

韓國 古農書類中の 醬類 製造 史料(I)

張 智 鉉*

緒 言

오늘날 우리의 食品系는 어느때 보다는 눈부신 發展을 거듭하고 있거니와 이와같은 現實은 또한 많은 問題點을 가져다 주고 있다. 우리 固有食品의 整理, 開發도 채 이루어지기 前에 西歐의 食品이 마구 渡來하고 있다는 것이다. 西歐의 食品의 受用 態勢도 갖추어지기 前에 이와같은 境遇가 現實化하였기 때문에 食生活의 近代化는 食品의 西歐化를 뜻 하는것 같은 錯覺에 사로잡히게까지 되었다는 것이다.

한례로 穀類의 絕對量不足은 粉食化를 서두르게 하였다. 그러나 主食으로서의 粉食化의 將來는 遼遠하다. 勿論 粉食의 歷史는 우리에게도 있다. 主食아닌 副食으로서, 또 間食으로서 “국수”라는 形態로 粉食은 오늘날까지 變함 없이 食用되고 있다. 이와같은 事實은 우리나라의 農業構造, 食生活의 嗜好 등에서 오는 것이라 생각할 수 있다.

따라서 이와같은 食品不在의 現實은 過去 어느때 보다는 우리가 우리의 固有食品을 整理하고, 開發하고, 近代化하여야 할 責任을 느끼게 한다. 食品의 輸入은 部分的으로 可能하나 食生活의 內容 및 方向은 短時日內에 바꿀 수는 없다. 이러한 뜻에서, 또 우리나라 醬類界를 爲하여 도움이 된다면 하는 뜻에서 우리나라 古農書類中에 收錄되어 있는 在來醬類 製法들을 刊行年代順으로 解題와 같이 紹介하고자 한다.

1. 救荒撮要

救荒撮要是 世宗大王 時에 刊行된 救荒辟穀方을 明宗 9年(1554)에 右副承旨 李澤次가 中中 一部를 한글로 編刊하였는데 原文과 같이 並記하여 救荒撮要란 表題로 發行하였으며, 이것을 다시 孝宗 6年(1655)에 公州牧使이던 申沔(1600~1661)이 農事直說, 衿陽雜錄, 四時纂要와 같이 救荒撮要를 合編하여 農家集成이란 이름으로 編纂하였다. 여기서 申沔은 世宗大王때부터 傳하여오던 救荒方에다 더욱 補遺하여 救荒撮要를 世上

에 내 놓았다.

그後 顯宗 元年(1660)에 와서 崇祿大夫判中樞府事 宋時烈의 序文이 실린 救荒撮要가 刊行 流布되었다. 本書는 바로 이때에 刊行된 救荒撮要의 筆寫本이다.

또한 本書에 對해서 李丙燾博士⁽¹⁾는 『救荒對策으로 世宗時에는 救荒辟穀方이라는 生食辟穀의 實驗方을 編輯 刊行하여 널리 中外에 頒布하는 등 그 知識의 普及와 함께 實行을 獎勵 하였던 것이다. 「救荒撮要」는 明宗 9年과 英祖 38年에도 刊行되어 救荒遼飢方으로 널리 推獎되었거니와 壬辰亂中에 大飢饉으로 해서 設粥賑飢할 때도 역시 여기에 依해서 松葉末과 米粉을 混合作粥하여 供給한 일이 있었다』고 說明하고 있다.

그밖에 朴榮圭⁽²⁾氏의 “朝鮮朝 顯宗 庚辛年間の 饑饉에 對하여”라는 報文 가운데 『世宗 年間에 發刊되었고 明宗 甲寅, 仁祖 丙寅에 鑛板廣布되었던 救荒辟穀方 또는 救荒撮要라 하는 것을 들지 않을 수 없다. 이 冊은 明宗 33年 甲寅年 右副承旨 李澤次가 云云』와같이 救荒撮要是 紹介되고 있다. 本書中에는 救荒對策中 여러가지 饑饉을 벗어나는 方法을 가르치고 있으나 이中 醬類製法이 具體的으로 多樣하게 記錄되어 있으며 古典 가운데서 이와같은 內容을 다룬 最古의 書籍으로 看做된바 있어 이 記錄을 그대로 한글編만을 옮겨 보기로 한다.

沿醬法

「더덕과 도라를 삭도다 썰머리를 버히고 시서 물의 여섯말이나 물에 우려 되오싸 독의 녀코 그 마르 영한 물은 혼달이나 두말이나 그우희 녀코 소곰물을 댈고 지우으면 다 니저 장이 되느니라」

「또 혼법의논 콩각대(太穀)를 뜨르게 고아 소곰 쪼 거 사이 사이 메조 너허 드면 장이 마장 도쿄 메죄 업셔도 드면 하니 몬져 물에 담가 독헌 귀운을 업셔하여야 드호니 그리 아니면 사람이 상하느니라」

「또 콩닙(太葉)을 조히 시서 뜨르게 달혀 건즙을 독의 마득이 녀코 소곰을 헤아려 쪼그면 곤장이 되느니라」

(註 1) 李丙燾: 李朝救荒政策

(註 2) 朴榮圭: 郷土서을 19卷 7面(1963)

*農學博士, 서울市立農業大學 教授

라」

以上の 세 沿醬法은 어디까지나 救荒方이고, 常用醬類로서는 미치지 못할 것 같다.

第一法은 救荒方이긴 하나 그 內容인즉 매우 興味로운데가 있다. 더덕(沙蔘)과 도라지(桔梗)를 毒氣를 빼고 粉末로 만들었으니, 澱粉類가 될 것이고, 澱粉類와 같이 콩메주를 10:1~2比로 담갔다면 一種의 炭水化合物이 強化된 醬類가 되겠은즉 맛이 가이 짐작 되겠거니와 純澱粉質을 代用한다면 그 맛이 달고, 구수한 醬類가 되겠다. 그런데 本文의 內容으로 考察컨대 이 醬類는 된장類인듯 하다.

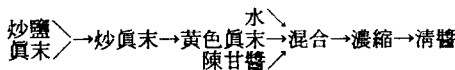
第二法은 太穀을 利用하는 沿醬術이며, 沿水 去毒한 뒤 未醬(메주를 말함)사이 사이에 넣으라 하였으니 一種의 救荒用 된장類가 되겠다. 또 未醬 없이 太穀만으로 沿醬하여도 무던하다 하였으니 간장으로도 利用이 가능한 救荒方이라 하겠다.

第三法은 亦是 救荒食品으로서 太葉만을 利用한 醬類이며, 太葉을 熟煮하여 걸쭉하게 濃縮하여 간하라 하였으니 一種의 간장類로 利用할 수 있는 救荒간장으로 짐작된다.

造清醬法

「소금 칠흙을 마르게 볶고 진말 팔흙을 소금과 섞거 다시 볶가 마르 비치 누르거든 무근 간장 서흙과 물 평사발로 여사슬 브어 띠이 달혀 네 사발이 되게 하면 지령이 도흐니라」

本法은 一種의 合成清醬이라 할가, 急造清醬(간장)法으로서, 메주를 쓰지 않고 마르게 볶은 소금과 진말(眞末, 밀가루)을 섞고 다시 색이 黃色이 되도록 다시 볶아서 묵은간장(陳甘醬)과 같이 다려 清醬을 만들라는 救荒清醬 製法이다.

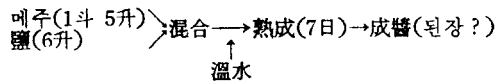
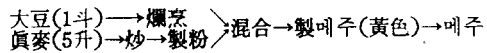


「콩 혼밀을 뜨르게 삶고 밀 닻되를 경히 곱하여 볶가 띄혀 보아 콩과 섞거 띠이 쳐 더은 구들의 퍼 물 띄여 빻티 누르거든 벗 썬여 두세번 띠이 마른후의 소금 엮되를 더은 물의 셋거 돤아 양디에 두워 죽로 저어 닳웨 디나면 장이 되느니라」

本法의 內容은(太一斗를 爛烹하고, 眞麥(밀) 5升을 볶아 쪼어 빠서 콩과 섞고 잘 쪼어서 溫突에서 溫突에서 퍼 말린後 빛이 黃色이 되거던 다시 2,3次 乾燥시킨 다음, 소금 6升을 混合하여 溫水를 부어서 陽地에 놓고 頻繁攪拌하면 7日만에 熟成된다)는 뜻이다.

이 造醬法은 完全하고도 無缺한 常用醬인 듯 하며, 救荒方으로서는 너무 華麗한 感이 있다. 단지 熟成技術을 通하여 그의 熟成期間의 短縮을 꾀한데서 救荒食品으로서의 뜻이 있는 것 같다.

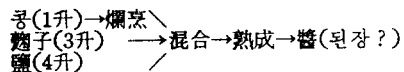
造醬術에서 본 本法의 醬原料인 메주 製造法이 特別可賞하다 하겠으며, 콩 1斗와 小麥 5升으로 材料를 삼고 띄우기를 黃衣를 입도록 만들라 하였으니, 黃衣는 今日的 黃麴菌을 말함이요, 만들어진 메주의 性狀은 今日的 改良메주를 방불케 한다. 그러나 메주의 管理를 溫突에서 말려가지고 黃衣가 勸獎한대로 있을지 疑心이 되지만 科學的인 管理만 한다면 良質의 메주가 만들어 질 것으로 考察된다. 沿醬材料比는 1.5:6=메주:소금 이니 물을 붓드라도 程度에 따라 걸직한 간장, 된장兼用이 可能한 併用醬이 이루어질 것으로 믿어진다. 만들어진 醬은 구수하고, 달콤하고 짭짤한 간이 일맞은 調和味の 極致를 이룰 것으로 생각된다.



「콩 혼말을 띠이 삶고 누룩 서되 소금 넉되를 합하여 섞거 향의 너허 둔돈이 봉하여 벗티 두면 그 맛 도흐니라」

이 造醬法의 內容은(콩 한말을 잘 삶고 麴子를 3升, 鹽 4升를 混合하여 잘 쪼어 향아리에 넣고 단단히 封口해서 陽地에 두면 熟成한다)는 뜻이다.

이法은 急造醬의 한 法으로 생각되며, 메주를 쓰지 않은 救荒速成醬으로 考察된다. 메주의 役割를 麴子로 하여금 代身케 하여서 콩을 分解 熟成시키는 法이니 매우 珍貴한 造醬法 이다.



「며조 열말 담은 독의 반만 남그로 드리 더르고 발을 여거 그 우희 썰고 그 우희 며조 닻말을 썬서 담고 소금물을 독의 마득 부어 두면 지령이 마장 만히 되느니라」

本法은 造醬法中 沿醬法과 取清醬法을 말한 것으로 看做되며 그의 內容은 다음과 같다.

〈메주 열말 담은 독의 반에 該當되는 독 中間에 5,6個의 나뭇가지를 가로 질러 놓고, 그 위에 草로 엮은 綱이라든지 짚으로 엮은 발을 만들어 깔고 그 위에다 未醬을 씻어 담은 다음, 그 메주 위에서 鹽水를 부어 독을 채우면 간장이 가장 많이 생기는 法〉이라는 뜻이다.

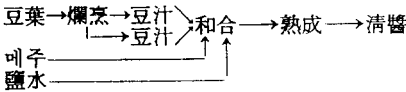
이 沿醬法은 清醬을 가장 많이 얻기 위한 方法이며, 아울러 清醬을 分離하는 가장 具體的인 古代의 取清醬法을 內容으로 하고 있다. 取清醬法의 內容으로 미루어서 原始的이긴 하나, 古代의 沿醬法이 담금比率로 보아서 한결같이 간장을 爲한 것이라기 보다는 된장爲主라는 風이 엿 보인다. 이와같은 造醬法으로서는 今日的

과 같은 取淸醬法으로 간장을 얻기란 매우 困難 하리라 하는 것을 생각한다면 좋은 取淸醬法이라 考察된다. 沿醬比로 따져 보아도 메주 : 鹽水=1:2인즉,今日の 간장 보다도 훨씬 걸쭉한 간장이 얻어질 것이고, 完全히 熟成된 뒤에 된장만 거두어 내면 淸醬이 쉽게 얻어질 것이다.

「콩남플 뜨르게 달혀 그 물조차 닦과 혼더 향의 너코 소금 물을 프러 머조를 짐작하야 너흐면 니거 지령이 되느니라」

〈콩잎을 삶아서 콩잎 삶은 즙과 삶은 콩잎을 습하여 適當量의 메주를 넣고 소금물을 풀어서 간을 맞추어 熟成시키면 간장이 된다〉하였다.

이 造醬法의 內容은 淸醬을 많이 얻으려는 속셈인즉 造醬法中 沿醬術을 뜻하며 메주를 적게 써서 간장을 많이 얻는 법이니 救荒沿醬法의 一種으로 解釋된다.



2. 東醫寶鑑

本書는 李朝 第一가는 漢醫로 알려진 許浚(?~1615)이 宣祖의 命을 받아 1597년에 編輯에 着手하여 1611年 光海君 2년에 完成된 것으로 25卷 5冊으로 되어 있는 最高의 東洋醫書이고, 當代까지 내려온 中國과 韓國의 醫書를 土臺로 엮은 것이나, 發行後 中國, 日本等地에 건너가서 많은 影響을 끼친바 있다 한다.

同書 中에는 醫書인 만큼 常用醬類가 아닌 藥方인 鼓類(된장類)의 一種이 紹介되어 있고, 아울러 醫醬失味方이란 醬類의 管理法이 同書에 나타나 있다.

鹹鼓方

「以大豆爲黃蒸每一斗鹽四斤川椒四兩同醃春秋三日夏二日冬五日即成半熟加生薑細切五兩入甕封口埋蓬艾積草中厚覆之或馬糞中過七日或二七日乃取用之」

〈大豆를 가려서 누렇게 삶아 가지고 每 1斗當, 鹽 4斤, 川椒 4兩을 같이 넣어서 담고, 春初에는 3日, 夏節에는 2日, 冬節에는 5日 半熟하고, 生薑 細切片 五兩을 고루 섞어 그릇에 담고 封口하여 草中에 깊이 덮어 묻거나 或은 馬糞中에 넣어서 熟成 시키면 7日 或은 14日 後에는 食用이 可하다〉는 뜻이다.

“鹹鼓方”이란 直譯하면 “짠된장”이라는 뜻으로 解釋된다. 鼓는 콩爲主의 醬類의 代名詞로서 中國의 齊民要術, 本草綱目中서 由來한 語源으로 考察된다.

이 鹹鼓方의 內容인즉 앞서 말한바와 같이 一種의 藥用 된장類이며, 메주를 만들지 않고, 삶은 콩에 加鹽하고 香辛, 物料를 混合하여 熟成시킨 造醬法이고, 그 熟成法이 珍貴한 것이어서 草中 或은 馬糞中에서의 腐

敗熟을 利用하고 있다. 結局 耐鹽性 微生物에 依한 自然醱酵를 期待하는 造醬術이며, 一種의 無糖醬類로 解釋된다.

同書中의 醫醬失味方을 紹介하던 다음과 같다.

醫醬失味方

「取甕一二升納瓮中即如本味」

「辛醬出布板上厚數寸用小麥麩篩其上置入瓮則味甘」

첫째法은〈甕(우박, 雨水)을 한, 두되 取하여 항아리에 넣으면 맛이 되돌아 온다〉는 뜻이며, 事實이라면 妙한 法이나, 季節性을 無視하고 何時何處에서 取甕을 할수 있을 것인지. 多節이라면 取甕을 할수 있고 或時甕을 失味醬에 넣으므로 醱酵溫度를 降下시킬수 있으니 變敗醬의 加速에는 多少의 影響을 줄것으로 考察된다.

둘째法은 매운 醬맛을 고치는 法으로 〈매운 醬을 꺼내서 천위에 數寸 두께로 고루 간 다음 밀가루를 체로 받쳐서 그위에 뿌리고 항아리에 도루 넣으면 맛이 달아진다〉는 뜻이다.

매운 醬에 小麥粉을 섞어서 다시 熟成시키면 甘味가 더 할것은 當然하니, 甘味를 增強시켜서 새로운 調味를 誘導하는 法으로 理致가 自明하다.

3. 農家集成中 四時纂要

本書는 孝宗 6年(1655)에 申淵에 依하여 編刊된 우리나라 農書이다. 李春寧博士⁽³⁾에 依하면 『農事直說은 世祖朝의 衿陽雜錄, 四時纂要和 아울러 勸農教文이 添附되어 孝宗 6年(1650)에 農家集成(申淵編)으로 集大成 되었다……四時纂要到 이르러서는 時順으로 農家行事を 記錄하고 그 範圍가 穀類에만 局限되지 않고 蔬菜, 果樹, 藥草, 鹽, 棉 그리고 養蜂, 養畜에다 釀造에 까지 손이 미치지 있다. 內容이 韓國의이며 素朴한 맛이 後出의 農書가 中國農書에서의 無批判 引用에 기울어진 結果 實地와 距離가 멀어 農書의 價値가 적었을 것에 比하면 相當한 役割 乃至 效果가 있었을 것 같다』라고 하였다. 이와같이 同書中에는 醱造物類로서 酒, 醋를 비롯하여 四時를 따르는 行事錄中에 造醬法의 몇가지가 收錄되어 있다.

同書中의 醬管理 및 造醬法들을 옮기면 다음과 같다.

「合醬若晦日 造壙下面北脚收不語和合則虫不生」

「治醬瓮蛆虫用草烏六七箇切作四分梁瓮蛆自死永不再生加百部根尤妙」

첫째 글은 虫이 안생기는 合醬吉日을 말하고 있다.

둘째 글은 醬瓮 간수法中 虫을 없애는 管理法인 듯하다. 그 內容은

〈草烏(草根, 비웃根) 6,7個를 잘라서 네쪽을 내어 독

(註 3) 李春寧 : 李朝農業技術史 34面(1964)

둘레에 쌓아두면 구메기가 저절로 죽어 다시는 살아나지 못한다. 또한 百部根(婆娑草의 뿌리, 殺蟲劑에 많이 쓰인다)을 쓰면 더욱 좋다)하는 뜻이다.

「俗方沿醬時山參桔梗去皮曝乾搗末篩下 盛帛沿水去若味紋去水入俗沿醬發味勝泡醬」

一名 泡醬으로 불리어지고 있는 造醬法을 살펴본즉 <俗方>으로서 沿醬할 때 도라지, 더덕을 껍질 베끼고 햇빛에 말려서 가루를 내고, 체로 쳐서 보재기에 담은 뒤 물에 담가서 쓴 맛을 우려내고 물을 짜낸 다음 보재기에 쌓아서 醬독에 넣으면 맛이 대단히 좋다)는 뜻이며 主造醬術에 對하여는 言及이 없고 다만 沿醬時 雜物로서 더덕과 도라지를 同沿하는 方法을 들고 있을 뿐이며 救荒撮要의 救荒方中 一種과 類似하다.

「生蟹細打紋取醬肉壓熨蒸熟或卯入俗沿于醬發味極好」

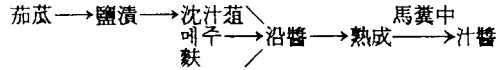
蟹醬이라 할까 一種의 沿醬 物料로서 蟹를 使用하는 造醬法이다. 그 內容은(生蟹를 잘게 쳐서 보재기에 넣어서 짜고 계육과 壓熨을 취하여 蒸熟한뒤 보재기에 넣어서 醬독에 묻으면 맛이 大端히 좋다)는 뜻이다.

이법은 醬맛을 좋게 하려고 애쓴 한 法인즉 純醬外의 物料添加法 치고는 매우 좋은 結果를 얻는 것 같다. 醬類는 魚類 蛋白質에 依하여 強化될수 있을 뿐 더러, 色다른 調和味를 가져오리라 생각되며, 오늘날의 蟹醬하고는 相違하다는 것을 알수 있고, 萬若 被沈醬體가 甘醬이라 할지라도 材料處理 內容으로 미루어서 細打 蒸熟하여 沿醬하였으니 오늘날의 蟹醬과는 全然 다르다.

「沿汁菹茄瓜一分醬一斗穀三升和沿埋盛熟馬糞經三七用」

古代의 汁醬類의 一種이라 생각되며, 그 內容인 즉<沿汁菹茄瓜라 하였으니 茄子(가지)와 菹子(오이)를 소금에 저린 一種의 가지, 오이 잔지로 생각할 수 있는 이 오이, 가지 잔지를 醬一斗와 穀三升과 合하여 沿醬하고 馬糞中에 묻어서 熟成시키기를 21日 經過하면 먹을 수 있다)는 뜻이다.

이법은 매우 珍貴한 古代 造醬術의 한 法으로서 沈菜類의 起源史의 資料로 볼수 있을 뿐더러 特殊造醬法으로 解釋된다. 馬糞中에 넣어서 熟成시키는 品으로 미루어서 이 文章中 醬은 메주를 말 하는 뜻으로 색일수도 있다. 그렇다면 沿汁菹는 소금으로 저린 一種의 김치이니 소금을 特別히 加하지 않아도 될수 있다는 이야기 가 된다. 따라서, 水分, 鹽分을 沿汁菹에서 얻을 수 있는 것으로 짐작된다. 그러나 鹽分이 역시 적은것 같다.



4. 山林經濟

李朝中葉에 頻繁한 外寇와 中國往來에 依한 西洋文物의 間接的 影響을 받은 實學 風潮가 날로 익어가는 肅宗期에 와서 農·林·醫의 廣範圍에 걸친 大著述인 「山林經濟」가 李朝 肅宗 41年(1715)에 洪萬選에 依하여 著述되었고 이어서 1760年에 柳重臨에 依하여 補強된 「增補山林經濟」가 編刊되었다.

이 山林經濟 가운데 治膳篇이 收錄되어 있으며 治膳篇은 우리나라 唯一의 整理된 最古의 農産製造 關係의 著書로 알려져 있으며, 그중 오늘날의 醬類 製造法과 直接 關係된 醬類를 醬諸品中에서 찾아볼 수 있다. 또한 이 가운데에는 造醬吉日, 濯水, 鹽品, 醬忌, 安瓮, 救醬失味法 等 造醬에 앞서 알아 두어야 할 造醬入門常識도 造醬法과 더불어 收錄되어 있다.

醬諸品中의 記錄을 增補山林經濟(4)에 따라 옮겨보면 다음과 같다.

醬 諸 品

「醬者將也爲百味之長人家醬味不好則雖有佳菜美肉難以治膳也且村野之人得肉不易如有各種美醬飯餅可以無憂爲家長者須先留意沿醬以爲陳陳取用之道也」

造醬吉日○丁卯日諸吉神日○正月雨水日立冬日○三伏內黃道浸豆黃道日拌蒸○三伏日合醬不生虫○日未出及日己沒下醬不引繩子○晦日造壙下面北脚枚不語合醬則虫不生○所忌辛日○水日忌造生虫○忌水痕日(大月初一 初七 十一 十七 廿一 廿三日 三十日 小月 初三 初七 十二 廿一 廿六日)黃道日浸蒸時忌見婦人則無虫○面大歲造醬無虫○造醬無虫方○草烏六七箇切作四片梁瓮蛆自殺永不再生一方如百部根尤妙

備 瓮

「凡瓮七月坯爲上八月次餘月下要厚不宣薄凡磁瓮不好無問大小市買者先覆地上用蘆草包火待烟起即納瓮口仍以覆之細視瓮外一周如有沙穴則烟輕透出矣頂於無風處試之可也若灌水瓮中試尋沙穴難驗瓮無隙者先即塗治勿使盛水未塗遇雨亦惡」

<瓮은 七月의 坯를 上으로 친다. 八月次餘의 月은 두꺼워야 하고 얇으면 못쓴다. 모든 磁瓮은 좋지 못하다.瓮에 沙穴이 있는지 없는지를 檢하고자 할 때에는 于先瓮을 埋혀서 地上에 꺼꾸로 세우고, 蘆草에 붙을 붙여서 煙氣가 나는 것을 기다렸다가, 瓮口에 넣고 이것을

(註 4) 增補山林經濟卷之二(國史編纂委員會收藏筆寫本)

덜어둔 뒤에 瓮外를 잘 살펴서 보고 萬若 沙穴이 있으면 煙氣가 스며 나올것이니 바람이 안 通하는 곳에서 이를 할 일이다. 萬若 물을 瓮中에 넣고 沙穴을 찾으려 하면 어려울 것이다. 實驗結果 隙穴이 없으면 于先 진흙을 바른뒤에 물을 채워 놓아라. 塗治하지 않고 雨를 만나면 또한 좋지 못하다)

釜 法

「掘地爲小圓坑傍開兩道以引風火生熾炭火於坑中台瓮口於坑上而重之火盛? 破火微難熟務令調適乃可數以手摸之熱灼人手便下瀉熱脂於瓮中回轉洶流極令周? 脂不復滲乃止牛羊脂爲第一猪脂亦得黃蠟甚佳價費用松脂亦佳以熱湯數斗著瓮中漚洗之瀉却滿盛冷水數日便中用用時更洗淨日曝令乾○取用曾經多年醬瓮亦好」

擇 水

「取甘泉百沸大釜中如法和鹽候冷漚去滓造醬, 臘雪水造醬不生虫 (臘月中收雪納藁簾限五六石積置陰處春初有欲消融之勢安大瓮於房內取其雪填瓮中隨消隨填而春多暴寒恐破瓮必以藁草裹護且令房內常溫可矣)」

〈甘泉水를 取하여 큰 가마솥에서 百沸하고 法대로 鹽을 和하고 식기를 기다려 양금을 걸러내어 醬을 만든다.

臘雪水를 가지고 醬을 만들면 蟲이 생기지 않고 맛 또한 좋다. (臘月(첫달)中에 5.60石의 눈을 몽아 가마니에 넣고 그늘진 곳에 쌓아 두었다가 春初에 녹아 버리기 쉬우므로 큰독을 房內에 들여 놓고 눈을 눌러 담아서 녹인다. 春에 暴寒이 있을 때에는 독이 깨어지기 쉬우므로 반드시 짚으로 독을 싸서 保護할 것이고 房內에서도 常溫을 얻을 수가 있다.)

鹽 品

「鐵釜煮成者味苦不用須用土盆取煮而大海中取出瀘氣太悍不佳惟海邊通長浦處深入煮出者脚細不粗其味鹹而甘可以造醬○凡造醬鹽深置密庫要避南風恐消費須用數月積置盡去瀘汁者方佳○鹽自鐵釜中及大海中取出煮者以水瀘令微溫作木方機踏壓如造糲樣厚裹藁草以火燒過則其堅如石復碎白中和水造醬則瀘氣去而味小勝矣」

〈쇠 솥에다 구어서 만들면, 맛이 쓰므로 使用하지 말 것이며, 반드시 土盆을 쓰라. 大海中에서 所出되는 鹽은 瀘氣는 많지만 性質이 좋지 않다. 다만 海邊에서 걸

고 깊이 들어온 浦口에서 얻은 것은 가늘고 거칠지 않아 그 맛이 짜고도 달기 때문에 醬 담을 때 좋다. 醬담그는 鹽은 으스스한 倉庫안에 保管하되 南風을 피해야 한다. 數個月 쌓아두어 소금물이 빠져나간 것이 좋다. 쇠솥에다 구운 것이나 大海中에서 所出된 鹽이라 하더라도 이것을 미지근한 맑은 물에 녹여 국수 만드는 것 같이 木方機에 넣고 밟아서 짚물에 태우면 그 굳기가 돌 같이 되는데 이것을 다시 부수어 물에 타서 醬을 담그면 맛이 좋아지느니라)

安 瓮

「圈內近處須斫去果木恐小兒擲瓦破瓮又不可近墻安瓮恐墻倒乘瓮亦須剪去雜木勿勿厚陰瓮下每鋤亂草防蛇虫之伏藏必以向南取陽爲主」

〈장독 근처에 果木이 있을 때에는 베어 내고, 小兒들이 기와 쪽을 던져 독을 破壞하지 않도록 하고 담에 너무 가까우면 담이 쓰러질 念慮가 있으므로 有意하고 雜木이 많으면 가려서 그들이 지므로 베어 내도록 할 것이며, 독 밑은 항상 잘 매어 주어 雜草나 蛇가 꼬이지 않게 할 것인데 반드시 햇빛이 잘 드는 南向 바지를 取할 것이다.〉

以上은 造醬에 앞서 有意하여야 할 常識을 論한 것으로, 特히 鹽品이라든지, 장독대의 管理 知識은 많은 參考가 될 것으로 믿는다. 鹽品에 있어서는 잔소금과 쓴소금을 가려서 醬맛을 調節하려는 品이 매우 科學的이다. 要컨대 쓴 맛을 支配하는 간수를 빼고, 醬맛에 짠 맛만을 주려는 努力은 醬맛이 調和味를 附與하기 爲하여 鹽品 選擇 乃至 管理의 面에서 一考의 價値가 있다고 생각된다.

또한 古代로부터 天然釀造 方式에 依하여 醬類의 製造 乃至 管理를 手段으로 하고 내려온 바이지만 장독 管理의 機知는 稱頌할만한 것이라 생각된다.

澤水에 있어서도 造醬用 鹽水 製造와 더불어 鹽水를 소홀이 다루고 있는 現今에 있어서 더욱 一考의 價値가 있다고 思慮되며, 鹽水를 百沸해서 양금을 分離한 다 함은 雜物에서 오는 醬맛의 影響을 크게 評價하고 있다고 볼 수 있다.

以上の 造醬常識은 品質 管理面에서 많은 도움이 될 것으로 짐작한다.