



2148

전통향토음식
용어사전

국립농촌진흥청

음식(특화)

G.
381.7503
농77ㅈ

(주)교문서

전통향토음식 용어 사전

2010년 7월 1일 초판 인쇄

2010년 7월 5일 초판 발행

기획·편집처 농촌진흥청 국립농업과학원

기획·편집인 김 재 수

주소 경기도 수원시 권선구 녹지로 160

전화 031-299-0480~3

팩스 031-299-0454

제작·발행처 (주)교문사

제작·발행인 류 제 동

책임편집 강선희 | 본문디자인 우은영 | 표지디자인 반미현

제작 김선형 | 영업 김재광·정용섭·송기윤

우편번호 413-756

주소 경기도 파주시 교하읍 문발리 출판문화정보산업단지 536-2

전화 031) 955-6111(代)

팩스 031) 955-0955

등록 1960. 10. 28. 제 406-2006-000035호

홈페이지 www.kyomunsa.co.kr

이메일 webmaster@kyomunsa.co.kr

ISBN 978-89-363-1060-8 (91590)

*잘못된 책은 바꿔 드립니다.

값 35,000원

불법복사는 지적 재산을 훔치는 범죄행위입니다.

저작권법 제97조의 5(권리의 침해죄)에 따라 위반자는 5년 이하의 징역
또는 5천만 원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있습니다.

고무친다. 전남에서는 돔배젓이라고도 한다. 전어내장 중 완두 크기의 타원형인 전어밥으로 담근 젓갈로 맛이 고소하여 별미이다. 경남 남해·통영 등 해안 지방의 전통음식이며 양이 적어 귀한 젓갈로 취급한다. ♣ 전남, 경남

전어섞박지 소금에 절여 씻은 후 물기를 뺀 무·무청에 다진 전어젓과 양념(고춧가루, 다진 마늘·생강, 설탕, 소금)을 넣어 버무려 담근 김치이다. ♣ 경남



전어섞박지

전어속젓 전어창자에 참쌀밥, 청각, 고춧가루, 다진 마늘·생강을 넣어 버무린 것과 붉은 소금을 항아리에 켜켜로 담아 밀봉하여 100일간 삭힌 젓갈이다.

♣ 전남



전어속젓

전어젓 ♣ 엽삭젓 ♣ 전남

전어회(무침) 비늘을 긁어 머리와 내장,

지느러미를 제거한 전어를 얇게 포를 떠서 채 썬 전어에 굵게 채 썬 무·배, 어슷하게 썬 풋고추·붉은 고추·쪽파를 넣어 초고추장(고추장, 고춧가루, 식초, 설탕, 다진 마늘, 참기름)으로 버무린 것이다. 전어회무침이라고도 하며 충남에서는 우여회라고도 한다. ♣ 충남, 전남, 경남



전어회(무침)

전어회무침 ♣ 전어회

전주경단 찹쌀가루를 익반죽하여 밤тол 크기로 둥글게 빚은 것을 설탕을 조금 넣은 끓는 물에 삶아 건져 밤채, 대추채, 꽃감채를 문힌 떡이다. ♣ 전북



전주경단

전주비빔밥 양지머리, 사골 육수로 지은 밥 위에 쇠고기 육회, 콩나물, 애호박볶음, 미나리나물, 도라지나물, 고사리나물, 오이채볶음, 당근채볶음, 표고버섯볶음, 황포묵채, 황백지단채를 돌

러 담고 다... 낱달걀을 얹고 찐 것이다. 기호에 따라 낱달걀을 얹고 찐 것을 돌려 담는다. 콩나물국과 볶음고추장을, 참기름, 나박김치를 곁들이기도 한다. 전주비빔밥의 맛을 내는 데 가장 중요한 것이 육회와 콩나물이다. 문헌에 따르면 전주에서는 흥년으로 식량 사정이 어려울 때도 매일 육회용으로 소 한 마리를 도살했을 정도라고 하여 육회는 자연스럽게 비빔밥의 재료로 사용되었으며, 다른 재료와 잘 어울려 전주비빔밥의 특징으로 자리 잡게 되었다. 또 전주는 수질이 좋고 기후가 콩나물 재배에 알맞아 오래전부터 질 좋은 콩나물이 생산되어 비빔밥에 이용한다. 사골, 소머리 곤 물로 밥을 지으면 밥알이 서로 달라붙지 않아 나물과 섞어 비빔 때 골고루 잘 비벼지고 밥에서 윤기가 난다. ♣ 전북



전주비빔밥

전주집장 죽처럼 질게 지은 찰쌀밥을 메줏가루와 고춧가루, 엿기름과 섞고 소금물에 삶힌 풋고추, 썰어 말린 가지·무를 넣고 버무려 소금으로 간을 한 다음 항아리에 담아서 따뜻한 곳에서 발효시킨 것이다. 집장은 신속하게 담가먹는 별미장으로 고추장 비슷한 음식이며 담그는 시기가 있는 것은 아니나 고추, 가

춧가루에 담는다. 《조선부생신식요리제법》(집장)에 소개되어 있다. ♣ 전북



전주집장

전주콩나물국밥 살짝 데친 콩나물을 간장 양념하고, 콩나물 삶은 물과 멸치장국국물을 합쳐 뚝배기에 넣고 밥, 콩나물 무친 것, 새우젓국을 넣고 끓이다가 끓어오르면 김치볶음, 깨소금, 고춧가루를 넣은 것이다. 낱달걀이나 오징어 삶은 것을 넣기도 한다. 콩나물은 전주의 팔미 중 하나로 풍토병을 예방하는 데 효력이 있어 식탁에서 떠나지 않았다는 전주부사의 기록이 있다. ♣ 전북



전주콩나물국밥

전화 ▶ 화전 ♣ 강원도
절간고구마죽 절간고구마를 푹 삶다가 물러지면 으갠 다음 삶은 팥, 양대콩, 찰쌀가루를 넣고 끓여 설탕, 소금으로