

## 韓國 古農書類중의 醬類 製造 史料 (II)

張 智 鉉\*

前報의 山林經濟중 醬諸品·備瓮·塗法·擇水·鹽品·安瓮 等 造醬 入門常識에 이어서 醬類製品들을 同書중 에 收錄되어 있는 順序에 따라 紹介하고자 한다.

### 造 鼓 法

「俗稱末醬又曰燻造即今之매조 先就地高 慘處握長渠如馬槽狀深〇尺許準之四面分 開水道以空篋編茅之屬鋪準中大豆不拘多 小淘去沙石水沉一宿漉出入大釜中下水燻 煮至十分宿經取出白中爛搗如泥手摩作 團大如中西苽以大刀劈分兩片每片以刀橫 切則形如半月厚爲一寸徐卸鮮鮮布安於準 中空篋上另以空篋茅草之屬厚蓋之令不透 風雨則鼓片發自蒸矣待上衣去蓋翻轉一次 而還蓋之如此者凡八九次則自然延至數十 日幾盡乾正始取晒乾造醬依比法然造醬 可以經年陳久味亦加好矣」

「今見鄉村每團作塊蒸乾於房內故塊中終不 善乾造醬多失味又不能作陳醬矣. 秋間以 新土造改如鄉法明春浸淡水甚佳」

이 製法은 主題의 解說과 같이 淸醬用메주를 만드는 當時의 여러 方法을 紹介한 것으로 짐작되며 主法과 副法으로 나누어져 있고 副法은 當時의 한 俗方으로 보인다.

主法의 內容은 <먼저 高慘處(높고 乾燥한 地帶)를 擇하여 말 밭통모양의 긴 구덩이를 파고, 1尺거리에 四面으로 물길을 만들고, 갈대(茅)로 엮은 둥거미(篋)를 구덩이에 깔고, 콩의 多少를 不問하고 모래를 일어 버리고나서 한밤을 물에 담가 재운 다음에, 걸러내고 큰 솥에다 삶아서 꺼내어 절구에 찧는다. 손으로 중수 박 만큼한 덩어리를 만들고 이것을 큰 칼로 半切하고, 이 조각을 또 칼로 저며서 半月形 1寸가량의 얇은片을 만들어서, 깨끗한 보자기에 싸서 구덩이 중 빈 둥거미에 매단다. 구덩이는 茅草之屬으로 덮어서 비바람을 막아 둔다. 이렇게 하면 메주 덩이가 스스로 뜨고,衣

를 입기를 기다려 뚜껑을 열어서 1次 이것을 뒤집어주고, 8,9次 이와같이 하면 自然 數10일이 걸리게 되고 말린 다음 正初에 다시 꺼내 말려서 장을 담그면 해가 갈수록 장맛이 난다)라 하였고, 同法 俗方인 鄉村 製造法은 다음과 같다.

<오늘날 보전대 鄉村에서는 메주덩이를 만들어 房內에서 말리는 고로 그 덩어리 속은 잘 마르지 않아서 장을 담그면 맛이 없고 또 陳醬(오래 묵은 장)을 담글 수도 없다. 또 가을에 햇풍으로 메주를 만드는데, 鄉法에 따라 하고, 明春에 淡水醬(담복장)을 담그면甚히 좋다> 하였다.

이 山林經濟중 에 收錄되어 있는 메주製法중 主法은 그 製法이 매우 複雜하고 科學的인 管理를 勸奨하고 있기는 하나 大衆性은 缺如되어 있다. 그러나 이와같은 方法에 따라 만든다면 分明히 良質의 메주를 얻을 것으로 짐작된다. 中西瓜(수박)만큼한 것을 여러개로 쪼개서 덩어리를 만들고 덩어리마다 친으로 싸서 구덩이 중에서 며웠으니 納豆形의 메주는 만들어지지 않았을 것이고, 8,9次에 걸쳐서 翻轉을 하여주었으니 또한 고루 더서 좋은 메주가 만들어졌으리라 생각된다. 그런데, 色다른 것은 今日과 같이 房內에서 製造하지 않는點이며, 高慘處를 擇하여 구덩이 중에서 띄웠으니 氣候條件을 充分히 考慮하여 溫濕管理가 適時에 行하여졌다면 잘되었을 것으로 생각된다.

別法인 鄉法은 今日의 製메주法의 始祖格인 것으로 볼 수 있고, 主法에 比하여 複雜性은 免하고 있으나, 그 結果가 메주의 性狀에서 이르는 바와 같이 메주 속이 마르지 않는다 하였으니 分明히 納豆形의 것이 만들어진 模樣이다. 또한 別法 附記에서 말한 淡水醬 製法이 위의 別法에 따라 메주가 만들어진 것으로 보면 오늘날까지 그대로 그 방법이 淡水醬으로 傳해지고 있다.

以上の 造鼓法은 오늘과 같은 콩 爲主의 간장·된장 併用醬用메주의 한 모습이며, 간장 爲主의 메주製法으로 考察된다.

主 法

\*農學博士, 서울시立農學大學 教授

(半月形) (準中)  
 大豆→精選→浸水→蒸熟→破碎→成形→包裝→  
 (8,9次 翻轉)  
 醱酵→日乾→貯藏

副 法

(房內)  
 大豆→精選→浸漬→蒸熟→破碎→成形(團子)→醱酵  
 →日乾→貯藏

沉 醬 法

「以水洗淨末醬先下瓮中次下鹽水而每末醬  
 一斗鹽六七升水一桶爲率蓋秋冬鹽少無妨  
 春夏鹽多方好鹽水稍高於末醬而晒之觀其  
 水縮更加鹽水以極乾末醬限瓮口沉之則及  
 其爛脹之時恐有爇析之慮故先行竹櫛瓮腹  
 上下沉醬亦不可滿於瓮口」

이 방법은 메주로 沉醬할 때의 담금술을 말하는 것  
 이며, 그 내용은 <末醬을 물로 닦아서 독에 넣고 鹽水  
 를 넣어 메주 한 말에 鹽이 6,7되, 물 한통(桶)의 比率  
 로 할 것이며, 秋冬間에는 鹽이 적어도 無妨하고, 春夏  
 에는 鹽이 많은 것이 좋다. 鹽水는 메주보다 若干 높  
 게 부어두었다가 물이 줄어드는 것을 보아 다시 加鹽  
 水한다. 메주가 極히 갈랐을 때 독에 꼭차게 담그면  
 그것이 붙어날 때 독이 터질 염려가 있으므로 먼저 竹  
 櫛을 독 上下에 넣어서 沉醬하고, 亦是 瓮口까지 가득  
 히 沉醬하여서는 안된다> 하였다.

이와같이 沉醬物料의 比率는 메주 1말 : 鹽 6,7升 :  
 물 1桶(2斗)으로 되어 있고, 매우 절적하고 좋은 陳甘  
 醬이 만들어질 것으로 보인다. 今日과 比較하여 볼 때  
 오늘날의 沈醬比가 메주 1 : 鹽 1 : 물 4의 比率인즉, 우  
 리나라의 古代沈醬이 陳甘醬爲主의 沈醬이었다는 것을  
 確認할 수 있다. 따라서 이 管理法에서 독이 터질 念  
 慮까지 하고 있고, 그의 對策 또한 妙를 살리고 있다.  
 또 沉醬時의 鹽水 다루는 솜씨는 季節에 따라 담금比를  
 調節하는 經驗上의 教訓이라 하겠다.

末醬(1斗)→洗滌  
 鹽(6,7升)十水(1桶)→鹽水 → 混合 → 熟成 → 陳甘醬 (晒)

沉 醬 時 物 料 雜 法

- 「沙蔘桔梗去皮曝乾搗末篩下盛袋沉水去苦  
 味絞去水氣納布囊同沉醬內味勝泡醬又法  
 二味生搗沉水苦味絞之作團微晒沉」
- 「生蠶搗背取黃另置以其全體白中爛搗篩下  
 取髓汁並另置黃合蒸過入袋沉醬內味甚美」
- 「乾大小蝦搗末袋盛入醬內味絕美」
- 「取牛腎肉一塊納醬瓮下則醬味甚美味亦甚味」

「豆腐堅壓去水盛糞並沉」

以上的 沉醬時物料雜法들은 沉醬할 때의 沉醬主材料  
 外에 雜物을 넣어서 甘醬맛을 새롭게 誘導하여 보려는  
 속셈으로 行하여진 方法들로서 本來의 醬맛 外에 添加  
 되는 物料에 따라 여러가지 새로운 調味를 가진 甘  
 醬이 만들어질 것으로 짐작된다.

第1法은 前揭한 救荒撮要·四時纂要에서 由來한 沉  
 醬法이다.

第2法은 역시 四時纂要에서 옮겨진 것으로 짐작되나  
 그 方法에 約干의 表現上의 差異를 發見할 수 있다.  
 즉, <生蠶를 잡아 등껍질을 들고 黃을 取하고, 그 나  
 머지 全體를 질구에 찢어서 체로 그 髓汁을 걸러내고  
 黃과 합쳐서 삶고 자루에 넣어서 沈醬할 때 같이 넣어  
 주면 맛이 대단히 좋다> 하였다.

第3法은 <大小의 마른 새우를 째아서 자루에 담아  
 醬에 넣으면 맛이 甚히 좋다> 하였다.

第4法은 <소의 腎肉(불기살) 한 덩어리를 장독 밑에  
 넣어두면 醬맛도 좋으려니와 고기맛도 甚히 좋다> 하였  
 다.

第5法은 豆腐醬法으로서 <豆腐를 눌러 물을 빼고 주  
 머니에 넣어서 장 담을 때 같이 넣어라> 하였다.

이들 物料에 따라 各各 特色있는 맛이 醬에 풍길 것  
 으로 짐작되며 더욱과 도라지는 澱粉의 強化로 보아서  
 甘味를 줄 것이고, 生蠶와 乾蝦는 蛋白質의 強化와 더  
 붙어 無機質인 石灰分의 強化醬이 만들어질 것이며 구  
 수한 장맛이 口味를 자극할 것으로 생각된다. 또한 牛  
 肉·豆腐 등 蛋白質 強化의 한 方便으로 考察된다.

이와같이 原始的인 理想이긴 하나 甘醬類의 強化를  
 위한 좋은 資料가 될 것으로 짐작되는 方法들이다.

取 清 醬 法

「用中缸安於醬瓮過待醬十分熟以手掘醬瓮  
 之中作井以鑰曲匙日日酌出清醬分貯中缸  
 之內而晒之另用沸湯量宜和鹽灌下於大瓮  
 中則非久再成清醬味亦可食著大瓮內沉袋  
 盛物料則恐味變勿用灌鹽水之法」

이 製法例는 清醬을 얻는 方法을 述講한 것이며, 그  
 內容은 <中間 항아리를 使用하여 장독가에 安置하고,  
 醬이 充分히 熟成하기를 기다려서 손으로 장독 속을  
 파서 우물을 만들고, 鑰曲匙(구부러진 낫구자)로 每日  
 清醬을 길어내어 中間항아리에 나누어 붓고 별조여 貯  
 藏한다. 마로 沸湯을 만들어 適當量의 鹽을 섞고 큰 항  
 아리에 부어서 오래도록 쓸 수 없는 再成清醬을 만들  
 수 있고, 醬맛이 나니 먹을 수 있으나, 萬若 큰 독 속  
 에 여러가지 보자기에 넣은 物料를 넣으면 맛이 變한

까 두려우니 鹽水를 쓰는 方法에 따라야 한다> 하였다. 이와같은 淸醬分離法이 생긴 理由는 前法 沉醬法에서 造醬原料의 담금비가 結果한 바와 같이 결죽한 陳甘醬爲主의 造醬習慣에서 온 最善의 分離法이라 생각되며 이런 方法이 古代의 典型的인 우리나라의 淸醬分離法이라 볼 때, 今日의 淸醬과 比較하건대 祖上들이 願하였던 淸醬의 內容 및 맛이 連想되거나와 그 方法 또한 妙를 살리고 있었다고 보아야 할 것이다.

또 再成淸醬製法을 말하고 있는데, 當時의 淸醬이 두 種類로 만들어져 利用되었음을 알 수 있고, 陳甘醬과 함께 이 陳甘醬에다 鹽水를 넣어서 稀釋한 普通淸醬이 쓰여지고, 이 普通淸醬은 調味用이 아닌 調理食品(국과 같은 것)에 利用되었을 것으로 짐작된다.

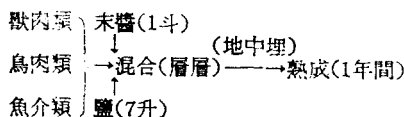
沉魚肉醬法 (1)

「大豆十分淨淘如法造末醬且鹽備佳品水亦沸候冷皆如法用好完甕先埋地中另用肥牛肉去脂膜十餘斤(滷肉或羊兔肉皆可)雉十首去毛皮腸肚鷄十首治亦雉(鷄鴨鴨皆可)用完不必割分牛肚(卽胛也)牛心及秀魚道尾魚廣魚民石魚眞魚之屬皆去腸鱗頭略晒令無水氣鯉魴魚大口亦無不可大小入稍魚投沸湯令半熟取出生蠶生仁蛤略加鹽待透洗乾然後先以肉品安於甕底次以魚品安之又雉鷄安之以必與末醬間層排下乃下鹽水如前法而每末醬一斗以鹽七升爲率安頓既訖用蘆草厚擁甕以油紙封甕口蓋以瓦盆亦覆以蘆即掩土埋之勿令雨水滲入周年然後開用則味美無比凡所入魚品無物不可至於蝦蟹及鷄鴨卵之屬皆可入之川椒生薑豆腐亦可入」

<大豆를 充分히 淨淘하여 依法造末醬하고, 또 食鹽은 좋은 것을 準備하며 물 역시 끓여서 식히고 모두 法에 따라 할 것이며 흠이 없는 독을 地中에 묻은 후에 따로 肥牛肉의 기름을 除去한 것 十餘斤과 (滷肉 或은 羊·兔肉도 모두 可하다) 雉 十首의 털·가죽·창자·باط을 除去하고, 鷄 十首도 역시 雉와 같이 하여(거위·오리·기러기 어느 것이고 좋다) 使用하는데, 必히 割分하고 牛肚와 牛心과 또 秀魚·道味魚·廣魚·民石魚·眞魚 등을 모두 腸·비늘·목을 除去하고 말려서 물기를 없이 한다. 鯉魚·魴魚·大口魚도 可하며, 大小의 八稍魚를 沸湯에 넣어서 半熟한 뒤 取出하여 生蠶·生紅蛤에 略加鹽하며 滲透하기를 기다려 씻고 말린 然後에 먼저 毒바닥에 肉類를 넣고, 다음에 魚類, 그리고 雉·鷄를 넣으며, 반드시 末醬을 層層이 피는데, 末醬 1

斗에 鹽 七升의 比率로 한다. 독을 짚으로 두겹게 싸 주고 독 아가리는 油紙로 단단히 封하며 瓦盆으로 덮은 뒤에 또 짚으로 덮어서 卽時 掩土埋하고, 雨水가 들어가지 못하도록 묻어 두었다가 周年後에 열어서 쓰면 그 맛이 比할데 없이 좋으니라. 魚品은 반드시 넣어야 하고 蝦·蟹及鷄·鴨 등을 넣어도 좋고, 川椒·생강·豆腐도 역시 넣을 수 있다)

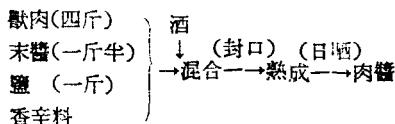
이 製品은 純粹한 常用醬類는 아니고, 肉·魚類 등을 메주와 食鹽으로 處理한 魚肉醬으로서 그 內容이 너무나 華麗하며 大衆性을 缺如한 食道樂의 所致로 볼 수 밖에 없다. 그러나 이와같은 醬類가 제대로 만들어질 때에는 여러가지 風味가 調味된 된장類의 一種인 佳品이 만들어졌을 것으로 짐작된다.



沉魚肉醬法 (2)

「滷肉或羊兔肉去筋膜四斤醬麵一斤半鴻細鹽一斤(一曰四兩)葱白細切一握良薑川椒右件用酒拌勻如稠粥小甕密封十餘日靚時再入酒味淡時加鹽用泥封固日中晒之」

<鹽(노루고기) 或은 羊·토끼고기 등의 筋膜을 除去한 것을 四斤, 醬麵(메주) 1斤半을 細末한 것, 葱白을 잘게 자른 것 한 공기에다 좋은 生薑과 川椒와 또 술을 섞어서 되게 죽같이 만들어 작은 항아리에 담고 封하여 十여일 두었다가 너무 되게 보이면 술을 넣고, 싱거우면 加鹽하여 단단히 封하고 햇볕에 쪼인다.> 이 肉醬法은 前法 魚肉醬法과 類似한 概念에서 出發되었기는 하나, 材料面에서 實實을 完全히 脫皮하였고, 메주를 바탕으로 獸肉을 混合하고 香辛料를 充分히 利用하였다. 또한 담금 습씨가 前法이 層層이 담은 데에 比하여 材料를 完全히 混合하건대 酒類로서 粘稠의 程度를 가린 製品으로서 그들 各材料에서 오는 맛에 調味가 잘 이루어진다면 좋은 된장類의 調味食品이 얻어질 것으로 考察된다.



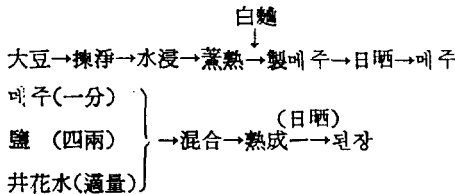
生黃醬法

「三伏中不拘黃黑豆揀淨沉一宿漚出入鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白糠拌勻攤在蘆

席上用麥楷蒼耳葉掩一日發熱二日作黃衣  
 三日後翻轉烈日晒乾愈晒愈好黃子一介用  
 鹽四兩爲率及井花水下水高黃子一拳晒之  
 不犯水麩多好醬黃晒多好醬」

이 造醬法은 一種의 된장類製造法을 말하는 것이며  
 이의 內容은 <三伏中 不拘하고, 黃·黑豆를 잘 골라서  
 하루밤 물에 담갔다 건져서 鍋(냄비)에다 삶아내어  
 식은 뒤에 白麩(누룩)을 많이 넣고 섞어서 麥楷자리  
 위에 띄고, 蒼耳葉으로 덮어서 하루에 發熱하고 二日  
 에 黃衣가 생기며, 3日後에 뒤집어서 뜨거운 햇볕에  
 쪄서 말리면 좋다. 黃子(메주) 한 개에 鹽 四兩의 比率  
 로 담피, 井花水를 길어 그 물높이가 黃子 한 주먹이  
 나올 程度로 할 것이다. 물이 많으면 좋지 않고, 누룩  
 이 많으면 좋그, 또 누룽도독 오래 햇볕에 쪄이면 좋  
 은 醬이 만들어진다> 하였다.

이 醬類의 特徵은 白麩(酒造用누룩인 듯)을 微生物  
 源으로 하여 製麩(메주)하는 概念이 造法에서의 메  
 주製法과 根本적으로 다르고, 當時의 된장單用 메주의  
 한 모습으로 볼 때 그 製法 內容에서 누룩의 多目的의  
 利用의 常識에 경탄하지 않을 수 없거나 黃衣를 입  
 히기를 願한 製메주의 內容에 對하여도 놀라지 않을 수  
 없다. 즉, 醱酵의 原理가 最大限으로 應用된 된장類로  
 서 全製法過程을 通하여 在來된장의 內容을 말해주는  
 것으로 짐작된다.



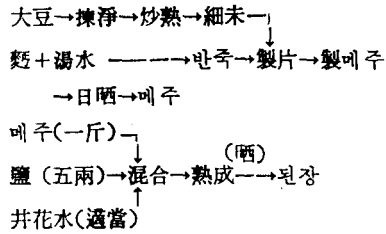
### 熟黃醬法

「黃黑豆揀淨炒熟磨成細末每豆一斗麩一二  
 斗入湯和勻切作片子蒸熟攤在蘆席上用麥  
 楷蒼耳葉掩待有黃衣烈日晒乾黃子一斤用  
 鹽五兩井花水下水高一拳晒之」

<黃豆 或은 黑豆를 잘 가려서 볶아 가지고 곱게 갈  
 아 콩 1斗에 麩(밀가루) 1,2斗를 湯에 개어 조각을 만  
 들어 蒸熟하고, 麥楷자리에 띄고 蒼耳葉으로 덮어서  
 黃衣가 생기기를 기다려 뜨거운 햇볕에 쪄서 말려가지  
 고, 黃子 1斤에 鹽 5兩, 井花水는 주먹 하나가 나올  
 程度로 담가서 햇볕에 쪄서 熟成시킨다.>

이 製法 역시 된장類의 一種을 말하는 것이며, 메주  
 製法과 된장 담금法을 前法 生黃醬法과 같이 同時에 다  
 루고 있다. 메주의 材料處理에 있어서 異色的인 表現

을 하고 있는데, 그 方法이 콩을 볶아서 가루내고, 밀  
 가루를 熱水에 개어서 콩가루와 같이 반죽하여 常法에  
 依하여 黃子를 만들고 있는데, 生黃醬法과 같이 메주  
 製法의 妙를 살리고 있다 하겠다. 이와같은 炭水化物  
 로 強化된 메주가 제대로 만들어지고 된장이 製成되었  
 을 때 어떤 맛을 가져다줄 것인지 궁금하거나와 아마  
 도 구수하고도 달콤한 된장이 되리라 짐작된다.

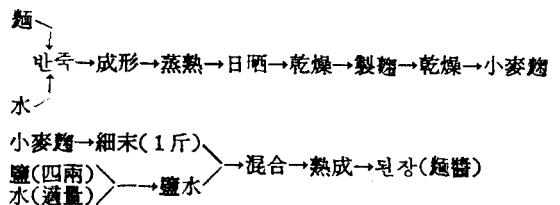


### 麩醬法

「白麩水和作硬劑切作一指厚片子燻蒸熟攤  
 晒半日候乾以楮葉蒼耳麥稻掩蓋至黃白衣  
 上勻爲度去蓋物翻轉至次日晒乾刷去黃搗  
 碎每斤用鹽四兩煎湯泡鹽作水下之一法用  
 真象煎湯泡鹽作水下之」

<밀가루와 물로 반죽하여 단단하게 만든 것을 손가  
 락두께 만큼씩 잘라 조각을 만든다. 잘 삶아서 만나질  
 가량 볶에 말려가지고 楮葉·蒼耳葉·麥楷로 덮어서  
 黃白衣 입기를 기다려 덮은 物件을 치우고 뒤집어서  
 다음날까지 말린 다음 뺏아서 每斤마다 鹽四兩 比率로  
 담아서 곱인 물로 鹽水를 만들어 물을 내린다>

이 醬類는 全然 色다른 製品으로서 메주를 大豆로  
 만들지 않고 麩를 使用하였으며, 所謂 小麥麩를 만  
 들어 一般醬類 담금法과 같이 鹽으로 간을 맞추어 만든  
 것이다. 小麥麩製品은 酒造用麩과 製法上의 번거로움  
 이 다른 類似한 것으로 믿어진다. 麩으로 麩麩를 만  
 들어 麩麩로 醬을 만들었으니 麩醬이라고 한 것 같  
 으며 그 맛이 매우 감미로운 것으로 짐작되나, 典型의  
 인 在來된장으로서의 食物學的 價値는 疑問이다.



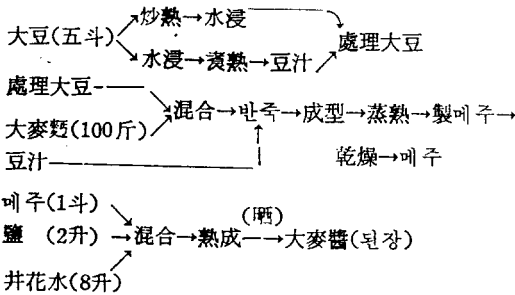
### 大麥醬法

「黑豆五斗炒熱水沉半日並沉水入鍋炆令  
 爛傾出冷以大麥麩百斤拌勻以篩篩下麩用  
 煮豆汁和搜攪劑切作大片上甑蒸熟取出攤

冷以楮葉掩蓋候黃衣上汁乾再晒搗碎揀丁  
日或火日下之每黃子一斗用鹽二斤井花水  
八升化鹽入缸晒之」

이 大麥醬法은 <黑豆 5斗를 볶아서 물에 만나걸 浸水하거나, 沉水한 뒤 냄비에 삶아서 익히고 豆汁을 따로 내어 식힌다. 삶거나 볶아서 水浸한 大豆에다 大麥麩 백斤과 혼합하여 체에 바쳐 보리가루를 묻히고 豆汁과 混合하여 반죽하고 크게 편을 내어서 시루에 쪄내어 極히 식힌다. 楮葉으로 덮어서 黃衣를 입힌 다음 걸의 물기를 말리고 再次 乾燥시켜 響아서 細末한다. 丁日 또는 火日에 每黃子 1斗마다 鹽 2斤을 使用하여 井花水 8升으로 물을 내려 항아리에 넣고, 햇벌에서 熟成시킨다> 하였다.

常用醬類의 主原料인 大豆와 함께 大麥粉을 混合處理하여 메주를 만들고 이 메주로 常法에 따라 沈醬한 된장類이다. 그런데 메주用 原料의 處理方法이 妙를 보여주고 있는데, 一種의 澱粉을 強化한 메주製法이고 번거로운 데가 있기는 하나 맛좋은 된장이 만들어질 것으로 보인다.



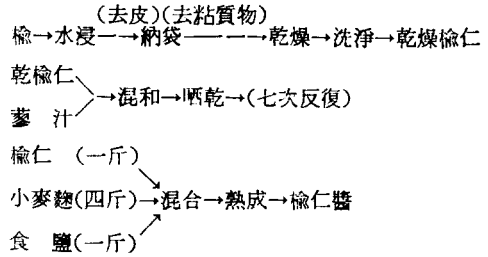
### 楡仁醬法

「此醬能助肺殺諸虫下氣楡仁淘淨浸一伏時  
搓洗去浮皮再以布袋盛寬於水中揉洗去涎  
控乾以薑汁拌濕同晒乾如此七次同發過麩  
麵依造麩醬法用鹽下之每用楡仁一斤發過  
麩四斤鹽一升如法制之食甚香美」

이 醬類는 肺를 잘 고치며 諸虫을 殺虫하여 氣를 내린다는 書頭로 미루어서 藥用된장인 것 같고 이의 製法內容은 <楡仁(느릅나무 열매)를 10日間 물에 담갔다가 떠오르는 皮를 除去하고 재차 주머니에 담아서 水中에서 비벼 닦아 진을 빼어서 말린다. 말린 楡仁과 薑汁(여뀌풀즙)과 混合하되 濕할 程度로 하고, 이를 말린다. 이와같은 節次를 7回 되풀이한 다음 發過麩, 즉, 麩醬法에 따라 만든 小麥麩와 같이 鹽을 내리되 楡仁 1斤에 發過麩 4斤, 鹽 1斤의 比率로 法에 따라 만들면 香氣롭고 맛있는 것을 먹을 수 있다> 하였다.

순수한 大豆用 在來醬과 造醬原理는 같으나 材料의 담금比로 볼 때 小麥麩를 多量 利用하였으므로 一種의

麵醬으로 볼 수 있다. 그러나 楡仁을 添加한 醬으로 楡仁醬이라 하였고, 이때 添加된 楡仁의 處理는 다른 清醬의 경우와도 그의 利用常識이 다른 것으로 미루어 麵醬으로 하여금 楡仁成分을 誘導케 한 藥麵醬으로 看做된다.



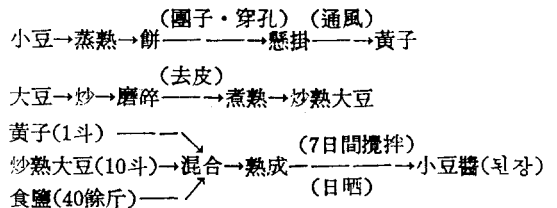
### 小豆醬法

「正月取小豆蒸爛冷淨團成餅畚出黃衣穿掛  
風至三四內用大豆炒過磨去皮穢淨煮熟撈  
出每小豆黃子一斗熟豆十斗用鹽四十餘斤  
拌勻搗爛入瓮每日攪動晒過七日後便可食  
合醬時多小斟酌此法行之」

<正月初에 小豆를 꼭 삶아서 씻고, 團子를 지어 벽을 만들고, 구멍을 뚫어 바람을 쐬면 3·4日 뒤에 黃衣를 입는다.

따로 大豆를 볶아서 껍질을 벗겨내고 煮熟하여 건져낸다. 小豆黃子 1斗 熟豆 10斗, 鹽 40餘斤을 함께 절구에 찧어서 독에 넣고 每日 저어서 7日이 지나면 먹을 수 있고 合醬時에는 多小를 짐작하여야 할 일이다>

이 醬類는 常用醬이 콩으로 만든 메주에서 出發한 데에 對하여, 메주 代身 小豆澱粉을 내어서 酒造用누룩과 類似한 製法으로 小豆麩를 만들어서 이 누룩을 밑으로 하여 大豆와 같이 浸醬하였는데, 浸醬比로 보아서 常用된장과 다름없고 다만 그 製法의 概念이 前揭한 生黃醬法과 類似하며 小麥粉을 쓰지 않고 小豆粉을 쓴 것이 색다른 點이라 하겠다. 이와같은 된장 爲主의 造醬概念이 오늘날에도 그대로 傳하여졌더라면 구수하고 달콤한 된장맛을 맛보고 있었을 것으로 짐작되나, 小豆麩를 쓰려고 애쓴 것은 無理인 것 같고, 차라리 小麥麩를 利用하는 便이 大衆化할 수 있는 機會가 되지 않을지!



### 青太醬法

「新青太剔取粒飯內蒸過搗爛作團小如初柄以太葉掩蓋上黃衣晒乾如常法沉醬味殊佳」

新青太(마르지 않은 생豆)를 材料로 삼고 造醬하는 方法을 말하고 있거니와 그 造醬法은 <新青太를 가지고 시루에 삶고 절구에 찼어서 조그마한 칼자루 模樣의 떡을 만들어서 콩잎으로 덮어두면 黃衣가 생길 것이니 이를 햇볕에 말려서 常法에 依하여 沉醬하면 맛이 좋다> 하였다.

當代의 多樣한 造醬術의 一面을 나타낸 材料利用面에서의 妙를 살린 造醬法이라 생각되며, 特히 季節의 因 造醬因習에서 벗어난 된장用 造醬法이라 考察된다. 그 方法의 全般은 常用造醬法에 같고 있으나 新青太를 利用하였으니 充分히 콩이 分解되어 맛좋은 醬이 만들어졌을 것으로 보인다.

(如刀柄)

青太→蒸熟→破搗→作團——→製메주→晒乾→黃子沈醬→如常法(黃子+鹽+井花水)

急造醬法 (1)

「取末醬沉溫水數日待盡透融以瓮四五堅掘瓮安之而瓮口與地平就瓮之四面填棠糠糶麥苳之屬依常法沉醬瓮內即以火燒糠火已編着旋以水時時燒之則火不便滅自○糠內連燒之不已十日醬已成矣」

이 製品은 速成醬類製法을 말하는 것으로 그 內容은 <末醬을 取하여 溫水에 담가 數日을 기다렸다가 透融液이 되거든, 독을 4,5자리(坐) 파고 독 아가리를 땅 높이와 같게 묻고 독 들레에 짚이나 쌀겨 따위로 채운다. 常法에 따라 沈醬하고 糠을 때때로 태우면서 불이 꺼지지 않도록 連燒시키면 不過 10日만에 醬이 되느니라> 하였다.

이와같이 速成手段으로 常溫에서 醱酵시키지 않고 糠火를 利用하여 醱酵速度를 調節하고 있는데, 이의 可能性은 言及할 必要 없거니와 沈醬時의 末醬處理가 不透明하기는 하지만, 溫水에서 末醬덩어리가 充分히 풀어진 狀態를 짐작케 하는 바, 淸醬은 아니고 一種의 速成된장 製法으로 考察된다. 그러나 水分調節 如何에 따라서는 陳甘醬形式의 質적인 併用醬이 만들어질 법도 하다. 왜냐하면 前揭한 沈醬法에서 淸醬用沈醬時에는 末醬덩어리를 그대로 鹽水에 담고 있는 點에서 볼 때 그러하고 其他 된장類에서는 末醬덩어리를 그대로 處理한 例는 別로 없다.

(溫水)

末醬→水浸——→透融液(混合物)

(數日)

如法

(糠火中)

沈醬(透融液+鹽)→熟成——→(10日間)→된장?

(地中埋)

急造醬法 (2)

「太豆一斗爛蒸眞麥五升去炒石炒搗碎交合溫突鋪乾色黃爲變曝乾再三極燥後以鹽六升湯水和合沉之受陽處頻頻攪矣之七日成醬矣」

<콩 1斗를 꼭 삶아서, 볶은 眞麥(밀) 5升과 섞어 가지고 溫突에 찌 말려서 黃衣를 입을 때까지 말리고 햇볕에 말리고 再三 極히 말린 뒤 鹽 6升을 溫水에 다서 담고, 볶이 드는 곳에 놓고 자주 攪拌하면 7日만에 醬이 되느니라> 하였다.

이 製法은 前揭한 救荒撮要 製法과 같으며 前法 急造醬法(1)에 比하여 熟成速度는 매우 늦으리라 생각되며 메주를 띄우는 솜씨라든지 메주의 內容은 今日의 改良메주가 無色할 程度인 된장類이다.

急造醬法 (3)

「大豆一斗爛蒸曲子三升鹽四合搗入紅堅晒之味好」

이 製法 역시 前揭한 救荒撮要 製法중 一法과 同一한 된장類이다.

急造淸醬法 (1)

「鹽七合炒極燥眞末八合又和鹽炒之俟色後甬以眞甘醬三合並前二種和水六鉢煎至四鉢味甚好」

本法은 一種의 合成淸醬製法이며 前揭한 救荒撮要중 製法과 同一하다.

急造淸醬法 (2)

「取經年鹹石花鹽汁煎一升至半成好淸醬」

이 方法도 合成淸醬 製法으로서 前法보다 어색한 內容을 가지고 있다.

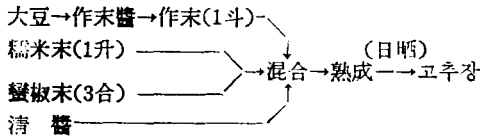
變椒醬法

「太豆精揀淘去沙石如法作末醬令乾乾作末節過每一斗用變椒末三合糯米(即粘米)末一升石三味用好淸醬攪打極稠入小瓮晒之」  
「俗方則其內加芝麻炒末五合則膩乾不好久糯米末多入則味酸不佳變椒末過多則辣甚不好矣」

<大豆를 잘 골라서 砂石을 가려내고 常法에 따라 만든 末醬을 極히 말려서 가루를 내고, 재를 파쳐들린 末醬細末 1斗에 對하여 變椒末(고추가루) 3合, 糯米가루 1升의 三味를 좋은 淸醬과 섞어서 極히 粘稠하게 작은 항아리에 다져 넣고 햇볕에서 熟成시킨다> 하였다.

이 造醬法은 우리나라 古代의 高추장의 原型으로 짐작되며 高추장의 內容이 說明되어 지고 있다. 즉, 末醬細末과 高추가루·참쌀가루의 三味를 좋은 淸醬으로

沈醬하였다. 그런데 三味の 配合比로 볼 때 고추장의 맛은 메주에서 온 맛이 極히 支配될 것으로 믿어지며 粘米의 量이 적은 것으로 미루어서 된장맛이 풍기는 구수하고, 맵고, 들큰한 맛의 調和味로 된 고추장이 만들어질 것이라 생각되며, 담금法중 淸醬으로 간을 맞추는 方法따위는 鹽을 使用하는 方法보다 進一步의 感이 있다.



이 고추장 本方外에 俗方으로 紹介되어 있는 沈醬常談의 內容은 <芝麻(참깨)를 볶은 가루 5合을 넣되 기름지고 마르면 오래가지 않으니 좋지 않고, 참쌀가루가 너무 많이 들어가도 맛이 시어지기 때문에 좋지 않고, 鹽末가루가 닳은즉 또한 좋지 않다> 하였다.

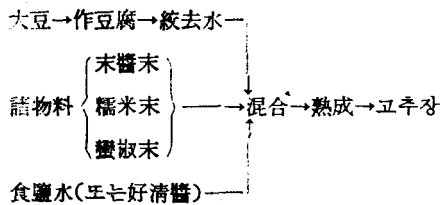
이 沈醬常識에서 참깨가 利用되는 理致가 自明하거나와 고추장 맛의 三味를 科學的으로 解明하고 있는 데는 놀라지 않을 수 없다.

**鹽末醬法 (2)**

「大豆一斗作豆腐絞去水氣並諸料同打成熟極美凡打合時鹽水亦可以終不如美好淸醬矣」

<大豆 한斗로 豆腐를 만들고 水氣를 絞去한 다음 常法에 따라 諸物料와 함께 沈醬하여서 熟成시키면 매우 좋은 고추장을 얻을 수 있다. 또 混合할 때 鹽水를 加하여도 좋으나, 好淸醬을 쓰는 것보다 결국에 가서는 좋지 못하다> 하였다.

이 고추장은 前法에 이어서 主材料 外에 豆腐를 副材料로 하여 담근 變法으로서 蛋白質 強化의 한 手段으로 看做되나 그 맛이 어떨지, 잘못하면 腐敗하기 쉬운 것도 같다. 또 이르기를 담금時에 鹽水를 使用하여도 可하다 하였으니 淸醬과 함께 鹽分을 調節하는 品이 多樣하였음을 알 수 있다.



**鹽末醬法 (3)**

「乾魚去頭鱗切作片又昆布多士麻(卽海帶也)之屬同入待熟食之極美(乾青魚尤佳)(不用鹽末或代川椒)」

本製法은 魚類 및 海草類를 補強한 고추장이며, 前法의 豆腐添加와 함께 된장類에서 誘導된 造醬方式들이다. 同法은 말하기를 <乾魚를 使用하되 대가리와 비늘을 去하고 잘게 썰어서 片을 내고 또 昆布·多士麻 등을 넣어서 熟成시키면 맛이 좋다. 乾青魚도 좋고, 鹽末代身 或 川椒(조피)를 使用하여도 좋다> 하였다.

**急造鹽末醬法 (4)**

「大豆一斗炒黃按去皮水煎令爛熟漉出其汁不用蜜包於席中置溫毯三日待絲出與炒豆末三斗同入臼中搗取出每二斗以鹽末末四合爲率用鹽水透澆打勻作餅納缸曬七日可食過一望尤佳」

<大豆 1斗를 누렇게 볶아서 찹쌀을 버리고 물에 매우 삶아자리고 걸러낸다. 삶은 콩은 蜜包을 使用한 網고 漚고 만든 자리에 놓고 溫突에서 保溫하면 3日만에 絲를 發生한다. 따로 볶은 콩가루 3斗와 함께 漚구에 넣고 매우 쪼아서 每 1斗에 對하여 鹽末末 4合의 比率로 混合하고, 鹽水로 간을 맞추어서 떡과 같이 반죽하여 항아리에 넣고 7日만에 먹을 수 있으니 그맛이 어던지 한번 기다려 볼지이다>라 하였다.

이 鹽末醬法은 고추장을 急히 만들거자 할 때의 處方이며 고추장의 熟成速度와 關係가 없는 즉, 메주가 없을 때 急히 메주를 만들어서 고추장을 담는 方法을 말하는 것이며, 3日만에 메주를 만드는 솜씨는 된장용 메주를 挨고 있으며 만들어진 性狀은 絲出한다 하였으니 納豆型의 메주이고 溫突에서 保溫하였으니 그와같은 메주가 만들어졌을 것으로 짐작된다.

한편 材料담금 節次에서 常用 고추장과는 달리 澱粉質을 全然 使用치 않은 메주가루에 고추가루를 混合한, 즉, 된장에 고추가루를 섞은 구수한 고추장이 만들어질 것으로 생각된다.

