

텍스트 마이닝을 활용한 조선 후기 세시기 문헌의 세시주 특성 분석

김 지 후¹ · 심 기 현^{2*}

¹숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공 석사, ²숙명여자대학교 K-컬처대학원 K-푸드학과 부교수

Text Mining-Based Analysis of Seasonal Liquors (*Sesiju*) in the Late Joseon Dynasty *Sesigi* Texts

Jihu Kim¹ and Ki Hyeon Sim^{2*}

¹Master of Arts, Major in Traditional Culinary Culture, Graduate School of Arts, Sookmyung Women's University, Seoul 04310, Republic of Korea

²Associate Professor, Dept. of K-Food Studies, Graduate School of K-Culture, Sookmyung Women's University, Seoul 04310, Republic of Korea

ABSTRACT

This study explored the characteristics and cultural significance of seasonal liquors (*Sesiju*) recorded in prose-type *Sesigi* texts of the late Joseon dynasty using text mining techniques. Five representative *Sesigi* texts translated and published by the National Folk Museum of Korea were analyzed. Records related to seasonal liquors were extracted and examined using frequency analysis, Term Frequency-Inverse Document Frequency (TF-IDF) analysis, and network analysis. A total of 22 seasonal liquors and related drinking and brewing practices were identified. *Gwibalgi-sul* showed the highest frequency, indicating that it was the most frequently recorded seasonal liquor in the analyzed texts. The TF-IDF analysis identified *Gukhwaju* as the most distinctive keyword. In the seasonal occasion - liquor network, the third lunar month emerged as the central node linking the greatest diversity of seasonal liquors. In contrast, the seasonal liquor-cultural function network showed that Ritual had the highest centrality, highlighting the importance of seasonal liquors in ritual practices. These findings suggest that seasonal liquors in the late Joseon dynasty were not merely beverages consumed on festive occasions but important cultural elements reflecting agricultural cycles, seasonal rituals, health beliefs, and community life.

Key words: text mining, Joseon dynasty, *Sesigi* texts, seasonal liquor

서 론

세시풍속(歲時風俗)은 해마다 일정한 시기에 반복적으로 이루어지는 생활문화로서 자연의 계절 변화와 인간의 생활 실천이 결합한 전통문화의 핵심 요소이다. 특히 농경 사회를 기반으로 한 조선시대에서는 24절기와 명절을 중심으로 형성된 시간 체계가 농사 시기를 결정하고 풍요를 기원하는 기준으로 작용하여 일상생활 전반을 조직하였다. 이러한 과정에서 음식과 술도 계절성과 절기적 의미에 따라 형성되고 전승되었으며(Kim MT 2009; Kim SH 2019), 세시풍속은 단순한 관습의 반복을 넘어 자연환경, 생산활동, 사회적 관계가 유기적으로 결합된 복합적인 문화 체계로 형성되어 전승되었다.

이와 같은 세시풍속을 체계적으로 기록한 세시기(歲時記)

문헌은 조선시대 생활문화를 살펴볼 수 있는 대표적인 기록물이다. 조선 후기에는 홍석모(洪錫謨, 1781~1857)의 『동국세시기(東國歲時記, 1849)』, 김매순(金邁淳, 1776~1840)의 『열양세시기(洌陽歲時記, 1819)』, 유득공(柳得恭, 1748~1807)의 『경도잡지(京都雜志, 18세기 말)』 등이 편찬되었다. 이들 문헌은 절기와 세시풍속뿐 아니라 음식과 술, 조리법 등을 함께 기록하고 있어 조선 후기 식생활문화를 이해하는 중요한 사료로 평가되고 있다(Lee HJ 2018; National Folk Museum of Korea 2021). 특히 『동국세시기』는 한양을 중심으로 전국적인 세시풍속을 체계적으로 정리한 대표적인 문헌이며, 『열양세시기』는 한양의 세시풍속과 식생활을 간결하면서도 특징적으로 서술하여 계절별 음식과 세시주(歲時酒)의 양상을 파악하는 데 중요한 자료이다(Lee HJ 2018; National Folk Museum of Korea 2021). 또한 이들 세시기 가운데 가장 이른 시기에 편찬된 『경도잡지』는 권1 「풍속(風俗)」과 권2 「세시(歲時)」로 구성되어 다양한 생활문화를 항목별로 정리하고 있으며, 특히 주식(酒食) 항목을 통해 당시의 음

* Corresponding author : Ki Hyeon Sim, Tel: +82-2-2077-7475, Fax: +82-2-2077-7475, E-mail: santaro@sm.ac.kr

식과 술, 조리법 등을 구체적으로 제시하고 있어 18~19세기 한양 상류층의 식생활을 이해하는 데 중요한 자료로 평가된다(Lee HJ 2018; National Folk Museum of Korea 2021). 이들 문헌은 실학의 영향 아래 민속과 생활문화를 관찰과 기록의 대상으로 인식하여 편찬된 것으로, 세시풍속과 식생활을 함께 살펴볼 수 있는 대표적인 세시기 문헌이라는 공통점을 지닌다(Kim WD 2009; Park EJ 2014). 이 외에도 조선 후기에는 조수삼(趙秀三, 1762~1849)의 『세시기(歲時記, 1795)』, 정학유(丁學游, 1786~1855)의 『농가월령가(農家月令歌, 1816)』를 비롯하여 조운종(趙雲從, 1783~1820)의 『세시기속(歲時記俗, 1818)』, 유만공(柳晩恭, 1793~1869)의 『세시풍요(歲時風謠, 1843)』, 김형수(金洵洙, 19세기)의 『농가십이월속시(農家十二月俗詩, 1861)』, 권용정(權用正, 19세기)의 『한양세시기(漢陽歲時記, 19세기 중반)』 등 다양한 세시 관련 문헌이 편찬되었다(National Folk Museum of Korea 2003, 2005).

그러나 기존의 세시기 연구는 주로 민속학적 관점에서 풍속의 의미나 변천을 해석하는데 집중되어 왔다. 조선 후기와 근대 이후 세시기의 특성과 변화 양상을 분석한 연구(Kim WD 2009; Park EJ 2014; Lee HJ 2018; Kim YJ 2022)는 세시풍속이 시대 변화 속에서 지속과 변용을 반복하는 문화임을 규명하였으며, 세시기의 번역 및 주석 연구(Jin KH 2020a, 2020b)는 동일 문헌에 대해서도 해석의 차이가 존재함을 지적하였다. 이러한 연구들은 세시기 문헌의 문화사적 가치와 해석의 문제를 밝히는 데 기여하였으나, 식생활 요소의 구조적 특성을 분석한 연구는 상대적으로 부족한 실정이다. 한편 식생활 분야에서는 세시음식의 유형과 지역적 특성을 중심으로 한 연구가 주를 이루었으며(Seol MY 등 1991; Huh SM & Han JS 1993; Oh SD 2012; Kwon JS 2013), 『쇄미록』에 나타난 세시음식(Kim MH 2020)과 한시(漢詩)를 기반으로 한 세시음식 연구(Kim MH & Chung HK 2007)를 통해 전통 식생활의 문화적 특성이 분석되었다. 또한 세시음식에 대한 인식 및 이용 실태(Kang JH & Yoon SJ 2008)와 국가 간 세시음식 비교(Shin MK & Chung HJ 2008) 연구도 수행되었다. 그러나 이러한 연구는 대부분 세시음식을 중심으로 이루어졌으며, 세시주를 독립적인 연구 대상으로 다룬 사례는 많지 않다. 특히 조선시대 세시기 문헌을 대상으로 세시주의 출현 양상과 문화적 기능을 종합적으로 분석하거나, 세시주의 구조적 특성을 규명한 연구는 거의 이루어지지 않았다.

세시기 문헌에 기록된 세시주는 절기별 식생활과 의례, 건강 기원, 사회적 교류와 풍류 등이 복합적으로 반영된 식문화 요소이다. 정월초하루의 도소주(屠蘇酒), 정월대보름의 귀밝이술(歸聾酒), 단오의 창포주(菖蒲酒), 중앙절의 국화주(菊花酒) 등은 특정 절기와 결합하여 음용되었으며, 각각 벽사와 건강 기원, 계절의 향유 등 다양한 문화적 의미를 지녔다. 이

처럼 세시주는 단순한 기호 음료가 아니라 계절의 변화에 대응하고 의례와 공동체적 관계를 매개하는 역할을 하였다는 점에서 전통 식생활 문화를 이해하는 데 중요한 자료가 된다. 조선시대 선비들의 풍류 방식에서도 계절에 따라 술의 종류와 향유 방식이 달라지는 양상이 나타났으며, 이는 계절 인식과 생활문화가 결합된 결과로 해석된다(Jeong WL 2014). 그러나 기존 연구는 세시주를 개별적으로 소개하거나 특정 술의 문화적 의미를 해석하는 데 주로 머물러 있어(Bae YD 2001; Kim DE 2014), 여러 세시기 문헌에 기록된 세시주의 분포와 관계 구조를 종합적으로 분석한 연구는 미흡한 실정이다.

최근 인문학 분야에서는 이러한 한계를 보완하려는 방법으로 텍스트 마이닝(text mining)이 활용되고 있다. 텍스트 마이닝은 대량의 텍스트 자료를 기반으로 단어의 빈도와 중요도, 관계를 분석하여 의미 있는 정보를 도출하는 방법으로 전통 문헌 연구에서도 새로운 해석 가능성을 제시하고 있다(Ban HJ 등 2021; Lee SE 2022). 특히 빈도 분석, TF-IDF 분석, 네트워크 분석 등은 텍스트 내 핵심 개념의 중요도와 관계 구조를 파악할 수 있어 세시기 문헌에 나타난 술과 절기 간의 상호 관계를 분석하는 데 유용하다. 세시기 문헌은 월령과 절기를 중심으로 일정한 구조를 가지며, 음식과 술이 반복적으로 등장하는 특징을 지니고 있어 텍스트 마이닝 분석에 적합한 자료라 할 수 있다.

따라서 본 연구는 국립민속박물관에서 번역·간행한 조선시대 세시기 문헌 가운데 한시 형식을 제외한 산문형 세시기를 대상으로 텍스트 마이닝 기법을 적용하여 세시주의 특성을 분석하고자 하였다. 이를 위해 세시주의 출현 빈도 분석과 TF-IDF 분석을 실시하여 주요 세시주의 중요도를 파악하고, 세시주와 절기 및 문화적 기능 간의 관계를 네트워크 분석하여 구조적 특성을 규명하고자 하였다. 이를 통해 기존의 질적 해석 중심 연구를 보완하고, 조선 후기 세시기 문헌에 나타난 세시주의 식문화적 특성을 정량적·구조적으로 규명함으로써 전통주 연구의 방법론적 확장과 새로운 연구 방향을 제시하고자 하였다.

연구방법

1. 연구 범위 및 연구 대상

본 연구는 조선시대 세시기 문헌에 나타난 세시주의 특성을 정량적으로 분석하기 위하여 국립민속박물관에서 번역·간행한 세시기 번역 총서 중에 『조선대세시기 I(National Folk Museum of Korea 2003)』과 『조선대세시기 III(National Folk Museum of Korea 2021)』의 개정 증보판에 수록된 조선 후기 세시기 자료를 대상으로 수행하였다. 세시기 문헌은 산문과 운문이 혼재된 형태로 전승되고 있으나, 운문 자료의 경우

비유적 표현과 축약된 문장 구조로 인해 음식 및 술 관련 정보의 명확한 추출이 어렵다는 한계를 가지고 있다. 이에 따라 본 연구에서는 7언시, 기속시, 풍속시 등 한시 형식으로 기록한 운문 자료를 제외하고, 절기와 월령에 따라 음식과 술이 구체적으로 서술된 산문형 세시기 문헌만을 최종 분석 대상으로 한정하였다. 최종적으로 선정된 연구 대상 문헌은 조수삼의 『세시기』, 권용정의 『한양세시기』, 유득공의 『경도잡지』, 김매순의 『열양세시기』, 홍석모의 『동국세시기』 등으로 확정하여 분석하였다.

본 연구에서는 세시주의 범위를 특정 절일에 음용되는 술에 한정하지 않고, 세시기 문헌에서 특정 절기·계절 또는 시기와 관련하여 양조하거나 음용한 것으로 기록된 술과 관련 행위까지 포함하였다. 다만 세시주의 정의와 연구 목적에 부합하지 않는 사례는 제외하였다. 예를 들어 『경도잡지』 「세시」편 중추(中秋)에 나타난 길쌈 대결 이후 승자에게 사례하는 술은 구체적인 술의 명칭이 제시되지 않아 분석 대상에서 제외하였다. 반면, 구체적인 술의 명칭이 제시되지 않더라도 절기와 결합된 음주 행위가 양조 행위가 명확히 드러나는 경우에는 분석에 포함하였다. 예를 들어 『경도잡지』 「세시」편의 유두(流頭)에 나타난 유두음(流頭飲)과 같은 음주 행위, 『동국세시기』 유월 월내(月內)의 하삭음(河朔飲)은 술을 마시는 행위 자체가 중요한 문화적 의미를 가지므로 분석 대상에 포함하였다. 또한 『경도잡지』와 『열양세시기』에 나타난 정월 초하루의 세주(歲酒)와 중추에 나타난 양도위주(釀稻爲酒)와 같은 양조 행위도 세시주 문화의 일부로 보아 함께 분석하였다. 아울러 『동국세시기』의 삼월 월내에 기록된 과하주(過夏酒), 소국주(小麴酒), 두견주(杜鵑酒), 도화주(桃花酒), 감홍로(甘紅露) 등은 특정 절일의 음용주로 제시되지는 않았으나, 봄철에 맞는 술로 기록되어 계절성과 세시성이 확인되므로 분석 대상에 포함하였다. 이와 같은 기준에 따라 선정된 세시주와 관련 행위의 세부 내용은 Table 1에 제시하였다.

2. 연구방법

본 연구에서는 세시기 문헌에 나타난 세시주의 분포와 특성을 객관적으로 파악하기 위하여 텍스트 마이닝 기법을 적

용하였다. 텍스트 마이닝은 비정형 텍스트로부터 의미 있는 정보를 체계적으로 추출하는 방법으로, 대량의 문헌 자료를 정량적으로 분석하는 데 적합한 접근 방법이다(Lee SE 2022).

특히 세시기에 대한 텍스트 마이닝 분석을 위한 절차를 선행연구(Shin SY & Lee BJ 2020; Ban HJ 등 2021; Lee SE 2022)를 참고하여 구성하였다. 먼저 PDF 형태의 세시기 번역본을 텍스트 데이터로 변환한 후 불필요한 기호와 중복 표현을 제거하는 전처리 과정을 수행하였다. 이후 연구자가 원문과 번역문을 대조하여 세시주 명칭 또는 특정 절기·계절과 관련된 음주·양조 행위가 나타난 기록을 1차적으로 추출하였다. 추출된 기록 가운데 본 연구에서 설정한 세시주의 범위와 선정 기준에 부합하지 않는 사례는 제외하였으며, 그 결과 세시주 및 관련 음주·양조 행위가 확인되는 15개의 문헌 구절을 최종 선정하였다. 하나의 구절에 복수의 세시주가 제시된 경우 각 세시주를 독립된 분석 단위로 분리하여 총 28건의 문헌별 출현 사례를 구축하였다. 이후 동일한 세시주의 문헌별 반복 출현은 출현 사례로 유지하되, 서로 다른 이칭이나 표기로 기록된 경우에는 동일한 세시주로 표준화하였다. 이러한 과정을 거쳐 28건의 문헌별 출현 사례에서 최종 22종의 세시주 및 관련 음주·양조 행위를 확인하였다.

최종 분석 자료는 문헌명, 월령, 절기명, 세시주 명칭, 관련 음주·양조 행위 및 문화적 기능 등을 항목별로 코딩하여 분석용 데이터셋으로 구축하였다. 분석의 일관성과 정확성을 확보하기 위하여 절기명과 날짜가 혼용된 경우에는 일반적으로 통용되는 절기명은 표준화하고, 고유 명칭을 일관되게 적용하기 어려운 경우에는 음력 날짜를 기준으로 표기하였다. 이에 따라 정월초하루, 정월대보름, 유두, 중추 등은 절기명으로 표준화하였고, 별도의 고유 명칭을 일관되게 적용하기 어려운 경우에는 음력 날짜를 그대로 사용하였다. 또한 정월대보름에 음용하는 귀밝이술은 문헌에 따라 문헌에 따라 치루주(治蠶酒), 총이주(聰耳酒), 명이주(明耳酒), 유롱주(漏蠶酒) 등 다양한 한자 명칭으로 기록되어 있어 이를 모두 귀밝이술로 표준화하였다. 이와 같이 구축한 데이터셋을 기반으로 세시주 관련 용어의 빈도분석, TF-IDF 분석 및 네트워크 분석을 수행하였다. 이러한 전처리 과정은 텍스트 마이닝

Table 1. Prose-type *Sesigi* texts used for analysis

Literature	Writing period	Author	References
<i>Sesigi</i> (歲時記)	1795	Jo Su Sam	Translated by National Folk Museum of Korea 2003
<i>Gyeongdo Japji</i> (京都雜志)	Late 18th century	Yu Deuk Gong	Translated by National Folk Museum of Korea 2021
<i>Hanyang Sesigi</i> (漢陽歲時記)	Mid 19th century	Kwon Yong Jung	Translated by National Folk Museum of Korea 2003
<i>Yeolyang Sesigi</i> (洙陽歲時記)	1819	Kim Mae Sun	Translated by National Folk Museum of Korea 2021
<i>Dongguk Sesigi</i> (東國歲時記)	1849	Hong Seok Mo	Translated by National Folk Museum of Korea 2021

에서 핵심 단계로, 데이터의 일관성과 분석 신뢰도를 확보하는 데 필수적이다(Lee SE 2022).

텍스트는 월령 구조를 기준으로 재구성하여 월별로 등장하는 세시주의 의미와 특성을 비교할 수 있도록 하였다. 이를 바탕으로 단어의 출현 빈도를 파악하는 빈도 분석과 세시기 문헌에서 세시주 관련 용어의 상대적 중요도를 확인하기 위한 TF-IDF 분석을 수행하였다. TF-IDF는 단어의 출현 빈도(TF)와 역문헌 빈도(IDF)를 함께 고려하여 특정 문헌을 특징짓는 용어의 중요도를 평가하는 지표이다. 여러 문헌에 공통적으로 등장하는 용어는 낮은 값을, 일부 문헌에서만 특징적으로 나타나는 용어는 높은 값을 가지므로, 단순 출현 빈도만으로는 파악하기 어려운 문헌별 특성을 확인하는 데 유용하다(Hyun YM & Lee SM 2025). 또한 절기와 세시주, 세시주와 문화적 기능 간의 대응 관계를 기반으로 각각 이분 네트워크(bipartite network)를 구축하였다. 이중 세시주와 문화적 기능 간의 네트워크는 원문에서 문화적 기능이 명시적으로 확인된 사례만을 대상으로 하였다. 네트워크 분석에서는 세시주와 절기 및 문화적 기능 간의 연결 구조를 파악하고, 연결중심성(degree centrality), 근접중심성(closeness centrality), 매개중심성(betweenness centrality)을 산출하여 세시주가 세시풍속 구조에서 갖는 의미와 위치를 분석하였다(Ban HJ 등 2021). 이러한 네트워크 분석은 단어 간 연결 구조와 중심성을 기반으로 주요 개념 간 관계를 구조적으로 해석하는 데 유용한 방법으로 활용되고 있다(Shin SY & Lee BJ 2020; Choi HY & Kim DJ 2022).

3. 통계처리

본 연구의 텍스트 마이닝 분석은 R 프로그램(Version 4.5.2, R Foundation for Statistical Computing, Vienna, Austria)을 이용하여 수행하였다. 연구자의 전처리와 직접 코딩을 거쳐 구축한 데이터셋을 기반으로 단어 빈도 분석, TF-IDF 분석 및 네트워크 분석을 실시하였다. 네트워크 분석에서는 연결중심성, 근접중심성, 매개중심성을 산출하였으며, 분석 결과는 표와 네트워크 시각화를 통해 제시하였다.

결과 및 고찰

1. 조선 후기 세시기 속의 세시주의 문헌적 출현 양상

조선 후기 세시기 문헌에 나타난 세시주의 문헌적 출현 양상을 분석한 결과는 Table 2와 같으며, 절기별 출현 빈도는 Table 3에 제시하였다. 분석 결과, 총 22종의 세시주 및 관련 음주·양조 행위가 28회 확인되었다. 정월대보름에는 귀밝이술이 5회로 가장 많이 나타났으며, 정월초하루에는 세주와 도소주가 각각 2회, 초백주(椒柏酒)가 1회 나타났다. 삼

월 월내에는 감홍로, 과하주, 도화주 등 12종의 술이 각각 1회씩 기록되어 세시주의 종류가 가장 다양하였다. 이 밖에도 유두의 유두음, 유월 월내의 하삭음, 중추의 백주(白酒)와 양도위주, 중앙의 국화주 및 팔월 월내의 신도주(新稻酒)가 각각 확인되었다.

세시주는 특정 절기 및 월령과 결합하여 나타나는 특징을 보였으며, 특히 정월초하루, 정월대보름, 유두, 중추 등 주요 절기를 중심으로 분포하였다. 이는 세시주가 단순히 연중 특정 시기에 마시는 술이 아니라, 계절의 변화와 농경주기, 제례와 공동체 활동이 결합된 실천적 생활문화였음을 보여준다. Park EJ(2014)는 18~19세기에 『경도잡지』, 『열양세시기』, 『동국세시기』와 같은 세시풍속 관련 문헌이 집중적으로 편찬되었으며, 이들 기록이 당시 조선인의 일상과 생활문화를 재현한 자기 표상의 성격을 지닌다고 하였다. 따라서 세시기 문헌에 나타난 술의 명칭과 음주·양조 행위는 조선 후기 사람들이 절기적 시간을 인식하고 실천한 방식을 보여주는 생활문화 자료로 이해할 수 있다.

월별 분포를 살펴보면, 정월에는 세주, 도소주, 초백주, 귀밝이술 등이 집중적으로 나타났으며, 이는 묵은해를 보내고 새해를 맞이하는 의례적인 성격과 밀접하게 관련되어 있었다. 특히 ‘세주’는 단순히 도소주와 초백주와 같이 일정한 재료와 명칭을 지닌 개별 주종이라기보다, 정월초하루에 새해를 맞으며 마시는 술을 포괄적으로 지칭하는 개념으로 확인되었다. 『경도잡지』에서는 “술을 세주라 한다. 세주는 데우지 않는데, 이는 봄을 맞이하는 뜻을 붙인 것이다(酒曰歲酒 歲酒不溫 寓迎春之意)”라고 하여 세주에 계절의 전환과 영춘(迎春)의 상징성이 부여되어 있음을 보여준다.

『동국세시기』에서는 세주를 정월의 제례와 세찬의 구성요소로 설명하면서 『사민월령(四民月令)』과 『형초세시기(荇楚歲時記)』를 인용하여 그 기원을 제시하였다(National Folk Museum of Korea 2006). 이는 정월의 세시주가 개인적인 음주보다 신년 제례와 세찬의 구성요소로 인식되었음을 의미한다. Kim WD(2009)는 조선 후기 세시기가 중국 문헌의 고증을 참고하면서도 조선의 실제 풍속을 선별하고 배열하여 독자적인 지식체계를 구성하였다고 하였는데, 이러한 관점에서 세주, 도소주, 초백주는 동아시아에서 전승된 정초 풍속이 조선 후기의 제례와 식생활 안에서 재구성된 사례로 볼 수 있다. 아울러 『본초강목(本草綱目)』에는 정월초하루 도소주와 초백주가 온역을 물리친다고 기록되어 있으며(Digital Jangseogak, 2026), 이는 건강 기원과 액막이 풍속이 동아시아에 널리 전승되었음을 보여준다. 따라서 세주는 정월초하루에 마시는 신년의 술을 포괄적으로 지칭하는 개념으로서, 도소주와 초백주 등 정초의 개별 세시주와 함께 신년 의례의 체계를 구성하였다. 이들 술에는 새해맞이, 계절 전환, 건강 기원 및

Table 2. Seasonal liquors (*Sesiju*) and related descriptions in late Joseon dynasty *Sesigi* texts

Title	Month	Day	Name of seasonal liquor	Original text	Free translation
<i>Sesigi</i> (歲時記)	January (正月)	<i>Jeongwol Daeboreum</i> (十五日, 1.15)	<i>Gwibalgi-sul</i> (治聾酒)	五更飲治聾酒	People drink <i>Gwibalgi-sul</i> (治聾酒) at dawn.
	September (九月)	9th day (九日, 9.9)	<i>Gukhwaju</i> (菊花酒)	人作登高會 飲菊花酒 謂之佩菊佳節	People climbed to high places, gathered together, and drank <i>Gukhwaju</i> (菊花酒), calling it the beautiful festival of wearing chrysanthemums.
<i>Hanyang Sesigi</i> (漢陽歲時記)	January (正月)	<i>Jeongwol Daeboreum</i> (十五日, 1.15)	<i>Gwibalgi-sul</i> (聽耳酒)	十五日 早飲冷酒 曰聽耳酒 言可以治聾也	On the fifteenth day, people drink cold liquor early in the morning. This is called <i>Gwibalgi-sul</i> (聽耳酒), and it is believed to help prevent hearing loss.
<i>Gyeongdo Japji</i> (京都雜誌)	January (正月)	<i>Jeongwol Choharu</i> (元旦, 1.1)	<i>Seju</i> (歲酒)	酒, 曰歲酒. 歲酒不溫, 寓迎春 之意	The liquor is called <i>Seju</i> (歲酒). It is not warmed, as it symbolizes welcoming spring.
	January (正月)	<i>Jeongwol Daeboreum</i> (上元, 1.15)	<i>Gwibalgi-sul</i> (治聾酒)	又飲燒酒一 盞, 令人耳聰. 按葉廷珪『海錄碎事』“社日 飲治聾酒” 今俗移於上元	People also drink a cup of distilled liquor, saying that it will sharpen their hearing. In <i>Hae-rok soesa</i> (海錄碎事) written by <i>Sup Jeong Gyu</i> , it is stated that “ <i>Gwibalgi-sul</i> (治聾酒) is drunk on <i>Sainal</i> (社日).” In later custom, however, this practice was transformed into a custom of <i>Sangwon</i> (上元).
	June (六月)	<i>Yudu</i> (流頭節, 6.15)	<i>Yudu-eum</i> (流頭飲)	國俗, 以是月十五日, 浴髮東流水, 祓除不祥, 因會飲, 號流 頭飲	According to Korean custom, on the fifteenth day of this month, people wash their hair in eastward-flowing water to cleanse away misfortune, and then gather to drink together, calling it <i>Yudu-eum</i> (流頭飲).
<i>Yeolyang Sesigi</i> (洙陽歲時記)	January (正月)	<i>Jeongwol Choharu</i> (元旦, 1.1)	<i>Dosoju</i> (屠蘇酒)	農巖 詩曰 “朱門賓刺留三日, 翠勺屠蘇起少年”	It is said in <i>Nongam</i> ’s poem: “The calling cards left at the red gates of noble houses remain there for three days, while the <i>Dosoju</i> (屠蘇酒) in jade-green cups is raised by the young.”
	January (正月)	<i>Jeongwol Daeboreum</i> (上元, 1.15)	<i>Gwibalgi-sul</i> (明耳酒)	清晨飲酒一盞 曰明耳酒 嚼栗三箇 曰咬瘡果	Drinking a cup of liquor at dawn is called <i>Gwibalgi-sul</i> (明耳酒), and cracking three nuts is called the nut-cracking custom (咬瘡果).
	August (八月)	<i>Jungchu</i> (中秋, 8.15)	<i>Yangdo-wiju</i> (釀稻爲酒)	故民間最重是日. 雖窮鄉下戶, 例皆釀稻爲酒, 殺鷄爲饌, 肴果之品, 侈然滿盤	Among the common people, this day was regarded as the most important of all; even in the poorest rural households, it was customary to brew rice wine (<i>Yangdo-wiju</i> , 釀稻爲酒), slaughter a chicken to prepare dishes, and set the table abundantly with side dishes and fruits.
<i>Dongguk Sesigi</i> (東國歲時記)	January (正月)	<i>Jeongwol Choharu</i> (元旦, 1.1)	<i>Seju</i> (歲酒), <i>Chobaekju</i> (椒柏酒), <i>Dosoju</i> (屠蘇酒)	饋以時食, 曰歲饌. 酒曰歲酒. 按崔寔月令 “正日潔祀祖禰, 飲椒柏酒.” 又按宗懷 荊楚歲時記 “元日 進屠蘇酒、膠牙餠.” 此即歲酒歲饌之始	Serving seasonal foods is called <i>Sechan</i> (歲饌), and the liquor is called <i>Seju</i> (歲酒). According to <i>Cui Shi</i> ’s <i>Samin Wollyeong</i> (四民月令), “On New Year’s Day, a pure and reverent ancestral rite is performed, a pure ancestral rite is performed, and <i>Chobaekju</i> (椒柏酒) is drunk” Also, according to <i>Zong Lin</i> ’s <i>Hyeongcho Sesigi</i> (荊楚歲時記), “On New Year’s Day, <i>Dosoju</i> (屠蘇酒) and <i>Gyodang</i> (膠牙餠) are offered.” These are the origins of <i>Seju</i> (歲酒) and <i>Sechan</i> (歲饌).

Table 2. Continued

Title	Month	Day	Name of seasonal liquor	Original text	Free translation
Dongguk Sesigi (東國歲時記)	January (正月)	Jeongwol Daeboreum (上元, 1.15)	Gwibalgi-sul (隔蟬酒, 治蟬酒)	義州俗, 年少男女, 清晨嚼飴糖, 謂之齒較. 飲清酒一盞不溫, 令人耳聰, 謂之隔蟬酒. 按葉廷珪 海錄碎事 “社日飲治蟬酒.” 今俗於上元行之	According to the custom of Uiju in Pyeongan Province, young boys and girls bite taffy early in the morning, and this is called <i>Chigyo</i> (齒較). It is also said that drinking a cup of clear rice wine (清酒) without warming it makes one's hearing sharp; this liquor is called <i>Gwibalgi-sul</i> (隔蟬酒). According to <i>Sup Jeong Gyu's Hailu Suishi</i> (海錄碎事), “On the <i>Sail</i> (社日), one drinks <i>Gwibalgi-sul</i> (治蟬酒), a wine believed to cure ear ailments.” In current custom, however, this is practiced on the fifteenth day of the first lunar month.
	March (三月)	Within the month (月內)	Gwahaju (過夏酒), Sogukju (小麴酒), Dugyeonju (杜鵑酒), Dohwaju (桃花酒), Songsunju (松苟酒) Samhaeju (三亥酒), Gamhongno (甘紅露), Byeokhyangju (碧香酒), Iganggo (梨薑膏), Jukryeokgo (竹瀝膏), Gyedangju (桂當酒), Nosanchun (魯山春)	酒名小麴、杜鵑、桃花、 松苟, 皆春釀之佳者. 燒酒則孔德喪幕之間, 三亥酒, 甕釀千百, 最有名稱. 關西甘紅露、碧香酒, 海西梨薑膏, 湖南竹瀝膏、桂當酒, 湖西魯山春, 皆佳品, 亦有餉到者	At taverns, <i>Gwahaju</i> (過夏酒) is brewed and sold. The names of these liquors include <i>Sogukju</i> (小麴酒), <i>Dugyeonju</i> (杜鵑酒), <i>Dohwaju</i> (桃花酒), and <i>Songsunju</i> (松苟酒), all of which are fine spring-brewed wines. As for distilled liquor, there is <i>Samhaeju</i> (三亥酒) produced at the <i>Dokmak</i> of <i>Gongdeok</i> (孔德), where thousands upon hundreds of jars are brewed, making it the most renowned. Also esteemed are <i>Gamhongno</i> (甘紅露) and <i>Byeokhyangju</i> (碧香酒) of <i>Pyeongan</i> province, <i>Iganggo</i> (梨薑膏) of <i>Hwanghae</i> province, <i>Jukryeokgo</i> (竹瀝膏) and <i>Gyedangju</i> (桂當酒) of <i>Jeolla</i> province, and <i>Nosanchun</i> (魯山春) of <i>Chungcheong</i> province. These are all excellent liquors and are sometimes sent as gifts.
	June (六月)	Within the month (月內)	Hasag-eum (河朔飲)	天然亭荷花、 三清洞蕩春臺、貞陵水石、 觴詠者多集于此、 以倣河朔之飲	At the lotus ponds of <i>Cheonyeonjeong</i> (天然亭), <i>Tangchundae</i> (蕩春臺) in <i>Samcheong-dong</i> (三清洞), and the streams and rocks of <i>Jeongneung</i> (貞陵), many people gather to drink and compose poetry; this was an imitation of <i>Hasag-eum</i> (河朔飲).
	August (八月)	Jungchu (秋夕, 8.15)	Clear rice wine (白酒)	以其新穀已登, 西成不遠. 黃鷄白酒, 四隣醉飽以樂之	This is because the newly ripened grain is already ready, and the autumn harvest is not far off. They slaughter yellow chickens and prepare clear rice wine (白酒), and neighbors from all around eat their fill, become pleasantly intoxicated, and enjoy themselves.
	August (八月)	Within the month (月內)	Sindoju (新稻酒)	十六日, 湖西鄉俗, 以角力戲, 設酒食爲樂. 蓋因農歇息力而然也. 每年如之 賣酒家造新稻酒, 賣餅家造早稻松餅菁根南苽 飴餅	According to rural custom in <i>Chungcheong</i> province, on the sixteenth day of the eighth lunar month people enjoy <i>Ssireum</i> , while setting out liquor and food for festivity. This is done because the farming season has ended and the farmers take the occasion to rest. The same custom is observed every year. At taverns, liquor is brewed from newly ripened rice (新稻酒), and at rice-cake shops, <i>Songpyeon</i> is made from early rice, while <i>Jeungbyeong</i> (steamed rice cake) is prepared with radish and pumpkin.

Table 3. Frequency distribution of seasonal liquors (*Sesiju*) by seasonal occasion in late Joseon dynasty *Sesigi* texts

Seasonal occasion	Seasonal liquor	Frequency (n)
<i>Jeongwol Daeboreum</i>	<i>Gwibalgi-sul</i>	5
	<i>Seju</i>	2
Third lunar month	<i>Jeongwol Choharu</i>	2
	<i>Dosoju</i>	2
	<i>Chobaekju</i>	1
	<i>Gamhongno</i>	1
	<i>Gyedangju</i>	1
	<i>Gwahaju</i>	1
	<i>Nosanchun</i>	1
	<i>Dohwaju</i>	1
	<i>Dugyeonju</i>	1
	<i>Byeokhyangju</i>	1
	<i>Samhaeju</i>	1
	<i>Sogukju</i>	1
	<i>Songsunju</i>	1
Sixth lunar month	<i>Iganggo</i>	1
	<i>Jukryeokgo</i>	1
<i>Yudu</i>	<i>Yudu-eum</i>	1
<i>Jungchu</i>	<i>Hasag-eum</i>	1
	<i>Baekju</i>	1
<i>Jungyang</i>	<i>Yangdo-wiju</i>	1
	<i>Gukhwaju</i>	1
Eighth lunar month	<i>Sindoju</i>	1

액막이와 같은 의미가 복합적으로 내포되어 있었으며, 술이 신년의 질서와 공동체의 안녕을 기원하는 의례적 매개로 기능하였음을 알 수 있다.

정월대보름에 반복적으로 등장하는 귀밝이술은 분석 대상 5개 문헌 모두에서 확인되었다. 문헌에 따라 치룽주, 총이주, 명이주, 유통주 등 다양한 이칭으로 기록되었으나, 새벽이나 이른 아침에 차갑거나 데우지 않은 술을 마셔 귀가 밝아지거나 컷병을 예방하기를 기원한다는 기능은 공통적으로 나타났다. 『한양세시기』와 『동국세시기』에서도 정월대보름 아침 데우지 않은 술을 마시면 귀먹음을 예방하거나 귀가 밝아진다고 기록하고 있다. 이러한 점은 귀밝이술이 일정한 제조법이나 고정된 주종보다 청각의 건강을 기원하는 기능 중심의 세시풍속으로 인식되었음을 시사한다(Kim DE 2014). 따라서 귀밝이술의 문화적 정체성은 특정 원료나 양조법보다 정월대보름이라는 절기와 새벽에 차갑거나 데우지 않고 마시는 음용 방식, 귀가 밝아지기를 바라는 건강 기원의 의미가

결합하여 형성되었으며, 조선 후기 세시기 문헌 전반에서 널리 공유된 대표적인 정월 세시주였음을 보여준다.

한편 삼월 월내에는 과하주, 소국주, 두견주 등 총 12종의 술이 기록되어 가장 높은 다양성을 보였다. 『동국세시기』에서는 과하주를 빚어 판매하였으며 소국주, 두견주, 도화주, 송순주(松筍酒)를 모두 봄에 빚는 좋은 술로 소개하였다. 삼해주(三亥酒)는 궁덕 일대에서 많은 양이 생산되는 이름난 술로, 감홍로와 벽향주(碧香酒)는 평안도, 이강고(梨薑膏)는 황해도, 죽력고(竹瀝膏)와 계당주(桂糖酒)는 전라도, 노산춘(魯山春)은 충청도의 우수한 술로 기록되었다. 또한 이들 술을 선물로 보내기도 하였다는 내용이 확인되었다. 삼월 월내에 다양한 술이 나타난 것은 특정 명절에 12종의 술을 동시에 마셨다는 의미라기보다, 『동국세시기』의 삼월 월내 항목에 봄철 양조주와 당시의 지역 명주가 함께 열거된 결과로 보아야 한다. 따라서 삼월 월내의 높은 세시주 다양성은 반복적인 절일 의례보다는 계절에 따른 양조 시기, 지역별 명주의 생산, 술의 판매와 증여 등 조선 후기 주류의 생산 및 유통 문화에 대한 폭넓은 양상을 반영한 것으로 해석된다. 이는 세시기 문헌이 제례와 명절뿐 아니라 당대의 생산과 소비, 상품의 지역성 및 사회적 교환까지 포괄한 생활문화 기록이었음을 보여준다.

여름철에는 유두음과 하삭음이 나타났으며, 이들은 특정한 재료나 제조법으로 규정되는 술의 명칭이라기보다 음주 행위와 모임 자체를 지칭한다는 공통점을 보였다. 그러나 두 사례의 문화적 기능에는 차이가 있었다. 『경도잡지』에서 유두음은 유두절에 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감아 불길한 것을 떨쳐버린 뒤 사람들이 함께 술을 마시는 풍속으로 기록되어, 신체의 정화와 액막이, 공동체적 음주가 결합된 세시풍속으로 나타났다(Shin SH 2015). 반면 『동국세시기』의 하삭음은 천연정의 연꽃, 삼청동 탕춘대, 정릉의 수석 등 자연경관이 좋은 장소에 사람들이 모여 술을 마시고 시를 짓는 풍속으로 기록되어 여름철 피서와 문인들의 풍류 및 교유를 보여준다. 이처럼 유두음과 하삭음은 술의 종류보다 절기적 음주 행위와 그 문화적 의미가 강조된 사례로, 조선 후기 세시주가 음주 행위 자체까지 포괄하는 개념이었음을 보여준다.

가을에는 국화주, 양도위주, 백주, 신도주가 나타났으며, 수확과 계절 전환, 공동체의 음식 나눔 및 놀이문화가 두드러졌다. 『열양세시기』에서는 중추를 중요한 명절로 여겨 가난한 집에서도 쌀로 술을 빚고 닭과 과일을 마련하였다고 기록하여, 양도위주가 특정한 술의 명칭이 아니라 햅곡식으로 술을 빚는 양조행위를 의미함을 보여준다. 『동국세시기』의 기록에서도 추수철에는 술을 마련하여 이웃과 함께 즐겼으며, 팔월 월내에는 햅쌀로 신도주를 빚고 농사일이 끝난 뒤 씨름과 음식을 함께 즐겼다고 기록하였다. 이는 가을철 세시

주가 수확의 기쁨을 공동체와 나누는 실천이었음을 보여준다. 또한 중앙의 국화주는 높은 곳에 올라 국화주를 마시며 계절을 감상하는 풍속과 결합되어, 자연 향유와 사람들 간의 교류를 상징하였다. Kim MH(2020)는 『쇄미록』의 가을철 절사와 세시음식을 분석하여 술과 음식이 제례와 공동체 문화를 형성하는 중요한 요소였다고 보고하였다. 이러한 결과를 종합하면, 가을철 세시주는 수확물을 이용한 양조와 제례, 공동체적 음식 나눔 및 놀이와 풍류가 복합적으로 결합된 식생활 문화였음을 알 수 있다.

세시주의 유형과 행위적 특성을 기준으로 살펴보면, 조선 후기 세시기 문헌의 세시주 관련 기록은 크게 두 가지로 구분할 수 있다. 첫째는 도소주, 초백주, 귀밭이술, 신도주, 국화주와 같이 특정 절기와 결합된 명칭 중심의 세시주이다. 둘째는 유두음, 하삭음, 양도위주와 같이 술의 종류보다 음주 및 양조 행위와 그 문화적 상황이 강조되는 행위 중심의 유형이다. 특히 양도위주는 술의 고유 명칭이 아니라 중추에 버로 술을 빚는 행위를, 유두음과 하삭음은 각각 액막이 후의 공동 음주와 자연 속에서의 풍류 모임을 의미하였다. 이상의 결과를 종합하면 조선 후기 세시주는 특정 절기와 월령에 반복적으로 나타나는 식문화 요소로서, 명칭 중심의 세시주와 음주·양조 행위 중심의 세시문화가 공존하는 특징을 보였다. 또한 세시주는 중국 세시풍속의 영향을 받으면서도 조선의 절기 체계와 생활문화 속에서 재해석되었으며, 자연 환경과 농경주기, 제례, 건강 기원, 공동체의 결속 및 풍류를 매개하는 복합적인 식생활문화 요소로 기능하였다.

2. 텍스트 마이닝을 활용한 세시기 문헌 분석

1) 세시주 관련 용어의 TF-IDF 분석

세시주 관련 용어의 상대적 중요도를 파악하기 위하여 TF-IDF 분석을 실시한 결과는 Table 4와 같다. 국화주의 TF-IDF 값이 0.805로 가장 높았으며, 양도위주와 유두음이 각각 0.536으로 그 뒤를 이었다. 도소주와 세주는 각각 0.305였으며, 백주, 벽향주, 초백주, 도화주, 두견주, 감홍로, 과하주, 계당주, 하삭음, 이강고, 죽령고, 노산춘, 삼해주, 신도주, 소국주 및 송순주는 모두 0.085로 나타났다. 반면 귀밭이술은 출현 빈도가 5회로 가장 높았음에도 불구하고 모든 문헌에서 공통적으로 나타나 TF-IDF 값은 0으로 산출되었다. TF-IDF는 단순 출현 빈도가 아니라 특정 문헌에서 해당 용어가 얼마나 특징적으로 나타나는지를 평가하는 지표이기 때문에 빈도분석이 용어의 반복성을 보여준다면 TF-IDF는 문헌 간 차별성을 보여준다(Hyun YM & Lee SM 2025).

국화주는 『세시기』에만 등장하여 가장 높은 TF-IDF 값을 나타냈다. 이는 국화주가 조선 후기 세시주 전체에서 가장 중요했다는 의미가 아니라, 『세시기』를 특징짓는 대표적인

Table 4. TF-IDF values of seasonal liquor (*Sesiju*) keywords in late Joseon dynasty *Sesigi* texts

Rank	Seasonal liquor	Frequency (n)	TF-IDF
1	<i>Gukhwaju</i>	1	0.805
2	<i>Yangdo-wiju</i>	1	0.536
2	<i>Yudu-eum</i>	1	0.536
3	<i>Dosoju</i>	2	0.305
3	<i>Seju</i>	2	0.305
4	<i>Baekju</i>	1	0.085
4	<i>Byeokhyangju</i>	1	0.085
4	<i>Chobaekju</i>	1	0.085
4	<i>Dohwaju</i>	1	0.085
4	<i>Dugyeonju</i>	1	0.085
4	<i>Gamhongno</i>	1	0.085
4	<i>Gwahaju</i>	1	0.085
4	<i>Gyedangju</i>	1	0.085
4	<i>Hasag-eum</i>	1	0.085
4	<i>Iganggo</i>	1	0.085
4	<i>Jukryeokgo</i>	1	0.085
4	<i>Nosanchun</i>	1	0.085
4	<i>Samhaeju</i>	1	0.085
4	<i>Sindoju</i>	1	0.085
4	<i>Sogukju</i>	1	0.085
4	<i>Songsunju</i>	1	0.085
5	<i>Gwibalgi-sul</i>	5	0.000

세시주임을 의미한다. 『세시기』에서는 중앙절에登高會(登高會)를 열어 국화주를 마시는 풍속과 함께 국화를 감상하는 문화가 기록되어 있어 국화주의 높은 TF-IDF는 해당 문헌의 절기 문화가 반영된 결과로 볼 수 있다.

양도위주와 유두음 역시 특정 문헌에서만 집중적으로 나타나 높은 TF-IDF 값을 보였다. 양도위주는 『열양세시기』에서 중추에 술을 빚는 양조 행위로, 유두음은 『경도잡지』에서 유두절의 물맞이와 액막이 이후 함께 마시는 술을 의미하는 표현으로 기록되었다. 두 용어 모두 일반적인 주종명이라기 보다 특정 절기의 행위와 문화적 맥락을 반영한다는 점에서 문헌의 특성을 잘 보여주는 용어라 할 수 있다.

반면 귀밭이술은 분석 대상 5개 문헌에 공통적으로 나타나 IDF가 0으로 계산되었다. 이는 중요성이 낮다는 의미가 아니라 조선 후기 세시기 문헌 전반에 공유된 대표적인 세시주였음을 의미한다. 즉, 귀밭이술은 빈도 측면에서는 대표성이 가장 높지만, 문헌 간 차별성은 가장 낮은 세시주라고 할 수 있다.

이러한 결과는 빈도분석과 TF-IDF 분석이 상호보완적인 정보를 제공할 수 있음을 보여준다. Hyun YM & Lee SM(2025)은 텍스트 마이닝 연구에서 빈도와 TF-IDF를 함께 제시하여 자주 등장하는 용어와 특정 자료를 특징짓는 용어가 서로 다를 수 있음을 보고하였다. Lee SE(2022) 또한 근대 조리서 분석에서 전처리 후 빈도분석과 동시발생빈도 분석을 병행하여 전통적인 내용분석을 계량적으로 보완하였다. 본 연구에서도 TF-IDF 분석을 통해 귀밝이술의 보편성과 함께 국화주, 양도위주, 유두음과 같이 출현 빈도는 낮지만, 특정 문헌의 문화적 특성을 반영하는 세시주를 구분할 수 있었다. 따라서 본 연구의 TF-IDF 분석 결과는 세시주의 중요성을 순위화하기 위한 것이 아니라, 조선 후기 세시기 문헌의 공통성과 개별성을 파악하는 데 의의가 있다. 귀밝이술은 여러 문헌에 공통적으로 전승된 보편적인 세시주인 반면, 국화주, 양도위주, 유두음은 특정 문헌의 절기 문화와 지역적·행위적 특성을 반영하는 차별적인 세시주로 해석할 수 있다.

2) 절기와 세시주의 네트워크 구조 및 중심성

절기와 세시주 간의 네트워크 연결 구조와 관계 강도는 Fig. 1에 시각화하였으며, 각 노드의 연결중심성, 근접중심성, 매개중심성은 Table 5에 제시하였다. Fig. 1에서 네트워크는 8개의 절기 노드와 22개의 세시주 노드로 구성되었으며, 절기별로 분리된 여러 하위 네트워크를 형성하였다. 삼월 월내는 12종의 세시주와 연결되어 가장 큰 방사형 구조를 형성하였고, 정월초하루는 세주, 도소주, 초백주와, 중추는

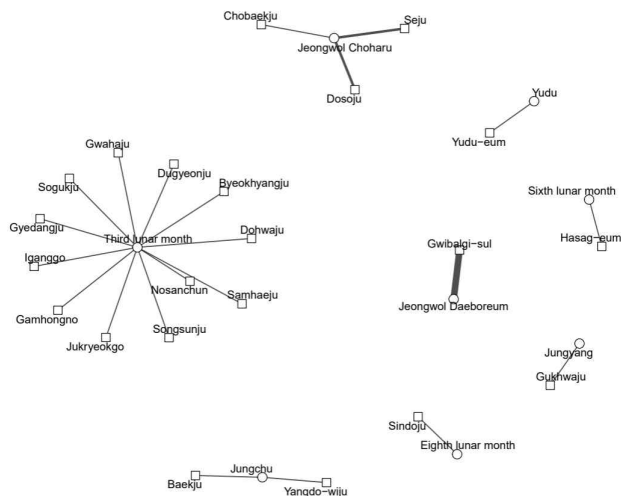


Fig. 1. Network relationships between seasonal occasions and seasonal liquors (*Sesiju*) in late Joseon dynasty *Sesigi* texts. ○: Seasonal occasion, □: Seasonal liquor. Edge thickness represents the frequency of each relationship; node positions are arranged for visualization.

백주 및 양도위주와 연결되었다. 정월대보름, 유두, 유월 월내, 중앙 및 팔월 월내는 각각 귀밝이술, 유두음, 하삭음, 국화주 및 신도주와 연결되었다. 또한 연결선의 굵기는 동일한 절기와 세시주 관계의 출현 빈도를 반영하며, 정월대보름-귀밝이술의 연결이 가장 강하게 나타났다.

Table 5의 중심성 분석 결과, 삼월 월내의 연결중심성과 매개중심성이 각각 0.414과 0.163으로 가장 높게 나타났다. 정월초하루의 연결중심성과 매개중심성은 각각 0.103과 0.007이었으며, 중추는 0.069와 0.002로 나타났다. 그 밖의 절기 노드는 연결중심성 0.034를 보였다. 세시주 노드는 모두 하나의 절기에만 연결되어 연결중심성이 0.034였으며, 매개중심성은 0으로 나타났다.

삼월 월내가 가장 높은 연결중심성과 매개중심성을 보인 것은 12종의 술이 하나의 절기 노드를 중심으로 연결되었기 때문이다. 이는 삼월 월내가 네트워크 안에서 여러 세시주를 이어주는 구조적 허브로 기능하였음을 뜻한다. 그러나 이 값을 삼월 월내가 조선 후기 세시기 문화에서 가장 중요하거나 가장 빈번하게 실천된 절기였다는 의미로 확대해석해서는 안 된다. 삼월 월내의 높은 중심성은 『동국세시기』의 한 기록에 봄철 양조주와 지역 명주가 다수 열거된 자료구조에서 비롯되었기 때문이다. 반대로 정월대보름은 귀밝이술 한 종류와만 연결되어 연결중심성은 낮았지만, 두 노드 사이의 연결 가중치는 5로 가장 높았다. 즉, 중심성은 한 절기에 연결된 세시주의 종류 수를 반영하고, 연결 가중치는 동일한 절기와 세시주 관계가 여러 문헌에서 반복된 문헌 간 재현성을 반영한다. 삼월 월내는 술 종류의 다양성을, 정월대보름과 귀밝이술은 풍속의 반복성과 정형성을 대표한다고 볼 수 있다. 이러한 차이는 빈도표와 네트워크 분석을 함께 해석해야 하는 이유를 보여준다. Table 3만으로도 삼월 월내에 많은 종류의 술이 나타난다는 사실은 확인할 수 있지만, Fig. 1은 이들 술이 하나의 절기 노드에 집중되는 방사형 구조를 시각적으로 보여준다. 또한 정월대보름과 귀밝이술의 연결선이 가장 두껍게 나타난 것은 하나의 세시주가 여러 문헌에서 같은 절기와 반복적으로 결합되었음을 보여준다. 따라서 네트워크 분석은 단순한 출현 빈도를 넘어 절기와 세시주 사이의 관계 유형을 구분하는 데 유용하다.

Kim WD(2009)는 18~19세기의 세시기가 당시의 새로운 학문적 경향 속에서 세시풍속을 독자적인 지식체계로 재구성한 결과라고 하였다. 또한 『경도잡지』가 이후 『열양세시기』와 『동국세시기』의 편찬에 영향을 주었고, 이들 문헌이 서울과 전국의 세시풍속을 월별로 배열하고 종합하였다고 보았다. 본 연구의 네트워크에서 각 절기와 세시주가 일정한 대응구조를 형성한 것은 세시기 저자들이 연중 풍속을 월령에 따라 체계적으로 배열하고, 해당 절기를 대표하는 술과 행위

Table 5. Centrality measures of nodes in the seasonal occasion-seasonal liquor (*Sesiju*) network

Node	Node type	Degree centrality	Closeness centrality	Betweenness centrality
Third lunar month	Seasonal occasion	0.414	1.000	0.163
Jeongwol Choharu	Seasonal occasion	0.103	1.000	0.007
<i>Jungchu</i>	Seasonal occasion	0.069	1.000	0.002
<i>Yudu</i>	Seasonal occasion	0.034	1.000	0.000
Sixth lunar month	Seasonal occasion	0.034	1.000	0.000
<i>Jeongwol Daeboreum</i>	Seasonal occasion	0.034	1.000	0.000
<i>Jungyang</i>	Seasonal occasion	0.034	1.000	0.000
Eighth lunar month	Seasonal occasion	0.034	1.000	0.000
<i>Gamhongno</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Gyedangju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Gwahaju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Nosanchun</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Dohwaju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Dugyeonju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Byeokhyangju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Samhaeju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Sogukju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Songsunju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Iganggo</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Jukryeokgo</i>	Seasonal liquor	0.034	0.522	0.000
<i>Yudu-eum</i>	Seasonal liquor	0.034	1.000	0.000
<i>Hasag-eum</i>	Seasonal liquor	0.034	1.000	0.000
<i>Gwibalgi-sul</i>	Seasonal liquor	0.034	1.000	0.000
<i>Dosoju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.600	0.000
<i>Seju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.600	0.000
<i>Chobaekju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.600	0.000
<i>Gukhwaju</i>	Seasonal liquor	0.034	1.000	0.000
<i>Baekju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.667	0.000
<i>Yangdo-wiju</i>	Seasonal liquor	0.034	0.667	0.000
<i>Sindoju</i>	Seasonal liquor	0.034	1.000	0.000

를 선별하여 기록한 결과로 해석할 수 있다. Park EJ(2014)는 조선 후기 세시기와 세시기속시가 당시 사람들의 일상을 기록한 조선의 자기 표상이라고 보았다. 본 연구의 절기와 세시주 네트워크도 단순히 술의 명칭을 연결한 결과가 아니라, 조선 후기 사람들이 어느 절기에 어떤 술을 빚고 마셨으며, 누구와 함께 술을 나누었는지를 구조적으로 보여주는 생활 문화의 관계망이라 할 수 있다.

근접중심성은 비연결 그래프로 구성된 본 자료의 구조적

특성을 고려하여 해석할 필요가 있다. 본 분석에서 모든 절기 노드와 더불어 1:1 대응 관계를 형성하는 세시주 노드인 유두음, 하삭음, 귀밝이술, 국화주, 신도주의 근접중심성이 최고치인 1.000으로 산출된 것은 각 하위 네트워크 내부 노드 간 최단 거리가 1로 형성되었기 때문으로 이는 해당 노드가 전체 네트워크 차원에서 절대적인 구조적 영향력을 지니고 있음을 의미하기보다는 분리된 하위 네트워크 내부의 국소적 밀집성에 기인한 특성이다. 따라서 본 연구에서는 연결중심성

과 매개중심성을 중심으로 구조적 위치를 해석하고, 근접중심성은 보조적 지표로 활용하는 것이 타당하다고 판단된다.

3) 세시주와 문화적 기능의 네트워크 구조 및 중심성

과하주, 두견주, 도화주 등과 같이 술의 명칭만 제시되고 문화적 기능이 확인되지 않는 사례는 제외하였다. 이에 원문에서 문화적 기능이 명확하게 확인되는 세시주를 대상으로 세시주와 문화적 기능 간의 네트워크를 구축한 결과는 Fig. 2와 Table 6과 같다. 문화적 기능은 의례(ritual), 풍속(custom), 시간(time), 기원(blessing), 풍류(literary gathering), 상징(symbolism), 계절성(seasonality), 놀이(folk play), 액막이(apotropaic belief)의 9개 기능으로 분류되었다. Fig. 2에서 의례는 세주, 도소주, 초백주, 양도위주와 가장 큰 네트워크를 형성했으며 세주는 상징, 유두음은 풍속과 액막이, 귀밝이술은 시간과 기원, 신도주는 계절성과 놀이, 하삭음은 풍류에 각각 연결되었다.

중심성 분석 결과, 의례는 연결중심성 0.235, 근접중심성 0.833, 매개중심성 0.066이 모두 가장 높아 조선 후기 세시주 문화에서 절기 의례의 핵심 기능으로 나타났다. 풍속은 연결중심성 0.118, 근접중심성 0.750, 매개중심성 0.015로 그 다음으로 높은 중심성을 보였다. 세시주 가운데서는 세주의 매

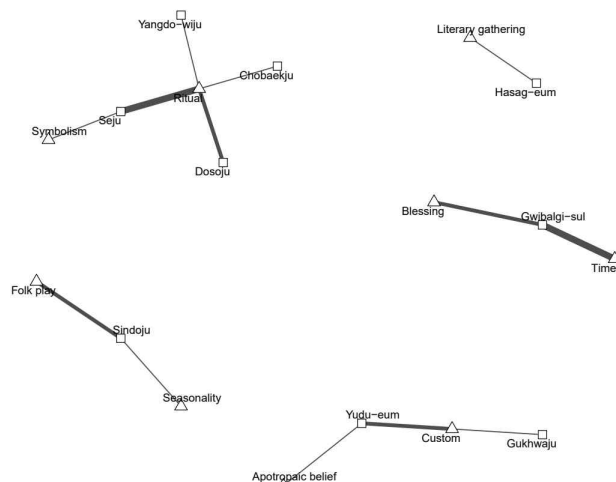


Fig. 2. Network relationships between seasonal liquors (*Sesiju*) and explicitly identified cultural functions in late Joseon dynasty *Sesigi* texts. △: Cultural function, □: Seasonal liquor. Edge thickness represents the frequency of each relationship; node positions are arranged for visualization.

개중심성이 0.029로 가장 높았으며, 유두음은 0.015, 귀밝이술 및 신도주는 각각 0.007로 그 뒤를 이었다. 귀밝이술과 신

Table 6. Centrality measures of nodes in the seasonal liquor (*Sesiju*)-cultural function network

Node	Node type	Degree centrality	Closeness centrality	Betweenness centrality
Ritual	Cultural function	0.235	0.833	0.066
Custom	Cultural function	0.118	0.750	0.015
<i>Seju</i>	Seasonal liquor	0.118	0.625	0.029
<i>Yudu-eum</i>	Seasonal liquor	0.118	0.750	0.015
<i>Gwibalggi-sul</i>	Seasonal liquor	0.118	1.000	0.007
<i>Sindogu</i>	Seasonal liquor	0.118	1.000	0.007
<i>Dosogu</i>	Seasonal liquor	0.059	0.500	0.000
<i>Chobaekju</i>	Seasonal liquor	0.059	0.500	0.000
<i>Hasag-eum</i>	Seasonal liquor	0.059	1.000	0.000
<i>Gukhwaju</i>	Seasonal liquor	0.059	0.500	0.000
<i>Yangdo-wiju</i>	Seasonal liquor	0.059	0.500	0.000
Time	Cultural function	0.059	0.667	0.000
Literary gathering	Cultural function	0.059	1.000	0.000
Blessing	Cultural function	0.059	0.667	0.000
Symbolism	Cultural function	0.059	0.417	0.000
Seasonality	Cultural function	0.059	0.667	0.000
Folk play	Cultural function	0.059	0.667	0.000
Apotropaic belief	Cultural function	0.059	0.500	0.000

도주는 근접중심성이 각각 1.000으로 가장 높아 각각의 하위 네트워크 내에서 다른 노드에 상대적으로 가까운 위치를 나타냈다.

Kim MH(2020)는 음식 섭취 행위에 문화적 상징이 내포되므로 구체적 식생활 기록 분석이 중요하다고 보았다. 실제 『쇄미록』 분석에서 추석 등 절사(節祀)에 제주(祭酒) 및 다양한 술이 올랐음이 확인한 바와 같이 본 연구에서 의례가 중심 기능으로 나타난 결과는 술이 조선시대 세시음식 체계에서 제례와 공동체를 잇는 매개체였음을 정량적으로 뒷받침한다.

세주는 세시주 중 가장 높은 매개중심성(0.029)을 보였는데, 『경도잡지』의 영춘(迎春) 상징성과 『동국세시기』의 신년 제례 기능이 결합된 결과이다. 즉, 세주의 중심성은 특정 주종의 물리적 특성보다 제례와 계절 전환의 의미가 융합된 문화적 개념의 포괄성에 기인한다. 다만 세주는 단일한 제조법을 가진 하나의 주종이라기보다 설날에 마시는 술을 포괄하는 명칭으로 사용되었다는 점에 유의해야 한다.

귀밝이술은 출현 빈도는 가장 높았지만 네트워크에서는 새벽에 찬 술을 마시며 청각 건강을 기원하는 음용 규범과 기원 기능이 결합된 세시주로 나타났다. 이는 세시풍속에서 술 자체뿐 아니라 음용 시기와 방식까지 문화적 의미를 구성했음을 보여준다.

유두음은 물맛이와 공동 음주를 포괄하는 행위 중심의 세시주로, 액막이와 공동체 풍속을 연결하는 기능을 수행하였다. 유두절에 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감는 것은 불길한 기운을 제거하는 정화 행위였고, 이후 함께 모여 술을 마시는 것은 이를 공동체적 풍속으로 전환하는 행위로서 세시주를 개별 주종이 아닌 절기와 결합된 음주 행위까지 포함하여 해석한 본 연구의 분석 기준을 뒷받침한다. Kim MH(2020)의 『쇄미록』 연구에서도 유두절 절식과 술이 함께 기록되어 이러한 해석과 일치하였다.

하삭음은 풍류와 연결되어 자연 감상과 문학적 교류를 매개하는 사회·문화적 기능을 수행한 것으로 나타났다. 이는 특정 술의 재료나 제조법보다 술을 마시는 장소와 참여자, 시 짓기와 같은 행위가 중심적인 의미를 구성하였음을 보여준다. Shin SH(2015)는 한시 분석을 통해 세시풍속이 생활·놀이문화와 농경·향유 방식을 포함한다고 밝힌 바 있다.

국화주는 풍속과 연결되었다. 중앙절에 높은 곳에 올라 모임을 열고 국화주를 마시는 등고회는 계절의 경관을 감상하며 함께 술을 나누는 대표적인 절기 풍속이었다. 국화주는 TF-IDF 분석에서도 가장 높은 값을 보였는데, 이는 국화주가 특정 문헌의 중앙절 풍속을 특징적으로 드러내는 세시주였음을 의미한다. 따라서 국화주는 TF-IDF 분석에서 나타난 문헌의 차별성과 네트워크 분석에서 확인된 풍속 기능이 서

로 일치하는 사례로 볼 수 있다.

신도주는 햅쌀 수확이라는 계절성과 농한기 씨름과 음주라는 놀이를 연결하여 생산에서 휴식으로의 전환을 보여준다. 신도주는 농경 생산의 종료, 새로운 곡식의 음식화, 노동에서 휴식으로의 전환 및 공동체 놀이를 하나의 관계망 안에 결합하였다. Park EJ(2014)의 지적처럼, 세시기가 단순한 명절 목록이 아닌 민간의 일상과 생산·휴식의 리듬을 담은 기록임을 입증하는 사례이다.

이상의 결과를 종합하면 조선 후기 세시주는 의례, 기원과 액막이, 풍류, 농경과 공동체라는 네 가지 문화적 성격으로 구분할 수 있었다. 이는 세시주가 단순히 특정 절기에 마시는 술이 아니라 절기, 의례, 건강에 대한 기원, 농경 주기, 자연 향유 및 공동체 관계가 결합된 복합적인 식생활문화였음을 보여준다. 또한 본 연구는 텍스트 마이닝과 네트워크 분석을 적용하여 세시주의 의미를 관계 구조로 시각화하고, 절기-세시주-문화적 기능의 연결 체계를 정량적으로 제시하였다는 점에서 의의가 있다.

요약 및 결론

본 연구는 조선 후기 산문형 세시기 문헌에 나타난 세시주의 종류와 문화적 의미를 체계적으로 규명하기 위하여 『세시기』, 『경도잡지』, 『한양세시기』, 『열양세시기』, 『동국세시기』를 대상으로 텍스트 마이닝 분석을 수행하였다. 산문형 세시기 문헌에서 세시주와 관련된 기록을 추출한 후에 빈도 분석, TF-IDF 분석 및 네트워크 분석을 시행하여 절기와 세시주, 그리고 세시주와 문화적 기능 간의 관계를 분석하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다. 첫째, 조선 후기 세시기 문헌에서는 총 22종의 세시주 및 관련 음주·양조 행위가 확인되었다. 세시주는 정월(세주, 도소주, 초백주, 귀밝이술)과 가을(국화주, 신도주, 백주, 양도위주) 등 특정 절기에 집중하여 나타났으며, 유두음과 하삭음은 특정 주종의 명칭이라기보다 절기와 결합된 음주 행위 자체를 의미하는 특징을 보였다. 둘째, 빈도 분석에서는 귀밝이술이 가장 높아 조선 후기 세시기에 가장 보편적으로 전승된 세시주임을 확인하였다. 반면 삼월 월내에는 감홍로, 과하주 등 다양한 지역 명주가 집약되어 양조 및 유통 문화의 특징을 드러냈다. 셋째, TF-IDF 분석에서는 국화주, 양도위주, 유두음 순으로 중요도가 높게 산출되었다. 귀밝이술의 낮은 TF-IDF 값은 중요도가 낮아서가 아니라 특정 문헌에 국한되지 않고 세시기 전반에 널리 공유된 대표 세시주였음을 뜻한다. 넷째, 절기와 세시주 네트워크 분석에서는 삼월 월내가 가장 높은 연결 및 매개중심성을 나타냈으나, 이는 하나의 월령에 다양한 명주가 기록된 문헌 구조를 반영한 결과였다. 반면 정월대보름과

귀밝이술은 가장 높은 연결 빈도를 보여 분석 대상 문헌에서 가장 반복적으로 확인된 절기와 세시주의 관계로 나타났다. 다섯째, 세시주와 문화적 기능 네트워크 분석에서는 의례가 가장 높은 중심성을 나타내어 세시주 문화에서 의례적 기능이 중요한 위치를 차지하였음을 보여주었다. 또한 세주는 의례와 상징, 귀밝이술은 시간과 기원, 유두음은 풍속과 액막이, 신도주는 계절성과 놀이, 하삭음은 풍류 기능을 대표하며 복합적인 문화 매개체 역할을 수행했음을 보여주었다. 이상의 결과를 종합하면, 조선 후기의 세시주는 단순한 음료를 넘어 절기의 시간성, 농경문화, 유교적 의례, 건강 기원, 공동체적 연대 및 풍류가 복합적으로 융합된 식생활 문화의 핵심 요소였다. 특히 명칭 중심과 행위 중심의 이중적 구조를 지니고 있었음이 확인되었다. 본 연구는 기존의 세시기 및 세시주 연구가 주로 문헌의 해석과 고찰을 중심으로 이루어져 온 것에서 나아가, 텍스트 마이닝과 네트워크 분석을 적용하여 세시주의 출현 빈도와 상대적 중요도, 절기 및 문화적 기능과의 관계를 정량적으로 분석하였다는 점에서 학술적 의의가 있다. 특히 문헌에 산재된 세시주 기록을 표준화된 데이터셋으로 구축하고, 빈도 및 TF-IDF 분석과 네트워크 중심성 분석을 통해 기존의 질적 문헌연구에서 개별적으로 논의되어 온 세시주의 특성을 관계 구조와 수치로 가시화하였다는 점에서 기존 연구와 차별성을 갖는다. 다만 분석 대상이 산문형 세시기 문헌에 국한되었으므로 향후에는 한시 형식의 운문 자료를 비롯하여 조리서, 일기류, 의궤 등 다양한 고문헌을 포괄한 비교 연구가 이루어질 필요가 있다. 또한 중국과 일본의 세시기 문헌과의 비교 연구를 통해 동아시아 세시주의 공통성과 차별성을 규명하고, 나아가 한·중·일 세시음식 문화 전반에 대한 비교 연구로 확장될 필요가 있을 것이다.

REFERENCES

- Bae YD (2001) The diversification of alcoholic drinks in *Uymsikdimibang* and its social meaning. *Korean Journal of Heritage: History & Science* 34: 102-136.
- Ban HJ, Kang BN, Kim HS (2021) A study on the trend of Korean culinary research using topic modeling based on text mining. *Journal of Industrial Innovation* 37(3): 141-163.
- Choi HY, Kim DJ (2022) Network analysis of consumer perception using social big data: Focused on foodtech. *Culi Sci & Hos Res* 28(8): 70-82.
- Digital *Jangseogak* (2026) *Bencao Gangmu*. <https://jsg.aks.ac.kr/> (accessed on 15. 4. 2026).
- Huh SM, Han JS (1993) A study on the present state of for seasonally special days and dishes. *J East Asian Soc Diet Life* 3(2): 83-97.
- Hyun YM, Lee SM (2025) Study of food tech recognition using text mining and sentiment analysis. *Culi Sci & Hos Res* 31(2): 122-131.
- Jeong WL (2014) A study on the methods of taste for the arts and the creation of cultural spaces among classical scholars during Joseon. *Toegye-Hak-Lon-Jib* 15: 177-217.
- Jin KH (2020a) A study on the problems of the translation and annotation of *Dongguksesigi* (東國歲時記). *The Journal of Korean Classics* 55: 393-428.
- Jin KH (2020b) Translation problems and solutions of ‘*Sesiki* (歲時記)’ in the North and South Korea. *The Studies of Korean Literature* 65: 237-258.
- Kang JH, Yoon SJ (2008) A survey on the perception and preparation of traditional Korean festival foods in Seoul and the Kyonggi area. *J East Asian Soc Diet Life* 18(4): 473-488.
- Kim DE (2014) Literature review and development plan for seasonal alcohol. MS Thesis Sungshin Women’s University, Seoul. pp 9-67.
- Kim MH (2020) Study on the 16th century noble lineage’s rites and seasonal food recorded in the *Shaemirook*. *J Korean Soc Food Cult* 35(1): 14-27.
- Kim MH, Chung HK (2007) A study on the food culture of Chinese poetry in the Latterly Chosun dynasty: Focused on Korean customs poetry. *J Korean Soc Food Cult* 22(5): 528-543.
- Kim MT (2009) The changes to the foundation of annual cyclic rites and their modern modifications. *Asian Comparative Folklore* 38: 317-349.
- Kim SH (2019) A study on women *Sesi*-play observed through *Sesigi* of late Josun dynasty. *Korean Studies* 38: 531-566.
- Kim WD (2009) Reorganization and recreation of seasonal customs through almanacs. *Korean Journal of Folk Studies* 24: 151-167.
- Kim YJ (2022) The study on the current status of seasonal customs data of 1910~1940 and the characteristics of modern seasonal customs. *Korean Journal of Folk Studies* 51: 93-130.
- Kwon JS (2013) A study on a transition and modernization project of Korean traditional seasonal foods. MS Thesis Wonkwang University, Iksan. pp 1-65.

- Lee HJ (2018) Hanyang city residents' seasonal customs and their nature, reflected in the "seasonal customs manuals" ('Seshi Pungsokseo, 歲時風俗書') published in the 18th and 19th centuries - Examination of *Gyeongdo Jabji* (京都雜誌) and *Yeolyang Seshigi* (洌陽世時記). The Journal of Seoul Studies 70: 35-70.
- Lee SE (2022). A study on the analysis of modern cookbooks using text mining. Ph D Dissertation Ewha Womans University, Seoul, Korea. pp 3-129.
- National Folk Museum of Korea (2003) *Sesigi* translation series of the National Folk Museum of Korea: Joseon Dae-*Sesigi* I. National Folk Museum of Korea, Korea. pp 19-186.
- National Folk Museum of Korea (2005) Compilation of Korean Seasonal Customs Materials: Late Joseon Dynasty Literary Collections. National Folk Museum of Korea, Korea. pp 10-767.
- National Folk Museum of Korea (2006) China *Dae-Sesigi* I: *Hyeongcho Sesigi*, *Chohakgi*, *Donggyeong Monghwarok*, *Shwagiryebobo*. National Folk Museum of Korea, Korea. pp 34-49.
- National Folk Museum of Korea (2021) *Sesigi* translation series of the National Folk Museum of Korea: Joseon *Dae-Sesigi* III. Revised and Expanded Edition. National Folk Museum of Korea, Korea. pp 15-224.
- Oh SD (2012) A literature review of traditional foods in Korean festivals in the Joseon dynasty. Korean J Food Nutr 25(1): 32-49.
- Park EJ (2014) Seasonal customs in the later of Joseon dynasty, and daily life: Focused on *Sesigi* (歲時記) · *Sesigisoksi* (歲時紀俗詩). Journal of East Asian Cultures 58: 13-41.
- Seol MY, Kim ES, Han YI (1991) A study on the foods of annual custom in Cheongju area. J Korean Soc Food Cult 6(3): 257-264.
- Shin MK, Chung HJ (2008) Comparative study on seasonal festival and food culture among the Korea, China and Japan. J East Asian Soc Diet Life 18(3): 277-293.
- Shin SH (2015) Chosun dynasty seasonal customs to see through the Chinese poetry. Theses on Korean Literature 70: 71-103.
- Shin SY, Lee BJ (2020) Analyzing research trends of food tourism using text mining techniques. J Korean Soc Food Cult 35(1): 65-78.

Date Received	Jul. 22, 2026
Date Revised	Jul. 22, 2026
Date Accepted	Aug. 06, 2026