

## 2) 음식 종류별 구분

### 밥 류

감자밥	고구마밥	무밥	보리밥	송키밥(송쿠)
수수밥	쌀보리밥	조밥	썩밥	잡곡밥
돈부밥	찰밥	툇밥		

### 죽 류

감자수제비	깨죽	밀가루풀대죽	보리죽	보리풀대죽
수수죽	수제비	쌀죽	갓죽	팥죽
호박죽	메밀죽	썩죽	강냉이죽	콩나물죽
콩죽	녹두죽	고구마잎줄기죽	시래기죽	돈부죽
빼부쟁이죽	콩나물죽	숙주나물죽	나배기죽	굴죽툇죽
참죽	장어죽	독쇄죽	보리죽	물곶죽
명씨죽	대추죽			

### 떡 류

개떡	시루떡(호박·무·팥)	썩떡	썩버무리
인절미	호박떡	콩떡	썩반
밀개떡	썩설기	백설기	기정
개피떡(반달)	찰보리개떡	메주떡	바지개
참떡			

### 빵·국수류

국화빵	냉콩국수	수제비(장두기와 바지락국물맛)	칼국수
메밀국수			

### 국류(냉국·탕·찌개)

썩국	아욱국	구슬배기국	두부비지찌개	고등어찌개
김치찌개	냉국	된장국	청국장국	된장찌개
무국	미역국	바지락국	소고기국	시래기국
장어탕	조기찌개	추어탕	오리탕	나배기국
항아꾸된장국	썩바리국	파래냉국	오이냉국	김냉국
콩나물냉국	목걸레국	토란국	호박국	승어찌개
돼지고기찌개	망둥이찌개	정어리찌개	도다리찌개	이면수찌개
매태이찌개	핑찌개	명태찌개	조개탕	삼계탕
청둥오리탕	계탕	삼다리탕	장두기국	

나물·볶음류

아욱나물	박속나물	가지나물	옻박가지나물	지충개나물
옻나무순나물	돈나물무침	묵(녹두·팥)	도라지나물	고구마대나물
메밀잎줄기나물	고사리나물	냉이나물	녹두나물	머위대나물
미나리나물	버섯나물	시금치나물	잡채	취나물
콩나물	토란대나물	무채나물	지청구나물	무선
가시게나물(씀바귀)		박카리나물	고춧잎나물	피마자잎나물
배추나물	썩갓나물	지부나물	뚝갈나물	글텅나물
생미역나물	자운영나물	구슬뱅이나물	삼다리나물	나생귀나물
목걸레나물	댕이나물	원추리나물	고구마순나물	할미꽃나물
죽순나물	고춧잎나물	무악저지(악대나물)		

구이·찜·조림류

명태찜	탱간이찜	서대찜	닭찜	참치찜
양태찜	가오리찜	대구찜	갈치구이	감자조림
감자찜	고등어구이	양태구이	조기구이	전어구이
서대구이	참치구이	갑오징어구이	낙지호롱	소고기장호롱
돼지호롱	고등어호롱	닥대호롱	조기호롱	갈치무조림
갈비찜	아지			

튀김·부각류

가죽부각	고추부각튀김	김부각	들깨잎부각	들깨꽃부각
방아꽃부각	오징어튀김	고구마튀김	야채튀김	

전·적류

감자전	고구마전	명태전	부추전	산적
조기전	파전	표고버섯전	푹고추전	호박전
대구전	맛전	굴전	새우전	쇠전
돼지고기전	장떡			

김치류

고들빼기김치	닭동치미	무동치미	열무김치	물김치(싱건지)
겉절이	통배추겉절이	배추김치	부추김치	상추겉절이지
세발지(세발김치)	파김치	갯김치	깍두기	오이소박이
배추뿌리김치				

장아찌류

감장아찌(된장속)	고추장아찌	달래장아찌	들깨잎장아찌	마늘장아찌
-----------	-------	-------	--------	-------

마늘쫘장아찌	무장아찌	소고기장아찌	오이장아찌	콩잎장아찌
참외장아찌	수박장아찌	무말랭이장아찌	배추뿌리말랭이	단무지
파래장아찌				

회종류

육회	천엽회	쭈구미회	고막무침	멍게회
문절이회	서대회	소라회	오징어회	전어회
해삼회	낙지회	망둥이회	빙어회	감오징어회
문어회	가오리회	굴회	맛회	백합회
수구리회	죽순회			

음청류

언딩넝쿠리차	산죽대차	감차	결명자(하부)차	녹차
보리차	수정과	송냥	식혜	옥수수차
유자차	화채	모과차	대추차	미숫가루
감잎차	감차(껍질)			

과자류

요오깡(양갱이)	깨강정	들깨강정	떡국대튀밥	보리튀밥
쌀강정	쌀튀밥	콩튀밥	콩유과	콩깨잘
약과	건빵	비과	오다마	쌀사탕
젤리	박하사탕	썬베이	송화유과	

주 류

보리주	동동주	막걸리	소주	청주(정종)
-----	-----	-----	----	--------

안주류

각종 김치	구이	찌개	마른반찬	부각류
과자류	삶은 계란	각종 포	오징어	땅콩

참고자료

강인희, 『한국식생활사』, 삼영사, 1992.  
 김광연, 「한국식생활에서의 쌀의 역사와 문화」, 『한국식문화학회지』7(2), 1992.  
 문화공보부 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서-향토음식편』 제5책, 1984.  
 민족문화추진회, 『국역)신증동국여지승람』, 1978.  
 박옥임, 「순천시의 가정생활에 관한 연구」, 『담도문화연구』 제1집, 순천대 남도문화연구소, 1985.  
 박현서 외 4인, 『식생활과 건강』, 효일문화사, 1995.  
 손경희, 「김치의 종류와 이용」, 『한국식문화학회지』6, 1991.  
 승주군사편찬위원회, 『승주군사』, 1984.

식생활개선범국민운동본부, 『국민식생활의식조사보고서』, 1992.  
 오명숙 외 3인, 『식품과 영양』, 효일문화사, 1994.  
 유태중, 『차와 건강』, 등지, 1988.  
 윤서석, 『한국김치의 역사적 고찰』, 한국식문화학회지』6, 1991.  
 윤서석, 『한국음식용어』, 민음사, 1991.  
 윤서석, 『한국식생활의 통사적 고찰』, 한국식문화학회지』8(2), 1993.  
 윤숙경, 『안동지역의 향토음식에 관한 고찰』, 한국식문화학회지』9(1), 1994.  
 이민수 역, 『뽕합총서』, 기린원, 1988.  
 이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.  
 이성우, 『조미향신료의 역사』, 한국식문화학회지』5(3), 1990.  
 이성우, 『한국식생활의 역사』, 수학사, 1993.  
 이성우, 『식생활과 문화』, 수학사, 1994.  
 이종미, 『한국의 떡문화 형성기원과 발달과정에 관한 소고』, 한국식문화학회지』7(2), 1992.  
 인제대학 식품과학연구소, 『전통식품의 새로운 인식과 바람직한 발전』, 제1회 인제식품과학 Forum 논  
 총』, 1993.  
 전라남도 관광과, 『태고장 향토음식』, 전라남도, 1987.  
 전라남도 농촌진흥원, 『탐도 내림숨씨』, 1995.  
 전라남도·전라남도 관광협회, 『탐도맛기행』, 1995.  
 정현숙, 『川椒에 關한 研究』, 한국영양식량학회지』16(2), 1987.  
 한국음식문화 오천년준비위원회, 『한국음식 오천년』, 유림문화사, 1988.  
 한창기, 『한국의 발견 : 전라남도편』, 뿌리깊은나무, 1990.  
 황혜성 외 2인, 『한국의 전통음식』, 교문사, 1995.