● 타운뉴스 칼럼

김장



비가 한바탕 쏟아진 뒤로 아침저녁 제법 쌀쌀해졌다.이 곳에도 겨울이 찾아 온 것이다. 혹자는 남가주에 겨울이 없다고 얘기하지만 분명히 겨울이 있다. 이를 증명이라도 하듯 마운틴 발디에는 흰 눈이 덮여있다. 이곳에 비가 내 릴 때 고도가 높은 그곳에는 눈이 내린다. 마운틴 발디는 백두산보다 300미터 쯤 더 높은 산이다.

넋 놓고 눈 덮인 산을 바라보고 있었다. 전화벨이 요란 하게 울린다. "선생님, 내일 김치가 도착한데요. 내일 몇 시 에 뵐 수 있나요." 제자는 강원도 고랭지에서 만들었다는 김치를 주문해서 먹고 있다면서 언젠가부터 자기 것을 사면서 우리 것도 맡아서 대주고 있다. 사다 먹던 동네 마 켓 김치와 큰 차이는 없으나 분명 맛이 다르다. 번거롭게 하지 말라 해도 막무가내다. 벌써 반년은 지나지 않았나 싶다. 김치를 워낙 좋아하다 보니 염치불구하고 갖다 주 는 김치를 받아먹고 있다.

이맘때면 김장을 준비하던 어머니가 생각난다. 날씨가 추워져서 김장을 하는 건지, 김장을 할 때면 추워지는 건 지 모르지만 항상 김장 때면 추웠다. 김장 하루 전 날 어머 니는 무, 총각무, 대파, 쪽파, 갓, 마늘, 생강 등을 씻고 다듬 었고, 늦은 저녁 배추를 반으로 갈라 소금에 절여 두었다. 그리고 김장 당일, 동네 아주머니들 몇 분이 오셔서 배추 를 씻고 무채를 썰어 양념과 함께 버무려 배춧잎 사이사 이에 속을 집어넣는다. 이 밖에도 총각김치, 동치미까지 겨울 양식으로 준비했다. 일하는 모습을 지켜보고 있노 라면 어머니가 양념이 잘 버무려진 배춧속을 먹기 좋게 둘둘 말아 입안에 넣어주곤 하셨다. 그리고 뒷마당 한편 에 땅을 파서 가마니를 두르고 큰독을 묻은 후 김치를 넣 고 뚜껑을 헌옷 등으로 감싸고 또 그 위를 가마니로 덮었 다. 중학교 들어가면서부터 땅 파는 일은 내 몫이었다. 어 머니는 내가 학교에서 돌아오기를 기다렸다 시키곤 했다.

이날 어머니는 배춧국을 끓였다. 우리 4남매는 이웃집 아주머니들과 둘러 앉아 구수한 된장을 풀은 배추국 한 대접에 밥을 말아 갓 만들어진 배춧속과 함께 먹었다. 한 국에서 젊은 시절을 보낸 사람이라면 그림이 그려질 것이 다. 그렇게 담근 김치를 겨우내 먹었다. 김장김치 없는 겨 울은 생각할 수 없었다. 특히 서민들에게 김장김치는 별 다른 반찬이 없고 야채 구하기가 쉽지 않던 시절,봄이 올 때까지 겨우내 매우 중요한 양식이었다.

이처럼 김장은 겨울이 긴 우리나라의 풍습 가운데 하 나로 자리 잡은,이웃과 품앗이를 하며 정을 나누는 아름 다운 행사였으며 겨울을 나기 위해 꼭 필요한 절차였다.

미국살이를 시작해서는 산호세에 사시는 장모님이 일 년에 서너 번 오실 때마다 배춧속 넣은 김장 김치를 좋아 하는 사위를 위해 김치를 담가 주고 가셨다. 오실 때마다 공항에서 마켓으로 직행해 김칫거리부터 사갖고 와서 하 루 종일 김치를 담그셨다. 김치가 떨어질 때쯤이면 또 내 러오셔서 담가주곤 했다. 개성이 고향인 장모님이 담근 김치는 서울 태생인 어머니의 김치와 맛에 있어서 별 다 른 차이가 없었다.

김장의 정확한 기원은 알 수 없지만, 고려시대 이규보가 쓴 <동국이상국집(東國李相國集)>에 '무를 소금에 절 여서 구동지(九冬至)에 대비한다'는 기록이 나오는 것으 로 보아이미 그때에도 김장을 담갔음을 알 수 있다. 그러 나 우리가 담그는 김장법과는 많은 차이가 있었을 것이 다. 왜냐하면 당시에는 고추가 한반도에서 재배되기 이전 이기 때문이다. 기록에 의하면 한반도에 고추가 들어온 것은 1600년경이라고 하니 한국의 전통 발효음식인 김 치에 고춧가루가 가미되면서 오늘날과 같은 맛을 내게 된 것은 조선 후기 이후의 일이라는 얘기다.

비가 내리고 열흘쯤 지난 요즈음 마운틴 발디는 눈이 녹은 듯 보인다. 그러나 산길에는 녹지 않은 눈이 덮여 있 을 것이다. 제자가 가져다 준 김치를 먹으며 김장에 대해 생각한다.

김장은 한 해를 마감하는 마무리요 닥쳐올 날들에 대비 하는 준비라고 할 수 있다. 우리네 인생살이도 한 해, 한 해 마무리 하고 새로운 해를 맞이할 준비가 필요하다. 즉 인생살이의 김장을 담가야 한다는 말이다. 11월 하순,이 제 곧 추수감사절을 보내고 나면 12월이다. 올해는 무엇 으로 어떻게 인생의 김장을 담글 것인가. 심각하게 고려 해야 할 때이다.

코로나 바이러스가 극성을 부려 난리 난리 생난리를 치 고 있다. 다시 또 통행금지가 시작되고 많은 제약이 따르 는 생활이 펼쳐지고 있다. 가능한 한 함께 살고 있는 가족 들 이외의 사람들과 접촉을 피해야 한다고 하니 조용히 올해를 마무리하면서 내년을 계획하는 슬기로운 인생의 김장을 담그면 어떨까 싶다.

연말연시의 들뜬 분위기를 멀리하고 조용히 나를 다듬 고 양념을 넣고 비벼서 내년을 위한 인생의 김장을 담가 보자. 제자가 갖다 준 맛있게 잘 익은 고랭지 배추김치 를 먹으면서 2021년을 위한 인생의 김장을 담그고 있다.

chahn@townnewsusa.com

티운뉴스

제 1343호 목차



타운뉴스 칼럼 11
커뮤니티 소식
IT·과학 14,33
전문인 칼럼 16,36
법률 19
여행21
나는야 1.5세 아줌마 23
숨은그림 찾기,답/낱말 퀴즈,답 24,45
업소탐방
함께 생각 31
3
부동산/경제 35
한인업소 안내지도 40,42,52,54,56
요리41
그림여행 43
연예
중고차, 안내광고
Domestic/ 주간운세 50
여성 53

매장·화장·묘지주선·이장·장례보험등

- 넓은 주차장 교통 편리 (LA, OC-20분)
- 저렴한 비용으로 봉사하여 드립니다.

24시간 대표: 정 영 목 목사 9830 Lakewood Blvd., Downey, CA 90240 **크5**(562)622-9393

타운뉴스 배포지역

- 로스엔젤레스, 세리토스, 아테시아
- · 하시엔다, 로랜하이츠, 다이아몬드 바 등 LA 동부
- · 오렌지카운티 전지역

광고문의 562,404,0027

· 가디나, 토랜스

<u> 더쓰</u>囘 김건중 종합치과

info@townnewsusa.com

www.townnewsusa.com

Keon-Jung Kim Dental Corp.

IMPLANT, COSMETIC, ORTHODONTIC & LASER DENTISTRY ORAL SURGERY

35년 임상경험의 치아이식 전문의 및 5명의 각 치과 전문의와 함께 모든 치과진료를 한곳에서 받을수 있는 종합치과

교정치과 전문

Jin Kim, DDS, MS 미국 board certified orthodontist (미국 교정치과 보드 전문의)

- Jeong Eun Kim, DDS Soyoun Jenny Min, DDS Maria Capiral, DDS ■ 3차원 CT촬영으로 정확한 진단과 수술
- Surgical Microscope을 이용한 섬세한 외과수술 및 동영상 촬영
- 레이저를 통한 무마취 · 무출혈 · 무통 잇몸치료

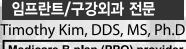
New Address

일반 - 미용치과 전문

Hara Jeon, DDS, MS, Ph.D

2492 Walnut Ave. #200, Tustin, CA 92780 949.679.6000 / (San Diego) 760.479.9876 www.timkimdental.com

Our clinic is DISINFECTED and **SAFE** to **VISIT**



Medicare B plan (PPO) provider Health care(PPO) 취급하여 뼈이식과 Implant 할인 혜택 가능





KEON-JUNG 'TIMOTHY' KIM 구강외과/치아이식 수술전문의 ORAL SURGERY DBS: M:50,PH.D

- LSU 치대 구강악안면외과 조교수

- New Orleans Charity Hospital 구강외과, 치아이식과 임상과정 - 미 치아이식학회 (AAID, AO)회원 – ADA, CDA, OCDS, KADA 회원