

부산 및 부산근교의 명가김치 발굴을 위한 연구

문갑순 · 송영선 · 전영수*

인제대학교 식품영양학과, 부산대학교 식품영양학과*

A Study of Famous Traditional Kimchi in Pusan and Near Pusan Area

Gab-Soon Moon, Young-Sun Song and Young-Su Jeon*

Dept. of Food Science and Nutrition, Inje University

Dept. of Food Science and Nutrition, Pusan National University*

Abstract

Chinese cabbage Kimchi is a traditional fermented food and a numerous variety of Kimchies are produced in Korea. Most of Kimchis are produced on a small scale in the home for individual household use and recipes of Kimchis are deeply embedded in the individual cultures. Currently, however, factory-produced Kimchi is becoming popular by industrialization and changes of life style. This study was conducted to find out recipes of traditional Kimchis which are known delicious in Pusan and its environs and to develop a Kimchi with high quality. The characteristics of Kimchi recipes surveyed in Pusan and its environs are as follow: 1) Large amount of red pepper, garlic and anchovy sauce was used, which made Kimchi hot and spicy. 2) Extracts of dried anchovy or shrimp, or pear and onion juice was used to mix red pepper power. 3) Selection of good quality of Chinese cabbage and red pepper was very important step to determine quality of Kimchi. Furthermore, a numerous variety of submaterials added in Kimchi may also contribute to the high quality of Kimchi. 4) Salt concentration of Kimchi was around 2%, which was lower than it was generally known. Through this survey, it was suggested that maintaining low salt content of Chinese cabbage during salting make Kimchi crispy and juicy.

Key words: Kimchi, Pusan and near Pusan, recipe

1. 서 론

현재 우리나라에 알려져 있는 김치의 종류는 대단히 많고 지역에 따라 김치의 재료 및 부재료의 종류에 있어 상당히 다른 것으로 알려져 있다¹⁻⁴⁾. 김치에 관한 연구는 최근 급속하게 늘어났지만⁵⁻⁹⁾ 우리나라 식생활에서 차지하는 김치의 역할에 비해 김치에 대한 연구는 그다지 활발하다고 보기 어렵다. 그 중 대부분의 연구가 김치 성분의 이화학적 연구, 보존방법, 세균, 젖갈, 표준화 등에 집중되어 있고 특히 지역에 따른 다양한 재료와 담금방법에 관한 연구가 매우 부족하다.

김치는 발효식품이므로 재료 및 부재료의 함량비, 담금방법, 환경조건이 김치의 특성에 크게 기여한다. 또한 김치는 대부분 가정단위로 담아먹기 때문에 집집마다 사용하는 재료의 종류와 분량에 따라 맛이 각각 다르다¹⁰⁾. 그러나 급격한 산업화와 여성의 사회참여 기회의 확대 및 주거환경의 변화로 김치를 담아먹는 가정이 점차 줄고 있고 어떤 식품보다도 공장생산

의 요구가 높아지게 되었다. 또한 소득수준의 증가와 식생활패턴의 변화 및 사회의 다변화로 공장김치에 대한 다변화가 어느 때보다도 요구되는 시점에 이르렀다. 따라서 지역의 전통을 가지고 있는 고급김치의 개발이 필요하다.

부산 및 인근지역은 바닷가에 인접해 있다는 특징과 온화한 겨울 날씨 탓으로 김치가 짜고 매운 것으로 알려져 있고^{12,11)} 멸치젓을 이용한 김치가 발달하여^{12,10)} 타지역과는 다른 김치의 특성을 나타낼 것으로 보이고 이 지역 주민들의 김치에 대한 기호도 타지역과는 다를 것으로 여겨진다. 부산 뿐만 아니라 바다에 인접한 포항, 마산, 삼천포, 진주지역도 비슷한 특성을 나타낼 것으로 보이고 지리산에 인접한 서부경남지역은 지형적 영향으로 김치의 재료나 부재료에 있어서 독특한 개성을 나타낼 것으로 여겨진다. 따라서 이들 지역의 특징있는 김치를 발굴하고 그 특성을 규명하는 것은 매우 중요한 의미를 가진다.

그런데, 村上唯吉⁸⁾의 '朝鮮의 衣食住' 조사에 의하면

지역별 김치류는 기본조리법은 같으나 질적인 면에서 계층별로 차이가 있음을 명시하고 있어¹⁵⁾ 서민김치와 상류층 김치에서 재료의 차이가 있을 것으로 짐작된다. 물론 지금은 소득수준의 향상으로 서민김치와 상류층 김치의 레시피의 차이를 구분하는 것이 무의미하게 되었고 교통신 발달로 전통적인 김치의 특성을 유지하고 있는 가문이나 지역적인 특성을 가지고 있는 김치도 많이 줄어들었을 것으로 보이지만 그래도 예로부터의 전통을 지키면서 맛있는 김치 맛을 이어 오는 명가김치들이 남아 있을 것으로 기대되므로 부산대학교 김치연구소에서는 부산지역을 중심으로 부산근교의 명가김치를 발굴하고 레시피상의 특성을 규명하고자 하였다. 오늘날 명가들의 후손들이 점차 사라져가는 이 시점에서 전통 명가 김치를 발굴하고 조리법을 전수받아 현재에 재생하는 것은 우리지역 전통김치의 특성을 알고 이 지역주민의 기호에 맞는 고급김치의 개발에 필수적인 과제로 여겨진다. 따라서 이를 위해 문헌조사, 매스콕과의 연계, 지역사회 관공서 등과 연계하여 이들 지역을 중심으로 전통 명가 김치에 대한 자료를 수집하고 현장을 방문조사하여 담금방법을 전수받았으므로 이에 그동안 선정한 몇가정의 김치의 재료 및 부재료, 담금방법을 소개하고자 한다. 조사대상 김치종류는 우리나라 사람들이 가장 좋아하고 가장 많이 먹고있는 통배추김치로 하였고 발굴한 김치들의 레시피상의 특성을 분석하고 공장김치 및 문헌에 나타난 타김치들의 레시피와의 차이점을 비교분석해 보았다.

II. 방 법

1. 전통명가김치 발굴을 위한 선정위원회의 구성

부산 및 부산인근지역의 전통명가김치의 발굴을 위해 부산대학교 김치연구소내에 명가김치 선정위원회를 구성하고 부산, 경남지역의 식품영양학과 및 전통조리학과 교수 11명으로 위원들을 선정하였다.

2. 조사지역의 선정

부산광역시 전지역을 대상으로 하였고 바다에 인접한 포항, 충무, 거제도, 마산, 삼천포, 진주지역과 내륙지방으로서는 양산, 경주, 김해를, 산간 지방으로서는 함양, 거창, 산청 등 지리산에 인접한 서부경남지역을 대상으로 하였다.

3. 조사대상의 선정

조사대상의 선정은 부산 및 부산인근지역의 언론

사, 농협, 유명문중, 담당 공무원들(부산경남지역의 구청 가정복지과 및 농촌지도소의 생활지도사들), 관련기관(식생활문화 개선운동 추진 본부 및 한국음식업중앙회지부) 및 유명 조리학원 원장들에게 명가김치의 발굴 협조를 의뢰하였다.

4. 담금방법의 전수

위와 같은 여러 경로를 통해 조사대상으로 선정된 곳에 위원들이 출장하여 김치를 시식해보고 실제 담그는 모습을 전수받았다. 이때의 조사내용은 재료들의 종류 및 함량을 실측하고 만드는 방법을 직접 보고 명가김치로서의 유래를 들었다. 그 내용을 기록하고 사진 및 비디오로 촬영하여 보존하였다.

5. 염농도의 측정

김치의 염농도는 Mohr법¹⁶⁾에 의해 측정하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사한 김치들의 종류 및 담금 방법

선정한 명가김치의 종류는 9종이었으며 김치의 특성, 재료 및 담금방법은 각각 다음과 같았다.

(1) 전복을 첨가한 충무의 배추김치

충무의 전복 배추김치는 전복과 유자가 어우러져 시원한 맛이 나는 품격높은 김치로서 통제사에게 진상하였다는 전통 향토 김치이다. 통영시의 오부금 할머니(71세)께서 재현해 주셨다. 재료로서는 밭에서 직접 키운 중간 크기의 배추 6포기(절인 배추 무게 7 kg), 고추가루 600 g, 마늘 160 g, 생강 60 g, 자가제조한 맑은 멸치액젓 11국자(1.2 L), 부추 30 g, 찹쌀과 찹쌀을 10:1의 비로 섞어 조금 짭짭하게 끓인 쌀풀 200 ml, 굵게 채썬 배 150 g, 설탕 35 g에 채썬 전복 600 g과 소라고동 150 g, 유자청 약간에 고평으로서 밤 50 g, 잣 약간을 사용하였다. 이 맥의 멸치젓같은 심심한 멸치에 소금을 멸치가 보이지 않을 정도로 넣고 위를 눌러두었다가 몇 달 후 뻘뻘 것이 우려나오면 용수로 국물만 떠낸 충무 특유의 것이었다. 고추가루는 색깔이 고운 태양초로서 원불교 영양교당에서 판매하는 것을 씨를 제거하여 뺀 것이었고 중간 정도의 맵기였다.

만드는 방법을 보면 우선 배추를 2등분하여 소금물에 반나절 절인 후 2번 씻어 물을 빼둔 다음 전복과 소라고동을 얇고 넓게 저미고 밤은 곱게 채썰고 부추는 짧게 자르고 배는 곱게 채썰어 둔다. 찹쌀풀에 고추가루, 마늘, 생강, 멸치젓을 넣어 버무려두고 밤, 배,

부추에 전복과 소리를 섞고 유자청을 넣어 고추가루 양념을 입혀둔다. 절인 배추에 고추가루 양념을 입힌 후 배춧잎 사이사이에 속을 압전하게 넣고 잣을 뿌린다. 소금간을 습습하게 하여서 담금 3일째의 염농도는 2%로서 매우 낮은 편이었다.

(2) 멸치가루를 첨가한 함양의 배추김치

배추김치에 멸치가루를 첨가하므로서 무기질의 함량을 높이고 고명을 듬뿍 얹은 맛깔스러운 고급김치를 재현해주신 분은 함양의 김명섭(80세)용이다. 재료로서는 함양산 배추 5포기(절인 배추 무게 10 kg), 고추가루 900 g, 마늘 160 g, 생강 80 g, 무 800 g, 파 100 g, 청각 20 g, 자가제조의 멸치액젓 900 ml, 새우젓 150 ml, 생조기 300 g, 배 200 g, 사과 150 g, 찹쌀풀 300 ml, 멸치우린물 1400 ml, 멸치가루 60 g, 물엿 50 g, 각종 고명(황홀, 실고추, 검은깨, 흰깨)이 80 g 사용되었다.

김 용에 의하면 함양은 여름과 겨울, 밤과 낮의 기온차가 커서 식품 재료가 맛이 있다고 한다. 이러한 함양의 배추, 고추가루로 김치를 담피고 고추가루는 맵지않은 함양산의 태양초를 구해 하룻밤 이슬을 맞혀 매운 맛을 감소시킨 후 씨를 포함하여 굵게 갈아 사용하였고 멸치액젓은 자가제조한 것을 사용하였다.

만드는 방법은 배추를 4등분하여 소금물에 한번 적신 후 줄기 사이사이에 소금을 뿌려 4시간 정도 절인 후 행려 물을 빼두고 멸치국물을 진하게 우려내고 잔멸치를 볶아 곱게 갈아두고 생강, 마늘도 곱게 갈아둔다. 무, 배는 굵게 채썰고 사과는 반달썰기로 썰어두고 파는 4 cm 길이, 생조기도 적당한 크기로 썰고 각종 고명과 청각을 준비해 둔다. 멸치 우린물에 고추가루를 풀고 멸치젓으로 간을 맞추고 다음 새우젓을 넣고 나머지 양념들을 섞어 버무룬다. 배추에 고추가루 양념을 골고루 바르고 속을 골고루 넣은 후 겉잎으로 꼭꼭 싸 다음 바깥에 고명을 듬뿍 뿌려 독에 넣어 땅에 묻어두고 먹는다. 김 용의 김치는 염농도 3.04%의 짭짤한 경상도 김치의 특징을 잘 보여주었고 멸치가루에서 나온 칼슘 때문인지 배추의 조직감이 좋아 오래 지날수록 맛이 있었다.

(3) 깊은 맛이 있는 포항의 생멸치 배추김치

생멸치 배추김치는 멸치의 어획이 많은 포항, 거제도, 기장 지방의 향토 별미 김치로서 임종숙씨(45세)가 재현해 주셨다. 재료로서는 배추 4포기(절인 배추 무게 8 kg), 무 큰것 1개(2 kg), 마늘 8통(320 g), 생강 120 g, 고추가루 400 g, 미나리 100 g, 생멸치 300 g, 멸치젓갈 500 ml, 멸치 우린물에 끓인 찹쌀풀 1 L, 고명으로서 실고추 및 검은깨 약간(50 g)이 사용되었다.

멸치액젓은 자가제조였고 고추가루는 태양초를 구입하여 굵게 빻아 사용하였고 중간 정도의 맵기였다. 생멸치는 싱싱한 것을 사용하였다.

만드는 방법은 배추를 2시간 정도 절인 후 씻어 물을 빼두고 멸치 우린물을 진하게 낸 다음 거기에 찹쌀풀을 섞고 멸치젓을 넣고 굵게 빻은 고추가루를 개어 둔다. 미나리는 4 cm 정도로 잘라 두고 무는 일부는 굵게 채썰어 소금에 절여두고 일부는 큼직큼직하게 썰어 두며 싱싱한 생멸치는 뼈, 내장을 제거해 둔다. 무 채, 미나리, 생멸치와 크게 썬 무에 고추가루 양념을 버무려 둔다. 절인 배추에 고추가루 양념을 바르고 멸치를 골고루 얹은 다음 무채, 미나리를 압전하게 얹는다. 단지에 큰 무를 깔고 배추를 사이사이에 넣고 맨위는 큰 배춧잎으로 마무리 둔다. 실고추, 깨를 고명으로 넣는다.

이 김치의 특징은 생멸치를 넣어 익어갈수록 깊은 맛이 있었고 담근지 3일후의 염농도는 2%로서 간은 습습한 편이었다.

(4) 통얼한 맛의 양산의 배추김치

양산의 차주우씨(51)의 배추김치는 고추가루와 젓갈을 많이 넣고 양념을 진하게 하여 위가 아릴 정도의 진한 김치맛을 보여주었다. 재료로서 배추 큰 것 2포기(절인 배추 무게 3.2 kg), 무 채썬 것 700 g, 고추가루 540 g, 배 90 g, 미나리 40 g, 실파 40 g, 멸치젓 400 ml, 새우젓 200 ml, 마늘·생강(5:1) 120 g, 무 즙 900 ml, 보리새우 100 g, 설탕 80 g, 조미료 소량이었으며 재료의 특징은 배추는 속이 노랑고 두께가 얇은 것을 사용하였고 고추가루는 매운 것과 맵지않은 것을 섞어 약간 맵도록 조정하고 굵게 빻아서 사용하였다. 멸치젓은 거제도산의 시판 젓갈을 사용하였고 무 즙을 넣어 시원한 맛을 내도록 하였다. 겨울철 김장김치의 경우에는 잡뼈나 사골 고운물을 사용하여 깊은 맛을 낸다고 하는데 본 조사에서는 넣지 않았다.

만드는 방법은 배추를 소금물에 절이되 소금물의 농도는 습습하게 하여 하룻밤 둔다. 무는 반개는 가늘게 채썰고 1.5개는 갈아 무즙을 내어둔다. 배는 굵게 채썰고 미나리, 실파는 4 cm 정도로 잘라 둔다. 큰 그릇에 젓갈, 무 즙을 넣고 고추가루를 갠 후 마늘, 생강, 보리새우 다진 것, 설탕을 넣어 섞어 양념을 준비해 둔다. 이때 고추가루는 붉은 색이 진하게 날 때까지 넣는다. 채썬 배, 무, 미나리, 실파에 고추가루 물을 들여놓고 절인 배추에 고추가루 양념을 색깔이 진하게 발라두고 배추 잎을 한장한장 펼치면서 뿌리쪽에 위 부재료들이 잘 들어가도록 정성껏 놓는다. 넓은 배춧잎으로 꼭꼭 싸서 마무리 한다.

담근 당일의 김치의 염농도는 2.15%로서 습습한 편이었으나 고춧가루가 많이 들어가서 먹고난 후에도 통각이 남아있었고 설탕이 조금 많이 들어간 듯 단맛이 강하게 느껴졌다.

(5) 담백한 맛의 진례의 배추김치

김해군 진례면의 백 영선씨(46)의 김치는 부재료의 사용을 극도로 자제하여 시원하고 담백한 배추의 맛을 최대로 살렸다. 재료는 중간 크기의 배추 5포기(절인 배추 무게 7 kg), 고춧가루 600 g, 무 채썬 것 400 g, 마늘·생강(5:1) 270 g, 갓 70 g, 청각 20 g, 묽은 찹쌀풀 2 L, 멸치젓 600 ml, 통깨 50 g이었고 재료의 특징은 자가제조의 멸치젓을 사용하되 멸치 젓을 다릴 때 무와 대파를 넣어 다려 시원한 맛을 내었다. 배추의 소금절임 상태가 김치의 시원한 맛을 내는데 결정적인 역할을 한다고 강조하는 백씨는 배추의 절여진 정도는 끝 잎 2개는 늘어지고 중간은 약간 절여진 상태라야 시원한 조직감이 있고 양념은 절인배추에 발릴 정도만 조금 무쳐야 시원한 맛이 난다고 강조하였다. 고춧가루는 태양초를 사용하였고, 찹쌀풀이 뜨거울 때 고춧가루를 개어 색이 곱고 매운 맛이 감소되도록 하였다.

만드는 방법은 배추를 소금물에 7-8시간 담궈 습습하게 절이고 무를 조금 곱게 채썰고 갓은 5 cm 정도의 길이로 잘라 둔다. 무에 고춧가루 물을 들여 놓고 찹쌀풀에 고춧가루, 멸치젓, 마늘, 생강 다진 것, 갓, 깨를 넣고 섞어둔 다음 절인 배추에 위의 재료들을 넣고 버무린다. 이 김치의 염농도는 2%로서 간이 습습하였고 익어갈수록 김치의 조직감이 뛰어난다

(6) 품위있는 부산 동래(1)의 배추김치

동래구 온천 3동의 최수분씨(54세)의 김치는 고명을 많이 넣어 만든 품위있는 김치였다. 재료로서는 배추 5포기(절인 배추 무게 10 kg), 무 채썬 것 700 g, 고춧가루 600 g, 마늘 200 g, 생강 30 g, 멸치젓 1.8 L, 새우젓 100 ml, 실파 200 g, 미나리 300 g, 갓 300 g, 굴 900 g, 배 채썬 것 200 g, 찹쌀풀 1 L, 설탕 40 g, 고명(생울, 갓, 실고추, 석이버섯 채썬 것 120 g)이 사용되었다. 배추는 중간 크기의 길이가 짧고 둥근 것을 구입하였고 고춧가루는 충청도산의 태양초로서 매운 맛이었고 씨째로 빵아 사용하였으며 젓갈은 기장의 멸치액젓을 구매하여 사용하였다.

만드는 방법은 배추를 소금에 4-5시간 절여 건져 1-2시간 물기를 빼두고 찹쌀풀에 고춧가루를 풀고 마늘, 생강다진 것, 멸치젓, 새우젓을 섞어 둔다. 무와 배는 곱게 채썰어 고춧가루 물을 드러놓고 실파, 미나리, 갓 등의 채소를 적당한 크기로 잘라 둔 다음 이들 채소에 소금, 설탕, 갓, 굴을 넣고 고춧가루로 버무려 둔다. 고

명으로 사용되는 밤, 석이버섯은 곱게 채썰어둔다. 배추에 고춧가루 양념을 한잎한잎 고루 무치고 속을 밑 등부분에 충분히 넣어 단지에 담고 꼭꼭 눌러 그대로 바깥에 둔다. 김치의 염 농도는 2.8%였고 갓, 실고추, 석이가 김치의 붉은 색깔과 어울려 맛깔스러운 통배추김치를 나타내었다.

(7) 김치 색이 아름다운 부산 동래(2)의 배추김치

동래구 사직동의 김귀덕씨(55세)의 김치는 아름다운 색과 시원한 김치 맛이 일품이었다. 재료는 배추 5포기(절인 배추 무게 10 kg), 고춧가루 500 g, 새우젓 500 g, 대구아가미젓 200 g, 부추 200 g, 마늘 250 g, 생강 100 g, 당근 200 g, 설탕 30 g, 조미료 약간, 통깨 30 g, 묽은 찹쌀풀 2 L, 재료의 특징은 대구아가미젓을 듬뿍 사용하였고 고춧가루는 태양초로서 매우 매운 맛이었으나 색깔이 아름다웠다.

만드는 방법은 배추를 소금물에 7-8시간 절이는데 이때 곱은 소금 5홉으로 받은 배추 사이사이에 뿌리고 받은 소금물로 만들어 절인다. 찹쌀풀을 묽게 섞어 고춧가루를 풀고 마늘, 생강 다진 것 및 새우젓, 대구아가미젓, 설탕, 조미료를 약간 넣어 버무려 둔다. 부추를 4 cm 정도로 자르고 당근은 채썰어 고춧가루 물을 들여둔다. 절인 배추에 고춧가루 양념으로 버무리면서 속을 골고루 넣어 준다. 대구아가미젓을 듬뿍 첨가한 김치여서 인지 멸치젓을 사용한 김치와는 다른 고소한 맛을 나타내었고 담근 3일 후의 염농도는 3.05%로서 짭짤하고 매운 경상도 김치의 특성을 나타내었다.

(8) 조직감이 뛰어난 부산 사하구의 배추김치

부산 사하구의 최복련씨(50세)의 김치는 탄산미가 좋고 조직감이 뛰어난 김치로 유명하다. 오래 숙성시켜도 조직감이 손상받지 않고 아삭아삭한 질감을 유지하였다. 재료는 배추 5포기(절인 배추 무게 10 kg), 고춧가루 600 g, 무 채썬 것 800 g, 멸치액젓 1.6 L, 새우 삶은 물 400 ml, 마늘 200 g, 생강 100 g, 실파 100 g, 미나리 200 g, 갓 300 g, 굴 500 g, 찹쌀풀 400 ml, 배·양파 간 즙 630 ml를 사용하였다. 만드는 방법은 소금물 농도를 진하게 하여 배추를 단시간(2-3시간) 절인 다음 새우 우린물에 멸치액젓, 찹쌀풀, 고춧가루, 마늘·생강 다진 것을 넣어 개어두고 여기에 배·양파 즙을 섞어둔다. 무는 채썰어 고춧가루 만으로 물 들여 놓고 파, 미나리, 갓은 5 cm 정도의 크기로 잘라 두고 무 채에 섞는다. 절인 배추에 양념을 고루 바르고 속을 얹전하게 넣어 걸었으로 꼭꼭 싼 후 용기에 넣는다. 이택의 김치는 특유의 탄산미를 나타내었는데 이것은 배·양파 즙을 김치에 첨가한 때문으로 여겨지고 아삭아삭한 질감은 배추를 단시간에 소금절임

하여 배추 자체의 시원한 맛을 최대한 살렸기 때문으로 보였다. 김치의 염농도는 2.15%였다.

(9) 구수한 맛의 진주의 생갈치 배추김치

김치에 생갈치를 첨가하여 구수한 깊은 맛이 나는 경상도 김치를 재현해 주신 분은 진주의 류차선씨(62)이다. 이택에서는 여러 가지 생선을 김치에 응용하지만 이번에는 특히 깊은 맛이 많이 우러나는 생갈치김치를 만들어 주셨다. 재료는 배추 8포기(절인 배추 무게 16 kg), 고추가루 900 g, 무 중간 것 1개 & 700 g), 큰 것 2개(2 kg), 자가조제한 멸치젓을 맑게 그른 것 2.7 L, 마늘 500 g, 생강 60 g, 갈치 잔 것 1.2 kg, 실과 200 g, 갓 160 g, 참쌀풀 400 ml, 청각 마른 것 20 g, 설탕 20 g이 사용되었으며 재료의 특징은 자가제조의 멸치젓갈을 사용하되 맑게 걸러 사용하였고 갈치는 싱싱한 것으로 잔잔한 것을 준비하고 갓은 붉은 것으로 보드라운 것을 사용하였다.

만드는 방법은 배추를 소금으로 절이고 무 두개는 큼직큼직하게 썰어 소금을 뿌려놓고 하나는 채썰어 둔

다. 젓갈에 마늘, 생강, 고추가루, 참쌀풀을 넣어 개고 부재료인 파, 갓은 2 cm 정도로 짧게 자르고, 무우채를 섞어 고추가루 양념을 버무려 둔다. 갈치는 비늘을 깨끗이 벗기고 지느러미와 내장을 제거한 후 1 cm 정도로 잘게 썰어 고추가루 양념으로 버무려 둔다. 절인 배추에 고추가루 양념을 고루 입히고 준비한 부재료들을 넣어 갈치 토막이 한포기에 3-4토막 들어가도록 넣어 준다. 걸임으로 꼭꼭 짠 후 단지에 넣어 바깥에 둔다. 이 김치는 동지전후에 담아 열흘정도 지나면 구수한 맛을 즐길 수 있다고 한다. 염농도는 3%정도였다.

2. 조사한 명가김치들의 레시피상의 특징

이들의 레시피상의 특징을 살펴보기 위하여 절인 배추 1000 g에 대한 부재료의 사용비를 표 1에 나타내었다.

이들 김치의 재료상의 특징은 좋은 재료의 선별에서부터 각별한 정성을 기울인다는 것이었다. 배추는 잎이 얇고 길이가 짧으며 고소한 것을 공통적으로 선

표 1. 조사대상 배추김치의 원부재료 배합비(절인 배추 1000 g당)

재 료	충무	함양	포항	양산	진례	동래 1	동래 2	사하	진주	
배추	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	
무	60	80	250	220	57	70	-	80	168	
마늘	23	45	40	31	32	20	25	20	31	
고추가루	86	90	50	169	86	60	50	60	56	
파 또는 부추	9	10	-	13	-	20	20	10	12	
젓갈	멸치	171	100	63	125	86	180	-	160	168
	새우	-	35	-	63	-	10	50	-	-
	기타	-	-	-	-	-	20	-	-	-
생강	9	23	15	7	6	3	10	10	5	
참쌀풀	30	30	-	-	180	25	200	40	25	
배	21	20	-	28	-	100	-	-	-	
기타채소	청각 3	사과 15 청각 2	미나리 13	미나리 13	갓 10 청각 2	미나리 30 갓 30	당근 20	미나리 20 갓 30	갓 10 청각 2	
생선류	전복 86 소라 21 굴 57	생조기 30	생멸치 38	생새우 31	-	굴 90	-	굴 50	갈치 80	
설탕	5	물엿 5	-	25	-	4	3	-	5	
액체	-	멸치우린 물 140	멸치우린 물 125	무즙 281	-	-	-	새우우린 물 40 양파·배즙 63	-	
조미료	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
기타	갓·밥 10 유자청 7	멸치가루 7 고명 8	실고추·흑임자 5	-	개 7	밤 8 갓 2 실고추·척이 4	개 3	-	개 2	
계	1598	1640	1599	2006	1466	1656	1401	1584	1564	

호하였으며 고추가루는 색상을 중시하여 태양초를 선호하였고 채썰어 넣는 무는 중간 크기의 단단한 것을 선호하였으며 젓갈은 대개 자가의 멸치젓을 사용하되 자가의 멸치젓에 대해 상당한 자부심을 나타내었다. 생선류, 청각 등의 해산물의 사용빈도가 높아 바다에 인접한 지역특성을 잘 나타내었으며 김치의 맛을 내기 위해 찹쌀풀이나 멸치 우린물 등을 사용하였고 김치의 시원한 맛과 아삭아삭한 조직감을 중시하여 염농도는 진하지 않게 하였다. 어느 김치에도 고추가루, 마늘, 젓갈, 생강이 반드시 사용되었으며 특히 고추가루와 마늘, 젓갈의 사용량이 많았다. 이러한 결과는 김과 한¹⁷⁾의 대구지역을 대상으로 한 실태조사에서도 동일하게 확인된 바 남쪽지방의 공통된 특징으로 여겨진다.

고추가루의 사용량은 가정에 따라 차이가 많았다. 신¹⁸⁾에 의하면 통배추김치의 경우 고추가루 사용량이 1.5%일 때 기호도가 가장 높다고 하였는데 양산김치의 경우 김치 총재료의 9%나 되었고 충무, 함양, 진례 김치는 5-6% 정도, 나머지 4곳은 3-4%정도로서 모두 고추가루 사용량이 상당히 많음을 알 수 있었다.

젓갈은 조사대상 가운데 한 곳을 제외하고는 모두 멸치젓을 사용하였고 그밖에 새우젓, 대구아가미젓도 사용되었다. 젓갈의 사용량은 160-190 g 사이가 가장 많아 10% 전후의 젓갈 사용량을 나타내었고 4-6%의 비교적 소량을 사용하는 곳도 있었으나 모두 젓갈의 사용량이 매우 많음을 알 수 있었다. 젓갈의 종류 및 사용량은 지역에 따라 가장 두드러진 차이를 나타내어 경상도 지역은 주로 멸치젓을 사용하고 있다고 한 여러 연구 결과들과 일치함을 알 수 있었다.^{14,17)}

마늘의 사용량은 절인 배추 1000 g에 대해 20-40 g 정도로서 가정에 따라 사용량에 차이가 많았는데 신¹⁸⁾에 의하면 마늘 사용량이 김치 전체의 0.5%일 때 기호도 가장 높았다고 하고 이¹⁹⁾ 등에 의하면 배추 100 g에 대해 마늘을 2 g 이상 첨가한 김치가 유의적으로 좋게 평가되었다고 하는 상반된 보고가 있으나 본 조사대상 김치들에는 상당히 많은 양의 마늘을 넣고 있음을 알 수 있었다. 생강의 사용량은 마늘의 0.2-0.5배를 사용하고 있었고 파 또는 부추는 절인 배추 1000 g에 대해 10-20 g 범위가 대부분으로서 생강, 파의 사용량은 신¹⁸⁾의 결과와 유사한 양을 사용하고 있음을 알았다.

무 사용량은 포항, 진주 김치의 경우 배추 사이사이에 무를 큼직하게 썰어 넣어 그 사용량이 많았으나 무채로서 배추 속으로 사용하는 경우에는 절인 배추 1000 g에 대하여 대개 60-80 g 정도로 유사하게 나타났다.

찹쌀풀은 조사대상의 대부분의 가정에서 넣고 있었는데 뽕뽕하게 끓였을 때에는 20-40 g정도 넣었고 물

게 끓였을 때에는 200 g 가까이 넣고 있었다. 이 지역의 찹쌀풀의 사용빈도가 높은 것은 김²⁰⁾과 이 등²¹⁾에 의해 지적된 바 있다.

고추가루를 개는 액체로는 멸치 우린물이나 새우 우린물을 사용하였고 무나 배, 양파 즙을 내어 시원한 맛을 더하기도 하였고 젓갈, 찹쌀풀, 기타 액체의 사용 총량은 고추가루를 개기에 적당한 농도로 사용되고 있었다. 이들의 총량은 200-300 g 사이였고 양산김치의 경우는 좀 더 사용량이 많았다.

다양한 해산물도 이 지역의 김치에 응용되고 있었는데 굴, 전복 등의 조개류와 조기, 갈치, 멸치같은 생선류, 생새우같은 갑각류, 청각 등의 해조류가 많이 사용되어 이것이 바다에 인접한 부산 및 부산근교의 김치의 특성을 나타내는 것으로 보였다. 이러한 생선류는 바다에 인접한 지역 뿐만 아니라 진주, 함양 등의 서부경남 지역의 김치에도 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다. 기타 잣, 밤, 황률, 흑임자, 실고추, 깨, 석이 등의 고명도 다양하게 사용되고 있어 명가김치로서의 품위를 높이는 데 중요한 역할을 하고 있었다.

절인배추 1000 g에 대한 부재료의 사용량이 500-600 g인 경우가 가장 많았고 양산김치는 거의 동량을 사용하고 있었다. 김과 한¹⁷⁾의 대구지역을 대상으로한 통배추김치의 실태조사에서도 50% 이상의 가정이 10종류 이상의 부재료를 첨가한 것으로 나타나서 많은 종류의 부재료가 어우러져 복합적인 맛과 영양을 내고 또한 가정 김치의 매력을 나타내는 요인으로 작용함을 알 수 있었다.

염의 농도는 함양, 동래(1), 동래(2), 진주의 네 김치만 3.0% 부근의 염농도를 나타내었고 나머지 김치들은 2% 부근의 염농도를 나타내어 생각보다는 김치의 염농도가 높지 않았다. 이는 강한 염절임이 김치의 조직감을 나쁘게하고 냉장고의 보급이 보편화되었으며 심겁게 먹는 식습관이 강조되면서 저염화의 경향이 현저해져 가는 것을 나타내는 것으로 보인다.

남부지방의 김치는 따뜻한 날씨 탓으로 소금과 고추가루, 마늘의 사용량이 많아 대체로 짜고 매우며 자극적이며 국물은 적은 편이라고 알려져 있다.^{11,20-22)} 실제 명가김치에 대한 조사 결과 멸치젓갈, 마늘, 고추가루의 사용비율이 타지역보다 높아서 위의 연구들과 일치하는 경향을 나타내었으나 짜게 먹는 경향은 바뀌고 있는 것으로 드러났다.

3. 조사한 명가김치들과 타김치들과의 레시피상의 특징 비교

이러한 명가김치와 타김치와의 레시피상의 차이점

표 2. 문헌에 나타난 배추김치의 원부재료 혼합비(배추 1000 g에 대해)

김치종류 재료	A 보사부규격 ²³⁾	B 28개공장 김치평균 ²³⁾	C 신 ¹⁸⁾ 의 레시피	D 주와 이 ²⁴⁾ 의 레시피	E 문헌상의 75개 김치평균 ⁴⁾	F 평가김치 평균
배추	1000	1000	1000	1000	1000	1000
무	-	33	467	-	100	109
마늘	12	16	11	25	2	30
고추가루	35	34	11	18	14	79
파(부추)	23	18	15	40	6	10
젓갈	16	22	25	41	36	137
생강	6	8	5	4	2	10
재염	60	29	15	-	5	-
설탕	12	9	-	9	-	5
조미료	2	4	-	2	-	-
갓	-	-	15	-	-	22
미나리	-	-	12	-	-	-
배	-	-	9	-	-	19
국물	-	-	-	100	-	72
생선류	-	-	-	-	-	54
참쌀풀	-	-	-	-	-	59
기타	-	-	약간	-	-	7
계	1166	1173	1585	1239	1165	1613

(A)는 김치에 대한 보사부 규격²³⁾이며 (B)는 28개 공장김치의 레시피의 평균값²³⁾이며 (C)는 신¹⁸⁾의 김장김치의 양념사용에 대한 레시피이며 (D)는 주와 이²⁴⁾의 관능적으로 가장 좋은 김치의 조성이며 (E)는 문헌상에 나와있는 75개 김치의 레시피의 평균⁴⁾이며 (F)는 이번에 조사한 9개 평가김치의 재료의 평균값이다.

을 알기 위하여 여러 문헌에 나타나 있는 우리나라의 통배추김치와 공장에서 생산되는 통배추김치의 레시피를 비교 분석하여 그 결과를 표 2에서 비교하였다.

조사한 평가김치의 레시피와 공장김치 및 문헌상의 김치의 레시피를 비교해 본 결과 절인 배추 1000 g에 대한 부재료의 종류와 함량에서 매우 큰 차이가 있음을 알 수 있었다. 우선 원부재료 사용에 관한 보사부 규격이나 28개 공장김치 및 문헌에 나타난 75개 김치의 레시피의 평균값을 비교해 보면 1170 부근으로서 평가김치 1612 g에 비해 매우 그 사용량도 적었고 종류도 다양하지 않았다. 신¹⁸⁾의 레시피는 1576 g으로서 부재료 사용량이 평가김치와 유사하게 보였으나 무의 사용량이 큰 비중을 차지하고 있어 나머지 부재료의 사용은 공장김치나 문헌상의 김치들과 유사하게 나타났다. 앞에서 지적한 바와 같이 풍부한 부재료의 사용이 김치의 독특한 맛과 영양을 나타낼 뿐만 아니라 김치의 품위를 높이는데 결정적으로 기여함을 알 수 있었다.

또한 부산 및 부산인근에서 발굴한 평가김치들의 경우 젓갈, 고추가루, 마늘의 사용량이 타김치들에 비해 월등히 많아서 진하고 매운 남쪽지방의 김치의 특성을 매우 잘 나타내주었고 해산물의 사용량이 많았던 점도 다른 김치들과의 차이점으로 나타났다. 조사

한 평가김치들의 경우 원료 선정에 매우 정성을 들였고 배추의 아삭아삭한 조직감의 유지를 위해 짜지 않게 저리는 것을 알았고 이런 저염화 경향은 냉장고가 보급되면서 가능해진 식습관으로 보였다. 젓갈은 대부분 자가의 멸치젓을 사용하고 있었고 고추가루는 붉은 색상을 중시하여 태양초를 선호하고 있었으며 풍부한 고명의 사용이나 아삭아삭한 김치의 조직감을 살리기 위한 노력 등이 평가김치를 만드는 원인으로 생각되어진다. 현재의 공장김치 및 실험실 규모의 김치의 레시피로는 맛있는 맛과 다양성 및 가정김치와 같은 김치를 요구하는 소비자들의 입맛을 충족시키기 어려울 것으로 보이고 따라서 품질의 고급화, 다양화가 김치산업에 도입되어져야 하리라고 생각된다.

IV. 요약

김치는 우리의 전통식품으로서 가정마다 독특한 김치맛을 이어왔으나 최근 산업화와 주거환경의 변화 등으로 사먹는 김치의 수요가 늘고 있고 점차 레시피의 다양성을 요구하는 시대가 되었다. 그 지역의 기호에 맞는 김치를 표준화시키기 위해서는 지역민의 기호를 파악하고 이에 맞는 제품을 개발하는 것이 요긴하다고 생각된다. 따라서 지역의 특성에 맞는 고급김

치를 개발하기 위하여 부산 및 부산인근의 예로부터 김치맛으로 유명한 명가김치들을 발굴하고 이를 현대화할 필요성이 높다. 따라서 이의 발굴을 위해 부산대학교 김치연구소내에 명가김치 선정위원회를 구성하고 여러 채널을 통해 9종의 통배추김치의 레시피를 발굴하였고 이를 공장김치나 문헌상의 김치의 레시피와 비교해 보았다.

이들의 통배추김치의 레시피상의 특징은 고추가루, 마늘, 젓갈의 사용량이 많았고 젓갈은 대부분 자가의 멸치젓을 사용하고 있어서 맛이 진하고 매운 남부지방 김치의 특성을 나타내 주었다. 생선류와 청각 같은 해산물의 사용이 많았던 것도 중요한 특징으로 여겨진다. 다량의 고추가루를 개기 위하여 멸치 우린물이나 새우 우린물, 배·무·양파 즙을 사용하였고 참쌀풀을 넣어 맛을 부드럽게 하였다. 재료의 선정에 매우 신경을 써서 좋은 배추를 구매하고 있었으며 고추가루는 색깔을 중시하여 태양초를 선호하였고 풍부한 고명의 사용도 명가김치로서의 품위를 높이는데 소중한 역할을 하고 있음을 알았다. 절인배추 1000g에 대한 부재료의 비에서 명가김치와 타김치와의 차이가 확실하여 김치에 첨가하는 부재료들의 다양성과 함량이 김치의 맛과 품위를 높이는데 결정적으로 기여함을 알 수 있었다. 염농도는 일반적으로 알려져 있는 남부지방 김치의 특징인 짭짤한 김치는 많지 않아서 2% 부근의 습습한 김치가 많았고 이는 소량의 김치담그기, 냉장조의 일반화 및 저염화의 경향 등으로 설명할 수 있겠고 특히 대부분의 조사대상들은 김치의 소금절임 과정을 대단히 중시하여 습습하게 소금절임하는 것이 배추의 아삭아삭한 조직감을 유지하는데 중요함을 알고 있어 김치의 염농도와 조직감에 관한 연구가 계속되어야 할 것으로 보였다.

감사의 글

본 연구는 과학기술처에서 수행한 94/95 특정연구개발사업(UR대응 농업기술개발사업)의 연구비로 수행한 결과의 일부이며 연구지원에 감사드린다.

참고문헌

1. 왕준연: 지방별 김치의 품미, 식품과 영양, 9: 40 (1988).
2. 신선영: 향토김치 소개, 식품과 영양, 6: 37 (1985).
3. 손경희: 김치의 종류와 이용, 한국식문화학회지, 6:

- 503 (1991).
4. 노홍균, 이신호, 김순동: 부재료가 배추김치 숙성에 미치는 영향, 한국영양식량학회지, 24: 642 (1995).
5. 김치연구논문목록집, 플무원식품부설 명가김치박물관, 도서출판 공간, 서울, (1993).
6. 신치우: 김치중장기연구개발계획 수립을 위한 산업 및 연구개발 현황, 한국식품개발연구원, (1993).
7. 최홍식, 이정민: 김치관련 연구문헌의 분류 분석 및 김치연구의 동향, 부산대학교 가정대학 연구 보고, (1991).
8. 박홍주: 김치연구 문헌조사, 식품과 영양, 8(2): (1987).
9. 조재선: 김치연구의 어제와 오늘, 김치의 과학 심포지움발표 논문집, 한국식품과학회, p. 26 (1994).
10. 이종미, 김희정: 전통적 통배추김치 제조시 최적절임 조건 및 저장기간 설정에 관한 연구, 한국식문화학회지, 9: 87 (1994).
11. 한복진: 전통음식, 대원사, p. 107 (1989).
12. 서혜경: 우리나라 젓갈의 지역성 연구(2) -젓갈의 담금법-, 한국식문화학회지, 2: 149 (1987).
13. 윤서석: 한국김치의 역사적 고찰, 한국식문화학회지, 6: 467 (1991).
14. 이종미: 우리나라 상용김치의 지역성 고찰, 이화여자대학교 가정대학 100주년 기념 논총, p. 325 (1990).
15. 주영하: 김치, 한국인의 먹거리 -김치의 문화인류학-, 도서출판 공간, 서울 (1994).
16. 신효선: 식품분석(이론과 실험), 신광출판사 (1992).
17. 김명선, 한재숙: 통배추김치에 관한 연구 -대구지역을 중심으로 담그는 방법과 기호에 관한 실태조사-, 한국조리과학회지, 14: 13 (1995).
18. 신선영: 김장김치와 양념사용, 식품과 영양, 5: 27 (1984)
19. 이상금, 신말식, 전덕영, 홍윤희, 임현숙: 마늘첨가량을 달리한 김치의 숙성에 따른 변화, 한국식품과학회지, 21: 68 (1989).
20. 김상순: 한국전통식품의 과학적 고찰, 숙명여자대학교 출판부, p. 113 (1984).
21. 이경임, 이숙희, 한지숙, 박건영: 부산·경남지역의 향토 별미김치 종류와 특징, 한국영양식량학회지, 24: 734 (1995).
22. 한복려: 오늘의 요리 7, 팔도에서 뽑은 맛김치 김장김치, 주부생활 (1994).
23. 한국 식품 개발연구원, 김치공장의 배추김치의 원부재료 배합비1(김치 중장기 연구개발계획 수립을 위한 산업 및 연구 개발 현황 조사) p. 63 (1993).
24. 주난영, 이혜수: 김치의 숙성 및 저장에 관한 연구, 이혜수교수 정년기념논문집, p. 155 (1992).

(1996년 1월 3일 접수)