

국립국어원 2009-01-34

발간등록번호

11-1371028-000122-14

2009년도 민족생활어 조사 4

- ▣ 연구책임자: 강 정 희(한남대학교)
공동연구원: 김 지 속(영남대학교)
- ▣ 조사 지역: 경상북도 동남부
(영천시, 경산시, 영덕군)
- ▣ 조사 항목: 장 담그기

제 출 문

국립국어원장 귀하

“2009년도 민족생활어 조사”에 관하여 귀 원과 체결한 연구용역 계약
에 의하여 연구보고서를 작성하여 제출합니다.

2009년 11월 30일

연구책임자: 강정희(한남대학교)

연구 기관: 한남대학교

연구책임자: 강정희

공동연구원: 김지숙

제 1 부 사업 개요

제1장 연구개요	3
1. 조사 개요	3
1.1. 민족생활어의 개념_3	
1.2. 조사의 목적과 필요성_4	
1.3. 조사 방법_6	
1.3.1. 조사의 의의	1.3.2. 조사 과정의 특징
1.3.3. 조사 시 고려사항	
2. 조사 지침	7
2.1. 현장 조사 지침_8	
2.1.1. 일반 원칙	2.1.2. 조사 지점 선정 기준
2.1.3. 제보자 선정 기준	
2.2. 전사 지침_9	
2.3. 올림말 선정 지침_11	
2.3.1. 일반 원칙	2.3.2. 세부기준
2.4. 뜻풀이 지침_14	
2.4.1. 기본 원칙	2.4.2. 뜻풀이 형식
2.4.3. 뜻풀이 용어	
제2장 연구 추진 과정	16
1. 조사 계획	16
2. 조사 보고	17
2.1. 제보자_17	
2.2. 조사 기간 및 방법_18	
2.3. 조사 장소_19	
2.4. 조사 내용_20	

2.5. 조사 결과물_20

제 2 부	연구 내용
--------------	--------------

제3장 생애 구술	23
1. 영천의 장 이야기	23
2. 경산의 장 이야기	45
3. 영덕의 장 이야기	86
제4장 조사된 어휘	104
1. 장이란?	104
2. 관용 표현	105
2.1. 장 담그기와 관련한 표현_105	
2.1.1. 금기 표현	2.1.2. 담근 시기와 관련한 표현
2.2. 장과 관련한 표현_109	
2.2.1. 장의 상태 변화에 관한 표현	
2.2.2. 장맛에 관한 표현	
3. 장 담그는 날	112
3.1. 장 담그는 날_112	
3.1.1. 달날, 말날, 무방수날, 손 없는 날	
3.1.2. 삼월삼진날, 이름 있는 날, 정월 그믐계, 정월 보름날, 그믐	
3.2. 장 담그면 안 되는 날_113	
3.2.1. 뱀날, 긴거뺏는날, 긴날	3.2.2. 내월달, 이월달
4. 재료	113
4.1. 주재료_113	
4.1.1. 콩	4.1.2. 소금
4.1.3. 물	
4.2. 부재료_116	
4.2.1. 짬	
5. 도구	116
5.1. 제작 도구_116	

- 5.1.1. 각시, 꼭두각시, 메주굴레
- 5.1.2. 디딜방아, 절구, 호박
- 5.1.3. 메주틀, 되, 양지기, 양파자리
- 5.1.4. 계랄
- 5.1.5. 보드랍은 소구리, 쳇다루, 체
- 5.2. 비방 도구_118
 - 5.2.1. 참나무수경, 깨, 꼬치, 대나무, 대추, 소까비 또는 솔잎, 원새끼
- 5.3. 보관 도구_119
 - 5.3.1. 옹기, 장단지, 적은단지, 큰단지, 향아리, 독, 버지기
 - 5.3.2. 광주리, 다라이, 소구리, 식기
 - 5.3.3. 종바리, 종지
- 6. 종류 121
 - 6.1. 시기에 따른 종류_121
 - 6.1.1. 담그는 시기에 따른 종류
 - 6.1.2. 담근 시기에 따른 종류
 - 6.2. 방법에 따른 종류_123
 - 6.2.1. 애 달아 쑤는 장
 - 6.2.2. 들어가 담는 장
 - 6.2.3. 앙개가 담는 장
 - 6.3. 기타_124
 - 6.3.1. 덧장
- 7. 장소 125
 - 7.1. 제작 장소_125
 - 7.1.1. 디딜방앗간
 - 7.1.2. 놀지방, 바른 데, 온돌방
 - 7.2. 보관 장소_126
 - 7.2.1. 장고방
- 8. 행위 127
 - 8.1. 제작 행위_127
 - 8.1.1. 소재 하기
 - 8.1.2. 메주 쑤기
 - 8.1.3. 메주장 만들기
 - 8.1.4. 메주 띄우기
 - 8.1.5. 장 담기
 - 8.1.6. 장 뜨기
 - 8.1.7. 장 딸이기

제 3 부 **연구 결과**

제5장 마무리 139

참고문헌 148

부 록 149

찾아보기 183

제 1 부

사 업 개 요

제 1 장 연구 개요

제 2 장 연구 추진 과정

제 1 장 연구 개요

1. 조사 개요

1.1. 민족생활어의 개념

인간은 자신의 생활 속에서 문화를 만들며 그 속에서 문화를 누리며 살고 있다. 인간은 다양하고 역동적인 생활 모형을 창조하기도 하며 다른 사람이 이미 만든 생활 모형을 따르며 살아가기도 한다. 그리고 생활 속에서 관계를 맺고 소통을 위해 사용하는 매개체가 바로 언어이다.

민족생활어란 생활과 언어에 민족이란 말이 결합되어 이루어진 말이다. 민족은 다양하게 정의될 수 있지만, 우선 한 지역에서 태어나 생활하면서 언어, 문화, 역사 등을 함께 하는 인간 집단으로 정의한다. 즉 생활이란 추상적이고 논리적인 측면이 실제 삶과 연관되어 고찰되어야 한다. 생활은 사람들의 일상적인 정서, 인식, 행동으로 이루어지며, 이것의 대부분은 언어를 매개로 구체적으로 나타난다. 일상적 생활이 지속적으로 반복되면서 특정 집단 혹은 민족의 고유한 사고 체계와 문화 체계가 형성·발전한다. 따라서 민족의 정체성, 사고 체계, 문화 등은 그 민족이 사용하는 언어와 불가분의 관계가 있다. 사람들은 다양한 생활양식을 창출하기도 하며 이미 만들어진 생활양식을 따르면서 살아가기도 한다. 한 민족이 살아 온 삶의 모습, 사고체계, 정체성 등을 파악하기 위해서는 동일 민족의 범주에 속하는 다양한 사람들의 생활을 살펴보아야 하는데, 이는 생활어의 어휘, 형식, 의미, 용례, 담화 등의 재발견과 조사를 통해 구체화시킬 수 있다.

민족문화를 조사하기 위해 참고할 수 있는 한국 민족문화의 개념과 범위는 다음과 같다.(한국 민족문화대백과사전)

- 한국 민족문화에는 외국에서 우리나라로 귀화한 사람과 우리나라에서 외국으로 이주한 사람의 문화도 포함된다.
- 한민족이 아닌 다른 민족이 이룩한 문화는 한민족 구성원에 의하여 연구 변용된 구체적인 사실이 있는 경우에 한국 민족문화에 포함된다.
- 한민족이 우리 강역 안에서 이룩한 문화 외에도 외국으로 일시 진출하거나 항구적

으로 이주하여 이룩한 문화도 한국 민족문화에 포함된다.

- 선사시대의 생활양상도 한국 민족문화에 포함된다.
- 자연 그 자체는 문화가 아니지만 한민족에 의하여 이용되고 의미를 부여한 자취가 있을 때는 한국 민족문화로 다룬다.
- 현대 문화의 양상은 전통 문화와의 연관이 파악되고 광범위한 영향을 끼치며, 우리나라에서의 독자성 또는 특수성이 보편성과 함께 인정되어야 한국 민족문화이다.
- 민족문화는 민족·강역·역사·자연·생활·사회·사고·언어·예술 등 아홉 가지로 크게 분류된다.

이상과 같은 한국 민족문화의 개념과 범위 규정은 앞으로 수행할 이 사업의 조사 대상과 영역을 선정하는데 중요한 기준으로 삼을 수 있다.

사피어 워프의 가설(Sapir Whorf 가설, 언어의 상대주의 이론)에 보면 언어구조나 실제 사용하는 언어형식이 사용자의 사고에 영향을 미치는 것으로 되어 있다. 언어 사용자는 필요에 따라 많은 언어 형식을 창조한다. 사용자가 그만큼 사고를 많이 한다는 말이다. 북극의 이누이트족은 눈, 얼음, 바람을 아주 세분된, 수십 개의 말로 표현한다. 필리핀 민도르의 하우누족은 450종 이상의 동물과 1,500종 이상의 식물을 구분한다. 실제 공인된 공식 도감의 분류보다 400여 종이 더 많다.

어떤 언어 사용자의 죽음은 그가 가진 독특한 생활어도 함께 사라짐을 의미한다. 언젠가 아프리카에서 들려오는 소식으로 다음과 같은 이야기가 있었다. “한 사람의 노인이 사망할 때마다 하나의 박물관이 사라지고, 하나의 도서관이 사라진다.” 문자가 아닌 구전으로 지식과 지혜가 전수되는 아프리카의 문화 전통에서 오래도록 살아 온 한 노인은 그 사람 자체가 박물관이고 도서관이었다(강신표, 인제대).

이러한 관점은 조사 대상과 조사 영역에 대한 중요한 기준을 제시해 준다. 누구를 조사해야 하고, 무엇을 조사해야 하는 지에 대한 해답을 이 관점을 토대로 찾아낼 수 있을 것이다.

민족생활어란 한국 민족이 그들의 문화 속에 담고 있는 생활 어휘, 형식, 의미, 용례, 담화 등을 모두 포함한 용어라고 정의할 수 있다. 그리고 민족생활어 조사란 바로 그러한 한국 민족문화 모형을 가진 인간을 대상으로 다양한 생활 어휘들을 조사해야 하는 것이다.

1.2. 조사의 목적과 필요성

한 민족 내에서 사용한 언어는 그 민족의 사고와 행동양식과 불가분의 관계에 있으며, 이것은 사람들의 일상적 활동과 연계된 생활어에 구체적으로 나타나고 있다. 실제로 음운

이나 문법과는 달리 어휘, 의미, 용례, 담화에는 그 시대의 다양한 특징적 상황이 반영된다. 사회구조가 복잡해지고 새로운 사물과 행동이 나타나면서 그에 합당한 어휘가 생겨나게 된다. 이러한 어휘 부족 현상을 충족시키기 위해서 기존 언어의 의미가 더 확대되거나 기존 어휘가 새로운 의미로 변화하거나 새로운 어휘로 대체되는 현상이 나타날 수 있다.

새로운 사실이나 관념의 형성, 사물에 대한 새로운 지식이 생겨날 때 나타나는 새말이나 기존 의미의 변화, 문화변동에 직접적으로 가장 민감하게 반응하는 것이 어휘이므로 어휘의 변화가 가장 심하다. 따라서 우리말의 어휘가 변화해 온 양상을 살펴보면 우리나라에서 이루어진 사회적·정치적·문화적인 변화양상까지도 읽을 수 있다. 이와 같이 다양한 계층, 성, 지역, 연령 등에서 사용하고 있는 광범위한 생활어의 음성, 어휘, 의미, 용례, 담론, 사진, 동영상 등을 종합적이고 체계적으로 수집·정리하고 활용함으로써 우리 민족의 독창적인 사고력 증진과 민족 문화를 발전시킬 수 있다.

광범위한 민족생활어를 지속적이고 체계적으로 조사·정리하고, 이에 기초하여 민족 제일의 문화유산인 국어와 한민족의 고유한 사유체계와 행동 양식의 역동성을 연구할 필요가 있다. 사회·경제 구조와 활동이 급속히 변화함에 따라 오랜 시간에 걸쳐 형성, 유지, 발전 되어온 국어의 어휘, 의미, 용례, 소통양식 등이 사라지고 있다. 이에 대한 체계적이고 지속적인 자료 수집, 정리, 보관, 활용에 관해 연구를 한다.

한 민족의 삶 속에 내재한 생생한 생활어를 조사함으로써 그와 연관된 생활 자료를 보존할 수 있고, 그동안 간과되어 온 민족의 역사를 복원할 수 있다. 이를 통해 당대의 올바른 시대상을 파악할 수 있고 국가발전의 가시적 성과도 제시할 수 있다.

지난 100년 동안 한국의 사회·경제 활동이 급격하게 변화하면서 다양한 직업들이 소멸·쇠퇴하는 반면 다른 많은 직업들이 창출됨에 따라 국어의 기반을 이루고 있는 생활양식이 바뀌고 있다. 빠르게 소멸되어 가는 전통 사회·경제·문화 활동과 연계된 민족생활어를 수집·정리하고 활용하여 민족문화의 정체성을 확립하고 국어 어휘, 의미, 용례의 다양성을 보존하여 후손에게 물려주어야 한다. 이와 동시에 탈근대 혹은 지식·정보 사회·경제·문화 활동과 연계되어 새롭게 만들어지고 있는 생활어를 지속적으로 수집·정리하고 활용하여 민족 제일의 문화유산인 국어를 변화하는 시대정신에 맞추어 창조적으로 계승·발전시킬 필요가 있다.

그런데 20세기 민족생활어의 조사대상이 되는 민중들은 소수의 예를 제외하면 대개 고령자일 경우가 많다. 민족생활어 조사의 긴급성은 바로 이러한 사실로부터 제기된다. 그러므로 지난 세기를 살면서 일상의 온갖 생활어를 생생히 사용해 왔던 고령자들로부터 하루라도 빨리 생활어를 긴급하게 발굴·조사하지 않으면 참으로 귀중한 지난 세기 우리 민족의 생활어가 사라져 버릴지도 모르는 위기에 처하게 될 것이다.

이처럼 지난 세기의 급격한 사회변동에 따라 곧 사라질 위기에 처해 있는 우리 민족의 생활어휘를 조사하기 위해서는 고령자들의 구술에 크게 의존할 수밖에 없는데, 이를 통해

노년세대들의 소외의식을 줄이고 그들의 자존감도 회복시킨다. 또한 소외계층의 생활어나 해외에 거주하는 한민족의 생활어도 조사하여 그들의 자존감을 회복시키고 소외감을 해소한다. 아울러 당대의 고령층과 소외계층 사람들의 의식을 파악하고, 그들이 국가발전에 기여한 생생한 증거를 확보할 수 있다. 이러한 과정을 통해 우리 민족이 이룩한 문화유산과 업적을 정리 집대성하여 새로운 한국 민족문화를 창조하는 기반을 구축할 수 있을 것이다.

1.3. 조사 방법

본 연구를 위해 적용하는 조사 방법은 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법이다. 민속지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론이며, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자의 융통성과 인내가 필요하다.

1.3.1. 조사의 의의

- 행위자(제보자) 관점에서 이해한다. 어떤 일에 대해서는 행위자 자신이 다른 누구보다도 많은 지식을 지니고 있다.
- 조사 대상자와의 친밀한 관계를 유지하는 것이 그 사람으로부터 많은 정보를 얻을 수 있는 중요한 조건이다.
- 의식적 행위와 실제적 행위 모두 포착하고 규명해야 한다.
- 조사 대상자의 행위에 대한 심층적 인식이 필요하다. 왜냐하면 현상을 분석하기 위한 타당성을 확보할 수 있기 때문이다.

1.3.2. 조사 과정의 특징

- 연구 계획을 수립하기 전에 탐색조사(Pilot Study)가 필수적이다. 왜냐하면 연구대상에 접근이 불가능한 경우도 있기 때문이다.
- 조사원의 체험적 성격이 강하기 때문에 직접 그 일을 경험하면서 조사해야 하는 경우도 있다.
- 참여관찰, 인터뷰, 문헌자료 수집과 분석, 담화조사, 설문조사 등 다양한 조사기법이 동원될 수 있고, 이것은 조사원이 상황에 따라 결정해야 한다.
- 조사원의 중요한 자질 중에 하나는 임기응변과 융통성이다.

1.3.3. 조사 시 고려사항

- 사례가 지닌 역사적 조건이나 외부 상황적 연결을 고려해야 한다. 이런 경우에 조

사 대상에 대하여 심층적으로 접근할 수 있다.

- 사례가 지닌 특수성과 일반성의 양면을 모두 고려해야 한다.
- 윤리적 차원을 고려해야 한다. 구체적인 개인, 집단의 행동과 말이 기본 자료로 사용되기 때문이다.
- 현상을 설명하기 위한 배경과 과정을 고려해야 하고, 이를 선별하는 능력이 필요하다.

2. 조사 지침

조사는 민족 고유의 전통문화를 반영하는 의례·의생활·식생활 등 일상생활에서 사용하는 고유의 토속어(입말 구술 자료)를 채록하기 위한 기층생활어 조사와 산업 현장이나 생업 현장 등에서 사용되는 어휘 자료를 수집하기 위한 직업관련어 조사로 나뉜다.

- 기층생활어 조사 : 언어사회 구성원들이 일상생활에서 공통으로 사용하는 전통 민속(토속) 생활어 채록
- 직업관련어 조사 : 언어사회의 특정 구성원들이 그들의 생업과 연관된 생활환경, 제례의식, 민간신앙 등과 관련하여 사용하는 특수 어휘 채록¹⁾

조사는 직접 질문 조사 방식으로 조사하는 것을 원칙으로 한다. 그러나 조사 목적에서 밝히고 있는 바와 같이 기층생활어 조사는 앞서 조사되지 않았거나, 표준어와 직접 대응하지 않는 전통 민속(토속) 생활어를 조사하는 것이 목적이다. 다시 말해서, 《표준국어대사전》에 등재되어 있는 표준 어휘와 직접 대응하지 않거나, 그 외 기존의 사전류에 등재되어 있지 않은 기층생활어를 조사하는 것이므로 조사 항목을 고정하기가 쉽지 않다. 따라서 규격화된 조사방식으로 생활어 조사가 이루어질 수 없으며, 질문지도 상황에 따른 변수가 많기 때문에 미리 작성하여 현장에 나가기가 어렵다. 따라서 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사방법론을 활용하며, 구술체 자료(입말 구술 자료)를 수집하는 것을 원칙으로 한다.

1) 사전에 오르지 않은 일상생활에서 사용되는 입말 구술 자료와 어휘 자료를 전면적으로 조사·수집한다. 아래와 같은 분야의 어휘 자료를 현장에서 직접질문 조사방식으로 조사·수집 정리한다.
 가) 입말 구술 자료 : 일생의례, 생업활동, 의생활, 식생활, 거주생활, 세시풍속, 민속놀이, 질병과 민간요법, 특수 직업 어휘농업, 어업, 임업, 광업, 목축업) 등.
 나) 어휘 자료 : 민족 고유 전통문화 어휘, 직업어 자료

2.1. 현장 조사 지침

2.1.1. 일반 원칙

- 각 조사 지역에 해당하는 토속생활어와 문법형태소를 조사 대상으로 한다.
- 조사 현장에서 채록된 모든 어휘를 수집하되 같은 대상에 대한 지역적 차이를 고려하여 조사한다. 만약 조사된 어휘가 전형적인 특징(의미)을 나타내는 것으로 판단될 경우 올림말로 선정할 수 있다.
- 어휘론적 변종만을 어휘 항목으로 선정하고, 음운론적 변종들은 어휘 항목 선정에서 제외한다.
- 조사된 어휘 항목에 대해서 사전 편찬을 위한 정보가 기술되어야 한다. 또한 조사된 어휘의 용례는 2개 이상 제공하여야 한다.
- 모든 사진자료와 음성자료는 최종 어휘 자료와 함께 제출하여야 한다.
- 조사 대상 어휘의 실물이 존재할 경우 모두 디지털 카메라로 촬영하여 제출하여야 한다. 세부명칭은 질문지의 그림에 직접 기록하는 것을 원칙으로 하며, 디지털 카메라로 접사 촬영하여 제출한다.
- 올림말 선별 기준에 의해서 올림말로 등록하지 못한 어휘도 조사 자료 정리 방식에 준하여 제출하여야 한다. 제출한 어휘 목록은 국어원에서 검토, 올림말로 선정 가능한 어휘들은 다시 조사자에게 보내 올림말로 선정할 수 있게 한다.

2.1.2. 조사 지점 선정 기준

조사 분야의 특성에 맞는 조사 지점을 선정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 특정 분야의 어휘는 인간문화재나 기능 보유자를 찾아가 조사할 필요도 있다. 또한 조사 분야 중에서 지리적 변종이 예상되는 어휘들은 지역에 따라 조사하여야 한다.

- 조사 분야의 특성에 맞는 조사 지점 선정
- 지리적 변종을 조사하기 위한 조사 지역 선정

2.1.3. 제보자 선정 기준

이 사업의 성격상 기존의 방언학에서 적용하여 왔던 제보자 선정기준(NORMs)이 엄격하게 적용되는 것은 사실상 불가능하다. 따라서 생활어 조사의 제보자 선정은 조사 상황에 맞게 정하되 될 수 있는 대로 다음과 같은 기준을 지키는 것을 원칙으로 한다.

- 제보자는 조사 지역에서 3대 이상 거주한 50~60세 이상으로 조사 대상물에 관한 생활어를 잘 아는 토박이로 한다.
- 70세 이상의 제보자는 되도록 학력이 낮은 사람을 선정하도록 하고, 50대와 60대의 경우는 중학교 정도 졸업을 기준으로 하여 선정한다.
- 눈과 귀가 어둡지 않고 치아 상태가 양호해야 한다.
- 구술체 자료의 채록을 위해서는 어느 정도 입담이 있는 사람이 제보자로 선정되는 것이 바람직하다.

직업어 조사는 조사 대상 어휘의 특성에 따라 제보자가 선정될 수 있으므로, 생활어 조사의 제보자 선정 기준을 따르되, 조사 대상 분야의 특성에 맞게 제보자를 선정하여야 한다.

- 조사 분야의 특성에 맞게 제보자를 선정한다.
- 직업 관련 제보자의 경우 조사 대상 직업을 10년 이상 지속한, 어느 정도 연배가 있고 관록 있는 제보자를 선정한다. 단 조상 때부터 동일 직업을 가지고 이어온 제보자의 경우 나이에 관계없이 제보자로 선정할 수 있다.
- 주변에 동일직업을 가진 사람이 있을 경우 개인어 구별을 위해 또 다른 제보자로 선정하여 비교한다.

2.2. 전사 지침

※ 어휘 수집을 위한 전사 지침을 따르되, 음운론적인 정밀 전사가 필요한 경우(구술전사 등) 국립국어원의 지역어 전사 지침을 참고할 수 있다.

- 올림말(표제항) 및 용례
 - ① 소리 나는 대로 적는 것을 원칙으로 하되, 가능한 한 어간을 밝혀 적는다.
 - ② 유기음화, 경음화, ㄷ-구개음화, 유음화, 자음군단순화, 비음화 등과 같은 공시적인 음운규칙이나 음성규칙에 의한 음운변화나 음성변화는 전사에 반영하지 않는다.
예) 국또 → 국도, 가치 → 같이, 노코 → 놓고, 실라 → 신라, 감만 → 값만,
 혹또 → 흠도
 - ③ 일반적인 음운규칙이나 음성규칙에 의해서 예상되지 않는 음운변화 혹은 음성변화 또한 전사에 반영하지 않는다. 다만 그러한 어휘들이 올림말로 선정될 경우 ‘발음 정보’에 명시한다.
예) 김빡 → 김밥, 양념간장 → 양념간장, 서울써 → 서울서, 돈또 → 돈도

- ④ 단모음 ‘기’가 이중모음 [wi]로 실현되는 것도 전사에 반영하지 않는다.
- ⑤ 단모음 ‘기’가 이중모음 [we]나 [e]로 실현되는 경우 소리 나는 대로 전사하되 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀 준다.
예) 차웨 → 참웨(참외), 헤이 → 헤이(회의) 등
- ⑥ 이중모음 ‘기’가 예측가능한 음성환경에서 [e]나 [i]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.
예) 민주주이 → 민주주의
 나에 → 나의
 이사 → 이사(의사)
 이자 → 이자(의자)
- ⑦ 이중모음 ‘기’가 [-]로 실현되는 경우에는 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀 준다.
예) 의사 → 으사(의사)
 나으 → 나으(나의)
 으자 → 으자(의자)
- ⑧ 자음 뒤에서 이중모음 ‘키’가 [e]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.
예) 지혜 → 지혜
 해성 → 해성
- ⑨ 단모음 ‘키’나 ‘히’가 [E]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘키’이면 ‘키’, ‘히’이면 ‘히’로 전사한다.
예) 대떡[E-] → 대떡
- ⑩ 단모음 ‘ㅡ’나 ‘기’가 [ɕ]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘ㅡ’이면 ‘ㅡ’, ‘기’이면 ‘기’로 전사한다.
- ⑪ 전설 모음 앞에서 ‘스’이 구개음으로 실현되는 것은 전사에 반영하지 않는다.
예) 샴 → 사람
 세수 → 세수 등
- ⑫ 음장은 별도의 기호를 두어 전사하지 않으며, 다만 올림말로 선정되었을 경우에는 ‘발음 정보’에 명시한다.
- ⑬ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅊ, ㅈ’ 등이 곡용 패러다임에서 마찰음 ‘ㅅ’으로 실현된 경우에는 소리는 나는 대로 전사하고 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀둔다.
예) 바시 → 바티(밭이)
 저시 → 젓이(젓이)
 꼬시 → 꽃이(꽃이)
- ⑭ 조음위치동화에 의한 음운론적 변이형들은 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.

- 예) 보듬기다>보듬기다, 안기다>양기다, 암캐>양캐 등
- ⑮ 변자음화에 의한 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.
예) 익꼬 → 있고, 묵꼬 → 묻고(埋) 등
- ⑯ 표준어에서 ㅅ-불규칙, ㄷ-불규칙 활용을 하는 어휘들이 정칙 활용을 하는 경우에는 소리 나는 대로 전사한다.
예) 이서서, 부서라, 지서라 등
추버서, 매버서, 짜버서 등

2.3. 올림말 선정 지침

2.3.1. 일반 원칙

- ① 모든 어휘론적 변종들은 올림말로 선정한다.
- ② 단순 음운론적 변종은 올림말로 선정하지 않는 것을 원칙으로 한다. 즉 음장, 장단, 비음화, 유음화, 경음화, 격음화, 자음군단순화, 위치동화, 활음화, ㄷ-구개음화(형태소 경계) 등의 음운규칙이 적용되어 기저형의 예측이 가능한 표면형은 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ 다음의 올림말 선정 세부기준을 참고하되, 필요시 협의 과정을 거친 후 올림말 선정의 예외를 결정한다

2.3.2. 세부 기준

- ① 움라우트 실현형 : 괴기, 핵교, 호랭이, 귀경 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다. 다만, 게재자음 제약에도 불구하고 움라우트가 실현된 경우에는 올림말로 선정할 수 있다.(매디(마디), 쇠리(소리), 개지다(가지다) 등).
- ② 어두경음화 실현형 : 걱정(걱정), 쏘주(소주), 까지, 깨구리 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ ㄱ-구개음화 실현형 : 질(길), 지둥(기둥) 등
☞ 올림말로 선정한다.
- ④ ㅎ-구개음화 실현형 : 성(형), 소자(효자), 심(힘), 송년(흥년) 등
☞ 올림말로 선정한다.
- ⑤ 체언 어간말 자음군의 어간재구조화형 : 흑(흙), 닷(닭), 갑(값) 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑥ 체언 어간말 자음 ‘ㄱ’과 ‘ㄷ’의 음운론적 교체형 : 바대(바다), 가매(가마), 감재(감자), 봉에(봉어), 고등에(고등어), 잉에(잉어) 등

- ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑦ 치찰음화(혹은 구개모음화) 실현형 : 벼슬(벼실), 써나물(쓴나물), 씨다(쓰다, 苦) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑧ 모음 상승에 의한 음운론적 교체형
 - ㄱ. ㅏ>ㅗ : 자두(자도), 삼촌(삼촌), 사둔(사돈), 가우리(가오리) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄴ. ㅓ>ㅑ : 그지(거지), 은니(언니), 그짓말(거짓말) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄷ. ㅕ>ㅣ : 기(蟹), 시상(세상), 히푸다(혜푸다) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑨ 유음 아래서 ‘-’의 전설모음화 : 흐리다(流), 마리다(마르다), 고리다(고르다) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑩ 순음 아래서 ‘·>ㅏ’의 변화를 반영하고 있는 어휘 : 몰(馬), 풀(밭), 뽕다(뽕다) 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑪ 어두음절에서 ‘ㅏ>ㅗ’의 교체형 : 새다리(사다리), 채곡채곡(차곡차곡), 재갈(자갈) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑫ 순음 아래서 ‘ㅓ>ㅏ’의 변화를 반영하는 교체형 : 봉어리(병어리), 볼(벌), 보짐(버짐), 모루(머루) 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑬ 자음첨가에 의한 음운론적 교체형
 - ㄱ. ㅁ-첨가 : 모가지>모감지, 호맹이>흙맹이 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄴ. ㄴ-첨가 : 고치다>곤치다, 까치>깐치, 무치다>문치다, 나중>난중 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄷ. ㄹ-첨가 : 고르다>골르다, 도르다>돌르다(속이다, 흙치다), 지리>질리(길이) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄹ. ㅇ-첨가 : 해구다>행구다, 배우다>방우다(배우다), 베이다>벙이다(배우다)
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑭ 단순 모음 교체에 의한 음운론적 교체형
 - ㄱ. ㅏ>ㅓ : 망>명(그물), 쇠망>쇠명, 살강>설강 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄴ. ㅓ>ㅏ : 구석>구삭, 흘청>홀창, 베개청>베개창, 수령>수랑, 뚜껍>뚜깡 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄷ. ㅣ>ㅕ : 비늘>베늘, 비누>베누, 함씨>함씨(할머니), 개비>게베 등

- ☞ 올림말로 선정한다.
- ㄹ. ㄱ>기 : 고자리>괴자리, 도토리>되토리, 코>괴, 꼬랑>피랑(도랑), 고>괴 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.
- ㄴ. ㄴ>네 : 괴기>계기, 괴비>계비(식물), 외우다>에우다, 뵈시다>메시다 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄷ. ㄷ>기 : 구저리>귀저리(구더기), 굴둑>귓둑, 꾸다>뀌다, 추다>취다 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.
- ㅅ. ㅅ>시 : 꿩이>꿩이, 왜홀태>외홀태, 산토펙이>산토펙이, 껌>피 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑮ 단순 자음 교체 의한 음운론적 교체형(자음교체가 지역적 특성일 경우는 예외)
 - ㄱ. ㅂ>기 : 자봉침>자광침, 버마제비>거마제비, 덩석>덕석, 고부리다>고구리다 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄴ. ㅂ>ㅁ : 진눈깨비>진눈깨미, 버버리>버머리, 땅개비>땅개미 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄷ. ㅁ>ㅂ : 나막신>나박신, 대리미>대리비, 입감>입갑, 비점>비점(버짐) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 - ㄹ. ㄱ>ㅂ : 주걱>주벽, 웅구럭대기>웅구럽대기(미꾸라지) 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.
 - ㅁ. ㄱ>ㅇ : 닥성냥>당성냥, 복송씨>봉송씨, 꼭다리>꿩다리(꼬리), 물팍>물팡(무릎), 어덕>어딩(언덕), 꼭사리>꿩사리(송사리), 등
 - ☞ 부분적으로 수용한다.
 - ㅂ. ㄱ>ㅎ : 아곱>아흡, 뿔>뿔, 숙->송-(雄), 군지>훈지(그네) 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑯ 조음위치동화에 의한 음운론적 교체형 : 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑰ ‘-’ 삽입에 의한 어간 재구조화형 : 앓다>안즈다, 엮다>여끄다, 앙기다>앙그다 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ⑱ ‘△’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 여수~여시, 가슬~가실, 잇다(이서라~잇꼬), 붓다(부서라~붓꼬) 등
 - ☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑲ ‘ㄹ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 솔~소풀~소불(부추), 장팍~장꼬방(장독대), 마름~말밤, 덩다, 춥다 등
 - ☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑳ ‘ㄱ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 가새~가시개, 물개~모래, 생강~새

양, 시렁~실경, 개암~깨금, 질구다~지루다(기르다) 등

☞ 올림말로 선정한다.

- ②1 평음의 유기음화에 의한 음운론적 교체형 : 차꼬(자꾸), 혼차(혼자), 펑풍(병풍), 팍나(밤낫), 폴세(벌써), 탐박질(달음박질), 몬차(먼저), 클씨(글세) 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)

- ②2 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅌ’ 등의 어간재구조화(마찰음화) : 꽃(꽃), 웃(웃), 빛(빛) 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)

- ②3 용언의 어간재구조화형은 한글로 표기할 수 있을 경우 : 꿩다(견다), 짚다(긴다) 등

☞ 올림말로 선정한다.

2.4. 뜻풀이 지침

2.4.1. 기본 원칙

- ① 순환적인 뜻풀이를 피해야 하며 뜻풀이에 표제어의 일부나 관련 어휘를 사용해서는 안 된다.
예) 고리타분하다『형』 고리고 타분하다.
- ② 한 단어로 뜻풀이를 해서는 안 된다.
- ③ 뜻풀이는 뜻을 쉽게 파악할 수 있도록 간결하게 줄여 뜻풀이한다.
- ④ 가능하면 문학작품이나 입말 자료 등에서 다양한 용례를 찾아 참고할 수 있도록 한다.

2.4.2. 뜻풀이 형식

- ① 정의항은 기본적으로 ‘종차+유개념’의 형식을 따른다. 이때 명사는 명사(형)로, 동사나 형용사는 각각 동사와 형용사로, 부사와 관형사는 각각 그에 맞는 용언의 활용형으로 뜻풀이한다.

예) 자배기01 #5 『명』 둥글넓적하고 아가리가 넓게 벌어진 질그릇.

↳>종차

↳>유개념

- ② 올림말에 대한 정보가 더 필요한 경우 부가 뜻풀이를 정의항 다음에 제시한다. 이때 ‘짧은 정의+설명’ 형식으로 뜻풀이하고 ‘설명’ 부분은 반드시 종결어미 ‘-다’로 끝나는 형식으로 한다.

예) 간01 #5 『명』 『1』 음식물에 짠맛을 내는 물질. 소금, 간장, 된장 따위를 통틀어 이른다.

- ③ 생활어 및 직업어에서 조사된 모든 올림말은 뜻풀이를 한다.

2.4.3. 뜻풀이 용어

- ① 뜻풀이에 사용되는 용어는 원칙적으로 표제어로 등재된 것이어야 한다.
 - ☞ 단, 해당 표제어가 전문어인 경우에는 표제어가 아닌 단어를 뜻풀이에서 사용할 수 있다.
- ② 뜻을 정확하게 풀이할 수 있는 용어를 고르되, 가급적 쉬운 말을 사용하도록 한다.
- ③ 한자어와 고유어가 비슷한 빈도로 쓰이는 경우에는 고유어를 쓰는 것을 원칙으로 한다.
- ④ 원칙적으로 준말은 사용하지 않는다. 다만, 준말이 사용 빈도가 높거나 문맥상 준말이 더 자연스러운 경우는 준말을 사용할 수 있다.

제 2 장 연구 추진 과정

1. 조사 계획

민족생활어란 민족이라는 범주와 생활이란 의미, 언어란 방식이 결합된 말로 이해된다. 민족생활은 우리 민족이 오랜 세월에 걸쳐 형성한 문화에 기초한 생활방식을 말하며, 이러한 민족생활은 언어를 통해서 구체화된다. 그러므로 민족생활의 총체적인 모습을 살펴 보기 위해서는 생활 현장에서 사용하는 언어를 그 실마리로 삼아야 한다.

그런데 어휘는 표상하는 사물 또는 개념에 따라 생성하고 소멸하는 특징을 보인다. 현재 우리나라는 농경사회에서 산업화·도시화로의 전환이 거의 완성된 단계이다. 그래서 그에 상응하는 생활방식도 산업화·도시화에 적합하게 변화하였으며, 이러한 생활방식의 변화는 다시 사용하는 어휘의 변화로 이어졌다. 이런 까닭에 우리 민족이 오랫동안 고수해온 전통적인 생활어는 소멸 위기를 맞게 되었으며, 현대 일반인은 민족생활에 대한 지식을 얻기가 점점 어렵게 되었다. 여기에 민족생활어 조사의 필요성이 있다 하겠다.

본 조사는 사회적인 변화 요인으로 인해 점점 사라져가고 있는 생활어를 그 대상으로 했다. 1차년도에 시행된 조사에서는 어업 생활어와 장인의 말을 조사했고, 2차년도에서는 그 대상을 ‘모필(붓)’과 ‘김치’로 정해 모필과 김치의 제작과정 속에 나타난 어휘를 조사했다. 1차년도와 2차년도의 조사를 통해 우리 생활과 관련된 어휘 조사에 대한 필요성을 다시 한 번 느꼈다. 그래서 3차년도에서는 특수 직업어가 아닌 우리 생활 속의 행위지만 이제는 그 전통의 방법이 잊혀져가는 ‘장(醬) 담그기’를 주제로 정해 현장에서 실제로 사용하는 민족생활어를 수집할 계획이다.²⁾

우리 생활과 직접적으로 관련있는 ‘식’ 중에 발효식품에 속하는 ‘장(醬)’의 역사는 우리 민족과 역사와 같이 했다고 할 정도로 오래되었다. 중국의 『위지동이전』에 ‘고구려에서 장양(藏釀)을 잘한다’라는 기록이 있는데 여기서 ‘장양’이란 술 빚기와 장 담그기 등 발효성 가공식품을 총칭한 것으로 해석된다. 이러한 ‘장’에 대한 구체적인 기록이 문헌에 처음 나온 것은 『삼국사기』이다. 신라 신문왕 3년 왕이 김흠운의 딸을 왕비로 삼을 때 보낸 예물 중 ‘시(豉)’를 보냈다는 내용이 있는데 이 ‘시’가 바로 메주를 말한다. 또 고려 현종 9년

2) 한국인의 대표적인 장은 간장, 된장, 고추장이다. 이 중 간장과 된장은 함께 담가서 같이 얻을 수 있는 것이고, 고추장은 따로 담가야 한다. 그래서 일반적으로 장이라 함은 된장과 간장을 가리킨다. ‘장 담그기’라고 하는 것은 간장과 된장을 담그는 것이라고 할 수 있다.



(1018년)과 문종 6년(1052년)에는 ‘끓주린 백성에게 구황시품으로 장을 배급했다’는 기록이 있고, 조선시대에는 고추를 이용한 ‘만초장(고추장)’ 제조법이 등장했다고 한다.

이처럼 오랜 역사를 가진 ‘장’은 1930년대 일본사람들에 의해 시작된 장류의 공업화로 인해 최근에는 재래식 메주 대신 개량 메주를 이용한 ‘개량된장’이 주를 이루고 있다. 그 결과 전통방법으로 장을 담그는 방법이 잊혀져 가고 있어 이를 조사해 기록할 필요성이 있다. 그런데 이제까지 장에 대한 연구는 주로 요리전문가를 중심으로 이루어졌다. 그들은 재료, 종류, 조리과정, 지역적 특징을 일반인이 이해하기 쉽도록 표준어로 설명하여 왔다. 그러나 민족생활은 그것을 영위하는 행위와 대응하는 언어가 함께 조사되었을 때만이 온전히 이해될 수 있다. 이런 까닭에 직접 이를 만드는 사람들을 만나, 그들이 사용하는 생활어를 조사하는 일은 우리 민족의 고유한 생활방식을 이해하는 데에 기여하리라 생각된다. 그러므로 본 조사는 장 담그기를 기능적인 측면만이 아닌 다양한 각도에서 조사할 것이다. 이러한 조사로 인해 장 담그기와 관련한 다양한 어휘를 발견할 수 있을 것이다.

본 조사에서는 경상북도 지역의 장을 대상으로 ‘정의, 재료, 도구, 조리과정, 종류’와 함께 ‘이와 관련된 관용적 표현’을 현장 조사할 계획이다. 전체적인 조사는 경상북도 동남쪽에 위치한 경산, 영덕, 영천의 민가와 종가를 중심으로 진행할 예정이다. 이번 조사를 통해 경상북도 장에 관한 어휘 뿐만 아니라 해당 지역의 방언형도 찾을 수 있다는 점에서 의의를 가질 것이다.

2. 조사 보고

2.1. 제보자

제보자	지역	기타
 정란표(72)	경북 영천시 자양면	녹전(영천)에서 태어나 22살에 자양으로 시집옴.
 김필수(82)	경북 영천시 자양면	청통(영천)에서 태어나 17세에 자양으로 시집옴.

제보자	지역	기타
 이옥선(79)	경북 영천시 자양면	(벽진이씨경은파종중) 포항시 영일군에서 태어나 22세에 영천으로 시집옴
 김분태(71)	경북 경산시 갑제동	경산에서 태어나 결혼
 김순태(60)	경북 경산시 갑제동	경산에서 태어나 결혼
 조수영(71)	경북 영덕군 창수면	(재령이씨(우계종택) 작은집)영양 주실에서 태어나 영덕으로 시집옴
 정순예(60)	경북 영덕군 영덕읍	영덕에서 태어나 결혼

2.2. 조사 기간 및 방법

2008년 5월 26일부터 공식적으로 시작된 민족생활어 조사는 크게 문헌조사와 현장조사 두 가지로 나누어 진행하였다. 먼저 5월 30일부터 6월 30일까지 장애 대한 참고문헌 조사 및 선행연구를 검토한 후, 문헌에 기록된 조사 어휘를 항목별로 수집하고 목록화하여 질 문지를 제작하였다. 본격적인 현지조사는 5월 30일부터 여덟 차례에 걸쳐 이루어졌다.

○ 조사 세부 추진 계획표

연번	세 부 추 진 계 획(월, 일)	비고
1	문헌 조사(5.30. ~ 6.30.)	
2	1차 조사(5.30. ~ 6.1.) - 영천	구술생애, 장 뜨기 사진 촬영
3	2차 조사(6.13.) - 경산	장 담그기
4	3차 조사(6.17. ~ 6.18.) - 영덕	장 담그기
6	5차 조사(7.1.) - 경산	장 담그기
7	6차 조사(7.5.) - 경산	장 담그기
8	7차 조사(7.10.) - 영천	장 담그기
9	8차 조사(7.17. ~ 7.19.) - 영덕, 영천	장 담그기 사진 촬영
10	중간조사 결과 정리(7.20. ~ 8.15.)	
15	최종결과 보고 정리(9.1. ~ 10.26.)	

조사 방법은 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법을 사용하였다. 민속지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론으로, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자가 융통성을 발휘하여 조사하는 방식이다.

제보자가 장 담그기에 대한 설명할 때, 조사자는 민속지적 조사 방법을 사용하여 준비한 질문지 항목은 물론 미처 준비하지 못한 질문지의 하위 항목을 조사하였다. 이와 더불어 제작과정에서 나오는 표현과 장 담그기와 관련된 관용표현도 조사하였다.

2.3. 조사 장소

제보자의 집은 장 담그기와 관련한 작업공간이자 거주공간으로 이용된다. 제보자들의 장독대는 중요한 공간으로 집 한 편에 위치하고 있었다.



[사진1] 조사지



[사진 2] 제보자의 집



[그림 3] 제보자의 장독대

2.4. 조사 내용

- 장(醬)의 정의
- 장과 관련된 관용표현
- 장 담그는 날: 잠 담그는 날, 장 담그면 안 되는 날
- 장의 재료
- 장의 도구: 제작도구, 비방도구, 보관도구
- 장의 종류: 시기에 따른 종류, 방법에 따른 종류, 기타 종류
- 장과 관련된 장소: 제작 장소, 보관 장소
- 장 담그기: 소재 하기, 메주 쪼기, 메주장 만들기, 메주 뜨기, 장 담그기, 장 뜨기, 장 딸이기

2.5. 조사 결과물

현지조사를 통해 수집한 조사 결과는 어휘 엑셀 자료, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 구분하여 국어원에 제출하였다. 조사 어휘는 범주를 나누고, 해당 어휘의 올림말·해당 표준어·발음·품사·뜻풀이·실제 용례를 기록하였다. 음성 자료는 제보자가 실제 발화한 음성을 분절하여 저장하고, 조사 어휘에 해당하는 사진 자료도 가능한 모두 수집하였다. 제보자의 생애에 관한 이야기와 작업에 관한 이야기는 동영상 자료로 정리하였다.

장 담그기 조사 결과는 다음과 같다.

【조사 결과 총 정리표】

조사대상	조사내역 구분	조사어휘		음성자료		영상자료	
		총 어휘 수	미등재 어휘	구술/어휘전사	분절 음성	사진	동영상
장 담그기		284	181	11 / 11 ³⁾	*284	54	1

3) 11개 파일의 총 전사시간은 3시간이다.

제 2 부

연 구 내 용

제 3 장 생애 구술

제 4 장 조사된 어휘

제 3 장 생애 구술

1. 영천의 장 이야기⁴⁾



[사진 4] 이옥선

첫 번째, 친정 이야기

“삼남일녀는 하늘이 옥황상제도 참 다 귀하게. 참 어렵다고 칸단다 카시며 그래가 이름으로 옥선 이라고 지었어요.”

@ 어떻게 살아오셨는지 물어볼게요. 잠시만요. 예. 그 우선 어르신 성함이 어떻게 되세요.

이옥선.

@ 이옥선. 예. 그러면 어르신 여기 종갓집에 시집은 몇 살에 오셨어요?

스물세 살에.

@ 스물세 살에. 어. 좀 늦게 오셨네요. 그 당시에.

글때는 나이 많았다 켠어.

@ 예. 그렇네요. 왜 그렇게 늦게 결혼 하셨어요?

뭐. 이 좋은 집에 올라고 그랬는가.

@ 하하하하.

좋은 집에 와가 호강은 못 했는데도 그래도.

4) @ 조사자이고, #은 제보자 이옥선이다.

@ 아. 왜 호강을 왜 못 하셨어요. 어르신?

골물만 했지. 뭘.

@ 아. 왜요?

하하하. 큰 집이다 보이. 손님도 많고. 제사는 자꾸.

@ 아. 손님도 많고. 제사도 많고. 예전에 침에 시집 오셨을 때는 제사가 얼마나 많으셨는데요?

제사가 그때는 뭐 저기. 기제사는 지금이나 글때나 다 같이 지냈고. 또 보자. 동지는. 동지차사⁵⁾를 지내고. 하지차사⁶⁾ 지내고. 그래 인자 설차사. 추석차사. 차사 지내는 거 마다 네 번이지요. 그런데 동지는. 동지 인자 저거 팔죽을 끓이가지고 지내고. 하지에는 인자 또 밀. 지금 밀이 좀 누룩해지는강. 그쯤 될 기라. 그래 노. 밀이 노라면은 그 거 바짝 마린 거 말고 노르르리하면은 그거를 비다가 두드려가지고 그걸 비비고 발로 비비고 손으로 비비고 해가지고 인자 솔에다가 말라 막 까불러뿌고. 알라. 알 밀만. 인자 솔에다 던여가지고 그래 그거를 빵아가지고 저기 다석. 다석을 해가지고. 다석을 하고. 인자 또 송화가루 요새 하잖니교. 그걸 인자 지 철 되면 따다가 그거 가지고 송화가루 하고 두 가지도 하고 세 가지도 하고 이래가 다석 해가. 다석 하고 앵두 따고 그래가 차사를 지냈어요.

@ 그러면은 어르신. 그 시집 오기 전에는 어디서 사셨는데요?

영일군.

@ 영일?

영일군. 영일군.

@ 아. 그니깐 저기 포항에 영일. 예. 아 그쪽에서.

예. 포항. 포항. 포항은 저 앞인데 여 우리는 좀 이쪽 골짜기에.

@ 예. 저는 알죠. 저는 원래 고향이 영덕이에요.

영덕이라요?

5) 동지에 지내는 제사로 팔죽을 끓여 지낸다고 한다.

6) 여름에 지내는 제사로 이 철에 나는 밀이나 송화가루로 다식을 만들고 앵두를 따서 지낸다고 한다.

@ 예. 영덕 처잡니다. 반갑죠. 그래도 비슷한데.

예. 맞습니다. 우리 마을에도 거 우리 클 쪽에. 영덕 살았다 카매 이사를 왔는데. 그 안밖 노인이 아주 인심도 좋고 좋더라 카이. 풍도도 좋고.

@ 예, 영덕 사람이. 예, 좋습니다. 그러면 그때 어렸을 때부터 부모님이나 형제나 요런 거 잠깐 얘기 해주시겠어요?

아, 예. 부모님은 우리 인자 밖어르는 일찍 좀 돌아가시고 그랬는 참 우리 남매는 오 남매. 아이다. 사 남매. 아들이 어 우리 참 오빠가 서이 내가 막내이고 딸 하나. 사 남.

@ 아 귀여움 많이 받으셨겠네요.

예. 그래가 사남일녀라고 우리 할배가, 조부가 연세 많은 어른이 계셨는데 그래 귀하게 좀 키웠어요.

@ 그렇겠네요. 사랑을 되게 많이.

삼, 삼남일녀는 하늘이 옥황상제도 참 다 귀하게 참 어렵다고 칸단다 카시며 그래가 이름으로 옥선이라고 지었어요.

@ 아. 그래서 옥선이 됐어요? 아 그니깐 옥황상제도 이렇게 삼남일녀는 정말 귀하다 이런 의미로.

그게 인자 부러울 선 자라. 선 자라.

@ 옥자는요?

옥자는 구실 옥 자.

@ 아. 구실 옥 자. 부러울 선 자. 아. 그니까. 그니깐 굉장히 사람들이 부러워하는. 아. 그렇겠네요. 그래서.

그래. 뭐 또 시집와도 이런 자리 왔으이. 남이 좀 부러워 했. 할. 나는 버거웠고 나는 힘들었지만은 남은 아 저만 하면 하면 저런 사람이. 아무나 저런 사람이 되나. 저런. 이런 집에 시집 오나. 이런 카른. 그 카는 사람 있었을 기고.

두 번째, 결혼 이야기

“종부라 카른 뭐 그저 시키기나 시키지. 골물로가 했어요. 고물도 안 하고 있었는데.”

@ 예. 그렇죠. 특히 예전 같았으면 종갓집 같은 데는 아무나 시집가는 데는 아니지 않습니까?

그렇지요. 요새 세월이 이래. 이래 인자 참 마. 다 이래 되뿌리고 그렇지. 옛날에사 참 사람 놔두고 요새는 종들 카면 욱하지요. 허허, 참 그래가. 저 문간채에 드내들네 집들도 다 있고 이래가지고. 뭐 종, 종부라 카른 뭐 그저 시키기나 시키지. 골물로가 했어요. 고물도 안 하고 있었는데. 지금이야. 그때만 해도 다 하마 세월이 완전히 말세가 되가지고 내 손으로 다 해가 내 손으로 다. 뭐 글때만 해도 뭐 저 들에는 안 나갔지 싶으다. 머슴 데리고 농사를 좀 지었으니깐. 들에는 안 나가고. 한 삼십. 넘어가는 인자 들에도 좀 나가고 아~ 애기 몇이 놓고 할 때는. 들에도 나가고. 그러저럭 또 사는 것도 또 자꾸 나아지야 될 긴데 더 몬 해지더라고. 그거 저 저거 어른이 그때는 학교. 학교도 인자 결혼해가 학교도 더 했거든. 또 학교 다니고.

@ 어머.

인자 참 저거 어른은 내. 내보다 한 살 적게. 한 살 적고. 내가 한 살 더 많고. 스물. 스물 하나 시집. 저. 장개오고 결혼하고. 나는 그때 스물둘이고. 옛날에는 다 결혼해가지고 한 해숙 먹히고 오거든. 먹히가 오기 때문에 한 살 더 묵어가지고. 스물서이에 왔다 카이끼네.

@ 그니깐 친정집에서 한 그니깐 일 년 동안은 신부 수업 하는 거죠.

그렇지. 그래. 한 해 더 있다가. 그래. 그 스물서이에 시집 오고. 또 난리도 또 뭐. 근데 난리 육이오 사변 날 때라. 그 때라.

@ 아. 시집 올 때가요? 어.

예. 오기 전에. 결혼. 결혼. 결혼할 때 고 때. 보자. 내가 스무 살에. 막 피난 땡기고 고생, 고생을 얼마나 했다고. 그래 들어와가 일 년. 이 년 있다가 그래 결혼하지.

@ 그면 그 당시에 그 바깥 어른은 스물한 살이셨고. 그면 시집을 와서 근데 공부를 하셨다 그랬잖아요.

예, 공부 좀 했어.

@ 그면 시집 오기 전에는 어르신들. 어르신 뭐.

내 오기 전에도 공부 해. 하다가.

@ 서당 다니고 이리셨어요?

예?

@ 서당?

아. 서당은. 그때는 서당은 하마 한문 글은 안 배우더라. 신학. 그래 인자 뭐 저거. 경주. 경주 그 공곤가. 공. 공. 뭐. 경주 무슨 보자.

@ 경주고등학교.

경주고등학교. 거 땡겼어. 거 땡겨.

@ 아 그 경주고등학교 인제 다니시고 나서 대학교를 그러면 시집 오고 나서 하신 거예요?

거꺼정 못 했어요.

@ 그럼요?

대학교는 못 하고 뭐 인자 그래. 집에 있을라 카이 농사하기 싫지러. 그래 인자 또 뭐 서울도 가가 좀 있다가. 아 그래 인자 또 서울도 가가 있다가 내중에는 전매청을 또 갔어. 전매청. 대구 전매청 있잖아. 지금도 거 아이까지 전매청 있던동?

@ 그건 잘 모르겠어요.

폐지되니 캐썬데. 그래. 대구서 인자 그래가. 전매청을 땡기. 땡기고 그래 인자 그때는 나도 나갔지. 나가가.

@ 대구에로 나가셨는 거죠?

방 한 칸 얻어가 집도 사지도 못 하고. 방 하나 얻어가지고 그래가 사이. 고생은 많애. 그래가 마. 그 한 육 년 땡겼는가. 십 년꺼정 몬 땡기.

@ 아니 근데 여기 시집 오자마자 그럼 여기는 별로 안 사시고. 바로 대구 나가셨네요.

음. 그래도 좀. 좀. 여 한 몇 년 살아. 오육 년 더 살았지.

@ 아 오육 년 동안 여기 살다가 다시 어르신.

애기. 애기 둘 놓고.

@ 둘 놓고 나서. 그면 애기 데리고 그 대구 전매청에 취직을 하셔서 그쪽에 인제 가셨다가, 고기서도 한 오육 년 정도 계셨다가 그러다가 다시 돌아오신 겁니까?

예. 다시 와가. 그때도 더 있어도 되는데. 뭐 잘 몬 되가지고. 군대를 안 갔어. 군대를 안 가고. 거기. 늦게 갔는데. 늦게 갔다. 갔는데. 어예 제대를 뭐 옳은 제대를 못 말아가 기피가 되뿌렸는 기라. 기피가 되가. 그래 전매청에 있다가 일찍 나왔다.

세 번째, 자식 이야기

“자꾸 뭐가 명이 짧나 그런지 없애지데. 자꾸 잘. 자랍은 자꾸 쪼매콤 하고 이러이끼네.”

@ 안 그러면 더 있어도 되는데 군대 때문에 그렇구나. 그러면은 뭐 대구에서 사시면 그면. 자체분은 더 놓으셨어요? 아니면은 두 명이 다.

말이는 두 명 다. 어릴 때 잃어뿌고.

@ 아. 잃었어요?

근데 그 뒤에 여기 와가 또 낳아가 그래 키웠어. 삼 남.

@ 그면 삼 남매면.

아들 둘 딸 하나, 고렇게.

@ 근데 그러면 첫 번째 오자마자 놓으신.

둘 다 없애뿌고. 마카 없애뿌고.

@ 태어나서 없어진 거예요?

그렇지. 태어나가도 엄침 커가도 없애뿌고.

@ 어. 그러면 지금 살아있는 자식은?

하나는. 인제 젤 거기 맞인데. 여서. 참 여기서. 지금은 지가 맞이짓 하고 있는 그긴 데. 대구 시청에 있고. 하나는 몸이 좀 안 좋고 해가 병원에 있심더. 요새. 그런데 딸은, 딸이 지가 참. 삼남매 중에 딸이 만이다. 그래 그건 벌써 참 결혼해가 사는데 괜차이 살고. 그것도 대구에 있고.

@ 그래도 가까이 다 사네요. 그래도 원래 다섯 명을 놓으셨는데 두 명이 일찍 그런 거네요. 그 당시에 왜 그렇게 일찍 그렇게. 그렇지. 그 어린. 그 갓난 애기도 아닌데도 그런가 봐요.

갓난 애기도 몇이 없애뿌고. 다섯이도 더 해. 다섯 여섯인가. 그렇게 낳았을 기라.

@ 아. 몸이 안 좋으셨어요? 어르신?

내 몸 안 좋은 것도 아이고. 아~들도 아~도 낳노면 그렇게 아~가 인물도 좋고 복시럽고 마 그래 굵고 크고 그랬는데 자꾸 뭐가 명이 짧나 그런지 없애지데. 자꾸 잘. 자랍은 자꾸 쪼매쿰 하고 이러이끼네.

@ 뭘 하셨다구요?

아~들 손 타는 걸 자랍이라 카거든. 자랍. 자랍이라 카데.

@ 아. 그니깐 약간 손. 손 타는 거를. 자랍이라고?

은제. 아픈 거를 자랍한다 하잖아.

@ 아 자랍한다 그래요?

그래. 인제 지시가 든다 그 말이라. 잘 안 크고. 지시. 지시가 들어가 잘 아프다 그 말이라. 잘 아프다.

@ 음. 그거를 자랍 그래요?

그래 자랍이라 칸다.

@ 지시 든다. 자랍. 예예.

그런 말은 여 들어가면 안 되지.

@ 아니 들어가도 괜찮습니다. 그거는 괜찮은데 어 그런 말들이 더 재밌죠. 예. 그렇게 돼서 그렇구나. 그니깐 그게 뭐 건강하게 놔도 뭐 사실 어떻게 보면.

아~ 놔 놔노면 만날 내가 만날 젓도 많고 하기 때문에 아~들 다 놔노면 건강하고 인물도 좋고 꼭 또 덕성가리 그튼 그런 기 그렇다 카이.

@ 아. 그렇구나 아. 마음이 좀 많이 아프셨었겠어요.

예. 인제, 인제는 마 다 잊어뿌고.

@ 그렇죠. 세월이 많이 지났으니깐. 그리고 둘째 아드님이 몸이 안 좋으셔서 걱정이겠어요.

예. 줌. 그래서 참 그래 걱정입니다. 짬.

@ 그래도 뭐 좋아지겠죠 뭐. 응.

그케, 좋아진다고 생각하고 있지요. 지도 그렇고 나도 그렇고. 건강해가 또 나와가지고 뭐라도 해먹고 살아야 안 되겠는교.

네 번째, 시집살이 이야기

“그렇지. 내 고생하는 거는 말도 못 하지.”

@ 그렇죠. 그렇게 되겠죠. 가면 바깥어르신은 언제 돌아가셨어요?

그거는 전매청에 있다가 여 와가지고 또 줌 농사 줌 짓는다고 머슴 데려가. 감농하매 농사 짓다가.

@ 감농하면서요?

감농이라고. 농사 짓는데 이래 인자 줌 부랑하고. 머슴 데려도 부랑도 줌 해주고. 조금 뭐. 뭐.

@ 아 뭐 이렇게 뭘 해라 뭘 해라 지시하는 거를. 감농이라고.

그렇지. 주인, 주인 행동. 행사 하고 인제 그래 감농하고 있다가. 그래 인제 또. 영천. 군청에 쫓 들어갔어. 군청에 들어가자 거도 한 한 오륙 년, 한 십 년까지 못 땡겼는가. 한 오륙 년 있다가 뭐 크게 오래는 안 있고. 줌 땡기다가 근데 땡기면서 몸이 안

좋아가지고. 그래가 또 몇 년 쉬고 하다가 그래 바로.

@ 아 그럼 일찍 돌아가셨네요?

예. 일찍.

@ 몇 살. 연세가 어떨 때.

사십너이.

@ 허. 어이구.

청춘이지. 뭐.

@ 예. 그렇네요. 그러니깐 왜 고생을 했는지 알겠어요. 어르신. 그니깐 바깥어르신 일찍 돌아가시고 이렇게 얘기는 키워야 되고 이러니깐. 그렇게.

그렇지. 내 고생하는 거는 말도 못 하지.

@ 그래도 왜 시어른이나 그 안 계셨습니까? 시어른들.

예. 시어른도 계셨는데. 그때 내가 대구 갈 때도 시어른 계셨어요. 계서가지고 어른은 여기 계시고 시누가 하나 치운 거 있고. 시동생도 다 있고 그래 놔두고 그래 인자. 신랑 인자 마 밥 해주러 간다고 전매청 다니니까. 밥 해주러 가도. 시누랑 시누 시동생 밥 해줄 사람도 많고 뭐 그래 골물도 많애.

@ 그럼 갔다가 왔다가 또 이래야.

갔다가 왔다가 하고. 빨래도 뭐뭐 참. 장작 빨래. 얼마나 무거운 거 그거를. 물도 없 어가지고 샘에 물로. 물이 샘이가. 이 그치 몇 집이나 되는데 그래 퍼 올리가지고 그래 빨래를 하고 살았다 카이.

@ 대구에서도요?

대구. 대구. 대구 있다이.

@ 대구에서요?

대구. 대구. 남산, 남산동에 고 살았거든.

@ 아. 저는 이 동네가 그런 줄 알고. 대구도 그랬구나. 옛날에.

예. 대구에 사는데도 그랬다 카이.

@ 어. 그러셨구나. 그러면 그 시어른들은 언제 돌아가셨어요?

시어른들은 참 돌아가신 지가 한, 한참 됐어요. 우리 시어른. 돌아가신 지가 한 보자. 육십. 칠십. 칠십일곱이가. 칠십아홉에 돌아가셨다.

@ 시어머니께서요.

예.

@ 아, 가면 오래 사셨네요. 시아버지는요?

시아버님은 옛날에. 내 오기 전에 하마 돌아가시고 안 계시더라구요.

@ 아. 그러면은 그 왜 바깥어르신이. 아드님이. 뭐 시어머니만 계시고 이러면 시어머님 그 밑에서 힘드시지는 않으셨어요?

뭐. 별로. 참 별로 힘은 안 들어도 우리 또 어른이 좀 성품이 좀 남자 성품 그치 팔 팔하시고 보통 넘으셨거든. 그러이끼네 밑에서 좀 힘들지.

@ 아. 그러셨구나.

말씀도 잘하시고. 말씀도 잘하시고. 어데 나가서도 남인데 가가도 기 안 죽고 열매 나 참 말 잘하신다고. 언변이 좋아서. 그래.

다섯 번째, 친정이야기(결혼 전)

“뭐 여자가 되면 다 바느질 하는 거는 다 아무래도 정한 이치가.”

@ 아. 그러면은 왜 여기 결혼하시기 전에는 집에서는 그냥 농사 짓고 뭐 이런 건 안 하고 그냥 공부만 하셨어요? 아니면 뭐.

내가?

@ 예. 시집 오기 전에.

옛날 옛날에 뭐 뭐 별 공부를 하나. 그제 뭐 글때는. 그때 학교도 있긴 있어도. 학교. 여잔 학교 보내면 문 쓴다고. 옛날부터 우리도 어른이, 조부가 못 듣도록 애서가 지고 문 가구로 하시고. 그제. 국문 그거만 배웠지.

@ 집에서. 부모님한테 배우시고.

국문.

@ 그러면은 시집 오기 전까지 스물두 살에 시집 오셨으니깐 그때까지는 집에서 뭐 음식을 배우셨어요?

뭐, 별로 음식도. 하하. 하지도 안 하고 배운 것도 없고. 그냥 인자 뭐 우리도 또 동사~떡도 있고 하이 같이 이래 마 생활하고 살았지. 그제 밥도 해먹고. 아~도 봐주고. 조카들도 봐주고.

@ 뭐 특별하게 일을 한 건 아니고. 그냥 이렇게.

그렇지. 특별하게 뭐 배운 것도 없고.

@ 그러시구나.

근데 뭐 바느질 하는 그거는 인자. 또 뭐 여자가 되면 다 바느질 하는 거는 다 아무래도 정한 이치가. 만날 참 그제 배워가 두루막도 하고 도포도 하고. 뭐 이런 거 다.

@ 아 여자들은 바느질 하는 거는 정한 이칩니까?

그렇지. 여자는 다 정한. 바늘 한 게 그제 바느질하고 밥 해먹는 그진. 여자들 한다 카는. 그 옛날에 그제. 지금으는 뭐 여자도. 남자도 밥 해라 카제. 하하.

@ 예. 요즘은 세상이 그렇죠.

그제. 그때 남자는 술{순가락} 하나도 갖다묵는 법이 없고. 물 하나도 떠다먹는 법이 없고. 다 뭐 참 뭐 내가 안 가가문은 아~들이라도 시키가 떠다가 바치야 되지. 신랑이라고. 그제 했다 카이. 그제 하고 살았다.

여섯 번째, 시집 이야기

“이젠 몬 떠나가 만날. 허허허. 집 지키고 있잖아”

@ 그렇죠. 옛날에 어른들 그렇죠. 그래도 왜 종갓집에 시집 오고 그러면 종부라고 그래도 뭐 누가 시키고 그러진 않을텐데요. 그래도 밑에 보면은 그 또 이제 형제들도 있고 밑에 보면 그 아래 동서들도 있고 그렇진 않습니까?

아랫동서도 있긴 있었는데 우리 아랫동서는 인자. 시삼촌이 아들이 없어가 양재로 가가. 그래도 뭐 공부는 여기서 다 했다고. 또 대구. 내가 대구 나가 있을 때도 우리 시동생을 내가 델고 나갔거든. 대구 나가가 인자 밥도 해주고 옷도 빨아주고. 거도 대학으는 몬 하고 고등학교는 해가. 그래 인제 참 결혼해가 거도 또 서울로 가가 거도 살고. 지금도 아이 판에 거가 살어. 서울 살고. 나는 또 대구 좀 사다가 또 여 와가. 여 와가 인자. 하하. 이젠 몬 떠나가 만날. 허허허. 집 지키고 있잖아.

@ 아. 떠나고 싶으세요?

떠나기. 떠나고 싶을 택이 있나. 뭐.

@ 그렇죠. 뭐. 여기서 계속 살아오셨고. 혼자 사신 지는 물론 오래 되셨지만 그래도.

그래도 뭐. 이거보다 더 좋은 거 없고.

@ 그렇죠. 그래도 주변에서 많이 도와주시잖아요.

그렇지요.

@ 여기 다 일가 아닙니까?

일가. 일가. 일가도 있고 옛날에 내 시집 올 때는 전부 일가고 타성은 없었어요. 없었는데 보도 사이~. 늙은 노인분네가 사이. 농사를 못 짓는 기라. 그래가 인제 농사 지을 사람 들라 놔노마 그 사람들이 농사를. 이 집 농사 짓다가 저거 또 줌. 이 집 농사 짓기 싫으면 저거 논 이리 저리 어디 불러가 농사 짓고. 마 거 가가 자리 잡고 살고. 그래가 마카 타성이 많다 카이끼네.

@ 아. 그렇구나. 예전에는 안 그랬었는데. 그래도 예전에 왜 머슴이나 이런 사람들은 타성이 있잖아요.

아. 그래. 머슴은 있지. 머슴도 뭐 머슴도 뭐. 어짜다가 할마이 텔고 와가 밥 해주고. 신랑 밥 해주고 이래 해주고 이랬지만은. 그때는 머슴이라 카면 다 일하는. 일하는 집에 그래 밥 묵고. 옷도 옷도 씻겨주고. 또 신랑 저 할마이 없으면 씻겨주고. 인자 또 겨울동복 해주고 여름 여름하복 해주고 춘복 해주고 함. 일 년에 옷을 세 번씩 해줘.

@ 응. 그랬었구나. 옛날에 머슴들 많았으니깐.

어지간 하면 다 머슴 데려가 와 살지.

@ 어 그렇구나. 근데 여기에 그럼 특별히 뭐 농사 짓고 그러시진 않아도. 뭐 켈 큰 일이 그거네요. 뭐 이렇게 그냥 집에 음식 같은 거 이런 거 장만하시고 제사 지내고 손님 치루고. 이게 켈 큰 일이네요.

그렇지. 제사 받들고. 손님. 그거 뿐이랴요. 항상.

@ 그럼 시집 와서 음식이나 이런 거 제사는 어떻게 지내고 이런 것도 다 시집 와서 배우셨어요?

시집 와서 배운 것도 있고. 뭐 조매쿰 배워가 온 것도 있고 그렇지.

@ 아, 그면 시집 와서 뭐 이제 제사 음식 같은 거나 뭐 이런 거 있잖아요. 된장 만들고 고추장 만들고 이런 것도 그러면은 여기서 다 배우셨어요?

그렇죠. 그런 거는 어른 하시는 거 보고 그대로 또 물려받아가 하고.

일곱 번째, 장 이야기

“까부리기는 우리가 까불려야지. 까부려가지고 끓여가”

@ 그러시구나. 그러면은 뭐 배우셨던 거. 예. 그런 거 얘기 한 번 해주세요. 우선은 된장하고 고추장 만들고 이런 장 담그는 얘기부터 먼저 해주시겠어요?

장 담그는 거 가을철 되면 인자 또 콩 뚜드려. 콩 그때는 인자 머슴이 있으이 콩을 뚜드려주는 거를. 까부리기는 우리가 까불려야지. 까부려가지고 끓여가. 한 말도 끓이고 두 말도 끓이고 이래 끓이가 콩 함 두 말이면 많거든. 그래 장을 담아. 아. 저저. 참. 끓이가 밍아가지고 메. 메주를 메주장⁷⁾을 만들어가주고 이래 각시⁸⁾ 만들다 카머 만들

7) 삶아서 덩어리로 만들어진 메주를 가리키는 말로 네모나거나 둥근 모양을 지니고 있다.

어가 이래 또 달아가. 달아가 말라가지고 가을에 해봐 노면 다 말라야 되지. 덜 마리면 그게 마 참말로 벌거지도 씨고 이룬다. 바싹 말라가. 그래가 방에다 들라노면 그래 또 뜬다 카이끼네. 겨울에 겨울 뜨신 바~다가(방에다가) 띄아가지고.

@ 예. 덮어씌우고 그러잖아요.

그렇지. 덮어씌아가. 띄아가 봄 되면 정초에 인자 정월 달에 담은 사람도 있고 삼월 달에 담은 사람도 있고 그래.

@ 어르신은 언제쯤 담으시는데요?

우리도 그래요. 우리도 삼월삼진날도 담고.

@ 아, 왔다갔다 하고 그래요? 아니면 주로 삼월삼진날.

예. 아무튼 담고. 담아요.

@ 그러면 메주를 다 인제 방에 띄웠잖아요. 그래 가을에 콩을 그래가지고 띄우고 나서 그 담에 인제. 그거 다 띄워놔어요. 바싹 말라놔어요. 그 담에 어떻게 해야 되요?

아, 그 담에는 그냥 막, 아무 데나 담아노면 되요. 자리에다 담아가. 이래가 놔두마. 놔뒀다가 뭐 멀지아이 뭐 이래가 담, 담거든. 장 담거든. 장 담고 또 좀 조끔 인자 놔뒀다가. 좀 띄웠다가 내중 장 뜰 적에 고거를 뺏아가지고. 뺏아가지고 된장. 된장 장은 지렁. 지렁대로 뜨고. 된장은 된장대로 담잖아요. 그래.

@ 근데 메주를 넣고 나서 물을 그 위에 더 붓습니까?

조금. 조금 붓는다 카던가. 우리는 그렇게 몬 할라. 겁나가지고.

@ 그면 어떻게 하시는데요?

그냥 간. 간장을 조금. 쪼매. 너무 되게 안 뜨지. 되게 안 뜨고.

@ 아니. 맨 처음에 메주를 할 때 간장이나 된장을 만들기 전에. 메주를 장단지 있잖아요. 단지에다가 이래 그냥 물로 씻어가 넣습니까? 아니면 어떻게 합니까?

8) 메주장을 달 때 사용하는 짚으로 된 끈을 말한다.

씻어가 넣지.

@ 아, 씻어가 넣고.

씻어가 넣고 인제 소금을. 받치났는 거로. 소금을 이래 인자 소구리에다 담고. 밑에는 저기 다라이하고. 다라이에다 거다 인제 또 쳃다루 걸치야 안 빠지제. 안 빠지니끼네. 쳃다리 걸쳐가 그 우에다가 소금 소구리를 얹어놓고. 소금 그 다음 인자 뭐시. 쌀. 뭐 장 한 말, 한 말 담으마 물, 소금을 한 말에 서 되씩 영는다 하거든. 물 한 말에. 서 되씩 여면 그거를. 서 되씩 영는다. 서 말. 물로, 물로 서 말. 한 말. 한 말 붓는. 한 말 담는데 물로 서 말 뷁요. 물로 서 말이라 카만 요새 카믄. 다 알지. 서 말이라 카만 다 압니다.

@ 그래가지고 그러면은 이거 단지 속에는 메주를 씻어놓고 그 위에다가.

소금물로 갖다 붓지.

@ 쳃. 쳃다리 해놓고.

소금물으는 따로. 따로 인자 이런 다라이. 다라이에다가 쳃다리 걸치고 그 소금. 소금을 우에 얹거든. 이렇게 얹어가 그래 거다가 소금을. 서 되를 붓는 기라. 서 되를. 서 되 부면 물. 한 말에 서 되 붓는다. 그거 인제 다 또. 다 녹아간다 싶으면 또 서 되 부어가 또 그러면 인자 또 물로 뭐시 메주 한, 한 말. 한 말 담을라 카마 물이 서 말. 물도 서 말 부어야 되거든. 그래가 세 번을 인자 서 말. 서 되씩 서 되씩 세 번을 뷁가지고 다 녹카가 그래 그거를 앞차가 그래.

@ 그렇게 다 노균 물을 그냥 소금물이라고.

예. 소금물이지. 소금물.

@ 소금물을 해놓고 메주를 씻어가 장단지 안에 넣어놓고. 그 담에 이거를 그러면 붓는 거예요?

그렇지. 그래 부면 돼. 그런데 뭐 저기. 계랄로 뭐 요래 띄우마 돈 그치 요만침 돈. 십 원짜리 천 원짜리. 돈 뭐냐. 백 원짜리 돈 그치 뜨스다고. 뜨스다고. 나도 그래 해봤어. 그래도 해보고 그냥 막 담가도 되고.

여덟 번째, 장 담그기

“소금만. 소금만 딱 그래 물 한 말에 서 되쓱 고래 딱딱 부면 소금도 저저 계랄 띠울 것도 없고 그렇데.”

@ 막 담가도 어르신 많이 담가가지고 되잖아요. 그면은.

그래가 저저저기 소금만. 소금만 딱 그래 물 한 말에 서 되쓱 고래 딱딱 부면 소금도 저저 계랄 띠울 것도 없고 그렇데.

@ 그래가지고 물 붓고 그러면 삼월삼진날 그래 붓는단 말이잖아요.

예예예. 고래.

@ 그러면은 삼월삼진날 그렇게 만들은.

고다가 거 수깅 영고. 수깅 깨끗한 거 참나무수깅 영고. 대추 해가 대추 한 서너날 영고. 고치 한 세 개 영고. 고래가 딱 담아노마. 어떤 사람은 뭐. 뭐 금기도 치고 이라드만. 우리는 그래도 안 해도 만날 장 다~.

@ 뭐 금기도 칠 수 있지만 어쨌든 수깅도 넣고 고추도 넣고 대추도 넣고. 뭐 다른 집에는 대나무도 넣고 이렇던데요. 어르신.

몰래. 우리는 대나무는 안 영고.

@ 안 영구요. 어. 그렇게 해가지고.

금기 치는 데도 뭐 어데 수깅 꽃고 뭐 꼬치 꽃고 이래가 이래 장단지 옆에다가 이래 둘러놓는⁹⁾ 사람이 있더라. 보니.

@ 근데 그거 왜 이렇게 금기를 치는데요. 장단지 옆에.

아, 그거. 그것도 뭐 나쁜, 나쁜 기운이 들어오지 마라고 그라지.

@ 나쁜 기운이 어떤 거 말하는데요.

9) 둘러놓다.

모르지. 애기 놓으면. 애기 놓으면 금기 치잖아. 그래 나 나쁜 잡귀 같은 거 몬 들어오라고. 깨끗한 거. 애기 나노면 깨끗한 사람만 들어와야 되지. 뭐 이래 초사~ 갔던 사람. 사람 죽은 데 갔던 사람. 그런 사람 금하거든. 그 외에는 다 놔두고이.

@ 어쨌든 그러면은 삼월삼진날 담는 장을 뭐 그렇게도 불러요? 삼월삼진날장. 뭐 이런 것도 이렇게도 말해요?

그런 거는 없어요.

@ 그냥 장 담군다 이래요?

예.

@ 그러면 삼월삼진날 장 담군다 이래요?

예. 삼. 삼. 삼월삼진날도 담고. 또 인자 정월달에도 거기 인자 말날 카는 거 있거든. 말. 말이. 무슨 그것도 뭐 갑오도 있고 뭐뭐. 오, 오오도 여러 가지 아이가. 근데 하이튼 말날만 담으면 돼.

아홉 번째, 장 담그는 날 이야기

“달날도 담. 담으면 달다 카더라.”

@ 어떤 날. 데는요. 닭. 닭 나오는 날도 담던데요. 달날. 이러면서.

달날도 담. 담으면 달다 카더라. 그런데 우리는 아이 담아 보지는 않았어.

@ 무조건 말날만 담가 오셨는.

무조건 말날.

@ 응. 그 지역마다 다를 수 있으니깐요.

그래도 여 저. 그 노인이 인자 돌아가셨는데. 그 노인 뭐 이거 책 그튼 거 잘 보고 카거든. 달날 담으면 달, 달다. 달날도 장 담으면 좋다. 이카시더라.

@ 달날이라고 달다 이카는가 보다.

우에서 그 카든 그 카데. 그래도 만날 말날 담았지. 달날 안 담아 봤거든.

@ 그러면 삼월삼진날 그래가지고 메주 위에다가 소금을 붓잖아요. 그면 뚜껑에 딱 담아놓잖아요.

달아놔도 좀 저걸 해야 돼. 뭐 저래 엉금엉금한 거. 소구리 같은 거. 그래 좀 해야지. 너무 딱 달아노면 안 돼.

@ 어. 왜요?

그 왜 너무 너무 공기가 안 드가면 안 되거든. 요새 요새 그 뚜껑. 뚜껑. 유리뚜껑 있지. 그거는 인자 참 너무 뜨겁으이끼네 고거 덮어노니 개안터라.

@ 근데 옛날에는.

옛날에는 사기. 뭐 맹 버지기. 저저저저 그거 뭐 옹기. 옹기. 옹기그릇 그거도 좋은데도 탁 덮어노면 자꾸 속에다가 이래 허영게 뭐 뜨잖아.

@ 허영게. 그거는 뭐라 카는데요? 어르신. 허영게 뜨는 거는?

허허허허. 나도 생각하지 않네. 나도 정신이 인자 올참아가.

@ 그거 뭐라 그러시는지 기억 안 나세요? 다른 데는 제가 듣기로는 꽃가지 카는.

아. 맞다 꽃가지. 꽃가지. 꽃가지.

@ 꽃가지라 캐요? 어르신도? 어. 그 허영게 생긴다고 너무 딱 담아놓지 마라 이 말이에요? 나는 벌레 생긴다고 그런 줄 알았는데.

은제.

@ 벌레는 아니구요.

벌레. 옛날에는 벌레 오만승. 지금이야 뭐. 워낙 저 저기 약 공기가 많으니까. 벌레도 적고 별로 안 생기더라. 글코 또 유리 뚜껑도 해놨는. 벌레도 참. 금. 금지라. 하나 또 없어.

@ 예예예. 그러면 그렇게 딱. 대충 인제 뭐 소구리 같은 거. 엉금엉금한 거. 그런 거 요렇게.

예. 그럴 때 덮어노면 비 올 때만 거다 탄 거가 덮고.

@ 아. 그렇게 햇빛 짝 보이는 데서.

그렇지. 비 마침. 그렇지. 비를 맞추면 안 되거든. 장단지도. 비 드가만 마 꽃가지가 피고. 변해지는 수가 있고. 장단지는 항상 벌에. 아주 벌 좋은데 고런 데 장고방을 하거든. 우리는 장고방도 없이 괴상타. 아니 정실 짓고 또 저 아래채 저거 짓는다고 장고방 이쪽에 해놨지만 마카 뜯어가지고 우선 장단지를 장만 하나 저쪽 갖다놓고. 어. 옮겨 만, 만들지도 못 했다.

@ 어르신 그걸 장고방이라 캐요?

예. 장고방이라.

@ 어. 그 장단지를 모아놨는 거를.

예. 장고방이라 카데.

@ 그것도 잦있네요. 그 담에는 그 그렇게 해가지고 한 몇 달을 그렇게 두는데요?

몇 달. 장 뜨는 거는 한 달 만에 떠요.

@ 아 그래요?

예. 한 달. 한 달만 되면 삼월삼진날 담아뿌면 사월달에 뜨면 되요.

@ 사월달에 가면.

사월 그믐. 사월 그믐. 보자. 사월 그믐. 삼월삼진날하고 사월삼진날. 사월. 삼 일날 되면. 한 달 되네. 사월 초순 때.

@ 어 그러면은 그렇게 사월 그믐이나 이때 딱 뜨잖아요. 가면 뜰 때는.

한 달 돼야 돼. 한 달은 돼야 돼.

@ 한 달 되면 뜨잖아요. 뜨면은 우리가 뜰 때 보면 그 위에다 있잖아요. 바가치나 이런 거로 장물만 뜨는 거잖아요.

글치. 우에 꽃가지 같은 거 다 걷어뿌고. 깨끗하게 걷어뿌고. 이렇게 또 장덩거리가 메주덩거리가 이래 뗏. 뗏는 거 있거든. 이런 거 먼저 건져. 먼저 건져 내뿌고. 그래 인자 물 물 죽죽 그래. 아주 보드랍은. 보드랍은 소구리나 이래 또 보재기를 피고. 그래 야지. 찌꺼기가 안 내려가지. 그래. 그래가 받아가지고 그래 또 딸이고. 어떤 사람 딸이고. 어떤 사람 안 딸이도 또 뺨이{별이} 있고. 장고방에 뺨이 딱 있으마 지대{자연스럽게} 즐리고. 그러면 참 맛이 좋아. 별에다 별에다 이렇게 하마.

“장고방이 그늘 지믄 안 돼. 거는 절대로 안 돼.”

@ 아. 장고방 위치가 좋아야 하네. 별도 잘 들고.

그렇지. 별이 잘 들고. 장고방이 그늘 지믄 안 돼. 거는 절대로 안 돼. 요새는 이층에 갖다 하니 좋데.

@ 그렇죠.

이층집. 이층집 지으니. 옥상. 옥상.

@ 예예예. 별이 짝 들어가니깐. 예예 그렇죠.

그런 건 절대로. 그런 사람 아무따네. 얼마나 즐리. 즐리진다고.

@ 아. 그러면은 우리가 장물을 해가지고 이제 사실은 뜨거운 불 같은 데 해가지고 장을 딸이잖아요.

그렇지.

@ 근데 그거 딸이는 걸 할 필요가 없는 거죠. 별이.

그거를 왜 그러냐면. 그 옥상을 얹어놓는 사람 안 딸이더라 카더라.

@ 그면 보통은 다 뜨거운 불에다가 장을 딸어요?

딸이.

열 번째, 된장 이야기

“지렁에도. 지렁에도 꽃가지가 핀다 카이.”

@ 어. 왜 팔여야 되지? 그냥 먹으면 안 돼요?

그냥 먹으면 되긴 되는데 자꾸 곁에 꽃가지가 핀다 카이. 고계 인자 덜 짭어가 그런 지 딱 마이 익카가 짭구로. 짭고 익고 그래노마 인자 그계 꽃가지가 안 피데. 지렁에도. 지렁에도 꽃가지가 핀다 카이.

@ 아 거기도 펴요?

예. 거기도 핀다 카이.

@ 그렇구나. 그러면은 우선은 지렁을 우선 뜨잖아요. 그러면은 지렁은 우리가 그냥 뭐 쓰고. 국 만들 때든 쓰고. 그러면은 된장 고추장 카는데.

장은. 장 만드는 거 뭐 인자 다 했지 뭐.

@ 아뇨. 아까 거기 장 만드는 거 중에서 그 간장까지는 만들었잖아요. 그 다음에 인제 고추장 된장 만들어야죠. 그 다음에 된장부터 먼저 나오죠.

된장은 인자 뭐. 그 장 떠뿌면 그기 된장 안 되나.

@ 아 그냥 그 장 다 뜨고 나서 그면 물도 하나도 안 남기고 다 떠요?

물 하나도 안 남기고 뜨는데 거기다가 어떤 사람은 물로 쪼끔 붓는다 카더라. 붓는. 그 뜰 때는 물로 뷘가 막 치댄거든. 다 줄물러가 치대고 장도 또 뭐 된장에도 메주도 그렇게 곱게 해가 띄어도 어찌다가 보마 장이 메주가 속에 까맣게 떴는 게 있다고. 고계 있어마 고걸 조내뿌려야 되지. 고계 있어마 한테 버물러뿌면 너무 장 맛이 없어. 씹어{씹어}. 씹어. 고린 거 조내뿌고 그 마카 주물러가 물도 너무 짹짹하만 간장도 좀. 더 물랑하도록 붓고. 그래가지고 인제 또 마린 저 메주. 메주도 장 뜨. 뜨고 그래 여면 된장에 여마 된장에 여 좀 여게 빵아가 여가노면 된장이 더. 달거든. 달다. 다드록 한다고. 그래 메주. 메주가루. 메주가루로 만들어가 그거 할 때. 그거 할 적엔 소금도 좀 더 영고. 물 좀 더 뷘가 막 치대가지고 그래 해나노면 병질이 없데. 그래 노면 달. 달어.

@ 응. 그면 우선은 지렁물 다 떠내고 나서 물을 조금 넣기도 하고 그냥 장 우선 비비고. 비벼가지고.

그렇치. 다 다 뭉개야 되지.

@ 그니깐 완전히 이제 알맹이가 없도록. 다 뭉개고 손으로.

그렇치. 치대. 치대.

@ 하고 나서 그 담에 메주가루를.

그 메주까리 여가. 메주까리도 여가 한 번 다 치대야 된다. 그렇게 하마 다 멍탱이 되도록. 다 치달라 카면 힘들어가 안 되고 대강 그저 마 아주 굴뚝꿈한 거 그런 거만 없으면 돼. 그래서 아마 메주가루도 하고 여나노면 지대 오래 되면 삭아지고.

@ 예. 응. 그래가지고 삭으면 고 한 몇 달 정도 삭히는데요?

그 뭐 몇 달도 안 돼. 한 달 안 되도 뭐 먹으면 되고.

@ 아, 근데 임시로 몬 먹잖아요.

장 단고. 다고. 그렇게 안 짠 장으는. 임시로 찌져¹⁰⁾먹어도 디기 맛 없진 안 해.

@ 아 그래요?

되게 짠 장으는 쪼끔 삭과야 되고.

@ 아, 삭쿠면 맛이 좀 달아지는구나.

글치. 그래 인자 메주도 쫄고 했으니 달아지고.

@ 예예. 그렇게 해가지고 우리 된장 같은 거 찌개. 찌져먹을 때하고. 그 담에 왜 우리 보면 막장 같은 거. 쌈장 같은 거. 요런 거 하는 거 그런 거 어떻게 하는데요?

그런 거 메주. 메주를 빵아가지고 그래 인제 고깃도 소금 쫄고 물 쪼끔 붓고 그래 치대가. 고래가 여 해나 노면 달아.

@ 아, 그거는 물 조금 넣고. 소금.

10) 끓이다.

고건 순 메주만. 우리 장. 된장은 물로 뿜가지고 인자 장을 담아가지고 지령을 떠내뿌제. 떠내뿌이끼네 단 맛이 다 적단 말이다.

@ 지령이 갖고 간단 말이죠.

그렇지. 그렇지. 그래가 된장이. 된장이 좀 더 덜 다이끼네 메주가 여가 해나노면 된장이 달고. 또 막장 거 거 순 메주만 뿜아가지고 했기 때문에 달지.

@ 아 그러면 난 된장을 떠가지고 막장을 하는 줄 알았는데.

아이다. 아이다.

@ 그게 아이고 전혀 다르네요. 고건 아예 메주를 뿜아가지고 고것만 따로.

메주만 뿜아가. 메주만 뿜아갖고 인자 소금 영고 요래 담아 놔노마 고것도 너무. 너무 마이 여놔도 짹아가 안 새고. 알맞게. 인자 고거 담는 대로 맛을 봐가매. 그러믄 달라요.

2. 경산의 장 이야기¹¹⁾

첫 번째, 장 담그는 날 이야기

“정월장도 있고 삼월장도 있고 이런데 정월장은 소금을 좀 덜 쓰고. 삼월장은 소금은 날씨가 따시니깐 소금을 좀 더 많이 쓰고”

@ 그러면 장은 언제 담구시는데요?

#1 니 첫분라이 얘기해라.

@ 아이~ 같이 얘기하셔도 돼요.

#2 장은 정. 정월장도 있고 삼월장도 있고 이런데 정월장은 소금을 좀 덜 쓰고. 삼월장은 소금은 날씨가 따시니깐 소금을 좀 더 많이 쓰고 이러데. 근데 그거는 나는 얼마. 지금 나도 기억을 못하는데 소금 사면은 소금에. 뭐 콩 얼마에 메주 얼마에 소금 얼마

11) #1은 김순태이고, #2 김윤숙이고, #3 김분태이다.

에 물 얼마에 이거 딱 적혀있거든. 비율이. 그 나는 맨날 그거 보고 해요. 외우지는 못한다.

@ 어, 그래 대충 인제 뭐 손으로 짐작도 하시고 이러겠죠.

#2 근데 보통 동전. 가에. 동전 아이고 계란.

#1 계란.

#2 계란을 띄워 보면은 동전만큼 딱 나오면 된다 그러데. 완전 다 계란을 요렇게 장물에다가 담그면 가라앉고 우에 남는 게 동전만큼만 나오면 돼.

@ 아. 그런 말이 있어요?

#1 어른들이 전부 다 그러데. 텔레비에도 그러데. 그런데도 그래 담는다 카면서.

@ 그러면 삼월장 담그세요? 정월장 담그세요? 두 분은.

#2 뭐 그거는 때에 따라서. 바쁘면. 뭐 하다보면 왜 그죠? 삼월장도 담고. 보통 옛날에 삼월삼진날 장 담는다 그러는 얘기도 있잖아. 근데.

#1 그래. 그 무방수날 담꼬. 삼월달에가 정확하다. 옛날. 옛날. 옛날에는 삼월달에가 정확하다. 문방. 무방. 무방수날이 삼월달이제?

#2 몰라 나 그런.

@ 무방수가 뭐예요? 무방수.

#1 텔레비. 저 참 여 달력에 보면 다 있어. 장 담는 날이. 말날. 카면서. 다 있다 카이.

#2 옛날. 옛날식으로 손 없는 날 왜 나온다 카면서 그런.

#1 그래. 그래. 옛날식으로 그래 한다.

@ 그래. 어른들이 카는데 말날 하고 닭날 담근다 그러데요.

#1 그래. 그래. 내 말이 그 말이다.

@ 그게 무방수예요?

#1 어. 그래 그기 삼월달이라. 인자. 삼월달.

@ 어. 그게 삼월달이라는 거죠?

#1 이월달 아이가? 그기. 이월달이다. 삼월달이 아이고. 이월 무방수날 담고 카믄서. 이월달 아이다. 삼월달이다. 이월달이다.

@ 그니깐 어쨌든 이월달은 정월장이죠? 그게? 그게 정월장.

#1 아이다. 정월 일월달에는 정월이고.

#2 정월은 음력으로 일월을 정월이라 그러는데. 음력 일월을.

@ 그니깐 음력 일월이니깐 양력으로 치면 이월이잖아요.

#2 그렇지.

#1 양력으로 치면 그렇지.

@ 그러니깐 고계.

#1 그래 양력 이월달에 어. 무방수날 담고 이라고. 맞다. 삼월달 아이다.

@ 고계 그러니깐 양력 일월이 아니고 이월이니깐 그게 보면 정월장이고. 삼월삼진날에 담는 거는 고거는.

#2 삼월장 카는. 몰라. 그래. 사람에 따라서 다른데 보통 우리는 정월 그믐께 많이 담아요.

@ 왜 그믐에 담는 이유는.

#2 그믐 손이 없다 그래가지고 인제 그믐께 담지.

@ 어. 그러면 그믐에 담아요?

#1 응. 손 없다 그러데. 그믐날은.

#2 그믐날은 손 없다고.

@ 아. 손이 있으면 뭐가 안 좋아요?

#2 인자 미신이지. 하는 마디로.

#1 안자 손 있는 날 담으믄 안자. 장을 안자믄 손 굴리가지고 냄새 난다든지 뭐 어짜고 옛날 사람들 그래 그카데. 그러이끼네 안자 어 무방수날에 손 없고 또 저 이월. 뭐라 카드노. 그믄날에 손 없고. 뭐 고계 다 치는 기라. 그래 안자 저저 그거 담는 갑드만. 옛날 사람들이. 나도 어떤 중에는 보면 뭐 하다보면. 어떤 중에는 뭐 동서남북. 손 없나 카믄. 손 없나 담고 그란다. 나도. 지금도 그래. 나도.

#2 그거는 인제 우리는 미신을 꼭 믿는다보다는 옛날에 어른들이 해오시던 거니깐.

@ 그렇죠.

#1 무조건 안자.

#2 특별히 우리가 그죠. 거역할 필요는 없잖아요.

@ 그렇죠. 그렇죠. 좋잖아요.

#2 그러니깐 그대로 따라서 하는 거죠.

#1 습. 습게 말하자면 장 담을 때는 인자 손 없는 날에 담는 기 낫. 좋다. 습게 말하자면 그렇지. 나도 아직까지는 그런 거 따진다. 손 없는 날 담는다. 지금도.

@ 그니깐 손 있는 날 담으면 장에 냄새가 난다든지. 뭐 또.

#1 사람들이 카데. 옛날 사람들.

#2 우리 과학적으로 생각하면 소금의 비율이 안 맞다던가 이래서 인제 거기 냄새 난다고 그런데.

#1 냄새 난다 카는데.

#2 옛날 어른들 그래 생각 안 하고. 손이. 손.

@ 그렇죠.

#2 귀신들이 와가 그걸 못 하게 했다. 뭐 이런 식으로 어른들이.

@ 그래 맞죠. 사실.

#1 그렇지. 그래가 인자 손 걸렸다. 그 칸다.

@ 아 그거를 손 걸렸다 캐요? 장에 냄새가. 근데 냄새가 또는 그 외에도 장이 못 먹게 되는 거는 뭐 때때 그런데요? 냄새 나고 또.

#1 그래 손 걸리가 그렇다 카이끼네. 옛날 사람들이. 그래 이 친구가 안 카나. 그래. 우리들은 장이 비율이 안 맞아가지고 냄새 난다든지 소금이 좀 적게 들어가든지 이래 가지고 냄새 난다 카는데 우리들은. 옛날 사람들은 손 걸리가지고 손 있는 날 담아가 지고 그래 장이 실패봤다. 하기 숨은 말로 그렇게 한다 안 카나. 그래.

@ 그래. 손 걸렸다 칸다.

#1 그래 인자 무방수날 담고 무슨 이름 있는 날에 여 말날 담고 카면서 다 적어봤다. 그러면 사람들이 전부 다 인자 텔레비에 보든 또 미신 지키는 사람 말날 담는다. 뭐 그런 거. 말날 이름날 있는 날이 손 없는 날이야. 무조건 장 담는 날이야. 그 날은. 전국에 장 담는다고 보면 된다. 미신 지키는 사람은. 텔레비에 나오더라 카이. 장 담는 게 종종 나오잖아. 요새. 햇새덕이 장을 못 담으이 그래 말날 담고 그래 카더라 카이. 나도.

@ 그래. 아. 새덕이를 햇새덕이라 캐요? 햇새덕.

#1 햇새덕. 햇새덕들.

두 번째, 콩 이야기

“그 노란콩. 그걸 흰콩이라 그러거든요. 그 메주콩.”

@ 사실 그래요. 요즘 장 담그는 사람이 잘 없고. 다 사먹고. 아니면 친정어머니 또는 시어머니 이렇게 갖다먹고 막 이러니깐. 근데 장 담글 때는 그면은 날을 삼진날 정월장 이래 담그는데 장은 그면 보통 콩은 어떤 콩 쓰시는데요?

#2 그냥 흰콩.

#1 메주콩.

#2 그 노란콩. 그걸 흰콩이라 그러거든요. 그 메주콩.

@ 어어. 아 노란콩. 흰콩. 메주콩.

#1 근데 또 절로는 그자. 안동은 담는데 보니 전부 다 까맨콩가 하데. 까만콩가 하는 쪽이가 많더라. 저 우로는. 뭐 안동. 저리 의성. 저리 뭐뭐.

#2 까만콩은 비싸갓고는 실은 좀 그렇잖아.

#1 그런데 우리들 있는데 비싼 거 치지만도 글로는 농사 저가 무조건 다 하기 때문에. 의성에 콩 농사 그래 마이 졌데. 그래가 인제 선별로 해야 되잖아. 내가 올해 보니깐. 선별로 작년에 가을에 모 하니깐. 저 뭐고. 작년에 여기는 콩이 안 됐잖아. 내가 팔만 원씩 주고 샀다 아이가.

#2 작년에 진짜 콩 안 됐어.

#1 장 우리 동네만 안 됐지. 다 잘 됐더라. 청도는 저리 콩 사라 카는데 내 또 저기 윤희 저 집에 팔찬 원 딱 주고 사보이끼네 세상에 콩이 헐어가지고 야야 이따만 거 육 천 원 주고 샀다. 내 저게. 올콩은.

#2 나는 작년에 콩 하나도 못 먹었잖아. 그래서 수확도 못 했어요.

#1 우리가. 우리가 못 해서 그렇지.

#2 결실이 안 맺어. 꽃이 피갓고 가물어뿌니깐 이 결실이 안 되는 거야.

#1 그래가 그자.

@ 올해도 가문데.

#2 그래서 카지요. 완전 콩 왜 와 꼭지 열어논 거 요대로서 가을까지 요래 있는 거야. 안 피고. 그래서.

#1 내 콩 어디서 피노. 여계. 여 아이가.

@ 콩 보여줄라. 하하.

#2 그래가 가을까지 추수도 못 하고 그대로 밭에 버렸어. 가물어가지고.

@ 그면 그걸로 못 담가 드셨겠다.

#2 몬 했죠. 그래 작년에 메주 안 끓였어요. 장도 좀 있고 해가지고.

@ 메주를 안 끓이니까요?

#2 안 끓였어. 보통 메주를 가을에 끓이놔야 봄에 장을 담는데 콩이 없어서 사가 할라 카다가 아이고 아이 장도 있는데 말라고.

#1 그래가 그자 텔레비에 나오는 거 보이끼네 의성 군. 저저. 군수가. 안자 콩은 이거나 많은 사람 눈은 어둡지. 우리도 다 그캐잖아. 이거 판 우에 얹어놓고 옛날에는 시간만 있으면 콩국 한다고 몇 말씩 그때 썬도 봤을 거라. 여선생도. 시간만 있으면 가리고 이런데. 그런데 인자 선별 기계를 다 사주는 기라. 워낙 거기는 농사가 잘 되가지고 작년엔. 내 깜짝 놀랬다니깐. 의성 그런데 서서. 그래가지고 막 저 삼십 분 만에 몇 가마를 선별을 다 해뿌리는 기야. 그래가 또 이짜 군수가 이짜에도 한 대 사주고 절로도 한 대 사주고 그래 나와가지고 진짜 콩을 진짜 수없이 하는 기라. 그런데는. 콩만 하는 기라. 그러니깐 자기들은 까만콩을 또 끓이가지고 담데. 그래.

#2 까만콩이 영양가가 더 많다.

#1 그래. 까만 까만 까만콩을 띄어가지고.

세 번째, 티 이야기

“우리 어머님 칸다. 이래 마 손으로 툭툭 해가지고 야~야 괜찮다 이진 무도 된다”

@ 그렇겠쥬. 거기는 근데 까만콩이든 흰콩이든 노란콩이든 다 올콩으로 하는 거쥬?

#1 으응. 올콩 아이다. 콩은 인자 농사 저면 가을에. 무조건 안자 가을에 시월달에 메주 끓인다. 음력 시월달에 되야 돼. 양력 시월달은 벌레 끓는다고 안 해. 왜 파리가 저저 똥을 썬다고 안 하는 거야. 춥어야 돼.

@ 아. 메주에 파리가 똥을 썬다고.

#1 그렇지. 띄어야 된다.

#2 그러면 된장을 만들어봐도 거기 벌레가 들어요. 된장 자체에 알이 실어 있다고 봐야 되지. 메주 자체에. 그니깐 울 어머님 맨날. 울 어머님은 이상하게 그자. 장은 맛있는데 티가 그래 실어.

@ 티가 뭔데요.

#1 그래 거기.

#2 그거 구더기.

#1 근데 거기. 친구야 거기 그래 니 말따나 따신 데다가 해노면 파리가 그 하마 그 속에 있었던 말이야. 그래 겨울에 춥으니깐 그게 인자 벌레가 쓸었을 거 아니야. 그래 장을 담아 노면 거기 살아나는 거야.

#2 그래 그런 거 같애. 그래서 나는.

#1 그래 다 카더라고. 그거. 퐁퐁 치노면. 요새 유리 뚜껑 덮어놔도 그런 거야.

@ 어유.

#2 나 그래 나 우리 어머님 있을 때 매 번 뭐가 장. 그래 우리는 진짜 어무이장 안 묵고 맨날 우리 월캐한테. “언니야 장 줘 도~.” 나도 침에 장 안 담았지. 언니한테 얻어먹고 이랬거든. 내가 와서 딱 해보니깐 벌레 하나도 안 씌는데.

#1 벌레 안 씌는 사람이 있다.

#2 우리 어머님은 그렇데.

#1 나는.

@ 그면은 그거를 그냥 먹어도 그렇겠다. 벌레들 다 먹은 거네.

#2 그래. 그렇다고 봐야죠. 그래 눈에 보이면 인제 우리 어머님 칸다. 이래 마 손으로 툭툭 해가지고 야~야 괜찮다 이걸 무도 된다 카미 툭 잡아내뿌고 그거 된장 끓이고 이랬다니깐.

#1 그런데 그 된장이 맛있기는 맛있다 카이끼네.

#2 맛은 있어.

#1 진짜 맛있다 카이. 그런데.

@ 아. 그게 티가 쓸었는 게 맛있다고.

#2 그 왜냐하면 티가 짹으면 그 범접을 못하는데 좀 심심하니까 아무래도 달라. 벌레가 많이 달라 드는. 그래 인제 맛은 짹은 거보다 좀 낫지.

#1 그런데, 아이고 웃기지 마라. 우리 동서 작년에 형님 여 된장 좀 주소 카는 기라. 추석에 와가 그래. 된장 아이구 형님예. 내가 막. 아파트에. 장을 아파트 장 안 되긴 뭐 안 돼. 우리 동서 얼마나 매짝받게 담근다고. 그래가 마 놔둬뿌고. 그거 저 일하러 다니니께 아, 참 작년에 밭에 저 있었다. 농장에. 농장에 가가지고 저거 머시마가 고래고래 감을 지르더라. 와 카이끼네. 세상 된장에다 티를 실어가지고 아파트 어데 어데 날라 들어왔는 갑데. 마마 베란다에 전신에.

#2 그래 그 밖에 나온데이. 구물구물.

#1 징글맞아가지고. 실가 비닐 여가. 종내기들{자식들} 귀간질¹²⁾ 하고. 마. 고래 감을 지르고 그 집 종재도 빌나거든{별나거든}. 얼마나 빌난 지 모른다. 그래가 우리 동서도 짹짹받은 기 그래가 마 놔두고 농장에 소재끼를 놔가지고 오도가도 문 해가지고 몇 달 있었다. 그런데 형님예 마 베란다 나와가지고 종내기들 막 고래고래 감을 지른다 카는 기라. 큰놈 오디 감을 지르고 작은놈 오디.

#2 밖으로 나와요. 자꾸자꾸 기다닌다니깐{기어다닌다니까}.

#1 우리 동서도 막 보이끼네 그자. 보이끼네 마마 징글맞으가 마마 지도 우얏{어떻게 할} 줄 모르겠단다. 그래가지고 마 검은 봉지 큰 거 하나 가와가지고 마 저저저저 당장 내리가지고 사가 와가지고 마 단지 채로 다 뷘가지고 그래가지고 마 저저저 뭐고 쓰레기통에 줘 여뿌다 카는 기라. 저저저 짹¹³⁾ 안 있나. 아파트. 거 줘 뷘따 카는 기라.

@ 그게 첨에는 조금 있다가도 더 막 번지는가 봐요.

#1 그렇지. 거기 그래.

#2 그리고 새끼 그게 크면은 점점 더 와 크면 크게 보이잖아. 그러니깐.

@ 아 막 싫어라.

#2 나도 지금 그거 생각하면. 으.

#1 나도 그 된장을. 짹~ 담았잖아. 그래가. 그거 와 저저저저 단지 뚜껑 싸다 덮어도 어떤 녀에는 수수로{수시로} 보면 그게 없어. 인자 열. 열이 나가지고 그거. 단지 뚜껑 그제. 그런데 장이 많이 쪼리키. 장이 이마이 쪼리키.

12) 큰 소리 지르는 행위.

13) 음식물 쓰레기통.

#2 그래 그게 햇살을 보고 하면은.

#1 햇살 그 하니깐.

@ 유리로 돼 있으니깐 그런갑다.

#1 그렇지. 그라고 고기 안자 갓으로는 인자 그 철사가 돼가 공기 통하고 하니깐 그
게 낫더라고. 그래가 인자 다 사다 덮었다 카이. 비싼 고 마고 사다 덮었다.

@ 어. 그렇구나.

#1 안 그러면 옛날에는 그거 안 나왔을 때는 사시로 된장 본다. 된장 단지 본다.

#2 그래. 된장 자주 봐야해.

#1 사시로 안 그러면 장뚝 우에 킬라 뿌리고. 킬라. 아침마다.

@ 킬러도 뿌려요?

#1 장뚝 우에는 괜찮지. 장뚝 우에.

#2 뚜껑 닫았는데. 벌레. 주위에 파리 같은 거 달려 들지 말라고.

#1 달려 들어. 우에 안자 질질질 뿌리는 기라. 그런데.

@ 그니깐 이게 안에는 없어도 밖에도 들어 와가지고 막 이럴 수도 있겠다.

#2 근데 뚜껑 열고 할 때 자칫 잘못 하면 드가는 수도 안 있겠어요. 근데 몰라 나는
그렇더라. 우리 어머님은 어찌 간수를 하는지 그래 맨날 벌레가 있어가지고.

#1 그런데 그거 간수 털 해가 그렇다. 저 베. 디게 저저 보드랍은 거 그자. 몇 번 따개
가 찡찡 감으마 없다.

#2 그래 나는 내 생각에 메주 끓이면서 니 말마따나 너무 일찍 끓이가지고 파리가 달
라 들어가 티를 인제 고기.

#1 그래그래. 그래. 일찍 끓이면 안 된다니깐.

#2 발을 넣은 상태에서 지는 죽어버리고 겨울 내 인제 거기 발생이 안 하잖아. 잠자고
있을 꺼 아니요. 그래 인제 봄에 거기 장을 담아노면 습기도 있고 이러니깐 거기서 또

발생을 하는 거.

네 번째, 금기 이야기

“메주 끓이놓고 머리 감으면 안 된단다. 거기 난다 캐.”

#1 옛날에 그자. 누 집에 가이끼네. 인자 옛날에 처마 인자 메주를 쭉 달아놓잖아. 식구 많은 데는 마이 하잖아. 서 말씩 너 말씩 이래 노면 많잖아. 그래가 떡 보이 시끄머이 머리끄덩이매로{머리카락 뭉치 같이} 나가 있어. 메주에 그래가. 저저는 왜 저런데 카이끼네 메주 끓이놓고 머리 감으면 안 된단다. 거기 난다 캐.

#2 곰팡이가 그 줄 그치 줄줄 나왔는 거 그거 보고 얘기하는가?

@ 그니깐 다시 한 번 얘기를. 뭐라.

#1 그거 말고 야야. 요래 앉아가 메주 안자 달아노면 그림이 이래 좀 나잖아. 안자. 뜨신방 놔둬노면 그런데. 시끄머이 머리끄덩이 여자 머리끄덩이매로 이래 나가 있어. 이래 저는 왜 저런데 그 카이 몰라 그 카데. 와 그런데 카이끼네 메주 끓이놓고 머리 감으면 안 된다 카면서. 그래 그 카는 것트라.

@ 그면 메주 끓이놓고 머리 감아가주고 머리카락 같은 게 나왔다고.

#1 저 나왔다고. 그카데. 옛날 사람들 그 카데. 물으이끼네. 그래 시끄머이 막 나가있어.

@ 그건 곰팡이도 아니고 그 뭔데요?

#1 그게 인자 검은 곰팡이겠지.

@ 근데 그것도 징그럽다. 이 검은 게 있으이.

#1 그렇더라 카이끼네. 그래 물어봤다 카이.

#2 곰팡이지. 보통 푸른 곰팡이 마이 쓸거든. 메주에.

@ 예예, 그건 괜찮은 거잖아요.

#2 그거는 인제 우리 먹는 장 종류니깐.

#1 근데 푸른 곰팡이는 쓸어야 돼. 그래야 한날 절에 여 텔레비에 나오는 거 보니깐. 막 마이 담데. 경남인가 하이튼 절에 나오더라. 산에 그래 나오는데. 진짜 잘 떼었데이. 그래 막 고계 인자 와 저저 보아이 와 새파리트리하이 빛나는 게 인자 훌훌하이 장이 인제 원박하게 뜨이켰는 거라.

@ 원박하게?

#1 어. 이런 데는 뜬다 캐도 별로 안 떠. 진짜로 솔직한 말로. 마이 떠야 된단다. 우리 청국장 띄우는 때로. 짹짹 안 하잖아. 그거는 그래. 청국장도. 오번에 어제 전화를 몬 해가 내 여 저저 대백마트에서 여 청국장 한 뭉태기 보내라 캐이. 맛 없어 몬 먹겠어. 맛 없어. 짹고. 우리 저저 주문해가지고 가오는 데는 아무따네 짹여도 맛있는데 아우 저저 맛 없다 칸다. 내가. 내일 저녁밥에 부르고 저 내빠러뿌야겠다. 맛이 없고 씹고 맛없더라. 그런데 맘데 꼬춧가루는 와 영노. 또 거.

#2 청국장은 그냥 콩만 띄워가 나와야지 원래 우리 청국장이잖아. 근데 요즘은 거기다가 감미를 한다 카이. 꼬춧가루도 넣고. 소금도 넣고. 원래 청국장은 소금을 안 넣거든.

#1 아이다. 우리 해가 오는 데는 우리 띄워가 내가 주문해가 오는 데는 콩만 딱 띄워가.

#2 그래. 원래 콩만 딱 띄워야 돼.

#1 이거는 지금 함 봐봐래이. 꼬춧가루도 퍼 묻혀 못 묵겠어.

#2 그래 그거 인제 감미를 해가.

#1 못 묵겠어. 그래가 아우 여 오늘 선생 와가 어제 청국장 하나 돌려 카는데 짹기는 와 그래 짹노.

#2 그러이끼네 소금도 넣고. 원래 청국장에 소금을 안 넣거든.

#1 아우 간을 못 맞차 가지고. 또 우리는 뭐 약간 이래 뭐 저저저 며르치 다시 좀 그면 막 아무따네 짹여도 맛있거든. 마 바쁠 때 집어영고. 며르치 도 바리{두서너 마리} 집어영고 이래가 짹여도 맛있는데 이놈의 어제는 암만 해도 안 되더라. 재료가 맛이 없으면 백날 해도 안 되잖아.

다섯 번째, 메주 쭈기

“날씨 따실 때 메주 쭈면 안 된다 카이끼네.”

@ 그게 원래 그렇잖아요. 장맛이 좋아야지. 음식 맛이 그렇다잖아요.

#1 그렇지 그렇지.

@ 옛날부터 그런 말 있죠. 장맛 뭐뭐 그런 말 된 말 있죠? 옛날에?

#1 그래. 손맛이 좋으면 장맛이 좋다고 그래 나는 올개 장 떠갖고 메주가리로 좀 해와 가지고 그래 막 두리두리 섞어가 이런 단지에 마. 쌈장 맛있다고 아래 안자 촌 사람은 안데이. 하마 “아지매 장 이거 우예 담았는데” 카면서 좀 삼삼하게 담았디만은 킬 냐다. 너무 싱거우면 안 되거든.

#2 지금이라도 소금 좀 흔쳐라. 싱겁거든.

#1 근데 묵기는 딱 맞는데 날씨 더우면 우야꼬{어떻게 할까} 싫으다.

@ 그면 벌레 생기는 거 아니에요?

#1 으으응. 단지 뚜껑 들쳐냈기 때문에 새그랍어 쳐뿌면 안 된다 카이. 그거는 장이 너무 싱겁어도 새그라우면 안 된다.

#2 내 한 해 그래잖아

#1어제 낮에 어제 낮에 된장 떨어져갖고 막 저저 뭐고 막 아무따네 퍼와가 막 이래가 해봐도 마 진짜 맛있더라. 우리가 무봐도.

#2 쌈장은 심심한 게 맛있지.

#1 우리가 무봐도 진짜 맛있더라. 노란 기 마마마 황금빛이다.

@ 그면 왜 아까 그거 우리가 콩도 왜 시월달에. 음력 시월에 해가지고 그걸로 그 메주를 써야지 장맛이 좋다 이랬잖아요.

#2 수확하고 원래 수확을. 인제. 보통 서리 오기 전에 콩 다 비잖아. 그죠? 그래서 인제 수확하고 나면 타. 옛날 콩 타작한다 한다. 타작해갖고 그걸로 바로 메주 끓이잖아.

@ 그뎨 메주 끓여 가지고 그 다음 뉜 하신데요?

#2 메주 끓여 고거를 요렇게 모양을 해가지고 띄우기 위해서 그냥 바로 추진 거는 안 뜨잖아. 고걸 햇살을 말리더라고. 햇살 말리갓고 우리 어머뉜 같은 경우는 그걸 인제 겨. 겨울 내 인제 이렇게. 뉜 이렇게. 요즘은 요즘은 좋아가 걸 데가 많잖아. 옛날에는 걸 데도 마땅치 았고 이러니깐 우리 아버뉜은 거는 틀을 이래 하나 만들어가지고 안방에. 옛날에는 와 아궁이 불 때갓고 온돌방이잖아. 그쵸? 그럼 방이 항상 따듯하잖아. 요즘은 뉜 사람들 들어와야 보일라 켜고 이러지만 옛날에 항상 방이 따듯하니깐 그 따듯한 방에다가 그걸 두더라고. 그래 마르면서 지가 인제 곰팡이도 쓸고.

#1 아, 메주는 따듯한데 안 하이 안 되더라.

#2 우리 어뉜이 보이 그러데.

#1 안 돼. 안 돼. 더 따셔야 해.

#2 그래가지고 했는데 나는 요즘 뉜 냄새 나서 안에서 잘 안 띄우잖아. 담아갓고 옷걸이 같은 거 해갓고 뜨럭에다가 밭에다 이래 널어놓고. 밤만.

#1 친구 니 말이 맞다 카이끼네. 메주 너무 일찍 끓이뉜만 파리가 거기 앓아가 실어가 거기 맞다 카이끼네. 사람들 카더라고. 똑똑 치매노면 어떤 쪽에는 유리 뚜껑 덮어놔도 벌레가 있더라. 그래 거기 메주에 안 썰었나 카더라 카이끼네. 그래. 맞다 카이끼네. 그래.

#2 맞아. 그런 거 같애.

#1 유리뚜껑 닫아노면 절대적으로 들어가지도 몬 하고 공기도 안 들어가고 그렇거든. 딱 놀라뉜면은 그래 저. 텔레비에도 보이 유리독에 그거 된장에 독에 마이 사다 덮어놔더라. 그거 해뉜면 편하잖아. 그래.

@ 그러니깐 이미 그 전에 딱 들어가 있는 게 고 잠자다가 나중에.

#1 글치. 글치. 나중에 날씨가 따시이 벌레가 생기는 기라. 지네. 그래 맞다 카이. 날씨 따실 때 메주 쉰면 안 된다 카이끼네.

@ 기어나오는 거지. 그러면 이미 메주 우리가 뜰 때 메주 쉰 때 이미 다 쉰것은 거네.

#1 그래 그래 그렇지. 어쩔 수 았다 카이. 그거는.

여섯 번째, 콩 이야기

“아지매 집에 콩 있어예” 캐가 “우리는 수입콩 그튼 거 그런 거 안 씀미” 카는 기라.

@ 그거는 못 먹겠다. 그러면 하이튼 콩이 우선 맛있어야겠다. 메주는. 무조건. 그렇죠?

#1 콩이 맛있어야 된다. 수입콩 하면 안 된다. 수입콩 하면 맛 없다.

#2 수입은 방부제가 섞이갓고 메주가 뜨지 않는데요. 그래서 장이 안 된다 카데.

#1 그런데 친구야 그자. 우리 여기 아이스크림 파는 사람이 그래서 소주로{소죽으로} 갓다 그자. 미미 우라야 된단다. 그거로. 소. 소주. 소로 안자 미기는데 영양가치 있으 라고 콩이 혈으이끼네 사다 끓이가지고 여물에 섞어준다. 그런데. 미미 우라야 된단다. 그거는. 그 카더라 카이끼네.

@ 수입콩은. 안 우러지겠지.

#1 내 오늘 그자 안 속았는가 몰라. 우리 콩을 내가 사가 갔는데 그래가 아지매가 일 짝 안 나와가 그래 아지매 카는 작년에 “아지매 집에 콩 있어예” 캐가 “우리는 수입콩 그튼 거 그런 거 안 씀미” 카는 기라. 그래가지고 그자 앞집에 거 샀어. 쌀집에는 거 와 안자 딱딱 꼽아놓잖아. 요쪽에는 전부 중국산, 요는 한국산. 내 깜짝 놀랬다 아저씨가 마 들어오는데 콩. 깨. 깨는 원래 중국산 씬다. 그 집에. 들어오는데 깜짝 놀랬다. 야 우리 이거 콩 안 섞었나 싶어가 찻찻해 죽겠는 기라. 오늘 해가 오니깐 진짜로.

@ 예예.

#2 함 드셔보세요.

#1 그래가 저거는 국산콩 있나 카마 비싸게 내 먹는 기라. 그래. 와 내 오늘 내 콩. 내 콩 가와가 오늘 목욕 가뻐는 바람에 내 안 속았나 싶다.

#2 아. 빨기놓고 갔구나.

#1 빨기놓고 갔지. 아침에 일찍어가 아지매 해놓는다 카데. 거 와. 젊은 사람 하나 이 카데 그래. 내가예 골짜기 이래 나 많은 사람들 청국장 띄워가 하는데 안 속는다고 그 래가지고 하도 골짜기. 그래가 안 속는다고 우리가 또 마침 안자 우리. 우리 콩 가지고 한 가보이끼네 이 할마씨 해보이 껍가 나가지고 수입콩이 배 남거든 카는 기라.

@ 배도 더 남지.

#1 그래갖고 중국 콩 가지고 두부를 하는데 깜짝 놀랐다 카는 기라. 그래 막 전화 얼마이 얼마이 우리도 얼마 주소. 전화 온다 카는 기라. 두부를. 한국 꺼가 한다 카이끼네. 그래가. 그래 내 오늘 아침에 이 할마씨가 중국 콩 안 한다 카더니 좋은데. 정작 콩이라. 콩이 고마 오만 기 다 들어오는 기라. 우와 오늘 속았다면서 그거 옥수수 이런 거 마 한 자리 봉고차가 오늘 아침에 딱 내뿜는 기라. 그래 갖다 재는 기라. 그래. 아나 농사졌는 거 오늘 아침에 콩 가와가 이거 아줌마 내 속았지 싶으다. 저 아줌마한테 카이끼네. 이 아줌마도 속았다. 그캐 놓고 없는 것처럼 와 속이는데 카이 맞아. 나도 못 믿어요. 나도 지름 짤라고 바라코 있어요. 그래가 한 번 지름 짜가 있다 카이 병을 딱 바꿨다 카더라. 그래 사촌언니가 작년에 우리 깨 나왔는데 카이. 아유 깨 얘기 나와서. 집에 농사 짓는 거 새가 빠지게 가와가 ‘짜놓는다’ 캐가 ‘볼일 보러 가라’ 캐가. 잠깐 시장에 고 갔다 그 지름 짜는데 거 오니깐 하마 지름 짜났다 카데. 지름 금방 짜면은 병이 뜨겁잖아. 뜨겁는데 싹한테 집까지 오는데 죽겠더라. 아 속았다 싶어가지고 마. 그라고는 마 ‘다 씨어도 안 간다’ 카네. ‘지는 딱 짜가 들고 가지 안 간다’ 카는 기라. 그래. 그래가지고 은실이 저거 아버지 안 카나. 칠성시장. 나는 할마이 저거한테 수입개 매매 씻거가 짜가 오거든. 지름 절대적으로 안 사가 온다. 나도. 그래가 인자 은실이 저거 아버지가 택배 안 하나. 칠성시장. 수입개 짜가지고 뭐다 ‘짜갖고 다 섞는다’ 카는 기라. 그 소리 듣고는 나는 옛날부터 인자 우리 경산시 농협에서 짜고 매 년을 그 열 병씩 갖다놓고 내 팔아줘야 하거든. 농협에서 허가 내가 안자 수입개 했거든. 부녀회장들 돌아가면서 판다 카이. 그래 했는데 그래가 저 할마씨한테는 인자 직접 짜가 오는 기라 나는 인자. 수입개는 마 맏기놓는 기라. 짜가. 그래도 못 미답어가 바라코 서가 있는 기라 나는. 맛 없다니깐. 그래 조 집으로 가믄은 기름을 내가 짜가 오면은 제사 때 나물 볶으면은 온 전신에 교수님들 “뭐 하노 뭐 하노” 이 카거든. 냄새가 온 집으로 풍지고.

@ 냄새가 고소하고.

#1 그런데 그 집에 떡 짜는 거 가오면 틀랜다.

@ 사람들이 다들 좀 그런가.

#2 요즘 시골 사람들도 약아가 그죠?

@ 맞아요.

#2 콩 타작 하면서. 인제 들에서 콩타작 하면서 수입콩을 거기 마당에다가 부뽀데요. 그러면 사람들 와서 보면 콩 털면 밑에 깔린 거는 모르잖아. 그죠. 그러니깐 그래 섞어서 판데. 요새 시골 사람들 그란다 카더라고.

@ 그러니깐요. 요즘 세상이 그렇다니깐요.

#1 그런데 내가 워낙에 콩국으로 마. 사러 가고 이 카거든. 작년에 콩이 떨어져가. 저저. 앞집에 그래. “아지매 속이지 말고 팔아야 되데이. 여 섞이면 안 되데이.” 내 췌어. 왜. 묵은 콩은 안 삶긴다 친구야. 채. 한 시간 삶아야 되고.

@ 수입콩.

#1 수입콩이고 묵은 콩은 우리가 농사 저가 한 해 쉬도 안 삶긴다 카이끼네. 거기. 그라고 요거는 딱 담가놔다가 마 한 마 이십 분만 삶아도 입에 딱 여면 밤때로 하바하바 하거든. 우리 콩 저기. 딱 삶은 건. 대반 표 난다. 그래가 누구 집에 콩 사가왔노 내 콩 사라 캐가 떡 사오니깐 은실이가 떡 삶디 “형님, 이거 햇콩 아이다. 못 삶겠다” 카는 기라. 암만 삶아도 아침에 안 삶기는데. 안 삶기는데. 거기. 그라고 또 그거를 또 하몬은 콩물이 우리때로 보하이 안 그렇다 카이끼네. 삭는다 카이끼네. 이기 자꾸. 콩이 안 된다 카이끼네.

@ 그니깐 완전 거짓말이라는 건 없죠. 사실. 보면은 표시가 나지.

#1 그래 그런데 안 된다 카이끼네. 거기 콩국이. 그래 내가 하니께 오늘 또 그 집에 아까 췌어. “아저씨에 우리 교수님 드릴 거 내가 콩국이라도 콩 떨어져가 왔는데 수입콩 팔면 안 됩니데이. 안 됩니데이. 말만 하면 안 됩니데이” 카이. 아이고, 빌어미릴 거. 아침에 삶아가 암만 삶으이 되나. 믹사에 가이끼네 맬가이 안 되는 기라. 그래가 할 수 없어가 또 그때는 마 열 수십 명 아이가. 그래가 또 콩가리를 가오너라 캐나이끼네 콩가리도 다 삭네. 콩가리도. 다 삭는 거라. 그래 오늘 우리 꺼 볶아 와가 해놔는데 보아이 그자. 그래 되는데 수입 꺼는 콩가리가 하면 돼요. 안 돼. 멀거이 자꾸 삭아지고 그런데. 그래가지고 내가 췌어. “콩 몰라 오너라.” 카면서 “아저씨요 영업중단 할라 카는 교. 내가 왜 이런 콩을 줬노.” “미안하구마.” “미안한 거 없심다. 미안하고 안 되고 하루 일당 우리 콩국수 파는 거 내놔라” 췌어. “왜 거짓말 하노” 카면서. 그래 그날 콩국 못 팔았다 아이가. 그래. 안 된다. 채. 콩국 되는 줄 아나. 안 된다 안 돼. 우리는 딱 삶아가 아침에 믹사기 갈아뿌마 진짜 오리지날 같으면은 별로 안 구시다 카고. 이놈의 짜숙 우리 농사 저가 우리 깨가. 다리 콩가루 삶아보고 다 구시다 하거든. 그래 요새

우리 내가 인자 콩 저기 아래 떡 덩다고. 요래 덩다고 담가가 비가 와뿌이 날씨가 혼들어뿌이끼네 안 먹는 기라. 그래 두 되 다 배렀다. 콩 콩도 귀한데. 그래가 내 콩 까와가지고 콩까리로 요새 해가 와가 깨, 깨 내 농사 졌는 거 서 되 퍼가. 그래 요새 한 다 카이끼네. 그래 온 낮에 구시고 전부 다 맛있더라 카이끼네. 내 콩까 와가 해노이. 그래 육 월달 되면은 콩 담가가 인제 할라고.

#2 요즘 마이 안 찾으이끼네.

#1 응 마이 안 찾으이끼네 안 된다 카이끼네. 그래.

#2 상하는 게 많지.

일곱 번째, 메주 각시 만들기

“딱 해가 더디가지고 요리면 딱 짜갈라 노믄 푹 저저 비개매로 납득하이”

@ 그래 그거는 나중에 하시면 되고. 참 메주 만드는 거 그거 좀 가르쳐 주세요. 메주 어떻게 만드 시는지. 메주 썬가지고. 아까 하다가 얘기 하다가 말았는데.

#1 메주는. 메주는 마카 콩을 삶아가 디디가 그래가 이래 만드는 거야.

@ 디딜방아 같은 데 디떡가지고.

#1 안 한다 요새는. 디딜방 안 하고.

#2 아니. 무슨 요새 디딜방아 있나.

@ 옛날엔 그랬죠?

#1 어. 그래 옛날에는 우리 클 때 그거 디딜방아 하라 캐가지고 시곱한다. 그래 그놈우 내 찌라 캐가지고. 요새는 재미나 안 있겠나. 놀러갈라 카는데 자꾸 찌라 카이끼네. 하하하.

@ 맞아요.

#1 지업어 죽는 기라. 옛날에 시근 없이 왜 방간에 디딜방 찼겠노. 우리 엄마하고이. 요새는 마 그거 비료 흔쳤는 거 그거 깨끗하이 줘다 뵈다가. 그래가지고 독에 줘다 뵈다가 고다 여가지고 그래가 이래 마당때기 이런 거 현 옷 같은 거 이래가 딱 덮어놓고

고래가 발가 밟아뿌마. 진가루 되뿐다.

@ 아 삶아가지고 그 안에 넣가지고 발로 밟아뿌면 되는데.

#1 그렇지. 콩을 뜸을 푹 쪄노면 마 햇콩은 마 비대딜 것도 없다. 그래 하면 되는데 옛날에는 왜 그랬겠노 여.

#2 옛날에는 머리가 그래 안 돌아갔어. 옛날에도 절구 있었잖아. 보통 절구에 많이 했지. 디딜방아도 있는 집은 있고 없는 집은 없었거든.

#1 요새도 텔레비 어떤 집은 절구에 하더라. 보이끼네.

#2 그래. 절구 이렇게 와 돌로 이렇게 된 절구. 떡 절구. 거기다 이렇게 해가 하데.

@ 아, 삶아가 찜어가지고.

#2 예. 그기 인제 날알로 풀어야 하니깐.

@ 그거 통으로 하면 안 되는갑다.

#2 통으로 하면 된장 끓여노면 그 통이 그냥 있잖아.

#1 안 된다. 된장 끓이노면 온 기 있잖아. 안 되지. 안 된다.

@ 어. 약간 으깨야지 맛도 있고 그런갑다.

#1 그렇지. 맛도 있지. 그라고 끓이면 인자 뽀뽀해야 인자 또 떠무야 맛이 있지.

#2 된장 떠묵는데 그 콩알이 그냥 있다 생각해봐요. 그기 말라뿌면 잘 안 풀어지거든. 그러니깐 그걸 다 으깨야 되지.

@ 그러니깐 약간 삶아가지고 디딜방아 찜어가지고 그 담에는 틀 같은 거 만들겠죠.

#2 예. 틀.

#1 요런 게 있다 카이. 고래 해가 디디갖고. 딱.

@ 어떤 사람 보니깐 되 같은 거 뭐 이런데.

#2 그렇지 보통 되 같은 데 많이 하지.

#1 여. 여사로 봐가 그렇지. 내가 작년에 여 메주 해가지고 여 짝 서 말 짚이가 여 한 참 놔뒀는데. 서 말 여 딱 짚이가지고 네모 반듯하게.

#2 근데 틀 없는 사람은 그냥 둥글게. 둥글게 또 해가지고.

@ 아 손으로 요래요래 해가지고.

#2 예. 근데 맹 고걸 으깨가지고 손으로 이렇게 해가 모양을 우리 언니 집에는 가니깐 사촌언니집에 가이끼네 둥글게 요래가지고 아파트 베란다 요렇게 널어놔.

#1 그렇지. 그렇지. 어. 그라믄 된다.

@ 그것도 집집마다 좀 안 다르겠어요.

#1 마이 안 하는 집에는.

@ 어떤 집은 좀 동그략게 하고.

#1 아이다. 어떤 집이 아이고 틀이 없어서 그란다. 우리들은 틀이 요래 네모 반듯한 거 이쁜 거 있으이 같은 값에 안 이쁘겠나. 딱 해가 더디가지고 요리면 딱 짜갈라 노믄 툭 저저 비개매로 납득하이. 그래 하지. 거 없어서 그라잖아. 거는. 그래. 없어서 그라지. 틀 있는 집이 잘 없다. 그거. 잘 없다.

@ 그 틀을 뭐라는데요?

#1 그래 메주틀이지. 뭐.

@ 메주틀이래요? 어. 그 틀에다 해가지고 그러면은 우선 침부터 바로 딱 찢라버려요?

#1 딱 찢리지. 그런데.

#2 거기 마르면 안 찢라지니깐 틀이 요래 있으면 여기다가 틀에다가 그거 메주 넣었는 그걸 너가지고 똑꼭 밟아갖고 틀 안에 넣어서 밟아요. 우리는. 침에 밟아갖고.

#1 그래.

@ 넣다고.

#2 침에는 으깨가지고 나중에 여 너가주고 거기 또 다져져요. 안 만들. 안 다져지면

부서지잖아. 그래 고기 너가지고 똑똑똑 이래 해가지고.

@ 아 틀에 넣어놓고 이 위에서 똑똑똑똑 이래 밟아가지고.

#2 그렇죠. 그렇죠. 고기 다져지게끔. 고래서. 모양을.

#1 그런데 그것도 미 밟아야지. 내가 한 해 어설프게 해봐노니.

#2 뿌사진데이.

#1 다 뿌사지고 다 하더라.

#2 어. 다 뿌아진다.

@ 어, 그것도 힘이 마이 들겠다.

#1 그것도 똑똑 밟아야 돼. 그래 기운 썬 사람이 밟아야 된다고.

#2 보통 그런 거 남자들이 마이 해 줘요.

#1 그래 그 전에 보면 단 말씩 짚이, 짚일 때는 우리 아들 여 와가 아침에 아파트서 자고 여 와가 짚이고. 짚이가 인자 아들하고 들어서 새벽 와가 짚이가 디디가지고 짹 맨들어놓고 이랬다 카이끼네.

#2 그래가 하루나 이틀쯤 말려갖고 짚으로 이렇게 묶고. 그기 짚이 들어가야지 숙성이 잘 된다. 곰팡이가 잘 쓴다 카이.

#1 그래 내 저저. 저것도.

#2 그래가 나도 한, 한 번은 침에 여 와갖고 농사지가 인제 그걸 메주를 끓였는데 그때 농사 안 짓고 콩을 샀는 갑다. 저기 문찬수. 문도수 집에. 콩을 한 말 사가 메주를 샀는데 짚으로 안 하고 누가 또 양파망 거기다 하라 그러데. 그러니깐 잘 안 떠.

#1 아이고 내, 내 한 해 캐노니까 양파자리로 그놈을 막. 서 말, 너 말, 너 말 안 짚있나. 저저 콩 농사를 하라 캐가 역수로 마이 졌다.

#2 그래 한 번 니 그랬다.

#1 디게 마이 졌거든. 그래가지고 인자 그기 남아가 묶은 콩은 안 삶긴다고 메주로 마 아들하고 두루두루 참 삼 일로 짚있어. 삼 일 짚이가 안자 그래가지고 안자 이래가지고 최수정이한테 어데 어데 어데 뭐 놀러 관광을 가다 보이 거 달아놨어. 인자 다마

내기자루다 하니끼네. 안 뜨더라.

#2 안 떠. 안 뜨더라.

#1 안 뜨더라. 그래 짚을 가 요리요리 해야 고 짚 새 보아이 뜨는 것도 그래 해야 되지.

#2 그렇지. 꼭 짚 엮었는데 고 부분이 곰팡이가 잘 쓸어.

#1 그래가지고 친구야. 안 떠가지고 나는 그자 말라가지고. 그거를 안자 짚을 저저가 박물관에 가가.

#2 나도 안 그랬나.

#1 갖다와가. 이래 첩첩이 놔가지고 방에서 안 띄웠나. 저. 물어놓고 몇 며칠 선생들 오는 거 디디지 말라고 몇 며칠. 아이고 연탄방에도 잘 안 뜨더래이. 그거. 한 번 그래뿌이 잘 안 뜨더라 카이.

@ 그러니깐 양파자루 넣으면 안 되는구나.

#1 그래 짚 넣는 이유가 있는 기라. 그래. 그래 요새도 청국장 띄우는데 안자 짚 영잖아. 이거 한 층 영고 이거 영고 한 층 영고, 그래야 인자 짚. 짚까 그거 되가 안자 뜨는 기라. 그래.

@ 왜 근데 우리 보면 처마 같은 데 이런 데 짚으로 달아놓는 거. 고렇게 짚 달아놓는 거 그거 보고 뭐라 카는데요.

#1 처마에 그래 그 저 달 데 없어서 그런 데 달잖아.

@ 예. 근데 뭐 나는 짚으로 그냥 뭐 이래 모양을 만들더라구요. 메주로 싸가지고.

#1 놀지방. 우리는 안 카나. 우리는. 나는 각시를 맨들 줄 몰라갖고 그래 다마내기 자루로 했거든.

#2 각시 카이 생각난다. 그걸 나도 침에 할 줄 몰라가 그자. 드니깐 두루루~ 돌아갖고. 두루루~.

#1 야야. 나 그래가 우리 여 주방장이 어른 밑에 커갖고 그자. 나도 그래그래 생전에 해봤나 그래가지고 넘 해봤는 거 멀끄러미 보이. 그기 말따나.

#2 보이 쉽다고.

#1 쉽다고. 숨은 기라. 그래가 끄띠기 이래가 해가. 그자. 똑 뭐가 모띠가 똑 널찌가. 박살나뿌고 그래가지고 비루 묵을 꺼 조가 또 저 은실이가 카데 “형님이 그거 또 된장에 박으라” 카데. 그래 된장에 박아가 방에 여뿌고 또 그래가 안 되가 할 수 없어가 또 은실이가 카데 “형님 그래 하는 기 아이다.” 카데. 그래가 질쭈마이 해가지고 또 뭐 요래요래 해가지고 그래갖고 이래 이쪽에 하고 똥구멍 받치가 그래하대. 질쭈마이 해가 배 쨌다. 그걸 다 배워야 해.

#2 나는 그거 몬 해가 이래가 인제.

#1 풀랑 그거 몬 하겠나 싶어가 했는데.

#2 이런 식으로 해가 했다. 이래 이래 사각으로 해가지고 우에 여를 우에 마무리를 못 하겠는 거야. 이래놓고 고무까 탕탕.

#1 마무리를 몬 하이.

#2 그러이. 한번은 저번에 마무리를 안 하고 그냥 다니깐 빙 돌디만은 똑 하고 하하 하하.

#1 그런데 그 전에는 나는 놉 해가 했다 아이가. 소라 할매, 여기 저 아지매 전부 다 놉 해가 했거든. 그래 하다가 한 해께네 놉도 안 하고 아들하고 두루두루 거창하이 시작해가 삼 일로 깊이가 짝 말라가지고 각시를 하이 이 빌어먹을 거 마 그것도 더디데. 영업은 해야 되고 해야 되고. 그래가. 은실이 묻더라. “형님, 각시 그래 하라 카더나.” “몰라 봤다. 윤희 저 집 그래놓데.” 니 말로 하도 다 흘치가지고 안 되는 기라.

@ 아 그걸 보고 각시라 카는구나.

#1 각시라 칸다.

#2 각시라. 나는 그 각시 말하고.

@ 그니깐 메주를 요렇게 요렇게 짚으로 하는 거를.

#1 “서로 할배 할매 하고 그라데.” “각시 이래 맨들더라” 카는 기라. “할매하고 그래 맨드는 걸 보고 했지.” “아이고, 이 문디 같은 여자야” 카면서.

@ 근데 그걸 왜 각시라 카지?

#2 글썸.

#1 옛날부터 거 각시라 카데. 배 쨌다 진짜로. 그래가 참. 그래도 재욱아 잘 안 되더라.

#2 나도 지금은 아까 고무 갖고 했다는.

@ 아, 지금도 그래 만들어요?

#2 지금도 거 잘. 어른들은 새끼 꼬듯이 이래 꼬는데 그게 꼬이나. 그쵸. 잘 안 된다고요.

#1 그 그기 또 잘 안 된다 카이. 잘 안 되가 그래 또 한쵸도 빠지고 그래 짚도 마이 하라 카는데. 선날을 해가 두 개 세 개 해가 툅 떨어지뿌고 마. 하하.

여덟 번째, 메주 뜨기

“메주가 덜 뜨면 노르무르하이 그렇고. 메주가 속에 시꺼멓게 곰살매로 까마이 이래 뜨면은 간장도 곱다니깐.”

@ 많이 해야 되는데 왜 그러셨어요?

#1 마이 하면 짚도 뜨고 낫지. 나는 깔꿈하라꼬나.

#2 그래. 맞아. 깨끗하라고.

#1 나는 깨끗하라고. 깔꿈하라고. 두 개씩 요래 붙이가 했지. 아이고 가잖데이. 마이 할수록 좋다 카데. 각시는.

#2 그렇지. 그 짚이 마이 들어가지고.

#1 왜 어디 불 냐어?

#2 그러이끼네 또 어떤 사람들 양파주머니 안 카더나. 양파주머니 해가 말려가지고 나중에 뜰 때는 짚을 밑에 한 번 깔고 메주 위에 얹고 또 짚 한 번 깔고 메주 얹고 이래갖고 이불 덮어씌워갖고 고기서 띄운다 카데.

#1 그래. 재욱아. 진이 잘 안 나더라 카이끼네.

#2 그렇지.

#1 그 다마내기 말라뿌이 진이 잘 안 나더라. 그래가지고 짚을 해가지고 인제 나는 어떤 측에는 덜 뜨시면 짚 채로 이렇게 놓아가지고 안자 좀 덮어가 띄우는데 그거는 마 아래 좀 뜨는 것 같이 떠지는데. 그 그래 해뿌고 나이끼네 암만 짚 여가지고 조 때우 이끼네 되나. 이놈을 거너 빌어먹을 거 비잡기는 비잡제. 이래 태산보태이 갈제 저 때우제. 안 되더라 카이끼네. 그래. 그래. 그래.

#2 마이 말랐구나.

#1 장이 좀 그자 그해는 감수룩해야 되는데. 허영더라 카이끼네. 그래도 워낙 마이 때려 담으이끼네 그렇지. 그래도 올개는 마 몇 나 안 가와도 그래 좀 맞차가 했디만. 맬가이.

@ 아, 장이 까만 거랑 흰 거랑 뭐 달라요?

#1 그래 고계 인제 덜 뜨면 인자. 메주가 덜 뜨면 노르무르하이 그렇고. 메주가 속에 시꺼멧게 곰살때로 까마이 이래 뜨면은 간장도 곱다니깐.

@ 아, 이게 시꺼머이 속에 곰샘. 곰살요?

#1 마이 피야 그기 장이 곱다 카이끼네.

@ 그거를 곰살이라 그래요?

#1 고계. 그래.

@ 아. 폼팡이 그래요. 곰살 그래요?

#1 폼팡이라 안 카나? 곰살이라 안 카고.

#2 곰팡이. 곰. 곰 곰팡이.

#1 그 카이끼네 또 우리도 헛갈린다 그자?

@ 곰팡이.

#2 곰팡이. 할매들은 곰팡이 이 말이다. 할매들은 곰팡이.

#1 그래 곰팡이라 카더라. 내가 표준말로 잘 쓴다 카이. 나 많은 사람들이랑 이거 그해가지고. 맞다. 곰팡이 마이 뵈나. 이 카더라 카이끼네.

@ 아. 곱팡이라고.

#1 그래. 옛날 사람들 내 따개본다 카이끼네. 거기 떴나 안 떴나.

#2 그래 떴나 안 떴나.

@ 아 이게 장 담그기 전에. 이게 됐나 안 됐나.

#1 그래 안 됐으면 또 띄운다 카이끼네. 그래 옛날 사람들 말이 딱 맞지. '미 띄우고 너 무 마이 띄어도 장이 껌다' 캐사매 알맞게 해야 되고 그것도 아무따나 하는 게 아니더라 카이끼네.

아홉 번째, 장 이야기

“솜씨 있는 거 장 먹어 보든 솜씨 있다 안 카나.”

@ 그래 안 그래도 그러더라구요. 장 농사가 일 년 농사고.

#1 그래. 일 년 농사지.

#2 그렇지 장 일 년을 먹어야.

#1 그래 솜씨 있는 거 장 먹어 보든 솜씨 있다 안 카나.

@ 그러데요. 안 그래도.

#1 나는 삼십만 원씩 육십만 원씩 담을 때는. 한 독 저 담을 때는 멧도 모르고 담었제. 그럴 때는 막 무조건 메주로 때려엿고 때려엿고 무조건 마 소금을 여기는 마 몇 포 하면 된다 싶어가 한 네 포. 이래 무조건 이래 갖다놓고 때려 붓는다. 때려튀가 소쿠리 버가. 마. 호수줄가 안 하나. 그 한 말 두 말 언제 해. 그래갖고 안자 무조건 안자 장을 안자 한 달쯤 들씨보는 기라. 들씨보면은 부혀면은 그기 장이 싱겁는 기라. 그래가 인제 우리 엄마가 시키데. 우리 엄마가 시키는데 그래가 인자 가제 있제.

#2 그래 소금 디룽잖아.

#1 가제 딱 여가지고 딱 해가 아래도 그랬다. 장이 좀 부언 기라. 그래 왜. 장을 싱겁게 담아갖고 가람을 맞추면은 된장이 싱겁고 맛있는 기라.

@ 가람? 가람이 뭔데요?

#2 우에 소금을 나중에 더 첨가하는 거.

@ 그걸 가람이라 그래요? 어.

#1 그래가지고 안자 헬 거 해나노니까네 암마 너도 뿌어이 그렇디 몇 대집이 갖다부어이 그렇디만 간이 딱 났는가. 마 빨간 기라. 그기. 그래 간이 돼야. 간이 돼가. 그라마 된장이 싱겁다 카이끼네. 된장이 항상 언제 좋노 카는 기라. “형님, 형님 된장은 싱겁다. 우리 된장은 짭거든.” 그러마 꼬치를 인자 여보면. 우리는 꼬치 왜 인자 와 풋꼬치 먹을라고 옛날에 된장에 박아가 내무면 맛있다. 여노면. 우리는 꼭지가 다 빠지는 기라.¹⁴⁾ 왜. 된장이 싱겁어. 은실이 저거는 탕글탱글 한 기라. 짬은 데 그렇더라 카이끼네. 그래 우리 된장이 그래 은실이 카는 기라. 삼삼하이 맛있다 카는 기라.

#2 그래 된장 짬으면 맛없다.

@ 아. 된장 싱겁으면 꼬치 꼭지가 다 빠져뿌는 거라.

#1 다 빠지더라 카이끼네.

@ 응. 짜우면 그 탕탕하이.

#1 나는 몰랐어. 그래 인제 저거 장 먹다 우리 장을 지가 맨날 우리 살림을 사이 내~ 카더라 카이끼네.

@ 그니깐 된장에 우리 꼬추 박아가 먹잖아요. 그걸 말하는 거죠.

#1 글치. 글치. 그래.

열 번째, 장 뜨기

“석 달 만에 담고 석 달 만에 뜨고”

@ 근데 아까 된장 때려 넣는다 그랬잖아요. 된장 때려 넣을 때 보통 우리가 아까 그 된장 틀에 넣어가지고 이래 각시 만들어가지고 몇 달 정도 이래 하는데요?

#2 그게 그래 장 담을 때까지. 보통 정월달에 떼더라고. 메주를 떼더라고요. 떼가지고 햇살에도 말리더라고. 다 보고 떼나. 떼나 어른들이 떼나 안 떼나. 확인해가지고 그걸

14) 된장의 간이 싱거우면 고추의 꼭지가 다 빠진다. 이로 된장의 간을 알아볼 수 있다.

다시 말려가지고 이제 장 담을 때.

#1 석 달 만에. 석 달 만에 담네. 담는 것도. 석 달 만에 담고 석 달 만에 뜨고. 우리 친구 한날 떡 전화 와가 이 칸다. “순태야.” “와.” 이 카이 “으 한 달 만에 뜨마 된장이 맛있다.” 이래. “야 이년아, 텔레비에 봐도 한 달 만에 안 뜨더라. 한 달 만에 뜨가지고 메주가 물이 들어가나. 돌았나 내가. 상식적으로 생각해봐라. 그런 짓 하지마라. 마. 텔레비에도 석 달 만에 뜨더라.” 이 카이끼네.

#2 보통 백 일 되야.

#1 보통 백 일 되야 된다 카이. 그래 떠야 폭 그게 인제 간에 배기가지고 메주도 뜨면 실실 되야. 그 장을 꼭꼭 눌러 노면 맛있지. 이놈으 떠이도 돌띠 같은 거 떠가지고 어따 한단 말이고. 그래가 하라 카는 말하디. 그래 돼가 다리{다른 사람} 말 듣고 내 말은 듣지도 았고 실패봤는 기라. 아이고 배 쨌다 마마. 하이튼.

@ 그래가 메주 그렇게 해가 세 달 정도 말라났다가 또 떼가지고.

#1 또 석 달 만에 뜨고. 담아가 석 달 만에 뜨고. 그게 맞다 카이. 텔레비에도 그라더라 카이끼네. 그래.

@ 근데 장 때린다 그랬잖아요. 장 때리는 거는 그 뭘 말하는 건데요?

#1 때린다 아이고. 메주를 인자. 이래가 막막.

#2 많이 넣는다 이저라.

#1 마이 영는다 그 말이라.

#2 담는다. 담는다.

@ 그니깐 메주를 장. 단지에. 장독에다 막 넣가지고. 거기다 맹물 너요?

#1 맹물. 소금.

#2 소금물 넣야지.

#1 소금을. 무조건 소금물 해놔 노면 그래 싹는다 카이. 그기. 그래가지고 우예 싹는고 하면 안자 곱팡이 쫓는 기 그런 기 인자 다 우려나이 그기 맛을 내는 기라. 인자. 숨게 말하자면. 안 뜨면 그기 안 되는 기라. 그래 저 내 지금 니 말마 마따나 꼬깃가루 영고 저런. 저런 거 침 봤다. 저거.

#2 맛 없어.

#1 내 아래 저 물건을 안 불러가. 잇아뿌고 꼬추 심고 한다고 잇아뿌가 청국장 마트에 불러났는데 못 무. 저저 지금 저저 오늘 없다 됐다. 청국장.

#2 그래 차라리 없다는 카는 기 낫다. 맛 배리면 손님 떨어져.

#1 아예 안 내는 기 낫지. 저저 버리빨라고 안 돼. 니 말 마따나 뜨지도 않고 생 긴데. 꼬깃가루 섞어가 그런데.

#2 그래 그렇다니깐. 띄우긴 띄웠는데 옹게 안 떠서 그래.

#1 안 뜨고.

@ 그니깐 그 진이 안 났는 거죠.

#2 진이 줄줄 나아 되는데. 대충 띄워노이.

#1 어쨌든 청국장이 까매야 되거든. 떠가지고.

@ 아 까매야 되구나. 청국장이. 나는 청국장이 노래야 되는 줄 알았어요.

#1 이거 노랗더라니깐.

@ 된장은 까맣고 청국장은 좀 누렇지 않나요?

#1 아이다. 청국장. 저저저저 뭐고 잘 띄웠는 거는 껌다. 안 누레진다. 이기 지금.

@ 아. 그래요? 청국장도 집에서 한 번씩 띄워먹어요?

#2 나 청국장 할 줄 몰라가 못 먹어요. 집에서 한 번 해보니깐 안 되고 요즘 제조기 나오잖아. 바요커트. 요구르트 만드는 거.

#1 이기 친구야. 이기 안 떼는 긴기라. 이기.

#2 그렇네 이 생장 길네.

#1 이 생각을 해봐라. 이러이끼네 암만 찌지도 안 되는 거라. 그래 내 오늘 없다 됐거든. 그래 요거 안자 우리가 여 줌 그거 내가 맞차 오는 이거 내가 촌에서 맞차 오거든. 잘 뜨는 집에. 맞차 오는 거는 없다 카고 보이끼네 오늘 너무 바빠가 국시 내는데 있

더라 카이끼네. 이래 되야 되거든. 이기.

@ 아 그렇네요. 이걸 진이 하마 나네.

#1 이래 되야 되거든. 그래. 이거도 콤콤하이 냄새가 이렇게 되야 이기 청국장인데.

@ 이거는 냄새도 안 나고. 내가 보이깐.

#1 하마 된장 냄새 나잖아. 이거는. 이거는 내가 한 숟가락 여가 뭐 이거 좀 열고 아무따나 지지가 내도 맛이 나는데 내가. 한 번 떠먹어 보고 딱 맛있다 카고 이런데 이거는 빌어먹을 거. 어제 암만 찌져도 안 되는 기라. 나는. 야야 내 이런 거 침 봤다 켜 디만은. 이거. 이거는 그것도 없어. 진기도 없어.

#2 진이 하나도 없다. 진짜.

#1 요거는 요렇게 하면 지잖아. 이기 진기가 없는 기라. 그래 내가 오늘 뜯 보니깐 바빠가 요 들었는 기라. 요래가.

@ 그래 요거는 색깔이 그렇네요. 약간 노란 거보다는 약간 캄푸름하이¹⁵⁾ 그렇네.

#1 이기 되야 된다니깐. 이기 옳은 거라니께. 그래 이거는 아니라니깐. 이거는. 이거 뜨도 안 하고 생 거 해가 왔다니깐. 이거는. 씹어 못 묵는다 카이끼네.

@ 그 대신 인제 그 안 뜨면서 꼬춧가루 이런 거 막 넣었네.

#2 그래 감미를 했다 카이끼네.

#1 그래 꼬춧가루 열지 싶어. 안 되나노니끼네 꼬춧가루 열지 싶어.

@ 그래 탄 걸로 맛을 낼라 카는갑다. 요거는 임시로 마 먹는 거고 요거는.

#1 임시도 안 돼. 임시도 안 돼. 맛 없어 못 먹겠는데 뭐.

@ 예예 요거는 그래,

#1 요런 거는 놔두면 놔둘수록 숙성이 되거든. 근데 이거는 안 되는 기라.

15) 검은 푸른빛을 띠다.

@ 원래는 장을 놔두면 놔둘수록 맛이 좋은.

#1 맛이 좋지. 그렇지. 그러이 백 년 묵는 거 그거 뭐고 일 억씩 한다 안 카나. 그래.

@ 그렇죠. 어떤 집은 대대로 마 장 같은 거 맞죠?

#2 그래 삼 대 사 대. 내려가잖아.

열한 번째, 장 담기

“반들반들하이 곱다고 사노이 그래 장이 안 되는 기라.”

@ 그 옛날에 이랬다는데. 장 맛 좋은 데는 시집. 뭐. 그 집에도 딸 이러면은 그 집 장맛 보고 간 다라든지 이런 말 있던데.

#1 그것도 장도 뭐꼬 저거 옛날 단지에 담아야지. 요새 우리 한솔에 그 이사 가면서 다 내빼리뿌고 장 담을라 카이끼네 반들반들하이 곱다고 사노이 그래 장이 안 되는 기라. 약품이 들어가. 약품이. 그래가 또 내하고 장 그거 하는데 그 장단지 사는데 따라가자 캐가 그래가지고 내가. 순의집에.

#2 뭐, 몇이나 올라나.

#1 아이다. 아이다.

@ 아니. 혼자. 혼자.

#1 장인. 장인 어른집에 만날 웅기장사 안 했나. 그래 인자 그 집에 안자 토기를 끄는 다 말이다. 오리지날이라 카데. 거는 단골로 전부 사러가는 기라. 그래. 요새 반들반들 하면 길로 가다가 있제. 거는.

#2 유약처리 잘못하면.

#1 그 안 된다. 장 안 된다. 그 장 담으면 장 맛이 다 가뿐다 카이. 안 된다.

@ 그 아무래도 화공약품. 이런 게.

#1 그래. 안 된다 카이.

#2 그렇지. 그 유약처리를 잘못하면.

#1 보기 좋다고 그래 꼽어보지. 안 된다 카이끼네 그거는.

@ 그래 그 보면 옛날 단지도 투박한 거.

#2 예예. 투박한 거.

#1 장. 장단지가 허여매로 그래 돼야 그기 되지. 그래 내가 마실에 내 그거 가가라 카는 거. 다 내 저 다 모다났잖아. 훌룩빌룩하게나 말게나

@ 어, 그래 단지 크दान 것도 있고 이렇데요. 뭐 보니깐 몇 말 되겠던데요.

#1 그런 거는. 그래 오십 말 육십 말 담았다 안 카나. 지금 저 들었다. 그런데 저런 단지는 요새 살라 카마 한 돈 백만 원 줘야 한다. 안 된다.

@ 그래 그렇죠. 저런 단지 또 구하기도 쉽지 않고 (옛날 식으로 그렇지도 않죠).

@ 다 안 했어요. 그래가지고. 그거 뭐지 메주 달아가지고 이 햇빛에 뭐 해가지고 그 다음에는 다 바싹 마르면 단지에 넣는단 말이죠?

#2 그렇지. 물로 씻어. 깨끗하게 씻어서.

@ 먼저. 씻어, 씻어가지고.

#1 씻어야지. 깨끗하게 씻어.

@ 뭘로 씻는데요?

#1 솔 가지고 씻고 뭐.

#2 솔 갖고 곰팡이 묻은 거 다 닦아내고. 먼지 그튼 거.

#1 그 생각커 보라. 달아났는 거 그거. 깨끗하이 그것도 시간 걸린다.

@ 그 솔 갖고 씻는 건 뭐라 카는데요?

#1 그거는 그저 깨끗하게 씻는 거지. 뭐.

@ 어. 그냥. 고거 인제 그면 물로 막 씻어가지고.

#1 그래 달아놔쓰이 문지도 앉았고 뭐 그런 거 깨끗하게 씻거가 그래 여면 물에 여면 깨끗하다.

@ 그런데 그냥 통으로 넣진 않을 꺼 아니에요?

#2 그냥 씻거. 이거 씻그면 그 떨어져요. 반도 떨어지고 사분의 일도 떨어지고 떨어져요. 그기. 메주 말란 상태에서 씻글라 카면 곰팡이가 그 사이사이에 있거든. 곰팡이 씻글라 카면은 자연히 뿌사지게 된다꼬. 그러면 인제 온 거 그냥이면 아니고 다소 좀 부서진 거지.

@ 그면 부서진 거를 인제 장독에 넣고 그 담에 물 좀 넣고.

#2 소금물. 소금을 녹혀가 그 물을 붓잖아.

@ 아, 물 넣고 소금을 따로 치는 게 아니고?

#2 아니고. 아니고.

#1 아이다. 그래 치면 안 된다.

#3 장을 안 담아 봤구나.

#1 여. 여선생님 공부하러 왔다. 저 논문.

@ 장 담그는 거 얘기 해주시면 되요. 그면 소금물을 이미 좀 태워가지고.

#2 그렇지. 소금이 고게 물 한 말에 소금 얼마 카는 게 내가 카잖아. 나 지금 에우지는 못하는데. 소금 사면은 소금 봉지에 요렇게 들어있어요. 얼마 얼마.

@ 어른 아세요?

#2 아지매는 알지.

@ 어느 정도 넣는데요?

#3 봉지 고고 이래 미주가 얼마, 얼마 같으면 한 말 같으면 그래 얼마 붓고 카는 그기 다 있잖아요. 그쪽에.

#2 그래. 아지매 내 맨치로 그래 봉지에 보면. 봉지에. 그거 궁금하면 나중에 봉지 그거

한 번 봐요. 마트에 가면 있으니깐 잠깐 보고 안 사도 그거 보면 돼요.

#3 거 다 고 다 있어요.

#1 그래. 얼마 얼마 여라 카는 거.

@ 그면 그렇게 해가 소금물을 영는데 소금물을 그면 잠기도록 이래 여요? 메주가 탁 잠기도록?

#1 메주 탁 잠기.

#2 거기 콩 한 말에 물 얼마 카는 고것도 있어요.

#3 미주를 미미 씻거 가지고 그래가 인자 이래 막 땡빚에 요래 물기 그 할 판에 말룽 든 동. 그러이 마마 단지 여 놔뿌든동. 여놓고 그래 이래 판 그릇에. 판 그릇에 소금을 물로 받아가지고 소금을 인제 얼마 여라 카는 거 딱 보고 그래 그 통에 이 통을. 소금을, 소금을 붓는다 카이끼네. 뵈가지고. 그래 조정을 해야지.

#1 어여 거 언니야. 와. 그거 메주를 와 씻거갖고 와 옛날 사람들 말라가 그래 영노.

#3 그래 말라 영데.

#2 그 갱물하고 없엘라꼬 카잖아.

#1 그거를 내가 어어 갱물은 아이지. 갱물은 아인데.

#3 나는 안 그란다 마.

#1 거기 안자 마. 메주가 불어서 안자. 거기 안자 그거 도루 말라노면 안자 찌끄레기 뜨지 말라고 그라나.

#3 몰라 그라데. 그라는데.

#1 나는 안 그란다. 나는.

#2 나도 안 그란다.

#1 나는 도루 씻거가 내가 먼지하고.

#2 씻거가 마. 다 조여뿐다.

#1 땃바람에 씻거가 새벽에 나가 조여뿌고. 소금 때리여가 담아뿐다.

#2 그래.

#1 옛날 사람들 뭐 사흘 나흘 말룽데. 그거 와 그라는데.

@ 아, 그렇네요. 또 말랐다가 또 씻었다가 또 말라가 넣으면은.

#1 안 씻고. 안자 폼살이를 깨끗하게 씻겨 사흘날 말라났다가 그래가 안자 또 담데. 사람들 희안하데.

@ 갱물은 뭐 말인데요? 갱물.

#1 갱물도 필요없다.

#3 갱물이라 카는 거는 인자 소금물 안 드가고 미주에 붙었는 물 그거. 드가까 싶어서. 그래.

#1 나는. 나는 소금물은 이래 인자 켈 첫째는 이빠이 담가놔잖아. 메주가 말라가 물이 물어 이만치 내려가잖아. 그면 그때 또 물 갖다붓는다. 나는. 일주일 있다가.

#2 그래도 괜찮더나.

#1 괜찮지. 일주일 있다가 여만은 또 나는 한 달 있다가 또 안자 간장에 안자 부어이 안자 우러나잖아. 그러면은 가제를 여가지고 소금을 안자. 여가. 빨가질 판에 여면은 고게 간이 딱 맞다고. 그러면 안자 메주 텅거리도 싱겁고 고래 담긔는다 카이끼네. 그래 안자 요령이 생기더라고. 내가 하니깐.

#2 그거는 잘하는 사람이 글치. 못하는 사람이 그래 뿌면 장 배리겠다 야.

#1 아이다. 그거를 관심을 안 둘께네 글타.

@ 그러면 씻어가지고 그냥 메주 넣가지고 소금을 넣어가지고. 그래가 한 세 달. 놔둬야. 그게 메주 뜨는 거예요?

#1 그거가지고 장이 안자 우러나지. 메주 우러나지.

#2 우러나지. 메주에서 우러나는 물은 간장이고. 인제 그거 장, 간장 딸이고 그거는 된장 되고 그렇잖아.

#1 그래도 나는. 아이 참 내 시집 오던 줄 그만침 장 담아도 장 한 번 실수 한 번 안했다. 그 담에 메주가리 갈아 와가 무조건 물 섞어갓고 비합을 해도 아이 실수 한 번 안 하고.

열두 번째, 장 종류 이야기

“그래 그거 삶아가 공. 장 좀 키웠심더.”

@ 메주 장 담그신 지 얼마 되셨는데요?

#1 오래 됐다.

@ 한 대충 그래도.

#1 내야 뭐 우리 어무이 저저 내 살림 내놓고부터 그때 보자. 한 내가 한 오 년 있다가 담았나 그러이끼네 한 이십삼 년 되지. 내가 담는 지.

@ 장 담근 지.

#2 난 그리 오래 안 돼요. 난 한 십 년. 여 오서부터 담았으니깐.

#1 나는. 나는 인자 장사를 하다 보이 그만치 마이 담갔지. 요새 뭐 다린 이 소금까 한다 카는데 난 아이까지 간장까. 안 그래도 칸다. 간장까 구시 간장 맨들어놓고 아이 구 너무 맛있다 카면서 저 옛날에 저저 껌상 저거는 이래가 쪽쪽 빨아먹고 이룬다. 요새도 그런다. 장 진짜 달다. 해나 노면.

#2 그래.

@ 소금 그 물로 안 하고.

#1 안 한다. 나는.

@ 간장물로.

#1 전부 다 간장까 한다. 우리는.

@ 응 집간장 물로.

#1 집간장만 한다. 그러이. 그마이 마이 담지. 연 말씩 가정집에 누가 이래 서 말씩 이래 담는 사람이 있노. 그래. 그래가지고 마이 담아 났다. 간장 담아. 간장도 묵고 된 장도 묵고.

#2 나 작년에 콩 심을 데 없어가 저 정병수 카는 사람 아저씨. 우리 그 하우스 옆에.

거 콩을 심었는데. 콩이 전 다 열어가 알맹이 하나도 안 남고 껍적이만 남아 있는 기
라. 그래가. 비도 안 오고 밭에 내뻘리뿌잖아.

#1 우리도 안 그랬나. 올개도 여 안 내뻘리뿌더나.

#2 그래가 내뻘리뿌가. 콩이 없어가 된장도 아이 마 많고 안 끓이도 되겠다 싶어가
안 끓이고. 인제 콩을 한 되 반을 우리 월개가 주더라. 그래 그거 삶아가 공. 장 줌 키
웠심더.

#1 저게 우알라고 삼적거리 가와가.

#2 기양 올해 묵고 올해는 줌 해야 되지.

@ 어르신 장 담으신 지 얼마 되셨는데요?

#3 나 오래 됐지.

#1 오래 되지.

#3 나는 장은 몇 날 마이 안 담았다. 할매 있을 때 내~ 할매하고 뭐.

#2 아 맞아.

#3 해가 묵고. 뭐뭐.

@ 그래도 뭐 담그시기는.

#1 어른 있으이께네 어른들이 장 담데.

#2 그래, 우리도 내 어무이하고 내 여 오고부터 인제 했지. 그 전에 안 했다.

#1 너저는 어른 담았제. 우리는 올 어무이는 뭐. 우리 살림 내뻘리고 뭐 모르이께네.
뭐. 그래 인자.

#2 그래 장 담는다 온나 카문 오긴 오지. 와가 인제 소금도 녹후코 해도 어무이 하는
거 그냥 볼로지(벌로지). 내가 얼마 조정해서.

#1 언니야 참 내가 배우기로 뒷집 할매한테 배웠다. 다 배웠다. 뒷집 할매한테. 뒷집
할매가 여기 우리 우리 수정이 꼬맨할 때 그때 여 와가. 여 우리 집에 장사 할 줄 몰
라가.

#2 예. 수정 집에. 수정이 집에.

#1 우리 세났거든. 그래가지고 할매가 우예 하는 고 그놈으 보고 장 담그는 거 보고 또 장도 키우는 거 보고. 그래가 다 배웠다. 이층 할매한테.

@ 장을 키우는 게 뭔데요?

#1 장을 키우는 건 인자 메주가리 해와가 인자 또 물 튀가 인자 된장 그.

#3 많이라고.

#1 담았는 된장. 할매는 항상 그라거든. 또 콩 삶아가 여가 할매 그래노면.

#2 콩 삶아가 여노이 좋더라.

#1 누러이 맛있다 카이. 할매가. 그래 내가 배웠다 카이끼네. 할매한테. 이층 할매한테 다 배웠다. 그래.

@ 그니깐 장을 키우는 게 메주 담갔는 장에다가 또 메주가리 삶아가 더 넣는단 말이죠?

#1 어. 그래 더 연다. 그 말이지.

#2 그럼 장이 더 많아지지. 메주 끓이기 힘드니깐.

#1 더 많아지지. 내 요새 지금도 그러잖아. 아래도 그래 낫잖아.

@ 그니깐 메주 이제 떠갓고 하는 거는 너무 힘드니깐 메주까리 또 삶아가 거기다 또 넣는 데다가 고기 또 조금 더 넣으면 고기 또 불어나고, 불어나고 이런 거죠.

#1 그렇지. 그렇지. 그래노면 맛이 하마 더 난다 카이끼네. 그래 할매는 항상 콩을 사가 와가지고 푹 부라 삶아가. 그래가 거 된장 떠났는 데다가 거다 섞어 넣고 꺾꺾 넘가놓고. 물 한 바가지 튀가 휘 젖어가 꺾꺾 놀라가 그래가 인자 그만치 보충을 소금을 한다. 할매는.

#2 그렇지. 싱겁으니깐.

#1 그라이끼네 그제 간이 맞지 언니야. 다른 사람은 그래 하라 캐 놔노니께 그저 소금도 안 치고 해놔노니께 장 배리지. 퐁클레 나지.

#2 작년에. 작년에가 저작년에가 빵꾸리 아지매. 그거 키아라 캐가지고 보리쌀하고 얼마나 삶아 여가 새그랍아 다 배웠잖아.

#1 그래.

#3 안 된다.

#1 장은 새그라우면 못 묵는다.

#2 그러이.

#1 그런데 소금을 보충해야지. 소금을.

#2 장이 많이 짹을 때는 마 쪼매 넣는 거는. 나는 요번에 장 짹았는데 작년에 그냥 해도 되던데.

#1 근데 암만 마이 여도. 암만 마이 여도. 바가치. 물바가치 뷁가 물 바가치 영는 만 침. 그 소금을 여면 어느 정도 간 되겠다 고래 머리를 써갖고 고래 여뿌만은 백 날. 지금도 내한테 가와봐라. 한 다라 이빠이 해도 내 실수 없이 다 맨들어낸다. 그래 머리를 써야 되는 기라. 그거는 그래.

@ 그니깐 무조건 키우든 되는 건 아니고 간도 맞춰야 되는데 안 그러면 완전 삭카가.

#1 그렇지.

#2 그렇지. 장이 새그랍어 못 먹어.

#1 그래 그렇지. 내 말이 그 말이라.

#3 장 안 시면 시그럽고 여름 되면 벌지가 씨고.

@ 아 벌지가 씨구나. 여름 되면.

#1 그래 안 된다 카이끼네. 그러니깐 장은.

@ 오히려 조금 키우다가 다 버리겠다.

#2 그렇지. 그렇지.

#1 그래 그 머리를 써야 돼. 머리, 머리 좋아야 되거든.

#3 간을 맞차.

#1 그러이 내야 마 여름도 겨울도 없다. 무조건 키운다. 뒷집 할매한테. 이층 할매한

테. 그래 할매가 경로당서 앉아가 이야기하이끼네 “내한테 카지 말고 수정이한테 물어봐라.” 저 갈키줬다고 “저 수정이한테 물어봐라.” 할매한테 내 배워가 그 장을 내가 이때꺼징 다 한다니깐. 그런다니깐.

@ 응, 시어머이한테 배운 기 아이네. 그러면.

#1 우리 시어마씨는 살림 나가뿌고 몬 배웠지. 내가.

@ 예예 그렇네요.

#1 반찬 하는 거는 일 년을 살림을 하면서 내가 이 밑에 살면서 배웠지. 반찬은. 아무 것도 할 줄 모르고 이랬는데. 그래도 뒷집 할매한테 마이 배았다(배웠다). 내가.

@ 옛날 같으면은 장 잘못 담고. 장 배렸으면 소박맞고 그렇지 않나요?

#2 응, 몰라 그런 것도 안 있었겠나.

#1 일 년 농산데 장 엄씨면 안 되지. 반찬 물 게 없는데. 된, 된장 찌지 묵고 그라는데.

#2 장도.

#1 그래, 우리 집에도, 우리 집에도 된장, 오는 사람이 노가다 일하는 사람들이가 이거 집에 된장. 누가 담아가 하나. 식당에 전부 다 사가주지. 우리매로 담아가 안 끓이지.

@ 그래, 그러니깐 내가 묻죠.

#1 그래.

@ 그러면은 장을 그레가지고 소금물에 해가지고 그레 낚뒤가지고 한 고 담는 거를 장 담는 거라고 하죠. 고거를.

#1 그래 장 담지.

@ 단지에다가 메주 넣고 소금물 넣는 거를.

#1 그래.

#2 그렇지. 장 담는다 그러지.

@ 장 담고 고개 우리가 삼월삼진날 그 담에.

#2 정월장 담잖아.

@ 정월장. 넣고 그 담에 고로부터 세 달 정도 있으면.

#1 뜨고.

@ 어, 장을 뜬다고 그러죠.

#1 그래 뜨지.

@ 뜨는 게 우리가 그 장 뜨는 게 어떻게 뜨는데요. 장 뜨는 거 좀 갈쳐주세요.

#1 그거는 인자 간장은 간장대로 떠뿌고. 된장은 된장대로 꼭꼭꼭 눌러놓는다 카이끼네.

@ 근데 뜰 때 그냥 뜨진 않잖아요. 물 아래가지고 떠요?

#2 그러니깐 체 그튼 걸 뭐 받치야지.

#3 받치야지.

#2 체나.

@ 예. 체를 받쳐가지고.

#2 체는 요즘 같으면 소쿠리 같은 거 해가 인제 천 하나 깔아갖고 이래 받치면.

@ 천도 삼베 같은 거 이런 거요.

#2 그렇지. 그런 거 하면 좋지.

@ 그래가 받쳐가지고 아래가지고 그 단지에 있는 거를 바가지에 퍼가.

#2 바가지에 그러이끼네 물을 간장 물을 계속 따가 하면 찌꺼기는 고 소쿠리 남으면 고건 된장 되는 거고 덩어리는 그대로 해가 항아리에 담으면 되는 거고.

#1 그래.

#2 거기 다 안 풀어지고 덩어리는 남아 있거든요. 메주가. 고거는 인제 떠가지고 된장 향아리 넣고 인제 간장물은 밑에 받치면 간장 되고, 소쿠리 남았는 고거는 된장 향아리 다시 넣으면 되고 그렇지.

@ 음, 그면은 된장도 그냥 보기에 그대로 놔두면 그게 된장이 돼요?

#1 그대로 놔둬도 돼. 그래. 거기 된장 아이가.

#2 그대로.

3. 영덕의 장 이야기¹⁶⁾

첫 번째, 장 담그는 날 이야기

“말날이나 달날에 담으면 장이 맛있다.”

@ 장은 보통 언제 담그시는데요?

우리들은 정월장 담으면 맛이 있다 카데. 근데 여기는 메주를 띄우이 정월도 잘 안 뜨더라꼬. 그래 나도 정월 그믐날 담으킨 담았는데. 주로 인제. 정월 보름날, 정월 그믐날 고래 담아 노면 날이 따시이 고래 잘 우리나라예.

@ 예예예. 아, 옛날부터 정월장을 담구면 맛있다는 말이 있었구나.

예예. 그래 어떤, 어떤 때는 또 삼월삼진날 담는 사람도 있고. 늦게 담은 사람은 삼월삼진날 주로 마이 담궁고. 그렇데.

@ 아, 정월날. 아니면 삼월삼진날. 누가 그러던데 말날, 당날{담날} 담군다 카던데요.

그런데 인제 고 지역에서 정월장이라도 인제 말날이나 달날이나 고래. 뱀날은 안 되고.

16) # 조수영이다

@ 아, 왜 그렇죠?

몰래. 그거는 긴 날. 뱀. 긴 날은. 긴 거 밟는 날은 안 담으세요.

@ 뭐 맛이 없단 말이에요, 아니면 부정이 있단 말이에요

뭐, 그거 인제 뱀날에는 뭐 부정도 있고 맛이 없든동 뭐. 하이튼 말날이나 당날이나 담으. 저저. 말날이나 달날에 담으면 장이 맛있다 이래 돼. 달고 맛있다 이래 돼. 예. 옛날부터 전해오는 게 말날 아이픈 닭날에 담구테.

@ 그리고 정월 삼월삼진날 담그시고.

예. 삼월삼진. 이름 있는 날. 이날. 뭐 날도 안 보고 그양 담으테.

@ 아, 달날. 말날 안 보고요.

안 보고 우리 친정서 커 나올 때는 무조건 삼월삼진날 그냥 담는데. 여. 여. 영해는 오이 말날. 달날 이제 정해가지고 담는데.

@ 아, 친정은 조금 개화가 돼서 그런가.

모르겠어요.

@ 여기는 인제 정월만 담고. 거기는 삼월삼진날만 담고.

그, 그 더 옛날이지. 삼월삼진날은 인제. 아무 날도 안 보고 삼 월 삼진날 이름 있는 날 그날 담으믄 된다고.

@ 아, 그게 더 옛날 방식이에요?

예. 그래 담으데. 그래 곳곳이 거의 다 풍속이 틀리니까. 예. 그 나는 뭐 메주를 띄우 이 안 뜨이끼네 정월 그믐날에 그때 날 잡아가지고 메주를 인제 갈라가지고 침에 담근 과정 메주를 잘 말라가지고 갈라가지고 바싹 말라야 돼. 써가지고. 그대로 말라가 소금도 아주 왕소금. 굵은 거. 그것도 별에다 바싹 바래가지고. 무조건 메주하고 소금하고 매 말루이께 장이 다 달데요.

두 번째, 장 담그기

“쿡쿡 대강 썰가지고. 꺾꺾꺾 뭉쳐가지고”

@ 아, 그렇구나. 그니깐 완전 매 말라야지 이게 되구나.

예. 말라가지고 인제 그 메주 여 가지고 옛날엔 아주 막간 쳤는데 요즘은 또 뭐 일이 쉬우라고. 물 한 반. 이래 메주 매 올라오라 한 반 채워놨다가 소금 갈아가지고 딱 그 앞차가지고 그래 고 단지에다 채워 넣네.

@ 그니깐 옛날에는 그냥 메주 있으면 그 위에다가 막, 막 쳤는데.

아주 막간 쳤는데 요즘. 나이롱장이라. 갈아가 앞차가지고. 깨끗하게 앞차가지고 그래.

@ 그거 나이롱장이라고. 하하.

그 나이롱장이라 그러데. 요새. 하하.

@ 그 뭐. 임시로 약간 뭐 변형 해가 이래 한다고. 어.

그래하이께 장이 더 맛이 있네. 막간 치는 거보다. 막간 치면 한 삼 개월 한 사 개월 놔놨다가 떼야 되고 뭐. 이걸 두 달만 되니깐 장 이래 뜨이 되디더.

@ 음, 소금을 갈아가지고 그런가.

예. 갈아가지고 물을 쪼매 잡아가 뽀뽀하게 빨리 우러나게 해가지고. 너무 오래 놔뒀다가 뜨른 간장에 맛이 다 빠지뿌리. 그래 인제. 거다 또 메주 한 두서너 장 놔뒀다가 꺾꺾 썰가지고 인제 후려놨다가 간장 뜨고. 거다가 또 다시 덧장을 해야 돼.

@ 아, 많이 우러나면 맛이 없어요?

많이 우러나면 맛이 없지.

@ 아, 왜 그렇지?

너무 오래 놔뒀다가 뜨른 간장에 맛이 다 빠지뿌리. 그래 인제. 거다 또 메주 한 두서너 장 놔뒀다가 꺾꺾 썰가지고 인제 후려놨다가 간장 뜨고. 거다가 또 다시 덧장을 해

야 돼. 그래야 된장에 맛이 있지. 장물을 떠뿌려 가지고.

@ 응, 장물을 뜨고 거기다 메주 한 두 개를 갈아가지고 또 다시 넣는다구요?

응, 갈아가지고 며칠, 한 일주일 후려놨다가. 거기 인제 푹 무르그덜랑. 간장 떠뿌고 그거 한테 버무려 놔뿌면. 누런 게 장이 맛있어.

@ 그걸 왜 덧하는데요?

장물에다 메주 맛이 다 빠져빠렸으이. 맛이. 된장 맛있으라고.

@ 응. 그래가지고 그렇게 하면 된장이 되는 거예요?

예, 그럼 된장이 되지.

@ 어, 그럼 장물을 떼는 거는요?

장물 떼는 거. 옛날에는 팔였는데 요즘은 고마 피티병에다 하나씩하나씩 가뜩 채워 가지고. 깨끗하게 고래 발차가지고 단지 사이사이 별에 놔두면 발간 게 바르는 게 맛있어요.

@ 딸인다는 게 뭐예요?

딸이는 장물 떠가 술에다 불 때가지고 조라야지.

@ 아, 포랐는데 요즘엔 햇빛에 바로.

그래 딸이노이 일 년째 묵은 먹어요. 너무 갇아가지고. 음식이 해이 갇꼬 너무 씨고 짜고 그렇다 카이끼네. 요즘 다 안 달입니더. 요새.

@ 아. 원래 옛날에 인제 딸여가지고. 그 옛날 장 보면 새까망잖아요.

예. 껌꼬. 그렇잖아.

@ 지릉물 카나.

예. 장물, 지랑. 옛날엔 지랑이라 켜잖아.

@ 예예. 까맣고 이런 게. 어.

그래 막장은 인제. 메주가 많으면. 이래 한 몇 장 넘겨 낫다가 쌈장을. 간장 안 빼고 빵아가지고 인제 훌훌하게 후려노면. 그게 물을 빨아 먹으면 인제 촉촉하게 이래 좀 이래 퍼지면 좀 뻑뻑할 정도로. 그래가 그거 인제 매 주물러가지고.

@ 아, 손으로요?

예. 매 주물러가지고 옛날에 그냥 막장에 떠먹었는데. 요즘은 그래가 인제 매실 액기스도 한 병 붓고. 그래 주물주물 해 놓으니까네. 그 뭐 쌈장 싸먹으이 그래 맛있데예.

@ 쌈장 카세요? 아님 막장 카세요?

막장 카지. 막장 해가지고. 막장을 쌈 싸먹지.

@ 그렇죠. 그 왜 막장에도 보면 그거 뭐 매실 액기스도 넣지만. 탄 거 안 넣으세요?

탄 거 더 맛있게 할라 그러면 그거 콩을. 콩을 통날을 뜬북장처럼 띄워가지고. 이래 김이 주루루 달래크로. 베, 베보자기에 싸가지고 광주리. 나이롱광주리 마고{말고} 거다 인제 버드나무광주리에다 좀 깔고 짚 좀 밑에 깔고 그래가 인제 죽 띄운 꺼떻게 보든 깃털 같이 짹 달래요. 머리카락 그치.

@ 아, 그거를 인제 부으면 그 밑으로 주욱욱 이렇게 빠지는.

띄워노면. 띄워노면. 한~ 불이 달면 한 일주일. 막장 있는 건 한 일주일만 띄우면 되고. 또 뜬북장 카면 한 열흘. 열흘 하면.

@ 막장하고 뜬북장하고 차이가 뭔데요?

막장은 갈아가지고 인제 막 담아가지고 간장 안 빼고 갈아가지고 인제 쌈 싸먹을라 막 담그는 게고. 뜬북장은 통콩을 띄워가지고 그냥 절구에다가 그대로 쿡쿡 대강 찌가지고. 꺽꺽 꺽쳐가지고 냉동실에. 냉동실에 여놓고 한 개 얼라놓고. 뜬북장은 즐기긴 마이 즐기데. 우리도 뜬북장 잘 안 먹으니까네.

@ 뜬북장이 청국장 만드는 거.

청국장. 그게 청국장. 옛날에 그게 뜬북장이거든. 어른들 보면.

@ 예. 그렇죠. 그건 그렇고. 막장은 그거 쌈 싸먹는 그거고. 아까 왜 그 베보자기에다가 대나무광 주리인가. 아, 버드나무광주리에다가 짚 넣고 이랬잖아요. 뜬복장은 그렇게 안 해요?

왜, 뜬복장을 그래 띄우니도.

@ 아, 막장도 그렇게 하구요?

예. 띄우는 과정은 뜬복장은 쯔 날짜를 오래 놔두고. 쌈장을 갈아 열라 그러면 한 일주일밖에 안 띄워야 돼. 너무 마이 띄우면 냄새 나잖아. 꿈꿈한 냄새.

@ 그. 그니깐 이거 방, 방안에 뜨, 뜨거운데. 뜨거운데.

예. 방 안에. 온도. 불 때워가 아주 온도가 높아야 돼요. 한 이불 덮어가지고. 그래 서러하면{서늘하면} 안 띄워요.

@ 머리카락 같은 게 검은 게.

주욱. 끼니 달린 게. 허연 줄이. 줄 그치.

@ 그걸 뭐라 그러는데요?

그게 저거지. 뜬복장.

@ 예. 그니깐 줄 허연 거 이거.

그게 진이래. 진. 콩진. 콩진이 죽 나도록 띄워야 그 뜬복장 해놓으면 맛이 있다 카이.

@ 그니깐 뜬복장은 오래 해가지고 진이 나도록 하고. 막장은.

막장은 갈아엎는 건 한 일주일 진이 안 나도록. 그냥 빛깔이만 콩 빛깔이 약간 가뿌면 고마 바삭 말라 갈아가지고 막장 해가 하고.

@ 그 답에 왜 그 우리 메주 같은 거도 만들 때 왜 있잖아요. 메주는 뭐. 그니깐 우리가 장 담꼬 이럴 때 정월이나 삼짇날이나 이래 하는데 메주는 언제 만드시는데요?

메주는 주로 시월달에 마이 쭈지. 콩 인제 장만에 가지고 일찍 쭈면 구월달에 쭈지만 우리들은 손이 없으께네 그래 안. 시월달에 쭈면 돼. 시월달에 쭈면 시월, 십일월, 십이

월. 그 두 달만 달아났다 마 설 밑에 띠 들라가지고 띄우면 된다 카이.

세 번째, 콩 이야기

“그 뭐 저저. 메주콩. 흰콩이지 흰콩.”

@ 메주 왜 콩을 어떤 콩 쓰시는데요?

콩은. 우리들은 재래식 콩. 집에서 갈았는 거. 안 받고. 내가 농사 진 거 갖다.

@ 그 콩은 뭐 이름이 뭔데요?

그 뭐 저저. 메주콩. 흰콩이지 흰콩.

@ 메주콩 또는 흰콩 이래요?

예예.

@ 좀 노랑던데요?

그래 노란 거 흰콩이라 카이.

@ 노란 데도 흰콩이라 그래요? 왜 그렇죠?

메주콩이 주로 메주콩이라 그러지 뭐.

@ 어. 그니깐 고개 일반 우리 콩하고 좀 다르죠. 일반 우리가 막 먹는 콩하고.

똑같아요. 맹 이 갈아가지고 노란콩은 다 똑같은 콩이래요. 그래 지금 중국서 들어오는 그거는 인제 장 담으면 맛이 덜 하데. 찰기가 덜 하고. 우리들 집에 농사 진 거는 굴따끔한(굵은) 게 언가이 찰져요. 폭 삶아 찌노면.

@ 그 찰지고. 뭐라구요? 짠. 찌따구요?

찰.

@ 그 짜마 찌고 이러던데?

진, 찢득하고 저저 찰지다 카이끼네.

@ 그 콩을 그렇게. 그면 우선 따가지고 껍데기 다 벗기고 그 담에 어떻게 하시는데. 메주.

뚜드려가지고 마 그냥 이래 서너 벌 써뿌고.

@ 아, 콩을 뚜드려가지고.

두드려가지고 깨끗하게 가위 가지고 물에 대가 서너 번 써가지고 인제 소구리에 건지가지고, 그래 인제 가마솥에 여가지고, 물을 이래. 어느 정도. 물을 마이 부야 돼. 콩우에 언침 마이 올라오도록 뒹가지고 푹~ 삶으마.

@ 콩보다 한 배로 더 붓군요.

배로는 안 붓고.

@ 배보다는 조금 작고.

콩 위에 하이튼 이래 물이 이만큼 올라와야 해. 안 그럼 안 퍼져. 그래가 아예 깊이가지고는 불을 느글느글 장작 대가지고 슬슬 불 때지. 한꺼번에 마이 하면 다 넘어뿌고. 그 콩물이 다 넘어뿌고. 빨리 안. 안 물러요. 슬슬 장작 때야. 자꾸 불을 한 여남은 거다야 돼요. 때고 때고 때고 해가 인제. 뜸을 푹 찌우면 콩이 이제 썩추리하이 색깔이 가. 이거보다 조금 더 붉치. 거 붉게 되면 인제 그래 인제 속에 꺼 파내. 한 다라이 파내놓고. 우에 꺼 걷어가 밑으로 영고. 빗어가 다시 또 뜸 지워가지고. 그래 인제 옛날에 방앗간에 가가 꺾꺾 찢지. 요즘 방앗간이 없으이. 거 인제 보자기에 대고. 요즘 나이롱 그에. 쌀자루 그튼데 거다 대고 우에 광목보자기 덮고 꺾꺾 밟아가지고 그래가지고, 그래 메주장 만들지.

@ 아, 밟아가지고 하는구나.

그래. 메주장 만들지.

@ 아, 옛날에 방앗간 가가지고 찢어가지고.

가가주고 꺾꺾 찢어가지고.

@ 아 삶아갖고. 막.

체바쿠 이래이래 디닿찌. 요즘은 뭐 체바꾸에 디디는 사람도 있고 뭐 손 갖다 푹푹 치대가고 만드는 사람도 있고. 만드는 사람은 여러 가정이라.

@ 체바쿠가 뭔데요?

체 이래 흔들으면 가리 흔드는 체. 그거 바쿠 인제 빠진 거 갖다 만들어가 고다 대고 디디는데.

@ 아, 바퀴 빠진 데다 고 안에다가 집어 넣가지고 이렇게.

광목 보자기 깔고 그래 푹푹 밟아가지고.

@ 그러면 동그랗게 나온단 이 말이죠. 아, 그렇게 이렇게 딱. 아 그러면은 왜 그거 콩은 한 번 거기 뭐 삶고 이런데 며칠씩 걸려요?

응제, 하루 만에 다 해요.

@ 하루 만에 천천히 인제 뜸물 지도록 그렇게. 아. 그러면 그렇게 딱.

아침 한 여덟 시에 앉치면 저녁 다섯 시까지 뜸 지고 하면 돼. 불은 글커{그렇게} 안 해. 불은 서너더 시간 때면 되고. 뜸 지우는 시간 한 시간쯤 하고.

@ 불을 끄고 나서 뜸 뜨드러.

뜸 푹~ 들어여 돼. 메주 그래 누렁다.

@ 뚜껑은 안 열고. 계속 그냥 달아놓고. 그래야 색깔이 누렇게 한다고. 그 맛도 좀 뜸을 지야지.

구수하는 게 열면 구수한 맛 나지. 그래 인제 자지다 보면 밑에. 인제 밥 자지듯이 자지다 보면 자꾸 불 영다가 물이 좀 남는 수가 있잖아. 남으면 소고리에 딱 발차가지고 물이 없시면 압만 캐도 물이 한 두서 그릇 나오더라고. 그 인제 마지막에는 다 퍼갈 때는 마지막에는 인제 밑에 뜨문 콩물 저기. 옛 그튼 콩물이 나와요. 말간 물이 나오고. 그걸 발차 가지고 그걸 쪼그락지. 그 할 때 여도 되고 안 그러면 꼬추장 할 때. 소금 이래 섞어놔다 꼬추장 할 때 거 여도 맛있고.

@ 아, 그렇겠네. 풀깃풀깃하고 찐득찐득한 물이니깐. 그렇게 해도 되겠다. 그러면은 그렇게 해가지고 이게 밟든지 베보자기 해가지고 이래 뭐 동그랗게. 포뭇포뭇 손 잡도록 하고. 그거는 사람마다.

사람마다 만드는 과정이 다 틀리게네. 취미가 다 틀리게네. 그냥 이런 밥 뜨면 양, 양지기 같은 데 고다 발 대고 밟는 사람도 있고. 또 이래 도마에 대고 푹푹 치대가 콧 처 쳐 가지고. 모양이 맘대로 되잖아. 그래 똥그렇게 길쭉하게 다 만드는 사람도 있고.

@ 근데 그게 모양이 그렇게 맘대로 딱 되도록 그게 찌든찌든한가 보다. 양이.

예. 맘대로 되예.

네 번째, 메주굴레 이야기

“짚이 들어가야 장이 지 맛이 난다 카이끼네.”

@ 어, 그러면 그렇게 해가지고 왜. 짚 같은 데.

짚, 짚에. 짚에. 인제 이래 만들어가지고 그 메주굴레 그러데. 옛날에.

@ 굴레요?

예. 소도 왜 이래 저 머 풀 안 뜯어먹어라고 굴레 씨운다 카잖아. 메주굴레 카데. 그거는. 메주굴레 만들어가 이래 달아가주고. 짚을.

@ 소가 굴레 씹우는 이유가 뭔데요? 소는요?

거 옛날에는 논밭에 곡식이 갈려있는데 그거 안 씹우면 자꾸 뜯어 먹을라고 쌓고 일을 옹게 아~ 하고. 이거 뜯어먹었뿌면 안 되잖아. 가다리 할 때 복골을. 소 타고 갈 때 곡식 뜯어먹지 마라고. 그러지.

@ 아, 나는 어데 도망 못 가게 한다고. 그게 아니구나.

아이래. 곡식 뜯어먹는다고 못 뜯어먹구로.

@ 그래가지고 메주굴레. 모양이 비슷하다. 메주굴레 씹워가지고. 예.

그래가 달아났다가 그 짚은 왜 하노 그러면 짚이 들어가야 장이 지 맛이 난다 카이끼네. 그냥 요즘은 나이롱보자기에 넣고 뭐 나이롱깅가리에 달고 이러면 어설프지 않고 깨끗하게 쉽기는 쉽어도. 짚이 들어간 이유는 그 장이 맛이 나오라고 그래 짚을 한 다 카이끼네. 전통 맛이 나오라꼬.

@ 짚을 이래 엮어가지고 그 안에는 안 들어가잖아요. 콩 안에는 안 들어가고 바깥에만.

콩 안에만. 콩 안에만 들어간다 카이.

@ 그렇게 딱 해가지고 그면은 보통 그늘에 말라요 아니면 햇빛에.

햇빛에 말롱지. 뭐. 요즘 가을에 밖에 달아노면 고만{금방} 말라요. 하루쯤 요래 놔놔다가 고 짚 매끼로 메주 안에 무르믄 쓱쓱 들어가잖아. 꺼득꺼득하이 굳으면 하루 놔놔다가 그래 단다 카이끼네.

@ 메주꿀레를 그러면은 인제 뭐 보통 보면 처마 같은 데 이런 데.

처마 같은 데 해 바른 데 고 달아놓잖아. 겨울에 쪼매 언다꼬.

다섯 번째, 장 띄우는 이야기

“노란 거는 장이 덜 띄우면 그렇고. 메주를 슬쩍 띄우면 그렇고. 새까만 거 좀 많이 띄우면.”

@ 예예예. 그렇게 해가지고 한 두 달 정도 달아놓는. 어.

예. 함 보자. 시월달에 쭈이끼네 시월 동지. 두 달 정도 달아놔다 때면 돼.

@ 두 달 정도 달고 그 담에 그게 또.

띄가지고 또 방 안에 온돌방에 띄우는 시간이, 띄우는 과정이 한 달 정도 띄워야 돼.

@ 아, 저기 두 달 달고. 또 방 안에 한 달 띄워요?

예.

@ 왜 한 달 띄우는데요? 방 안에?

한 달 띄워야 고 장이 그대로 콩이 그대로 말라, 그냥 말라뿌면 맛이 없잖아. 온돌방에 뜨거운 데다 인제 짚을 깔고 우에 덮고 인제 띄워야 고 안에 가뭇게 또 뜬다 카이끼네.

@ 아, 그 방 안에 띄워야 맛이 더 좋아요?

예. 안 띄우면 장이 맛이 안 나오지.

@ 어, 나는 햇빛에만 말라도.

말라뿌면 콩이 그대로 고마 콩 삶아가 말라뿌면 맛이 있나. 안 나지. 맛이 안 나오지.

@ 약간 뜨거운 방에다가 이불 같은 거 덮어놓고 그거를 인제 한 달 동안. 그면은 곰팡이 같은 거 왜.

곰팡이 끼지.

@ 그걸 뭐라 그러는데요? 까만 곰팡이 끼는 거. 곰팡이.

그게 곰팡이 아니고 장이 떼는 과정이지 뭐.

@ 그니깐 곰팡이를 그래 만드는 걸 뜯다라고 이렇게 한다.

예. 뜯다 캐, 띄운다 캐. 메주 띄운다 캐.

@ 메주 띄워가지고 그러면 그걸 들썩보면 안 되겠네요.

어느 정도 한 달 쯤. 한 달 다 되가 한 번 들썩 봐야 되지. 너무 떠뿌면 또 안 되거든.

@ 아, 왜요?

너무 떠뿌면 장은 까맣고. 된장이 까맣고 누른 장물이 걸다 카이끼네. 마침맞게 떠야지. 방이 되게 뜨시면 한 달 안 띄워도 되고.

@ 응, 그래. 어떤 집에는 보면 왜 된장이 좀 노란 데도 있고 어떤 집에는 좀 새까만 거도 있고.

노란 거는 장이 덜 띄우면 그렇고. 메주를 슬쩍 띄우면 그렇고. 새까만 거 좀 많이 띄우면. 띄워가지고 재끼면 요거보다 더 까머요. 속이. 까만 거. 안에 콧감 같이 됐다 카이끼네. 그래 떼우는데. 요새는 그래 안 떼우데. 장물 꺼똥다고. 인제 갈라보고 가에는 그냥 말랐고 희서무리하게 말랐고. 분분하게 곰팡이 피고. 안에는 보면 인제 별그스름하게 이래 고마 한참 갈라되고 그래뿌면 우리 내놔뿌래. 옛날에는 왜 매 띄워가 고

안에 꺾 파가지고 고 또 고추장 한다고. 꼬추장 매 떠여한다. 고 안에 꺾 어른들 보이 쇠주걱 가지고 파내가지고 저 우에 찌가지고 그래 후러났다 까만 거 꼬추장을 썼다. 그래 꼬추장 까마~ 파이래{별로래}.

여섯 번째, 장 이야기

“가에 끼는 된장 담고 안에 끼는 고추장 담고 이러데”

@ 꼬추장 같은 거 매~ 띄워야지 맛이 좋다고.

예. 메주 안에, 매~ 띄우면.

@ 그면 가에, 가에 끼는 된장.

가에 끼는 된장 담고 안에 끼는 고추장 담고 이러데.

@ 그 담 간장 만드는 거 안 가르쳐 주셨다.

간장은 그 메주 여가지고 한 달 있다가 그래그래. 그냥 채를 이래 발차가지고 뜨면 발갈게 우러나면 뜨면 된다 카이. 뜨가지고 병마다 이래 담아 그냥 놔둔다.

@ 이거가 햇빛에 놔두면 되요. 예전에는 우리가 왜.

옛날에는 불에 팔였는데 가마솥에 팔였는데 요즘은 안 팔어요. 꺼머진다고 안 팔이고 그래 놔두고. 팔여노이 까만 게 음식을 미역국 끓여놔도 까맣고 무꿍 끓이놔도 까맣고 까마 안 돼. 저래 놔다 내면 안 감다 카이. 음식. 음식 색깔이가 보기 싫잖아.

@ 안 그래도 뭐 집간장은 색깔이 썸 너무 짙하고 그렇더라구요.

안 팔이노면. 진해도 음식이 괜찮아.

@ 간장은 보니깐 붉은 소금이 아직 안 녹고 있는 것도 있데요. 집간장은.

그거 짜게 먹는 이는 우에다 인제 그 간장을 떠뿌고 그 된장 변치 말라고 우에다 어떤 사람 붉은 소금 피놓데예. 근데 우리는 장 담궂다가 장이 만날 짹으이 덧소금 안 쳐도 되니더. 그건 우에 덧소금 쳐넣는 거래. 어떤 집은.

@ 그렇게 덧소금 치는 사람도 있고 안 치는 사람도 있고.

장이 이래 먹어보이 싱거우면 우에다 변질될까봐 덧소금 쳐놓고. 장이 이래 먹어보고 째면 안 쳐도 되요. 짜운 데 쳐노면 짜워 못 먹잖아.

@ 그러면 하이튼 메주 그 물에 해가지고 물 뷚가지고 한, 한 달 정도 있다가 떠내는 물이 간장이고.

예.

@ 그 뭐, 소금을 덧 칠 필요도 없고. 그 물 그대로.

예 소금 그대로 간장 이래요. 두 달, 두 달 있다 뜨면.

@ 두 달 있다가 뜨면. 어, 근데 왜 보니까 된장도 물에 담글 때 보니까 어떤 데는 숯도 넣고. 고추도 넣고.

응. 참숯. 꼬추. 부정 타지 마라고. 그거하고 인제 대추. 대나무 이래 그거 저 변치(변하지) 마라고. 대나무 뭐든지 안 변잖아. 대나무 굵은 거 있으면 이래 윗까치 그치 째 째 짜개가지고. 그래 우에 얹어가. 그래 우리나라면.

@ 아, 부정 타지 마라고. 변치 마라고. 음, 그것도 약간 미신이네요.

그거도 미신이지. 옛날에 거다 이래 금석 우리 어른분, 나는 금석 안 친다고. 원새끼 까가이고 꼬추 달고 숯깅 달고 소까비 허리 달고 단지 가에 넣어놓데. 금석 쳐놓데.

@ 원새끼 판다구요?

원새끼.

@ 원새.

왜. 금석은 언제든지 원, 원새끼 꼬잖아. 오른쪽 안 꼬고 왼쪽으로 꼬잖아.

@ 아, 아, 그래가지고 숯 달고 꼬추 달고 그래가지고.

솔. 솔잎 달고.

@ 솔잎도 달고. 부정 타지 마라고. 어어, 그래. 저도 봤어요.

금석 치데. 그 귀찮시리 누가 금석 다노. 내사 단지 안에 조여뿌따{넣어버렸다}. 고마. 하하.

@ 아, 그래도 옛날에 어른들은 다 그래 인제 하는데. 요즘 단지.

여 바닷가에 오니 그래 하데. 영해 쪽에. 우리 친정 클 땐 그런 거 없었어.

@ 아, 그런 거 없었어요?

그 금석 안 달고 큰 고방이라고. 요즘 뭐 뒤에 다용도실이라 카지만은. 이래 킁킁한데 밑에 흙바닥만 있고 가면 길 크튼 독에 땀 날치나 있어. 우리 친정에. 그거 이래 고방문 미닫이 열고 드가가지고. 냄비에 떠내오면 노란 게 꼬추하고 내가 오면. 그렇게 맛이. 그렇게 있을 수가 없어. 근데 요즘은 장이 그런 맛이 안 나데. 내 손으로 해봐도.

@ 왜 그렇지?

몰래. 그렇단다. 이 공기 오염 돼가 그렇지 싶어.

@ 아, 옛날보다는.

옛날 우리 친정 클 때사 글때 뭐가 있었노. 우리 쪼매콤 할 때사. 뭐 그때 뭐 있었나. 쌀도 없고. 보리밥. 조밥가지랬는데{조밥밖에 없었는데}. 그저 채소 가파가지고. 우리는 뜬북장 그, 그렇게 맛이 있었는데 입맛이 변했는지 오염이 되가 장맛이 변했는지. 모른다 카이끼네.

@ 그때는 그 장만 먹어도 그렇게 맛있는.

장이 그렇게 맛있어.

@ 아하하. 어렸을 때도요.

아무 것도 멸치도 안 쫄고 그냥 시래기 뿌끈 짜가 쫄고 마 찢어 놔가 그래도 그렇게 맛있었다 카이. 요새는 그 맛이 암만 널래 캐도 안 나와.

@ 아,

마카 농약 치고. 마, 그게 공기 오염 되가 그렇지 싶어. 내 생각에.

@ 아무래도 그렇겠지. 옛날에는 뭐 산에 들에 있는 거 아무거나 무도 괜찮았는데. 요즘은 뭐 먹을라 해도.

어데 약 안 날아간 데가 있나.

@ 글썸 말이야.

산에 가도 뭐 호팔이 약 다 치제. 머. 허허.

@ 예. 그게 맛있더라구요. 그러면 하이튼 뭐 간장은 그렇게 하고 뭐 숯 넣고 대나무 넣고. 대나무 윗까지 해가지고 넣고 그 담 고추 넣고 그 담에 금석은 안 치시더라도 어쨌든 그렇게 하고.

대추 넣고 뭐 그래 하고.

@ 대추도 넣고.

대추는 다~라코{달이라고} 넣고.

@ 어. 다라코?

예. 대추 같이 달이라고. 그래 영데. 옛날에.

@ 아. 그러면 대추는 그렇게 대추 같이 달이라고 넣고. 그러면 꼬추는요?

꼬추하고 숯하고 대나무하고는 그 부정 타지 마라고 넣고.

@ 응. 짚은.

짚은. 짚은. 이제 장맛 나오라고 넣고.

@ 아~ 그 넣는 이유가. 다 따로.

예. 메주. 메주 띄울듯이 띄운다. 장맛 나오라고 띄우고.

일곱 번째, 장과 관련된 이야기

“제사는 맞다 윤달에 나온 간장을 갖다가 제사 안 쓴다”

@ 아~ 그렇구나. 그러면 그렇게 딱 해가지고 이게 뭐 햇빛 잘 드는 장독 같은 데다 이래 보관을 해 놓고. 그러면 장 일 년에 한 번씩 다 담그세요?

내 일 년에 한 번씩 담으지. 쪼매 담아도. 제사 묵은 장. 간장까 안 썬단 그러더라 하더라. 제사는 맞다 윤달에 나온 간장을 갖다가 제사 안 쓴다 카더라. 올해 윤달 든다 던데. 그 요새 그게 없어요. 윤달 그그. 다. 세상 다 바뀌 버렸뿌렸는데. 윤달에 든 거. 뭐. 누가 그 챙겨가 제사 써고 안 써고 써고 하노.

@ 왜 윤달에 든 건 제사 안 쓴다고.

뭐, 윤달이 남으 달이라고 장 담았는 거 갖다 제사 조상 제사에 안 쓴다 이러데. 옛날부터.

@ 그니깐 해 지났는 장이 아니고. 윤달 들었는 데에. 들었. 뭐 만든 장은 제사에 안 쓴다는.

예. 제사에 안 쓴다 카데.

@ 그러면 묵은 장도 쓸 수도 있겠네요.

그 묵은 장은 쓰도 괜찮지. 간장 묵은 건 써도 되지.

@ 아. 그런 건 안 드시구나.

예. 그것도 뭐 또 즐기는 사람은 하겠지. 소고기 뺏아가지고 거다 대고 뭐 맹 그 역시 콩장이 들어가야 될 기고 그렇겠지.

@ 콩장이라는 거는.

콩을 맹 띄워가지고 그거 하고 또 같이 버무려야 또 육장이 되겠지. 고기만 가지고 장이 안 되지. 어디든지 콩이 들어가야 장이 되지. 장 종류는 다 콩이 드가니도.

@ 그니깐 콩장이라는 거는 뭐 메주나 된장이나 꼬추장이나 이 띄울 때 기본 들어가는 걸 다 콩장이라 카고.

예예. 다 콩이 들어가야 장이 되지.

@ 음. 그럼 그 외에는 만드시는 거 없어요?

장. 그거 외에는 우리는 안 만들어 먹어봤어요.

@ 예. 우선은 고 장은 고까지 들고.

예.

제 4 장 조사된 어휘

1. 장이란?

장(醬)은¹⁷⁾ 원래 지금의 간장을 말하는 것으로 “음식의 간을 맞추는 데 쓰는 짠맛이 나는 흑갈색 액체”를 말한다. 그러나 지금은 간장을 비롯해 고추장, 된장 따위를 통틀어 이르는 말로 사용하고 있다. 이 중 간장과 된장은 함께 담가서 같이 얻을 수 있는 것이고, 고추장은 따로 담가야 한다. 그래서 일반적으로 장이라 함은 된장과 간장을 가리킨다. 이러한 장은 음식에 간을 맞추는 것 뿐만 아니라 영양 급원이 되기도 하는 기본 식품으로 오랜 시간동안 우리 민족의 식생활을 담당해 왔다.

우리 조상들이 언제부터 장을 담가왔는지는 콩 재배 역사와 관계가 깊다. 문헌에는 신라시대 이전부터 장류와 유사한 것이 있다는 기록들이 있고, 『삼국사기』 신라 본기에는 신문왕 3년 왕이 김흠운의 딸을 부인으로 맞이할 때 납폐로 장(醬)과 시(豉)가 포함되었다고 기록되어 있다. 이로 볼 때 신라통일 초기인 1200년 전에 장류의 형태가 있었던 것으로 보여지며 콩의 기원으로 본다면 2000년의 역사를 지닌 것으로 생각된다. 조선조 중엽에 들어서면서 『증보산림경제』는 우리 나라 전래의 장류 형태들을 상당히 구체적으로 밝히고 있다. 청장이나 된장류가 현저하게 발달되었음을, 또 즈장, 청국장, 담수장 등이 보편화되어지고 있음을 알 수 있다. 『시사찬요』에서는 ‘합장’과 함께 장 담글 때 재료 넣는 법을 이르고 있다. 그리고 『구황촬요』에서는 침장법을 통한 장의 제조법에 대해 기록되어 있고 『규합총서』에서는 장 담그기 법과 함께 청장을 뜯 때 용수로 받아내는 법에 대한 기록이 있다. 이처럼 메주를 쑤고 장을 담가 관리하는 법이 시기별로 기록되어 있는 것은 우리 식생활에서 장 담그는 일을 그만큼 중요하게 여겨졌기 때문이다.

이러한 면은 <농가 월령가>를 통해서도 나타난다. 아래는 장과 관련된 내용이 들어있는 부분이다.

.....부녀야 네 할 일이 메주 쑤 일 남았구나
익게 삶고 매우 짙어 띄어서 재워 두소.<십일월령>

17) 원래 장은 간장을 말하나 지금은 간장을 비롯해 고추장, 된장 따위를 통틀어 이르는 말로 사용하고 있다. 이 중 간장과 된장은 함께 담가서 같이 얻을 수 있는 것이고, 고추장은 따로 담가야 한다. 즉, 본 조사에서 '장 담그기'라고 하는 것은 간장과 된장을 담그는 것이라고 할 수 있다.

.....인가에 요긴한 일 장 담그는 정사로다
 소금을 미리 받아 법대로 담으리라
 고추장, 두부장도 맛맛으로 갖춰 담으소
 전산에 비가 개니 살찐 향채 캐오리라
 삼주, 두릅, 고비, 도랏, 어아리를
 일 분은 엮어 달고 이 분은 무쳐 먹새.<삼월령>

.....장독을 살펴 보아 제 맛을 잃지 마소
 맑은 장 따로 모아 익은 족족 떠내어라
 비 오면 덩기신축 독전을 정히 하쇼.<유월령>

우리 식생활의 근본이자 으뜸이 되는 식품인 장은 담그는 시기에 따라 또는 재료와 특성에 따라 명칭이 달라진다. 먼저, 장은 담그는 시기에 따라 ‘정월장, 이월에 장 담갔는 거, 삼월장’으로, 담근 시기에 따라 ‘묵은장’과 ‘헛장’으로 명칭이 달라진다. 이 외에도 장의 양을 늘리기 위해 메주가루를 더 넣은 만든 장은 ‘덧장’이라고 한다. 또 장은 담그는 방법에 따라 ‘애 달아 넣는 장, 들어가 담는 장, 양개가 담는 장’으로 명칭이 분화되기도 한다.

2. 관용 표현

2.1. 장 담그기와 관련한 표현

장은 시기에 맞게 담그는 것도 중요하지만 1년에 거쳐 먹는 것이므로 그 장맛을 지키는 것도 중요하다. 그래서 장맛이 변하는 것을 아주 불길한 징조로 여겨 자연스럽게 장에 관한 오랜 경험이 관용표현으로 전해져 내려오게 되었다.

2.1.1. 금기 표현

1) 메주 끓이놓고 머리 감으면 안 된단다

메주콩을 끓여놓고 머리를 감으면 메주에 머리카락과 같이 가늘고 긴 검은 곰팡이가 생긴다는 말이다. 그래서 메주를 끓여놓고 머리를 감으면 안 된다고 한다. 일종의 비방 표현이다.

⇒ 저거는 왜 저런데 카이끼네 {메주 끓이놓고 머리 감으면 안 된단다}. 거기 난다 캐.

2) 윤달이 남으 달이라고 장 담았는 거 갖다 제사 조상 제사에 안 쓴다

제사에는 묵은 장이나 윤달에 담근 장을 사용하지 않는다는 말이다. 이 외에도 ‘제사에 묵은 장은 쓰지 않는다’, ‘윤달이 들어 있는 해에 담근 장은 제사에 사용하지 않는다’는 두 가지 표현이 사용되고 있었다. 이들은 모두 그 해 담근 장 또는 남은 달이 아닌 본달에 담근 것을 제사에 사용하지 윤달이나 이월에 담근 것을 제사에 사용하면 조상이 제사 음식을 먹지 않는다는 의미를 담고 있다.

⇒ 뭐, {윤달이 남으 달이라고 장 담았는 거 갖다 제사 조상 제사에 안 쓴다} 이러데. 옛날부터.

3) 제사 묵은 장, 간장까 안 썬다

제사에는 쓸 음식에 한 해 묵은 장을 쓰면 조상이 제사를 받지 않는다고 한다. 그래서 꼭 그 해에 담근 장으로 음식을 만들어 사용해야 한다.

⇒ 쪼매 담아도. {제사 묵은 장, 간장까 안 썬다} 그러더라 하더라. 제사는 맞다 윤달에 나온 간장을 갖다가 제사 안 썬다 카더라.

4) 이월에 담는 장으로 가 제사 몬 지낸다

이월은 ‘나가는 달’이라고 해서 이월에 담근 장은 제사에는 사용하지 않는다고 한다. 그래서 제사에 쓰는 탕과 국에도 사용하지 않는다고 한다. 이 말은 이월에 장을 담그면 안 된다는 이월에 담근 장은 맛이 좋지 않다는 말을 함께 담고 있었는데 이 시기에 담근 장을 제사에 사용하면 집안이 망할 징조라는 의미이다. 그래서 이를 제사에 사용하면 집안이 망한다고 한다.

⇒ {이월달에 장 담갔는 거는 제사에 몬 쓴}. 제사에 안 쓴다고 이월달에는. 제사 드는 사람들은.

⇒ 어떤 사람은 그 {이월에 담는 장으로 가 제사 몬 지낸다} 이 카는 사람도 있고.

5) 이월에는 장 안 담고 정월에 담고 삼월달에 담고

이월에 담근 장은 제사에 쓸 수 없으니 정월장 또는 삼월삼진날장을 담가야 한다는 말이다. 실제 조사에서도 ‘정월장’, ‘삼월장’이라는 말이 나타났지만 ‘이월장’이라는 말 대신 ‘이월에 담갔는 거’라고 표현하고 있었는데 이를 통해서도 이월은 제보자들이 생각하는 장 담그기에 적당한 달이 아님을 알 수 있다.

⇒ 제사 안 지내는 사람이 옛날에 있다. 그래노이 {이월에는 장 안 담고 정월에 담고 삼월달에 담고}.

2.1.2. 담근 시기와 관련한 표현

1) 가을에 시월달에 메주 끓인다(쑤다)

메주를 쑤는 달을 말해주는 표현으로 음력 10월에 메주콩을 쑤면 정월에 장을 담글 수 있다는 말이다. 메주를 끓이는 시기를 말해주는 표현이다. ‘메주 끓인다’, ‘메주 쑤다’형이 모두 사용되고 있었다.

⇒ 콩은 인자 농사 저면 가을에. 무조건 안자 {가을에 시월달에 메주 끓인다}. 음력 시월달에 돼야 돼.

2) 양력 시월달은 벌레 끓는다

메주를 쑤는 달을 말해주는 표현으로 음력 10월에 메주콩을 쑤면 정월에 장을 담글 수 있지만 음력 9월에 메주를 쑤면 씨, 즉 벌레가 생긴다는 말이다. 그래서 ‘구월에 메주를 쑤면 안 된다’는 말이 사용되고 있었다.

⇒ 음력 시월달에 돼야 돼. {양력 시월달은 벌레 끓는다고} 안 해. 왜 파리가 저저 똥을 싣다고 안 하는 거야. 출어야 돼.

3) 날씨 따실 때 메주 쑤면 안 된다

날이 따뜻할 때 쑤 메주 속에는 보통 ‘씨’가 들어있는데 이 씨가 겨울에는 보이지 않지만 따뜻해지면 벌레로 바뀐다고 한다. 그래서 날이 추울 때 메주를 쑤어야 벌레가 끓지 않는다는 말이다. 메주를 쑤기 좋은 날씨를 말해주는 표현이다.

⇒ 나중에 날씨가 따사이 벌레가 생기는 기라. 지네. 그래 맞다 카이. {날씨 따실 때 메주 쑤면 안 된다} 카이끼네.

4) 구월달 메주는 안 쑤다, 구월달 메주는 안 쑤다

제사를 지내는 사람들은 음력 9월에는 메주를 쑤지 않고 음력 10월에 메주를 쑤는다는 말이다. 메주는 보통 10월 초순에 주로 쑤는데 경상도 지역에서는 ‘(메주를) 쑤다, 쑤다’ 두 가지 형태가 모두 사용되고 있다. 메주를 쑤는 달을 말해주는 표현으로 음력 10월에 메주콩을 쑤면 정월에 장을 담글 수 있다는 말이다. 날이 따뜻한 음력 9월에 메주를 쑤면 장을 담그고 난 후 ‘씨가 쑤다’고 한다.

⇒ 그 메주 쑤르는 {구월달 메주는 안 쑤다} 카거든. 제사 지내는 사람이.

⇒ 몰래. 구월. {구월달 메주는 안 쑤다} 카데. 안 쓰고 시월달에 시월 초에 마카 메주를 쑤가지고 음력이다 거도.

5) 손 없는 날 담는다

귀신이 없는 날 장을 담근다는 말로 손 없는 날 장을 담그는 이유는 장이 ‘손 걸리는’ 것, 즉 맛이 변하거나 벌레가 생기는 것을 피하기 위해서이다. 장 담그기 좋은 날을 말해주는 표현이다.

⇒ 숨게 말하자면 장 담을 때는 인자 {손 없는 날에 담는 기 낫. 좋다}. 숨게 말하자면 그렇지. 나도 아직까지는 그런 거 따진다. {손 없는 날 담는다}. 지금도.

6) 정월장 담으면 맛이 있다

정월에 담그는 장이 삼월삼진날 담그는 장보다는 맛이 좋다는 말이다. 그러나 이는 제보자에 따라 차이가 있었는데 원래 장을 담그는 날을 정월이라고 말하는 이와 삼월삼진날이 이름이 있는 날이라 이 날이 원래 장을 담그는 날이라고 하는 이가 있어 지역적인 차이가 있었다.

⇒ 우리들은 {정월장 담으면 맛이 있다} 카데. 근데 여기는 메주를 띄우이 정월도 잘 안 뜨더라.

7) 그믐 손이 없다

그믐에 장을 담그면 귀신이 없어 장맛이 변하지 않을 뿐만 아니라 장맛도 좋다고 한다. 장을 담그는 시기를 말해주는 표현이다.

⇒ {그믐 손이 없다} 그래가지고 인제 그믐께 담지.

8) 긴 거 밟는 날은 안 담는다

‘긴 거 밟는 날’은 ‘뱀날’을 의미하며, 이 날에 장을 담그면 장이 부정 타 맛이 없거나 장맛이 변한다고 한다.

⇒ 몰래. 그거는 긴 날. 뱀. 긴 날은. {긴 거 밟는 날은 안 담으테에}.

9) 정월달에는 말날 달날 담구른 장에 다다

달력에 있는 십이지 동물 중 ‘말, 닭’이 그려진 날에 장을 담그면 장이 맛있다고 해 장을 말날, 닭날 담근다고 한다. 예를 들어 뱀날에 담근 장은 맛이 없다고 하고, 말날과 닭날에 담근 장은 달다고 한다. 말날에 장을 담근다는 말은 예전부터 있었던 말이고, 닭날에 담근 장이 달다는 말은 최근에 생겨난 말인데 ‘닭’을 ‘달(맛이 ‘달다’와 관련지어 생각하고 있었음)’로 발음하는 경상도 발음의 영향으로 생겼다고 한다.

⇒ {정월달에는 말날 달날 담구른 장에 다닷고} 말날 달날 담군는다 알았나?

10) 말 걸린 날에 장 담구면 그 손은 없다

달력에 말이 그려진 날 장을 담그면 귀신이 없어 손을 타지 않는다는 말이다. 또 옛날부터 이 날 장을 담그면 장이 달다고 한다.

⇒ 말, 말날도 {말 걸린 날에 장 담구면 그 손은 없고} 말날이 장 다됐고 고래 담구는다.

이러한 표현에는 장맛이 좋아지고 어떠한 부정도 타지 않기를 기원하는 내용이 담겨 있다. 우리 조상은 장맛이 변하는 것은 귀신이 장난하기 때문이라고 믿어 장 담글 때는 부정 타지 않도록 몸가짐을 조심했고 장을 담근 후에는 귀신의 접근을 막기 위해 장독대에 금줄을 두르기도 했다.

2.2. 장과 관련한 표현

2.2.1. 장의 상태 변화에 관한 표현

장독 관리를 잘못하면 가시(티, 구더기, 씨)가 생기기 쉽다. 된장이나 간장은 반드시 망사나 거즈로 덮어서 파리의 접근을 막아야 장맛을 지킬 수 있다.

1) 벌지가 씨다, 벌거지 씨다, 벌레 씨다, 벌레가 쓸다

장에 벌레가 생긴 것을 나타낸 표현이다. ‘씨다, 쓸다, 실다’의 형태가 모두 사용되며 벌레도 ‘벌지, 벌거지’ 등의 형태가 모두 사용된다.

⇒ 장 안 시면 시그럽고 여름 되면 {벌지가 씨고}.

⇒ 가을에 해놔 노면 다 말라야 되지. 덜 마리면 그제 마 참말로 {벌거지도 씨고} 이른다. 언니한테 얼어먹고 이랬거든. 내가 와서 딱 해보니깐 {벌레 하나도 안 씨는데}.

⇒ 그제 인자 {벌레가 쓸었을} 거 아니야. 그제 장을 담아 노면 그기 살아나는 거야.

2) 씨 썬다, 씨가 실다, 티가 실다, 똥을 썬다

여름철 장을 잘못 관리하면 퐁파리의 알이 부화돼 벌레가 생기는데 이를 ‘씨’ 또는 ‘티’라고 하고, 이렇게 벌레(퐁파리, 구더기, 구데기)가 생기는 것을 ‘씨 썬다’, ‘티 실다’라고 한다. 또 ‘똥을 썬다’는 말은 파리가 알을 놓을 것을 가리키는 말이다.

⇒ 그제 삼월달에 담구면은 날이 따시끼네 파리 같은 거 {씨 썬다고} 잘 안 담궁고, 간수, 단지를 간수를 잘 해야 되기 때문에.

⇒ 울 어머님은 이상하게 그자. 장은 맛있는데 {티가 그제 실어}.

⇒ 왜 파리가 저저 {똥을 썬다꼬} 안 하는 거야. 출어야 돼.

3) 손 걸렀다¹⁸⁾

장 맛이 변하거나 벌레가 생긴 것을 나타내는 말이다. 옛날에는 귀신이 장맛을 변하게 만들었다고 생각했다. 제보자는 ‘장을 안자른 손 굴리가지고 냄새 난다든지 뭐 어짜고 옛날 사람들 그래 그 카데.’라는 말을 하고 있었는데 이 말에서 알 수 있듯이 ‘손 굴리다’라는 표현 역시 ‘손 걸렀다’와 마찬가지로 귀신이 장난을 쳐 장맛을 변하게 했다는 의미로 쓰고 있었다.

⇒ 그렇지. 그래가 인자 {손 걸렀다}. 그 칸다.

2.2.2. 장맛에 관한 표현

1) 엄마가 인자 솜씨가 있으면 딸을 인자 알아본다

엄마의 장솜씨를 보면 그 딸의 솜씨도 알 수 있다는 말이다. 음식 솜씨와 마찬가지로 장맛도 대물림된다고 한다.

⇒ {엄마가 인자 솜씨가 있으면 딸을 인자 알아본다}. 인자 그기지. 그건 없다.

2) 솜씨 있는 거 장 먹어보든 솜씨 있다

솜씨가 좋은 사람은 장도 잘 담가 장맛도 좋다는 말이다. 장맛을 보면 그 사람의 음식 솜씨를 알 수 있다는 말이다.

⇒ 그래 {솜씨 있는 거 장 먹어 보든 솜씨 있다} 안 카나.

3) 손맛이 좋으면 장맛이 좋다

손맛이 좋은 사람은 장도 잘 담가 장맛도 좋다는 말이다. 장맛을 통해 그 사람의 손맛을 알아보기도 한다.

⇒ {손맛이 좋으면 장맛이 좋다}고 그래 나는 올개 장 떠갖고 메주가리로 좀 해 와가지고 그래 막 두리두리 섞어가 이런 단지에 마. 싹장 맛있다

4) 장맛이 가든 살림이 이래 실실 나가뿐다

장을 싱겁게 담그어 장 맛이 가면 그 집에 살림이 줄어든다는 말이다. 실제로도 장을

18) 장독에 벌레가 접근하는 것을 막기 위해서는 예전에는 버선본을 오려 거꾸로 붙여 놓거나 새끼줄을 향아리 입 주변에 묶어 놓기도 했다. 이 외에도 장의 맛이 변했을 때에는 무뢰 1-2되를 장항아리에 넣으면 맛이 되돌아 오고 혹은 보자기 위에 밀가루를 두둑하게 깔고 그 위로 장을 부어 다시 걸른 후 김 한 묶음 사이에 엷을 한쪽 끼워 향아리에 넣으면 장맛을 되돌아오게 할 수도 있다고 한다. 지금은 거의 사용하지 않는 방법이지만 이를 통해 장에 대한 선조들의 정성을 알 수 있다.

다시 담가야 하므로 살림이 축나는 것은 사실이다. ‘그 집 저저 장맛이 가르는 그 집이 살림이 나간다’, ‘장맛이 가른 살림이 이래 실실 나가뿐다’, ‘장맛 가뿌면 살림이 나간다’의 형태가 모두 사용되고 있었다. ‘장맛이 변하면 그 집안이 망할 징조’라고 여길 만큼 장맛을 중요하게 여겼기 때문에 부녀자들은 그 맛을 지키기 위해 온갖 노력을 다했다.

⇒ 다듬는, 장이 달아야 살림이 그거하고 {장 맛이 가른 살림이 이래 실실 나가뿐다} 칸다.

장맛이 변하는 것이나 또는 벌레 쓰는 것을 예방하기 위해 단지 주변에 금줄을 치는 데 이러한 행위를 ‘방침’ 또는 ‘양밥’이라고 한다. 이는 장을 담근 후에 부정을 타지 않도록 하기 위한 주술적인 노력으로 볼 수 있다. 옛날부터 우리 조상들은 장맛이 변하는 것은 귀신이 장난을 치는 것이라고 믿었기 때문이다.

〈관용 표현〉

구분		표현
장 담그기와 관련한 표현	금기	메주 짚이놓고 머리 감으면 안 된단다 윤달이 남으 달이라고 장 담았는 거 갖다 제사 조상 제사에 안 쓴다 제사 묵은 장, 간장까 안 썬다 이월에 담는 장으로 가 제사 몬 지낸다 이월에는 장 안 담고 정월에 담고 삼월달에 담고
	담근 시기	가을에 시월달에 메주 짚인다 양력 시월달은 벌레 끓는다 날씨 따질 때 메주 쑤면 안 된다 구월달 메주는 안 썬다, 구월달 메주는 안 썬다 손 없는 날 담는다 정월장 담으면 맛이 있다 그믐 손이 없다 긴 거 밟는 날은 안 담는다 정월달에는 말날 달날 담구른 장에 다다 말 걸린 날에 장 담구른 그 손은 없다
장과 관련한 표현	장의 상태변화	벌지가 씨다, 벌거지 씨다, 벌레 씨다, 벌레가 쓸다 씨 썬다, 씨가 실다, 티가 실다, 똥을 썬다 손 걸렀다
	장맛	엄마가 인자 솜씨가 있으면 딸을 인자 알아본다 솜씨 있는 거 장 먹어보른 솜씨 있다 손맛이 좋으면 장맛이 좋다 장맛이 가른 살림이 이래 실실 나가뿐다

3. 장 담그는 날

우리 조상은 장맛을 지키는 것 뿐만 아니라 장을 담글 때에도 신중을 기했다. 그래서 예전부터 장을 담그는 주부는 사흘 전부터 외출을 삼갔고 부정 타지 않도록 몸가짐을 조심했고 장 담그는 당일에는 목욕재계를 하고 고사를 지낸 후 장을 담갔다고 한다. 이렇게 날을 받아 장을 담그는 것을 통해 장맛을 어느 정도로 중요하게 여겼는지를 알 수 있다.

3.1. 장 담그는 날

3.1.1. 달날(답날), 말날, 무방수날, 손 없는 날

‘달날’과 ‘말날’은 지지(地支)가 ‘유(酉)’ 또는 ‘오(午)’로 된 날로 장을 담그기에 좋은 날을 말한다. 문헌에서는 돼지날에도 장을 담근다고 했는데 실제 조사에서는 나타나지 않았다. ‘무방수날’, ‘손 없는 날’은 귀신이 없는 날을 가리키는 말로 장을 담그기에 좋은 날을 말한다. 흔히 정월 그믐이나 삼월삼진날을 가리킨다.

- ⇒ {달날도} 담. 담으면 달다 카더라. 삼월 삼진날도 담고. 또 인자 정월 달에도 거기 인자 {말날} 카는 거 있거든. 말. 말이. 무슨 그것도 뭐 갑오도 있고 뭐뭐. 오, 오오도 여러 가지 아이가. 근데 하이튼 말날만 담으면 돼.
- ⇒ 옛날식으로 {손 없는 날} 왜 나온다 카면서 그런.
- ⇒ 그래. 그 {무방수날} 담고. 삼월달에가 정확하다. 옛날.

3.1.2. 삼월삼진날, 이름 있는 날, 정월 그믐께, 정월 보름날, 그믐

음력 삼월에 담그는 장은 ‘말날’ 또는 ‘답날’을 보지 않고 삼월삼진날에 담근다고 한다. 즉 이름 있는 날(삼월삼진날이나 정월과 같은 날)에 담그는 것은 날을 보지 않아도 손을 타지 않는다고 한다. 이 외에도 음력 1월에 그믐이 되는 날인 ‘정월 그믐께’, 보름날인 ‘정월 보름날’도 ‘손 없는 날’이라고 한다. 모두 장 담그기에 좋은 날을 말한다.

- ⇒ 어떤 때는 또 {삼월삼진날} 담는 사람도 있고. 늦게 담은 사람은 삼월삼진날 주로 마이 담궁고. 그런데
- ⇒ 삼월 삼진. {이름 있는 날}. 이날. 뭐 날도 안 보고 그양 담으네.
- ⇒ 사람에 따라서 다른데 보통 우리는 {정월 그믐께} 많이 담아요. 나도 정월 그믐날 담으킨 담았는데. 주로 인제. {정월 보름날}, 정월 그믐날 고래 담아 노면 날이 따시이 고래 잘 우러나데에.

3.2. 장 담그면 안 되는 날

3.2.1. 뱀날, 긴거밉는날, 긴날

지지(地支)가 ‘사(巳)’로 된 날을 가리키는 말이다. 제보자들은 모두 달력에 뱀이 그려진 날이 이 날이라고 말하면서 이 날 장을 담그면 장에 손이 탄다고 했다. 뱀의 긴 모양을 연유해 다른 말로 ‘긴 날’, ‘긴 거 밉는 날’로 말하기도 한다.

- ⇒ 몰래. 그거는 긴 날. 뱀. {긴날은}. {긴거밉는날은} 안 담으테에.
- ⇒ 뭐, 그거 인제 {뱀날에는} 뭐 부정도 있고 맛이 없든동 뭐. 하이튼 말날이나 장날이나 담으.

3.2.2. 내월달, 이월달

‘내월달’은 이월을 가리키는 말로 나가는 달이라는 말을 담고 있다. 예전부터 이월에 담근 장은 조상이 먹지 않는다고 하는데 그래서 이월에는 장을 담그면 안 된다고 한다.

- ⇒ 제사 드는 사람들은. 몰라 그라데. {이월달에} {내월달이라고}. 나가는 달이라고.

장 담그면 좋은 날	장 담그면 안 되는 날
달날, 말날, 무방수날, 손 없는 날	뱀날, 긴 날, 긴 거 밉는 날
삼월삼진날, 이름 있는 날, 정월 그믐께, 정월 보름날, 그믐	내월달, 이월달

4. 재료

4.1. 주재료

4.1.1. 콩

메주를 썰 때 사용하는 주재료인 콩을 크기에 따라, 건조 상태에 따라, 색에 따라, 익음에 따라 나누어 보면 아래와 <표>와 같다.

〈콩의 분류〉

구분		종류
콩	크기에 따라	굵은콩, 짜작쿰한콩
	사용에 따라	메주콩
	색깔에 따라	노란굵은콩, 까만콩, 노란콩, 누른콩, 흰콩
	물기에 따라	마린콩, 생콩
	시기에 따라	묵은 콩, 햇콩
	익음에 따라	올콩
	원산지에 따라	우리 콩, 재래식 콩, 수입콩

‘메주콩’은 메주를 쑤는 데 쓰는 콩을 포함하는 상위범주이다. 이 메주콩에 속하는 것은 ‘우리콩(국산콩), 생콩, 올콩, 흰콩, 노란콩, 누른콩, 굵은콩, 노란굵은콩’이 있다. 장에 사용하는 콩은 ‘메주콩’으로, 일반적인 용도로 예를 들면 떡을 할 때 떡고물로 사용할 때는 ‘노란콩’이라고 명칭해 용도에 따라 명칭을 달리 사용하고 있었다. ‘메주콩’이라는 말에서 알 수 있듯이, 메주를 쑤어 장을 담그는 것이 주 용도이고, 떡고물로 사용하는 것은 부수적인 용도임을 알 수 있다. 콩은 콩 껍질의 색에 따라 구분하기도 하는데, 제보자에 따라 콩 색을 달리 말하고 있었다. 정순예는 ‘누른콩, 노란콩’으로, 조수영도 노랗다고 인식은 하고 있지만 윗대부터 ‘흰콩’이라고 말한다고 했다. 이처럼 메주콩을 ‘흰콩, 노란콩, 누른콩’이라고 한다. 그러나 대부분 사람들이 ‘흰콩’이라고 주로 말하고 있었다. 이로 볼 때 제보자들은 ‘콩’을 용도와 껍질의 색에 따라 일차적으로 구분하고 있고, 이차적으로 물기나 익음에 따라 구분하고 있음을 알 수 있다.

메주는 보통 ‘생콩’ 또는 ‘햇콩’으로 쑤지만 때에 따라 ‘마린콩’이나 ‘묵은콩’으로 쑤기도 한다. 그러나 ‘마린콩’이나 ‘묵은콩’을 분게 할려면 시간이 많이 걸려 메주 쑤기가 쉽지 않다고 한다. 이렇게 콩을 삶아서 찜은 다음 덩이를 지어서 띄워 말린 것을 ‘미주(메주)’라고 하고, 이는 간장, 된장 따위를 담그는 원료로 사용한다. 또 장단지 속에 있는 메주를 눌러 장물을 뜬 후 남은 메주 건데기는 ‘메주지꺼레기(김필수), 메주뚱거리(김필수), 메주찌깨기(정순예)’라고 한다.

- ☞ 그 뭐 저저. 메주콩. {흰콩이지} 흰콩.
- ☞ 근데 또 절로는 그자. 안동은 담는데 보니 전부 다 {까만콩가} 하데.
- ☞ 똑같애요. 맹 이 갈아가지고 {노란콩은} 다 똑같은 콩이래요.
- ☞ 검은콩가 하므는 된장이 껌고, 노란콩가 하므, {누른콩가} 하므 누렇고.
- ☞ 콩은 가을게 농사 쳐가지고 {굵은콩}, 굵은콩으로 메주 씻거가, 콩을 씻거가지고.
- ☞ 장 담그는 콩은 그 중에서 굵은콩가. 장 담궈고. {짜작쿰한콩은} 가지고 콩나물콩 내는 걸.
- ☞ 끓이가. {메주콩을} 물렁물렁하도록 그래가 가을에 끓이듯이 그래가 인자 그래 섞어가.

이 외에 콩나물을 낼 때 사용하는 콩을 ‘질금콩, 지름콩, 지니리콩, 지느리콩, 짜작콰한 콩’이라고 한다.

⇒ 콩 그릇 거 그런 거는 굵은콩 가지고 담굴고 까만콩, {질금콩}, {지니리콩}, {지느리콩은} 까만 거 고 반들반들반들한 고거는 {약콩이라} 칸다.

4.1.2. 소금

장을 담글 때 맛을 조절하는 중요한 재료이다. 장은 담그는 시기에 따라 소금의 염도를 달리하는데, 날이 추울 때인 정월에 담그는 장은 물과 소금을 10 : 3의 비율로 맞추고, 따뜻해진 2월과 3월에 장을 담글 때는 물과 소금의 비율을 10 : 4로 맞춘다. 적당한 염도가 되면 메주가 소금물에 뜨는데 이를 알아 보기 위해 달걀을 집어 넣기도 한다. 이때 달걀이 반 정도(500원짜리 동전 크기) 수면 위에 떠올라 있으면 염도가 맞는 것이다. 간이 짜면 달걀이 더 위로 뜨고 싱거우면 아래로 가라앉는다. 장을 담글 때 사용하는 소금은 ‘천일염’인데, 이 천일염은 다시 소금 굵기에 따라 ‘굵은소금’과 ‘가는소금’으로 나누어지는데 장에 들어가는 것은 ‘굵은소금’이다.

1) 덧소금

장을 담글 때 맨 위에 소복하게 뿌려 얹어놓는 소금으로 다른 말로 ‘덧간’이라고도 한다. 보통 장이 싱거울 때 장 위에 주로 쳐 ‘씨가 쓰는’ 것을 방지한다.

⇒ 근데 우리는 장 담굴다가 장이 만날 짬이 {덧소금} 안 쳐도 되니더. 그건 우에 덧소금 쳐 넣는 거래. 어떤 집은.

2) 막간

마지막에 치는 소금간을 말한다. 장을 담글 때 수시로 소금을 쳐 장의 상태를 확인하고 맛이 변하지 않도록 하는데 삼 개월 또는 사 개월 후에 치는 간을 ‘막간’이라고 한다. 막간을 치는 장도 너무 늦게 장을 뜨면 간장에 된장의 맛까지 다 우려나 나중에 된장이 맛이 없다고 한다. 이를 좋게 하기 위해 어떤 사람은 장을 뜬 후 메주가루를 갈아 섞어놓기도 한다.

⇒ 예. 말라가지고 인제 그 메주 여 가지고 옛날엔 아주 {막간} 쳤는데 요즘은 또 뭐 일이 쉬우라고 물 한 반.

4.1.3. 물

장을 담글 때 소금, 메주와 함께 중요한 재료로 사용된다. 기름 또는 다른 이물질이 메주와 섞어있는 물인 ‘깡물’이 들어가지 않도록 조심해서 담그면 된다.

⇒ {갱물이라} 키는 거는 인자 소금물 안 드가고 미주에 붙었는 물 그거. 드가까 싶어서. 그래.

4.2. 부재료¹⁹⁾

4.2.1. 짚

짚을 장의 숙성을 위해 사용한다는 점은 모든 제보자가 같았지만 숙성을 시키는 방법은 제보자마다 조금씩 차이가 있었다. 보통 메주를 묶는 끈을 ‘메주굴레, 각시’라고 하는데 이를 만들 때 짚을 사용한다. 메주장을 만든 후 짚으로 엉기설기 묶는 것을 말하는데, 이렇게 메주굴레를 씌워야 장맛이 좋아진다고 한다.

또 삶은 메주를 메주 첻바쿠에 놓고 분쇄할 때도 짚을 사용하고 있었는데, 이는 콩과 짚을 같이 넣어 분쇄하면 메주가 더 잘 뜨기 때문이라고 한다. 짚으로 인해 자연스럽게 틈이 생겨 메주에 공기가 잘 통하므로 더 잘 뜬다고 한다. 즉, 메주장을 만들 때 미리 짚을 넣어 만든 것이다. 이 외에도 장단지를 소재할 때(잡냄새를 없애기 위해)도 짚을 태워 단지 속에 넣는다.

⇒ 그래가 하루나 이틀쯤 말려갖고 짚으로 이렇게 묶고. 그기 {짚이} 들어가야지 숙성이 잘 된다. 곰팡이가 잘 쓴다 카이.

5. 도구

5.1. 제작 도구

5.1.1. 각시, 꼭두각시, 메주굴레

메주를 처마에 달 때 사용하는 짚으로 만든 끈을 ‘각시’, ‘꼭두각시’, ‘메주굴레’라고 한다. 이중 ‘메주굴레’라는 말은 소가 풀을 뜯지 못하도록 씌우는 굴레와 비슷하게 생겼다고 해서 붙여진 이름이다. 이러한 명칭은 지역에 따라 약간의 차이가 있었는데 이는 아래의 예를 통해 알 수 있다.

⇒ 짚, 짚에. 짚에. 인제 이래 만들어가지고 그 {메주굴레} 그러데. 옛날에.(영덕, 영양)

⇒ 그래 짚 가지고 메주 다는 거는 {꼭두각시} 칸다. 마 짚가 만드는 걸 꼭두각시.(영덕)

⇒ 아. 그거는. {각시라} 키는 거는 메주 다는 거. 짚을 가 이래 맨드는 그거로 각시라 칸다. 각시 맨들어가.(경산, 영천)

19) 금줄을 칠 때 다는 ‘고추, 대추’는 사람에 따라 장단지 안에 넣기도 하는데 이때 이를 부재료로 볼 수도 있지만 이를 넣는 목적에 중심을 두어 이를 ‘비방도구’로 따로 분류해 도구에서 다루었다.

5.1.2. 디딜방아, 절구, 호박

메주콩을 찧거나 빻는 도구이다. 디딜방아는 발로 밟는 도구이고 ‘절구’나 ‘호박’은 손으로 찧는 도구이다. ‘디딜방아’는 제보자에 따라 ‘디딜방, 디딜방아’로 말한다. 보통 메주는 ‘디딜방아’에 찧지만 이것이 없는 사람은 ‘절구’나 ‘호박’을 이용했다. ‘절구’는 떡을 할 때 주로 사용하는 것이라는 점에서 이를 ‘떡절구’라고 하기도 한다. 삶은 메주콩을 찧는 도구로 ‘디딜방아’ 외에도 ‘비료 흙찧는 거, 독(비료포대), 도마’를 이용하기도 한다. 또 요즘 사용하는 방법으로 삶은 메주콩을 디딜방아에 찧지 않고 포대에 넣어 발로 밟기도 한다. 한편, 디딜방아로 닦을 때는 ‘젓빠꾸’가 필요한데 일반적인 체에 철사로 된 망을 얹은 것을 말한다. 바퀴 모양으로 생긴 나무통에 광목보자기를 깔고 그 속에 삶은 콩을 넣은 후 디딜방아를 이용해 콩을 디딘다. 이때 메주를 젓빠꾸에 놓고 분쇄할 때 싸는 보자기를 밟을 땐데 주로 이용한다고 ‘바뿌제(밥부제), 바푸제’라고 한다. 메주를 썬고 나서 알갱이를 뭉갤 때 주로 흰 장화를 이용해 밟는데 이 장화를 ‘메주 짚이는 장화’라고 한다.

- ⇒ 안 한다 요새는. {디딜방} 안 하고.
- ⇒ 보통 {절구에} 많이 했지. 디딜방아도 있는 집은 있고 없는 집은 없었거든.
- ⇒ 그 옛날에는 호. {호박에다가} 여기 또 디딜방앗간에. 모리자. 디딜방아 모릴따.

5.1.3. 메주틀, 되, 양지기(양재기), 양파자리(양파자루)

되 사각형 모양의 나무틀을 이용해 메주 모양을 네모나게 만드는데 이때 이용하는 것이 ‘메주틀’이다. 메주틀이 없는 사람은 손으로 둥글게 만들기도 하고 ‘되’를 이용해 만들기도 한다. 예전에는 말통을 많이 사용했고 요즘은 ‘되통’ 또는 ‘양파자리’를 이용하거나 손으로 둥글게 만들어 사용하기도 한다. 이 외에도 ‘양지기’로 둥근 모양의 메주장을 만들기도 한다. 메주틀에 넣어 메주장을 만든 후 메주장이 잘 뜰 수 있도록 짚을 가지고 둥글게 만 것을 메주 밑에 두는데 이를 ‘따배기’ 또는 짚으로 만들었다는 의미에서 ‘짚따배기’라고 한다. 따배기를 넣으면 메주가 잘 뜬다고 한다.

- ⇒ 응응. {메주틀} 만드는 데. 딴어가지고 딴어노으은 요래 늘어놓는다. 고걸 한 하루나 한 이틀이나 요래 그거 해놔다가
- ⇒ 그냥 이런 밥 뜨면 양, {양지기} 같은 데 고다 발 대고 밟는 사람도 있고. 또 이래 도마에 대고 푹푹 치대가 퉉퉉 쳐가지고.
- ⇒ 아이고 내, 내 한 해 캐노니께 {양파자리로} 그놈을 막. 서 말, 너 말, 너 말 안 짚있다.

5.1.4. 계란(계란)

장물 위에 계란을 띄워서 500원짜리 동전만큼만 남으면 소금양이 맞다고 한다. 보통 ‘막장’을 담글 때 소금의 양을 어느 정도 넣어야 할지 모르는 경우에 사용하는 방법으로 계란을 넣어 계란이 떠만큼 뜨면 소금양이 적당하다고 한다. 주로 장을 많이 담그지 않는 사람들이 사용하는 도구이다.

⇒ 그렇지. 그래 부면 돼. 그런데 뭐 저기. {계란로} 뭐 요래 띠우마 돈 그치 요만침 돈. 십 원짜리 천 원짜리. 돈 뭐냐. 백 원짜리 돈 그치 뜨스다고. 뜨스다고.

5.1.5. 보드랍은 소구리(소구리), 쳃다루(쳃다리), 체

장물을 뜰 때 사용하는 도구로 ‘소구리, 쳃다리, 체’가 필요하다. 먼저 ‘다라이’ 위에 쳃다리를 놓은 후 ‘보드랍은 소구리’를 놓으면 된다. 체로 받거나 거를 때, 그릇 따위에 걸쳐 그 위에 체를 올려놓는 데 쓰는 기구로 ‘Y’ 자 모양이나 사다리꼴로 된 나무를 쓴다. 메주 덩어리를 거르기 위해 사용하는 구멍이 가는 소구리를 ‘보드랍은 소구리’라고 하는데 이는 콩찌꺼기가 장물에 들어가는 것을 막는 역할을 한다. 이를 보드랍다는 의미에서 ‘금체’라고 부르기도 한다.

⇒ 아주 보드랍은. {보드랍은 소구리나} 이래 또 보재기를 피고. 그래야지. 찌꺼기가 안 내려가지.
 ⇒ 다라이에다 거다 인제 또 {쳃다루} 걸치야 안 빠지제. 안 빠지니끼네.
 ⇒ 간장으는 그 메주 여가지고 한 달 있다가 그래그래. 그냥 {체를} 이래 받차가지고 뜨면 발갈게 우러나면 뜨면 된다 카이.

5.2. 비방 도구

장 위에는 숯, 붉은 고추, 대나무, 대추를 띄우고, 장독에도 숯과 고추, 창호지를 새끼줄에 매달아 향아리 목에 금줄을 쳤다. 여기에는 먼저 귀신이 숯구멍으로 들어가면 간혀버린다거나 귀신은 붉은색과 매운 고추를 싫어하기 때문에 멀리 달아난다는 주술적인 의미가 있다. 그러나 단지 그것 뿐만이 아니라 숯과 고추가 살균 및 흡착 효과도 있다고 한다.

5.2.1. 참나무수경(참나무숯), 깨, 꼬치(고추), 대나무, 대추, 소까비 또는 솔잎, 원새끼

소금물을 받쳐 향아리에 붓고 메주를 넣은 후 손 타는 것을 막기 위해 고추, 대추, 숯을 단지에 넣거나 단지 주변에 달아 놓는다. 숯은 ‘숯, 수경, 참나무수경, 참숯’으로 말해지는데 이는 흡습성이 좋아 나쁜 냄새를 빨아들이는 효과가 있다. 새 숯보다는 불을 붙여

빨갭게 달군 숯을 소금물에 넣어 불이 꺼지면 바로 뚜껑을 닫는 것이 좋다고 한다. ‘대나무’는 대나무처럼 장맛도 변하지 말라는 의미로, ‘대추’는 장 맛이 대추처럼 달아지라는 의미에서 단지 속에 넣는다고 한다. 또 ‘꼬치’는 살균효과가 있을 뿐 아니라 붉은 색의 대추와 함께 나쁜 것이 가까이 오지 못 하게 하는 액막이용으로 사용하고 있었다.

또 짚으로 원새끼를 꼬아서 그 사이사이에 숯과 고추, 대나무, 소까비(또는 소나무잎)를 달아 단지에 달아놓으면 부정을 방지할 수 있다고 한다. ‘원새끼’는 왼쪽으로 꼬는 새끼를, ‘소까비’는 한 묶음의 솔잎을 가리키는 말인데 금줄을 칠 때는 새끼를 오른쪽이 아닌 왼쪽으로 꼬아야 효과가 있다고 한다. 금기를 위해 이들을 장단지 속에 넣거나 새끼에 다는데, 이를 흔히 ‘금석 치다’라고 표현하고 한다. 그러나 금줄을 치는 것은 보통 장고방이 없는 곳에서 행하는 풍습이고 장고방이 있는 사람은 ‘(장)고방’에 장단지를 보관했다고 한다.

최근에는 단지 속에 ‘깨’를 넣기도 하는데 이는 최근에 생긴 비방행위라고 한다. 이렇게 하는 이유는 첫째, 장맛이 좋게 하기 위해서이고, 둘째, (장은 1년 농사이므로)부정을 예방하기 위한 양밥(방침)의 목적을 위해서이다. 보통 통고추 3~4개, 빨갭게 달군 참숯 3~4개, 대추 5~6개를 넣는다.

- ⇒ 옛날에 거다 이래 금석 우리 어른분, 나는 금석 안 친다고. {원새끼} 까가이고 {꼬추} 달고 수경 달고 {소까비} 허리 달고 단지 가에 넣어놓데. 금석 쳐놓데.
- ⇒ 고다가 거 수경 열고. 수경 깨끗한 거 {참나무수경} 열고. {대추} 해가 대추 한 서너날 열고. {고치} 한 세 개 열고. 고래가 딱 담아노마. 어떤 사람은 뭐. 뭐 금기도 치고 이라도만.
- ⇒ {대나무} 이래 그거 저 변지 마라고. 대나무 뭐든지 안 변찰아. 대나무 굵은 거 있으면 이래 옷 까치 그치 짹 짹 짜개가지고.
- ⇒ 세 덩거리 열고 고추 세 개 열고. 그래 인자 요새 {깨도} 뿌리기도 하고. 대추.

5.3. 보관 도구

5.3.1. 용기, 장단지, 적은단지, 큰단지, 향아리, 독, 버지기

장은 용기로 된 용기에 담아 보관하는데 이를 ‘용기, 독, 단지, 향아리’라고 한다. 실제로는 제보자들은 ‘용기’라는 말보다 ‘단지’ 또는 ‘독’이라는 말을 많이 사용하고 있었다. 이를 안에 내용물에 따라 ‘장단지’, ‘장독’으로 부르기도 하고 크기에 따라 ‘큰단지, 적은단지’로 말하기도 한다. 이는 다른 말로 ‘적은놈, 큰놈’이라고 하기도 했다. 요즘은 현대식으로 만든 유리뚜껑이 있는 단지를 사용하고 있었는데 이를 ‘유리독’이라고 한다.

‘버지기’는 장단지 뚜껑을 말하는 것으로 장단지에서는 중요한 역할을 한다. 장은 처음 담그었을 때는 버지기를 너무 많이 덮으면 공기가 통하지 않으므로 수시로 열어 주어 공

기를 통하게 해야 하고 나중에는 비를 맞추면 안에 ‘꽃가지’ 즉, 흰 곰팡이가 생기므로 버지기로 닦아 주어야 한다. 장단지 뚜껑 외에 뒤집어 용기로도 사용하기도 한다.

- ⇒ 그래가 씻는다. {장단지}. 씻거가 이제 물로가 싹 서가지고.
- ⇒ 장이 뭐 메주가 많으면 크고, {큰단지에} 담굴고 메주가 적으면 {적은단지에} 담굴고 이래 해야 되지.
- ⇒ 뭐 맹 {버지기}. 저저저저 그거 뭐 옹기. 옹기. 옹기그릇 그거도 좋은데도 탁 덮어노면 자꾸 속에다가 이래 허열게 뭐 뜨잖아.
- ⇒ 이래 컴컴한데 밑에 흠바닥만 있고 가면 길 크튼 {독에} 맺 날치나 있어

5.3.2. 광주리, 다라이(대야), 소구리(소쿠리), 식기

장의 재료를 보관할 때 사용하는 도구이다. ‘다라이’는 고무 따위로 만든 아가리가 넓게 벌어진 둥글넓적한 그릇으로 보관용으로 또는 부피를 재는 단위로 사용한다. 다라이는 용량을 나타낼 때는 ‘서말다라이’로, 무엇을 담느냐에 따라 ‘장다라이’로, 재료의 양을 셀 때는 ‘한 다라이’로 사용된다. ‘식기’도 용기로도 사용하지만 용량을 세는 단위로 ‘물 한 식기’라는 표현을 사용했는데 한 그릇의 물을 나타낸다.

‘광주리’와 ‘소구리’는 장을 담그기 위해 씻어놓은 콩이 물이 빠지도록 담아두는 도구이다. 보관할 때 외에도 장을 뜰 때도 사용한다. 장 뜰 때 필요한 도구로는 ‘천, 소구리, 바가치. 대나무로 만든 소구리(대소구리)’가 있다.

- ⇒ 소금을 이래 인자 {소구리에다} 담고. 밑에는 저기 다라이 하고.
- ⇒ 귀찮아. 동서는 따로 {한 다라이}. {장다라이}. 섞어주고 단지 사가이고 와서 가져 가뿌고 그래 쉽데.

5.3.3. 종바리, 종지

간장이나 고추장 따위를 담아서 상에 놓는 그릇으로 ‘종바리’와 ‘종지’가 있다. 이 중 ‘종지’는 ‘종바리’보다 작은 그릇을 가리키는 말로 흔히 ‘장종지’로 말해진다.

- ⇒ 그러고 만날 뭐 식성이 까다로워가지고 찹쌀장만 고마 한 {종지} 떠올리면 딱 반찬 별로 없어도 돼.
- ⇒ 그것도 오래 놔두면 병 나드라. 그래 이우제서 마카 한 {종바리씩} 주고.

〈장의 도구〉

구분	종류
제작 도구	가제, 꼭두각시(각시), 메주굴레, 계탈, 도마, 되, 디딜방아, 따배기, 말, 메주 끓이는 장화, 메주틀, 바가치, 바뿌제, 보드랍은 소구리, 보재기, 술, 쇠주걱, 양지기, 양파자리, 절구, 짚, 체, 금체, 채반, 췌다리, 췌빠꾸, 호박
비방 도구	참나무수경, 깨, 꼬치, 대나무, 대추, 소까비, 솔잎, 원새끼
보관 도구	광주리, 다라이, 소구리, 식기, 옹기, 독, 항아리, 버지기, 장단지, 큰단지, 적은 단지, 종바리, 종지

6. 종류

흔히 장을 간장, 고추장, 된장 따위를 통틀어 이르는 말로 알고 있다. 이 중 간장과 된장은 함께 담가서 같이 얻을 수 있는 것이고, 고추장은 따로 담가야 한다. 그래서 일반적으로 장이라 함은 된장과 간장을 가리킨다. ‘장 담그기’라고 하는 것은 간장과 된장을 담그는 것이라고 할 수 있다. 간장과 된장에 쓸 메주는 보통 10월과 11월에 콩을 삶아서 만들어 띄우며 이듬해 입춘 전에 장을 담근다. 염도를 잘 맞춘 소금물에 깨끗이 손질한 메주를 넣어 장을 담근 후 40일 정도는 매일 아침 뚜껑을 열어 벌을 췌다. 90일쯤 지나서 메주와 우려낸 소금물을 가르는데 이때 먼저 건져 낸 메주는 소금을 넣고 버무려서 항아리에 눌러 담고, 남은 소금물은 술에 부어 달인다. 이때 메주를 건져 내고 남은 즙액이 간장이고 건져낸 메주를 으깨어서 만든 것이 된장이다. 해마다 담그는 장은 그 집의 음식 맛을 좌우하기 때문에 ‘김장 담그기’와 함께 1년 중 가장 중요한 행사이다. 흔히 된장을 ‘장’이라고 하고 간장은 ‘지렁, 지랑, 지랑물, 장물, 간장물’이라고 한다. 이들은 모두 콩을 넣어 담근 장으로 이들은 통칭해 ‘콩장’이라고 했는데 이는 간장, 된장 등을 지칭하는 상위어라 할 수 있다.

- ⇒ 소고기 뺏아가지고 거다 대고 뭐 맹 그 역시 {콩장이} 들어가야 될 끼고 그럴겠지.
- ⇒ 우리 장. 된장은 물로 뷔가지고 인자 장을 담아가지고 {지렁을} 떠내뿌제. 떠내뿌이끼네 단 맛이 다 적단 말이다. / 예. 장물, 지랑. 옛날엔 {지랑이라} 캬잖아. / 아 간장 보고 옛날 할매들은 {지랑물} 카고 된장 보고 그 {장} 카고

6.1. 시기에 따른 종류

장은 담그는 시기에 따라 ‘정월장, 이월에 장 담갔는 거, 삼월장’으로 나누어지고, 담근 시기에 따라 ‘묵은장’과 ‘햇장’으로 나누어진다.

6.1.1. 담그는 시기에 따른 종류

1) 정월장

정월에 담그는 장을 ‘정월장’이라고 한다. 정월 중 말날과 닭날을, 그리고 보름 또는 그믐을 가려 장을 담근다. 장은 정월에 담가야 제대로 된 장이라고 하는데 이는 삼월장에 비해 간을 짜게 넣지 않아도 맛의 변질이 없기 때문이라고 한다. 장을 담그는 것도 지역에 따라 풍속이 다른데, 제보자 조수영은 시집 와서는 ‘정월장’을(영덕), 시집 오기 전 영양에서는 삼월삼진날에 장을 담그었다고 한다.

⇒ 장은 정. {정월장도} 있고 삼월장도 있고 이런데 정월장은 소금을 좀 덜 쓰고. 삼월장은 소금은 날씨가 따스니깐 소금을 좀 더 많이 쓰고 이러데.

2) 이월달에 장 담갔는 거²⁰⁾

이월에 담그는 장을 가리키는 말이다. ‘이월장’이라는 말 대신에 사용되는 말로 담그는 법은 정월장과 같다. ‘이월달에 장 담갔는 거’라는 표현이 ‘이월장’ 대신에 사용되고 있었는데 이를 통해서도 이월에 장을 담그는 것이 흔히 있는 일이 아님을 알 수 있다. 지역에 관계없이 모든 제보자들은 이월에 담근 장은 제사에 못 쓰기 때문에 담그는 것이 아니라고 했다.

⇒ 정월달에 말 길렀고 달 길렀는 날이 그래 담궂고 {이월달에 장 담갔는 거는} 제사에 못 쓴. 제사에 안 쓴다고

3) 삼월장

삼월삼진날에 담그는 장으로 담그는 법은 정월장과 같으나 더운 날씨로 인해 정월장보다 소금의 양을 많이 한다. 소금은 물 한 동이에 7되의 비율로 넣고 담근다.

장을 담그는 시기 뿐만 아니라 장을 뜨는 시기도 장 담근 시기에 따라 조금씩 차이가 있다. 정월장은 90일 정도, 2월장은 50~60일 정도, 3월장은 40~50일 정도 지나면 장을 뜬다. 날이 따뜻할수록 발효기간이 짧기 때문이다. 또 그 해에 장을 가르지 않는 경우에는 8월에 벌을 더 쪼지 말고 메주덩이 위에 소금을 하얗게 얹어 겨울을 보낸다. 그리고 이듬해 봄이 되는 달에 간장과 된장을 가른다. 이렇게 하면 메주콩의 단맛이 간장에 다 빠졌기 때문에 된장보다 맛있는 간장을 얻을 수 있다고 한다.

⇒ 장은 정. 정월장도 있고 {삼월장도} 있고 이런데 정월장은 소금을 좀 덜 쓰고.

20) 문화재관리국(1980)과 윤서석(1991)에서는 ‘이월장’이 나타나지만 실제 조사에서는 이월은 장을 담그지 않는 달이라면서 ‘이월달에 장 담갔는 거’라는 표현을 사용하고 있었다.

6.1.2. 담근 시기에 따른 종류

한 해 묵은 장은 ‘묵은장’으로 그 해에 담근 장은 ‘햇장’이라고 한다. 이때 ‘묵은장’은 음식을 조리할 때 사용해도 되지만 제사에는 사용하면 안 된다고 한다.²¹⁾

⇒ 그 {묵은장은} 쓰도 괜찮지. 간장 묵은 건 써도 되지.

6.2. 방법에 따른 종류

6.2.1. 애 달아 쭈는 장

메주를 물에 넣은 후 시간을 두며 소금을 조금씩 넣어 만든 장을 말한다. 보통 소금은 장을 담근 후 12~14일 또는 15~20일 후에 넣는다. 소금을 넣는 시기는 메주가 물에 뜨는 시기로 이때 소금을 소금주머니에 넣어 장단지 속에 달아넣는다. 그래서 이를 ‘달아엿는 장’으로 말하기도 하고 ‘애 달아 넣는 장, 애 달아 담는 장, 애 달아 쭈는 장, 나장’이라고도 한다. ‘달아엿는다’는 말 대신에 ‘장을 애 달가 엿는다, 장물 애 달군다, 장 애 달가 담군다, 장물 애 달가가 담군다’로 표현하기도 한다. 장이 졸여지면 소금을 자루에 넣어 장물을 봐야 하는데 이때 소금을 한꺼번에 넣지 않고 조금씩 넣어 담그는 장이라는 의미에서 ‘애 달군다’라는 표현을 사용하고 있었다. 메주물에 시간을 두면서 소금을 조금씩 넣어 담그는 장을 다른 말로 ‘나장’이라고도 하는데 이는 ‘빠꼼장’에 반대되는 표현이다. 이렇게 애 달구어서 담그는 장은 숙성시간은 오래 걸리지만 장맛은 좋다고 한다.

‘나장’의 물을 ‘나장물’이라고 하는데, 일반적인 간장을 의미하는 것으로 예전에 반찬이 없을 때 파와 고추를 썰어 넣어 반찬으로 이용하기도 했다. 장에 소금간을 조금씩 넣다가 보면 어느 순간 맛이 날 때가 있는데 이때 장물을 뜬 후 채소를 넣어 만든 것으로 일반적인 장보다 소금을 덜 넣은 상태의 장물 즉 숙성이 덜 된 상태의 장을 말한다.

⇒ {소금을 달아 엿는 장은}, 빨리 우레나고 소금만 끝나면 한 뭐 소금 다 엿고 한 며칠 이래 놔 뒀다가 떠가지고 간장을 떠가지고 때리가 그 하른 금방 먹을 수도 있고 그렇다.

⇒ 어. {나장} 칸다. 나장. 인제 생각. 나장. 요래 실파 같은 거 썰어엿고 고치거리 약간 띠워가지고 고래가 먹어도 맛있고 그렇다. 고거 {나장물} 칸다. 나장.

6.2.2. 들아가 담는 장

메주가 든 장단지에 바로 물을 넣지 않고 5일이 지난 후에 소금물을 넣어 담그는 장을 말한다. ‘애 달아 쭈는 장’과 ‘앙개가 담는 장’의 중간 단계로 빨리 우러나는 장점도 있으면

21) 이에 대한 자세한 내용은 관용 표현 부분에 기술되어 있다.

서 맛도 좋다고 한다. ‘양개가 담는 장’에 비해 빨리 먹을 수 있고 맛도 좋지만 ‘애 달아 주는 장’이 가장 맛있다고 한다.

6.2.3. 양개가 담는 장

단지에 메주를 넣은 후 소금을 갈아서 앉힌 물을 부어 만든 장이다. 이렇게 담그면 장을 빨리 담글 수는 있지만 소금을 바로 넣었기 때문에 장이 우러나는 시간은 오래 걸린다고 한다. 메주에 바로 소금간을 한 물을 부어 담근 장이라는 의미에서 ‘양개가 담는 장’이라고 하고, 막 담는 장 또는 임시로 담아 먹는 장이라는 의미에서 ‘나일롱장, 막장, 빠꿈장, 뽀꿈장’이라고도 한다. 이 중 ‘뽀꿈장’은 ‘빠꿈장’의 다른 말로 뜨묵장 띄운 것에 콩을 빵아서 넣어 만든 장으로 봄철 장이 떨어질 때 임시로 해 먹는 장을 말한다. 이 중 ‘뽀꿈장’과 ‘빠꿈장’은 양개가 담는 방법으로 만들어졌다는 의미에서 같은 장으로 보고 있었다.

- ⇒ 쪼금. 쪼매는 단지에도 그래. 담는. 메주. {양개가 담는 거는} 빨리 안 우러나. 덜 우러난다.
- ⇒ 빠꿈장은 {빠꿈장} 카는 거는 소금하고, 소금 이래 안차가지고 소금물예다가 막바로 메주를 여가지고 빠꿈장 그래 담구는 거고.
- ⇒ 그래서 그래 마이 해묵고, 그렇다. 그레가 메주도 장 없일 때는 봄에 {뽀꿈장} 카는 거는.
- ⇒ 아주 막간 쳤는데 요즘. {나일롱장이라}. 갈아가 앉차가지고. 깨끗하게 앉차가지고 그래.

6.3. 기타

6.3.1. 덧장

‘막장(막 담그는 장)’에 간장이 다 우러나면 간장은 맛이 좋지만 된장은 맛이 없는데 이때 메주 2~3개를 다시 썬 장단지에 섞어 만든 장을 ‘덧장’이라고 한다. 제보자에 따라 메주를 썬 넣기도 하고 메주가루를 넣는 사람도 있었다. 이렇게 메주를 다시 넣으면 된장의 맛이 좋아진다고 한다. 이를 다시 더 넣어서 만든 장이라는 의미에서 ‘덧장’이라고 한다. 또는 맛이 아니라 장을 더 늘이기 위해 이러한 방법을 이용하기도 했는데 이를 ‘장 키운다’라고 표현한다.

- ⇒ 너무 오래 놔뒀다가 뜨문 간장에 맛이 다 빠지뿌리. 그래 인제. 거다 또 메주 한 두서너 장 놔뒀다가 꼭꼭 썬가고 인제 후러났다가 간장 뜨고. 거다가 또 다시 {덧장을} 해야 돼.

〈장의 종류〉

구분	특징	종류
방법에 따른 종류	애 달가 영는다, 장물 애 달군다, 달아 영는다	나장, 달아 넣는 장, 애 달아 넣는 장, 애 달아 쑤는 장, 소금을 달아 영는 장,
	들아가 담는다	들아가 담는 장
	양개가 담는다	양개가 담는 장, 나이롱장, 뽕꿈장, 뽕꿈장
시기에 따른 종류	담그는 시기	삼월장 이월달에 장 담갔는 거 정월장
	담근 시기	묵은 장, 햇장
장소에 따른 종류		집간장, 소유장
기타		덧장

7. 장소

장은 장을 담그는 제작 장소와 장을 보관하는 보관 장소로 나누어 살펴 볼 수 있다.

7.1. 제작 장소

7.1.1. 디딜방앗간

디딜방아로 곡식을 찧거나 뿜는 공간을 ‘디딜방앗간’이라고 한다. 예전에는 집에서 메주를 찧지 않고 디딜방앗간에서 가서 디딜방아를 이용해 삶은 메주콩을 찧고 메주틀을 이용해 메주를 만들었다.

⇒ 그래. 꼭 삶아가. 그 옛날에는 호. 호박에다가 여기 또 {디딜방앗간에}. 모리자. 디딜방아 모릴따.

7.1.2. 놀지방, 바른 데, 온돌방

메주를 다는 장소와 메주를 띄우는 장소로 나누어 볼 수 있는데 이 중 메주를 처마 밑을 다는 장소를 ‘놀지방’이라고 한다. ‘문지방’과 비슷한 의미를 지니고 있는 말로 별이 잘 드는 처마를 말한다. 이처럼 별이 잘 드는 곳을 다른 말로 ‘바른 데’라고 하기도 한다. 처마 밑에 메주각시를 달아 놓으면 겨울 내내 얼었다 녹았다는 반복하면서 메주가 마른다. 이후 메주를 띄우기 위해 ‘온돌방’으로 메주를 옮긴다. 메주를 띄우기 위해 바닥에는 짚을 깔고 메주를 엮은 후 다시 이불을 덮는다. 이렇게 한 달 정도 띄우면 메주가 까맣게 말라가는데 그 후 다시 굴레를 씌어 별에 두 달 정도 말린다. 온돌에 짚을 이용해 메주를 띄우는 것은 장 맛을 좋게 하기 위해서이다.

- ⇒ 처마 같은 데 해 {바른 데} 고 달아놓잖아. 겨울에 쪼매 언다고.
- ⇒ {놀지방}. 우리는 안 카나. 우리는. 나는 각시를 맨들 줄 몰라갖고 그레 다마내기 자루로 했거든.

7.2. 보관 장소

넓은 집에는 뒷마당에 장독대를 만들고 좁은 집에서는 보통 앞마당에 장독대를 만들었다. 마당의 동쪽에 돌을 2~3층 가량 쌓아서 평지를 만들고, 맨 뒷줄에는 큰독을 그 다음 줄에는 중독, 그 앞에는 작은 독을 키를 맞추어 가지런히 놓았다. 대체로 맨 뒷줄의 큰독은 간장독이고 그 다음의 중독은 된장, 고추장, 막장 등이 들어 있으며, 앞줄의 작은 독에는 장아찌와 깨, 고춧가루 등을 담아 저장했다. 이렇게 놓여진 장독대는 그 집안 주부의 얼굴이라고 여겼기 때문에 주부들은 매일 세수시키듯 정성껏 손질했다.

7.2.1. 장고방(고방)

장단지를 보관하는 장소로 별이 잘 드는 광을 ‘장고방’(영천) 또는 ‘고방’(영양)이라고 한다. 요즘은 바깥에 두지만 예전에는 흙바닥으로 된 광에 장을 보관했다.²²⁾ 제보자 이옥선은 살림살이가 좋으면 장고방에 장단지를 보관하고 살림이 나쁘면 장독대에 둔다고 했고, 조수영은 지역에 따라 장고방을 두기도 하고 장독대를 두기도 한다고 했는데 이로 볼 때 ‘장독대’와 ‘장고방’이 같은 기능을 지니면서도 의미상 차이가 있음을 알 수 있다.

- ⇒ 그 금석 안 달고 큰 {고방이라고}. 요즘 뭐 뒤에 다용도실이라 카지만은. 이래 컴컴한데 밑에 흙바닥만 있고 가면 길 크든 독에 맺 나치나 있어.
- ⇒ 아주 별 좋은데 고런 데 {장고방을} 하거든. 우리는 장고방도 없이 괴상타.

8. 행위

8.1. 제작 행위

8.1.1. 소재 하기

1) 소재하다, 끄실다, 청결하다

장단지에 밴 잡냄새를 없애기 위해 짚을 넣어 태우는 것을 ‘끄실다’고 한다. 이는 매년 장을 담그다 보면 장냄새가 단지에 배이는데 이를 ‘군등내’라고 한다. 이를 없애기 위해

22) 문화재관리국(1980), 윤서석(1980), 한복려, 한복진(1995)에 '장광, 장고'라는 말이 나타난다.

장단지에 짚을 넣어 꼬실리는 것을 다른 말로 ‘소재’ 또는 ‘소재하다’라고 표현한다. 요즘에는 세제를 짚 대신 사용해 소재한다. 이처럼 단지를 깨끗하게 하는 이 모든 행동을 ‘청결하다’로 표현하고 있었는데, ‘청결한’ 대신 ‘청결하는’이 사용되는 것이 특이하다.

- ⇒ 장단지, 장단지 씻기 전에 짚으로 장단지를 소재를 삭 해가 {청결하는} 거다. 청결. {소재한다} 칸다.
- ⇒ 장단지 씻기 전에 짚으로가 싹 한 번 장단지 {꼬실어가지고} 그래가 씻는다.

8.1.2. 메주 쭈기

1) 뚜드리다(두드리다)

콩 수확을 한 뒤 사람을 시켜 콩 껍질을 까는 것을 말한다. 먼저 명석 위에 퍼 놓은 콩을 도리깨를 이용해 소리가 나도록 잇따라 치거나 때리는 것을 말한다. 요즘은 탈곡기에 넣으면 콩 알맹이만 선별되어 나온다고 한다.

- ⇒ 장 담그는 거 가을철 되면 인자 또 콩 뚜드려. 콩 그때는 인자 머슴이 있으이 콩을 {뚜드려주는} 거를.

2) 까불다(까부르다)

뚜드린 콩은 키를 위 아래로 흔들여 곡식의 티나 검불 따위를 날려 버리는데 이를 ‘까불다’라고 한다.

- ⇒ 까부리기는 우리가 {까불려야지}. 까부러가지고 깎여가. 한 말도 깎이고 두 말도 깎이고 이래 깎이가 콩 함 두 말이면 많거든.

3) 쭈다, 꿏이다(꿏이다), 자지다

곡식의 알이나 가루를 물에 꿏여 익히는 것을 ‘꿏이다’ 또는 ‘쭈다’라고 한다. 메주콩을 씻어 불린 후 솥에 넣어 삶는 과정이다. 이 과정 후 메주장을 만들고 처마에 단다. 이처럼 메주장을 만들기 위해 콩을 물에 넣고 꿏이는 것을 ‘메주 쭈다’, ‘콩 쭈다’ 또는 ‘메주 꿏이다’로 표현하는데 보통 음력 10월 경에 한다. 이때 벌레가 먹지 않고 썩은 것이 없는 잘 여문 메주콩을 준비해 두었다가 김장을 끝낸 후 메주를 쭈다.

‘자지다’는 말은 흔히 ‘밥을 자진다’로 많이 표현된다. 밥물이 줄어들면서 쌀이 익는 것과 같이 콩물이 줄면서 콩이 익는 과정을 말한다. ‘메주 쭈다’에 하위 범주에 들어가는 표현으로 볼 수 있다.

- ⇒ 한 말도 {깊이고} 두 말도 깊이고 이래 깊이가 콩 함 두 말이면 많거든.
- ⇒ 나중에 날씨가 따사이 벌레가 생기는 기라. 지네. 그레 맞다 카이. 날씨 따실 때 메주 {썩면} 안 된다 카이끼네.
- ⇒ 그레 인제 자지다 보면 밀에. 인제 밥 자지듯이 {자지다} 보면 자꾸 불 영다가 물이 좀 남는 수가 있잖아.

8.1.3. 메주장 만들기

1) 밟다, 디디다, 비대디다, 다지다

메주틀에 삶은 메주콩을 넣고 그 위에 ‘밤뿌제’나 ‘광목보재기’를 덮은 후 이를 밟아 메주장을 만드는데 이처럼 밟을 들었다 놓으면서 어떤 대상 위에 대고 누르는 것을 ‘디디다’ 또는 ‘밟다’라고 말한다. 메주콩을 밟을 때 비비면서 밟는데 이는 ‘비대디다’라고 표현한다. 이렇게 ‘비대디게’ 밟아야 콩알도 잘 으깨어지고 메주로 만들었을 때 덩어리도 잘 만들어진다고 한다. 보통 ‘젓바쿠’나 ‘메주틀’에 놓고 밟을 이용해 메주콩을 누르거나 밟거나 쳐서 단단하게 하는 모든 행위를 ‘다지다’라고 한다. 잘 다져야 메주장을 만들었을 때 메주가 잘 깨지지 않기 때문에 중요한 과정이다.

- ⇒ 젓빠꾸에 놓고 바푸제 놓고 이래 {딛어가지고} 이래 짚을 가지고.
- ⇒ 그렇지. 콩을 뜸을 꼭 썬노면 마 햇콩은 마 {비대딜} 것도 없다.
- ⇒ 여기다가 틀에다가 그거 메주 넣었는 그걸 너가지고 꼭꼭 {밟아갖고} 틀 안에 넣어서 밟아요.
- ⇒ 첨에는 으깨가지고 나중에 여 너가주고 그기 또 {다져져요}. 안 만들. 안 다져지면 부서지잖아.

2) 찜다

물에 삶은 콩은 대바구니에 받쳐서 물기를 충분히 뺀 후에 디딜방아에 던지는 것을 말한다. 디딜방아가 없으면 ‘떡절구’나 ‘호박’에 찜어 메주로 만들거나 시루에 찜 바로 메주로 만든다. 디딜방아나 절구 외에도 ‘포대’에 찜 콩을 담고 발로 밟아 콩알을 으깨기도 한다. 메주콩은 콩쪽이 드문드문 있을 정도까지 찜거나 으갠 후 ‘양재기’나 ‘메주틀’에 쏟아 넣어 같은 크기로 덩어리를 만든다.

- ⇒ 가가주고 꼭꼭 {찜어가지고}.

3) 늘어놓다

넓게 벌여 놓는 것을 ‘늘어놓다’라고 한다. 메주틀에 넣어 형태를 만든 메주를 ‘메주장’이라고 하는데 아직 ‘추진’ 상태여서 물기를 없애기 위해 늘어놓는다. 바로 처마에 달면 메주가 처지기 때문에 바닥에 하루나 이틀 정도 늘어놓고 건조시키는 과정이다.

⇒ 응응. 메주를 만드는 데. 딴어가지고 딴어노으은 요래 {늘어놓는다}. 고걸 한 하루나 한 이틀이 나 요래 그거 해놔다가

4) 추리다

메주를 바닥에 ‘늘어놓은’ 후 메주장을 달 수 있는 끈을 만들기 위해 적당한 짚을 뽑아 내거나 골라내는 것을 ‘추리다’라고 한다. 짚을 몇 개 골라내어 ‘(꼭두)각시’, ‘메주굴레’를 만드는 것을 말한다. 제보자에 따라 각시를 씌운 후 메주장을 말리는 경우도 있었고, 메주장을 말린 후 각시를 씌우는 경우도 있었다.

⇒ 그래. 짚을 가지고 요래가 짚을 인자 {추리가} 요래가 매가 요래요래 여. 여기 저게. 그거 해가. 메주각시 만든다.

5) 달다

메주를 ‘놀이방’이나 ‘바른 데’ 걸거나 매어 놓는 것을 ‘달다’라고 한다. 짚으로 ‘꼭두각시’를 만들어 이를 이용해 메주를 처마에 다는 행위로 보통 두 달 정도 달아둔다. 이렇게 달아둔 메주는 겨울에 얼었다 녹았다는 반복하면서 굳게 된다.

⇒ 이래 각시 만들다 카머 만들어가 이래 또 {달아가}. 달아가 말랴 가지고.

6) 말룻다

메주를 적당히 말린 후 물기가 다 날아가서 없어지게 하는 것을 ‘말룻다’라고 한다. 네 모난 메주를 메주굴레에 씌운 후 메주굴레가 메주 속에 파고드는 것을 방지하기 위해 하루 정도 바닥에 두어 메주가 굳으면 처마 밑에 별이 잘 드는데 달아서 말룻다. 음력 10월에 메주를 쑤고 보통 두 달 정도 달아서 말린 후 띄운다.

⇒ 그래가 인자 이래 막 땡빚에 요래 물기 그 할 띠에 {말룻든} 동. 그러이 마마 단지 여 뇌뿌든 동.

8.1.4. 메주 띄우기

1) 뜨다

메주가 발효하다. 메주를 온돌방에 두어 숙성시키는 것을 ‘메주 뜨다’라고 한다. ‘뜨다’라는 말 외에도 ‘띄우다, 떼우다, 떼다, 띠다’라는 말이 사용되고 있었다. 콩을 물에 삶아 절구에 찧어 만든 메주는 두 달 동안 밖에 두어 표면이 꾸덕꾸덕해질 때까지 말린다. 메주 겉면이 완전히 굳으면 온돌방에 짚을 깔고 서로 붙지 않게 쌓은 후 이불을 잘 덮어서 따뜻한 곳에 둔다. 보통 선달 보름까지 띄우면 장을 담글 수 있다고 한다.

- ⇒ 그게 그래 장 담을 때까지. 보통 정월달에 {떼더라고}. 메주를 떼더라고요. 떼가지고 햇살에도 말리더라고. 다 보고 {떴나}. 떴나 어른들이 떴나 안 떴나. 확인해가지고
- ⇒ 그렇지. 덮어씌아가. {띠아가} 봄 되면 정초에 인자 정월달에 담는 사람도 있고 삼월달에 담는 사람도 있고 그래.

2) 들씨다(뒤집다), 재끼다(젓히다)

‘들씨다’와 ‘재끼다’는 모두 뒤집어 놓다의 의미를 지니는 것으로 장의 숙성 상태를 수시로 확인하거나 적당히 숙성됐는지를 확인할 때 사용하는 말이다. 예전에는 노인들이 기거하는 따뜻한 온돌방이나 빈 방에 불을 때어 메주가 잘 숙성되도록 했다. 뜨거운 방이 불 속에 메주를 넣고 그 사이에 짚을 겹겹이 두거나 짚으로 ‘따배기’를 만들어 발효시키면 속은 누렇게 겉은 검게 변하는데 이때 수시로 ‘들씨’거나 ‘재끼어’ 메주가 골고루 발효되도록 해야 한다.

- ⇒ 띄워가지고 {재끼면} 요거보다 더 까머요. 속이. 까만 거. 안에 곳감 같이 됐다 카이끼네.
- ⇒ 어느 정도 한 달쯤. 한 달 다 돼가 한 번 {들썩봐야} 되지. 너무 떠뿌면 또 안 되거든.

3) 찌지다(지지다)

메주를 뜨거운 방에 두어 익히는 것을 ‘찌지다’라고 한다.

- ⇒ 또 그걸 보고 그거 {찌지믄} 집에 콤, 콤콤한 냄새도 나고 이래도 맛이 있다.

8.1.5. 장 담기

1) 따개다, 째알리다

메주를 칼로 잘라서 갈라지게 하는 것을 ‘따개다, 째알리다’라고 한다. 이는 ‘나누다, 가르다’의 의미를 지니는 것으로 ‘따개다’, ‘째알리다’ 형태 외에도 ‘가르다’, ‘또개다’도 사용하고 있었다. 메주장을 잘 띄우기 위해 또는 장을 담글 때 발효를 잘 시키기 위해 메주장을 반으로 자르는데 이 때 사용하는 말이다.

- ⇒ 뜨거운 방에다가 달아노마 뜨거버가 뜨매 지대 다 말라뿌거든. 그래가지고 인자 {따개개} 그랬다.
- ⇒ 그래가 그 하는데 다 뜨시믄 배끝에 내가지고 딱 반툼, 딱 {째알리믄} 보믄 속이 누렇게 뜨고 거멀게 뜨고 이렇다.

2) 씻다(씻다)

세 달에 걸쳐 띄운 메주는 곰팡이와 이물질이 있으므로 물에 잘 씻은 후 담그는데 이처럼 물로 떠나 더러운 것을 없게 하는 것을 말한다. 술을 이용해 씻은 후 다시 햇빛에

말린 후 넣는다.

- ⇒ 메주 말란 상태에서 {씨끌라} 카면 곰팡이가 그 사이사이에 있거든. 곰팡이 씨끌라 카면은 자연히 뿌사지게 된다고.

3) 박다

장을 담그기 위해 씻은 메주를 단지에 넣는 것을 ‘박다’라고 한다. 떨어진 메주를 다시 사용하기 위해 된장단지에 넣는 것도 ‘박다’라고 표현한다.

- ⇒ 그래가지고 비루 목을 꺼 조가 또 저 은실이가 카데 “형님이 그거 또 된장에 {박으랴}” 카데.

4) 붓다

단지에 메주를 넣은 후 물을 부으면 시간이 지나면서 물이 줄어진다. 어느 정도 시간이 지나면 장냄새가 나는데 이 때 소금물 또는 물을 붓는 행위를 말한다.

- ⇒ 인제 거품을 뽉지락뽉지락 요래 나고 장냄새가 나면 그때 인제 또 다시 그거 한 사람은 물로 {뽉가지고} 소금물 뽉가지고 이래 또 하는 사람 있고.

5) 안추다(안치다)

보통 ‘안추다’라는 말은 밥이나 찌개 따위를 솥이나 냄비에 넣고 불 위에 올리는 것을 말한다. 솥에 콩과 물을 넣어 삶기 전 과정 또는 소금을 녹여서 단지 안에 넣는 것을 모두 ‘안추다’라고 한다.

- ⇒ 그래가 세 번을 인자 서 말. 서 되씩 서 되씩 세 번을 뽉가지고 다 녹카가 그래 그거를 {안차가} 그래.

6) 디룽다, 영다, 피농다, 흔치다, 치다

소금을 넣어 간을 맞추는 행위로 모두 ‘넣다, 치다’의 의미를 지니고 있다. 장이 싱거울 때 이때 소금을 치는 것 또는 소금을 위에 퍼 놓는 것을 말하는 것으로 ‘흔치다’와 ‘치다’는 ‘뿌리다’의 의미가 강하고 ‘디룽다, 영다, 피농다’는 ‘펼쳐 놓다’의 의미가 강하다. 간장을 뜨고 난 후에도 장이 변하지 말라는 의미에서 메주 위에 굵은 소금을 뿌려놓는데 이를 메주에 소금을 입힌다는 의미로 ‘입힌다’라고 한다.

- ⇒ 쌀. 뽉. 장. 한. 말. 한. 말. 담. 으. 마. 물. 소. 금. 을. 한. 말. 에. 서. 되. 씩. {영. 는. 다.} 하. 거. 든. 물. 한. 말. 에. 서. 되. 씩. 여. 면. 그. 거. 를.

- ⇒ 그래 소금 {디룽잖아}.
- ⇒ 지금이라도 소금 좀 {흔쳐라}. 싱겁거든
- ⇒ 그 된장 변치 말라고 우에다 어떤 사람 굶은 소금 {피놓데예}. 근데 우리는 장 담궂다가 장이 만날 짬으이 덧소금 안 쳐도 되너.

7) 가람

메주로 장을 담그고 난 후 나중에 소금을 더 첨가하는 것을 ‘가람’이라고 한다. 흔히 소금을 더 치는 것을 ‘덧소금’이라고 하는데 이와 같은 표현이 ‘가람’이다.

- ⇒ 장이 좀 부언 기라. 그래 왜. 장을 싱겁게 담아갖고 {가람을} 맞추면은 된장이 싱겁고 맛있는 기라.

8) 담그다

장을 만들 때 메주를 넣은 후 물을 부어서, 삭도록 하는 것을 ‘담그다’라고 한다. ‘담그다, 담구다, 담다’ 형태가 모두 사용된다. 장은 만드는 방법에 따라 물을 넣는 시기가 다른데, 보통 물에 부어 2~3달 정도 담근다.

- ⇒ 장이 함 보든 한 보름이나. 이래 {담가놓고} 한 보름되믄는 한 열 한 이틀이나 한 보름 사이 되든 메주가 붕~ 떠.

9) 금석 치다

부정한 것의 침범이나 접근을 막기 위하여 문이나 길 어귀에 다는 새끼줄을 ‘금줄’이라고 하는데 이를 제보자들은 ‘금석’이라고 하고, 붉은 고추와 참숯, 소까비를 ‘원새끼’에 달아 장 단지에 묶어 두는 것을 ‘금석 치다’라고 했다. 제보자들은 장맛이 변하거나 곰팡이가 쓰는 것 모두가 손을 타서 변했다고 생각했는데 이를 예방하기 위해 하는 ‘양밥’ 행위이다. 요즘은 단지에 ‘금석 치는’ 것 대신 편의를 위해 단지 속에 이를 넣어 담기도 한다.

- ⇒ 옛날에 거다 이래 금석 우리 어른분, 나는 {금석 안 친다고}.

10) 달아 영다, 장물 애 달가가 담군다, 장 애 달가 영는다

장이 줄어들면 소금을 자루에 넣어 장물을 봐야 하는데 이때 소금을 한꺼번에 넣지 않고 조금씩 넣어 담그는 것을 ‘달아 영다’, ‘장을 애 달가 영는다’, ‘장물 애 달가가 담군다’로 표현한다. 흔히 초조한 마음 상태를 ‘애 달다’라고 하는데 이 말에 연유한 표현이다. 이렇게 담근 장을 ‘애 달아 넣는 장, 애 달아 쑤는 장, 나장’이라고 한다. 보통 소금을 장을 담근 지 12~14일 또는 15~20일 후에 넣기 시작하는데 시간을 두면서 소금을 조금씩 넣으므로 정성과 시간은 많이 들지만 맛은 좋다고 한다.

- ⇒ 고때 인제 바뿌제를 또 이래 자루를 소금에다 달아영는. 고거는 {달아영는다고}. 장이.
- ⇒ 고고는 장. 저 소금 달아영는다고 {장 애 달가 영는다고} 몰래. 그거는 뭇 장이라 카는고 모르는데 달아영는다 칸다.
- ⇒ 또 내일은 안 영고 모레쯤 조금 더 마이 영고 더 마이 영고 고래가 담구는 장 애달가, {장물 애 달가가 담군다} 카고 고래.

11) 들어가 담는다

메주를 장단지 속에 넣은 다음 5일 후에 물을 넣고 그 뒤 소금물을 넣어 담그는 것을 ‘들아가 담는다’라고 한다. ‘양개가 담는 장’에 비해 빨리 먹을 수 있고 맛도 좋다.

- ⇒ 난 요새는 {들아가 담는다}. 그래 또 인자. 고거로 물로 저. 저. 저게 뭇고. 메주로 물에다 고양 영는 거는 그양 여놓고 뒤에 소금 영는 건 들어가 담는다 이 칸다.

12) 양개 담는다

단지에 메주를 넣은 후 소금을 갈아서 얇힌 물을 바로 메주에 부어 만드는 방법을 ‘양개 담는다’라고 한다. 가장 쉽게 장을 만들 수 있는 방법이지만 빨리 우려나지 않는 단점도 있다. 이렇게 만든 장을 ‘양개가 담는 장’이라고도 하고 빨리 대충 만드는 장이라고 ‘나일롱장’, ‘빠꼼장’, ‘뽀꼼장’, ‘막장’이라고도 한다.

- ⇒ 소금으로. 함부래 뉘가 담으은 {양개 담는다} 이 카고.

13) 후리다

기준에 담근 장의 양이 부족할 때 장의 양을 늘여야 하는데 이를 ‘덧장’ 또는 ‘장 키운다’라고 표현한다. 이때 기준에 있는 장과 새로 넣는 메줏가루가 함께 어울려지게 만들기 위해 젓는 것을 ‘후리다’라고 한다.

- ⇒ 또 내일은 안 영고 모레쯤 조금 더 마이 영고 더 마이 영고 고래가 담구는 장 애달가, {장물 애 달가가 담군다} 카고 고래.

8.1.6. 장 뜨기

1) 누지르다, 놀라놓다

장단지 속에 있는 메주를 눌러 장물을 뜨는데 이를 ‘누지르다’ 또는 ‘놀라놓다’라고 한다. ‘놀라놓다’는 ‘누르다’와 같은 의미이지만 좀더 강한 표현이다. 이렇게 장을 눌러두어야 흰 곰팡이인 ‘꽃가지’가 피지 않는다고 한다.

- ⇒ 그거는 인자 간장은 간장대로 떠뿌고. 된장은 된장대로 꼭꼭꼭 {눌라놓는다} 카이끼네.
- ⇒ 아니. 메주를 요래가 인자 {누질러가지고}. 그릇을 가. 요래가 누지르는 거. 바가지로 가.

2) 뜨다

장단지 속에 담겨 있는 장물 즉 ‘지랑’을 퍼내거나 덜어내는 것을 ‘뜨다’라고 한다. 장독에 메주와 소금물을 부어 석 달쯤 둔 후 석달 만에 장을 뜨는데 정월장의 경우 음력 4월 경에 주로 장을 뜬다.

- ⇒ 바싹 말라가. 그래가 방에다 들라노면 그래 또 {뜨다} 카이끼네. 겨울에 겨울 뜨신 바~다가 띄 아가지고.

3) 바르다

간장을 햇볕에 두면 좋아지는데 이를 ‘바르다’라고 표현한다. 예전에는 장을 뜬 후 솔에 넣어 장을 달였는데 지금은 이렇게 햇볕에 ‘바라서’ 먹는다고 한다. 그 이유로 장을 달이면 색이 너무 짙어 음식을 해도 태가 나지 않기 때문이라고 했다.

- ⇒ 고래 바차가지고 단지 사이사이 벌에 놔두면 발간 게 {바르는} 게 맛있데요.

4) 발추다

장을 뜬 후 이를 용기에 받아 두는 것을 ‘발추다’라고 한다.

- ⇒ 깨끗하게 고래 {발차가지고} 단지 사이사이 벌에 놔두면 발간 게 바르는 게 맛있데요.

8.1.7. 장 딸이기

1) 딸이다(달이다)

간장을 만들기 위해 장을 뜬 액체를 불에 끓여 진하게 만드는 것을 ‘딸이다’라고 한다. 장단지에서 뜬 장물은 그대로 두면 백태 즉 ‘꽃가지’가 피므로 솔에 넣고 졸여야 한다. 이렇게 만든 것을 간장이라고 한다. 그러나 최근에는 간장을 달이지 않고 그냥 사용하는 사람도 많은데, 이렇게 만든 장은 바로 먹어도 되지만 묵혀서 먹으면 맛이 더 좋다고 한다. ‘다리다, 따리다, 때리다’ 형이 모두 나타난다.

- ⇒ 어떤 사람 {딸이고}. 어떤 사람 안 딸이도 또 뱀이 있고. 장고방에 뱀이 딱 있으나 지대 즐리고. 그러면 참 맛이 좋아. 벌에다 벌에다 이렇게 하마.

2) 쫄이다(졸이다)

간장을 국물이 거의 없게 바짝 끓이는 것을 ‘쫄이다’라고 한다. 간장을 이처럼 졸여야 변질 없이 오래 먹을 수 있다고 한다.

⇒ 인자 열. 열이 나가지고 그거. 단지 뚜껑 그제. 그런데 장이 많이 쫄이키. 장이 이마이 {쫄이키}.

3) 넘가놓다(넘겨놓다)

뒤집는 것을 ‘넘가놓다’라고 한다. 장이 골고루 맛이 배도록 하기 위해 장을 골고루 섞는 행위이다.

⇒ 그래가 거 된장 떠냈는 데다가 거다 섞어 넣고 꼭꼭 {넘가놓고}. 물 한 바가지 뷚가 휘 젓어가 꼭꼭 놀라가 그래가 인자 그만치 보충을 소금을 한다.

제 3 부

연 구 결 과

제 5 장 마 무 리

제 5 장 마무리

지금까지 경상북도 동남부 지역 민족생활어 조사의 일환으로 장과 관련한 어휘를 살펴 보았다. 본 조사에서는 장을 20~50년 이상 담궈 본 제보자를 직접 찾아가서, 장을 담그는 현장에서 사용하는 생활어를 조사하였다. 우선 문헌에 나타난 장의 개념을 통해 다른 지역의 장의 개념을 살펴본 후, 장을 직접 담그는 제작자의 입장에서 사용하는 장의 재료, 담그는 시기, 종류를 고찰하였다. 그리고 장 담그는 과정을 직접 체험하면서, 제작 단계별로 제작 방법과 그에 해당하는 과정 용어와 그때 사용하는 제작 도구의 명칭을 조사하였다. 또 조사 과정 중에 자연스럽게 채록된 어휘와 관용 표현을 통해 장과 관련된 행위와 금기사항을 살펴볼 수 있도록 하였다.

조사한 내용을 정리하면 다음과 같다.

- 1) 장은 원래 지금의 간장을 말하는 것으로 “음식의 간을 맞추는 데 쓰는 짠맛이 나는 흑갈색 액체”을 말한다. 그러나 지금은 장을 간장, 고추장, 된장 따위를 통틀어 이르는 말로 사용하고 있다. 이 중 간장과 된장은 함께 담가서 같이 얻을 수 있는 것이고, 고추장은 따로 담가야 한다. 그래서 일반적으로 장이라 함은 된장과 간장을 가리킨다. ‘장 담그기’라고 하는 것은 간장과 된장을 담그는 것이라고 할 수 있다. 간장과 된장에 쓸 메주는 보통 음력 10월에 콩을 삶아서 만들어 띄우며 이듬해 입춘 전에 장을 담근다. 염도를 잘 맞춘 소금물에 깨끗이 손질한 메주를 넣어 장을 담근 후 40일 정도는 매일 아침 뚜껑을 열어 벌을 짚고 그 후 90일쯤 지나서는 메주와 우려난 소금물을 가른다. 먼저 건져 낸 메주는 소금을 넣고 버무려서 항아리에 눌러 담고, 남은 소금물은 술에 부어 달인다. 이때 메주를 건져 내고 남은 즙액이 간장이고 건져낸 메주를 으깨어서 만든 것이 된장이다. 해마다 담그는 장은 그 집의 음식 맛을 좌우하기 때문에 ‘김장 담그기’와 함께 1년 중 가장 중요한 행사이다. 흔히 된장을 ‘장’이라고 하고 간장은 ‘지렁, 지랑, 지랑물, 장물, 간장물’이라고 한다. 이들은 모두 콩을 넣어 띄운 장으로 이들을 모두 메주콩으로 만든 ‘콩장’이라고 했는데 간장, 된장 등을 지칭하는 상위어라 할 수 있다.

- 2) 장은 그 집안의 음식 맛을 좌우하기 때문에 장을 담그는 날을 따로 정해 담갔는데, ‘달날(답날), 말날, 무방수날, 손 없는 날’과 ‘삼월삼진날, 이름 있는 날, 정월 그믐께, 정월 보름날, 그믐’에 담그면 손을 타지 않아 장맛이 변하지 않는다고 한다. 반면 ‘뱀날, 긴거밧는날, 긴날’과 ‘내월달, 이월달’에 장을 담그면 조상 제사에도 쓰지 못할 뿐만 아니라 손을 타 장맛이 변할 수 있다고 해 지금도 장 담그는 날을 봐서 장을 담가야 한다고 한다.
- 3) ‘메주콩’은 메주를 쑤는 데 쓰는 콩을 포함하는 상위범주이다. 이 메주콩에 속하는 것은 ‘우리콩(국산콩), 생콩, 올콩, 흰콩, 노란콩, 누른콩, 굵은콩, 노란굵은콩’이 있다. 장에 사용하는 콩은 ‘메주콩’으로, 일반적인 용도로 예를 들면 떡을 할 때 떡고물로 사용할 때는 ‘노란콩’이라고 명칭해 용도에 따라 명칭을 달리 사용하고 있었다. 이러한 콩은 콩 껍질의 색에 따라 구분하기도 하는데, ‘누른콩, 노란콩’, ‘흰콩’이라고 말하고 있었다. 이처럼 메주콩을 흔히 ‘흰콩, 노란콩’이라고 한다. 또 콩은 ‘생콩’, ‘햇콩’ 또는 ‘마린콩’, ‘묵은콩’으로 말하기도 했다. 이로 볼 때 제보자들은 ‘콩’을 용도와 껍질의 색에 따라 일차적으로 구분하고 있었고, 이차적으로 물기나 익음에 따라 구분하고 있음을 알 수 있다. 이렇게 구분된 메주콩은 ‘디딜방아’, ‘절구’, ‘호박’을 이용해 찧거나 뺨은 후 ‘각시’, ‘꼭두각시’, ‘메주굴레’를 이용해 ‘놀이방’에 단다.
- 4) 이러한 장은 담그는 시기에 따라 또는 재료와 특성에 따라 다양한 종류로 구분된다. 먼저 시기에 장을 담그는 시기에 따라 ‘정월장, 이월에 장 담갔는 거, 삼월장’으로 나누어지고, 담근 시기에 따라 ‘묵은장’과 ‘햇장’으로 나누어진다. 이때 ‘묵은장’은 그냥 음식을 조리할 때는 사용해도 되지만 제사에는 사용하면 안 된다고 한다. 장을 담그는 방법에 따라 ‘애 달아 넣는 장, 들어가 담는 장, 양개가 담는 장’으로 나누어질 수 있다. 먼저 ‘애 달아 넣는 장’은 메주를 물에 넣은 후 시간을 두며 소금을 조금씩 넣어 만든 장을 말하는 것으로 이를 ‘달아넣는 장’으로 말하기도 하고 ‘애 달아 넣는 장, 애 달아 담는 장, 애 달아 쑤는 장, 나장’이라고도 한다. 이때 ‘달아넣는다’는 말을 대신해 ‘장을 애 달가 넣는다, 장물 애 달군다, 장 애 달가 담군다, 장물 애 달가가 담군다’로 표현하기도 한다. ‘들어가 담는 장’은 장단지 속에 넣은 메주에 바로 물을 넣지 않고 5일 후에 소금물을 넣어 담그는 장을 말하고, ‘양개가 담는 장’은 메주에 바로 소금간을 한 물을 부어 담근 장을 말한다. ‘양개가 담는 장’은 다른 말로 막 담는 장 또는 임시로 담가 먹는 장이라는 의미에서 ‘나일롱장, 막장, 빠꿈장, 뽀꿈장’이라고도 한다. 이 외에도 다시 더 넣어서 만든 장이라는 의미에서 ‘덧장’을, 그러한 행위를 ‘장 키운다’라고 말하고 있었다. 이렇게 만든 장은 장단지에 넣어 벌이 잘 드는 광인 ‘장고방’ 또는 ‘고방’에 보관했다. 손 타는 것을 막기 위해 짚으로

원새끼를 꼬아서 그 사이사이에 숯과 고추, 대나무, 소까비를 달아 단지에 달아놓으면 부정을 방지할 수 있다고 하는데 이러한 행위를 ‘금석 치다’라고 한다.

- 5) 제작 과정과 제작 행위에 관한 어휘는 아래의 <장 담그기>, <장 뜨기>를 통해 각각의 사진과 어휘를 순서대로 제시했다.

이러한 장에 관한 조사를 통해, 본 조사는 다음과 성과를 얻을 수 있었다.

- 1) 본 조사 대상인 장은 오래 전부터 우리의 식생활에서 중요한 부식이지만 이제까지는 기능적인 면에서만 장을 다루고 있었다. 이번 조사는 장을 기능적인 측면만이 아닌 다양한 각도에서 조사했고 이러한 조사로 인해 장과 관련한 다양한 어휘와 관용 표현을 확인할 수 있었다.
- 2) 모든 조사가 제보자의 구술발화로 진행되어 그 지역의 미세하고 다양한 방언을 확인할 수 있었다. 특히 조사 지역과 대상이 영천, 경산, 영덕 지역의 장이어서 방언이 반영된 전문용어를 다수 고찰할 수 있었는데, 이는 방언 연구에 기여할 것이다.
- 3) 그 동안의 연구가 완성품에만 국한되었다면 이번 조사를 통해 장에 관한 생활어라는 개념을 명확히 할 수 있었다. 이를 통해 장에 대한 분류 체계를 설정하고, 체계적인 어휘 수집을 수행해 봄으로써 장 담그기와 관련된 어휘와 관용 표현의 어휘망을 구축하기 위한 토대를 마련하였다.
- 4) 조사된 어휘의 표준국어대사전 등재 여부를 확인함으로써 표준국어대사전의 설명을 점검할 수 있을 뿐만 아니라 뜻풀이를 보충할 수 있는 계기가 되었다. 또한 조사 결과물을 조사 어휘, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 정리하여, 전자사전 형식의 『민족생활어사전』 편찬의 자료로 구축하였다.

그러나 장 담그기에 대한 조사는 분명한 한계점을 지닌다. 지금까지의 조사와 연구에 대한 반성은 다음과 같다.

- 1) 방언에서 유래한 전문 용어를 확인할 수 있었지만, 여전히 많은 어휘에 대한 세밀한 조사가 이루어지지 못한 실정이다. 앞으로는 체계적인 자료를 바탕으로 방언이 반영된 전문 용어의 어원과 변화과정을 분석할 필요가 있다.

- 2) 장 담그기에 관한 생활어 역시 다른 다양한 직업에서는 다른 의미로 사용될 수 있다는 점을 고려해 볼 때 앞으로의 조사를 통해 보다 체계적인 어휘 분류와 뜻풀이가 이루어져야 할 것이다.
- 3) 영천, 경산, 영덕의 세 지역과 다수의 제보자를 선정했지만 지역적 한계와 제보자의 한계로 인해 이 어휘들이 특정 개인어가 아닌 생활어라는 점에서 보면 아쉬운 점이 남는다. 이러한 점을 보완하기 위해서 앞으로 어느 특정 지역에 국한된 조사가 아닌 다양한 지역과 다양한 제보자를 고려한 조사가 이루어질 필요성이 있다.

이러한 조사가 이루어진다면 한 개인의 생활어, 한 직업의 생활어, 한 지역의 생활어의 한계를 뛰어 넘어 민족생활어로서 자리를 매김할 수 있을 것이다.

【장 담그기】



[사진 5] 땡빛에 말룻다



[사진 6] 메주 쑤기



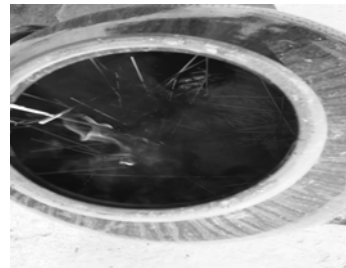
[사진 7] 소재하다



[사진 8] 짚을 사르다



[사진 9] 장단지 꼬실다



[사진 10] 군등내를 없애다



[사진 11] 단지 들다



[사진 12] 재를 비운다



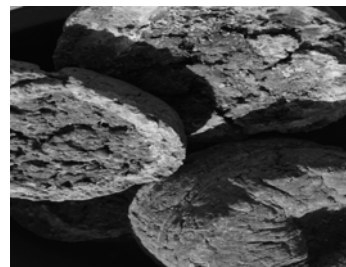
[사진 13] 단지 쥘다



[사진 14] 단지 물 빼우다



[사진 15] 장단지 청결하다



[사진 16] 띄운 메주를 내놓다



[사진 17] 칼을 꼽다



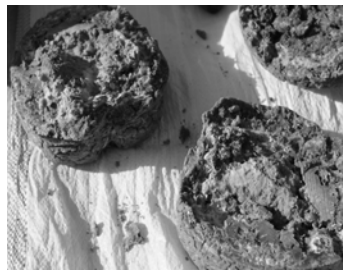
[사진 18] 반틈 내다



[사진 19] 짜알리다



[사진 20] 따개다



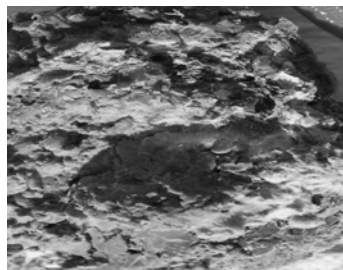
[사진 21] 따개가 피놓다



[사진 22] 솔로 가 문맨다



[사진 23] 곰팡이 썬다



[사진 24] 메주 다부 말룬다



[사진 25] 벌에 바르다



[사진 26] 단지 놓는다



[사진 27] 메주 박는다



[사진 28] 미주 차게차게 열는다



[사진 29] 물 붓는다



[사진 30] 장 애 달가 열는다



[사진 31] 금석 치다



[사진 32] 장

【장 뜨기】



[사진 33] 금체 씻어 말룻기



[사진 34] 쳃다리 챙기기



[사진 35] 단지에 쳃다리 얹는다



[사진 36] 금체 쳃다리에 친다



[사진 37] 대야 발추다



[사진 38] 장물 뜨다



[사진 39] 장물 붓는다



[사진 40] 장물 빠진다



[사진 41] 장 거른다



[사진 42] 메주 찌기가 남는다



[사진 43] 장을 통에 담는다



[사진 44] 깨끗하게 발추다



[사진 45] 벌에 발갈게 바르다



[사진 46] 된장



[사진 47] 지렁

참고 문헌

- 강인희(1984), 『한국 식생활 풍속』, 삼영사.
- 강인희(1988), 『한국 식생활 변천사』. 식생활개선범국민운동본부.
- 강인희, 조후종, 이춘자(1997), 『한국음식대관』 제 3권 제1부 떡, 한국문화재보호재단 편. 한림출판사.
- 국립국어연구원(1999), 『표준국어대사전』, 두산동아.
- 김상보(1997), 『한국 음식생활 문화사』, 광문각.
- 안동장씨 부인 지음, 한복려, 한복선, 한복진 엮음(1999), 『(다시 보고 배우는) 음식디미방』, 궁중음식연구원.
- 안옥규(1996) 『어원사전』, 한국문화사.
- 우리마당 터(2003) 『민속학술자료총서』: 먹거리 장류, 우리마당 터.
- 전희정(2002) 『(현대)한국음식용어사전』, 지구문화사.
- 한복려(1995), 『종가집 시어머니 장 담그는 법』: 장 담그는 법 20선, 장 요리법 68선, 등지.
- 한복진(2001), 『우리생활 100년』: 음식, 현암사.
- 황혜성(1976), 『한국요리 백과사전』, 삼중당.
- 박용수(1992) 『겨레말갈래큰사전』, 한글문화연구회 출판부.
- 박용수(1995) 『새우리말갈래사전』, 서울대학교 출판부.
- 안옥규(1996), 『어원사전』, 한국문화사.
- 이기문(1991), 『국어 어휘사 연구』, 동아출판사.
- 이훈중(1992) 『민족생활어사전』, 한길사.

부 부

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대표류	종류	스분류1	스분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	조사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	부식	장	관용표 원				병절이 없다	관		변절이 없다는 말로 주, 장의 맛이나 상태가 바뀌어 좋지 않거나 그대 해나노면 {병절이 없다는 의미}를 말한다.			이옥선(영천 시)		*			
식생활	기능	부식	장	관용표 원				상월상진날 장 담는다	관		옛날에는 원래 정월장이 아니라 상월상진날(두달수달이라서)이 장 담는 날이라는 말이 있는데, 상월장보다 상월장이 제대로 된 장이라는 의미도 담고 있다.			김운숙(경산 시)		*			
식생활	기능	부식	장	관용표 원				손 걸렀다	관		장 맛이 변하거나 별레가 생긴 것을 나타내는 말이다. 옛날에는 귀신이 장맛을 변화하게 만들었다고 생각했다.	그렇지, 그래가 인자 {손 걸렀다}. 그 칸다.		김순태(경산 시)		*			
식생활	기능	부식	장	관용표 원				손 없는 날 든다	관		귀신이 없는 날 장을 담근다는 말이다. 손 걸러는 것을 피하기 위해서이다.	남, 숨게 말하자면 장 담을 때는 인자 {손 없는 날에 담는 거 낫, 풀다.} 숨게 말하지 맏 그렇지, 나도 아직까지는 그런 거 따진다. {손 없는 날 담는다}. 지금도.		김순태(경산 시)		*			
식생활	기능	부식	장	관용표 원				손 없다	관		매주는 주로 시월달에 마이 부지, 콩 인제 장만에 가지고 밀적 숙면 구할달에 부지만 달에 부면 댜.					*			
식생활	기능	부식	장	관용표 원				손맛이 좋으면 장맛이 좋다	관		손맛이 좋은 사람은 장도 잘 담아, 장맛도 좋게 잘 따라고 매주가리만 좋 해 약가지고 좋다는 말이다. 장맛을 통해 그 사람의 손맛을 알아보기도 한다.	{손맛이 좋으면 장맛이 좋다}고 그대 나는 좋게 잘 따라고 매주가리만 좋 해 약가지고 좋다는 말이다. 장맛을 통해 그 사람의 손맛을 알아보기도 한다.		김순태(경산 시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	관용표 원				손세 있는 거 장 먹어 보든 숨세 있다	관		손세가 좋은 사람은 장도 잘 담가, 장맛도 좋다는 말이다. 장맛을 보면 그 사람의 음식 습세를 알 수 있다는 말이다.	그대 {숨세 있는 거 장 먹어 보든 숨세 있다} 안 커나.		김순태(경산 시)		*			
식생활	기능	부식	장	관용표 원				세 썬다	관		어떻게 장을 잘 못 관리하면 톱파리의 알이 부화돼 별레가 생기는데 이를 '세'라고 하고, 이렇게 별레(톱파리, 구디기/구디기)가 생기는 것을 '세 썬다'라고 한다.	장독에 별레가 접근하는 것을 막기 위해서는 예전에는 버섯등을 오려 가꾸곤 했는데 별레가 생기면 황아리 및 유충에 죽어 낯기도 했다. 이 외에도 장의 맛이 변했을 때에는 유충이 되돌아 오고 죽은 보자기 위에 밀가루를 두둑하게 깔고 그 위로 장을 부어 다시 걸러 죽 한 후 죽을 사이에 에 엮을 한쪽 끼워 황아리에 넣으면 장맛을 되돌아오게 할 수도 있다고 한다. 옛날에는 장맛이 떨어지나 쓰면 고치는 방법이 따로 있었다. 버드나무로 막대까지 깎아 하여 둑글게 빈 곳을 만들어 주박이 들어올 때 두어 되박이 나오면 본 맛이 돌아온다고 하여 주박을 판아 낯기도 했다. 지금은 거의 사용하지 않는 방법이지만 장에 대한 선조들의 정성을 알 수 있는 기록들이다.		김순애(영덕 군)		*			

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

번호	대표류	종류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	유명산	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보	표준국어 사전								
식생활	기름	부식	담	담	보관도	보관도		다라이	명	명	고무 따위를 만든, 아가리가 넓게 벌어진 한 [다라이] 피내놓고, 위에 까 갈아기 밀, 동근별장한 그릇, 보관용은 또는 부피의 / 우리 전에 아~를, 요즘도 서 열 허기는 제는 단위로 사용한다. 다라이의 용량을 나타내도, 아~를 마이 퍼기 가제, 동서가죽 주 따라, 장다라이로, 재포의 양을 셀 때는 한 [다라이] / 귀찮아가, 동서는 따로 한 [다라이], [장다라이], 섞어주고, 단지 사가고 외서, 가제 가부고, 그레 쉽데.	가 부개 되며 인제 그레 인제 속에 까, 피내, 한 [다라이] 피내놓고, 위에 까 갈아기 밀, 동근별장한 그릇, 보관용은 또는 부피의 / 우리 전에 아~를, 요즘도 서 열 허기는 제는 단위로 사용한다. [서 밀 다라이] 이만테 하나 해 단테, 아~를 마이 퍼기 가제, 동서가죽 주 따라, 장다라이로, 재포의 양을 셀 때는 한 [다라이] / 귀찮아가, 동서는 따로 한 [다라이], [장다라이], 섞어주고, 단지 사가고 외서, 가제 가부고, 그레 쉽데.														
식생활	기름	부식	장	담	보관도	보관도	담	담	명	명	간장, 술, 감치 따위를 담가 두는 데에 쓰는 용어. 오지그릇이나 절그릇, 온두가 높고 중배가 조금 부르며 전이 달려 있다. 현대식은 온두만 유리뚜껑이 있는 단지는 유리독이 라고 한다.	그 금석 안 달고 큰 고방이라고, 요즘 워 워 에 다용도싱이라 카지만은, 이래 걸름한데 에 출바만, 인고, 기면, 김, 크트, {독에} 해 날비나 있어, 우리 친정애, 그가 아레고 영문 미면이 달고 드러가자고, / 테레미에 도 보이 {유리독에} 그가 된장애 독에 마이 시단 들어웠더라, 그가 해부면 편하잖아, 그레.														
식생활	기름	부식	장	담	보관도	보관도	버지기	버지기	명	명	단지 뚜껑을 가리키는 말, 단지를 덮는 용도로도 주로 사용하기도 하고 뒤집어 용기로 사용하기도 한다. 장은 처음 담근 후 버지기 너무 많이 덮으면 공기가 통하지 않음으로 수시로 열어주어 공기를 통하게 한다. 이때 비를 맞추면 안에 '꽃가지' 즉, 흰 곰팡이가 생긴다.	단지 뚜껑을 가리키는 말, 단지를 덮는 용도로도 주로 사용하기도 하고 뒤집어 용기로 사용하기도 한다. 장은 처음 담근 후 버지기 너무 많이 덮으면 공기가 통하지 않음으로 수시로 열어주어 공기를 통하게 한다. 이때 비를 맞추면 안에 '꽃가지' 즉, 흰 곰팡이가 생긴다.														
식생활	기름	부식	장	담	보관도	보관도	소구리	소구리, 소	명	명	장을 담그기 위해 썬은 콩이 빠지도록 담아두는 도구, 보관할 때, 위에도 장을 통째로 사용한다. 장 둘 때 필요한 도구로는 전, 소구리, 버가지, 대나무로 만든 소구리(대소구리)가 있다.	소름을 아래 인제 {소구리애다} 담고, 위에 는 지기 다라이 하고, / 이래 무조간 이래 주다놓고 때려 쫓는다. 때려쫓기 {소구리} 버가, 마, 호수출가 안 하나, 그 한 할 두 말 안제 해, / 제는 요즘 길으면 {소구리} 같은 거 해가 인제 천 하나 깔아갖고 이래 반차 가 뿔으면 인제, 그 역시 {대소구리애다} 황우리를 건져가지고 자꾸 쫓아내다 카에, 제 썬을 내면 보리가 썬아 나온다 카에.														
식생활	기름	부식	장	담	보관도	보관도	식기	식기	명	명	음식을 담은 첩이나 플라스타이크로 된 그릇 대점으로 한 그릇을 '식기'라고 한다. 물의 양을 나타낼 때 사용한다.	반, 솥, 한 식기를 여야 될 것 같으면 반 {식기}를, 솥 여가지고 찌어가, 조금 녹았다 싶으면 핫 모면 싱겁으면 좀 더 열고.														
식생활	기름	부식	장	담	보관도	보관도	용기	용기	명	명	용기로 된 용기를 가리키는 말, '독', 단지 와 같은 의미로 사용된다. 실제로는 용기 라고 사용하지 않고 모두 단지 또는 '이' 라고 사용하고 있었다. 이를 내용물에 따라 '정단지', '장독'으로 부르기도 했다. (장치를 담을 때 '김치독, 김치단지'로 말한 다.)	용기, 솥에 함메들은 단지라 카는 데 {용기} 카고 아라는데, 조사 없는 그단테.														

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대표류	종분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	조사 정보	조사 형태	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	영단어 정보 사전	영단어 정보 음성	표준국어 사전
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	장	각시	각시		명	명	매주를 조사시킬 때 나는 짚. 다른 말로 매주래, '꼭두각시'라고 한다.	놀지방. 우리는 안. 케나. 우리는. 나는 {각시들} 맨들 홀. 놀라갖고. 그래. 더대나기 지. 투로 했거든. / 각시라. 나는 그 {각시} 할 하고. / 아. 그개는. {각시라} 카는. 가는. 케 주다는. 거. 짚을. 가. 이래. 맨드는. 그. 거로. 매 시라. 칸다. 각시. 맨들어가. / 이래. {각시} 맨들다. 케머. 맨들어가. 이래. 또. 달아가. 달. 아가. 델라. 가지고. 가.틀에. 해보. 노. 단. 달. 리야. 되지.	김순태, 김윤숙(경산시), 김필수(영천시), 이옥선(영천시)		*			
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	계란	계란	계란		명	명	달걀. 장물. 위에. 계란을. 띄워서. 500원짜리. 동전. 밑. 받침. 받으면. 소금.이. 맞고. 한. 다. {생채. 동전.을. 사용.하는. 것은. 아니.다}. 또. 쌀.로. {계.란.을. 달.걀. 때. 소금.의. 양.을. 어느. 정도. 동. 넣어. 할.지. 모.를. 때. 사용.하는. 방법.은. 계.란.을. 넣어. 계.란.이. 떠.안.을. 뜨.면. 소금.양.이. 적.당.하고. 찬.다. 주로. 장.물. 많이. 담.그.지. 않.는. 사.람.들이. 사용.하는. 방법.이다.	이옥선(영천시), 김윤숙(영천시)		*				
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	꼭두각시	꼭두각시	꼭두각시		명	명	매주를 저마에 달 때 사용하는 짚으로 만든 끈. '각시', '매주래'와 같은 말이다.	그래. 짚. 그래. 부면. 왜. 그런.대. 뭐. 저.기. {계.란.을. 달.걀. 때. 소금.의. 양.을. 어느. 정도. 동. 넣어. 할.지. 모.를. 때. 사용.하는. 방법.은. 계.란.을. 넣어. 계.란.이. 떠.안.을. 뜨.면. 소금.양.이. 적.당.하고. 찬.다. 주로. 장.물. 많이. 담.그.지. 않.는. 사.람.들이. 사용.하는. 방법.이다.	이정순(영덕군)		*			
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	도마	도마	도마		명	명	칼은 음식의 재료를 썰거나 다질 때에 면에 붙여 놓는 것. 두께는 나무두께이다. 날조각 따위에 사용한다. 매주를 도마 위에 놓고 쳐 모양을 만들 때 사용한다.	그.남. 이런. 밥. 뜨.면. 양. 양.지기. 같은. 대. 고.디. 발. 대.고. 밍.는. 사.람.도. 있고. 또. 이래. {도.마.} 에. 대.고. 꼭.꼭. 쳐.대.가. 확.확. 쳐. 가지고. 모.양.이. 만.대.로. 되.잖.아. 그.래. 동.그.를. 깨. 갈.쪽.하.게. 만.드.는. 사.람.도. 있고.	조수영(영덕군)		*	0		
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	되	되	되		명	명	곡식, 가루, 액체 따위를 담아 분량을 헤아리는 데 쓰는 그릇. 주로 사각형 모양의 나무로 되어 있다. 사각형 모양의 나무를 이용하여 매주 모양을 네모나게 만든다. 이런 매주틀이 없는 사람은 손으로 동글게 만들기도 한다.	문.원.에는. 용.양.이. 다른. 모.양. 소.두. 김.필.수. {경.산.시}. 장.한.다. {한.북.려. 한.북.진. 1995}		*	0			
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	디딜방아	디딜방아	디딜방아		명	명	방로 디디어 곡식을 찧거나 빨게 된 방아. 찧는 나무 한 끝에 공이를 박고 다는 공이를 두 갈래가 나게 하여 방로 디딜 수 있도록 만들었으며 공이 아래에 받아놓을 파 놓았 한다. 샅은 매주공을 찧는 도구로 '디딜방아' 외에 '방아' 외에 또 '방아'는 '가. 독(벼로포대)'을 이용하여도 한다. 요즘 현대식으로 하는 방법으로 샅은 매주공을 디딜방아로 하지 않고 포대에 넣어 방로 찧는다.	문.원.에는. 용.양.이. 다른. 모.양. 소.두. 김.필.수. {경.산.시}. 장.한.다. {한.북.려. 한.북.진. 1995}		*	0			
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	따배기	따배기	따배기		명	명	짚을 가지고 동글게 만 것을 가리키는 말. 매주를 띄울 때 사용하는 것으로 매주래 밑에 두면 매주가 잘 숙성된다고 한다.	피.라.의. 방.언. {경.산.}로. 등.재.됨.	김필수(영천시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	도구	재직도 구	말	말	말		명	명	곡식, 액체, 가루 따위의 분량을 되는 데 쓰는 그릇. 영 되가 들어가기 나무나 쇠붙이를 이용하여 원기둥 모양으로 만든다. 재보 시는 매주공을 찧을 때 용양을 숙성하는 단위로 사용하고 있었다. 매주장을 만들 때 사용하기도 한다.	문.원.에는. 용.양.이. 다른. 모.양. 소.두. 김.필.수. {경.산.시}. 장.한.다. {한.북.려. 한.북.진. 1995}		*				

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대표류	종류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	유명명	발음 정보	몸사 정보	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보	출전정보2	영단 정보 시간	영단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부			
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	구	구	메주를 끓이고 나서 일정한 온도는 데서 온 정도를 이 용하는 장회를 말한다. 주로 된 장회를 이 용해 삶은 메추장을 넣는다. 그 후 메추장에 메 넣어 메추장을 만든다.	흔 할 해도 더 다 파나가 장화 신고, 장 화 씌기 씌기, 그 만날 {메추 꿂이는 장 화} 딱 여 놓는다. 하안 거, 밧는 거, 그레고 그고 그레 밧아가 요래 메추요래 디디가지 그 디디가 마 자우도 디디아 워.	장	장	*	0					
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	{메추}각시'를 가리키는 말. 소가 풀을 뜯지 고 하도록 쓰우는 글래와 비슷하게 생겼다(메추글래) 그러데. 옛날에.	장, 집애, 짐애, 인제 이래 만들어가지고 그 (메추글래) 그러데. 옛날에.	장	장	*						
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	비모난 메추 모양을 만들기 위해 만든 틀. 메추에는 말뚝을 사용했고 요즘은 되롱 또는 양파자루(다마네기 자락)를 이용하거나 손으로 동글게 만들어 사용하기도 한다.	메추요래, {메추틀} 만드는 데, 덩어지고 덩 어노은 요래 늘어놓는다. 고갈 한 하구나 한 이틀이나 요래 그거 해뒀다가 / 그레 (메추틀이지), 워 / 우라들은 {틀이} 요래 밧모 벗뒀한 거 이 밧는 거 있은 김애 안 이쁘겠다.	장	장	*						
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	장 단지에 물을 넣을 때 사용하는 플라스틱 이나 밖으로 만든 도구.	그데 양만 마이 여도. 양만 마이 여도. 바기 지, 풀바가지 뒤가 풀 (바가지) 옹는 만진, 그 소금을 여면 어느 정도 간 되겠다. 고래, 마리를 짜갖고 고래 여뒀만은 밧날.	장	장	*	0					
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	삶은 메추를 메추 찻내구에 놓고 분쇄할 때 짜는 모자기. 밧을 뜯는 데 주로 이용한다 고 '뒀부제, 뒀부제'라고 한다.	뒀부제, {뒀부제} 놓고 이래 덩어지 고 이래 찌을 가지고, / 그레가 소쿠리에 그 덩어지 진이 좀 나가부거든, 나가부은 {뒀부제} 이래 피 놓고.	장	장	*						
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	구	구	장물을 뜯 때 메추엉여리를 거르기 위해서 옹하는 구멍이 가는 소쿠리를 말한다. 콩찌 깨기가 장물에 들어가는 것을 막기 위해 구멍이 가는 체를 사용한다. 이를 보드랍다고 칭해라고 하기도 한다.	메추 보드랍은, {보드랍은 소쿠리나} 이래 옹하는 구멍이 가는 소쿠리를 말한다. 콩찌 깨기가 장물에 들어가는 것을 막기 위해 구멍이 가는 체를 사용한다. 이를 보드랍다고 칭해라고 하기도 한다.	장	장	*	0					
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	물건을 써서 들고 다닐 수 있도록 네모지게 만든 작은 천, 모자기는 재질에 따라 '베모 자기', '광목모자기'로 말한다.	메추 보드랍은, 보드랍은 소쿠리나 이래 도 (보제기를) 피고, 그레야지, 제깨기가 안 내러가지, 그레, 그레가 밧아가지고 그레 도 밧이고, / 댜, {뒀부제}에) 짜가지고 꿂 주러, 나이뒀광주러 마고 커다. 인제 버드나 뒀광주러에다 좀 깔고 잘 좀 밧애 깔고 그 레가 인제 꼭 띄운 까말게 보은 것들 같이 꼭 밧래요. 머리카락 그지, / 그레 인제 엇 뒀애 밧양간애 가가 꼭 꼭 찢지, 요즘 밧양 간이 엇은애, 거 인제 {뒀부제}에) 대고, 옹 중 나이뒀 그애, 찻자루 그드래, 거다 대고 우애 {광목모자기} 덩고 꼭꼭 얹아가지고 그레가지고, 그레 메추장 만들지.	장	장	*	0					
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	먼지나 때를 쓸어 떨어뜨리거나 풀칠 따위를 하는 데 쓰는 도구. 메추에 붙어있는 흙이와 먼지를 제거하는 데 사용한다.	{술} 깔고 공명이 뽀는 거 다 뒤어내고, 먼 지 그든 거.	장	장	*	0					
식생활	부식	장	도구	도구	장	도구	장	장	명	명	장을 떠내는 데 사용하는 도구. 재질에 따라 라 쇠로 만든 '쇠주걱'과 나무로 만든 '쇠주걱' 주걱이 있다.	옛날에는 왜 매 띄워가 고 인애 걸 파가지 고 도 고 추장 한다고, 꼬추장 매 띄워한 고, 인애 걸 어를 보이 {쇠주걱} 가지 고, 밧내가지고 저 우애 찢가지고 그레 후려 밧다 꺾면 거 꼬추장을 썼다.	장	장	*						

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대표류	종분류	스분류1	스분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	몸사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	양재기	양지기	명	명	메주를 이용하는 도구로 안쪽에 범랑을 만들고 그릇, 양은이나 열두미줄 따위로 만든 데에 그릇을 포함하기도 한다. 동근 모양의 메주 장을 만들 때 사용하는 도구이다.	그런 이런 밥 떠안양, {양지기} 같은 데 고 다 벌 대고 밍는 사랑도 있고, 또 이래 도미 데고 뽕뽕 치대고 뽕뽕 채 가지고, 무영이 이 밑대로 모양, 그래 동그렇게 길쭉하게 다 밍는 사랑도 있고.	조수영(영덕 군)		*	0	
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	양파지리	양파지리	명	명	대용으로 현대식으로 사용하는 도구. 양파 지리에 삶아 으갠 콩을 넣어 메주장을 동글게 말아 만든다.	이이고 내, 한 해 캐노니개 {양파지리 린} 그놈을 막, 서 앞 너 앞 너 앞 안 깬았 다. 지기 콩 농사를 하러 캐기 약속로 마이 로 안 하고 누가 또 {양파장} 거기다 하러 그러네. 그러니깐 잘 안 따, 죄수정어한테 에데 에데 에데 뒤 놀러 관광을 가다 보이 거 말아보여, 인차 {다마내가지루다} 하니까네, 안 두더라.	김순태, 김은숙(경산시)		*		
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	절구	절구	명	명	국식을 찧거나 찧으며 떡을 찧기도 하는 기계. 통나무나 돌, 쇠 따위를 속이 우뚝하게 만들어 곡식 따위를 넣고 절구공이로 찧거나 찧는다. 삶은 메주콩을 찧는 도구로 주로 다림방이 없는 사람들이 사용했다. 돌로 만든 돌절구와 나무로 만든 '떡절구'를 이용해 메주를 찧는 거 해대.	옛날에는 머리가 그래 안 돌아갔어, 옛날에 도 절구 있었잖아, 포동 {절구에} 많이 찧지. 디림방아도 있는 집은 있고 없는 집은 없었거든. / 그래, 절구 이렇게 와 돌로 이렇게 된 절구, {떡 절구}, 거기가 이렇게 해대.	김윤숙(경산시)		*	0	
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	집	집	명	명	바, 보리, 밀, 조 따위의 이삭을 떨어진 줄머신 줄머신 때(공기를 뚫기 위해) 찧는 도구. 메주를 만들 때(각사를 만들기 위해), 장 담그기를 소제할 때(장냄새를 없애기 위해) 찧는 것을 사용한다.	제보자에 따라 찧을 넣는 이유를 달리 말하고 있었는데, 경순에는 찧을 찧순에, 조수영(영덕군)은 찧하라고 낄는다고 하고, 조수영(영덕군)은 찧만 나라고 낄는다고 한다.		*	0		
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	채반	채반	명	명	평정을 벗긴 채앗게나, 버들가지 따위의 오리를 잘라 놓은 채에 얹어 물과 종이 거의 없이 동글뚱하게 걸여 만든 채그릇.	그 인해 고드뭇 찧가지고 쌀 풀까가 고드뭇 {채반에} 찧가지고, 그래서 고거 엇기를 잘 풀에 살려가지고, 빨아가지고.	조수영(영덕 군)		*	0	
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	채	채	명	명	가루를 골게 지거나 액체를 받거나 거르는 데 쓰는 기구. 양은 나무로 찧바퀴를 만들고 갈고, 양갈, 양갈, 찧사 따위로 찧물을 띄워 만든다. 간장을 들 때 사용하는 도구로 제는 아래, 양도에 따라 달리 명칭이 쓰이기도 하는데, 가루를 흔들 때 사용하는 체를 '가리 혼드'는 체라고 하기도 한다.	간장은 그 메주 여가지고 한 달 있다가 그래 그래, 그냥 {체} 이래 받가지고 또 면 받갈게 우러나면 뜨면 된다 카이, / 체 아래 혼들으면 가리 혼드는 {체}, 그거 바퀴 인쇄 배너 거 갖다 만들어가 고다 그래고 디디는데.	조수영(영덕 군)		*	0	
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	채티리	채티리	명	명	채를 받거나 거를 때, 그릇 따위에 걸쳐서 그 위에 체를 올려놓는 데 쓰는 기구. Y, Y자 모양이나, 사다리꼴도 된 나무를 쓴다.	채티리아에다, 거다 인쇄 또 {채티리} 걸치어 안 빼지제, 안 빼지니까네, {채티리} 걸치 거 그 우에다가 소금 소구리를 얹어놓고.	이옥선(영천시)		*	0	
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	채배구	채배구	명	명	바퀴 모양으로 생긴 나무통에 광목보자기 아래 깔아 찧어 짜는 데 쓰는 기구. 체의 질사로 된 양이 없고 갈이 모양으로 이 속에 삶은 콩을 놓은 후 받방아를 디었다.	받개지는 고리은 매추 인쇄 받개에 거라고 이래 깔아고 찧어가지고 들~갈이 짜이 가 메추도 이래 메추 {채배구} 있다. / {채배구} 이래 아래 디듬제, 요즘은 뭐 {채 배부어} 디디는 사랑도 있고 뭐 손 갖다 뽕 찧대가고 만드는 사랑도 있고, 만드는 사랑은 여러 가정이란.	장순애(영덕 군), 조수영(영덕군)		*		
식생활	기능	부식	장	도구	재단도	재단도	혼박	혼박	명	명	절구의 아가리로부터 림바위까지의 부분. 메주를 다림방아에 찧지 않으면 이를 이용해서 찧어 메주장을 만들었다.	그래, 뽕 삶아거, 그 옛날에는 호, {혼박에} 여기 또 디림방아에, 모리자, 디림방아 오렐만.	김필수(영천시)		*	0	

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	유형명	발음 정보	조사 정보	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보 음성	표준국어 사자	
식생활	기능	부식	장	맛 표현			구시다	구시다	형	조사	장을 담글 때 사용하는 콩의 맛이 담백하고 고소한 상태.	그래 온 놔에 {구시고} 전부 다 잊었다라 카이께네. 내 콩까 외가 해노이. 그래 독 췌탈 되면은 콩 담기가 인제 활라고.	김순태(경산 시)		*				
식생활	기능	부식	장	맛 표현			상삼하이	상삼하이	부	조사	심상한 맛이 나는 상태. 음식 맛이 조금 싱겁다.	음식이 지거는 텅클렘을 한 가라. 짬은 데 그들더라 카이께네. 그래 우리 된장이 그래 음식이 카는 가라. {상삼하이} 잊었다 카는 가라.	김순태(경산 시)		*				
식생활	기능	부식	장	맛 표현			새그림다	새그림다	형	조사	맛이 쯤 시다. 장은 새그려우지면 먹지 못하면 그래. 그거 카이라 케기지고 부리췌하고 얼마 말이다.	작년애, 작년애가 저작년애가 뽕구리 아지 매. 그거 카이라 케기지고 부리췌하고 얼마 나 살아 여가 {새그림다} 다 배랴잖아.	김순태(경산 시)		*				
식생활	기능	부식	장	맛 표현			새코무리하이	새코무리하이	부	조사	새롭힌 맛이 나는 상태. 약간 새롭힌 맛이 나다.	여간 {새코무리하이} 그랄잖아. 막아보만.	김문숙(경산 시)		*				
식생활	기능	부식	장	맛 표현			심심하다	심심하다	형	조사	음식 맛이 조금 싱겁다. 짬 맛이 없어 먹기 싫다는 말이다. 장은 심심하면 티가 생기기 때문에 조금 짬에 담그는 것이 좋다고 한다.	그 왜냐하면 티가 짬으면 그 범점을 못하는 매 짬 {심심하니까} 아무래도 달라. 몰래가 많이 달라 드는 그래 인제 잊은 짬은 가보 다 좋 노지.	김문숙(경산 시)		*	0			
식생활	기능	부식	장	맛 표현			새근하다	새근하다	형	조사	시운 맛이 나다. 소금에 간수물을 덜 빼면 되고. 장이 소금이 간수가 카는 간수 있다. 당에서 나는 맛이다. 시운 맛이 강해 장의 맛이 없애 버린다고 한다.	헛일염이 그 소금은 짬일염이 좋은 거다. 빼고. 장이 소금이 간수가 카는 간수 있다. 당에서 나는 맛이다. 시운 맛이 {새근해 다}. 이거를 짬 빼가지고, 새근하다는 카는 가는 장맛이 덜하다 이 말이다.	정순애(영덕 군)		*				
식생활	기능	부식	장	맛 표현			빤다	빤다	동	조사	소금은 좋은 거가 해야지. 소금 파는 데 가 갖고 좋은 거 사가지고, 근데 간수가 달 배 지면 좋은 {빤어}.	소금이 좋은 거가 해야지. 소금 파는 데 가 갖고 좋은 거 사가지고, 근데 간수가 달 배 지면 좋은 {빤어}.	정순애(영덕 군)		*	0			
식생활	기능	부식	장	맛 표현			짜다	짜다	동	조사	짜다. 소금과 같은 맛이 있다.	장이 많이 {짬을} 때는 마 짜매 넣는 거는 나는 요번애 장 짬았는데 작년애 그냥 해드 무던데.	김순태(경산 시)		*	0			
식생활	기능	부식	장	맛 표현			달다	달다	동	조사	꿀이나 설탕의 맛과 같다. 잊었다는 말이 없고. 장맛을 뜨고 난 후 된장을 담게 하기 위해 메추기루를 쯤 빨아서 넣으면 장맛이 달 아진다고 한다.	뜨고 그래 여면 된장에 여마 된장에 여 줘 매게 뽕아가 아가노면 된장이 더. 말거든. {달다}. 다드록 한다고.	이옥선(영천 시)		*	0			
식생활	기능	부식	장	맛 표현			뽕다	뽕다	동	조사	설탕은 강의 위치를 거세고 톱툼한 맛이 있다. 말지 않아 맛이 없다는 의미이다.	그냥 뽕부 깨가지고 안 바래고 해노면 뽕새가 독사럼어가 장이 {뽕다} 카이께네.	조수영(영덕 군)		*	0			
식생활	기능	부식	장	명칭			간장	간장	명	조사	음식의 간을 맞추는 데 쓰는 편이지 나는 황갈색 액체. 메추를 정독에 넣어 소금을 넣은 후 세 달 정도 지나면 메추물이 소금 물과 어울려서 짠은 갈색을 띠는데 이를 따 내어 졸여 붓고 말아서 만든다. 누장, 오중은 장의 색이 진하면 음식이 보기 좋지 않다고 해서 말이지 않고, 햇볕에 쬐어 사용하는 것도 있다. '우리나라의 '진간장, 조미료 선간장이다.'(양조간장, 왜간장)가 반대되는 개념이다.) 두껍하고 짠은 정장(국간장)에서부터 해를 거듭하여 육힌 진장까지 여러 가지가 있으며 음식에 맞게 골라 쓴다. 국, 니물 등 단맛이 필요 없는 음식에는 색이 짙은 햇장을 넣어 재림의 색을 그대로 살리면서 담백한 맛을 냈고 구이, 찜, 조림과 육식 등 진한 맛을 내는 음식에는 오래 묵혀 단맛이 나는 진장을 썼다.	조수영은 두 달 있다 뜨고 경산 지역 김순태(경산 시)는 세 달 있다 든다고 한다. 이옥선(시)은 장을 담근 후 1달 만에 간장을 쓴 {영덕군}이다.	김순태(경산 시), 조수영(영덕 군)		*	0			

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	조사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단 정보 시간	영단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식	장	재료	상태			겉막공하다		형	만져지는 덩어리가 굵다. 민장 상태를 만들기 위해 매주름을 치는데 이때 굵은 덩어리만 있으면 민장이 된다고 한다.	매주래리 어가. 매주래리도 어가 한 번 다 치대어 된다. 그렇게 하마 다 평평이 되도록. 다 치대라 카면 힘들어가 인 되고 대깡 그저 마 아주 {골땀공한} 거 그런 거만 없으면 돼.		이옥선(영천 시)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			갈		명	다른 알은 '깡' '까리'라고 한다. 깡은 알을 '뺨구리'라고도 한다. 단지 속에 있는 매주가 뜨면 자연스럽게 생김다.	그냥 물에 놓는다. 그런거 보는 {갈이} 뺨 뺨 튀겨, 이래 붓고라 올라오고 이래.		장순애(영덕 군)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			강수룩하다		형	장의 색이 검은 빛을 띠다. 장이 노란 빛을 띠면 빨리 상하기 때문에 약간 검은 빛이 나타나야 한다. 그러기 위해서는 매주를 잘 띄워야 한다.	장이 좀 그저 그해는 {강수룩해여} 되는데, 허물더라 카이까네. 그래도 워낙 마어 때라 밍으이까네 그렇지. 그래도 골개는 마 뭇 나야 한다. 그러기 위해서는 매주를 잘 띄워야 한다.		관순태(경산 시)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			깨득깨득하이		부	매주가 약간 끈여 뺨뺨뺨뺨한 상태. 재부자 에 때라 '꾸득꾸득하이다'라고도 표현하기도 한다.	뺨뺨에 말루진, 뭐, 요즘 가을에 밖에 달아 쓰면 고마, 말라요. 하룻뺨 오래 놔뺨다가 고 쪼 매개로 매주 안에 무르든 식속 들어 가잖아. {깨득깨득하이} 문으면 하두 뺨뺨다가 그래 단다 카이까네.		조수영(영덕 군)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			강추리하이		부	검붉은 빛이 나는 모양. 붉으면서도 검은 빛이 나는 것을 말한다. 매주름을 굽일 때 의 풍의 색을 나타낸 표현이다.	지끈 볼을 한 여남은 거다야 뺨, 때고 때고 때고 해가 인제. 뺨을 푹 찜우면 풍이 이 세 {강추리하이} 색깔이거. 아거도다 조금 더 붉지.		조수영(영덕 군)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태		곰팡이	곰팡이	곰팡이	명	동물이나 식물에 기생하는 곰사 모양의 것. 아뵤고 습기가 할 때 음식물, 옷, 기구 따위에 많이 난다. 검은곰팡이, 푸른곰팡이, 털곰팡이가 있다.	{곰팡이거}, 안 카나? 곰살이라 안 카고. / {곰팡이}, 곰, 곰 {곰팡이}.		김순태, 김은숙(영천시)		*	0	
식생활	기능	부식	장	재료	상태			꽃		명	꽃가지와 같은 말. 흰 곰팡이를 나타내는 꽃가지를 가리키는 말로 곰팡이의 모습이 꽃과 같다고 해서 생긴 말이다.	그리은 {꽃이} 피고 막 이러는데 그래 따기 지고 막 무억할 거 갈라가지고 말라.		장순애(영덕 군), 이옥선(영천시)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			노르무르하이		부	얇은 노란색을 보이 나는 모양. 매주가 달린 상태를 말하는 표현이다.	그래 고개 인제 달 뜨면 인자, 매주가 달 뜨면 {노르무르하이} 그렇고. 매주가 속에 시 캐뺨게 곰살때로 깨마이 이래 뜨면은 강강도 굼다니깐.		김순태(경산 시)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			늘늘늘하게		부	늘늘늘한 색이 나는 모양. 장이 뜨면 위쪽에 꽃가지가 상기는데 이 색을 나타낸 표현이다.	매주가 뜨든 뽕 뜨지고 인제 고개 꽃가지 캐는 게 미영뿌리 그저 {늘늘늘하게} 요래 고래 생겼다. 생기는, 고때 장냄새가 확 나거든.		장순애(영덕 군)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			누루하게		부	매주가 물을 빨아 먹여 누런 상태가 된 모양.	매주 위에 뽕 여이 뽕이 이만지 올라오도록 찜려놔면 그개 다 빨아 먹여요. 다 빨아먹고 인제 그개 누루하게 푹 누룬다 카이까네.		조수영(영덕 군)		*		

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대표류	종보류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	조사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식	장	재료	상태			올림말 백백하다	형		올기가 적어 백백하다. 올이 적게 넣어 장이 엉으마 한테 버물러뿌여 너무 잘 맛이 있어 만들면 장이 짜 먹기에 좋지 않다고 한다. 우물러가 풀도 너무 {백백하민} 간장도 좀 더 물랑해도록 푸고.	고게 있어마 고걸 조내뿌려야 되지, 고게 엉으마 한테 버물러뿌여 너무 잘 맛이 있어. 씌어. 씌어. 고런 거 조내뿌고 그 마귀 백백하다. 백백하다는 등재됨.	이옥선(영천 시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			백백하이	부		올기가 적어 백백한 상태. '백백하게'보다 강한 표현이다.	백백하게, 백백하게는 사전에 등재되지 않음.	김필수(영천 시)		*			
식생활	기능	부식	장	재료	상태			백지라백지라	부		올림말 백지라백지라	올림말 백지라백지라	백지라백지라	김순애(영천 군)		*		
식생활	기능	부식	장	재료	상태		부서지다	부서지다	동		메주머리가 부서지다. '부서지다, 뿌어지다'가 모두 사용된다. 메주장을 잘못 만들거나 메주장을 씻을 때, 또는 장을 담글 때 메주가 조각조각 나는 것을 말한다.	{부서진대어}. / 어. 다 {뿌어진다}.			*			
식생활	기능	부식	장	재료	상태		삭다	새다	동		된장이 발효되어 맛이 들다. 알맞게 삭다.		이옥선(영천 시)		*			
식생활	기능	부식	장	재료	상태		삭다	썩다	동		된장이 발효되어 맛이 들다. 알맞게 삭다.		김순태(경산 시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			썰다	동		어떤 것이 들어가 있거나 생기다. 벌레가 메주 안에 들어가 있어 썩어 생기는 것을 썰다라고 한다. 또 곰팡이가 생기다는 것 '썰다'라고 표현한다.		김순태(경산 시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	재료	상태			우리다	동		어떤 물건을 액체에 담가 있거나 몇몇 따위의 성질이 액체 속으로 빠져나오게 하다. 메주와 소금의 맛이 우리나게 색이 변하게 되는 것을 말한다.	아. 말아 열는다 카고. 소금 막 어가 하는 건 막장. 그거는 오래 도록 놔두어 {우리나고}. 장부래 소금 어뿌면 맛이 열을 안 우리니잖아. / 뜨금 쪼금 일찌 목고 쪼금 쪼매는 단지에도 그래. 담는. 메주. 양개가 담는 게는 빨리 안 우리나. 열 {우리난다}.	정순애(영덕 군), 김필수(영천시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	재료	상태		잡짜름하게		부		약간 짠맛이 나는 상태.	소금은 뭐 거 장에는 소금은 {잡짜름하게} 짜어 안 변하고 그거 하지.	정순애(영덕 군)		*			
식생활	기능	부식	장	재료	상태		추지다		형		올기가 배어 누듯한다. 메주를 말린 후 다 시 씻은 상태를 말한다. 이 상태에서 다시 말린 후 장을 담근다.	메주 끓여 고개를 이렇게 모양을 해가지고 따우기 위해서 그냥 바로 {추진} 가는 안 노잖아. 고를 헹살을 말리던가고.	김순태(경산 시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	재료	상태		몸몸하이		부		곰팡이나 먼지 따위의 냄새와 같이 구린내가 나는 상태. 장이 잘 든 상태의 냄새를 말한다.	이래 되어 되거든. 그래. 이거도 {몸몸하이} 냄새가 이렇게 되어 어기 장국장인데.	김순태(경산 시)		*			

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

번호	대표류	종류	스분류1	스분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	유형	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보	표준국어 사자
1	식생활	부식	장	재료	콩			콩	익히지 아니한 콩. 누날콩. 삶지 않은 콩을 일컫는 말이다.	어어. 그렇자. {생콩을} 볶아가지고 뜨죽이워보이는 두부장 콩 안 있다.		정순애(영덕군)		*		
2	식생활	부식	장	재료	콩			콩	제철보다 일찍 여우는 콩. '올더디'라는 명사에 연유해 생긴 말이다.	세상에 콩이 쪄어가고 아야 이따만 거욱 천 현 주고 있다. 내 저께. {올콩은}.		김순태(경산시)		*	0	
3	식생활	부식	장	재료	콩			우리콩	국산콩. 국산 콩을 '우리콩'이라고 수임음을 '수임콩'이라고 표현하고 있었다.	{우리콩} 저기. 딱 삶은 건. 대반 표 난다. 그래가 누구 집에 콩 사가왔노 내 콩 사리. 깨가 딱 사오니깐! {수임콩이} 묵은 콩은 우리가 농사 저가 한 해 쉬도 안 살긴다 키 이께네.		김순태(경산시)		*	0	
4	식생활	부식	장	재료	콩			재래식콩	집에서 직접 농사 지은 콩. '국산콩'과 비슷한 의미로 사용된다.	콩은. 우리들은 {재래식콩}. 집에서 길렀는 거. 안 받고. 내가 농사 짓 거 같다.		조수영(영덕군)		*		
5	식생활	부식	장	재료	콩			질금콩	콩나물을 '질금(기름)'이라고 하는데 이를 내는 콩을 '질금콩(기름콩, 콩나물콩, 짜작콩, 콩향콩)'이라고 한다. 이에 반해 장 담글 때 사용하는 콩은 '맑은콩, 매주콩, 흰콩'이라고 한다.	콩 그릇 거 그런 거는 굵은콩 가지고 담구 고 깨만콩, {질금콩}, {지나라콩}, {지느리 콩은} 깨만 거 고 반들반들한 고거는 약콩이라 린다. / 콩은 종류가 깨만 콩도 있고, 길름 내는 거는 {지름콩}, 지름, 길름 콩이라 카고, 짜작콩한 거.		정순애(영덕군)		*		
6	식생활	부식	장	재료	콩			짜작콩	콩나물을 내는 데 사용하는 작은 콩.	장 담구는 콩은 그 중에서 굵은콩거. 장 담구고. {짜작콩}은) 가지고 콩나물콩 내는 걸. 그걸 보고 옛날 할매들은 질금콩 린다.		정순애(영덕군)		*		
7	식생활	부식	장	재료	콩			콩	콩과의 한해살이풀. 꽃이 결실하여 꼬투리가 된다. 꼬투리 속에는 1~3개의 긴 타원형의 씨가 들어 있다. 씨는 식용하거나 기름을 짜서 쓴다. 장을 담글 때 사용하는 주재료로 장을 담글 때는 '우리콩(국산콩), 생콩, 올콩, 매주콩, 흰콩, 노란콩, 맑은콩'을 사용한다. 콩은 콩기에 따라 '맑은콩'으로, 색에 따라 '검은콩, 노란콩, 누른콩'으로 나누어진다.	{콩은} 기름개 농사 저가지고 굵은콩, 굵은콩으로 매주 씨가가, 콩을 씨가지고 올 씨 씨가가지고 쪄금 빨라가지고 안쳐노는 매주가 윗기 띄고 마린콩말라 커은.		정순애(영덕군)		*	0	
8	식생활	부식	장	재료	콩			콩개리	콩의 기름, 장을 키우거나 장맛이 좋지 못할 때 넣는 재료이다.	그래가 할 수 없애가 또 그때는 마 열 수심 명 어이가. 그래가 또 {콩기름} 가오너리. 케나어께네. 콩개리도 다 식네. 콩개리도 다 식는 거라. / 그래가 내 콩 깨와가지고 {콩개리로} 요새 해가 와가 깨, 깨 내 농사 짓는 거 서 되 퍼가. 그래 요새 한다 키이께네.		김순태(경산시)		*		
9	식생활	부식	장	재료	콩			햇콩	그해에 난 콩. 장을 담글 때 사용하는 재료이다.	내 콩 사리. 깨가 딱 사오니깐 은실이가 득 샀다. "햇님, 이거 {햇콩} 아이다. 못 샀잖" 카는 기라.		김순태(경산시)		*	0	
10	식생활	부식	장	재료	콩			흰콩	팻깔이 희은스름한 콩으로 매주콩을 가리키는 말. 제모자에 따라 콩 색을 달리 말하고 있는데, 정순애는 '누른콩, 노란콩'으로, 조수영도 노랗다고 인식은 하고 있지만 '대두'를 '흰콩'이라고 말한다고 했다. 이 처음 매주콩을 '흰콩, 노란콩'이라고 한다. 그러나 대부분 사람들이 '흰콩'이라고 주로 말하고 있었다.	사전에 등재는 되어 있지만 색으로만 이야기하고 있음. 제모자는 매주콩을 의미하고 있음. 의미하고 있음.		조수영(영덕군)		*		

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	영단어 정보 시점	영단어 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식	장	행위	매주 위 주기	매주 위 주기	지지다	찌지다	동	매주를 뜨거운 방에 두어 익히다.	흔해 콩 볶기가 옳고 콩국국 찌어가지고 그 래가 소금 옳고 이래가지고 해노은. 또 그 찌 부고 그거 {찌지은} 집에 콩, 콩콩한 냄 배도 나고 이래도 맛이 있다.				*		
식생활	기능	부식	장	행위	매주 쉬 기	매주 쉬 기	깨부르다	깨부리다	동	키를 위아래로 흔들어 곡식의 티나 검불 따 위를 날려 버리다.	깨부리기는 우리가 {깨부러야지}. 깨부러 기라고 했어. 한 말도 됐이고 두 말도 됐 이고 이래 깨이가 콩할 두 말이면 많거든.				*	0	
식생활	기능	부식	장	행위	매주 쉬 기	매주 쉬 기	끓다	끓다	동	콩이 뜨거워져서 소리를 내면서 거품이 솟 아오르다. 매추장을 만들기 위해 콩을 쪄는 것 을 '매추 끓이다'라고 표현한다.	깨부리기는 우리가 깨부러야지. 깨부러기 지고 했어. 한 말도 {끓이고} 두 말도 됐 이고 이래 끓이가 콩할 두 말이면 많거든. / 수확하고 콩대 수확을 언제. 보통 서리 낫기 전에 콩 다 버섯아. 그쵸? 그래서 한데 수확하고 나면 타. 옛날 콩 타작한다 한다. 타작해 갖고 그걸로 바로 매추 {끓이잖아}.				*		
식생활	기능	부식	장	행위	매주 쉬 기	매주 쉬 기	두드리다	두드리다	동	소리가 나도록 잇따라 치거나 때리다. 콩 타작은 한 뒤 사장을 시켜 콩 감정을 까는 것 을 말한다. 먼저 멍석 위에 퍼 놓은 콩을 돌 돌 도리깨를 이용해 소리가 나도록 잇따라 치 거. 콩 그때는 인지 마숙이 있은이 콩을 {두 는}으면 콩 알맹이만 선별되어 나온다고 한 다.	장 담그는 거 기을칠 되면 인자 또 콩 두드 리고. 콩 그때는 인지 마숙이 있은이 콩을 {두 는}어주는 거를.				*	0	
식생활	기능	부식	장	행위	매추장 만들 기	매추장 만들 기		끓다	동	매추를 잘 볶아야 매추장을 만들었다고 한 다.	그래 찜을 담아. 아. 저지. 장. 끓이가 {끓어 기}라고 예. 매추를 매추장을 만들어가주 는다고.				*	0	
식생활	기능	부식	장	행위	매추 쉬 기	매추 쉬 기		삶다	동	물에 넣고 끓이다. '콩 쪄다. 매추 끓이다' 와 같은 의미로 사용된다.	담았는 민장. 할매는 항상 그러거든. 또 콩 {삶아기} 여가 할매 그래노면.				*	0	
식생활	기능	부식	장	행위	매추 쉬 기	매추 쉬 기		쪄다	동	곡식의 알이나 가루를 물에 끓여 익히다. 매추콩을 쪄는 후 부른 후 솥에 넣어 삶 는 과정이다. 이 과정 후 매추장을 만들고 취 마에 단다. 흔히 매추를 쪄다. 매추를 쪄다 도 말한다. 용액 10할 경에 물에 담가 증발 건조 시킨다. 이렇게 만든 매추덩이는 매달아 말리거나 후 쪄에 찜을 담글 때 써어서 사용한다. 매 추는 보통 민종 전후로 해서 삶는데, 비례 하지 않고 쪄는 것이 없는 잘 여운 매추콩 을 준비해 두었다가 알맹이를 쪄낸 후 매추를 쪄다.	콩치. 콩치. 나중애 남배가 따서야 벌레가 생기는 거라. 저네. 그래 맞다. 커이. 벌써 매질 때 매추 {쪄면} 안 된다 카이까네.				*	0	
식생활	기능	부식	장	행위	매추 쉬 기	매추 쉬 기		지지다	동	끓이다. 빈물이 끓어올라서 쪄이 익는 것과 같이 콩물이 끓면서 쪄이 익는 과정을 말한다.	구수하는 게 열면 구수한 맛 나지. 그래. 민 매지다. 보민 열매. 민세 밭 지지콩이 {지지 지다} 보민 지꾸 볼 열다가 물이 끓는 수 가 있잖아.				*		
식생활	기능	부식	장	행위	매추장 만들 기	매추장 만들 기		늘어놓다	동	늘게 볶아 놓다. 매추물에 넣어 형태를 만 들때 매추를 바로 치대에 말면 매추가 지지기 때문에 바닥에 하루 이틀 정도 늘어 놓아 건조시키는 과정이다.	콩을. 매추를 만드는 데. 들어가지고 민어 한 이틀이나 요래 그래 해보았다				*	0	

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림안	발음 정보	조사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	다지다	다지다	동	동	누르거나 밟거나 쳐서 단단하게 하다.	영에는 으깨가지고 나중에 여 나기주고 그거 또 {다지져요}, 안 만들, 안 다지지면 부리지 않아. 그래 고기 나가지고 꼭꼭꼭 이래 해가지고.	김윤숙(경산시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	달다	달다	동	동	물건을 일정한 곳에 걸거나 매어 놓다. 집이 으르르꼭두락시를 만들어 이를 이용해 매주를 차마에 다는 행위를 말한다.	이래 캐시 만들다 캐머 만들어가 이래 또 (담아가), 담아가 말라 가지고 기들에 해놔 노면 다 말려야 되지.	이옥선(영천시)	0	*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	디디다	디디다	동	동	누룩이나 매주 따위의 반죽을 보자기에 싸서 발로 밟아 덩어리를 엮게 하다. 첩바쿠 찜뻘꾸에 놓고 바부재 놓고 이래 {덩어가지고} 이래 짬을 가지고.	정순애(영덕군)		*	0			
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	말물다	말물다	동	동	물기가 다 날아가서 없어지다. 비오던 매주를 매주골리에 섞은 후 하루 정도 바닥에 두어(매주골레가) 매주 속에 파고드는 것을 방지함. 매주가 굳으면 차마 밑에 밟아 잘 드는데 밟아준다. 음력 10월에 매주를 두고 보통 두 달 정도 말아둔 후 띄운다.	매주를 미미 씨겨 가지고 그래가 인자 이래 막 땀땀에 오래 풀기 그 할 면에 {말물든} 그래이 마마 던지 여 놔부든듯.	김분태(경산시)	0	*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	발다	발다	동	동	발을 들었다 놓으면서 어떤 대상 위에 대고 누른다. 매주장을 만들 때 하는 행위이다.	그기 마르면 안 찼라지니깐 물이 오래 있으 면 어기다가 틀애다가 그거 매주 놓았는 그 쉰 너가지고 꼭꼭 {뺏아갔고} 틀 안에 넣어 서 밟아요, 우리는, 찜에 밟아갔고.	김윤숙(경산시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	비대다다	비대다다	동	동	비벼서 밟다. 가루가 난 상태를 만들 때 하는 행위이다.	그렇지, 콩을 씹을 푹 찌노면 마 헛콩은 마 (비대물) 짓도 앉다, 그래 하던 되는데 옛날에는 왜 그랬겠노여.	김순태(경산시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	짚다	짚다	동	동	곡식 따위를 뿔으라고 절구에 담고 공이로 내리친다. 삶은 매주콩을 매주장으로 만들기 위해 하는 행위이다.	가가지고 꼭꼭 {뺏아가지고}.	조수영(영덕군)		*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	매주장 만들기	매주장 만들기	추리다	추리다	동	동	섞여 있는 것에서 여한을 뺏아내거나 골라내다. 짬을 몇 개 골라내어 매주락시를 만든다.	그래, 짬을 가지고 요래가 짬을 인자 {추리 가지} 요래가 매가 요래요래 여, 여기 저기 그거해가. 매주락시 만들다, 그게 각시다.	김필수(영천시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	소제하기	소제하기	꼬실다	꼬실다	동	동	장단지에 구들나를 얹에기 위해 짬을 넣어 태우다. 매년 짬을 담그다 보면 장남새기 단지에 배이는데 이를 얹에기 위해 하는 행위이다.	장단지 씨겨 전에 짬으로가 썩 한 번 장단지 {꼬실어가지고} 그래가 썼는다, 장단지, 씨겨가 이제 물로가 썩 서가지고.	정순애(영덕군)	0	*			
식생활	기능	부식	장	행위	소제하기	소제하기	소제하다	소제하다	동	동	장단지를 짬으로 꼬실린다. 다른 말로 '소제'라고 표현하기도 한다. 요즘에는 세제를 사용해서 대신 사용한다.	장단지, 장단지 씨겨 전에 짬으로 장단지를 소제를 삭 해가 장결하는 거다. 장물, {소제 한다} 란다.	정순애(영덕군)	0	*			
식생활	기능	부식	장	행위	소제하기	소제하기	장결하다	장결하다	행	행	더러운 것을 깨끗하게 하다. '장결함' 대신 '장결'을 사용하기도 한다. '장결하는' 것이 특이하다.	장단지, 장단지 씨겨 전에 짬으로 장단지를 소제를 삭 해가 {장결하는} 거다, 장결.	정순애(영덕군)	0	*			
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	기람	기람	명	명	매주로 짬을 담그고 난 후 나중에 소금을 넣어 찜기하는 것. 흔히 소금을 더 치는 것을 장이 '덕스름'이라고 하는데 이와 같은 표현이 사용된다.	기재 막 어가지고 막 해가 아라도 그겠다, 더 찜기하는 것. 흔히 소금을 더 치는 것을 장이 '덕스름'이라고 하는데 이와 같은 표현이 사용된다.	김순태(경산시)		*			

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

번호	대표류	종류	종류구분	스분류1	스분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	유형명	발음 정보	조사	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보 음성	표준국어 사자
1	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	금석 치다	구	동	고추와 송, 송이를 짬에 달아 잘 단지에 볶아 두는 것을 말한다. 손 타는 것을 방지하기 위해 하는 행위이다.	옛날에 거다 이래 금석 우리 어른은, 나는 (금석 안 친다고), 원래까 끼어고 고추 밭고 송정 밭고 소까비 해리 밭고 단지 가에 붙어놓데, 금석 쳐놓데.	영양에서는 금석을 차지 않고 광고 광고 광고 송정 밭고 소까비 해리 밭고 단지 가에 붙어놓데, 금석 쳐놓데.	조수영(영덕 군)	0	*		
2	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	달아놓다	동	동	메주가 물에 물 위로 뜨면 소금을 주머니에 넣어 (달아놓는) 만든다. 달아놓는 것을 말하는 것으로 '메 달아 놓는 장, 메 달아 놓는 장, 나장'이라고도 한다. 보통 소금은 12-14일 또는 15-20일 후에 놓는다. 달아 놓는다는 말 대신에 '메 달가 놓는다, 장물 메 달군다'로 표현하기도 한다.	고때 인쇄 바부체를 또 아래 저부를 소금에 달아 놓는다. 고가는 {달아놓는다}, 장이.	장수예(영덕 군)	0	*			
3	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	담그다	동	동	장의 재료인 메주를 물을 부어서, 약거나 삭도록 독에 넣어 두다. '담그다/ 담구다/담가' 형태가 사용된다. 장은 만드는 방법마다 따라 물을 넣는 시기가 다른데, 보통 2-3일 정도 물에 부어 담근다.	물로 받아가지고 다 단지에 어느 정도 아래 메주가 쪼개드론 이래 해가지고 열가지고 장이 항 보든 한 보름이나, 이래 {담가놓} 한 보름되드론 한 열 한 이틀이나, 한 보름 사이 되든 메주가 물~ 떠. / 자리에도 담가게. 이래가 놔두마, 놔뒀다가 워 담지 아이 워 이래가 담, 담거든 장 담거든, 장 (담고) 또 좀 쪼끔 인자 놔뒀다가.	장수예(영덕 군) 이옥선 (영천시)	0	*	0		
4	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	들어가; 담는다	구	구	메주를 장단지 속에 넣은 다음 5일 후에 물에 넣고 그 뒤 소금을 넣어 담는 것을 말한다. '담가' 담는다는 말은 '담가' 담는다는 말과 동의어이다.	고추고래 물론 저, 저, 지게 워고, 메주를 물 메다 고항 열는 가는 그항 어늘고 뒤에 소금 넣는 건 들어가 담는다어 간다.	김필수(영천 시)	0	*			
5	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	디롭다	동	동	담, 지다. 장이 싱거울 때 이때 소금을 치는 것 또는 소금을 위에 퍼 놓는 것을 말한다.	그래 소금 {디롭잖아}.	김문숙(경산 시)	0	*			
6	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	따게다	동	동	단단한 물건을 연장으로 베거나 찍어서 갈라지게 하다. '나누다, 가른단'의 의미이다. '따게다' 형태 외에도, '깨알리다, 가른다'도 사용된다. 메주장이 잘 뜨기 위해 메주장을 자르거나 장물 담을 때 메주장을 잘라 사용한다.	느거운 방에다가 달아노마 뜨거버가 뜨매 지대 다 말라부거든, 그래가지고 인자 {따 북}으로 등재됨.	김필수(영천 시)	0	*	0		
7	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	박다	동	동	붙이거나 끼워 넣다. 장을 담그기 위해 찌는 메주를 단지에 넣는 것을 '박다'라고 한다. 이 외에 떨어진 메주를 다시 사용하기 위해 판장단지에 '놓는 것도, 먹다'라고 표현한다.	그래가지고 비루 목을 깨 조가 또 저 으성 이가 키대 "행님어 그거 또 된장에 {박으} 붙혀나 기루 따위를 다른 곳에 담다. 단지 안에 메주를 넣은 후 물을 부으면 장이 지지러붙지락 오래 나고 장냄새가 나면 그때 나면서 물이 쏠여진다. 어느 정도 시간이 지나면 장냄새가 나는데 이 때 소금을 또는 물을 찌는 행위이다.	김순태(경산 시)	0	*	0		
8	식생활	부식	장	행위	행위	장 담그기	장 담그기	원표제어 표준어	뽏다	동	동	물에 젖어서 부피가 커지다. 부풀어 오르는 물에 메주를 만들기 위해 찌는 물을 부르는 과정에서이다.	뽏으는 기를개 농사 저가지고 굵은콩, 굵은콩으로 매주 찌거가, 송을 찌거가지고, 송을 찌거가지고 또금 {뽏라가지고} 인저노는 매주가 수기 송고 마린콩 활라 카른.	장수예(영덕 군)	0	*	0		

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	상세분류3	원표제어 표준어	유명만	발음 정보	몸사 정보	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보 사전	영단어 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	다른 재료와 함께 하나의 형태로 만들기 위해 섞는 행위를 가리킨다.	또 내월은 안 넣고 모래쯤 조금 더 마이 넣고 더 마이 넣고 고래가 담구는 장 애덜기, {장물 애 달기가 담군다} 카고 고래, / 가기도 조금씩 갈아가지고 그물애다가 이제 아래 아래 후러, 후러가 열째쯤 넣고 그레가 새뚜가, 새가가지고 그레 발갈게 때러가 커다가 꼬작가리를 여가 후린다.				*		
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	장 위에 소금을 뿌려 놓는다.	시금이라도 소금 좀 (흔치러), 삼각거든.		김윤숙(경산시)		*	0	
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	역제 따위를 곁여서 진하게 만들다. 간장을 만들기 위해 장을 두 후에 곁여 진하게 만드는 것이다. 장단지에서 쓴 장물은 그대로 두면 쫄가지가 피오로 술에 넣고 쫄여야 한다. 그레야 간장이 나오다. 그러나 최근에는 간장을 담이지 않고 그냥 사용하는 사람도 많다. 이렇게 만든 장은 바로 먹어도 되지만 꼭해서 먹으면 맛이 더 좋다고 한대. '다리다, 때러다, 때러다' 용이 사용된다.				*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	간장을 국물이 거의 없게 바짝 끓이다. 간장을 이저림 풀여야 변질 없이 오래 먹을 수 있다고 한다.	이런 백에는 수수로 보면 그제 얇아, 인지 뽕, 열이 나가지고 그제, 단지 우장 그제, 그런대 장이 풀이 풀이, 장이 이미 {올이키}, / 응, 노랑 고런 거 아인나, 고가거 해는 누렇게 하며, / 그레 {열이노이} 열이 안참가, 안참가, 풀은 때가지고 북북, 북 피지도 북 북 {풀이}.	김순태(경산시), 정순애(영덕군)		*			
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	장단지 속에 있는 매추를 눌러 장물을 뜬다. 누르다와 같은 의미로 좀더 강한 표현이다.	장단지는 매추를 눌러 장물을 뜬다. 누르다와 같은 의미로 좀더 강한 표현이다.	김필수(영천시)		*			
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	물체의 전체 면이나 부분에 대하여 참이나 무게를 가하다. 이렇게 장을 눌러두어야 흰 곰팡이인 '꽃가지'가 피지 않는다고 한다.	그는 인지 간장은 간장대로 따뿌고, 된장 은 된장대로 꼭꼭꼭 {놀라놓는다} 카이까 배.	김순태(경산시)		*			
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	장단지 속에 담겨 있는 장물 즉 '지렁'을 피내거나 덜어 내다. 장독에 매추와 소금물을 붓고 섞어 달콤한 맛을 내기 위해 장을 뜬다. 장물장의 경우 응력 4월 경에 주로 장을 뜬다.	바짝 말라가, 그레가 범애다 들리노면 그레 따 {쁘다} 카이까네, 거올에 거올 따신 바다가 띄어가지고.	이육선(영천시)	0	*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	장물 뜬는 거, 옛날에는 뜬었는데 요즘은 고마 피티범애다 하나씩 하나씩 가늠 채워 가지고, 깨끗하게 고래 바치가지고 단지 사이 사이 범애 놔두면 발간 게 {바르는} 게 마있데요.	장물 뜬는 거, 옛날에는 뜬었는데 요즘은 고마 피티범애다 하나씩 하나씩 가늠 채워 가지고, 깨끗하게 고래 {바치가지고} 단지 사이사이 범애 놔두면 발간 게 바르는 게 마있데요.	조수영(영덕군)	0	*			
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	장물 뜬 후 이를 용기에 넣어 두다.	장물 뜬는 거, 옛날에는 뜬었는데 요즘은 고마 피티범애다 하나씩 하나씩 가늠 채워 가지고, 깨끗하게 고래 {바치가지고} 단지 사이사이 범애 놔두면 발간 게 바르는 게 마있데요.	김순태(경산시)		*	0		
식생활	기능	부식	장	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	행위	장 담그기	장 담그기	장 담그기	장물 뜬 후 이를 용기에 넣어 두다.	장물 뜬는 거, 옛날에는 뜬었는데 요즘은 고마 피티범애다 하나씩 하나씩 가늠 채워 가지고, 깨끗하게 고래 {바치가지고} 단지 사이사이 범애 놔두면 발간 게 바르는 게 마있데요.	이육선(영천시)		*	0		

04 장 담그기 조사어휘(김지숙)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어 표준어	올림안	발음 정보	문사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보	출전정보2	영단어 정보	영단어 정보	표준국어 사정 등재여부	
식생활	기능	부식	장	행위	장 뜨기			으깨다	동	동	같은 물건이나 덩이로 된 물건을 눌러 부스러뜨린다. 콩알을 디딜방이나 발로 밟아 덩어리가 없게 하는 행위이다.	된장 따윈는데 그 콩알이 그날 언다 생각엔 밟으. 그기 말라뻐면 잘 안 풀어지거든 그 디나간 그걸 다 {으깨야} 되지.			김윤숙(경산시)			*	0
식생활	기능	부식	장	행위	장 뜨기			치대다	동	동	반죽 따위를 무언에 대고 자꾸 문지른다. 아래와 위를 섞는다. =버무른다.	볶는 그 들 때는 물은 뱉기 마, 치대기든 다 돌물러가 {치대고} 장도 또 뭐 된장에도 배추도 그렇게 쉽게 해가 띄어도 아찌다가 보며 장이 메주가 속에 개랄게 띄는 게 있다고.			이옥선(영천시)			*	0
식생활	기능	부식	장	행위	장 키우기			넘기놓다	동	동	뒤집다. 장이 골고루 맛이 배도록 하기 위한 행위이다.	그래가 가 된장 떠왔는 데다가 거다 섞어 놓고 꼭꼭 {넘기놓고}, 훌 찬 바가지 뭉개기 위해 쪼어가 꼭꼭 놀러가. 그래가 인지 그만저 부층을 소름을 한다.			김순태(경산시)			*	

찾 아 보 기

ㄱ

가는소금115
 가람132
 가르다130
 가을에 시월달에 메주 끓인다107, 111
 각시116
 간장물121
 갱물115
 계랄118
 고방119, 126
 광목보재기128
 광주리120
 구더기109
 구월달 메주는 안 쏜다, 구월달 메주는 안 쏜다
 107, 111
 구월에 메주를 썬면 안 된다107
 군등내126
 굶은소금115
 굶은콩114
 그 집 저저 장 맛이 가르는 그 집이 살림이
 나간다111
 그믐 손이 없다108, 111
 그믐112
 금석 치다119, 132
 금석132
 긴 거 밟는 날은 안 답는다108, 111
 긴거밟는날113
 간날113
 까불다127
 깨118, 119
 꼬치118
 꼭두각시116, 129
 꽃가지120
 끄실다126
 끓이다127

ㄴ

나일롱장124, 133
 나장123
 나장물123
 날씨 따실 때 메주 썬면 안 된다107, 111
 내월달113
 넘가놓다135
 노란굶은콩114
 노란콩114
 놀지방125
 누른콩114
 누지르다133
 놀라놓다133
 늘어놓다128

ㄷ

다라이120
 다지다128
 단지119
 달날112
 달다129
 달아 열다132
 달아영는 장123
 달아영는다123
 담구다132
 담그다132
 담다132
 대나무118
 대추118
 덧간115
 덧소금115
 덧장124
 도마117
 독117, 119
 되117

들씨다130
 돌아가 담는 장123
 돌아가 담는다133
 디디다128
 디딜방아117
 디딜방앗간125
 디룽다131
 따개다130
 따배기117, 130
 딸이다134
 떡절구117, 128
 떼다129
 떼우다129
 또개다130
 똥을 찌다109, 111
 뚜드리다127
 뜨다129, 134
 띄우다129
 띠다129

□

마린콩114
 막간115
 막장124, 133
 말 걸린 날에 장 담구면 그 손은 없다109, 111
 말날112
 말룽다129
 메주 깊이놓고 머리 감으면 안 된단다105, 111
 메주 끓이는 장화117
 메주 끓이다127
 메주 썬다127
 메주굴레, 각시116
 메주굴레116, 129
 메주똥거리114
 메주장128
 메주지꺼레기114
 메주찌깨기114
 메주콩114
 메주틀117, 128
 무방수날112
 묵은장121, 123
 묵은콩114
 물115

미주114

ㅂ

바가치120
 바르다134
 바른 데125
 바뿌제117
 바푸제117
 박다131
 밟다128
 밥뿌제128
 방침111
 밧추다134
 뱀날113
 버지기119
 벌거지 찌다109, 111
 벌거지109
 벌레 찌다109, 111
 벌레가 쏜다109, 111
 벌지109
 벌지가 찌다109, 111
 보드랍은 소구리118
 붓다131
 비대디다128
 비료 흠쳤는 거117
 뽀꿈장123, 124, 133
 뽀꿈장124, 133

ㅅ

삼월삼진날112
 삼월장121
 생콩114
 소구리120
 소까비118
 소재하다126
 손 걸렀다110, 111
 손 굴리다110
 손 없는 날 담는다108, 111
 손 없는 날112
 손 없는 날에 담는 기108
 손맛이 좋으면 장맛이 좋다110, 111
 솔잎118

숨씨 있는 거 장 먹어보른 숨씨 있다110, 111
 식기120
 실다109
 쑤다127
 쓸다109
 씨 썬다109, 111
 씨109
 씨가 실다109, 111
 씨가 쓴다107
 씨다109
 썬다130

ㅇ

안추다131
 양개 담는다133
 양개가 담는 장124
 애 달군다123
 애 달아 넣는 장123, 132
 애 달아 담는 장123
 애 달아 쑤는 장, 나장132
 애 달아 쑤는 장123
 양력 시월달은 벌레 끓는다107, 111
 양밥111
 양재기128
 양지기117
 양파자리117
 엄마가 인자 숨씨가 있으면 딸을 인자 알아
 본다110, 111
 열다131
 온돌방125
 울콩114
 옹기119
 원새끼118
 우리콩114
 유리독119
 윤달이 남으 달이라꼬 장 담았는 거 갖다 제사
 조상 제사에 안 쓴다106, 111
 이름 있는 날112
 이월달113
 이월에 담는 장으로 가 제사 문 지낸다106, 111
 이월에 장 담갔는 거121
 이월에는 장 안 담고 정월에 담고 삼월달에
 담고106, 111

입힌다131

ㅈ

자지다127
 장 맛 가뿌면 살림이 나간다111
 장 애 달가 담군다123
 장 애 달가 열는다132
 장 키운다124
 장121
 장고방126
 장단지119
 장독119
 장맛이 가문 살림이 이래 실실 나가뿐다110, 111
 장물 애 달가가 담군다123, 132
 장물 애 달군다123
 장물121
 장을 애 달가 열는다123
 장종지120
 재기다130
 적은놈119
 적은단지119
 절구117
 정월 그믐께112
 정월 보름날112
 정월달에는 말날 달날 담구른 장에 다다108, 111
 정월장 담으면 맛이 있다108, 111
 정월장121
 제사 묵은 장, 간장까 안 썬다106, 111
 종바리120
 종지120
 좋다108
 지느리콩115
 지니리콩115
 지랑121
 지랑물121
 지렁121
 지름콩115
 질금콩115
 짚116
 짚따배기117
 짜작쿰한콩115
 재알리다130
 쫄이다135

찌지다130
 찹다128

ㅌ

참나무수경118
 천일염115
 청결하다126
 체118
 챗다루118
 챗바퀴128
 챗빠꾸117
 추리다129
 치다131

ㅋ

콩 쏘다127
 콩장121

큰놈119
 큰단지119

ㅍ

티109
 티가 실다109, 111
 포대128
 피놓다131

ㅎ

항아리119
 햇장121, 123
 햇콩114
 호박117, 128
 후리다133
 혼치다131
 흰콩114

■ 연구책임자: 강정희(한남대학교)
■ 공동연구원: 김지숙(영남대학교)

2009년도 민족생활어 조사 4

발행인 권재일
발행처 국립국어원
서울시 강서구 방화 3동 827
전화 : 02-2669-9775 팩스 : 02-2669-9727
인쇄일 2009년 11월 27일
발행일 2009년 11월 30일
인쇄 크리홍보(주) (02-737-5377)
