

## 즙장의 전통적 유형과 제조방법의 고찰<sup>+</sup>

정순택 · 박양균

목포대학교 공과대학 식품공학과  
(1999년 3월 3일 접수)

### A Review on Preparing Methods of Traditional Jeupjang<sup>+</sup>

Soon-Teck Jung and Yang-Kyun Park

Dept. of Food Engineering, Mokpo National University  
(Received March 3, 1999)

#### Abstract

Jeupjang like salted soybean paste with vegetable is the Korean traditional side order eating at table. Bibliographical studies on the Jeupjang in historic books such as Jeungbo-Sanlim-Keongjae(Re-edition of agriculture economic), Imwon-Keongjae Ji(Book of country economic) and Keuhap-Chongseo(Handbook of household) described the Korean food in the 18 century carried out.

In addition, investigation and analytical studies on various home-made Jeupjang in present was accomplished. Jeupjangs were classified into three types according to variety preparing methods. Three types were fermented soybean paste (Doenjang) type using traditional Meju(soybean cake stater) for Jeupjang, salted pickle (Jangachi) type buried cucumber and eggplant into soybean paste or soysauce (Kanjang), and salted sauer kraut (Kimchii) type prepared vegetable in Jeupjang-Meju mash. The procedures for producing Jeupjang were Jeupjang-Meju making, and mixing vegetable with Meju powder into brine. At last process was fermented in horse wastes or grasses for 7-14 days. But manufacturing methods of Jeupjang before the 18 century were different in present. Nowadays glutinous rice, red pepper powder and various vegetable were used for domestic Jeupjang.

#### I. 서론

즙장<sup>1,2,3)</sup>은 즙지이<sup>1)</sup>(즙디히)<sup>4)</sup> 집장<sup>5,6,7)</sup>으로 불리어 온 맛과 풍미가 우수한 전통발효식품이다. 즙장은 즙(汁)디히(菹)라 한 것과 같이<sup>4)</sup> 제조할 때 부재료로 가지, 오이, 무, 고추 등의 채소를 혼합하여 담금 하지만 장아찌류와는 제조법이 다르고, 간장, 된장, 고추장, 청국장 등의 장류(醬類)가 일반적으로 조리재료나 조미료로 사용되는 것에 반하여, 즙장은 그대로 반찬으로 이용되는 식품으로 독자적인 고유성을 갖으며 품질과

제조법을 발전시켜온 특수장으로 사시찬요초(四時纂要抄)에 포장(泡醬) 해장(蟹醬)과 함께 그의 제조법이 처음 기록되어있다<sup>8)</sup>. 즙장은 즙장국법에 의하여 제조된 즙장과 구별된 하절즙장(夏節汁醬)과 함께 증보산림경제(增補山林經濟), 규합총서(閩合叢書), 임원경제지(林園經濟志)등의 많은 전적에 자주 등장하는 당시의 보편화된 찬류였다<sup>9)</sup>. 그리고 오늘날에도 각 가정에서 비전되어 온 제조법과 그 지역의 자연환경과 산물에 따라 독특한 향토식품으로 일부 가정과 소규모 기업에서 가내 공업적으로 생산되고 있어 즙장의 명맥과

<sup>+</sup>본 연구는 1998년도 목포대학교 식품산업기술연구센터의 “즙장의 제조와 제품화에 관한 연구”의 연구비 지원으로 수행되었음.

명칭이 유지되고 있으나 재래의 제조방법과 증장의 고유 풍미가 일실되어 가고있어 식문화 유산이 단절될 처지에 있다. 증장의 품질과 제조방법이 다양하며 또한 시대와 지역에 따라 많이 변천되어와 전통적인 증장의 제조방법의 과학성을 구명하고 재래 증장의 풍미와 표준품질을 찾기가 곤란하다. 증장은 하절증장법과 같이 증장용 메주를 따로 만들지 않고 간장이나 된장에 담근 장아찌와 비슷한 것도 있으나, 대부분 증장용 메주를 따로 만들어 제조한다. 그리고 옛 방법의 초기에는 증장용 메주로만 증장을 담금 하였으나 곧 채소를 넣어 담금 하였으며 그 위에 덧밥을 넣어 발효한 것 등으로 증장의 제조법이 변하였다. 증장법이 증장국법으로 발전되어 장아찌와 차별화 된 증장의 제조방법이 상세하게 기록된 증보산림경제<sup>10)</sup>에는 증장의 제조방법으로 다섯 가지의 방법, 하절증장의 제조방법으로 두 가지 방법이 소개되고 있고, 임원경제지<sup>11)</sup>에 메주로 담금한 전주증장 제조법과 장아찌 담금과 비슷한 증보산림경제<sup>10)</sup>의 두 종류 하절증장법과 삼산방의 가증장법이 있어 그 방법에 서로 차이가 있으며, 근세에 참쌀과 고춧가루의 이용이 보편화되면서 메주와 채소로만 담금 하던 증장의 담금 방법이 변천되었다. 따라서 증장의 품질과 제조방법의 분류와 체계화가 필요하다. 장<sup>2)</sup>은 고문헌중 증장메주의 제법과 증장 담금법을 단편적으로 고찰 한바 있으며 이<sup>5)</sup>는 고문헌을 중심으로 증장의 제조법을 서술하고 이<sup>6)</sup>와 이<sup>7)</sup>는 한국 고문헌 속의 장류색인과 부인필지의 조리과학적 고찰을 통하여 증장이 일반화 되었던 장류이었음을 확인하였으며 최근 민속자료로 나주집장<sup>13)</sup>과 전주집장<sup>13)</sup>이 보고되었을 뿐 증장의 제조에 관한 연구는 아직 없다.

본 연구에서는 우수한 문화 유산인 전통식품의 식이를 확대하여 재래음식을 일반화시켜 식문화를 계승발전시키고 전통식품산업과 장유산업의 활성화를 위한 연구의 일환으로 전통적인 증장을 재현하고 현대적 기호에 부응하는 증장제품을 개발하고자, 고문헌 기록과 향토음식으로 토착화된 증장의 제조방법을 수집하여 그 방법의 특징을 비교하여 고찰하였다.

## II. 장아찌 담금형 증장 제조법

### 1. 사시찬요초(四時纂要抄)의 방법

증장이 처음 기록된<sup>8)</sup> 농가집성(農家集成) 중 사시찬요초의 증장제조법<sup>8)</sup>은 “沉汁醬 茄蕨一分醬一斗 麩三升 和侂 埋盛熱馬糞 經二七日用” 이라고 하여 가지와 오이를 간장과 밀기울과 함께 담구어 마분 열을 이용

하여 고온에서 14일 동안 발효시켜 숙성시킨 것으로 발효온도는 다르지만 가지장아찌와 오이장아찌의 담금법과 비슷하고 고온에서 발효된 장아찌와 밀기울이 발효되고 숙성된 장을 함께 식용할 수 있는 증장이다.

### 2. 하절증장법(夏節汁醬法)

여름철 증장 제조방법은 많은 기록에서 증장과 구분하여 하절증장으로 기술되어있다<sup>9)</sup>. 그중 증보산림경제<sup>10)</sup>에는 하절증장법과 하절증장법의 별법이 소개되고 있으며 임원경제지<sup>11)</sup>에 이 하절증장법과 별법이 하절조증장법과 별법으로, 그리고 삼산방(三山方)의 가증장법<sup>10)</sup>이 인용되어 있다.

#### 1) 하절증장법

증보산림경제의 하절증장법은 “甘醬味好子 一砂鉢 (必 廬篩下取汁 去沙石) 小麥麩四合 和合另用靑菘淨洗 以巾拭乾 與醬麩相雜入缸 馬新糞中埋之 二七日用之(或 埋靑草亦可)”라고 하여 좋은간장 1사발에 밀기울 4홉을 섞고, 푸른오이 깨끗이 씻고 수건으로 물기가 없이 닦은 다음 향아리에 함께 넣은 후 향아리를 마분 속에 묻어 14일 후에 식용한다고 하였다. 이방법도 오이간장 장아찌의 제조방법과 비슷하지만 장아찌를 마분 두엄 속에서 마분의 발효열을 이용하여 고온 단기간에 발효숙성 시키고 담금원인 간장과 밀기울이 혼합되어 고온에서 발효된 증장을 식용할 수 있게 제조한다.

임원경제지에는 증보산림경제의 하절증장법을 하절조증장법으로 인용하여 “上好靑醬一碗 篩去滓 小麥麩四合 和合 另用嫩胡瓜淨洗 以布巾拭乾 與醬麩相和 入缸紮口泥封 埋馬糞中(或埋靑草堆中) 二七日用”라 하였으나 용어만 약간 바꾸었을 뿐 제조법에 서로 큰 차이가 없다.

#### 2) 하절증장법의 별법

증보산림경제의 하절증장법(별법)은 “好品末醬 作末篩下 味甘靑醬一碗 麥芽末半合餘(多則 味恬而不佳) 三味合打破稠 用靑菘茄子(必 用不多水者) 冬菘(作尾汝掌 削去內外皮瓢) 淨洗 以巾拭乾 裝入缸中及 封蓋如前法 多刈靑草積於地工 排開草中安缸於草中仍 以草厚蓋之則 自然蒸熟 若太過摠 味損故 日午時則 以冷水燒於草上加覆 以藁席之屬 二七日出用而 夏熱易致 味變須安缸於 冷水中旋旋取用”라고 하였다. 하절조증장법의 다른 담금법이 임원경제지에 증보산림경제를 인용하여 “好品末醬 搗爲末篩下過 好靑醬一碗 麥芽末半合(麥芽多則 味恬不佳) 三味打勻稍稠將 嫩胡瓜子茄子冬瓜子(去皮及瓢只取白肉切作掌大塊) 淨洗 以布拭乾同前三味

裝入缸內 封蓋如前法 多刈青草積於地上 排開中心安缸 於草中復 以草厚蓋之則 自然蒸熟 每日午時 以冷水燒潑 草堆上加覆 以藁薦之屬 二七日出用時 當 夏熱易致 味變湏安缸於 冷水盆中旋旋取用”으로 기록하였으나 제조 방법이 같다. 즉 좋은 된장에 맛이 좋은 간장 1주발을 넣어 체로 거르고 엇기름가루 반 홉을 넣어 잘 혼합하고 다져, 어린 오이, 가지의 내외 껍질과 속을 제거하고 손바닥 모양으로 절단한 동아 등을 깨끗이 씻고 수건으로 닦아 물기를 제거한 후 함께 항아리 속에 넣고 항아리 입구를 유지로 봉하고 뚜껑을 덮은 다음 황토 홉으로 변을 붙여 밀봉한다. 땅위에 푸른 풀을 많이 쌓아 놓은 후 풀 더미를 열어 그 속에 항아리를 넣고 그 위에 풀을 두껍게 덮어 자연이 발효된 열로 익힌다. 온도가 너무 높으면 맛이 손상됨으로 매일 정오에 풀 더미 위에 냉수를 붓고 돛자리 등으로 덮는다. 14일이면 꺼내어 이용한다. 여름철엔 기온이 높아 맛이 변함으로 항아리를 냉수에 넣어두어 서늘하게 보관하면서 식용한다.

이 방법은 된장과 간장을 담금원으로 하고 메주대신에 엇기름가루를 사용하여 담금하며 하절즙장법이 오이만을 사용하고 있는데 비하여 오이 이외에 가지와 동아들을 넣어 제조한다. 엇기름 사용에 관하여는 주의할 하여야 하며 그의 사용량이 많으면 맛이 달고 품질이 좋지 않다고 하였다. 고온 단기간 발효방식을 택하여 14일에 숙성시키는 것은 위의 방법과 같으나 불결하게 생각되는 마분을 생풀로 대체하여 생풀의 발효 열로 즙장의 발효온도를 유지시키고 있다. 여름의 기온이 높아 발효의 품온 상승을 억제하기 위하여 매일 냉수를 뿌려 냉각시키고, 저온에 저장하여 즙장의 품질 변화를 지연시켜 가식기간을 연장시켰다.

### 3. 가즙장법(假汁醬法)<sup>11)</sup>

임원경제지의 정조지 교여지류(咬茹之類) 즙장과가

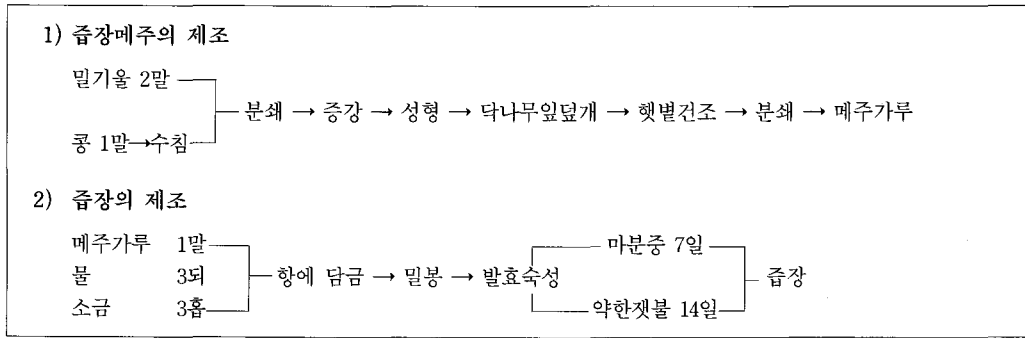
법(汁醬瓜茄法) 즙장(汁醬)<sup>11)</sup>엔 삼산방(三山方)에서 인용한 가즙장법(假汁醬法)이 있어 여름철에 주로 제조하고 맛이 아주 뛰어나지만 오래 두지 못한다고 하였다. 즉 “茄瓜嫩者 十字剖 其腹滾湯內 暫淪取出拭乾 勿令有水氣 以生葱生薑 生蒜 川椒等 物料 細切 啣納十字中 每茄瓜一斗 清醬一椀 麻油五合 交煎注之 其味勝於眞者 且宜夏月 且 不可久住”라고 하여, 어린 오이와 가지를 십자로 자르고 흐르는 물에 잠시 담갔다 꺼내어 물기가 없이 말리고, 생 파, 생강, 생 마늘, 산초 등을 가늘게 잘라 그 속에 넣은 후, 가지와 오이 한말에 간장 1주발과 참기름 5홉을 잘 섞어 달인다음 부어 가지, 오이 장아찌와 유사하게 제조하였다. 이 방법은 가지나 오이 이외에 파, 마늘, 생강, 산초 등의 조미재료를 사용하고 간장과 참기름을 혼합하여 끓여 첨가하였다.

### 4. 장아찌 담금형 즙장 제조법의 고찰

즙장의 제조방법중 가장 간단하여 고려시대 이후부터 제조되어온 방법<sup>2)</sup>으로 오늘날 장아찌의 제조법과 비슷하지만 장아찌 외에 담금 원도 식용하는 즙장이다. 사시찬요초의 방법과 하절즙장법과 가즙장법은 오이의 간장장아찌의 제조법과 유사하고, 하절즙장법의 별법은 오이나 가지의 된장장아찌 제조법과 비슷하다. 따라서 삼산방은 당시의 일반 즙장 담금법과 다르고 조미재료를 많이 사용하여 가즙장법이라고 하였으며, 장<sup>4)</sup>도 저채류(菹菜類)를 보통(상용)김치, 침장(김장)김치, 장아찌류(醃菜類)로 분류하고 사시찬요초와 증보산림경제의 汁菹를 즙장류 장아찌로 분류하였다. 이들 방법은 표 1과 같이 간장이나 된장, 밀기울로 담금원을 만들어 오이나 가지 등의 채소를 넣어 담금하고, 대부분 마분 두엄 속에서 마분의 발효열을 이용하여 고온에서 14일 동안 숙성시키는 고온단기간의 혐기적 발효방식을 택하고 있다. 그러나 오이나 가지를 중심으로 제조하던 것이 동아나 마늘, 생강 등 조미재료를

〈표 1〉 장아찌 담금형 즙장의 제조법 특징

방 법	담 금 원		채 소	발 효		
	용기	발효실		숙성일		
사시찬요초	간장 1말	밀기울 3되	가지, 오이	항	마분중	14
증보산림경제 하절즙장법	간장 1사발	밀기울 4홉	오이	항	마분중 풀더미속	14
증보산림경제 하절즙장법 별법	된장, 간장 1주발	엇기름가루 1/2홉	가지, 오이, 동아	항	풀더미속	14
임원경제지 가즙장법	간장 1주발	참기름 6홉	가지, 오이, 조미료 (파, 마늘, 생강, 산초)	항		



〈그림 1〉 Juejang메주로 만 담근 Juejang의 제조방법

사용하여 제품을 다양화하고 풍미와 맛을 고급화 시켜 가고 있다. 고온발효에 의하여 초산균 등의 산패균의 오염을 예방하고, 혐기발효를 통하여 곰팡이의 번식과 원료중의 지질의 산화와 산패를 방지하였다. 일반적으로 오이장아찌 제조기간이 40일 이상 1년 동안 숙성시키고 있음에 반하여 기온이 높은 여름철의 고온과 고온균의 고온발효에 의하여 가지나 오이의 연화와 숙성기간을 14일로 단축하고 있다. 따라서 장아찌 담금형 Juejang은 전래된 오늘날의 Juejang담금법과 크게 다르고, 오늘날의 장아찌류는 장류와 김치류에서 분리되어, Juejang 이라고 할 수 없는 것으로 고찰된다.

### III. Juejang메주로 만 담근 묽은 된장형 Juejang 제조법

묽은 된장형 Juejang은 Juejang메주를 만들어 메주만으로 담근 것으로 Juejang의 제조법은 증보산림경제에 조Juejang국법(造汁醬麵法)으로 기록되어 있다. “小麥麩二斗 棟太一斗 水浸極潤 與麩同搗 爛細 蒸熟 以手握緊 作團 以楮葉掩過 貨上衣取出 晒乾 欲 沉汁醬時 取麵末一斗 水三升 鹽三合和 勾入缸 封口 埋馬糞中 七日用 若埋糠火 二七日用” 즉 고른 콩 1말을 물에 충분히 불려서 밀기울 2말과 함께 곱게 빻아서 삶은 다음, 꼭꼭 문쳐 손으로 쥐어 단자를 만들고 닳나무 잎으로 덮어서, 발효시켜 표면이 누렇게 뜨기를 기다려 누렇게 된 후 햇볕에 말린다. Juejang을 만들 때, 메주가루 1말, 물 3되, 소금 3홉을 섞어서 독에 넣고, 밀봉하여 마분 속에 묻어 두면 7일만에 먹을수 있고, 약한 젓불 속에 묻어두면 14일에 먹을 수 있다<sup>8)</sup>고 하여 된장을 담그는 방법과 유사하다. (그림 1)과 같이 Juejang메주를 콩과 밀기울을 재료로 하여 크기가 아주 작게 만들어 황국곰팡이를 배양하는 것이 특징이며 단단히 밀봉하여 마분 속의

고온에서 혐기발효를 시켜 숙성으로 제조하였다. Juejang은 채소를 넣어 담금하는 것이 일반적이지만 이 Juejang은 채소를 사용하지 않고, 콩과 밀 고지로 된장을 만드는 일본의 미소와 비슷한 장류인 것으로 생각된다.

### IV. Juejang메주와 채소로 담근 Juejang제조법

Juejang의 제조공정은 Juejang의 종류가 다양하지만 증보산림경제와 규합총서의 기록에 따르면 Juejang메주와 채소로 담근 Juejang이 일반적이었으며 채소를 생체로 담금하거나 소금으로 간하여 담금 하였다. Juejang의 담금은 Juejang메주 만들기, 채소류 전처리와 넣기, 마분 속에서 숙성시키는 과정으로 제조한다. 증보산림경제<sup>10)</sup>의 Juejang제조법으로는 위의 하절Juejang법과 하절Juejang별법, 조Juejang국법 외에 Juejang메주와 채소로 담금하는 범조Juejang국법, 조Juejang국법의 별법 2종류, 전주방이 있으며 임원경제지<sup>11)</sup>와 규합총서<sup>1)</sup>에 이들의 젓법이 약술되어 인용되어 있다.

#### 1. 생채소로 담근 Juejang

##### 1) 증보산림경제의 범조Juejang국법(凡造汁醬麵法)

증보산림경제에 기술된 일반적인 Juejang 제조법은 “每太一斗入 小麥麩二斗 而俗方則 每太一斗入 麩五六升 盖太多則 味甘美 麩多則 味酸不佳故 宜用俗方也 汁醬 搗時 用竹篩篩之 每一斗 以不大不少之鍾子量 鹽一鍾入之 又加 炒芝麻沫五合 和合 沉汁醬之水加入 色赤 味好 清醬一種子餘 勾調汁醬諸物而 汁太稠則 醬色不染於 茄菘之屬 必而 手握之 汁從指間 出然後 方合度矣 和汁之時 頻頻 嘗之鹹淡務要 適口另 用茄子(不必用水茄) 黃茄子(庇甚 及 太少子 不用) 完而不破者 去齏拭淨 與汁間布缸內 訖用油紙 封缸口 盖以瓦盆泥封

三日後 埋缸於馬糞中而 馬糞多而若 善蒸則 必而 冷水時時 洒灑方 善蒸矣”라고 하였다. 즉 메주는 콩1말에 밀기울3말의 비율로 하여 만든다. 속방으론 콩1말에 밀기울 5-6되를 섞는다. 콩이 많으면 맛이 달고 좋으나 밀기울이 많으면 맛이 시고 좋지 않음으로 속방을 이용하는 것이 마땅하다. 증장메주를 뺨을 때 대나무 채로 치고 가루 1말에 크지도 작도 않은 종자기로 소금 1종자기와 함께 5홉을 볶아서 넣고 물과 색이 붉고 맛이 좋은 간장 1종자기를 가하여 증장을 담는다. 증장은 여러 재료를 넣어 담금으로 증이 뽁뽁하면 장의 색이 물들지 않음으로 가지나 오이 등은 반듯이 손으로 쥐어짜 증이 손가락 사이를 배어 나온 후에 넣는다. 증에 함할 때 입맛에 따라 염도를 맞춘다. 가지는 물먹은 가지는 사용하지 않고 누린 오이는 너무 크거나 아주 작은 것은 사용하지 않으며 손상되지 않은 완전한 것을 사용한다. 꼭지를 제거하고 깨끗이 씻어 증 사이에 넣는다. 유지를 써서 항아리 주둥이를 봉하고 뚜껑을 덮고 황토로 봉한다. 삼일 후에 항아리를 마분 중에 묻는다. 마분이 많으면 열이 높으니 반드시 때때로 냉수를 뿌려주는 것이 좋다고 하였다.

이 증장 제조법은 마분의 발효열이 높거나 기온이 높은 시기에 증장을 담그는 방법으로 메주에 소금과 간장, 볶은 찹개로 담금원을 만들고 가지와 오이의 물기를 제거하여 담금 한다.

## 2) 증보산림경제의 조증장국법(造汁醬麵法) 별법 I

위의 방법과 다르게 증보산림경제에 기술된 다른 증장의 제조법으로 “七月望後 大斗一斗 爛煮 將小麥麩(篩去麩)三斗(五六升爲可) 和合 再入甑內 蒸熟細搗過 如法團作刀柄樣 納藥菴中而 必以 剉藥作隔 勿冷相粘 破爛 待上白衣 晒乾 搗白細麩 每末一斗 入鹽三合 拌勻 如泥 茄者及中菴者 去蒂淨洗候水乾 缸易淨洗去水氣然後 先布汁一重 次下茄菴一重 相間密排 至缸口九分滿 用所斷蒂填滿缸內 以手按實 勿致空踈 用油紙封缸口 以蓋蓋定外四圍 以黃泥固濟 多積馬新糞 安缸其中 以生草覆其上 其上又 以馬糞 厚埋甚密缸 小者二七出 如大瓮三七日 方出馬糞 少則不善鬱 必須 水澆然後乃得鬱”과 같은 별법이 있다. 즉 “칠월 15일 후, 콩 1말을 잘 삶고, 채 질 하여 껍질을 제거한 밀기울 3말과 고르게 섞어 시루에 넣은 뒤 잘 익혀서 칼자루 모양의 단자를 만들어 먹둥구미(깊으로 둥글고 길게 만든 그릇) 속에 넣는다. 반듯이 깊으로 칸을 만들어 서로 붙는 것을 방지한다. 메주의 표면이 하얗게 되는 것을 기다려, 햇볕에 쪼여 말리고 분쇄하고 체로 쳐서 가루로 만든다. 메주가루 한말에 소금 세 홉을 넣고 물을 넣어 진한 반죽을 만들어 고루 섞는다. 가지와 중간크기의 오이는

꼭지를 제거하고 씻은 다음 물기를 말리고, 항아리도 잘 씻어 물기를 제거한다. 먼저 항아리 바닥에 메주가루 반죽을 깔고, 그 위에 가지, 오이를 한 단으로, 다시 메주반죽과 부원료인 채소류를 쪼여 쌓아 항아리의 9부까지 채우고 손으로 눌러서 빈 공간이 없게 한다. 항아리 입구를 유지로 봉하고 뚜껑을 덮은 다음 황토 흙으로 변을 부쳐 밀봉한다. 새 마분을 많이 쌓아놓고 그 속에 증장 항아리를 넣고, 생풀로 그 위를 덮고, 다시 마분으로 그 위를 덮어 항아리를 깊게 묻히게 한다. 항아리가 작은 경우엔 14일에, 큰 것은 21일만에 꺼낸다. 마분이 적으면 잘 삭지 않아 좋지 않고 뜨거운 물을 부은 후 에야 척척하여진다.”<sup>8)</sup> 이 방법은 메주와 소금, 물로만 담금원을 만들고, 조증장국법과 반대로 마분의 발효열이 적거나 기온이 낮은 시기에 담그는 방법으로 마분 위에 뜨거운 물을 살포하여 보온하면서 숙성시키고 있다.

## 3) 증보산림경제의 조증장국법(造汁醬麵法) 별법 II

위와 또 다른 증장의 제조방법으로 “太麩如法 作團 以桑葉爲隔 納於瓮內 或空甕中 而甕中則置於溫處 瓮中則覆於地 勿泄氣 過七日取出 微晒復納 又待六七日 表裏俱發始 出晒乾搗之 以竹篩篩之 每一斗 用鹽五合 和水 打作泥如澆麵 納缸中(茄菴同入如上) 多積馬糞 待氣方蒸熟 排開糞中 以乾草厚澆於排開之中 以火燒其草火方 熾燒水滅之 桑熱埋缸於其中缸 若太蒸鬱 則一七日出 若自然蒸鬱 則二七日出之” 즉 콩 1말과 밀기울 3말을 쪼인 후 잘 마쇄하여 칼자루모양의 단자를 만들고 뽕나무 잎으로 칸을 막아 항아리 안에 넣어 띄운다. 혹은 대동구미 속에 넣기도 하여 따뜻한 곳에 두어 7일이 지나면 꺼 내어 약한 볕을 쬐인 후에 다시 넣어 6-7일 기다려 메주의 안팎이 뜨기 시작하면 꺼내어 햇볕에 말리고 분쇄하여 대체로 체질 한다. 메주가루 1말에 소금 5홉과 물을 가하여 메주가루를 진흙 같이 잘 반죽하여 항아리에 넣고 오이와 가지는 꼭지를 따고 물기를 제거한 후 항아리에 쪼여 넣는다. 마분을 많이 쌓아 따뜻한 열이 나오기를 기다려 마분 더미를 열고 마른풀을 두껍게 넣어 태우고 물로 불을 끈 후에 그 안에 항아리를 묻는다. 열이 높으면 7일에 익고 낮으면 14일에 숙성된다.

## 4) 증보산림경제와 임원경제지의 전주방(全州方)과 규합총서의 증장

증보산림경제의 전주방<sup>10)</sup>은 “秋粳米精鑿一斗炒 黃大豆五升炒去皮 共作末 米泔水和 作團如胡桃 大甑內蒸過 以楮葉或桑葉나之 生黃白衣待 其自乾 又作末(作末時 必晒乾之) 甘淸醬打稠得中 茄菴拭乾令無水氣 層層

下缸如前法 馬糞中埋之 每三日 以溫水澆缸處如 此九日 方出用而 每臨食加蜜少許 以助其味好(가을보리 1말을 잘 찧어 볶고 누른 콩 5되를 볶아 껍질을 제거한 후 같이 가루로 만들어 쌀뜨물에 반죽하여 호두모양으로 만들어 시루에서 찐다. 닳나무 잎이나 뽕잎을 사이에 두고 띄워 누르고 흰 곰팡이가 슬기를 기다려 건조시켜 분말로 만든다. 메주가루에 좋은 간장을 넣고 뽕뽕하게 다지고 가지와 오이를 씻어 물기 없이하여 항아리에 메주와 오이와 가지를 켜켜이 넣어 마분 중에 묻는다. 삼일마다 따뜻한 물을 위에 끼얹고 9일이 지나면 먹는다. 먹을 때마다 꿀을 조금 넣으면 맛이 좋다.)"이라 하고, 임원경제지의 전주방(11)은 "小團麴子搗爲末 好醬打調得所 茄瓜拭乾令無水氣 層層下缸如前法 馬糞中埋之 每三日 以溫水澆之如此九日方 取用臨食入蜜一兩匙味佳"라고 하여 규합총서의 증장제조법과도 서로 같다. 즉 규합총서의 증장제조법(1)은 "가을에 밀기울 1말 누르게 볶고, 콩 5되 볶아 거피하여 한가지로 가루 하여 속뜨물에 반죽하여 메주 쥐기를 호두처럼 하여 시루에 익혀 뽕잎으로 격지 두어 띄워, 누르고 흰 곰팡 슬거든 말리어 곱게 가루 하여 좋은 지령에 알 맞추어 반죽하고 어린 외, 가지 꼭지 따 정히 씻어 물기 말리고 항아리에도 물기 없이하고 메주 즙을 먼저 깔고 가지 오이 부치를 한번 깔아 켜켜 뽕뽕이 넣되 항아리에 십 분지 구를 차지하게 넣고 외, 가지 벤 것을 위를 가득히 덮어 단단히 누르고 유지로 봉하고, 위를 여러 벌 싸 황토를 이겨 항아리를 발라 말뚝을 싸 묻고 위에 생풀을 베어 덮고 또 그 위에 말뚝을 덮어 사흘에 한번씩 더운물을 그 위에 주다가 두 이레 후 내어 꿀을 달게 타 쓰라. [山林經濟에서抄함]"고 하여 증보산림경제의 제조법을 국역하여 기록하였다.

## 2. 절인채소로 담근 증지이 제조법

채소를 넣어 증장을 담금 할 때 위에서와 같이 대부분 가지나 오이의 생것으로 담금 하였지만 가지와 오이를 소금으로 얼간하여 오늘날의 증장 제조법과 비슷한 방법으로 변천하였으나 규합총서에서는 산림경제에서 인용한 증장과 구분하여 증지이(汁漬)<sup>11)</sup>라고 하였다.

규합총서의 증지이의 제조법(1)은 "가을보리를 곱게 닦아 물에 일 건져(일고 씻어 건져) 벌에 뿌듯뿌듯하게 말리어 노릇노릇하게 볶아 매에 원 보리 없이 간다. 좋은 콩 잡것과 돌을 가리고 물 넉넉히 부어 메주를 쑤다가, 제 몸이 쾌히 퍼지거든 큰그릇에 물체 퍼 보리간 것을 고루고루 섞어 시루에 담아 꽤 찐다. 절구에 나른하게 찧어 줌안에 들게 단단히 쥐어 생 솔잎을 격지 놓아 송편같이 안쳐 바람 없는 데 둔다. 7일만에 뒤

집고, 또 이레만에 솔잎을 다 없애고 도로 시루에 담아 땅에 앉았다가 또 7일 만에 벌 띄어 말려 가루 만든다. 그리고 불가지, 외, 진동과, 풋고추를 한데 얼간하여 절거든 보자기에 바짝 짜서 날 물기 없이 말리어, 메주가루 1말에 꿀 5홉, 참기름 3홉, 달인 장 3홉, 물은 요량하여 아주 된 모주만치 반죽하여 항아리에 절인 나무세와 켜켜 격지 놓아 떡 안치듯 항아리에 골씩하게 넣고, 유지로 단단히 싸매고 알맞은 그릇으로 항아리 부리를 덮는다. 두엄을 헤치고 생풀을 많이 넣고 항아리를 깊이 묻었다가 한 7일 만에 내어 좋은 조청을 예비하였다가 두어 탕기(국그릇)를 위를 약간 견고 부어 두면 마르지 않고 맛도 변하지 않는다. 외는 원이로 절이고, 가지와 고추는 꼭지만 없이하고, 동아는 굵어 절이되 크면 썰고, 가지와 고추는 많을수록 좋되 동아는 많으면 시다.

콩 1말이면 닭인 보리쌀 2말씩 드니, 다소를 이를 참작하되 콩과 보리쌀을 특별히 좋은 것으로 가려야 한다. 두엄이 더워야 잘 되니, 만일 두엄이 없거든 별바른 곳을 넓고 깊게 파, 생풀을 많이 넣어 묻어라."고 하여 증장메주의 제조법과 채소의 절임방법, 담금원인 메주즙의 조제방법과 용기에 넣어 발효 숙성시키는 방법들을 자세하게 기록하여 전한다.

## 3. 증장메주와 채소로 담근 증장제조법의 특징

증장메주와 채소로 담그는 증장의 제조법 특징을 표 2와 같이 요약하였다. 증장 제조과정은 증장메주 제조과정, 증장담금, 발효숙성의 3단계로 이루어지며 각각 특징이 있다.

### 1) 증장용 메주의 제조법

#### ① 재료

증장용 메주는 콩을 밀기울 또는 가을보리와 혼합하여 제조하고 있어, 콩과 밀로 만들거나 콩만으로 만드는 오늘날의 간장과 된장용 메주와는 재료와 재료의 배합비가 아주 다르다. 증장용 메주의 콩과 밀기울의 배합비가 표 2에서와 같이 1:3, 또는 1:2로 콩에 비하여 밀기울의 사용량이 많다. 전통적인 장메주인 메취젓법은 원료로 콩과 밀을 사용하고 콩과 밀의 배합비율이 2:1로 콩의 양이 많은 것과 비교하면 큰 차이가 있으며 일본의 메주가 콩과 밀을 1:1로 배합하여 제조한 것과도 차이가 있고, 동인조장법(東人造醬法)<sup>15)</sup>과 동의보감의 함시방(鹹豉方)<sup>16)</sup> 이후 오늘날 장메주를 콩만으로 만드는 것과는 전혀 다르다. 그리고 규합총서의 증지이와 전주증장의 메주는 밀기울 대신에 가을

〈표 2〉 증장메주와 채소로 만드는 증장 제조법의 특징

		증보산림경제 범조증장국법	증보산림경제조 증장국법별법 I	증보산림경제조 증장국법별법 II	증보산림경제임 원경제지전주방	규합총서와 산림경제 증장	규합총서 증지이
증장 메주 제조	재 료	콩 1말 밀기울 3말 (5-6되)	콩 1말 밀기울 3말 (5-6되)	콩 1말 밀기울 3말	콩 5되 가을보리 1말 쌀 뜨물	콩 5되 밀기울 1말 속 뜨물	콩 1말 가을보리 2말
	재료처리	콩:수침, 증자 밀기울: 증자			콩, 가을보리: 볶음, 분쇄	콩, 밀기울 : 볶음, 분쇄	콩:수침, 증자 보리: 볶음
	형 태		칼 자루형	칼 자루형	호두형; 증자		손으로 썬
	제조용기		떡동구미	항, 대동구미			
	격 벽		짚	뽕나무 잎	닥, 뽕나무 잎	뽕나무 잎	술 잎
증장 담금	제조기간		흰곰팡이	1차발효: 7일 2차발효: 6일	흰곰팡이	누르고 흰곰팡이	
	담금재료	메주가루 1말 소금 1종자기 참깨가루 5홉 간장 1종자기 물: 진한반죽	메주가루 1말 소금 3홉 물: 진한반죽	메주가루1말 소금 5홉 물: 진흙반죽	메주가루 간장	메주가루 간장	메주가루 1말 꿀 5홉 참기름 3홉 달인 장 3홉 물, 조청
	채 소	가지, 오이	가지, 오이	가지, 오이	가지, 오이	가지, 오이	물가지, 외, 진 동아, 풋고추
	처 리						채소: 열간
발효	숙성방법	항, 밀봉 마분 숙	항, 밀봉 마분 숙	항, 밀봉 마분 숙	항, 밀봉 마분 숙	항, 밀봉 마분 숙	항, 밀봉 두엄 숙
	숙성 (일)		14 - 21	7 - 14	9	14	
	조 미				꿀		조청

보리를 사용하였다. 그러나 증보산림경제에서는 재료 중에 콩의 양이 많으면 맛이 달고 좋으나, 밀기울이 많으면 맛이 시고 좋지 않다고 지적하여 범조증장국법과 조증장국법 별법 중 속방에서는 콩과 밀기울의 배합비율을 2:1로 하여 전통적인 장메주와 배합 비를 같이 할 것을 권장하였다<sup>10)</sup>. 따라서 증장용 메주는 전통 장메주의 재료인 밀 대신에 밀기울 또는 가을보리를 사용하고 가치가 높은 콩의 배합비가 적어, 장메주와 비교하여 품질이 낮고 서민용인 것으로 고찰되나 한편 콩의 사용량이 적은 것에 밀기울 양을 늘려 단백질 량을 보충하고 산의 생성량을 높혀 독특한 증장의 맛을 형성하고 가식기간을 연장시키려고 한 것으로도 사료된다.

## ② 재료 처리방법

콩과 밀기울의 처리방법은 장메주와는 크게 다르다. 조증장국법과 별법은 재료인 콩을 장메주의 제조법과

같이 수침, 증자, 마쇄하고 밀기울도 증자하여 혼합한 후 칼자루 모양으로 성형하지만 전주증장과 규합총서의 증장메주용 콩과 밀기울, 가을보리는 볶음 다음 분쇄하고 혼합하여 성형하고 다시 증자하는 방법을 택하고 있어 원료의 분쇄를 용이하게 하고 적당한 착색과 향기를 부여하고 있다. 증지이의 메주에서는 콩은 수침 후 증자하고, 보리는 볶아서 분쇄하여 이 보리 가루를 증자 중인 콩에 섞어 성형하는 것으로 성형을 제외하고 재료의 처리방법이 일본의 제국법과 비슷하다.

## ③ 메주의 발효

우리 나라의 장메주가 산국(散麴)이나 병국(餅麴)인데 반하여 증장용 메주는 그의 중간 형태를 취하여 칼자루나 호두모양으로 손으로 쥐어서 작게 만들어 산국과 병국의 단점을 보완하여 발효 표면적과 효소력 그리고 증장의 지미를 고려하였다. 재래의 장메주는 따뜻한 방에 퍼서 띄웠으나 증장메주는 후기의 고추장

메주 등과 같이 향이나 떡등구미, 대등구미의 용기에 넣어 보온하면서 발효시켰으며 메주가 서로 붙는 것을 막기 위하여 짚이나 다펀 잎 뽕나무잎 솔잎들을 메주 사이에 넣고 용기의 바닥에 깔거나 위를 덮어 발효균을 접종하고 향미를 부여하고자 하였다. 그리고 띄운 후에 햇볕에 잘 건조시키도록 하여 메주의 속까지 잘 뜨도록 하고 효소의 활성을 정지시키고 있다.

## 2) 증장의 담금과 숙성

### ① 담금 원

증장메주를 분쇄하여 가루로 만들고 여기에 소금물이나 간장을 넣거나 소금과 간장을 섞어 넣어 진하게 반죽하여 증장의 담금 원으로 하고 있으며, 소금과 간장의 양은 메주가루 1말에 소금3 - 5홉, 또는 간장 3-5홉으로 약간씩 차이가 있으나 염도는 비교적 낮아 속성발효가 가능하도록 하였다.

### ② 채소 담금

증장 담금용 채소로는 가지와 오이가 주로 이용되었으며 증지이는 동아와 풋고추까지 넣어 증장이 더욱 다양하여 졌다. 오이는 손상되지 않은 중간 크기의 것이 사용되었다. 가지와 오이는 깨끗이 씻어 꼭지를 따고 물기를 제거하여, 위의 증장 담금원과 같이 메주가루와 물, 간장 또는 소금을 잘 반죽하여 진흙 같은 메주죽을 만들고 용기 속에 메주죽과 채소를 쪼개어 넣었다. 먼저 용기의 바닥에 메주죽을 깔고 그 위에 가지와 오이 등 채소를 넣고 다시 그 위에 메주죽을 넣는 방법으로 층층이 쌓아 용기의 9/10까지 채운다음 손으로 단단히 눌러 빈 공간이 없게 하고 용기의 입구를 유산지로 여러 겹 덮어 봉하고 뚜껑을 덮은 후 황토로 변을 붙여 밀봉하였다.

### ③ 발효와 숙성

증장의 발효와 숙성은 마분의 발효열을 이용하여 마분 속에서 7-14일 동안에 이루어 졌다. 마분의 온도가 높으면 7일, 낮으면 14일이 소요되었으며, 용기의 크기에 따라 숙성기간이 달라 용기가 작은 것은 14일, 큰 것은 21일 만에 숙성되었다. 마분 속의 온도를 높이기 위하여 새 마분을 많이 쌓아놓고 마분이 뜨기를 기다려 마분더미를 열고 그 속에 생물을 넣은 다음 증장용기를 그 안에 넣고 생물과 마분으로 그 위를 덮어 온도를 유지하였다. 발효 적온을 유지하기 위하여 마분 위에 3일에 한 번씩 뜨거운 물을 끼얹거나, 마분이 많아 온도가 너무 높으면 마분더미를 헤쳐 발효열을 발산시킨 후 증장용기를 넣거나 마분 위에 냉수를 뿌리기도 하였다.

## 3) 오늘날의 증장의 원형인 증지이의 제조법

증장은 민속장으로 주방문에서는 증지이라 하여 증장에 채소를 섞은 증저(汁菹) 또 증(汁)디히(菹)라 하였으며 증지이가 증지이로 변음하였다<sup>4)</sup>, 위의 절인 채소로 담근 규합총서의 증지이는 산림경제에서 인용한 증장의 제법이 밀기울과 콩으로 만든 메주와 오이, 가지, 간장으로 담금하는 간단한 방법인데 비하여 메주의 재료로 밀기울 대신 가을 보리를 사용하여 증자, 마쇄하여 송편 크기의 증장메주를 만들고 오이, 가지 외에 동아, 풋고추 등의 다양한 채소를 소금에 절이고, 꿀, 참기름, 조청 등의 향미료와 감미료를 사용하여 기호와 품질이 개선된 현대적 증장의 제조법을 확립하였으며 오늘날 제조되고 있는 증장의 원형이 되고있다. 그리고 마분이나 두엄 속에서 숙성시키는 비위생적인 방법 외에 구덩이에 생물을 쌓고 그의 발효열로 숙성시키는 방안을 제시하였다.

## V. 덧밥을 사용한 향토 증장제조법

증장의 담금에 관한 고전의 기록이 다양하고 시대의 변천에 따라 제법이 개량되어 오늘날 각 지역과 각 가정에서 많은 종류의 증장류가 가전되어 제조되고 있으나 그 증장의 제법과 형상이 서로 달라 어느 것까지를 증장류에 포함하여야 하는가가 곤란하며 이<sup>17)</sup>는 증장은 거의 그 형태가 소멸되어 가고 있다고도 하였다. 그러나 그 제조방법에 전통적인 증장 담금법의 요체가 포함되어 있고 제법을 전수 받은 제조자들이 증장이라고 칭하고 있으며 汁醬이 증장 이어야 하는지, 집장 이어야 하는지도 문제다.

### 1. 향토증장의 제조

전통적인 증장의 제조법이 변천되어 향토음식으로 토착화 된 광주증장, 담양의 지실증장, 화순의 봉하리와 향청리 증장, 논산의 양촌 겨장, 서일농원의 증장들의 제조방법을 조사하였다.

#### 1) 광주증장

참쌀로 된 죽을 쑤어 메주가루와 엿기름을 넣어 고루 반죽하고 다진 마늘과 고춧가루로 조미한 후, 소금이나 진간장에 절인 풋고추와 가지, 무를 그 속에 넣어 따뜻한 방안에서 이불로 보온하여 2-3일 발효 숙성시킨다. 이 증장은 수분이 많아 된장이나 고추장보다 묽고 배추 잎, 무, 가지, 풋고추 등이 혼합된 누글누글한 형태



의 것으로 늦여름에 담아 여름과 가을에 걸쳐 식용한다.

## 2) 지실즙장

즙장메주는 처서 안에 멧쌀과 콩으로 만든다. 멧쌀 1되를 물에 하루 담궈 땀고, 콩 2되를 물에 하루 불린 다음, 시루에 콩과 쌀가루를 쪄서 넣고 찐다. 콩이 완전히 익으면 함께 찢어 주먹으로 쥐어 작은 메주를 만들어 햇볕에 약간 말려, 콩잎을 깔고 그 위에서 3일간 띄운다. 그후 별에 단단히 말려 가루로 만든다. 찹쌀로 된 죽을 만들어 찹쌀 1에 메주가루 2의 비율로 메주를 넣어 삭힌 후, 소금과 간장에 데쳐 물기 없이 찐 가지 고추잎 무잎 무 연하고추 등 야채를 넣는다. 따뜻한 방이나 부엌에서 3-4일 발효 숙성시킨다.

## 3) 향청리즙장

즙장메주는 음력 7-8월에 보리와 콩으로 만든다. 찹쌀 1되를 깨끗이 씻어 2일 동안 물에 담궈 지에밥으로 찐 후 메주가루를 반되쯤 잘 섞어 당화시키고 소금으로 일간한 고추잎, 풋고추, 갓, 무잎과 따로 재래간장 3컵을 끓이고 무말랭이, 가지말랭이, 생밤을 넣어 데친 후 장과 같이 혼합하고 고춧가루로 색을 조절한다. 색은 고추장 색의 1/2정도로 한다. 위에 옛기름을 뿌려 뚜껑을 덮고 따뜻한 방에서 이불로 보온하여 2-3일 발효 숙성시킨다. 가을에 담으면 이듬해 봄까지 식용한다.

## 4) 봉하리즙장

보리쌀을 2일간 물에 담궈다 찢어 시루에서 찐 다음 따뜻한 방에서 띄워 즙장메주를 만든다. 메주가루에 간장과 소금, 고춧가루를 넣어 잘 섞고 고추, 밤, 무말랭이, 우거지를 넣어 두엄 속에서 발효 숙성시킨다.

## 5) 양촌겨장

즙장메주는 호밀과 보리를 땀아 같은 량을 섞고 물로 반죽하여 시루에서 증자한 후 손으로 쥐어 성형하고 따뜻한 방에서 2-3일 띄워 분쇄하고 별에 말린다. 찹쌀을 물에 담궈 지에밥을 짓고 메주가루를 잘 섞은 다음 풋고추와 고춧가루를 넣어 따뜻한 방에서 3-4일 발효 숙성시킨다.

## 6) 서일채장

즙장메주는 콩과 밀로 만든다. 콩을 수침하여 증자하고 밀을 섞어 다시 증자한 후 마쇄하여 주먹 크기로 성형한 다음 햇볕에 건조시킨 후 벗짚이나 대밭에서 띄워 건조, 분쇄한다. 찹쌀을 물에 담궈 지에밥을 짓고 메주가루와 옛기름을 넣어 당화시키고, 간장이나 소금에 절인 무, 당근, 오이, 우엉, 가지, 호박, 고추, 토란 대들

을 넣고 고춧가루, 다진 마늘, 간장으로 조미하여 담궈준다. 그 위를 감잎으로 두껍게 덮고 뚜껑주위에 진흙을 발라 밀봉하고 두엄 속에서 7일간 발효 숙성시킨다.

## 2. 즙장과 집장

汁醬을 규합총서<sup>1)</sup>와 장<sup>2)</sup>은 즙장이라 하고 조선무쌍신식요리제법<sup>3)</sup>과 민속조사보고서들<sup>4)3)</sup>은 집장으로 기록하였으며 현대의 사전적 해석도 차이가 있다. 사전적 해석에 의하면 汁醬을 문<sup>3)</sup>은 즙장이라 하고 “밀기울과 콩을 물에 불려 시루에 찌서 절구에 찢은 뒤에 밤톨 만큼씩 덩어리를 만들어 메주처럼 띄운 후 건조하여 가루를 만들어 누룩가루와 물을 섞고 소금을 넣어 밀봉하여 두었다가 십 여일 후 설탕을 타서 먹는 음식”이라고 하였고 이<sup>7)</sup>는 집장이라 하고 “하절에 먹는 고추장 비슷한 음식, 여름에 띄운 메주를 별에 말려 땀고 고춧가루와 함께 찹밥에 버무리어 장아찌를 박고 간장을 조금 쳐서 봉해 가지고 뜨거운 두엄 속에 8-9일 묻어둠”이라고 하여 앞의 고찰에 따르면 전자의 즙장은 마분 대신에 두엄 속에서 숙성시키고 전주방의 즙장과 즙지이처럼 달게 조미하는 즙장으로 전통적인 밀기울과 콩으로 만든 즙장메주로만 담근 조즙장국법의 제법을 따르고 있고 후자의 집장은 즙장메주와 채소로 담궈 하면서도 하절즙장과 비슷하지만 고춧가루와 찹밥으로 덧밥을 넣어 두엄 속에서 숙성시키는 근대적 즙장을 설명하고 있어 문<sup>3)</sup>과 이<sup>7)</sup>의 즙장과 집장은 오늘날 제조되고 있는 향토즙장의 특징을 각각 포함하고 있다.

## 3. 향토즙장 제조방법의 고찰

오늘날 제조되고 있는 향토즙장은 증보산림경제와 임원경제지, 규합총서의 전통적 제조법이 많이 변천하였으므로 그 특징은 아래와 같다.

### 1) 즙장메주의 제조

재래의 즙장메주는 콩과 밀기울로 제조하는 특이한 방법이였으나 근래의 향토즙장들은 광주즙장, 향청리즙장처럼 간장 된장용 메주나 고추장메주를 그대로 사용하였으며 봉하리즙장은 보리로만 제조하였고 양촌겨장은 호밀과 보리로 만들었고 지실즙장과 채장은 밀기울 대신에 멧쌀과 밀을 사용하여 각각 콩과 멧쌀, 콩과 밀로 메주를 제조하고 있으며 표 3과 같이 여러 종류의 즙장들이 옛기름을 메주의 보조제로 사용하여 감미와 풍미를 높이고 있어, 지방과 가정에 따라 다양한 즙장메주의 제조법이 있을 것으로 사료되었다.

〈표 3〉 향토증장 제조법의 특징

	평주증장	담양지실 증장	화순봉하리 증장	화순향정리 증장	논산양촌 거장	S농원채장	
증장 메주 제조	재 료	장메주	콩 1/5 멥쌀 1	보리쌀	장메주	호밀 1 보리 1	콩 1 밀 2
	재료처리	콩: 수침, 증자	콩: 수침 멥쌀: 수침, 분쇄 후 콩과 증자, 마쇄	2일침지, 조쇄 증자	콩: 수침, 증자	분쇄, 혼합, 반죽, 증자	콩; 수침, 증자 증자콩과 밀 혼합후 증자, 마쇄
	형 태	병 국	손으로 썬	산 국	병 국	손으로 썬	손으로 썬
	제조용기		따뜻한 방	따뜻한 방		따뜻한 방	
	격 벽		콩잎			벼짚	벼짚, 대밭
	제조기간		2 일	3 일		2 - 3 일	3 - 4 일
증장 담금	담금재료	참쌀밥 메주가루 엿기름 다진마늘 고춧가루	참쌀죽 1 메주가루 2 소금 물: 진한반죽	메주가루 소금, 간장, 고춧가루 물: 진흙반죽	참쌀지에 밥1 메주가루 1/2 엿기름 양념간장 고춧가루	참쌀지에 밥1 메주가루 1/2 고춧가루 소금	참쌀밥 메주가루 엿기름 간장 고춧가루
	채 소	풋고추, 가지, 무, 배추잎	가지, 무, 무잎, 풋고추, 고추잎	고추, 밤, 무말랭이, 우거지	풋고추, 고추 잎, 무말랭이, 가지말랭이, 갓, 무잎, 생밤	풋고추	무, 당근, 오이, 우엉, 가지, 호박, 풋고추, 토란대
	처 리	채소: 소금, 간장에 절임	채소: 간장에 데침		채소: 소금 얼간후 끓는 간장에 데침		채소: 소금, 간장에 절임
발효	숙성방법	밀봉 따뜻한 방	밀봉 따뜻한 부엌	밀봉 두엄 속	밀봉 따뜻한방	밀봉 따뜻한 방	밀봉 두엄 속
	숙성(일)	2 - 3	3 - 4	5 - 6	2 - 3	3 - 4	7

2) 참쌀 덧밥과 고춧가루의 사용

조사된 대부분의 증장들은 메주가루에 참쌀로 만든 찰밥 또는 참쌀 지에밥(고두밥)이나 참쌀죽을 넣어 고추장처럼 담금하였다. 고찰한 전통의 증장 제조법들은 덧밥이 없이 증장메주로만 담금하였던 것과 비교하면 큰 변화이었으며 증장의 품질을 향상시켰다. 그리고 고추와 고춧가루의 사용이 일반화되면서 대부분의 증장 담금에 고춧가루가 첨가되었다. 고춧가루의 첨가량이 고추장보다 훨씬 적었으나 증장의 색조와 메운 맛의 정도에 따라 적의하게 조절하고 있었다.

3) 채소 재료의 다양화

문헌의 전통적인 증장의 채소로 오이와 가지가 주

로 이용되었으나 향토증장들은 풋고추, 가지, 무들과 고추와 무 배추들의 잎, 그리고 무말랭이 가지말랭이 들과 밤 등도 사용되어 다양화 하였다.

4) 발효 숙성방법의 현대화

전통적인 증장의 발효와 숙성이 마분이나 두엄속에서 이루어 졌으나 향토증장들은 따뜻한 방이나 부엌에서 보온하면서 숙성시키고 있다. 생활환경의 변화에 따라 마분과 두엄이 없어지기도 하였지만 마분과 두엄 속의 조건인 45-50°C의 항온유지가 가능하여 발효조건 의 과학적인 설정에 의하여 균일한 발효와 숙성이 가능할 것으로 고찰된다.

## VI. 요약 및 결론

증장에 관한 증보산림경제, 임원경제지, 규합총서 등 고문헌의 제조법을 고찰하고, 전통적으로 계승되어 제조되고 있는 향토증장을 수집하여 그 제조법의 특징을 도출하여 증장의 변천과정과 증장의 유형을 분석하였다. 증장은 집장으로 불리는 한국의 전통적인 장류 식품이며, 지방에 따라 그 지방의 이름을 붙인 전주증장, 광주증장, 나주증장, 진주증장, 예산증장등 많은 종류가 있으며 겨장, 찌금장, 채장, 김장 등으로 불리기도 한다. 전통적인 증장 제조법을 장아찌형 제조법과 증장메주로만 제조하는 방법, 증장메주와 채소로 제조하는 방법으로 분류하여 고찰하였다. 장아찌형 제조법은 증장메주를 만들지 않고 밀기울을 넣은 간장이나 된장에 오이나 가지를 넣어 마분이나 풀더미 속의 고온에서 14일의 단기간에 속성발효하고 숙성시켰다. 증장메주로만 제조하는 방법은 메주가루와 물, 소금으로 담금하는 것으로 품온에 따라 7-14일에 숙양되는 된장 단용법의 제조법과 유사하였다. 증장메주와 채소로 담그는 증장 제조법은 오늘날 증장의 원형으로서 증장메주 제조, 증장담금, 발효숙성의 과정으로 제조되었다. 증장메주의 재료는 콩과 밀기울을 1:3정도로 혼합하여 증자한 후 손으로 쥐어 작게 성형하여 쪄이나 뽕나무잎 등을 격자 두어 발효시키고 증장은 메주가루와 간장이나 소금, 물로 반죽하고 오이와 가지를 넣어 담금하였다. 발효와 숙성은 마분이나 두엄 속에서 대부분 7-14일에 이루어졌다.

오늘날의 향토증장들은 증장메주 또는 장메주와 채소로 담근 장류이지만 메주의 재료 중 밀기울이 사용되지 않고 쌀, 보리 호밀등으로 대체되었으며 대부분 찹쌀로 만든 덧밥과 고춧가루를 넣어 마분이나 두엄이 아닌 보온설비에서 고온 단기간에 속성발효 숙성시켜 제조하고 있다. 채소의 종류도 다양하여 가지, 풋고추 외에 오이, 무잎, 무나 가지 토란대의 말랭이, 호박고지 등을 넣기도 하고 채소가 아닌 양지머리나 대하 등을 넣어 담금 하기도 하여 그의 맛과 품질이 서로 다르다. 전래의 증장 제조법을 고찰하여 증장메주의 제조방법과 채소들의 전처리 방법의 과학적 연구와 담금과 고온 속성 발효설비의 개선에 의하여 다양한 증장 제품의 생산이 가능하다.

## 감사의 글

본 연구는 1998년도 목포대학교 식품산업기술연구센터의 지원에 의하여 수행된 “증장의 제조와 제품화에 관한 연구”결과의 일부이며 연구비의 지원에 대하여 감사 드립니다.

## ■참고문헌

- 1) 鄭良婉 譯註, 『憑虛閣李氏原著, 閩合叢書』, 寶晉齋, 서울, 1980, 39
- 2) 張智鉉, 「우리나라 醬類文化」, 韓國食文化學會誌, 7(4), 1992, 365
- 3) 文世英, 『國語人辭典』, 三志社, 서울, 1956, 628
- 4) 李盛雨, 「한국전통발효식품의 역사고찰」, 한국전통발효식품의 현황과 전망 심포지움 논문집, 한국산업미생물학회, 한국식문화학회, 한국식품과학회, 1988, 10
- 5) 李用基 撰, 『朝鮮無雙新式料理製法』, 永昌書館, 京城, 1943
- 6) 光州民俗博物館 編, 『광주의 전통음식』, 光州, 1998, 50
- 7) 李熙昇 監修, 『民衆·옛센스國語辭典』, 民衆書林, 서울, 1974, 1439
- 8) 張智鉉, 『韓國傳來 醱酵食品史 研究』, 修學社, 서울, 1989, 18
- 9) 李盛雨, 李賢柱, 「韓國古文獻속의 醬類索引」, 韓國食文化學會誌, 1(2), 1986, 180
- 10) 韓國學文獻研究所 編, 『柳重臨, 增補山林經濟』, 奎章閣所藏本影印本 亞細亞文化社刊, 서울, 1981, 84
- 11) 民俗苑 編, 『徐有築, 林園經濟志(二)』, 民俗苑, 서울, 1983, 292
- 12) 李孝枝, 車京熙, 「夫人必知之 조리과학적 고찰」, 韓國食文化學會誌, 11(3), 1986, 380
- 13) 全羅南道, 『민속조사보고서(나주집장, 진주집장)』, 光州, 1984, 48
- 14) 張智鉉, 前掲書 1989, 139
- 15) 韓國學文獻研究所 編, 『洪萬選, 山林經濟』, 奎章閣所藏本影印本 亞細亞文化社刊, 서울, 1981, 316
- 16) 朴永奎 譯, 『許浚, 東醫寶鑑』, 學力開發社, 서울, 1991, 955
- 17) 李漢昌, 「한국의 醬類(分類, 微生物, 問題點 中心)」, 韓國食文化學會誌, 7(4), 1992, 371