기무치가 아닌 김치의 맛을 더 선호하고 있다. 물론 일반적인 현상은 아니다.

젓갈이 첨가되어 깊은 발효미가 나는 김치는 처음부터 쉽게 접근할 수 있는 맛은 아니지만 김치의 맛을 가장 많이 좌우하는 젓갈이 만들어 내는 발효미는 깊고 감칠맛 나는 특유의 매력을 가지고 있는 것이다.

또 김치의 숙성과정 중 발생하는 탄산에 의한 코끝 찡한 탄산미도 결코 간과할 수 없는 김치의 매력 중 하나다. 이것이 소다수에 익숙한 서양인들을 매료시키는 두 번째 비밀이기 때문이다. 하지만 아직 담을 때마다 원료에 따라 달라지는 이 발효미를 어떻게 최대한으로 유지시킬 것인지는 우리세대의 과제로 남겨져 있다.

셋째는 김치문화에서 발견할 수 있는 창의력과 뛰어난 응용력이다. 김치의 종류는 무려 200가지가 넘으며 김치에서 분화된 식해, 장아찌까지 포함한다면 그 수는 훨씬 더 많아진다. 각 지역마다 계절마다 그 특성과 환경 조건에 맞는 김치를 발달시켰고, 재료 역시 산나물, 채소류 뿐만 아니라 과일, 어류, 육류, 조류에 이르기까지 육해공군(陸解空群)이 모두 동원되었다. 단순이 절임 채소 발효 식품이라고 하기 어려울 만큼 다양한 재료가 상용되면서 발달해 왔다. 김치는 유산균과 당이 있는 어떠한 채소로도 담을 수 있기 때문에 창의력과 응용력을 발휘한다면 그 종류는 얼마든지 더 다양해질 수 있을 것이다. 담금법도 산법, 담저법, 함저법 등 같은 원료를 가지고도 제각기 다르게 담가 냈다. 또 지역환경에 따라 생산되는 원료도 다르고 기후가 다르기 때문에 그 지역에 맞는 작물과 수산물을 이용해 다양하게 응용시켰고 계절별로도 각기 다른 종류가 존재한다. 세계 어느 절임채소음식도 이렇게 다양한 원료와 담금법을 지니고 있지 못하는데, 지금은 우리

나라 사람들조차 김치의 종류를 10가지 이상 알고 있는 경우가 드물어졌다. 갈수록 산업화 되면서 규모의 경제 때문에 대부분의 사람이 늘 먹는 배추, 무, 김치 이외의 김치류는 보존되고, 개발되기 보다 점차 사라져가고 있다는 사실이 안타까울 뿐이다.

셋째 김치에는 효(孝) 사상을 근간으로 하는 휴머니즘이 담겨있다.

생채침채법(生菜沈菜法)이 기본인 우리나라 김치 제법 중 숙채(熟菜)를 이용하여 만드는 법이 간혹 소개 되고 있는데 그 마지막에 ‘이가 없는 노인에게 좋다’는 말이 따라 나오며, 죽은 이를 위한 제사상에도 김치가 올라갔다. 효(孝) 사상을 기본으로 한 웃어른에 대한 배려, 즉 먹는 사람(取食者)에 대한 보살핌의 정서와 인간적인 배려가 드러나는 부분이다. 또, 차려지는 음식 상의 종류에 따라 각기 다른 김치를 올려 먹는 이의 영양 균형과 소화기능 향상을 도울 수 있도록 배려하였다.

특히 김치의 세계화에 대한 과제를 가지고 연구하는 분들에게 부탁 드리고 싶은 것은 현지화에 있어 먹는 이들을 위한 배려이다. 완성김치를 수출하는 것에만 초점을 둘 것이 아니라 한국의 채소를 구하기 어려운 그들을 위해, 각국의 원재료로 응용해서 담아 먹을 수 있는 김치제조법에 대한 연구야말로 지름길을 제시해 줄 수 있을 방법이라 생각된다.

4. 맺음말

머리 좋은 사람이 음식을 잘한다고 한다. 지혜로운 조상 덕에 우리는 최고의 문화유산을 물려받았다. 그리고 그 가치를 이제서야 인정 받아 막 나라를 펴려는 시점에 서있다. 김치에 관한 연구에 관심을 가지거나 상품화에 관심을 갖는 사람도 예전과 비교할 수 없을 만큼 많아졌다. 이렇게 급변하는 시점에는 무엇보다 무게 중심이 잘 잡혀 있어야 방향성

을 잃지 않을 것이라 생각된다. 국내 김치산업도 발전시켜야 하고 세계화도 빨리 시켜야 하는데 어떤 것이 그 방법일지 이 글을 통해서 해답을 찾는데 도움이되길 바란다. 우리 김치 문화를 잘 이해해야 그 핵심역량이 무엇인지 알 수 있고, 그것이 기초가 된 후에 응용이 이루어져야 쉽게 무너지지 않는다.

김치를 현대화 시키건, 글로벌 시대에 맞게 세계의 입맛에 따라 현지화, 퓨전화 시키건 우리 김치 문화의 특성이 잘 배어나 있어야 하며, 향후 발전 방향도 지금까지 발전되어 온 맥락을 이어가는 선상에 존재한다면 '우리 것이 바로 세계의 것'이라는 진리를 깨달을 수 있으리라 생각된다.

5. 참고 문헌

- 김만조, 이규태, 이어령 「김치 천년의 맛」, 디자인하우스, 1996
- 구천서, 「세계의 식생활문화」, 향문사, 1994
- 신계숙, 「중국의 저(菹) 변천사」, 2005
- 윤서석, 「한국김치의 역사적 고찰」, 한국식문화학회지 Vol.6 No.4, 1991
- 이미순, 정미숙, 이성우, 「우리나라 채소의 역사적 고찰」, 한국식생활문화학회지 Vol.3 No.4, 1991
- 이성우, 「김치의 역사 및 식품영양적 고찰」, 식품과 영양 Vol.8 No.2, 1987
- 이성우, 「한국식생활의 역사」, 수학사, 1998
- 이효지, 이해경, 「김치문화의 변천에 관한 문헌적 고찰」, 문화재 제23호, 문화재관리국, 1990
- 이효지, 「김치의 문헌적 연구」, 한국식품개발원보고서, 1997
- 이효지, 「한국의 김치문화」, 신광출판사, 2000
- 이종미, 「한국식생활 측면에서의 김치사 및 세계화를 위한 문화적 접근」, 한국미생물, 생명공학회 심포지움 발표, 2005
- 장지현, 「한국전래발효식품사연구(韓國傳來醱酵食品史研究)」, 수학사, 1989
- 장지현, 「김치의 과학」, 한국식품과학회, 1994
- 전희정, 「한국음식대관」, 제4권 발효, 저장, 가공식품, 한림출판사, 2001
- 조재선, 「김치의 역사적 고찰」, 동아시아식생활학회지 Vol.4 No.2, 1995
- 조재선, 「김치의 연구」, 유림문화사, 2000
- 주영하, 「김치, 한국인의 먹거리」, 도서출판 공간 1994