

김치 관련 명칭 연구*

- 경북과 경남의 비교를 중심으로 -

김지숙** · 홍기옥***

|| 차례 ||

- I. 서론
- II. 연구 방법 및 선행 연구
- III. 김치 명칭의 분화 양상
 - 1. 음식범주로서의 김치의 명칭
 - 2. 경북지역의 김치
 - 1) 김치의 종류 2) 김치 관련 표현
 - 3. 경남지역의 김치
 - 1) 김치의 종류 2) 김치 관련 표현
- IV. 결론

【국문초록】

본 연구는 경상북도 경주, 경산, 영덕, 대구 지역의 김치와 경상남도 의령, 거창, 부산 지역의 김치 명칭을 조사해 여러 종류의 김치를 포함하는 상위범주인 김치의 명칭과 하위범주인 재료별, 방법별, 상태별 김치 명칭을 비교한 것이다.

경상북도 지역에서 ‘짬지’는 김장김치인 ‘배추김치’를, ‘김치, 짐치’는 ‘찬물김치, 물김치, 동치미’를 나타내는 말로 사용하고 있었다. ‘짬지’, ‘무짬지’는 김치의 상위범주로만

* 국립국어원에서는 2007년도부터 민족생활어 조사 사업을 수행하고 있는데 본고의 내용은 2008년의 공통주제인 ‘김치’를 토대로 추가조사한 것으로, 본 연구의 기초 자료로 활용되는 어휘는 『2008년 민족생활어 조사11』의 경북(김지숙)과 경남(홍기옥)의 내용을 바탕으로 했음을 밝혀둔다.

** 영남대학교 국어국문학과 강사.

*** 경북대학교 국어국문학과 강사.

2008년도 민족생활어 공동주제인 김치를 경북과 경남 지역을 담당한 연구원이다.

사용되고, 하위범주는 일차적으로는 ‘재료, 상태, 방법’으로 구분되며 이차적으로 다시 재료에 따라 그 명칭이 세분화가 더 이루어지기도 한다. 재료에 따른 명칭은 상태, 방법의 상위개념으로 ‘배추김치(짬지)’, ‘무짬지’ 등이 사용되고 있었으며 반면, 상태, 방법에 따른 명칭은 이들의 하위개념으로 ‘곤짬지, 허드레김치’ 등이 사용되고 있었다. 특히 경상북도 지역에서는 김치에 관한 재미있는 관용표현도 찾아볼 수 있었는데 대부분의 표현이 ‘정구지김치’와 ‘열무김치’가 영양이 많다는 의미로 사용되고 있으며, ‘배추뿌리’에 관한 표현만이 생활 속에서 일어날 수 있는 재앙을 대비하기 위한 비방(秘方)의 의미로 사용하고 있었다.

경남에서는 김치를 ‘김치, 짐치, 지’라 부르며, 의령에서는 김치를 ‘짬지’라 부르지 않고 김치 재료를 썰 때에 ‘짬지 썰인다’라고 표현하였다. 경남에서 물김치는 ‘물짐치, 국물김치, 김칫국’이라 부른다. 재료를 대체서 담근 김치는 ‘신김치’라 하며, 김치가 익은 정도에 따라 ‘생, 묵은+김치, 짐치, 지’라 부르고 있었다. 일반적으로 김치 명칭은 ‘돈나물김치’, ‘소풀김치’에서처럼 ‘재료명+김치, 짐치’로 사용되고 있었고, ‘사연지’나 ‘섞박지’에서처럼 재료명 외의 어휘와 ‘지’를 결합시킨 형태도 있었다. 또한 막 섞어 볼품없는 김치를 사회계층에 비유하여 ‘상놈김치’라 부르기도 하였다. 이 외에 경남의 독특한 김치로는 ‘장제김치’, ‘빠지미’ 등을 들 수 있다.

주제어 : 김치 명칭, 김치, 짬지, 짐치, 지

I. 서론

이 글은 ‘김치’를 대상으로 경상북도 경주, 경산, 영덕, 대구 지역과 경상남도 거창, 의령, 부산 지역의 김치 관련 명칭의 어휘 분화 양상을 체계적으로 정리하고, 경북과 경남의 어휘 비교를 목적으로 한다.

한국인의 대표 부식인 김치는 오랜 기간 동안 우리 민족의 생활 속에 자리 잡으면서 지역마다 다양한 형태로 발전하였다. 김치의 명칭은 물론 김치 종류와 이와 관련된 표현이 지역별로 다양하게 나타나고 있다. 이에 본 연구에서는 여러 종류의 김치를 포함하는 상위범주인 김치의 명칭과 하

위범주인 재료별, 방법별, 상태별 김치 명칭을 조사, 수집하여 경상도 지역의 김치 관련 어휘를 정리하고, 나아가 경상북도와 경상남도의 김치 명칭 비교하는데 그 목적이 있다.

II. 연구 방법 및 선행 연구

2008년 7월 24일부터 시작된 조사는 크게 문헌조사와 현장조사로 나누어 진행하였다. 먼저 7월 20일부터 8월 4일까지 김치에 대한 참고문헌 조사 및 선행연구를 검토해 문헌에 기록된 조사 어휘를 항목별로 수집하고 목록화하여, 질문지를 제작하였다. 본격적인 현장조사는 2008년 8월 4일부터 2009년 4월 10일까지 진행하였다.

조사 방법은 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민족지적(ethnography) 조사 방법을 사용하였다. 민족지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론으로, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자가 융통성을 발휘하여 조사하는 방식이다. 제보자가 김치에 대해 설명할 때, 조사자는 민족지적 조사 방법을 사용하여 준비한 질문지 항목은 물론 미처 준비하지 못한 질문지의 하위 항목에 관한 어휘도 조사하였다. 현장조사가 끝난 후에도 미비한 부분을 보완하기 위해 보충조사도 함께 실시하였다.

경상도 지역의 제보자를 대상으로 김치의 명칭, 김치의 종류를 중심으로 조사했다. 제보자들은 모두 40~50년 동안 다양한 김치를 담가본 해당 지역의 사람으로 선정했는데 이를 통해 이 지역 김치에 관한 어휘뿐만 아니라 경상도 방언의 특징도 알아볼 수 있었다.

【표 1】 제보자

이름	지역	기타
조수영	경북 영덕	영양에서 태어나 영덕으로 시집옴
정순애	경북 영덕	영덕에서 태어나 결혼
조말순	경북 영덕	영덕에서 태어나 결혼
함춘래	경북 영덕	영덕에서 태어나 결혼
성정애	경북 경주	청송에서 태어나 경주로 시집옴
김 숙	경북 경주	전라도에서 태어나 경주로 시집옴 ¹⁾
이정희	경북 경주	경주에서 태어나 결혼
이정순	대구	안동에서 태어나 대구로 시집옴
이옥화	대구	영천에서 태어나 대구로 시집옴
김원숙	경북 경산	경산에서 태어나 결혼
박명숙	경북 경산	경산에서 태어나 결혼
김순태	경북 경산	경산에서 태어나 결혼
최 희	경남 거창	경주에서 태어나 16세에 거창으로 시집옴
김현자	경남 거창	거창에서 태어나 결혼
한정순	경남 의령	의령에서 태어나 결혼
정말순	경남 의령	의령에서 태어나 결혼
최정희	부산	부산에서 태어나 결혼
박경숙	부산	부산에서 태어나 결혼
목선희	부산	부산에서 태어나 결혼
주명숙	부산	부산에서 태어나 결혼
박복남	부산	부산에서 태어나 결혼

지금까지 김치에 대한 연구는 김치의 재료와 종류, 담금법에 관한 내용을 중심으로 많이 이루어졌다. 김만조·이규태·이어령(1996)과 이서래

1) 제보자 김숙은 전라도에서 태어나 경상북도 지역의 제보자로 적합하지 않다고 볼 수 있다. 그러나 최부자택의 며느리로서 경주에 시집와 생활하면서 시어머니에게 음식을 배워 현재는 요석궁의 김치를 직접 만들어주고 있어 경북지역, 특히 경주지역의 김치 제보자로 적합하다고 생각했다.

(1986)에서는 김치의 역사와 제조 과정을, 이춘자·김귀영·박혜원(1998), 이효지(2000), 최홍식(2005)은 시대별 김치와 담금법을 조리과학적인 면에서 다루고 있고, 이경임, 이숙희, 한지숙, 박건영(1995)은 경남 지역의 향토 김치 종류와 특징에 관해 조사하였다. 이들 연구에서 알 수 있듯이 대부분의 연구가 김치 문화의 역사와 발전 그리고 조리법에 대해서 다루고 있다. 이 외에 안용근·이규춘(2008)에서는 제민요술을 시작으로 조선시대, 근대의 문헌을 중심으로 문헌에 나타난 김치 명칭의 변천을, 주영하(1994)에서는 문화인류학의 입장에서 김치의 상징성을 살펴 본 바 있다.

그러나 대부분의 연구들이 식품영양학과 문화인류학을 중심으로 이루어져 국어학적으로 접근한 연구는 찾아보기 힘들다. 그러므로 이번 연구를 통해 김치와 관련되는 어휘의 분화 양상을 경상도 지역을 중심으로 살펴보고자 한다.

Ⅲ. 김치 관련 생활어의 분화 양상

1. 음식 범주로서의 김치의 명칭²⁾

‘김치’는 소금에 절인 배추나 무 따위를 고춧가루, 파, 마늘 따위의 양념에 버무린 뒤 발효를 시킨 음식으로³⁾ 한국인의 부식 중에서 가장 기본이 된다. 이러한 김치의 한문 명칭은 중국에서는 저(菹), 일본에서는 쓰게모노(漬物)라 부르며, 한국에서는 신문왕 납폐품목에는 혜(醢), 『동국이상국집』에는 지염(漬鹽), 『세종실록』에는 저(菹), 『수운잡방』에는 침채(沈菜)로 나타나고, 한글 명칭으로는 ‘침채>딤채>짐채>김채>김치’의 변화과정

2) 음식 범주로서의 김치라 함은 하위범주에 들어가는 김치의 종류 예를 들면, ‘정고지 김치, 깻잎김치’ 등의 김치의 상위범주를 표현하기 위한 것이다.

3) 『표준국어대사전』(1999).

을 거쳐 지금의 ‘김치’가 되었다.

경주, 영덕, 경산, 대구를 비롯한 대부분 경상북도 지역에서는 ‘김치’를 ‘김치’ 혹은 ‘짬지’라고 부르는데 ‘김치, 김치’는 주로 ‘찬물김치, 물김치, 동치미, 동김치’를 이르는 말이며, ‘짬지’ 또는 ‘짬지김치’는 일반적인 김장김치를 말한다. 이때 무를 넣어서 담근 것은 ‘무짬지’, ‘무시짬지’로, 배추를 넣어서 담근 것은 ‘(배추)짬지’라고 한다.⁴⁾

- (1) 가. 짬지 카는 거는 아께 인제 고 언니 하는 거보다 우리는 김치를 짬지라고 어렸을 때 들었어. 짬지 짬지 짬지 이랬다. 김장김치는 이런 말 안 쓰고 짬지하고 뭐 밥 먹는다.<대구>
- 나. 저자. 김장김치라 안 카고. 안자 와 그 우리가 포기김치 담잖아. 그걸 보고 짬지김치라 카더라는 전부 다.<경산>⁵⁾
- 다. 김장 때 하는 게 아니고 무짬지 와 안 여. 고추장지 많이 하죠. 요속궁 때문에.<경주>
- 라. 그 인제 그 찬물김치 카는 거. 그거 물김치라 카지요. 동김치. 동김치. 물김치라 카제? 동김치를? <영덕>
- 마. 근테 인제 동치미 카는 거는 무우 있죠. 무우하고 인제 무청도 달고 배추도 좀 넣고 해가 물김치를 담는 그걸.<경주>

이에 비해 경남에서는 경북에서 주로 쓰이는 ‘짬지’라는 말보다는 ‘김치’, ‘김치’라는 말을 많이 사용하고 있었다. 거창의 제보자는 다른 제보자들과 달리 ‘지’라는 말을 함께 사용하였고 ‘짬지’라는 명칭은 일반적인 김치보다

4) 경상북도 북부지역인 안동, 예천 등지에서도 ‘짬지’ 형태가 나타나고 있었으며, 이를 ‘배차짬지’, ‘무꾸짬지’로 말하고 있음을 확인할 수 있었다.

5) 같은 경산지역이라도 ‘짬지’에 관해서는 의견이 달랐는데, 김윤숙은 예전에 겨울철 야채가 귀하고 반찬은 필요해 담근 김치로 양념은 적게 넣고 소금으로만 절인 것을 짬지라고, 김순태는 김장김치를 짬지라고 했다. 지칭하는 대상은 달랐지만 모두 소금을 많이 넣어 짜게 담근 김치를 의미한다고 해 의미상에는 공통점이 있었다.

는 장아찌류를 ‘짬지’라 불렀다. 그리고 의령의 제보자들은 구개음화된 어형인 ‘짐치’라는 말을 가장 많이 사용하였다. ‘짬지’라는 말을 사용하기는 하였으나 김치를 ‘짬지’라 부르지 않고 김치 재료를 썰 때 ‘짬지 썰인다, 썰인다’라는 표현을 사용하였다. 또 거창과 의령의 제보자는 물김치를 ‘국물김치, 김칫국’이라 하였다. 『표준국어대사전』에는 ‘김칫국’을 ‘김치의 국물. 김치를 넣어 끓인 국’이라고 설명하고 있는데 제보자는 ‘물김치’를 ‘김칫국’이라 하였다. 부산의 제보자들은 ‘김치, 짐치’라는 말을 많이 사용하고 있었다.

(2) 가. 김치를 갖다가 짐치라 안 카나.<의령>

나. 짬지도 있지. 짬지는 써리는 거, 와 나물하는데 써리는 거.<의령>

다. 그거는 김칫국이라 안 카나. 무우를 납닥납닥하이 써리 가주고, 담고.<의령>

라. 국물 있는 거는 김칫국이라 카지. 그거는 가을에 많이 담지.<거창>

마. 김치를 김치, 짐치라 카지.<부산>

조사를 통해 ‘짐치’는 경상도에서 널리 분포되는 어형임이 확인되었고, ‘짬지’는 『표준국어대사전』에는 ‘무를 통째로 소금에 짜게 절여서 묵혀두고 먹는 김치’라 정의하고 있지만 경상북도에서는 김장김치를 지칭하는 말로 사용되고 있음을 확인할 수 있었다. 이처럼 김치를 나타내는 어휘는 다양하게 분화되었으며 그 어휘의 의미도 다양하게 나타나고 있었다.

지역	김치 명칭
경상북도	김치 · 짐치(찬물김치, 물짐치, 동치미, 동김치), 짬지(김장 김치)
경상남도	김치, 짐치, 짬지(일부 어휘), 국물김치, 김칫국(물김치)

2. 경북지역의 김치

1) 김치의 종류

김치는 다양한 분화 양상을 보이고 있었는데, ‘뜯개김치’, ‘신내이김치’를 고려하면 그 명칭이 재료에서 분화되었음을 알 수 있다. 이에 반해 ‘곤짠지’, ‘막섞는김치’는 김치의 명칭이 상태나 방법에 따라 분화되었음을 보여주는데 그래서 본고는 김치의 명칭을 재료, 상태, 방법에 따라 구분해 살펴 보도록 하겠다.

(1) 재료별 종류

김치 중 겨우내 먹기 위해 담그는 것을 ‘김장’이라고 하는데 주로 겨울에 접어드는 11월 말에서 12월 초에 담가 겨울에 먹는 김치라는 의미에서 ‘겨울김장, 겨울김장김치, 동김치’라고 하고, ‘짜게 담아 먹는 김치’라는 의미에서 ‘짠지’라고도 한다. 『표준국어대사전』에는 ‘무를 통째로 소금에 짜게 절여서 묵혀 두고 먹는 김치’로 짠지를 설명하고 있었는데 이들 지역에서는 이와는 달리 배추김치를 의미하는 말로 사용되고 있었다. 이러한 김치는 재료의 종류에 따라 명칭이 바뀌어 나타나는데 제보자들은 모두 김치의 종류를 짠지와 무짠지, 야채나 산나물로 담근 김치로 구분하고 있어 재료에 따른 명칭도 배추, 무, 야채나 산나물로 나누어 살펴 보도록 하겠다.

(3) 가. 꼬추김치, 물김치. 지금 백김치를 보고 물김치라 그래. 그라고 인제 배추 양념 싸는 배추김치.<대구>

나. 그래. 이거 인자 간해가지고 포기 담는 게 배추김치. 그거는 인자 배추 인자 거저 김치.<경산>

다. 근데 인제 동치미 키는 거는 무우 있쥬. 물김치를 담는 그걸 동치미라 그러고. 고추 선나 미나리 요런 거 너갓고. 우리 맹 양념을 안 넣는 고걸 백김치라 그래. 배추김치네.<경주>

예문 (3)에서 보듯이, 제보자들은 배추로 담근 김치를 모두 ‘배추김치’라고 말하고 있었는데 이러한 명칭이 배추로 담근 물김치 뿐만 아니라 속을 넣는 김장김치에까지 적용되고 있었다. 배추김치에도 담그는 재료와 방법 상태에 따라 다양한 명칭이 있음에도 불구하고 이를 통칭할 때는 모두 ‘배추김치’라고 표현하고 있었다. 이는 김치 각각을 지칭하는 명칭이라기보다는 배추로 만든 김치를 통칭하는 상위어이자 ‘짬지’의 상위어라 볼 수 있다. 그러나 김치를 담그는 입장에서 보면 김치의 명칭은 이보다 더 세분화된다. 제보자들이 세부적인 배추의 종류와 명칭을 이야기할 때는 다양한 김치에 관한 명칭을 들을 수 있었는데 이때 사용하는 명칭은 김치 종류를 나타내는 것이었다. 또 김치의 재료로 이용되는 배추에도 다양한 명칭이 나타나고 있었는데 아래의 예는 이를 보인 것이다.

(4) 가. 김치는 가을배추 가지고 김치를 담아야 제 맛이 나지. 봄배추, 여름배추는 아무래도 맛이 그래요. 여름에도 통배추가 있지만은 가을에 통배추하고 똑같질 않아요. 통김치는.<경주>

나. 얼까리배추 카는 거는 씨앗을 심어갖고 김치 담는 거 얼까리김치 단 배추 그기 말이 또 틀린다. 어까리 저 얼가리 카는 데도 있고 단배추 카는 데도 있고 조선배추라 칸다. 삼배추는. 조선배추. 천방배추 있고 고는 인제 같은 가을배추데도 종류가 있어.<경산>

다. 배추데. 그건 덜 좋은 걸세. 쌈배추세. 삼배추. 그거 지금 쌈 싸먹기로 마침 맞잖아. 아이다. 삼배추. 터부럭배추 보고 삼배추라 칸다.<영덕>

라. 물김치는 인제 통배추 물김치도 물김치고 그 그냥 인제 꽃배추로 천방배추로 물김치 담는 것도 물김치. 그래 그런다.<대구>

마. 거 배추. 괘기배추세. 포기배추 캐도 된다. 포기. 포기. 포기김치. 꽃김치 담그는 거는. 꽃김치도 알 알 찢는 거를 보고 알배. 알배추라 카고. 알 안 찢는 거 얼가리배추가 있다. 알배기배추는 김장배추고.<영덕>

바. 응. 그거. 푸른배추. 그 인제 제피가루 넣고 담는 거. 그 다음에 인제 깍두기 있고, 백김치 있고. 물김치.<대구>

예문 (4)에서 알 수 있듯이, 김치의 재료인 배추는 어느 계절에 나는가에 따라 ‘봄배추, 여름배추, 가을배추(김장배추)’로, 배추가 속이 찻느냐의 여부에 따라 ‘패기배추(포기배추), 조선배추, 애기배추, 열가리배추, 터부럭배추, 알배추’로, 배추의 색에 따라 ‘푸른배추, 파란배추, 흰배추, 노래이배추’로, 배추의 크기에 따라 ‘큰배추, 조선배추’로, 배추의 종에 따라 따라 ‘천방배추, 단배추’로 나누어진다. 김장김치에 사용되는 배추는 ‘가을배추, 알배추, 통배추, 패기배추, 노래이배추, 큰배추, 천방배추’이며, 풋김치나 겉절이⁶⁾에 사용되는 배추는 ‘봄배추, 터부럭배추, 열가리(열까리)배추, 애기배추, 조선배추, 단배추, 푸른배추’이다. 배추를 가리키는 말은 계절별로 지칭하는 표현을 제외하고는 동일한 대상을 사람마다 달리 표현하고 있었는데 그래서 ‘패기배추’를 ‘통배추’, ‘김장배추’로, ‘터부럭배추’를 ‘쌈배추’, ‘열가리배추’, ‘조선배추’로, ‘노란배추’를 ‘큰배추’를 표현하고 있었다.

제대로 익은 ‘가을배추’는 다른 말로 ‘가을김장배추’, ‘김장배추’라고도 한다. 김장김치를 담글 사용하는 ‘가을배추’는 다른 말로 ‘통배추’, ‘패기배추(포기배추)’라고도 하는데, 겉은 파랗고 속으로 갈수록 노란 빛을 띄고 있다고 해서 ‘노래이배추, 노라이배추, 노란배추’라고도 부른다. 이렇게 속이 찬 배추의 모습을 보고 ‘알 안왔다’, ‘알 배다’라고 표현하고 알이 밴 배추를 ‘알배추’ 또는 ‘알배기배추’라고 한다. ‘봄배추’나 ‘여름배추’는 일찍 재배하다 보니 배추 속이 차지 않은 배추를 말하는데 주로 쌈을 싸먹거나 겉절이에 이용되어 이를 ‘쌈배추’라고 한다. 이러한 쌈배추가 키가 작고 알도 없이 터불터불하다고 ‘터부럭배추’, ‘열가리배추’, ‘조선배추’라고 한다.

6) 이 지역에서는 ‘겉절이’를 ‘재래기’라고 하는데 임시로 담가 먹는 김치로 보지 않고 반찬의 일종으로 보고 있었다. 겉절이와 김치의 차이점을 물었을 때 절이지 않았다는 점과 설탕이나 간장을 넣는 점 등을 말해 다른 부류로 인식하고 있음을 확인할 수 있었다. 그래서 재료의 명을 넣어 ‘배추재래기’ ‘상추재래기’ ‘파재래기’라고 하거나 모두 통칭해서 ‘재래기’라고 해 임시로 해 먹는 반찬 중의 하나라고 했다. 그럼에도 불구하고 경산지역의 제보자들끼리는 겉절이에 대한 이견이 있었다.

이 외에도 아직 익지 않아 알이 차지 않았고 시퍼렇다는 의미에서 ‘풋배추’, 작고 어리다는 의미에서 ‘애기배추’로도 말한다. 이들은 모두 쌈배추 또는 풋김치와 결절이로 이용한다.⁷⁾

제보자는 배추가 안 나올 때를 흔히 ‘어시 때’라고 표현하고 있었는데 그래서 ‘얼가리배추’를 ‘어시때나오는배추’라고 부르고 있었다. 이러한 다양한 배추의 명칭을 통해서 배추가 김치의 중요한 재료이며 또한 배추의 명칭이 김치의 명칭 분화의 중요한 요소로 작용했음을 알 수 있다.

그러나 제보자를 통해 들을 수 있는 김치 명칭은 배추의 명칭에 비해 세분화되어 나타나지 않았다. ‘통김치, 풋김치, 백김치, 포기김치’와 같은 상태별 명칭을 제외하고 배추로 담근 김치를 지칭하는 어휘로는 ‘물김치, 김장김치, 얼까리김치’만 사용되고 있었는데 이로 볼 때 배추의 다양한 명칭이 김치 명칭에는 반영되지 않고 배추를 구분하는 명칭으로만 사용되고 있음을 확인할 수 있었다. 또한 김치를 나타내는 상위범주로서 ‘짬지’는 쓰이나 김치의 종류를 나타내는 하위범주로는 모두 ‘김치’가 사용됨을 알 수 있었다.

경상북도에서는 무는 ‘무시, 무, 무우, 무꼬, 무꾸’로 실현된다. 이로 담근 김치는 일반적으로는 ‘무짬지’로 말하고 있었으나 무로 담근 김치의 종류를 나타낼 때는 다양한 무의 명칭이 김치를 나타내는 표현과 결합되어 나타나고 있었다.

예문 (5)는 이러한 무의 명칭과 김치의 명칭이 나타난 예이다.

- (5) 가. 또 무말랭이 카는 거는 고것도 인제 그건 물엿을 마이 여야 되요, 거
쪼그락지가. 쪼그레이가 까칠이하이 때문에 물엿을 마이 여야 짬지리

7) 이 외에 경주지역 최부자택에서 담가 먹는 김치로 ‘사연지’라는 김치가 있었다. 이는 ‘싸서 넣은 김치’라는 뜻으로 고춧가루를 사용하지 않고 칼치 등을 실고추에 버무린 양념 속을 배춧잎으로 싸넣은 것을 말한다고 한다.

하다 카이끼네. 오그락지김치는 무우를 지금, 조금 일찍 저저를 해가지고 그거 해가 쪼그락지김치세.<영덕>

나. 알타리. 알타리무까 담은 걸 총각김치라. 알타리김치. 절로는 보마 뭐 저저 보고 와 우리는 총각무시라 안 카나. 저 저 우로는 달랑무시라 칸다 말야. 달랑무시. 달무시라 칸다니끼네. 그거 보고 총각무시 보고, 그래 달무시라 칸다.<경산>

다. 통김치는 무 요래 동글동글하이 통 통무로, 통김치 카는 거는 가을무우를 안 썰이고 맞춤맞춤하이 요래.<영덕>

라. 그거 동김치 떨어지면은 나박김치로 담는다 카이. 설 쉬고 나면은 안자 마를 하나씩 뽑아와가 종종종 썰이노면 그것 참 시원하이 맛있다.<경산>

마. 아, 무청김치. 응. 무청 그거로만 담아가지고 응, 그냥 뭐 기다난 그대로, 속 꼬쟁이만 골라가지고.<대구>

바. 총각. 총각김치라고 왜 무청 달려있고, 나박지 담고, 나박김치. 그렇고 요새는 또 인제 열무도 하지만 무 숨아내는 숨은무 있쥬? 그것 가지고 또 열무김치 담지.<경주>

무는 배추 외에 주요한 김치의 재료로 주로 김치 속에 넣는 재료 또는 ‘무짬지’의 재료로 이용된다. 보통 김치 속에 넣는 재료는 채를 썰어 넣고, ‘무짬지’의 경우는 담은 김치의 종류에 따라 깍둑 썰거나 채로 썰거나 둥박 둥박하게 썬다. 이 중 생무를 가늘게 썬 것을 ‘무생치’, ‘생채’, ‘삐짐이’, ‘생치나물’이라고 하는데 생치 형태로 만들어 식해나 반찬의 재료로 이용하고 있다. 이러한 무는 크기에 따라 명칭을 달리 부르고 있었는데, 물김치에 통째로 들어가는 무는 ‘통무’로, ‘깍두기’ 또는 ‘깍두기김치’에 들어가는 무는 ‘깍둑무’로, 오그락지에 들어가는 잘게 썬 마른 무는 ‘무우말랭이’, ‘쪼그래이’라고 부르고 있었다.⁸⁾ 이 외에 김장김치에 무를 썰어 단지 속에 넣

8) ‘무우말랭이, 깍두기’의 경우 상태를 나타내는 김치의 명칭으로도 볼 수 있으나 무짬지의 재료로 이용되는 재료로 ‘무우말랭이, 깍둑무’라는 어휘가 존재해 이를 재료에

는 무를 ‘속박이’라고 표현하고 있었다.

제보자들이 사용하고 있는 무 종류에 관한 명칭은 네 가지가 있었는데, ‘가을무우’와 ‘달랭이무(총각무, 알타리(무), 달무시)’, ‘열무(숙은무)’, ‘조선무시’이다.⁹⁾ 가을무는 가을에 생산되는 무로 가을배추와 마찬가지로 농약도 적게 치고 햇빛도 많이 받아 가장 맛있는 무를 가리키는 말이다.¹⁰⁾ ‘달랭이무’는 손가락 굵기만한 어린 무로 일반적인 총각무를 가리키는 말로, ‘달랭이무’, ‘달랑무’ 또는 ‘달무시’라고도 하는데 달려있는 무의 모습이 ‘달랑달랑거린다’에서 나온 말이다. 또한 ‘총각무’는 어린 무의 모습이 마치 ‘총각’의 머리와 닮았다고 해서 나온 말이다. 이들은 모두 ‘조선무시’의 하위범주에 들어간다.¹¹⁾

무로 담근 김치를 나타내는 ‘무짬지’ 역시도 ‘배추짬지’와 마찬가지로 상위범주를 나타내는 명칭으로는 사용되고 있었으나 하위범주를 나타내는 김치의 종류에는 모두 ‘김치’라는 명칭이 사용되고 있었다. 그래서 짧게 썰어 말린 무를 나타내는 ‘무말랭이, 쪼그래이’는 ‘-김치’ 또는 ‘-지’와 결합하여 ‘무말랭이김치, 쪼그락지’로, 썰이지 않은 ‘통무’로 담근 김치는 ‘통김치’로, 네모지게 썬 무를 ‘나박무’라고 하는데 여기에 ‘-지’ 또는 ‘-김치’가 결합해 ‘나박지, 나박김치’ 말하고 있었다. 또 이 지역에서는 총각무를 ‘알타리, 달랑무, 총각무’라고 하는데 이는 ‘알타리김치, 총각김치’로, 총각무의

따른 김치 명칭으로 분류했다. 반면 재료를 나타내는 명칭이 없는 ‘오그락지’의 경우는 상태에 따른 명칭으로 보고 분류했다.

9) 제보자는 ‘조선무시’와 ‘왜무시’라는 말을 사용했는데 ‘조선무시’는 짧고 굵은 무시를 ‘왜무시’는 길고 큰 무를 말하고 있었다. 이중 김치에는 ‘조선무시’를, 다랭(단무지)을 만드는 데는 ‘왜무시’를 사용한다고 했다.

10) 배추와 마찬가지로 여름무시, 가을무시라는 말이 있지만 봄에는 무가 자라지 않아 ‘봄무시’라는 말이 없고 대신 봄에는 ‘열무, 열무무우’가 있다고 한다.

11) 총각무의 경우는 지역에 따라 다양한 양상으로 실현되고 있었다.

영덕(총각무, 알타리, 달랭이무), 경산(알타리, 알타리무, 총각무시, 달랑무시, 달무시), 대구(알타리, 달랑무우, 총각무우, 달랑무), 경주(총각, 총각무, 알타리)

일부분인 ‘무청’으로 담근 김치는 ‘무청김치’라고 한다. 이중 ‘달랑무’는 무의 명칭으로는 사용되고 있었지만 김치의 명칭으로는 사용하지 않고 있는 점이, 통김치의 경우는 배추나 무에 모두 같은 명칭이 사용되고 있는 점이 특이했다.

김치는 배추와 무 외에도 다양한 재료로 담가 먹기도 하는데 예문 (6)은 야채와 산나물로 담근 김치의 명칭이 나타난 예이다.

(6) 가. 꼬드래김치. 꼬드리김치 꼬들빼기 카는 거 있다.<영덕>

나. 응. 신내이. 신내이 보고 꼬들배기김치 있고, 이런 걸 꼬들배기라 뿌리가 인제 좀 굵거든. 인제 잎이 요렇게 찌단하게 쨍쨍쨍한 거 그거는 신내이김치. 우리는 이런 잎이 넓은 거 있잖아.<대구>

다. 읍나무. 그거 주로 개두릅이라 하지. 개두릅김치. 봄에 나오는. 침 나올 때 너무 보드라버도 파이고 고건 조금 싱싱할 때 거 인제 살짝 디쳐야 되요.<영덕>

라. 정구지김치를 할라 그러면 인제 고거 인제 물엿하고 간장하고 팔여가지고 정구지는 물이 지대로 마이 나오기 때문에 고 뽕뽕하이.<영덕>

마. 자천파. 자천파김치. 그거를 자천파김치다.<경산>

사. 응. 깻잎김치. 아이 참 콩잎김치. 그렇지. 어, 콩잎물김치 택이라 그계.<대구>

야채나 산나물로 담근 김치는 ‘정구지김치’와 ‘파김치’를 제외하고는 제보자에 따라 김치 또는 지로 보는 견해가 달랐다. 만드는 방법은 같아도 명칭을 나타낼 때는 ‘지’로 보냐 ‘김치’로 보냐에 따라 의견이 분분했다. 그래서 같은 지역이라도 어떤 이는 ‘꼬추’로 담근 김치를 ‘꼬추김치’라고 했지만 ‘꼬추지’(장아찌)로 보고 있었다. 그러나 대체적으로 ‘-지’보다는 ‘김치’를 많이 사용하고 있었으며, ‘지’와 ‘김치’에 대해서는 제보자들 스스로 명확한 구분의 기준이 있음을 확인할 수 있었다. 그 결과, 된장과 고추장에

넣은 것은 ‘지’로 고춧가루에 넣어 삭힌 것은 ‘김치’로 보고 있음을 확인할 수 있었다.

산나물로 만든 것은 봄에는 거의 먹지 않고 주로 겨울 저장용으로 만들어 먹고 있었는데 봄철에 나는 뽕잎과 두릅을 제외하고는 김장김치를 할 때 같이 담그고 있었다. 그래서 ‘뽕잎김치’와 ‘두릅김치’는 봄김치로, 나머지 김치들은 가을김치라고 지칭하고 있었는데 김치의 명칭을 나타낼 때 계절을 통해 상위의 김치 개념을 표현하고 있음을 확인할 수 있었다.

반면, 하위범주로 김치의 종류를 나타낼 때는 모두 ‘재료명+김치’로 표현하고 있었다. 예를 들면, 두릅은 종류에 따라 ‘개두릅김치’, ‘참두릅김치’로, 씀바귀를 나타내는 ‘신내이, 신냉이’와, ‘고들빼기’를 나타내는 ‘꼬드리, 꼬드래’는 ‘신내이김치’와 ‘꼬드리김치, 꼬드래김치’라고 한다. 이 외에 김치의 종류로 ‘냉이김치, 쪽파김치(자천파김치), 뽕잎김치, 정구지김치(푸추김치, 정고지김치), 콩잎김치, 깻잎김치(뜰개이퍼리김치)’가 있다. 이를 통해 이들을 표현하는 상위 개념은 ‘지’, ‘김치’로만 나타나고 있는 반면 하위범주를 나타내는 명칭은 다양한 재료명과 결합해 나타나고 있음을 확인할 수 있었다.

배추, 무, 야채, 산나물 외에도 다양한 재료로 김치를 담기도 했는데 아래의 예는 이를 보인 것이다.

- (7) 가. 우리 집안 사연지는 조금 걸쭉해. 음식이 진한 편이쥬. 그니깐 전젓으로 젓국을 안 달이고 생젓국으로 해가지고 그 젓을 많이 넣습니다. 그래가지고 폭 삭히면 젓김치가 되는 거지.<경주>
- 나. 배추김치 담을 때, 인제 설 전에 먹는 거는 오징어 넣고, 생오징어를 넣고 담고 설 쉬고 먹는 거는 인제 그 땅에 묻잖아. 그거는 인제 칼치를 넣고 담아. 칼치김치.<대구>
- 다. 그거는 물김치만 담아먹고 또 약지. 잔잔하게 홍고추 채 썰고 사과 배 채 썰고 밤 채 썰고 잣 넣고 석이버섯 채 썰고 인제 분홍색으로.

이번에 색깔이 진하게 나와 버렸어.<경주>

예문 (7)에서처럼 젓이나 칼치로 담근 김치가 있었는데 이들 역시도 ‘재료명+김치’로 나타나고 있었다. 반면, 경주 지역에서만 담고 있는 ‘약지’의 경우는 몸에 약이 되는 재료로 담근 김치라는 의미로 ‘약지’라는 말이 사용되고 있었다.

(2) 방법별 종류

김치의 명칭은 만드는 방법에 따라 달리 나타나기도 한다.

- (8) 가. 아 그거는 열가리김치라 그러잖아. 배추 좀 썰고 막 이래 그거 섞었다고 섞박이김치라 부르기도 하고 그러더라.<경산>
 나. 응. 막 썰. 막 썰어가 담는 거. 막김치라고 그지. 막김치라 그러고 만날. 그냥 막김치. 썰어갓고 막 담는 막김치.<대구>
 다. 아까 배추 충충충충 썰어가지고 했는 거 그거는 막섞는김치라 카고 이룬다.<영덕>
 라. 양념도 그지. 면 해가지고 양념도 그냥 뭐, 거의 양념 꼬춧가루 없듯이 해가지고 응응 따로 뇌뽀따가 젊은 사람들은 맛 없다 칸다고 거 인제 할머니김치를 먹자고, 아주 인제 이거는 뭐 정성이 안 들었다 해가지고 히드레김치.<대구>

풋김치는 봄과 여름에 임시로 담가 먹는 김치로 다른 말로 ‘막 섞는 김치, 막김치, 섞박이김치’라고도 부른다. 이는 ‘막 썰어서 막 섞어서 먹는 김치’라는 의미로 김치를 만드는 방법에 따라 붙여진 명칭이다. 겨울에 담근 김장김치는 보통 봄이 되면 떨어지는데 이때 봄배추나 여름배추로 담근 것을 말한다. 경산 지역에서는 봄배추나 여름배추가 가을배추에 비해 알이 차지 않았다는 의미에서 ‘열가리배추’라고 하는데 그래서 이 김치를 ‘열가

리김치’로, 대구 지역에서는 이를 정식으로 담가 먹는 김치가 아니라는 의미에서 ‘허드레김치’라고 했는데 이는 모두 쌈을 싸먹는데 이용하는 납작 배추로 대충 담근 김치를 말한다. 이를 먹는 대상과 담그는 행위자가 할머니라는 측면에서 다른 말로 ‘할머니김치’라고 표현하기도 했다.

(3) 상태별 종류

흔히 김치가 익은 것을 경상북도 지역에서는 ‘신김치’라고 하는데 이처럼 김치는 김치의 상태에 따라서도 그 명칭을 달리 부르고 있었다. 예문 (9)는 상태에 따른 김치의 종류를 나타낸 것이다.

- (9) 가. 안자 뭐고 그거 백김치 인자 또 맛다. 금방 담는 거는 인자 겉절이김치 도.<경산>
 나. 또 평소에는 인제 가을배추 말고는 여름에 풋김치 같은 거 이것저것 열무김치도 담고, 뭐 배추도 담고.<경주>
 다. 또 생김치 좋아하는 사람들은 별로고, 이게 약진테 색깔이 진하게 나와버렸어. 이번엔.<경주>
 라. 햇김치, 겉절이도 있고.<대구>
 마. 곤짠지를 오그락지김치 담았는 거를 오그락지김치라 칸다. 그것도 말루는 데 그거는 채를 썰어갓고 말라갓고 먹는 고거 거고(오그락지, 무말랭이김치라고).<경산>
 바. 다른 사람 보통 가난한 집은 말하자면 새파란김치. 부자는 노란배추. 근데 요새는 배추가 시장에 얼마나 많이 나오니까. 그니깐 셋방 사는 사람도 노란배추김치. 부잣집도 노란배추.<경주>

김치는 만들어진 김치의 상태 또는 김치를 만들 때 사용하는 재료의 상태에 따라서 김치의 명칭을 붙이기도 한다. 김치의 상태에 따른 명칭으로는 ‘풋김치, 햇김치, 생김치, 신김치, 백김치, 포기김치, 통김치, 통무김치’가, 재료의 상태에 따른 명칭으로는 ‘곤짠지, 무말랭이, 오그락지, 깍두기, 깍둑

김치'가 있다. 이들 중 '풋김치'와 '햇김치'는 봄배추, 여름배추로 만든 것을 말하고, '생김치'는 담근지 오래 되지 않은 김치로 '신김치'와 반대되는 의미로 사용된다. 배추를 세는 단위는 포기는 이 지역에서 '포기' 또는 '패기'로 사용되고 있었는데 김치의 명칭을 말할 때는 '포기김치'로 말하고 있었다. '포기배추'를 '통배추'라고도 하는데 이를 이용해 만든 김치는 '통김치'라고 한다. 이는 무를 자르지 않은 통무로 담근 김치를 지칭하는 명칭과 동일했다.

무를 말린 것은 '무말랭이' 또는 '쪄그래이'라고 하는데 이를 그대로 사용해 김치를 지칭하기도 하고, 뒤에 '-지'를 결합하거나 '지' 뒤에 '김치'가 다시 결합한 형태가 김치의 명칭으로 쓰이기도 한다.¹²⁾ 이는 '곤 무'를 사용해 담근 김치라는 의미에서 '곤잔지'라고 하기도 한다. 이 외에 무를 네모지게 썬 것을 '깍둑무'라고 하는데 이를 이용해 담근 것을 '깍둑기김치, 깍둑기, 깍둑김치'라고 말하고 있었다.

이처럼 김치의 명칭은 다양한 양상으로 분화되어 쓰이고 있음을 확인할 수 있었는데 이를 정리하면 다음과 같다.

【표2】 김치 명칭의 분류

구분	재료	명칭
재료별	가을배추, 알배추, 통배추, 패기배추, 노래이배추, 큰배추, 천방배추	배추김치, 김장김치
	배추, 물	배추물김치, 물김치
	봄배추, 터부럭배추, 얼까리(얼까리, 어시때나오는)배추, 애기배추, 조선배추, 단배추, 푸른배추	얼까리김치

12) '무말랭이, 쪄그래이'의 경우 재료별 명칭과 상태별 명칭이 같이 나타나 김치의 재료와 상태를 모두 보여주는 예이다.

재료별 · 상태별 · 방법별	무	조선무시, 가을무우	무김치
		알타리무, 총각무, 달랭이무, 달무시	알타리김치, 총각김치, 알타리
		열무(무우), 숙은무	열무김치
		무말랭이, 쪼그래이	쪼그락지(김치), 오그락지(김치), 무말랭이 김치
		나박무	나박지, 나박김치
		통무, 찬물	찬물김치, 물김치, 통김치, 통김치
		무청	무청김치
	야채·산나물	개두릅	개두릅김치
		참두릅	(참)두릅김치
		꼬들빼기, 꼬드리, 꼬드래	꼬드래김치, 꼬들빼(배)기김치, 꼬드리김치
		냉이	냉이김치
		쪽파, 자천파, 실파	파김치, 쪽파김치
		정고지, (띠)정구지, 푸추, 쟁구지	정고지김치, 정구지김치, 푸추김치
		참오이, 조선오이	오이김치, 오이소배기 ¹³⁾
		신냉이, 신내이, 소꿋 ¹⁴⁾	신냉이김치, 신내이김치
		뜰깨(잎)	뜰깨김치, 뜰깨이퍼리김치
		콩잎	콩잎김치, 콩잎물김치,
		뽕잎	뽕잎김치
		꼬추	꼬추김치, 꼬추지
	기타	전젓(생젓국)	젓김치
		칼치	칼치김치
		사과, 배, 밤, 잣, 석이버섯 등	약지
	배추	봄배추, 여름배추	풋김치, 햇김치
		패기배추, 물	백김치
		패기배추(포기배추)	포기김치
		통배추	통김치
		가을배추	신김치
		파란배추, 풋배추	생김치, 새파란김치
		노래이배추, 노라이배추, 노란배추	노란배추김치
	무	통무	통김치, 통무김치
		곤무, 무말랭이	곤짚지, 무말랭이
		깍둑무	깍둑기김치, 깍둑기, 깍둑김치
방법별	배추	봄배추, 여름배추	막섞는김치, 막김치, 섞박이김치
		납닥배추	허드레김치(할머니김치)
		패기배추, 노란배추	사언지

13) ‘오이김치’는 재료명을 따서, ‘오이소배기’는 재료에 방법을 따서 붙여진 명칭이다.

14) ‘신냉이’를 뜯으면 흰 물이 나오는데 이것이 ‘소꿋(우유)’과 비슷하다고 해 ‘소꿋’이라

2) 김치 관련 표현

경상도에서는 부추김치를 ‘정구지, 정고지, 푸추, 쟁구지’라고 말한다. 특히, 정구지김치에 대한 관용표현이 많이 나타났는데 모두 정구지김치가 영양이 많다는 의미로 사용되었다.¹⁵⁾

(10)가. 요새도 우리 그 켜다. 정구지 처음 나오는 거는 사우, 사우도 안 준다고. 자기 목꼬.<경산>

나. 첫물 정구지김치는 부짓집 만사위 준다 카는 거기다.<영덕>

다. 정구지 봄 정구지 첫, 첫정구지는 사위도 안 준다. 사위도 안 준다. 그만큼 맛이 좋다 이런 소리는 들어 봤는데.<대구>

라. 고 정구지 만큼은 만사위도 안 준다고 내가 먹는다 이 말이지. 그만큼 인제 거기에 영양가가 많고 몸에 좋다고. 아시부추라 카더라. 아시.<대구>

마. 푸추 첫물으는 지 형제 간도 안 농갈라 묵는다 칸다. 고만큼 영양이 많다고 카는 거다. 고저는. 푸추. 푸추 처음에 봄에 요래 올라오잖아.<영덕>

(11)가. 맛이 있다. 어. 칠월달 열무김치는 손톱 발톱도 다 묵는다 칸다. 그만큼 맛이. 칠월달 열무김치가 맛이 있다. 칠월달 열무김치는 손톱 발톱이 다 묵는다 칸다.<영덕>

(12)가. 대나무 순 있지요. 보리가 누렇게 익어갈 때 멀치젓을 담는데 고때 쭙 되면은 대나무순이 이렇게 나와요.<경주>

나. 보리 누렇게 익을 때 젓갈 닭가가 가을김치에 담구면 제격이다.<영덕>

(13) 가. 우리는 이거 먹지 마라데. 배추뿌리 먹으면 입 부지런해진다꼬.<경산>

나. 응, 우리는 배추뿌리 먹으면 시어마~ 일찍 죽는다 카던데.<경산>¹⁶⁾

고도 부른다.

15) 김치에 한정된 표현이 아니고 정구지에 한정된 표현이다. 부추의 형태가 띠 모양을 닮았다고 ‘띠정구지’라고도 한다.

16) 제보자 【표 1】에는 없는 사람으로 경상지역의 보조제보자의 발화이다.

예문 (10)은 부추김치 즉 정구지김치에 관한 표현이다. 부추김치에 관한 표현은 모든 지역에서 사용되고 있었는데 표현 방법에서는 지역에 따라 달리 나타나고 있었다. 이러한 표현은 크게 ‘첫물 정구지김치는 만사위 준다’, ‘푸추 첫물은 지 형제간도 안 농갈라 먹고 자기 먹는다’, ‘푸추 첫물은 지 형제간도 안 논가먹고 신랑밖에 안 준다’는 세 가지 표현으로 나누어 볼 수 있다. 음력 삼월에 처음 나오는 부추로 담근 김치가 그만큼 맛도 좋고 영양도 많다는 의미에서 나온 말이다. 그래서 사위 중에서도 장모가 가장 이뻐하는 만사위에게만 주든지 자기와 핏줄을 나눈 형제라도 나누어 먹지 않고 자기나 자기 신랑에게만 준다는 의미이다. 모두 나물이 귀한 시절에 봄에 처음 나온 정구지가 그만큼 영양분이 많다는 의미로 사용된 것이다.

(11)의 예는 열무김치에 관한 표현으로 영덕 지역에서 사용되는 말이다. 제보자는 ‘7월 열무김치 손톱 발톱도 다 먹는다’ 또는 ‘7월 열무김치는 손톱 발톱이 다 먹는다’ 두 가지 표현을 모두 사용하고 있었다. 이는 더워서 무씨가 제대로 안 날 때 산골짜기에 개간한 땅에서 나온 열무가 귀해 그 귀한 만큼 더 맛있다는 의미로 사용된 것이다. 전자는 손으로 열무김치를 먹다 보면 손톱과 발톱에 묻은 양념도 먹을 정도로 맛있어 손톱과 발톱도 다 먹을 수 있다는 의미이고, 후자는 손톱과 발톱이 열무김치를 다 먹어버릴 정도로 열무김치의 맛이 좋다는 의미이다.

예문 (12)은 김치의 주 재료가 되는 젓갈에 관한 표현이다. 보리가 누렇게 익는 5월에 ‘메레치’와 ‘콩치’를 사서 젓갈을 담궈두면 겨울 김장김치에 사용하기에 적당하다는 말이다. 이는 이 시기가 젓갈을 담기에 적당하다는 것을 의미하는 말로 젓갈 담는 시기를 말해주는 표현이다.

(13)의 예는 배추의 부분인 ‘배추뿌리’에 관한 표현이다. ‘배추뿌리 먹으면 입 부지런해진다’, ‘배추뿌리 먹으면 시어마~ 일찍 죽는다’는 여자가 배추뿌리를 먹으면 소박을 맞으니 이를 먹지 말라는 의미로 사용하는 표현이다. 생활 속에서 일어날 수 있는 좋지 않은 일을 대비하기 위한 비방으로

사용하는 이 표현은 모두 경산지역에서 나온 것으로 다른 지역에서는 이러한 표현을 찾을 수 없었다.

3. 경남 지역의 김치

1) 김치의 종류

(1) 재료별 종류

집집마다 담가 먹는 김치 종류는 아주 다양하였다. 실제 조사에서 의외의 재료도 김치의 재료로 이용하는 경우가 많았는데 그만큼 주위에 있는 다양한 재료가 김치의 재료로 사용되었다. 그 중 가장 많이 사용되는 재료는 배추와 무였고, 배추와 무를 재료로 한 김치 명칭이 많이 수집되었다.

배추김치를 경남에서는 ‘배차김치/배차집치, 빨간김치/빨간집치’라 불렀다. ‘재료+김치/집치’의 형태이거나 ‘색깔+김치/집치’의 형태로 사용하고 있는 것이다. 배추김치를 담글 때 양념과 함께 넣는 부재료에 따라 ‘해물김치, 전복김치’, ‘조기지, 칼치지’라고 불렀는데 해안지역일수록 해물을 넣은 김치 종류가 많이 조사되었다. 이는 ‘배추’라는 일반적인 재료 외에 독특하게 들어가는 재료명을 김치의 명칭으로 사용하는 경우이다.

배추를 주재료로 하는 물김치도 많이 있는데 배추를 주재료로 하는 물김치를 일반적으로 ‘배추물김치’, ‘백김치’라 불렀다. ‘재료+방법+김치’, ‘색깔+김치’를 김치 명칭으로 사용하고 있는 것으로 ‘배추물김치’는 고춧가루를 풀어 국물색이 붉은 것이고, 백김치는 고춧가루를 넣지 않은 물김치를 말한다. 백김치의 종류에 ‘사연지’¹⁷⁾가 있었는데 ‘사연지’는 배추에 고명을 색스럽게 넣어 담근 김치로 배추로 담근 ‘백김치’의 하위 범주의 어휘이기도 하지만 제보자는 ‘백김치’를 대신하는 말로 사용하고 있어 상위범주와

17) 이경임, 이숙희, 한지숙, 박건영(1995) 참고.

하위범주의 의미를 함께 가진 어휘라 볼 수 있다.

다음은 배추와 관련한 김치 어휘의 사용 예이다.

- (14)가. 배차로 가주고 담는 김치는 그냥 그래 가지고 담지.<의령>
 나. 겉절이는 쑥음배추로 하면 맛있지.<거창>
 다. 배추가닥 가닥을 배추쫄거리라 그카지.<의령>
 라. 추석글은 때는 빨간김치 담고, 나박김치 담고.<거창>
 마. 주로 배차김치 담고, 동김치 담고, 주로 그랬지 뭐.<의령>
 바. 배추물김치 절이가주고 밀가리풀 좀 쫑이 넣고.<부산, 의령>

‘배추’의 방언형인 ‘배차’는 옛 문헌¹⁸⁾에서도 그 사용 예를 찾아 볼 수 있으므로 고어형이 방언형으로 굳어진 경우라 볼 수 있다. 또한 이 어형이 그대로 김치의 명칭에도 나타남을 알 수 있다.

무는 배추 다음으로 많이 사용되는 김치 재료로 무로 담근 김치를 경남에서는 ‘무/무시+김치/김치’의 형태인 ‘무김치/무김치, 무시김치/무시김치’라 하였다. 이 외에도 무의 종류나 담는 방법에 따라 여러 명칭으로 사용하고 있었다.

‘나박김치’와 ‘동김치’는 무로 담근 물김치로 ‘나박김치’는 무를 얇썩하고 네모지게 썰어 절인 다음, 고추·파·마늘·미나리 따위를 넣고 국물을 부어 담그는 김치이고, ‘동김치’는 무를 통째로 소금에 절여 담는 김치로 국물에 고춧가루를 넣지 않는 물김치이다. 따라서 둘은 모두 무를 재료로 한 물김치이지만 담는 방법과 국물색이 다른 ‘무물김치’의 하위범주의 어휘임을 알 수 있다.

무의 종류에 따른 김치 명칭도 분화되어 있었다. 어린무로 담근 김치는

18) 비츠와 갓슨 적중이 떨어 물에 당그고<1869규합총,007b>, 넉넉이 들 만치 최오고 절린 비츠넙과 무 겹질 벗긴 거술<1869규합총,008a>

무의 종류와 담는 방법에 따라 ‘열무김치’, ‘열무이파리김치’, ‘열무물김치’라 한다. ‘재료+김치’, ‘재료의 부분명칭+김치’, ‘재료+방법+김치’어 형태가 명칭으로 사용되고 있는 것이다. ‘총각무’로 담근 김치를 경남에서는 ‘총각김치’, ‘총각무시김치’, 혹은 ‘알타리무김치, 알타리김치’라고 한다. ‘원재료명(방언형)+김치’ 형태로 사용된다.

또한 재료의 상태에 따라서도 여러 명칭이 사용되고 있었는데 ‘무오그락지김치’는 ‘무말랭이김치’의 경남 방언으로 채 썬 무가 말리는 과정에서 오그라드는 모양을 본떠 만든 김치 명칭으로 ‘재료+모양+김치’의 형태이다. 재료인 ‘무말랭이’는 경남지역에서 아주 다양한 방언형으로 사용되는데 ‘무우오그락지’를 포함해 ‘무수오가리, 무수우거리, 무시근체, 무시깎떼이, 무시오구레기, 무시웁따지, 무시우구리, 무시우그리, 무시체, 싱거리, 왁다리, 왁따지, 왁떼기, 찐지’ 등의 어형이 쓰인다. 그 중 경남 함양에서는 특이하게 ‘무말랭이’를 ‘찐지’¹⁹⁾라 불렀다.

김치를 담글 때 넣는 부재료에 따라 이름이 붙여지기도 하는데 수집된 어휘 중 ‘아가미젓무김치’는 아가미젓을 넣어 만든 무김치로 ‘부재료+주재료+김치’의 형태로 만들어진 명칭이다. 제보자는 ‘깍두기’를 ‘무시쪼가리김치’라는 명칭을 함께 사용하였다. 무를 조각내서 담근 김치라서 ‘무시쪼가리김치’라는 말을 쓴다고 하였는데 이는 ‘재료+방법+김치/김치’의 형태로 김치 명칭이 사용되는 경우이다.

이 외에도 경남을 대표하는 무김치에는 ‘장제김치’와 ‘통영식무김치’가 있는데 ‘장제김치’는 무를 나박김치 담을 때처럼 썰고 대구 아가미나 대구 알을 잘게 썰어 넣고 고춧가루, 파, 마늘, 생강 등을 넣고 담그는데 경남에서는 ‘장자김치’라 하기도 한다. ‘통영식무김치’는 일반적으로 경남에서는 ‘비지미, 뽀지미’라 부르는데 무를 불규칙적으로 큼직하게 빗어서 만들어

19) 한민족언어정보화 방언검색 프로그램 활용.

‘비지미, 빼지미’라 한다. 이는 ‘재료써는 방법’이 김치 명칭으로 굳어진 경우이다.

(15)가. 무시이파리를 충충 써리는 기라. 무시를 한 뿌리 채로 해서 그래 넣어서 고래가 담아서 물김치로 만드는 기라.<의령>

나. 내나 그래, 알타리무, 알타리무김치라 안카나. 충각김치라 카기도하고 알타리라 카기도 하고.<거창>

다. 무우오그락지, 무우말랭이는 고춧잎하고 섞어서 담지. 고춧잎을 말려서 섞거나 삭혀서 섞거나.<부산>

라. 깍두기는 무시쪼가리 김치라 하기도 하지.<의령>

마. 장제김치는 대구머리, 알개미가 안 있어. 그걸 쪼사 여 가지고 무를 자잔히 썰어가지고 깍두기 김치매로 담는거. 장자김치라 카기도 카지.<의령>

오이는 소를 넣어서 만든 김치인 ‘소박이’를 많이 해 먹는다. 오이에 소를 넣어 만든 김치를 ‘오이소박이, 오이소박이김치’라 하거나 그냥 ‘소박이’라 하기도 해서 상위 개념의 어휘인 ‘소박이’가 ‘오이소박이’를 나타내는 하위 개념어로 대체되어 사용되기도 한다. 이 명칭은 ‘재료+방법(소를 박아 만든 김치)’의 형태로 이해할 수 있다.

경남에서는 ‘부추’를 ‘정구지, 소풀’이라 하고 ‘부추김치’를 ‘정구지김치, 소풀김치’라 한다. 이 명칭은 ‘재료명+김치’의 형태에서 재료명에 방언형이 사용된 형이다. ‘고들빼기’는 쓴맛이 나는 야채로 이 고들빼기를 재료로 하여 담근 김치를 ‘고들빼기김치’라 한다. 경남에서는 고들빼기를 ‘곤들빼기, 쏸내이, 씬내이, 찌내이’라고 부르기도 하는데 원래 ‘고들빼기’와 ‘찌내이’(냉이, 민들레의 경상방언)는 다른 것을 지칭하는 어휘이지만 쓴맛이 나는 공통점 때문에 제보자들은 동일시하여 사용하고 있었다. ‘고들빼기김치’는 ‘쏸내이김치, 씬내이김치, 찌내이김치, 민들레김치’라 부르는데 재료 이름

인 ‘고들빼기, 쓴내이, 씹내이, 썬내이’만을 써도 김치를 지칭하기도 한다.

(16)가. 오이소박이 겉은 거도 한 번씩 담아 묵지.<의령>

나. 부추김치를 정구지김치라 카지 뭐.<부산>

다. 정구지를 여는 소풀이라고 카지. 소풀김치라 카지.<의령>

라. 요즘은 썬내이라 하고 그전에는 씹내이라 그캐.<의령>

마. 곶들빼기도 담지요, 집에서 삭아가 담지요, 짚을 가고 위에 따개비를
틀어가지고 위에 다 딱 올려 놓고.<의령>

바. 그거 씹은 거 뭐 있노. 곶들빼기나 담고.<거창>

사. 썬내이김치는 약간 씹은 맛이 나쥬.<부산>

콩잎을 재료로 해 담근 김치를 ‘콩잎김치’라 하는데 경남에서는 여린 콩잎 뿐 아니라 누런 콩잎도 쓰는데 누런 콩잎은 소금에 여러 날 삭혀서 담근다. ‘깻잎김치’는 생 깻잎을 절여 담기도 하고 삭혀서 담기도 한다. 삭여서 담근 ‘깻잎김치’를 ‘삭힌깻잎김치’라 한다. ‘콩잎김치’나 ‘깻잎김치’는 일반적인 김치 명칭인 ‘재료명+김치’의 형태이고 ‘삭힌깻잎김치’는 ‘재료의 상태’를 김치 명칭으로 쓰는 경우이다.

경남에서는 박을 이용해 김치를 담그기도 하는데 ‘박김치’는 바가지를 만드는 ‘참박’으로 만드는데 박김치 재료로 쓰이는 박은 손톱이 들어가는 정도로 익은 박을 이용해 담근다. 참박을 이용한다고 해서 ‘참박김치’라고도 한다. 박으로는 물김치도 담그는데 이것은 ‘박물김치’이다. 돌나물을 경남에서는 ‘돈나물, 돈내이’라 하는데 돌나물을 이용해 ‘돌나물물김치’, ‘돌나물걸절이’를 만들어 먹는다. ‘돌나물물김치’는 ‘재료명+방법+김치’의 형태로 돌나물을 주재료로 하여 물김치를 담기도 하도, 배추나 무 물김치에 넣어 먹는 부재료 쓰기도 한다. ‘돌나물김치’를 ‘돈내이김치, 돈나물김치’라 한다.

경남의 별미김치 중 하나인 ‘고구마줄기김치’는 경남에서는 ‘고구마줄거

리김치'라고 많이 부른다. 고구마줄기 외에 고구마 순으로도 김치를 담그는데 이는 '고구마순김치'라고 한다.

(17)가. 갯잎김치도 콩잎김치하고 비슷한데, 데쳐서 담으면 오래 안가요, 삭힌 갯잎김치.<부산>

나. 고춧가루를 여서 담으면 박김치가 되고, 고춧가루를 없이 물을 영면 박물김치가 되지.<부산>

다. 돈나물김치는 물김치 담글 때에 미나리도 좀 영고 열무도 좀 영고 돈내이, 돈나물도 영고.<의령>

라. 고구마줄거리김치 그거는 한 6, 7월에 고구마줄거리 그것도 순이 나와야 껌질을 빚기가 담지.<의령>

경남은 바다에 인접해 있는 지역이 많으므로 해산물을 이용한 별미 김치도 많이 담가 먹는다. 배추김치에 생태, 오징어, 가자미, 새우 등을 함께 버무려 만드는 '해물김치'도 있고, 전복을 편을 떠 담그는 '전복김치'도 있다. 해물을 넣어 담근 대부분의 김치는 배추김치의 속의 재료에 해물을 넣는 경우로 '부재료명+김치'형태가 김치 명칭으로 사용되는 것이다.

그 외 경남의 대표적인 김치 중에는 석박지, 소금김치, 장김치 등이 있는데 '석박지/석박지'는 배추와 무·오이를 절여 넓적하게 썬 다음, 여러 가지 고명에 젓국을 쳐서 한데 버무려 담은 뒤 조기젓 국물을 약간 부어서 익힌 김치로 '여러 재료를 섞어 담근다'는 의미에 '지'의 형태가 붙여진 이름이다. 이 석박지 김치를 '상늬김치'라고 부르기도 하는데 먹다가 내 놓은 것처럼 모양이 예쁘지 않고 잡다하게 섞어 만든다고 해서 그렇게 부른다고 한다. 이는 사회 계층에 비유하여 김치 명칭을 사용하는 예라 볼 수 있다.

재료를 어떻게 간하는 지에 따라 '소금김치, 장김치'가 있다. '소금김치'는 말 그대로 소금 간만을 한 김치이다. 옛날에 고춧가루를 쓰기 전에 담가 먹던 김치로 소금 간을 한 배추를 항아리에 담아 놓은 것으로 그대로 먹거

나 씻어서 먹기도 했다고 한다. ‘장김치’는 ‘사연지’와 함께 거창의 종가에서 담가먹는 김치로 ‘무, 배추, 오이 따위를 잘게 썰어서 간장에 절이고 미나리, 갓, 청각, 파, 마늘, 고추, 생강 따위의 온갖 고명을 더한 뒤에, 간장과 꿀을 탄 국물로 담근 김치’로 일반적인 절임 재료인 소금 대신에 간장을 써 간을 하는 김치를 ‘장김치’라 한다.

(18)가. 해물김치는 생태하고 오징어, 새우 배추김치 속에 넣나노면 맛있쥬.

<의령>

나. 전복김치는 전복을 가지고 물기를 닦아내서 썰지.<부산>

다. 섞박지는 상늬김치라 해서, 먹다가 내놓은 것 같아서. 예쁘지가 안 갇아요.<부산>

라. 소금김치같은 경우는 소금만 절이가주고 항아리에 눌러나가 씻어서 싸서 먹고 먹으면 맛이 있어. 옛날에 고춧가루 없을 때 담아 먹었지.

<부산>

마. 우리는 가을에 장김치라고 담지.<거창>

【표3】 재료별 김치 명칭

재료	명칭
배추	배추김치(배차김치, 빨간김치), 배추물김치, 보쌈김치, 조기지, 갈치지, 사연지
무	무김치(무시김치), 나박김치, 총각김치(알타리무김치), 열무김치, 열무물김치, 열무이파리김치, 동김치, 깍두기(무시쪄가리김치) 장제김치(장자김치), 아가미젓무김치, 통영식무김치(배지미), 무우오그락지김치
오이	오이소박이, 소박이
부추	부추김치(정구지김치, 소풀김치)
고들빼기	곤들빼기김치(쑤내이김치, 썸내이김치, 신내이김치, 민들레김치)
콩잎	콩잎김치, 노란콩잎김치
깻잎	깻잎김치, 삭힌깻잎김치
가지	가지김치, 찢가지김치, 절인가지김치

박	박김치, 참박김치, 박물김치
호박	호박김치, 호박물김치
돌나물	돌나물김치(돈내이김치)
야채 기타	갯김치, 파김치, 고구마줄기김치(고구마줄거리김치), 우엉김치, 고구마순김치, 양파김치, 풋고추김치, 연근김치, 양배추물김치, 파김치
해물	해물김치, 전복김치
기타	섞박지(상늬김치), 소금김치, 장김치

(2) 방법별 종류

김치를 만드는 방법, 재료를 써는 방법에 따라서도 다양한 김치 명칭이 나타났다.

‘국물김치’는 일반적으로 ‘물김치’라 부르는데 ‘국물의 양이 많고 국물 맛이 좋게 담근 김치’이다. 경남에서는 ‘김칫국’이라는 독특한 말도 함께 사용하고 있는데, 김칫국은 원래 ‘김치의 국물, 김치를 넣어 끓인 국’을 말하지만 경남에서는 ‘물김치’를 대신하는 말로도 쓰이고 있다. 하지만 김칫국이라는 명칭은 다른 재료와 결합된 형태로는 많이 사용하지는 않았다.

재료를 살짝 데쳐서도 김치를 만드는데 이렇게 만든 김치를 ‘숙지’라고 하기도 하고, ‘선김치, 선나물’이라고도 한다. 김치 명칭을 ‘나물’이라고 하는 경우는 재료를 데쳐 사용하는 경우인 ‘선나물’에서 한정적으로 조사되었는데 나물을 무쳐 먹을 때 살짝 데쳐 먹는 경우와 조리하는 과정이 동일하므로 김치명칭에도 ‘나물’이라는 말을 넣어 사용하는 경우라 할 수 있다. ‘숙지’라는 말은 전라도에서도 사용되고 있는 김치 명칭이다.²⁰⁾ 그리고 경남에는 ‘섞박지/석박지’와 ‘빠지미/비지미’라는 김치가 있는데 섞박지는 ‘여러 재료를 섞어 담근다’는 의미에 ‘지’의 형태가 붙여진 이름이고, ‘빠지미’는 ‘재료인 무를 빻아서 만든다’고 해서 붙여진 이름이다.

20) 조숙정(2007), 2007년도 민족생활어 조사 6, 국립국어원.

- (19)가. 여름에도 국물김치를 그래가 담아 묵고. 열무김치는 물김치로, 고춧가루 좀 넣고 해가.<거창>
 나. 그거는 김칫국이라 안카나. 무우를 납닥납닥하이 썰리 가주고. 담고. 국물있는 거는 김칫국이라 카지.<의령, 거창>
 다. 선나물, 선김치라 카나. 살짝 대털이가 담는거.<의령>
 라. 숙지는 배추 익하가 하는거.<거창>
 마. 쉼박지는 상늬김치라 해서, 먹다가 내놓은 것 같아서. 예쁘지가 안 좋아요.<부산>

【표4】 방법별 김치 명칭

방법	명칭
국물김치	국물김치, 물김치, 김칫국, 짐칫국
백김치	백김치, 사연지
데친김치	선김치, 선나물, 숙지
재료를 뒤섞어 담은 김치	썬박지(석박지)
비스듬히 썰어 담은 김치	빼지미(비지미)

(3) 상태별 종류

김치 상태에 관련된 명칭도 여러 양상을 띠고 있는데 ‘아직 익지 않은, 금방 담은 김치’를 ‘생김치’, ‘생김치’, ‘생지’라 하였다. 또한 오래된 김장 김치를 ‘묵은김치, 묵은김치, 묵은지’라 하였다. 이는 김치가 익은 정도에 따라 ‘생/묵은+김치, 김치, 지’라 부르고 있음을 알 수 있다. 그리고 ‘배추, 상추, 무 따위를 절여서 곧바로 무쳐 먹는 반찬’은 다른 지역과 마찬가지로 ‘겉절이’라 하였다.

- (20)가. 겉절이는 슈음배추로 하면 맛있지.<거창>
 나. 김장 끝나고 그냥 생김치하고 밥묵지.<거창>
 다. 3년 된 묵은김치, 묵은김치라 카지.<의령>

2) 김치 관련 표현

김치와 관련된 표현 중 속담과 관용구도 조사되었다. ‘꺼내 먹은 김칫독 같다’는 표현이 부산에서 조사되었는데 ‘텅 비어 있는 상태’를 나타내기도 하고, ‘쓸모없게 된 물건’을 비유적으로 이르는 말로도 사용되고 있었다. 또한 관용 표현으로는 ‘파김치가 되다’라는 표현을 사용하고 있었는데 이는 ‘많이 지쳐있는 상태’를 비유적으로 표현한 관용구로 경남 뿐 아니라 다른 지역에서도 사용되고 있는 널리 알려진 표현이다.

(21)가. 꺼내 묵은 김칫독 글다 그카지.<부산>

나. 파김치 똥다카는 말도 안 있나.<의령>

IV. 결론

지금까지의 경상도의 김치에 관해 조사한 내용 중 특징적인 것을 정리하면 다음과 같다.

경상북도 지역에서 ‘짬지’는 김장김치인 ‘배추김치’를, ‘김치, 김치’는 ‘찬물김치, 물김치, 동치미’를 나타내는 말로 사용하고 있었다. ‘짬지’는 김치를 나타내는 상위범주로만 사용되고, 하위범주는 일차적으로는 ‘재료, 상태, 방법’으로 구분되며 이차적으로 다시 재료에 따라 그 명칭의 세분화가 더 이루어지기도 한다. 재료에 따른 명칭은 상태, 방법의 상위개념으로 ‘배추김치(짬지)’, ‘무짬지’ 등이 사용되고 있었으며 반면, 상태, 방법에 따른 명칭은 이들의 하위개념으로 ‘곤짬지, 허드레김치’ 등이 사용되고 있었다. 특히 경상북도 지역에서는 김치에 관한 재미있는 관용표현도 찾아볼 수 있었는데 대부분의 표현이 ‘정구지김치’와 ‘열무김치’가 영양이 많다는 의미로 사용되고 있으며, ‘배추뿌리’에 관한 표현만이 생활 속에서 일어날 수

있는 재앙을 대비하기 위한 비방(秘方)의 의미로 사용하고 있었다.

경남에서는 일반적으로 김치를 ‘김치, 짐치, 지’라 부르며, 특정 표현 외에는 ‘짬지’라는 명칭을 사용하지 않았다. 물김치는 ‘물김치, 국물김치, 김칫국’이라 불렀는데 ‘사연지’라는 물김치의 종류를 ‘물김치’에 대응하는 어휘로도 사용하고 있었다. 재료를 데쳐서 담근 김치는 ‘선김치, 선나물, 숙지’라 하였고 김치가 익은 정도에 따라 ‘생, 묵은+김치, 짐치, 지’라 불렀다. 일반적으로 김치 명칭은 ‘돈나물김치’, ‘소풀김치’에서처럼 ‘재료명+김치, 짐치’로 사용되고 있었고, ‘배추물김치’, ‘무시쪼가리김치’처럼 ‘재료명+방법+김치’의 형태로 사용하는 경우도 있었다. 또한 ‘사연지’나 ‘섞박지’에서처럼 재료명 외의 어휘와 ‘지’를 결합시킨 형태도 있었다. 또한 막 섞어 볼품없는 김치를 사회 계층에 비유하여 ‘상놈김치’라 부르기도 하였다. 이 외에 경남의 독특한 김치로는 ‘장제김치’, ‘빠지미’ 등을 들 수 있다.

경상북도과 경상남도 김치 어휘의 비교를 통해 그 어형의 변화를 설명하는 것은 다음 과제로 남긴다.

【참고문헌】

- 국립국어연구원, 『표준국어대사전』, 두산동아, 1999.
 김만조·이규태·이어령, 『김치 천년의 맛』, 1996.
 박용수, 『겨레말갈래큰사전』, 한글문화연구회 출판부, 1992.
 박용수, 『새우리말갈래사전』, 서울대학교 출판부, 1995.
 박종철, 『한국의 김치』, 푸른세상, 2007.
 안용근·이규춘, 『전통김치』, 교문사, 2008.
 이경임 외, 부산경남지역의 향토 별미김치 종류와 특징』, 부산대 김치연구소, 1995.
 이서래, 『한국의 발효식품』, 이화여자대학교 출판부, 1986.
 이영자·배도식, 『옹기』, 상지사퍼낸비, 2006.

- 이춘자·김귀영·박혜원, 『김치』, 대원사, 1998.
- 이효지, 『한국의 김치문화』, 신광출판사, 2000.
- 이훈중, 『민족생활어사전』, 한길사, 1992.
- 조재선, 『김치의 연구』, 유림문화사, 2004.
- 주영하, 『김치, 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학』, 공간, 1994.
- 최홍식, 『김치의 담금과 가공 저장』, 효일, 2005.
- 최홍식, 『한국의 김치 문화와 식생활』, 2005.
- 한복려, 『(우리가 정말 알아야 할) 우리 김치 백 가지』, 현암사, 1999.

Abstract

Study for The Name of Kim-chi

- the comparison between Kyeong-buk and Kyeong-nam provinces -

Kim, Ji-Suk · Hong, Gi-Ok

This research is to compare Kim-chi's name in high category with its name in low category in terms of a kind of materials, methods and conditions through the study of names that is generally used at Kyeong-joo, Kyeong-san, Yeong-duk and Daegu province in Kyeong-Buk area and Ui-ryeong, Ku-chang, Pu-san in Kyeong-Nam area.

In Kyeong-Buk area, Sound "Jjan-ji" is used as a word, meaning general Kim-chi consisting of Chinese cabbage and Sound "Gim-chi" is used as a word, meaning "Chan-mool-kim-chi", "Mool-gim-chi" and "Dong-chi-mi". As you know that aged Kim-chi consisting of Chinese cabbage and other vegetables is called as "Chan-mool-kim-chi" and "moo-jjan-gi", people usually say in the form of material name + Kim-chi or Jjan-gi and in the mixed form of material condition and method + Kim-chi, Jjan-gi or ji such as "Hu-d-re-kim-chi", "Gon-Jjan-gi" and "jjo-g-lak-gi". Especially, in Kyeong-buk area, common expressions had been found regarding Kim-chi. Sound "Jung-Goo-ji" and "Yal-moo-kim-chi" have been used in Kyung-buk area, meaning that these foods have a lot of nutrition. People have thought that the expressions for the root of cabbage is commonly used as way to protect a disaster that happens in their life.

In Kyeong-nam area, Kim-chi is called "Jim-chi", "Kim-chi" and "Ji" is not called "Jjan-ji" in Ui-ryeong. Instead of it, when it is cut, people say "Jjan-ji is cutting. In Kyeong-nam area, Mool-kim-chi is called as Mool jim-chi, Kim-chi soup and Kimchis Kuk. Kim-chi that is aged, parboiling materials is called as Sun-Kim-chi. It is called differently as the degree of

Kim-chi aged. It is also called as Ssang, mookken+kim-chi, Jim-chi and Gi. Generally, the name of Kim-chi is used as words like material name + Kim-chi or Jim-chi and there is another form like material name + Ji such as Suk-bak-ji. Mixed kimch is likened to a social stratum, calling it "Ssang-nom-kim-chi". Besides, "Jang-je-kim-chi" and "Bbi-ji-mi" are regarded as special Kim-chi that are good examples in Kyeong-nam area.

Key words : Kim-chi, Gim-chi, ji, Jjan-ji, Name of Kim-chi

김지숙

영남대학교 국어국문학과 강사

주소: (712-749) 경북 경산시 대동 214-1 영남대학교 국문과

전화번호: 011-9573-0938

전자우편: jiya@ynu.ac.kr

홍기옥

경북대학교 국어국문학과 강사

주소: (702-701) 대구시 북구 침산 3동 경북대학교 국문과

전화번호: 019-9161-5312

전자우편: lovegiok1212@hanmail.net

이 논문은 2009년 4월 30일 투고되어
2009년 5월 31일까지 심사 완료하여
2009년 6월 9일 게재 확정됨.