

Kimchi in Korea

한국의 김치

축제에서 만난 우리 김치

사진 · 글 박종철 교수

산업자원부지원 김치사업단순천대센터



전주시립삼천도서관



SC061645

푸른세상



한국의 김치

축제에서 만난 우리 김치

2007년 6월 25일 초판 1쇄 발행

사진·글 | 박종철

발행인 | 박종철

산업자원부지정 RIS김치사업단 순천대센터

연락처 | 우)540-742 전남 순천시 매곡동 315

국립순천대학교 자연과학대학 2호관 301호

김치사업단 순천대센터

전화 (061)750-3907, 팩스 (061)752-8551

e-mail_jcpark@sunchon.ac.kr 홈페이지_www.sunchon.ac.kr

펴낸곳 | 도서출판 푸른세상

주 소 | 서울 중구 필동 3가 79-42 (101호) 전화 (02)2264-3646, 팩스 (02)2261-3115

ISBN 978-89-87987-97-2 03520

값 15,000원

이 책의 저작권은 김치사업단 순천대센터에 있으며 저작권법의 보호를 받고 있습니다. 무단복제나 게재는 할 수 없습니다. 이 책은 산업자원부지정 RIS김치사업단순천대센터의 지원으로 발간되었습니다.

발간사 | 3

01 전주한옥마을 김장 축제

01-1. 님은 쫄 | 12

01-2. 김치의 의미 | 14

01-3. 김장 담그기 | 16

01-4. 외국인의 김장 체험 | 18

01-5. 축제에 붙은 포스터 한 장 | 20

02 사랑의 김장담그기 대축제

02-1. 김치선물 | 24

02-2. 동치미 국물 | 26

02-3. 남자들도 함께 | 28

02-4. 야채 다듬기 | 30

02-5. 김치 버무리기 | 32

02-6. 대파를 다듬는 두 아저씨 | 34

02-7. 극락의 시간들 | 36

03 김치엑스포

03-1. 김치는 문화다 | 40

03-2. 자연의 모든 것 | 42

03-3. 사과 백김치 | 44

03-4. 비트 나박김치 | 46

03-5. 인삼 백김치 | 48

03-6. 산사 백김치 | 50

03-7. 머루 백김치 | 52

03-8. 돌산 갓 김치 | 54

03-9. 고들빼기 김치 | 56

03-10. 열무 김치 | 58

03-11. 황해도 호박지 | 60

03-12. 감김치 | 62

03-13. 동태식혜 | 64

03-14. 갈 수 없는 곳의 향수 | 66

03-15. 수삼 나박김치 | 68

03-16. 생채 포기김치 | 70

03-17. 더덕 김치 | 72

03-18. 호박 백김치 | 74

03-19. 김치 퓨전요리 | 76

03-20. 백김치 스프 | 78

03-21. 웰컴투 동막골 | 80

03-22. 티파니에서 아침을 | 82

03-23. 한지와 김치 | 84

01

전주한옥마을 김장 축제

일시 | 2006. 11. 16 ~ 19

장소 | 전주한옥마을 경기전 민속마당 · 동락원

주최 | 전주시

주관 | 전주한옥마을김장축제위원회

01-1. 님은 꿀

전주 한옥마을 동락원 뜰에서 한 아주머니가 김치를 버무리는 모습을
과꽃이 바라보고 있다. 여름에서 가을까지 한국의 뜰에서 줄기차게 피어
나는 보라색 꽃들의 모습과 김치 버무리는 아주머니의 모습. 전통 한국 사
회가 지닌 전형성의 모습을 엿볼 수 있다.





담은 꿀

한 쌀밥 위에 어머니가 손으로 척척 찢은 김치 한 가락을 올려주던 어린 시절. 그 시절을 기억하는 것만으로 모든 한국인들은 삶의 활력소를 얻는다. 지난 세기 한국은 경제적 발전과 정치적 민주화 양 측면에서 전 세계인이 부러워하는 성과를 올렸거니와 이 탁월한 성과 또한 이 김치와 쌀밥이 없었다면 불가능한 일이었는지 모른다. 잘 빳은 한 포기의 김치. 그것은 한국인들에게 세계의 다른 이름일 수 있다.





김치의 의미



한국의 월동준비는 김장 담그기로부터 시작된다.
한 가족이 겨울내내 먹을 채소를 감무리하는 민족은 전 세계에 우리밖에
없을 것이다. 그런 점에서 김장은 한국인의 삶의 지혜를 오롯하게 담고 있
다 할 것이다. 전주 한웅마을 김장 체험에 참가한 어린 아이들의 진지한
모습 속에 그들이 한국인의 핏줄을 지니고 있음이 따뜻하게 드러난다.



김장 담그기

01-4. 외국인의 김장 체험

동락원 뜰에서 일본 미야자키 대학 대학원생인 구로기 치아키(黒木千亞紀) 씨가 자신이 빚은 김치를 들어 보이고 있다. 자신이 직접 김치를 빚어보며 한국 생활이 더 실감난다는 구로기 치아키씨는 2006년부터 순천대학교의 한약자원학과에서 약용식물의 효능을 공부하는 중이다.





외국인의 김장 체험

김홍도의 옛 그림에서 힌트를 얻은 포스터 한 장. 한 가족 뿐 아니라 이웃 사람들이 한데 어울려 김장을 담는 모습은 김치 담그기가 한국 전통사회의 공동체 형성에 어떤 기여를 했는지 잘 보여준다. 아들의 입에 갇혀 버린 김치 한 가락을 넣어주는 어머니의 모습을 강아지가 지켜 보고 있다.





축제에 붙은 포스터 한 장

고양시에서 열린 '건강밥상전'에 출품한 전주김치, 김치 포장의 한옥 그림이 인상적이다.





한옥 그림의 김치