

# 朝鮮族飲食習俗

조선족의 식생활은 농경생산과 밀접히 연관되어있다. 쌀밥과 죽을 주식으로 하고 장, 국, 김치, 찌지, 두부 등을 부식물로 하는데 그 종류가 매우 많다.

조선족의 특별음식은 잔치나 명절을 비롯한 특별한 기회에 만들어 먹는 음식을 말한다. 특별음식으로는 떡, 국수를 비롯한 여러가지 주식물과 국, 구이, 회 등을 비롯한 여러가지 부식물들이 있다.

조선족은 예로부터 낱알과 과일 그리고 산열매로 여러가지 당과류와 음료, 술을 만들었다. 조선족당과류에서 대표적인것으로는 엿, 유밀과, 엿강정 등이 있으며 전통적으로 만들어온 음료로는 술, 화채, 수정과, 식혜,막걸리 등이 있다.

조선족은 조선족 고유의 음식문화를 보존하였을뿐만아니라 주변 기타 민족의 음식문화도 받아들여 조선족 음식문화를 다양하게 발전시켜나갔으며 잇달아 민족의 우수한 음식문화를 해내외에 널리 전파하였다.

朝鮮族的飲食和朝鮮族農耕生產有着密切的關係。朝鮮族以各種米飯和粥為主食，以醬湯、泡菜、咸菜、豆腐等做為副食，其種類繁多。

朝鮮族的節慶飲食，是特定日子製作的食物。節慶飲食包括米糕、麵條等主食和湯、燒烤、生拌等副食。

朝鮮族自古以來就善於利用稻穀、水果和野果製作糖果、飲料和酒。其中，最具有代表性的有糖稀、麥芽糖等。按照傳統方式製作的飲料有米酒、甜茶、柿餅汁、酒釀等。

朝鮮族不僅完整地保存了本民族固有的飲食文化，而且吸收了其他民族優秀的飲食文化，豐富和發展朝鮮族的飲食文化，並將其傳播到國內外。



이남박으로 쌀을 일어 솥에 안침      淘米下锅





장독대

酱缸台





배추김치 담그기

腌制辣白菜





찰떡치기

打年糕





국수를 끓는 물에 익힘

用开水煮面条





순대 만들기

米腸