

## 아시아속의 韓國魚醬文化에 관한 研究

李 · 盛 · 雨

### Study of Eh-jang (Korean Fermented Aquatic Products) Culture in Asia

Sung Woo Lee

Department of Food and Nutrition, Han-Yang University,  
Seoul, Korea

(Received December 15, 1986)

#### Summary

Eh-jang (fermented aquatic products) of Asia can be classified 4 groups, those are Chot-kal (salted fish guts), Chot-kal Paste, Eh-ganjang (fish sauce) and Shic-hae (lactic acid fermented fish products). The native place of Eh-jang and rice culture is almost same and Eh-jang had been spread out all the area of Asia along with rice culture.

Korea has variety of Chot-gal and consumes much Chot-gal that Korea is the culture area of both soybean sauce and Chot-gal.

Eh-ganjang had been edible all area of Korea during Chosun Dynasty, but it remains only Southern part of Korea.

Korean Chot-gal paste is produced as a form of Kon-chang-yi-chot.

Korean Shic-hae had been edible all area of Korea during Chosun Dynasty, but remains at the east coast and some area of Hwang-hae Do and Kyung-sang-nam-do.

여기에 속한다.

#### [1] 緒 論

그런데 아시아 全體로 보아 많은 종류의 魚醬이 있고, 이들에 대한 化學分析의 結果는 많이 발표되었으며, 歷史·分布·語源 등에 關한 研究도 散發적으로 이루어지고 있다.<sup>1~7)</sup>

- 1) 장지현(1976), 한국전래해류식품제조사, 성심여대논문집 7.
- 2) 李盛雨(1978), 韓國食生活史研究, 鄭文社.
- 3) 洪光住(1983), 我國魚醬油起源初探, 中國釀造, 2(3).
- 4) 篠田統(1952), 中國に於ける鮭の 鹽漬, 生活文化研究, 1.
- 5) 篠田統(1953), 鮭考9. 鮭年表1 ンナの 部, 生活文化研究, 6.
- 6) 篠田統(1961), 鮭考10. 年表2. 日本の 部, 生活文化研究, 10.
- 7) 篠田統(1966), すしの本, 柴田書店.

그런데 最近 石毛直道는 東南아시아의 魚醬을 中心으로 한 一連의 研究를 거쳐 아시아 全體의 魚醬文化의 體系를 어느 정도 세울 수 있게 되었다. 8, 9)

이에 著者는 아시아 속의 韓國魚醬文化의 位置를 다시 찾아보고자 한다.

### [2] 魚醬의 分類

魚醬의 種類를 정리하여 보면 그림 1 및 표 1과 같다.

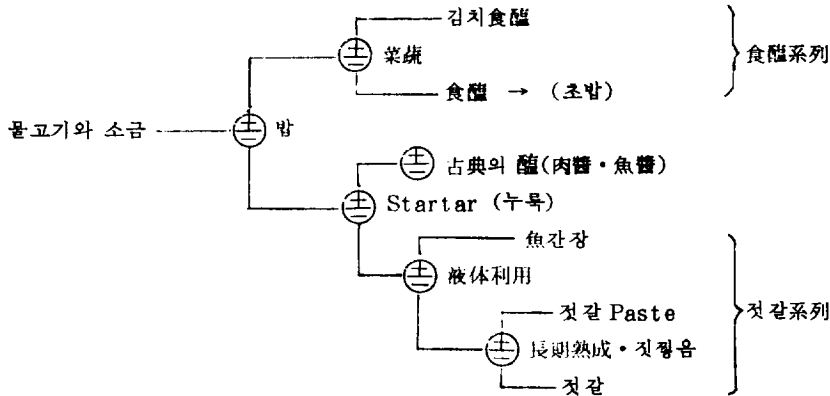


그림 1 魚醬의 分類體系

魚醬에는 젓갈이나 食醃 以外로 魚간장이 나 젓갈 Paste 등이 있다.

젓갈을 오랫동안 발효시키면 근육이 더욱 끈적끈적한 液狀이 되는데, 이것을 여과하면 日本의 “숫뜨루”<sup>10)</sup>나 베트남의 “nouc m-am” 같은 것이 되는데 이런것을 魚간장으로 묶는다.

그리고 작은 새우를 長期間에 걸쳐 熟成시키거나 물고기나 작은 새우를 찢어서 몽그러뜨려 여기에 소금을 섞어 발효시키면 Paste 狀의 製品이 된다. 이 무리의 魚醬을 젓갈 Paste 라 하는데 東南아시아에 특히 널리 分布된다.

### [3] 아시아의 魚醬文化

中國의 古典인 「周禮」에 醃(해)가 나온다. 이것은 고기나 물고기에 소금·누룩·술·香

辛料등을 섞어 발효시킨 것으로 肉醬·魚醬이라고도 하였다.

그러나 醃의 字意가 우리나라에서는 朝鮮時代 初葉에 바뀌어 젓갈을 가리키게 되었고, 古典의 魚醬은 本稿에서 말하는 魚醬과는 內容이 다르다.

東아시아에서는 紀元前 古典의 醃가 調味料의 主流를 이루고 있다가 紀元前後부터 穀醬을 利用하게 되니, 점차 古典의 醃는 멀어지고 東아시아의 調味料로서 穀醬이 主流를 이루게 되었다.

그러나 東南아시아에서는 酒以外로 누룩을 使用한 植物性 醃酵食品은 거의 발달하지 않았고, 魚醬이 主流를 이루고 이것이 日常料理의 調味料로 쓰인다. 따라서 傳統的으로 東아시아는 穀醬優越圈, 東南아시아는 魚醬優越圈으로 分類할 수 있다.

하기야 東아시아에도 傳統的으로 魚醬이

8) 石毛直道·Ruddle Kenneth (1983), 塩辛·魚醬油·ナレズン, 石毛直道編, 『論集 東アジアの食の文化』, 平凡社.  
 9) 石毛直道(1986), 魚醬とうまみの文化圏, 味の素株式会社  
 10) 石毛直道(1986), 東アジアの魚醬—魚の醃酵食品 研究(1), 国立民族学博物館研究報告, 11(1).



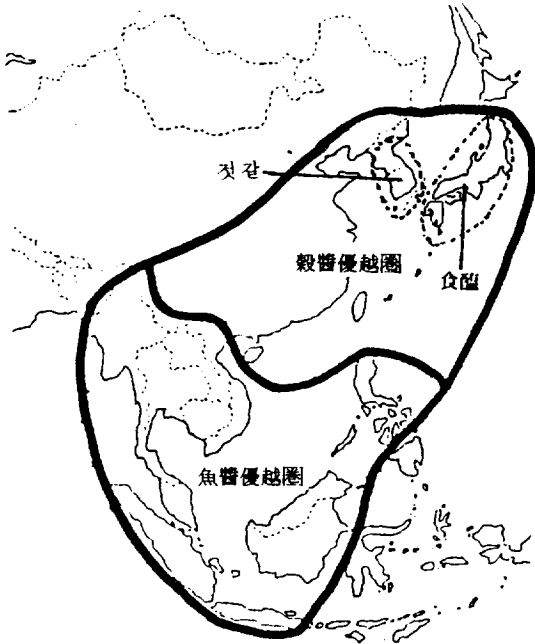


그림 2 東아시아·東南아시아의 調味料文化圈(石毛作成→筆者補充) 9)

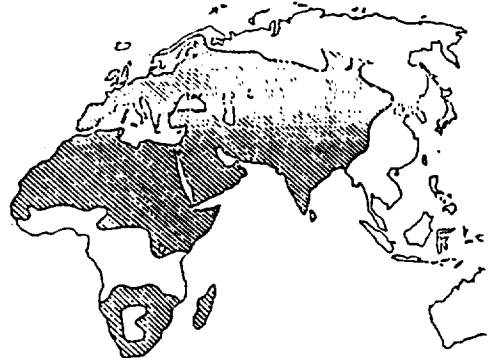
이고, 東南아시아에도 近世에는 華僑를 통하여 穀醬이 알려지고 있다.

魚醬과 穀醬은 原料나 製法の 차이를 초월하여 食生活에 있어서 煎맛과 감칠맛이란 調味의 共通性이 存在하고 있다.

그리고 이 共通性이 非牧畜의 非농경文化圈과 거의 一致하는 分布를 보이고 있다.

非牧畜의 非농경文化圈의 食生活은 主食을 쌀에 全面的으로 依存하고 가난한 百姓의 食生活에서는 平素의 饑은 나물이 主가 된다. 나물은 소금만으로 料理하면 짜기만 하다. 穀醬이 들어가야 맛이 난다. 이것은 醬의 감칠맛에 의한다. 이와 마찬가지로 魚醬도 쌀과 함께 먹는 나물料理에 결합하여 東南아시아 百姓의 食生活에 不可缺의 것으로 利用되어 왔다.

이렇듯 감칠맛에 오랫동안 젖어 온 東아시아와 東南아시아에 글루타민酸이나 核酸等の 감칠맛의 化學調味料가 쉽게 迎入되고 日常調味料로서 많이 販賣되고 있다.



擠乳地域

그림 3 15世紀의 擠乳文化圈(石毛作成) 9)

그런데 다같이 非농경文化圈인 인도와 그 西쪽에서는 穀醬·魚醬과 같은 감칠맛의 醱酵食品이 없다. 그 대신에 가지가지 乳製品과 향신료의 利用이 발달하고 있다.

또 牧畜民은 肉보다 家畜에서 每日 얻는 乳에 의존하는 食生活이다. 牧畜地帶에서는 물고기는 그다지 重要한 食料源이 아니다.

Butter 처럼 重厚한 動物性 脂肪의 녹지한 맛이나 자극적인 향신료를 많이 쓰는 食生活에서는 미묘한 감칠맛에 대한 嗜好가 그다지 顕著하지 않다. 따라서 감칠맛 調味料를 써도 크게 效果的이라 볼 수 없고, 食卓用 需要도 별로 없다.

실제로 우리나라 調味料會社의 製品이 東南아시아에는 食卓用으로 많이 販賣되고, 유럽에는 加工原料로 약간 販賣되고 있을 뿐이라 한다.

다음은 非농경文化圈과 魚醬文化圈의 關係를 알아보자. 일반적으로 非非農경민족에는 魚醬이 없다. 또 非非農경의 인도네시아 火田地帶에도 魚醬이 없고, 인도차이나半島·말레이半島의 火田民이나 原始的으로 사냥을 하여 生計를 세우고 있는 民族에도 魚醬이 없다.

지금 魚醬文化圈을 그려보면 그림 4와 같다. 例外가 있기는 하나 非農경文化圈과 거의 一致하는 것을 확인할 수 있다. 다만 中國은 點線으로 表記한 것은 옛날엔 魚醬이

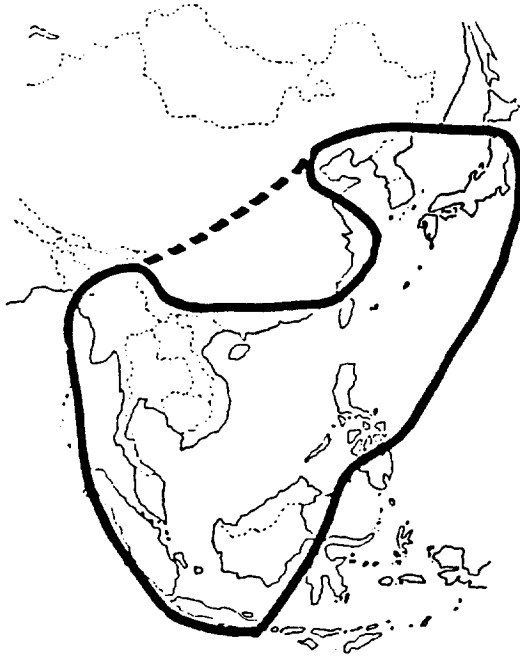


그림 4 魚醬文化圈(石毛作成) 9)

있었으나 지금은 거의 만들지 않고 또 거의 먹지 않고 있기 때문이다. 韓國과 日本은 穀醬優越圈이면서도 魚醬文化圈에 들어가기도 한다.

벼농경民族에만 魚醬이 있다는 것은 벼농경과 함께 魚醬이 各地에 퍼졌다는 可能性이 있다.

그러면 魚醬의 起源地는 어디일까? 메콩江流域의 東北타이와 라오스地方은 벼농경과 漁業이 Set 를 이룬다. 이 一帯는 monsoon(인도洋에 부는 季節風)의 時期가 되면 눈은 洪水처럼 물에 잠기고 그 물에 잠긴 눈에는 물고기가 江의 本流에서 모여들어 産卵한다. 增殖한 어린 물고기를 물이 빠질 때 곧 1년에 한번 大量으로 잡게 되고 이 물고기를 保存하기 위하여 魚醬으로 加工된다. 곧 이 一帯가 東南아시아의 魚醬 center 이다.

이와같이 魚醬의 起源地는 벼농경의 起源

地와 거의 一致한다. 9)

그러나 中國이나 韓國의 魚醬起源은 그 部가 別途일지도 모른다.

#### [ 4 ] 韓國의 魚醬文化

##### 1. 첫 갈

中國의 古典에 醃(肉醬·魚醬)가 나온다는 것을 앞서 말하였다. 이 醃이 우리나라에 있었다는 구체적인 文獻이 보이지 않으나 「三國史記」에 나오는 神文王 3年(683)의 納采品目에 醃(술그릇→갓)이 나오는데 이것을 筆者는 醃의 誤記라고 본적이 있으나, 2) 「三國史記」의 여러 原本을 다시 조사하여보니 한결 醃이다.

그런데 日本에서는 AD 694~710년의 木簡에 肉醬·魚醬을 가리키는 醃가 나오니 우리나라의 三國時代에 古典의 醃가 의례하였을 것이다.

中國에서 古典의 醃은 明代까지 미미하게 이어지다가 그 후는 거의 없어지고, 12) 우리나라에서도 점차 쇠퇴하였으나 朝鮮時代까지 傳統을 固守한 宗廟祭祀등에는 끝내 이것이 쓰이고 있었다.

그러면 當時 물고기와 소금만으로 만드는 것같은 이 땅에 없었을까? 中國 山東省을 舜臺로 하여 6世紀 전반에 著作된 「齊民要術」에 鱈鱖(축의)란 물고기 內臟젓갈이 나온다. 옛날 漢의 武帝가 東夷를 쫓아서 山東半島끝의 바닷가에 이르렀을 때 魚腸젓갈을 비로소 알게 되었고, 이것을 鱈鱖라 하였다는 것이다. 따라서 中國에서는 東夷民族을 통하여 內臟젓갈 만들기를 배우고 있으니 우리나라의 젓갈의 一部는 東南아시아의 젓갈과는 다른 독자적인 起源과 오랜 歷史를 갖고 발달한 것 같다. 2) 또 이 記錄으로 미루어 華北의 東部地帶는 當時 우리 東夷民族의 生活舞臺이었다는 것도 알 수 있다.

11) 中野智夫(1973), 魚醬 ミヨツツルを中心として, 調理科学6(2).

12) 篠田統(1974): 中國食物史, 柴田書店.

그렇다면 우리나라의 三國時代에는 古典의 醃와 젓갈이 아울러 存在했다고 보아도 좋을 것 같다.

高麗時代의 우리나라 民俗을 記錄해 놓은 「高麗圖經」에는 많은 종류의 魚貝類를 나열해 놓고, 이들에 비린내가 나고 맛이 짜다고 하였으니 張<sup>1)</sup>은 이들 魚貝類로 만든 젓갈이 당시의 이땅에 있었던 것으로 추측하고 있다. 그러면 高麗時代에 젓갈을 어떤 漢字로 表記하였을까?

「高麗史」에 나오는 醃는 古典의 醃임은 확실히 알 수 있으나 젓갈도 醃란 字로 表記하였는지 확실한 記錄은 없다. 그러나 朝鮮時代의 「訓蒙字會」(1527)에서 醃는 그 內容이 바뀌어, “생선+소금”의 젓갈이란 뜻을 分明히 갖게 되었다. 中國의 醃의 하나인 肉醬은 醬줄임을 가리키게 되었고, 「增補山林經濟」에서는 고기醬줄임을 東國肉醬이라고 하고 있다.

그리하여 가지가지 종류의 물고기를 利用하여 實로 많은 종류의 젓갈을 만들게 되었고, 또 물고기의 部位에 따라 참란젓·대구알젓 등 다른 이름의 젓갈이 만들어졌다.<sup>13)</sup>

이 가운데서 새우·메르치·조기 등의 젓갈은 김치만드는데 利用되었다. 젓갈을 무우 김치 담그는데 使用한 첫 記錄은 「瓊尾錄」(1591~1601)이고, 「增補山林經濟」(1766)부터 젓갈이 김치에 본격적으로 쓰이게 되었다. 또 많은 종류의 젓갈은 饌으로 직접 먹기도 한다. 饌用젓갈은 고추가루·마늘·파·참기름·감칠맛 調味料 등으로 調味하여 食卓에 놓기도 하고, 어리굴젓처럼 처음부터 고추가루같은 양념을 넣어서 담그는 일도 있다. 또 젓갈은 調味料로도 쓰이고 있었다. 「瓊尾錄」에 의하니 나물 묻히는데 젓갈을 쓰고, 「농가월령가」(1816)에서는 계란찌게에 새우젓을 쓰고 있다.

그리고 「增補山林經濟」에서는 송어·벤댕이·칭어·방어·연어·송어·명태어·은어(도투목)·가자미·조기·전복·홍합·굴·가

리맛·새우·곤장이·게·대구어란·석수어란·문어·낙지 등의 젓갈과 몇가지 魚貝類를 섞어서 담그는 混合젓갈등을 설명하고 있다.

이와같은 우리나라의 젓갈選好性은 지금에 이르고 있다. 그러나 젓갈의 使用量과 종류는 地域에 따라 다르다. 일반적으로 남쪽은 젓갈이 짜고 使用量이 많으며, 북쪽은 使用量이 매우 적거나, 아주 안쓴다. 김치담그는 젓갈의 종류는 남쪽에서는 멸치젓, 中部에서는 조기젓·새우젓, 北쪽에서는 조기젓을 많이 쓴다. 또 계절에 따라 담그는 젓갈의 종류가 실로 다양하다.

그런데 우리나라의 젓갈消費量은 地域에 따라 현저한 차이가 있어서 한마디로 말하기 어려우나, 「水産年鑑」에 의하니 年間 12000 ton 生産된다고 하였으니 1人當 年間 300~400g 에 지나지 않으나 서울의 筆者의 집에서 年間 1人當 1kg 정도 消費하고 있다. 石毛直道<sup>9)</sup>가 韓國에서 調査한 바에 의하니 南海岸의 麗水地方에서는 成人 1人當 月 平均 약 1kg 정도로 推定된다는 것이다. 실제로 自家生産의 젓갈량이 엄청나게 많아서 확실한 統計를 잡기는 어려우나 1人當 年間 200g 정도 消費하는 日本에 비하여 消費量이 엄청나게 많은 것이 사실이다. 따라서 그림 2에서 보는 것처럼 우리나라는 穀醬文化圈 속의 젓갈文化圈이라 할 수 있겠다.

여기서 젓갈의 分布圖를 그려보면 그림 5와 같다.

東南아시아에서는 필리핀群島의 中部까지 이르고, 말레이의 北쪽, 인도차이나半島가 그 中心地帶이다. 中國은 點線으로 그려진 것은 지금은 거의 만들지도 먹지도 않기 때문이다.

## 2. 魚 간 장

우리民族은 전통적으로 젓갈을 잘 먹었지만, 젓갈의 液體만을 일부러 分離하여 一般의 인 調味料로 利用하는 일이 오늘날 一部地方을 제외하고는 별로 없다. 메르치젓갈의 液汁은

13) 李盛雨·李實柱(1986), 韓國古文獻속의 魚醬索引, 韓國食文化學會誌, 1(4).

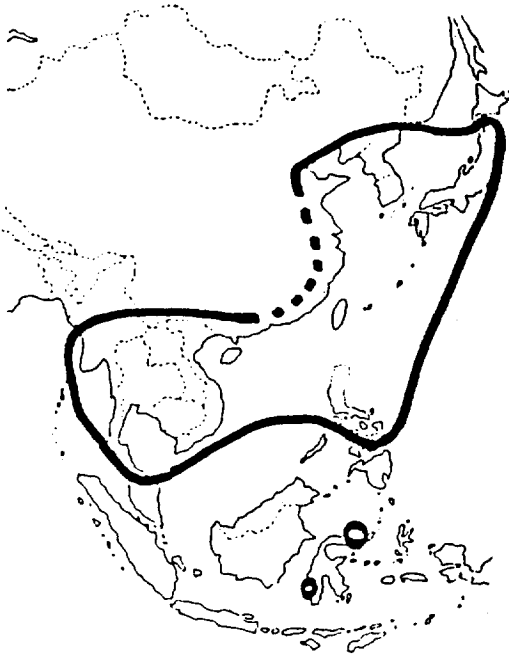


그림 5 젓갈 文化圈(石毛作成) 9)

김치담그기 直前に 만들어서 김치에 써버리니 부엌이나 食卓에 常備되는 調味料은 아니다.

그런데 朝鮮時代의 「項尾錄」(1591~1601)에 “蝦鹽一升 醃水一缸”이란 말이 나오고, 進實儀軌(1719)·受爵儀軌(1765)에도 醃水란 말이 나오니 젓갈과는 달리 젓갈의 汁液만을 걸러서 淸醬(淸醬)처럼 利用하고 있음을 알 수 있다.

또 「增補山林經濟」(1766)에 의하니 오레묵은 굴젓국을 달여서 萬能調味料인 淸醬을 代用한다는 말이 나온다. 이것이 이른바 魚간장이다. 또 「酒方文」(1600年代末頃)에 의하니 새우젓국을 간장과 섞어서 調味料로 쓰고 있다.

魚간장은 김치담는데 쓰일뿐 아니라, 젓국 水卵, 젓국찌개, 젓국脯의 調味料로도 쓰인다.

이 魚간장이 우리나라에서 지금은 없어진 것으로 흔히 알고 있는데 「韓國民俗綜合調查報告書」<sup>14)</sup>에 의하니 全羅道의 “며장” 만물기를 다음과 같이 설명하고 있다. 곧 本誌에

멸치젓을 담가 가을에 뜨는데, 위에 피인 생젓국을 살살 국자로 떠서 놓고 나머지를 솥에 넣고 뚜껑을 덮지말고 다린다. 큰 자배기에 채다리를 걸고 시루를 얹고 시루밑에 청술잎을 폭신 깔고 젓국을 퍼부어 여과한다. 머르치가시는 걸리고 맑은 醬만 자배기에 고인다. 이것은 분명히 魚간장이다. 또 경남 南海出身의 金乙祥 교수는 50년전 어릴 적에 “멸장”과 같은 것을 그의 故郷에서 만들고 있었으며, 또 이것이 工場에서 製造되어 販賣되기도 하였다는 것이다. 그리고 이 魚간장은 豆醬이 없는 島嶼地方이나 窮僻한 海岸地帶의 漁民들에 萬能調味料로 쓰이고 있다는 것이다.

이 멸장製法은 李應昊의 「水産加工學」<sup>15)</sup>에도 자세히 설명되어 있다.

1970年代에 접어들면서 濟州道의 工場에서 大規模로 메르치 젓갈의 汁을 만들어서 plastic 製의 gallon 罐(약 3.8ℓ)중에 넣어서 販賣하고 있다.

이로서 우리나라 南海岸과 濟州島는 그림 6에서 보는 것처럼 魚간장文化圈에 소속시

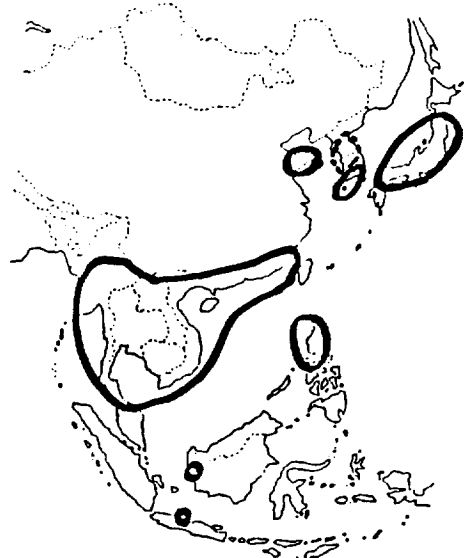


그림 6 魚간장 文化圈(石毛作成→筆者補充) 9)

14) 文公部文化財管理局(1984), 韓國民俗綜合調查報告書(鄉土飲食篇)

15) 李應昊(1983), 水産加工學, 先進文化社.

켜야 할 것 같다. 그리고 그림 6에서 보는 점선은 우리나라 거의 全域이 朝鮮時代 中葉까지는 魚간장文化圈에 속하였지만 지금은 魚간장이 一部 地域에만 남게 되었다는 것을 가리키는 것이다.

### 3. 젓갈 Paste

東南아시아에서 크게 발달되어 있는 젓갈 Paste가 田中靜一<sup>16)</sup>에 의하니 中國에도 있다는 것이다. 中國 北部의 발해만沿岸의 山東省등지에서는 매우 작은 새우의 젓갈을 장기간 숙성시키면 새우의 몸체가 뭉게져서 병에 넣으면 紫褐色의 Paste 狀을 이룬다. 이것은 蝦醬이란 젓갈 Paste의 하나이다. 그런데 「鮮滿動物通鑑」<sup>17)</sup>에 의하니 韓國의 西海에서 발해만에 걸쳐 紫蝦(곤장어)가 生産되는데 매우 작고 매우 軟하며, 이것으로 만든 젓갈을 곤장이젓이라 한다는 것이다. 이로서 곤장이젓이 젓갈 Paste의 하나임을 알 수 있

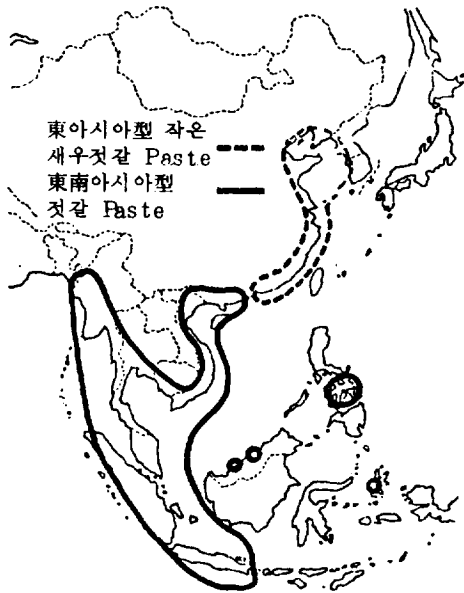


그림 7 東아시아型和 東南아시아型 작은 새우 젓갈 Paste의 文化圈 (石毛作成<sup>8)</sup>→筆者修正)

고, 우리나라 西海岸地方도 그림 7과 같이 젓갈 Paste圈에 속할 수 있다.

한편 東南아시아의 작은 새우나 물고기의 젓갈 Paste는 原料를 어느정도 건조시켜 소금을 섞어 짓짚어 Paste 狀으로 加工하여 醱酵시킨 것으로 발해만沿岸의 젓갈 Paste보다 단단하다.

### 4. 食 醢

食醢는 물고기에 소금+밥을 더하여 乳酸 醱酵을 시킨 것이다. 東北타이·라오스地帶 곧 魚醬文化 center에서 發生하여 中國과 다른 東南아시아에 傳播한 것으로 생각된다.

오늘날 中國에서는 少數民族 一部만이 食醢를 만들고 있으나 옛날엔 漢民族도 食醢를 많이 먹고 있었다. 그러다가 中國사람이 生食을 삼가하게 되었고, 몽고의 元王朝가 成立하니 遊牧民族의 食習慣에 따라 생선을 먹지 않고 食醢도 衰退의 길을 걷다가 마침내 먹지 않게 되었다.

오늘날 우리나라에서는 咸鏡道에서 가자미 食醢·동태 食醢·도루묵 食醢, 黃海道 延安에서 조개살 食醢, 江原道에서 도루묵 食醢·복어 食醢·明卵 食醢·멸치 食醢·햇떼기 食醢, 慶尙道에서는 가자미 食醢·마른고기 食醢·晋州 食醢등을 만들고 있다.

다음은 食醢란 名稱의 由來를 알아보자.<sup>18)</sup>

「林園十六志」에서 鮓(자)는 米鹽으로 魚肉을 발효시킨 것이라고 하였다. 鮓는 이른바 食醢이다. 朝鮮時代에는 소금+물고기를 醢(젓갈)라 하였다. 여기에 밥이 더해지면 “食(밥→식)+醢”로서 食醢가 되었다. 실제로 「才物譜」(1807)에서는 “鮓는 食醢이다”고 하였다.

高麗時代의 「鄉藥救急方」(1236~1251)에 青魚鮓(青魚 食醢)가 나오니 高麗時代의 우리나라에 食醢가 있었음을 알 수 있고, 또 朝鮮時代의 「世宗實錄」(1419~1449)에는 黃魚鮓·蘇魚鮓·石首魚鮓·鯉魚鮓·紅

16) 田中靜一(1970), 中國食品辭典, 書籍文物交流会.

17) 村田懋磨(1936), 鮮滿動物通鑑, 成光館書店.

18) 李盛雨(1984), 韓國食品文化史(食醢와 食醢), 教文社.



<表2> 醃 · 食醃 · 김치食醃 · 鮓菜 · 食醃의 關係

생 선	소 금	穀 物	엿기름	채 소	香辛料	酸味料	
○	○	-	-	-	-	-	젓갈(醃)
○	○	○	(○)	-	-	-	食醃(鮓)
○	○	○	(○)	○	○	-	김치食醃(鮓)
-	○	○	(○)	○	○	-	鮓菜(식해型 김치)
-	-	○	○	-	-	(○)	食醃(식해)

蛤鮓 · 生蛤鮓 · 石花鮓 · 土花鮓 · 白蝦鮓 · 紫蝦鮓 등이 나타난다.

그리하여 食醃란 말은 「眉巖日記」(1567 ~ 1577)에 文獻上 비로소 나타난다.

한편 “밥+엿기름+(酸味料)”의 甘味飲料(甘酒)을 食醃라 한다. 醃에는 汁이 많다는 뜻이 있고, 또 醃은 “초→해” 이니 유자와 같은 酸味料가 들어가서 食醃란 말이 생겨 났

올 것이다. 그러나 食醃와 食醃은 혼돈되기 쉬우니 바로 잡아야 한다는 말이 丁若鏞의 「雅言覺非」(1819) 등에서 지적하고 있다.

이들은 다같이 엿기름을 쓰고 있으니 名稱上 서로 혼돈된 것 같다.

다음은 우리나라 古 料理書속의 食醃를 정리하여 보면 表3과 같다.

<表3> 朝鮮朝 古料理속의 食醃와 食醃

書 名	명 칭	생 선	곡물	소금	진가루	동 물	香辛料	누룩	엿기름	유자
酒 方 文 (1600代末)	식해(食醃)	○	○	○	혹은 ○					
要 錄 (1680경)	經久食醃法	○	○(조)	○						
曆 酒 方 文 (1700代)	牛脰食醃法		○	○	○	○(脰)	○(후추)			
曆 酒 方 文 (1700代)	山猪皮食醃法		○	○	○	○(山猪皮)	○(후추)			
음 식 보 (1700代)	삼일식해법	○(小川魚)	○	○	○			○		
設 聞 事 說 (1740경)	食醃(甘酒)		○						○	
增 補 山 林 經 濟 (1766년)	延安食醃方	○(大蛤)	○	?			○(川楸)		○	
林 園 十 六 志 (1827경)	고기식해, 생선식해, 어류식해, 생선 식해, 잉어식해, 조개식해, 참새식해, 거위식해. → 모두 中國 文獻에서 引用									
五 洲 衍 文 長 箋 散 稿 (1850경)	食 醃	○(각종 생선·조개)	○	○				○	○	
延 大 규 곤 요 람 (1896)	食醃法		○						○	
是 議 全 書 (1800代末)	食 醃 甘 酒		○ ○						○ ○	○

1600年代의 「酒方文」과 「要錄」의 食醃은 “물고기+소금+穀物”로서 典型的인 것이고, 1700年代의 「曆酒方文」에서는 물고기 대신 牛胛이나 멧돼지껍질을 쓰고 있다. 그런데 지금은 우리나라에 짐승고기 食醃이 있다는 말을 듣지 못하고 있으나, 1800年代엔 이런 것이 있었음을 알 수 있다. 日本의 山地民이나 東南아시아의 山地民은 지금도 짐승고기 食醃을 만들고 있다는 報告가 있다.

또 1700年代의 「음식보」에는 누룩을 starter로 利用하여 숙성을 촉진시키고 있으며, 「增補山林經濟」(1766)에서는 “延安食醃方”을 설명하고 있는데 여기서는 starter로서 엇기름을 쓰고 있음이 특히 注目된다. 한편 「五洲衍文長箋散稿」(1850경)에서는 starter로서 엇기름과 누룩을 아울러 쓴다고 설명하였다.

그리고 1800年代 初~中葉까지는 表3과 같이 食醃이 우리나라에 널리 分布되고 있으며 1800年代末의 茶禮件記(1891·1892)을 통하여 宮中에도 食醃이 있었음을 알 수 있다. 그러다가 「朝鮮無雙新式料理製法」(1924)<sup>19)</sup>에서는 “서울에는 食醃이 이제 없어졌다”고 하였다.

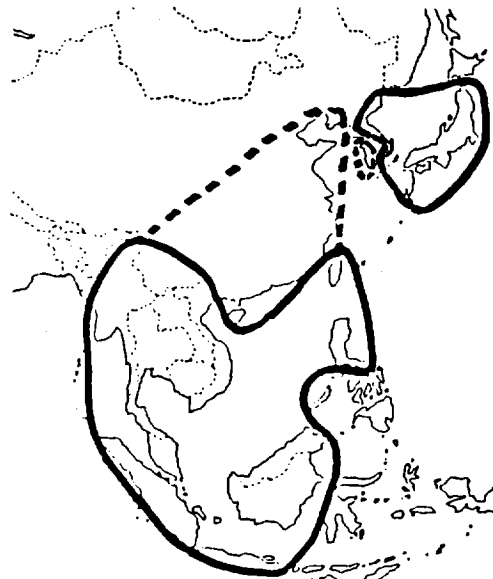


그림 8 食醃文化圈(石毛作成<sup>9)</sup>→筆者修正)

여기서 食醃의 分布圖를 그려보면 그림7과 같다. 中國과 우리나라의 點線部分은 옛날엔 있었지만 지금은 없어졌음을 가리킨다.

다음은 요즘 조사한 鄉土음식속의 食醃와 食醃을 정리하여 보면 表4와 같다.

<表4> 鄉土飲食속의 食醃와 食醃

명 칭	곡 물	엇기름	소금	생 선	무우	생강	파	고추	마늘	석류알	설탕	실백	대추
식 해	○(참쌀)	○								○	○	○	
경상도마른 고기식해	○(쌀)		○	○				○	○				
경 상 도 평州 식해	○(쌀)	○	○	○(칼치·명 태·조기)			○	○	○				
강 원 도 복어 식해	○(쌀)	○	○	○(복어)	○	○	○	○	○		○		
함 경 도 가자미식해	○(좁쌀)	○	○	○(가자미)	○	○		○	○				
함 경 도 도루묵식해	○(멧쌀)	○	○	○(도루묵)		○		○	○				
황 해 도 延安 식해	○(멧쌀)	○	○	○(큰 조개 →대합살)									○ ○

19) 李用基(1924), 朝鮮無雙新式料理製法, 永昌書館.

大部分의 食鹽에 엿기름을 쓰고 있는데 이것은 中國·日本·東南아시아에서 볼 수 없는 매우 異色の인 事實임을 지적해야 하겠다.

한편 경기도 동동주를 빚는데 엿기름을 쓰고 있으며<sup>20)</sup> 江原道の 옥수수술이나 平安道の 엿탁주<sup>21)</sup>에도 엿기름을 쓰고 있다.

그리고 日本의 秋田地方에도 도루묵食鹽가 있는데, 咸鏡道 도루묵食鹽에서 starter로서 엿기름을 쓰고 있는데 비하여 日本 것은 누룩을 쓰고 있는 차이를 볼 수 있다.

우리나라에서는 이렇듯 엿기름을 많이 쓰고 있으니 우리나라를 “아시아속의 麥芽文化圈”이라고도 하여도 좋을 것 같다.

그리고 食鹽가운데는 江原道 북어 食鹽나 咸鏡道 가자미食鹽처럼 무우를 넣어 김치의 구실을 아울러 할 수 있게 한 것도 있다. 이른바 김치食鹽이다. 이것을 「林園十六志」에서는 鮓(食鹽)속에 포함시키고 있다.

이것이 日本에도 있어서 보통의 食鹽를 “나레수시”라 하는데 비하여 김치食鹽는 “이수시”라 한다.

筆者는 韓國과 日本의 김치食鹽의 分布圖를 그려 보았든바 韓國과 日本 다같이 東海沿岸에만 있어서 環東海의 分布를 이룬다는 것을 알았다.

그런데 石毛直道<sup>22)</sup>과 篠田統<sup>23)</sup>는 그들의 論文에서 食鹽는 벼농경文化와 함께 傳播되었다고 하지만 벼文化圈이 아닌 北韓의 東海岸에 食鹽가 있고 쌀 대신 조를 쓰고 있는 것으로 미루어 日本에 들어온 벼농경文化의 傳播 route와 韓半島에 들어온 route는 다를지 모른다고 하였다. 그러나 筆者는 우리나라에서 BC 10세기의 벼遺物이 平壤에서 發見되고 있음에 비추어 역시 벼傳播의 北方說을 支持하고픈 것이고, 이것이 日本에도 傳해진 것 같다. 華北·北韓등지는 벼가 主作

物은 아니지만 主食 食料로서의 벼가 알려진 곳이다.

또 食鹽는 本來 우리나라 거의 全域에 알려진 食品이었다.

따라서 食鹽도 華北·韓半島를 거쳐 日本에 傳播되었고 終着地인 日本에서 크게 꽃핀 것이라고 하고픈 것이다.

日本에는 典型的인 食鹽가 있는 동시에 代表的인 日本料理의 하나인 초밥(수시)이 있는데, 이것은 日本人이 乳酸醱酵의 進行을 기다리다 지쳐서 그만 밥에 식초를 섞고 생선토막을 붙인 이른바 instant 食鹽이다.

따라서 그림 2에서 우리나라는 穀醬文化圈속의 苴醬文化圈인데 비하여 日本은 穀醬文化圈속의 食鹽文化圈이라 하여도 좋을 것 같다.

한편 “물고기+곡물+소금”의 食鹽가 華北에 傳해지니 이것을 應用하여 “채소+곡물+소금”의 김치무리를 開發하게 되었고, 이들의 製法이 「齊民要術」에 紹介되었으며 이것은 다시 百濟를 거쳐 “수수보리漬”란 이름으로 日本에 傳해져서 마침내 日本의 代表的인 김치 “다꾸안漬”에 연결되었다.<sup>18)</sup> 朝鮮朝의 「林園十六志」에서는 이 무리의 김치를 鮓菜(食鹽型 김치)로 묶어서 설명하고 있다.

## [5] 結 論

아시아의 魚醬은 苴醬·苴醬 Paste·魚간장·食鹽의 넷으로 分類된다.

오늘날 東아시아는 穀醬, 東南아시아는 魚醬이 優越한 文化圈이다. 그런데 穀醬優越圈인 韓國과 日本은 魚醬도 많이 食用되고 있으나 中國에서는 거의 食用되지 않게 되었다.

20) 文公部 文化財管理局(1985), 傳統民俗酒(無形文化財指定調查報告書 第163號).

21) 장기항(1986), 문공부와 교통부에 제출한 민속주(엿탁주) 제조허가신청서.

22) 石毛直道(1983), 稻作社会の 食事文化, 佐佐木高明編, 『日本農耕文化の 源流』, 日本放送出版協會.

23) 篠田統·飯田喜代子(1956), 鮓と米: 我が國に於ける稻の 導入経路 關する一考察, 大阪学大紀要B 4號.

魚醬文化의 發祥地는 倭濃경文化의 起源地 은 南海岸과 濟州島만이 魚간장 文化圈으로  
와 거의 같고 魚醬은 倭濃경과 함께 아시아 남아 있다.  
全域에 퍼졌다.

韓國은 東아시아에서 醬의 종류가 가장 로 西海岸에서 만들어지고 있다.  
다채롭고 消費量이 많아서 穀醬文化圈 속의 韓國의 食鹽는 朝鮮時代에는 거의 全域에  
서 食用되고 있었으나 지금은 東海岸과 黃

韓國의 魚간장은 朝鮮時代에는 거의 全域 海道の 延安・南海岸의 淸州 동지에만 남아  
에 걸쳐 豆醬의 代用이 되고 있었으나 지금 서 食用되고 있다.