

동북아역사 리포트



Vol. 38

NORTHEAST ASIAN HISTORY REPORT

2023년 4월 15일

음식도 발효를, 생각도 발효를

박채린_세계김치연구소 책임연구원

1. '김치 종주국' 논쟁의 시작과 내용
2. 인류의 보편 문화, 채소절임
3. 채소절임 단계에 머문 중국의 파오차이
4. 가미(加味) 발효식품, 한국 김치의 독자성
5. 나가며

음식도 발효를, 생각도 발효를

박채린_세계김치연구소 책임연구원

1. '김치 종주국' 논쟁의 시작과 내용

2020년 11월 24일 중국 쓰촨 지역의 파오차이가 국제표준화기구(ISO)의 인증을 받고 『환구시보』가 「김치 종주국 한국의 굴욕[泡菜宗主國的恥辱]」이라는 기사를 실으면서 '김치 종주국' 논쟁이 시작되었다. ISO의 파오차이 규격에는 “김치는 적용되지 않는다”라고 적시되었을 뿐만 아니라 ISO 대변인이 파오차이와 김치는 다르다며 보도 내용을 공식적으로 부정하였다. 그런데도 중국의 인기 유튜버인 리쯔치(李子柒, LiZiqi)가 김치를 자국의 전통음식인 것처럼 소개하는 영상을 올리자 양국의 네티즌과 언론매체의 공방이 가열되며 양국의 문화충돌이 최고조에 이르렀다. 이에 대해 중국 외교부 대변인이 “파오차이는 절인 발효식품의 일종으로 몇몇 나라나 일부 지역에만 있는 것은 아닌 것으로 알고 있다. 중국에는 파오차이가 있고, 한반도와 중국의 조선족은 모두 김치라고 부른다”라는 논평을 내보내면서 사태는 일단락되었다.

그 후로 2년여가 지난 지금 당시를 냉정하게 되짚어 보면 감정적인 대응이 앞서 논점을 제대로 짚지 못했다는 아쉬움이 크다. 하지만 여전히 재발 여지가 남아 있기에 지금이라도 중국의 '김치 종주국' 주장에 대한 논점을 명확히 파악하고, 그에 따른 대응 논리를 철저히 준비할 필요가 있다.

2. 인류의 보편 문화, 채소절임

2020년 김치 기원 논쟁 사태 이후 중국의 최대 포털사이트인 바이두는 “중국 기원”¹이라는 직접적인 단어를 피하는 대신 “김치에는 중국 유교의 흔적이 있고, 이것이 삼국시대에 한국에 전파된 후 여러 단계를 거쳐 오늘날의 김치로 발전”했다고 표현했으며 김치와 파오차이의 제조법, 영양 성분, 문화적 차이를 상세히 소개하여 두 식품의 차이점을 밝혔다. 이러한 조치는 얼핏 우리의 주장이 받아들여져 문제가 해소된 것으로 보일 수 있으나 “채소절임의 발상지는 중국이므로 김치 역시 그 모태가 중국”이라는 중화주의적 주장은 근본적으로 변하지 않아 언젠든 촉발 요인이 생기면 재점화될 가능성이 있다. 이렇듯 재발 소지가 큰 기원 논쟁에 제대로 대응하기 위해서는 채소절임의 역사적 변천 과정 및 김치와의 관계성을 제대로 아는 것이 중요하다.

채소절임은 혹한기에 채소를 장기간 보관해 두고 먹기 위해 부패를 막는 효과가 큰 소금에 절여 두었던 것에서 시작되었다. 소금을 많이 뿌리기만 하면 되는 이 방법은 특별한 기술이 필요하지 않으므로 각 문화권에서 자생했다고 보는 것이 보편적인 견해이다.² 환경조건에 따라 자생한 고농도의 채소절임은 ‘원시형 단순 절임’에 해당한다.

이렇게 탄생한 원시형 채소절임은 점차 진화하게 된다. 미생물의 활동으로 풍미와 물성이 바뀌며 원재료와는 전혀 다른 속성으로 변하는 ‘발효’를 이용하기 시작한 것이다. 미생물의 활동 결과를 인간에게 이로운 방향으로 진행하기 위해 유용한 미생물의 활동은 도우면서 해로운 미생물의 활동은 제어하는 적정 지점을 찾는 데 노력이 집중되었다. 이를테면 염도는 낮추고, 대신 부정적인 결과를 가져올 요인들을 제거하는 방법이 동원되었다. 이때부터가 ‘발효절임’의 시기로, 저장 기간 연장이라는 단순한 목적에서 벗어나 관능(맛, 향, 물성)과 형태의 변화를 적극적으로 활성화하는 단계로 접어들게 된다. 이러한 관점으로 볼 때, ‘원시절임’에 비해 인간의 적극적 개입이 요구되는 발효음식을 “사람이 개입하지 않는 미생물만의 영역과 사람의 지식과 행동이 개입해야 하는 문화적 작업이 결합하여 완성되는 공존의 산물”³로 풀이한 정의는 매우 적확하다.

1 당시(2020년 12월 기준) 바이두의 ‘韓國泡菜’ 항목 설명에는 ‘韓國泡菜源于中國’으로 되어 있었다(<https://www.yuna.co.kr/view/AKR20201208016300371>).

2 이시게 나ومی치(石毛直道), 2005, 『어장과 식해의 연구』, 수학사, 96~166쪽.

3 전경수, 2010, 『보존과 접신의 발효문화론』, 『비교민속학』 제41집, 246쪽.

3. 채소절임 단계에 머문 중국의 파오차이

사람이 적극 개입하기 시작한 발효절임 시기부터 중국과 한국은 각자의 노선을 걸었다. 중국에서는 발효 기술이 적용된 식초, 술 등을 활용한 절임법 위주로 발달했고, 한국에서는 소금과 장(醬)을 절임원으로 하는 발효법의 비중이 절대적이었다. 절임원의 종류, 농도, 절임 기간, 기술의 선택 등 ‘인간의 개입’에 의한 ‘문화적 작업’에 차이가 있다.



중국의 채소절임 파오차이

중국의 발효절임 기술은 전한(BC 202~200)~후한(AD 25~220) 대에 철제 농기구를 사용하여 농산물 생산량이 획기적으로 증가하면서 급속도로 발달·확산하였을 것으로 추정한다. 그런데 이때의 채소절임은 산미가 매우 높았다. 이는 젖산에 비해 유기산과 초산의 함량이 높기 때문인데, 오늘날 중국의 채소절임과 큰 틀에서 차이가 없다.⁴



가미발효식품 김치

같은 시기 우리나라에서는 콩을 소금에 발효시킨 두장(豆醬)을 절임원으로 하는 채소절임이 주류를 이루었을 것으로 추정한다. 고려시대를 거쳐 조선 전반기까지 간장 또는 된장에 절인 오이, 속성 장아찌인 즈장(汁醬),⁵ 무김치(擘지, 동치미) 등이 주류를 이루었다.⁶

이 같은 한중 두 나라의 발효절임 문화 차이는 중국 최초의 농서인 『제민요술』을 통해 극명히 드러난다. 중국에서는 채소절임에 식초, 술, 술지게미, 백반(白糲) 등 생산단가가 높은 재료를 썼는데, 고대 한국의 채소절임에는 그들이 전파해 주었다는 절임 기술, 즉 식초와 술, 술지게미 등을 활용한 흔적이 없다. 이 시기 한국은 한반도 북방 지역에서 공급되는 콩과 인근 바다에서 채취한 소금을 토대로 나름의 채소절임 문화를 영위하였다.⁷

4 자오룽광, 2013, 『중국 절임채소의 역사와 문화 이미지 묘사』, 『김치와 김장문화의 인문학적 이해』, 세계김치연구소, 150~151쪽.

5 속성(速成) 메주에 오이, 가지, 동아 등 채소를 함께 넣고 고온 발효시킨 것으로 장아찌와 비슷하며 즈저, 즈지히, 징장 등으로 부른다.

6 박채린, 2019, 『김치의 기원과 제조 변천 과정에 대한 종합적 연구』, 『한국식생활문화학회지』 34권 2호, 93~111쪽.

7 박채린, 2013, 『조선시대 김치의 탄생』, 59~64쪽.

중국이 후한 말기(한국의 삼국시대)에 채소절임 기술을 우리나라에 전해 주었다고 주장하지만 이를 입증할 근거가 없다. 그렇다 보니 한나라가 고조선 땅에 설치한 한사군을 통해 전했다고 추정하기도 하고, 최초의 농서인 『제민요술』과 엮기도 한다. 하지만 인류 보편 문화인 원시절임 이후 발효절임 시기의 문화를 알 수 있는 『제민요술』에서 확인되듯 중국과 한국의 절임원은 전혀 다르기에 중국의 영향을 받았다고 보기 어렵다. 즉 후한 말기(한국의 삼국시대)에 한반도로 절임 기술이 전파되었다는 주장은 논리적으로 맞지 않는다. 도리어 중국 역사서인 『삼국지』 「위지 동이전」에서는 고구려인들이 발효음식을 잘 만든다며 한민족의 발효 기술을 인정하고 있다. 또 고구려 및 북방지역의 장(醬) 문화가 한나라 시기 중국으로 전파되고 『제민요술』 시대에 중원 전역으로 퍼져 중국식 채소절임법으로 발전하였다는 근거가 제시되고 있어⁸ 양국 채소절임 문화의 각자도생(各自圖生) 정도를 가늠할 수 있다.

그런데도 중국은 『시경(BC 5-6세기)』에 등장하는 ‘저(菹)’를 두고 김치의 원조라고 주장한다. 중국은 이 기록이 주나라의 민요를 적은 것이므로 적어도 그 이전부터 ‘저(菹)’가 존재하였고, 중국인은 3천여 년 전부터 채소절임을 먹어 왔다고 자랑한다. 그리고 한국의 김치에는 “중국 유교의 흔적이 깊이 남아 있다”⁹고 주장한다. 한대에 유교가 전래되면서 ‘저(菹)’도 함께 전해진 이후 여러 단계를 거쳐 현재의 김치가 되었다는 것이다. 중국 고대의 ‘저(菹)’가 유교 의례 음식 중 하나였다는 점과 한국 유교가 중국에 뿌리를 두고 있다는 사실을 엮어 중국의 ‘저(菹)’ 문화가 중국 유교와 더불어 한국에 그대로 유입된 것처럼 교묘하게 엮은 것이다.

앞서 채소절임의 발달 단계에서 설명하였듯이 ‘저(菹)’는 인류의 보편적인 문화인 원시형 채소절임일 뿐 유사한 문화가 여러 지역에서 자생하기에 중국이 발원지라는 증거가 될 수 없다. 다만 한글 창제 이전까지는 한자(漢字)를 기록 문자로 쓰다 보니 ‘김치’를 ‘저(菹)’와 ‘침채(沈菜)’로 표기했을 뿐이다. 우리 고유 음식인 ‘떡’을 한자어 ‘병(餅)’으로 표기한 것과 같은 이치다. 중국에서는 ‘병(餅)’을 ‘밀가루 반죽을 기름에 지진 것’으로 지칭하지만, 한국에서는 ‘쌀가루를 찌서 만든 것’을 가리키는 것과 같다. 표기에 한자를 사용했지만 그 실체는 전혀 다르다.

8 최덕경, 2020, 「중국 두장(豆醬)의 출현과 두장문화(豆醬文化)의 확산: 한반도 豆醬문화와 관련하여」, 『역사민속학』 59호, 99~126쪽.

9 韩国泡菜, 有着深厚的中国儒家文化痕迹. 在中国的《诗经》里, 出现了“菹”字, 它在中国的字典里被解释为酸菜, 正是这种腌制的酸菜传入了韩国. … 韩国的泡菜经历了几个重要阶段, 三国时代由中国传入.

4. 가미(加味)발효식품, 한국 김치의 독자성

김치가 채소절임을 벗어나 현재와 같은 형태의 정체성을 갖게 된 것은 조선시대에 이르러서였다. ‘동물성 발효식품’인 젓갈과 고추, 마늘, 생강, 파, 갓, 미나리 등 향신 채소가 그대로 버무려진 복합 양념이 ‘김칫소’라는 이름의 전용 양념이 된 것이다.¹⁰ 김치의 맛과 시각적 차별점을 부여하는 젓갈과 고추는 생채소의 비린 향을 줄이면서 발효의 맛을 끌어올리는 효과를 일으키며 김치의 재료로 정착하였는데, 이 시기가 사회적 변동이 크게 일어난 임진왜란 이후이다.¹¹

〈표 1〉 채소절임의 계보와 김치의 분화 과정

단계	시작 시기(추정)	특징	비고
원시절임	기원전	<ul style="list-style-type: none"> 잉여 식재료를 저장하기 위해 염장 시작 장기 보존 목적의 인류 보편 문화 고농도의 소금 사용(짠맛 상승) 	<ul style="list-style-type: none"> 중국 『시경』의 저(菹) 인류 보편 문화에 대한 기록
발효절임	1~3세기	<ul style="list-style-type: none"> 의도적 발효 시작(저염 발효법 확립) 절임 원료(절임원) 사용 다양화 <ul style="list-style-type: none"> -중국: 식초, 술지게미, 누룩 등(신맛 상승) -한국: 장(醬)과 소금물(저염) 	<ul style="list-style-type: none"> 절임원 차이→한중 채소절임 분화 <ul style="list-style-type: none"> -중국은 별도로 불에 의한 ‘조리’ 과정에서 가미(加味)가 이루어지므로 채소절임 자체는 ‘발효절임 단계’에 머무름
가미 발효절임	14~15세기	<ul style="list-style-type: none"> 세계 유일 동물성 발효식품(젓갈) 사용 <ul style="list-style-type: none"> -짠맛, 신맛 외의 ‘맛있는 맛’ 추구 	<ul style="list-style-type: none"> 김치의 독자성 확보 <ul style="list-style-type: none"> -동물성 감칠맛 가미(加味) -맛과 영양성의 획기적 강화
가미 복합 발효절임	17~18세기	<ul style="list-style-type: none"> 가미 발효 <ul style="list-style-type: none"> - (동물성)젓갈, 육수(肉水), 해물 - (식물성)해조류, 견과류, 과일, 버섯, 채수(菜水) 복합 발효: 전용 양념(김칫소) 확립 <ul style="list-style-type: none"> -고추, 마늘, 생강, 파, 무 등 다양한 재료 버무리 (복합화) → 발효 	<ul style="list-style-type: none"> 현대 김치의 원형 완성 <ul style="list-style-type: none"> -별도의 조리 없이 맛의 완결성 확보 -형태적, 관능적, 영양적 특이성 완성

자료: 박채린, 2021, 「김치 독자성의 근거와 형성 과정에 대한 고찰」(『한국식생활문화학회지』 36(3), 265-273쪽)을 수정·보완하였음.

〈표 1〉은 채소절임에서 김치로 분화하는 과정에 나타난 한국 채소절임의 기술적 발전 양상을 정리한 것이다. 이는 김치의 특이성을 설명하기 위한 구분이지 우열을 나누거나 채소절임의 진화 방향성을 의

10 중국 바이두 백과사전에 파오차이와 김치의 제조법 및 맛이 분명히 다르며, “한국 김치의 비결은 2가지로 (새우)젓과 고추 양념”이라고 명확하게 서술하고 있다. 또 김치의 기능성과 영양학적 우수성에 관해서도 기술하였다. <https://baike.baidu.com/item/%E9%9F%A9%E5%9B%BD%E6%B3%A1%E8%8F%9C/432791>

11 세계김치연구소, 2022, 『김치에 관한 세상의 모든 지식』, 콘텐츠하다, 61~63쪽.

미하는 것은 아니다. 오히려 한국은 왜 4단계를 모두 거치며 ‘김치’라는 음식을 탄생시켰는지, 중국은 왜 ‘가미발효절임’, ‘복합발효절임’까지 가지 않고 ‘발효절임’에 특화된 기술을 집중적으로 발전시켰는지를 주목할 필요가 있다.

생존을 위한 비축 식량이라는 1차 목적이 충족되고 나면 음식이 추구하는 궁극적인 지향점은 ‘맛’이다. 중국의 경우, 절임채소를 다시 볶거나 요리 재료로 활용하는 식문화의 특성상 ‘조리단계’에서 맛을 상승시키기 위한 ‘가미(加味)’가 이루어지기 때문에 채소절임을 만드는 과정에서 ‘가미’는 필요조건이 아니다. 따라서 중국의 채소절임은 ‘발효절임법’을 고도화하는 방향으로 진화하였다.

하지만 채소절임을 다시 조리하지 않고 반찬으로 먹는 한국의 경우, 그 자체로 완성된 맛을 지녀야 하다 보니 만드는 이의 입장에서 맛있다고 생각되는 재료를 최대한 첨가하여 함께 발효시키는 과정이 중요했다. 그 결과 ‘가미복합발효절임’ 단계로의 이행(移行)이 필연적이었다.

한국의 식사 방식은 완성되어 나오는 음식을 순서대로 먹는 ‘시간 전개형’이 아니라 모든 음식을 완성한 후 한 상에 차린 뒤 먹는 ‘한상차림’ 구조이다. 난방을 겸하는 아궁이 불에서 조리하는 우리나라 전통 부엌의 구조상 뭉근한 불에서 오랜 시간 익힌 음식이나 가급적 불을 사용하지 않고 미리 장만하여 바로 상에 올릴 수 있는 밑반찬 문화가 발달하게 되었다. 특히 별도로 가열하거나 조리 과정을 거치지 않아도 그 자체로 완결된 맛을 지닌 김치는 한국 상차림에 최적화된 음식이었다. 따라서 한꺼번에 많이 만들어 두었다가 항아리에서 꺼내 바로 보시기에 담기만 하면 되는 김치, 장아찌, 젓갈 등과 같은 발효음식이 사랑받게 된 것이다.

5. 나가며

최근 유네스코 인류무형문화유산에 남북한의 김치와 김장 문화가 등재되었다. 또 미국의 여러 주(洲) 정부에서도 한국 법정기념일인 ‘김치의 날(11월 22일)’을 공식 기념일로 지정하였고, 채택 선언문에 김치 종주국이 한국이라는 사실을 포함하여 한국의 김치 종주국 입지가 국제적으로 한층 공고해졌다. 이와 대비하여 중국은 2021년 공산당 창건 100주년을 맞아 열렸던 전국인민대표회의에서 향후 주요 정책으로 ‘문화강국’을 표방한 데 더하여 ‘통일적 다민족국가론’을 강화하겠다고 발표한 만큼 향후 한중 문화 갈등은 더욱 심화할 것으로 보인다.

중국이 김치의 기원을 물고 늘어지는 속내를 들여다보면 강릉단오제를 비롯하여 종묘(1995) 및 종묘 제례악(2001), 유교 책판(2015), 서원(2019) 등 정작 유교 발원지인 중국에서는 잊힌 유교 문화를 한국이 유네스코에 등재한 것에 대한 경각심이 녹아 있다. 김치 종주국 논란은 단지 음식 문화, 역사 논쟁에 국한

된 것이 아니다. 그러므로 역사적 근거에 기반한 김치의 변천 과정을 확고히 정립하면서, 한국 문화 전반에 대한 중국의 움직임에 주시해야 한다. 꾸준한 연구를 통해 역사적 근거를 두텁게 쌓아 가야 함은 물론이다.

※ 이 글은 집필자가 연구하여 작성한 것으로, 동북아역사재단의 공식 입장과 무관합니다.

| 박채린 |

현재 세계김치연구소의 책임연구원으로, 한국의 음식문화와 김치 관련 역사 연구를 수행하고 있다. 저서 『조선시대 김치의 탄생』과 논문 「김치 독자성의 근거와 형성 과정에 대한 고찰」, 「김치의 기원과 제조변천과정에 대한 종합적 연구」 등 다수의 논저가 있다.

| 참고문헌 |

논저

- 박채린, 2013, 『조선시대 김치의 탄생』.
- 박채린, 2019, 「김치의 기원과 제조 변천 과정에 대한 종합적 연구」, 『한국식생활문화학회지』 34권 2호.
- 박채린, 2021, 「김치 독자성의 근거와 형성 과정에 대한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』 36권3호.
- 세계김치연구소, 2022, 『김치에 관한 세상의 모든 지식』, 콘텐츠츠하다.
- 이시게 나오미치, 2005, 『어장과 식해의 연구』, 수학사.
- 자오룽광, 2013, 「중국 절임채소의 역사와 문화 이미지 묘사」, 『김치와 김장문화의 인문학적 이해』, 세계김치연구소.
- 전경수, 2010, 「보존과 접신의 발효문화론」, 『비교민속학』 제41집.
- 최덕경, 2020, 「중국 두장(豆醬)의 출현과 두장문화(豆醬文化)의 확산: 한반도 豆醬문화와 관련하여」, 『역사민속학』 59호.

자료

- 연합뉴스, 2020.12.08. “서경덕 교수, 김치 기원 왜곡한 中 바이두 백과에 항의”(https://www.yna.co.kr/view/AKR20201208016300371)
- 중국 바이두 백과사전 <https://baike.baidu.com/item/%E9%9F%A9%E5%9B%BD%E6%B3%A1%E8%8F%9C/432791>

『동북아역사리포트』 지난 호는 동북아역사재단 홈페이지에서 열람할 수 있습니다.

- 창간호** 보종과 철거의 갈림길: 일제 인천육군조병창 유적의 현대사
- 제2호** 시진핑 시기 험한이 고조된 원인은 무엇일까
- 제3호** 남중국해 분쟁의 역사와 현황
- 제4호** 중국 역사 교과서에 나타난 역사 공정의 변화 -신간 고등학교 세계사 교과서 속 한국과 동북아-
- 제5호** 약속 이행을 촉구받는 일본 메이지산업유산: 침략전쟁과 강제동원의 그림자
- 제6호** 중국이 주장하는 '문화원조'의 배경과 문제점
- 제7호** 미쓰비시(三菱) 사도(佐渡)광산: 완전한 역사(Full History)와 보편적 인권 의식을 공유하기 위한 현장
- 제8호** 아프가니스탄과 중국의 '일대일로(一帶一路)'
- 제9호** '종번(宗藩)' 해석과 중국 대외관계 인식
- 제10호** 서양 고지도로 확인한 우리땅 독도와 동해 표기
- 제11호** 일본의 사도광산 등재에 따른 대응 방안
- 제12호** (영문판)미쓰비시(三菱) 사도(佐渡)광산: 완전한 역사(Full History)와 보편적 인권 의식을 공유하기 위한 현장
- 제13호** 일본 언론에 공개된 '독도 사료'에 대한 비판적 검토
- 제14호** 2022년 검정통과 일본고등학교 사회과 교과서 분석
- 제15호** 경찰 자료로 보는 램지어의 '태평양 전쟁의 성격' 비판
- 제16호** 중국 학계의 발해사 연구의 동인(動因)과 쟁점
- 제17호** 중국인에게 한국전쟁은 어떻게 기억되어 왔는가
- 제18호** 1947년 미 군정장관, 독도 출장을 허가하다
- 제19호** 역사문제와 한일관계 -일본은 사죄하고 반성했는가-
- 제20호** 2022년 일본 참의원 선거와 한일관계 전망
- 제21호** 샌프란시스코 강화조약과 미결의 과제
- 제22호** 광복 77주년, 한일관계의 회고와 전망
- 제23호** 한국-중국 수교에 가려진 한국-중화민국 단교 30년
- 제24호** 관동대지진 조선인 학살사건을 기억하자
- 제25호** 동북공정 20년, 현황과 과제
- 제26호** 중국에서 사라지는 우리 고대사
- 제27호** 한국과 베트남 관계 30년을 되돌아본다
- 제28호** (영문판)약속 이행을 촉구받는 일본 메이지산업유산
- 제29호** 중국 장성(長城)이 한반도 서북부지역까지 들어왔다고
- 제30호** 연·진·한 장성은 요동지역에 있었을까
- 제31호** 우리 역사 속의 러시아를 생각하며
- 제32호** 중국의 방어적 민족주의와 공세적 문화 주장
- 제33호** 독일-프랑스 역사 화해의 회고 그리고 동북아시아의 미래
- 제34호** 일본 근대산업시설 세계유산 해석전략에서 사라진 '강제(forced)'
- 제35호** 일본제국 전쟁사에 비추어본 21세기 일본의 안보전략 평가
- 제36호** 시진핑 3기와 천하주의 그리고 동아시아의 갈등
- 제37호** '중화민족공동체' 의식의 기원과 전개 과정