



김치 종주국 논란의 배경과 진실, 그리고 대응 방안 - 김치의 탄생과 변화 과정 및 독특성을 중심으로 -

김 흥 렬*

청주대학교 호텔외식경영학과, 한국음식인문학연구원

The Background and Truth of the Controversy over *kimchi* Suzerainty, And Countermeasures - Focusing on the Birth, Process, and Uniqueness of *kimchi* -

Hong-Ryul Kim*

Department of Hotel and Food Management, Cheongju University
Korea Humanities Institute of Food

Abstract

What is the origin of *kimchi* and what changes did it go through to become the *kimchi* of today? Also, what makes *kimchi* different from other pickled vegetables such as Chinese paochai, Japanese tsukemono, and Western pickles, and sauerkraut, and what is the identity of *kimchi*? This study is the result of thought on these fundamental questions about *kimchi* which is the only pickled vegetable distributed around the world that uses a fermented and ripened animal seasoning called *jeotgal* (salted marine life) to dramatically improve its umami taste and nutritional value, thereby securing its uniqueness. *Kimchi* has further evolved into a unique and high-quality pickled vegetable through the use of its specialized seasoning, adopting a composite fermentation mechanism and absorbing new ingredients such as red pepper. It is expected that this paper will invigorate the discussion on the firm establishment of the identity of *kimchi* and the future direction that it may take.

Key Words : *Kimchi*, *kimchi* identity, fermented foods, fermented pickles, *gamibalhyo* (add taste fermentation pickles)

I. 서 론

‘김치 종주국 논쟁’은 중국 쓰촨 지역 파오차이가 2020년 11월 24일 국제표준화기구(ISO)의 표준 인증을 받은 후, 환구시보가 ‘김치 종주국인 한국은 굴욕’이라는 내용으로 기사를 실으면서 시작됐다. ISO의 파오차이 규격에는 ‘김치에 적용되지 않는다’고 적시되었을 뿐 아니라 ISO 대변인이 김치와는 다른 내용이라며 보도 내용을 부정하는 공식 발표를 하였음에도 불구하고 중국은 김치의 중국 기원설을 계속 주장하고 있다. 또한, 중국의 인기 유튜버인 리쯔치(李子柒 Li Ziqi)가 김치를 자국의 전통음식인 것처럼 소개하는 영상을 게재하자 한국 유튜버들이 반론을 제기하면서 논란이 커졌다. 이처럼 뜬금없는 중국의 김치 종주국 주장, 이른바 김치 공정에 대하여 각 언론 매체의 보도가 연일 계속되는 한편, SNS 등 온라인상에서도 온 국민의 분노가 계속되고 있다.

도대체 중국은 무슨 의도로 김치를 자기네 것이라 우기며 또 거기에는 타당한 근거가 있는 것인지 그리고 중국의 이러

한 도발에 대해 우리는 어떤 근거와 논리로 대응해야 하는지? 사태의 배경과 근거, 진행 과정을 살펴보고 향후 대응 방향을 제시함으로써 이번 사태를 단순한 감정싸움의 차원을 넘어서는 학문적 탐구와 실용적 활용의 계기로 삼고자 했다.

II. 연구 내용 및 방법

본 연구는 김치 종주국 논쟁이 기본적으로 김치 제법, 김치의 영양 및 기능성 등과 같은 자연 과학적 영역이나 상품화, 무역 거래 등의 경제 산업적 요소가 아닌 역사적, 문화적 영역을 중심으로 진행되고 있는 점을 고려하여 인문사회 과학적 연구방법론을 활용하였다. 먼저 문헌연구와 질적연구 등을 통하여 각 주장의 배경과 근거의 내용 및 타당성을 객관적으로 살펴본 후 그 분석결과를 활용하여 김치 정체성 정립과 김치 종주국 논쟁에 대한 대응 논리를 개발하고, 이어 커뮤니케이션 및 전략 이론을 바탕으로 향후의 김치 문화전파 및 산업 활성화 방향을 제시하는 것으로 진행하였다.

*Corresponding author: Hong-Ryul Kim, Department of Hotel and Food Management, Cheongju University, Korea & Korea Humanities Institute of Food, Korea. 3rd floors Winner Building, 18gil 5, Sapsyeong-daero, Seocho-gu, Seoul, Korea
Tel:*** - **** - **** Fax: +82-2-535-1767 E-mail: khr6778@hanmail.net

III. 결과 및 고찰

1. 중국 김치 종주국 주장의 배경

중국이 자신들을 김치 종주국이라고 주장하는 근거는 크게 두 가지로 하나는, BC 5-6세기경에 편찬된 시경(詩經)이라는 중국의 한 문헌에 절임을 나타내는 저(菹)라는 한자가 처음 기록되어 있는데 이것을 근거로 모든 절임채소식품이 중국에서 만들어지고 세상에 전파된 것이라 주장하면서 김치 또한 그 절임의 한 종류이므로 김치의 종주국이 자신들이라고 하는 것이고, 또 다른 주장의 근거는 중국 동북지역에 거주하는 조선족은 중국 국민이고 김치는 그들의 고유음식이므로 김치 종주국은 자신들이라고 하는 주장하는 것이다. 전자의 배경에는 중국인들의 자신들이 세상의 중심이라고 여기는 화이론적 중화주의 즉, 한족 우월주의를 바탕으로 한 문화전파론(diffusionism)적¹⁾ 시각이 있고, 두 번째 주장의 배경에는 중국 특유의 역사관이자 통치 이데올로기인 통일적다민족국가론(統一的多民族國家論)이 있는데 이 둘은 중국 내셔널리즘의 기본 축이다. 중화주의야 우리가 익히 들어 알고 있는 바이고, 조금은 낯선 용어인 통일적다민족국가론이란 현재의 영토를 기준으로 역사와 문화를 정의한다는 ‘영토주의적 역사관’²⁾에 기반을 둔 것인데 중국 사회의 주류민족인 한족(漢族) 외에 55개 소수민족으로 구성된 중국이 안정적 통치를 위해 ‘중국이라는 한 국가 안에서 모두가 한 민족’임을 내세우며 만들어 낸 개념으로, 그들의 헌법에도 명기된 현대 중국의 국가관, 민족관, 역사관이 응축된 핵심통치 체계이다(Yeo 2004; Ma 2018). 이렇게 ‘중화주의’와 ‘영토주의적 역사관’에 기반한 중국의 내셔널리즘은 경제적 군사적 성장이 본격화된 1990년대 이후 대외에 자신들의 위상을 과시하는 한편, 소외된 민중의 불만을 다른 곳으로 돌려 정권의 안정을 추구하고 공산당 내부 권력투쟁의 수단으로 활용되기도 하면서 ‘공정(公定)’³⁾이라는 이름으로 확대, 강화되기 시작하여(Onotera 2020) 영토, 역사, 문화 등 다양한 영역에서 주변 국가 및 민족들과 마찰을 빚고 있다. 우리와도 김치 논쟁 외에 동북공정과 같은 역사 분야는 물론, 한글, 한복, 매듭장 등 여러 분야에서 불편한 관계가 계속되고 있는데 이러한 행태는 중국의 경제적, 군사적 위상이 높아질수록 점점 심화될 것으로 보인다. 관련하여, 지난 3월 5일 창건 100주년을 맞이하여 개막했던 전국인민대표대회(전인대)에서도 향후 주요 정책으로 ‘문화강국’을 표방하였고, JTBC는 2021년 2월 27일 자 저녁 뉴스와 탐사 보도 프로그램 스포트라이트를 통하여 문화 분야에서 나타나는 중국의 이러

한 도발 행위들이 중국 우수 전통문화 전승발전공정, 이른바 전파공정(문화전파공정)의 일환이라고 보도하였다.

김치 종주국 도발의 또 다른 원인은 한국의 문화와 경제적 성과에 대한 중국인들의 질투와 시기 및 열등감이다. 세계적으로 인기를 끌고 있는 K-POP과 K-MOVIE 등 한류 문화 열풍에 대하여 유튜브 등 SNS를 통해 지속적으로 우리 문화 흠집 내기를 시도하는 사례들은 비교적 최근에 나타나 급격히 증가하고 있는데, 이는 중국 내셔널리즘에 의한 문화전쟁의 민간 버전이라 할 수 있다.⁴⁾

김치 역시 세계인들은 물론 중국 내부에서조차 폭발적인 관심을 받고 제조와 소비 등 자국 내 김치 산업의 규모가 커지고 있다는 점만으로도 중국인들의 도발 대상이 되기에 충분하다할 수 있다. 아울러 콘텐츠 구독자 및 조회 수가 경제적 이익과 직결되는 언론사와 유튜버 등의 자극적 부추김도 사태 확산의 또 다른 요인이다.

2. 초기 대응의 적절성과 방향

1) 대응의 적절성

지난 2002년부터 본격화되었던 동북공정이 역사적, 정치적인 차원의 문제(Seo 2004)였는데 반해 김치 종주국 논쟁은 기본적으로 문화적 마찰(cultural friction)이며 거기에 경제적 욕심이 숨겨 더해진 도발이라는 특징이 있다. 문화마찰은 서로 다른 문화가 접촉하게 될 때 저마다 자기 문화의 기준으로 상대를 헤아리므로 사고(思考)나 행동 양식에 갈등이 생기는 것을 말하는데, 보통은 사고방식의 차이, 세계관의 차이, 가치관의 차이, 풍속·도덕·법률 등 사회규범의 차이에서 기인하며, 국가 간 또는 민족 간의 분쟁은 상당 부분이 문화마찰로부터 시작된다(Nam 2010).

이런 다양한 배경 분석결과 자료를 토대로 이번 중국의 김치 종주국 도발에 대하여 지금까지 우리의 대응이 전략적으로 적절하였는지를 검증해 볼 필요가 있다. 대응의 적절성은 내용(What content)과 형식(How to)의 두 가지 관점에서 살펴봐야 하는데 전자는 대응 논리와 근거의 타당성 및 객관성의 문제이며, 후자는 방법, 규모, 수위 등이 이 사태와 관련된 내부적 및 외부적 상황 요소를 정확히 반영하였는지에 대한 것이다. 우선, 초기 대응의 내용적 적절성 부분에서는 약간의 아쉬움이 느껴진다. 왜냐하면, 논란의 배경과 진행 과정을 면밀하게 살펴보고 그에 맞는 치밀한 대응 논리를 준비해야 함에도, 중국 측 주장을 일축할 만한 우리의 논리와 근거를 완벽하게 제시하지 못했다고 판단되기 때문이다. 이런 결과는 타민족의 절임 채소들과 구분되는 ‘김치 정체성(K.I, Kimchi identity)’ 정립 작업이 이루어지지 않고 있는 점 그리고, 이 대응작업을 주도해야 할 관계자들의 김치에 대한 정보와 지식 이해수준이 그다지 높지 못하다는 점

1) 마에다 야스히코(前田安彦)는 문화전파론적 입장에서 절임채소의 중국 기원 및 주변 전파설을 주장하였고, 이성우 등 한국 1세대 음식사 학자들도 다수 이를 수용하였다.

2) 이에 반해 한국은 민족의 역사를 이어받는 계승주의적 역사관을 취하고 있다(Yeo 2004).

3) ‘公定’은 관청이나 공공기관에서 정하는 일, ‘工程’은 東北工程과 같이 project라는 의미로 쓴다.

4) 오노테라 시로(小野寺史郎)는 ‘Chinese Nationalism (中國ナショナリズム 2020)’에서 중국 내셔널리즘을 정부 주도의 공정내셔널리즘과 민간주도의 민중내셔널리즘으로 구분하였다. 이 부분은 민중내셔널리즘 차원을 의미한다.

에서 어느 정도는 예견된 일이다. 두 번째로, 대응의 형식적 부분에서는 긍정과 부정의 요소가 동시에 나타났다. 긍정적인 부분은 온 국민이 김치 지킴이가 되어 SNS 등을 통하여 적극적으로 대응에 나섰다라는 점이고, 약간의 아쉬움은 주체(主體)와 방법적인 면에서 나타나는데 정부, 기관이 직접 나서 반응한 것과 언론과 일부 유튜버들의 지나치게 강하고 선정적 콘텐츠 때문이다.

국가 차원의 전과공정이라는 주장이 있음에도 불구하고 애초 이 사태의 시발점이 된 것은 중국 정부도 전문 학자도 아닌 한 중국 언론의 보도와 한 중국인 유튜버의 개인적인 주장 또는 행위였을 뿐이다. 순수한 개인의 의견은 있을 수 없다는 사회주의 체제의 구조적 한계를 고려하더라도 영토주의적 역사관을 갖는 중국 사회에서 환구시보의 보도는 파오차이의 ISO 등재 상황에 맞춰 중국인들의 관점에서는 그들이 할 수 있는 수준의 보도였으며 리쯔치라는 한 개인 유튜버의 행위 또한, 기본적으로 중화주의적 사고에 젖어 있을 수밖에 없는 중국인 관점에서 만든 영상물이라는 점에서 보면 의도적 도발이라고 단정하여 정부 차원에서 즉각적으로 대응하기보다는 상황을 주시하며 차분히 대응 전략을 준비하는 것이 더 현명한 대처였을 것이다. 더구나 중국학계의 학술 연구결과자료는 물론 일반 중국인 중에서도 김치는 한국 고유음식이라는 인식이 널리 퍼져있을 뿐 아니라, “김치는 진정한 한국 음식이자, 한국 정체성의 상징으로 인식된다.”라는 유럽 음식 사회학자 Katarzyna C.J. (*Kimchiology series No. 2 2014*)의 말처럼 전 세계 사람들이 김치가 한국 고유의 음식문화라는 것을 인정하고 있는 등 이미 김치 중주국 논란 자체가 의미 없을 만큼 통설화(Accepted opinion) 되어있고, 오히려 중국인들의 문화제국주의적 행태에 대한 극도의 거부감이 형성되어 있어(O. Shiro 2020) 절대적으로 유리한 위치에 서 있는 우리가 굳이 이를 이슈화시키고자 하는 그들의 의도에 휘말려 손바닥을 마주쳐 줄 필요가 없는 것이다. 역사적으로도 조선(朝鮮)에 온 중국 사신들이 귀국 시에 조선의 김치(菹)를 선물로 주기를 노골적으로 청탁하여 귀하게 챙겨갔다는 조선왕조실록 기록 등 다양한 증거들이 더 이상의 논쟁이 불필요함을 보여준다(Park 2019a).⁵⁾

설사, 중국 정부가 전과공정이라는 명목으로 김치 중주국 도발에 직접 관여하고 있다는 정보가 사실이라 하더라도 이 사안이 기본적으로 문화전쟁 또는 문화마찰이라는 특성과 동북공정과 달리 중국 정부가 전면에서 나서지 않고 유튜버 등 민간 차원에서의 도발 행태로 나타난다는 점 등을 종합적으로 파악하고 냉정하게 판단하였다면 굳이 정부 기관이 직접 나서 맞대응하거나, 언론이 경쟁적 자극적 보도를 할 필요도 없었을 것으로 보인다. 과도한 대응은 오히려 이 이슈의 장기화, 통상 및 외교 분쟁으로의 확대 등 원치 않는 결과를

가져올 우려가 있는 데다 상대의 전투 의욕만을 키워줄 수 있기 때문이다. 이런 점에서 정부의 고심도 충분히 이해되는 상황이므로 대응은 ‘민간의 자율적 활동’이라는 모습으로 하고, 그저 저명한 국내의 음식학자나 민간단체인 김치협회장 정도 선에서 점잖게 그들의 무리함과 무례함에 대하여 슬쩍 한마디 던지는 정도면 충분할 것이다.

2) 문제의 원인과 방향

김치 중주국 분쟁이 기본적으로 문화마찰 또는 문화전쟁이라고 했으므로 김치의 형태와 맛, 영양, 기능성 등 물질적 속성이 아닌 역사와 문화 관련 내용이 이 논쟁의 핵심요소이다. 따라서 김치의 역사와 문화적 지식과 정보를 바탕으로 한 깊이 있는 대응 논리를 개발하고 대내외적으로 홍보하는 전략이 필요하다. 그러나 앞서 살펴본 바와 같이 현재까지의 우리 대응 활동과 논란의 전개 양상 및 그 대응 과정에서 몇 가지 아쉬운 부분이 있는데 이것은 다음 두 가지에서 기인하는 것으로 보인다.

문제의 첫 번째 원인은 김치 관련 정책 및 학술, 산업 분야의 전문가들이 이번 사태와 문제의 핵심을 정확하게 파악하지 못하고 있었다는 점이다. 따라서 그 대응 역시 본질에서 벗어난 의견과 제안에 머무르는 아쉬움을 드러내고 있다. 논쟁이 한창이던 지난 2월 1일자 한 신문과 인터뷰를 한 김치 전문기관의 관계자는 “최근 김치에 대한 세계적인 관심과 지명도가 높아지면서 중국 매체의 근거 없는 주장이 나온 것 같다”라면서 “김치의 우수성을 보다 과학적으로 규명해 이와 같은 논란이 야기되지 않도록 더욱 힘쓰겠다”라고 말했다.⁶⁾

김치의 우수성을 과학적으로 규명하는 것이 작금의 김치 중주국 논란 해결을 위해 가장 중요한 일이라고 보는 판단과 시각이 이 분쟁에 대한 초기 대응 혼란의 주요한 원인이었을 수 있다고 생각된다.

또 다른 원인은 김치 정체성에 대한 정리의 부재와 그에 따른 홍보·교육의 방향 및 내용의 한계에서 찾을 수 있다. 여기서 말하는 정체성의 부재란, 김치에 본질적 정체성이 없다는 것이 아니라 그것을 설명해줄 정체성 정리작업이 부재함을 의미한다. 놀랍게도 우리 김치 전문가들이 가진 김치 관련 지식과 정보가 생각보다 빈약하고 한정적이다. 만드는 법 위주의 김치 지식은 과학적 검증을 받지 못한 내용이 많고 특히, 역사·문화 부문을 제대로 공부한 경우는 소수에 불과한 실정이다. 실제로 얼마 전 중주국 관련 토론회에 참가하였던 김치 관련 전문가들 대다수는 우리 김치와 중국 파오차이가 무엇이 다르며 그러한 차이는 어디서부터 시작된 것인지를 자신 있게 설명하지 못하였다.

상대의 주장에 맞서려면 김치의 역사·문화적 및 과학적 연구 결과 데이터 등 객관적인 근거를 바탕으로 정리된 원백

5) 감동菹를 청탁한 중국 사신의 이야기는 박재린의 논문 「주초침저방에 수록된 조선 전기 김치제법 연구」 (Park 2019)에 실려있다.

6) The Korea Economic Daily, Internet edition, economic side, Feb. 1. 2021.

한 대응 논리로 무장되어있어야 함에도, 아직 김치와 타 채소절임 식품 간의 차이점에 대해 제대로 된 연구와 정리가 이루어지지 못하고 있는 것이 현실이다. 이러한 상황은 학계 뿐만이 아니라 방송과 신문에서 김치를 홍보하고 교육하는 칼럼니스트나 김치명인들도 유사하고, 그들로부터 정보를 얻는 일반 시민들 역시 근본적 차이를 모른 채 그저 김치는 ‘발효식품’이거나 ‘유산균이 풍부한 건강식품’이거나 ‘고추가 들어가서 빨갱고 매운 음식’이라는 정도로 알고 대답하기 일쑤다. 한마디로 우리 스스로가 김치란 무엇인지, 파오차이나 츠케모노와 다른 근본적인 차이점이 무엇인지에 대해 명확하게 정리하지 못하고 그에 따라, 당연하게도 제대로 된 김치 교육과 홍보가 이루어지지 않고 있다는 것으로, 이런 현상이야말로 중국의 허튼 주장에 우왕좌왕하게 된 주요인이다.

3. 김치 종주국은 어디인가?

1) 김치의 정체성

(1) 절임채소 문화의 시작

김치의 기원과 유래에 대해서는 학자마다 의견이 다른데, 지금까지 발표된 주장 또는 학설은 크게 전파론(傳播論)과 자생론(自生論)으로 구별된다. 우리나라 음식사(飲食史) 연구의 1세대 대표학자인 이성우와 장지현 등은 채소를 절이는 식문화는 중국에서 한반도에 전래 되었으며 이후 한반도만의 독자적인 김치 문화를 형성했다는 문화전파론(diffusionism)적 관점을 나타냈는데(Lee 1975a,b 1988; Chang 1989a, b), 이는 Maeda Yasuhiko(1987)⁷⁾ 등 일본인 학자들의 ‘절임류의 중국 기원 및 주변국 전파론’을 수용하거나 영향을 받은 것으로 이 주장의 근거는 역시 시경(詩經, BC 5-6)의 기록이다. 이와는 반대로 김상보는 김치는 한반도에서 자생하여 중국으로 전파되었거나, 또는 중국 산둥 및 요서 지역이 백제 세력권에 속해있었고 중국 고대사의 은나라(상나라)가 동이족 문화였다는 등의 고고학 및 역사학계의 연구 성과를 근거로 김치의 한반도 자생설(indigenous origin theory) 내지 역전파론(逆傳播論)을 주장하였다(Kim 1998a,b). 다만, 중국 산둥 및 요서지역 지배결과 은나라 동이족 주도설 등은 아직 역사학계 다수의 공인을 받지 못한 주장이므로 조심스럽게 접근할 필요가 있다. 이후 2, 3세대를 대표하는 김치 연구자들인 주영하, 박채린 등은 객관적 자료와 합리적 논리에 근거하여 일방적 전파론이나 자생론을 경계하면서도 앞서 말한 문화다원주의론적 관점 및 민족 고대국가에 대한 사서의 기록 등을 근거로 하여 대체로 김치 문화의 독자성을 강조하는 견해를 취하고 있는 것으로 보인다. 그러나 어떤 경우이든 심지어 전파론을 수용했던 1세대 학자들조차도 궁극적으로는 김치의 독특성을 강조하고 있다는 점에서는 큰 차이가 없다. 다만, 그 독특성, 차별성의 핵심이 무엇인지에

대한 명확한 정의를 내리지 못했다는 점은 아쉬운 부분이다.

사실, 김치 종주국 논쟁에서 중요한 것은 자생론, 전파론 등 기원의 문제가 아니라 김치의 독특성 즉 다른 민족 절임 채소들과 완전히 구별되는 차별성 여부이다. 더구나 확실한 유물이나 기록이 나타나지 않는 한 김치의 기원을 찾는 일은 불가능한 일이고 무의미한 일이기도 하다. 술의 경우를 예로 들어보면 알코올 발효기술 또는 문화가 어느 한 지역에서 발생하여 전파되었는지 여러 곳에서 각각 발생하고 발전하였는지 여부 보다 각각의 술 문화가 그들만의 독자성, 독특성을 보유하고 있는지가 특정 술과 특정 민족 또는 지역의 고유성 즉 종주국 인정에 가장 중요한 요소이기 때문이다. 포도주는 포도주대로, 맥주는 맥주대로, 보드카는 보드카대로, 막걸리는 막걸리대로 문화적 고유성을 인정받는 것이 알코올 발효의 기원이 어디인지? 에 대한 논쟁은 무의미한 것이다. 따라서 본 고에서는 김치의 기원을 따지기보다는 김치와 김치 문화의 독자성의 내용과 그 유래를 밝힘으로써 김치 종주국 논쟁에 대한 답을 찾고자 하는 것이다.

(2) 절임채소의 변화와 김치

채소를 소금에 절이는 것은 건조법(乾燥法)과 더불어 인류가 개발한 가장 오래된 식품저장법 중 하나이다(Ishige Naomichi 2005). 초기 단순 절임 단계에서는 지역별 원재료 채소에 약간의 차이가 있을 뿐 ‘소금(또는 鹽水)+채소’라는 제법이나 형태 등 내용은 전 세계 모든 절임채소류 간에 유사성이 있다. 그러나 유사성이 있다고 하여 채소절임이 중국에서 시작된 후 전 세계로 전파되었다고 하는 중국 측 주장의 근거가 될 수 없는 것은 소금에 절이는 저장법이 여러 지역에서 동시다발적으로 발생하였고 각각은 존중되어야 한다는 문화다원주의적(文化多元主義的) 주장이 학계의 인정을 받고 있다는 점과 최초의 기록이 곧 최초의 발생을 의미하는 것은 아니라는 상식 때문이다.

소금이나 식초에 식재료를 절이는 것은 일정한 조건을 유지함으로써 식재료가 변화하지 않도록 오래 저장하는 것이 애초 목적이었으며 이를 단순(單純)절임이라 할 수 있다. 그러다가 어떤 계기로 공기(산소), 온도, 습도 등 저장 조건이 변화되면서 일종의 부패 현상인 발효가 시작되었고(Zhao 2015), 절임채소 식품은 이렇게 ‘단순절임(simple pickles)’과 ‘발효절임(fermentation pickles)’으로 이원화되기 시작하였다. 이후 맛의 혁신을 일으킨 ‘가미발효(加味醱酵)절임(add taste fermentation pickles)’과 전용 양념을 활용한 ‘복합발효(複合醱酵)절임(complex fermentation pickles)’ 단계를 거쳐 오늘날의 ‘기능성발효(機能性醱酵)절임(functionality pickles)’ 단계로 변화해 왔으며, 이것은 곧바로 김치의 변화 과정이기도 하다. <Table 1> 「김치와 절임채소의 진화단계」는 이러한 내용을 표로 나타낸 것으로 절임 채소, 즉 김치류를 진화단계와 시대로 나누어 정리한 최초의 시도이다.

김치 역시 채소류를 소금에 절이는 단순 절임에서 출발하

7) 마에다(前田安彦 1932-)는 「新つけもの考(1987)」 등에서 절임의 중국 기원 및 전파론을 주장했다.

여 용기(甕器), 목통(木桶)과 같은 통기성 도구의 활용 등으로 발효라는 기작(mechanism)을 적극적으로 수용하면서 김치다워지기 시작한 다음, 젓갈로 맛의 혁명을 이룩하는 단계에서부터는 세상의 다른 어떤 절임 채소들과도 구분되는 독자성을 확보하였고, 이후 고추와 통배추의 흡수와 같은 재료의 다양화 그리고, 전용 양념사용 등 제조법의 끊임없는 변화 과정을 통해 오늘날의 김치로 더욱 진화해 왔다. 즉, 한반도에서 자생하였든 중국에서 전파되었든 소금에 채소를 절이면서 시작된 김치는 발효된 젓갈을 사용하는 가미발효절임이라는 프로세스를 도입하면서 여타의 절임채소류와 완전히 구분되는 독자성을 확립하였고, 여기에 다양한 재료를 포함하는 전용 양념을 만들어 복합발효를 추구하는 기술이 더해지면서 전대미문의 절임채소로 자리 잡게 된 것이다. 18세기 무렵부터 사용되기 시작한 고추와 이후 도입된 결구 배추는 김치의 이미지를 상징하는 붉은색과 매운맛, 그리고 형태를 결정지으면서 김치의 독특성을 더하여 오늘날 우리 김치의 원형이 되었다.

이렇게도 기존의 김치 문화사 연구들은, 오이와 무 절임을 시작으로 15세기 무렵 젓갈이 사용되기 시작하였으며, 이후 고추가 유입되고, 결구 배추를 사용하고, 전용 양념이 만들어지고 복합발효가 시작되었다는 등 사용 재료(原材料)와 제법(調理法)의 변화에 초점을 맞춘 사건(Issue) 중심으로 서술되어있어 김치 독자성을 명확히 하는데 혼란을 가져다주었고, 이는 중국의 김치 종주국 주장에 대해 명확한 대응 논리를 찾기 어렵게 하는 이유가 되었다. 본 고에서 최초로 김치의 변화 발달과정을 연대표로 나누어 진화의 과정을 정리하고, 그를 바탕으로 김치의 ‘김치다움’이 어디에서 시작된 것인지? 현대 주류 김치에 대한 정체성을 찾는 작업을 시도하고 제시하는 이유이자 목적이 바로 여기에 있다.

한 가지 오해가 없어야 할 것은 <Table 1>에서 각 절임 단계별로 나타난 시대 분류가 발생 및 주류적 상황이던 시기를 의미한다는 점이다. 하나의 절임법은 같은 시기에 일시적으로 나타났다가 사라지는 것이 아니고 이후 단계에서도 명맥이 유지되는 예도 있기 때문이다. <Table 2>에서 보듯 지금도 젓갈, 양념 없는 초기 단순절임 형태의 김치·절임류 식품이 현재도 다수 존재한다는 점이 이를 증명한다. 이런 점에서 본 고에서 ‘김치’는 절임채소류 전체를 포함하는 개념을 담은 ‘광의(a broad sense, 廣義)의 김치’와 젓갈, 고추, 기타 양념이 들어가 가미발효 및 복합발효가 완성된 오늘날의 주류 김치를 말하는 ‘협의(a narrow sense, 狹義)의 김치’ 두 개념이 혼용된다. 중국의 절임채소 식품은 지금도 단순 절임, 발효 절임 단계가 주류를 이루는데 이에 반해 우리 김치의 범주는 가미발효절임과 복합발효절임 시대는 물론 원시 단순 절임으로부터 뿌리가 이어지고 있다는 사실도 양자간 절임음식 문화에서 나타나는 큰 차이임을 이해해야 한다. 시대 구분 역시 기존 연구자료와 주장들을 참조하여 추정한 것이므로 후속 연구와 관점 차이에 따라 수정될 수 있다는 점도 밝혀둔다<Table 2>.

(3) 김치의 독특성

앞에서 살펴본 바와 같이 김치의 독특성을 찾기 위해서는 ‘맛(味, taste)’이라는 관점에서 절임채소 식품을 들여다볼 필요가 있다. 거기에 김치와 파오차이 등 여타 절임채소들과의 차이를 명확하게 해 줄 핵심요소가 담겨있기 때문이다. <Table 1>에서 보듯 초기 단순절임의 경우 저장을 위해 단순히 소금으로 절인 채소이므로 짠맛이 대부분이었으며 식초가 담금원(沈菜原)으로 사용되면서부터는 신맛 역시 단순 절임채소의 기본 맛이 되었다. 이후 발효절임이 시작되면서

<Table 1> The evolutionary process of kimchi, vegetables (김치와 절임 채소류의 탄생 및 진화 과정)

Stage of evolution	Characteristics	Remark
Simple pickles (단순절임)	- 잉여 식재 저장 필요성 대두로 염장 시작 ~ 10C - 장기 보존이 목적 - 소금 절임→초·장으로 확산	- 절임법의 등장; 시경(5~6C) 기록보다 앞선 시기에 시작되었을 것으로 추정 - 한국; 고려 전기까지 염절임 중심
Simple fermented pickles (단순발효절임)	- 단순 절임보다 약간 후대 또는 거의 동시~15C - 의도적 발효의 시작(발효절임법 확립)	- 공기, 염도, 습도, 온도 등 조건 변화에 의한 부패로부터 유용한 발효 확인 및 이용 시작 - 고려 말, 조선 초 경 발효 절임 기록
Add-taste fermented pickles (가미발효절임)	- 15C~18C - 세계 최초, 유일 젓갈 사용 - 기존의 짠맛·신맛 외에 ‘맛있는 맛(감칠맛)’ 추구	* 주류 김치의 독자성 확보 - 加味 절임 or 젓갈 절임 - 맛 + 영양성 획기적인 강화
Complex fermented pickles (복합발효절임)	- 18C~현재 - 전용 양념, 복합발효 확립 - 고추 및 다양한 재료 흡수	* 현대 주류 김치 원형완성 - 복합적인 맛, 형태로 진화 - 본격적인 상품 김치의 등장
functional fermented pickles (기능성발효절임)	- 21C~ - 영양, 식품, 의학 등 수용한 기능성, 다양성 추구 김치	* 미래의 김치 - 김치 영역의 확장 - Global food

※ 절임·김치류의 탄생과 변화·발달과정을 현재까지 공개된 자료와 연구 성과물들을 근거로 정리한 것으로 추후 새로운 근거자료가 나타나는 경우 시대, 명칭 등 내용이 조정될 수 있음

<Table 2> Types of Kimchi Remaining Today (현재 존재하는 단계유형별 김치, 절임류)

Pickled Type	Kind of Kimchi	Remark
simple pickles type (단순절임형)	소금절임: 무짬지 등 식초절임: 마늘절임, 생강절임	가미용 재료나 추가 양념사용 않고, 발효되지 않은 단순절임류
Simple fermented pickles type (단순발효절임형)	장절임: 장아찌류 염절임: 오이지, 싱건지, 물갯김치 등	단순 절임 또는 최소한의 부가 재료사용 후 발효가 일어난 절임류. * 백김치는 단순발효형과 가까우나 마늘, 생강, 실고추 등 다양한 양념을 넣고 발효되므로 복합발효류에 포함
add-taste fermentated pickles type (가미발효절임형)	17~18세기 김치류 (감동저 등) 석박지, 젓국지 등	젓갈류를 사용하여 맛을 더한 절임류 부재료 사용이 동시에 진행되기도 함
complex fermentation pickles type (복합발효절임형)	양념김치류: 배추김치, 깍두기 물김치류: 백김치, 동치미	젓갈, 전용 양념사용 및 복합발효 시킨 현대 양념 김치류 대부분. 젓갈을 넣지 않은 유형도 있음
functionality pickles type (기능성발효절임형)	종균김치, 기능성 강화 김치 다양한 가공 김치류 압환자용, 어린이용, 다이어트용	가공기술, 재료, 기능성 등 다양한 영역에서 고도화되는 김치

※ Type 별 김치의 종류는 현재 존재하는 김치·절임류를 드러난 형태에 따라 주관적으로 유형 분류한 것으로, 관점에 따라 다를 수 있음

짜고, 신맛 일색이던 절임채소에 새로운 맛이 시작된다. 발효가 주는 독특한 맛과 향이 특정 민족 특정 지역에서는 그 지역과 민족만의 고유한 음식으로 발전해 온 것은 잘 알려진 사실이다. 그러나 절임채소 특히 김치류에서의 가장 극적인 맛의 변화는 가미발효 절임 단계에서 나타난다. 절임채소 맛 혁명의 출발은 젓갈(Jeotgal, Salted seafood)의 사용이다. 어패류로 만드는 젓갈류에는 글루타민산 계열 등의 아미노산이 풍부하여 인간들이 가장 선호하는 감칠맛을 가져다준다.⁸⁾

처음부터 가미(加味)의 효능을 알고 맛을 추구하여 넣기 시작했든 아니면 귀한 소금을 대신하는 저장 염분 대체 또는 보충이 목적이었던 간에 결국 젓갈의 사용을 통해 맛의 신기원을 경험한 우리의 선조들은 지속적으로 그리고 다양하게 김치에 젓갈을 넣는 선택을 해 왔고 그것이 김치가 세상의 다른 모든 절임채소식품과 차별화되는 독특성의 결정적 요인이 된 것이다. Park(2019a)은 ‘김치의 기원과 제조 변천 과정에 대한 종합적 연구’에서, 장(醬)을 침채원으로 사용한 절임채소에서 콩 단백질에서 기인한 아미노산에 의한 감칠맛을 얻을 수 있고, 김치의 또 다른 독특성으로 김칫국물을 먹는 것도 있다고 밝힌 바 있다. 그러나 장절임이나 국물을 먹는 절임채소류는 어떤 형태로든 중국과 일본에도 존재하고 있으므로 그것들을 김치의 핵심 차별성 요소로 주장하는 것은 자칫 중국의 중주국 주장에 휩쓸릴 여지가 있고, 따라서 우리가 주로 먹는 ‘현대 주류 김치’의 발달과정에서는 젓갈에 의한 감칠맛과 영양확보가 독특성의 핵심이

자 출발점이라는 것이 필자의 판단이다.

젓갈의 사용은 요즘 학자와 전문가들이 말하는 ‘발효’나 ‘유산균’이니 ‘기능성’이니 하는 것들을 찾기 위해서가 아니라 그저 더 맛있는 먹을거리를 추구하는 인간의 본성에 비롯되었으며, 거기에 우리 선조들의 창의성이 더해져서 김치의 「김치다움」은 시작되었다. 시간이 흐르면서 고추가 더해져 붉은색과 매운맛으로 김치의 정체성을 강화하였고 이후에도 각종 재료가 양념으로 흡수되고, 제법(製法)이 진화하면서 최고 식품 김치가 완성되었다. 거듭 말하지만, 발효나 유산균이나 기능성은 의도되어 만들어진 것이 아니라 김치의 이런 진화에 따른 결과론적 산물이다. 음식인문학 분야의 필독서 ‘유럽의 음식문화’(Massimo 2001)에서 ‘양념은 음식에 정체성을 부여하고, 각 문화의 다른 점과 고유한 특성을 창조한다.’라고 말한 이태리 볼로냐대학의 세계적인 역사 문명학자 마시모 몬타나리(Massimo Montanari, 1949-)의 말은 맛과 형태적 독특성을 완성 시킨 젓갈과 고추, 마늘, 생강 등 전용 양념이 우리 김치 정체성의 핵심이라는 것을 잘 대변해준다.

중국 파오차이뿐 아니라 전 세계 수많은 절임채소류 중에서 김치만이 유일하게 젓갈을 넣어 감칠맛을 얻고, 고춧가루를 받아들였으며, 재료의 다양화와 양념의 풍부화 등을 통한 ‘절임 후 발효’과정을 거쳐 깊고도 풍부한 맛과 영양성이 강화되면서 오늘날의 형태로 진화해 온 대표적인 「가미·발효·절임·채소·식품」이다. 그러나 김치의 더 큰 가치는 단지 우수한 음식이라는 점에 머물지 않고 그것을 준비하고 만들고 먹고 나누는 과정 전체가 인간의 온갖 사고(思考)와 행위가 어우러진 독특한 문화(culture)라는 점이다. 김장으로 대표되는 김치 문화는 그래서 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었을 뿐 아니라 국가에서도 무형문화재로 지정하여 보전과 전파의 노력을 기울이고 있다.⁹⁾

8) Park CL. 2019a. A Comprehensive Study on the Origin of Kimchi and the Process of Manufacturing Change. Food J. Korean Soc. Food Cult. 34(2): 82-89, 우리나라 최초 젓갈 사용에 대한 기록과 더불어 감칠맛이 김치의 주요 특징 중의 하나라고 주장하였고, 일본 학자 이시게 나옴치(石毛直道)도 유사한 주장을 한 바 있다.

2) 중국의 절임채소, 파오차이

중국 역시 길고 다양한 절임채소의 역사와 문화를 보유하고 있다. 기록에 의하면 중국의 절임은 육류(肉類) 즉 동물성 식재료의 절임에서 시작되었으며 이후 점차 채소류로 확대되었다. 중국의 절임식품은 고기와 채소류를 막론하고 완전하게 절여져서 저장성이 극대화되고 발효가 일어나지 않는 엔차이(腌菜·업채) 또는 센차이(咸菜)와 조건의 변화로 발효가 진행된 즈(漬·지) 또는 파오차이(泡菜·포채)로 구분된다¹⁰⁾(Zhao 2013). 물론 중국에는 한국에서의 김치처럼 온 국민이 전 지역에서 일상적으로 먹는 절임채소는 존재하지 않지만 스촨(四川)의 개채절임(芥菜泡菜), 윈난(雲南)의 양배추 절임, 광둥(廣東)의 오이절임, 동북 조선족의 김치, 진저우(錦州) 장아찌와 같이 지역별, 민족별 특산으로 전승된 절임채소 음식이 존재하며 그 중 사천 파오차이가 가장 잘 알려져 있다.

여기에서 우리가 간과해서는 안 될 점은 중국에도 예로부터 발효 또는 비발효 절임채소가 존재하고 있으므로 김치에 대한 명확한 정체성 정립 작업 없이 단순히 ‘발효’와 ‘유산균’이 김치의 특징이라고 하는 것은 그들에게 반격의 빌미를 제공할 수 있다는 점이다. 명나라 시대 음찬복식전(飲饌服食箋)과 청나라 시대 중궤록(中饋錄)에는 소금 배추절임법이 상세히 기록되어 있는데(Zhao 2013), 젓갈과 전용 양념사용을 제외하고는 오늘날 우리 백김치와 유사한 형태를 보인다. 단순히 ‘발효’와 ‘유산균’을 김치의 특징이라고 말하는 것을 조심해야 하는 실질적 이유이다.

다행히 양식 있는 중국의 음식 전공학자들 특히, 중국 음식사와 식문화 분야 연구를 대표하는 학자인 절강공상대 교수 Zhao Rongguang (趙榮光 2013) 같은 이는 “Kimjang (김장)은 한반도만의 김치 문화가 만들어낸 역사적 산물로서, 한반도 고유명사이다”라고 하여 김치가 한민족의 것임을 인정하고, 중국 내 소수민족 중 하나인 동북 조선족의 센차이(咸菜)가 인기이며 그 중 ‘커이무치(克依姆奇, 김치)’가 최고로 꼽힌다고 밝힌 바 있다. 또한, 중국 절임(Chinese pickles)에 대해서는 ‘간수(염수)와 식초를 사용하여 신맛과 짠맛 두 가지 특징을 갖는 절임식품’이라고 정의하였다. 이처럼 중국에도 발효된 절임채소류가 다양하게 존재하지만, 김치와 같이 젓갈과 전용 양념에 의한 복합발효, 복합미(複合味)를 갖는 것은 존재하지 않으며 기본적으로 중국 절임채소 식품이 소금과 식초를 이용한 단순 절임의 범주에 있다는 점은 그들 스스로 인정하는 사실이다.

필자가 속한 (사)한국음식인문학연구원은 해외 이주 한인들을 따라 퍼져 나간 한식과 김치를 ‘한식 및 김치 디아스포

라’라는 이름으로 여러 해 동안 연구하고 있으며, 이러한 활동의 하나로 2017년 9월에 연변 조선족의 민족 음식문화 답사를 다녀온 바 있는데 이때 연변의 음식 학자들로부터 확인한 바에 의하면 현지의 일반 중국인들은 김치를 보통 커이무치(克依姆奇, 김치의 중국식 발음표기), 라바이차이(辣白菜, 매운 배추절임) 또는 한귀파오차이(韓國泡菜), 차오셴파오차이(朝鮮泡菜)라고 부르면서 자신들의 파오차이(泡菜)와는 구분하고 있다는 사실도 확인하였다.

4. 김치 중주국 지위 지키기를 위한 제안

마지막으로, 이번 중국의 김치 도발 사태 대응이라는 명제를 제외하고서라도 전략적 관점에서 김치와 김치 문화의 계승과 발전, 세계화를 위해 꼭 필요한 선결 과제와 해결 대안을 세 가지로 제안하고자 한다.

첫째는 김치의 정체성 정립이다.

거듭 말하지만, 김치에 본질적 정체성이 없다는 의미가 아니라 김치가 가지고 있는 이 본연의 정체성을 외부적으로 설명하고 보여줄 소위 K.I. (Kimchi Identity) 정리작업의 필요성을 말한다. 어원을 포함한 명칭, 진화와 발달과정을 포함한 역사, 재료와 제법, 형태와 기능, 얽힌 문화 등을 종합하여 ‘김치란 무엇이며, 어떤 특징을 가진 음식인지를 글과 이미지로 명확하게 정리해야 한다. 아울러 단계별 김치 프로토타입을 설정하는 것도 필요하다. 이것은 코덱스 기준이나 식품위생법상의 기준 및 정의와는 다른 차원의 일로서 김치를 연구하는 자연과학자와 인문·사회과학자들 및 전략과 커뮤니케이션 전문가들이 중심이 되고, 산업계와 정책 당국 등이 참여하는 형태로 추진하는 것이 효과적이며, 무엇보다 중요한 것은 김치의 역사·문화에 대한 깊이 있는 인문학적 연구 활동이 선행(先行)되어야 좋은 결과를 얻을 수 있다는 사실이다. 이렇게 정리된 Kimchi Identity는 이후 모든 김치 관련 교육과 홍보의 기본 자료가 된다.

정체성과 관련한 당면 과제 중 하나는 해외에서의 김치 표기법 즉 명칭이다. 과거 중국 시장진출 초기에 ‘김치’라는 고유 명칭을 사용하지 않고 손쉬운 방법으로 ‘한국 파오차이(韓國泡菜)’라는 이름을 달고 접근한 것도 중국의 김치 중주국 주장의 한 빌미가 되었다. 정체성(Identity)은 명칭, 형태, 기능, 얽힌 스토리 등으로 구성되는데 그 중 가장 중요한 요소 중 하나가 명칭(Brand Name)이라 할 수 있다. 그런데 김치의 경우 중국 시장진출 시 ‘김치’를 중국어로 발음하기 어렵다는 것을 이유로 ‘한귀파오차이’라는 명칭을 사용하면서 결국 김치도 파오차이의 하나라는 오인과 오해가 발생하는 빌미를 제공했다. 단기적 경제성장에 급급한 나머지 손쉬운 접근을 했던 것이 지금 부메랑이 되어 중주국 논쟁으로 되돌아온 것이다. 다시 말하지만, 명칭은 정체성의 핵심요소이기 때문이다. 커뮤니케이션 및 마케팅 전략 차원에서 핵심 주제인 ‘김치의 명칭’과 관련하여 중국에서 활용해볼 만한 몇 가지 제안을 하고자 한다.

9) ‘김장 문화’는 2013년 12월 5일 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었으며, ‘김치담그기’는 2017년 국가무형문화재 제133호로 지정되었으며, 북한도 2015년에 김치를 유네스코 인류무형문화유산에 등재 시켰다. 이는 김치의 문화적 가치가 그만큼 높고 독특하다는 것을 의미한다.

10) 중국 광저우 중산대 류샤오춘 교수는 센차이를 중국 절임채소의 대명사라고 하였다. (김치학 총서 권1 173쪽)

① 첫 번째 안은 김치라는 의미와 발음을 갖는 새로운 한자를 개발, 사용하는 방법이다. 예를 들어 중국인들도 좋아하는 쇠 금(金) 자 옆에 ‘丨’를 덧붙여서 ‘김치 김’자를 만들어 쓰고, 한글 ‘김치’와 영어 ‘Kimchi’를 병기하여 김치로 발음하도록 유도하는 방법이다.

(예시) **金** * 金 옆에 ‘丨’를 붙여 ‘김치 김’으로 쓰고 읽게 한다.
또는 김치 김과 채(菜)를 함께 붙여 쓰고 김치로 읽게 한다.



* 김치 상품 포장에 한자 ‘金|菜’+ 한글 ‘김치’+ 영문 ‘Kimchi’를 병기 하여, 의미와 발음을 ‘김치’로 인지시킨다.

② 두 번째 안은 우리 선조들이 김치(김치, 담채)를 대신하여 만들어 썼던 침채(沈菜)라는 한자어를 사용하자는 것이다. 침채는 한자로 쓰였으나 중국에는 없는 우리만의 한자어이다. 2013년에 검토되었던 ‘신치(辛奇)’를 다시 사용하는 것도 같은 맥락이다.

(예시) **沈菜**: ‘침채’ 혹은 침채의 중국식 발음으로
辛奇: ‘신치’로 발음, 농림축산식품부 안

③ 세 번째 안은 중국 조선족 동포들과 동북지역 중국인들 사이에 통용되는 명칭들을 사용해 보는 것이다. ‘카이무치’는 김치 발음이 곤란한 중국사람들에게 사용하도록 바꾼 조선족 김치의 발음법이라는 설이 있고, 라바이차이(辣白菜, 매운 배추 즉 김치라는 뜻)나 한귀바이차이(韓國白菜, 한국 배추, 한국 김치라는 뜻) 등도 고려해 볼 만한 아이디어이다.

④ 네 번째 제안은 현재의 중국어 중에서 김치와 발음과 의미가 유사한 글자를 찾아 김치의 중국식 명칭을 만들어 사용하는 것이다. 애초 시도에서 실패했다고 해도 시간을 두고 탐색한다면 비슷한 명칭(Brand Name)을 만들어 낼 가능성을 완전히 배제할 수 없기 때문이다. 관련하여 2016년도에 필자가 중국 산둥성의 한 식품공장을 방문했던 경험을 사례로 들어본다. 그 회사의 이름은 ‘진달래’였다. 물론 한글 진달래가 아니고 한자로 ‘金達來’였는데 중국어 발음이 진달래와 흡사했으며, 의미도 나쁘지 않다고 했다. 주거래치인 조선족 무역상의 요청으로 이런 상호를 만들었고 한국 수출에도 긍정적인 효과가 있다고 했다. 이처럼 ‘김치’도 좋은 명칭 개발이 가능할 수 있다.

(예시) **金奇**: 김치 혹은 ‘진치’로 발음
金菜: ‘진차이’로 발음

중국 내에서 사용할 김치 명칭 문제는, 최근 농림축산식품부를 중심으로 ‘신치(辛奇)’를 중국에서 사용할 새로운 김치 브랜드로 결정했다고 하니 힘을 실어줄 필요가 있다. 다만, 중국 내에서는 김치를 무조건 파오차이라고 표기하라는 중

국 정부의 지침이 내려졌다는 보도가 사실이라면 실현 가능성 여부를 기다려 볼 일이다.

두 번째는 전략적인 김치 알리기이다.

앞 단계에서 정립된 김치 정체성 자료를 중심으로 한 김치 이야기를 교육, 광고, 홍보 등 커뮤니케이션 활동을 통해 국내·외에 널리 알리는 일인데 이는 기존의 김치 홍보 활동들에 대한 고찰과 반성으로부터 출발 되어야 한다. 무엇보다 중요한 것은 체계적인 교육을 통해 김치 리더를 양성하고 일반 대중들이 김치에 대한 기본 지식을 습득하게 하는 일인데, 대중에게 김치를 알리는 교육, 행사, 언론 노출 등을 주로 하는 김치명인, 김치 연구원, 김치 요리 강사 등 김치 전문가와 업계 종사자 그리고 정책입안자들에 대한 종합적인 김치 교육을 통해 김치를 제대로 알게 하고 오류투성이었던 김치 정보가 제대로 전달될 수 있도록 하는 일이 시급한 과제이다.

김치의 글로벌 커뮤니케이션 활동에서 꼭 필요한 전제는 현지 문화 특히 현지인 음식문화에 대한 이해이다. 2018년 세계김치연구소가 실시한 외국인 대상 김치 이미지와 인식 조사 결과 자료를 보면, 우리에게 긍정적으로 인식되는 ‘발효(fermentation)’라는 단어가 유럽 등 서양인들에게는 상당히 혐오스러운 이미지를 갖는 어휘이며, 김치에 대한 선호도 (preference) 역시 아직 70%를 넘지 못하고 있는 것으로 나타나고 있다. 이러한 상황을 제대로 파악하지 않고 우리의 메시지만을 일방적으로 전달하고자 하는 밀어붙이기식 커뮤니케이션(one way communication)은 자칫 현지에서 거부감만을 불러일으킬 수 있을 뿐 아니라 해당 국가의 법률을 위반하게 되는 경우도 발생한다. 관련 사례로 김치 등 우리 전통음식에 대하여 해외에서 실행되었던 두 개의 광고 사례를 살펴보고자 한다. <Figure 1>의 두 광고는 한 유명 민간단체가 미국 뉴욕타임스에 게재한 것이다. 김치 중주국 논란과 관련하여 최근에 게재한 김치 광고(좌측 사진)는 한식문화 알리기에 크게 공헌하였음에도 불구하고, 문안의 내용과 상황적 부분에서 논쟁의 소지가 있으며, 2013년 같은 매체에 올렸던 비빔밥 광고(우측 사진) 역시 한 학술대회에 참석한 미국인 역사문화학자 로버트 파우저 박사와 국내 저명 원로 학자로부터 현지 법규 위반 등 심각한 오류가 있다는 지적을 받는 등 논란이 있었다. 이 모두 현지 문화에 대한 이해 없이 우리의 주장만을 일방적으로 전달하고자 했던 데서 발생한 실수 중 하나이다.<Figure 1>.

마지막 세 번째 제안은, 김치 과학, 문화 및 산업화 등을 총괄하여 연구하고 홍보하며 정책 대안을 제시하는 기능을 갖는 전문 조직 또는 기구의 설립이다.

김치 중주국 논란을 계기로 김치 문화와 산업 분야에 관한 연구와 정보 서비스는 물론 김치 정책대안 제시 등의 역할을 할 김치 싱크탱크 기능의 부재와 그에 따른 한계를 현실적으로 확인하였으므로 이러한 서비스 기능을 강화할 필요가 있다. 현재의 세계김치연구소의 역할이 주로 김치 과학



<Figure 1> Cases of overseas advertisements for Korean food and kimchi

분야 연구 기능에 치우쳐 있다는 점을 고려하면 거기에 문화, 산업, 글로벌 확산 등 모든 기능을 통합하여 관리하는 가칭 ‘월드 김치 센터(World Kimchi Center)’ 또는 ‘김치 진흥원’과 같은 조직을 설립, 운영하는 것이 효율적일 수 있다.

IV. 요약 및 결론

중국 김치 종주국 주장의 배경과 내용 및 우리의 대응 상황을 파악하고 역사 문화적 관점에서 문제의 핵심요소를 탐색하여 김치의 정체성을 고찰한 다음 대응 전략과 실행 방안을 제시해 보았다.

우리 김치와 중국의 파오차이는 절임채소라는 점에서의 유사성을 제외하고는 제법, 형태, 관능 등 물질적 속성은 물론 문화적 측면에서 완전히 다른 차원의 「가미·발효·절임·채소·식품」이라는 점을 정의하였으며, 특히 젓갈을 사용한 가미발효절임의 단계로부터 한국 김치의 독자성이 확립되었음을 분명히 하였다. 또한, 김치류의 진화 발전 과정을 단순절임, 단순발효절임, 가미발효절임, 복합발효절임, 기능성발효절임으로 구분하여 연대표로 제시하였는데 이러한 시도와 정리는 이전의 연구에서는 볼 수 없었던 새로운 내용이다.

아울러 향후 동일 사태의 재발 방지 및 김치 산업·문화의 활성화를 위하여 반드시 검토 및 추진되어야 할 전략 및 실행 방안으로 다음 세 가지를 제시하였다.

첫째, 김치 정체성 정립 작업이 선행되어야 한다. 이는 김치 문화 분야 연구 활성화를 전제로 인문사회과학과 자연과학의 융합적 차원에서 실시되어야 한다.

둘째, 정리된 정체성과 스토리를 바탕으로 한 전략적 커뮤니케이션이 필요하다. 이는 기존의 교육 및 홍보 방식의 반성으로부터 출발해야 하며, 가장 우선되어야 할 일은 국내 김치 전문가 그룹에 대한 교육이다. 또한, 당장 실행되어야 할 중국 김치 공정 대응책으로 중국 내에서의 김치 명칭 개발과 활용이 필요하다. 명칭에 대하여는 4가지 실행아이디어를 제시하였다.

셋째, 김치 과학, 문화, 산업 및 글로벌 확산 등의 연구와 정책 대안을 제시하는 김치 싱크 탱크로서 ‘월드 김치 센터’ 또는 ‘김치 진흥원’과 같은 전담 기구 설치가 필요하다.

본 고의 내용 중 부족한 부분은 관련 분야 학자들의 추가적인 논의와 보완 연구를 통한 정교화 과정이 필요하다는 점을 밝혀둔다. 제안 대책은 정책 당국을 비롯한 해당 단체와 개인들의 판단과 선택의 몫이다. 미약하나마 우리 민족 대표 음식이자 민족 정체성 그 자체라고 할 수 있는 김치와 김치 문화의 계승·발전에 보탬이 되기를 기대한다.

본 고의 내용 중 부족한 부분은 관련 분야 학자들의 추가적인 논의와 보완 연구를 통한 정교화 과정이 필요하다는 점을 밝혀둔다. 제안 대책은 정책 당국을 비롯한 해당 단체와 개인들의 판단과 선택의 몫이다. 미약하나마 우리 민족 대표 음식이자 민족 정체성 그 자체라고 할 수 있는 김치와 김치 문화의 계승·발전에 보탬이 되기를 기대한다.

저자 정보

김홍렬(한국음식인문학연구원장, 청주대학교 호텔외식경영학과 겸임교수, 0000-0002-2141-9631)

감사의 글

이 논문은 지난 4월 16일 개최된 2021년 (사)한국식생활문화학회 춘계학술대회에서 발표된 동일제목의 발제문을 일부 보완한 것입니다. 발표와 논문 게재의 기회를 주신 학회에 감사드립니다.

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

- Chang CH. 1970. History of the Manufacturing of Korean 'Kimchi' Korean Classics Studies (民族文化研究) Vol. 6: 1-73
- Chang CH. 1988. The Future Prospect of Traditional Korean Fermented. Food J. Korean Soc. Diet. Cult., v. 3 no. 4: 341-345
- Chang CH. 1989a. A Study on Korean Traditional Fermented Food History Suhaksa. Korea. pp 1-452
- Chang CH. 1989b. Korean Food Rental, Fermented Food Edition Hanrim press. Vol. 4: pp 1-661
- Garbarino, Merwin S. 1994. Sociocultural theory in anthropology: a short history Iljogak. Korea. pp 1-181
- Han KK et al.. 2020. Revisiting civilization. Nanam pub. pp 1-335
- Ishige Naomichi. 2005. The study of fishing sauce and *Sikhae*. Shaksa. Korea. pp 1-380
- Ishige Naomichi. 2017. To tell the culture of food Angraphics. Korea. pp 1-378
- Joo YH. 1993. A Study on the Origin of *Kimchi*. Korean Life Science Research (HY Univ.). No. 1: 147-175
- Joo YH. 1994a. Cultural Anthropological Study of *Kimchi*. Master's thesis. Hanyang University. Korea. pp 8-35
- Joo YH. 1994b. *Kimchi*, Korean food. Gonggan Publishers. pp 1-260
- Kim SBa. 1998a. A Hypothetical Study on whether 'Jeo' in '*Jeminyosul*' is *Kimchi* (1). Food J. Korean Soc. Diet. Cult., 3(2):101-109
- Kim SBb. 1998b. A Hypothetical Study on whether 'Jeo' in '*Jeminyosul*' is *Kimchi* (2). Food J. Korean Soc. Diet. Cult., 3(3):102-108
- Korea traditional culture center. 2019. Korean Food Humanities Symposium. a collection. Korea Humanities Institute of Food. pp 35-419
- Lee SW. 1975a. Studies on movements and interchanges of *Kimchi* in China, Korea and Japan. J. Korean. Soc. Food. Sci. Nutr., 4(1):71-95
- Lee SW. 1975b. Index of *Kimchi* in Korean Torture. Korean Life Science Research (HY Univ.). 5: 12-18
- Lee SW. 1988. The Historical Review of Traditional Korea Fermented Foods, Korean J. Dietary culture Vol. 3, No. 4: pp 331-336
- Ma YJ. 2018. The history of northeast China and the response of the Korean academy. Master's thesis. Hankuk University of Foreign Studies. Korea. pp 4-26
- Maeda Yasuhiko, 1987. New Ideas on Tsukemono (新つけもの考), Iwanami shoten, Japan, pp 15-238
- Massimo Montanari. 2001. European food culture (*Fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europy*). Saemulkyeol. Korea. pp 1-323
- Nam JH. 2010. Study on the communication model for cultural conflict settlement between Korea and China NRC (National research council for economics, humanities and social science). Korea. pp 1-159
- Onotera Shiro. 2020. Chinese Nationalism Sanzini. Busan Korea. pp 1-312
- Park CL. 2013a. In the Joseon Dynasty, the birth of *kimchi*. Minsokwon. Korea. pp 1-360
- Park CL. 2013b. *Toongkimchi*, the history of birth. Minsokwon. Korea. pp 1-140
- Park CL. 2019a. A Comprehensive Study on the Origin of *Kimchi* and the Process of Manufacturing Change. Food J. Korean Soc. Food Cult. 34(2):82-89
- Park CL. 2019b. A Study on *Kimchi* Making in Early Joseon Dynasty in '*JuchoChimjeobang*'-Focusing on the Recordings and Value of First Salted *Kimchi*. Food J. Korean Soc. Food Cult., 34(2):82-89
- Seo KD, <https://www.instagram.com/seokyongduk/?hl=ko>, 2021.03.15
- Seo GS, 2004. China's Northeast Process and South Korea's countermeasures, 2004 Spring Conference Announcement Paper Collection, The Korean Society of Costume, Korea, pp 13-23
- WIKIM (World Institute of *Kimchi*). 2013. Humanistic understanding of *Kimchi* and Kimjang culture Minsokwon. Korea. pp 41-89, 117-188
- WIKIM. 2014. The humanistic understanding of *Kimchi* WIKIM. Korea. pp 101-129, 247-283
- WIKIM. 2015. The humanistic of *Kimchi* WIKIM. Korea. pp 11-101, 203-285
- WIKIM. 2016. The humanistic of *Kimchi* WIKIM. Korea. pp 101-307
- Yoe HG. 2004. The propulsion of 'Dongbei (Northeast China) project' and the change of historical view of the Koguryo dynasty in China. The Assoc. for Korean Hist., Stud., 126, pp 277-315
- Yoshida Shuji et al. 2009. The culture of food 1. Gwangmugak. Korea. pp 1-406
- Yu MG. 1993. Cultural relativism and countercultural relativism. J. Cross-Cultural Stud. The Institute of Cross-Cultural Studies in SNU. The first issue (1): 31-56
- Zhao Rongguang. 2013. Describe the history and cultural image of Chinese pickled vegetables. Kimchiology Serie, Kimchiology Series No. 2, pp 149-187
- Zhao Rongguang. 2015. My experiential Chinese food research. Asia review (SNU). 5(1):3-39
- Zhao Rongguang et al.. 2019. Encyclopedia of Chinese Food Zhejiang Gongshang University Press. China. pp 1-87
- Chen Shasha, Li Ziqi's new video reignites Chinese, S.Korean netizens' cultural spat over *kimchi*, www.globaltimes.cn, [accessed 2021.01.04.]
- Yaeda Mathhiko, .Dr. Maeda's Tsukemono Column. <https://www.yama-u.co.jp/column>. [accessed 2021.01.14.]