

韓國飲食用語의 文獻的 研究

이성우, 김경진,* 이효지

한양대학교 가정대학,*숙명여자대학교 가정대학
(1983년 5월 30일 수리)

A Bibliographical Study of Korean-Food Terms.

Sung Woo Lee, Kyung Jin Kim and Hyo Gee Lee

College of Home Economics Hanyang University,

**College of Home Economics Sook Myung Woomen' University*

(Received May 30, 1983)

Abstract

The paper is to classify the terms of foods, wines, relish(komyungs), seasonings and cooking processes in Korean cooking books.

The results of this study are follows: The dishes which were made from cereals are Bab(boiled-cooked rice), Juk(gruel), Miuem(Thin rice gruel), Noodle, Sujebee, Mandu(Pyun su, dumpling), D'ockuk, Pumbok, Yaksik, D'ock(Korean rice cake) etc. The terms of side dishes are Tang(Kuk, Kaeng), Chigae (Jochi Kamjeang, Jijimee, Tugari, Wakjeoji), Jim(Jeung), Sun, Jungol (Abok jaeng ban, sinsulro, punggugjig-ol), Bockum, Kui, Jorim, Cho, Jun(Jijim, Jeonya, Puchigae, Bindae-dock, Nureumi) Jeok(san-jeok, Nuremjeok, Jijimnureumjeok). Hae(Saenghoe, Sukhoe, Kanghoe, Sujeonghoe, A chae), Mareumchan (Po, Jaban), Changachi (Jangkwa, Sukchae(namul)-Japchae, Kyujachae), Muchim, Sam, Tuigim, Pyunyuik, sundae, suran, Jeockal(Sikhae), Jockpyun, Mal-i, Jihi, Kee, Pojeok, Gimchi etc. The kinds of Jabgwas are Kangjeong(Sanja), Yumilgwa, Suksilgwa, Dasik, Jeonggwa, Yeocgangjeong, Gwapyun etc. The kinds of beverages are Hwachaes and Teas. The terms of the wines in Korean cooking book are 173 kinds. There are 21 kinds of Relish(komyung).

There are 12 kinds of Jang, and the terms of the seasonings are as follows: mustard, cinammon, pepper, powder of peppers, powder of sesame, honey, garlic, ginger, sugar, salt, vinegar, syrup, yunjeup, jochung, sesamol-oil, chojeckuk, sesame, green-onion, powder of black pepper, oil etc. There are 547 kinds of prepared cooking terms, 36 kinds of cutting terms and 34 kinds of boiling term in food making terms.

序 論

飲食이름 用語

1. 곡물 음식용어
2. 찬물류의 용어
3. 잡과류와 음청류의 용어
4. 술이름 용어
5. 고명이름 용어

6. 양념이름 용어

飲食만드는 過程의 用語

1. 準備過程의 用語
2. 써는過程의 用語
3. 익히는過程의 用語

結論 및 考察

參考文獻

序 論

人間の 歴史中에서 食生活의 歴史는 가장 重要하다고 본다. 그러나 우리나라의 歴史研究 가운데서 食生活에 對한 研究는 극히 드물다. 이와같이 食生活에 對한 研究가 뒤떨어진 것은 食糧의 부족 뿐만 아니라 옛 學者들이 調理와 加工에 對하여 이야기하는 것을 꺼렸기 때문이라고도 할 수 있다. 또 食品이름 調理·加工用語 등이 時代와 地域에 따라 變하였기 때문에 名稱과 實物을 結付시키기가 매우 어렵고 調理와 加工品이나 營養狀態를 證明해 줄수 있는 古古學的 遺物마저도 不足한 形便이다. 筆者는 1670年頃에 發刊된 음식디미방부터 1983年 現在까지 約 300年동안 發刊된 우리의 飲食을 紹介한 調理冊을 中心으로 調理冊에 수록되어 있는 음식이름 用語·술이름 用語·고명어이름 用語·양념 이름 用語와 飲食만드는 過程의 用語로서 準備過程의 用語, 쪄는 過程의 用語·익히는 過程의 用語 등으로 分類 整理하여 그 結果를 考察함으로써 바람직한 飲食用語의 統一을 爲한 資料提示로서 報告하고 本 研究를 中心으로 해서 韓國飲食用語의 時代別·地域別·調理法別 食品材料別 分類의 계속 研究를 進行하고자 한다.

飲食이름 用語

1. 곡물 음식 용어

밥·죽·미음·면(국수)·수제비·만두(편수)·의이·떡국·범벅·약식·떡 등이다. 각 조리 책에 수록된 곡물 음식 용어와 빈도수는 (표 1)과 같다.

밥

감자밥·강낭콩밥, 강냉이밥, 강조밥, 골동반 (비빔밥)·고래밥 (메밀밥)·금반, 기사회생반, 김치밥, 나물밥, 나미밥(찰쌀밥), 나숙밥, 냉반 (찬밥)·개구탕반, 도화반, 돈채반, 맥반(보리밥)·무우밥·반도반·밤밥, 밥, 백반(흰밥) 별밥, 보리밥, 부등팔밥, 비빔밥, 비지밥, 서반, 송이밥, 오곡밥, 옥정반, 온반, 울무밥, 장과반, 잡곡밥, 장국밥, 적두밥, 죽실반, 중등밥, 조밥, 찰조밥, 차수수밥·차조밥, 찰찰정반·추사반, 콩나물밥, 콩나물국밥, 콩밥, 콩탕밥, 팔물밥, 팔밥, 현미밥, 혼돈반, 기장밥, 나후라반, 남작보리밥, 신치월화밥, 메밀오려쌀밥, 고개온반, 천락수반, 피밥, 약식(약밥).

밥 (기타)

감자죽·감자죽밥·가미찬밥, 계란밥, 계란초밥, 고기보리밥, 닭고기 비빔밥, 닭고기 계란덮밥, 닭볶음밥, 닭비빔밥, 단사(도시락밥), 메밀밥, 보리고비밥, 보리비빔밥, 보리주먹밥, 볶음밥, 비지밥, 채소밥, 오색비빔밥, 우거지 볶음밥, 잡곡밥, 굴비빔자곡비빔밥, 전주비빔밥, 주먹밥, 줄실밥, 지름밥, 진일밥, 진주비빔밥, 차수수밥, 채소보리밥, 콩나물국밥, 통영비빔밥, 합반(조개밥)

죽

가시연밥죽, 갈분죽, 감인죽, 감자죽, 강분죽, 강죽, 개암죽, 갱미죽, 거승죽, 검인죽, 계죽, 과루죽, 관매기죽, 구기죽, 구수죽, 국묘죽, 굴죽, 김치죽, 깡이죽(계죽), 나부죽, 깨죽, 근대죽, 낙화생죽, 남매죽, 남오오두죽, 녹각죽, 녹두유죽, 능실죽, 다미죽, 닭죽, 닭치죽, 대우죽, 대합죽, 동지두죽, 동지팔죽, (동지시식) 들깨죽, 들깨콩죽, 떡암죽, 매역새죽, 매죽, 매허화죽, 메조죽, 무우죽, 묵물죽, 박죽, 밤암죽, 밤죽, 방풍죽, 백시죽, 백합죽, 변두죽, 보리오곡죽, 보리죽, 보리풀죽, 부령죽, 북어죽, 붕어죽, 산약죽, 산우죽, 산후죽, 살구씨죽, 삼미죽, 삼선죽, 상자죽, 선인죽, 섭죽, 소마죽, 소임죽, 소자죽, 소행죽, 송엽죽, 송피죽, 수수죽, 식혜암죽, 심말, 생굴죽, 쌀암죽, 아욱죽, 암죽, 애호박죽, 양신죽, 양죽, 양원죽, 어미죽, 어죽, 연근죽, 연밥죽(연자죽), 연인죽, 연뿌리가루죽, 오곡죽, 오누이죽, 옥돔죽, 옥수수죽, 육비일납팔죽, 우렁죽, 우분죽, 우유죽, 울무죽, 울무의이죽, 울자죽, 육선죽, 이십오잠화죽, 의이죽, 장국밥죽, 장국죽, 장부죽, 잣죽, 재강죽, 적두죽, 전복죽, 조미죽, 조죽, 죽력죽, 죽순죽, 죽엽죽, 죽어죽, 지마죽, 지황죽, 진근죽, 진일죽, 진자죽, 차조죽, 청대콩죽, 청량죽, 청모, 초미죽(대추죽), 콩나물죽, 콩보리죽, 콩죽, 타락죽(우유죽), 토장아욱죽, 팔죽, 피문어죽, 허추죽, 합자죽, 해송자죽, 행인죽, 호도죽, 호마죽, 호박죽, 호박풀대죽, 호풍죽, 홍합죽, 향정죽, 흑임자죽, 흑임자죽, 흰죽, 동릉죽, 대추죽, 담채죽, 부추죽, 검은깨죽, 버섯장국죽, 얼린콩죽, 오려쌀죽, 우거지죽, 애호박바지락죽, 흰깨죽.

면

갈분국수, 갈분면, 감자국수, 막국수, 강랑국수,

진진국수, 진면, 경대면, 칼국수, 과면, 골동면(비빔국수), 췌면, 교맥면(메밀국수), 교맥면수(국수물), 교맥운두병(메밀수제비), 구면, 국수, 국수냉면 국수물, 국수비빔, 굴칼국수, 콩국냉면, 김치국냉면, 서면(사면), 청포(탄평), 콩죽국수, 메밀국수비빔, 쟁반국수, 시미면(녹말국수), 콩국냉면, 꿩국수, 나박김치냉면, 칼난면, 냉계란국수, 냉국수, 냉면, 냉밀국수와겨자, 냉콩국수, 노분면, 녹말국수, 녹두축밀국수, 녹두칼국수, 닭칼국수, 도면, 도미면(도미국수), 도토리수제비, 동치미냉면, 되미국수, 메밀국수, 메밀막국수, 메밀저배기, 메밀칼국수, 면물냉면, 마른국수, 멸치수제비, 밀국수, 밀국수냉면, 밀수제비, 밀칼국수, 백합면, 백앵이수제비, 별작면, 비빔국수, 사면, 삭면, 산서면, 산약면, 색면, 생선국수, 생치냉면, 서면, 속성냉면, 수미면, 수환면, 송어국수, 양주메밀국수, 셋긴국수, 여름냉면, 옥수수쌀, 온면, 왜면, 울면, 장국냉면, 제물국수, 조개국수, 조기국수, 천화면, 취루면, 칼국수, 칼국수(냉면), 칼삭두기, 책면, 콩국수, 콩국모밀국수, 탕면, 탕장부평면, 토장아욱국수, 튀김국수, 팔국수, 평양냉면, 회냉면, 겨울냉면, 국콩국수, 김치냉면, 깨국국수, 라면비빔, 면국수, 숙면법

만 두

감자만두, 감자속성만두, 개성편수, 제란편수, 굴린만두, 규아상, 김치잎쌈만두, 찜만두, 나물만두, 녹말만두, 닭찜만두, 대만두, 도토리만두, 동아만두, 두부만두, 만두, 만두국, 메밀만두물만두, 밀만두, 박만두, 변씨만두, 보만두, 보찜만두, 상실만두, 생치만두, 소만두, 송어만두, 송옆만두, 수교이법, 자만두, 제육튀김만두, 조만두, 참새만두, 생치만두, 콩국찰만두, 콩국채소만두, 편수, 정좌대만두, 황작만두, 호박만두, 호박편수, 찜만두국, 노만두, 난만두, 닭만두, 배추만두, 석류당, 병시

수 제 비

감자수제비, 강냉이수제비, 보리가루수제비, 칼제비, 개떡수제비, 교맥운두병(메밀수제비), 도토리수제비, 멸치수제비, 밀수제비, 백앵이수제비, 보릿겨수제비, 비빔냉수제비, 수제비, 옥수수찰수제비, 버섯장국수제비

떡 국

떡국, 조랭이떡국, 날떡국, 끈떡국, 생떡국(생병탕), 흰떡국, 밀떡국, 방울떡국, 무리떡국

범 범

호박범벅, 강냉이범벅, 고구마범벅, 무우범벅, 배추꼬리범벅, 밀범벅, 감자범벅, 옥수수범벅, 풋고추범벅, 팔범벅, 풋콩범벅, 닭알범벅

의 이

구선왕도의이, 갈분의이, 울무응이, 수수의이, 연뿌리의이, 오미자의이, 녹말의이, 녹두응이, 녹말응이, 메밀응이, 산약의이, 의이

미 음

삼합미음, 녹두미음, 좁쌀미음, 흰미음, 쌀미음, 조미음, 속미음, 펍쌀미음, 메조미음, 대추미음, 차조미음, 송미음, 조물미음, 메밀당수, 미음, 청정미미음, 흰미음

원 미

국수물, 장국원미, 소주원미, 원미, 백원미

편(설기떡·켜떡) I

두텁떡(두텁편), 막편, 메시루떡, 멍떡, 모동떡, 무우떡, 무우시루떡, 거피팔시루편, 호박찰떡, 흑임자시루떡, 흰무리, 각색편, 감떡, 감고지떡, 팔시루떡, 팔편, 햇보리떡, 호박메시루떡, 호박고지시루떡, 호박떡, 잠과병, 잠과편, 콩떡, 수수팔떡, 여주산편, 오곡설기, 썩떡, 썩설기, 나부병, 녹두메편, 녹두편, 느티떡, 느티시루떡, 거피녹두편, 거피팔떡, 흑임자공편, 썩시루편, 썩버무리, 찰시루떡, 제사떡, 백합병, 보리콩떡, 붉은팔시루떡, 북령병, 석탄병, 석이병, 호박시루떡, 꿀떡, 흑임자설기, 팔계피찰편, 승점초편, 서속시루편, 콩버무리, 콩시루편, 콩찰떡, 메시루떡, 우유콩떡, 옥수수설기, 수리치떡, 싱점초편, 색떡, 백설기, 백자편, 뽕떡, 삼색편, 상애떡, 호박시루편, 흰떡, 혼돈병, 화병, 황설고, 황옥병, 황정병, 황증, 혼돈병, 상화편, 석이편, 십산삼, 녹두찰편, 팔찰편, 꿀찰편, 백작편, 백편, 무리떡, 무우설기, 무지개떡, 물호박떡, 녹두찰편, 녹두시루편, 노티떡, 꿀소편, 깨설기, 깨편, 꿀설기, 팔계피편, 감자시루편, 과실편, 과편, 쇠머리떡, 꿀강편, 꽃편, 꿀편, 대추편, 백자편, 잣

은편, 축하용편, 어채편, 찰떡, 막우설기, 깨찰편, 귀이리떡, 감떡, 감설기, 옥수수떡, 좁쌀떡, 차좁쌀떡, 차초기떡, 사과병, 송피병, 보풀떡, 메싹떡, 들레떡, 고려방떡, 도토리떡, 구절떡, 감자병(감자떡), 감제떡, 잣은새떡, 거피늑두떡, 거피떡, 거피팥시루떡, 거피두병, 계화병, 견풍육, 고려울병, 고수레떡, 과일편, 곡병, 기주떡, 깨떡, 깨잎떡, 고려울고, 고병, 교병, 구선왕도고, 구선왕도떡, 단오떡, 구채병, 국화고, 두견화고, 딸기편, 꿀병고, 맥강운두병, 급수청 · 늑두매편, 무효병, 밀양시병, 반달떡, 반찰떡, 방검병, 밤떡, 밤설기법, 밤편, 백병, 백설고, 도토리떡, 백수병, 백작편, 고엽점증편, 백합병, 버찌편, 병거지떡, 생편, 생강편, 새떡, 살구편, 벗편, 서여향법, 서이병, 설화병, 소색병, 소병, 소유병, 쇠머리떡, 송자병(실백편), 송피병(송기), 싱검초편, 썩구리, 썩굴레편, 썩굴리, 앵도편, 앵두편, 우고량법, 우연사병, 은행편, 잡곡두떡, 조고, 조각병, 좁쌀떡, 주엽떡, 찰시루떡, 빼대기떡, 출호병, 콩설기, 콩시루떡, 콩떡, 콩찰떡, 나병, 나단탕법, , 나부병, 나깨떡, 남방감저병, 남성쥬, 노날병, 노랄병, 내부병, 주엽떡, 출호병, 모란병, 모태, 모태끝, 면병, 밀은투병향, 방검병, 백수병, 부노소병, 부령떡, 부령조화고, 산병, 산삼병, 복회병, 봉고, 부투, 대내고, 대맥초방, 대추조각, 도꼬마미떡, 도로양, 도행병, 들레떡, 동정춘, 만산향, 맥강운두병, 잡과고, 산병, 산사고, 산사편, 산삼병, 산승, 산약호병, 삼부병, 상실운두병, 상실편, 상자병, 상화고, 상화떡, 앵병, 약산춘, 양경병, 어름소편, 오매기떡, 오병, 오향고, 와거병, 외량병, 우매기, 우병, 유열병, 울고, 진감병, 집성향, 차룬병, 차산병, 풍소병, 풍악석이방, 한산춘, 함밀병, 행도병, 향설고, 호산춘, 우란병담, 중앙절떡, 기간가오, 혼돈병, 화병, 활설고, 황옥병, 황증, 혼돈병

개 떡

근대떡, 칩떡, 깻잎떡, 옥수수보리개떡, 땀싸리떡, 밀개떡

장 떡

해장떡, 꼬장떡, 팝장떡, 감자콩장떡, 잔생선 두부장떡, 수수개떡, 장떡

물편(송편, 경단, 단자, 주악, 화전전병)

화전, 해남경단, 찰전병, 흰송편, 썩구리단자, 썩송편, 팔경단, 송기송편, 차수수방울편, 찰쌀부치기, 밤경단, 각색경단, 깨경단, 감자경단, 감자늑말송편, 수수경단, 썩경단, 썩굴레떡, 썩굴리, 밀전병, 치자주악, 솔방울떡, 삼색채경단, 봉우리떡, 밤단자, 모시일송편, 꿀물경단, 수수전병, 감국일화전, 수수지미미, 콩경단, 찰경단, 짓구리, 전주경단, 잡곡두떡단자, 잡과주악, 잡곡부치기, 감단자, 차수수방울떡, 두견화전, 돈전병, 돈병, 두견전병, 감자송편, 대추주악, 국화전, 감저병, 감제떡, 갑피병, 잣단자, 울무단자, 대추단자, 각색단자, 준수단자, 팔단자, 약식단자, 꽃감단자, 은행단자, 유자단자, 승검초단자, 싱검초단자, 생강단자, 석이단자, 대초단자, 건시단자, 두떡단자, 생단자, 무리송편, 밤주악, 백숙단자, 백자단자, 송편별법, 썩구리단자, 오색경단, 울예송편, 감자떡별법, 감저갱자, 꿀소편, 알송편, 애경단, 두부김치전병, 밀떡, 밀전병, 밀전병별법, 꿀병단자, 밀전앵도, 희회권전병, 고엽점전병, 메밀전병, 국엽전병, 권전병, 울전병, 대추전병, 늑두전병, 보리채소전병, 잡과전병, 차전병, 찰전병, 칠보권전병, 섭산삼, 국엽전, 깻미화전, 닭복화전, 앵두밀전병, 잡곡두떡, 개성경단, 밤조악

증 병(개피떡, 절편, 가래떡)

개피떡, 고인절병, 과증, 새절병, 새절편, 썩개피떡, 증병, 증편, 꿀무떡, 가피떡, 거피떡, 혼인절편, 절편, 흰떡, 송기개피떡, 쌍개피, 가래떡, 셋불이

증 편

견풍육, 꿀무떡, 구선왕도고급수청, 나단탕병, 나부병, 나병, 나깨떡, 남방감저병, 남성쥬, 대내고, 대초방, 풍소병, 풍악설이병, 한산춘, 함밀병, 행도병, 도로양, 도행병, 들레떡, 동정춘, 동정의병, 만산향, 모과편, 모란병, 모태, 모태끝, 밀은투병향, 부투, 걸화면설화병, 팔진고, 송열병, 송풍병, 수수풀떡, 시고, 사과병, 신선변도춘, 신선부키병, 앵병, 약산춘, 양경병, 어름소편, 오그랑떡, 오매기떡, 오병, 오향고, 외거병, 울고, 인유향, 인징떡(장떡?), 자사단, 잡과재증명, 적복령편, 전이조가병, 조고, 중임고, 죽떡, 중사매병, 증고, 진감병, 집성향, 차룬병, 차산병, 천금대향병, 우매기, 우기, 우찌기, 수수풀떡(편), 감자풍떡(장), 감저갱자, 방울증편, 제증병, 재증편, 증편, 강능방울증편, 상화, 상화편, 호산춘, 서여향병, 혼돈자, 총

떡, 혼돈병, 괴명떡(병), 오곡절미, 빼대기떡, 복명떡, 반달떡, 밤떡, 구선왕도떡, 구채병, 국화고, 도꼬마리떡

인 절 미

개인절미, 대추인절미, 오곡인절미, 인절병, 차조인절미, 팔소흑임자인절미, 청정미, 인절미, 썩인절미, 조인절미, 조인절미, 찰떡인절미, 혼인인절미, 청인절미, 수리치인절미, 동부인절미, 약절미, 감인절미, 각색차조인절미

2. 찬물류의 용어

탕(국·갱), 찌개(조치, 감정, 지지미, 두가리, 왓저지), 찜(증), 선, 전골(어북쟁반, 신선로, 병거지골), 볶음, 구이, 조림, 초, 전(지짐, 저나, 부치개, 누르미), 적(산적, 누름적, 지짐누름적), 회생회, 숙회, 강회, 수정회, 어채)·자반, 장아찌(장파, 숙장아찌, 갑장아찌), 채(생채, 숙채, 잡채, 겨자채), 나물, 무침, 쌈, 튀김, 편육, 포, 순대, 수란, 짓갈(식해), 족편, 말이, 지허, 기, 포적, 김치류(침채, 찐지, 소박이, 깍두기, 저, 단무우지, 석박지, 지, 동침이, 짓지, 어육김치, 오이지, 찐지, 장김치, 짓국지 등이다.)

각 조리책에 수록된 찬물류의 용어와 빈도수는 (표2)와 같다.

(1) 탕

가리탕(갈비탕), 순두부탕, 감저탕(감자국), 갈비탕, 거갑탕, 건복과탕, 계탕, 경소탕, 견육갱, 계란백탕, 계란탕, 계삼탕, 계탕, 골탕, 곰탕, 광탕, 광어매운탕, 교맥유탕, 굴달걀탕, 굴탕, 꿩어탕, 꿩탕, 금분탕, 꼬리탕, 꼬리곰탕, 꽃게매운탕, 꽃게탕, 꽃저구탕, 녹운탕, 녹탕, 닭곰탕, 당면넣은탕, 대구매운탕, 대구탕, 동태매운탕, 두골탕, 두부백탕, 두부새우탕, 등골탕, 마른계살탕, 만물탕, 메기매운탕, 메기탕, 무우채북어탕, 무우탕, 무진탕, 무우황복이탕, 민어완자탕, 미역국, 미나리탕, 배추돼지고기탕, 배추잎고기탕, 백반과탕, 백반총탕, 백미탕, 백자탕, 백탕, 뱀어탕, 뱀어매운탕, 별탕(자라탕), 북어탕, 봉수탕, 빙자탕, 사과탕, 삼계탕, 새우두부탕, 생미역탕, 생선맑은탕, 생선민어맑은탕, 생선완자맑은탕, 생선탕, 생선편넣은탕, 생치완자탕, 석류탕, 석화갱, 선출탕, 설농탕, 설령탕, 성주탕, 소루쟁이갱, 송이맑은탕, 송어탕, 송이탕, 소탕, 쇠간지계란탕, 수지탕, 숙매탕, 순채탕, 순탕, 송미탕, 닭매운탕, 아육갱, 암향탕, 양위탕, 양탕, 어글탕, 어알탕, 어탕, 연배추탕, 연

와탕, 영양두부탕, 예지탕, 오미탕, 오복탕, 오징어탕, 옥설탕, 완자탕, 와가탕, 완자탕법, 외탕, 용봉탕, 육미탕, 이어탕, 자라탕, 자소탕, 잔계탕, 잡탕, 전복맑은탕, 전복탕, 조기매운탕, 조기탕, 조개탕, 조연포갱, 준치탕, 지양탕, 지황고자탕, 참외탕, 채썬생선탕, 천어탕, 청파탕, 청포탕, 초계탕, 초교탕, 초로탕, 총계탕, 주문탕, 추어탕, 추탕, 추포탕, 춘향범탕, 콩나물탕, 콩탕, 토마토고기탕, 토란탕, 특제어글탕, 패주의 맑은탕, 하돈탕, 해산탕, 해갱, 행락탕, 호마탕, 호박꽃탕, 홍합탕, 가릿국, 가물치국, 가재미완자국, 가지국, 갈치호박국, 갑과탕, 개장국, 갱국, 갯국, 계란미나리맑은장국, 고기맑은장국, 고니국, 고사리국, 고육국, 곰, 곰탕, 교맥국, 구살국, 구장국, 국수원밥송이, 국수장국, 굴국, 김국, 김치국, 김이국(계국), 깨된장국, 꿩국, 나물국, 냉이국, 냉이토장국, 넝치국, 넝치아우국, 녹갱, 녹두국, 느타리국, 닭국, 닭갱, 대구국, 대구알국, 도미국, 도릿국, 동태국, 돼지고기된장국, 된장국, 두부국, 두부된장국, 마른새우국, 마른새우아육국, 맑은장국, 매역새국, 멍국, 배추콩호도국, 명태국, 모시조개냉이국, 모시조개시금치국, 모시조개썩았던장국, 무우국, 무우맑은장국, 파국, 파랫국, 파장국, 풍장어국, 해장국, 햇고사리국, 호박잎국, 호박잎국, 홍합국, 홍합탕미역국, 흰떡곰국, 풍장어국, 풋배추매운국, 전어된장국, 깨집국, 곱창과 선지국, 냉이완자국, 어북장국, 근대국, 생미역국, 삼취국, 족탕, 조개매운탕, 풋고추두부탕, 풋고추탕, 감자탕, 감자풋고추탕, 국저구탕, 과탕, 난탕법, 두부백숙달래탕, 두부탕, 닭뼈탕과난황, 냉이탕, 내복탕, 닭도리탕, 두부냉탕, 두부계란탕, 대구이리탕, 돼비지탕, 두부오징어매운탕, 돼지족탕, 닭백설탕, 마른새우국, 메주콩호도국, 민어매운탕, 맑은북어탕, 뱀어탕, 봉오리탕, 도가니탕, 대합탕, 도가니무우탕, 미역홍합탕, 맑은탕, 모시조개탕, 로어탕, 배추숙대탕, 별추탕, 순갱, 쇠꼬리곰탕, 삼취국, 석류탕, 삼치국, 생새우탕, 생홍합탕, 썩탕, 쇠골탕, 순두부조개탕, 육개장, 잉어탕, 영계썩갓탕, 잉어된장국, 애탕, 이리탕, 주저탕, 풋배추매운국, 미역국, 메밀국, 멧나물국, 쇠골국, 배추된장국, 북국, 생치국, 실파국, 생선맑은장국, 시금치토장국, 생선민어의 맑은장국, 소리쟁이토장국, 알국, 오이국, 오이백숙, 웨무름국, 인절미장국, 조개완자국, 주조개된장국, 조개국, 곤포국, 감자국, 깨집국, 꿀냉국, 닭젓국, 닭고기국, 돼미국, 돼지새끼국, 모밀국, 토란곰국, 황북이탕, 향취순갱, 무우콩나물된장국, 묵국, 미역홍합국, 민물고기국, 민어국, 박국, 배추남비, 배추숙대국, 배추꼬리국, 뱀어국, 뱀어매운국,

[Table 2.] Terms of Side dishes and Frequency.

부식류	참고문헌		지역																										
	음식디미방	시의전서	규합총서	부인필지	각원조식요리법	조선요리자(호)	조선요리법	조선요정리(학)	조선요리(표)	조선요리(학)	무엇신식요리	우리나라는음식	이조공통요리	제절과식탁	요리(관원산)	요리(백용산)	한국음식(전선)	한국음식(전선)	한국음식(전선)	한국의정식요리	세계의가정요리	요리(삼노선)	진통보고서	건강음식	음음음식	중음음식	공중음식	의대여과성사전	역주방문
탕(국)	8	7	24	1	34	27	12	3	61	51	25	90	36	40	98	9	46	35	19	38	5	4	30	19	1	1	9		
찌개	6	16	16	1	9	9	9	2	22	19	8	25	8	13	8	4	12	14	4	10	5	1	5	5	5	3	5		
전	2	2	2	1	7	10	1	1	11	26	23	84	36	23	24	8	21	14	20	20	2	17	8	6	3	3	3		
볶음	1	5	5	1	2	12	2	2	10	16	4	11	10	12	9	5	6	8	9	18	1	3	10	6	7	2	2		
구이	1	6	6	1	2	1	2	4	5	16	4	45	10	8	14	1	2	1	4	4	4	5	4	5	4	4	2		
노리	1	6	16	1	18	11	1	1	17	14	13	62	24	37	32	6	29	14	9	18	1	13	14	1	13	14	1		
미	5	1	1	1	1				1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	3	7(3)	1	4(6)	5	4	4	5	1	1	
미	6	2	2	1	3	1			12	12	4	19	3	3	5	1	1	5	2	5	2	3	7	1	3	7	1		
바	27	1	1	1	7	16			20	32	9	45	7	15	37	4	14	8	7	16	10	10	11	4	10	11	1	1	
아	12	16	14	2	12	16	4	2	24	38	5	25	3	15	10	1	15	26	2	3	3	13	14	1	13	14	5		
물	4	3	4	4	4	3	4	6	6	9	1	26	8	5	10	1	3	5	2	19	1	1	4	4	4	4	4		
찜	4	3	4	2	3	4	4	7	7	9	1	23	7	10	9	1	9	1	1	5	4	1	4	4	4	4	4		
간	1	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	36	12	9	16(7)	1	1	1	3	7(3)	1	4(6)	5	4	4	5	5		
며	2	2	8	3	8	8	3	9	10	10	8	7	3	6	9	2	4	9	4	1	1	11	4	1	11	4	1		
포	3	7	6	4	8	8	1	7	25	16	4	25	1	15	30	3	5	4	3	7	1	1	1	1	1	11	4	1	
김(식해)	2	3	1	1	2	2	1	1	1	2	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	7	2	2	2	2	4	2	2	
죽	3	1	1	2	1	2	1	1	2	2	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	
수	1	2	12	1	15	7	7	7	16	14	7	66	18	20	12	1	8	14	13	10	10	2	1	9	9	9	5	2	
말	2	9	10	3	7	5	3	3	17	12	14	14	11	6	37	4	20	23	10	25	1	18	6	2	18	6	2	2	
조림(조)	7	1	1	1	3	2	13	13	16	14	7	23	29	20	37	4	20	23	10	25	1	18	6	2	18	6	2	2	
진	1	2	12	1	15	7	7	7	43	15	15	48	11	6	37	4	20	23	10	25	1	18	6	2	18	6	2	2	
적	2	9	10	1	7	5	3	3	17	12	14	14	11	6	37	4	20	23	10	25	1	18	6	2	18	6	2	2	
회(어해)	3	6	17	3	4	25	3	27	17	7(7)	35	9	9	9	3	11	13	2	4	4	7	13	7	13	7	13	7	13	
구절채	5	4	2	2	5	14	2	1	12	13	1	21	10	9	36	7	12	13	6	7	1	10	5	1	10	5	1	5	2
전	2	2	2	2	4	5	3	4	4	5	3	6	3	9	2	5	1	1	3	9	2	5	1	10	5	1	5	2	

버섯국, 버섯장국, 봄아욱국, 북어국, 북어집
 질국, 부쟁이국, 비빔국, 뼈다귀국, 산나물국, 삼
 탕국, 생고사리국, 생선국, 생선대구국, 생선동태
 국, 생선춘치국, 생선조기국, 새우젓국, 선지국, 소
 국, 소루쟁이국, 송이버섯국, 슈음배추국, 쇠싯
 토장국, 순대국, 순댓국, 술국, 쇠꼬리곰, 시래기국,
 시래기곰, 시금치국, 실과장국, 싱검초국, 싸리버
 섯국, 쑥갓맑은장국, 쑥토장국, 아욱국, 암치떡국,
 애탕국, 애탕국별법, 양배추국, 어복장국, 연개국,
 연포국, 열무우국, 영덕바닷게장국, 초계탕, 오이
 무름국, 우거지국, 움파국, 움파장국, 원추리국, 육
 개장, 인절미장국, 잉어된장국, 장국, 재첩국, 조
 개소금국, 조기국, 준치국, 천렵국, 청포묵국, 칼
 국, 콩가루국, 콩국, 콩나물과 패주국, 콩나물국,
 콩나물국밥, 콩나물모시조개국, 콩나물조개국, 토
 란곰국, 토란국, 토란깨죽국, 토장국, 툇국, 통영
 대구국, 냉국(창국), 감팍탕(미역찬국, 미역냉국),
 깨국탕(임자수탕, 깨국, 깨집국), 지마냉탕, 굴냉
 국, 김찬국, 냉밀피콩국, 다시마냉국, 파찬국, 호
 배추냉국, 무우냉국, 파창국, 북어냉국, 오이냉국,
 (오이찬국), 우무냉국, 콩나물냉국, 툇냉국, 외창
 국.

백 숙

대구백숙, 대구뼈백숙, 방어백숙, 송어백숙, 조
 기백숙, 연계백숙, 잉어백숙, 도미백숙, 비웃백숙,
 홍어백숙, 꼰뜰이백숙, 우련이백숙, 가리백숙, 오
 이백숙.

(2) 조 치

가조기찌개, 감동젓찌개, 강된장찌개, 깻잎조치,
 고니두부찌개, 고비적찌개, 고춧잎찌개, 골조치, 꽃
 지조치, 게감정(게찌개), 게알조치, 게조치, 게지
 짐이(게감정), 계란조치, 굴두부조치, 굴비뜨물찌
 개, 굴비찌개, 김치지짐이, 김치찌개(김치조치), 늪
 은오이찌개, 달래된장찌개, 닭젓국조치, 담북장찌
 개, 대구고추장찌개, 도루묵젓찌개, 도루묵찌개, 동
 태고추장조치, 동태조치, 된장찌개, 두부고추장찌
 개, 두부명란젓찌개, 두부새우젓찌개, 두부찌개, 마
 른대구찌개, 명란젓찌개, 명란조치, 명태조치, 명
 태찌개, 무새젓찌개, 무우새우젓찌개, 무우젓국찌
 개, 무우찌개, 무장찌개, 물오징어찌개, 미역고추
 장찌개, 민물고기찌개, 민어고추장찌개, 민어조치,
 민어찌개(민어지짐이), 방어고추장찌개, 방어찌개,
 비지찌개, 북어찌개, 붕어찌개, 비웃조치, 생선고
 추장조치, 쑥된장찌개, 순두부찌개, 송어고추장조

치, 송어조치, 송어찌개, 알찌개, 암치찌개, 애호
 박고추장찌개, 양찌끼찌개, 열무젓국찌개, 오이감
 정, 우거지찌개, 우렁이된장찌개, 우어찌개, 잔조
 기완자찌개, 잡탕찌개, 제육적찌개, 전물찌개, 절
 미된장조치, 젓국찌개, 죽합찌개, 조개살찌개, 조
 기고추장조치, 조기찌개, 천엽조치, 청국장조치, 풋
 고추조치, 하란찌개, 해삼알찌개, 햇고사리굴비찌
 개, 햇콩비지찌개, 호박김치찌개, 호박오가리찌개,
 호박지찌개, 호박찌개, 홍어고추장찌개, 고등어찌
 개, 감자찌개, 곤쟁이젓찌개, 고락찌개, 대구찌개,
 두부된장찌개, 대구고니와 고추장지짐찌개, 무우장
 뜯배기, 미나리알찌개, 비지뜯배기, 새우젓찌개, 생
 선감정, 선지피찌개, 송이찌개, 신김치와 토장찌개,
 생멸치와 배추지짐, 양조치, 잉어지짐, 연란찌개,
 연두부찌개, 자반준치찌개, 콩비지찌개, 파적찌개,
 호박고추장찌개, 호박찌개, 자반찌개, 고추뚜가리,
 두부뚜가리, 계장조치, 되비지남비, 뜯배기알찌개,
 명란새우젓찌개, 배추남비찌개, 야채남비찌개

(3) 지짐(지지미)

가자미지짐이, 간고등어푼고추지짐, 감자멸치지
 짐, 게살두부지짐, 굴·두부지짐, 김치달걀지짐,
 김치시래기두부지짐, 콩치된장지짐, 콩치지짐이, 내
 장지짐, 동태지짐, 두부지짐, 머위전지짐, 무우
 김치지짐이, 무우오가리지짐이, 무우지짐이, 미역
 지짐이, 부쟁이지짐, 상어지짐, 생선지짐이, 암치
 지짐이, 움파산적지짐이, 여메기지지미, 영양지
 지미, 오이지지미, 우거지지지미, 전복지짐이, 청어
 얼간지짐, 콩나물지짐이, 콩비지두부지짐, 콩비지
 지짐, 파적지짐, 호박순지짐이, 호박지짐이, 게지
 짐이, 김치두부지짐, 김치우거지지짐, 표고버섯지
 짐, 무우와저지.

(4) 찜

가리찜, 가지고등어찜, 가지찜, 간파산적찜, 감
 자꼬치찜, 개성무우찜, 간찜, 갈비떡찜, 개장찜, 개
 찌는법, 게찜, 고등어감자찜, 곱창찜, 구증, 굴계
 란찜, 굴비찜, 김치두부찜, 김치오색찜, 김치일쌈
 찜, 김치떡산적찜, 깻잎찜, 꽃게찜, 내장찜, 느타
 리찜, 닭찜, 닭가지찜, 닭간자찜, 닭내장찜, 닭튀
 김찜, 대하찜, 대합찜, 두부찜, 떡산적찜, 떡찜, 도
 미찜, 도미찜(숙), 되비지배추찜, 동태찜, 돛희삿
 기지찜, 돼지가리찜, 돼지갈비찜, 돼지고기찜, 돼
 지갈비튀김찜, 돼지새끼찜, 돼지족찜, 되미찜, 두
 부김치찜, 두부냉은알찜, 두부새우젓찜, 두부알찜,
 두부찜, 등골찜, 마산미더덕찜, 배추라기찜, 피효락

이찜, 무우말랭이와 제육찜, 무우최고기찜, 무우우거찜, 무우채찜, 무우찜, 물미역귀찜, 민속목가루찜, 미나리찜, 어찜, 바닷게찜, 배추속대찜, 배추꼬리찜, 배추제육찜, 배추찜, 버섯찜, 복찜, 봉총찜, 봉통찜, 부득가자미찜, 부레찜, 북어찜, 북어증, 북어고추장찜, 북어찜, 비웃찜, 사태찜, 삼치찜, 상어찜, 생복찜, 생선증, 생선찜, 새우찜, 생선복찜, 생표고찜, 속대찜, 송아지찜, 송이버섯찜, 감자찜, 계증, 고사리찜, 감동젓찜, 갈비구이찜, 갈비찜, 고등어찜, 고기두부찜, 곱창찜, 달걀찜, 달걀말이찜, 닭오색찜, 대구오색찜, 돼지찜, 닭북어찜, 돼지고기가지찜, 등근과찜, 돼지사태찜, 동아속에하는 개찜, 마른가오리찜, 명란찜, 부득통대찜, 배추쌈찜, 쇠고기완자찜, 송어젓찜, 수증계, 승계기찜, 쇠갈찜, 생선완자찜, 송이찜, 쇠고기너비아니찜, 쇠고기달걀찜, 쇠고기배추찜, 쇠곱창찜, 쇠심찜, 쇠족찜, 순대찜, 송어찜, 슈어찜, 아제찜, 알찜, 애저찜, 애호박찜, 양배추찜, 양찜, 양파찜, 열간고등어감자찜, 열간고등어찜, 연계찜, 영계찜, 오색어찜, 오이찜, 오징어찜, 우거지뜨물찜, 우둔찜, 우렁이찜, 우렁찜, 우설찜, 육찜, 자라찜, 잔가자미우거지찜, 잡산적찜, 장어찜, 전복찜, 제육김치잎쌈찜, 제육감자매운찜, 제육찜, 조기백찜, 조기찜, 종갈비찜, 죽순찜, 찜, 총각무우청찜, 콩비지찜, 토굴달걀찜, 토란찜, 토장호박찜, 통닭찜, 통두부찜, 통영돔찜, 패주알찜, 패주오색찜, 패주완자찜, 풋고추찜, 하돈증, 해산찜, 햇고사리찜, 러파찜, 호박찜, 호배추찜, 홍합달걀찜, 북어찜, 초제법, 칠향계법, 쇠창자찜, 쇠고기야채찜, 웨무름, 양파통찜, 자반찰치찜, 자반고등어찜, 찜돼지고기찜, 잣나무새찜, 죽찜, 피마자잎찜, 호박고지찜, 황과찜, 통조림고등어찜, 승기약탕, 과증, 떡볶이

(5) 선

가초선, 가지선, 겨자선, 계란선, 곡두선, 고초선, 날오이선, 달걀선, 닭풋고추선, 대하선, 동과선, 동화선, 두부선, 마늘선, 무우선, 배추선, 선, 앵두선, 애호박선, 양선, 어선, 어육장선, 오이선, 오이숙선, 우육장선, 장선, 제육선, 청어선, 취팔선, 태극선, 호박선, 동아선, 고추선, 가지숙선, 풋고추선, 황과선, 외선

(6) 전 골

각색전골, 갖은전골, 고기전골, 굴전골, 낙지전골, 노루전골, 닭전골, 대합전골, 도미전골, 돼지고기전골, 두부전골, 등골전골, 면신선로, 버섯전골, 생굴전골, 생선전골, 생치전골, 송이전골, 쇠고기전골, 싸리버섯전골, 썩갓전골, 양전골, 우육

전골, 조개전골, 채소전골, 콩팥전골, 풋고추전골, 김치전골, 곱창전골, 궁중고기전골, 각색내장전골, 내장전골, 등태전골, 떡전골, 배추속대전골, 배추잎쌈전골, 생홍합전골, 쇠고기야채전골, 상치전골, 칠색전골, 해물전골, 해물볶음전골, 어복쟁반, 병거지골(병거지국), 흰어묵, 모듬남비

신선로

구자탕, 열구자탕

(7) 볶음

가리볶음, 각색볶음, 간볶음, 간양과볶음, 개구리볶음, 고구마순볶음, 고기볶음, 김치볶음도시락, 낙지볶음, 내장볶음, 닭볶음, 대하볶음, 돼지간볶음, 두부볶음, 말린목볶음, 명태볶음, 모자반볶음, 생치볶음, 석이볶음, 송이볶음, 쇠족볶음, 수복이, 싸리버섯과 애호박볶음, 싸리버섯볶음, 애호박볶음, 양복이, 양볶음, 양과볶음, 염통볶음, 영계볶음, 오리볶음, 옥종볶음, 우영볶음, 우육볶음, 제육볶음, 처넛볶음, 콩나물볶음, 콩팥볶음, 풋고추볶음, 피버섯볶음, 천니찬(고기볶음), 만나지법(고기볶음), 김치볶음, 감자와 양과볶음, 감자채볶음, 김치무우채볶음, 깻잎볶음, 돼지간김치볶음, 돼지고기볶음, 돼지간풋고추볶음, 닭채볶음, 닭두부볶음, 물오징어볶음, 닭내장볶음, 쇠고기갈분볶음, 사실영계볶음, 썬바귀볶음, 신김치양념된장볶음, 쇠고기볶음, 양송이쇠고기볶음, 쇠고기간볶음, 생표고볶음, 오이숙볶음, 우거지잎쌈볶음, 제육과쇠고기볶음, 감자와 양과볶음.

(8) 구 이

가리구이, 가지구이, 간구이, 간산적구이, 갈치구이, 갈치양념구이, 갈치기름구이, 계구이, 개구리구이, 고등어새끼장구이, 곱창구이, 공미리포구이, 꼰뚜기구이, 콩치구이, 콩치소금구이, 콩치된장구이, 김구이, 너비아니, 낙지구이, 낙지육파산적구이, 날오징어구이, 노루고기구이, 노란속수기름구이, 닭구이, 닭고기구이, 닭굽는법, 닭담구, 대구포기름구이, 대합구이, 더덕구이, 더덕산적구이, 도루묵구이, 도미구이, 도미소금구이, 등태구이, 돼지고기구이, 떡산적구이, 물오징어구이, 물오징어산적구이, 민어구이, 방자구이, 병어구이, 불락구이, 뱀장어구이, 뱀어포구이, 뱀어포양념구이, 뱀어포기름구이, 뼈든오징어구이, 가자미양념구이, 북어구이, 북어구이, 북어고추장구이, 비웃구이, 살코기와육파산적구이, 삼치소금구이, 상어구이, 상어포구이, 섭산적구이, 소라꼬치구이, 송이구이, 생공미리구이, 생복구이, 생선구이, 생선

섭산적구이, 전어구이, 생치구이, 생홍합구이, 쇠떡싹구이, 쇠갈비찜구이, 암치구이, 애저구이, 어육구이, 얼간청어구이, 염통구이, 염통콩팥구이, 염통더덕구이, 오토미구이, 은어소금구이, 잔조기기름구이, 장어구이, 장포구이, 저육구이, 정어리된장구이, 정어리기름구이, 제육구이, 조기구이, 죽순구이, 청어구이, 콩팥구이, 큰새우구이, 토끼고기구이, 포구이, 표고구이, 패주구이, 홍합구이, 홍어구이, 굴비기름구이, 꿩구이, 갈비찜구이, 갈비구이, 돼지고기생강구이, 돼지콩팥구이, 도미양념구이, 돼지갈비구이, 뱀어구이, 병어양념장구이, 삼치엿장구이, 쇠고기완자구이, 산적구이, 상어포구이, 송어구이, 염통너비아니, 연계구이, 웅어구이, 양구이, 염통산적구이, 오징어불고기, 조기구이, 조개구이, 준치꾸이, 즉석철판구이, 천도미양념구이, 청어겨자구이, 청어기름구이, 참새구이, 편포구이, 흥어기름구이, 돈육구이, 등심구이, 대구구이, 메추라기구이, 마른찰치구이, 방어구이, 부어구이, 산돼지고기구이, 삼치구이, 오징어구이

(9) 조림

가자미조림, 자지조림, 간조림, 간쌈조림, 갈치누우조림, 갈치생선조림, 갈치주조림, 감자채제육조림, 감자채조림, 계란조림, 계란조림별법, 고구마조림, 고등어새끼완자조림, 고등어새끼조림, 공미리포조림, / 꼴뚜기조림, 콩치조림, 콩치감자조림, 도미조림, 도루묵간장조림, 도루묵소금조림, 동태조림, 당근조림, 닭조림, 두부조림, 돼지고기다시마조림, 돼지고기쌈조림, 돼지고기조림, 마른복어조림, 마른새우조림, 마른서대조림, 마른조갯살뚫고추조림, 멸치조림, 명태조림, 무우장조림, 물오징어조림, 민어조림, 방어조림, 브리새우무우조림, 복어조림, 붕어조림, 병어조림, 쇠고기장조림, 생강제육조림, 생멸치조림, 생치장조림, 생홍합미역말이조림, 생선고추장조림, 송어조림, 약포조림, 연근조림, 우영조림, 잔조기무우조림, 장조림, 전복조림, 전어조림, 정어리완자조림, 조기조림, 제육고추장조림, 제육조림, 제육감자조림, 주꾸미조림, 준치조림, 청어조림, 토끼고기조림, 토란꼬치조림, 토란조림, 뚝고추조림, 홍합조림, 돼지갈비장정, 닭강정, 감자조림, 꿩조림, 고등어조림, 닭새우젓조림, 돼지갈비조림, 닭표고조림, 돼지고기장조림, 머우조림, 비우조림, 쇠고기완자조림, 마른오징어다리조림, 아지조림, 우설편육조림, 잔멸치조림, 천어조림, 제육생강채조림, 콩조림(콩자반), 죽순조림, 도미조림, 채소조림

(10) 초

대구초, 홍합초, 전복초, 해삼초, 생강초, 삼합장파, 홍합장파, 마른조갯살초

(11) 전

가재미전유어, 가지전, 간동구리, 간전유어, 감자전(부침, 지짐), 건어전, 게살전유어, 계전유어, 고사리전, 고기저냐, 고추전유어, 골저냐, 광어전유어, 광어뚫고추전유어, 굴저냐, 굴전, 궁화전, 길경전유어, 김치전, 깻잎전유어, 꽃전, 낙지저냐, 낙지전, 대구전, 대하전, 대합완자전, 대합전유어, 둔저냐, 두골전, 두릅전유어, 두부전, 두부지지미, 등근파전, 등골전, 묵전유어, 민어전, 방어전, 방어전유어, 뱀어전, 뱀어전유어, 버섯전, 병어전, 부래저냐, 부아전, 부추부치개, 북어전, 삼치전유어, 새우전, 생굴전유어, 석화전유어, 설하떡전, 송이전, 쇠지라전유어, 애호박전, 야채갈납전, 양동구리전, 양전, 양파전, 어전법, 어채전, 연어저냐, 연근전(저냐), 연자전, 옥충전, 완자전, 육전, 조개전유어, 녹육저냐, 제육저냐, 제육전, 채소전, 처넙전, 청어전, 청어전유어, 초기전, 자충이전유어, 토육저냐, 파전, 패주전유어, 표고전, 뚫고추전, 한궁기, 해삼전(전유어), 합전유어, 허파전유어, 호박전, 황작전, 도미전유어, 반맹이전유어, 송어전유어, 움파전유어, 잉어전유어, 이리전유어, 웅어전유어, 잔새우전유어, 자충이전유어, 토끼고기전유어, 고구마순전, 고비전, 각색전, 각색야채전, 게살전, 고추전, 개간담, 간전, 계장전, 골전, 두릅전, 돈전, 돼지전, 두부쌈합전, 묵전, 쇠고기완자전, 알쌈전, 전복전, 조개전, 채소갈납전, 피만전, 참새전유어

(12) 적

가리적, 고구마순적, 고구마산적, 고기산적, 고비적, 광명하적, 굴적, 김치적, 꿩적, 낙지전, 달래적, 닭산적, 닭섭산적, 닭적, 떡산적, 두릅적, 두부적, 병산적, 사슬산적, 사슬적, 상어산적, 생선산적, 섭산적, 설하산적, 쇠고기떡산적, 승점초적, 동아적, 연근적, 설하떡적, 통화연우장, 홍양지장, 생치적, 안심산적, 용수적, 광명하적, 승평적, 파산적, 송이산적, 승점초산적, 염통산적, 육산적, 떡산적, 육전, 어전, 해적법, 김치누름적, 간서리묵, 느타리누름적, 너뽀안이(쟁인고기), 도라지산적, 두릅산적, 더덕구이파산적, 박누름적, 생홍합적, 송이산적, 싸리버섯누름적, 상어알적, 생선섭산적, 생치산적, 생치섭산적, 어산적, 움파산적, 제육장산적, 지라산적, 잡누름적, 잡산적, 지짐누름적, 토란산적, 뚫고추산적, 파적, 행적, 화양적, 닭산적, 떡산적, 민어산적, 송이누름적, 송이화양적, 잡누

름적, 사슬누름적, 느타리누름적, 박누름적,

(13) 지 히

생치지히, 생치잔지히

(14) 누르미

가지누르미, 개장고지누르미, 동아누르미, 대구누르미, 개장누르미, 잡누르미, 박누르미, 향누르미, 김치누르미, 사슬누르미

(15) 회

가지회, 각색회, 간처넵회, 경남생선회, 고등어숙회, 고등어회, 고수강회, 굴회, 꺾어회, 금제육회, 낙지숙회, 낙지회, 녹육회, 농어회, 대구회, 대하회, 대합숙회, 동치회, 돼지가죽수정회, 돼지새끼회, 두릅회, 두부회, 멧계초회, 멸치회, 물망회, 무우말이강회, 무우채숙회, 문어숙회, 물오징어강회, 물오징어초회, 미꾸라지회, 미나리강회, 민어초회, 민어회, 백운타회, 방어숙회, 방어회, 병어회, 복회, 부추강회, 비란회, 비계회, 산저회, 상어숙회, 생오징어초회, 생전복회, 생굴초회, 생미역초회, 생선회, 세파강회, 송이회, 숙어회, 순채회, 양육회, 양회, 어회, 연포회, 잉어회, 잉어숙회, 오징어회, 우렁회, 우육회, 육회, 이어수정회, 자리회, 장육회, 잡회, 저육수정회, 제육과강회, 저피수정회, 제주도물망회, 제피수정회, 전복강회, 전복소라회, 전복숙회, 전어회, 접어회, 조개생회, 조개회, 조기회, 죽순회, 콩팥회, 파강회, 패주초회, 한련강회, 합회, 해삼초회, 해삼회, 해파리회, 회생홍어숙회, 홍어회, 홍합대하회, 홍합회, 홍합초회, 홍해삼숙회, 고막회, 광어회, 갑회, 꼬막숙회, 간회, 넝치회, 대합회, 동조개회, 두릅초회, 뿜어회, 도미회, 뿜어회, 불썩초회, 생복회, 생미역회, 민어초회, 미역초회, 송어회, 생선숙회, 생복회, 우렁숙회, 준치회, 천엽회, 청어회, 양고기간회, 작은생선회, 조개어채, 전복회, 정어리회, 처넵숙회, 홍어숙회, 호배추강회, 웅어회, 어만두, 어채(숙회), 민어어채, 도미어채, 가오리어채, 대하어채, 홍해삼숙회, 송어어채

(16) 마른찬(자반)

갈치자반, 감태자반, 굴비자반, 김자반, 다시마자반, 더덕자반, 돌김자반, 뚝뚝이자반, 미역자반, 매듭자반, 섶자반, 어육자반, 제육자반, 진주자반, 콩자반, 콩자반별법, 해태자반, 도시락찬복어자반, 복어포와 음고추장자반, 비웃자반, 연어자반, 자반가자미, 조기자반, 준치자반, 전어자반, 자반방어, 자반반맹이,

굴비, 관복, 조갯살, 문어새김, 암치보푸라기, 어란, 전복, 홍합, 건대구, 복어보푸라기, 마른새우, 마른오징어, 흰생선보푸라기

(17) 마른반찬(포)

거위포, 검포, 계포, 계란포, 내포, 노루포, 녹포, 녹육포, 대추포, 도포, 마른편포, 매포, 매화포, 목정포, 민어포, 배포, 방어포, 복포, 봉선포, 복어포, 불염포, 불염어포, 산포, 생선포, 생치포, 소금편포, 수태포, 암치포, 약포, 약포별법, 어포, 엄죽포, 연방어포, 연방포, 연엽포, 염포, 오미포, 우당포, 우육포, 유포, 육포, 읍포, 자연포법, 장법, 저육포, 젓국포, 제육포, 조포, 조포순자, 주어포, 진편포, 천리포, 첩비포, 초포, 치육포, 편포, 칠보편포, 하든포, 향포, 대추편포, 생치편포, 잉어포, 포, 포쌈, 전복쌈, 잣쌈, 포쌈, 송어어란, 육포쌈, 마른문어쌈

(18) 마른찬(건종류)

건강요주, 건개, 건누호, 건대구, 건란복, 건명태, 건문어, 건복, 건비복어, 건송이, 건시, 건어, 건여, 건약채, 건오징어, 건전복, 건조사과, 건조파실, 건죽순, 건채, 건치, 건포도, 검실, 건해삼, 건합육, 건홍합, 고추잎말리기, 쇠하불변홍, 울건

(19) 볶음

고추장볶음, 메뚜기볶음, 멸치볶음, 보리새우볶음, 자반미역볶음, 조갯살볶음, 꼴뚜기볶음, 약고추장볶음, 오징어채볶음, 쥐치채볶음

(20) 장아찌

가지장아찌, 가지장파, 가지통장아찌, 감자장아찌, 감장아찌, 갓은장아찌, 개암장아찌, 고추장아찌, 고추잎장아찌, 고춧잎장파, 고추잎무우말랭이장아찌, 계란장아찌, 굴장아찌, 급살장아찌, 김장아찌, 김치시래기장아찌, 깻잎장아찌, 깻잎오이장아찌, 날고추오이장아찌, 더덕장아찌, 두부장아찌, 마늘장아찌, 마늘종초장아찌, 마늘장파, 머위장아찌, 머우장아찌, 무우잡장파, 무우고추장장아찌, 무우미나리숙장아찌, 무우말랭이장파, 무우볶음장아찌, 무우숙장아찌, 무우숙장아찌, 무우오가리장아찌, 무우장아찌, 무우채엿장아찌, 무우채장아찌, 무우말랭이초장아찌, 무우말랭이엿장아찌, 무우청장아찌, 목장아찌, 미나리장아찌, 미나리장파, 배추숙대무우말랭이장아찌, 배추숙장아찌, 배추장아찌, 배추꼬리장아찌, 배추숙대장파, 부추장아찌, 복어장아찌, 분지장아찌, 벼락장아찌, 산초상아찌, 상치썩갓장아찌, 삼합장파, 속대장아찌, 속이장파, 숙장아찌, 시김치장아찌, 야채초장아찌,

연밭장아찌, 염무장아찌, 열무장과, 오이고추장장아찌, 오이고추장과, 오이볶음장아찌, 오이숙장과, 오이장아찌, 오이짠지장아찌, 오이소장아찌, 오이장과, 오이통장과, 오이통장아찌, 음배추와실파장아찌, 외장앗지, 오징어포장아찌, 자총장아찌, 장과류, 전복장아찌, 족장아찌, 족장과, 참외장아찌, 파장과, 파장아찌, 풋감장아찌, 풋고추장아찌, 풋고추잎장아찌, 풋고추말랭이장아찌, 풋마늘초장아찌, 풋마늘중장아찌, 풋마늘대장아찌, 콩잎장아찌, 토란장아찌, 텃밭마늘장아찌, 호배추장아찌, 호두장아찌, 홍합장아찌, 후춧잎장아찌, 가지고추장장아찌, 고추장장아찌, 관목장아찌, 동태장아찌, 두릅장아찌, 둥근파장아찌, 더덕고추장장아찌, 무와저지, 무우날장아찌, 문어장아찌, 마늘잎장아찌, 말린무우장아찌, 생선장아찌, 생강장아찌, 송이고추장장아찌, 숙육장아찌, 생감장아찌, 승검초줄기장아찌, 세파장아찌, 실파장아찌, 실파초고추장무침장아찌, 썬바귀장아찌, 오이무우장아찌, 야채장아찌, 오이지장아찌, 전복숙장아찌, 장산적장아찌, 줄기장아찌, 용봉죽장과

(21) 채

겨자채, 겨자집채, 경상도잡채, 갓채, 계살겨자채, 끝투기무우생채, 노각생채, 늪은오이생채, 냉채, 더덕생채, 도라지생채, 닭생채, 돼지허겨자채, 도라지숙채, 도라지잡채, 떡잡채, 도랏생채, 닭냉채, 돼지간채, 무생채, 동아돈채, 대구겉질채, 무우당근냉채, 배춧잎쌈겨자채, 버섯잡채, 생미역채, 숙주채, 오이생채, 애호박채, 원산잡채, 죽순채, 양배추·오이·토마토냉채, 잡채, 족채, 족편채, 제육생채, 잣즙냉채, 잣가루겨자채, 콩나물겨자채, 탕평채, 풋고추잡채, 피버섯잡채, 해파리냉채, 호도즙냉채, 순채, 월과채, 도랏생채, 미나리생채, 순무채, 연근채, 무우당근냉채, 과생채, 길경생채, 외생채, 해파리생채, 동아돈채, 대구겉질채, 갓채, 권결채, 고초아채, 고초염채, 과채, 군달채, 쥬채, 길경채, 나복채, 녹두채, 돼지허겨자채, 마고채, 말리채, 목두채, 목향채, 문두채, 미삼채, 사나귀채, 생미역초채, 생미역채, 연엽채, 요두채, 청저채, 호배추숙채, 목채, 방풍채, 닭냉채, 송이장채

(22) 나 물

가지볶음나물, 감초나물, 게묵나물, 고비나물, 고사리나물, 고추쌈나물, 고춧잎나물, 깻잎나물, 나문재나물, 노각나물, 느타리나물, 늪은호박나물, 대두황아(콩나물), 도라지나물, 도라지숙채, 도랏나물, 동치미무우채나물, 두릅나물, 무우나물, 무

우김치나물, 물썩나물, 미나리나물, 미나리초나물, 박나물, 박숙나물, 버섯나물, 부릇나물, 석이버섯나물, 숙주나물(숙주채), 숙주초나물, 시래기나물, 시금치나물, 사리버섯나물, 썩갓나물, 썬바귀나물, 아주까리나물, 애호박나물, 애호박채, 오가리나물, 오이나물, 죽순나물, 참두릅나물, 참죽나물, 천문둥나물, 청동호박나물, 초나물, 취나물, 콩죽국수썬바귀나물, 토란대나물, 톳나물, 파나물, 표고버섯나물, 풋나물, 호박나물, 호박오가리나물, 미나리초나물, 가지나물, 갓은나물, 각색나물, 고구마줄기나물, 구기자나물, 깻잎나물, 눈썬나물, 능이나물, 달래나물, 도라지잡채, 도랏나물, 목나물, 머위나물, 멧나물(산나물, 풋나물), 비름나물, 부추나물, 서강요, 생미역나물, 삼색나물, 산나물, 순채, 심나물, 석이나물, 여물나물, 오이풋고추나물, 오이뺏두리, 조개고리나물, 잡채, 죽순채, 콩나물, 풋고추채나물, 파버섯잡채, 호박초나물, 호박고지나물, 한궁기

(23) 무 침

굴비참기름무침, 김치무침, 깻잎무침, 냉이무침, 두부무침, 도토리묵무침, 미역무침, 마른새우무침, 물썩도장무침, 마른미역무침, 마른파래무침, 못김무침, 북어무침, 뼈든오징어초무침, 생미역무침, 숙음배추무침, 김무침, 굴젓무침, 고추무침, 꼬막무침, 난젓무침, 달래무침, 도라지무침, 도토리무침, 마른대하무침, 모자반무침, 미역귀무침, 명란무침, 물무침, 보리새우무침, 배추숙대무침, 새우젓무침, 성계무침, 어리굴젓무침, 오징어무침, 열무무침, 오징어포무침, 조기젓무침, 취치포무침, 짬뽕무침, 톳나물젓장무침, 파래무침, 해파리겨자무침, 오징어채무침, 역배무침, 멸치무침, 양애무침, 감무침, 가오리무침, 오징어무침, 개포무침, 미역초무침, 생파래무침, 야채무침, 음배추무침, 오이지무침, 조개젓무침, 죽순초무침, 짬뽕김치무침, 취나물무침, 톳나물두부무침, 톳나물조개무침, 황새기젓무침, 대하무침, 목무침, 초무침, 대하무침, 제육무침, 마른파래무침, 마른오징어다리무침, 냉이조개무침, 털게와모자반무침

(24) 쌈

우설쌈, 양배추쌈, 알조개쌈, 알쌈, 아주까리잎쌈, 김치잎쌈, 깻잎쌈, 호배추숙쌈, 호박잎쌈, 해삼계란쌈, 채소달걀쌈, 마른문어쌈, 곰취쌈, 김쌈, 냉제닭쌈, 콩잎쌈, 연잎쌈, 취쌈, 머윗잎쌈, 어쌈, 얼간쌈, 닭쌈, 생미역쌈, 우설쌈, 우거지잎쌈, 상치쌈, 샐취쌈, 배추숙대쌈, 달걀채우설쌈, 곰취쌈, 고기쌈, 고추쌈, 돼지쌈, 다시마쌈, 돼지알쌈, 달

갈조개쌈, 문어쌈, 배춧잎쌈, 생미역다시마쌈, 아주까리잎쌈, 채소알쌈, 통김치쌈, 편포쌈, 피마주 잎쌈, 생치쌈

(25) 튀김 (튀각, 부각)

감자부각, 가죽·감자·고추부각, 생선투김, 새우튀김, 붕어튀김, 우엉잎부각, 다시마튀각, 고구마튀김, 공미리포튀김, 뽕어튀김, 미역튀김, 미역귀튀김, 쇠고기튀김, 굴튀김, 물오징어튀김, 묵튀김, 알쌈튀김, 썩대기부각, 청태튀각, 깻잎튀김, 가지튀김, 김부각, 닭튀김, 잡채튀김, 호도튀김, 풋고추부각, 제육과닭의완자튀김, 정어리겨자튀김, 정어리감자튀김, 들깻잎부각, 콩치튀김, 콩치완자튀김, 콩치감자튀김, 꼰뚜기튀김, 깻잎부각, 김튀김, 파래튀김, 파래튀각, 튀김, 튀각, 토란튀김과양념장, 염통채튀김, 메추리튀김, 열간갈치튀김, 양파튀김, 감자알튀김, 공미리포튀김, 감자튀김, 콩치통조림양념튀김, 굴돼지고기말이꼬치튀김, 굴비튀김, 달걀튀김, 둥근파튀김, 동태튀김, 쇠고기간튀김, 우엉튀김, 고추튀김, 동백잎부각, 꼰뚜기튀김

(26) 편육

개편육, 달걀쌈닭편육, 돼지편육, 돼지머리편육, 돼지족편육, 쇠머리편육, 양지머리편육, 업진편육, 용봉편육, 우설편육, 용봉족편, 우설편육조림, 익윤이, 제육편육, 숙육, 전복숙, 우낭편육, 콩팥편육, 사태육편육

(27) 순대

경기순대, 꼰뚜기순대, 동태순대, 마른오징어순대, 수애, 순대, 어교순대, 오징어순대, 평안도순대, 돼지순대

(28) 족편

족편, 양숙, 양숙편

(29) 수란

수란, 팽란, 수란,

(30) 젓

가자미젓, 가자미열간젓, 갈치젓, 가재미젓, 개리젓, 개웃젓, 갱이젓, 거위젓, 게알젓, 게젓, 고추젓, 교첩해, 구제비젓, 굴젓, 광주젓갈, 꼰뚜기젓, 꼰뚜기생젓, 나해, 담복자, 담해자, 닭젓국, 대합식해, 대합젓, 대구알젓, 대구모젓, 동태젓, 고기젓, 고명굴젓, 고등어젓, 튀엄젓, 또라젓, 멸치젓, 명란젓, 모시조개젓, 모쟁이젓, 모챙이젓, 무우멧젓, 묵은굴젓, 툄굴젓, 물새우젓, 물조개젓, 밤젓, 방게

젓, 백화해, 뽕어젓, 법해, 병어젓, 비웃젓, 새우젓, 생선젓, 석화해, 소라젓, 속젓, 송어젓, 실뽕어젓, 아갈젓, 아지젓, 알젓, 약계젓, 약해, 어육장방, 어리굴젓, 어리굴젓담그기, 열조개젓, 연평도조기젓, 연어알젓, 염해법, 염탕해법, 오징어젓, 오젓, 젓, 자해, 자해법, 장식화해, 장해법, 장지젓, 장해, 장작해, 전굴젓, 전복젓, 젓갈담는법, 조개젓, 조기젓, 조해, 주맥어해, 주초해법, 주해, 준치젓, 제육젓, 참새젓, 창난젓, 청어젓, 초젓국, 추젓, 침해, 태안젓, 하란젓, 합자젓국, 황새기젓, 약계젓, 연안식해, 청어젓담는법, 게젓담는법, 게장, 꽃게장, 돛배젓, 우어젓, 조침젓, 홍합젓, 장굴젓, 감동젓, 광난젓, 아가미젓, 뽕맹이젓, 잡젓, 부추젓지, 삼취와젓장, 황석어젓, 대구젓, 석난젓.

(31) 식혜

가자미식혜, 꼰뚜기젓식혜, 도루묵식혜, 동태식혜, 북어식혜, 황새기젓식혜, 마른고기식혜 (젓갈)

(32) 말 이

게살말이, 굴계란말이, 달걀두부말이, 취잎말이, 김치말이, 우엉말이, 우설말이

(33) 김 치

가지김치, 가저, 가지짬지, 갓김치, 갓소박이, 개자홍저, 개저, 검들김치, 겨자김치, 겨자까두기, 고구마김치, 고구마줄기김치, 고들빼기김치, 고추김치, 고춧잎김치, 곤쟁이젓김치, 골곰짬지, 과십저, 과홍저, 광이저, 굴김치, 굴짜두기, 급살저, 김치, 깻두기, 깻잎김치, 빙김치, 나박김치, 나복담저, 나복저, 날김치, 단무우지, 닭김치, 닭짜두기, 들나물김치, 동가김치, 동과섞박지, 동과섞김치, 동김치, 동아섞박지, 동아저, 동지, 동치미, 동치미별법, 동월침가자법, 동과저, 동둥이김치, 무우김치, 무우섞김치, 무우순김치, 무우저지, 무우와저지, 무우짬지 (무우말랭이젓지), 물김치, 미나리김치, 박김치, 배추김치, 배추통짜지, 백김치, 벼락김치, 보김치, 보쌈김치, 봄김치, 부들김치, 부채저, 부채화법, 부추젓김치, 비늘김치, 사연저, 산갓김치, 상치절이지, 생멸치와배추지짐·생복김치, 생선김치, 생치김치, 생치과전지, 생치지, 생치짬지, 서과홍저, 석화저, 셋박지, 소박이김치, 소까두기, 속세김치, 송침저, 수무우섞박지, 수잔지, 수짬지, 숙기치, 산법, 숙까두기, 순무김치, 송저, 쌈김치, 썩갓김치, 썩바귀김치, 호유재조재, 경지재, 송재 우육과제, 불한제 제수, 상공제, 제채, 양배추김치, 어육김치, 열갈이김치, 열린콩국, 열절이, 열젓국지, 열무김치, 오이김치, 오이무우복어김치, 오이비늘김치, 오이소박이김치,

오이소김치, 오이지, 오이깍두기, 오이짬지, 왁저지, 의감자, 용인담과저, 용인오이지법, 용인외지, 우엉김치, 장김치, 장아찌김치, 장저, 조염법, 장짬지, 장깍두기, 잣오이소박이, 전라도짬지, 전북김치, 젓갈국김치, 제사김치, 전무, 짜개김치, 짬무우, 짬무우김치, 짬지, 쪽파젓지, 쪽김치, 중갈이김치, 채김치, 채깍두기, 채칼김치, 청저, 청호지, 초김치, 초숙, 총각김치, 콩나물김치, 콩나물짬지, 통김치, 통무우김치, 통배추김치, 통저, 파김치, 파래김치, 파젓지, 파짬지, 평토깍두기, 포저, 풋김치, 한련김치, 황과담저, 함경도대구깍두기, 합홍저, 하월침가자법, 호과저, 황과숙저법, 햇김치, 햇무우, 동치미, 호박김치, 호박열무김치, 고수김치, 그날동김치, 가지소박이, 김찬국, 굴전무, 갓쌈김치, 노각물김치, 나물김치, 동아김치, 돌나물무우채김치, 돌나물오이나박김치, 무싱거운지, 무우김장, 무우비늘김치, 마늘찬국, 무우채김치, 무우청깍두기, 배추통김치, 배추생김치, 봄갓물김치, 비늘깍두기, 속대짬지, 봄갓김치, 송송이, 상갓김치, 산겨자김치, 시금치김치, 양배추물김치, 오이찬국, 연배추겉절이, 오이송송이, 열무국물김치, 열간초김치, 어리김치, 젓국지, 즉석오이소박이, 지뽕김치, 조개전무김치, 질엄김치, 참외찹질김치, 창난젓김치, 평안도김장김치, 햇깍두기, 외지담늑법, 오이짬지, 콩나물짬지, 석화침채

3. 잡과류와 음청류의 용어

잡과류는 강정, 산자, 유밀과, 숙실과, 다식, 정과, 엇강정, 과편 등이다.

각 조리책에 수록된 잡과류와 음청류의 용어는 (표3) 과 같다.

강 정

매화세반, 제피강정, 깨강정, 다홍강정, 매화강정, 보리강정, 방울강정, 빈사과, 밤옹강정, 세반강정, 십점초강정, 송화강정, 요화대, 잣강정, 콩강정, 송화강정, 흑임자강정, 잣박산, 보리박산, 잣가루강정, 매화강정, 승점초강정

산 자

매화산자, 묘화산자, 묘화대, 밥풀산자, 빙사과, 산자, 연사과, 세반산자, 모밀산자, 감사과, 연사, 연사라고

엇 강 정

깨엇강정, 낙화생엇강정, 대추엇강정, 들깨엇강정,

땅콩엇강정, 잣엇강정, 콩엇강정, 호두엇강정, 얼린콩엇강정, 엇강정

유 밀 과

만두과, 다식과, 약과, 한과, 채소과, 매작과, 요화과, 차수과, 증배끼, 건강과, 개성약과, 유과, 진주유과, 밤과, 모과, 타래과, 제강과, 연약과, 산승, 사과만두과, 호도만두과, 호도유과, 매엇과, 감자과, 증계매적과, 생강과, 상산승

다 식

갈분다식, 각색다식, 강분다식, 깨다식, 녹말다식, 밤다식, 생강다식, 송화다식, 승점초다식, 쌀다식, 오색다식, 용안육다식, 진말다식, 콩다식, 찹쌀다식, 흑임자다식, 황올다식

정 과

감자정과, 각색정과, 과견정과, 전포도정과, 굴정과, 모과쪽정과, 당근정과, 당행인정과, 도라지 전과 (길경전과), 동아전과, 들쪽전과, 맥문동전과, 모과전과, 무우전과, 문동정과, 복사전과, 순정과, 사과전과, 선동과정과, 산사전과, 산사쪽전과, 생강정과, 생정과, 솔жат, 송실정과, 익힌동과정과, 왜감자정과, 유리류정과인삼정과, 연근정과, 유자전과, 은행정과, 천문동정과, 배정과, 도랏정과, 횡인정과, 향린정과, 청매전과, 행인정과

과 편

살구편, 생강편, 제강편, 생편, 은행편, 녹말편, 모과편, 산사편, 벗편, 앵도편, 삽과편, 앵도숙, 들죽편, 복분자편, 복분자딸기편, 앵두편.

숙 실 과

율란, 조란, 생란, 앵두란, 강생란, 제강과, 정과생란, 밤초, 대추초, 밤숙, 꽃감쌈

음 청 류

화 채

과일화채, 꿀화채, 두견화채, 딸기화채, 모과화채, 미강화채, 멥석딸기화채, 배화채, 복숭아화채, 배숙, 복분자화채, 복사화채, 수박화채, 산사화채, 앵두화채, 유자화채, 오미자화채, 장미화채, 진달래화채, 콩국화채, 포도화채, 떡수단, 오미자 냉면화채, 순채화채, 수단, 난면, 시연, 창면, 감주, 왜면, 유자청, 수박탕, 외화채, 가련수정과, 고구마감주, 떡

수담, 미시, 밀수, 보리수단, 밀감주, 보리밀수, 수정과, 송화수, 원소병, 유자와월과채, 책면, 화면, 토장법녹두나화, 착면, 차면, 별착면법, 봄화채, 창면, 온조탕, 제호탕, 회향탕, 오미자국

식혜

안동식혜, 연안식혜, 진주식혜

차

강굴차, 강냉이차, 강순차, 강죽차, 전모과탕, 결명자차, 계피차, 계화다, 구기차, 구기차차, 국화다, 국화차, 국화탕, 꿀강다, 꿀꿀차, 꿀피차, 꿀화차, 기국차, 기국다, 꿀차, 녹두차, 녹차, 당귀차, 매화차, 매자차, 모과차, 미삼다, 미시, 목과장, 배더운차, 박차, 백엽차, 보림다, 봉수탕, 봉밀차, 산사차, 생강차, 석류피차, 소엽차, 여지탕, 여지장, 수지탕, 열매법, 오가피차, 오과차, 오매차, 오미자차, 온조탕, 유자차, 인삼차, 자굴차, 자소차, 울추숙수방, 청천백석차, 포도차(다), 행락탕, 형계차, 회향차, 홍차, 제호탕, 옥선고, 만감후, 냉면초, 고구사, 매실사, 계지탕, 향설고, 오매다, 밀감즙, 오미자즙.

4. 술이름 용어

술

주국방문, 순향주법, 삼오주, 이화주누룩법, 이화주법, 이화주, 정감청주, 감향주, 송화주, 죽엽주, 유화주, 향온주, 하절삼일주, 사시주, 소국주, 일일주, 백화주, 동양주, 적주, 벽향주, 남성주, 녹타주, 칠일주, 두강주, 절주, 별주, 행화춘주, 하절주, 시급주, 과하주, 짐주, 점감주, 하향주, 부의주, 약산춘, 황금주, 오가피주, 차주법, 소주, 밀소주, 찹쌀소주, 소국주법, 과하주법, 백일주법, 부의주법, 부럼주, 소주 많이나는법, 보리술법, 국화주, 송국주법, 청주법, 백화주, 호산춘, 삼해주, 삼칠일주, 삼대적법, 소자주, 사절주, 연엽주, 칠일주법, 벽향주법, 노산춘, 감향주, 천일주법, 청전해, 초장주, 추로백, 청전주, 수타락, 선장주, 신평주, 상락주, 감저주, 감주별법, 감홍로, 파실주, 판서홍로, 경복단술, 급시주, 남성주, 녹타주, 도원주, 딸기주, 달갈술, 감주, 강술, 동파주, 경액춘, 계피주, 쇠옥, 사가홍, 송로, 송절주, 송순주, 삼일주, 반야탕, 비통주, 빈랑주, 복사쫄술, 백화주, 포도주, 이세환소주, 오가피주, 의춘주, 의인주, 옥정추향, 여지록, 월파, 옥유, 옥로춘, 옥부량, 연잎술, 어아주, 오종주방문, 정향주, 준순주, 미인주, 금장

로, 진주홍, 금반로, 예록춘, 국미주, 마고주, 동정춘색, 나부춘, 백미지주, 농취도, 구기자술, 진달래술, 감향주, 급청주, 능금술, 다래주, 도화주, 동절삼일주, 두견주, 달갈소주, 마늘술, 송자주, 수수소주, 신상주, 소주법, 살구주, 생강주, 상심주, 보리술, 봉매춘, 무국주, 모주, 방문주(백로주), 보리소주, 복숭아술, 솔잎술, 송령주, 신도주, 산딸기주, 석탄향, 약주, 앵두주, 여름꿀술, 연화주, 연엽양, 오가피술, 오디주, 오얏술, 옥수수소주, 우담소주, 유자주, 유하주, 이강고, 인삼주, 일년주, 일해주, 와송주법, 자두술, 잡곡주, 점감청주, 죽력고, 죽엽주, 죽통주, 집성향, 찹쌀소주, 차주법, 청감주, 청명주, 청서주, 청주, 토주, 탁주, 향설주, 하삼청, 화합입주법, 회산춘, 합주, 회향주법, 매실주, 매화주, 머루주, 모과주, 송순, 죽엽춘, 죽동주, 자주, 도원주, 법주, 송자주, 혼돈주, 상심소주, 삼해주 (20말비지), 삼해주 (10말비지), 삼해주 (6말비지), 이화주 (1말비지), 이화주 (2말비지), 이화주법 (여름술)

5. 고명이름 용어

고명

고추고명, 겨자고명, 마늘고명, 미나리고명, 미나리초대(적, 지단), 모루기, 버섯고명, 봉오리, 생강고명, 실고추고명, 석이고명, 실백고명, 알고명, 알쌈, 은행고명, 완자(봉우리), 지단(계란지단), 파고명, 파지단, 표고고명, 노기고명, 느타리고명, 고기고명, 깨소금고명, 잣가루·통깨·호도고명, 굴알쌈, 돈육알쌈

6. 양념이름 용어

장

두부장, 뱀살고추장, 수수고추장, 약고추장, 청태장, 막장, 비지장, 승겨운된장, 벼락장, 마늘고추장, 찹쌀고추장, 떡고추장, 잡장, 찢된장, 장선고추장, 청국장, 합장, 팔장, 콩장, 가집장, 보리막장, 향인장, 대맥장, 하절집장, 찹장, 무장, 어장, 육장, 청장, 고추장, 팻고추장, 벼락장, 두부장, 비지장, 된장, 약고추장, 고추장운즙법, 죽순장, 급히만든청장, 장볶이, 키계장, 가지즙장, 간장, 간장메주, 감자된장, 감저시, 감저장, 감자장, 강시, 개량된장, 개암장, 개자장, 전장, 계란장, 계암란장, 계장, 계장, 고창고추장, 고초장, 고추장메주, 급조고추장, 과시, 국(누룩), 굴장, 금산사시, 길경장, 남초장, 내림장, 노주이두, 담복장, 담수장, 당두, 태

맥장, 더풀장, 동국장, 동인조장법, 동인조장법 별법, 된장, 두강춘, 두부백숙달래장, 마른장, 말장, 만나니된장, 매장, 메주, 메주콩, 면장, 멸간장, 복과장, 무거리고추장, 무장, 밀가루고추고장, 밀장, 뽕장, 백면장, 보리고추장, 볶은장, 부시, 북어찜과 볶은고추장, 북어포와 볶은고추장, 싸메주꼬장, 산초장, 삼취와젓장, 생황장, 섬누룩, 소두장, 소맥장, 수두시, 수시장법, 숙황장, 순일장, 실백장, 십향두시, 암작토어장, 약고추장, 양양국, 영양누룩, 어육장, 어장, 여국, 여지장, 연꽃누룩, 예지장, 오날장, 오이장, 오이장지, 유장, 유인장, 육장, 의장실미법, 작강, 장, 장강순, 장뎡이, 장염법, 장채, 재강장, 절메주, 제주도장류, 잠잠청쥬, 조장물로법, 조장, 조장채, 조건약법, 전주방, 준수장, 중국장, 지마장, 찌엄장, 진장법, 집장법, 직장법, 집장, 줍장, 참게장, 찹쌀고추장, 천일장, 천리장, 청두장, 청육장, 청장, 청태장, 청태전시장법, 초고추장(윤집), 초장(굴회용), 초장(전유어기타갈남용), 콩잎장, 통화면우장, 초장, 초젓국, 풋고추간장, 풋고추초장, 황숙장, 호두장, 홍합이장, 흑두당.

초

계초, 길경초, 길경초법, 나미초, 녹낙, 만년초, 대맥초, 도초, 대초, 대추진초, 마낙효, 매초, 매자초, 무국초, 미맥초, 미초, 미초별법, 밀진초, 밀초, 밀초법, 백열초, 복분자초, 부아초, 부초, 산초삼황작, 삼황작, 삼황초, 생강초, 생선초, 소맥초, 속초, 선초, 수장초법, 시작, 시초, 시초법, 승집법, 어초, 연초, 연화초, 유초, 육초, 완두초, 이초, 임금초, 작산, 장망초, 장수, 조조강초, 조각, 조초, 창포근작, 창포초, 초, 초견략, 초저, 초계, 초빚는 법, 초법, 초담는 법, 천금초, 천리초, 칠초, 청고초, 추모작, 출미신초, 행초, 회작외, 쌀초, 밀초, 만년초, 메좁쌀초, 보리초, 사절초, 매초, 감초, 초본방, 초숙방, 초별방,

엿

광주백당, 검은엿, 깨엿, 각색엿, 대추엿, 무우엿, 밤엿, 백당, 수수엿, 왜콩엿, 잣엿, 좁쌀엿, 조청, 콩엿, 흑두당, 흰엿, 호도엿, 평엿.

기름

참기름, 콩기름, 들기름, 삼씨기름, 동백기름, 수박씨기름, 봉선화씨기름, 차조기기름, 깨기름, 순무씨기름, 아주까리기름(피마자기름), 수유기름, 면화씨기름.

Ⅲ. 음식만드는 과정의 용어

음식만드는 과정의 용어는 준비과정의 용어, 썰는 과정의 용어, 익히는 과정의 용어 등으로 분류했다.

1. 준비과정의 용어

각 조리책에 수록된 준비과정의 용어는 (표4)와 같다.

2. 썰는 과정의 용어

각 조리책에 수록된 썰는 과정의 용어는 (표5)와 같다.

3. 익히는 과정의 용어

각 조리책에 수록된 익히는 과정의 용어는 (표6)와 같다.

Ⅶ. 結論 및 考察

우리 음식을 소개한 조리책을 중심으로 조리책에 수록되어 있는 음식이름 용어, 술이름 용어, 고명 이름 용어, 양념이름 용어, 음식만드는 과정의 용어를 분류해 본 결과 다음과 같은 결론을 얻을 수 있었다.

1. 한국음식의 상차림에는 밥이 중심이 되어 탕, 김치, 조치가 기본이 되며, 여기에 반찬을 늘여가면서 첩수가 늘어나는 반상차림, 면류(국수, 수제비, 만두, 떡국, 범벅)를 주로해서 점심이나 간단한 손님대접에 차리는 면상차림, 주류만을 대접할때 차리는 주안상차림, 죽류(죽, 미음, 의이)를 주로하는 죽상차림, 여러가지 축하연이나 회식을 할때 차려지는 교자상(얼교자상)차림, 돌상차림, 혼례, 회갑, 회연, 회혼례등에 차리는 큰상차림, 제사를 모실 때 차리는 쟈상차림, 궁중의 잔치상차림, 혼례 때 신부가 시부모님과 시댁어른들께 첫 인사를 드리는 폐백에 차리는 폐백음식 등이다.

2. 상차림에 차려지는 음식중에는 곡물을 주로하여 만든 음식용어로 밥·죽·미음·옹이(즙)·면(국수) 수제비·만두(편수)·떡국·범벅·약식·떡류등이다.

우리나라 곡물음식에서 가장 원초적인 것은 죽이고, 다음에 떡, 찌밥으로 발전하다가 삼국시대 중엽이후 쌀밥을 주식화 할 수 있었고, 지금같은 밥 짓기가 개발되었고, 근래에는 외국음식까지 받아들여서 초밥, 덮밥, 채소밥등도 이용되고 있다. 처음에는 쌀을 시루에 찌서 밥을 지었으며, 솥이 쓰이게 된 이후로 지금과 같은 방법으로 밥을 짓게 되었다. 죽은 계속 개발되어 별미음식 또는 약이성 효과를 갖는 보양 음식으로 때로는 구황 음식으로 널리 활용되어 왔다. 떡은 제례·빈례를 위시하여, 대·소연의 농경의례·토속신앙을 배경으로 한 각종 행례·

[Table 4] Prepared cooking Terms and Frequency

용어	참고문헌	구급소의방	구합총서	시의전서	구합총서	부인필기	건강조선요리법	조선요리법	우리나라음식 만드는법	이로중요리	고려요리	계절과식탁	요리전서	요리백과	한국음식	한국요리(경주사)	세계요리	한국음식	가정요리	요리
가문	진 다	1		1																
진 (가문)	다			13		5		1		3		6		5			30	10(가문가)	3	7
가문기없이하다				1		1														9
가두질머하다				5																10
교반하다																				1
감로다(나누다)	1																			24
깨다(간지)				4																6
구멍만들다(공행)	11																			
잔다(외적쇄쇄여)	8(구제)	16(잔다)	10(애애)							20		18		34		31	123	15	49	47
구멍을물다	1	2(구멍만다)																	3	5
구멍만들다																				
찰들이다				2									1						5	
켜켜담는다				1																20
피어놓다													1							3
피이리다				1																18
피어오르다				2																
꽃아낸다	1			1																
꽃우	1																			
배다	4	3				3				2		6		24		20	7		4	21
꽃는다				1		1				3		2		2		6	94	7	58	15
꽃이쁘는다	1	2												3		4	125	5	8	7
잔아쁘는다				1										3					81	4
잔아쁘히다	3	2(잔아쁘히다)								1		13		18		13	18	19	19	13
접치다																				1
접치다																				
잔(change)다						1				1							2		5	
기준되다																				9
가르놓다																				
진놓다																				
진놓다										1										
각격놓다																				1

용어	참고문헌	규문시의방	규합총서	시의전서	규합총서	부인필지	간편조선요리법	조선요리법	우리나라음식 만드는법	이조중종요리	계천과식탁	요리전서	요리백과	한국음식	한국의요리(정순자)	세계의궁중음식	가정요리	향토음식	가정요리
가거려의하다		1																	
감하다																			
격지녕다																			
가라다						1			1										
격지놓다					1	1													
격지누다		1					2		5							137			
죽린다 (법틀애)			1														41	4	4
고물알이하다						1		3									1		1
깨매다																			
가물술짜내다						2													
국물내다																			
꼭부르다	3		4	6	1	1		10	15	8							12	6	1
기름누치다 (기름누르다)	2			4													3		
기슬리다								2											
갖조하다				1															
강화하다																			
기르다(물나부)									1										
근히다					1			1	32	26	5	4	34	9	1		3		5
제량하다												6		3					
가시다									1			1							
고집어내다													1						
걸러놓는다	1																		
가려내다	1																		
건져넣다	1																		
건다(걸서놓다)	1							1											
간베리다 (계통)	2																		
꺼내다	6				2			39	119	18	94	38	110	8	4		11	5	10
경근다	13							26	12	35	85	2	71	17	14		12	2	8
저너(저저너)	12	6	52		6	11	36	6	100	44	282	104	194	70	57		41	48	47
깨치다																			
끼놓다																			
끼다																			
끼리하다	10		3		2	1		6	18	6	7	6	21	3	5		4		1

Table 5) Cutting Terms and Frequency

참고문헌	규원시의방	규원총서	시의전서	규원총서	부인필지	간원조진요	조신요리법	우려나라음	이조공중요	제철과식탁	요리전서	요리백과	한국음식	한국의요리	세계의	공중음식	가경요리
용어	3	1	1	1	1	12	35	44	13	6	47	6	47	22	9	12	
복지(복지 자르다)																	1
조각배다																	1
깨뜨리다																	1
질라버리다	4	1	10	10	10	28	114	104	226	31	281	53	53	40	52	15	31
꼭을매다(안쪽)	1																1
포개다	2					.16	51	65	21		47	12	12	3	6		2
세절하다	1																
사다하다	2																
셀	33	83	33	24	24	183	261	520	383	1198	1312	239	239	503	240	78	141
짜나(짜는다)	3	1	2	1	1	3	1	8	1	9	11	3	109	2			59
채벌다(채치다)	2	8	52	9	135	50	135	316	237	130	331	126	126	120	46	24	45
다지다	6	60	8	2	161	1	161	114	98	421	443	126	126	197	24		
도러벗기다	1																
근다(배칼로)	1																
각뜨다																	
포뜨다								1		6	1	16	16				
세																	
삼분하다																	
타다(등울)									166								
등분하다																	
칼질하다																	
금곳다																	
가로질르다																	
저머다(얇게)	9	17	19	1	75	29	75	62	36	73	96	96	96	41	62	23	38
에이다	1(착착)	8	1	1	1	5	1	14	5	5				1	1		2
오리다	1																
생선배를 탄다																	
배다(영선지로)	2(머리분)	1	11	1	8	1		37	14	73	39	3	3	2	5		17
가르다(배)	1	1	1	1	25	1	25	25	17	69	93	7	7	11	9		
든다(사지를)	1																
칼질본내다	1(채우)	5															
사절하다																	
공내다																	
끓																	
토막치다	3	4			24	14	24	29		19	3	26	2	2	2	2	6
도르배다(도리다)	3(채우)	2			1	11	6	11	6	6	7	2	2	1	4	1	2

[Table 6] Boiling Terms and Frequency

용어	참고문헌	규합총서	시의전서	규합총서	부인원지	간편조식요리	조식요리법	우리나라음식만드는법	이조공중요	제빵과식탁	요리전서	요리백과	한국음식	한국의요리(성준자)	세계의공중음식	가정요리
가탕하다		8	5	9	1			18	4	2	21			21		1
출이하다		10	18	11		18	23	46	54	182	11	197	52	25	10	38
찌익하다		50	55	51	33	53	63	111	72	208	28	231	35	28	52	41
달이하다		12	11	15	22	42	47	85	32	175	52	192	62	15	4	12
고으리하다		7	15	7	6	2	3	1	1	7	17	9	9	1	1	
꿈이하다		13	15	16		6	9	11	10	10	5	18	42	10	2	4
백우하다		34	55	39	80	147	119	373	291	674	229	817	271	157	61	108
고슬리하다		3						5					63	24	5	16
끓는다		20	24	23	3	13	34	82	47	133	25	159		23		
끓어내저우하게하다					1											
담히하다		7	7	7	3	22	29	85	62	115	8	124	41	42	19	37
베치하다		3							34	20	4	38			3	
늑인하다								1	1	23	10	27			1	
베우하다		2							83	238	55	282	14	45	17	31
지지하다		41	32	43	2	24	2	93	42	77	34	79	92	48	23	21
부치하다		1	4	37	5	24	2	56	120	773	104	818	105	161	54	70
볶는다		23	25	44	27	59	102	220	1	11	12	13	6	1		2
달구하다		2	1	1		2	3									
김포이하다																
김롤리하다				1						8						
뜸들이하다				1		2		33	10	64	2	69	14	12	9	1
밤짓하다		2	8	3	26	6		2	14	15	2	18			5	4
분을싸게하다		3														
불을올린다		1														
끓는다		33	73	37	28	60	98	100	96	264	76	265	59	42	59	40
쑤하다		10	17	11	7	7	16	35	5	24	4	49	17	2	8	1
질분을살린다		1	2													
숙분음의워지른다		1														
휘어(휘가다휘어)		1	5	7	7	155	35	9	18	165	9	165	6	6	9	16
조리하다																
반숙하다																
완숙하다										3	4					

무의 또는 계절따라 즐기는 절식 등에서 손꼽히는 음식으로서 토착성과 전통성이 가장 짙은 음식이며, 고유하게 개발된 음식이다.

떡에는 시루떡류(편, 설기떡) 도병(개피떡, 절편, 가래떡, 인절미) 유전병(화전, 부끄미, 전병, 조약) 단자류(경단, 단자) 물편(송편, 경단) 증편 등이다.

3. 찬물류로는 탕(국, 갱) 찌개(조치, 감정, 지지미, 뚜가리, 왓저지), 찜(증), 선, 전골(어복쟁반, 신선로, 병거지골), 볶음, 구이, 조림, 초, 전(지짐, 저냐, 부치개), 빈대떡, 누르미(느르미), 적(산적, 누름적, 지짐누름적), 회(생회, 숙회, 강회, 수정회, 어채), 채(생채, 숙채(나물), 잡채, 겨자채), 구절판, 무침, 쌈, 튀김, 편육, 포, 순대, 수란, 젓갈(식해) 쪽편, 말이, 지히, 기, 포적, 김치류(침채, 찐지, 소박이, 깎두기, 저, 단무우지, 석박지, 지, 동침이, 젓지, 어육김치, 오이지, 찐지, 통김치, 장김치, 젓구지) 등이다.

국, 찌개는 고기나 생선을 무르게 익히거나 채소, 고기, 어패류에 장(된장)을 풀어 되직하게 끓인 경에서 곰국, 맑은장국, 된장국, 찌개로 분화되었고, 지방에 따라 감정, 지지미, 왓저지로 이름이 붙고 담는 그릇 이름까지 붙어서 ○○뚜가리, ○○남비의 이름까지 붙게 되었다. 냉국, 창국등 국물을 차갑게 먹는 국등도 있다. 찜은 선사시대로부터 시루에서 증숙하는 조리법을 상용하여 왔다. 증숙법을 고기나 생선에 적용시킨것이 찜이다. 찜요리할때는 고기나 생선을 대부분 통으로 다루었고 조미법에서 초기에는 간장, 기름외에 천초, 단간장과(막장같은 된장의 일종) 밀가루를 섞어 조미하였으나 「증보산림경제」에서는 술, 식초, 생강, 천초등의 향신료를 다양하게 가미, 조절하는 반면에 밀가루즙은 일부에서만 적용하였다. 토막친 고기를 익힐 때는 고기를 기름, 장에서 볶다가 물을 넣어 완전히 익혀서 양념하였고, 우미·우족같이 질긴 것은 먼저 물에 삶아 익힌 다음 조미해서 증숙하였다.

구이는 중국 한대에 맥적(麩炙)이라는 수육법이 칭송되었는데 맥은 동북의 부여계 민족을 가리키는 말로서 우리나라 상고인들의 고기 조리법인 맥적이 중국에 전래된 것이라고 본다. 이것으로 보아 우리 조상들은 수렵에 능했으므로 고기음식의 요리법이 일찍부터 발달되었고 상고시대의 고기구이인 “설야떡”은 지금까지도 제수용 우적(牛炙)으로 이어지고 있다. 어패류를 구울때는 긴 꼬챙이를 생선 입에서부터 길이로 꽂아서 구웠고 조미료로 소금, 간장, 기름, 술을 섞어 썼으며, 비린내가 많은 어물에는 생강을 썼다. 죽순, 가지, 동아등의 채소류로 구이를 할 때는 저면서 꼬챙이에 꽂고, 굽거나 기름에 지져 익힌다. 누르미는 음식더미방에 5,시의 전서에 1규곤

요람(연세대)에 1, 간편요리제법에 1, 조선요리학에 1, 이조궁중요리통고에 1 가지만 소개되어 있고, 그 후에는 전혀 나오지 않는다. 누르미란 겉쪽하게 만든 즙액을 섞은 요리이며, 이 즙액에는 생치류, 간장, 막장, 기름, 후추, 천초등이 쓰인다. 이같이 누르미에 즙액을 얹어먹는 풍습이 없어지고, 다만 꼬챙이에 꽂아서 굽거나 지지는 누름지적으로 변형되어, 누름적은 제물에 필수음식으로 이어져 오고있다.

쪽편은 소의족, 머리등 결체조직이 많은부위를 고아서 식힌 다음에 응고시켜서 만드는 것으로 고기를 백숙으로 해 먹던때부터 개발된 것이다.

포를 만들기 시작한 것은 자연물을 채집해다가 식량으로 하였을 때 부터이며 저며 말리기, 다져서 말리기 등이 있었고 조미법에는 소금에만 간을 하여 말린 염포, 간장, 기름, 후추가루 등으로 조미하여 말린 약포 등이 있다.

회, 어채(숙회)는 어패류나 우육을 날것으로 혹은 조미하지 않은 채로 데쳐 회즙에 찍어 먹는 것으로 주효(酒肴)에 많이 쓰이는 요리이다. 회즙을 주로 겨자즙으로 하였으나 요즈음은 초고추장도 많이 이용한다. 그후회는 날것 뿐이아니라 익혀서 먹는숙회, 수정회, 어채와 미나리, 실과를 데쳐서 감아서 초고추장에 찍어 먹는 강회등으로 범위가 넓어졌다.

젓갈은 상고시대부터 어패류, 수·조육류의 비축방법으로서 건조법과 젓갈담그기가 있었다. 삼국시대 신라의 왕비 폐백품에 “醃”가 있었고, 「고려도경」에는 여러가지 조개류를 젓갈을 담아 귀천없이 널리 상용하였다는 것으로 미루어보아 젓갈은 일상성이 높은 식품이었고, 지금까지도 이어지고 있다.

김치는 추운 겨울철에 대비할 신선한 채소 음식이 필요하였으므로 이같은 필수성에서 개발된 것이 김치이다. 초기의 김치는 담백한 채소를 소금에 절이거나 소금물에 천초를 섞어 담갔는데 이같은 채소절임이 신라, 고려시대의 숭불 사조를 배경으로 하여 상고시대의 것보다 청량한 맛이 많은 것이 새롭게 개발되고, 조선시대중기에 와서 고추의 유입과 함께 김치에 고추가루와 젓갈을 사용한 김치를 시작하게 되어서 오늘날까지 이어져오고 있다.

지히는 「음식디미방」에만 2가지 소개되었고, 그 이후에는 전혀 소개되지 않은 것으로 보아 없어진 음식용어이다.

순대는 「시의전서」 「제절과 식탁」 「요리전서」 「요리카드」 「한국요리 백과사전」 등 5책에만 소개되어 있는 것으로 보아 흔히 사용하는 음식이 아님을 알 수 있었다.

튀김은 1934년에 발간된 「간편조선요리제법」에서 소개된 것으로 보아 그전까지는 튀김이 없었던 것 같다. 이와같이 튀김이 늦게 이용되고, 다른 음

식보다 적게 발달된 것은 열원이 약하고 기름이 귀했으며, 주로 사용되는 기름이 참기름, 들기름으로 발연점이 낮기때문에 튀김에 적당하지 못했던 것으로 생각된다. 한편 튀김이라고 해도 부각, 튀김등으로 많은 양의 기름을 흡수하지는 않는다. 이와같이 우리음식 전반적으로 지방의 섭취량이 부족되는 점을 볼 수 있다. 요즈음 발간된 책에는 콩치튀김, 고기튀김, 새우튀김 등이 소개되었으나 이것은 순수한 한국음식은 아니고 외국음식을 받아들인 것이다.

구절판은 1940년에 발간된 「조선요리」에 처음 소개되었고, 그 후에도 9종류의 책에만 소개된 것으로 보아 보편화된 음식이 아님을 알 수 있다.

수란은 「시의전서」에 처음 소개 되었으나 그후에는 5종류의 책에만 소개된 것으로 보아 조리책에서 차차 빼는 경향이 있는 것으로 보인다.

말이는 1976년에 발간된 「계절과 식탁」에 처음 소개되었고, 그후에도 5책에만 소개되었다. 말이는 우리나라 고유 음식은 아니고 일본음식에서 받아들여진 것이 우리화된 것으로 달걀을 이용한 수란요리가 전화한 달걀요리가 말이가 된 것 같다. 1680년에 발간된 「요록」에는 다른 책에서 볼수없는 「기」와 「포적」이 있는 것이 특색이라 하겠다.

잡과류는 강정(산자), 유밀과, 숙실과(란, 초, 꿀병, 꽃감쌈), 다식, 정과, 엿강정, 과편등으로 분류했다. 강정에는 유과, 산자, 빙사과, 연사과, 연사라고, 유밀과에는 약과, 일홍, 연약과, 강과, 만두과, 다식과, 매자과, 박산, 산승, 중빼기, 차수과, 채소과, 타래과, 한과, 상산승, 중계, 중박계, 소료화물을 포함시켜서 분류했다. 음청류는 화채류와 차류로 분류했다. 화채류에는 미시, 밀수, 배숙, 송화수, 수단, 수정과, 식혜, 원소병, 화채, 책면, 화면, 시면, 유자청, 수박탕, 밀갑즙, 녹두나화를 포함시키고, 차류에는 차, 다수, 향설고, 전약, 만감후, 계지탕, 제호탕, 옥선고, 냉면초, 고구사를 포함시켰다.

5. 술은 한국요리백과사전에 90, 규곤요람(연)1, (술안주)1, 규곤요람(고)27, 시의전서18, 규합총서 56, 음식디미방51, 부인필지12, 역주방문41, 요록 27, 계절과 식탁6, 한국음식(황)3, (술안주)1, 요리전서10, 요리백과6, 간본규합총서7 종류였다.

6. 고명은 고기고명, 고추고명, 다홍고추, 마늘고명, 미나리고명, 미나리초대(지단), 버섯고명, 생강고명, 실고추고명, 실깨고명, 알삼, 완자(붕우리, 모루기) 은행, 잣가루, 지단, 파고명, 파지단, 황화채, 호도고명, 실백, 알고명 등이 이용되었다.

7. 장류는 간장, 고추장, 꼬장, 담복장(청구장), 된장, 막장, 짬장, 장(시), 죽장, 조장, 초고추장, 죽지이 등이고, 양념은 겨자, 계피가루, 고추, 고춧가루, 깨소금, 꿀, 마늘, 생강, 설탕, 소금, 식초, 엿, 윤집, 조청,

참기름, 초젓국, 통깨, 파, 후추가루, 기름등으로 요즈음과 큰차이는 없다.

8. 준비과정의 용어는 467가지이고, 썰는 과정의 용어는 36가지, 익히는 과정의 용어는 34가지이다.

참고문헌

1. 안동장씨 : 閨壺是議方(영인본)
2. 황혜성 : 규곤시의방 해설, 한국언어출판사(1980)
3. 손정자 : 飲食知味方, 아세아 여성 연구 제15집 숙명여자대학교(1966).
4. 李孝枝 : 閨壺是議方の 調理學的考察 대한가정학회지 제19권 2호(1981).
5. 정양완역 : 규합총서, 보진제(1975).
6. 강한영 : 규합총서해제, 아세아여성연구, 숙명여자대학교(1963).
7. 이경선역 : 규합총서, 신구문화사(1974).
8. 李孝枝 : 「閨閣叢書·酒食議」의 調理學的考察 한양대학교 사범대학 논문집 1.(1981).
9. 著者未詳 : 是議全書(영인본)
10. 李孝枝 : 是議全書의 調理學的考察 대한가정학회지, 19 (3) (1981).
11. 撰者未詳 : 閨壺要賢(음식하여 먹는 방법)(영인본). 연세대 도서관 소장
12. 李孝枝 : 「閨壺要賢」의 調理學的考察 한국생활과학연구 창간호 한양대 한국생활과학연구소(1983).
13. 撰者未詳 : 「閨壺要賢」(두식방) (영인본) 고려대 도서관 소장.
14. 李孝枝 : 「閨壺要賢」의 調理學的考察 (高麗大本과 延世大本과의 比較研究) 文化財 第一五号 文化財管理局 (1982).
15. 馮虛閣李氏原撰 : 夫人必知(영인본) (1915).
16. 방신영 : 朝鮮料理製法 (1913).
17. 李奭萬 : 簡便朝鮮料理法 (1935).
18. 趙慈鎬 : 朝鮮料理法 (1938).
19. 孫貞圭 : 朝鮮料理 (1940).
20. 洪善杓 : 朝鮮料理學 (1940).
21. 李用基 : 朝鮮無雙新式料理 (1944).
22. 李盛雨 : 韓國食經 大事典 (郷文社) (1981).
23. : 朝鮮時代 調理書의 分析의 研究 韓國精神文化院 (1982).
24. 방신영 : 우리나라 음식 만드는법.
25. 黃慧性·韓熙順·李薰鄉 : 李朝宮中料理通巧.

26. 柳桂完 : 계절과 식탁
 27. 料理全書, 學園社
 28. 料理百科, 啓蒙社
 29. 黃慧性 : 韓國料理百科事典, 三中堂.
 30. : 韓國飲食, 民端出版社.
 31. 尹端石 : 韓國飲食, 修學社.
 32. 鄭純子 : 韓國의 料理, 同和出版公社.
 33. 趙慈鎬·趙昌淑·金璟鎮·廉楚愛·李孝枝 : 世界的 家庭料理, 韓國篇 (1981).
 34. 黃慧性·金璟鎮·李孝枝 : 料理카드 三省出版社 (1983).
 35. 黃慧性·鄭純子·朴載玉·李孝枝 : 전통 향토음식 조사 연구보고서 (I, II, III) 문화재관리국 (1978, 1979, 1980).
 36. 黃慧性 : 傳統飲食, 鄉土飲食.
 37. 黃慧性 : 宮中飲食.
 38. 現代女性百科事典.
 39. 撰者未詳 : 曆酒方文 (1800).
 40. 李盛雨·趙駿河 譯 : 曆酒方文, 韓國生活科學研究所 창간호. 漢陽大, 韓國生活科學研究所 (1983).
 41. 李孝枝 : 曆酒方文의 調理學的考察

韓國生活科學研究所 창간호
 漢陽大, 韓國生活科學研究所 (1983).
 42. 撰者未詳 : 要錄 (1600).
 43. 李盛雨·趙駿河 譯 : 要錄, 전계서 (1983).
 44. 洪萬選 撰 : 山林經濟 (영인본) (1715).
 45. 徐有桀 撰 : 林田十六志 (영인본) (1827).
 本研究는 1982年度 產學協同財團의 學術研究 支援事業의 一環으로 韓國營養食糧學會가 申請한 「韓國料理名稱統一方案」에 對한 研究費로 支援받았다. 이 研究를 遂行하기 위하여 「韓國料理名稱統一委員會」를 構成하였다.
 ○料理名稱統一委員會會員은 다음과 같다.
 李盛雨 (漢陽大)
 尹端石 (中央大)
 黃慧性 (成均館大)
 鄭純子 (檀國大)
 張晶玉 (慶熙大)
 金璟鎮 (淑明女大)
 李孝枝 (漢陽大)
 ○本研究的 資料整理를 爲해서 수고해준 漢陽大 家政大 최명희, 안영애, 김영희 조교들의 수고에 감사한다.