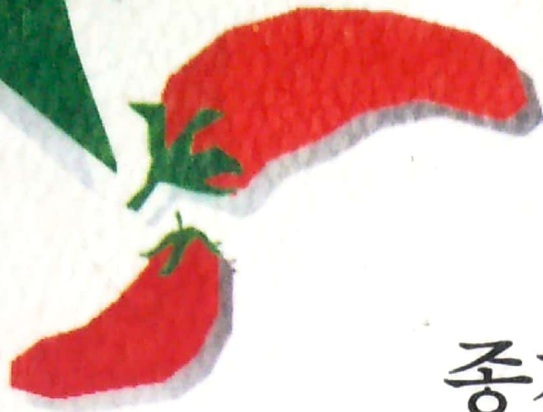


장 담그는 법 20선
장 요리법 68선



종가집 시어머니
장 담그는 법
0

한복려 · 한복진 共著
(궁중요리전문가 · 교수)



동문지

종가집 시어머니 장 담그는 법

1판 1쇄 발행 1995년 9월 20일

1판 3쇄 발행 1999년 3월 12일

지은이 — 한복려·한복진 共著

펴낸이 — 황근식

펴낸곳 — 도서출판 등지

출판등록 1987. 12. 11. 제10-166호

서울시 강남구 포이동 217-1(청한빌딩 2층) 우편번호 135-260

전화(02)762-7030~5 팩스(02)747-4631

©1995. 한복려·한복진

*잘못된 책은 바꾸어 드립니다.

*저자와의 협의에 의해 인지는 생략합니다.

ISBN 89-435-1015-2

- (10) 상처에서 피가 날 때 간장을 발라서 지혈시킨다 131
- (11) 두드러기에 간장을 물에 타서 바른다 131
- (12) 벌레에 쏘였을 때 된장을 개어 바른다 132
- (13) 염증에 간장과 된장을 바른다 132

제4장 팔도의 전통장

1. 장 담그기 135

- (1) 간장과 된장 담그기 135
서울·경기도·충청도·전라도·경상도·강원도·평안도·황해도·함경도·제주도
- (2) 간장만 담그기 140
전라도 접장·경상도 덧장·평안도 강계장

2. 속성 된장 143

- (1) 청국장 143
강원도 청국장·경상도 청국장·전라도 청국장·충청도 청국장·평안도 청국장
- (2) 막장 144
경상도 막장·충청도 막장·강원도 막장·전라도 막장
- (3) 담북장 146
서울·경기도 담북장·충청도 담북장·경상도 담북장·황해도 담북장
- (4) 그 밖의 속성 된장 147
경상도 뺨장·충청도 빠개장·충청도 지레장·강원도 가루장·전라도 볶음장·제주도 보리장

3. 고추장 149

- (1) 고추장의 기원 149
- (2) 각 지역별 별미 고추장 150
강원도 고추장·서울 보리고추장·충청도 고추장·충청도 보리고추장·전라도 찹쌀고추장·전라도 순창 고추장·전라도 해남 고추장·전라도 남원 엇고추장·경상도 싸메주·경상도 진주 엇고추장·경상도 싸메주 꼬장·경상도 마천 고추장·제주도 고추장·평안도 고추장·황해도 고추장

4. 별미장 158

- (1) 집장 158

덮고 뜸을 들인다. 이것을 절구에 넣고 찢 후 계란만하게 빻고, 겉이 꾸덕꾸덕하게 마르면 짬으로 만든 봉지나 가마니에 담아 서 띄운다. 이렇게 만든 메주를 메주담이라고 한다. 짬에는 여러 가지 미생물이 많이 붙어 있어 메주가 빨리 뜨기 때문에 짬으로 만든 봉지나 가마니를 사용한다. 보름쯤 두면 옷을 하얗게 입는데 그때쯤 꺼내 잘게 쪼개 벌에 말려서 가루로 뺀다. 이 가루로 초가을부터 김장 때까지 수시로 집장을 담근다.

음력 7~8월에는 부집장이라고 하여 잿더미에서 띄운다. 풋고추·가지·무는 소금에 절이고 다시마는 작게 썰어 메주가루에 넣고 잘 섞는다. 소금물에 고춧가루를 풀어 발그레한 색이 들면 다진 마늘과 메주가루를 넣어 고추장처럼 버무린다. 소금은 삭히면서 차차 넣는다. 버무린 장은 항아리에 담고 꼭 맞는 뚜껑으로 봉한 후 진흙을 개어서 거죽에 바르고 짬불 속에 묻어서 띄운다. 약 1주일 정도 지나면 먹을 수 있다.

■전라도 전주 집장 고추·가지·고추잎·무를 듬성듬성 썰어서 3~4일간 진간장에 절인다. 메주는 가루로 뺀고 옛기름은 곱게 가루 낸다. 찹쌀밥을 거의 죽에 가까울 정도로 질게 지은 후 메주가루를 넣고 밥알이 보이지 않게 잘 섞어 버무린다. 여기에 옛기름가루를 적당히 섞는데, 옛기름은 단맛을 내며 찹쌀밥과 메주를 삭히는 역할을 한다. 절였던 채소와 다진 마늘·고춧가루 등을 넣고 진간장으로 간을 맞춘다.

버무린 집장을 옹기 단지에 담아서 따뜻한 방 아랫목에 덮어 묻어 두면 하루 만에 익혀서 먹을 수 있다. 너무 가득 담으면 삭는 동안 끓어올라 넘칠 수 있으므로 2/3 정도만 담는다.

■전라도 나주 집장 집장은 대체로 가을철에 담그는데 김장 때 담근 것은 겨우내 두고 먹는다.