

<http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2015.1.4.1>

JCCT 2015-11-1

조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 수정과류(水正果類)의 문헌적 고찰

A Literature Review of on the *Sujeonggwa* in the Royal Palace of *Joseon* Dynasty

오순덕*

Oh, Soonduk*

요약 조선시대 의궤 15책에 수록되어 있는 궁중음식 중 수정과류(水正果類)에 대하여 문헌 고찰하였다. 수정과류의 종류에는 수정과(水正果), 건시수정과(乾柿水正果), 생리수정과(生梨水正果), 왜감자수정과(倭柑子水正果), 가련수정과(假蓮水正果), 유자수정과(柚子水正果), 잡과수정과(雜果水正果), 두충수정과(杜沖水正果), 육월도수정과(六月桃水正果), 복분자수정과(覆盆子水正果), 앵도수정과(櫻桃水正果), 산사수정과(山査水正果)가 소개되었다. 수정과류 가운데 건시수정과 20%, 생리수정과 15%, 수정과 10%, 왜감자수정과 10%, 가련수정과 10%, 그 외 수정과는 각각 5%로 나타났다. 본 연구를 통해 수정과에 대한 새로운 조명과 메뉴개발을 위한 기초자료로 활용되기를 바란다.

주요어 : 수정과(水正果, Korean traditional punch), 건시수정과(乾柿水正果), 생리수정과(生梨水正果), 유자수정과(柚子水正果), 잡과수정과(雜果水正果), 육월도수정과(六月桃水正果), 복분자수정과(覆盆子水正果), 앵도수정과(櫻桃水正果), 산사수정과(山査水正果), 의궤(儀軌), 조선시대, 궁중음식(宮中飲食)

Abstract This article examines the types of *Sujeonggwa* as recorded in 15 royal palace studies of the *Joseon* dynasty (1392-1909). The types of *Sujeonggwa* during the *Joseon* dynasty appeared *Sujeonggwa*(水正果), *Geunsi-Sujeonggwa*(乾柿水正果), *Saengri-Sujeonggwa*(生梨水正果), *Weigamja-Sujeonggwa*(倭柑子水正果), *Gareun-Sujeonggwa*(假蓮水正果), *Yuja-Sujeonggwa*(柚子水正果), *Jabgwa-Sujeonggwa*(雜果水正果), *Duchung-Sujeonggwa*(杜沖水正果), *Yukyeldo-Sujeonggwa*(六月桃水正果), *Bokbunja-Sujeonggwa*(覆盆子水正果), *Aengdo-Sujeonggwa*(櫻桃水正果), *Sansa-Sujeonggwa*(山査水正果). The frequency of the *Sujeonggwa* types during the *Joseon* dynasty in order were; *Geunsi-Sujeonggwa*(乾柿水正果)(20%), *Saengri-Sujeonggwa*(生梨水正果)(15%), *Sujeonggwa*(水正果)(10%), *Weigamja-Sujeonggwa*(倭柑子水正果)(10%), *Gareun-Sujeonggwa*(假蓮水正果)(10%). The other *Sujeonggwa* each(5%). Through this study, through new lighting and menu development for *Sujeonggwa* used as a basis for hope to contribute to the globalization of Korean food.

Keywords : *Sujeonggwa*(水正果, Korean traditional punch), *Geunsi-Sujeonggwa*(乾柿水正果), *Saengri-Sujeonggwa*(生梨水正果), *Yuja-Sujeonggwa*(柚子水正果), *Jabgwa-Sujeonggwa*(雜果水正果), *Yukyeldo-Sujeonggwa*(六月桃水正果), *Bokbunja-Sujeonggwa*(覆盆子水正果), *Aengdo-Sujeonggwa*(櫻桃水正果), *Sansa-Sujeonggwa*(山査水正果), *Euigwe*(儀軌), *Joseon* dynasty, *Googjungeumsik*(宮中飲食)

*정희원, 조선왕조 의궤 음식문화연구소
접수일자: 2015년 4월 1일, 수정완료일자: 2015년 8월 20일
게재확정일자: 2015년 10월 20일

Received: 1 April 2015 / Revised: 20 August 2015

Accepted: 20 October 2015

*Corresponding Author: je0749@hanmail.net

Dept.: Nursing Dept. Euigwe Joseon Dynasty Food Culture Research Institute

I. 서론

전통음료는 식생활이 체계화되어 주식, 부식, 후식의 형태로 나누어짐에 따라 후식류로 발달하게 되었고, 중요한 기호식품으로 자리 잡게 되었다(1). 우리나라의 차 마시는 풍습은 그 재배기술과 더불어 오랜 역사를 가지고 있으며 이 과정에서 더 나아가 갖가지 나무열매와 뿌리, 잎 그리고 과실들을 말리워 우려 마시거나 달여 마셨다(2). 대표적인 것은 수정과, 화채, 식혜와 감주, 향설고, 차, 술 이었다(3).

전통적으로 만들어 온 음료 가운데 수정과는 조선왕조 궁중음식 중 대표적인 음료이다. ‘수정과’에 대한 설명은 다음과 같이 소개되고 있다. 수정과(水正果)란 꽃감·강즙·계피·설탕 또는 꿀을 재료로 하여 만든 음료의 한 가지(4), 혹은 꽃감을 물에 담가두었다가 불어난 다음 생강 달인 물에 넣고 꿀을 타서 잿을 띄운 것(3), 생강·계피 등을 달인 물에 감미를 더하고 꽃감을 담근 것(5), 생강·계피편·통후추를 기호에 따라서 넣고 끓인 물에 설탕이나 꿀을 넣어 한소금 끓여 식힌 후, 꽃감을 넣어 걸감이 붙면 건져 두었다가 필요할 때 국물에 넣고 실백을 띄워 마시는 음료(6) 라고 하였다.

‘수정과’에 대한 설명으로 「임원십육지」를 빼놓을 수 없다. 「임원십육지」에서 ‘과(菓)와 라(釀)는 열매를 꿀로 조려 익힌 것을 말한다. 이것은 신맛이 나며 오래두고 먹을 수 있다. 중국사람들은 밀전과(蜜煎菓)라고 부르고, 우리나라 사람들은 정과(正果)라고 부른다. 그 중에서 국물도 함께 먹는 것을 수정과(水正果)라고 하는데, 전(煎)과 정(正)의 음이 비슷하여 이렇게 된 것(7).이라고 하면서 정과(正果)에 국물과 함께 먹는 것을 수정과(水正果)라고 설명하였다. 즉 ‘수정과’란 정과를 만든 과정 중에 덜 줄여진 상태에서 수(水, 물)을 첨가한 것이 바로 ‘수정과’라 하겠다.

「규곤요람」(1896년)에 의하면 “2~3월에는 참꽃(참꽃, 진달래꽃)화채요, 4~5월에는 앵도(앵두)화채요, 6~7월에는 복삼(복숭아)화채요, 8~9월에는 식혜에 국화 띄어 놓고, 동지석달(선달)은 배숙이요, 녀니월(정이월)은 슈딩과라(수정과를 쓴다)”고 하였다(8). 「찬법」(1854년)에서 사충 왜 찬합에는 -(증략)-여름에는 색 만두나 할 수 있고 춘하는 수

정과요 추동에는 배숙을 할 수 있고(9)라고 한 것으로 보아 수정과는 정이월 음료, 춘하음료라 하였다. 조선시대는 시절에 따라 꽃과 과실을 이용한 음청류가 다양하게 소개되었음을 알 수 있었다.

또한 ‘수정과(水正果)’는 세시음식에서도 빠지지 않는 음료이다. 원일(元日, 설날) 음식으로 「해동죽지」의 백제호(白醞酬, 수전과)를 소개하였다(10). 최영년의 「해동죽지」(1925년)의 ‘옛 풍속에 정월 초하룻날 고려(高麗)의 궁녀가 시설이 난 건시를 생강탕에 담그고 꿀을 타서 백시제호(白柿醞酬)라고 일컬었다. 지금도 집집에 전하는데 그것을 수전과라고 한다’(11). 위 시조를 자세히 살펴보면 수정과(水正果)는 설날에 떡국을 의례히 먹는 것과 같이 수정과(水正果)도 한잔은 당연히 마셨던 설 명절 음료였음을 알 수 있었다.

甘似密房濃似酥(감사밀방농사소) / 달기 꿀 같고 진하기 타락죽 같으니
春盤初進白醞酬(춘반초진백제호) / 봄 소반에 새로 나온 백제호(白醞酬)
歷數新年年一飲(역수신년년일음) / 새 해마다 한번씩 마시길 따지니
飲來六十五杯無(음래육십오배무) / 예순 다섯 잔 마시어 없었다.

(최영년 1925년) (12) / (황순구 편저 1970)

수정과(水正果)에 관한 문헌적 연구논문으로는 다음과 같다. ‘수정과 제조에 관한 연구’ (13), ‘한국 음청류의 분석적 연구’ (5), ‘한국 전통음료에 관한 문헌적 고찰 I. 전통음료의 종류와 제조방법’ (1)에서는 옛 식품조리서 속의 전통음료를 살펴서 그 제조방법과 품질특성을 조사 분석하였으며, ‘한국의 음청류 문화’ (14), ‘한국 음청류의 분류적 고찰’ (15), ‘한국 전통 음청류의 역사적 고찰’ (16) 등이 있다. 또한 단행본인 ‘조선왕조 궁중의례음식문화’ (김상보 2000)에서는 궁중음식의 일상식, 영접식(迎接食), 가례식(嘉禮食), 진찬식(進饌食)으로 나누고 개괄적이고 이론적인 것을 제시하였다. 그러나 궁중음식 중 ‘수정과’를 주제로 연구한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있어 본 연구자는 선행연구보다 더 심화된 연구 및 차별성 있는 연구임을 강조한다.

II. 연구방법

본 ‘수정과류(水正果類)’의 연구는 조선왕조(1392~1909)에 발간된 궁중의례 15책, 「을유 수작

의궤(乙酉 受爵儀軌)」(1765년)(17), 「원행을묘 정리의궤(園行乙卯整理儀軌)」(1795년)(18), 「정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)(19), 「무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌)」(1828년)(20), 「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌)」(1829년)(21), 「무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌)」(1848년)(22), 「무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)(23), 「계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)(24), 「정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)(25), 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)(26), 「임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)(27), 「신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)(28), 「신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)(29), 「임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)(30), 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)(31)를 대상으로 주재료별로 분석 고찰하였다.

조선왕조 궁중음식 수정과(水正果)를 분석 고찰함으로써 수정과의 이해와 우리나라 전통 음료 시장의 연구개발을 위한 기초자료로 활용되길 기대한다.

III. 연구결과 및 고찰

조선왕조 궁중의궤 15책에 수록된 수정과류는 주재료에 따라 수정과, 꽃감 수정과, 배 수정과, 왜감자 수정과, 가련 수정과, 기타로 분류하여 수정과류를 고찰하였다.

1. 조선왕조 궁중음식 중 수정과류의 종류

수정과의 종류로는 수정과(水正果), 건시수정과(乾柿水正果), 생리수정과(生梨水正果), 왜감자수정과(倭柑子水正果), 가련수정과(假蓮水正果), 유자수정과(柚子水正果), 잡과수정과(雜果水正果), 두충수정과(杜冲水正果), 육월도수정과(六月桃水正果), 복분자수정과(覆盆子水正果), 앵도수정과(櫻桃水正果), 산사수정과(山査水正果)가 소개되었다.

조선왕조 궁중음식 중 수정과류의 종류는 <Table 1>과 같다.

조선시대 「을유 수작의궤」(1765년)의 水正果(수정과), 「원행을묘정리의궤」(1795년)의 水正果(수정과) 5종, 「정해 정례의궤」(1827)의 水正果(수정

과), 「무자 진작의궤」(1828년)의 水正果(수정과) 3종, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 水正果(수정과) 2종, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 水正果(수정과), 「계유 진작의궤」(1873년)의 水正果(수정과) 등 2종, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 水正果(수정과), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 水正果(수정과), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 水正果(수정과), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 假蓮水正果(가련수정과), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 水正果(수정과) 등, 총 20종이 소개되었다.

수정과류의 종류가 가장 다양한 문헌은 「원행을묘정리의궤」(1795)에서 5종 기록되었고 그 뒤를 이어 「무자 진작의궤」(1828년)에서 3종, 「기축 진찬의궤」(1829년), 「계유 진작의궤」(1873년)에서 각각 2종, 그 외 문헌에서 각각 1종 순으로 나타났다.

2. 주재료에 따른 수정과류의 종류

조선왕조 궁중음식 수정과류의 종류를 주재료로 분류하여 고찰하였다. 조선시대 수정과류의 종류 가운데 「건시 수정과(乾柿水正果, 꽃감)」는 4개의 문헌에서, 「생리 수정과(生梨水正果, 배)」는 3개의 문헌에서 소개되었다. 「수정과(水正果)」, 「가련 수정과(假蓮水正果)」, 「왜감자 수정과(倭柑子水正果)」, 「잡과 수정과(雜果水正果)」는 각각 2개의 문헌에서 소개되었으며, 그 외 재료는 1개의 문헌에서 각각 소개되었다.

1) 수정과(水正果)

조선왕조 궁중의궤의 수정과 가운데 꿀(백청)만 넣고 잣(실백자)을 곁들인 단순한 수정과로는 「정해 정례의궤」(1827년)와 「기축 진찬의궤」(1829년) 2개의 문헌에서 소개되었다. 수정과 재료구성은 <Table 2>와 같다.

2) 건시 수정과(乾柿水正果)

건시(乾柿, 꽃감)를 이용한 수정과는 「원행을묘정리의궤」(1795년)의 水正果(수정과), 「무진 진찬의궤」(1868년)의 水正果(수정과)와 「정해 진찬의궤」(1887년)의 水正果(수정과), 「임인 진연의궤」

(1902년 11월)의 水正果(수정과), 모두 4개의 문헌에서 소개되었다. 꽃감 수정과 재료구성은 <Table 3>과 같다.

「원행을묘정리의궤」(1795년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 水正果(수정과)는 생강이 사용되지 않았으며, 「무진 진찬의궤」(1868년)와 「정해 진찬의궤」(1887년)의 水正果(수정과)에서는 생강이 사용되었다. 궁중의궤의 이전 자료 고문헌 「동국세시기」(1849년)에서 생강이 이미 사용된 것을 알 수 있었다

乾柿沈熟水和生薑海松子名曰水正果皆冬節時食也(건시 침숙수화생강해송자명왈수정과개동절시식야) (홍석모 1849년)(32)

3) 생리 수정과(生梨水正果)

생리(生梨, 배)를 이용한 수정과는 「원행을묘정리의궤」(1795년), 「무자 진작의궤」(1828년), 「계유 진작의궤」(1873년), 모두 3개의 문헌에서 소개되었다. 배 수정과 재료구성은 <Table 4>와 같다.

배(생리, 生梨)를 이용한 수정과의 재료구성이 두 가지 형태가 보여지고 있다. 「원행을묘정리의궤」(1795년)에서 배, 꿀, 후추 형태의 수정과가 보여지는데 현재 배숙과 재료구성이 흡사하다. 또한 여기서는 오미자가 사용되지 않았으나 「무자 진작의궤」(1828년)에서는 오미자가 사용되었고, 「계유 진작의궤」(1873년)에서는 두층이 사용되었다.

「원행을묘정리의궤」(1795년)와 「무자진작의궤」(1828년)에는 배·유자·석류를 함께 사용한 수정과가 소개되었다. 1800년대 중엽의 기록인 「군학회등」(1800년대 중엽)(33)의 잡과수정과법(雜果水正果法)에서 생리유자작채입우밀수부석류이음지(生梨柚子作菜入于蜜水浮石榴而飲之)와 같이 당시에는 배·유자·석류를 함께 사용한 수정과가 유행한 것으로 보여진다.

「원행을묘정리의궤」(1795년)에서 석류의 사용에 연지를 넣어 줌으로써 색깔을 돋보였으며, 「무자 진작의궤」(1828년)에서는 오미자와 연지가 색깔을 나타낸 것으로 보여진다. 「계유 진작의궤」(1873년)

의 수정과는 두층을 넣어 붉은색감에서 두층의 사용으로 배의 색깔을 더욱 돋보여진다.

4) 왜감자 수정과((倭柑子水正果)

왜감자를 이용한 수정과(倭柑子水正果)는 「무자 진작의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 모두 2개의 문헌에서 소개되었다. 왜감자 수정과 재료구성은 <Table 5>와 같다.

「무자 진작의궤」(1828년)에서 오미자와 함께 연지를 사용함으로써 붉은색 띠는 수정과로 보여지며, 「기축 진찬의궤」(1829년)에서는 왜감자 자체에서 우러나는 자연색의 수정과로 여겨진다.

5) 가련 수정과(假蓮水正果)

가련수정과는 「계유 진작의궤」(1873년)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월) 2개의 문헌에서 소개되었다. 가련 수정과 재료구성은 <Table 6>과 같다.

가련수정과(假蓮水正果)의 조리법은 「이조궁정요리통고」(1957년)에서 다음과 같이 소개되었다.

오미자를 물에 담가 울켜서 체에다 걸러 설탕 끓인 물을 타서 달콤한 오미자국을 만든다. 삼사월에 새싹이 나오는 연꽃의 속잎을 따서 얇은 껍질을 벗기고 녹말가루를 씌워서 끓는물에 넣어 살짝 디쳐 손빨리 곤져서 냉수에 담가 식힌다. 이것을 오미자물에 넣고 실백을 띄워서 낸다(한희순 등 3인 1957)(34)

「계유 진작의궤」(1873년)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에서 오미자를 넣어 색깔을 주었는데 「계유 진작의궤」(1873년)에서는 연지를 사용하였다.

6) 기타

잡과를 이용한 잡과수정과(雜果水正果)와 두층을 이용한 두층수정과(杜沖水正果)와 6월 복숭아를 이용한 육월도 수정과(六月桃水正果)는 「원행을묘정리의궤」(1795년)에서 소개되었다. 복분자(覆盆子)를 이용한 복분자 수정과는 「무자진작의궤」(1828년), 앵도(櫻桃)를 이용한 앵도 수정과는 「신축진찬의궤」(1901년 5월), 산사(山査)를 이용한 산사 수정과는 「신축진연의궤」(1901년 7월)에 각각 1개의

문헌에서 소개되었다. 기타 재료를 이용한 수정과의 재료구성은 <Table 7>과 같다.

「을유 수작의궤」(1765년)의 수정과(水正果) 재료 구성은 유자(柚子)와 백자(栢子)로서 유자수정과로 보여진다.

「원행음묘정리의궤」(1795년)의 수정과(水正果)의 재료구성을 보면 생리(生梨), 유자(柚子), 석류(石榴), 청(淸)이다. 「군학회등」(1800년대 중엽)(33)의 ‘잡과 수정과’는 “배와 유자를 채 썰어서 밀수에 넣고 석류를 띄워 마시라”와 흡사한 것은 여겨져 잡과 수정과라 칭하였다.

지금의 수정과라고 하면 계피와 생강, 꽃감으로 맛을 낸 음료로 달고 차게 마시는 음료를 통틀어 지칭하였다(35). 본 연구에서는 오늘날 수정과의 일반적 공식인 계피, 생강, 꽃감의 재료구성은 보이지 않았다.

고문헌 「간본규합총서」(1869년)(36)의 수정과에서 ‘향설고를 수정과로 쓰려면 덜 조려 국을 넉넉히 하고 계피말 잠간 타고 백자 뿌리라’ 한 것이 오늘날 우리가 즐겨 마시는 수정과의 재료구성이 나타난 문헌으로 여겨진다.

신맛이 나면 오래두고 먹을 수 있기에 오미자를 사용하였다. 조선왕조 궁중의궤 수정과에 오미자의 사용이 눈에 띈다. 고문헌 「규합총서」(1815년경)(37) ‘배 수정과’에 “신맛이 적을 때 오미자를 사용한다”고 기록된 것으로 보아 「무자 진작의궤」(1828년)의 왜감자와 오미자, 생리(生梨)와 오미자, 복분자(覆盆子)와 오미자의 재료구성을 이해할 수 있었다. 오미자는 색깔 외에 보존제 역할도 수행한 것으로 보여진다.

3. 수정과 재료의 변천 과정

조선왕조 궁중의궤 수정과류에 소개된 재료는 <Table 8>과 같다.

수정과류에 소개된 재료를 살펴보면 「원행음묘정리의궤」(1795년)에서는 11가지, 「무자 진작의궤」(1828년)에서는 9가지, 「계유 진작의궤」(1873년)에서는 7가지, 「무진 진찬의궤」(1868년)에서는 6가지, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)에는

5가지 등등 소개되었다.

‘꽃감(건시, 준시)’의 사용은 1795년~1902년 11월의 기록에 소개된 것으로 보아 조선왕조 궁중음식 음료 중 가장 오랫동안 수정과의 주재료로 사용되었음을 알 수 있었다. ‘배’와 ‘두충’의 사용은 1873년까지 보여지고 그 이후에는 수정과의 주재료로 사용되지 않았다. ‘육월도’와 ‘잡과’는 1795년에만 소개되었고 ‘복분자’는 1828년, ‘앵도’와 ‘산사’는 1901년에만 나타난 것을 알 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

조선왕조 궁중의궤 「을유 수작의궤」(1765년), 「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) 15책에 수록되어 있는 수정과류에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조선시대 「을유 수작의궤」(1765년) 水正果(수정과), 「원행음묘정리의궤」(1795년)의 水正果(수정과) 5종, 「정해 정례의궤」(1827)의 水正果(수정과), 「무자 진작의궤」(1828년)의 水正果(수정과) 3종, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 水正果(수정과) 2종, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 水正果(수정과), 「계유 진작의궤」(1873년)의 水正果(수정과) 등 2종, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 水正果(수정과), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 水正果(수정과), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 水正果(수정과), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 假蓮水正果(가련수정과), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 水正果(수정과), 총 20종이 소개되었다.

수정과는 열매를 꿀로 덜 조려 국물을 넉넉히 한 것을 말한다.

조선시대 수정과류의 종류 가운데 ‘건시 수정과’

는 4개의 문헌에서, ‘생리 수정과’ 는 3개의 문헌에서 소개되었다. ‘수정과’, ‘가련 수정과’ · ‘왜감자 수정과’ · ‘잡과 수정과’ 는 각각 2개의 문헌에서 소개되었으며, 그 외 재료는 1개의 문헌에서 각각 소개되었다.

조선시대 궁중의례에 나타난 수정과류의 종류는 총 20종이 소개되었다. 건시 수정과는 20%로 가장 높았고, 생리 수정과 15%, 수정과 · 왜감자 수정과 · 가련 수정과는 각각 10%, 그 외 유자 수정과 · 두충 수정과 · 육월도 수정과 · 잡과 수정과 · 복분자 수정과 · 앵도 수정과 · 산사 수정과는 각각 5% 순으로 나타났다.

2. ‘수정과’라고 하면 계피와 생강, 꽃감이라고 하는 공식과도 같이 알고 있으나 본 연구에서는 오늘날 수정과의 일반적 공식인 계피, 생강, 꽃감의 재료구성은 보여지지 않았다.

고문헌 「간본규합총서」(1869년)의 수정과에서 ‘향설고를 수정과로 쓰려면 덜 조려 국을 넉넉히 하고 계피말 잠간 타고 백자 뿌리라’ 한 것이 오늘날 수정과의 계피가 사용된 문헌적 근거로 여겨진다.

신맛이 나면 오래두고 먹을 수 있기에 오미자를 사용하였다. 조선왕조 궁중의례 수정과에 오미자의 사용이 눈에 띈다. 고문헌 「규합총서」(1815년경) ‘배 수정과’에 “신맛이 적을 때 오미자를 사용한다”고 기록된 것으로 보아 「무자 진작의례」(1828년)의 왜감자와 오미자, 생리(生梨)와 오미자, 복분자(覆盆子)와 오미자의 재료구성을 이해할 수 있었다. 오미자는 색깔 외에 보존제 역할도 수행한 것으로 여겨진다.

이상과 같이 조선시대 수정과류에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 현재까지의 수정과류의 변천과정을 파악할 수 있었다. 또한 후속연구로서 이러한 문헌의 고찰과 분석결과를 토대로 하여 조선시대 수정과류를 복원하는 깊이 있는 연구를 기대하며, 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

References

[1] C. H. Lee, S. Y. Kim, Literature Review on the Korean Traditional Non-alcoholic

Beverages I. Types and Processing Methods. Korean J. Dietary Culture. 6(1):43-54, 1991.

[2] S. Kang, E. K. Park, 「Health Beverage」. Genrodanchechulpansa, 2011.

강석, 박은경. 「건강음료」. 근로단체출판사, 2011.

[3] Y. S. Sin, 「Joseonhwangtodaebaekgwa(朝鮮 鄕土大百科)」. Singeung P&P(Co.). p. 59, Seoul, 2005.

신영석. 「조선향토대백과」. 신흥 P&P(주). p. 59, 서울, 2005.

[4] Sajeonyeongsul. 「Joseonmalsajeon」. Hakuseobang, 1962.

사전연구실. 「조선말사전」. 학우서방, 1962.

[5] H. G. Lee, Y. H. Du. "A Study on the Korean Traditional Drinks". Cultural Heritage 24. Cultural Heritage Administration, 1991.

이효지, 두연희. 한국 음청류의 분석적 연구. 문화재 24. 문화재관리국, 1991.

[6] S. S. Yoon, 「Hankukeumsikyongeo」, Mineumsa, p. 371-382, Seoul, 1991.

윤서석. 「한국의 음식용어」. 민음사. p. 371-382, 서울, 1991.

[7] H. G. Lee, S. H. Jo, R. W. Jeong, K. H. Cha translation, 「Imwonsiprukji(Y. G. Se, 1827)」, Gyomunsa, Gyeonggi-do, 2007.

이효지, 조신희, 정남원, 차경희 편역, 「임원십육지(정조지)」(서유구 원저, 1827년), 교문사, 경기도, 2007.

[8] Rural Development Administration, 「Eumsigbangmun」, p. 30, Gyeonggi-do, 2010.

농촌진흥청, 「규곤요람-음식방문 酒方文-술빚는법-甘藷耕藏說-月餘農歌」(저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도, 2010.

[9] S. S. Yoon, H. J. Cho, "Commentary Emsikbub of the Late Joseon Period", Korean J. Dietary Culture. 8(1):79-84, 1973.

윤서석, 조후종. "조선시대 후기의 조리서인 음식법의 해설 I". 한국식생활문화학회지. 8(1)

- 79-84, 1973.
- [10] S. D. Oh, "A Literature Review of Traditional Foods in Korean Festivals in the Joseon Dynasty". *Korean J. Food & Nutr.* 25(1):32-49, 2012.
 오순덕. "조선시대 세시음식(歲時飲食)에 대한 문헌적 고찰", *한국식품영양학회지*, 25(1) 32-49, 2012.
- [11] S. G. Hwang, 「Heodongungi」, Chungrok publisher, p 304-305, 1970.
 황순구 편저, 「해동운기{海東韻記-해동죽지(최영년, 1925)}」, 청록출판사, p 304-305, 1970.
- [12] Y. N. Choi, 「Heodongjukgi」, Janghaksa, The National Library, 1925.
 최영년(崔永年), 「해동죽지(海東竹枝)」, 장학사, 국립중앙도서관 소장, 1925.
- [13] S. H. Cho. "Studies on the Manufacturing of *Sujeonggwa*", *Bucheon College papers* 3: p. 1-9, 1983.
 조신호, "수정과 제조에 관한 연구". *부천대학 논문*3: p 1-9, 1983.
- [14] H. G. Lee. "A Study on the Korean Traditional Drinks", *Korean J. Dietary Culture.* 9(4): p 421-429, 1994.
 이효지. "한국의 음청류 문화". *한국식생활문화학회지.* 9(4):p 421-429, 1994
- [15] M. J. Sin, *Literature of Korea Beverages.* *Hotel Management* 15: pp 145-182, 1994.
 신민자. 「한국 음청류의 분류적 고찰」. *호텔경영론집* 15: p 145-182, 1994.
- [16] K. H. Son, *Literature of Korea traditional Beverages.* *Inje Food Science Forum*, 1996.
 손경희. 「한국 전통 음청류의 역사적 고찰」. *인제식품과학 포럼논총*, 1996.
- [17] *Eulyu Sujakeuigwe*(乙酉 受爵儀軌), Kyujanggak, 1765.
 을유 수작의궤(乙酉 受爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1765(영조 41년)
- [18] *Wonhaengelmyojungrieuigwe*(園行乙卯整理儀軌), Kyujanggak, 1795.
 원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌), 서울대학교 규장각, 1795(정조 20년).
- [19] *Chunghae Chungraeuigwe*(丁亥 整禮儀軌), Kyujanggak, 1827.
 정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌), 서울대학교 규장각, 1827(순조 27년).
- [20] *Muja Jinjakeuigwe*(戊子 進爵儀軌), Kyujanggak, 1828.
 무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1828년(순조 28년)
- [21] *Gichuk Jinchaneuigwe*(己丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1829.
 기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1829년(순조 29년).
- [22] *Musin Jinchaneuigwe*(戊申 進饌儀軌), Kyujanggak, 1848.
 무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1848년(헌종 14년).
- [23] *Mujin Jinchaneuigwe*(戊辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1868.
 무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1868년(고종 5년).
- [24] *Kyeyu Jinjakeuigwe*(癸酉 進爵儀軌), Kyujanggak, 1873.
 계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1873년(고종 10년).
- [25] *Chunghuk Jinchaneuigwe*(丁丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1877.
 정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1877년(고종 14년).
- [26] *Chunghae Jinchaneuigwe*(丁亥 進饌儀軌), Kyujanggak, 1887.
 정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1887년(고종 24년).
- [27] *Imjin Jinchaneuigwe*(壬辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1892.
 임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1892년(고종 29년).
- [28] *Sinchuk Jinchaneuigwe*(辛丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1901년 5월.
 신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장

- 각, 1901년 5월(대한제국 고종 5년).
- [29] *Sinchuk Jinyeoneuigwe*(辛丑 進宴儀軌), Kyujanggak, 1901년 7월.
신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 7월(대한제국 고종 5년).
- [30] *Imin Jinchaneuigwe*(壬寅 進饌儀軌), Kyujanggak, 1902년 4월.
임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 4월(대한제국 고종 6년).
- [31] *Imin Jinyeoneuigwe*(壬寅 進宴儀軌), Kyujanggak, 1902년 11월.
임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 11월(대한제국 고종 6년).
- [32] S. M. Hong, 「Dongguksesigi」, Yeonsei University, 1849.
홍석모(洪錫謨), 「동국세기서」 연세대소장본, 1849.
- [33] Author Unknown, 「Gunhakheideng」, The National Library, The mid-1800s.
저자미상, 「군학회등(郡學會騰)」, 국립중앙도서관, 1800년대 중엽.
- [34] Han HS, Hwang HS, Lee HK. 1957.
「Leejogungjeongyoritonggo」. Hakchongsa(學叢社), 1957.
한희순, 황혜성, 이해경. 「이조궁정요리통고」. 학총사, 1957.
- [35] G. J. Jung, J. M. Lee, E. H. Park, J. J. Baek.
「Googjung Tteok & Gwaga」. Soopung. 2012
정길자, 이종민, 박은혜, 백진주. 「궁중의 떡과 과자」. 소풍. 2012.
- [36] S. W. Lee, 「Hankukgosikmunheunjipsung IV」, Suhaksa, p. 1353-1363, Seoul, 1992.
이성우, 한국고식문헌집성IV- 간본규합총서(빙허각이씨 원저, 1869), 수학사, p. 1353-1363, 서울, 1992
- [37] Y. W. Jung YW translation,
「Gyuhapchongseo」(Bingheogak Lee ssi, 1815), Bojinjai, Seoul. 1975.
정량완 편역, 「규합총서」(빙허각이씨 원저, 1815년경), 보진재, 서울. 1975.

표 1. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 수정과의 종류

Table 1. *Sujeonggwa* according to the type of ingredients (*Joseon* dynasty Royal Palace)

문헌	주재료					
	수정과	꽃감	배	왜감자	가련	기타
을유 수작의례(1765년)						水正果 (수정과-유자)
원행물묘 정리의례(1795년)		水正果 (수정과)	水正果 (수정과)			水正果 (수정과-두충, 육월도, 잣과)
정해 정례의례(1827년)	水正果 (수정과)					
무자 진작의례(1828년)			水正果 (수정과)	水正果 (수정과)		水正果 (수정과-복분자)
기축 진찬의례(1829년)	水正果 (수정과)			水正果 (수정과)		
무신 진찬의례(1848년)				내용없음		
무진 진찬의례(1868년)		水正果 (수정과)				
계유 진작의례(1873년)			水正果 (수정과)		假蓮水正果 (가련수정과)	
정축 진찬의례(1877년)				내용없음		
정해 진찬의례(1887년)		水正果 (수정과)				
임진 진찬의례(1892년)				내용없음		
신축 진찬의례(1901년 5월)						水正果 (수정과-앵도)
신축 진연의례(1901년 7월)						水正果 (수정과-산사)
임인 진찬의례(1902년 4월)					假蓮水正果 (가련수정과)	
임인 진연의례(1902년 11월)		水正果 (수정과)				

표 2. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 수정과의 재료구성

Table 2. *Sujeonggwa* material composition(*Joseon* dynasty Royal Palace)

수정과류 명칭		수정과류 재료 구성		문헌
水正果(수정과)	-	백청(白淸)	실백자(實柏子)	정해 정례의례(1827년)
水正果(수정과)	-	백청(白淸)	실백자(實柏子)	기축 진찬의례(1829년)

표 3. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 건시(곶감) 수정과의 재료구성

Table 3. *Sujeonggwa* material composition of dried persimmons(Gotgam)(*Joseon* dynasty Royal Palace)

수정과류 명칭	수정과류 재료 구성			문헌	
水正果(수정과)	건시(乾柿)		청(淸)	-	원행음묘정리의례(1795년)
水正果(수정과)	준시(蹲柿) 건시	생강	백청(白淸) 청(淸)	실백자(實柏子)	무진 진찬의례(1868년)
水正果(수정과)	건시(乾柿)	생강	청(淸)	실백자(實柏子)	정해 진찬의례(1887년)
水正果(수정과)	준시(蹲柿)		청(淸)	실백자(實柏子)	임인 진연의례(1902년 11월)

표 4. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 생리(배) 수정과의 재료구성

Table 4. *Sujeonggwa* material composition of pear(*Joseon* dynasty Royal Palace)

수정과류 명칭	수정과류 재료 구성			문헌	
水正果(수정과)	생리(生梨)		청(淸)	호초(胡椒)	원행음묘정리의례(1795년)
	생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子)		청(淸)	실백자(實柏子) 삼석(三夕)	
	생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 감자(柑子)		청(淸)	연지(臘脂), 실백자(實柏子)	
水正果(수정과)	생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子)	오미자(五味子)	백청(白淸)	연지(臘脂), 실백자(實柏子)	무자진작의례(1828년)
	생리(生梨), 석류(石榴)	오미자(五味子)	백청(白淸)	연지(臘脂), 실백자(實柏子)	
	생리(生梨)	오미자(五味子)	백청(白淸)	연지(臘脂), 실백자(實柏子)	
水正果(수정과)	생리(生梨)	두충(杜沖)	백청(白淸)	실백자(實柏子)	계유 진작의례(1873년)

표 5. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 왜감자 수정과의 재료구성

Table 5. *Sujeonggwa* material composition of waegamja(*Joseon* dynasty Royal Palace)

수정과류 명칭	수정과류 재료 구성			문헌	
水正果(수정과)	왜감자(倭柑子), 오미자(五味子)		백청(白淸)	연지(臘脂), 실백자(實柏子)	무자진작의례(1828년)
水正果(수정과)	왜감자(倭柑子)		백청(白淸)	실백자(實柏子)	기축 진찬의례(1829년)

표 6. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 가련수정과의 재료구성

Table 6. *Sujeonggwa* material composition of garyeon(假蓮)(*Joseon* dynasty Royal Palace)

수정과류 명칭	수정과류 재료 구성			문헌	
假蓮水正果(가련수정과)	가련(假蓮), 오미자(五味子)		백청(白淸)	연지(臘脂), 실백자(實柏子)	계유 진작의례(1873년)
假蓮水正果(가련수정과)	가련(假蓮), 오미자(五味子)		청(淸)	실백자(實柏子)	임인 진찬의례(1902년 4월)

표 7. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 기타 재료를 이용한 수정과의 재료구성
 Table 7. *Sujeonggwa* material composition of etc(*Joseon* dynasty Royal Palace)

수정과류 명칭	수정과류 재료 구성			문헌
水正果(수정과)	유자(柚子)		백자(柏子)	을유 수작의례 (1765년)
水正果(수정과)	생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子)	청(淸)	실백자(實柏子)	원행음묘정리의례 (1795년)
	두충(杜冲)	청(淸)	실백자(實柏子)	
	육월도(六月桃), 두충(杜冲)	청(淸)	연지(臙脂), 실백자(實柏子)	
水正果(수정과)	육월도(六月桃), 두충(杜冲)	청(淸)	실백자(實柏子)	무자진작의례 (1828년)
	복분자(福盆子), 오미자(五味子)	백청(白淸)	연지(臙脂), 실백자(實柏子)	
水正果(수정과)	앵도(櫻桃)	청(淸)	실백자(實柏子)	신축 진찬의례 (1901년 5월)
水正果(수정과)	산사(山査), 오미자(五味子)	(백) 청{(白)淸}	실백자(實柏子)	신축 진연의례 (1901년 7월)

표 8. 조선시대 궁중의례 수정과류에 소개된 재료
 Table 8. *Sujeonggwa's* transition process materials(*Joseon* dynasty Royal Palace)

재료\년도	1765	1795	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 .5	1901 .7	1902 .4	1902 .11
건		○					○			○					
곶															
감							○								○
시															
배(생리)	○			○		내		○	내		내				
왜감자	○			○	○	용			용		용				
가련						없		○	없		없			○	
두충	○					음		○	음		음				
육월도	○														
복분자				○								○			
앵도															
산사													○		
잡과		○													
유자	○	○		○											
수정과			○		○										
석류		○		○											
연지		○		○				○							
오미자				○				○					○	○	
실백자	○	○	○	○	○		○	○		○		○	○	○	○
청		○					○			○		○	○	○	○
백청			○	○	○		○	○					○		
생강							○			○					
	1	11	3	9	4	-	6	7	-	4	-	3	5	4	3