

## 古代 東아시아속의 豆醬에 관한 發祥과 交流에 관한 연구

李 盛 雨

漢陽大學校 食品營養學科  
(1990年 3月 26日 接受)

### A Study on the Origin and interchange of Dujang (also known as soy bean souce) in ancient east Asia

Sung Woo Lee

Department of Food and Nutrition, Hanyang University  
(Received 1990.3.26)

#### Summary

Soybean was originated from the regions of Manchuria where it was processed into Dujang, the fermented soybean souce. It was not until the Han dyansty in China that "Shi", one type of Dujang, was introduced. "Shi", which is also known as "Sanguk"(loose soybean Meju), is made by first boiling and then fermenting the kernel of cooked soybean. It was admitted by the Chinese scholars that the "Shi" which was used in China was introduced from Manchurian, the neighboring people to China at that time and the concestor of Korean.

"Maljang" is a form of caked-shaped "Meju" which is made by formenting cooked and mashed soybean. The "Maljang" of Manchuria was introduced to China, where it was called "Maldo". This fact is stated in a book, "Saminwolyong", writlen during the 2nd century. "Maljang" is presently used in Korea, but China has abandoned the use of "Maljang" since the 6th century.

It was introduced to Japan from Korea around the 7th century, and is remained in a few local regions.

Although the term "Jang" is representing all sort of fermented soybean products, including "Shi" and "Maljang", today, the definition of "Jang" differs between China and Korea.

According to the Chinese definition of "Jang", it is fermented soybean mixed with other cereal Koji. "Jang" was first mentioned in "Jaeminyo sool" in China and it was lator introduced to Japan However, in Korea, the Chinese type of "Jang" was not commonly used due to the popularity of "Maljang".

#### I. 緒 論

中國에는 本來 醃라고 불리어지는 肉醬·魚醬이 調味料로서 利用되고 있었으나 漢代에는 大豆醃食品인 豆醬이 文獻에 나타난다. 이 豆醬에는 豉·末醬·中國型醬이 있다. 豉와 末醬은 大豆만의 製品이고 醬은 中國式 定義에 의하면 大豆에 他穀物을 섞어서 醃酵시킨 것이다. 이들 가운데의 豉는 中國原産이 아니고 다른 나라에서 導入된 것이고 醬은 中國에서 스스로 開發한 것으로 韓國이나 日本에도 傳해졌다. 그리하여 豉와

醬은 中國에서 現在도 널리 쓰이고 있으나 末醬은 그 歷史가 오랜 것이지만 現在の 中國人은 末醬이 무엇인지 거의 모르고 있다. 筆者는 今般「四民月令」等に 의하여 中國의 末醬에 관한 歷史를 새로이 考察하였다. 이로써 古代 東아시아 속의 豆醬의 起原과 交流가 어느 程度 整理되었기에 그 結果를 報告코자 한다.

#### II. 本 論

中國 先秦時代의 醬은 오늘날처럼 大豆로 만드는

豆醬이 아니고 고기나 생선으로 만드는 肉醬·魚醬이고 이들은 醃라고 불리어지고 있었다. 豆醬은 漢代의 「論衡」에 비로소 나타난다. 豆醬을 中國에서는 오늘날 豉(末醬)과 醬으로 나누고 있다. 차례에 따라 考察해 보자.

### 1. 豉

豆醬가운데는 처음부터 나타난 것은 豉이다. 「說文解字」(AD 100년경)에서는 豉를 “配鹽幽菽”이라고 풀이하였다. 菽(大豆)을 낱알 그대로 삶아서 醃酵시킨 이른바 散麩이다. 豉의 보다 구체적인 製法은 「齊民要術」(6世紀初)에 說明되어 있다. 豉는 醃酵한 것을 그대로 된장처럼 利用하는 한편 乾燥한 것을 물에 침지하여 調味成分을 녹여내어서 간장처럼 利用하였다.

그럼 이 豉는 中國自體에서 開發한 것일까? 晉代의 張華(232~300)가 지은 「博物志」에 의하면 豉가 처음부터 中國에 있었던 것이 아니고 外國에서 傳來된 것이라고 적혀 있다. 또 宋代의 「學齊估畢」에는 옛 經書에는 豉字가 보이지 않는다. 方言에 豉가 있을 뿐이라고 하였다.<sup>2)</sup> 게다가 「史記」貨殖傳에서는 豉는 外國産이므로 아무나 손쉽게 만들 수 있는 것이 아니기 때문에 豉를 만드는 業者가 어찌 富者가 안 될 수 있겠느냐고 하였다. 그리하여 이것은 大豆로 만들기 때문에 豉라고 表記하고 맛이 좋기 때문에 嗜(shyh)와 같은 음인 shyh라 부르게 되었다.

中國에서 말하는 豉가 外國産이라면 그 外國이 어디일까? 中國人은 「三國志」魏志 東夷傳에서 高句麗를 醃酵食品의 나라라고 하였다. 또 時代가 조금 내려가기는 하나 「新唐書」에 의하면 渤海의 名産物로서 豉가 있다는 것이고, 大豆의 原産地가 東夷國이란 것을 아울러 생각할 때 中國에서 말하는 外國이란 滿洲地方을 가리킨다고 推定된다. 이 豉가 中國에서 前漢時代에 비로소 나타나기 때문에 豉의 原産地인 滿洲地方에서는 初期鐵器時代에는 豉가 벌써 開發되어 있었다고 생각된다. 그러나 原産地인 우리나라에는 文獻이 적기 때문에 新羅 神文王 3年(683)이 文獻의인 豉의 첫 登場이 있다.

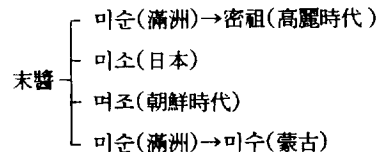
이와 같이 하여 豉는 中國에 傳해져서 現在도 利用되고 있으며, 또 日本에도 傳해져 「大宝律令」(701)에 나타나지만 現在는 하마나토(浜納豆)란 形態로 微微하게 남아 있음에 지나지 않다.<sup>3)</sup> 우리나라에서 本草書에 豉가 나와 있기는 하나 이것을 中國의 本草書에서 傳統的으로 그대로 이어 받은 것 뿐이고, 日常生活에는 그 모습이 사라지고 보이지 않는다. 朝鮮時代에는 豉의 正體를 모르게 되니 豉란 글자로 末醬을 가리키기도

하고, 豉를 청국장으로 誤解하기도 하였다. 하기가 청국장도 大豆만으로 만든 散麩이기는 하나 豉는 곰팡이형인데 비하여 청국장은 細菌型이다. 또 「林園十六志」(1827年頃), 「東醫寶鑑」(1611年)에서는 “中國에서는 豉가 食事用的 饌이 되지만 우리나라에서는 藥만 쓰인다”고 하였다.

### 2. 末醬

日本の 「大宝律令」(701)에 豆醬으로써 豉以外로 末醬이 나타난다. 「和名抄」(937)에서 末醬을 高麗醬이라 表記하고 “미소”라 부르고 있다. 이로써 高句麗에는 豆醬으로서 豉以外로 末醬도 開發하여 日本에도 傳했다는 것을 알게 된다.

한편 高麗時代의 「鷄林類事」에 의하면 “醬曰密祖”라고 하고, 朝鮮時代의 滿洲語 學習書인 「同文類解」(1748)에서는 醬을 “미순”이라 하였으며, 蒙古語로는 미수(迷速)라 하였다. 또 朝鮮時代의 農書인 「增補山林經濟」(1766)에서는 末醬을 며조라 하였다. 이 末醬은 言語學的으로 다음과 같은 系列이 成立된다.



이로써 末醬이 滿洲地方에서 發生하여 日本뿐만 아니라 蒙古地方에도 傳해졌다는 것을 알 수 있다.<sup>5,6)</sup>

그럼 末醬이 滿洲와 中國 사이에는 어떤 關係에 있었을까? 末醬이 유독 中國에는 傳해지지 않았을까? 中國에서는 末醬에 관한 具體的인 研究가 없다. 著名한 中國食物史研究家인 田中靜一の 「一衣帶水」<sup>7)</sup>에 의하면, 「四民月令」(?~170年頃)의 正月條에 “이 달에는 여러 종류의 醬을 만든다. 上旬에 大豆를 볶고 中庚(正月中旬의 庚日)에 이것을 삶아 절구에 찧은 大豆를 醃酵시켜 末都를 만든다”고 하였는데, 大豆로 만드는 末都는 醬의 一種이라고 생각되기는 하나 지금으로서는 무엇인지 알 수가 없다고 하였다.

末都는 「四民月令」以外的 文獻으로서 「齊民要術」에도 나타난다. 「四民月令」에서는 末都를 正月에 만드는 데 비하여 「齊民要術」에서는 5월에 만들고, 그 製造法은 「四民月令」 그대로이다.

中國의 陳陶聲은<sup>8)</sup> 大豆만으로 만드는 豆醬을 豉라 하고, 大豆에 他穀物을 섞은 것을 醬이라 하여 크게 分類하고 있다. 그런데 豉는 大豆 낱알 그대로의 狀態로 삶은 것을 醃酵시킨 散麩인데 비하여 末都는 大豆을

삶은 後에 찢어서 餅狀으로 만든 것을 醱酵시킨 이른바 餅麴이다. 이와 같이 豆醬에는 豉以外로 다같이 大豆만으로 만들지만 豉와는 形態가 다른 末都가 옛날엔 있었으나 現在の 中國人은 그것이 무엇인지 모르고 있다. 陳陶聲도 豆醬의 分類에 末都를 言及하지 않고 있다.

그런데 中國의 옛 文獻에 나타난 末都는 「齊民要術」以後 그모습이 아주 사라지고 말았다.<sup>9)</sup> 近年 中國의 學界에서는 거의 모든 飲食의 根源을 中國內에 두고 싶어하는 中華思想이 매우 強하게 發動하고 있다. 大豆의 發祥地나 「四民月令」에 나오는 末都의 解釋도 例外는 아니다.

中國의 農學者 石聲漢은 「齊民要術今釋」<sup>10)</sup>에서 末都의 語源·由來를 筆者와는 아주 다른 곳에서 찾고 있다. 그는 末都는 「設文解字」「玉篇」「玉燭寶典」의 注에서 한결 豆醬의 一種이라 하고 있으나 이것은 잘못이라 前提하고, 末都는 榆子醬이 틀림없다고 하였다. 「齊民要術」에 의하니 “榆子(느릅나무열매)에서 仁 1升를 얻고, 이것을 찢어서 가루내어 체질한다. 여기에 淸酒 1升, 醬 5升을 섞어서 1個月쯤 지나면 먹을 수 있다. 榆의 꼬투리가 지금 막 떨어질려는 것으로 만든 것을 齏醢라 한다”는 것이다. 그런데 石聲漢은 齏의 音은 牟, 醢의 音은 頭이기 때문에 齏醢(moutou 또는 metou)의 音은 末都(mohdu 또는 medu)의 音과 매우 비슷하므로 末都는 바로 榆子醬(느릅나무열매 醬)이라고 하였다. 「四民月令」에는 末都란 大豆로 만든다고 분명히 말하고 있을 뿐 아니라 「齊民要術」의 末都도 「四民月令」을 引用하고 있다. 따라서 中國의 末都(medu)는 우리나라의 “메주”에서 간 것임이 틀림없는 것 같다.

한편 日本의 나라時代(710~784)의 末醬은 具體的인 製法을 말하지 않고 있으나 末(가루→말)字가 찢어 부순다는 뜻을 갖고 있고 또 밀조, 末都(mohdu)는 “미소”와 音이 비슷하기 때문에 「四民月令」의 末都와 같은 것이라고 생각된다. 末都를 두고 榆子醬이라고 하는 見解는 아주 說得力이 없는 것 같다. 石聲漢 自身이 韓國의 末醬(메주)을 아주 모르고 있었던 것 같다. 게다가 「四民月令」의 著者인 崔寔이 末醬의 產地인 遼東地方의 太守를 지냈기 때문에 그 自身 末都를 잘 알고 있었고, 이것이 中國에도 傳해져 있었기 때문에 그의 著書 「四民月令」에 末都를 說明하였던 것으로 생각된다.

그러면 “醬曰末醬”은 어떻게 解釋해야 할까? 初期에는 末醬은 餅麴인데 이것을 소금물에 침지한 그대로의

진흙 狀態를 醬이라 한 것 같다. 그러다가 「四民月令」에는 末都와 더불어 淸醬을 들고 있다. 이 淸醬을 두고 와다베<sup>11)</sup>(渡部式)는 “淸醬은 醬淸이라고도 하는 것으로, 이른바 醬의 上澄液에 해당하는 것 같다고 하였다. 日本에서는 初筦의 醬(히시오)은 改良發展하여 液汁部인 간장(다마리 간장)과 固型部인 된장으로 나누어 利用하게 되었다. 이것은 近年 山間의 極히 一部地方에만 남아 있다. 우리나라에서는 朝鮮時代의 「訓蒙字會」(1613)에서 醬을 甜醬(된장)과 醬油(간장)으로 나누었고 이것이 지금까지 이어지고 있다.

以上과 같이 滿洲地方에서는 豉를 改良發展시킨 末醬을 開發하여 日本에 傳하고 中國에도 末都란 이름으로 傳播하였기에 2世紀의 「四民月令」에 나타나니 滿洲地方에서는 늦어도 紀元前後에는 末醬이 開發되고 있었던 것으로 생각된다.

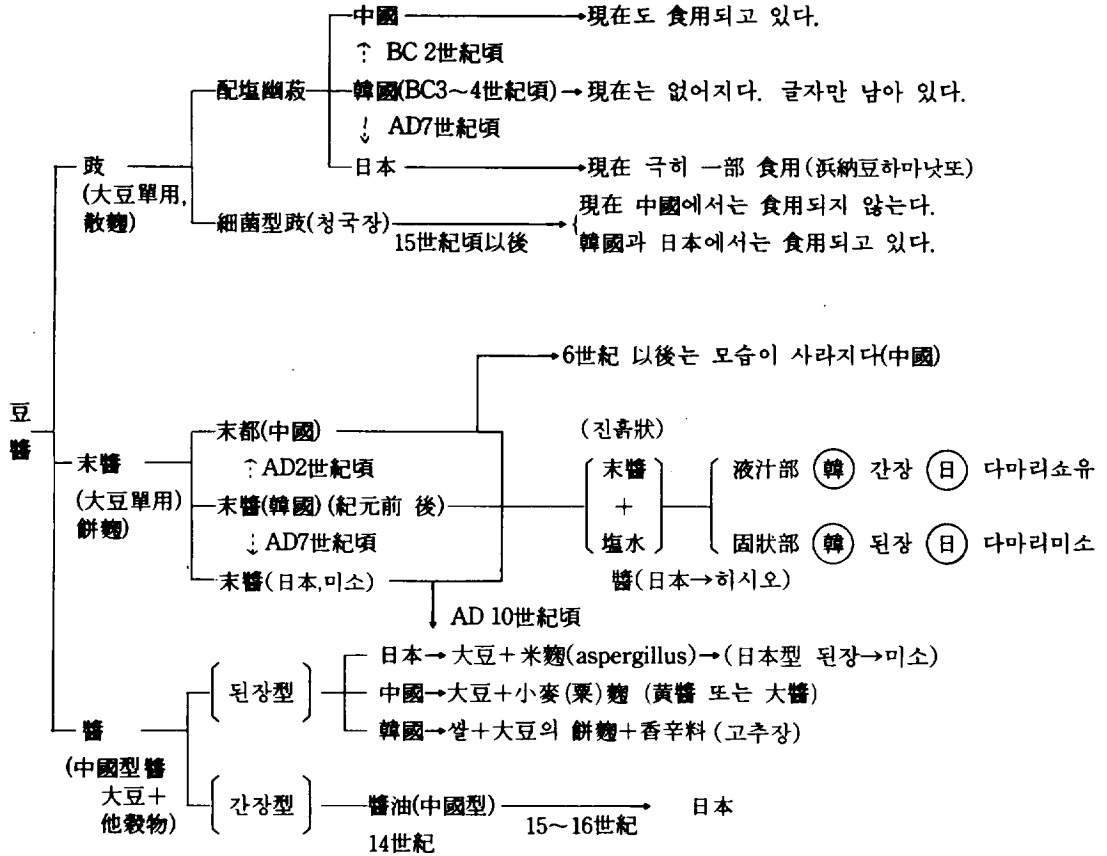
### 3. 醬

東아시아에 있어서 醬의 內容과 名稱은 매우 複雜하게 얽히고 또 流動的이다. 우리나라에서는 高麗時代에 末醬을 醬이라 하고 또 大豆의 餅麴인 末醬을 소금물에 침지한 것도 醬이라 하였으나 朝鮮時代에는 말의 轉化가 있었는지 또는 誤譯인지 明白하지 않으나 醬은 甜醬과 醬油를 아울러 부르는 이름이 되었다. 이 概念은 現在까지 이어지고 있다.<sup>12)</sup>

中國의 本來의 醬의 概念은 우리나라와 다르다. 中國의 肉醬이나 魚醬은 肉이나 魚에 조의 麴을 넣어 醱酵시킨 것이다. 이 때의 肉이나 魚 대신 大豆와 大豆아닌 他穀物을 섞어서 醱酵시킨 것을 요즘은 醬이라 한다. 「齊民要術」에 비로소 나타나는 것으로 大豆에 小麥麴을 섞어 醱酵시킨 것이 大醬 또는 黃醬이다.

한편 日本에서는 나라時代에 醬(다마리미소)과 醬간장(다마리소유)을 使用하고 있으나 헤이안時代(794~1192)에는 日本式 味噌(미소)가 나타났다. 이것은 「近喜式」에 의하니 大豆에 米麴(Aspergillus속)을 섞어서 醱酵시켜 찢은 것이다. 材料面에서 보면 中國式醬에 속하지만 醱酵한 後 찢기 때문에 末醬이고, 末醬이기 때문에 “미소”라 하였다. 이른바 日本式된장 곧 日本式 미소로서 이것이 現在에 이르고 있다.

그러면 우리나라 古代의 醬은 어떤 것이었을까? 「三國史記」에 의하여 新羅 神文王의 幣帛品目에 頭와 더불어 醬이 나온다. 이 醬이 末醬을 가리키는 것인지 中國式 解釋의 醬을 가리키는 것인지 알 길이 없으나, 中國式 醬은 우리나라에서는 오늘날까지 그다지 發展하지 않았다는 것은 事實이다.



豆醬의 分類와 交流

III. 結 論

參考文獻

大豆의 原產地인 滿洲地方에서 豆醬도 開發되었다. 中國에는 漢代에 비로소 豆醬의 하나인 豉(시)가 나타난다. 이것은 삶은 大豆 알맹이 그대로의 型態로 醱酵시킨 散麴인데, 中國에서는 豉가 外國産이라고 主張하고 있다. 그 外國이란 滿洲地方을 가리킨다. 한편 삶은 大豆를 찢어서 餅麴型으로 한 末醬이 滿洲地方에서 中國에 傳해져서 末都라 불리어졌음이 2世紀의 「四民月令」을 통하여 알 수 있다. 이것이 AD 7世紀頃 日本에도 傳해졌다. 그런데 이 末醬이 韓國에서는 오늘날까지 이어지고 있으나 中國에서는 6世紀頃부터 모습을 감추게 되었다. 豆醬에는 豉나 末醬 以外로 醬이 있다. 醬의 定義는 中國과 韓國 사이에서 서로 다르다. 中國式 定義에 따르면 醬은 大豆에 他穀物을 섞어서 醱酵시킨 것이다. 中國의 「齊民要術」에 비로소 紹介되고 日本에도 傳해졌다. 그러나 韓國에서 末醬에 밀려서 그다지 利用되지 않고 있다.

1. 門大鵬(1977) 齊民要術中的豆豉, 微生物學報 17-1
2. 李喬平(1940) 中國化學史, 商務印書館.
3. 關根眞隆(1969) 奈良朝食生活の研究, 吉川弘文館.
4. 本山荻舟(1958) 飲食事典, 平凡社.
5. 金澤庄三郎(1956) 塩と味噌, 朝鮮學報 第9輯.
6. 令澤庄三郎(1935) 味噌の起源な滿洲にありとの考, 財團法人明治聖德紀念学会設立 25周年紀念論文集.
7. 田中靜一(1987) 一衣帶水, 柴田書店.
8. 陳陶声(1978) 中國微生物工業發展史, 輕工業出版社.
9. 王尚殿(1987) 中國食品工業發展簡史, 山西科學教育出版社.
10. 石声漢(1956) 齊民要術今釈, 西北農學院.
11. 崔寔(渡部武訳, 1987) 四民月令(漢代の才時と農事) 平凡社.
12. 前間恭作(1925) 鷄抹類事麗言考, 東洋文庫論叢 第3.