

청국장의 역사

The History of Chongkukjang

정경란
한국학중앙연구원

Kyung Rhan Chung(chung311@aks.ac.kr)

요약

혹자는 청국장(靑麴醬)은 전시(戰時)에 단기숙성으로 단시일 내에 제조하여 먹을 수 있게 만든 장이라 하여 전국장(戰國醬), 또는 청나라에서 배워온 것이라 하여 청국장(靑國醬)이라고도 하며 전시장(煎豉醬)이라고도 하였다 하고, 청국장이 우리나라 문헌에 처음 보인 것은 1760년(영조 36) 유중임(柳重臨)의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에서부터라고들 한다. 또한 어떤 이들은 청국장과 메주를 뜻하는 '시(豉)'가 삼국사기에 나오므로, 청국장은 삼국시대부터라고도 한다. 이처럼 청국장의 역사는 청나라(1600년대)부터 인지 고구려, 신라시대부터인지 분명하게 전해지지 않아, 혼란스럽고 그 틈을 타서 과학적이지 않은 이야기들이 많이 나돌고 있다. 이 글에서는 고문헌 기록을 통해 청국장의 역사를 과학적으로 재조명하였다. 문헌기록을 통해 본 곁과 고구려, 신라시대에 이미 청국장(豉)이 있었다. 청국장은 전국, 천국, 청국으로 불리었으며, 한자로 '豉'로 썼고, 어느 시기부터 청국장도 된장, 간장, 고추장과 같이 장(醬)으로 인식되기 시작하면서, 煎豉醬, 戰國醬, 靑局醬, 靑麴醬 등으로 쓰다가 지금은 靑麴醬으로 통일되었다. 豉의 의미도 1500년대까지 청국장을 의미했고, 1600년대 이후에는 청국장이 한자로 장(醬)이 붙은 煎豉醬, 戰國醬, 靑局醬, 靑麴醬 등으로 굳어지니까 豉의 의미도 메주, 된장을 국한지어 의미하게 되어 가는 경향이 있었다. 청국장은 전쟁과 관련이 있거나 청나라와 관련이 있는 음식이 전혀 아니며, 청국장은 문헌 기록상으로 보아 2200여년이 넘는 역사를 갖고 있으나, 기록 이전에 사물이 먼저 있었을 것이므로, 이보다 훨씬 이전인 수 천 년 이상의 역사를 갖고 있다고 할 것이다.

■ 중심어 : | 청국장 | 전국 | 천국 | 청국 | 醬 | 煎豉醬 | 戰國醬 | 靑麴醬 | 메주 | 된장 | 시 | 豉 |

Abstract

Someone said Chongkukjang(靑麴醬) might be a Jang(醬) that made it possible to eat quickly at the time of war, and it is called Jonkukjang(戰國醬), or it might have been learned from the Qing Dynasty, and it was also called Chongkukjang(靑國醬) or Jonsijang(煎豉醬). It is not true. Even more they say the first appearance of Chongkukjang in the Korean ancient documents is in "Jeungbosallimyeongje(增補山林經濟)" of the 1700s. Other argument is that Chongkukjang is also known as the Three Kingdoms since it was in the records of 'Shi(豉)' which means Meju and chongkukjang written in "The Chronicles of the Three States(三國史記)". It is not clear whether Chongkukjang was introduced from the Qing Dynasty (1600s) or from the Three kingdom period. In this article, the history of Chongkukjang was studied through the records of ancient documents. There was a Chongkukjang(豉) in Goguryeo and Silla era. Chongkukjang was called as Jyonkuk(전국), Chyonkuk(천국), Chyongkuk(청국), and it was written as '豉' as the Chinese character. Chongkukjang began to be perceived as Jang such as Doenjang and Gochujang at some time, and it was used as Jonsijang, Jonkukjang, but now it was unified as Chongkukjang(靑國醬). The meaning of '豉' also means Chongkukjang until the 1500s, and after 1600, it happened to be it's meaning is changed to Meju and Doenjang. There is no evidence that Chongkukjang has history of war or food related to the Qing Dynasty. Chongkukjang has more than 2200 years of history, but since it was there before it recorded, it had a history of thousands of years earlier than this.

■ keyword : | Chongkukjang | Jyonkuk | Chyonkuk | Chyongkuk | Jang | Jonsijang | Jonkukjang | Meju | Doenjang | Shi |

I. 서론

국립국어원의 『표준국어대사전』에 청국장(靑麴醬)은 장의 한 가지로 삶은 콩을 더운 방에서 띄워 반쯤 쪄다가 소금과 고춧가루를 넣어 만드는데, 주로 찌개를 끓여 먹는다고 하였다.

또한 『한국민족문화대백과사전』에 청국장은 전시(戰時)에 단기숙성으로 단시일 내에 제조하여 먹을 수 있게 만든 장이라 하여 전국장(戰國醬), 또는 청나라에서 배워온 것이라 하여 청국장(靑國醬)이라고도 하며 전시장(煎豉醬)이라고 하였고, 청국장이 우리나라 문헌에 처음 보인 것은 1760년(영조 36) 유중임(柳重臨)의 『증보산림경제』에서부터라고 한다[1]. 그러나 『한국민족문화대백과사전』에 나오는 이 주장은 매우 불합리한 점이 많고 문헌학적으로도 맞지 않다. 다른 의견으로는 청국장의 역사를 삼국시대까지 거슬러 올라갈 수 있으며, '시(豉)'라는 메주를 뜻하는 한자가 삼국시대 기록에 나오므로 이 시(豉)가 청국장일 가능성이 높다고 한다[2]. 이 주장에서 '시(豉)'가 무조건 메주라는 주장도 문헌적으로 합리적이지 못한 부분이 많다.

이처럼 청국장의 유래는 전쟁 시에 빨리 만들어 먹기 위해 만들어졌거나 우리나라가 청나라에서 배워왔으며, 그 역사도 청나라시기인 1600년대부터 400여년밖에 되지 않았다는 주장에 대하여 올바른 연구가 필요하며, 이미 삼국시대부터 전래된 듯하여 긴 역사를 가진다는 주장에도 문헌적인 뒷받침이 충분히 이루어지지 않고 있다. 이 글에서는 고문헌 기록을 통해서 청국장의 유래와 역사를 재조명해보고자 한다.

II. 중국문헌에 나타난 시(豉)의 기록

청국장의 우리말 명칭은 최세진(崔世珍)의 『훈몽자회(訓蒙字會)』에 ‘豉’를 ‘전국 시’(원간본, 1527), ‘천국 시’(규장각본, 1613), ‘청국 시’(한계본, 1660년 이후)라고 하였다. 즉 청국장은 오래전부터, 순우리말로 ‘전국’, ‘천국’, ‘청국’으로 불리어졌음을 알 수 있다.

이 ‘豉’를 중심으로 중국 문헌을 조사해보면 다음과 같다[표 1].

표 1. 중국문헌에 나타난 시(豉)의 내용

문헌(자료)	시기	저자	원문	번역	핵심 단어
급취편(急就篇)	기원전 40년	사유(史游)	蕪莢鹽豉醃酢醬	느릅나무 염시(鹽豉) 초장	鹽豉
설문해자(說文解字)	100년	허신(許慎)	豉配鹽幽菽	시(豉)는 콩에 소금을 뿌려 오랫동안 밀폐해 둔 것	豉
박물지(博物誌)	232-300년	진나라 장화(張華)	外國有豉法中國謂之康伯以是胡人姓名。	외국에 시(豉)를 담그는 방법이 있다. 중국에서는 그것을 ‘강백’이라고 부른다. 이는 오랑캐 사람의 성명이다.	豉
제민요술(齊民要術)	532년 또는 544년	가사형(賈思勰)	作豉法	시(豉) 만드는 법	豉
식의심감(食醫心鑑)	800년대	잡은(咎殷)	治冷氣心腹脹滿不能下食。紫蘇子粥方右以紫蘇汁和米煮粥。著鹽豉。空心食之。	냉기로 가슴과 배가 창만하여 소화가 되지 않을 때 자소자죽을 처방한다. 자소자죽과 쌀로 죽을 끓여 염시(鹽豉)를 넣고 민속에 먹는다.	鹽豉
거가필용(居家必用)	1271-1368 (원나라 시대)	미상	鹹豆豉法 淡豆豉法	짠 두시(鹹豆豉)를 만드는 법 싱거운 두시(淡豆豉) 만드는 법	豆豉 豆豉
본초강목(本草綱目)	1518-1593	이시진(李時珍)	豉為配鹽幽菽 中國謂之康伯乃傳此法之姓名其豉調中下氣最妙	豉는 배염유숙이다 중국에서 강백이라는 것은 그 방법을 전래한 사람의 성명이다. 이 시는 중.其豉調하의 기를 調하는데 가장 中下氣 最妙가 있는 것이다.	豉
연감류합(淵鑑類函)	1637-1708	장영(張英)	博物志曰外國有豉法中國謂之康伯以是故人名傳此法者云下氣調和 來美豉出魯	박물지에 외국에서 시(豉) 만든 방법이 있다. 중국에서 강백이라고 한다. 이 사람이 방법 명을 전한 것이다. 몸에 좋다고 했다. 맛있는 시(豉)는 산둥성에서 왔다.	豉 豉
본경소증(本經疏證)	1832	추주(鄒澍)	造淡豉法	싱거운 시(豉) 제조법	豉

중국 한나라 때의 문헌인 『급취편(急就篇)』(기원전 40년)에는 청국장인 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 하였다. 또한 진나라 때의 장화(張華, 232-300)가 쓴 『박물지(博物誌)』에는 외국에 시(豉)를 담그는 방법이 있으며, 강백(康伯)이라는 오랑캐사람(胡人)이 시(豉) 만드는 방법을 전한다고 하였다[3]. 『제민요술(齊民要術)』(532 또는 544)에는 시(豉) 만드는 법이 전한다. 『식의심감(食醫心鑑)』(800년대)에는 소화불량, 중풍

등 다양한 병증에 시(豉)를 처방해서 먹었다. 『제민요술(齊民要術)』을 바탕으로 쓴 『거가필용(居家必用)』(1271-1368, 원나라시대)에는 짠 두시(鹹豆豉)와 싱거운 두시(淡豆豉)를 만드는 법이 있으며, 『본초강목(本草綱目)』(李時珍, 1518-1593)에도 시(豉)는 배염 유숙이며, 강백은 시(豉)를 전래한 사람이라고 하였다. 『연감류함(淵鑿類函)』(張英, 1637-1708)에는 『박물지』의 시(豉) 내용을 소개하면서, 시(豉)는 몸에 유익하며, 산동성에서 왔다고 하였으며, 『본경소증(本經疎證)』(鄒澍, 1832)에는 담시(淡豉) 만드는 법을 옮겨놓았다.

이를 종합해 보면 중국에서는 이미 기원전 40년 이전에 시(豉)가 있었으며, 시(豉)는 중국에서 처음 만들어진 것이 아니며, 강백이 오랑캐 국가에서 중국으로 전래한 것으로 기록되어 있다. 그 오랑캐 국가가 우리나라인지 다른 변방 국가인지는 정확히 알 수 없으나 아무튼 지금도 청국장(豉)과 비슷한 음식을 갖고 있는 나라는 동이(東夷)인 우리나라에 청국장이 전통적으로 있고, 남방민족인 남만(南蠻)에 ‘템페(tempeh)’라는 청국장(豉)과 비슷한 음식이 전통적으로 존재하는 것으로 보아, 이 기록은 사실에 근거한 것임을 알 수 있다. 그러므로 청국장(豉)은 중국에서 볼 때 외국 소산이며, 중국에 청국장(豉)이 전래된 시기도 이미 2천년 훨씬 넘었음을 알 수 있다. 또한 오래전부터 중국에서는 ‘豉’로 표기되는 청국장(豉)이 있었음을 유추할 수 있다.

III. 우리나라의 청국장(豉)의 역사

1) 기원전-삼국시대의 청국장(豉) 역사

『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 있었다. 성(城)의 이름에 청국장(豉)에 해당하는 ‘豉’ 글자가 보이므로, 이 시염성이 청국장(豉)과 관련이 있는 지역인지는 확실치 않으나, 우리나라 고구려 시대에 청국장(豉)이 있었을 개연성을 생각해 볼 수 있다 [표 2]. 또한 고구려 덕흥리 고분(408년)에 염시(鹽豉)를 한 창고분이나 두었다는 기록과, 『해동역사(海東譯史)』

에서 발해(698-926년)의 풍속에 귀하게 여기는 것이 책성(柵城) 지역의 시(豉)라고 한다면, 고구려 때 이미 청국장(豉)이 있었음을 알 수 있다.

또한 『삼국사기』에 신라 문무왕 11년(671년)에 웅진으로 가는 길이 즉시 차단되어 염시(鹽豉)가 떨어졌다는 기록과 신문왕 3년(683년)에는 폐백품목에 시(豉)가 포함된 것으로 보아, 신라에도 청국장(豉)이 있었음을 확인할 수 있다.

고구려, 신라시대에 청국장(豉)이 있었던 점과, 고구려유민이 세운 발해의 풍속에서 귀히 여기는 것이 책성(柵城)의 시(청국장)라는 것으로 보아, 삼국시대인 기원전 1세기 훨씬 이전부터 우리민족은 청국장을 먹어왔다고 할 수 있다. 『신당서(新唐書)』(1044-1060)에 ‘豉’가 외국소산이고, 발해 책성의 시가 이미 유명했다면, 중국의 ‘豉’가 최초로 기록된 『금취편』(기원전 40년)의 시기보다 훨씬 이전에 우리나라에 청국장이 있었고, 중국 문헌에서 나온바와 같이 우리나라의 ‘豉’를 강백이 중국에 전했다고도 생각해 볼 수 있다.

표 2. 기원전-삼국시대에 나타난 시(豉)의 기록

문헌(자료)	시기	저자	원문	번역	핵심 단어
삼국사기(三國史記)	기원전 1세기-668년 (고구려 시기)	김부식 (金富軾)	冬音忽 【一云豉鹽城】	동음홀 (시염성이라고도 함)	豉
고구려 덕흥리 고분	408		巨食鹽豉食一記	아침에 먹을 소금청국장을 한 창고 분이나 두었다.	鹽豉
삼국사기(三國史記)	671 (문무왕 11년)	김부식 (金富軾)	因卽熊津道斷, 絶於鹽豉	이에 따라 웅진으로 가는 길이 즉시 차단되어 염시(청국장)가 떨어졌으므로	鹽豉
	683 (신문왕 3년)	김부식 (金富軾)	幣帛十五 釀米·酒·油·蜜·醬·豉·脯·醃國·長·一·百·三·十·五 擧	예물로 보내는 비단이 15수레이고 쌀·술·기름·꿀·간장·청국장·포·젓같이 135수레이었으며	豉
해동역사(海東譯史)	698-926 (발해 시기) 내용	한치윤 (韓致雍)	渤海俗所貴者, 柵城之豉. <新의 시(청국장)이다. <신唐書. ○당서> ○살펴보건대, 案, 豉說는 《설문(說文)》에 文, 配鹽豉 “소금과 배합해서 따듯한 곳에다 놓고 띄운다.” 하였다.	발해의 풍속에서 귀하게 여기는 것은 책성(柵城)의 豉. <新의 시(청국장)이다. <신唐書. ○당서> ○살펴보건대, 案, 豉說는 《설문(說文)》에 文, 配鹽豉 “소금과 배합해서 따듯한 곳에다 놓고 띄운다.” 하였다.	豉

2) 고려시대의 청국장 역사

『해동역사(海東譯史)』에는 고려(916-1392년)에서 곤포로 국을 끓일 때 시(豉)를 넣는 법을 소개하고 있고, 『고려사(高麗史)』에는 경성에 기근이 들어 굶주린 백성에게 청국장(豉)을 주어 구제하였다고 하였다 [표 3]. 『향약구급방(鄕藥救急方)』(1236년)에는 눈에 티끌이 들어갔을 때 염시(청국장)를 물에 풀어 눈을 담그고 보면 이물질이 나온다 하였고, 『동국이상국집(東國李相國集)』(1241년)에는 토란을 청국장(豉)과 섞어 끓인다고 하였다.

이를 보면 고려시대에 시(豉), 즉 청국장은 기근이 들 때 굶주린 백성을 구제할 수 있는 매우 필요한 구황식 품이었으며, 민간에서 질병치료 시 쉽게 구하여 사용할 수 있는 약품이었으며, 가정에서 간편하게 해먹을 수 있는 음식이었음을 알 수 있다.

표 3. 고려시대에 나타난 시(豉)의 기록

문헌 (자료)	시기	저자	원문	번역	핵심 단어
해동역사 (海東譯史)	918-1392 (고려 시대) 내용	한치윤 (韓致胤)	高麗昆布醃法 豉昆布一斤白米泔浸一宿... 鹽酢豉糲調和	고려의 곤포로 국을 끓이는 법은 다음과 같다. 곤포 1근을 쌀뜨물[白米泔]에 담가서.....소금, 초(酢), 청국장[豉], 쌀가루[糲]를 넣고서 간을 맞춘다	豉
고려사 (高麗史)	918-1392 (고려 시대) 내용	김종서 (金宗瑞), 정인지 (鄭麟趾)	又以京城饑命有司集飢民三萬餘人賜米粟鹽豉以賑之	또 경성(개성)에 기근이 들었으므로 해당 관사에 명령하여 굶주린 백성 3만여 명을 모아서 쌀, 초(粟), 소금, 청국장(豉)을 주어 구제하게 하였다.	豉
향약구급방 (鄕藥救急方)	1236	대장도감 (大藏都監)	又方鹽豉各小小着水中臨視之 卽出	눈에 까끄라기 같은 것이 들어갔을 때, 다른 방법: 염시를 조금씩 물에 풀어서 눈을 담그고 보면 즉시 나온다.	鹽豉
동국이상국집 (東國李相國集)	1241	이규보 (李奎報)	既可直宜知以豉	보내온 토란을 청국장(豉)에 섞어 끓이거니	豉

3) 조선시대- 현대의 청국장 역사

『향약집성방(鄕藥集成方)』(1433)에는 가슴에 번열이 나서 미친 소리를 하고 눈앞이 아찔할 때 ‘豉’를 연뿌리 국에 넣어 먹었고, 각 종 질병에 ‘豉’를 넣어 먹어 질병을 치료하였다는 기록이 있다[표 4]. 1443년 한

글창제 후에는 시(豉)를 한글로 풀이한 내용들이 보인다. 시(豉)를 『훈몽자회(訓蒙字會)』(원간본, 1527년)에는 ‘전국’이라고 하였고, 『사의경험방(四醫經驗方)』(1608년)과 『훈몽자회(訓蒙字會)』(한계본, 1660년 이후)에서는 ‘청국’, 『동의보감(東醫寶鑑)』(1610년)에서는 약전국, 『훈몽자회(訓蒙字會)』(규장각본, 1613년)에서는 ‘천국’이라고 하였다. 그러던 것이 한글표기를 하대하고 한자 표기를 우선시하던 시기에 청국장을 된장, 간장, 고추장과 같은 종류의 장으로 인식하면서 순우리말에 한자 장(醬)을 붙여 표기하여 청국장을 ‘戰國醬’, ‘靑局醬’, ‘靑麴醬’, 또한 혼합 용어인 ‘煎豉醬’으로 표기하기 시작하였다[표 4]. 『후재선생별집(厚齋先生別集)』(1646-1732)에는 ‘豉’를 ‘戰國醬’, 『음식디미방』(1670년)에는 한글로 ‘전국장’이라고 하였다. 『박해통고(博海通攷)』(1700년 이후)에서는 ‘煎豉醬’을 한글로 ‘청국당’이라고 하였으며, 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』(1788-1863)에서는 ‘豉’는 ‘煎豉醬’이며, 속칭 ‘戰國醬’이라고 하였다. 『덩니의궤(整理儀軌)』(1796년)에는 한글로만 청국장(醬)으로 기록되었고, 『일성록(日省錄)』(1796년)에는 한자로 ‘靑局醬’, 『사류박해(事類博解)』에는 ‘靑麴醬’, 『조선어사전』(1938)과 『큰사전』(한글학회, 1957)에는 靑麴醬으로 기록하였다. 『시의전서(是詮全書)』(1800년말)에는 청국장을 靑湯醬, 즉 국탕(湯)을 써서 청탕장이라고 했고, 『규합총서(閏閣叢書)』에는 청육장이라고도 하였다. 즉 과거 우리글이 없을 때 전국, 천국, 청국을 한자로 기록할 필요에 의해 豉로 썼으며, 우리글이 창제된 후에도, 우리말 청국장에 맞는 한자를 만들 필요에 의해 煎豉醬, 戰國醬, 靑局醬, 靑麴醬 등으로 쓰다가 과학이 발달한 지금은 곰팡이 국(麴)을 인용하여 靑麴醬으로 바뀌어 통일되어 왔다. 따라서 『한국민족문화대백과사전』에 청국장은 전시(戰時)에 단기숙성으로 단시일 내에 제조하여 먹을 수 있게 만든 장이라 하여 전국장(戰國醬), 또는 청나라에서 배워온 것이라 하여 청국장(靑國醬)이라고도 한다는 기록은 전혀 근거가 없는 주장이다.

이미 『오주연문장전산고』에서도 이규경은 청국장의 유래에 대하여 시(豉)는 지금 세상에서 전국장이라

고 부르는 것인데, 이 물건은 하룻밤 새 만들어지며, 전국 때 군중에서 쉽게 만들어 먹어서 그렇게 불렀다 하는데, 이는 근거가 없는 말이라고 하였다.(政者。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)。 이를 보면 『오주연문장전산고』 기록 시기에도 이미 청국장의 유래에 대하여 사람들이 잘못 알고 있음을 알 수 있다. 청국장은 대개 한나라 이후에 있기 시작했다(則蓋自漢以來。始有之也)고 했으며, 또한 『후제선생별집(厚齋先生別集)』(1646-1732)에도 전국장(戰國醬; 청국장)은 전국(七雄戰爭)시대 때 만들어 진 것이라고 기록되어 있다. 즉, 청국장은 전쟁 때 쉽게 만들어 먹기 위해 만들어진 것이 아니며, 중국의 패권을 놓고 다했던 7개 강국인 칠웅전쟁시대에 이미 만들어졌음을 알 수 있다.(7웅: 동방의 제(齊, BC 1046년경-BC 379년), 남방의 초(楚, ?-BC 223), 서방의 진(秦, BC 221-BC 206), 북방의 연(燕, BC 223), 중앙의 위(魏, BC 403- BC 225), 한(韓, BC 206-AD 220), 조(趙, BC 403-BC 228)) 특히 청국장이 한나라 이후에 만들어졌다고 하니 기원전 200여 년 전에 있었음을 알 수 있어, 청국장은 지금부터 2200여년이 훨씬 넘는 역사를 가지고 있다고 말할 수 있다.

시(政) 또는 전국장(戰國醬)을 만드는 법이 『산가요록(山家要錄)』(1459), 『수운잡방(需雲雜方)』(1540), 『의림촬요(醫林撮要)』(1500년대), 『동의보감(東醫寶鑑)』(1610), 『치생요람(治生要覽)』(1691), 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766), 『고사신서(故事新書)』(1771), 『박해통고(博海通攷)』(1700년 이후), 『오주연문장전산고』(1788-1863), 『시의전서(是議全書)』(1800년대말), 『주식시의(酒食是依)』(1803-1881), 『규합총서(閩閩叢書)』(1809), 『농정회요(農政會要)』(1830년경), 『임원십육지(林園十六志)』(1835), 『부인필지(婦人必知)』(1908), 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』(1921), 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924), 『조선요리법(朝鮮料理法)』(1939) 등에 나온다(표 4 참조). 이리함에도 불구하고 『한국민족문화대백과사전』에 청국장(淸國醬)이 청나라에서 배워왔다고 하는 것은 잘못된 것이다.

표 4. 조선시대-현대에 나타난 청국장의 기록

문헌(자료)	시기	저자	원문	번역	핵심 단어
향약집성방(鄕藥集成方)	1433	유효통(兪孝通) 노중례(盧重禮) 박유덕(朴允德)	藥羹 治心中煩熱 狂言目眩 藕根半斤去皮薄切 薄荷一握 蓴菜半斤 鼓二合	우갱藥羹: 연뿌리 국, 가슴에 번열이 나서 미친 소리를 하고 눈앞이 아찔한 것을 치료한다. 연근 0.5근, 곱질을 제거하고 얇게 썰음, 박하 1줌, 순채 0.5근, 시화: 약전국 2홉.	政
산가요록(山家要錄)	1459	전순의(全循義)	全政	전시(全政)	全政
훈몽자회(訓蒙字會) : 원간본	1527	최세진(崔世珍)	政 전국시 俗呼豆一	시 전국시 민간에서는 두시라고 부른다	政 전국
수운잡방(需雲雜方)	1540	김유(金綬)	全政	전시(全政)	全政
사의경험방(四醫經驗方)	1608-1649	이석한(李碩幹) 등	政 청국		政 청국
동의보감(東醫寶鑑)	1610	허준(許浚)	政 약전국	시 약전국	政 약전국
훈몽자회(訓蒙字會) : 규장각본	1613		政 전국시 俗呼豆一	시 전국시 민간에서는 두시라고 부른다	政 전국
후제선생별집(厚齋先生別集)	1646-1732	김간(金幹)	世人炒菽半破 以鹽水和而煮成。謂之戰國醬。蓋七雄戰爭時所造者云。而亦未知出於何傳記也。	세상 사람들이 콩을 볶아 반쯤 부서서 소금과 섞어 끓여 만든 것이라 하는데 또한 어떤 전적(傳記)에서 나온 것인지 알지 못한다	戰國醬
훈몽자회(訓蒙字會) : 한계본	1660년 이후 (17세기 중기)		政 청국시 俗呼豆一	시 청국시 민간에서는 두시라고 한다	政 청국
음식다미방	1670	안동장씨(安東張氏)	별탕 자라강이라 ... 다시 파와 전국장의 물 부어 달혀 너겨든	별탕(鬚湯) (자라강 만드는 법) ... 다시금 파와 청국장 물 부어 달여서 익 거든	전국장
치생요람(治生要覽)	1691	강와(強窩)	待腐 和塩煎湯 謂戰國醬	발효되면 소금을 섞어 끓여먹는데 이것이 소위 청국장(戰國醬)이다.	戰國醬
박해통고(博海通攷)	1700년 이후	미상	煎政醬法청국당	煎政醬法청국당	煎政醬 청국당
증보산림경제(增補山林經濟)	1766	유중립(柳重臨)	造煎政醬法 俗稱戰國醬	전시장 만드는 법 또는 전국장(戰國醬)이라고도 한다.	煎政醬 戰國醬

오주연문장전산고 (五洲衍文長箋散稿)	1788-1863	이규경 (李圭景)	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。.....則蓋自漢以來。始有之也。	시(豉)는 지금 세상에 전국장이라고 부르 는 것인데, 이 물건은 하룻밤새 만들어진다. 전국 때 군중에서 쉽게 만들어 먹어서 그렇게 불렀다 하는데, 대개 근거가 없는 말이다..... 대개 한나라 이후에 있기 시작하였다.	豉 戰國醬
명나의례 (整理儀軌)	1796		청국장알기		청국 장
일성록 (日省錄)	1796		靑局醬臨時折價	청국장(靑局醬), - 때를 따라 절가한다	靑局 醬
재물보 (才物譜)	1798	이만영 (李晩永)	香豉 약청국		香豉 약청 국
시의전서 (是議全書)	1800년말	미상	淸湯醬 청국중	청국장	淸湯 醬 청국 중
주식의 (酒食是儀)	1803-1881	연안 이씨(延安李氏)	청국장법	청국장을 만드는 법	청국 장
규합총서 (閏閔叢書)	1809	빙허각이 씨(憑虛閣李氏)	청옥장		청옥 장
농정회요 (農政會要)	1830년경	최한기 (崔漢綺)	造煎豉醬法(俗稱戰國醬)	전시장만드는 법(전국 장이라 부르기도 한다.)	煎豉 醬 戰國 醬
연원직지 (燕巖直指)	1832	김경선 (金景善)	舊傳。此處以大豆造醬。如我國靑豆醬。名曰豆豉	옛날부터 “이곳에서 콩으로 장을 담그는 데, 우리나라의 청두 장(靑豆醬)과 같으니 이름은 두시(豆豉)이다.	靑豆 醬 豆豉
임원 십육지 (林園十六志)	1835	서유구 (徐有渠)	淡豉方 鹹豉方	담시 만드는 법 함시 만드는 법	豉 豉
삼설기	1848	미상	노처녀가 청국장을 담글 때는 못근 콩이 맛시 업너	청국장을 담글 때는 못근 콩이 맛이 없네	청국 장
사류박해 (事類博解)	1855	이공 (李公)	靑麴醬, 戰國醬 (청국장)		靑麴 醬, 戰國 醬 청국 장
명물기략 (名物紀略)	1870	황필수 (黃泌秀)	豆豉淸淸淸금장 俗轉淸국장		淸금 장 청국 장
부인필지 (婦人必知)	1908	빙허각이 씨(憑虛閣李氏)	청국장	청국장	청국 장

조선요리 제법 (朝鮮料理製法)	1921	방신영 (方信榮)	청국장	청국장	청국 장
조선무쌍 신식요리 제법 (朝鮮無雙 新式料理製法)	1924	이용기 (李用基)	청국장(戰國醬)		청국 장 戰國 醬
동아일보	1937. 11.24		[5. 청국장] 조리 방법		청국 장
조선어사 전	1938	문세영 (文世榮)	청국장(淸麴醬)		청국 장 淸麴 醬
조선요리 법 (朝鮮料理法)	1939	조자호 (趙慈鎬)	청국장		청국 장
우리음식	1948	손정규	청국장(통통장 낫또)		청국 장
큰사전	1957	한글학회	청국장(淸麴醬)		청국 장 淸麴 醬
표준국어 대사전	2018	국립국어 원	청국장(淸麴醬)		청국 장 淸麴 醬

다시한번 정리하면 청국장의 명칭은 『삼국사기』(683)에는 한자 ‘豉’로 기록되었고, 한글창제이후 한자 학습서인 『훈몽자회』(1527)에는 ‘豉’가 ‘전국’, ‘천국’, ‘청국’을 의미함을 말해주고 있다. 이후 청국장도 된장, 간장, 고추장과 같은 장으로 인식되면서 『증보산림경제』(1766)에는 청국장을 ‘전시장(煎豉醬)’ 또는 전국장(戰國醬)이라고 하였다. 『일성록』(1796)에는 ‘靑局醬’으로, 『사류박해』(1855)에는 ‘靑麴醬’으로 청국장 한글에 맞는 한자가 다양하게 사용되다가, 근대이후 『조선어사전』(1938)과 『큰사전』(1957) 등에 ‘淸麴醬’으로 한자 명칭이 통일되어 현재에 이른다.

IV. 시(豉)의 명칭 변화

『훈몽자회』(1527)에서 ‘豉’는 청국장을 의미하고, ‘醬麴’이 ‘며주’를 의미했다[표 5]. 그러던 것이 1600년대

이후에는 청국장을 ‘戰國醬’, ‘靑局醬’, ‘靑麴醬’, ‘煎豉醬’으로 표기하기 시작하면서 ‘豉’를 메주 또는 된장을 의미할 때도 쓰이게 된다. 사실 ‘醬麴’이라는 뜻은 장을 담그는 곰팡이라는 뜻으로 메주를 표현하는 매우 적절한 과학적인 용어라고 볼 수 있다. 그러나 한자가 뜻글자임을 생각할 때 아무리 한자를 잘 아는 사람일지라도 시(豉)가 메주를 표현한다고 쉽게 이해하고 수궁하기에는 어렵다. 『의림촬요(醫林撮要)』와 『동의보감(東醫寶鑑)』(1610)에는 시(豉)를 말장(末醬)이라고 하였으며, 『여사서언해(女四書諺解)』(1736)는 메주, 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766년), 『의휘(宜彙)』(1871), 『여유당전서(與猶堂全書)』(1762-1836), 『물명고(物名攷)』(1820)에는 며조라고 하였고, 『자류주석(字類註釋)』(1856)에는 며쥬, 『사전석요(字典釋要)』(1909)에는 며주라고 하였다. 또한 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924), 『한일신속편(韓日鮮新玉篇)』(1935)에는 ‘豉’를 된장, 『한한대사전(漢韓大辭典)』(1966)에는 메주 또는 된장으로 기록하고 있다. 특히 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766)에는 청국장용을 의미하는 전시장 만드는 법(造煎豉醬法)과 메주를 만드는 시 만드는 법(造豉法)을 구분해서 수록하고 있어, 이미 1700년대에는 전시장용 청국장을 의미하고, 나중에 豉가 메주를 의미하는 것으로 변화되었음을 알 수 있다.

결론적으로 豉는 1500년대까지 청국장용을 의미했으나, 1600년대 이후 우리말 전국, 청국, 전국장에 해당하는 한자 전시장(煎豉醬), 전국장(戰國醬)이 나오면서 청국장(靑麴醬)으로 고착되었고, 1600년대 이후에는 豉의 의미가 축소되어 메주, 된장을 의미하게 됨을 알 수 있었다.

표 5. 시(豉)의 명칭 기록

문헌(자료)	시기	저자	원문	번역	핵심 단어
훈몽자회(訓蒙字會)	1527	최세진(崔世珍)	醬麴 며주		醬麴며주
의림촬요(醫林撮要)	1500-1600년대 추정	양예수(楊禮壽)	造豉法 以大豆爲黃蒸 [卽末醬]	豉 만드는 법 콩을 누렇게 쪄 것. 즉 말장	豉 末醬
동의보감	1610	허준	造豉法	豉 만드는 법	豉

(東醫寶鑑)		(許濂)	以大豆爲黃蒸 卽末醬每一斗 加鹽四升, 川椒 四兩同淹,	누런 콩을 찌어서 즉 말장 1말, 소금 4되, 천초 4량을 넣는다.	末醬
박통사언해(朴通事諺解)	1677	변섭(邊滌)·박세화(朴世華)	醬麴 메조		醬麴 메조
역어유해(譯語類解)	1690	신이행(愼以行)	醬麴 메조		醬麴 메조
산림경제(山林經濟)	1715	홍만선(洪萬選)	造豉. 以大豆 爲黃蒸. 卽末 醬 每一斗	豉만드는 법, 누 린 콩을 찌어서 즉 말장 1말	豉 末醬
여사서언해(女四書諺解)	1736	이덕수(李德壽)	豉 메조		豉 메조
민천집설(民天集說)	1752	두암노인(斗庵老人)	豉醬 [卽末醬]	豉醬 <즉 말장이다>	豉醬 末醬
여유당전서(與猶堂全書)	1762-1836	정약용(丁若鏞)	豉 며조 시		豉 며조
증보산림경제(增補山林經濟)	1766	유중립(柳重臨)	造豉法 俗稱末醬	豉만드는 법: 민 간에서는 말장(末 醬)이라고 부르고	豉 末醬 며조
고사신서(故事新書)	1771	서명응(徐命膺)	造豉 以大豆爲黃蒸 (卽末醬)	豉만드는법 콩을 누렇게 삶 는다. 즉 말장(末 醬)이다.	豉 末醬
방언집석(方言集石)	1778	홍명복(洪命福)	醬麴 메조		醬麴 메조
물명고(物名攷)	1820	유희(柳僖)	豉 며조		豉 며조
자류주석(字類註釋)	1856	정윤용(鄭允容)	豉 며쥬 시 叔全幽 菽配蠶豆-		豉 며쥬
의휘(宜彙)	1871	미상	陳豉 무근며조		豉 며조
사전석요(字典釋要)	1909	지석영(池錫永)	豉 【시】 靑麴 幽菽. 며주		豉 며주
조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)	1924	이용기(李用基)	된장 만드는 법 (豉)		
한일신속편(韓日鮮新玉篇)	1935	이종정(李鍾楨)	豉 된장시		豉 된장
한한대사전(漢韓大辭典)	1966	민중서립	豉 메주시, 된장시		豉 메주 된장

V. 결론

청국장은 전쟁 시에 빨리 만들어 먹기 위해 만들어졌거나 청나라에서 배워와, 그 역사도 400여년밖에 되지 않았다는 것은 분명히 맞지 않는 말이며, 이미 삼국시대부터 전래된 듯도 하나 그 유래나 역사가 분명하게 알려지지 않았다. 그러나 중국에서는 이미 기원전 400년 이전에 청국장이거나 청국장의 형태인 시(豉)가 있었고, 이 시(豉)는 중국에서 처음 만들어진 것이 아니고, 외국 소산으로 강백이 중국에 전래한 것임을 알 수 있다. 중국의 문헌에 알려진 청국장의 역사는 이미 지금부터 2천년이 훨씬 넘었으니, 기록 이전에 사물이 있었으므로 청국장은 2천년보다 훨씬 이전에 있었음을 알 수 있다.

우리나라에서도 BC 1세기부터인 고구려, 신라시대에 청국장(豉)이 있었고, 발해의 풍속에 책성(柵城)의 시(청국장)가 귀했으며, 우리민족은 발효식품을 잘 만드는 민족으로 『삼국지위지동이전(三國志魏志東夷傳)』에 기록되어 있어(善藏釀), 우리나라는 중국의 2천년의 청국장 역사보다도 훨씬 오랜 청국장의 역사를 가지고 있으며, 중국문헌과 함께 종합해 보면 우리나라의 청국장이 중국에 전래되었다고 추측할 수 있다.

과거 우리글이 없을 때부터 청국장은 전국, 천국, 청국으로 불리었으며 ‘豉’로 기록하였을 것이다. 우리글이 창제된 후에는 청국장은 우리말로 전국, 천국, 청국으로 기록되었음을 알 수 있다. 우리글이 창제된 후에는 청국장을 한자로 기록할 필요에 의해 ‘豉’로 썼으나, 어느 시기부터 청국장도 된장, 간장, 고추장과 같이 장으로 인식되기 시작하면서, 우리말 청국장에 맞는 한자를 만들 필요에 의해 장(醬)이 접미어로 끝에 붙으면서 煎豉醬, 戰國醬, 靑局醬, 靑麴醬 등으로 쓰이다가 지금은 靑麴醬으로 통일되었다[표 6].

표 6. 청국장 명칭의 변화 요약

시기	문헌 (자료)	청국장 명칭
683	삼국사기	豉
1527	훈몽자회	豉 전국, 천국, 청국
1766	증보산림경제	煎豉醬, 戰國醬

1796	일성록	靑局醬
1855	사류박해	靑麴醬(청국장)
1938	조선어사전	靑麴醬(청국장)

‘豉’는 1500년대까지 청국장을 의미했고, 1600년대 이후에는 메주, 된장을 의미하게 되어, 명칭상의 의미도 바뀌었다.

청국장의 유래에 대하여 『오주연문장전산고』에서도 이미 ‘전국 때 군중(軍中)에서 쉽게 만들어 먹어서 전국장이라고 불렀다 하는데, 이는 근거가 없는 말’이라고 꼭 짚어 비판하고 있었으며, 청국장은 대개 한나라(韓, BC 202-AD 220) 이후에 있기 시작했다고 하니 청국장은 지금부터 2200여년이 훨씬 넘는 역사를 가지고 있다고 할 수 있다.

청국장은 전쟁과 관련이 있거나 청나라와 관련이 있는 음식이 전혀 아니며, 기근이 들 때 굶주린 백성을 구제할 수 있는 매우 필요한 구황식품이었고, 민간에서 질병치료 시 쉽게 구하여 사용할 수 있는 식치 음식이었으며, 가정에서 간편하게 해먹을 수 있는 발효음식이었다.

아직도 청국장과 같이 우리나라 음식에 대하여 역사 유래가 잘못 알려진 것이 많다. 이러한 연구가 많이 진행되어 우리의 식문화와 역사를 바로 잡고 우리나라 식품이 세계화하는 데 많은 큰 발전의 동력을 얻게 되길 바란다. 청국장을 가지고 어떤 식품을 개발하는 것보다 청국장을 바로 이해하고 알리는 것이 전통 식문화 계승 발전에 크게 기여할 것으로 본다.

참고 문헌

- [1] 이현창, 장보: *동아시아 장의 역사와 계보*, 도서출판따비, pp.134-135, 2016.
- [2] 윤덕인, “청국장,” *한국민족문화대백과사전*, 1991.
- [3] 박정배, “된장보다 빨리 익어 전쟁용 음식이었다,” *프리미엄조선*, 2015.03.04.
- [4] 한국전통저식포털, http://www.koreantk.com/ktk_p2014/

- [5] 최영진, “고문헌에 기록된 우리나라 시(豉)의 특성에 대한 연구,” 동아시아식생활학회지, 제27권, 제6호, 2017.
- [6] 권대영, 정경란, 양혜정, 장대자, *고추이야기*, 효일, 2011.
- [7] 권대영, 정경란, 양혜정, *고추전래의 진실*, 자유아카데미, 2017.
- [8] 권대영, 이영은, 김명선, 김순희, 강순아, 박용순, 박희숙, 이경은, 이명숙, 이해정, 이현숙, 정경란, *한식(K-diet)를 말한다*, 한국식품연구원, 2017.
- [9] 洪允杓, *訓蒙字會*, 홍문각, 1985.
- [10] 한국고전종합DB, <http://db.itkc.or.kr/>
- [11] 한의학고전DB, <https://mediclassics.kr/>
- [12] 한식아카이브, <http://archive.hansik.org/>
- [13] 정경란, “1900년대 초 외국인이 본 한국인의 식생활,” 한국콘텐츠학회논문지, 제16권, 제5호, 2016.
- [14] 박윤석, 양혜술, “지식경영성공요인이 농산업클러스터 기업의 경영성과에 미치는 영향: 순창장류산업 클러스터를 중심으로,” 한국콘텐츠학회논문지, 제10권, 제9호, 2010.

저 자 소 개

정 경 란(Kyung Rhan Chung)

정회원



- 1984년 2월 : 서울대학교 음악대학 국악과(학사)
- 1988년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 졸업(문학석사)
- 2011년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 졸업(문학박사)
- 1989년 10월 ~ 현재 : 한국학중앙연구원 수석연구원 <관심분야> : 고문헌연구(음식문화), 고려 및 조선시대 음악학