

## 조선시대 세시음식(歲時飲食)에 대한 문헌적 고찰

† 오 순 덕

서정대학교 식품영양과

### A Literature Review of Traditional Foods in Korean Festivals in the Joseon Dynasty

† Soon-Duk Oh

Department of Food & Nutrition, Seojeong College, Yangju 482-777, Korea

#### Abstract

This paper reviews 14 studies of the Joseon Dynasty(1392~1909) to examine the traditional Korean foods in Korean festivals. A total of 12 studies mentioned Seollal, Daeboreum, Dongji, Nappyeng as festivals involving. Traditional foods 10, Yudu, 9, Sambok and Junggujeol, 8, Chuseok and Seotdalgeummeum, 7, Samjinnal, Chopail, and Dano, 5, Jungwon, and 4, Hansik. In terms of the types of traditional foods, 13 studies mentioned red bean gruel, 12, Yaksik, 11, Tteokguk, 10, sudan and dog meat, 8, the custom of cracking the outer shell of different types of nuts, 7, Guibagisul(an ear-quickenening wine), rice cakes(azalea hwajeon, zelvova rice cake, bean and turnip rice cake), 6, a chrysanthemum cakes, 5, Songpyeon, charunbeung(wagon-wheel rice cake), chrysanthemum wine, and sparrow meat, 4, Gangjeong, red bean grue, wine and snack, Jeonyak, 3, rice cakes, the making of soy sauce, Nabyak, roasted hare meat, foods for guests during, New Year festivities and rice cakes. The most frequently recorded festival foods were rice cakes and wine in various forms. This paper's review of ancient documents from the Joseon Dynasty provides a better understanding of Korea's folk customs, particularly traditional foods. In addition, this paper's findings are expected to help sustain Korea's traditional customs and foods and facilitate the spread of Korea's food culture worldwide.

Key words: Korea's traditional festival foods, ancient documenty, red bean gruel, yaksik, tteoguk, dog meat

#### 서 론

세시풍속이란 1년을 주기로 순환·반복되는 사람과 공동체의 유기적 인과관계에 의해서 생성된 행위의 총체이다. 세시풍속의 “생성·소멸·변화·계승”의 주체는 사람이다. 하지만 사람이란 주체는 항상 사회와 국가의 끊임없는 간섭을 받아왔다. 세시풍속의 정리된 기록에서 “민중·인간·국민”이라고도 불리는 사람과 사회, 국가의 세 바퀴가 맞물려 가는 세발자전거라 할 수 있다(국립민속박물관 2006).

우리나라는 농경민족이다. 농(農)이라는 것은 백성들이 하늘같이 여기는 근본이고, 여덟 가지 정사(政事)의 벼리(綱)에 해당한다(고상안 1619). 이런 까닭에 사람들은 농(農)이 아니

면 의식(衣食)이 없게 되고, 의식(衣食)이 없으면 생활(生活)을 하지 못한다. 그러므로 사람들이 실을 짜서 옷을 만들어 입고, 곡식으로 음식을 만들어 배를 채워, 열거나 끓주리지 않게 하는 것은 모두 다 어김없이 농(農)의 힘이다(고상안 1619).

농경사회라 보니 자연히 계절의 변화를 알고 생활의 질서를 이어가기 위해서는 책력이 필요하였다. 태음력을 기준으로 1년을 24절기로 나누고, 이 절기에 따른 계절의 변화에 맞춰 농업·사냥·채집·가정생활의 갖가지 습속이 리듬 있게 이어진다. 이것은 세시(歲時)·월령(月令)·시령(時令) 등으로 불려진다(이성우 1983).

시식·절식(제철음식)은 계절에 나는 재료를 그 때에 맞게

† Corresponding author: Soon-Duk Oh, Dept. of Food & Nutrition, Seojeong College, Yangju 482-777, Korea. Tel: +82-31-860-5034, Fax: +82-31-859-6907, E-mail: je0749@seojeong.ac.kr

조리하여 먹는 음식을 시식(時食) 또는 절식(節食)이라 이르니, 흔히 그달의 명목을 중심으로 하여 이를 상미(賞味)하였다(최남선 1948). 절기와 생활이 결부되어 여러 명절이 정해지고, 그 날은 맛있는 음식으로 조상에게 제사를 드리고 가족과 이웃이 서로 나눠 먹으니 이를 절식(節食)이라 하며, 계절에 따라 산출되는 식품으로 조리한 음식을 시식(時食)이라 한다. 우리의 절식과 시식의 근원을 황하유역의 농경문화에 있으나, 우리네 독자적인 것도 많다. 마치 한문문화권인 우리나라에 한글이 있듯이 말이다(이성우 1983).

세시음식(歲時飲食)이란 일년 중 때때마다 만들어 먹는 명절음식(名節飲食)과 시절음식(時節飲食)을 통틀어 일컫는다(강 등 1999). 본 고에서는 세시음식이라고 말하고자 한다.

세시음식에 관한 문헌적 연구는 “명절(名節)음식과 계절(季節)음식”(이성우 1983), “절식(節食)의 영양적(營養的) 가치(價値)”(이효지 1988), “우리나라 명절음식과 시절식에 관한 연구”(Cho DH 1997), “우리나라 명절음식 문화”(조후종 1997), “세시음식”(이춘자 2002), “조선시대의 기양의례 연구-국가와 왕실을 중심으로”(Kim HG 2009) 등이 있다. 그러나 조선시대 세시음식(歲時飲食)의 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다.

「세시기속(면암집)」을 제외한 다른 세시기에서는 민속의 연원을 모두 중국의 풍속에서 찾고 있어 다소 아쉬운 점이 있다(이 & 최 2003). 「세시기속」에 병기된 서(序)에 보면 작자는 ‘세시(歲時)의 풍속은 나라마다 다르다. 호사자(好事者)들이 시(詩)와 문(文)으로 그 나라의 풍속을 기록하였으니, 「형초세시기」와 범석호의 「기오속시(記吳俗詩)」 등을 보면 알 수 있다. 나는 우리나라의 세시풍속에 대해 대략 보고 들은 것을 매 절기 이름 아래 간단히 기록하였고, 절구시(絕句詩) 한 수씩을 덧붙였다.’(조운종 1818)라고 기록하였다. 이는 나라마다 고유한 세시풍속이 있음을 정확하게 인식한 것이며, 이것이 「세시기속」의 가치를 한층 높여주는 것이라 할 수 있다

유만공(柳晩恭)은 1843년 “정초(正初)에 내가 병이 들어 창가에 누워있을 때, 고요하고 무료하여 부질없지만 세시풍속시를 읊어서 답답한 심정을 풀었다. 그리고 상원(上元)이 되어서는 또 잡시를 읊어 그것을 세시풍속시와 합쳐서 「세시풍요(歲時風謠)」라고 명명하였다. 금년 정초에 한가하게 지내게 되어 예전 기록을 살펴보면서 마음을 달래었다. 그리고 이미 ‘세시(歲時)’라고 하였으니 정월뿐만 아니라 계속 일년 중 명절마다 잡시(雜詩)를 읊었으니, 그 성벽이 고질이 되어 스스로 비웃는다.”고 하였다.

「열양세시기」에선 중국의 세시기(歲時記), 고사(故事), 한시(漢詩) 및 국내문인의 한시(漢詩), 속담까지도 인용하여 주관적인 입장에서 쓴 반면에 한양세시기의 권용정(權用正)은

객관적인 면에서 사실을 비판적으로 약술(略述)했다(박순호 1976).

세시풍속에 대한 문헌은 주로 조선 후기에 나타나는데, 유득공(柳得恭, 1748~1807)의 「경도잡지」(1796), 김매순(金邁淳, 1776~1840)의 「열양세시기」(1819), 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)의 「동국세시기」(1849) 등 일부에 지나지 않아 다양한 민중의 풍속을 제대로 알기에는 부족한 감이 없지 않다(Yang JJ 2002). 따라서 각종 문집에 나와 있는 문헌들을 검토할 필요가 있어 본 세시음식 연구는 조선시대에 발간된 고문헌 및 문집 14 책을 대상으로 고찰하고자 한다. 「사시찬요초(四時纂要抄)」(1475~1483), 「농가월령(農家月令)」(1619), 「경도잡지(京道雜志)」(1777~1800), 「세시기(추재집){歲時記(秋齋集)}」(1795), 「규합총서(閩閩叢書)」(1815), 「세시기속(면암집){歲時記俗(勉菴集)}」(1818), 「열양세시기(烈陽歲時記)(1819), 「임원십육지(정조지){林園十六志(鼎祖志)}」(1827), 「농가십이월속시(農家十二月俗詩)」(1800년대 초엽), 「세시풍요(歲時風謠)」(1843년경), 「동국세시기(東國歲時記)」(1849), 「한양세시기(漢陽歲時記)」(1800년대 중엽), 「시의전서(是議全書)」(1800년대 말엽)이며, 「해동죽지(海東竹枝)」(1925년)는 조선시대 후기 생활상의 기록으로 본 연구 대상에 포함시켜 고찰하였다.

시대적 분류는 조선시대 전기(태조 1392년~명종 1567년), 중기(선조 1568년~경종 1724년), 후기(영조 1725년~순종 1909년)로 나누었다. 문헌에 기록된 세시음식(歲時飲食)을 분석 고찰함으로써 우리나라 세시음식을 이해하고 계승하는데 도움이 되고, 한식 세계화 문화 보급을 위한 유용한 자료로 제공하고자 한다.

## 본 론

대보름·단오·가배절(嘉俳節)은 삼국시대 주로 신라(新羅)에서 시작되었고, 삼짱날·초파일·유두(流頭)·백중일(百中日)·중양절(仲陽節)·동지(冬至)는 고려시대부터였으며, 정월(正月) 원일(元日)·입춘(立春)·상원(上元)·2월 삭일(朔日)·한식일(寒食日)·유두(流頭)·삼복(三伏)·무오일(戊午日)·동지(冬至)·납일(臘日)은 조선시대에 시작되었다(이효지 1988). 문헌에 나타난 사계절 세시풍속을 분류하여 정월부터 십이월까지 나타난 세시음식은 Table 1과 같다.

### 1. 정월(正月, 1월)

#### 1) 원일(元日)

정월 삭참(朔參), 매달 음력 초하룻날 아침에 사당에 참배하는 일은 모두 시절의 법식(時式)을 따르지만, 다른 절기보다 조금 풍성하게 한다(조운종 1818).

Table 1. Traditional foods in Korean festivals according to old literatures (Joseon dynasty)

문헌	정월(1월)		2월	3월
	원일(元日, 설날)	상원(上元, 정월 보름날)	2월 초하루(삭일, 朔日)	3월 3일(중삼, 重三)
사시찬요초 (1475~1483년)	붉은 팥(赤小豆)	내용 없음	내용 없음	내용 없음
농가월령 (1619년)	내용 없음	내용 없음	내용 없음	내용 없음
경도잡지 (1777~1800년)	병탕(餅湯)	약반(藥飯)	작송엽첩병(作松葉夾餅)	화전(花煎)
세시기(추재집) (1795년)	탕병(湯餅), 설야먹(雪夜覓)	치롱주(治聾酒), 약반(藥飯), 작중(嚼腫)	송병(松餅)	내용 없음
규합총서 (1815년경)	내용 없음	약밥	내용 없음	내용 없음
세시기속 (면암집)(1818년)	건정(乾丁), 병탕(餅湯), 건시(乾柿)	이명주(耳明酒), 유반입조 을 이유밀증성(楡飯入棗栗 以油蜜蒸成)	내용 없음	내용 없음
열양세시기 (1819년)	권모(拳摸), 병탕(餅湯), 강정(羌釘)	강정(羌釘), 약반(藥飯), 밀과(蜜果, 藥果), 명이주(明 耳酒), 교창과(咬瘡果)	내용 없음	내용 없음
임원십육지 (1827년)	탕병방(湯餅方), 강정방(鐵 釘方), 밀양시병방(蜜釀柿 餅方)	잡과반방(雜果飯方), 원소 병(元宵餅), 작올방(嚼栗方)	송엽병방(松葉餅方)	두견화고방(杜鵑花糕方), 향애단자방(香艾團糰方), 탕평채방(蕩平菜方)
농가십이월속시 (1800년대 초엽)	탕(湯), 술, 과일, 고깃국, 포, 식혜, 물김치, 청순순총 잡근저(菁筍筍蔥雜芹菹)	약밥 성밀반(盛蜜飯), 고진 채(枯陳菜), 치롱주(治聾酒), 매양(醞釀), 작소양율(爵消 瘍栗)	내용 없음	내용 없음
세시풍요 (1843년)	냉료(冷醪), 편총주(鞭聰酒), 탕병(湯餅), 홍건시(紅乾柿), 강당(剛糖, 乾釘(건정)), 락 소(酪酥), 도소(屠蘇)	약반(藥飯), 오곡반성진채숙 (五穀飯成陳菜熟), 작옹(嚼 臙), 송경적(松京炙, 개성의 산적), 벽쌈, 갱찬(羹餐), 면 (麵), 탕(湯), 과(果), 서경냉 면(西京冷麪, 평양의 냉면)	병(餅)	건화고(鵲花糕), 죽엽배(竹 葉醅)
동국세시기 (1849년)	백병(白餅, 흰떡), 병탕(餅 湯), 증병(甑餅)	약반(藥飯), 유롱주(漏聾酒), 작질(擗嚼), 적두죽(赤豆粥), 진채식(陳菜食), 복과(福裹), 오곡잡반(五穀雜飯)	송병(松餅)	두견화전(杜鵑花煎), 화면 (花麵), 수면(水麵)
한양세시기 (1800년대 중엽)	탕병(湯餅)	약반(藥飯), 충이주(聰耳酒), 작저(爵疽), 식진채(食陳菜)	내용 없음	두견화고(杜鵑花糕)
시의전서 (1800년대 말)	(정초) 탕병	약식	내용 없음	송편, 화전, 탄평채, 왜각 탕, 찢마
해동죽지 (1925년)	사병탕(祀餅湯, 떡국차레), 백제호(白醜酬)	제약반(祭藥飯, 약밥), 소중 과(消腫果, 부름), 고치적(固 齒炙, 이긋치 산적), 충이주 (聰耳酒, 귀발기술), 식진채 (食陳菜, 무근나물)	내용 없음	전화고(煎花糕)

Table 1. Continued

문헌	4월	5월	6월	
	4월 파일(八日)	단오(端午)	유두(流頭, 6월 15일)	복(伏)
사시찬요초 (1475~1483년)	내용 없음	내용 없음	내용 없음	내용 없음
농가월령 (1619년)	내용 없음	내용 없음	내용 없음	내용 없음
경도잡지 (1777~1800년)	유엽병(榆葉餅, 느티떡), 자두(煮豆), 팽근(烹芹)	차륜고(車輪糕, 戌衣翠(술의취))	수단(水團)	구장(拘醬)
세시기(추재집) (1795년)	내용 없음	내용 없음	살계팽구(殺鷄烹拘)	내용 없음
규합총서 (1815년경)	내용 없음	내용 없음	수단·백단(白團)	국, 떡
세시기속 (면암집)(1818년)	괴병(槐餅), 증숙(蒸菽)	내용 없음	빙수수단(冰水水團)	팽구갱(烹狗羹)
열양세시기 (1819년)	내용 없음	미식(美食)	수단(水團), 수각아(水角兒)	팽구위갱(烹狗爲羹), 자두죽(煮豆粥)
임원십육지 (1827년)	유엽병방(榆葉餅方), 자두방(煮豆方)	차륜병방(車輪餅方), 제호탕방(醞酬湯方)	수단방(水團方), 상화병방(霜花餅方), 과사두방(瓜絲兜方)	구장방(狗醬方)
농가십이월속시 (1800년대 초엽)	느릅나무 잎 시루떡, 삶은 검은콩, 세희(細鱸), 갱(羹)	내용 없음	참외 수단, 밀로 만든 면, 술	내용 없음
세시풍요 (1843년)	황유고(黃榆糕), 자두(煮豆), 증어(蒸魚)	취애고(翠艾糕), 시신원과 천함도(時新園果薦含桃)	면탁액(麪飩麥), 도과(桃瓜), 옥식(玉食), 탁주(濁酒)	제호(醞酬), 두죽(荳粥), 수단, 구팽(拘烹), 단금(丹楨), 자산(紫蒜), 화주(火酒), 삼해(三亥)
동국세시기 (1849년)	석남엽증병(石楠葉甌餅), 증흑두(蒸黑豆), 팽근(烹芹)	제호탕(醞酬湯), 차륜형고(車輪形糕)	수단(水團)·건단(乾團), 상화병(霜花餅)·연병(蓮餅)	구장(拘醬), 자적소두죽(煮赤小豆粥)
한양세시기 (1800년대 중엽)	괴엽고(槐葉糕), 자흑두(煮黑豆)	내용 없음	수단맥면감과(水團麥麵甘瓜)	식구갱적두죽(食狗羹赤豆粥)
시의전서 (1800년대 말)	내용 없음	증편, 개인절미	수단, 골무편, 연계탕, 외무름탕	내용 없음
해동죽지 (1925년)	내용 없음	맥수단(麥水團, 보리수단), 천앵도(薦櫻桃, 앵도천신)	내용 없음	식구확(食狗隴, 복노리)
문헌	7월	8월	9월	
	중원(中元)	중추(中秋, 8월15일)	중구(重九, 9월 9일)	
사시찬요초 (1475~1483년)	내용 없음	내용 없음	구기자(拘杞子, 구기자술)	
농가월령 (1619년)	내용 없음	내용 없음	내용 없음	
경도잡지 (1777~1800년)	내용 없음	내용 없음	화전(花煎)	
세시기(추재집) (1795년)	내용 없음	묘제(墓祭)	국화주(菊花酒)	
규합총서 (1815년경)	내용 없음	내용 없음	국화주(菊花酒)	

Table 1. Continued

문헌	7월	8월	9월	
	중원(中元)	중추(中秋, 8월15일)	중구(重九, 9월 9일)	
세시기속(면암집) (1818년)	내용 없음	과일, 해갱(蟹羹), 도주(稻酒)	내용 없음	
열양세시기 (1819년)	내용 없음	내용 없음	내용 없음	
임원십육지 (1827년)	내용 없음	내용 없음	국화주방(菊花酒方), 국화고방(菊花糕方), 밀오울니방(蜜熬粟泥方)	
농가십이월속시 (1800년대 초엽)	내용 없음	오려송편·인질미, 포석수어(鮑石首魚), 건북어(乾北魚), 햅수수로 빚은 술, 포(鮑), 치갱(鷓羹), 계구지(鷄狗只)	내용 없음	
세시풍요 (1843년)	진백종(陳百種)	갱자(杭糞), 도병(稻餅), 청두증자(靑荳蒸糞), 닭, 채소, 백신도반(白新稻飯), 토련갱(土蓮羹), 녹두포(綠豆泡), 신청구탁잡진효(新淸舊濁雜陳肴, 새술과 묵은 탁주에 갖은 안주 곁들였네)	상락(桑落), 자단고(煮團糕), 침장채(沈漿菜), 황계(黃鷄), 백주(白酒)	
동국세시기 (1849년)	오미백과(五味百果), 소과주음(蔬果酒飲)	황계백주(黃鷄白酒)	화전(花煎), 화채(花菜) {배(梨)·유자(柚子)·석류(石榴)·송자(松子, 잣)}	
한양세시기 (1800년대 중엽)	내용 없음	내용 없음	국화고(菊花糕)	
시의전서 (1800년대 말)	내용 없음	송편	화전, 무시루편, 밤단자, 무 약저지	
해동죽지 (1925년)	주병(酒餅)	신송병(新松餅, 추석송편)	황화음(黃花飲, 국화주)	
문헌	10월	11월	12월	
	시월 오일(十月五日)	동지(冬至)	납평(臘平)	제석(除夕, 그믐날)
사시찬요초 (1475~1483년)	내용 없음	적두죽(赤豆粥, 팔죽)	내용 없음	내용 없음
농가월령 (1619년)	내용 없음	내용 없음	내용 없음	내용 없음
경도잡지 (1777~1800년)	증적두병(蒸赤豆餅)	적두죽용나미분(赤豆粥用糯米粉)	납약을 나누어준다. 황작(黃雀)	내용 없음
세시기(추재집) (1795년)	라복종(蘿菴粽)	두미죽(荳糜粥)	내용 없음	세찬(歲饌)
규합총서 (1815년경)	내용 없음	팔죽	약, 술과 돼지머리	내용 없음
세시기속(면암집) (1818년)	증병(蒸餅)	두죽(豆粥, 팔죽)	납약(臘藥), 공저(供猪) 혹은 착토(捉兔), 황작(黃雀)	세찬(歲饌), 어(魚), 치(雉), 소, 갱탕(羹湯), 세미(歲味)
열양세시기 (1819년)	내용 없음	적두죽(赤豆粥)	환약, 짐승의 고기, 참새	내용 없음
임원십육지 (1827년)	내용 없음	적두죽방(赤豆粥方)	납육방(臘肉方), 황작전방(黃雀煎方)	내용 없음
농가십이월속시 (1800년대 초엽)	내용 없음	참쌀 넣은 새알심 붉은 팔죽	날짐승, 길짐승	술

Table 1. Continued

문헌	10月	11月	12月	
	시월 오일(十月五日)	동지(冬至)	납평(臘平)	제석(除夕, 그믐날)
세시풍요 (1843년)	증병(蒸餅)	두죽(荳粥), 분란단단(粉卵團團)	매화주(梅花酒), 갱순(羹飢), 번토(燔兔)	세주(歲酒), 병안(餅案), 증분절(蒸粉切), 다(茶, 차), 당(餠), 염(鹽), 횡, 영성찬(零星饌), 북어(北魚), 난양만두(卵樣饅頭), 화양적(花樣炙), 재반미(齋飯米)
동국세시기 (1849년)	적두증병(赤豆飢餅)	적두죽(赤豆粥)	산돼지와 산토끼, 참새	쇠고기
한양세시기 (1800년대 중엽)	고(餠)	적두죽(赤豆粥)	세찬(歲饌)	내용 없음
시의전서 (1800년대 말)	내용 없음	팥죽(팥죽)	내용 없음	내용 없음
해동죽지 (1925년)	무오병(戊午餅), 두병(豆餅, 콩떡)	살두죽(撒豆粥, 동지팥죽)	식납육(食臘肉, 납육먹기)	매건고(賣薦餠, 강정팥기), 증세찬(贈歲饌, 세찬), 타병성(打餅聲, 떡치는 소리)

정월 초하루는 삼원지일(三元之日: 일년의 첫날, 달의 첫날, 날의 첫날이라 삼원이라 한다)이기 때문에 원조(元朝)라 한다(빙허각 이씨 1815). 남녀가 모두 새옷을 입는 것을 세장(歲粧)이라 하고, 친척이나 어른들을 찾아뵙는 것을 세배(歲拜)라 한다. 옛풍속에 절사(節祀)의 예가 있으니, 이를 차례(茶禮)라고 한다(최영년 1925). 이날 손님이 오면 시절음식으로 대접하는 것을 세찬(歲饌)이라 하고(홍석모 1849), 이때의 술을 세주(歲酒)라 한다(홍석모 1849).

“설날 밤에 잠을 자면 두 눈썹이 모두 하얗게 쏜다.”고 하니, 이는 이치에 맞지 않는 속설이지만 어린아이들은 대부분 이 말에 속는다(조운중 1818).

(1) 떡국

떡국(餅湯)은 흰 떡(白餅)을 차지게 찢 다음 가늘게 찢어 끓인 국(湯)이다. 이러한 것들은 새해(新歲)에 올리는 음식(饌)으로 빠뜨릴 수 없는 것들이며, 만약 친척들이 나중에 찾아오면 떡국(餅湯)과 과일(果品) 등으로 대접하니, 이를 세찬(歲饌)이라고 한다(조운중 1818).

정약용은 「아언각비(雅言覺非)」에서 탕병(湯餅, 국수; 溫麵)이란 면자(麵煮, 국수를 삶은 것)를 말하는 것이다. 그런데 지금 사람들이 원조(元朝, 설날: 새해 첫날)에 먹는 흰떡(白餅)을 끓여서 익힌 것(떡국)을 이에 해당시키는 것은 잘못이다. 속 석(束皙, 진나라 사람)이 이르기를, ‘만두(饅頭)는 봄에 좋고, 박장(薄壯)은 여름에 좋고, 기수(起漚)는 가을에 좋고, 탕병(湯餅)은 겨울에 좋다.’라고 하였다. 당나라 사람은 탕병(湯餅)을 불탁(不托, 떡)이라 말하고, 또한 박탁(食不飪, 떡)이

라고 말하는데, 이는 곧 습면(濕麵)을 말한다.

육방옹(陸放翁)의 「세수서사시(歲首書事詩)」에 『밤 중에 제사 지낸 다음 박탁(餠飪)을 나누어 먹는다.』라고 했다. 그리고 주석(註釋)을 붙이기를 『시골 풍속에 설날에는 꼭 탕병(湯餅(떡국))을 먹는데, 이를 동혼돈(冬餛飩)·년박탁(年餠飪)이라고 한다.』했다. 이것이 아마도 떡국인가 한다(김매순 1819).

원조(元朝) 절식(節食) 떡국은 「경도잡지」의 병탕(餅湯), 「세시기(추재집)」의 탕병(湯餅), 「세시기속(면암집)」의 병탕(餅湯), 「열양세시기」의 병탕(餅湯), 「임원십육지」의 탕병방(湯餅方), 「농가십이월속시」의 탕(湯), 「세시풍요」의 탕병(湯餅), 「동국세시기」의 병탕(餅湯), 「한양세시기」의 탕병(湯餅), 「시의전서」의 (경초)탕병, 「해동죽지」의 사병탕(祀餅湯, 떡국차례)으로 총 11회 소개되었다.

(2) 강정

원조(元朝) 절식(節食) 강정은 「세시기속(면암집)」의 건정(乾丁, 강정), 「열양세시기」의 강정(羌釘)은 “설날과 정월 보름에 인가에서는 선조에게 제사를 지내는데 강정(羌釘)을 으뜸 음식으로 삼는다.”고 하였다. 「임원십육지」의 강정방(鐵釘方), 「세시풍요」의 강당(剛飪, 乾釘(건정))으로 총 4회 소개되었다.

(3) 기타

「사시찬요초」에서는 “초하룻날 아침이 되기 전에 붉은 팥(赤小豆) 14개를 먹거나 삼씨(麻子) 14개나 팥(小豆) 14개를 우물에 던지면 일년 내내 병을 앓지 않는다.”고 하였다. 「세시

기(추재집)의 설야며(雪夜覓) 일명 꽃적이라 하는데, 뽕죽한 대나무로 쇠고기를 꽃아 구운 것, 「세시기속(면암집)」의 건시(乾柿, 꽃감), 「열양세시기」의 권모(拳摸, 골무떡), 「임원십육지」의 밀양시병방(蜜釀柿餅方), 「농가십이월속시」의 술·과일·고깃국·포·식혜·물김치, 「세시풍요」의 냉료(冷醪, 찬막걸리)·편총주(鞭聰酒)·홍건시(紅乾柿, 꽃감)·락소(酪酥, 타락죽)·도소(屠蘇, 도소주), 「동국세시기」의 백병(白餅, 흰떡), 증병(甑餅), 「해동죽지」의 백제호(白醞醐, 수전과)가 소개되었다.

## 2) 입춘(立春)

농가에서는 입춘날에 보리 뿌리를 캐어 그 해의 흉풍(凶豊)을 점친다. 그 보리 뿌리가 세 가닥 이상이면 풍년이고, 두 가닥이면 평년이고, 한 가닥이면 흉년이 든다고 한다(김매순 1819). 대궐 안에서는 춘첩자(春帖子)를 붙인다. 경사대부(卿士大夫)와 일반 민가 및 상점에서도 모두 춘련(春聯)을 붙이고 송축한다. 이것을 춘축(春祝)이라 한다(홍석모 1849).

「사시찬요초」에서는 “입춘 후 경자일(庚子日)에 따뜻하게 순무(蕪菁)의 즙을 내어 어린 아이 온 식구가 복용하면 유행병을 다스릴 수 있다. 오신(五辛: 파, 마늘, 부추, 염교, 생강)을 먹으면(食五辛) 전염병을 예방(辟瘟(벽온))할 수 있다.”고 하였다. 「임원십육지」의 오신반방(五辛盤方), 「세시풍요」 김푸른 파·무·노란 겨자·봄나물·비빔밥·백엽주, 「동국세시기」의 총아(蔥芽, 움파)·산개(山芥, 산겨자)·신감채(辛甘菜, 싱검초)가 소개되었다.

## 3) 상원(上元, 정월 보름날)

도가(道家)에서는 정월 15일을 상원(上元), 7월 15일을 중원(中元), 10월 15일을 하원(下元)이라 하고, 모두 합해 삼원(三元)이라 부른다(주 등 2005). 상원은 술과 음식이 즐비하니, 대개 일년 중에 제일의 명절로 여긴다(조수삼 1795). 삼원(三元) 가운데 으뜸이란 말이니 중국의 관능날이다. 우리나라에서 약밥을 하고, 중국에서는 안하는 것은 신라때 보름날 까마귀가 글(文)을 물어 내리쳐 임금을 주어 거문고 곳집 속의 자객을 잡은 고로 찰밥을 지어 그날 까마귀에게 보답한 것이 인하여 풍속이 되었다(빙허각 이씨 1815). 마을 풍속에, 새해가 되면 무당이나 점쟁이에게 집안 사람들의 길흉을 점친다(조운중 1818). 가마도 타고, 말도 타고, 지팡이도 짚고, 나막신도 신고하여 이들은 거리를 메운다. 혹 악기와 술병 등이 사람 모이는 곳마다 벌여 있어 1년 중의 도시에서의 유람이 정월 보름과 4월 파일에 가장 성하였다(김매순 1819).

### (1) 약밥

참쌀을 찌서 달인 꿀에 버무리고 여러 가지 조그마한 열매

를 섞은 다음에 다시 그것을 찌서 작은새에게 먹이니, 이를 약밥이라고 한다. 고려시대 스님 가운데 새에게 먹이는 자가 있었는데, 그 맛이 특히 뛰어났다고 한다(조수삼 1795).

상원(上元) 절식(節食) 약밥은 「경도잡지」의 약반(藥飯), 「세시기(추재집)」의 약반(藥飯), 「규합총서」의 약밥, 「세시기속(면암집)」의 유반입조울 이유밀증성(楡飯入粟 以油蜜蒸成), 「열양세시기」의 약반(藥飯), 「임원십육지」의 잡과반방(雜果飯方), 「농가십이월속시」의 성밀반(盛蜜飯), 「세시풍요」의 약반(藥飯), 「동국세시기」의 약반(藥飯), 「한양세시기」의 약반(藥飯), 「시의전서」의 약식, 「해동죽지」의 제약반(祭藥飯, 약밥 제사)으로 총 12회 소개되었다.

### (2) 귀밝이술

정월 대보름날 이른 아침에 사람들은 대부분 술을 구하여 한잔을 마시니 세속에서 이를 ‘귀밝이술’이라고 한다(조운중 1818).

귀밝이술은 이명주(耳明酒), 명이주(明耳酒), 치롱주(癡聾酒), 총이주(聰耳酒)라고도 한다. 「해동죽지」에는 ‘총이주(聰耳酒)’라 하여, ‘귀밝이술’이라고 하였다. 정월 보름날 아침에 데우지 않은 술 한잔을 마시면 귀가 밝아지고 그해 1년 동안 즐거운 소식을 듣는다고 하여 남녀노소 모두가 마셨다.

상원(上元) 절식(節食) 귀밝이술은 「세시기(추재집)」의 치롱주(治聾酒), 「세시기속(면암집)」의 이명주(耳明酒), 「열양세시기」의 명이주(明耳酒), 「농가십이월속시」의 치롱주(治聾酒)·매양(醞釀, 술밑), 「동국세시기」의 유롱주(鬪聾酒), 「한양세시기」의 총이주(聰耳酒), 「해동죽지」의 총이주(聰耳酒, 귀밝이술)로서 총 7회 소개되었다.

### (3) 부림과 산적

상원(上元) 절식(節食) 부림은 「세시기(추재집)」에서는 14일에 아이들은 핵도(核桃, 호두), 울자(栗子, 밤), 백자(栢子, 잣)을 깨물어 소리를 내는데, 이를 작중(嚼腫)이라 하며, 부스럼병을 모두 물리칠 수 있다고 하였다(조수삼 1795). 「열양세시기」에서는 밤 세 개를 깨물어 버리는 것을 교창과(咬瘡果), 「임원십육지」의 작울방(嚼栗方), 「농가십이월속시」의 작소양울(爵消瘍栗), 「세시풍요」의 작옹(嚼癰, 부림깨물기) 과 송경적(松京炙, 개성의 산적)이 있다. 「동국세시기」에서는 이른 새벽에 날밤·호두·은행·잣·무 등 속을 깨물며 “1년 열 두달 동안 무사태평하고 종기나 부스럼이 나지 않게 해주십시오.”하고 축수한다. 이를 작절(嚼癰, 부림)이라 하기도 하고, 또는 고치지방(固齒之方, 이를 단단하게 하는 방법)이라고도 한다. 「한양세시기」에서는 14일에 아이들은 과자를 사서 깨물어 먹는데 이를 작저(爵疽)라고 하니, 이렇게 하면 부스럼을 없앨 수 있다고 하였다. 「해동죽지」의 소종과(消腫果,

부스럼 없애는 열매, 부름)·호도(胡桃, 호두), 해송자(海松子, 잣)로서 총 8회 소개되었다.

상원(上元) 절식(節食) 산적은「세시풍요」의 송경적(松京炙, 개성의 산적)과 「해동죽지」의 고치적(固齒炙, 이긋치산적) 총 2종이 소개되었다. 고치적(固齒炙)은 옛 풍속에 정월 대보름날이면 집집마다 고기를 구워(炙肉, 적육) 먹으니, 이를 ‘이긋치산적’이라 하였다.

#### (4) 오곡밥과 나물 및 복쌈

상원(上元) 절식(節食) 나물은 「농가십이월속시」의 란작 각종고진채(爛炸各種枯陳菜, 말리고 묵힌 나물 여러 가지 데치니), 「세시풍요」의 진채숙(陳菜熟), 「동국세시기」의 陳菜食(진채식, 묵은나물), 「漢陽歲時記」의 食陳菜(瓠瓜蔓菁等皮, 호과만청등피), 「海東竹枝」의 食陳菜(식진채, 묵은나물 먹기, 무근나물)로서 5회 소개되었다.

상원(上元) 절식(節食) 오곡밥은 「세시풍요」의 오곡반성(五穀飯成), 「동국세시기」의 오곡잡반(五穀雜飯)으로 총 2회 소개되었다.

상원(上元) 절식(節食) 복쌈은 「세시풍요」의 복쌈, 「동국세시기」의 복과(福裹)로서 2회 소개되었다.

#### (5) 기타

「열양세시기」의 강정(羌釘)·밀과(蜜果, 藥果), 「세시풍요」의 갱찬(羹餐, 국과 반찬거리)·면(麵)·탕(湯)·과(果, 과자)·서경냉면(西京冷麵, 평양의 냉면), 「동국세시기」의 적두죽(赤豆粥, 붉은 팥죽) 등이 소개되었다.

#### 4) 정월內의 時食

음력 정월 초이렛날로, 이 날 날씨가 화창하면 그 해에는 재해가 없다고 한다. 동방삭(東方朔)의 『점서(占書)』에 “새해가 시작된 다음 8일간에 대하여 첫째날은 닭날, 둘째 날은 개날, 셋째 날은 돼지날, 넷째 날은 양날, 다섯째 날은 소날, 여섯째 날은 말날, 일곱째 날은 사람날, 여덟째 날은 곡식날이라 하여, 그 날이 청명하면 해당하는 사물이 잘 자라고 청명하지 않으면 재해가 있게 된다.”라는 기록이 있다(유만공 1843).

초삼일(初三日)에는 「세시기(추재집)」의 증병(蒸餅)·청작(靑酌, 맑은술)·저두(猪頭, 돼지머리)·잡과(雜果, 온갖과일)이 소개되었고, 초오일(初五日)에는 「농가십이월속시」의 다이(茶餌, 차와 음식)가 소개되었다. 인일(人日, 사람날)은 설날 이후 7일째 되는 날로, 이 날 조정에서 과제(科製)를 시행하니, 이를 인일제(人日製)라고 한다(조운중 1818). 「세시풍요」의 매화(梅花, 매화주)·백엽(柏葉, 백엽주), 「규합총서」에서는 일곱가지 나물을 먹는다 하였다.

우수(雨水)에는 「사시찬요초」에서는 장을 담그며(造醬), 생충(生蔥 생파)을 먹으면 얼굴에 유풍(游風)이 생겨 먹지 않아 한다고 하였으며, 「농가월령」의 조말장(造末醬, 매주를 만든다)을 소개하였다.

#### 2. 이월

2월과 3월이 교차될 때 비바람의 차기가 겨울같다. 이를 속칭 화투연(花妬娟, 꽃샘)이라 한다. 또 속담에 “2월 바람에 큰 독이 깨지고 꽃샘에 설늪은이 얼어 죽는다”고 한다(김매순 1819).

##### 1) 2월 초하루(朔日, 삭일)

중화절(中和節)은 이월 초하루니 삼양지중(三陽之中)이요, 인의지화를 배함인 고로 당 덕종때 자(尺)를 만들어 내리니 이 곧 중화척(中和尺)이다(빙허각 이씨 1815).

중화절(中和節)절식으로 「경도잡지」에서는 정월 보름날 세웠던 화간(禾竿, 벼가릿대)을 내려 솔잎을 겹겹으로 깔아 떡을 만들어 노비들을 먹인다. 나이수대로 먹으므로 이 날을 속칭 노비일(奴婢日)이라 한다. 농삿일이 이때부터 시작되므로 먹이는 것이라 한다. 「세시기(추재집)」에서는 정월 15일에 긴 장대를 뜰 가운데 세우고 그 꼭대기에 고개(藁穡)를 다는데, 이를 화근(禾困)이라고 한다. 이 날이 되면 송병(松餅)으로 제사를 지내고 장대를 치우는데, 이것으로 한해의 풍년을 축원할 수 있다고 한다. 「임원십육지」의 송엽병방(松葉餅方), 「세시풍요」의 병(餅), 「동국세시기」의 송병(松餅)으로 총 5종 소개되었다.

##### 2) 2월內의 時食

2월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 합장(合醬), 「농가월령」의 폭말장(曝末醬) 건즉침지(乾則沈之), 「농가십이월속시」의 과(菓, 과일)·기단(幾蛋, 달걀)·물쑥·양제초·썸바귀·냉이·마·산감자·천궁·창출·백출·당귀·시호·택란 등이 소개되었다.

#### 3. 삼월

상화(賞花, 꽃구경)는 봄추위가 여전히 남아 있어 3월 초에 이르러서야 비로소 꽃 봉오리가 맺히고, 10일 뒤에야 만발한다. 도성 안팎으로 여러 꽃에 꽃을 심었는데, 필운대 육각정, 도화동, 성북동 등이 빼어남을 다룬다. 많은 남녀들이 술을 마시며 종일토록 즐기니, 그 모습이 마치 벌과 나비가 모인 듯하다. 이를 화류(花柳, 화류는 모여 즐기는 것을 뜻하는데, 이는 매화꽃을 찾고 버드나무를 따라 다니기 때문에 붙여진 이름이다)라고 하고, 꽃이 떨어질 때까지 늘 계속된다(조수삼 1795).



### 1) 3월 3일(重三, 중삼)

나라에서 과거를 시행하여 선비를 뽑으며, 민가에서는 오색실을 등글게 엮어 봉라모양으로 만들어 문 위에 걸어두고 제비를 맞이하며, 답청놀이를 한다. 봄추위가 여전히 남아 있어 3월 초에 이르러야 비로소 꽃 봉오리가 맺히고 10일 뒤에야 만발하다. 많은 남녀들이 모여 술을 마시며 종일토록 즐기니, 그 모습이 마치 벌과 나비가 모인 듯하다. 이를 화류(화류는 모여 즐기는 것을 뜻하는데, 이는 매화꽃을 찾고 버드나무를 따라 다니기 때문에 붙여진 이름이다)라고 하고, 꽃이 떨어질 때까지 늘 계속된다(조수삼 1795).

우리나라 풍속의 기제사(忌祭祀, 死亡日 祭祀)는 중히 여겨도 시제(時祭)는 중히 여기지 않는 것은 오랑개의 더러운 습관이다. 그러나 조선조 중엽에 이르러 유현(儒賢)들이 배출(輩出)하고 사대부 중에서도 예절 따지기를 좋아하는 자가 많아져 비로소 시제를 중요시하게 되었다. 그렇지만 대체로 가난하여 네 계절에 모두 시제를 지내는 이는 드물고, 대개 봄의 삼진날과 가을의 중양절(重陽節, 9월 9일)에만 지내는 사람이 많다(김해순 1819).

중국은 흐르는 물굽이에 잔을 띄우고 모여 놀고, 답청(踏青)이라 하니, 한시(漢詩)에는 상사일(上巳日)이라 하였다(빙허각 이씨 1815).

#### (1) 떡류

중삼(重三) 절식(節食) 떡류는 「경도잡지」의 화전(花煎, 꽃전)은 진달래꽃을 따다가(采杜鵑花) 참쌀가루에 반죽하여 참기름으로 지져 둥근 떡을 만든다(作團糕). 「임원십육지」의 두견화고방(杜鵑花糕方)·향애단지방(香艾團齋方, 썩떡 만드는 법), 「세시풍요」의 견화고(鵲花糕, 두견화전), 「동국세시기」의 두견화전(杜鵑花煎), 「한양세시기」의 두견화고(杜鵑花糕)는 사당에 두견화 떡을 올리며. 「시의전서」의 송편·화전, 「해동죽지」의 전화고(煎花糕)로 총 7회 소개되었다.

#### (2) 기타

「임원십육지」의 탕평채방(蕩平菜方), 「세시풍요」의 죽엽배(竹葉醅, 죽엽주), 「동국세시기」의 화면(花麵)·수면(水麵), 「시의전서」의 탄평채·왜각탕·마를 찌서 곱질 벗겨 꿀을 넣는 등이 소개되었다.

### 2) 한식(寒食)

청명(淸明) 다음날이 한식이다. 이 날 사람들은 모두 산소에 가서 절을 한다(조수삼 1795). 동지 후 일백흘닷새면 한식이라 하니 개자추가 이 때에 개산에서 타 죽은 고로 훗사람이 위하여 밥을 차게 한다 하되, 봄이 동방에 촉하니 동방은

목이라 목은 용성지위니 용은 불을 꺼리기 때문에 봄에는 불이 나기를 잘 하는 고로 불을 경계하라는 뜻이다(빙허각 이씨 1815).

한식 날에는 불을 바꾼다. 조정에서 근신(近臣)들에게 불을 내려주고, 각 능원(陵園)과 묘궁(廟宮)에 관리를 보내 제사를 지내며, 조천(祧遷)한 능에서도 이 날 모두 행한다. 하인들도 술과 과일을 마련하여 산소를 찾아 성묘를 한다(조운중 1818).

도시 풍속에 산소에 올라가 제사를 올리는 것을 설날·한식·단오·추석의 네 명절에 행한다. 술·과일·포·식혜·떡·국수·탕·적 등의 음식으로 제사 드린다. 이것을 절사(節祀, 명절 제사)라 한다. 집안에 따라 약간 다르지만 한식과 추석에 가장 성하다. 그리하여 사방 교외에는 남녀들이 죽 줄을 지어 끊이지 않는다. 지금의 설날·한식·단오·추석과 더불어 이 한식이 네 개의 절사(節祀)로 된 것이 곧 우리나라 풍속이다. 조정에서는 여기에 동지(冬至)를 더하여 다섯 절사가 되었다(홍석모 1849).

한식 시식(時食)은 「규합총서」에서는 찬 음식(寒食) 먹기를 엄금하고 더운음식(溫食)을 먹도록 하였으며, 「세시기속(면암집)」의 주과(酒果, 술과 과일), 「세시풍요」의 송자증(松齋蒸, 송편)·백주(白酒, 막걸리)·저합굉황(紵蛤烹黃, 저합을 누렇게 삶고)·반(飯, 밥)·조춘신채(早春新菜, 이른 봄 새로 돋은 나물)·애탕(艾湯, 쑥국), 「시의전서」의 송편·밤단자·쑥구리·매(마를 찌서 쓴다) 등이 소개되었다.

### 3) 3월내(內)의 시식(時食)

3월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 초하룻날 계란을 먹어서는 안된다. 사람의 정신을 어지럽히지 때문이다. 경인일(庚寅日)에는 물고기를 먹어서는 안된다. 마늘을 먹어서도 안된다. 심지(志)를 상하게 하기 때문이다. 「농가십이월속시」에서는 밥·주(酒)·육(肉)·기장·콩·들깨·옥수수·마·모시·보리·채마밭·호박·박·동아·순무·상추·배추·아욱·고추·가지·겨자·마늘·파·오이·과일나무(복숭아·살구·배·사과·능금)·매주를 소금물에 담글때 말날을 피한다·두부장도 담그고 짐장도 담근다·두부(豆腐)·소(蔬, 나물)·질경이·더덕·고사리·곰취·수리취·연취·부추·머위·두릅·삼주순 등이 소개되었다. 「동국세시기」의 탕평채(蕩平菜)·수란(水卵)·황저합(黃苧蛤, 대합)과 석수어(石首魚, 생선 조기)·소어(蘇魚, 밴댕이)·제어(鰲魚, 웅어)·하돈(河豚, 복)·서여증(薯蕷蒸)·산병(食散餅)·환병(環餅)·마제병(馬蹄餅)·증병(甑餅)·순무{만청(蔓菁)} 등이 소개되었다.

## 4. 사월

### 1) 4월 파일(八日)

여러 사찰에서는 모두 욕불회(浴佛會)를 한다. 이날 밤에 크게 등을 밝히는데, 초하루부터 7일까지 집집마다 등간(燈竿)을 세운다.(부처의 탄생을 축하하고 광명이 시방세계를 비추는 큰 뜻을 취한 것으로, 고려 때부터 시작되었다(조수삼 1795).

석가 생신이라 하고 모든 절에서 촛불켜는 법은 중국도 한 가지요, 등 달기는 중국만 한다(빙허각 이씨 1815).

중국의 등불 놓이는 정월 대보름날에 하지만, 우리나라의 풍속은 반드시 4월 8일 욕불일(浴佛日)에 등불을 건다(조운종 1818). 그 근원은 불교에서 나왔으니, 이 날은 석가모니의 탄신일이기 때문이다(김매순 1819). 우리나라 풍속에 이 날 등불을 켜므로 등석(燈夕)이라 한다(홍석모 1849).

### (1) 느티떡과 콩

등석(燈夕) 절식(節食) 느티떡과 콩은 「경도잡지」의 ‘부처 생신날 소밥(고기 반찬이 없는 밥)’이라 하여 손님을 청하여 음식을 대접하는데 유엽병(楡葉餅, 느티떡)·자두(煮豆, 볶은 콩) 등을 내 놓았다. 「세시기속(면암집)」의 괴병(槐餅, 화나무잎떡), 증숙(蒸菘, 삶은 콩), 「임원십육지」의 유엽병방(楡葉餅方, 느티잎떡 만드는 법)·자두방(煮豆方, 콩 볶는 법), 「농가십이월속시」의 느릅나무 잎 시루떡·삶은 검은콩, 「세시풍요」의 황유고(黃楡糕, 느릅나무잎떡)·자두(煮豆, 콩 볶음), 「동국세시기」의 석남염증병(石楠葉甑餅, 석남잎을 붙인 떡)·증흑두(蒸黑豆, 볶은 검은 콩), 「한양세시기」의 괴엽고(槐葉糕, 화나무 잎 떡)·자흑두(煮黑豆, 검은콩을 삶아 서로 대접한다)로 총 7회 소개되었다.

### (2) 기타

「경도잡지」의 팽근(烹芹, 삶은 미나리 나물), 「농가십이월속시」의 세회(細鱸, 금사육척 회), 갱(羹, 국), 「세시풍요」의 증어(蒸魚, 물고기 찜), 「동국세시기」의 팽근(烹芹, 삶은 미나리 나물)이 소개되었다.

### 2) 4월내(內)의 時食

4월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 산소채건(山蔬採乾)을 하였으며, 「농가십이월속시」에서는 쥐참외·씀바귀·옥수수·기장·녹두, 들깨·팽잎, 「동국세시기」에서는 증병(蒸餅, 증편)·조고(棗糕, 대추떡)·황장미화전(黃薔薇花作饅)·어채(魚菜)·어만두(魚饅頭)가 소개되었다.

## 5. 오월

### 1) 단오(端午)

단오에는 시종신과 기로소의 원로 대신들로부터 서리와 미친한 하인들에 이르기까지 부채를 끌고루 나누어 준다. 어린 여자아이들은 창포물에 목욕을 하며, 창포비녀를 꽂고, 새로 지은 고운 비단 옷을 입는데, 이를 단오빔이라 한다(조수삼 1795). 오월오일은 천중절이니 백초를 캐어 약을 하고, 쪽으로 사람을 만들어 문에 달고, 부적을 붙이라 하였다(빙허각 이씨 1815). 단오날에 인가에서는 문미(門楣)에다 붉은 글자로 쓴 부적을 붙여 악귀(惡鬼)를 물리친다. 글에 ‘404병(病)이 일시에 없어져라 빠르기가 울렁 같아라’라고 하였다(조운종 1818).

「경도잡지」에서는 ‘단오를 속된 이름으로 수릿날(戌衣日)이라 한다. 우리말의 수레(車)다’ 하였으며, 「열양세시기」에서는 ‘우리나라 사람들은 단오날을 수릿날(水瀨日, 수뢰일)이라고 한다. 밥을 수뢰(水瀨, 물의 여울)에다 던져 굴삼려(屈三鬮)를 제사 지내기 때문이다’라고 하였으며, 「동국세시기」에서는 ‘단오를 속칭 수리날(戌衣日)이라고 하는데, 수리{술의(戌衣, 수뢰로 連音됨)}란 것은 우리나라 말로 수레(車)이다’라 하였다.

### (1) 떡류

「경도잡지」이 날 쪽으로 떡을 만드는데 수레바퀴 모양으로 만들어 먹는다. 그러므로 ‘수릿날이라 한다’ 하였으며, 「동국세시기」에서는 이 날 뜯은 쪽을 짓찌어 가지고 뽕쌀가루에 넣어 초록색이 나도록 쳐서 수레바퀴모양으로 떡을 만들어 먹기 때문에 이 날을 ‘수리날{수릿날(술의 날)}이다’고 하였다.

단오(端午) 절식(節食) 떡류는 「경도잡지」의 차륜고(車輪糕), 술의취(戌衣翠), 「열양세시기」의 미식(美食), 「임원십육지」의 차륜병방(車輪餅方, 수레바퀴떡 만드는 법), 「세시풍요」의 취애고(翠艾糕, 수리취떡), 「동국세시기」의 차륜형고(車輪形糕), 「시의전서」의 증편·개인절미 총 5회 소개되었다.

### (2) 기타

「임원십육지」의 제호탕방(醞酬湯方), 「세시풍요」의 시신원과천함도(時新園果薦含桃, 새로 나온 제철과일 앵두를 바치네), 「동국세시기」에서는 내의원(內醫院)에서 제호탕(醞酬湯)을 만들어 바쳤으며, 「해동죽지」의 맥수단(麥水團, 보리수단)·천앵도(薦櫻桃, 앵도천신)가 소개되었다.

### 2) 5월내(內)의 시식(時食)

5월내(內)의 시식(時食)으로 「농가십이월속시」의 맥(麥, 보리)·과(瓜, 참외)·애엽(艾葉, 쪽잎)과 충울초(菴蔚草, 익모초)·검은깨·들깨·가지·맨드라미·보리밥·파냉국·상추잎쌈·고추장이 소개되었다. 「동국세시기」에서는 메주

를 소금물에 넣어 항아리에 장을 담가 과동(過冬)의 계획을 세운다 하였다.

## 6. 유월

### 1) 6월 15일(流頭, 유두)

6월 15일은 속칭 유두절이라 한다(유득공 1777-1800). 불가에서 스님들이 머리를 감고 머리카락을 깎기 때문이다. 사람들은 모두 닭을 잡고 개를 삶아서 시냇가에서 목욕하고, 하루종일 술을 마시며 노래하는데, 이를 척양(滌腸)이라 한다(조수삼 1795). 여지승람에 이르되, 신라 적 옛 풍속은, 이날에 동으로 흐르는 물에 머리를 감고 모여 놀며 유두잔치라 한 고로 이로써 비롯함이다(빙허각 이씨 1815). 옛 풍속에 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감았으나 요즘에는 머리를 감지는 않는다(조운중 1818). 고구려·신라때 우리나라 모든 남녀들이 술과 음식을 장만하여 동으로 흐르는 물가로 가서 목욕도 하고 잔치를 베풀어 즐기면서 상서롭지 못한 것들을 물리쳐 버렸다. 이 풍속은 마치 옛날의 진유(溱洵)의 풍속과 같다. 이를 이름하여 유두(流頭)라고 한다. 후대(後代)로 내려오며 이 풍속은 없어졌으나 그로 말미암아 명절이 되어 지금까지 그쳐지지 않는다(김매순 1819). 조선조의 풍속도 이것을 따라 토속적인 명절이 되었다. 경주에는 아직도 이런 풍속이 남아 있다(홍석모 1849).

### (1) 수단

수단(水團)은 분단(粉團)을 만들어 꿀물에 넣어 먹는 것이다. 생각건대 《고려사》에 “희종(熙宗) 즉위(1205) 6월 병인에 시어사(侍御史) 2명이 있는데, 환관 최동수와 광진사(廣眞寺)에 모여 유두연(流頭宴)을 베풀었다”고 했다. 우리나라 풍속에, 이 달 15일에 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감아 상서롭지 못한 것을 떨쳐버리고 모여서 마시는 것을 유두음(流頭飲)이라 한다(유득공 1777-1800). 이 날은 쌀가루를 찌서 둥글게 만 다음 가늘게 찢어 꿀물에 넣고 얼음을 띄우니, 이를 수단이라 하고 사당에 올린다(조운중 1818).

정약용은 「아언각비(雅言覺非)」(1819)에서 수단(水團), 쌀가루나 밀가루로 빚어서 국수처럼 만들어 꿀물에 넣어 만든 음식이란 분단(粉團)을 말한다. 세시기(歲時記, 일년 중 철 따라 행하여지는 자연과 인사에 관한 여러 가지 행사를 지은 책)에 이르기를, ‘단오(端午, 음력 5월 5일)에 수단(水團)을 만들어 먹었다. 이를 또 백단(白團)이라 이름하고, 그 정(精)한 것을 적분단(滴粉團)이라 한다’ 우리나라에서는 단오(端午)에 수단(水團)을 만들어 먹지 않고, 6월 15일(음력)에 이르러 이를 만들어 먹는다. 분설(粉屑, 가루)로 떡(餅)을 만든 것으로 작기가 곱자(擲子, 도토리)와 같은데, ‘본래는 힘줄(국수

가락)같은 것을 끊어서 짧게 만든 것이었다’라며 꿀물에 따라서 얼음에 담귀 놓고 먹는 것이라고 기록하였다.

「열양세시기」에서는 수단(水團)과 수교위(水角兒)를 시절 음식의 성찬(盛饌)을 삼았다. 수단은 설날의 흰떡과 비슷한데, 그보다 더 가늘고 조금 도톰하게 잘라 쌀가루를 씩워 살짝 삶아 건져내어 꿀물 속에 넣고 얼음을 채워 먹으며, 「동국세시기」에서는 멥쌀가루를 찌서 동그렇게 긴 다리같이 만들고 잘게 썬 다음 구슬같이 만들어 꿀물에 넣고 얼음에 채워 먹고 제사에도 사용한다고 하였다.

유두(流頭) 절식(節食) 수단(水團)의 종류는 다양하였다. 「경도잡지」에서는 분단(粉團)을 만들어 꿀물에 넣었으며, 「규합총서」에서는 백단(白團)이라고도 하였으며, 수단을 먹는 뜻으로 지붕유설의 괴화얇을 냉수에 띄워 먹는 풍속과 거의 같다 하였다. 「세시기속(면암집)」의 빙수수단(氷水水團, 얼음 띄운 수단), 「열양세시기」의 수단(水團), 「임원십육지」의 수단방(水團方), 「농가십이월속시」의 참외 수단(水團), 「세시풍요」의 면탁맥(麪託麥, 보리수단), 「동국세시기」의 수단(水團)·건단(乾團), 「한양세시기」의 수단(水團), 「시의전서」의 수단(水團)으로 총 10회 소개되었다.

### (2) 기타

「세시기(추재집)」의 살계갱구(殺鷄烹拘, 닭을 잡고 개를 삶아), 「열양세시기」의 수각아(水角兒, 수교위), 「농가십이월속시」의 밀로 만든 면·술, 「임원십육지」의 상화병방(霜花餅方, 상화병 만드는 방법)·과사두방(瓜絲兜方, 과사두 만드는 방법), 「세시풍요」의 도과(桃瓜, 복숭아와 참외)·옥식(玉食, 흰쌀밥)·탁주(濁酒, 막걸리), 「동국세시기」의 상화병(霜花餅)·연병(蓮餅), 「한양세시기」의 맥면감과(麥麵甘瓜, 보리국수, 참외 능금같은 종류), 「시의전서」의 골무편·연계탕·외무름탕이 소개되었다.

### 2) 복(伏)

삼복은 초복, 중복, 말복으로, 이 날의 풍속은 유두날과 같다(조수삼 1795). 한(漢) 서(書)에 이르기를 복날에는 음기가 장차 일어나 양기가 쇠하여 오르지 못하는 고로 초복이라 이르니, 화제(和帝)때에 처음으로 정하여 복(伏)에는 일만 귀신이 행하기 때문에 날이 다하도록 문을 닫고 드러들지 말라는 말이다. 경(庚)은 오행으로 금(金)이기 때문에 하지 후 제삼경이 초복(初伏)이오, 사경이 중복(中伏)이 되고, 입추 후 초경(初庚)은 말복(末伏)이다. 한 고조 한중적 촉망 초목이 아침에 나서 밤에는 저 기운이 중국과 다르기 때문에 복날을 가리게 하였다. 형초복일에 국이며 떡을 먹어 굶은 것을 물리치더라(빙허각 이씨 1815).

경금(庚金)의 기운이 화(火)의 기운을 만나 굴복했으니 이

때를 복날이라고 한다(조운중 1818). 중국에서는 이 시기를 가장 소중히 여겨 설날과 복일(伏日)과 납일(臘日)을 함께 일컬었다. 우리 풍속은 비록 그만큼 일컫지는 않으나 복날이 되면 사람들이 모여 개를 삶아 국을 만들어 먹었으며, 중복(中伏)이나 말복(末伏)에도 마찬가지이다(조운중 1818).

### (1) 개고기

삼복(三伏) 절식(節食) 개고기로 「경도잡지」의 구장(拘醬, 개장)은 총백(蔥白, 파의 밑둥)에 섞어 삶으며 닭고기나 죽순이 들어 가면 더욱 좋다 하였으며 흑 국을 끓여 고춧가루를 뿌리고 흰밥을 말아서 먹고 땀을 흘리면 더위를 제거하고 허한 것을 보강할 수 있다고 하였다. 「세시기(추재집)」에서는 살계팽구(殺鷄烹狗, 닭을 잡고 개를 삶아)를 6월 절식인 유두에 포함된 것으로 보아 복날에도 행해졌으리라 추측되며, 여기서 오늘날 복날에 닭고기를 먹는 문헌적 근원으로 여겨진다. 「규합총서」에서는 “형초복일에는 국이며 떡을 먹어 굶은 것을 물리치더라”에서 어떤 국인지는 명시하지 않았으나 구장(拘醬)으로 추측이 되며, 「세시기속(면암집)」의 팽구갱(烹狗羹, 개를 삶은 국), 「열양세시기」의 팽구위갱(烹狗爲羹)은 개를 잡아 삶아 국을 끓여 양기(陽氣)를 돕는다 하였다. 「임원십육지」의 구장방(狗醬方), 「세시풍요」의 구팽(拘烹), 「동국세시기」에서는 구장(拘醬, 개장), 「한양세시기」의 식구갱(食狗羹)은 개장국을 먹으면 더위를 피할 수 있다 하였으며, 「해동죽지」의 식구화(食狗靡, 개장국 먹기)은 ‘복노리’라고 소개하였다. 총 10회 소개되었다.

### (2) 팔죽

삼복(三伏) 절식(節食) 팔죽은 「열양세시기」의 자두죽(煮豆粥, 팔죽)으로써 여역(癘疫)을 예방하였으며, 「세시풍요」의 두죽(豆粥, 팔죽), 「동국세시기」의 자적소두죽(煮赤小豆粥)을 삼복(초복·중복·말복)에 모두 먹는다 하였다. 「한양세시기」에서는 적두죽(赤豆粥, 팔죽)을 먹으니 더위를 피할 수 있다 하였다. 총 4회 소개되었다.

### (3) 기타

「세시풍요」의 제호(醞酬, 제호탕)·수박·단금(丹橘, 붉은 능금), 자산(紫蒜, 검붉은 마늘), 화주(火酒, 소주)·삼해(三亥, 삼해주) 등이 소개되었다.

### 3) 6월내(內)의 절식(節食)

6월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 6월 행사로는 마름을 채취하며, 초복 후에 조국(造麴, 누룩 만들기)을 하며, 조초(造醋, 식초 만들기)를 한다. 「농가십이월속시」의 귀리·귀보리·조와 여러 콩·꿀·채소밭·대추·밥·참

외·보리·술, 「세시풍요」에서는 음력 5월 13일 죽취일(竹醉日)에 청매주(青梅酒, 청매실주)가 소개되었다. 「동국세시기」의 하월시식(夏月時食, 여름의 철음식)으로 밀로 국수를 만들어 청채와 닭고기를 섞고 백마자탕(어저귀국)에 말아 먹는다. 또 미역국에 닭고기와 국수를 넣고 익혀 먹는다. 호박에 돼지고기를 섞고 흰 떡을 썰어 넣고 푹 끓이기도 하고 혹은 굴비 머리를 넣어서 한꺼번에 끓이기도 하며, 또는 밀가루와 호박을 반죽하여 가지고 기름에 지져낸다. 그 외 참외와 수박·채소·과실·생선이 소개되었다.

## 7. 칠월

### 1) 중원(中元, 7월 15일)

이날을 백중(百種)이라고 하니, 백곡(百穀)이 모두 익어간다는 말이다. 이 날의 풍속은 유두날과 같다(조수삼 1795). 요즈음 시속에 흔히 백중이라 하여 불공하기는 불경에 목련비구(目連比丘)가 기도하여 어미 죄를 벗긴 고로 중국도 또 이 풍속이 있다(빙허각 이씨 1815).

백중(百種) 7월 15일은 옛날에 중원이라고 하였으며, 세속에서는 백중이라고 하니, 이는 백가지 종자를 수확하게 해 준 것에 대한 보답의 뜻이 아니겠는가? 당시에 세속에서는 많이 일컫지 않지만 불가에서는 큰 명절로 여기니, 우란반공(盂蘭飯供)의 설이 있기 때문에 그러한가 보다(조운중 1818).

중원(中元) 시식(時食)으로 「세시풍요」의 진백중(陳百種, 백가지 음식), 「동국세시기」의 오미백과(五味百果, 온갖과일)·소과주음(蔬果酒飲, 채소·과일·술·밥), 「해동죽지」의 주병(酒餅, 술과 떡)이 소개되었다.

### 2) 7월내(內)의 시식(時食)

7월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 도라지를 캐서 말리기와 미나리를 거두는 것이 소개되었으며, 「농가십이월속시」의 무·배추·호박·박·오이·가지가 소개되었다.

## 8. 팔월

### 1) 중추(中秋, 8월 15일)

음력 8월 15일은 속칭 추석 또는 가배(嘉俳)라고도 한다(유득공 1777~1800). 《삼국사기》에 ‘신라 유리왕이 왕녀 두 사람을 시켜 육부(六部)의 여자를 반으로 나누어 7월 보름부터 대부(大部)의 뜰에 모여 베를 짜는데 이경(二更)이 되어서야 파했다. 이렇게 하기를 8월 보름까지 하여 그 성적을 꼽아, 진 편에서 주식(酒食)을 갖추어 이긴 편을 사례하게 했다. 이 때 노래하고 춤추며 온갖 놀이를 다했다. 이를 가배라고 했다. 이 때 진편의 한 여자가 일어나 춤을 추면서 한탄하기

를 「회소! 회소!」하니 그 소리가 애처롭고 고왔다'하였다(유득공1777~1800). 이 날 추석은 중추에 달구경하는 저녁이라는 말이다. 혹은 햇곡식을 수확하여 한 해 농사를 마무리하는 것이 하루가 저물어가는 것과 같다는 말로 사람들은 모두 한식처럼 묘제를 지낸다(조수삼 1795). 세간에서는 가배(嘉俳)라고 하는데 그 뜻이 무엇인지 알지 못하겠다. 술과 과일을 산소에 올리는 예절은 한식(寒食) 때와 같다. 경성풍속에서도 이 날을 중요하게 여기지만 농가에서는 훨씬 더 소중하게 여기니, 대개 햇곡식이 이미 무르익어 수확이 멀지 않은 데다가 가을 기운이 넉넉하고 풍요롭기 때문에 그러한 것이다(조운중 1818). 가위(嘉俳)란 명칭은 신라에서 비롯되었다. 이 날에는 만물이 다 성숙하고 중추는 또한 가절(佳節)이라 하므로 민간에서는 이 날을 가장 중요하게 여긴다 아무리 벽촌의 가난한 집안에서라도 예에 따라 모두 쌀로 술을 빚고 닭을 잡아 찬도 만들며, 또 온갖 과일을 풍성하게 차려 놓는다. 그래서 말하기를 『더도 말고 덜도 말고 늘 한가위 같기만 바란다』고 하였으며, 사대부의 집에서는 설날·한식·중추·동지의 네 명일에는 산소에 가서 제사를 지낸다. 한식보다 중추에 더 풍성하게 지낸다(김매순 1819).

### (1) 떡류

추석(秋夕) 세식(歲食) 떡류는 「농가십이월속시」의 오려송편과 인절미, 「세시풍요」의 갱자(稭糞, 인절미)·도병(稻餅, 살떡)·청두증자(靑荳蒸糰, 파란콩 넣어 떡 찌고), 「시의전서」의 송편, 「해동죽지」 신송병(新松餅, 추석송편) 총 4회 소개되었으며, 「동국세시기」의 조도송병(早稻松餅, 햅쌀송편)·청근남과증병(靑根南瓜餠餅, 무, 호박 등을 둔 시루떡)·인병(引餅)·울단자(栗團子, 밤단자)·토련단자(土蓮團子)는 추석 음식으로 분류하지 않고 추절시식(秋節時食)으로 월내(月內)에 포함시켰다.

### (2) 술

추석(秋夕) 세식(歲食) 술은 「세시기속(면암집)」의 도주(稻酒, 막걸리), 「농가십이월속시」의 햅수수로 빚은 술, 「세시풍요」의 신청구탁(新淸舊濁, 새술과 묵은 탁주), 「동국세시기」의 백주(白酒, 막걸리)로 총 4회 소개되었다. 막걸리 안주로는 「세시기속(면암집)」의 해갱(蟹羹, 계장국), 「농가십이월속시」의 계구지(鷄狗只, 닭이나 개고기), 「세시풍요」의 잡진효(雜陳肴, 갖은 안주), 「동국세시기」의 황계(黃鷄, 닭고기)로 총 4회 소개되었다.

### (3) 기타

추석(秋夕) 세식(歲食) 토란을 이용한 음식은 「농가십이월속시」의 치갱(鷄羹, 토란과 같은 국), 「세시풍요」의 토련갱

(土蓮羹, 토란국)이 소개되었다. 기타로는 「농가십이월속시」의 포석수어(鮑石首魚, 포를 뜯 조기)와 건북어(乾北魚, 말린 북어)·포(鮑, 박나물), 「세시풍요」의 백신도반(白新稻飯, 하얀 햅쌀밥)·녹두포(綠豆泡, 녹두로 묵을 쏜다)가 소개되었다.

### 2) 8월내(內)의 절식(節食)

8월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 오이지를 담그며, 홍시·파김치가 소개되었으며, 「농가십이월속시」의 곡식·참깨·들깨·머루·다래·대추·밤·녹두가루, 「동국세시기」 신도주(新稻酒, 햅쌀술)가 소개되었다.

## 9. 구월

### 1) 중구(重九, 9월 9일)

나라에서는 과거를 시행하여 선비를 뽑는다. 사람들은 높은 곳에 올라가 여럿이 모여 국화주(菊花酒)를 마시니, 이를 국화를 차는 아름다운 절기라고 한다(조수삼 1795). 중앙가절(中陽佳節)이니 또한 중구일(重九日)이라 한다(빙허각 이씨 1815). 단풍이 들고 국화가 만발할 때 남녀들이 이를 구경하는 것이 봄에 꽃과 버들을 구경하는 것과 같다. 그러나 사대부로서 예스러움을 사랑하는 자는 대부분 9일 중앙절(重陽節)에 높은 데 올라가 시를 짓는다(김매순 1819).

#### (1) 화전(花煎)

중구(重九) 절식(節食) 화전(花煎)은 「경도잡지」의 화전(花煎), 「임원십육지」의 국화고방(菊花糕方), 「세시풍요」의 자단고(煮團糕), 「동국세시기」의 화전(花煎, 菊花煎), 「한양세시기」에서는 “사당에 국화떡(菊花糕(국화고))을 바친다” 하였다. 「시의전서」의 화전으로 총 6회 소개되었다.

#### (2) 술

중구(重九) 절식(節食) 술에 대한 기록은 「세시기(추재집)」에서는 사람들은 높은 곳에 올라가 여럿이 모여 국화주(菊花酒)를 마시니, 이를 국화를 차는 아름다운 절기라 하였다. 「규합총서」의 국화주(菊花酒, 국화술), 「임원십육지」의 국화주방(菊花酒方), 「세시풍요」의 상락(桑落, 상락주), 「해동죽지」의 황화음(黃花飲, 국화주마시기, 국화주)로서 총 5회 소개되었다.

#### (3) 기타

「사시찬요초」에서는 “구기자(枸杞子)를 거두어 술에 담갔다가 마시면 늙지 않고 머리도 희지 않으며, 모든 통증이 사라진다” 하였으며, 월내 행사로 “국화꽃이 활짝 폈을 때 따서

말린다. 황국(黃菊)으로, 향이 좋은 것을 골라 따 다음에 말려 청주(淸酒) 1말에 국화 2냥을 비단 주머니에 담아 술병 속에 약 손가락 하나 정도로 거리를 두고 높이 매달 되, 술병은 주둥이를 꼭 봉해야 한다”며 주조법이 전해지고 있다. 「임원십육지」의 밀오울니방(蜜熬栗泥方), 「세시풍요」의 침장채(沈漿菜, 김장)·황계(黃鷄, 누런닭)·백주(白酒, 막걸리), 「동국세시기」의 화채(花菜), 「시의전서」의 무시루편·밤단자·무약저지가 소개되었다.

## 2) 9월內의 시식

9월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 게절 담그기·가지나 오이를 담그기가 소개되었으며, 「농가십이월속시」에서 햅쌀·밥·술·닭고기·계장·새우·찾잎 넣어 담근 장·김치(순무와 배추), 「세시풍요」의 막걸리가 소개되었다.

## 10. 시월(十月)

### 1) 시월 오일(十月午日)

10월 오일(午日)은 속칭 말날(馬日)이라 한다. 팔떡을 만들어(蒸赤豆餅, 증적두병) 외양간에 가져다 놓고 말의 건강을 빈다. 병오일(丙午日)에는 안하지 않는다. <병(丙)>과<병(病)>의 음이 서로 같으므로 말의 병을 꺼리기 때문이다(忌馬, 기마)(유득공 1777~1800). 이달 오일(午日)이 되면 무떡(蘿菴粽, 라복粽)을 만들어 먹으니, 이렇게 하면 풍년이 든다고 한다. 만약 무오일(戊午日)을 만나면 특히 무후채(武侯菜)를 만드는데, 이는 무후채의 발음이 무오(戊午)와 서로 비슷하기 때문이다(조수삼 1795).

사대부부터 일반 부녀자들까지 10월을 상달이라 여겨 무당을 맞이해 푸닥거리를 하며, 성조신(成造神)을 맞이하여 집안을 편안하게 하였다. 또한 이달 중 말의 날을 골라 떡을 찌 먹었으며, 그 중에 무오(戊午) 말날이 가장 좋다고 한다. 아마도 주(周)나라 시대에 “말의 조상에게 제사를 지낸다”라는 것과 길한 날이 무(戊)날이라고 하는 것에서 왔는가 보다(조운중 1818).

「세시풍요」에서는 ‘집집마다 떡을 찌니 설날과도 같네’라고 한 것으로 보아 떡을 지어 복을 빈 것으로 보인다.

떡(饊)을 쳐서 태신(宅神)에게 제사를 지낸다. 이는 오일(午日)이 양일(陽日)이기 때문에 양기를 배양하기 위해서이다(권용정 1800년대 중엽).

오일(午日)을 말날이라 한다. 적두증병(赤豆甑餅, 팔시루떡)을 만들어 외양간에 갖다 놓고 신에게 기도하여 말의 건강을 빈다. 그러나 병오(丙午)의 날은 이용하지 않는다. 병(丙)은 병(病)과 음이 같으므로 말의 병을 꺼리기 때문이다.

그러므로 무오일(戊午日)이 가장 좋다(홍석모 1849).

무오병(戊午餅, 무오떡)은 옛 풍속 10월 무오일에 단군이 세상에 내려온 날이라 하여 집집마다 두병(豆餅, 콩떡)을 만들어 복을 비니 이를 ‘무오말날’이라고 한다(최영년 1925).

오일시식(午日時食)으로 「경도잡지」의 증적두병(蒸赤豆餅), 「세시기(추재집)」의 라복粽(蘿菴粽, 무떡), 「세시기속(면암집)」의 증병(蒸餅), 「세시풍요」의 증병(蒸餅), 「동국세시기」의 적두증병(赤豆甑餅, 팔시루떡), 「한양세시기」의 고(糕, 떡), 「해동죽지」의 무오병(戊午餅, 무오떡)·두병(豆餅, 콩떡)으로 총 7회 소개되었다.

## 2) 10월내(內)의 절식(節食)

### (1) 장(醬)

10월 월내 행사로서 장(醬) 담그기는 「사시찬요초」의 조장(造醬, 장을 담근다)과 「농가월령」의 입동때는 조말장(造末醬, 매주를 만든다), 「동국세시기」의 “여름의 장담기와 겨울의 김장담기는 인가(人家)의 일년의 중요한 계획”과 같이 총 3회 소개되었다.

### (2) 채진장(菜陳藏, 김장하기)

「규합총서」의 금차저는 “시월 초하루(朔日)는 주세수(奏歲首)라 하니 만청 등 모든 채소를 침저 짠 김치를 담가 익여 그 줄기 빛이 누르면 이름을 금차저라 하여 술을(햇곡 음식과 함께) 드리는 풍속이 옛적에 있었으며, 「농가십이월속시」에서는 무·배추·장아찌·젓국·고추·청각·마늘·생강·파와 같이 김장 재료를 알 수 있었다. 「동국세시기」에서는 “서울 풍속에 무·배추·마늘·고추·소금 등으로 독에 김장을 담근다”하였으며, 「해동죽지」에서는 시월 입동(立冬)이 가까워지면 집집마다 무와 배추를 담그니, 이를 ‘김장’이라고 한다. 10월 월내 행사로서 김장에 대한 기록은 총 4회 소개되었다.

### (3) 기타

「세시기속(면암집)」에서는 사대부부터 일반 부녀자들까지 10월을 상달이라 여겨 무당을 맞이해 푸닥거리를 하며, 성조신(成造神)을 맞이하여 집안을 편안하게 하였다. 「농가십이월속시」에서는 무·도라지·토란·밤을 얼지 않게 움집에 깊이 파 묻으며, 술·떡·메밀 국수·소·돼지를 소개하였고, 「동국세시기」에서는 조우유락(造牛乳酪, 내의원에서 우유를 만들), 난로회(煖爐會), 열구자신선로(悅口子神仙爐), 변씨만두(卞氏饅頭), 연포(軟泡), 애탕(艾湯), 애단자(艾團子), 밀단고(蜜團糕), 건정(乾釘, 강정)과 오색강정, 송자건정(松子乾釘, 잣강정), 매화건정(梅花乾釘, 매화강정) 등이 소개되었다.

## 11. 십일월

### 1) 동지(冬至)

옛적에 공공씨의 아들이 동지를 아세(亞歲)라고 하니, 이 날 모든 관리들의 문안은 설날의 의례와 같다. 관상감(觀象監)에서는 새 달력을 인쇄하여 이 날에 비로소 반포하니, 청장력(靑粧曆)·백장력(白粧曆)·월력(月曆)·중력(中曆)·상력(常曆) 등의 명품이 있다(조운중 1818). 동짓날을 아세(亞歲, 다음해가 되는 날이란 뜻)라 한다(홍석모 1849).

### (1) 팔죽

동지(冬至) 절식(節食) 팔죽은 「사시찬요초」에서는 “옛날 공공씨(共公氏)에게 재주 없는 아들이 있었는데, 동지에 죽어 역귀(疫鬼: 전염병으로 죽은 귀신)가 되었다. 붉은 팥을 두려워하였기 때문에 이 날은 적두죽(赤豆粥, 팔죽)을 쑤어 귀신을 누른다”고 하였다. 「경도잡지」에서는 팔죽에 찹쌀가루로 새알심(糯米粉)을 만들어 넣고 꿀을 타서 먹는다. 그리고 이 날 적두죽(赤豆粥, 팔죽)을 문짝에 뿌려 악을 물리친다고 하였다. 「세시기(추재집)」에서는 동지에는 팔죽을 먹는다. 두미죽(苧糜粥)은 동그란 덩어리를 넣는데, 이를 새알심(鳥卵心)이라 한다. 된 죽을 갈심(磨心), 묽은 죽을 온심(全心)이라고 하였다. 「규합총서」에서는 한서에 동짓날 흙 재를 달아서 음양의 기운을 정한다 하였다. 「세시기속(면암집)」에서는 동지에 두죽(豆粥, 팔죽)을 끓여 사당에 제사하고 문에 뿌린다. 이는 대개 길에서 죽어 역신이 된 황제의 아들 누조가 팥을 두려워 했기 때문에 이것을 사용하여 물리쳤다고 하니 매우 이치에 맞지 않는다(조운중 1818). 「열양세시기」에서는 사천(槎川) 이병연(李秉淵)의 시에 『서리는 청장력을 보내주고 집에서는 팔죽을 보내왔다』고 하였다. 팔죽은 귀신을 몰아내는 뜻으로 중국에서 비롯된 것이고, 동지에 팔죽을 먹는 것은 전적으로 우리 풍속이 아니므로 이에 자세히 기록하지 않는다고 한 것으로 보아 우리 풍속이 아닌 것임을 알 수 있었다. 「농가십이월속시」의 찹쌀 넣은 새알심 붉은 팥죽, 「임원십육지」의 적두죽방(赤豆粥方, 팔죽 쑤는 방법), 「세시풍요」의 두죽(苧粥, 붉은 팥죽) 분란단단(粉卵團團, 둥글고 둥근 새알), 「동국세시기」에서는 이날 의 적두죽(赤豆粥)을 쑤는데 찹쌀가루로 새알 모양의 떡을 만들어 그 죽속에 넣어 새알심을 만들고, 꿀을 타서 시절음식으로 삼아 제사에 쓴다. 그리고 팔죽 국물을 문짝에 뿌려 상서롭지 못한 것을 제거한다고 하였으며, 「한양세시기」의 적두죽(赤豆粥), 「시의전서」의 팥죽(팥죽), 「해동죽지」의 살두죽(撒豆粥, 팥죽 뿌리기) 동지팥죽으로 총 13회 소개되었다.

### (2) 기타

제주에서 감귤(柑橘)을 바치는데, 과거를 시행하여 경축하니, 이것을 황감제(黃柑製)라고 하였으며(조수삼 1795), 「임원십육지」의 전약방(煎藥方), 「세시풍요」의 홍전약(紅煎藥)·난회(煖爐)·금빛 감귤, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 전약(전약)·인절미(인절미)·탄평채(탕평채), 「해동죽지」의 반전약(頒煎藥, 전약 나누어주기)이 소개되었다.

### 2) 11월내(內)의 시식(時食)

11월내(內)의 시식(時食)으로 「농가십이월속시」의 술·메줏덩이(콩), 「동국세시기」의 냉면(冷麵), 골동면(骨董麵, 비빔국수), 골동갱(骨董羹, 雜麵(잡면, 비빔냉면))이라 하였다. 그 외에 골동반(骨董飯)·동치미(冬沈)·수정과(水正果)·잡저(雜菹, 석박지)·장저(醬菹, 장김치)·청어(靑魚)·갑생복(甲生腹, 전복)·대구어(大口魚)·굴·유자·감귤이 소개되었다.

## 12. 십이월

### 1) 납평(臘平)

납(臘)은 다른 말로 엽(獵)이라고도 한다. 도가(道家)에서는 정월 1일을 천납(天臘), 5월 5일을 지랍(地臘), 7월 7일을 도덕랍(道德臘), 10월 1일을 민세랍(民歲臘), 12월 정랍일을 왕후랍(王候臘)이라고 하고, 이를 통틀어 오랍(五臘)이라 부른다(주 등 2005). 납평은 일명 가평(嘉平)이라 한다(빙허각 이씨 1815). 납월(臘月)에는 모여서 사냥을 한다. 납(臘)이라고 한 것은 이 시기에 사냥(獵)하는 뜻을 취한 것이다(조수삼 1795). 본조(本朝, 우리나라)는 미일(未日)로 납일(臘日)을 삼았다. 우리나라 납일을 미일(未日)로 삼은 것은 동방이 목(木)에 속하기 때문이라 한다(유득공 1777~1800). 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 큰 제사를 지낸다. 12월 8일은 납일이라 하니, 이 날에 악을 많이 짓고, 술과 돼지머리로 부엌에 제사 지낸다고 한다(빙허각 이씨 1815). 우리나라 달력에 동지(冬至) 후 셋째 미일(未日)을 납일이라 한다. 동방의 성덕(盛德)이 목(木)에 있기 때문이다. 이날 태묘(太廟, 宗廟)에 제사를 지내는데, 사맹삭(四孟朔)과 더불어 오대제향(五大祭享)이라 한다. 백성의 집에서도 혹 조상에게 제사를 지내는데, 초하루 아침에 사당에 지내는 제사나 명절에 올리는 제사와 같다(김매순 1819).

### (1) 납약(臘藥)

납평(臘平) 절식(節食) 납약(臘藥)은 「경도잡지」에서는 내국에서 만들어 나누어 주었으며, 「세시기속(면암집)」에서는 약방(藥房)에서 각종 환약(丸藥)을 만들어 이 날 바쳤다. 「열양세시기」에서는 내의원과 각 영문(營門)에서는 이 날 각종의 환약을 만들어 공사가(公私家)와 경향(京鄕) 각지에 나누

어 준다. 그 중에도 청심환(淸心丸)과 소합환(蘇合丸)이 가장 특효가 있다. 중국 북경사람들은 청심환이 다 죽어가는 병자를 다시 소생시키는 신단(神丹)이라 하여, 우리 사신이 북경에 들어 가기만 하면 왕공(王公)·귀인(貴人)들이 모여들어 구걸하지 않는 자가 없었다. 왕왕 들볶이는 것이 귀찮아 약방문을 전해 주어도 만들지를 못하는 것이 약밥의 경우와 같다. 참 이상한 일이다 라고 하였으며 총 3회 소개되었다.

## (2) 납육, 참새고기

납평(臘平) 절식(節食)으로 「경도잡지」에서는 산돼지를 찾아 사냥하여 바치도록 하였으며, 황작(黃雀, 참새)를 잡아 어린이에게 먹이면(飼小兒, 사소아) 마마를 잘한다고 하여(善痘, 선두) 서울 장안에서는 사적(私的)으로 새총을 쏘지 못하게 되어 있는데도 이 날만은 참새 잡는 것을 허용하였다. 「세시기속(면암집)」에서는 납향에 쓰는 고기는 공저(供猪, 멧돼지) 혹은 착토(捉兔, 산토끼)를 사용한다. 황작(黃雀, 참새고기)은 역병에 걸리지 않으니 아이들에게 먹이면 더욱 좋다. 그래서 마을에서는 여러 아이들이 반드시 이 날 활과 총을 가지고 참새를 잡는다. 「열양세시기」에서는 이 날 잡은 짐승의 고기는 사람에게 다 좋되, 참새는 늙고 약한 사람에게 이롭다고 하므로 민가에서는 많이 그물을 쳐서 그것을 잡는다고 하였다. 「임원십육지」의 납육방(臘肉方)·황작전방(黃雀煎方, 참새전 만드는 방법), 「농가십이월속시」에서는 사냥한 고기를 제수음식으로 준비한 것으로 보여진다. 「세시풍요」의 매화주(梅花酒)·갱순(羹飢)·번토(燔兔, 토끼구이), 「동국세시기」에서는 납향에 쓰는 고기로는 산돼지와 산토끼를 사용했다. 또 참새를 잡아 어린이를 먹이면 마마를 깨끗이 한다고 하여 향간에서는 이 날 그물을 쳐서 참새를 잡기도 하고 활을 쏘아 잡기도 하는데, 이 날은 총을 쏘아 잡아도 묵인했다. 납일에 온 눈의 녹은 물은 약용으로 쓰며, 그 물에 적셔두면 구더기가 생겨나지 않는다. 「해동죽지」에서는 옛 풍속에 포수들을 동원하여 깊은 산에서 산돼지를 사냥하여 납향일에 백관들에게 나누어 주며 민가에서도 고기를 먹으니, 이를 ‘납육’이라고 하였으며, 총 6회 소개되었다.

## (3) 기타

「한양세시기」에서는 12월에 지방의 목사(牧使)나 인척·친척·동료들이 서로 먹을 것을 보내며 안부를 묻는 것을 세찬이라 하였으며, 술·매화주(梅花酒)·갱순(羹飢, 메추라기국)·세찬(歲饌) 등이 소개되었다.

## 2) 제석(除夕, 그믐날)

한 해를 마치는 것을 세속에서는 ‘세홀(歲訖)’이라고 일컫는다(유만공 1843). 선달 그믐에 인가에서는 등불을 켜놓고

수세(守歲)를 한다(조운중 1818). 방과 다락, 대청과 부엌에 모두 켜 놓으니 백주대낮처럼 밝다(조운중 1818). 온 집안에 등불을 켜 놓는데, 외양간·변소까지에도 각각 하나의 등잔을 켜 놓고 밤새도록 자지 않는다. 이것을 수세(守歲)라 한다. 속담에 제야(除夜)에 자면 두 눈썹이 센다고 한다. 어린이들이 심히 이를 꺼린다. 혹 자는 애가 있으면 다른 애가 쌀가루를 반죽하여 발라주고 깨워 거울을 보라고 하면서 킬킬거린다(유득공 1777-1800). 어린 아이들은 밤에 자지 않는데, 자면 눈썹이 희어진다고 한다(조수삼 1795). 인가에서 마루·방·행랑·문·부엌·변소 모두에 등불을 밤새도록 켜 놓고 상하노소가 닭이 울도록 자지 않는다. 이것을 수세(守歲)라 한다. 어린이가 곤하여 졸면 야단을 치면서 ‘오늘 저녁에 자면 눈썹이 센다’고 한다(김매순 1819).

## (1) 세찬

제석(除夕) 절식(節食) 세찬은 「세시기(추재집)」에서는 소를 잡고 술을 걸러서 설 썰 준비를 하는 것이라 하였으며, 「세시기속(면암집)」에서는 황해도와 평안도의 두 병마절도사(兵馬節度使)는 조정의 회감(會減)때에 백성들에게 옥돌·물고기·팽·약초·가죽신과 잡물 등을 갖추게 하여, 위로 대신(大臣)에서부터 아래로는 대간(臺諫)과 시종신(侍從臣)들에게 전례에 따라 바쳤다. 팽과 감 등 각종 물품을 가까운 공경대신들에게 바쳤으며, 공경대신들은 그것을 가난한 친족과 곤궁한 친구들에게 나누어 주니, 이를 통칭 세찬(歲饌)이라고 하였다(조운중 1818). 「해동죽지」의 증세찬(贈歲饌, 세찬)은 옛 풍속에 선달 그믐이 가까워지면 군읍에서 도성, 여항에서 고을에 이르기까지 서로 선물하니, 이를 ‘세찬’이라고 하였으며, 총 3회 소개되었다.

## (2) 소고기

제석(除夕) 절식(節食) 소고기는 「세시기속(면암집)」에서는 제석 하루 이를 전에 패(牌)를 거두도록 명을 내리면 도시 곳곳에서 소를 잡아 고기를 문앞에 걸어 놓고 팔았으며(조운중 1818), 「세시풍요」에서는 ‘선홍빛 살 썬 고기 온거리에 가득 하네 구운 안주에 실컷 마셔도 걱정 없으니 법부에서도 잠시 금란패를 거두어 들이네’, 「동국세시기」에서는 제석 하루 이를 전부터는 소를 잡지 못하게 하던 것을 완화하여 여러 법사(法司)에서 소를 잡지 못하게 하는 패(牌)를 회수했다가 선달에 이르러서야 내어준다. 이는 시민이 정초에 쓸 쇠고기를 실컷 먹으라는 뜻이었으며, 총 3회 소개되었다.

## (3) 떡

제석(除夕) 절식(節食) 떡으로는 「세시기속(면암집)」에서는 27, 28일부터 선달 그믐까지 공경대신들의 집과 여항에서



는 흰 떡을 찌서(蒸白餅) 찰지게 찢 다음 찢어서 국(羹湯, 갱탕)을 만드니, 곧 세찬의 긴요한 품목이다(조운종 1818). 「세시풍요」에서는 다음과 같은 시구가 소개되었다.

안반에 떡 치는 소리(餅案, 병안)는 마을에 퍼지고 찢 쌀가  
루 등글게 뽑아 고르게 자르네  
수북한 옥 같은 떡 광주리에 가득하니 내일 아침 지낼 차  
레 준비하는 것이네

「해동죽지」에서는 옛 풍속에 고려시대 흰떡을 만들던 풍속을 모방하여 해마다 제석이면 집집마다 흰떡을 쳐서 만든다. 그 소리가 성안 가득하고 시골에도 그러하니 이를 ‘흰떡친다’고 하였으며, 총 3회 소개되었다.

#### (4) 기타

「세시기속(면암집)」의 갱탕(羹湯)·세미(歲味, 떡국의 맛), 「세시풍요」의 세주(歲酒)·증분절(蒸粉切, 절편)·영성찬(零星饌, 소박한 반찬)·북어(北魚)·난양만두(卵樣饅頭, 알모양 만두)·화양적(花樣炙, 꽃모양 산적)·재반미(齋飯米, 재미쌀)이 소개되었다. 「세시풍요」에서는 ‘집집마다 세시에 빛은 술 모두 잘 익고’, 「해동죽지」에서는 옛 풍속에 설날 아침 차례에 강정(薑鯿)을 좋은 음식으로 여겼으며, 이는 대개 고려시대에 부처를 숭상하는 풍속을 모방한 것으로, 유과(油果)쓰는 것을 진귀하게 여기던 것이 그대로 굳어져 관습이 되었다. 상인들 중에 해마다 설날 그믐날 전에 돌아다니며 파는 자를 ‘강정장사’라고 부른다고 하였다.

#### 3) 12월내(內)의 시식(時食)

제주(濟州)는 옛날 탐라국(耽羅國)이다. 이 지방은 감귤(柑橘)이 생산되므로 해마다 그것을 공물로 바쳐 12월이 되면 서울에 도착한다. 그러면 그것을 임금의 성군관 학생들에게 나누어 주고 시제(試題)를 주어 절일제(節日製)의 예에 따라 시험을 보인다. 그리하여 수석 합격자에게는 사제(賜第)를 내리니 이를 황감제(黃柑製)라 한다(김매순 1819).

평안도·황해도 두 병마절도사는 예레 따라 세찬(歲饌)을 조정의 벼슬아치와 친지의 집에 보낸다. 각 도의 감사(監司)·병사(兵使)·수사(水使) 등과 수령(守令) 등도 세괘(歲饋)의 예를 따른다. 편지 안에 따로 작게 접은 종이를 준비하여 토산물의 여러 종류를 열거하여 적는다. 이것을 총명지(聰明紙)라 한다. 각 관청의 아전들도 생치(生雉)·꽃감(乾柿) 등의 물건을 자기와 친한 집에 선물한다(홍석모 1849).

12월내(內)의 시식(時食)으로 「사시찬요초」에서는 “이달에는 지라(脾(비))를 먹어서는 안된다” 하였으며, 「열양세시기」의 감귤(柑橘), 「농가십이월속시」의 여러 가지 음식·

떡·술·두부(콩)·만두(메밀쌀)·명태·고기·깨강정·콩강정·꽃감·대추·밤·유밀과·초간장, 「동국세시기」의 세찬(歲饌)·생치(生雉)·건시(乾柿, 꽃감) 등이 소개되었다.

## 요약 및 결론

조선시대 문헌 「사시찬요초」, 「농가월령」, 「경도잡지」, 「세시기(추재집)」, 「규합총서」, 「세시기속(면암집)」, 「열양세시기」, 「임원십육지(정조지)」, 「농가십이월속시」, 「세시풍요」, 「동국세시기」, 「한양세시기」, 「시의전서」, 「해동죽지」 14책에 수록되어 있는 세시음식을 고찰한 것은 다음과 같다.

세시음식이 가장 많이 기록되어 있는 명절로는 원조(元朝, 1월 1일)·상원(上元, 1월 15일)·동지·납평(臘平) 12회로 가장 높았으며, 유두(流頭, 6월 15일) 10회, 삼복(三伏, 복날)과 중구절(重九, 9월 9일) 9회, 중추(中秋, 8월 15일)·제석(除夕, 설날 그믐날 밤) 8회, 중삼(重三, 3월 3일)·등석(燈夕, 4월 8일)·단오(端午, 5월 5일) 7회, 중원(中元, 7월 15일) 5회, 한식 4회 순으로 나타났다.

세시음식의 기록으로는 팔죽(동지) 13회로 가장 많았고, 약밥(상원) 12회, 탕병(餅湯, 원조) 11회, 수단(유두)·개고기(삼복) 10회, 부럼(상원) 8회, 귀밝이술(상원)·두견화전(중삼)·느티떡과 콩(제석)·무오떡(10월 오일), 납육(납평) 7회, 국화전(중구) 6회, 나물(상원)·송병(松餅, 중화절)·차륜병(단오)·송편(중추)·국화주(중구), 참새(납평) 5회, 강정(원조)·팔죽(삼복)·술과 안주(중추)·김장(10월 월내), 전약(동지) 4회, 병(餅, 원조), 장 담그기(10월 월내), 납약·토끼구이(납평), 세찬·소고기·떡(제석) 3회, 술과 건시(원조)·산적과 오곡밥과 복쌈(상원)·탕평채(중삼)·팽근(烹芹, 제석)·제호탕과 앵두(단오)·맥면(麥麵)과 상화병과 연계탕과 과(瓜, 유두)·진백종(陳白種)과 술(중원)·토란국(중추)·감골(동지)·장김치·골동반(11월 월내) 2회 순으로 나타났다.

세시음식에 가장 많이 등장하는 음식은 다양한 형태의 ‘떡’과 ‘술’이었음을 알 수 있었다. 떡은 약밥, 두견화전·느티떡·무오떡, 국화전, 송병·차륜병, 송편 순으로 나타났다. 술은 귀밝이술, 국화주, 도주(추석) 순으로 나타났다.

이상과 같이 조선시대 문헌에 기록된 세시음식(歲時飲食)에 대한 문헌을 분석 고찰함으로써 우리나라 세시음식을 이해하는데 도움이 되었으며, 우리의 아름다운 미풍양속과 세시음식을 지속적으로 계승하며, 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

## 참고문헌

Cho DH. 1997. A study on the food of four seasons and fes-

- tive day in old theme of Korea. Kongju Uni. Industry Development Research 5, pp. 35-44
- Kim HG. 2009. The Study on rite of affliction of royal family in Joseon dynasty. Ph.D. Thesis, Korea Uni. Seoul
- Yang JJ. 2002. The Study on Seasonal Customs of Hae-Dong-Jug-Ji. p. 305. National Research Institute of Cultural Heritage
- 강인희, 조후종, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순. 1999. 한국의 상차림. p. 67. 효일문화사, 서울
- 강희맹(姜希孟). 1475-1483. 농가집성(農家集成). 농촌진흥청. pp. 270-298, 2004
- 고상안(高尚顔). 1619. 농가월령(農家月令). 농촌진흥청. pp. 135-187, 2004
- 국립민속박물관. 2006. 한국세시풍속자료집성 현대 신문편(1946-1970)
- 권용정(權用正). 2003. 1800년대 중엽. 한양세시기. 조선대세시기 I. 국립민속박물관
- 김매순(金邁淳). 1819. 열양세시기. 조선세시기. 동문선, 서울. 1991
- 김형수(金迥洙). 2003. 1800년대 초엽. 농가십이월속시. 조선대세시기 I. 국립민속박물관
- 박순호(朴順浩). 1976. 한양세시기(漢陽歲時記)에 대(對)하여. *한국민속학회지* 9:73-74
- 빙허각 이씨. 1815년경. 규합총서. pp. 297-304. 보진재. 서울, 1975
- 서유구. 1827. 임원십육지 정조지. 교문사. 서울, 2007
- 유득공(柳得恭). 1777-1800. 경도잡지. 조선세시기. 동문선. 서울, 1991
- 유만공(柳晩恭). 1843년경. 세시풍요. 조선대세시기 II. p. 37. 국립민속박물관, 2005
- 이성우. 1983. 명절음식과 계절음식. 전통문화 134('83. 9). pp. 40-44. 전통문화사, 서울
- 이성우. 1991. 한국고식문헌집성 I. pp. 188-197. 수학사, 서울
- 이창희, 최순권 역주. 2003. 조선대세시기 I. 국립민속박물관
- 이춘자. 2002. 세시음식. *월간 국민영양* 25:21-25
- 이효지. 1988. 절식(節食)의 영양적 가치. 식품과 영양 35. 농촌진흥청 농촌영양개선연수원
- 저자미상. 1800년대 말엽. 시의전서. 신광출판사. 서울, 2004
- 정약용(丁若鏞). 1819. 아언각비(雅言覺非). pp. 225-226. 일지사. 서울, 1976.
- 조수삼(趙秀三). 1795. 세시기(추재집). 조선대세시기 I. 국립민속박물관. 2003
- 조운중(趙雲從). 1818. 세시기속(면암집). 조선대세시기 I. 국립민속박물관. 2003
- 조후종. 1997. 우리나라의 명절음식 문화. *명지대학교 여성·가족생활연구논총* 제2집:169-196
- 주영하, 김소현, 김호, 정창권. 2005. 19세기 조선생활과 사유의 변화를 엿보다. 한국학중앙연구원 편
- 최남선. 1948. 조선상식 풍속편. p. 139. 동명사. 서울
- 최영년(崔永年). 1925. 해동죽지. 조선대세시기 I. 국립민속박물관. 2003
- 홍석모(洪錫謨). 1849. 동국세시기. 조선세시기. 동문선. 서울, 1991

---

접 수 : 2011년 12월 6일  
 최종수정 : 2012년 3월 2일  
 채 택 : 2012년 3월 5일