

근대 이후 조리서에 나타난 전(煎)의 변화 분석 및 문헌고찰

조주형¹ · 장영은² · 김진숙^{2*}

¹세종대학교 조리외식경영학과, ²농촌진흥청 국립농업과학원

A Literature Review on the History of the Jeon (Korean Pancake) in the Modern Cookbooks

Joo-Hyung Cho¹, Young-Eun Chang², Jin-Sook Kim^{2*}

¹Department of Culinary and Food service Management, Sejong University

²National Academy of Agricultural Science, RDA

Abstracts

This study examined the historical changes in Jeon. The Korean dictionary was analyzed to analyze the modern definition of Jeon. To investigate the change in the type and cooking methods of Jeon, 36 cookbooks from the late 1800s to 1999 were analyzed. The cooking method for Jeon, such as the ingredient, quantity and how to cooking were presented systematically since 1935. The main ingredients of jeon in modern cookbooks are seafood 36.0%, vegetables 30.2% and meat 20.3%. Jeon made with seafood or vegetables, chopped meat put in each main ingredient or meatballs with minced meat, etc. meat was used to make Jeon in a variety of ways. The cooking method for Jeon in a frying pan is the most basic method. After trimmed materials, adding flour, eggs and oil are the most common way. Making dough with grain flour or ground potatoes, green beans, legumes, etc., and mixing the ingredients in a pan-frying methods appeared to be under the influence of other countries recipes. Modern food culture, introducing new ingredients and cookware, has changed. As a result, jeon cooking methods and the application of the material have varied. The type of jeon and cooking methods are expected to increase further and become more diverse.

Key Words: Jeon, modern cookbooks, main ingredient, cooking methods

1. 서 론

한국음식은 주식과 부식의 구분이 뚜렷하다. 주식은 밥, 죽, 국수 등의 탄수화물로 이루어져 있고, 나머지 영양분을 보완하는 의미의 부식은 다양한 반찬을 이용하였다. 부식은 육류, 어류, 채소류, 해조류, 과일 등을 식재료로 하여 구이, 찜, 선, 조림, 국, 찌개, 장아찌, 젓갈, 나물 등 다양한 반찬을 만들어 단백질, 지방, 무기질 등을 섭취하였다(최 2012). 특히, 소량의 기름을 사용해 조리하는 전(煎)은 기름을 사용하는 음식이 적은 전통 한식밥상에서 지방을 섭취하기에 유용한 친물로서 다양한 재료가 이용되어 왔다(김 2012). 전은 육류, 어패류, 채소류 등을 기름에 지지는 조리법으로 전유아, 전냐, 전야, 전 등으로 불렸으며, 궁중에서는 전유화(煎油花)라고 하였고, 제사 때는 간남(肝南) 또는 간남, 갈남이라 한다. 또한, 전유어(煎油魚)라고 하여 글자 그대로 생선을 기름에 지지는 조리법을 말하는데 차차 변하여 생선만이 아니라 다른 재료들도 사용하여 얇게 저미거나 다져서 반대기를 지

어 밀가루와 달걀을 섞워 번철에 기름을 두르고 지지내는 음식을 말한다(왕 1977; 엄 1993; 한 & 황 2010).

전(煎)의 조리법이 수록된 문헌은 1600년대에 들어와서 나타나고 있다. 1609년 「영접도감의궤(迎接都監儀軌)」의 중국사신을 위한 조반상에 간남(어육)으로 기록되어있고, 1670년경의 「음식디미방」에서 어패류에 밀가루만 묻혀 기름에 지진 것을 ‘어전’이라 하여, 전의 조리법이 구이, 찜, 선 등의 조리법에 비해 비교적 늦게 개발된 조리법이라는 것을 알 수 있다(Ma 1997). 전은 반상, 일반 요리상, 면상, 떡국상 등 어디든지 쓰이고 있으며, 소득수준의 증가로 인해 생선, 고기, 채소 등 그 재료도 광범위해지고 다양화되고 있다(정 1975). 이러한 전은 더욱 다양해진 재료를 응용하여 그 종류와 만드는 여러 방법이 개발되고 있는 추세이다. 또한, 전을 전문으로 하는 음식점이 생기고 인터넷 판매나 대형 유통시장에서 전을 판매하기도 하고 있으며 전에 사용되는 부침가루 믹스도 개발되어 판매되고 있다.

현재까지 전에 대한 연구 분야는, 학생, 주부, 성인남자, 노

*Corresponding author: Jin-Sook Kim, National Academy of Agricultural Science, RDA, 30 Seohoro, Gwonseon-gu, Suwon, Gyeonggi-do, 441-853, Korea
Tel: +82-31-299-0470 Fax: +82-31-299-0454 E-mail: preetyjs@korea.kr

인 등의 전류에 대한 기호도 조사를 중심으로 한 연구(Lee & Oh 1995; Kim 1995; Kim & Yoon 2003; Kim & Choi 2005; Hwang 2005; Kim 등 2011)와 냉장 냉동한 부침류의 이화학적 특성과 관능검사를 통해 전류의 식품 연구를 한 Kim(1996; 1998)의 연구와 같은 전류 식품 분석에 관한 것이었다. 또한, 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년경), 「시의전서」(저자미상, 1800년대 말), 「규합총서」(빙허각이씨, 1815) 등 특정 고문헌을 중심으로 한 전류 조사연구(Lee 1981; Kim & Ko 2006; Kim & Han 2008; Kim & Han 2009)가 대부분을 이루고 있으며, 전체적으로 고문헌을 조사하여 그에 따른 전의 종류를 나열하고 파악한 연구가 진행되었다(Ma 1997; Lee & Park 2008). 그러나 근대 이후의 조리서를 중심으로 전의 조리학적 변화를 조사한 연구는 미비한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 1800년대 말 「시의전서」(저자미상, 1800년대 말)를 시점으로 하여 근대 이후의 조리서에 나타난 전(煎)의 조리법을 분석하고 시대적 배경에 따른 변화 양상을 고찰하여 근, 현대에 전의 변화 흐름을 파악하고자 하였다. 또한, 전의 조리방법이 어떤 식으로 변화하여 왔는지를 분석하여, 이러한 기초 분석을 통해 전의 역사적 변화를 재조명 하며, 앞으로 전을 이용한 산업의 발전 방향과 활성화 방안을 모색하고자 하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 문헌

본 연구는 근대 이후의 조리서를 중심으로 살펴보았다. 근대의 시대적 설정 기준은 여러 연구자들의 선행연구(Lee & Cho 2008; Lee 2009; Lee & Cho 2010)와 사전적 정의(두산동아 백과사전 2012; 국립국어원 2012)들을 검토하여 19세기 이후로 설정하였으며, 본 연구에서는 특히 1800년대 말(19세기 말) 이후의 조리서 들을 중심으로 연구를 수행하였다.

우선, 전의 근대 이후의 정의를 알아보기 위해 기초적인 작업으로 국어사전을 분석하였다. 분석대상 사전은 1947년 「표준 조선말사전」부터 2009년 「고려대한국어대사전」까지 그 사이에 발간된 사전 30권의 국어사전에서 ‘전’과 ‘저냐’의 두 단어를 대상으로 개념과 시대별 어떠한 변화가 보이는지 분석하고자 하였다.

다음으로, 전의 재료와 조리법의 변천과정을 알아보기 위해 1800년대 말부터 1999년까지의 근대 이후에 발간된 조리서를 살펴보았다. 1800년대 말 「시의전서」를 시작으로 하여 「부인필지」, 「조선요리제법」, 「조선무쌍신식요리제법」, 「간편조선요리제법」, 「사계의조선요리」, 「조선요리법」, 「증보조선요리제법」, 「우리음식」, 「조선요리대략」, 「이조궁정요리통고」, 「가정요리」, 「궁중음식」, 「한국의 요리」, 「한국요리백과사전」, 「한국요리」, 「한국음식A」, 「한국의 가정요리」, 「계절과 식탁」, 「한국가정을 위한 가정의 기본요리」, 「한국요리·반찬백과」, 「한국요리백과」, 「한

국음식 역사와 조리」, 「한국조리: 이론과 조리실습」, 「우리의 맛 하숙정 요리전집」, 「우리의 맛 한국요리전집」, 「세계의 가정요리」, 「한국의 맛」, 「한국요리백과 부식류」, 「한국인의 보양식」, 「조선왕조궁중음식」, 「세계의 가정요리(한국의 요리)」, 「한국조리」, 「한국음식B」, 「한국음식대관 제6권」, 「한국의 상차림」 등 36권의 문헌을 조사대상 문헌으로 선정하였다. 조사 대상 문헌은 선행논문연구에서 조사된 문헌들을 중심으로 발취하여 조사하였다(Kim 등 1990; Kim & Kim 2000; Lee 2009; Lee & Cho 2008; 2010; Park 등 2011).

2. 자료 분석 방법 및 주제 분류

1) 자료 분석 방법

수집된 근대 이후 조리서의 분석을 위하여 본 연구에서는 문헌의 내용을 체계적이고, 객관적으로 분석할 수 있는 연구방법론 중에 하나인 내용분석(Content analysis)을 연구방법론으로 채택하였다(Kassarjian 1977; Oh 2000; Lee & Cho 2008). 또한, 내용분석은 정성적인 부분과 정량적인 부분을 모두 병행하여 연구를 수행할 수 있는 방법론으로 커뮤니케이션 분야에서 주로 활용되는 연구방법이다(Oh 2000; Han & Shin 2010).

2) 유목 분류 및 세부주제

내용분석을 선택하여 연구를 수행하는 과정 중 가장 중요한 절차가 유목 분류이며(Oh 2000), 수집된 자료를 개관적이고, 체계적으로 분류하는 방법이라고 할 수 있다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Kook 등 2011). 또한, 내용분석을 이용하여 연구를 수행할 경우, 유목을 구성하는 것이 연구의 중요한 요소가 될 수 있다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Kook 등 2011). 본 연구의 유목 분류 및 세부주제는 선행연구들을 활용하여(Kim 등 1990; Kim & Kim 2000; Lee & Cho 2010; Park 등 2011) 분류하였으며, 다음과 같다. 국어사전에 제시된 전의 사전적 의미<Table 1>, 근대 이후 조리서에 나타난 전의 종류와 변화 연구<Table 2, 3, 4>, 근대 이후 조리서에 나타난 전 재료의 변화 양상<Table 5>, 근대 이후 조리서에 나타난 전 조리법의 변화 양상<Table 6>로 분류하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 국어사전에 제시된 전의 사전적 의미

전의 근대 이후의 개념과 정의를 알아보기 위해 국어사전에서는 ‘전(煎)’과 유의어 중에서 전을 가장 자세히 설명하고 있는 ‘저냐’를 각각 어떻게 정의하고 있는지 <Table 1>을 통해 정리하였다. 1947년 초판이 나온 「표준조선말사전」과 1947년 발간을 시작해 1957년까지 장기간에 걸쳐 발행된 「큰사전」을 시작으로 ‘전’과 ‘저냐’의 사전적 의미를 분석

<Table 1> Dictionary meaning of Jeon defined in the Korean dictionary

년도	서명	명칭	사전적 의미
1947	표준조선말사전	전 저냐	번철에 기름과 간장을 바르고 지진 음식의 총칭. 소의 간, 천엽, 생선 등을 밀가루, 달걀을 섞워 기름에 지진 음식.
1957	큰사전	전 저냐	번철에 기름과 간장을 바르고 무슨 재료에나 밀가루를 묻히어 지진 음식을 통틀어 일컬음. 물고기나 쇠고기불이를 얇게 저민 뒤에 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철(鑊鐵)에 지진음식.
1958	표준국어사전	전 저냐	전유(煎油)의 준말. 표기 없음.
1963	민중 국어대사전	전 저냐	재료를 얇게 썰어서 밀가루를 묽게 반죽한데 넣어 묻히고 이를 기름 바른 번철 위에 지져 만든 음식의 총칭. 얇게 저민 물고기나 쇠고기에 밀가루를 바르고 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. 전유어, 전유화.
1972	신콘사이스 국어사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭. 쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진음식.
1974	원색도해 신국어대사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭. 쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. 전유어.
1977	새 우리말 큰사전	전 저냐	(재료를 알팍하게 썰어서 밀가루를 묻히어) ‘기름에 지진 음식’을 통틀어 이르는 말. 들볶임. 물고기나 고기불이를 얇게 저미거나 다져서, 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철에 지진 음식. 재료에 따라 여러 가지가 있음. 전유어, 저냐, 전유화.
1981	국어대사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭. 쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. 전유어, 전유화.
1983	동아 신 크라운 국어사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭. 쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진음식.
1984	동아국어대사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭. 쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진음식.
1986	신콘사이스 국어사전	전 저냐	쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. 번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭.
1987	국어대사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지져내는 음식의 총칭. 들볶음. 얇게 저미거나 다진 물고기나 고기불이를 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철에 지진음식. 재료에 따라 여러가지가 있음. 전, 전유어, 전유화 fried meat.
1988	국어대사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭(煎). 쇠간, 생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진음식, 전유어(煎油漁), 전유화(煎油花).
1990	금성 뉴에이스 국어사전	전 저냐	재료를 얇게 만들어 기름에 지진 음식의 총칭. 생선이나 고기를 얇게 저며 동글납작하게 만들고, 밀가루와 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. 전유어, 전유화.
1991	국어대사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지져 내는 음식의 총칭. 들볶음. 얇게 저미거나 다진 물고기나 고기불이를 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철에 지진음식, 재료에 따라 여러 가지가 있음. 전유어, 전유화, fried meat.
1992	우리말 큰사전 3(~)	전 저냐	얇게 썬 재료를 밀가루에 묻혀 번철과 기름에 간장을 바르고 지진 음식. 물고기나 쇠고기 불이를 얇게 저민 뒤에 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철에 지진 음식. 전 / 전유어, 전유화.
1992	뉴에이지 새 국어사전	전 저냐	번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭. 쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. Fried fish or meat.
1992	그랜드 국어사전	전 저냐	재료를 얇게 만들어 기름에 지진 음식의 총칭. 전유의 준말. 생선이나 고기를 얇게 저며 동글납작하게 만들고, 밀가루와 달걀을 섞워 기름에 지진 음식. 전유어, 전유화.

<Table 1> Dictionary meaning of Jeon defined in the Korean dictionary (Continued)

년도	서명	명칭	사전적 의미
1992	조선말대사전	전	고기, 생선, 납새를 얇게 저미거나 다져서 양념에 재웠다가 밀가루를 묻히고 닭알물을 섞워 지진 고 유한 조선료리, 재료에 따라 고기전, 생선전, 납새전으로 나누며 만드는 방법에 따라 돈저나와 구별 된다.
		저나	물고기나 고기불이, 납새 같은 것을 얇게 저미거나 또는 다져서 반대기를 지어가지고 밀가루나 닭알 을 섞워서 지진음식.
1993	새국어대사전	전	번철에 기름을 바르고 지진음식의 총칭.
		저나	쇠간, 생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진음식.
1993	겨레말 갈래 큰사전	전	표기없음.
		저나	물고기나 고기불이. 납새 같은 것을 얇게 저미거나 다져서 반대기를 지어 가지고 밀가루와 달걀을 섞워서 지진음식.
1994	새한글사전	전	번철에 기름과 간장을 바르고 무슨 재료에나 밀가루를 묻혀서 지진 음식을 통틀어 일컬음.
		저나	물고기나 쇠고기 불이를 얇게 저민 뒤에 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철에 지진음식.
1995	최신 국어대사전	전	번철에 기름을 바르고 지진음식의 총칭.
		저나	쇠간·생선 따위 고기불이를 얇게 저민 뒤에, 가루나 달걀을 섞워 기름에 지진 음식.
1997	한국어사전	전	얇게 썬 재료를 밀가루에 묻혀 번철에 기름과 간장을 바르고 지진 음식. =저나.
		저나	물고기나 고기불이를 얇게 저미거나 다져서, 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철(燻鐵)에 지진음식.
1999	밀레니엄 새로운 국어대사전	전	번철에 기름을 바르고 지져내는 음식의 총칭. 들볶음. =저나.->지짐질. 지짐이.
		저나	얇게 저미거나 다진 물고기나 고기불이를 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 섞워서 번철(燻鐵)에 지진음식. 재료에 따라 여러가지가 있음. 전(煎), 전유어(煎油魚), 전유화(煎油花), Fried meat.
1999	뉴에이스 국어사전	전	생선이나 고기를 얇게 저며 동글납작하게 만들고, 밀가루와 달걀을 섞워 기름에 지진 음식.
		저나	재료를 얇게 만들어 기름에 지진 음식의 총칭.
2000	표준국어대사전	전	생선이나 고기, 채소 따위를 얇게 썰거나 다져 양념을 한 뒤, 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식을 통 틀어 이르는 말. =전유(煎油), 저나.
		저나	얇게 저민고기나 생선 따위에 밀가루를 바르고 달걀을 입혀 기름에 지진음식.=전유어, 전유화.
2000	조선말대사전	전	고기, 생선, 납새를 얇게 저미거나 다져서 양념에 재웠다가 밀가루를 묻히고 닭알물을 섞워 지진 고 유한 조선료리, 재료에 따라 고기전, 생선전, 납새전으로 나누며 만드는 방법에 따라 돈저나와 구별 된다.
		저나	물고기나 고기불이, 납새 같은 것을 얇게 저미거나 또는 다져서 반대기를 지어가지고 밀가루나 닭알 을 섞워서 지진음식.
2005	연세 한국어사전	전	생선이나 고기를 얇게 썰어서 밀가루 따위를 묻혀서 기름에 지진 음식.
		저나	표기 없음.
2009	고려대한국어대사전	전	야채나 생선, 고기 따위를 얇게 저며 소금과 후춧가루 따위로 간을 한 다음 밀가루와 달걀을 섞워 기름에 부친 음식을 통틀어 이르는 말. (원어)전유어, 전유화 (유의) 저나, 너나, 전병, 누름적 따위를 기름에 두른 번철에 부치어 익히는 일 (원어) 전유.
		저나	생선이나 고기를 얇게 저민 뒤에 밀가루와 달걀을 섞워 기름에 지진음식 (유의) 생선전, 전, 전유어, 전유화.

하였다. 두 사전에서 전은 ‘번철에 기름과 간장을 바르고 지진 음식’이라 하였고, 저나는 ‘생선이나 쇠고기 등을 밀가루, 달걀에 섞워 지진음식’이라 하였다. 국어사전의 이론적 차원의 연구보다 실무적 차원의 편찬을 중심으로 출판되기 시작한 신기철·신용철(1958)의 「표준국어사전」에서(Heo 2009) 전이 ‘전유(煎油)의 준말’이라고 간단하게 표기되어 있다. 그 이후로 ‘전’과 ‘저나’에 대한 표기가 어느 정도 자세하게 제시되었는데, 1963년 「민중 국어대사전」에서 전은 재료를 썰어 ‘밀가루를 묽게 반죽한데’에 묻혀서 번철에 지지는 것

의 총칭으로 표기되어 있어 밀가루 반죽을 지짐옷으로 사용하여 전을 만든다고 설명하고 있고, 저나는 ‘얇게 저민 물고기나 쇠고기에 밀가루를 바르고 달걀을 섞워 기름에 지진 음식’이라 하여 전과 달리 밀가루를 재료에 입히고, 달걀을 섞워 지지는 것으로 표기되어 있다. 1972년 「신촌사이스 국어사전」에서부터 1997년 「한 국어사전」까지 전에 대한 표기는 일반적으로 ‘번철에 기름을 바르고 지진 음식의 총칭’이라고 표기되어 번철이라는 조리도구에 기름을 바르고 지진 음식을 일반적으로 전이라 설명하고 있다. 1977년 「새 우

리말 큰사전)에서는 재료를 얇게 저미는 조리법 외에 ‘다져서 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 씌워’라는 반죽완자 형태의 조리법이 표기되고 있어 국어사전 표기로도 전의 다양성을 확인해 볼 수 있다. 국어사전에서 저나에 대한 영문표기도 나타나기 시작하였는데, 1987년 「국어대사전」, 1999년 「밀레니엄 새로나온 국어대사전」에서는 Fried meat, 1992년 「뉴에이지 새국어사전」에서는 Fried fish or meat라는 영문표기를 통해 저나음식은 기름을 사용하는 음식에 밀접한 관련이 있다는 것을 알 수 있다. 실제로 저나는 생선과 고기, 채소 등 한정적인 재료가 아닌 여러 가지 재료를 사용하여 기름에 지진 음식을 말하는데, 1990년 이전 저나의 사전표기를 보면 ‘쇠간, 생선 따위의 고기붙이’, ‘생선이나 고기’, ‘물고기나 쇠고기’ 등 생선과 고기로 재료가 한정적으로 표기되고 있는 것을 알 수 있다. 그러나 1991년 「국어대사전」에 ‘재료에 따라 여러 가지가 있음’이라는 표현이 제시되어 재료의 다양성을 나타내고 있다. 전의 표기는 1999년 「밀레니엄 새로 나온 국어대사전」까지 ‘번철(燻鐵)에 기름을 바르고 지저내는 음식의 총칭’ 정도의 간단한 표기로 되어있으며, ‘번철’이라는 조리도구의 사용이 두드러지게 나타나고 있다. ‘번철(燻鐵)’은 ‘지짐질할 때에 쓰는, 솥뚜껑을 갖힌 것처럼 생긴 무쇠 그릇’(이 2011)으로 현대에는 잘 사용하지 않는 조리도구이다. 그리하여 2000년 「표준국어대사전」에서 부터는 ‘번철’에 지진다는 표기가 거의 사라졌다. 또한, ‘전’의 표기에도 자세한 설명이 제시되기 시작하였는데 ‘생선이나 고기, 채소 따위를’라 표기하여 다양한 재료의 사용을 나타냈다. 1992년, 2000년의 「조선말대사전」을 보면 ‘고기, 생선, 남새를 얇게 저미거나 다져서 양념에 재웠다 가 밀가루 묻히고 닭알물을 씌워 지진 고유한 조선료리’라고 하여 우리의 사전적 표기와 매우 유사한 반면 ‘만드는 방법에 따라 돈저나와 구별된다.’라는 표기로 보아 고기류를 혼합해 동글납작하게 지저내는 돈저나를 북쪽은 남쪽과 달리 전과 따로 구분하는 것으로 사료된다.

2. 근대 이후 조리서에 나타난 전의 종류와 변화 연구

전의 종류와 그 변화를 알아보기 위해 조사한 근대 이후 조리서는 <Table 2>와 같다. 본 연구에서는 1800년대 말 「시의전서」를 시작으로 1999년 강인희 등 11인 저서의 「한국의 상차림」까지 총 36권에서 746여종의 전류를 분석하였다. 이들 조리서에서 전에 사용된 재료의 수가 172가지로 조사되어 전의 종류가 매우 다양하다는 것을 볼 수 있었다.

조리서에 재료와 만드는 법이 따로 명시되고 분량이 체계적으로 제시되기 시작한 것은 근대 이후 발행된 조리서 부터인 것으로 나타났다(Park 등 2011). 본 연구에서도 1800년대부터 1934년도까지 편찬된 「시의전서」, 「부인필지」, 「조선요리제법」, 「조선무쌍신식요리제법」, 「간편조선요리제법」까지 조리서에는 조리법만 작성되어 있거나 대략의 분량만 제시되는 등 조리서의 체계가 명확하지 못하였으나, 그

<Table 2> Jeon recorded modern cookbooks

년도	서명	집필자	전 표기수
1800년대	말시의전서	저자미상	16
1915	부인필지	빙허각이씨	3
1917	조선요리제법	방신영	6
1924	조선무쌍신식요리제법	이용기	30
1934	간편조선요리제법	이석만	9
1935	세계의 조선요리	령목상점	5
1939	조선요리법	조자호	12
1942	조선요리제법	방신영	19
1948	우리음식	손정규	18
1950	조선요리대략	황혜성	24
1957	이조궁정요리통고	한희순 외2	16
1970	가정요리	문예출판사편집부	21
1971	궁중음식	동아일보사	18
1975	한국의 요리	정순자	27
1976	한국요리백과사전	황혜성	36
1977	한국요리	왕준련	22
1980	한국음식	황혜성	11
1980	한국의 가정요리	하선정	50
1980	계절과 식탁	유계완	32
1982	한국가정을 위한 가정의 기본요리	하숙정	26
1982	한국요리 · 반찬백과	황혜성	20
1983	한국요리백과	왕준련	33
1984	한국음식 역사와조리	윤서석	18
1984	한국조리: 이론과 조리실습	하순용 외2	11
1984	우리의 맛 하숙정 요리전집	하숙정	27
1986	우리의 맛 한국요리전집	하숙정	23
1986	세계의 가정요리	김경진 외4	10
1988	한국의 맛	강인희	20
1990	한국요리백과 부식류	왕준련	29
1992	한국인의 보양식	강인희	44
1993	조선왕조궁중음식	황혜성	13
1993	세계의 가정요리 (한국의 요리)	황혜성	16
1993	한국조리	정순자	28
1993	한국음식	염초애 외2	17
1997	한국음식대관 제6권	황혜성 외3	24
1999	한국의 상차림	강인희 외11	12
합계		36(권)	746

이후 1935년에 편찬된 「세계의조선요리」부터 조리법에 재료 표기, 분량, 만드는 법으로 체계적인 표시가 되어 있다. 1970년 이후 조리서의 저자들은 식품 관련 학계 연구자뿐만 아니라 요리학원을 운영하며 실무조리교육을 담당하는 요리 연구가들이 주류를 이루고 있다(Park 등 2011). 국제행사와 함께 식생활문화에 많은 변화를 가져온 1980년대(Yoo 2002) 시기의 조리서의 대부분은 영양학 및 식품학, 위생학 교육을 받은 신지식인들에 의해 저술되었다. 또한, 해방 이후 1970년부터는 문예출판사에서 발간한 「가정요리」부터 시작해 가정조리서의 출판이 두드러지게 나타나기 시작했다. 1976

년 「한국요리백과사전」에서는 경기도에 ‘홍해삼’, 제주도에 ‘고사리전’, ‘미스전’ 등 우리나라 8도에 따른 향토음식의 전을 명시하기 시작하였고, 1988년 「한국의 맛」에서도 향토음식이 나타났다. 이러한 조사내용으로 보았을 때 최근 한국 학계 뿐만 아니라 사회적으로 향토음식의 원형을 보존하고 관광문화상품화하려는 노력(Lee, 2008)이 진행 중이어서 향토음식의 전 또한 중요한 연구적 자료가 될 것으로 사료된다. 1934년 「간편조선요리제법」에서는 음식이 먹기 알맞은 계절을 간단히 명시했으며, 1980년 「한국의 가정요리」, 「계절과 식탁」에서 계절을 중심으로 조리법을 분류하여 봄, 여름, 가을, 겨울에 알맞은 전의 조리법이 소개되어 있어, 계절별 전에 대한 소개가 좀 더 심도 있게 계승된 것으로 나타났다. 이 또한 제철음식을 기준으로 한 조리법들로 건강식을 원하는 현대인들에게 전 뿐만 아니라 다른 조리법도 활용될 수 있는 제철 식재료의 연구적 자료로 생각된다. 현대의 웰빙트렌드에 따라 한식의 건강성을 강조하면서 식물성 기름을 사용한 건강식품으로서 재료가 따라 단백질, 탄수화물, 지방의 기본 영양소 이외 비타민, 무기질 같은 미량영양소까지 보유한 전 조리방법(Hwang 2005)과 「한국인의 보양식」(강 1992)과 같은 건강 지향적 한식 조리서가 더욱 발전하는 계기가 되었다.

3. 근대 이후의 조리서에 나타난 전 재료의 변화 양상

본 연구에서 조사한 근대 이후의 조리서에 나타난 전에 사용된 재료의 수가 무려 172가지로 그 종류가 매우 다양하다는 것을 알 수 있다. 주재료에 따라 전의 종류를 분석한 결과 <Table 3>과 같이 어패류 62종(36.0%), 채소류 52종(30.2%), 육류 35종(20.3%), 두류 8종(4.7%), 버섯류 6종(3.5%), 가금류 4종(2.3%), 곡류 3종(1.7%), 난류 2종(1.2%)으로 조사가 되어 이들 전에 사용된 주재료를 보면 대체로 어패류, 채소류, 육류를 이용한 전 음식이 전체의 86%를 차지해 매우 다양하다는 것을 알 수 있었다. 특히, 그 종류만으로 따지면, 주재료 중 어패류의 사용이 전체의 36.0%로 가장 많았지만 꿏고추전, 해삼전과 같이 어패류나 채소류를 이용한 전의 경우에도 고기를 저미거나 다져서 소를 만들고 각각의 주재료에 붙여 지지거나 또는 속에 넣고 지지는 등 육류를 재료로 한 매우 다양한 전 음식이 있었다는 것을 알 수 있었다. 이는 우리나라가 역사적으로 소의 도살법과 조리법이 발달하여 쇠고기 음식을 즐겨먹었으므로, 고려 말부터 시작하여 ‘고기’는 쇠고기를 칭하는 것이 되었다. 농경에 피해를 줄 정도로 소의 도살이 이루어져 ‘쇠고기 금지령’이 생길 정도의 조선시대 쇠고기의 선호성은 1670년~1945년대 조리서에 쇠고기에 대한 조리법이 많이 등장하는 것과 관계가 깊다(Ryu & Kim 1992). 그리고 1920년대 서울과 진주에서 우시장이 활발하게 운영되어왔고, 우시장의 설치와 도축으로 도시에서 쇠고기 육회까지 먹을 수 있는 기회가 이전에 비해 증가하여, 전류에도 육류를 이용한 음식이 다양해 졌을

<Table 3> Classification of the main ingredients in the Modern cookbooks

	분류	종류(%)	종류(%)
주재료	어패류	62	(36.0)
	채소류	52	(30.2)
	육류	35	(20.3)
	두류	8	(4.7)
	버섯류	6	(3.5)
	가금류	4	(2.3)
	곡류	3	(1.7)
	난류	2	(1.2)
합계		172	(100.0)

것으로 사료된다(주 2011). 1670년대부터 1995년까지 간행된 조리서 중 해산물을 이용한 전의 기록을 조사 나열한 마영순 이효지의 연구(1999)를 보면 1924년 「조선무쌍식요리제법」이전의 문헌에는 어패류 중 주재료가 굴, 조개와 같은 패류가 많이 조사되었다. 그러나 굴, 조개와 같은 패류는 많이 등장하는 재료인 반면 생선은 드물게 나타났다. 이는 특히 바다생선이 자주 사용되지 않는 식재료라는 것으로 볼 수 있었다. 반면, 본 연구와 마찬가지로 1924년 「조선무쌍식요리제법」을 시작으로 ‘대구전’, ‘도미전’, ‘민어전’, ‘송어전’ 등의 바다생선을 이용한 전류 음식이 등장하게 된다. 이는 과거에 바다생선은 주로 소금에 절여서 말린 후 유통시키다가 목제 냉장고와 얼음 제조기술이 등장한 20세기 초반 이후 바다생선도 횡감으로 먹기 시작할 정도로 유통이 잘 되었다. 특히, 민물생선은 디스트마라는 ‘지방병’이 있었고, 흙을 머금고 있는 경우가 많고, 냄새가 많이 나 일제 말기에 들어와서는 바다생선의 식용이 절대적으로 증가하였다(주 2011). 이로 인해 20세기 초부터 바다생선의 활용도가 높아지면서 근대 이후의 조리서에서도 어패류 전 종류가 증가한 것으로 사료된다.

1935년 「사계의조선요리」를 보면 재료에 ‘아지노모토’가 나오기 시작 한다. ‘아지노모토’는 우리말로 풀이하면 맛의 근원이란 뜻으로 일본에서 발명된 화학조미료이다. 1908년 설립된 스즈키 제약소가 세계 최초로 개발하여 시중에 판매한 상품으로 처음에는 일본인들도 생소했으나 점차 익숙해졌고(노 2009), 「사계의조선요리」에 ‘배추전’, ‘고추전’, ‘굴전’에 아지노모토를 이용하는 것으로 봐서 우리나라에도 일제강점기 이후로 수입이 되어 이용되었을 것으로 보인다. 그 이후에 「한국요리」, 「한국의 가정요리」, 「한국가정을 위한 가정의 기본요리」, 「식생활을 개선하는 한국 요리」, 「한국요리백과」, 「한국요리백과 부식류」의 1977년도부터 1980년대까지 조리서에 화학조미료가 계속 나온다. 이는 1956년 대상그룹에서 일본의 아지노모토 주식회사에서 기술을 배워와 한국식 이름인 ‘미원’이란 상표로 화학조미료가 나오기 시작하였으므로, 1977년도부터 1980년대까지의 조리서에 표기된 화학조미료는 국내산 조미료를 사용한 것으로 사료된

다. 이러한 화학조미료의 사용은 전통적인 양념과 손맛이라는 것이 후진적이며 비위생적인 반면, 화학조미료가 위생적이며, 근대화의 표징으로 여겨져 화학조미료가 사용되었으나, 1980년대 들어와 ‘화학’이란 근대화의 상징은 해롭다는 자연주의에 의해 무너지기 시작했다(Joo 2003). 그리하여 전류 음식에서 1990년 「한국요리백과 부식류」 이후 조리서에는 화학조미료의 표기가 사라지고 있는 것으로 사료된다. 조리서에서 전을 찍어 먹기 위한 장이 나오는 것은 1948년 「우리음식」의 ‘초장을 찍어 먹는다’하여 처음으로 등장하는데 주로 어패류와 곁들이는 것으로 조사되었다. 「이조궁정 요리통고」는 ‘양념장’, ‘겨자’, ‘초간장’이 나오고, 「궁중음식」에 ‘초장’, ‘겨자장’이 조사되었으며, 「한국요리백과사전」에 ‘초간장’이, 「계절과 식탁」에서 ‘초간장’, ‘겨자’, 「우리의 맛 하숙정의 요리전집」, 「우리의 맛 한국요리전집」에서는 ‘양념간장’, 「한국의 맛」에서 ‘초간장’, ‘겨자즙’, 「조선왕조궁중음식」에서 ‘초간장’, 「세계의 가정요리」에서 ‘초간장’, ‘양념장’, 「한국조리」에서 ‘초간장’이 나타나 전 음식에 주로 곁들이는 장류는 ‘초간장’, ‘양념간장’, ‘겨자장’으로 조사되었다. 1980년 「한국의 가정요리」의 ‘삼색전’과 ‘새우전’에 파슬리를 장식으로 곁들여 사용한다는 기록이 나온다. 또한, 1983년 「한국요리백과」에서도 ‘돈전’과 ‘천엽전’에 마무리로 파슬리 장식을 한다고 되어 있다. 1982년 「한국가정을 위한 가정의 기본요리」에서는 처음으로 ‘피망전’에 대한 조리법이 나와 서양의 재료로 인식되고 있는 피망을 주재료로 한 ‘피망전’의 조리법이 처음 나타나고 있으며, 1983년 「한국요리백과」에서도 ‘피망전’이 나타나며, ‘표고전’에서는 피망이 장식으로 사용되고 있고, 1986년 「우리의 맛 한국요리전집」에서도 ‘피망전’이 제시되었다. 1984년 「한국음식의 역사와 조리」에서는 ‘토마토전유어’가 나타나 처음으로 토마토를 이용한 전음식이 조리서에 등장하기 시작하였고, 1992년 「한국인의 보양식」에도 ‘토마토저냐’가 나타났는데, 토마토는 본래 남방식품으로 중국에서 종자를 가져다가 재배하게 되었으나 국내에서 즐겨 먹게 된 것은 10세기 후반부터이다(윤 1999). 이처럼 서양에서 들어온 작물로 서양의 이름을 그대로 사용하고 있는 파슬리(Parsley), 피망(Pimento), 토마토(Tomato)를 전 음식의 재료로 사용하고 있으며 1980년대에 들어서 올림픽이나 아시안게임 등과 더불어 서구화된 음식과 식재료의 활발한 교류를 통해 서양의 재료까지 이용한 전의 다양성이 더욱 확대되고 있는 것을 볼 수 있었다. 1980년 「계절과 식탁」의 ‘봄’편에서는 ‘통조림 고등어’를 이용한 ‘통조림고등어 전유어’가 나타나면서 전 음식에도 주재료에도 가공식품을 이용하기 시작한 것을 알 수 있다. 이는 2000년대 후반에 와서 ‘소시지전’, ‘참치통조림전’, ‘옥수수콘전’ 등 가공식재료를 이용한 전음식이 더욱더 다양하게 증가하기 시작했다.

4. 근대 이후 조리서에서 나타난 전 조리법의 변화 양상

근대 이후 조리서에 나타난 전류 음식의 조리법상 변화 양상을 분류하여 조사한 결과 <Table 4>와 같이 나타났다. 본 연구에서 조사한 전의 조리법은 총 7개의 형태로 나누어 볼 수 있다. 전 조리형태 중 가장 많은 ‘지짐’ 방법이 411개(55.9%)로 나타났고, ‘고기 소 넣어 지짐’ 방법이 100개(13.6%), ‘완자 지짐’ 방법이 75개(10.2%), ‘반죽 지짐’ 방법이 59개(8.0%), ‘고기 소 붙여 지짐’ 방법이 36개(4.9%), ‘쌈형식’ 방법이 29개(3.9%), 마지막으로 ‘누름적’ 방법이 25개(3.4%)로 그 조리형태를 나누어 분석되었다.

1) 지짐법

현재와 같은 조리법을 구성하는 전류 중에서 문헌상에 나타나는 순으로 볼 때 재료 손질 후 곡물가루를 입혀 기름에 지지는 조리형태가 먼저 발달하였다는 것을 알 수 있으며 곡물가루에는 주로 밀가루를 사용하고 찹쌀가루, 메밀가루 등도 이용하였다(최 2012). 전 하면 대표적인 것이 재료를 저민 후에 밀가루, 달걀을 옷으로 입혀서 번철에 기름을 두르고 지지는 방식이라 할 수 있으며, 본 연구에서도 가장 많이 조사된 조리 형태이다. 밀가루를 먼저 바르고 달걀을 씌워 지지는 형태는 재료의 맛을 더욱 살리고, 습기를 견고 달걀이 잘 붙어 전을 완성한 후 달걀옷이 벗겨지지 않게 하기 위해서 이다(황 1976). 지짐에는 크게 ① 재료손질→곡물가루→달걀→지지가 일반적이며, ② 재료손질→곡물가루→지지가 「시의전서」의 ‘호박전’에서 볼 수 있으며, 「한국조리: 이론과 조리실습」의 ‘간전유어’에도 나타난다. 특히, 간전의 경우 달걀을 묻히지 않고 지지는 경우가 많다. ③ 재료손질→밀가루즙→지지는 ‘연근전’에 자주 쓰이는 조리법이다.

2) 고기 소 넣어 지짐법

‘고추전’, ‘해삼전’, ‘표고전’에 주로 쓰이는 조리법으로 보통 반으로 가를 수 있거나 포개어 넣을 수 있는 주재료에 쇠고기를 다져서 만든 속을 넣고, 고기 부분에 밀가루를 바르고 달걀을 입혀서 기름에 지지는 방식이다. 그 외에 1977년 「한국요리」 ‘우설전’, 1980년 「한국의 가정요리」의 ‘궁화전’의 경우 주재료를 저미고 그 사이에 고기 속을 넣고 맞붙여서 밀가루 바르고 달걀을 입혀서 지지는 조리법이 있으며, 「한국의 가정요리」에 ‘오징어 완자전’, ‘생새우저냐’ 같이 고기소를 완자처럼 만들어 그 주위를 주재료로 두르거나 1982년 「한국의 가정을 위한 가정의 기본요리」의 ‘애호박전’과 같이 가운데 구멍을 내어 소를 넣고 밀가루, 달걀을 씌워 지지는 형태와 같은 조리법 등이 있었다.

3) 완자 지짐법

대표적으로 ‘육전’, ‘양동구리’와 같은 음식이 있다. 이는 재료를 다진 후에 밀가루, 달걀 등과 함께 반죽하여 동그랗

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
시의전서	1800년대말	고기전, 양전, 천엽전, 간전, 쇠골간랍, 생선전, 대하간랍, 조개간랍, 굴간랍	저미기→메밀가루→달걀→지지기	지집법
		간깨간랍	저미기→깨소금→지지기	
		호박전	저미기→밀가루→지지기	
		게간랍, 피쌈	재료손질고기→소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지집법
		참새전유어	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지집법
		육간랍	재료다지기→빻기→지지기	
부인필지	1915	알쌈법	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
		전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지집법
		생선게장전유화	게장 끊어내기→생선에 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
조선요리 제법	1917	평게장전유화	게장 끊어내기→평고기에 붙이기→밀가루→달걀→지지기	지집법
		애호박전, 등골전유어, 양전유어, 천엽전유어, 간전유어, 조개전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	
조선무쌍식 요리제법	1924	생선전유어, 버섯전유어, 간전유어, 고기전유어, 굴전유어, 양전유어, 천엽전유어, 낙지전유어, 제육전유어, 이리전유어, 대구전유어, 도미전유어, 민어전유어, 비웃전유어, 새우전유어, 송어전유어, 웅어전유어, 잉어전유어, 조개전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지집법
		석이전유어, 게전유어, 굴전유어, 뽕덩이전유어, 뽕어전유어	재료 손질기→밀가루→달걀→지지기	
		복어전유어	두두린 후 불리기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지집법
		배추전유어, 애호박전유어, 선지전유어	재료손질기→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
		고추보쌈	재료손질기→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
간편조선 요리제법	1934	비빔밥전유어	재료 손질기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지집법
		호박전유어, 간전유어, 등골전유어, 양전유어, 천엽전유어, 조개전유어, 생선전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지집법
		감자전유어	재료 다지기→다진 삶은 달걀함께 섞기→지지기	반죽지집법
초대	밀가루물은 반죽지지기→미나리 없기→지지기			
사계의 조선요리	1935	굴전유어, 새우전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지집법
		채소전유어	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지집법
		푼고초전유어	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지집법
조선요리법	1939	미나리초대	밀가루물은 반죽미나리 섞기→지지기	반죽지집법
		조개전유어, 생선전유어, 간전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지집법
		두릅전유어, 목전유어	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지집법
		고추전유어, 미쌈	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지집법
		자충이전유어, 게전유어, 조개전유어	재료 다지기→밀가루+달걀함께 섞기→지지기	완자지집법
		양전유어	다지기→밀가루→달걀→지지기	반죽지집법
조선요리 제법	1942	알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기반으로 접기→지지기	쌈형식법
		우육전유어, 양전유어, 천엽전유어, 조개전유어, 호박전유어, 등골전유어, 새우전유어, 제육전유어, 생선전유어, 굴전유어, 낙지전유어, 비웃전유어	저미기밀가루→달걀→지지기	지집법
		복어전유어	두두린 후 불리기→밀가루→달걀→지지기	

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
조선요리 제법	1942	채소전유어	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		푼고추전유어	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		버섯전유어,미나리전	재료손질→밀가루+달걀함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		파전	재료손질→밀가루+달걀+물 반죽과 넣기→지지기	반죽지짐법
우리음식	1948	간전,천엽전,골전,민어전유어,되미전유어,송어전유어,대구전유어,조개전유어,새우전유어,대구이리전유어,굴전유어,호박전,가지전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		푼고추전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		육전	재료다지기→빻기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		빈자떡	녹두된반죽채소 섞기→지지기	반죽지짐법
		알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
		밀쌈	밀가루물은 반죽지지기→속 만들기→속 넣고 둘둘말기	쌈형식법
조선요리 대략	1950	간전여	저미기→메밀가루→달걀→지지기	지짐법
		양전여	저미기→녹두녹말달걀지지기	
		백어전	저미기→참쌀가루달걀지지기	
		신새	저미기→녹말지지기	
		육전유어,생선전유어,낙지전,천엽전유어,가지전	저미기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법 고기소넣어지짐법
		호박전	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
		해삼전여	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		양동구리	재료 다지기→녹말가루+달걀함께 섞기→지지기	
계전유어	재료 다지기→밀가루+달걀함께 섞기→지지기	완자지짐법		
고추전,채소전여,버섯전여,미나리전여,마전여,굴전,대합전,복어전여,비웃전여,새우전유어,대하전	표기 없음			
이조궁정 요리통고	1957	가진전,간전유아,등골전유아,대합전유아,뱅어전유아,대화전유아,뱅어전유아,양전유아,천엽전유아	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		굴전유아	행구기→메밀가루→달걀→지지기	
		호박전	재료손질→고기 소 붙이기→호박마주붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		푼고추전,해삼전유아	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		계전유아	계살 바르기→찌내기→밀가루→달걀→지지기	
		양동구리	재료 다지기→녹말가루+달걀함께 섞기→지지기	완자지짐법
		알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
가정요리	1970	간전,너비아니전,등골전,처넛전,굴전유어,낙지전유어,생선전유어,뱅어전유어,병어전유어,대하전유어,새우전유어,조개전유어,패주전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		복어전유어	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		해삼전유,푼고추전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		고기완자전,계전유어	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		움파전	재료손질→밀가루+달걀반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		박고지누루미,우육누루미	재료손질→꼬치에 꿰기→밀가루→달걀→지지기	누름적법

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
궁중음식	1971	가지전유아, 등골전유아, 양전유아, 천엽전유아, 굴전유아, 대합전유아, 뱀어전유아, 대하전유아, 생선전유아	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		간전유아	저미기→메밀가루→달걀→지지기	
		달걀지단	노른자지지기, 흰자지지기	
		애호박전유아	재료손질→고기 소 붙이기→호박마주붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		푼고추전유아, 해삼전유아	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		양동구리	재료 다지기→녹말가루+달걀함께 섞기→지지기	완자지짐법
		계전유아	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
	미나리지단	꼬치에 꿰기→밀가루→달걀→지지기	누름적법	
한국의요리	1975	양파전, 연근전, 간전, 제육전, 등골전, 천엽전, 굴전, 낙지전, 민어전유어, 새우전(2), 조개전, 패주전, 송이전(2)	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		송이전(1), 두릅전, 버섯전, 복어전유어	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
		애호박전	재료손질→고기 소 붙이기→호박마주붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		푼고추전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		해삼전	재료 다지기→밀가루+달걀함께 섞기→지지기	완자지짐법
		양동구리, 뱀어전유어, 새우전(2)	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		완자전	썰기밀가루+달걀+물+소금반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		채소전	재료손질→고기 소 넣기→접기→지지기	쌈형식법
	갯잎전	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기		
	알쌈전			
한국요리 백과사전	1976	생선전유아, 뱀어전유아, 등골전, 대합전유아, 부아전, 대하전유아, 가지전, 처넛전, 애호박전, 복어전, 황해도고기전	저미기→밀가루→달걀→지지기	
		표고전, 두부전, 묵전	저미기→녹말지지기	
		간전	저미기→메밀가루→달걀→지지기	
		연근전	저미기→밀가루즙지지기	지짐법
		감자전	찌기→썰기→밀가루→달걀→지지기	
		두부전	저미기→달걀지지기	
		달걀전	달걀 풀기→번철에 놓고 으깬고구마 올리기→지지기	
		동태고명지짐	무 채썰기→쇠고기 볶기→동태 저미기→밀가루→달걀→지지기→무, 고기 없기→찌기	
		해삼전유아, 고추전, 초기전(표고)	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		계전유아	찌기→계살바르기→겉질에 계살 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
홍해삼	재료다지기→홍합, 해삼 각각 반죽→밀가루→달걀→각각 지지기	완자지짐법		

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식	
한국요리 백과사전	1976	콩부침,감자부침,감자지짐	갈기→반죽→지지기	반죽지짐법	
		장떡	반죽→반데기→지지기		
		고사리전	달걀 풀기→번철에 놓고 고사리 올리기→지지기		
		미스전	고기다지기→녹두넣고 반데기→달걀지지기		
		파전	멥쌀가루반죽→지지기→재료 없기→멥쌀가루반죽→달걀 없기		
		잡곡전	잡곡반죽→지지기→재료없기→지지기		
		알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기		쌈형식법
		총떡	메밀반죽→지지기→재료없기→돌돌 말아 지지기		
한국요리	1977	도미전,대구전,두릅전,민어전,굴전,김치전,대합완자전,간전,동태전,쇠고기전,새우전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법	
		광어전	저미기→김에 말기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법	
		호박전,가지전	썰기→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기		
		해삼전,꽃고추전,양파전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법	
		우설전	저미기→고기 소 사이에 놓기→혀 저민 것 맛붙이기→밀가루→달걀→지지기		
		돈전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자치짐법	
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	반죽지짐법	
		감자전	감자갈기→+밀가루+달걀→지지기	쌈형식법	
달걀지짐	달걀김지→지기말기→달걀→지지기				
한국음식	1980	각색전,천엽전,생선전,새우전,부아전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법	
		간전	저미기→메밀가루→달걀→지지기		
		연근전	저미기→밀가루→지지기	고기소넣어지짐법	
		고추전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기		
		양동구리전	재료 다지기→녹말가루+달걀함께 섞기→지지기		완자치짐법
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질함께 섞기→지짐		반죽지짐법
파전	재료손질→밀가루+쌀가루+달걀+물 반죽과 넣기→지지기				
한국의 가정요리	1980	생태전,병어전,대합전,돼지간전,가지미전,민어전,제육전,호박전,어묵전,치넵전,등골전,간전,돼지고기전,김치전,양전,제육전,대합완자전,낙지전,광어전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법	
		간전,고구마전,감자전	저미기→밀가루+달걀 지짐옷→지지기		
		돼지삼겹살전	저미기→꽃고추 놓기→밀가루+달걀 반죽→지지기		
		표고버섯전	저미기→밀가루→고추고명→달걀→지지기		
		채소전	채썰기→고기+배추→밀가루→달걀→지지기		
		꽃고추전	채썰기밀가루→달걀→지지기		
		왕새우전	저미기→밀가루+녹말→고기 소 붙이기→밀가루→지지기		고기소붙여지짐법
		등근파전	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기		
		호박완자전,새우전,오징어완자전,오징어야채전,생새우저나,해삼전,새우저나	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기		고기소넣어지짐법
		궁화전	재료손질→소 넣기→반으로 접기→밀가루→달걀→지지기		
		꽃게전,게살전,두부전,홍합전	재료 다지기→밀가루+달걀함께 섞기→지지기		완자치짐법
버섯전	재료 채썰기→밀가루+달걀함께 섞기→지지기				
대하전	대하를 짓이겨 등글 납작하게 빚기→밀가루→달걀→지지기				

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
한국의 가정요리	1980	쭈갓전	참쌀가루→반죽+쭈갓, 고추→지지기	반죽지짐법
		갯잎전	재료손질→갯잎→고기 소 넣기→갯잎 맛붙이기→지지기	쌈형식법
		고추마늘전,삼색전,쇠고기삼색전	각재료손질→꼬치→밀가루→달걀→지지기	
		완자새우말이전	쇠고기 반죽→새우,표고,오징어,달걀지단에 각각 말기→꼬치에 꽃기→지지기	누름적법
		표고전	표고, 고추, 마늘→꼬치에 꿰기→밀가루+달걀 반죽→지지기	
		등골전유어,처넛전유어,간전유어,뱅어전유어,다시마전,제육전유어,패주전유어,허파전유어,송어전유어	저미기→밀가루→달걀→지지기	
		광어꽃고추전유어,통조림고등어전유어	야채 썰기→달걀 묻히기→생선 저미기→밀가루→달걀→지지기→야채달걀 없기→지지기	지짐법
		삼치전유어	저미기→밀가루→달걀→꽃고추채 없기→지지기	
		미나리초대	달걀→밀가루 묻힌 미나리→달걀지지기	
		송이전,양전유어(a)	썰기→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		양전유어(b)	썰기→고기, 야채 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
		꽃고추전유어	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣여지짐법
계절과 식탁	1980	생흡합산적전유어,조개전유어,느타리전유어,생새우동구리,토끼고기전유어,쇠지라전유어소	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		양동구리전	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	
		어채전	민어, 새우 다지기→반죽→야채 채썰기→반죽→밀가루→야채 없기→달걀→지지기	
		옴파전유어	썰기→쇠고기+밀가루+달걀→반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		미나리옴파전유어	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	
		알쌈,굴알쌈,채소달걀쌈,패류달걀지짐	달걀물→변철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
		갯잎전유어	재료손질→고기 소 넣기→접기→지지기	
		홍합전,굴전,간전,천엽전	저미기→밀가루→달걀→지지기	
		두부쌍합전	두부 사이에 고기 넣기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		더덕전	두두리기→밀가루→달걀→쭈갓, 고추 고명→지지기	
		묵전	저미기→지지기	
		두부전	썰기→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		오징어완자전,새우전,고추전,피망전,표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
한국가정을 위한 가정의 기본요리	1982	옥파전	재료손질→소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		어육전	재료손질→고기 소 넣기→둘둘 말기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣여지짐법
		애호박전	호박 가운데 구멍내기→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		모듬전	채소 채썰기→+밀가루 반죽→갯잎에 퍼 바르기→접기, 어슷 썬 가지에 가운데 넣기→맛붙기→밀가루→달걀→지지기	
		두부전	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	완자지짐법
		갯잎전	재료손질→고기 소 넣기→접기→밀가루→달걀→지지기	쌈형식법
		파전,삼색야채전,고사리전, 미나리전	재료손질→꼬치→밀가루→달걀→지지기	
		두릅전	재료손질→꼬치에 꿰기→달걀→지지기	
		쇠고기더덕전	고기+각 재료→꼬치→밀가루→달걀→지지기	누름적법
		오색마늘전	마늘,표고,붉은고추,피망,옥파 같은 크기로 썰기→꼬치→밀가루→달걀→지지기	

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
식생활을 개선하는 한국요리 반찬백과	1982	애호박전, 생선전, 민어전, 굴전, 돼지고기 전, 돼지간전, 간전, 오징어전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		가지전	칼집내기→고기 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소불여지짐법
		표고전, 고추전, 피망전, 새우전, 양파전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		파전	재료손질→밀가루+달걀+물 반죽→파 넣기→지지기→달걀물 없기→지지기	반죽지짐법
		갯잎전	재료손질→고기 소 넣기→접기→밀가루→달걀→지지기	쌈형식법
		다시마전, 고추마늘전 쇠고기삼색전, 쇠고기더덕전	재료손질→꼬치→밀가루→달걀→지지기 고기+각 재료→꼬치→밀가루→달걀→지지기	누름적법
한국요리 백과	1983	우설전, 도미전, 간전, 쇠골전, 대구전, 홍합 전, 새우전, 민어전, 양송이전, 연근전, 참치 전, 쇠고기전, 김치전, 가지전, 조개전, 굴전, 천엽전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		고사리전, 쑥갓전	재료손질→밀가루→달걀→반철에 펴놓기→지지기	
		감자전	썰기→삶기→밀가루→달걀→지지기	
		두릅전	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소불여지짐법
		피망전, 해삼전, 표고전, 풋고추전, 양파전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		호박전	재료손질→소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		돈전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		간동구리, 깨살전, 양동구리전	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	
		빈대떡	녹두갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	반죽지짐법
갯잎전	재료손질→고기 소 넣기→접기→지지기	쌈형식법		
한국음식 역사와 조리	1984	애호박전, 연어, 양파전, 토마토전, 연어, 간전, 너비아니전, 두골전, 등골전, 처넛전, 생굴 전, 연어, 조개전, 연어, 대하전, 생선전, 연어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		표고버섯전, 해삼전, 연어	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		완자전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		깨살전, 연어	재료 다지기→섞기→지지기	완자지짐법
		고물전, 연어	생선 부스러기+소금+후추+녹말낸 것→빻기→밀가루→달걀→지지기	
채소갈납전	재료를 꼬치에 꿰기→밀가루→달걀→지지기	누름적법		
한국조리: 이론과 조리실습	1984	생선전, 연어, 생굴전, 연어, 꿩전, 연어, 호박전, 연어	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		간전, 연어	저미기→밀가루→지지기	
		대하전, 연어	썰기→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소불여지짐법
		풋고추전, 연어, 양파전, 연어, 표고버섯전, 연어	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		돈전, 연어	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		알쌈전, 연어	달걀물→반철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
우리의 맛 하숙정의 요리전집	1984	가제미전, 가지전, 간전, 처넛전, 허파전, 홍합전, 조개전, 청포묵전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		호박전, 양파전	저미기→밀가루→달걀고명 없기→지지기	
		고사리전	재료손질→달걀 나눠 풀기→지지기→고사리 없기→지지기	
		고추전, 새우전, 오징어전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		돈전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
우리의 맛 하숙정의 요리전집	1984	달래 녹말지짐	재료손질→밀가루+녹말가루+물 반죽→함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	
		감자빈대떡	감자갈기→+밀가루→지지기→고명엮기→지지기	
		굴파전	재료손질→밀가루+달걀+물 반죽→함께 섞기→지지기→굴 엮고 지지기	
		김두부전	재료다지기→야채+두부반죽→반데기→한쪽에 김 붙이기→두부에 밀가루→달걀→지지기	
		호박전병말음	재료손질→밀가루+물 반죽→함께섞기→지지기→김 붙이기→말기	
		동래파전	재료손질→밀가루+쌀가루+달걀+물 반죽→함께 섞기→파 지지기→반죽넣기→고기+해물넣고 지지기	
		두부야채전	재료손질밀가루+녹말가루 반죽함께 섞기지지기	
		파전	재료손질→밀가루+달걀+물 반죽→파 지지기→반죽넣기→재료넣고 지지기	
		알쌈전	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	
두릅전	재료손질→꼬치에 꿰기→달걀→지지기	누름적법		
중하전	재료손질→꼬치에 꿰기→밀가루→달걀→지지기			
우리의 맛 한국요리 전집	1986	새우전, 가지전, 홍합전, 대합전, 간전, 천엽전, 허파전, 애호박전, 가지미전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		고추전, 피망전, 표고전, 새우전, 오징어완자전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		새우전	재료 다지기→+참쌀가루→함께 섞기→지지기	완자지짐법
		돈전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		동래파전	재료손질→밀가루+쌀가루+달걀+물 반죽→함께 섞기→파 지지기→반죽넣기→고기+해물넣고 지지기	반죽지짐법
		굴파전	재료손질→밀가루+달걀+물 반죽→함께 섞기→지지기→굴 엮고 지지기	
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	쌈형식법
		파전	재료손질→밀가루+달걀+물 반죽→파 지지기→반죽넣기→재료넣고 지지기	
		알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	누름적법
		해물꼬치전, 중하전	재료손질→꼬치에 꿰기→밀가루→달걀→지지기	
세계의 가정요리	1986	새우전, 호박전, 연근전, 굴전, 간전, 생선전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		표고전, 양파전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		완자전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		파전	재료썰기→밀가루+쌀가루+달걀→반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
한국의 맛	1988	간저냐, 처넛저냐, 부아저냐, 민어저냐, 새우저냐, 조개관자저냐, 제육저냐, 고사리전, 황해도고기전	저미기밀→가루→달걀→지지기	지짐법
		감국저냐	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		표고저냐, 뽕고추저냐, 해삼저냐	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		양동구리저냐, 버섯저냐	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	완자지짐법
		완자저냐	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		홍해쌈	재료다지기→홍합, 해삼 각각 반죽→밀가루→달걀→각각 지지기	

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
한국의 맛	1988	감자부침	감자갈기→지지기→재료엮기→지지기	
		밀부꾸미	재료 채썰기→밀가루+물→함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	
한국요리 백과 부식류	1990	우설전,도미전,간전,쇠골전,대구전, 홍합전,새우전,민어전,양송이전,김치전, 가지전,조개전,굴전,천엽전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		고사리전,쑥갓전,모듬전	재료손질→밀가루→달걀→지지기	
		두릅전	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		피망전,해삼전,뽕고추전,표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		연근전	저미기→고기 소 구멍에 끼어 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		채소전	재료손질→감자에 김감기→애호박에 다진새우살 붙이기→양 파에 다진고기 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
		양전,간동구리	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	
		돈전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	반죽지짐법
		갯잎전	재료손질→고기,생선 소 넣기→접기→밀가루→달걀→지지기	쌈형식법
한국인의 보양식	1992	잉어저냐,대구저냐,도라지저냐,토마토저 냐,가지저냐,소라저냐,등골저냐,부아저 냐,처넛저냐,간저냐,두골저냐,메추라기 저냐,다시마저냐,마늘저냐,새우저냐,꿩 저냐,녹육저냐,호박저냐,쏘가리저냐,청 어저냐,조개저냐,파초대,버섯저냐,더덕 저냐,돼지고기저냐,미꾸라지저냐, 대구이리저냐,감자저냐	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		부추전	재료손질→밀가루즙+조개류 다진것→지지기	
		고구마전	저미기→밀가루즙→지지기	
		두부저냐	저미기→지지기	
		감국저냐,우영저냐	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		해삼저냐	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		쇠지라저냐,옴파저냐,양동구리저냐, 완자저냐,선지저냐,토끼고기저냐	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		파전	멸치국물+밀가루+쌀가루+달걀→반죽과 함께 재료 섞기→지지 기	반죽지짐법
		감자부침	감자갈기→지지기→재료엮기→지지기	
		미나리초대,부추초대	꼬치에 꿰기→밀가루→달걀→지지기	누름적법
조선왕조 궁중음식	1993	가지전,천엽전,간전,부아전,새우전, 민어전,조개전,애호박전,감자전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		연근전	저미기→밀가루즙→지지기	
		표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		양동구리	재료 다지기→녹말가루+달걀→함께 섞기→지지기	완자지짐법
세계의 가정요리 (한국의 요리)	1993	파전	쌀기→밀가루+달걀+물+쌀가루→반죽과 함께 섞기→지지기→ 남은 재료 엮기→지지기	반죽지짐법
		생선전,새우전,굴전,부아전,천엽전,간전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		연근전	저미기→밀가루즙→지지기	
		뽕고추전,피망전,표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		양동구리전	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	완자지짐법
육전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기			

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
세계의 가정요리 (한국의 요리)	1993	녹두빈대떡	녹두갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지지기→고명엮기→지지기	
		파전	썰기→밀가루+달걀+물+쌀가루→반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		감자부침	감자갈기→지지기→고명엮기→지지기	
		알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법
한국조리	1993	패주전,송이전(2),연근전,양파전,천엽전,간전,굴전,등골전,민어전,제육전,새우전(1),낙지전,조개전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		두릅전,송이전(1),복어전	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	
		애호박전	재료손질→고기 소 붙이기→호박마주붙이기→밀가루→달걀→고기소붙여지짐법 지지기	고기소붙여지짐법
		꽃고추전,해삼전,버섯전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		양동구리,새우전(2)	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	완자치짐법
		완자전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		뱅어전	재료 다지기→밀가루+달걀→함께 섞기→지지기	
		채소전	썰기→밀가루+달걀+물+소금→반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		파적	재료손질→쌀가루+밀가루+달걀→옷입히기→번철에 펴놓기→지지기	
		갯잎전	재료손질→고기 소 넣기→접기→지지기	
알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법		
한국음식	1993	애호박전,간전,천엽전,굴전,생선전,새우전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		두릅전,양파전	재료손질→고기 소 붙이기→밀가루→달걀→지지기	고기소붙여지짐법
		버섯전,꽃고추전,표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		완자전,조개전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자치짐법
		파전	재료손질→밀가루+쌀가루+달걀+물 반죽→지지기→재료엮기→지지기	
		장떡	쇠고기 다지기→밀가루+장→함께 섞기→반대기→찌기→말리기→지지기	반죽지짐법
		빈대떡	녹두+쌀 갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지짐	
갯잎전	재료손질→고기 소 넣기→접기→밀가루→달걀→지지기	쌈형식법		
한국음식 대관	1997	간전유아,등골전유아,치넛전유아,양전유아,부어전,민어전,대합전유아,굴전유아,새우전,애호박전,가지전,두부전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
		묵전	저미기→녹말→지지기	
		연근전	저미기→밀가루즙→지지기	
		해삼전유아,꽃고추전,표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		양동구리,계전유아	재료 다지기→가루+달걀→함께 섞기→지지기	완자치짐법
		완자전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	
		달래전	달래+조갯살→밀가루+달걀 반죽→지지기	반죽지짐법
		파전	썰기→밀가루+달걀+물+쌀가루→반죽과 함께 섞기→지지기	반죽지짐법
		녹두빈대떡	녹두갈기→채소+고기 손질→함께 섞기→지지기	반죽지짐법
알쌈	달걀물→번철에 떠 놓고 지지기→고기소 넣기→반으로 접기→지지기	쌈형식법		

<Table 4> Type and cooking methods of Jeon in the Modern cookbooks (Continued)

서명	년도	전의 종류	조리법	방식
		간전,천엽전,민어전,부아전,굴전,조개관자전,애호박전	저미기→밀가루→달걀→지지기	지짐법
한국의 상차림	1999	해삼전,표고전	재료손질→고기 소 넣기→밀가루→달걀→지지기	고기소넣어지짐법
		연근전	저미기→고기 소 구멍에 끼어 넣기→밀가루→달걀→지지기	
		완자전	재료 다지기→함께 섞기→밀가루→달걀→지지기	완자지짐법
		양동구리전	재료 다지기→녹말가루+달걀→함께 섞기→지지기	

*최(2012)의 연구를 토대로 연구자 재작성

게 완자를 만들어 기름에 부치거나, 재료를 다져 완자를 만든 다음 밀가루, 달걀을 섞어서 부치는 조리법이 있다.

4) 반죽 지짐법

이는 밀가루나 멥쌀가루를 이용해 묽은 반죽을 만들어 다른 재료와 섞어 넓게 부쳐내거나 밀가루가 아닌 감자, 녹두, 콩 등을 갈아서 묽은 반죽을 만들어 부쳐내는 조리법을 말한다. 대표적인 전 음식으로는 ‘과전’, ‘빈대떡’, ‘감자지짐’ 등이 있다. ‘빈대떡’은 가난한 자의 떡이라는 빈자(貧者)떡이 빈대떡으로 바뀌었다는 말과, 중국어인 병저(平糲)가 ‘빙자→빈자→빈대’로 바뀌었다는 설이 있는데(황 2011), 원래는 제사상이나 교자상에 올리는 고기의 밑반침용으로 쓰여 크기가 작았으나, 그 뒤 가난한 사람들이 먹으면서 ‘빈자떡’으로 바뀌고 크기가 커졌다는 설이 있다(농수산물유통공사 2010). 이러한 빈대떡은 밀가루나 다른 재료를 갈아서 반죽을 만드는 반죽지짐 형태의 음식은 근대 이후로 들어오면서부터 조리서에 나타나고 있다. 본 연구에서 조사된 조리서 가운데 1934년 「간편조선요리제법」에서 처음 ‘감자지짐’이 등장하면서 주재료를 갈아서 지지는 조리법으로 빈대떡 외의 음식들이 나타나기 시작하였고, ‘미나리 초대’를 통해 밀가루 반죽을 지지다가 그 위에 주재료를 얹어 지지는 조리법이 나타났다. 1935년 「사계의 조선요리」에서 ‘미나리전’이 등장하면서 밀가루 반죽과 주재료를 함께 섞어서 부쳐내는 조리법이 나타났으며, 1984년 「하숙정의 요리전집」에서 주재료와 다른 재료를 먼저 번철에서 지지다가 밀가루반죽을 끼얹어 부쳐내는 ‘동래과전’의 조리법이 등장하기 시작하였다. 근대 이전까지는 귀했던 밀가루의 이용도가 증가한 것은 1882년 3월 조선과 미국이 『조미수호통상조약』을 체결하면서 서양에 직접적인 문호를 개방하면서 무역이 활발해지고 일제 시대를 지나면서 조선의 곡물이 일본으로 유출되는 상황에서 미국으로부터 밀가루의 수입이 크게 증가하였고(Song 2006), 밀가루의 보급이 활발하게 되어 밀가루가 많이 필요한 반죽지짐의 형태의 전 음식이 나타나기 시작 한 것으로 사료된다.

5) 고기 소 붙여 지짐법

‘배추전’, ‘가지전’, ‘송이전’ 등 주로 채소나 버섯에 고기 또는 고기 반죽을 옆에 붙여서 밀가루, 달걀을 섞워 지지는 형태의 조리법이다.

6) 찜 형식법

‘알쌈’, ‘갯잎전’, ‘밀쌈’, ‘패류달걀전’ 등이 있는데, 재료에 소를 넣고 송편과 같이 찜의 형태로 지지는 조리법으로 ‘알쌈’이 대표적이다. 이는 달걀을 번철에 떠서 지지다가 소를 넣고 반으로 접어 송편처럼 지지는 음식이다.

7) 누름적법

이는 일반적으로 누름적이라 하는 조리형태로 재료를 일정한 크기로 썰어 꼬치에 꿰고 밀가루, 달걀을 섞워 기름에 지지고 꼬치를 뺀 후 그릇에 담아내는 조리법이다. 이는 1970년 「가정요리」에서 ‘박고지누루미’, ‘우육누루미’로 나타나기 시작하였다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 1800년대 말 「시의전서」부터 1999년도 「한국의 상차림」까지의 36권의 근대 이후의 조리서에 기록된 전류의 특징과 조리법을 분석하고 역사적 고찰을 통한 변화 과정을 조사하였다. 전은 저냐, 전유, 전유어, 전유화, 간략 등 다양한 용어로 표기되어 왔으며, 사전에는 ‘전’, ‘저냐’에 대해 가장 자세한 설명을 하고 있다. 초기 사전에는 ‘생선이 나 쇠고기’ 등 재료의 한정적 표현과 ‘번철에 지진다’라고 하여 ‘번철’이라는 조리도구가 두드러지게 나타났으나, 근대에 와서는 ‘재료에 따라서 여러 가지가 있음’ 등의 표현으로 재료의 다양성이 제시되고 번철의 표시가 사라지기 시작하였다.

근대 이후의 조리서에 나타난 특징은 기존에 조리법만 작성되던 조리서가 재료, 만드는 법이 따로 명시되고 분량이 체계적으로 제시되기 시작했다는 것이다. 본 연구에서는 1917년 「조선요리제법」부터 체계적 제시가 이루어진 것을 알 수 있다. 또한, 점차 학계 연구자나 실무조리를 담당하는 요리연구가에 의해 조리서가 작성되기 시작하였고, 1970년 「가

정요리」부터 시작해 가정조리서의 출판이 두드러지게 나타났다. 1976년 「한국요리백과사전」에서는 향토음식이 명시되기 시작하였으며, 1980년 「한국의 가정요리」, 「계절과 식탁」에서는 계절별로 전류를 나누어 표시하였다.

본 연구에서 조사한 전류 음식 중 사용된 재료의 수만 해도 무려 172가지로 그 종류가 매우 많아 전 음식의 다양성과 응용가능성이 높다는 것을 알 수 있으며, 어패류, 채소류, 육류, 두류, 버섯류, 가금류, 난류 등 다양한 재료를 이용한 전 음식이 나타나고 있다. 그 중에서도 어패류, 채소류, 육류의 사용이 많은 것을 알 수 있는데, 주재료의 사용으로는 어패류가 가장 많으나 육류의 경우 다른 재료들과 함께 사용된 빈도수가 가장 높다. 특히, 쇠고기의 사용이 많았는데, 근대 이후에는 우시장의 설치와 도축이 활발해지면서 전에도 사용을 많이 한 것으로 사료된다. 주재료로써 가장 많이 나타나는 어패류의 경우에는 근대 이후로 들어서면서 목제 냉장고와 얼음 제조기술로 바다생선의 유통이 활발해져 민물생선보다 바다생선의 사용이 늘어났고, 근대 이후의 조리서에 바다생선을 이용한 전음식이 다양하게 나타나는 것으로 사료된다. 또한, 1935년 「사계의조선요리」를 보면 재료에 ‘아지노모토’의 등장과 함께 전류에 화학조미료가 사용되기 시작하였으나, 1980년대 들어와 ‘화학조미료’가 해롭다는 사회현상이 퍼지면서 1990년 「한국요리백과 부식류」 이후에는 화학조미료의 표기가 사라진 것으로 보인다. 전의 경우 양념을 찍어먹는데, 주로 ‘초간장’, ‘겨자즙’, ‘양념간장’ 등이 표기되었다. 그리고 1980년 「한국의 가정요리」에서 ‘피슬리 장식’과 ‘피망전’, ‘토마토전유어’가 나타나면서 서양재료를 이용한 전이 나타나기 시작하였고, 1980년 「계절과 식탁」에서 ‘통조림고등어 전유어’가 등장하면서 가공식품을 이용한 전 음식까지 그 재료이용의 다양성이 증가한 것을 알 수 있다.

전의 조리법은 조리법에 따라 7가지 형태로 나누어 분석을 하였다. 첫째, ‘지짐법’의 경우는 고조리서에서부터 가장 먼저 발달된 기본적인 조리법으로 재료손질 후 밀가루, 달걀을 씌워 기름에 지지는 방식이 일반적이다. 둘째, ‘고기 소 넣어 지짐법’은 보통 반을 가르거나 포개어 넣을 수 있는 재료에 고기로 소를 넣고, 고기부분에 밀가루, 달걀을 씌워 지지는 방식이다. 셋째, ‘완자 지짐법’은 일반적으로 재료를 다져 완자를 만들어 밀가루, 달걀을 씌워 지지는 방식이다. 넷째, ‘반죽 지짐법’은 곡물가루로 묽은 반죽을 만들거나 감자, 녹두, 콩 등을 갈아 반죽을 만들고 다른 재료를 혼합해 지지는 방식이 일반적이며, 서양 문호개방과 일제 강점기를 거치면서 밀가루의 수입이 늘고 그 수요가 증가하고, 타국 조리법의 영향을 받아 증가하게 된 조리법으로 사료된다. 다섯째, ‘고기 소 붙여 지짐법’은 주재료에 고기 반죽을 겹쳐 밀가루, 달걀을 씌워 지지는 형태이다. 여섯째, ‘쌈 형식법’은 주재료에 소를 넣고 쌈형식으로 접어 지지는 형태이다. 일곱째, ‘누름적법’은 재료를 꼬치에 나란히 꽂아 밀가루 달걀을

씌워 지지는 형태로 누름적과 같다.

근대 이후 사회현상이 변화하고 새로운 식재료가 유입되었으며, 조리기구가 변화하였고, 그로 인해 전의 조리법과 재료의 응용이 다양해지면서 그 종류가 매우 많아지고 만드는 방법이 계속 생겨나고 있는 추세이다. 전은 한식의 다른 음식과 달리 어느 재료에도 응용하여 이용이 가능하고, 국내외인의 전에 대한 선호도가 높으나, 조리방법이 번거롭고 기름을 많이 사용해야 하는 이유로 명절과 특별식 외에 일상식에서 자주 먹기 어려운 현실이다. 그러나 전은 그 형태와 조리법 또한 가공이 가능한 음식으로 발전 가능성이 매우 크다는 것을 알 수 있다. 앞으로는 세계화의 추세에 맞추어 전 음식의 개발이 필요하며, 전 음식의 이용을 쉽게 하기 위해 다양한 HMR(Home Meal Replacement)제품의 연구와 개발이 함께 이루어져야 할 것이다. 또한, 단체급식에서도 전 음식의 이용도를 높이고, 다양한 전 음식을 선보일 수 있도록 대량조리방식을 위한 식품연구자들의 제품개발과 조리사들의 조리 방식 다양화가 필요할 것이다.

감사의 글

본 연구는 농촌진흥청 국립농업과학원 농업과학기술 연구개발사업(과제번호: PJ0075512012)의 지원에 의해 이루어진 것이며, 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 강인희, 조후중, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순. 1999. 한국의 상차림. 효일문화사
- 강인희. 1988. 한국의 맛. 대한교과서주식회사
- 강인희. 1992. 한국인의 보양식. 대한교과서주식회사
- 김경진, 조창숙, 염초애, 이효지. 1986. 세계의 가정요리. 삼성출판사
- 김영순. 2012. 전유화(전유어, 煎魚)의 과학과 문화에 대한 토론. 한국식품조리과학회 학술발표논문집. 2012(0): 124-125
- 노성환. 2009. 일본의 민속생활. 민속원
- 농수산물유통공사. 2010. 맛있고 재미있는 한식이야기. 농수산물유통공사
- 동아일보사. 1971. 궁중음식. 동아일보사
- 령목상점. 1935. 사계의 조선요리.령목상점 내외요리출판부
- 문예출판사편집부. 1970. 가정요리. 문예출판사
- 방신영. 1917. 조선요리제법. 廣益書館
- 방신영. 1942. 조선요리제법. 漢城圖書
- 방신영. 1960. 우리나라음식만드는법. 裝忠圖書出版社
- 손정규. 1948. 우리음식. 三中堂
- 염초애, 장명숙, 윤숙자. 1993. 한국음식. 효일문화사
- 왕준련. 1977. 한국요리. 범한출판사
- 왕준련. 1983. 한국요리백과. 범한출판사

- 왕준련. 1990. 한국요리백과 부식류. 학원출판공사
- 유계완. 1980. 계절과 식탁. 삼화출판사
- 윤서석. 1984. 한국음식 역사와 조리. 수학사
- 윤서석. 1999. 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사
- 이석만. 1934. 간편조선요리제법. 三文社
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성 고조리서 제IV권~제VII권. 수학사
- 이용기. 1924. 조선무쌍신식요리제법. 永昌書館 · 韓興書林
- 이윤재. 1947. 표준조선말사전. 아문각
- 이효지, 조신호, 정낙원, 김현숙, 유애령, 최영진, 김은미, 백숙은, 원선임, 김상연, 차경희 백현남. 2004. 시의전서. 신광출판사
- 이효지, 한복려, 정길자, 조신호, 정낙원, 김현숙, 최영진, 김은미, 원선임, 차경희. 2010. 부인필지. 교문사
- 이희승. 2011. 국어대사전. 민중서림
- 정순자. 1975. 한국의 요리. 동화출판공사
- 정순자. 1993. 한국조리. 신광출판사
- 조자호. 1939. 조선요리법. 廣韓書林
- 주영하. 2011. 음식인문학. 휴머니스트
- 최영진. 2012. 전유화(전유어, 煎油魚)의 과학과 문화. 한국식품조리과학회 학술발표논문집. 2012(0): 99-116
- 하선정. 1980. 한국의 가정요리. 삼선출판사
- 하숙정. 1982. 한국가정을 위한 가정의 기본요리. 예조사
- 하숙정. 1984. 우리의 맛 하숙정 요리전집. 수도출판문화사
- 하숙정. 1986. 우리의 맛 한국요리전집. 수도출판문화사
- 하순용, 윤은숙, 김복자. 1984. 한국조리 : 이론과 조리실습. 지구문화사
- 한복려, 황혜성, 한복진. 2010. 3대가 쓴 한국의 전통음식. 교문사.
- 한익. 1994. 한국음식문화 세미나/향토음식의 개발과 보급. 식품과학과 산업. 27(2): 15-37
- 한희순, 황혜성, 이해경. 1957. 이조궁정요리통고. 학총사
- 황교익. 2011. 한국음식문화백물지. 따비
- 황혜성. 1993. 조선왕조궁중음식. 궁중음식연구원
- 황혜성. 1950. 조선요리대략. 숙명여자대학교사과
- 황혜성. 1976. 한국요리백과사전. 삼중당
- 황혜성. 1980. 한국음식. 민서출판사
- 황혜성. 1982. 한국요리 · 반찬백과. 한림출판사
- 황혜성. 1993. 세계의 가정요리[한국의 요리]. 대학당
- 황혜성, 한복려, 한복진, 서혜경. 1997. 한국음식대관 제6권. 한국문화재보호재단
- Han KS, Shin SH. 2010. Content Analysis of Learning Classifications of Foodservice and Culinary Majors. Korean Journal of Culinary Research. 16(2):367-381
- Heo JY. 2009. A History of Study about Lexicography of Korean Language Dictionary. (13):286-312
- Hwang JH. 2005. A Study on the Intake and Preference for Pan Fried Dishes. Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University
- Joo YH. 2003. Food and colonialism. The Society of Practice Folkloristics. 4:113-129
- Kassarjian HH. 1977. Content analysis in consumer research. Journal of consumer research. 4(2):8-18
- Kook KD, Kwon YS, Chung HJ. A Literature Review on the Recipes for Pheasant -Focus on Recipe Books from 1800's to 1990's-. Journal of the Korean Society of Dietary Culture. 26(5):455-467
- Kim ES, Chun HJ, Lee HG. 1990. A Bibliographical Study of Tzeam Using the Fish, Vegetable and Etc. Journal of the Korean Society of Food Culture. 5(1):77-99
- Kim HS, Choi EJ. 2005. Awareness, Utilization and Acceptance for the Commercial Korean Traditional Foods among College Students in Kyunggi area (II) - Side Dishes and Desserts -. Research Institute of Human Ecology. 9(1): 219-237
- Kim HS, Yoon KH. 2003. Awareness and Preference for the Commercial Korean Traditional Foods among College Students in Chungbuk. Research Institute of Human Ecology. 7(2):81-93
- Kim JH. 1995. A Study on Korean Traditional Foods Preference and Consumption of female High School Students. The Korean society of food and nutrition. 8(4):293-300
- Kim MH, Choi MK, Kim MW, Eom AY. 2011. A Study on the Recognition and the Preferences for Traditional Korean Food Served at the Middle School good Service in the Gyeonggi Area. The Korean society of food and nutrition. 24(1):54-64
- Kim MO, Kim TH. 2000. Historical Study of Steamed Beef Recipe since 1945 in Korea. Journal of the East Asian Society of Dietary Life. 10(1):1-20
- Kim US, Han MJ. 2008. A Literature Review Examining the Ingredients and Cooking Methods of the Side Dishes in 「Gyuhapchongseo」. Journal of the Korean Society of Food Culture. 23(4):438-447
- Kim US, Han MJ. 2009. The Changes of Side Dishes in 「Eumsikdimibang」, 「Gyuhapchongseo」, 「Chosunmu-sangsinsikyorijebub」 according to the Current of the Time. Journal of the Korean Society of Food Culture. 24(4):366-375
- Kim US, Ko HC. 2006. Literature Review on the Ingredients and Cooking Methods for the Side Dishes in the 「Eumsikdimibang」. The Korean Journal of Culinary Research. 12(1):93-110
- Lee HG, Oh MY. 1995. Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. Journal of the Korean Home Economics Association. 33(4):65-87
- Lee HJ, Park KS. 2008. Research of kinds of Jeon (Korean Fired cooking) and recipes of it" Journal of food research and technology
- Lee HJ. 1981. A Study on the Book 「Siuejunsuh」. Journal of the

- Korean Home Economics Association. 19(3):47-61
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content Analysis of the New York Times on Korean Restaurants from 1980 to 2005. *Journal of Foodservice Management*. 11(1):281-306
- Lee KJ, Cho MS. 2009. Evaluation of the Meat and Poultry 'Jorim' Model in Korean Modern Cookbooks. *Journal of the Korean Society of Food Culture*. 24(5):478-485
- Lee KJ, Cho MS. 2010. The Change of the Concept and Meaning of Bulgogi in Cookery Book & Dictionary. *Journal of the Korean Society of Food Culture*. 25(5):508-515
- Lee KR. 2009. A Study on Changes in the Cooking Process of Red Beans Used to Prepare Bab in Cooking Books Written during Last 100 Years. *The Korean society of food and nutrition*. 22(4):678-686
- Lee YJ. 2008. The study of concept in native local foods and research subject. *The society of practice folklorelistics*. (11):29-56
- Ma YS. 1997. A bibliographical study on the *jeon*. Graduate School of Home Economics Education, Hanyang University
- Ma YS, Lee HJ. A Bibliographical Study on the fish and shellfish *jeon*. *Korean Journal of Human Ecology*. 7:101-129
- Nam EY. 2007. Korean Consumer Culture in 1990s: With focus on consumer consciousness and behavior. *Korean Sociological Association*. 76:189-226
- Oh IK. 2000. Content Analysis: Applications to Tourism Research. *The tourism sciences society of Korea*. 24(1): 317-322
- Park CL, Chung HJ. 2011. A Literature Review Regarding a Bibimnaengmyeon (Cold Buckwheat Noodles Mixed with Sauce)-Related Recipes -Focus on recipe data published in Korea from the 1800's to the 1980's-. *Journal of the Korean Society of Food Culture*. 26(4): 307-313
- Park CL, Kwon YS, Chung HJ. 2011. A Historical Study on the Changes in the Recipe of Naengmyeon (Korean Cold Noodles) Base on Water -Focus on the Recipe Data Published in Korea from 1800's to 1980's-. *Journal of the Korean Society of Food Culture*. 26(2):128-141
- Ryu KL, Kim TH. 1992. The Historical study of Beef Cooking - I. cookery of soup based on beef -. *Journal of the Korean Society of Food Culture*. 7(3):223-235
- Song KJ. 2006. An Influence of the Trade with the West on Joseon's Economy After the Opening of the Door. *Journal of the study of history* (81):229-267
- Yoo HL. 2002. A Critical Review of Political Ideas in Korea. *Insrirute for Korean Politics of Seoul National University*. 11(2):1-42
- 두산백과. 2012. 두산백과사전(검색어: 근대). <http://terms.naver.com/entry.nhn?cid=200000000&docId=1069480&mobile&categoryId=200001071>
- 국립국어원. 2012. 국어대사전(검색어: 근대). <http://www.korean.go.kr>
-
- 2012년 10월 18일 신규논문접수, 11월 15일 수정논문접수, 12월 21일 수정논문접수, 12월 24일 수정논문접수, 12월 24일 채택