

연구논문 · 한국문화인류학 40-1: 83~127(2007. 5.) 한국문화인류학회

〈주요 개념〉: 김치, 전라도 김치, 문화적 지식, 민속분류법, 성분분석, 문화내적변이, 원형

김치와 문화적 지식: 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인류학적 접근

조숙정*

1. 머리말

이 연구는 한국의 대표 음식인 ‘김치’의 명칭과 구분방식을 인지인류학적으로 기술·분석함으로써 김치와 관련한 문화적 지식(cultural knowledge) 체계를 발견하려는 시도이다.

한국의 전통 음식인 김치는 한국인의 식단에서 기본 반찬으로 사시사철 빠지지 않는 중요한 먹을거리이다. 게다가 오늘날 김치는 한국 문화의 상징기호로서 그 의미가 새롭게 (재)생산되는 경향을 보이며 ‘민족 음식’을 대표하게 되었다(김광익 1994; 주영하 1994; 한경구 1994).¹⁾ 그리고 국가적

* 서울대학교 인류학과 박사 과정

1) 주식인 밥보다 부식인 김치가 한국을 대표하는 음식이자 문화의 상징기호로 선택된 것에 대하여 한경구(1994)와 Hahm(2005)의 대립적이면서도 상보적이고 흥미로운 논의를 참조.

차원에서 추진된 김치 세계화 전략의 결과로 2001년 한국 '김치'(Kimchi)는 국제식품규격(codex)으로 공인받기도 했다.

그뿐만 아니라 김치는 재료, 담근 방법, 지역 등에 따라 종류가 무려 200여 가지(윤서석 1991; 주영하 1994; 조재선 2000; 최홍식 2002; 서부승 2004;)에 달하는 것으로 보고된다. 이러한 연구들이 주로 문헌자료에 토대를 두고 있거나 제시된 김치 명칭 중 동일한 지시물(referent)을 가리키는 형태적 변이형들(variants)을 일부 포함하는 문제점을 갖고 있지만, 이러한 연구들은 한국 사회에서 김치의 종류 및 명칭이 발달해 있음을 보여 주는 좋은 예들일 것이다.

“문화적 강조(cultural emphasis)가 어휘의 발달 및 분화(lexical elaboration) 속에 그대로 반영되어 나타나는(Hickerson 1980: 108) 또는 언어가 문화의 명료한 지표(Hymes 1964: 167)”(왕한석 1996a: 342에서 재인용)라고 할 때, 다시 말해서 특정 의미영역(semantic domain)에서 다양한 어휘적 명칭들(lexical terms)의 체계적인 발달 및 구분이 그 문화적 중요성을 반영한다고 할 때, 김치와 관련된 어휘의 발달 및 분화는 한국 문화에서 김치가 갖는 상대적 중요성을 잘 드러내는 것으로 이해된다.

한국 문화의 상징으로서 김치에 대한 강조와, 사회 구조의 변화 및 세계화와 맞물려 김치의 상품화 및 규격화에 대한 관심의 증대는 김치에 관한 상당한 연구성과를 거두게 한 것으로 보인다. 1980년대 이후 본격화된 김치의 현대적인 연구는 주로 김치의 발효 및 저장 중에 일어나는 품질변화나 신선도 유지기간을 연장하는 방법에 대한 것이었다(조재선 2000). 1930년대 이후부터 2001년까지 김치 관련 연구문헌들을 분류·분석한 최홍식 외(1991, 1997, 2002)는 1990년대 이후 김치의 표준화, 상품화, 산업화를 위한 연구들이 활발히 이루어져 왔음을 지적하고, 특히 1990년대 후반 이후 건강기능성 식품으로 김치에 관한 연구가 활발히 진행될 것으로 전망한다.

한편 김치에 관한 연구가 주로 식품학을 중심으로 이루어져 왔음을 지

적한 주영하(1994)는 김치를 단순한 음식이 아닌 문화로서 접근하는 인류학적 연구가 필요함을 주장하고, 총체적인 관점에서 문화현상으로 김치를 기술한 선도적인 연구를 수행한 바 있다. 그리고 한경구(1994)는 문화와 경제 전쟁 속에서 민족 음식의 지위를 확보하는 김치의 상징성과 사회적 의미의 변화를 살펴보고 있다. 하지만 개념적 범주(conceptual category)로서 김치의 토착적 명칭체계(terminological system)를 민족지적으로 기술·분석하려는 시도는 아직까지 없었던 것으로 보인다.

토박이 화자들이 그들의 경험 세계에 대해 말하는 방식을 통해 특정의 미영역에서 발달한 어휘적 명칭들의 토착적 분류체계를 분석해냄으로써 지식체계로서의 문화를 발견하고자 하는 민속과학(ethnoscience) 또는 인지인류학(cognitive anthropology)의 분석모델(Conklin 1955, 1962; Frake 1961, 1962; Goodenough 1967 등)은, 제보자들이 김치 및 그와 관련된 경험세계를 지각하고 조직하는 방식을 드러내 줄 것으로 기대된다. 명칭들은 사람들이 환경에서 중요하게 여기는 것을 나타내는 지표이며 환경을 지각하고 조직하는 방식을 발견하게 하는 도구(Tyler 1969: 6)인 것이다.

이 글은 한국 음식에 대한 인지인류학적 연구의 한 시론으로 김치와 관련된 다양한 명칭들의 발달·분화를 기술 및 분석함으로써 김치에 대한 문화적 지식체계를 발견하려는 하나의 사례연구다. 구체적으로는, (1) 김치의 종류와 명칭의 목록을 작성하고 그것이 조직되는 내적 의미구조 및 정의되는 토착적 방식을 찾아내고, (2) 김치와 관련된 또 다른의 미영역으로서 계절성 및 숙성도와 관련된 명칭과 구분법을 살펴볼 것이다. 이와 함께 김치의 종류, 계절성, 숙성도의 의미영역과 관련된 명칭과 범주화에서 관찰되는 세대별 문화적 지식의 차이에도 주목하여 그 변화경향도 기술할 것이다. 그리고 이러한 기술을 토대로 (3) 민간지식(folk knowledge)으로서 김치의 범주와 원형(prototype)을 경험적으로 제시하고자 한다.

김치의 종류 및 명칭은 지역의 생태적 환경이나 방언 등의 영향으로 지

역적 차이가 있는 것 같다.²⁾ 하지만 모든 지역별 김치에 대한 분석이 여기서 현실적으로 불가능하기 때문에, 이 연구는 분석의 범위를 '전라도 김치'에 제한하고자 한다. 특히 조사지인 전주시가 포함되는 전라북도도 넓고 기름진 평야에서 생산한 농산물과 바다에서 나는 해산물 등 음식 재료가 풍족하게 공급되고 기후가 따뜻하여 음식문화가 발달한 소위 '맛의 고장'으로 인식되고 있어, 상대적으로 김치에 대한 풍부한 자료를 수집하기에 적절한 조사지로 판단된다.

성별분업에 의한 주된 활동 영역의 차이로 성별에 따라 문화적 지식의 내적 변이(intra-cultural variation)가 존재한다는 것은 여러 사회에 대한 인지 인류학적 연구들이 이미 보고한 바 있다(왕한석 1996a; Conklin 1955; Berlin 1992 등). 먹을거리인 김치는 전통적으로 여성의 살림 영역에 속하는 것으로, 특히 주부가 가지고 있어야 하는 '전문적 지식'이기 때문에, 성별에 따라 문화적 지식이 상이하게 분포할 것이 충분히 예상된다. 다시 말해 남성보다는 여성이, 미혼자보다는 기혼자가 김치와 관련한 더 세부적이고 풍부한 지식을 갖고 있을 것이다. 또 살림 경험이 적은 젊은 주부보다는 오랫동안 주부 역할을 수행해 온 노년층의 경험과 지식이 더 발달하였을 것이다.

따라서 이 연구는 기혼인 여성 화자를 주요 제보자(key informant)로 선정하고 주로 심층면접 조사를 통해 자료를 수집하였다. 하지만 필요에 따라서는 미혼자와 남성 화자들의 진술도 분석 자료로 활용하였다. 그리고 제보자 집단을 연령별로 크게 '60세 이상 노인 세대'와 '30대 젊은 세대'로 구분하여, 세대별 문화적 지식체계의 차이에도 주목하였다. 한국 사회

2) 김치 관련 학술서나 요리는서는 대부분 김치의 종류를 구분할 때, '지역별 김치'를 하나의 항목으로 설정하고 주요 특성과 종류를 적고 있다. 예를 들어 상대적으로 따뜻한 남부지방의 '전라도 김치'는 맛이 맵고 짜 감칠맛이 있으며 멸치젓과 물고추, 참쌀풀을 사용하는 것이 특징이다. 전라도 김치의 이러한 특징은 특히 노년층 제보자들에게 의해서 보고되었다.

의 급격한 사회문화적 변화가 세대 간 김치에 대한 지식체계에 어떤 변화를 가져왔을 것으로 예견되기 때문이다. 제한된 제보자 안에서 세대별 문화적 지식의 상이한 분포를 명료히 살펴보기 위해서 특히 모녀(또는 모자) 관계에 있는 제보자들을 가능한 선정하였고, 이들이 조사와 관련한 정보에 상호 노출되는 것을 방지하기 위해서 면접은 따로 실시하였다.³⁾

이 연구는 전라북도 전주시에 거주하는 제보자들을 중심으로 현지조사를 수행하였고, 조사는 2006년 6월 8일부터 12일까지, 그리고 7월 10일부터 20일까지 14일간 진행하였다.

2. 김치의 종류 및 명칭에 대한 구분법

1) 김치의 민속분류법

이번 조사에서 제보자들이 보고한 어휘적 명칭을 갖는 김치 종류는 모두 35가지가 수집되었다. 다음은 김치 종류의 특징을 제보자들의 진술을 바탕으로 간략히 정리한 것이다.⁴⁾

3) 조사는 전주시에 거주하는 10여 명의 주요 제보자들과의 심층면접으로 이루어졌다. 60세 이상의 주요 제보자는 60대 2명, 70대 1명, 80대 1명이고, 30대의 제보자는 여성 4명, 남성 3명이다. 이 외에 제보자들의 가까운 주변 사람들과도 필요에 따라 단편적인 면접을 실시하였고, 특히 노인 세대의 지식을 검토 및 보완하기 위해서 전주시에 있는 한 경로당을 방문하여 60세 이상 여성들과 면접을 하였다. 또 필요한 경우는 전주 외에 거주하는 제보자들과도 전화 통화로 면접을 하여 자료를 수집하였다.

4) 조사지에서 대부분 개별 김치의 명칭으로 음성적(phonetic) 또는 형태적(morphological) 변이형들이 교체적으로 사용되고 있다. 여기서 제시된 김치 명칭은 제보자들이 가장 많이 보고하고 일상적으로 주로 사용하는 것이다. 그 외 변이형들은 개별 김치의 특성을 기술한 후 () 안에 병기하였다.

- (1) 가지소박이: 소금에 살짝 절인 가지를 오이소박이처럼 담근 김치(가지소박이, 가지김치).
- (2) 잣김치: 소금에 절인 잣을 보통 쪽파와 함께 김치양념으로 버무려 담근 김치(잣지).
- (3) 경종배추김치: 소금에 절인 경종배추(조선배추)를 김치양념으로 버무려 담근 김치(경종배추지, 조선배추김치, 조선배추지).
- (4) 고구마대김치: 껍질을 벗긴 고구마대를 끓는 물에 살짝 데친 후 부추와 함께 김치양념으로 버무려 담근 김치(고구마순김치).
- (5) 고들빼기김치: 2~3일 소금물에 고들빼기를 담가 쓴맛을 어느 정도 우려낸 후 쪽파와 함께 김치양념으로 버무려 담근 김치(고들빼기지).⁵⁾
- (6) 고추김치: 소금물에 담가 삭힌 고추를 씻어서 물기를 뺀 후 김치양념으로 버무려 담근 김치. 고춧잎과 함께 담그기도 한다(고추지).
- (7) 깍두기: 무를 한입 크기의 팔모로 썰어 소금에 절인 후 김치양념으로 버무려 담근 김치(깍대기, 깍디기, 쪄각지).
- (8) 깻잎김치: 물에 씻어 물기를 뺀 깻잎에 간장이 들어간 김치양념을 발라 담근 김치. 소금물에 담가 삭힌 깻잎을 물에 씻어 김치양념을 발라 담그기도 한다.
- (9) 나박김치: 무를 깍두기 모양으로 납작하게 썰어 소금에 살짝 절였다가 김치양념으로 버무려 담근 김치(나박지).⁶⁾

5) 한 주요 제보자는 '고들빼기김치'가 전라도 특유의 김치라고 설명했는데, 이것은 전라도, 특히 전주 음식으로(김숙년·장선용·강순의 2003: 119), 전북 지방에서 "고들빼기김치는 양반 아니면 못 먹는다"라는 말이 전해 내려올 만큼 재료 준비에 정성이 들어가는 김치(윤숙자 2003: 144)이다.

6) 문헌이나 사전에서 '나박김치'는 흔히 무를 주재료로 한 물김치로 소개된다. 그러나 조사지에서 '나박김치'는 국물이 없는 무김치이며, 물김치로 알려진 나박김치는 조사지에서 '싱건지'라고 한다.

- (10) 달랑무김치: 이파리째 자잘한 무(달랑무 또는 슈음무)를 소금에 절였다가 김치양념으로 버무려 담근 김치. 무가 좀 큰 것은 칼집을 넣기도 한다(총각김치, 무시김치, 무김치, 달랑무).
- (11) 동치미: 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(동침지, 싱건지).
- (12) 무김치: 무청이 달린 크지 않은 무에 칼집을 넣거나 무만을 큼직하게 썰어 소금에 절인 후 김치양념으로 버무려 담근 김치(무시김치, 무시지, 무수지, 무지).
- (13) 무청김치: 가을무에서 떼어 낸 무청을 소금에 절인 후 고춧가루를 적게 넣고 멸치젓국으로 간한 양념으로 담근 김치(무가닥지).⁷⁾
- (14) 미나리김치: 끓는 물에 살짝 데친 미나리를 김치양념으로 버무려 담근 김치(미나리지).
- (15) 반지: 절인 배추에 갖은 과채와 해산물을 넣고 고운 고춧가루로 연붉게 만든 (쇠고기 육수) 김칫국물을 자박자박하게 부어 담근 김치(반김치).⁸⁾
- (16) 배추겉절이: 포기배추를 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치(겉절이).
- (17) 배추김치: 소금에 절인 포기배추를 김치양념으로 버무려 담근 김

7) 60세 이상 제보자들은 어렸을 때 ‘무청’이라는 말은 없었고 ‘무(시) 이파리’라고 했다고 진술했다. 이것으로 담근 김치를 ‘무시 이파리 담근 것’이라고 했고 ‘무청김치’라는 말은 어른이 된 다음에 알게 되었다고 한다.

8) 이것은 ‘전라반지’로 소개된다(한복려 2000; 윤숙자 2003; 광주전남김치산업육성사업단). 한복려(2000: 60)는, “국물이 많은 동치미도 아니고 그렇다고 젓국과 고춧가루를 많이 넣지도 않은 중간 정도의 김치라는 뜻으로 ‘반지’라 한다”라고 설명한다.

치(배추지, 김치, 짐치, 지).

- (18) 배추물김치: 배추를 통째로 또는 썰어 소금에 절인 후 국물을 흥건하게 부어 담근 하얀 물김치.
- (19) 백김치: 소금에 절인 포기배추에 국물을 자박자박하게 부어 담근 하얀 김치(백지).
- (20) 봄동겉절이: 봄동을 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치(봄동김치).
- (21) 생채: 채 썬 무를 김치양념으로 버무려 담근 김치(무시채, 무채, 한채, 채지).
- (22) 쉬박이김치: 무와 배추를 썰어 소금에 절인 후 김치양념으로 버무려 담근 김치. 이때 주재료인 무는 나박김치 모양으로 넓적하고 큼직하게 썬다(쉬박지).⁹⁾
- (23) 솔김치: 물에 씻어 물기를 뺀 솔(부추)을 멸치젓국으로 간한 김치양념으로 버무려 담근 김치(부추김치, 부추지, 솔지).
- (24) 실파김치: 물에 씻어 물기를 뺀 실파를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
- (25) 싱건지: 무를 통째로 또는 썰어 국물을 흥건하게 부어 담근 하얀 물김치.¹⁰⁾ 배추와 무청을 썰어 함께 담그기도 하고, 연붉은 국물로 담그기도 한다(물김치).
- (26) 알타리김치: 소금에 절인 알타리무를 김치양념으로 버무려 담근 김치(총각김치, 알타리무시김치, 무시김치, 무김치, 알타리).
- (27) 얼갈이겉절이: 봄에 얼갈이배추(썩음배추)를 가닥으로 찢어 소금

9) 이것은 “모든 게 귀하던 시절 배추와 무가 풍부하지 않고 여중간할 때 무와 배추를 섞어서 담은 김치”이다.

10) 싱건지는 “김치 담은 사람 마음대로” 무를 직사각형 모양으로 길게 또는 나박나박 얇게 썰어서 담글 수도 있다.

- 에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치.
- (28) 열갈이김치: 소금에 살짝 절인 열갈이배추를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
- (29) 열무김치: 소금에 살짝 절인 열무를 김치양념으로 버무려 담근 김치(열무지).
- (30) 열무물김치: 썰어서 소금에 살짝 절인 열무에 연붉은 국물을 흥건하게 부어 담근 물김치(물김치, 싱건지).
- (31) 오이소박이: 오이를 썰어 한쪽 끝에 십자모양으로 칼집을 넣고 소금에 살짝 절인 후 부추를 김치양념으로 버무려 만든 양념소를 박아 담근 김치(오이소박이, 오이속박이, 오이김치, 오이지).
- (32) 중걸이겉절이: 가을에 중걸이배추를 가닥으로 찢어 소금에 살짝 절인 후 김치양념으로 버무려서 담근 즉시 생으로 먹는 김치.¹¹⁾
- (33) 중걸이김치: 소금에 살짝 절인 중걸이배추를 김치양념으로 버무려 담근 김치.
- (34) 쪽파김치: 물에 씻은 쪽파를 멸치젓국으로 간한 김치양념으로 버무려 담근 김치(파김치, 파지).
- (35) 풋마늘잎김치: 풋마늘잎을 썰어 간장이 들어간 김치양념으로 담근 김치.

이번 조사에서 수집된 김치의 종류는 모두 35가지이지만, 개별 김치를 지시하는 데 교체적으로 사용되는 음성적 또는 형태적 변이형을 모두 합하면 84가지의 명칭이 조사되었다.

11) '중걸이배추'는 김장용으로 심은 어린 배추를 추석 전에 숙아낸 숙음배추를 가리킨다. 한 주요 제보자는 어릴 때 어머니가 추석이 되면 친척들이 오기 때문에 중걸이배추로 '추석 김치'를 담그셨다고 진술했다.

보고된 35가지 김치의 종류가 제보자들에 의해서 범주화되는 방식을 살펴보면, 먼저 김치의 명칭에서 그 단서를 찾을 수 있다. 우선 김치의 명칭들에서 일차적으로 파악되는 것은 대체로 김치의 주재료를 중심으로 김치의 명칭이 부여되었다는 점이다. 60대 한 주요 제보자의 경우에는 주재료별로 김치의 종류를 나누어 진술하는 모습을 보여주기도 했다. 즉 조사지에서 김치의 종류를 일차적으로 범주화시키는 분류 또는 구분의 기준은 김치의 '주재료' 라는 의미대조차원(dimension of semantic contrast)이다. 이것은 35가지 김치의 종류를 3개의 상위(superordinate) 범주로 나누는데, 그 상위명칭은 다음과 같다.

- (36) 배추김치: 배추를 주재료로 담근 김치(배추지, 김치, 짐치, 지).
- (37) 무김치: 무를 주재료로 담근 김치(무시김치, 무시지, 무수지, 무지).
- (38) <채소김치>: 배추와 무를 제외한 기타 채소를 주재료로 담근 김치.¹²⁾

그런데 (36)배추김치, (37)무김치, 그리고 일부의 (38)<채소김치>의 경우 '주재료의 하위품종'이라는 대조차원에 의해서 개별 김치들이 다시 세분화된다.

- (39) (포기)배추김치: 포기배추로 담근 배추김치(배추지, 김치, 짐치, 지).
- (40) 열갈이김치: 열갈이배추로 담근 배추김치.

12) 이 범주를 지시하는 명칭은 특별히 발달하지 않았지만, 제보자들은 '채소김치', '야채김치', '별미김치', '계절김치' 등을 교체적으로 사용하여 구분하였다. 여기서는 '기타 채소가 주재료인 김치의 범주'를 가리킨다는 의미에서 '채소김치'를 범주 명칭으로 사용한다. 단 명칭이 분명한 (36)배추김치, (37)무김치와 구별하기 위해서 < > 속에 표기하기로 한다. 또한 개별 김치 종류의 경우에도, 명칭이 발달·분화되지는 않았지만 한 범주로서 구분되어 명기할 필요가 있을 때는 < >속에 표기하기로 한다.

- (41) 중겉이김치: 중겉이배추로 담근 배추김치.
- (42) 무김치: 무로 담근 무김치(무시김치, 무시지, 무수지, 무지).
- (43) 열무김치: 열무로 담근 무김치(열무지).
- (44) 파김치: 파로 담근 <채소김치>(파지).

따라서 35가지 김치의 종류는 김치의 '주재료' 및 '주재료의 하위품종'이라는 2가지 대조차원에 따라 2단계(levels)에 걸쳐 9개의 상위범주를 갖는 것으로 나타났다. 다음 <표 1>은 주재료별 김치의 범주화를 도표화한 것으로, 조사지에서 김치의 종류들이 김치의 주재료에 의거한 분류에 따라 상위-하위범주 간의 위계적 포함(hierarchical inclusion)관계로 조직되는 구분체계, 즉 민속분류법(folk taxonomy)을 이루고 있음을 보여 준다.

<표 1>을 보면, (36)배추김치가 11종류, (37)무김치와 (38)<채소김치>가 각각 12종류로,¹³⁾ 특정 범주의 김치가 숫자상으로 우세를 보이지는 않는다. 하지만 김치의 주재료로 '배추'와 '무'가 매우 다양하게 사용되고 있음이 관찰된다.

200여 가지가 넘는 김치 종류를 제시하는 김치 관련 학술서나 요리서를 보면, 흔히 주재료뿐만 아니라 '부재료'에 의해서도 김치의 종류를 세분한다. 예를 들어 <표 1>에서 (17)배추김치는 '젓갈'의 종류에 따라 '가자미젓김치', '황석어젓김치', '토하젓김치' 등으로, (7)깍두기는 '해산물'의 종류에 따라 '굴깍두기', '오징어깍두기', '서저리깍두기' 등으로 명명되어 구분된다. 제보자들도 깍두기를 담글 때 굴이나 오징어를 넣어 담근다. 하지만 그것을 '굴깍두기', '오징어깍두기'라고 명명하는 대신 '굴을 넣어 담근 깍두기' 또는 '굴을 넣어서 깍두기를 담갔다'고 표현한다. 다시

13) (37)무김치로 구분되는 (13)무청김치는 무청으로만 담근 김치로 사실 무는 사용되지 않는다. 하지만 '무청'이 무에서 나오는 재료이기 때문에 제보자들은 '무청김치'를 (37)무김치로 분류했다.

말해 조사지에서 제보자들은 김치를 담글 때 부재료의 차이를 두고 인식하기도 하지만, 개별 김치를 상위범주로 하여 세분되는 하위(subordinate) 명칭을 발달·분화시키지 않은 것으로 나타났다.

위에서 살펴본 김치의 재료별 분류법은 김치를 범주화하는 가장 기본적인 방식인 것 같다. 그러나 제보자들이 김치를 범주화하는 방식은 이것보다 훨씬 복잡하고 다차원적이다. ‘물김치와 물김치가 아닌 것’도 김치를 범주화하는 데 쉽게 동원되는 분류 기준이지만, 조사지에서 ‘김칫국물의 여부’라는 대조차원은 개별 김치들을 3개의 상위범주로 구분하고 있다는 점에서 주목된다. 이것은 (36)배추김치와 (37)무김치(단, (26)알타리김치 제외)에만 적용되고, 다음과 같은 상위명칭을 갖는다.

(45) 김치: 김칫국물이 없는 김치.¹⁴⁾

(46) 반지: 김칫국물을 자작자작하게 부어 담근 김치.

(47) 싱건지: 김칫국물을 흥건하게 부어 담근 김치(물김치).

김칫국물의 여부에 따라 김치의 종류를 범주화할 때, 앞에서 제시되지 않았던 2개의 김치 종류가 추가될 수 있다. ‘나박김치’와 ‘열무김치’는 그 범주를 지시하는 어휘적 명칭이 따로 발달하지 않았지만, 특히 60세 이상 제보자들에 의해서 각각 개별 범주로 구별된다. 여기서 ‘나박김치’는 ‘반지로 담근 나박김치’를, ‘열무김치’는 ‘반지로 담근 열무김치’를 가리킨다.

마지막으로 김치는 “익혀서 저장해 놓고 먹는가 아니면 담근 즉시 생으로 먹는가,” 즉 ‘숙성 및 저장 여부’에 따라 범주화된다. 이것은 (36)배

14) 김치는 그 자체에서 어느 정도 물이 나오기 때문에 사실 국물이 없는 김치는 없다. 여기서 ‘김칫국물이 없는 김치’란 국물을 먹는 것이 주목적이 아닌 김치로, 따로 만든 국물을 붓지 않고 담근 김치를 가리킨다.

추김치의 범주에만 적용되며 11종류의 배추김치를 2개의 어휘집합으로 구분한다.¹⁵⁾

- (48) 김치: 김치를 담가 발효·숙성시켜 먹는 배추김치.
- (49) 겉절이: 김치를 담근 즉시 생으로 먹는 배추김치.¹⁶⁾

제보자들이 (48)김치와 (49)겉절이를 구분하는 ‘숙성 여부’ 라는 진술은 사실 근본적으로 김치의 ‘저장성’ 과 밀접히 관련된 인식이다. (48)김치는 기본적으로 장기간 보관해서 먹는 저장용 김치인 반면, (48)겉절이는 오래 두고 먹는 김치는 아니다.

김치 종류의 범주화에 대한 이상의 기술을 정리하면, 조사지에서 김치 범주는 ‘나박김치’ 와 ‘얼무김치’ 를 포함하여 모두 51가지가 조사되었고, 이러한 명칭들은 김치의 ‘주재료’, ‘주재료의 하위품종’, ‘김칫국물의 여부’, ‘숙성 및 저장성 여부’ 라는 4개의 대조차원에 따라 분류되는 것으로 분석되었다. 이것을 전체적으로 도표화한 것이 <표 2>로, 조사지에서 김치의 범주들이 위계적인 내적 의미관계로 조직된 분류법을 구성하고 있을 뿐만 아니라 김치를 단순히 재료별로 분류한 <표 1>보다 다층적이고 세분된 의미 구조를 이루고 있음을 보여 준다.

<표 2>를 보면, (45)김치는 모두 12종류로, (36)배추김치가 4종류, (37)무김치가 8종류다. (46)반지는 4종류로, (15)반지, (19)백김치, ‘나박김치’ 와

15) 김치는 기본적으로 저장성 발효식품이기 때문에 분류 기준으로 ‘숙성 및 저장성’ 은 의미가 없다. 하지만 김치의 기본적 숙성에 반하여 숙성 및 저장성이 없는 김치 종류(겉절이)가 포함되는 (36)배추김치의 범주에서는 ‘숙성 및 저장성’ 이 중요한 대조차원으로 나타난다.

16) 사실 모든 김치는 담근 즉시 생으로 먹을 수 있지만 그것을 모두 ‘겉절이’ 라고 하지는 않는다. 그것은 ‘생김치’ 라고 하는 구분된 명칭이 따로 있다. 에서 살펴볼 ‘김치의 숙성도’ 논의를 참조.

〈표 2〉 김치의 민속분류법

김치		
(36)배추김치	(37)무김치	(38)채소김치
(48)김치	(49)겉절이	(1) 가지 소박이
(45) (배추)김치	(47)(16) 봄동겉절이	(2) 고추마대김치
(46) 반지	(47)(20) 배추겉절이	(3) 고추김치
(47)(18) 배추물김치	(47)(27) 중겉절이	(4) 갯김치
(15) 반지	(47)(32) 얼갈이겉절이	(5) 고들빼기김치
(33) 중겉절이김치	(47)(32) 얼갈이겉절이	(6) 미나리김치
(28) 얼겉절이김치	(47)(32) 얼갈이겉절이	(8) 깻잎김치
(17) 배추김치	(47)(32) 얼갈이겉절이	(14) 솔김치
경중배추김치	(47)(32) 얼갈이겉절이	(23) 오이소박이
(35) 풋마늘김치	(47)(32) 얼갈이겉절이	(31) 오이소박이
(44) 파김치	(43) 열무김치	(14) 솔김치
(24) 실파김치	(45) (무)김치	(8) 미나리김치
(34) 쪽파김치	(46) 반지	(6) 고추김치
(26) 알타리김치	(47) 싱건지	(5) 고들빼기김치
(47) 싱건지	(46) 반지	(4) 고추마대김치
(47) 싱건지	(45) (무)김치	(2) 갯김치
(29) 열무김치	(47) 싱건지	(1) 가지 소박이
(25) 열무김치	(46) 반지	(44) 파김치
(11) 동치미	(47) 싱건지	(24) 실파김치
(22) <나박김치>	(47) 싱건지	(34) 쪽파김치
(22) 쉬박이김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(21) 생채	(47) 싱건지	(44) 파김치
(13) 무청김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(12) 무김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(10) 달랑무김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(9) 나박김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(7) 깻두기	(47) 싱건지	(44) 파김치
(30) 열무물김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(30) 열무물김치	(47) 싱건지	(44) 파김치
(30) 열무물김치	(47) 싱건지	(44) 파김치

* 참고: 김치국물의 여부에 따른 김치의 구분은 더욱 명시적으로 드러내기 위해서 35가지의 개별 김치 명칭과 함께 <나박김치>와 <열무김치>를 포함시켜 표기하였다.

‘열무김치’를 포함한다. (47)싱건지에는 (11)동치미, (18)배추물김치, (25)싱건지, (30)열무물김치 4종류가 있다. 국물이 없는 김치의 종류가 압도적으로 많음을 알 수 있다. 그리고 (48)김치는 모두 7종류이고, (49)겉절이는 (16)배추겉절이, (20)봄동겉절이, (27)얼갈이겉절이, (32)중겉이겉절이 모두 4종류이다. 김치의 기본 속성상 익혀 먹는 저장성 배추김치가 겉절이보다 많은 것은 당연한 결과일 것이다.

그런데 <표 2>를 <표 1>과 대조해 보면, 주재료의 하위품종에 따라 개별 배추김치들의 상위명칭으로 나타났던 (39)배추김치, (40)얼갈이김치, (41)중겉이김치가 <표 2>에서는 실제로 체계적인 대조차원으로서 상위범주의 지위를 얻지 못했다. 이와 함께 (36)배추김치와 (37)무김치가 약간 다른 양상으로 범주화되는 경향을 보인다. 먼저 ‘주재료별’로 범주화된 (37)무김치는 다시 ‘주재료 무의 하위품종’에 따라 (42)무김치, (43)열무김치, (26)알타리김치로 구분되고, 그리고 (42)무김치와 (43)열무김치는 ‘김칫국물의 여부’에 따라 각각 3개의 어휘집합으로 세분되는 구성을 보여 준다. 반면에, (36)배추김치는 먼저 김치의 ‘숙성 및 저장 여부’에 따라 (48)김치와 (49)겉절이로 범주화되고, (48)김치는 다시 ‘김칫국물의 여부’에 따라 3개의 범주로 세분된다. 이것은 무김치의 경우 재료별 특성이 보다 중요하게 지각되는 반면, 배추김치의 경우는 숙성 및 저장성과 관련한 구분이 더 중요하게 인지되기 때문인 것으로 이해된다.

한편 <표 2>에서 김치 범주들 사이에 보이는 대조단계(levels of contrast)의 차이는 범주들 사이의 상대적 중요성을 반영하는 것으로 해석된다 (Frake 1961). (38)〈채소김치〉는 12종류 중 10종류의 김치가 최종범주(terminal taxon)로서 대조관계(terminal contrast) (Casson 1981: 77)에 있고, (36)배추김치에서 (49)겉절이가 모두 최종범주로서 대조를 이룬다. 반면 (38)과 대조적으로 (36)배추김치와 (37)무김치, 그리고 (49)와 대조적으로 (48)김치의 대조단계는 상대적으로 다층적이고 세분되어 있다. 이것은 제보자들의 김치에 대한 인지구조에서 ‘채소김치’와 ‘겉절이’가 갖는 주변

성의 반영일 것이다. 바꿔 말해 (36)배추김치 (특히 (48)김치)와 (37)무김치의 대조단계의 상대적인 다층성과 세분화는 문화적 중요성의 반영, 즉 문화적 필요성에 의해 범주화가 발달한 것을 의미할 것이다. 제보자들이 김치의 종류를 보고할 때, 대체로 (36)배추김치와 (37)무김치를 (38)〈채소김치〉보다, 그리고 (48)김치를 (49)겉절이보다 먼저 보고한 것도 이러한 인지도의 차이를 반영하는 것으로 이해된다.

지금까지 살펴본 바에 따르면, 개념적 범주의 명칭 '김치'가 상이한 대조단계에서 다의어(polysemy)로 사용되고 있음이 관찰된다. 따라서 전체적인 용례를 정리할 필요가 있을 것 같다. 명칭 '김치'는 제보자들에 의해서 다음 5가지 용법으로 사용되는 것으로 이해된다.

1. '김치'의 의미영역을 지시한다. 예를 들어 저장성 발효식품으로 '장아찌'와 대조를 이룬다.
2. 배추로 담근 김치인 '배추김치' (36)를 지시한다. 그냥 '김치'로 지시되지만, (37)무김치, (38)〈채소김치〉와 대조를 이룰 때 '배추김치'로 명시적으로 표현된다.
3. '숙성 및 저장성과 관련된 배추김치' (48)를 지시한다. (49)겉절이와 대조를 이룬다.
4. '국물이 없는 배추김치' (45)를 지시한다. (46)반지, (47)싱건지와 대조를 이룬다.
5. 개별 김치 명칭으로서 '배추김치' (17)를 지시한다. 34개의 개별 김치들과 대조를 이루는 (17)배추김치는 일상적으로 단지 '김치'로 지시된다. 하지만 예를 들어 (12)무김치와 대조를 이룰 때는 '배추김치'로, (3)경종배추김치와 대조를 이룰 때는 '포기배추김치'로 명시적으로 표현될 수 있다.

특정 하위범주가 그것이 포함되고 있는 의미영역의 명칭으로 다의적으로 지시된다는 것은 그 범주가 그 의미영역에서 중심적 또는 원형적임을 의미하는 것으로 해석될 수 있을 것이다(Berlin 1992). 따라서 위 5가지 용

법에서, 배추김치와 관련된 여러 단계의 범주들과, 특히 김치의 종류로서 (17)배추김치가 보다 포괄적인 상위범주의 명칭이면서 의미영역의 명칭인 '김치'로 다의적으로 지시되고 있음에 주목할 필요가 있을 것이다.

'김치' 외에도 단일 어형이 다의적으로 사용되는 경우는 '배추김치', '무김치', '반지', '싱건지' 등이 있다. 그런데 다의적으로 사용되는 이러한 명칭들은 모두 상위-하위범주 간에 직접적인 위계적 관계를 형성하고 있다. 그리고 이러한 다의적 명칭들의 의미는 그것이 사용되는 언어적 그리고 비언어적인 전체 상황, 즉 사용 맥락에 의해서 구분될 수 있다.

한편 35가지 김치 종류는 '고추 양념의 사용 여부'에 의해서 고추를 넣어 담근 김치와 넣지 않고 담근 김치로 구별되기도 한다. 고추를 넣지 않고 담근 김치에는 (11)동치미, (18)배추물김치, (19)백김치, (25)싱건지 4종류만이 포함되는데, 이것은 모두 물김치류에 해당한다는 점이 흥미롭다. 그러나 고추 양념의 사용 여부는 제보자들에 의해 실제로 지각되지만, 전체 김치의 분류법 안에서 체계적인 대조차원이 되지 못하는 것으로 나타났다.

2) 김치의 성분분석

여기서는 개별 김치가 제보자들에 의해서 어떻게 정의되어 구별되는지를 성분분석(componential analysis)을 수행함으로써 살펴보고자 한다.

성분분석은 언어 표현의 정의적 속성(definitive attributes)과 그것들의 결합과 배열을 다룸으로써 언어공동체 구성원들이 동의할 수 있는 어휘의 의미(signification)를 드러내 준다(Goodenough 1967: 329). 즉 민속구분법(folk classification)에서 어휘소(lexeme)의 의미를 결정하는 절차이다. 따라서 김치 명칭에 대한 성분분석은 개별 김치의 변별적(distinctive) 의미를 구성하는 의미성분(semantic components) 또는 자질(features)을 발견함으로써 김치 명칭들의 의미를 더욱 명료히 밝혀주고 구분시킬 것이다. 이것은 김치의

개별 명칭들의 정의 및 분류와 관련하여 하나의 분석 모형을 제시하는 의미 있는 시도가 될 것으로 기대된다¹⁷⁾

여기서는 '김치'의 의미영역에서 중요한 범주를 구성하고 있는 것으로 파악된 (36)배추김치와 (37)무김치를 중심으로 성분분석을 제시하고자 한다.

먼저 (36)배추김치를 살펴보면 이 범주에 속하는 11종류의 개별 김치들은 '배추의 종류', '숙성 여부', '국물 여부', '고추 양념의 사용'이라는 4개의 대조차원에 의해서 서로 구분될 수 있다. <표 3>은 이러한 의미성분들을 도표화한 것이다.

<표 3> 배추김치의 대조차원

1.0 배추의 종류	2.0 숙성 여부	3.0 국물 여부	4.0 고추 양념
1.1 포기배추	2.1 익혀 먹음	3.1 없음	4.1 사용
1.2 열갈이배추	2.2 생으로 먹음	3.2 자박자박함	4.2 사용 안함
1.3 중갈이배추		3.3 흥건함	
1.4 경종배추			
1.5 봄동			

이러한 대조차원들의 의미는 앞 절에서 이미 다루었던 내용과 동일하므로 여기서 구체적인 설명은 생략한다.

다음 <표 4>는 11가지 배추김치의 종류가 위의 4개의 대조차원에 따라 어떻게 성분정의(componential definition) 되는가를 보여 준다.

아래의 성분분석에 의거하여 제보자들이 배추김치 중에서 (15)반지,

17) 연구자는 이 연구를 수행하면서 200여 가지에 달한다고 보고된 김치의 종류와 명칭은 무엇이고 개별 김치들은 서로 어떻게 구별되는지 파악하고자 했다. 하지만 김치의 명칭 및 정의, 분류방식에 상당한 혼란과 문제점이 있다고 판단되었다. 조계선(2000: 94-95, 397)도 300여 가지에 이르는 김치의 종류와 명칭, 다양한 분류방식에서 오는 혼란을 피하기 위해서 김치의 정의, 명칭, 분류 등에 대한 폭넓은 검토가 필요함을 지적하고 있다.

〈표 4〉 배추김치의 성분분석

	김치 종류	1.0	2.0	3.0	4.0
1	배추김치	1.1	2.1	3.1	4.1
2	배추겉절이	1.1	2.2	3.1	4.1
3	반지	1.1	2.1	3.2	4.1
4	백김치	1.1	2.1	3.2	4.2
5	배추물김치	1.1	2.1	3.3	4.2
6	얼갈이김치	1.2	2.1	3.1	4.1
7	얼갈이겉절이	1.2	2.2	3.1	4.1
8	중겉이김치	1.3	2.1	3.1	4.1
9	중겉이겉절이	1.3	2.2	3.1	4.1
10	경종배추김치	1.4	2.1	3.1	4.1
11	봄동겉절이	1.5	2.2	3.1	4.1

(18)배추물김치, (19)백김치를 어떻게 구별하는지를 살펴보면, ‘반지’와 ‘백김치’는 모두 포기배추를 주재료로 담가(1.1) 익혀 먹는 저장성 김치(2.1)로 국물을 자박자박하게 부어 담근 김치(3.2)지만, ‘반지’는 고추 양념을 사용한 빨간 김치(4.1)이고, ‘백김치’는 고추 양념을 사용하지 않은 하얀 김치(4.2)로 서로 구분된다. ‘백김치’와 ‘배추물김치’는 포기배추를 주재료로 담가(1.1) 익혀 먹는 저장성 김치(2.1)로 고추 양념을 사용하지 않는 하얀 김치(4.2)이지만, ‘백김치’는 국물을 자박자박하게 부어 담근 반지(3.2)이고,

〈표 5〉 무김치의 대조차원

1.0 무의 종류	3.0 고추 양념	5.0 무의 썬 모양	6.0 무의 크기
1.1 무	3.1 사용	5.1 썰지 않음	6.1 자잘한 무
1.2 알타리무	3.2 사용 안함	5.2 썰지 않거나 칼집 넣기	6.2 중간 크기 무
1.3 열무	3.3 모두	5.3 칼집 넣거나 큼직하게 썰기	6.3 굵은 무
		5.4 큼직하게 썰기	
2.0 국물 여부	4.0 무청의 사용	5.5 깎둑썰기	
2.1 없음	4.1 사용	5.6 채썰기	
2.2 자박자박함	4.2 사용 안함	5.7 납작썰기	
2.3 흥건함	4.3 모두	5.8 다양함	

‘배추물김치’는 국물을 흥건하게 부어 담근 싱건지(물김치)(3.3)이다.

다음으로 ‘나박김치’와 ‘열무김치’를 포함한 14종류의 (37)무김치의 경우 6개의 대조차원에 의해 구분되는데, 아래 <표 5>는 이것을 도표로 나타낸 것이다.

‘1.0 무의 종류’, ‘2.0 국물 여부’, ‘3.0 고추 양념’, ‘4.0 무청의 사용’이라는 4개의 대조차원은 모든 무김치를 정의하는 데 사용되는 대조차원인 반면, ‘5.0 무의 썬 모양’과 ‘6.0 무의 크기’는 (11)무청김치를 제외한 (42)무김치에만 해당되는 새로운 대조차원이다.

다음 <표 6>은 14개 무김치의 종류가 의미자질에 의해 어떻게 정의되는지를 보여 준다.

<표 6> 무김치의 성분분석

	김치 종류	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0
1	달랑무김치	1.1	2.1	3.1	4.1	5.2	6.1
2	무김치	1.1	2.1	3.1	4.3	5.3	6.2
3	쉬박이김치	1.1	2.1	3.1	4.2	5.4	6.3
4	깍두기	1.1	2.1	3.1	4.2	5.5	6.3
5	생채	1.1	2.1	3.1	4.2	5.6	6.3
6	나박김치	1.1	2.1	3.1	4.2	5.7	6.3
7	<나박김치>	1.1	2.2	3.1	4.2	5.7	6.3
8	싱건지	1.1	2.3	3.3	4.3	5.8	6.3
9	동치미	1.1	2.3	3.2	4.3	5.1	6.2
10	무청김치	1.1	2.1	3.1	4.1		
11	알타리김치	1.2	2.1	3.1	4.1		
12	열무김치	1.3	2.1	3.1	4.1		
13	<열무김치>	1.3	2.2	3.1	4.1		
14	열무물김치	1.3	2.3	3.1	4.1		

무김치 중에서도 유사한 범주에 속하는 (7)깍두기, (9)나박김치, (21)생채가 성분정의에 의해서 어떻게 구별되는지를 살펴보면 이들은 모두 무청을 사용하지 않고(4.2) 굵은 무만을 주재료(1.1, 6.3)로 고추 양념으로 빨

얇게 담근(3.1) 국물이 없는 김치(2.1)로, 무를 썬 모양, 즉 각둑썰기(5.5), 채썰기(5.6), 납작썰기(5.7)에 의해서 서로 구별되는 김치이다.

주요 제보자들의 지적처럼, 김치는 “담는 사람 마음대로” 또는 “재료의 상황에 따라” 담그는 방법을 조금씩 달리할 수 있기 때문에, 실제로 형태를 조금씩 달리하는 김치들이 하나의 김치 명칭에 포함될 수 있다. 그런데도 개별 김치 종류는 토박이 화자들이 동의할 수 있는 전형적 속성을 갖는 것으로 파악된다.

3) 김치의 종류, 명칭 및 분류법의 변화

지금까지 살펴본 김치 종류의 구분체계는 조사지에서 김치의 종류와 명칭 및 분류법과 관련하여 몇 가지 변화의 경향을 전망하게 한다.

첫째, 개별 김치로서 범주가 불안정한 김치 종류들이 있는 것 같다. 즉 (1)가지소박이, (3)경종배추김치, (9)나박김치, (10)달랑무김치, (13)무청김치, (15)반지, (22)섞박이김치, (24)실과김치, (27)얼갈이겉절이, (28)얼갈이김치, (32)중겉이겉절이, (33)중겉이김치, (35)풋마늘잎김치 등 13종류다. 특히 (1), (3), (13), (15), (22), (24), (27), (28), (32), (33), (35) 등 11종의 김치는 젊은 세대에서 전혀 보고되지 않았다. 하지만 (3)과 (27), (28)의 경우는, 30대 제보자들도 알지만 쉽게 의식차원으로 떠올리지 못하는 것으로 보였다.

(9)나박김치의 경우, ‘나박김치’를 보고한 젊은 제보자도 적었을 뿐만 아니라, 세대별 명칭과 지시물 사이에 혼란이 있음을 보여 준다. 30대 한 제보자는 ‘나박김치’를 물김치로 알고 있었지만, 그녀의 어머니는 국물이 없는 김치인 ‘나박김치’를 보고하였다. 이것은 방언형과 표준형의 명칭이 형태상 똑같지만 상이한 지시물을 각각 지시하는 데서 발생한 혼란일 것이다.

(10)달랑무김치의 경우, (26)알타리김치와의 구분이 없어지는 경향을 보인다. 60세 이상 제보자들의 경우, (10)달랑무김치와 (26)알타리김치를

별개의 김치 종류로 구분했고,¹⁸⁾ 30대 제보자 중에서도 상대적으로 주부 경력이 오래된 주부들은 구별하였다. 반면에, 주부경력이 짧고 직장생활을 하는 기혼자, 미혼자 및 남성 제보자들은 (26)알타리김치만을 보고했는데, 그냥 '무김치' 라고 하거나 표준어인 '총각김치' 를 의식적으로 사용하기도 했다.

요약하면 김치의 종류 및 가짓수에 세대별 차이가 있었다. 노인 세대의 경우 30여 가지 김치 종류를 진술한 반면, 젊은 세대는 10~20가지 정도의 김치 종류를 보고했다. 그리고 상술한 13가지의 개별 김치는 30대 제보자들에 의해서 인지되지 않거나 매우 약하게 인지되고 있었다. 따라서 일상적으로 담가 먹고 구별되는 김치의 종류가 단순화하는 경향을 보이는 것으로 이해된다.¹⁹⁾

둘째, 김치의 종류를 범주화시키는 상위명칭 중에도 그 범주적 지위가 불안정한 것이 있다. (44)파김치, (46)반지, (47)싱건지가 그것이다. (44)파김치의 경우, 연령에 상관없이 제보자들이 '파김치' 라고 진술하는 김치는 구체적으로는 (34)쪽파김치를 가리켰다. 반면에, (24)실파김치는 보고하는 제보자가 적었고, 특히 젊은 세대에서는 구분·인지되지 않았다. 따라서 (44)파김치는 '쪽파김치' 만을 지시하는 의미로 축소되어 하나의 최종 범주를 형성할 가능성이 높아 보인다.

18) 60세 이상 제보자들에 따르면 '알타리김치' 와 '총각김치' 명칭은 모두 중년에 들어온 말로 어렸을 때는 없던 말인데, 근래는 (10)달랑무김치와 (25)알타리김치를 구분하지 않고 모두 '총각김치' 로 부르는 것 같다. '알타리무' 는 1970년대 중반부터 전국으로 확대되었다(조재선 2000: 121).

19) 물론 젊은 제보자들이 노인 세대에서 보고되지 않은 '홍어지', '호박김치', '양파김치' 등의 김치 종류를 보고하기도 했는데, 이것은 교통과 통신의 발달로 지역 간 이동이 용이해지고 매체를 통한 다양한 정보의 접촉이 가능해지면서 일어난 새로운 지식의 측면일 것이다. 하지만 일상적으로 이런 종류의 김치들을 담가 먹거나 구분하지 않는다는 점에서 아직은 김치의 토착적 분류방식에 영향을 미치지 않는 것으로 보인다.

(46)반지는 60세 이상 제보자들이 주로 구분·인지하는 범주이지만, 일상적으로 그렇게 자주 사용하는 것 같지는 않다. (46)반지에 대한 개념이 없는 젊은 제보자 대부분은, ‘나박김치’와 ‘〈나박김치〉’, ‘열무김치’와 ‘〈열무김치〉’를 구별하여 지각하지 못했고, (19)백김치를 ‘물김치’라고 하는 경우도 있었다. 따라서 (46)반지는 그 명칭과 구분 자체가 불명료해지면서 (47)싱건지 범주로 수렴될 가능성이 높아 보인다.

한편 (47)싱건지는 범주의 확장과 함께 명칭이 변화를 겪는 경우이다. 제보자들이 아직 일상적으로 ‘싱건지’를 사용하고 있지만, 근래 특히 젊은 세대에서 ‘물김치’의 사용이 증가하고 있는 것으로 나타났다.²⁰⁾ 이것은 (47)싱건지의 범주 자체는 여전히 구분되지만 명칭이 ‘물김치’로 대체될 가능성을 반영하는 것이다. 따라서 (46)반지가 (47)싱건지로 범주화될 가능성과 함께, ‘김치국물의 여부’에 따른 김치 종류의 분류법도 앞으로 (45)김치와 (47)싱건지, 즉 물김치 2범주로 축소될 개연성이 매우 높은 것 같다.

셋째, 김치의 토착 명칭과 표준형 명칭과의 관계에서 보이는 변화의 경향이 있다. ‘지’(또는 ‘짐치’)는 ‘김치’와 교체적으로 사용되는 방언형이다(이태영 2000 참조). 그리고 대부분의 김치 종류는 방언형(‘지’)과 표준형(‘김치’)의 변이형을 갖고 있고, 이 변이형들이 교체적으로 사용되고 있다. 예를 들면, ‘배추김치’와 ‘배추지’, ‘열무김치’와 ‘열무지’, ‘파김치’와 ‘파지’ 등이 교체적으로 사용된다. 하지만 이번 조사에서 방언형 ‘지’보다는 표준형 ‘김치’ 변이형이 보다 일반적으로 사용되는 것으로 나타났다. 대부분의 제보자들이 세대와 상관없이 김치의 종류를 보고할 때, ‘지’보다는 ‘김치’ 결합형 명칭을 보다 일반적으로 사용하였고, 일상적으로도

20) 조사자가 전주에서 현지조사를 하던 중 한 식당에서 반찬으로 ‘싱건지’가 나왔다. 40대로 보이는 식당 아주머니에게 그 이름을 묻자 ‘물김치’라고 답했다. 싱건지라고 하지 않는다고 되물자, “요즘은 싱건지라고 하면 못 알아들어서…”라며 웃었다.

‘김치’ 변이형을 더 자주 사용하는 것으로 진술하였다.

그리고 김치의 명칭 자체가 표준형과 방언형이 다를 경우, 특히 젊은 제보자들은 대체로 표준형의 김치 명칭을 보고하였다. 예를 들어 ‘솔김치’, ‘알타리김치’, ‘싱건지’ 대신에 ‘부추김치’, ‘총각김치’, ‘물김치’를 사용하였다. 그러나 아직까지 일상적으로는 전자의 방언형 명칭이 더 높은 빈도로 사용되고 있는 것 같다.

그렇지만 ‘솔지’ 보다 ‘솔김치’를, 그리고 ‘솔김치’ 보다는 ‘부추김치’를 사용하려는 경향은, 방언형 ‘지’(또는 ‘집치’)가 ‘김치’로 대체되고 있듯이 방언형 어휘 ‘솔’이 표준형 ‘부추’로 대체되고 있음을 보여 주는 예다. 이것은 표준어가 방언에 대하여 위세형(*prestige form*)의 지위를 갖는 일반적 경향을 반영하는 것으로 이해된다. 대체로 노인 세대에 비해 젊은 세대가 ‘지’보다 ‘김치’를, ‘지’ 결합형 변이형보다 ‘김치’ 결합형 변이형을, 그리고 방언형보다 표준형 명칭을 더욱 일반적으로 사용하는 경향을 보였다.²¹⁾

3. 김치의 계절성과 숙성도에 대한 구분법

앞 장에서 김치의 종류 및 명칭이 범주화되어 조직되고 정의되는 분류 방식 및 세대별 지식의 차이를 살펴보았다. 여기서는 김치와 관련된 또 다른 의미영역으로서 김치의 계절성 및 숙성도에 대한 명칭과 구분법을 살펴보고자 한다.

21) 전주에 사는 30대 주부는 일상생활에서는 김치를 ‘김치’라고 하지만 시골에 사는 친정어머니와 이야기를 할 때는 어머니가 주로 ‘지’를 사용하기 때문에 자신도 ‘지’라고 한다고 진술했다. 이것은 김치 명칭의 사용에 세대별 차이가 있을 뿐만 아니라 도시와 시골이라는 ‘지리적 변수’ 또한 관련됨을 반영하는 것으로, 도시보다는 시골에서 방언형 명칭이 높은 빈도로 사용될 가능성을 의미한다. 따라서 이번 조사에서 ‘지’보다 ‘김치’ 명칭이 더욱 일반적으로 나타난 것은 도시를 중심으로 조사가 이루어졌기 때문으로 이해할 수 있을 것이다.

1) 김치의 계절성

제보자들의 김치에 대한 진술을 살펴보면, 김치가 계절 채소와 밀접히 관련되어 인식된다는 것을 알 수 있다. 이것은 김치가 한국의 기후 조건과 밀접히 관련된 저장식품이기 때문이다. 특히 채소류를 구하기 힘든 긴 겨울을 나기 위해 입동(立冬) 무렵에 가을배추와 가을무를 주재료로 여러 종류의 김치를 담그는 김장은 '1년의 반양식'을 준비하는 중요한 연중행사이다.

김치를 계절별로 구별하는 방식은 '김장 김치'를 기준으로 흔히 연상적 관계에서 인식되는 것 같다. 그리고 겨울에 먹는 김치들은 '긴 겨울을 나기 위해 가을배추와 가을무 등을 주재료로 담은 저장용 김치를 총칭'하는 '김장 김치'라는 상위명칭이 있는 반면, 다른 계절 김치는 명시적인 상위명칭이 따로 있지는 않다. 때로 '계절 김치', '여름 김치'라고 말하지만, 김장 김치와 같은 명시적인 토착적 어휘는 아니다. 이는 김치를 인지하는 방식에서 그만큼 김장 김치가 차지하는 중요성을 반영하는 것으로 이해된다.

김장 김치, 특히 배추김치는 다른 계절 김치와 달리 저장기간에 따라 조리 방식을 세분시킨다. 김장 김치는 겨울을 지나 초여름까지 먹기도 하기 때문에, 김장을 담글 때 발효를 억제하기 위해 저장기간에 따라 김치양념 및 염도를 조절하여 김치를 3범주로 구분하여 담가 저장한다.

- (1) 설 안에 먹을 김장 김치: 상대적으로 소금을 적게 넣고 일반 김치를 담듯이 담근다.
- (2) 설 쇠고 먹을 김장 김치: 시어지는 것을 억제하기 위해서 상대적으로 양념을 적게 넣고 더 짜게 담근다. 김칫독에 넣은 후 우거지를 덮고 옷소금을 두껍게 지른다.
- (3) 초여름에 먹을 김장 김치: 김칫소와 젓갈, 고춧가루를 넣지 않고 또는 고춧가루를 조금만 넣고 거의 소금으로만 간을 맞추어 짜게 담근다.

김장 김치로는 주로 배추김치, 무김치, 알타리김치, 깍두기, 동치미, 갓김치를 담그는 것으로 보고되었다.

그리고 김치양념에서 가장 중요한 고추의 가공 형태도 구별된다. 특히 60세 이상 제보자들은 김치의 저장성의 측면에서 '고춧가루'와 '물고추'의 사용을 구분하였다.²²⁾ 보통 김치는 고춧가루도 사용하지만 특히 물고추로 담고, 오래 두고 먹는 김장 김치는 고춧가루로만 담근다. 물고추를 사용하면 김치가 빨리 시어지기 때문이다.

한편 김장과 밀접히 관련된 김치의 범주로 '지레김치'가 있다. 이것은 '김장을 하기엔 아직 이른 시점에서 김치가 다 떨어졌을 때 임시로 담가 먹는 김치'를 가리킨다. 다시 말해 '지레김치'는 김치의 재료나 담는 방법과 관련된 김치 종류가 아니라, 김장 김치와 관련하여 특정 상황에서 담가 먹는 김치를 가리킨다.

그런데 배추김치를 사계절 내내 담가 먹을 수 있게 되면서, '추석 김치'로 담가 먹던 '중결이김치'와 마찬가지로, '지레김치'도 그 기능을 잃고 명칭도 사라지고 있는 것 같다. 젊은 제보자 중에 '중결이김치'와 함께 '지레김치'를 아는 사람은 단 한 명도 없었다.

아래 <표 7>은 35가지 김치 종류를 담가 먹는 계절별로 구분한 것으로, 계절 채소에 대한 의존도가 높았던 시절의 계절별 김치에 대한 진술을 토대로 한 것이다. 이 같은 계절별 김치의 구분과 발달은 기후 환경에 대한 문화적 적응의 결과일 것이다.

하지만 요즘은 김장 김치의 중요성과 규모가 많이 축소되었을 뿐만 아니라 김치의 계절성에 대한 구분도 사라지고 있는 것으로 보인다. 재배기술의 발달로 채소들이 계절과 상관없이 시장에 공급되기 때문에, 언젠든

22) '물고추'는 꼭지를 떼어 내고 씻은 빨간 통고추를 마늘, 생강, 젓국 그리고 밥과 함께 학독에, 요즘은 믹서로 갈아 만드는 고추 양념으로 멸치젓, 찹쌀풀과 함께 전라도 김치의 특성을 구성하는 김치양념이다.

〈표 7〉 계절별 김치의 구분법

계절	김치의종류	상위명칭
겨울	배추김치, 백김치, 반지, 무김치, 무청김치, 깍두기, 생채, 동치미, 갓김치, 고들빼기김치, 쪽파김치	김장 김치
봄	배추겉절이, 봄동겉절이, 얼갈이겉절이, 얼갈이김치, 쉬박이김치, 생채, 나박김치, 쪽파김치, 미나리김치, 풋마늘잎김치	.
여름	쉬박이김치, 생채, 나박김치, 싱건지, 열무김치, 열무물김치, 실파김치, 오이소백이, 가지소백이, 솔김치, 깻잎김치, 고구마대김치	.
가을	중겉이김치, 중겉이겉절이, 무청김치, 쉬박이김치, 나박김치, 달랑무김치, 알타리김치, 쪽파김치, 갓김치, 고들빼기김치, 깻잎김치, 고추김치	.

구입해서 김치, 특히 배추김치를 담가 먹을 수 있게 되었다. 냉장고와 김치냉장고의 보급으로 저장기술이 획기적으로 발달하면서 김치의 발효를 효과적으로 억제하여 오래 두고 먹을 수 있게 되었다. 여기에 생활수준의 향상으로 다른 먹을거리가 풍부해졌다. 게다가 핵가족 중심으로 가족 구조가 변화하고 또 기후 변화로 겨울이 짧아져 김장 김치를 많이 담글 필요성이 사라졌다.

요즘과는 달리 모든 것이 귀했던 시절에 1년을 주기로 기후 환경에 따라 나오는 계절 채소를 인식하고 먹을거리를 마련하는 것은 주부의 중요한 책임이자 문화적 지식이었을 것이다. 따라서 주부로서 오랜 살림 경험을 갖고 있는 60세 이상의 주요 제보자들은 다양한 계절별 김치를 매우 잘 인식하고 있었던 반면, 혼인의 유무에 상관없이 젊은 제보자들은 계절별 김치에 대한 인식이 상당히 약한 것으로 나타났다. 결국 노인 세대와 젊은 세대 사이에 겨울철 김장 김치를 중심으로 한 김치의 인지방식에 변화가 초래된 것 같고, 거의 모든 김치가 사계절 내내 먹을 수 있는 것으로 점점 인식되어 가고 있는 것으로 보인다.²³⁾ 김치의 계절성 약화와 함께,

23) 주영하(1994), 조재선(2000)은 교통의 편리성과 채소 재배기술의 발달로 김치의 계절성뿐만 아니라 김치의 지역성도 사라지고 있는 것으로 지적한다.

특히 사계절 김치 및 대표적 김치로 배추김치의 소비 확대는 결국 다른 김치 종류의 소비 및 기능을 축소·약화시키고 있는 것으로 이해된다. 이것은 젊은 세대가 구분·인지하는 김치의 종류 및 가짓수의 변화에서도 쉽게 확인된다.

2) 김치의 숙성도

김치의 맛을 이야기할 때 짠맛과 매운맛이 주로 언급되지만,²⁴⁾ 김치의 맛에 대한 인식에서 중요한 또 다른 부분은 바로 ‘신맛’ 일 것이다. 김치를 막 담갔을 때는 짠맛, 즉 ‘간’을 중심으로 맛을 판단하지만, 일단 담근 김치의 맛은 ‘시어지는데’ 것에 집중된다.

일단 조리된 모든 김치는 시간과 온도, 염도, 재료 등의 관계 속에서 자연스럽게 발효의 과정을 거치며 시어지는데, 제보자들이 김치가 이렇게 시간의 흐름에 따라 익어 가는 과정을 구별하여 인지하는 것은 김치와 관련된 또 하나의 흥미롭고 중요한 구분방식인 것 같다. 다음은 제보자들이 구분하는 김치의 숙성단계의 명칭과 특징을 정리한 것이다.

- (1) 생김치: 막 담근, 익지 않은 김치(생지).
- (2) <미친 김치>: “김치가 익을라고 미쳤다”라고 말한다. 김치를 막 담갔을 때의 신선한 단계(생김치)를 지나서 맛있게 익은 단계(익은 김치)로 가는 중간 단계의 김치. 이때는 김치가 제 맛을 잃어서 맛이 없다.
- (3) 익은 김치: 김치가 알맞게 익어 맛있는 단계의 김치. “김치가 잘 익었다”라고 말한다(익은지).

24) 김치의 매운맛은 빨강고 매운 고추의 사용에 의한 것으로 오늘날 한국인과 외국인 모두에게 ‘한국인의 민족 음식’으로 알려진 김치 및 한국 음식의 특징을 기술할 때 보다 주목되는 중요한 특징적 맛이다(한경구 1994).

- (4) 신김치: 김치가 맛있는 단계를 지나서 시어지기 시작한 또는 시어진 김치(신지).
- (5) <쫄국 김치>: “김치가 쫄국 됐다” 또는 “김치가 시어 터졌다”라고 말한다. 김치가 너무 익어 지나치게 시어진 김치. 이 단계의 김치는 “고래기(골마지)가 나고”, 김치가 물러지고 신맛이 강하기 때문에, 물에 담가 신맛을 우려낸 후 된장에 지져 먹는다.
- (6) 묵은 김치: 설을 원, 즉 해를 넘긴 김장 김치. 땅 속에 묻어둔 김장독에서 자연 발효된 묵은 김치는 ‘익은 김치’의 숙성단계에서 깊은 맛이 잘 보존된 김치다(묵은지).

이렇게 김치를 익은 정도에 따라 명칭을 구분하는 것은 자연 발효에 따른 ‘신맛’의 정도를 순차적 단계(sequential stages)로 인식하는 것과 관련된다. 즉 김치의 숙성 정도를 구분하는 범주들 간의 내적 의미관계는 다음 <표 8>과 같이 위계적 관계보다는 단계-과정적 관계(stage-process relation)의 구분법으로 도식화된다.

<표 8>를 보면 ‘단계 II’와 ‘단계 V’에 해당하는 어휘적 명칭은 따로 없

<표 8> 숙성도별 김치의 구분법²⁵⁾

[단계 I]	[단계 II]	[단계 III]	[단계 IV]	[단계 V]	[단계 VI]
생김치 (생지)	→ <미친 김치>	→ 익은 김치 (익은지)	→ 신김치 (신지)	→ <쫄국 김치>	→ 묵은 김치 (묵은지)

25) 김치의 신맛은 주로 김치 숙성 중 젖산발효에 의해서 생성되는 산함량의 증가 때문이다. 따라서 김치의 숙성 정도에 대한 지표는 산도나 pH를 측정함으로써 알 수 있는데, 익은 김치(적숙김치)는 pH 4.2, 시어진 김치(산패김치)는 pH 3.9로 보고된다(조재선 2000: 238). 그리고 국제식품규격위원회의 규정은 김치의 가장 맛이 좋은 상태의 산도는 0.6~0.8%로, 총 산도는 1.0% 이하로 정하고 있다(Codex Standard for Kimchi, 농수산물유통공사). 여기서 ‘익은 김치’, ‘시어진 김치’, ‘가장 맛이 좋은 상태’ 등의 구분과 pH 및 산도가 제보자들의 분류 및 신맛과 정확히 어떤 관계를 갖는지는 좀 더 면밀한 조사가 필요할 것이다.

고, “김치가 익을라고 미쳤다”, “김치가 좃국 됐다” 등 어구로 표현되고 있다. <미친 김치>와 <좃국 김치> 단계를 지칭하는 어휘소(lexeme)가 특별히 발달하지 않았지만, 특히 60세 이상의 주요 제보자들은 그 단계들을 표현하는 특정한 어구로 분명히 구분하고 있었다.

숙성단계 명칭들 또한 개별 김치의 명칭들과 마찬가지로 방언형과 표준형 변이형이 교체적으로 사용되는데, ‘김치’ 결합형 명칭이 보다 일반적으로 사용되는 것으로 보인다.

여기서 ‘묵은 김치’ 단계는 정확히 말하면 모든 김치의 숙성 과정에 적용되는 것은 아니며, 또한 김치의 숙성도만으로 구분되는 것도 아닌 것 같다. 모든 김치는 시간의 변화에 따라 자연 발효되기 때문에 <표 8>의 숙성 과정을 반드시 거친다고 볼 수 있지만, 그렇다고 모든 김치가 ‘묵은지’가 되는 것은 아니다. ‘설을 씌, 즉 해를 넘긴 오래된 김장 김치’가 ‘묵은지’로 범주화되기 때문에 김장 김치에만 적용된다.²⁶⁾ 그리고 이것은 반드시 숙성도가 ‘신김치’나 <좃국 김치>의 단계를 거친 김치가 아닐 수도 있다. 즉 깊은 맛이 있는 ‘묵은지’는 신맛 외에도 김장 김치 및 저장기간과 밀접히 관련된 김치의 구분인 것이다.

그런데 ‘묵은 김치’의 의미가 변화하고 있는 것으로 나타났다. 대부분의 젊은 제보자들은 김장 김치와 상관없이 ‘오래된 김치’는 모두 ‘묵은 김치’인 것으로 인식했다. 김장 김치의 기능 축소 및 저장기술의 발달로 김장 김치 외에 보통 김치도 냉장고 속에서 해를 넘겨 오랫동안 보관하여 먹을 수 있게 된 것과 밀접히 관련된 변화로 이해된다. 즉 ‘묵은 김치’의 의미가 확대되고 있는 것이다. 따라서 <표 8>에서 ‘묵은 김치’의 숙성단계는 젊은 세대에서는 모든 김치에 적용되면서 그 위치를 오히려 공고히 하는 것으로 보이며, 무엇보다도 ‘김장 김치’나 ‘신맛’보다는 ‘오래된 김

26) ‘묵은지’는 ‘김장하여 담근 지 오래된 김치’로 정의된다(이기갑 외 1998: 248).

치' 라는 점에 초점이 맞추어지고 있는 것 같다.

또 김치의 순차적 숙성단계에 대한 인지방식에서도 세대별 차이가 보인다. 대부분 젊은 제보자들은 60세 이상 제보자들에 비해, 김치의 6가지 숙성단계 및 명칭에 대한 인식이 분명하지 않았다. '단계 II' 와 '단계 V' 를 개별단계로 구별하지 못했고, 특히 '단계 IV' 와 '단계 V' 를 구분하지 않았다. 달리 말해 숙성단계의 구분이 단순화되고 있는 것이다.

특히 김치냉장고의 출현과 사용의 확대는 김치의 숙성 과정에 대한 인식의 변화에 중요한 영향을 미칠 것으로 보인다. 냉장고가 김치의 발효 숙성을 억제하는 기능이 주된 것이라면, 김치냉장고는 한 단계 더 나아가 김치의 숙성도를 인공적으로 조작하여 입맛에 알맞은 숙성단계의 김치로 만들어 준다. 자연 발효 상태에서 김치는 <표 8>의 과정에 따라 순차적으로 익어 가면서 동시에 소비된다. 하지만 김치냉장고는 '생김치' 를 '단계 III' 의 숙성도를 지닌 김치로 인공 발효시키고, 숙성된 후에야 비로소 김치는 소비된다. 따라서 김치는 '단계 I' 에서 '단계 III' 으로 바로 숙성되어 소비된다. 예를 들어 30대의 한 제보자의 김치냉장고는 발효 숙성도를 '조금 익힘→익힘→많이 익힘' 의 3단계로 구분하고 있는데,²⁷⁾ 시어머니나 친정어머니가 담근 '생김치' 를 김치냉장고에 넣고 제품 설명서에 따라 입맛에 맞는 단계 설정 버튼을 누른 후 일정 기간 동안 숙성시킨다.²⁸⁾ 그리고

27) 더욱 체계적인 조사와 비교가 필요하겠지만, 김치냉장고의 3단계 익힘 구분은 제보자들이 구분하는 '익은 김치' 단계의 김치 숙성도를 더욱 세분하고 있는 것으로 추정된다. 제보자의 김치냉장고를 만든 회사의 김치연구소에 따르면 소비자가 김치를 가장 맛있는 상태로 느끼는 산도는 0.4~0.8%이다.

28) 30대 주부 제보자 중 김치를 직접 담가 먹는 사람은 없었다. "시어머니나 친정엄마가 담가 주시기 때문에" 굳이 담글 필요성을 못 느낀다. 그리고 노인 세대의 말처럼 "요즘은 여자가 김치를 못 담근다고 흉이 되는 세상도 아니다." 반면에 60세 이상 제보자들은 결혼하기 전, 대체로 10대 중·후반에 김치를 담그기 시작했다고 보고 한다. 60대의 한 제보자처럼 결혼 후 친정 가까이 살아서 혼자 직접 김치를 담그지 않다가 전주로 이사를 하면서 김치를 담가 먹기 시작한 경우도 있다. 친정과 지리

원하는 정도로 김치가 발효되었을 때 ‘맛지킴’ 기능 버튼을 다시 눌러 그 맛을 지속시키며 김치를 소비한다. 이제 김치는 자연 발효의 6단계 과정을 거치지 않게 된 것이다. 정확히 말해 사람들은 김치의 자연 발효 단계를 굳이 구분·인지할 필요가 없어진 것이다. 이 제보자는, 다른 젊은 주부들에 비해서 김치의 종류, 명칭 및 숙성단계 구분에 대한 지식이 상대적으로 풍부했는데도 김치의 숙성도 구분과 관련한 질문에, “우리는 ‘익힘’에 놓고 먹는데요”라고 답했다. 김치의 숙성단계에 대한 민간지식이 김치냉장고 제품이 제시하는 인공 발효 설정 내용으로 대체되고 있는 것이다.²⁹⁾

4. 김치의 범주와 원형

지금까지 김치의 종류, 계절성 및 숙성도와 관련한 명칭과 구분법, 그리고 세대별 문화적 지식의 차이를 살펴보았다. 마지막으로 이상의 기술을 바탕으로 민간지식으로서 김치의 범주(category)와 원형(prototype)을 기술하고자 한다.

일반적으로 ‘김치’는 다양한 김치의 종류를 포함하는 의미영역의 표제어(cover term)로서 사용되지만, 그 의미와 사용에 상당한 혼란이 있는 것 같다. 즉 국제식품규격위원회, 김치 관련 연구문헌, 그리고 제보자들이 각각 ‘김치’를 정의하는 방식에 차이가 있는 것으로 보인다. 따라서 민간지식체계에서 개념적 범주로서 ‘김치’의 범위는 어디까지인가, 무엇을 김치

적으로 멀어지면서 직접 김치를 담그기 시작한 것이다. 하지만 요즘 젊은 주부에게 시댁이나 친정과의 지리적 거리가 김치를 직접 담가 먹는 계기를 만들지는 못하는 데, 이것은 교통과 저장기술의 발달이 가져다 준 ‘혜택’인 것 같다.

29) 김치냉장고는 또한 김치 종류를 범주화하고 익힘의 과정을 구별하고 있다. 예를 들면 ‘배추김치’, ‘무김치’, ‘동치미’, ‘묵은 김치’ 범주를 구분하고 김치의 보관 온도 및 익힘 기간을 달리 설정하고 있다. 따라서 김치냉장고의 출현이 김치의 숙성단계와 마찬가지로, 김치의 종류와 범주 구분에 미칠 영향도 주목해 볼 일이다.

라고 하는가에 대한 명시적인 규명이 필요한 것 같다.

2001년 7월 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission) 총회에 서 코덱스(codex)로 인정받은 'Kimchi'는 '소금에 절인 배추(*Brassica pekinensis Rupr.*)에 고춧가루, 마늘, 생강, 파, 무 등으로 혼합된 양념으로 버 무려 저온에서 젖산 발효시킨 식품'으로 정의된다(Codex Standard for Kimchi). 이 정의에 따르면, 결국 'Kimchi'는 '배추김치'만을 가리키는 국제통용명으로 규정된 것이다. 이때 '배추김치'는 제보자들의 김치에 대한 민속분류법에서 (49)겉절이와 (46)반지, (47)싱건지를 제외한 (45)(배추)김치만을 가리킨다. 그런데 토박이 화자들에게서조차 (3)경총배추김치, (27)얼갈이김치, (32)중겉이김치가 김치의 범주로 구분·인식되는 것이 약화되어 가는 상황에 있기 때문에, 현실적으로 코덱스로 인정된 'Kimchi'는 (17)배추김치를 가리킨다고 봐야 할 것이다. 결국 제보자들이 진술하는 30여 가지의 김치 종류는 'Kimchi'의 범주에서 제외되고 있다.

한편 김치 관련 학술문헌들은 '김치'를 매우 넓게 정의하는 것 같다. "김치는 절이는 과정을 거친 채소절임음식을 통틀어 부르는 말"로 심지어 장아찌까지 김치무리에 포함시키기도 한다(주영하 1994: 35). 윤서석(1991: 249-268)의 경우 '짬지' (무짬지, 장짬지 등)를, 조재선(2000: 77-88)은 짬지뿐 아니라 '장아찌'도 김치의 범주에 포함시켜 300여 종의 김치 종류를 보고했다. 물론 오늘날의 김치 형태가 18세기 중엽에 출현한 것으로 그 이전의 김치 종류와 다르다는 점을 지적하고 있지만, 김치의 기원과 발달에 대한 역사적 접근에서 출발하는 대부분의 연구들은 김치가 '채소절임음식'임을 강조한다.

하지만 제보자들은 김치는 채소절임보다 '김치양념'이 중요하다고 강조한다.³⁰⁾ 김치양념은 고춧가루, 마늘, 생강, 젓갈, 그리고 참쌀풀에 파, 부

30) 제보자들은 특히 배추김치와 관련하여 소금 절임이 김치의 맛을 50% 결정할 만큼 중요하다고 인식한다. 하지만 소금 절임은 김치의 맛 및 저장성과 관련된 것이지만 김치 자체를 규정하는 것은 아니다.

추, 갓, 무 등 부재료 채소를 버무려 만든 양념이다. 여기서 부재료로 들어가는 채소는 김치의 종류나 계절에 따라 약간의 차이를 보이지만 김치 자체를 규정하는 데 영향을 주지 않는다. 그리고 ‘참쌀풀’은 전라도 김치의 특성을 규정할 때 중요한 요소일 뿐이다. 결국 김치양념은 고추, 마늘, 생강, 젓갈이 사용된다는 점이 중요하다.

따라서 제보자들의 민간지식에서 김치는 ‘고추, 마늘, 생강, 젓갈이 들어간 김치양념으로 버무려 담근 채소 음식’을 의미한다.³¹⁾ 그러므로 겉절이도 당연히 김치의 종류에 포함된다. 한편 소금에 절인 채소뿐만 아니라 소금에 절이지 않은 채소와 데친 채소로도 김치를 담근다.³²⁾ 하지만 ‘장아찌’는 김치의 범주에 포함되지 않는, 다른 범주의 저장성 발효식품으로 분명하게 구분된다.

간단히 말해 김치에 대한 민간지식과 학술적 정의에 상당한 차이가 있다. 김치 관련 연구문헌이 가장 넓은 개념으로, 국제식품규격위원회가 가장 좁게 김치를 정의하고 있다. 반면, 제보자들의 정의는 그 중간에 위치하고 있다. 이러한 김치 정의의 차이는 200여 가지의 김치 종류가 보고되는 것과 달리 제보자들에게서 30여 가지의 김치 종류가 보고되는 이유를 부분적으로 설명해 준다.³³⁾

31) 김치는 고추의 전래로 단순 소금 절임 형태에서 양념김치로 변화되었다(이효지 1998; 주영하 1994).

32) 한 주요 제보자는 봄에 봄동, 열갈이배추를 삶아 김치양념으로 버무린 ‘삶은 김치’ 또는 ‘숙지김치’를 담가 즐겨 먹는다고 진술했다. 고문헌들을 분석한 김치 관련 연구들은 ‘숙지’(熟蕒) 또는 ‘숙김치’, ‘숙깍두기’ 같은 김치 종류와 명칭이 오래전부터 있었음을 보고한다(윤서석 1991; 이효지 1998 등).

33) 김치 관련 문헌들에서 김치의 종류가 200여 가지로 보고되는 이유를 좀 더 살펴보면 (1) 김치를 ‘채소절임음식’으로 넓게 정의함으로써 찐지나 장아찌, 심지어 식혜(食醴)류까지 포함되었다. (2) 생태 환경의 특성을 반영하는 지역별 김치들이 포함되었고, 부분적으로 김치 명칭의 변이형들이 개별적으로 계산되기도 한 것으로 보인다. (3) 부재료에 따라 김치 종류를 구분한 명칭들이 포함되었다. (4) 요리 관련 분야에서 하나의 김치 재료에 다양한 조리법을 적용하거나(예: 알타리동치미, 갓물

그렇다면 개념 범주인 '김치'의 의미 구조에서 인지적 초점의 대상 또는 가장 이상적인(ideal) 형태나 범주로서 원형(prototype)이 되는 김치의 종류는 무엇일까? 지금까지의 기술로 미루어 볼 때, 그것은 아마도 고춧가루로 양념한 빨간 포기배추김치인 것 같다.

김치의 종류를 묻는 질문에 적게는 10여 개에서 많게는 30여 개를 보고한 제보자들은 연령이나 혼인의 유무와 상관없이 모두 '배추김치'를 가장 먼저 진술하고, 김치를 대표하는 김치는 무엇이나는 직접적인 질문에 도 만장일치로 '배추김치'를 제일로 선택했다. 그 외에 '깍두기', '무김치', '열무김치', '파김치' 등을 들었다. 재료별로는 배추와 무가 가장 많이 사용된다. 그리고 '배추김치', '깍두기' 등은 모두 고추 양념을 사용해 담근 빨간 김치고 국물이 없는 김치다. 이런 외형적 조건 외에 양념 성분 면에서 보면, 적잖이 김치의 필수적인 양념으로 사용된다.³⁴⁾

정리하면, 제보자들이 인식하는 김치의 전형성을 구성하는 중요한 요소를 찾아낼 수 있을 것 같다. 즉 김치는 (1) 배추(와 무)를 주재료로 담근 것, (2) 고추 양념을 사용해 빨갱게 담근 것, (3) 김치국물이 없는 것, (4) 적갈로 담근 것이다. 이러한 경험적 기술을 근거로 했을 때, 35가지 김치의 종류 중에 (17)배추김치가 제보자들의 인지체계에서 김치의 원형을 구성하고 있는 것으로 이해된다.

김치 등 새로운 재료를 활용하여 새로운 김치 종류(예: 치커리김치, 인삼김치 등)를 만들어 내고 있다. (5) 사회 구조의 변화, 건강에 대한 관심의 증가 및 김치를 한국 사회의 문화 상징으로 구축하려는 정부의 입장과 이해관계가 맞아 떨어진 관련 학계 및 기업체에서 다양한 기능성 김치 및 상품 김치를 새롭게 개발하여 선보이고 있다(예: 양파김치, 녹차김치 등). 이러한 맥락에서, 일상생활에서 실제로 담가 먹고 구별하는 김치의 종류 및 가짓수는 젊은 세대로 갈수록 축소되는 경향을 보이는 반면, 관련 학계 및 식품분야에서는 오히려 더욱 다양화 및 세분화의 경향을 보이는 것으로 이해된다.

34) 한 주요 제보자는, 예를 들어 미나리김치와 미나리무침 같이 재료가 김치와 나물에 모두 사용되고 고추 양념이 사용될 경우, 적갈 또는 참기름의 사용 여부가 김치와 나물을 구분하는 기준인 것으로 진술하기도 했다.

그리로 실제로 '가장 기호성이 높고 소비량이 많은 김치는 배추김치와 깍두기' 인 것으로 보고되는데(최홍식 2002: 3), 이러한 '배추김치'의 높은 기호성과 소비량은 배추김치의 인지도와 결코 무관하지 않을 것이다. 또한 김치 관련 학술서나 요리서, 웹사이트 등에서 김치의 종류를 나열하거나 사진 등을 전시할 때 가장 먼저 또는 대표적으로 나오는 것이 거의 항상 '포기배추김치'라는 사실도 이러한 점을 반영한다.

게다가 앞에서 '김치'의 다의어적 사용을 살펴본 바와 같이, 35가지 김치의 종류 중에서도 (17)배추김치는 무표적으로(unmarkedly) 사용될 때 그냥 '김치'로 지칭되며, 유표적으로(markedly) 사용될 때 '배추김치' 또는 '포기배추김치'로 사용되고 있다. 다시 말해 특정 범주의 원형은 더욱 포괄적인 상위범주의 명칭으로 다의적으로 지시된다(Berlin 1992)는 점에서, (17)배추김치가 오늘날 김치의 원형으로 인지되고 있음을 또한 확인할 수 있다.

5. 맺음말

이 글은 한국 사회에서 문화적으로 강조되는 음식의 한 의미영역으로서 '김치'의 종류 및 그와 관련된 명칭의 구분법, 그리고 세대별 지식의 문화내적 변이를 기술·분석하고, 나아가 민간지식으로서 김치의 범주와 원형을 경험적으로 찾아보고자 하였다. 이번 조사에서 발견된 35가지 김치 종류는 주재료, 주재료의 하위품종, 김칫국물의 여부, 그리고 숙성 및 저장 여부 등 4개의 의미대조에 따라 범주화되는데, 위계적인 포함관계를 특징으로 하는 민속분류법을 구성하고 있는 것으로 분석되었다. 그리고 성분분석을 통해 개별 김치들의 의미성분을 찾아 명칭들의 의미를 명료히 구별하였다. 또 사계절의 기후 변화와 밀접히 관련된 김치는 계절별로 범주화되는 방식도 있음을 살펴보았다. 뿐만 아니라 김치의 익은 정도에

따라 맛을 구분하고 각 숙성단계에 있는 김치에 대한 어휘적 명칭을 분화시키는 흥미로운 구분법도 찾아내었다. 마지막으로 제보자들의 민간지식 속에서 김치는 김치양념으로 담근 빨간 채소 음식으로 의미화되어 있고 배추김치가 그 원형을 형성하고 있음을 경험적으로 발견하였다.

이번 연구에서 주목되는 부분은 김치에 대한 문화적 지식이 세대별로 상이한 분포를 보이고 있다는 점이다. 김치의 종류, 계절성, 숙성도에 대한 명칭 및 범주화 방식에 대한 지식체계에서 나타난 노인 세대와 젊은 세대 간의 문화내적 변이와 그 변화 경향은 재배기술, 저장기술 및 교통의 발달, 기후의 변화, 생활수준의 향상 및 사회 구조의 변화 등과 밀접히 관련된 것으로 이해된다.

문화마다 어떤 영역은 다른 영역보다 더 중요하다(Spradley 1972). Frake(1961: 199)는 문화간(intercultural) 뿐만 아니라 문화내적(intracultural)으로 “특정 현상에 대한 정보가 의사소통되어야 하는 구별된 사회적 맥락들이 크면 클수록, 그 현상을 범주화시키는 상이한 대조단계들의 수도 크다”는 가설을 통하여, 특정 의미영역의 발달을 설명하고자 하였다. 본문에서 김치 어휘의 발달 및 분화, 그리고 여러 가지 대조차원에 의한 민속구분법이 발달한 것으로 분석되었는데, 이것은 개념적 범주로서 ‘김치’가 한국 사회에서 중요한 문화 영역임을 경험적으로 보여 주는 것이다.

개별 문화의 성원들이 그들의 세계를 개념화하는 방식을 발견하고자 하는 민속과학은 특정 사회의 언어와 문화를 연구하는 데 유용한 접근방법이다. 한국 문화에 대한 인지인류학적 연구의 유용성은 왕한석(1992, 1995, 1996a, 1996b, 1996c, 1997), 김선희(1999), 안준희(2000) 등 기존의 연구들을 통해서도 이미 증명되었다. 김치의 명칭체계를 민족지적으로 기술·분석함으로써 토착적 분류체계를 발견하고자 한 이 연구는 민속과학적 기술이 한국 문화를 연구하는 데 갖는 유용성을 보여 준 또 하나의 사례가 될 것으로 믿는다.

한편 한국 사회의 언어와 문화에 대한 인지인류학적 연구들이 친척용

어, 식물, 색채 등 몇 가지 제한된 연구주제를 중심으로 수행되어 온 점을 고려할 때, 전체 한국 문화에 대한 이해의 폭을 넓히기 위해서는 말할 것도 없이 더 다양한 의미영역들에 대한 연구가 수행될 필요가 있다. 이러한 점에서 한국 '음식'에 대한 문화적 지식체계를 발견하고자 한 이 연구는 연구주제의 확장이라는 측면에서 의미를 가질 것이다. 그리고 개념 범주로서 김치의 종류와 명칭에 대한 구분법 및 원형을 경험적 자료에 의거하여 기술·분석함으로써 하나의 분석적 모델을 제시하고 있다는 점도 조그만 성과로 볼 수 있을 것으로 믿는다.

그러나 이번 조사에서 발견되지 않은 또 다른 종류의 김치 명칭들이 보고되고 있고(서혜경 1985: 7; 차명옥 1997: 38-39 등) 또한 이번 조사가 전라북도 전주시에 거주하는 제보자를 중심으로 '전라도 김치'의 명칭과 구분법에 대한 연구로 제한하고 있기 때문에 기술의 범위를 전체 한국 사회로 확장할 경우 이 글에서 보고된 김치 명칭의 목록이 확장될 것으로 보이며, 특히 <표 2>로 정리된 민속분류법이 수평적으로 그리고 수직적으로 확장될 가능성을 배제할 수 없을 것으로 보인다.

따라서 전체 한국 사회의 김치 또는 음식에 대한 문화적 지식체계를 발견하기 위해서는 먼저 다양한 지역에서 김치의 명칭체계의 토착적 분류 방식에 대한 체계적이고 경험적인 연구가 수행되어야 할 것이다. 그리고 앞으로 이러한 연구들이 축적된다면, 또한 환경과 문화의 측면에서 지역별 김치의 민속구분법의 특성을 비교·분석하는 것도 가능할 것이다.

■ 참고문헌

김광억

1994 “음식의 생산과 문화의 소비,” 『한국문화인류학』 26: 7-50.

김선희

1999 “한국의 색채 범주 구분법에 대한 민족지적 연구,” 서울대학교 인류학과 석사학위논문.

김숙년·장선용·강순의

2003 『한식요리 대가의 손맛 3인 3색, 김치』, 서울: 동아일보사.

서부승

2004 『김치』, 서울: 김영사.

서혜경

1985 “전북지방의 젓갈에 관한 조사연구,” 『논문집』 14: 117-127.

안준희

2000 “‘노숙자’의 생활양식에 관한 인지인류학적 연구,” 서울대학교 인류학과 석사학위논문.

왕한석

1992 “한국 친족호칭체계의 의미기술,” 『한국문화인류학』 24: 139-193.

1995 “‘집’의 이름과 ‘친족관계’에 대한 명칭,” 『한국문화인류학』 28: 223-244.

1996a “제주 사회에서의 조 및 관련 명칭에 대한 일 연구,” 『한국문화인류학』 29(2): 341-360.

1996b “언어문화,” 『한국의 향촌민속지(III): 인천광역시 강화군편』, 성남: 한국 정신문화연구원, pp.409-506.

1996c “언어생활,” 『중국 길림성 한인동포의 생활문화』, 서울: 국립민속박물관, pp.149-189.

1997 “언어생활,” 『중국 요 성 한인동포의 생활문화』, 서울: 국립민속박물관, pp.185-211.

윤서석

1991 『한국의 음식용어』, 서울: 민음사.

윤숙자

2003 『굿모닝 김치: 윤숙자 교수의 대한민국 대표김치 111가지』, 서울: 질시루.
이기갑·고광모·기세관·정재문·송하진

1998 『전남방언사전』, 서울: 태학사.

이태영

2000 『전라도 방언과 문화이야기』, 전주: 신하출판사.

이효지

1998 『한국의 음식문화』, 서울: 신광출판사.

조재선

2000 『김치의 연구』, 서울: 유림문화사.

주영하

1994 『김치, 한국인의 먹거리: 김치의 문화인류학』, 서울: 공간.

차명옥

1997 “전주지방의 전통 음식 조사연구”, 전주대학교 가정학과 석사학위논문.

최홍식

2002 『한국의 김치문화와 식생활』, 서울: 효일.

최홍식·김재이

1997 “김치 관련 연구문헌의 분류분석 및 김치연구의 동향(II),” 『김치의 과학과 기술』 3: 107-121.

최홍식·김재이·민병태·전정태·공연희·홍정진·김나영

2002 “김치 관련 연구문헌의 분류분석 및 김치연구의 동향(III),” 『김치의 과학과 기술』 8: 105-131.

최홍식·이정민

1991 “김치 관련 연구문헌의 분류분석 및 김치연구의 동향,” 『가정대학 연구보고』 17: 11-24.

한경구

1994 “어떤 음식은 생각하기에 좋다: 김치와 한국민족성의 정수,” 『한국문화인류학』 26: 51-68.

한복려

2000 『우리가 정말 알아야 할 우리 김치 백가지』, 서울: 현암사.

Berlin, Brent

1992 *Ethnobiological Classification: Principles of Categorization of Plants and Animals in Traditional Societies*, Princeton: Princeton University Press.

Casson, Ronald W.

1981 "Folk Classification: Relativity and Universality," in Ronald W. Casson (ed.), *Language, Culture, and Cognition*, New York: Macmillan Publishing Co, pp.75-91.

Conklin, Harold C.

1955 "Hanunoo Color Categories," reprinted in Dell Hymes (ed.), 1964, *Language in Culture and Society*, New York: Harper & Row, pp.189-192.

1962 "Lexicographical Treatment of Folk Taxonomies," reprinted in Stephen A. Tyler (ed.), 1969, *Cognitive Anthropology*, New York: Holt, Rinehart, and Winston, pp.41-59.

Frake, Charles O.

1961 "The Diagnosis of Disease among the Subanun of Mindanao," reprinted in Dell Hymes (ed.), 1964, *Language in Culture and Society*, New York: Harper & Row, pp.193-206.

1962 "The Ethnographic Study of Cognitive Systems," reprinted in Stephen A. Tyler (ed.), 1969, *Cognitive Anthropology*, New York: Holt, Rinehart, and Winston, pp.28-41.

Goodenough, Ward H.

1967 "Componential Analysis," reprinted in James P. Spradley (ed.), 1972, *Culture and Cognition: Rules, Maps, and Plans*, San Francisco: Chandler, pp.327-343.

Hahm, Hanhee

2005 "Rice and Koreans: Three Identities and Meanings," *Korea Journal* 45(2, Summer): 89-106.

Spradley, James, P. (ed.)

1972 *Culture and Cognition: Rules, Maps, and Plans*, San Francisco: Chandler.

Tyler, Stephen A. (ed.)

1969 *Cognitive Anthropology*, New York: Holt, Rinehart and Winston.

〈자료〉

Codex Standard for Kimchi (CODEX STAN 223-2001)

광주·전남김치산업육성사업단 홈페이지: <http://koreakimchi.or.kr>

농수산물유통공사〈한국의 김치〉 홈페이지: <http://www.kimchi.or.kr>

Abstract

〈key concepts〉: Kimchi, Jeollado kimchi, cultural knowledge, folk taxonomy, componential analysis, intra-cultural variation, prototype

Kimchi and Cultural Knowledge:
A Cognitive Anthropological Approach to a Folk Classification of
Jeollado Kimchi

Jo, Sook-Jeong*

This paper analyzes a case study of the folk classification of Jeollado kimchi, and applies an ethnoscientific model to reveal a system of cultural knowledge corresponding to the classificatory terms. Kimchi is classified by the people of Jeollado using an elaborately developed native terminological system.

The research began by collecting 35 kinds of kimchi and eliciting 84 terms including phonetic and/or morphological variants. All 51 categories of kimchi are semantically structured in hierarchical inclusion relation. In other words, the semantic organization is characterized by an elaborate folk taxonomy. Using the method of componential analysis, distinctive semantic components and significations of various kinds of kimchi are found to exist in the Jeollado taxonomy.

A second finding of the research is that kimchi is a Korean traditional fermented food closely related to climate and natural environment, and 35 kinds of kimchi are

* Ph. D. candidate, Dept. of Anthropology, Seoul National University

perceived and divided into 4 seasons. Kimchang-kimchi is especially prominent in the seasonal classification of kimchi. Kimchi is also classified into 6 stages according to its degree of fermentation. This fermentation classification is characterized by relationships of stage and process.

A third finding of this research is the ethnographic identification of a prototypic category of kimchi. In the native speakers' folk knowledge system, baechu-kimchi seems to be regarded as the most prototypic category of Kimchi.

A final interesting point of this study is the intra-cultural variation of knowledge about kimchi, varying by gender and age. Cultural knowledge of kimchi is closely associated with women, especially married women, and the older generation has a more elaborate terminological system for kimchi than the younger generation. Hence, the native terminological system of kimchi is changing intra-culturally.