

## 고문헌에 나타난 청국장(淸國醬)의 유래와 역사

### Derivation and history for cheonggukjang in the Ancient Writings

정경란

한국학중앙연구원

Chung Kyung Rhan

The Academy of Korean Studies

#### 요약

청국장의 유래와 역사에 대해 구체적으로 밝혀진 바가 없다. 『훈몽자회(訓蒙字會)』(1527)에 ‘鼓’는 전국, 천국, 청국으로 청국장(淸國醬)을 의미했으며, ‘醬麵’을 면주라고 하였다. 그후 ‘鼓’는 煎鼓醬, 戰國醬이라고 하다가 淸麵醬이 되었으며, 1600년대 이후 鼓는 메주, 된장의 의미로 바뀌었다. 청국장의 유래는 청나라에서 유래된 것이 아니며, 또한 전쟁과 관련이 있는 음식도 아니다. 하룻밤 새 쉽게 만들어먹는 꼭 필요한 음식으로 구황음식이었고, 2200년이 넘는 긴 역사를 가진다.

## I. 서론

중국의 『급취편(急就篇)』(기원전 40년)에 염시(鹽豉)가 나타나며, 『설문해자(說文解字)』(100년)에서 시(豉)는 배염유숙(配鹽幽菽)으로 콩에 소금을 뿌려 오랫동안 밀폐한 것이라 한다. 또한 『박물지(博物誌)』(232-300)에는 외국에 시(豉)를 담그는 방법이 있다.[1] 우리나라에서는 청국장(淸國醬)은 전시(戰時)에 단기숙성으로 단시일 내에 제조하여 먹을 수 있게 만든 장이라 하여 전국장(戰國醬), 또는 청나라(1616-1912)에서 배워온 것이라 하여 청국장(淸國醬)이라고도 하며, 전시장(煎鼓醬)이라고도 한다고 하며, 청국장이 문헌에 처음 보인 것은 1760년(영조 36) 유중임(柳重臨)의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에서부터라고 한다.[2] 또 ‘시(豉)’가 삼국시대 기록에 나오므로[3] 우리민족은 삼국시대부터 청국장을 먹어왔다고 한다.

이처럼 청국장의 유래나 역사에 대하여 의견이 분분하다. 이 글에서는 고문헌 기록을 통해서 청국장의 유래와 역사를 재조명해보고자 한다.

## II. 시대별 청국장의 역사

### 1) 기원전~삼국시대

『삼국사기(三國史記)』에 고구려 때(기원전 1세기 -668년) 동음홀(冬音忽), 즉 시염성(一云豉鹽城, 지금의 황해도 연백군)이 있었는데, 성의 이름에 청국장에 해당하는 ‘鼓’ 글자가 보이므로, 우리나라 고구려시대에 청국장이 있었을 개연성이 있다. 또한 고구려 덕흥리 고분(408년)에 염시(鹽豉)를 한 창고분이나 두었다는 기록(造穢萬功日熬牛羊酒米粲不可盡掃且食鹽豉食一記)과, 『해

동역사(海東釋史)』에서 발해(698-926년) 책성(柵城, 지금의 중국 훈춘) 지역의 시(豉)라고 한다면, 고구려 때 이미 청국장(豉)이 있었음을 알 수 있다.

또한 신라 문무왕 11년(671년)에 웅진으로 가는 길이 즉시 차단되어 염시(鹽豉)가 떨어졌다는 기록(因即熊津道斷, 絕於鹽豉, 卽募健兒, 偷道送鹽, 救其乏困)과 신문왕 3년(683년)에는 폐백품목에 시(豉)가 포함된 것으로 보아, 신라에도 청국장(豉)이 있었음을 확인할 수 있다.

### 2) 고려시대

『해동역사(海東釋史)』에는 고려(916-1392년)에서 곧 포로 국을 끊일 때 시(豉)를 넣는 법을 소개하고 있고, 『고려사(高麗史)』와 『고려사절요(高麗史節要)』에는 경성에 기근이 들어 굶주린 백성에게 청국장(豉)을 주어 구제하였다고 하였다. 『향약구급방(鄉藥救急方)』(1236년)에는 눈에 뭉가 들어갔을 때 鹽豉(청국장)를 물에 풀어 눈을 담그고 보면 이물질이 나온다고 하였고, 『동국이상국집(東國李相國集)』(1241년)에는 토란을 청국장(豉)과 섞어 끓인다고 하였다.

고려시대에 시(豉), 즉 청국장은 기근이 들 때 굶주린 백성을 구제할 수 있는 매우 필요한 구황식품이었고, 민간에서 질병치료 시 쉽게 구하여 사용할 수 있는 약품이었으며, 가정에서 간편하게 해먹을 수 있는 음식이었다.

### 3) 조선시대~현대

조선시대에 ‘鼓’를 『훈몽자회』(일본 내각문고본, 1527년)에는 ‘전국’이라고 하였고, 『사의경험방(四醫經驗方)』(1608년)과 『훈몽자회』(한계본, 1660년 이후)에서는 ‘청국’, 『동의보감(東醫寶鑑)』(1610년)에서는 ‘약

전국, 『훈몽자회』(규장각본, 1613년)에서는 ‘전국’이라고 하였다. 또한 『후재선생별집(厚齋先生別集)』(1646-1732)에는 ‘豉’를 ‘戰國醬’, 『음식디미방』(1670년)에는 ‘전국장’이라고 하였다. 『박해통고(博海通攷)』(1700년이후)에서는 ‘煎豉醬’을 한글로 ‘청국장’이라고 하였으며, 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』(1788-1849)에서는 ‘豉’는 ‘煎豉醬’이며, 속칭 ‘戰國醬’이라고 하였다. 『덩니의례(整理儀軌)』(1796년)에는 한글로만 청국장으로 기록되었고, 『일성록(日省錄)』(1796년)에는 한자 ‘靑局醬’, 『사류박해(事類博解)』에는 ‘靑麴醬’, 『조선어사전』(1938)과 『큰사전』(한글학회, 1957)에는 靑麴醬으로 기록하였다. 즉 豉=전국=전국=청국=전국장=戰國醬=煎豉醬=靑麴醬이 모두 청국장의 의미로 사용되었다.

청국장의 유래에 대하여 『오주연문장전산고』에서는 시(豉)는 지금 세상에서 전국장이라고 부르는 것인데, 이 물건은 하룻밤 새 만들어지며, 전국 때 군중에서 쉽게 만들어 먹어서 그렇게 불렀다 하는데, 이는 근거가 없는 말이라고 한다. (豉者 今俗所謂戰國醬也 此物成於一夜之間 而戰國時 軍中以易制而食 名之云 蓋無稽之說也) 청국장은 대개 한나라 이후에 있기 시작했다(則蓋自漢以來 始有之也)고 했으며, 또한 『후재선생별집』(1646-1732)에도 전국장(戰國醬; 청국장)은 전국(七雄戰爭)시대 때 만들어 진 것이라 하였다. 즉, 청국장은 전쟁 때 쉽게 만들어 먹기 위해 만들어진 것이 아니며, 중국의 칠웅전쟁 시대에 만들어졌음을 알 수 있다. 특히 청국장이 한나라 이후에 만들어졌다고 하니 기원전 200여년 전에도 청국장이 있었음을 알 수 있어, 청국장은 지금부터 2200년이 훨씬 넘는 유래를 가지고 있다고 할 수 있다.

### Ⅲ. 시(豉)의 명칭 변화

『훈몽자회』에서 ‘豉’는 청국장을 의미하고, ‘醬麴’가 메주를 의미했으나, 1600년대 이후에는 ‘豉’가 메주 또는 된장을 의미하게 되었다. 豉에 대하여 『여사서언해(女四書諺解)』(1737)는 메주, 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766년), 『여유당전서(與猶堂全書)』(1762-1836), 『물명고(物名攷)』(1820), 『의휘(宜彙)』(1871)는 메주, 『사류주석(字類註釋)』(1856)은 며쥬, 『사전석요(字典釋要)』(1909)는 며주라고 하였고, 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924), 『한일선신옥편(韓日鮮新玉篇)』(1935)은 된장, 『한한대사전(漢韓大辭典)』(1966)은 메주 또는 된장으로 ‘豉’를 기록하고 있다. 豉는 1500년대까지 청국장을 의미했으나, 1600년대 이후 우리 말 전국, 청국, 전국장에 해당하는 한자 煎豉醬, 戰國醬가 나오면서 청국장(靑麴醬)으로 고착되었고, 豉는 1600년대 이후 메주, 된장을 의미하게 되었다.

### Ⅳ. 결론

청국장은 청나라에서 배워 400여년밖에 안된 음식이

아니며, 『증보산림경제(增補山林經濟)』 문헌에 처음 등장하는 음식도 아니다. 또한 청국장은 전쟁과 관련된 군중음식이 아니며, 국민들이 하룻밤 새에 쉽게 만들어 먹을 수 있고, 꼭 필요한 음식이었다. 청국장은 중국 칠웅전국시대에 있었다고 하니, 지금부터 약 2200년이 훨씬 넘는 역사를 가지고 있다고 할 수 있다.

### ■ 참고 문헌 ■

- [1] 이현창, 『장보: 동아시아 장의 역사와 계보』, 도서출판 따비, 2016, 134-135쪽.
- [2] 윤덕인, 「청국장」, 한국민족문화대백과사전, 1991.
- [3] 박정배, 「된장보다 빨리 익어 전쟁용 음식이었다」, 프리엄조선, 2015.03.04.
- [4] 한국전통지식포털 (<http://www.koreantk.com/ktkp2014/>)