인문연구 제92호
Journal of the Humanities
2020. Vol. 92, No. 1, pp.173~205
http://dx.doi.org/10.21211/JHUM.92.6

통영지역 멸치어장(魚醬) 생산과 소비전통*

박종오**

〈차 례〉

1. 머리말
2. 멸치어장 생산지식
3. 멸치어장 소비문화
4. 맺음말

【국문초록】

우리나라는 삼면이 바다인 자연환경 때문에 다양한 젓갈[醢]을 만들어 먹었으며, 음식을 만드는데 어장(魚醬)을 사용하였다. 어장은 젓갈과 젓국, 그리고 어간장[魚-醬]을 이르는 말이다. 어패류를 소금에 짜게 절여 발효시킨 식품을 젓갈이라 한다. 젓갈이 삭을 때 흘러나온 즙을 젓국이라 하고, 젓국과 부산물을 함께 끓여 만든 것을 어간장이라 한다.

* 이 논문은 2019년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임(NRF-2019S1A5B5A07093157)

** 전남대학교 국어국문학과 강사

우리나라에서는 어장의 원료로 멸치를 많이 사용한다. 멸치는 우리나라 전 연안에 서식하면서 잡히는 양도 많은 물고기이다. 지금도 멸치는 전통 어법인 죽방을 비롯해 권현망, 연안선망 등의 방식으로 꾸준히 잡고 있다.

통영지역에서는 주로 봄에 잡히는 멸치를 이용해 어장을 만드는데, 멸치 구입, 소금과 혼합 후 보관, 젓국 따르기, 어간장 만들기의 순서를 따른다. 멸치와 소금은 2대 1 혹은 3대 1 정도로 배합하고, 항아리나 고무 통에 담아 보관한다. 젓갈은 한 달 정도 지난 후부터 먹을 수 있다. 젓국은 젓갈을 담근 지 1년 반에서 2년 이상 묵혀야 제 맛이 난다. 이렇게 젓국이 다 만들어지면 남은 젓갈 부산물을 솥에 끓여 '어간장'을 만든다.

지금도 멸치 어장은 사람들이 선호하는 조미료인 까닭에 많이 소비되고 있다. 어간장은 일반적으로 간을 맞출 때 콩간장 대용으로 사용하고 있으며, 젓국은 주로 김치를 담글 때 사용한다. 그런데, 젓국은 단순히 김치를 담글 때만 사용했던 것이 아니라 음식을 할 때 간을 맞추는 조미료로도 사용되었다. 요즘은 어간장에 각종 재료를 더 넣어 음식의 감칠맛을 더하기 위한 조미료로 사용한다.

지금도 통영 일대에서는 여전히 전통적인 방식으로 젓갈과 젓국을 만들고, 이를 음식 재료로 활용하고 있다. 이 지역에서 산출되는 풍부한 멸치와 이를 실생활에 활용한 주민들의 지식이 지금도 꾸준히 전승되어오기 때문에 가능한 일이다.

주제어: 멸치, 어장, 젓갈, 젓국, 어간장, 통영, 전승지식, 음식문화, 소비전통

1. 머리말

장(醬)은 음식의 맛을 내기 위한 조미료로, 우리 음식문화에 큰 비중을 차지하고 있다. 장이라고 하면 좁은 의미로는 액체 상태인 간장[-醬]을 뜻한다. 간장은 콩으로 메주를 쑤어 소금물에 담근 뒤에 그 즙액을 달여서 만든 장을 말한다. 하지만 넓은 의미의 장류(醬類)에는 만드는 재료에 따라 된장, 청국장, 막장, 즙장, 고추장, 어장(魚醬) 등이 포함된다. 우리나라의 장은 대부분 두장(豆醬)에 속한다.[1] 우리나라는 두장 문화권이면서 삼면이 바다인 자연환경 때문에 다양한 젓갈[醢]과 함께 액젓(이하 필자는 젓국) 등을 음식에 이용하는 어장(魚醬) 문화권이기도 하다.[1]

어장은 젓갈과 젓국, 그리고 어간장[魚-醬]을 포함하는 말이다. 어패류의 살, 내장, 알 등을 다량의 소금에 절여 상온에서 일정 기간 동안 발효시키면 젓갈이 만들어진다. 이 젓갈을 오랫동안 발효시키면 물고기의 근육이 더욱 끈적끈적한 액상(液狀)으로 되는 데 이것을 여과하면 젓국이 되고, 이를 달이면 어간장이 된다.[2]

우리나라에서 언제부터 젓갈을 먹었는지 정확히 알 수는 없지만, 『삼국사기(三國史記)』 신문왕 3년(683년) 기록에 왕가의 납폐 품목에 젓갈을 뜻하는 '해(醢)'에 대한 기록[3]이 등장한다. 이를 통

---

1) 윤덕인, 「아시아 장류(醬類)문화 연구」, 『비교민속학』 제34집, 비교민속학회, 2007, p. 155.

1) 윤덕인·조후종, 「베트남의 식문화에 관한 연구—어장문화와 일상식」, 『한국식생활문화학회지』 제12권 3호, 한국식생활문화학회, 1997, p. 292.

2) 연구자에 따라 '젓국'을 '액젓' 혹은 '어간장'으로 부르기도 한다. 본 연구에서는 '액젓'이라는 명칭 대신 '젓국'이라는 명칭을 사용하며, 달임 여부에 따라 '젓국'과 '어간장'으로 다시 구분한다.

3) 『三國史記』, 新羅本紀 八, 神文王, "納 [illegible]

해 볼 때 오래 전부터 우리 민족이 젓갈을 먹어 왔음을 알 수 있다. 또한 태안의 마도 해역에서 발견된 고려시대 조운선 마도 1호선(1208년), 마도 2호선(1200년 전후)에도 해남·나주·장흥 등에서 만든 '생선젓[(魚)醢]', '고등어젓[古道醢]', '게젓[蟹醢]' 등을 개성의 집권층에게 올린 목간(木簡) 기록들이 나온다. 마도 1호선에 남아 있는 젓갈 뼈의 실물과 젓 등의 형태로 미루어 볼 때 고려시대의 젓갈은 액젓이 아닌 건더기가 있는 젓갈이었음을 알 수 있다.[4]

조선시대에 들어오면 젓국을 이용했다는 기록들이 보이는데, 조선시대의 문헌에는 젓국을 "醢水", "醢汁"이라 하였다.[5] 조선 숙종 때 실학자 홍만선(洪萬選 ; 1664~1715)이 농업과 일상생활에 관한 광범위한 사항을 기술한 『산림경제(山林經濟)』에 다음과 같은 기록이 나온다.

> "煮藕泡法, 造泡, 不壓則浮, 切作小片, 每一串, 穿二四片, 用水入鹽調, 以布如其上, 勿壓水透出….(자연포법은 두부[泡]를 만들 때 꼭 누르지 않으면 연하니, 잘게 썰어 한 꼬치에 서너 개 꽂아, 흰 새우젓국[白蝦醢]과 물을 타서 그릇에 끓이되, 베를 그 위에 덮어 소금물이 스며나오 게 한다.…)"[6]

三十五罍, 匹 ·占云卜卓.(왕이 장차 김흠운의 딸을 맞아들여 비를 삼으려고, 먼저 이찬 문영과 파진찬 삼광을 보내어 맞아오게 하고, 또 대아찬 지상을 보내어 폐백이 15수레, 쌀·술·기름·꿀·간장·된장·포·식혜가 135수레, 벼가 150수레였다)".

4) 최덕경, 「東아시아 젓갈의 出現과 베트남의 느억 맘(NuOC MAM) : 韓國과 베트남의 젓갈 起源과 普及을 중심으로」, 『비교민속연구』, 제48집, 비교민속학회, 2012, p. 220.

5) 최덕경, 같은 논문, p. 225쪽 각주 81번 참조.

6) 『山林經濟』 卷之二, 治膳, 魚肉.

이처럼 조선시대에도 음식에 '젓국'을 활용하였음을 알 수 있다. 그런데 요즘은 '젓국'이라는 명칭 대신 '액젓'이라는 명칭을 많이 사용하고 있다. 액젓이라는 명칭이 처음 사용된 것은 1970년 11월 주부클럽에서 주최한 젓갈바자회였다. 이때 하선정이 '새우젓국'을 '액체육젓'이라는 상품명으로 선보인다. 6월에 잡은 새우로 만든 육젓을 액체화시켰다는 의미이다. 그 이후 1972년에 발명특허 제3672호를 획득하면서 새우뿐만 아니라 다른 어패류의 젓국도 상품화시켰다. 이 때 '어패류 명칭+액젓'의 방식으로 삼품을 명명하였다. 까나리로 만든 까나리액젓, 멸치로 만들면 멸치액젓 등이 이런 식으로 명명된 이름이다.[7] 그런데 하선정이 액젓을 만드는 방법은 일반적인 젓국 방식과 큰 차이가 없다. 결국 '액젓'이라는 명칭은 '젓국'의 또 다른 이름인 셈이다.

조선 후기의 실학자 정약용(丁若鏞 ; 1762~1836)의 저술을 총정리한 문집『여유당전서(與猶堂全書)』에 보면,

> "醢者, 酢漿也. 又臨之多汁者謂之醢, 醢者, 瀋也. 【俗方言云, 젓국】 俗呼介鮓醢·醢, 或用醢字之如用海(혜란 초장이다. 또한 젓갈 가운데 즙이 많은 것을 혜라고 하는데, 혜는 즙이다. 우리나라 방언으로 '젓국'이라고 한다. 몽학에서는 혜와 해를 구별하지 못하기 때문에 포해를 포혜와 같이 읽는다.)"[8]

라는 기록이 있다. 젓갈이 삭을 때 흘러나온 즙을 우리말로는 '젓국'이라고 부른다는 내용이다. 이를 통해 보면 '젓국'이라는 말은 우리의 고유어로 오랜 시간 사용되어온 단어임을 알 수 있다. 따라서 본 연구에서는 우리 고유의 언어를 사용하여 '액젓'이라는

---

7) 편성철,「여수 안도 멸치 가공」,『2017년 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야(전라지역) 최종보고서』, 국립목포대학교 도서문화연구원, 2017, p. 639.

8)『與猶堂全書』附 雜纂集 二, 雅言覺非 卷之一, 醢


與猶堂全書 第一集 詩文集 雅言覺非

醢者醯漿也又醢之多汁者謂之醢醢者漬也故脯醢漬之如脯醢

奢者豁也豁者蓋也又奢者腊肉也周禮醢人註云凡醢一曰搗辛物爲之辛物薑蒜之類故齊曰之謎爲受一作盖一作盖一作盍一作醬一作粒一作稱其音皆誤大抵醬者薑蒜之細切者也

並稱其後轉爲淹菹之名故楚辭云葱鹽豉並稱韓愈送窮文云太學四年朝齏暮鹽皆淹菹之類

醬爲麪又轉爲蘸於是齊粉曰蘸粉

作改稱菽乳謂豆腐之名不雅也

〈『여유당전서』의 '젓국' 관련 기록〉

명칭 대신 '젓국'이라는 고유어를 사용하도록 한다.

지금도 일반가정에서 간장을 대신하는 음식 조미료로 젓국과 어간장을 사용하는 경우가 있다. 장기 숙성한 젓갈의 액을 체에 거르거나 달여서 젓국이나 어간장으로 이용하는 것이다. 음식은 인간의 삶과 직·간접적으로 연계되어 있다. 음식의 생산과 소비는 인간 사회의 제도와 연망을 포괄하기도 한다. 또한 음식은 사회적 차이와 경계, 연대 및 갈등의 표지가 되기도 한다. 음식의 생산, 조리, 소비 및 교환은 성, 가족, 공동체 등과의 관계를 끊임없이 확인하고 지속시켜 주는 행위이다. 음식에 관한 관심은 음식 그 자체보다는 음식을 생산·소비하는 인간에 대한 관심이라고 할 수 있는 것이다. 먹을거리가 풍족해지고, 교통이 발달해 다양한 식재료의 반입이 가능한 오늘날에도 지역적 특성에 기반을 둔 음식은 꾸준히 소비되어지고 있다.[9] 남해지역에서 꾸준히 이용되고 있는 젓국과 어간장도 중요한 음식 재료의 하나이다. 하지만 이에 대한 인문학적 연구는 거의 이루어지지 않고 있다.

지금까지 이루어진 어장(魚醬) 관련 연구는 식품분야와 수산학

9) 박종오, 「섬진강유역 참게 소비전통과 음식문화의 변화 - 곡성 '압록'을 대상으로-」, 『남도민속연구』 제36집, 남도민속학회, 2018, p. 168.

분야에서 이루어진 것이 양적으로 많은 대부분을 차지한다. 보통 '젓갈'이나 '액젓', 그리고 '어간장'을 주제로 하여 제조방식, 품질 변화, 발효, 영양소 분석 등과 관련된 연구들이 주류를 이룬다. 인문학적인 관점에서 이루어진 어장(魚醬) 관련 연구는 주로 '아시아의 장류(醬類) 문화'를 연구하는 일환으로 다루어졌다. 이 연구들에서는 한국의 어장(魚醬)을 아시아 지역의 장류문화와 비교 고찰하면서 '같고', '다름'에 대해 이야기하고 있다.[10] 우리나라 음식문화를 고찰하면서 어장을 함께 살펴보는 연구도 있다. 이들 연구는 모두 고문헌에 기록되어 있는 기록 자료를 바탕으로 우리나라 장류의 역사와 제조 방법 등을 고찰하고 있다.[11] 우리나라의 어장(魚醬)을 주요 주제로 삼은 연구도 있는데,[12] 어간장의 기원과 용어 문제, 어장의 제조법 등을 두루 살피고 있다는 점에서 매우 중요한 작업들이라 할 수 있다. 이 외에도 한국의 전통 음식을 소개하면서 어간장을 소개하기도 하고,[13] 고구려의 음식문화를 연구하는 과정에서 어장을 다루기도 하였다.[14]

어장(魚醬)에 대한 다양한 연구가 이루어지고 있다는 것은 그만

---

10) 관련 연구로는 이성우, 「아시아속의 한국어장문화(韓國魚醬文化)에 관한 연구(硏究)」, 『한국식생활문화학회』, 제1권 4호, 한국식생활문화학회, 1986. ; 윤덕인, 「아시아 장류(醬類)문화 연구」, 같은 논문 ; 최덕경, 앞의 논문 등을 들 수 있다.

11) 관련 연구로는 김성미·이춘자, 「『증보산림경제』의 장류(醬類) 조리 가공에 관한 연구」, 『東아시아食生活學會誌』 제14권 3호, 東아시아食生活學會, 2004. ; 이솔 外, 「「반찬등속」에 기록된 김치의 식문화적 고찰」, 『Korean Journal of Food and Cookery Science』, 제30권 4호, 한국식품조리과학회, 2014. 등을 들 수 있다.

12) 관련 연구로는 윤덕인, 「어장(魚醬) 중 액젓(어간장)에 관한 연구」, 『관대논문집-자연과학 예체능학 편』, 제27집, 관동대학교, 1999. ; 김보련 外, 「경남 남해 어장(魚醬)에 대한 연구」, 『가정학연구』, 제14집, 관동대학교 가정교육과, 1996. 등을 들 수 있다.

13) 농촌진흥청, 『세계로 나가는 한국의 전통음식』, 휴먼컬처아리랑, 2010.

14) 박유미, 『고구려 음식문화사』, 을유문화사, 2017.

큼 음식문화에서 차지하는 비중이 크다는 것을 의미한다. 그렇지만 어업방식, 젓갈 제조 관련 전승지식, 음식 사용 방법 등을 종합한 연구는 없다. 따라서 본 연구는 '통영'지역의 사례를 중심으로 하여 어장에 관해 이야기하고자 한다. 통영은 국내 유일의 멸치잡이 수협인 기선권현망 수협 본점이 위치한 곳으로 국내산 마른멸치 생산량의 60% 이상을 차지한 곳이다.[15] 이런 까닭에 예전부터 멸치 수효가 많았고, 멸치 어장 문화 또한 발달한 곳이다. 따라서 통영을 중심으로 멸치를 어획하는 방식, 멸치로 어장(魚醬)을 만드는 과정, 그리고 이를 식재료로 활용하는 사람들의 이야기를 함께 다루고자 한다. 어장 자체만을 연구하는 것이 아니라 여기에 사람들의 이야기를 더해 식재료가 갖는 문화적 의미를 함께 이야기해 보고자 하는 것이다.

2. 멸치어장(魚醬) 생산지식

1) 멸치잡이 방식

어간장의 원료는 멸치, 까나리, 정어리, 새우 등 젓갈의 원료가 되는 어종은 거의 이용할 수 있으나, 국내에서 제조되는 어장(魚醬)의 원료는 멸치를 가장 많이 사용한다. 멸치젓을 담아 6~7개월간 숙성시키면 멸치가 삭아 맑은 국물이 고이는데 이것으로 젓국과 어간장을 만든다.[16]

---

15) 전체 멸치 어획량 중 기선권현망이 차지하는 비율은 1970년대 후반부터 50% 이상을 유지하다 2015년에는 66.9%까지 올랐다. 송세현, 「기후변화에 따른 어업경영 영향에 관한 연구-기선권현망어업을 중심으로-」, 부경대학교대학원 박사학위논문, 2018, p. 50.

16) 농촌진흥청, 같은 책, p. 107.



〈'멸치'〉(출처 : 국립수산과학원)

멸치는 청어목 멸치과의 바닷물고기를 이른다. 산란기는 봄, 가을 두 차례에 걸쳐 일어나며, 수심 20~30m 층에서 밤중에 산란한다. 몸은 작으나 그 생김새가 늘씬하며 아래턱이 위턱보다 훨씬 짧다. 몸빛은 등쪽이 암청색이고 배 쪽이 은백색이다. 비늘은 크고 엷어 떨어지기 쉽다.[17]

멸치는 우리나라 전 연안에 서식하면서 잡히는 양도 많은 물고기이다. 그런데, 멸치가 조선 전기나 그 이전에 많이 잡혔다는 것을 입증할 만한 자료는 발견되지 않는다. 다만 19세기에는 멸치가 다획(多獲) 되었음을 보여주는 기록들이 있다.

서유구(徐有榘 ; 1784~1845)의 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』에는

> "…[illegible]魚, [illegible], [illegible], 曝乾, [illegible], [illegible], [illegible], [illegible], [illegible], [illegible]…(… 방어를 골라내고 뜰채로 멸치를 퍼내어 모래자갈 위에 널어 펴서 햇볕에 말려 육지로 파는데 1줌에 1푼이다. 만약 장마철을 만나 썩어 문드러지면 밭의 거름으로 쓰는데 잘 삭은 분뇨보다 낫다. 서해와 남해에서 나는 것은 동해만큼 많지 않다. 그러나 나라 안에 흘러 넘쳐 시골사람들의 비린 반찬의 재료가 된다.…)"[18]

고 기록하고 있다.

1814년에 정약전(丁若銓 ; 1758~1816)이 지은 『자산어보(茲山魚譜)』에는

---

17) '멸치', 국립수산과학원(http://www.nifs.go.kr/)

18) 『蘭湖漁牧志』, 「魚名攷」, 海魚, 鰊鰌【몃】.

> "鯫魚【俗名蔑魚】 體極小, 大者三四寸. 色靑白. 六月始出, 霜降則退. … 或羹或醢, 或醋或爲魚餌. … 晴案 今之蔑魚, 蓋之醋之, 充於庶羞, 稱品之賤者也…("추어【속명 멸어】 몸통은 지극히 작아 큰놈은 삼사촌이다. 색은 청백이다. 6월에 처음 나왔다가 상강이면 물러간다. … 국이나 젓갈이나 어포로 쓰거나 다른 물고기의 미끼로 쓰기도 한다. … 【청안】 지금의 멸어는 젓갈을 담그거나 말려서 여러 음식을 충당하기 때문에 선물 중에 흔하다…)."[19]

고 기록하고 있다.

김려(金鑢, 1766~1822)가 진해((鎭海)에 유배되어 있던 1803년에 저술한 『우해이어보(牛海異魚譜)』에는 멸치를 '멸아(鱴兒)'라고 하면서,

> 此地亦産鱴兒, 土人名曰幾. 幾之言方言鱴也, 或鮮或鯆(이곳 진해에서도 멸치 [鱴兒] 가 생산되는데, 진해사람들은 기라고 부른다. 기는 방언으로 멸치를 말하는 것인데, 혹은 날로 먹기도 하며 건어를 만들기도 한다.)[20]

고 하였다. 즉 당시 진해 지역에서는 멸치를 회로 먹거나 말려 먹고 있었음을 알려주는 내용이다.

이처럼 멸치는 많이 잡히는 까닭에 때로 거름으로 이용되기도 하였지만, '젓갈'이나 횟감', 또는 '건조' 되어 우리 민족이 즐겨 먹는 음식재료로 이용되었다.

그렇다면, 조선시대에는 어떤 방식으로 멸치를 잡았을까?

> 가) "其産東海者, 每爲鯖魚所逐, 擁堪而至, 勢如飛沫. 海人羞之, 知鯖魚之來, 但用大經帶鑊攻之, 則全經都是鱴鱴(동해에서 나는 것

---

19) 『茲山魚譜』, 鱗類, 鯫魚.

20) 『牛海異魚記』, 鱴鱴魚: 末子魚.

은 항상 방어에게 쫓겨 휩쓸려서 오는데 그 형세가 바람이 불고 큰 물결이 이는 듯하다. 바다사람들은 살펴보고 있다가 방어가 오는 때를 알고는 즉시 큰 그물을 둘러쳐서 잡는데 그물 안이 온통 이추(鰶鰍-멸치)이다)."[21]

나) "[illegible](더운 날 안개가 끼어 어둑할 때, 조수가 솟는 곳에 가서 뜰채로 떠서 잡는다)".[22]

다) "[illegible](성질이 밝은 빛을 좋아해 밤마다 어부들이 횃불을 밝혀 이들을 유인했다가 멸치들이 움푹한 굴에 이르면 광주리 같은 그물로 끌어낸다)."[23]

위의 기록들을 보면 방어에게 쫓겨 오는 멸치를 그물로 둘러쳐서 잡기도 하고, 뜰채로 건지기도 하고, 빛으로 멸치를 유인한 후 그물을 들어 올려 잡기도 하였다. 특히 『자산어보』의 내용은 전라도 지역에서 사용되었던 챗배 방식을 설명해 주는 것으로 보여 진다.

전통적으로 멸치를 잡는 방법은 멸치의 이동로에 어살을 쳐서 잡는 죽방(竹防), 갯가 후미진 곳에 돌담을 쌓아 잡는 독살[石防], 말목 두개를 이동로에 설치하고 그물을 매달아 잡는 주목망(柱木網), 갯가에서 바다 쪽으로 그물을 둘러 육안에서 끌어당겨 멸치를 잡는 휘리그물[地引網], 그리고 횃불로 멸치를 유인하여 챗대로 떠 잡는 챗배어로 방법[焚香抄網] 등이 있다.[24]

통영지역에서 멸치를 잡았던 전통 방식도 이와 비슷하다.

---

21) 『[illegible]』, 「魚名攷」, 海魚, 鰶鰍【멸】.

22) 『[illegible]』, [illegible]: 末子魚.

23) 『玆山魚譜』, 鱗類, 鰛魚.

24) 곽유석, 「거문도 멸치잡이 어구·어법의 변천과 소멸」, 『도서문화연구』 제34집, 목포대학교도서문화연구원, 2009, pp. 133-134.


〈이동로를 막아 멸치를 잡는 죽방렴〉

【사례 1】 "옛날에는 멸치가 잡는 방법이 여러 가지 있습니다. 첫째 죽방, 그다음에 정치망, 그 다음에 권혁망, 챗배, 가두리. 어쨌든 잡는 방법에 따라 여러 방법에 따라 틀려요. 그 다음에 또 여러 소형으로 잡는 선망 비슷하게. 권혁망은 배가 총 세대. 쉽게 설명을 하면 정치망하고 권현망하고 죽방은 그물을 쳐 놓고 있는 거에요. 그러면 자연적으로 멸치가 들어오는 것을 수집해서 모으는 거에요. 그렇다고 보면 그것은 재래식이라고 볼 수 있는 거죠. 굳이 따진다면. 다만 틀리는 게 죽방은 물이 나나 들오나 물의 높낮이에 고정이 되어 있는 것이고. 물이 들어올 때에 (멸치가) 같이 들어오는 게 죽방이고. 정치망은 바다에 물이 드나 나나 (그물이 물에 떠 있어) 똑같이. 대신에 죽방은 소형이고, 정치망은 대형이고."

〈제보자 : 김○○(남, 1959년 한산도 출생, 식품 가게 운영)〉

20세기 초에는 보다 대형화되고 효율적인 멸치잡이 어법이 들어왔다. 권현망(權現網), 건착망(巾着網)이 그것이다.

【사례 2】 "현대식이라고 보면 권현망. 지금 통영시에 권현망이 오십 일곱 척. 그거는 기계를 멸치가 있는 곳을 찍어 가지고 배를. 고기를 잡는 거지요. 정치망은 고정되어 있는데. 그 지역에 멸치가 없으면 안 들어오는 거에요. 그러나 권현망은 경남으로 갔다가 울산으로 갔다가 부산 갔다가 맘대로. 흐름이 있거든 고기 잡는 데는. 찾아다니면서 잡는 거에요 그것은. 이것이 현대식이라고 볼 수 있죠. 이제는 거의 시중에 나오는 게 80%, 90% 이상 거의 권현망입니다. 대신에 죽방은 소형으로 자기 때문에 관리하기가 쉽잖아요. 희소성. 싱싱하죠. 또 사새미(さしあみ-刺網)라는 방법은 그물로 쳐 놔 놓고 멸치가 들이 받아가지고 모가지가 걸려가지고 박히는 거고. 그걸 인자 사새미라

고 하고."

〈제보자 : 김○○(남, 1959년 한산도 출생, 식품 가게 운영)〉

권현망은 2척의 배가 그물을 반반씩 나누어 투하해서 끌고 가다가 어느 정도 멸치가 모이면 다시 배 2척을 한곳으로 붙여 그물을 들어 올려 잡는 어구이다. 멸치 떼를 찾는 망선, 잡은 멸치를 가공하는 가공선 등 4척의 선박이 조업한다. 건착망은 주머니그물이 없이 긴 직사각형의 그물을 수건으로 둘러싸는 것처럼 빙 둘러싸 멸치를 잡는 어구이다. 배 한척에는 그물의 한 쪽을 고정시키고 그물을 실은 배가 어군을 둘러싸는 형태이다. 현재 규모가 큰 멸치잡이는 대부분 권현망이나 건착망 어업이다. 멸치유자망은 현대에 들어서 시작된 멸치잡이어구인데, 그물의 코에 끼게 하여 멸치를 잡는 어구이다. 어법은 그물을 설치하고 조업선에 묶어 함께 조류에 따라 흘러가다 그물을 걷어 올린다.[25]



〈멸치가 걸려 있는 유자망〉 ⓒ 문혜진

근래에는 권현망뿐만 아니라 조류를 따라 그물을 흘려보내면서 물고기가 그물코에 꽂히게 하여 잡는 유자망(流刺網), 일정한 장소에 자루 모양의 그물을 설치하여 생물이 들어가기는 쉬우나 되돌아 나오기 어렵도록 장치한 정치망(定置網), 기다란 사각형의 그물을 사용하여 멸치를 둘러싼 후 그물을 죄어 잡는 연안선망(沿岸旋網) 등의 어업이 이루어지고 있다.

지금도 멸치는 전통 어법인 죽방을 비롯해 대형 어획 방식인 권

25) 곽유석, 같은 책, pp. 138-130.

현망, 연안선망 등의 방식에 의해 꾸준히 잡히고 있으며, 특히 수온 변화에 따라 경남, 전남지역을 비롯해 충남지역까지 어획 지역이 늘어나고 있다.

2) 멸치어장(魚醬) 생산

김장생(金長生, 1548~1631)의 『사계전서(沙溪全書)』를 비롯하여, 박지원(朴趾源, 1737~1805)의 『연암집(燕巖集)』, 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제(山林經濟)』 등 조선시대 문인들이 많이 인용한 원나라 때의 가정백과서 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』에는 '생선 젓갈' 담는 법을 다음과 같이 소개하고 있다.

> 每大魚一斤, 切作片臠, 不令犯水, 以淨布試乾, 夏月用鹽一兩半, 冬月用鹽一兩, 行以淸鹽魚水出, 再擗乾, 次用薑·橘絲·蒔蘿·紅麵·饊飯拌葱油作料, 入磁罐內安排, 箬葉蓋, 竹簽插, 覆罐, 去滷盡, 卽熟, 或用元水浸, 肉滑而鮮.(큰 생선 1근을 포로 저미는데 물이 닿지 않게 하고, 깨끗한 천으로 닦아 물기를 뺀다. 여름철에는 소금 1냥 반을 쓰고 겨울철에는 소금 1냥을 넣고 잠시 동안 절여 생선에서 물이 나오기를 기다린 뒤 다시 닦아서 물기를 뺀다. 다음으로 가늘게 썬 생강·가늘게 썬 귤껍질·시라·붉은 누룩·지에밥·파를 볶아 넣은 기름 등을 넣고 버무려 자기항아리에 꽉 채우고 조릿대의 잎으로 뚜껑을 삼고 대나무 꼬챙이를 꽂아 고정시킨다. 그리고 항아리를 뒤집어서 즙이 흘러나오게 하는데 즙이 다 나오고 나면 익은 것이다. 그리고 원래 생선이 잡힌 물에 생선을 담가 놓으면 육질이 탱탱하고 부드럽다.)[26]

물고기에 소금을 넣고 각종 향신료를 채운 후 각종 향신료와 함께 항아리에 재워 놓으면 젓국이 나온다는 내용이다. 이 때 여름철과 겨울철에 사용되는 소금의 양은 차이가 있는 데, 이는 기온

26) 『居家必用事類全集』, 己集, 飮食類, 造鮮品, 魚鮮.

이 높은 여름철이 기온이 낮은 겨울철에 비해 부패가 더 잘 되기 때문이다. 즉 젓갈을 담글 때 사용되는 소금은 물고기의 부패를 방지하기 위한 역할을 하고 있는 것이다.

통영지역에서 물고기와 소금만을 이용해 젓갈을 담는다. 통영지역에서 멸치를 이용해 젓갈과 젓국, 그리고 어간장을 만들기까지의 과정을 보면 멸치 구입, 소금과 혼합 후 보관, 젓국 따르기, 어간장 만들기의 순서를 따른다.

먼저 어장을 만들기 위해 가장 먼저 할 일은 멸치를 구입하는 것이다. 한산면을 비롯한 통영 일원[27]에서는 주로 봄에 나는 멸치를 이용해 어장을 만든다. 멸치는 보통 봄멸이 가장 큰 크기이다. 그래서 봄에 잡은 멸치를 '통멸', '굵은 멸치' 혹은 '젓국 멸치'라고도 부른다. 이 봄멸은 대개 3월 중순부터 5월 중순까지 주로 잡히는 데, 회로도 먹고, 젓갈로도 담는다.

【사례 3】 "젓국이 지금. 봄철이 제일 낫고, 3월 4월, 봄멸치. 그 때도 하고 가을에도 하고. 담는 것은 아무 때나 담는데. 봄멸은 멸치가 맛이 있으니까 봄멸. 봄멸로 담그믄 좋다 아입니까."

〈제보자 : 한○○(여, 1950년 매물도 출생, 주부)〉

【사례 4】 "젓국은 봄에. 3, 4월. 굵은 거, 굵은 멸치. 봄 멜, 봄 멜. 큰 거. 젓국이 물도 많이 나와, 살도 좋아서."

〈제보자 : 정○○(여, 1944년 호도 출생, 주부)〉

예전에는 마을마다 멸치를 잡는 배가 있어 이들이 잡은 멸치를 이용해 젓갈을 담았다. 멸치를 많이 잡을 때는 그냥 얻어다 쓰기도 하였다. 지금은 멸치를 어판장에서 구입해 사용하거나 아는 사람에게 미리 부탁해 구입한다.

---

27) 통영지역에 대한 현지 조사는 2019년 6월 21일부터 24일까지 이루어졌다. 추가 조사는 2020년 8월 11일부터 12일까지 이루어졌다.

멸치를 구입해 오면 가볍게 물로 한번 씻어 준다. 보통은 손질이 되어 있기 때문에 가볍게 행구는 정도로 씻는다. 이렇게 손질된 멸치는 속금과 섞어 준다. 통영지역은 소금이 생산되지 않기 때문에 전라도에서 나는 천일염을 사용한다. 천일염은 농협 등지에서 판매하는 것을 사기도 하고, 트럭에 소금을 싣고 마을로 팔러오는 사람에게 구입하기도 한다. 소금은 구입한 후 1년 정도 묵혀 두면 물이 빠진다. 짠물이 어느 정도 빠진 소금을 사용해 젓갈을 담으면 더 맛이 있다고 한다. 젓갈을 담기 위해 멸치와 소금을 혼합하는 비율은 사람에 따라 약간의 차이가 있다.

【사례 5】 멸치 갖고 와서, 멸치 이놈 바가치 두 바가치 하몬, 소금 한바가치 하고. 그래 싹싹 문데 갖고 독아지에 넣으믄 쩟국 되는기라. 소금에 싹싹 문데 갖고 채와. (조사자 : 할머니 가득 채워요?) 따북 채우믄 넘어서 안 된다 아이가. 독아지에서 띠어 놔야제. 물 두 바가치 정도 붓고. 멸치만 담아 놓으믄 물이 적다 아이가. 쩟국은 짜믄 안 맛내거든. 삼삼해야 맛있제.

〈제보자 : 무명씨(여, 70대 중반으로 추정)〉

【사례 6】 멸치하고는 3대1 정도 하믄 돼. 그러면은 그것이 좀 짜도 냄새가 안 나고, 젓국이 맛있어. 오래 놔둬도, 3년, 4년 놔둬도 괜찮아. 소금이 작으면은 냄새가 나거든. 그러면은 먹지를 못하잖아.

〈제보자 : 강○○(여, 1944년 추봉도 출생, 식당 운영)〉

제보자에 따라 다르긴 하지만, 멸치와 소금 비율이 약 2대1 혹은 3대1 정도 되게 배합하는 경우가 많았다. 보통은 약간 짠 맛을 느낄 수 있을 정도로 배합을 한다고 하는데, 이렇게 하면 젓국에서 나는 냄새가 적고 오래두고 먹을 수 있다고 한다. 또 같은 제보자라도 일찍 먹을 것은 소금을 조금 넣고, 오래 두고 먹을 것은 소금을 많이 넣는 경우도 있다.

소금에 버물린 멸치는 항아리에 차곡차곡 담는다. 이때 항아리

의 90% 정도를 멸치로 채우는데, 멸치가 삭으면서 젓국이 될 때 국물이 항아리를 넘치지 않게 하려는 까닭이다. 소금과 버물린 멸치를 항아리에 넣은 뒤 항아리 입구는 천을 덮어 동여맨다. 이렇게 하면 벌레가 들어가지 못한다. 그 위로 항아리 뚜껑을 덮고 장독대 등에 놔둔다. 20여 년 전부터는 고무 통을 사용하고 있다. 고무 통은 항아리에 비해 많은 양의 젓갈을 담을 수도 있고, 잘 깨지지 않아 보관이 편하다. 요즘은 고무 통에 소금과 혼합한 멸치를 담고 그 위를 비닐로 덮어 둔다.

【사례 7】 항아리도 하고, (고무)통에다도 담고. 저거는 쓴지 한 15년. 그 전에는 항아리에다 담았지. 요새는 항아리 그게 다 깨지고 없어져서 인제 저기다 담지. 소금하고 섞어 갖고 차곡차곡 담아 놓으면. 이렇게 채워 갖고. 한 구부(90% 정도)나 담어. 조금 공간을 놔둬. 비누리(비닐, vinyl) 딱 덮어가지고. 전에는 비누리 없을 때는 천으로 씌우거든. 천으로 고무줄로 딱 해가지고 그래 벌레가 안 들어가게. 그렇게 해서 뚜껑을. 지금은 비누리를. 집 근처에 장독대나 다른 한쪽에.

〈제보자 : 강○○(여, 1944년 추봉도 출생, 식당 운영)〉

이렇게 만든 젓갈은 한 달 정도 지난 후부터 먹을 수 있다. 그러나 젓국을 이용하려고 하면 젓갈을 담근 지 1년 반에서 2년 이상 묵혀야 제 맛이 난다. 젓갈을 담은 지 일정 기간이 지나면 멸치의 살이 삭으면서 물이 나온다. 이렇게 물이 만들어지면 장어통발이나 용수 등을 이용해 이를 떠낸다. 대나무로 테두리를 두른 장어통발의 가운데 막힌 부분을 자르고 이를 항아리 안에 넣어둔다. 그러면 통발 가운데로 건더기가 없는 맑은 젓국이 모이는데, 이를 떠다 사용한다. 장어통발이 없는 경우에는 술을 거르던 용수를 사용하기도 한다.

마지막에는 항아리나 통 안에 있는 국물과 건더기를 걸러 젓국을 받는다. 소쿠리에 천을 깔고 그 위에 젓갈을 부어 그 물을 받

아 내기도 하고, 떡시루 구멍을 솔잎 등으로 막은 후 젓갈을 부어 젓국을 받기도 하였다.

【사례 8】 젓국을 담아 놓는단 말이에요. 소금을 절여 놓으면. 그게 우리가 삭았다고 하는데, 삭기 전에는 젓갈을 먹어요. 젓 있잖아요 멸치젓. 젓을 먹다가 오래두면 인자 녹을 꺼 아닙니까? 가문 인자 멸치하고 소금하고 큰 통에 담와 놨단 말이지요. 오래 되믄 물이 생기겠지요? 건데기가 있고 물이 생기겠지요? 건데기가 위로 갈까요? 아래로 갈까요? 건데기가 위로 갑니다. 물은 아래로 깔아 앉습니다. 오래 둘수록 아주 맑은 젓국이. 그래서 통에 담아 놓면 말이죠, 우리 보통 대나무를 길죽하게 만들어 놓은 게 [용수를 말함-필자] 있습니다. 이걸 탁 집어넣으면 건데기는 바깥으로 국물은 안으로 모이겠죠. 그걸 떠 내는 깁니다. 근데 요즘은 그렇질 않고 젓국을 위에다 담아다 놓으면 인제 눈금이 있을 꺼 아닙니까? 있으면 (통 아래에 붙어 있는) 수도꼭지를 틀면 맑은 것만 촥 빠지고 건데기만.

〈제보자 : 김○○(남, 1959년 한산도 출생, 식품 가게 운영)〉

【사례 9】 젓국을 따는 거는. 이래 많이 따는 사람들은 밑에 꼬구(꼭지)가 있어 가지고 그거로 하는 수가 있고, 또 걷어 불고 묵을 수도 있고, 또 빠치는 거는 요즘에 가면은 거 다 있어요. 쩟국 받치는 거 다 있어요. 그런 거 받치는 거 없을 때는 옛날 할머니들 큰 떡시리 같은 거 밑에 구멍 뚫린 거 떡 찌는 거. 그 위에다가 솔잎 같은 거. 깨끗한 걸로 뜯어갖고 놓고 내리믄 쪽 내려오는 수가 있고.

〈제보자 : 한○○(여, 1950년 매물도 출생, 주부)〉

요즘은 플라스틱 통 아랫부분에 구멍을 뚫어 마개로 막아두었다가 젓국이 만들어지면 이곳에 천을 씌운 다음 국물을 밭아낸다. 이렇게 항아리 속에 통발을 넣거나 천으로 밭아낸 맑은 국물을 "젓국" 혹은 "쩟국"이라고 부른다. 젓국은 주로 가을에 거르는데, 이는 젓국을 김장에 이용하기 위함이다.

이렇게 젓국이 다 만들어지면 남은 젓갈 부산물을 이용해 '간

장'을 만든다. 젓국을 받고 난 후 남은 것들을 큰 솥에 넣고 다린다. 한 번 달인 것을 소쿠리에 천을 깔고 밭여 낸 후 다시 끓인다. 이렇게 두 번 정도 다려야 맛이 변하지 않아 오래두고 먹을 수 있다.

【사례 10】 전에는 간장을, 저 쩟국간장을 했거덩. 쩟국 찌꺼기를 물을 붓고 소금 옇고 이래갖고 가매솥에다 다려가지고 간장을 먹었어. 다려가지고 빼 갖고, 한 번 더 대리고. 간장처럼 까맣거든. 콩간장처럼. 그 간장도 맛있어. 소쿠리에다 밭이면은 까맣다. 그것도 맛있어. (조사자 : 두 번 끓이네요?) 소쿠리에 밭여가지고 한 번 더 끓여야 돼. 그래야 맛이 안 변해. 간장, 멸치간장.

〈제보자 : 강○○(여, 1944년 추봉도 출생, 식당 운영)〉

【사례 11】 찌꺼기 남는 거는 물로 팔팔 끼림서 넣어갖고 이 젓어갖고 그래 빠치다, 보드란이 저어 놓고, 소쿠리에 다가 짝대기 해 갖고 이리 받쳐 놓으믄은 맑은 맹물이 나오거덩, 이것이 쩟국 맹물이라. 그것도 재벌 대려갖고, 소금 쪼금 넣어 대리믄, 그것도 멸간장 삼아 묵어. 보드라운 천을 깔아야 돼, 천을. 그 물이 내려 오거덩, 그것을 소금을 쪼금 넣어 재벌을 팔팔 낄이믄은…. 그래 그 찌꺼기를 갖다 버리믄은 이제 시마이(しまい-仕舞・終い). 많이 안끼리고, 부글부글 끓으믄은 노란물이 동동 내린다 아이가.

〈제보자 : 정○○(여, 1944년 호도 출생, 주부)〉

어간장을 만들 때 사람에 따라 젓국에 소금을 넣는 경우도 있고, 물만 부어내리는 경우도 있다. 동일한 것은 젓국과 젓갈 부산물을 함께 솥에 넣고 끓인 다는 것과 한 번 끓여낸 것을 천 등으로 거르고 다시 끓여 보관한다는 점이다. 두 번 끓여야 오래 보간할 수 있기 때문이다.

이처럼 사람에 따라 어장(魚醬)을 만드는 방법은 약간씩 다르지

만 기본적으로 젓갈 및 젓국을 만드는 과정은 비슷하다. 멸치와 소금을 버무려 젓갈을 만들어 보관한 후 살이 물러질 정도로 삭힌 다음 천에 젓갈을 밭이어 국물을 내리면 젓국이 되는 것이다. 짧게는 6개월가량, 길게는 3년 이상까지 젓갈을 삭히기도 하고, 젓국을 내리고 남은 것들을 다시 달여서 간장으로 만들어 먹기도 하였다.



〈멸치와 소금을 일정 비율로 혼합〉



〈입구를 비닐 등으로 봉하고 보관〉



〈천을 깔고 젓국을 내림〉ⓒ 편성철



〈젓국을 다려 어간장 만들기〉ⓒ EBS

3. 멸치어장(魚醬) 소비문화

지금도 멸치 어장은 사람들이 선호하는 까닭에 많이 소비되고 있다. 그렇다면 젓국과 어간장은 주로 어디에 사용할까?

【사례 12】 쩟국은 들어가는 데가 짐장에 써. 배추 간을. 김치를 저 무김치 담는다. 말하자믄 김치 담는 데는 액젓이 다 들어가야 되고. 그 낋인(끓인) 쩟국 그기는 요즘 애들은 젊은 사람들은 많이 안 묵으니까. 그 낋이 놨다가 그것도 액젓으로 들어 갈 수도 있고. 간장은 다 간맞추는데 쓰고. (조사자 : 젓국은 주로 김장하는데?) 예, 예, 예. 액젓은. 간장은 간 맞춘데 쓰고.

〈제보자 : 한○○(여, 1950년 매물도 출생, 주부)〉

【사례 13】 젓국은 김장할 때 쓰고, 뭐 무칠 때 쓰고. (조사자 : 젓국은 김장할 때?) 그렇지. 김장하고, 또 여름에 김치 담글 때 하고, 하는 데가 많아. 김치 담글 때 많이 쓴다. 젓국은 저거는 이년이나. 김장하기 전에 많이 해 놓는데. 이년 정도. 젓국은 가을철에 김장하기 전에 내려. 멸치간장은 저리 국 끓일 때 또 그런 데 쓰고. 멸치간장이나 콩간장이 비슷해. 비슷한데 또 콩간장 좋아하는 사람 있고, 멸치간장 좋아하는 사람 있거든. 콩간장이나 멸간장이나 비슷해.

〈제보자 : 강○○(여, 1944년 추봉도 출생, 식당 운영)〉

【사례 14】 이것은 멸간장. 노물도 무쳐 묵고, 국 낋이는 데도 넣어 묵고. (조사자 : 그러면 할머니 젓국은 어디다 써요?) 이 김치 담는데. 아 그것은 김치 담는데 전문이고.

〈제보자 : 정○○(여, 1944년 호도 출생, 주부)〉

위 사례를 통해보면 젓국과 어간장은 그 쓰임새가 겹친다. 제보자에 따라 다르기는 하지만, 어간장은 일반적으로 간을 맞출 때 콩간장 대용으로 사용하고 있는 것으로 보인다. 또한 나물을

무치거나 국을 끓일 때 사용하기도 한다. 그런데 젓국도 나물을 무칠 때 사용된다. 즉 어간장과 그 사용처가 비슷한 사례도 보인다. 가장 큰 차이가 있다면 젓국은 주로 김치를 담글 때 사용한다는 것이다. 그렇기 때문에 젓국은 주로 여름철에 천이나 체 등에 걸러 놓았다가(이를 '내린다.'라고 표현한다.) 김치를 담글 때 사용한다.

1720년경 이시필(李時弼, 1657~1724)이 편찬한 것으로 보이는 『소문사설(謏聞事說)』에는 오늘날의 깍두기 전신이라고 생각되는 청해(菁醢) 만드는 법을 다음과 같이 설명하고 있다.

"[illegible]家家有之, 而味多不佳者或色不潔者有之. 一家法, 以苦苦年陳久苦[illegible]以水煮以去腥, 另以生苦大切如[illegible], 以鹽水洗, 又以苦[illegible]去多多半[illegible], 久醃久成味, 而味不大變(청해는 집집마다 있으나 맛이 대부분 짜든가 색깔이 깨끗하지 못하다. 어떤 집에서는 만드는 법이 오래 묵은 누런 새우젓을 물을 붓고 끓인 후에 가는 체로 받쳐 찌꺼기는 제거하여 버리고 날 무를 큼직큼직하게 썰어서 끓여 놓은 새우젓국에 담그기도 한다. 또 고춧가루를 많이 넣고 골고루 섞으면 오래 지나도 익어서 맛이 있고 그다지 짜지도 않다.)"[28]

여기에 보면 무를 단순히 소금물에만 담그는 것이 아니라 끓인 새우젓국으로 담고 있음을 알 수 있다. 1936년에 발간된 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에도 깍두기 담는 법을 다음과 같이 설명하고 있다.

"봄이나가을에심어 속가내는것을 당그는것이니 고쵸 파 마눌을 만히너 코당가야 맛이죠코 구진하지안나니 너무어리면 밀가루를 쑤어너코 보리씨슨속 쓤물로당그면 맛이씩씩하고 죠흐니라 생강도 죠곰너을지니라 이김치가잘의으면 맛이 무엇이라할수업시 죠흐니라 이김치에

28) 『謏聞事說』, 食治方, 菁醢.

밥을부비는것을 대단히 죠아하고 젓국에도 당그는것이 무방하니라 … (풋김치는 봄이나 가을에 심어 솎아내는 것을 담그는 것이다. 고추, 파, 마늘을 많이 넣고 담가야 맛이 좋고 구진하지 않다. 너무 어리면 밀가루를 쑤어 넣고 보리 씻은 속 뜬물로 담그면 맛이 씩씩하고 좋다. 생강도 조금 넣는다. 이 김치가 잘 의으면 맛이 무엇이라 말할 수 없을 만큼 좋다. 이 김치에 밥을 비비는 것을 대단히 좋아한다. 젓국에 담그는 것도 무방하다 ….)"[29]

위의 기록들은 김치를 담글 때 젓국이 사용되었음을 보여주는 예라 할 수 있다. 그런데, 젓국이 김치를 담글 때만 사용된 것은 아닌 것으로 보인다. 1600년대 기록으로 추정되는 『주방문(酒方文)』방과 1670년에 장계향(張桂香, 1598~1680)이 남긴 『음식디미방(飮食知味方)』에 다음과 같은 기록들이 보인다.

됴흔술흘 근쟝과 새오젓국의 후추녀허 숨므라. … (좋은 쌀을 간장과 새우젓국에 후추를 넣어 삶아라. …)[30]

"사이젓국이나 지령국이나 맛 마초와 기름 텨 ᄆᆞ이 끌혀 고븨질 제 알을 웃 부으리를 허러 결에 봇고 두에 다〃 소〃 끌혀 … (새우젓국이나 간장국의 간을 알맞게 맞추고 기름을 넣은 다음 충분히 끓인다. 국이 펄펄 끓을 때 달걀의 윗부분을 깨서 달걀 알을 끓는 국에 바로 넣고 뚜껑을 덮은 다음 센 불에 끓인다…)"[31]

'간장'과 '새우젓국'을 조미료나 간을 맞추는 용도로 사용하고 있음을 알 수 있는 기록들이다. 즉, 젓국이 단순히 김치를 담글 때만 사용했던 것이 아니라 음식을 할 때 간을 맞추는 조미료로도 사용되었음을 짐작해 볼 수 있다.

---

29) 『[illegible]』, 김치당그는법, 싹쑥이(무젓 젓무 紅葅).
30) 『酒方文』, 황육숨ᄂᆞᆫ법 熹牛肉法.
31) 『[illegible]』, 魚肉類, 계란탕법.

그렇다면 통영지역에서 어간장은 왜 만들어 사용했을까? 명확하게 답을 제시할 수는 없지만, 이에 대한 답을 짐작할만한 내용이 『한국민속종합조사보고서』 전라남도 편에 기록되어 있다.

> 멸간장(멸장)
> 전남의 최남단 거문도에는 콩 농사가 멸치 잡기보다 더 어렵다. 그러므로 콩으로 메주를 쑤어 간장을 담는 것보다 멸장을 담가서 쓰고 있다. 그 방법은 봄에 멸치젓을 담가서 가을이 되면 멸치가 삭아서 말간 젓국이 생긴다. 이 생젓국을 살살 떠어 담아서 김치 담그는데 주로 쓴다. 젓국에 낀 기름기는 호박잎으로 여러 번 덮어서 걷을 수가 있다. 생젓국을 뜨고 난 다음에는 멸치젓(멸젓) 전부를 큰 솥에 붓고 물, 소금, 간장 찌끼 등을 보태 넣고 뚜껑을 덮지 말고 푹푹 대린다. 큰 자배기(옹기그릇)에 체다리를 걸고 시루를 얹는다. 시루 밑에 청솔잎을 푹신 깔고 끓인 멸젓국을 천천히 받힌다. 지저분한 것은 모두 솔잎에 걸리고 맑은 장이 자배기에 고인다. 이 장을 식혀서 소주항아리같은 병 아구리가 적은데 담아 두고 쓴다. 콩메주장 이상으로 맛이 있다. 10상자 젓을 담그면 생젓국이 두 동이 멸간장이 3,4동이는 실이 난다.[32]

콩이 멸치보다 귀해 콩 대신 멸치로 장을 만들어 먹는다는 내용이다. 실제 농사가 적어 콩을 구하기 어려웠던 도서지역(島嶼地域)에서 쉽사리 구할 수 있었던 물고기를 이용해 가장을 만들어 먹었을 가능성을 시사해 주는 것이라 하겠다. 거문도에서 어장을 만들어 먹던 방법은 현재 통영에서 행하는 것과 비교해보면 대동소이하다.

> 【사례 15】 찌꺼기가 아까우니까 몬 내버리니까. 찌꺼기가 아까와. 집집마다 다 하는거. 보고 배왔제. 이것은 멜장. 멜간장은 나물 무쳐 묵고. 지금은 안한다.
>
> 〈제보자 : 정○○(여, 1944년 호도 출생, 주부)〉

32) 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서』 전라남도 편, 1969, p. 493.

멸치 젓국의 찌꺼기가 아까워 이를 다려 어간장으로 활용한다는 위의 사례는 거문도의 사례와 함께 섬 지역에서 어간장을 만들어 먹는 이유를 어느 정도 설명해 주고 있다고 보인다.

이러한 통영지역의 전통 어장 소비문화에 약간의 변화가 보이고 있다.

먼저, 요즘 통영 등지에서는 봄멸치가 잘 나지 않아[33] 잡어(雜魚)로도 젓갈을 담그고 있다.

【사례 16】 멸치를 하는데, 요새는 멸치 어장이 없어지고 멸치가 굉장히 귀해 여기는. 인제 저것도 해도 맛이 있거던. 메가리. 메가리 새낀데, 저거는 크모는 맛이 없어 또, 기름지고. 그래 작을 때 저것을 하모는 멸칠 맛이 맞추거덩. 그래서 해. 저것도 잠시 이때만 나지 좀 있으면 커 버려갔고 파이라.

〈제보자 : 강○○(여, 1944년 추봉도 출생, 식당 운영)〉

여름철에는 전갱이(일명 메가리)를 이용해 젓갈을 담기도 하고, 가을철에도 멸치가 나면 이를 이용해 젓갈을 담근다. 이중에서 멸치로 젓갈을 담근 것이 제일 맛이 좋은데, 메가리젓갈도 멸치젓갈과 같은 맛이 난다고 한다.

다음으로 어간장이 보다 다양한 요리에 활용되고 있다.

【사례 17】 쩟국은 쩟국대로 묵고요. 일반인들도 멸간장을 합니다. 지금 이래가지고 다리는데, 나같이 이걸 안 넣습니다. 그것만 다립니다. 그냥 그라마 쩟국, 거 멸간장으로 그냥 하는 거고. 나는 오래 됐으면서도 이거를 다려가지고, 똑같이 이걸 다려가지고 거기서 인자 모든 걸 갖가지 들어가는데, 여러 가지가 들어가거덩, 한 스무 가지 정도 들어갑니다. 중요한 것만 알려줄께요. 버섯 종류가 세 가지가 들어갑

33) 2010년 143,791톤(전국 : 249,135톤)이었던 경남지역 멸치 생산량은 2016년 72,793톤(전국 : 140,527톤)으로 줄어들었고 이후 계속 감소세이다. (출처 : 통계청, http://kostat.go.kr/)

니다. 버섯 종류가 세 가지가 들어가고, 과일이 두 가지 들어갑니다. 그다음에 디포리, 다시마, 마른 새우 고정도만 해도, 원 고정도는 다 들어갈 꺼에요. 거 말고도 또 많이 들어갑니다. 또 인자 거 잔잔한 거 여러 가지. 내가 지금 한두 병 팔기도 하는데, 나는 거 종류가 열다섯 가지, 스무 가지 정도 됩니다. 그니까 기타 해서.

〈제보자 : 우○○(남, 1956년 경북 청도 출생, 횟집 운영)〉

위의 사례는 소규모로 어간장을 만들어 관광객들에게 판매하고 있는 개인 판매자의 이야기이다. 멸치 젓국과 부산물만을 다리는 일반인들과 달리 더 깊은 맛을 내기 위해 버섯 등 스무 가지 정도의 다양한 재료들을 더 첨가하고 있다. 이렇게 만들어진 간장은 그 쓰임새도 더 다양해진다.

【사례 18】 (조사자 : 젓국은 언제 빼세요?) 김장 때. (조사자 : 젓국은 주로 김장 때 쓰나 보네요?) 김치 담글 때. 멸간장은 우리가 평상시에 먹는 거고. 인자 뭐 국 끼릴 때나 매운탕이나, 나물 무치고, 뭐 무쳐 묻고 이럴 때 넣 먹는 거고. 이거는 맛간장은 만약에 야채나 이런 거 무치는 거 있잖아. 이거 하나 넣으믄 돼. 양념이 필요 없어. 액젓은 김치 담글 때. 이거는 간장 대용. 간장처럼. (조사자 : 어떻게 배우신겁니까?) 옆에서 하는 거 보고 얻어먹다보니까 맛이 있어. 여기 분들한테. 지방 사람들 하는 거. 종합해갖고.

〈제보자 : 우○○(남, 1956년 경북 청도 출생, 횟집 운영)〉

다양한 재료가 첨가되어 만들어진 어간장은 단순히 음식의 간을 맞추는 용도가 아니라 조미료의 용도로도 사용한다는 것이다. 즉 단순히 음식의 간을 맞추던데 주로 사용되었던 간장의 기능에서 지금은 음식의 감칠맛을 더하기 위해 조미료로 쓰이던 젓국의 역할까지를 함께 수행하게끔 만든 것이다. 이를 제보자는 '맛간장'이라 표현하였다. 즉 '간을 맞추던 장'이 '맛을 맞추는 장'으로 그 역할이 확대되고 있는 셈이다.

마지막으로 상품화가 이루어지고 있다. 젓국과 어간장은 어촌지역에서 오래전부터 자가 소비용으로 소량씩 생산되어 왔다. 그렇지만, 산업과 교통의 발달, 간편 지향형 식생활 패턴의 변화 등으로 서서히 대중적 소비용 제품이 젓국과 어간장의 자리를 대신해 가고 있다.

【사례 19】 요즘은 저렇게 간단하게 전부다 액젓을 뭐 저 하나로 마트나 또는 저의 가게 이런 데서 사서 보통 쓰지요. 집에 간장이나 젓국이나 설탕 없는 집은 없지요.

〈제보자 : 김○○(남, 1959년 한산도 출생, 식품 가게 운영)〉

우리에게 익히 잘 알려져 있는 '하○정 액젓' 외에도 통영 지역에는 개인 혹은 공장 단위에서 생산되는 액젓 혹은 멸간장 등이 판매되어지고 있다. '○○액젓' 혹은 '○○(어)간장' 등의 상표를 달고 생산 유통되는 이 제품들은 홈페이지 등에 다양한 요리 레시피(recipe)까지 제공하면서 소비를 유도한다. 한국산업표준에 규정되어 있는 멸치액젓 품질은 성상(고유의 색택과 풍미를 가지고 청징하며 이미 및 이취가 없어야 한다), 수분(멸치액젓 68 % 이하, 멸치조미액젓 70% 이하), 총질소(멸치액젓 1.2% 이상, 멸치조미액젓 0.5% 이상), 아미노산성질소(멸치액젓 600 mg/100g 이상, 멸치조미액젓 300 mg/100g 이상), 염도(25 % 이하)로 규정되어있다.[34] 이 기준만 충족되면 시판이 가능한 것이다.

물론 업체마다 멸치 액젓의 함량, 향신료 첨가여부, 희석 여부 등은 차이가 있다. 이들 제품의 품질이 모두 전통방식으로 생산한 어간장과 동일한 것은 아니지만, 큰 틀에서 만드는 방식은 별

34) '멸치 액젓', 산업표준심의회, 2016.(https://standard.go.kr. 2020.08.05. 접속)



〈통영 지역에서 판매 중인 멸치액젓〉

차이가 없다. 즉, 이들이 생산하는 '액젓' 혹은 '간장'을 만드는 방법은 재래의 방식과 대동소이하다는 말이다. 전래 방식과 차이가 있다면 소금 배율 등을 정량화하고, 현대화된 기계 시설을 사용한다는 것 등일 뿐이다. 즉, 자가 소비용으로 만들어지던 어장이 대량 생산시설에서 판매용으로 만들어지고 있는 셈이다.

한산도를 비롯한 통영 일대에서 만들어 먹던 젓국와 멸간장은 지역에서 생산되던 어물을 이용해 지역에서 만들어 먹던 토속음식 자원이다. 지금도 전통적인 방식으로 젓갈과 젓국을 만들고, 이를 음식 재료로 활용하고 있다. 나아가 이를 현대화시켜 공장 등지에서 대량 생산하는 등 전승지식을 상품화 하는 단계로 발전하고 있다. 이 모든 것은 이 지역에서 산출되는 풍부한 멸치와 이를 실생활에 활용한 주민들의 지식이 지금도 꾸준히 전승되어오기 때문에 가능한 일이라 할 수 있다.

4. 맺음말

본 글은 멸치를 가지고 어장(魚醬)을 만드는 과정과 그 과정에 내재되어 있는 전승지식, 그리고 이를 식재료로 활용하는 방식들에 대해 통영지역 사례를 중심으로 살펴보았다.

우리나라는 두장 문화권이면서 삼면이 바다인 자연환경 때문

에 다양한 젓갈과 함께 젓국 등을 음식에 이용하는 어장 문화권이기도 하다. 우리나라에서 언제부터 젓갈을 먹었는지 정확히 알 수는 없지만, 『삼국사기』 신문왕 3년(683년) 기록에 젓갈을 뜻하는 '해(醢)'에 대한 기록이 등장하고, 『여유당전서』에 젓갈이 삭을 때 흘러나온 즙을 '젓국'이라 부른다는 내용이 나온다. 이를 볼 때 젓갈이 우리민족이 민족이 오래전부터 먹어왔던 음식임을 알 수 있고, '젓국'이라는 단어 또한 오랜 시간 사용되어온 고유어임을 알 수 있다.

국내에서 제조되는 어장의 원료는 멸치를 많이 사용한다. 멸치는 전통적으로 죽방, 독살, 주목망, 휘리그물, 챗배어로 등으로 잡았다. 지금은 대형 어획 방식인 권현망, 연안선망 등의 방식으로 어획되고 있다. 지금은 수온 변화에 따라 경남, 전남지역을 비롯해 충남지역까지 어획 지역이 늘어나고 있다.

통영지역에서는 멸치 구입, 소금과 혼합 후 보관, 젓국 따르기, 어간장 내리기의 순서로 젓갈과 액젓, 그리고 어간장을 만든다. 통영 일원에서는 주로 봄에 나는 멸치를 이용해 어장을 만드는데, 멸치와 소금 비율이 약 2대1 혹은 3대1 정도 되게 배합하는 경우가 많다. 소금에 버물린 멸치는 항아리에 차곡차곡 담아 보관하는데, 한 달 정도 지난 후부터 먹을 수 있다. 젓국으로 먹으려면 1년 반에서 2년 이상 묵혀야 제 맛이 난다. 남은 젓갈 부산물을 솥에 끓이면 '어간장'이 만들어진다.

지금도 멸치 어장은 사람들이 선호하는 조미료인 까닭에 많이 소비되고 있다. 어간장은 일반적으로 간을 맞출 때 콩간장 대용으로 사용하고 있으며, 젓국은 주로 김치를 담글 때 사용한다. 그런데, 젓국은 단순히 김치를 담글 때만 사용했던 것이 아니라 음식을 할 때 간을 맞추는 조미료로도 사용되었다. 요즘은 어간장에 각종 재료를 더 넣어 음식의 감칠맛을 더하기 위해 조미료로 사용하기도 한다.

이렇게 젓국과 어간장은 어촌지역에서 오래 전부터 자가 소비용으로 소량씩 생산되어 왔다. 그렇지만, 산업과 교통의 발달, 간편지향형 식생활 패턴의 변화 등으로 서서히 대중적 소비용 제품이 젓국과 어간장의 자리를 대신해 가고 있다. 통영 일대에서는 여전히 전통적인 방식으로 젓갈과 젓국을 만들고, 이를 음식 재료로 활용하고 있다. 이 지역에서 산출되는 풍부한 멸치와 이를 실생활에 활용한 주민들의 지식이 지금도 꾸준히 전승되어오기 때문에 가능한 일이라 할 수 있다.

한편, 전승지식을 활용한 식품이 공장 등지에서 대량 생산되면서 맛이나 제조의 일반화와 통일화가 진행 되고 있다. 음식의 맛은 개인의 취향에 따른 다양한 시도의 결과물이다. 결코 획일화될 수는 없다. 이런 점에서 추후 다양한 음식 문화의 개별 전승지식에 대한 현장 조사가 더 많이 이루어지길 기대해 본다.

참고문헌

1. 기본자료

『三國史記』
『[illegible]』
『酒方文』
『[illegible]』
『山林經濟』
『謏聞事說』
『[illegible]』
『玆山魚譜』
『[illegible]』
『[illegible]』
『[illegible]』

2. 논문 및 단행본

곽유석, 「거문도 멸치잡이 어구·어법의 변천과 소멸」, 『도서문화연구』 제34집, 목포대학교도서문화연구원, 2009, pp. 133-134.
김보련 外, 「경남 남해 어장(魚醬)에 대한 연구」, 『가정학연구』, 제14집, 관동대학교가정교육과, 1996.
김성미·이춘자, 「『증보산림경제』의 장류(醬類) 조리 가공에 관한 연구」, 『東아시아食生活學會誌』 제14권 3호, 東아시아食生活學會, 2004.
농촌진흥청, 『세계로 나가는 한국의 전통음식』, 휴먼컬처아리랑, 2010.
문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서』 전라남도 편, 1969, p. 493.
박유미, 『고구려 음식문화사』, 학연문화사, 2017.
박종오, 「섬진강유역 참게 소비전통과 음식문화의 변화 - 곡성 '압록'을 대상으로-」, 『남도민속연구』 제36집, 남도민속학회, 2018, p. 168.
_____, 「서천 멸치잡이」, 『2018년 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야(충청지역) 최종보고서(어로분야)』, 충남대학교 충청문화연구소, 2018, pp. 319-321.
송세현, 「기후변화에 따른 어업경영 영향에 관한 연구-기선권현망어업을 중심으로-」, 부경대학교대학원 박사학위논문, 2018, p. 50.
윤덕인, 「아시아 장류(醬類)문화 연구」, 『비교민속학』 제34집, 비교민속학회, 2007, p. 155.
_____, 「어장(魚醬) 중 액젓(어간장)에 관한 연구」, 『관대논문집-자연과학 예체능학 편』 제27집, 관동대학교, 1999.
윤덕인·조후종, 「베트남의 식문화에 관한 연구－어장문화와 일상식」, 『한국식생활문화학회지』 제12권 3호, 한국식생활문화학회, 1997, p. 292.
이성우, 「아시아속의 한국어장문화(韓國魚醬文化)에 관한 연구(硏究)」, 『한국식생활문화학회』, 제1권 4호, 한국식생활문화학회, 1986.
이솔 外, 「「반찬등속」에 기록된 김치의 식문화적 고찰」, 『Korean Journal of Food and Cookery Science』, 제30권 4호, 한국식품조리과학회, 2014.
최덕경, 「東아시아 젓갈의 出現과 베트남의 느억 맘(NuOC MAM) : 韓國과 베트남의 젓갈 起源과 普及을 중심으로」, 『비교민속연구』, 제48집, 비교민속학회, 2012, p. 220.
편성철, 「여수 안도 멸치 가공」, 『2017년 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야(전라지역) 최종보고서』, 국립목포대학교 도서문화연구원, 2017, 639쪽.

3. 인터넷자료

국가표준인증 통합정보시스템(https://standard.go.kr.)
국립수산과학원(http://www.nifs.go.kr/)
부경대학교 어간장연구소(http://www.fishsauce.co.kr/)
통계청(http://kostat.go.kr/)

(투고일: 2020. 8. 17 심사완료일: 2020. 9. 16 게재확정일: 2020. 9. 18)

박종오
소 속: 전남대학교 국어국문학과
주 소: 광주광역시 북구 용봉로 77(용봉동)
전자우편: kfolk@naver.com

[Abstract]

A Study on the Production and Consumption Tradition of Anchovy Eojang(fish Sauce) in Tongyeong Area

Park, Jong-o

In Korea, due to the natural environment of the Peninsula, used jeotguk (salted-fish juice) along with various jeotgal(salted Seafood) in our food. A food fermented by mixing fish and shellfish with salt is called jeotgal. The juice that came out when the jeotgal was fermented is called jeotguk. Eoganjang is made by boiling jeotguk and by-products together.

In our country, we mainly make Eoganjang with anchovy. Tongyoung area makes Eojang using anchovies that are usually caught in spring. The order is to buy anchovies, mix them with salt and store them, pour jeotguk, and make Eoganjang.

Even now, anchovy Eojang is consumed a lot because it is a favorite condiment. Eoganjang is used to season food instead of kongganjang (soybeean sauce). Jeotguk is usually used to make kimchi. Jeotguk was not only used to make kimchi, but also used as a condiment. Nowadays, Eoganjang, which is made of various ingredients, is used as a seasoning.

Even now, the Tongyeong area still makes Jeotgal and jeotguk in traditional ways. Also, we make and eat food with this. it is possible because the abundant anchovies produced in this area and the knowledge of the residents who used them in real life are still inherited.

Key words: anchovy, eojang(fish sauce), jeotgal(salted Seafood), jeotguk(salted-fish juice), eoganjang(fish soy sauce), Tongyoung, transmitted knowledge, food culture, Consumption Tradition