

우리의 맛... 장(醬) 이야기

강 욱
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 젓국지 장아찌라 /
독 곁에 중들이요 바탕이 항아리라
양지에 가가 짓고 쪼에 싸 깊이 묻고 /
박이 무 알밤밤도 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 없어 도, 여러 가지 좋은 맛의 장이 있으면 반찬에 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