

칼럼



장기채 주필

천년의 맛, 김치 예찬

전라도의 사투리 중에 '게미'라는 말이 있다. 국어 사전에는 '찜을수록 고소한 맛, 그 음식 속에 녹아있는 독특한 맛의 전라도 방언'이라고 나와 있지만 사실은 김치를 두고 하는 말이다. 김치 짓갈 등이 익어서 맛이 제대로 들었다는 뜻이다. 우리네 발농사는 마치 아이 안고 어루만지고 쓰다듬고 굽어주고 어르듯이 정성을 다한다. 그렇게 '가꾼다'. 개화기 한국에서 전도활동을 했던 기독교 선교사 게일도 '농사가 아니라 원예(園藝)'라고 한 말은 유명하다. 유럽에서 발농사는 발갈아서 씨앗 뿌리고 다 자라면 거둬들이기만 하면 된다. 그리고 어떤 부지런한 사람이 응어리진 흙덩이만 깨주면 그만

인 것이다. 삼포식 농사라서 거름 줄 필요가 없다. 또 건조하고 추워서 병충해도 없다. 씨앗만 뿌리고 방치해두면 손 한 번 쓰는 법 없이 절로 자라고 다 자라면서 거둬들이기만 하면 되는 그런 농사다. 곧 유럽의 농사에는 가꾼다는 개념이 없다. 이에 비해 우리 발농사는 마치 아이 안고 어루만지고 쓰다듬고 굽어주고 어르듯이 손을 많이 써야 한다. 이렇게 우리 조상들은 제 몸 가꾸듯 푸성귀를 가꾸었다. 손이 많이 갈수록 푸성귀가 잘 자라지만 아니라 손의 훈김이 푸성귀에 자주 들쭉 닿을수록 맛이 더한다고 여겼다. 또 그렇게 가르쳐 내방문화로 계승시켜왔다. 모든 정성 다해 가꾸고 나면 수확한다.

수확과 함께 겨울철에 접어들면서 가정마다 주부들의 손길이 바빠진다. 본격적인 김장철이 시작되는 것이다. 이제 수확한 모든 재료를 '다듬는다'. 다듬는 순간부터 음식에 손맛이 들기 시작한다. 모든 푸성귀는 세 번 씻고도 맑은 물에 여러번 행구었다. 우리의 조상들은 채소를 조리할 때 가끔적이면 쇠칼로 써는 것을 피했다. 우리 음식의 조리에서 '간다'는 동작은 마술처럼 정교하고 신기하게 왔다. '절이다'는 것은 조금씩 서서히 간을 빼게하는 과정이다. '담근다' 담그는 과정은 재료나 양념에서 오는 맛이 아닌 손가락에서 나오는 맛을 '손맛'이라해 옛날 부도의 중요한 조건이었다. 이렇게 김치 맛의 요요함은 양념

들의 다양한 배합의 결과로 나타난다. '삭힌다' 한국 특유의 '삭은맛'은 음식의 발효에서 좌우됐다. '끓는다' 응달에 놓인 독은 김치를 서늘하게 보존하는데 가장 알맞은 그릇이다. '끓는다' 흙의 단열효과를 이용해 오래 보관하는 김치독은 땅에 묻었다. '덮는다' 짙은 보온 보습 통풍성이 뛰어난 채소류의 보관재료로서 적당했다. 또 한국의 자연환경에서 가꾸어낸 김치재료는 다양하다. 배추, 무, 파, 오이, 미나리, 썬바귀, 부추, 가지, 마늘, 생강, 고추, 갖, 청각, 소금, 새우젓 등 20여종에 달한다. 김치에 관한 첫 기록은 2600-3000년 전에 쓰여진 중국 최초의 시집 '시경(詩經)'에 나와 있다. "밭 두둑에 외가 열렸다. 외를 깎아서 저(蓐)를 담자"는 구절이 있는

데, '저'가 염채(鹽菜), 즉 김치의 시조(始祖)다. 우리나라에서도 '시경'의 기록 연대와 비슷한 시기인 기원전 2000년대 유물중 볍씨와 함께 박씨 오이씨가 경기도 일산에서 출토됐다. 중국의 중원뿐만 아니라 한반도에서 오이를 비롯한 다른 야채류를 재배해 '저'와 같은 발효식품으로 간수해 먹은 것이라 추측해볼 수 있다. 우리 김치가 세계 5대 건강식품으로 알려진 이후 최근 김치와 김장문화가 유네스코 인류문화유산으로 지정되었다. 또 우리의 김치와 김장문화가 유네스코 무형유산 위원회에서 인류무형문화유산으로 등재돼 김치와 김장문화가 한국 역사속에서 지속적으로 재창조돼 왔고, 공동체가 지닌 정체성을 담고 있기 때문일 것이다. 해마다 11월 중순부터 12월 중순까지 한달동안 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 밥

상은 '젓가락 갈데가 없는 것 같다'는 것이 한국의 정서다. 사계절이 뚜렷한 우리의 전통 음식 문화속에는 음양오행 사상이 짙게 깔려있다. 상호조화를 이룬다는 철학이기도 하다. 김치는 또한 오미를 갖추고 있다. 고추의 매운 맛, 소금의 짠 맛, 양념과 과일의 단 맛, 젓산발효의 독특한 한식 맛, 여러가지 채소의 짧은 맛, 굵은 소금에 절여 막 담근 김치의 쓴 맛이 어우러져 오묘한 맛을 지녔다. 통배추 김치, 썬바귀 김치, 통배추 동치미, 통무 동치미, 썬바귀 김치, 낙지 썬바귀, 대구 썬바귀, 통대구 김치, 고들빼기김치, 통무 소박이, 보쌈 김치 등 김치라는 하나의 식품을 200여종의 다양한 김치로 만든 것은 우리네 어머니에서 어머니에게로 오랜 세월 전승 되어온 생활의 지혜가 담겨있는 것이다. 우리 어머니의 소박한 음식을 위한 지극한 정성을 담았기 때문이다. 이제 김치가 세계인들의 식탁에서 사랑받고 인정을 받는 생명의 먹거리로 자리매김하기를 기대한다.

독자 참여를 기다립니다

E-mail : ihonam@naver.com FAX : (062) 222-5547

독자마당은 본지 편집방향과 일치하지 않을 수도 있습니다.

공동주택 소방자동차 전용구역 의무화

전국의 아파트에서는 2019년도 기준 매일 7건 이상의 화재가 발생하고 있다. 가정에서 일어나는 화재의 가장 큰 원인은 조리 중 부주의에 의한 것으로 지난해 매일 4건의 화재가 부주의로 발생했다. 추운 겨울은 한 해를 마무리 짓고 다음해를 준비 하는 시기이겠지만 소방관에게는 더욱 긴장을 해야 하는 시기다. 사람의 몸이 움츠러드는 만큼 겨울철에는 화재가 더욱 기승을 부리기 때문이다. 아파트, 상가, 주택 밀집지역에서 화재가 발생하면 초기 진화가 가장

중요하다. 하지만 불법 주차 등 장애물로 인해 소방차가 화재 현장에 진입할 수 없다면 인적, 물적 피해 규모는 커질 수밖에 없다. 아파트 화재의 경우 진입로 상 주차 차량으로 인해 화재 진압이 지연되고 신속하게 대응하지 못해 대형 인명 피해가 발생할 우려가 있다. 최근 소방 출동로 확보 캠페인을 하면서 시민이 길을 많이 양보하고 피해주는 시민의식이 매우 확보됐음에도 불구하고 일부 자기 이익만을 쫓아 주차 금지 구역에 주차하고 있는 실태가 종종 보인다. 이런 상황이 많다 보니 최근 법 개정이 시행됐다.

2018년 8월 10일자로 시행된 소방기본법·시행령 개정으로 인해 '아파트 중 세대수가 100세대 이상인 아파트', '기숙사 중 3층 이상의 기숙사'에는 소방자동차 전용 주차 구역을 의무적으로 설치하도록 의무화됐다. 이에 전용구역에 주차하거나 전용구역에의 진입을 가로막는 등의 방해 행위를 한 자에게는 1차 50만원, 2차 100만원 이하의 과태료가 부과된다. 방해 행위 기준은 ▲전용구역에 물건 등을 쌓아두거나 주차하는 행위 ▲전용구역의 앞면(뒷면) 또는 양 측면에 물건 등을 쌓아두거나 주차

하는 행위 ▲전용 구역 진입로에 물건 등을 쌓거나 주차하여 전용구역으로의 진입을 가로 막는 행위 ▲전용구역 노면표지를 지우거나 훼손하는 행위 ▲그 밖의 방법으로 소방자동차가 전용구역에 주차하는 것을 방해하거나 전용구역으로 진입하는 것을 방해하는 행위가 있다. 소방차가 현장을 빠르게 도착해도 화재 진압을 할 수 있는 장소가 제대로 형성돼 있지 않다면 인적, 물적 피해는 어마어마하게 늘어날 것이다. 나 혼자만 살아가는 세상이 아닌 모두가 함께 살아가는 세상에서 내 집 또는 내 가족이 피해를 입는다고 생각한다면 나의 작은 배려가 얼마나 중요한 지를 느낄 수 있을 것이다. 김용호/화순소방서장

생활정보전화		긴급전화	
▲이주여성긴급전화	1577-1366	▲기상예보	131
▲응급질병상담	1399	▲법률구조상담	132
▲미아·가출인 신고	182	▲인광알고올상담센터	222-5666
▲여성 긴급전화	1366	▲광주 남성의전화	673-9001
▲청소년상담지원센터	1388	▲광주 여성의전화	363-7739
▲아동보호전문기관	1577-1391	▲수도고장신고	121
▲노인보호전문기관	1577-1389	▲전기고장신고	123
▲응급의료센터	1399	▲가스사고신고	383-0019

호남신문 www.i-honam.com 대표전화 (062) 229-6000
광주광역시 동구 남문로 753번길 7

회장·발행인·편집인 김 평 호 편집국장직무대리 서 선 옥

동부취재본부 전남 순천시 정평 13길 19 (061) 727-3123

서울취재본부 서울시 노원구 공릉로 62가길 16-1 (02) 2238-0003

기사제보 (062) 222-2580 광고직통 (062) 228-2580 팩스 (062) 222-5547

등록번호 광주가 00021 (일간) / 1946년 4월 창간 / 구독료 월 10,000원 1부 500원 인 쇄 (주)남도프린테크

본지는 신문 윤리강령 및 그 실천 요강을 준수합니다.

호남신문 후원 및 회원제 시행합니다

결코 쉽지 않은 길이지만 저희가 개척하겠습니다. 지금보다 건전해질 수만 있다면 어렵지만 마다하지 않겠습니다. 외부로부터의 어떠한 압력이나 간섭에서도 자유롭기 위해서라면 당장의 손익에 급급해 하지 않겠습니다.

호남신문의 후원 및 회원제를 시행합니다. 액수의 많고 적음을 떠나 회원 여러분의 피와 땀이 배인 후원금을 소중히 접수하겠습니다. 후원금으로 광고의 일부를 대체해 광고주의 유무형 압력 등 편집권 침해로부터 탈피해 자유로운 제작이 이뤄질 수 있도록 할 것 입니다. 호남신문은 후원 및 회원제의 시행으로 애국되지 않은 정론을 펼치는데 지역언론의 선봉장 역할을 자임합니다.

전국 일간지 최초로 복지면을 할애해 사회적 약자와 취약계층의 권익향상에 힘쓰고 있는 호남신문은 후원회원제를 통해 보다 더 굳건하게 뿌리를 내릴 수 있도록 노력하겠습니다. 당장 눈에 띄는 획기적인 성과를 기대하겠습니까마는 한 걸음 한 걸음 내딛다보면 작은 내가 모여서 강을 이루듯 우리가 지향하는 목표점에 다다를 수 있지 않을까 합니다. 호남신문은 후원 회원들의 자발적 후원으로 운영되는 시스템을 차차 정착시켜 나갈 것입니다. 호남신문의 작지만 큰 변화의 몸부림에 시도민 여러분의 적극적인 동참을 기대합니다.

