

## 한국 사찰의 장 담그기에 관한 연구

김수범<sup>1</sup> · 이심열<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>동국대학교\_서울 가정학과 박사과정, <sup>2</sup>동국대학교\_서울 가정교육과 교수

### A Study on the Traditional *Jang* Made in Korean Temples

Soo-bum Kim<sup>1</sup> and Sim-Yeol Lee<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Doctoral Student, Dept. of Home Economics, Dongguk University, Seoul 04620, Republic of Korea

<sup>2</sup>Professor, Dept. of Home Economics Education, Dongguk University, Seoul 04620, Republic of Korea

#### ABSTRACT

This study investigated the preservation and succession of the temple culture of making *jang* in Buddhist temples across the country. A self-administered questionnaire was distributed to 117 temples. The questionnaire included queries with respect to general information, ingredients for preparing *jang*, difficulties, and processes of making *jang*, and the various types of *jang*. Of the temples surveyed, 35.9% made their own *meju*. Most of the temples(99.1%) used sea salt to make brine. Also, 67.5% of the temples used groundwater or mineral water, and 65% of the temples used a method of floating eggs in the brine and using buoyancy to measure salinity. Most of the temples(95.7%) added supplementary ingredients such as charcoal, dried pepper, and dried jujube. In 63.2% of the temples, monks directly supervised the process of making *jang*, and 85.5% began making *jang* in the first lunar month. The *meju* was separated from *jang* within 60 days in 43.6% of the temples. Among the temples surveyed, 40.1% boiled liquid(*ganjang*) and stored it after separating it from the solid(*doenjang*), while the rest stored it as raw *ganjang* without boiling. The results of this study can be used as basic data for research on traditional Korean *jang*, which could include documenting temple *jang* recipes and conducting additional research.

**Key words:** temple food, fermentation, *doenjang*, *ganjang*.

#### 서론

최근 세계적인 한류 문화의 확산과 함께 건강에 도움이 되는 발효 식품에 대한 관심이 증가하면서 한국 전통 발효 식품인 장류에 대한 관심도 높아지고 있다. 장(醬)은 콩으로 메주를 만들어 발효시킨 저장 식품이다. 한국인은 전통 장류인 간장, 된장을 식생활의 기본적인 조미료이자 부식품으로 상용하면서 한국 음식의 독특한 맛을 형성해 왔다.

두장(豆醬) 문화권인 한국은 대두의 경작 시기였던 기원전 4~5세기경부터 장을 제조했을 것으로 추정된다(Yoon DI 2007). 삼국시대부터 장이 중요한 식품으로 사용되어왔는데 이는 왕비를 맞이하는 납채(納采) 품목에도 장과 시(豉. 콩을 낱알로 발효시킨 메주)가 포함되어 있다는 기록(Kim BS 1145)으로부터 알 수 있다. 고려 시대에는 전쟁이나 흉년 시에 백성들에게 소금, 쌀과 함께 장과 시를 내렸다고 하여(Jeong IJ 1451) 장이 곡식과 함께 필수 식품이었음을 알 수 있다. 조선 시대에는 메주를 소금물에 담가 숙성한 뒤 간장

과 된장으로 분리하는 메주 떡우기, 장 담그기, 장 가르기로 이어지는 전통적인 장 담그기 과정이 완성되어 지금까지 이어져 오게 되었고(Seo YG 2020), 그 외 다양한 장류 제조법이 여러 문헌에 기록되어 있다.

장 담그는 일은 일반 가정에서만뿐만 아니라 사찰에서도 장 기본적으로도 중요한 행사로 여겼다. 불교가 삼국시대에 중국으로부터 한반도로 전해졌고 삼국을 통일한 신라는 불교의 사상과 문화를 정립하였다. 통일 신라 시대의 사찰에서는 대규모 장고(醬庫. 장과 독을 관리, 보관하던 공간) 시설을 갖추어 장류를 생산하고 소비하였다(Kim S 2019). 약 500년 동안 불교국가로 융성하였던 고려 시대에는 식문화에도 불교적인 요소가 큰 비중을 차지하면서 사찰 음식의 종류가 다양해지고 간장, 된장, 장아찌, 김치 등 발효음식이 발달하였다(Jung HJ 2012). 조선 시대에는 승유억불 정책으로 사찰음식을 비롯한 불교문화는 쇠퇴하였으나, 부역의 일환으로서 일부 사찰에서는 관청에서 소비되는 메주와 장류를 생산하여 공납하였다(Lee SI 2020). 한국 불교의 역사와 함께 발달한 사찰음식은 기본적으로 한국 음식의 전통을 기반으로 한 음식으로서 사찰마다 서로 다른 지역적 특색, 즉 기후환경,

\* Corresponding author : Sim-Yeol Lee, Tel: +82-2-2260-3413, Fax: +82-2-2265-1170, E-mail: [slee@dongguk.edu](mailto:slee@dongguk.edu)

향도 풍속, 종교적 의례들의 영향을 받은 식생활을 가지고 있다. 곡물을 중심으로 한 주식과 김치류, 장아찌류, 장류 등 저장성 발효음식이 부식으로 발달하였다. 사찰에서는 식자재 본연의 맛과 향을 그대로 살리는 단순한 조리법을 선호해서 양념을 제한하고 화학조미료를 넣지 않으며 간장과 된장, 고추장 등을 대부분 부식에 활용하고 있다(Kim HG 2015).

대승불교 특유의 노동관을 기반으로 사찰마다 자급자족의 식문화화를 이어나온 한국 전통 사찰의 식생활 문화에서 장은 필수적인 요소이고, 장 담그기는 사찰의 중요한 연중행사이다. 불교가 한국에 도입된 이래로 형성된 사찰 음식의 역사와 함께 사찰마다 독특한 음식 문화가 있음에도 불구하고 사찰의 장 담그기는 구전으로만 전해져와서 이에 관한 기록을 찾아보기 어렵다.

지금까지 진행된 전통 장에 관한 선행 연구로는 가정에서의 장류의 제조와 이용(Han KS & Yoon SS 1987; Han MJ & Yu YH 2002; Lee KY 등 2018), 장류의 품질 특성(Byun MW 등 2014; Nam DG & Kim JH 2021; Jeon JS 등 2023) 등이 있으나 사찰의 장문화에 관한 연구는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 전국 사찰을 대상으로 장 담그기 과정 등을 조사하여 사찰 장의 특성 및 현황을 알아보고, 한국 전통 사찰의 장 담그기 문화를 보존하고 계승하기 위한 기초 자료로 제공하고자 하였다.

## 연구방법

### 1. 연구대상 및 기간

본 연구에서는 사찰의 장 담그기 실태를 알아보하고자 전국 사찰 중 지역별, 성별 분포를 고려하여 167개의 사찰을 선정하였다. 사찰의 조리 담당자를 대상으로 본 연구의 목적과 취지를 설명한 후 2020년 2월 7일부터 8월 4일까지 설문 조사를 하였다. 각 사찰에 설문지를 배부한 후 총 142부를 회수(회수율: 85.0%)하였으며, 장을 직접 담그지 않고 있거나 응답이 부실한 설문지 25부를 제외하고 최종 117부를 본 연구에 사용하였다.

### 2. 연구내용 및 방법

본 연구에서는 자기기입식 설문지법을 이용하여 조사하였다. 사용된 설문지는 선행 연구(Kim EM 등 2003; Baek HY 등 2016)를 참고하여 작성한 후 본 연구의 목적에 맞게 재구성하였다. 사용된 설문 문항은 일반적 사항, 사찰의 장 담그기 재료, 장 담그기 방법 및 기타 장의 항목으로 구성되었다. 각 항목으로는 일반적 사항 3문항, 장 재료 관련 7문항, 제조 관련 6문항, 기타 장 관련 6문항 등 총 22문항으로 구성하였다.

### 3. 통계분석

본 연구에서 수집된 자료는 SPSS(Statistics Package for the Social Science, Ver. 25.0)을 이용하여 분석하였다. 연구 대상 사찰의 일반적 사항, 장 담그기 재료, 장 담그기 방법, 기타 장의 제조 등에 관한 항목별로 빈도 및 백분율을 표기하였으며, 자료에 대한 그룹의 성별 차이는 교차분석(Chi-square test,  $\chi^2$ )을 이용하여 비교하였다. 모든 유의성 검정은  $p < 0.05$  수준에서 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 사찰의 일반적 사항

조사 대상 사찰의 일반적 사항은 Table 1과 같다. 사찰의 성별 구성을 보면 남자 승려 사찰이 35%, 여자 승려 사찰이 65%였으며, 입지별로는 도심 사찰과 산중 사찰이 각 43.6%, 56.4%였다. 사찰의 지역별 분포를 보면 서울·경기도가 전체의 27.3%였고, 경상도(27.3%), 충청도(23.1%), 전라도(11.1%), 강원도(9.5%), 제주도(1.7%) 순이었다.

사찰에서 조리 역할을 담당하는 자가 승려인 경우는 전체의 29.1%였던 반면에, 일반인이 맡아서 하는 경우는 40.2%였다. 남자 승려 사찰(7.3%)에 비교하여 여자 승려 사찰(40.8%)에서 승려가 직접 조리를 하는 비율이 더 높은 것으로 나타났다( $p < 0.001$ ). 과거에는 밥과 반찬을 만드는 후원(사찰 내에서 식생활과 관련된 모든 활동이 이루어지는 공간)의 기본 역할을 승려들이 돌아가면서 담당하고, 음식 솜씨가 좋은 승려는 별좌(別座)라는 직위로 공양간(사찰의 부엌)을 주관하였다(Koo MR 2020). 그러나 최근에는 승려들 대신 공양주라 하여 일반인들이 그 역할을 담당하는 사찰이 많아지고 있다.

### 2. 사찰의 장 담그기 재료

Table 2는 조사 대상 사찰에서 장 담그기를 할 때 준비하는 재료에 관하여 나타낸 것이다. 장 담그기를 위한 기본재료인 메주를 사찰에서 직접 만들어서 사용하는 경우가 전체의 35.9%였던 반면에, 대상 사찰의 55.6%는 메주를 구매하여 사용하였고 그 외 지인이나 신도들로부터 제공(8.5%)받고 있었다. 대부분의 사찰에서(99.1%) 메주를 침지할 때 사용하는 소금으로 천일염을 사용하고 있었다. 장 담그기에 사용하는 물은 지하수나 약수를 전체 사찰 중 67.5%가 사용하고 있었으며 다음으로 수도물(17.1%), 정수된 물(15.4%) 순이었다.

장을 담글 때 사용하는 소금물의 염도 측정 방법으로는 조사 대상 사찰의 65%에서 달걀을 띄우는 방법을 사용하고 있었다. 일반 가정의 장 담그기 전승에 관한 연구(Yang MK

Table 1. General characteristics of temples

		Total (n=117)	Male temple (n=41)	Female temple (n=76)	$\chi^2$
Location	Urban	51(43.6) <sup>1)</sup>	12(29.3)	39(51.3)	8.600*
	Rural	66(56.4)	29(70.7)	37(48.7)	
Province	Seoul · Gyeonggi-do	32(27.3)	11(26.9)	21(27.6)	25.115***
	Gyeongsang-do	32(27.3)	6(14.5)	26(34.3)	
	Chungcheong-do	27(23.1)	5(12.2)	22(28.9)	
	Jeolla-do	13(11.1)	9(22.0)	4( 5.3)	
	Gangwon-do	11( 9.5)	8(19.5)	3( 3.9)	
	Jeju-do	2( 1.7)	2( 4.9)	0( 0.0)	
Cook in charge	Monk	34(29.1)	3( 7.3)	31(40.8)	22.816***
	Civilian	47(40.2)	26(63.4)	21(27.6)	
	Monk & civilian	36(30.7)	12(29.3)	24(31.6)	

<sup>1)</sup> n(%).

\*  $p < 0.05$ , \*\*\*  $p < 0.001$ .

2016)에서도 염도 측정 시 대부분 달걀을 이용해서 하고 있었다. 소금물에 달걀을 띄워서 수면 위로 달걀이 동전 크기 만큼 떠오르면 염도가 적당하다고 여기는데 이는 소금에 의해 커진 부력에 의해 달걀이 소금물 표면으로 떠오르는 원리를 이용한 것이다(Ministry of Education Official Blog 2015). 이 외에도 25.6% 사찰에서는 염도 측정 방법으로 사찰에서 평소 사용하는 그릇 등을 이용해 물과 소금의 부피의 비율로 측정하거나 맛을 봐서 측정하는 등 표준 계량 도구를 사용하지 않고 측정하고 있었다. 염도계를 사용하는 사찰은 전체의 9.4%로 많은 사찰에서 여전히 눈대중이나 경험에 의한 방법으로 염도를 측정하는 것을 알 수 있었다. 메주와 소금물의 비율을 살펴보면 1:2로 하는 경우가 전체의 29.9%였으며, 1:3의 비율을 이용하는 경우가 23.1%, 눈대중으로 하는 등 비율을 정확하게 측정하지 않는 경우는 43.6%로 나타났다.

메주를 침지하는 소금물에 마른 고추, 대추, 숯 등을 넣는 경우가 전체의 95.7%로 대부분 부재료를 넣고 있었다. 이와 같은 숯과 고추는 흡착 효과와 살균 효과가 있어 발효를 돕고 부패를 막아주는 역할을 하며 대추는 장에 단맛을 더해 주고, 고추와 대추의 붉은 색은 주술적인 의미가 있다고 알려져 있다(Park KY 등 2002).

조사 대상 사찰의 12.8%는 장이 잘 되기를 바라는 주술적인 의미에서 장을 담그는 항아리에 금줄이나 버선 등을 부착하고 있었다. 과거에는 장을 담근 후 장독에 버선본을 한지로 오려 거꾸로 붙여두거나 짚과 마른 고추로 만든 금줄을 두르면 부정이나 악귀의 침입을 막아 장맛이 좋아진다고 믿

었으며, 중요한 식재료인 장을 보관하는 장독대를 집안의 신성한 장소로 여기고 관리하는 풍습이 있었다(Bae DS 1993). 현대에 와서는 주거 환경의 변화와 더불어 과학적 근거가 부족한 풍습들을 미신이라 여겨서 민간에서는 장독대 문화가 점점 사라지고 있으며 사찰에서도 같은 이유로 이러한 주술적인 절차를 생략하는 것으로 보인다.

### 3. 사찰의 장 담그기 방법

Table 3은 사찰의 장 담그기 방법에 관한 사항을 나타낸 것이다. 장 담글 때 어려운 점으로는 인력 부족이 전체의 53%였고 다음으로 시간이 많이 소요됨(24.8%), 비용 부담(5.1%), 공간 부족(4.3%) 등의 순이었다.

사찰에서 장 담그기의 주관을 승려가 주로 하는 경우가 전체의 63.2%였으며, 남자 승려 사찰(26.8%)과 비교해서 여자 승려 사찰에서(82.9%) 승려가 주관하는 비율이 더 높게 나타났다( $p < 0.001$ ). 사찰에서 일상식 조리를 승려가 주관하는 경우는 전체의 29.1%로 나타났던 것과 대조적으로 장 담그기의 경우는 승려가 주관하는 경우가 전체의 63.2%로 더 높게 나타나 사찰의 식생활에서 장 담그기를 매우 중요하게 여기고 있는 것으로 보인다.

장 담그기의 시작 시기는 음력 1월(정월)에 담그는 경우가 전체의 85.5%였고, 음력 2월 또는 음력 3월에 담그는 경우가 각각 12.0%, 2.5%였다. 기온이 추울 때 장 담그기를 하면 염도가 너무 높지 않게 장을 담글 수 있고, 세시풍속으로는 12간지 중 음력 정월에 길일을 택해서 장을 담그면 장이 잘 된

Table 2. Ingredients for *jang* preparation

		Total	Male temple	Female temple	$\chi^2$
Preparation of <i>meju</i>	Self made	42(35.9) <sup>1)</sup>	15(36.6)	27(35.5)	0.123
	Purchase	65(55.6)	23(56.1)	42(55.3)	
	Donation	10( 8.5)	3( 7.3)	7( 9.2)	
Salts	Sea salt	116(99.1)	41(100.0)	75(98.7)	0.641
	Refined salt	1( 0.9)	0( 0.0)	1( 1.3)	
Water	Natural water	79(67.5)	34(82.9)	45(59.2)	7.048*
	Tap water	20(17.1)	3( 7.4)	17(22.4)	
	Filtered water	18(15.4)	4( 9.7)	14(18.4)	
Salinity measurement	Floating an egg	76(65.0)	33(80.5)	43(56.6)	6.700*
	Salinometer	11( 9.4)	2( 4.9)	9(11.9)	
	Non standard measurement <sup>2)</sup>	30(25.6)	6(14.6)	24(31.5)	
Ratio of <i>meju</i> to brine (by volume)	1:2	35(29.9)	13(31.7)	22(28.9)	0.256
	1:3	27(23.1)	7(17.1)	20(26.3)	
	1:4	4( 3.4)	0( 0.0)	4( 5.3)	
	Non standard measurement <sup>2)</sup>	51(43.6)	21(51.2)	30(39.5)	
Addition of supplementary ingredients <sup>3)</sup>	Yes	112(95.7)	38(92.7)	74(97.4)	0.232
	No	5( 4.3)	3( 7.3)	2( 2.6)	
Use of protective charm <sup>4)</sup>	Yes	15(12.8)	4( 9.8)	11(14.5)	0.530
	No	102(87.2)	37(90.2)	65(85.5)	

<sup>1)</sup> n(%).

<sup>2)</sup> Using their own measuring bowl or by intuition.

<sup>3)</sup> Charcoal, dried pepper, dried jujube etc.

<sup>4)</sup> *Geumjul* (a string of straws with red pepper), *beoseon* (Korean traditional socks) etc.

\*  $p < 0.05$ .

다고 알려져 있으며(Bae DS 1993), 사찰에서도 이러한 풍습에 따라 주로 음력 1월 중 택일을 하여 장을 많이 담그는 것으로 보인다.

장 가르기를 하는 시기를 살펴보면 장 담그기를 시작한 후 60일이 되기 이전에 하는 경우가 전체의 43.6%였으며, 60일에서 99일 사이는 37.6%, 100일 이후는 18.8%였다. 된장 제조 방법의 표준화 연구(Park KY 등 2002)에서는 장을 담그고 두 달 뒤에 장을 가르는 것이 가장 적절하다고 제시하였다. 전통 장 제조 시 장 가르는 시기를 지역별로 보면 경기도 지역은 약 60일, 경상도 지역은 50일~60일 뒤에 장을 가르며 전라도 지역은 40일경에 장 가르기를 하는 경우도 있다. 장을 담그는 시기에 따라 장을 가르는 시기가 달라진다고 하는데 음력 1월 장은 70~80일, 음력 2월 장은 50~60일, 음력 3월 장은 40~50일 뒤에 장 가르기를 하여 대체로 80일

을 넘기지 않는다(Han BR & Han BJ 2013). 이에 비해 본 연구에서는 대상 사찰의 18.8%는 100일 이후에 장을 가르는 것으로 나타났는데, 이는 일반적으로 사찰에서 100이라는 숫자에 특별한 의미를 두는 것과는 관련이 있어 보이며 또한 메주의 맛 성분을 소금물 안에서 좀 더 긴 시간 동안 우려내어 감칠맛 있는 간장을 만들고자 하는 것으로 보인다.

장 가르기를 한 후 간장을 끓여서 보관하는 경우가 40.1%였으며 나머지 사찰에서는 끓이지 않는 것으로 나타났다. 일반적인 장 제조법에서는 장을 가른 후 간장을 끓이는 것으로 되어 있는데(Park KY 등 2002; Han BR & Han BJ 2013) 이는 간장을 끓이는 경우 색이 짙어지고 풍미가 좋아지며 간장 안에 남아있는 효소와 미생물을 제거하여 보존 기간을 늘릴 수 있기 때문이다(Han BR & Han BJ 2013). 반면 끓이지 않은 간장의 경우는 생간장이라 하여 발효 과정이 계속 진행되

Table 3. Difficulties and processes of making *jang*

		Total	Male temple	Female temple	$\chi^2$
Difficulties for making <i>jang</i>	Lack of labor	62(53.0) <sup>1)</sup>	22(53.7)	40(52.6)	0.315
	Time-consuming	29(24.8)	11(26.8)	18(23.7)	
	High costs	6( 5.1)	4( 9.8)	2( 2.6)	
	Lack of workspace	5( 4.3)	1( 2.4)	4( 5.3)	
	No difficulties	15(12.8)	3( 7.3)	12(15.8)	
Advantages of self-made <i>jang</i>	Good flavor	41(35.0)	12(29.3)	29(38.2)	0.240
	No chemical additives	22(18.8)	12(29.3)	10(13.2)	
	Traditional culture	20(17.2)	7(17.1)	13(17.1)	
	Safe origin ingredients	19(16.2)	7(17.1)	12(15.8)	
	Hygiene	11( 9.4)	3( 7.2)	8(10.5)	
Cost saving	4( 3.4)	0( 0.0)	4( 5.2)		
Person in charge	Monk	74(63.2)	11(26.8)	63(82.9)	0.000***
	Civilian	39(33.4)	28(68.3)	11(14.5)	
	Monk & civilian	4( 3.4)	2( 4.9)	2( 2.6)	
Month of making <i>jang</i> (Lunar)	January	100(85.5)	34(82.9)	66(86.8)	0.504
	February	14(12.0)	5(12.2)	9(11.9)	
	March	3( 2.5)	2( 4.9)	1( 1.3)	
Period for separating <i>meju</i> from <i>jang</i>	Under the 60th day	51(43.6)	16(39.0)	35(46.0)	0.753
	Between the 60th~99th	44(37.6)	17(41.5)	27(35.6)	
	Over the 100th day	22(18.8)	8(19.5)	14(18.4)	
Boiling <i>ganjang</i>	Yes	47(40.2)	19(46.3)	28(36.8)	0.317
	No	70(59.8)	22(53.7)	48(63.2)	

<sup>1)</sup> n(%).

\*\*\*  $p < 0.001$ .

어 독특한 풍미를 가지게 되는데 조사 대상 사찰의 약 60%는 이와 같은 생간장 상태로 보관하고 있는 것으로 나타났다.

#### 4. 사찰의 기타 장

Table 4는 사찰에서 직접 담그고 있는 다양한 종류의 장들을 나타낸 것이다. 간장, 된장 외에 고추장을 직접 담그는 경우는 전체 사찰의 75.2%였으며, 청국장을 담그는 경우는 40.2%, 막장과 비지장은 각각 21.4%, 15.4%의 사찰에서 담그고 있었다. 특히 비지장의 경우 여자 승려 사찰(21.1%)이 남자 승려 사찰(4.9%)에 비해 제조 비율이 높은 것으로 나타났다( $p < 0.05$ ). 이 외에도 일부 사찰에서 두부장, 집장, 등겨장, 지레장, 팔장, 청태장, 생황장 등을 담그고 있는 것으로 나타났다. 우리 조상들은 간장, 된장, 고추장의 세 가지 기본

장 외에도 여러 가지 재료를 이용하여 다양한 별미장을 만들어 먹었으며 각 지역의 기후, 산물, 특성에 따라 만드는 법과 그 맛이 다르게 전해 내려왔으나 최근에는 찾아보기 어렵게 되었다(Han BR & Han BJ 2013). 사찰의 경우에도 여러 가지 독특한 특별 장들을 담가 먹는 전통이 남아 있기는 하나, 인력과 시간의 부족, 사찰 전통 레시피에 대한 전수의 어려움 등으로 인하여 적은 수의 사찰에서만 명맥을 유지하고 있는 것으로 보인다.

#### 요약 및 결론

본 연구에서는 전국 117개의 사찰을 대상으로 장 담그기 실태를 조사하여 사찰의 장 담그기 문화의 보존과 계승을 위

Table 4. Type of *jang* (made in temples)

Type of <i>jang</i>		Total	Male temple	Female temple	$\chi^2$
<i>Gochujang</i>	Yes	88(75.2) <sup>1)</sup>	27(65.9)	61(80.3)	2.966
	No	29(24.8)	14(34.1)	15(19.7)	
<i>Cheonggukjang</i>	Yes	47(40.2)	13(31.7)	34(44.7)	1.881
	No	70(59.8)	28(68.3)	42(55.3)	
<i>Makjang</i>	Yes	25(21.4)	9(22.0)	16(21.1)	0.013
	No	92(78.6)	32(78.0)	60(78.9)	
<i>Bijijang</i>	Yes	18(15.4)	2( 4.9)	16(21.1)	5.352*
	No	99(84.6)	39(95.1)	60(78.9)	
<i>Dubujang</i>	Yes	12(10.3)	1( 2.4)	11(14.5)	0.198
	No	105(89.7)	40(97.6)	65(85.5)	
<i>Jibjang</i>	Yes	12(10.3)	4( 9.8)	8(10.5)	0.430
	No	105(89.7)	37(90.2)	68(89.5)	

<sup>1)</sup> n(%).

\*  $p < 0.05$ .

한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사 대상 사찰의 성별 구성은 남자 승려 사찰이 35%, 여자 승려 사찰이 65%였으며, 입지별로는 도심 사찰과 산중 사찰이 각각 43.6%, 56.4%였다. 남자 승려 사찰(7.3%)에 비해 여자 승려 사찰(40.8%)에서 승려가 직접 조리하는 비율이 더 높은 것으로 나타났다( $p < 0.001$ ).
2. 장을 담그는 사찰 중 35.9%가 메주를 직접 띄워서 사용하고 있었다. 장 담그기 재료로 대부분 천일염과 지하수를 이용하여 소금물을 만들며 이때 소금물의 염도 측정은 소금물에 달걀을 띄우거나(65%), 평소 사용하는 그릇을 이용하거나 직감으로 하는(25.6%) 등 표준 계량 도구를 이용하지 않는 경우가 많은 것으로 나타났다. 대부분의 사찰(95.7%)에서 소금물에 메주를 담글 때 마른 고추, 숯, 대추 등의 부재료를 같이 넣고 있었다.
3. 장 담그기의 주관은 전체 대상 사찰의 63.2%에서 승려가 직접 주관하고 있었는데, 남자 승려 사찰(26.8%)에 비해 여자 승려 사찰(82.9%)에서 승려가 주관하는 경우가 더 많은 것으로 나타났다( $p < 0.001$ ). 장 담그기 시기는 전체의 85.5%의 사찰에서 음력 1월에 담그기 시작하였다. 장 가르기 시기는 60일 이전이 전체의 43.6%였고, 60~99일 사이(37.6%), 100일 이후(18.8%) 순이었다. 장을 가른 후 간장을 바로 끓여서 식혀 보관하는 경우가 40.1%인 반면, 그 외는 끓이지 않고 생간장 상태

로 보관하고 있었다.

4. 간장, 된장 외에도 전체 사찰의 75.7%는 고추장을 직접 담그고 있었고, 청국장(40.2%), 막장(21.4%), 비지장(15.4%), 두부장(10.3%), 집장(10.3%) 등을 담가 먹고 있었다. 이 외에도 일부 사찰에서 등겨장, 지레장, 팔장, 청태장, 생황장 등도 담그고 있었다.

본 연구는 전국 사찰을 대상으로 하였으나 표본의 수가 크지 않아 지역에 따른 차이를 밝히 데에는 한계가 있었다. 향후 지역별로 세분화한 연구를 통해서 사찰 전통 장의 지역별 향토성도 알아볼 수 있을 것으로 기대된다. 또한 사찰의 메주와 사찰의 기타 장에 관한 후속적인 연구도 필요하며 이러한 사찰의 장 담그기 문화를 계속 보존하기 위해서는 지역별 각 사찰의 전통 장 레시피를 체계적으로 문서화해서 계승하는 것이 필요할 것으로 보인다.

본 연구 결과는 향후 한국 전통 사찰장 연구의 기초 자료로 활용될 수 있으며, 이와 같은 한국 장 담그기 문화를 보존하고 계승할 수 있도록 정부 차원의 보다 적극적인 지원방안도 마련되어야 할 것으로 보인다.

## REFERENCES

- Bae DS (1993) The folk customs of jangdokdae. The Korean Folklore 25: 197-235.
- Baek HY, Kwak EJ, Joung HS, Cho YS (2016) Study on

- women's perception and consumption of Korean soybean paste by age -Focus on Daegu region-. J East Asian Soc Diet Life 26(4): 334-345.
- Byun MW, Nam TG, Chun MS, Lee GH (2014) Physico-chemical and sensory characteristics of *doenjang* made by traditional methods. J Korean Soc Food Sci Nutr 43(10): 1543-1548.
- Han BR, Han BJ (2013) Korean *Jang*. Gyomoonsa, Korea. pp 93-95, 166-170.
- Han KS, Yoon SS (1987) Study on *geang*'s management of Korean families. Korean J Food Cook Sci 3(1): 1-13.
- Han MJ, Yu YH (2002) Housewives' consumption and preparation of Korean traditional *doenjang* and *ganjang* in Seoul area. Journal of Science for Human Life 6(1): 105-113.
- Jeon JS, Jang YH, Choung MG (2023) Sugar and isoflavone contents of traditional Korean soybean fermented foods. J Korean Soc Food Sci Nutr 52(1): 72-81.
- Jeong IJ (1451) Database of Korean History: Goryeo era. Goryeo Sa (高麗史) <http://db.history.go.kr> (accessed on 8. 10. 2024).
- Jung HJ (2012) A review on the Korean temple foods within the scope of cultural tourism contents. Journal of the Korea Contents Association 10(3): 22-27.
- Kim BS (1145) Database of Korean History: Ancient Korea. Samguk Sagi (三國史記). <http://db.history.go.kr> (accessed on 8. 10. 2024).
- Kim EM, Chung KJ, Rhie SG, Won HR (2003) Actual production conditions of fermented soybean products on the level of farmhouses. Korean J Community Living Sci 14(3): 47-57.
- Kim HG (2015) Characteristics of food culture in Korean Buddhism. Journal of the Pure Land Buddhism Studies 24: 207-243.
- Kim S (2019) A study on the storage area of Silsangsa temple in Namwon. Society for the Study of Early Korean History 31: 287-326.
- Koo MR (2020) Temple kitchen (後院) culture in Buddhism projected into the pass-through life of monks. Korean Journal of Intangible Heritage 8: 185-208.
- Lee KY, Yeom JH, Ko SH (2018) A study on actual usage, the recognition and attitude of the Korean traditional *jang*; Children's feeding facilities and homes in Seoul area. Culi Sci & Hos Res 24(9): 100-110.
- Lee SI (2020) Work done at a temple in Anbongsa temple in the 16th century -Based on Lee Mun-gun's Muk-jae diary-. Youngnam Studies 73: 129-156.
- Ministry of Education Official Blog (2015) Comparison of Solution Density. <https://blog.naver.com> (accessed on 18. 10. 2024).
- Nam DG, Kim JH (2021) Analysis of traditional Korean soybean pastes '*doenjang*' prepared by processing methods obtained from ancient documents. Food Sci Preserv 28(2): 169-180.
- Park KY, Hwang KM, Jung GO, Lee GB (2002) Studies on the standardization of *doenjang* (Korean soybean paste) -Standardization of manufacturing method of *doenjang* by literatures. J Korean Soc Food Sci Nutr 31(2): 343-350.
- Seo YG (徐有桀). ImwonGyeongjeji (林園經濟志): Jeongjoji (鼎俎志). Vol III. pp 153-161. In: Jung MH, Jung JG, Choi SN, Min CG, Kim HJ, Kim SH, Kang MW, Kim KM, Kim YM editor (2020) Pungseok Cultural Foundation, Seoul, Korea.
- Yang MK (2016) A study on the transmission and sustainability of 'making traditional soy sauce' in Korea. Korean Journal of Heritage: History and Science 49(3): 136-153.
- Yoon DI (2007) A study on the Asian fermented soybean sauce culture. Asian Comparative Folklore 34: 155-215.

---

Date Received Nov. 28, 2024  
 Date Revised Dec. 12, 2024  
 Date Accepted Dec. 18, 2024