Korean J. Food & Nutr. Vol. 21. No. 2, 243~255 (2008)

THE KOREAN JOURNAL OF
한국식품영양학회지
FOOD AND NUTRITION

한국 전통음식 통합 검색 시스템 구축을 위한 세시음식 연구

†신 승 미 · 송 태 희*

청운대학교 호텔조리식당경영학과, *배화여자대학 식품영양과

A Study on the Traditional Korean Festival Foods for the Construction of a Traditional Korean Food Data Integration System

†Seung-Mee Shin and Tae-Hee Song*

Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam 350-701, Korea

**Dept. of Food and Nutrition, Baewha Women's College, Seoul 110-735, Korea*

Abstract

This study was performed to offer basic data base on traditional Korean festival foods for a traditional Korean food data integration system, that is based on literature reviews. The Korean lunar calendar has seasonal divisions reflecting traditional Korean holidays. In the past, there were many customs corresponding to emotions, and foods were in accordance with customs, festivals, and seasons. Today, we are well aware of the traditional Korean foods of New Year's Day(Seollal), the Korean Harvest Festival(Chuseok), the First Full Moon Day(Jeongwol Daeboreum), the Winter Solstice(Dongji), and the hottest summer day(Sambok). However, many other traditional Korean holidays are disappearing from the modern Korean life-style. This study made the following classifications for traditional Korean festivals. Seollal(Seol), Ipchun, and Jeongwol Daeboreum in January; Junghwajeol in February; Samjinnal in March; Hansik and Chopail in April; Dano in May; Yudu and Sambok in June; Chilseok and Baekjung in July; Chuseok in August; Jungyangjeol in September; Siwolmuoil in October; Dongji in November; and Napil and Seotdal Geumeum in December. The familiar traditional Korean festival foods are as follows: Seollal's festival foods consist of 5 main dishes, 35 side dishes, 12 kinds of tteok lyou, 21 kinds of hangwa lyou, 2 kinds of emchong lyou, and 3 kinds classified as others; this includes tteokguk, manduguk, galbijjim, sinseollo, jeon, pyunyuk, kimch, tteok, sikhe, sujunggwa, fruits, and seju on Seollal. The festival foods for Jeongwol Daeboreum consist of 3 main dishes, 27 side dishes, 5 kinds of tteok lyou, 3 kinds of hangwa lyou, 4 kinds of emchung lyou, and 3 kinds classified as others; this includes ogokbap, mugeunnamul, yaksik, yumilkwa, wonsobyung, guibalgisul, and burum on Jeongwol Daeboreum. The festival foods for Sambok consist of 6 main dishes, 18 side dishes, 4 kinds of tteok lyou, 3 kinds of eumchung lyou, and 2 kinds classified as others; this includes yukgaejang, imjasutang, youngyejjim, tteoksudan, santtalgihwaschae, and subak on Sambok. Chuseok's festival foods consist of 4 main dishes, 22 side dishes, 18 kinds of tteok lyou, 6 kinds of hangwa lyou, 4 kinds of eumchung lyou, and 3 kinds classified as others; this includes oryeo-songpyeon, toranatang, garijjim, dakjjim, namuls, tteok lyou, baehwachae, and fruits on Chuseok. The festival foods for Dongji consist of 6 main dishes, 6 side dishes, 7 kinds of tteok lyou, 1 kind of hangwa lyou, 2 kinds of eumchung lyou, and 1 kind classified as others; this includes patjug, jeonyak, and dongchimi on Dongji. Based on these data, it is recommended that knowledge of traditional Korean festival foods be handed down, preserving and develop their excellence and to further scientific studys.

Key words: traditional Korean festival foods, seollal, chuseok, jeongwol daeboreum, sambok, dongji.

† Corresponding author: Seung-Mee Shin, Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam, 350-701, Korea.

Tel: +82-41-630-3283, Fax: +82-41-632-0302, E-mail: smshin@chungwoon.ac.kr

서 론

한국의 전통음식은 지리적인 조건과 사계절의 구분이 확실한 기후의 발달로 인해 농경 위주의 생활을 함으로서 예부터 절기에 따른 명절과 세시풍속이 발달하였다. 세시풍속이란 춘하추동 일정한 시기에 따라 관습적으로 되풀이하여 주기적으로 행하는 생활 행위이다. 계절의 변화가 뚜렷한 우리나라의 명절은 계절에 따라 행사 내용이 결정되었고, 그것은 월령에 의하여 달마다 행사가 세분되었음을 알 수 있다. 풍토나 기후 등 자연환경의 절대적 영향을 받게 되는 농경문화는 자연이나 신에게 제액초복(除厄招福)을 기원하는 세시풍속일의 발전을 가져오게 하였다[1]. 삼국시대부터 조선시대에 이르기까지 각 세시풍속일에는 그 계절에 맞는 세시음식이 발달하여 민속으로 이루어져 왔고, 우리의 입맛도 그 맥을 이어왔다고 본다[2].

우리나라는 계절에 따라 생산되는 식품을 이용하여 계절식으로 독특한 음식을 만들어 즐기었는데, 이는 세시풍속과 관련하여 세시음식으로 정착하였으며[3,4], 춘하추동 계절의 변화에 따른 절기와 계절에 맞게 생산되는 싱싱하고 풍부한 식품재료를 사용하게 됨에 따라 점차 발달하게 되었다. 이러한 세시음식은 절식(節食)과 시식(時食)으로 나뉘는데, 절식이란 다달이 있는 명절에 차려 먹는 음식이고, 시식은 계절에 따라 나는 식품으로 만드는 음식을 말한다[5]. 문헌에 나타난 명절 풍속에 관한 최초의 자료는 고대 부족국가의 제천의식으로 부여의 정월 영고(迎鼓), 고구려의 시월 동맹(東盟), 예의 시월 무천(舞天) 및 마한의 농공시필기(農工始畢期)인 오월과 시월의 제천의식에서 시작되었으며, 명절 풍속 연구는 17세기 이후 비롯되었다. 명절은 실학 이전에는 농가월령가나 고시조(古時調), 민요 등에 소재로 이용되었고, 이수광의 『지봉유설(芝峯類設)』에 세시풍속이, 정동유의 『주영편(晝永編』에 월별 풍속이 기록되었다[6].

세시음식이나 명절음식의 기록 중 가장 오래된 책으로 알려진 유득공의 『경도잡지』에서는 오늘날과 같은 세시음식이 벌써 18세기경에 정착되었다고 알려주고 있다. 그 후 순조 16년(1816년) 정학유의 농가월령가에는 농가에서 매달 해야 할 일, 철마다 알아두어야 할 풍속, 지켜야 할 범절 등을 월별로 구분하여 월령체로 적어 월별 음식을 나타내어 각종 비축 식품의 준비와 관리를 하면서 살던 조상들의 모습을 알 수 있다[7].

이러한 세시음식은 제철의 음식을 이용한 영양학적이고 과학적인 음식이나, 인구의 도시화, 상공업화, 핵가족화, 서구화라는 일련의 현상으로 생활주기가 변화하면서 세시풍속이 변화되거나 점차 잊혀져 가고 있으며, 세시음식 또한 변화되거나 점차 잊혀져 가고 있는 실정이다[8]. 그 예로 설날, 정월대보름은 유래나 내용도 알고 있으나, 중화절, 유두일, 중양절 등의 세시일은 잘 모르고 있었으며[9], 대학생들은 설날, 정월대보름, 삼복, 동지, 추석, 입춘음식은 잘 알고 있었으나, 초파일, 단오, 유두 등은 잘 모르고 있었다[10]. 영양사들은 정월대보름, 설날, 동지, 삼복, 추석 등의 음식에 대해서는 잘 알고 있었으나, 중화절, 삼짇날 등의 세시음식은 잘 모르는 것으로 나타났으며[11], 서울지역 주부들은 설날, 정월대보름, 추석 동지는 높은 인지도를 나타낸 반면, 유두, 중양절, 상달, 중화절 등은 낮은 인지도를 나타내는 등[12] 점차 세시음식이 우리 음식 문화에서 잊혀져 가고 있는 실정이다.

그러므로 본 연구에서는 문헌조사를 통하여 대표적인 절기를 분류하고, 절기에 따른 세시음식을 한국 전통음식 분류법에 의해 분류함으로써 잊혀져가는 세시음식에 관한 보전과 더불어 전문가뿐만 아니라 비전문가에게도 세시음식에 관한 기초 자료를 제공하는 한국 전통음식 통합 검색 시스템 구축을 위한 기초 자료로 활용하고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 한국 전통음식의 분류 체계

한국 전통음식 검색 시스템을 위한 데이터베이스를 구축함에 있어서 기존의 1600년대부터 1940년대까지의 고조리서를 토대로 기록된 근대 문헌[5,13~19]을 조사하여 분류 체계를 확정하였다. 분류를 체계적으로 정립하기 위하여 대분류, 중분류, 세분류로 구분하였으며, 대분류는 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류, 기타의 6영역으로 분류하였고, 중분류는 주식류를 밥, 죽/미음/응이/즙, 면/수제비, 만두/떡국의 4종류로 분류하였고, 부식류는 국, 찌개/지짐/감정, 전골, 숙채/생채, 구이, 적, 전, 찜/선, 조림/초, 볶음, 회, 장아찌, 젓갈/식해, 김치, 마른 찬, 순대/편육/족편, 쌈의 17종류, 떡류는 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 빚는 떡의 4종류, 한과류는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과/과편, 엿강정/당류의 6종류, 음청류(飮淸類)는 차(茶), 탕(湯), 장(漿), 갈수/숙수/미수, 화채(花菜), 식혜(食醯)/수정과(水正果)의 6종류의 총 37종과 기타로 분류하였으며, 중분류에 해당하는 각각의 음식을 세분류로 하였다.

2. 월별 세시일 및 세시음식 분류

각 절기에 따른 문헌적 고찰과 인터넷 자료[5,7,17~26]를 토대로 월별로 절기를 조사 · 연구하였고, 각 절기에 따라 조사 · 집계된 세시음식을 한국 전통음식의 분류 체계에 따라 분류하였다.

결과 및 고찰

1. 월별 세시일 분류

우리나라는 4계절의 구분이 뚜렷하여 월별로 각각의 절기가 있으므로 1700년대 말의 문헌부터 최근의 문헌[1~25,27~41]과 인터넷 자료[26]를 분석한 결과, 현재 잊혀져 가거나 지켜지지 않는 세시일도 있지만, 세시의 연구와 보존을 위하여 보편적인 자료를 기준으로 Table 1과 같이 월별 세시일을 구분하였다. 이 중 우리나라의 대표적인 세시일을 1월에는 설(설날), 입춘, 정월대보름, 2월에는 중화절, 3월에는 삼짇날, 4월에는 한식과 초파일, 5월에는 단오, 6월에는 유두와 삼복, 7월에는 칠석과 백중, 8월에는 추석, 9월에는 중구절, 10월에는 시월무오일, 11월에는 동지, 12월에는 납일과 섣달그믐으로 총 18세시로 분류하였다.

2. 세시음식 분류

세시일 분류에 따라 각 세시일에 따른 세시음식을 한국 전통음식 분류 체계에 따른 결과는 다음과 같다.

1) 설날

한해의 첫날인 설은 원단(元旦), 세수(歲首), 연수(年首), 신일(愼日), 원일(元日), 원(元), 정초(正初), 설날이라 한다[6,27]. 설날에 각 가정에서는 아침 일찍 세찬과 세주를 차려 놓고 제사를 지내는 정조다례(正朝茶禮)가 가장 중요한 첫 행사이다[28]. 새로운 1년이 시작되는 설날에는 경건한 마음을 흰떡으로 떡국을 끓여 먹었는데[29], 개성지방에서는 조랭이 떡국, 충청도 지방에서는 생떡국, 이북지방에서는 만둣국을 먹었다[6].

설날의 세시음식으로는 Table 2와 같이 떡국이나 만둣국에 갈비찜이나 신선로, 전, 편육, 김치류 등의 부식과 떡, 식혜/수정과, 과일과 세주 등 주식류 5종, 부식류 35종, 떡류 12종, 한과류 21종, 음청류 2종, 기타 3종이 있다.

2) 입춘

입춘(立春)은 음력 정월 초순경에 있으며, 봄이 시작되는 명절로 집집마다 입춘대길(立春大吉)이라는 봄맞이 글귀를 대문, 난간, 기둥에 써 붙이고[22], 절식으로는 이른 봄의 산뜻한 미각으로 식욕을 돋우는 음식으로 차려진다[27]. 입춘의 세시음식으로는 Table 3과 같이 오신반이라는 매운맛이 나는 다섯 가지 생 채소 요리와 산갓김치, 승검초 산적 등 부식류 7종이 있다.

3) 정월대보름

음력 정월대보름은 상원(上元)이라고도 하며, 1년 중 첫 보름달이 뜨는 날로서 풍요를 기원하는 농경적 의미가 강한 세시일이며, 귀가 밝아져 남의 의견을 잘 들으라는 귀밝이술, 풍년이 들고 더위를 먹지 않게 한다는 오곡밥, 복쌈, 묵은 나물 등을 해 먹는 풍습이 있었다[30]. 대보름에는 가을에 말려 두었던 묵은 나물을 무쳐 먹고 넓은 잎에 복쌈을 싸서 먹으면 풍년이 들고 더위를 먹지 않는다고 하였는데[31], 묵은 나물이란 무, 숙주, 콩나물, 고사리, 도라지, 시금치, 취, 호박오가리, 시래기 등의 아홉 가지 나물을[16] 말한다. 또한, 부럼(부름)이라 하여 정월 보름날 새벽에 호두, 은행, 무 등을 깨물면서 1년 열두 달 동안 무사태평하여 종기와 부스럼이 나지 않게 해 주십시오 라고 축수하였으며, 지금도 이 풍속이 남아 호두, 잣, 땅콩 등을 먹고 있다[32]. 정월 대보름의 세시음식으로는 Table 4와 같이 오곡밥, 묵은 나물, 약식, 유밀과, 원소병, 부럼 등 주식류 3종, 부식류 27종, 떡류 5종, 한과류 3종, 음청류 4종과 기타 3종이 있다.

4) 중화절(한식, 노비일)

중화절(中和節)은 음력 2월 초하루로 한해의 농사를 새로이 준비하는 농경의 의미가 큰 세시일이다. 농사일을 담당할 머슴들을 격려하기 위하여 송편을 만들어 나이수대로 나누어주고, 성인이 된 머슴이 선배 머슴들에게 진사술을 대접하여 성인이 되었음을 신고함으로써 성인으로서의 대접을 받게 된다고 하여 노비일이라고도 한다[33]. 중화절은 영남지역에 주로 전파된 연등제의 풍습[33]으로 2월 초가 되면 아직도 해안 지역에서 많이 행하여지므로 다른 지역보다 경남에서 시행비율이 높으나[9], 청주, 강릉, 대전 등의 지역에서는 이미 사라졌다고[34,35] 보고되고 있다. 중화절의 세시음식으로는 Table 5와 같이 노비송편과 콩볶음, 시래기떡, 어포, 육포, 진사술 등 부식류 3종, 떡류 4종, 한과류 1종, 기타 3종이 있다.

5) 삼월 삼짓날(중삼절)

삼짇날은 중삼절(重三節)이라고도 하며, 이조시대 민가에서는 진달래꽃으로 떡, 국수, 술을 만들어 들놀이 하고, 아낙들은 물맞이를 하며, 강남에서 제비가 돌아오는 날이라 하여 묵은 집을 보수해주며 나라에서는 노인잔치를 베풀었다[27].

삼짇날의 세시음식은 Table 6과 같이 진달래 화채, 진달래 화전, 화면, 두견화주, 절편, 녹말편, 애탕, 조기면 등 주식류 2종, 부식류 9종, 떡류 17종, 음청류 5종, 기타 17종이 있다.

6) 한식(냉절)

한식은 냉절(冷節)로 청명절(淸明節)이라고도 하며, 동지부터 105번째 되는 날이다. 성묘는 일 년에 네 번으로 정초, 한식, 단오, 중추를 지키는데 한식과 추석을 가장 잘 지킨다고[37] 보고되었다. 한식에는 성묘를 하고 제물로 술, 과실, 포, 식혜, 떡, 국수, 탕, 적 등을 올리며[22], 세시음식으로는 Table 7과 같이 찬밥, 한식면, 쑥탕, 쑥떡, 쑥단자, 적, 과일, 약주, 식혜 등 주식류 2종, 부식류 2종, 떡류 5종, 한과류 1종, 음청류 1종, 기타 2종이 있다.

Table 1. Korean traditional holidays categorized by literatures

월	1월			2월	3월	4월		5월	6월		7월		8월	9월	10월	11월	12월	
세시일 / 참고	설 (설날, 元日)	입춘	대보름 (上元)	중화절	삼짇날 (중삼절)	한식	초파일 (등석)	단오	유두	삼복	칠석	백중 (중원)	추석	중구절 (중양절)	시월 무오일 (시월오일)	동지 (亞歲)	납일 (납평)	섣달 그믐 (除夕)
경도잡지 (1700년대 말)	○		○		○		○	○	○					○	○	○		
임원십육지 (1798)	○	○	○	○	○	○		○	○	○				○		○	○	○
열양세시기 (1819)	○		○		○		○	○	○			○	○			○		○
동국세시기 (1849)	○	○		○朔日	○		○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
세시풍요(1884)	○	○			○	○		○	○	○			○	○	○	○	○	○
조선세시기 (1916-1917)	○			2월 1일	○	청명 한식 곡우		5월		○	7월		8월	○	10월			
한국음식(1992)	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○ 대회일
명절음식(1992)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
한국의 맛 (1992)	○		○	○	○		○	○	○	○	○		○	○	○	○		○
전통음식(1993)	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
궁중음식(1993)	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
한국음식대관 (1997)	○	○	○	○	○	청명 한식	○	○	○	○		○	○	○	○	○		○
한국의 상차림 (1999)	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
세시풍속과 우리음식(2002)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
국가문화유산 종합정보 서비스(2008)	○ 정월 고사			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○ 손돌풍

Table 2. Traditional Korean festival foods for Seollal: the lunar New Year's Day

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (5)	만두/떡국	떡국(병탕, 탕병), 조랭이떡국, 생떡국, 만둣국, 떡만둣국	5
부식류 (35)	국	조이국	1
	전골	신선로	1
	찜/선	갈비찜, 닭찜, 떡찜, 북어찜, 사태찜	5
	볶음/초	떡볶이(떡볶음), 전복초	2
	구이	생선구이, 생치구이	2
	전, 적	각종전유어, 누름적, (떡)산적, 빈대떡, 새우전, 생선전, 잡누르미, 저냐(전야), 표고전, 화양적	10
	회	육회	1
	편육/족편	족편, 편육	2
	마른 찬	건어물	1
	숙채, 생채	겨자채, 떡잡채, (삼색)나물, 잡채	4
	김치	나박김치, 동치미, 배추김치, 장김치, 젓국지, 햇김치	6
떡류 (12)	찌는 떡	시루떡, 두텁떡, 약식(약밥)	3
	치는 떡	가래떡(권모(拳摸), 비빈떡, 흰떡), 인절미, (꽃)절편, 골무떡	4
	지지는 떡	수수전병, 주악	2
	빚는 떡	감자송편, 도토리송편, (감)단자	3
한과류 (21)	유밀과/유과	강정, 산자, 약과, 유과	4
	다식	흑임자다식, 송화다식, 승검초다식, 녹말다식, 밤다식	5
	숙실과/과편	숙실과, 대추초, 밤초, 율란, 조란, 오미자편, 살구편	7
	정과	도라지 정과, 연근정과, 전과	3
	기타	대추쌈, 곶감쌈	2
음청류 (2)	식혜/수정과	식혜(안동식혜, 연엽식혜), 수정과	2
기타 (3)	술	도소주, 세주	2
	과일	생실과(대추, 밤)	1

Table 3. Traditional Korean festival foods for Ipchun: onset of spring

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
부식류 (7)	전, 적	승검초 산적	1
	숙채, 생채	오신반, (당귀싹(신감초, 심감초), 무(무싹), 멧갓(산갓, 산개자), 미나리싹, 움파), 죽순나물, 냉이나물, 달래나물, 탕평채	5
	김치	산갓김치	1

7) 초파일(석가탄신일)

석가탄신일인 초파일이란 음력 4월 8일로 등석(燈夕)이라고도 하며, 신라와 고려시대를 통하여 불교가 성행하던 때의 풍속으로 이 날에는 집집마다 등을 달아 연등을 하고 손님을 초대하여 대접한다[27]. 이 날은 손님을 청하여 증편, 삶은 콩, 미나리강회, 느티잎 시루떡 등의 소찬으로 차린다고[22] 하였는데, 이러한 절식은 불가의 상례에 따라 육식을 삼가고 소찬으로 만든 것이며 지금의 콩조림이 여기에서 시작된 것 같다[32]. 세시음식은 Table 8과 같이 국수비빔, 신선로, 미나리강회, 해삼전, 느티떡 등의 떡류, 가련화채, 삶은 콩, 생실과 등 주식류 2종, 부식류 16종, 떡류 16종, 음청류 6종, 기타 2종이 있다.

8) 단오

단오(端午)는 음력 초닷새로 1년 중 양기(陽氣)가 가장 왕성한 날이라 하여 큰 명절로 여겼으며, 북쪽 지방으로 갈수록 단오행사가 번성하였다고 한다[4]. 단오는 수릿날(戍依日)이라고도 하는데, 술의(戍衣)란 말은 순 우리말로 수레(車)이다. 이 날은 쑥잎을 따다가 쪄서 멥쌀가루 속에 넣어 초록색이 나도록 반죽을 하여 만든 떡으로 수레바퀴 모양으로 둥글

Table 4. Traditional Korean festival foods for Jeongwol Daeboreum: the lunar First full Moon Day

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (3)	밥	백가반(百家飯), 오곡밥(오곡잡반)	2
	죽	(붉은)팥죽	1
부식류 (27)	찜/선	가리찜	1
	볶음	콩볶음	1
	구이	너비아니구이	1
	전, 적	빈대떡, 저냐(전유어)	2
	편육/족편	편육	1
	쌈	복쌈(박점, 복리(福裏)쌈), 취, 배춧잎, 김	4
	숙채, 생채	묵은나물(묵나물, 상원채, 진채식, 아홉 가지 나물), 고사리, 도라지, 숙주, 시금치, 시래기, 식채, 고구마 줄기, 말린 가지, 무, 무잎, 박나물, 외꼭지, 잡채, 호박오가리	15
	김치	나박김치, 배추김치	2
떡류 (5)	찌는 떡	두텁떡, 시루떡, 약식(약반, 찰밥), 적두증병(팥시루떡)	4
	치는 떡	인절미	1
한과류 (3)	유밀과/유과	강정, 약과, 유밀과	3
음청류 (4)	탕	정화수	1
	화채	원소병	1
	식혜/수정과	식혜, 수정과	2
기타 (3)	술	귀밝이술(이명주, 명이주), 소주	2
	과일	부럼(교창과(蛟滄果), 종과(腫果), 호두, 은행, 밤, 잣, 호도, 무)	1

Table 5. Traditional Korean festival foods for Jung-hwajeol: the 1st day of the 2nd lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
부식류 (3)	볶음	콩볶음(콩볶이)	1
	마른 찬	어포, 육포	2
떡류 (4)	찌는 떡	시래기떡	1
	치는 떡	절편	1
	빚는 떡	노비송편(솔떡, 송병, 송편), 백층(栢層, 용떡)	2
한과류 (1)	유밀과/유과	유밀과	1
기타 (3)	술	진사술, 약주	2
	과일	생실과(밤, 대추, 건시)	1

게 만들어서 이날을 수릿날이라고도 한다[32]. 단오날에는 부녀자들이 창포를 머리에 꽂거나 창포 삶은 물에 머리를 감는다. 세시음식으로는 Table 9와 같이 수리취떡, 애탕, 준치만두, 앵두화채, 앵두편, 옥추단, 제호탕, 생실과 등 주식류 1종, 부식류 7종, 떡류 8종, 한과류 1종, 음청류 3종, 기타 1종이 있다.

9) 유두 절식

우리나라에서는 음력 6월 15일을 유두(流頭)라 하는데, 고려 명종대학자 김극기집(金克己集)에 보면 동도환속(東道 還俗)이라 하여 음력 6월 보름날에 동쪽으로 흐르는 물에 목욕하고 머리를 감으면 액막이가 되고 더위를 먹지 않는다고 하여 맑은 물가에서 유두면, 수면, 상화병 등을 마련해 유두연(流頭宴)을 베풀기도 하였다[9]. 최근에는 유두는 거의 잊혀져 가거나 시행되지 않고 있다고 보고되고 있고[34,35], 상화(霜花)는 증편으로 옮겨졌다[19]. 세시음식은 Table 10과 같이 편수, 화전, 밀쌈, 구절판, 깻국, 어채, 복분자 화채, 떡수단, 보리수단, 참외, 상화병 등 주식류 5종, 부식류 5종, 떡류 13종, 음청류 6종, 기타 1종이 있다.

10) 삼복

1년 중 가장 더운 시기인 삼복(三伏)에는 육개장, 개장국, 삼계탕 등을 먹어서 더위를 잊는다. 세시음식으로는 Table 11과 같이 육개장, 임자수탕, 영계찜, 떡수단, 산딸기 화채, 수박 등 주식류 6종, 부식류 18종, 떡류 4종, 음청류 3종, 기타 2종이 있다.

11) 칠석(칠월칠일)

칠석(七夕)인 음력 7월 7일은 견우직녀별이 만나는 날로 부

Table 6. Traditional Korean festival foods for Samjinnal: 3rd day of the 3rd lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	면	조기면, 녹두국수	2
부식류 (9)	국	서여증식, 애탕, 황저합탕(黃苧蛤湯), 도미어	4
	찜/선	조기조치	4
	마른 찬	육포, 어포	2
	숙채, 생채	탕평채	1
떡류 (17)	찌는 떡	대추 찹쌀 시루떡, 비쑥떡, 쑥버무리	3
	치는 떡	고리떡, 산떡, 숙떡, (청)절편, 쑥인절미, (쑥)개피떡	6
	지지는 떡	진달래화전(두견화전, 진달래 꽃전)	1
	빚는 떡	쑥경단, 쑥송편, 가시꽃떡, 장꽃떡, 풀꽃떡, 삐삐꽃떡, 향애단	7
음청류 (5)	화채 식혜/수정과	녹말편, 수면, 진달래화채, 청면, 화면	5
기타 (17)	술	감홍로, 과하주, 계양주, 노산주, 도화주, 두견화주, 벽향주, 소국주, 송순주, 이강주, 죽력고, 약주, 청주	13
	과일	생실과, 삼색건과(밤, 대추, 건시)	2
	기타	수란, 공미리	2

Table 7. Traditional Korean festival foods for Hansik: 105th day from the winter solstice

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	밥	찬밥	1
	면	한식면(메밀국수)	1
부식류 (2)	국	쑥탕	1
	전, 적	적	1
떡류 (5)	찌는 떡	쑥떡	1
	치는 떡	산병(散餠)	1
	빚는 떡	쑥단자, 환병(環餠), 마제병(馬蹄餠)	3
한과류 (1)	유밀과/유과	산자	1
음청류 (1)	식혜/수정과	식혜	1
기타 (2)	술	약주	1
	과일	과일	1

녀자들은 길쌈과 바느질을 관장한다는 직녀에게 기원하며, 이날은 집마다 옷과 책을 볕에 쪼여 거풍하는 습관이 있다[36]. 세시음식은 Table 12와 같이 밀전병, 증병, 육개장, 게전, 잉어구이, 잉어회, 복숭아화채, 오이소박이, 오이깍두기 등 주식류 6종, 부식류 11종, 떡류 15종, 음청류 3종, 기타 1종이 있다.

12) 백중(중원)

백중(百衆)은 음력 7월 보름날로 중원(中元), 백종(百種), 하월시식이라고도 한다. 백중일은 불가의 행사로 육식을 삼가고 정진 요리로 공양하였기 때문에 자연산의 산채와 튀김이 절식 음식이다[37]. 사찰에서는 승려들이 재를 올려 부처님께 공양을 하고 민가에서는 떡, 채소, 과일, 술을 차려 놓고 죽은 어버이의 혼을 부른다하여 망혼일(亡魂日)이라고도 한다[33]. 세시음식으로는 Table 13과 같이 밀국수, 계삼탕, 깻국탕, 부각, 튀각, 산채나물, 계절과일 등 주식류 2종, 부식류 16종, 떡류 3종, 음청류 1종, 기타 2종이 있다.

13) 추석

추석(秋夕)은 신라 유리왕 때부터 내려오는 명절로 가배일(嘉俳日), 중추절(仲秋節), 한가위라고도 한다. 농경민족이었던 우리 조상들에게는 한해의 수확에 대하여 조상에게 감사하고 축하하는 가장 중요한 명절이었다. 추석 제사는 신곡주(新穀酒, 白酒)를 빚고, 삼색 햇과일을 따고, 포와 적을 만들고 송편, 밤단자, 토란탕을 제물로 차린다. 한식과 추석에는 떡집에서는 산병(散餠)이라 하여 흑청백색의 반원형으로 한 것을 2~3개 이어 부쳐서 만들고, 환병은 오색의 둥근 떡을 만드는데 송기와 청고(제비쑥)을 넣으며, 이 중 큰 것을 마제병(馬蹄餠)이라 하였다[38]. 세시음식으로는 Table 14와 같이 오려송편, 토란탕, 갈비찜, 닭찜, 갖은 나물, 떡류, 배화채, 밤, 대추, 사과, 배, 감 등의 햇과일을 포함한 주식류 4종, 부식류 22종, 떡류 18종, 한과류 6종, 음청류 4종, 기타 3종이 있다.

Table 8. Traditional Korean festival foods for Chopail: the Buddha's birthday

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	만두/떡국	국수비빔, 어만두	2
부식류 (16)	전골	신선로	1
	찜/선	도미찜	1
	조림	콩조림	1
	볶음	볶음콩(콩볶음)	1
	전, 적	해삼전	1
	회	미나리강회, 파강회, 도미회, 어채, 웅어회	5
	편육/족편	양지머리편육, 제육편육, 차돌박이편육	3
	숙채, 생채	미나리나물	1
	김치	장김치, 햇김치	2
떡류 (16)	찌는 떡	녹두편, 녹두찰편, 유엽병(느티떡, 유엽고, 느티잎 시루떡), 대추떡, 백설기, 상추떡, 쑥편(쑥떡), 석남엽병(석남(石南)증편), 승검초편, 시루떡, 증편(기주떡)	10
	치는 떡	개피떡, 수리취 절편, 청절편	3
	지지는 떡	국화전, 노랑장미화전(장미전), 양색주악	3
	빚는 떡	석이단자	1
음청류 (6)	화채	가련화채, 순채, 책면, 청면, 화채	5
	식혜/수정과	가련수정과	1
기타 (2)	과일	생실과	1
	기타	삶은 콩	1

Table 9. Traditional Korean festival foods for Dano: 5th day of the 5th lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (1)	만두/떡국	준치만두	1
부식류 (7)	국	애탕, 준칫국	2
	찜/선	도미찜, 붕어찜, 젓국찌개	3
	회	어채	1
	마른 찬	준치자반	1
떡류 (8)	찌는 떡	기주떡, 도행병, 쑥떡류, 증편	4
	치는 떡	수리취떡(차륜병, 애엽병, 수리취 절편), 술의떡, 약떡	3
	지지는 떡	각서(角黍, 주악)	1
한과류 (1)	숙실과/과편	앵두편	1
음청류 (3)	탕	옥추단, 제호탕	2
	화채	앵두화채	1
기타 (1)	과일	생실과	1

Table 10. Traditional Korean festival foods for Yudu: 15th day of the 6th lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (5)	면	유두면	1
	만두/떡국	규아상, 수교위, 준치만두, 편수(수각아, 수강아)	4
부식류 (5)	국	깻국(임자수탕)	1
	찜/선	어선	1
	회	어채	1
	쌈	상추쌈	1
	숙채, 생채	구절판	1
떡류 (13)	찌는 떡	상화병, 증편	2
	지지는 떡	밀전병, 밀쌈, 각서(各黍, 주악), 색비름화전, 봉선화화전, 감꽃잎화전, 감국화전, 맨드라미화전	8
	빚는 떡	건단, 연병, 경단	3
음청류 (6)	탕	쌍화탕	1
	화채	떡수단, 보리수단, 복분자화채, 복숭아화채, 산딸기 화채	5
기타 (1)	과일	생실과(참외)	1

Table 11. Traditional Korean festival foods for Sambok: the hottest period of summer

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (6)	죽	복죽	1
	면	냉면, 김치국 냉면, 칼국수	3
	만두/떡국	규아상, 떡국	2
부식류 (18)	국	개장국(구장), 대구탕, 민어탕, 삼계탕(계삼탕), 어저귀국(白麻子湯), 육개장, 임자수탕(깻국탕), 초계탕, 초교탕	9
	찜/선	영계찜	1
	구이	잉어구이	1
	전, 적	생치 지짐, 호박 지짐	2
	회	어채	1
	편육/족편	편육	1
	김치	열무김치, 오이소박이, 장김치	3
떡류 (4)	찌는 떡	증편	1
	치는 떡	깨찰떡	1
	지지는 떡	밀설고(밀설구), 주악	2
음청류 (3)	화채	떡수단, 복숭아화채, 산딸기화채	3
기타 (2)	과일	생실과(수박, 참외)	1
	기타	사빙	1

Table 12. Traditional Korean festival foods for Chilseok: 7th day of the 7th lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (6)	밥	밥	1
	죽	팥죽	1
	면	밀국수, 국수장국(칼국수)	2
	만두/떡국	규아상, 흰 떡국	2
부식류 (11)	국	깻국탕, 육개장	2
	찜/선	영계찜	1
	구이	잉어구이	1
	전, 적	게전	1
	회	어채, 잉어회	2
	김치	열무김치, 오이소박이, 오이김치, 오이깍두기	4
떡류 (15)	찌는 떡	강냉이떡, 밀개떡, 밀설기, 시루떡, 증병(증편)	5
	치는 떡	깨찰편, 개피떡	2
	지지는 떡	밀전병, 밀부꾸미, 주악	3
	빚는 떡	밤단자	1
음청류 (3)	화채	복숭아화채, 수박화채, 수단	3
기타 (1)	과일	생실과(참외)	1

14) 중양절(중구)

중양절(重陽節)은 음력 9월 9일로 중광(重光) 또는 중구(重九)라고도 부르며, 3월 3일에 왔던 제비가 다시 강남으로 가는 등 가을이 깊어가는 계절이며 이날의 시식에는 국화를 많이 이용하였다. 찹쌀로 빚은 술항아리에 국화 꽃잎을 넣은 주머니를 담가서 만든 국화향이 가득한 국화주, 황국 꽃잎을 섞어 반죽해 참기름에 지진 국화전, 배, 석류, 유자를 섞어서 만든 화채, 햇밤으로 만든 율란 등이 있었으나, 현재는 거의 자취를 감추거나 시행되지 않고 있다고 보고되고 있다[30,34,35]. 세시음식으로는 Table 15와 같이 국화전, 국화떡, 국화화채, 국화주 등 주식류 2종, 부식류 8종, 떡류 9종, 한과류 4종, 음청류 3종, 기타 3종이 있다.

15) 시월 무오일

우리 민족은 음력 10월을 상달(上月)이라 하여 동제(洞祭)를 위시한 가을 제례가 이달에 거행되었다[33]. 시월 중에 오일(午日)을 말날(馬日)[39]이라고 하여 시월 무오일을 지냈다. 세시음식으로는 Table 16과 같이 고사떡, 신선로, 타락죽, 연포탕, 변씨만두, 강정, 밀단고, 애탕, 애단자, 유자화채, 생실과

Table 13. Traditional Korean festival foods for Baekjung: 15th day of the 7th lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	밥	밥	1
	면	밀국수	1
부식류 (16)	국	계삼탕, 깻국탕	2
	찜/선	게찜	1
	마른 찬	다시마튀각, 김부각, 고추부각	3
	숙채, 생채	백가지 나물, 산채나물, 호박무침, (도토리)묵, 채소(호박, 오이)	5
	젓갈	민어, 멸치젓, 새우젓, 게장, 어리굴젓	5
떡류 (3)	찌는 떡	석탄병	1
	지지는 떡	밀전병, 밀개떡	2
음청류 (1)	화채	떡수단	1
기타 (2)	술	술	1
	과일	(계절)과일(수박, 참외 등)	1

Table 14. Traditional Korean festival foods for Chuseok: the Harvest Festival day

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (4)	밥	송이밥, 햅쌀밥, 햇밤밥, 햇콩밥	4
부식류 (22)	국	토란탕(토란병, 토란국)	1
	전골	송이전골	1
	찜/선	갈비찜(가리찜), 닭찜, 송이찜, 황계	4
	구이	김구이	1
	전, 적	고기산적, 누르미적(누름적), 빈대떡, 송이산적, 전유어, 화양적	6
	회	송이회	1
	편육/족편	편육	1
	숙채, 생채	갖은 나물, 녹두나물, 삼색나물(시금치, 도라지, 고사리), 잡채	4
	김치	나박김치, 배추김치, 깍두기	3
떡류 (18)	찌는 떡	남과증병, (무)시루떡(나복청근증병), 약식, 오개미떡, 조떡, 콩떡, 콩찰떡, 호박떡	8
	치는 떡	(콩깨동부)인절미, 토란병	2
	빚는 떡	개떡, 밤경단, 율단자(밤단자), 산병(散餠), 송편(오려송편, 올벼송편, 햅쌀송편), 환병(環餠), 마제병(馬蹄餠), 토란단자	8
한과류 (6)	유밀과/유과	강정	1
	다식	(밤)다식	1
	숙실과/과편	율란, 조란, 밤초, 대추초	4
음청류 (4)	화채	배화채	1
	식혜/수정과	배숙, 식혜, 수정과	3
기타	술	백주, 신곡주	2
(3)	과일	햇과일(생실과, 밤, 대추, 사과, 배, 감)	1

등 주식류 2종, 부식류 5종, 떡류 17종, 한과류 3종, 음청류 1종, 기타 1종이 있다.

16) 동지

동지(冬至)는 1년 중 낮이 가장 짧고 밤이 가장 긴 날로 작은설이라는 뜻으로 아세(亞歲)라고도 부른다. 이날에는 찹쌀가루로 만든 새알심을 넣고 팥죽을 쑤어서 사당에 제사를 지내기도 하고 액운을 쫓기 위하여 집안 곳곳에 뿌리기도 하였다[9]. 동지 팥죽의 새알심은 나이수대로 넣어 먹어 액막이를 하며[22] 세시음식으로는 Table 17과 같이 팥죽, 전약, 동치미 등 주식류 6종, 부식류 6종, 떡류 7종, 한과류 1종, 음청류 2종, 기타 1종이 있다.

17) 납일

동지로부터 세 번째의 미일(未日)을 납일(臘日)이라고 한다. 이날 사냥에서 잡은 산돼지와 산토끼 등을 제물로 하여 종묘와 사직에 제사를 지냈으며, 이를 납향(臘享)이라 했다[33]. 특히 참새를 잡아 어린 아이에게 먹이면 마마를 없앨 수 있다고 믿어 참새고기를 먹었다[40]. 세시음식으로는 Table 18과 같이 골동반, 참새고기구이와 납설수 등 주식류 1종, 부식류 7종, 기타 1종이 있다.

18) 섣달그믐

섣달을 납월(臘月)이라 하며, 섣달그믐을 제석(除夕) 또는 작은설이라고도 한다. 1년을 보내는 마지막 날로 다음날 새해 준비와 지난 한해의 끝맺음을 하는 분주한 날로서 먹던 음식을 해를 넘기지 않는다 하여 저녁밥을 남기지 않고 다 먹었다[6]. 세시음식으로는 Table 19와 같이 비빔밥, 떡국, 만둣국, 설렁탕, 완자탕, 갖은 전골, 족편, 식혜, 수정과 등 주식류 3종, 부식류 9종, 떡류 6종, 한과류 3종, 음청류 3종이 있다.

이러한 세시음식 중 설날, 추석, 정월대보름, 동지, 삼복의 순으로 잘 알고 있었으며, 다른 시절식에 대해서는 잘 알지 못한다는 연구 결과[41]처럼 세시와 세시음식이 점차 잊혀져가고 있는 것으로 나타났다. 그러므로 본 연구에서는 우리의 지형과 계절 따라 발달한 과학적이고 건강 지향적인 세시음식의 계승 보존을 위한 기초자료로 한국 전통음식 통합 검색 시스템 구축을 하고자 한다.

Table 15. Traditional Korean festival foods for Jungyangjeol: 9th day of the 9th lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	만두/떡국	메밀만두, 밀만두	2
부식류 (8)	국	황계백숙	1
	전골	신선로(전골)	1
	찜/선	갈비찜, 도루묵찜, 두부찌개	3
	볶음	떡볶이	1
	구이	너비아니	1
	전, 적	국화전(감국전, 감국전유어 감국저냐)	1
떡류 (9)	찌는 떡	국화떡, 각색떡, 호박고지시루떡, 밤떡, 감떡, 호박떡, 소머리떡	7
	지지는 떡	(감)국화전	1
	빚는 떡	밤단자	1
한과류 (4)	숙실과/과편	율란, 밤초, 조란, 대추초	4
음청류 (3)	화채	국화화채, 유자화채, 배화채	3
기타 (3)	술	국화주	1
	과일	생실과, 유자절임	2

요약 및 결론

본 연구는 세시음식에 대한 한국 전통 음식 통합검색 시스템 구축을 위한 데이터 베이스화의 기초 자료를 제공하고자 조사되었다. 한국은 계절별로 세시를 지내왔으나 현대 생활 습관에 밀려 점차 잊혀져, 최근에는 설날, 추석, 정월대보름, 동지와 삼복 정도만 잘 알고 있는 실정이다.

그러므로 본 연구에서는 한국의 세시일을 1월에는 설날(설), 입춘, 정월대보름, 2월에는 중화절, 3월에는 삼짇날, 4월에는 한식과 초파일, 5월에는 단오, 6월에는 유두와 삼복, 7월에는 칠석과 백중, 8월에는 추석, 9월에는 중양절, 10월에는 시월 무오일, 11월에는 동지, 12월에는 납일과 섣달그믐으로 분류하였다.

현재 많이 알려진 대표적인 절식과 세시음식으로 설날은 떡국이나 만둣국에 갈비찜이나 신선로, 전, 편육, 김치류 등의 부식과 떡, 식혜, 수정과, 과일과 세주를 포함한 주식류 5종, 부식류 35종, 떡류 12종, 한과류 21종, 음청류 2종, 기타 3종이 있다. 정월 대보름의 세시음식으로는 오곡밥, 묵은 나물, 약식, 유밀과, 원소병, 귀밝이술, 부럼 등 주식류 3종, 부식류 27종, 떡류 5종, 한과류 3종, 음청류 4종과 기타 3종이

Table 16. Traditional Korean festival foods for Siwolmuoil: the day of the horse of the 10th lunar month

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	죽	타락죽	1
	만두/떡국	변씨만두	1
부식류 (5)	국	애탕, 연포탕	2
	전골	신선로(열구자)	1
	전, 적	난로회	1
	김치	(김장)김치	1
떡류 (17)	찌는 떡	감떡, 검은(콩)시루떡, 고사떡, 메시루떡, 무시루떡(무설기떡), 무오병, (붉은)팥시루떡(적두증병), 물호박떡, 호박고지시루떡, 증병, 호마병	11
	치는 떡	콩인절미	2
	지지는 떡	감국전(감국저냐, 국화전)	1
	빚는 떡	밀단고, 밤단자, 애단자	3
한과류 (3)	유밀과/유과	강정, 매화강정, 유과	3
음청류 (1)	화채	유자화채	1
기타 (1)	과일	생실과	1

Table 17. Traditional Korean festival foods for Dongji: the winter solstice

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (6)	밥	골동반(골동지반)	1
	죽	녹두죽, 타락죽, 팥죽(적두죽)	3
	면	골동면, 냉면	2
부식류 (6)	국	골동갱	1
	구이	비웃구이	1
	족편/편육	전약	1
	젓갈	비웃젓	1
	김치	동치미, 장김치	2
떡류 (7)	찌는 떡	무시루떡, 팥시루떡, 호박떡	3
	치는 떡	골무떡	1
	지지는 떡	주악	1
	빚는 떡	경단, 찹쌀경단(새알심)	2
한과류 (1)	유밀과/유과	약과	1
음청류 (2)	식혜/수정과	식혜, 수정과	2
기타 (1)	과일	생실과	1

Table 18. Traditional Korean festival foods for Napil: the 3rd sheep day after Dongji

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (1)	밥	골동반	1
부식류 (7)	구이	토끼고기구이, 참새고기구이, 천청어	3
	전, 적	참새전	1
	편육/족편	제육, 납육, 전약	3
기타 (1)	기타	납설수	1

Table 19. Traditional Korean festival foods for Seotdal Geumeum: on the year-end day

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (3)	밥	비빔밥(골동반)	1
	만두/떡국	떡국, 만둣국(만두)	2
부식류 (9)	국	설렁탕, 완자탕	2
	전골	갖은 전골	1
	찜/선	돼지고기찜	1
	전, 적	내장전, 간전	2
	편육/족편	족편	1
	김치	장김치, 통김치	2
떡류 (6)	찌는 떡	온시루떡, 잡과병	2
	치는 떡	골무병, 인절미, 꼬리떡	3
	지지는 떡	주악	1
한과류 (3)	유밀과/유과	쌀강정, 잡과	2
	정과	정과	1
	엿강정	깨엿강정	1
음청류 (3)	식혜/수정과	식혜, 수정과	2

있다. 삼복의 세시음식으로는 깨찰떡, 밀설고, 주악, 규아상, 편육, 육개장, 임자수탕, 영계찜, 떡수단, 산딸기 화채, 수박 등 주식류 6종, 부식류 18종, 떡류 4종, 음청류 3종, 기타 2종이 있다. 추석(秋夕)의 세시음식으로는 오려송편, 토란탕, 가리찜, 닭찜, 갖은 나물, 떡류, 배화채, 밤, 대추, 사과, 배, 감 등의 햇과일을 포함한 주식류 5종, 부식류 22종, 떡류 17종, 한과류 6종, 음청류 4종, 기타 3종이 있다. 동지의 세시음식으로는 팥죽, 전약, 동치미 등 주식류 6종, 부식류 4종, 떡류 7종, 한과류 1종, 음청류 2종, 기타 3종이 있다. 본 연구를 통하여 우리의 지형과 계절에 맞게 발달한 건강 지향적인 세시음식의 보존 발전을 위한 전승과 보다 과학적인 연구가 필요하다고 여겨진다.

감사의 글

이 논문은 2006년도 한국학술진흥재단의 지원을 받아 연구되었음(R04-2003-10055-0).

참고문헌

1. 김명자. 세시풍속의 순환의미, *한국민속학* 16:53-76. 1983
2. 정완섭. 한국절식에 관한 역사적 배경과 실증적 연구. 관동대 논문집 제12집:91-109. 1984
3. Kang, MH. Korea Festival Custom, pp.15-16. Jibmundang. 1990
4. Yun, SS. Korean Food-history and Cookery, p82. Suhaksa. 1998
5. 염초애, 장명숙, 윤숙자. 한국음식, 효일문화사. 한국. 1992
6. 조후종. 조후종의 우리음식이야기, pp.32-60. 한림출판사. 2001
7. 이성우. 식생활사 문헌연구, 한국식경대전. 향문사, pp. 633-639. 1981
8. Kim, ES and Han, YI. A study on the foods of annual custom in Chungju area. *Kor. J. Dietary Culture.* 6: 257-264. 1991
9. Cheong, HS. A study on the annual custom foods in Kyungnam area and on their application the school food service. *Kor. J. Dietary Culture.* 17:225-239. 2002
10. Yoon, US. A study on the knowledge on the Korean festival foods. *Kor. J. Soc. Food Sci.* 11:48-52. 1995
11. Lyu, ES. Dietitians' perception and application of festival foods in the school food service in Busan area. *Kor. J. Food Culture.* 18:160-171. 2003
12. Yoon, SJ and Choi, EH. A survey on the perception of housewives in Seoul area toward Korean traditional holiday foods. *Kor. J. Food Culture.* 20:152-171. 2005
13. 방신영. 우리나라 음식 만드는 법, 장춘도서출판사. 한국. 1957
14. 한희순, 황혜성, 이혜랑. 이조궁정요리통고, 한국. 1957
15. Lee, SW, Kim, KJ and Lee, HG. A bibliographical study of Korean- food terms. *Kor. J. Food & Nutr.* 12:150-175. 1983
16. 강인희. 한국의 맛, 대한교과서주식회사. 한국. 1987
17. 황혜성, 한복려, 한복선. 한국의 전통음식, 교문사. 한국. 1991
18. 윤서석. 한국의 음식용어, 민음사. 한국. 1991
19. 윤서석. 한국음식, pp.5-16. 수학사. 한국. 1993

20. 서유구. 이효지, 조신호, 정낙원, 차경희 편역. 임원십육지 정조지, pp.357-368. 교문사. 한국. 2007
21. 한국문화재 보호재단. 한국음식대관 제 1권, pp.353-391. 예맥출판사. 한국. 1997
22. 황혜성. 조선왕조 궁중음식, pp.34-47. (사)궁중음식연구원. 한국. 1993
23. 한복선. 명절음식, 대원사. 한국. 1992
24. 강인희, 조후종, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순. 한국의 상차림, pp.67-92. 효일문화사. 한국. 1999
25. 조후종. 세시풍속과 우리음식, 한림출판사. 한국. 2002
26. http://www.heritage.go.kr/tra/tra_pop_12.jsp(국가문화유산종합정보서비스)
27. 이성희. 전통 한국음식에 관한 연구 중(二)세시풍속에 따른 절식에 관한 고창, 안성산업대학교 논문집 11권:441-462. 1979
28. 황혜성. 한국요리백과, p495. 삼중당. 한국. 1976
29. Seo, HK. A study on the changing process of Korean rice cakes and their roles and meaning in the ceremony, Jeonju Univ., 1:212-228. 1983
30. Kim, SH, Chang, Mj, Cho, MS, Chung, H, OH, SY and Chang, YA. The culture aspect of the eating habits, Seoul, Shingwang publishing, Seoul, Korea. p214. 1998
31. Jang, WS. The historical background of Korean Annual custom foods and a positive study on them, Kwandong Uni., 12:91-109. 1984
32. Lim, JJ. A study on customs of new year and seasonable food in our traditional life -centering around study of records- Wonkwang University nonmunjib 19:373-413. 1985
33. Lee, CS. The History of Korean Family Life. p251. Kyomunsa. 1995
34. Kim, HY and Hwang, CS. A comparative study on regional observing state of Korean holiday's traditional festival foods. *Kor. J. Dietary Culture.* 6:155-174. 1991
35. Seol, MY, Kim, ES and Han, YI. A study on the foods of annual custom in Chungju area. *Kor. J. Dietary Culture.* 6:257-264. 1991
36. Cho, DH. A study on the food of four seasons and festive day in old theme of Korea, Kongju Uni., Sanupgaebalyeonku. 5:35-44. 1997
37. Kim, JS. Awareness and preference for temperence eating and seasonal eating of Korea tradition festive day - With perform Seoul and Kyunggi area university student, who specialize in food and nutrition-cooking, MS thesis. Kyunggi Uni., 2004
38. 윤덕인. 의례음식으로서의 떡에 관한 고찰 및 떡의 이용에 관한 실태 연구 -영동지역을 중심으로- 관대논문집 15: 75-96. 1987
39. Im, YS. A study of foods for Korean festival days. *Kor J. Dietary Culture.* 1:361-370. 1986
40. Huh, SM and Han, JS. A study on the present state of for seasonally special days and dishes. *J. of the East Asian Soc. of Dietary Life.* 3:83-97. 1993
41. Cho, YS. A study on the preference of the seasonal food for middle and high school students. MS thesis. Sookmyung Women's Uni., 2005

(2008년 5월 20일 접수; 2008년 6월 15일 채택)