

국립국어원 2009-01-32

발간등록번호

11-1371028-000120-14

## 2009년도 민족생활어 조사 2

- 연구책임자 : 강 정 희(한남대학교)  
    공동연구원 : 안 귀 남(안동대학교)
- 조사 지역 : 경상북도
- 조사 항목 : 경북 북부 지역 토속음식



# 제 출 문

국립국어원장 귀하

“2009년도 민족생활어 조사”에 관하여 귀 원과 체결한 연구용역 계약  
에 의하여 연구보고서를 작성하여 제출합니다.

2009년 11월 30일

연구책임자: 강정희(한남대학교)

연구 기관 : 한남대학교

연구책임자 : 강정희

공동연구원 : 안귀남



## 제 1 부

## 사업 개요

제1장 연구개요 .....	3
1. 조사 개요 .....	3
1.1. 민족생활어의 개념_3	
1.2. 조사의 목적과 필요성_4	
1.3. 조사 방법_6	
1.3.1. 조사의 의의	1.3.2. 조사 과정의 특징
1.3.3. 조사 시 고려사항	
2. 조사 지침 .....	7
2.1. 현장 조사 지침_8	
2.1.1. 일반 원칙	2.1.2. 조사 지점 선정 기준
2.1.3. 제보자 선정 기준	
2.2. 전사 지침_9	
2.3. 올림말 선정 지침_11	
2.3.1. 일반 원칙	2.3.2. 세부기준
2.4. 뜻풀이 지침_14	
2.4.1. 기본 원칙	2.4.2. 뜻풀이 형식
2.4.3. 뜻풀이 용어	
제2장 연구 추진 과정 .....	16
1. 조사 계획 .....	16
2. 조사 보고 .....	17
2.1. 제보자_17	
2.2. 조사 기간 및 방법_18	
2.3. 조사 장소_19	
2.4. 조사 내용_19	
2.5. 조사 결과물_20	

## 제 2 부 연구 내용

제3장 생애 구술 .....	23
1. 예천 청포묵(양종례) 구술발화 .....	23
1.1. 예천 청포묵 소개_23	
1.2. 제보자의 생애구술_24	
1.2.1. 자기소개	
1.2.2. 청포묵 만드는 방법	
2. 안동 토속음식(조옥화) 구술발화 .....	28
2.1. 조옥화 소개_28	
2.2. 안동의 토속음식 만드는 방법_29	
2.1.1. 안동식혜	2.1.2. 메물만두(메밀만두)
2.1.3. 메물묵	2.1.4. 탕평채
2.1.5. 청포묵	2.1.6. 청포묵밥
2.1.7. 묵두루치기	
2.1.8. 손국시, 제물국시, 건진국시, 누른국수	
2.1.9. 닭콩밴대기	2.1.10. 빙어조림
2.1.11. 잉어찜	2.1.12. 팔국수, 팔잎밥
2.1.13. 찹쌀미역수제비, 생떡국	2.1.14. 한우옹심이
2.1.15. 개고기국(개장국, 개장)	2.1.16. 닭찜(안동찜닭)
2.1.17. 은어조림, 은어식해	2.1.18. 대구난, 물명태난
2.1.19. 닭뼈지짐, 닭살지짐	2.1.20. 청어조림
2.1.21. 수꾸플때기	2.1.22. 호박범벅
3. 잉어찜(유승자) 구술 발화 .....	39
3.1. 자기소개_39	
3.2. 잉어찜 만드는 방법_42	
3.3. 매운탕 만드는 방법_46	
4. 안동 토속음식(안필출) 구술발화 .....	50
4.1. 자기소개_50	
4.2. 토속음식 만드는 방법_51	
4.2.1. 손국시, 칼국수(손국수)	4.2.2. 들깨국시
4.2.3. 메밀묵밥	4.2.4. 수제비
4.2.5. 장떡	4.2.6. 찰떡, 인절미
4.2.7. 옷길, 옷기리(웃기)	4.2.8. 전

- 4.2.9. 조약(주약)
- 4.2.10. 돌떡, 수꾸떡(수수떡), 망디떡, 백편(백편)
- 4.2.11. 차노치, 수꾸차노치      4.2.12. 호박범벅
- 4.2.13. 떡국      4.2.14. 멧국시
- 4.2.15. 청포묵      4.2.16. 꿀밤묵
- 4.2.17. 보리개떡      4.2.18. 기지떡, 쉰는 떡(증편)
- 4.2.19. 송편, 송구송편(송기송편)

제4장 조사된 어휘 .....	85
1. 토속 음식이란? .....	85
2. 토속 음식 만드는 과정 .....	85
2.1. 잉어찜_86	
2.1.1. 잉어손질하기      2.1.2. 지지기	
2.1.3. 양념 바르기      2.1.4. 찌기	
2.1.5. 청양고추 갈아서 넣기      2.1.6. 야채 넣기	
2.1.7. 완성된 잉어찜	
2.2. 안동 식혜_89	
2.2.1. 재료 준비      2.2.2. 고두밥 찌기	
2.2.3. 옛기름물 데우기      2.2.4. 재료 섞기	
2.2.5. 고추가루 우려내기      2.2.6. 생강물 넣고 섞기	
2.3. 청포묵_93	
2.3.1. 원녹두 갈기      2.3.2. 녹두 껍데기 씻어내기	
2.3.3. 녹두 갈기      2.3.4. 녹두물 내기	
2.3.5. 청포묵 쑈기	
2.4. 청포묵밥_96	
2.5. 묵밥, 메밀묵밥(메밀묵밥)_97	
2.6. 메밀만두_98	
2.6.1. 메밀풀 써기(쑈기), 메밀가루 반죽하기	
2.6.2. 만두속(만두소) 만들기      2.6.3. 메밀만두 빚기	
2.6.4. 속 넣기      2.6.5. 만두 만들기	
2.6.6. 만두 찌기	
2.7. 안동 손국시, 누른국수, 누름국수, 손국수_100	
2.7.1. 국시 밀기, 국시 썰기	
2.7.2. 육수 내기, 야채 넣기, 국시 넣기	
2.7.3. 국시 담기, 고명 올리기	

3. 조사된 어휘 .....	102
3.1. 도구-102	
3.1.1. 목판	3.1.2. 멧돌, 매
3.1.3. 가매솔, 가매(가마솔), 소두배이(솔뚜껑)	
3.1.4. 명주 자리, 광목 자리(자루)	
3.1.5. 조리	3.1.6. 주게, 뱃죽, 밥죽(주걱)
3.1.7. 안반, 흥두깨, 도매(도마), 밀대, 정지칼	
3.1.8. 망	
3.2. 재료_107	
3.2.1. 원녹두, 온녹두	3.2.2. 잡고기(잡어)
3.2.3. 피라미(피라미)	3.2.4. 빠가사리
3.2.5. 껍지	3.2.6. 메물가루(메밀가루)
3.2.7. 옛기름물	3.2.8. 노랑물, 노란물
3.2.9. 만두속(소)	3.2.10. 콩지름(콩나물)
3.2.11. 밍쌀(멩쌀)	3.2.12. 꼬미, 꾸미, 꾸무개(고명)
3.3. 행위_110	
3.3.1. 쌀다(썰다)	3.3.2. 써(씻어)
3.3.3. 붓다	3.3.4. 찢다, 찢프다(짜다)
3.3.5. 빗게다(벗기다)	3.3.6. 히시다(벌리다)
3.3.7. 꿩이다(꿩이다)	3.3.8. 티하다(토렴하다)
3.3.9. 써다(쑤다)	3.3.10. 안충다(앉히다)
3.3.11. 따룽다(따르다)	3.3.12. 젓다
3.3.13. 잡송다(잡수다)	3.3.14. 일이다(일다)
3.3.15. 횡구다, 히우다(행구다)	3.3.16. 바송다, 빠송다(빨다)
3.3.17. 쓸다, 쓸은다	3.3.18. 갈았는(간)
3.3.19. 달궁다	3.3.20. 부까(불려)
3.3.21. 빗게(벗기어)	
3.4. 상태표현_115	
3.4.1. 만문하다	3.4.2. 이물다
3.4.3. 깐중되다	3.4.4. 놀다(논다)
3.4.5. 짚으다(깊다)	3.4.6. 냅두다(내버려두다)
3.4.7. 야무다(야물다)	3.4.8. 엄침
3.4.9. 매	3.4.10. 찻다
3.4.11. 깨끗다(깨끗하다)	3.4.12. 마춤하다(적당하다)
3.4.13. 질게다(좋아하다)	3.4.14. 글이로
3.4.15. 가지	
3.5. 모양_118	

- 3.5.1. 찝족하게(낄쪽하게)
- 3.5.2. 뽀끈(힘껏)
- 3.5.3. 속속(쑥쑥)
- 3.5.4. 짤박짤박
- 3.5.5. 요래요래
- 3.3.6. 푹덕푹덕
- 3.3.7. 가삭가삭(바삭바삭)
- 3.3.8. 어식어식(어숫어숫)
- 3.3.9. 다이(다시)
- 3.3.10. 쪼매침(조금)
- 3.3.11. 매로(처럼)
- 3.3.12. 퍼떡
- 3.3.13. -그러(도록, 게끔)
- 3.6. 색깔, 맛, 냄새\_120
- 3.6.1. 열으그로(열게)
- 3.6.2. 열으다(열다)
- 3.6.3. 부헝다(부열다)
- 3.6.4. 화근내
- 3.7. 종류\_121
- 3.7.1. 청포묵
- 3.7.2. 탕평채
- 3.7.3. 태평채, 태평추, 태평초
- 3.7.4. 정구지적(부추전)
- 3.7.5. 녹디적, 녹두적(빈대떡)
- 3.7.6. 청포묵밥
- 3.7.7. 손국시, 칼국시(손국수)
- 3.7.8. 메물묵밥, 묵밥(메밀묵밥)
- 3.7.9. 잉어찜
- 3.7.10. 매운탕
- 3.7.11. 메물만두(메밀만두)
- 3.7.12. 안동식혜
- 3.7.13. 묵물죽, 녹두물죽, 노랑물죽
- 3.7.14. 두루치기, 묵두루치기
- 3.7.15. 제사밥, 비빔밥
- 3.7.16. 팔잎밥
- 3.7.17. 팔국시(팔국수)
- 3.7.18. 안동찜닭, 닭찜
- 3.7.19. 찹쌀미역수제비
- 3.7.20. 생떡국
- 3.7.21. 배차적
- 3.7.22. 야채 콩가루 무침
- 3.7.23. 밥자반
- 3.7.24. 육회비빔밥
- 3.7.25. 꿀밤묵
- 3.7.26. 닭콩밴대기

## 제 3 부    연구 결과

제5장 마무리 .....	137
참고문헌 .....	141
부    록 .....	143
찾아보기 .....	173



## 제 1 부

# 사 업 개 요

제 1 장 연구개요

제 2 장 연구 추진 과정



## 제 1 장 연구개요

### 1. 조사 개요

#### 1.1. 민족생활어의 개념

인간은 자신의 생활 속에서 문화를 만들며 그 속에서 문화를 누리며 살고 있다. 인간은 다양하고 역동적인 생활 모형을 창조하기도 하며 다른 사람이 이미 만든 생활 모형을 따르며 살아가기도 한다. 그리고 생활 속에서 관계를 맺고 소통을 위해 사용하는 매개체가 바로 언어이다.

민족생활어란 생활과 언어에 민족이란 말이 결합되어 이루어진 말이다. 민족은 다양하게 정의될 수 있지만, 우선 한 지역에서 태어나 생활하면서 언어, 문화, 역사 등을 함께 하는 인간 집단으로 정의한다. 즉 생활이란 추상적이고 논리적인 측면이 실제 삶과 연관되어 고찰되어야 한다. 생활은 사람들의 일상적인 정서, 인식, 행동으로 이루어지며, 이것의 대부분은 언어를 매개로 구체적으로 나타난다. 일상적 생활이 지속적으로 반복되면서 특정 집단 혹은 민족의 고유한 사고 체계와 문화 체계가 형성·발전한다. 따라서 민족의 정체성, 사고 체계, 문화 등은 그 민족이 사용하는 언어와 불가분의 관계가 있다. 사람들은 다양한 생활양식을 창출하기도 하며 이미 만들어진 생활양식을 따르면서 살아가기도 한다. 한 민족이 살아 온 삶의 모습, 사고체계, 정체성 등을 파악하기 위해서는 동일 민족의 범주에 속하는 다양한 사람들의 생활을 살펴보아야 하는데, 이는 생활어의 어휘, 형식, 의미, 용례, 담화 등의 재발견과 조사를 통해 구체화시킬 수 있다.

민족문화를 조사하기 위해 참고할 수 있는 한국 민족문화의 개념과 범위는 다음과 같다.(한국 민족문화대백과사전)

- 한국 민족문화에는 외국에서 우리나라로 귀화한 사람과 우리나라에서 외국으로 이주한 사람의 문화도 포함된다.
- 한민족이 아닌 다른 민족이 이룩한 문화는 한민족 구성원에 의하여 연구 변용된 구체적인 사실이 있는 경우에 한국 민족문화에 포함된다.
- 한민족이 우리 강역 안에서 이룩한 문화 외에도 외국으로 일시 진출하거나 항구적

으로 이주하여 이룩한 문화도 한국 민족문화에 포함된다.

- 선사시대의 생활양상도 한국 민족문화에 포함된다.
- 자연 그 자체는 문화가 아니지만 한민족에 의하여 이용되고 의미를 부여한 자취가 있을 때는 한국 민족문화로 다룬다.
- 현대 문화의 양상은 전통 문화와의 연관이 파악되고 광범위한 영향을 끼치며, 우리나라에서의 독자성 또는 특수성이 보편성과 함께 인정되어야 한국 민족문화이다.
- 민족문화는 민족·강역·역사·자연·생활·사회·사고·언어·예술 등 아홉 가지로 크게 분류된다.

이상과 같은 한국 민족문화의 개념과 범위 규정은 앞으로 수행할 이 사업의 조사 대상과 영역을 선정하는데 중요한 기준으로 삼을 수 있다.

사피어 워프의 가설(Sapir Whorf 가설, 언어의 상대주의 이론)에 보면 언어구조나 실제 사용하는 언어형식이 사용자의 사고에 영향을 미치는 것으로 되어 있다. 언어 사용자는 필요에 따라 많은 언어 형식을 창조한다. 사용자가 그만큼 사고를 많이 한다는 말이다. 북극의 이누이트족은 눈, 얼음, 바람을 아주 세분된, 수십 개의 말로 표현한다. 필리핀 민도르의 하우누족은 450종 이상의 동물과 1,500종 이상의 식물을 구분한다. 실제 공인된 공식 도감의 분류보다 400여 종이 더 많다.

어떤 언어 사용자의 죽음은 그가 가진 독특한 생활어도 함께 사라짐을 의미한다. 언젠가 아프리카에서 들려오는 소식으로 다음과 같은 이야기가 있었다. “한 사람의 노인이 사망할 때마다 하나의 박물관이 사라지고, 하나의 도서관이 사라진다.” 문자가 아닌 구전으로 지식과 지혜가 전수되는 아프리카의 문화 전통에서 오래도록 살아 온 한 노인은 그 사람 자체가 박물관이고 도서관이었다(강신표, 인제대).

이러한 관점은 조사 대상과 조사 영역에 대한 중요한 기준을 제시해 준다. 누구를 조사해야 하고, 무엇을 조사해야 하는 지에 대한 해답을 이 관점을 토대로 찾아낼 수 있을 것이다.

민족생활어란 한국 민족이 그들의 문화 속에 담고 있는 생활 어휘, 형식, 의미, 용례, 담화 등을 모두 포함한 용어라고 정의할 수 있다. 그리고 민족생활어 조사란 바로 그러한 한국 민족문화 모형을 가진 인간을 대상으로 다양한 생활 어휘들을 조사해야 하는 것이다.

## 1.2. 조사의 목적과 필요성

한 민족 내에서 사용한 언어는 그 민족의 사고와 행동양식과 불가분의 관계에 있으며, 이것은 사람들의 일상적 활동과 연계된 생활어에 구체적으로 나타나고 있다. 실제로 음운

이나 문법과는 달리 어휘, 의미, 용례, 담화에는 그 시대의 다양한 특징적 상황이 반영된다. 사회구조가 복잡해지고 새로운 사물과 행동이 나타나면서 그에 합당한 어휘가 생겨나게 된다. 이러한 어휘 부족 현상을 충족시키기 위해서 기존 언어의 의미가 더 확대되거나 기존 어휘가 새로운 의미로 변화하거나 새로운 어휘로 대체되는 현상이 나타날 수 있다.

새로운 사실이나 관념의 형성, 사물에 대한 새로운 지식이 생겨날 때 나타나는 새말이나 기존 의미의 변화, 문화변동에 직접적으로 가장 민감하게 반응하는 것이 어휘이므로 어휘의 변화가 가장 심하다. 따라서 우리말의 어휘가 변화해 온 양상을 살펴보면 우리나라에서 이루어진 사회적·정치적·문화적인 변화양상까지도 읽을 수 있다. 이와 같이 다양한 계층, 성, 지역, 연령 등에서 사용하고 있는 광범위한 생활어의 음성, 어휘, 의미, 용례, 담론, 사진, 동영상 등을 종합적이고 체계적으로 수집·정리하고 활용함으로써 우리 민족의 독창적인 사고력 증진과 민족 문화를 발전시킬 수 있다.

광범위한 민족생활어를 지속적이고 체계적으로 조사·정리하고, 이에 기초하여 민족 제일의 문화유산인 국어와 한민족의 고유한 사유체계와 행동 양식의 역동성을 연구할 필요가 있다. 사회·경제 구조와 활동이 급속히 변화함에 따라 오랜 시간에 걸쳐 형성, 유지, 발전 되어온 국어의 어휘, 의미, 용례, 소통양식 등이 사라지고 있다. 이에 대한 체계적이고 지속적인 자료 수집, 정리, 보관, 활용에 관해 연구를 한다.

한 민족의 삶 속에 내재한 생생한 생활어를 조사함으로써 그와 연관된 생활 자료를 보존할 수 있고, 그동안 간과되어 온 민족의 역사를 복원할 수 있다. 이를 통해 당대의 올바른 시대상을 파악할 수 있고 국가발전의 가시적 성과도 제시할 수 있다.

지난 100년 동안 한국의 사회·경제 활동이 급격하게 변화하면서 다양한 직업들이 소멸·쇠퇴하는 반면 다른 많은 직업들이 창출됨에 따라 국어의 기반을 이루고 있는 생활양식이 바뀌고 있다. 빠르게 소멸되어 가는 전통 사회·경제·문화 활동과 연계된 민족생활어를 수집·정리하고 활용하여 민족문화의 정체성을 확립하고 국어 어휘, 의미, 용례의 다양성을 보존하여 후손에게 물려주어야 한다. 이와 동시에 탈근대 혹은 지식·정보 사회·경제·문화 활동과 연계되어 새롭게 만들어지고 있는 생활어를 지속적으로 수집·정리하고 활용하여 민족 제일의 문화유산인 국어를 변화하는 시대정신에 맞추어 창조적으로 계승·발전시킬 필요가 있다.

그런데 20세기 민족생활어의 조사대상이 되는 민중들은 소수의 예를 제외하면 대개 고령자일 경우가 많다. 민족생활어 조사의 긴급성은 바로 이러한 사실로부터 제기된다. 그러므로 지난 세기를 살면서 일상의 온갖 생활어를 생생히 사용해 왔던 고령자들로부터 하루라도 빨리 생활어를 긴급하게 발굴·조사하지 않으면 참으로 귀중한 지난 세기 우리 민족의 생활어가 사라져 버릴지도 모르는 위기에 처하게 될 것이다.

이처럼 지난 세기의 급격한 사회변동에 따라 곧 사라질 위기에 처해 있는 우리 민족의 생활어휘를 조사하기 위해서는 고령자들의 구술에 크게 의존할 수밖에 없는데, 이를 통해

노년세대들의 소외의식을 줄이고 그들의 자존감도 회복시킨다. 또한 소외계층의 생활어나 해외에 거주하는 한민족의 생활어도 조사하여 그들의 자존감을 회복시키고 소외감을 해소한다. 아울러 당대의 고령층과 소외계층 사람들의 의식을 파악하고, 그들이 국가발전에 기여한 생생한 증거를 확보할 수 있다. 이러한 과정을 통해 우리 민족이 이룩한 문화유산과 업적을 정리 집대성하여 새로운 한국 민족문화를 창조하는 기반을 구축할 수 있을 것이다.

### 1.3. 조사 방법

본 연구를 위해 적용하는 조사 방법은 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법이다. 민속지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론이며, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자의 융통성과 인내가 필요하다.

#### 1.3.1. 조사의 의의

- 행위자(제보자) 관점에서 이해한다. 어떤 일에 대해서는 행위자 자신이 다른 누구보다도 많은 지식을 지니고 있다.
- 조사 대상자와의 친밀한 관계를 유지하는 것이 그 사람으로부터 많은 정보를 얻을 수 있는 중요한 조건이다.
- 의식적 행위와 실제적 행위 모두 포착하고 규명해야 한다.
- 조사 대상자의 행위에 대한 심층적 인식이 필요하다. 왜냐하면 현상을 분석하기 위한 타당성을 확보할 수 있기 때문이다.

#### 1.3.2. 조사 과정의 특징

- 연구 계획을 수립하기 전에 탐색조사(Pilot Study)가 필수적이다. 왜냐하면 연구대상에 접근이 불가능한 경우도 있기 때문이다.
- 조사원의 체험적 성격이 강하기 때문에 직접 그 일을 경험하면서 조사해야 하는 경우도 있다.
- 참여관찰, 인터뷰, 문헌자료 수집과 분석, 담화조사, 설문조사 등 다양한 조사기법이 동원될 수 있고, 이것은 조사원이 상황에 따라 결정해야 한다.
- 조사원의 중요한 자질 중에 하나는 임기응변과 융통성이다.

#### 1.3.3. 조사 시 고려사항

- 사례가 지닌 역사적 조건이나 외부 상황적 연결을 고려해야 한다. 이런 경우에 조

사 대상에 대하여 심층적으로 접근할 수 있다.

- 사례가 지닌 특수성과 일반성의 양면을 모두 고려해야 한다.
- 윤리적 차원을 고려해야 한다. 구체적인 개인, 집단의 행동과 말이 기본 자료로 사용되기 때문이다.
- 현상을 설명하기 위한 배경과 과정을 고려해야 하고, 이를 선별하는 능력이 필요하다.

## 2. 조사 지침

조사는 민족 고유의 전통문화를 반영하는 의례·의생활·식생활 등 일상생활에서 사용하는 고유의 토속어(입말 구술 자료)를 채록하기 위한 기층생활어 조사와 산업 현장이나 생업 현장 등에서 사용되는 어휘 자료를 수집하기 위한 직업관련어 조사로 나뉜다.

- 기층생활어 조사 : 언어사회 구성원들이 일상생활에서 공통으로 사용하는 전통 민속(토속) 생활어 채록
- 직업관련어 조사 : 언어사회의 특정 구성원들이 그들의 생업과 연관된 생활환경, 제례의식, 민간신앙 등과 관련하여 사용하는 특수 어휘 채록<sup>1)</sup>

조사는 직접 질문 조사 방식으로 조사하는 것을 원칙으로 한다. 그러나 조사 목적에서 밝히고 있는 바와 같이 기층생활어 조사는 앞서 조사되지 않았거나, 표준어와 직접 대응하지 않는 전통 민속(토속) 생활어를 조사하는 것이 목적이다. 다시 말해서, 《표준국어대사전》에 등재되어 있는 표준 어휘와 직접 대응하지 않거나, 그 외 기존의 사전류에 등재되어 있지 않은 기층생활어를 조사하는 것이므로 조사 항목을 고정하기가 쉽지 않다. 따라서 규격화된 조사방식으로 생활어 조사가 이루어질 수 없으며, 질문지도 상황에 따른 변수가 많기 때문에 미리 작성하여 현장에 나가기가 어렵다. 따라서 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사방법론을 활용하며, 구술체 자료(입말 구술 자료)를 수집하는 것을 원칙으로 한다.

1) 사전에 오르지 않은 일상생활에서 사용되는 입말 구술 자료와 어휘 자료를 전면적으로 조사수집한다. 아래와 같은 분야의 어휘 자료를 현장에서 직접질문 조사방식으로 조사수집 정리한다.  
 가) 입말 구술 자료 : 일생의례, 생업활동, 의생활, 식생활, 거주생활, 세시풍속, 민속놀이, 질병과 민간요법, 특수 직업 어휘농업, 어업, 임업, 광업, 목축업) 등.  
 나) 어휘 자료 : 민족 고유 전통문화 어휘, 직업어 자료

## 2.1. 현장 조사 지침

### 2.1.1. 일반 원칙

- 각 조사 지역에 해당하는 토속생활어와 문법형태소를 조사 대상으로 한다.
- 조사 현장에서 채록된 모든 어휘를 수집하되 같은 대상에 대한 지역적 차이를 고려하여 조사한다. 만약 조사된 어휘가 전형적인 특징(의미)을 나타내는 것으로 판단될 경우 올림말로 선정할 수 있다.
- 어휘론적 변종만을 어휘 항목으로 선정하고, 음운론적 변종들은 어휘 항목 선정에서 제외한다.
- 조사된 어휘 항목에 대해서 사전 편찬을 위한 정보가 기술되어야 한다. 또한 조사된 어휘의 용례는 2개 이상 제공하여야 한다.
- 모든 사진자료와 음성자료는 최종 어휘 자료와 함께 제출하여야 한다.
- 조사 대상 어휘의 실물이 존재할 경우 모두 디지털 카메라로 촬영하여 제출하여야 한다. 세부명칭은 질문지의 그림에 직접 기록하는 것을 원칙으로 하며, 디지털 카메라로 접사 촬영하여 제출한다.
- 올림말 선별 기준에 의해서 올림말로 등록하지 못한 어휘도 조사 자료 정리 방식에 준하여 제출하여야 한다. 제출한 어휘 목록은 국어원에서 검토, 올림말로 선정 가능한 어휘들은 다시 조사자에게 보내 올림말로 선정할 수 있게 한다.

### 2.1.2. 조사 지점 선정 기준

조사 분야의 특성에 맞는 조사 지점을 선정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 특정 분야의 어휘는 인간문화재나 기능 보유자를 찾아가 조사할 필요도 있다. 또한 조사 분야 중에서 지리적 변종이 예상되는 어휘들은 지역에 따라 조사하여야 한다.

- 조사 분야의 특성에 맞는 조사 지점 선정
- 지리적 변종을 조사하기 위한 조사 지역 선정

### 2.1.3. 제보자 선정 기준

이 사업의 성격상 기존의 방언학에서 적용하여 왔던 제보자 선정기준(NORMs)이 엄격하게 적용되는 것은 사실상 불가능하다. 따라서 생활어 조사의 제보자 선정은 조사 상황에 맞게 정하되 될 수 있는 대로 다음과 같은 기준을 지키는 것을 원칙으로 한다.

- 제보자는 조사 지역에서 3대 이상 거주한 50~60세 이상으로 조사 대상물에 관한 생활어를 잘 아는 토박이로 한다.
- 70세 이상의 제보자는 되도록 학력이 낮은 사람을 선정하도록 하고, 50대와 60대의 경우는 중학교 정도 졸업을 기준으로 하여 선정한다.
- 눈과 귀가 어둡지 않고 치아 상태가 양호해야 한다.
- 구술체 자료의 채록을 위해서는 어느 정도 입담이 있는 사람이 제보자로 선정되는 것이 바람직하다.

직업어 조사는 조사 대상 어휘의 특성에 따라 제보자가 선정될 수 있으므로, 생활어 조사의 제보자 선정 기준을 따르되, 조사 대상 분야의 특성에 맞게 제보자를 선정하여야 한다.

- 조사 분야의 특성에 맞게 제보자를 선정한다.
- 직업 관련 제보자의 경우 조사 대상 직업을 10년 이상 지속한, 어느 정도 연배가 있고 관록 있는 제보자를 선정한다. 단 조상 때부터 동일 직업을 가지고 이어온 제보자의 경우 나이에 관계없이 제보자로 선정할 수 있다.
- 주변에 동일직업을 가진 사람이 있을 경우 개인어 구별을 위해 또 다른 제보자로 선정하여 비교한다.

## 2.2. 전사 지침

※ 어휘 수집을 위한 전사 지침을 따르되, 음운론적인 정밀 전사가 필요한 경우(구술전사 등) 국립국어원의 지역어 전사 지침을 참고할 수 있다.

- 올림말(표제항) 및 용례
  - ① 소리 나는 대로 적는 것을 원칙으로 하되, 가능한 한 어간을 밝혀 적는다.
  - ② 유기음화, 경음화, ㄷ-구개음화, 유음화, 자음군단순화, 비음화 등과 같은 공시적인 음운규칙이나 음성규칙에 의한 음운변화나 음성변화는 전사에 반영하지 않는다.  
예) 국또 → 국도, 가치 → 같이, 노코 → 놓고, 실라 → 신라, 감만 → 값만,  
      흑또 → 흑도
  - ③ 일반적인 음운규칙이나 음성규칙에 의해서 예상되지 않는 음운변화 혹은 음성변화 또한 전사에 반영하지 않는다. 다만 그러한 어휘들이 올림말로 선정될 경우 ‘발음 정보’에 명시한다.  
예) 김빡 → 김밥, 양념깐장 → 양념간장, 서울써 → 서울서, 돈또 → 돈도

- ④ 단모음 ‘기’가 이중모음 [wi]로 실현되는 것도 전사에 반영하지 않는다.
- ⑤ 단모음 ‘기’가 이중모음 [we]나 [e]로 실현되는 경우 소리 나는 대로 전사하되 해당 어휘 뒤에 ( )를 두어 표준어를 밝혀 준다.  
예) 차웨 → 참웨(참외), 헤이 → 헤이(회의) 등
- ⑥ 이중모음 ‘기’가 예측가능한 음성환경에서 [e]나 [i]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.  
예) 민주주이 → 민주주의  
    나에 → 나의  
    이사 → 이사(의사)  
    이자 → 이자(의자)
- ⑦ 이중모음 ‘기’가 [ㅡ]로 실현되는 경우에는 해당 어휘 뒤에 ( )를 두어 표준어를 밝혀 준다.  
예) 의사 → 으사(의사)  
    나으 → 나으(나의)  
    으자 → 으자(의자)
- ⑧ 자음 뒤에서 이중모음 ‘키’가 [e]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.  
예) 지혜 → 지혜  
    해성 → 해성
- ⑨ 단모음 ‘키’나 ‘히’가 [E]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘키’이면 ‘키’, ‘히’이면 ‘히’로 전사한다.  
예) 대떡[E-] → 대떡
- ⑩ 단모음 ‘ㅡ’나 ‘기’가 [ɕ]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘ㅡ’이면 ‘ㅡ’, ‘기’이면 ‘기’로 전사한다.
- ⑪ 전설 모음 앞에서 ‘시’가 구개음으로 실현되는 것은 전사에 반영하지 않는다.  
예) 샤랍 → 사랍  
    세수 → 세수 등
- ⑫ 음장은 별도의 기호를 두어 전사하지 않으며, 다만 올림말로 선정되었을 경우에는 ‘발음 정보’에 명시한다.
- ⑬ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅊ, ㅈ’ 등이 곡용 패러다임에서 마찰음 ‘ㅅ’으로 실현된 경우에는 소리는 나는 대로 전사하고 해당 어휘 뒤에 ( )를 두어 표준어를 밝혀둔다.  
예) 바시 → 바티(밭이)  
    저시 → 젓이(젓이)  
    꼬시 → 꽃이(꽃이)
- ⑭ 조음위치동화에 의한 음운론적 변이형들은 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.

예) 보듬기다>보둥기다, 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등

- ⑮ 변자음화에 의한 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.

예) 익꼬 → 있고, 묵꼬 → 묻고(埋) 등

- ⑯ 표준어에서 ㅅ-불규칙, ㅂ-불규칙 활용을 하는 어휘들이 정칙 활용을 하는 경우에는 소리 나는 대로 전사한다.

예) 이서서, 부서라, 지서라 등

추버서, 매버서, 짜버서 등

## 2.3. 올림말 선정 지침

### 2.3.1. 일반 원칙

- ① 모든 어휘론적 변종들은 올림말로 선정한다.
- ② 단순 음운론적 변종은 올림말로 선정하지 않는 것을 원칙으로 한다. 즉 음장, 장단, 비음화, 유음화, 경음화, 격음화, 자음군단순화, 위치동화, 활음화, ㄷ-구개음화(형태소 경계) 등의 음운규칙이 적용되어 기저형의 예측이 가능한 표면형은 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ 다음의 올림말 선정 세부기준을 참고하되, 필요시 협의 과정을 거친 후 올림말 선정의 예외를 결정한다

### 2.3.2. 세부기준

- ① 움라우트 실현형 : 괴기, 핵교, 호랭이, 귀경 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다. 다만, 게재자음 제약에도 불구하고 움라우트가 실현된 경우에는 올림말로 선정할 수 있다.(매디(마디), 쇠리(소리), 개지다(가지다) 등).
- ② 어두경음화 실현형 : 걱정(걱정), 쏘주(소주), 까지, 깨구리 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ ㄱ-구개음화 실현형 : 질(길), 지둥(기둥) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ④ ㅎ-구개음화 실현형 : 성(형), 소자(효자), 심(힘), 송년(흥년) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑤ 체언 어간말 자음군의 어간재구조화형 : 흑(흙), 닷(닭), 갑(값) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑥ 체언 어간말 자음 ‘ㄱ’과 ‘ㄴ’의 음운론적 교체형 : 바대(바다), 가매(가마), 감재(감자), 봉에(봉어), 고등에(고등어), 잉에(잉어) 등

- ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑦ 치찰음화(혹은 구개모음화) 실현형 : 벼슬(벼실), 써나물(쓴나물), 씨다(쓰다, 苦) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑧ 모음 상승에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅏ>ㅗ : 자두(자도), 삼촌(삼촌), 사둔(사돈), 가우리(가오리) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅓ>ㅡ : 그지(거지), 은니(언니), 그짓말(거짓말) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㅕ>ㅣ : 기(蟹), 시상(세상), 히푸다(혜푸다) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑨ 유음 아래서 ‘ㅡ’의 전설모음화 : 흐리다(流), 마리다(마르다), 고리다(고르다) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑩ 순음 아래서 ‘·>ㅏ’의 변화를 반영하고 있는 어휘 : 몰(馬), 풀(밭), 뽕다(뽕다) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑪ 어두음절에서 ‘ㅏ>ㅓ’의 교체형 : 새다리(사다리), 채곡채곡(차곡차곡), 재갈(자갈) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑫ 순음 아래서 ‘ㅓ>ㅏ’의 변화를 반영하는 교체형 : 봉어리(병어리), 볼(벌), 보짐(버짐), 모루(머루) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑬ 자음첨가에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅁ-첨가 : 모가지>모감지, 호맹이>흙맹이 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㄴ-첨가 : 고치다>곤치다, 까치>깐치, 무치다>문치다, 나중>난중 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㄹ-첨가 : 고르다>골르다, 도르다>돌르다(속이다, 흙치다), 지리>질리(길이) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄹ. ㅇ-첨가 : 해구다>행구다, 배우다>방우다(배우다), 베이다>벙이다(배우다)
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑭ 단순 모음 교체에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅏ>ㅓ : 망>명(그물), 쇠망>쇠명, 살강>설경 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅓ>ㅏ : 구석>구삭, 흘청>흘창, 배개청>배개창, 수령>수랑, 뚜껍>뚜깡 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㅣ>ㅕ : 비늘>베늘, 비누>베누, 함씨>함씨(할머니), 개비>게베 등

☞ 올림말로 선정한다.

ㄹ. ㄱ>기 : 고자리>괴자리, 도토리>되토리, 코>괴, 꼬랑>피랑(도랑), 고>괴 등

☞ 올림말로 선정한다.

ㄴ. ㄴ>네 : 괴기>계기, 괴비>계비(식물), 외우다>에우다, 피시다>메시다 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.

ㄷ. ㄷ>기 : 구저리>귀저리(구더기), 굴둑>귓둑, 꾸다>뀌다, 추다>취다 등

☞ 올림말로 선정한다.

ㅅ. ㅅ>시 : 꿩이>꿩이, 왜홀태>외홀태, 산토펙이>산토펙이, 껌>피 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.

⑮ 단순 자음 교체 의한 음운론적 교체형(자음교체가 지역적 특성일 경우는 예외)

ㄱ. ㅂ>기 : 자봉침>자광침, 버마제비>거마제비, 덩석>덕석, 고부리다>고구리다 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.

ㄴ. ㅂ>ㅁ : 진눈깨비>진눈깨미, 버버리>버머리, 땅개비>땅개미 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.

ㄷ. ㅁ>ㅂ : 나막신>나박신, 대리미>대리비, 입감>입갑, 비점>비점(버짐) 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.

ㄹ. ㄱ>ㅂ : 주걱>주벽, 웅구럭대기>웅구럽대기(미꾸라지) 등

☞ 올림말로 선정한다.

ㅁ. ㄱ>ㅇ : 닥성냥>당성냥, 복송씨>봉송씨, 꼭다리>꿩다리(꼬리), 물팍>물팡(물  
룻), 어덕>어딩(언덕), 꼭사리>꿩사리(송사리), 등

☞ 부분적으로 수용한다.

ㅂ. ㄱ>ㅎ : 아곱>아흡, 똥>똥, 숙->송-(雄), 군지>훈지(그네) 등

☞ 올림말로 선정한다.

⑯ 조음위치동화에 의한 음운론적 교체형 : 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.

⑰ ‘-’ 삽입에 의한 어간 재구조화형 : 앓다>안즈다, 엮다>여끄다, 앙기다>앙그다 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)

⑱ ‘△’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 여수~여시, 가슬~가실, 잇다(이서라  
~잇꼬), 붓다(부서라~붓꼬) 등

☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.

⑲ ‘ㄴ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 솔~소플~소불(부추), 장팍~장꼬방  
(장독대), 마름~말밤, 덩다, 춥다 등

☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.

⑳ ‘ㄱ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 가새~가시개, 물개~모래, 생강~새

양, 시렁~실경, 개암~깨금, 질구다~지루다(기르다) 등

☞ 올림말로 선정한다.

- ②1 평음의 유기음화에 의한 음운론적 교체형 : 차꼬(자꾸), 혼차(혼자), 펑퐁(병풍), 팜나(밤낮), 풀세(벌써), 탐박질(달음박질), 몬차(먼저), 클씨(글세) 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)

- ②2 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅌ’ 등의 어간재구조화(마찰음화) : 꼳(꽃), 윗(웃), 빗(빛) 등

☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)

- ②3 용언의 어간재구조화형은 한글로 표기할 수 있을 경우 : 꺾다(건다), 짚다(긴다) 등

☞ 올림말로 선정한다.

## 2.4. 뜻풀이 지침

### 2.4.1. 기본 원칙

- ① 순환적인 뜻풀이를 피해야 하며 뜻풀이에 표제어의 일부나 관련 어휘를 사용해서는 안 된다.  
예) 고리타분하다『형』 고리고 타분하다.
- ② 한 단어로 뜻풀이를 해서는 안 된다.
- ③ 뜻풀이는 뜻을 쉽게 파악할 수 있도록 간결하게 줄여 뜻풀이한다.
- ④ 가능하면 문학작품이나 입말 자료 등에서 다양한 용례를 찾아 참고할 수 있도록 한다.

### 2.4.2. 뜻풀이 형식

- ① 정의항은 기본적으로 ‘중차+유개념’의 형식을 따른다. 이때 명사는 명사(형)로, 동사나 형용사는 각각 동사와 형용사로, 부사와 관형사는 각각 그에 맞는 용언의 활용형으로 뜻풀이한다.

예) 자배기01 #5 『명』 등글넓적하고 아가리가 넓게 벌어진 질그릇.

↳중차

↳유개념

- ② 올림말에 대한 정보가 더 필요한 경우 부가 뜻풀이를 정의항 다음에 제시한다. 이때 ‘짧은 정의+설명’ 형식으로 뜻풀이하고 ‘설명’ 부분은 반드시 종결어미 ‘-다’로 끝나는 형식으로 한다.

예) 간01 #5 『명』 『1』 음식물에 짠맛을 내는 물질. 소금, 간장, 된장 따위를 통틀어 이른다.

- ③ 생활어 및 직업어에서 조사된 모든 올림말은 뜻풀이를 한다.

### 2.4.3. 뜻풀이 용어

- ① 뜻풀이에 사용되는 용어는 원칙적으로 표제어로 등재된 것이어야 한다.
  - ☞ 단, 해당 표제어가 전문어인 경우에는 표제어가 아닌 단어를 뜻풀이에서 사용할 수 있다.
- ② 뜻을 정확하게 풀이할 수 있는 용어를 고르되, 가급적 쉬운 말을 사용하도록 한다.
- ③ 한자어와 고유어가 비슷한 빈도로 쓰이는 경우에는 고유어를 쓰는 것을 원칙으로 한다.
- ④ 원칙적으로 준말은 사용하지 않는다. 다만, 준말이 사용 빈도가 높거나 문맥상 준말이 더 자연스러운 경우는 준말을 사용할 수 있다.

## 제 2 장 연구 추진 과정

### 1. 조사 계획

식생활은 기후, 풍토 등이 자연환경에 따라 지역마다 특색을 보이며 사용 식품의 종류나 조리법도 시대적, 사회적 여건에 따라 새로운 양상으로 변화 발전되어 우리의 전통음식으로 전수되어 왔다.

그 중에서 토속음식은 그 지역에서 주로 많이 생산되는 특산물 혹은 그 지역에서 생산된 재료를 사용하여(공간성) 그 지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나(고유성) 또는 그 지역의 문화적 행사를 통해 발달된 음식(의례성)으로 지역 주민이 선호하는 음식으로 정의할 수 있는데, 이 또한 고정적인 것이 아니라 시대에 따라 달라지고 있다.

본 조사의 대상 지역은 경상북도 북부지역이다. 안동을 중심으로 한 예천, 안동, 봉화 지역을 포함하는 지역으로 흔히 안동문화권으로 설정하고 있는 지역이다. 이 지역은 지형적으로 북쪽은 소백산맥, 동쪽은 태백산맥의 줄기가 가로 놓여 있고 낙동강과 그 지류가 관통하고 있어 비교적 산이 많고 평야가 적으며 건조한 지대이다. 토지는 척박하고 강수량도 풍부하지 못하여 주로 밭농사가 발전하였다. 이 지역의 음식은 채식이 많고 양념이 맵고 짜며, 투박하지만 칼칼한 편이다. 이 지역의 사회적인 환경은 역사적으로 볼 때, 고구려와 신라의 접경지역으로 두 계통의 문화를 모두 가지고 있다. 신라 이후의 불교문화를 가지고 있으면서 조선시대에 이르러 유교문화의 중심지가 되었다. 안동문화권의 토속음식은 특히 조선에 이르러 부농, 평민지주의 대두, 사림문화의 등장에서 토산품을 중심으로 더욱 발전한 것으로 보인다.

현재 안동문화권의 토속음식은 17세기에서 19세기 사이에 궁중음식은 반가음식으로 반가음식은 서민음식에 영향을 주어 양반과 서민의 관습이 점차 통일되는 안동문화권의 토속음식의 발전에 기여해 왔다.

이 지역은 산악지역으로 교통이 불편하여 어촌에서 자반어물과 건어물, 해조류가 반입되었으므로 생선은 비교적 귀한 지역이었다. 밭농사는 주로 콩을 많이 생산하여 콩음식이 다른 지역에 비해 발달하여, 된장류나 날콩가루를 이용한 일상음식이 특징이다. 또한 지역적 여건은 고기식해(魚食醢)에서 고기가 바진 ‘소식해(素 또는 蔬食醢)’와 소식해의 변형인 ‘안동식해(安東食醢)가 발달하게 된 요인이 되었다.

의례를 중시하는 안동문화권에서는 명문가의 의례음식인 떡, 전류 등이 특유의 음식으로 전해오고 있다.

토속음식의 종류는 주식류(밥, 죽, 면), 부식류(국, 찌개, 전골, 찜, 구이, 전, 묵 등), 음청류, 반찬류(육류찬: 안동찜닭/어류찬 : 잉어찜, 빙어튀김, 빙어조림, 빙어회, 은어구이<민물고기요리>, 청어찜, 청어조림, 청어주래탕, 간고등어찜, 고등어석쇠구이, 북어찜, 상어산적, 문어산적, 문어회, 가오리회<해산물요리>), 과점류(유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과 등), 떡류, 저장식품(장아찌, 김치, 장류, 집장류, 거름장) 등으로 구분할 수 있다. 그러나 이 조사에서는 주식류, 부식류, 반찬류, 음청류 중에서 대표적인 것에 국한하여 음식의 종류와 만드는 과정, 재료, 도구, 산태, 모양, 맛표현 등에서 나타나는 생활어를 조사하였다.

본 조사의 대상 지역은 경상북도 지역이며, 조사 대상은 개별주제인 ‘토속음식’을 대상으로 한다. 지금까지 토속음식의 연구는 주로 식품영양학과나 각 지역의 농업기술센터에서 관심을 가진 것이 일반적이다. 그러나 무엇보다 언어는 변화는 것이고 음식의 역사가 길지만 역사적인 문헌자료와 방언과의 상관성을 통해 언어학적인 접근을 통해 그 어원과 변천 과정을 설명한 연구는 전무한 상태이다.

그러므로 본 조사에서는 현재 경북지역 토속음식을 대상으로 토속음식의 종류 및 만드는 과정, 재료, 도구 등의 명칭에 대한 문헌 조사를 통해 어휘를 정리하는 것이 일차적인 목표이며, 나아가 최종 보고서에서는 실제 조사를 통해 토속음식과 관련된 어휘의 역사적인 변천도 살펴보고자 한다.

## 2. 조사 보고

### 2.1. 제보자

연번	조사 대상	이름	성별	나이	거주지	기타
1	토속음식	최차연	여	83	경북 예천군	예천지역 토속음식
2		조옥화	여	88	경북 안동시	안동지역 전통음식보존회 전 회장
3		유승자	여	54	경북 안동시	잉어찜 및 매운탕
4		안필출	여	90	경북 안동시	안동토속음식 및 손국시
5		신현하	남	57	경북 안동시	안동손국시
6		양종례	여	48	경북 예천군	예천 청포묵



[사진 1] 조옥화



[사진 2] 양종례



[사진 3] 안필출



[사진 4] 최차연(예천)



[사진 5] 신현하(안동)



[사진 6] 유승자(안동)

이 조사의 제보자는 경북 북부 지역에 거주하고 있거나 이 지역이 고향인 분을 대상으로 하였다. 조옥화(88) 어른은 안동지역 전통음식연구회 전 회장을 역임하신 분으로 안동 지역의 토박이 화자로 안동 지역의 토속음식의 주제보자이며, 최차연(83) 어른은 예천 지역 토박이 화자로서 예천 지역의 토속음식의 주제보자이다. 안필출(모, 90), 신현하(아들, 57) 씨는 모자지간이며 영주 출신으로 이후 안동 지역에 거주하면서 안동 손국시를 비롯한 안동 지역 토속음식에 대한 보조제보자이다. 양종례(48) 씨는 예천 지역의 청포묵을 전수 받아서 청포묵 만드는 과정을 조사하는 데 도움을 주신 분이다.

## 2.2. 조사 기간 및 방법

민족 생활어 조사는 2009년 5월 26일부터 공식적으로 시작되었다. 조사는 문헌조사와 현장조사로 나누어 진행하였다. 5월 26일부터 7월 19일까지 경북 북부의 토속음식 대한 문헌조사를 통해 기존 연구를 검토하였다. 아울러 토속음식 제보자를 선정하기 위한 조사도 함께 이루어졌다. 문헌 자료에 기록된 조사 어휘를 항목별로 수집하고 목록화하여, 질 문지를 제작하였다. 본격적인 현지조사는 7월 20일부터 10차례에 걸쳐 이루어졌다. 조사 일정과 내용은 다음과 같다.

연번	세부 조사 기간(월, 일)	비 고
1	토속음식 관련 문헌조사(5.26~7.19.)	
2	토속음식 구술조사 (최차연)(7.20.)	경북 예천군
3	토속음식 조리 방법 및 과정 조사(조옥화)(9.2.~10.20.)	경북 안동시
4	생애구술 및 잉어찜·매운탕 만드는 과정 구술 조사(유승자)(9.17.)	경북 안동시 임하면
5	생애구술 및 청포묵 만드는 과정 구술조사(양종례)(9.23.)	경북 예천군
6	안동 손국시 만드는 과정 및 조리 과정(신현하)(10.8.)	경북 안동시
7	생애구술 및 토속음식 만드는 과정 및 구술조사(안필출)(10.8)	경북 안동시
8	조옥화 토속음식 조리 방법 및 조리 과정 구술조사(10.14.)	경북 안동시
9	조사 결과 정리 및 보고서 작성 정리 (10.15.~ 11.26.)	

본 연구의 조사 방법은 제보자와의 접촉을 통해 긴밀한 관계를 형성한 뒤 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법을 활용할 것이다. 민속지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론으로, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자가 융통성을 발휘하여 조사하는 방식이다. 이를 통해 경북 북부지역 토속음식과 관련되는 방언형은 물론 토속음식 조리 과정에서 나타나는 생활어를 조사하였다.

### 2.3. 조사 장소

조사는 안필출 자택(안동시 옥동), 조옥화 자택(안동시 신안동), 양종례 자택(예천군 남본리)에서 이루어졌으며, 안동지역 토속 음식의 조리과정은 조옥화 회장이 안동시 여성회관에서 현재 진행 중인 안동지역 전통요리의 실습하는 과정을 조사하였다.

### 2.4. 조사 내용

본 조사에서는 경북 북부지역 토속 음식의 정의, 재료, 도구, 만드는 과정, 토속음식의 종류 및 용도로 그 범주를 나누고, 그에 해당하는 하위 항목을 조사하였다. 조사한 내용은 다음과 같다.

조사 내용	세부 조사 항목
토속 음식이란?	토속음식의 정의
재료	원녹두, 무꾸, 엿질금, 콩지름, 메물가루
도구	안반, 흥두깨, 삼베보자기, 가마솥, 채반, 소두베이, 주게
만드는 과정	부꿍다, 이리다, 건지다, 안춡다, 찌다, 재지다, 뜸들이다
토속 음식 종류	잉어찜, 안동식혜, 배차적, 청포묵, 꿀밤묵, 태평추, 탕평채, 육회, 매운탕

## 2.5. 조사 결과물

현지조사를 통해 수집한 조사 결과는 어휘 엑셀 자료, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 구분하여 정리하였다. 조사 어휘는 범주를 나누고, 해당 어휘의 올림말·해당 표준어·발음·품사·뜻풀이·실제 용례, 특이한 사항 등을 기록하였다. 음성 자료는 제보자가 실제 발화한 음성을 분절하여 저장하고, 조사 어휘에 해당하는 사진 자료도 가능한 모두 수집하였다. 제보자의 생애에 관한 이야기(일을 하게 된 동기)와 만드는 과정은 동영상 자료로 정리하였다.

경북 북부 지역 토속 음식의 조사 결과는 다음과 같다.

조사대상	조사내역 구분	조사어휘		음성자료		영상자료	
		총 어휘 수	미등재 어휘	구술/전사	분절 음성	사진	동영상
토속음식		311	273	7/7	311	383	6

## 제 2 부

### 연 구 내 용

제 3 장 생애 구술

제 4 장 조사된 어휘



## 제 3 장 생애 구술

### 1. 예천 청포묵(양종례) 구술발화

#### 1.1. 예천 청포묵 소개

예천 청포묵은 현재 예천의 전통 음식으로 꼽히는 음식 중의 하나다. 이필성 할머니가 단양에서 예천으로 시집와서 시작한 것으로 현재 며느리(양종례, 48세)와 아들(김호근, 48세)이 그 비법을 이어오고 있다. 16세에 단양에서 예천으로 시집을 오신 이필선 할머니(현재 나이 추정 87세, 작고)는 병석에 누워 있는 남편과, 자식들을 책임져야 했던 시절, 이웃집 할머니의 어깨너머로 청포묵 하는 법을 배웠다고 한다. 이로 볼 때 예천 지역에서 청포묵을 해먹었던 것은 훨씬 더 이전으로 소급된다.



[사진 6] 고 이필선



[사진 7] 김호근, 양종례

잡티 하나 섞이지 않은 녹두를 맷돌에 간 다음 5~6시간 정도 물에 불린 다음 치대가며 껍질을 모두 제거한다. 돌이 있을 것을 고려하여 조리도 일일이 이려서 돌을 가린 노란 녹두 알맹이는 다시 맷돌에 곱게 간다. 곱게 간 녹두 진액은 빈대떡을 굽는 데 사용되기도 한다. 녹두물 진액을 명주자루에 넣고 물을 부어가며 세 번 정도 치대어 물을 우려내고 다시 고운 광목자루에 같은 방법으로 세 번을 치대어 곱게 거른 후에 비지는 버리고, 우려낸 녹두물을 다시 5시간 정도 양금을 만든다. 옷물은 따르고 양금을 가마솥에 넣

고 농도는 옷물로 맞춘다. 1시간 30분 정도 나무 주걱으로 저어가며 쏘는 묵은 삼베 보자기를 물에 축여 깔고 그 위에 묵을 부어 모양을 만든다. 4시간 정도 후면 묵이 굳게 되고 연두빛갈의 포릇포릇하고, 청명한 옥빛 청포묵은 채를 쳐서 먹을 수 있다. 보통 8되의 녹두를 갈아서 나오는 청포묵은 묵판으로 2개 정도라고 한다. 너무 묽어도 안 되고 되도 안 되기 때문에 그 농도를 잘 맞추는 것이 관건이 된다. 녹두를 맷돌에 가는 것부터 청포묵으로 탄생하는 데 소요되는 시간은 16시간 정도라고 한다.

깔끔하고 담백한 청포묵은 당뇨병이나 고혈압 환자에게 특히 좋다고 한다. 녹두에 해독 작용이 있기 때문이라고 한다. 탕평채는 청포묵 요리의 압권이다. 청포묵을 가늘게 채 썰어 계란 황백 지단, 미나리, 당근, 소고기 갈아서 볶은 것, 참깨, 김, 숙주나물 등으로 오색 고명을 만들고, 참기름 양념간장에 함께 섞은 다음 들어서 먹는다.

청포묵의 원료인 녹두는 예로부터 빈대떡이나 죽의 재료로 많이 쓰였고, 숙주나물을 길러서 먹기도 했다. 녹두는 불포화지방산이 많아 『본초강목』에서도 ‘濟世之良穀’ 즉 ‘세간을 구하는 곡식’이라고 했다. 녹두는 체내 유독성분 및 약물 중독을 해독하기 때문에 혈당과 혈압을 떨어뜨리는 작용을 하므로 고혈압환자에게는 좋지만 빈혈이 있거나 혈압이 낮은 사람에게는 좋지 않다. 당뇨병자는 녹두 삶은 물을 자주 복용하면 좋다. 녹두를 삶아 거른 뒤 남은 녹두 껍질은 베갯속으로 사용하여 머리가 맑아지고 혈압이 내려간다. 또 녹두는 간을 튼튼하게 하고 눈을 맑게 하고 마음을 안정시키기 때문에 회복기 환자에게 좋다.

## 1.2. 제보자의 생애구술

### 1.2.1. 자기소개

@ 안녕하세요?

# 안녕하세요.

@ 성함이 어떻게 되세요?

# 양종례.

@ 연세는?

# 마흔 여덟입니다.

@ 바깥어른 성함은 ?

# 김호근.

@ 결혼은 언제 하셨나요?

# 스무 한 살에.

@ 연애결혼 하셨나요? 중매결혼 하셨나요?

# 연애결혼.

@ 결혼하고 다른 데 사셨나요?

# 울산에서 살았는데, 어머니가 청포를 물려받을 의향이 없냐고 물었어요? 내 영원한 직업으로 하면 되겠다 싶어.

@ 어머니는 언제부터 청포묵을 만드셨다고 들었나요?

# 어머니는 시집을 일찍 오셨어요. 16살에 시집을 오셔가지고 열여섯인가 열아홉부터 했다고 들었어요.

@ 어머니 성함은?

# 이필성.

@ 어머니가 옛날에 사셨던 곳은 ?

# 백전동에서 사시다가 노상동으로 이사 오셨지요.

@ 여기 주소는?

# 예천군 예천읍 남본리 222-23번지.

@ 어머님이 혹시 어떻게 청포묵을 만들게 되셨는지 얘기 좀 해 주세요.

# 어머니가 먹고 살길 이 없어서 동네 옆집에 청포묵을 잘 하시는 할머니가 계셨는데, 그 할머니를 도와주고 청포를 얻어다가 자녀들 주고 하셨나 봐요.

@ 어머니는 몇 년 정도 하셨나요?

# 어머니가 한 60년 정도 하시도 제가 지금 한 10년 정도 했어요.

### 1.2.2. 청포묵 만드는 방법

@ 청포묵 만드는 방법 좀 말씀해 주세요.

# 원녹두를 맷돌에 갈아 가지고 간 녹두를 네, 다섯 시간 불려요. 불린 녹두를 벗겨가  
지고, 벗긴 녹두를 맷돌에 다시 곱게 갈아요. 명주 자루에 세 번, 광목 자루에 세 번  
치대서 앙금을 만들어요. 명주자루는 올이 굵고, 광목자루는 더 곱게 하지요. 그 앙금  
을 가마 솥에 넣고 녹두물을 넣어서 청포묵을 만들지요. 앙금은 서너 시간 있으면 돼  
요. 녹두물을 나무주걱으로 1시간 반 정도 계속 저어요. 멈춰서도 안 되고 멈추면 바닥  
이 늘어서 화근내가 나고 멈추만 화근내가 마이 나거든요.

@ 다 된 건지는 아닌지는 어떻게 알아요?

# 가운데 뽀글뽀글 올라와요. 가운데까지 올라오면 거의 다 됐어요. 주걱으로 대보면  
주걱에서 푹푹 떨어지면 안 되고 줄줄 떨어지면 돼요.

@ 다 된 뒤에는 어떻게 하나요?

# 나무 묵판에 광목을 깔고 펴서 놔다가 5시간 후면 먹을 수 있어요.

@ 고명은 어떻게 해요? 청포묵밥 맛있게 먹는 방법은요? 양념장은 어떻게 만들어요?

# 설탕간장은 쓰만 안 되고 집간장으로 해요. 깨소금, 참기름, 족파, 마늘, 고춧가루,  
설탕을 넣어서 해요. 설탕은 짠맛을 없애기 때문에 넣어요. 청포묵밥을 맛있게 비비는  
방법은요. 양념장을 놓고 젓가락으로 저어서 밥을 넣어서 비벼먹으면 맛있어요. 처음에  
는 탕평채 위주로 했는데 꼬미는 청포묵밥하고 똑같아요. 미나리, 당근, 계란, 흰자, 노  
른자 소고기, 김가루, 참기름, 깨소금을 같이 버무려서 덜어 먹으면 돼요.

@ 청포묵은 어디에 좋나요?

# 고혈압, 당뇨에 좋대요. 우리 몸속에는 약을 많이 드시니까, 해독 작용을 해준다고  
하대요.

@ 청포묵 만드는 과정에서 나오는 웃물을 먹는다고 그러던데요?

# 노랑물로 죽을 써서 먹어요. 마지막에 비지가 나오거든요. 비지하고 콩나물보다 속  
주 넣고 그 물을 넣고 죽을 써서 먹었대요. 동네 할매들 하고 죽을 써서 잔치하고 그  
랬다고 그래요.

@ 그 국물을 먹으면 당뇨에 좋다고 하는데, 그 물을 뭐라고 하셨지요?

# 노랑물.

@ 또 녹두로 만들어 먹을 수 있는 게 뭐 있어요?

# 빈대떡이 있어요. 불리는 과정은 똑같고 원액을 갖다가 찹쌀가루나 밀가루를 약간 섞어서 당근, 쪽파 등 야채를 넣고 맛소금을 넣고 굽지요. 찹쌀가루 안 너만 다 흐트러지고 만들기 힘들어요. 타지에 빈대떡은 돼지고기 김치도 넣기도 하는데 우리는 숙주나 김치 안 넣고 소금은 필히 넣어야 돼요.

@ 청포묵 만드는 데 총 몇 시간 걸리나요?

# 여름에는 12시간 요즘같이 차가와지면 14시간 걸려요. 녹두 8되를 갈아서 하만 묵판에 2판 정도 밖에 안 나와요.

@ 녹두는 냉장 보관 안 되나요?

# 청포묵은 오래 두면 내리 앉아요. 녹두는 성질이 못됐다 그래야 되나, 저녁에 하만 그 다음날 새벽에 쭈거든요. 다 끓으면 3-4시간 후에 먹을 수 있게 해야 돼요. 하루는 괜찮은데, 이틀째는 안 돼요. 냉장보관 안되고요, 맛이 없고 굳어져요.

@ 진짜인지 가짜인지 구별하는 방법은 뭐예요?

# 쳐 놓은 청포묵을 젓가락으로 들면 가짜는 끊어지고, 진짜는 찰랑찰랑하는 느낌이 나지요. 흐늘흐늘 하거든요.

@ 청포묵은 어떻게 썰어 먹어요?

# 청포묵은 쳐서 먹는다고 그러는데 나는 그래 말하기 좀 그래요.

@ 탕평채는 어디서 유래되었나요?

# 영조 때 나라가 시끄러워져 가지고 양반과 평민이 융화가 안 되고 그랬는데, 탕평채가 정치적 목적으로 만들었다고도 그래요. 양반 평민이 여러 가지 같이 섞어서 먹어서 융화가 됐대네요.

@ 메밀묵으로 하는 거는 태평추라고 하던데?

# 네. 태평추는 메밀묵으로 해요. 여기서 직접 만들지는 않고 메밀묵을 갖다가 돼지고기를 쇼팅기름에 볶다가 김치도 묵은 김치, 익은 김치에 갖은 양념 다해서 메밀묵을 채를 쳐서 올려놔요. 썩갠, 계란노른자, 흰자, 김가루를 얹어요.

@ 옥수는?

# 옥수는 멸치국물 끓인 것으로 할 수도 있고 특별한 거는 없어요.

@ 감사합니다.

## 2. 안동 토속음식(조옥화) 구술발화

### 2.1. 조옥화 소개



[사진 8] 조옥화

조옥화(88)는 경북 무형문화제 제12호 민속주 안동소주 기능보유자이며 전통 식품 명인 제20호로 잘 알려져 있다. 그러나 할머니는 어려서부터 소주를 비롯한 음식만드는 데도 많은 관심을 가지고 있으며, 현재까지도 안동시 여성회관에서 전통음식에 대한 강의를 맡고 있다. 1922년 안동시 신안동에서 태어났으며 부유한 환경에서 안동공립보통학교를 거쳐 서울 근화 여학교를 졸업했다. 여학교 졸업 후 안

동으로 돌아와 안동 김씨 김재림(당시 23세)와 결혼을 하고 지금까지 안동에서 살고 있다.

조옥화는 1980년대 안동지역에서 새마을 부녀회 활동을 하면서 부녀회 회원들과 함께 음식과 동동주를 빚어 팔기도 할 정도로 젊은 시절부터 활동적인 여성이었다.

88올림픽을 계기로 그동안 명맥만을 유지해 오던 안동소주를 재현하기 위해 안동지방 명가에서 전수되던 비법과 친정과 시집에서 배운 제조법의 장점을 골라 지금의 전통민속주를 탄생시켰다. 뿐만 아니라 1988년 궁중요리사 자격증을 취득해 경북지역을 중심으로 전통요리를 연구하고 보존시키기 위해 지금까지 노력해 왔다.

1999년 4월 엘리자베스 영국 여왕의 생일상을 손수 차리기도 했으며, 2000년 전통식품 명인 제20호에 지정되어 현재까지 안동시 여성회관에서 일주일에 두 번씩 전통 음식 강연을 하고 있다. 술에 대한 체계적인 교육 없이 우리 것에 대한 열정과 즐기찬 연구로 완벽하게 안동소주를 재현하였을 뿐만 아니라 전통 음식의 전수와 보전에도 기여하고 있다.

이 조사에서는 안동지역의 토속음식의 만드는 방법을 중심으로 정리해 보았다.

## 2.2. 안동의 토속음식 만드는 방법

이 조사에서는 안동의 대표적인 토속음식 중 안동식혜, 메밀만두, 잉어찜, 청포묵, 태평추, 안동손국시 등의 만드는 과정과 방법을 소개하고 있다.

### 2.1.1. 안동식혜

@ 안동식혜 만드는 법 좀 말씀해 주세요?

# 식혜는 찹쌀을 깨끗게 써 가지고 하룻밤을 불리든지 다섯 여섯 시간 불리든지 그레 담가 놓고, 또 옛기름을 쌀이 한 되면 옛기름도 한 되가량 쯤 물에 담아가주고 걸러놔요. 막지를 건지고 부현물이 가라앉지요. 부현물이 앉히는 동시에 한 되겉으만 무우를 마춤한 거 한 개를 또 쌀아 놔요. 물을 짤박짤박 부우노만 무우가 사시미무우겉이 다 부 살고 소구리에 건져 담을 단지에 버어 놓고 이런데 쌀을 건져 가주고 그때 밥을 찌요. 나는 마이 오래 찌요. 한 시간 10분 20분 정도 찌만 그때 들어내고, 식혜 담을 단지에 붓고 밥을 무우 위에 들어 버요. 들어 버어 놓고 그 다음 옛기름물을 따듯하게 데웁니다. 데와가주고 쌀 위에 불 때 고춧가루를 붉게 할라면 붉게 하고 분홍 열으게 할라만 열으게 하고 고춧가루를 타가주고 체에다가 바चा 그 위에다가 밑에 무우 들고 위에 밥 있고 그 우에 물 붓는 데다가 고춧가루를 타부면서 물을 닷 되쯤 잡아가주고 부요. 그레 가주고 주게로 휘 저서가지고 저런데 냅두든지 이래 냅두만 한 5~6시간 해가지고 식혜가 돼요. 식혜가 되면 오새는 저 밖에 들어내노만 찹기 때문에 그럴 때, 들어 낼 때 쌀이 한 되 겉으만 생강을 400그라무를 해서 끓으만 한 300그라무나 돼요. 껍지가 나가기 때문에. 그레가지고 칼로 다지든지 믹서기로 갈아가주고 그게 다가 안 짤고 그양 버요. 옛기름물을 버서 갈아요. 먹을 때 쯤되만 덜다만 설탕을 기호에 맞춰 영고 쌀이 동동 떠가주고 그레 맛있다고 모도 그레요. 식혜가 그레 하게 되만 모도 고 것만 잘 맞추면 식혜 맛이 있고 시간이 지내면 쯤 시다든가 맛이 쯤 없기 되고 그레요.

@ 고치가루는 어디에 넣어요.

# 그거는 샤오자루에 영고요. 옷 하만 안쪽 대는 거, 그때는 나가서 하이께네 체를 안 가주하이께네 그렸고 집에 하게 되면 고운체에 해요.

### 2.1.2. 메물만두(메밀만두)

@ 메밀만두는 만드는 거 말씀 좀 해주세요.

# 메물만두 할라만 메물가루 반죽을 해요. 그레 물랑하그러 뜸이 들그러 비니루 봉지

나 행주나 덮어노만 뜸이 들만 치대기가 낮고 띠가주해도 안갈라지고 나요. 밤톨만큼 덩거리 국시때이 같은 것에서 띠이가주고 우물같이 자꾸자꾸 돌려돌려 파요. 쨌족하게 지프게 파만 그래 만두 속을 만들어났다가 채우고 이래 위에 히서젼는거를 요래 마무리를 꼭꼭 눌러해요. 눌러하는데 물고기 입같이로 한 짝에 쪼그매 쪼금만 넵도요.

@ 그거는 왜 그래요?

# 왜 그라느냐 만두는 찌났다가 끓이만 만두국물이 드가만 만두도 맛있고 만두속 국물도 새 나오만 국물도 맛이 있다라는 거를 클 때 그렇게 설명과 들었기 때문에 그래 합니다.

@ 소는 뭐 넣었어요?

# 소는 우리 안동에는 짜고 맵고하는데 판 집은 몰래도 우리는 무우를 채를 쳐가지고 소금에 절에 푹 절에가주고 뽀끈 짤프고 뽀끈 짤코 생강 마늘을 마이 넣어요. 판 음식 하는 것보다 마이 넣어 무치면서 그계다가 소고기를 갈았는 거를 쪼 섞어요 섞어가주 주물러서 그래 만두속을 만드는데, 파도 다져영고 마늘 생강 후추도 영고 요런 덩거리를 만들어서 만두속을 가에 고춧가루는 안 묻거로 하고 속속 너가지고 꼭꼭 지어서 만 들어요. 갈았는 소고기는 섞어요. 설 명절에 만두는 마이 만들어 찌났다가 떡국이나 만두국 끓일 때 넣어먹어요. 설 명절에 만두는 마이 만들어 빻어가주고 우리는 찌났다가 떡국 끓일 때 한 사람 앞에 세 개가 그럴까 대집에 담도록 해요.

@ 메밀만두는 찌서 먹어야 맛있나요, 삶아 먹어야 맛있나요.

# 만두는 찌났다가 삶아 먹어요.

@ 그냥 밀가루로 만두도 하잖아요?

# 만두는 미까루만 가주고도 그래하는데 아주 잘하고 특이하게 하면 메물가루 준비해 냈다가 그래 섞고 밀까루 가주고도 잘 해먹고 그래요.

### 2.1.3. 메물묵

@ 예전에는 메물가루 집에서 만들어서 썼겠네요 어떻게 만들었어요?

# 메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다그지. 메물을 깨끗게 써어 가지고 건져가주고 물을 팔팔끓은 뜨거운 메물 우에다 기양 물을 버요. 그걸 티한다고 그래요. 물을 버어

났다가 물이 빠면 바싹지죠. 껍데기를 썰어내고 빠아가주고 체를 치고 가루로 만들어  
가주고 그래 해요.

@ 어디에 빠요?

# 옛날에는 디딜바도 빵고 디딜방간에 빵지죠. 껍데기를 쓸어 뿌래요. 쓸은다는 거는  
미리 빵아 가주고 껍데기가 뻗게지잖아요. 뻗게지만 알하고 섞었으니까 까붙어요. 껍데  
기는 껍데기대로 나오고 알은 알대로 그게 야무기 때문에 알하고 껍질하고 까붙어서  
분리하는 거를 쓸어낸다고 그래요.

@ 그 알맹이를 어떻게 해요?

# 그 알맹이를 갈지요. 그 알맹이를 인제 옛날에는 맷돌에도 갈고 요즘은 기계도 갈고.  
갈만 보드랍게 가루가 되만 체로 쳐가주고

@ 가는 체로 해야겠네요?

# 고운체로.

@ 고운체를 김체라고 하나요?

# 겹체. 가루를 내서 메물묵 만들어요.

#### 2.1.4. 탕평채

@ 태평추하셨다고, 탕평채 어떤 게 맞아요?

# 태평추 그거는 탕평채라고도 하고 태평초라고도 하고 하는데 그거는 사투리말로 두  
가지가 있어요 태평채가 옳고 탕평채도 그카는 사람이 있고 그래는데, 그거는 메물묵  
을 써서 써러가주고 물을 끓이가주고 끓에서 그 묵에다 고명하고 간을 여가지고 파도  
송송 썰어 넣고 그래 하는 거를 태평채라고 그래요.

@ 고명은 뭘 쓰신 거어요?

# 고명은 소고기를 보드랍게 갈아 꾸미를 만들고요. 고명은 소고기도 갈아서 꾸미를  
만들고 서울 쪽 경기도 쪽에는 떡국을 한다든가 뭐를 하든 뼈를 파아 가주고 고기도  
이만큼하게 썰어서 꼬지에 요래 끼가지고 지지든 굽든해서 해서 꾸미를 놓는데, 우리  
경상도 안동에는 탄 데도 멧 그래하겠지요마는 소고기를 곱게 갈아가주고 그거를 냄비

에다 볶아요 냄비에다 술을 달가가주고 볶아요 생강 후추 마늘을 여어가주고 국물을 좀 있게끔 만들어서 해놓고, 그 다음에 떡국 꾸미도 할 수 있고 국수도 꾸미를 놓을 수도 있고 여러 가지 다양하게 쓸 수가 있어요.

@ 이기를 끼미장이라고도 해요?

# 꾸미라고 해요.

@ 간장도 있게 국물이 있게 해요?

# 국물이 엄청 있어야 돼요.

@ 물이 좀 있어야 되나요?

# 육수는 그양 물하고 장국물 간장을 좀 넣고 꾸미가 드가이께네 안 저그하도록 하고 어떤 때는 소고기를 송송 찢아가주고 그게다 볶아가주고 끓이면서 묵을 납닥납닥하게 해가주도 태평채를 하기도 하고 혹은 채도 이만큼하게 묵이 퍼지까봐 묵은 얼른 물이 끓을 때 퍼떡 내야 돼요. 안 그래만 불어뿌이께네.

@ 그래 만드는 게 태평추 탕평채?

# 그래만 마늘 계란 황백으로 흰지단, 노란지단 파도 곱게 썰어 다져놔다 드가고 우에다 고명할 때는 짐도 꺼가지고 비비기도 하고 아니면 3센치로 잘라 요래요래 채로 더 해서 고명을 놓기도 해요.

### 2.1.5. 청포묵

@ 지난 번에 청포묵은 직접 만드셨어요 사가지고 오셨어요.

# 만들었어요. 녹두를 갈아가주고 불려가지고 피를 껍데기를 다 가려내가지고 그거를 방간에나 믹서기에나 갈아가주고 묵을 써요. 청포묵을 써요. 요즘은 음식의 현대화가 되가고.

@ 옛날에 했던 방법 좀?

# 녹두 피없이 만들었는데 냉동 비닐봉지에 들어있는데, 껍데기 다 골려내고 알만 있는거요. 그래가주 언젠가 빙자병도 하고 싶고 녹두묵 청포도 하고 싶고 그래서 이래 준비를 해 놔야 돼요.

@ 갈아서 안쳐야 되지 않나요.

# 아니요. 물을 뽀뽀하그러 대두로 조심해서 잡아요. 잡아가주고 갈아가주고 곱게 체에 반좌야 곱게 돼요. 물을 인제 가라 안춘다는 것도 하지만 아주 물을 뽀뽀하그러 아주 적게 잡지. 그런 거 할라만 아주 신경을 써서 물을 적게 잡아야 된다. 이거는 물을 많이 잡으면 안좌났다가 윗물 따롱고 팔죽 끓일 때도 그러잖아요. 윗물을 따롱고 밑에 앙금을 가주고 쭈면서 작으면 물을 위에 찬물을 내비웠다가 더 붓기도 하고 그래는 것과 같이.

@ 옛날에 가마솥에 넣고 얼마정도 끓이면 묵이 돼요?

# 그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 안 놓고 그러는데 그거를 펍석펍석 끓고하만 주게를 서와 보면 주게가 서 잇을 정도로 하고 또 그다음에 실수없이 할라만 요거를 떠가주고 얇은 접시에 떠나보만 그제 끈어서 식으면 만져보면 요 정도면 되겠다고 하면 돼요.

@ 어디에 담아요?

# 묵장사 곁이 묵관은 없지만 그래도 요즘은 플라스틱 그럭이나 네모반듯한 데, 보자를 물에 축이 가주고 짚프고 보자를 물에 축에서 짚프고 네모난 그럭에 해야 허실이 적고요. 양푸이 곁인데 담으면 기리기가 길고 짧고 그래서 허실이 있어요 묵이나 양개이나 네모 짙은데 기본으로 해요.

### 2.1.6. 청포묵밥

@ 청포묵밥은 안동에서는 어떻게 해 드셨어요?

# 청포묵은 우리 클 때는 청포는 묵보다 더 곱게 쳐요. 마구 요즘은 미나리로 삶아 문혀 놓고마이 놓지만, 우리가 열세 살 열네 살 이럴 때는 묵을 쳐 담아놓고 고운 고치가루를 놓고 파를 송송 쌀아놓고 김 비베 놓고 참기름 조금 붓고 양념간장은 아주 따로 있고 그래 했는데, 그 중간에 변화가 돼 가주고 20대 30대 40대 50대 되니까 음식문화가 변해서 마이 먹자는 뜻인지 섞어먹자는 것인지 청포를 미나리 김 놓고 그래 하더라고요. 그제 변화가 됐어요.

@ 밥을 비벼먹나요?

# 밥도 비벼먹고 어른들은 조금 저거하만 요즘 걸으면 차분이께네 물을 따듯하게 하

게 해서 간장을 놔서 잡송기도 하고 그래요.

### 2.1.7. 묵두루치기

@ 묵두루치기라고도 있어요?

# 묵두루치기는 묵을 쳐놓고 소고기하고 준비 다해 놓고 비빔은거 거치 묵이 있고 고 명하고 나물하고 섞었다 그럴까 거기 두루치기래요. 태평채는 물기가 좀 있고 두루치 기는 물기가 없습니다. 두루치기는 묵을 놓고 소고기 볶은 것 놓고 탄 거 계랴 흰지단 노란지단 파도 채치고 이래 가지고 두루치기는 할라만 조금 익어야 되거든요. 태평채 는 물기가 있게 뜨세야 되고 두루치기는 물기 없이 뜨거워야 되기 때문에 그래 그걸 가지고 고명 놔가지고 섞어내는게 두루치기래요.

@ 양념장은 있나요?

# 태평채도 뜨겁게 해요. 설에 한 짝에 옷 노고 하만 먹는 거를 대접을 해야 되기 때 문에 추분이계네 태평채를 뜨겁게 해서 물기 있게 자작하게 있게끔 해요.

### 2.1.8. 손국시, 제물국시, 건진국시, 누른국수

@ 손국시도 만들어 보셨지요?

# 손국수요. 내가 괜찮게 해요. 옛날에 우리는 클 때 대가집에서 컸어요. 아버지는 신 식어른이고 조부모는 구식어른이고 운암동서 천석꾼만석꾼 그랬고. 아버지는 법원에 다니시다가 말이래 가주고 법률사무소를 했는데, 이맘때 되고 논매고 저거 하고 할 때 되만 저런 아줌마들 들 서이 있어도요 클 때부터도 일을 자청해서 해요 하고 싶어요. 나는 하고 싶어가주 국수도 괜찮게 해요

@ 어떻게 해야 맛있어요?

# 손국수는 맵 간이 맞아야 맛있는데요. 미까루가 200그라무면 콩가루 50그라무 영고 요 킵으로 할 걸으면 미까루 세 킵하고 콩가루 한 킵하고요, 그래 반죽을 되직하게 해 냈다가 요래 한참 비니루에나 수건에 덮어 냈다가 그래 다이 미만 잘 밀어져요. 싸는 것도 곱게 찰라만 곱게 살고 곱게 찰라만 곱게 사는데 우리는 고운 국시를 먹어 가주고 곱은 국시는 맛이 없어요. 우리는 누른국수 할 때 멸치나 다시마 안 영고 순수하게 국 수를 요즘 걸은 봄 걸으면 애호박 채치고 그래가주고 동서부에 액씨들 오만 낮으로 그 래 좋고도 이물었고 먹고 그래요. 이물었다는 거는 만문타는 거래요. 그다음에는 그 국

수를 건져가주고 건진국수가 따로 없어요. 삶았는 거를 퍼떡 건져가주고 퍼떡 형게 가주고 요래 들어 사리를 지와요. 그레가주고 대집에다가 간장물을 해가주고 놓고 고다가 사리를 돌려 사리는 국수 건져가주고 돌려 놓고 요래 놓고 고명은 그계다가 꾸미 만들어 놓고 짐 꺾가주고 비비든지 채치든지 하고 호박도 채쳐 소금에 절여 가주고 약간 볶고 파랑게 볶아놓고 실고추 조금 놓고 참기름 놓고 깨소금 놓고 하만 얼마나 맛있다고요.

@ 제사에 쓰는 국시는 제물국시라 그래요?

# 예. 제물국시는 좀 굵어도 돼요. 그 국수는 물기 없이 건져가주고 식기에 담아서 고명은 안 해요.

@ 왜 제물국수는 왜 올렸나요?

# 몰래요. 밥 대순에 올리드라고요. 옷대서 그래 하이께네 하는거라고.

@ 시루떡 찢 대 시루에 찢보셨지요. 시루뺨 해보셨지요? 시루위에 짚으로 만든 거 까잡아요?

# 옛날에는 인제 채반이라꼬 따로 있고요. 그계 없고 그럴 때는 시루 안에 짝대기나 뭐나 이래 놓고 이런 거 놓고요 궁기 빼금빼금한 거 짚으로 만든 거 이런 거 놓고요 보자는 물을 묻히가지고 뽀끈 짜고 해요. 고물을 깔는 거는 밑에 거는 나중에 맛도 보고 우에거는 수지고 고물을 굵든지 시든지하만 두껍게 깔고 대접에다가 한 실기에 한 대접 노만 되겠다 손으로든지 나무로든지 팬하게 하고 그담에 고물을 가에부터 술술 뿌리고 나중에는 복판에는 이래 뿌리요. 한 철 놓고 두 철 놓고 세 철 놓고 그건 시루에 따라 마이 놓고 적게 하는 거래요. 길 때는 한 철 놓고 그래하지만요. 떡을 식으면 걷는 수도 있고 시루에다가 오봉이나 쟁반이나 대고 뒤집어하기도 해요.

@ 시룻뺨은 왜 해요?

# 시루뺨을 해야 김이 안 새나와요 떡이 찌이잖아요.

### 2.1.9. 닭콩밴대기

@ 닭콩밴대기는요?

# 닭을 삶아가주고 삶는데 감자겉은 것도 썰어 쫄고 뭐가 특이하노 하만 콩가루를 반죽을 디게해서 국수꼬리겉이 해서 옛날에는 대나무로 길게 쌀아서 넣어요. 닭도 과 떡

기도 하고 옛날부터 하고 그랬어요.

### 2.1.10. 빙어조림

@ 빙어조림했지요?

# 빙어조림했어요. 빙어가 안동에 낙동강이 있으께네 마이 나지요. 철이 없고요. 훈제 해서 팔아요. 와룡 내려오다가 고르고 예쁘게 해요.

@ 빙어조림하는 거 말씀해주세요.

# 빙어조림요. 빙어를 철냄비에다가 은박지를 깔아요. 안 놀게끔. 빙어를 요래요래 두 줄을 놓든지 간중되가주고 식용유를 약간 버요. 솔을 달게 해가주고 식용유를 부만 빙어가 튀게 지거든요. 튀게 지고 예를 들어 식용유가 남으면 그 물을 따라요. 따롱고 튀게가주 해야 가삭가삭한게 맛있어요. 바삭바삭한 게 맛있어요. 고춧가루 생강 마늘 파간장, 집간장 널라만 집간장 넣고 진간장 널라만 진간장 넣고 설탕이나 조청이나 꿀도 놀라만 놓고 바글바글 지지만 물고기 찌졌는걸이 맛있어요.

### 2.1.11. 잉어찜

@ 잉어찜은 언제부터 했어요?

# 잉어찜을 내가 하고부터 전통요리를 하이께네, 안동에는 잉어가 흔하이께네 잉어를 하게 됐어요. 잉어를 파는 데가 태화동에 있어요. 값도 그렇게 안 비싸요. 그게 너무 파닥파닥하고 하이께네 배를 따서 안에 걸 내달라고 해요. 비늘을 굵은 뒤에 다이 한 불 써요 핏물 빠지고 칼집을 어식어식 여가주고 마른 깨긋은 행주로 딱아내고 소금을 뿌리고 찜솥에 찜니다.

### 2.1.12. 팔국수, 팔잎밥

@ 팔국수도 해보셨어요?

# 팔국수는 팔죽하듯이 해서 연하지요. 손국시 만들어서 해요.

@ 팔잎밥은 어떻게 해요?

# 팔잎 삶아 가주고 고고를 약간 묻히든 안 묻히든 소금을 얹혀 밥하는데 간간하게 해서 생콩가루를 안 묻혀요. 생콩가루를 묻혀도 되고 안 묻히고 그양해도 돼요.

### 2.1.13. 찹쌀미역수제비, 생떡국

@ 찹쌀미역수제비하고 생떡국하고 달라요?

# 찹쌀 미역 수제비하고 생떡국은 달라요. 왜 다르노. 밭쌀가주고 떡국시 같이 밀어가주고 칼로 이렇게 썰어서 미역국이 끓을 때 썰어하는게 생떡국이고 찹쌀가주고하는거는 찹쌀미역국이라고 또 다르고 그래요.

### 2.1.14. 한우옹심이

한우 삶은 물에 콩나물, 부추 등을 넣은 후에 새알을 반죽한 옹심을 넣어서 끓인 국을 말한다.

⇒ 한우옹심이는 한우에 옹심을 만들어 하는 거래요. 옹심이는 새알 반죽하듯이 해서 콩나물을 여도 되고 정구지를 여도 되고 그래요, 새알심을 너어 가주고 하는 그래요.

### 2.1.15. 개고기국(개장국, 개장)

개고기는 삶아서 찢어 놓고, 그 국물에 고사리, 토란, 파 등은 나물을 밀가루, 고춧가루, 마늘 등에 묻혀 끓는 물에 끓인 국을 말한다. 밀가루 즙은 나중에 밀가루를 물에 묽게 개어서 국이 끓을 때 넣기도 한다.

⇒ 나는 개고기국을 못 먹어요. 시집사니라꼬 나물 안 넣고 약으로 드시고 개장국은 개를 삶아서 지져서 나물로는요 파, 배추, 고사리 그런 거를 찢퍼가주고. 고기하고 생강마늘 파 고춧가루 여가주고 밀가루 집을 풀어요. 아주 섞을 때 미가루 섞어가주 해 가주고 할 수도 있어요.

### 2.1.16. 닭찜(안동찜닭)

@ 안동찜닭 만들어 보셨지요?

# 고춧가루 안 넣고 진간장 넣고 고춧가루를 넣고 하는 것도 있고, 고춧가루 넣고 하는 것도 있어요. 예전부터.

@ 닭찜이 찜닭이 맞아요?

# 닭찜. 닭찜은 토막을 내가주고 먼저 끓이 가주고 당근 감자 등등을 모서리 없이 해가주고 그래하는데, 우리 클 때는 당면을 안 영는데, 요즘에는 당면을 여 놓으께네 괜참대요.

@ 할때 결혼하시기 전에 고춧가루 여서 드셨어요? 안 넣고 드셨어요?

# 안 넣고도 하고요. 담장에 애호박이 나면 파랗게 애호박을 넣으면 고춧가루 안 넣고 해요. 지금도 애호박 넣는 데도 있고.

**2.1.17. 은어조림, 은어식해**

@ 은어도 간장구이도 했어요? 빙어 말고 은어고기도 직접 나나요?

# 낙동강 한계는 우리 클 때는 은어가 마이 나갔고 마이 사기도 하고 잡기도 하고 은어장조림은 은어를 가주고 간장에 장조림 거치 해가주고 여름에 단지에 여 넣고요. 그 래가주고 서늘헌데 뚫다가 손님오만 특이한 반찬하고요. 물고기거치 생강 마늘 파 다 저 넣고 물고기 잡아오만 졸음하는 거 같이 해가지고 먹어요. 은어 식해도 해요. 은어 를 써가주고 반을 떠가주고 얇게 썰어서 생나물하고 소금넣고 찐프고 그래하면 되요 고춧가루 생강 마늘이 마이 넣고 해서 먹어요. 요새는 봉화는 은어 곳이 되어 그것에 안동은 이맘때요 뭐가 유명하내면요.

**2.1.18. 대구난, 물명태난**

# 대구알아요? 물명태가주고도 난 담아요. 물명태보다가 대구가 요새 요만큼한 거 나 줘야요 난 담으면 살은 살대로 뜨고 뼈는 뼈대로 살은 곱게 찢아가주고 무우 채쳐가주 고 뽀끈 찐프고 우리는 클 때 어른들이 전문적으로 즐기고 밑반찬이 되고 그랬어요.

@ 물명태 머리 부분도 겨울에는 난을 담아서 약간 얼면 맛있잖아요?

# 물명태 머리를 짜가주고 난을 담아 먹었지요.

**2.1.19. 닭뼈지짐, 닭살지짐**

@ 옛날에는 닭뼈를 그렇게 찐어요. 보드랍게 짜가주고 지짐을 했어요.

# 닭살지짐도 있고, 닭뼈지짐도 있고 보드랍게 짜 놓으께네 밀가루에 반죽해서 먹었어요.

**2.1.20. 청어조림**

@ 청어찐, 청어조림도 마이 해 먹었어요?

# 우리 클 때는요 아짐마한테 청어 사가지고 한 번 찐져 먹어보자 그랬는데. 청어를 굽어도 마이 먹었지만, 주로 청어 조림을 마이 지져 마이 해먹었어요. 청어를 한 마리

를 동가리를 반을 내서 던장 조금, 고치장 조금 고춧가루 생강 마늘 그래 다저가주고 여가주고 청어가 보글보글 끓으면 그 위에다 양념을 해서 그거를 바닥에 놓고 그래 먹었는데, 요새 청어가 어떤동 아줌마 청어 한 번 불러가지고 한 번 해먹어보자. 맛있거든 상에 놓고 하자 그랬어요.

### 2.1.21. 수꾸플때기

@ 수꾸플때기라고 알아요?

# 수꾸는 수꾸플때기를 풀대를 저서만요. 맹 물을 버가 물에 게가 끓이거든요 푹푹끓으니까요. 그때 인제 풋대 밭에 콩가지가 있잖아요? 덜 여물고 그걸 까가 넣는 게 수꾸플때기래요.

### 2.1.22. 호박범벅

@ 호박범벅은 옛날에 어떻게 해요.

# 옛날에는요 찹쌀가루로도 하고 쌀가루도 하고. 그런데 인제 그런 게 없고 구참고 그러면 밀가루 가주고 하고 콩고 영고 팔도 삶아 영고요.

## 3. 잉어찜(유승자) 구술 발화

토속음식의 재료는 그 지역의 특산물과 밀접한 관련이 있다. 안동지방은 지리적인 환경에 의해 계절마다 민물고기를 재료로 하는 음식을 많이 먹었다. 봄철에는 송사리조림, 여름철에는 붕어찜과 잉어찜, 가을철에는 쏘가리, 껍지, 은어 등을 재료로 한 조림이나 매운탕을 즐겨 먹었다. 겨울철에는 빙어를 재료로 하는 빙어조림, 빙어튀김 등의 요리를 많이 먹었다. 이와 같이 민물고기를 제철에 먹었던 것은 산란 직전에 살이 통통하게 올라 맛이 있기 때문이다. 그러나 요즘의 안동지역에서는 계절과 관계없이 잉어찜, 매운탕은 유명하다. 특히 잉어와 붕어는 여름철에 더위를 이겨낼 수 있는 보양식으로 많이 먹은 것이 지금에 이르고 있다.

### 3.1. 자기소개

@ 안녕하십니까? 여기 주소가 어떻게 되죠?

# 안동시 임하면 천전리 218번지 .

@ 성함이

# 유승자.

@ 연세가 어떻게 되시죠?

# 54살.

@ 어 잉어 찜 잘 만드시잖아요 잉어찜 그 뭐야 고향이 원래 어디세요?

# 고향 봉화, 친정이 봉화.

@ 그러며는 언제 시집오셨어요?

# 아 칠십구 년도.

@ 몇 살에 시집 오셨어요?

# 스물네 살에.

@ 그러면 바깥어른은?

# 서른네 살 서른일곱 살 차이

@ 자녀들은 몇 분?

# 아들 둘.

@ 다 컸겠네요.

# 응, 다 컸어요.

@ 그러면 만드는 거는 그렇고 결혼은 뭐 중매 결혼 하셨나요? 연애 결혼 하셨나요?

# 연애 결혼 했죠.

@ 아 그랬어요?

# 오년 사겨서.

@ 오, 아주 열열 하게 그면 자녀들은 다 몇 살?

# 큰애는 서른한 살 두째는 스물일곱 살 큰애는 결혼 했고 두째는 반도체 회사다니고 있고.

@ 다 키우셨네. 그러며는 뭐 여기에. 그 어머님 아버님은 다?

# 아버님 돌아가신 지가 한 마 십년 넘었고, 어머니는 요번 달에 돌아가셨고.

@ 아 그랬어요 여기 같이 계셨었어요?

# 계시다가.

@ 병원에 계신 거예요?

# 남편 돌아가시고 아들 제 남편 우리 애 아버지가

@ 아 그랬어요 언제?

# 어 이천사년도.

@ 왜요?

# 뇌출혈로 돌아가시고 어머님이 치매가 좀 있었는데 작은 아들집에 가 계시다가 혼자 감당을 못 해가지고 또 병치레도 너무 심해서 올 봄 부터는 요양원에 계시다가 10월 10일날 돌아 가서가지고

@ 괜히 말씀을 꺼내가지고.

# 아 괜찮아요.

@ 아 그럼 여기 집 되게 넓은데 혼자 계신 거예요?

# 예.

@ 아 너무 넓은데 혼자 안 무서워요 저녁에는 그래도 너무 밝으시고 고우셔가지고 저는 뭐 바깥 어른이 도와주시고 이런 줄 알았죠.

# 여기서 십오 년 같이 살았죠. 같이 장사 하면서 다 터를 닦아 놓고 내 혼자 장사 할 수 있도록 해놓고.

@ 여기가 너무 전망도 좋고.

# 조용하고 괜찮죠?

@ 네 근대 저택에 조금 적적 하시겠다. 집이 넓어 가지고 그쵸? 그래서 이렇게 예쁜 꽃도 키우시는구나 맨드라미는 어떻게 키우시게 된 거예요?

# 아 우연히 사년 전에 모종 몇 포기 얻어가지고 심었는데 2년이 되어서 이 꽃이 봄에 심어 놓으면 서리 올 때까지 너무 생명력이 강하고 좋아요 그냥 정이 들어서 계속 가꾸고 있는데 작년부터는 인제 맨드라미 차도 만들고.

@ 아 맨드라미도 차를 만드는 거예요? 여기 방송국에 와서 한번 찍어 가야 되겠다.

# 전에 와서 찍어 가던데.

@ 전에 찍다가 밖에 한번.

# 한번 좋은 거는 다 베었어. 차 만든다고.

@ 아 그렇구나.

# 차 만들고 오늘 처음 볶아가지고 차 맛을 봤어요.

@ 아 저걸 씨를 볶는 거예요?

# 아니 꽃을 .

@ 아 꽃을 볶아가지고

# 우려내서.

### 3.2. 잉어찜 만드는 방법

@ 아 그러면 잉어찜 같은 것은 언제부터

# 구십년도 시내서 칠년 장사하다가 일로 올로 와가지고 여기서 한지가 인제 십 구년 짜.

@ 잉어찜 만드는 방법도 보니까 그 집집마다 좀 차이가 있던데 혹시 첨에 잉어찜 드셔 보셨을 때

특징 뭐 그때 바꾸신 거 같은데 원래 뭐 어머님한테 배우셨나요? 누구한테 배웠어요.

# 그냥 어머님 모시고 그냥 여기서 같이 살았어요. 아 음식 잘 만드시고 그래서 시내서 낙지볶음 장사 하다가 임하담 인제 되고 댐 보러 가자고 이래가 그때 물고기 한창 유행 했을 때 시장가서 잉어 사와가지고 연습하고 어머님 드셔보고 남편도 먹어보고 뭐 또 다시 반복해서 연습 연습해보고.

@ 첨에서 거기 뭐야 다른 집에는 콩나물 많이 넣던데 그쵸 여기는 미나리 많이 넣던데. 왜 그렇게 하죠?

# 미나리는 뭐 해독 작용이 있다고 그러고 콩나물은 전부 수입 콩이고 유전자 변형 콩으로 한다고 그 콩나무 시루에 보면 적혀 있어요. 성장 촉진제 뭐 그런 거로도 적혀 있고 콩나물 시루에 그걸 보고는 하기 싫더라고 콩나물 그 또 미나리가 뭐 해독 작용에 좋다고 그러고 뭐 또 잉어하고 궁합도 도 맞다 소리도 듣고 해서 미나리만 쓰기로 했는데 반응이 우예로 좋더라고요. 안동에서는 전부 미나리 콩나물만 쓰는데 우리 집만 미나리 고집하고 있죠.

@ 그러면 그 잉어찜 요리에서 제일 중요한 게 뭐라고?

# 양념이지요.

@ 양념도 첨에 하는 양념하는 거 하고 나중에 고추 청하고 들어가는 게 다른데 양념에는 뭐가 들어가요?

# 양념을 많이 해요. 한꺼번에 많이 해요. 숙성시킨다고 계양 냉장고에 상온에 있다가.

@ 거기에 뭐뭐 넣죠?

# 이제 뭐 간장하고 물하고 비율로 섞어서 적당하게 섞어서 천일염 볶았는 거 넣고 간마쳐서 고추가루하고 생강 마늘 양념 들어갈 적에 청양 고추를 좀 넣고.

@ 그럼 이 간장이라는 거는?

# 콩간장. 아니, 진간장.

@ 여기 설탕도 들어가나요?

# 예 약간 들어가요 소금도 들어가니깐.

@ 소금도?

# 예, 간을 좀 맞춰야 되니깐.

@ 그러면 차례대로 잉어찜 만드는 순서대로 말씀 좀 해주세요. 제가 보니깐 잉어를 찜에 잡는 거부터 해가지고.

# 인제 손질은 어떻게 해야지 잘되고 아가미를 띠고 피를 완전히 빼고 칼질을 해서 후라이판에 애벌구이를 해서 여기는 뭐 기름 같은 거 안 쓰고. 그냥 달궜진 후라이판에 그냥 너서.

@ 그 다음에는 인제 아까 만든 양념을 고 순서대로 한번 다 애벌구이로 지진 뒤에

# 인제 여기 호일에 넣고 거 이젠 미리 해 놓 양념을 바르죠.

@ 고전에 보니깐 소금 같은 거 뿌리시지 않나요?

# 아 조미료 설탕 조금 하고 조미료 조금만 그 인제 짜우까봐 소금간장이 드가서 혹시나 짠맛이 많이 날까 싶어서 거 설탕을 약간 쳐주죠.

@ 설탕하고 조미료를?

# 그 조미료는 조금만.

@ 그렇게 한 뒤에 이제 아까 고다음에는 뭘 하죠?

# 양념 발라서 찜통에 찌조 끓는 물에.

@ 아 밑에 인제 제 그 중탕으로 끓는 물 해가지고 그러면 이거는?

# 한 삼십분 쪼요.

@ 삼십분?

# 잉어 크기에 따라서 좀 크며는 조금 한 오분 십분 더 찌고 보통은 한 삼십분 쪼면 익어요 익으면.

@ 고다음에는 인제

# 이미 준비해놓은 야채 미나리나.

@ 고전에 왜 청양 고추나?

# 아 고때.

@ 뭐뭐 같죠?

# 청양고추하고 마늘.

@ 마늘하고?

# 믹서기에 가라가지고 안에 좀 넣고 미나리 언지고 파다진 거 하고 팡이버섯 좀 넣고 해서 인제 또 김 한 번 나서.

@ 그래서 요런 야채 넣고는 한 몇 분 정도?

# 김 한 번씩 나면 되요.

@ 고려고 하고는 먹는 방법을 어떻게 먹는게 좋을까요?

# 그래서 인제 접시에 담고 깨도 좀 뿌리고 참기름도 쫘 쳐서 내면 되지 밑에 양념 있으니까.

@ 그면 이거 막 섞어가지고 먹는 게 좋은 거예요. 막 파헤쳐 가지고?

# 골고루 야채하고 섞어서 미나리하고 같이 먹으면 더 낫죠. 미나리가 맛이 더 있다는 소리를 좀 듣는데 고기보다도.

@ 뭐 미나리랑 잉어랑 이랑 뭐 궁합이 맞는가 봐요

# 맞다고 그러데요. 저기 미나리는 뭐 해독작용을 한다는 소릴 들었어요.

@ 그렇죠. 그럼 이제 잉어찜 말고 혹시 그럼 옛날에 붕어찜 같은 거 해보셨나요?

# 붕어 했는데 붕어는 잘 죽어요.

@ 그것도 직접 잡아서.

# 아니 잡아 대주는 사람 있었는데 잘 죽으니깐 죽은 거 손님한테 해 줄 수 없잖아요. 그래서 요즘 안 해요.

@ 그럼 붕어찜 요리는 뭐 특징이 뭐?

# 붕어는 가시가 많고 저 붕어는 남자들에게 조타는 소릴 있고 잉어는 여자들한테 좋다 그리고. 근대 손님들이 또 특별히 주문하면 붕어 사가자고 해 드려요.

@ 붕어 조림이에요?

# 붕어도 맵 찜.

@ 찜이에요? 이거는 맵 방법은 같은가요?

# 예 같아요.

@ 혹시 빙어 조림은 해 보셨어요? 아니 안 해봤어요? 여기 또 안동에 빙어로 많이?

# 빙어 는 그냥 뭐 튀겨가지고 양념간장에 조림 다 조리 먹으면 되는데 고추장 넣고.

@ 해보시지는 않았고?

### 3.3. 매운탕 만드는 방법

@ 그다음에 인제 매운탕도 만들어 보셨잖아요 그죠? 주로 매운탕 거리에 고기는 어떤 걸로

# 메기.

@ 메기, 메기 하고 또 뭐 다른 거는?

# 잡고기.

@ 잡고기라는 것은 먼 고기를 말하는 거예요?

# 머 미꾸라지, 피래미, 꺾지, 빠가사리 뭐 여러 가지 많아요. 거 한꺼번에.

@ 다 아시는데 말씀 해 주세요.

# 뭐. 어.

@ 다 구별을 하세요?

# 예 하죠.

@ 지금도

# 근데 잡고기는 전부 냉동이에요.

@ 이거는 직접 잡아 오나요?

# 우리가 잡는 게 아니고.

@ 아니 어디서 그물에서 잡아 오잖아요. 일단 메기 매운탕을 만든다 그러면 어떻게 만들어야 되요?

# 뭐 미나리.

@ 일단 메기를 잡고?

# 미나리란다. 메기를 잡아서 역시 맹 아가미를 띠어 피를 푼 나에 경우는 토막 내서 피를 따 빼고 인제 물이 끓으면 파 고사리, 토란 넣고 인제 끓으면 고추 가루 하고 넣고는 메기를 넣지요 물이 끓을 때 그리고 약한 불에 오랫동안 끓여야 맛있다 자꾸 물이 우러나게.

@ 일단 물을 끓이 가지고 끓인 뒤에 그기다가?

# 응 고기를 나중에 넣고.

@ 그면 이걸 한 얼마정도 끓여야 하는지?

# 한 이삼십 분 끓여요.

@ 아, 이거는 인제 많이 끓여야 되는 거예요?

# 약하게 해서 오래 끓이면 국물이 우러나오고. 그래 이제 마지막에 인제 청양고추, 마늘 갈아 넣고, 소금으로 간 하고 마지막에 미나리 넣고 버섯 좀 넣고 후추 좀 뿌리

면 돼.

@ 그 다음에는 는 잡고기 같은 경우에는?

# 잡고기 역시 똑같이 끓이려는 돼.

@ 이런 것들은 미꾸라지랑, 피라미 이런 거 같이 섞어도 괜찮아요? 보통 추어탕 이런 거 할 때

# 거기 잡고기에 여러 가지 고기가 구색별로 사가지고 와서 대충 이렇게 섞어서.

@ 어떤 게 더 맛있어요?

# 잡고기가 더 비싸죠.

@ 아 바싸긴 한데.

# 비싸고 몸에 도 좋죠.

@ 아 잡고기가.

# 잡고기는 전부 자연산 양식이 안 되니깐.

@ 메기는 인제?

# 메기는 인제 양식도 거의 대부분 양식이죠. 가끔 자연산 들어오는데.

@ 그면 잉어찜을 사계절로 나뉘었을 때 가장 쫄 맛있는 때는 언제일까요 그래도 사계절 다 하지만 이것도 양식인가요?

# 네 자연산.

@ 잉어도 있어요? 낙동강에.

# 예.

@ 옛날부터 이어 그냥 자연산 잡아서 먹었겠죠?

# 자연산 요새 기해요. 그래도 봄 여름 가을 겨울 중에서 글썄 언제까?

@ 맛있는 때가 있지 않을까요?

# 요즘이 아닐까요?

@ 아 왜 이렇게 저런 거 고기 같은 게 봄 되면 맛있는 게 있고.

# 맞아 거거 생각 안 해 봤어.

@ 혹시 잉어찜도 거기에 시기에 맞춰서 훨씬 더 먹으면 맛있지 않을까 그런 생각이 들고, 그러면 이제 잡고기 같은 경우에는 이거는 별 계절 안 하겠다 그죠?

# 예.

@ 여름에는 뭐?

# 잡고기는 겨울에 잘 못 잡으니깐 강이 얼면 그러니깐 겨울에 팔 거 가을에 비축해  
나야지.

@ 그러면 이걸 뭐 상시 그냥 먹을 수 있는 거예요?

# 예.

@ 이걸 빠가사리라는 거는 강원도 사투리 아니에요? 혹시?

# 글썸.

@ 그니깐 미꾸라지, 피래미 꺾지 말고.

# 아 또 더이 또 뻗 까지 있는데 내가…….

@ 지금 저기 냉동실에 있어요?

# 지금 우리 없어요.

@ 예 잘 들었습니다. 일단 잉어찜도 맛있게 잘 먹고 말씀을 잘해주셔서 감사 합니다. 수고 하셨습니다.

## 4. 안동 토속음식(안필출) 구술발화

### 4.1. 자기소개

@ 할머니 성함이 어떻게 되세요?

# 안가.

@ 이름?

# 이름 안필출.

@ 연세는?

# 아홉이라 그까 구십이라 그까. 애먼 날{나이} 하나 먹었잖나. 스물여섯 날 나가지고.

@ 할머니 저기 몇 살에 시집 오셨어요?

# 열일곱에.

@ 할배는 몇 살 때셨어요

# 할배는 스물 너이.

@ 그러면 시댁은 어디셔요?

# 없다.

@ 시댁이 어디?

# 시댁이요. 고향은 이야이고{예안이고} 대룡산 우리 고향 거 있더라.

@ 그럼 거기 할아버지 성씨는 어떻게 되세요?

# 할아버지 평산 신씨

@ 평산 신씨? 아 그럼 굉장히 양반이시잖아요. 평산 신씨도 그러면 그다음에는 칼국수 손국시 안동 손국수 어떻게 해서 만드시게 됐어요? 언제부터 만드셨어요?

## 4.2. 토속음식 만드는 방법

### 4.2.1. 손국시, 칼국수(손국수)

# 아이고 열일곱에 시집오고 옛날에 하라 그러면 해야 되지 칼국수를 열일곱에 하고 우얼 열일곱에 해도 그렇게 잘 한다고 시삼촌한테 칭찬 들었다.

@ 그럼 어떻게 만드시는 게 그렇게 잘 만드시는 거예요?

# 그까이꺼{그까짓 거} 국수 치대가지고.

@ 재료는 뭐 들어가요?

# 재료 옛날에 나물 배차 누런 거.

@ 아니 그러니까 밀가루하고.

# 콩가루하고

@ 콩가루하고 비율이 어떻게 되요?

# 콩가루 쪼매씩 넣고 밀가루 마이 넣고 그렇지.

@ 그 양을 잘 마차야 되잖아요? 찬물로 해요 뜨거운 물로 해요?

# 으이?

@ 찬물로 반죽해요? 뜨거운 물로 반죽해요?

# 그양.

@ 찬물로?

# 응.

@ 소금 같은 거 안 넣고요?

# 소금은 콩가리 안 들어가야 소금 넣는다.

@ 아

# 콩가리 없으면 소금을 개가지고 하면 쫘 쫘득하거든.

@ 아

# 그래 하는 거야 그냥.

@ 근데 콩가루 들어가면 안 돼요?

# 소금물 안 해.

@ 왜요? 삭아져요?

# 콩가루 없으면 기름도 넣고 소금물 넣고 그래 치대지

@ 그건 더 쫘득쫘득 하라구요?

# 어

@ 그래서 반죽 해가지고 어떻게 해요?

# 그래 치대가지고 매 치대면 억수로 매끌매끌 해.

@ 얼마정도 치대야 되요?

# 매 치대 태가 반들반들하도록 치대가지고 밀어가지고 해 놓으면.

@ 어디에다가 국수를 미세요?

# 안반 마 큰 거.

@ 그 미는 거 뭐라고 하지요?

# 흥두깨.

@ 아 흥두꺼로 그러면 옛날에 할매가 한번 밀면 몇 사람이 먹을 수 있게 미세요?

# 식구가 작으면 쪼매츨 하고 많으면 두 대씩 해야 되고, 우리 시집모네 시장동네 사촌시누있으면 마이 해야.

@ 다 먹으려고 그래가지고 이제 그 다 썰고 나면 끝에 남잡아요? 그걸 뭐라 그러죠?

# 버지기에다가 퍼가지고.

@ 아니 국수 인제 미는 거를 얼마 몇 번 해야 되요?

# 아 항정 없제. 반죽이 디면{데면} 밀기가 힘들고 마춤하면 고대 밀어뿌리고.

@ 그래가지고 접어가지고 썰으셔야 되잖아요? 굽기는 어떻게 썰으셔야 돼요? 굽기는 어느 정도 해야 되요?

# 어이 내 성미에 야 형은 넉덕넉덕한 게 좋다 하고 탄 사람은 보드라워야 되고.

@ 아 그 식미에 따라서 그렇게 하고 왜 공지 같은 거 애들 좋아하잖아요? 그거 어떻게 해먹죠? 국수 콩디? 콩데기라고 그래요 뭐라고 해요? 마지막에 썰고 남았는 공지 그 뭐라고 그러죠? 국수 콩데기?

# 뭐?

@ 국수 콩데기 썰고 남았는 거?

# 아 콩데기. 아들이 바라고 앉아 달라고 하면 이래 꾸가

@ 그걸 안동에선 뭐라고 하죠?

# 국수 꼬룽데기

@ 꼬룽데기

# 그러면 뭐. 그래 꾸만 병그렇게 일어나.

@ 저도 뭐 그거 먹으려고 기다렸다가 그러면 이제 끓일 때는 어떻게 끓여야 맛있어요? 할머니 다 만들고 난 뒤에.

# 옛날에서

@ 네

# 뭐 대중있나? 그냥 뭐 삶아가지고 그양 퍼먹어도 그꾸(그렇게) 맛있고 요새는 고기가 맛없다는 세상이기 때문에 그꾸 야들이 맛있그로(맛있게) 하잖아

@ 아니 그 때 넣어도 국수국물 넣어도 멸치 국물 안 넣으셨어요?

# 뭐?

@ 멸치 국물 같은 거 안 넣으시고 그냥 국물 해요?

# 그래.

@ 호박도 넣고 이러잖아요?

# 호박같은 것도 잘 여나.(열리나) 옛날에는 그 때는 우리 고치장도 못 얻어 먹었다. 지지바 고추장 먹으면 안 된다 캐서.

@ 왜요?

# 고시다 카면서 고시다 카면서 안 줘.

@ 고시다고요?

# 응 그리고 또

@ 고시다라는 말이 또 뭐 억시다고요?

# 고기도 지지바가 주면 안 줘.

@ 아니 고시다라는 말이 뭐예요? 고집 세다고요?

# 응 고추장 먹으면 고집 시다고 하든 못 먹그러 하잖나

@ 아 그래요 그래가지고 그것도 안하고

# 응.

@ 그래가지고 이제 뭐 호박 같은 거 안 넣고 그냥 끓이시는 거예요?

# 호박 있으면 영고

@ 파는?

# 파가 어땠노.{어데 있냐} 옛날에 요새 천지재 고마 배차 머겔은{무엇같은} 거 영고  
장물 영고 된장도 개 붓고 이래 끓여가지고.

@ 된장도 개 넣어 끓일 수 있어요?

# 어 된장 맛있더라고 개가지고 먹다가 건데기 내 놓고 끼래먹고.

@ 그러면 이제 장물 또 맛있게 양념해야 맛있잖아요?

# 에이고 맛이 그렇게 해 노이 옛날 살았는 거는 요새 돼지만도 못해 되는대로 먹고  
나는 우리 부친이 일본 가 끓여가지고 배고픈 병이 들러 아고 배고파래이 그래노이 경  
노당서 우사죽는다고 그래 밥숟가락 물고 배고파 아 끓여가지고 배고파 죽겠다고 먹어  
도 배가 고프고

@ 그러면은 위에 뭐 고명 같은 거.

# 없다

@ 없어요?

# 없다

@ 그럼 언제부터 고명 없어서 먹었어요?

# 야들네 이거 하고부터.

@ 그 전엔 전혀 이런 거 안 넣었어요?

# 없어 고명이 어땠노? 설에 떡국 싸만 떡국 꾸미는 달걀 그것 부잣집이래야 돼. 없  
는 집엔 것도 없어 그래 고명 그래 어땠노. 옛날서 한 거

#### 4.2.2. 들깨국시

@ 그럼 할매는 들깨국시도 있는데 들깨 국시도 해 드셨어요?

# 들깨 국시가 뭐고

@ 들깨 영고 하는 국시 들깨국물 깻국물

# 아들내 하고 다 했지

@ 할매 때는 그런 거 안했어요?

# 없어 구경도 못했지.

#### 4.2.3. 메밀묵밥

@ 메밀묵밥은 어때요?

# 메물 그건 했재.

@ 메밀묵 어떻게 만들어요?

# 메밀 국시 맷둑에다 저기 저거슬 같이놓으면

@ 뭐를요? 미물을?

# 미물을

@ 미물이라고 해요?

# 메물을 그래 해가지고 고걸 빼아가지고 채로 쳐서 국시도 해먹고 그거 가지고 그처럼{그렇게} 맛있어.

@ 메물로요?

# 응 메물가루.

@ 그럼 가루를 안찼다가 가루를 만드나요?

# 응 그양 빠아 가지고

@ 껌질 있잖아요?

# 국시도 해 먹고, 적 꾸우 놓으만 그꾸 맛있어..

@ 껌질 있잖아요? 껌질?

# 껌지는 내빼지 채로 치잖아.

@ 채로 치고 그냥.

# 밀가루메이로{처럼}.

@ 생 거를 그래 한다고요?

# 그래 그래가지고 껌테기 내빼리고{내버리고} 채로 치든 밑에 있는 거 해가지고

@ 가루가 있는데?

# 감재도 써겨가지고{쓱혀가지고} 걸러가주고 안차가주고 우에 거는 펍시력하고 밑에 거는 전분가루 그거가지고 반죽해가지고 머으면{먹으면} 그처럼 맛있어.

@ 그러게요

# 세월이 좋아가지고.

@ 그럼 메밀 묵밥은 메물은?

# 밥은 못 한다 국시하고 적 꼴고{전 굽고} 하지.

@ 적 꼴고?

# 어.

@ 옛날에 할매 시집 오셔가주고 시댁에서도 손국시 해먹었어요?

# 응 해뻐지.

@ 그 윗대에 시어머니가 만드는 걸 배웠어요?

# 옛날 시어만님은 쪼맨해도 해라 그면 해야 돼. 요새는 디비 나 살게 되었지만 이거 국시 하면 해야 하고 할 줄은 옷도 할 줄 몰라도 두루마기 해라 하면 해야 돼

@ 다 하셨겠네요?

# 덩돌해 가지고

@ 덩돌하다는 말이 뭐예요?

# 응?

@ 덩돌하다라는 말이 뭐예요?

# 덩돌해서 겁을 잘 내.

@ 아 그글라이.

# 우리 조모가 열 다섯에 서인(약혼) 해가지고 열일곱에 신행와 제천에서 와가지고 그 계 신 각시가 소리 들었어도 매 한차례 안 맞았다 덩돌해가지고 저건 덩돌해 몰래 사가지고

@ 아 그냥.

# 근데 야들 막 소리지르면 막 놀란다 그게 겁이나.

@ 너무 여리셔 가지고.

# 응?

@ 속이 여리가지고.

# 어 그래 어디 가서도 나 덩돌해. 나 깜짝 놀래가지고 발발 떨잖아.

@ 그러면 자녀 몇 분 두셨어요? 할매?

# 둘 형제 가지거든.

@ 아 아들 몇 살에 놓으셨어요?

# 열 야 형은 시물에{스물} 낳고 야는 서른다섯에 나왔는동 그래

@ 터울이 아주 크네요?

# 상간에 없애버렸어. 다 죽었어. 흥진하다 죽고 천연두하다 죽고 똥싸다 죽고

@ 세 명이나 죽었어요?

# 어 그래 삼남매가 죽어버렸어.

@ 그 때 마음이 어떠셨어요?

# 그까지 모르지 뭐

@ 그러면 그 할배는 언제 돌아가셨어요? 할배는.

# 할배가

@ 네

# 칠십 하나 죽었으이께네 올해 내보다 사 년 맞이면은 구십 넷치{넷이} 거든

@ 아 사년 마지예요?

# 일곱잇다 구십 일곱.

@ 그리고 뭐 그 다음엔 인제 할매가 저기 뭐야 국수 만드는 거 이거를 요즘에는 좀 많이 변했잖아요?

# 아무도 안 가르쳐도 내 연구대로 그래 노이 날 형사질하라고 두 번 들었다 형사질 하라고 나 머리 좋다 칸다.

@ 그렇죠.

# 어디가도 나 눈치 빠르고.

@ 똑똑하셔가지고.

# 어 눈치 빠르고 머리 좋다 두 번 들었다.

#### 4.2.4. 수제비

@ 그럼 뭐 수제비 같은 것도 하셨겠네요?

# 뭐?

@ 수제비

# 했지.

@ 수제비 어떻게 만들어요? 할매.

# 수제비사{수제비아} 물 버가지고{부어서} 물렁하그래{물렁하게} 해서 밥죽에다 해서  
요새 같으면 그래 하면.

@ 옛날에는 손으로 하는 게 아니고 손으로 푹푹 띠었죠?

# 그래 해가지고 벅지럭하그로 뽁죽에다가 쫄쫄타여 그거 맛있어.

@ 그거도 많이 해 드셨잖아요?

# 아유 만드지.

@ 근데 그 수제비 밀가루로 안하고

# 밀가루로 한다.

@ 안하고 그 쌀 겨 같은 걸로 안했어요?

# 생떡국이고

@ 아 생떡국?

# 했지 우리 시삼촌이 그리 평소 때는 우리 아지매는 저기 우리 질부가 잘 들어와 편  
이더.

@ 밀겨 같은 거로도 안했어요?

# 다 먹었지

@ 그것도 수제비라고 해요?

# 신 거는 그냥 찌 가지고 옛날 배고프이 먹고

@ 그건 이름이 뭐라고 해요?

# 그건 기웁이고 나우깨는 냉중에 나오는 거 보드라운 거.

@ 나우?

# 나우깨. 나우깨는 병을그려 밥을 찌 놓으면 섞어 먹으면 그렇게 맛있어.

@ 그건 뭐라고 그래요?

# 나우깨.

@ 그냥 나우깨 이걸 그냥 보드라운 걸 가지고.

# 응 보드라운 걸 나우깨라고 하고 신{센} 거는{것은} 기웁이고{기웁이고}

@ 이제 신 거 가지고도 떡 해먹었어요?

# 신 거 가지고 그냥 먹었지.

@ 밥해 먹어요?

# 그래 밥 위에 얹어 가지고 먹었지

@ 나우깨는 찌서 가지고

# 그건 맹 물에 해가지고 그건 별미로 먹고.

@ 별미로?

# 별미로 먹고

@ 그럼 이건 수제비에요 떡이에요?

# 수제비는 밀값이고 그냥 쌀값으로 한 건 생떡국이고.

@ 그럼 기올로 한 건 이름이 뭐예요?

# 기올밥이제

@ 기올밥. 그다음엔 나우깨로 한 거는요?

# 나우깨도 밥에다 얹어가 그것도 별미로 먹는다.

@ 아니 그러니까 나우깨도 밥인가요?

# 밥. 아니제 기올보다도 냉중 나온 거 다음에 나온 거 기웁은 미리 나온 거 사(세어) 빠진 거고 고건 보드라운 거고.

@ 그러니까 그거 음식이 나우깨예요?

# 응 나우깨.

@ 그럼 옛날에 해드셨던 거 국시 말고 수제비 말고 다른 거 또 뭐 해 드셨어요?

# 판 거 없다

#### 4.2.5. 장떡

@ 장떡 이런 거 해 드셨잖아요?

# 장떡 밀가루 가지고 찌 먹지.

@ 예 어떻게 찌요

# 밀가루 가지고 거기다가 장물 놓고 고춧가루 좀 놓고 개가지골랑 이래 밥 위에다 얹어갓고 한 쪼가리씩 먹으면 날 좀 쥐, 날 좀 쥐. 우리 할매 주나. 손자들만 주지.

@ 썩 가지고 봄에 썩 나오면 여기선 뭐라고 그래요? 썩 가지고 뭐 이렇게 밀가루 묻혀가지고 찌는 거.

# 밀가루 가지고?

@ 묻혀가지고 찌는 거 뭐라고 그래요?

# 그건 장떡이래.

@ 아니 쑥 쑥 같은 거 가지고 쑥에 밀가루 묻혀 가지고 찌는 떡 있던대요?

# 그건 뭐 쑥 쑥떡 묻혀가지고 찌 먹는 거.

@ 그건 뭐라고 그래요?

# 그냥 그냥 쑥떡.

@ 쑥 버무리 카나요? 쑥 버무리? 쑥떡?

# 그래 그거다 그냥 그양 그양 좀 떡을 묻혀가지고 그양 먹어.

#### 4.2.6. 찰떡, 인절미

@ 할매 여기 혹시 안동에 버버리 찰떡이라고 드셔보셨어요?

# 그래 먹었지.

@ 그 때 옛날에도 집에서 만들어 드셨어요?

# 그래 다 맨드지.

@ 할매도 만들어 보셨어요?

# 만들었지.

@ 거 어떻게 만들어요?

# 그냥 떡메로 떡밥 그냥, 부까 찌서 떡메로 뚜디리

@ 찹쌀을?

# 쌀을.

@ 쌀을?

# 찹쌀을 푹 찌가지고 작게 하면 요새 절구바아 찌가지고 콩가루 문혀가지고 또 팔고 물 문히면 팔고물 문혀가지고.

@ 옛날에 할매가 시집 와서도 그런 떡을 드셨어요?

# 아이고 다 했지.

@ 그게 다른 지방하고 다르더라고요. 그 찰떡이 그럼 인절미 하고 다른 가요?

# 맵 찰떡을 인절미라 한다.

@ 아 그래요.

# 그래 두 가지로 부른다.

@ 인절미가 찰떡이고.

# 응 인절미가 찰떡이래

@ 고물에 따라 다르잖아요?

# 어잉?

@ 고물에 따라서 팔고물에 따라 할 수도 있고.

# 아 그건 각각 문히. 콩고물도 문히고 팔고물도 문히고

@ 예전에도 깨도 문혔나요? 할매?

# 깨도 문혔지

@ 그건 주로 제사할 때.

# 응 제사할 때.

@ 일반적으로 안 먹었죠?

#### 4.2.7. 웃길, 웃기리(웃기)

# 응 야 형이사 그게 제사지낸데 떡 빼라 카이 내가 갈쳤는대로 첫 번에는 절편 시루에는 절편 고 다음에는 인절미 그 다음에는 떡 고물 깍깍 문히잖나. 콩고물 문힌 거 밑에 팔고물 문힌 거 퐁글퐁글한 거 경단 그 위에 그 위에는 전을 덮고.

@ 전이 뭐예요?

# 찹쌀 값이라고 그것도 이만큼 하니 시루떡 위에 덮고

@ 그거 왜 덮는 거예요?

# 덮었제. 요래 쪼가리 덮고

@ 여기 웃깨이 하던데 뭐예요?

# 웃길이래

@ 예

# 웃길이래

@ 웃길?

# 그래 또 그 위에 또 조약을 맨들어 가지고 요래 막 시{세} 줄을 요래 넣는다.

@ 아 세 줄을 놓고 조약은 어떻게 만들어요?

# 망기를 들고

@ 망디?

# 고래 이쁜 거 쪼매나케{조그망게} 만들고

@ 망디는 뭐예요?

# 여 만디해 파대

@ 아 만두! 이걸 굽잖아요?

# 그 조약은 요만큼해. 똑 그거 비식해.

@ 아 그럼 조약도 멍 웃길인가요?

# 조약은 괴는 웃길이래. 제일 위에 올리 앉아.

@ 조약도? 떡 괴는 제일 위에 올리 앉아.

# 웃길이래

@ 왜 제일 위에 올리는 지 모르세요?

# 그건 웃길이래. 제일 위에 올리가는 거래.

@ 웃길이라구요?

# 그건 우에는 부편, 밑에는 고 편 고래 만들어 가지고 매주 놓고 이케 해 놓고 전 덮어놓고 고 위에는 조약을 시{세} 줄을 넣고

@ 이걸 제사할 때 쌓아가지고 괴서 올린다 이거죠?

# 응

@ 할매도 제사지낼 때 이렇게 다 하셨어요??

# 다 하지 다 해

@ 안동엔 다 그렇게 하셨나 봐요?

# 예안 예안.

@ 예안에.

# 신가들 있잖아. 신문들 문중에 재궁지기 쫓아내뿌고 우리 살았거든. 그래 해야 되잖아. 본편이가 두 말이래. 시루떡만 두 말 그제 했지. 절편 하지 인절미 하지 보편 하지 조약 하지 그래 내가 고를 때는 열아홉이래..

@ 그 때 다하셨어요?

# 그래.

#### 4.2.8. 전

@ 그러면은 전 하고 화전 같은 거예요? 전은? 찹쌀로 만들어요?

# 전은 시루떡 그거 가루 냐갠다가 개가주고 그래 굽잖아.

@ 찹쌀로 꾸어요?

# 어 그래 요새 달걀메이로 이만큼하그리.

@ 거 가지고 저기 고물을 묻히는거예요

# 고물 안 묻히고.

@ 고물 안 묻히고 찹쌀로만 그럼 조약도 멍 찹쌀로 하고.

# 그래

@ 예 이거는 굽고 전은 구워요? 전도?

# 전도 고마 개가주고 요새 달걀메이로

@ 넵덕하게?

#### 4.2.9. 조약(주약)

# 그래.

@ 조약하고 뭘 차이에요?

# 조약도 멍 그 값으로 해.

@ 아 그래요?

# 그래 가지고 콩고물 한 소 영고 이쁘그리 만들어가지고.

@ 조약에 소 넣어요?

# 조약 소 여야 돼.

@ 뭘 넣어요? 소는?

# 콩깍이나 뭐 팔고물이나 있는 대로 영지. 있는 대로.

#### 4.2.10. 돌떡, 수꾸떡(수수떡), 망디떡, 백팬(백편)

@ 옛날 돌 떡 있잖아요? 돌에 돌떡.

# 돌떡?

@ 수꾸떡 같은 거는?

# 돌떡이사 백팬, 백팬은 마음이 든드느라고

@ 마음?

# 또 응 이 마음에 아들 크면

@ 마음이 어떻게 한다구요?

# 마음이 든드느라고{든든하라고}.

@ 든든하라고?

# 그래 또 저기 뭐 뭐지 그 뭐로?

@ 수꾸떡?

# 망디떡.

@ 아 망디떡?

# 그것도 소견넓으라고 맨드러가지고 놓고

@ 망디떡은 어떻게 만들어요?

# 만디는 맹.

@ 쌀가루로 해요?

# 쌀가루로 해.

@ 해가지고 안에 속은 아무 것도 안 넣죠?

# 쇠를 만들어야 해지 이쁘구러{이쁘게}.

@ 아니 속은 아무것도 안 넣죠?

# 안 넣지.

@ 그다음에 가루는 콩값은 무슨 가루 묻혀요?

# 밀가루긴 참 콩값이나 팔고물이나 있는 대로 해 있는 대로.

@ 그다음에 또 수꾸떡도 하잖아요?

# 응.

@ 수꾸떡?

# 수꾸떡{수수떡}.

@ 예.

# 수꾸떡은 아가 커가지고 높이 되라고.

@ 아 높이 되라고?

# 응 높이 되라고 하지.

@ 이걸 몇 살까지 해야지 좋다고 그러든 데요?

# 이걸 뭐 첫돌, 두돌 그래해.

#### 4.2.11. 차노치, 수꾸차노치

@ 할머니는 차노치라고 해요 부꾸미라 해요?

# 응?

@ 수꾸로 수꾸 차노치?

# 응.

@ 차노치

# 그걸 찬을 또 구워먹었나 먹을라고 차노치 떡을 이래 넉덕하게 꾸어 먹었다

@ 수꾸로 반죽을 해가지고

# 아니 그양 먹어 수꾸 차노치는 그양 먹어

@ 어떻게 먹어요?

# 그양 뜯어가지고 먹지

@ 아니 반죽해서 구워야 되잖아

# 그양 먹어 그래가지고 꾸가지고 그래 요새 달걀 같이.

@ 예

# 그래

@ 거기는 팔고물 같은 거 안 넣어요?

# 암저도 안 넣어. 들어 아무것도 안 들어 그래 꾸어 놓으면 얼마나 맛있다고

@ 저런 것도 있잖아요? 가마이 떡 같지 안에 밀가루 이렇게 계란 전 해가지고 그 안에 팔고물 같은 거 넣고 이렇게 덮어 씌웠다 굽는 거 이런 거 안 해 보셨어요?

# 밀가루 가지고?

@ 예

# 밀가루 그래 모한다.

@ 그럼 수꾸 가지고.

# 그래 맛이 없어서 모 해먹어.

@ 그럼 수꾸만 가지고 이거 수꾸쌀만 가지고 차노치를 해요?

# 그래 수꾸쌀.

@ 찹쌀로도 할 수 있어요?

# 찹쌀떡 맨치로 인절미가 멩 찹쌀떡 아니래.

@ 아니 차노치.

# 못 먹어

@ 부꾸미는? 부꾸미 들어 보셨어요?

# 찹쌀 가지고는 못하고 수꾸 가지고도 못하고 메물 가지고는 할 수 있어

@ 메물이요?

# 응.

@ 어떻게요?

# 그거 가지고는 국시도 해 먹고 적도 꾸 먹고 이래.

@ 여기서 안동에서도요?

# 응 그래 해 놓으면 맛있어

@ 묵도 하고

# 묵도 하지 내가 묵을 열일곱부터했어.

@ 아 그래 묵은 어떻게 해야 돼요?

# 찌 저기 방간에 썰어가지고{쓸어가지고} 까불러서 물 끼려{끓여} 카든 물 끼려 퍼 부으면 깨끗하게 뽀얗고 안 끼려 퍼 부으면 그양 치대 써서 빠가 해노만 물이 꺼매. 물 끼려 퍼 부어 가지고 안차 가가지고 까불러 가지고 그래 걸러 해 놓으면 뽀한 게 깨끗어.

@ 그거 농도 잘 맞춰 쳐야 하잖아요?

# 그래 걸러도 되제, 이제 채로 채로 걸러가지고

@ 할매 봉치떡이라고 들어 보셨어요?

# 응?

@ 봉치떡

# 응?

@ 옛날에 함 받을 때 여자가 이만한 시루에다가 붉은 시루 떡 해 놓고 함 받는다고 하던데요?

# 함발에?

@ 시루에다가 함 들어오는 날 여자 집에서 함 받을 때 하는 떡 같은 거 없었어요?

# 그런 건 안 했다.

@ 그 다음에 뭐 호박범벅 이런 것도 해 드셔 봤구요?

# 해 먹었제.

@ 옛날에는 어떻게 해 드셨어요?

#### 4.2.12. 호박범벅

# 호박범벅도 해 먹고 그리고 쌀가루 빠가지고 문혀가지고 찌서 먹고

@ 그건 무슨 떡이에요?

# 그건 호박떡이라고 늤였는 거. 이래 이만큼씩 썰어 가지고 그걸 끓여가지고 거기에다가 밀가루를 슬슬 얹어가지고 그냥 또 쌀가루 가지고 얹어 해 먹고

@ 그래서 찌는 거예요?

# 그래 밀가루 해 놓으면 맛이 덜 하고 쌀가루 가지고 해 놓으면 맛이 더 낫고.

@ 호박범벅은 어떻게 해요?

# 호박범벅도 매 그래 해

@ 어떻게? 호박을 먼저 넣고?

# 그거 뱃밀을 삶고 뱃밀을 맨 밀을 넣고 호박 삶아가지고 밀즙을 슬슬 넣어가며 밥 주걱으로 막 젓어{저서}.

@ 뱃밀을 뭘로 사용해요?

# 옛날 뭐 있나 만날 팔이제{팔이지}.

@ 양대도 하잖아요? 양대.

# 양대가 어딴노?

@ 아 팔을 제일 많이 했어요?

# 그러니까네 요새 붕그렇게 배가 부르잖아. 온갖 것 다 하니. 발이고 감대발에 양대 그게 인제 승겼는{심었는} 뱃밀이 팔이고.

@ 그래도 옛날에 맛있는 거 마이 해 드셨네요

# 없다

@ 뭐 없어 할매 없다 해 놓고 지금 굉장히 많이 결혼식 떡은 어떻게 해야 돼요?

# 그걸 가지고 여러 가지 해 머으이{먹으니까} 그렇지.

@ 결혼식 때는 뭘 떡 해 드셨어요?

# 결혼식 때 떡을 뭘 떡을?

@ 결혼식 때는 떡 같은 거 안 드셨어요? 왜요?

# 안 해.

@ 환갑 때?

#### 4.2.13. 떡국

# 떡국.

@ 아.

# 떡국만 해. 환갑 때도 잘 하는 집엔 떡국이고.

@ 왜 떡국을 해요?

# 잘 사니께 맛있다고 그만 국시한 집을 옛날엔 주장 국시 했다.

@ 국시는 왜 하는 거예요? 오래 사라고 국수하고.

# 밥을 하든 반찬 다 들어가야 되고 온갖 거 다 들어가이께네, 그거는 마 국시만 떠 놓고 장물 놓고 짬지 놓고 가지거든. 쉽잖아.

@ 그래가지고 이제 손 국시 말고 제사에 쓰는 제사에도 손 국시 쓰잖아요?

# 제사에는 국시 안 쓰고 떡국 떡국을 써.

#### 4.2.14. 멧국시

@ 아 다른 집에는 국시 쓰던데요? 제사에.

# 그건 멧국시라고

@ 멧국시는 어떻게 해요?

# 멧국시도 맨 이걸로

@ 이 국수로.

# 그래 해가지고

@ 건져야 되나요? 찬물에?

# 건지 씨가지고.

@ 아

# 건져가지고 요다 위에다 꾸며 갖고.

@ 꾸미는 뭐뭐 해요?

# 그건 멧국시.

@ 꾸미는 뭘로 하는 거예요?

# 꾸미 뭐 있나 달걀 고 놓고 또 소고기 왜 자쳐 가지고 고거 놓고 짐 그거 위에 언치고 그건 멧국시래 옛날에 그래 썼다 인젠 없어불고.

@ 할매가 국수를 요즘 최근에는 언제까지 만드셨어요?

# 하이고 오래 전에 만들었지 이젠 못하지 참엔 야들네 저 우에 했었다 했잖애. 첫번에 첫 번 시작에 돈이 있나 밥 시작할라 하니 그래가지고 위에 둘이가 그 집 짓느라고 온갖 고생 다 해가 벌어가지고 이래 해가지고도 저 중간에 안 넣고 내 옷하고 그래 벌사 저번에 돈 벌어 니 월급 타가지고 어마이 팬티 사주면 그걸 좋단다 누가 사달라고 시켰나 팬티 사고 힘도 없어 우리 저 어머이 보니 신 사고 양말사고 이거 사고 다 해주자네 둘이가

@ 그래 오래 사시니까 할매 호강 하시죠

# 이 덕에 이래 살제. 야 아니면 나 벌써 갔다 우리 큰아들은 갔다

@ 아 큰아들은 돌아 가셨어요?

# 그래

@ 이제 할매가 건강 하셔야지

# 이래도 이마 아프다 카면 병원 가라고 하고 이래 살아가지고 이케 아파도 아파가지고 집에 간다 카면

@ 그래도 이렇게 가게 나오시고 사람 봐야지 좀 낫죠 집에서 보다

# 아파가지고 모간지에 다 내노라고 자꾸 찬바람이 나고, 이래 내가 병원에 잘 안 간다. 그러지 저 할때는 왜 그렇게 병원에 잘 안 가니꺼 마이 아파 죽어야 아파야 죽지 안 아프오 어예 죽노 한다. 그래 오늘도 한다면 안 왔거든 집에 가든 여 있다가 억지로 억지로

@ 안 그래도 편찬으시다고?

# 아파가지고.

@ 그래도 조금 나오세요 이제?

# 이거 정말로 목구멍 머리가 아프고.

@ 시집살이는 좀 하셨나요 할머니?

# 시집살이사 옛날 얼마나 무서워

@ 누구누구 사셨어요?

# 십 년 십 년 밖에 안 살았대이.

@ 아니 그러니까 거기에 시어른 하고 위에 윗대도 같이 사셨어요?

# 우리 시어머님 시아버님은 시집오니 변소 가 있더라.

@ 아 함 돌아가셨고.

# 응 돌아가셨고.

@ 그 시어머님 하고.

# 시어머님은 육십 서이에 돌아가셨다.

@ 같이 계속 사셨어요?

# 응 그래 내가 열일곱에 시집 와가지고 우리 큰 아를 스물에 나왔거든 그거 시에 날 때 돌아 가셨다 그러니 온갖 고생 다 했다 옛날에.

#### 4.2.15. 청포묵

@ 같이 그때 다 뭐 고생 하셨죠 뭐 할매 청포묵 만들어 보셨어요?

# 어잉?

@ 청포묵 청포묵 만들어 보셨어요?

# 청포묵 뭐

@ 청포

# 청포. 맨들었지.

@ 그건 어떻게 만들었어요?

# 그걸 맷돌 위에 갈아가지고.

@ 뭘요? 녹두?

# 녹두를 푹 과가지고 갈아가지고 체에 걸러서 내 묵고 하는 건데, 보드라워가지고 그래 해서 우리 시어머님 생일이 동짓달 여덟 날 청포하고 메물 가지고 국시 아니 묵하고 그래 해노이께 좋아 못 산다. 우리 시이모가 별나거든 아이고 이집 오야 니 우예 이걸 했노? 그 추운 동지 설달에 그래 해가지고 우리 며느리 갖다 주고 보테.

@ 청포묵은 어떻게 드셨어요?

# 메물 했지요

@ 아니 그러니까 다 해가지고 어떻게 드셨어요? 채 썰어서?

# 옛날에는 뭐 꾸미가 있나? 그양 말아 찌 먹고 고춧가루 넣고 장물 해가지고 보드랑게 해서 이래가지고 메아가지고 먹지

@ 그냥 그래가지고 메아서 먹었어요?

# 어잉.

@ 메아서 물 넣고 먹었어요?

# 어 그래

@ 뭘 물로요? 옥수물?

# 그양 먹지 요새 같으면 물을 안 영지만 그냥 장물 넣고 물 조금 넣고 그래

@ 그러면 태평추라고 들어 보셨어요?

# 으잉?

@ 태평추.

# 태평추.

@ 태평초라고 몰라요? 태평추 목 가지고 만들었는 거

# 태평추는 마음에 들자 그건 아이

@ 안 해보셨어요?

# 응.

@ 그럼 묵은 묵밥 할 때도 물 넣어가지고 하시는 거예요?

# 그래.

@ 아.

# 여계서 내가 얼마나 많이 했다고

@ 아니 그 예천은 물을 또 안 넣거든요.

# 응?

@ 그냥 예천에는 묵밥 먹을 때 국물을 안 넣고 그냥 처서 먹거든요?

# 어 그양 먹는다 요새 육수물이 있으이 나마니 먹지 젊은 애는 그냥 먹지

@ 옛날에도요?

# 그래 나마니는{나이 많은 이는} 이래 안 넘어가거든. 시방도 안 넘어간다. 아지매 밥 해먹읍시다 이래가지고 잘라가지고 맹물에다가 넣어가지고.

#### 4.2.16. 꿀밤묵

@ 꿀밤묵도 많이 해 보셨어요?

# 아 마이 했지.

@ 그거 어떻게 해야 돼요?

# 그거 꿀밤도 요새도 막 그양 하지만 그걸 다 까가지고 다 찌서 까불러가 다 찌서 해 노이까 옛날 큰 다라이로 하다라 배가 아파 옛날 배울 간 줄 아라 아랫배를 앓고 있나 다 자시고 없다. 한 번도 안 주고 맛도 못 봤다 좀 서럽더라 어린 마음에 우리 시숙모 그 옆에 있거든 시숙모 다 먹고 없어 한 번도 안 주고

#### 4.2.17. 보리개떡

@ 보리개떡 같은 것도 옛날에 보리개떡?

# 보리개떡 아이고.

@ 그건 어떻게 뭘로 만들어요?

# 보리재.

@ 아 보리쌀 갖고요

# 응 그 저기 까불러가지고 보드라운 거 그놈을 개가지고 밥에 있재.

@ 그게 보리개떡이에요?

# 보리개떡이래

@ 밥 위에 찌서 먹는 거.

# 그래 옛날에

@ 할매 기지떡도 만들어 보셨어요?

#### 4.2.18. 기지떡, 쉰는 떡(증편)

# 시루떡.

@ 기지떡.

# 기지떡 했지.

@ 기지떡은 어떻게 만들어요

# 이렇게 해가

@ 쌀을 갖다가

# 찌 가지고 술 넣고 소다 넣고 이래 해가지고 아랫목에 놔두면.

@ 얼마동안? 하루 동안 놔 뒀어요?

# 응

@ 왜요?

# 그게 밥 퍼 갠다 그래 시이면서 꽤앤(반듯하게) 하게 어무이요 그걸 쉰는 떡이라 해 쉰는 떡 한번 해먹시더. 못

@ 그걸 기지떡이라고 술떡이라고도 해요?

# 기지떡을 몰라가지고 쉰는 떡이라고 해.

@ 냄새난다고.

# 새콤하니까네.

@ 그 위에 뭐 언지잡아요?

# 응

@ 기지앞이에요? 뭘 앞이에요?

# 서이{석이}도 영고.

@ 예?

# 성이{석이}

@ 성이?

# 서이{석이}라코 그 까만 거 난다.

@ 석이 버섯? 성이?

# 성이

@ 그게 뭐예요? 버섯이에요?

# 맨 버섯이지.

@ 예

# 또 기지떡 찌는 그 뭐로.

@ 이파리는 또 뭘 이파리예요?

# 차종잎{차조잎}

@ 차조잎?

# 응 그걸 또 넣고

@ 아 그게 차종잎이에요?

# 차종잎이야 넣고.

@ 대추도 넣어요?

# 어 그 뭐로 기지떡 찌는 키 큰 거 꽃 피잖나.

@ 맨도라미?

# 어 그래 그 앞사구도 뜯어 요래 넣고 그래 영참나. 고래 고 위에

@ 그렇게 해 가지고 인제 다 한 뒤에는 뭐 기름 같은 거 바르나요?

# 어 기름 달기름 바르잖나. 그래 발라 놔 둔다.

@ 뭐 요렇게 날증편도 하셨어요? 그냥 넘덕하게 하셨어요?

# 그냥 편하게 기지떡 편하그러 해가지고 큰 솔에 찌가지고 내놓고 기름 바르고

@ 그거는 시루에다 찌나요? 시루에다 찼어요? 시루에다가?

# 그건 시루에 안 찌

@ 그냥 솔에

# 그양 솔에다가

@ 밑에 채반 놔야 되잖아요?

# 그래 채반 놓고 보자 깔고.

@ 뜬도 들이나요? 뜬 들어요?

# 그래 뜬이 들어야 무슨 떡이라도 맛있제. 그래 해가지고 내놓고 먹제 맛있고 마고 옛날에 걸으면 요새는 떡 천지고 맛있는 게 어디 있노?

@ 또 뭐 다른 떡 만드신 거 기억나는 거 있으면 말씀해 주세요.

#### 4.2.19. 송편, 송구송편(송기송편)

# 다른 거 뭐 있나?

@ 송편

# 송편도 하지 제사 때 주장 송편이제

@ 송기송편도 하셨어요? 송구송편

# 송구? 했지

@ 그거는 어떻게 해야 되요?

# 송구는 벅게가지고 와서 푹 삶아 삶아가지고 푹 삶아가지고 막 끼래 보드랍그리{보드랍게} 끼래가지고{끓여가지고} 밀가리를 치대가지고 그래 만들어노면{만들어 놓으면} 얼마나 맛있다고.

@ 그거 색깔이 곱잡아요? 그쵸? 빨간가요? 색깔이?

# 그래 색깔이 그쿠{그렇게} 안 빨가 꾸우면 그쿠 안 빨가.

@ 할매 힘드시죠?

# 잠이 안 와가지고

@ 아 그래요? 왜요? 낮에 낮잠을 주무시지 마시고

# 어떨 때는 아침 니시{네 시}에도 자고 시시에도 자고 이랜다 잠이 안 와가지고

@ 포کم 운동을 좀 하셔요? 운동을 좀 하시라고요?

# 기우이{기운이} 없어 아침에 10시 되면 한 숟가락 먹으이 나가제. 2시 반 되면 경로다 가가지고 화투치고

@ 할매 잘 치세요?

# 아들이 그리워가지고

@ 할매 혼자 사시는 거예요?

# 신안동에 있잖아

@ 혼자 있어요?

# 맘메느리도.

@ 아 같이 여기 계시는게 아니고

# 어.

@ 아 그렇구나.

# 이 덕에 이래 산다 우리 애비 죽든 날도 어무이 숙맥이래 갖고 이래 산다 숙맥이래

@ 왜 그래 일찍 돌아가셨어요?

# 아프이 죽었지

@ 아파서? 할매가 오래 사셔야 되지 뭐 그러니까

# 아이고 이 사람이 살았는 거 나이 구십이고

@ 마이 사셔야죠. 수고하셨어요. 할머니

## 제 4 장 조사된 어휘

### 1. 토속 음식이란?

토속음식이란 그 지역에서 주로 많이 생산되는 특산물 혹은 그 지역에서 생산된 재료를 사용하여(공간성) 그 지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나(고유성) 또는 그 지역의 문화적 행사를 통해 발달된 음식(의례성)으로 지역 주민이 선호하는 음식으로 정의할 수 있는데, 이 또한 고정적인 것이 아니라 시대에 따라 달라지는 것이다. 이러한 점에서 토속음식은 시간적 개념보다는 지역 공간의 수평적 개념을 바탕으로 끊임없이 생성되고 소멸되는 과정을 거치면서 형성된 음식으로 주변 지역의 음식과 분명한 차별성이 나타나는 특징을 가지고 있다. 그러므로 토속음식은 ‘예로부터 전하여 온 음식’으로 ‘전통음식, 향토음식, 민속음식, 토착음식’ 등의 명칭이 혼용되고 있다.

토속음식과 전통음식은 개념 사이의 중복된 의미와 상호관련성을 가지고 있다. 전통음식은 한국에서 대략 1세기 이전부터 일상생활, 궁중, 통과례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역의 특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식문화로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 재창조해 오는 음식문화의 총칭이라고 할 수 있다. 이러한 점에서 전통음식은 ‘시간성, 공간성, 의례성, 외래성, 변형성’의 특징을 가지고 있는 반면 ‘공간성, 의례성, 고유성’의 특징을 가진 토속음식과는 구별된다.

그러므로 한국음식에 있어 토속음식은 전통음식의 뿌리이자 모체라고 할 수 있다. 결국 한국음식의 특징은 뚜렷한 지역적 특성과 공간성, 고유성, 의례성 등 수평적 공간축 형성을 바탕으로 한 토속음식과 이러한 토속음식이 수직적 시간축 형성을 이루어 가는 전통음식과 떼어서 생각할 수 없고, 또한 전통음식에서 토속음식을 배제하여 생각할 수 없는 유기적인 관계로 파악할 수 있으며, 이들은 상호 개념적으로 유사하지만 다른 측면에서는 구분된 구조를 갖는다.

### 2. 토속 음식 만드는 과정

본 조사에서 토속 음식은 아래 표와 같다. 이 글에서는 토속 음식의 종류 중 ‘잉어찜’,

‘안동식혜’, ‘예천 청포묵’의 만드는 과정을 중심으로 살펴보기로 한다.

## 2.1. 잉어찜

### 2.1.1. 잉어손질하기

잉어를 그물로 잡아서 내장을 꺼내고 씻은 다음 비늘을 긁고 칼집을 낸다.

- ⇒ 아가미를 띠고 피를 완전히 빼고 칼질을 해서. 그게 너무 파닥파닥하고 하이께네 배를 따서 안에 걸 내달라고 해요. 비늘을 긁은 뒤에 다이 한 불 썰요. 핏물 빠지고 칼집을 어식어식 여가주고 마른 깨끗은 행주로 닦아내고 소금을 뿌리고 찜솥에 찜니다.



[사진 9] 잉어잡기



[사진 10] 잉어씻기



[사진 11] 칼집내기

### 2.1.2. 지지기

손질한 잉어를 팬에서 한 번 지지낸 다음 설탕이나 소금을 뿌려 둔다.

- ⇒ 후라이팬에 애벌 구이를 해서 여기는 뭐 기름 같은 거 안 쓰고 그냥 달궈진 후라이팬에 그냥 너서. 아 조미료 설탕쫄쫄 하고 조미료 쫄쫄만 그 인제 짜우까봐 소금간장이 드가서 흑시나 짠 맛이 많이 날까 싶어서 거 설탕을 약간 쳐 주죠



[사진 12] 지지기



[사진 13] 지진 잉어



[사진 14] 소금뿌리기

### 2.1.3. 양념 바르기

고춧가루, 마늘, 생강, 설탕 등으로 양념장을 만든 다음 지진 잉어 위에 얹는다.



[사진 15] 양념장



[사진 16] 양념장 얹기



[사진 17] 양념 얹은 잉어

- ⇒ 이제 뭐 간장하고 물하고 비율로 섞어서 적당하게 섞어서 천일염 볶았는 거 넣고 간 맞춰서 고춧가루 하고 생강 마늘 양념 들어갈 적에 청양 고추를 좀 넣고 콩간장, 소금 약간들어가요. 그다음에는 인제 아까 만든 양념을 고 순서대로 한번 다 애벌구이로 지진 뒤에, 인제 여기 호일에 넣고 거 이젠 미리 해논 양념을 바르죠

### 2.1.4. 찌기

찜솥은 미리 불에 올려두고 김이 오르면 양념한 잉어를 넣고 찌다.

- ⇒ 아 밑에 인제 제 그 중탕으로 끓는 물 해가지고 그러면 이거는 마른 깨끗은 행주로 닦아내고 소금을 뿌리고 찜솥에 찌니다. 삼십분. 잉어 크기에 따라서 찜 크며는 쪼금 한 오 분 십 분 더 찌고.



[사진 18] 찌기



[사진 19] 찌잉어1



[사진 20] 찌잉어2

### 2.1.5. 청양고추 갈아서 넣기

청양고추와 양념을 다시 갈아서 양념 얹어 찌고 있는 잉어 위에 뿌린다.

- ⇒ 청양고추하고 마늘하고 믹서기에 가라가지고 안에 좀 넣고 미나리 언지고 파다진 거 하고 팽이버섯 쪼م 넣고 해서.



[사진 21] 고추갈기



[사진 22] 청양고추양념



[사진 23] 청양고추 넣기

### 2.1.6. 야채 넣기

찜솥에서 잉어찜을 꺼내기 직전에 미나리, 팽이버섯, 파 등을 듬뿍 넣고 한 번 더 찜다. 미나리 대신 콩나물을 넣기도 한다.

⇒ 이미 준비해놓은 야채 미나리나



[사진 24] 야채 준비



[사진 25] 야채 넣기1



[사진 26] 야채넣기2

### 2.1.7. 완성된 잉어찜

완성된 잉어찜은 가운데의 야채를 밀치고 잉어뼈를 추려내고 야채와 고기를 곁들여 먹는다.



[사진 27] 잉어찜1



[사진 28] 잉어찜2



[사진 29] 잉어찜3

## 2.2. 안동 식혜

토속음식은 그 지역의 자연적 문화적 환경에서 탄생한다. 안동지역의 대표적인 전통음청류인 식혜가 바로 그러한 산물 중의 하나이다.

이와같이 안동식혜는 고기식혜에서 생선종류가 빠진 것이 소식혜가 되고 이 소식혜에 양념과 소금이 빠짐으로써 반찬류에서 음청류에 속하게 되었다.

식혜는 안동 지방의 전통 음청류이다. 만드는 방법은 찹쌀을 깨끗이 씻어서 하룻밤을 충분히 불린다. 옛기름은 뿌연 물을 가라앉히기 위해 옛기름 1되에 물 5~6되 가량을 걸러 준비를 해둔다. 생강도 깨끗이 씻어서 호박에 약간 다진 다음 믹서에 곱게 갈아 준비를 한다. 무는 야물고 단단한 것으로 고르고 크기는 보통으로 하며 깨끗이 씻어 골패 모양이나 채를 약간 짧게 썰어 찬물에 잠시 담근다. 불린 찹쌀은 찹솥에 찌고, 중간에 한 번 뒤집은 뒤 뜸을 들이고, 옛기름물은 따뜻하게 데워 준비를 하고, 물에 담가 둔 무를 소구리에 건져서 향아리에 담고 찐 밥을 그 위에 붓고 옛기름물에 고춧가루를 타서 빛을 낸다. 6시간 정도 되면 생강 간 것을 넣고 설탕이나 감미로 간을 맞추고 차가운 곳에 두어야 하며, 어느 정도 식으면 냉장고에 넣어 둔다. 살얼음이 낀 정도가 맛있고, 볶은 땅콩, 잣 등을 얹어서 손님에게 낸다. 안동 식혜는 전통적으로 내려오는 소화제 역할을 하였으며, 식후 후식으로 옛날 밥상 위에 꼭 놓았다고 한다. 무는 필수적으로 넣었으나 당근은 넣지 않는 것이 좋으며, 밤, 잣 등은 먹기 직전에 넣는다.

### 2.2.1. 재료 준비

안동 식혜에 들어간 재료는 생강, 무, 찹쌀, 옛기름, 고춧가루, 당원이다. 먼저 무와 생강을 깨끗이 다듬은 다음 생강은 옛기름물을 조금 부어 간다. 무는 채썰기나 깎둑썰기를 작게 한 다음 찬 물에 담갔다가 물기를 빼둔다. 찹쌀은 고두밥을 찌기 위해 씻어서 불려 둔다. 무를 찬 물에 담그는 이유는 무를 아삭아삭 하게 하기 위함이다.

- ⇒ 부현물이 앓히는 동시에 한 되걸으면 무우를 마춤한 거 한 개를 또 쌀아 놔요. 물을 짹짹부 부우노만 무우가 사시미무우거치 다부 살고 소구리에 건져 담을 단지에 버어 놓고 이룬데 쌀을 건져 가주고 그때 밥을 쪄요.”



[사진 30] 생강



[사진 31] 생강 쌀기



[사진 32] 생강 갈기



[사진 33] 무우, 무꾸



[사진 34] 무우 썰기1



[사진 35] 무우 썰기2



[사진 36] 물에 담그기



[사진 37] 무 물빼기



[사진 38] 찹쌀 씻기

### 2.2.2. 고두밥 찌기

김이 오른 찹솥에 삼베 보자기를 깔고 불린 찹쌀을 붓고 고두밥을 찌다. 고두밥은 1시간 정도 푹 찌고, 그 사이에 한 번 고두밥을 뒤집어서 퐀을 들인다.

⇒ 쌀을 건져 가주고 그때 밥을 찌요. 나는 마이 오래 찌요. 한 시간 10분 20분 정도 찌만 그때 들어내고.



[사진 39] 찹쌀 붓기



[사진 40] 찹솥에 담기



[사진 41] 보자 덮기



[사진 42] 찌기



[사진 43] 뒤집기



[사진 44] 뜸들이기

### 2.2.3. 옛기름물 데우기

체에 걸러서 만든 옛기름물은 불에 올려놓고 저어가며 미지근하게 데운다.



[사진 45] 옛기름물



[사진 46] 젓기



[사진 47] 데우기

⇒ 식혜는 찹쌀을 깨끗게 써 가지고 하룻밤을 불리든지 다섯 여섯 시간 불리든지 그래 담가 놓고, 또 옛기름을 쌀이 한 되면 옛기름도 한 되가량 쫄 물에 담아가주고 걸러놔요. 막지를 건지고 부헌물이 가라앉지요.

고두밥을 한 시간 10분 20분 정도 찌만 그때 들어내고, 식혜 담을 단지에 붓고 밥을 무우 위에 들어 버요. 들어 버어 놓고 그 다음 옛기름물을 따뜻하게 데웁니다.”

### 2.2.4. 재료 섞기

준비한 고두밥, 물기를 뺀 무, 옛기름을 차례대로 붓고 잘 섞은 다음 망에 고춧가루를 넣고 고춧물을 내고, 약간의 감미를 넣는다. 감미를 넣는 이유는 무에 단물이 빠져나갔기 때문에 이를 보충하기 위함이다.

⇒ 데와가주고 쌀 위에 불 때 고춧가루를 볶게 할라면 볶게 하고 분홍 열으게 할라면 열으게 하고 고춧가루를 타가주고 체에다가 바चा 그 위에다가 밑에 무우 들고 위에 밥 있고 그 위에 물 붓는 데다가 고춧가루를 타부면서 물을 닷 되쯤 잡아가주고 부요.”



[사진 48] 고두밥 붓기



[사진 49] 무우 넣기



[사진 50] 옛기름물 붓기

### 2.2.5. 고춧가루 우려내기

고춧가루는 고은 체에 밭쳐 우려내지만 속치마 감으로 만든 망에 넣어 우려내기도 한다.



[사진 51] 고춧가루 붓기



[사진 52] 고춧가루담궂기



[사진 53] 고춧물 내기

⇒ 데와가주고 쌀 위에 불 때 고춧가루를 볶게 할라면 볶게 하고 분홍 열으게 할라면 열으게 하고 고춧가루를 타가주고 체에다가 바चा 그 위에다가 밑에 무우 들고 위에 밥 있고 그 우에 물 붓는 데다가 고춧가루를 타부면서 물을 닷 되쯤 잡아가주고 부요. 그레 가주고 주게로 휘 저서 가지고 저런데 냅두든지 이레 냅두만 한 5-6시간 해가지고 식혜가 돼요.”

### 2.2.6. 생강물 넣고 섞기

생강에 옛기름물을 부어 간 다음 마지막으로 고두밥, 무, 옛기름물을 부은 재료에 붓고, 감미를 약간 넣으면 안동식혜가 다 끝난다. 4시간 후에 냉장고에 넣으면 되고 먹기 직전에 설탕을 넣거나 볶은 땅콩, 잣 등을 띄워서 후식으로 먹는다. 특히 살얼음이 낄 때 먹으면 더욱 맛이 있고, 식후에 소화를 돕기 때문에 안동 지역에서는 식후에 즐겨 먹은 음청류이다.

⇒ 식혜가 되면 오새는 저 밖에 들어내노만 찹기 때문에 그럴 때, 들어 낼 때 쌀이 한 되 걸으면 생강을 400그라무를 해서 끓으면 한 300그라무나 돼요. 껍지가 나가기 때문에. 그레가지고 칼로 다치든지 믹서기로 갈아가주고 그레 다가 안 찢고 그양 버요. 옛기름물을 버서 갈아요. 먹을 때 쫄 되만 덜다만 설탕을 기호에 맞चा 영고 쌀이 동동 떠가주고 그레 맛있다고 모도 그레요. 식혜가 그레 하게 되만 모도 고것만 잘 맞추면 식혜 맛이 있고 시간이 지내면 좀 시다든가 맛이 쫄 없기 되고 그레요.



[사진 54] 생강물



[사진 55] 생강물 넣기



[사진 56] 젓기



[사진 57] 감미넣기



[사진 58] 맛보기



[사진 59] 안동식혜 완성

## 2.3. 청포묵

청포묵을 만들기 위해서는 먼저 잡티 하나 섞이지 않은 녹두를 맷돌에 간 다음 5~6시간 정도 물에 불린 다음 치대가며 껍질을 모두 제거한다. 돌이 있을 것을 고려하여 조리로 일일이 이려서 돌을 가린 후, 노란 녹두 알맹이만 남을 때까지 깨끗하게 씻어서 다시 맷돌에 곱게 간다. 곱게 간 녹두 진액은 빈대떡을 굽는 데 사용되기도 한다. 녹두물 진액을 명주자루에 넣고 물을 부어가며 세 번 정도 치대어 물을 우려내고 다시 고운 광목자루에 같은 방법으로 세 번을 치대어 곱게 거른 후에 비지는 버리고, 우려낸 녹두물을 다시 5시간 정도 양금을 만든다. 옷물은 따르고 양금을 가마솥에 넣고 나무 주걱으로 저어 가며 옷물로 맞춘다. 1시간 30분 정도 나무 주걱으로 저어가며 쪄 청포묵은 묵판에 물에 축인 삼베 보자기를 깔고 그 위에 묵을 부어 모양을 만든다. 4시간 정도 후면 묵이 굳게 되고 연두빛갈의 포룻포룻하고, 청명한 옥빛 청포묵을 먹을 수 있다. 보통 8되의 녹두를 갈아서 청포묵을 만들면 묵판으로 두 판 정도 나온다. 청포묵은 너무 묽어도 안 되고 되도 안 되기 때문에 그 농도를 잘 맞추는 것이 관건이 된다. 녹두를 맷돌에 가는 것부터 청포묵으로 탄생하는 데 소요되는 시간은 16시간 정도라고 한다.

### 2.3.1. 원녹두 갈기

녹두를 맷돌에 애벌로 간 다음 불리기 위해 물에 담가둔다.

⇒ 원녹두를 맷돌에 갈아 가지고 간 녹두를 네, 다섯 시간 불려요.



[사진 60] 원녹두 갈기



[사진 61] 애벌 간 녹두



[사진 62] 물에 불리기

### 2.3.2. 녹두 껍데기 씻어내기

맷돌에 애벌로 간 녹두를 물에 5~6시간 불린 다음 비벼 가며 녹두의 껍질을 벗겨낸다.

- ⇒ 불린 녹두 껍데기를 벗겨가지고, 벗긴 녹두를 맷돌에 다시 곱게 갈아요.
- ⇒ 녹두를 갈아가주고 불려가지고 피를 껍데기를 다 가려내가지고 그거를 방간에나 믹서기에나 갈아가주고 묵을 써요. 청포묵을 써요.



[사진 63] 껍질 벗기기



[사진 64] 녹두 문대기



[사진 65] 껍데기이리기

### 2.3.3. 녹두 갈기

껍데기를 모두 씻어낸 뒤 노란 알맹이 녹두는 조리로 이려서 다시 맷돌이나 기계에 곱게 간다.



[사진 66] 녹두 이리기



[사진 67] 고에 붓기



[사진 68] 알맹이 갈기

### 2.3.4. 녹두물 내기

녹두 껍데기를 벗겨 낸 다음 다시 멧돌이나 기계에 곱게 간 녹두물은 였이 굵은 명주 자루에 3번, 였이 가는 광목자루에 3번 씩 치대어 곱운 녹두물로 만든다. 녹두물은 6시간 앙금을 만든 후에 가마솥에 끓인다. 녹두물을 우려내고 남은 비지는 콩나물이나 숙주를 넣고 죽을 끓여 먹기도 하였으나 요즘은 모두 버린다.

- ⇒ 명주 자루에 세 번, 광목 자루에 세 번 치대서 앙금을 만들어요. 명주자루는 였이 굵고, 광목자루는 더 곱게 하지요.
- ⇒ 물을 뽀뽀하그러 대두로 조심해서 잡아요. 잡아가주고 갈아가주고 곱게 체에 받춰야 곱게 돼요. 물을 인제 가라 안춘다는 것도 하지만 아주 물을 뽀뽀하그러 아주 적게 잡지. 그런 거 할라만 아주 신경을 써서 물을 적게 잡아야 된다. 이거는 물을 많이 잡으면 앗차났다가 윗물 따룽고 팔죽 끓일 때도 그러잖아요. 윗물을 따룽고 밑에 앙금을 가주고 수면서 작으면 물을 위에 찬물을 내비웠다가 더 붓기도 하고 그래는 것과 같이



[사진 69] 녹두물



[사진 70] 명주자루붓기



[사진 71] 녹두물 내기



[사진 72] 광목 자루 붓기



[사진 73] 광목자루치대기



[사진 74] 녹두물 담기



[사진 75] 치대기



[사진 76] 녹두물



[사진 77] 비지

### 2.3.5. 청포묵 쭈기

멧뜰에 곱게 간 녹두물은 양금을 얹힌 다음, 그 양금으로 청포묵을 쭈는다. 노란 윗물은 청포묵의 농도를 맞추기 위해 사용된다. 청포묵을 쭈는데 가장 중요한 것은 1시간 30동안 가마솥에서 나무 주걱으로 쉬지 않고 저어주는 것이다.

- ⇒ 그 양금을 가마솥에 넣고 녹두물을 넣어서 청포묵을 만들지요. 양금은 서너 시간 있으면 돼요. 녹두물을 나무주걱으로 1시간 반 정도 계속 저어요. 멈춰서도 안 되고 멈추면 바닥이 눌러서 화근내가 나고 멈추만 화근내가 마이 나거든요. 가운데 뽀글뽀글 올라와요. 가운데까지 올라오면 거의 다 됐어요. 주걱으로 대보면 주걱에서 똑똑 떨어지면 안 되고 줄줄 떨어지면 돼요. 나무 묵판에 광목을 깔고 퍼서 놔다가 5시간 후면 먹을 수 있어요.
- ⇒ 그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 안 놓고 그러는데 그거를 펍씩펍씩 끓고하만 주게를 서와 보면 주게가 서 잇을 정도로 하고 또 그다음에 실수 없이 할라만 요거를 떠가주고 얹은 접시에 떠봐보만 그제 끝어서 식으면 만져보면 요 정도면 되겠다고 하면 돼요.



[사진 78] 우려낸 녹두물



[사진 79] 가마솥에 녹두물 붓기



[사진 80] 나무주걱 젓기



[사진 81] 청포묵

## 2.4. 청포묵밥

청포묵은 잘게 치고 그 위에 고명으로 미나리나물, 당근, 계란 지단, 김, 깨, 참기름을 얹는다. 청포묵밥은 먼저 젓가락으로 섞은 다음 밥과 양념장을 놓고 비벼먹는다. 양념장은 집간장에 갖은 양념 즉 고춧가루, 쪽파, 마늘, 참기름, 설탕을 넣어서 만든다.

⇒ 밥을 거우에 다가 고명을 채소 미나리, 당근, 계란 흰자 노른자 따로 노시고 고 위에다가 김까루 참기를 깨소금 마지막에 양념장 퍼서 넣고 젓가락으로 살랑살랑 버무려가지고 거기에 밥을 떠서 밥하고 같이 드시면 맛있어요. 양념장은요 인제 샘표 간장 쓰면 안되고 집 간장으로 거기에다가 갖은 양념을 다해요 깨소금 도 넣고 참기름도 넣고 쪽파도 채 썰어 넣고 마늘도 넣고 고춧가루도 넣고 설탕은 짠 맛을 쪼끔 없앨려고 넣는 거거든요



[사진 82] 채친 청포묵



[사진 83] 고명 얹기



[사진 84] 청포묵밥



[사진 85] 양념장



[사진 86] 청포묵밥



[사진 87] 청포묵밥

## 2.5. 묵밥, 메물묵밥(메밀묵밥)

메밀묵을 채 치고 뜨거운 국물을 넣어서 티를 한 다음, 국물을 조금 남기고 쏟아낸 뒤에 미나리, 김치, 계란 지단, 김, 참기름 등을 넣고 간장을 넣어 먹는다.



[사진 88] 메물묵



[사진 89] 메밀묵 고명



[사진 90] 메물묵밥

⇒{가새 내는} 걸 한번 가새 내야 되지. 그래야 머 다른 머.

## 2.6. 메밀만두

메밀가루를 1/3컵에 물 1컵을 넣어 잘 풀어서 냄비에 담아 불에 올려놓고 저으면서 풀을 쭈어 말갱게 익으면 잠시 뜸을 들였다가 식힌다.

남은 메밀가루에 메밀풀과 소금을 넣어 반죽하여 잘 치대어 걸이 마르지 않도록 젖은 삼베 보자기에 싸서 둔다. 손가락으로 굵은 무는 채를 썰고 소금을 약간 뿌린 뒤 절였다가 물기 없이 짜서 소를 만든다. 반가에서는 주로 소에 넣을 소고기나 꿩고기 닭을 삶아서 사용하기도 하지만 민가에서는 김치만 넣고 고기는 넣지 않을 수도 있다. 소고기를 넣을 경 잘 깨 다져서 볶은 다음 절인 무와 함께 고춧가루를 넣고 버무려 소를 만든다. 말갱한 반죽을 작은 밤톨만하게 떼어 송편 빚듯이 가운데 부분을 오목하게 만두껍질을 빚고 소를 채우고 오므려 가름하게 빚어서 찐다. 특히 만두를 빚을 때 끝부분을 다 오므리지 않는 것이 특징인데, 이는 만둣국물이 속에 들어가면 부드럽고 맛이 더 있게 하기 위함이다.

### 2.6.1. 메밀풀 써기(쭈기), 메밀가루 반죽하기

메밀가루를 물에 풀어 메밀풀을 쭈 다음, 메밀가루를 넣고 치대가며 반죽한다.

- ⇒ 메물만두 할라만 메물가루반죽을 해요. 그래 몰랑하그러 뜸이 들그러 비니루 봉지나 행주나 덮어노만 뜸이 들만 치대기가 낫고 띠가주 해도 안 갈라지고 나오요.”



[사진 91] 메물풀 써기



[사진 92] 반죽하기



[사진 93] 반죽

### 2.6.2. 만두속(만두소) 만들기

소를 만들기 위해서는 무를 채쳐서 소금으로 절인 후 꼭 찐다. 소고기는 잘게 썰어서 볶는다. 물기를 찐 무와 볶은 소고기에 고춧가루를 넣어 무쳐서 소를 만든다.

- ⇒ 소는 우리 안동에는 짜고 맵고하는데 탄집은 몰래도 우리는 무우를 채를 쳐가지고 소금에 절에 푹 절에가주고 뽀끈 짤프고 뽀끈 짤코 생강 마늘을 마이 넣어요. 탄 음식하는 것보다 마이 넣어 무치면서 그게다가 소고기를 갈았는거를 쫘 섞어요 섞어가주 주물러서 그래 만두속을 만드는데, 파도 다져영고 마늘 생강 후추도 영고 요런 덩거리를 만들어서만두속을 가에 고춧가루는 안 묻거로 하고 속속 너가지고 꼭꼭 지어서 만들어요. 갈았는 소고기는 섞어요.”



[사진 94] 절인 무우 짜기



[사진 95] 소고기 볶기



[사진 96] 만두속 만들기

### 2.6.3. 메밀만두 빚기

반죽한 메밀가루를 치대어 만두 빚을 만큼 썰어서 만두피를 만든다.

⇒ 밤틀만큼 덩거리 국시때이 같은 것에서 띠이가주고 우물같이 자꾸자꾸 돌려돌려 파요. 찰죽하게 지프게 파만 그레 만두 속을 만들어났다가 채우고 이래 위에 히서졌는거를 오래 마무리를 꼭꼭 눌러해요. 눌러하는데 물고기 입그치로 한 짝에 쪼그매 쪼금만 냅도요.”



[사진 97] 반죽하기



[사진 98] 칼로 쌀기



[사진 99] 돌려 파기1

### 2.6.4. 속 넣기

준비한 만두소를 깊게 판 만두피에 넣고 끝을 오므린다. 귀퉁이 부분을 완전히 오므리지 않고 새입처럼 남기는데, 이는 만둣국물이 들어가서 맛이 있게 하기 위함이다.

⇒ 밤틀만큼 덩거리 국시때이 같은 것에서 띠이가주고 우물같이 자꾸자꾸 돌려돌려 파요.”



[사진 100] 돌려파기2



[사진 101] 만두속넣기



[사진 102] 만두속넣기

### 2.6.5. 만두 만들기

반죽한 만두에 소를 넣고 만두를 빚는다. 만두를 빚을 때 끝부분은 조금 남기도 마무리를 하는 것이 특징이다. 이는 만두국물이 작은 입구로 들어가면 만두가 더 맛있기 때문이다.

“짤죽하게 지프게 파만 그래 만두 속을 만들어놨다가 채우고 이래 위에 히서졌는거를 요래 마무리를 꼭꼭 눌러해요. 눌러하는데 물고기 입그치로 한 짝에 쪼그매 쪼금만 냅도 요. 왜그라느냐 만두는 찌냈다가 끓이만 만두국물이 드가만 만두도 맛있고 만두속 국물도 새나오만 국물도 맛이 있다라는 거를 클 때 그렇게 설명과 들었기 때문에 그래 합니다.”



[사진 103] 만두빚기



[사진 104] 빚은만두1



[사진 105] 빚은만두2

### 2.6.6. 만두 찌기

다 만든 만두는 찜솥에 넣고 찌 다음, 냉장고에 넣어두고 먹을 수 있다. 또는 떡국을 끓일 때 넣어서 삶아 먹을 수도 있다. 삶아 먹으면 더 부드럽게 먹을 수 있다.



[사진 106] 만두넣기



[사진 107] 만두찌기2



[사진 108] 찌 만두

## 2.7. 안동 손국시, 누른국수, 누름국수, 손국수

손국수는 콩가루와 밀가루를 3:1 비율로 되직하게 반죽한 다음 젖은 수건에 싸서 덮어 두었다가 안반에 밀어서 만든다. 안반 위에 밀가루를 약간 뿌린 뒤에 반죽한 덩어리를 올려놓고 홍두깨로 밀어가면 넓게 민다. 넓게 민 반죽을 접어서 칼로 썬 제물에 다음 호박을 넣고 삶아서 먹는 것을 이른바 ‘손국시, 누른국수’라고 하며, 찬 물에 행귀서 장국물에 말아 먹는 것은 ‘건진국수, 건진국시’라고 한다. 손국시는 조밥과 함께 먹는 것이 특징이다.

### 2.7.1. 국시 밀기, 국시 썰기



[사진 109] 국시 밀기



[사진 110] 국시 썰기



[사진 111] 썬 국시

콩가루와 밀가루를 반죽한 덩이를 홍두깨로 밀어서 늘인다. 넓게 늘인 국시를 도마에 놓고 곱게 썬다. 건진국시나 손국시는 곱게 썰지만, 제물국시는 굵게 썬다. 보통 손국시는 제물에 삶아서 먹지만, 건진국시는 찬물에 헹궈서 장국물에 말아서 먹는다. 그러나 제물국시는 찬 물에 건져서 장국물을 하지 않고 대접에 담아서 제상에 올린다.

- ⇒ 손국수는 맵 간이 맞아야 맛있는데요. 미가루가 200그라무면 콩가루 50그라무 넣고요 컵으로 할 걸으면 미가루 세 컵하고 콩가루 한 컵하고요. 그래 반죽을 되직하게 해놨다가 요래 한참 비니루에나 수건에 덮어 놔다가 그래 다이 미만 잘 밀어져요.
- ⇒ 콩가루 쪼매씩 넣고 밀가루 마이 넣고 그렇지. 그까이꺼{그까짓 거} 국수 치대가지고.
- ⇒ 콩가루 없으면 기름도 넣고 소금물 넣고 그래 치대지, 매 치대 태가 반들반들하도록 치대가지고 밀어가지고 해 놓으면.

### 2.7.2. 육수 내기, 야채 넣기, 국시 넣기



[사진 112] 육수 내기



[사진 113] 국시 넣기



[사진 114] 국시끓이기

- ⇒ 싸는 것도 곱게 쌀라만 곱게 살고 굵게 쌀라만 굵게 사는데 우리는 고운 국시를 먹어 가고 굵은 국시는 맛이 없어요. 우리는 누른국수 할 때 멸치나 다시마 안 넣고 순수하게 국수를 요즘 같은 봄걸으면 애호박 채치고 그래가주고 동서부에 액씨들 오만 낮으로 그래 좋고도 이물었었고 먹고 그래요.
- 이물었다는 거는 만문타는 거래요. 그다음에는 그 국수를 건져가주고 건진국수가 따로 없어요. 삶았는 거를 퍼떡 건져가주고 퍼떡 핁게 가주고 요래 들어 사리를 지와요. 그래가주고 대집에다가 간장물을 해가주고 놓고 고다가 사리를 돌려 사리는 국수 건져가주고 돌려 놓고 요래 놓고 고명은 그게다가 꾸미 만들어 놓고 짐 꺾가주고 비비든지 채치든지 하고 호박도 채쳐 소금

에 절여 가주고 약간 볶고 파랗게 볶아놓고 실고추 조금 넣고 참기름 넣고 깨소금 넣고 하만 얼마나 맛있다고요. 제물국시는 좀 끓어도 돼요. 그 국수는 물기 없이 건져가주고 식기에 담아서 고명은 안 해요.

- ⇒ 호박 같은 것도 잘 여나.(열리나) 옛날에는 그 때는 우리 고치장도 못 얻어 먹었다. 지지바 고추장 먹으면 안 된다 캐서.
- ⇒ 파가 어땀노.(어데 있나) 옛날에 요새 천지재 고마 배차 머겔은(무엇같은) 거 열고 장물 열고 딴장도 개 붓고 이래 끓여가지고.

### 2.7.3. 국시 담기, 고명 올리기

삶은 국수는 조리로 건져 건더기를 빨리 그릇에 담고, 국물을 붓고 그 위에 계란 지단, 김가루, 깨소금을 얹어서 먹는다.



[사진 115] 국시담기



[사진 116] 국시물붓기



[사진 117] 손국시

- ⇒ 없어 고명이 어땀노? 설에 떡국 싸만 떡국 꾸미는 달걀 그것 부잣집이래야 돼. 없는 집엔 것도 없어 그래 고명 그래 어땀노. 옛날서 한 거

## 3. 조사된 어휘

조사된 어휘는 도구, 재료, 행위, 음식 명칭으로 나누어 살펴보기고 한다.

### 3.1. 도구

#### 3.1.1. 목판

청포묵이나 메밀묵을 다 썬 후에 모양을 고정시켜 두기 위해 담아 두는 용기이다. 목판은 주로 사각형으로 나무로 만들며, 담을 때는 ‘베보자, 바부재’(삼베보자기)에 물을 축여서 깔고 그 위에 다 썬 청포묵을 담는다.

- ⇒ 인제 나무 목판에 각목 자루 있어요. 거기다 퍼서 깔고 놓으면 다섯 시간정도



[사진 118] 목판1



[사진 119] 목판2

### 3.1.2. 맷돌, 매패

‘맷돌’은 곡식을 가는 데 쓰는 기구이다. 둥글넓적한 돌 두 짝을 포개고 윗돌 아가리에 갈 곡식을 넣으면서 손잡이를 돌려서 간다(표준국어대사전). 맷돌의 손잡이를 ‘어치구니’라고 하는데, 요즘은 전기로 하기 때문에 ‘어치구니’가 없는 경우도 있다. ‘황당하다’라는 의미로 사용되는 관용어구 ‘어치구니없다’는 이에서 연유한 말로 보인다. 맷돌은 ‘매’와 ‘돌’의 합성어로 사이시옷이 들어간 말이다. 곧 돌로 만든 매패를 이르는 말이다. 흔히 맷돌을 ‘매’라고도 하는 ‘매’는 고어형이다. ‘매’는 마(磨)가 바뀐 것으로 보이는데 『훈몽자회』에서 ‘磨’를 ‘매 마’로 적은 것에서 추정할 수 있다. ‘매’는 15세기 이래 20세기의 문헌에서 가장 널리 사용된 어휘로 보이며, 현재 경북 방언에서도 확인된다. 예컨대, 맷돌에 콩이나 팥 따위를 맷돌에 갈아서 알알이 쪼개는 것을 ‘매에 타다’라고 말한다. 현대국어의 ‘맷돌’이 처음 등장한 것은 18세기이다. “致命한 根因을 碾ᄃᆞ시 궁구ᄃᆞ고 磨ᄃᆞ시 연과 맷돌질ᄃᆞᄃᄃ시 세세토록 ᄃᆞ란 말이라<1792중수해, 1, 53a>”<2007 한민족언어정보화> 시작으로 19세기 ‘매돌<1880한불사전, 216>’, 『물보』에서도 ‘매’를 ‘매돌, 가르스 낫’으로 적고 있다.

‘맷중쇠, 맷돌중쇠’<sup>2)</sup>는 ‘매+ㅅ+중(中)+쇠(鐵)’로 구성되어 있는데, 『역어유해』에는 ‘매ㅅ중쇠’로 나타난다. 매는 16세기의 자료인 『월인석보 매』를 비롯하여 17세기 사전에도 많은 예가 보인다. 【매】 매(碾子)<譯語下:15a> 매(磨兒)<譯語下:15a> 【매로다】 이 거스 이 매로다<朴通上:37a> 【매예】 칠월의는 방하과 매예 잇고<胎産:66a>.

- ⇒ 원녹두를 맷돌에 저희 어머니가 맷돌에 갈아 가지고 그 간 녹두를 물에다가 한 네 다섯 시간 불려요. 불린 다음에 그 불린 녹두를 갔다가 껍질을 다 비비서 막 벗겨 가지고 그 벗겨낸 그 녹두를 다시 또 맷돌에 갈아서 같은 과정을 또 자루에다가

2) 맷돌의 위쪽과 아래쪽 한가운데 박는 쇠. 위쪽의 것은 암쇠라 하여 구멍이 뚫리고 아래쪽은 수쇠라 하여 뽕족한데, 두 짝을 맞추면 위쪽을 돌려도 빠지지 않는다(표준국어대사전).



[사진 120] 맷돌1



[사진 121] 맷돌2



[사진 122] 어처구니

### 3.1.3. 가매솔, 가매(가마솔), 소두배이(솔뚜껑)

밥을 짓거나 국 따위를 끓이는 쇠붙이로 만든 그릇을 말하며, 그 방언형은 ‘가매솔, 가매’ 등으로 쓰인다. 즉 솔을 의미하는 ‘가마’의 방언형 ‘가매’에 ‘솔’이 합성된 어형이다. ‘가마’ 자체의 뜻에도 ‘무쇠로 만든 큰 솔’을 의미하는데, 여기에 다시 ‘솔’이 합성된 것으로 보인다. “背子 닙고 祭器를 씻고 가마솔틀 조케 하며 祭饌을 2초라 <1632가례해,10,10a>”

청포묵이나 메밀묵을 썰(썰) 때는 가마솔에서 해야 뭉근하게 잘 끊여진다고 한다. 가마솔뚜껑의 경북 방언형은 ‘소두배이, 소두배, 솔뚜깨이’<sup>3)</sup>라고 하는데, 프리이팬이 없던 시절에는 솔뚜껑에 돼지기름을 두르고 무나 고구마로 문지른 다음 전이나 부침을 부쳤다고 한다.

- ⇒ 끓이다 보면은 가마솔 가에가 뽀글뽀글 올라와요 뽀글뽀글 올라오면서 가운데 까지 올라오면 거의 다 됐구나. 주걱으로 대보면은 그것도 되고 물은지 된지 물 용량을 맞출려면 떠봐야 되고 툄툄 떨어지면 그 잘못 된 거고 주루룩 떨어지면 정말 잘 된 거고



[사진 123] 가매솔

### 3.1.4. 명주 자리, 광목 자리(자루)

녹디(녹두)의 껍데기를 벗긴 알맹이를 다시 고운 맷돌에 간 다음 자루에 넣어 녹두물을 내는데 사용한다. 자루는 두 종류인데 굵은 명주자루와 고운 광목 자루를 사용해서 두 번 간 녹두물을 자루에 담아서 녹두물을 우려내기 위해 사용한다.

3) 소두배, 소두베(함북, 강원, 경남), 솔뚜깨(제주) 등에서도 나타난다.

- ⇒ 굴쥌 좀 굴고 광목자루는 청포를 더 곱게 하기 위해서 연거퍼 세 번 씩 무명 자루에 한번 걸르면 광목자루에 한번 걸르고 또 두 번 세번 이런 식으로 해가지고 그 물을 청포 물을 가라 안쳐가지고 녹말 가루 밑에 그 녹말 가루 그걸로 청포묵을 하게 되는 거죠.



[사진 124] 명주 자루



[사진 125] 광목 자루

### 3.1.5. 조리

‘조리’는 쌀이나 간 녹두를 이리는(이는) 데에 쓰는 기구이다. 과거에는 가는 대오리나 싸리 따위로 결어서 조그만 삼태기 모양으로 만들지만, 현대의 조리는 그 재료에서 변화됨을 알 수 있다. 어원은 한자어 ‘笊籬(조리)’가 고유어처럼 굳어진 것으로 보이는데, 笊籬 > 조릭(훈몽, 중:7) > 조릭(청구 65) > 조리로 추정된다. ① 笊籬(아언각비 권2: 笊籬誤翻爲釣來, 華音本좌례)(이탁 1967.8.31). ② (만)joli(小倉 1934.5)]



[사진 126] 조리1



[사진 127] 조리2

### 3.1.6. 주계, 싹죽, 밥죽(주걱)



[사진 128] 나무주계

밥 같은 것을 푸는데 쓰는 도구로 옛날에는 주로 나무로 만들기 때문에 ‘나무 주계, 싹죽’(주걱)라고 부른다. ‘싹죽’은 경상도 방언형으로 밥과 주걱의 합성어가 축약되고, 어두 경음화가 일어난 경우이다.

- ⇒ 그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 안 놓고 그러는데 그거를 펴석펴석 끓고하만 주계를 서와 보면 주계가 서 있을 정도로 하고 또 그다음에 실수없이 할라만 요거를 떠가지고 얇은 접시에 떠봐보만 그게 곧어서 식으면 만져보면 요 정도면 되겠다고 하면 돼요.

### 3.1.7. 안반, 홍두깨, 도매(도마), 밀대, 정지칼

안반은 떡을 칠 때에 쓰는 두껍고 넓은 나무 판으로 ‘떡판’을 말한다<표준국어대사전>. 그러나 이 지역에서 안반은 손국시(손국시)를 만들기 위해 반죽을 한 뒤에 늘일 때도 널리 사용되었다.

홍두깨는 옷감을 감아서 다듬이질 하는데 쓰는 제구로 풀이 되지만, 이는 ‘빨래방매이’라고 부른다. 그러나 경북 북부 지역에서 홍두깨는 주로 손국시(손국수)를 밀 때 사용되는 방망이를 가리킨다. 그 어원 √홍도[?]+ㅅ[사잇소리]+개[접사] 변화 홍도스개(몽어 하:11)/홍독기(교시도 1420-4) > 홍두깨] <17세기 국어사전>.

도매(도마)는 칼로 음식의 재료를 썰거나 다질 때에 밑에 받치는 것으로 두꺼운 나무 토막이나 널조각, 플라스틱 따위로 만든다. 17세기 국어사전에 나타난 어형은 다음과 같다. 【도마】 도마(按板)<譯語下:15a> 도마(切板)<譯語下:15a> 도마 궤(机)<七類:15a> 【도마엿】 이 브름 쓰잇 집 도마엿 猪肉을 사라 가라<老乞上:18b>

어원은 √도막[片]에 기원을 둔 것으로 ‘도마’는 어떤 물건을 칼로써 도막내거나, 또는 ‘도마’ 자체가 나무를 도막내어 만들어지기 때문에 이러한 이름이 되었다고 생각된다. 어느 쪽이 옳건 간에 도마의 어원은 ‘도막’과 연관될 수 있을 것으로 보인다. 민간에는 刀版(東言攷略 44: 俎를 ‘도마’라 함은 刀版이니, 刀로써 肉을 截호는 版이니라.)



[사진 129] 홍두깨



[사진 130] 도매, 밀대



[사진 131] 안반

### 3.1.8. 망



[사진 132] 망

잉어나 메기를 잡을 때 사용하는 도구이다.

## 3.2. 재료

### 3.2.1. 원녹두, 온녹두

맷돌에 갈지 않은 녹두를 ‘원녹두’라고 한다. 경북 지역에서는 ‘온녹두’라고도 한다.



[사진 133] 원녹두

- ⇒ {원녹두를} 맷돌에 저희 어머니가 맷돌에 갈아 가지고 그 간 녹두를 물에다가 한 네 다섯 시간 불려요. 불린 다음에 그 불린 녹두를 갖다가 껍질을 다 비비서 막 벗겨 가지고 그 벗겨낸 그 녹두를 다시 또 맷돌에 갈아서

### 3.2.2. 잡고기(잡어)

안동지역에서 ‘잡고기’는 ‘피래미, 껌지’ 등의 여러 가지 물고기를 이르는 명칭이다. <표준국어대사전>에서 잡고기는 ‘좋은 부위가 아니거나 잘라내고 남은 부스러기가 마구 섞인 잡스러운 고기’<표준국어대사전>로 설명하고 있으나 안동 방언형의 의미와는 차이가 있다.

- ⇒ 매운탕을 끓일 때 잡고기로 하기도 하고 메기로 하기도 하지요. 잡고기는 미꾸라지, 피래미, 껌지, 빠가사리 뭐 여러 가지 많아요.

### 3.2.3. 피래미(피라미)

‘피라미’의 안동 방언형이다.

- ⇒ 매운탕을 끓일 때 잡고기로 하기도 하고 메기로 하기도 하지요. 잡고기는 미꾸라지, 피래미, 껌지, 빠가사리 뭐 여러 가지 많아요.

### 3.2.4. 빠가사리

‘동자개’의 강원 방언형<표준국어대사전>이라고 설명하고 있으나 안동 지역에서도 사용되는 방언형이다.

- ⇒ 매운탕을 끓일 때 잡고기로 하기도 하고 메기로 하기도 하지요. 잡고기는 미꾸라지, 피래미, 꺾지, 빠가사리 뭐 여러 가지 많아요.

### 3.2.5. 꺾지

잡고기로 분류되는 민물고기 중의 하나이다. 매운탕을 끓여서 먹는다.

- ⇒ 매운탕을 끓일 때 잡고기로 하기도 하고 메기로 하기도 하지요. 잡고기는 미꾸라지, 피래미, 꺾지, 빠가사리 뭐 여러 가지 많아요.

### 3.2.6. 메물가루(메밀가루)

메밀을 디딜방아에 찧어서 체에 내린 가루를 말한다. 이는 메물묵을 만드는 재료로 사용된다.

- ⇒ 메물만두 할리만 메물가루 반죽을 해요. 그래 몰랑하그러 뜸이 들그러 비니루 봉지나 행주나 덮어노만 뜸이 들만 치대기가 낫고 띠가주 해도 안 갈라지고 나요.

### 3.2.7. 옛기름물

옛기름 디딜방아나 방앗간에서 찧은 다음 그것을 물에 담갔다가 체에 받쳐 내린 물을 말한다.

- ⇒ 한 시간 10분 20분 정도 짜만 그때 들어내고, 식혀 담을 단지에 붓고 밥을 무우 위에 들어 버요. 들어 버어 놓고 그 다음 {옛기름물} 따듯하게 데웁니다.

### 3.2.8. 노랑물, 노란물

녹두를 갈아서 체나 명주 자루, 무명 자루 등에서 거른 녹두물을 장기간 앗힌 윗물을 이른다. 녹두를 불려서 껍질을 벗기고 맷돌에 갈았을 때 나온 물을 녹두물이라고 한다면 ‘노랑물’은 녹두물의 앙금을 앗히고 남은 윗물이므로 서로 구별된다. 노랑물은 당뇨나 고혈압 환자가 장복하면 좋고, 옛날에는 노랑물에 녹두물을 거르고 남은 막지인 비지와 콩나물을 넣어서 죽을 끓이는 데도 이용되었다.

- ⇒ 그래 그 저게 꿀밤맨드는 거매로 쳐대가지고 해가지고 {노란물} 빼고 그래 하지.
- ⇒ {노랑물로} 죽을 써서 먹어요. 마지막에 비지가 나오거든요. 비지하고 콩나물보다 숙주 넣고 그 물을 넣고 죽을 써서 먹었대요. 동네 할매들 하고 죽을 써서 잔치하고 그랬다고 그래요. 말하자면 묵물죽이지요.

### 3.2.9. 만두속(소)

만두나 송편의 속에 넣는 재료를 말한다.

- ⇒ 찰죽하게 지프게 파만 그래 만두속을 만들어났다가 채우고 이래 위에 히서졌는거를 요래 마무리를 꼭꼭 눌러해요. 눌러하는데 물고기 입글이로 한 짝에 쪼그매 쪼금만 넵도요.

### 3.2.10. 콩지름(콩나물)

콩을 시루에 넣어서 물을 부어 기른 나물을 말한다. 콩나물의 경북 방언형이다.

- ⇒ 제사는 콩지름 콩지름 내야 되지, 고사리, 무꾸, 채 써가 볶고, 고사리 한 짜{한쪽에} 놓고 헛나물 익히기 한 너래기 해 두만. 그래 비빔밥 한다.

### 3.2.11. 밍쌀(멥쌀)

메벼를 찢은 쌀을 말한다. 밍쌀은 ‘멥쌀’의 안동 방언형이다.

- ⇒ 밍쌀가주고 떡국시 같이 밀어 가주고 칼로 이렇게 쌀아서 미역국이 끓을 때 썰어하는게 생떡국이고 찹쌀가주고하는 거는 찹쌀미역국이라고 또 다르고 그래요.

### 3.2.12. 꼬미, 꾸미, 꾸무개(고명)

음식의 모양을 내는 데 사용되는 것을 ‘꼬미’라고 하는데, 이는 고명의 방언형이다.

청포묵밥에 들어가는 고명으로 미나리나물, 숙주나물, 달걀 황백 지단, 당근 볶음, 김가루(짐가루) 등이 있다.



[사진 134] 미나리나물



[사진 135] 숙주나물



[사진 136] 달걀 지단



[사진 137] 짐가루



[사진 138] 당근나물

- ⇒ 고명은 소고기도 갈아서 꾸미를 만들고 서울 쪽 경기도 쪽에는 뼈를 짜아 가주고 고기도 이만 큼하게 꼬지를 하기도 하지만, 우리 경상도 안동에는 띠데도 그래하겠지만 소고기를 곱게 갈아 가주고 냄비에다 솔을 달가가주고 볶아요 생강 후추 마늘을 너어가주고 국물을 좀 있게끔 만들어 해놓고 떡국 꾸미도 하고 국시 국물에 하기도 간장도 넣고 국물이 있게 해요. 여서는 꾸미라 그래요. 국물이 엄청 있어야 돼요. 육수는 물하고 장국물 간장을 좀 넣고 {꾸미가} 있으께 네 소고기를 송송 썰어 납닥납닥 혹은 채를 썰어서 쓰기도 해요.
- ⇒ 처음에는 탕평채 위주로 했는데 {꼬미}는 청포묵밥하고 똑같아요. 미나리, 당근, 계란, 흰자, 노른자 소고기, 김가루, 참기름, 깨소금을 같이 버무려서 덜어 먹으면 돼요.그래, {꼬미}그래 어데 있노.
- ⇒ 청포가지고 머 청포지 머. 처가지고 거기다가 먹지. 저저 짐 좀 넣고 여러 가지 놔 가지고. {꾸무개도} 그래 해가지고.

### 3.3. 행위

#### 3.3.1. 찼다(찼다)

‘찼다’는 ‘찼다’의 안동 방언형으로, 어떤 물체에 칼이나 톱을 대고 아래로 누르면서 날을 앞뒤로 움직여서 잘라 내거나 토막이 나게 하다는 의미로 쓰인다. 안동방언에서는 ‘찼다 → 찼다’는 모음조화에 따른 것으로 보인다.

- ⇒ 무우를 마춤한 거 한 개를 찼어나요. 물을 찼박찼박하게 부우 나요.

#### 3.3.2. 씨(씻어)

‘씨’는 ‘씻어’의 안동 방언형이다. ‘씻어’는 ‘ㅅ’이 탈락, 축약, 보상적 장음화가 되어 ‘씨 [씨:]’가 된 것으로 보인다.

- ⇒ 식혜는 찹쌀을 깨끗게 씨 가지고 하룻밤을 불리든지 5~6시간 불리든지 담가 놓고, 또 옛기름을 쌀이 한 되면 옛기름을 한 되가량 쯤 걸러냈다가 막지를 건지고 부헌물이 가라앉지요.⇒

### 3.3.3. 붓다

‘붓다’는 ‘(액체나 가루 같은 것을) 쏟아 넣거나 쏟아’의 의미를 가진 것으로, ‘붓다’의 활용형 ‘부어’의 안동 방언형은 ‘버[버:]’이다. ‘붓다’는 모음어미 뒤에서 활용형인 ‘부어’가 안동방언에서는 축약, 보상적 장음화에 의해 ‘버[버:]’로 실현되고, 자음 뒤에서는 ‘버서[버:서]’로 실현된다.

⇒ 밥을 다 찌면 밥을 무우 위에 덜어 버요. 옛기름 물을 버서 갈아요. 메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다 그지.

### 3.3.4. 찐다, 찐프다(짜다)

‘찐다, 찐프다’의 ‘짜다’의 안동 방언형이다. ‘짜다’는 ‘누르거나 비틀어서 물기가 기름 따위를 빼내다’의 의미를 갖는다. 그런데 안동 방언형에서는 ‘ㄹ’이 첨가되어 ‘찐다’로 실현되기도 하고 파생접사로 보이는 ‘-프-’가 삽입되어 ‘찐프다’로 실현되기도 한다.

⇒ 생강을 400그램을 해서 끓으면 껍지가 나가기 때문에 한 300그램 칼로 다지든지 매 갈아서 안 찐고 그냥 버요. 옛기름물을 버서 갈아요.  
소는 짜고 맵고 하는데 탄 집은 몰래도 무우를 채를 쳐가지고 절에 가지고 뽀끈 {찐프고} 생강 마늘을 마이 넣어 무치고 그제다 소고기를 갈았는 거를 섞어요.

### 3.3.5. 빗게다(벗기다)

‘빗게다[뽀게다]’는 벗기다의 ‘안동 방언형’이다. ‘벗다’의 피동형으로 ‘가족이나 껍질 따위를 떼어 내다.’의 의미를 가지고 있다. ‘벗기다>뽀게다>빗게다’의 변화과정을 거친 것으로 볼 때 어두경음화와 움라우트, 전설고모음화가 일어난 것으로 보인다.

“쓸은다는 거는 미리 뽀아 가주고 껍데기가 {빗게지잖아요}. 빗게지만 알하고 섞었으니까 까붙어요.”

### 3.3.6. 히시다(벌리다)

‘히시다’는 ‘벌리다’의 안동 방언형이다. ‘벌리다’는 ‘껍질 따위를 열어 젖혀서 속의 것을 드러내다.’의 의미로 ‘벌다’의 피동형이다. [어원 √벌-[羅]+이[접사]+다[어미]에 변화한 것으로 \*벌이다> 버리다(월석 10:120)> 벌리다] 로 보인다. 그러나 안동 방언에서는 ‘벌리다’에 대응되는 ‘히시다’의 피동형 ‘히서어지다’가 축약되어 ‘히서지다’로 실현되고 있다. 표준어 ‘벌려져 있다’에 대응되는 어형이다.

- ⇒ 우물같이 돌려 파요. 찰죽하게 지프게 파만 만두속을 만들어났다 채우고 이래 {히서졌는} 거를 마무리를 꼭꼭 눌러하는데 물고기 입글이로 한 짝에 쪼그매 쪼금만 냅도요.

### 3.3.7. 꿏이다(꿏이다)

‘꿏이다’의 안동 방언형으로 전설고모음화가 실현된 어형이다.

- ⇒ 설 명절에 만두는 마이 만들어 빚어가주고 우리는 쪼났다가 떡국 {꿏일 때} 한 사람 앞에 세 개가 그럴까 넣어 담도록 해요.

### 3.3.8. 티하다(토렴하다)

‘티하다’는 ‘토렴하다’의 안동 방언형이다. 밥이나 국수에 뜨거운 국물을 부었다 따랐다 하여 덥게 하는 것을 말하기도 하고, 메밀과 같이 껍질이 있을 것을 벗기기 위해 뜨거운 물을 붓거나 뜨거운 물에 적시는 것을 포함하는 말이다.

- ⇒ 메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다그지. 메물을 깨끗게 써어 가지고 건져가주고 물을 팔팔 끓은 뜨거운 메물 우에다 물을 버요. 그걸 {티한다고} 그래요.”  
메물묵밥을 할라만 먼저 메물묵을 쳐서 장국물에 한 번 {티해서} 그게다 김치하고 미나리 계란 지단을 얹어서 상에 내지요.

### 3.3.9. 썬다(썬다)

‘썬다’는 ‘썬다’의 안동 방언형이다. ‘썬다’는 ‘곡식의 알이나 가루를 물에 끓여 익히다.’의 뜻이다.

- ⇒ 메물을 갈아서 가루를 내서 묵을 만드는 것을 묵 {썬다}고 그래요.

### 3.3.10. 안썰다(얹히다)

‘안썰다’는 ‘얹다’의 사동형 ‘얹히다’의 경북 방언형이다.

- ⇒ 녹두 껍질을 벗긴 것을 맏돌에 갈아서 자루에 넣어서 물을 부어가며 치댄 다음 나온 물을 {안썰고} 그 앙금을 가지고 남은 물을 넣어가며 썰이만 청포묵이 돼요.⇒

### 3.3.11. 따룽다(따르다)

‘따르다’의 안동 방언형이다. ‘따르다’는 ‘그릇을 기울여 안에 들어 있는 액체를 밖으로 조금씩 흐르게 하다.’의 의미를 가지고 있다.

- ⇒ 윗물을 {따룽고} 밑에 앙금을 가주고 썬면서 작으면 물을 위에 찬물을 내비뒀다가 더 붓기도 하고 그래는 것과 같이

### 3.3.12. 젓다

표준어 ‘젓다’는 ‘ㅅ’불규칙 동사로 모음의 어미가 올 때, ‘ㅅ’이 탈락되지만, 안동 방언형에서는 ‘ㅅ’이 실현되어 차이를 보인다. 즉 표준어에서 ‘젓다’의 활용형은 ‘저어’이지만, 안동 방언에서는 ‘저서’로 실현된다.

- ⇒ 그거는 인제 끓일 때 고루고루 {저서야} 덩거리가 안지고 안 놓고 그러는데.

### 3.3.13. 잡송다(잡수다)

‘잡수다’의 경북 방언형이다. ‘떡다’의 높임말이다.

- ⇒ 밥도 비벼먹고 어른들은 조금 저거하만 요즘 걸으면 차부이께네 물을 따듯하게 하게 해서 간장을 놔서 {잡송기도} 하고 그래요.

### 3.3.14. 일이다(일다)

‘일다’의 경북 방언형이다. 표준어 ‘일다’는 ‘(바가지, 조리, 이남박 같은 것으로) 물속에 있는 것을 흔들어서 가벼운 것을 위로 무거운 것이 밑으로 가게 하여 쓸 것과 못쓸 것을 가려내다’의 의미를 가지고 있다.

- ⇒ 불린 녹두를 썰 때 조리로 껍데기를 {이리내야} 돼요.⇒

### 3.3.15. hing구다, hi우다(hing구다)

‘hing구다(안동 방언), hi우다(예천방언)’는 ‘hing구다’의 방언형이다. hing구다>heng게다>hing게다, 어중 ‘ㄱ’이 탈락된 ‘hi우다’ 형으로 실현되기도 한다.

- ⇒ 삶았는 거를 퍼떡 건져가주고 퍼떡 {hing게} 가주고 요래 들어 사리를 지와요. 건진국시는 삶아가 퍼떡 {hi야야} 안 퍼지고 꼬들꼬들 한 게 맛있어요.

### 3.3.16. 바송다, 빠송다(빵다)

‘빵다’의 안동 방언형이다. ‘빵다’는 ‘짓짚어서 가루로 만들다.’는 의미이다.

- ⇒ 물을 버어났다가 물이 빼만 비송지요. 껍데기를 썰어내고 빠아가주고 체를 치고 가루로 만들어 가지고 싸요.

### 3.3.17. 쓸다, 쓸은다

‘쓸다’는 ‘곡식의 껍질을 벗긴 뒤 키로 까붙어서 껍질을 알맹이로부터 분리하는 것을 이른다.

- ⇒ 껍데기를 {쓸어} 뿌래요. {쓸은다}는 거는 미리 뺑아가주고 껍데기가 빗게지만 알하고 섞겼으니 까 까붙어요 알맹이는 알맹이대로 껍데기는 껍데기를 까붙어서 분리해요.⇒

### 3.3.18. 갈았는(간)

안동 방언형 ‘갈다’는 표준어와 기본형과 ‘일 낱알이나 덩이를 가루로 만들거나 잘게 바수기 위하여 단단한 두 물체사이에 넣어 문지르다’는 의미에서 일치한다. 표준어의 경우 과거의 의미를 나타내는 관형사형 어미 ‘-ㄴ’이 붙지만, 안동방언형에서는 ‘-었는’는 붙는 것이 특징이다.

- ⇒ 소는 짜고 맵고하는데 탄집은 몰래도 무우를 채를 쳐가지고 절에 가지고 뽀끈 째프고 생강 마늘을 마이 넣어 무치고 그게다 소고기를 {갈았는} 거를 섞어요.

### 3.3.19. 달궁다

‘달구다’의 경북 방언형이다. ‘달구다’는 타지 않는 고체인 쇠나 돌 따위를 불에 대어 뜨겁게 하다는 의미를 가지고 있다.

- ⇒ 냄비에다 솔을 달가 가주고 볶아요. 솔을 안 {달궁고} 그양 하면 안 되니더.

### 3.3.20. 부까(불려)

‘부까[뿌까:]’는 ‘불리어, 불려’의 안동 방언형이다. ‘불리다’는 ‘붙다’의 사동형이며, 이에 대응되는 안동 방언형은 ‘부꿩다’이다. ‘부꿩다’의 활용형이 ‘부까’로 실현되고 있다.

- ⇒ 밥쌀을 {부까} 가지고 찐다.

### 3.3.21. 빗게(벗기어)

‘벗기어’의 안동 방언형이다. ‘벗기어’의 음라우트에 의해 ‘벗기어’가 되고, 다음에 축약되어 ‘벗겨’가 된 다음 순행동화 이후 고모음화가 일어난 어형으로 보인다.

- ⇒ 껍데기를 {쓸어} 뿌래요. {쓸은다}는 거는 미리 빵아가주고 껍데기가 빗게지만 알하고 섞었으니 까 까붙어요 알맹이는 알맹이대로 껍데기는 껍데기를 까붙어서 분리해요.

## 3.4. 상태표현

### 3.4.1. 만문하다

‘만문하다’는 ‘서로 어색하지 않고 편안한 관계를 이르는 말’로 ‘이물다’와 같은 의미를 가진 말이다.

- ⇒ 이물었다는 거는 {만문타}는 거래요.

### 3.4.2. 이물다

‘이물다’는 서로 어색하지 않고 편안한 관계를 이르는 경북 방언형이다.

- ⇒ 우리는 누른국수 할 때 멀치나 다시마 안 영고 순수하게 국수를 요즘걸은 봄걸으면 애호박 채치고 그래가주고 동서부에 액씨들 오만 낮으로 그래 좋고도 {이물었고} 먹고 그래요.

### 3.4.3. 깐중되다

깐중되다’는 ‘가지런하게 하다’의 안동방언형이다.

- ⇒ 빙어를 요래요래 두 줄을 놓든지 깐중되가주고 식용유를 약간 버요.



[사진 139] 깐중되다

### 3.4.4. 놀다(놀다)

‘놀다’는 ‘놀다’의 안동 방언형이다. ‘놀다’는 ‘누런빛이 나도록 조금 타다.’이다. 자동사 ‘놀다’의 활용형은 뒤에 오는 어미에 따라 ‘놀고, 놀은’으로 실현된다. 그런데 안동 방언에서는 ‘놀고, 놀으만’ 등으로 실현되어 규칙동사로 활용한다. 특히 표준어에 ‘놀다’의 사동형은 장형사동 ‘놀게 하다’로 실현되지만, 안동 방언에서 사동형은 ‘놀쿨다, 놀쿨다’ 등으로

실현된다. 【누른】 누른 밥(燻飯)<譯語上:49a> 누른 밥(胡飯)<譯語上:49a>

⇒ 그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 안 {눌고} 그러는데

### 3.4.5. 짚으다(깊다)

‘짚으다’는 ‘깊다’의 안동 방언형이다. ‘깊다’는 ‘겉에서 속까지의 거리가 멀다’의 의미를 가지고 있다.

⇒ 덩거리 국시떼이 같은 것에서 뜯어기주고 우물같이 돌려파요. {짚으게} 파만 만두속을 만들어났다 채우고 이래 히서졌는거를 마무리를 꼭꼭 눌러하는데 물고기 입그치로 한 짹에 쪼그매 쪼금만 냅도요.

### 3.4.6. 냅두다(내버려두다)

‘냅두다’는 ‘내버려두다’의 축약형으로 안동 방언형이다. ‘냅도요’는 ‘내버려두어요’의 축약형이다.

⇒ 짚으게 파만 만두속을 만들어났다 채우고 이래 히서졌는거를 마무리를 꼭꼭 눌러하는데 물고기 입그치로 한 짹에 쪼그매 쪼금만 {냅도요.}

### 3.4.7. 야무다(야물다)

‘야물다’의 안동 방언형이다. ‘야물다’는 ‘과실이나 곡식 따위가 알이 들어 단단하게 잘 익다는 의미’이다.

⇒ 껌데기는 껌데기대로 나오고 알은 알대로 그게 {야무기} 때문에 알하고 껌질하고 까불어서 분리하는 거를 쓸어낸다고 그래요.⇒

### 3.4.8. 엄침

‘엄침’은 ‘제법’의 경북 방언형이다. ‘제법’은 수준이나 솜씨가 어느 정도에 이르렀음을 나타내는 말이다.

⇒ 국물이 {엄침} 있어야 돼요. 육수는 물하고 장국물 간장을 좀 넣고 꾸미가 있으께네 소고기를 송 송 쌀아 납닥납닥 혹은 채를 썰어서 쓰기도 해요.

### 3.4.9. 매

‘매우, 많이’의 경북 방언형이다.

- ⇒ 생강을 400그라무를 해서 끓으면 껍지가 나가기 때문에 한 300그라무 칼로 다지든지 {매} 갈아서 안 찢고 그냥 버요. 옛기름물을 버서 갈아요.⇒

### 3.4.10. 찹다

‘차다’의 활용형 ‘차니까’에 대응되는 안동 방언형은 ‘차부이께네’로 실현된다. 그러므로 기본형은 ‘찹다’로 보인다.

- ⇒ 밥도 비벼먹고 어른들은 조금 저거하만 요즘 걸으면 {차부이께네} 물을 따듯하게 하게 해서 간장을 놔서 잡숴기도 하고 그래요.

### 3.4.11. 깨끗다(깨끗하다)

‘깨끗하다’의 안동 방언형이다. ‘깨끗다’의 활용형은 자음이 오는 경우 ‘깨끗고’, 모음이 오는 경우는 ‘깨끗은’으로 실현된다.

- ⇒ 식혜는 찹쌀을 {깨끗게} 써 가지고 하룻밤을 불리든지 다섯 여섯 시간 불리든지 그래 담가 놓고, 또 옛기름을 쌀이 한 되면 옛기름도 한 되가량 쯤 물에 담아가주고 걸러놔요. 비늘을 굵은 뒤에 다이 한 볼 써요 핏물 빠지고 칼집을 어식어식 여가주고 마른 {깨끗은} 행주로 딱아내고 소금을 뿌리고 찹솔에 찹니다.

### 3.4.12. 마춤하다(적당하다)

‘적당하다’의 경북 방언형인 ‘마춤하다’는 ‘어떤 대상의 맛, 온도, 습도 따위가 적당하다. 크기, 규격 따위가 다른 것에 합치하다’의 의미를 가지고 있다.

- ⇒ 무우를 마춤한거 한 개를 삶아나요. 물을 짹짹하게 부우 나요.

### 3.4.13. 질게다(좋아하다)

‘질기다’는 ‘좋아하다’의 안동 방언형이며, 그 변이형으로 ‘질기다(예천방언)’가 있다.

- ⇒ 그냥 너면 안 돼. 질게 니는{좋아하는사람은} 마이 열고 안 질게 니는 쯤매침 빨리 열고 그리해 가지고 한참 노다 보면 그게 돼.

### 3.4.14. 글이로

‘글이로’는 ‘같이’의 안동 방언형. ‘앞말이 보이는 전형적인 어떤 특징처럼’의 뜻을 나타내는 격 조사로 쓰이고 있다.

⇒ 놀러하는데 물고기 입글이로 한 짝에 쫓그매 쫓금만 냅도요.

### 3.4.15. 가지

‘가지’는 ‘다, 모두, 전부’의 의미를 갖는 경북 방언형이다. 중세국어의 ‘갓’에 해당된다.

⇒ 고등에는 사가지고 몇 마리 사가지고 놓고 적 꾸 가지고 한 쟁반 놓고 쫓구는(조기는) 항상 딸른다. 쫓구(조기는) 밥자반이래 가주고. 쫓구하고 청애, 청애 사가주고 놓고 그래 청애하고 고등애 하고 쫓구하고 가지래

## 3.5. 모양

### 3.5.1. 찜족하게(길쪽하게)

‘길쪽하게’의 안동 방언형이다. ‘길쪽하게’의 구개음화가 반영된 어형이다.

⇒ 우물같이 돌려서 {찜족하게} 짚으게 파만 만두속을 만들어났다 채우고

### 3.5.2. 뽀끈(힘껏)

‘뽀끈’은 ‘힘껏’의 안동 방언형이다. ‘힘껏’은 있는 힘을 다하여. 또는 힘이 닿는 데까지의 의미를 갖고 있다.

⇒ 소는 짜고 맵고 하는데 탄집은 몰래도 무우를 채를 쳐가지고 절에 가지고 {뽀끈} 찔프고 생강마늘을 마이 넣어 무치고 그게다 소고기를 갈았는거를 섞어요.

### 3.5.3. 속속(쑥쑥)

‘속속’은 ‘쑥쑥’의 안동 방언형이다. ‘쑥쑥’은 ‘자꾸 밀어 넣거나 뿜아내는 모양이나 여기서 안으로 넣는 모양을 나타내는 말이다.’

⇒ 만두속을 {속속} 너가지고 가새를 꼭꼭 지어서 만들어요.

#### 3.5.4. 짚박짚박

‘짚박짚박’의 안동 방언형으로 어두 경음화가 반영되었다. ‘짚박짚박’은 얇은 물이나 진창을 자꾸 밟거나 칠 때에 잇달아 나는 소리를 나타내는 말로 사용되는 데, 여기서는 채친 무를 찬물에 담가 있는 상태를 말한다.

⇒ 무우를 마춤한 거 한 개를 싹어나요. 물을 {짚박짚박} 부우 노만 사시미무우겉이 살아나요.

#### 3.5.5. 요래요래

‘요리하여’의 의태어로 ‘요리요리’의 안동 방언이다. ‘요리요리’는 상태, 모양, 성질 따위가 요리하고 요리한 모양을 말한다.

⇒ 짐도 꺼가지고 비비기도 하고 아니면 3센치로 찢라 {요래요래} 채로 더 해서 고명을 놓기도 해요.

#### 3.3.6. 푹덕푹덕

‘푹덕푹덕’은 걸죽한 죽이나 묵 종류가 끓는 모양을 나타내는 표현한 것이다.

⇒ 수꾸는 수꾸풀떼기를 풀떼를 저서만요. 맹 물을 버가 물에 게가 끓이거든요 {푹덕푹덕} 끓으면 요 그때 인제 풋대 밭에 콩가지가 있잖아요? 덜 여물고 그걸 까가 넣는 게 수꾸풀떼기래요.

#### 3.3.7. 가삭가삭(바삭바삭)

‘바삭바삭’의 안동 방언형이다. ‘바삭바삭’은 가랑잎이나 마른 검불 따위의 잘 마른 물건을 잇따라 가볍게 밟는 소리. 또는 그 모양을 말한다.

⇒ 따룻고 튀게 가주 해야 {가삭가삭한} 게 맛있어요.

#### 3.3.8. 어식어식(어슷어슷)

‘어슷어슷’의 안동 방언형으로 ‘여럿이 다 한쪽으로 조금 비뚤어진 모양’을 말한다.

⇒ 비늘을 굵은 뒤에 다이 한 불 써요 핏물 빠지고 칼집을 {어식어식} 여가주고 마른 깨긋은 행주로 닦아내고 소금을 뿌리고 찜솥에 찜니다.

### 3.3.9. 다이(다시)

‘다이’는 ‘다시’의 안동 방언형이다.

- ⇒ 비늘을 굵은 뒤에 {다이} 한 불 썬요 핏물 빠지고 칼집을 어식어식 여가주고 마른 깨끗은 행주로 닦아내고 소금을 뿌리고 찜솔에 찜니다.

### 3.3.10. 쪼매침(조금)

‘쪼매침’은 ‘조금’의 안동 방언형이다. 변이형으로 ‘쪼만춤’(예천방언)이 있다.

- ⇒ 그냥 너면 안 돼. 질게 니는{좋아하는 사람은} 마이 열고 안 질게니는 {쪼매침} 빨러 열고 그리 해가지고 한참 노다보면 그게 돼.

### 3.3.11. 매로(처림)

‘매로’는 ‘처림’의 경북 방언형이다.

- ⇒ 그거도 {팔매로} 찌서 고물 내리노며는 얼마나 맛있다고.

### 3.3.12. 퍼떡

‘얼른, 빨리’의 안동 방언형이다.

- ⇒ 묵은 퍼떡 내야 돼요. 안 그래만 퍼지니까.

### 3.3.13. -그러(도록, 게끔)

‘-그러’는 ‘도록, 게끔’의 경북 방언형이다.

- ⇒ 메물만두 할라만 메물가루반죽을 해서 몰랑하{그러} 뜸이 들{그러} 행주나 덮어노만 치대기가 낮고 띠가주해도 밤톨만큼 덩거리 국시때이 같은 것에서 뜯어가주고 우물같이 돌려파요.

## 3.6. 색깔, 맛, 냄새

### 3.6.1. 열으그로(열게)

‘열으그로’는 ‘열게’의 안동 방언형이다. ‘열다’의 안동 방언형의 기본형은 ‘열으다’이다.

⇒ 고치가루를 볶게 할라면 볶게 하고 열으게 할라면 {열으므로} 할라면 열으게 하고.

### 3.6.2. 열으다(열다)

‘열다’의 안동 방언형은 ‘열으다’이다.

⇒ 고치가루를 볶게 할라면 볶게 하고 열으게 할라면 {열으므로} 할라면 열으게 하고.

### 3.6.3. 부형다(부영다)

‘부영다’의 안동 방언형이다. ‘부영다’는 ‘연기나 안개가 낀 것처럼 선명하지 못하고 조금 허영다’는 의미이다.

⇒ 막지를 건지고 부헌 물이 가라앉지요. {부헌} 물이 앉히는 동시에 한 되걸으면 무우를 마춤한 거 한 개를 또 싹아 봐요.

### 3.6.4. 화근내

음식이 높아서 탄 냄새를 이르는 말이다.

⇒ 나무 주걱으로 계속 한 시간 반 정도 그는 멈춰서도 안 되고 밑에 타지 않게 하기 위해서 잘 못 저으면 녹두 화근내가 많이 나요. 정말 열심히 저어야 돼요.

## 3.7. 종류

경북 북부 지역의 토속 음식의 종류는 다음과 같다.

### 3.7.1. 청포묵

청포묵은 녹두로 만든 ‘녹두묵’을 말한다. 특히 청포묵의 방언형으로 ‘녹채(황해, [신천]), 청푸(평남, [개천]), 청피(함남, [함흥]) 등이 있으나, 경북 지역에서는 청포묵, 녹두묵이 널리 사용된다.



[사진 140] 청포묵1



[사진 141] 청포묵2

### 3.7.2. 탕평채



[사진 143] 탕평채

탕평채는 원래 한국의 궁중요리이다. 조선전기에는 궁중음식, 반가음식, 민가음식이 구분되었으나 조선 후기로 오면서 궁중음식은 반가음식에, 반가음식은 민가음식에 영향을 주어 양반과 서민의 식생활 관습이 점차로 통일되면서 토속음식으로 발전하였음을 잘 보여주는 음식이 바로 탕평채이다.

경북 북부지역 특히 예천 지역에서는 명절에 탕평채를 먹었던 것으로 보인다. 탕평채는 청포묵을 재료로 하여 만들기 때문에 고급음식으로 분류되었기에 일반화 되지는 않았지만 특별한 음식으로 지금까지 내려오고 있다. 탕평채에 들어가는 고명 역시 약간의 차이를 보이는데, 특히 예천 지역에서는 양념장(집간장, 고춧가루, 마늘, 참기름, 쪽파 다진 것)을 넣어서 먹는 것이 다른 지역과 차이를 보인다.

채 썬 청포묵, 쇠고기, 녹두싹, 미나리, 물썩 등을 넓은 그릇에 담고, 간장, 참기름, 식초로 고루 버무린 후, 황백지단, 김, 고추를 가늘게 채 썰어 고명으로 얹는 것을 볼 때, 식초의 사용에서는 차이를 보인다(한국민속대백과사전).

1849년에 편찬된 동국세시기(東國歲時記)에 의하면, 탕평채는 그 당시 정치적 상황과 맞물려 만들어졌음을 알 수 있다. 조선왕조 제 21대 왕인 영조가 즉위했을 당시는 예전부터 지속되어 온 붕당간의 대립이 치열한 시기였다. 영조는 각 붕당 사이의 첨예한 대립과 정쟁을 해소하는 것을 주요 목표로 삼았으며, 이를 위해 각 붕당의 인재를 고루 평등하게 등용하는 탕평책을 실시하였다. 탕평책의 경륜을 펼치는 자리에서 등장한 음식이 탕평채이다. 탕평채에 들어가는 재료의 색은 각 붕당을 상징했는데, 청포묵의 흰색은 서인을, 쇠고기의 붉은색은 남인을, 미나리의 푸른색은 동인을, 김의 검은색은 북인을 각각 상징했다. 각각 다른 색깔과 향의 재료들이 서로 섞여 조화로운 맛을 이뤄내는 탕평채는 영조의 탕평책의 상징성을 드러낸다.<위키백과사전>

녹두묵을 만들어 잘게 썰고 돼지고기, 미나리, 김을 섞고 초장(醋醬)으로 무쳐 서늘한 봄날 저녁에 먹을 수 있도록 만든 음식을 말하며, ‘묵청포’라고도 한다. 『동국세시기(東國歲時記)』 월내조에 탕평채를 음력 3월 시식(時食)으로 먹었다는 것으로 보아 1849년 이전에 이 음식이 있었던 것으로 여겨지지만, 언제부터 탕평채를 3월의 시식으로 먹기 시작했는지에 대한 기록은 아직 발견되지 않았다. 다만 조선 후기 탕평책(蕩平策)이란 정책을 내세웠던 영조 때 이 음식이 등장했을 것이라고 추정하는 사람도 있다. 곧 중국의 『상서(尚書)』에 “무편무당(無偏無黨) 왕도탕탕(王道蕩蕩) 무당무편(無黨無偏) 왕도평평(王道平平)”이란 문장에서 나온 ‘탕평’이란 말이 이 음식의 이름을 있게 한 계기가 되었다는 것이다. 그러나 중국에는 이와 같은 이름의 음식이 없다. 일제강점기에 나온 『조선의 연중행사(朝鮮の年中行事)』에도 3월편에 『동국세시기』와 똑같은 내용이 실려 있는 것으로 보아, 상당히 오랫동안 탕평채를 음력 삼월 삼일에 진달래를 넣어 만든 화전과 화채 그리고 숙정단과 함께 먹었던 것으로 보인다.<한국민속대백과사전>.<sup>4)</sup>

예천 지역과 안동 지역의 탕평채는 차이를 보인다. 예천 지역의 경우, 청포묵을 곱게 채썬 다음에 넓은 쟁반에 담고, 그 위에 고명으로 계란 황백지단, 미나리 무침, 당근 볶은 것, 숙주나물, 소고기 곱게 다져 볶은 것, 김가루, 참기름, 깨소금을 얹은 음식이다. 탕평채는 여러 사람이 함께 먹는 음식으로 먹기 전에 전체를 고루 섞은 다음 덜어서 양념장을 넣어서 먹는다.

### 3.7.3. 태평채, 태평추, 태평초



[사진 144] 태평추(안동)

탕평채(예천)는 청포묵으로 만들지만, 태평추(예천), 태평채, 태평초(안동)는 메밀묵으로 만드는 것이다. 메밀묵으로 만든 것이라도 안동 지역과 예천지역의 만드는 방법은 차이가 있다.

태평추는 ‘묵두루치기’라고도 하는데 ‘돼지묵전골’의 일종이다. 경상북도 지방에서는 설날에 별식으로 매우 유명한데, 이 지역의 일설에 따르면 궁중음식인 탕평채가 경상북도에 전해지면서 서민들이 먹는 태평추가 되었다고 한다. 태평추는 메밀묵의 부드럽게 씹히는 감촉이 채소와 어우러져 칼칼하고 개운한 맛을 내는 것이 특징이다(두산대백과사전).

안동의 경우 메밀묵(메밀묵)을 썰어서 물을 끓여 육수를 붓고 소고기를 곱게 갈아서 물기 있고 볶아서 그것으로 고명을 한다. 파, 마늘, 생강 후추 등으로 간을 한다. 안동 지역의 탕평채는 국물을 넣고 끓여서 먹는 음식으로, 주로 설날이나 겨울에 많은 사람이 먹

4) 東國歲時記 및 朝鮮の年中行事 (朝鮮總督府, 1933) 참조.

을 수 있게 만드는 음식이다. 먹는 시기는 예천도 마찬가지로지만, 예천에서는 돼지고기를 볶다가 묵은 김치를 잘게 채쳐서 함께 볶는다. 어느 정도 익으면 채를 친 메밀묵을 그 위에 올리고 육수를 자작자작할 정도로 약간 한 다음 끓으면, 식탁에 올려놓고 끓이면서 식성대로 덜어서 먹는다.

- ⇒ 태평추 그거는 탕평채라고도 하고 태평초라고도 하고 하는데 그거는 사투리말로 두 가지가 있어요. 태평채가 옳고 탕평채도 그키는 사람이 있고 그래는데, 그거는 메밀묵을 써서 써러가주고 물을 끓이게주고 끓에서 그 묵에다 고명하고 간을 여가지고 파도 송송 썰어 넣고 그래 하는 거를 태평채라고 그래요.  
고명은 소고기를 보드랍게 갈아 꾸미를 만들고요. 고명은 소고기도 갈아서 꾸미를 만들고 서울 쪽 경기도 쪽에는 떡국을 한다든가 뭐를 하든 뼈를 짝아 가주고 고기도 이만큼하게 썰어서 꼬지에 오래 끼가지고 지지든 굽든해서 해서 꾸미를 놓는데, 우리 경상도 안동에는 딱 데도 멩 그래하겠지요마는 소고기를 곱게 갈아가주고 그거를 냄비에다 볶아요 냄비에다 솔을 달가가주고 볶아요. 생강 후추 마늘을 여어가지고 국물을 좀 있게끔 만들어서 해놓고, 그 다음에 떡국 꾸미도 할 수 있고 국수도 꾸미를 놓을 수도 있고 여러 가지 다양하게 쓸 수가 있어요.”(조옥화, 안동)
- ⇒ 예천서는 보통 태평추라고 그래요. 주로 설날에 먹는데, 손님이 오시면 점심에 태평추를 하지요. 술안주용으로 많이 하는 편이지요. 돼지고기를 잘게 썰고 볶은 다음 양념을 하고, 시구런 김치를 송송 썰어서 볶은 다음 볶은 돼지고기 볶은 우에 얹어요. 어느 정도 끓으면 메밀묵을 채쳐서 얹어요. 육수는 넣을 수도 있고 안 넣 수도 있어요. 김치에서 물이 나오이게네. 상위에 그릇째로 올려두고 들어서 먹으면 맛있어요(양종례, 예천).

### 3.7.4. 정구지적(부추전)

정구지(부추), 당근, 감자, 호박 등에 밀가루를 반죽하여 구운 지짐을 말한다. ‘정구지’는 ‘부추’의 경북 지역의 방언형이며, 전의 방언형은 ‘적’이다.



[사진 145] 정구지적1



[사진 146] 정구지적2

### 3.7.5. 녹디적, 녹두적(빈대떡)

빈대떡은 예천 지역에서 ‘녹디적, 녹디전, 녹두적’이라고도 한다. 녹두를 맷돌에 타서 불

린 다음 껍질을 벗기고 다시 멧돌에 곱게 간 원액 녹두물에 찹쌀가루나 밀가루를 약간 넣고 당근, 부추, 소금 등을 넣은 후에 버무려 프라이팬에 굽는다. 밀가루를 넣지 않으면 흐트러져서 먹기 어렵다. 김치나 돼지고기를 넣어서 굽기도 한다.



[사진 147] 녹두죽

### 3.7.6. 청포묵밥

청포묵을 곱게 채쳐 놓고 그 위에 고명으로 계란 황백지단, 미나리 무침, 당근볶은 것, 숙주나물, 깨소금, 김가루, 참기름, 양념장을 넣고 젓가락으로 저어서 밥을 넣어 비벼 먹는 밥을 ‘청포묵밥’이라고 한다.

- ⇒ 청포묵은 우리 클 때는 청포는 묵보다 더 곱게 쳐요. 마구 요즘은 미나리로 삶아 묻혀 놓고마 이 놓지만, 우리가 열세 살 열네 살 이럴 때는 묵을 쳐 담아놓고 고운 고치가루를 넣고 파를 송송 썰어놓고 김 비베 놓고 참기름 조금 붓고 양념간장은 아주 따로 있고 그래 했는데, 그 중간에 변화가 돼 가주고 20대 30대 40대 50대 되니까 음식문화가 변해서 마이 먹자는 뜻인지 섞어먹자는 것인지 청포를 미나리 김 놓고 그래하더라고요. 그게 변화가 됐어요. 밥도 비벼먹고 어른들은 조금 저거하만 요즘 걸으면 차분이께네 물을 따듯하게 하게 해서 간장을 놔서 잡숯기도 하고 그래요.



[사진 148] 청포묵밥1



[사진 149] 청포묵밥2

### 3.7.7. 손국시, 칼국시(손국수)



[사진 150] 손국시



[사진 151] 손국시와 조밥

콩가루와 밀가루를 섞어서 반죽 한 뒤에 안반에 홍두깨로 밀어서 만든 다음 썰어 놓은 국수를 끓는 물에 넣어서 호박 등의 야채를 넣고 끓인 국수를 안동을 비롯한 경북 지역에서는 ‘손국시’(손국수)라고 한다. 이는 일반적으로 국시라고 하던 것으로 보이며, 공장에서 곱게 만든 국수인 ‘틀국시, 기계국시’에 대응되는 국수로 손으로 만든 국수를 이르는 안동 방언형이다. ‘틀국시’는 밀가루로만 만들지만, ‘손국시’는 콩가루와 밀가루를 반죽해서 만들기 때문에 차이가 있다. ‘손국시’는 지역에 따라 그 명칭에서 차이를 보인다. 예컨대 누른국시, 제물국시, 건진국시(안동), 건너른국시, 칼국시(예천) 등이 있다. ‘손국시’를 삶아서 찬 물에 건져서 국물을 끼얹어 먹는 것을 ‘건진국시’라고 한다. 이 국수는 안동 지역의 제사에도 사용되는데, 이때는 ‘제물국시, 멧국시’라고 한다. 특히 손국수는 안반에 놓고 마지막에 칼로 썰기 때문에 예천 지역에서는 ‘칼국시’라고도 한다. 안동 지역에서 손국시는 조밥과 함께 먹는 것이 특징이다.

- ⇒ 손국수는 맹 간이 맞아야 맛있는데요. 미가루가 200그라무면 콩가루 50그라무 열고요 컵으로 할 걸으면 미가루 세 컵하고 콩가루 한 컵하고요 그래 반죽을 되직하게 해놔다가 요래 한참 비니루에나 수건에 덮어 놔다가 그래 다이 미만 잘 밀어져요. 싸는 것도 곱게 쌀라만 곱게 살고 곱게 쌀라만 곱게 사는데 우리는 고운 국시를 먹어 가주고 굵은 국시는 맛이 없어요.

우리는 누른국수 할 때 멀치나 다시마 안 열고 순수하게 국수를 요즘같은 봄걸음만 애 호박 채치고 그래가주고 동서부에 액씨들 오만 낮으로 그래 좋고도 이물엿고 먹고 그래요.

그다음에는 그 국수를 건져가주고 건진국수가 따로 없어요. 삶았는 거를 퍼떡 건져가 주고 퍼떡 헹게 가주고 요래 들어 사리를 지와요. 그래가주고 대집에다가 간장물을 해가 주고 놓고 고다가 사리를 돌려 사리는 국수 건져가주고 돌려 놓고 요래 놓고 고명은 그계 다가 꾸미 만들어 놓고 짐 꿩가주고 비비든지 채치든지 하고 호박도 채쳐 소금에 절여 가 주고 약간 볶고 파랑게 볶아놓고 실고추 조금 놓고 참기름 놓고 깨소금 놓고 하만 얼마나 맛있다고요. 제물국시는 좀 굵어도 돼요. 그 국수는 물기 없이 건져가주고 식기에 담아서 고명은 안 해요.

### 3.7.8. 메물묵밥, 묵밥(메밀묵밥)

메물묵을 곱게 채를 쳐서 그릇에 담고, 뜨거운 육수로 한 번 퇴렴한 뒤에 육수를 쏟아내고 그 위에 계란 지단, 미나리, 김치, 김가루, 참기름, 깨소금을 넣어 먹으며, 나중에 밥을 말아서 혹은 비벼서 먹는 밥을 ‘메물묵밥, 묵밥’이라고 한다. 메밀묵은 겨울철의 별미 음식으로 모밀묵, 메물묵, 교맥유(蕎麥乳)라고도 한다.

메밀가루 만드는 법은 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에 의하면 다음과 같다. 메밀을 불려서 거피하고 절구에 찧어서 물을 치고 매(맷돌)에 갈아서 체에 받쳐



[사진 152] 메밀묵밥, 묵밥

가라 안쳐 옷물은 따라버리고 만든다. 멧돌에 갈 때에 껍질을 벗긴 녹두를 조금 넣어 갈면 더욱 좋다. 이렇게 만든 메밀가루로 국수, 간저냐, 총떡, 메밀묵, 메밀산자등을 만드는 데 쓴다(한국민속대백과사전).

메밀묵을 쑤는 법은 현재 민간에서 구전되는 방법과 19세기 후반의 문헌자료와 별반 차이가 없다.

⇒ 메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다그지. 메물을 깨끗게 써어 가지고 건져가주고 물을 팔팔끓은 뜨거운 메물 우에다 기양 물을 버요. 그걸 티한다고 그래요. 물을 버어났다가 물이 빠면 바솨지요. 껍데기를 썰어내고 빠아가주고 체를 치고 가루로 만들어 가주고 그래 해요. 옛날에는 디딜바도 뿡고 디딜방간에 뿡지요. 껍데기를 썰어 뿌래요. 썰은다는 거는 미리 뿡아 가주고 껍데기가 뻗게지잖아요. 뻗게지만 알하고 쉬겠으니까 까붙어요. 껍데기는 껍데기대로 나오고 알은 알대로 그게 야무기 때문에 알하고 껍질하고 까붙어서 분리하는 거를 썰어낸다고 그래요. 그 알맹이를 갈지요. 그 알맹이를 인제 옛날에는 멧돌에도 갈고 요즘은 기계도 갈고. 갈만 보드랍게 가루가 되만 체로 쳐가주고 겹체. 가루를 내서 메물묵 만들어요.(조옥화, 안동)

1900년대 후반 상주 지역의 반가의 필사본으로 추정되는 『음식방문』에는 “녹말을 가는 체로 받쳐 물에 가라앉힌 후 물만 따라 버리고 쑤되, 되면 딱딱하고 불이 세면 누르니 약한 불로 쑤다.”라고 하였다. 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』에는 “모밀을 더운 물에 담가 불려서 거피해 절구에 찧어서 물을 부어가면서 체에 받쳐 가라 안쳐 옷물은 따라버리고, 솥에 쏟아놓고 물을 쳐가면서 불을 때고 쉬지 말고 주걱으로 저어가면서 쑤어 그릇에 담아 균한다. 메밀 녀 되에 물 한 동이 비율이다.”라고 하여 메밀가루와 물의 농도, 약한 불에서 주걱으로 저어가면서 끓이는 것이 중요하다고 하였다.<한국민속대백과사전>

또한 『음식방문』에는 메밀묵을 먹는 방법이 소개되고 있는데, “메밀묵을 먹을 때 소금, 기름, 깨소금, 고춧가루를 넣고 무쳐 담을 때 김을 부수어 넣는다.”라고 되어 있다. 그러나 예천 지역을 비롯한 경북 북부 지역에서는 메밀묵을 곱게 채치고, 양념장을 맛있게 하여 밥에 비벼 먹기도 하고, 신김치를 채 썰어 넣고 먹기도 한다.

### 3.7.9. 잉어찜

잉어의 내장과 비늘을 손질한 뒤에 칼집을 내어, 불에 한 번 지저낸다. 그 위에 설탕이나 소금을 뿌려두었다가 갖은 고춧가루 양념을 듬뿍 얹은 다음 찜솥에 찜는다. 어느 정도 익으면 청양고추 마늘 간 것을 얹고 먹기 전에 미나리, 콩나물, 버섯, 파 등을 얹어서 익힌 다음 먹는다.



⇒ 그게 너무 파닥파닥하고 하이께네 배를 따서 안에 걸 내 달라고 해요. 비늘을 굵은 뒤에 다이 한 불 써요 핏물 빠지고 칼집을 어식어식 여기주고 마른 깨끗은 행주로 닦아내고 소금을 뿌리고 찜솥에 찜니다.

### 3.7.10. 매운탕

매운탕은 민물고기(잡고기)나 메기로 끓일 수 있다. 매기는 깨끗하게 손질하고, 고사리, 토란 등을 넣고 끓으면 손질한 메기를 넣고 갖은 양념을 한 후 약한 불에서 오랫동안 끓여서 먹는다. 마지막에 수제비를 넣어서 먹을 수도 있다.



[사진 153] 잉어찜

[사진 154] 매운탕

⇒ 메기를 잡아서 역시 맹 아가미를 띠어 피를 뚫 나에 경우는 토막 내서 피를 따 빼고 인제 물이 끓으면 파 고사리, 토란 넣고 인제 끓으면 고추 가루 하고 넣는 메기를 넣지요 물이 끓을 때 그리고 약한 불에 오랫동안 끓여야 맛있다 자꾸 물이 우러나게 한 이삼십 분 끓여요. 약하게 해서 오래 끓이면 국물이 우러 나오고 그래 이제 마지막에 인제 청양고추, 마늘 갈아 넣고, 소금으로 간 하고 마지막에 미나리 넣고 버섯 쫄 넣고 후추 좀 뿌리면 돼.

### 3.7.11. 메물만두(메밀만두)



[사진 155] 메물만두

메물만두는 메밀가루를 반죽해 두고, 만두에 넣을 소를 만든다. 무를 채썰어 절여 두었다가 물기를 짜낸다. 돼지고기는 잘게 썰어서 볶은 다음 절인 무와 고춧가루, 마늘 등으로 양념하여 소를 만든다. 메밀가루 반죽을 치대어 두었다가 떼어서 우물 모양으로 깊게 파서 소를 넣고 가를 오므린다. 특히 마무리할 때 끝까지 오므리지 않고 물고기 입처럼 조금 남기는데, 이는 국물이 들어가서 맛있게 먹기 위함이다. 안동지역

에서 메물만두는 만들어 먹었던 역사는 17세기로 거슬러 올라간다.

현재 만두소를 만들 때 고춧가루를 넣었지만, 17세기 『음식디미방』에는 고춧가루가 없었기 때문에 천초, 후추 가루 등으로 양념한 것을 볼 때 이후 만드는 법이 약간 변화한 것으로 보인다.

메물만두는 17세기 후반의 안동 장씨 부인이 쓴 『음식디미방』에서 만드는 방법을 확인할 수 있는 것으로 볼 때, 안동지역의 전통음식으로 지금까지 내려오고 있는 음식으로 볼 수 있다.

『음식디미방』의 만두법에는 다음과 같이 설명하고 있다. “메밀가루 장만하기를 마치 깨끗한 면가루같이 가는 모시나 비단에 거듭쳐서, 그 가루를 덮어 풀을 쑤되, 울무죽같이 쑤어서 그 풀을 늑게 반죽하여 개암알 크기만큼씩 데어 빗어라. 만두소 장만하기는 무를 아주 무르게 삶아 덩어리 없이 다지고, 말리거나 익히지 않은 꿩고기의 연한 살을 다져 삶아 덩어리 없이 다지고, 말리거나 익히지 않은 꿩고기의 연한 살을 다져 기름 간장에 볶아 잣과 후추, 천초(산초) 가루를 양념하여 넣어 빗어라. 삶을 때는 번철에 적당히 넣어 한 사람이 먹을 만큼씩 초간장에 생강즙을 넣어 먹어라. 꿩고기가 없거든 쇠고기의 힘줄 없는 살을 간장물에 넣은 기름에 익혀 다져 넣어도 좋다.”

- ⇒ 메밀만두 할리만 메밀가루 반죽을 해요. 그래 물랑하그러 뜸이 들그러 비니루 봉지나 행주나 덮어노만 뜸이 들만 치대기가 낮고 띠가주해도 안갈라지고 나요. 밤톨만큼 덩거리 국시때이 같은 것에서 띠이가주고 우물같이 자꾸자꾸 돌려돌려 파요. 찰죽하게 지프게 파만 그래 만두 속을 만들어났다가 채우고 이래 위에 히서졌는거를 요래 마무리를 꼭꼭 눌러해요. 눌러하는데 물고기 입그치로 한 짝에 쪼그매 쪼금만 냅도요. 왜그라느냐 만두는 찌났다가 끓이만 만두국물이 드가만 만두도 맛있고 만두속 국물도 새나오만 국물도 맛이 있다라는 거를 클 때 그렇게 설명과 들었기 때문에 그래 합니다. 소는 우리 안동에는 짜고 맵고하는데 띠집은 몰래도 우리는 무우를 채를 쳐가지고 소금에 절에 폭 절에가주고 뽀끈 짬프고 뽀끈 짬코 생강 마늘을 마이 넣어요. 띠 음식하는 것보다 마이 넣어 무치면서 그게다가 소고기를 갈았는거를 쫘 섞어요 섞어가주 주물러서 그래 만두속을 만드는데, 파도 다져열고 마늘 생강 후추도 열고 요런 덩거리를 만들어서 만두속을 가에 고춧가루는 안 묻거로 하고 속속 너가지고 꼭꼭 지어서 만들어요. 갈았는 소고기는 섞어요.

### 3.7.12. 안동식혜



[사진 156] 안동식혜

안동식혜는 유산균 음료로 저온에서 숙성할수록 유산균이 많고 3일 후가 가장 맛있다. 안동식혜는 마시는 감주계 식혜(단술)와는 달리 끓이지 않으며, 썬 무와 엇기름 우린 물, 생강, 고춧가루를 넣어 삭힌 음청류로서 약간 걸쭉하고 톡 쏘는 듯한 맛이 특징이다. 안동식혜는 고춧가루, 생강, 무가 어우러져 소화를 도와주는 후식으로 좋은 음식이다. 살얼음이 끼었을 때 식혜의 진맛을 느낄 수 있고 특히 겨울철 안동지역 전통음식이자 토속음식으로 손꼽히며, 손님의 접대용으로 빼놓지 않고 올리는 음식이다. 고춧가루를 싫어하는 사람은 고춧가루를 넣지 않는 백식혜를 만들기도 한다.

### 3.7.13. 묵물죽, 녹두물죽, 노랑물죽

녹두를 불려 두 번째 갈아서 가라앉힌 앙금의 웃물(노랑물)에 콩나물, 비지 등을 넣고

끓인 죽을 말한다. 녹두를 간 녹두물을 명주자루와 광목자루에 3번씩 물을 넣어서 우려낸 뒤 5시간 앉혀 놓으면 앙금이 생기고 그 위에는 맑은 물이 생기는 묵물을 예천 지역에서는 ‘노랑물’이라고 한다. 이 노랑물에 거르고 남은 비지와 콩나물을 넣어 끓인 죽은 녹두죽과는 구별된다. 녹두죽은 녹두를 삶아서 체에 걸러 녹두 앙금과 쌀을 넣고 끓인 것으로 주로 회복기 환자의 보양식으로 먹었다. 반면 묵물죽은 먹고 살기 어려웠던 시절 끼니로 먹었던 음식이다.

⇒ 노랑물로 죽을 써서 먹어요. 마지막에 비지가 나오거든요. 비지하고 콩나물보다 숙주 넣고 그 물을 넣고 죽을 써서 먹었대요. 동네 할매들 하고 죽을 써서 잔치하고 그랬다고 그래요. 녹두물도 얻어다가 죽도 끓여서 인제 자녀들 주고 하다보니깐 이 청포묵을 배우게 됐는가 봐요 청포 만드는 과정을.

『음식방문』에는 녹말수비법에서 묵물죽을 만들어 먹었던 내용을 확인할 수 있다. “녹두를 타개서 물에 담갔다가 불면 껍질을 벗기고 깨끗하게 씻는다. 껍질 벗긴 녹두를 매(멧돌)에 갈아 굵은 체로 걸러서 무명 견대에 넣어 짜고, 물에 넣어 주물러 빨아 큰 자배기에 담는다. 이것이 가라앉으면 누른 물을 모두 따라 버리고 앙금을 묵을 만드는 데 쓴다. 이 묵물로는 묵물죽도 쑤고 알국도 끓인다. 새로 물을 부어 손으로 저어 두었다가 그 이튿날 또 따르고 붓기를 여러 날 한다. 이렇게 하여 물이 냉수같이 맑으면 물을 따라 버리고 벌에 놓아 물기를 거둔 후 앙금을 떠서 유지에 넣어 바싹 말려 쓴다.”라고 하였다.

이와 같이 묵물죽은 대량으로 청포묵을 쓸 때 버려지는 옷물인 묵물과 비지를 이용하는 데서부터 묵물죽이 시작되었으리라고 본다. 이덕진(李德珍)은 “가을이 다가와 청포묵이니 도토리묵이니 할 때면 시장에 나가 묵물을 사오게 한다. 들통을 들고 묵물을 사오면 여기에 잘게 썬 시래기나 우거지를 넣고 다진 새우젓을 넣고 끓인다.”라고 하였다.<sup>5)</sup>

묵은 가을부터 특히 찬바람이 부는 겨울이면 그 맛이 더 난다. 그러므로 묵 가공 때 나오는 묵물을 이용한 묵물죽도 가을부터 겨울철 묵과 함께 즐길 수 있는 음식이다. 현재 비지나 노랑물(묵물)은 버리지만 과거에는 이를 이용하여 죽을 끓여 별식으로 만들어 먹었던 것으로 보인다. 또한 노랑물(묵물)은 당뇨나 고혈압 환자가 먹으면 독소를 제거하는 역할을 했다고도 한다.

#### 3.7.14. 두루치기, 묵두루치기

안동지역에서 두루치기는 고춧가루를 사용하지 않는 것이 특징이며, 맑고 깨끗하여 맛이 담백하며, 주로 길사,



[사진 157] 두루치기

5) 한국민속대백과사전, 음식방문(是議全書), 韓國料理文化史 (李盛雨, (株)敎文社, 1985), 韓國飲食 (尹瑞石, 修學社, 1988) 참조.

손님 접대 음식으로 국물이 적은 것이 특징이다. 무는 채를 썰에 소금에 절이고 콩나물은 거두절미 후 데친다. 대파는 가늘게 채를 썰고 쇠고기, 느타리버섯, 표고버섯, 마른 호박고지를 채 친다. 참기름에 모든 재료를 버무리고 끓인 후 위의 재료를 넣고 한 소끔 끓인다. 마지막으로 계란을 터뜨려 얹고 석이는 곱게 채썰어 실고추와 함께 고명으로 얹는다.

- ⇒ 묵두루치기는 묵을 쳐놓고 소고기하고 준비 다해 놓고 비빔은 거 곱이 묵이 있고 고명하고 나물하고 섞었다 그럴까 거기 두루치기래요.  
태평채는 물기가 좀 있고 두루치기는 물기가 없습니다. 두루치기는 묵을 놓고 소고기 볶은 것 놓고 탄 거 계란 흰지단 노란지단 파도 채치고 이래 가지고 두루치기는 할라만 조금 익어야 되거든요. 태평채는 물기가 있게 뜨세야 되고 두루치기는 물기 없이 뜨거워야 되기 때문에 그래 그걸 가지고 고명 놔가지고 섞어내는게 두루치기래요  
태평채도 뜨겁게 해요. 설에 한 짝에 옷 노고 하만 먹는 거를 대접을 해야 되기 때문에 추부이께네 태평채를 뜨겁게 해서 물기 있게 자작하게 있게끔 해요.⇒

### 3.7.15. 제사밥, 비빔밥

경북 북부 지역에서 제사를 지내고 난 뒤에 먹는 밥을 ‘제삿밥, 비빔밥’이라고 한다. 밥을 놓고 그 위에 갖은 나물, 예컨대 고사리, 시금치, 콩나물, 고사리, 박나물, 가지나물 등을 얹고 마지막에 깨를 뿌려서 비벼 먹는 밥이다. 그런데 하회 류씨 충효당 제삿밥에는 특이하게 ‘제물국시’를 밥 위에 얹어서 비벼 먹는 것이 특징이다.

- ⇒ 제사는 콩지를 콩지를 내야 되지, 고사리, 무꾸, 무꾸 채 써가 볶고, 고사리 한 짜(한쪽에) 놓고 햇나물 익히기 한 너래기 해 두만. 그래 {비빔밥} 한다.
- ⇒ 제사때 밥 위에 고사리, 콩나물, 박나물, 도라지, 시금치 등을 넣고, 성씨에 따라 젓물 국시를 넣고 함께 비벼먹는 것을 {제사밥이라고} 그래요.



[사진 158] 하회류씨 제삿밥



[사진 159] 일반 제삿밥

### 3.7.16. 팔잎밥

‘팔잎밥’은 밥을 할 때, 팔잎에 소금을 뿌리고 한 밥을 말한다.

- ⇒ 팔잎 삶아 가주고 고고를 약간 묻히든 안 묻히든 소금을 얹혀 밥하는데 간간하게 해서 생콩가루를 안 묻혀요. 생콩가루를 묻혀도 되고 안 묻히고 그양 해도 돼요.⇒

### 3.7.17. 팔국시(팔국수)

‘팔국시’는 팔을 삶아서 체에 그른 다음 물을 붓고 끓이다가 만들어 놓은 손국수를 넣어서 끓인 음식이다.

- ⇒ 팔국수는 팔죽하듯이 해서 연하지요. 손국시 만들어서 해요.⇒

### 3.7.18. 안동찜닭, 닭찜

통닭을 토막내어 굵게 썬 감자와 당근을 넣고 끓이다가, 고춧가루를 넣기도 하고, 마른 청양고추를 잘게 썰어서 매운 맛을 내기도 한다. 또한 고춧가루를 안 넣을 수도 있으며, 호박과 파, 당면 등을 마지막에 넣어서 먹는다.

- ⇒ 고춧가루 안 넣고 진간장 넣고 고춧가루를 넣고 하는 것도 있고, 고춧가루 넣고 하는 것도 있어요. 예전부터 닭찜은 토막을 내가주고 먼저 끓이 가주고 당근 감자 등등을 모서리 없이 해가주고 그래하는데, 우리 클 때는 당면을 안 넣는데, 요즘에는 당면을 여 놓으께네 괜찮대요. 고춧가루를 안 넣고도 하고요. 닭장에 애호박이 나면 파랗게 애호박을 넣으면 고춧가루 안 넣고 해요. 지금도 애호박 넣는데도 있고.

### 3.7.19. 찹쌀미역수제비

찹쌀을 불려서 찼어서 가루로 만든 다음, 그것을 반죽하여 새알처럼 만들어 미역국에 넣은 음식을 말한다.

- ⇒ 미쌀가주고 떡국시 같이 밀어 가주고 칼로 이렇게 쌀아서 미역국이 끓을 때 떨어하는게 생떡국이고 찹쌀가주고하는 거는 찹쌀미역국이라고 또 다르고 그래요.

### 3.7.20. 생떡국

멥쌀을 불려서 찼어서 가루로 만든 다음 국수처럼 밀어서 칼로 썰어서 미역국에 넣은 것을 생떡국이라고 한다.

- ⇒ 미쌀가주고 떡국시 같이 밀어 가주고 칼로 이렇게 쌀아서 미역국이 끓을 때 떨어하는게 생떡국이고 찹쌀가주고하는 거는 찹쌀미역국이라고 또 다르고 그래요.

### 3.7.21. 배차적

통배추를 잎을 씻어 밀가루에 소금을 넣은 반죽에 적셔 큰 프라이팬이나 번철에 구운 전을 말한다. 특히 경상도에서 즐겨 먹는 음식 중에 하나이다.

⇒ 배차적은 곱제. 밀가루 없으면 쌀가루 가지고 그렇게 해가지고 배차적 굶다.

### 3.7.22. 야채 콩가루 무침

경북 북부 지역은 콩이 많이 재배되었다. 그렇기 때문에 콩을 이용한 음식이 많다. 콩은 손국시나 떡의 고물을 만드는 데 주로 이용되었을 뿐만 아니라, 각종 야채에 콩가루를 묻혀 찌서 무치는 음식이 많았다. 예컨대 풋고추 콩가루 무침, 마늘쫑다리 콩가루 무침, 정구지 콩가루 무침, 시래기 콩가루 무침, 고사리 콩가루 무침 등이 있다.



[사진 160] 야채 콩가루 무침

### 3.7.23. 밥자반

밥을 먹을 때 먹는 생선 반찬으로 대표적인 것이 조기, 고등어, 청어이다.

⇒ 고등어는 사가지고 몇 마리 사가지고 놓고 적 꾸 가지고 한 쟁반 놓고 찌구는(조기는) 항상 딸른다. 찌구(조기는) {밥자반이래} 가주고. 찌구하고 청어, 청어 사가주고 놓고 그래 청어하고 고등어 하고 찌구하고 가지래

### 3.7.24. 육회비빔밥

‘육회비빔밥’은 소의 살코기를 잘게 썰어 갖은 양념(마늘, 간장, 설탕, 참기름, 배)한 육

회를 미나리, 고사리 등의 나물과 함께 비벼 먹는 밥을 말한다.

### 3.7.25. 꿀밤묵

도토리로 만든 묵을 말한다. 도토리의 경북 방언은 ‘꿀밤’이다. 경북 지역에서는 이런 ‘꿀밤’으로 만든 묵을 ‘꿀밤묵’이라고 한다.

### 3.7.26. 닭콩밴대기

닭을 삶은 물에 감자를 넣고 끓이다가 콩가루를 되게 반죽하여 길게 썰어 넣고 끓인 음식을 말한다.

- ⇒ 닭을 삶아가주고 삶는데 감자겉은 것도 썰어 넣고 뭐가 특이하노 하만 콩가루를 반죽을 디게 해서 국수꼬리걸이 해서 옛날에는 대나무로 길게 쌀아서 넣어요. 닭도 과 먹기도 하고 옛날부터 하고 그랬어요.

## 제 3 부

# 연 구 결 과

제 5 장 마무리



## 제 5 장 마무리

지금까지 경북 북부 지역을 대상으로 민족생활어 조사의 일환으로 경북 지역의 토속음식의 종류, 만드는 방법, 재료, 도구, 등 토속 음식과 관련된 생활어휘를 살펴보았다. 특히 제보자들의 토속 음식 만드는 방법에 대한 구술 내용을 제시함으로써 상황을 통해서 실현되는 생생한 생활어의 모습을 확인하고자 노력하였다. 본 조사의 대상지는 안동, 예천 지역의 토속음식을 중심으로 조사하였다.

일차적으로 토속음식의 정의를 통해 토속음식과 전통음식의 차이를 설명하였으며, 이 조사에서 토속음식은 전통음식을 포괄하는 개념으로 사용하였다. 지금까지 토속음식의 종류 및 만드는 방법 등에서 실현되는 과정을 직접 체험하면서, 만드는 과정을 단계별로 제시하였으며, 그 과정에서 실현되는 행위의 명칭, 도구의 명칭 등에 대해 조사한 내용을 정리하면 다음과 같다.

- 1) 경북 북부 지역의 토속음식의 종류는 주식류인 밥(제삿밥, 청포묵밥, 메물묵밥), 면(메밀만두, 손국시, 건진국시, 제물국시, 청포묵, 메밀묵, 탕평채), 죽(묵물죽)으로 구분하였으며, 부식류는 찌개(두루치기, 태평초), 국(닭콩밴대기, 한우옹심이, 닭개장), 탕(매운탕)으로 구분하였으며. 식혜는 음청류, 안동찜닭은 육찬류, 잉어찜, 빙어구이, 은어구이, 청어찜, 간고등어구이로 구분하였다. 전류는 정구지적, 배차적이 있다.
- 2) 경북 북부 지역의 청포묵 만드는 과정은 녹디 멧돌에 애벌 갈기, 물에 불리기, 껍데기 벗기기, 이리기, 멧돌에 곱게 갈기, 녹두물 치대기(명주자루, 광목자루), 앙금 압히기, 청포묵 써기, 목판 담기의 과정을 거친다.  
안동식혜 만드는 과정은 먼저 재료를 손질한다. 생강은 씻어서 잘게 썰어둔다. 무는 씻어서 곱게 채썰거나 깎뚝썰기를 하여 찬 물에 담가두었다가 소쿠리에 받쳐 물을 뺀다. 옛기름 간 것은 물을 부어 체에 걸러 앙금을 압히고 윗물을 받아둔다.
- 3) 찹쌀을 씻어 하룻밤 불린 다음 건져 짐솔에 1시간 30분 가량 찜 다음 항아리에 붓고, 그 위에 무를 붓고, 옛기름물은 약간 데워서 부은 다음 나무 주걱으로 젓는다. 고춧가루를 망에 넣어 고춧물을 곱게 낸 다음 생강에 옛기름물을 부어 갈아서 붓는다. 무

물이 빠져나갔기 때문에 이를 보충하기 위해 감미를 약간 넣고 5시간 후에 냉장고에 넣는다. 먹기 직전에 설탕을 넣고 잿이나 볶은 땅콩 등을 띄워 후식으로 먹는다.

- 4) 음식을 만드는 과정은 모두 중요하지만 청포묵을 만드는 과정에서 가장 중요한 것은 묵을 쓸 때 농도를 맞추는 것과 1시간 30분 동안 쉬지 않고 나무 주걱으로 저어야 한다는 것이다. 그래야 화근내가 나지 않고 묵을 맛있게 먹을 수 있다. 마지막으로 묵을 완전히 써졌는지를 아는 방법은 가마솥의 중간이 끓기 시작하고 나무 주걱을 세워서 잠시 거거나 나무 주걱에 묻혀 흘러내려 보는 방법이다. 푹푹 끓어지면 묵이 되고 어느 정도 속도로 물이 흘러내리는 정도가 좋다.
- 5) 좋은 묵인지를 점검하는 방법은 묵을 쳐서 젓가락으로 잡았을 때 찰랑찰랑하는 느낌이 드는 것이 좋으며, 끓어지면 좋은 묵이 아니다. 청포묵은 실온에서 하루 이상 지나면 묵이 내려앉아서 못먹기 때문에 보관에 주의를 요한다.  
안동식혜는 끓이지 않고 발표를 시키기 때문에 역시 냉장보관을 해야 하며 시간이 지나면 시어져서 먹을 수가 없다.
- 6) 토속 음식을 만드는 도구는 찹솔, 나무주걱, 맷돌, 채반, 조리, 삼베보자기, 명주자루, 광목자루, 겹체, 가마솥 등 그 밖에 너리기, 자배기 등이 필요하다.
- 7) 경북 북부 지역 토속 음식의 재료는 콩류가 가장 많다. 녹디를 이용한 청포묵, 태평채, 메물을 이용한 메물묵, 메물묵밥, 태평초, 콩가루와 밀가루를 이용한 손국시, 제물국시, 건진국시 등이다. 그리고 낙동강의 지류에 있기 때문에 민물고기를 이용한 음식 즉, 잉어찜, 매운탕, 은어조림, 빙어조림, 청어조림 등이 있으며, 바다와 거리가 멀기 때문에 안동간고등어 등이 발달하였다.  
그리고 각종 무와 곡식이나 야채 등을 이용한 안동 식혜, 호박범벅, 닭개장, 배차적, 정구지적 등이 있다. 반찬 역시 콩을 이용한 콩가루무시래기국, 호박익콩가루무침, 콩장, 콩가루찜(푯고추, 고사리, 마늘쫑다리, 정구지, 팔잎) 등이 있다.
- 8) 경북 북부 지역 음식을 만드는 과정에서는 ‘행위’를 나타내는 방언형이 가장 많이 나타나는 것이 특징이다. 찔다(썰다), 써(긋어), 벗다(벗다), 찔다, 찔프다(짜다), 벗개다(벗기다), 히시다(벌리다), 끓이다(끓이다), 티하다(토렴하다), 써다(쑤다), 안춡다(앉히다), 따룡다(따르다), 젓다, 잡슡다(잡수다), 이리다(일다), 헝구다, 히우다(헝구다), 바슡다, 빠슡다(뺑다), 쓸다, 쓸은다, 달궁다 등이 있으며, 갈다의 관형사형어미에 시제선어말어미가 붙는 ‘갈았는’ 등이 실현된다.

9) 상태표현에서 특이한 방언형이 조사되었다. 만문하다, 이물다, 깐중하다(가지런하다), 놀다(논다), 짚으다(깊다), 냅두다(내버려두다), 야무다(야물다), 엄침(제법), 매(매우, 많이), 찹다(차다), 깨끗다(깨끗하다) 등이 있다. 모양을 나타내는 표현으로는 째족하다(낄쭉하다), 뽀끈(힘껏), 속속(속속), 짤박짤박(잘박잘박), 요래요래(요리요리), 푹덕 푹덕, 가삭가삭(바삭바삭), 어식어식(어숫어숫), 다이(다시) 등이 있다. 색깔을 나타내는 표현으로는 열으그로(열게), 열으다(열다), 부형다(부엌다) 등이 있다.

이러한 경북 북부 지역 음식에 관한 조사를 통해, 다음의 성과를 얻을 수 있었다.

- 1) 문헌조사와 현지조사를 병행함으로써, 문헌 자료가 가진 현장성의 한계점을 극복할 수 있었다. 문헌 자료는 표준어나 제조정된 어휘로 기술되고 있었으나 현장 조사를 통해 경북 북부 지역의 특징을 반영하는 다양한 방언형을 확인할 수 있었다.
- 2) 일차적으로 제보자의 구술발화를 통해 이루어졌기 때문에 다양한 변이형을 발견할 수 있었으며, 경북 북부 지역의 토속 음식은 고어의 잔재를 많이 확인할 수 있었는데, 이 자료는 방언 연구의 어휘 및 어휘가 연구에 기여할 것이다.
- 3) 경북 북부지역 토속 음식에 대한 분류 체계를 설정하고, 체계적인 어휘 수집을 수행해 봄으로써 경북 북부 지역의 토속음식 어휘망을 구축하기 위한 토대를 마련하였다.
- 4) 조사된 어휘는 표준국어대사전의 등재 여부를 확인함으로써 표준국어대사전의 설명을 점검할 수 있을 뿐만 아니라 뜻풀이를 보충할 수 있는 계기가 되었다.
- 5) 조사 결과물을 조사 어휘, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 정리하여, 전자사전 형식의 『민족생활어사전』을 편찬할 수 있는 자료로 구축하였다.
- 6) 경북 북부 지역 토속 음식을 조사함으로써 전통적인 방법과 변화를 겪은 부분이 확인되었다. 즉 지역에 따라 재료나 방법 등이 전통적인 음식 방법을 그대로 고수하는 것도 있지만, 새롭게 만들어진 전통음식으로 탄생되고 있음을 확인할 수 있었다. 이런 부분에서는 고문헌자료에 반영된 음식들과 어떻게 발전하고 변화해 왔는지를 검토할 필요가 있다.

그러나 경북 북부 지역 토속음식에 대한 조사는 분명한 한계점을 지닌다. 지금까지의 조사와 연구에 대한 반성은 다음과 같다.

- 1) 토속 음식과 관련된 방언형 중에서 그 어원이 명확하게 제시되지 못한 부분이 있다. 앞으로는 문헌 자료나 타지역의 방언 자료를 바탕으로 어원과 변화과정을 분석할 필요가 있다.
- 2) 국립국어원 홈페이지에 민족생활어 Web DB를 구축하여 일반인이 쉽게 접근할 수 있도록 하기 위해서는 조사된 모든 데이터를 주제 및 지역별로 구분하여 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료의 검색기능이 가능한 환경을 제공할 필요가 있다. 그러나 장비의 부족 등으로 동영상 자료나 사진 자료를 확보하지 못한 부분이 있기 때문에, 좀 더 보완을 해야 한다.
- 3) 안동 지역과 예천 지역의 토속 음식은 그 용어나 만드는 방법, 재료 등에서 차이를 보이는 부분이 있다. 이는 지역의 특성에 따라 음식 만드는 법이 달라졌을 가능성이 높지만, 현재 그 이유를 명확하게 설명하기 어려운 부분이 있다. 이런 점을 고려하여 반가의 음식들을 일차적으로 집중 조사하여 민가의 음식과는 어떠한 상호 영향 관계를 살피는 것도 필요하다. 그러므로 남은 과제는 동일한 음식들이 지역에 따라 어떻게 변화 발전되어 왔는지를 세밀한 조사를 통해 밝히는 것도 의미가 있으리라 생각된다. 이는 음식 용어를 통해 지역의 음식문화를 이해하는 기틀을 마련할 수 있을 것이다.

## 참고 문헌

- 백두현(2006), 『음식 디미방 주해』, 글누림.
- 이효지 외(2004), 시의전서, 신광출판사.
- 안동시농업기술센터(2002), 『안동음식여행』, 안동시 농업기술센터.
- 안옥규(1996), 『어원사전』, 한국문화사.
- 윤서석(1991), 『한국의 음식용어』, 민음사.
- 이기문(1991), 『국어 어휘사 연구』, 동아출판사.
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소(2008), 한국의 향토음식 100선.
- 이효지 외(2004), 시의전서, 신광출판사.
- 윤숙경(1999), 경상도의 식생활문화(정년퇴임기념논문집), 신광출판사.
- 문화공보부 문화재관리국(1984), 한국민속종합보고서(향토음식 편).
- 이상해, 정승모(2007), 하회마을, 솔.
- 황혜성 외(1990), 한국의 전통요리, 교문사.
- 윤숙경(1998), 수운잡방, 주찬, 신광출판사.
- 국립문화재연구소 편(2005), 종가의 제례와 음식 7, 진성이씨 퇴계이황 종가, 월인.
- 국립문화재연구소 편(2005), 종가의 제례와 음식 8, 안동 권씨 충재 권벌 종가, 풍산 류씨 서애 류성룡 종가, 월인.



부 부



02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 음성 사진	별도 정보 음성 사진	표준국어 사전 등재여부		
식생활	기능	부식류	아유				가오리회는 토막내고 채진무, 미나리, 파, 배, 마늘, 생강, 식초, 고춧가루 등으로 양념하여 버무리면 음식.	가오리회	가오리에	명	가오리를 토막내고 채진무, 미나리, 파, 배, 마늘, 생강, 식초, 고춧가루 등으로 양념하여 버무리면 음식.	가오리회는 } 옛날에는 결핵식물 때는 죽이 아니다. 가오리를 손질하고는 파, 마늘, 미나리, 우구채 넣고 해서 생강, 식초 넣고 삭여서 먹어요	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	*					
식생활	기능	주식류	죽				끓인 김치국이나 장국 또는 고깃국에 찬밥만 넣어서 먹는다.	냉죽	냉죽	명	끓인 김치국이나 장국 또는 고깃국에 찬밥만 넣어서 먹는다.	시래기 따위의 채소류를 넣고 밀가루를 넣어 끓인 죽(표준)으로 나와 있지만 지방이 다 넣는 재료는 약간 차이가 있는 것으로 보인다. 밥식이, 밥죽이(예전) 등도 있음.	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	*					
식생활	기능	떡류					떡 등의 죽에 곡식가루를 새알만큼씩 강단처럼 묻혀서 넣은 떡 속에 곡식 가루를 잘게 동치어 넣은 떡이. 떡의 새알성 때위를 이룬다<표준>.	새알	새알	명	떡 등의 죽에 곡식가루를 새알만큼씩 강단처럼 묻혀서 넣은 떡 속에 곡식 가루를 잘게 동치어 넣은 떡이. 떡의 새알성 때위를 이룬다<표준>.	떡죽을 {새알을} 넣어서 먹어지.	안동에서는 새알성, 용성이라고도 한다. 광명이는 '삼'의 경장, 건방인 <표준>	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	*				
식생활	기능	주식류	죽				떡에 물을 녹여 담아 끓여도 푹 고은 떡은 다음 그 국물에 넣고기 찢은 것과 맨셀을 함께 넣어 푹 끓인 죽.	떡죽	떡죽	명	떡에 물을 녹여 담아 끓여도 푹 고은 떡은 다음 그 국물에 넣고기 찢은 것과 맨셀을 함께 넣어 푹 끓인 죽.	떡죽은 녹여 끓일 때 녹두를 열대요 찜구시에도	경북 북부지역에서는 삼계탕과 같은 것으로 찜쌀, 인삼, 대추 등을 넣고 떡과 함께 끓인다. 안동에서는 녹두를 넣어서 끓이는 것이 특징이다.	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	*				
식생활	종류	떡류	화진				진달래꽃에 참쌀가루를 묻혀서 끓는 기름에 띄워 지지거나 참쌀가루를 동글게 만든 떡이 진달래꽃을 띄워서 지진 떡. 화진	화진	화진	명	진달래꽃에 참쌀가루를 묻혀서 끓는 기름에 띄워 지지거나 참쌀가루를 동글게 만든 떡이 진달래꽃을 띄워서 지진 떡. 화진	{화진은} 흰떡이 {화진은} 볼에 참쌀을 인데 섞어 찜하고 먹어도 될 수도 있어요.	두견화진(우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)							
식생활	기능	주식류	죽				녹두를 갈아 옥물을 가리 양해서 옥물에 끓여 떡을 넣고 끓이다가 끓어 피지던 양상을 보고 다시 끓인 음식, 녹두죽.	묵물죽	묵물죽	명	녹두를 갈아 옥물을 가리 양해서 옥물에 끓여 떡을 넣고 끓이다가 끓어 피지던 양상을 보고 다시 끓인 음식, 녹두죽.	노랑묵로 죽을 써서 먹어요. 마지막에 비지가 나오거든요. 비지하고 콩나물보다 속수 내 황매를 하고 죽을 써서 먹었다고 그랬다. <예전>.	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	*					
식생활	기능	부식류	생채				무정과 무를 채쳐서 고춧가루 마늘, 간장, 참기름 등으로 무친 생채. 생절이.	생절이	생저리	명	무정과 무를 채쳐서 고춧가루 마늘, 간장, 참기름 등으로 무친 생채. 생절이.	무무나 무구양사구를 채져서 고춧가루, 간장, 참기름, 마늘 등에 버무리 (생절이에) 밥을 비벼먹으면 맛있어요.								
식생활	기능	주식류	죽				떡을 먼저 삶다가 참쌀풀린것을 넣고 끓여서 먹는 떡.	백숙	백숙	명	떡을 먼저 삶다가 참쌀풀린것을 넣고 끓여서 먹는 떡.	참쌀떡으로 한 {백숙은} 양수물메다가 떡을 넣고 녹두를 넣어서 푹 끓인 건데 구수하고 맛있어.	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	우리말조리어서전(윤숙경:1996, 신광출판사)	*					
식생활	기능	부식류	죽				떡의 빻속에 수삼, 참살, 마늘, 대추를 넣고 푹 끓인 음식, 계살떡.	삼계탕	삼계탕	명	떡의 빻속에 수삼, 참살, 마늘, 대추 등을 넣고 푹 끓인 {삼계탕을} 먹어어 된다.									





02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

번호	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	음라방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출전장보1	출전장보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	부식류	찌개				태평초	태평초	태평초	명	쇠고기 볶은 것과 절임은 김치, 콩나물, 대파 등을 넣어 끓여다가 매운맛을 넣어 소금이나 국간장으로 간을 맞추어 먹는 찜고추나 김으로 고명을 얹는다.	태평초 그거는 탕평채라고도 하고 {태평초라고도} 하고 하는데 그거는 사투리말로 두가지가 있어요 태평채가 좋고 탕평채도 두가지는 사람이 있고 그래는데, 그거는 매운맛을 써서 써라기주고 물을 끓이기주고 끓여서 그 목에다 고명하고 간을 얹기지고 파도 송송 썰어 넣고 그래 하는 거를 태평채라고 그래요..	조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)					
식생활	기능	부식류	찌개				태평추	태평추	태평추	명	쇠고기 볶은 것과 절임은 김치, 콩나물, 대파 등을 넣어 끓여다가 매운맛을 넣어 소금이나 국간장으로 간을 맞추어 먹는 찜고추나 김으로 고명을 얹는다. 음식명의 술안주로 사용하기 때문에 '태평추'라고도 한다.	그거는 탕평채라고도 하고 태평초, {태평추라고도} 하고 하는데 그거는 사투리말로 두가지가 있어요, 그거는 매운맛을 써서 써라기주고 물을 끓이기주고 끓여서 그 목에다 고명하고 간을 얹기지고 파도 송송 썰어 넣고 그래 하는 거를 태평채라고 그래요.	조옥희(안동)						
식생활	기능	부식류	찜				인동찜닭	인동찜닭	인동찜닭	명	تما년 닭, 닭고, 당근, 감고, 고추와 갖은 양념에 찜고추와 물을 넣어 10분 정도 쪄낸 양파, 대파, 양배추를 넣어 끓여다가 마지막에 풀린 당면을 넣어 끓인 뒤에 콩깨를 뿌려서 내는 음식.	예전에는 {인동찜닭은} 고추기름을 안 넣고 하고요. 양념에 예초박이 나면 파왕게 예초박을 넣으면 고춧가루 안 넣고 해요. 지금도 예초박 넣는데도 있고 그래요.	조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)					
식생활	기능	부식류	찜				닭찜	닭찜	닭찜	명	닭고기에 토막을 내고 고춧가루 없이 후추, 정초 등으로 매운 맛을 내고 계란지단으로 고명을 한 음식.	{닭찜은} 토막을 내기주고 먼저 끓여 가수와 닭고 감자 등을 모서리 없이 해 가주고 그래하는데, 우린 볼 때는 당면을 안 넣는데, 요즘에는 당면을 넣으니까 괜찮아요.	조옥희(안동)	백두권(2006)					
식생활	기능	부식류	찜				잉어찜	잉어찜	잉어찜	명	비늘과 내장을 제외한 잉어를 마른 면포에 닦아낸 후 사선으로 칼집을 내어 부서지지 않게 기름에 살짝 튀긴 다음 찜통에 구멍이 없는 박지를 깔고 찜통에서 30~40분 찜다음을 튀의 가장 자리에 썰은 콩나물, 미나리, 왕버섯을 등분할 10분 정도 찜서 먹는 음식.	{잉어찜}을 내가 하고부터 건뽕고리를 하나끼네, 인동에는 잉어가 흔하니까 잉어를 함께 넣어요. 그제 나음, 파닭파닭하고 하나끼네 배를 따서 안에 잘 내달라고 해요. 비늘을 끓는 뒤에 다어 한 볼 써요. 찜 빼지고 칼집을 어서 어서 어가주고 마른 깨주는 찜주로 막아내고 소금을 뿌리고 찜술에 찜니다.	조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)					
식생활	기능	부식류	튀김				빙어튀김	빙어튀김	빙어튀김	명	빙이 뜨거운 냄비에 기름을 붓고 얼음물에 잘갈을 쫄 다음 밀가루를 넣어 만든 튀김옷을 풀어 비속하게 2번 튀긴 뒤에 초고추장 {빙어튀김이지요.}	빙어에 튀김가루를 묻혀서 기름에 튀기면	조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)					
식생활	기능	부식류	조림				빙어조림	빙어조림	빙어조림	명	빙어를 기름에 튀겨 낸 뒤에 고추장, 다진 마늘, 생강, 고춧가루, 진간장, 물엿, 꿀, 설탕을 넣어 넣어 캔 다음 냄비에 넣고 졸인 음식.	{빙어조림요.} 빙어를 잘반반에다가 은박지를 깔아요. 안 불계김, 빙어를 오래오래 두 줄을 놓든지 캐종되기주고 식용유를 약간 바양, 송을 담겨 해기주고 식용유를 꼭만 빙어가 튀겨 지기요. 튀게 지고 메를 넣고 식용유가 넘으면 그 물을 따라요. 띠를 넣고 튀게가주 해야 가식기식하게 맛있어요.	조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)					
식생활	기능	부식류	회				빙어회	빙어회	빙어회	명	썰은 빙어의 용기를 제거한 뒤, 된근, 오이, 상추 등에 초고추장으로 버무리면 빙어회가 돼요.	빙어를 손질해서 잘게 썰다음 된근, 오이, 상추 등에 초고추장으로 버무리면 빙어회가 돼요.	조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)					

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

번호	대분류	중분류	소분류	상세 분류 1	상세 분류 2	상세 분류 1	상세 분류 2	원표제어 표준어	음역방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출전정보 1	출전정보 2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식류	구이			은어간장구이	은어간장구이			은어간장구이	명	은어는 내장을 빼고 손질을 한 다음 양념장 안에 채워 간이 배어들면 편이나 석쇠에 구어 내는 음식.		은어를 손질한 다음에 양념장을 발라 구운 기름 은어간장구이라고 그래요.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	찜			칭어찜	칭어찜			칭어찜	명	칭어는 머리와 꼬리를 지른 다음 배를 기르 고 등에 칼집을 내어 편살에 말린 칭어가 양을 찜을 찜고 칭어를 넣고 그 위에 양념장을 얹은 후 고명으로 달걀지단, 실파를 얹어 찜 음식.		칭어를 손질한 다음 찜솥에 채반을 찜고 양 고 등에 칼집을 내어 편살에 말린 칭어가 양을 찜을 찜고 칭어를 넣고 그 위에 양념장을 얹은 후 고명으로 달걀지단, 실파를 얹어 찜 음식.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	조림			칭어조림	칭어조림			칭어조림	명	칭어를 손질하여 웅배기에 무를 찜고 칭어를 넣고 양념장을 끼얹어 조린 음식.		칭어를 손질한 다음 찜솥에 채반을 찜고 양 고 등에 칼집을 내어 편살에 말린 칭어가 양을 찜을 찜고 칭어를 넣고 그 위에 양념장을 얹은 후 고명으로 달걀지단, 실파를 얹어 찜 음식.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	찜			간고등어찜	간고등어찜			간고등어찜	명	번비에 채반을 놓고 김이 오르던 준비한 고 등어를 넣고 식고추, 풋고추, 대파, 검은깨 양에 얹어 찜 뒤에 씹장을 만들어 씹을 써 서 먹는 음식.		간고등어찜은요 } 간고등어를 채반에 찜 때 식고추, 검은깨로 꾸미기를 한 뒤에 찜을 써서 먹어요.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	구이			고등어적수구이	고등어적수구이			고등어적수구이	명	고등어를 잔물 혹은 찜솥물에 씻어서 물기 를 뺀 뒤에 달고 석쇠에 얹어 찜솥에서 은 어숙이 굽는다.		적수는 '석쇠'의 방언형임.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	찜			복어찜	복어찜			복어찜	명	복어를 물에 적서 찜장을 물리내고 밀가루 간장, 꿀을 섞어 밀가루물에 적서 채반에 놓고 식고추, 대파, 석이버섯, 황백지단으 로 고명하여 찜 낸 음식.		복어를 손질해서 물에 담근다가 찜장을 번 기내고 밀가루와 꿀을 푼게 비축해 논데에 적시게주고 채반에 얹어서 식고추나 지단 으로서 고명을 해서 찜만 {복어찜이} 안 되 나.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	O
식생활	기능	부식류	적			상어산적	상어산적			상어산적	명	상어포를 쓴 다음 양념장으로 밑간을 하여 물기를 제거할 정도로 약불에 말린 뒤에 고 찜에 끼우고 팬에 기름을 두르고 고 찜 반에 얹어 찜 음식.		{상어산적은} 상어포를 시다가 양념장으로 밑간을 한 다음 약불에 약간 말렸다가 고 찜에 끼워서 프라이팬에 기름 두르고 고 찜도 하고 채반에 찜기도 해요.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	O
식생활	기능	부식류	적			문어산적	문어산적			문어산적	명	문어를 흡입반에 칼집을 내고 깨끗이 씻은 다음 통째로 손질하여 찜솥에 찜 다음 잘라 반에 얹어 찜 음식.		{문어산적은} 상은 문어에 칼집을 넣고 찜 솥에 찜 다음에 고지에 끼우면 된다.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	O
식생활	기능	부식류	회			문어회	문어회			문어회	명	문어를 흡입반에 칼집을 내고 깨끗이 씻은 다음 통째로 손질하여 찜솥에 찜 다음 아삭 찜기를 하여 먹기 좋게 담아서 초고추장에 곁들여 먹는 음식.		문어회는 } 문어를 삶아서 어식어식 찜이 초고추장에 찜어 찜어 먹으면 맛있다.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	O
식생활	기능	주식류	국수			누룽국수	누룽국수			누룽국수	명	거죽국수하는 달리 국수를 삶은 물에 애송 먹기나 칭어채를 넣고 장국에 삶아서 그대로 먹는 음식		우리는 {누룽국수} 할 때 멥지나 다시마 안 넣고 손수하게 국수를 요즘같은 불결오마 메초박 채지고 그레가주고 동사부에 딱게 들 오만 넣으로 그레 푼고도 이물졌고 먹고 그래요.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	O
식생활	기능	주식류	국수			제물국수	제물국수			제물국수	명	누룽국수를 제물국수라고도 함. 국수 삶은 그 물에 바로 애초박 등을 넣어서 끓인 것 에 연유한 명칭임.		{제물국수는} 좀 커다도 뭐요 } 국수는 말기 없이 간지가주고 식기에 담아서 고등 은 인 해요.	조옥희(인동)	인동음식여행 (2002)		*	O

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사자 등재여부
식생활	기능				때매	때매	때매에	때매	때매: 의문사	의문사	때매에 안동방언	작은 오래비<때매> 여 잤나.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)	O	*	
식생활	기능	부식류	구이		은어고추장구이	은어고추장구이	은어고추장구이	은어고추장구이	은어고추장구이	명	은어의 내장을 빼고 깨끗하게 손질하여 갈아 찌고, 은어 유장을 만들어 곱고루 발라 재워 두 뒤 석쇠에 굽다가 반쯤 익으면 양념장을 2-3번 바른후 불을 줄여 굽는다. 익도록 구운 음식.	은어에 고추장 발라 구만 {은어고추장구이} 되잖나		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	죽		잠신죽	잠신죽	잠신죽	잠신죽	잠신죽	명	쇠고기, 닭근, 대파, 배추 박고지를 차례대로 고고지에 썬 다음 맑게 우려낸 잠신죽을 넣어 죽 한 그릇을 부어 편에 지진 음식.	메한서는 제사나 설에 꼭 잠신죽으로 꾸.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능	부식류	전		배치전	배치전	배치전	배치전	배치전	명	배추의 줄기 부분을 지근지근 두드려서 파 두고 멧가래에 물과 소금을 넣어 반죽을 행하고, 배추 잎에 두르고 달구어지면 배추 위에 팬에 기름을 두르고 익히면 배추에 새우를 얹어 지지내고, 양념장을 곁들여 낸 음식.	멧가래 얹으면 뽕가루 가지고 그렇게 해가지고 {배치전} 쫄다		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*	
식생활	기능		장류		집장	집장	집장	집장	명	매추를 빨아서 고운 곶감가루 따위(가지, 고추 등의 재소)와 함께 찹밥에 버무리고 장아리에 담고 간장을 조금 친 뒤에 두껍게 막은 다음 두령 속에 8-9일 놓았다가 꺼내 먹는 장. 집장의 원양. 안동지역에서는 곶감을 장이라고 함.	매추를 빨아서 고운 곶감가루 따위(가지, 고추 등의 재소)와 함께 찹밥에 버무리고 장아리에 담고 간장을 조금 친 뒤에 두껍게 막은 다음 두령 속에 8-9일 놓았다가 꺼내 먹는 장. 집장의 원양. 안동지역에서는 곶감을 장이라고 함.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*	O	
식생활	기능	부식류	장류		거름장	거름장	거름장	거름장	명	거름(퇴비)에 썬어 띄운 장, 삶은 콩과 된콩을 넣고 띄우거나 된콩만 띄우는 음식. 띄워 띄워 노란 콩팡이가 생기면 말려 팔아 팔아서 소금물로 된장을 담가 오이, 가지 등 갖가지 야채를 섞어 거름(퇴비) 속에 파묻어 익힌다.	(거름장)은 삶은 콩하고 보리나 매추를 만들어 띄우거나 콩팡이가 생기면 말려 팔아 팔아서 소금물로 된장을 담가 오이, 가지 등 갖가지 야채를 섞어 거름(퇴비) 속에 파묻어 익힌다.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*		
식생활	기능	부식류	장류		콩장	콩장	콩장	콩장	명	콩은 껍질을 골라 빈 뒤에 가루로 빻아 양념을 얹고, 냄비에 물을 붓고 문 뒤에 삶아 두 부쳐낸 양기면 소금, 설탕, 부추를 썰어서 고명을 얹어 약한 불에 익힌 뒤 먹는다.	(콩장은) 콩가루를 깨가지고 끓는 물에 넣고 삶아 두 부쳐낸 양기면 소금, 설탕, 부추를 썰어서 고명을 얹어 약한 불에서 끓인 뒤에 먹는다.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*		
식생활	기능	부식류	국		콩가루우거죽	콩가루우거죽	콩가루우거죽	콩가루우거죽	명	멸치 국물에 된장을 풀어 두장국을 끓인다. (콩가루우거죽)은 콩가루를 배고 남핑가루를 넣어 동양탕에 넣고 약한 불에서 한 번 익힌 다음 다시 물을 넣어 끓인 음식.	{콩가루우거죽}은 경상도서는 콩가루를 배고 남핑가루를 배고 남핑가루를 넣어 동양탕에 넣고 약한 불에서 한 번 익힌 다음 다시 물을 넣어 끓인 음식.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*		
식생활	기능	부식류	국		시래기국	시래기국	시래기국	시래기국	명	콩가루우거죽을 다르게 이르는 말.	시래기국은 콩 삶은 무과임사구를 잘게 썬 다음 멸치국물에 넣고 끓인 다음 콩가루에 곶감가루를 먹인 넣어 집을 풀어 먹는다.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*		
식생활	기능	부식류	국		호박임 콩가루 찜	호박임 콩가루 찜	호박임 콩가루 찜	호박임 콩가루 찜	명	호박임을 손질하여 소로 비벼 부드럽게 만들어 콩가루를 묻힌 뒤에 무, 애호박, 콩 나물을 넣어 국을 끓인 후에 콩가루를 묻힌 호박임을 넣어 다시 끓인 음식.	{호박임 콩가루 찜}은 (보드란 호박임사구)를 비벼 부드럽게 만들어 콩가루를 묻힌 뒤에 무, 애호박, 콩 나물을 넣어 국을 끓인 후에 콩가루를 묻힌 호박임을 넣어 다시 끓인 음식.		조옥희(안동)	안동음식여행 (2002)		*		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	유래	기타정보	출장정보1	출장정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	부식류	무침				시래기를 쪄 삶아 적당히 크기로 찢 다음 양념을 넣어 팔고루 무친 음식.	시래기 쪄 삶아 적당히 크기로 찢 다음 양념을 넣어 팔고루 무친 음식.	시래기 쪄 삶은 다음에 된장, 마늘, 파, 참기름, 깨소금 등으로 무친 것을 {시래기 무침무침이라고} 한다.					조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	장아찌				가을철에 누렇게 단풍든 콩잎을 따서 적당한 양을 삶은 뒤에 찬물에 씻은 후 물기를 제거한 뒤 양념장을 만들어 장아찌를 재워서 용아리에 자국자국 담아 두고 먹는 음식.	콩잎장아찌는 콩잎을 삶아 가지고 썬 다음 찬물에 씻은 뒤 양념장을 만들어 콩잎 위에 도 뿌려서 자국자국 담았다가 먹는 그대로.						안동음식여행 (2002)					
식생활	기능	부식류	찜				팥고추, 고사리, 마늘쭀, 부추, 시래기, 팥 등등에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식을 찜하여 이르는데 말.	콩가루찜 (콩가루찜을) 할 수 있는 것은 많지요. 팥 고추, 고사리, 마늘쭀, 마늘쭀, 장구지, 시래기, 팥잎 같은 것으로 만들 수 있어요.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	찜				팥고추 등에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식	팥고추 등에 콩가루를 묻혀서 찜 뒤에 소금, 참기름, 마늘 등을 묻혀서 찜 다음 소금, 참기름, 마늘 등을 넣고 묻힌 것이 {고사리 찜, 마늘쭀찜}에 콩가루 묻혀서 찜 다음 소금, 참기름으로 버무리 게 마늘쭀다리찜이라고.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	찜				고사리에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식	고사리에 콩가루를 묻혀서 찜 뒤에 소금, 참기름, 마늘 등을 넣고 묻힌 것이 {고사리 찜, 마늘쭀찜}에 콩가루 묻혀서 찜 다음 소금, 참기름으로 버무리 게 마늘쭀다리찜이라고.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	찜				마늘쭀에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식	마늘쭀에 콩가루를 묻혀서 찜 뒤에 소금, 참기름, 마늘 등을 넣고 묻힌 것이 {고사리 찜, 마늘쭀찜}에 콩가루 묻혀서 찜 다음 소금, 참기름으로 버무리 게 마늘쭀다리찜이라고.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	찜				부추에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식	부추에 콩가루를 묻혀서 찜 다음 소금, 참기름, 마늘 등을 넣고 묻힌 것이 {장구지찜}이다.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	찜				삶은 시래기에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식	시래기를 삶아서 콩가루 묻혀주고 소금, 참기름에 묻혀 먹기 {시래기찜} 아니다.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	부식류	찜				삶은 팥잎에 콩가루를 묻힌 뒤 소금과 참기름에 묻힌 음식	팥잎은 팥잎을 삶아 콩가루를 묻혀서 찜 뒤에 소금, 참기름에 묻혀 먹는다.						조육회(안동)	안동음식여행 (2002)				
식생활	기능	음장류					장철은 8-12시간 불린 다음 건져 고두밥을 찌는 다음 한 김을 모난다. 엇기름은 10리터 정도 물에 주물러 체에 받쳐 건지는 국 찌는 다음 30도 정도로 따뜻하게 데워 고두밥에 고춧가루를 넣어 엇기름 등에 볶게 된다. 생강을 잘잘을 벗겨 엇기름 물에 넣어 끓게 간다. 무는 채썰거나 나박 생강을 하여 찬물에 담갔다가 채반에 건져 물기를 뺀다. 향아리를 무어 한 번 찌는 다음 6시 정도 따뜻한 곳에서 식힌 다음 반얼이 떠오르면 향기를 시키고 설명을 넣어 저장한다. 설명은 엇기름에 넣어두고 기호에 따라 반채, 초, 볶은 양념등을 뒤섞어 설명이 쉰 정도로 차게 해서 먹는다.	표준국어대사전의 식혜의 뜻풀이는 이별밥을 엇기름으로 식혀서 설명을 넣고 차게 식힌 음료. 02 (복) 식혜로 되어 있다. 그러나 북한에서는 식혜의 뜻풀이는 엇고 식혜02에서 생선을 동양해서 엇간했다가, 찌친 무와 함께 밥을 섞어 고춧가루를 넣고 양념하여 마무리해서 식힌 단찬으로 설명하고 있다. 그러나 현재 안동식혜는 사전의 뜻풀이와는 다른 음식임.											
식생활	기능	조리과	행위				씻다. 방인형	식혜는 장철을 깨끗하게 {세} 가지고 하룻밤을 불린지 5-6시간 불린지 담가 놓고						조육회(안동)					
식생활	기능	부식류	찜				찌꺼기	엇기름을 삶아 한 되면 엇기름을 한 되 기양을 갈러냈다가 {엇기름} 건지고 부친 것이 가라앉지요.						조육회(안동)					

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별단 정보 사진 음성	별단 정보 사진 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	조리과정	상태				깨끗하게	깨끗하게	부		깨끗하게, 더럽지 않고 말끔하게	식혜는 짐승을 깨끗하게 써 가지고 허브영을 불리든지 5-6시간 불리든지 그래 담가 놓고.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	모양				질박질박	질박질박	부		질박질박, 얼은 물이나 진창을 자꾸 밟거나 질 때에 짓눌러 나는 소리를 나타내는 말.	무엇을 마축한 거 한 개를 썰어나요. 물걸레질할 때 (질박질박) 부우 노란 서서미우우거지 썰어나요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	상태				맛다	마축하다	형		적당하디의 경복 방안형, 어떤 대상의 맛, 온도, 습도 따위가 적당하다. 크기, 규격 따위가 다른 것에 합치하다.	무엇을 {마축한 거}, 한 개를 썰어나요. 물걸레질할 때 부우 노요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				썰다	썰다	동		어떤 물체에 칼이나 톱을 대고 아래로 누르면서 날을 앞뒤로 움직여서 잘라 내거나 토막이 나게 하다.	무엇을 마축한 거 한 개를 {썰어나요}, 물걸레질할 때 부우 노요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				부어	버어	동		(액체나 가루 같은것을)쏟아내거나 쏟다.	밥을 다 피만 밥을 무우 위에 덩어 {버어}, 엷기름 물을 버서 끓여요. 매물을 뜨거운 물을 버서 끓여요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	색깔				부엌다	부흰타	동		부엌다, 엷기나 안개가 낀 것처럼 선명하지 못하고 조금 흐림다.	엷기름을 썰어 한 되면 엷기름을 한 되가량 썰 걸러냈다가 먹지를 건지고 {부흰꽃이} 가라앉지요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				데워	데와	동		데워의 안동방언	엷기름물을 따듯하게 {데와}가주고 버요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				주걱	주게	명		주걱의 경북방언.	{주게로} 휘 저서가지고 저런데 밥두든지 아래 밥두만 한 5-6시간 되가지고 식혀가 되요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				검질	검피	동		검질의 안동방언.	요새는 저 밖에 내노만 잠기 때문에 그럴 때, 밥이 한 되만 생각을 400그리우를 해서 굵으면 {검지가} 나가기 때문에 한 300그리우되요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	상태				차다	참따	형		차디의 안동방언	요새는 저 밖에 내노만 {참기} 때문에 그럴 때, 밥이 한 되만 생각을 400그리우를 해서 굵으면 잠지가 나가기 때문에 한 300그리우되요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				심다	송근타	동		심디의 안동방언.	감대밭에 양대 그개 인제 송갓는 벗덩이 썰이요.		인필출(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				썰다	썰타	동		썰다, 누르거나 비틀어서 뭉기나 기름 따위를 따내거나 떼어내다.	생강을 400그리우를 해서 굵으면 잠지가 나가기 때문에 한 300그리우를 굵로 다지는 지 때 적어서 안 썰고 그냥 버요. 엷기름물을 버서 끓여요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				모두	모도	부		모두의 안동방언	썰어 동동 따가주고 맛있다고 모도 그래요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	색깔				썰다	엷으타	형		엷으타의 안동방언.	고치기루를 썰개할라면 썰개 하고, 엷으개 할라만 엷으개로 할라만 엷으개 하고.		조옥희(인동)					

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	음라방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출전정보1	출전정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	조리과정	행위				벗기다	벧게다	벧게다	동	벗기다의 방언형.	벗을다는 가는 머리 뿔이 기죽고 견대기가 벧게지잖아요. 벧게지만 알하고 섞었으니 까 캐풀어요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리도구	도구				소쿠리	소구리	소구리	명	소쿠리의 경복 방언	소구리에 걸쳐 담을 단지에 버어 놓고	표준국어대사전에서는 소쿠리의 경복 방언으로 설명하고 있으나, 경복방언에서도 널리 사용됨.	조옥희(안동)			*	
식생활	기능	주식류	만두					매울만두	매울만두	명	매밀가루로 만든 만두.	매울만두 찰란만, 매울가루반죽을 해서 물 찰랑그러 툇이 들그러 행주나 덮어노만 치 대기가 너고 띠가주해도 범활만을 덩거리 국시때이 같은 것에서 풀아가주고 우물같이 돌러파요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정	촉각				물렁하게	물랑하그러	물랑하그러	형	물렁하게의 안동방언	매울만두 찰란만, 매울가루반죽을 해서 물 찰랑그러 툇이 들그러 행주나 덮어노만 치 대기가 너고 띠가주해도 범활만을 덩거리 국시때이 같은 것에서 풀아가주고 우물같이 돌러파요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정	상태				줄다	넛다	넛다	동	02넛다. 보다 더 줄거나 앞서 있다.	매울만두 찰란만, 매울가루반죽을 해서 물 찰랑그러 툇이 들그러 행주나 덮어노만 치 대기가 너고 띠가주해도 범활만을 덩거리 국시때이 같은 것에서 풀아가주고 우물같이 돌러파요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	종류	재료				국수덩이	국수때이	국수때이	명	국수나 만두 등을 만들기 위해 반죽한 덩어리.	매울만두찰란만 반죽을 해서 물랑하그러 툇이 들그러 행주나 덮어노만 치대기가 너고 띠가주해도 범활만을 덩거리 국시때이 같은 것에서 풀아가주고 우물같이 돌러파요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정	모양				깊다	집으다	집으다	동	깊다의 안동방언	덩거리 국시때이 같은 것에서 풀아가주고 우물같이 돌러파요 {집으게} 파만 만두속을 만들어냈다. 채우고 이래 히서졌는거를 지 마우리를 꼭꼭 눌러하는데, 물고기 입그치런, 경삼방언으로 설명하고 있음.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정	모양				길쭉하게	벨쭉하게	벨쭉하게	부	길쭉하게의 안동방언	우물같이 돌러서 벨쭉하게 집으게 파만 만두속을 만들어냈다 채우고	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정	행위				벌리다	히시다	히시다	동	벌리다의 안동방언.	우물같이 돌러파요 벨쭉하게 집으게 파만 만두속을 만들어냈다 채우고 이래 히서졌는거를 마우리를 꼭꼭 눌러하는데, 물고기 입글이로 한 쪽에 쪼그매 짜금만 남도요.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정	행위				힘껏	뻥끈	뻥끈	부	힘껏의 안동방언	스는 빠고, 맺고하는데, 면직은 물레도 무우를 채를 쳐가지고 질에가지고 뻥끈 뻥끈고, 행랑 마를 마이 넣어 무지고 그게다. 소고기를 갈았는거를 섞어요	조옥희(안동)				*	

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	음라방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	조리과정	행위				짜다	짜다	동	동	짜다의 안동방언. 누르거나 비틀어서 물기나 기름 따위를 빼낸다.	생강을 400그램을 해서 꺾은만 겹지가 나가기 때문에 한 300그램은 칼로 다지든지 때 갈아서 안 팔고 그냥 버요. 옛사람들 을 버서 갈아요	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정	행위				짜다	짜프다	동	동	짜다의 안동방언. 누르거나 비틀어서 물기나 기름 따위를 빼낸다.	수는 짜고 밟고하는데 편집은 물레도 무우를 채를 저가지고 쪼매기지고 뽕고 쪼프고 색깔 마늘은 마이 넣어 무치고 그제다 소고기를 갈았는거를 섞어요	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	재료					소	속: 소	명	명	소의 안동방언. 송편이나 만두 따위를 만들 때 맛을 내기 위하여 익히기 전에 속에 넣는 여러 가지 재료. 송편에는 콩이나 콩대 송강마늘을 마이넣어 무치고 그제다 소고기를 갈았는거를 섞어요. 그제 만두 속을 넣는 방법 따위를 사용하고, 만두에는 고기 두 부채소 따위를 사용한다. 여기서는 만두의 소를 말함.	소는 짜고 밟고하는데 편집은 물레도 무우 채를 저가지고 쪼매기지고 뽕고 쪼프고 색깔 마늘은 마이넣어 무치고 그제다 소고기를 갈았는거를 섞어요. 그제 만두 속을 넣어요. 파도 넣고 가에 고지가루를 안 묻히려 하고요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	재료					소	소	명	명	송편이나 만두 따위를 만들 때, 맛을 내기 위하여 익히기 전에 속에 넣는 여러 가지 재료. 송편에는 콩이나 콩대 송강마늘을 마이넣어 무치고 그제다 소고기를 갈았는거를 섞어요. 그제 만두 속을 넣어요. 파도 넣고 가에 고지가루를 안 묻히려 하고요.	소는 짜고 밟고하는데 편집은 물레도 무우 채를 저가지고 쪼매기지고 뽕고 쪼프고 색깔 마늘은 마이넣어 무치고 그제다 소고기를 갈았는거를 섞어요. 그제 만두 속을 넣어요. 파도 넣고 가에 고지가루를 안 묻히려 하고요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정	행위				복숙	속숙	부	부	복숙, 자꾸 밀어 넣거나 뽑아내는 모양이나 여기서 사용하는 안으로 넣는 모양을 나타내는 말서 함.	민두속을 속숙 나가지고 가세를 꼭꼭 지어서 만들어요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정	행위				말이	말이	부	부	말이의 안동방언.	영절에 만두는 마이 만들어짜었다가 떡 죽이나 만두국 끓일 때 넣어먹어요	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정	행위				끓이다	끓이다	동	동	끓이다의 안동방언	석 명절에 만두는 마이 만들어 빚어가지고 우리는 짜었다가 떡국 끓일 때 한 사람 씩에 세 개가 그렇게 넣어 만도록 해요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	재료	민				민가류	민가류	명	명	민가류의 안동방언	만두는 미까유만, 가죽고도 그레하는데 아 주 절하고 특이하게 하면 메물기루 준비해 있었다가 그레 섞고 밀개투 가죽고도 잘 해 먹어요	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	재료	메일				메일가루	메일가루	명	명	메일의 감질을 벗겨 가루로 만든 것.	메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다그지. 메물을 깨끗게 써어 가지고 간저가죽고 물 을 팜팜끓은 뜨거운 메물 우에다 물을 버 요. 그걸 티레내고 그레요. 물을 버어났다 가 물이 빼안 바숫지요. 찜뎨기를 쪼어내 고 빼아가죽고 재를 치고 가루로 만들어 가지고 써요	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	재료	메일				메일	메일	명	명	메일의 안동방언	메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다그지. 메물을 깨끗게 써어 가지고 간저가죽고 물 을 팜팜끓은 뜨거운 메물 우에다 물을 버 요. 그걸 티레내고 그레요	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정	행위				티하다	티하다	동	동	티하다. 밥이나 국수에 뜨거운 국물을 부 었다. 티랐다 하여 담게 하다. 뿐만 아니라 메물을 깨끗게 써어 물을 벗기기 위 해 뜨거운 물을 붓거나 뜨거운 물에 적시는 것도 포함한다.	메물을 뜨거운 물을 버서 티를 한다그지. 메물을 깨끗게 써어 가지고 간저가죽고 물 을 팜팜끓은 뜨거운 메물 우에다 물을 버 요. 그걸 티레내고 그레요	조옥희(안동)				*		



02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	음림방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	채로					고영	구미	구미	명	고영, 구미, 음식의 모양과 색깔을 본모양 그대로 하고 음식의 맛을 더하기 위하여 음식 위에 얹거나 뿌리는 것을 통틀어 이르는 말. '바섯'·'살고추'·'다다'·'촉'·'방'·'후두'·'은'·'행'·'자'·'기'·'우'·'개'·'소'·'금'·'미'·'나'·'리'·'당'·'근'·'파' 따위를 쓴다. <부고영>	고영은 소고기도 갈아서 구미를 만들고 서걱걱 경기도쪽에는 뼈를 깨어 가추고 고기도 이만쯤하게 꼬지를 하기도 하지만, 우리 경상도 안동에는 띠데도 그려하진만 소고기기를 금개 갈아 가추고 냄비에다 솥을 달 거가추고 튀어야오 생각 후추 마늘을 더하기 주고 국물을 졸 있게끔 만들어 해놓고 딱딱 구미도 하고 국시 국물에 하기도 간경도 넣고 국물이 있게 해요. 어서는 구미라 그려하고, 국물이 엄청 있어야 돼요. 육수는 물하고 작국물 간장을 졸 넣고 {꾸미기} 있게 내 소고기를 송송 썰어 남달남달 혹은 제를 썰어서 쓰기도 해요.							
식생활	기능	조리과정					갈이	갈이로	그치로	부	갈이의 안동방언형. '요말이 보이는 진형적인 어떤 특징처럼'의 뜻을 나타내는 격조사.	놀러하는데 물고기 임 {골이로} 한 쪽에 꼬매 조음만 남도요.		조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정					그냥	그양	그양	부	그냥의 안동방언.	작국물은 {그양} 간장을 졸 넣고 소고기를 송송 썰어가추고 해요.		조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정					엿, 팥, 팥리	퍼떡	퍼떡	부	엿, 팥리의 안동방언형.	엿은 {퍼떡} 내야 돼요. 안 그려만 퍼지니까	<표준>에서는 큰 새가 가볍고 크게 날개를 치는 소리. 또는 그 모양으로 조옥희(안동) 설명하고 있어 차이를 보임.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리과정					구워	개	개:	동	굽다의 활용형 '구워'의 안동방언형.	장을 {개}가추고 손으로 비버트지 3센티가량 찢는지	구워'가 어두경음 조옥희(안동) 화, 단음하를 거쳐 '개'로 실현됨.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	부식류					정포목	정포목	정포목	명	누두를 멧돌에 타서 물에 담갔다가 찢음을 모두 지다어 잊겨내고 멧돌에 다시 쉽게 갈아서 양주자루와 광목자루에 각각 세번씩 물을 부어가며 지대어 나온 물을 거라영한 다음 그것을 무쇠솥에서 노랑물을 부어가면서 끓인 것을 얹함.	누두를 갈아가추고 불려가지고 퍼를 깔대기 다 가라내가지고 그거를 방간애나 먹이를 써요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정					수다	목싸다	목싸다	동	메밀이나 누두를 갈아서 풀린 다음 멧돌에 갈아서 체에 거른 다음 그 앙금으로 끓여 먹는다.	메밀을 갈아서 가루를 내서 목을 만드는 것을 {목싸다}고 그려요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정						피었다	피었다	동	껌타기 없이 알만 있는 것을 말한다.	누두를 멧돌에 타서 물에 담갔다가 {피었다} 해야돼요. 껌타기를 모두 없애는 거를 피었다고 그려요.	표준국어대사전에서 '피는'는 껌타기 라는 뜻을 가진 말이다.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	떡류					빈대떡	빙자병	빙자병	명	빈대떡의 잘못된 빙자병의 방언형으로 쓰임.	빈대떡을 {빙자병}이라고 그려지요.	표준국어대사전의 빙자병의 방언형으로 부임. 그러나 현재 빙자병은 빈대떡의 잘못으로 설명되어 있음.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	부식류						누두목	누두목	명	정포목, 누두를 갈아서 앙금으로 끓인 목.	정포목은 누두로 만들어서 {누두목}이라고도 그려요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정						안출다	안출다	동	안출다의 경복방언형	누두를 찢을 벗긴 것을 멧돌에 갈아서 자루에 넣어서 물을 부어가며 지면 다음 나온 물을 {안출고} 그 앙금을 가지고 남은 물을 넣어가며 끓이면 정포목이 돼요.	조옥희(안동)				*		
식생활	기능	조리과정						아루다	아루다	동	아루다의 안동방언형	껌타기는 껌타기대로 나오고 영은 앙대로 그개 {아루기} 때문에 얹히고 껌찢히고 껌 붙어서 분리하는 거를 붙여낸다고 그려요.	조옥희(안동)				*		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별단 정보 사진	별단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	조리도구					목판	목판	목판	명	사각의 나무로 만든 목을 담은 판.	보자를 물에 주게서 썰고 그 네모난 {목판}에 해야 하심이 적어, 양무이 겹으려는 해심이 있어.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				들그러	들그러	들그러	부사	들개의 인동. 예전방언형.	그래 물랑하그러 뽕이 {들그러} 비니루 불지나 행주나 덮어노란 뽕이 들만 치대기가 낫고 띠가주해도 안갈라지고 나오		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				행	행	행	부	역시의 경상도 방언	우리 경상도 인동에는 먼 데도 {행} 그래하 찌지오라는 소고기를 근게 갈아가주고 그기를 냄비에도 볶아오		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				바술타	바술타	바술타	동	뽕다의 경북 방언형	뽕을 버어났다가 뽕이 배만 {바술타}로 밥메기를 썰어내고 배아가주고 재를 지고 개우로 만들어 가지고 싸오		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				풀어버리다	풀어버리다	풀어버리다	동	풀어버리다의 인동방언	뽕이 끓을 때 바로 내어돼오 아니면 {풀어 버어졌네오}. 개별 방법으로 된지던 노란지던 뽕, 정도 깨가지고 비비가주고 썰라서 잘리기도 해요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	부식류	국				장국물	장국물	장국물	명	국수나 태평초에 붓는 국물. 양물에 간장을 넣어 만들어 만든다.	국물이 영장 있어야 돼오. 육수는 물하고 {장국물}은 간장을 졸 넣고 꾸미기 있으면네 소고기를 송송 썰어 남달남달 혹은 재를 썰어서 쓰기도 해요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정					엄침	엄침	엄침	부	재벌의 인동방언	꾸물이 {엄침} 있어야 돼오. 육수는 물하고 장국물 간장을 졸 넣고 꾸미기 있으면네 소고기를 송송 썰어 남달남달 혹은 재를 썰어서 쓰기도 해요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				넙두다	넙두다	넙두다	동	내버려두다의 인동방언형	우물겉이 둘러파오 썰썰하게 지프게 파만 만두 속을 만들어냈다 채우고 이래 희서적는기를 마무리를 꼭꼭 눌러하는데 물고기만 그자로 한 쪽에 꼬매 꼬음만 {넙두오}.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				싸다	싸다	싸다	동	썰다의 인동방언. 곡식의 알이나 가루를 물에 끓여 익히다.	메물묵을 {싸서} 싸리거주고 물을 끓이기 주고 목에다 고평하고 간을 여가지고 파도 송송 넣어싸오. 고평은 소고기를 갈아 꾸미를 만들고요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정	행위				넙다	넙다	넙다	동	넙다의 인동방언형.	메물묵을 싸서 싸리거주고 물을 끓이기 주고 목에다 고평하고 간을 {여}가지고 파도 송송 넣어 싸오. 고평은 소고기를 갈아 꾸미를 만들고요.		조옥희(인동)					
식생활	기능	조리과정					매우. 많이	매	매	부	많이. 매우의 인동방언형	상강을 400그리무를 해서 끓으면 잠지거나 나가기 때문에 한 300그리무 끓도 다지는지 {매} 갈아서 안끓고 그냥 버오. 엇기르 물을 버서 갈아오.		조옥희(인동)					

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	조리과정	행위				펼다	펼다	동		펼다의 안동방언형.	메물목을 써서 {펼}이기주고 물을 끓이기 주고 목에다 고명하고 간을 여가지고 파도 송송 넣어주세요.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	재료					김	김:	명		김의 경북방언	{김}도 깨가지고 비비가주고 썰러서 올리기도 해요.	k-구개음화에 의해 실현된 어형임 <표준> 리03의 옛말, 『海衣 採海中 石衣 作薄片如紙』(집)<물명 327>로 설명하고 있음.	조옥희(안동)			*	○
식생활	기능	조리도구	용도	펼다			디덜방앗간	디덜바	명		디덜방앗간의 안동방언	옛날에는 {디덜바}도 펼고 디덜방앗간에 가서 펼지요.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리도구	용도	펼다			디덜방앗간	디덜방앗간	명		디덜방앗간의 안동방언	옛날에는 디덜바도 펼고 {디덜방앗간}에 가서 펼지요.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리과정	행위				달구다	달곤타	동		달구다의 안동방언	넙넙에다 솔을 달기주고 볶아요. 안 {솔 펼고} 그냥 하면 안되네.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리과정					버리니까	뿌이께네	동		버리니까의 안동방언	채도 이만큼하게 목이 퍼지까봐 목은 얼른 풀어 풀을 때 퍼덕 내야 돼요. 안 그려만 풀이 뿌이께네		조옥희(안동)			*	○
식생활	기능	조리과정	모양				요래요래	요래요래	부		요리요리의 안동 방언형. 상태, 모양, 성질 지로 펼라 요래요래 채로 더 해서 고명을 부기도 해요.	요리요리의 안동 방언형. 상태, 모양, 성질 지로 펼라 요래요래 채로 더 해서 고명을 부기도 해요.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리과정	행위				따를다	따를타	동		따를다의 안동방언형	이거는 물을 많이 집으면 얇아졌다가 쪄면 따를고 물죽 끓일 때도 그려잡아요		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리과정	행위				내버두다	내버두다	동		내버두다의 안동방언형	옷물을 따를고 밑에 앙금을 가주고 수면서 작으면 물을 위에 잔물을 내비웠다가 더 펼기도 하고 그려는 것과 같이		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리과정	행위				쪄다	쪄따	동		쪄다의 안동방언형	그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 인 놀고 그려는데	표준어에서 '쪄다'는 수불규칙으로 활용하지만 안동방언에서는 규칙동사로 활용한다. 예컨대 표준어는 저서 조옥희(안동)에서는 저서, 저스면	조옥희(안동)			*	
식생활	기능	재료					덩거리	덩거리	명		덩거리의 안동방언형	그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 인 놀고 그려는데	표준어대사전에서 '덩거리'는 경남방언으로만 설명하고 있지만, 안동방언형을 비롯한 경북방언에 널리 사용됨.	조옥희(안동)			*	
식생활	기능	조리과정	상태				놀다	놀따	동		놀타의 안동방언형	그거는 인제 끓일 때 고루고루 저서야 덩거리가 안지고 인 놀고 그려는데	표준어에서 '놀다'는 수불규칙이지만 안동방언에서는 '놀다'가 기본형 조옥희(안동)	조옥희(안동)			*	
식생활	기능	단위	길이				기러기	기러기	명		기러기의 안동방언형	앞뒤에 겹은데 담으면 기러기가 길고 펼고 그려서 허설이 있어야	예천방언에서는 '기러기, 기락지' 등 조옥희(안동)도 사용됨.	조옥희(안동)			*	

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류	상세 분류 2	상세 분류 1	상세 분류 2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	과정류	양갱			양갱이	양갱이	양갱이	양갱이	명	양갱이의 인동방인형	특이한 양갱이네 내오 점인데 기본으로 해요.		조옥희(인동)		*			
식생활	기능	조리과정	상태			차니까	차니까	차부이께네	차부이께네형	형	차니까의 인동방인형	반도 비벼먹고 어른들은 조금 저거하만 요즘 같으면 차부이께네 물음 따듯하게 하게 해서 간장을 보셔 잡술기도 하고 그래요.		조옥희(인동)		*		○	
식생활	기능	조리과정	행위			점수다	점수다	점수다	점수다	동	점수다의 인동방인형	반도 비벼먹고 어른들은 조금 저거하만 요즘 같으면 차부이께네 물음 따듯하게 하게 해서 간장을 보셔 {점술기도} 하고 그래요.		조옥희(인동)		*			
식생활	기능	부식류	조식			목두루치기	목두루치기	목두루치기	목두루치기	명	목으로 만든 두루치기를 말하는데, 목을 채 놓고 그 위에 소고기 볶은 것, 개란 황백을 채 넣고, 채진 파 등 나뭇잎과 섞은 것인데 물기가 없어 따듯하게 만들어 먹는 음식.(해진)	{목두루치기} 목을 채 놓고 소고기하고 준비 다해 놓고 물기없이 만드는 거고, 태평채는 물기가 좀 있고 두루치기는 물기가 없습니다.{목두루치기}는 목을 채 놓고 소고기하고 준비 다해 놓고 비벼먹거 개찬 목이 있고 고명하고 나뭇잎하고 섞었다 그럴까 그거 두루치기대요	조옥희(인동)		*		○		
식생활	기능	부식류	찌개			태평채	태평채	태평채	태평채	명	태평채를 사용함에 부다가 익은 김치와 함께 볶아서 갖은 양념을 한 뒤에 메밀묵을 채져서 돌리고 육수를 먹인다. 두는 뒤 끓으면 뜸들어서 먹는 음식.(해진)	태평채는 메밀묵으로 해요. 메밀묵을 갖다가 돼지고기를 소탕기름에 부다가 익히고 육은 김치, 익은 김치로 볶아서 갖은 양념을 한 다음 메밀묵을 채져서 올려놓고, 죽, 개란 흰자 노른자, 감자, 두부, 장기를 깨소금 등으로 고명을 하여 육수를 부셔 먹으면 돼요. 육수는 열치국물 끓인거라 하고 특별한 건은 없어요.	조옥희(인동)		*				
식생활	기능	주식류	죽			수구풀때기	수구풀때기	수구풀때기	수구풀때기	명	맹물에 수수가루를 풀고 찜통을 넣어서 끓인 죽의 일종.	수구는 {수구풀때기들} 볼때를 지서만요. 맹물을 버가 물에 개가 끓이거든요 {꼭덕꼭덕} 끓으면요 그때 인제 쪼대 밑에 풀가지가 있잖아요? 열 여덟고 그걸 까가 넣는 게 {수구풀때기}래요.	조옥희(인동)		*				
식생활	기능	조리과정	모양			꼭덕꼭덕	꼭덕꼭덕	꼭덕꼭덕	꼭덕꼭덕	부	결죽한 죽이나 목 종류가 끓는 모양을 나타내는 표현.	수구는 수구풀때기를 풀대를 지서만요. 맹물을 버가 물에 개가 끓이거든요 {꼭덕꼭덕} 끓으면요 그때 인제 쪼대 밑에 풀가지가 있잖아요? 열 여덟고 그걸 까가 넣는 게 수구풀때기래요.	조옥희(인동)		*				
식생활	기능	주식류	종류			훈박범벅	훈박범벅	훈박범벅	훈박범벅	명	늦은 훈박, 관장을 버기고 씨를 제거한 뒤에 꼭덕꼭덕 으깨어 놓은 뒤에 찜통을 먹반죽 하여 세알상을 만들고, 무르게 삶은 콩과 함께 훈박 으깨 것을 꿀인 후에 지으면서 세알상이 떠오를 때까지 끓여서 먹는 음식.	수구는 수구풀때기를 풀대를 지서만요. 맹물을 버가 물에 개가 끓이거든요 {꼭덕꼭덕} 끓으면요 그때 인제 쪼대 밑에 풀가지가 있잖아요? 열 여덟고 그걸 까가 넣는 게 수구풀때기래요.	조옥희(인동)		*				
식생활	기능	주식류	종류			순국수	순국수	순국수	순국수	명	순국수의 반어형 밀가루를 콩가루를 3:1비율로 넣고 되게 반죽한 뒤 비닐주머니에 넣어 두었다가 안에서 뭉두깨로 밀어서 호박 등을 넣고 삶은 국수.	수구수는 맹간이 많이 있어 맛있는데요. 미끼가 200그라무면 콩가루 50그라무 넣고요. 반으로 할 걸요 그런 미끼두 세 톨하고 콩가루 한 톨하고요 그런 반죽을 되직하게 해냈다 가 요래 한참 비닐주머니 수건에 넣어 놔다 가 요래 디어 미안 잘 밀어줘요. 싸는 것도 굵게 쌀리만, 굵게 삶고 굵게 쌀리만 굵게 삶는데 우린는 고운 국시를 먹어 가주고 먹지는 못하네요.	조옥희(인동)		*		○		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출진정보1	출진정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사자 등재여부	
식생활	기능	주식류	종류	곡수	상곡수	곡수	곡수	누른곡수	누른곡수	명	손곡수의 안동방언.	우리는 누른곡수 할 때 멍이나 디시아 안 옹고 수수하게 곡수를 옹졸것은 불건오마 애초박 채치고 그레가주고 동사부에 맥게 들 오한 낫오도 그레 훑고도 이물졌고 맥고 그레오.	조옥회(안동)						
식생활	기능	주식류	종류	곡수	손곡수	손곡수	손곡수	너른곡시	너른곡시	명	손곡수의 예천방언	손곡시를 예천서는 너른곡시라고 그레오. 불죽하게 불면서 한다고 그런가보요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	주식류	종류	곡수	고온곡수	고온곡수	고온곡수	고온곡시	고온곡시	명	손곡수를 굵게 썬 곡수	썬는 것도 굵게 썰리만 굵게 삶고 굵게 썰리만 굵게 사는데 우라는 고온 곡시를 먹어 가주고 굵은 곡시는 맛이 없어요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	주식류	종류	곡수	굵은곡수	굵은곡수	굵은곡수	굵은곡시	굵은곡시	명	손곡수를 굵은 썬 곡수	썬는 것도 굵게 썰리만 굵게 삶고 굵게 썰리만 굵게 사는데 우라는 고온 곡시를 먹어 가주고 굵은 곡시는 맛이 없어요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	주식류	종류	곡수	건진곡수	건진곡수	건진곡수	건진곡수	건진곡시	명	손곡수를 찬물에 행귀서 장국물에 말아서 먹는 곡수.	그다음에는 그 곡수를 건지가주고 {건진곡수}가 따로 없어요. 삶았는 거를 퍼떡 건져 가주고 퍼떡 양개 가주고 오래 틀어 사리를 놓치고요. 대집에다가 긴장물을 해가주고 놓치고다가 사리를 돌려 사리는 곡수 건지가 주고 돌려 놓고 오래 놓고 고명은 그게다가 깨미 만들어 놓고 오래 쥘 제가주고 비벼든지, 깨지는지 하고 호박도 채쳐 소금에 짚어 가주고 약간 튀고 파향게 볶아놓고 찹고추 소금 넣고 잠기를 놓고 깨소금 놓고 하만 열매나 있었다고요.	조옥회(안동)	건진곡시라고도 함.					
식생활	기능	주식류	종류	곡수	틀곡시	틀곡시	틀곡시	틀곡시	틀곡시	명	기개로 가늘게 썬 곡수의 예천방언.	어를에는 {틀곡시}를 섞어서 장국물에 행아서 앙방안장 맛있게 해서 먹으면 참 맛있어.	조옥회(안동)						
식생활	기능	주식류	종류	곡수	이레	이레	이레	체물곡시	체물곡시	명	제사에 올리는 곡수로 손곡시를 찬물에 행귀서 식기에 담아서 낸다.	{체물곡시}는 좀 굵어도 돼요. 그 곡수는 통기 없이 건지가주고 식기에 담아서 고평은 안 해요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	조리과	행위	행위	행구다	행구다	행구다	행구다	행구다	동	행구다의 안동방언	삶았는 거를 퍼떡 건지가주고 퍼떡 {황개}가주고 오래 틀어 사리를 지어요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	부식류	종류	곡	담음벤대기	담음벤대기	담음벤대기	담음벤대기	담음벤대기	명	담을 삶은 뒤 감자 등 야채를 넣고 콩가루 반죽을 되게 하여 대나무로 길게 썰어서 넣은 음식.	{담음벤대기}는 담을 삶어가주고 삶는데 감자같은 것도 썰어 넣고 뒤가 특이하는 하만 콩가루를 반죽을 디게해서 곡수꼬리거 치 해서 옛날에는 대나무로 길게 썰어서 넣어요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	조리과	행위	행위	놓다	놓다	놓다	놓다	놓다	동	놓다의 안동방언형	빙어조림요. 빙어를 침범베에다가 은박지를 깔아요. 인 {놓개김}.	조옥회(안동)						
식생활	기능	조리과	행위	행위	관중되다	관중되다	관중되다	관중되다	관중되다	동	가치런하게 되다.	빙어를 요래요래 두 줄을 놓든지 관중되가 주고 식음유를 먹인 바요.	조옥회(안동)						
식생활	기능	조리과	소리	소리	바삭바삭	바삭바삭	바삭바삭	바삭바삭	바삭바삭	부	바삭바삭의 방언형	미끌고 튀게가 주 해야 기삭기삭하게 맛있어요. 바삭바삭하게 맛있어요.	조옥회(안동)						

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	음라방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출전정보1	출전정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	조리과정	모양				어숫어숫	어숫어숫	부	부	어숫어숫의 방언형. 여럿이 다 한쪽으로 조금 비틀어서 먹은 모양.	비늘을 굵은 뒤에 다이 한 볼 써오 깎을 뼈 지고 칼질을 어긋여서 여기주고 마른 게구 은 행주로 막아내고 소금을 뿌리고 짬술에 찍는다.		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	조리과정	모양				바글바글	바글바글	부	부	적은 양의 액체가 넓게 퍼지며 자꾸 끓거나 솟아오르는 소리. 또는 그 모양.	고춧가루 생강 마늘 파 간장, 진간장, 달걀만 넣고 조리장 넣지만, 지간장 넣고 색 양이나 조청이나 꿀도 넣지만, 넣고 바글바글하지만 물고기 찌겉는 거지 있었어요.		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	주식부	종류	반병류			생떡국	생떡국	명	명	떡살 가루를 반죽하여 동글동글하게 만들어 찐 국.	생떡 미역 수제비하고 생떡국은 달랠요. 왜 더르노. 민떡가주고 떡국시 곁이 곁이 가주 고 칼로 이렇게 썰어서 미역국이 곁을 때 썰어하는게 {생떡국}이고, 찰떡가주고하는 거는 찰떡미역국이라고 또 더르노 그래요		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	국			찰떡미역국	찰떡미역국	명	명	미역국에 찰떡로 만든 수제비를 넣은 국.	찰떡가주고하는 거는 {찰떡미역국}이라고 또 더르노 그래요	찰떡미역수제비라고도 함.	조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	국			웅심이	웅심이	명	명	떡살가루를 반죽하여 찰떡에 넣는 새알 곁이 만든 허얀 떡, 새알심, 새알의 안쪽방언	웅심이는 새알 반죽하듯이 해서 찰니물을 어도 되고 장구지를 어도 되고 그래요, 새 알심을 넣어 가주고 하는 그래요.		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	떡개			태평채	태평채	명	명	메인쪽에 양수를 붓고 파 등 양념과 고명을 얹어 끓인 음식.(안동)	태평채 그거는 양평채라고도 하고 태평채라고도 하고 하는데 그거는 시누리일로 두 가지가 있어요 {태평채}가 옳고 양평채도 그거는 사람이 있고 그거는데, 그거는 메를 물을 써서 찌러가주고 물을 쫄아가주고 탕에서 그 독에다 고양하고 간을 여가지고 파도 송송 썰어 넣고 그래 하는 거를 태평채라고 그래요..		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	조림			은어장조림	은어장조림	명	명	은어를 간장에 졸인 음식.	은어장조림은 은어를 가주고 간장에 찰조림 거지 해가주고 여름에 단지에 어 넣고 그래가주고 서늘한데 툇다가 손님오면 특이한 반찬해요.		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	조림			은어조림	은어조림	명	명	은어에 파, 마늘, 고춧가루 등으로 양념하여 졸인 음식.	{은어조림}은 물고기까지 생강 마늘 파 다 해가지고 끓이기 잠야오만 졸음하는거질이 해가지고 마어요.		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	식혜			은어식혜	은어식혜	명	명	은어를 얇게 썰어서 생나물, 소금, 고춧가루, 생강, 마늘 넣고 익힌 음식.	은어 식해도 해요. 은어를 썰기주고 반을 띠기주고 얇게 썰어서 생나물하고 소금넣고 찰포고 그래하면 되요. 고춧가루 생강 마늘이 마이 넣고 해서 먹어요.		조옥희(인물)			*		
식생활	기능	부식부	종류	생나물			생나물	생나물	명	명	생거나 익히지 않은 나물.	은어를 썰기주고 반을 띠기주고 얇게 썰어서 {생나물}하고 소금넣고 찰포고 그래하면 되요. 고춧가루 생강 마늘이 마이 넣고 해서 먹어요.		조옥희(인물)			*		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출진정보1	출진정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부	
식생활	기능	부식류	종류	선			원표제어 표준어	남: 난	명	명	대구나 돌명태의 머리나 실 부분을 잘게 다져서 무 채쳐서 넣고 고추가루, 마늘, 생강 등으로 양념 해주었다가 반찬으로 사용.	돌명태보다가 대구가 오세 요만큼한 거 나가 썰게 해서나 다져서 만든 음식은 돌명태이 라는 말로서 '난'의 발음이 다. 거지진, 고추진, 두부진 따위가 있는데, 경북북부지역에서는 거불명태나 대구의 머리부분을 잘게 썰고 무를 채썰고 고추가루 등으로 양념한 반찬. 시원하면 맛이 있다.							
식생활	기능	부식류	종류	치징			원표제어 표준어	답배지징	명	명	답배를 잘게 다져서 밀가루를 넣고 버무리려 찌기 지진 음식.	예명에는 답배를 그렇게 찌어오, 부드럽게 찌기 지진 음식.							
식생활	기능	부식류	종류	치징			원표제어 표준어	답살지징	명	명	답의 살을 잘게 다져서 밀가루 반죽하여 지진 음식.	{답살지징}도 있고, 답배지징도 있고 모든 밥에 찌 놓으니까 밀가루에 반죽해서 먹었 어요.							
식생활	기능	상태					원표제어 표준어	만문하다	형	형	서로 아색하지 않고 편안한 관계를 이룸.	우리는 누른국수 할 때 열치나, 다시마 안 넣고 손수하게 국수를 오음렬은 몸결으면 애추박 채치고 그레기우고 동서부에 연새 만만하다(부족함이 없이 낙낙하다) 들오만 넣으로 그레 풀고도 이물없고 먹고의 북한어로 설명하고 있으나 그의 그레요. 이물없다는 거는 {만문타}는 가래 미와는 차이가 있다.							
식생활	기능	상태					원표제어 표준어	이물었다	형	형	서로 아색하지 않고 편안한 관계를 이룸.	{이물었다}는 거는 만문타는 가래요.							
식생활	기능	주식류	종류	밥			원표제어 표준어	참포묵밥	명	명	곰게 채진 참포묵에 미나리, 당근, 케란지 등, 김, 장게름, 깨소금 등을 얹어 밥을 넣고 비벼먹는 음식.	{참포묵밥}은 묵을 찌 담아놓고 고운 고춧가루를 넣고 파를 송송 썰어놓고 김 비베 놓고 참기름 조금 붓고 양념간장은 아주 띠 띠 넣고 그레 했는데, 밍도 비벼먹고 어른 들은 조금 저기하한 오줌 걸으면 차분이깨 네 물을 띠듯하게 하게 해서 간장을 보셔 잘출기도 하고 그레요.							
식생활	기능	주식류	종류	밥			원표제어 표준어	육회비빔밥	명	명	고사리, 숙주, 미나리, 당근, 달걀지단 등에 버무리려 육회를 얹어 비벼서 먹는 밥.	{육회비빔밥}은 예전기만 잘했요, 소고기가 육회에 마늘, 간장, 기름, 채된 배를 넣고 비무리려 육회를 얹어 놓고 고명으로 얹은 니물하고 비벼먹으면 맛있어요.							
식생활	기능	부식류	종류	회			원표제어 표준어	육회	명	명	소고기를 잘게 썰고 참기름, 마늘, 간장, 채진 배를 무친 음식	{육회는} 소고기를 잘게 썰어서 마늘, 집 간장, 참기름을 넣고 무치 먹으면 돼							
식생활	기능	조리과	행위				원표제어 표준어	타다	동	동	끓, 팔 따위를 엿뚝에 갈아서 양얇이 쪄게 찌기	참포묵을 찰라만 먼저 녹디를 매에 {타어 지}.							
식생활	기능	조리과	행위				원표제어 표준어	원이나다	동	동	국식이나 사금 따위를 그릇에 담아 물을 붓고 조리다	끓린 녹두를 썰 때 조리로 관타기를 {이리 내야} 돼요							
식생활	기능	행위					원표제어 표준어	허우다	동	동	행구다의 인동방인	간진코시는 상이가 퍼떡 {허우다} 안 찌지 고 꼬들꼬들한 게 맛있어오.							
식생활	기능	조리과	행위				원표제어 표준어	행구다	동	동	행구의 인동방인	고춧가루를 볼개찰라만 볼개 찌고, 옆으로 찰라만 {옆으로} 찰라만 옆으로 하고.							
식생활	기능	조리과	행위				원표제어 표준어	옆으로	부	부	행구의 인동방인								

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사자 등재여부
식생활	기능	재료					영어리	영어리	영어리	명	영어리의 안동방언	{영어리} 국시때이 같은 것에서 뜯어가고 우물같이 돌려파요.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	재료					국수당어리	국수당어리	국수당어리	명	국수당어리의 방언형	영어리 {국시때이} 같은 것에서 뜯어가고 우물같이 돌려파요.		조옥희(안동)			*	
식생활	기능	모양						아들아들	아들아들	부	반들반들 윤기가 돌고 보들보들한 모양.	청포묵을 썰어노안 진짜는 {아들아들}해요.		양종희(예천)			*	
식생활	기능	재료						노랑물	노랑물	명	복두를 갈아서 양주자루와 광옥 자루에 치니오기때요. 비지하고 콩나물보다 속주 넣기에 우러낸 복두물의 영음을 내고 남은 것을 말함. 복두물의 색깔에 연유한 것임.	복두를 죽을 써서 먹어요. 마지막에 비지가 나오기때요. 비지하고 콩나물보다 속주 넣고 그 물을 넣고 죽을 써서 먹었어요. 콩나물때를 빼고 죽을 써서 전자하고 그랬다고 그래요. 그걸 {노랑물}이라고 그래요.	양종희(예천)		*			
식생활	기능	재료					꾸미, 고양	꼬미	꼬미	명	국이나 제기에 넣는 고개불이.	침용에는 탐방채 위주로 하는데 {꼬미}는 청포떡밥하고 똑같아요. 미나리, 당근, 깨, 참깨, 콩, 콩자, 소고기, 장가루, 장기름, 깨소금을 같이 버무리서 넣어 먹으면 돼요. 그래, {꼬미} 그래 어대있노.	양종희(예천), 안복출(안동)			*		
식생활	기능	부식류	종류				조선간장	집간장	집간장	명	간장 음식의 간을 맞추는 데 쓰는 편맛이 나는 특강색 액체. 메주를 소금물에 30~40일 정도 담가 우려낸 뒤 그 국물을 떠내어 물에 붓고 걸러서 만든다. 집에서 직접 만든 간장. 우리나라에서 전통적인 방법으로 만든 간장을 공장에서 대량으로 만든 간장에 상대적으로 이르는 말	집간장은 쓰면 안 되고 {집간장}으로 해 요. 깨소금, 장기름, 속파, 마늘, 고춧가루, 생명을 넣어서 해서, 생량은 편맛을 없애기 때문에 넣어요. 청포떡밥을 맛있게 버비는 방법임요. 양념장을 넣고 저가랑으로 저어 서 밥을 넣어서 비벼먹으면 맛있어요.	조옥희(안동)		*			
식생활	기능	부식류	종류					양념간장	양념간장	명	간장에 파, 다진마늘, 고춧가루, 생량 등을 넣어 만든 간장.	청포묵이나 묵을 먹을 리면 양념간장을 만들어서 먹어야지요.	조옥희(안동)			*		
식생활	기능	부식류	종류					양념장	양념장	명	간장에 파, 다진마늘, 고춧가루, 생량 등을 넣어 만든 간장.	집간장은 쓰면 안 되고 집간장으로 해요. 깨소금, 장기름, 속파, 마늘, 고춧가루, 생량을 넣어서 해요. 생량은 편맛을 없애기 때문에 넣어요. 청포떡밥을 맛있게 버비는 방법임요. 양념장을 넣고 저가랑으로 저어 서 밥을 넣어서 비벼먹으면 맛있어요.	조옥희(안동)			*		
식생활	기능	조리과정					다시	다이	다이	부	다시의 방언형	비늘을 굵은 뒤에 {다이} 한 볼 써요. 포들 빼고 그 횡질을 여섯여섯(여섯조) 미를 굵은 행주로 딱어내고 소금을 뿌리고 찜실에 줍니다.	조옥희(안동)			*		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	유래	기타정보	출전정보1	출전정보2	별단 정보 사진	별단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부		
식생활	기능	조리과정	상태				깨끗하다	깨끗하다	깨끗하다	명	깨끗하다는 인동방언형	비늘을 죽은 뒤에 대어 한 볼 세오 깃털 빼고 칼집을 어긋어삭 여기주고 머른 (깨끗)은) 행주로 딱어내고 소금을 뿌리고 찜순에 찜니다. 식혜는 찜쌀을 (깨끗)게 써 가지고 아홉방을 물린든지 다섯 여섯 시간 물린는 시 그레 담가 놓고, 또 엿기름을 쫄아 한 더 면 엿기름도 한 되가량 증 물에 담아가주고 갈러놔요.								
식생활	기능	조리과정	방새					하근내	하근내	명	목을 쏠 때 술의 바닥이 놓여서 나는 방새.	명취서도 안 되고 명추면 바닥이 놓여서 (하근내)가 나고 명추면 하근내가 마이 나 거든요	조옥희(안동)							
식생활	기능	조리과정	대집				대집	대집	명	위가 넓적하고 온두가 낮으며 두껍이 없는 그릇. 국이나 물 따위를 담는 데 쓴다. 대집의 인동방언형.	그레가주고 {대집}에다가 간장물을 허가주 고 놓고 고다가 사리를 돌려 사리는 국수 간저가주고 돌려 놓고 요래 놓고 고명은 그 깨다가 꾸미 만들어 놓고 쪄 쪄가주고 비벼든지 쪄든지 하고 증반도 쪄쳐 소금에 찰여 가우고 약간 짜고 파랗게 볶아놓고 절고 주 조음 놓고 장기를 놓고 깨끗이 놓고 하 만 쫄매나 잊었다고요.	조옥희(안동)								
식생활	기능	주식류	종류	과수			늘인국시	늘인국시	명	손으로 들어서 만든 국수에 연유한 명칭임.	인동서는 손국수를 {늘인국시}라고 그레 손국수	조옥희(안동)								
식생활	기능	주식류	종류	과수			누른국시	누른국시	명	손국수. 증두께로 늘린 것에서 연유한 이름임.	우리는 {누른국수} 할 때 열지나 다시마 안 엿고 손수하게 국수를 오줌같은 걸얼머마 애초박 쪄치고 그레가주고 동사부에 먹게 될 오만 낮음도 그레 좋고도 이물엿고 먹게 그레요.	조옥희(안동)								
식생활	기능	주식류	종류	과수			갈국시	갈국시	명	손국수의 예칭방언.	손국시가 멍 {갈국시}잖아;	<표준>에서는 손국수를 갈국수의 총칭방언으로 설명하고 있다.	조옥희(안동)							
식생활	기능	주식류	종류	과수			손국시	손국시	명	종가루와 밀가루를 3:1 비율로 반죽하여 인 반 위에 증두께로 늘여서 만든 국수. 손국수의 수의	{손국시}는 종가루하고 미개우 반죽해서 한번에 증두께로 늘여서 만든 거래.	조옥희(안동)								
식생활	기능	주식류	종류	과수			너른국시	너른국시	명	종가루와 밀가루를 3:1 비율로 반죽하여 인 반 위에 증두께로 늘여서 만든 국수.	손국시를 예칭서는 {너른국시}라고 그레 요. 날직하게 늘여서 한디고 그레가놔요.	조옥희(안동)								
식생활	기능	조리과정	상태				진부, 분	가:지	가:지	의존 명사	진부, 분의 경복 방언.	색션은 쫄 고기 있는. 요새사 있제. 고등어 고등어 {가:지}래	안림출(안동)							
식생활	기능	행위						돈놀다	돈놀다	동	들어놓디의 경복방언	장사 할 쫄을 어나 고마 배가 고프면 한 름 돈놀다. 너이가 돈놀다(들어놓디)	돈놀다(예진)							
식생활	기능	패로					콩나물	콩지름	명	콩나물의 경복 방언.	짜서는 {콩지름} 내야 되지.	콩질곰, 콩지름은 콩에서 물을 쥐서 키운 나뭇줄 나타내놓고, 그것을 기름 안필출(안동)에 푸은 나뭇은 콩나물로 구분 함.(안동. 예진)	안필출(안동)							



02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류	상세 분류1	상세 분류2	상세 분류3	원표제어 표준어	올림방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식류	부식류	법반찬	법반찬	법반찬	법반찬	법반찬	명	명	먹을 때 먹는 점인 생선. 고등어, 조기 등의 생선반찬을 이룸.	고등에는 사가지고 몇 마리 사가지고 놓고 쪄 구 가지고 한 쟁반 놓고 쪄구는 항상 땀 쓴다. 쪄구는 {법반찬}이라 가지고. 쪄구하고 쪄에, 쪄에 사가지고 놓고 그래 쪄에하고 고등에 하고 쪄구하고 가지래	안필출(인동)					
식생활	기능	부식류	부식류	쪄어	쪄에	쪄에	쪄어	쪄어	명	명	쪄어의 경복방인	고등에는 사가지고 몇 마리 사가지고 놓고 쪄 구 가지고 한 쟁반 놓고 쪄구는 항상 땀 쓴다. 쪄구는 법반찬이라 가지고. 쪄구하고 {쪄에}, 쪄에 사가지고 놓고 그래 쪄에하고 고등에 하고 쪄구하고 가지래	안필출(인동)					
식생활	기능	부식류	부식류	고등에	고등에	고등에	고등에	고등에	명	명	고등어의 경복방인	{고등에}는 사가지고 몇 마리 사가지고 놓고 쪄 구 가지고 한 쟁반 놓고 쪄구는 항상 땀 쓴다. 쪄구(쪄기)는 법반찬이라 가지고. 쪄구하고 쪄에, 쪄에 사가지고 놓고 그래 쪄에하고 고등에 하고 쪄구하고 가지래	안필출(인동)	○				
식생활	기능	재료	재료	설탕	설탕가리	설탕가리	설탕	설탕가리	명	명	설탕의 경복방인	한데 내 붓다가 오면 {설탕가리} 너면 딱삭 얼른 올리온데	안필출(인동)					
식생활	기능			처참	매로	매로	처참	매로	부	부	처참의 경복방인	그게도 {뽕매로} 쪄서 고를 내리노머는 얼 매나 안있다고. 그래 그 저게 꿀범맨드는 거{매운} 쪄대가지고 해가지고 노린물 빼 고 그래 쪄지	안필출(인동)					
식생활	기능	조리과정	조리과정	조만콩	조매집	조매집	조만콩	조매집	부	부	조금의 경복방인.	그냥 너면 안 되 질게니는 좋아하는사람은 마이 옹고 안 질게니는 {조매집} 팔러 옹고 그리해가지고 한참 노다보면 그게 돼.	안필출(인동)					
식생활	기능				질게다	질게다		질게다	형	형	좋아하디의 경복방인.	그냥 너면 안 되 질게니는{좋아하는사람은} 마이 옹고 안 질게니는 쪄매집 팔러 옹고 그리해가지고 한참 노다보면 그게 돼.	안필출(인동)					○
식생활	기능	재료	재료	밥쌀	밥쌀	밥쌀	밥쌀	밥쌀	명	명	밥쌀, 매벼를 찼은 쌀.	{밥쌀}을 부까 가지고 찐다.	안필출(인동)					
식생활	기능	강소	강소	노진	한데	한데	노진	한데	명	명	비늘의 경상도 방인	{한데} 내 붓다가 오면 설탕가리 너면 딱삭 올리온데	안필출(인동)					
식생활	기능	조리과정	조리과정		팍삭	팍삭		팍삭	부	부	위로 부풀어 오르는 모양을 이르는 말. 팍삭(근말)	한데 내 붓다가 오면 설탕가리 너면 {팍삭} 올리온데	<표준>참없이 가볍게 주저앉는 소리. 또는 그 모양으로 설명하고 있어{안필출(인동)} 차이를 보임.	안필출(인동)				○
식생활	기능				결	결		결	명	명	겨울의 인동방인	겨울의 아침에 국을 할 때 모음이 따르는 경우 어기는 결으로 설명되어 있는데, 이는 중세국어 이전의 어경으로 추정됨.	안필출(인동)					
식생활	기능	재료	재료		엇기를물	엇기를물		엇기를물	명	명	엇기를 가루를 물에 담갔다가 체에 내린 물.	{엇기를물}을 따듯하게 대와가지고 버요.	조유희(인동)	○				

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출장정보1	출장정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능						얼매나	얼매나	부	부	얼매나와 경복 평안정. 동작의 강도나 상태의 정도가 대담함을 나타내는 말.	엿물에 같이 가지고 당과 가지고 요새 거 사기 열매나 조우도 거 뭐로 소다 그가 여런 {고대} 벗거져.	인민출(인동)				*	
식생활	기능	조리					때어	때어	동	동	에서 ...을 붙여 있거나 잇닿은 것을 떨어지게 하다. 때어의 안동방언형.	매물만두 활란만 매물가루반죽을 해서 불에 양강그러 들이 틀 그러 행주나 덮어노란 치대기가 넣고 {따} 기우해도 반들만들 덩거리 국시때이 같은 것에서 뜯어가주고 우물 같이 돌려파요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	재료					당어리	때이	명	명	당어리의 안동방언형	당거리 국시{때이} 같은 것에서 뜯어가주고 우물같이 돌려파요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능						도록, 개곰	그러	어미	어미	도록, 개곰의 경복 평안정, 풍사 어건이나 일부 형용사 어간 또는 어미 '으시' 뒤에 붙어 앞의 내용 뒤에서 가리키는 사태의 목적어나 결과, 방식, 정도 따위가 됨을 나타내는 연결 어미. 뒤에 '은', '도', '까지' 따위의 보조사가 붙 수 있다.	조옥희(안동)					*	
식생활	기능	재료					애호박	애호박	명	명	보드러온 호박.	당장에 {애호박이} 나면 피랄개 애호박을 넣으면 고춧가루 안 넣고 해도 되고, 지름도 애호박 넣는것도 있고.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	주식류					옛국시	옛국시	명	명	제사 때 올리는 순국수를 이룸.	제사에는 건진국수를 올리는데, 제물국시라고 하기도 하고 {옛국시}라고도 그러요.	안필출(안동)				*	
식생활	기능	단위						불	의존 명사	의존 명사	일의 횡수를 세는 단위. 번의 안동방언형.	비늘을 굵은 뒤에 다이 한 {불} 싸요	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	조리도					멧돌, 애	애	명	명	멧돌	장포뚜를 활란만 먼저 녹디를 {애}에 타어 치.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	부식류	종류	조리			조림	조림	명	명	조림의 안동방언형.	{은어조림}은 통고가지지 생각 마는 파 다 쳐 넣고 통고기 같이오만 졸음하는거같이 해가지고 마어요.	조옥희(안동)				*	
식생활	기능	떡류	종류	치지는 떡			빈대떡	빈대떡	명	명	정(艇)의 하나. 녹두를 용에 풀려 감질을 번긴 후 멧돌에 같이 나물, 쇠고기나 돼지고기 따위를 넣고 반찬에 부쳐 만든다	녹디전은 그래 {빈대떡으로} 많이 해먹지.	최치연(예천)				*	
식생활	기능	부식류	종류	치지는 떡			녹두전, 빈대떡	녹디전	명	명	전(餠)의 하나. 녹두를 용에 풀려 감질을 번긴 후 멧돌에 같이 나물, 쇠고기나 돼지고기 따위를 넣고 반찬에 부쳐 만든다	{녹디전은} 그래 빈대떡으로 많이 해먹지.	최치연(예천)				*	
식생활	기능	재료					녹디	녹디	명	명	장포뚜를 활란만 먼저 {녹디}를 매에 타어 치.	장포뚜를 활란만 먼저 녹디를 {매}에 타어 치.	최치연(예천)				*	
식생활	기능	부식류	조지				태광추	태광추	명	명	태고기와 익은 감지를 함께 볶아서 갖은 양념을 한 뒤에 매물죽을 채쳐서 올려서 먹는 음식. {예천}	{태광추는} 육을 머 캐가지고 그 밑에다가 고기를 많이 썰어 넣고, 돼지고기 썰어 넣고, 돼지고기 넣고 찐지 넣고 볶아가지고 주물주물 해서는, 육수 안 넣고 육 썰어가지고, 위에다 올려가지고 그냥.	최치연(예천)				*	
식생활	기능	재료					노란물	노란물	명	명	녹두를 갈아서 명주지투와 관옥 지투에 치대에 우려낸 녹두물의 앙금을 내고 남은 옷물을 말함.	노랑물은 그래 그 자체 곱말만드는 거매로 쳐대가지고 해가지고 {노란물} 빼고 그래 하지.	최치연(예천)				*	

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출장정보1	출장정보2	별다른 정보 사진	표준국어 사자 등재여부
식생활	기능	부식류	종류	김치류				한지	한지	명	김치의 예찬방언	돼지고기 썰어 넣고, 돼지고기 넣고 {원지} 넣고 볶아가지고, 중물 졸음 해서는 육수 안 넣고 묵 썰어가지고, 위예다 올라가지고 그냥.		○		*	
식생활	기능	재료			꾸우개			꾸우개	명	고령의 예찬방언. 음식의 모양과 색깔을 모이게 하고 음식의 맛을 더하기 위하여 식 위에 얹거나 뿌리는 것을 통틀어 이르는데, '버섯'·'실고추'지만 '마추'·'방'·'호두'·'은행'·'짓'·'가지고'·'기루'·'개소'·'미나리'·'양근'·'파'·'마유'를 쓴다.	정포가지고 며 정포지 마. 저저 저저 정포 넣고 여러 가지 놔 가지고. {꾸우개도} 그래 해 말. 버섯·실고추지만 '마추'·'방'·'호두'·'은행'·'짓'·'가지고'.		○		*		
식생활	기능	재료			참지름			참지름	명	참기름의 예찬방언.	김치, 김치 썰어 넣고. {참지름} 좀 뿌리고.		○		*		
식생활	기능	조리과정	행위		가세내다		토렴하다	가세내다	동	묵을 썰어서 따뜻한 물에 한 번 씻어내는 것을 말함.	{가세 내는} 걸 한번 가세 내야 되지. 그래야 마 더 다른 마.		○		*		
식생활	기능	조리과정	행위		멘들다		만들다	멘들다	동	만들다의 예찬방언.	그래 그 저게 꿀범 {맨드는} 거매은, 쳐다가 지고 해가지고 {노란물} 빼고 그래 하지.				*		
식생활	기능	재료			꿀범(꿀)		도토리	꿀범(꿀)	명	은막 상 도토리로 쓴 도토리묵의 경상도 방언임.	그래 그 저게 {꿀범} 맨드는 거매로 쳐다가 지고 해가지고 {노란물} 빼고 그래 하지.				*		
식생활	기능				매우다			매우다	동	말다의 경북방언. 밤이나 국수 같은것을 물이나 국물에 넣어서 푼다.	엿벌에는 뭐 꾸미가 있나? 그냥 말아 찌 먹 고, 고춧가루 넣고 정물 해가지고 부드라게 해서 이래가지고 {매이가지고} 먹지.				*		
식생활	기능	부식류	종류		정포	복	정포묵	정포	명	복두묵.	{정포를} 쳐 가지고.			○		*	○
식생활	기능				오래비		오빠	오래비	명	오라버니의 안동방언.	죽은 {오래비때매} 여 았잖나.				*		
식생활	기능				어매		어머니	어매	명	어머니의 경상, 전라 방언.	우리 어매??				*		
식생활	기능				매레그다		꾸중하다	매레그다	동	꾸중하다의 안동방언	어휴 큰 오라버는 얼마나 무래 그는 풀 어 노				*		
식생활	기능				시아반님		시아반님	시아반님	명	시아반님의 안동방언	시아반님은 뭐 객지 영기고 시어머니 시들 상 데리고 인제한 아홉에 날 때 새조모가 았더라이 민애느리료				*		
식생활	기능				한 짜		한쪽에	한 짜	명	한 쪽에의 안동방언.	제시는 풍지를 풍지를 내야 되지. 고서리, 무구, 무구 채 썰기{썰어 가지고} 볶고, 고서리 {한 짜} 놓고 헛나물 익히기 한 너래기 해 두면, 그래 비법만 한다.				*		
식생활	기능	조리과정	용도		너래기		지배기	너래기	명	지배기의 경북방언. 동글납작하고 아귀리가 나뉘게 잘려진 절그릇. 음식물을 담아두거나 녹의 두껍으로도 사용됨.	제시는 풍지를 풍지를 내야 되지. 고서리, {무구}, 무구 채 썰기{썰어 가지고} 볶고, 고서리 {한 짜} 놓고 헛나물 익히기 한 너래기 해 두면, 그래 비법만 한다.				*		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	부식류	종류	탕	탕	탕	탕	탕	명	명	제사에 쓰는, 건더기가 많고 국물이 적은 국, 소탕, 아탕, 육탕 따위가 있다.	{탕은} 소고기 가주고 한다. 무구 열고 그것도 우리네 밑에 먹는 줄 어나 여자는.	인민출(안동)	○	*			○
식생활	기능	재료		쌀가루	쌀가루	쌀가루	쌀가루	쌀	명	명	쌀을 찧은 기루	호박반죽도 해 먹고 그리고 {쌀가루} 빼가 시고 묻혀가지고 찌서 먹고	인민출(안동)		*			○
식생활	기능	조리과정	행위	채썰다	채썰다	채썰다	채썰다	채	동	동	무우, 오이 같은 것의 반찬거리를 가늘고 길게 썰는 일 또는 그런 물건.	제사는 쪼지를 쪼지를 내야 되지, 고서리, 무구, 무구 {채썰기} 튀고, 고서리 {한 채} 놓고 엿나를 먹이기 한 너래기 해 두만, 그 래 비뭇밥 한다.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	조리과정	행위	익히기	익히기	익히기	익히기	익	동	동	익혀가지고의 축약, 포상적 장음화가 일어 난 안동방언.	무구 재배가 튀고, 고서리 한 채 놓고 엿나 를 {익히기} 한 너래기 해 두만, 그 래 비뭇 밥 한다.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	재료		엇갈금	엇갈금	엇갈금	엇갈금	엇	명	명	엇기름의 안동방언, 보리에 물을 부어 썬이 트게 한 다음에 말린 것. 녹말을 앙분으로 바꾸는 효소를 함유하고 있으며, 식혜나 엿 만들기에 쓴다. 낙건떡아맥어(麥芽)를 만들(麥芽)을 만든다.	반발을 부가 가지고 찌다. 찌가지콜랑 그개 다 그 뒤로 {엇갈금을} 지대가지고 갈러 놓고 무구를 채 썰어 가지고 삶아 반을 해 볼콜랑 그다 무구 열고 생강 찌 열고 엿갈 금탕을 깨 냐다. 고추기린 열썰나.	인민출(안동)		*			
식생활	기능			겨울	겨울	겨울	겨울	겨울	명	명	겨울의 안동방언	그래 겨울에 한 데 내 보다가 오면 설빙가 리 너만 막삭 몰라온대이.	인민출(안동)		*			
식생활	기능			물따	물따	물따	물따	물	동	동	모르겠다의 예찬방언. 예찬, 안동 지역의 어말어미 "르더는 추정의 의미를 나타내는 어미 '갈'에 대응되는 문법형태이다.	여 주수 갈 {물따}.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	재료		배차	배차	배차	배차	배	명	명	배추의 안동방언.	재료, 엿나에 나물 {배차} 누린 거.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	주식류	종류	빳국시	빳국시	빳국시	빳국시	빳	명	명	빳국시를 삶아서 콩에 간져서 장국물없이 먹는데, 재사용으로 쓰임.	구미 뒤 잇나 달갈고 놓고 또 소고기 왜 지 서 가지고 고기 놓고 콩 그거 위에 인지고 그건 {빳국시래} 엿나에 그래 찌다 인젠 없 어볼고.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	주식류	종류	빙그롤다	빙그롤다	빙그롤다	빙그롤다	빙	형	형	부풀어 일어난 상태를 이름.	구수꼬를대기 그러면 위, 그래 구만 {빙그 롤개} 일어나	인민출(안동)		*			
식생활	기능	재료		생표간장	생표간장	생표간장	생표간장	생	명	명	염분산으로 만든 간장. 정에서 만든 제래식 간장에 대하여 양조장 등에서 만든 개양된 간장을 이르는 말도 흔히 쓴다.	염분산으로 만든 간장. 정에서 만든 제래식 간장에 대하여 양조장 등에서 만든 개양된 간장을 이르는 말도 흔히 쓴다.	영종래(예천)		*			
식생활	기능	재료		콩加里	콩加里	콩加里	콩加里	콩	명	명	콩가루의 안동방언.	{콩加里} 없으면 소금을 깨가지고 하면 쪼 린들하거든.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	조리과정	모양	반을반들	반을반들	반을반들	반을반들	반	부	부	거죽이 아주 매끄럽고 윤이 나는 모양.	매 치대 태가 {반을반들하도록} 치대가지 고 밀어가지고 해 놓으면.	인민출(안동)		*			○
식생활	기능			억수로	억수로	억수로	억수로	억	부	부	양이의 경복방언.	그래 치대가지고 매 치대면 {억수로} 매콜 매콜 해.	인민출(안동)		*			
식생활	기능	조리과정	모양	매콜매콜	매콜매콜	매콜매콜	매콜매콜	매	부	부	몹시 매끄러운 모양	그래 치대가지고 매 치대면 억수로 {매콜매 콜} 해.	인민출(안동)		*			○

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	말단 정보 사진	말단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능	조리도구	용도	메다				총두께	명	명	방망이보다 긴 것으로 주로 국수를 안반에 놓고 밑 때 사용하는 긴 도구.	국수미는 거를 무라하지요? 총두께	다들것을 감아서 다음이질할 때에 쓰는, 단단한 나무로 만든 도구<표준>는 방망이를 의미하는 것으로 국수틀 밑 때 사용하는 도구와는 차이가 있음.	안필출(안동)			*	O
식생활	기능	조리과정	모양				꼬랑이	국수꼬름대기	명	명	꼬랑이의 안동방언.	(국수꼬름대기) 그러면 뭐 그래 꾸래 꾸래 하게 일어나.	국시콩대기(예천)	안필출(안동)			*	
식생활	기능	조리과정	모양					편글뽕글	부	부	적은 양의 액체가 잇따라 아단스럽게 끊는 소리, 또는 그 모양, 포물모를	편이 다 보이면 기마술 거개가 {편글뽕글} 돌리외요. 편글뽕글 돌리외면서 가운데 개지 돌리외면 거의 다 뽕꾸나 주걱으로 대보면 맞출려면 떠벌어야 돼요.	영중계(예천)			*	O	
식생활	기능	조리과정	모양				남적남적	남적남적	부	부	넓적한 모양을 이룸.	바 용이 {남적남적한} 게 풀다하고 먼 시집은 모든라워야 되고.	남적남적의 방언(진남)<표준>으로 안필출(안동)			*	O	
식생활	기능	조리도구	용도				버치	버치기	명	명	버치의 경상도 방언, 잎이 편이졌으며, 배부분이 지배기에 비해 좁다. 국악을 듣거나 누웠는데 사용함, 오늘날 용지와 같은 역할을 함.	식구가 작은 조매를 하고 많은 두 대씩 해야 되고, 우리 시집오네 시집오네 시집오네 누웠는데 아이 해야, {버치기(메다가)} 파가지고.	버치의 경상, 함경방언으로도 있으며, 지배기보다 조금 길고 아귀리가 벌어진 큰 그릇으로 설명하고 있으나<표준>, 경상도 방언에서버치기(버치)는, 지배기(너리)기, 너래기(너리)보다 배부분이 길으며, 크기는 너리(지배기)가 더 크고 길다.	안필출(안동)		*	O	
식생활	기능	조리과정	맛				흔득하다	흔득하다	형	형	음식을 따위가 질질겨서 끈기 있고 끈기해다, 흔득하다 보다센 느낌을 준다. {흔득하게는}.	흔가리 없으면 소금을 개가지고 하면 쫄아, {흔대기}, 이들이 바락고 얹어 달라고 하면 아래 꾸기.	안필출(안동)			*		
식생활	기능	재료					꼬랑이	공대기	명	명	꼬랑이의 경북방언	그거 {뱃밀을} 삶고 뱃밀을 맨 밀을 넣고 후박 삶아가지고 밀감을 삶출 놓아거머 밥 주걱으로 막 쪄어{저서}.	안필출(안동)			*		
식생활	기능	재료						뱃밀	명	명	밥을 지을 때 술의 바닥에 놓는 콩이나 쌀을 이룸.	그거 뱃밀을 삶고 뱃밀을 맨 밀을 넣고 후박 삶아가지고 {뱃밀을} 삶출 놓아거머 밥 주걱으로 막 쪄어{저서}.	안필출(안동)			*		
식생활	기능	조리과정	모양					술술	부	부	밀가루 등을 동치지 않게 가볍게 뿌리는 모양을 이룸.	그거 뱃밀을 삶고 뱃밀을 맨 밀을 넣고 후박 삶아가지고 밀감을 삶출 놓아거머 밥 주걱으로 막 쪄어{저서}.	안필출(안동)			*		
식생활	기능							바락고	동	동	바라다의 경북방언.	이들이 {바락고} 얹어 달라고 하면 아래 꾸기{구워서}.	안필출(안동)			*		
식생활	기능							고시다	동	동	고집세대의 안동방언	{고시다} 커면서 안 쪄.	안필출(안동)			*		
식생활	기능							여다	동	동	여다, 열리의 경북방언	후박같은 것도 쪄 {여나}?	안필출(안동)			*		

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대분류	중분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	음라방	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	음례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별도 정보 사진	별도 정보 음성	표준국어 사전 등재여부		
식생활	기능	재료					매일	이물	이물	명	매일의 경복방언.	{이물을}. 매물을 그레 해가지고 고를 빼어 가지고 채로 쳐서 국시도 해먹고 그거 가지고 그레함 있었어.		안필출(안동)			*			
식생활	기능						그렇게	그처럼	부	부	그렇게의 안동방언.	매물을 그레 해가지고 고를 빼어 가지고 채로 쳐서 국시도 해먹고 그거 가지고 {그처럼} 있었어.		안필출(안동)			*			
식생활	기능						그렇게	그꾸	부	부	그렇게의 안동방언.	국시도 해 먹고 꼭꾸 노만 {그꾸} 있었어.		안필출(안동)			*			
식생활	기능	부식류 종류	종류				된장	단장	명	명	된장의 경복방언.	파가 아얌노. 엿날에 오새 찜지재, 고마 배지 머결은 거, 윗고 장을 얻고 {단장도} 깨끗고 이래 끓여가지고.		안필출(안동)			*			
식생활	기능							머결다	명	명	보질러 없고 하얌은 것을 이틀.	파가 아얌노. 엿날에 오새 찜지재, 고마 배지 머결은 {무엇결은} 거, 윗고 장을 얻고 단장도 깨끗고 이래 끓여가지고.		안필출(안동)			*			
식생활	기능	부식류 종류	종류				간장	장물	명	명	간장의 경복방언.	파가 아얌노. 엿날에 오새 찜지재, 고마 배지 머결은 {무엇결은} 거, 윗고 {장물} 윗고 단장도 깨끗고 이래 끓여가지고.		안필출(안동)			*			
식생활	기능						간장	간장물	명	명	간장의 안동방언.	머결은 {무엇결은} 거, 윗고 {장물} 윗고 단장도 깨끗고 이래 끓여가지고.		안필출(안동)			*			
식생활	기능						감자	감채	명	명	감자의 안동방언	{감채도} 싸겨가지고 걸러가주고 안치가지고 으애 거는 퍼시락하고 밑에 거는 진분가루 그거가지고 반죽해가지고 마으면{먹으면} 그꺼얌 있었어.		안필출(안동)			*			
식생활	기능	조리과정	행위				씩하다	싸기다	명	명	씩하디의 안동방언.	감채도 {싸겨가지고} 걸러가주고 안치가지고 으애 거는 퍼시락하고 밑에 거는 진분가루 그거가지고 반죽해가지고 마으면{먹으면} 그꺼얌 있었어.		안필출(안동)			*			
식생활	기능	조리과정	상태					퍼시락하다	형	형	음식을 따위가 찡기가 없어 쫄든지 없애고 찡기가루가 묻지 않고 잘 으드러지는 상태를 이틀.		안필출(안동)							
식생활	기능	조리과정					밥주걱	백죽	명	명	밥주걱의 경복방언	그레 해가지고 먹지락하그로 {백죽메디가} 훑들터여 그거 있었어.		안필출(안동)					○	
식생활	기능	조리과정						백죽	명	명	밥주걱의 안동방언	수제비사{수제비사} 룰 버가지고{부어서} 돌림그레{돌림하게} 해서 밥죽메디 해서 오새 들으면 그레 아던.		안필출(안동)						

02 토속음식 조사 어휘(안귀남)

범주	대표류	종분류	소분류 1	소분류 2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	품사 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	별단 정보 사진	별단 정보 음성	표준국어 사전 등재여부
식생활	기능					아	사	사	잠시	명사	강세점미사 '아'의 경복방언	수제비{사}를 버거지고{부어져} 물렁하게{덜렁하게} 해서 밥죽에다 해서 오세 걸으면 그게 하면.		인필출(안동)				
식생활	기능	재료					쌀과	쌀과	명	명	쌀가루의 안동방언.	수제비는 밀라이고 그냥 {쌀죽으로} 한 건 생떡국이고.		인필출(안동)				
식생활	기능	재료					나우개	나우개	명	명	밀기울보다 보드러운 가루.	음 보드러운 걸 {나우개라고} 하고 신(신)가는{것은} 기울이고{기울이고}.		인필출(안동)				
식생활	기능	재료				밀기울	밀기울	밀기울	명	명	밀기울의 안동방언. 밀을 뽑아 채로 쳐서 남은 찌꺼기로 처음으로 나오는 경질로 표면이 거칠고 세다. <대피이(大皮)> <떡부> <떡피> <소떡부>	음 보드러운 걸 나우개라고 하고 신(신)가는{것은} 기울이고{기울이고}, 기울보기도 나온 거 더듬에 나온 거 기울은 미라이 거칠고 세다. <대피이(大皮)> <떡부> <떡피> 거고.		인필출(안동)				
식생활	기능	조리과정					병을거리다	병을거리다	형	형	가루가 거칠지 않고 보드러운 상태를 이룸.	나우개는 {병을그러} 밥을 때 놓으면 섞어 먹으면 그렇게 맛있어.		인필출(안동)				
식생활	기능	주식류					기울밥	기울밥	명	명	기울로 만든 밥.	{기울밥이제}		인필출(안동)				
식생활	기능	조리과정					비식하다	비식하다	형	형	비슷하다는 안동방언	그 조약은 요만큼해, 똑 그거 비식해.	비슷하다02의 방언(전남)<표준>	인필출(안동)				
식생활	기능	재료				동부	양대	양대			동부의 경복방언. 콩과의 한해살이 덩굴성 식물. 잎은 세 번 갈라지고, 자주색, 흰색, 때 위의 나비 모양의 꽃이 총상(總狀) 꽃차례로 피어난다. 종자는 쌀과 비슷하나 약간 길고 식용한다. 시로, 녹비(綠肥)로 쓴다.	그러니까네 오세 봉그렇게 배가 부르잖아. 은강 것 다 하니, 밭이고 감대밭에 {양대} 그게 인제 송갸는{삼엿는} 밭됨이 밭이고.		인필출(안동)				
식생활	기능						엿돌하다	엿돌하다			엿돌에서 밥을 잘 내. 우리 조모가 열 다섯에 서인{약분} 해가지고 열달름에 신엿이 재전에서 외가지고 그개 신 각시가 소리를 엿어도 매 한차례 안 웃었다 {엿돌해가지고} 자간 엿돌해 몰래 사가지고	매우 두하고 어리석다<표준>로 설명하고 있으나, 안동방언에서는 김이 많고 엿돌이 많고 엿돌 것을 이룸.						

# 찾아보기

## ㄱ

가매 .....104  
 가매술 .....104  
 가삭가삭 .....119  
 가지 .....118  
 같았는 .....114  
 개고기국 .....37  
 건진국시 .....34  
 겹채 .....31  
 계란 .....26  
 고두밥 찌기 .....90  
 고두밥 .....89  
 고명 올리기 .....102  
 고시다 .....54  
 고춧가루 우려내기 .....92  
 고춧갈기 .....88  
 고춧가루 .....26  
 광목 자리 .....104  
 국수 꼬롱데기 .....53  
 국시 넣기 .....101  
 국시 담기 .....102  
 국시 밀기 .....101  
 국시 썰기 .....101  
 -그리 .....120  
 글이로 .....118  
 기웁 .....61  
 기지떡 .....80  
 김가루 .....26  
 간증되다 .....115  
 깨끗다 .....117  
 깨소금 .....26  
 껍지 .....46, 108  
 꼬미 .....109  
 꾸무개 .....109  
 꾸미 .....32, 109  
 꿀밤묵 .....79, 134

끓이다 .....112

## ㄴ

나우개 .....61  
 냅두다 .....116  
 노란물 .....108  
 노랑물 .....27  
 노랑물 .....26, 108  
 노랑물죽 .....129  
 노른자 소고기 .....26  
 녹두 갈기 .....94  
 녹두 껍데기 씻어내기 .....94  
 녹두물 내기 .....95  
 녹두물 .....95  
 녹두물죽 .....129  
 녹디적 .....124  
 누른국수 .....34, 100  
 누름국수 .....100  
 녹두적 .....124

## ㄷ

다이 .....120  
 달궁다 .....114  
 닭뼈지짐 .....38  
 닭살지짐 .....38  
 닭찜 .....37, 132  
 닭콩밴대기 .....35, 134  
 당근 .....26  
 대구난 .....38  
 덩들해서 .....58  
 도매 .....106  
 돌떡 .....68  
 두루치기 .....130  
 들깨국물 깻국물 .....56  
 들깨국시 .....56

따롱다 .....112  
 떡국 .....74  
 떡메 .....63  
 떡밥 .....63

ㅁ

마늘 .....26  
 마춤하다 .....117  
 만두 만들기 .....100  
 만두 찌기 .....100  
 만두속 만들기 .....98  
 만두속 .....109  
 만디 .....65  
 만문하다 .....115  
 망 .....106  
 망디떡 .....68  
 망디떡 .....68  
 매 .....103, 117  
 매로 .....120  
 매운탕 .....46, 128  
 멧돌 .....103  
 메기 .....46  
 메물 .....30, 56  
 메물가루 .....108  
 메물만두 .....29, 128  
 메물묵 .....30  
 메물묵밥 .....126  
 메밀가루 반죽하기 .....98  
 메밀만두 빚기 .....99  
 메밀만두 .....98  
 메밀묵 .....27  
 메밀묵밥 .....56  
 메밀풀 찌기 .....98  
 멧국시 .....74  
 명주 자리 .....104  
 묵두루치기 .....34, 130  
 묵물죽 .....129  
 묵밥 .....126  
 묵판 .....26, 27, 102  
 물명태난 .....38  
 미꾸라지 .....46  
 미나리 .....26  
 미물 .....56

밀대 .....106

ㅂ

빚쌀 .....109  
 바송다 .....113  
 밥자반 .....133  
 밥죽 .....105  
 배차적 .....133  
 백편 .....68  
 뱃밀 .....73  
 버지기 .....53  
 보리개떡 .....79  
 부까 .....114  
 부헌물 .....29  
 부형다 .....121  
 비빔밥 .....131  
 비지 .....26, 95  
 빈대떡 .....27  
 빗게 .....115  
 빗게다 .....111  
 빙어조림 .....36  
 빠가사리 .....46, 107  
 빠송다 .....113  
 빠죽 .....105  
 뽀끈 .....118

ㅅ

생강 .....90  
 생강물 넣고 섞기 .....92  
 생떡국 .....37, 60, 132  
 소두배이 .....104  
 속 넣기 .....99  
 속속 .....118  
 손국수 .....100  
 손국시 .....34, 51, 125  
 송구송편 .....82  
 송편 .....82  
 수꾸떡 .....68, 69  
 수꾸쌀 .....71  
 수꾸차노치 .....70  
 수꾸풀때기 .....39  
 수제비 .....60

신는 떡 .....80  
 시루떡 .....80  
 시루뻥 .....35  
 쌀다 .....110  
 씨 .....110  
 씨다 .....112  
 쓸다 .....114  
 쓸은다 .....114

○

안동 손국시 .....100  
 안동 식혜 .....89  
 안동식혜 .....29, 129  
 안동찜닭 .....132  
 안반 .....106  
 안층다 .....112  
 야무다 .....116  
 야채 넣기 .....88, 101  
 야채 콩가루 무침 .....133  
 양념 바르기 .....87  
 양념장 .....87  
 양대 .....73  
 어식어식 .....119  
 엄침 .....116  
 옛기름물 데우기 .....91  
 옛기름물 .....108  
 열으그로 .....120  
 열오다 .....121  
 열고 .....55  
 온녹두 .....107  
 요래요래 .....119  
 웃기리 .....65  
 웃길 .....65, 66  
 원녹두 갈기 .....93  
 원녹두 .....107  
 육수 내기 .....101  
 육회비빔밥 .....133  
 은어식혜 .....38  
 은어조림 .....38  
 이물다 .....115  
 인절미 .....63  
 일이다 .....113  
 잉어찜 .....36, 39, 86, 127

ㄸ

잡고기 .....46, 107  
 잡송다 .....113  
 장떡 .....62  
 젖다 .....113  
 정구지적 .....124  
 정지칼 .....106  
 제물국시 .....34, 35  
 제사밥 .....131  
 조리 .....105  
 조약 .....66, 67  
 족과 .....26  
 주계 .....105  
 지지기 .....86  
 지진 잉어 .....86  
 질게다 .....117  
 집간장 .....26  
 짚오다 .....116  
 짚다 .....111  
 짚박짚박 .....119  
 짚프다 .....111  
 짹죽하게 .....118  
 쪼매침 .....120  
 찌기 .....87

ㅌ

차노치 .....70  
 찰떡 .....63  
 참기름 .....26  
 찰다 .....117  
 찰쌀 값 .....65  
 찰쌀 .....29  
 찰쌀가루 .....27  
 찰쌀미역수제비 .....37, 132  
 청양고추 .....87  
 청어조림 .....38  
 청포묵 .....96  
 청포묵 .....23, 26, 32, 77, 121  
 청포묵밥 .....33, 96, 125  
 치대기 .....95

ㅋ

칼국수 .....51  
 칼국시 .....125  
 콩간장 .....43  
 콩깍 .....69  
 콩지름 .....109

ㅌ

탕평채 .....27, 31, 122  
 태평채 .....123  
 태평초 .....123  
 태평추 .....123  
 토속 음식 .....85  
 티하다 .....112

ㅍ

팔고물 .....70

팔국수 .....36  
 팔국시 .....132  
 팔잎밥 .....36, 131  
 퍼떡 .....120  
 폭덕폭덕 .....119  
 피래미 .....46, 107

ㅎ

한우옹심이 .....37  
 호박범벅 .....39, 72  
 흥두깨. ....52  
 흥두깨 .....106  
 화근내 .....121  
 흰자 .....26  
 히시다 .....111  
 히우다 .....113  
 흥구다 .....113

■ 연구책임자 : 강정희(한남대학교)  
■ 공동연구원 : 안귀남(안동대학교)

## 2009년도 민족생활어 조사 2

---

발행인 권재일  
발행처 국립국어원  
서울시 강서구 방화 3동 827  
전화 : 02-2669-9775 팩스 : 02-2669-9727  
인쇄일 2009년 11월 27일  
발행일 2009년 11월 30일  
인쇄 크리홍보(주) (02-737-5377)

---