

齊民要術에 수록된 식품조리 가공법 연구 (III)

—醬—

윤서석 · 윤숙경 · 조후종 · 이호지 · 안명수 · 안숙자 · 서혜경 · 윤덕인 · 임희수

음식문화비교연구회

(1990년 11월 2일 접수)

A Study on the Cooking and Processing Methods Presented in CHE MIN YO SUL

—Jangs—

Seoseok Yoon, Sookkyung Yoon, Hoojong Cho, Hyogee Lee, Myongsoo Ahn

Sookja Ahn, Hyekyung Suh, Dukihn Yoon and Heesoo Lim

Study Group of Food Culture

(Received November 2, 1990)

Abstract

This is a study about Jangs presented in the Cheminyosul. Scattered yeast and purified salts are used as ingredients of Jangs. Hwangeui, Hwangjeung and Eol are scattered yeast, and Sangmanyom, Hwayom and Inyom are purified salts. According to their main ingredient, Jang can be classified Kokjang, Yukjang and Eojang. Kokjang was made from soybean and/or wheat, Yukjang made from meat, and Eojang made from fish and crustacea. Eojang is similar to Korean fish sauce, Jeot. Three kinds of Kokjang, four kinds of Yukjang and seven kinds of Eojang are described in the Cheminyosul. Generally, Jangs were fermented and ripened for one day to one hundred days. Also, most of Jangs were made in cold season except Keonjeeojang and Janghae.

I. 머리말

본고는 齊民要術 권 8 중 제 68 黃衣, 黃蒸, 蕪 제 69 常滿鹽, 花鹽 제 70醬의 내용을 해독하고 재료와 분량, 제조시기, 숙성기간, 기타 특기할 내용 등으로 나누어 分析 考察한 것이다. 그러나 제 68 황의, 황증, 얼은 곡물의 낱알이나 과립 형태의 표면에 곰팡이를 기생시켜 띄운 散麩으로서 醬, 豉 등을 만드는 재료로 쓰이는 것이고 제 69 상만염, 화염은 조미의 기본이 되는 정제염으로서 장, 시 등을 만들때 재료로 쓰이므로 본고에서는 제목을 장으로 하였으며 豉는 다음에 보고하고자 한다.

제민요술에 대한 소개와 본고의 직접 자료에 대하여는 보고(1)과 같으므로 생략하고자 한다.

II. 황의(黃衣), 황증(黃蒸), 얼(蕪)

황의, 황증은 밀을 띄운 것이고 얼은 밀이나 보리를 싹틔운 엿기름이며 만드는 법은 다음과 같다.

1. 황의(黃衣)

6월 중에 밀을 준비하여 깨끗이 씻어 물에 담갔던 밀을 건져 폭 썰서 발위에 짚자리를 깔고 2치 두께로 펴고 그 위를 갈대잎(藎葉)이나 도꼬마리(胡索)를 덮어 띄운다. 7일쯤 지나 노란옷을 입었으면 건조시켜둔다. 말릴 때나 건조 후이나 덮었던 갈대잎을 제거할 뿐 키질 등으로 황의가 날리도록 까불러서는 안된다.

2. 황증(黃蒸)

6, 7월 중에 밀을 곱게 가루로 만들어 물로 반죽하여 찐다. 이것을 뜸이 잘 들었을 때 식혀 펴놓고 덮어 띄운다. 두껍을 해두면 麥麩(보리누룩) 만드는 방법과 같다. 건조 후 곰팡이가 날리지 않도록 키질은 하지

않는다.

3. 얼(菓)

8월 중에 밀이나 보리를 물에 담갔다가 물을 따르고 말린다. 다시 하루 한번씩 물을 부었다가 따르기를 거듭하여 뿌리가 나면 2치 두께로 썬 넣고 다시 하루 한번씩 물을 뿌려 썬이 나면 헤쳐 널어 말려둔다. 이렇게 만든 얼은 흰엿 고을 때 좋고 썬이 생긴 것은 검은엿을 고을 때 쓴다.

III. 상만염(常滿鹽), 화염(花鹽)

상만염, 화염, 인염은 모두 精製鹽의 하나로 생각되며 그 방법은 다음과 같다.

1. 상만염(常滿鹽)

새지 않는 항아리를 마당 가운데 돌위에 놓고 여기에 흰소금을 가득 넣고 감수(甘水)를 부어 위에는 항상 유수(游水)가 있게 한다. 쓸 때에는 떠서 졸이면 즉시 소금이 되며 1되를 퍼내면 다시 1되를 보탠다. 햇볕에 두면 더위가 심할 때는 원상대로 소금이 될 수 있다. 맑은 날에는 뚜껑을 열고 바람, 먼지, 비가 오면 뚜껑을 닫는다. 누린 소금이나 함수(鹹水)를 사용하면 염즙(鹽汁)이 썬진다.

2. 화염(花鹽)

5, 6월에 물 2말에 소금 1말을 녹인다. 소금물이 아주 짜게 되면 소금이 더 이상 녹지 않는다. 그릇을 바꾸어 더러운 것을 제거하고 맑은 즙을 깨끗한 그릇에 넣는다. 소금 양금이 매우 희어 상용하기에 좋다. 날씨가 좋고 바람과 먼지가 없는 날에 햇볕에 쪼이면 소금이 되어 떠오르며 떠오른 것을 바로 건지면 화염이 된다. 두께와 광택은 鐘乳와 같다.

3. 인염(印鹽)

화염을 오랫동안 건지지 않으면 침전되어 인염이 된다.

IV. 장(醬)

제민요술에 수록된 장을 주재료 별로 분류하면 밀과 콩으로 담근 穀醬, 육류로 담근 肉醬, 魚類와 甲殼類로 담근 魚醬으로 나눌 수 있다.

穀醬에 속하는 것으로는 醬, 食經麥醬, 楡子醬의 3

종류가 있으며 肉醬으로는 肉醬, 卒成肉醬, 燥涎, 生涎의 4종류가 있고 魚醬에는 魚醬1, 魚醬2, 乾鱗魚醬, 蝦醬, 鮭鱈, 藏蟹1, 藏蟹2의 7종류가 수록되어 총 14종류의 장이 수록되어 있다.

1. 곡장(穀醬)

1) 장(醬) 담그는법

장을 담그는 시기는 12월 정월을 上時로 하고 2월을 中時로 하고 3월을 下時로 본다. 醬을 담그기 전에 흰소금, 황증(황증 참조), 초골(草蒿)¹⁾, 맥국(麥麩)을 각각 별에 말리고 그 중 누룩과 황증은 각각 고운 가루로 하여 곱게 친다. 소금색이 누르면 장에 쓴맛이 돌고 젖은 소금을 넣으면 장을 망친다. 황증은 醬을 붉은색이 나게 하고 초골은 장에 향기가 나게한다. 장에는 알이 작은 검은콩(春種烏豆)이 좋다. 먼저 콩을 불리지 않은채로 큰 시루에 안쳐 푹 썬서 뜸을 푹 들인다(燥蒸之氣醃). 이 때 콩을 큰 시루에 안치고 半日가량 푹 찐다음 일단 건져서 아래 위를 바꾸어 시루에 다시 담고 다시 썬서 김이 고르게 돌아 익었으면 불을 물리고 잿불에서 하룻밤 동안 불이 끊이지 않도록 하여 둔다. 두황(콩의 살로 생각함)을 깨물어 보아 색이 검게 되었으면 잘 익은 것이므로 꺼내어 별에 바삭 말려둔다. 이렇게 만든 콩의 껍질을 벗겨 장을 담그는데 껍질을 제거하려할 때에는 직전에 시루에 얹혀 다시 김을 올리고 꺼내서 하루 동안 말린다. 다음날 아침에 깨끗이 까불러서 절구에 찧는다(이 때 콩이 부서지지 않는다. 만일 직전에 다시 찧지 않으면 부서져서 깨끗하게 되지 않는다.). 찧은 것을 까불러서 고르게 한 다음 큰 자배기에 열탕을 넣고 이 속에 담가 잠시 두었다가 행구면서 비벼 검은 껍질을 제거하고 행구어 다시 찧는다. 한김 올린 다음 꺼내어 자리위에 펴서 재빨리 차게 식힌다. 대개 두황 3말, 누룩가루 1말, 황증가루 1말, 흰소금 5되, 굴자 세 손가락으로 한옹큼(三指一撮)의 비율로 한다(두황은 고봉으로 소금과 누룩은 가볍게 쥐아낸다). 두황, 누룩가루, 소금의 양을 재어 동이에 담아 太歲²⁾쪽을 향해 놓고 골고루 섞는다. 손으로 비벼서 완전히 습기를 없애서 太歲쪽을 향하게 하여 항아리에 넣는다(以手痛採皆令潤徹亦面向太歲內著瓮中). 동이에 가득 차면 밀폐하고 익으면 연다. 동이의 내부가 縱橫으로 균일이 일어나 주위가 완전히 동이에서 떨어져 알몸이되면 모두 꺼낸다. 덩어리를 부수어 2항아리라면 나누어 3항아리로 만든다. 해뜨기 전에 정화수를 항아리에 붓고 여기에 마른 소금을 섞어서(1섬 물에 소금 3말의 비율) 맑은 즙을 취해둔다. 황증을 작은

1) 초골: 西山武一의 여주에 의하면 굴 또는 굴자라고도 볼 수 있기 때문에 子實을 쓴다고 하며 citral을 함유한 草木같은 것이지만 분명하지 않다고 한다.

2) 太歲: 陰陽家에서 말하는 八將神의 하나. 그해의 凶星의 方位.

동이 안에 넣고 앞의 소금즙의 일부로 담가 다시 비벼서 황증의 즙액을 취하고 찌거기는 버린다. 이것을 원래의 소금물과 합하여 항아리에 쓴다(10섬 장에 황증 3말의 비율). 이 때 소금물은醬이 엷은 죽 상태가 될 때까지 넣는다. 항아리 뚜껑을 열어서 햇볕을 쬐인다. 10일 이내는 매일 몇번씩 杷(갈퀴 비슷한 것)로 짓고 10일 후는 하루 1번씩 짓기를 30일간 한다. 짓기를 그만둔 후 20일 후에 먹는다.

* 장에 관계된 주술적 관습

항아리를 돌 위에 놓고 돌 밑 공간에 술 하나를 얹어 놓고 속슨 못으로 歲殺³⁾ 방향을 뒤로하고 못을 박아 고정시켜 놓으면 妊婦가 와 집어먹어도 장이 상하지 않는다.

妊婦로 인해 장을 망치면 대추나무 가시를 따서 항아리에 넣으면 원래대로 된다. 풍속에 孝杖으로醬을 휘저거나 항아리를 그을리거나 하면 장은 제맛으로 돌아오지만 그대신 태아가 손상된다고 한다.

사람에게 장을 얻을 때는 새로길은 물 한 잔을 섞어서 주면 장맛이 변하지 않는다.

2) 식경맥장(食經麥醬)

밀 1섬을 하룻밤 담갔다 찌서 이것을 퍼서 황의로 한다. 물 1섬 6말에 소금 3되를 끓여 만든 소금물 8되를 항아리에 넣고 여기에 황의를 넣고 흔들어서 섞고 덮어서 햇볕에 두면 10일이면 먹을 수 있다.

3) 유자장(楡子醬)

유자씨앗(楡子人) 1되를 가루로 내어 체에 치고 청주 1되, 장 3되를 섞어 두면 한달이면 먹을 수 있다.

2. 肉醬

1) 육장(肉醬)

소, 양, 노루, 사슴, 토끼고기는 전부 할 수 있다. 잘 죽인 새 고기(良殺新肉)을 기름을 빼고 잘게 자른다. 대개 고기 1말, 누룩가루 5되, 흰소금 2되반, 황증 1되를 쟁반 위에 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 진흙으로 봉하여 햇볕에 쬐는다. 이것은 추운달에 만들기 때문에 기장뱃질 속에 묻는 것이 마땅하다(寒月作之宜埋之於黍穢積中) 14일째 열어보아 장이 나와 누룩기가 없으면 익은 것이다. 새로 죽인 꿩을 사서 꼭 삶아 살이 풀어져 없어지면 뼈를 빼고 汗을 취해 차게 식는 것을 기다려서 장을 녹인다(買新殺雉 之令極爛肉銷盡去骨取汗待冷解醬) (닭, 꿩이 없으면 좋은 술로 이것을 녹여 원래대로 햇볕에 둔다.).

2) 졸성육장(卒成肉醬)

소, 양, 노루, 사슴의 고기, 생선은 모두 만들 수 있다. 잘게 자른 고기 1말, 좋은술 1말, 누룩가루 5되, 황증가루 1되, 흰소금 1되를 쟁반 위에서 골고루 섞어 찜어 익힌 것을 또다시 쪼개어 대추 크기로 한다(이것은 1월 한달 밖에 할 수 없기 때문에 짜게 할 필요는 없으며 짜면 맛이 없다). 구덩이 속에 굴을 만들고 불을 태워 빨갱게 한 후 재를 없애고 물을 뿌린다.

풀을 두껍게 덮고 속은 겨우 醬瓶을 넣을 수 있는 도가니 모양으로 해둔다. 고기를 떠서 병입 아래 3치까지 넣는다. 대접을 병입에 덮고 진흙칠을 하여 밀봉하고 풀속에 넣고 흙을 7~8치 정도의 두께로 내린다. 마른 쇠뿔을 그 위에 태워 아침부터 저녁까지 불이 끊이지 않게 둔다. 다음날 같은 시각 무렵에 장이 나오게 되면 익은 것이다. 먹기 직전에 흰파를 잘게 썰고 참기름에 파를 볶아 익혀 그것을 육장에 섞으면 달고 훌륭한 것이 보통것과는 다르다(浪中坑火燒令赤去灰澆...以和肉醬甜美異常也).

3) 조전(燥臙)⁴⁾

양고기 2근, 돼지고기 1근을 합해서 끓여 익혀 이것을 잘게 썬다. 거기에 생강 5홉, 굴피 2잎, 계란 15개, 날 양고기 1근, 豆醬淸 5홉으로한다. 먼저 익힌 고기를 시루위에 넣고 찌서 뜨겁게 하여 날고기를 섞고醬, 生薑, 굴피를 섞는다.

4) 생전(生臙)⁵⁾

양고기 1근, 돼지고기 상등육 1냥을 두장청에 절인다. 실처럼 썰은 생강과 계란을 볶, 가을이라면 자소, 여뀌를 넣는다(春秋用蘇蓼著之).

3. 어장(魚醬)

1) 어장 1

잉어, 갈치가 제일 좋고 가물치도 좋다. 갈치, 복어라면 자른 것은 쓰지 않는다. 비늘을 없애고 깨끗이 씻어 닦아 말리는 것은 회를 하는 법대로 한다(去鱗淨洗拭令乾如臙法) 잘 퍼서 실처럼 썬다. 뼈는 없앤다. 대개 成魚 1말에 황의 3되(1되는 그대로 2되를 가루로) 굴피 1홉(채 썰어서)을 쓴다. 이것들을 골고루 섞어 작은 독에 넣고 진흙으로 봉하여 햇볕에 두어 익은 후에 好酒로 녹인다. 어장, 육장은 모두 12월에 만들면 여름이 되어도 벌레가 생기지 않는다.

2) 건제어장(乾鱗魚醬)

6, 7월에 마른 갈치를 골라서 동이속의 물에 담가서 집안에 두고 하루에 3번 물을 바꾼다. 3일 되는 날 깨끗이 물을 뿌려 씻고 비늘을 없앤다. 통째로 하고

3) 歲殺: 삼살방(三, 殺方)의 하나.

4) 조전(燥臙): 전은 날고기 장을 말한다. 요술에서 조전이란 過半을 익히고기로 만들며 날고기는 일부에 지나지 않는다. 이것을 본래의 전=생전에 대하여 조전이라고 부르며, 조란 불로 익힌다는 뜻이 있다.

5) 생전(生臙): 회 1에 잘게 썬고기 2의 비율로 섞어 휘저어 섞은 것.

자른것으로는 하지 말아라(全作勿切). 1말당 누룩가루 4되, 황증가루 1되, 황증이 없으면 옛기름(麩) 가루를 써도된다. 흰소금 2되반으로 한다. 이것들을 쟁반에서 고루 섞어(한마리씩) 작은 독에 차곡차곡 넣는다. 진흙으로 봉하여 氣가 새지않도록 한다. 14일이 지나면 익는다. 맛, 향이 좋고 생것과 거의 다름이 없다.

3) 어장 2(又魚醬)

膾로 만든 魚 1말에 누룩 5되, 청주 2되, 소금 3되, 꿀피 2되를 병속에서 합하여 봉한다. 1일이면 먹을 수 있다. 몹시 훌륭한다.

4) 하장(蝦醬)

새우 1말, 밥 3되로 삼(糝)⁶⁾을 만들어 소금 2되, 물 5되를 고루 섞어 햇볕에 쪄인다. 봄, 여름을 지나도 썩지 않는다.

5) 측이(鮫鱈)

조기, 상어, 송어의 3종류의 腸, 肚, 胞를 모두 깨끗이 씻어 흰소금을 뿌려 살이 약간 짜게 두었다가 그릇에 넣어 밀봉하여 햇볕에 놓는다. 여름에는 20일, 가을에는 50일, 겨울에는 100일 지나면 익는다. 먹을 때는 생강, 초 등을 넣는다.

6) 장해 1(藏蟹)

9월 중에 암게를 잡아서 잡자마자 물속에 넣어 다 치거나 죽지 않게하여 하룻밤 재워 배속을 깨끗이 한다. 먼저 물엿(薄糖)을 끓인다. 살아있는 게를 찬 물엿 항아리에 넣어 하룻밤 지낸다. 여뀌(蓼)를 끓여 흰소금을 짜게 넣은 것의 반을 항아리에 담는다. 물엿 속의 게를 잡아 여기에 넣은 후 진흙으로 봉하여 20일이 지나면 게의 배꼽을 들고 생강가루를 뿌려 항아리에 넣는다. 남은 반의 염료즙(鹽蓼汁)을 넣어 잠기게하여 봉해둔다. 바람이 닿지않도록 한다. 바람이 있으면 부서져 맛이 없게된다.

7) 장해 2(又藏蟹)

염료탕(鹽蓼湯)을 끓여 독에 담아두고 게를 잡은 즉시 넣어 가득차면 진흙으로 봉해둔다. 앞의 것에 미치지지는 못하나 역시 맛이 좋다. 앞의 것처럼 바람을 삼간다. 먹을 때 생강가루를 뿌려 노랗게 한다. 잔(薑)에 薑酢를 담는다.

V. 고 찰

장과 시의 재료로 쓰이는 황의는 밀을 불렀다가 찌서 갈대잎이나 도꼬마리를 덮어 띄워 말린 것이고 황증은 밀가루를 물로 반죽하여 찌서 식혀 말린 것이다. 얼은 옛기름처럼 밀이나 보리를 싹을 띄워 말린 것이다. 정제염인 상만염은 진한 소금물의 상층액을 떠서 졸이든가 햇볕에 두면 만들 수 있고 화염은 깨끗한 소금물을 증발시켜 만든다. 화염을 오랫동안 건지지 않아 침전하여 덩어리가 된 것이 인염이다.

장을 주재료에 따라 분류하여 종류와 만드는 법을 종합하면 표 1, 2, 3과 같다.

표 1에서 알 수 있듯이 곡장에 속하는 장의 주재료는 검은콩의 豆黃, 밀로 만든 黃衣, 밀가루로 만든 黃蒸이고, 식경맥장은 밀로 만든 황의이며, 유자장은 장이 주재료이다.

장 담그는 시기는 12월과 1월이 上時, 2월이 中時, 3월이 下時로 추운 겨울이 좋은 때임을 알 수 있다.

숙성기간은 장이 50일 이상, 식경맥장이 10일, 유자장이 1개월이었다.

간의 농담은 식경맥장이 장보다 더 짜게 담금을 알 수 있다.

장의 농도는 건데기를 거르지 않은 죽 상태로 담근다. 우리나라의 상대의 장에 관한 문헌으로는 삼국사기에 신라의 신문왕 3년에 왕비를 맞이할 때 폐백 품목의 하나로 醬이 나오지만 제조법이 기록되어 있지 않아

표 1. 곡장 제조법

곡장이름	재료와 분량								제조 시기	숙성 기간	비고
	검은 콩	황의	황증 가루	맥국 가루	흰 소금	초급	소금물 (청즙)	유자 씨앗			
장 (醬)	3말		1말	1말	5되	한응금 (세손가락으로)	물1섬 소금 3말		상시 : 12, 1월 중시 : 2월 하시 : 3월	50일 이상	10섬장에 황증은 3말의비율
식경맥장 (食經麥醬)		밀1섬으로 만든것					8되			10일	소금물은 물1섬6말 소금3되를 끓여만듬
유자장 (楡子醬)								1되 1되 1되		1개월	유자씨앗을 가루로 만들어 씹

6) 삼(糝) : 밥에 香味를 넣은 것.

우리나라 음식의 寫本과 같다고 할 수 있는 일본 正倉院文書에서 유추해 보고자 한다. 正倉院文書에 [장 4말2되를 새로 담는데 대두 5말을 담가 作汁한다] 라는 기록이 있고 또한 [쌀 7되 장료], [合醬 대두료 술 5되] 또는 [참쌀 1말을 장에 炊入料]라는 기록이 있어 장의 재료가 콩, 쌀, 참쌀, 술 등인 것을 알 수 있다.

제민요술에서는 콩과 밀의 혼용 또는 밀만으로 장을 담가 정창원문서에서 유추한 우리나라 상대 장의 재

료라고 볼 수 있는 콩, 쌀, 참쌀, 술과는 다른 것을 알 수 있다.

제민요술에서 콩과 밀의 혼용, 또는 밀 단독으로 장을 담그게된 까닭은 콩의 원산지는 중국의 북부 산악지대와 그 근접지대로써 제민요술 저자의 任地와 일치하거나 근접한 지역으로 4천년 전부터 재배하기 시작하였고 밀의 재배 역사는 인류가 농업을 시작한 기원과 함께 가장 오래된 작물로써 더운지방에서는 잘 되지 않는 것으로 알려져 있는데 이미 석기시대에 서쪽은

표 2. 육장 제조법

육장 이름	재료와 분량															제조 시기	숙성 기간	비고					
	쇠고기	양고기	노루고기	사슴고기	토끼고기	생선	돼지고기	흰소금	두장청	누룩가루	황중가루	좋은술	평즙	흰과	참기름				생강	굴피	계란		
육장 (肉醬)	*	*	*	*	*			25되		5되	1되		○							추운 달	14일 이상	*중에서 1말. 평즙이없으면 닭즙·술도 됨	
졸성육장 (卒成肉醬)	*	*	*	*		*		1되		5되	1되	1말		○	○							1일	*중에서
조 전 (燥脰)			3근					1근		5홉							5홉	2일	15개				알고기3근중1근은 날고기로 나중에 넣음.
생 전 (生脰)			1근					1냥		○										○	○	봄 가을 겨울	봄, 가을이라면 계란, 생강대신 자소·여뀌를넣음

○ : 분량표시가 없는것

표 3. 어장 제조법

어장 이름	재료와 분량												제조 시기	숙성 기간	비고											
	어류내장	새우	민물게	황의	누룩	황중	소금	생강가루	굴피	술	밥	물				물엿	여뀌									
어장1 (魚醬)	*							3되		2되	1되	1홉	○										12월		다른달에 담그면 여름을 넘지못함	
건제어장 (乾鱈魚醬)	**							4되	1되	25되													6,7월	14일		
어장2 (又魚醬)	***							5되		3되		2일	청주 2되											1일		
하 장 (蝦醬)			1말							2되					3되	5되										봄, 여름을 지나도 변하지않음
축 이 (鱈鯨)		○	****																					여름20일 가을50일 겨울100일		먹을 때 생강·초등을 넣음
장해1 (藏蟹)																							9월	20일 이상		바람이 닿지 않도록 한다
장해2 (又藏蟹)																										바람이 닿지 않도록 한다.

*잉어, 갈치, 가물치, 복어 등 **건제어(마른갈치)를 통째로 불린것 ***회로 친 생선 ****조기, 상어, 송어의 腸, 肚, 胞
○ : 분량 표시가 없는것.

유럽에서부터 동쪽은 중국에 이르기까지 널리 재배되었으며 원산지는 아프가니스탄에서 코카서스에 이르는 지역 특히 코카서스 남부인 아르메니아로 추정하고 있는데 제민요술 저자의 임지는 밀의 재배 기후 조건과 일치하는 곳이므로 밀의 재배가 콩과 밀의 混用 또는 밀 단독으로 담그는 장이 있었을 것으로 추측된다.

육장은 표 2에서 보는 바와 같이 양고기는 모든 육장의 주재료로 쓸 수 있으며 그 밖에 쇠고기, 노루고기, 사슴고기, 토끼고기는 육장에, 쇠고기, 노루고기, 사슴고기와 잘게 썰은 생선은 졸성육장의 주재료로 쓰이며, 돼지고기는 양고기와 함께 조전법과 생전법에 쓰인다.

육장의 간은 흰소금과 豆醬淸이 쓰이는데 육장과 졸성육장은 흰소금으로 조전법과 생전법은 두장청을 쓰고 있다.

누룩가루와 황증가루는 육장과 졸성육장에만 사용한다.

육장은 찜(닭찜이나 술도 됨)에 녹인다.

육장은 추운 때에 만든다. 그러나 생전법은 봄, 가을에도 만들 수 있으나 봄, 가을에 만들려면 생강과 계란 대신에 자소나 여뀌를 넣어서 만든다.

어장은 표 3과 같다. 주재료가 어류인 것은 어장 1, 어장 2, 건제어장이며 축이는 어류의 내장으로 담근다. 하장은 새우로 장해 1, 장해 2는 게로 담근다. 그 다음으로 많이 들어가는 재료는 어장 1에는 황의, 소금, 생강가루이며 건제어장에는 누룩, 소금, 황증이고 어장 2는 누룩, 소금, 청주이며 하장에는 물과 밥과 소금이고 축이는 소금만이며 장해 1과 장해 2는 여뀌를 끓여서 소금을 짜게 넣은 염료즙이다.

어장 1은 12월에 담그면 여름이 되어도 벌레가 나지 않으나 다른 달에 담그면 벌레가 나서 여름을 넘기지 못한다고 한다. 건제어장은 6, 7월에 담그며 장해는 9월에 담근다.

어장 1은 술에 녹여 쓴다.

어장의 숙성기간은 1일~100일로 다양하였다.

어장은 우리나라의 젓과 같다고 볼 수 있다. 우리나라에서 어장이라고 하는 것은 젓을 담가 푹 삭혀 건데기가 삭은 것을 물을 붓고 끓이거나 그대로 끓여 반찬 액체로 주로 간장 대용으로 쓰이는 것을 말한다. 그러나 제민요술에서는 우리나라의 어장처럼 액체를 쓰는 것이 아니고 건데기도 먹는 것으로 이름은 어장이지만 실제로는 젓이라고 볼 수 있겠다.

VI. 맺음말

제민요술에 수록된 내용 중 산국에 속하는 황의, 황증, 얼과 정제염인 상만염, 화염은 장의 재료로 쓰이므로 본고에서는 장을 제목으로 하여 내용을 해독

하고 분석한 결과를 요약한 것은 다음과 같다.

황의의 재료는 밀이고 황증은 밀가루이며 얼은 밀이나 보리로 만들 수 있다. 황의는 찌서 갈대잎이나 도꼬마리를 덮어두었다가 햇볕에 말린것이고 황증은 밀가루를 반죽하여 찌서 식혀 말린것이다. 얼은 밀이나 보리를 싹을 틔워 말린것이다.

상만염은 진한 소금물의 상층액을 떠서 졸이거나 햇볕에 말려서 만들고, 화염은 깨끗한 소금물을 증발시켜 얻는 것이다. 화염을 건지지 않아 덩어리가 된 것이 인염이다.

장은 주재료에 따라 곡장, 육장, 어장으로 나눌 수 있다. 곡장에는 검은콩의 두황과, 밀가루를 원료로 한 황증과, 麥麩가루로 담근 장, 밀을 원료로 한 황의로 담근 식경맥장과 장에 유자씨앗 가루와 술을 넣어 담근 유자장이 있다. 제민요술 곡장의 재료로는 우리나라 상대의 장과는 달리 밀을 사용하였다. 육장에는 소, 양, 노루, 사슴, 토끼 등의 고기와 누룩가루, 흰소금, 황증가루로 담가 익은 후에 찜에 장을 녹이는 육장과 소, 양, 노루, 사슴의 고기, 생선을 잘게 썰어 술, 누룩가루, 황증가루, 흰소금을 섞어 찜어 만든것을 병에 넣어 흙 무덤 속에 넣고 불을 때서 하루만에 먹는 졸성육장이 있으며 양고기, 돼지고기를 끓여 익힌 후 날양고기를 넣고 청장, 생강, 굴피, 계란, 두장청을 섞은 조전법과 양고기, 돼지고기를 두장청에 절여 생강, 계란(봄, 가을이면 자소, 여뀌)를 섞은 생전법이 있다. 어장에는 잉어, 갈치, 가물치, 복어 등의 어류와 황의, 소금, 향신료를 넣어 담그는 어장 1, 마른갈치를 불려 누룩, 황증, 소금을 넣어 담그는 건제어장, 회로 손질한 생선에 누룩, 청주, 소금, 향신료를 넣어 담근지 하루만에 먹는 어장 2, 생선 내장에 소금을 넣고 밀봉하여 20~100일간 익혀 먹는 축이, 새우와 밥을 섞고 소금과 물을 넣어 섞고 햇볕에 두었다가 먹는 蝦醬, 게를 끓여 식힌 물엿에 재웠다가 염료즙(醬蓼汁)에 넣어 밀봉하여 20일 후에 먹는 醬蟹 1, 게를 염료즙에 담갔다가 익으면 먹는 醬蟹 2가 있다. 장을 담그는 시기는 건제어장과 장해 1과 2를 제외하고는 대부분 추울 때 담근다. 어장은 우리나라의 젓과 같은 것이다.

참고문헌

1. 윤서석: 일본문화의 원류로서의 비교, 한국문화·음식, 삼성출판사(1981).
2. 윤서석: 증보 한국 식품사 연구, 신광출판사(1987).
3. 서혜경: 우리나라 젓갈의 지역성 연구, 중앙대학교 박사학위논문(1987).
4. 西山武一譯: 校訂譯註 齊民要術 上·下, 아시아經濟出版會(1979).