

## 17세기 이전 장류(醬類)에 대한 문헌적 고찰

최영진 · 조신호<sup>1</sup> · 정낙원<sup>2</sup> · 김은미<sup>3</sup> · 원선임<sup>4</sup> · 차경희<sup>5</sup> · 김현숙<sup>6</sup> · 이효지<sup>6†</sup>  
관동대 가정교육학과, 부천대 식품영양과<sup>1</sup>, 배화여대 전통조리과<sup>2</sup>, 김포대 호텔조리과<sup>3</sup>,  
한림대 식품영양학과<sup>4</sup>, 전주대 전통음식문화전공<sup>5</sup>, 한양대 식품영양학과<sup>6</sup>

### Investigation of Fermented soybean sauce on Literatures before the 17th Century

Young-Jin Choi, Shin-Ho Cho<sup>1</sup>, Rak-Won Chung<sup>2</sup>, Eun-Mi Kim<sup>3</sup>, Sun-Im Won<sup>4</sup>,  
Gyung-Hee Cha<sup>5</sup>, Hyun-Sook Kim<sup>6</sup>, Hyo-Gee Lee<sup>6†</sup>

*Dept. of Home Economics, Kwandong Univ., <sup>1</sup>College, Dept. Food & Nutrition, Bucheon College,  
<sup>2</sup>Dept. of Traditional Cuisine, Baewha Women's college, <sup>3</sup>Dept. of Hotel Culinary Arts, Kimpo College,  
<sup>4</sup>Dept. Food & Nutrition, Hallym Univ., <sup>5</sup>Dept. of Traditional Food Culture, Jeonju Univ.,  
<sup>6</sup>Dept. of Food & Nutrition, Hanyang Univ.*

#### Abstract

There were fifty two kinds of fermented soybean sauce before 17th century thirteen recorded in 「Sangyorock」, two in 「Sasichanyo」, one in 「Yongjechongwha」, nine in 「Soowonjabbang」, one in 「Domoondaekjak」, six in 「Dongyobogam」, four in 「Guwhangchalyo」, five in 「Guhwangboyubang」, two in 「Yorock」, four in 「Chisengyoram」 and five in 「Joobangmoon」. These books had thing to know when making fermented soybean sauce like kinds of soybean sauce, how to make it, its ingredients and quantities to be used, how to make fermented soybean sauce in haste, and how to remake wrong made fermented soybean sauce, etc.

Before 17th century, fermented soybean malt was divided into two kinds the only soybean malt and the mixed soybean malt that had bean, wheat, wheat flour and wheat bran. The bean only soybean malt was further divided into mashed soybean malt (Beans were steamed and mashed into paste.) and unmashed soybean malt (Beans maintained their shape without being mashed.) While mashed soybean malts were made in Winter, in January or February, unmashed and mixed soybean malts were made in Summer, in July. When made fermented soybean sauce, mashed and unmashed soybean malts were used as they were and mixed soybean malt was dried and powdered for use. Fermented soybean sauce before 17th century could be classified by the features of soybean malts being used, Normal fermented soybean sauce was made from bean only soybean malts and other ingredients. Shi(豉) was made from unmashed soybean malts, in which beans maintained their shape, and Gowhajang and Jeupjang were made from mixed soybean and wheat bran. Fermented soybean sauce was also made from old fermented soybean sauce, yeast, water leftover after boiling bean leaves, and soybean chaff without soybean malt. There were also side dish type soybean sauce like Kongjaban today and fish and meat sauce made from flesh ingredients. To make fermented soybean sauce in haste, the soybean sauce was heated. Beside there were how to maintain fermented soybean sauce and how to remake wrong made fermented soybean sauce.

Key words : fermented soybean sauce, fermented soybean malt, Shi(豉), Gowhajang, Jeupjang

## 1. 서 론

우리나라의 '장(醬)'은 콩을 주재료로 만드는 두장(豆醬)이다. 장(醬) 또는 시(豉)로 대표되는 우리의 전통 장류는 콩의 원산지를 배경으로 고유하게 창안

Corresponding author : Hyo-Gee Lee, 17, Haengdang-Dong,  
Seongdong-Gu, Seoul, 133-791, Korea,  
Tel : 031-558-8328  
Fax : 031-558-8328  
E-mail : culture2000@empal.com

되어 전승된 것이다(윤서석 1999). 장류의 기원은 명확하지 않지만, 청동기시대 유적에서 콩이 발견되었고, 슬빚기와 같은 미생물을 이용한 식품가공방법이 원시농경시대에도 있었음을 볼 때 원시농경시대부터 있었을 것으로 짐작된다. 문헌에 기록된 우리나라 최초의 장류(醬類)는 「삼국사기」의 기록에서 볼 수 있다. 신문왕 3년(683)의 왕비 폐백 품목인 쌀(米), 술(酒), 기름(油), 꿀(蜜), 장(醬), 시(豉), 해(醃), 포(脯)중에서 장(醬)과 시(豉)가 장류에 속하는 것이다(이효지와 채홍자 1990). 이를 보면 장과 시는 각기 다른 종류임을 알 수 있다. 또한, 「고려사」 식화지(食貨志) 현종 9년(1618) 정월조(正月條)에 거란의 3차 침입으로 흥화진(興化鎭, 지금의 의주)의 구황민에게 옷감(布), 소금(鹽), 장(醬)을 지급하였다는 기록이 있고(윤덕인 2000), 문종 6년(1052)에 개경의 흉년으로 인한 구황민에게 쌀(米), 조(粟), 시(豉)를 내렸다는 기록을 보면 고려시대에도 장과 시는 쌀 등과 함께 꼭 필요한 식품이었음을 알 수 있다(장지현, 1992). 또한, 이규보의 「동국이상국집」에도 장이 언급되어 있다. 그러나 문헌에 수록된 장은 장과 시라는 이름만 명시되어 있을 뿐 구체적인 재료나 제조법은 기록되어 있지 않아 장의 정확한 형태를 조선시대 초기까지도 정확한 기록이 없어 분명히 알 수 는 없다. 그런데 조선시대 초기 세종시대에 발간된 현존하는 우리나라 최고(最古)의 농서(農書)인 「산가요록(山家要錄)」에 장의 제조법과 그 종류들이 기록되어 있고, 이후 여러 문헌에 장의 기록을 찾아볼 수 있다. 그러므로 조선시대에 발간된 조리와 관계 있는 여러 고농서류(古農書類)를 포함한 고문헌들을 통해 우리의 전통 장의 특성을 알 수 있을 것이다. 본 연구에서는 조선시대 초기에서 중기(1400~1600년대)까지 발간된 고문헌에 수록된 장류의 종류와 그 제조법을 고찰하여 초기의 우리 전통장의 특성을 파악하고자 한다.

본 논문은 17세기 이전에 발간된 조리와 관계있는 서적으로 1400년대의 「산가요록(山家要錄)」(1450), 「사시찬요초(四時纂要抄)」(1400년대 중반), 1500년대의 「용재총화(慵齋叢話)」(1500년대), 「수운잡방(需雲雜方)」(1540), 「고사촬요(故事撮要)」(1554), 1600년대의 「도문대작(屠門大嚼)」(1611), 「동의보감(東醫寶鑑)」(1611), 「지봉유설(芝峰類說)」(1613), 「구황촬요(救荒撮要)」(1653), 「구황보유방(救荒

補遺方)」(1660), 「음식디미방(飲食知味方)」(1670), 「요록(要錄)」(1680년경), 「치생요람(治生要覽)」(1691), 「주방문(酒方文)」(1600년대) 등에 기록된 장의 특성을 고찰함으로써 초기의 우리전통장의 특성을 알기 위한 목적이 있다.

## II. 17세기 이전 장류의 특성

17세기 이전의 고문헌 중에 수록된 장(醬)의 종류는 <표 1>과 같다.

장은 「산가요록」에 13종, 「사시찬요초」에 2종, 「용재총화」에 1종, 「수운잡방」에 9종, 「동의보감」에 6종, 「도문대작」에 1종, 「신간구황촬요」 중 「구황촬요」에 4종과 「구황보유방」에 5종, 「요록」에 2종, 「치생요람」에 4종, 「주방문」에 5종 등 총 52종의 장류가 수록되어 있었다. 이 중 「산가요록」, 「사시찬요초」, 「수운잡방」, 「구황촬요」, 「구황보유방」, 「주방문」, 「치생요람」, 「요록」 등에는 장에 대한 설명이 수록되어 있었으나, 「동의보감」, 「용재총화」, 「도문대작」에는 명칭만 또는 간단하게 설명되어 있었다. 한편, 「고사촬요」, 「음식디미방」, 「지봉유설」에는 장류가 기록되어 있지 않았다.

### 1. 17세기 이전의 메주

메주의 특성은 <표 2>와 같다.

메주는 그 재료에 따라 콩으로만 만드는 콩 단용메주와 콩 외에 밀이나 밀가루 또는 밀기울을 섞어 만드는 콩 혼용메주로 분류할 수 있다. 또 콩 단용메주는 만드는 방법에 따라 콩을 삶아 찢어 덩어리로 만들어 띄우는 메주로 말장(末醬), 말장훈조(末醬熏造), 매죄, 며주 등과 콩알의 형태를 유지하여 띄우는 메주(豉用 메주)로 분류할 수 있었다. 메주의 각각의 특징은 다음과 같다.

#### 1) 콩 단용메주

##### (1) 덩어리메주(말장)

콩을 삶아 찢어 덩어리로 만든 메주는 말장훈조(末醬熏造: 메주 제조법)라는 이름으로 「산가요록」에 수록되어 있다. 제조 시기는 1~2월이었으며, 제조법은 콩을 불지 않게 삶아 찢어 덩어리를 만들어 단단하게 말린 후 가마니에 담아 풀로 묶는데 벗짚을 깔고 메주를 겹치지 않게 늘어놓거나 벗짚을 두껍게 덮어 7~15일간 훈증하여 하얗게 띄운 것을 반을 쪼개어 벌에 말

표 1. 17세기 이전의 고문헌에 기록된 장의 종류

조리서			장	비고
1400년대	산가요록(13종)	1450	말장훈조(末醬薰造), 전시(全豉), 합장법(合醬法), 간장(良醬), 난장(卵醬), 기화청장(基火淸醬), 태각장(太殼醬), 청장(淸醬), 청근장(菁根醬), 상실장(橡實醬), 천리장(千里醬), 선용장(旋用醬), 치장(雉醬)	치신장(治辛醬)
	사시찬요초(2종)	1400년대 중반	합장(合醬), 침장(沈藏)	
1500년대	용재총화(1종)	1500년대	맑은 장(淸醬)	
	수운잡방(9종)	1540	전시(全豉), 봉리군 전시(奉利君全豉), 조장법 1(造醬法), 조장법 2(又造醬法), 조장법 3(又造醬法), 즈장(造汁), 청근장(菁根醬), 기화장(基火醬), 수장법(水醬法)	
	고사촬요	1554	없음	
1600년대	동의보감(6종)	1611	시(豉), 두장(豆醬), 소맥장(小麥醬), 육장(肉醬), 어장(魚醬), 토육장(兔肉醬)	
	도문대작(1종)	1611	초시(椒豉)	
	지봉유설	1613	없음	
	구황촬요(4종)	1653	말장(末醬, 메죄, 머주), 침장(沈醬) 1, 침장(태각장) 2, 청장(淸醬)	
	구황보유방(5종)	1660	조청장법(造淸醬法), 청장(淸醬), 청장별법(別法) 1·2·3	
	음식디미방	1670	없음	
	요록(2종)	1680년경	청장법(淸醬法), 급장(急醬)	
	치생요람(4종)	1691	합장, 장 만들기 1, 장 만들기 2, 전국장	벌레 퇴치법, 治醬법, 辛醬고치는법
	주방문(5종)	1600년대	즙디히(즙장) 1, 즙디히 2, 왜장, 육장, 급히 쓰는 장	쓴장 고치는 법

린 후 다시 가마니에 담아 띄워 이것을 햇볕에 말렸다가 사용하였다. 「산가요록」의 말장 훈조법은 지금의 메주 제조법과 일치하므로 말장(末醬)을 메주로 볼 수 있겠다. 콩을 삶아 찼어 덩어리로 만든 다음 벗겨를 이용하여 메주를 띄우고 있는 점 등은 오늘날의 전통 메주 제조법과 큰 차이가 없었으나 제조 시기가 1~2월 사이이며, 띄울 때 가마니에 담아 혐기적인 조건을 만들어 주는 것, 띄우는 과정에서 벗겨를 두껍게 덮어 훈증하는 것과 메주를 띄우는 사이사이 쪼개어 벌에 말리는 과정 등이 지금과는 차이가 있었다.

(2) 콩알메주(시용 메주)

콩의 형태를 유지하며 띄워 말린 메주는 시(豉)를 만드는데 사용되었다. 시(豉)용 메주는 7월에 제조하였으며 제조에 걸리는 시간은 2주일 이었다. 제조법은 콩을 푹 찌서 익힌 후에 띄울 때에 썩잎, 닥나무잎, 붉나무잎 등으로 덮어 놓았다가 2주일 후 꺼내 벌에 말려 사용하는 것이다. 「산가요록」과 「수운잡방」에 수록된 시 제조법은 거의 같았지만 「산가요록」에서는 뜨거운 기운이 가시기 전에 잎을 덮는 반면 「수운잡방」에서는 잠깐 바람 쐬어 김을 날려 보낸 후 앞의 잎을 덮

어놓는 것과 시렁에 매달아 띄우는 것, 띄운 후에 키질하는 것, 수침시간, 띄운 후의 처리법 등 「수운잡방」의 방법이 더 자세하게 기술되어 있어 세월이 흐를수록 점차 자세하게 기술되고 있음을 알 수 있었다. 한편, 「도문대작」과 「동의보감」에는 만드는 법이 자세하게 기술되어 있지 않았으며, 「동의보감」에는 그저 누르게 증숙하여 말장을 만든다고만 하였다.

위에서 서술한 덩어리메주나 콩알메주와 다른 형태로 「치생요람」에는 전국장이 기록되어 있다. 전국장은 대두를 볶아 빛이 누렇게 되면 갈아서 반으로 쪼개어 삶은 후 꺼내어 자루에 넣고 따뜻한 곳에 두면서 썩기를 기다렸다가 소금 달인 물과 합하여 만들었다.

2) 콩 혼용메주

콩과 다른 재료를 섞어 만드는 메주는 「구황보유방」에 기록된 것을 제외하고는 기화장이나 즈장을 만드는데 이용하였다. 그 재료로 밀기울을 사용하고 있는데 밀기울의 사용량은 「산가요록」의 청장 별법에 사용된 것을 제외하고는 콩의 2배를 사용하였다. 제조 시기는 7월로, 7월에 수확한 햇콩을 이용하여 만든다고 하였다. 제조방법은 시대에 따라 차이가 있었다. 「산가요록」과

표 2. 17세기 이전의 문헌에 기록된 메주

메주의 종류	조리서	재료	만드는 법					비고		
			제조 시기	수침시간	찌기(삶기)	떠우기전처리	떠우기			
콩단용 (單用)	덩어리메주 (말장훈조)	산가요록	콩, 벚꽃, 섬	1~2월		불지 않게 삶기	절구에 찜어 단단한 덩어리로 만들기	별에 말리기→벚꽃 깔아서 섬(가마니)에 담기→벚꽃 두껍게 덮어 훈증하기(7일~15일간)→반을 쪼개 별에 말리기→섬에 담아 묻어두기→별에 말리기	말장(末醬) =메주	
	콩알메주 (豉用)	산가요록	흑태, 썩임, 닥나무잎	7월			뜨거운 기운 가시기 전	썩임, 닥나무잎 깔기→콩 깔기(1치 두께)→썩임, 닥나무 잎으로 덮기→14일 후 꺼내 별에 말리기		
		수운잡방	흑태 썩, 섬,	2시간 (묘시~진시)		푹 찌기(검정이 홍색이 될 때까지)	잠깐 바람 쐬어 김 날리기	시렁매기→썩 깔기→빈섬(가마니) 초석 깔기→콩 깔기→썩으로 두껍게 덮기→2주일 후 (노랑곰팡이) 햇별에 말리기→키질하기		
										7월 그믐
		치생요람	콩				대두 반으로 쪼개기	익히기	볶기→따뜻한 곳에 두기→썩기를 기다리기	전국장 (戰國醬)
		동의보감	콩				찌서 익히기			말장으로 표기
청장	산가요록	콩 1말 기울 약간			콩 삶기	찜을 때 기울을 약간 섞어 찜기	닥나무잎으로 덮고 훈증하기→별에 말리기→다시 찜기→대나무 체에 거르기			
콩혼용 (混用)	즙장용	기화장	산가요록	콩 1말 기울 2말	7월 그믐	콩 불리기 (3일)	콩에 기울 섞어 찜은 후 찌기	아이주먹만한 덩어리로 뭉치기	평상 위에 거적 깔기→썩임(닥나무잎)깔기→메주 놓기→썩임으로 덮기→10-14일 후 별에 말리기→가루로 만들기	
		기화장	수운잡방	콩 1말 기울 2말	7월 그믐	푹 찌기	기울과 섞어 찜기	탄환크기의 덩어리 만들기	떠우기(14일간)→별에 말리기(10일간)→바람 쐬기	
		즙저1	산가요록	콩 1말 기울 3말	7월 햇콩	콩 불리기 (2-3일)	콩에 기울 섞어 찜은 후 찌기	덩어리 만들기	닥나무, 썩, 붉나무잎 깔기→메주 놓기→앞의 잎으로 덮기→7일 후 별에 말리기→굵게 가루로 만들기→체에 거르기	
		즙저2	산가요록	콩 기울			콩+기울 섞어 찌기→찜기	전시(全豉)처럼 훈증하기	닥나무, 썩, 붉나무잎 깔기→메주 놓기→앞의 잎으로 덮기→7일 후 별에 말리기→굵게 가루로 만들기→체에 거르기	
		즙저3	산가요록	콩 2말 보리와 기화 5말	7월	콩 물에 불리기	콩+보리+기울 →찜기	덩어리 만들기	전시처럼 훈증하기→꺼내기(7일후)→별에 말리기→가루내기→체에 치기	
		즙장 (造汁)	수운잡방	콩4말 밀기울8말		콩 불리기 (4-5일)	불린 콩+ 밀기울→ 곱게 찜기	손으로 메주덩어리 만들기	푹 찌서 익히기→한 김 내보내기→붉나무잎(닥잎)으로 두껍게 싸기→따뜻한 곳에 두기(6-7일)→부수어 별에 말리기→가루내기	
		즙장	주방문	콩 1말 술 찌꺼기					메주 1말+소금 2되+밀가루 5홵+누룩5홵→두엄에 넣기→7일 후 쓰기	메주하는 법: 콩 1말+술 찌꺼기+물→ 어레미에 쳐서 죽처럼 만들기→소 금감한 나물 켜쳐로 놓기
			구황 보유방	콩밀				콩 무르게 삶기 →밀 볶아 찜기	더운 구들에 퍼놓기(빛이 누렇게 될 때까지)→별찌기→2-3차례 반복	

「수운잡방」에서는 콩을 삶은 후 밀기울과 섞어 찼어 덩어리 메주로 만들어 썩임, 닥임, 불나무잎 등으로 덮어 띄운 후 별에 말려 가루로 만들었다. 곡물을 익히는 방법은 콩과 기울을 섞어 찼은 후 덩어리를 만들고 찌서 익히는 방법과 콩과 기울을 섞어 찼 후 찼어 덩어리로 만드는 방법이 있었으며, 「산가요록」과 「수운잡방」에서는 이 2가지 방법이 다 이용되고 있었다. 반면 「주방문」에서는 밀기울 대신 술찌꺼기를 첨가하여 메주를 만들고 있는 점이 특이하였다.

메주의 일반적인 특징은 다음과 같다. 메주를 만드는 시기로 말장은 1-2월로 겨울에 만드는 반면 시용(豉用) 메주와 기화장·즙장용 메주는 7월 여름에 만들었다. 재료의 전처리 방법으로 말장은 콩을 불지 않게 삶지만, 시용(豉用) 메주와 기화장·즙장용 메주는 미리 불려 두었다가 꼭 찌서 익혔다. 콩을 불리는 시간은 시용(豉用)은 2시간에서 하룻밤, 기화장은 3일-5일로 차이가 있었다. 삶은 후에는 말장과 기화장·즙장용 메주는 찼어서 성형한 후 띄우는 반면, 시용(豉用) 메주는 콩알형태 그대로 띄웠다. 띄우는 방법에 있어서는 말장은 덩어리를 잘 말린 후 가마니에 담고 벗짚을 덮어 7-15일 동안 훈증한 후 별에 꺼내 말리는 반면, 시용·기화장·즙장용은 썩임, 닥나무 잎, 불나무잎 등으로 덮어 14일간 띄웠다. 메주로 장을 담글 때는 말장은 그대로 장을 담그고, 시용 메주는 키질하여 콩알 형태 그대로 장을 만드는데 사용하였으며,즙장을 만들 때는 잘 띄워진 메주를 말린 후 가루로 내어 장을 담구었다. 반면 「구황보유방」의 메주는 콩을 무르게 삶은 것에 밀(眞麥)을 깨끗한 것만 가려내어 볶아 찼은 후 콩과 섞어 매우 쳐서 더운 구들에 퍼 말린 후 빛이 누렇게 되면 별에 2~3번에 걸쳐 바삭 말려 만들고 있다. 「구황보유방」의 메주는 기화장메주법과 같이 콩과 밀을 섞어 만들고 있으나 그 비율은 2:1로 콩 1말에 밀 5되이였으며, 만드는 법이 다르고, 사용하는 밀기울의 양도 적어 기화장은 콩의 2배이나 「구황보유방」에서는 콩의 절반을 사용하였다. 그 형태도 가루를 내어 이용하는 기화장이나즙장과는 달리 덩어리 형태였다. 또한 이 메주를 이용하여 만드는 장의 형태도 기화장이나즙장과는 달리 메주와 소금물을 섞는 일반 장담금법으로 담았다. 그러므로 「구황보유방」에 수록된 메주법은 기화장이나즙장용 메주와는 다른 것으로 보여진다.

## 2. 17세기 이전의 장(醬)

17세기 이전의 장은 콩 메주로 담근 장(醬)과 콩에 기울을 섞어 만든 메주를 이용한 기화장,즙장 등으로 분류할 수 있었다. 콩 메주로 담근 장은 말장을 사용한 장과 기존의 감장(甘醬)에 더하여 만드는 겹장과 메주 대신 누룩을 사용하여 만드는 장 콩알 형태의 메주를 이용한 장인 시(豉)로 구분할 수 있었다. 또한 말장(메주)을 사용하지 않고 담은 장도 있었다.

이중 말장을 이용해서 만드는 장은 메주에 소금물을 첨가하여 익히는 장인 합장·수장·간장과 장을 담글 때 부재료를 첨가하여 만드는 장인 합장·난장·청근장·상실장, 물대신 콩 잎 삶은 물을 이용한 장, 그리고 급히 만드는 장으로 구분할 수 있었다. 또, 말장(메주)을 사용하지 않고 담은 장으로는 진장을 사용하는 장, 누룩을 사용하는 장, 어육장, 콩잎 삶은 물 또는 느릅나무열매(楡實)와 소금으로만 담은 장, 반찬형의 장 등이 있었다.

### 1) 콩 단용 메주로 담근 장

#### (1) 말장을 사용한 장

17세기 이전의 장류 중에서 말장을 사용하여 만든 장은 크게 두 가지로 나눌 수 있다. 찻재, 말장과 소금물을 합하여 만드는 일반적인 장과 들재, 말장과 소금물 외에 부재료를 더하여 만드는 장이다.

#### 가) 일반적인 장

말장을 사용하여 만든 일반적인 장은 <표 3>과 같다.

띄운 메주덩어리와 소금물을 첨가하여 만드는 장은 「산가요록」의 합장법, 「수운잡방」의 수장법, 「구황보유방」의 청장이 있었고, 물대신 콩 잎 삶은 물을 사용하는 「산가요록」의 태각장, 「구황보유방」과 「구황촬요」의 청장(지령)과 장을 빨리 쓰기 위한 「수운잡방」의 또 장 담그는법(又造醬法), 「주방문」의 급히 쓰는 장, 「요록」의 급장 등이 이에 속했다.

「산가요록」의 합장법(合醬法), 「수운잡방」의 수장법(水醬法), 「구황보유방」의 청장은 메주를 항아리에 넣고 소금물을 부어 익히는 것으로 농도의 차이는 있지만 사용되는 재료와 만드는 법은 모두 같은 장이었다. 「수운잡방」의 수장(水醬)은 장이 익은 후 건더기를 건져내고 액체를 분리하여 간수하고 있어 지금의 간장제조법과 같았다. 장의 액체와 건더기를 분리하는 방법으로 독 중간에 쳇다리를 걸고 발을 펴서 그 위에 메

주를 엮어 놓았다가 익은 후 발위의 장을 걷어내고 있다. 이 방법은 「구황촬요」에도 기록되어 있으며, ‘지령’이 가장 많았다.

장의 농도는 「산가요록」, 「수운잡방」의 수장(水醬), 「구황촬요」의 지령 이 대개 메주 1말에 물 1~2동이의 비율로, 물의 양이 많은 오늘날의 간장과 같은 형태임을 알 수 있었다. 「산가요록」의 합장법, 청장별법(메주 5말 : 물 3동이)과 급히 만드는 장인 「수운잡방」의 또 다른 장 담그는 법(又造醬法, 메주 2말 : 물 1.5동이)과 「요록」의 급장(메주 2말 : 물 1.5동이)은 앞의 장들에 비해 좀 더 걸쭉한 형태의 장임을 알 수 있었다. 그러므로 17세기 이전의 장에는 말장을 이용한 일반적인 장, 즉 간장과 된장의 중간 형태인 걸쭉한 장과 오늘날의 간장과 같은 장

이 있었음을 알 수 있다. 현존하는 최고(最古)의 서적인 「산가요록」의 합장법의 장이 걸쭉한 형태인 것으로 보아 조선 초기 걸쭉했던 장이 「수운잡방」에서는 소금의 양을 1배에서 0.8배로 줄고 물의 양을 4배로 증가하여 점차 묽어짐을 알 수 있었다. 이로써 초기의 걸쭉한 형태의 장에서 물의 양이 많은 간장으로 분화, 발전한 것으로 보인다. 또한 급히 만드는 장의 농도가 진한 것으로 보아 장이 익는 시간을 단축하기 위해 농도를 진하게 담그는 것으로 생각된다.

또한 「산가요록」의 태각장과 그 별법은 물 대신 콩잎 삶은 물을 이용하는 것으로, 메주 1말에 콩잎 달인 물 2동이를 사용하는 간장의 한 종류로 생각된다. 이 콩잎 삶은 물을 이용하는 방법은 「구황촬요」와 「구황

표 3. 17세기 이전의 말장(末醬)을 사용하여 만든 장

장		조리서	재료	분량	만드는 법	비고
일반장	합장법	산가요록	훈조메주	3말	메주를 독에 담기(1말 정도)→소금을 물에 타서 붓기	
			소금	1말		
			물	2말		
	수장법 (간장 담그는 법)	수운잡방	메주	8말	독에 메주의 1/8을 바닥에 깔기→독 중간에 다리 걸고 발 퍼기→남은 메주 발 위에 엮기→물 끓여서 식힌 후 소금을 첨가하여 붓기→익으면 발 위의 장을 걷어내고 안 새는 항아리에 옮기기	
			소금	64되		
			물	8동이		
청장	구황보유방	메주	5말	10말들이 항아리 중간에 나무 가지나 새끼로 경그레 만들기→그 위에 메주 넣기→소금물 붓기.		
소금						
물	10말					
콩잎 삶은 물로 만든 장	태각장	산가요록	콩잎	7~8말	콩잎(가을에 연황색으로 변한 것) 깨끗이 씻어 말리기→물+콩잎 진하게 달이기(반으로 될 때까지. 물이 미끈거림)→훈조+달인 물+소금	지령 가장 많이 나는 법
			물	2동이		
			훈조	1말		
			소금	보통양		
	태각장 2	산가요록	콩	약간	콩+물을 솥에 넣고 달이기→3발이 1발이 되면→찌꺼기 버리기→말장+소금+감장→항아리에 담기→말뚝 속에 묻기(14일)→나중에 꺼내 먹기 3~4일간 항아리 열어놓고 별 쪼면 맛이 달고 매우 좋다	
			물	3발		
			말장	5주먹		
			소금	1되		
	감장		소금	1말		
			소금	1되		
청장	구황보유방	콩잎		콩잎 푹 익히기→그 삶은 물+콩잎→항아리에 넣기→+소금+말장→익히면 청장(지령)		
		말장				
소금						
청장	구황촬요	콩잎		콩잎 무르게 고르기→농즙을 취해 항아리 가득 넣기→+소금 섞기	느릅나무 열매(楡實)로도 장을 만들 수 있다.	
소금						
급히 만드는 장	또 장 담그는 법 (又造醬法)	수운잡방	메주	2말	메주+소금+물 섞어 독에 담기→3일간 고르게 불리기→단단히 봉하고 진흙과 왕겨로 독 싸기→불 지피 달이기(3일간)	
			소금	2되		
			물	1.5동이		
	이숙장 (易熟醬)	주방문	메주	2말	메주+소금+물 섞기→메주에 소금물이 들어가 부풀어지고 간들이기→겉불 피워 3일간 숙성	
			소금	5되		
			물	1동이		
	급장법	요록	메주	2말	메주+소금+물→항아리에 넣기→별찌기(3일간)→왕겨로 항아리 주위 둘러쌓기→불 피우기(2일간)	
			소금	7되		
			물	1.5동이		

보유방」에서도 있었다. 「구황촬요」의 청장은 메주 없이 콩 달인 물과 소금만으로 간장을 담그고 있으며 콩 잎 외에도 느릅나무열매로도 장을 만들 수 있다 하였다. 반면 「구황보유방」에서는 콩잎 삶은 물과 메주, 소금으로 청장을 담그고 있다. 이를 통해 볼 때, 콩이 없을 때에는 콩 잎이나 느릅나무 열매로 장을 담궜으므로 구황용 장으로 보기도 하지만(윤서석 1999) 「산가요록」에도 이 방법이 수록되어 있는 것을 보면 구황의 목적 외에도 재료를 다양하게 이용하였음을 알 수 있다.

장의 염도는 「산가요록」에는 메주 3말에 소금 1말이 기준(메주 1말에 소금 3.4되의 비율)이라고 되어 있다. 그러나 1500년대의 「수운잡방」에서는 메주 1말에 소금 8되로 소금의 양이 증가하였으며, 이는 요즘의 장이 메주 1말에 소금 6-7되(한복진 1998)인 것과 비교하면 비슷한 염도라고 볼 수 있다. 초기의 장이 지금보다 싱거웠으나, 물 2동이에 소금 1동이, 즉 50% 소금물을 장항아리가 가득 차도록 넣어 주면서 훈조가 들떠 일어나지 않도록 물이 줄어들면 소금을 더 넣어 장의 염도를 조절하였다. 전통장 담그는 법에 2월장 30%, 3월장 40%, 4월장 50%를 사용한다는 것과 비교해보면 가장 짜게 담는 염도를 보통의 장 염도로 했음을 알 수 있다(윤서석 1999).

이러한 장담금법에 대해 「산가요록」에서는 합장(合醬)이라 하고, 「수운잡방」에서는 수장법(水醬法), 「구황보유방」에서는 청장(淸醬), 「사시찬요초」에서는 침장(沈醬), 「치생요람」에서는 조장(造醬)이라고 하였다. 합장이란 용어는 「산가요록」에서는 보통의 장을 담그는 것을 의미하지만 이후 「사시찬요초」, 「구황촬요」, 「치생요람」에는 장맛을 좋게 하기 위해서 더덕이나 도라지 가루 또는 날 계를 두드려 넣은 장을 지칭하고 있으며, 이는 오늘날까지 이어져 ‘합장은 장을 담글 때 더덕, 도라지, 두부, 계 등을 장독에 함께 담는 것을 말한다(윤서석 1999)’라고 한다. 또한 「수운잡방」의 수장법, 「구황보유방」의 청장은 만드는 법이 동일한 것이므로 1500년대의 수장이 1600년대에는 청장으로 불리워지고 있었다. 이 중 「수운잡방」의 수장과 「구황보유방」의 청장은 말장을 바닥에 깔지 않고 중간에 띄운 채로 소금물을 부어 장을 담그는 것으로, 「구황보유방」에서는 이렇게 하면 간장이 가장 많이 나는 법이라고 기록되어 있다.

#### 나) 부재료를 첨가하는 장

부재료를 첨가하는 장의 종류는 <표 4>와 같다.

장의 일반적인 재료인 메주, 소금, 물외에 다른 재료를 첨가하여 담는 장으로 「산가요록」의 난장(卵醬), 청근장(靑根醬), 상실장(橡實醬), 「수운잡방」의 청근장(靑根醬), 「사시찬요초」와 「치생요람」의 합장, 「구황촬요」의 침장(沈醬)이 있었다.

장 담그는 방법은 말장과 도토리가루를 교대로 깔아 담는 상실장(橡實醬), 무청을 무르게 삶거나 또는 삶은 후 말려서 말장과 소금을 섞어 담는 청근장(靑根醬), 더덕이나 도라지를 물에 우린 후 가루로 하여 말장과 섞어 소금물을 부어 장을 담구었다. 첨가하는 재료로는 무(陳靑根), 도토리, 비지, 더덕과 도라지와 날 계의 장과 살이 사용되었다. 부재료는 거의 식물성이었으나 「사시찬요초」에는 동물성인 계를 사용하는 장이 수록되어 있었다. 사용되는 부재료의 양은 무는 「산가요록」에서는 메주의 5배였으나 「수운잡방」에서는 동량을 사용하고 있으며, 「산가요록」의 도토리가루는 메주의 1/2양을, 「구황촬요」에서는 더덕과 도라지 가루를 메주의 5~10배를 사용하였다. 소금의 양은 평소대로 또는 알맞게 넣는다고 기록되어 있어 일반적인 장의 염도와 비슷한 것으로 보인다. 그러나 「수운잡방」에는 소금양이 메주 1말에 1되로 다른 장에 비해 적으며, 물의 양 또한 1사발로 적게 사용되고 있었다. 이 장의 단 맛이 옛과 같다고 한 것과 관련 있는 것으로 추측된다.

「산가요록」과 「수운잡방」에서는 첨가하는 부재료의 명칭을 그대로 사용하고 있으나 「치생요람」과 「구황촬요」에서는 합장이나 침장으로 표기하고 있었다.

#### (2) 콩알 형태의 시용(豉用)메주를 사용한 장

시용(豉用) 메주를 사용한 장은 <표 5>와 같다.

시(豉)는 「산가요록」, 「수운잡방」, 「도문대작」, 「동의보감」에 수록되어 있었으며 「치생요람」에는 전국장(戰國醬)이 기록되어 있었다.

삼국사기(三國史記) 신문왕조(神文王條)에 장(醬)과 시(豉)가 각각 기록되어 있고, 「고려사(高麗史)」에도 장과 시는 구분되어 있으므로 장과 시는 별개의 장임을 알 수 있다. 「오주연문장전산고」에 의하면 “시(豉)란 전국장(戰國醬)이다. 전국장이란 하룻밤에 만들 수 있다.”고 되어 있으며, 「아언각비(雅言覺非)」에서는 “장에는 여러 종류가 있다, 시도 장이다.”라고 되어 있

으나 시의 정확한 형태에 대해서는 매주인지 청국장인지 모호하다고 하였으며(이성우, 1992), 매주 또는 청국장과 같은 속성의 장으로 해석되고 있기도 하다. 그러나 본 논문에서 살펴본 바에 의하면 시(豉)는 콩을 익힌 후 속 잎이나 다나무 잎을 덮어 띄운 후 햇볕에 말린 시용(豉用) 매주에 소금과 누룩, 물을 넣고 밀봉하여 마분(馬糞) 속에 넣고 발효시킨 후 다시 말려 저장해 두었다가 이용하는 장이다. 또, 시(豉)의 제조에 걸리는 시간은 시용매주 제조에 14일, 익는데 14일로 총 28일이 걸린다. 「오주연문장전산고」에 의하면 “시란 전국장이다. 전국장이란 하룻밤에 만들 수 있다”고 되어 있지만 누룩과 매주를 사용하지 않고, 제조기간이 한 달 정도 걸리며, 말려서 저장하였다가 사용하는 등의 차이를 미루어보면 시와 전국장은 별개로 생각된다.

시(豉)의 제조에 사용되는 콩 : 누룩 : 소금의 비율은

1 : 0.02-0.03 : 0.1로 누룩은 콩의 5%, 소금은 10%를 첨가하고 있었다. 그러나 물의 양은 조금씩 차이가 있었다. 「산가요록」에서는 콩이 잠길 만큼 붓는 반면, 「수운잡방」에서는 콩 1말에 1사발(전시) 또는 반동이(봉리군 전시)로 다양하였으며 완성된 장(醬)보다는 걸쭉하였다. 「산가요록」과 「수운잡방」에서는 시의 제조에 누룩을 사용하고 있으나, 「동의보감」에서는 누룩을 사용하지 않고 천초와 생강을 사용하였으며 소금의 양도 콩의 4배로 증가하였다. 또한 「도문대작」에는 초시(椒豉)가, 「치생요람」에는 당초(唐椒)가 기록되어 있어 당시 천초를 이용한 시가 있었음을 알 수 있었다.

「치생요람」의 전국장(戰國醬)은 대두를 누렇게 볶은 후 갈아서 반으로 쪄개어 삶은 후 시루에 넣어서 따뜻한 곳에 두어 썩기를 기다렸다가 끓인 물에 소금을 타서 부어 담구었다. 전국장이란 콩을 삶아 납두균이 배양될 수 있는 환경에서 단기간 띄워 만드는 것으로 오

표 4. 17세기 이전의 부재료를 첨가하는 장

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
난장 (卵醬)	산가요록	말장	20말	① 합장시→물기 뺀 비지(매달아 물기를 뺀 것)를 독 밑에 깔기 ② 황태(黃太) 비지 찌기→말리기→가루내기→항아리 밑에 담기	감장에서 저질로 생긴 간(소금기)을 섞으면 빨리 먹는데 좋다
		비지	1동이		
청근장 (菁根醬)	산가요록	무청(眞菁根)	5동이	① 무청 무르게 삶기→말장+소금→합장하기 ② 무청 끓여 익으면 첫물 버리고 물러질 때까지 삶기→냉수에 담기→하룻밤 후→밭위에서 거죽 말려 합장하기	단맛이 옛과 같음 초 8일, 23일에 하면 구더기 안 생김
		말장	1동이		
		소금	평소대로		
	수운잡방	무	1동이	① 손질한 무 무르게 삶기→매주가루+소금→짚기→독에 담기→독 밑 까지 10여개의 구멍 뚫고 소금물 끓여 식힌 것 붓기 ② 무 통째로 무르게 삶기→매주와 섞기→보통대로 담가 익히기→갈아서 매주 만들기	
		말장	1말		
		소금	1되		
상실장 (橡實醬)	산가요록	도토리가루(橡實)	1동이	말장 깔기-> 상실 가루 깔기->말장 깔기	
		말장	2동이		
합장 (合醬)	사시찬요초	더덕		더덕, 도라지의 껍질을 벗겨 말려 가루내기→자루에 담아 물에 담가 쓴맛이 빼기→물기 짜기→장항아리에 담기	
		도라지			
	사시찬요초	개		생 개를 두들기기→개의 장과 살을 꺼내 눌러 찌기→주머니에 넣어 장항아리에 담기	
		장			
	구황촬요	더덕, 도라지가루	10말	더덕과 도라지의 싹 등은 머리제거→씻어 말리기→가루내기→자루에 담아 물에 아린맛 우려내기→가루+말장+소금물→항아리에 담기	
		말장	1~2말		
		소금물	알맞게		
	치생요람	더덕		더덕, 도라지 물에 담가 쓴맛 제거하기→전대에 담아 옹기에 넣기 장+시라(蔞蘿), 회향(茴香), 감초(甘草), 파, 천초 넣기→장의 향기가 좋아짐	
도라지					
		장			



표 5. 17세기 이전의 시용(政用) 메주를 사용한 장

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
전시(全豉)	산가요록	콩	3말	말장(시용 메주)+누룩+소금+물→항아리에 넣기 →진흙 발라 밀봉하기→마분(馬糞) 속에 묻기→ 2주일 후 꺼내어 햇볕에 말려 쓰기	국물에 소금 더 넣고 삶으면 청장(淸醬)
		누룩	1되		
		소금	3되		
		물	콩이 잠길 만큼		
		마분, 진흙			
	수운잡방	콩	1말	시용 메주 키질하기→누룩+소금+물→독에 넣기 →옹기 뚜껑 덮어 진흙 발라 밀봉하기→마분(馬糞) 속에 묻기→2주일 후 꺼내어 햇볕에 말려 저장해 쓰기	
		누룩	3홉		
		소금	1되		
		물	1사발		
		진흙			
봉리군 전시방(奉利君 全豉方)	수운잡방	콩	2말	시용 메주+누룩+소금+물→항아리에 넣기→진 흙 발라 밀봉하기→마분(馬糞) 속에 묻기→2주 일 후 꺼내어 햇볕에 말려 쓰기	①9월초 ②바람이 들어가면 맛 이 쓰다
		소금	1되		
		누룩	4홉		
		물	1동이		
		기름종이 진흙, 섯풀			
		마분			
시(豉)	동의보감	대두	1말	말장(시용 메주)+소금+천초→반숙(半熟)하기(봄· 가을 3일, 여름 2일, 겨울 5일)→생강→독에 넣기→마분(馬糞)과 썩잎에 묻기→1주 또는 3주 후에 꺼내 쓰기	
		소금	4말		
		천초	4냥		
		생강	5냥		
		썩, 마분			
초시(椒豉)	도문대작				황주에서 만드는 것이 가장 좋다.
전국장(戰國醬)	치생요람	콩		대두 누렇게 볶기→맷돌에 갈아 반파하여 익히 기→시루에 넣고 따뜻한 곳에 두기→썩기를 기 다려→끓인 소금물 합하기	
		소금			

늘날의 청국장에 해당하는 것이다(윤서석 1999) 라고 한 것과 비교해보면 콩을 반파하는 것과, 썩는 데 소요되는 기간이 명시되지 않았으나 콩을 삶아 따뜻한 곳에서 띄운 후 소금을 첨가하는 지금의 청국장과 비슷하므로 전국장을 청국장의 전신으로 볼 수 있겠다.

2) 콩 혼용(混用) 메주를 사용한 장

콩에 밀, 밀가루, 밀기울, 보리 등의 다른 곡물을 섞은 메주를 사용하여 만드는 장은 <표 6>과 같다.

밀기울(其火)을 첨가하여 만든 메주를 사용하여 만든 장을 기화장 또는 즈장이라고 한다. 기화장은 기화장용 메주를 띄운 후, 가루로 하여 소금물과 합하여 독에 담은 후 마분에 묻어 마분에서 발생하는 열을 이용하여 익힌 것이다. 「산가요록」에서는 기화청장(其火淸醬)이라 하였으며, 기화장용 메주를 띄운 후 말린

후 뺏아서 가루로 만든 것을 소금과 물을 섞어 항아리에 담은 다음 단단히 봉하여 말뚝 속에 묻어서 14일 후에 꺼내어 즈를 먹는다고 하였다. 이 방법은 「산가요록」의 청장 별법과 비슷하다. 이 청장법에서는 청장으로 쓰기 위해서 기화장처럼 담근 것을 찌꺼기까지 다 썰어 물은 기화장보다 더 많이(물 3동이→3,5동이), 소금의 양은 적게(3말→1.5말) 섞어 묻어 두었다가 사용한다고 하였다. 이는 1400년대의 기화장과 청장은 메주에 사용되는 기화의 양이 다르고(기화장은 콩:기울=1:2, 청장은 콩 5말에 기울 약간), 기화장이 청장보다 걸쭉하고, 더 짜게 담은 것이지만 기화장과 청장은 비슷한 형태임을 유추할 수 있겠다. 「산가요록」의 청장은 그해 담은 햇 간장을 뜻하는 지금의 간장과는 다른 장으로 보인다. 1500년대의 「수운잡방」에서는 기화장을 만들 때 첨가하는 물의 양이 많아지고 있으며(5

표 6. 17세기 이전의 콩 혼용메주를 사용하여 만드는 장(기화장과 즈장)

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
기화청장 (其火淸醬)	산가요록	기화장용 메주가루	1말	가루+소금+물 섞기→항아리에 담기→기름종이로 단단히 봉하기→오지그릇으로 덮기→진흙 두껍게 바르기→새 마분(馬糞)에 깊이 묻기→14일 후 즈 먹기	
		소금	4되(또는 5되)		
		물	5말		
		기름종이 진흙, 마분			
기화장 (其火醬)	수운잡방	메주가루	콩1말+기울2말	메주가루+물+소금 섞기→독에 담기→마분(馬糞)에 묻기	① 9월 ② 즈장법과 같다
		소금	7되		
		물	1동이		
즈저(汁菹)1	산가요록	즈장용 메주가루	3말	즈저용 메주가루+소금+물→된 팔죽처럼 섞기→항아리 밑에 깔고 가지나 오이 깔기를 반복하여 항아리 가득 담기→단단히 봉하여 마분 속에 묻기→7-14일간 두기	
		소금	1되		
		물	된팔죽처럼 되도록		
즈저(汁菹)2	산가요록	즈장용 혼조가루	1말	혼조가루+소금+가지 넣기 *물이 많거나 가지나 오이가 많으면 시어진다.	
		소금	1되		
		가지	1동이		
즈저(汁菹)3	산가요록	혼조가루(콩 2말+보리, 기화 5말)		혼조가루+누룩+소금+밀가루+좋은 술+ 가지나 오이 섞어 항아리에 담기→마분(馬糞)에 묻기→7일 후 사용	
		누룩	4되		
		소금	1되		
		밀가루	2되		
		좋은 술	2말		
즈장 (造汁)	수운잡방	메주가루 (콩:기울=1:2 또는 동량)	1말	메주가루+소금+가지 섞기→독에 담기→마분(馬糞) 속에 묻기	가지를 지로 담글 때만 사용함
		소금	2되		
		가지			
즈저(汁菹) 1	수운잡방	간장		가지 씻기→간장+밀기울+소금 섞기→독에 담기(섞은 장 깔고 그 위에 가지를 쪼켜로 담기)→사발로 뚜껑하기→진흙으로 봉하기→마분(馬糞)에 묻기	5일이면 익음
		밀기울			
		소금			
		가지			
즈저(汁菹) 2	수운잡방	간장	1말	간장+메주+기울+소금 섞기→항아리 바닥에 깔기→가지(또는 오이) 깔기→앞의 즈장 깔기→쪼켜로 넣기→마분(馬糞)에 묻기	5일이면 익음 안 익었으면 2일 더 문음
		메주	1말		
		기울	8되		
		소금	1되 1홉		
		가지(오이)			
즈장 1 (汁醬, 즈디히)	주방문	메주	1말	나물+ 메주+소금+밀가루+누룩 섞기→알맞은 그릇에 단단히 싸기→뜨는 두엄에 넣기→7일 후 사용	
		소금	2되		
		밀가루	5홉		
		누룩	5홉		
		나물	1동이		
즈장 2	주방문	메주가루	3되	메주가루+소금+밀가루+ 좋은 술+ 나물	
		소금	3되		
		밀가루	2되		
		좋은 술	2대야		
		나물	4말		
즈장	사시찬요초	장	1말	장+기울+가지+오이로 장아찌 담기	확인 필요
		기울	3되		
		가지			
		오이			
청장 별법	산가요록	콩	5말	콩 삶기→기울 약간 섞어 찜기→다나무 잎으로 훈기 쏘이기→햇볕에 말리기→대나무체에 거르기→물+소금 섞어 항아리에 걸러놓기→진흙 바르기→마분(馬糞) 속에 묻기→21일 후 꺼내기	
		밀기울	약간		
		물	3동이		
		소금	3말		
구황보유방	구황보유방	메주가루	콩1말+기울 5되	더운 소금물+메주→항아리에 담기→양지에 두기	7일 후 먹음
		소금	6되		
		더운물			

사발→1/3동이) 이는 가지 등의 채소를 지로 담그는 즈장과 같다고 되어 있어, 장의 성상이 다른 장에 비해 즈(汁)이 많은 장(醬)임을 짐작할 수 있다. 그 농도는 채소나 다른 재료를 묻어 장아찌를 만들 수 있을 정도의 농도였을 것으로 추측된다.

「수운잡방」에서 기화장은 즈장과 같다고 하였으며, 「산가요록」과 「수운잡방」에 즈저를 만드는데 사용하는 장이 기화장을 만드는 법과 같았다. 또한, 「주방문」의 즈장에 나물이 재료로 들어가는 것으로 보아 장으로 만들면 기화장, 그 장을 이용하여 나물이나 가지 같은 채소류를 첨가하여 김치나 장아찌 형태로 만드는 것을 즈장이라고 하는 것을 알 수 있었다. 그리고 기화장이라는 용어는 「산가요록」과 「수운잡방」에만 나오고 「주방문」에는 즈장이라고 기록되어 있는 것을 볼 때, 기화장과 즈장의 구분은 없어지고 즈장으로 남아 장아찌를 만드는데 사용됨을 알 수 있었다.

오늘날의 즈장은 '메주를 빵아 고운 고춧가루와 함께 찰밥에 버무려 장아찌를 박아 장항아리에 담고 간장을 조금 친 뒤에 꼭 봉하여, 두엄 속에 8-9일 동안 묻었다가 꺼내어 먹는 장'으로 정의되어 있으며, 삭힐 때 퇴비의 열에 삭힌다 하여 거름장이라고도 하며, 집장으로 통하기도 한다. 집장은 1-2년 동안 삭히는데 오래 삭힐수록 맛이 좋다한다. 집장은 지역별로 충청도의 예산집장, 경상도의 진양집장 밀양집장, 전라도의 나주집장 전주집장 등이 있어, 지역별로 약간씩 담그는 법이 달랐다.

또한 「산가요록」과 「주방문」에는 즈장을 담글 때 누룩(또는 좋은 술)과 밀가루를 더 첨가하여 만드는 방법도 수록되어 있으며, 현재는 기울대신 보리쌀이나 기타 잡곡을 섞어 즈장용 메주를 만들고, 고춧가루를 첨가하며, 첨가하는 채소의 종류도 고추나 고춧잎, 더덕 등으로 다양해지고 있어 세월이 흐르면서 이용하는 재료가 다양해 졌음을 알 수 있다. 그러나 잡곡을 섞어 만든 즈장용 메주를 이용한다는 점과 두엄에 묻어 발효시키는 등 제조법은 동일하여 즈장의 전통이 첨가하는 재료의 차이만 있을 뿐 담그는 방법은 그대로 전수되고 있음을 알 수 있었다.

「구황보유방」에 수록된 장은 기화장과 달랐다. 메주 만드는 법은 기화장 메주법과 동일하게 콩과 밀을 섞어 만들고 있으나(비율은 2 : 1, 콩 1말에 밀 5되) 사용하는 밀기울의 양이 콩의 1/2인 점과 메주를 말려서

가루내지 않고 그대로 사용하는 것이 기화장이나 즈장과는 달랐다. 장 담그는 법도 메주와 소금물을 섞는 일반 장 담는 법으로 담았으며 다만 더운물을 이용하는 것이 달랐고 더운물을 사용하여서 인지 7일 만에 장이 익는 것이 특징이었다.

### 3) 메주를 사용하지 않고 담는 장

메주를 사용하지 않고 담는 장은 네 가지로 나눌 수 있다. 첫째, 진장(陳醬)을 사용하는 장(겉장)과 둘째, 누룩을 사용하여 담는 장, 셋째 콩을 이용하지 않고 콩잎과 느릅나무 열매, 콩과 소금으로만 담는 장, 넷째, 동물성 식품을 재료로 담그는 어육장이 있었다.

#### (1) 진장을 사용하여 담는 장(겉장, 덧장)

이미 만들어진 진장을 이용하여 담는 장은 <표 7>과 같다.

기존의 장(진감장, 陳醬)을 사용하여 만드는 겉장 형태의 장은 「산가요록」, 「요록」, 「구황보유방」, 「치생요람」에 청장(淸醬)으로 수록되어 있었다. 「산가요록」의 청장은 감장(甘醬)을 벌에 쪄낸 후 썩과 메주를 사이에 깔고 쪄낸 후 물을 부어 만드는 것이며, 「요록」, 「구황보유방」, 「치생요람」의 청장(淸醬)은 밀가루와 소금을 넣고 끓인 후 메주 물과 진장을 섞는 것으로 모두 같은 방법으로 담그는 것이다. 즉, 소금(7홉)과 밀가루(8홉)를 합하여 볶아 진장(陳醬)(3홉)과 물 6되를 넣어 4되가 되도록 달인 것으로 이렇게 하면 맛이 좋아진다고 하였다. 진장에 밀가루를 첨가하였으므로 단 맛이 증가되었을 것이고 소금을 넣어 달이는 과정을 통해 맛 성분이 농축되었기 때문에 맛이 좋고, 저장성 또한 좋아졌을 것이다. 이 때, 첨가하는 소금과 밀가루의 양은 비슷하며 진장은 가루의 절반정도를 사용하였으므로 결죽한 상태의 장으로 생각된다.

「산가요록」의 태각장은 콩을 술에 넣고 물 3사발을 부어 달여 1사발이 되면 찌꺼기는 버리고 말장 5주먹, 감장 1사발, 소금 1되를 섞어 항아리에 담아서 마분 속에 묻었다가 14일 후 먹는데 봄과 가을에는 물 1동이, 말장 반말, 소금 6되를 섞어서 항아리에 담았다. 3-4일 동안 항아리의 입구를 열어놓고 벌을 쪄면 그 맛이 달고 매우 좋다고 한다. 이 장은 진장을 사용하는 하지만 말장을 같이 사용하고 있으나 「산가요록」의 청장과는 제조법이 달랐다. 뿐만 아니라 장을 익히

표 7. 17세기 이전의 겹장

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
청장	산가요육	감장(甘醬)	2말	감장 벌에 쪄이기→말린 썩과 장을 한 겹씩 사이에 깔고 찌기→물 붓기→이 과정을 3번 반복하여 말리기→소금 더 넣고 사용	3번 말리지 않으면 맛이 떨어짐
		말린 썩	한겹		
		장	한겹		
		물	1동이		
	요육	밀가루	1되	밀가루+소금→황색이나 흑색이 되도록 끓이기→매주물+청장 섞어 항아리에 담기→4일 후 먹기	
		소금	7홉		
		매주물	2그릇		
		청장	1되		
	구황보유방	소금	7홉	소금 볶아 바짝 건조시키기→밀가루→다시 볶기→밀가루가 황색이 될 때까지→진감장+ 물 넣고 달이기→4사발이 되도록 달이기	
		밀가루	8홉		
		진감장	3홉		
		물	6되		
치생요람	소금	7홉	소금 볶아 바짝 건조시키기→밀가루→다시 볶기→밀가루가 황색이 될 때까지→진감장+ 물 넣고 달이기→4사발이 되도록 달이기	맛이 좋다	
	진감장	3홉			
	밀가루	8홉			
	물	6사발			
태각장	산가요육	콩	약간	콩+물을 솥에 넣고 달이기→3말이 1말이 되면→찌꺼기 버리기→말장+소금+감장→항아리에 담기→마분(馬糞)속에 묻기(14일)→나중에 꺼내 먹기	3~4일간 항아리 열어놓고 별 찌면 맛이 달고 매우 좋다
		물	3말		
		말장	5주먹		
		감장	1말		
		소금	1되		

는 방법도 청장보다는 기화장이나 즙장법에 가까우며, 수분의 양도 청장처럼 많지 않고 기화장같이 물의 양이 적은 걸쭉한 장이다. 그러므로 태각장은 앞에서 언급한바와 같이 말장을 사용한 다양한 장의 한 종류인 듯하다.

17세기 이전의 장(醬) 중에서 ‘청장(淸醬)’은 이름은 같으나 제조법은 서로 달랐다. 「산가요육」, 「요육」, 「구황보유방」, 「치생요람」에 기록된 겹장 형태의 장에 모두 ‘청장’이란 용어를 사용하였으며, 「산가요육」의 청장은 진장에 장을 넣고 다시 찌서 물을 부어 만드는 것으로 진하고 맛있는 지금의 간장 형태의 장으로 보이나, 「요육」, 「구황보유방」, 「치생요람」의 청장은 「산가요육」의 청장보다 걸쭉한 장이며, 「산가요육」의 청장 별법은 기화장보다 끓고 싱거우나 기화장과 같은 장이었고, 「구황보유방」에서는 지금의 간장과 같은 장이었으며, 「구황보유방」의 또 다른 장과 「구황촬요」에는 콩잎 삶은 물로 담근 장이다. 이 장(醬)을 한글로 지령, 간장으로 표기되어 있는 것으로 보아, 1400년대의 청장은 지금의 간장과는 다르지만 1600년대에는 물의 양이 많은 지금의 간장 형태의 장을 청장이라 하였음을 알 수 있었다.

(2) 메주 대신 누룩을 이용하여 담는 장  
메주대신 삶은 콩에 누룩과 소금으로 만드는 장은 <표 8>과 같이 「구황촬요」, 「치생요람」과 「주방문」에 기록되어 있었다.

메주 대신 누룩을 사용한 장은 콩을 삶아 누룩과 소금을 첨가하여 따뜻한 곳에 두어 익히는 장이다. 이 방법은 시용(豉用) 메주를 사용하지 않는 것을 제외하고는 누룩과 소금을 넣어 항아리에 담아서 따뜻한 곳에 두어 익히는 것으로 시를 만드는 법과 비슷하다. 그러므로 시(豉)의 변형 장 형태로 오늘날의 된장과 유사하다고 볼 수 있겠다. 이 장은 메주가 필요 없이 마분(馬糞)에 묻는 대신 따뜻한 곳에서 보관하면 된다고 하였다.

「구황촬요」와 「치생요람」에 기록된 장 담금법은 동일하며, 「주방문」의 왜장(漉醬)은 콩, 누룩, 소금을 함께 섞은 후 찜는 과정이 추가되었고, 항아리를 양지쪽에 두는 대신 더운 방에 두는 것이 달랐다.

「주방문」의 왜장은 콩 1말을 삶아 찜은 후에 누룩 3되와 소금 3되가웃을 첨가하여 더운 방에서 21일 동안 발효시키는 것으로 묽게 물을 타서 먹는다고 하였다. 이와 같이 메주대신 누룩을 사용하는 장은 1400년대

문헌에는 기록되어 있지 않고, 1500년대의 「구황촬요」와 1600년대말의 「치생요람」에 기록되어 있다. 16세기에 비롯된 새로운 형태의 장임을 알 수 있으나 지금은 사라진 장 담금법이다.

(3) 메주·누룩·진장을 사용하지 않고 담그는 장

「구황촬요」의 청장법은 기본재료인 메주, 누룩 또는 진장을 사용하지 않고 담그는 장이다. 제조법은 콩잎을 깨끗이 씻어 무르게 달여 즙이 진해진 것을 항아리에 가득 붓고 소금을 해아려 섞으면 간장(청장, 지령)이 된다고 하였으며, 느릅나무 열매(楡實)로도 장을 만들 수 있다고 하였다. 이 장은 구황 때 메주, 누룩, 진장이 없이도 장을 담글 수 있는 법이었다.

(4) 어육장(魚肉醬)

17세기 이전의 어육장은 <표 9>와 같다.

17세기 이전의 어육장(魚肉醬)은 「산가요록」의 치장, 「사시찬요초」의 합장법, 「주방문」의 육장(肉醬), 「동의보감」의 토육장, 육장, 어장 등이 있다. 「산가요록」의 치장은 썬이 주재료이나 장이라기보다는 부식에 가까워 어육장으로 보기 어려웠다. 「사시찬요초」의 합장은 장에 계를 첨가하여 담는 장이다. 또한, 「동의보감」에

는 납월(臘月)에 토끼고기(兔肉)로 장을 담겨 먹으면 완두장을 예방할 수 있다고 하였으며, 육장(肉醬)과 어장(魚醬)은 해(醃)를 의미하며 약으로 사용하지는 못한다고 하여 육장과 어장 모두가 이 시기에 존재하였음을 알 수 있었다.

「주방문」이나 「동의보감」에 수록된 육장은 메주가루를 첨가하여 숙성시킨 장이다. 그러나 「산가요록」에 수록된 장은 장이라기보다는 구이나 전에 가까운 반찬으로 보인다. 「산가요록」의 치장을 육장으로 보지 않는다면 우리나라의 어육장은 15, 16세기에는 없었으나 17세기부터 기록되어 있으며, 이는 「주방문」에 수록된 육장은 중국 고전의 해(醃)의 하나인 육장(肉醬)에서 유래되는 것으로 중국에서는 없어진 것이 17세기 한국에 그 모습이 보이고 있다고 하는 것과 상통한다고 할 수 있겠다(Kim GY와 Lee SW 1986).

(5) 반찬형 장

장이라기보다는 반찬에 가까운데 장이라는 이름이 붙어 있는 것을 <표 10>과 같이 반찬형 장으로 분류하였다.

명칭은 장이지만 장이라기보다는 반찬에 해당되는 장도 있었다. 「산가요록」의 천리장(千里醬)은 장을 말

표 8. 17세기 이전의 메주 대신 누룩으로 담는 장

조리서	재료	분량	만드는 법	비고
구황촬요	콩	1말	콩+누룩+소금	
	꼭자(누룩)	3되		
	소금	4되		
치생요람	콩	1말	대두 무르도록 삶기→+누룩 +소금 넣기→항아리를 밀봉하기→양지쪽에 두면 맛이 좋다	
	꼭자(누룩)	3되		
	소금	4되		
주방문	콩	1말	콩 무르게 삶기→나른하게 찜기→+누룩+소금→다시 찜기→항아리에 담기→집 안에서 가장 더운 방에 두기→21일 후에 먹기	왜장
	누룩	3되		
	소금	3되 반		

표 9. 17세기 이전의 어육장

조리서	음식명	조리법	비고
산가요록	치장	꿩고기 가늘게 썰기→+식초, 소금, 생강, 후추, 생파→ 둥글게 만들기 → 기름에 지지기	
사시찬요초	합장	생 계 두들기기→계의 장과 살을 꺼내 눌러 찌기→주머니에 넣어 장항아리에 담기	계, 장
동의보감	토육장(兔肉醬)	토끼고기로 만든 장	납월에 만들. 완두장 예방
	육장(肉醬)		해(醃)와 같다
	어장(魚醬)		해(醃)와 같다
주방문	육장(肉醬)	메주가루+삶아서 말린 쇠고기 찜기→소금과 물은 보통 장처럼 섞기 →깨 볶아 찜기→밑에 넣고 담기	메주가루 3되, 말린 쇠고기 5되, 소금, 물, 깨 5되

러 가루 내어 참깨가루와 섞어 국에 넣어 먹는 양념으로 사용하였으며, 치장(雉醬)은 꿩고기에 갖은 양념하여 기름에 지지는 지금의 구이나 전에 해당된다. 「수운잡방」의 장 담그는 법 ①, ②는 지금의 콩자반과 같으며, 콩자반을 ‘콩장’으로 부르기도 한다.

4) 장과 관련된 사항들

(1) 급하게 장을 담그는 법

17세기 이전의 문헌에서 급하게 장 담그는 법은 <표 11>

과 같다.

급하게 장을 담그는 법은 「산가요록」, 「수운잡방」, 「주방문」, 「요록」, 「구황촬요」에 기록되어 있었다. 「수운잡방」에는 또 다른 장 담는 법(又造醬法)이라 되어 있지만 내용은 급하게 장을 만드는 법이었으며, 「구황촬요」도 7일 만에 장이 익는 점을 고려하면 급하게 만드는 장에 속한다고 할 수 있겠다.

장을 급하게 담는 법에서 공통되는 점은 장을 담근 뒤 장항아리의 온도를 높이는 것이었다. 온도를 높이는

표 10. 17세기 이전의 반찬형의 장

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
천리장 (千里醬)	산가요록	감장 참깨가루		감장別に 말리기→곱게 가루내기→참깨가루와 섞기→기름중이로 싸기	국 또는 삶기-모두 맛있음
치장 (雉醬)	산가요록	꿩고기		꿩고기 가늘게 썰기→식초+소금+생강+후추+생파 섞기→단알만큼의 환으로 만들기→기름에 지지기	
		식초	약간		
		소금	약간		
		생강			
		후추			
		생파			
조장법 1 (造醬法)	수운잡방	누런 콩	3말	콩 씻기→물 넣어 삶기→물이 1/3이 될 때까지 줄이기→좋은 간장→서너 소금 끓이기→싱거우면 소금물 녹여 부어 간 맞추기→항아리에 보관하며 사용	기름, 소금 넣고 끓여 밥 먹을 때 먹음
		물	3동이		
		좋은 간장	3사발		
		소금	1되		
조장법 2	수운잡방	누령콩	5되	콩+물 삶기→물이 1/3로 되도록 줄이기→+간장→앞 방법대로 하기	
		물	3동이		
		간장	1사발		

표 11. 17세기 이전의 급하게 담그는 장

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
선용장 (施用醬)	산가요록			땅파기→나무 썰아 불 피우기→흙이 뜨거워지면 항아리 꺼내어 단단히 봉하기→빈 가마니 펴기→흙으로 그 위를 덮기	6~7일만 되어도 익은 장맛이 남
조장법 3 (造醬法) 3	수운잡방	메주	2말	메주+물+소금→항아리에 담기→3일간 고르게 불리기→독 아가리 단단히 봉하기→진흙 바르기→독을 왕겨로 두껍게 싸기→3일간 불 지피 달이기 *색이 연하면 하루 더 달이기	여름에 구더기 잘 생기니 단단히 싸 덮어 두고 사용할 것
		물	1동이 반		
		소금	2되		
		진흙, 왕겨			
급히 쓰는 장	주방문	메주	2말	메주+소금+물 항아리에 담기→불리기→3~4일간 것불 피우기 * 각지를 매우 고우기→그 물로 담으면 배어 넣어도 훈감하고 빛이 묵은장 같다	
		물	1동이		
		소금	5되		
		각지(?)			
급장	요록	메주	2말	메주 깨끗이 씻기→소금+물 항아리에 넣기→3일간 햇볕 쬐기→왕겨 항아리 주위에 둘러쌓기→2일간 불 피우기	
		소금	7되		
		물	1동이 반		
		왕겨			
장 담그기	구황촬요	콩	1말	콩을 무르게 끓이기→밀 볶아 함께 섞기→메주 쑤기→더운 온돌에서 띄워 말리기→소금 넣어 뜨거운 물에 담그기	7일이면 익음
		기울	5되		
		소금	6되		

방법으로 「산가요록」에서는 땅을 파서 불을 때어 흙을 뜨겁게 한 후 항아리를 묻고 썬과 흙을 덮어 온도를 유지하고 있었으며, 「수운잡방」, 「요록」, 「주방문」에서는 장을 항아리에 담은 후 흙과 왕겨로 싼 후에 2~3일간 것 불을 은근하게 피워 온도를 올리며, 「구황촬요」에서는 더운물을 사용하고 있었다. 「구황촬요」의 장은 다른 장과는 달리 말장이 아닌 기화장 메주를 사용하며, 더운물을 사용하는 점 등이 다른 장 담금법과 달랐다. 이렇듯 온도를 높이는 방법에 약간의 변화는 있으나 온도를 높여 빨리 장을 숙성시키는 그 기본은 15~17세기동안 변함없이 이어져 오고 있음을 알 수 있다.

소금의 양은 메주 1말에 「수운잡방」에서는 1되, 「주방문」에서는 2.5되, 「요록」에서는 3.5되로 일반 장보다 소금을 적게 사용하고 있었다. 물의 양은 메주 1말당 「주방문」의 반 동이에서 「수운잡방」과 「요록」의 0.75동이로 일반 장보다 농도가 진했다.

(2) 잘못된 장을 고치는 법

잘못된 장을 고치는 법은 <표 12>와 같다.

잘못된 장을 고치는 법은 「산가요록」, 「사시찬요초」, 「주방문」, 「치생요람」에 기술되어 있었는데 그 방법이 모두 달랐다. 「산가요록」에서는 물(또는 납설수)을 납일에 섞어 항아리에 붓고 입춘 뒤에 열고 사용하면 장맛이 자연히 좋아진다. 또 항아리 가득 물을 붓고 3일 후 물을 따라 버리기를 3번 반복하고 나중에 소금물을 부으면 장맛이 좋아진다. 또 7월에 비가 올 때 낙숫물이 떨어지는 곳에 항아리를 놓고 낙수를 받아서 씻어낸 다음 간장을 다 딸아 낸 후에 말장훈조한 물을 부

어주면 장맛이 좋아지고, 낮에는 꺼내어 말렸다가 다시 담으면 장맛이 매우 좋다고 하였다. 「주방문」에서는 장맛이 뚝거나 쓸 때 버드나무 막대로 장을 바닥까지 고루 뚫는다고 하였다. 버드나무 막대로 항아리 바닥까지 고루 뚫는 방법은 「수운잡방」의 청근장에도 이용되고 있는 방법이다. 「치생요람」의 신장 고치는 법은 물로 항아리 바깥을 자주 씻어주면 장맛이 달게 된다. 또 토장(土醬)을 꺼내 형겔위에 놓고 밀가루를 체에 쳐서 그 위에 뿌려서 다시 항아리에 넣는다. 또 우박을 넣는다.

(3) 기타 장과 관련된 사항들

장과 관련된 사항들로 장 담그는 날, 장 간수법 등에 대해서도 기록되어 있었다.

「산가요록」에는 장 담그기 좋은 날로 정묘일(丁卯日)과 모든 길신일(吉神日)을 들고 있으며, 장 담기 나쁜 날로 신일(辛日)을 들고 있다. 「수운잡방」에 의하면 청근장 담글 때 만평정성수개일(滿平定成收開日)에 하는 것이 좋다고 하였다.

메주를 만드는 시기로 「산가요록」에서는 1-2월이, 전시는 7월 무더위가 좋다고 하였다. 그러나 「수운잡방」·「사시찬요초」·「치생요람」에는 그믐에 합장한다고 하였으며, 그 외 기화장은 7월 그믐에 합장하며, 삼복에 장 담글 때의 주의점 등이 수록되어 있다. 그 외의 장은 특별히 장을 담는 시기에 대하여 언급하고 있지 않았다. 그러나 메주 만드는 시기가 1~2월이며, 「수운잡방」의 조장법에서 이 방법은 여름에 구더기가 나기 쉽다고 하였으며, 가을에 연황색으로 변한 콩잎

표 12. 17세기 이전의 잘못된 장을 고치는 법

장	조리서	재료	분량	만드는 법	비고
치신장 1 (治辛醬)	산가요록	납수(臘水)	3~7되	납수를 납일에 섞어 항아리에 붓기→입춘 뒤 열고 사용	
치신장 2	산가요록	물	항아리가득	항아리 가득 물 붓기→3일 후 물 따라 버리기→3번 반복→나중에 소금물 붓기	
		소금물			
쓴장 고치는 법	주방문	버드나무 막대		버드나무로 막대 만들기→장을 바닥까지 고루 뚫기	
	사시찬요초				그믐날 북쪽을 향해 말하지 않고 장을 담그면 벌레가 생기지 않음
신장(辛醬) 고치는 법	치생요람	물		물로 항아리바깥을 자주 씻으면 장맛이 달아짐	
		밀가루		토장(土醬)을 꺼내 형겔위에 놓기-밀가루를 체에 쳐서 그 위에 뿌리기-항아리에 다시 넣기	
		우박		우박을 장항아리에 넣기	

을 이용하여 태각장을 만들고, 즈저에 사용되는 가지와 오이 또는 청근장에 사용되는 무의 수확시기를 고려한다면 일반적인 장은 지금과 같이 정월 또는 이월장으로 만들어졌을 것으로 생각된다.

장 간수법으로는 「산가요록」에 합장할 때 참기름 깻묵을 익혀 짚어서 두겹게 깔면 향아리 입구에 벌레가 없어진다고 하였으며, 「수운잡방」에는 매월 초 8일과 23일에 담그면 구더기가 생기지 않으며, 장을 담글 때 여름에 구더기가 생기기 쉬우니 단단히 싸 덮어 두어야 한다고 하였다. 또한 「사시찬요초」와 「치생요람」에는 담밀 북쪽을 향하여 말을 하지 않고 담그면 벌레가 생기지 않는다고 하였다. 「치생요람」에는 더 자세하여 삼복에 장을 담글 때는 벌레가 없는 치장(治醬)방법으로 바곶뿌리(草烏根)를 잘라서 4조각을 향아리바닥에 넣거나, 또는 겨자가루(芥末)를 뿌린다고 하였다.

### III. 요약 및 결론

조선시대 초기에서 중기(1400~1600년대)까지 발간된 고농서류(古農書類), 식품가공서, 조리서 등 조리과 관계있는 고문헌을 통하여 우리의 전통장의 특성, 즉 장의 종류와 제조법, 사용된 재료의 종류와 양, 또 그 변천과정 등을 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

17세기 이전의 장(醬)은 「산가요록」 13종, 「사시찬요초」 2종, 「용재총화」 1종, 「수운잡방」 9종, 「도문대작」 1종, 「동의보감」 6종, 「신간구황촬요」 중 「구황촬요」 4종과 「구황보유방」 5종, 「요록」 2종, 「치생요람」 4종, 「주방문」 5종 등 모두 52종이었다. 이들 책에는 장의 종류, 제조법, 재료와 양 외에 급하게 장을 만드는 법, 잘못된 장을 고치는 법 등 장 담금에 있어 유의해야 할 점 등이 기록되어 있었고, 「고사촬요」, 「음식디미방」과 「지봉유설」에는 장류가 전혀 소개되어 있지 않았다.

17세기 이전의 메주는 콩 단용메주와 콩 외에 밀, 밀가루, 밀기울을 섞어 만든 콩 혼용메주로 분류할 수 있었다. 콩 단용메주를 만드는 법은 덩어리메주와 콩알메주였다. 덩어리메주는 1-2월경의 겨울에 만드는 것에 비해 콩알메주와 콩 혼용메주는 7월경의 여름에 만들었다. 메주로 장을 담글 때는 덩어리메주와 콩알메주는 그대로 사용하였으며, 콩 혼용메주는 말려서 메주가루로 하여 사용하였다.

17세기 이전의 장은 이용하는 메주의 특성에 따라 장의 종류를 분류할 수 있었다. 일반적인 장은 콩 단용메주만 사용한 장과 다른 부재료를 첨가하여 만든 장이 있었고, 콩알 형태를 유지하는 콩알 메주로는 시(豉), 콩과 밀기울(기화)로 만든 메주로는 기화장과 즈저를 담구었다. 또한 메주 없이도 오래 묵은 장, 누룩, 콩잎 삶은 물, 콩깍지 등을 사용하여 장을 담구었다. 오늘날의 콩자반에 해당하는 반찬형의 장, 동물성 재료를 사용하여 담근 어육장도 있었다. 장을 급하게 담는 법으로는 장을 담근 뒤 온도를 높이는 방법이 사용되었다. 그밖에 장 관리법, 잘못된 장을 고치는 법 등이 있었다.

오늘날에는 집에서 장을 담그는 일이 점점 사라지고 있다. 공장에서 담그는 장을 구입하여 확일적으로 이용하고 있어 각 가정마다의 독특한 장맛이 없고, 그 담그는 방법마저 잊혀져가는 현실이 안타깝다. 고문헌에 기록된 전통장을 발굴하여 재현해봄으로써 우리조상들의 손맛을 맛보는 것도 의의가 있다고 생각한다.

### 참고문헌

- 강와. 1691. 「치생요람」  
 강희맹. 1655. 「사시찬요초」  
 김수. 1500년대 초. 「수운잡방」, 윤숙경 역, 1998, 신광출판사, 서울.  
 명종. 1554. 「구황촬요」, 이성우·조준하 역, 1983, 한국생활과학연구 창간호, 한양대 생활과학연구소. pp59-71  
 성현. 1525. 「용재총화」, 민족문화추진회 역, 1997, 술, 서울.  
 신숙. 1660. 「신간구황촬요」 중 「구황보유방」  
 안동 장씨. 1670. 「음식디미방」, 경북대출판부 역, 경북대학교 고전총서 10, 2003, 경북대학교출판부  
 안동 장씨. 1670. 「음식디미방」, 황혜성 역, 1980, 인서출판사, 서울.  
 어숙권. 1554. 「고사촬요」  
 윤덕인. 2000. 전통장류의 변천발달과정에 관한 연구, 관동대 논문집, 제28집. pp257-286  
 윤서석. 1999. 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사. 서울. pp322-326  
 이성우. 1992. 고대 한국식생활사연구. 향문사. 서울. pp418-421  
 이수광. 1613. 「지봉유설」. 남만성 역. 1975. 을유문화사. 서울.  
 이효지, 채홍자. 1990. 문헌에 기록된 장류의 분석적 고찰. 한국생활과학연구. 8집. 한양대학교 생활과학연구소. pp29-69  
 장지현. 1992. 우리나라 장류문화. Korean J Dietary Culture 7(4):365-369  
 저자미상. 1680. 「요록」, 이성우·조준하 역. 1983. 한국생활과학연구. 창간호. 한양대학교생활과학연구소. pp35-58



- 전순의. 1450년경. 「산가요록」. 농촌진흥청 농촌자원개발연구소 역. 2004. 농촌진흥청. 수원.
- 한복진. 1998. 우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지. 현암사. 서울.
- 허균. 1611. 「도문대작」. 김명호 외 9인 역. 2006. 신편 국역 성소부부고 제25권. 민족문화추진회. 서울.
- 허생원. 1600년대. 「주방문」
- 허준. 1611. 「동의보감(東醫寶鑑)」 국역위원회. 1991. 국역 동의보감. 남산당. 서울.
- Kim GY, Lee SW. 1986. Analytical Study on the Cooking in ZubangMoon, Korean J Dietary Culture 1(4):335-349
- 
- (2007년 1월 12일 접수, 2007년 2월 16일 채택)