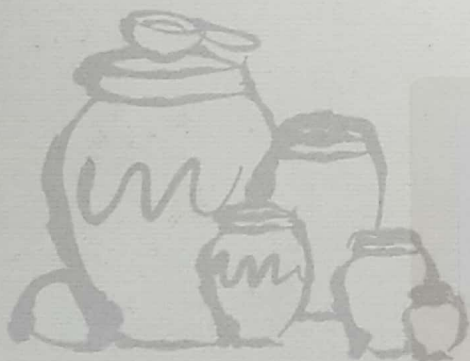




전라북도

농촌진흥청 농업과학기술원
농촌자원개발연구소



전북도청도서관



EM037075

(주)교문사

한국의 전통향토음식 6

전라북도

2008년 5월 15일 초판 인쇄

2008년 5월 20일 초판 발행

기획·편집처 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소

기획·편집인 조 순 재

주소 경기도 수원시 권선구 서둔동 88-2

전화 031-299-0590~2

팩스 031-299-0553

제작·발행처 (주)교문사

제작·발행인 류 제 동

우편번호 413-756

주소 경기도 파주시 교하읍 문발리 출판문화정보산업단지 536-2

전화 031-955-6111(대)

팩스 031-955-0955

등록 1960. 10. 28. 제406-2006-000035호

홈페이지 www.kyomunsa.co.kr

이메일 webmaster@kyomunsa.co.kr

ISBN 978-89-363-0920-6 94590

ISBN 978-89-363-0914-5 94590(전10권)

*잘못된 책은 바꿔 드립니다.

값 40,000원

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.

차례

발간사 iv

제1부 전통향토음식 조사·발굴 및 표준화

1. 전통향토음식의 정의 004
2. 전통향토음식의 조사·발굴 007
3. 전통향토음식의 유형별 분류 기준 009
4. 전통향토음식 자료의 표준화 015
5. 전통향토음식의 지역성 검증 019
6. 고문헌을 통한 역사성 검증 020

제2부 전라북도 전통향토음식

제 1 장 전라북도의 전통향토음식 발달 배경과 특징 029

1. 주식류 031
2. 부식류 033
3. 떡류 및 과점류 039
4. 폐백음식 040



제 2 장 전라북도의 전통향토음식 종류와 만드는 방법 043

주식류

밥

전주비빔밥 050 | 황등비빔밥(육회비빔밥) 052 | 전주콩나물국밥 054 |
돌솥밥 056 | 산채비빔밥 057 | 대나무통밥 058 | 무밥 059 | 보리밥비빔밥 060 |
쑥밥 061 | 오곡밥 062 | 찰밥 063

죽

무릇죽 064 | 바지락죽 066 | 흑임자죽 068 | 어죽 070 | 닭죽 071 | 밤죽 072 |
백합죽 073 | 생합죽 073 | 아욱죽 074 | 청맥죽 075 | 콩죽 075 | 팔죽 076 |
호박죽 077

국수 · 수제비

팔갈국수 078 | 다슬기수제비(고동수제비) 080 | 다슬기칼국수(대수리칼국수) 082 |
들깨칼국수 083 | 콩국수 084 | 메기수제비 085 | 미역수제비 086 |
맛조개수제비(죽합수제비) 086 | 쑥수제비 087

떡국

두부떡국 088 | 생떡국 089





부식류

국

머위탕(머위갯국) 090 | 추어탕 092 | 토란탕 094 | 홍어탕 096 | 감자탕 098 |
 꽃게탕 099 | 다슬기탕 100 | 동상토종닭백숙 101 | 돼지뼈국 102 |
 땅두릅매운탕 103 | 민물고기매운탕 104 | 북애장(북아장) 105 | 생합탕 106 |
 양하탕 106 | 염소탕 107 | 옷닭 108 | 우거짓국 109 | 죽합탕 109

찌개

순두부찌개 110 | 달강어찌개(장대찌개) 112 | 된장찌개 113 | 조기찌개 114 |
 청국장찌개 115

김치

고들빼기김치 116 | 콩나물김치(콩나물지) 118 | 가지김치 120 |
 점들김치(점들지) 121 | 고춧잎김치(고춧잎지) 122 | 동김치(동치미) 123 |
 반지(백지) 124 | 배추김치 125 | 싱건지 126 | 종삼파김치(종삼대파김치) 126 |
 열갈이김치 127

나물

토란대나물 128 | 호박오가리나물 130 | 콩나물잡채 132 | 고수무생채 135 |
 더덕무침 136 | 가죽잎초무침 137 | 갯나물(세발나물) 138 |
 고사리나물 139 | 나문재나물(나무재나물, 함초나물) 139 | 뜸부기나물 140 |
 민들레나물 140 | 박나물 141 | 솔버섯잡나물 141 | 싸리버섯애호박볶음 142 |
 옷나무순무침 142 | 도토리묵나물 143 | 죽순초무침 143

구이

풍천장어구이 144 | 갈비구이(생갈비구이) 146 | 대합구이 147

조림·지짐이

다슬기조림(대수리조림) 148 | 돼지고기장조림(돼지고기자장) 150 |
 장조림(자장) 150 | 마늘종조림 151 | 무조림(무시와저기) 151



전 · 적

꽃마늘갑오징어산적 152 | 부추전(술전) 154 | 고구마전 155 | 고추전 155 |
김치전 156 | 다시마전 156 | 무전(무부치개) 157 | 쇠고기전 157 |
숙밀전병(숙부치개) 158 | 옷순부침 158 | 양하산적(양애산적) 159 | 양하전 159

찜 · 선

붕어찜 160 | 애저찜(진안애저) 162 | 홍어찜 164 | 대합찜(생합찜) 166 |
고산참붕어찜 169 | 갈비찜 170 | 닭찜 171 | 대하찜 172 | 메기찜 173

회

양하회(양애회) 174 | 추어숙회 175 | 꼬막회 176 | 상추줄기회(상추고동회) 177

마른반찬

가죽부각 178 | 국화잎부각 179 | 김부각 180 | 푼고추부각 181 | 연사자반 182 |
들깨송이부각 183 | 생강잎부각 183 | 미역자반 184 | 전복쌈 184 | 육포 185

순대 · 편육 · 족편

돼지머리편육 186 | 용봉족편 187

묵 · 두부

황포묵(노랑청포묵) 188 | 두부 190 | 메밀묵 191 | 박대깍질묵 192 |
청포묵(녹두묵) 193

장아찌

무장아찌 194 | 울외장아찌 196 | 깻잎장아찌 198 | 도라지장아찌 199 |
산초장아찌 200 | 감장아찌 201 | 고들빼기장아찌 202 | 김장아찌 203 |
더덕장아찌(무침) 204 | 마늘종장아찌(무침) 205 | 생강줄기장아찌(계약장아찌) 206 |
양파장아찌 207 | 질경이장아찌(빼뿌쟁이장아찌) 208 | 참외장아찌 209





젓갈 · 식해

진석화젓 210 | 토하젓 212 | 꿀뚜기젓(고록젓) 214 | 꽃게무침 215 | 꽃게장 216 |
조개젓 216 | 참게장 217

장

전주집장 218 | 순창참쌀고추장 220 | 찌금장(찌엄장) 221 | 청국장 222

식초

감식초 223

떡류

감단자 224 | 깨찰편(깨찰시루떡) 226 | 모시잎송편 228 | 섭전 230 |
전주경단 232 | 도토리설기떡 234 | 도토리송편 235 | 팔시루떡 236 |
보리개떡 237 | 송기떡(생키떡) 237 | 빨기송편 238 | 쑥개떡 239 | 쑥버무리 240 |
쑥송편 241 | 약식 242 | 웃기떡(우찌지) 243 | 인절미 244 | 증편 245 |
호박고지찰시루떡 246 | 호박시루떡 247 | 호박버무리 248 | 흑임자떡 248 |
화전 249

과장류

고구마엿 250 | 콩과자(콩깨잘) 252 | 순창산자(유과) 254 | 약과 255 |
각색산자 256 | 강정 257 | 산서산자 258 | 유과 259 | 진안유과(강정) 260 |
연근정과 261 | 인삼정과 262 | 들깨엿강정 263 | 쌀강정 264 | 밤엿 265 |
삼계쌀엿 266 | 참쌀엿 267

음청류

우슬식혜 268 | 고추감주 269

주류

과하주 270 | 동동주 271 | 삼해주 272 | 배술(이강주) 274 | 송순주 275 |
송화주(점주) 276 | 쌀술 277 | 장수동동주 278

참고문헌 279

찾아보기 283

