

http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2017.3.2.1

JCCT 2017-5-1

조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 음청류(飲淸類)의 문헌적 고찰

A Literature Review of on the Eumchungru in the Royal Palace of Joseon Dynasty

오순덕*

Soonduk, Oh*

요 약 조선왕조 궁중의례 16책에 수록되어 있는 궁중음식 중 음청류(飲淸類)에 대하여 문헌 고찰하였다. 궁중음식 가운데 음청류의 종류로는 화채(花菜), 수정과(水正果), 이숙(梨熟), 수면(水麵), 상설고(霜雪膏), 가련수정과(假蓮水正果), 화면(花麵), 청면(淸麵), 세면(細麵), 생이숙(生梨熟), 오색수단(五色水團), 수단(水團), 맥수단(麥水團), 복분자고(覆盆子膏), 밀수(蜜水)가 소개되었다. 음청류 가운데 화채(花菜)가 26.4%로 가장 높았고, 수정과(水正果) 20.7%, 이숙(梨熟) 17%, 수면(水麵)·상설고(霜雪膏) 각각 5.6%, 가련수정과(假蓮水正果)·화면(花麵)·청면(淸麵) 각각 3.8%, 세면(細麵)·생이숙(生梨熟)·오색수단(五色水團)·수단(水團)·맥수단(麥水團)·복분자고(覆盆子膏)·밀수(蜜水) 각각 1.9%로 나타났다. 본 연구를 통해 음청류에 대한 새로운 조명과 메뉴개발을 위한 기초자료로 활용되기를 바란다.

주요어 : 음청류(飲淸類), 화채(花菜), 수정과(水正果), 이숙(梨熟), 수단(水團), 상설고(霜雪膏), 청면(淸麵), 의궤(儀軌), 조선시대, 궁중음식(宮中飲食)

Abstract This article examines the types of Eumchungru as recorded in 16 royal palace studies of the Joseon dynasty (1392-1909). The types of Eumchungru during the Joseon dynasty appeared Hwachae(花菜), Sujunggwa(水正果), Isug(梨熟), Sumyeon(水麵), Sangseolgo(霜雪膏), Gareun-sujeonggwa(假蓮水正果), Hwamyeon(花麵), Cheongmyeon(淸麵), Semyeon(細麵), Saeng-isug(生梨熟), Osaeg-sudan(五色水團), Sudan(水團), Maeg-sudan(麥水團), Bogbunjago(覆盆子膏), Milsu(蜜水). The frequency of the Eumchungru types during the Joseon dynasty in order were; Hwachae(花菜) 26.4%, Sujunggwa(水正果) 20.7%, Isug(梨熟) 17%, Sumyeon(水麵)·Sangseolgo(霜雪膏) each 5.6%, Gareun-sujeonggwa(假蓮水正果)·Hwamyeon(花麵)·Cheongmyeon(淸麵) each 3.8%, Semyeon(細麵)·Saeng-isug(生梨熟)·Osaeg-sudan(五色水團)·Sudan(水團)·Maeg-sudan(麥水團)·Bogbunjago(覆盆子膏)·Milsu(蜜水) each 1.9%. Through this study, through new lighting and menu development for hwachae used as a basis for hope to contribute to the globalization of Korean food.

Key words : Eumchungru(飲淸類, Korean Beverages), Hwachae(花菜), Sujunggwa(水正果), Isug(梨熟), Sudan(水團), Sangseolgo(霜雪膏), Cheongmyeon(淸麵), Euigwe(儀軌), Joseon dynasty, Googjungeumsik(宮中飲食)

1. 서 론

우리나라에서 전통적으로 만들어온 음료로서 대표적인 것은 수정과, 화채, 식혜와 감주, 배숙(향설고),

차, 술이었다. 서구사회 또는 동북아시아권의 음료류와 맛먹는 전래의 우리나라 음료를 음청류라 하여 왔으며, “이들 음청류 가운데는 <다류(茶類)>

*정회원, 조선왕조 의궤음식 문화연구소
접수일: 2017년 3월 10일, 수정완료일: 2017년 3월 21일
게재확정일: 2017년 3월 28일

Received: 10 March, 2017 / Revised: 21 March, 2017
Accepted: 28 March, 2017

*Corresponding Author: je0749@hanmail.net

Dept.: Euigwe Joseon Dynasty Food Culture Research Institute, Korea

를 비롯하여 <탕류(湯類)>, <숙수류(熟水類)>, <장류(漿類)>, <청류(淸類)>, <갈수류(渴水類)>, <미시류(米食類)>, <미음류(米漿類)>, <식혜류(食醴類)>, <수정과류(水正果類)>, <과숙류(果熟類)>, <화채류(花菜類)>등이 포함된다”(1). 음청이란 술 이외의 기호성 음료의 총칭으로 한국의 음청류는 재료 만드는 법 등으로 차, 탕, 장, 화채, 식혜, 수정과 등으로 크게 구분하였다(2).

우리나라는 도처에 솟아나는 천연의 감천수가 풍부하여 예로부터 청량음료를 좋아하였으며 그 가공기술도 높았다. 제철에 나는 계절 과일을 이용한 음청류를 즐긴 것을 알 수 있는 「규곤요람」(1886년)의 기록은 다음과 같다. “2~3월에는 참꽃(참꽃, 진달래꽃)화채요, 4~5월에는 앵도(앵두)화채요, 6~7월에는 복삼(복숭아)화채요, 8~9월에는 식혜에 국화 띄어 놓고, 동지 석달(선달)은 배숙이요, 녀니(정이)월은 슈딩과(수정과)를 쓴다(3)”

음청류에 관한 문헌적 연구로는 ‘한국 음청류의 분석적 연구’(4), ‘한국 전통음료에 관한 문헌적 고찰’(5), ‘한국의 음청류 문화’(6), ‘한국 음청류의 분류적 고찰’(7), ‘한국 전통 음청류의 역사적 고찰’(8), ‘수정과 제조에 관한 연구’(9), ‘조선왕조 궁중음식 중 수정과류의 문헌적 고찰’(10) 등이 소개되었다. 또한 단행본인 ‘조선왕조 궁중의례음식문화’(11)에서는 궁중음식의 일상식, 영접식(迎接食), 가례식(嘉禮食), 진찬식(進饌食)으로 나누고 개괄적이고 이론적인 것을 제시하였다. 그러나 궁중음식 중 ‘음청류’를 주제로 연구한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있어 본 연구자는 선행연구보다 더 심화된 연구 및 차별성 있는 연구임을 강조한다.

II. 연구방법

본 ‘음청류(飲淸類)’의 연구는 조선왕조(1392~1909)에 발간된 궁중의례 16책, 「기해 진연의례(己亥進宴儀軌)」(1719년)(12), 「을유 수작의례(乙酉受爵儀軌)」(1765년)(13), 「원행을묘정리의례(園行乙卯整理儀軌)」(1795년)(14), 「정해 정례의례(丁亥整禮儀軌)」(1827년)(15), 「무자 진작의례(戊子進爵儀軌)」(1828년)(16), 「기축 진찬의례

(己丑進饌儀軌)」(1829년)(17), 「무신 진찬의례(戊申進饌儀軌)」(1848년)(18), 「무진 진찬의례(戊辰進饌儀軌)」(1868년)(19), 「계유 진작의례(癸酉進爵儀軌)」(1873년)(20), 「정축 진찬의례(丁丑進饌儀軌)」(1877년)(21), 「정해 진찬의례(丁亥進饌儀軌)」(1887년)(22), 「임진 진찬의례(壬辰進饌儀軌)」(1892년)(23), 「신축 진찬의례(辛丑進饌儀軌)」(1901년 5월)(24), 「신축 진연의례(辛丑進宴儀軌)」(1901년 7월)(25), 「임인 진찬의례(壬寅進饌儀軌)」(1902년 4월)(26), 「임인 진연의례(壬寅進宴儀軌)」(1902년 11월)(27)를 대상으로 분석 고찰하였다.

조선왕조 궁중의례에 기록된 음청류의 종류 및 재료구성을 분석 고찰함으로써 전통 음료 개발을 위한 기초 연구 자료로 활용되길 기대한다.

III. 연구결과 및 고찰

조선왕조 궁중 의례 16책에 수록된 음청류를 고찰하였다.

음청류의 종류는 화채류(花菜類), 수정과류(水正果類), 과숙류(果熟類), 청면류(淸麵類), 기타로 분류하였다.

다시 세밀하게 음청류의 종류를 명칭으로 분류해보면 화채류에는 화채(花菜), 수정과류에는 수정과(水正果)와 가련수정과(假蓮水正果), 과숙류에는 이숙(梨熟)과 생이숙(生梨熟), 청면류(淸麵類)에는 수면(水麵)·화면(花麵)·청면(淸麵)·세면(細麵), 기타에는 오색수단(五色水團)·수단(水團)·맥수단(麥水團)·복분자고(覆盆子膏)·밀수(蜜水)·상설고(霜雪膏)로 총 15종을 고찰하였다.

1. 조선왕조 궁중음식 중 음청류의 종류

조선시대 궁중의례에 소개된 음청류의 종류는 <Table 1>과 같다.

조선왕조 의례에 소개된 음청류는 「기해 진연의례」(1719년)의 세면(細麵) 1종, 「을유 수작의례」(1765년)의 수정과(水正果) 1종, 「원행을묘정리의례」의 화채(花菜) 등 9종, 「정해 정례의례」(1827)의 화채(花菜)등 3종, 「무자 진작의례」

(1828년)의 화채(花菜) 등 4종, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 화채(花菜) 등 3종, 「무신 진찬의궤」(1848년)의 화채(花菜) 등 3종, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 화채(花菜) 등 3종, 「계유 진작의궤」(1873년)의 화채(花菜) 등 6종, 「정축 진찬의궤」(1877년)의 화채(花菜) 등 2종, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 화채(花菜) 등 3종, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 화채(花菜) 등 3종, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 화채(花菜) 등 3종, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 화채(花菜) 등 3종, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 화채(花菜) 등 3종, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 화채(花菜) 등 3종, 모두 53종이 소개되었다.

음청류의 종류가 가장 많이 기록된 문헌은 「원행을묘정리의궤」(1795)에서 9종 기록되었고 그 뒤를 이어 「계유 진작의궤」(1873년)에서 6종, 「무자 진작의궤」(1828년)에서 4종 순으로 나타났다.

2. 조선왕조 궁중음식 중 음청류의 재료구성

조선왕조 궁중의궤에 나타난 음청류의 종류는 ‘화채(花菜)’는 14회, ‘수정과(水正果)’는 11회, ‘이숙(梨熟)’은 9회, ‘수면(水麵)’과 ‘상설고(霜雪膏)’는 각각 3회, 가련수정과(假蓮水正果)·화면(花麵)·청면(淸麵)은 각각 2회, 세면(細麵)·생이숙(生梨熟)·오색수단(五色水團)·수단(水團)·맥수단(麥水團)·복분자고(覆盆子膏)·밀수(蜜水)는 각각 1회 소개되었다. 즉 화채(花菜)가 26.4%로 가장 높았고, 수정과(水正果) 20.7%, 이숙(梨熟) 17%, 수면(水麵)·상설고(霜雪膏) 각각 5.6%, 가련수정과(假蓮水正果)·화면(花麵)·청면(淸麵) 각각 3.8%, 세면(細麵)·생이숙(生梨熟)·오색수단(五色水團)·수단(水團)·맥수단(麥水團)·복분자고(覆盆子膏)·밀수(蜜水) 각각 1.9%로 나타났다.

1) 화채(花菜)

화채(花菜)는 과일을 일정한 모양으로 썰거나 얇게 저며 꿀에 재웠다가 오미자물 또는 꿀물에 타서 잣을 띄운 음료이다(28). 화채는 신선한 과일을 그대로 사용하기 때문에 과일의 맛과 향과 색깔이 그대로 살아나 누구나 즐겨 마셔온 음청류이다. 화채는 오뉴월 할것이오 빨라도 사월은 하려니와

칠팔월은 늦어 불가할 듯하다(29). 「규곤요람」(1896년)의 기록(3)처럼 4~5월, 6~7월인 여름철에 특히 화채를 많이 만들어 마신 것을 알 수 있었다.

조선시대 궁중의궤에 소개된 화채류의 재료구성은 <Table 2>와 같다.

배화채는 신선한 배의 껍질을 벗기고 일정한 모양으로 썰어 꿀물에 띄워 마시는 고유한 전통 음료이다. 배화채는 신선한 배를 생 것으로 사용하기 때문에 배의 맛, 향기, 색이 그대로 보여진다.

「원행을묘정리의궤」(1795년)와 「무자진작의궤」(1828년)에는 배·유자·석류를 함께 사용한 화채가 소개되었다. 1800년대 중엽의 기록인 「군학회등」(1800년대 중엽)(33)의 잡과화채법(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 화채가 유행한 것으로 보여진다.

「원행을묘정리의궤」(1795년)에서 화채에 연지를 넣어 줌으로써 색감을 돋보였으며, 「정해정례의궤」(1827년) 이후 문헌에서는 오미자와 연지가 색감을 나타낸 것으로 보여진다. 「계유 진작의궤」(1873년)의 화채는 두충을 넣어 붉은색감에서 두충의 사용으로 배의 색감을 더욱 돋보여진다.

2) 수정과(水正果)

수정과는 “좋은 건시를 냉수에 담는데, 물을 넉넉히 부어 두었다가 흠뻑 불면 생강차를 진하게 달여 받쳐 붓고 꿀을 타서 잣을 띄운다”(30).

수정과의 명칭에 대하여 살펴보았다. ‘수정과’를 물로 바른 맛을 낸 과일음료하는 뜻의 이름 물정과 곧 수정과(水正果)라고 설명(31)하였으며 ‘수정과’란 정과를 만든 과정 중에 덜 졸려진 상태에서 수(水, 물)을 첨가한 것을 ‘수정과’라 하였다(32).

‘수정과(水正果)’는 시원하면서도 달고 향긋한 맛이 나는데 세시음식에서도 빠지지 않는 음료이다. 원일(元日, 설날) 음식으로 「해동죽지」의 백제호(白醞酬, 수전과)를 소개하였다(33). 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'(34).

겨울철에 시원한 수정과는 '이냉치냉'이라고 할지 독특한 맛을 즐겨온 음료이다.

조선시대 궁중의궤에 소개된 수정과류의 재료 구성은 <Table 3>과 같다.

수정과는 「기해 진연의궤」(1719년)와 「무신 진찬의궤」(1848년)와 「정축 진찬의궤」(1877년), 「임진 진찬의궤」(1892년), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)을 제외한 11개의 문헌에서 소개되었으며, 가련수정과는 「계유 진작의궤」(1873년)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월) 2개의 문헌에서 소개되었다. 가련수정과는 3월 특히 4월 과일이면 수원 서호 연못에 나는 연잎의 새싹을 따서 질항아리에 담아 궁중에 진상하였으며, 꿀물에 연지를 타고 가련을 띄우면 향긋한 연잎 향기가 입안에 가득하다(35).

3) 이숙(梨熟, 배숙, 배수정과)

이숙(梨熟)은 배숙, 배수정과, 향설고라고도 하였다. 이숙은 생강물에다 배와 후추를 넣고 끓여서 차게 식힌 수정과이며 사철 어느 때나 마실 수 있었다(28). 「시의전서」에서 배숙의 조리법은 “좋은 배는 껍질을 깨끗하게 벗기고, 4등분하여 속은 버리고, 물을 부어 삶다가 꿀을 넣어 푹 삶아 퍼서 식히고 잣을 띄운다”(30)고 하였다.

조선시대 궁중의궤에 소개된 과숙류의 재료 구성은 <Table 4>와 같다.

이숙(梨熟)은 삶은 배화채라고도 한다. 달콤한 생강물에 배 등쪽에 후추를 박아 넣어 사각사각하게 삶아서 차게 식힌 음료이다. 우리나라 전통 음료의 하나로서 달고 시원하면서도 후추로 인해 맵싸한 향기가 나는 것이 특징이다.

이숙은 「기해 진연의궤」(1719년)와 「을유 수작의궤」(1765년)와 「계유 진작의궤」(1873년)와 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)이후의 문헌에서는 보이지 않았다.

생리(生梨, 배)를 이용한 화채의 재료 구성이 두 가지 형태가 보여지고 있다. 「원행을묘정리의궤」(1795년)에서 배, 꿀, 후추 형태의 화채가 보여지는데 현재 배숙과 재료 구성이 흡사하다.

4) 청면류(淸麵類)

조선시대 궁중의궤에 소개된 청면류의 재료 구성은 <Table 5>와 같다.

「기해 진연의궤」(1719년)에서는 세면에 오미자를 넣어 색감을 주었는데 「원행을묘정리의궤」(1795년) 이후 부터는 오미자에 연지를 첨가한 것을 색감을 더욱 돋보이게 하였음을 알 수 있었다.

(1) 세면(細麵) · 수면(水麵) · 청면(淸麵)

세면(細麵) · 수면(水麵) · 청면(淸麵)의 재료 구성이 녹말, 오미자, 청, 연지, 실백자 인 것으로 보아 동일한 것으로 여겨진다.

청면(淸麵)은 오미자국에 녹말로 만든 실같은 녹말국수를 만 화채류로서 정월의 준수 수정과와 식혜의 계절이 지나 2월 이른 봄에 만드는 것(35) 세면은 녹두녹말가루에 물타서 늦그릇 뚜껑에 얇게 편 후 끓는 물에 담가 익혀 투명해지면 찬물에 담가 그릇에 담고 오미자 우린 물과 꿀을 넣는다(36). 오미자 국물에 녹말국수를 띄운 수면, 청면이 있다(37).

(2) 화면(花麵)

화면은 삼월 삼일 삼진날의 시절음식으로 녹두 가루를 반죽하여 익힌 다음 가늘게 썰어서 오미자물과 꿀물을 타고 잣을 넣은 것을 화면이라고 한다. 혹은 진달래 꽃을 녹두가루에 섞어서 만들기도 한다(38).

삼월 삼진날 진달래꽃을 따서 꽃술을 빼 버리고 씻어 건져 녹말을 살짝살짝 문혀 끓는물에 데쳐 찬물에 행귀 건져 소쿠리에 담아 물을 뺀 후 오미자국에 꿀을 진하게 타고 꽃을 띄운다(35). 화면은 녹두 가루를 익반죽하여 밀어 가늘게 썬 다음 삶아 내어, 진달래꽃은 녹두가루 문혀 끓는 물에 살짝 익혀 오미자물에 꿀을 풀어 삶아낸 녹두오리를 넣은 다음 진달래 꽃과 잣을 띄워낸다(39). 또한 조선 시대 요리법의 기록으로 화면은 진달래꽃을 녹말 문혀 데쳐 오미자국 화청하여 잣 띄워 쓴다(40) 하였다.

「무신 진찬의궤」(1848년) 화면에서는 두견화가 사용되었으나 「계유 진작의궤」(1873년) 화면에서는 두견화가 없었다.

5) 기타

음청류 가운데 기타재료로 만들어진 음청류의 재료 구성은 <Table 6>과 같다.

(1) 수단(水團)

수단(쌀가루나 밀가루로 빻아서 국수처럼 만들어 꿀물에 넣어 만든 음식)이란 분단(粉團)을 말한다. 세시기(歲時記)에 이르기를 단오(음력 5월 5일)에 수단을 만들어 먹었다(41).

수단의 조리법에는 다음과 같다. 떡수단은 흰 떡을 아주 질기게 쳐서 연필 굵기로 가늘게 밀어서 대칼로 킁킁 만큰씩 똑똑 썰어 녹말을 묻혀 잠깐 삶아 찬물에 건져서 꿀물에 넣는다(35). 뽕쌀가루로 흰떡을 쳐서 잘게 썬 것에 녹말가루를 묻혀 찬물에 행구어 꿀이나 오미자물에 띄워 먹는 것이다(2).

수단은 유월 유두절의 절식으로 「경도잡지」(1777-1800년), 「규합총서」(1815년경), 「열양세시기」(1819년), 「임원십육지」(1827년), 「농가십이월속시」(1800년대초엽), 「동국세시기」(1849년), 「한양세시기」(1800년대중엽), 「시의전서」(1800년대말)에 기록되어져 있었다(33).

오색수단의 재료구성은 백미, 치자, 감태, 청, 실백자, 연지로 보아 치자와 감태는 수단 색을 내는데 사용한 것으로 보여진다.

(2) 맥수단(麥水團, 보리수단)

보리수단은 5월에 햇보리부터 시작하여 여름까지 마시는 화채이다. 햇보리를 씻어 삶아 건져 한알 한알 떼어서 녹말을 묻혀 끓는 물에 삶아 건진다. 다시 녹말을 묻혀 삶는 것을 수차 반복하면 보리알이 콩알 만큼 커진다(35).

단오의 세시음식으로 맥수단(麥水團, 보리수단)이 소개되었다(33). 단오(端午)에는 새로 수확한 보리를 사당에 올린다. 보리를 찌서 만든 밥을 꿀물에 넣으니, 이를 ‘보리수단’이라고 한다(42).

四野南風大麥黃(사야남풍대맥황) / 온들에 남풍 부니 보리가 누렇게 익고

民天重食告金穰(민천중식고금양) / 먹는 것 중한 백성들 풍년을 고하네

年年端午薦新穀(년년단오천신곡) / 해마다 단오날에

햇곡식을 올리고

粒粒蒸和蜜水香(립립증화밀수향) / 알알이 찌서 향기로운 꿀물에 넣네

(최양년 1925년)(42) / (황순구 편저 1970)(34)

맥수단의 재료구성은 백미, 녹말, 오미자, 청, 실백자, 연지로 보아 오미자국물에 연지를 사용하여 색감을 돋보이게 한 것으로 보여진다.

(3) 복분자고(福盆子膏)

「시의전서」에서 복분자화채의 조리법이 소개되었다. “복분자는 멥석 딸기라 한다. 복분자는 깨끗이 골라 씻어 꿀에 재우고, 꿀물을 진하게 타 넣어 잣을 뿌린다”(30). 복분자고의 재료구성은 복분자와 청(淸, 꿀)인 것으로 보아 동일한 것으로 여겨진다. 즉 복분자고는 복분자 화채라고도 한다.

(4) 밀수(蜜水)

밀수는 「계유 진작의궤」(1873년) 1개의 문헌에서만 소개되었다.

밀수의 재료구성은 백청(白淸), 오미자, 연지, 실백자이다. 글씨 그대로 꿀물에 오미자를 첨가하였으며 색을 더 진하게 하기 위해 연지를 사용한 것으로 여겨진다.

(5) 상설고(霜雪膏)

상설고는 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 3개의 문헌에서 소개되었다.

상설고의 공통된 재료구성은 생리(生梨), 용뇌(龍腦), 귤병(橘餅), 청(淸), 실백자(實柏子)이며 「신축 진연의궤」(1901년 7월)에서만 사당(砂糖), 호초(胡椒)가 추가로 사용되었다.

본 연구를 통해 분석된 음료는 모두 청(淸, 꿀)이 사용된 것을 알 수 있었다. 즉 음청이란 음(飮, 마시다), 청(淸, 꿀)로서 청(淸)이 반드시 들어간 음료라고 여겨진다.

IV. 요약 및 결론

조선왕조 궁중의궤 「기해 진연의궤」(1719년), 「을유 수작의궤」(1765년), 「원행을묘정리의궤」

(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) 16책에 수록되어 있는 궁중음식 중 음청류에 대하여 고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 조선왕조 의궤에 소개된 음청류는 「기해 진연의궤」(1719년)의 세면(細麵) 1종, 「을유 수작의궤」(1765년)의 수정과(水正果) 1종, 「원행음묘정리의궤」의 화채(花菜) 등 9종, 「정해 정례의궤」(1827년)의 화채(花菜) 등 3종, 「무자 진작의궤」(1828년)의 화채(花菜) 등 4종, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 화채(花菜) 등 3종, 「무신 진찬의궤」(1848년)의 화채(花菜) 등 3종, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 화채(花菜) 등 3종, 「계유 진작의궤」(1873년)의 화채(花菜) 등 6종, 「정축 진찬의궤」(1877년)의 화채(花菜) 등 2종, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 화채(花菜) 등 3종, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 화채(花菜) 등 3종, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 화채(花菜) 등 3종, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 화채(花菜) 등 3종, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 화채(花菜) 등 3종, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 화채(花菜) 등 3종, 모두 53종이 소개되었다.

음청류의 종류가 가장 많이 기록된 문헌은 「원행음묘정리의궤」(1795)에서 9종 기록되었고 그 뒤를 이어 「계유 진작의궤」(1873년)에서 6종, 「무자 진작의궤」(1828년)에서 4종 순으로 나타났다. 조선왕조 궁중의궤에 나타난 음청류의 종류는 ‘화채(花菜)’는 14회, ‘수정과(水正果)’는 11회, ‘이숙(梨熟)’은 9회, ‘수면(水麪)’과 ‘상설고(霜雪膏)’는 각각 3회, 가련수정과(假蓮水正果)·화면(花麵)·청면(淸麵)은 각각 2회, 세면(細麵)·생이숙(生梨熟)·오색수단(五色水團)·수단(水團)·맥수단(麥水團)·복분자고(覆盆子膏)·밀수(蜜水)는 각각 1회 소개되었다. 즉 화채(花菜)가 26.4%로 가장 높았고, 수정과

(水正果) 20.7%, 이숙(梨熟) 17%, 수면(水麵)·상설고(霜雪膏) 각각 5.6%, 가련수정과(假蓮水正果)·화면(花麵)·청면(淸麵) 각각 3.8%, 세면(細麵)·생이숙(生梨熟)·오색수단(五色水團)·수단(水團)·맥수단(麥水團)·복분자고(覆盆子膏)·밀수(蜜水) 각각 1.9%로 나타났다.

2. 궁중의궤에 소개된 음료에는 화채, 수정과, 이숙, 청면, 화면, 수단, 복분자고, 밀수 등을 분석한 결과 모두 청(淸, 醜)이 사용되었던 것을 알 수 있었다. 꿀물이 기초가 된 음료를 마신다. 즉 ‘음청(飲淸)’으로 ‘음청류(飲淸類)’란 용어가 사용된 것으로 보여진다.

이상과 같이 조선왕조 궁중음식 중 음청류에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 현재까지의 음청류의 변천과정을 파악할 수 있었으며 궁중음식 연구를 통해 올바른 식문화의 정착이 이뤄지길 바란다. 또한 지속적인 연구로 조선왕조 궁중음식 중 음청류를 복원 창조하길 기대하며, 한식 세계화 문화보급을 위한 기초 자료로 활용되길 기대한다.

References

- [1] J.H. Chang. "Traditional Food", Injefoodscience(1), 1993. 장지현. "전통식품", 인제식품과학(1), 1993.
- [2] S.S. Yoon. 「Hankukeumsikyongeo」, Mineumsa, p. 371-382, Seoul, 1991. 윤서석. 「한국의 음식용어」. 민음사. p. 371-382, 서울, 1991.
- [3] Unknown authorship. the late 1800s 「Gugonyoram」(RDA, 2010). p. 30, Gyeonggi-do, 2010. 저자미상. 1800년대말엽 「규곤요람」(농촌진흥청, 2010년). p. 30, 경기도, 2010.
- [4] 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.
- [5] 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. 이철호·김선영, "한국전통 음료에 관한 문헌적 고찰", 한국식생활문화학회지, 6(1):43-54, 1991.

- [6] H.G. Lee. "A Study on the Korean Traditional Drinks", Korean J. Dietary Culture. 9(4): p 421-429, 1994. 이호지. "한국의 음청류 문화". 한국식생활문화학회지. 9(4):p 421-429, 1994
- [7] M.J. Sin. "Literature of Korea Beverages", Hotel Management 15: p. 145-182, 1994. 신민자. "한국 음청류의 분류적 고찰", 호텔경영론집 15: p. 145-182, 1994.
- [8] K.H. Son. "Literature of Korea traditional Beverages", Inje Food Science Forum, 1996. 손경희. "한국 전통 음청류의 역사적 고찰", 인제식품과학 포럼논총, 1996.
- [9] S.H. Cho. "Studies on the Manufacturing of hwachae", Bucheon College papers 3: p. 1-9, 1983. 조신희. "화채 제조에 관한 연구", 부천대학 논문3: p. 1-9, 1983.
- [10] S.D. Oh, "A Literature Review of on the Sujeonggwa in the Royal Palace of Joseon Dynasty ", JCCT, 1(4):1-11, 2015. 오순덕. "조선왕조 궁중음식 중 수정과류의 문헌적 고찰", 국제문화기술진흥원 1(4) 1-11, 2015.
- [11] S.B. Kim. 「Joseon Dynasty Royal Eugwe Food Culture」, Suhaksa, p. 382-388, Seoul, 2000. 김상보. 「조선왕조궁중의례음식문화」, 수학사, 서울, 2000.
- [12] 「SukjongjoGihaeJinyeoneuigwe(肅宗朝己亥進宴儀軌)」(In: B.S. Song, C.R. Park, 2001), Minsokwon(Co.), Seoul, Korea 「숙종조기해진연 의례」(송방송, 박정련 국역, 2001), 민속원, 서울, 대한민국.
- [13] Eulyu Sujakeuigwe(乙酉 受爵儀軌), Kyujanggak, 1765 을유 수작의례(乙酉 受爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1765(영조 41년)
- [14] Wonhaengelmyojungrieuigwe(園行乙卯整理儀軌), Kyujanggak, 1795. 원행을묘정리의례(園行乙卯整理儀軌), 서울대학교 규장각, 1795(정조 20년).
- [15] Chunghae Chungraeuigwe(丁亥 整禮儀軌), Kyujanggak, 1827. 정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌), 서울대학교 규장각, 1827(순조 27년).
- [16] Muja Jinjakeuigwe(戊子 進爵儀軌), Kyujanggak, 1828. 무자 진작의례(戊子 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1828년(순조 28년)
- [17] Gichuk Jinchaneuigwe(己丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1829. 기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1829년(순조 29년).
- [18] Musin Jinchaneuigwe(戊申 進饌儀軌), Kyujanggak, 1848. 무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1848년(헌종 14년).
- [19] Mujin Jinchaneuigwe(戊辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1868. 무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1868년(고종 5년).
- [20] Kyeyu Jinjakeuigwe(癸酉 進爵儀軌), Kyujanggak, 1873. 계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1873년(고종 10년).
- [21] Chungchuk Jinchaneuigwe(丁丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1877. 정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1877년(고종 14년).
- [22] Chunghae Jinchaneuigwe(丁亥 進饌儀軌), Kyujanggak, 1887. 정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1887년(고종 24년).
- [23] Imjin Jinchaneuigwe(壬辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1892. 임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1892년(고종 29년).
- [24] Sinchuk Jinchaneuigwe(辛丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1901년 5월. 신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 5월(대한제국 고종 5년)
- [25] Sinchuk Jinyeoneuigwe(辛丑 進宴儀軌), Kyujanggak, 1901년 7월. 신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 7월(대한제국 고종 5년).
- [26] Imin Jinchaneuigwe(壬寅 進饌儀軌), Kyujanggak, 1902년 4월. 임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 4월(대한제국 고종 6년).
- [27] Imin Jinyeoneuigwe(壬寅 進宴儀軌), Kyujanggak, 1902년 11월. 임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 11월(대한제국 고종 6년).
- [28] Y.S. Sin. 「Joseonhwangtodaebaekgwaw(朝鮮鄉土大百科)」. Singeung P&P(Co.). Seoul, 2005. 신영석. 「조선향토대백과」. 신흥 P&P(주). 서울, 2005
- [29] S.S. Yoon, H.J. Cho. "Commentary Emsikbub of the Late Joseon Period", Korean J. Dietary Culture. 8(2): 159-165, 1993. 윤서석, 조후중. "조선시대 후기의 조리서인 음식법의 해설Ⅱ", 한국식생활문화학회지, 8(2) 159-165, 1993.
- [30] Unknown authorship. the late 1800s,

- 「Siujeonseo(是議全書)」. (In: Lee HG, et al. 11 editor, 2004). Shinkwang publishers, Seoul, Korea. 저자미상. 「시의전서」(이효지 등 11인 편역, 2004). 신광출판사, 서울, 대한민국.
- [31] C.R. Choi. 「Ewonsanchag」. Hansinmunhwasa, 1993. 최창렬. 「어원산책」. 한신문화사, 1993.
- [32] S.D. Oh, “A Literature Review of on the Sujeonggwa in the Royal Palace of Joseon Dynasty”. JCCT, 1(4) 1-11, 2015. 오순덕. “조선 왕조 궁중음식(宮中飮食) 중 수정과류(水正果類)의 문헌적 고찰”, 국제문화기술진흥원, 1(4) 1-11, 2015.
- [33] 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(歲時飮食)에 대한 문헌적 고찰”, 한국식품영양학회지, 25(1) 32-49, 2012.
- [34] Y.N. Choi. 1925. 「Haedongjukji(In: S.G. Hwang, 1970)」, Chongrokchulpansa. 최영년. 1925. 「해동운기(海東韻記-해동죽지(황순구 편저, 1970))」, 청록출판사.
- [35] H.S. Hwang. 「Taste of Korea」. KRC. 1971. 황해성. 「한국의 미각」. 궁중음식연구원. 1971.
- [36] RDA. 「Youngjebdogameuigue」. Gyomunsa. 2011. 농촌진흥청 「현대식으로 다시보는 영접도감의예」. 교문사, 2011.
- [37] B.R. Han. 「Jewels of the Palace」. KFF. 2015. 한복려. 「대장금의 궁중 상차림」. 한식재단. 2015.
- [38] 홍석모(洪錫謨). 「동국세기서」. 연세대소장본, 1849. S. M. Hong. 「Dongguksesigi」. Yeonsei University, 1849.
- [39] M.S. Park etc 11. 「Joseon Cook」. JCO IOC, 2010. 박명선 등 11명. 「조선료리전집」. 조선료리협회 중앙위원회, 2010.
- [40] S.M. Kim, S.W. Lee. “A Study on the Cooking in The Lees UmsikBup”, Journal of the Korean Society of Dietary Culture, 5(2):193-205 김성미, 이성우. “「이씨음식법」의 조리에 관한 분석적 고찰”, 한국식생활문화학회지, 5(2):193-205
- [41] Y.R. Jeong. 1819. 「Auengakbi」(In: J.G. Kim, 1976). Minjungsegwan. 정약용. 1819년. 「아언각비」(김종권 편역, 1976년), 민중서관.
- [42] Y.N. Choi.1925. 「Heodongjukgi」. Janghaksa,
- The National Library. 최영년(崔永年). 1925년. 「해동죽지(海東竹枝)」, 장학사, 국립중앙도서관 소장, 1925.

표 1. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식류의 종류

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

| 문헌 | 음식류의 분류 | | | | 기타 |
|----------------------|--------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| | 花菜類 (화채류) | 水正果類 (수정과류) | 果熟類 (과숙류) | 淸麵類 (청면류) | |
| 기해 진연의례(1719년) | - | - | - | 細麵 (세면) | - |
| 을유 수작의례(1765년) | - | 水正果(수정과) | | | 五色水團 (오색수단) |
| 원행을묘 정리의례 (1795년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | 梨熟(이숙) 生梨熟(생이숙) | 水麪 (수면) | 水團(수단) 麥水團(맥수단) 福盆子膏 (복분자고) |
| 정해 정례의례(1827년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | 梨熟(이숙) | - | - |
| 무자 진작의례(1828년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | 梨熟(이숙) | 水麪 (수면) | - |
| 기축 진찬의례(1829년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | 梨熟(이숙) | - | - |
| 무신 진찬의례(1848년) | 花菜 (화채) | - | 梨熟(이숙) | 花麪 (화면) | - |
| 무진 진찬의례(1868년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | 梨熟(이숙) | - | - |
| 계유 진작의례(1873년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) 假蓮水正果(가련수정과) | - | 花糰 (화면) 水糰 (수면) | 蜜水(밀수) |
| 정축 진찬의례(1877년) | 花菜 (화채) | - | 梨熟(이숙) | | |
| 정해 진찬의례(1887년) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | 梨熟(이숙) | | |
| 임진 진찬의례(1892년) | 花菜 (화채) | - | 梨熟(이숙) | | 霜雪膏(상설고) |
| 신축 진찬의례(1901년 5월) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | - | 淸麵 (청면) | - |
| 신축 진연의례(1901년 7월) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | - | | 霜雪膏(상설고) |
| 임인 진찬의례(1902년 4월) | 花菜 (화채) | 假蓮水正果(가련수정과) | - | 淸麵 (청면) | - |
| 임인 진연의례(1902년 11월) | 花菜 (화채) | 水正果(수정과) | - | - | 霜雪膏(상설고) |

표 2. 조선시대 궁중의례에 소개된 화채류의 재료구성

Table 2. Hwachae's material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

| 화채이름 | 화채류의 재료구성 | 문헌 |
|--------|--|--|
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子) 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 원행을묘정리의례(1795년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子) 백청(白淸) | 실백자(實柏子) 정해 정례의례(1827년) |
| | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子) 백청(白淸) | - |
| | 생리(生梨) 백청(白淸) | - |
| | 생리(生梨), 석류(石榴), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂) |
| 花菜(화채) | 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) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 기축 진찬의례(1829년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 무신 진찬의례(1848년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 무진 진찬의례(1868년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 두충(杜冲) 청(淸) | 실백자(實柏子) |
| | 생리(生梨), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 계유 진작의례(1873년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 정축 진찬의례(1877년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 정해 진찬의례(1887년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) |
| | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 오미자(五味子) 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 임진 진찬의례(1892년) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 신축 진찬의례(1901년 5월) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 실백자(實柏子) |
| | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 신축 진연의례(1901년 7월) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 실백자(實柏子) |
| | 생리(生梨), 오미자(五味子) 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 임인 진찬의례(1902년 4월) |
| 花菜(화채) | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 실백자(實柏子) |
| | 생리(生梨), 오미자(五味子) 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) 임인 진연의례(1902년 11월) |

표 3. 조선시대 궁중의궤에 소개된 수정과류의 재료구성
 Table 3. Sujeonggwa's material components (Joseon dynasty Royal Palace)

| 수정과 이름 | 수정과류의 재료 구성 | | 문헌 | |
|------------------|----------------------------------|------------|------------------|---------------------|
| 水正果 (수정과) | 유자(柚子) | - | 백자(柏子) | 을유수작의궤 (1765년) |
| 水正果 (수정과) | 생리(生梨) | 청(淸) | 호초(胡椒) | 원행을묘정리의궤 (1795년) |
| | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | |
| | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 감자(柑子) | 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | |
| | 두충(杜冲) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | |
| | 건시(乾柿) | 청(淸) | - | |
| | 유월도(六月桃), 두충(杜冲) | 청(淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | |
| 유월도(六月桃), 두충(杜冲) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | | |
| 水正果 (수정과) | - | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 정해 정례의궤 (1827년) |
| 水正果 (수정과) | 왜감자(倭柑子), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | 무자진작의궤 (1828년) |
| | 생리(生梨), 석류(石榴), 유자(柚子), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | |
| | 생리(生梨), 오미자(五味子), {석류(石榴)} | 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | |
| | 복분자(福盆子), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | |
| 水正果 (수정과) | - | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 기축 진찬의궤 (1829년) |
| | 왜감자(倭柑子) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | |
| - | - | - | - | 무신 진찬의궤 (1848년) |
| 水正果 (수정과) | 준시(蹲柿), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 무진 진찬의궤 (1868년) |
| 水正果 (수정과) | 생리(生梨), 두충(杜冲) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 계유 진작의궤 (1873년) |
| 假蓮水正果 (가련수정과) | 가련(假蓮), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 연지(臘脂), 실백자(實柏子) | |
| - | - | - | - | 정축 진찬의궤 (1877년) |
| 水正果 (수정과) | 건시(乾柿), 생강(生薑) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 정해 진찬의궤 (1887년) |
| - | - | - | - | 임진 진찬의궤 (1892년) |
| 水正果 (수정과) | 앵도(櫻桃) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 신축 진찬의궤 (1901년 5월) |
| 水正果 (수정과) | 산사(山査), 오미자(五味子) | (백)청{(白)淸} | 실백자(實柏子) | 신축 진연의궤 (1901년 7월) |
| 假蓮水正果 (가련수정과) | 가련(假蓮), 오미자(五味子) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 임인 진찬의궤 (1902년 4월) |
| 水正果 (수정과) | 준시(蹲柿) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 임인 진연의궤 (1902년 11월) |

표 4. 조선시대 궁중의궤에 소개된 과숙류의 재료구성
Table 4. Gwasug's material components (Joseon dynasty Royal Palace)

| 화채이름 | 과숙류의 재료구성 | | | 문헌 |
|----------|--|--------|----------|------------------------|
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 원행음묘정리의궤 (1795년) |
| 生梨熟(생이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 정해 정래의궤 (1827년) |
| | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | - | |
| | 생리(生梨), 호초(胡椒), 황율(黃栗), 대조(大棗), 건시(乾柿), 사당(砂糖), 계피말(桂皮末) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 무자진작의궤 (1828년) |
| | 생리(生梨), 호초(胡椒) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 기축 진찬의궤 (1829년) |
| | 생리(生梨), 호초(胡椒) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 무신 진찬의궤 (1848년) |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 무진 진찬의궤 (1868년) |
| | 생리(生梨), 호초(胡椒) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 정축 진찬의궤 (1877년) |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 정해 진찬의궤 (1887년) |
| 梨熟(이숙) | 생리(生梨), 호초(胡椒), 생강(生薑) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 임진 진찬의궤 (1892년) |

표 5. 조선시대 궁중의례에 소개된 청면류의 재료구성
 Table 5. Cheongmyeon's material components (Joseon dynasty Royal Palace)

| 화채이름 | 청면류의 재료구성 | | | 문헌 |
|--------|----------------------------|--------|------------------|--------------------|
| 細麪(세면) | 녹두말(菘豆末), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子) | 기해 진연의례 (1719년) |
| 水麪(수면) | 녹말(菘末), 오미자(五味子) | 청(淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | 원행음묘정리의례 (1795년) |
| 水麪(수면) | 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | 무자진작의례 (1828년) |
| 花麪(화면) | 두견화(杜鵑花), 녹말(菘末), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | 무신 진찬의례(1848년) |
| 花糰(화면) | 녹말(菘末), 오미자(五味子) | 청(淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | |
| 水糰(수면) | 녹말(菘末), 오미자(五味子) | 백청(白淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | 계유 진작의례 (1873년) |
| 淸麵(청면) | 녹말(菘末), 오미자(五味子) | 청(淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | 신축 진찬의례 (1901년 5월) |
| 淸麵(청면) | 녹말(菘末), 오미자(五味子) | 청(淸) | 실백자(實柏子), 연지(臙脂) | 임인 진찬의례 (1902년 4월) |

표 6. 조선시대 궁중의례에 소개된 기타 음청류의 재료구성
 Table 6. The Other's Eumchungru material components (Joseon dynasty Royal Palace)

| 화채이름 | 기타 음청류의 재료구성 | | | 문헌 |
|------------|--|------|----------|---------------------|
| 五色水團(오색수단) | 백미, 치자(柶子), 감태(甘苔) | 청 | 실백자, 연지 | 원행음묘정리의례 (1795년) |
| 水團(수단) | | | | |
| 麥水團(맥수단) | 맥미(麥米), 녹말, 오미자 | 청 | 실백자, 연지 | |
| 覆盆子膏(복분자고) | 복분자 | 청 | - | |
| 蜜水(밀수) | 백청(白淸), 오미자 | | 실백자, 연지 | 계유 진작의례 (1873년) |
| 霜雪膏(상설고) | 생리(生梨), 용뇌(龍腦), 굴병(橘餅) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 임진 진찬의례 (1892년) |
| 霜雪膏(상설고) | 생리(生梨), 용뇌(龍腦), 굴병(橘餅) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 신축 진연의례 (1901년 7월) |
| | 생리(生梨), 용뇌(龍腦), 굴병(橘餅), 사당(砂糖), 호초(胡椒) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | |
| 霜雪膏(상설고) | 생리(生梨), 용뇌(龍腦), 굴병(橘餅) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | 임인 진연의례 (1902년 11월) |
| | 생리(生梨), 용뇌(龍腦) | 청(淸) | 실백자(實柏子) | |