

조선시대 숙실과(熟實果)의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 - 의궤와 고문헌을 중심으로 -

오 순 덕*

(주)오순덕식품위식산업연구소

A Literature Review on the Type and Cooking Methods for *Suksilkwa* during the *Joseon* Dynasty, with a focus on *Euigwe* and old literature

Soon-Duk Oh*

Ohsoonduk of Food Industry Institute Co., Ltd.

Abstract

This article examines the types and cooking methods of *Suksilkwa* as recorded in 14 royal palace studies and 10 old literature texts of the *Joseon* dynasty (1392-1909). The types of *Suksilkwa* during the *Joseon* dynasty were Joran (棗卵), Yulran (栗卵), and Gangran (薑卵). The frequency of the *Suksilkwa* types during the *Joseon* dynasty in order were: Gangran (35.4%), Joran (32.3%), and Yulran (32.3%). Prior to 185 years ago, “Junghae-Jungraeuigwe (丁亥整禮儀軌)” (1827), Joran (棗卵), Yulran (栗卵), and Gangran (薑卵) were called Samsaegrang (三色卵). Nearly 144 years ago, “Mujin-Jinchaneuigwe (戊辰進饌儀軌)” (1868) recalled *sulsilgwa* (熟實果). “Imjin-Jinchaneuigwe (壬辰進饌儀軌)” (1892) first recalled assorted-*sulsilgwa* (各色熟實果), in which sansabyeong were added in the *sulsilgwa*. “Sinchuk-Jinyeoneuigwe (辛丑進宴儀軌)” (July 1901), “Imin-Jinchaneuigwe (壬寅進饌儀軌)” (April 1902), “Imin-Jinyeoneuigwe (壬寅進宴儀軌)” (November 1902) described assorted-*sulsilgwa* (各色熟實果) in which ohmijabyeong were added to the *sulsilgwa*. Further study will be conducted on recipes and ingredients recorded in these *Euigwe* and old books in order to develop a standardized recipe to make *Suksilkwa* appealing to a global palate.

Key Words: *Suksilkwa* (熟實果: Korean traditional stewed fruits), Joran (棗卵: cooked jujube cookies), Yulran (栗卵: cooked chestnut cookies), Gangran (薑卵: cooked ginger cookies), old literatures: *Euigwe* [儀軌: records of protocols], Joseon dynasty

1. 서 론

우리나라 전래의 음식물 가운데는 연회음식(宴會飲食)·제향음식(祭享飲食)·혼례음식(婚禮飲食)·시속음식(時俗飲食)·용 등으로 자리를 굳히면서 상용음식이 아닌 간식(間食) 또는 기호음식(嗜好飲食)으로 계승되고 있는 조과류(造果類)가 있다. 중국의 병이류(餅餌類)에 해당되고 일본의 화과자(和菓子)와 맛먹고 서구사회의 케이크(Cakes)로 분류되는 조과류(造果類)가(장 1996) 바로 그것이다. 과(菓)를 크게 나누면 생과와 자연식품을 가공하여 만든 조과가 있는데, 그 조과의 범위는 다양하여 곡물로 만든 것, 과실을 가공한 것 등이 있으며 한식과자의 종류에는 유밀과, 강정, 다식, 전과, 엿과 엿강정으로 분류하였다(황 1986). 즉 조과류(造果類)는 열매대신 모조과실로 조형된 것을 말한다(장 1996).

조과류(造果類) 중에는 유밀과류(油蜜果類)·산자류(食散子類)·강정류(羌釘類)·다식류(茶食類)·전과류(煎果類)·숙실과류(熟實果類)·이당제품류(飴餠製品類)가 포함된다(장 1996)고 하였다. 또한 조과(造果)에 관한 기록으로는 숙종 「기해(己亥) 진연의궤(進宴儀軌)」(1719) 9월 24일 ‘....대전(大殿)의 대탁상(大卓床)과 찬안상(饌案床), 세자궁(世子宮)의 찬안상에 조과(造果)를 높이 괴는 일이 매우 많아서 연회일은 임박한데 대처하기가 어렵기에, 사정이 부득이해서 당초 감원했던 숙수(熟手) 5명 가운데 3명을 금월 24일부터 일을 시켰으니...’로 보아 조과(造果)는 연회음식으로 중요한 위치를 차지한 것으로 보여진다.

본 연구는 조과류 가운데 숙실과를 중심으로 고찰하고자 한다. 숙실과(熟實果)에 관한 문헌적 연구로는 ‘조선시대 궁중 연회음식 중 과정류의 분석적 연구’(Lee & Yoon 1986),

*Corresponding author: Soon-Duk Oh, Ohsoonduk of Food Industry Institute Co., Ltd, 890, Hyeonseok-ro, Nam-myeon, Yangju-si, Gyeonggi-do, Seoul 482-871, Korea Tel: 82-10-7153-1535 E-mail: je0749@korea.ac.kr

‘전과류(煎果·正果類)의 문헌적 연구-1100~1990년 문헌을 중심으로’(조 & 이 1992) 등이 있다.

그러나 그동안 발표된 논문과 책들에서 숙실과의 정의와 종류에 대해 설명이 서로 달라 한식을 이해하는 기초적인 자료임에도 불구하고 보고되어 있지 않고 있다.

본 연구는 조선시대 궁중의례 14책과 고문헌 10책으로 총 24책을 대상으로 고찰하였다. 궁중의례 14책으로는 「원행을묘정리의례(園行乙卯整理儀軌)」(1795년), 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년), 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년), 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년), 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」(1848년), 「무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌)」(1868년), 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년), 「정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌)」(1877년), 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년), 「임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌)」(1892년), 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월), 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월), 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월), 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)를 대상으로 하였다. 고문헌 10책으로는 「증보산림경제(增補山林經濟)」(1767년), 「술만드는 법」(1700년대), 「규합총서(閩閩叢書)」(1815년경), 「임원십육지(林園十六志(鼎祖志))」(1827년), 「농정회요(農政會要)」(1830년대), 「찬법(饌法)」(1854년), 「규곤요람」(1896), 「술진은 법」(1800년대 말엽), 「시의전서(是議全書)」(1800년대 말엽), 「음식방문」(1800년대 말엽)을 대상으로 고찰하였다.

조선시대 궁중의례와 고문헌에 기록된 숙실과의 정의와 종류 및 조리방법을 분석 고찰함으로써 우리음식문화의 우수성을 이해하는데 도움이 되고 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

II. 본 론

조선시대 숙실과는 궁중의례 14책과 고문헌 10책, 총 24책에 수록된 숙실과를 고찰하였다. 숙실과는 조란, 울란, 강란으로 분류하여 고찰하였다.

1. 숙실과의 정의

조선왕조 궁중의례에 나타난 시대별 숙실과류의 종류는 <Table 1>과 같다.

지금부터 185년전 기록인 「정해 정례의례」(1827년)에서는 조란(棗卵)·울란(栗卵)·생강란(生薑卵)을 삼색란(三色卵)이라 하였으며 144년 전인 「무진 진찬의례」(1868년)에서 처음으로 숙실과(熟實果)란 명칭이 사용되었음을 알 수 있었다. 또한 각색숙실과(各色熟實果)의 명칭은 「임진 진찬의례」(1892년)에서 처음 사용되었으며 숙실과(조란·울란·강란)에 산사병(山査餅)이 추가 되었다. 「신축 진연의례」(1901년 7월)·「임인 진찬의례」(1902년 4월)·「임인 진연의례」(1902년 11월)의 각색 숙실과는 숙실과(조란·울란·강란)에 오미자병(五味子餅)이 추가되었음을 알 수 있었다.

그동안 발표되어진 숙실과에 대한 정의를 <Table 2>와 같이 정리하여 보았다.

<Table 2>와 같이 선행 연구의 논문인 ‘조선시대 궁중연회 음식 중 과점류의 분석적 연구’(Lee & Yoon 1986)에서는 숙실과의 종류를 모두 7종류로, 조란·강란·울란·각색숙실과·숙실과·증대추·숙물을 포함시켰다. 그러나 숙실과에 조란·강란·울란을 말하는 것이며 숙실과라는 단독으로 존재하는 것이 아니다. 역시 각색숙실과 단독으로 존재하는 것이 아니라 산사병 혹은 오미자병이 추가 되었을 때 불

<Table 1> Suksilgwa recorded in Euigwe (Joseon dynasty Royal Palace)

궁중 의례	숙실과		
	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
원행을묘정리의례(1795)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑果(강과) 薑卵(강란)
정해 정례의례(1827년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	生薑卵(생강란)
무자 진작의례(1828년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
기축 진찬의례(1829년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
무신 진찬의례(1848년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
무진 진찬의례(1868년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
계유 진작의례(1873년)	棗卵(조란)	-	薑卵(강란)
정축 진찬의례(1877년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
정해 진찬의례(1887년)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
임진 진찬의례(1892년)	各色熟實果(각색숙실과: 조란, 울란, 강란, 산사병)/熟實果(숙실과: 조란, 울란, 강란)		
신축 진찬의례(1901년 5월)	棗卵(조란)	栗卵(울란)	薑卵(강란)
신축 진연의례(1901년 7월)	各色熟實果(각색숙실과: 조란, 울란, 강란, 오미자병)/熟實果(숙실과: 조란, 울란, 강란)		
임인 진찬의례(1902년 4월)	各色熟實果(각색숙실과: 조란, 울란, 강란, 오미자병)		
임인 진연의례(1902년 11월)	各色熟實果(각색숙실과: 조란, 울란, 강란, 오미자병)		

<Table 2> Inaccuracies published Suksilgwa

저자	발표자료	숙실과의 내용
황혜성 (1997)	궁중의 과자와 생과	궁중의 연회의케에 나오는 숙실과의 종류는 조란, 울란, 강란과 이 3가지를 한데 담은 것과 숙실과, 각색숙실과, 서여병, 백자병, 증대조, 숙울로 10가지 이다.
이효지 · 윤서석 (1986)	‘조선시대 궁중연회 음식 중 과정류의 분석적 연구’	숙실과의 종류는 모두 7종류 였다. 조란, 강란, 울란, 각색숙실과, 숙실과, 증대추, 숙를 을 포함시켰다.
강인희 (1987)	한국의 맛	숙실과에 생란, 조란, 울란, 밤초, 대추초, 잣박산 을 포함시켰다.
조신희 · 이효지 (1992)	‘전과류(煎果·正果類)의 문헌적 연구’	조란은 큰 잔치때 생실과 옷기로 쓰였고, 울란과 조란은 항상 함께 만들어 각색 전과나 숙실과와 함께 상에 올렸다.

러진 명칭임을 알 수 있었다. 또한 강란과 울란을 ‘1901년에는 녹말, 오미자, 연지가 추가되었다’하였는데 그것은 잘못된 것이며 녹말 · 오미자 · 연지는 오미자병의 재료로서 숙실과와 함께 각색숙실과라 칭한 것을 잘못 분석하였다.

‘전과류의 문헌적 연구’(조 & 이 1992)에서는 울란과 조란은 항상 함께 만들어 각색전과나 숙실과와 함께....라 하여 울란과 조란은 숙실과의 일부임으로 숙실과와 함께 란 표현은 적절하지 않음을 알 수 있었다.

궁중음식 관련 단행본에서 숙실과에 대한 명칭이 정확하지 않은 것을 알 수 있었다. 「궁중의 과자와 생과」(황 1997)에서 숙실과의 종류는 조란, 울란, 강란과 이 3가지를 한데

담은 것과 숙실과, 각색숙실과....에서 조란 · 울란 · 강란 세 가지를 숙실과라 불리어 겹기에 숙실과와 각색숙실과를 숙실과의 종류에 포함시켜서는 안된다.

그러므로 본 연구에서 숙실과는 조란, 울란, 강란으로 정의하고자 한다. 각색숙실과 범주에 해당되는 것은 과실인 산사나 오미자로 만든 산사병과 오미자병을 숙실과와 함께 곁들여질 때 불러진 명칭임을 본 연구 결과 확인할 수 있었다.

2. 조선시대 숙실과의 종류

조선시대 궁중의케와 고문헌에 나타난 숙실과의 종류는 <Table 3>과 같다.

<Table 3> Suksilgwa according to the type of ingredients (Joseon dynasty)

문헌	숙실과		
	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
증보산림경제(1767년)	조란법(棗爛法)	울란법(栗爛法)	-
술만드는법(1700년대)	조란법	놀란	-
원행음료정리의케(1795년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강과(薑果), 강란(薑卵)
규합총서(1815년경)	-	밤조약	생강과
정해정례의케(1827년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	생강탄(生薑卵)
임원십육지(1827년)	-	-	생강과방(生薑果方)
무자진작의케(1828년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
기축진찬의케(1829년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
농정회요(1830년대)	조란법(棗卵法)	울란법(栗卵法)	-
무신진찬의케(1848년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
饌法(1854년)	조란, 대조편	울란	생강편
무진진찬의케(1868년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
계유진작의케(1873년)	조란(棗卵)	-	강란(薑卵)
정축진찬의케(1877년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
정해진찬의케(1887년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
임진진찬의케(1892년)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
규곤요람(1896년)	-	-	생강편
술진은법(1800년대말엽)	-	밤주약	생강과
시의전서(1800년대말엽)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	생강편
음식방문(1800년대말엽)	-	-	생강편
신축진찬의케(1901년5월)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
신축진연의케(1901년7월)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
임인진찬의케(1902년4월)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)
임인진연의케(1902년 11월)	조란(棗卵)	울란(栗卵)	강란(薑卵)

조선시대 궁중의례와 고문헌에 나타난 숙실과의 종류는 「증보산림경제」(1767)의 棗爛法(조란법) 등 2종, 「술만드는 법」(1700년대)의 조란법 등 2종, 「원행음료정리의례」(1795년)의 조란(棗卵) 등 4종, 「규합총서」(1815년경)의 밤조약 등 2종, 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「임원십육지(정조지)」(1827년)의 生薑果方(생강과방) 1종, 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년) 조란(棗卵) 등 3종, 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「농정회요」(1830년대)의 棗爛法(조란법) 등 2종, 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」(1848년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「찬법」(1854년)의 조란 등 4종, 「무진진찬의례」(1848년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)의 조란(棗卵) 등 2종, 「정축 진찬의례」(1877년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「임진진찬의례」(1892년)의 조란(棗卵) 등 3종, 「규곤요람」의 생강편 1종, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 밤주약 등 2종, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 棗卵(조란) 등 3종, 「음식방문」(1800년대 말엽)의 생강편 1종, 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)의 조란(棗卵) 등 3종, 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)의 조란(棗卵) 등 3종, 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 조란(棗卵) 등 3종, 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)의 조란(棗卵) 등 3종, 총 62종이 소개되었다. 조선시대 숙실과를 조란, 울란, 강란으로 분류하여 고찰하고자 한다.

1) 조란(棗卵)

조란은 대추를 폭 찢 것을 다지고 설탕을 고루 섞어 다시 대추모양으로 만든 다음 곁에 꿀을 바르고 실백가루를 묻힌 것(윤서석 1991), 다진 대추를 찌 계핏가루를 섞어 빻은 다음 잣가루에 굴린 것(강 1987)이라 하였다.

조란은 연구대상인 궁중의례 14책에서 모두 소개되었고, 고문헌 「증보산림경제」(1767)의 조란법(棗爛法), 「술만드는 법」(1700년대)의 조란법, 「농정회요」(1830년대)의 조란법(棗爛法), 「찬법」(1854년)의 조란·대조편, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 조란(棗卵)으로 모두 5개의 문헌, 총 19개의 문헌에서 소개되었다.

조란의 명칭은 조란(棗爛), 조란, 조란, 대조편, 조란(棗卵)으로 사용되었다.

2) 울란(栗卵)

울란은 삶아 으갠 밤에 계피가루와 설탕을 섞어 모아 다시 밤 모양으로 만들어 거죽에 꿀을 바르고 그 위에 실백 다진 고물을 묻힌 것(윤 1991), 삶아 찢은 밤에 설탕, 꿀, 소금, 계핏가루를 섞어 빻은 다음 잣가루를 묻힌 것(강 1987)이라 하였다.

울란은 연구대상인 궁중의례 14책 가운데 「계유 진작의

례」(1873)를 제외한 13책에서 소개되었고, 고문헌 「증보산림경제」(1767)의 栗爛法(울란법), 「술만드는 법」(1700년대)의 놀란, 「규합총서」(1815년경)의 밤조약, 「농정회요」(1830년대)의 栗爛法(울란법), 「찬법」(1854년)의 울란, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 밤주약, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 栗卵(울란)으로 모두 7개의 문헌, 총 20개의 문헌에서 소개되었다.

울란의 명칭은 栗爛(울란), 놀란, 밤조약, 울란, 밤주약, 栗卵(울란)으로 사용되었다.

3) 강란(薑卵)

생란은 생강즙을 짜낸 생강 건지를 꿀과 조청에 조려 다시 생강 모양으로 빻어 잣가루를 묻힌 것(강 1987)이라 하였다.

강란은 연구대상인 궁중의례 14책에서 모두 소개되었고 고문헌 「규합총서」(1815년경)의 생강과, 「임원십육지」(1827)의 생강과방(生薑果方), 「찬법」(1854년)의 생강편, 「규곤요람」의 생강편, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 생강과, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 생강편, 「음식방문」(1800년대 말엽)의 생강편으로 모두 7개의 문헌, 총 21개의 문헌에서 소개되었다.

강란의 명칭은 생강과, 생강과(生薑果), 생강편으로 사용되었다.

3. 조선시대 숙실과의 조리방법

1) 조란(棗卵)

조선시대 숙실과의 종류 가운데 조란의 조리방법은 <Table 4>와 같다.

조란(棗卵)의 재료구성은 대조(大棗, 대추)·청(淸, 꿀)·실백자(實柏子, 잣)·계피말(桂皮末, 계피가루)·호초말(胡椒末, 후추가루)로 이루어졌으며 「원행음료정리의례」(1795), 「무자 진작의례」(1828)의 조란에서는 호초말(胡椒末)이 사용되지 않았다.

「원행음료정리의례」(1795), 「정해 정례의례」(1827), 「무자 진작의례」(1828), 「계유 진작의례」(1873)에서는 조란의 재료 구성에 황을(黃栗)이 포함되어 사용되었다. 조란은 연구대상인 궁중의례 14책에서 모두 소개되었다.

조선시대 문헌에 나타난 조란은 棗爛(조란)과 棗卵(조란)으로 두 가지 조리법이 소개되었다.

조란(棗爛)의 란(爛)은 빛날 란, 문드러질 란의 뜻(민중서림편집국 1983)으로 난숙(爛熟: 무르녹게 익음)에 사용되는 단어로서 「증보산림경제」(1767)와 「농정회요」(1830년대)에서는 조란(棗爛)으로 표기되어 있다. 「증보산림경제」(1767)의 조란(棗爛)은 대추를 물에 폭 담그어 시루어 찢으로써 무르녹게 익힌 후 씨를 제거한 후 잣을 넣고 주둥이를 봉하는 조리법이다. 「농정회요」(1830년대)의 조란(棗爛)은 「증보산림경제」(1767)의 조리법 이외에 대추를 물에 축여 조청과

<Table 4> Joran cooking method according to the main ingredient in Joseon dynasty

조란 명칭	부재료	조리방법	문헌
조란법(棗爛法) ① 잣		대추→물에 불림→시루에 찜→씨 제거→①을 넣고 주둥이를 봉한다.	증보산림경제(1767년)
조란법	① 밤 ② 계 피가루 ③ 꿀 ④ 잣가루	대조→술에 넣어 검게 되면→씨 발라냄, ① 삶아→걸러+② 넣고→대조 들썩 맞춤→③ 문힘→④ 문혀 쓰라.	술만드는법(1700년대)
조란(棗卵)	① 황율(黃栗) ② 청(淸) ③ 계피말(桂皮末) ④ 실백자(實柏子)	-	원행음묘정리의괘(1795년)
조란(棗卵)	① 황율(黃栗) ② 백청(白淸, 꿀) ③ 계피말(桂皮末) ④ 실백자(實柏子) ⑤ 호초말(胡椒末)	-	정해정례의괘(1827년)
조란(棗卵)	① 숙율(熟栗) ② 백청(白淸) ③ 계피말(桂皮末) ④ 실백자(實柏子)	-	무자진작의괘(1828년)
조란(棗卵)	① 청(淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	기축진찬의괘(1829년)
조란법(棗爛法) ① 조청 ② 잣		대추→물에 축임→①과 물을 반반 섞어 물이 마를때까지 줄인다. 대추→물에 축임→시루에 찜→씨 제거→② 넣고 다시 입구를 싸 막는다.	농정회요(1830년대)
조란(棗卵)	① 백청(白淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	무신진찬의괘(1848년)
조란	① 꿀 ② 밤 ③ 계피 · 후추가루 ④ 잣가루	대추를 두드림→① 섞어 초합→강즙 섞어 ② 조린 것을 걸러 ③ 넣어→연울만큼 큼직하게 만듬→대추를 얇게 입힘→원жат 셋씩 박고→④ 문힘	饑法(1854년)
대조편	① 꿀 ② 계피 ③ 잣가루	대조→두드려 반듯하게 함→+①+강즙+②→조림→납작하게 빻음→③ 문힘	
조란(棗卵)	① 백청(白淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	무진진찬의괘(1868년)
조란(棗卵)	① 청(淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	계유진작의괘(1873년) 정축진찬의괘(1877년)
조란(棗卵)	① 황율(黃栗) ② 청(淸) ③ 계피말(桂皮末) ④ 실백자(實柏子) ⑤ 호초말(胡椒末)	-	정해진찬의괘(1887년) 임진진찬의괘(1892년)
조란(棗卵)	① 계피 ② 꿀 ③ 잣가루	대추를 곱게 다짐→푹 찜 밤가루에 ①②을 섞어 만든 소를 넣어 대추모양같이 만들어 ③을 문힌다.	시의전서(1800년대말엽)
조란(棗卵)	① 황율(黃栗) ② 청(淸) ③ 계피말(桂皮末) ④ 실백자(實柏子) ⑤ 호초말(胡椒末)	-	신축진찬의괘(1901년5월) 신축진연의괘(1901년7월) 임인진찬의괘(1902년4월) 임인진연의괘(1902년 11월)

물을 반반 섞어 졸이는데 물이 마를때까지 조림으로써 빛날 ‘란’으로 두 가지 조란(棗爛) 조리법이 소개되었다.

조란에는 꿀이 사용되었으나 「농정회요」(1830년대)에서는 조청이 사용되었다.

조란(棗卵)은 「찬법」(1854년)에서 ‘조란은 대추를 두드려 꿀 섞어 초하여 강즙 섞어 밤 조린 것을 걸러 계피, 후추가루 넣어 연윌만큼 큼직하게 만들어 대추를 얇게 입혀 왼맛 셋씩 박고 잣가루를 무쳐 쓰되 찬합에도 잘게하고 껍어 쓰

<Table 5> Yulran cooking method according to the main ingredient in Joseon dynasty

율란 명칭	부재료	조리방법	문헌
율란법(栗爛法)① 꿀		밤은 먼저 삶은 뒤 ①과 물을 반반씩 섞어(밤을 넣고) 조리되 물이 다 졸아들 정도로 조린다.	증보산림경제(1767년)
율란	① 꿀	밤을 삶아 걸러 대초와 합쳐 넣고 밤처럼 만들어 쓴다. 밤을 찌서 걸러 ①에 개여 곁들여 써도 좋으니라.	술만드는법(1700년대)
율란(栗卵)	① 청(淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	원행음료정리의궤(1795년)
밤조약	① 꿀 ② 잣가루 ③ 계피 ④ 건강가루	황률가루 김체에 쳐→①을 넣고 다식 반죽보다 질게 한다, ②에 ③④ 넣고 섞어 ① 버무린 것을 소 넣어 작게 만두과처럼 가를 틀어 살 잡아 빚어 위에 ① 발라 문힌다.	규합총서(1815년경)
율란(栗卵)	① 백청(白淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	정해정례의궤(1827년) 무자진작의궤(1828년)
율란(栗卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	기축진찬의궤(1829년)
율란법(栗爛法)① 조청		밤은 먼저 삶아 익힌다→①과 물을 반반 섞어 물이 마를때까지 졸인다.	농정회요(1830년대)
율란(栗卵)	① 백청(白淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)		무신진찬의궤(1848년)
율란	① 강즙	생물을 갈아 ①과 양념 넣어 생율란을 하면 맛이 생신하다.	饑法(1854년)
율란(栗卵)	① 백청(白淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	무진진찬의궤(1868년)
율란(栗卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	정축진찬의궤(1877년) 정해진찬의궤(1887년) 임진진찬의궤(1892년)
밤주약	① 백청 ② 잣가루 ③ 계피가루 ④ 건강가루 ⑤ 꿀	황률가루→김체에 침→①로 다식 반죽보다 질게 반죽함→② ③④를 섞어 ⑤에 버무린 것으로 소를 넣고, 작은 만두과처럼 가장자리를 틀어 주름을 잡아 빚어서 ⑤을 발라 ②를 문힌다.	술진은법(1800년대말엽)
율란(栗卵)	① 꿀 ② 계피 ③ 잣가루	밤을 삶아 가루로 만들어 ①과 ② 섞어 새알만 하게 만들어 ③을 문힌다.	시의전서(1800년대말엽)
율란(栗卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	신축진찬의궤(1902년 5월) 신축진연의궤(1902년 7월) 임인진찬의궤(1902년 4월) 임인진연의궤(1902년 11월)

는 것은 굵게 하고 찢 대추씨 빼고 삶은 밤소 넣은 것은 이만 못하니라'하였다. 이 조리법으로 보아 「증보산림경제」(1767)와 「술만드는 법」(1700년대)와 「농정회요」(1830년대)에서는 조란(棗爛)의 형태로 대추를 찢서 씨를 제거하고 잣이나 삶은 밤을 걸러 계피가루를 첨가한 소를 사용하였으나 「찬법」(1854년)에서 '대추를 두드려 꿀 섞어 초하여 강즙 섞어'는 대추로 피를 만들고, '밤 조린 것을 걸러 계피, 후추가루 넣어 연울만큼 큼직하게 만들어'는 밤소를 만들어, '대추를 얇게 입혀 윈 잣 셋씩 박고 잣가루를 무쳐 쓰되'는 밤소에 대추로 쓴 후 잣을 박고 잣가루를 묻히고, '찢대추씨 빼고 삶은 밤소 넣은 것은 이만 못하니라'는 「증보산림경제」(1767)와 「농정회요」(1830년대)에서 만든 조란(棗爛)보다 낫다고 하였다.

또한 「찬법」(1854)의 '대조편'은 대조를 두드려 반듯하게 한 후 꿀과 계피와 강즙을 넣고 조려 납작하게 빚은 후 잣가루를 묻힌 것으로 '편'이란 용어로 인해 과편의 일종으로 생각할 수 있으나 본 연구에서는 숙실과인 조란의 범위에 포함시켰다.

2) 울란(栗卵)

조선시대 숙실과의 종류 가운데 울란의 조리방법은 <Table 5>와 같다.

울란(栗卵)의 재료구성은 황울(黃栗, 밤)·청(淸, 꿀)·실백자(實柏子, 잣)·계피말(桂皮末, 계피가루)·호초말(胡椒末, 후추가루)로 이루어졌다.

조선시대 문헌에 나타난 울란은 앞에서 설명한 조란과 같이 栗爛(울란)과 栗卵(울란)으로 두 가지 조리법이 소개되었다.

울란(栗爛)의 爛(爛)은 빛날 爛, 문드러질 爛의 뜻으로 난숙(爛熟: 무르녹게 익음)에 사용되는 단어로서 「증보산림경제」(1767)와 「농정회요」(1830년대)에서는 울란(栗爛)으로 표기되어 있다. 「증보산림경제」(1767)의 울란(栗爛)은 밤을 먼저 삶은 뒤 꿀과 물을 반반씩 섞어 밤을 넣고 조리되 물이 다 줄아들 정도로 무르녹게 익히는 조리법이다. 「농정회요」(1830년대)의 울란(栗爛)은 밤을 먼저 삶아 익힌 다음에 물 킁하게 만든 다음 조청과 물을 반반 섞어 졸이는데 물이 다 마를 때 까지 조림으로써 빛날 '란'으로 울란(栗爛) 조리법이 소개되었다.

울란의 결착제로 꿀이 사용되었으나 「농정회요」(1830년대)에서는 조청이 사용되었다.

울란(栗卵)은 「찬법」(1854년)에서는 '밤을 조란 소 같이 하여 잣가루로 무치나니 도무지 밤을 조려 하여야 맛도 좋고 상하지도 아니하니 삶은 밤 걸러 하면 좋지 아니하고'는 밤을 조려 하는 것이 맛도 좋고 상하지도 않는다고 하였다.

「술만드는 법」(1700년대)의 粥란은 밤을 찢서 걸러 꿀에 개어 곁들여 쓴다고 하였다. 「규합총서」(1815년경)의 밤조약과 「술진은법」(1800년대말엽)의 밤주약은 황룰가루를 질게 반죽하여 잣가루·건강가루·계피가루로 소를 만들어 넣

고 빚어 꿀 발라 잣가루를 묻힌다.

또한 「찬법」(1854년)에서는 울란(栗卵)의 조리법이 생울란과 숙울란 두가지 방법이 소개되었다. 생울란은 생울를 갈아 강즙과 양념 넣어 만들면 '맛이 생신(生新: 산뜻하고 새롭다)하다'라 하였으며 모양은 둥근 모양보다 만두 모양이나 모지게 임의대로 만드는 것이 좋다고 숙울란은 '둥글게 하는 것이 의법하다'고 하였다.

「시의전서」(1800년대말엽)의 울란(栗卵)은 밤을 삶아 가루로 만들어 꿀과 계피를 섞고 잣가루를 묻힌다.

3) 강란(薑卵)

조선시대 숙실과의 종류 가운데 강란의 조리방법은 <Table 6>과 같다.

「원행음료정리의궤」(1795)에서는 강란(薑卵)·강과(薑果), 「정해 정례의궤」(1827)에서는 생강란(生薑卵)이라 불리웠고 「무자 진작의궤」(1828)이후 의궤에서는 모두 강란(薑卵)으로 소개되었다.

강란(薑卵)의 재료구성은 생강(生薑)·청(淸)·실백자(實柏子)·계피말(桂皮末)·호초말(胡椒末)·백당(白糖)으로 이루어졌다. 「원행음료정리의궤」(1795)에서는 계피말과 호초말이 사용되지 않았으며 「정해 정례의궤」(1827), 「무진 진찬의궤」(1868), 「계유 진작의궤」(1873), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)에서는 백당이 사용되지 않았다.

조선왕조 궁중의궤에서만 강란(薑卵)으로 표기되었고 고조리서와 고문헌에서는 생강과(生薑果), 생강편으로 표현되었다. 본 연구에서 생강편은 표기상 과편에 속하는 듯 하였으나 조리법으로 보아 숙실과인 강란에 포함시켰다.

강란(薑卵)에 사용된 결착제로 궁중의궤 14책과 고문헌의 「찬법」(1854), 「규곤요람」(1896), 「시의전서」(1800년대말엽), 「음식방문」(1800년대 말엽)에서는 꿀이 사용되었다. 그러나 고문헌 「규합총서」(1815년경), 「임원십육지」(1827), 「술진은법」(1800년대 말엽)에서는 꿀과 엿이 사용되었다.

강란(薑卵)의 모양은 다양하게 나타났다. 「규합총서」(1815년경)의 생강과는 손에 문혀 만들어 잣을 문혔고, 「술진은법」(1800년대말엽)의 생강과는 꺼내어 모양 만들어 잣을 문혔다. 「임원십육지」(1827)의 생강과방은 패향모양의 네모난 편으로 만들어 잣을 문혔으며, 「시의전서」(1800년대말엽)의 생강편은 세뿔지게 모양 만들어 꿀 바르고 잣가루를 문혔다. 「찬법」(1854)과 「규곤요람」(1896년), 「음식방문」(1800년대말엽)의 생강편은 반듯한 덩어리를 반반하게 한 후 잣가루를 문혔다.

4) 기타

호초말(胡椒末, 후추가루)은 「원행음료정리의궤」(1795)의 울란(栗卵)에서만 잠깐 사용되었으며 「정해 정례의궤」(1827) 이후 부터는 모두 사용되었다.

백당(白糖)은 「원행음료정리의궤」(1795)의 강란(薑卵)에

<Table 6> Gangran cooking method according to the main ingredient in Joseon dynasty

강란 명칭	부재료	조리방법	문헌
강과(薑果) 강란(薑卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子, 잣가루) ③ 백당(白糖)	-	원행음묘정리의궤(1795년)
생강과	① 꿀 ② 엿 ③ 잣가루	햇생강을 곱게 다져 가루가 되도록 함→물에 담금→체에 발여 짜서 물기없이 함→노구슬을 숯불에 놓고 생강을 넣어 볶음(물이 다 마르게)→①을 넣고 졸인다→②는 식성대로 넣음→손에 묻혀 만들어 ③ 묻힌다.	규합총서(1815년경)
생강란(生薑卵)	① 백(黃)청(白黃淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	정해정례의궤(1827년)
생강과방(生薑果方)	① 꿀 ② 엿 ③ 잣가루	생강→물에 하룻밤 담금→겉질을 벗김→다짐, ①과 ②을 뜨거운 냄비에 넣고 녹임+다진 생강+호박색이 될 때 까지 조림→쾌향(佩香) 모양의 네모난 편으로 만듦→③ 묻힘	임원십육지(1827)
강란(薑卵)	① 백청(白淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末) ⑤ 백당(白糖)	-	무자진작의궤(1828년)
강란(薑卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末) ⑤ 백당(白糖)	-	기축진찬의궤(1829년)
강란(薑卵)	① 백청(白淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末) ⑤ 백당(白糖)	-	무신진찬의궤(1848년)
생강편	① 꿀 ② 계피 ③ 잣가루	생강→다짐→물에 행귀 체에 받혀 눌러 짬+①→조림+②→반듯하게→③ 묻힘	찬법(1854)
강란(薑卵)	① 백청(白淸) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	무진진찬의궤(1868년) 계유진작의궤(1873년)
강란(薑卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末) ⑤ 백당(白糖)	-	정축진찬의궤(1877년)
강란(薑卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末)	-	정해진찬의궤(1887년) 임진진찬의궤(1892년)
생강편	① 꿀 ② 잣가루	생강을 벗겨 얇게 썰어 다짐→냄비에 두어 번 삶아 체에 받쳐 짬→① 넣어 졸임→덩어리가 질 때 입에 넣어 보아 진득 진득하면 다 익은 것→꺼내 놓고 ② 묻힘.	규곤요람(1896)
생강과	① 백청 ② 엿 ③ 잣가루	생강을 가루가 되도록 가늘게 다짐→물에 채웠다가 체에 발아 물기없이 한다→노구슬을 숯불에 놓고 볶음→① 넣고 졸임→엿기게 된 후에 ② 넣는다→손에 묻혀 보아 끈끈해지면 꺼내어 모양을 만듦→③ 묻힘	술진은법(1800년대 말엽)
생강편	① 꿀 ② 계피 ③ 잣가루	생강을 가루와 같이 곱게 다짐→①을 넣어 졸임→송진같이 되직하게 되면 퍼서 ②를 섞어 세뿔지게 모양을 만들어 ①을 바른 후 ③을 묻힌다.	시의전서 (1800년대 말엽)
생강편	① 꿀 ② 잣가루	생강→겉질 벗겨 저뭍→삶아 가늘게 두들김+①→조림→기름 바른 소반에 반반하게 만든다→②를 묻힘	음식방문(1800년대말엽)
강란(薑卵)	① 청(淸, 꿀) ② 실백자(實柏子) ③ 계피말(桂皮末) ④ 호초말(胡椒末) ⑤ 백당(白糖)	-	신축진찬의궤(1902년 5월) 신축진연의궤(1902년 7월) 임인진찬의궤(1902년 4월) 임인진연의궤(1902년 11월)

서만 잠깐 사용 되었고 「정해 정례의궤」(1827), 「무진 진찬의궤」(1868), 「계유 진작의궤」(1873), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)를 제외한 나머지 의궤에서는 모두 사용되었다.

사당(砂糖)은 「원행음묘정리의궤」(1795)의 울란(栗卵)에 사용되었고 그 이후 문헌에서는 보이지 않았다.

III. 결 론

조선시대 숙실과의 종류와 조리방법에 대하여 문헌 고찰을 위하여 조선왕조 궁중의궤 14책과 고문헌 10책으로 총 24책을 참고하였다. 조선왕조 궁중의궤 14책으로는 「원행음묘정리의궤」(1795년), 「정해 정례의궤」(1827년), 「무자 진작의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「무진 진찬의궤」(1868년), 「계유 진작의궤」(1873년), 「정축 진찬의궤」(1877년), 「정해 진찬의궤」(1887년), 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)를 대상으로 하였다. 조선시대 고문헌 10책으로는 「증보산림경제」(1767년), 「술만드는 법」(1700년대), 「규합총서」(1815년경), 「임원십육지(정조지)」(1827년), 「농정회요」(1830년대), 「찬법」(1854년), 「규곤요람」(1896), 「술진은 법」(1800년대 말엽), 「시의전서」(1800년대 말엽), 「음식방문」(1800년대 말엽)을 대상으로 하였다. 숙실과의 종류와 조리방법에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조선왕조 궁중의궤와 고문헌에 나타난 숙실과의 종류는 총 62종이 소개되었다. 강란(薑卵) 35.4%, 조란(棗卵) 32.3%, 울란(栗卵) 32.3% 순으로 나타났다.

조란의 명칭은 조란(棗爛), 조란, 대조편, 조란(棗卵)으로 사용되었으며, 울란의 명칭은 울란(栗爛), 놀란, 밤조약, 밤주약, 울란(栗卵)으로 사용되었고, 강란의 명칭은 강란(薑卵), 강과(薑果), 생강란(生薑卵), 생강과(生薑果), 생강편으로 사용되었다.

지금부터 185년전 기록인 「정해 정례의궤」(1827년)에서는 조란(棗卵)·울란(栗卵)·강란(薑卵)을 삼색란(三色卵)이라 하였으며 144년 전인 「무진 진찬의궤」(1868년)에서 처음으로 숙실과(熟實果)란 명칭이 사용되었다. 또한 각색숙실과(各色熟實果)의 명칭은 「임진 진찬의궤」(1892년)에서 처음 사용되었으며 숙실과(조란·울란·강란)에 산사병(山査餅)이 추가 되었다. 「신축 진연의궤」(1901년 7월)·「임인 진찬의궤」(1902년 4월)·「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 각색 숙실과는 숙실과(조란·울란·강란)에 오미자병(五味子餅)이 추가되었다.

2. 조선시대 문헌에 나타난 조란은 棗爛(조란)과 棗卵(조란)으로 두 가지 조리법이 소개되었다. 「증보산림경제」(1767)와 「농정회요」(1830년대)의 조란(棗爛)은 대추를 물에 담가 시루에 쪄 낸 후 씨를 제거하고 잣을 넣는 조리법과 대추를

물에 축여 조청과 물을 넣고 조린다. 조란(棗卵)은 대추를 곱게 다져 폭 쪄 후, 밤가루에 계피와 꿀을 섞어 만든 소를 넣어 대추 모양같이 만들어 잣가루를 묻힌다.

조선시대 문헌에 나타난 울란은 栗爛(울란)과 栗卵(울란)으로 두 가지 조리법이 소개되었다. 「증보산림경제」(1767)와 「농정회요」(1830년대)의 울란(栗爛)은 밤을 삶은 뒤 꿀과 물을 넣고 조린다.

울란(栗卵)은 밤을 삶아 가루로 만들어 꿀과 계피를 섞어 새알만 하게 만들어 잣가루를 묻히는 것으로, 「찬법」(1854년)에서는 생울란은 만두모양이나 모지게 만들고, 숙울란은 둥글게 만든다.

「술만드는 법」(1700년대)의 놀란은 밤을 찌서 걸러 꿀에 개여, 「규합총서」(1815년경)의 밤조약과 「술진은법」(1800년대말엽)의 밤주약은 황률가루를 질게 반죽하여 잣가루·건강가루·계피가루로 소를 만들어 넣고 빻어 꿀 발라 잣가루를 묻힌다. 「찬법」(1854년)의 생울란은 생울를 갈아 강즙과 양념 넣어 만들어 만두 모양이나 모지게 만들고, 숙울란은 둥글게 만들었다. 「시의전서」(1800년대말엽)의 울란(栗卵)은 밤을 삶아 가루로 만들어 꿀과 계피를 섞고 잣가루를 묻혔다.

강란(薑卵)에 사용된 결착제로 궁중의궤 14책과 고문헌의 「찬법」(1854), 「규곤요람」(1896), 「시의전서」(1800년대 말엽), 「음식방문」(1800년대 말엽)에서는 꿀이 사용되었다. 그러나 고문헌 「규합총서」(1815년경), 「임원십육지」(1827), 「술진은법」(1800년대 말엽)에서는 꿀과 엿이 사용되었다.

강란(薑卵)의 모양은 다양하게 나타났다. 「규합총서」(1815년경)의 생강과는 손에 문혀 만들어 잣을 문혔고, 「술진은법」(1800년대말엽)의 생강과는 꺼내어 모양 만들어 잣을 문혔다. 「임원십육지」(1827)의 생강과방은 패향모양의 네모난 편으로 만들어 잣을 문혔으며, 「시의전서」(1800년대말엽)의 생강편은 세빨지게 모양 만들어 꿀 바르고 잣가루를 묻혔다. 「찬법」(1854)과 「규곤요람」(1896년), 「음식방문」(1800년대말엽)의 생강편은 반듯한 덩어리를 반반하게 한 후 잣가루를 묻혔다.

이상과 같이 조선시대 숙실과의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 현재까지의 숙실과의 변천과정을 파악할 수 있었다. 또한 후속연구로서 이러한 문헌의 고찰과 분석결과를 토대로 하여 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

■ 참고문헌

강인희. 1987. 한국의 맛. 대한교과서주식회사. 서울
 계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌), 고종 10년(1873), 1책, 서울대학교 규장각
 기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌), 순조 29년(1829), 2책, 서울대학교 규장각
 농촌진흥청, 2007, 「농정회요(農政會要)」(崔漢綺 원저, 1830년

- 대), 농촌진흥청, 경기도
- 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람 · 음식방문 · 酒方文 · 술빛는법 · 甘藷耕藏說 · 月餘農歌」(저자미상, 1896년), 농촌진흥청, 경기도
- 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람 · 음식방문 · 酒方文 · 술빛는법 · 甘藷耕藏說 · 月餘農歌」(저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도
- 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람 · 음식방문 · 酒方文 · 술빛는법 · 甘藷耕藏說 · 月餘農歌」(저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도
- 무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌), 헌종 14년(1848), 3책, 서울대학교 규장각
- 무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌), 순조 28년(1828), 2책, 서울대학교 규장각
- 무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌), 고종 5년(1868), 3책, 서울대학교 규장각
- 민중서림편집국. 1983. 활용옥편. 민중서림. 서울
- 송방송 · 박정런. 2001. 국역 肅宗朝己亥進宴儀軌(숙종조기해진연의궤). 민속원. 서울
- 신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌), 대한제국 고종 5년(1901년 7월), 3책, 서울대학교 규장각
- 신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌), 대한제국 고종 5년(1901년 5월), 3책, 서울대학교 규장각
- 원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌), 정조 20년(1795), 서울대학교 규장각
- 이강자 · 김용상 · 김성미 · 이영남 · 한복려 · 이영근 · 박혜원 · 이춘자 · 한복진 · 허채옥 · 김귀영 · 이미숙 · 김복남 · 안빈, 2003, 「증보산림경제」(류중림(柳重臨) 원저, 1767년), 신광출판사, 서울
- 이성우, 1992, 「한국고식문헌집성 II-술만드는 법」(저자미상, 1700년대), 수학사, 서울
- 이효지 · 조신호 · 정낙원 · 김현숙 · 유애령 · 최영진 · 김은미 · 백숙은 · 원선임 · 김상연 · 차경희 · 백현남, 2004, 「시의전서」(작자미상, 1800년대 말엽), 신광출판사, 서울
- 이효지 · 조신호 · 정낙원 · 차경희 편역, 2007, 「임원십육지(정조지)」(서유구 원저, 1827년), 교문사, 경기도
- 임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌), 대한제국 고종 6년(1902년 4월), 3책, 서울대학교 규장각
- 임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌), 대한제국 고종 6년(1902년 11월), 3책, 서울대학교 규장각
- 임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌), 고종 29년(1892), 3책, 서울대학교 규장각
- 윤서석. 1991. 한국의 음식용어. 민음사. 서울
- 윤서석 · 조후종. 1993. 조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 I. Korean J. Dietary Culture. 8(1):79-84
- 윤서석 · 조후종. 1993. 조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 II. Korean J. Dietary Culture. 8(2):159-165
- 장지현. 1996. 한국전래 造果(과줄)類 製造史 研究(上). 성동문화. 서울
- 정량완 편역, 1975, 「규합총서」(빙허각이씨 원저, 1815년경), 보진재, 서울
- 정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌), 고종 14년(1877), 3책, 서울대학교 규장각
- 정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌), 순조 27년(1827), 2책, 서울대학교 규장각
- 정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌), 고종 24년(1887), 3책, 서울대학교 규장각
- 조신호 · 이효지. 1992. 전과류(煎果 · 正果類)의 문헌적 연구-1100~1990년 문헌을 중심으로. 한국생활과학연구 10. pp. 29-36
- 황혜성. 1986. 한국음식. 인서출판사. 서울
- 황혜성 · 한복려 · 한복진 · 서혜경. 1997. 한국음식대관(궁중의 과자와 생과). 한림출판사
- Lee HG, Yoon SS. 1986. An Analysis of Korean Desserts in the Royal Parties of Yi Dynasty. Korean J. Dietary Culture. 1(3):197-210

2012년 8월 13일 신규논문접수, 2013년 1월 28일 수정논문접수, 2월 25일 수정논문접수, 3월 7일 채택