

목 차

I. 전통·향토음식	3
I - 1. 주식류	5
I - 2. 부식류	81
I - 3. 후식류	463
I - 4. 주류	623
II. 의생활	677
II - 1. 피복	679
II - 2. 모자·신발	701
II - 3. 장신구	725
II - 4. 피복관리용품	741
II - 5. 직조·염색	757
II - 6. 기타	775
III. 주생활	783
III - 1. 가옥유형	785
III - 2. 구성·마감재	793
III - 3. 실내장식	829
III - 4. 기타	847
IV. 생활용품	875
IV - 1. 놀이용품	877
IV - 2. 식생활용품	891
IV - 3. 기타	923

I . 전통·향토음식

I -1. 주식류	5
I -1-1. 밥류	5
I -1-2. 죽류	27
I -1-3. 면류	51
I -1-4. 기타류	73
I -2. 부식류	81
I -2-1. 국·탕류	81
I -2-2. 전골·찌개류	119
I -2-3. 찜·선류	135
I -2-4. 볶음·조림류	153
I -2-5. 구이·산적류	175
I -2-6. 전류	211
I -2-7. 회류	233
I -2-8. 부각·튀김류	253
I -2-9. 묵류	279
I -2-10. 무침류	293
I -2-11. 장아찌류	307
I -2-12. 김치류	331
I -2-13. 장류	393
I -2-14. 식해·젓갈류	415
I -2-15. 기타	443
I -3. 후식류	463
I -3-1. 떡류	463
I -3-2. 과점류	533
I -3-3. 음청류	579
I -4. 주류	623

I . 전통·향토음식

I-1. 주식류

I-1-1. 밥류

■ 공릉장국밥	7
■ 굴 밥	8
■ 굴회덮밥	9
■ 따로국밥	10
■ 미역밥	11
■ 밤 밥	12
■ 버섯밥	13
■ 비빔밥	14
■ 산채비빔밥	15
■ 소머리국밥	16
■ 송이돌솥밥	17
■ 영양돌솥밥	18
■ 오곡밥	19
■ 옥수수밥	20
■ 장국밥	21
■ 전주비빔밥	22
■ 전주콩나물국밥	23
■ 충무김밥	24
■ 콩나물밥	25
■ 해물솥밥	26

I. 전통·향토음식

I - 1. 주식류

I - 1 - 2. 죽류

■ 김치죽	29
■ 닭 죽	30
■ 땅콩죽	31
■ 메밀국죽	32
■ 백합죽	33
■ 수수푸레기	34
■ 수수풀떼기	35
■ 애호박죽	36
■ 양파범벅	37
■ 인삼어죽	38
■ 인삼호박범벅	39
■ 잣 죽	40
■ 전복죽	41
■ 조개죽	42
■ 지황단팔죽	43
■ 콩 죽	44
■ 팔 죽	45
■ 호박범벅	46
■ 호박죽	47
■ 호박차수수범벅	48
■ 호박청	49
■ 홍합죽	50

I . 전통·향토음식

I -1. 주식류

I -1-3. 면류

■ 감자수제비	53
■ 곤달비수제비	54
■ 꿀두국수	55
■ 평메밀칼국수	56
■ 냉 면	57
■ 떡 국	58
■ 버섯수제비	59
■ 버섯장국수제비	60
■ 산채비빔국수	61
■ 생선국수	62
■ 손닭국수	63
■ 옥수수콩국수	64
■ 올챙이국수	65
■ 완두콩칼국수	66
■ 쟁반국수	67
■ 조랭이떡국	68
■ 참계수제비	69
■ 참쌀수제비	70
■ 춘천막국수	71
■ 칩국수	72

I . 전통·향토음식

I -1. 주식류

I -1-4. 기타류

■ 감자튀김만두	75
■ 김치만두	76
■ 메밀만두	77
■ 애호박편수	78
■ 편 수	79

I. 전통·향토음식

I-2. 부식류

I-2-1. 국·탕류

■ 가물치곰탕	83
■ 감자옹심이	84
■ 곰탕	85
■ 꽃게매운탕	86
■ 평백숙	87
■ 나주곰탕	88
■ 대(大)게탕	89
■ 들깨토란탕	90
■ 메기매운탕	91
■ 삼계탕	92
■ 설렁탕	93
■ 성계국(구살국)	94
■ 성계냉국	95
■ 쏘가리매운탕	96
■ 수제비국	97
■ 썩콩국	98
■ 시래기국	99
■ 애저매운탕	100
■ 연푸국	101
■ 영계백숙	102
■ 오골계백숙	103
■ 오리탕	104
■ 울갱이국	105
■ 옷닭	106
■ 완자탕	107
■ 용봉탕	108
■ 육개장	109
■ 장어국	110
■ 재첩국	111
■ 청등오리백숙	112
■ 콩국	113
■ 콩나물해장국	114
■ 토끼탕	115
■ 향어백숙	116
■ 황복어탕	117
■ 흑염소탕	118

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-2. 전골·찌개류

■ 감자전골	121
■ 구기갈비전골	122
■ 닭전골	123
■ 동태고명지짐이	124
■ 버섯전골	125
■ 비지찌개	126
■ 새뱅이찌개	127
■ 순두부찌개	128
■ 신선로	129
■ 원조곱창전골	130
■ 태평추	131
■ 표고철남비	132
■ 호박지찌개	133
■ 흑염소전골	134

I . 전통·향토음식

I - 2. 부식류

I - 2-3. 찜·선류

■ 갈비찜	137
■ 감자새우선	138
■ 게 찜	139
■ 닭 찜	140
■ 대하찜	141
■ 들붕어채소찜	142
■ 메기찜	143
■ 미더덕찜	144
■ 붕어찜	145
■ 아귀찜	146
■ 잉어찜	147
■ 재첩찜	148
■ 죽순선	149
■ 풋고추찜	150
■ 홍어어시육	151
■ 홍어찜	152

I. 전통·향토음식

I - 2. 부식류

I - 2 - 4. 볶음·조림류

■ 고사리볶음	155
■ 낙지볶음	156
■ 도리뱅뱅이	157
■ 돼지고기솔잎자반	158
■ 돼지고기오향장조림	159
■ 마늘장조림	160
■ 마늘쫑조림	161
■ 무릇썩조림	162
■ 무릇조림	163
■ 불낙지	164
■ 생선어묵조림	165
■ 쇠고기죽순볶음	166
■ 오징어홍합꼬지	167
■ 전복초	168
■ 죽순나물	169
■ 죽순볶음	170
■ 콩나물장조림	171
■ 콩자반	172
■ 표고버섯대(자루)장조림	173
■ 홍합초	174

I . 전통·향토음식

I - 2. 부식류

I - 2 - 5. 구이·산적류

■ 가리비구이	177	■ 쇠고기산적	194
■ 닭불고기	178	■ 수원갈비	195
■ 닭황토구이	179	■ 암소한마리	196
■ 대합구이	180	■ 양곱창구이	197
■ 더덕구이	181	■ 오징어불고기	198
■ 더덕누름적	182	■ 은어간장구이	199
■ 떡산적	183	■ 의정부떡갈비	200
■ 도라지산적	184	■ 자리구이	201
■ 돼지갈비구이	185	■ 장어구이	202
■ 두릅산적	186	■ 전복구이	203
■ 마늘산적	187	■ 준치자반구이	204
■ 마른옥돔구이	188	■ 춘천닭갈비	205
■ 사슬누름적	189	■ 토종돼지훈제구이	206
■ 산채산적	190	■ 한우등심구이	207
■ 소갈비구이	191	■ 해물산적	208
■ 소라구이	192	■ 흑염소불고기	209
■ 송이버섯산적	193		

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-6. 전류

■ 감자부침	213
■ 감자장전	214
■ 고추장떡	215
■ 구기자화전	216
■ 늙은호박전	217
■ 메밀두루말이	218
■ 메밀부침	219
■ 미꾸라지부침	220
■ 빈대떡	221
■ 석류전	222
■ 섭 전	223
■ 양파고등어전	224
■ 양평마전	225
■ 인삼고기완자	226
■ 장 떡	227
■ 칩 전	228
■ 콩부침	229
■ 콩죽지짐	230
■ 파 전	231
■ 호박전	232

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-7. 회류

■ 고동회	235
■ 굴 회	236
■ 두릅회	237
■ 만가닥버섯회	238
■ 멸치회	239
■ 명태회	240
■ 미나리강회	241
■ 민물돔회	242
■ 소라회	243
■ 손두부회	244
■ 육 회	245
■ 은어회	246
■ 전복·소라회	247
■ 추어숙회	248
■ 해삼물회	249
■ 향어회	250
■ 홍어회	251

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-8. 부각·튀김류

■ 가죽자반	255
■ 감자부각	256
■ 감자튀김	257
■ 깻잎부각	258
■ 고추부각	259
■ 고추오색말이튀김	260
■ 김부각	261
■ 다시마튀각	262
■ 당귀잎튀김	263
■ 돼지고기깻잎말이튀김	264
■ 두릅튀김	265
■ 들깨꽃부각	266
■ 부추달걀말이	267
■ 병어튀김	268
■ 수삼닭튀김	269
■ 우영튀김	270
■ 은어튀김	271
■ 인삼튀김	272
■ 작설잎튀김	273
■ 취나물새우튀김	274
■ 탕수이	275
■ 풋고추부각	276
■ 피리튀김	277

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-9. 목류

■ 기장어묵	281
■ 도토리묵	282
■ 메밀묵	283
■ 박대묵	284
■ 밤 목	285
■ 순두부	286
■ 올챙이묵	287
■ 칭 목	288
■ 청포묵	289
■ 초당두부	290
■ 칩 목	291

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-10. 무침류

■ 곤달비무침	295
■ 꼬막무침	296
■ 도라지잡채	297
■ 두부냉채	298
■ 삼파래무침	299
■ 시래기된장무침	300
■ 양파생채	301
■ 인삼세근무침	302
■ 잡 채	303
■ 참죽순나물	304
■ 콩나물잡채	305
■ 횃집나물	306

I. 전통·향토음식

I-2. 부식류

I-2-11. 장아찌류

■ 가죽장아찌	309
■ 가지장아찌	310
■ 깻잎장아찌	311
■ 계된장박이	312
■ 계 약	313
■ 고추장아찌	314
■ 고춧잎장아찌	315
■ 곤달비장아찌	316
■ 굴비장아찌	317
■ 김장아찌	318
■ 노각장아찌	319
■ 단감장아찌	320
■ 달래장아찌	321
■ 당귀장아찌	322
■ 도토리묵장아찌	323
■ 마늘장아찌	324
■ 미역줄기장아찌	325
■ 배추속대장과	326
■ 양파(마늘) 절임	327
■ 질경이장아찌	328
■ 참외장아찌	329
■ 호두장아찌	330

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-12. 김치류

■ 가지김치	333	■ 서거리(명태아가미) 깍두기	363
■ 가지짬지	334	■ 석류김치	364
■ 깍두기	335	■ 섞박지	365
■ 갓김치	336	■ 수삼나박지	366
■ 깻잎김치	337	■ 수삼소김치	367
■ 계국지김치	338	■ 숙깍두기	368
■ 고갱이짬지	339	■ 썩갓김치	369
■ 고들빼기김치	340	■ 알타리동치미	370
■ 고추김치	341	■ 양념채김치	371
■ 고추잎짬지	342	■ 양배추김치	372
■ 골곰짬지	343	■ 어리김치	373
■ 굴깍두기	344	■ 열무김치	374
■ 나박김치	345	■ 열무물김치	375
■ 도라지김치	346	■ 오이물김치	376
■ 돌나물물김치	347	■ 오이쌈김치	377
■ 돌산갓김치	348	■ 오이소박이	378
■ 무비지미	349	■ 오징어무말랭이김치	379
■ 무채김치	350	■ 우영김치	380
■ 무청김치	351	■ 인삼김치	381
■ 박김치	352	■ 장김치	382
■ 배추겉절이	353	■ 짬지	383
■ 배추김치	354	■ 창란젓깍두기	384
■ 배추속대김치	355	■ 총각김치	385
■ 백김치	356	■ 통배추김치	386
■ 보쌈김치	357	■ 파김치	387
■ 봄동김치	358	■ 풋고추김치	388
■ 봄채소김치	359	■ 해물김치	389
■ 부추김치	360	■ 호박김치	390
■ 비늘김치	361	■ 호박계국지	391
■ 사연지	362	■ 호박지	392

I . 전통·향토음식

I - 2. 부식류

I - 2 - 13. 장류

■ 간장·된장	395
■ 깨묵장	396
■ 고구마고추장	397
■ 대추참쌀고추장	398
■ 마늘고추장	399
■ 막 장	400
■ 메 주	401
■ 무 장	402
■ 밀가루고추장	403
■ 밀 장	404
■ 보리고추장	405
■ 순창참쌀고추장	406
■ 시금장	407
■ 죽염간장·된장	408
■ 집 장	409
■ 집 지	410
■ 참쌀고추장	411
■ 청국장	412
■ 호박고추장	413

I . 전통·향토음식

I -2. 부식류

I -2-14. 식해·젓갈류

■ 까나리젓국	417
■ 가자미식해	418
■ 갈치속젓	419
■ 게장	420
■ 꿀뚜기젓	421
■ 대구모젓	422
■ 멸치젓	423
■ 명란젓	424
■ 밥식해	425
■ 불락어젓	426
■ 북어식해.....	427
■ 새우젓	428
■ 생선식해	429
■ 소라젓	430
■ 아가미젓	431
■ 어리굴젓	432
■ 오징어젓	433
■ 자리젓	434
■ 전어밤젓	435
■ 조개젓	436
■ 조기식해	437
■ 조기젓	438
■ 참게장	439
■ 창란젓	440
■ 황석어젓	441

I . 전통·향토음식

I - 2. 부식류

I - 2 - 15. 기타

■ 고추인삼말이	445
■ 구절판	446
■ 메밀전병	447
■ 무인삼초절임	448
■ 백암순대	449
■ 버섯밀전병쌈	450
■ 산채구절판	451
■ 쌀전병말이	452
■ 야채순대	453
■ 오징어순대	454
■ 오향죽	455
■ 용봉죽편	456
■ 육 포	457
■ 죽 편	458
■ 찹쌀순대	459
■ 취나물모듬쌈	460
■ 토란잎오색보쌈나물	461

I. 전통·향토음식

I - 3. 후식류

I - 3-1. 떡류

■ 가래떡	465	■ 송 편	499
■ 감자경단	466	■ 송화송편	500
■ 감자몽생이	467	■ 수리취개피떡	501
■ 감자송편	468	■ 수수경단	502
■ 감자투생이	469	■ 수수부꾸미	503
■ 검정약쌀인절미	470	■ 수수음팡떡	504
■ 계피떡	471	■ 쑥개떡	505
■ 고구마경단	472	■ 쑥구리단자	506
■ 꽃감화전	473	■ 쑥굴레	507
■ 구기자떡	474	■ 쑥버무리	508
■ 구름떡	475	■ 쑥설기	509
■ 국화송편	476	■ 옥수수인절미	510
■ 꿀밤시루떡	477	■ 옥수수찰떡	511
■ 기름떡	478	■ 옥수수취송편	512
■ 기주떡	479	■ 옥수수취잎떡	513
■ 달팽이떡	480	■ 우찌지	514
■ 대추인절미	481	■ 이바지떡	515
■ 도토리간식	482	■ 인절미	516
■ 도토리송편	483	■ 전주경단	517
■ 도토리찰편	484	■ 절 편	518
■ 두텁떡	485	■ 증편 (기장떡)	519
■ 등겨송편	486	■ 차시루떡	520
■ 마꽃떡	487	■ 차조떡	521
■ 망개떡	488	■ 찰옥수수시루떡	522
■ 메밀총떡	489	■ 찹쌀떡	523
■ 모시떡	490	■ 찹쌀부꾸미	524
■ 모시송편	491	■ 취 떡	525
■ 목단꽃떡	492	■ 취송편	526
■ 백 편	493	■ 포도떡	527
■ 봉치떡	494	■ 호박고지떡	528
■ 부꾸미	495	■ 호박떡	529
■ 삼색메밀경단	496	■ 호박삼색단자	530
■ 석탄병	497	■ 호박시루떡	531
■ 송기떡	498	■ 화 전	532

I. 전통·향토음식

I - 3. 후식류

I - 3 - 2. 과정류

■ 감글정과	535	■ 앵두편	557
■ 감단자	536	■ 약 과	558
■ 강 정	537	■ 약 식	559
■ 깨엿강정	538	■ 연근정과	560
■ 고구마국화병	539	■ 옥수수약과	561
■ 꽃감과자	540	■ 옥수수엿	562
■ 구기자강정	541	■ 유 과	563
■ 구기자한과	542	■ 유자정과	564
■ 닭실한과	543	■ 을 란	565
■ 대추다식	544	■ 인삼매작과	566
■ 마른구절판	545	■ 인삼약과	567
■ 매작과	546	■ 인삼정과	568
■ 매화산자	547	■ 차좁쌀약식	569
■ 밤·대추초	548	■ 찹쌀엿	570
■ 복숭아양갱	549	■ 창평쌀엿	571
■ 살구편	550	■ 하회약과	572
■ 쌀밥과자	551	■ 함천유과(병사)	573
■ 쌀 엿	552	■ 호박오가리엿	574
■ 쌀엿강정	553	■ 호박잼	575
■ 섭산삼	554	■ 호박정과	576
■ 송화다식	555	■ 황골엿	577
■ 수수강정	556		

I. 전통·향토음식

I - 3. 후식류

I - 3 - 3. 음청류

■ 감초차 581	■ 식혜 602
■ 구기자차 582	■ 안동식혜 603
■ 국화차 583	■ 여지탕 604
■ 굴강차 584	■ 연근차 605
■ 녹차 585	■ 오과차 606
■ 당근땅콩즙 586	■ 오매차 607
■ 당근즙 587	■ 오미갈수 608
■ 대나무주스 588	■ 옥수수식혜 609
■ 대추차 589	■ 원소병 610
■ 등글레차 590	■ 유자즙 611
■ 마즙 591	■ 유자청 612
■ 매실주스 592	■ 유자화채 613
■ 밥식혜 593	■ 인삼차 614
■ 배숙 594	■ 제호탕 615
■ 보리단술 595	■ 진달래화채 616
■ 봉수탕 596	■ 칩차 617
■ 생강·계피차 597	■ 탕자차 618
■ 석감주 598	■ 호박수정과 619
■ 솔잎차 599	■ 호박식혜 620
■ 수문탕 600	■ 황기차 621
■ 수정과 601	

I. 전통·향토음식

I - 4. 주류

■ 고추주	625	■ 오죽청주	652
■ 과하주	626	■ 옥로주	653
■ 교동법주	627	■ 옥수수동동주	654
■ 구기자술	628	■ 옥수수술	655
■ 달선주	629	■ 옥향주	656
■ 당귀술	630	■ 율무주	657
■ 대추술	631	■ 으름주	658
■ 덕산약주	632	■ 은행주	659
■ 도라지주	633	■ 이동쌀막걸리	660
■ 동동주	634	■ 인삼동동주	661
■ 두견주	635	■ 잣 주	662
■ 두릅주	636	■ 장생주	663
■ 매실주	637	■ 조 술	664
■ 무화과주	638	■ 죽순주	665
■ 방문주	639	■ 짚가리술	666
■ 산수화주	640	■ 참깨주	667
■ 쌀 술	641	■ 참마주	668
■ 서 주	642	■ 칩 술	669
■ 석류주	643	■ 하향주	670
■ 선산약주	644	■ 호박동동주	671
■ 소곡주	645	■ 호산춘	672
■ 송노주	646	■ 흥 주	673
■ 쑥약주	647	■ 황골옛술	674
■ 안동소주	648	■ 황금주	675
■ 연엽주	650	■ 흑오미자주	676
■ 오선주	651		

II. 의생활

II - 1. 피복	679
II - 2. 모자·신발	701
II - 3. 장신구	725
II - 4. 피복관리용품	741
II - 5. 직조·염색	757
II - 6. 기 타	775

II. 의생활

II-1. 피복

■ 계례복	681
■ 관례복	682
■ 관복	683
■ 모시조각 모자이크 기법의 한복	684
■ 무속의상	685
■ 배자	686
■ 버선	687
■ 삼베적삼	688
■ 색동마고자	689
■ 색동저고리	690
■ 수의(壽衣)	691
■ 스란단치마	692
■ 원삼	693
■ 자적용포	694
■ 장옷	695
■ 조복	696
■ 타래버선.....	697
■ 혼례복	698
■ 활옷	699

Ⅱ. 의 생 활

Ⅱ-2. 모자·신발

■ 갈 모	703
■ 갓(黑笠)	704
■ 나막신	705
■ 등구니신	706
■ 망 건	707
■ 병거지	708
■ 사 모	709
■ 삿 갓	710
■ 상 모	711
■ 설 피	712
■ 유 건	713
■ 전 립(戰笠)	714
■ 정당벌립	715
■ 지삿갓	716
■ 진 신	717
■ 짚신 미투리	718
■ 초 립	719
■ 탕 건(宕巾)	720
■ 투 구	721
■ 패랭이	722
■ 휘 항	723

Ⅱ. 의 생 활

Ⅱ-3. 장신구

■ 가락지	727
■ 귀주머니	728
■ 노리개	729
■ 떨 잠	730
■ 동선이용 장신구	731
■ 뒤꽂이	732
■ 비 녀	733
■ 싹 지	734
■ 선추(선초)	735
■ 장 도	736
■ 족두리	737
■ 침	738
■ 화 관	739

II. 의 생 활

II-4. 피복관리용품

■ 골 무	743
■ 다리미	744
■ 다듬이돌·다듬이방망이	745
■ 딱 풀	746
■ 면직물풀먹이기	747
■ 바늘집·바늘꽃이	748
■ 빨래방망이	749
■ 백급풀	750
■ 실 패	751
■ 우묵가사리풀	752
■ 인 두	753
■ 포백척	754
■ 홍두깨·홍두깨틀	755

II. 의 생 활

II -5. 직조·염색

■ 갈 옷	759
■ 견과 나일론과의 합사제조방법	761
■ 견과 폴리에스테르와의 합사제조방법	762
■ 견 수방사 제조방법	763
■ 견폴솜 제조방법	764
■ 바위옷이용염색법	765
■ 세리신 정착 생사 제조법	766
■ 신나무이용염색법	767
■ 안동포	768
■ 오리목이용염색법	770
■ 이수축팽화성 견사·견직물 제조방법	771
■ 전통명주실 제조	772
■ 쪽물이용염색법	773
■ 홍화이용염색법	774

Ⅱ. 의 생 활

Ⅱ-6. 기 타

■ 광다회	777
■ 귀이개	778
■ 매듭단추	779
■ 빗	780
■ 창 포	781

Ⅲ. 주 생활

Ⅱ-1. 가옥유형	785
Ⅱ-2. 구성·마감재	793
Ⅱ-3. 실내장식	829
Ⅱ-4. 기타	847

Ⅲ. 주생활

Ⅲ-1. 가옥유형

■ 기와집	787
■ 너와집	788
■ 귀틀집	789
■ 움 집	790
■ 토담집.....	791

Ⅲ. 주 생활

Ⅲ-2. 구성·마감재

■ 까치 구멍	795
■ 갑 창	796
■ 격자 교살 창호	797
■ 격자 꽃살 창호	798
■ 격자살 창호, 교살 창호	799
■ 구 들	800
■ 굴 푹	801
■ 귀솟음	802
■ 널 문 (板門, 板子門)	803
■ 두껍단이	804
■ 마 루	805
■ 마루기와 쌓기	806
■ 맹장지	807
■ 민흘림 기둥	808
■ 배흘림 기둥	809
■ 범살창호	810
■ 벽	811
■ 부 연	812
■ 불발기	813
■ 비늘창	814
■ 빈 지	815
■ 사롱창	816
■ 서까래 덮기	817
■ 솟을살 창호	818
■ 수막새	819
■ 수키와 (男瓦)	820
■ 솟대살 창호	821
■ 암막새	822
■ 암키와 (女瓦)	823
■ 양성 바르기	824
■ 어금팔모살 창호	825
■ 우물천장	826
■ 추 너	827
■ 평기와 잇기	828

Ⅲ. 주 생 활

Ⅲ-3. 실내장식

■ 강화 반닫이	831
■ 경 대	832
■ 농	833
■ 돈 궤	834
■ 문 갑	835
■ 박천 반닫이	836
■ 반닫이	837
■ 백동장식	838
■ 사망탁자	839
■ 서 안	840
■ 쇠시리	841
■ 약 장	842
■ 의결이장	843
■ 장	844
■ 주석장식	845

Ⅲ. 주생활

Ⅲ-4. 기타

■ 까 작	849
■ 감잡이	850
■ 귀잡이(귀장식)	851
■ 단금기법(鍛金技法)	852
■ 땀기법	853
■ 두겹단이 자물쇠	854
■ 맞댄이음, 빗이음	855
■ 반턱이음, 엇턱이음	856
■ 사개 짜임	857
■ 사고석 담장 쌓기	858
■ 상감기법	859
■ 솟을대문	860
■ 연귀짜임	861
■ 우 물	862
■ 육각법	863
■ 은혈 자물쇠	864
■ 장부 이음.....	865
■ 제혀쪽매기법, 띠혀쪽매기법	866
■ 천판 짜임새	867
■ 축이음.....	868
■ 코 클	869
■ 타출법	870
■ 통귀쌈	871
■ 투각법	872
■ 판금기법(板金技法)	873

IV. 생활용품

IV - 1. 놀이용품	877
IV - 2. 식생활용품	891
IV - 3. 기 타	923

IV. 생활용품

IV-1. 놀이용품

■가 면	879
■그네뛰기	880
■널	881
■쌍 룩	882
■연	883
■용 마	884
■웃	885
■제 기	886
■줄다리기 줄	887
■차 전	888
■투 전	889

IV. 생활용품

IV - 2. 식생활용품

■ 계란바구니	893
■ 고 리	894
■ 고석매·맷지게	895
■ 광주리	896
■ 낫그릇	897
■ 다식판	898
■ 떡고리	899
■ 떡 살	900
■ 도시락	901
■ 등구미	902
■ 맷 돌	903
■ 매주틀	904
■ 모 판	905
■ 바가지	906
■ 바구니	907
■ 복조리	908
■ 상	909
■ 석 쇠	910
■ 소쿠리	911
■ 시 루	912
■ 식초병	913
■ 용 기	914
■ 절구·공이	915
■ 조 리	916
■ 채 룡	917
■ 채 반	918
■ 채	919
■ 탄 자	920
■ 함지박	921

IV. 생활용품

IV-3. 기 타

■ 금 줄	925
■ 담뱃대	926
■ 또아리	927
■ 되.....	928
■ 말	929
■ 맷방석.....	930
■ 명 석	931
■ 보구미	932
■ 부 채.....	933
■ 삼태기	934
■ 씨오쟁이	935
■ 연장망태	936
■ 완초돏자리·방석	937
■ 용문석.....	938
■ 자루꽃비.....	939
■ 장 균	940
■ 장 승	941
■ 종다래끼	942
■ 죽부인.....	943
■ 짚 독	944
■ 키	945
■ 한 지	946