

## 한국음식 종목의 총람보고 I

— 밥 · 죽 · 미음 · 국수 · 떡국 · 수제비 —

윤서석 · 김미경 · 한경선

중앙대학교 가정대학  
(1987년 6월 13일 접수)

## A Report on Korean Food Items I

— Bab · Jouk · Mieum · Kuksu · Tokkuk · Sujebi —

Seo-Seok Yoon · Mi-Kyung Kim · Kyung-Sun Han  
*College of Home Economics, Chung Ang University*  
(Received June 13, 1987)

### Abstract

It is quite natural that the preference of food should be changed by the effect of the social environments and economic conditions of each period, however, the Korean traditional food has been enrooted firmly as one of the fundamental elements in our life which has been formed in harmony with the natural surroundings and the human life patterns in Korea.

As a result of my study on Korean food through various documents and papers which were published in the part from Yi Dynasty till now, about 4,000 items were collected. This paper is prepared to report some of those items with a brief summary.

음식에 대한 선호도는 사회환경의 영향아래 시대적으로 변모를 거듭하는 것이지만 한 민족이 정착한 고장의 풍토에 순응하고 주생업에 맞추어 이룩한 전래음식은 변모하는 생활풍조 속에서도 항상 기층요소로서 뿌리를 이루어온다. 이렇게 계승되어 온 우리음식을 조선시대에서부터 근일에 이르는 동안에 출간된 여러 문헌에서 모아 본 결과 4,000여종목에 이르렀

으며 그 중의 일부를 본고에서 간략한 해설을 붙여 보고하고자 한다.

### 1. 밥

- 곡물로만 지은 밥
- 강남콩밥 : 쌀과 강남콩을 섞어 지은 밥
- 강조밥 : 좁쌀로만 지은 밥

- 거피팥밥 : 거피팥을 맷돌에 타서 쌀과 함께 지은 밥
  - 나숙반 : 차조로 지은 밥
  - 맥반(보리밥) : 쌀과 보리를 섞어 지은 밥, 또는 보리로만 지은 밥
  - 메밀밥 : 메밀로 지은 밥
  - 별밥 : 찹쌀이나 멥쌀에 조·콩·수수·팥 등을 섞어 지은 밥
  - 부동팥밥 : 쌀과 부동팥을 섞어 지은 밥
  - 비지밥 : 콩을 맷돌에 갈아 끓이다가 쌀을 넣고 지은 밥
  - 상반 : 쌀과 팥 또는 쌀과 조를 반반으로 섞어 지은 밥
  - 세아리밥 : 좁쌀·팥·콩을 섞어 지은 밥
  - 수수밥 : 차수수와 멥쌀을 섞어 지은 밥
  - 오곡밥 : 쌀·팥·콩·수수·조 등 오곡으로 지은 밥, 상원일의 절식임
  - 오곡수라 : 오곡밥을 궁중에서 일컫는 말
  - 잠곡밥 : 잠곡을 섞어 지은 밥
  - 팥밥(적두반) : 붉은 팥을 삶아서 쌀과 섞어 지은 밥
  - 팥물밥 : 팥을 삶은 물에 쌀을 넣어 지은 밥
  - 중등밥 : 팥을 삶은 물에 쌀을 넣고 지은 밥, 혹은 찬밥에 물을 조금 치고 다시 찐 밥
  - 차조밥 : 차좁쌀로 지은 밥
  - 찰밥(나미반) : 찹쌀에 붉은 팥·콩·밤·대추 등을 섞어 지은 밥
  - 콩밥 : 콩과 쌀을 섞어 지은 밥
  - 팥수라 : 궁중에서 수라상에 올리던 팥밥. 붉은 팥을 삶은 물로만 밥을 지음
  - 혼돈반 : 멥쌀·찹쌀·삶은 팥·대추·밤을 넣고 찐 밥
  - 흰밥(백반) : 쌀로만 지은 밥. 이밥이라고도 함.
  - 흰수라 : 궁중에서 왕께 올리던 흰밥
- 곡물과 견과류를 섞어 지은 밥
- 밤밥 : 쌀과 속껍질까지 벗긴 밤을 섞어 지은 밥
  - 별밥 : 찹쌀이나 멥쌀에 대추·밤 등을 섞어서 지은 밥
  - 상수리밥 : 상수리를 넣어 지은 밥

- 죽실반 : 대나무의 열매를 까서 멥쌀과 섞어 지은 밥
- 죽실반방 : 죽실·밤가루·꽃감가루를 섞어 지은 밥
- 약밥(약반) : 찐 찹쌀에 꿀·설탕·대추·밤·계피·잣 등을 넣고 진간장으로 간을 하여 찐 것

○ 곡물과 채소류를 섞어 지은 밥

- 나물밥(돈채반) : 갖은 나물을 섞어 지은 밥
- 무우밥(청근반) : 쌀과 무우채를 섞어 지은 밥
- 무우밥별미식 : 무우 채친 것과 쌀·돼지고기를 쪄켜로 엮어 지은 밥
- 산나물밥 : 쌀과 육수로 지은 밥에 산나물을 얹어 비벼먹는 밥
- 죽순밥 : 죽순·표고버섯·당근을 채썰어서 쌀과 함께 섞어 육수로 지은 밥
- 콩나물밥(대두아반) : 쌀에 콩나물을 얹어 지은 밥
- 황해도 김치밥 : 배추김치를 잘게 썰어서 쌀과 함께 섞어 지은 밥
- 갱식 : 겨울 배추김치로 김치국을 끓이다가 밥을 넣고 끓인 것
- 김치밥 : 쌀에 김치 볶은 것과 콩나물 볶은 것을 얹어 지은 밥

○ 곡물과 수조육·어류를 섞어 지은 밥

- 대구탕반 : 대구식으로 끓인 장국밥. 육개장과 비슷함
- 면장탕반 : 국수를 넣고 끓인 장국밥
- 연어밥 : 살짝 데쳐서 부순 연어를 쌀위에 얹어 지은 밥
- 원반 : 닭을 삶은 국물에 쌀밥을 말고 위에 고기를 얹은 것
- 장국밥 : 쇠고기장국에 밥을 말고 고기볶음·고기산적 등을 얹어 먹는 밥

○ 곡물과 해산물을 섞어 지은 밥

- 굴밥 : 닭국물이나 다시마국물에 쌀을 넣고 생굴을 얹어 지은 밥
- 조개밥 : 조갯살과 쌀을 섞어 지은 밥

- 조개은반 : 조갯살과 애호박·표고버섯·당근 등을 볶아서 밥에 얹어 비벼먹는 밥

○ 곡물과 수조육류·채소류를 섞어 지은 밥

- 무우밥별미식 : 무우 채친 것과 쌀·돼지고기를 키키키로 얹어 지은 밥
- 닭비빔밥 : 닭고기 삶은 것과 콩나물을 밥에 얹어 비벼 먹는 밥
- 볶음밥 : 고기·당근·파·우엉 등 채소를 볶다가 밥을 넣고 함께 볶은 밥
- 비빔밥(골동반) : 밥에 쇠고기볶음·육회·튀각·여러 가지 나물을 섞어 비벼 먹는 밥
- 비빔회밥 : 밥위에 갖은 나물과 생선회를 얹어 비벼 먹는 밥
- 야채밥 : 고기와 갖은 채소를 볶은 후 쌀을 섞어 지은 밥
- 진주비빔밥 : 밥위에 콩나물·숙주나물 등 갖은 나물을 얹고 육회를 얹어 비벼 먹는 밥

○ 곡물과 서류를 섞어 지은 밥

- 감자밥 : 감자를 썰어서 쌀과 섞어 지은 밥
- 서미반 : 잘게 썰어 말린 고구마와 쌀을 함께 섞어 지은 밥

○ 곡물과 기타재료를 섞어 지은 밥

- 금반 : 황색 국화잎을 끓인 물로 지은 밥
- 반도반 : 쌀에 산복숭아를 삶아서 체에 걸른 것을 넣고 지은 밥
- 영양울무밥 : 울무·쌀·잡곡·콩으로 밥을 짓다가 위에 굴·조개·당근·호박·양파·고구마·무우·감자 썬 것을 얹어 뜸을 들여 지은 밥
- 옥정반 : 쌀에 연뿌리와 연밥을 섞어서 지은 밥

2. 죽

○ 곡물로만 끓인 죽

- 구수죽 : 볶은 팥죽, 선달 스무 닷새날 밥에 쭈어 먹는 죽
- 남매죽 : 팥죽에 칼국수를 넣고 끓인 죽
- 녹두죽 : 녹두를 삶아 걸러서 가라앉힌 앙금

과 쌀로 끓인 죽

- 떡암죽 : 백설기를 말려서 가루로 한 것으로 끓인 죽
- 두죽 : 동짓날 먹는 팥죽
- 묵물죽 : 녹두를 갈아서 가라앉힌 앙금의 옷물에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 보리범벅 : 풋보리를 찢어서 끓인 죽
- 보리죽 : 보리를 갈아서 끓인 죽
- 비지죽 : 비지에 쌀을 섞어서 끓인 죽
- 삼합죽 : 쌀·차조·차수수로 끓인 죽
- 쌀암죽 : 찢 쌀을 말린 후 볶아서 가루로 한 것으로 끓인 죽
- 식혜암죽 : 잘 삶은 식혜를 체에 걸른 것으로 끓인 죽
- 암죽 : 흰무리를 말려 가루로 한 것으로 끓인 죽, 밤암죽, 쌀암죽, 식혜암죽 등이 있다.
- 양원죽 : 찹쌀·멥쌀을 동량으로 하여 볶아서 가루로 하여 끓인 죽, 보양식으로 쓰임.
- 얼린콩죽 : 얼린 콩을 찢어서 쌀과 섞어 끓인 죽
- 오누이죽 : 팥 삶은 물에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 원미 : 곡물을 굵게 갈아서 쓴 죽
- 울무가루죽(의이말죽) : 울무가루에 쌀가루를  $\frac{1}{3}$ 의 비율로 섞어 끓인 죽
- 잣죽(해송자죽) : 쌀과 잣을 곱게 갈아서 섞어 끓인 죽
- 조죽 : 쌀과 조를 함께 섞어 끓인 죽
- 청대콩죽 : 청대콩을 삶아서 체에 걸러 내린 것과 쌀을 섞어 끓인 죽
- 청량죽 : 차조로 끓인 죽, 체에 밭쳐서 쓴다.
- 청모죽 : 찢서 말린 풋보리를 찢어서 멥쌀가루와 섞어 끓인 죽
- 콩죽 : 흰콩을 삶아 갈아서 가라앉힌 앙금과 쌀로 끓인 죽
- 팥도구랑죽 : 새알심을 넣어 끓인 팥죽, 평안도 방언임.
- 팥죽 : 팥을 삶아 체에 걸러 가라앉힌 앙금과 쌀을 섞어 끓인 죽
- 풀메기 : 잡곡의 가루로 풀처럼 쓴 죽
- 풋보리죽 : 풋보리 간 것과 쌀을 섞어 끓인 죽
- 피죽 : 피로 쓴 죽

- 호풍죽(낙화생죽) : 호풍을 간 것과 쌀앙금으로 끓인 죽
- 흑임자죽 : 거피한 흑임자를 곱게 간 것과 쌀앙금으로 끓인 죽
- 흰죽 : 쌀로만 끓인 죽

#### ○ 곡류와 채소를 섞어 끓인 죽

- 아욱죽(규채죽) : 아욱과 마른새우에 된장·고추장을 풀어 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽
- 근대죽 : 근대줄기와 쌀을 섞어 끓인 죽
- 김치죽 : 김치를 잘게 썰어 쌀과 함께 끓인 죽
- 나복자죽 : 무우씨를 삶은 물에 멥쌀을 넣고 끓인 죽
- 나복죽 : 무우 삶은 것과 쌀로 끓인 죽
- 무우죽 : 무우를 채썰어 기름에 볶다가 쌀과 함께 끓인 죽
- 박죽(포죽) : 박의 흰 살과 쌀을 섞어 끓인 죽
- 버섯죽 : 표고로 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽
- 부추죽 : 부추와 쌀로 끓인 장국죽
- 삼미죽 : 좁쌀과 멥쌀·울무쌀에 마·부추를 넣고 끓인 죽
- 상이죽 : 쌀과 뽕나무버섯의 즙을 섞어 끓인 죽
- 선인죽 : 새박덩굴나무의 뿌리를 저며서 끓이다가 흰쌀을 넣고 끓인 죽
- 애호박죽 : 애호박과 쌀로 끓인 죽
- 우분죽 : 연근을 갈아서 체에 받쳐 가라앉힌 가루로 끓인 죽
- 죽순죽 : 죽순과 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 진잎죽 : 푸성귀잎과 쌀을 섞어 끓인 죽
- 콩나물죽 : 콩나물과 쌀을 섞어 끓인 죽
- 호박죽 : 호박을 삶아서 짓이기고 팥과 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 호박물떼기 : 누런 호박을 삶아 체에 거른 후 고구마·팥·콩·밀가루를 섞어 끓인 죽

#### ○ 곡류와 수조육류를 섞어 끓인 죽

- 가릿죽 : 약간 진밥 위에 고기·선지·육회 등을 놓고 끓는 옥수를 부은 것

- 녹갱 : 사슴고기를 넣고 쓴 죽
- 닭죽 : 영계를 고아 발친 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 양신죽 : 쌀과 양의 콩팥을 섞어 끓인 죽
- 양육죽 : 쌀과 삶은 양고기를 섞어 끓인 죽. 인삼가루·대추 등도 넣음.
- 양죽 : 소의 양을 고은 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 원반죽 : 닭을 고은 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 장국원미 : 쇠고기와 버섯류로 장국을 끓이다가 쌀가루를 넣고 끓인 죽
- 장국죽 : 쇠고기를 다져 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

#### ○ 곡류와 어패류를 섞어 끓인 죽

- 가자미죽 : 쌀과 가자미를 섞어 끓인 죽
- 계죽 : 큰 계를 찢어 국물만 짜서 쌀을 넣고 쓴 죽. 작은 계는 볶아서 쓴다.
- 낙지죽 : 낙지와 쌀·조를 섞어서 끓인 죽
- 대구죽 : 말린 대구의 살을 가루로 하여 쌀과 함께 끓인 죽
- 물고기죽(어죽) : 잔 생선을 삶아서 해초나 나물과 함께 끓이다가 국물을 넣고 끓인 죽
- 미꾸라지죽(추어죽) : 미꾸라지를 푼고아 발친 국물에 고추장·쌀을 넣고 끓인 죽
- 붕어죽 : 붕어를 고아 발친 것에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 비웃죽(청어죽) : 청어의 살만 끓여서 걸러낸 것에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 생굴죽 : 생굴을 기름에 볶다가 쌀과 함께 끓인 죽
- 생선죽 : 생선의 살과 쇠고기·닭고기·쌀을 섞어 끓인 죽
- 섭죽 : 섭조개와 쌀로 끓인 죽
- 우렁죽 : 삶아낸 우렁 살과 쌀가루를 넣고 끓인 죽
- 옥돔죽 : 옥도미를 국처럼 끓이다가 쌀과 참기름을 넣고 끓인 죽
- 전복죽 : 다진 전복과 쌀가루를 넣고 끓인 죽
- 조기죽 : 조기의 살로 맑은 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

- 피라미죽 : 피라미에 된장·고추장을 풀어 넣고 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽
- 홍합죽(담채죽) : 홍합과 다진 쇠고기로 끓인 맑은 장국에 쌀을 넣고 끓인 죽

#### ○ 곡류와 견과류를 섞어 끓인 죽

- 개암죽 : 개암나무 열매의 즙에 쌀을 갈아 넣고 끓인 죽
- 건울죽 : 밤가루와 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 낙화생죽 : 낙화생을 갈아 체에 걸러낸 것과 쌀 같은 것을 섞어 끓인 죽
- 대추고음 : 차좁쌀에 대추·황률·인삼을 넣고 끓인 죽
- 대추죽(조미죽) : 마른 대추와 참쌀로 끓인 죽
- 밤죽(울자죽) : 곱게 간 쌀과 갈아서 체에 발친 밤을 섞어 끓인 죽
- 밤암죽 : 밤을 갈아 체에 발친 것으로 쓴 암죽
- 산수유죽 : 산수유나무의 열매를 짓이겨 거른 것에 꿀을 넣고 달인 죽
- 소행죽 : 차조기씨와 살구씨를 갈아서 발친 것에 쌀뜨물을 붓고 끓인 죽
- 잣죽(해송자죽) : 곱게 간 쌀과 곱게 갈아 체에 발친 잣으로 끓인 죽
- 진자죽 : 흰무리에 개암 같은 것을 넣고 끓인 죽
- 행인죽 : 행인(살구씨의 알맹이)을 곱게 갈아 걸러낸 것과 쌀앙금을 섞어 끓인 죽
- 호도죽 : 쌀과 호도를 각각 갈아서 체에 발친 후 섞어서 끓인 죽
- 삼선죽 : 실백과 복숭아씨·옥리인 껍질을 함께 짓찧어 생긴 즙에 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 산서죽 : 산서나무의 열매를 가루로 하여 참쌀가루와 함께 끓인 죽
- 상자죽 : 상수리 앙금을 말렸다가 끓인 죽

#### ○ 곡류와 종실류를 섞어 끓인 죽

- 깨죽(흑임자죽) : 흑임자와 쌀을 각각 갈아 가라앉힌 앙금을 섞어 끓인 죽
- 들깨죽 : 들깨와 쌀을 갈아 섞어서 끓인 죽

#### ○ 곡류와 약이성 재료를 섞어 끓인 죽

- 가시연밥죽(검인죽·연자죽) : 검인(가시연밥 열매속의 씨)을 찌서 말려 가루로 하여 쌀과 함께 섞어 끓인 죽
- 갈분죽 : 쉼뿌리를 썰어 물에 가라앉힌 앙금을 말려서 만든 갈분과 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 강분죽 : 생강가루와 쌀가루로 끓인 죽
- 녹각죽 : 쌀로 끓인 죽에 녹각가루를 섞어 먹는 죽
- 마름열매죽 : 마름열매 가루와 쌀로 끓인 죽
- 문동죽 : 울무·쌀·맥문동·생즙·생지황즙 등을 섞어 끓인 죽
- 변두죽 : 백변두와 인삼을 가루로 하여 끓인 죽
- 복령죽 : 참쌀가루와 백복령가루를 섞어 끓인 죽
- 산약죽 : 산약(마의 피근)을 갈아서 끓인 죽
- 서여죽 : 마의 앙금에 녹두녹말이나 갈분을 섞어 끓인 죽
- 송엽말죽 : 송엽가루·쌀가루·유피즙을 섞어 끓인 죽
- 송엽죽 : 소나무잎을 짓찧고 물을 쳐서 체에 거른 후 흰밥을 넣고 끓인 죽
- 송피죽 : 소나무 속껍질을 삶아 낸 물에 쌀을 넣고 끓인 죽

#### ○ 곡류와 기타재료를 섞어 끓인 죽

- 고구마죽 : 말린 고구마와 삶은 팥·콩류를 함께 섞어 끓이다가 밀가루를 넣고 익힌 죽
- 국묘죽 : 감국씩과 멧쌀로 쓴 죽
- 매화죽 : 쌀과 매화를 섞어 끓인 죽
- 모과죽 : 모과가루와 좁쌀을 섞어 끓이거나 모과가루를 참쌀뜨물에 섞어 끓인 죽
- 방풍죽 : 쌀과 방풍잎으로 끓인 죽
- 백시죽 : 꽃감을 물에 담갔다가 체에 걸러서 참쌀뜨물과 꿀을 섞어 끓인 죽
- 백합죽 : 백합의 줄기와 뿌리를 썰어 꿀과 함께 끓인 죽
- 소마죽 : 차조기씨와 삼씨를 볶아서 멧쌀과 함께 가루로 하여 끓인 죽

- 소주원미: 쌀가루로 되게 죽을 쑀 다음 소주나 백청을 탄 죽
- 수제비미역국: 미역국을 끓이다가 밀가루 반죽을 수제비로 떼어 넣고 끓인 죽
- 우유죽(타락죽): 쌀을 갈아서 죽을 쑀다가 우유를 섞은 죽
- 자소죽: 차조기잎을 짓찧어 낸 즙에 찹쌀을 넣고 쑀 죽
- 재강죽(주조죽): 술찌꺼인 재강에 쌀을 넣고 끓인 죽. 꿀이나 엿 등을 탄다.
- 죽력죽: 푸른 대쪽을 구워서 받은 진액과 쌀로 끓인 죽
- 죽엽죽: 대나무잎과 석고를 달여서 따라낸 옷물에 쌀을 넣고 끓인 죽
- 차조기죽: 차조기씨 볶은 것과 참깨를 함께 찧은 것에 쌀가루를 섞어 끓인 죽

### 3. 미 음

#### ○ 곡류로만 끓인 미음

- 곡정수: 멧쌀만 고아서 발친 미음
- 녹말의이: 물에 설탕과 녹말가루를 풀어 끓인 것
- 메밀의이: 메밀가루를 흐를 정도의 농도로 끓인 것
- 메조미음: 조와 쌀을 함께 끓인 후 체에 발친 것
- 멧쌀미음(쌀미음): 쌀만을 고아서 체에 발친 것
- 묵당수: 녹두를 갈아서 묵보다 묽게 쑀 것
- 보리쌀미시: 보리를 찌서 볶아서 곱게 빻은 가루를 찬물에 탄 것
- 수수의이: 수수가루를 끓는 물에 넣어 걸죽하게 쑀 것
- 울무의이: 울무앙금을 끓는 설탕물에 넣어 끓인 것
- 의이: 녹말가루로 풀같이 쑤어서 훌훌하게 마시는 음료
- 장수: 오래 끓인 좁쌀미음
- 조미음: 조와 쌀로 끓인 미음
- 좁쌀미음: 좁쌀로 쑀 미음
- 찹쌀미시: 찢 찹쌀을 말려 볶은 후 가루로

한 것을 찬물에 탄 것

- 청정미미음: 생동쌀로 끓인 미음

#### ○ 곡류와 기타재료를 섞어 끓인 미음

- 갈분의이: 갈분에 쌀녹말을 섞어 끓인 유동음식
- 갈탕: 갈분에 설탕을 넣어 끓인 유동음식
- 당수: 쌀·좁쌀·보리·녹두·등을 간 것이나 메밀가루에 술을 넣고 미음처럼 쑀 것
- 대추미음: 대추와 찹쌀을 푹 삶아 체에 발친 것
- 메밀당수: 메밀가루에 삶은 파머리와 술찌꺼 또는 막걸리를 넣고 끓인 것
- 산약의이: 마의 가루를 꿀물에 타서 끓인 것
- 삼합미음: 홍합·해삼·쇠고기애 물을 붓고 곤 후 찹쌀을 넣고 끓여 발친 것
- 속미음: 수삼·대추·황률·찹쌀을 넣고 끓인 후 체에 발쳐 다시 끓인 것
- 연뿌리의이: 연뿌리앙금을 말린 것에 녹두녹말을 섞어 끓인 것
- 오미자의이: 깨갓이 발친 오미자국에 녹두녹말을 풀어 익힌 것
- 조율미음: 대추·황률·찹쌀을 함께 끓여 발친 것
- 차조미음: 차조·찹쌀·대추·황률 등을 함께 넣고 오래 끓인 후 체에 거른 것

### 4. 국 수

#### ○ 국수의 여러가지

- 밀국수: 밀가루 반죽을 가늘게 뽑아 만든 국수
- 칼국수(일명 차수면(叉手麵)·전도면(剪刀麵)·절면): 밀가루 반죽을 밀어 칼로 썰어 만든 국수
- 납면(蠟麵): 밀가루를 간수로 반죽하여 납처럼 매끄럽고 끈기있게 뽑은 국수
- 색면(索麵): 밀가루를 소금물에 질기게 반죽하여 매우 가늘게 썰어 벌에 말린 국수
- 수인병: 밀가루를 고기국물로 반죽하여 부추 잎 모양으로 얇게 밀어 썰어 삶아 건진 것
- 녹말국수(사면·絲麵): 밀가루풀을 끓여 녹

- 두녹말을 넣고 익반죽하여 가늘게 뽑은 국수
- 사면면법 : 도장가루(참깨앙금)를 물에 주걱 중탕으로 익히다가 녹두녹말을 넣고 걸쭉하게 반죽하여 끓는 물솥 안으로 실상태로 넣어 넣어 국수상태로 익힌 것
- 창면(昌麵 또는 차면·녹두나화) : 녹두녹말을 물에 풀어 솥쟁반 위에 얇게 펴놓고 끓는 물솥 안에서 중탕으로 익혀 식혀 가늘게 썬 국수
- 난면(卵麵) : 매우 곱게 친 밀가루를 달걀노른자에 반죽하여 실처럼 가늘게 뽑은 국수
- 메밀국수(일명 목맥면(木麥麵)) : 고운 메밀가루를 익반죽하거나 또는 메밀가루와 녹말가루를 섞어 반죽하여 가늘게 뽑은 것
- 감자국수 : 감자녹말에 메밀가루를 섞어 만든 국수
- 고무마칼국수 : 찢고구마를 으깨고 여기에 밀가루를 섞어 반죽한 것을 밀어 칼로 썬 국수
- 갈분국수(葛粉麵) : 밀가루풀에다 갈분가루를 섞어 익반죽하여 뽑은 국수
- 산서면(山薯麵) : 밀가루풀에 산서의 녹말을 섞어 반죽하여 뽑은 국수
- 노분면 : 갈대뿌리의 녹말을 메밀가루에 섞어 익반죽하여 뽑은 국수
- 백합면 : 나리의 줄기와 뿌리를 짓썰어 말린 가루와 메밀가루·밀가루를 섞어서 국수풀에 내린 것
- 숙면 : 밀가루에 파와 천초를 넣고 국수를 만들어 말린 후 삶아 익힌 국수
- 천화국 : 물쭈뿌리의 녹말을 뽑아서 말려 두었다가 모밀가루와 섞어 만든 면
- 탁장면 : 밀가루를 반죽하여 조금씩 떼어 쌀가루를 덧쳐가며 방망이로 밀어 잘게 썰어쓰는 국수
- 토면 : 밀가루에 특수한 흙을 섞어 만든 국수
- 화면 : 진달래꽃과 녹말가루로 반죽하여 만든 국수
- 당면 : 녹두와 감자의 녹말을 반죽하여 끓는 물에 실처럼 밀어 넣었다 꺼내어 물속에 3일간 행구어 낸다음 동결건조시킨 국수
- 나화 : 밀가루 반죽을 손바닥으로 얇게 깔라서 썰어 끓는물에 삶아낸 것
- 울면(粟麵) : 황률(말린 밤)가루를 섞어 만든 국수
- 서면(黍麵·서국) : 기장쌀가루·밀가루·녹두녹말을 섞어 만든 국수
- 국수요리의 여러가지
- 국수장국(일명 온면) : 녹말국수를 쇠고기나 꿩고기의 맑은장국에 말고 고명을 얹은 것
- 칼국수 : 칼국수를 쇠고기장국·닭국·미역국 등에 넣어 끓여 익힌 국수요리
- 건짐국수 : 칼국수를 끓는물에 삶아 건져 행구어 장국에 말고 고명을 얹은 것
- 제물국수 : 밀가루 반죽을 밀어 썬 칼국수를 장국국물에 넣어 끓여 고명을 얹은 것. 칼국수와 같음.
- 비빔국수(일명 골동면) : 녹말국수·메밀국수·칼국수 삶아진 것 등을 나물·고기볶음 등과 갖은 양념으로 비비게 만든 것
- 백마자탕면 : 곱게 내린 칼국수를 닭고음즙과 깨즙을 섞은 것에 말고 고명을 얹은 것
- 별작국 : 밀국수를 깨즙을 섞은 장국에 만든 것
- 도미국수 : 도미찜 국물에 국수를 섞은 것
- 송어국수 : 송어찜 국물에 국수를 만든 것
- 생선국수 : 국수를 생선으로 끓인 맑은장국에 만든 것
- 씻긴국수 : 밀국수를 삶아 건져 닭국물에 말고 닭살·오이채 등을 옷기로 얹은 것
- 경대면 : 끓는물에 익혀서 찬물에 담갔다가 먹는 밀국수
- 막국수 : 메밀국수를 삶아 건져서 국수삶은물에 말은 것
- 콩국국수(또는 콩국) : 밀가루에 날콩가루를 섞어 만든 국수를 삶아 건져 콩국에 만든 것
- 칼썬두기 : 메밀가루를 익반죽하여 썰어 쇠고기장국에 넣어 끓인 것
- 난면법 : 계란노른자에 반죽한 가는 국수를 꿩고기장국에 끓여 고명을 얹은 것
- 팔칼국수 : 팔을 삶아 거른 것에 국수를 넣어 끓인 것
- 녹두칼국수 : 녹두를 삶아 거른 것에 국수를 넣고 끓인 것
- 분병 : 녹두가루를 육즙으로 반죽하여 구멍이

- 끓인 틀에 넣고 끓는 물속에서 짜내어 익힌 것에 육즙을 끼얹어 먹는 것
- 생떡국수: 멥쌀가루를 익반죽하여 국수모양으로 썰어 장국에 끓인 것
  - 세끼미: 녹말가루와 메밀가루를 섞어 만든 국수에 육수를 붓고 고명을 얹은 것
  - 진주면: 닭이나 꿩·오리의 살만을 콩알만한 크기로 썰어서 밀가루나 녹말을 문혀 갯국에 넣어 여러 가지 고명을 하여 만드는 것
  - 착면: 착면을 오미자국물에 만 것
  - 착면법: 고운 녹말가루를 걸쭉하게 풀어 중탕을 한 후 식혀 썬 것
  - 토장죽두나화: 사면을 갯국에 만 것
  - 창면법: 착면을 오미자즙에 만 것
  - 산서면법: 산서면을 오미자즙이나 두울죽즙에 만 것
  - 갈분면법: 갈분면을 오미자즙이나 두울죽즙에 만 것
  - 자화방: 얇게 민 밀가루 반죽을 납작하게 썰어 삶아 건져 오미자즙이나 장국에 만 것
  - 화면법: 진달래를 섞어 만든 화면을 오미자즙에 띄운 것
  - 냉면: 찬국이나 또는 무우김치국물 등에 말아 먹는 국수
  - 갯국냉면: 통깨를 볶아 갈아 육수를 부어 체에 발친 국물에 메밀국수 삶은 것을 넣고 말은 것
  - 과면: 오이를 잘게 썰어 녹말을 칠하여 삶아 냉면처럼 만 것
  - 김치국냉면: 김치국을 탄 육수에 말은 냉면
  - 동치미냉면: 동치미국물에 사리를 말고 옷기를 얹어 만든 냉면
  - 막국수: 메밀국수 사리에 식초·겨자·육수·양념간장을 쳐서 먹는 냉면의 일종
  - 장국냉면: 육수를 차게 해서 부어 먹는 냉면
  - 진주냉면: 순메밀의 국수를 쓰고 돼지고기를 넣지 않는 진주의 냉면
  - 콩국냉면: 밀국수를 삶아 콩국을 넣은 냉면
  - 평양냉면: 메밀가루·녹말을 섞어 만든 사리를 육수에 김치를 섞어 만든 국물에 말은 냉면
  - 함흥회냉면: 감자의 녹말가루로 만든 국수에

고기나 생선회를 고명으로 얹어서 얼큰하게 비빔 냉면

- 김말이국수: 김을 펴놓고 볶은 국수·오이채·달걀채·당근채 등을 넣고 김밥처럼 말은 것

## 5. 만 두

- 만두: 육수·멸치장국·다시마장국 등에 밀가루·메밀가루 또는 얇게 저민 생선살을 곱질을 하고 쇠고기·닭고기·두부·숙주 등을 소로 넣어 빚은 것을 끓인 것
- 감자막가리만두: 감자막가리와 감자녹말을 반죽하여 소를 넣고 빚은 만두
- 감자만두: 감자녹말을 곱질로 반죽하고 볶은 팥을 속으로 넣어 찢 만두
- 교자: 만두의 별칭
- 군만두(일명 전교자(煎交子)): 밀가루로 만든 곱질에 속을 넣어 만든 만두를 기름에 지진 것
- 굴(굴린)만두: 만두속을 완자로 빚어서 밀가루에 골려서 끓는 육수에 넣어 끓인 것
- 규아상: 병시와 같은 곱질에 소를 넣고 해삼 모양으로 빚어 담쟁이잎을 깔고 찢 것
- 꿩만두(일명 생치만두): 생치살로 속을 넣어 만든 만두
- 난만두: 네모난 그릇에 만두속을 담고 달걀을 풀어 위에 붓고 고명을 얹어 찢 것
- 도토리만두: 고기로 속을 넣고 도토리만하게 만든 만두
- 동아만두: 동아의 곱질에 닭고기 소를 넣고 반달모양으로 접어 녹말가루를 씌워 찢 것
- 두부만두: 두부와 쇠고기를 양념하여 실백을 두어개씩 박아 빚어 녹말을 씌워 삶아 낸 것
- 모밀만두: 메밀가루를 곱질로 쓴 만두
- 수교자: 만두
- 밀만두: 밀가루 반죽한 것을 얇게 밀어 적당한 둥근형으로 펴서 속을 넣어 장국에 끓인 것
- 박만두: 밀가루죽에 콩가루를 섞은 것을 곱질로 한 만두



- 변씨만두 : 밀가루 반죽을 밀어 귀나게 썰고 닭고기를 다져 양념한 속을 넣어 귀나게 싸고 닭 고온물에 삶은 것
- 병시 : 밀가루 반죽을 껍질로 하고 돼지갈비살·꿩고기·송이버섯·표고·토란·갓으로 속을 넣어 빚어 만든 것
- 보만두 : 보점만두
- 보점만두 : 여러개를 보에 싸서 찢 조그만 만두
- 소만두 : 고기없이 채소 따위로만 소를 만들어 넣고 빚은 만두
- 수가 : 밀가루 반죽을 얇게 밀어 소를 넣고 만두모양으로 빚어 찢은 후 냉수에 담갔다 건져 초장에 찍어 먹는 것
- 수교의 : 밀가루반죽 껍질에 속을 넣고 주름지게 오므려 감잎을 깔고 찢 것
- 송어만두 : 송어 살을 얇게 저민 것에 소를 싸서 만두형으로 만들어 녹말을 희워 장국에 끓이는 것
- 송채만두 : 밀가루나 모밀가루로 만든 껍질에 소금에 절인 배추 또는 배추김치 등을 속으로 넣어 조각병(糖角餅) 모양으로 만들어 장국에 삶은 것
- 어만두 : 생선을 얇게 저며 속을 넣어 만두모양으로 만들어 녹말을 문혀 찢거나 삶아 건진 것
- 장국만두 : 맑은장국 속에서 끓인 만두
- 재강만두 : 술을 거르고 남은 찌꺼기를 뭉쳐서 벧조각을 덮어 하룻밤을 썬 뒤에 볶아서 소로 하여 만드는 만두
- 조만두 : 재강만두
- 준치만두 : 고기와 준치살을 섞어 만두 크기로 빚어 녹말가루를 문혀 담쟁이 잎을 깔고 찢 것
- 찢만두 : 밀가루로 만든 껍질에 소를 싸서 찢낸 만두
- 참새만두(일명 황작(黃雀)만두) : 참새의 배속에 양념을 넣고 밀가루 반죽을 희워서 만든 만두
- 탕교자 : 장국에 끓인 만두
- 편수 : 껍질을 모나게 빚어 속을 넣어 네귀가 나도록 싸서 찢 여름철 만두

- 호박만두 : 밀껍질에 호박을 넣어 만든 소를 넣고 장국에 끓인 것

## 6. 떡 국

- 국수원밥송이 : 떡국을 끓이다가 밥이나 국수를 넣고 끓인 것
- 기자면 : 밀가루 가래떡국
- 무리떡국 : 쌀을 매에 갈아 가라앉힌 앙금으로 반대기를 지어서 장국에 끓인 음식
- 밀떡국 : 밀가루 반죽을 끓는 장국에 떡가래 모양으로 썰어 넣고 끓인 것
- 병탕 : 흰떡국
- 생떡국 : 쌀가루를 끓는물로 반죽하여 썰어서 맑은장국에 끓인 것
- 조랭이떡국 : 흰떡을 가늘게 밀어 도토리 크기로 잘라 가운데가 들어가도록 만들어 쇠고기장국에 끓인 것
- 흰떡국 : 가래떡을 얇게 저며 장국에 끓인 것

## 7. 수 제 비

- 감자수제비 : 감자녹말과 무거리를 섞어 매우 치댄 것을 장국이 끓을 때 뜬어 넣고 끓인 것
- 개떡수제비 : 밀가루를 뇌어낸 뒤의 찌꺼기를 장국에 넣어 만든 것
- 군동집 : 통영군 사랑면에서 수제비를 일컫는 말
- 나깨수제비 : 메밀의 속껍질을 체에 쳐서 반죽하여 굵게 썰어 장국에 넣은 것
- 대맥운두병 : 보리수제비
- 도토리수제비 : 도토리가루로 반죽하여 장국에 끓인 것
- 맥각운두병 : 보릿겨 수제비
- 메밀수제비 : 메밀가루를 반죽하여 장국에 끓인 것
- 메밀저베기 : 메밀가루를 반죽하여 미역을 넣어 끓인 멸치국에 넣어 끓인 것
- 멸치수제비 : 멸치살에 달걀·후춧가루를 넣고 이기어 장국에 수제비같이 떼어 넣고 끓인 것

- 미역수제비 : 미역 · 쇠고기를 넣고 끓인 국에 밀가루 반죽을 뜬어 넣고 끓인 것
- 밴댕이수제비 : 밴댕이의 살을 짓이겨 수제비처럼 토막지어 장국에 넣고 끓인 것
- 버섯장국수제비 : 숙음배추와 버섯을 넣고 끓인 된장국에 끓인 수제비
- 보리수제비 : 보릿가루를 반죽하여 장국에 넣어 만든 수제비
- 보릿겨수제비 : 보리를 대건 속겨로 만든 수제비
- 산약발어 : 삶은 마의 뿌리 · 밀가루 · 콩가루를 넣고 반죽해서 끓는물에 넣어 익힌 후 육즙에 넣은 것
- 산우수제비 : 마뿌리의 가루를 반죽하여 장국에 끓인 수제비
- 상실운두병 : 도토리수제비
- 영롱발어 : 밀가루물에 쇠고기나 양의 고기를 콩알만큼씩 썰어 넣고 끓는물에 넣어 익혀 빛이 영롱하게 되면 양념을 쳐서 먹는 수제비
- 영롱박탁 : 양의 콩팥을 밀가루와 함께 반죽하여 가닥이 넓은 국수를 만든 다음에 끓여 내어 장국에 넣은 것

### 참 고 문 헌

1. 明宗의 명으로 편찬 : 救荒撮要, 1554.
2. 張씨 부인 : 閩壺是讓方, 성균관대학교 대동문화연구원, (영인본), 1598~1680.
3. 許葯 : 屠門大綱, 1569~1618.
4. 柳重臨 : 增補山林經濟, 1766.
5. 徐有渠 : 林園十六志 一鼎俎志, 臚用志, 1764~1845.
6. 鄭良婉譯 : 閩閩叢書, 1881.
7. 洪錫謨 : 東國歲時記, 1849.
8. 孫貞圭 : 古代割烹, 이병기 소장본, 1949.
9. 孫貞圭 : 우리음식, 삼중당, 1947.
10. 趙慈鑄 : 朝鮮料理法, 광한서점, 1939.
11. 趙慈鑄 : 朝鮮料理, 경성서방, 1944.
12. 洪善杓 : 朝鮮料理學, 조광사, 1940.
13. 崔南善 : 朝鮮常識問題, 동명사, 1948.
14. 崔凡述 : 韓國의 茶道, 보연각, 1975.
15. 方信永 : 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1939.
16. 南京希 : 간추린 우리나라 음식 만드는법,
17. 강인희 : 韓國食生活風俗, 삼영사, 1984.
18. 황혜성 : 李朝宮廷料理通攷, 학총사, 1957.
19. 李盛雨 : 朝鮮時代 調理書의 分析的 研究, 한국정신문화연구원, 1982.
20. 이효지 : 朝鮮王朝 宮中宴會飲食의 分析的 考察, 수학사, 1985.
21. 玄容駿 : 濟州島 巫俗資料事典, 신구문화사, 1980.
22. 문화재관리국 : 朝鮮王朝의 祭祀, 1967.
23. 문화재관리국 : 傳統鄉土飲食調查研究報告書, 1980.
24. 문화재관리국 : 韓國民俗綜合調查報告書, 전남 · 전북 · 경남 · 경북 · 충남 · 충북 · 강원 · 경기 · 서울 · 이북 5도의 음식편, 1968~1974.
25. 韓國民俗大觀 (3) 의 · 식 · 주편, 고려대 민족문화연구소, 1980.
26. 전남농촌진흥원 : 향토요리모음, 1979.
27. 황혜성 : 韓國料理百科辭典, 삼중당, 1976.
28. 세종대학출판부 : 한국요리, 1981.
29. 장애심 : 濟州島 巫俗祭物의 民俗學的 研究, 이화여대 교육대학원 석사학위 청구논문, 1976.
30. 김상보 : 巫俗 · 佛敎 · 儒敎를 통하여 본 食生活文化 및 그 儀式節次에 대한 研究, 이화여대 교육대학원 석사학위 청구논문, 1974.
31. 李良順 : 朝鮮時代 술의 分類的 考察, 중앙대 대학원 석사학위 청구논문, 1980.
32. 尹德仁 : 김치 加工法에 있어서의 朝鮮初期와 後期의 比較 考察, 중앙대 대학원 석사학위 청구논문, 1979.
33. 윤서석 : 韓國食品史 研究, 新光出版社, 1974.
34. 윤서석 : 韓國의 傳來生活, 수학사, 1983.
35. 윤서석 : 韓國飲食 一역사와 조리—, 수학사, 1980.
36. 그의 근일 요리관계 출간 서적 등