

장(醬) 명칭에 대한 고찰

문헌 자료와 방언 자료를 중심으로

김지숙

경성대학교 조교수, 국어학 전공

jiya3317@naver.com

- I. 머리말
 - II. 문헌 자료에 나타난 장 명칭
 - III. 방언 자료에 나타난 장 명칭
 - IV. 맺음말
-

이 논문은 한국방언학회 전국학술대회(2022. 7.1~2, 경북대학교)에서 발표한 「장 명칭 연구」를 수정·보완하여 작성한 것임.

I. 머리말

장 담그기는 김장과 함께 한국인에게 가장 중요한 연중 행사라 할 수 있다. 장은 음식의 맛을 내기 위한 조미료로, 콩으로 메주를 쑤어 띄워서 소금물에 담가 시간을 두고 일정 기간 숙성시켜 만들어진다. 장(醬)은 좁은 의미로는 액체 상태인 간장(감장, 甘醬)을 뜻하고, 넓은 의미로는 간장·된장(건장, 乾醬)·청국장·막장·고추장(고초장, 苦椒醬), 어장(魚醬, 어간장) 등을 모두 아우르는 것을 뜻하며 이를 장류(醬類)라고 한다.¹ 김장 문화가 2013년 12월 5일 제8차 유네스코 위원회에서 인류무형문화유산으로 등재되면서 김치의 문화적 가치는 세계적으로 주목받게 되었지만 장은 아직까지 주목받지 못하고 있다. 김치와 더불어 우리 식생활에서 빠질 수 없는 장은 우리 민족의 고유한 언어와 문화를 담고 있다는 점에서 의미가 있다.

그동안 이러한 장 명칭은 장 담금법과 문헌에 나타난 일부 어휘를 중심으로 다루어졌다.² 장이라는 말은 한자어 '시(豉), 지유(醬油)'에 대응된다.

- 1 장 1) '간장'과 같은 말(음식의 간을 맞추는 데 쓰는 짠맛이 나는 흑갈색 액체).
2) 간장, 고추장, 된장 따위를 통틀어 이르는 말. 『표준국어대사전』(1999) 참고. 장류(醬類) (명사) 간장이나 고추장, 된장 따위의 콩으로 만든 발효 식품을 통틀어 이르는 말. 『고려대한국어대사전』(2009) 참고.
- 2 장에 대한 선행 연구를 정리하면 다음과 같다. 이선근(1978)은 문헌에 나타난 메주와 장의 조리, 가공을, 정동효(1997)는 장류의 역사와 제조법을, 윤숙자(1997)는 저장 발효음식으로서 장류를, 또 윤덕인(2000)은 전통 장류의 변천 과정을, 정동효·이한창·심상국·한복려(2006)에서는 장의 유래와 현재 유통되는 장류를 다른 나라의 장과 비교한 바 있다. 이 외에도 이선근(1978)과 윤덕인(2000), 최영진 외(2007)은 문헌에 기록된 장의 명칭을, 문화재관리국(1984), 윤서석(1991), 한복려·한복진(1995)에서는 식품학적인 면에서 살펴보았다(김지숙 2011·2012, 선행 연구 재인용). 한편 국어학 쪽에서는 홍윤표(2008)에서 문헌에 나타난 고추장, 된장, 간장의 어원을, 조정아(2016)에서는 물명의 하나인 장 명칭을 인간의 기록으로 살펴본 바 있다. 이 외에 김지숙(2011, 2012)에서는 방언에 나타난 장 명칭을 다룬 바 있다.

이러한 장류를 가리키는 명칭으로는 ‘시’와 ‘장’이 있다. ‘장(醬)’과 ‘시(豉)’는 『삼국사기(1143)』 8권 신라본기 제8에 신문왕이 장가들면서 혼수를 보내는 물품의 내용에 그 기록이 남아있다.³ 약 1,000여 년 전의 문헌인 『삼국사기』는 현재의 장과 메주를 언급한 최초의 문헌이라고 할 수 있다.⁴ 『고려사』 식화지(食貨志)에는 1018년(현종 9)에 거란의 침입으로 추위와 굶주림에 떠는 백성들에게 소금과 장을 나누어 주었다는 기록과 1052년(문종 6)에 개경의 굶주린 백성 3만여 명에게 쌀·조·시(豉)를 내렸다는 기록이 있다. 이 때의 ‘시’는 된장이고 ‘장’은 간장인 것 같다. 조선시대에 들어와서도 메주에 의한 장이 주류를 이루고 이것이 오늘날까지 이어지고 있다. 이처럼 오래된 ‘장’ 형태는 『삼국사기』, 『증보산림경제』, 『규합총서』의 문헌을 통해 ‘醬’으로 나타났다. 이후 ‘장>장’의 변화 과정을 거쳐 지금의 ‘장’이 되었고, 현재에는 간장을 의미하는 ‘지렁, 지랑’ 또는 ‘지렁물, 장물, 물장’과 같은 복합어 형태와 된장을 의미하는 ‘덴장, 단장, 토장’으로 남아 있다.

이 글은 현장 방언에서 여전히 그 흔적을 찾아볼 수 있는 장 명칭을 간장의 형태로 보는 ‘근장, 지렁’ 형과 된장의 형태로 파악되는 ‘된장’ 형으로 구분하여 문헌 자료와 현장 자료인 방언에는 어떠한 형태로 나타나는지를

3 『삼국지』 위지 동이전 고구려조에서 고구려사람이 발효식품을 잘 만들고, 『해동역사 海東繹史』에서 『신당서 新唐書』를 인용하여 발해의 명산물로서 시를 들고 있으며, 콩의 원산지가 동이권이고 중국사람 스스로 시를 외래품이라고 한 것을 생각하면 오늘날의 청국장에 해당하는 것이 매우 오랜 역사를 가지고 이 땅의 북부에서 싹터 중국에 가서 시라는 이름으로 불리게 된 것으로 추측된다. 그러므로 본디의 중국의 장은 해란 이름의 육장이고, 우리의 장은 시란 이름의 두장(豆醬)이었다고 말할 수 있다. [출처: 한국민족문화대백과사전(장(醬))]

4 ‘시’에 대해서는 연구자에 따라 시(豉)는 곧 된장이라 하기도 하고, 메주라고도 하며, 청국장이라고 하는 등 다양하게 정의되고 있다. 이처럼 메주와 장에 대한 이견이 있지만 최근에는 ‘시’ 역시 장의 일종이라는 해석이 식품영양학 분야를 중심으로 나오고 있어 기존의 메주로 해석되는 것을 된장으로 해석할 필요가 있어 보인다.

살펴보려고 한다. 즉 이 연구는 기존의 어원 연구를 바탕으로, 일차적으로는 문헌상의 기록과 현장 방언 자료에 나타난 우리나라의 대표적인 부식인 장 명칭에 대해 살펴볼 것이다. 이차적으로는 문헌을 통해 단정하거나 해결할 수 없는 것을 방언을 통해 보완할 수 있음을 고찰할 것이다. 이러한 논의는 문헌 자료와 현장 방언의 통합적 검토가 중요함을 알 수 있게 할 뿐만 아니라 더 나아가 한국의 음식 문화와 전통을 세계화하여 우리의 문화와 전통에 대한 정체성과 특수성을 유지할 수 있게 하리라 생각한다.

Ⅲ. 문헌 자료에 나타난 장 명칭

이 글의 연구 대상은 다양한 장 종류에 대한 명칭이 아닌 상위어로서 장 명칭이다. 먼저 장 명칭에 대한 어원을 살펴본 후 문헌 자료와 방언에 나타난 명칭을 살펴보기로 하자. 우리나라의 장에 대한 기록은 절임 채소를 뜻하는 『삼국사기(1143)』의 ‘장(醬), 시(豉)’와 『고려사(1451)』의 ‘시(豉)’가 가장 앞선다. 문헌에 나타난 장은 한자어 ‘醬’으로 번역은 ‘장, 장’으로 나타났다.

- (1) 가. 醬 장 장<훈몽자회(1527),中10b>
- 나. 醬 장 장<신증유합(1576),936>
- 다. 醬 장<동의보감(1613)一,29b>
- 라. 장 장(醬)<유합(1664),18a>
- 마. 乾醬 므른 장, 麵醬 마르 장, 醬油 근장<역어유해(1690),上52b>
- 바. 醬 장 장<유합영장사(1700),18a>
- 사. 醬 장 良醬 간장 盤醬 된장<광재물보(18--),飲食3a>

아. 장 醬<한불사전(1880),557>

자. 장담으다, 장치다, 장쓰다<한영사전(1897),2>

(1)을 보면, 장(醬)이 무엇을 의미하는지 명확히 단정짓기 어렵지만 후대 문헌에서 장이 ‘므른 장, 근장, 간장, 된장’으로 구분됨을 확인할 수 있다. 간장과 된장에 비해 후대에 나온 고추장, 청국장을 (1)에서 말한 장 범주에서 제외하더라도 ‘장’이 된장과 간장 중 무엇을 지시하는지 살펴볼 필요가 있는데, (2)에서는 장이 간장을 가리키고 있음을 알 수 있다.⁵

(2) 가. 서울서 내려온 장맛시 다 쇼곰 쫓치 푸여 쓰고 짜서 갖득흐 비위를
들치 못흐오니 일시가 민망흐옵 경향의 {장이} 엇지 되여습는지 속편
을 어더 내려보내여야 건디개습 서울서 진장 살 도리 이시면 다쇼간
샤 보내개 햅야 주옵 변변치 아니흐 진장은 어더 보내여 부질업습<추
사언간(1841),24>

나. 그 전 온 {장이} 면장으로 만근 거시 다 그러햅야 먹을 길이 어렵스오니
서울도 그 말 햅야거이와 쫓곰 단맛 잇는 지령을 살지라도 쫓곰
어더 보내개 햅옵<추사언간(1841),25>

(2)는 언간 자료인데⁶, (2가)에서 서울에서 내려온 장맛이 소금처럼 쓰고 짜서 먹기 힘들다고 하면서, ‘진장’을 사서 보내달라고 하는 것으로 보아 이때의 ‘장’은 ‘간장’을 의미한다는 것을 짐작할 수 있다. (2나)에서 전에 온 장이 ‘면장(麵醬)’으로 만든 것이라 먹기 어려우니 조금 단맛이 있는

5 이 글에서 다루는 ‘장’ 명칭은 이를 고려하여 그 범위를 ‘된장’, ‘간장’에 국한한다.

6 일부 언간 자료와 설명은 조정아(2016)에 사용된 언간 자료 중 음식에 관련된 언간 내용을 참고하였다. 대체로 음식 명칭이 등장하는 언간은 『순천김씨묘』 언간이나 『김성일가』, 『추사』 언간에 주로 한정되어 있다.

지령을 보내달라고 하였으므로 이때의 ‘장’은 ‘지령’을 의미하는 ‘간장’과 ‘면장’인 ‘ᄃᆞᆫ 장을 모두 아우르는 의미로 보여지기도 한다. 그러나 여전히 문맥만으로 ‘장’의 의미를 단정하기는 어려운 점도 있다. 그런데 (2가)와 같이 ‘장’이 단독으로 쓰여서 ‘간장’을 의미하는 경우를 19세기의 문헌인 『한불자전(1880)』에서 확인할 수 있었다.

(3) 장 醬 En agr.Saumure, espèce de liquide très-noircom-posé d'eau, de pois et de sel.(한자어로 소금물, 물, 콩, 그리고 소금으로 이루어진 아주 검은 액체의 종류)(한불자전(1880),527)

(2, 3)의 기록에 따라 ‘장’은 ‘간장, 지령’을 또는 간장과 된장을 아우르는 상위어를 지칭하는 것으로 보고 이 글에서는 ‘근장, 지령’형과 ‘된장’형으로 구분해 살펴보기로 하겠다.

1. ‘근장, 지령’ 형

‘근장’은 16세기 문헌 자료에서부터 등장한다. 1527년에 간행된 『훈몽자회』에서 가장 먼저 ‘醬油’, 즉 ‘근장’의 형태를 확인할 수 있다. 즉, ‘근장’은 ‘醬油’의 번역으로 간장을 말하고 있다. 간장의 고어형은 ‘근장’으로, 고유어 명사 ‘근’에 한자어 ‘醬’이 결합된 말로 파악이 된다.⁷

7 홍운표(2008)에서도 ‘장’은 한자어 ‘장(醬)’이며 ‘근’은 ‘간’이 맞다. ‘간이 맞다, 간이 싱겁다, 간을 치다, 간이 세다, 간을 보다’ 등에 나타나는 ‘간’인데, 이러한 ‘근’은 문헌에서 ‘근티다, 근슈, 근저리다’로 나타나 ‘근’의 쓰임을 확인할 수 있다고 한 바 있다. 또 문헌에서도 ‘간하다’의 의미를 지닌 ‘근’과 ‘간’의 쓰임을 확인할 수 있었는데, 이를 통해서도 ‘근’이 고유어 명사임을 알 수 있다.({근틴 외}(번역노결대(1517), 상,63b), {醃 근저릴 엄}(훈몽자회(1527), 하6a), {근슈}(훈몽자회(1527), 中22), {간틴

(4) 가. 근장 醬油<훈몽자회(1527),中21>

나. 소금을 헤아려 씻그면 {근장이} 되느니라<신간구황촬요(1660), 10a>

다. 醬油 근장, 淸醬 근장<역어유해(1690),上52b>

라. 淸醬 간장<방언유석,유부방언(1778),30b>

마. 淸醬 근장<몽어유해(1790),上47b>

바. 艮醬 간장<광재물보(18--),飮食2b>

사. 간장 淸醬<한불자전(1880),128>, 간장 淸醬<국한회어(1895),7>

아. 간*鹽醬 (소곰-*염) (장-*장)->간장<한영자전(1897),2>

(4)를 보면, 가장 이른 시기에 나타나는 형태는 ‘근장’으로 16세기 초부터 찾아볼 수 있다. ‘醬油’, 즉 간장을 뜻하는 ‘근장’은 ‘근장’>‘간장’>‘간장’의 형태 변화를 거쳐 현대어 ‘간장’이 되었다. 이 ‘근장’이 ‘간장’으로 바뀐 것은 18세기인데, ‘·>ㅈ’의 2단계 변화로 이루어진 것이다. 이후 19세기에 ‘간장’의 ‘장’이 단모음화되어 ‘간장’으로 표기된 것이다. 간장에 해당하는 한자어를 보면 醬油, 淸醬, 艮醬, 鹽醬을 사용하고 있다. 이 중 현대어에서도 확인되는 ‘淸醬’이 ‘醬油’와 함께 간장을 가리키고 있음을 알 수 있다. 간장이 ‘청장’을 의미하는 예는 다른 문헌에서도 쉽게 찾아볼 수 있었다.

(5) 가. 淸醬 근장<역어유해(1690),上52b>

나. 淸醬 근장<몽어유해(1790),上47b>

다. 간장 淸醬 토장 土醬<한불자전(1880),527>

라. 지령 淸醬<국한회어(1895),276>

고기<유희물명고(1824),2水>

마. 간장*醬 (장-*장) 간장치다≠토장<한영사전(1897),2>

(5)의 내용을 정리하면, ‘근장’이 ‘청장’이며, ‘청장’은 ‘지령’과 동일한 의미를 지니지만, ‘토장(土醬)’, 즉 ‘된장’과는 다르다고 할 수 있다. 이 중 ‘청장’과 동일한 의미를 지닌 ‘지령’은 17세기부터 ‘지령’ 등의 형태로 나타났다.

(6) 가. 콩 ㅁㄹ를 ㅎ여 닝슈의 프러 {지령} 종즈의 잡스오면<계축일기(16--), 上40b>

나. 그 우희 며조 닷 말을 ㅼ서 담고 소금 물을 독의 ㅁ득 부어 두면 {지령이} ㅁ장 만히 되느니라<신간구황촬요(1660),12a>

다. 그 물조차 ㅅ과 ㅎ디 향의 녀코 소금물을 프러 며조를 짐작ㅎ야 녀ㅎ면 니거 {디령이} 되느니라<보유-운(1660),12ab>

라. 흰 오솔 ㅅ거든 말녀야 세말ㅎ야 죠흔 {치령에} 알마쵸 반죽ㅎ야 어린 외와 가지를 ㅅ지 ㅅ고 정히 ㅼ서<규합총서(1809),1권6b>

마. 외 ㅅ ㅅ고 외김치는 ㅅ린 물의 ㅎ여 ㅅ지 안이ㅎ느니라 다 된 {기령의} 저려야 죠흔이라<주식시의(18--),17b>

(6)은 ‘지령’ 외에도 ‘디령, 치령, 기령’ 등을 확인할 수 있다. 『국한회어』에서도 淸醬을 뜻하는 ‘지령’은 ‘디령, 치령, 기령’의 형태로 나타나기도 하였다. 이 중 (6다)의 ‘디령’은 ‘ㄷ’ 구개음화에 대한 과도교정으로, (6라)의 ‘치령(치령)’은 ‘지령’의 오기로, (6마)의 ‘기령’은 ‘ㄱ’ 구개음화에 대한 과도교정으로 파악할 수 있다. 이처럼 과도교정의 양상이 다양하게 나타난 것은 당시 구개음화에 대한 화자의 심리 상태를 보여주는 것으로 이들 표기는 이에 대한 반작용으로 해석할 수 있다. 이러한 ‘지령’은 (6나)에서 담그는 과정이 제시되어 그 의미를 알 수 있다. 한편 ‘지령’은 (6)의 형태

외에도 '길영, 지령, 지릉'의 형태로도 나타났는데, '지령'의 혼란스러운 표기 양상은 동일한 문헌에서도 찾아볼 수 있었다.

- (7) 가. 조흔 진중에 저리고 실고초 파 싱강 마날 칩 쳐 버무려 두어다가
{지령} 짜라 디려 식혀 부어라<시의전서(18--), 113>
나. 숨 일 만에 {지령} 쓰려 솟히 달혀 식케 부어다 ㅁ 쏘 숨 일 만 지령을
다시 줄여 부어다가 익거든 쓰되<시의전서(18--), 167>
다. 무를 {지릉} 씨기에 담으 두으다 ㅁ 봄에 씨서 고초중에 너코 쓴
김치를 씨서 새득히 말녀 박기도 흐느니라<시의전서(18--), 173>
라. {길영} 장아씨을 흐 디접짐 흘라면 꿀과 기름과 밀갈우을 물에 소합혀
여 흐 접시짐 뿌는이라<규곤요람(연세대본)(1894), 7>
마. 거문 {지령에} 물을 간 맞게 흐여<규곤요람(연세대본)(1894), 7>

(7)의 『시의전서』에서는 '지령, 지령, 지릉'이 공존하고, 『규곤요람』에서는 '지령, 길영'이 공존해서 나타나고 있다. 『시의전서』에서는 '지령'의 단모음화된 형태인 '지령'과 고모음화된 형태인 '지릉'을, 『규곤요람』에서는 '기령'이 한 형태소 내에서 과도하게 분절된 형태인 '길영'을 볼 수 있다.⁸ '지령'이 (6, 7)과 같은 다양한 표기 형태를 가지고 있음이 흥미롭다.

다음의 (8)은 (6, 7)에 약술된 '지령'의 담금법, (7마)의 '거문 지령'이라는 표현보다 '지령'의 의미를 더 명확히 알 수 있게 한다.

- (8) 가. {지령} 旨令 Saumure.(소금물)<한불자전(1880), 566>
나. 겻히 즈근 독의 며조 오십 기을 너허 저김물을 흐얏다가 막 익어

8 고농서국역발간추진위원회(2010:16)에서는 '길영'을 '{가령} 장아씨를 한 대접쯤 하려면 꿀·기름·밀가루를 물에 섞어서 한 접시쯤 붓는다'로 해석해 '가령'의 의미로 보았다.

너물 썩 도석으로 상환하야 빅일 만의 쓰면 독의서 익어 {지령}
빛 검고 도흐되 노상 게 나니<규합총서(1809),1권5a>

(8)의 '지령'을 보면, 메주에 소금물을 부어 담근 현대어의 간장을 의미하는 것임을 알 수 있다. '지령'이 『한불자전』, 즉 사전에 하나의 표제어로 형태와 뜻풀이가 등재된 것을 보면, 이 시기의 '지령'은 현대어와 같은 방언이라기보다는 '간장'과 동일한 의미를 지닌 다른 형태로 인식한 것으로 보인다. 또 (6)과 (7)에서 살펴본 '지령'의 다양한 형태인 '디령, 치령, 기령, 길영, 지령, 지릉' 중에서 '지령'이 당시의 표준어 형태임도 알 수 있게 한다. 즉, 이 시기에 '간장'과 '지령'은 어느 지역의 방언이 아닌 동등한 표제어로 동일한 의미를 지닌 것으로 파악된다. 이는 『조선어사전』에서도 '지령'은 '간장'과 같음으로 기록되어 있어 고어의 흔적을 찾을 수 있다.⁹

한편 '지령'은 다른 말과 결합하여 '든지령, 안지령, 기름지령, 전지령(전디령), 초지령'과 같은 형태로도 나타나기도 했다.

- (9) 가. 가지 느릅이 가지로 설아 을 {든지령} 기름 진 마르 언처 구워 마장
든지령구귀 곁과 녀허 기름 진 마르 타<음식디미방(1670),12b>
나. 초 천초 진 마르 녀허 실로 동혀 들 씨드시 썩 실 풀고 싸하라 쓰고
빠하라 물된 거술 {안지령} 기름의 마르 담케 타 호초 천초 약념하여
탕하여 쓰라<음식디미방(1670),10a>
다. 개장썩 가리와 부화와 간을 어덜 슬마내고 춤깨를 붓가지어 {전디령
의} 교합하야 혹 실너나 향의나 녀허<음식디미방(1670),8a>
라. 그 소를 마득이 녀허 마이 슬마 기름 무쳐 {초지령의} 노하 드리라<음
식디미방(1670),3b>

9 '지령 간장(良醬)의 사투리.(「지령」에서 온 말)로, '지령 「간장」(良醬)과 같음.', '진장(陳醬) 오래 되어 빛이 검고 진한 간장.' 『조선어사전(1938)』 참조.

마. 소금 불라 구우되 물을 여러 번 브르다가 {기름지령} 불라 구우면
싱치도곤 나오니라<음식디미방(1670),10b>

(9)는 17세기 조리서인 『음식디미방』에서 가져온 예인데, 다양한 전부 요소와 결합된 형태의 ‘지령’이 기록되어 있다. 먼저, (9가)의 ‘든지령’은 단간장을¹⁰, (9나)의 ‘안지령’은 명확하지는 않지만 속간장을 의미하는 것으로 보인다. 또 (9다)의 ‘전디령’은 진간장을, (9라)의 ‘초지령’은 식초가 들어간 초간장으로 ‘초(醋)’와 ‘지령’을, (9마)의 ‘기름지령’은 ‘유장(油醬)’을 가리킨다. 이들 형태를 통해 ‘지령’ 형태의 쓰임이 활발하였음을 짐작할 수 있다. 이 중 ‘초지령’은 『김성일가(1847)』와 같은 언간 자료에서도 확인할 수 있었다.¹¹ 다양한 문헌 자료와 사전에 ‘지령’이 나타난 것을 볼 때 ‘지령’은 17세기 중반부터 19세기 말까지 다양한 지역에서 ‘근장’과 동일한 의미로 활발하게 사용된 것으로 보인다.¹² 앞에서 (9마)의 ‘기름지령’은 한자어 油醬으로 기름 간장으로 해석할 수 있다고 했는데, 다른 요소와 달리 (10)과

10 ‘서울도 그 말 햏야거이와 조금 단맛 잇는 {지령을} 살지라도 조금 어더 보내개 햏읍<추사언간(1841),25>’에 제시된 ‘단맛이 잇는 지령’이 여기에 해당된다고 할 수 있다. 이 외에도 간장에 해당하는 한자로 ‘간장(良醬), 청장(淸醬)’ 외에도 ‘감장(甘醬), 진감장(陳甘醬)’이 있음을 고려하면 ‘든지령’의 의미를 충분히 파악할 수 있다.(또 금산의 종이 갖더니 싱티 네 건티 세 실과들 {감장 근장} 보내시니<병자일기(1636),156>)

11 ‘지령’은 『진주하씨묘』, 『추사』, 『추사가』의 ‘지령을 살지라도 조금 어더 보내개 햏읍<추사(1841),25>, 지령 옛 돈의치만 사셔<추사가(1793),12>, {지령 햏며} 초햏며 기름 햏여 다 츠려 보내소<진주하씨묘(17세기 전),110>’ 자료에서도 쉽게 찾아볼 수 있다.

12 조정아(2016:245)에서도 ‘지령’은 17세기 자료들에서부터 나타나서 20세기 초반까지 방언이라는 인식 없이 ‘간장’과 동일한 의미로 공존하다가 ‘지령’은 방언형으로 국한되어 사용하게 되었다고 한 바 있다. 또 <한민족언어정보화> 자료집에도 ‘지령’은 <강원><경기><경상>, 기령<강원><충북>의 방언으로 폭넓은 분포를 보이고 있는데, 이를 통해서도 특정 지역의 방언형으로만 사용된 것이 아님을 생각해 볼 수 있다.

같이 선행 요소와 후행 요소가 바뀐 ‘지렁기름’, 즉 간장 기름의 형태로도 나타나기도 하였다.¹³

(10) 가. 전북도 마장 무르게 고화 싸하라. 물노여 두고 희슴 마치 쓰디
{지렁기름국의} 쓰라<음식디미방(1670),10a>

나. {기름지렁의} 장여 진마르 보희게 무터 {지렁기름} 치며 닉도록
붓가 후츄마르 약념흐면 마장 유미흐니라<음식디미방(1670),7b>

한편 앞에서 ‘간장’에 대응하는 한자가 ‘淸醬’임을 살펴본 바 있다. (11)에 서는 간장의 종류인 ‘장, 진장, 전장’의 형태를 볼 수 있다.

(11) 가. 며조가 너모 만흐면 { 장이} 노상 게 나고 며조가 으면 빗치
물쇠 마시 조치 못흐니<규합총서(1809),1권5a>

나. 장이 며조가 너무 만흐면 { 장간장이} 적게 나고 며조가 즈그면
빗치 고 감미가 즉그니<보감록(1927)>¹⁴

다. 빅 흐 탕기와 진유 흐 보아 {진장} 반 종즈와 디초륙 흐 탕기를
모도 범올려 시로에 도로 담고<규합총서(1809),19a>

라. 서울셔 {진장} 살 도리 이시면 다쇼간 샤 보내개 흐야 주읍 변변치
아니흐 {진장은} 어더 보내여 부질업습<추사언간(1841),24>

마. 고기를 노구 바닥의 문져 편 후 장홀 우흐로 노흐되 {전장만} 복그면
맛시 과히 쫄 이 물을 타 붓고<주식시의(18--),33b>

13 앞에서 간장을 ‘醬油’라고 한다고 했는데, 어순이 다른 ‘기름지렁(油醬)’은 간장과 참기름을 섞은 것으로 파악된다. 참기름은 『주식시의(18--)]에서는 ‘眞油’(14a,16a)로 문헌에 기록되어 나타난다.

14 『보감록』의 내용과 해석은 ‘조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템 개발(연구책임자: 백두현)’의 DB 자료를 참고하였다.

(11가나)의 ‘장’은 『표준국어대사전』(1999)의 뜻풀이와 동일한, 맑은 장을, (11다라)의 ‘진장’은 일반적으로 진하게 달인 장을 의미한다. 그러나 『한영자전』에는 ‘진장 陳醬 Old soy-that has been kept for several years. 『한영자전(1897)』’으로 제시되어 ‘몇 해를 묵혀 오래된 (진하게 우려난) 장’을 의미하기도 한다. (11마)의 ‘전장’은 ‘굳 것을 섞지 않은’을 뜻하는 접두사 ‘전-’에 ‘장’이 결합된 파생어로 파악되며, 잡것을 섞지 않아 진하다는 뜻으로 ‘진장’과 비슷한 의미를 지닌다. ‘전장’은 중세 국어에서 ‘처음 우려 낸 진한 국’을 의미하는 ‘전국’의 ‘전-’과도 관련지어 볼 수 있다. (11)을 고려하면, ‘지령’에서 청장, 진장이 나온다는 점에서 ‘지령’이 상위 범주라고 할 수 있다. 또 ‘장, 진장’을 뜨고 남아있는 것을 ‘지령’이라고 한다는 점에서 ‘지령’은 이들을 모두 아우르는 포괄적인 의미인 간장을 지칭하는 상위어임을 알 수 있다.¹⁵

일반적으로 재래식 간장은 청장(재래식 간장, 국간장)과 진장으로 구분되는데, 청장은 바로 그 해 담근 것으로 처음부터 메주보다는 소금물을 많이 넣고 담근, 맑은 색의 묽은 간장을 말한다. 반면, 진장은 여러 해 동안 묵혀서 색깔과 맛이 진한 간장을 말한다(한복진 2011).¹⁶ 즉 ‘진+장(醬)’으로 구분되는 ‘진장’은 ‘진하다’는 의미 외에도 ‘오래 묵은’의 의미를 지니고 있다. 이런 점에서 보면, ‘청장(淸醬)’과 ‘진장(陳醬)’의 의미는 상반된다고 할 수 있다.¹⁷ 이는 『표준국어대사전』(1999)에서 ‘진장(陳醬)’을 “검정콩으로

15 현대어에서 간장의 방언형인 ‘청장(평북), 진장(평남)<충남>[연기]’을 통해서도 그 관계를 짐작할 수 있다.

16 간장을 해마다 달이면서 몇 년을 저장시키면 빛깔과 맛이 진한 간장을 얻을 수 있으니 이것을 ‘진장(陳醬)’이라 한다.[출처: 한국민족문화대백과사전(장(醬))]

17 조정아(2016)은 진한 색을 나타낸다는 점에서 ‘진장’의 ‘진’은 ‘진국’과 같은 음식명이나 ‘진분홍’과 같은 색상명 앞에 붙는 ‘진(津)’일 가능성이 있지만 ‘津醬’과 같은 한자 표기가 문증되지 않는다고 한 바 있다. 그러나 ‘진장’이 ‘陳醬, 眞醬’과 같이 다른 한자어로 문헌에 표기된다는 점을 고려하면 ‘진’은 한자어가 아니라 고유어

쑤 메주로 담가 빛이 까맣게 된 간장. 또는 진간장”으로 풀이하는 것을 통해서도 알 수 있다. 이러한 점은 ‘ 장, 진장’을 만드는 방법이 제시된 『주식방문』, 『시의전서』를 통해서도 알 수 있다.

(12) 가. { 장법} 송도법 며조 혼 말의 물 혼 통 소금 닷 되식 돕아 글늘의 노 두면 마시 돌아 소금 마시 감혼 후 우히 니블 (딘) 거술 짓고 실너 밧쳐 지령만 불을 쓰게 혼여 달히디 삼분지일이 되게 달혀야 밧치 곱고 두어도 상치 아니 혼느니라<주식방문(18--),2a)¹⁸

나. (眞醬 진중법) 구월에 며조 쑤되 거문콩 혼 말 쑤어 고초중 며조갓치 몽쳐 잘 띄워 물 혼 동이에 소금 네닷 되 너허 헛간에 두되 채반으로 덮혀 두어다가 빅 일 만에 증을 썬서 썬일 제 거문콩 한 되 디초 혼 되 찻살 다섯 홉을 너허 다 디린 후 향에 너허 향승 음쳐에 두고 혹 벗도 쏘이면 조흐니라<시의전서(18--),上3>

(12)의 19세기 음식조리서인 『주식방문』, 『시의전서』에는 ‘ 장법, 진중법’을 소개하고 있어 ‘ 장, 진중’이 어떻게 만들어지는지를 알 수 있다. (12가)의 『주식방문』에서는 ‘메주 한 말에 물 한 통과 소금 닷 되씩 담아서 그늘에 놓아 두어라 맛이 달고 소금 맛이 적어지면 위에 이불 덮인 것을 걷어 내고 시루에 밧쳐, 지령만 불에 삼분의 일이 되도록 달여라’로 ‘지령’을 달여 ‘ 장’이 나음을 보여준다. 또 (12나)의 『시의전서』에서도 구월에 메주를 쑤되 검은콩을 한 말 쑤어 고추장 (담을 때의) 메주처럼 몽쳐 잘 띄워 물 한 동이에 소금 네다섯 되를 넣어 헛간에 두되 채반으로 덮어 두었다가

로 봐야 하지 않을까 한다.

18 이효지(2017:192)에서는 ‘히 니블 (딘) 거술’로 기재되어 있고, 경북대학교 백두현 팀의 DB에서는 ‘우히 니블 (딘) 거술’로 기재되어 차이가 있는데, 문맥으로 볼 때 기록과 해석은 경북대학교 DB가 적절하여 이를 참고하였다.

백일 만에 장을 떠서 달일 때 검은 콩 한 되, 대추 한 되, 찹쌀 다섯 홉을 넣는다고 하여 장을 달여서 ‘진중’이 나옴을 알 수 있다. 이때 ‘진중’을 ‘眞醬’이라고 표기하고 있는데, 검은콩을 주재료로 하고 있으며 100일 만에 장을 떠서 띄운다고 한 점은 『표준국어대사전』(1999)의 뜻풀이와 무관하지 않다.

2. ‘된장’ 형

된장은 콩으로 메주를 만들어 잘 띄운 후에 소금과 물로 만든 음식이다. 먼저 간장을 뜨고 남은 메주 찌꺼기에 소금을 넣은 후 짙어서 항아리에 담아 저장시킨 후 먹는 음식으로 주로 국이나 탕을 끓일 때 사용한다. 문헌에서 이러한 된장 형태로 파악되는 어휘는 ‘믈른장, 된장, 토장’이고, 이에 대응하는 한자어는 ‘乾醬, 盤醬, 土醬’이다. 이들을 확인할 수 있는 최초의 문헌은 1690년에 편찬된 『역어유해』이다.

(13) 가. 乾醬 믈른장<역어유해(1690), 上52b>

나. 盤醬 된장, 乾醬 믈른장<방언유석, 유부방언(1778), 30b>

다. 토장 土醬<한불사전(1880), 527>

라. 盤醬 된장<광재물보(18--), 2권3a>

마. 간장 *醬 (장-*장) 간장치다 ≠ 토장, 토장 土醬 (흙) (장) → 된장, 된:장 土醬 (흙-*토) (장-*장) → 토장<한영사전(1897), 2>

된장은 마른 장인 ‘건장(乾醬)’과 그릇에 담겨 소반에 올려지는 형태인 ‘반장(盤醬)’ 외에도 ‘토장(土醬)’이 있다. 이 중 ‘토장’은 토(土), 즉 가장 바탕이 되는 장이라는 의미로 파악된다. 현대어에서 ‘토장’은 메주로 간장을 뽑지

않고 담근 된장을 가리키기도 하지만 문헌에 기록된 '토장'에서는 그 의미를 찾아보기 어려웠다. '장'과 '지령'에 비해, '된장(-醬)'은 비교적 후대에 나온 것으로, '된'은 '물기가 적다'는 뜻의 '되다'의 관형사형에서 나온 말이다. 이러한 (13)의 쓰임과 의미는 (14)에서도 확인할 수 있다.

- (14) 가. 즈으란 (건장을) 걸러 기름 후초 천초 싱장 그르 체로 향여 진골를
 덩히 뇌여 즈을 향디 거디 아니케 향고<음식디미방(1670),7b>
 나. 오미즈 업거든 촛깨를 복가 지허 걸러 그 국의 물면 {토장국이라
 향느니라<음식디미방(1670),2a>
 다. 고초: 꾀고초 썩지를 잘나 너흐라 {뒹중에도} 만히 너흐면 조흐니라
 <시의전서(18--),上73>
 라. 묵은 {된장} 셔 흡을 두 가지 초헌 것과 향가지로 물 여섯 탕기를
 부어 네 탕기 되게 달히면<규합총서(1809),6a>

'된장'에 해당하는 '된장, 뒹중'의 형태와 '토장, 건장'의 형태를 확인할 수 있다. (14)를 보면 '건장, 토장' 형태와 '뒹중, 된장' 형태가 동일한 시기에 나타난다. 이들 중 (14가)의 '건장'은 『역어유어』에 나온 '막른장'을 의미하고, (14나)의 '토장'은 『한영사전』을 통해 '간장'과는 다름을 알 수 있다. 이처럼 장 명칭은 '지령' 형 이후에 '된장' 형이 나타났는데, '된장'은 간장을 의미하는 '지령'과는 별개의 범주로 인식한 것으로 판단된다. 즉 된장 명칭의 사용은 된장과 간장의 구분이라고 할 수 있다. 일반적으로 장 명칭에는 '항, 종지, 사발, 동이' 등의 단위 명사가 주로 사용되는데, (14라)의 '묵은 된장 셔 흡'을 통해서서는 1되의 10분의 1에 해당하는 단위명사 흡이 된장에 사용된 것을 볼 수 있다.

한편, 언간 자료에서는 '된장' 외에도 '된당'의 형태가 나타난다.

(15) 가. 돈 혼 냥 어더 보내니 {된장} 너 돈 지령 옛 돈의치만 사셔<추사가
(1793),12>

나. {된장} 거번 한 항 보내여습더니 가습<김성일가(1841),17>

다. 땡을 보내라 호오니 {된당} 말인지 씨져나 줍스오실가 {된당이}
나을 듯 한 항아리 고초당 두부당 혼 항식 가습<김성일가(1847),20>

(15가)의 ‘된장 너 돈 지령 옛 돈의치만’은 ‘된장 너 돈과 지령 여섯 돈어치’를 말하는 것으로 ‘된장’ 뒤에 단위명사 ‘돈’과 현대어 ‘어치’를 사용해 된장과 지령을 별개의 범주로 구분하고 있다. 이를 보여주듯, (15다)에서는 ‘된당’과 ‘고초당’을 구분하고 있다. 한편, (15나다)에서는 (15가)와 달리 장을 담은 항아리가 단위명사 ‘항’으로 사용되고 있다. 이 중 (15다)의 ‘된당, 고초당, 두부당’은 ‘근장’이 ‘근당’으로도 표기되는 것과 동일한 ‘ㄷ’ 구개음화의 과도교정 표기이다.¹⁹

한편 18세기 초엽의 조리서인 『주방문』에서는 ‘디히, 지’ 형태를 ‘장’ 명칭으로 기록한 예를 찾아볼 수 있었다.²⁰

(16) {즙디히 汁醬} 녹물 혼 동히에 며조 혼 말 소곰 두 되 진ᄃᆞᆫ 누룩
각 다습 섯거 마즌 그ᄃᆞᆫ 든든이 빠쁘는 두험의 녀헛다가 닐웨 후에
쓰라 며조ᄃᆞᆫ 서 말의 소곰 서 되 진ᄃᆞᆫ 두 되 요흔 술 두 다야를

19 이처럼 ‘쏘 혼가지는 요흔 근당을 올히 므츨내 어들 디 업더니 흙씨 보내여 오니 더욱 요타 이 근당이 므슴 稀罕함이 이시리오 애 女兒아 네 아지 못한다 常言에 니라되 사툼이 離鄉하면 賤하고 物이 離鄉하면 貴타 하니 흥물며 더 {朝鮮 근당은} ᄃᆞᆫ장 이 有名흔 거저라 각시아<박통사신석언해(1765),2권26a>’를 볼 수 있다.

20 김지숙(2022)에서도 ‘디히’는 ‘디히, 디이>지히, 지이>지’라는 변천의 역사를 가지지만, 여전히 ‘디히’는 어디에서 온 말인지와 ‘딤치’와 ‘디히’의 관계에 대해서는 명확한 설명을 하지 못하고 있다는 점에서 ‘디히’를 오늘날의 김치로만 보기에는 의심스러운 부분이 많다고 하였다.

(16)은 『주방문』에서 ‘즈디히(汁醬)’가 나타난 예로 현대국어의 ‘즈장’에 대응된다. ‘즈장’은 『표준국어대사전』(1999)에 따르면, “메주를 뺀아서 고운 고춧가루 따위와 함께 찰밥에 버무려 장항아리에 담고 간장을 조금 친 뒤에 뚜껑을 막은 다음 두엄 속에 8~9일 묵었다가 꺼내 먹는 장”을 이른다. 이러한 즈장을 만드는 과정과 재료는 (16)에서도 확인할 수 있다. 1552년 이전에 간행된 『수운잡방』에는 ‘기화장(基火醬), 즉석즈장, 즈장(汁醬), 조즈(造汁), 즈저(汁蒚)’로, 1655년에 발행된 『사시찬요초』에는 ‘즈저(汁蒚)’로, 17~18세기와 19세기에 발행된 『주방문』, 『주식방문』에는 ‘즈디히(汁醬)’로, 1809년에 간행된 『규합총서』와 1837년에 간행된 『양주방』에는 ‘즈장’과 함께 ‘즈지이’로 기록되어 있다.²¹ 이 후 필사본 음식조리서에서는 ‘즈장(운주법(19세기)), 즈디히(음식법(19세기)), 집장(음식방문(19세기))’ 등으로도 나타나며, 인간 자료에는 ‘즈당’으로 나타나고 있다.²²

(17) 汁醬 집증법: 칠월에 며조 쉼되 콩 한 말에 밀기울 닷 되 너코 콩 다엿 되 쉼라면 기울 셔너 되 너허 며조 물른 후 물 썬지 말고 그 며조 물 잇난 디 기울을 훌훌 석거 덥고 썬 불을 석여 썬키 조케 익은 후 썬여 술넙에 지여 둔 후 말여 가로 민다라 찰밥 지어 간중에 담으되 간중만 흐면 무미흐니 소곰 너허 맛보와 흐고 썬도 맛 읍고 너모 싱거워도 두고 먹기 변미흐기 쉬운니라 간을 알맛초와 흐고 어린 고초을 기름에 둘러 쉼 죽을 만치 복가 너코 외와 가지도 저려다가 썬물 울여

21 한식문화사전(<https://www.kculture.or.kr>) 참고.

22 『김성일가』의 ‘거번 간 (즈당) 마시 초치 못흐오니 곱굽, (즈당)을 못고 이내 비와 기름이 식어 그리되오니 답답흐읍 (즈당) 메주 조금 남은 것 보내오니(김성일가(1848),50)’에서는 모두 ‘즈당’으로 나타났다.

보즈에 썩 놀너 케케 너코 담으면 조코 날물 말고 푸두엄에 무더다가
 두엄이 밍우 더우면 육칠일이나 덩지 안니흐면 팔구일 건 십 일 되여도
 조코 그저션 보와 가며 흐고 밥은 머조가로 한 말이면 찰술 닷 되
 흐고 두엄이 더워야 조흐니 담으기난 팔월에 담고 되게 버무러도 익으
 면 물거지고 불근 고초가로 조금 너흐면 조흐니라<시의전서(19세
 기),4~5>

(17)은 『시의전서』의 ‘**汁醬** 집중법’에 대한 설명이다. ‘**汁醬**’이라는 한자 표기에 대응하는 한글 표기가 ‘집중’으로 나타난다. ‘집중’은 메주, 콩, 밀기울 등을 갖은 양념에 간하여 풀두엄에 6~10일 문으면 된다고 기록되어 있다. ‘중’에 ‘집(즙)’이 붙은 이유는 두엄에서 발효하는 과정에서 즙이 나오기 때문이다. 그래서 조선시대의 문헌들을 보면 대부분 ‘즙장(汁醬)’을 ‘즙저(汁菹)’, ‘즙디히’, ‘즙지이’, ‘즙지히’라는 이름으로 즙장을 기록하고 있다. 즙장에 채소가 사용된다는 점에서 ‘즙저(菹)’가 사용된 것이며, ‘즙디히, 즙지히, 즙지이’는 ‘즙+디히, 즙+지이’의 형태로, 이때 ‘디히’는 ‘저(菹)’에서 유래된 것으로 ‘디히>지히, 지이>지’의 ‘ㄷ>ㅈ’의 변화는 구개음화가 일어난 것이다. ‘즙디히, 즙장’에 대한 문헌의 기록과 명칭을 고려한다면, ‘즙장(汁醬)’은 장(汁醬) 또는 김치(汁菹)의 한 종류로 취급했다고 볼 수 있다.²³ 다만, 일반적인 장 또는 김치와는 조리법에서 다소 차이를 지닌다고 할 수 있다.

23 한복려·김귀영(2018:310)에서는 장 제조법 13종을 소개하면서, 이 중 집장법에서 ‘즙저’는 시에 오이와 가지를 합한 것을, ‘즙저법’은 콩과 기울을 섞어 만든 시에 오이를 합한 것을, 또 ‘가즙저법’은 시에 가지를 합한 것을 말하고 있다. 이 때 나오는 ‘즙저’를 장으로 볼 것인가 김치류로 볼 것인가에 대해서 한복려(2003)는 『산가요록』의 ‘즙저’를 들어 고대 김치류의 흔적으로, 한복려·김귀영(2018:310)은 장과 김치의 혼합형이지만 장이 우선이므로 장으로 분류함이 옳다고 보았다.

Ⅲ. 방언 자료에 나타난 장 명칭²⁴

문헌에서 확인한 것처럼 장은 우리 민족의 오랜 생활 속에서 공존하였고 이로 인해 장의 명칭과 장과 관련된 표현도 지역마다 다양한 형태로 나타났다. 방언도 문헌 자료와 동일하게 ‘간장, 지렁’ 형과 ‘된장’ 형으로 구분해서 살펴보기로 하자.

1. ‘간장, 지렁’ 형

간장 명칭은 <한민족 언어 정보화 자료>에 따르면, 지역에 따라 ‘지렁(경남)<경북><충북><충남>, 지렁(경기)<경북><충북><강원>, 지렁(강원)<경기><경상>, 기렁(강원)<충북>’ 등으로 다양하게 나타난다. 이들 형태를 보면 문헌에서 간장을 가리키는 명칭인 ‘지렁’과도 무관하지 않다. 이 중 경상도 지역에서 실제 사용되는 간장 명칭은 (18)과 같다.

- (18) 가. 예. 장물, 지렁. 옛날엔 {지렁이라} 쟤잖아. 아 간장 보고 옛날 할매들은 {지렁물} 카고 된장 보고 그 장 카고.(영덕)
나. 고건 순 메주만. 우리 장. 된장은 물로 뷚가지고 인자 장을 담아가지고 {지렁을} 떠내뿌제. 떠내뿌이끼네 단맛이 다 적단 말이다.(영천)
다. 옛날 사람 {지렁장} 쟤다. 아~, 요새서 간장이라 하지만 옛날에 {지렁이라} 했다. 지렁장 쟤다 아니가. 옛날 사람 옛날 할매들.(청도)

24 이 글에 사용된 방언 자료는 필자가 직접 참여한 <민족생활어 조사(국립국어원)>, <청도 지역어 조사(청도 문화원)> 사업을 토대로 한다. 보조 자료로는 <한민족 언어 정보화 자료>와 <지역어 조사(국립국어원)> 자료를 활용하였다.

(18)을 통해 간장을 가리키는 말로, ‘지랑, 지랑물, 지렁, 지렁, 지렁장’의 형태를 확인할 수 있다. 『표준국어대사전』(1999)을 보면, (18가)의 ‘지랑’은 ‘간장01’의 경북, 충청의 방언으로, (18나)의 ‘지렁’은 강원, 경북, 함경의 방언으로, (18다)의 ‘지렁’은 경남 지역의 방언으로 등재되어 있다. (18)을 고려하면 간장을 가리키는 말은 사전에 표기되지 않은 지역과 형태를 확인할 수 있다. 이를 지역별로 정리하면 (19)와 같다.

- (19) 가. 지랑<경남><경북><충북><충남>[아산, 논산, 보령, 당진, 대전, 예산, 태안, 서산, 부여, 연기, 홍성, 공주, 청양, 부여, 서천] 지랭이 <충남><충북>, 지랑이<경북> 지란쟁<경남><경북>
- 나. 지렁<경기><경북><충북><강원>[강릉]<경남>[울산(울주), 언양, 양산, 합천(묘산), 창원]<충남>[서산, 천안, 대전] 지렁장<경남>[합천(묘산), 거창, 함양, 합천, 함안, 밀양, 창원, 산청(방곡), 창녕, 사천, 김해, 의령]<경북>
- 다. 지렁<강원><경기><경상>
- 라. 기렁<강원><충북>, 기랑<경북>, 기릉<경남>, 기렁<충북> 기렁장 <경남> 기릉2장<경남>[산청]
- 마. 지렁2장<경남>[창녕, 밀양, 울산(울주)] 지렁장<경남>

(19)는 <한민족 언어 정보화 자료>에 제시된 표준어 ‘간장’에 대한 방언형인데, 지역에 따라 ‘지랑, 지렁, 지렁장, 지렁, 지랭이, 기렁, 기랑, 기렁장, 기렁, 기렁’ 등이 쓰이고 있다.²⁵ (19)의 ‘지랑, 지렁, 기렁, 기랑, 지렁장,

25 일반적으로 조선간장을 ‘지렁장’이라고 한다.[출처: 한국민족문화대백과사전(장(醬))] <한민족 언어 정보화>에서는 전북, 충남 쪽에서 조선간장, 왜간장에 대한 부분에서 명칭이 구분없이 나타나는 것을 확인할 수 있었다. 즉 조선간장을 왜간장으로, 왜간장을 조선간장으로 서로 상반되게 불러 다른 지역과 차이가 있다.
 (1) 왜간장 (2) 조선간장

기령장, 지릉장'에서 알 수 있듯이, '지령, 기령, 기릉' 형태와 장이 결합된 '지령장, 기령장, 지릉장' 형태가 의미 구분 없이 사용되고 있다. 또 문헌에서와 같이, 현대어의 방언에서도 '지령' 형태와 'ㄱ' 구개음화에 대한 과도교정을 겪은 '기령' 형을 함께 확인할 수 있는데 고어 형태의 잔존으로 볼 수 있다. 한편 <한민족 언어 정보화 자료>에 제시된 평안 방언의 '지랭이<중국>, 지레:<함북>, 지령<함경>, 지랑<중국>, 지란쟁<중국>'를 통해 '지랭, 지령, 지랑, 지란, 지레'를 확인할 수 있다. 이는 평안 방언이 구개음화를 겪지 않았음을 생각한다면, '지령' 형태가 고어 형태임을 알 수 있다. 무엇보다 평안 방언뿐만 아니라 전국적으로 '지령' 형태가 나타난 것은 '지령'이 어느 한 지역에 국한된 방언이라기보다는 전국적으로 활발하게 쓰인 어형임을 말해준다. 또 방언 자료에서 (19)와 같은 명칭을 확인할 수 있다는 것은 지리적으로 해당 지역의 장 명칭이 동일 공간에서 토박이들과 오랜 시간 공존해 왔고, 현재도 공존하고 있기 때문이다. 이런 점에서 현장 방언은 문헌 자료와 같은 보수성과 지역 사회의 언어 생활을 반영한다는 점에서는 실재성을 지니고 있다.

한편, 앞서 문헌에서 다양한 전부 요소와 결합된 형태의 '지령'이 나타난 것과 같이, 일부 지역에서는 '초지랑<경기><충남>[당진], 양념지릉<경남>[울산(울주)]'처럼 '초'와 '양념'이 결합된 '지랑, 지릉' 형태를 확인할 수 있었다. 이때 '양념지릉'은 문헌의 기록된 '기름지령', 즉 油醬과 같은 의미를, '초지랑'은 식초가 들어간 간장의 의미를 지닌다. 그러나 문헌에서처럼 선행 요소와 후행 요소가 바뀌어 '지령'이 전부 요소로 나타난 예는 찾기 어려웠는데, '지령'보다는 전부 요소인 '양념'과 '초'의 의미를 더 중요하게 생각하는 인식의 변화를 보여주는 것이라 할 수 있다.

조선간장<전북>
조선장<전북>

에간장<전북>
왜간장<충남>[전지역]<전북> 왜장<전북>

간장은 ‘지렁, 기렁’ 외에도 액체 형태를 가리키는 ‘장물, 물장, 무장’이라는 명칭으로 사용되기도 했다.

(20) 가. 술~ 나쁜 그때 간장, 소금으로 인제 자루에 여가지고 오늘 뒀
얼매 영씨른 {장물} 봐가든, 그러고 또 함 오늘 영냈다가. 너무
떠뿌면 장은 까맣고. 된장이 까맣고 누른 {장물이} 걸다 카이끼네.
(영덕)

나. 메주가 인제 떠가지고 된장 항아리 넣고 인제 {장물은} 밑에 받치면
간장 되고, 소쿠리 남았는 고거는 된장.(경산)

다. {무장} 담국은 날이는 장 담구는 날 담국은다. 고추장은 아무날이나
섞어도. 무장 담구는 날이는 말달 달날 담국은다꼬. 장은 {무장}
뒤에 담꿍고 꼬장 담군다. 알았나.(영덕)

라. {물장} 옛날에는 콩을 많이 몬 팔자나. 그러니까네 콩을 작게 끊이가
지고 물로 소금을 많이 넣고 가 그리 물을 많이 부면 {물장}. 되고
디기 담으면 디기 장이 맛있고.(청도)

(20)의 ‘장물, 물장, 무장’은 모두 간장을 가르기 전의 장을 의미하는 말인데, (20가나)의 ‘장물’은 경기, 경북, 경남, 충청, 강원, 제주 등지에서도 간장의 의미로 폭넓게 사용되었다.²⁶ 이 중 (20다라)의 ‘무장, 물장’은 모두 ‘물+장’의 합성어로, 이때의 ‘장’은 간장을 의미한다. 즉 (20)은 모두 된장보다는 간장에 중점을 둔 의미로 보인다. 그런데 ‘무장, 물장’에 관해서는 ‘장물’과 같다는 의견과 다르다는 의견으로 나누어지기도 하였다. 즉, ‘장물’

26 장물<경기><경남><경북><제주><강원><강릉><충북 일부><충남 일부>
지랑물<경북><충남><연기> 지렁물<강원><경북><충북><충남>.
간장종지를 가리키는 표현에서도 ‘장물’이라는 형태를 쉽게 찾아볼 수 있었다.
장물종지<강원><제주><충남><서산><충북> 장물종발<충북> 장물종재기<충북> 장물
종지<경기><충북>.

은 일반적인 장을 의미하지만²⁷, ‘물장’은 예전에 콩이 비싸 장에 콩을 많이 넣지 못해 콩을 적게 넣고 물을 많이 부어서 담근 장으로, 물이 많아 그 맛이 물과 같다는 의미를 지닌다는 다른 의견이 있었다.²⁸ 또 (20나)의 ‘장물은 밑에 받치면 간장 되고, 소쿠리 남았는 고거는 된장’이라는 담금법과 (20다)의 고추장을 담그기 전에 담는 장을 ‘무장’이라는 설명을 고려하면, ‘장물, 무장’은 된장과 간장을 가르기 전의 상태로 된장과 간장을 아우른다. 이러한 ‘물장, 장물’은 제주 지역에서도 찾아볼 수 있었다. 제주 지역에서 간장은 ‘무장, 물장, 물장:(제주), 국물장(제주)’으로, ‘간장치다’는 ‘물장놓다(제주)[전역], 장물놓다(제주)[전역]’로 나타났는데, 제주 지역에서 사용되는 ‘장물, 물장’도 간장에 중심을 둔 표현임을 알 수 있다.²⁹ 즉, ‘장물, 물장’은 된장과 간장을 가르기 전의 상태로, 된장보다는 간장을 우선시한 액체를 가리킨다고 볼 수 있다. 이는 (21)의 ‘장’의 의미를 통해서도 알 수 있다.

(21) 가. 아, 고거 내가 얘기해줄게. {장을} 요래 담고 нама 뒤에 인자 뜨거든
이제 미지는 미지대로. 된장은 된장대로, 간장은 {간장대로} 뜨고,
{장} 뜬다. 뜬다 이칸다. {장} 뜬다 이칸다. 만약에 안 캡니꺼. 석달
만에 담으니 시월달에 미지 끓이는 걸 정월달에 담고 아까. 물은
간장. 콩 남은 물, 그건 간장. 건디기는 된장 안 그카나. 손 지내가

27 『표준국어대사전』(1999)에서는 ‘간장을 담그려고 소금을 탄 찬물’, ‘간장을 탄 물’로 뜻풀이를 하고 있어, 방언의 쓰임과는 의미 차이가 있다.

28 윤숙자(1997:76~77)에서는 햇장 이전의 장을 가리키는 말로 ‘무장’의 형태를 제시한 바 있는데, 그 의미를 명확히 알 수는 없지만 장의 한 범주로 ‘물장’을 의미하는 것으로 보인다.

29 ‘장물’과 비슷한 의미로 전남 지역에서는 ‘날장(전남)’을 찾아볼 수 있는데, 『시의전서』의 ‘소반에 전골 합과 나물 접시 노코 탕기에 {날중국} 타고 접시에 계란 이슥 기 담고 기름 종죽에 노코 풍노에 슷 피여 전골틀이나 남비 지지라(시의전서 (18--), 上421))’를 통해 그 형태를 확인할 수 있다.

장 담으면 안 된다. 손 없는 날 담는다. 고추장은 아무 때나 날을 안 가린다. 고추장 설 아래 담는다. {장} 담고 고추장 담는다.(청도) 나. 우러나지. 메주에서 우러나는 물은 {간장이고}. 인제 그거 {장}, 간장 딸이고 그거는 된장 되고 그렇잖아. 그면 된장. 된장. 메주 찌꺼레기. 메주 뜯거리. 그거는 된장이고. 요거는 간장이고.(경산)

다. {무장} 담궁는 날이는 {장} 담구는 날 담궁는다. 고추장은 아무날이나 섞어도. 그래 말날 달날 담군다. 무장 담구는 날이는 말달 달날 담군는다꼬. 아 {간장} 보고 옛날 할매들은 {지랑물} 카고 {된장} 보고 그 {장} 카고. 장물, 지랑. 옛날에 지랑이라 켜잖아.(영덕)³⁰

라. 그래. 그거는 고추장은 {장} 담은 뒤에 담는다. 먼저는 안 담고. {장}, {큰장} 담궁고 그거 따라가 고추장 담지. 설 쉬고. 인자. 그 요즘도 설 아래 대구 사람들 설 아래 장 담는다 카데.(영천)

마. 콩이 없어가 된장도 아이 마 많고 안 짙어도 되겠다 싶어가 안 짙고 인제 콩을 한 되 반을 우리 월케가 주더라. 그래 그거 삶아가 {장} 줌 키웠심더.(경산)

(21)의 '장'은 (21가나)에서는 간장을, (21다)에서는 된장을, 그리고 (21라 마)에서는 간장과 된장의 상위 범주를 나타낸다. 이는 앞서 살펴본 문헌의 의미와 장의 담금법과는 차이가 있는데, 현대에 와서 '장'의 의미가 변화된 것이다. 즉, '장'은 '간장, 지랑'을 또는 간장과 된장을 아우르는 상위어를 지칭하는 의미에서 현재에는 간장과 된장을 통칭하거나 각각의 간장 또는 된장을 '장'으로 지칭하는 의미로 변화되었다. 그래서 (21)에서 장은 간장 또는 된장 그리고 된장과 간장을 가르기 전의 상태를 모두 의미한다. 또 (21가다라)에서 '장'은 날을 가리지만, 고추장은 아무때나 담는다는 말을

30 영덕 지역에서는 된장과 간장 모두에 '장'이라는 명칭이 사용되고 있는데, 모두 장을 가르기 전의 상태임을 알 수 있다.

통해 고추장은 일반적인 장 범주에 포함되지 않음도 알 수 있다. 고추장은 재료와 담금법 그리고 시기의 차이로 ‘장’의 범주에 포함하지 않음에도 『표준국어대사전』(1999)의 뜻풀이에는 장 범주에 포함하고 있어 토박이 화자들의 인식과는 차이가 있었다. 즉, ‘장’은 상위 범주로 된장과 간장을 통칭하는 ‘콩장’³¹, ‘메주장’과 같은 의미, 또는 된장과 간장을 가르기 전의 상태와 가르기 후의 상태를 모두 말하고 있었다. 이를 반영하듯, 영천과 청도 지역에서는 ‘지렁’은 ‘큰장’으로, ‘딘장’은 ‘작은장’으로 표현하고 있었다. 이는 장의 중심이 간장에 있음을 보여주는 말로, 이전 세대가 생각하는 장 범주와 지금 세대가 생각하는 장 범주가 크게 다르지 않음을 보여준다.

2. ‘된장’ 형

된장은 문헌에서는 ‘됨중, 된장, 감장, 무근 감장, 토장’ 등으로 나타났는데 이 중 ‘됨중, 된장, 토장’의 형태는 방언에서도 찾아볼 수 있었다.

(22) 가. 토장<경남>[양산<전남>][고흥<황해>], 토장<평북>, 튀장<경북> 티장
 <경북>

나. 흑시리<평북><함남>, 흑실<함남>

다. 덴:장<경남><경북><전남>

31 『표준국어대사전』(1999)에도 ‘콩장’이라는 표현이 있으나 이는 ‘볶은 콩을 장에 넣고 기름, 깨소금, 고춧가루 및 다진 파 따위를 넣어 버무린 반찬’을 의미하고 있어 이 지역에서 사용되는 장의 의미와는 거리가 있다. 그러나 『조선요리』와 문화공보부 국립문화재연구소(1984)에서는 장의 종류 중 하나로 ‘콩장’이라는 명칭이 기록되어 있고, 『산림경제』와 『증보산림경제』에서는 이와 유사한 명칭으로 ‘대맥장(大麥醬)’이, 『유운잡방』에는 ‘대두장(大豆醬)’이 기록되어 있다.

앞에서 살펴본 『음식디미방』에서는 된장을 ‘토장’으로 말해 ‘토장법, 토장국, 토장’ 등의 기록을 볼 수 있는데, 이와 동일한 형태인 ‘토장’을 경남, 전남, 평북 등지의 방언에서 확인할 수 있었다. 또 경북 지역에서 나타난 ‘튀장, 티장’ 역시도 ‘토장’의 방언형이라는 점에서 같은 어형으로 볼 수 있다. 그런데 문헌에서 간장의 의미로 나타난 ‘거문중, 거문장, 거문장’의 한자어 형태인 ‘흑시리, 흑실’이 함경도 방언에서는 된장을 가리키는 말로 나타나 장 명칭의 의미 변화를 짐작할 수 있다. 여기서 ‘시리, 실’이 무엇을 말하는지 명확하지는 않지만 ‘검다’의 의미가 간장 외에 된장에도 사용되고 있었다. 이 외에 ‘뒸중’과 관련된 ‘텐장, 뒸장, 뒸장, 뒸장, 뒸장’ 등의 형태는 다양한 지역에서 쉽게 찾아볼 수 있었다. 이를 볼 때 방언에 나타난 장의 명칭은 일차적으로는 간장과 간장, 된장을 가르기 전의 상태를 의미하는 의미와 함께 최종적인 식품에 따라 다시 ‘텐장, 뒸장, 뒸장, 뒸장, 뒸장’과 ‘지렁, 지랑, 지렁, 장물, 무장’으로 구분되고 이는 다시 이차적으로는 지역별로 명칭의 분화가 이루어진 것이다.

일반적으로 단일 형태인 ‘장’은 간장과 된장을 가르기 전의 상태를 통칭하는 상위어로 사용하기도 했고, 간장과 된장을 의미하는 하위어로 사용하기도 했다.³² 이처럼 ‘장’이 몇 가지 의미를 지칭한다는 점에서 의미상의 혼란을 주기도 해 이를 구분해 상위어로 장을 가리킬 때는 ‘장’을, 하위어로 간장을 가리킬 때는 ‘지렁, 지렁(장), 지랑(물)’과 같은 다른 명칭을 통해 구분해 사용하고 있었다.³³ 또 이미 ‘장’이 ‘간장’을 의미하고 있음에도

32 국어 사전은 ‘간장, 뒸장, 고추장’을, 식품영양학 분야의 대부분의 연구들은 ‘간장, 뒸장, 고추장, 청국장’을 아울러 장류라고 표현하고 있다. 앞의 문헌에서 간장의 하위 범주 명칭으로 ‘진중, 청중’을 볼 수 있었는데, 방언에서도 비슷한 의미로 사용되고 있었다(진장[평남]<충남>[연기], 청장[평북]).

33 이러한 점은 간장종지에 대한 방언형에서도 확인할 수 있었다.
예) 지랑종재기<충남>[보령], 지렁종지<강원>[경기], 지렁종지<경기>[충북], 지렁2종2지<경남>[울산(울주)], 지렁2종2지<경남>[양산]

불구하고 ‘지령’ 형이 일찍부터 사용된 이유는 그 담금법과도 관련지어 볼 수 있다. 즉 간장과 된장은 동일한 재료로 만들어지는데, 이로 인해 ‘장’이 일정 시기에 ‘간장’ 외에도 ‘간장과 된장을 가르기 전의 상태’와 ‘간장, 된장 통칭[고추장 제외]’ 그리고 ‘된장’의 의미까지 지니면서 의미와 형태 구분의 필요성이 제기되었고, 이로 인해 형태와 의미 구분이 이루어진 것으로 볼 수 있다. 방언 자료를 통해 논의한 것을 정리하면, 표1과 같다.³⁴

표1- ‘장’ 명칭의 의미

장 =콩장, 메주장	방언			사전
	1. 간장, 된장을 가르기 전의 상태 2. 된장보다는 간장에 중심을 둔 상태 [물장, 장물 등] 3. 간장, 된장 통칭[고추장 제외]	장 가르기	간장 [기령, 지령 등] 된장 [덴장 등]	

한편, 충청도, 전라도, 경상도 지역에서 주로 담가 먹었던 죽장을 『표준국어대사전』(1999)에서는 ‘장’의 범주로 보고 있었다.³⁵

- (23) 가. 그거는 {집장} 아니고 그거는 시금장 아이가. {시금장인데} 옛날 어른들 {등개장} 등개장 안 그러나.(경산)
 나. {갯묵장은} 멥 요리요리 고거를 갯묵을 만들어가주고 보리카루 가주고 갯묵을 만들어가주고 퉁글퉁글하게 만들어가주고 고래 빠짝 말라가 고것도 맨 그래가 그 {장이대. 그 종류가 그 종류다.(영덕)
 다. {겨장도} 고 뭐 겨장 안 있나. 옛날 보리 여름에 찹잖아. 보리 찹으믄

34 표1은 김지숙(2011)의 표를 참고해 다듬은 것이다.

35 『표준국어대사전』(1999)에서는 ‘죽장’을 “메주를 뺀 고운 고춧가루 따위와 함께 찰밥에 버무려 장항아리에 담고 간장을 조금 친 뒤에 뚜껑을 막은 다음 두엄 속에 8~9일 묻었다가 꺼내 먹는 장.”으로 뜻풀이 하고 있다.

곱은 보리겨 안 있다. 고거를 가지고 겨장을 만드는데 고거는 똥글똥글하게 주먹만큼 하게 해. 그게 {즙장이라네}.(영덕)

라. 집장. {집장은}, 요새는 그래 안. 아~하더라. 옛날에는 우리 시집와 가는 집장을. 고거는 {등개장}. 줄이 찢찢~ 나거든.(영천)

‘즙장’은 보리를 뺏아서 나온 겨를 구워 보리쌀, 나물 시래기, 무, 고추 등을 넣어 만든 등개장을 말한다. 등개장은 메주를 만들어 보리겨 속에 묻어 삭혀서 먹는 장인데 이 과정에서 여러 재료가 발효되면서 즙이 난다. (23가)의 ‘즙장, 집장’은 이러한 장의 상태에서, ‘시금장’은 발효되어 시큼한 맛이 나는데 그 맛에서 나온 말이다. ‘즙장, 시금장’은 춘궁기에 된장과 고추장이 떨어져 양을 늘이기 위해 보리 등겨를 넣어 만든 것으로 ‘보리겨장, 겨장, 등겨장, 등개장, 깻묵장’의 형태로도 나타난다.³⁶ 다른 지역에서도 이를 확인할 수 있는데, 윤덕인(2000:276~278)에서 제시된 전주의 ‘남문즙장’, ‘말똥즙장’과 예산의 ‘예산집장’을 들 수 있다. 문헌 자료에서 특수장의 일종인 ‘즙장(汁醬)’을 ‘즙저, 즙디히, 즙지이, 즙지히’라고 기록한 것을 생각하면 장 명칭 역시 ‘지’, ‘김치’와 무관하지 않아 보인다.³⁷ 이는 과거 장(汁醬) 또는 김치(汁菹)로 취급했던 흔적이 남아있는 것으로 생각할 수 있다. 실제로 토박이 화자 역시 ‘즙장’을 양념이 아닌 부식인 반찬의 하나로 취급하고 있었다.

36 문화재관리국(1999:484)에서는 ‘집장’과 ‘등겨장’의 의미를 주재료에 따라 구분해 제시하기도 하였다.

37 안용근 외(2015)은 즙장은 물기(汁)가 많은 장이라는 의미로 집장이라고도 하며, 조선시대 조리서에는 ‘즙저(汁菹, 沈汁菹, 養汁菹法), 집장(汁醬法, 造汁醬麩法), 여름장저(夏日醬菹), 여름가즙저(夏節假汁菹), 가집장, 여름즙저(夏日汁菹), 여름집장(夏節汁醬法), 전주식집장(湖南全州府汁醬方), 보통집장(常汁醬法), 즙지이’ 등이 있다고 한 바 있다. 즙장을 여러 조리서에 ‘즙저’로 표기한 것을 통해 그 관련성을 짐작할 수 있다.

제주도에서는 이러한 ‘지, 지시, 지의, 지히’ 형태를 ‘콩장’ 명칭으로 기록한 예를 볼 수 있었다.

(24) 코지의<제주>, 콩재<함북>, 콩재:<함북>, 콩지<제주>, 콩지:<제주>[가시, 인성, 서흥], 콩지시<제주>, 콩지의<제주>, 콩지히<제주>[노형]

문헌 자료와 일부 지역의 방언형을 고려하면, 지금의 ‘지’는 장아찌를 포함한 채소 절임을 모두 아우르는 상위의 개념으로 볼 수 있다. 이로 인해 (23)의 ‘즙장’을 장의 범주로 봐야 할지, 김치의 범주로 봐야 할지에 대해서 식품영양학 분야에서도 이견이 있지만, 제보자들이 사용하는 언어에 나타난 명칭을 보면 ‘즙장’은 포괄적인 장의 범주에 포함된다. 한편 영덕에서는 ‘즙장’과 비슷한 개념으로 ‘잡장’이라는 것도 확인할 수 있었는데, 온갖 것을 모두 넣는다는 의미를 지니고 있었다. 이는 1800년대에 편찬된 『온주법』에서도 ‘{잡장이나} {즙장이나} 치위예도 더운 방의 겨울 공석의 덥고 물 썰여 적시고 장을 막이 싸 못고 쓸는 물 즈로 부흐면 잡장은 이틀 만의 익고 겨불은 더 쉬오니라 즙장도 겨울이 싸흘 김게 하고 그 구덩이의 섭흘 쓰하 불 붓쳐 그 구지 달거든 항을 너코 공석 덥고 그 우흘 흘 덥혀 녹칠일 만의 너면 죠흐니라<온주법(18--)>’의 기록이 있는데³⁸ 그 내용을 보면 발효의 시간 차이는 있지만 ‘잡장’이 오늘날의 ‘즙장’과 유사한 장으로 파악된다. 한편 문헌에 나타난 ‘즙장’ 외에도 ‘달다’의 의미를 지닌 ‘단장’과 기름장인 ‘유장’도 방언에서 볼 수 있었다.

38 조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템 개발(연구책임자: 백두현) DB 참고.

IV. 맷음말

그동안 장 명칭에 대한 대부분의 연구는 식품영양학 측면에서 문헌의 담금법을 중심으로 연구가 되었고, 일부 어휘를 토대로 국어학 측면에서 연구가 진행되었다. 이로 인해 문헌에 비해 후대에 나온 지역 방언에 대해서는 부수적인 예로, 장 명칭의 변화 과정 속의 하나의 예시이거나 또는 장의 고어형이 남아있는 방언형의 예시로 다루었다. 방언은 당대 실제 생활을 직접, 간접으로 경험한 이들의 언어로, 방언에 특정 어휘가 등장하거나 소멸했다는 것은 그 나름의 이유가 있다. 그래서 이 글에서는 앞서 정리한 문헌을 기반으로 하여 방언 자료에서 장 어형의 쓰임은 어떠한지를 ‘근장, 지렁’ 형과 ‘된장’ 형을 중심으로 살펴보고자 하였다.³⁹

상위 범주의 ‘장’은 문헌에서는 ‘간장, 지렁’과 된장과 간장을 가르기 전의 상태를 지칭하는 것인데, 이를 방언에서도 확인할 수 있었다. 醬油, 즉 간장을 뜻하는 ‘근장’은 ‘근장>간장>간장’의 형태로 변화를 거쳐 현대어 ‘간장’이 되었고, ‘지렁’은 강원, 경기, 경상, 함경 지역의 현대 방언형으로도 확인이 가능한데, 17세기부터 ‘지렁, 지렁’ 등의 형태와 구개음화에 대한 과도교정 형태가 나타났다. 한편, 『한불자전』에 ‘지렁’이 표제어로 등재된 것을 보면 적어도 이 시기에는 ‘지렁’은 ‘근장’과 동일한 의미와 형태로

39 현재 『표준국어대사전』(1999)을 비롯해 대부분의 사전에서는 방언에 대한 풍부한 정보를 얻기가 쉽지 않다. 그래서 이태영(2016:53~54)에서도 현행 국어사전에 방언 표제어에 대한 해설의 빈약함으로 등재되지 않은 지역의 경우는 해당 지역의 방언 정보를 얻기 어렵다는 문제를 통해 지역어 연구와 더불어 지역어 정책이 없음을 말한 바 있다. 또 이준환(2015:72)에서도 현행 국어 사전이 표준어만큼 방언을 정성스럽게 기술하지 않고 있음을 통해 방언은 표현이 아닌 이해에 초점을 두고 있다고 하였다. 꾸준한 방언 자료, 사전을 통해 자료 구축이 이루어지고 있지만 여전히 공백이 많다. 이는 방언 자료의 지속적인 수집과 이에 대한 연구가 필요함을 말하는 것이라 할 수 있다.

사용된 것으로 보인다. 즉 일정 시기에 ‘지령’은 어느 지역의 방언이 아닌 ‘근장’과 동등한 표제어로 동일한 의미를 지녔다가 현대의 어느 시점에 방언형의 하나로 변모한 것이다. 이로 인해 현대어에서도 다양한 ‘지령’형을 확인할 수 있었다. 한편, 현대어 ‘된장(醬)’에 해당하는 형태는 ‘된장, 됴중, 된당’의 형태와 ‘토장, 건장’의 형태를 확인할 수 있었다. 그리고 된장이 방언에서도 ‘장’의 의미로 사용되기도 해 문헌과 방언의 의미 차이를 확인할 수 있었다. 이는 간장과 된장은 동시에 같은 재료로 만들어지는데, 이로 인해 ‘장’이 일정 시기에 ‘간장’ 외에도 ‘간장, 된장을 가르기 전의 상태’와 ‘간장, 된장 통칭[고추장 제외]’, ‘된장’의 의미를 지닌 것으로 볼 수 있다. 또 ‘즙장’을 통해서도 과거 장(汁醬) 또는 김치(汁菹)로 취급했던 흔적을 찾아볼 수 있었다.

이 연구는 기존의 연구를 바탕으로, 일차적으로는 문헌상의 기록과 방언 자료에 나타난 우리나라의 대표적인 부식인 장 명칭에 대해 살펴보았다. 문헌을 통해 단정하거나 해결할 수 없는 것을 방언을 통해 보완할 수 있음을 고찰해 보았는데, 이러한 논의는 문헌 자료와 현장 방언의 통합적 검토가 중요함을 알 수 있게 할 것이다. 더불어 장 명칭에 대한 연구는 한국학 연구의 단초가 될 수 있다는 점에서도 그 의미를 찾을 수 있다.

참고문헌

1. 1차 자료

『계축일기(17세기)』, 『광재물보(19세기)』, 『구활촬요보유방(1660)』, 『국한회어(1895)』, 『규곤요람(연세대본)(1894)』, 『규합총서(1809)』, 『김성일가(19세기)』, 『동의보감(1613)』, 『몽어유해(1790)』, 『박통사신석언해(1765)』, 『방언유석(1778)』, 『번역노걸대(1517)』, 『병자일기(1636)』, 『보감록(1927)』, 『사시찬요초(1655)』, 『수운잡방(1552)』, 『시의전서(19세기)』, 『신간구황촬요(1660)』, 『신증유합(1576)』, 『양주방(1837)』, 『역어유해(1690)』, 『온주법(19세기)』, 『유합(1664)』, 『유합영장사(1700)』, 『유희물명고(1824)』, 『음식디미방(1670)』, 『음식방문(미상)』, 『음식법(19세기)』, 『주방문(17~18세기)』, 『주식방문(19세기)』, 『주식시의(19세기)』, 『진주하씨묘출토언간(17세기 전)』, 『추사가언간(1793)』, 『추사언간(1841)』, 『한불사전(1880)』, 『한영사전(1897)』, 『훈몽자회(1527)』.

2. 단행본

고농서국역발간추진위원, 『고농서국역총서』. 17호, 수원: 농촌진흥청, 2010.
고려대학교 민족문화연구원 국어사전편찬실, 『고려대한국어대사전』. 서울: 고려대학교 민족문화연구원, 2009.
국립국어연구원, 『표준국어대사전』. 서울: 두산동아, 1999.
김상보, 『한국 음식생활 문화사』. 서울: 광문각, 1997.
김종규, 『장류 관련 연구 업적집』. 화갑기념논문집 발간위원회, 2003.
김지숙, 민족생활어 보고서 『장(醬) 담그기』. 국립국어원, 2008.
문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서: 경상북도편』. 국립문화재연구소, 1999, 472~495쪽.
문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서: 향토음식편』. 국립문화재연구소, 1984.
우리마당 터, 『민속학술자료총서: 먹거리 장류』. 서울: 우리마당터, 2003.
윤서석, 『한국의 음식용어』. 서울: 민음사, 1991.
윤숙자, 『한국의 저장 발효음식: 이론과 실제』. 서울: 신광출판사, 1997.
이기문, 『국어 어휘사 연구』. 서울: 동아출판사, 1991.
이해준·정승모·정연식·전경목·송찬섭, 『전통사회와 생활문화』. 서울: 한국방송통신대학교 출판부, 2006.

- 정동호, 『발효』. 서울: 대광서림, 1997.
- 정동호·이찬창·심상국·한복려, 『콩발효 식품』. 서울: 흥익재, 2006.
- 문세영, 『조선어사전』. 조선어사전간행회, 1938[출처: 한국민족문화대백과사전].
- 한복려·한복진, 『증가집 시어머니 장 담그는 법』. 서울: 동지, 1995.
- 한복진, 『우리생활 100년: 음식』. 서울: 현암사, 2011.
- 이효지 외, 『주식방문』. 파주: 교문사, 2017.

3. 논문

- 김지숙, 「장 명칭의 분화 양상 연구 (1)」. 『방언학』 14호, 2011, 137~165쪽.
- _____, 「장(醬) 명칭의 분화 양상 연구 (2)」. 『방언학』 15호, 2012, 1~34쪽.
- _____, 「김치 명칭에 대한 고찰: 문헌 자료와 방언을 중심으로」. 『한국민족문화』 82호, 부산대학교 민족문화연구소, 2022, 3~34쪽.
- 안용근·문영자, 「전통즙장-전통즙장에 대한 연구」. 『한국식품영양학회지』 28권 5호, 한국식품영양학회, 2015, 835~848쪽.
- 윤덕인, 「전통 장류의 변천 발달과정에 관한 연구」. 『관대논문집』 28권 2호, 2000, 257~286쪽.
- 이준환, 「방언사전의 방언 어휘 수록 및 기술 현황, 성과와 한계」. 『코기토』 77호, 부산대학교인문학연구소, 2015, 70~109쪽.
- 이태영, 「국어사전과 방언의 정보화」. 『국어문학』 61호, 국어문학회, 2016, 51~75쪽.
- 조정아, 「언간 자료에 나타나는 생활 물명의 어휘사적 연구」. 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2016.
- 최영진, 「『Jusikbangmun(주식방문)』을 통해 본 조선 후기 음식에 대한 고찰」. 『한국식생활문화학회지』 31권 6호, 한국식생활문화학회, 2016, 554~572쪽.
- 최영진 외, 「17세기 이전 장류에 대한 문헌적 고찰」. 『한국식품조리과학학회지』 23권 1호, 2007, 107~123쪽.
- 한복려, 「『산가요록』의 분석 고찰을 통해서 본 편찬 연대와 저자」. 『농업사연구』 2권 1호, 2003, 13~29쪽.
- 한복려·김귀영, 「『계미서』를 통해 본 조선시대 초기의 음식문화에 대한 고찰」. 『한국식생활문화학회지』 33권 4호, 2018, 307~321쪽.
- 홍윤표, 「간장과 된장과 고추장의 어원」. 『쉽표 마칩표』 제29호 3월, 국립국어원, 2008, 19~34쪽.

4. DB, CD, 사이트

조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템 개발(연구책임자: 백두현) DB.

지역어 조사 자료(국립국어원) DB.

한민족 언어 정보화 자료 CD.

한국고전종합 DB(<http://db.itkc.or.kr>).

한국민족문화대백과사전(<http://encykorea.aks.ac.kr>).

한식문화사전(<https://www.kculture.or.kr>).

국문초록

이 글에서는 문헌을 기반으로 하여 방언 자료에서 장 어형의 쓰임은 어떠한지를 ‘근장, 지령’ 형과 ‘된장’ 형으로 구분해 살펴보고자 하였다. 상위 범주의 ‘장’은 문헌에서는 ‘간장, 지령’과 된장과 간장을 가르기 전의 상태를 지칭하는 것인데, 이는 방언에서도 확인할 수 있었다. 醬油, 즉 간장을 뜻하는 ‘근장’은 ‘근장>간장>간장’의 형태로 변화를 거쳐 현대어 ‘간장’이 되었고, ‘지령’은 강원, 경기, 경상, 함경 지역의 현대 방언형으로도 확인이 가능한데, 17세기부터 ‘지령, 지령’ 등의 형태와 구개음화에 대한 과도교정 형태가 나타났다. 한편, 『한불자전』에 ‘지령’이 표제어로 등재된 것을 보면 적어도 일정 시기에 ‘지령’은 어느 지역의 방언이 아닌 ‘근장’과 동등한 표제어로 동일한 의미를 지녔다가 현재는 방언 형태의 하나로 변모한 것으로 파악된다. 이로 인해 현대어에서도 다양한 ‘지령’ 형을 확인할 수 있었다. 한편, 현대어 ‘된장(醬)’에 해당하는 형태는 ‘된장, 뉘중, 뉘당’의 형태와 ‘토장, 건장’의 형태를 확인할 수 있었다. 그리고 된장이 방언에서도 ‘장’의 의미로 사용되기도 해 문헌과 방언의 의미 차이를 확인할 수 있었다. 즉, ‘장’은 ‘간장, 지령’을 또는 간장과 된장을 아우르는 상위어를 지칭하는 의미에서 현재에는 간장과 된장을 통칭하거나 간장 또는 된장을 ‘장’이라고 지칭하는 의미로 변화된 것으로 보인다. 이는 간장과 된장은 동시에 같은 재료로 만들어지는데, 이로 인해 ‘장’이 일정 시기에 ‘간장’ 외에도 ‘간장, 된장을 가르기 전’과 ‘간장, 된장 통칭, ‘된장’의 의미를 지닌 것으로 볼 수 있다. 또 ‘즙장’을 통해서도 과거 장(汁醬) 또는 김치(汁菹)로 취급했던 흔적을 찾아볼 수 있었다.

투고일 2022. 9. 19.

심사일 2022. 11. 9.

게재 확정일 2022. 11. 23.

주제어(keyword) 장(醬, Jang), 명칭(Names), 간장(Ganjang), 된장(Doenjang), 문헌(Literary), 방언(Dialects)

Abstract

A Study on the Names of Jang: Focusing on Onsite Dialects and Literary Materials

Kim, Ji-suk

This study examined the uses of jang word forms in dialect materials by dividing its forms into ‘근장, 지령’ and ‘된장’ based on precedent literature. The upper categories of ‘jang’ refer to the state before separating ‘ganjang, 지령’, doenjang, and ganjang in literature, and this was also identified in dialects. 醬油, ‘근장’ meaning ganjang has been changed to the modern Korean ‘ganjang’ through the from of ‘근장>간장>간장’. ‘지령’ is also identified as a modern dialectal form of Gangwon, Gyeonggi, Gyeongsang, and Hamgyeong province, and such forms as ‘지령, 지령’ and the hypercorrection of palatalization appeared from the 17th century. On the other hand, looking at the entry of ‘지령’ as a headword in <Dictionnaire coréen-français>, it seems that ‘지령’ was used in the same sense as ‘ganjang’ without recognition of ‘지령’ as a dialect, at least at that time. In other words, ‘지령’ was not a dialect of specific regions at least for a certain period of time, but an equivalent headword to ‘근장’ and it is considered to have transformed into a dialect form. Therefore, various forms of ‘지령’ could be identified even in modern Korean. When it comes to the forms falling within the modern Korean ‘doenjang(-醬)’, ‘된장, 뽕중, 된당’ and the ‘토장, 건장’ were identified. In addition, it was possible to find a difference in meaning between literary language and a dialect, since doenjang was also used to mean ‘jang’ in a dialect. This is because both ganjang and doenjang are made with the same ingredients, so ‘장’ could be seen as having meanings of not only ‘ganjang’, but also ‘the state before separating ganjang and doenjang’, ‘the collective name for ganjang and doenjang [except gochujang]’, and ‘doenjang’. Besides, this study could find that it was regarded as jang(汁醬) or kimchi(汁菹) in terms of ‘jeupjang’.

