



간장



메주와 소금물을 활용하여 긴 시간 정성으로 숙성시켜 만드는 우리 음식의 기본 천연 조미료입니다.

재료 준비 (항아리 1독 기준)

- **주재료:** 메주 4덩어리 (메주콩 소두 1말 기준)
- **소금물 재료:** 물 2말(대두 기준), 소금 7되(작은 되 기준)
- **부재료:** 마른고추 5개, 참숯 5덩이, 통깨 1큰술

조리 방법

1. **메주 손질하기:** 잘 뜯 메주를 준비해 솔로 겉면의 먼지와 불순물을 깨끗이 털어냅니다.
2. **세척 및 건조하기:** 넓은 그릇에 물을 넉넉히 붓고 메주를 깨끗이 씻은 후, 햇볕에 충분히 바짝 말립니다.
3. **소금물 가라앉히기:** 정량의 물에 소금을 잘 풀어 하루 정도 두어 앙금을 밑으로 가라앉힙니다. (항아리는 미리 깨끗이 씻고 소독하여 잡내가 없도록 준비합니다.)
4. **메주 담그기:** 항아리에 맑은 소금물을 붓고 손질한 메주를 넣습니다. 메주가 위로 살짝 떠오르면 적당한 염도입니다. 뚜껑을 덮어 하룻밤 둡니다.
5. **부재료 넣기:** 다음 날, 참숯을 빨갛게 달구어 항아리에 넣고, 먼지를 닦아 낸 마른고추와 통깨도 함께 넣어줍니다.
6. **숙성 및 관리하기:** 낮에는 장독 뚜껑을 열어 햇볕을 충분히 쬌어주고, 밤에는 닫아둡니다. 약 40~50일 정도 지나면 맛이 깊게 우러나고 간장 색이 진해집니다.
7. **장 가르기 및 달이기:** 메주는 따로 건져내어 된장을 만들고, 간장은 체에 깨끗이 걸러 솔에 붓습니다. 약한 불에서 거품을 걷어내며 달인 후, 식혀서 다시 항아리에 부어 햇볕이 잘 드는 곳에서 보관합니다.

요리 팁

- **간장의 숙성 원리:** 숙성 과정 중 당화작용과 단백질 분해작용을 통해 특유의 감칠맛과 향이 생깁니다. 간장이 진한 검은색을 띠는 것은 아미노산이 분해되면서 생기는 멜라닌 성분 때문입니다.

- **전통식 vs 개량식:** 100% 콩으로 만드는 전통 간장은 염도가 높고 특유의 향미와 깊은 짭맛이 특징이며, 콩과 곡류를 함께 사용하는 개량식 간장은 염도가 낮고 단맛과 구수한 맛이 강합니다.

