

# 한국 전통음식 통합검색 시스템 구축을 위한 통과의례음식 연구

†신 승 미 · 손 정 우\*

청운대학교 호텔조리식당경영학과, \*배화여자대학 전통조리과

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

†Seung-Mee Shin and Jung-Woo Sohn\*

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

\*Dept. of Traditional Korean Cuisine, Baewha Women's College, Seoul 110-735, Korea

### Abstract

The traditional ritual foods of Korea have developed with for many years, and differ by locality, family customs and religious characteristics. In an efforts to establish the database on that addresses the difficult issue of a classification system for traditional Korean foods, we have conducted a survey of a traditional Korean ritual foods. In the database, typical 10 rites are represented, covering birth to death, these are birth, the hundredth day after birth, the first birthday, the commemoration of finishing books(graduation), the coming of age ceremony, marriage, the birthday feast for an old man, the 60th wedding anniversary, the funeral, and the memorial service. For each rite, the appropriate traditional Korean foods are classified into 6 categories -main dishes, side dishes, tteok lyou, hangwa lyou, eumchung lyou and the others. Some of these have varied considerably with the passage of time, and some have since disappeared. This database provides a basis for generational transmission, preservation and development of traditional Korean ritual foods as one of the components traditional Korean culture.

Key words: traditional Korean rites foods, the first birthday, the coming of age ceremony, marriage, birthday feast for an old man, funeral and memorial service.

### 서 론

통과의례란 인간이 한 생명으로 잉태되어 태중에서 열 달을 지내다가 태어나서 생명이 다할 때까지 사는 중에 거치게 되는 여러 가지 행사를 말하며, 사후에도 자손들에 의해 예를 받는 제례까지를 포함한다<sup>1)</sup>. 즉, 인간으로 태어나 거치게 되는 출생, 백일, 돌, 혼례, 수연례, 상례, 제례 등을 말하며, 이러한 행사 때 차리는 음식을 통과례음식이라 한다.

통과의례라는 말은 프랑스 인류학자인 Genep에 의해 처음으로 사용되었으며, 인간생활에서 연령, 사회적 지위, 상태, 장소 등의 전이단계에서 시행되는 의례이고, 그 새로운 지위

에 개인을 통합하여 정상적인 생활을 이루는 방편으로써 발전된 것이다<sup>2)</sup>. 삶의 고비마다 나타나는 의례는 분리, 전이, 통합의 과정을 의미하며, 분리의례는 상례에서 중요한 역할을 하고, 통합의례는 혼례에서, 전이의례는 과도기적인 이행을 위한 성년례에서 중요한 부분을 이루고 있다. 출생, 돌, 수연례 등도 모두 생의 진전에 따른 일정한 단계를 계기로 행하는 의례로서, 여기에도 세 가지 의례의 의미가 상징적으로 함축되어 있다<sup>3)</sup>.

우리나라 통과례의 역사적 배경으로는 고대로부터 단군 신화나 박혁거세, 수로왕 등의 신화에 출생의 원형이 상징적으로 나타나 있으며, 부여에서 형이 죽으면 형수를 부인으로

† 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

맞으며, 옥저의 민며느리제도 등 혼인 의례<sup>4)</sup>가 오래전부터 있었음을 알 수 있다.

삼국시대 신라의 신문왕 3년(683년)에 왕이 납채한 품목으로 米, 酒, 油, 蜜, 醬, 豉, 脯, 醢 등이 135수레, 벼가 150수레였음을 기록한 『삼국사기』<sup>5)</sup>가 혼인의례음식에 관한 구체적인 기록이다. 고구려에서는 죽은 사람을 3년 동안 염장하였다가 길일을 택해 후장과 순장을 하였으며, 백제에서도 부모와 남편이 죽으면 3년 동안 복상을 한 상례에 관한 기록을 찾을 수 있다<sup>5)</sup>.

고려시대에는 『상정고금예문』을 통해 통과례규범이 성립되었음을 짐작할 수 있으며, 이후 유교가 국교로 지정된 조선시대에는 유교적인 통과례가 강력하게 추진되어 『국조오례의』, 『경국대전』, 『가례집람』, 『사례편람』 등을 통해 관혼상제에 의한 예식과 규범이 점차 정착되었다<sup>6)</sup>. 유교 전통을 따른 조선시대에는 효를 중시한 수연례가 매우 중요한 가정 의례이었다. 갑오경장 이후 개화사상의 조류와 1895년 단발령으로 상투를 틀어 성인을 표하는 의식의 예를 할 수 없게 되자 관례는 점차 쇠퇴하였으나<sup>3)</sup>, 그 외의 의례는 전통적으로 계승되어 왔다. 그러나 근래에는 사회 구조가 단순화, 산업화, 도시화, 핵가족화 됨에 따라 그 의미와 존재가 쇠퇴하고 간소화되고 있는 추세이다.

그러므로 본 연구에서는 개인이 겪는 인생의 고비를 순조롭게 넘기기를 소망하는 의식과, 음식이 차려지는 전통적인 통과례에 관한 문헌 조사<sup>3,7-26)</sup>를 통하여 대표적인 통과례를 분류하고, 각 의례에 따른 음식을 조리법에 따라 분류하여 데이터베이스를 구축함으로써 세월의 흐름에 따라 잊혀져 가는 통과례음식에 관한 보전과 더불어 통과례음식에 관한 기초 자료를 제공함으로써 한국 전통음식 통합검색 시스템 구축을 위한 기초 자료로 활용하고자 한다.

## 연구내용 및 방법

### 1. 통과례음식의 분류 체계

통과례음식의 한국 전통음식 검색 시스템을 위한 데이터베이스를 구축함에 있어서 1930~2005년의 근래 문헌<sup>3,7-26)</sup>을 조사하여 분류 체계를 확정하였다. 분류를 체계적으로 정립하기 위하여 대분류, 중분류, 세분류로 구분하였으며, 대분류는 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류, 기타의 6영역으로 분류하였다. 중분류는 주식류를 밥, 죽/미음/응이/죽, 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/식혜, 김치, 마른찬, 순대/편육/족편, 찜의 17종류, 떡류는 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 빚는 떡의 4종류, 한과류는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과/과편, 엿강정/당류

의 6종류, 음청류(飲淸類)는 차(茶), 탕(湯), 장(漿), 갈수/숙수/미수, 화채(花菜), 식혜(食醢)/수정과(水正果)의 6종류, 기타의 총 38종으로 분류하였고, 중분류에 해당하는 각각의 음식을 세분류로 하였다<sup>27)</sup>. 다만 홍어, 문어, 닭 등 조리법을 알 수 없던 명칭만 언급된 식품은 기타로 분류하였다.

### 2. 통과례음식의 분류

문헌적 고찰을 통하여 통과례에 관련된 의례음식을 한국 전통음식의 분류 체계에 따라 분류하여 통과례 단계별로 데이터베이스를 구축하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 통과례의 의미

통과례란 모든 사람이 출생부터 사망까지 일생동안 반드시 통과해야 하는 의례를 말하는 것으로 출생, 백일, 돌, 관례, 혼례, 회갑, 회혼례, 상례 그리고 죽은 이후까지 확대하여 지내는 제례 등이 있다. 그 중 관례, 혼례, 상례, 제례 네 가지를 관혼상제 즉, 사례(四禮)라고 하여 그 예법을 중히 여겼다<sup>22)</sup>. 인류가 발달하면서부터 어느 민족에게나 있는 통과례이지만 우리나라에서는 특히 조선조를 거치면서 종교적, 교육적 의미를 부여해 그 예법을 더욱 강조하였다. 모든 의례에는 의식(儀式)이 행해지며, 그에 따르는 음식을 통과례음식이라 하여 의식에 부합되는 의미가 오랜 전통과 함께 존재한다.

### 2. 통과례음식

#### 1) 출생의례음식

산모가 산고를 시작하면 윗목에 삼신상(三神床 또는 産神床)을 차리고 산모의 순산을 기원한다. 이때의 상차림은 소반에 쌀을 수북이 놓고 그 위에 장곽을 걸치고 정화수 세 그릇을 올린다. 이후 아기가 출생하면 삼신상에 올렸던 쌀과 미역으로 흰쌀밥 세 그릇과 미역국 세 그릇을 정화수와 함께 올리는데, 미역국에는 고기를 넣지 않은 소미역국을 사용하였다<sup>18)</sup>.

출생 후 21일이 되면 마지막으로 삼신상을 차린 뒤 산모에게 쌀밥과 고기가 들어간 미역국을 대접하고 신성의 의미를 지닌 백설기를 준비하였는데, 이때는 집밖으로 돌리지 않고 집안에 모인 가족들끼리 나누며 축하한다. 제주도에서는 메밀가루를 푼 미역국과 구살국, 메밀조배기를 먹는다<sup>28)</sup>. 허와한<sup>29)</sup>은 통과례 중 삼신상을 차리지 않는 비율이 52.5%로 시행 정도가 가장 낮았고 산모에게 쌀밥과 미역국을 주는 풍속은 98%로 통과례 중 지키는 비율이 가장 높았다고 보고하였다. 출생의례음식으로는 Table 1과 같이 밥, 메밀조배기,

**Table 1. Korean traditional rites foods of birth**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	밥	쌀밥	1
	면	메밀조배기	1
부식류 (2)	국	미역국, 구살국	2
떡류 (1)	찌는 떡	백설기	1

미역국, 구살국, 백설기 등 주식류 2종, 부식류 2종, 떡류 1종이 있다.

## 2) 백일음식

출생 후 백일이 되는 날을 축하하며 백일상을 차린다. 백(百)은 완전함을 뜻하는 의미가 있어 무사히 백일을 지내온 아기를 축하하고 무병장수를 기원하는 날이다. 백일상에는 쌀밥과 고기 넣은 미역국, 백설기, 오색송편, 수수팥경단, 무지개떡<sup>30)</sup>을 올린다. 백설기는 순수무구와 신성함을 뜻하고, 오색송편은 작게 만들어 오색을 들인 송편인데, 음양오행의 의미로 ‘만물의 조화’를 의미하며 속이 꽉 차라고 속 넣은 것과 뜻이 넓으라고 속이 빈 송편을 만들기도 한다. 붉은 색의 수수팥경단은 액을 면하기를 기원하는 의미가 담겨 있다. 경상도 지방은 망동떡 혹은 망개떡을 100개 만들어 사람들에게 나누어주면 아이가 장수한다고 믿었다<sup>29)</sup>. 근래 백일상을 차리는 풍속은 73.6%, 백일떡을 하는 풍속은 82.1%로 지키는 비율이 높은 편이다. 백일상에는 밥, 미역국, 백설기, 수수팥경단, 인절미, 송편을 올리며, 그 외에 케익, 생선류, 육류, 나물류, 잡채, 튀김, 전류, 과일류 등은 식사로 준비하였다<sup>29)</sup>. 전통적인 백일음식으로는 Table 2와 같이 쌀밥, 미역국, 백설기, 오색송편, 수수팥경단, 무지개떡, 망동떡 혹은 망개떡 등 주식류 1종, 부식류 1종, 떡류 5종이 있다.

**Table 2. Korean traditional rites foods of Baekil: The hundredth day after birth**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (1)	밥	쌀밥	1
	국	미역국	1
떡류 (5)	찌는 떡	백설기, 무지개떡, 망동떡 혹은 망개떡	3
	빚는 떡	오색송편, 수수팥경단	2

## 3) 돌음식

출생 후 처음 돌아오는 생일에 돌상을 차려서 축하한다. 첫 돌에는 빈부 가릴 것 없이 누구나 돌상을 차려 축하를 하는 풍습이 있다. 돌상에는 쌀밥, 미역국, 자르지 않은 푸른색 나물(주로 미나리), 백설기, 수수팥경단, 오색송편, 찹쌀경단, 인절미, 생과일, 삶은 국수, 쌀, 대추, 흰타래실, 청홍비단실, 붓, 버루, 돈을 올리고 남아 돌상에는 화살, 활, 천자문, 여아 돌상에는 국문책과 색실, 바느질자를 올려 돌잡이를 한다<sup>7,9)</sup>. 건강하고 속이 단단하라고 인절미를 올리기도 한다. 근래에 돌상에는 미역국, 밥, 백설기, 수수팥경단, 케익, 나물류, 생선류, 육류, 잡채, 튀김류, 전류를 차리며, 떡류에서는 백설기를 가장 많이 준비하였다<sup>32)</sup>. 또한, 돌상을 차리는 풍속은 88.6%, 돌떡을 만드는 풍속도 92.6%로 지키는 비율이 매우 높은 편으로 나타났다<sup>29)</sup>.

전통적인 돌음식으로는 Table 3과 같이 쌀밥, 미역국, 미나리나물, 백설기, 수수팥경단, 찹쌀경단, 인절미, 오색송편, 생과일, 삶은 국수, 대추 등 주식류 2종, 부식류 2종, 떡류 5종과 기타 2종이 있다.

## 4) 책례음식

책례란 아이가 학업을 시작하여 책을 한 권씩 끝날 때마다 격려하고, 선생님께 감사한 마음을 전하는 의식이다. 책례는 현대로 말하면 초등학교, 중학교, 고등학교, 대학교 과정을 수료하는 졸업식의 의미로 받아들여도 좋을 듯하다. 책례 때는 오색송편을 예쁘고 작게 만들고 삼색경단 등의 떡을 하거나 국수장국이나 떡국, 전 등으로 상을 차리기도 한다<sup>9)</sup>. 책례 음식으로는 Table 4와 같이 국수장국, 떡국, 냉면, 비빔냉면, 전, 오색송편, 삼색경단, 꽃떡 등<sup>3)</sup> 주식류 4종, 부식류 1종, 떡류 3종이 있다.

**Table 3. The Korean traditional rites foods of Dol: The first birthday**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (2)	밥	쌀밥	1
	면	삶은국수	1
부식류 (2)	국	미역국	1
	숙채/생채	미나리나물	1
떡류 (5)	찌는 떡	백설기	1
	빚는 떡	인절미	1
기타 (2)	과일	오색송편, 수수팥경단, 찹쌀경단	3
	대추, 생과일		2

**Table 4. Korean traditional rites foods of Chaekrye: Commemoration of finishing books(graduation)**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류(4)	면	국수장국, 냉면, 비빔냉면	3
	만두/떡국	떡국	1
부식류(1)	전	전	1
떡류(3)	빚는 떡	오색송편, 삼색경단, 꽃떡	3

### 5) 성년례 음식

성년례는 성인이 되었음을 축하하는 의식인데, 성별에 따라 관례와 계례로 구분되었다. 즉, 남자가 상투를 틀고 관을 쓴다는 뜻의 관례와 여자가 머리를 올려 쪽을 지고 비녀를 꽂는다는 뜻의 계례가 있다<sup>21)</sup>. 관례날은 정월 중에 길일을 택하여 먼저 3일 전에 사당에 술, 과일, 포를 올리고 조상님께 성인이 됨을 고한다. 그리고 당일날 관례의식을 행한 후 잔치상으로 축하한다. 잔치상에는 여러 가지 술안주 음식과 떡, 한과, 생과, 식혜, 수정과 등을 차리고 술과 국수장국을 준비한다<sup>18)</sup>. 근래에는 성년례 축하 행사를 하는 비율이 20.5%로 낮은 편이며<sup>29)</sup> 대신 꽃이나 케익, 선물로 축하를 한다. 성년례음식은 Table 5와 같이 국수장국, 떡국, 전골, 구이, 전, 마른찬, 구절판, 과일, 포, 떡, 약식, 조과, 식혜, 수정과, 술 등<sup>3)</sup> 주식류 4종, 부식류 6종, 떡류 3종, 한과류 1종, 음청류 2종, 기타 2종이 있다.

**Table 5. Korean traditional rite foods of Sungnyenrye: The coming of age ceremony**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (4)	면	국수장국, 냉면, 비빔냉면	3
	만두/떡국	떡국	1
부식류 (6)	전골	전골	1
	숙채	구절판	1
	구이	구이	1
	전	전	1
떡류 (3)	마른찬	마른찬, 포	2
	찌는 떡	약식	1
한과류 (1)	빚는 떡	오색송편, 삼색경단	2
	유밀과	조과	1
음청류 (2)	식혜/수정과	식혜, 수정과	2
	술	술	1
기타 (2)	과일	과일	1

### 6) 혼례음식

전통식 혼례는 혼담이 오가는 것에서 시작하여 시집 간 딸이 친정에 가서 아버이를 뵈는 일인 근친(近親)까지 길고 복잡한 의례가 따른다<sup>23)</sup>. 혼례 상차림으로는 납폐, 대례, 우귀례의 현구고례 때에 준비하는 봉채떡, 초례상, 입맞상, 폐백, 이바지 등이 있으며, 각 의식에 따라 상차림이 다르다.

#### (1) 봉채떡(封采餅)

봉채떡은 일명 봉치떡이라고도 하는데, 납폐 의례 절차 중에 차려지는 혼례 음식이다. 납폐는 신랑 쪽에서 신부 쪽에 혼서(婚書)와 채단(綵緞)인 예물을 함에 담아 보내는 것을 말하는데, 이 함을 받기 위해 신부집에서 준비하는 음식이 봉채떡이다. 근래 봉채떡을 준비하는 비율은 48.7%로 나타났다<sup>29)</sup>.

#### (2) 초례상(醮禮床)

혼례를 치르는 것을 초례를 치른다고도 하며 병풍을 치고 그 앞에 붉은 칠을 한 고족상(高足床)을 놓아 초례상(醮禮床) 혹은 동뢰상(同牢床)을 준비한다.

초례상에 차리는 음식은 지방마다 다르나, 중앙에는 정화수를 한 대접 올리고 흰쌀, 밤, 대추, 용떡, 달떡, 강원도는 팔시루떡, 콩시루떡<sup>20)</sup>을, 제주도에서는 송애기떡, 오색시루떡<sup>28,31)</sup>을 올린다. 그 외에 명태, 돼지고기편육, 감, 콩, 팥을 두 그릇씩 준비하여 놓고 보자기에 싼 닭 자웅(雌雄)을 남북으로 나누어 놓는다. 이때 수탉 입에는 밤을 물리고 암탉 입에는 대추를 물리며 북어나 송어 한 쌍도 준비하여 밤, 대추를 물려 사용하기도 한다. 또한, 결상에는 표주박을 두 개로 나누어 만든 잔을 동서로 각각 놓고 술을 준비한다<sup>17,20)</sup>. Table 6에서와 같이 초례상에는 부식류 1종, 떡류 6종, 기타 12종의 음식을 준비하였다.

**Table 6. Korean traditional rites foods of Honrye: Chorye-sang for marriage**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
부식류 (1)	순대/편육/죽편	돼지머리편육	1
	떡류 (6)	찌는 떡	오색시루떡, 팔시루떡, 콩시루떡
빚는 떡		용떡, 달떡, 송애기떡	3
기타 (12)	술	술	1
	과일	밤, 대추, 감, 생과일	4
	기타	쌀, 콩, 팥, 명태, 북어, 송어, 닭	7

### (3) 큰상

혼례를 치룬 신랑, 신부에게 여러 가지 음식을 높이 고여서 차린 큰상을 대접하므로 축하의 뜻을 의미하며, 큰상의 음식은 높이 고인다고 하여 고배상(高排床)이라고도 한다. 신랑, 신부는 초례를 치룬 다음 신부집에서 신랑을 위해 차려주는 큰상과 현구고례를 행한 다음 신랑집에서 신부를 위해 차려주는 큰상을 받게 된다. 큰상과 함께 국수장국으로 상이 차려지는데 이를 입맷상이라 한다<sup>9)</sup>. 큰상의 양옆으로 화려하게 색을 들인 떡으로 여러 모양을 내어 예쁘게 빛은 꽃떡과 조화로 만든 상화(床花) 또는 생화(生花)로 장식하기도 한다. 허와 한<sup>29)</sup>의 연구에서 신부에게 큰상을 차려준다고 답한 비율이 65.5%로 높은 편이나, 이는 전통식 큰상이 아닌 현재의 잘 차려진 상을 의미하는 것으로 보여진다.

#### ① 고배상

고배상은 지방, 계절, 가풍에 따라 다르나 한과류, 생실과, 건과, 떡, 적, 전, 어물, 육류 등을 올린다. 이러한 음식을 30~60 cm 정도로 높이 원통형으로 고여 색상을 맞추어 두세 줄로 배열한다. 대체적으로 첫줄에는 생실과, 건과류, 한과류를 놓고, 다음 줄에는 적, 전, 포, 편육 등을 진설한다. 떡 종류는

양 옆쪽에 놓는데 인절미와 절편은 각각 높이 고인 다음 그 위에 주악, 화전, 단자 등의 옷기를 올린다<sup>32,36)</sup>. 산승은 산가지 모양으로 주악처럼 기름에 지져서 집창하여 잣가루를 묻힌 것으로 특히 혼례나 수연례 등 잔치에 쓸 때는 작게 만든다<sup>33~34,36)</sup>. Table 7에서와 같이 고배상에는 부식류 24종, 떡류 13종, 한과류 37종, 음청류 2종, 기타 16종의 음식을 준비하는데 높이 고이는 용도로 전류, 한과류와 과일류가 많이 사용되는 것을 알 수 있다.

#### ② 입맷상

큰상 받기 전에 직접 먹을 수 있게 신랑, 신부와 상객에게 대접하는 상을 입맷상이라 하며, 큰상과 큰상 받는 사람 사이에 놓는데 온면이나 냉면, 떡국을 주식으로 해서 찜, 편육, 전, 포, 어물, 신선로, 냉채, 잡채, 회 등을 올리고, 술과 안주, 약과, 강정, 정과, 다식, 떡, 과일, 수정과, 화채, 식혜 등을 다양하게 준비해 다과상과 주안상을 겸한 면상으로 차린다. 김치는 주로 국물이 많은 나박김치, 동치미, 장김치와 배추김치를 올린다. 입맷상에는 Table 8에서와 같이 주식류 3종, 부식류 12종, 떡류 1종, 한과류 4종, 음청류 3종, 기타 2종의 음식이 사용되었다.

Table 7. Korean traditional rites foods of Honrye: Gobae-sang for marriage

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
부식류 (24)	적	닭산적, 섭산적, 어산적, 화양적, 잡누름적, 육적	6
	전	생선전, 채소전, 고기전, 대하전, 해삼전, 녹두전, 북어전	7
	찜/선	명태찜	1
	조림/초	전복초, 홍합초	2
	마른찬	건문어포, 육포, 어포, 건전복	4
	순대/편육/죽편	양지머리편육, 사태편육, 돼지머리편육, 죽편	4
떡류 (13)	찌는 떡	약식, 백편, 찰편, 꿀편, 승검초편, 팔시루떡	6
	치는 떡	단자, 절편, 인절미	3
	지지는 떡	화전, 주악, 산승	3
	빛는 떡	꽃떡	1
한과류 (37)	유밀과	약과, 매작과, 다식과, 만두과	4
	유과	빙사과, 세반강정, 오색강정, 깨강정, 실백강정, 매화강정, 계피강정, 산자	8
	다식	송화다식, 녹말다식, 흑임자다식, 밤다식, 청태다식	5
	정과	생강정과, 연근정과, 모과정과, 동아정과, 청매정과, 도라지정과, 인삼정과, 무정과	8
	숙실과/과편	조란, 울란, 생란, 대추초, 밤초	5
	옛강정/당류	옥춘당, 팔보당, 인삼당, 국화당, 사탕, 참쌀엿, 깨엿	7
음청류 (2)	식혜/수정과	식혜, 수정과	2
기타 (16)	술	술	1
	과일	은행, 대추, 호두, 잣, 꽃감, 사과, 배, 감, 귤, 수박, 포도	11
	기타	문어오름, 조기, 송어, 홍어	4

**Table 8. Korean traditional rites foods of Honrye: Immae-sang for marriage**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (3)	면	온면, 냉면	2
	만두/떡국	떡국	1
부식류 (12)	전골	신선로	1
	숙채/생채	냉채, 잡채	2
	전	전	1
	찜/신	찜	1
	회	회	1
	김치	나박김치, 동치미, 장김치, 배추김치	4
	마른찬	포	1
떡류 (1)	떡	떡	1
한과류 (4)	유밀과	약과	1
	유과	강정	1
	다식	다식	1
음청류 (3)	정과	정과	1
	화채	화채	1
기타 (2)	식혜/수정과	식혜, 수정과	2
	술	술	1
기타 (2)	과일	생과일	1

**(4) 폐백(幣帛)음식**

폐백음식은 기본적으로 육포나 편포, 대추, 밤, 술을 준비하는데, 지방에 따라 육포 대신 닭, 건치(乾雉), 닭산적을 쓰기도 한다. 근래에 와서 생겨난 구절판은 마른인삼, 새우, 다식, 꽃감, 생률, 은행, 호두, 문어포, 어란, 전복, 잣술, 대추, 약포, 암치포, 대구포, 대추편포, 칠보편포, 꽃감쌈, 전복쌈 등을 이용해 만든다. 지방에 따라 서울은 편포나 육포, 닭, 밤, 대추를, 개성에서는 모약과, 주약, 전, 삶은 달걀, 닭, 절육, 밤, 대추, 사과, 배, 포, 떡을 준비한다. 전주지방은 닭, 대추, 밤을, 나주에서는 닭, 문어를, 익산에서는 꿩, 대추, 옥천에서는 술, 닭, 삼색과일, 벽제에서는 밤, 대추, 엿, 건치장반, 과일, 술, 감주를, 안동에서는 밤과 엿을 올린다<sup>18,20</sup>. 폐백음식으로는 Table 9에서와 같이 부식류 18종, 떡류 2종, 한과류 3종, 음청류 1종, 기타 14종의 음식이 사용되었다. 폐백음식을 준비하는 비율은 72.7%이었으며<sup>29</sup> 폐백음식으로는 평균 3~5가지를 사용하였다<sup>35</sup>. 폐백상은 대개 전통식으로 준비하는 것으로 보여져 우리 민족에게 있어 혼례는 인륜지대사로 성심성의껏 혼례음식을 준비하는 것을 알 수 있었다<sup>29</sup>.

**Table 9. Korean traditional rites foods of Honrye: Paebaek-sang for marriage**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
부식류 (18)	적	닭산적	1
	전	전	1
	조림/초	건치장반	1
떡류 (2)	마른찬	육포, 편포, 건치, 약포, 대추편포, 칠보편포, 암치포, 대구포, 말린새우, 문어포, 삶은달걀, 어란	12
	순대/편육/죽편	편육, 절육	2
한과류 (3)	쌈	전복쌈	1
	떡류	찌는 떡	떡
음청류 (1)	지지는 떡	주약	1
	유밀과	모약과	1
기타 (14)	다식	다식	1
	엿강정/당류	엿	1
기타 (14)	식혜/수정과	감주	1
	술	술	1
기타 (14)	과일	사과, 배, 대추, 밤, 잣, 꽃감, 은행, 호두, 꽃감쌈	9
	기타	닭, 인삼, 전복, 문어	4

**(5) 이바지 음식**

혼례 시에 준비하던 큰상차림의 음식을 덜어 신랑과 신부 집으로 보내던 풍습인 상수(床需)가 사라지면서 근래에는 이바지로 이어져 내려오고 있다. 이바지란 혼례 전후에 신부집에서 신랑집으로 보내는 음식을 말하며, 그 답례로 신랑집에서도 음식을 해보내서 사돈 간의 정을 주고받는 풍습이다. 이바지음식은 집안에 따라 음식의 가짓수와 조리법은 다르지만 국수, 산적, 갈비, 편육, 쇠고기, 돼지다리, 건어물, 육회, 찜, 전, 과일, 한과, 인절미, 절편, 백설기, 떡, 술 등을 준비하며, 특별한 음식을 추가하기도 한다.

**7) 수연례 · 회혼례 음식**

수연례(壽宴禮)란 60세 이상 사신 어른의 생신에 경사스럽고 복된 날을 축복하고자 자손들이 손님을 초대하여 잔치를 베풀고 더 오래 장수하시기를 기원하는 의식을 말한다. 수연에는 60세의 육순(六旬), 61세의 회갑(回甲), 70세의 칠순(七旬), 77세의 희수(喜壽), 80세의 팔순(八旬), 88세의 미수(米壽), 90세의 구순(九旬), 99세의 백수(白壽) 등이 있으며, 예전에는 수명이 짧아 회갑연에 큰 비중을 두었으나, 오늘날은 칠순잔치에 더 비중을 두고 축수(祝壽)를 한다.

회혼례란 부부가 해로(偕老)해 혼인한지 60주년이 되는 날을 기념하는 의례를 말한다. 늙은 부부가 자손들 앞에서 혼례복을 입고 60년 전과 같은 혼례를 다시 행하고 잔치를 베풀어 자손들로부터 헌수(獻壽)를 받고 일가친척, 친지들로부터 축하를 받는다. 헌수란 자손들이 부모님께 큰상을 차려놓고 술을 올리고 절을 하면서 축수하는 것을 말한다.

수연례, 회혼례의 큰상 차림은 혼례 때의 큰상 차림과 같으며 큰상 앞에는 헌수할 술상을 놓는다. 큰상 뒤로는 어른들이 실제로 드실 수 있도록 신선로, 국수, 구이, 조림, 찜, 편육, 화채, 김치 등을 준비한 입맞상을 앞에 차려드린다<sup>38)</sup>. 특히 국수는 장수를 기원하는 음식으로 혼례식과 함께 전통 수연례에서는 빠지지 않는 음식이나 근래에는 26.8%만이 시행하고 있음이 보고되어 수명이 짧았던 전통사회적 요소를 탈피하고 점차 전문음식점에서 행사를 담당하는 만큼 국수를 대체하는 수연례 음식의 개발 등이 원인인 것으로 생각된다<sup>29)</sup>.

전통적인 수연례·회혼례 음식으로는 Table 10에서와 같이 주식류인 국수가 1종, 신선로, 양지머리편육, 대하전, 잡누름적, 전복초, 홍합초 등을 포함한 부식류 27종, 백편, 찰편, 꿀편, 승검초편, 화전을 포함한 떡류 13종, 만두과, 빙사과, 세반강정, 오색강정, 깨강정 등을 포함한 한과류 37종, 화채, 식혜, 수정과 등 음청류 3종, 사과, 배, 감, 조기, 송어, 홍어 등 기타 16종이었다. 그러나 문헌에 찜, 적, 떡 등과 같이 중분류만 기록되어 있고 자세한 세분류 즉, 음식명이 기록되어 있지 않거나 조리방법을 포함한 음식명이 아닌 재료명만 표기하여 의례에 사용된 음식의 가지수와 분류를 정확히 파악하기가 어려웠다.

### 8) 상례음식

상례란 사람이 운명하여 땅에 묻힌 다음, 대상을 지내고 담제, 길제를 지내는 것으로서 탈상하게 되는 3년 동안의 모든

**Table 10. Korean traditional rites foods of Suyeonrye : Birthday feast for an old man and Hoehonrye: the 60th wedding anniversary**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (1)	면	국수	1
	전골	신선로	1
부식류 (27)	적	닭산적, 섭산적, 어산적, 화양적, 잡누름적	5
	전	생선전, 채소전, 고기전, 대하전, 해삼전, 녹두전, 북어전	7
	찜/선	명태찜, 찜	2
	조림/초	조림, 전복초, 홍합초	3
	김치	김치	1
	마른찬	육포, 건문어포, 어포, 건전복	4
떡류 (13)	순대/편육/죽편	양지머리편육, 사태편육, 돼지머리편육, 죽편	4
	찌는 떡	약식, 백편, 찰편, 꿀편, 승검초편, 팔시루떡	6
	치는 떡	단자, 절편, 인절미	3
	지지는 떡	화전, 주악, 산승	3
한과류 (37)	빚는 떡	꽃떡	1
	유밀과	약과, 매작과, 다식과, 만두과	4
	유과	빙사과, 세반강정, 오색강정, 깨강정, 실백강정, 매화강정, 계피강정, 산자	8
	다식	송화다식, 녹말다식, 흑임자다식, 밤다식, 청태다식	5
	정과	생강정과, 연근정과, 모과정과, 동아정과, 청매정과, 도라지정과, 인삼정과, 무정과	8
음청류 (3)	숙실과/과편	조란, 울란, 생란, 대추초, 밤초	5
	옛강정/당류	옥춘당, 팔보당, 인삼당, 국화당, 사탕, 찹쌀엿, 깨엿	7
	화채	화채	1
기타 (16)	식혜/수정과	식혜, 수정과	2
	술	술	1
	과일	은행, 대추, 밤, 호두, 잣, 꽃감, 사과, 배, 감, 귤, 수박, 포도	12
기타	조기, 송어, 홍어	3	

**Table 11. Korean traditional rites foods of Sangrye: Funeral**

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (3)	밥	밥, 장국밥	2
	면	국수장국	1
	국	국, 육개장	2
부식류 (10)	숙채, 생채	나물	1
	구이/적	생선구이, 구이	2
	전	전	1
	김치	김치	1
	마른찬	북어포, 무침	2
	순대/편육/죽편	편육	1
떡류 (1)	떡	떡	1
기타 (2)	술	술	1
	과일	과일	1

의식을 말한다. 상례 때는 사자상, 조석상식, 조문객상을 차리며, 조석상식으로는 평소에 즐겨 드셨던 음식을 올리나, 일반적으로 밥, 국, 나물, 전, 생선구이, 명태, 떡, 과일, 술 등을 올리고, 조문객들에게는 밥과 국, 김치, 나물, 구이, 전, 편육, 무침, 국수장국, 육개장 또는 장국밥과 떡, 과일, 술 등을 대접한다. Table 11과 같이 주식류 3종, 부식류 10종, 떡류 1종, 기타 2종이 기록되었다.

### 9) 제례음식

사람이 죽으면 그 자손이나 친족, 친지가 슬픔 속에서 장사를 지내고 조상의 은덕을 추모하여 정성으로 기념하는 것으로서 기제(忌祭), 차례(茶禮), 사시제(四時祭), 묘제(墓祭), 이제(禰祭), 사당(祠堂) 등에 올리는 음식이 있다. 기제사 중에는 4대 조상 윗대 선조를 자손대대로 이어서 모시는 불천위제가 경북 안동지역에 특히 많으며, 조선 중기 제례문화를 답습하므로 일반 제례와는 다른 면이 있어 귀중한 문화유산이기도 하다<sup>39)</sup>.

밥, 국(미역국, 콩나물국, 소갱, 나물국, 무국, 생선미역국, 돼지고기미역국)<sup>28)</sup>, 면(떡국, 국수) 탕(육탕, 어탕, 문어탕, 명태탕, 잡탕, 계탕, 봉탕, 민물고기탕, 소탕, 혈탕, 내장탕, 생치탕, 어탕, 홍합탕, 미탕, 계탕, 양탕, 가리탕, 족탕), 전(두부전, 청포전, 메밀묵전, 메밀전, 배추전, 무전, 고구마전, 미나리전, 명태전, 가자미전, 오징어전, 은어전, 육전, 쇠고기갈뎀, 어전, 어갈뎀, 소전)<sup>31)</sup>, 적(육적, 어적, 계적, 생치적, 족적, 가리적, 간적, 부아적, 우설적)이 있으며, 특히 안동 지방의 불천위제에서 어적으로는 조기, 민어, 고등어, 청어, 상어, 마른명태, 가오리, 문어, 오징어 등의 날 것을 사용하거나 끓는 물에 살

짝 데쳐서 사용하고 있다<sup>39)</sup>. 또한, 회(잡회, 육회, 간회, 처넛회), 포(육포, 어포, 광어포, 북어포, 대구포, 마른홍합포, 상어포, 오징어포, 문어포, 낙지포), 찜(김찜, 처넛찜, 채찜), 젓갈(멸치젓, 밴댕이젓, 조기젓, 황석어젓, 쇠고기식해, 도다리식해, 우럭식해, 가자미식해, 마른오징어식해, 쥐치식해)이 있고, 나물(고사리, 도라지, 숙주나물, 콩나물, 시금치, 뜸북, 미역, 미나리, 박, 가지, 오이, 무, 토란, 배추나물)은 주로 고사리, 도라지, 숙주나물 순으로 삼채 혹은 오채를 올린다<sup>39)</sup>. 강원도 해안지방에서는 미역을 볶아 만든 나물을 사용하며<sup>31)</sup>, 해조류의 일종인 뜸뽕나물은 전주지방<sup>20)</sup>에서 사용한다. 김치(나박김치, 물김치, 제사김치), 술(청주, 가양주, 법주), 떡류(송편, 증편, 무시루떡, 개피떡, 팔시루떡, 녹두찰편, 깨찰편, 꿀편, 백편, 동곶떡, 쑥구리, 인절미, 절편, 잡과병, 석이단자, 굴병단자, 단자, 화전, 나물떡, 경단, 부편, 부꾸미, 주악, 백편, 산승), 한과류(약과, 송화다식, 미수가루다식, 흑임자다식, 울란, 조란, 대추찜, 빙사과, 강정, 산자, 중박계), 당류(오화당, 원당, 옥춘), 음청류(식혜, 생감주, 수정과), 과일(대추, 밤, 감, 꽃감, 은행, 배, 사과, 참외, 수박, 포도, 토마토, 딸기, 바나나, 귤, 호도, 땅콩 등) 등을 제수로 올린다<sup>39)</sup>. 특히 떡류에서 증편을 제수로 가장 많이 사용하며<sup>39)</sup>, 주악을 제수로 올릴 때는 송편만하게 빚으며 잔치 주악은 대추만큼 작게 만드는 것이 특징이다<sup>33,35~37)</sup>. 이외에도 정화수, 메밀묵, 식초, 꿀이나 조청, 간장 등을 올리기도 한다. 또한, 계절에 따라 생산되는 햇 과일이나 절기에 따라 떡국, 송편 같은 것을 올린다. 제사상의 음식은 79.1%가 전통적인 음식으로 장만하여 81.2%가 전통적인 진설법에 따라 제사를 지내는 것으로 나타났다<sup>29)</sup>. Table 12에서와 같이 제례상에는 주식류 4종, 부식류 92종, 떡류 25종, 한과류 14종, 음청류 3종, 기타 34종의 음식이 사용되었다.

### 요약 및 결론

본 연구는 통과의례에 따른 의례음식을 한국전통음식의 분류 체계에 따라 분류하여 데이터베이스를 구축하는데 기초 자료를 제공하고자 조사 연구되었다. 문헌을 통하여 한국의 통과의례란 인간이 태어나서 수명을 다할 때까지 거쳐야 하는 성장 단계 즉 출생, 백일, 돌, 책례, 관례 및 계례, 혼례, 수연례, 회연례, 상례, 제례 등으로 분류하였다.

통과의례에 맞추어 겪게 되는 인생의 고비를 순조롭게 넘기기를 소망하는 의식에 필요한 음식 중, 출생의례에 준비되는 음식은 쌀밥, 미역국, 백설기를 비롯한 주식류 2종, 부식류 2종, 떡류 1종이며, 백일에는 쌀밥, 미역국, 백설기, 수수팥떡 등을 비롯한 주식류 1종, 부식류 1종, 떡류 5종이었다. 돌에는



Table 12. Korean traditional rites foods of Jaerye: Memorial service

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (4)	밥	밥, 비빔밥	2
	면	국수	1
	만두/떡국	떡국	1
부식류 (92)	국	미역국, 콩나물국, 소갱, 나물국, 무국, 생선미역국, 돼지고기미역국, 육탕, 어탕, 문어탕, 명태탕, 잡탕, 계탕, 봉탕, 민물고기탕, 소탕, 혈탕, 내장탕, 생치탕, 홍합탕, 피탕, 계탕, 양탕, 가리탕, 죽탕	25
	숙채/생채	고사리나물, 도라지나물, 숙주나물, 콩나물, 시금치나물, 미나리나물, 박나물, 가지나물, 오이나물, 무나물, 뜸뽕나물, 미역나물, 배추나물	13
	적	육적, 계적, 어적, 생치적, 죽적, 가리적, 간적, 부아적, 우설적	9
	전	두부전, 청포전, 메밀묵전, 메밀전, 배추전, 무전, 고구마전, 미나리전, 명태전, 육전, 쇠고기갈납, 어전, 가지미전, 오징어전, 은어전, 어갈납, 소전	17
	회	육회, 간회, 처넵회	3
	젓갈/식해	멸치젓, 밴댕이젓, 조기젓, 황석어젓, 도다리식해, 가지미식해, 우럭식해, 마른오징어식해, 쥐치식해, 쇠고기식해	10
	김치	나박김치, 물김치, 제사김치	3
	마른찬	육포, 어포, 광어포, 상어포, 북어포, 대구포, 마른홍합포, 오징어포, 문어포, 낙지포	9
	쌈	처넵쌈, 김쌈, 채쌈	3
	떡류 (25)	찌는 떡	팔시루떡, 무시루떡, 증편, 녹두찰편, 깨찰편, 꿀편, 잠과병, 나물떡, 백편, 두텁떡
치는 떡		절편, 인절미, 단자, 굴병단자, 석이단자	5
지지는 떡		화전, 주악, 부꾸미, 산승	4
빛는 떡		경단, 송편, 개피떡, 부편, 동곳떡, 쑥구리	6
한과류 (14)	유밀과	약과, 중박계	2
	유과	빙사과, 강정, 산자	3
	다식	송화다식, 미수가루다식, 흑임자다식	3
	숙실과/과편	울란, 조란, 대추찜	3
	옛강정/당류	오화당, 원당, 옥춘당	3
음청류 (3)	식혜/수정과	식혜, 생감주, 수정과	3
기타 (34)	술	청주, 가양주, 범주	3
	과일	은행, 대추, 밤, 호두, 땅콩, 잣, 꽃감, 사과, 배, 감, 귤, 수박, 포도, 토마토, 딸기, 바나나, 햇과일	17
	기타	조기, 민어, 고등어, 청어, 상어, 마른명태, 가오리, 문어, 오징어, 메밀묵, 꿀, 초청, 간장, 식초	14

백설기, 오색송편, 수수팥경단을 비롯한 주식류 2종, 부식류 2종, 떡류 5종, 기타 2종을 준비하였다. 책례에는 주식류 4종, 부식류 1종, 떡류 3종의 음식이 준비되었으며, 관례와 계례에는 국수장국, 오색송편, 술 등을 비롯한 주식류 4종, 부식류 6종, 떡류 3종, 한과류 1종, 음청류 2종, 기타 2종이었다. 혼례에는 초례상에 부식류 1종, 떡류 6종을 비롯하여 기타 12종이 준비되고, 고배상에는 전류, 한과류, 과일류가 중심으로 사용되며, 부식류 24종, 떡류 13종, 한과류 37종, 음청류 2종, 기타 16종이 사용되었다. 입맞상에는 주식류 3종, 부식류 12종, 떡류 1종, 한과류 4종, 음청류 3종, 기타 2종의 음식이 사용되며,

폐백상에는 부식류 18종, 떡류 2종, 한과류 3종, 음청류 1종, 기타 14종이 사용되었다. 수연례와 회혼례의 큰상에는 주식류 1종, 부식류 27종, 떡류 13종, 한과류 37종, 음청류 3종, 기타 16종이 사용되었다. 인간이 수명을 다하여 흙으로 돌아가는 상례에는 고인이 평소 즐겨 드시던 음식과 밥, 국, 조기, 전, 포 등의 음식으로 주식류 3종, 부식류 10종, 떡류 1종, 기타 2종을 준비하고 제사날마다 차리는 계례에는 지역과 가문의 특색에 따라 다르게 나타나 밥, 국, 삼탕, 나물, 적, 떡을 포함한 주식류 4종, 부식류 92종, 떡류 25종, 한과류 14종, 음청류 3종, 기타 34종으로 통과의례 음식 중 가장 다양한 음식의 종

류가 준비되었다.

본 연구를 통하여 통과의례음식을 한국 전통음식 분류법에 의해 분류하였으며, 우리의 일생의 여정에 따라서 의미와 소망을 담아 발달해 온 통과의례음식의 보존과 전승을 위한 다방면의 노력이 요구된다고 하겠다.

## 감사의 글

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

## 참고문헌

- Kim, MJ and Yoon, HY. Recognition of the university students in Seoul of the passage rites and foods-one hundredth birthday and the first birthday rites and wedding ceremony. *Kor. J. Food Cookery Sci.* 23:140-149. 2007
- Arnord van Gennepe, 전경수. 통과의례, 을유문화사. 서울. 한국. 2000
- 이춘자, 김귀영, 박혜원. 통과의례음식, pp.22-24. 대원사. 서울. 한국. 2001
- 일연 저 · 이민수 역. 삼국유사, 을유문화사. 서울. 한국. 2000
- 김부식 저 · 이병도 역. 삼국사기, 을유문화사. 서울. 한국. 1996
- 국립문화재연구소. 한국민속종합조사보고서, 민속원. 서울. 한국. 1999
- 염초애, 장명숙, 윤숙자. 한국음식, pp.35-40. 효일문화사. 서울. 한국. 1992
- 조후종. 조후종의 우리음식이야기, pp.125-127. 한림출판사. 서울. 한국. 2001
- 조후종, 윤숙자. 통과의례와 우리음식, pp.48-50. 한림출판사. 서울. 한국. 2002
- 서울특별시문화재위원회. 서울민속대관 제4권, 서울. 한국. 1993
- 이성우. 식생활사 문헌연구 한국식경대전, pp.633-639. 향문사. 서울. 한국. 1981
- 이성우. 한국식생활사연구, pp.448-452. 향문사. 서울. 한국. 1986
- 강인희, 이경복. 한국식생활풍속, pp.180-212. 삼영사. 서울. 한국. 1984
- 윤서석. 우리나라 식생활문화의 역사, pp.429-467. 신광출판사. 서울. 한국. 2001
- 강인희. 한국의 맛, pp.369-376. 대한교과서주식회사. 서울. 한국. 1987
- 이효지. 한국의 음식문화, pp.273-294. 신광출판사. 서울. 한국. 1998
- 황혜성, 한복려, 한복선. 한국의 전통음식, pp.114-127. 교문사. 서울. 한국. 1991
- 신승미, 손정우, 오미영, 송태희, 김동희, 안채경, 고정순, 이숙미, 조민오, 박금미, 김영숙. 우리 고유의 상차림, pp.19-38. 교문사. 서울. 한국. 2005
- 윤서석. 한국음식, pp.47-57. 수학사. 서울. 한국. 1993
- 한국문화재보호재단. 한국음식대관 제5권, pp.190-202. 한림출판사. 서울. 한국. 2001
- 박계홍. 증보 한국민속학개론, 형설출판사. 서울. 한국. 1987
- 한국문화재보호협회. 우리의 전통예절, 서울. 한국. 1999
- 김춘동. 한국문화사대계 IV, 고려대학교 민족문화연구소. 서울. 한국. 1970
- 보건사회부. 가정의례해설, 서울. 한국. 1969
- 윤숙자. 한국의 혼례음식, pp.42-45. 지구문화사. 서울. 한국. 2002
- 강인희, 조후종, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순. 한국의 상차림, pp.67-92. 효일문화사. 서울. 한국. 1998
- Shin, SM and Song, TH. A study on the traditional Korean festival foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *Kor. J. Food & Nutr.* 21: 243-255. 2008
- Jang, AS. Rites food of Jeju island. *The Kor. Folklore.* 15: 163-176. 1982
- Huh, SM and Han, JS. The study of the traditional rites. *J. of the East Asian of Dietary Life* 6:411-423. 1996
- Kang, IH. Korean rites food. *Kor. J. Dietary Culture.* 11: 541-545. 1996
- Yoon, SK and Park, EN. The study of dietary culture in East coast area in Kyungpook province(Ⅱ). *Kor. J. Dietary Culture.* 4:83-102. 1999
- Yim, KL and Lee, SH. A survey on the utilization of Korean rice-cakes and the evaluation about their commercial products by housewives. *Kor. J. Dietary Culture.* 3:163-176. 1988
- 방신영. 우리나라 음식 만드는 법, pp.310-312. 장충도서출판사. 서울. 한국. 1957
- 이성우. 시의전서, 한국고식문헌집성 고조리서 IV, p1491. 수학사. 서울. 한국. 1992
- Park, EM. A study on the utilization of the recognition on the food of paebak for the female living in Seoul. Master degree thesis, Sookmyung Women's Uni. 1993

36. 황혜성. 한국요리백과사전, p549. 삼중당. 서울. 한국. 1976
37. 방신영. 일일활용조선요리제법, pp.484-486. 도서출판 민속원. 서울. 한국. 1931
38. 한희순, 황혜성, 이해경. 이조궁정요리통고, p6. 학총사. 서울. 한국. 1957
39. Yoon, SK. Dietary culture sacrificial rituals and foods in Andong area( I ). *Kor. J. Dietary Culture*. 11:439-454. 1996
- 
- (2008년 6월 30일 접수; 2008년 8월 30일 채택)