



제주 된장의 내력과 풍속

제주한라대학 호텔조리과
교수 오 영 주



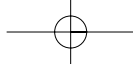
누가 뭐래도 제주음식의 맛은 '된장 맛'이다. 된장은 제주인의 생명과도 같다. 된장은 중요한 단백질 급원이자 맛을 내는 조미료이다. 된장이 없었다면, 제주인들은 무엇으로 맛을 냈을까. 거친 보리밥과 조밥은 어떻게 씹어 삼켰을까. 척박한 농토에서 식량을 재배하고 거친 바다에서 해산물을 채취하는 데 엄청나게 쏟아내는 그 땀과 힘은 어디에서 나왔을까. 모두가 된장 덕택이다. 된장이 배제된 제주인의 식생활은 상상이 가지 않는다. 주식인 밥은 된장과 만나면 찰떡궁합을 이룬다.

밥은 에너지를 내는데 최고의 음식이다. 그래서 '밥힘'이라고 말한다. 밥을 소화하는 침이 나오게 하고 혀의 미각을 자극하는 것은 된장의 몫이다. 제주인의 밥힘은 된장에서 나온 '된장심'이라고 해도 지나침이 없다. 채소

에 된장을 넣어 끓인 된장국도 생된장을 풀어 만든 비타민 냉국이나 자리물회도 그 기본은 된장이다. 그 뿐이 아니다. 짭어먹는 소스도 고추장 보다는 된장이 먼저이고 채소나 해초 무침도 된장이 우선이다. 제주인에게 된장은 김치나 고추장보다도 제주적인 음식의 전통을 더 오래 더 강하게 더 폭넓게 지녔다.

비록 우리가 된장을 제주 대표음식으로 의식하지 않고 가벼이 여겨왔지만, 된장은 우리 제주인의 대표적인 토착 음식이고 또한 제주인들은 장 담는 일을 몹시 중요한 일로 여겨왔다. 그리하여 된장은 제주인의 동질성 내지 정체성을 나타내는 하나의 요소가 되었다.

제주 된장의 내력과 된장 만들기 풍속에 대해서 새롭게 조명해보고자 한다.



98 • 감글원에

된장, 언제부터 만들었나?

고고학적 유전학적으로 된장의 원료가 되는 콩(大豆)의 원산지는 중국의 동북지역인 만주(옛 고구려)와 한반도 일대로 알려져 있다. 우리나라 들판에 야생하는 대두의 분포는 제주도에서 평안북도에 이르며 산기슭 초지나 덩불이 우거진 곳에 자생한다.

현재의 재배종 대두는 야생종에서 개량 또는 발달된 것이다. 말하자면 야생하는 콩을 채취하여 먹다가 소비량이 많아지자 밭에 경작하는 단계에 이르렀다고 본다.

콩은 다른 곡물과 달리 전분질이 매우 적고 단백질이 30%나 되어 밭에서 나는 고기와 같다. 일반적으로 단백질은 소금과 만나면 단백질 분해발효를 일으켜 구수한 맛을 내는 게 특징이다.

생선에 소금을 치면 발효되어 감칠맛의 젓갈이 되듯, 삶은 콩으로 메주를 쑤어 곰팡이를 붙이고 이것을 소금에 섞어두면 구수한 맛의 된장이 만들어

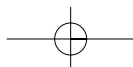
지는 것은 이러한 이치이다. 결국 콩은 메주나 누룩을 띄우는 발효기술과 융합되면서 된장으로 변신하였다. 문헌상의 자료는 3세기 중국 사서인 ‘삼국지’ 위지동이전 고구려조에 실린 “고구려는 스스로 장양(藏釀)을 잘한다”는 기록이 최초이다. 여기서 말하는 ‘장양’이란 술을 비롯한 장담기와 같은 발효성 생명공학기술을 의미한다.

또한 스스로 장양을 잘한다는 의미는 발효기술에 대한 노하우가 많이 축적되어 있음을 뜻한다. 따라서 콩을 경작하던 시기부터 시작한 장담기의 기술이 오랜 여정을 거쳐 이 기록이 있는 무렵(약 1800년 전)에 이르러서는 상당한 기술수준에 이르렀다고 짐작된다.

한편 신라의 ‘삼국사기’에 신문왕(681~692) 3년에 결혼 예물품목에 장과 시(豉)가 나온다. 이 ‘시’는 다름 아닌 된장을 뜻한다. 또한 불교가 유입된 우리나라 통일신라시대에 와서는 사찰을 중심으로 된장 만들기는 더욱 융성하게 되었을 것으로 추정된다.



통일신라시대의 것으로 추정되는 애월읍 고내리에서 출토된 탄화 콩과 토기들 (제주국립박물관 사진)



된장, 제주인들은 언제부터 먹었나?

제주에서 된장을 언제부터 만들었는지는 애월읍 고내리 유적지에서 출토된 탄화콩과 항아리 토기에서 추정해 볼 수 있다. 고내리 유적은 해안에서 500미터 정도 떨어진 평탄지에 위치하며 8~9세기경의 통일신라시대에 해당한다.

이 유적은 토기제작과 관련된 생산 유적으로 추정되는데 이곳에서 출토된 토기 중 높이가 30cm 정도이고 납작 바닥과 짧게 외반된 구연부와 뚜껑이 있는 것이 특징이다. 탄화콩과 함께 발견된 이 뚜껑이 있는 항아리형 토기는 가공용구로 보인다. 추정하건데 콩으로 만든 장류를 비축하는 그릇이었을 것이다.

이러한 토기와 콩은 구좌읍 종달리 유적지에서도 출토된 바 있다. 해안 저지대 마을에서 유물이 출토된 것은 교통 조건과 관계가 깊다고 본다. 생활 필수품의 확보가 용이했기 때문이다. 역사적으로 해상을 통한 탐라인들의 교역은 이른 시기부터 시작되었다고 한다.

삼국사기에 의하면 백제 문주왕 7년(476년)에 백제에 조공을 바치었고, 이것은 백제가 멸망할 때까지 지속되었다. 신라와의 관계는 역시 백제 멸망 후인 문무왕 2년(서기 662년) 2월부터 시작되었으며 8세기 이후에는 신라와

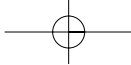
조공관계로 들어가 이를 통해 교류가 이루어졌다. 이와 같은 교역을 통해서 제주도에서 생산되지 않은 중요한 된장 담금에 필수품인 소금도 들여왔을 것이다. 또한 발효가공기술도 이들 지역으로부터 전래되어 왔을 것이다. 따라서 제주 된장의 역사는 한반도의 그것과 맥을 같이 한다고 하겠다.

제주인들은 콩을 어떻게 장만하였나?

육지에서는 논두렁에 콩을 많이 심으나, 제주에서는 밭에서 콩을 간다. 제주인들은 육지인들에 비해 된장을 많이 먹기 때문에 콩을 많이 재배하였다. 콩을 갈면 뿌리혹 박테리아가 공중의 질소를 고정하여 토양에 보급해주기 때문에 질소비료를 주는 효과가 있다. 그래서 보리를 수확하고 난 그루에 지력을 증진시키기 위해 콩을 많이 재배하였다. 콩은 토질도 특별히 가리지 않고 경작기술도 까다롭지 않다.

다만 음력 5월 중순에서 6월 초순까지 때를 놓치지 않고 파종하기만 하면 된다. 만약 늦게 파종하면 자라나기 시작한 핑 병아리들이 무리를 지어 다니며 콩싹을 쪼아 먹어버리기 때문에 주의해야 했다.

보리 그루에 콩 씨앗을 뿌리고 얇은 '배때기'로 갈면되고 'شم비질'을 해서 흙을 덮을 필요도 없다. 깊은 '배때기'로



100 • 감글원에

갈고 흙이 많이 덮히면 장마에 씨가 골아서 밖으로 손이 나오지 못하기 때문이다. 특히 콩밭갈이는 다른 밭갈이에 비해 쉬워서 '콩밭 갈아난 밭갈아치는 장 출레 아니 쥐도 콩은 된다' (콩밭에 쟁기질하는 일꾼에게는 된장 안쥐도 된다)라는 말을 한다. 여름철 무더위에 밭갈이는 땀을 많이 흘려 염분과 수분이 손실되므로 이를 보충하기 위하여 된장을 물에 타서 주었는데 콩밭갈이는 힘들지 않고 갈 수 있기 때문에 된장물을 주지 않아도 된다는 의미이다.

재배품종은 일제시대에는 추전, 적각, 장단을 50년대에는 은대두를 60년대 후반부터는 힐을 70년대는 백천과 힐을 재배하였고 지금은 백운, 백천, 준절이 등을 재배한다. 콩수확은 상강일이 지나서 호미로 베어서하고, 타작은 '도리께'로 하였다.

된장 만들기와 길일 택일하기, 그 풍속은 어떠하였나?

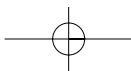
제주에서는 된장을 '개미' 또는 '장개미'라고 부르고 간장은 물장(또는 장물)이라고 말한다. 또한 장만드는 것을 '장듭근다'라고 하며 세시풍속 중에서 매우 중히 여겼다. '장맛 그리면 집안에 송시난다' (장맛이 변하면 집에 흉사가 난다)는 속신이 있어 경계하였다.

길일 택하기, 몸이 부정타지 않기 위한 금기사항 준수, 장독관리 등 각별하

게 신경을 썼다. 장은 일년 양식으로 그 한해의 가족 건강에 직결되기 때문이다. 장맛이 없으면 한 해 동안 음식 맛이 떨어져 식생활에 문제가 생기므로 가족 구성원의 영양상태를 담보할 수 없기 마련이었다. 제주에서 장은 묵은해에 담는다고 하여 동짓달과 설달 사이에 담았다. 가장 좋은 날은 동짓달 그믐과 설달 그믐이다. '동짓달 그믐에 콩 삶양 설달 그믐에 장 담그민 아무 탈 어신다'라는 속담이 그 것이다.

10월에 메주를 쑤면 집안에 '영장'난다는 속신이 있어 10월 중에 콩삶기를 금기시하였다. 특히 메주를 쑤는 날은 식구들의 본명일 즉, 태어난 해의 간지에 해당하는 날을 피하는 게 철칙이다. 이것은 영장이나 큰일 택일에도 마찬가지로이다. 만약 이를 어겼을 경우는 장맛이 변하거나 그 집의 식구가 우환을 겪게 된다고 해서 음양오행의 원칙에 따라 금기시 한 것이다.

이를테면, 자년(子年)은 유일(酉日), 축년(丑年)은 오일(午日), 인년(寅年)은 미일(未日), 묘년(卯年)은 신일(辛日), 진년(辰年)은 해일(亥日), 사년(巳年)은 술일(戌日), 오년(午年)은 축일(丑日), 미년(未年)은 자일(子日), 신년(申年)은 묘일(卯日), 유년(酉年)은 인일(人日), 술년(戌年)은 사일(巳日), 해년(亥年)은 진일(辰日)이 본명일에 해당한다. 메주를 소금물에 담그는 날은 설달 중에 길일을 택한다. 만약 길일을 놓칠 경우



가능한 한 그믐날(돼지날 또는 물날)에 담근다. 선달 그믐은 귀신이 없는 날에 해당되기 때문이다. 묵은해에 때를 놓쳐 새해에 들어서면 정월 말에서 이월 열나흘 사이에 담그는데 일정 의례를 행한다(이때 담근 장은 맛이 덜하였다고 한다).

이 기간에는 영등할망이 제주에 들어와 있으므로 영등할망의 뭇(‘영등할망장’)으로 ‘구쟁기닥살’(소라껍질) 속에 곤물(소금물)을 넣고 메주를 조금 떼어 내어 넣은 다음 ‘장황굽’(장독대) 옆에 바친다. 장담그는 날 3일전부터 죽은 동물을 보아서도 안 되고 상가에 가서도 안 되며(동네에 상을 당하면 장담그기를 온 동네가 금하였다) 또한 부정 탄 사람들도 집안에 출입해서는 안된다. 특히 여주인이 ‘구실’(월경)할 때 장을 담그면 맛이 변한다 하여 날짜를 미리 계산하고 그 날을 피해 장을 담았다.

메주쭈기, 그 풍속은 어떠하였나?

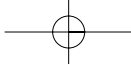
메주를 쭈는 데는 날알이 크고 고른

것으로 힐콩이나 백천콩 등 장콩을 재료로 하고 준절이는 콩나물 재배용으로 사용하였다. 성인 1인당 된장 섭취량(50~60년대)은 콩으로 환산하여 약 4되(1말) 정도의 분량(콩 4되×1.5kg=콩 6kg = 메주 4~5덩이)이었다. 일년 365일 하루도 빠짐없이 된장을 먹었다면 하루 1/2 수저(15~20g)씩 먹은 셈이 된다. 일반 가정에서는 5~7말 정도의 메주를 쭈었다.

메주쭈기는 우선 날알이 고르고 여물어 노랗게 된 햇콩을 쓴다. 메주콩은 깨끗이 씻은 다음 물에 담그어 하룻밤 불려둔다. 불린 콩을 솥에 물을 잡고 김이 오른 후 2시간 정도 삶다가 보리쌀을 씻어 1/20 비율의 분량으로 콩 위에 덮어 1시간 더 삶는다. 다 익었는지 확인은 콩비릿내가 없고 손가락으로 눌러보아 쉽게 뭉그러질 때까지 충분히 익힌다.

덜익은 메주로 콩으로 메주를 쭈면 장맛이 떨어지고 장이 탁하다고 한다. 콩은 오래 삶으면 끈적끈적하고 누런 물이 넘쳐 나오는데 이때는 솥뚜껑을





102 • 김굴원예

비스듬히 열어서 몽근한 불에서 끓여서 물이 거의 없어질 때까지 삶는다.

메주는 어떻게 띄웠나?

물에 삶은 콩은 대바구니에 받쳐서 물기를 충분히 뺀 다음, 포대에 담아 버선이나 깨끗한 신발을 신고 발로 자근자근 밟아 주고 ‘덩두렁마께’로 두드려 뺏는다. 또는 ‘남방애’나 ‘말고래’에서 뺏는다. 뺏은 콩을 ‘도고리’에 쏟아 넣고 손으로 쥐어(‘메주쥬다’) 같은 크기의 덩어리를 만든다.

메주를 쥬 때는 짝수의 덩어리로 쥐어 내어야 한다. ‘짝글르게 쥐면 과수가 난다’(홀수로 쥐면 과부 즉, 홀어멍이 된다)는 속신이 있기 때문이다. 메주 모양은 보통 덩어리 모양의 목침처럼 쥐나 집안 또는 지역에 따라 다소 다르다. 만들어진 메주덩어리를 하룻밤 방에 두면서 꾸덕꾸덕하게 말린다.

메주 겉면이 굳은 것을 대구덕이나 ‘망텅이 맥’에 벼짚이나 조짚 또는 ‘새’(뜨)를 바닥에 깔고 그 위에 메주를 얹고 다시 같은 방법으로 짚을 깔아 메주가 서로 붙지 않게 메주를 쌓는다. 쌓은 메주위에 안반이나 ‘그래착’을 올려놓아 누른 상태로 바람이 잘 통하는 건조한 방에 둔다.

50년대 이후에는 육지에서처럼 메주를 짚으로 열십자 모양으로 묶어 마루나 찬방의 ‘공장’(겉이)에 메달아 두

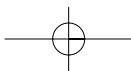
었다고 한다. 이 메주들은 실온에서 1~2주정도 두면 표면에 ‘곰생이’(곰팡이)가 두루 덮이게 된다. 이 때 흰 곰생이와 파란 곰생이는 좋은 것이고 검은 곰생이는 나쁜 것이다. 이는 온도가 온도가 지나치게 높거나 습기가 많아 잡균으로 오염되었기 때문에 장맛을 그르치게 하는 원인이 된다. 곰팡이가 지나치게 많이 생기면 진득한 진이 나오기도 하므로 문을 열어 환기를 충분히 시켜주어야 한다.

메주가 알맞게 뜨면 햇볕에 말려 대구덕에 담아두거나 메달아 보관해둔다. 마파람과 셋바람은 좋지 않고 하늬바람을 쏘이면서 말려야 된장맛이 좋다고 한다.

이 때 좋은 메주는 색으로 판단한다. 겉질은 말라있고 노르스름하고 속은 약간 말랑말랑하고 검붉은 것이 잘 뜬 메주이다. 그러나 겉이 거무스름하고 축축한 것은 잘못 뜬 메주이고 메주색이 처음 콩빛대로 노란 것은 덜 띄워진 것이다.

‘통개’(항아리) 관리는 어떻게 하였나?

먼저 장을 담그기 전에 ‘통개’(항아리)를 깨끗이 씻고 소독하여 물기를 제거한다. 한번 ‘장통개’(장항아리)로 정했으면 해마다 동일한 통개에 동일한 종류의 장을 담는 것이 좋다. 김치(또는





술, 물)를 담았던 항아리는 아무리 깨끗이 씻어도 장맛이 예전 것 보다 못하다고 한다. 그래서 곡식을 제외하고 처음에 담았던 술, 물, 간장 등의 항아리는 서로 바꿔 쓰지 않았다.

제주에서 통개를 된장통개, 물장통개, 소금통개 물통개, 등으로 구분하는 것은 이러한 사실을 말해주는 것이다. 한편, 냄새가 배인 항아리는 새끼에 불을 지펴 항아리를 엮어 놓으면 항아리의 냄새가 제거된다.

제주에서 생산된 항아리는 소성온도가 1,000℃가 넘는 굴에서 생산되었다. 표면은 자연유가 발색되도록하고 내면은 깨끗한 상태를 유지하여 내면은 항상 속살과 같게 유지시키고 표면은 유약을 칠한 것과는 달리 불길에 의해 자연유약이 입혀진다.

이래서 유약을 칠한 육지의 항아리는 항아리 내외부의 공기 출입이 완전 봉쇄되나 제주 통개는 통기가 비교적 유연하여 '숨쉬는 용기'라고 하는 이유가 여기에 있다.

전통용기에 된장을 담으면 된장맛이 좋은 것은 호기성 및 혐기성 발효균의 증식을 도와 상호 균형을 맞추고 이상 발효균의 증식을 억제하여 된장이 변화

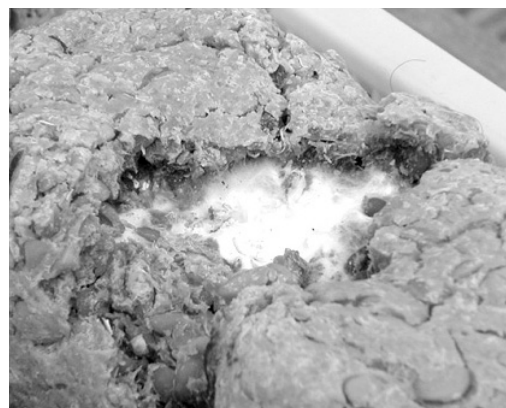
는 것을 막아주기 때문이다.

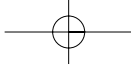
장담기, 어떻게 하였나?

동짓달에 메주를 썬고 선달에 장을 담았다. 이때 물은 장맛을 결정하는 중요한 요소이다. 경남 마산의 몽고간장이 유명한 한 것은 고려말 몽고군이 일본을 정벌하기 위해 주둔한 병사들에게 식수를 공급하기 위해 판 거대한 우물이 좋은 수질을 갖고 있기 때문이라고 한다.

예전에 제주의 물은 지하 암반으로 흘러들어 정수되어 해안가에서 용천수로 나오기 때문에 맑고 차고 순하고 냄새가 없는 천연 광천수이었다. 제주 된장의 또 다른 맛은 바로 이 광천수에 기인한다. 요즘처럼 소독한 수돗물로 장을 담그면 맛이 잘 나지 않는 것은 이러한 이유에 서다.

소금도 된장맛에 크게 영향을 주는데 불순물이 적은 천일염이 좋다. 소금은 길어온 물에 3:10(소금:물)의 비율로 풀어 장담그기 3일전에 정치시켜둔다.





104 • 감글원에

장 담그는 날 가라앉은 불순물과 순물을 분리하여 불순물을 버리고 순물만 사용한다. 메주는 소금물에 담기 전에 ‘찍수세’(짚수세미)로 박박 문질러 곰팡이와 먼지를 씻어내고 꺼내어 물기를 제거해 둔다. 정해둔 날에 흔히 메주콩 1말에 소금물 1허벅(10되)의 비율로 잡는다. 메주량에 비해 소금물이 많으면 물장의 양은 많으나 맛은 열어지는 반면, 소금물이 적으면 물장의 양은 적고 맛은 진하다.

육지에서는 메주의 3~4배의 소금물을 첨가하므로 제주 된장맛이 육지 된장보다 더 진하다. 장통개는 콩 5말 기준으로 허벅으로 8개들이 항아리 2개를 준비하여 두었다. 메주를 소금물에 담그고 ‘바드랭이’를 얹은 다음 먹돌로 눌러 메주가 잠기도록 하고 뚜껑을 덮는다.

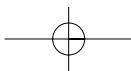
장독관리, 어떻게 하였나?

장을 담그고 사흘쯤은 장독 뚜껑을 덮어두었다가 햇빛이 좋은 날 오전에 뚜껑을 열어 하루종일 별을 쬐고 저녁에는 덮는다. 항아리 입구는 면포로 씌워 파리의 접근을 방지한다. 햇빛은 잡곰팡이가 증식하는 것을 막고 장이 숙성이 잘되게 하므로 아주 중요하다. 특히 비를 맞으면 물기가 있는 곳에서 백태가 끼서 장맛이 변하므로 흐린 날은 뚜껑을 열지 않는다. 제주 속담에 ‘말존 집 장 고린다’(말이 좋은 집의 장

은 변미한다)라는 말이 있다. 이는 이웃집에 가서 수다를 떨다가 비가 중간에 내리는 줄도 모르게 몰입되어 장항에 빗물이 들게 하는 실수를 범하게 되는 경우가 많았음을 뜻한다.

필자도 유년시절 밭에가서 검질메다가 비가 내릴 기미가 보이면 뛰어가서 뚜껑을 덮곤 하였다. 그 외에도 ‘장항에 돛줄래 들민 집안 망한다’(장독에 울모기 들면 집안 흥사난다), ‘장황에 중이 들면 송시난다’(장독에 쥐가 빠지면 흥사난다), ‘장황광 어린아닌 실려야 좋나’(장독과 어린아이는 차게 관리해야 좋다), ‘장 고리쟁 허민 소곰부터 고린다’(장이 변미하려면 소곰부터 변미한다) 등의 속담이 전해지고 있는데, 장독을 잘못 관리하면 맛이 변한다고 극히 경계하였음을 알 수 있다.

제주의 주거지에서 흥미로운 공간이 안뒤와 장항굽이다. 안뒤는 외부에서 동선이 완전히 차단되어 집뒤로 담장이 둘러있고 정지에서만 나갈 수 있게 배치되어 있다. 또한 마당과는 반대로 대나



무나 큰 나무가 울창하게 심어져 외부의 동선뿐만 아니라 시선으로부터 보호받을 수 있다. 안뒤에 장황굽(장독대)가 놓여 있는데 장은 집안의 중요한 먹거리이므로 외부로부터의 침범과 위생적 안전성을 확보하기 위한 것으로 보인다.

제주도의 장독대는 매우 단순하다. 육지의 장독대는 대중소로 3줄 내지는 4줄로 가지런히 배열되어 있지만, 제주의 그것은 한줄 또는 둥그렇게 모아 둔다. 제주 장독의 수는 단지 3~4개의 큰항아리와 젓갈 단지 2~3개 그리고 시루가 전부이다. 저장식품의 의존도가 육지에 비해 크지 않았음을 의미한다. 한 겨울에도 우녕밭에 푸른 채소가 있어 김장을 할 필요가 없었기 때문일 것이다.

또한 제주의 장황굽은 육지의 장독대의 굽과 비교해서 대단히 낮다. 팥돌을 적당히 놓아서 장황을 배치하고 있을 뿐이다. 팥돌은 오염원으로부터 격리를 위한 것이다.

장가르기, 어떻게 하였나?

제주에서는 선달 그믐에 담근 장은 100일이 지나 음력 4월이 장을 ‘거린다’(뜬다). ‘스월에는 보리 남댕이 든다’라는 속담은 4월은 일기가 좋아 보리가 잘 익는다는 말이다. 보리 남댕이 드는 햇빛 좋은 날을 택하여 장을 뜬다.

오월과 6월은 비가 많이오고 장마로

습기가 많아 장을 뜨면 곰팡이가 슬어 피하였다. 간장을 담아둘 항아리(‘장물통개’)는 따로 준비하여 깨끗한 물을 넣고 ‘찍수세’로 박박 씻어 행군 다음, 물기가 빠지도록 얹어 바싹 건조시킨다. 간장을 그릇으로 퍼내어 항아리에 담아 숙성시켜 간장으로 만든다.

간장을 퍼내서 독에 남아있는 메주를 손으로 항아리 속에서 충분히 으갠다. 이때 콩조각이 드문드문 보여도 상관없다. 간이 싱거운 듯하면 소금을 조금 첨가한다. 으갠 메주를 위에서 손바닥으로 꺾꺾 누른 다음, 천을 덮은 후 소금을 고루 뿌리고 천으로 덮는다. 항아리 입구를 다시 천으로 씌우고 고무줄로 묶어 항아리 뚜껑을 덮는다. 맑은 날에는 햇빛을 쬐면서 한달 정도 두면 숙성되어 된장 맛이 든다.

된장을 요리에 사용하기 위해 뜸 때는 반드시 마른 숟가락이나 국자를 사용해야 했다. 또한 필요한 분량만큼만 떠내고 빈자리는 반드시 채워서 누르고 위를 평평하게 다지듯 하여 두었다. 그대로 두면 황색 된장은 공기와 접촉하면 갈변현상이 빠르게 일어나 묵은 된장맛을 내기 때문이다. 또한 여름철에는 곰팡이가 슬기 쉽고 파리가 많이 접근하므로 위생적인 관리가 필요하다. 한편, 해묵은 된장은 맛이 나빠져 새로 담근 것 보다 못하다. 이런 된장은 된장을 물에 싱겁게 타서 소나 말에게 주면 잘 먹었다. 