

조선시대 과편의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 - 의궤와 고문헌을 중심으로 -

오 순 덕*

(주)오순덕식품외식산업연구소

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

Soon-Duk Oh*

Ohsoonduk of Food Industry Institute Co., Ltd.

Abstract

This study examined the prevalence of the traditional fruit preserve, *gwapyeon*, recorded in 10 royal palace studies and 10 old literature reports on the *Joseon* dynasty (1392-1909). A total of 62 papers presented the *Gwapyeon* kind in the documents of the *Joseon* dynasty. The protocols of the court of the *Joseon* Dynasty and old literature discussed the *Gwapyeon* as follows: Nokmalbyeong (ohmijapyeon) 22.5%; aengdupyeon (櫻桃片) 14.5%; salgupyeon (杏) and bokbunjapyeon (覆盆子) at 11.3% each; beojjipyeon and mogwapyeon (木瓜) at 8.1% each; sansapyeon (山査) and chijapyeon at 6.5% each; duchungpyeon (杜冲) 4.8%; and deuljukkpyeon, saenggangpyeon (薑), daechupyeon (棗) and yujapyeon (柚子) at 1.6% each. From “Junghae-Jungraeuigwe (丁亥整禮儀軌)” (1827) to “Junghae-Jinchaneuigwe (丁亥進饌儀軌)” (1887) called nokmalbyeong (菘末餅). “Sinchuk-Jinchaneuigwe (辛丑進饌儀軌)” (May 1901) renamed the ohmijabyeong (五味子餅). “Sinchuk-Jinyeoneuigwe (辛丑進宴儀軌)” (July 1901), the assorted-sulsilgwa (各色熟實果) were included in the ohmijabyeong. “Imin-Jinchaneuigwe (壬寅進饌儀軌)” (April 1902), The ohmijabyeong (五味子餅) and assorted-sulsilgwa (各色熟實果) was used and a mixture of “Imin-Jinyeoneuigwe (壬寅進宴儀軌)” (November 1902) included the assorted-sulsilgwa (各色熟實果).

Key Words: *Gwapyeon* (果片: Korean traditional fruit preserve), nokmalbyeong (mung bean starch), ohmijapyeon, aengdupyeon (櫻桃片), salgupyeon (杏), 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) 등으로 자리를 굳히면서 상용음식이 아닌 간식(間食) 또는 기호음식(嗜好飲食)으로 계승되고 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 곡류로 만든 것, 과실을 가공한 것 등이 있으며 한식과자의 종류에는 유밀과, 강정, 다식, 전과, 옛과 옛강정으로 분류하였다(황 1986). 즉 조과류(造果類)는 열매 대신 모조과실로 조형

된 것을 말한다(장 1996).

과편(果片)은 신맛이 있는 과일을 즙을 내어 그 즙에 설탕을 넣고 졸이다가 녹말을 넣어 엉키도록 하여 그릇에 쏟아 식힌 다음 편으로 썰은 것이다(이 1998). 이는 녹말의 “젤”화 성질을 이용한 것으로 서양에서 후식으로 많이 이용되는 젤리와 비슷한 질감을 내는 음식이다. 즉 우리나라의 독특한 음식으로 대표되는 청포묵, 도토리묵의 조리원리인 녹말의 젤화 성질을 이용하면서 여기에 과즙의 맛과 향을 첨가한 고도의 조리기술을 부여한 음식으로 생각되나 실제로 우리나라 고유의 앵두편, 살구편과 같은 과편에 대한 연구는 많지 않다(Jung & Woo 2005).

과편에 관한 문헌적 연구로는 ‘문헌고찰을 통한 한국 전통 과편(傳統果片)의 연구’(Chung & Woo 2005), ‘과편의 문헌

*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

적 연구'(조 2001), '17세기 이전 조선시대 과점류의 문헌적 고찰'(Cho 등 2008), '조선시대 궁중 연회음식 중 과점류의 분석적 연구'(Lee & Yoon 1986), '전과류(煎果·正果類)의 문헌적 연구'(조 & 이 1992) 등이 있다. 그러나 조선왕조 궁중의례와 고조리서 및 고문헌을 대상으로 연구한 조선시대 과점의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다.

본 연구는 조선시대 궁중의례 10책과 고문헌 10책으로 총 20책을 대상으로 고찰하였다. 궁중의례 10책으로는 「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), 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년), 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년), 「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 「규곤시의방(閩壺是議方)」(1670년경), 「술만드는 법」(1700년대), 「규합총서(閩閣叢書)」(1815년경), 「임원십육지(정조지)林園十六志(鼎祖志)」(1827년), 「역주방문(曆酒方文)」(1800년대 중엽), 「찬법(饌法)」(1854년), 「술진은 법」(1800년대 말엽), 「시의전서(是議全書)」(1800년대 말엽), 「음식방문」(1800년대 말엽), 「부인필지(婦人必知)」(1908년)를 대상으로 고찰하였다. 조선시대 궁중의례와 고문헌에 기록된 과점의 종류와 조리방법을 분석 고찰함으로써 우리음식문화의 우수성을 이해하는데 도움이 되고 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

II. 본 론

조선시대 과점은 궁중의례 10책과 고문헌 10책, 총 20책에 수록된 과점을 고찰하였다. 과점은 주재료에 따라 앵두, 살구, 복분자딸기, 버찌, 오미자, 산사, 모과, 기타로 분류하여 고찰하였다.

1. 조선시대 과점의 종류

1) 조선시대 궁중의례와 고문헌에 나타난 과점의 종류

조선시대 「찬법」(1854년)에서 '효도찬합음식류'의 찬함에 들어간 과점의 종류에는 대초편, 산사편, 모과편, 앵두편, 복분자편, 벗편이 소개되었다. '사충왜찬합'에는 겨울에는 앵두편, 살구, 벗편 등 속이 없을 것이요, 하추(夏秋)도 산사편, 유자편, 액이 없으니 봄에 동화정과 없을 때 맥문동을 대신하여 써도 좋을 것이요...(중략) 오미자 녹말편은 봄, 여름에 산사편 철지나고 앵두편 미치지 못한 때에 할 것이요(윤 & 조 1993)라 하였던 것으로 보아 과점이 계절과일을 이용한 찬합 음식으로 사용된 것을 알 수 있었다. 조선시대 궁중의례와 고문헌 나타난 과점의 종류는 <Table 1>과 같다.

조선시대 「규곤시의방」(1670년경)의 앵두편 1종이 소개되었으며, 「술만드는 법」(1700년대)의 앵두편 등 3종, 「규합총서」(1815년경)의 앵두편 등 6종, 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)의 녹말병(菘末餅) 등 2종, 「임원십육지(정조지)」(1827년)의 밀전오미자방(蜜煎五味子方) 등 5종, 「역주방문」(1800년대 중엽)의 앵두편 1종, 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년) 녹말병(菘末餅) 등 3종, 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년)의 녹말병(菘末餅) 등 3종, 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」(1848년)의 녹말병(菘末餅) 1종, 「찬법」(1854년)의 앵두편 등 10종, 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)의 녹말병(菘末餅) 등 3종, 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)의 녹말병(菘末餅) 1종, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 앵두편 등 5종, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 앵두편 등 8종, 「음식방문」(1800년대 말엽)의 생강편 1종, 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)의 오미자병(五味子餅) 1종, 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)의 각색숙실과(各色熟實果) 1종, 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 오미자병(五味子餅) 1종, 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)의 각색숙실과(各色熟實果) 1종, 「부인필지」(1908년)의 앵두편 등 5종, 총 62종이 소개되었다. 조선시대 과점의 종류를 주재료로 분류하여 고찰하고자 한다.

<Table 1>에서 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)의 녹말병(菘末餅) 1종인데 앞 문단에서 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)의 녹말병(菘末餅) 등 2종이라 한 까닭은 재료구성이 녹말(菘末)·연지(麩脂)·오미자(五味子)·백청(白淸)·치자(梔子)로서 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년)의 양색녹말병(兩色菘末餅)의 재료구성과 같은 것으로 보아 두 종류의 녹말병(菘末餅)인 것으로 여겨진다. 또한 <Table 1>에서 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 오미자병(五味子餅)·각색숙실과(各色熟實果)의 표기로 보아 각각 다른 종류의 녹말병(菘末餅)으로 여겨지나 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 오미자병(五味子餅) 1종이라 표기한 까닭은 '오미자병(五味子餅)'과 '각색숙실과(各色熟實果)'의 용어 사용이 과도기 상태라 혼합되어 사용되었으며 재료구성이 같으므로 동일한 것으로 여겨져 1종으로 표기하였다.

(1) 앵두편

앵두를 이용한 과점은 「규곤시의방」(1670년경)의 앵두편, 「술만드는 법」(1700년대)의 앵두편, 「규합총서」(1815년경)의 앵두편, 「임원십육지(정조지)」(1827년)의 밀전앵두방(蜜煎櫻桃方), 「역주방문」(1800년대 중엽)의 앵두편(櫻桃片), 「찬법」(1854년)의 앵두편, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 앵두편, 「시의전서」(1800년대 말엽)의櫻桃앵두편, 「부인필지」(1908년)의 앵두편으로 모두 9개의 문헌에서 소개되었다.

<Table 1> Gwapyeon according to the type of ingredients (Joseon dynasty)

| 문헌 | 주재료 | | | | | | | |
|-----------------------|------------------|----------------|--------------------|----|------------------------------------|--------|----------------|--------------------------------------|
| | 앵두 | 살구 | 복분자딸기 | 벗편 | 오미자 | 산사 | 모과 | 기타 |
| 규곤시의방 (1670년경) | 앵도편 | | | | | | | |
| 술만드는법 (1700년대) | 앵도편 | 살구편 | | | 오미자편 | | | |
| 규합총서 (1815년) | 앵도편 | 살구편 | 복분자편 | 벗편 | | 산사편 | 모과편 | |
| 정해정례의궤 (1827년) | | | | | 녹말병 (菘末餅) | | | 녹말병 (菘末餅) |
| 임원십육지 (1827년) | 밀전앵도방 (蜜煎櫻桃方) | 밀전행방 (蜜煎杏方) | 밀전복분자방 (蜜煎覆盆子方) | | 밀전오미자방 (蜜煎五味子方) | | 밀전목과 (蜜煎木瓜) | |
| 역주방문 (1800년대중엽) | 앵도편 (櫻桃片) | - | - | - | - | - | - | - |
| 무자진작의궤 (1828년) | | | | | 녹말병 (菘末餅) | | | 양색녹말병 (兩色菘末餅) 삼색녹말병 (三色菘末餅) |
| 기축진찬의궤 (1829년) | | | | | 삼색녹말병 (三色菘末餅) | | | 삼색녹말병 (三色菘末餅) |
| 무신진찬의궤 (1848년) | | | | | 녹말병 (菘末餅) | | | |
| 饌法(1854년) | 앵도편 | 살구 | 복분자 딸기 | 벗편 | 오미자녹말편 | 산사편 | 모과편 | 대초편 유자편 |
| 계유진작의궤 (1873년) | | | | | 녹말병 (菘末餅) | | | 삼색녹말병 (三色菘末餅) |
| 정해진찬의궤 (1887년) | | | | | 녹말병 (菘末餅) | | | |
| 술진은법 (1800년대말엽) | 앵도편 | 살구편 | 복분자 | 벗편 | | 산사편 | - | |
| 시의전서 (1800년대말엽) | 櫻桃 앵도편 | 杏標 살구편 | 覆盆子 복분자편 | 벗편 | 菘末 녹말편 | 山査 산사편 | 모과편 | 들죽편 |
| 음식방문 (1800년대말엽) | | | | | | | | 생강편 |
| 신축진찬의궤 (1901년 5월) | | | | | 오미자병 (五味子餅) | | | |
| 신축진연의궤 (1901년 7월) | | | | | 각색숙실과 (各色熟實果) | | | |
| 임인진찬의궤 (1902년 4월) | | | | | 오미자병 (五味子餅) 각색숙실과 (各色熟實果) | | | |
| 임인진연의궤 (1902년 11월) | | | | | 각색숙실과 (各色熟實果) | | | |
| 부인필지 (1908년) | 앵도편 | 살구편 | 복분자 | 벗편 | - | - | 모과편 | - |

(2) 살구편

살구를 이용한 과편은 「술만드는 법」(1700년대)의 살구편, 「규합총서」(1815년경)의 살구편, 「임원십육지(정조지)」(1827년)의 밀전행방(蜜煎杏方), 「찬법」(1854년)의 살구, 「술

진은 법」(1800년대 말엽)의 살구편, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 杏木示살구편, 「부인필지」(1908년)의 살구편으로 모두 7개의 문헌에서 소개되었다.

(3) 복분자 딸기편

복분자와 딸기를 이용한 과편은 「규합총서」(1815년경)의 복분자편, 「임원십육지」의 밀전복분자방(蜜煎覆盆子方), 「찬법」(1854년)의 복분자편과 딸기, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 복분자, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 覆盆子복분자편, 「부인필지」(1908년)의 복분자 모두 6개의 문헌에서 소개되었다.

(4) 버찌편

버찌를 이용한 과편은 「규합총서」(1815년경)의 벗편, 「찬법」(1854년)의 벗편, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 버찌전, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 벗편, 「부인필지」(1908년)의 벗편으로 모두 5개의 문헌에서 소개되었다.

(5) 오미자편

오미자를 이용한 과편은 「술만드는 법」(1700년대)의 오미자편, 「정해 정례의궤」(1827년)의 녹말병(菘末餅), 「임원십육지(정조지)」(1827년)의 밀전오미자방(蜜煎五味子方), 「무자 진작의궤」(1828년) 녹말병(菘末餅), 「기축 진찬의궤」(1829년)의 삼색녹말병(三色菘末餅), 「무신 진찬의궤」(1848년)의 녹말병(菘末餅), 「찬법」(1854년)의 오미자녹말편, 「계유 진작의궤」(1873년)의 녹말병(菘末餅), 「정해 진찬의궤」(1887년)의 녹말병(菘末餅), 「시의전서」(1800년대 말엽)의 菘末녹말편, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 오미자병(五味子餅), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 각색숙실과(各色熟實果), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 오미자병(五味子餅)·각색숙실과(各色熟實果), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 각색숙실과(各色熟實果), 모두 14개의 문헌에서 소개되었다.

① 녹말병(菘末餅)

녹말병은 오미자국에 연지를 섞고 꿀을 넣고 녹말을 풀어서 목처럼 쑤어 굳힌 것으로 연지는 오미자 자체만으로는 색이 연하기 때문에 발색제 역할로 사용되었다. 녹말병의 재료 구성은 녹말(菘末)·연지(月燕脂)·오미자(五味子)·백청(白淸)으로 이루어졌다.

② 녹말병(菘末餅)의 명칭 변경

조선왕조 궁중음식에서 과편의 명칭은 ‘녹말병(菘末餅)’이라 하였으며 1827년 「정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌)」에서부터 1887년 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」까지의 기록에서는 ‘녹말병(菘末餅)’이라 불리었다. 1901년 5월 「신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌)」에서는 오미자병(五味子餅)으로 명칭이 바뀌었다. 1901년 7월 「신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌)」에서는 ‘오미자병(五味子餅)’을 ‘각색숙실과(各色熟實果)’에 포함시켜 ‘오미자병(五味子餅)’의 명칭은 따로 보여지지 않았다. 1902년 4월 「임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌)」에서는 ‘오미자병(五味子餅)’과 ‘각색숙실과(各色熟實果)’의 명칭이

혼합되어 기록되었으며 1902년 11월 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」에서는 ‘각색숙실과(各色熟實果)’라 기록되어 있었고 그 재료구성 내부에 ‘오미자병(五味子餅)’이 포함되어 있음을 알 수 있었다.

(6) 산사편

산사를 이용한 과편은 조선시대 후기 「규합총서」(1815년경)의 산사편, 「찬법」(1854년)의 산사편, 「술진은 법」(1800년대 말엽)의 산사편, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 山査산사편으로 모두 4개의 문헌에서 소개되었다.

(7) 모과편

모과를 이용한 과편은 조선시대 후기 「규합총서」(1815년경)의 모과편, 「임원십육지(정조지)」(1827년)의 밀전목과(蜜煎木瓜), 「찬법」(1854년)의 모과편, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 모과편, 「부인필지」(1908년)의 모과편으로 모두 5개의 문헌에서 소개되었다.

(8) 기타

① 치자

치자를 넣은 녹말병은 녹말병(菘末餅)의 재료구성에 치자(梔子)가 추가되어 양색녹말병(兩色菘末餅)이라 하였다. 「정해 정례의궤」(1827년)의 녹말병, 「무자 진작의궤」(1828년)의 양색녹말병과 삼색녹말병, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 삼색녹말병, 「계유 진작의궤」(1873년)의 삼색녹말병, 모두 4개의 문헌에서 소개되었다.

「정해 정례의궤」(1827년)에는 ‘녹말병’은 재료구성으로 보아 치자를 넣은 녹말병이 혼합된 양색녹말병임을 알 수 있었다.

궁중의궤에서는 치자를 넣은 조리법이 소개되어 있지 않으나 1800년대 중엽 쓰여진 「찬법」에서 다음과 같이 소개되어 있었다. ‘누렇게 하려면 치자를 물에 담갔다가 받혀 다 녹말을 쑤어 엉기면 빛이 노랗고 곱되 너무 진하면 밀기름 같으니라’(밀기름은 옛날에 머리에 바르던 반고체 상태의 향유).

② 두충

두충(杜沖)을 넣은 녹말병은 녹말병(菘末餅)의 재료구성에 치자(梔子)와 두충(杜沖)이 추가되어 삼색녹말병(三色菘末餅)이라 하였다. 삼색녹말병은 오미자편과 치자편, 두충편 세 가지를 한데 담아 내는 것으로 「무자 진작의궤」(1828년)·「기축 진찬의궤」(1829년)·「계유 진작의궤」(1873년), 모두 3개의 문헌에서 소개되었다.

③ 기타

그 외 들쭉을 이용한 「시의전서」(1800년대 말엽)의 들쭉편, 생강을 이용한 「음식방문」(1800년대 말엽)의 생강편,

대추와 유자를 이용한 「찬법」(1854년)의 대초편과 유자편이 소개되었다.

2. 조선시대 과편의 조리방법

조선시대 과편의 종류는 앵두, 살구, 복분자딸기, 버찌, 오미자, 산사, 모과, 들쭉, 생강, 대추, 유자를 이용하였다. 주재료에 따른 과편의 조리방법은 <Table 2>와 같다.

(1) 앵두편

앵두편은 반숙한 앵두를 씨를 발라 살짝 데친 후 체에 걸러서 꿀을 붓고 한데 조려서 엉기면 베어 썬다(황 편역, 「규곤시의방」 1980).

조선시대 중기 「규곤시의방」의 앵두편의 조리법은 앵두즙과 꿀만 사용되었고 조선시대 후기에는 「임원십육지」의

밀전앵도방을 제외하고는 녹말이 사용되었다. 「임원십육지」의 밀전앵도방은 전(煎)이 명칭 안에 포함되어 있어 정과(正果)로 분류하나 최종산물은 과편과 같아 여기에서는 포함시켰다.

「규곤시의방」의 앵두편은 결과적으로 과즙을 얻어 꿀을 섞어 밀전숙법(蜜煎熟法)에 의하여 당장제품(糖藏製品)이 만들어지되 만들어진 정과(正果)의 성상(性狀)이 서구사회의 젤리(jelly)를 방불케하는 이룰테면 과즙(果汁)과 봉밀(蜂蜜)만으로 조려서 일반병류(一般餅類)와 대등한 형상(形像)을 유지할 수 있도록 엉겨졌기 때문에 앵도정과(櫻桃正果)라 하지 않고 앵도병(櫻桃餅, 앵도편)이라 하였다는 것을 말해주고 있다(장 2008).

그러므로 조선시대 전기와 중기의 과편은 과즙과 꿀만으로 조려서 만들어 졌으며 조선시대 후기에는 응고보조료(凝

<Table 2> Gwapyeon cooking method according to the main ingredient in Joseon dynasty

| 주재료 | 과편이름 | 부재료 | 조리방법 | 문헌 |
|----------------|------------------|-------------|--|--------------------------------------|
| 앵두 | 앵도편 (櫻桃片) | ① 꿀 | 앵두→반숙→씨 바름→데침→체에 거름+①을 붓고 조림→엉기면 베어 썬다. | 규곤시의방 (1670년경) |
| | 앵도편 | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→주물름→거름+①+②→끓임→편한 그릇에 둬→엉기면 저면 썬다. | 술만드는 법 (1700년대) |
| | 앵도편 | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→죽편처럼 엉기면 그릇에 담음→베어 썬다. | 규합총서 (1815년경) |
| | 밀전앵도방 (蜜煎櫻桃方) | ① 꿀 | 앵두+물→삶아 체에 거름→즙을 취함→①넣고 조림→늦쟁반에 펴서 응고→편으로 썬다. | 임원십육지 (1827) |
| | 櫻桃片 (앵도편) | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→물을 붓고 끓임→깨끗한 천으로 거름→②가루를 물에 풀어 체로 받쳐 앵두다린 물과 ①을 합하여 그릇에 담는다. | 역주방문 (1800년대중엽) |
| | 앵도편 | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→찌 낸다→체에 거름→①과②를 알맞게 타서 넣고 조림→사기그릇에 담아 놓고 베어썬다. | 찬법 (1854년) |
| | 앵도편 | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→그릇에 엉기게 한 후에 베어 썬다. | 술진은법 (1800년대말엽) |
| | 櫻桃앵도편 | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→사기그릇에 담아 굳혀 편으로 잘라 썬다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 앵도편 | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→체에 거름→①넣고 조림→②을 조금 타 익게 조림→그릇에 담아 펴서 식으면 썬다. | 부인필지 (1908) |
| | 살구 | 살구편 | ① 꿀 ② 녹말 | 살구→주물름→거름+①+②→끓임→편한 그릇에 둬→엉기면 저면 썬다. |
| 살구편 | | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→죽편처럼 엉기면 그릇에 담음→베어 썬다. | 규합총서 (1815년경) |
| 밀전행방 (蜜煎杏方) | | ① 꿀 ② 녹말 | 동국속법 살구→시루에 찜→대나무 체에 거름→겉질과 씨 제거→즙 얻음→①넣고 조림(②넣음)→찬곳에 둬→칼로 사방 1치(3 cm)크기로 잘라서 먹는다 | 임원십육지 (1827) |
| 살구 | | ① 꿀 ② 녹말 | 살구→찌 낸다→체에 거름→①과 ②를 알맞게 타서 넣고 조림→사기그릇에 담아 놓고 베어썬다. | 찬법 (1854년) |
| 살구편 | | ① 꿀 ② 녹말 | 앵두→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→그릇에 엉기게 한 후에 베어 썬다. | 술진은법 (1800년대말엽) |
| 杏木示 살구편 | | ① 꿀 ② 녹말 | 살구→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→사기그릇에 담아 굳혀 편으로 잘라 썬다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 살구편 | | ① 꿀 ② 녹말 | 살구→체에 거름→①넣고 조림→②을 조금 타 익게 조림→그릇에 담아 펴서 식으면 썬다. | 부인필지 (1908) |

<Table 2> Continued

| 주재료 | 과편이름 | 부재료 | 조리방법 | 문헌 |
|-----------|-----------------|--------------|---|--|
| 복분자 딸기 | 복분자편 | ① 꿀 ② 녹말 | 복분자딸기→썬 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→죽편처럼 엉기면 그릇에 담음→베어 썬다. | 규합총서 (1815년경) |
| | 밀전복분자방 (蜜煎覆盆子方) | ① 꿀 ② 생강즙 | 복분자→①② 넣고 달임→체에 거름 썬 제거→즙을 내림→① 넣고 다림→항아리에 저장→냉수를 담은 동이 안에 얹힘→응고→사방 1치(3cm)크기의 편으로 칼로 썬다. | 임원십육지 (1827) |
| | 딸기 | ① 꿀 ② 녹말 | 딸기→썬 낸다→체에 거름→①과②를 알맞게 타서 넣고 조림→사기그릇에 담아 놓고 베어썬다. | 찬법 (1854년) |
| | 복분자 | 복분자편 | 내용없음 | |
| | 복분자 | ① 꿀 ② 녹말 | 복분자→썬 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조려 익힘→그릇에 엉기게 한 후에 베어 썬다. | 술진은법 (1800년대말엽) |
| | 覆盆子 복분자편 | ① 꿀 ② 녹말 | 복분자→썬 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→사기그릇에 담아 굳혀 편으로 잘라 썬다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 복분자 | ① 꿀 ② 녹말 | 복분자→체에 거름→①넣고 조림→②을 조금 타 익게 조림→그릇에 담아 펴서 식으면 썬다. | 부인필지 (1908) |
| | 벗편 | ① 꿀 ② 녹말 | 버찌→썬 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→죽편처럼 엉기면 그릇에 담음→베어 썬다. | 규합총서 (1815년경) |
| | 벗편 | ① 꿀 ② 녹말 | 버찌→썬 낸다→체에 거름→①과②를 알맞게 타서 넣고 조림→사기그릇에 담아 놓고 베어썬다. | 찬법 (1854년) |
| | 버찌 | 버찌전 | ① 꿀 ② 녹말 | 버찌→썬 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조려서 익힌다→그릇에 엉기게 한 후에 베어 썬다. |
| | 벗편 | ① 꿀 ② 녹말 | 버찌→썬 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②넣고 조림→사기그릇에 담아 굳혀 편으로 잘라 썬다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 벗편 | ① 꿀 ② 녹말 | 버찌→체에 거름→①넣고 조림→②을 조금 타 익게 조림→그릇에 담아 펴서 식으면 썬다. | 부인필지 (1908) |

固補助料)로 녹말전분을 이용한 점에서 차별화되고 있다.

「임원십육지」의 밀전앵도방에서는 ‘앵두즙 1말에 꿀 3되를 넣고 문근한 불로 달인다’며 배합표를 제시하고 있으며 「술만드는 법」의 앵도편에서는 앵두편의 색이 연하여 연지를 타면 곱다하였고, 「규합총서」의 앵도편은 산사편빛 같다 하였으며 녹말을 많이 타면 빛이 부예지고 딱딱하니, 너무 줄이면 빛이 검어진다 하였다.

(2) 살구편

살구편은 살구를 주물러 거르고 녹말을 어린마치 국물에 타 한소끔 끓여 펴서 편한 그릇에 두어 얼이거든 저며 쓰되 살구는 치자물을 들이면 고호니 곁들여 쓰라(이 편역, 「한국고식문헌집성 II- 술만드는 법」1992). 「술만드는 법」(1700년대)에서 살구는 빛이 연하여 치자물을 타면 곱다하였다. 「규합총서」(1815년경)와 「시의전서」(1800년대 말엽)에서 살구는 모과편과 같다고 하였다. 「찬법」(1854년)에서 살구편은 누렇고 맛은 다 마찬가지로 다 부피가 대수롭지(재료를 많이 해도 분량이 많지 않다는 뜻) 아니하나라 하였다.

「임원십육지」(1827)의 밀전행방(蜜煎杏方) 동국속법은 다음과 같다.

‘우리나라에서 만드는 법은 진한 색의 누런 살구를 깨끗이 씻어 시루에 썬서 대나무 체에 걸러 껍질과 씨를 제거하고

그 즙만을 얻는다. 여기에 꿀을 부어 골고루 저어서 조린다. 이것을 찬곳에 하룻밤 두면 굳는다. 칼로 사방 1치(3 cm)크기로 잘라서 먹는다. 꿀에 조릴 때 녹말을 조금 넣으면 빨리 응고되나 지나치면 딱딱해진다. 꿀 1되에 녹말 3-5술가락을 넣는다. 약간 찰기가 있으면 그친다. 매실이나 오얏과 같이 신맛이 나는 과일 종류를 꿀로 달일 때도 이와 같은 방법으로 한다’ 꿀에 조릴 때 녹말을 조금 넣으면 빨리 응고되나 지나치면 딱딱해진다. 꿀 1되에 녹말 3-5술가락을 넣는다. 약간 찰기가 있으면 그친다. 매실이나 오얏과 같이 신맛이 나는 과일 종류를 꿀로 달일 때도 이와 같은 방법으로 한다.

「임원십육지」(1827)의 밀전앵도방, 밀전복분자방에서는 녹말이 사용되지 않고 밀전행방, 밀전오미자방, 밀전목과방에서는 녹말이 사용되었다.

(3) 복분자 딸기편

복분자편은 복분자 딸기를 노그릇에 담아 잠깐 썬 내어 증체에 걸러 꿀을 알맞게 타 새옹에 줄여 녹말 조금 타 익게 줄이어 사그릇에 어린 후 베어 썬다(정 편역, 「규합총서」1975).

「규합총서」(1815년경)와 「시의전서」(1800년대 말엽)에서 앵도편보다 더 잘되기 싫다고 하였다. 녹말을 많이 타면 빛이 부예지고 딱딱하니, 너무 줄이면 빛이 검다(정 편역,

<Table 2> Continued

| 주재료 | 과편이름 | 부재료 | 조리방법 | 문헌 |
|-----|------------------------------------|----------------------------------|--|------------------------|
| | 오미자편 | ① 꿀 ② 녹말 | 오미자→주물름→거름+①+②→끓임→편한 그릇에 둠→영기면 저면 쓴다. | 술만드는 법 (1700년대) |
| | 녹말병 (菘末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 정해 정례의궤 (1827년) |
| | 밀전오미자방 (蜜煎五味子方) | ① 꿀 ② 녹말 | 오미자를 미지근한 물에 하룻밤 담가 우려서 건져+①+②→약한불에서 조림 →그릇에 담아 찬 곳에 두어 굳힘→썰어 낸다. | 임원십육지 (1827) |
| | 녹말병 (菘末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | |
| | 양색녹말병 (兩色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 무자 진작의궤 (1828년) |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 기축 진찬의궤 (1829년) |
| | 녹말병 (菘末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 무신 진찬의궤 (1848년) |
| 오미자 | 오미자녹말편 | ① 꿀 ② 녹말 | 오미자국+①→끓임+②→의이보다 조금 되게 몽우리 없게 썰→그릇에 펴→영기면 베어 쓴다. | 찬법 (1854년) |
| | 녹말병 (菘末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 계유 진작의궤 (1873년) |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | |
| | 녹말병 (菘末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 정해 진찬의궤 (1887년) |
| | 菘末 녹말편 | ① 꿀 ② 녹말 | 오미자 탄 물+①+②→묵 쭈듯 썰→그릇에 펴서 식힘→네모반듯하게 썬다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 오미자병 (五味子餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 신축 진찬의궤 (1901년 5월) |
| | 각색숙실과 (各色熟實果) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 신축 진연의궤 (1901년 7월) |
| | 오미자병 (五味子餅) 각색숙실과 (各色熟實果) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 임인 진찬의궤 (1902년 4월) |
| | 각색숙실과 (各色熟實果) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 연지(鰾脂) | - | 임인 진연의궤 (1902년 11월) |

<Table 2> Continued

| 주재료 | 과편이름 | 부재료 | 조리방법 | 문헌 |
|-----|---------------|----------------------------------|---|-----------------|
| 산사 | 산사편 | ① 꿀 | 산사 씨 바름→중탕하여 찜→체에 두 번 거름→반듯하고 큰 그릇에 담고 ① 넣고 합쳐 고루 섞은 후 위를 반반히 하여 찬데 둔다. 죽편 어리듯 하고 단 단히 영긴다. | 규합총서 (1815년경) |
| | 산사편 | ① 꿀 | 산사 씨 바름→중탕하여 찜→체에 두 번 거름→반듯하고 큰 그릇에 담고 ① 넣고 가만가만 저어 반반하게 한여 영기면 반듯하게 썰어 쓴다. | 찬법 (1854년) |
| | 산사편 | ① 꿀 | 산사 씨 바름→중탕하여 찜→체에 거름→반듯한 그릇에 담고 ① 넣고 가만가만 눌러 저어 찬 곳에 두면 영긴다. | 술진은법 (1800년대말엽) |
| | 山査산사편 | ① 꿀 | 산사 씨 바름→중탕하여 찜→체에 거름→반듯한 큰 그릇에 담고 ① 넣고 합쳐 가만가만 눌러 고루 섞은 후 위를 반반히 하여 찬데 둔다. 죽편 어리듯 들어 영긴다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 모과 | 모과편 | ① 꿀 ② 녹말 | 모과→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②를 되게 개어 넣고 조림→죽 편처럼 영기면 그릇에 다림→베어 쓴다. | 규합총서 (1815년경) |
| | 밀전목과법 (蜜煎木瓜法) | ① 꿀 ② 녹말 | 모과를 꼭 찌서 체에 거름 껍질과 씨를 제거하고 살만 얻는다. 여기에 ①과 ②를 넣어 조린 후 찬 곳에 두어 굳혀 사방 1치(3 cm)크기의 편으로 썬다. | 임원십육지(1827) |
| | 모과편 | ① 꿀 ② 녹말 | 모과 껍질 벗김→두껍게 저임→잘삶아→거름 ① 넣고 줄임→②을 망울지지 않게 조림→그릇에 담아 펴서 식으면 쓴다. | 찬법 (1854년) |
| | 모과편 | ① 꿀 ② 녹말 | 모과→찌 낸다→체에 거름→①을 넣고 조림→②를 되게 넣고 조림→사기그릇에 담아 굳혀 편으로 잘라 쓴다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 모과편 | ① 꿀 ② 녹말 | 모과→삶아→거름 ① 넣고 조림→②을 되게 개어 조림→그릇에 담아 펴서 식으면 쓴다. | 부인필지 (1908) |
| 치자 | 녹말병 (菘末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 치자(梔子) | - | 정해 정례의례 (1827년) |
| | 양색녹말병 (兩色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 치자(梔子) | - | 무자 진작의례 (1828년) |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 치자(梔子) | - | 기축 진찬의례 (1829년) |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 치자(梔子) | - | 계유 진작의례 (1873년) |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 두충(杜沖) | - | 무자 진작의례 (1828년) |
| 두충 | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 두충(杜沖) | - | 기축 진찬의례 (1829년) |
| | 삼색녹말병 (三色綠末餅) | ① 백청(白淸) ② 녹말(菘末) ③ 두충(杜沖) | - | 계유 진작의례 (1873년) |
| 들쭉 | 들쭉 편 (들쭉편) | ① 꿀 ② 녹말 | 들쭉→삶아 그 물을 따라냄→오미자국에 탐→①+②넣고 쏜다. | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 생강 | 생강편 | ① 꿀 | 생강→껍질 벗겨 저임→삶아 가늘게 두들김+①→조림→기름 바른 소반에 반 반하게 만든다→잣가루를 묻힘 | 음식방문 (1800년대말엽) |
| 대추 | 대초편 | ① 꿀 ② 강즙 ③ 계피가루 | 대조를 반듯하게 함→호도 거피하여 두드려 ①②③ 넣고 조림→납작납작하게 빻음→잣가루 무침 | 찬법 (1854년) |
| 유자 | 유자편 | | 내용없음 | 찬법 (1854년) |

「규합총서」 1975)고 하였다.

(4) 버찌편

버찌편은 버찌를 체에 걸러 냄비에 담고 꿀과 녹말을 타서 몽근한 불에 조려 굳힌 전과류이다(윤 1991).

「규합총서」(1815년경)와 「시의전서」(1800년대 말엽)에서 버찌편은 전약같다고 하였다. 「찬법」(1854년) 녹말을 조금씩 타야 엉기고 버찌편은 겹고 다 부피가 대수롭지(재료를 많이 해도 분량이 많지 않다는 뜻)아니 하나라고 하였다.

(5) 오미자편

오미자를 이용한 과편은 오미자 탄 물에 녹말을 풀고 꿀을 타서 목을 쭈듯 쭈어 퍼서 식혀 네모반듯하게 썬다(이 외 11인 편역, 「시의전서」 2004).

「찬법」(1854년)의 ‘사층왜찬합’에서 오미자편을 오미자녹말편이라 표현하였으며 ‘봄, 여름에 산사편 철지나고 앵두편 미치지 못한 때에 할 것이요’라 하였던 것으로 보아 앵두와 산사를 구하기 어려운 겨울에는 오미자를 이용하였다.

「술만드는 법」(1700년대)와 「임원십육지」(1827), 「찬법」(1854년), 「시의전서」(1800년대 말엽)에서 오미자 즙의 색이 연하여 연지를 사용하면 곱다 하였으며 「시의전서」(1800년대 말엽)에서는 연지가 없으면 연홍을 조금 타도 좋다고 하였다.

(6) 산사편

산사편은 산사를 찌서 걸러 설탕이나 꿀을 넣고 편 모양으로 굳힌 것이다(윤 1991).

「규합총서」(1815년경)와 「찬법」(1854년), 「술진은 법」(1800년대 말엽), 「시의전서」(1800년대 말엽)에서 산사의 사용법에 대해 서리 내리기 전과 후로 나누어 서리 내리기 전에는 생 꿀에 버무리려도 엉기지만, 서리 내린 후에는 약한 불로 거품을 걷어 가며 줄여서 사용하도록 소개하였다.

(7) 모과편

모과를 이용한 과편은 잘익은 모과를 껍질을 벗기고 두껍게 저며 잘 삶아 물기를 빼고 체에 걸러 꿀에 조리고 모과를 넣어 잠깐 끓이고 녹말을 망울이 지지 않게 잘 조린다(찬법 1854년).

「규합총서」(1815년경)와 「시의전서」(1800년대 말엽)에서는 조리기를 덜 하고 녹말을 되게 개어 타는 것이 빛이 곱다 하였으며 「찬법」(1854년)에서는 치자를 조금 치면 곱다 하였다.

(8) 기타

① 들쭉편

19세기 말엽에 와서 비로서 모습을 드러낸 것 중에 구장병(籬杖餅, 구장편)이란 들쭉편이 있다(장 2008). 정과류의 형

태로는 「증보산림경제」의 구장자전(籬杖子煎), 「찬법」의 들쭉정과가 소개되었다. 구장자병(籬杖子餅) 또는 구장병(籬杖餅, 구장편)이라 불리우는 들쭉편은 「시의전서」에서 제조법이 소개되었다.

② 생강편

정과류(正果類) 중 생강을 소재로 한 생강정과가 가장 앞서 있었던 사실을 「미암일기초(眉巖日記草)」(1570)에서 확인한 바 있었으나 생강을 이용한 병류(餅類)도 전해지고 있었다는 것이 19세기 중에 출현되었다는 「음식방문」에서 생강편의 존재와 함께 이의 제조법이 밝혀지고 있다(장 2008). 「찬법」(1854년)의 생강편은 ‘손에 물 무쳐 형용(모양)없이 얇게 누르고 왼 잣에 꿀을 버무리거나 잣가루에 계피 넣어 꿀 버무리거나 하여 만두처럼 빚어 엿을 위에 입혀 백청무쳐 모양을 곱게 만들어 잣가루 무치면 맛도 좋고 찬합에도 넣을만하니라’한 것으로 보아 강란(薑卵)에 해당되어 여기에서는 포함시키지 않았다.

③ 대추편

「찬법」(1854년)의 대추편의 조리방법은 ‘대조 두드리듯 반듯하게 하고 호도 거피하여 반남죽이 하여 두드려 꿀에 강즙, 계피 등 속 넣어 끈끈하게 졸여 납작납작하게 빚어 잣가루 무치라’하여 과편의 범위에 포함시켰다.

④ 유자편

「찬법」(1854년)의 유자편의 조리방법은 소개되지 않았다.

위와 같이 앵두·살구·복분자 딸기·버찌·오미자편·산사편·모과편·들쭉편에 대해 살펴보았다. 앵두·살구·복분자 딸기·버찌·오미자편·모과편·들쭉편에는 꿀과 녹말이 사용되었고, 산사편에는 꿀만 사용되었고 녹말이 사용되지 않았다.

앵두편과 오미자편에는 발색제로 연지를 사용했고, 살구편과 모과편에 발색제로는 치자를 사용하였다.

과즙은 체에 거르거나, 대나무체에 거르거나, 주물러 거르거나, 깨끗한 천에 거르거나 하였다.

꿀을 붓고 조리는 방법, 꿀과 녹말을 넣고 목 쭈듯 하거나 끓이거나 조리거나 달이는 방법, 꿀을 넣고 조리다가 녹말을 넣고 조리는 방법 등이 소개되었다.

굳힐 때 사용하는 그릇은 닛쟁반이나 사기그릇을 사용하였다.

썰는 방식은 저미거나 베어 쓰다가 사방 1치(3 cm)크기나 네모반듯하게 편으로 썰은 것을 알 수 있었다.

III. 결 론

조선시대 궁중의례 10책과 고문헌 10책을 고찰 하였다. 조

선왕조 궁중의례 10책으로는 「정해 정례의례」(1827년), 「무자 진작의례」(1828년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「무신 진찬의례」(1848년), 「계유 진작의례」(1873년), 「정해 진찬의례」(1887년), 「신축 진찬의례」(1901년 5월), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)를 대상으로 하였다. 조선시대 고문헌 10책으로는 「규곤시의방」(1670년경), 「술만드는 법」(1700년대), 「규합총서」(1815년경), 「임원십육지(정조지)」(1827년), 「역주방문(曆酒方文)」(1800년대 중엽), 「찬법」(1854년), 「술진은 법」(1800년대 말엽), 「시의전서」(1800년대 말엽), 「음식방문」(1800년대 말엽), 「부인필지」(1908년)를 대상으로 하였다. 총 20책에 수록되어 있는 과편의 종류와 조리방법에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조선왕조 궁중의례와 고문헌에 나타난 과편의 종류는 총 62종이 소개되었다. 녹말병(오미자편) 22.5%, 앵두편 14.5%, 살구편과 복분자 각각 11.3%, 벗편과 모과편은 각각 8.1%, 산사편과 치자편은 각각 6.5%, 두충편은 4.8%, 들쭉편·생강편·대추편·유자편은 각각 1.6% 순으로 나타났다.

녹말병(菘末餅)의 재료 구성은 녹말(菘末), 연지(鰾脂), 오미자(五味子), 백청(白淸)이며 양색녹말병은 녹말병에 치자(梔子)가 포함되었고, 삼색녹말병에는 녹말병에 치자(梔子)와 두충(杜冲)이 포함되었다.

「정해 정례의례」(1827년)에서 「정해 진찬의례」(1887년)까지 녹말병으로 불리웠으며 「신축 진찬의례」(1901년 5월)에서 오미자병(五味子餅)으로 명칭이 바뀌었다. 「신축 진연의례」(1901년 7월)에서는 각색숙실과(各色熟實果)에 오미자병을 포함시켰으며, 「임인 진찬의례」(1902년 4월)에서는 오미자병과 각색숙실과가 혼합되어 사용되었고 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 각색숙실과에 오미자병을 포함시켰다.

2. 조선시대 과편은 과즙과 꿀만으로 조리서 만들어 지다가 응고보조료(凝固補助料)로 녹말전분을 이용하였다. 산사편은 녹말이 사용되지 않았고 그 외 과편에는 녹말이 사용되었다. 발색제로는 앵두편과 오미자편에는 연지를 사용했고, 살구편과 모과편에는 치자를 사용하였다. 과즙은 체에 거르거나, 대나무체에 거르거나, 주물러 거르거나, 깨끗한 천에 걸러 사용하였다. 조리 방법은 꿀을 붓고 조리거나 꿀과 녹말을 넣고 목을 쭈듯 끓이거나 조리거나 달이는 방법, 꿀을 넣고 조리다가 녹말을 넣고 조리하는 방법 등이 소개되었다. 굳힐 때 사용하는 그릇은 놋쟁반이나 사기그릇을 사용하였다. 썰는 방식은 저미거나 베어쓰다가 사방 1치(3 cm)크기나 네모반듯하게 편으로 썰은 것을 알 수 있었다.

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

감사의 글

양주골 햇쌀 향토산업육성(2012년 농식품부 공모 선정사업)으로 성과된 논문입니다. 지원 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌), 고종 10년(1873), 1책, 서울대학교 규장각
- 기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌), 순조 29년(1829), 2책, 서울대학교 규장각
- 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빚는법·甘藷耕藏說·月餘農歌」(저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도
- 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빚는법·甘藷耕藏說·月餘農歌」(저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도
- 무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌), 헌종 14년(1848), 3책, 서울대학교 규장각
- 무자 진작의례(戊子 進爵儀軌), 순조 28년(1828), 2책, 서울대학교 규장각
- 신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌), 대한제국 고종 5년(1901년 5월), 3책, 서울대학교 규장각
- 신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌), 대한제국 고종 5년(1901년 7월), 3책, 서울대학교 규장각
- 윤서석. 1991. 한국의 음식용어. 민음사(民音社). 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
- 이성우·조준하, 1983, 「역주방문(曆酒方文)」(저자미상, 1800년대 중엽), 한양대학교한국생활과학연구소, 한국생활과학연구1, pp. 7-25
- 이성우, 1992, 「한국고식문헌집성 II-술만드는 법」(저자미상, 1700년대), 수학사, 서울
- 이효지·조신희·정낙원·김현숙·유예령·최영진·김은미·백숙은·원선임·김상연·차경희·백현남, 2004, 「시의전서」(작자미상, 1800년대 말엽), 신광출판사, 서울
- 이효지·조신희·정낙원·차경희 편역, 2007, 「임원십육지(정조지)」(서유구 원저, 1827년), 교문사, 경기도
- 이효지·한복려·정길자·조신희·정낙원·김현숙·최영진·김은미·원선임·차경희 편역, 2010, 「부인필지」(이숙 원저, 1908), 교문사, 경기도
- 이효지. 1998. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울
- 임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌), 대한제국 고종 6년(1902년 11월), 3책, 서울대학교 규장각
- 임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌), 대한제국 고종 6년(1902년 4월), 3책, 서울대학교 규장각
- 장지현. 1996. 한국전래 造果(과줄)類 製造史 研究(上). 성동문화. 서울
- 정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌), 순조 27년(1827), 2책, 서울대학교

- 교 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. 한국생활과학연구. pp. 5-40
- 조신호. 2001. 과편의 문헌적 연구. 부천대학 논문집. 22:173-179
- 정량완 편역, 1975, 「규합총서」 (빙허각이씨 원저, 1815년경), 보진재, 서울
- 황혜성 편역, 1980, 「閨壺是議方(규곤시의방)」 (안동장씨 원저, 1670년경), 한국인서출판사, 서울
- 황혜성. 1986. 한국음식. 인서출판사. 서울
- Cho Sh, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. An Investigation “Kwa-Jung”:
 Traditional Korean Confectionery Items, Found in Korean Literatures Prior to the 17th Century. Korean J. Food Cookery SCI. 24(3):312-324
- Chung HK, Woo NRY. 2005. A Bibliographical Study of Traditional Fruit Preserve. Korean J. Food Culture. 20(3):384-390
- 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 11월 15일 신규논문 접수, 12월 11일 수정논문접수, 2013년 1월 14일 수정논문접수, 1월 28일 채택