

『동아일보』(1920~1945) 기사에 나타난 한식의 음식명 고찰

이지영¹

I. 연구 목적

- 20세기 전반의 한식의 음식명에 나타난 다양한 양상을 살펴봄.
 - 『동아일보』 기사와 동일 시기의 조리서에 나타난 음식명을 비교. → 『동아일보』 기사의 음식명의 특징 및 당시 음식명의 전반적인 경향을 파악함.
 - 『동아일보』의 기사 중 특히 <명일식탁표> (1939/2/12~1940/7/12, 총 151회 연재), <오늘 저녁엔 이런 반찬을> (1939/5/22~9/15, 총 75회 연재)에 주목함. → 당시 한국인의 일상식의 경향을 파악함.

II. 연구 대상 자료 및 비교 자료

- 연구 대상 자료: 『동아일보』에 소개된 기사 중 한식의 음식명이 나타나는 기사 409건.
 - 한식아카이브 (<http://archive.hansik.org/>)에 소개된 기사 84건.²
 - 본고에서 추가한 기사 325건.³
- 비교 자료:
 - 이용기(1936), 『조선무쌍신식요리제법』, 영창서관.
 - 방신영(1938), 『조선요리제법』(증보 8판), 한성도서주식회사.
 - 조자호(1939), 『조선요리법』, 광한서림.

1 전공: 한국어문법사

소속: 한국학중앙연구원 한국학대학원 인문학부 국어학전공 부교수

메일: zeezero@aks.ac.kr

2 한식아카이브에서 소개된 『동아일보』의 음식 관련 기사는 모두 137건이지만, 본고에서는 음식명이 나타나지 않은 기사(- 영양, 음식재료 등에 대한 정보를 수록한 기사거나 외국음식을 소개한 경우 등) 53건을 제외하였다.

³ 『동아일보』에서도 한식의 음식명을 보여 주는 기사로 제한하였다.

<표 1> 동아일보 기사 목록⁴

연번	날짜	기사명	횟수	조리법	기타
1	1923/1/2	자랑할 조선 양념/개량보다도 원상 회복이 급한 세계에 자랑할 만한 조선 요리	1	×	DB
2	1927/5/28~7/3	季節 料理 사철 음식 제법	4	○	추가
3	1928/11/1~11/3	김장 시절이 되었다/맛있는 김장은 어찌케 할가	3	△	추가
4	1930/3/6~3/8	부인의 알아들 봄철 요리법	2	○	추가
5	1931/1/22~4/30	<주부의 수첩> 꼭 알아들 이달 요리법	40	△	DB
6	1931/5/20~7/18	<요리> 이철 음식 가지가지 ⁵	26	○	추가
7	1931/7/22~11/5	<요리>	41	○	추가
8	1931/11/18~11/19	조선사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초	2	×	DB
9	1934/8/12~8/19	우리 地方 여름 飲食 製法	2	△	DB
10	1934/8/28~9/11	생량한 날씨 입맛 돕는 가을 음식	4	△	DB
11	1934/11/3	<秋期家庭講座 其十> 朝鮮 料理(3)	1	○	DB
12	1934/11/13	메루치젓으로 담그는 맛 조흔 전라도 김치	1	○	추가
13	1935/1/1	도야지해의 도야지 음식	1	○	추가
14	1935/3/12	음식 맛이 알려주는 밥상에 수머든 봄!	1	○	추가
15	1935/3/27	<家庭> 시금치를 먹읍시다	1	○	추가
16	1935/10/29~11/9	<가을 요리> 내 집의 자랑거리음식	6	△	DB
17	1935/11/12~11/15	<각처의 김장법>	3	○	DB
18	1936/1/3	特産 朝鮮의 이모저모	1	○	DB
19	1936/1/7~1/11	조선음식 성분 계산표	4	○	DB
20	1937/8/5	마른 반찬에 귀물로 치는 어란 맨드는 법	1	△	DB
21	1937/10/27	젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양	1	×	DB
22	1937/11/9~11/13	<지상 김장 강습> 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장	4	△	DB
23	1937/11/23~24	음식 중에는 대표적인 조선 요리 몇 가지	2	○	DB
24	1937/12/21~12/24	조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지	4	○	DB

4 <표1>에서 사용된 약호는 다음과 같다.

- 횟수: 기사의 총 연재 횟수.
- 조리법: '×'는 조리법이 없는 경우. '○'는 조리법이 있는 경우. '△'는 조리법이 있기도 하고 없기도 한 경우.
- 기타: 'DB'는 한식아카이브에서 소개된 경우. '추가'는 본고에서 추가한 경우.

5 1931년 5월 20일의 기사 제목은 “<요리> 풍미 조흔 이철 요리/산나물 맨드는 법”이다. 이 기사는 1931년 5월 21일부터 7월 18일까지 연재되는 “<요리> 이철 음식 가지가지”와 연속되므로, <표 1>에서 함께 제시하였다.

연번	날짜	기사명	횟수	조리법	기타
25	1937/12/31	<家庭> 흔히 먹어 보지 못하던 반찬 두세 가지	1	○	추가
26	1938/3/4~3/5	생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선 요리	2	○	DB
27	1938/3/4	朝鮮 料理의 調味品 "멜치젓" 製法 改良	1	×	DB
28	1938/3/19~3/21	<家庭> 남녀 아가 구별이 있는 돌상 차리는 법	2	×	추가
29	1938/3/22	<家庭> 봄이 되면 차리기 조흔 환갑 잔치 차림	1	×	추가
30	1938/4/15	봄 타는 입에도 맞는 조선 음식 몇 가지	1	○	DB
31	1938/5/11	첫 여름에 차릴 수 있는 생일과 신랑신부의 상	1	×	추가
32	1938/5/25	<家庭> 철 그릇이 없어진다면 대용으로 뚝배기	1	×	DB
33	1938/6/17	여름철에 더 별미인 조선음식 몇 가지	1	○	DB
34	1938/7/21~7/23	<家庭> 주부의 자량이 되는 여름철 조선 요리	3	○	추가
35	1938/8/15	<家庭> 여름 음식물로 독특한 밀수접이의 유래	1	○	추가
36	1939/1/5	세계에 자랑하고도 남는 조선 음식의재인식	1	△	DB
37	1939/1/16~1/18	<家庭> 간단하게 해 먹을 수 있는 정월 요리 몇 가지	3	○	추가
38	1939/2/12~1940/7/12	<명일식탁표>	151	△	추가
39	1939/4/12	조선 사람과 기생충	1	×	DB
40	1939/5/22~9/15	오늘 저녁엔 이런 반찬을 ⁶	75	○	추가
41	1939/7/28	색다르게 먹을 수 있는 가지 요리 몇 가지	1	○	추가
42	1939/7/28	主婦常識	1	○	추가
43	1939/8/26	<家庭> 쌀이 부족한 비상시에 백미 대용의 감자	1	○	추가
44	1939/9/25	<家庭> 산듯하게 입맛 도는 메르치조림	1	○	추가
45	1940/5/6~5/9	<춘계지상강습회> 새로 나는 여러가지 재료로 봄철 요리 몇 가지	3	○	추가

6 1939년 5월 22일자 기사와 1939년 5월 23일자 기사의 제목은 <오늘은 이런 반찬을 저녁상에 내놓시죠>이다. 이 두 기사는 이후 1939년 9월 15일까지 연재되는 <오늘 저녁엔 이런 반찬을>과 연속되므로, <표1>에서 함께 제시하였다.

III. 음식명의 목록

- 음식명만을 모두 조사함. 단, ‘김치, 젓갈, 전유어’ 등과 같이 부류명의 성격과 개별 음식명의 성격을 모두 가지는 경우도 포함함.

- ‘장·젓갈류’의 경우는 문맥에 따라 상에 올리는 음식으로 제시된 경우도 있고, 다른 음식의 재료로 쓰이는 경우도 있으므로 <표>에 정리하지 않음. 구체적인 내용은 아래와 같음. (아래의 유형별 표기, 밑줄, 굵은 글씨 등의 기호는 <표2>~<표5>에 사용된 경우와 같음.)

I유형: 고추장, 담복장 / 명란젓*, 새우젓, 어리굴젓**, 장굴젓 (이상 6종)

II유형: 붉은고추장* / 멸치젓국, 묽은젓, 준치젓 (이상 4종)

III유형: 간장, 붉은고추장*, 초장 / 게젓**, 굴젓*, 멸치젓, 물조개젓*, 소라젓*, 젓갈, 조개젓*, 조기젓 (이상 11종)

IV유형: 장산고추장, 진장 / 창란젓*, 태창젓* (이상 4종)

- 조리법에 사용된 양념류도 <표>에 정리하지 않음. 다만 1940년 4월 8일의 <명일식탁표>에 제시된 ‘설탕’은 양념류이면서도 ‘흑임자죽’과 함께 상에 올리는 것으로 다루어졌음. 이 기사의 특성으로 볼 때 <표2>~<표5>에 포함될 수도 있겠으나, 여기서는 포함하지 않음.

- ‘주식류(<표2>), 국·찌개류 (<표3>), 부식류(<표4>), 후식류(<표5>)’로 구분함.

- 조리법의 유무, 다른 조리서에 나타나는지에 따라 다음의 4유형으로 구분함.

- I유형: 조리법이 있고(○) 다른 조리서에도 나타남(○)

- II유형: 조리법이 있고(○) 다른 조리서에는 안 나타남(×)

- III유형: 조리법이 없고(×) 다른 조리서에는 나타남(○)

- IV유형: 조리법이 없고(×) 다른 조리서에도 안 나타남(×)

- <명일식탁표> (1939/2/12~1940/7/12, 총 151회 연재), <오늘 저녁엔 이런 반찬을> (1939/5/22~9/15, 총 75회 연재)에서 음식명의 빈도가 5회 이상일 때 ‘***’(굵은 글씨체와 밑줄), 4회 이하일 때 ‘**’(밑줄)로 표시함.

<표 2> 『동아일보』 기사에 나타난 음식명⁷ : 주식류 (총 52종)

유형	음식명
I유형	감자밥, 별밥, 비빔밥 ⁸ , 약식, 잡곡밥, 팔밥, 흰밥 / 묵물죽 [*] , 원미, 잣죽, 흑임자죽 [*] , 흰죽 [*] / 도미국수, 밀국수 [*] , 냉면 [*] , 비빔국수 [*] , 장국냉면, 조기국수 / 두부만두, 만두 [*] , 생치만두, 시체만두, 어만두, 준치만두, 지진만두, 편수 / 떡국 [*] (이상 27종)
II유형	오곡밥, 찰밥, 콩나물밥, 혼돈밥 / 낙화생죽, 매화죽, 호두죽 / 김치냉면, 귀리국수, 녹두물냉화, 밀수제비 [*] , 뱀장어국수, 칼국수 / 수교위, 아라사만두, 얇은만두, 재강만두, 참새만두, 청국찜만두 (이상 19종)
III유형	아욱죽 [*] / 국수장국 [*] , 칼싹두기 [*] (이상 3종)
IV유형	국화약식, 흰찰밥 / 시금치죽 [*] (이상 3종)

<표 3> 『동아일보』 기사에 나타난 음식명 : 국·찌개류 (총 228종)

유형	음식명
I유형	갈비탕, 골탕 ^{**} , 근댓국 [*] , 김찬국, 깻국, 닭국, 두부국, 맑은장국 ^{**} , 명태국, 미꾸라지탕, 미역찬국 [*] , 박국, 배추속댓국 [*] , 삼태탕, 선짓국, 순댓국, 승기약탕, 애탕, 어글탕 ^{**} , 외찬국, 육개장국 [*] , 잡탕 [*] , 조깃국, 준칫국, 초교탕, 추어탕 [*] , 토란국, 파찬국, 팻국 / 게조치 [*] , 계란조치 [*] , 구자, 낙지전골 ^{**} , 닭전골 ^{**} , 된장찌개 ^{**} , 두부전골 ^{**} , 명란조치 ^{**} , 민어조치 [*] , 새우찌개, 송이찌개, 신선로, 알찌개, 우거지찌개, 응어찌개, 전골, 조개전골 [*] , 조개찌개 , 채소전골 ^{**} , 청국장 (이상 49종)
II유형	가지찬국, 가지탕, 감자맑은장국 [*] , 감자국 [*] , 고깃국 [*] , 국수버섯국, 김국, 콩치메탕 [*] , 느타리국, 능이국, 달탕 [*] , 도미게탕 [*] , 두부메탕 ^{**} , 두부탕, 만둣국, 모래무지메탕 [*] , 모시조갯국, 문메탕 ^{**} , 무젓국, 목탕, 미역냉국 [*] , 미역메탕 ^{**} , 민어메탕 [*] , 배추공깃국, 부개탕 [*] , 복어게탕 [*] , 복어겉질국 [*] , 복어찬국, 산채국 [*] , 생하메탕 [*] , 송잇국, 쇠머리찬국, 숙주나물국, 시금치맑은장국, 시금치탕, 시금치국 [*] , 시래기메탕 [*] , 짜리버섯국 [*] , 양배춧국 [*] , 어게탕 [*] , 열무국 [*] , 오이메탕 [*] , 외지찬국, 육환자탕 [*] , 준치메탕 [*] , 짬지찬국 , 찬국, 헛국 [*] , 토란메탕 [*] , 표고메탕 [*] , 피골집국 , 해삼탕 [*] , 호박메탕 [*] / 게살조치 [*] , 굴비찌개 [*] , 김치찌개 ^{**} , 깍두기찌개 [*] , 꿀뚜기조치 ^{**} , 꿀뚜기찌개 [*] , 두부간장찌개 [*] , 두부조치 ^{**} , 만두속찌개 , 모래무지찌개 [*] , 무젓국찌개 ^{**} , 배추된장찌개 [*] , 배추찌개 ^{**} , 밴댕이찌개 , 뱅어찌개 , 병어조치 [*] , 비지찌개 ^{**} , 소전골 [*] , 양전골 [*] , 열무젓국찌개 [*] , 열무찌개 [*] , 우육전골 [*] , 전복전골 , 준치젓국찌개 [*] , 쭈꾸미찌개 [*] , 콩나물찌개 ^{**} , 호박찌개 [*] (이상 80종)
III유형	곰국 [*] , 미역국 , 배추꼬릿국 [*] , 숙음배춧국 [*] , 아욱국 [*] , 애탕국 [*] , 토장국 [*] / 도루묵찌개 [*] , 두부찌개 [*] , 복어찌개 [*] , 비웃조치 [*] , 생치전골 [*] , 송어조치 ^{**} , 썩갯전골 ^{**} , 조기조치 [*] , 찌개 (이상 16종)
IV유형	감자메탕 ^{**} , 고비메탕 [*] , 고사리메탕 [*] , 곰메탕 [*] , 김치메탕 [*] , 김치국 [*] , 냉이메탕 [*] , 느타리메탕 [*] ,

⁷ <표2>~<표5>의 음식명은 모두 현대어 표기로 바꾸어 제시한다.

⁸ ‘비빔밥’은 ‘비빔진지’ (1939년 11월 10일과 1940년 1월 19일의 <명일식탁표>)로 나타난 경우까지 포함하여 제시하였다. 이는 1939년 11월 10일의 <명일식탁표>에서 ‘비빔밥’과 ‘비빔진지’가 함께 나타난 경우를 고려한 것이다.

유형	음식명
	<p>대구메탕**, 대하메탕*, 도미메탕*, 동아맑은장국*, 동태게탕*, 동태메탕*, 두부게탕*, 무맑은장국**, 무채메탕*, 미역게탕*, 배추메탕*, 뱅어메탕*, 버섯메탕*, 복어메탕*, 산채메탕*, 새우메탕*, 설렁탕, 소루쟁이메탕*, 소메탕*, 송이메탕*, 시금치게탕*, 시금치메탕**, 시래기게탕*, 실파메탕*, 쏘가리게탕*, 쏘가리메탕*, 쏘가릿국*, 아욱메탕*, 양탕, 어탕, 열무메탕*, 옹파메탕**, 자가사리메탕*, 조기게탕*, 조기메탕*, 콩나물맑은장국*, 콩나물메탕**, 콩나물토장국*, 해삼메탕*, 햇무메탕*, 햇배추메탕* / 경우궁뎡장찌개, 고기전골*, 고비찌개*, 낙지찌개*, 다시마찌개*, 달래찌개*, 대구조치, 도루묵조치*, 동태조치*, 된장조치**, 두부고추장찌개*, 두부젓국찌개*, 맛살찌개*, 무김치낙지찌개*, 복어된장찌개*, 복어조치*, 비웃찌개*, 생선고추장조치, 쑥음열무찌개*, 송이전골*, 송어젓국찌개*, 시래기찌개*, 싸리버섯전골*, 오징어찌개*, 옹어조치*, 자가사리찌개*, 자반비웃찌개*, 전어찌개*, 젓무찌개**, 쭈꾸미조치*, 청어조치*, 콩팥전골*, 햇배추찌개*, 홍어찌개* (이상 83종)</p>

<표 4> 『동아일보』 기사에 나타난 음식명 : 부식류 (총 532종)

유형	음식명
I유형	<p>겨자김치, 평양김치, 닭김치, 동치미**, 무김치**, 배추통김치**, 생선김치, 쌈김치, 열무김치, 외김치, 외지, 장김치, 짬지, 통김치 / 깍두기** / 계란장아찌, 마늘장아찌[장선(蒜醬)]*, 오이장아찌*, 오이통장아찌, 외장아찌, 무장아찌*, 열무장아찌*, 전복초*, 전복장아찌 / 가지나물*, 고춧잎나물*, 구기자나물, 나물, 도라지나물*, 두릅나물*, 물썩나물*, 미나리나물**, 미나리초나물*, 버섯나물, 석이나물, 숙주초나물*, 시금치나물**, 썩갓나물**, 씀바귀나물, 오이나물*, 외나물, 초나물*, 취나물*, 파나물*, 표고나물, 호박나물* / 더덕생채*, 도라지생채*, 무생채**, 오이생채* / 깻잎쌈*, 피마자잎쌈, 호박잎쌈 / 김무침*, 대하무침*, 미역무침*, 복어무침* / 잡회, 간회, 낙지회**, 대하회*, 도미어채, 두릅회, 미나리강회*, 민어회*, 병어회*, 생복회*, 송어어채, 양선, 양회, 어채, 옹어회, 조개어채, 조개회, 조기회*, 죽순채*, 청어선, 콩팥회, 호박선* / 녹말묵, 메밀묵, 제물묵, 도토리묵* / 잡채*, 족채*, 탕평채**, 구절판 / 닭볶이*, 제육볶이* / 김자반, 준치자반*, 콩자반* / 대추편포*, 뱅어포*, 산포*, 전복쌈, 약포, 장포* / 굴비*, 닭구이**, 더덕구이*, 도미구이*, 민어구이*, 방어구이*, 복어구이**, 송이구이*, 제육구이**, 조기구이**, 콩팥구이** / 산적, 섭산적**, 장산적* / 간전유어**, 계전유어*, 고기전유어*, 고추전유어*, 누르미*, 누름적*, 두릅전유어*, 민어전유어*, 버섯전유어, 선지전유어, 알쌈*, 양전유어*, 전유어, 자충이전유어, 조개전유어*, 향누르미, 호박전* / 장조림*, 갈치조림**, 감자조림**, 고등어조림**, 닭조림*, 비웃조림*, 제육조림*, 준치조림*, 푹고추조림 / 무새우젓지짐이*, 미역지짐이, 민어지짐이*, 빈대떡, 암치뽕지짐이, 오이지지짐이*, 외지지짐이, 조기지짐이*, 콩나물지짐이**, 호박지짐이 / 가지찜, 닭찜*, 대하찜*, 도미찜, 떡볶이, 배추찜*, 부레찜, 붕어찜*, 생선찜, 송이찜, 송어찜, 열계찜*, 외찜, 갈비찜 / 소머리편육, 양지머리편육, 업진편육, 제육편육 / 족편, 장족편*, 전약, 향설고 / 소금수란*, 어란* (이상 172종)</p>
II유형	<p>개성보김치, 개성쌈김치, 김치**, 누른외소김치, 배추동치미, 삶은김치, 외소박이김치, 용인외지, 지, 참외외지, 평양동치미, 한련김치, 호박짬지 / 실파버무리 / 소깍두기, 수박깍두기 / 가지만지, 가지숙장아찌, 가지장아찌*, 가지통장아찌, 겨울무장아찌, 대구장아찌, 맛나지**, 배추장아찌**, 복숭아장아찌, 봄무장아찌, 복어장아찌, 살구장아찌, 연밥장아찌,</p>

유형	음식명
	<p>장과가, 장채과, <u>죽순장과*</u> / 김정승호박나물, <u>깎잎나물*</u>, 더덕나물, 땅두릅나물, <u>머우나물*</u>, <u>썩나물</u>, 애호박나물, 오이초나물, 옥잠화잎나물, 참죽나물 / 가지잎쌈, 미역쌈, 육쌈 / <u>배추김치무침*</u>, <u>배추무침*</u> / 겨자선, 과일채, 꼴뚜기어채, 낙지어채, 넙지어채, 대구숙회, <u>대합회*</u>, 등골회, 거여목채, 미삼채, 민어채, <u>배추선*</u>, <u>밴댕이회</u>, <u>뱀장어회</u>, <u>생하회*</u>, <u>송이회*</u>, 수전채, <u>어선*</u>, <u>오징어회*</u>, 우둔회, 잉어채, 천엽회, <u>해삼회*</u>, <u>홍어채</u> / <u>묵</u> / <u>배추무름</u>, <u>외무름</u>, <u>호박무름</u> / <u>건대구볶음*</u>, <u>닭젓국볶이*</u>, <u>멸치볶음*</u>, <u>갈비볶음</u>, <u>양파볶음*</u>, <u>오징어채볶음*</u> / <u>다시마자반</u>, <u>미역자반*</u>, <u>호콩자반</u> / <u>오징어포*</u>, <u>우치포</u>, <u>장포육</u> / <u>간구이*</u>, <u>굴비보프렘*</u>, <u>꼴뚜기구이*</u>, <u>두부구이*</u>, <u>비웃구이*</u>, <u>어포구이*</u>, <u>오징어구이**</u>, <u>우육너비아니*</u>, <u>장어구이*</u>, <u>정어리구이*</u>, <u>조개구이*</u>, <u>족구이**</u>, <u>편포구이*</u> / <u>두부섭산적**</u>, <u>민어산적*</u>, <u>우육산적*</u>, <u>도라지산적*</u> / <u>감자전*</u>, <u>감자전유어*</u>, <u>계살전유어*</u>, <u>고구마전유어</u>, <u>꼴뚜기전유어</u>, <u>꽂치전유어*</u>, <u>닭전유어</u>, <u>대하전유어</u>, <u>돈전유어</u>, <u>뱀장어전유어</u>, <u>생파전유어*</u>, <u>송이전유어</u>, <u>알송편</u>, <u>양파전유어*</u>, <u>연근전유어</u>, <u>은행전유어</u>, <u>해삼전유어*</u>, <u>호박초*</u> / <u>고추조림*</u>, <u>깍질콩조림*</u>, <u>두부조림**</u>, <u>마늘잎조림</u>, <u>멸치조림**</u>, <u>무약저지**</u>, <u>무조림*</u>, <u>방어조림**</u>, <u>약저지</u>, <u>조갯살조림*</u>, <u>천리찬</u> / <u>가지기름지짐</u>, <u>가지빠론지짐</u>, <u>닭지짐이</u>, <u>무젓국지짐이*</u>, <u>묵지짐이</u>, <u>박지짐이</u>, <u>소고기지짐이</u>, <u>소꼬리지짐이</u>, <u>제육지짐이</u>, <u>참외지짐이</u> / <u>개성찜</u>, <u>배추속대찜</u>, <u>전복찜</u>, <u>제육찜</u>, <u>죽순찜*</u>, <u>준치찜</u>, <u>찜</u>, <u>창자찜</u>, <u>호박찜*</u> / <u>개고기편육</u> / <u>계란백탕</u>, <u>난배수</u> / <u>가자미식해</u>, <u>계란반숙*</u>, <u>대합식해</u>, <u>돈응계란</u>, <u>민란</u>, <u>쌀골집</u>, <u>은어식해</u>, <u>피골집 (이상 163종)</u></p>
III유형	<p>나박김치, 박김치, 썩박지, 오이김치, 장김치, <u>젓국지**</u>, 지렘김치, <u>짬무김치**</u> / <u>굴깍두기</u>, <u>굴젓무</u>, <u>조개젓무</u>, <u>햇깍두기</u> / <u>달래장아찌**</u>, <u>무말랭이장아찌*</u>, <u>미나리장아찌**</u>, <u>숙란</u>, <u>파장아찌*</u>, <u>홍합초</u> / <u>거여목나물*</u>, <u>고비나물**</u>, <u>무나물*</u>, <u>숙주나물**</u>, <u>콩나물**</u> / <u>김쌈**</u>, <u>상추쌈*</u>, <u>취쌈*</u> / <u>김치무침*</u> / <u>가오리어채</u>, <u>꽂치회*</u>, <u>뱅어회*</u>, <u>송어회*</u>, <u>육회*</u>, <u>굴회**</u> / <u>양볶이**</u>, <u>고추장볶음*</u> / <u>뚝뚝자반*</u> / <u>고기너비아니**</u>, <u>너비아니</u>, <u>방자고기</u>, <u>병어구이*</u>, <u>갈비구이*</u>, <u>생치구이*</u>, <u>송어구이**</u>, <u>염통구이*</u>, <u>염통너비아니</u>, <u>청어구이**</u> / <u>고기산적</u>, <u>닭적</u>, <u>떡산적**</u>, <u>송이산적*</u>, <u>염통산적</u>, <u>음파산적**</u>, <u>족적</u>, <u>파산적*</u> / <u>굴전유어**</u>, <u>미쌈</u>, <u>뱅어전유어*</u>, <u>생선전유어*</u>, <u>제육전유어*</u>, <u>호박전유어*</u> / <u>방어조림*</u>, <u>복어조림**</u>, <u>조기조림*</u> / <u>암치지짐이*</u> / <u>떡찜*</u> / <u>편육*</u>, <u>수란*</u>, <u>튀각**</u> (이상 68종)</p>
IV유형	<p>밝가지콩나물상갓김치, <u>배추김치**</u>, <u>벼락짬지</u>, <u>보김치</u>, <u>소금김치</u>, <u>숙음열무김치</u>, <u>싱건무김치</u>, <u>육상궁통김치</u>, <u>젓국김치</u>, <u>햇김치</u>, <u>햇배추김치</u>, <u>호박김치</u> / <u>열무버무리</u>, <u>배추버무리</u>, <u>햇배추버무리</u> / <u>깍깍두기</u>, <u>겨자깍두기</u>, <u>공주깍두기</u>, <u>무깍두기</u>, <u>묵은젓무</u>, <u>배추깍두기</u>, <u>배추젓무</u>, <u>오이젓무</u>, <u>젓무**</u>, <u>채젓무</u>, <u>햇젓무**</u> / <u>계란장과*</u>, <u>무숙장아찌*</u>, <u>배추속대장아찌*</u>, <u>실파장아찌*</u>, <u>장과*</u>, <u>햇무장아찌*</u> / <u>갓나물</u>, <u>고사리나물*</u>, <u>넝징초나물*</u>, <u>들썩나물*</u>, <u>무말랭이나물*</u>, <u>배추나물*</u>, <u>실파나물*</u>, <u>양배추나물*</u>, <u>토란대나물*</u> / <u>생취쌈*</u> / <u>도토리묵무침*</u>, <u>메밀묵무침*</u>, <u>무말랭이무침*</u>, <u>산채무침*</u>, <u>제물묵무침*</u>, <u>배추통김치무침*</u>, <u>파래무침**</u> / <u>가오리회*</u>, <u>강여주회*</u>, <u>농어어채</u>, <u>대합조개회</u>, <u>맛살회*</u>, <u>문어회*</u>, <u>상어어채</u>, <u>생전복회*</u>, <u>생합회*</u>, <u>생해삼회*</u>, <u>어미회*</u>, <u>쭈꾸미회*</u>, <u>홍어회*</u>, <u>회깻*</u> / <u>고추무름*</u> / <u>건대구자반</u>, <u>마른자반*</u>, <u>복어자반</u>, <u>암치자반</u>, <u>오징어채자반</u>, <u>자반</u> / <u>갈비색임구이*</u>, <u>갈치소금구이*</u>, <u>도루묵구이*</u>, <u>동태구이*</u>, <u>등심구이*</u>, <u>뱅어포구이*</u>, <u>쏘가리구이**</u>, <u>열간갈치구이*</u>, <u>열간비웃구이*</u>, <u>육포구이*</u>, <u>자리구이</u>, <u>자반갈치구이*</u>, <u>자반고등어구이*</u>, <u>자반비웃구이*</u>, <u>자반연어구이*</u>, <u>자반조기구이*</u>, <u>제육된장구이*</u>, <u>전어구이*</u>, <u>전어소금구이*</u></p>

유형	음식명
	, 청주갈비, 포구이, 홍어구이* / 간적, 갈비적, 고기섭산적*, 생선산적, 생선적 / 계란전유어, 동태전유어*, 두부전유어*, 병어전유어*, 실파전유어*, 맛살전유어*, 조기전유어*, 족전 / 가자미조림*, 갈치고추장조림*, 계란조림*, 고구마조림*, 꿀뚜기조림*, 대구조림, 동태조림*, 생선조림*, 전어조림*, 청어조림*, 콩조림* / 대구지짐이*, 동태지짐이*, 배추지짐이*, 시래기지짐이*, 열무젓국지짐이*, 열무지짐이* / 거위찜, 송어찜, 영계닭찜, 오리찜, 조기찜 / 미역튀각*, 송란 (이상 129종)

<표 5> 『동아일보』 기사에 나타난 음식명 : 후식류 (총 144종)

유형	음식명
I유형	경단, 계피떡, 굴병떡, 꽃전, 꿀떡, 녹말편, 대추전병, 돈전병, 두견전병, 두텃떡, 무떡, 물송편, 밀전병, 밤경단, 밤떡, 방울증편, 백설기, 백합병, 송편, 썩구리, 옥수수떡, 잡과편, 증편, 차전병, 토련병, 호박떡, 화전, 혼무리, 흰떡 / 대추초, 복숭아정과, 생편, 연근정과, 울안, 조란 / 과줄 / 능금초, 딸기화채, 떡수단, 미숫가루, 배숙, 배화채, 보리수단, 복숭아화채, 수단, 수박화채, 수정과, 식혜, 앵두화채, 원소병, 찹쌀미시, 창면, 화면 (이상 53종)
II유형	권전병, 두텃단자, 마른전병, 메밀전병, 무리송편, 밤편, 보리송편, 소병, 승검초증편, 오려송편, 오미자편, 오입장이떡, 잡과인절미, 조침떡, 칠보권전병, 팔편, 호박범벅, 물호박떡, 환전, 회회권전병 / 파리정과 / 다시마산자, 당초과 / 능금화채, 복분자초, 완두미시, 유사화채, 육향초, 장미화채, 천금초, 하밀감화채, 행초 (이상 32종)
III유형	감자병, 꿀편, 대추단자, 생편, 석이단자, 수수경단, 주악, 찰경단, 콩버무리 / 맥문동, 문동과, 산사편, 생정과, 청매정과, 행인정과 / 깨강정, 만두과, 빈사과, 세반강정, 세반산자, 잣박산 / 녹말다식, 다식과, 송화다식, 약과, 흑임자다식 / 복근자화채 (이상 27종)
IV유형	감자편, 감편, 깨인절미, 녹두거피한 메떡, 녹두거피한 찰떡, 메떡, 수수팥단주, 수수편, 콩찰떡, 팔거피한 찰떡 / 굴병, 당대추, 백문동, 여지, 오화당, 옥순당, 용안, 원당, 인삼당, 팔모당, 호도당 / 강정, 광연동정, 매자과, 매화산자, 색강정, 잣박산강정 / 녹감다식, 다식, 모약과, 쌀다식 / 밀감화채 (이상 32종)

IV. 분석 초점⁹

- 음식명 중 일상식의 빈도 분석. → 특별식보다 일상식을 주로 소개하려는 기사의 성격과 관련된 결과일 가능성이 높음.

<표 6> 음식명 중 일상식의 빈도

종류 \ 유형		I			II			III			IV		
주식류	전체	27			19			3			3		
	일상식	0	9	18	0	1	18	0	3	0	0	1	2
국·찌개류	전체	49			80			16			83		
	일상식	9	10	30	10	46	24	2	12	2	8	69	6
부식류	전체	172			163			68			129		
	일상식	21	82	69	10	51	102	18	35	15	5	90	34
후식류	전체	53			32			27			32		
	일상식	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※ 종류 (주식류, 국·찌개류, 부식류, 후식류)와 유형 (I, II, III, IV)의 구분은 앞의 <표2>~<표5>에서 사용된 경우와 동일함.

※ 일상식은 <명일식탁표> (1939/2/12~1940/7/12, 총 151회 연재), <오늘 저녁엔 이런 반찬을> (1939/5/22~9/15, 총 75회 연재)에 나타난 음식명임. 열의 구분은 순서대로 5회 이상 나타난 경우, 4회 이하 나타난 경우, 나타나지 않은 경우를 가리킴.

- 음식명에 대한 분석
 - 유사한 부류로 분류되는 음식명에 대한 비교 분석 → 조리법에 유의함. (예: 'X탕, X메탕, X국, X계탕', 'X전골, X찌개, X조치', 'X깍두기, X젓무' 등)
 - 동의어로 제시된 음식명에 대한 비교 분석(예: '윤집, 초고추장', '알쌈, 알송편', '호박범벅, 물호박떡', '화전, 꽃전' 등)
 - 다른 시기 혹은 문헌에서 잘 확인되지 않는 음식명에 대한 분석

⁹ IV장의 구체적인 내용은 발표 당일 설명할 예정임.

V. 참고문헌

• 자료

『동아일보』 (1920~1945)

방신영(1938), 『조선요리제법』(증보 8판), 한성도서주식회사.

이용기(1936), 『조선무쌍신식요리제법』, 영창서관.

조자호(1939), 『조선요리법』, 광한서림.

• 논문

배은석(2014), 「근대성 속의 전통성」, 『근대한식의 풍경』, 한식재단, 20-41쪽.

이성우[編](1992), 『韓國古食文獻集成』 1~7, 수학사.

이지영(2014), 「음식명 연구의 현황과 과제」, <조선시대 물명 연구의 현황과 과제>(한국학 중앙연구원 전통한국학연구센터 2014년도 제3차 국내학술회의, 2014년 8월 27일) 발표문.

정혜경(2014), 「근대 한식 관련 문헌들에 대한 고찰」, 『근대한식의 풍경』, 한식재단, 186-208쪽.

주영하(2014), 「방신영과 이용기, 그리고 20세기 조리서」, 『근대한식의 풍경』, 한식재단, 44-61쪽.

한복진(2014a), 「근대의 조리서」, 『근대한식의 풍경』, 한식재단, 87-117쪽.

한복진(2014b), 「근대 조리서에 나타난 음식과 식재료」, 『근대한식의 풍경』, 한식재단, 118-141쪽.