우리말 어휘의 시간을 읽다

강된장

오늘의 뜻에서 옛 문헌까지



오늘의 뜻

쇠고기, 표고버섯 등의 건더기에 된장을 많이 넣고 육수를 자작하게 부어 되직하게 끓인 것.

문헌의 첫 기록
20세기

수록 용례
7개

수록 내용
뜻 · 표기 · 문헌

사전의 뜻풀이, 옛 표기와 문헌 용례를 함께 읽는 자료입니다.
모든 뜻과 세기의 기록을 수록했습니다.

우리가 알고있는 '강된장'의 뜻

국어사전 뜻풀이

사전에 수록된 오늘날의 뜻입니다.

> 쇠고기, 표고버섯 등의 건더기에 된장을 많이 넣고 육수를 자작하게 부어 되직하게 끓인 것.

강된장의 표기 연대표

표기의 변화와 공존

강된장의 표기를 세기별로 모았습니다. 같은 세기에 여러 표기가 함께 쓰이기도 했습니다. 연대표는 모든 문헌 뜻의 기록을 모으며, 연결된 용례는 문헌 영역에 표시된 뜻을 기준으로 읽습니다.

표기 · 근거	15세기	16세기	17세기	18세기	19세기	20세기
강된장 사전 표기 요약	—	—	—	—	—	●→
깡된장 문헌 수록 표기	—	—	—	—	—	●→

연대표의 근거와 읽는 법

- **사전 표기 요약**: 사전의 표기 변화 요약입니다.
- **문헌 수록 표기**: 세기별 문헌에 함께 실린 표기를 더한 것입니다.
- 점이 없는 시기에도 이 말이 쓰였을 수 있습니다. 표시된 세기는 자료에 기록이 남은 시기로, 낱말이 생기거나 사라진 때와는 구분됩니다.
- 점은 문헌 영역에 표시된 뜻의 해당 세기 용례로 연결됩니다.

시대별 주요 표기 모아보기 2종

사전의 표기 요약과 문헌 수록 표기를 모았습니다. ‘현재’는 오늘의 표제어이며 역사 세기와 구분합니다.

- 강된장
  20세기현재
- 깡된장
  20세기

원자료의 전체 표기 목록 2종

깡된장, 강된장

강된장의 어원과 변화

이 말은 어떻게 달라졌을까

사전의 어원·변화 설명
소제목은 읽기를 위한 편집 안내

옛 표기와 등장 시기

‘강된장’은 20세기부터 나타나 현재까지 이어진다.

말의 구성과 어원

‘강된장’은 접두사 ‘강-’과 ‘된장’이 결합한 것이다.

소리와 발음의 특징

‘강소주’를 ‘깡소주’라고 발음하는 것처럼 ‘강된장’도 ‘깡된장’이라고 발음한 것으로 보이는 ‘깡된장’ 표기도 나타난다.

문헌 속의 강된장

전체 용례 7개

모든 뜻과 세기의 문헌 용례입니다. 원문, 현대어 풀이와 출처를 함께 확인하세요.

20세기 깡된장, 강된장 용례 7개

이 문헌 묶음의 표기 전체 보기
깡된장, 강된장

출처 1935 조선일보 11월14일 3면 용례 01

문헌 용례

고치장이 업스면 어떠케 하느냐고요? 깡된장을 고치장처럼 너흘 것 너코 끄려서 싸 먹어도 무방합니다.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

출처 1949 조선일보 8월 9일 2면

용례 02

문헌 용례

뚝배기를 집어 새웅 옆에다 놓고, 새웅 뚜꺼ㅇ을 열며 권하는데, 밥은 강보리밥이요, 찬은 강된장 찐 것 한 가지다.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

출처 1981 경향신문 8월 3일 6면

용례 03

문헌 용례

호박잎쌈,나물 등 시골풍의 소박한 음식과 풋고추 표고버섯을 넣고 뚝배기에 끓인 강된장 찌개, 깻잎 등은 여름에 들뜬 입맛을 한결 갈아앉혀 준다.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

출처 1993 동아일보 6월 23일16면

용례 04

문헌 용례

호박잎쌈을 먹을 땐 된장에 풋고추 파 마늘을 넣고 되직하게 끓인 강된장이 그만이다.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

출처 1995 조선일보 3월 11일 21면

용례 05

문헌 용례

된장 찌개보다 더 바특하게 뚝배기에 졸여 내는 깡된장은 보리밥, 현미밥에는 그만이다.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

출처 1995 조선일보 8월 5일 23면

용례 06

문헌 용례

된장에 풋고추를 잔뜩 썰어 넣고 끓인 강된장이나 생선 조림,황석어젓을 고춧가루와 풋고추로 칼칼하게 무친 것을 곁들이면.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

출처 1996 매일경제 5월 29일 35면

용례 07

문헌 용례

자칫 입맛을 잃기 쉬운 계절에도 군침이 저절로 돌게 하는 계절의 별미 깡된장의 호박잎쌈을.

이 용례에는 별도의 현대어 풀이가 수록되어 있지 않습니다.

- 세기 분류·표기·문헌명·현대어 풀이는 사전 자료 그대로 수록했습니다.
- 문헌의 연대와 세기 분류가 다른 경우에도 사전에 수록된 구분을 따릅니다.
- 용례 수는 이 사전에 수록된 예문의 수입니다. 당시의 실제 사용 빈도와 구분해 읽어 주세요.

강된장의 보충 설명

1930년대에 나온 요리책에 지금의 강된장과 비슷한 음식이 소개되기는 했지만 '강된장'이라는 말은 1949년 신문에 연재된 서울 출신 소설가의 글에 등장한다. 이에 앞서 1930년대에 '깡된장'이라는 말이 먼저 보인다. 이때까지는 음식의 이름이기보다는 된장 그 자체만이라는 뜻으로 쓰인 것으로 보인다. 그리고 1980년대에서야 '강된장'이라는 말이 다시 확인된다. 고려대 민족문화연구소에서 나온 ≪민속대관≫(1982) 2권 436면에서 '강된장 찌개'를 소개하면서 '강된장'을 다른 건더기는 조금 넣고 된장을 진하게 넣어 끓였다는 뜻을 갖는 호칭이라고 소개했다. 비슷한 시기 신문 기사에서는 호박잎쌈, 나물 등의 소박한 음식과 풋고추, 표고버섯을 넣고 뚝배기에 끓인 된장 찌개를 강된장 찌개라고 소개했다. 사전에는 한글학회 의 ≪우리말 큰사전≫(1992)에서야 확인된다. 건더기를 조금 넣고 빡빡하게 끓인 된장.이라고 풀이가 되어 있다. 이로 보면 1980년대 무렵부터 된장에다 약간의 재료만 넣고 물기가 적게 끓인 음식을 '강된장'이라고 부르기 시작한 듯하다.

강된장의 참고문헌

사전 편찬 참고자료

- 김찬별 2008 《한국 음식 그 맛있는 탄생》 로크미디어
- 박찬일 2024 박찬일의 안주가 뭐라고 - 두부강된장 치즈전 〈한겨레〉 2024년10월19일 41면

자료 출처

이 자료는 '단어의 역사'의 낱말 페이지에 수록된 사전 자료를 바탕으로 구성했습니다. 원문과 현대어 풀이, 주석과 문헌명은 원자료의 표기를 따릅니다.

용례의 수는 이 자료에 수록된 예문의 수이며, 당시의 실제 사용 빈도를 뜻하지 않습니다.

history.wordrow.kr · 강된장의 뜻과 역사