

칼럼

장기채 주필



### 천년의 맛, 김치 예찬

정학유의 농가월령가 10월령을 보면 겨울을 앞두고 여러 준비 가운데 가장 우선적으로 김장을 꼽았다. “시월은 초겨울이니 입동 소설 절기란다. 나뭇잎 떨어지고 고니 소리 높여 난다. 듣거라, 아이들아. 농사일 끝났구나. 남의 일 생각하여 집안 일 먼저 하세, 무 배추 캐어 들어 김장을 하오리라. 앞 냇물에 깨끗이 씻어 소금 간 맞게 하소. 고추 마늘 생강 파에 조기 김치 장아찌라, 독 옆에 중두리요, 바탕이에 향아리라. 양지에 움막 짓고 짚에 싸 깊이 묻고, 장다리 무 이람 한 말 수월할게 간수 하소.” 그렇게 우리나라 밭농사는 마치 아이안고 어루만지고 쓰다듬고 굶어주고 어르듯이 정성을 다한다.

그렇게 ‘가꾼다’, 개화기 한국에서 전도활동을 했던 기독교 선교사 개일이 한국 사람들 밭농사 짓는 것을 보고 ‘농사가 아니라 원예’라고 한 말은 유명하다. 유럽에서 밭농사는 밭 갈아서

씨앗 뿌리고 다 자라면 거둬들이기만 하면 된다. 곧 유럽의 농사에는 가꾼다는 개념이 없다. 이에 비해 우리 밭농사는 마치 아이안고 어루만지고 쓰다듬고 굶어주고 어르듯이 손을 많이 써야 한다. 이렇게 우리 조상들은 제 몸 가꾸듯 푸성귀를 가꾸었다.

손이 많이 갈수록 푸성귀가 잘 자랄 뿐 아니라 손의 훈기가 푸성귀에 자주 들먹 들먹 닿을수록 맛이 더 한다고 여겼다.

또 그렇게 가르쳐 내방문화로 계승시켜 왔다. 모든 정성 다해 가꾸고 나면 수확한다. 수확과 함께 겨울철에 접어들면서 가정마다 주부들의 손길이 바빠진다.

이 시대 어르신들의 여덟 적만 해도 월동 준비 첫 번째는 김장이었다. 초등학교 시절에는 김장하는 날이 잔칫날이나 다름없었다. 그 때만 해도 집집마다 김장철이면 김장품앗이로 이웃 간에 정을 나누던 시절이다. 본격적인 김장철이 시작되는 것이다.

이제 수확한 모든 재료를 다 듣는다. 다듬는 순간부터 음식에 손맛이 들기 시작한다. 모든 푸성귀는 세 번 씻고도 맑은 물에 여러 번 행구었다. 우리의 조상들은 채소를 조리할 때 가끔적이면 쇠갈로 써는 것을 피했다. 우리 음식의 조리에서 ‘간다’는 동작은 마술처럼 정교하고 신기롭다.

‘절이다’는 것은 조금씩 서서히 간을 베게 하는 과정이다. ‘담근다’. 담그는 과정은 재료나 양념에서 나오는 맛이 아닌 손가락에서 나오는 맛을 ‘손맛갈’이라 해 옛날 부도의 중요한 조건이었다.

이렇게 김치맛의 오묘함은 양념들의 배합의 결과로 나타났다. ‘삭힌다’. 한국 특유의 ‘삭은 맛’은 음식의 발효에서 좌우됐다.

해마다 11월 중순부터 12월 중순까지 한 달 동안 한 나라의 거의 모든 가정에서 김치를 담는 사회가 또 어디 있겠는가.

김치는 수천 년을 이어온 우리

민족의 먹거리로 삶과 지혜가 응축된 과학적 음식이다. 진수성찬이 있어도 김치 없는 밥상은 ‘짓가락 갈 데가 없는 것 같다’는 것이 한국의 정서다. 세계질이 뚜렷한 우리의 전통 음식 문화 속에는 음양오행 사상이 짙게 깔려 있다.

상호조화를 이룬다는 철학이기도 하다. 김치는 또한 오미를 갖추고 있다. 고추의 매운 맛, 소금의 짠맛, 양념과 과일의 단맛, 젓산 발효의 독특한 신 맛, 여러 가지 채소의 톡톡한 맛, 굵은 소금에 절여 막 담근 막 김치의 쓴 맛이 어우러져 오묘한 맛을 지녔다. 통배추김치, 석박동치미, 통배추동치미, 통무동치미, 석박동김치, 동태식혜, 동태석박지, 오징어석박지, 대구석박지, 통대구김치, 고들빼기김치, 통무소박이, 보쌈김치 등 김치라는 하나의 식품을 200여 종의 다양한 김치로 만든 것은 우리네 어머니에서 어머니에게로 오랜 세월 전승되어온 생활의 지혜가 담겨있는 것이다.

우리 어머니의 소박한 음식은 자연을 거스르지 않고 먹는 사람을 위한 지극한 정성을 담았기 때문이라. 김치가 세계인들의 식탁에서 사랑받고 인정을 받는 생명의 먹거리로 자리매김 하기를 기대한다. 이제 김장은 김장 문화를 새롭게 조명하고 세계인이 함께 즐기는 문화 축제로 거듭나야 한다.

### 社 說

### 대리운전 기사 권익 보호돼야

대리운전 기사들도 단체교섭이나 파업 등 ‘노동 삼권’ 행사가 가능한 노동조합법상 근로자로 인정하는 판결이 처음으로 나왔다니 이를 반긴다.

부산지법 동부지원은 손오공과 친구넷 등 대리운전업체 2곳이 부산 대리운전산업노조 소속 조합원 3명을 상대로 제기한 ‘근로자 지위 부존재 확인’ 소송에서 원고 청구를 기각했다고 최근 밝혔다.

판결문에 따르면 해당 대리업체 2곳은 부산에서 대리운전 서비스업을 하는 곳으로 대리운전 접수·기사 배정에 필요한 스마트폰 애플리케이션을 함께 사용하고 있다. 대리기사 3명은 두 업체와 각각 계약을 맺고 운전 업무를 해온 사람들로 2018년 12월 이들 중 한명이 ‘부산대리운전산업노동조합’을 설립해 조합원 자격을 취득한 뒤 두 회사를 상대로 단체 교섭을 요구했다.

그러자 해당 업체들은 이를 거부하면서, 대리기사들은 독립적으로 영업을 하는 사업자들일 뿐 노동자가 아니라며 법원에 확인을 요청했다.

하지만 재판부는 대리기사들

이 이들 업체와 사실상 ‘사용종속관계’에 있고 근로성을 제공하는 대가로 임금이나 기타 수입을 받고 생활하고 있어 근로자가 맞는다고 판단했다.

재판부는 “대리운전 업무 내용, 대리운전이 주로 이뤄지는 시간, 대리운전 업무 수행에 필요한 시간, 우선 배정방식에 의한 대리 기사 배정 등에 비춰볼 때 피고가 겸업을 하는 것이 현실적으로 쉽지 않아 보이고, 실제로 피고들은 원고들에게만 소속돼 있어 근로 전속성을 인정할 수 있다”고 말했다.

이어 “원고들이 피고들로부터 대리운전 1회당 3천원의 수수료를 받는 점, 대리운전 업체가 수수료를 일반적으로 책정하고 있는 점, 원고가 피고들에게 복직착용이나 교육 의무 부과, 업무지시를 따르도록 하는 점에서 지극을 취득한 뒤 두 회사를 상대로 단체 교섭을 요구했다.”

대리기사들도 노동조합법상 근로자로 인정받은 만큼 정당한 대우를 받을 수 있는 법적 제도적 장치 마련을 서둘러야 할 것이다.

#### 생활정보전화

- ▲ 이주여성 긴급전화 1577-1366
- ▲ 응급질병상담 1399
- ▲ 미아·가출인 신고 182
- ▲ 여성 긴급전화 1366
- ▲ 청소년 상담 지원센터 1388
- ▲ 이동보호전문기관 1577-1391
- ▲ 노인보호전문기관 1577-1389
- ▲ 응급의료센터 1399

#### 긴급전화

- ▲ 기상예보 131
- ▲ 법률구조상담 132
- ▲ 인광 일교율 상담센터 222-5666
- ▲ 광주 남성의 전화 673-9001
- ▲ 광주 여성의 전화 363-7739
- ▲ 수도 고장신고 121
- ▲ 전기 고장신고 123
- ▲ 가스사고 신고 383-0019

등록번호 광주가 0021 (일간)

**호남신문**

대표전화 (062) 229-6000  
광고국 (062) 224-5800  
팩스 (062) 222-5547

대표이사·회장·발행인 김 평 호  
편집인·편집국장 강 서 원

본 사 : 광주광역시 동구 남문로 753번길 7  
서울 취재 본부: 서울특별시 노원구 하계1동 167-16  
Tel (02) 2238-0003

인터넷 호남신문 www.i-honam.com

1946년 4월 창간 / 구독료 월 10,000원 1부 500원 인쇄 (주)남도프린테크

본지는 신문윤리강령 및 그 실천요강을 준수합니다.

### 작은 부주의가 큰 사고로, ‘스위스 치즈효과’ 상기하자

스위스 치즈에는 무작위로 구멍이 뚫려 있는데 두어 장만 겹쳐도 그 구멍의 위치가 서로 다르기 때문에 관통하는 구멍은 생기지 않는다. 그런데 드문 경우이지만 열 장이나 되는 치즈를 겹쳐놓은 상황에서 각 장의 구멍들이 모두 일치하여 관통하는 하나의 구멍이 만들어지기도 한다. 대형 사고라는 것은 이처럼 수많은 작은 우연들이 겹쳐 치즈 열장을 관통하는 하나의 구멍이 생기듯이 만들어진다는 것이 소위 ‘스위스 치즈

효과’이다. 일년중 가장 기온이 낮은 겨울철에는 차가운 계절풍이 불고 습도도 낮아 주위의 물체들은 매우 건조한 상태로 놓이게 되며 그에 따라 난방 기구 등을 많이 사용하고 건조한 상태는 화재발생 가능성을 높인다.

해마다 크고 작은 화재들이 발생하여 소중한 인명과 재산피해로 이어지는 것을 보면서 화재 예방을 위한 노력이 필요하지만 아직도 내 집에서는, 내 일터에서

는 불 날일이 없다는 안일한 생각에 빠져, 작은 부주의들이 대형화재로 이어지고 있어 철저한 주의가 필요하다.

바람 부는 날 들판에 농업 부산물을 태우는 농부는 평생 태웠어도 불이 나지 않았다고 하고 다중이용업소(노래방, 숙박시설 등) 소방점검을 가면 우리 점포는 탈것이 없다고 하는 등 수많은 안일한 생각들이 창고나 보이지 않는 구석에 먼지가 쌓여 제대로 기능을 하지 않는 소화기가 모든

것을 보여주는 것 같아 씁쓸할 때가 있다.

‘나 하나쯤이야’, ‘이러면 되겠지’, ‘괜찮겠지’라는 사고방식에서 각종 화재 등 사고가 발생하여 가족과 심지어 소방공무원까지 숨지는 안타까운 일들이 발생했다.

둘다리로 두들겨 보고 건넌다’는 속담처럼, ‘꺼진 불도 다시 보자’라는 불조심 표어처럼 다른 사람이 바보처럼 ‘기우(杞憂)’라고 할지언정 안전에 있어서는 돌아보고 확인하는 정성이 있어야겠다.

한선근 / 보성119안전센터 소방위



국민이 행복한 대한민국

### 서로의 입장을 바꿔보면 어떨까요?

자기 자신만을 생각하기 보다 상대방 입장에서 한번 더 생각하면 서로 배려하고 존중하지 않을까요?

당신의 작은 배려가 상대방을 미소짓게 합니다. 세상을 더욱 따뜻하게 합니다. 행복한 대한민국을 만듭니다.

