

韓國의 傳統 水産食品에 關하여

金 又 俊*
Kim, Woo Joon

요 약

우리 나라 水産食品은 三面의 바다에서 生産되는 豊富한 資源으로 이를 加工하여온 오랜 傳統이 있으나, 最近에 와서 이런 傳統들이 없어졌거나 繼承되었다 할지라도 사라져 가고 있다.

傳해 내려오는 傳統水産食品을 整理해보면

1. 西歐에서는 加工되어 왔으나 우리 나라에서는 없었던 것으로 알려져왔던 燻製品으로 銀魚燻製品, 靑魚燻製品이 있었다.
2. 가자미, 서대, 도다리 등은 中間水分食品으로 加工되어 왔으며 지금도 流通 되고 있다.
3. 凍乾品인 黃太와 鹽乾品인 屈非는 醱酵를 兼한 食品이다.
4. 鹽乾 송어알은 特異한 加工品이다.
5. 멸치, 굴, 홍합煮熟液으로 魚간장을 製造했었다.
6. 어리굴젓, 꿀뚜기젓 등은 熟成을 잘 利用한 低鹽 젓갈이다.
7. 멸치젓, 새우젓, 곤쟁이젓 조기젓 등으로 만든 젓국은 藥廉으로 利用되어 왔다.
8. 홍합, 굴, 바지락, 해삼 등 장기 保藏을 위해 煮乾品이 加工되었다.

1. 序 論

우리 나라는 3面이 바다로 둘러싸여 있으며 3面이 서로가 다른 環境을 가지고 있어 魚種도 豊富하며 生産量도 많았다.

交通이 나빠, 流通과 保障에 많은 어려움이 있었으며 水産物의 生産時期나 量的으로 一時에 많은 量이 生産되는 原因으로 이에 대한 流通貯藏에 많은 어려움이 있었다.

따라서 우리의 水産食品의 加工은 이들 水産物을 貯藏하고 流通期間 中品質을 維持할 수 있는 方法을 講究하게 되었으며 自然條件을 利用한 乾燥 方法이 널리 이루어 졌으며 바다에서 나는 食鹽을 利用한 貯藏方法에서 熟成方法까지 應用技術이 發達되었으며 特히 醱酵食品이 多樣하다.

이렇듯 많은 水産物이 여러 特徵이 있는 三面에서 生産되는 水産物의 加工品들이 西歐의 食文化에 밀려 오늘에 이르지 못하고 斷絶되었거나 繼承되고 있다고 해도 變形되거나 사라지려하고 있는 點을 바로 잡지 못하고 있다.

2. 우리 나라 傳統水産食品의 發達 背景

우리 나라의 水産食品의 食品原料의 生産環境과 그 環境에서 生産되는 資源의 性質에 따라 큰 差異가 있으며 한편으로는 바다에서 生産된 原料를 內陸地方까지의 流通을 위해서와 長期保存을 위해서 加工되어 왔음을 볼 수 있다. 또한 한결같이 特徵 있는 食品들은 宮中食品으로 進上됨으로써 이어지고 發達되어져 왔음도 알 수 있다.

〈표 1〉에서와 같이 東海岸에서는 明太, 魚, 廣魚, 꼬치 등이 主流를 이루며 西海岸에서는 조기, 민어, 게, 새우, 조개류가 많으며 洪魚, 상어 등도 生産되고 있다.

* 水産製造技術士, 麗水水産大學校 教授.

南海東部에서는 東海岸의 影響도 받아서 大形의 大口, 明太와 정어리 등이 生産되는가 하면 西部에

서는 도미, 상어, 빨래기, 멸치 등이 生産되며 고막, 바지락, 굴, 소라, 전복, 白蛤 등의 貝類가 多樣하게

〈표 1〉 海域別傳統食品

	醱酵品					乾燥品					鹽藏品	其他
	젓갈	젓국	젓장	알젓	생젓	素乾	煮乾	鹽乾	凍乾	燻乾		
東 海	멸치젓 새우젓 조개젓 (재북) 오징어젓 풍치젓 방어젓 백합젓 갈치젓	광어젓국 (생, 다림) 방어젓 (생, 다림)	明卵	명란젓 성개알젓 大口알젓	장란젓 (明太) 서거리젓 (明太아가미)	明太脯 大口脯			黃太	銀魚燻製 靑魚燻製	明太 도루묵	魚肝油 게통조림
南 海	멸젓 굴젓 전어젓 전어밥젓 大蛤젓 곤쟁이젓 자리젓 소라젓 김이젓 (게젓) 오븐자기젓 메가리젓 갈치창자젓 창난젓 大口아가미젓	멸젓국 굴젓국	굴젓장 멸젓장 합자장	大口알젓	꽃뚜기젓 어리굴젓	오징어 문어 새우 紅蛤 大口 바지락꽃이 가지미 서대 (中間水分) 가지미 (中間水分) 장어 육뚝 (中間水分) 취치포	전복 게-지살 굴 해삼 새우 형힙 바지락	조기 송어알 대구자반 민어 고등어 大口 전어 갈치			조기 갈치 고등어 전갱이	상어지느러미 김부각 홍탁 전복장아찌 튀각 (다시마)
西 海	꽃뚜기젓 굴젓 백어젓 민새우젓 뱅어젓 새우젓 게젓 (꽃게젓) 황새기젓 실치젓 소라젓 민어아가미젓 곤쟁이젓 낙지젓 소합젓	조기젓국 굴젓국		장대젓	어리굴젓	갯장어 민어 조기 오징어 洪魚 상어 廣魚脯 상어포		屈非 진송어	屈非			홍탁 해삼장아찌 전복장아찌
內 水 面	土蝦젓 게젓			새우알				붕어포		銀魚		구운붕어 구운피레미 구운바들메치 굴비장아찌 복어장아찌 紅蛤장아찌 海蔘장아찌

生産되고 있다.

西海岸에서는 조기, 방어, 망둥이, 새우, 낙지 등이生産되며 干拓地에서는 바지락, 굴, 홍합 등으로 새우와 貝類의生産이 많이 이루어지고 있다. 따라서 그에 대한 加工法도 이를生産魚種에 알맞게 發達하였음을 알 수 있다.

綜合하여 볼 때 東海岸에서 큰魚種등이生産되며 西海岸에서는 조개류가 주가되고 魚類의 크기도 작다.

南海岸의水深이 깊은 東部는 魚種도 東海의 魚種과 비슷한점이 많으나 西部는 西海와 비슷해서 많은 貝類가生産되며 濟州道까지의 大陸棚에서는 많은 魚種이生産되고 있다. 貝類와 魚類 모두 多様な 種類가生産되고 있다.

따라서 東海岸에서는 몸집이 커서 魚脯와 凍乾品 등의 製造가 많이 이루어 졌으며 西海岸에서는 小型魚類 또는 貝類를 利用한 젓갈제품이 主種을 이루고 있다.

南海岸에서는 東西海洋의 條件을 조금씩 담고 있으며 水産物의 種類도 多様함으로써 東西海域에서生産되는 魚種의 加工法은 고르게 또 多様하게 行하여졌음을 알 수 있다.

3. 傳統水産食品 製造方法의 變遷

우리 나라 水産食品의 加工方法으로生産되는 原料의 性質에 따라서 이루어지고 있다.

水産食品의 發展狀況을 調査하는데 있어서 文獻上으로는 찾기가 힘들며 水産物이生産되는 現地에서 口傳으로 내려오는 것을 現地에서 調査함으로써 特有의 生産品을 調査할 수 있었다.

〈표 2〉에서와 같이 傳統水産食品으로는 單純히 流通. 保藏의 目的으로 乾燥製品이 많았으며 調味料로서의 目的과 保藏을 위해서 젓갈이 있었다. 乾燥製品은 脂肪質이 적은 白色魚類로 製造되고 있으며 魚體가 比較的 큰 상어, 大口등은 魚脯로 小形은 젓갈로 利用되어 왔다. 뼈가 없거나 組織이 弱한 멸

치, 키조개살, 굴, 해삼, 전복 등은 煮乾品으로 加工되어왔다. 조기, 민어, 빨래기 등은 �은 또는 �은 食鹽, 또는 食鹽水에 短時間 간했다가 그대로 말려서 乾燥하는 鹽乾이 있으며 傳統食品으로 널리 알려진 水産食品으로는 드물게 靈光屈非가 있다. 黃太는 乾燥法을 利用한 獨特한 凍乾品으로 醱酵를 결합한 加工品이 있다.

最近의 水産加工에서는 西歐의 大口, 청어, 고등어, 연어, 꽂치, 魚 등이 옛부터 오늘에 이르기까지 燻製品으로 加工되고 있는 것으로 되어 있으나 우리 나라에서도 銀魚 燻製品으로 加工되어 왔다. 乾燥品에서 하나 特記할 것은 完全乾燥하지 않고 中間水分으로 乾燥한 製品으로는 가자미, 서대, 도다리 등의 乾燥品이 있다.

醱酵食品으로는 生鮮젓갈이 있는 바 우리 나라 젓갈은 魚貝類와 食鹽만으로 熟成시킨 것이 特徵이다. 魚貝類의 原料性質에 따라 젓갈 그대로 飯饌로하나 熟成된 뒤에 국물을 分離한 생젓국을 保存하여 두고 藥廉으로써 생젓국을 分離한 젓갈만을 달이거나 젓갈전체를 달여서 만든 젓국으로만 만든 젓장 또한 藥廉으로 利用한다. 이러한 젓장은 保藏性이 좋다. 해를 묵혀가며 利用할 수 있다. 現在 거의 잊혀져가고 있는 것은 煮熟멸치 製造시의 煮熟液汁 등으로 濃縮하여 만든 魚간장 등은 水産資源의 完全利用化에도 크게 符合되는 방법이다.

한편 담근 젓갈을 完全히 熟成시키지 않고 低溫에서 며칠간만 熟成시켜서 먹는 低鹽젓갈로는 꿀뚜기젓, 게젓, 어리굴젓이 있으며 이 가운데 게젓, 어리굴젓은 처음부터 마늘, 고추, 생강, 양파 등을 첨가하나 꿀뚜기는 적당히 熟成한 뒤 먹을 때에 藥廉한다.

乾燥品, 醱酵製品이외에도 食鹽에 의한 鹽藏法이 많이 이루어져 왔으나 文獻上으로는 찾아볼 수 없고 전어, 조기, 민어, 고등어, 갈치, 전갱이 등이 鹽藏製品으로 市場에서 많이 볼 수 있었으나 食鹽과 成人病에 對한 認識이 높아져 감에 따라 最近에는 鹽藏品을 찾아보기 힘들게 되었다.

〈표 2〉 製造方法에 따른 分類

乾燥	素乾品	全魚體	完全乾燥：大口, 明太, 상어, 洪魚, 갈치(폴치), 서대(小形)
		魚 脯	中間水分乾燥：가자미, 廣魚, 농어, 상어, 도미, 조기, 가오리, 도다리, 서대
	煮乾品	紅蛤, 海蔘, 키조개살, 굴, 멸치	
	鹽乾品	송어알, 屈非	
	凍乾品	黃太	
醱酵	漬 鮓	새우, 멸치, 전어, 오징어, 뒤포리, 굴, 소라, 오븐자기, 眞石花漬, 명란, 대구알, 성게알, 內臟(갈치, 조기, 전어)	
	생젓국	멸치, 새우, 곤쟁이, 뒤포리, 갈치내장, 조기내장	
	젓 장	굴젓장, 멸젓장, 합자장.	
	젓국장	갈치내장, 조기내장.	
	생 젓	굴(어리굴젓), 꿀뚜기	
鹽藏	撒 鹽	조기, 갈치, 전어	
	鹽 水	고등어, 전갱이, 청어, 해파리	
其他	장아찌	굴비장아찌 복어장아찌 紅蛤 장아찌 海蔘 장아찌	

4. 傳統水産食品의 原料와 製造方法

1) 燻乾品

(1) 銀魚 燻製品

① 原料 및 沿革

江下流에서 孵化된 銀魚는 먹이를 먹고 成長하기 爲해 上流로 올라가며 9~10월에 上流에서 잡은 것이 가장 좋다. 우리 나라 南海岸의 모든 河川에서는 잡히나 燻製品으로 加工되었다고 해지는 것은 五十川, 蟾進江, 榮山江으로 盈德名物과 長興燻製銀魚가 알려져 있다.

② 銀魚 燻製 製造

가) 盈德名物(五十川)

나무통 模様の 二重의 室을 만들고 아래에 숯불

을 피우고 위쪽에 生銀魚를 길이로 매달아 굽는다. 보통 6시간 가량 굽는다.

나) 長興 銀魚, 蟾進江 銀魚

손바닥보다 조금 크게 참나무 불을 피운다. 불씨가 되면 불꽃이 나지 않게 멩게멩게 煙氣가 나게 피운다. 은어 높이보다 약간 높게 참나무 더미를 만들고, 그 주위에 대꽃이를 끼운 銀魚를 머리가 위로 가게 둘러 세운다. 불이 타지 않을 정도로 약간 떨어져게 대밭로 샷갓을 만들고 참종이로 바른다. 이때 샷갓 윗부분은 구멍을 뚫는다. 하룻밤이 지나면 노랗게 燻製된 燻製銀魚를 얻을 수 있다.

(2) 靑魚 燻製品

① 原料 및 沿革

초겨울부터 기름기가 오르기 시작한 탐스러운 靑魚의 창자를 빼고 바닷물로 씻는다.

② 靑魚 燻製品 製造

물을 뺀 靑魚를 약간의 食鹽을 뿌려 간해서 食鹽이 배에 살이 굳어지게 한다. 아궁이에 松葉을 떨 때 연기가 자욱하게 난다. 추녀 바로 아래에 있는 通氣口 살창에 靑魚를 걸어둔다. 松葉의 薰煙에 의해 燻乾品이 된다.

이른봄에 完成되며 향긋한 냄새와 독특한 맛은 一品이며 이를 관목(貫木)이라고 불려졌었다.

2) 凍乾品

明太 凍乾品(黃太, 더덕복어, 천태, 더덕)

(1) 原料 및 沿革

產卵期를 앞둔 11~12월의 明太가 좋다. 낚은 明太가 埠頭에 揚陸되는 即時 배를 갈라 內臟, 卵, 이레 등을 除去하고 바닷물로 깨끗이 씻은 후 바구니에 담아 물을 뺀다.

明太는 9~10월경에 南部 江原道에서 잡히기 시작하여 11~12월에 江原道 北部로 점차 北上하여 1~2月頃에 咸鏡道까지 北上하며 沿岸에서 產卵하게 된다.

(2) 黃太의 製造

물을 뺀 明太를 아가미와 입을 떼어 두 마리를 함께 단다. 장대로 4層 덕장을 만들며 처음 말리는 것은 1層에 널어서 말리고, 물이 거의 빠지면 2層으로 옮기고, 다음 3層으로, 다음은 4層으로 옮기며 4層에서 완전건조가 된다. 完全乾燥되는 것은 다음해 3月頃이 된다. 乾燥 덕장을 만드는 곳은 밤에는 열고, 낮에는 溫度가 零上으로 올라가 걸어 놓은 明太가 녹을 수 있는 陽地바른쪽이 理想적이다. 江原道 地方은 大關嶺에 덕장이 많으며 北쪽으로 올라감에 따라 낮은 쪽에서도 可能하다.

江原道에서는 12월부터 1月사이에 이루어진다.

江原道에서는 눈, 비가 적기 때문에 黃太製造가 適合하다.

黃太 製造上의 特徵은 겨울 1~3月 사이에 열고, 녹는 過程에서 水溶性蛋白質이 溶出되며 組織이 纖維狀으로 되기 때문에 딱딱하지 않고 부들부들하며

緩慢하지만 醱酵도 이루어지기 때문에 맛이 좋다.

3) 素乾品

(1) 서대, 가자미, 도다리의 中間 水分 乾燥

① 原料 및 沿革

우리 나라 南海岸에서 주로 漁獲되는 魚類들이다. 서대는 6~7월에 產卵하며 도다리는 11~12월, 가자미는 3~4월에 產卵한다. 많은 다른 魚種과 같이 產卵하기 若干 前의 것이 맛이 가장 좋은 것으로, 產卵하기 한달 前後가 가장 原料로서 좋다. 이들 서대, 가자미, 도다리를 中間水分食品으로 製造가 可能한 것은 겨울철에서 초봄까지의 氣溫이 너무 높지 않은 時期이기 때문에 可能한 것 같다.

② 서대, 가자미, 도다리의 中間 水分 食品의 製造

鮮도가 좋은 原料魚의 비늘을 除去하고 배를 갈라 內臟을 除去한 뒤에 바닷물로 깨끗이 씻은 뒤 7~8%의 食鹽水에 10~20分 정도 담근다.

바구니에는 한 겹으로 세워서 발을 비슷하게 한 층으로 하여 물을 充分히 뺀다. 腹部에서 물을 잘 빠지게 하기 위해서 머리가 아래쪽으로 가게 乾燥 발에 옮겨 바람 소통이 좋은 그늘에서 말린다. 表面이 살짝 마르면 거뒀들인다. 이 때의 水分은 60~65%이며 그릇에 담아 두며 魚體全體가 부드러워진다. 保管이나 流通時에 氣溫이 높을 때에는 長期的인 保管이나 流通이 不可能하다. 完乾品보다는 맛이 좋고 內陸地方에서도 맛있는 生鮮을 먹을 수 있는 방법이다. 서대, 가자미, 도다리 등은 水分이 많아 保障中 若干 鮮도가 떨어져도 食中毒을 일으키지 않는다는 슬기를 일찍이 터득하고 있었던 것 같다.

4) 염건품

(1) 屈非

① 原料 및 沿革

屈非의 原料는 3~4月 初까지의 칠산 앞바다에서 잡은 알 조기가 가장 좋다. 이 때가 產卵期를 조금

남겨 놓고 있기 때문에 가장 맛이 좋다. 지금은 西海岸에 조기의 漁獲量이 많지 않기 때문에 南쪽에서 잡은 고기를 冷凍해 두었다가 原料로 한다.

② 屈非의 製造 (I)

港口에 들어온 조기를 海水로 깨끗이 씻는다. 물을 뺀 다음 크기별로 分類를 한다. 입과 아가미를 벌리고 食鹽을 內臟쪽에 채운다. 껍질에 食鹽을 고르게 充分히 채워서 통에 차곡차곡 담는다. 食鹽은 中조기 1500尾當 2月에는 60kg 程度를 使用하며 한 달 늦게 만드는 것은 10%를 더해 주어야 한다.

간한 조기는 돌로 눌러서 적은 것은 3日, 큰 것은 4~5日간 두었다가 물을 뺀 뒤에 乾燥臺에 걸어 말린다. 乾燥臺는 陽地바른 곳이어야 하며 걸어 놓은 조기 사이로 海風이 잘 지날 수 있게 하여야 한다. 낮에는 日光에 依해서 마르고 조기에 맞힌 밤이슬이 다음날 아침에 흘러내리면서 간을 알맞게 해준다. 크기에 따라 6~14日간 별에 말린 屈非는 그늘에 걸어두면 表面과 內部の 水分이 고르게 擴散되면서 熟成이 일어나 맛있는 屈非가 만들어진다.

屈非의 製造 (II)

씻어 물을 뺀 조기의 아가미에 食鹽을 넣고 몸 전체에 고르게 食鹽을 뿌려 통에 담근 후 3~4日 뒤에 海水로 깨끗이 씻는다. 지붕을 뽀족하게 올려 윗부분에 通氣孔을 낸다. 傾斜진 지붕의 안쪽에 조기를 촘촘히 매달고 바닥에는 조그맣게 숯불을 피워 놓고 海風에 서서히 말리며, 이때 日光이 들지 않게 하여야 한다.

알맞게 마르면 그늘에 5~6日간 걸었다가 마른 통보리 속에 넣어서 보관한다. 아래에 숯불을 피우는 것은 熟成을 돕는 것 같다.

(2) 乾燥 승어卵

① 原料 및 沿革

產卵하기 위해 靈山江 下流에 올라오는 승어의 卵을 採取하여 乾燥한다. 產卵直前의 것은 좋지 않고 80%程度 성숙되었을 때가 가장 좋다. 알집이 너무 크거나 적어도 原料로서 適合하지 않으며 中間程度가 가장 좋다. 알집의 상태는 卵膜이 터지지 않아야 한다.

② 乾燥승어卵의 製造

가) 鹽乾法

卵이 터지지 않게 操心스럽게 깨끗한 海水에서 씻은 뒤 물을 잘 빼고 食鹽을 알 몸 全體에 고르게 뿌려 나무통에 차곡차곡 쟁여둔다. 하루가 지나 筋肉이 꼬들꼬들해지면 알집 模樣을 보기 좋게 다듬어 나무판에 놓고 그늘에서 말린다. 자주 뒤집어서 모양이 흐트러지지 않게 한다. 70%程度 마르면 PE filme으로 하나씩 싸서 冷藏庫에 保管한다. 먹을 때는 5mm두께로 썰어서 마른 접시에 담아 고추장으로 만든 초장에 찍어 먹는다.

產地: 靈岩(해창), 務安(몽탕)

나) 간장 절임法

깨끗이 씻어 물을 뺀 뒤 진간장에서 4~5日 절여 둔다. 간이 잘 뺀 다음에 건져서 채반에 널고 손을 보아가며 열흘쯤 눅눅할 정도로 말린다.

產地: 麗水, 高興

5) 젓갈

(1) 새우젓

① 原料 및 沿革

새우젓의 原料로 가장 많이 利用되는 것은 젓새우이며, 그 다음이 중국 젓새우이다. 우리 나라 南海西部에서부터 西海中部까지 生産되며 水溫에 따라 조금씩 生産時期가 다르게 生産되며 거의 年中 生産된다.

우리 나라 西海岸은 바다條件 때문에 옛부터 새우젓 生産이 有名하며 夏節에는 짜지 않고 맛있는 젓을 담그기 위해서, 廣川土窟에서 保管하는 智慧를 發揮하기도 하였다.

② 새우젓의 製造

새우는 쉽게 鮮度가 떨어진다. 그러므로 가능한 新鮮한 原料인 鮮度가 좋은 새우로 젓갈을 담그기 위해서는 船上에서 作業을 하는 便이 좋다.

原料는 不純物을 除去하고 海水로 깨끗이 씻어 魚類, 海藻類, 其他物質들의 모든 不純物이 除去된 純粹한 새우만으로 準備한다.

바구니에 담아 充分히 물기를 빼고 춘에는 30%, 初夏부터는 40%의 食鹽을 고르게 섞어 준다. 特히, 새우젓은 좋은 食鹽으로 담귀야 한다. 맨 위에 充分한 量의 食鹽을 뿌리고, 옹기에 담아 종이와 PE film으로 密封을 한다.

最近에는 PE filme에 담아 plastic 容器에 담는다. 옛날에는 뒤 뜰 밑 그들의 시원한 곳에 두었으나 요즘은 13℃에서 20℃이하의 서늘한 地下洞窟에 保管하고 있다.

保管溫度 즉 熟成溫度가 適當하면 맛이 좋고 溫度가 높거나 不適當하면 맛이 없다. 또 空氣와 접하지 않게 密封하여야 좋은 것을 얻을 수 있다.

產地: 忠南 廣川

(2) 眞石花젓(굴젓, 묵은 굴젓, 꼴젓)

① 原料 및 沿革

卵이 完全 熟成을 앞둔 3月末에서 4月初까지의 굴이 좋다. 굴 皮膜이 傷하지 않게 操心스럽게 껍질에서 떼어 내어 海水로 3番 정도 씻는다. 汚物은 勿論 작은 조각의 굴 껍질까지도 가려내야 하는데 껍질조각을 가려내기 위해서는 씻을 때 씻는 물에서 알굴을 건져내면 좋다. 鮮度가 좋은 原料를 製造하기 위해서는 굴을 採取한 現場에서 製造하면 좋다.

② 眞石花젓의 製造(I)

씻은 생굴을 바구니에 담아서 充分히 물을 뺀다. 重量比로 20%의 食鹽을 굴이 傷하지 않게 고루 섞어서 옹기에 담아 서늘한 곳에서 숙성한다.

現地에서 眞石花젓을 담글 때는 물을 뺀 알굴 3에 食鹽 1의 比率로 담근다.

3일에 1番씩 뚜껑을 열고 조심스럽게 저어주며 可能하면 굴알이 위로 뜨지 않게 대밭장 등으로 덮고 돌로 눌러 주면 表面에 떠서 傷하는 것을 防止할 수 있다. 約 3個月이 지나면 검은 褐色으로 變하며 맛도 나기 시작한다. 젓은 바구니에 받쳐서 남아 있는 알굴과 젓국을 분리한다. 분리된 젓국과 같은 量의 물을 부어 처음에는 弱한 불로 2~3時間이 지나면 센 불로 달여서 부은 물이 모두 증발하고 原來의 젓국과 같은 量이 되었을 때에 불에서 내려 식힌다.

식은 젓국은 알굴과 섞어서 다시 熟成시킨다. 約 1個月 間隔으로 달이기를 3番 實施한 뒤에 옹기에 넣어서 1年 가까이 熟成시킨다. 달이기 위해 굴젓을 옹기에서 낼 때에 아래 바닥에 가라앉은 찌꺼기는 굴껍질이 많으므로 버린다.

王家의 進上品으로 만들어졌으며 大邱 藥市에 補藥材 製造原料로 쓰여졌다고 한다.

眞石花젓製造(II)

海水로 잘 씻은 알굴에서 물을 뺀다.

옹기항아리에 굴 1과 食鹽 서너 되를 고루 버무리 섞어서 넣는다. 굴이 잘 보이지 않게 두툼하게 食鹽을 얹는다. 항아리 입을 잘 封하여 日光이 안드는 서늘한 곳에서 熟成시킨다. 1年 後에 굴은 삭아서 黃色을 띠며 쫄깃쫄깃 하고 향긋한 特有的 臭기 난다.

生産地: 眞石花젓製造(I) (高興 海倉灣)

眞石花젓製造(II) (海南)

6) 젓 장

(1) 굴젓장

① 原料 및 沿革

3~4月の 肉質이 充實한 알굴을 끓는 食鹽水에서 煮熟해서 굴乾脯를 만들 때 얻어지는 굴국을 原料로 한다.

高興 海倉灣에서 松枝式, 撒布式으로 生産된 굴을 乾脯로 加工할 때는 많은 量의 煮熟液으로 굴젓을 製造하여 주로 家庭用으로 利用되었으나 지금은 煮熟液을 求할 수가 없다.

② 굴젓장의 製造

굴 乾脯 製造時 얻어진 煮熟液을 가마솥에서 6~7時間 달인다. 달일 때에 위에 뜨는 浮遊物質을 가는 배로 만든 쪽지로 건어 주어야 좋은 젓장이 된다. 달여지면 마개를 잘해서 서늘한 곳에서 熟成시킨다.

4~5個月이 지나면 옅은 褐色의 맛 좋고 구수한 香氣의 먹음직한 젓장이 된다. 숙주나물, 시금치 나물 등의 藥으로 더할 나위 없는 좋은 調味料가 된다.

產地:高興 海倉灣

(2) 멸젓장

① 原料 및沿革

南海岸에서 마른 멸치를 加工할 때에 鮮度低下를 防止하기 위해서 잡은 멸치를 바다에서 即時 食鹽水에서 煮熟한다. 자숙할 때 얻어지는 煮熟液이 原料가 된다. 天然 調味料의 要求도 커지는 現時點에서 資源利用 價値가 크다.

② 멸젓장의 製造

乾멸치를 煮熟할 때 얻어진 煮熟液을 가마솥에서 달인다. 6~7시간 달이면 위에 뜨는 浮游物質을 잘 걸어낸다. 濃縮된 液汁을 큰 glass容器나 瓶에 담아서 시원한 그늘에서 熟成시킨다.

5~6個月이 지나면 짙은 褐色의 젓장이 되며 시원하게 보관해 두고 양념으로 쓴다.

產地:欲知, 南海, 麗水

(3) 합자장(蛤子醬)

① 原料 및沿革

南海岸에서 生産되는 紅蛤을 煮熟品으로 만들어 꽃이로 만들 때의 煮熟液이 原料가 된다. 紅蛤 生産이 줄어든 요사이는 진주담치가 좋은 原料가 될 수 있다.

② 蛤子醬의 製造

紅蛤 煮熟品 製造 때 얻어지는 煮熟液을 가마솥에서 6~7時間 달인다.

달일 때 위쪽에 뜨는 浮遊物을 국자 등으로 잘 걸어주며 다 달여진 다음에 不純物을 없애기 위해서 위의 맑은 국물만을 조심스럽게 떠서 카-제 등으로 濾過한다. 完全히 식힌 濃縮液汁을 glass容器나 용기에 담고 잘 封한 뒤에 서늘한 곳에 두고 熟成한다. 진하게 달인 液汁은 까맣게 되며 간장과 같이 된다. 모든 飲食을 調味할 때 쓰며 콩메주, 간장보다도 맛이 좋다.

產地:高興 羅老島

7) 어리굴젓, 꿀뚜기젓

(1) 어리굴젓

① 原料 및沿革

우리 나라 西海南部에서 中部에 이르는 간만차가 있는 沿岸에서 生産된 小形의 굴이 좋은 原料이다. 이 海域에서 生産된 굴은 淡白한 맛을 가지며 어리굴젓을 담겼을 때는 입안에서 녹는다.

② 어리굴젓 製造(I)

깨끗한 海水로 3~4회 깨끗이 씻는다. 씻을 때 굴껍질과 다른 不純物을 除去해주며 행구어서 알을 건지면 굴껍질을 除去할 수 있다. 食鹽을 섞지 않고 그대로 조그마한 항아리에 담아서 부뚜막 같은 따뜻한 곳에 두어 3日 程度 熟成시킨다.

숙성된 것을 체에 받혀서 우물물로 살짝 행구어 내며 행구지 않으면 色相이 좋지 않다. 빨간 고추씨를 빼고 물에 잠깐 담구었다가 물을 조금씩 뿌리면서 맷돌에 곱게 간다.

간 고추물에 굴을 담그고 食鹽간을 하여 熟成시킨다. 이때부터는 시원한 곳에 둔다.

어리굴젓 製造(II)

굴알을 海水로 깨끗이 씻는다. 굴껍질(貝殼)을 없애기 위해 水中에서 알굴을 채로 건져내고 다른 不純物들은 가려낸다. 물을 빼고 食鹽을 조금 넣어 절였다가 고춧가루와 조밥을 조금 섞는다. 요사이는 조밥을 넣지 않기도 한다.

어리굴젓 製造(III)

알굴을 깨끗이 씻고 껍질과 不純物을 除去한 後 대바구니에서 물빼기를 한다. 8~10%의 食鹽을 하고 마늘과 生薑, 그리고 잘게 썰은 양파와 고춧가루 등의 藥廉을 고르게 혼합한다.

이것들을 조그마한 항아리에 담고 무명천으로 덮어서 3~10日間 熟成시킨다. 熟成이 지난 다음에는 冷藏庫나 서늘하고 그늘진 곳에 두고 食用으로 한다.

產地:어리굴젓(I)-唐津

어리굴젓(II)-瑞山

어리굴젓(III)-不確實

(2) 꿀뚜기젓

① 原料 및沿革

우리 나라 南海西部와 西海南部에서 꿀뚜기젓이

많이 이용된다. 原料鮮도가 나쁘면 製品이 냄새가 나며 오래두고 먹지 못한다. 씻는 물은 깨끗한 海水로 씻거나 우물물에 4~5%의 食鹽을 섞은 물로 씻는다. 이때 表面의 粘質物을 잘 씻어내야한다.

② 꼴뚜기젓의 製造(I)

海水나 食鹽에 씻은 꼴뚜기를 墨囊 등의 內臟을 操心스럽게 빼내고 4~5%의 食鹽으로 고루 섞어서 부뚜막 등의 따뜻한 곳에서 熟成시킨다. 熟成期間의 溫度는 20℃가 넘지 않아야 하고 2~3日間 熟成이 지나면 더 서늘하고 어두운 곳에 保管해야 하며 먹을 만큼만 藥廉을 해서 먹는다.

熟成되면 오래두지 않고 며칠 안에만 먹을 수 있는 것같이다.

꼴뚜기젓의 製造(II)

海水나 食鹽水에 씻은 꼴뚜기를 內臟 등을 除去하지 않고 물을 뺀 그대로 15~20%의 食鹽을 加해 잘 다져서 적은 단지에 넣는다. 20℃이하의 서늘한 곳에서 3週 가까이 熟成시킨다. 黑色의 젓국에 짙은 褐色을 띠며 맛이 질다.

產地: 꼴뚜기젓(I)-麗水

꼴뚜기젓(II)-群山(옛날에 자주 사용하던 方法)

結 言

韓國은 5000년이 넘는 歷史 속에서 살아오는 동안에 三

面이 서로 다른 바다 環境을 잘 살려서 이곳에서 生産되는 水産物을 貯藏하고 加工하는 여러 가지 方法이 해지고 있다.

꼴뚜기젓과 어리굴젓은 低鹽젓의 始初이며 가자미, 서대 등의 中間水分食品은 乾燥製品의 食品營養學的價値와 맛을 높인 加工方法이며 銀魚와 靑魚의 燻製方法은 長期保藏의 뛰어난 슬기라 할 수 있다. 이러한 뛰어난 水産食品加工技術이 얼마동안 沈滯되어 왔든 것은 事實이나, 最近에 와서 傳統食品의 加工原理와 技術을 現代人의 嗜好에 맞는 食品으로 開發하고자 하는 研究가 活潑하게 이루어지고 있어 來日의 水産食品의 發展은 期待되는 바가 크다.

•참고문헌

1. 李哲鎬의 6명(1987)韓國의 水産醱酵食品 裕林文化社
2. 金英明, 金銅洙(1990) 韓國의 젓갈 韓國食品開發研究院
3. 李盛雨(1981) 韓國食經大典 鄉文社
4. 李盛雨(1984) 李朝韓國宮庭料理通考
5. 李盛雨(1985) 韓國料理文化史 教門社
6. 李盛雨(1985) 韓國料理文化史 教門社
7. 金又俊, 李康鎬, 丁奎珍(1990) 低食鹽진석화 젓의 製造와 品質改善 水産振興廳 研究報告(1991)
8. 文公部文化管理局 韓國民俗調查報告 全南道(1977)
9. 文化公報部管理局(1977)韓國民俗調查報告 慶南道(1977)