

우리의 맛... 장(醬) 이야기

강 육 | 자유기고가



우리 민족은 모든 음식을 간장, 된장, 고추장으로 간을 하므로 간장, 된장, 고추장이 상비되어 있어야 했다. 그리고 반찬 음식으로 김치 또한 늘 준비되어 있었다. 뿐만 아니라 계절의 변화가 뚜렷하므로 비(非)철에 대비하여 제철의 식품을 말리거나, 소금에 절여 젓갈을 담고 장아찌를 담가 비축해 두었다.

이 같은 상비식품을 계절에 맞추어 만들면서 생활하던 풍습은 ‘농가월령가’에 잘 나타나 있는데, 시월령(十月令)은 다음과 같이 읊는다.

무 배추 캐어들어 김장을 하오리라 / 앞 내에
정히 씻어 염담을 맞게 하고

고추 마늘 생강 파에 전국지 장아찌라 / 독

곁에 종들이요 바탕이 향아리라

양지에 가가 짓고 짚에 싸 깊이 묻고 / 박이
무 알밤도 얼잠게 간수하소...

장류에는 보편적으로 연중 먹고 있는 간장, 된장, 고추장이 기본이고, 지역에 따라 막장, 보리장, 뜸장 등을 담기도 하며 그 계절에만 먹는 계절장이 있다. 일반적으로 ‘장’이라 할 때에는 간장이나 된장을 지칭하는 경우가 많다.

‘증보산림경제’ 첫머리에는 “장은 모든 음식 맛의 으뜸이다. 집안의 장맛이 좋지 아니하면, 좋은 채소와 고기가 있어도 좋은 음식이라고 할 수 없다. 설혹 촌야의 사람이 고기를 쉽게 얻을 수 없어도, 여러 가지 좋은 맛의 장이 있으면 반

찬에 아무 걱정이 없다. 우선 장 담그기에 유의하고, 오래 묵혀 좋은 장을 얻게 함이 도리이다”라고 하여 장의 중요성을 강조하고 있다.

즉 장맛은 모든 음식 맛을 좌우하며, 가족의 건강까지 책임지는 기본 식품이었던 것이다. 오늘날처럼 장이 없으면 사오고, 장의 맛이 없으면 맛이 좋은 것으로 골라 사올 수 있는 생활에서는 좀처럼 상상하기 힘들 정도로 과거 우리 선조들의 장담기와 장독의 간수는 중책의 하나이었다.

어느 집이나 봄에 장 담그고 나물 말리고, 여름이면 누룩을 빚어 술 빚기에 대비하고, 가을이면 과일을 수장하고 김장을 하고 메주를 쑤어 띄워야 하는 것이 연례 행사였다. 메주는 입동을 전후해서 김장을 끝내고 시작한다. 보통 한 가정에서 4~5말의 콩으로 메주를 쑤는데, 콩은 하루쯤 충분히 불린다. 그 다음 큰 무쇠 솥에 끓여 콩이 말쑥하도록 익으면 절구에다 찧어서 단단하게 만든다.

메주띄우기는 농가에서는 더운 뜰 아래 방에다 짚을 깔고 드문드문 포개어서 습도와 온도를 맞추어서 띄운다. 또는 한 개, 한 개 짚으로 엮어 매달아 띄우는 경우도 있다. 표면에 노란 곰팡이가 잘 슬어야 잘 뜬 메주이다. 잘 뜬 메주를 꺼내어 바삭 말린다. 예나 지금이나 시골에 사는 어머니는 분가한 아들 딸의 집에 메주를 쑤어 주면서 살았다. 한국 고유의 정감어린 흐뭇한 풍속인 것이다.

조장(造醬), 즉 장을 담그는 민속도 다양했다. 장을 담그는 시기는 우수(雨水) 절기가 가장 좋은 때라고 했는데, 택일은 신일(辛日)을 기피했다. 이날 담으면 신(辛)이란 말이 유사하여 장이

시어지기 때문으로 알았다. 또 신(申)씨나 신(辛)씨 가문에서 간장을 담글 때는 성이 다른 사돈네 집에 가서 담고 그 이튿날 옮겨온다.

또 민간에 전해지는 풍속으로는 신(申)씨 이웃에 사는 집에서는 그 접경에서 가장 먼 곳에다 장독대를 차리는 것이 상식이었다. 또 장을 담그는 주부는 사흘 동안 부정을 타서는 안 된다. 외출해서는 안되고 개를 꾸짖어서도 안되고 물론 성교(性交)를 금해야 한다. 법도가 엄한 집안에서는 이 장 담그는 여인의 입을 창호지로 봉하고서 작업을 시킨다. 침이 튀는 것을 막기 위해서가 아니라 여성의 기(氣)인 음기(陰氣)가 간장에 좋지 않다는 속설 때문이었다.

장독도 7월과 8월의 여름 동안에 구운 것을 택하여 옹기장수의 나이가 홀수일 때 사놓은 향아리여야 했다. 장독의 모습은 그 집안 살림의 격조를 알리는 척도이므로 주부는 장독에 신경을 많이 써야 했다. 각 가정의 주부는 저장되어 있는 장류의 맛이 변질되지 않도록 새벽이면 뚜껑을 열어 새벽공기와 아침별을 쪼이게 하고, 장독을 청결하게 간수하여 잡균이 들지 않도록 항상 유의했다.

또한 물을 선택하는 택수(擇水)도 까다롭다. 반드시 북쪽의 음지에 있는 샘물이어야 한다. 양지나 남쪽에 있는 물로 장을 담그면 ‘3년장’, ‘5년장’ 등 겹장을 담그지 못하는 것으로 알았다. 광물성이 많은 물을 좋아하며, 겨울에 빈 향아리에 눈을 가득 담아 두었다가 봄에 이 물로 장을 담그면 ‘불생충미품가(不生蟲味品佳)’의 납설수장(臘雪水醬)이라 하여 사랑방 손님상에만 올리는 귀한 장으로 쳤다. 장 담그는 소금도 미리 사

서 남풍(南風)을 피한 공간에 며칠 저장해서 썼다.

이같이 정성스레 담근 장독에는 금줄을 치고 부정한 요소의 접근을 엄격히 금했다. 장독에 숯과 붉은 고추, 구운 대추를 넣는 것은 벌레가 생기는 것을 막는 화학작용이 아니라 부정한 요소를 막는 주술작용에서 넣는 것이며, 장독 둘레에 붉은 고추와 숯으로 엮은 금줄의 주술적 효과를 장독 속에 그것들을 넣어버림으로써 얻어 보려는 것이었다. 한편으로 고추와 대추는 자손의 번창을 뜻하고 있어 집안의 화평과 번성을 기원하는 바람이 담겨져 있다.

텃텃한 미각으로 잃었던 밥맛을 되찾게 해주는 청국장은 한겨울의 계절장이다. 콩을 무르게 삶아 자배기나 옹배기 같은 그릇에 꼭꼭 눌러 담아 뜨거운 곳에 두꺼운 것을 덮어두면, 2~3일 만에 하얗게 실이 생긴다. 여기에 심심하게 소금간을 하고 굵은 고춧가루, 마늘 다진 것을 함께 섞어 절구에서 쿵쿵 찧어 항아리에 담아두고 쓴다.

끈기 있고 독특한 맛과 냄새가 있는 청국장은 자연 발효로 만들어진 까닭에 영양분이 많고 소화 잘된다. 청국장을 되직하게 풀고, 김장김치, 돼지고기, 두부 등을 넣고 끓이면 한겨울의 추위를 막아주는 좋은 음식이 된다.

청국장은 이미 삼국시대부터 먹어 내려온 것으로 보이나, 그 장 이름이 청국장(淸國醬) 또는 전국장(戰國醬)으로 불러 내린 것은 병자호란 때 청나라 군사들이 군량품으로 많은 양의 장을 달 수 없어 콩을 숙성 발효시켜 쓴 연유에서 기인한다.

우리 민족은 장과 된장을 만드는데 이와 같이 신앙에 가까운 정성을 들였다. 된장은 한국인에

게 있어 일종의 내셔널리즘과 결부된 한국의 심벌인 것이다. 고려취(高麗臭), 곧 한국취(韓國臭)가 '된장 냄새'로, 그리고 한국적 표현을 '된장살'로, 한국적 끈기를 '된장 힘'으로 표현한 것 등이 모두 이 된장과 결부되기 때문이다.

찬 겨울바람이 옷깃을 스치고 보도에는 눈발이 흩날리고 있다. 겨울의 한 가운데인 동지(冬至) 무렵이다. 시골집 온돌방에서 뚝배기에 보글보글 찌개를 끓여주시던 어머니의 그 따뜻한 정과 청국장의 그 푸근하고 구수한 맛이 그리워지는 계절이다. C

