

## 한·중·일 세시풍속과 세시음식(歲時飲食)에 대한 비교

신미경<sup>1\*</sup>·정희정<sup>2</sup>

<sup>1</sup>원광대학교 생활과학대학 생활자원개발연구소, <sup>2</sup>인하대학교 생활과학대학 식품영양학과

### Comparative Study on Seasonal Festival and Food Culture among the Korea, China and Japan

Mee-Kyung Shin<sup>1\*</sup> and Hee-Chung Chung<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Food & Nutrition and Institute for Better Living, Wonkwang University, Iksan 570-749, Korea

<sup>2</sup>Dept. of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Inha University, Incheon 402-751, Korea

#### Abstract

We conducted a consensual, expansive, and successive study to compare cultural differences and similarities between Korean, Chinese and Japanese's Seasonal Festivals and Foods documentarily. It showed interesting results that the three countries had celebrated with similar meanings, and shared similar events and special foods. Seasonal Festivals happen throughout the year sequentially: the New Year Day, January 15<sup>th</sup>(first full moon festival), March 3<sup>rd</sup>(double three day), May 5<sup>th</sup>(double five day), July 7<sup>th</sup>(double seven day) and finally the Year Farewell Festival. While, the festival of a royal birthday of Buddha happens on April 8<sup>th</sup> in both countries: Korea and Japan. There is also one of the big festivals called the harvest moon festival on August 15<sup>th</sup>, and this event celebrates with special foods both in Korea and China. On December 23<sup>th</sup>, it is a special day for both Chinese and Japanese, but they celebrate the day with different meanings to it. Three countries have a special seasonal event celebrated each other. Koreans have a special event called *Sambok* to overcome summer with special food during a middle of June to the beginning of July. Chinese have a special event for overcoming winter with soup on December 8<sup>th</sup>. Japanese have a special event with rice cake to safety on January 11<sup>th</sup>. On these seasonal festivals, it is different to note that two different kinds of calendars are used. The lunar calendar is used by Koreans and Chinese whereas the solar calendar is used by Japanese. Because of the similarity in Buddhism, and agricultural industry, and especially sharing Chinese Characters in words, these three countries have in common in many ways to celebrate Seasonal Festival, and it is very unique custom in the world. Nowadays; however, these traditional events and special foods are changing in more simplified version and almost disappearing in all three countries. Therefore, we suggest that the Seasonal Festivals and Foods should be more emphasized in flourishing and exchanging between Korea, China and Japan.

Key words : Seasonal festival, seasonal foods, Korea, China, Japan.

#### 서론

세시풍속은 일정한 여건 아래의 생활권에서 계절의 습속으로 집단의 공감에 의해 형성되는 생활양식이며, 매년 주기적으로 반복되는 보편성을 지닌 낱자 중심의 민속이다. 세시풍속에 대해 “해마다 일정한 시기가 오면 관습적으로, 반복하며 거행하는 생활 행위, 즉 주기 전승의 의례적인 것” (이두현 1984), “세시풍속이란 1년을 주기로 계절에 따라서 관습적으로 되풀이 되는 생활 행위”(장주근 1984), “일상생활에 있어 계절에 맞추어 관습적으로 되풀이 하는 민속”(임동권 1985), “년 중 행사”라는 용어와 함께 “세시절일(歲時節日)”,

“속절(俗節)”, “월령(月令)”, “절령(節令)”이라고도 하였다. 이상의 정의에서 세시풍속은 관습적·전승적·주기적·의례적으로 행하여지는 행동 양식이나 생활 행위임을 알 수 있다 (장정용 1988).

세시의 형성은 중국에서 시작된 계절의 구분점인 24절기가 주류가 되는데, 세시(歲時)의 세(歲)는 일년(一年), 시(時)는 사시(四時)로 춘하추동(春夏秋冬)을 의미하고, 만월력을 중심으로 봄(春節)은 1·2·3월이며, 여름(夏節)은 4·5·6월이고, 가을(秋節)은 7·8·9월 그리고 겨울(冬節)은 10·11·12월이다. 우리나라의 세시를 살펴보면, 1월에는 설·대보름·입춘(立春)·우수(雨水), 2월에는 중화절(中和節)·경칩(驚蟄)·춘분(春分), 3월에는 삼짚날(三元)·한식(寒食)·청명(清明)·곡우(穀雨), 4월에는 초파일(初八日)·입하(立夏)·소만(小滿), 5월

\* Corresponding author : Mee-Kyung Shin, Tel : +82-63-850-6657, Fax : +82-63-850-7301, E-mail : mkshin@wonkwang.ac.kr

에는 수릿날(단오 端午)·망종(芒種)·하지(夏至), 6월에는 유두(流頭)·소서(小暑)·대서(大暑), 7월에는 삼복·칠석·백중·입추(立秋)·처서(處暑), 8월에는 추석·백로(白露)·추분(秋分), 9월에는 중구(中九)·한로(寒露)·상강(霜降), 10월에는 상달(上月)·입동(立冬)·소설(小雪), 11월에는 대설(大雪)·동지(冬至), 12월에는 선달그믐·소한(小寒)·대한(大寒)이 들어 있으므로 모두 15개의 명절과 24절기가 있다. 조선시대까지는 설·한식·단오·추석이 4대 명절이었으나(이성우 1984), 지금은 임양순(1986)과 윤은숙(1995)의 조사에 의하면 설·추석·정월대보름·동지의 순으로 주요 명절이라고 인식하고 있으며, 장주근(1984)은 설날과 추석이 2대 큰 명절로 집약되어가고 있다고 하였다.

명절은 절일(節日)·명일(明日)이라고도 하며, 그 날의 의미에 맞게 차려 먹는 절식(節食)이 있고, 시절(時節)에는 계절에 따라 지역에서 산출되는 식품을 이용한 시식(時食)의 세시음식이 있다. 음식 문화는 그 나라가 처해 있는 자연 환경과 경제·역사·문화·사회·종교 등의 인문 사회적 요인 그리고 고유한 자생 문화를 바탕으로 하여, 역사의 흐름과 더불어 특징적인 고유의 전통 식생활 문화가 형성된다. 한편, 한국·중국·일본은 독특한 한자 문화권을 형성하여 오랫동안 상호 교류 및 수수(授受)의 관계를 맺어오면서 세시풍속에 대한 유래·명칭·날짜·행사는 삼국에서 공통적으로 나타나는 대표적인 생활 문화이기도 하다.

그러나 현재에는 계절로 인한 주기성과 생활 동력의 공급인 음식 생활의 지속성은 변화가 없지만, 시대의 흐름은 집단 공감성을 약화시켰고 세시풍속 및 세시음식도 대부분 생략되고 있는 실정이다. 이에 대하여 단조로움을 탈피하고 주기적 생활을 재음미하며, 더 나아가서는 한국·중국·일본의 문화 공감대의 강화를 위하여 삼국의 세시풍속과 그에 따르는 음식문화는 더욱 부흥·활성화시키는 것이 바람직하다.

이에 본 연구는 한국·중국·일본의 세시풍속 및 세시음식에 대한 본래의 의미와 형식적 특징, 변화의 정도를 파악하여 삼국간의 공통점과 상이점으로부터 전승 및 계승 발전 정도를 비교·분석함으로써, 동아시아 속에서의 한·중·일 삼국의 독특한 민속과 음식 문화를 이해하는 데에 기초 자료로 제공하고자 한다.

## 조사 방법

한·중·일은 농경문화를 바탕으로 1년 사계절의 변화를 표현한 24절기와 명절을 중심으로 매년 반복 행해지는 민속으로 세시풍속을 형성하였다. 이것을 한국은 세시풍속(歲時風俗), 중국은 1년중의절일(一年中的節日), 일본은 연중행사(年中行事)라고 표현하고 있다(장주근 1984). 우리나라의 세시풍속의 기록 문헌으로는 홍석모(洪錫謨)의 《동국세시기》, 김매

순(金邁淳)의 《열양세시기(洌陽歲時記)》, 유득공(柳得恭)의 《경도잡지(京都雜志)》 등이 있고, 세시기는 아니지만 농가에서 계절에 따라 해야 할 일을 상세히 노래한 《농가월령가(農家月令歌)》가 있다. 본 연구에서는 한국요리(윤서석 1980), 한국식품사(이성우 1984), 한국식생활풍속(강과이 1984), 한국음식생활문화사(김상보 1997), 한국음식의 맛과 멋(이효지 2005), 식생활문화의 이해(장정옥 2005)를 참고로 하였다. 중국의 1년중의절일(一年中的節日)에 관한 자료는 宋北麟, 李露露(2006)의 圖說中國傳統節日과 고려대학교의 중한사전(2003), 한·중 세시풍속 및 가요연구(장정용 1988)를 참고하였으며, 일본의 연중 행사에 관한 자료는 한국과 일본의 세시풍속과 세시식의 비교 연구(장명희 1985), 吉田集而(1998) 『人類の食文化 食の文化講座(第3卷)』를 참고하였다.

조사에서 나타난 세시풍속의 일월(日月)은 한국과 중국에서는 태음력(太陰歷)을 기준으로 하였지만, 일본은 1872년 명치 5년에 태양력을 채용하여 음력에서 양력으로 전환한 세시풍속을 행하고 있으므로 세시풍속의 일월(日月)은 모두 양력으로 표기하였다(장명희 1985). 예외적으로 중국의 경우 현재의 가장 큰 명절 중의 하나인 5월 1일 노동절(勞動節)과 10월 1일의 국경절(國慶節)은 근대에 형성된 것으로 양력을 기준으로 행하고 있으므로 이번 조사에는 포함하지 않았다. 한·중·일 삼국의 주요 세시풍속과 세시음식에 대하여 월별로 분류·조사하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 1월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

음력 1월은 정월이라고도 하며, 봄이 시작하는 맹춘(孟春)으로 선월(善月)이라고도 한다. 사계절의 모두(冒頭)로서 세(歲)·시(時)·일(日)·월(月)이 비롯하는 달이다. 절기로는 입춘과 우수가 들어 있다(장정용 1988).

#### 1) 한국

##### (1) 설·설날

음력 1월 1일은 일 년 중 가장 큰 명절이다. 세수(歲首)·년수(年首)·신일(愼日)이라고 하며, 일년·달·날의 첫날(三元之日)이기 때문에 원조·원일·원단이라고도 한다. 일 년의 시작을 뜻하며, 설은 “삼가하다”·“설다”의 뜻으로 조신하여 경거망동을 삼간다는 의미가 내재하고 있다(장정옥 2005). 이날 아침에는 조상에게 차례를 지내고, 집안 어른께 세배를 하는 가족 중심의 의례를 행한다. 세시음식은 차례상과 세배손님을 위해 떡국(湯餅)·세주·식혜·수정과 등의 음청류, 인절미(搗餅)·가래떡(白餅) 등의 떡, 강정·약과 등의 한과류

등이다. 떡국은 탕병(湯餅)·병탕(餅湯)이라고도 하며, 「동국세시기」에 떡국은 흰떡과 쇠고기·꿩고기가 쓰였으며(이효지 2005), 「열양세시기」에는 가래떡을 권모(券模)라고 하였다(김상보 1970). 떡국은 나이를 한살 더 먹는다는 첨세(添歲)의례이며, 천지만물의 부활신생을 의미한다. 평북지방에서는 설날 그믐날에 떡국을 먹는 풍습이 있고(윤서석 1976), 정월 떡국에는 만두를 곁들이기도 한다. 만두는 대체로 중부이북 지역에서 많이 이용하였으며, 꿩고기·두부·숙주나물·버섯·김치 등으로 속을 만든다. 개성 지방에서는 조선 개국 초에 사무친 원한을 풀고자 가래떡의 끝을 비틀어서 잘라 내어 끓이는 조랭이 떡국이 있다. 세주는 설날에 마시는 술이며, 반드시 냉주(冷酒)를 쓴다. 중국 후 한대 원일(元日)에 마셨던 육계·산초·백출·도라지·방풍의 약재를 넣고 빻은 도소주(屠蘇酒)는 사기를 물리치고 장수한다고 여겨 우리나라와 일본에 전해졌다(이성우 1984). 고대의 설은 정월 초하루 설날에서부터 대보름까지 계속하였으며, 율놀이 등 혈연 중심의 종적인 놀이행사를 많이 한다.

## (2) 사람 날(人日)

음력 1월 7일이며, 세시음식은 떡을 먹으며, 남의 집에서 잠을 자지 않는 금기가 있다. 사람을 귀히 여기자는 관념에서 나온 것으로 파악하며, 조선시대에는 인일제(人日製)라고 하여 과거시험을 보았다고 한다(장정용 1988).

## (3) 입춘(立春)

음력 12월 말이나 정월 초, 양력 2월 3일 경이며, 한 해 24 절기의 첫 번째 절기로 봄이 시작한다는 날로 모든 생활이 이날부터 시작함을 의미한다. 농사를 권장하고 풍년을 축원하는 행사를 한다. 건양다경(建陽多慶)·입춘대길(立春大吉) 등의 춘첩자(春帖子)를 대문 등에 붙인다. 세시음식으로는 눈 밑에서 잣 돌아난 매운 맛의 푸성귀인 움파(蔥芽)·멧갓(山芥)·승검초(辛甘草)·순무 등을 무친 오신반(五辛盤)을 먹는다(장정용 2005).

## (4) 정월대보름

음력 1월 15일 정월 보름으로 한가로운 상원(上元)을 일컬으며, 중원(7월 보름)과 하원(10월 보름)의 삼원 가운데 으뜸으로 도교적인 명칭이다. 농경민족으로써 달이 차지하는 비중은 대단히 강하고 컸으므로 일 년 중 첫 보름달이 뜨는 이날은 주요한 의미를 부여하였다. 년 중 평온·무사하고 풍년을 기원하는 동신제(洞神祭) 등 횡적인 공동체 의식을 다지는 집단적 행사를 한다. 세시음식은 오곡밥(쌀·보리·콩·팥·조)·약밥(藥飯)·복쌈·묵은나물(陳菜·上元菜)·원소병·김구이·두부부침·팥죽(赤豆粥) 등을 먹으며, 귀밝이술을 마신다. 약식 또는 약밥은 1,500년 전 신라 소지왕의 사금갑(射琴

匣)에서의 유래가 그 기원이다(이성우 1984). 동국세시기에 ‘참쌀을 찌서 대추·밤·참기름·꿀·간장을 섞어 다시 찌고 잣 박은 것을 약밥이라고 한다. 이것은 대보름날의 음식이다. 이는 신라의 옛 풍속이다’라고 기록되어 있다. 묵은나물은 묵나물이라고도 하며, 박나물·취나물·시래기·가지·호박·고사리·토란대·아주까리 잎 등으로 만든 나물을 먹으면 더위를 타지 않는다고 하였다. 부림은 「동국세시기」에 이른 아침 작절(嚼齧), 고치지방(固齒之方)이라고 하여 밤·호두·은행·잣 등의 견과류를 먹는 것으로 무사태평과 종기나 부스럼이 나지 않고 이가 튼튼할 것을 기원하였다고 기록하고 있으며, 소년·소녀가 새벽에 엿을 깨먹는 풍속을 치교(齒較)라고 하였다. 복쌈은 김이나 묵은 배추김치 잎·취나물 잎 등의 채소 잎(菜葉)으로 밥을 싸서 먹는 것으로, 이것은 복을 싣다고 하여 복과(福寡)·박점(縛苦, 열양세시기)·복리(福裏)라고 하며, 그리고 상원에 국수를 먹으면 장생한다고 하였다(강인희·이경복 1984). 원소병(元宵餅)은 참쌀가루를 익반죽하여 대추만한 크기로 떼어 대추나 유자껍질을 곱게 다져 꿀로 버무린 소를 넣고 둥글게 빻어 녹말가루를 묻혀 물에 삶아 낸 후에 꿀물에 넣어 먹는 음청류의 하나이다(윤서석 1991). 귀밝이술은 이명주(耳明酒)·치롱주(癡聾酒, 경도잡지)·명이주(明耳酒, 열양세시기)·유롱주(牖聾酒, 동국세시기)라고도 하며, 아침에 청주 한 잔을 대우지 않고 차게 마시면 귀가 밝아지고 1년 내 좋은 소식만을 듣는다고 하여 마시는 술로, 제화초복(除禍招福)의 의미를 지니고 있다. 이날 풍속으로 “먼저 불러 더위팔기”인 매서(賣暑)·다리 밟기(踏橋)·쥐불놀이·연날리기·지신밟기·복 조리 사기 등이 있다(장정용 2005).

## 2) 중국

### (1) 춘절(春節)

음력 1월 1일로 원단(元旦)이라고도 하며, 중국의 최대 명절이다. 이때는 음력 12월 23일 소년절(小年節)부터 이미 시작되는 긴 연휴를 춘절과 함께 지내면서 음력 1월 15일까지 지속된다. 세시음식은 북쪽 사람들은 교자(餃子)·만두(饅頭)·온돈(饃饃) 등 밀가루로 만드는 만두류, 남쪽 사람들은 탕년고(蕩年糕)·연고(年糕)·절고(切糕) 등의 떡이나 연반(年飯)을 먹으며, 도소주(屠蘇酒)를 마신다. 쌀밥을 먹으면 병에 걸린다고 하여, 정월 5일간은 밥을 하지 않는다. 도소주는 정월의 액을 피한다는 약주로 가족 중 젊은 사람부터 마시기 시작하여 최 연장자에서 끝낸다고 한다. 만두 속은 여러 가지가 사용되지만 꼭 넣어야 하는 필수적인 것은 두부와 배추로 “평화”와 “안전”을 상징하며, 일 년 내내 무사고를 기원하는 것이다. 또, 만두 속을 넣은 후 만두피를 서로 맞붙이는데, 이것은 입을 막는다는 의미로, 모든 나쁜 일을 미리 없앤다는

의미와도 통한다. 연고(年糕)는 북경 지방에서 이용하는 찹쌀이나 차조로 만든 일종의 쌀떡이며, 연반(年飯)은 마름이나 올방개 뿌리·밀감 등을 엮은 밥으로, 조신제(祖神祭)에 올린다(시노다 오사무 1995).

### (2) 파오일(跋五日)

음력 1월 5일로 개장일(開張日)이라고도 하며, 상인들이 개시를 하고 청소하는 풍속이다.

### (3) 인일(人日)

음력 1월 7일이며 “칠인팔곡(七人八穀)”이라 하여 7일은 사람 날, 8일은 곡식 날이라고 한다. 사람을 중요하게 생각하지는 인명중시의 사고에서 나온 것이라고 한다. 세시음식은 태평단(太平團), 인구단(人口糰) 등의 떡과 채소羹(菜蔬羹)·소면 등을 먹으면서 태평과 장수를 기원한다(장정용 1988).

### (4) 입춘

음력 1월 초나 양력 2월 3일 경이며, 교춘(交春)이라고도 한다. 세시음식으로는 춘병·생무를 먹는다(시노다 오사무 1995).

### (5) 상원(上元)

음력 1월 15일로 원소절(元宵節)·원석(元夕)·원야(元夜)라고 부르며, 이날에 연등행사를 하므로 등절(燈節)이라고도 하고 등용제(燈籠祭)를 올린다. 삼원(三元)인 상원 1월 15일은 천관(千官)의 생일, 중원 7월 15일은 지관(地官)의 생일이며, 하원 10월 15일은 수관(水官)의 생일이라고 하며, 3대 응절(應節)로 이날은 원소·주악·월병 등을 먹는다. 상원은 천관이 복을 내리는 날이라고 하며, 새해 명절기간의 마지막 절정이다. 세시음식으로는 원소(元宵) 단자를 먹는다. 보통 원소 단자는 삶으나 기름에 튀기면 유퇴(油髓)라고 하며, 절강성·강서성·호남성·복건성 등의 강남지방에서 이용하고 있다. 원소(元宵)는 찹쌀가루에 대추나 산사 등으로 달게 만든 소를 넣어 만든 경단으로 삶아서 뜨거울 때 먹는다(시노다 오사무 1995).

### (6) 전창(填倉)

음력 1월 25일이며, 창고신(倉庫神)의 축제로 곡물 상인들의 행사이다. 세시음식은 진수성찬이다.

## 3) 일본

### (1) 원단(元旦)

양력 1월 1일이며, 1월 5일까지를 정월이라고 해서 쓴다.

이때는 초예(初詣)라 하여 신사참배를 하고 새해 인사 등을 한다. 세시음식은 경병(鏡餅)·어절(御節)·잡자(雜煮) 등 正月 요리를 먹고 도소주(屠蘇酒)를 마신다. 정월 요리는 중결(重結)요리라고도 하며, 새해 연휴 내내 먹는 요리로 본래의 다섯 절기의 음식이었다고 한다. 경병(鏡餅)은 찹쌀가루를 찌서 각기 크기가 다르게 둥글둥글하게 3개 정도 빚어서 포개어 엮고 맨 위에 콧감·다시마·밀감 등으로 장식한 떡으로 새해 첫날 신에게 바치는 공물로 신이 머무는 가장 신성한 곳(床の間)에 놓아둔다. 어절은 정월에 먹는 전통 요리로 종류가 많아서 찬함에 담아 놓는데, 찬함 1단에는 술안주, 두 번째 단은 차와 먹는 단 음식·어묵·계란말이 등, 세 번째 단에는 구이류, 네 번째 단에는 찜종류 순으로 담는다. 다섯 번째 단에는 예비 단이라고 하여 손님에게는 내놓지 않는다. 요리에 들어가는 재료의 검정콩은 악귀를 물리치고, 황금색 밤은 돈과 부자의 의미가 있다. 새우는 장수, 알이 많은 청어 알은 자손의 번영을 뜻하며, 연근은 그 구멍을 통해 미래를 내다보는 지혜를 얻으라는 뜻으로, 새해 음식을 통해 삶을 영위하는데 필요한 모든 복을 기원하는 간절한 마음이 담겨 있는 것이다. 잡자(雜煮)는 일본식 떡국으로 채소·연어 같은 생선·고기 등을 넣은 맑은 장국이나 된장국에 떡을 넣은 것으로 신년을 축하하는 요리이다. 도소주(屠蘇酒)는 미림(味淋)에 약성이 있는 산초·백출·육계·길경·세신 등을 넣어 성분을 추출시킨 약미주(藥味酒)이다(稻垣長典 1970). 도소주를 정초에 마시면 나쁜 기운을 물리치고 건강에 좋다고 하며, 나이가 젊은 사람부터 먼저 마신다. 정월 3일에는 치고(齒固め)를 행한다. 이를 튼튼히 하기 위하여 단단한 떡을 먹는 행사이다(장명희 1985).

### (2) 인일(人日)

1월 7일이며 5절공(五節供)의 하나로 칠초(七草), 7일 정월이라고도 한다. 5절공은 인일(人日, 1월 7일)·상사(上巳, 3월 3일)·단오(5월 5일)·칠석(7월 7일)·중양(9월 9일)의 5절기에 계절의 변화에 따라 음식을 만들어 신전에 올리는 것이다. 세시음식은 칠초죽(七草粥)을 먹는다. 칠초죽은 봄의 대표적인 푸성귀인 미나리·냉이·쑥·별꽃·광대나물·순무·무를 넣고 끓인 죽으로 아침에 먹으면 만병을 예방하고 사기(邪氣)를 쫓을 수 있다고 한다(장명희 1985).

### (3) 경병 내리기(鏡餅き)

1월 11일에 원단 때 차려 놓은 경병을 내려서 떡국·단팥죽 등을 만들어 먹는다.

### (4) 소정월(小正月)

1월 15일이며 상원·망죽(望粥)의 절기라고 한다. 지금은

성인의 날로 성년식을 행한다(장주근 1984). 세시음식은 팔죽(15일 죽)을 먹는다. 일 년 내 사기를 씻는다고 한다.

한국과 중국, 일본의 정월 세시풍속과 음식을 비교하면 (Table 1), 한국은 설·인일·대보름·입춘, 중국은 춘절·파오일·인일·원소절·전창·입춘, 일본은 원단·인일·경병내리기·상원의 세시풍속이 있다. 한국과 중국은 설날에 조상에게 차례를 지내는 유교 문화의 전통을 지니고 있으나, 일본은 신사참배를 하여 일본의 고유 신앙인 신도(神道)문화의 전통을 지니고 있음을 알 수 있다. 또한, 일본은 1월 1일만 새해 첫날로 인식하지 않고 정월로 기념하고 있으며 상원도 보름이라고 하지 않고 소정월이라고 하고 있다. 한국은 보름을 중요시하고 시간의 기점으로 삼았으며 동제·답교·연날리기·쥐불놀이 등 농경문화에 기초를 둔 풍요와 공동체 의식을 고취시키는 종적인 집단적 행사가 많다. 중국은 상원에 천관의 생일을 기리는 도교와 연등행사를 하는 불교문화를 엿볼 수 있다(장정용 1988).

삼국 모두 상원에 질병 예방·기복·벽사 등의 풍속이 집중되어 있다. 한국과 중국이 같은 풍속은 다리 밟기(踏橋)로, 다리는 이쪽에서 저쪽 건너로 질병 쪽에서 건강의 건너로, 질병 예방의 주술적 의미를 지니고 있으며, 한국과 일본은 해충을 없애는 태우기 행사, 액을 떨쳐 버리는 연날리기 행사 등이 같다. 입춘은 한국과 중국이 같은 명칭으로 있었지만 일본은 없었고, 인일은 중국과 일본이 같고 세시음식도 있었으나 한국은 명칭만 수용하여 과거시험 보는 인일제 행사를 하였다. 세시음식으로 한국은 떡과 밥, 중국은 떡과 만두·갱, 일본은 떡과 죽으로 떡류가 삼국 모두 세시음식으로

자리매김하고 있었으며, 장수와 건강을 기원하는 고유의 세시음식이 각기 다르게 발달하였음을 알 수 있다. 한국과 중국은 경천사상과 추원보본(追遠報本)에서 신과 조상에게 제사를 올리고 있다.

2. 2월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰  
2월은 중춘(仲春)으로, 24절기로는 경칩과 춘분이 들어 있다.

1) 한국

(1) 중화절(中和節)

음력 2월 초하룻날(朔日)이며 노비일·머슴날이라고도 한다. 정조 병진년(1776)에 당나라 중화절에서 본 뜬 것으로 농사의 시작을 의미한다. 세시음식은 송편과 볶은콩을 먹는다. 송편은 농사철에 수고할 노비에게 이삭을 털어내지 않은 곡식 화간곡(禾竿穀)으로 송편(松餅)을 크게는 손바닥만 하게, 작게는 계란 만하게 빚은 것으로 노비송편이라고도 하며, 노비들에게 나이수대로 주어 농사일 시작에 앞서 노비의 사기를 돌우고 풍년을 기원하는 풍속에서 비롯하였다. 볶은콩은 ‘새 알 볶아라. 쥐 알 볶아라.’라고 하면 볶은콩으로 새와 쥐가 없어져서 청결해지고 곡식도 축내는 일이 없도록 기원하는 의미가 있고, 노래기 같은 해충을 구제하는 벽충(辟蟲)행사도 있었다. 2월 초하루에 내려오는 풍신(風神)인 영등신(靈登神)을 맞아 가내 태평을 빌며 제사 지내는 풍속이 있다(윤서석 1980).

Table 1. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in January

1월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
1일	설·설날 차례	떡국, 제주 세찬	춘절·원단 차례	탕년고, 년고, 교자, 만두, 온돈	원단, 초예(初詣) (신사참배)	경병(鏡餅), 어절, 잡자, 도소주
초순	입춘 춘첩자 (春 帖子)	오신반	입춘·교춘	춘병, 생무		
5일			파오일(跋五日)			
7일	인일 인일제		인일절	7종류 채소갱 소면, 태평단	인일절	칠초죽
11일					경병내리기	잡자, 단팔죽
15일	정월대보름 동제, 답교, 연날리기, 쥐불놀이	오곡밥, 약식, 귀밝이술, 진채, 복쌈, 부럼, 국수	상원절·원소절, 천관 생일 연등, 답교	원소, 주악	상원·소정월 연날리기, 달집태우기	팔죽
25일			전창(倉庫神)			

2) 중국

(1) 중화절

음력 2월 초하루로 태양의 탄생일이라고 한다. 세시음식으로는 태양고(太陽糕)를 먹는다. 태양고는 쌀가루로 조그만 떡을 만들어 5층으로 포개고 맨 위에는 닭 모양으로 만든 떡을 올려놓는 것으로, 태양신에게 바친다. 노래기·쥐 같은 해충을 제거하는 행사인 용대두(龍擡頭) 풍속이 있다(시노다 오사무 1995).

(2) 춘용절(春龍節)

음력 2월 2일로 토지신 생일이며 “두아(頭牙)”라 하여 제사를 지낸다. 용태두(龍抬頭)라 하여 정월에는 이발하지 않고 이날에 이발하는 풍속이 있다. 세시음식은 윤병(潤餅)을 먹는다.

3) 일본

(1) 절분(節分)

입춘·입하·입추·입동의 전날을 가리키며, 철이 바뀌는 시기를 의미하는 것이다. 지금은 입춘 전날만을 지칭하며 양력 2월 3일 경이다. 세시음식은 입춘 전날 밤 액막이로 삶은 콩을 뿌리고, 콩을 자신의 나이만큼 먹고, 복차(福茶)를 마신다. 복차는 매실장아찌(梅干し)를 넣은 차로 재액에서 벗어난다고 한다(장명희 1985).

(2) 침공양(針供養)

양력 2월 8일로 농사를 시작하는 날이다. 기후와 관련된 민속으로 이날에 내려오는 풍신 미카와리 할머니 보내기 행사를 한다. 여자들은 바느질을 하지 않고, 부러진 바늘을 모아 두부나 곤약 등에 꽂아 내에 띄우거나 신사에서 제사지내는 민속으로, 12월 8일에도 한다. 세시음식으로 콩 조림·두

부와 곤약 같은 부드러운 음식을 먹는다(장명희 1985).

한국과 중국·일본의 2월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 2), 한국은 2월 1일이 중국의 중화절에서 수용되었지만 고유의 노비일 풍속을 창출하였다. 중국은 태양의 생일, 토지신의 생일, 장대제 생일을 기리는 도교의 풍속이 많고, 일본은 입춘의 행사로 절분 풍속이 있다. 한·중·일 삼국 공통적 풍속은 풍신제나 기일은 달라 한국은 초하루에, 중국과 일본은 8일에 지내고 있다. 한국은 영등할머니, 중국은 풍산녀와 설산녀, 일본은 미카와리 할머니 풍신 보내기 행사로 가내 태평과 풍작을 빌었다. 한국과 중국은 해충 제거 행사도 있는데, 한국은 초하루에, 중국은 2일에 있었다.

세시음식은 한국은 노비일에 노비송편, 중국은 중화절에 태양고, 춘용절에 윤병의 떡으로 한국과 중국은 고유의 떡류였으나, 일본은 절분에 삶은콩과 복차, 침공양일에는 두부와 곤약으로 떡류가 아니었다.

3. 3월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

3월은 봄의 계춘(季春)으로 24절기로는 청명과 곡우가 들어 있다.

1) 한국

(1) 삼진날

음력 3월 3일로 상사(上巳)·삼진(三振)·중삼(重三)이라고도 하며, 강남 갔던 제비가 옛집을 찾아온다고 한다. 이날은 설날(1월 1일)·단오(5월 5일)·칠석(7월 7일)·중구(9월 9일)와 더불어 다섯 중절의 하나이다. 이날 들뜰에 나가 꽃놀이를 하며 봄을 즐기기 때문에 답청절(踏青節)이라고도 한다. 3월 3일과 9월 9일은 제비와 기러기가 서로 바뀌는 절기로 대칭적 명절이다. 세시음식으로는 진달래화전·화채·화면(花麵)·수면(水麵) 등을 먹는다(이효지 2005). 화면은 녹두가

Table 2. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in February

2월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
1일	중화절, 노비일 풍신제(영등제) 해충 제거 행사	노비송편	중화절 태양 생일	태양고	원단, 초예(初詣) (신사참배)	경병, 어절, 잡자, 도소주
2일			춘용절(春龍節) 토지신 생일 용대두 해충 제거	윤병	절분	삶은콩, 복차
8일			장대제 생일 풍신제		침공양 풍신제	두부, 곤약

루를 반죽하여 익힌 것을 가늘게 썰어 오미자 물에 띄우고 꿀을 섞고 잣을 곁들인 것이며, 화채는 과일과 꽃을 꿀이나 설탕에 재웠다가 오미자물, 꿀물에 띄워 마시는 음청류이며, 수면은 녹두 가루를 붉은 꽃물로 반죽하여 분홍빛 국수를 만들어 익혀 꿀물에 띄워내는 것이다(윤서석 1991).

(2) 한식(寒食)

동지(冬至)로부터 105일째 되는 날로 음력으로는 2월 하순이나 3월 초로 청명과 겹치기도 하며, 양력 4월 6일 경이다. 설날·단오·추석과 함께 4대 명절의 하나로 절사(節祀)였다. 이날은 불을 쓰지 않고 모든 음식을 차게 먹는 날이라는 의미이다. 불의 사용을 금지하는 이유는 중국 쑤나라 충신 개자추(介子推)가 면산에서 불에 타서 죽었다는 고사(古事)가 있다(이성우 1984). 과일·술·떡 등의 음식을 가지고 성묘를 하고, 나무와 풀이 잘 사는 계절이라 조상의 성묘를 수축하고 잔디를 돌보는 묘지사초(墓地莎草)를 한다.

2) 중국

(1) 상사(上巳)

음력 3월 3일이다. 삼(三)의 수(數)가 겹친 3월사일(巳日)이 액을 없게 하는 뜻을 가진 길한 홀수이므로 후에 3월 3일을 상사라고 하였다. 세시음식으로는 용인병(龍鱗餅), 용수면(龍鬚麵)을 먹으며, 바느질을 하지 않는다(장정용 1988).

(2) 청명절(清明日)

음력 3월 초경이며, ‘중화민족 소묘일(掃墓日)’로 부르고 7월 15일, 10월 초하루와 함께 귀절(鬼節)이라 하며, 중국에서는 이날에 산소에 가서 제를 지낸다(장정용 1988).

세시음식으로는 조기·유전고(油煎糕)·삶은 연근·귀리죽을 넣은 단자를 먹는다. 유전고는 밀가루에 동전 모양으로 생긴 느릅나무 열매를 썰서, 설탕과 함께 넣고 반죽하여 만든 떡이다(시노다 오사무 1995).

3) 일본

(1) 중삼일(重三日)

양력 3월 3일로 상사(上巳)의 절기이다. 5절기의 하나로 여자아이들의 명절로 매화, 산수유 꽃 등이 피는 들에서 여자아이들의 건강을 빈다고 한다. 세시음식으로는 초병(草餅) 등을 먹고 백주(白酒)를 마신다. 초병은 쑥을 넣고 찐 떡이다. 백주는 혼성주의 일종으로 찐 찹쌀에 쌀누룩을 섞어서 한 1개월 정도 숙성시켜 만든다. 알코올 도수는 9%이다(稻垣長典 1970).

(2) 봄(春)의 피안회(春の彼岸會)

춘분과 추분은 24절기의 하나로 밤과 낮의 길이가 같은 날이다. 일년에 두 차례 춘분 3일 전부터 3일 후까지와 추분 3일 전부터 3일 후까지의 각 일주일을 「피안회」라고 하고 춘분 때를 봄의 피안회(春の彼岸會)라 한다. 「피안」이란 현세의 번뇌와 괴로움으로부터 해방된 「득도·깨달음」의 경지를 말한다. 일본의 독자적인 불교행사 기간으로 이 기간에 부처님과 조상께 제사 지내고 성묘를 한다. 세시음식으로는 어추(御萩)를 먹는다. 맵쌀과 찹쌀을 섞어 만든 떡이다(장명희 1984).

한국과 중국·일본의 3월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 3), 한·중·일 삼국은 3월 3일의 풍속을 지니고 있다. 한국은 고유의 명칭으로 삼진날, 중국은 길한 날이라고 상사, 일본은 여자아이들의 명절이라고 하여 여아절의 풍속으로 기일은 같지만 세시의 의미는 달랐다. 세시음식은 한국은 쌀가루와 진달래꽃, 녹말가루를 이용한 화전과 면류, 중국은 떡과 면, 일본은 떡과 술로 차이가 있었다. 중국은 청명절에 성묘를 하는데 비하여 한국은 한식에 성묘를 하였으며, 일본은 춘분 3일 전후에 독자적 불교 행사와 성묘를 하고 있음을 알 수 있다. 한식은 유래가 중국에서 시작한 것이었으나, 중국과 일본에서는 없었다.

Table 3. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in March

3월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
3일	삼진날	화전, 화채, 화면, 수면	상사	용인병, 용수면	중삼절 여아절	쑥떡 백주
초순	한식, 성묘 묘지사초	찬 음식 과일, 술	청명절, 성묘	유전고, 단자		
25일					봄의 피안회 불교행사, 제사, 성묘	어추

4. 4월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

음력 4월은 여름이 시작하는 여름(夏節)의 맹하(孟夏)로서 24절기는 입하와 소만이 들어있다. 농사일이 한창 시작되고 보리이삭도 패기 시작한다.

1) 한국

(1) 초파일 (浴佛日)

음력 4월 8일로 석가모니 부처님(BC 544년)의 탄생일을 기념하는 불가의 명절이다. 욱불일·불탄일·초파일·등석절이라고도 하며, 절에 연등을 켜고 불공을 드리는 연등(燃燈)행사를 한다. 이러한 풍속은 신라의 팔관회에서 시작하였으며, 고려 초에는 정월보름과 2월 15일에 행하다가 지금은 4월 8일로 고정하였다(장정용 1988). 세시음식으로는 느티떡·볶은콩·미나리나물 등 소찬을 먹는다. 느티떡은 찹쌀가루에 연한 느티나무 어린 잎을 넣고 거피한 팔고물을 쪄서로 하여 시루에 찐 떡으로 유엽병(楡葉餅)이라고도 한다. 볶은콩은 검은 콩을 볶아서 손님에 내 놓거나 길에서 세 사람을 만나면 이것을 권하고 결연을 맺는다고 한다(강인회 1990).

2) 중국

(1) 욱불일(浴佛日)

음력 4월 8일로 부처님 탄생일을 기념하는 날이며, 부처님의 은혜를 온몸에 입는다는 뜻이다. 우리나라와는 다르게 연등행사는 상원에 하고 있었다(장정용 1988). 세시음식으로는 매괴병(玫瑰花)·등라병(藤蘿餅)·아미반(阿彌飯)·사연두(捨緣豆) 등을 먹는다. 매괴병은 장미꽃을 넣고 만든 떡이고, 등라병은 등꽃을 넣고 만든 떡이며, 아미반은 대나무 일종인 남천 잎으로 검푸르게 착색한 청정반(靑精飯)으로, 강남 소주의 연등행사이다. 사연두는 콩이나 팥을 삶아서 절에 가는 사람에게 나누어 주면서 결연을 갖는 풍습이다(시노다 오사무 1995).

3) 일본

(1) 욱불회(浴佛會)

4월 8일로 석가모니 탄신일이므로 부처님께 참배하며, 석

가모니 머리위로 감차를 붓는 관불회(灌佛會)를 한다. 세시음식은 감차(甘茶)를 마신다. 감차(甘茶)는 범의귀과(*Saxifragaceae*)의 낙엽관목의 어린 잎을 원료로 하여 찐 후 녹즙을 짜내고 나서 건조하여 만든 차로 그냥 잎 그대로 말리면 단맛이 적다. 감차는 맛이 달고 타닌은 함유하고 있지만 카페인이 없어서 각성, 흥분 작용이 없다. 각종 약제의 감미제로 이용하고 있다(稻垣長典 1970).

한국·중국·일본의 4월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 4), 한·중·일 삼국 모두 부처님 탄생을 기념하는 풍속을 행하고 있지만 연등행사는 한국만 하고 있다. 세시음식은 한국과 중국은 떡류와 볶은콩으로 같았으며, 일본은 감차뿐이었다.

5) 5월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

5월은 여름철의 중심이 되는 중하(仲夏)로서, 24절기로는 망종과 하지가 들어 있다.

1) 한국

(1) 수릿날·단오(端午)

음력 5월 5일로 수릿날(戌衣日)·수뢰일(水瀨日)·단양(端陽)이라고도 하며, 24절기에는 추석과 함께 4대 명절의 하나로서 단오차례를 지내고 성황신께 제사를 올리며 풍요와 안녕을 기원하였다. 세시음식으로는 단오병(端午餅)으로 수리치떡·도행병·각서(角黍)·준치국·준치만두 등을 먹으며, 제호탕을 마신다. 단오병은 쑥의 물기를 꼭 짠 후 곱게 찼어 멥쌀가루에 넣고 반죽하여 익혀서 수레바퀴 모양의 떡살로 찍은 절편의 하나이다. 도행병(桃杏餅)은 복숭아, 살구 등의 과일 즙을 쌀가루에 버무려서 찐 설기 떡의 일종이다. 각서는 소고기와 나물을 섞어 소를 넣고 만든 만두의 한가지라고 한다. 준치국과 준치만두는 준치 살만 발라 둥근 완자를 만들어 끓인 국이고, 준치만두는 완자를 밀가루에 여러 번 굴려 만든 것이다(강인회 1984). 제호탕(醴醪湯)은 오매, 백단, 축사, 초과 등의 한약재를 곱게 가루로 하여 백청에 재웠다가 증탕으로 달여서 자기에 담아 놓았다가 냉수에 타서 먹는 고급 한방 청량음료이다. 이것을 마시면 여름철 내내

Table 4. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in April

4월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
8일	초파일·등석절 연등행사	느티떡·볶은콩 미나리강회	욕불일	매괴병·등라병 아미반·사연두	욕불회·관불회	감차



더위를 먹지 않고 갈증을 해소할 수 있다고 「동의보감」에 기록하고 있다. 제호(醞醐)란 불교에서는 가장 좋은 맛을 가리키는 말이다(이성우 1984). 독자적인 문화 양상이 존재하였다.

2) 중국

(1) 단오절

음력 5월 5일로 천중절(天中節)·단양(端陽)·포절(蒲節)·여아절(女兒節)·중오절(重五節)등으로 다양하게 불리어지고 있다, 천중절은 태양의 궤도가 단오 때 태양이 최고의 지점에 이른다는 뜻이다. 세시음식으로는 종자(粽子)·포주(蒲酒)·오독주를 마시고, 오독병(五毒餅)·웅황주(雄黃酒)·매괴병(玫瑰餅)을 먹는다(시노다 오사무 1995).

종(粽)은 찹쌀반죽 안에 대추·버섯·고기 등의 속을 넣고 대나무 잎으로 말아서 찐 떡으로 각서(角黍)·종자(粽子)라고도 한다. 포주는 창포뿌리와 웅황(雄黃)을 넣고 만든 술이며, 오독병은 뱀·두꺼비·지네·전갈·도마뱀의 5독충(五毒蟲)을 상징한 떡이다. 북경은 대륙성 기후이기 때문에 겨울에는 -20℃까지 내려가지만 5월경부터는 급격히 더워져서 40℃를 넘는 무더운 날씨의 여름을 맞게 된다. 쉽게 유행병이 돌기 때문에 오독주, 오독병 등을 만들어 먹는다(시노다 오사무 등 1995).

3) 일본

1) 단오(端午)

양력 5월 5일로 쑥이나 창포로 장식하여 사기를 쫓는 행사를 한다. 단오는 3월 3일의 여자아이들의 명절로 여기는 것과 대조적으로 남자아이들의 명절이다. 세시음식은 종(粽)·박병(柏餅)을 먹는다. 종은 대나무 잎으로 싸서 찐 떡이며, 박병은 떡갈나무 잎으로 싼 찹쌀떡이다(장명희 1985).

한국과 중국·일본의 5월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 5), 한·중·일 삼국 모두 5월 5일의 세시풍속을 지니고 있었다. 한국은 고유의 명칭으로 수릿날이라고 하고 성황신께 제사를 지내고 떡과 건강차를, 중국은 떡과 독한 술, 일본은 남아절이라 하고, 떡이 세시음식이며 기일은 같았지만 세

시풍속은 각각 다르게 행하고 있었다.

6. 6월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

음력 6월은 1년의 반으로, 24절기는 소서(小暑)와 대서(大暑)가 들어 있으며, 삼복더위가 기승을 부리는 때이다.

1) 한국

(1) 유두날(流頭日)

음력 6월 15일로 유두는 ‘동류수두목욕(東流水頭沐浴)’에서 온 말이며, 신라 때부터 내려온 명절이다. 유두 전후에 나오는 참외·수박 등 햇과일과 떡·국수 등을 준비하여 사당에 제사를 드리는 유두천신(流頭薦新) 행사를 하고, 동쪽으로 흐르는 맑고 시원한 물가를 찾아 머리를 감고 목욕하여 상서롭지 못한 것을 떨어버리고 즐겁게 보내던 풍속이다. 세시음식은 유두면(流頭麵)·수단(水團)·건단(乾團)·보리수단·상화병(霜花餅)·연병(連餅)·수각(水角, 수교위) 등을 먹는다. 이날에 국수를 먹으면 명이 길어진다고 한다. 유두면은 햇밀가루를 반죽하여 구슬같이 만들어 끓는 물에 삶아낸 것으로, 이것을 오색으로 물들여 세 개를 색실로 꿰어 몸에 지니거나 문설주에 걸어서 잡귀를 예방하였다. 수단은 멥쌀가루를 찌서 가래떡같이 길게 만들어 잘게 썰어서 둥글게 만든 후 꿀물이나 오미자 물에 띄운 것이다. 건단은 수단의 떡을 물에 넣지 않은 것으로 멥쌀가루 대신 찹쌀가루를 사용하기도 한다. 보리수단은 햇보리에 녹말가루를 입혀 삶아 익혀 오미자 물에 띄운 것이다. 상화병은 밀가루 반죽을 막걸리로 반죽하여 부풀게 한 후에 콩이나 깨에 꿀을 넣고 둥글게 빚어 찐 빵이다. 수각은 고운 밀가루를 물 반죽하여 밀어 늙은 오이·쇠고기·돼지고기·닭고기 등을 섞어 양념한 소를 넣고 만두모양으로 빚어 찌낸 후에 냉수에 담갔다 꺼낸 것이다(장명희 1985).

(2) 삼복(三伏)

하지(夏至) 후 셋째 경일(庚日)을 초복(初伏), 넷째 경일을 중복(中伏), 입추(立秋) 후 첫째 경일을 말복(末伏)이라 하며, 세 복날을 합하여 삼복이라 한다. 세시음식은 개장국(狗醬)·

Table 5. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in May

5월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
5월	수릿날, 단오, 성황신제	수리치떡, 도행병, 각서, 제호탕	단오절, 단양, 천중절	종자(粽子), 포주, 오독병, 오독주, 매괴병, 웅황주	단오, 중오절, 남아절	종자(粽子), 박병

육개장·삼계탕·임자수탕·편수 등을 먹는다. 개고기로 끓인 개장국·쇠고기 살코기로 끓인 육개장·닭에 인삼 넣고 끓인 삼계탕 모두 이열치열(以熱治熱)로 몸을 다스리는 음식이다(정혜경·이정혜 2004). 임자수탕은 닭을 고아 받힌 국물에 거피한 참깨를 넣고 갈아 식힌 것에 삶은 닭고기·미나리 초대·오이채 등을 넣은 시원한 냉탕의 하나이다(윤서석 1991).

2) 중국

(1) 천황절(天貺節)

음력 6월 6일이며, 책과 옷을 별에 말리는 췌서폭의(曬書曝衣)와 천신(薦新)을 한다. 우리나라에서는 7월 7일에 옷과 책을 햇볕에 말렸다. 또한, 이날은 회낭가(回娘家)라 하여 친정에 가는 풍습이 있다(장정용 1988).

(2) 반년절(半年節)

음력 6월 15일이며, 한 해의 절반이라는 뜻이다. 조상신에게 무사함을 감사하는 뜻으로 천신제를 올린다. 우리의 유두천신과 같은 의미가 있다.

(3) 화파절(火把節)

6월 24일로 조신에게 제사를 지내며, 횃불 행사를 한다. 세시음식은 쌀 단자이다.

3) 일본

(1) 사빙절(賜氷節)

양력 6월 1일이며, 겨울에 얼린 얼음을 신하에게 나누어는 날이다. 세시음식은 소병(慳餅), 산병(霰餅)을 먹는다. 소

병은 찰떡을 썰어 말린 것이며, 산병은 찹쌀떡을 주사위 모양으로 썰어서 말린 것을 볶은 것으로, 이를 툇툇히 하기 위해 단단한 떡을 먹는 것이다. 치고(齒固め)라 한다(장명희 1985).

한국과 중국·일본의 6월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 6), 일본은 6월 1일에 독자적인 사빙절로 치고 행사를 하는 풍속만 있었으며, 중국은 6월 6일에 천황절이라 하여 독자적인 행사로 췌서폭의와 천신을 지냈다. 6월 15일은 한국은 유두일이라고 하고 이날 천신을 하였으며 유두병·유두면·수단·건단·상화병·수교·연병 등 많은 특별한 세시음식이 있다. 중국은 반년절로 이날 천신을 하였으며 음식은 반년환이었다. 한국은 삼복더위가 기승을 부리는 때이므로 더위를 이기기 위한 예방의학적 차원에서 개장국·육개장·삼계탕·임자수탕·팔죽 등의 세시음식을 먹는다. 중국은 6월 24일은 화파절(火把節) 풍속이 있으며, 조신에게 제사지내고 음식은 쌀가루 단자이었다.

7. 7월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

7월은 가을이 시작되는 맹추(孟秋)로 절기상으로는 입추(立秋)와 처서(處暑)가 들어 있다. 입추의 입(立)은 시작을 뜻하고 추(秋)는 “추(杼)”로서 추렴(杼斂)을 뜻한다. 처서의 처(處)는 “지(止)”로 이때에 더위가 그친다는 것으로 서늘한 가을바람이 분다(장정용 1988).

1) 한국

(1) 칠석날(七夕日)

음력 7월 7일을 칠석이라 한다. 이 날 저녁에 견우와 직녀가 까마귀·까치들이 머리를 맞대어 만들어 놓은 오작교에

Table 6. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in June

6월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
1일					사빙절 치고	소병, 산병
6일			천황절, 번경절 췌서폭의, 천신			
15일	유두날 천신	유두면, 수단, 건단, 상화병, 수교, 연병	반년절 천신		반년환	
중순	삼복, 복다림	개장국, 육개장, 삼계탕, 임자수탕, 팔죽				
24일			화파절(火把節) 조신에게 제사	쌀가루 단자		

서 1년에 한 번씩 만나는 날로 남녀의 사랑이 엮힌 전설이 있다. 우리나라 고전 소설에서도 춘향과 이 도령의 가약을 맺어주던 다리도 칠석절의 오작교였다. 시기적으로 매년 음력 7월 7일이 되면 두 별이 은하수를 두고 그 위치가 매우 가까워지는 것에 연유하여 "칠월칠석"의 설화가 생긴 것이다. 우리 선조들은 이날 여름장마로 축축해진 책과 옷을 햇볕에 말리는 췌서폭의(曬書曝衣)라는 풍습이 있었다. 이 날에 칠석 차례라고 하여 올벼를 사당에 천신(薦新)도 하며, 샘을 깨끗이 치우고 떡을 해놓고 샘 고사도 지냈고, 부인들은 이날 밤에 견우성과 직녀성에게 바느질감과 과일을 마당에 놓고 길쌈과 바느질 솜씨가 늘게 해 달라는 행사로 걸공제(乞巧祭)도 지냈다. 세시음식으로는 밀전병·밀국수를 먹는다. 사찰의 음식은 산채나물·부각·묵 등이 별미였다(윤서석 1983).

**(2) 백중(百中)**

음력 7월 15일이며, 중원(中元)·백중절·백중일(百種日)·망혼일(亡魂日) 등으로도 부른다. 백중은 이 무렵에 과일과 채소가 많이 나와 일백 가지 곡식의 씨앗을 갖추어 놓았다 하여 유래된 명칭으로 백과(百果)를 가리킨 것이다. 불교에서는 조상의 혼을 천도하는 우란분제(盂蘭盆齋)가 이날 행해진다. 세시음식은 두죽(豆粥)·과일류와 오이·산채나물·다시마·튀각 등의 각종 부각·묵 등 소식(素食)을 먹는다. 두죽(豆粥)은 염병을 막기 위하여 먹는다.

**2) 중국**

**(1) 칠석**

음력 7월 7일이며 길쌈과 바느질을 잘하게 해달라고 직녀성에게 비는 걸공 행사를 하므로 걸공절(乞巧節)이라고도 하며, 묘를 참배한다. 세시음식은 만두·고기·생선음식을 먹는다.

**(2) 귀절(鬼節)**

음력 7월 15일이며 중원절(中元節)이라고도 하며, 상원·하원과 함께 삼원 중 지관인 청허대제(淸虛大帝)의 탄일로 제사 지낸다. 우란분회의 행사가 있었다(장정용 1988).

**3) 일본**

**(1) 칠석**

양력 7월 7일로 칠석상을 차려놓고, 세시음식은 소면·토용축(土龍丑: 뱀장어(鰻))을 먹는다.

**(2) 중원(中元)**

양력 7월 15일이며 백중맞이, 중원절이라고도 하며, 설과 함께 일본의 2대 명절이다. 중국 도교에서 유래된 풍습이 불교의 우란분제(盂蘭盆祭)와 습합하여 부처에게 공양하고 그 간의 무사함에 감사하며, 망인의 명복을 빈다. 7월 한 달 동안은 중원이라고 해서 서로 더위문안과 선물교환을 한다. 일본에서는 우란분제를 약하여 오분(お盆)이라고도 한다. 세시음식은 소면·우동·연근·떡 등을 먹는다.

한국과 중국·일본의 7월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 7), 한·중·일 삼국은 7월 7일을 칠석이라 하여 지금까지도 이에 따른 고사가 구전되고 있으나, 특별한 음식을 차리는 일은 생략이 된 듯하다. 책과 옷을 별에 말리는 일을 한다.

**8. 8월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰**

8월은 중추(仲秋)로 24 절기로는 백로(白露)와 추분이 들어 있다. 8월은 추석이 들어 있는 달로 "5월 농부 8월 신선"이란 속담이 있듯이 수확의 풍요를 즐기는 때이다.

**1) 한국**

**(1) 가윗날·추석(秋夕)**

음력 8월 15일이며, 가베일(嘉俳節)·중추절(中秋節)·가위·한가위라고도 하며, 신라 3대 유리왕(32년) 때부터 우리 민족의 풍성한 큰 명절 중의 하나로 정월 대보름과 함께 보름달을 상징으로 삼는 고유 명절이다. 농경민족이었던 우리선인들은 봄부터 여름동안 가꾼 곡식과 과일들을 수확할 계절이 되었고 1년 중 가장 큰 만월 날을 맞이하여 나를 있게 해 준 조상과 자연에 감사하는 보본반시(報本反始)로 조상께 차례를 지내고 산소에 가서 성묘를 하며 농공감사제(農功感謝祭)를 지내며, 정월대보름과 함께 만월(滿月)의 보름민속이다.

**Table 7. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in July**

7월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
7월	칠석, 걸공제 췌서폭의	밀전병	칠석 걸공절	만두, 고기 생선	칠석 췌서폭의	소면, 토용축
15일	백중, 망혼일 우란분제	과일	구절, 중원절, 지관생일, 선조제, 우란분회	중원, 제사 暴舞見舞, 우란분회	과일, 소면	

세시음식은 오려송편·나복청근증병(蘿菈菁根蒸餅)·남과 증병(南瓜蒸餅)·인병(引餅)·밤단자·토란탕·닭찜·화양적 등을 먹고 신도주(新稻酒)를 마신다. 오려송편은 햅쌀가루를 반달 모양으로 빚어 소를 넣고 솔잎으로 찐 송편(松餅)으로 발전과 꼭 차라는 뜻이 담겨 있으며, 나복청근증병은 햅쌀가루에 무를 넣고 찐 떡이며, 남과증병은 햅쌀가루에 호박 넣은 떡, 인병(引餅)은 찹쌀가루에, 검정콩·콩가루·갯가루를 고물로 한 떡이다. 신도주는 햅쌀로 빚은 햅쌀주이다. 세시풍속 중에서 한가위는 오곡백과가 무르익어서 풍성하고 농사가 끝나 한가하며 춥지도 덥지도 않아 살기에 가장 알맞은 계절이라 하여 예부터 “더도 말고 덜도 말고 한가위만 같아라.”고 했다(이효지 2005).

2) 중국

(1) 중추절(仲秋節)

음력 15일이고 “단원절”이라고도 하며. 조상에게 제사하고 달을 감상하는 전통 풍속으로 전 가족이 모여 함께 음식을 나누는데 의미를 둔다. 세시음식은 해바라기씨, 땅콩, 은행, 복숭아씨, 참깨의 5인(五仁)이 들어있는 월병(月餅)을 먹는다. 월병은 달과 같이 둥근 모양으로 만들어 단원(團圓)과 원만의 뜻이 담겨 있다(장정용 1988).

3) 일본

(1) 월미(月未)

양력 8월 15일이며 제사를 지내고 세시음식으로는 뱀장어·우동·쇠고기·말고기 등을 먹는다.

한국과 중국·일본의 8월 세시풍속을 비교하면(Table 8), 한국은 신라시대 이래 이미 민속화 된 명절 추석으로 정착된 것에 비하여 중국에서는 거의 의미를 갖지 못하고 있으며, 일본에서도 양력 8월의 행사로서 가족이 모이거나 긴 휴일을 갖는 정도인 것으로 알 수 있다.

9. 9월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

9월은 가을의 마지막인 계추(季秋)로서 24절기로는 한로(寒露)와 상강(霜降)이 들어 있다. 제비는 돌아가고 기러기가 돌아온다. 찬 이슬과 서리가 내리고, 국화가 피고 단풍이

들어 가을이 깊어가는 때다.

1) 한국

(1) 중앙절(重陽節)

음력 9월9일이며 중구절(重九節)·중광(重光)라고도 하며, 양수(陽數) 9자가 겹쳤다는 뜻이다. 세시음식은 국화전·증병(曾餅)·유자화채 등을 먹고 국화주를 마신다. 가을이 깊어가는 계절로 단풍놀이를 하였으며, 이 날에는 혼례나 회갑잔치를 하지 않았다고 한다. 연유는 그렇게 좋은날에 한 사람만을 위한 날이 되어서는 안 된다는 즉 공동의 이익을 더 중요시하는 공동체 의식 때문이라 전한다. 이 날 제비가 강남으로 돌아가고 기러기가 찾아온다. 뱀이 들에 입을 닦고 땅속에 들어가 동면한다고 한다(장정옥 2005).

2) 중국

(1) 중앙절

음력 9월 9일로 음양오행사상의 홀수민속의 하나로,登高節(登高節)·중구라고도 하며, 전 가족이 산에 올라가 하루를 보내는登高(登高)풍속이 있다. 연유는 가정의 재해를 막기 위해서라고 한다. 세시음식은 중앙고(重陽糕)·국고(菊糕) 등의 화전·오리나 양고기를 먹고 국화주를 마신다(장정용 1988).

3) 일본

(1) 중앙절(重陽節)

양력 9월 9일로 중구(重九)라고도 한다. 세시음식은 국화밥을 먹고 국화주를 마신다.

한국과 중국·일본의 9월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 9), 9가 겹치는 중앙절(重陽節)은 현재 삼국에서 고전적 의미만 남아 있다. 중국에서는 현재 이 날을 중국노년절(中國老年節)로 정하여 노인의 활동을 돕는 것으로 되어 있다.

10. 10월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

음력 10월은 겨울이 시작되는 맹동(孟冬)이며, 24절기는

Table 8. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in August

8월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
15일	추석, 한가위 차례, 묘제, 중추절	송편, 토란탕 화양적, 신도주	중추절(中秋節)	월병	중추절(中秋節) 월미제사	뱀장어, 우동, 소고기, 말고기

Table 9. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in September

9월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
9일	중양절 단풍구경	국화전, 증병 유자화채, 국화주	중양절, 등고 풍속	중양고, 국고	중양절, 국화절	국화밥, 국화주

입동과 소설이 들어 있다.

10월은 “상달”이라 하여 추수가 끝나고 풍요로운 시기이다.

1) 한국

(1) 상달(上月)

음력 10월을 우리 민족은 “상달”이라 하여 한 해 농사를 추수하고 햇곡식으로 제상을 차려 감사하는 농경의례 행사를 하였다. 10월 상달이 되면 어느 가정에서든지 말날(戊午日)이나 길일을 택해서 성주신에게 제사를 지냈다. 성주신은 가내의 안녕을 관장하는 신이므로 정성을 들여 햇곡식으로 술과 떡을 하고 갖가지 과일을 준비하여 성주제를 지내며 가족의 평안을 기원하였다. 그밖에 조상께 지내는 시제(時祭)를 가문마다 택일해서 지내고 겨울준비로 김장하는 시기이다. 가을 추수와 가내 평안을 기원하는 뜻으로 행하는 고사에 쓰이는 고사떡은 팔 시루떡으로 하는데, 붉은 팥은 귀신이 붉은 색을 기피한다는 주술적인 의미에서 연유하였다. 시루 채 장독·대창·대문·외양간 등에 놓아 고사를 지내고는 동네 사람들과 골고루 나누어 먹었다. 세시음식에는 연포탕(軟泡湯)·쭈단자·밀단고(蜜團糕) 등을 먹는다. 무당을 데려다가 떡과 과일을 준비하여 성조지신(聖祖地神)에 안택(安宅)기도를 올린다(장정옥 2005).

(2) 난로회(煖爐會)

10월 1일에 행하는 행사이다. 난로회는 쇠고기에 간장·참기름·달걀·파 마늘·고춧가루를 조합한 불고기를 숯불을 화로에 피워서 석쇠구이를 하여 화로에 둘러 앉아 먹는 시식이다. 겨울을 맞아 추위를 막는 예방적 의미의 행사이다. 10월 1일부터 보름까지 내의원(內醫院)에서 우유락(牛乳酪)을 만들어서 나라에 진상하고 기로소에서 이것을 만들어서 모든 기신(耆臣)에게 정월보름까지 공양한다.

2) 중국

(1) 상동(上冬)

중국에서는 10월을 상동(上冬), 양월(陽月)이라고 하며, 집안의 행복과 재액을 빌고 천신을 행한다.

(2) 제조절(祭祖節)

10월 1일에 조상에게 제(祭)를 지내고, 송한의(送寒衣) 행사를 한다. 겨울을 맞아 추위를 막는다는 의미를 지니고 있다. 난로회도 하였다.

(3) 하원절(下元節)

10월 15일이며 정월 보름의 상원, 7월 보름의 중원과 함께 삼원절의 하나이다. 수관대제의 생일로 제물을 준비하여 평안을 기원한다(장정용 1988).

3) 일본

(1) 해(亥)의 날(10월 亥일)

새끼돼지 축제, 새끼돼지병(亥의 子猪餅: 콩·팥·대각두(大角豆: 소나 말의 사료)·깨·밤·감·조청으로 만듦)을 먹는다. 한국과 중국·일본의 정월 세시풍속을 비교하면(Table 10), 10월의 첫날은 상서로운 날이라 하여 제사를 지내고 겨울 추위에 대비하는 행사가 한국과 중국에서 있었고, 일본에서는 해(亥)의 날에 새끼돼지를 의미하는 떡을 만들었다. 현재 한국의 불고기(너비아니)의 유래로 되어 있으며, 또한 현재에도 10월 중의 말날에 시루떡으로 제를 올리는 가정이 있다.

11. 11월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

음력 11월은 24절기의 동지(冬至)가 들어 있으므로 동짓달이라고 한다. 동짓날에 새해 농사는 물론 연중행사도 설계하였다.

1) 한국

(1) 동지(冬至)

음력 11월 23일경이나 양력 12월 21일경이며, 동지를 아세(亞歲)·작은설이라고도 한다. 이 날은 다음 해가 되는 날이라는 뜻으로 이 달의 동지는 유명하다. 하지(夏至)부터 짧아진 낮이 극한에 이르러 밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 날이다. 동지부터 낮이 길어지기 때문에 고대인들은 태양이 죽음으로부터 부활한다고 여기고 축제를 벌여 태양신에 대한

Table 10. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in October

10월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
1일	상달, 시제 고사, 천신 난로회	신선로, 연포탕 쭉단자 밀단고	상동(上冬), 난로회 묘제, 천신 제조절, 송한의,		해(亥)의 날	亥의 子餅
15일			하원절 수관의 생일			
戊午일	말날, 시제(時祭)	무시루떡, 유자화채, 감국전				

제사를 올렸다. 세시음식은 팥죽(赤豆粥)을 먹는다. 팥죽은 찹쌀가루로 새알 모양의 떡 새알심을 만들어 팥죽 속에 넣어 끓인 죽이다. 팥죽의 새알심은 자기 나이 수대로 먹으며, 팥죽을 먹으면 나이를 한 살 더 먹는 것으로 생각하는 풍속이 있다. 팥죽은 사당에 차례를 지내고 대문간이나 울타리에 뿌리면 액을 물리친다고 전한다. 팥은 적색은 벽사(辟邪)의 의미를 지니고 있다고 하여 떡, 밥 등에도 많이 쓰인다(강인희 1990).

2) 중국

(1) 동지(冬至)

음력 11월 23일경이며 소중한 세시의 하나이다. 세시음식은 혼돈(餛飩) 또는 탕원(湯圓)을 넣은 팥죽(赤豆粥)이다. 혼돈(餛飩) 또는 탕원은 우리나라의 새알심 같은 것이다. 죽을 만들어 신단에 올리고 나서 나누어 먹는 것을 첨세(添歲)라고 하며, 문 등에 뿌리는 것을 향모(餉耗)라고 한다. 상서롭지 못한 것을 물리치기 위해서라고 한다. 「동지혼돈 하지면(冬至 餛飩夏至麵)」이라고 하여 동지에는 혼돈을 먹고, 하지에는 면을 먹는다. 남방에서는 동절원(冬節圓)이라는 멍쌀로 만든 홍백의 단자를 먹는다(장정용 1988).

3) 일본

(1) 칠오삼(七·五·三)

양력 11월 15일이며 3·5·7세의 어린이를 축하하는데,

당년 나이로 사내아이는 세살과 다섯 살, 여자아이는 세살과 일곱 살이 되는 어린이들에게 새 옷을 입혀 신사에 가서 무병장수를 기원하는 행사를 한다. 세시음식은 천세엿(天歲飴)이다(장명희 1985).

한국과 중국·일본의 11월 세시풍속과 음식을 비교하면 (Table 11), 한국과 중국에서 동짓날에 팥죽과 새알심을 먹는 풍습이 같았음을 알 수 있다. 현재 일본에서도 세시풍속으로서의 팥죽의 의미는 약화되었지만 팥밥이나 팥죽을 먹는다.

12. 12월의 한국·중국·일본 세시풍속 및 음식 비교 고찰

12월은 일 년을 마감하는 달로 한국은 선달이라 하고, 중국은 납월(臘月)·과년(過年)이라 하며, 단원반(團圓飯)을 먹고 수세주(守歲酒)를 마신다.

1) 한국

(1) 선달그믐

음력 12월 30일이며 한 해의 마지막 날이다. 제석(除夕)·세제(歲除)·세진(歲盡)·작은설이라고도 한다. 1년을 마지막 보내는 날로 다음날 새해 준비와 지난 한 해의 끝맺음을 하는 분주한 날로서 조상의 산소에 성묘도 하고 집안 어른과 일가를 찾아 묵은세배를 한다. 또한, 방·뜰·부엌·문·변소 등의 집안 구석구석에 밤새도록 불을 밝히고 자지 않았다. 이는 잠을 자지 않고 밤을 지새야 잡귀의 출입을 막고 복을 받는다는 풍속에서 나온 수세(守歲)이다. 한편, 먹던 음식과

Table 11. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in November

11월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
15일					칠오삼	천세엿, 팥밥
22일	동지, 시제	팥죽	동지, 시제	혼돈, 탕원, 동절원(팥죽)		

**Table 12. Comparison of seasonal festivals and foods among the Korea, China and Japan in December**

12월	한국(음력)		중국(음력)		일본(양력)	
	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식	세시풍속	세시음식
8일			납팔절(臘八節)	납팔죽	침공양(針供養), 원단, 초예(初詣:신사참배)	경병, 어절 잡자, 도소주
23일			소년(小年)	신타래엿, 유병(油餅), 두부탕	동지(冬至)	호박, 팔죽, 유자차
30일	그믐, 제야	골동반	제석(祭夕), 수세	연반, 수세주	위로(圍爐)	
31일					대회일(大晦日)	소면(素麪)

바느질하던 것은 해를 넘기지 않는다고 하여 저녁밥을 남기지 않고 다 먹었으며, 바느질하던 것도 끝을 내야 하는 풍습도 있었다. 세시음식은 설날 그믐날 저녁에는 남은 음식이 해를 넘기지 않도록 골동반(骨董飯)인 비빔밥을 만들어 먹었다(장정옥 2005).

**2) 중국**

**(1) 납팔절(臘八節)**

음력 12월 8일이며 석가모니 성불의 날이다. 세시음식은 납팔죽(臘八粥)을 먹는다. 지인에게 보낸다. 납팔죽은 흰쌀이나 차조에 밤·마름·팥·잣·개암나무열매·땅콩·행인 등을 넣고 설탕으로 단맛을 낸 죽이다(장정용 1988).

**(2) 소년(小年)**

음력 12월 23일이며 조신제(竈神제)라 하여 부뚜막 신에게 제사지내는 날이다. 용의 수염 모양을 상징하는 신타래 모양의 엿을 용신에게 바치고 먹는다. 엿을 먹으면 입이 붙어 쓸데 없는 말은 하지 못하도록 하기 위해서라고 한다. 중국의 송구영신의 행사가 이 날부터 시작되는데 지방에 따라 폭죽을 터뜨리며 축하행사를 한다. 유병(油餅)이나 두부탕을 먹는다.

**(3) 제야(除夜).**

음력 12월 30일이며 제석·제일(除日)이라고도 한다. 설날 그믐 밤으로 밤새우기를 행한다. 세시음식은 연반(年飯), 위로(圍爐)를 먹고, 수세주(守歲酒)를 마신다. 위로는 채소 등을 넣고 끓여 먹는 것으로 이때 생선은 넣지 않는다.

**3) 일본**

**(1) 침공양(針供養)**

12월 8일에는 바느질일을 쉬고 부러진 바늘을 공양하여 위로하는 행사로 곳에 따라서는 2월 8일에 행하는 곳도 있다.

**(2) 동지(冬至)**

양력으로 12월 23일경에 동지라 하여 호박을 먹는다.

**(3) 대회일(大晦日)**

양력 12월 31일은 새해의 신을 맞이하기 위하여 그믐밤에 제를 지낸다. 심신을 깨끗이 하고 집 안팎 청소를 하며 밤을 밝힌다. 세시음식으로는 메밀국수를 먹는다. 이날 저녁에 자면 눈썹이 하얗게 쎄다고 하여 밤을 지새우는 풍속이 우리와 같다.

한국과 중국·일본의 12월 세시풍속과 음식을 비교하면(Table 12), 설날 그믐밤의 행사는 삼국에서 공통으로 나타나는데 밤을 밝히며 새해맞이 준비를 하는 풍속은 같은 유형이 되었다. 특히 중국에서는 12월 23일부터 송구영신의 행사가 시작되기도 한다(장명희 1985).

**요약 및 결론**

본 연구는 한국·중국·일본의 세시풍속 및 세시음식에 대해서 본래의 의미나 형식적 특징을 조사하여 변화의 정도를 파악하고 삼국간의 공통점과 상이점으로부터 전승 및 계승 발전 정도를 비교·분석함으로써 동아시아 속에서의 한·중·일 삼국의 민속과 음식문화를 이해하는 데에 기초 자료를 제공하고자 하였다.

한·중·일은 농경문화를 바탕으로 1년 사계절의 변화를 표현한 24절기와 명절을 중심으로 매년 반복하여 행해지는 민속으로 세시풍속을 형성하였다. 이것을 한국은 세시풍속(歲時風俗), 중국은 1년중의절일(一年中的節日), 일본은 연중행사(年中行事)라고 표현하고 있다.

1. 한국·중국·일본의 세시풍속은 설(원일)·육불일·백중·중양은 세 나라가 날짜·명칭·내용 그대로를 수용하고 있다. 설날 명절을 대비하여 보면 한국과 중국은 차례와 세배 등 유교적 혈연 중심의 풍속이었고, 일본은 신사참배를 통해 신도(新道) 의식을 강화하는 풍속임을 알 수 있다. 인

일·단오·한식·한가위는 행사의 성격 및 내용이 한국 고유의 것으로 명칭만 수용하였음을 알 수 있다. 입춘·중화절은 낱자와 명칭이 한국과 중국이 같으나 내용에 차이가 있었으며, 동지·제야는 한·중 양국이 낱자·명칭·내용을 그대로 수용하고 있었다.

정월보름·칠석·백중은 세 나라가 낱자와 명칭은 그대로 수용하였으나 성격의 차이가 있었다. 상사는 한·중·일 세 나라가 기일과 명칭은 그대로 수용하였지만 성격과 내용에 차이가 있었다.

보름 명절에 대하여 한국은 1월 15일 정월 보름과 8월 15일 추석이 큰 명절이며, 일본은 양력 7월 15일 중원 오분(お盆)이 큰 명절이고, 중국은 1월 15일 정월 상원절과 7월 15일 중원절이 큰 명절이었다. 특징을 살펴보면 한국은 1월 15일 정월보름에 동제와 마을 굿 등 무속 행사를 하며, 추석에는 조상에게 차례를 지내고 성묘하는 유교행사를 하였으며, 중국은 1월 15일 상원에는 도교신인 천관의 생일, 중원 7월 15일에는 지관의 생일, 하원 10월 15일은 수관의 생일로 각각 제의를 올리는 도교행사와 조상에게 제사를 지내는 유교행사를 하였고, 일본은 7월 15일 오분(お盆) 외에 11월 15일 칠오삼(七五三) 풍속을 창출하여 신사참배를 하는 신도(神道)행사를 하고 있다.

한·중·일 세 나라 모두 양수가 겹치는 중일(重日)인 1월 1일·3월 3일·5월 5일·7월 7일·9월 9일은 음양론의 사고에 따라 중시하여 중요 명절로 하고 있었다.

한국은 1월 1일은 설, 3월 3일은 삼짇날, 5월 5일은 수릿날, 8월 15일은 한가위이라는 고유 명칭을 지니고 있었다.

2. 한국·중국·일본의 세시음식은 공통적으로 떡류가 가장 많았으며, 다음이 술, 밥, 죽, 면, 음청류, 과점류 등이었다.

떡류는 한국은 가래떡·인절미·송편·화전·시루떡·단오병·도행병 등 멥쌀과 찹쌀, 중국은 만두와 연고·원소·태양고·용떡·단자·화전·등라병·매피병·등라병·종 등 밀가루와 찹쌀, 일본은 경병 등 찹쌀로 만드는 떡이었으며, 나라마다 건강과 태평, 벽사 등의 의미를 상징하고 있다. 한국과 중국은 멥쌀에 지역과 계절에 생산되는 재료를 섞어 만드는 것이 많았지만, 반면에 일본은 찹쌀로 만든 떡이 대부분이었다.

술은 설날에는 반드시 냉주(冷酒)를 마시고 있으며, 중국 후한대 원일(元日)에 마셨던 도소주(屠蘇酒)는 사기를 물리치고 장수한다고 여겨 우리나라와 일본에 전해졌으며, 한국은 두견화주·국화주·귀밝이술·도인주, 중국에서는 포주·오독주, 일본에서는 백주, 국화주 등이 있다.

음료는 한국은 화채·제호탕, 중국은 원소병, 일본은 복차·감차 등이 있다.

면류는 한국은 녹두가루로 만든 수면·화면 등과 만두류, 중국은 밀가루로 만든 만두류, 일본은 메밀로 만드는 소면

등이 있다.

한국에서는 치아의 건강을 위해 정월 보름에 견과류를 먹는 부럼이 있는데, 일본은 6월 1일 사빙절에 단단한 떡을 먹는 치고가 있다.

더운 여름을 건강하게 보내는 음식으로 한국은 육개장·개장국·삼계탕·임자수탕 등이 있으며, 중국은 오독주·오독병 등 떡과 술이었고, 일본은 뱀장어이다.

한·중·일 삼국은 4월 8일에 삶은 콩이나 볶은 콩을 나누어 먹으면서 결연을 맺는 풍습을 지니고 있다.

이외에 외에 약밥, 아미반, 팔죽, 채소죽, 채소갱 등도 있으며, 일본에서는 천세엿, 두부, 곤약도 세시음식에 있었다.

이상에서 한·중·일 삼국의 세시풍속과 음식은 생업수단이 농업으로, 벼 생산을 중심으로 한 농작물의 생장과 수확에 따라 설·대보름 등 농작물의 풍작을 기원하는 예축의례(豫祝儀禮), 단오·유두·칠석 등 농작물의 무사생장을 기원하는 성장의례(成長儀禮), 그리고 추석·상달 등 가을의 수확을 감사하는 수확의례(收穫儀禮)를 바탕으로 각각 고유의 세시풍속과 음식이 다양하게 탄생하였음을 알 수 있다.

## 감사의 글

이 논문은 2007년 원광대학교의 교비 지원에 의해서 수행된 것으로 이에 감사드립니다.

## 문헌

- 강인희 (1990) 한국식생활사. 삼영사, 서울. p 366.  
 강인희, 이경복 (1984) 한국식생활풍속. 삼영사, 서울. p 158-161.  
 김상보 (1997) 한국의 음식생활문화사. 광문각, 서울. p 441-448.  
 시노다 오사무 지음, 윤서석 외 편저. (1995) 중국음식문화사. 민음사, 서울. p 119, p 315-323. p 336.  
 윤서석 (1980) 한국요리. 수학사, 서울. p 102-111.  
 윤서석 (1983) 한국의 전래생활. 수학사, 서울. p 116-117.  
 윤서석 (1991) 한국의 음식용어. 민음사, 서울. p 66, 377.  
 이두현 (1984) 한국 민속학 논고. 학연사, 서울. p 287.  
 이성우 (1984) 한국식품문화사. 교문사, 서울. p 265.  
 이성우 (1984) 한국식품사. 교문사, 서울. p 299-320.  
 이성우 (1993) 한국식생활의 역사. 수학사, 서울. p 136.  
 이효지 (2005) 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사, 서울. p 55-67.  
 임동권 (1985) 한국세시풍속연구. 집문당, 서울. p 9.  
 장명희 (1985) 한국과 일본의 歲時風俗과 歲時食의 비교 연구. 세종대학교 석사학위논문.



- 장정옥 등 (2005) 식생활문화의 이해. 보문각, 서울. p 73-85.
- 장정용 (1988) 韓·中 세시풍속 및 가요 연구. 집문당, 서울. p 17-18, 139, 152, 142, 171, 175, 189, 233-234.
- 장주근 (1984), 한국의 세시풍속. 형설출판사, 서울. p 15, 324-325.
- 정혜경, 이정혜 (1996) 서울의 음식문화. 서울학연구소, 서울. p 48-61.
- 최인학 외 (2004) 한국민속과 동아시아. 민속원, 서울. p 31-39.
- 황혜성 (1993) 조선왕조 궁중음식. 궁중음식연구원, 서울. p 34-47.
- Cooking Lorella (1984) 第2卷, 四季の行事料理. 小學館, 東京. p 145.
- Im YS (1985) A study foods for Korean Festival Days. *Korean J Dietary Culture* 1: 361-370.
- Jang MH (1985) Comparative study on Seasonal Custom and Seasonal Food Culture between Korea and Japan. *MS Thesis* Sejong University, Seoul. p 23-32, p 55-73.
- Yun US (1995) A Study on the knowledge on the Korean Festival Foods. *Korean J Soc Food Sci* 11: 140-144.
- 吉田集而(1998) 人類の食文化 食の文化講座 第一巻. 財團法人 味の素食の文化センター. p 330-331.
- 宋北麟, 李露露 (2006) 圖說中國傳統節日. 世界圖書出版西安公.
- 樞場博保 (1970) 食物學 用語辭典. 日本. 學文社, 東京. p 13.
- 稻垣長典 (1970), 食物學用語辭典. 學文社, 東京. p 13, 365.
- (2008년 5월 5일 접수, 2008년 5월 30일 채택)