

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000224-01

조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축

조선시대 민간음식 고문헌 자료집 2

식재료 · 조리서류 상세해제 자료집

- 농수산물구황서류, 지리물산서류, 조리서류, 다서류

2013. 9.



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

KFF 한식재단
KOREAN FOOD FOUNDATION

- 목 차 -

1. 농수산구황서류

2-1-001 農家集成 - 衿陽雜錄	1
2-1-002 農家集成 - 農事直說	5
2-1-003 農家集成 - 四時纂要抄	9
2-1-004 穡經	13
2-1-005 山林經濟 - 救荒	17
2-1-006 山林經濟 - 種樹	23
2-1-007 山林經濟 - 治農	27
2-1-008 山林經濟 - 治圃	33
2-1-009 增補山林經濟 - 種樹	37
2-1-010 增補山林經濟 - 增補四時纂要	41
2-1-011 增補山林經濟 - 治農	45
2-1-012 增補山林經濟 - 治圃	51
2-1-013 海東農書	57
2-1-014 牛海異魚譜	67
2-1-015 茲山魚譜	71
2-1-016 蘭湖漁牧志	75
2-1-017 種蔬譜	81
2-1-018 林園十六志 - 佃漁志	85
2-1-019 杏浦志	91
2-1-020 民天集說	95
2-1-021 閒情錄 - 治農	99

2. 지리물산서류

2-2-001 世宗實錄地理志	105
2-2-002 新增東國輿地勝覽	115
2-2-003 耽羅志	125
2-2-004 耽羅聞見錄 - 橘譜	129

3. 조리서류

2-3-001	山家要錄	133
2-3-002	需雲雜方	137
2-3-003	閨壺是議方(음식디미방)	141
2-3-004	山林經濟 - 治膳	145
2-3-005	謏聞事說	149
2-3-006	增補山林經濟 - 治膳	155
2-3-007	群學會騰	163
2-3-008	규합총서(閨合叢書)	167
2-3-009	규곤요람	175
2-3-010	曆酒方文	177
2-3-011	林園十六志 - 鼎俎志	179
2-3-012	酒政	189
2-3-013	술방문	195
2-3-014	禹飲諸方	197
2-3-015	酒食是儀	199
2-3-016	是議全書(음식방문)	205
2-3-017	술만드는법(酒作法)	211
2-3-018	주방문	215

4. 다서류

2-4-001	頤齋亂藁 - 扶風鄉茶譜	221
2-4-002	東茶記	225
2-4-003	南茶并序	229
2-4-004	南茶詩并序	233
2-4-005	東茶頌	237

1. 농수산물구황서류

【자료명】 2-1-001 農家集成 - 衿陽雜錄

【정의】

-기본정의: 『농가집성(農家集成)』은 조선 중기의 문신 신숙(申淑, 1600~1661)이 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『농사직설(農事直說)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요초(四時纂要抄)』 등을 함께 묶어 편찬한 농서(農書)이다. 그 중 『금양잡록』은 강희맹(姜希孟, 1424~1483)이 농작물을 재배하는 데 필요한 농업기술을 기술한 농서이다.

-음식관련정의: 『금양잡록』의 농가곡품(農家穀品)에는 곡식의 종류와 품종이 기록되어 있다.

【저자】

『농가집성』의 편찬자인 신숙의 본관은 고령(高靈). 자는 호중(浩仲), 호는 이지(二知)이다. 군수 신석정(申碩汀)의 증손으로, 할아버지는 서윤(庶尹) 신단(申湍)이고, 아버지는 승지 신경락(申景洛)이다. 어머니는 파평 윤씨(坡平尹氏)로 윤기묘(尹起畝)의 딸이다. 1624년(인조 2) 명경시(明經試)에 불합격했으나, 시험관의 천거로 별제(別提)에 제수되었다. 충훈부도사(忠勳府都事), 호조낭관, 옥천현감 등을 역임하였다. 1644년 정시문과에 을과로 급제하여 영천군수(榮川郡守)와 춘추관편수관을 겸직하였다. 이후 지평(持平), 필선(弼善), 연안현감, 양주, 공주, 청주 목사를 역임하였다. 7대조 신숙주(申叔舟, 1417~1475)의 문집 『보한재집(保閑齋集)』을 1644년에 간행하였다. 1655년(효종 6) 공주목사로 있을 때 『농사직설(農事直說)』의 간행본을 구하기 어려운 것을 한스럽게 여겨 당시의 달라진 속방(俗方)을 첨가하는 한편, 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요(四時纂要)』 등을 함께 묶어 『농가집성(農家集成)』을 편찬하였다.

『금양잡록』의 저자인 강희맹의 본관은 진주(晉州). 자는 경순(景醇), 호는 사숙재(私淑齋), 운송거사(雲松居士) 등이다. 조부는 강희백(姜淮伯, 1357~1402), 부친은 강석덕(姜碩德, 1395~1459), 모친은 영의정 심온(沈溫, ?~1418)의 딸이다. 형은 인순부윤(仁順府尹)이자 화가였던 강희안(姜希顔)이며, 이모부가 세종이다. 1447년(세종 29) 24세로 친시문과에 장원급제한 뒤 종부시주부(宗簿寺主簿)가 되었다. 예조참의, 이조참의, 중추원부사, 형조판서, 병조판서, 좌찬성 등을 역임하였다. 1468년(예종 즉위년)에 익대공신(翊戴功臣) 3등에 책봉되어 진산군(晉山君)에 봉해지고, 1471년(성종 2)에는 좌리공신(佐理功臣) 3등에 책봉되었다.

지춘추관사로서 신숙주(申叔舟) 등과 함께 『세조실록』, 『예종실록』의 편찬에 참여했다. 『국조보감(國朝寶鑑)』·『경국대전』의 편찬과 사서삼경의 언해, 『동문선』, 『동국여지승람』, 『국조오례의』, 『국조오례의서례』 등의 편찬에 참여했다. 할아버지와 아버지, 형의 시집인 『진산세고(晉山世稿)』를 편찬하기도 하였다. 사대부 관인적 취향을 가진 문인이면서도 농업 및 농촌의 민요와 설화에 관심이 많았다. 여러 곡식을 경작하는 방법과 당시 채집한 농요를 모아 정리한 「농구(農謳)」 등을 한데 묶어 『금양잡록(衿陽雜錄)』을 편찬하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 農家集成 / 申沅(朝鮮) 編.
판사항 : 木板本
발행사항 : [泰仁] : [田以采朴致維家], [1806]
형태사항 : 1冊 : 四周雙邊 半郭 19.6 x 15.0 cm, 有界, 10行20字 註雙行, 上下內向2-3葉花紋魚尾 ; 29.4 x 20.0 cm
주기사항 : 序: 甲午(1654)歲除日 恩津宋時烈謹序 ; 跋: 乙未(1655)夏...申沅拜手謹跋
소장처 : 연세대학교 도서관(고서(I) 630 신속 농-판-나)

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『농가집성』이 포함되어 있다. 이는 연세대학교 도서관 소장본 『농가집성』(고서(I) 630 신속 농-판-나)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 7 『농가집성』과 권말에 실린 영인본 또한 연세대학교 도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 연세대학교 도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『금양잡록』은 「농가곡품(農家穀品)」, 「농담(農談)」, 「농자대(農者對)」, 「제풍변(諸風辨)」, 「종곡의(種穀宜)」, 「농구(農謳)」로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

다음은 『금양잡록』의 「농가곡품」에 기록된 곡물의 종류와 품종의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『衿陽雜錄』 「農家穀品」의 곡물

곡물종류	품종명(한자)	품종명(한글)
早稻	救荒狄所里(一名 永折稻)	구왕되오리(어름것기)
	自蔡	-
	著光	-
次早稻	-	애우디
	倭子	-
	所者狄所里	쇠노되오리
晚稻	黃金子	-
	沙老里	사노리
	牛狄所里	쇼되오리
	黑沙老里	거문사로리
	沙老里	사노리
	高沙伊沙老里	고새사노리
	所伊老里	쇠노리
	晚倭子	늦왜즈
	東謁老里	동아노리
	牛得山稻	우득산도(亦名 두이라)
	-	흰검부기
	-	거문검부기
東鼎良里	동술ㄴ리	

	靈山狄所里	령산되오리
	高沙伊娘檢伊	고새눈거미
	多多只	다다기<一名 御飯稻>
	仇郎粘	구렁찰
	所伊老粘	쇠노찰
	多多只粘	다다기찰
	粘山稻	-
	麤山稻	보리산도
黑太	吾海波知太	오희파디콩
黃太	百升太	온되콩
	火太	불콩
	者乙外太	잘외콩
	卧叱多太	약대콩
	六月太	-
春小豆 <봄가리콩>	根小豆	-
	山達伊小豆	-
	黑小豆	먹팏
	早小豆	울팏
	升伊應同小豆	잉동팏
	沒衣菘豆	몰의록두
	青菘豆	-
	東背	-
	光將豆	-
	豌豆	-
宿乙里黍 <잘으리기장>	走非黍	주비기장
	達乙伊黍	달이기장
	柒黍	옷기장
三葉粟 <세넙히조>	瓜花粟	윗고지조
	猪啼粟	돋우리조
	都籠箕粟	도롱고리조
	沙林犯勿粟	사슴버므레조
	卧余項只粟	와여모기조
	茂件羅粟	므프레조
	漸勿日伊粟	저므이리조
	鳥鼻衝粟	새고딜이조
	擎子尔赤粟	경즈마치조
	漸勿日伊粘粟	저므시리츄조
	生動粘粟	성동츄조
	婁亦粘粟	누역츄조
	黑德只粟	거문더기조
	開羅叱粟	맛조
稷	阿海沙里稷<아히아리피>	-
	五十日稷	쉬나리피
	長佐稷	당재피
	中早稷	둥울피
	羌稷	강피
無應匡唐黍 <뭉애슈슈>	米唐黍	밭슈슈
	盲干唐黍	믹간슈슈
秋麤	春麤	-
	兩節麤	-

	米麴	-
	眞麥	-
	莫知麥	막디밀
출전 : 『衿陽雜錄』 「農家穀品」		

『금양잡록』 「농가곡품」의 곡식 명칭은 이두와 한글로 기록되어 있어 국어학 자료로도 가치가 있다.

【참고문헌】

- 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.
 김영진 譯, 『조선시대전기농서(촬요신서·농사직설·금양잡록·한정록·농가집성)』, 韓國農村經濟研究院, 1984.
 노재준, 엄정섭, 윤대순, 홍기용 譯, 『농가집성』, 농촌진흥청, 2004.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅲ. 두과작물(荳科作物)의 종류와 품종의 변천(1492-1886)」, 『한국육종학회지』 제20호 No.4, 1988.
 박근필, 「기후(氣候)와 농업(農業)의 미시분석(微視分析)(1653-1655)을 통해 본 『농가집성(農家集成)』 편찬(編纂)의 배경(背景)」, 『농업사연구』 제4호 No.2, 2005.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-002 農家集成 - 農事直說

【정의】

-기본정의: 『농가집성(農家集成)』은 조선 중기의 문신 신숙(申淑, 1600~1661)이 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『농사직설(農事直說)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요초(四時纂要抄)』 등을 함께 묶어 편찬한 농서(農書)이다. 그 중 『농사직설』은 조선 세종 때의 문신인 정초(鄭招, ?~1434), 변효문(卞孝文, 1396~?) 등이 왕명에 의하여 편찬한 농서이다.

-음식관련정의: 『농사직설』의 종도(種稻), 종서속(種黍粟), 종직(種稷), 종대두소두(種大豆小豆), 종맥(種麥), 종호마(種胡麻), 종교맥(種蕎麥)에는 당시 조선에서 재배 가능했던 곡식의 종류와 품종이 기록되어 있다.

【저자】

『농가집성』의 편찬자인 신숙의 본관은 고령(高靈). 자는 호중(浩仲), 호는 이지(二知)이다. 군수 신석정(申碩汀)의 증손으로, 할아버지는 서윤(庶尹) 신단(申湍)이고, 아버지는 승지 신경락(申景洛)이다. 어머니는 파평 윤씨(坡平尹氏)로 윤기묘(尹起畝)의 딸이다. 1624년(인조 2) 명경시(明經試)에 불합격했으나, 시험관의 천거로 별제(別提)에 제수되었다. 충훈부도사(忠勳府都事), 호조낭관, 옥천현감 등을 역임하였다. 1644년 정시문과에 을과로 급제하여 영천군수(榮川郡守)와 춘추관편수관을 겸직하였다. 이후 지평(持平), 필선(弼善), 연안현감, 양주, 공주, 청주 목사를 역임하였다. 7대조 신숙주(申叔舟, 1417~1475)의 문집 『보한재집(保閑齋集)』을 1644년에 간행하였다. 1655년(효종 6) 공주목사로 있을 때 『농사직설(農事直說)』의 간행본을 구하기 어려운 것을 한스럽게 여겨 당시의 달라진 속방(俗方)을 첨가하는 한편, 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요(四時纂要)』 등을 함께 묶어 『농가집성(農家集成)』을 편찬하였다.

『농사직설』은 정초, 변효문 등이 세종의 명을 받들어 편찬하였다. 『농사직설』의 편찬 배경은 정초가 쓴 서문에 나타나 있다. 풍토가 다르면 농사의 방법도 다르기 때문에, 중국의 농서는 우리의 실정에 적합하지 않은 면이 있었다. 그러므로 각 도 감사에게 명하여 각지의 농민들에게 물어 토질과 풍토에 따른 농사법을 자세히 듣고 수집하여 편찬하고, 인쇄, 보급하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 農家集成 / 申淑(朝鮮) 編.
판사항 : 木板本
발행사항 : [泰仁] : [田以采朴致維家], [1806]
형태사항 : 1冊 : 四周雙邊 半郭 19.6 x 15.0 cm, 有界, 10行20字 註雙行, 上下內向2-3葉花紋魚尾 ; 29.4 x 20.0 cm
주기사항 : 序: 甲午(1654)歲除日 恩津宋時烈謹序 ; 跋: 乙未(1655)夏...申淑拜手謹跋
소장처 : 연세대학교 도서관(고서(I) 630 신숙 농-판-나)

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』

『농서(農書)』에 『농가집성』이 포함되어 있다. 이는 연세대학교 도서관 소장본 『농가집성』(고서(I) 630 신속 농-관-나)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 7 『농가집성』과 권말에 실린 영인본 또한 연세대학교 도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 연세대학교 도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『농사직설』은 다음과 같이 구성되어 있다.

항목	내용
비곡(備穀)	종자의 선택과 종자를 보관하는 방법
경지(耕地)	논밭갈이
종마(種麻)	삼의 파종과 재배, 수확
종도(種稻)	벼의 재배법
종서숙(種黍粟)	기장·조·수수·의 재배법
종직(種稷)	피의 재배법
종대두소두(種大豆小豆)	콩·팥·녹두의 재배법
종맥(種麥)	보리와 밀의 재배법
종호마(種胡麻)	참깨의 재배법
종蕎맥(種蕎麥)	메밀의 재배법

【음식관련내용】

다음은 『농사직설』에 기록된 곡물을 항목별로 정리한 표이다.

<표 1> 『農事直說』에 기록된 곡물명칭

항목	내용
備穀種	九穀, 五穀, 菘豆, 小豆, 胡麻, 春穀
耕地	小麥, 麥
種稻 付晚稻	禾穀, 早稻, 晚稻
種山稻法	早稻<鄉名 山稻>
種黍粟 附 占勿谷粟, 靑粱粟 蜀黍	早黍, 早粟, 晚黍, 晚粟, 黍粟, 小豆, 水荏子, 靑粱 <鄉名 生動粘>, 占勿谷, 蜀黍<鄉名 曹黍>
種稷 附姜稷	稷, 黍粟, 姜稷, 兩麥
種大豆小豆菘豆	大豆, 小豆, 春耕, 根耕, 菘豆, 糯豆<鄉名 同輩>
種大小麥 附春麩	大小麥, 大麥, 菘豆, 胡麻, 黍, 豆, 木麥, 粟, 小麥, 春牟, 秋麥
種胡麻<鄉名真荏子>附油麻	麥, 白胡麻, 晚小豆, 油麻, 白油麻, 芝麻, 真荏, 水蘇麻, 水荏子
種蕎麥	蕎麥

출전 : 『農事直說』

【참고문헌】

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.
 김영진 譯, 『조선시대전기농서(촬요신서·농사직설·금양잡록·한정록·농가집성)』, 韓國農村經濟研究院, 1984.
 노재준, 염정섭, 윤태순, 홍기용 譯, 『농가집성』, 농촌진흥청, 2004.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅲ. 두과작물(荳科作物)의 종류와 품종의 변천(1492-18

86)」, 『한국육종학회지』 제20호 No.4, 1988.
박근필, 「기후(氣候)와 농업(農業)의 미시분석(微視分析)(1653-1655)을 통해 본 『농가집성(農家集成)』 편찬(編纂)의 배경(背景)」, 『농업사연구』 제4호 No.2, 2005.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-003 農家集成 - 四時纂要抄

【정의】

-기본정의: 『농가집성(農家集成)』은 조선 중기의 문신 신숙(申淑, 1600~1661)이 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『농사직설(農事直說)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요초(四時纂要抄)』 등을 함께 묶어 편찬한 농서(農書)이다. 그 중 『사시찬요초(四時纂要抄)』는 중국 당나라 한악(韓鄂)의 저서로 알려져 있는 『사시찬요(四時纂要)』 초출(抄出)하고 속방(俗方)을 보태어 언해(諺解)한 것이다. 『사시찬요초』의 편찬자는 미상이다.

-음식관련정의: 『농가집성』의 『사시찬요초』에는 각 월령에 따른 작물, 과실수 등의 재배법이 기재되어 있다.

【저자】

『농가집성』의 편찬자인 신숙의 본관은 고령(高靈). 자는 호중(浩仲), 호는 이지(二知)이다. 군수 신석정(申碩汀)의 증손으로, 할아버지는 서윤(庶尹) 신단(申湍)이고, 아버지는 승지 신경락(申景洛)이다. 어머니는 파평 윤씨(坡平尹氏)로 윤기묘(尹起畝)의 딸이다. 1624년(인조 2) 명경시(明經試)에 불합격했으나, 시험관의 천거로 별제(別提)에 제수되었다. 충훈부도사(忠勳府都事), 호조낭관, 옥천현감 등을 역임하였다. 1644년 정시문과에 을과로 급제하여 영천군수(榮川郡守)와 춘추관편수관을 겸직하였다. 이후 지평(持平), 필선(弼善), 연안현감, 양주, 공주, 청주 목사를 역임하였다. 7대조 신숙주(申叔舟, 1417~1475)의 문집 『보한재집(保閑齋集)』을 1644년에 간행하였다. 1655년(효종 6) 공주목사로 있을 때 『농사직설(農事直說)』의 간행본을 구하기 어려운 것을 한스럽게 여겨 당시의 달라진 속방(俗方)을 첨가하는 한편, 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요(四時纂要)』 등을 함께 묶어 『농가집성(農家集成)』을 편찬하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 農家集成 / 申淑(朝鮮) 編.

판사항 : 木板本

발행사항 : [泰仁] : [田以采朴致維家], [1806]

형태사항 : 1冊 : 四周雙邊 半郭 19.6 x 15.0 cm, 有界, 10行20字 註雙行, 上下內向2-3葉花紋魚尾 ; 29.4 x 20.0 cm

주기사항 : 序: 甲午(1654)歲除日 恩津宋時烈謹序 ; 跋: 乙未(1655)夏...申淑拜手謹跋

소장처 : 연세대학교 도서관(고서(I) 630 신숙 농-판-나)

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『농가집성』이 포함되어 있다. 이는 연세대학교 도서관 소장본 『농가집성』(고서(I) 630 신숙 농-판-나)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 7 『농가집성』과 권말에 실린 영인본 또한 연세대학교 도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 연세대학교 도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『농가집성』은 주희(朱熹)의 『권농문(勸農文)』, 『농사직설(農事直說)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『사시찬요초(四時纂要抄)』로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

다음은 『농가집성』의 『사시찬요초』에 기재된 음식 및 식재료를 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『四時纂要抄』의 월령별 식재료

월령	음식 및 식재료	인용문헌
正月	棗, 赤小豆, 麻子, 小豆, 六畜, 大豆, 百菜, 五果, 蕪菁汁, 五辛[葱, 蒜, 韭, 薤, 薑], 禾頭, 牛羊, 餅, 酒, 茶, 白粥, 鷄鴨, 鴨母, 卵, 醬, 生葱	『本草綱目』 『齋諧記』 『夢溪忘懷錄』 『瑣碎錄』 『延壽書』 『夏小正』
二月	五穀, 春牟, 栗, 銀杏, 葡萄, 棗, @(木+一/屯), 麥, 早稻, 蔬菜, 阿槐, 韭, 葱, 瓜, 太, 大豆, 晚瓜, 茄, 芹, 紅花, 笋, 合醬, 山蔘, 桔梗, 汙醬, 生蠶, 卵, 醬肉	
三月	虫食@(木+一/屯), 鷄子, 魚, 蒜, 禽畜五臟, 早黍粟, 菘豆, 苳, 胡麻, 蕪菁, 大豆, 晚稻, 青太, 真春麥, 煎燻魚肉, 酒醋, 五辛, 秋麩	
四月	豆, 黍, 五穀, 秫黍, 水荏, 早稻, 薑, 西果, 胡麻, 黑荏子, 真菁, 山蔬菜, 赤黑豆, 瓢, 東瓜	
五月	鰻@(魚+蠶)魚(蛇長魚), 鯉, 木耳<버섯>, 葵子, 酒, 藕根, 秋牟, 黃豆, 菁, 蒜	
六月	葵, 霜葵, 脾, 澤水, 羅菘, 春牟, 真麥, 蒼耳<도고마리>, 秋黍, 藻, 蕎麥, 木麥, 晚苳, 甜瓜, 造麴, 小麥, 麴, 酒味, 麥, 麵, 麴, 菘豆, 蔘<달엿괴>, 菘豆汁, 米, 槐花, 蒿苳, 蜜, 造醋	
七月	蕎麥, 羅菘, 麻油, 明油, 葛, 苦蕒, 葱, 早稻, 榛子, 芹@((+/處), 蔓菁, 麩	
八月	蠶, 胡麻, 苳菹, 小麥, 早紅柿, 葱, 椒實, 麻子, 蒜	
九月	枸杞子, 酒, 薑, 黃豆, 芥子, 大麥, 蒜, 菖蒲, 沉蠶醢, 糟, 塩, 糟蟹, 醋, 酒, 蠶, 藏栗, 栗, 栗子, 乾沙, 藏梨, 酒, 羅菘, 甘橘, 果子, 沉汁菹, 茄苳, 醬, 麩, 黃菊, 菊花, 清酒, 菊, 梅花, 甘菊, 霜東苳	
十月	猪肉, 椒, 霜菜, 餅, 醬	
十一月	麥, 大豆, 禾, 五穀, 赤豆粥	
十二月	脾豕, 牛, 猪肪脂, 赤小豆	

출전 : 『四時纂要抄』

인용문헌은 『본초강목(本草綱目)』, 『재해기(齋諧記)』, 『몽계망회록(夢溪忘懷錄)』, 『쇄쇄록(瑣碎錄)』, 『연수서(延壽書)』, 『하소정(夏小正)』 등으로 나타난다. 이 문헌들은 모두 중국의 문헌으로, 여기서 다루고 있는 농업 기술이 조선 고유의 것은 아니다. 그러나 당시 조선의 식자층 중 농업에 관심 있던 사람들이 참고하였다는 점에서 의미 있는 자료로 보인다. 곡식의 명칭이 한글로 병기되어 있어 국어학 방면의 자료로도 활용도가 높다.

【참고문헌】

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.
김영진 譯, 『조선시대전기농서(촬요신서·농사직설·금양잡록·한정록·농가집성)』,

- 韓國農村經濟研究院, 1984.
- 노재준, 엄정섭, 윤태순, 홍기용 譯, 『농가집성』, 농촌진흥청, 2004.
- 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
- 장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅲ. 두과작물(荳科作物)의 종류와 품종의 변천(1492-1886)」, 『한국육종학회지』 제20호 No.4, 1988.
- 박근필, 「기후(氣候)와 농업(農業)의 미시분석(微視分析)(1653-1655)을 통해 본 『농가집성(農家集成)』 편찬(編纂)의 배경(背景)」, 『농업사연구』 제4호 No.2, 2005.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-004 穡經

【정의】

-기본정의: 조선 중기의 학자 박세당(朴世堂, 1629~1703)이 1676년(肅宗 2)에 편찬한 농서(農書)이다.

-음식관련정의: 곡식과 과채(瓜菜), 과일, 가축 등을 기르는 방법과 제조법(製醋法), 양즙저법(養汁菹法), 조점주법(造粘酒法), 조다식법(造茶食法) 등 간단한 음식을 만드는 방법이 실려 있다.

【저자】

본관은 반남(潘南), 자는 계궁(季肯), 호는 잠수(潛叟)·서계(西溪)이다. 조부는 박동선(朴東善, 1562~1640)이고, 부친은 이조참판 박정(朴疜, 1596~1632)이며, 모친은 양주 윤씨(楊州尹氏)로 윤안국(尹安國, 1569~1650)의 딸이다.

4살 때 부친을 여의고 편모 슬하에서 원주, 안동, 청주, 천안 등지를 전전하다가 13세부터 고모부인 정사무(鄭思武)에게 수학하였다. 1660년(현종 1)에 증광문과에서 장원이 되어 성균관 전적(典籍)에 제수되었고, 예조좌랑, 병조좌랑, 정언, 병조정랑, 지평, 홍문관교리 겸 경연시독관, 함경북도병마평사(兵馬評事) 등을 역임하였다. 1668년 서장관(書狀官)으로 청나라를 다녀왔다. 이후 당쟁으로 받아들 태유(朴泰維)와 둘째 아들 태보(朴泰輔)를 잃자 관료 생활을 포기하고 양주 석천동에서 농사지으며 학문 연구와 제자 양성에만 힘썼다.

저서로는 『서계선생집(西溪先生集)』, 『사변록(思辨錄)』, 『신주도덕경(新註道德經)』, 『남화경주해산보(南華經註解刪補)』, 『색경(穡經)』 등이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 穡經 / 朴世堂 撰
판사항 : 筆寫本(後寫)
발행사항 : [發行處不明] : [發行者未詳], 1967.
형태사항 : 66張(線裝本) ; 25 cm
소장처 : 연세대학교 국학자료실(준고서 630.951 박세당 색 67가)

같은 제목의 필사본이 서울대학교 규장각한국학연구원, 한국학중앙연구원 도서관, 국립중앙도서관, 조선대학교 중앙도서관, 미국 UC버클리대학교 도서관(UC Berkeley Library) 등에 소장되어 있다. 유인본(油印本)은 고려대학교 도서관, 성균관대학교 존경각, 단국대학교 퇴계기념도서관, 동국대학교 중앙도서관, 전남대학교 도서관, 건국대학교 상허기념도서관 등에 소장되어 있다.

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『색경』이 포함되어 있다. 이는 연세대학교 도서관 소장본 『색경』(준고서 630.951 박세당 색 67가)을 대본으로 영인한 것이다. 2001년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 1 『색경』과 권말에 실린 영인본 또한 연세대학교 도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다.

연세대학교 도서관 소장본 『색경』(준고서 630.951 박세당 색 67가)이 1967년경 필

사되었다고 명시되어 있어 고서 원본에 가깝다고 보기는 어려운 면이 있다. 그러나 학계에서 이 사본을 주로 사용하여 왔고 가장 접하기 쉬운 사본인 까닭에 본 해제에서도 이를 대본으로 하였다.

【목차와 구성】

다음은 『색경』의 목차를 표로 정리한 것이다.

분권	내용
『穡經』 上卷	임지(任地), 변토(辨土), 경지(耕地), 파종(播種), 종곡(種穀), 종제과채법(種諸瓜菜法), 종제과법(種諸果法), 종제수법(種諸樹法), 종제화약법(種諸花藥法), 접제과(接諸果), 제과(諸果), 취재(取材)
『穡經』 下卷	양상법(養桑法), 양잠경(養蚕經), 전가월령(田家月令), 천문류(天文類), 지리류(地理類), 초목류(草木類), 조수류(鳥獸類), 절후류(節候類), 육갑류(六甲類), 절기(節氣), 점월영(占月影), 저(猪), 계(鷄), 아압(鵝鴨), 어(魚), 밀봉(蜜蜂), 수문보록(隨聞補錄), 조유하주법(造流霞酒法), 제조법(製醋法), 양즙저법(養汁植法), 조점주법(造粘酒法), 조다식법(造茶食法), 북지법(北紙法)

【음식관련내용】

다음은 『색경』의 식재료 혹은 관련 항목 및 언급된 식재료를 표로 정리한 것이다. 항목명이 따로 없는 경우는 ‘-’로 표시하였다.

<표 1> 『穡經』의 식재료 관련 항목과 내용

항목	내용	
-	大麥<보리> 小麥<밀>, 水稻<논벼>, 旱稻<밭벼>, 黍稷(附 梁稊)<黍 기장, 稊 출기장>, 藟黍<수수>, 大豆<콩>, 小豆(附菘豆)<불근팥>, 豌豆<蚕豆, 윈두>, 胡麻, 麻子<荳麻子>, 麻, 芋麻, 木綿, 區田	
種諸瓜菜法	瓜<附黃瓜 외>, 西瓜<슈박>, 冬瓜<동화>, 瓠<박>, 芋<토란>, 葵<아욱>, 茄子<가지>, 蔓菁<권무우>, 蘿蔔<대무우>, 芥子<갓&계즈>, 薑<附甘露子 싱강>, 蒜<마늘>, 葱<파>, 薤<韭 부치, 薤 념교>, 蒿苳<부루>, "荏蓼<附蕪子 츠조기, 荏 들개, 蓼 섯귀>, 菌了<싸희버섯>, 葛 水精葱, 紅花<넝>, 藍<속>, 靛	
種諸果法	梨, 桃, 李, 杏, 林禽<奈附>, 棗, 栗, 榛, 柿<輓棗附>, 木瓜(銀杏), 葡萄	
種諸樹法	竹, 松栢, 梧桐(漆附), 槐, 穀楮, 梔子, 枸杞, 白楊	
種諸花藥法	蓮, 菊, 地黃, 決明, 茴香, 薯蕷, 葦蒲	
田家月令	正月	米, 小豆醬, 小豆, 餅, 黃衣, 大豆, 黃子, 豆, 塩
	二月	黍稷, 芋頭, 椒, 西瓜, 茄子, 諸瓜瓠, 藕, 棗, 羅菘, 紅花, 紫蘇, 班黑麻子, 葡萄, 栗, 銀杏, 槐, 枸杞, 決明, 芭蕉, 胡麻, 芋, 桃, 李
	三月	李, 大豆, 旱稻, 晚稻, 粟穀, 山藥, 黍稷, 葵菜, 薑, 茄子, 菘豆, 早芝麻, 梔子, 地黃, 甜瓜, 青絲瓜, 匏瓠, 芋, 紫蘇, 麻子, 梅, 杏
	四月	王瓜, 麥, 蔓菁, 羅菘, 葱, 苦菜, 楸子, 竹笋, 夏羅菘, 芝麻, 菘豆, 梔子, 菘, 葵, 紫蘇
	五月	黍, 鷄, 楸子, 桃, 李, 杏, 梅, 小麥, 菘豆, 紅花, 晚大豆
	六月	麥, 菘豆, 椒, 小麥, 早羅菘, 晚瓜, 蔓菁, 芋, 小蒜, 麻油, 冬葱, 紫蘇, 菘, 芥子, 李

	七月	穀, 松子, 蕎麥, 蔓菁, 小蒜, 羅菴, 赤豆, 薑, 芥菜, 椒, 紫蘇, 瓜, 薤, 瓜蒂
	八月	麥, 大小麥, 蕒, 蒜, 芋根, 木瓜, 薑, 柿子, 永晶葱, 芍藥, 早梅, 薏苡, 胡桃, 棗, 蜜, 油麻, 紫蘇
	九月	犬, 稻, 栗, 茄子, 豆, 芋頭, 山藥, 五穀, 薑, 椒, 茱萸, 地黃, 蒜, 芥, 豕, 麻子油, 木瓜
	十月	冬瓜, 蜜, 冬菜, 大小豆, 槐子, 地黃, 牛膝
	十一月	油菜
	十二月	-
-		猪, 鷄, 鵝鴨, 魚, 蜜蜂, 造流霞酒法, 製醋法, 養汁菹法, 造粘酒法, 造茶食法
출전 : 『穡經』		

「종제과채법」의 인용문헌은 『범승지서(汜勝之書)』로, 「종제과법」의 인용문헌은 『하소정(夏少正)』, 『주관(周官)』, 『설문해자(說文解字)』, 『시의소(詩義疏)』로, 「종제수법」과 「종제화약법」의 인용문헌은 『지림(志林)』, 『쇄쇄록(瑣碎錄)』, 『박문록(博聞錄)』 등으로 각각 나타난다. 이 문헌들은 모두 중국의 문헌으로, 조선 고유의 농업기술은 아니다. 그러나 박세당이 환로에서 벗어나 실제로 농업에 몸담으며 필요로 하였던 지식을 집적하였을 것이고, 그 결과물이 바로 『색경』의 내용일 것이다. 그러므로 『색경』은 실제로 조선의 식자층 중 농업에 관심 있던 사람들이 실제로 참고하였다는 점에서 의미 있는 자료로 보인다. 곡식의 명칭이 한글로 병기되어 있다는 점 또한 조선인의 실생활에 도움을 주기 위한 것임을 알려주는 증거이기도 하다.

【참고문헌】

- 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.
 박세당 撰 · 노재준, 윤태순, 홍기용 譯, 『고농서국역총서』 1 『색경』, 농촌진흥청, 2001.
 李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』 제1권, 수학사, 1992.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-005 山林經濟 - 救荒

【정의】

-기본정의: 산림에서의 생활에 필요한 지식을 유문별(類門別)로 기술한 책으로, 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 저술로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『산림경제(山林經濟)』 제3권 「구황(救荒)」에는 구황에 도움이 되는 식품의 종류와 섭취 방법이 소개되어 있다.

【저자】

『산림경제』의 저자에 대해서는 이설이 분분하였으나, 신승운(1983)의 연구에서 홍만선으로 귀결되었다. 귀록(歸鹿) 조현명(趙顯命, 1690~1752)의 문집인 『귀록집(歸鹿集)』 「장악정홍공갈명(掌樂正洪公碣銘)」에 실린 홍만선의 묘갈(墓碣)과, 『산림경제』 제1권 「복거(卜居)」의 끝에 보이는 국미(國美) 이동언(李東彦, 1662~1708)의 안설(按說)에 바탕을 두고 있다.

홍만선의 본관은 풍산(豊山), 자는 사중(士中), 호는 유암(流巖)이다. 부친은 예조참의 홍주국(洪柱國, 1623~1680)이다. 1666년(현종 7) 진사시에 합격하고, 1682년(숙종 8) 30세에 음보(蔭補)로 환로에 나아가게 되었다. 내직으로는 사옹원봉사(司饗院奉事), 한성부참군(漢城府參軍), 의금부도사, 공조의 좌랑·정랑, 익위(翊衛), 사옹원, 사재감, 장악원, 사복시 등의 정(正)을 역임하였다. 외직으로는 연원찰방, 함흥, 대구 등지의 판관, 대흥, 합천, 고양, 배천, 단양 등지의 군수, 인천, 부평의 부사, 상주목사 등을 역임하였다.

만년에 편찬한 『산림경제』는 사대부의 산림생활뿐만 아니라 새로운 농업기술의 보급에 기여하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 山林經濟 / 洪萬選(朝鮮) 編.
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 4卷 4冊 10行22字
소장처 : 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋)

『산림경제』 원본은 간본(刊本)으로는 남아있지 않으며, 모두 필사본(筆寫本)의 형태이다. 동일한 서명의 책이 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각한국학연구원, 경북대학교, 영남대학교, 계명대학교, 중앙대학교, 숙명여자대학교, 경기대학교, 부산대학교, 고려대학교, 충남대학교, 전주대학교, 성암고서박물관자료실, 한독의약박물관(韓獨醫藥博物館), 일본의 동양문고(東洋文庫), 대판부립도서관(大阪府立圖書館), 서미시립도서관(西尾市立圖書館) 암뢰문고(岩瀨文庫) 등에 소장되어 있다.

1974년에 경인문화사(景仁文化社)에서 간행한 영인본과, 1982년에 민족문화추진회(民族文化推進會)에서 간행한 번역서가 있다. 민족문화추진회에서는 미키 사카에(三木榮) 구장본(舊藏本)인 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋) 소장본을 번역대본으로 삼았다. 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『산림경제』의 목차는 다음과 같다.

제1권	제2권	제3권	제4권
서(序) 복거(卜居) 섭생(攝生) 치농(治農) 치포(治圃)	종수(種樹) 양화(養花) 양잠(養蠶) 목양(牧養) 치선(治膳)	구급(救急) <u>구황(救荒)</u> 벽온(辟瘟) 벽충(辟蟲)	치약(治藥) 선택(選擇) 잡방(雜方)

이 중 본 해제에서 살펴볼 「구황」은 제3권에 실린 내용 일부이다.

【음식관련내용】

먼저 굶주린 상황이나, 음식을 먹지 못함으로 인하여 2차적 병증이 나타난 상황을 제시하고 있다. 그 후 간편하게 굶주림을 해소할 수 있는 음식이나 병증을 해소할 수 있는 처방을 제시하는데, 여기에 음식 재료, 혹은 처방의 재료가 기재되어 있다. 해소법과 처방은 86건이 제시되어 있다.

다음은 각 상황, 처방명에 따른 음식명, 처방의 재료를 기재한 표이다. 각 음식명과 처방에는 인용문헌이 표기되어 있다. 원문에 ‘上同’으로 표기되어 있는 인용문헌명을 괄호 안에 기재하여 열람의 편의를 도모하였다.

<표 1> 『山林經濟』 「救荒」의 식재료명과 인용문헌

상황 혹은 처방명	음식명 / 처방재료	인용문헌
飢困將死人救活法	生醬汁, 水, 涼粥, 粥	救荒撮要, 攷事
飢而有浮氣者	千金木皮。<릅나무껍질>不限多少。煮取汁。以米稱汁作粥。	(救荒撮要, 攷事)
消飢腫(千金酒方)	糯米稈, 千金木皮, 麴末, 米粥, 釀水	(救荒撮要, 攷事)
松葉末法	松葉, 其實與脂根及皮, 榆皮汁	攷事, 救荒
	松葉, 太	(攷事, 救荒)
	松葉, 流水	(攷事, 救荒), 攷事
	松葉末, 米末, 榆皮汁	(攷事, 救荒, 攷事)
	松葉末, 太末, 冷水	(攷事, 救荒, 攷事)
	松葉, 穀末	救荒
松葉久食 大便不通	太末, 水	(救荒)
大便堅祕	太末, 粥(或以生太)	(救荒)
*服松葉生瘡	靜水底塵泥塗之。卽愈。	閑情補
辟穀不飢	松白皮	本草
可辟穀長生	松脂, 白茯苓, 水或蜜	(本草)
斷穀不飢	柏葉, 松脂	(本草)
	榆皮<릅나무껍질>	本草
	榆皮, 實, 葉	攷事, 救荒
	榆皮	(攷事, 救荒)
	榆白皮末, 米末, 松葉末, 白湯	(攷事, 救荒)
	榆白皮末, 米末, , 油, (無油則用蠟)	(攷事, 救荒)
	橡實<도토리>	本草

	桔梗, 穀末	攷事, 救荒
	葛根, 水, 米	攷事, 救荒
	白茯苓	本草
	朮<삼두블회>	本草, 攷事, 救荒
	薯蕷根<마>	本草, 救荒
	旋菑根<메블회>	(本草, 救荒)
	萎蕤<등구레>, 松皮	救荒
	黃精<독대블회>根, 葉, 花, 實	本草, 救荒
	天門冬根	(本草, 救荒)
	百合<개나리블회>根	(本草, 救荒)
	何首烏<새박블회>根	(本草, 救荒)
	蓮子, 蓮根, 菱仁<말암>茨仁(一名鷄頭實<거식년밤>)	攝生
	芋<토란>(一名土芝, 土蓮)	本草, 救荒
	芋末燒磚也 爲墻	必用, 攷事, 救荒
	烏芋<올미>(一名臭茨。俗名烏味草。)	本草, 救荒
	蘿菑根<댄무우>	救荒, 攷事
	蔓菁<선무우>春食苗, 夏食葉, 秋食莖, 冬食根	本草, 攷事, 救荒
	蔓菁子, 水	(本草, 攷事, 救荒)
療風疾耐飢	兔絲子<새삼씨>	救荒. 詳見攝生
	薺菜<나이>	本草, 攷事, 救荒
	羊蹄根<솔웃블회>	攷事, 救荒. 詳見治圍
救飢	田菜·山菜·檀葉<평나무닙>·樅葉<느티닙>·蒿葉<쑥>, 穀末, 雜物	救荒
耐飢	生栗	本草, 救荒
	黃栗·紅棗·胡桃·乾柿	救荒
	大棗	本草
	海松子<잣>	(本草)
	榛子	本草
	小柿<고욤>, 大棗	救荒
食蠟法	嚼蠟	本草, 救荒, 攷事
	大米, 黃蠟	(本草, 救荒, 攷事)
	黃蠟爲油, 白麪	(本草, 救荒, 攷事)
	黃蠟, 松脂, 杏仁, 棗肉, 茯苓	(本草, 救荒, 攷事)
	白茯苓末, 白麪, 水和, 黃蠟, 脂麻湯	本草
	黃蠟, 松脂, 白茯苓, 甘菊花, 蜜, 白湯	寶鑿
	千金麪	詳見治膳粉麪條
	大麥麪<小麥麪亦可>, 白茯苓末, 生牛乳	本草
劉景先服黑豆法	黑豆, 大麻子<必用曰. 大火麻子. 攷事曰. 俗云虎荏而未詳. 或以咸鏡道麻子代用.>, 糯米粥	必用, 寶鑿, 攷事, 救荒
左元放救荒法	黑豆	本草, 攷事, 救荒
	黑豆, 貫衆<희초미블회>	入門, 救荒
	黑豆, 棗肉	本草, 攷事, 救荒
	大豆黃末	(本草, 攷事, 救荒)
	胡麻<거믄츨깨> / 白大豆, 紅棗	本草, 救荒
	白脂麻<흰츨깨>	(本草, 救荒)
	荏子<들깨>, 米食之	(本草, 救荒)
	青粱米, 醋	本草, 攷事, 救荒

	靑梁米, 苦酒<쓴술>	(本草, 攷事, 救荒)
	糯米, 冷水	(本草, 攷事, 救荒)
	粳米, 酒, 冷水	(本草, 攷事, 救荒)
穀末法	白米·皮麥·粟稷	救荒, 攷事
作糝法	木麥花<모밀느정이>, 大豆葉<콩닙>, 穀<각대>, 穀末·穀根	(救荒, 攷事)
	木麥, 莖葉, 水, 穀末	救荒
作醬法	大豆葉, 鹽	救荒, 攷事
又方	大豆穀, 鹽, 末醬	(救荒, 攷事)
又方	沙參, 桔梗, 末醬, 鹽水	(救荒, 攷事)
	沙參, 桔梗, 鹽	攷事
	榆實	救荒
造淸醬法	鹽, 眞末, 鹽, 水	救荒補, 攷事
	大豆, 眞麥, 鹽, 湯水	(救荒補, 攷事)
	大豆, 麴子, 鹽	(救荒補, 攷事)
	末醬, 鹽水	(救荒補, 攷事)
	大豆葉, 烹水葉, 鹽. 末醬	(救荒補, 攷事)
松筍酒法	松筍, 湯水, 粘米, 麴	救荒, 攷事
謫仙燒酒方	白米, 湯水, 好麴末, 粘米	(救荒, 攷事)
附辟寒	天門冬, 白茯苓, 酒	本草, 攷事, 救荒
	淸	文生方

출전 : 『山林經濟』 「救荒」

인용문헌은 내용의 말미에 세주의 형태로 필사되어 있다. ‘救荒’, ‘救荒補’, ‘攷事’, ‘閑情補’, ‘本草’, ‘必用’, ‘寶鑿’, ‘入門’, ‘文生方’ 등이 나타난다. ‘閑情補’, ‘文生方’이라는 서적은 아직 발견되지 않았고, ‘本草’는 『본초강목(本草綱目)』이나 『식물본초(植物本草)』 등 본초류(本草類)를 다룬 여러 서적 중에서 어떤 서적이라고 단정 지을 수 없다. ‘攷事’ 역시 『고사촬요(攷事撮要)』, 『고사신서(攷事新書)』, 『고사십이집(攷事十二集)』 등의 서적 중 어느 서적을 지칭한다고 단정하기 어렵다. ‘救荒’은 『구황촬요(救荒撮要)』, ‘救荒補’는 『구황촬요』 「보유방(補遺方)」, ‘必用’은 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』, ‘寶鑿’은 『동의보감(東醫寶鑿)』, ‘入門’은 『의학입문(醫學入門)』으로 보이거나 이들 문헌 역시 확정할 수는 없다. 여러 서적에서 인용문헌을 기재할 때 이처럼 축약형 문헌명을 사용하고 있는데, 그것을 재인용했을 가능성이 있기 때문이다. 예를 들어 『동의보감』에서 ‘本草’를 인용하여 서술한 내용을 『산림경제』에서 재인용할 경우 ‘寶鑿’으로 기재할 수도 있지만 ‘本草’라고 기재할 가능성도 배제할 수 없다. 특히 『산림경제』처럼 필사본으로 전승된 문헌에서는 필사자의 기호에 따라 문구를 산삭하여 인용문헌상의 오류가 많이 발견되므로, 이를 그대로 따를 수는 없다.

내용 말미에는 인용문헌을 기재하는 것 외에도 『산림경제』 내에 유사한 내용이 있는 곳을 알려주기도 한다. 「섭생(攝生)」, 「치포(治圃)」에 자세히 보인다는 기록을 「詳見攝生」, 「詳見治圃」 등으로 기록하고 있는 것이 그 예이다. 이는 상호참조, 인덱스의 기능을 하고 있어 열람에 편리하다.

음식명 / 처방재료 항목에는 한글명칭이 세주(細註)로 표기되어 있는 경우가 있다. 이를 통해 한자를 모르는 사람도 쉽게 열람하고 참고할 수 있었을 것으로 보인다. 또한 국어학적 자료로 가치 있다.

【참고문헌】

辛承云, 「山林經濟」考, 『圖書館學』 1, 1983.

洪萬選 編, 『산림경제』, 景仁文化社, 1974

洪萬選 編·장재한, 김주희, 정소문, 박찬수, 정양완 譯, 『국역산림경제』, 民族文化推進會, 1982.

『山林經濟』(한국고전종합DB)

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

淡軒李盛雨博士論文集刊行委員會 編, 『淡軒李盛雨博士論文集』, 附雜錄, 漢陽大學校, 1992.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-006 山林經濟 - 種樹

【정의】

-기본정의: 산림에서의 생활에 필요한 지식을 유문별(類門別)로 기술한 책으로, 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 저술로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『산림경제(山林經濟)』 권2 종수 「(種樹)」에는 과실수를 심는 방법과 열매 맺게 하는 법, 적과법(摘果法), 벌레를 쫓는 법 등이 실려 있다.

【저자】

『산림경제』의 저자에 대해서는 이설이 분분하였으나, 신승운(1983)의 연구에서 홍만선으로 귀결되었다. 귀록(歸鹿) 조현명(趙顯命, 1690~1752)의 문집인 『귀록집(歸鹿集)』 「장악정홍공갈명(掌樂正洪公碣銘)」에 실린 홍만선의 묘갈(墓碣)과, 『산림경제』 제1권 「복거(卜居)」의 끝에 보이는 국미(國美) 이동언(李東彦, 1662~1708)의 안설(按說)에 바탕을 두고 있다.

홍만선의 본관은 풍산(豊山), 자는 사중(士中), 호는 유암(流巖)이다. 부친은 예조참의 홍주국(洪柱國, 1623~1680)이다. 1666년(현종 7) 진사시에 합격하고, 1682년(숙종 8) 30세에 음보(蔭補)로 환로에 나아가게 되었다. 내직으로는 사옹원봉사(司饗院奉事), 한성부참군(漢城府參軍), 의금부도사, 공조의 좌랑·정랑, 익위(翊衛), 사옹원, 사재감, 장악원, 사복시 등의 정(正)을 역임하였다. 외직으로는 연원찰방, 함흥, 대구 등지의 판관, 대흥, 합천, 고양, 배천, 단양 등지의 군수, 인천, 부평의 부사, 상주목사 등을 역임하였다.

만년에 편찬한 『산림경제』는 사대부의 산림생활뿐만 아니라 새로운 농업기술의 보급에 기여하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 山林經濟 / 洪萬選(朝鮮) 編.
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 4卷 4冊 10行22字
소장처 : 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋)

『산림경제』 원본은 간본(刊本)으로는 남아있지 않으며, 모두 필사본(筆寫本)의 형태이다. 동일한 서명의 책이 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각한국학연구원, 경북대학교, 영남대학교, 계명대학교, 중앙대학교, 숙명여자대학교, 경기대학교, 부산대학교, 고려대학교, 충남대학교, 전주대학교, 성암고서박물관자료실, 한독의약박물관(韓獨醫藥博物館), 일본의 동양문고(東洋文庫), 대판부립도서관(大阪府立圖書館), 서미시립도서관(西尾市立圖書館) 암뢰문고(岩瀨文庫) 등에 소장되어 있다.

1974년에 경인문화사(景仁文化社)에서 간행한 영인본과, 1982년에 민족문화추진회(民族文化推進會)에서 간행한 번역서가 있다. 민족문화추진회에서는 미키 사카에(三木榮) 구장본(舊藏本)인 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋) 소장본을 번역대본으로 삼았으며, 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『산림경제』의 목차는 다음과 같다.

제1권	제2권	제3권	제4권
서(序) 복거(卜居) 섭생(攝生) 치농(治農) 치포(治圃)	종수(種樹) 양화(養花) 양잠(養蠶) 목양(牧養) 치선(治膳)	구급(救急) 구황(救荒) 벽은(辟瘟) 벽충(辟蟲)	치약(治藥) 선택(選擇) 잡방(雜方)

이 중 본 해제에서 살펴볼 내용은 제2권에 실린 「종수」 중 일부 과실수 관련 내용이다.

【음식관련내용】

「종수(種樹)」에는 나무를 심는 데 전반적으로 필요한 지식들이 실려 있다. 과일나무를 심는 길일이나, 접붙이는 방법, 열매를 잘 맺게 하는 방법 등이다. 이 중에는 산 사람의 머리카락을 잘라 나무 위에 걸어놓으면 새들이 과일을 파먹지 못한다거나, 과일나무 아래서 절구질을 하면 열매가 떨어지지 않는다는 등의 미신적인 내용도 포함되어 있어 실제 적용에 주의를 요한다.

종수 다음으로는 상(桑), 저(楮), 칠(漆), 송백(松柏), 측백(側柏), 괴(槐), 유(柳), 두채목(頭菜木), 울(栗), 조(棗), 호도(胡桃), 은행(銀杏), 리(梨), 도(桃)·행(杏)·리(李), 앵도(櫻桃), 목과(木瓜), 포도(葡萄), 사과(楂果), 임금(林檎) 나무를 심고 기르는 데 필요한 지식이 기재되어 있다. 각 항목과 그 인용문헌은 다음과 같다. 과실수가 아닌 저(楮), 칠(漆), 송백(松柏), 측백(側柏), 괴(槐), 유(柳)는 제외하였다.

<표 1> 『山林經濟』 「種樹」의 식재료관련 항목과 인용문헌

항목명	인용문헌
상(桑)	神隱, 必用, 四要
두채목(頭菜木)	俗方, 寶鑑
울(栗)	必用, 神隱, 俗方
조(棗)	神隱, 纂要, 必用
호도(胡桃)	俗方
은행(銀杏)	四要, 必用, 神隱, 纂要, 俗方
리(梨)	神隱, 四要, 必用, 纂要補, 類說
도(桃)·행(杏)·리(李)	四要, 必用, 神隱, 纂要, 事文
앵도(櫻桃)	神隱, 纂要補, 纂要
목과(木瓜)	神隱
포도(葡萄)	神隱, 纂要補, 四要, 必用, 纂要, 聞見錄
사과(楂果)	俗方

출전 : 『山林經濟』 「種樹」

인용문헌은 내용의 말미에 세주의 형태로 필사되어 있다. ‘神隱’, ‘必用’, ‘四要’, ‘俗方’, ‘寶鑑’, ‘纂要’, ‘纂要補’, ‘類說’, ‘事文’, ‘聞見錄’이 나타난다. ‘聞見錄’의 경우는 같은 제목의 책이 너무 많아 어떤 책을 인용한 것인지 판별하기 어렵다. ‘神隱’은 『신은지(神隱志)』,

‘必用’은 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』, ‘寶鑒’은 『동의보감(東醫寶鑒)』, ‘纂要’는 『사시찬요(四時纂要)』, ‘類說’은 『지봉유설(芝峯類說)』, ‘事文’은 『사문유취(事文類聚)』로 보이나 이들 문헌 역시 확정할 수는 없다. 여러 서적에서 인용문헌을 기재할 때 이처럼 축약형 문헌명을 사용하고 있는데, 그것을 재인용했을 가능성이 있기 때문이다. 예를 들어 『동의보감』에서 ‘神隱’을 인용하여 서술한 내용을 『산림경제』에서 재인용할 경우 ‘寶鑒’으로 기재할 수도 있지만 ‘神隱’이라고 기재할 가능성도 배제할 수 없다. 특히 『산림경제』처럼 필사본으로 전승된 문헌에서는 필사자의 기호에 따라 문구를 산삭하여 인용문헌상의 오류가 많이 발견되므로, 이를 그대로 따를 수는 없다.

한독의약박물관 소장본에는 임금(林檎) 항목이 더 있다. 또한 한독의약박물관 소장본에는 무진과학진흥재단 행우서옥 소장본에는 없는 내용이 몇 가지 들어가 있는 경우도 보인다.

【참고문헌】

辛承云, 「山林經濟」考, 『圖書館學』1, 1983.

洪萬選 編, 『산림경제』, 景仁文化社, 1974

洪萬選 編·장재한, 김주희, 정소문, 박찬수, 정양완 譯, 『국역산림경제』, 民族文化推進會, 1982.

『山林經濟』(한국고전종합DB)

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

淡軒李盛雨博士論文集刊行委員會 編, 『淡軒李盛雨博士論文集』, 附雜錄, 漢陽大學校, 1992.

장권열, 「우리나라의 고농서 : VII. 과수류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」, 『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-007 山林經濟 - 治農

【정의】

-기본정의: 산림에서의 생활에 필요한 지식을 유문별(類門別)로 기술한 책으로, 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 저술로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『산림경제(山林經濟)』 제1권 「치농(治農)」에는 도(稻), 서(黍)·속(粟)·직(稷)·촉서(藟黍), 대두(大豆)·소두(小豆)·녹두(菘豆)·변두(菰豆)·완두(豌豆), 지마(芝麻)·수소마(水蘇麻), 교맥(蕎麥), 소맥(大麥)·소맥(小麥), 의이(薏苡)를 심는 길일(吉日)과 방법이 기록되어 있다. 또 각 곡식마다 품종별로 모양 및 특징을 자세하게 기록하고 있는데, 이 내용은 『금양잡록(衿陽雜錄)』에서 인용하였다.

【저자】

『산림경제』의 저자에 대해서는 이설이 분분하였으나, 신승운(1983)의 연구에서 홍만선으로 귀결되었다. 귀록(歸鹿) 조현명(趙顯命, 1690~1752)의 문집인 『귀록집(歸鹿集)』 「장악정홍공갈명(掌樂正洪公碣銘)」에 실린 홍만선의 묘갈(墓碣)과, 『산림경제』 제1권 「복거(卜居)」의 끝에 보이는 국미(國美) 이동언(李東彦, 1662~1708)의 안설(按說)에 바탕을 두고 있다.

홍만선의 본관은 풍산(豊山), 자는 사중(士中), 호는 유암(流巖)이다. 부친은 예조참의 홍주국(洪柱國, 1623~1680)이다. 1666년(현종 7) 진사시에 합격하고, 1682년(숙종 8) 30세에 음보(蔭補)로 환로에 나아가게 되었다. 내직으로는 사옹원봉사(司饗院奉事), 한성부참군(漢城府參軍), 의금부도사, 공조의 좌랑·정랑, 익위(翊衛), 사옹원, 사재감, 장악원, 사복시 등의 정(正)을 역임하였다. 외직으로는 연원찰방, 함흥, 대구 등지의 판관, 대흥, 합천, 고양, 배천, 단양 등지의 군수, 인천, 부평의 부사, 상주목사 등을 역임하였다.

만년에 편찬한 『산림경제』는 사대부의 산림생활뿐만 아니라 새로운 농업기술의 보급에 기여하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 山林經濟 / 洪萬選(朝鮮) 編.
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 4卷 4冊 10行22字
소장처 : 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋)

『산림경제』 원본은 간본(刊本)으로는 남아있지 않으며, 모두 필사본(筆寫本)의 형태이다. 동일한 서명의 책이 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각한국학연구원, 경북대학교, 영남대학교, 계명대학교, 중앙대학교, 숙명여자대학교, 경기대학교, 부산대학교, 고려대학교, 충남대학교, 전주대학교, 성암고서박물관자료실, 한독의약박물관(韓獨醫藥博物館), 일본의 동양문고(東洋文庫), 대판부립도서관(大阪府立圖書館), 서미시립도서관(西尾市立圖書館) 암뢰문고(岩瀨文庫) 등에 소장되어 있다.

1974년에 경인문화사(景仁文化社)에서 간행한 영인본과, 1982년에 민족문화추진회(民

族文化推進會)에서 간행한 번역서가 있다. 민족문화추진회에서는 미키 사카에(三木榮) 구장본(舊藏本)인 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋) 소장본을 번역대본으로 삼았으며, 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『산림경제』의 목차는 다음과 같다.

제1권	제2권	제3권	제4권
서(序) 복거(卜居) 섭생(攝生) <u>치농(治農)</u> 치포(治圃)	종수(種樹) 양화(養花) 양잠(養蠶) 목양(牧養) 치선(治膳)	구급(救急) 구황(救荒) 벽온(辟瘟) 벽충(辟蟲)	치약(治藥) 선택(選擇) 잡방(雜方)

이 중 본 해제에서 살펴볼 내용은 제1권에 실린 「치농」 중 식재료에 해당하는 부분이다. 「치농」 앞부분에는 구체적인 식재료명을 언급하지 않은 채 기본적인 농사법을 서술한 항목이 실려 있다. 풍흉을 점침[驗歲], 풍년을 기원함[祈穀], 종자 선택[擇種], 거름받기[收糞], 밭갈이와 파종[耕播]이 그것인데, 이 부분은 본 해제에서 제외하였다. 또 목화(木花), 마(麻)·저마(苧麻), 홍화(紅花), 람(藍), 전(靛), 인초(茵草) 항목은 식재료가 아니므로 제외하였다.

【음식관련내용】

「치농」 중 식재료에 해당하는 내용은 도(稻), 서(黍)·속(粟)·직(稷)·촉서(蜀黍), 대두(大豆)·소두(小豆)·녹두(菘豆)·변두(菹豆)·완두(豌豆), 지마(芝麻)·수소마(水蘇麻), 교맥(蕎麥), 소맥(大麥)·소맥(小麥), 의이(薏苡)의 여섯 가지로 나뉘어 있다. 이를 표로 정리하고 간략한 설명을 덧붙인다. 표에서 괄호로 표시한 것은 한글 명칭이나 이칭(異稱)이다.

1. 도(稻)

조도(早稻)가 처음에 나오고 뒤에 다시 언급되고 있는데, 문헌을 접한 순서대로 필사한 것으로 보인다. 다음의 표는 그 내용을 정리한 것이다.

<표 1> 『山林經濟』 「治農」 稻

항목명	하위 식재료	인용문헌
早稻	救荒狄所里(氷折稻), 自蔡(조척), 著光(옥조강)	衿陽雜錄
次早稻	於伊仇智(에우디), 倭子, 所老狄所里(쇠노되오리), 黃金子	
晚稻	沙老里(사노리), 牛狄所里(쇠되오리), 黑沙老里(거문사노리), 沙老里, 高沙伊沙老里(고새사노리), 所伊老里(소노리), 晚倭子(늦왜조), 東謁老里(동아노리), 牛得山稻(우득산도, 두이라), 白黔夫只(흰검부기), 黑黔夫只(검문검부기), 東鼎良里(동숯마리), 靈山狄所里(녕산되오리), 高沙伊眼檢伊(고새눈검이), 多多只(다다기, 御飯米), 仇郎粘(구렁출), 所伊老粘(쇠노출), 多多只粘(다다기출), 粘山稻, 麩山稻(보리산도)	
南方水稻		閒情錄
早稻	鷄鳴稻(닭오레), 柳稻(버들오레)	

中稻	靑狄所里(푸랑되오리), 中實稻(등실예), 柏達伊(жат달이), 多多只(다다기)	
晚稻	倭水里(예슈리), 狄所里(되오리), 密多里(밀다리), 大棗稻(대초벼)	直說
출전 : 『山林經濟』 「治農」		

2. 기장[黍]· 조[粟]· 피[稷, @(ㅈ+祭)]· 슈슈[蜀黍]

먼저 각 곡식별로 종류와 특징, 수확 지역에 대하여 기술하고 있다. 다음은 그 특징에서 언급된 곡식을 정리한 표이다.

<표 2> 『山林經濟』 「治農」 黍·粟·稷, @(ㅈ+祭)·蜀黍

항목명	하위 식재료	인용문헌
黍	宿乙里黍(잘으리기장), 走非黍(주비기장), 達乙伊黍(달이기장), 漆黍(옷기장)	衿陽雜錄
稷	稷(출기장)	
粟	三葉粟(세납희조), 瓜花粟(외고지조), 猪啼粟(뚫우리조), 都籠箕粟(도롱고리조), 沙森犯勿羅粟(사슴버므레조), 臥餘項只粟(와여목이조), 茂件羅粟(므프레조), 漸勿日伊粟(저므시리조), 鳥鼻衝粟(새코딜이조), 擎子卯赤粟(경즈마치조), 漸勿日伊粘粟(저므시리츠조), 生動粘粟(싱도츠조), 婁亦粘粟(누역츠조), 黑德只粟(거므더기조), 開羅叱粟(ㄱ랏조)	
稷	阿海沙里稷(아히사리피), 五十日稷(쉬나리피), 長佐稷(장재피), 中早稷(뚱울피), 姜稷(강피)	
蜀黍	無應匡唐黍(밭애슈슈), 米唐黍(밭슈슈), 盲干唐黍(밍간슈슈)	
출전 : 『山林經濟』 「治農」		

위 내용 다음에는 발가는 법 및 곡식을 심는 시기, 김 매는 법 등에 대하여 총괄적으로 기술하고 있다. 인용문헌은 ‘纂要’, ‘神隱’, ‘直說’이다.

3. 대두(大豆)· 소두(小豆)· 녹두(菘豆)· 변두(菹豆)· 완두(豌豆)

먼저 각 작물을 심는 길일(吉日)과 기일(忌日)을 밝혀 적어준 후 작물별 품종과 그 특징을 서술하고 있다. 다음은 특징에서 언급된 작물을 정리한 표이다.

<표 3> 『山林經濟』 「治農」 大豆·小豆·菘豆·菹豆·豌豆

항목명	하위 식재료	인용문헌
大豆	黑太, 者乙外太(잘외콩), 臥叱多太(와대콩), 火太(불콩), 黃太, 百升太(온외콩), 吾海波知太(오희과지콩), 六月太	衿陽雜錄
小豆	春小豆(봄가리팻), 根小豆, 早小豆(울팻), 山達伊小豆, 渚排夫蔡小豆(저비부치팻), 伊應同小豆(잉동팻), 黑小豆	
菘豆	菘豆, 沒衣菘豆(몰의녹두)	
菹豆	菹豆, 光將豆	
豌豆	豌豆(완두, 蠶豆)	醫鑑
출전 : 『山林經濟』 「治農」		

위의 내용 뒤에는 항목별로 경작하는 방법이나 지질(地質)에 대한 내용을 서술하고 있다. 인용문헌은 ‘神隱’, ‘閑情錄’, ‘直說’이다.

4. 지마(芝麻)·수소마(水蘇麻)

먼저 항목 하단에 세주(細註)의 형태로 지마와 수소마의 이칭에 대하여 기술한다. 지마는 조선에서 진임(眞荏), 백유마(白油麻)라고도 한다. 흑지마(黑芝麻)는 호마(胡麻), 거승(巨勝)이라고도 한다. 수소마는 수임(水荏), 유마(油麻)라고도 한다.

그 다음으로는 배양하기에 알맞은 지질(地質)과 심는 시기, 심는 방법 등에 대하여 설명한다. 인용문헌은 ‘閑情錄’, ‘直說’, ‘纂要’, ‘神隱’, ‘必用’이다.

5. 교맥(蕎麥)

항목 하단에 세주의 형태로 ‘모밀’이라고 기록되어 있다. 메밀을 심는 길일과 지질, 심는 시기, 심는 방법에 대한 내용이 있다. 인용문헌은 ‘必用’, ‘纂要’, ‘直說’, ‘神隱’이다.

6. 대맥(大麥)·소맥(小麥)

대맥과 소맥을 심는 길일을 소개한 후, 다양한 품종을 소개하며 그 특징을 서술하고 있다. 다음은 특징에서 언급된 작물을 정리한 표이다.

<표 4> 『山林經濟』 「治農」大麥·小麥

항목명	하위 식재료	인용문헌
大麥	추모(秋麩), 춘모(春麩), 양절모(兩節麩), 미모(米麩)	衿陽雜錄
小麥	眞麥, 막지맥(莫知麥, 막디밀)	
출전 : 『山林經濟』 「治農」		

위 내용 다음에는 알맞은 지질과 심는 시기, 심는 위치 및 방법에 대한 내용이 이어진다. 인용문헌은 ‘必用’, ‘神隱’, ‘直說’, ‘閑情錄’이다.

7. 의이(薏苡)

오곡(五穀)을 심는 방법대로 심고, 쇠통거름을 쓰라는 언급이 있다. 인용문헌은 ‘必用’, ‘纂要’이다.

하위 식재료 항목에는 한글명칭이 세주(細註)로 표기되어 있는 경우가 있다. 주로 『금양잡록』을 인용하였기 때문에 곡식의 조선 명칭이 자세히 기재된 것으로 보인다. 이를 통해 한자를 모르는 사람도 쉽게 열람하고 참고할 수 있었을 것으로 보인다. 또한 국어학적 자료로 가치 있을 것으로 여겨진다.

【참고문헌】

辛承云, 「山林經濟」考, 『圖書館學』1, 1983.

洪萬選 編, 『산림경제』, 景仁文化社, 1974

洪萬選 編·장재한, 김주희, 정소문, 박찬수, 정양완 譯, 『국역산림경제』, 民族文化推進會, 1982.

『山林經濟』(한국고전종합DB)

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

淡軒李盛雨博士論文集刊行委員會 編, 『淡軒李盛雨博士論文集』, 附雜錄, 漢陽大學校, 1992.
염정섭, 「18세기 초중반 『山林經濟』와 『增補山林經濟』의 편찬 의의 : 「治農」을 중심으로」, 『규장각』 제25호, 2002.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-008 山林經濟 - 治圃

【정의】

-기본정의: 산림에서의 생활에 필요한 지식을 유문별(類門別)로 기술한 책으로, 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 저술로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『산림경제(山林經濟)』 제1권의 「치포」에는 소채류(蔬菜類)와 근채류(根菜類) 작물을 심고 재배하는 방법이 기록되어 있다.

【저자】

『산림경제』의 저자에 대해서는 이설이 분분하였으나, 신승운(1983)의 연구에서 홍만선으로 귀결되었다. 귀록(歸鹿) 조현명(趙顯命, 1690~1752)의 문집인 『귀록집(歸鹿集)』 「장악정홍공갈명(掌樂正洪公碣銘)」에 실린 홍만선의 묘갈(墓碣)과, 『산림경제』 제1권 「복거(卜居)」의 끝에 보이는 국미(國美) 이동언(李東彦, 1662~1708)의 안설(按說)에 바탕을 두고 있다.

홍만선의 본관은 풍산(豊山), 자는 사중(士中), 호는 유암(流巖)이다. 부친은 예조참의 홍주국(洪柱國, 1623~1680)이다. 1666년(현종 7) 진사시에 합격하고, 1682년(숙종 8) 30세에 음보(蔭補)로 환로에 나아가게 되었다. 내직으로는 사옹원봉사(司饗院奉事), 한성부참군(漢城府參軍), 의금부도사, 공조의 좌랑·정랑, 익위(翊衛), 사옹원, 사재감, 장악원, 사복시 등의 정(正)을 역임하였다. 외직으로는 연원찰방, 함흥, 대구 등지의 판관, 대흥, 합천, 고양, 배천, 단양 등지의 군수, 인천, 부평의 부사, 상주목사 등을 역임하였다.

만년에 편찬한 『산림경제』는 사대부의 산림생활뿐만 아니라 새로운 농업기술의 보급에 기여하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 山林經濟 / 洪萬選(朝鮮) 編.
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 4卷 4冊 10行22字
소장처 : 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋)

『산림경제』 원본은 간본(刊本)으로는 남아있지 않으며, 모두 필사본(筆寫本)의 형태이다. 동일한 서명의 책이 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각한국학연구원, 경북대학교, 영남대학교, 계명대학교, 중앙대학교, 숙명여자대학교, 경기대학교, 부산대학교, 고려대학교, 충남대학교, 전주대학교, 성암고서박물관자료실, 한독의약박물관(韓獨醫藥博物館), 일본의 동양문고(東洋文庫), 대판부립도서관(大阪府立圖書館), 서미시립도서관(西尾市立圖書館) 암뢰문고(岩瀨文庫) 등에 소장되어 있다.

1974년에 경인문화사(景仁文化社)에서 간행한 영인본과, 1982년에 민족문화추진회(民族文化推進會)에서 간행한 번역서가 있다. 민족문화추진회에서는 미키 사카에(三木榮) 구장본(舊藏本)인 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋) 소장본을 번역대본으로 삼았으며, 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『산림경제』의 목차는 다음과 같다.

제1권	제2권	제3권	제4권
서(序) 복거(卜居) 섭생(攝生) 치농(治農) 치포(治圃)	종수(種樹) 양화(養花) 양잠(養蠶) 목양(牧養) 치선(治膳)	구급(救急) 구황(救荒) 벽온(辟瘟) 벽충(辟蟲)	치약(治藥) 선택(選擇) 잡방(雜方)

이 중 본 해제에서 살펴볼 내용은 제1권에 실린 「치포」의 식재료에 해당하는 부분이다. 양곡각(鶯粟殼), 계관(鷄冠), 남초(南椒), 봉선화(鳳仙花)는 식재료가 아닌 관계로 제외하였다.

【음식관련내용】

소채류와 근채류 작물 하나하나가 「치포」 내의 소항목을 이루고 있다. 각 소항목에서 재배법을 소개하기 전에 먼저 총론 격으로 ‘치포’라는 소항목을 따로 두었다. 여기서는 심는 길일, 시기, 방법 등 소채류와 근채류 전체에 해당하는 전반적인 사항에 대하여 기술하고 있다. 다음으로 이어지는 소채류와 근채류 작물 소항목에서는 각 작물별 심는 길일이나 심는 방법, 씨앗을 거두고 보관하는 방법을 기술하고 있다. 다음은 항목과 향명(鄉名), 인용문헌을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『山林經濟』 「治圃」의 식재료와 인용문헌

항목명	향명	인용문헌
서고(西瓜)	슈박	俗方, 纂要, 神隱
침고(楛瓜)	츄외, 眞瓜	本草, 俗方, 神隱, 纂要, 必用
고(瓜)	외, 胡瓜, 黃瓜	必用, 攷事, 山谷詩註, 四要, 神隱, 俗方, 纂要
동고(冬瓜)	동하, 地芝, 白冬瓜	俗方, 閑情錄, 神隱
포(匏)	박, 胡蘆	俗方, 閑情, 四要, 必用, 神隱, 聞見
강(薑)	-	纂要, 攷事, 必用, 神隱, 閑情錄, 四要, 俗方
총(蔥)	-	必用, 纂要, 神隱, 閑情
자총(紫蔥)	胡蔥	俗方
산(蒜)	-	必用, 攷事, 纂要, 閑情錄, 神隱
구(韭)·해(薤)	부취·염교	纂要, 本草, 俗方, 神隱, 閑情, 必用
우(芋)	토란, 土芝, 土蓮	必用, 神隱, 閑情錄, 必用, 攷事
가(茄)	가디	神隱, 俗方, 閑情錄, 纂要, 四要, 必用, 閑情
근(芹)	미나리	纂要
나복(蘿菔)	무우, 菜菔, 蘆菔	神隱, 必用, 纂要, 閑情錄, 俗方
만청(蔓菁)	췌무우, 燕菁	必用, 神隱, 纂要, 俗方
개(芥)	계즈	俗方, 閑情錄
송채(菘菜)	빅치	神隱, 閑情錄
와거(蒿苳)	부로	纂要, 俗方, 閑情錄
백채(白菜)	머취	神隱, 閑情錄
파채(菠菜)	시근취	神隱, 四要

호유(胡荽)	고식, 香芫	神隱, 四要, 必用, 閑情錄
동구(冬葵)	아욱	必用
청양(靑囊)	胡麻角	必用
애개(艾芥)	팍갓	俗方
적로(滴露)	덕노, 甘露	俗方
태소(態蔬)	곰들늬	俗方
동소(冬蔬)	동취	俗方
목숙(苜蓿)	게어목	必用, 神隱
당귀(當歸)	승업초	俗方
양제근(羊蹄根)	소롯	俗方, 救荒, 攷事
생삼균법 (生蓴菌法)	-	俗方, 神隱
출전 : 『山林經濟』 「治圃」		

인용문헌은 내용의 말미에 세주의 형태로 필사되어 있다. ‘攷事’, ‘救荒’, ‘聞見’, ‘本草’, ‘四要’, ‘山谷詩註’, ‘俗方’, ‘神隱’, ‘纂要’, ‘必用’, ‘閑情’(혹은 ‘閑情錄’) 등이 나타난다. ‘攷事’는 『고사촬요(攷事撮要)』, 『고사신서(攷事新書)』, 『고사십이집(攷事十二集)』 등의 서적 중 어느 서적을 지칭한다고 단정하기 어렵다. ‘本草’는 『본초강목(本草綱目)』이나 『식물본초(植物本草)』, 『증류본초(證類本草)』 등 본초류(本草類)를 다룬 여러 서적 중에서 어떤 서적이라고 단정 지을 수 없다. ‘救荒’은 『구황촬요(救荒撮要)』, ‘必用’은 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』으로 보이나 이들 문헌 역시 확정할 수는 없다. 많은 서적에서 인용문헌을 기재할 때 이처럼 축약형 문헌명을 사용하고 있는데, 그것을 재인용했을 가능성이 있기 때문이다. 예를 들어 『증류본초』에서 『거가필용사류전집』을 인용하여 서술한 내용을 『산림경제』에서 재인용할 경우 ‘必用’으로 기재할 수도 있지만 ‘本草’라고 기재할 가능성도 배제할 수 없다. 특히 『산림경제』처럼 필사본으로 전승된 문헌에서는 필사자의 기호에 따라 문구를 산삭하여 인용문헌상의 오류가 많이 발견되므로, 이를 그대로 따를 수는 없다.

음식명 / 처방재료 항목에는 한글명칭이 세주(細註)로 표기되어 있는 경우가 있다. 이를 통해 한자를 모르는 사람도 쉽게 열람하고 참고할 수 있었을 것으로 보인다. 또한 국어학적 자료로 가치 있다.

【참고문헌】

辛承云, 「山林經濟」考, 『圖書館學』 1, 1983.
 洪萬選 編, 『산림경제』, 景仁文化社, 1974
 洪萬選 編·장재한, 김주희, 정소문, 박찬수, 정양완 譯, 『국역산림경제』, 民族文化推進會, 1982.
 『山林經濟』(한국고전종합DB)
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 淡軒李盛雨博士論文集刊行委員會 編, 『淡軒李盛雨博士論文集』, 附雜錄, 漢陽大學校, 1992.
 장권열, 「우리나라의 고농서 : VI. 채소류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」, 『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-009 增補山林經濟 - 種樹

【정의】

-기본정의: 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제』를 증보한 책으로, 유중림(柳重臨, 1705~1771)이 편찬한 것으로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『증보산림경제』 「종수(種樹)」에는 과수(果樹)의 명칭과 각 과수별 품종의 명칭이 기록되어 있다.

【저자】

편저자로 알려진 유중림은 조선 후기 안산 출신의 의관(醫官)이다. 본관은 문화(文化). 자는 대이(大而), 호는 문성(文城)이다. 아버지는 숙종 때 두창(痘瘡, 천연두) 치료로 이름이 높았던 의관인 유상(柳瑒, ?~?)이다.

유중림(柳重臨)은 1721년(경종 1) 진사가 되었다. 처음에는 군문(軍門)에 출입하였으나 점점 두의(痘醫)로 이름이 났다. 1746년(영조 22)에는 통정대부에, 1761년(영조 37)에는 자헌대부에 가자(加資)되었다. 오랫동안 내의(內醫)로 종사하다가 화량(花梁) 첨사(僉使), 연천(漣川) 현감(縣監), 주문도(注文島) 첨사(僉使) 등을 역임하였으나 의관으로 복귀하였다. 1766년(영조 42) 경에는 홍만선(洪萬選)이 편찬한 것으로 알려져 있는 『산림경제(山林經濟)』의 소략한 부분을 여러 가지 서적을 참고하여 증보하였다. 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 편찬한 후에는 군직(軍職)으로 녹을 받으며 의업(醫業)에 종사하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 增補山林經濟. 卷1-7 / 洪萬選(朝鮮) 著 ; 柳重臨(朝鮮) 增補
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 7卷3冊 : 四周雙邊 半郭 22.8 x 15.6 cm, 有界, 12行30字 註雙行,
上下向2葉花紋魚尾 ; 30.3 x 19.3 cm
주기사항 : 表題 : 經濟抄
卷7版式: 四周雙邊 半郭 18.6 x 12.6 cm, 有界, 10行22字 註雙行, 上下內向2葉
花紋魚尾
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(630.2-H758s2-v.1-7)

목판이나 활자로 간행된 적이 없고, 모두 필사본 형태로 현전하고 있다. 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교 중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 연세대학교 학술정보원, 영남대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 율곡기념도서관, 조선대학교 중앙도서관, 전북대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 숙명여자대학교 도서관, 부산대학교 도서관, 부산광역시 시민도서관 등에도 소장되어 있다.

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『증보산림경제』가 포함되어 있다. 이는 서울대학교 중앙도서관 소장본 『증보산림경제』(630.2-H758s2-v.1-7)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 6 『증보산림경제』와 권말에 실린 영인본 또한 서울대학교

중앙도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 서울대학교 중앙도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

필사본의 형태로 현전하고 있으므로, 각 사본들 간에 내용상 출입이 있다. 가장 내용이 풍부하다고 여겨지는 규장각 소장본(奎 7676)은 복거(卜居), 치농(治農), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養), 치포(治圃), 섭생(攝生), 치선상(治膳上), 치선하(治膳下), 구황(救荒), 가정상(家庭上), 가정하(家政下), 구사상(救嗣上), 구사하(救嗣下), 구급(救急), 증보사시찬요(增補四時纂要), 사가점후(四家占候), 선택(選擇), 잡방(雜方), 동국산수록(東國山水錄), 남사고십승보신지(南師古十勝保身地), 동국승구록(東國勝區錄)으로 구성되어 있다. 모두 16항목인 『산림경제』를 20항목으로 증보하였고, 각 항목의 내용에도 추가된 내용이 있다.

【음식관련내용】

다음은 『증보산림경제』 「종수」에 기록된 과수의 명칭과 품종의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『增補山林經濟』 「種樹」

과수명	품종명	과수명	품종명
栗	-	李	-
皮程栗<一名 皮狄>	-	楂果	-
棗	-	黃紫桃	-
松葉	-	柰<벗 흑 송비>	檜
梨	靑水	木瓜	-
	紅水	榭柰	-
	合子	櫻桃	移徙樂
	好積	葡萄	水晶
	杜		馬乳
	石梨		紫
柿	黑		
	水柿	靑	
	塩湯	榧	-
胡桃	核桃	柚柑橘	-
銀杏	白果	山野果品(附)	獼猴桃
杏	桃		山葡萄
	李		燕覆子
	唐杏		木桶
	玉黃<俗稱 流黃>		山楂子
林檎	來檎		山茱萸
	靑李來檎子		榛
桃	李桃	楮	-
	金桃	柰	-

	脆桃	海松	-
	仙木	榆<느릅木>	-
	六月桃	橡<상슈리>	-
	僧桃	葛椒	川椒
	踏桃	-	-
	甘仁桃	-	-
	碧桃	-	-
출전 : 『增補山林經濟』 「種樹」			

【참고문헌】

디지털향토문화대전 안산

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.

농촌진흥청, 『증보산림경제』, 농촌진흥청, 2004.

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

장권열, 「우리나라의 고농서 : VII. 과수류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」, 『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-010 增補山林經濟 - 增補四時纂要

【정의】

-기본정의: 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제』를 증보한 책으로, 유중림(柳重臨, 1705~1771)이 편찬한 것으로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『증보산림경제』 「증보사시찬요(增補四時纂要)」에는 각 월령별로 절기에 맞는 음식의 명칭과 생산되는 식재료의 명칭이 기록되어 있다.

【저자】

편저자로 알려진 유중림은 조선 후기 안산 출신의 의관(醫官)이다. 본관은 문화(文化). 자는 대이(大而), 호는 문성(文城)이다. 아버지는 숙종 때 두창(痘瘡, 천연두) 치료로 이름이 높았던 의관인 유상(柳瑄, ?~?)이다.

유중림(柳重臨)은 1721년(경종 1) 진사가 되었다. 처음에는 군문(軍門)에 출입하였으나 점점 두의(痘醫)로 이름이 났다. 1746년(영조 22)에는 통정대부에, 1761년(영조 37)에는 자헌대부에 가자(加資)되었다. 오랫동안 내의(內醫)로 종사하다가 화량(花梁) 첨사(僉使), 연천(漣川) 현감(縣監), 주문도(注文島) 첨사(僉使) 등을 역임하였으나 의관으로 복귀하였다. 1766년(영조 42) 경에는 홍만선(洪萬選)이 편찬한 것으로 알려져 있는 『산림경제(山林經濟)』의 소략한 부분을 여러 가지 서적을 참고하여 증보하였다. 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 편찬한 후에는 군직(軍職)으로 녹을 받으며 의업(醫業)에 종사하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 增補山林經濟. 卷1-7 / 洪萬選(朝鮮) 著 ; 柳重臨(朝鮮) 增補
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 7卷3冊 : 四周雙邊 半郭 22.8 x 15.6 cm, 有界, 12行30字 註雙行,
上下向2葉花紋魚尾 ; 30.3 x 19.3 cm
주기사항 : 表題 : 經濟抄
卷7版式: 四周雙邊 半郭 18.6 x 12.6 cm, 有界, 10行22字 註雙行, 上下內向2葉
花紋魚尾
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(630.2-H758s2-v.1-7)

목판이나 활자로 간행된 적이 없고, 모두 필사본 형태로 현전하고 있다. 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교 중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 연세대학교 학술정보원, 영남대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 을곡기념도서관, 조선대학교 중앙도서관, 전북대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 숙명여자대학교 도서관, 부산대학교 도서관, 부산광역시 시민도서관 등에도 소장되어 있다.

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『증보산림경제』가 포함되어 있다. 이는 서울대학교 중앙도서관 소장본 『증보산림경제』(630.2-H758s2-v.1-7)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 6 『증보산림경제』와 권말에 실린 영인본 또한 서울대학교

중앙도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 서울대학교 중앙도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

필사본의 형태로 현전하고 있으므로, 각 사본들 간에 내용상 출입이 있다. 가장 내용이 풍부하다고 여겨지는 규장각 소장본(奎 7676)은 복거(卜居), 치농(治農), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養), 치포(治圃), 섭생(攝生), 치선상(治膳上), 치선하(治膳下), 구황(救荒), 가정상(家庭上), 가정하(家政下), 구사상(救嗣上), 구사하(救嗣下), 구급(救急), 증보사시찬요(增補四時纂要), 사가점후(四家占候), 선택(選擇), 잡방(雜方), 동국산수록(東國山水錄), 남사고십승보신지(南師古十勝保身地), 동국승구록(東國勝區錄)으로 구성되어 있다. 모두 16항목인 『산림경제』를 20항목으로 증보하였고, 각 항목의 내용에도 추가된 내용이 있다.

【음식관련내용】

다음은 『증보산림경제』 「증보사시찬요」에 기록된 식재료 명칭을 표로 정리한 것이다.

시기	음식 및 식재료
正月	湯餅, 五辛, 菜芽, 葱, 薑, 蒜, 菹, 薤, 藥飯, 生栗, 赤小豆, 麻子, 小豆, 蕪菁汁, 屠蕪酒, 醬, 蓼, 生葱, 米, 粟, 麥, 魚, 塩, 豆, 鷄, 狗, 豕, 羊, 牛, 馬, 犬, 蔬, 禾, 大豆, 果
二月	羹, 酒, 早稻, 春麩, 黍擦, 葵菜, 蒿苳, 茄子, 茄子, 韭, 葱, 芽羊啼菜, 芹, 猪, 醬, 鷄子, 麥, 米穀, 豆, 早種禾
三月	艾餅, 杜鵑花煎糕, 農牛, 早黍粟, 晚稻, 山蔬, 野蕪, 芍藥, 梔子, 青太, 真春麥, 秋麩, 鷄子, 蒜, 魚, 禽畜五臟, 乾桃葉, 井華水, 大小麥, 麥, 稻, 豆
四月	黃榆葉餅, 芹菜, 大豆藥, 黃榆<늦히>, 田穀, 牛, 早稻, 山蔬葉莖, 甘菜, 薇蕨, 桔梗, 沙蔘, 水荏, 胡麻, 芝麻, 晚紅花, 薑, 西果, 赤黑豆, 茄苗, 瓠苗, 冬瓜苗, 櫻桃, 石榴, 蓮, 葡萄, 菜子, 楸, 蜜蜂, 牛, 馬, 蔓菁花, 鷄, (棘), 豆, 麥, 魚, 鰕, 禾
五月	菖蒲酒, 菖蒲根, 海艾, 益母草, 五加皮, 秋傘, 麥, 兩麥, 太豆, 粟, 稷, 菘豆, 桃子, 梅, 杏, 晚瓜, 葵菜, 蒿苳, 芋根, 木耳, 蜜, 葵子, 赤白蜀葵花, 酒, 葱子, 藕節, 菁種, 蒜, 餅, 生菜, 鯉, 蓬, 豆, 禾, 米
六月	水團, 狗, 麥, 蕎麥, 木麥, 兩麥, 黍粟, 鹿獐, 鴈鴨, 蘿蔔, 藻, 晚瓜, 蒿苳, 冬藏, 蜜, 曲, 醋, 葵, 澤水, 脾, 露葵, 犬噬, 稻
七月	瓜, 酒, 雜穀, 木麥, 菁菹, 芥, 菁, 麻油, 葛皮, 花麻, 桔梗, 秋葱, 榛子, 芹, 蔓菁, 蓴, 蜜, 粟, 禾, 牛
八月	晚稻, 大小麥, 木瓜, 蓮子, 果物子, 瓜菹, 胡麻, 麻子, 早紅柿, 魚鰕, 都要鳥, 鴈鴨, 麥, 薑, 棘, 鷄子, 米, 大小麥, 菜蔬, 晚禾, 芝麻
九月	菊花煎餅, 泛萄酒, 枸杞子, 酒, 飯, 果, 山果, 正果, 芋, 薑, 蔓菁, 蘿蔔, 菹, 佐飯, 蒜, 乾菜, 南瓜, 羹, 雉, 鶉, 木麥, 太豆, 牛, 菴鷄兒, 菖蒲, 馬, 黃豆, 芥子, 大麥, 蠟, 栗, 梨, 汁醬, 菊花, 薑, 犬肉, 霜冬瓜, 禾, 米, 穀
十月	葡萄, 菹, 蜜, 猪種, 牛, 馬, 醬, 猪肉, 椒, 霜菜, 餅, 魚, 米
十一月	豆粥, 雪水, 雉, 鶉, 獐, 鹿, 麻雀, 五穀, 大豆, 牛, 禾, 龜鱉凍脯
十二月	獵@(魚+丈), 山猪, 雄@(月+垚), 雪水, 鷄卵, 牛, 肉, 飯, 龜鱉, 烏, 牛, 豕, 麥, 米粉

출전 : 『增補山林經濟』 「增補四時纂要」

【참고문헌】

디지털향토문화대전 안산

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.

유중립 찬·농촌진흥청 역, 『증보산림경제』, 농촌진흥청, 2004.

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-011 增補山林經濟 - 治農

【정의】

-기본정의: 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제』를 증보한 책으로, 유중림(柳重臨, 1705~1771)이 편찬한 것으로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『증보산림경제』 「치농(治農)」에는 곡물의 종류와 품종의 명칭이 기록되어 있다. 한글 명칭이 병기된 경우도 있다.

【저자】

편저자로 알려진 유중림은 조선 후기 안산 출신의 의관(醫官)이다. 본관은 문화(文化). 자는 대이(大而), 호는 문성(文城)이다. 아버지는 숙종 때 두창(痘瘡, 천연두) 치료로 이름이 높았던 의관인 유상(柳瑒, ?~?)이다.

유중림(柳重臨)은 1721년(경종 1) 진사가 되었다. 처음에는 군문(軍門)에 출입하였으나 점점 두의(痘醫)로 이름이 났다. 1746년(영조 22)에는 통정대부에, 1761년(영조 37)에는 자헌대부에 가자(加資)되었다. 오랫동안 내의(內醫)로 종사하다가 화량(花梁) 첨사(僉使), 연천(漣川) 현감(縣監), 주문도(注文島) 첨사(僉使) 등을 역임하였으나 의관으로 복귀하였다. 1766년(영조 42) 경에는 홍만선(洪萬選)이 편찬한 것으로 알려져 있는 『산림경제(山林經濟)』의 소략한 부분을 여러 가지 서적을 참고하여 증보하였다. 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 편찬한 후에는 군직(軍職)으로 녹을 받으며 의업(醫業)에 종사하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 增補山林經濟. 卷1-7 / 洪萬選(朝鮮) 著 ; 柳重臨(朝鮮) 增補
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 7卷3冊 : 四周雙邊 半郭 22.8 x 15.6 cm, 有界, 12行30字 註雙行,
上下向2葉花紋魚尾 ; 30.3 x 19.3 cm
주기사항 : 表題 : 經濟抄
卷7版式: 四周雙邊 半郭 18.6 x 12.6 cm, 有界, 10行22字 註雙行, 上下內向2葉
花紋魚尾
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(630.2-H758s2-v.1-7)

목판이나 활자로 간행된 적이 없고, 모두 필사본 형태로 현전하고 있다. 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교 중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 연세대학교 학술정보원, 영남대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 을곡기념도서관, 조선대학교 중앙도서관, 전북대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 숙명여자대학교 도서관, 부산대학교 도서관, 부산광역시 시민도서관 등에도 소장되어 있다.

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『증보산림경제』가 포함되어 있다. 이는 서울대학교 중앙도서관 소장본 『증보산림경제』(630.2-H758s2-v.1-7)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 6 『증보산림경제』와 권말에 실린 영인본 또한 서울대학교

중앙도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 서울대학교 중앙도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

필사본의 형태로 현전하고 있으므로, 각 사본들 간에 내용상 출입이 있다. 가장 내용이 풍부하다고 여겨지는 규장각 소장본(奎 7676)은 복거(卜居), 치농(治農), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養), 치포(治圃), 섭생(攝生), 치선상(治膳上), 치선하(治膳下), 구황(救荒), 가정상(家庭上), 가정하(家政下), 구사상(救嗣上), 구사하(救嗣下), 구급(救急), 증보사시찬요(增補四時纂要), 사가점후(四家占候), 선택(選擇), 잡방(雜方), 동국산수록(東國山水錄), 남사고십승보신지(南師古十勝保身地), 동국승구록(東國勝區錄)으로 구성되어 있다. 모두 16항목인 『산림경제』를 20항목으로 증보하였고, 각 항목의 내용에도 추가된 내용이 있다.

【음식관련내용】

다음은 『증보산림경제』 「치농」에 기록된 곡물의 종류와 품종의 한자 명칭, 한글 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『增補山林經濟』 「治農」

곡물종류	품종명(한자)	품종명(한글)
早稻類	救荒狄所里	<극황되오리> 永折稻<어름것시>
	自蔡	-
	著光	-
	鷄鳴稻	<닭우리>
次早稻類	柳稻	<버들우리>
	於伊仇智	<예우지>
	倭子	-
	所老狄所里	<석노되소리>
	靑狄所里	<풍랑되소리>
	中實稻	<들실벼>
晚稻類	栢達伊	<жат다리>
	沙老里	<쇠노리>
	黃金子	-
	牛狄所里	<소되오리>
	黑沙老里	<거문시로리>
	黑膏	-
	沙老里	-
	高沙里沙老里	<고새시소리>
	所里老里	<쇠노리>
	晚倭子	<늦왜죽>
	東謁老里	<동야노리>
	牛得山稻	<우득산도 亦名 두레라>
	白黔夫只	<흰감부기>
	黑黔夫只	<거문감부기>
	同鼎良里	<동숫그리>
	靈山狄所里	<령산도오리>
	高沙伊眠檢伊	<고새눈검미>
多多只	<마마只 一名 御飯稻>	

	仇郎粘	<구령출>
	所伊老粘	<쇠노출>
	多多只粘	<다다기출>
	粘山稻	-
	麤山稻	<보리신도>
	倭水里	<예수리>
	狄所里	<되오리>
	蜜多	-
	大棗稻	<대초벼>
黍<기장>粟<조>稷一名 稌<비>蜀黍<슈슈>品	宿乙黍	잘오리기장
	走非黍	주비기장
	達乙伊黍	달이기장
	柒黍	옷기장
	稊	츄기장
	三葉粟	쇠넙희조
	苁花粟	외곶지조
	猪啼粟	돛우리조
	都籠箕粟	도롱고리조
	沙林犯勿粟	사삼번므례조
	卧余項只粟	외여목이조
	茂件羅粟	무프레조
	漸勿日伊粟	재므이티조
	鳥鼻衝粟	식고지리조
	擎子尔赤粟	경즈마차조
	漸勿日伊粘粟	저무시리초조
	生動粘粟	싱동츄조
	婁亦粘粟	누역츄조
	黑德只粟	거믄더기조
	開羅叱粟	가랏조
	阿侮沙里	쉬란리피
	五十日稷	쉬나러피
	長佐稷	-
	中早稷	등올피
	羴稷	강피
	米唐黍	밭슈슈
	無應匡唐黍	몽익슈슈
盲干唐黍	밍간슈슈	
大豆小豆菘豆藟豆豌豆 類	黑大	-
	吾海波知大	오희과지공
	黃太	-
	百升太	온되콩
	火太	불콩
	者乙外太	갈외콩
	卧叱多太	와딕콩
	六月太	-
	春小豆	봄가리팻
	根小豆	-
	山達伊小豆	-
渚排夫蔡小豆	제비부채팻	

	黑小豆	먹팏
	早小豆	올팏
	升伊應同小豆	싱등팏
	沒衣菘豆	몰의녹두
	靑菘豆	-
	東背	-
	光將豆	-
	豌豆<一名 蚕豆>	원두
大麥小麥類	秘麥<即秋麩>	-
	春麩	-
	兩節麩	-
	米麩	-
	真麥<即小麥>	-
	莫只麥	막지밀
蕎麥耳麥芝麻水種麻王 葛黍薏苡大麻芋麻木綿 纈麻附	蕎麥(即称木麥)	-
	耳麥	귀보리
	芝麻<鄉名真荏脂麻白油麻,黑者稱胡麻巨勝子>	
	水蘓麻<鄉名水荏子油麻>	-
	玉蜀黍	옥수수
	薏苡	율모
甘藷種植法 (自倭國傳來)	甘藷	-
	朱藷	-
	蕃藷	-
	朱薯	-
	紅山藥	-
	赤芋	-
	琉璃芋	-
	長崎芋	-
	蕃茹	-
	薯蕷	-
	烏苳	-
	南瓜	-
	米穀	-
	粥飯	-
	餅餌	-
	酒	-
	醋	-
	柿	-
	蔓青	-
	湯蜜	-
출전 : 『增補山林經濟』 「治農」		

【참고문헌】

디지털향토문화대전 안산

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.

농촌진흥청, 『증보산림경제』, 농촌진흥청, 2004

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

노용필, 『韓國稻作文化研究』, 한국연구원, 2012.

염정섭, 「18세기 초중반 『山林經濟』와 『增補山林經濟』의 편찬 의의 : 「治農」을 중심으로」, 『규장각』 제25호, 2002.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-012 增補山林經濟 - 治圃

【정의】

-기본정의: 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제』를 증보한 책으로, 유중림(柳重臨, 1705~1771)이 편찬한 것으로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『증보산림경제』 「치포(治圃)」에는 들에서 나는 채소와 산야(山野)에서 나는 채소 및 버섯, 약재의 명칭이 기록되어 있다.

【저자】

편저자로 알려진 유중림은 조선 후기 안산 출신의 의관(醫官)이다. 본관은 문화(文化). 자는 대이(大而), 호는 문성(文城)이다. 아버지는 숙종 때 두창(痘瘡, 천연두) 치료로 이름이 높았던 의관인 유상(柳瑒, ?~?)이다.

유중림(柳重臨)은 1721년(경종 1) 진사가 되었다. 처음에는 군문(軍門)에 출입하였으나 점점 두의(痘醫)로 이름이 났다. 1746년(영조 22)에는 통정대부에, 1761년(영조 37)에는 자헌대부에 가자(加資)되었다. 오랫동안 내의(內醫)로 종사하다가 화량(花梁) 첨사(僉使), 연천(漣川) 현감(縣監), 주문도(注文島) 첨사(僉使) 등을 역임하였으나 의관으로 복귀하였다. 1766년(영조 42) 경에는 홍만선(洪萬選)이 편찬한 것으로 알려져 있는 『산림경제(山林經濟)』의 소략한 부분을 여러 가지 서적을 참고하여 증보하였다. 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 편찬한 후에는 군직(軍職)으로 녹을 받으며 의업(醫業)에 종사하였다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 增補山林經濟. 卷1-7 / 洪萬選(朝鮮) 著 ; 柳重臨(朝鮮) 增補
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 7卷3冊 : 四周雙邊 半郭 22.8 x 15.6 cm, 有界, 12行30字 註雙行,
上下向2葉花紋魚尾 ; 30.3 x 19.3 cm
주기사항 : 表題 : 經濟抄
卷7版式: 四周雙邊 半郭 18.6 x 12.6 cm, 有界, 10行22字 註雙行, 上下內向2葉
花紋魚尾
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(630.2-H758s2-v.1-7)

목판이나 활자로 간행된 적이 없고, 모두 필사본 형태로 현전하고 있다. 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교 중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 연세대학교 학술정보원, 영남대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 율곡기념도서관, 조선대학교 중앙도서관, 전북대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 숙명여자대학교 도서관, 부산대학교 도서관, 부산광역시 시민도서관 등에도 소장되어 있다.

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『증보산림경제』가 포함되어 있다. 이는 서울대학교 중앙도서관 소장본 『증보산림경제』(630.2-H758s2-v.1-7)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 6 『증보산림경제』와 권말에 실린 영인본 또한 서울대학교

중앙도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 서울대학교 중앙도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

필사본의 형태로 현전하고 있으므로, 각 사본들 간에 내용상 출입이 있다. 가장 내용이 풍부하다고 여겨지는 규장각 소장본(奎 7676)은 복거(卜居), 치농(治農), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養), 치포(治圃), 섭생(攝生), 치선상(治膳上), 치선하(治膳下), 구황(救荒), 가정상(家庭上), 가정하(家政下), 구사상(救嗣上), 구사하(救嗣下), 구급(救急), 증보사시찬요(增補四時纂要), 사가점후(四家占候), 선택(選擇), 잡방(雜方), 동국산수록(東國山水錄), 남사고십승보신지(南師古十勝保身地), 동국승구록(東國勝區錄)으로 구성되어 있다. 모두 16항목인 『산림경제』를 20항목으로 증보하였고, 각 항목의 내용에도 추가된 내용이 있다.

【음식관련내용】

다음은 『증보산림경제』 「치포」에 기록된 식재료 명칭을 표로 정리한 것이다. 자용기류(資用器類)의 연초(烟草), 홍화(紅花), 남(藍), 인초(茵草) 등은 식재료가 아니므로 제외하였다.

<표 1> 『增補山林經濟』 「治圃」

분류	명칭	이칭	한글명칭
-	菜	-	-
	蔬	-	-
	苽	-	-
	香菜	-	-
	生菜	-	-
	菘豆	-	-
	西苽	-	슈박
	牯苽	-	츄외
	塩	-	-
	酒	-	-
	黃苽	胡瓜	외
	大麥	-	-
	薤	-	-
	蒜	-	-
	核栲	-	-
	籍田苽	-	-
	尺苽	-	-
	冬苽	地芝, 白冬苽	동화
	醋	-	-
	瓠	-	박
	大胡蘆	-	-
	油麻	-	-
	南苽	-	호박
	薑	-	-
	葱	-	-

秋葱	-	-
四季葱	-	-
蜜	-	-
紫蔥葱	-	-
水精葱	-	-
大蒜	胡蒜	마늘
芋	-	-
棗	-	-
韭	-	부취
薤	-	염교
芋	土卵, 土蓮, 土芝	-
茄	-	가지
水茄子	-	-
菹	-	-
芹	-	미나리
水芹	-	-
田芹	-	-
蘿蔔	菜菔, 蘆菔	디무
羅州種根	-	-
蔓菁	蕪菁	셋무우
芥	-	겨자, 갓<異種: 밋갓>
冬菹	-	-
菘菜	-	비취
夏菘	美菜	-
生薑	-	-
萵苣	-	부로
芥子	-	-
葵	-	-
紫萵苣	-	-
白菜	-	머회
菠蔴	-	시근취
冬葵	-	아욱
秋葵	-	-
春葵	-	-
冬葵子	-	-
艾芥	-	박갓
牛蒡	-	왕
滴露	甘露	-
鷄冠草	-	만도라미
靑葍子	-	-
南椒	南蠻椒	비고초
囊荷	-	-
熊蔬	-	곰달늬
冬蔬	-	동취
苜蓿	-	게여목
當歸	辛甘菜	승암채
羊蹄	-	소롯, 소로장이

	蓴	-	-
	絲蓴	-	-
	塊蓴	-	-
	木頭菜	-	두릅
	紫蘇	-	츠조기
	烏芋	梟茨	올미
	香芋	-	-
	莞草	黃花菜	넘늬물
	荇蓬	-	-
	蕓薹	-	평지
	菘麻	-	-
	茴香	-	-
	荊芥	-	-
	香薷	-	-
	絲苳	-	수세외
	薄荷	-	-
	桔梗	-	도랏
	薺芑	-	게로기
	脯	-	-
	沙蔘	-	-
	朮	-	삼쥬
	蒼朮	-	-
	白朮	-	-
	五加木苗	-	-
	竹笋	-	-
山野採品	薺	-	나히
	枳莢	-	-
	馬薺	-	말망이
	筧	-	비름
	馬齒筧	-	쇠비름
	山芥	-	산갓
	苦菜	-	고춧바기
	旋花	-	메꽃
	蕨	-	고사리
	薇	高非, 彎蕨	회초미, 고비
	戟	-	멸
	蓼	-	-
	小棘	-	족지
	野棘	-	달늬
	石菜	-	돌늬물
	蘩蕒	-	뚝외십가비
	苦苳	-	쇠화
	水蘇	-	물방하
	蕒蒿	-	물뽕
	香蒿	-	다복뽕
	酢醬草	-	괴승화
	西土里	-	鄉名 샤틀올

	石蓴	-	-
	松芒	-	솔망이
	童莫蔬	-	도습취
	淸兒菜	-	물가리
	紫芥	-	-
	松茸	-	-
	童子茸	-	-
	笠茸	-	-
	蘑菰	-	포고
	石茸	-	-
種藥	黃精	-	득디불희
	天門冬	-	-
	麥門冬	-	겨오사리
	地黃	-	-
	枸杞	-	-
	何首烏	-	강원도명: 옷조롱, 황해도명 지박불희
	薯蕷	山藥	마
	覆盆子	-	鄉名 명덕살기
	覆盆作	-	-
	蓬蘽	-	-
	石菖蒲	-	-
	芡·芰	鷄頭, 菱	-
	百合	-	키너리
	五加木	-	-
	地榆	-	-
	五味子	-	-
	仙靈脾	淫羊藿, 三枝九葉草	-
	蛇床子	-	-
	決明子	-	-
	防風	-	-
芍藥	-	-	
蘼蕪	-	-	
罌粟	-	-	
출전 : 『增補山林經濟』 「治圃」			

【참고문헌】

디지털향토문화대전 안산

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.

농촌진흥청, 『증보산림경제』, 농촌진흥청, 2004.

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

장권열, 「우리나라의 고농서 : VI. 채소류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」,

『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-013 海東農書

【정의】

-기본정의: 18세기 후반 서호수(徐浩修, 1736~1799)가 편찬한 서적으로, 농업 전반에 대한 지식이 체계적으로 정리되어 있다.

-음식관련정의: 권1 농무(農務), 권2 과류(瓜類)·채소류(菜蔬類)·과실류(果實類), 권3 목류(木類)·초류(草類), 권5 양목(養牧)·치선(治膳), 권6 조양(造釀)·구황(救荒), 권7 치약(治藥)에는 식재료, 음식에 대한 내용이 실려 있다.

【저자】

서호수의 본관은 달성(達城). 자는 양직(養直)이다. 부친은 관중추부사(判中樞府事) 서명응(徐命膺, 1716~1787)이다. 어머니는 전주이씨(全州李氏)로 이정섭(李廷燮)의 딸이다. 백부 서명익(徐命翼)에게 입양되었다.

1756년(英祖 32) 생원(生員)이 되고, 1765년 식년문과에 장원하였다. 1766년(영조 42) 홍문관(弘文館) 부교리(副校理)에 제수되었다. 1770년에는 영의정 홍봉한(洪鳳漢)과 함께 『동국문헌비고(東國文獻備考)』의 편찬에 참여하였다. 1776년에 진하 겸 사은부사(進賀兼謝恩副使)로 정사(正使) 이은(李潑), 서장관(書狀官) 오대익(吳大益)과 함께 청에 다녀왔다. 그 뒤 대사성, 대사헌을 거쳐 규장각의 직제학이 되어 『어정송사전(御定宋史箋)』, 『규장총목(奎章總目)』, 『어제춘저록(御製春邸錄)』 등의 서적 편찬을 주관하였다. 1790년(정조 14)에는 다시 진하 겸 사은부사로 두 번째 청나라에 사행(使行)하였다. 이 때의 기록을 『연행기(燕行紀)』에 남겼다. 두 차례의 연행(燕行)을 통해 청의 서적을 많이 수입해온 것으로 알려져 있다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 海東農書 / 徐浩修 編
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], 19世紀末.
형태사항 : 線裝, 8卷 4冊 : 10行 20字 無界, 無魚尾 ; 32.2 x 21.2cm
소장처 : 성균관대학교 존경각(C06A-0009)

같은 서명의 책이 일본 대관부립도서관(大阪府立圖書館)에도 소장되어 있다. 이 판본 역시 필사본이나 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있으며, 모두 4권 2책으로 구성되어 있다.

1981년 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 영인한 『농서(農書)』 제9권에 본 도서가 수록되어 있다. 본 해제는 성균관대학교 존경각 소장본을 저본으로 하였다.

【목차와 구성】

권1 농무(農務)에서는 농사 전반에 대한 방법과, 작물별로 심는 방법에 대하여 서술하고 있다. 권2 에서는 과류(瓜類), 채소류(菜蔬類), 과실류(果實類)에 속하는 작물의 명칭과 속성 등에 대하여 서술하고 있다. 권3에서는 목류(木類), 초류(草類)에 속하는 작물의 명칭

과 속성 등에 대하여 서술하고, 잠상(蠶桑)에서는 누에치는 법과 목면(木綿) 재배법 등 식물 관련 작물에 대하여 서술하고 있다. 권4 복거(卜居)에서는 인간의 의식주 전반에 대하여 서술하였다. 권5 양목(養牧)에서는 가축과 물고기, 벌 등을 키우는 법을, 치선(治膳)에서는 음식을 만드는 방법을 서술하고 있다. 권6 조양(造釀)에서는 음식의 재료를 손질하는 방법부터 장을 담는 법, 술을 담는 법 등을 기술하였다. 구급(救急)에서는 간단한 의료지식을 단방(單方) 위주로 기록하고 있다. 구황(救荒)에서는 인간이 굶주려 죽게 되었을 때 살리는 방법을 기술하고 있다. 권7 벽축법(辟逐法)에서는 추위, 온역(瘟疫), 벌레를 쫓는 방법을 기록하고 있다. 치약(治藥)에는 각 약재나 식재료별 의학 효능을 기록하였다. 권8 단방법(丹方法)에는 신선이 되기 위한 단방이 기록되어 있다. 선택(選擇)에는 길일을 택하는 방법이 기록되어 있다.

【음식관련내용】

전체 내용 중 음식과 크게 관련이 없는 권3 목류(木類)·초류(草類)·잠상(蠶桑), 권4 복거(卜居), 권6 구급(救急), 권7 벽축법(辟逐法), 권8 단방법(丹方法)은 본 해제 내용에서 제외하였다. 각 권별로 나타나는 식재료를 알아보도록 하겠다.

1. 권1 농무(農務)

농사를 지을 때의 길흉일, 종자를 보관하는 방법, 농사법에 대한 내용이 주종을 이룬다. 이러한 내용을 기록한 후 마지막에는 인용문헌을 세주(細註) 형태로 제시하였다. 주로 『농사직설(農事直設)』, 『제민요술(濟民要術)』 등의 서적에서 인용하였다.

종도(種稻), 종숙(種粟), 종두(種豆), 종맥(種麥)의 상단에는 각 작물의 여러 가지 종자와 조선에서의 명칭, 성질 등이 세주(細註) 형태로 기록되어 있다.

2. 권2 과류(瓜類)·채류(菜類)·과류(果類)

다음은 과류(瓜類)의 품종과 그 속명(俗名), 인용문헌을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『海東農書』 卷二 瓜類

품종	속명, 이칭	인용문헌
黃瓜	외	증보산림경제, 제민요술, 농정전서, 증보산림경제
甜瓜	츄외	산림경제
西瓜	수박	증보산림경제, 농상통결
冬瓜	동화	본초강목, 농정전서
南瓜	호박	증보산림경제, 본초강목, 증보산림경제
匏	박	본초강목, 농정전서, 四時類要, 산림경제
茄	가지	본초강목, 제민요술, 농상통결, 농정전서, 증보산림경제

출전 : 『海東農書』 卷二 瓜類

다음은 채류(菜類)의 품종과 그 속명(俗名), 인용문헌을 표로 정리한 것이다.

<표 2> 『海東農書』卷二 菜類

품종	속명, 이칭	인용문헌
蘿蔔	덴무우, 일명 虞蕨	본초강목, 증보산림경제
蔓菁	씻무우	본초강목, 농정전서, 제민요술, 증보산림경제
菘	비치	본초강목, 증보산림경제
芥	겨즈	증보산림경제
苘蒿	썩갓	농상통결
蕓薹	평지	본초강목, 증보산림경제
薑	싱강	본초강목, 제민요술, 증보산림경제
葱	과	본초강목, 증보산림경제
紫葱	즈충	본초강목, 증보산림경제
蔴	마늘	본초강목, 제민요술, 務本新書, 증보산림경제
韭	부치	본초강목, 농정전서, 본초강목, 증보산림경제
薤	염교	농정전서, 제민요술, 본초강목
番椒	고초	농정전서, 증보산림경제
葵	아욱	농정전서, 제민요술
葛苳	부로	본초강목, 증보산림경제
芹	미나리	본초강목, 제민요술, 증보산림경제
蓴	순	본초강목, 증보산림경제
蓖麻	비마	본초강목, 증보산림경제
枸杞	구기	본초강목, 증보산림경제
磨菰	표고	본초강목, 증보산림경제
紫蕪	츠조기	본초강목, 증보산림경제
鷄冠	만도라미	본초강목, 증보산림경제
態蔬	곰달너	증보산림경제
木頭菜	두릅	증보산림경제
辛甘菜	신감치	증보산림경제
芋	토란	본초강목, 務本新書, 농정전서, 便民圖纂, 제민요술, 備荒論
薯蕷	마	務本新書, 山居要術
甘藷	紅山藥, 番藷	농정전서, 日本種藷方

출전 : 『海東農書』卷二 菜類

‘芋’ 항목에서 인용한 비황론(備荒論)은 현재 전해지는 책이 없다. 『농정전서』에서 비황론을 인용한 것을 재인용한 것으로 보인다.

채류가 필사된 부분의 상단에는 치포법(治圃法)이 세주 형태로 필사되어 있다. 다음은 그 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 3> 『海東農書』卷二 菜類

품종	속명, 이칭	인용문헌
白菜	머취	한정록
菠菜	시근치	신은, 사요
胡葵	고식, 香葵	신은, 사요, 필용, 한정록
菁囊	胡麻角	필용
滴露	덕노, 甘露	속방
冬蔬	동취	속방

苜蓿	계여복	필용, 신은
當歸	승엄초	-
羊蹄	노릇	속방, 구황방, 고사
鳳仙花	隱性	聞見方

출전 : 『海東農書』 卷二 菜類

다음은 과류(果類)의 품종과 그 속명(俗名), 인용문헌을 표로 정리한 것이다.

<표 4> 『海東農書』 卷二 果類

품종	속명, 이칭	인용문헌
棗	대초	제민요술, 군방보, 식경, 증보산림경제
桃	복성화	증보산림경제, 제민요술, 편민도찬, 군방보, 농정전서
李	외앗	증보산림경제, 便民圖纂, 제민요술, 농정전서
梅	미	증보산림경제, 본초강목
杏	살고	증보산림경제, 便民圖纂
梨	비	증보산림경제, 제민요술, 농정전서
棠梨	팍비	본초강목, 증보산림경제
栗	밤	증보산림경제, 제민요술, 종수서, 농정전서
榛	기암	본초강목, 증보산림경제
柰	사과	본초강목, 제민요술
林檎	님금	본초강목, 농정전서, 증보산림경제, 농정전서
柿	감	증보산림경제, 농정전서
群千子	고욤	본초강목, 증보산림경제
櫻桃	잉도	증보산림경제, 제민요술, 농정전서, 본초강목
石榴	석류	증보산림경제, 제민요술, 농정전서, 농상통결
橘	귤	증보산림경제, 농상통결, 농정전서
柑	감죽	증보산림경제, 종수서
柚	유죽	본초강목, 증보산림경제, 桂海虞衡志
銀杏	은행	농정전서, 농상통결, 증보산림경제
胡桃	호도	본초강목, 증보산림경제
木瓜	모과	농정전서, 농상통결, 농정전서
山櫨	아가외	본초강목, 증보산림경제, 농정전서
海松子	잣	증보산림경제
榧子	비즈	증보산림경제
橡實	도토리	본초강목, 증보산림경제
榲實	벗	본초강목, 증보산림경제
食茱萸	식슈유	본초강목, 증보산림경제
蜀椒	천초	본초강목, 제민요술, 증보산림경제
蓮子	년밤	본초강목, 농상통결, 증보산림경제
葡萄	포도	증보산림경제, 편민도찬, 농정전서

출전 : 『海東農書』 卷二 果類

3. 권5 양목(養牧) · 치선(治膳)

양목(養牧)에는 여러 짐승이나 곤충을 기르는 방법이 실려 있다. 양우(養牛), 양마(養馬), 양양(養羊), 양저(養猪), 양계(養鷄), 양어(養魚), 양봉(養蜂), 양학(養鶴), 양록(養鹿), 양야금(養野禽)의 11개 항목으로 나뉘어 있다.

다음은 치선(治膳)의 항목명과 그 내용, 소개된 식재료나 음식명을 표로 정리한 것이다.

<표 5> 『海東農書』卷五 治膳

항목명	내용	식재료 혹은 음식명
果實	과일 수장 방법	松子, 松仁, 紅棗, 梨子, 紅柿, 桃李, 林檎, 葡萄, 橘橙, 煎白梅, 煎青梅, 煎杏, 煎桃, 煎櫻, 煎木瓜, 煎藕, 煎薑, 煎冬瓜, 煎笋, 煎吉更
茶湯	다탕(茶湯)의 종류	杞菊茶, 枸杞茶, 溫棗湯, 香蕪湯, 冰芝湯, 茴香湯, 杏酪湯, 鳳髓湯, 醞酬湯, 栢湯, 木瓜醬, 五味湯, 清泉白石茶
粉麪餅飴	분면(粉麪)으로 만든 병이(餅飴), 박탁(餠飴)의 명칭과 조리법	藕粉, 葛根粉, 千金麪, 翠樓麪, 紅絲麪, 山藥撥魚, 山芋餠飴, 栗糕, 石茸餅, 造飴糠法, 造煎藥法
粥飯	죽, 밥의 종류와 조리법	栗子粥, 防風粥, 牛乳粥, 作心末法, 鷄粥, 靑精飯
蔬菜	소채의 종류와 장기 보존하기 위한 조리법	醃瓜菜, 笋, 做笋乾, 造熟笋鮓, 蒜·茄, 豆芽菜·菘豆, 糟薑, 淹韭菜, 黃花菜, 山芥(산갓), 熊蔬(곰돌늬)
魚肉(附煮泡)	생선, 고기 요리법	醃肉鮓脯, 燒肉, 賁諸般肉, 醃鹿尾, 鹿羹, 牛羹, 炙牛肉, 糟蒸猪肚, 岳府臘肉法, 煮羊肺肚胎髓, 蒸羊, 煮兔, 煮驢馬腸, 糊犬, 犬, 炒鷄, 七香鷄, 醃鴨, 蒸鮓魚, 粉骨魚, 椀子湯, 魚熟膾, 酒魚脯, 養蟹, 酒蟹, 煮軟泡法
출전 : 『海東農書』卷五 治膳		

4. 권6 조양(造釀)·구황(救荒)

다음은 조양의 항목과 그에 해당하는 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 6> 『海東農書』卷六 造釀

항목명	내용
造料物法	燕蕒仁, 造燕蕒法, 造酪法, 明油 만드는 법, 膏藥 만드는 법, 造豉
造醬	醬 만드는 길일, 熟黃醬, 麪醬, 大麥醬, 榆仁醬, 東人造醬法, 鷄鴨卵으로 담은 장, 獐肉·羊肉·兔肉으로 담은 장
造醋	醋 만드는 길일, 三黃醋, 小麥醋, 大麥醋, 秋牟醋, 柿醋, 千里醋, 收醋法,
造麴	麴 만드는 길일, 麴 만드는 방법
釀酒	酒 만드는 길일, 作酒腐本法, 白霞酒, 小麴酒, 藥山春, 壺山春, 三亥酒, 內局香醞法, 桃花酒, 蓮葉酒, 鏡面絲 ¹⁾ 派酒, 碧香酒, 梨花酒, 淸暑酒, 浮蟻酒, 白酒, 露酒, 蜜酒, 花香入酒方, 酒中淸藥法
食忌	粥, 菌, 河豚, 鳥, 牛, 猪
출전 : 『海東農書』卷六 造釀	

구황은 기근장사인구활법(飢困將死人救活法, 굶어 죽게 된 사람을 살리는 법)과 구황에 효과가 있는 효능과 조리법을 식재료별로 나눈 항목으로 구성되어 있다. 다음은 구황의 내용을 표로 정리한 것이다. 한글로 필사된 향명(鄉名)은 괄호 안에 넣었다.

1) 綠의 誤記.

<표 7> 『海東農書』 卷六 救荒

항목명	식재료 혹은 음식명
飢困將死人救活法	千金木皮(불나무껍질), 千金酒, 松葉, 榆皮, 靑松葉
-	榆皮(느릅나무껍질), 橡實(도토리), 桔梗, 葛根, 白伏令, 朮(삼두블회), 薯蕷根(마), 旋菴根(메블회), 萎蕤(등구레), 黃精(독디블회), 天門冬, 百合(개나리블회), 何首烏(새박블회), 蓮子·蓮根·菱仁(말암)·芡仁(鷄頭實, 가시년밤), 烏芋(올미), 蘿菴根(무우), 蔓菁(윈무우), 免絲子(새삼씨), 薺菜(낭이), 羊蹄根(술웃블회), 檀葉(짙나무잎)·穉葉(늑희닙)·蒿葉(박), 生栗, 黃栗·紅棗·胡桃·軋柿, 大棗, 海松子(잣), 小柿(괴음), 食蠟法, 千金麪, 劉景先服黑豆法, 左元方救荒法, 黑豆, 胡麻(거문참깨), 白脂麻(흰참깨), 荏子(들깨), 靑梁米·苦酒, 粳米·酒, 木麥花(모밀느점이)·大豆葉(콩닙)·與殼(각대)末, 木麥, 作醬法, 造淸醬法, 松筍酒法, 謫仙燒酒方 출전 : 『海東農書』 卷六 救荒

5. 권 7 치약(治藥)

다음은 권 7 치약(治藥)의 항목명과 그 이칭을 표로 정리한 것이다. 판독이 불가능한 글자는 글자수대로 '■'로 표시하였다.

<표 8> 『海東農書』 卷七 治藥

명칭	이칭
胡麻	검은참깨, 巨勝
魯豆	저근검은콩
白扁豆	변두콩, 沿籬豆
靑梁米	-
小麥	浮小麥
神麴	-
麥芽	보리기름
薏苡仁	올미
麻子	삼씨
蓮實	-
芡仁	거시년밤, 鷄頭實
菱仁	말암
桃仁	-
杏仁	-
梅實	-
木瓜	-
山查子	아가외, 棠棣子
覆盆子	나무딸기
松葉	-
松花	松黃
松脂	松膏, 松肪
茯苓	-
槐實	회화나무여름, 槐角, 莢
槐花	槐鵝
桑白皮	-
桑葉	-
桑椹	썩나무열음

山茱萸	石棗
丁香	-
積實	-
五加皮	삿돌흙, 金莖, 文章草
合歡皮	자괴나모겉질, 夜合皮, 合昏
側栢	즉빅나모
黃栢	황벽나모겉질, 黃蘗
蜀椒	초피나모, 川椒, 巴椒, 漢椒
連翹	어어리남모여름
枸杞	괴죈나모, 地仙, 仙人杖
五倍子	브리나모열름
酸棗仁	뫓대초씨
郁李仁	외이슬앗씨, 신미시, 千金膝, 車下李
蔓荊子	송범실
皂莢	주엽나모열름
破古紙	-
生薑	-
乾薑	-
紫蘇	츠조기
荊芥	-
香薷	노야기
薄荷	영칭이
蜀葵	규화
冬葵子	돌아옥씨
絲瓜	수세외, 天羅, 天絡絲
沙蔘	더덕
梗	吉更, 도랏
囊荷	양하
薺菜	나니
白芥子	-
人蔘	神草
石菖蒲	-
甘菊	강성황
地黃	地髓, 芴
茴香	-
瞿麥	石竹
香附子	沙草
五味子	-
決明子	초결명, 還瞳子
靑箱子	만도라미씨, 鷄冠子花
車前子	길경기씨, 뽕이씨, 芣苢
牛蒡子	우영씨, 惡實, 鼠粘子
牛膝	쇠무릅지기, 百倍
商陸	차리공불희, 章陸, 章柳根
百合	개나리불희
當歸	승엄초불희
川芎	芎藭
山藥	마, 山芽, 薯蕷, 黃獨
黃芪	뽕너삼불희
防風	병풍늑몰불희

萱草	원출이, 답디물, 宜男, 鹿葱, 忘憂
靑黛	-
紅花	닛
紫草	지취
牡丹皮	모■꽃블희겍질
芍藥	함박꽃블희, 解蒼
蒼白木	삼주블희, 山精
葛根	츄블희
瓜蒌根	하늘타리블희, 天花粉, 天瓜
半夏	씩몰웃
天南星	두여미조자기
兔絲子	새삼씨
蛇床子	빅암도랏씨
續隨子	千金子
大戟	돌웃
山茨菰	가치무웃
益母草	암눈빋앗, 野天麻
淫羊藿	삼지귀엽풀, 仙靈脾
(+++ 稀) 簽	진득출, 火杵草
木通	으흘름너출, 通草
忍冬	겨으스리너출
茅根	뽕블희, 白茅根
紫胡	뫼미나리블희
前胡	샤양치블희
升麻	씩덜가랏블희
澤瀉	쇠기느믈블희
遠志	아기풀블희
龍膽	과남풀
細辛	-
蒲黃	부들꽃ㄴㄹ
白芷	구리대블희
黃芩	-
天麻	슈자히쫓
三稜	미자기블희
鬱金	심황
玄胡索	-
大黃	장군풀블희
威靈仙	술위느믈블희
馬兜@ (令+ 金)	-
夏枯草	저비쑤
燈心草	골속
虎杖根	감넛블희, 大虫杖
蒲公英	안즌방이, 은은드레, 地丁
鳳仙花	金鳳花
艾葉	-
玄蓼	-
獨活	삿들홉
羌活	강호리
麻黃	-
知母	-

藁本	-
何首烏	강원도: 졸룽, 황해도: 씨박블희
天門冬	-
麥門冬	겨으사리블희
黃精	독대블희, 仙人飯
鐵將水	-
輕粉	菘粉, 水銀粉
滑石	굽돌
石膏	-
硝石	-
鯽魚	부어, 鮪魚
鯉魚膽	이어빨개
烏賊魚	오증어, ㅼ이그티, 海螺蛸
鱻魚	가모티, 鯛魚, 鱧魚
鰻鱺魚	비암장어
石首魚	-
牡蠣	굴조개
龜甲	남성의등갑질, 神屋
鱉甲	자라등갑질
桑螵蛸	썩나모우희당의아기잡, 蝕疣螳螂子
蟬殼	미암의허물
蚕砂	蚕尿
蟾蜍	두더비
海粉	-
蛇蛻	비암의허물, 龍子衣
烏蛇	-
鷄肉	-
夜明砂	伏翼, 蝙蝠, ㅼ뒤썩
雀肉	참새
麝香	국놀의비북
熊膽	곰의빨개
鹿茸	사슴의긋내민블
牛黃	-
牛乳	-
阿膠	-
虎脛骨	-
狗肉	-
猪肉	-
土猪肉	오스리고기, 獐肉, 權豚肉
蝟肉	고슴뚝티고기
兔肉	툃기고기
膾肭臍	海狗外腎
獺膽	슈달צל개
牡鼠肉	슈뉘고기
紫河車	드식나혼안애, 婦人胞衣, 混沌皮, 混元皮
人乳汁	젃뻘니
人尿	오좁
秋石	오좁만히안쵸와고온것
月水	겨집의월경슈

출전 : 『海東農書』 卷七 治藥

인용문헌은 ‘本草’, ‘神隱’ 등의 중국의 문헌이 주로 나타나고 있다. 이를 통해 『해동농서』에 기록된 식재료나 음식이 실제로 바탕으로 한 것이 아닌 문헌에 나타난 내용을 단순 초록한 것임을 알 수 있다. 또 인용문헌을 축약하여 기록한 방식은 『산림경제』에서 인용한 문헌을 기록한 방식과도 일치한다. 그러므로 『해동농서』에 나타난 내용은 이 서적만의 고유한 내용은 아니다. 그러나 여러 농서의 내용을 내용별, 주제별로 초록하여 사용하기에 편리하도록 재구성하였다는 점에서 가치 있는 책이다.

【참고문헌】

서호수 찬, 『한국근세사회경제사료총서』 농서9, 아세아문화사, 1981.

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

장권열, 「우리나라의 고농서 : VI. 채소류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」, 『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-014 牛海異魚譜

【정의】

-기본정의: 1803년(순조 3)경 김려(金鑣, 1766~1822)가 지은 어보(魚譜)이다. 『담정유고(潭庭遺藁)』 권8에 수록되어 있다.

-음식관련정의: 우해(牛海, 진해의 별명으로 현재의 마산시)에서 잡히는 물고기의 명칭을 한자로 기록하고 있다.

【저자】

김려(金鑣, 1766~1822)의 본관은 연안(延安)이며 자는 사정(士精), 호는 담정(潭庭)이다. 1791년(정조 15)에 생원이 되었다. 1797년에 부령(富寧)으로 유배되었다. 벌열(閔閱)에 대한 비판으로 1799년에 다시 필화를 당하여 그의 저서 대부분이 이 때에 불태워졌다. 1801년(순조 1) 신유사옥에 연루되어 경원·부령·진해 등지에 유배되었다. 진해에 유배되어 있을 때 저술한 이 책은 그의 조카 학연(鶴淵)이 정서하여 전해졌다고 한다.

【서지】

서명/저자사항 : 潭庭遺藁/ 金鑣(朝鮮) 撰
판사항 : 木活字本
발행사항 : [刊寫地未詳] : [刊寫者未詳], 高宗19(1882)
형태사항 : 線裝 12卷6冊: 四周單邊, 半郭22.5 × 15.5 cm, 有界, 半葉10行20字, 註雙行, 上白魚尾; 31.5 × 20.3 cm
주기사항 : 表題 : 潭庭集
 跋 : 壬午(1882)四月中澣孫綺秀敬識 紙質 : 楮紙
 版心題 : 潭庭集
 序 : 崇禎五壬午(1882)仲夏德殷宋近洙(1818 - 1903)序 .- 上之十七年(1880)庚辰仲夏安東金炳燮謹書
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(K4-5888)

「우해어보」는 『담정유고(潭庭遺藁)』에 실려 전하고 있다. 같은 판본의 책이 서울대학교 규장각한국학연구원, 고려대학교 도서관, 단국대학교 울곡기념도서관, 단국대학교 퇴계기념도서관, 충남대학교 도서관, 조선대학교 중앙도서관, 국회도서관 자료수집과, 미국 컬럼비아대학교 도서관 등에 소장되어 있다.

영인본으로는 1985년 계명문화사에서 간행된 것이 있다.

번역본으로는 박준원이 번역한 『우해어보 : 한국 최초의 어보』가 있다(2004년 다운샘 간행).

【목차와 구성】

권1~6에는 시가 실려 있다. 권1은 「귀현관시초(歸玄觀詩草)」, 권2는 「간성춘예집(艮城春巖集)」, 권3은 「의당별고(擬唐別藁)」, 권4는 「만선와잉고(萬蟬窩騰藁)」이다. 권5·6은 「사유악부(思牖樂府)」 상·하로, 악부시가 실려 있다. 권7에는 「감담일기(坎窟日記)」,

권8에는 「우해이어보(牛海異魚譜)」가 실려 있다. 권9는 「단량괘사(丹良稗史)」로 전(傳)이 실려 있으며, 권10은 「총서제후(叢書題後)」로 발문이 실려 있다. 권11은 「창가루외사(倉可樓外史)」로 야사(野史)와 제후(題後)가 실려 있다. 권12는 보유집(補遺集)이다.

【음식관련내용】

본 해제에서 살펴볼 「우해이어보」에서는 우해에서 잡히는 물고기를 한글을 사용하지 않고 한문차자를 사용하여 기술하고 있어 벽자(僻字)가 많다. 어구·어획법에 대한 서술도 포함되어 있다. 예컨대, 양타 어획용의 정치어구(定置漁具)의 설치방법 및 어획법이라든지, 비옥(飛玉) 어획용 무결절망(無結節網)의 제작법과 사용법 등을 구체적으로 설명하고 있다.

다음은 「우해이어보」에 실린 수산물의 명칭과 종류, 이칭을 표로 정리한 것이다. 판독이 불가능한 글자는 글자수대로 ‘■’로 표시하였다.

<표 1> 『瀟庭遺藁』 「牛海異魚譜」의 식재료 관련 내용

명칭	종류	이칭
文鱒魚	-	-
鮓@(魚+松)	土鮓, 黏米鮓	-
甫@(魚+羅)魚	-	-
缸@(魚+寺)	齋花缸@(魚+寺)	-
馬缸@(魚+寺)	-	-
鯿鯿	-	-
鼠@(魚+蟲)	-	-
石河鮓	鵲鮓, 瀨河鮓, 黃河鮓	-
沈子魚	-	-
都@(魚+憂)	-	-
閑鯊魚	-	-
@(魚+烝)@(魚+爨)	末子魚	-
@(魚+襄)鮓	-	-
鯿鮓	混■幪頭	-
鱸奴魚	-	-
石頭查頓	-	-
鯨鰓	白鰓魚	-
豹魚	-	鱣@(魚+彪)文彪魚
鯨@(魚+差)	-	-
@(死/魚)@(央/魚)	-	鴛鴦魚, 海鴛鴦
@(魚+矛)@(魚+質)	-	-
靑家鯿鯿	-	-
鬼鯿	-	假鯿酷
@(魚+甸)鮓	紅都鮓, 白都鮓	-
閏良魚	-	盲魚
鯿@(魚+虜)	單鯿@(魚+虜), 雙頭絡蹄, 脚文魚, 胞高蹄	-
安@(魚+盤)魚	-	-
可達@(魚+摩)@(魚+支)	-	-
@(魚+霽)@(魚+秀)	山林@(魚+霽)@(魚+秀)	-
眞鮓	-	-
飛玉	麪條玉魚	-
@(魚+戒)魴魚	-	-

鰾鰻	土鰾鰻	兼@(魚+牙)	
@(魚+芒)鯉	-	-	
鱻	靑鱻, 班鱻, 木綿鱻	-	
石鰻子	-	-	
土@(魚+墨)	-	-	
銀色鯉魚	-	-	
髯@(魚+羔)	-	-	
海陰莖	-	-	
貝魚	-	貝秀魚	
黑鮪鮑	黃鮪鮑	-	
@(魚+末)@(魚+曷)	-	-	
阿只@(魚+矛)@(魚+齋)	-	-	
@(魚+風)魚	臥@(魚+風)魚	@(魚+舟)魚, 錦帆魚	
@(魚+龍)@(魚+胥)	-	-	
矮@(魚+松)	-	-	
箭沙鱸魚	-	-	
鱗笋	-	竹笋魚	
帖錢鱧魚	-	-	
@(魚+丁)@(魚+子)	梨花甘鱧, 丹椒甘鱧	甘鱧	
鮠達魚	-	-	
白條魚	-	白條	
附	蟹	紫蟹, 芑藤蟹, 石蟳, 馬糞蟹, 白@(虫+越), 鉅齒蟹, @(虫+邊)@(虫+片), 平床蟹	-
	蛤	絲蛤, 蛤蚧, 老姑蛤, 長蛤, 半月蛤	-
	辨瓦籠子	-	-
	螺	黃螺, 紫螺, 鸚鵡螺, 蟹螺, 蝦兒蠡子, 鶴鳥螺, 海侵古董	-
출전 : 『潭庭遺藁』 「牛海異魚譜」			

@(魚+靨)@(魚+秀) 항목의 ‘山林@(魚+靨)@(魚+秀)’는 『산림경제(山林經濟)』에도 @(魚+靨)@(魚+秀)로 나타난다는 의미로 보인다.

【참고문헌】

- 김려 撰, 『우해이어보』, 계명문화사, 1985.
- 김려 지음 박준원 옮김, 『우해이어보 : 한국 최초의 어보』, 다운샘, 2004.
- 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
- 韓美鏡, 「조선시대 물고기관계문헌에 대한 연구」, 『서지학연구』 제44호, 2009.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-015 茲山魚譜

【정의】

-기본정의: 1814년(순조 14)에 정약전(丁若銓, 1758~1816)이 저술한 책으로, 흑산도 연해의 물고기와 해산물을 기록한 어보(魚譜)이다.

-음식관련정의: 물고기와 해산물의 명칭을 인류(鱗類), 무인류(無鱗類), 개류(介類), 잡류(雜類)로 나누어 제시하고 있다.

【저자】

정약전의 본관은 나주(羅州). 자는 천전(天全), 호는 손암(巽庵), 연경재(研經齋)이다. 경기도 광주(현재 남양주군 조안면 능내리) 출신이다. 부친은 진주목사 정재원(丁載遠, 1730~1792), 모친은 해남윤씨(海南尹氏) 덕열(德烈)의 딸이다. 정약용(丁若鏞)의 형이다. 소년시절에는 이윤하(李潤夏), 이승훈(李承薰), 김원성(金源星) 등과 교유하며 이익(李瀾)의 학문을 접하였다. 이후 권철신(權哲身)의 문하에서 수학(修學)하였다. 1790년 증광문과에 급제한 후 전적(典籍), 병조좌랑을 역임하였다.

서양 학문과 사상에 밝았던 이벽(李檟), 이승훈 등 남인들과 친밀하게 지냈다. 그들을 통해 서양의 학문을 접하게 되었고 천주교 신자가 되기도 하였다. 1801년(순조 1) 천주교 신자를 박해하는 신유사옥 때에 아우 정약용은 장기를 거쳐 강진에 유배되었고, 정약전은 신지도(薪智島)를 거쳐 흑산도(黑山島)에 유배되었다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 茲山魚譜 / 丁若銓 著 ; 鄭啓燮 筆寫 ; 洪在夏 校正
판사항 : 筆寫本
발행사항 : 京城[서울] : [刊寫者未詳], 1946
형태사항 : 64張 ; 31.7 x 21.5 cm
주기사항 : 刊記: 丙戌(檀紀四二七九)九月十日
원본소장기관 : 原本所藏處:京城金台俊
소장처 : 국립중앙도서관(古753-1)

본 도서는 목판이나 활자로 간행된 적이 없으며, 근대에 필사한 필사본만이 현전한다. 같은 서명의 책이 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교 중앙도서관, 고려대학교 도서관, 서강대학교 로올라 도서관, 영남대학교 도서관 등에 소장되어 있다.

번역본으로는 1977년에 정문기(鄭文基)가 번역한 것을 지식산업사(知識産業社)에서 간행한 것이 있다.

【목차와 구성】

물고기와 해산물의 명칭을 인류(鱗類), 무인류(無鱗類), 개류(介類), 잡류(雜類)로 나누어 제시하고 있다. 각 류 안에서 다시 명칭이 비슷하거나 생김새가 비슷한 것끼리 묶어 생김새나 크기 등을 설명한다.

【음식관련내용】

1. 인류(鱗類)

<표 1> 『茲山魚譜』 鱗類

명칭	세부분류
석수어(石首魚)	大鮑, 鮑魚, 踏水魚
치어(鯔魚)	鯔魚, 假鯔魚
노어(鱸魚)	-
강항어(强項魚)	强項魚, 黑魚, 瘤魚, 骨道魚, 北道魚, 赤魚
시어(鮒魚)	-
벽문어(碧紋魚)	碧紋魚, 假碧魚, 海碧魚
청어(靑魚)	靑魚, 食鯖, 假鯖, 實目鯖
사어(鯊魚)	膏鯊, 眞鯊, 蟹鯊, 竹鯊, 癡鯊, 矮鯊, 駢齒鯊, 鐵剗鯊, 驍鯊, 鏗鯊, 鱸閣鯊, 四齒鯊, 銀鯊, 刀尾鯊, 戟齒鯊, 鐵甲將軍, 箕尾鯊, 錦鱗鯊
검어(黔魚)	黔魚, 薄脣魚, 赤薄脣魚, 楨魚, 釣絲魚, 螯魚
접어(鰈魚)	鰈魚, 小鰈, 長鰈, 羶鰈, 痰鰈, 牛舌鰈, 金尾鰈
소구어(小口魚)	-
도어(魴魚)	魴魚, 海魴魚
망어(鱗魚)	鱗魚, 黃魚
청익어(靑翼魚)	靑翼魚, 灰翼魚
비어(飛魚)	-
이어(耳魚)	-
서어(鼠魚)	-
전어(箭魚)	-
편어(扁魚)	-
추어(鰕魚)	大鰕, 短鰕, 酥鼻鰕, 杙鰕
대두어(大頭魚)	大頭魚, 凸目魚, 螯刺魚

출전 : 『茲山魚譜』 鱗類

2. 무인류(無鱗類)

<표 2> 『茲山魚譜』 無鱗類

명칭	세부분류
분어(鱗魚)	鱗魚, 小鱗, 痰鱗, 靑鱗, 墨鱗, 黃鱗, 螺鱗, 鷹鱗
해만리(海鰻鱧)	海鰻鱧, 海大鱧, 犬牙鱧, 海細鱧
해점어(海鮎魚)	海鮎魚, 紅鮎, 葡萄鮎, 長鮎
돈어(鮪魚)	黔鮪, 鵲鮪, 滑鮪, 澁鮪, 小鮪, 蝟鮪, 白鮪
오적어(烏賊魚)	烏賊魚, 鱈魚
장어(章魚)	章魚, 石距, 蹲魚
해돈어(海豚魚)	-
인어(人魚)	-
사방어(四方魚)	-
우어(牛魚)	-
회잔어(繪殘魚)	-
침어(鱗魚)	鱗魚, 裙帶魚, 鸛菊魚
천족섬(千足蟾)	-
해타(海蛇)	-
경어(鯨魚)	-
해하(海蝦)	-
해삼(海參)	-

굴명충(屈明蟲)	-
음충(淫蟲)	-
출전 : 『茲山魚譜』無鱗類	

3. 개류(介類)

<표 3> 『茲山魚譜』介類

명칭	세부분류
해구(海龜)	-
해(蟹)	舞蟹, 矢蟹, 籠蟹, 虿蟹, 小蟹, 黃小蟹, 白蟹, 花郎蟹, 蛛腹蟹, 川蟹, 蛇蟹, 豆蟹, 花蟹, 栗蟹, 鼓蟹, 石蟹, 白石蟹
복(鰻)	鰻魚, 黑笠鰻, 白笠鰻, 烏笠鰻, 匾笠鰻, 大笠鰻
합(蛤)	縷文蛤, 瓜皮蛤, 布紋蛤, 孔雀蛤, 細蛤, 杓蛤, 黑杓蛤, 雀蛤, 蟹腹蛤, 匏子蛤
감(蚌)	蚌, 雀蚌
징(蛭)	-
담채(淡菜)	淡菜, 小淡菜, 赤淡菜, 箕蛭
호(蠔)	牡蠣, 小蠣, 紅蠣, 石華, 桶蠔, 五峰蠔, 石肛蠔, 石蛇
나(螺)	海螺, 劍城贏, 小劍螺, 兩尖螺, 平峯螺, 牛角螺, 龜布螺, 明紬螺, 炬螺, 白章螺, 鐵戶螺, 杏核螺, 銳峯螺
울구합(栗毬蛤)	栗毬蛤, 僧栗毬
구배충(龜背蟲)	-
풍엽어(楓葉魚)	-
출전 : 『茲山魚譜』介類	

4. 잡류(雜類)

<표 4> 『茲山魚譜』雜類

명칭	세부분류
해충(海蟲)	海蚤, 蟬頭蟲, 海叫, 海踏蟻
해금(海禽)	鷓鴣, 水鷗, 海鷗, 鵲燕, 蛤雀
해수(海獸)	膾膾獸
해초(海草)	海藻, 海帶, 假海帶, 黑帶草, 赤髮草, 土衣菜, 海苔, 海秋苔, 麥苔, 常思苔, 羹苔, 莓山苔, 信經苔, 赤苔, 菹苔, 甘苔, 紫菜, 葉紫菜, 假紫菜, 細紫菜, 早紫菜, 脆紫菜, 石寄生, 驢加菜, 蟾加菜, 烏足草, 海凍草, 蔓毛草, 假海凍草, 綠條帶, 短綠帶, 石條帶, 青角菜, 假珊瑚
출전 : 『茲山魚譜』雜類	

【참고문헌】

- 강경모, 「'茲山'의 음에 대한 진전된 논의를 기대하며」, 『역사비평』 82, 2008.
 신동원, 「다산은 『현산어보』가 아니라 『자산어보』라고 불렀다」, 『역사비평』 81, 2007.
 이태원, 『현산어보를 찾아서 3(사리 밤하늘에 꽃핀 과학정신)』, 청어람미디어, 2002.
 정약전(정문기 역), 『자산어보(흑산도의 물고기들)』, 지식산업사, 2002.
 정명현, 「정약전(丁若銓, 1758-1816)의 『자산어보』(茲山魚譜)에 담긴 해양 박물학의 성격」, 서울대학교 대학원 석사학위논문, 2002.

김중빈, 「'魚譜類'에 나타난 19C 초의 수산물 어휘 연구 : 『茲山魚譜』(1814), 『蘭

- 湖魚牧志』(1820) 『物名考』(1824?)의 수록 어휘를 중심으로」, 공주대학교 교육대학원 석사학위논문, 2004.
- 송수권, 「자산어보의 물목과 남도식탁」, 『시안』 제15호 No.2, 2012.
- 김언중, 「『茲山魚譜』 名稱攷」, 『한문교육연구』 제21호, 2003.
- 허태용, 「丁若銓의 茲山魚譜 연구」, 『한국인물사연구』 4, 2005.
- 한미경, 「조선시대 물고기관계문헌에 대한 연구」, 『서지학연구』 제44호, 2009.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-016 蘭湖漁牧志

【정의】

-기본정의: 1820년경 서유구(徐有榘, 1764~1845)가 저술한 어류학(魚類學) 서적이다.

-음식관련정의: 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』의 「어명고(魚名攷)」에서는 물고기의 명칭을 강어(江魚)와 해어(海魚)로 나누어 기술하고 있다.

【저자】

서유구의 본관은 달성(達城). 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石)이다. 조부(祖父)는 대제학 서명응(徐命膺)이고, 부친(父親)은 이조판서 서호수(徐浩修)이다. 어머니는 김덕균(金德均)의 딸이다. 1790년(정조 14) 증광문과에 병과로 급제하였으며, 외직으로 군수, 관찰사를 거쳤다. 내직으로는 대교(待敎), 부제학, 이조판서, 우참찬을 거쳐 대제학에 이르렀다.

농업 기술과 농지 경영을 서술한 『행포지(杏浦志)』, 농업 경영과 유통 경제에 초점을 둔 『금화경독기(金華耕讀記)』 등을 저술하였다. 그리고 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『과농소초(課農小抄)』, 『북학의(北學議)』, 『농가집성(農家集成)』, 『색경(穡經)』 등 여러 국내 농서와 중국 문헌을 참조하여 『임원십육지』를 완성하였다. 『임원십육지』의 인용문헌에는 부친 서호수가 편찬한 『해동농서(海東農書)』와 조부 서명응이 편찬한 『고사신서(故事新書)』의 농포문(農圃門)도 포함되어 있다. 1834년에 전라감사로 있으면서 흉년을 당한 농민의 구황을 위해 『종저보(種藎譜)』를 편찬하기도 하였다. 이 밖에도 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』, 『누판고(鏤板考)』 등의 저술이 있다.

【서지】

표제/책임표시사항	蘭湖漁牧志 / 徐有榘 纂
판사항	筆寫本
발행사항	[筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항	68張 : 四周單邊 半郭 19.3 x 13.7 cm, 10行20字 注雙行, 無魚尾 ; 28.4 x 18.1 cm
소장처	국립중앙도서관(BC古朝68-42)

【목차와 구성】

『난호어목지』는 「어명고(魚名攷)」, 「논해어미험(論海魚未驗)」, 「논화산미견(論華產未見)」의 세 부분으로 구성되어 있다.

항목명	내용
「어명고」	강과 바다에서 잡히는 물고기를 강어(江魚)와 해어(海魚)로 나누어 기록
「논해어미험」	서명응이 『본초강목(本草綱目)』, 『화한삼재도회(和漢三才圖會)』 등의 서적에서 이름을 보았으나 실물을 확인할 수 없었던 물고기의 명칭 9종.
「논화산미견」	중국에서 잡히는 물고기의 명칭

【음식관련내용】

본 해제에서는 서유구가 직접 보고 기술한 「어명고」의 내용을 증점적으로 살펴보도록 한다. 「논해어미험」, 「논화산미견」은 서유구가 직접 본 적이 없는 물고기의 명칭을 모은 것이므로, 식재료로 볼 수 없기 때문이다.

1. 강어(江魚)

다음은 강어에 실린 물고기의 한자어 명칭과 이칭(異稱)을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『蘭湖漁牧志』 「魚名攷」 江魚의 물고기 명칭

명칭	이칭
鯉	이어
鯔	숨어
鱸	거억
鱒	독너올이
鮒	붕어
鱖	남작어
鰱	츄피리
鯊	모리모즈
杜父魚	좁모즈
鰻	소갈어
鱣	위어
細魚	씨나리
訥魚	누치
@(魚+ 牟)章魚	모장이
赤魚	발강이
葛多歧魚	쌀담이
銀口魚	은구어
餘項魚	여항어
眉叟甘味魚	미슈감미
飛@(魚+ 畢)魚	날피리
赤鰓魚	불거지
眼黑魚	눈검정이
斤過木皮魚	씩적위
箭魚	솔치
也回魚	야회어
豚魚	돛고기
迎魚	마지
@(魚+ 柰)魚	치리
柳魚	벼들치
堰負魚	독지게
袈裟魚	가스어
菊息魚	국식이
鮎	머여이
鱧	가물치
鰻鱺	비암장어
鱒	드렁허리
泥鱸	맛구리
河豚	복

黃頰魚	자가사리
@(魚+ 盎)絲魚	통자기
水魚	빙어
鱗魚	공지
僧魚	중곡이
文鞭魚	그리치
望瞳魚	망동이
棘魚	밀어
龜	거북
鼈	자라
黿	큰자라
蟹	게
蚌	가장자근조기
馬刀	돌심조기
蜆	가막조기
田贏	울영이
蝸贏	달평이

출전 : 『蘭湖漁牧志』 「魚名攷」 江魚

2. 해어(海魚)

다음은 해어에 실린 물고기의 한자어 명칭과 이칭(異稱)을 표로 정리한 것이다.

<표 2> 『蘭湖漁牧志』 「魚名攷」 海魚의 물고기 명칭

명칭	이칭
石首魚	조기
黃石首魚	황석슈어
鰲魚	민어
鱒	준치
勒魚	반당이
禿尾魚	도미
靑魚	비웃
鰈	가즈미, 比目魚
舌魚	셔덕
華臍魚	넙치, 廣魚
鮠	병어
魴	방어
年魚	년어
松魚	송어
錢魚	전어
黃魚	황어
鮮白魚	선비
虎魚	범고기
水魚	물치
麻魚	삼치
和尚魚	중고기
膾代魚	횃덕
寶窟帶魚	보굴덕
鬱抑魚	울억이

貢魚	공치
林延壽魚	임연슈어
羅赤魚	나적어
加魚	가어
悅嗜魚	열씩어
泥漣水魚	이연슈어
牛拘秦魚	쇠소들이고기
潛方魚	잠방이
軍牢魚	굴뇌고기
呢暉魚	일이
錨枕魚	닷벼기
鯨	고리
長須平魚	장슈피
魴魴魚	내인
沙魚	상어, 鯊魚, 鮫魚, @(魚+爻), @(魚+昔)魚, 鰩魚, 溜魚
海豚魚	슈옥이
蒸魚	증어
升魚	승어
人魚	인어, 魴魚
文@(魚+隆-β)魚	날치, 飛魚
海鰻鱺	비암장어, 慈鰻鱺, 狗魚
葛魚	갈치
吳魚	딴구
明鮐魚	날 것은 명티, 마른 것은 북어
古刀魚	고등어
鼠魚	쥐치
彈塗魚	장쑹이
銀魚	도로목
海鷄魚	가오리
洪魚	무림
靑障泥魚	청다릭
繡鯪魚	슈거리
鯪鱒	멧
烏賊魚	오징어
柔魚	湖南 사람은 호독이, 海西 사람은 솔독이라고 부름
章魚	문어
石距	낙지
望潮魚	죽근이
水母	물암
海參	희삼
鰕	식우
玳瑁	딴모, 瑤瑁
鰩	싱복
海蚌	바다긴조기
文蛤	딴합조기
白蛤	모시조기
蛤蜊	참조기
@(虫+咸)蜆	합진조기
車螯	가장큰조기
蚶	강요쥬

淡菜	홍합
蜆	가리맛
牡蠣	굴조기
海贏	흡합
출전 : 『蘭湖漁牧志』 「魚名攷」 海魚	

이상 『난호어목지』 「어명고」의 내용을 살펴보았다. 「논해어미흡」, 「논화산미견」의 내용에는 서유구가 직접 보지 못하고 다른 서적에 기록된 물고기의 명칭을 그대로 기록하고 있다는 점에서 상고주의적 면모를 엿볼 수 있다.

【참고문헌】

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 韓美鏡, 「조선시대 물고기관계문헌에 대한 연구」, 『서지학연구』 제44호, 2009.
 한미경, 「『난호어목지』와 「진어지」의 비교 연구」, 『書誌學研究』 47, 2010.
 김중빈, 「魚譜類에 나타난 19C초의 수산물 어휘연구 - 『茲山魚譜』(1814), 『蘭湖魚牧志』(1820), 『物名考』(1824?)의 수록 어휘를 중심으로 - 」, 『한어문교육』 제12호, 2004.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-017 種藷譜

【정의】

-기본정의: 1834년(純祖 34)에 서유구(徐有榘)가 감저(甘藷) 재배 및 이용법을 기술한 책이다.

-음식관련정의: 제 11~13항목인 제조(製造), 공용(功用), 구황(救荒)에서 감저를 먹는 방법과 구황식품으로 사용된 용례를 확인할 수 있다.

【저자】

서유구의 본관은 달성(達城). 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石)이다. 조부(祖父)는 대제학 명응(命膺)이고, 부친(父親)은 이조판서 호수(浩修)이다. 어머니는 김덕균(金德均)의 딸이다. 1790년(정조 14) 증광문과에 병과로 급제하였으며, 외직으로 군수, 관찰사를 거쳤다. 내직으로는 대교(待敎), 부제학, 이조판서·우참찬을 거쳐 대제학에 이르렀다.

농업 기술과 농지 경영을 서술한 『행포지(杏浦志)』, 농업 경영과 유통 경제에 초점을 둔 『금화경독기(金華耕讀記)』 등을 저술하였다. 그리고 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『과농소초(課農小抄)』, 『북학의(北學議)』, 『농가집성(農家集成)』, 『색경(穡經)』 등 여러 국내 농서와 중국 문헌을 참조하여 『임원십육지』를 완성하였다. 『임원십육지』의 인용문헌에는 부친 서호수가 편찬한 『해동농서(海東農書)』와 조부 서명응이 편찬한 『고사신서(攷事新書)』의 농포문(農圃門)도 포함되어 있다. 1834년에 전라감사로 있으면서 흉년을 당한 농민의 구황을 위해 『종저보(種藷譜)』를 편찬하기도 하였다. 이 밖에도 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』, 『누판고(鑪板考)』 등의 저술이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 種藷譜 / 徐有榘(朝鮮) 輯
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊(26張):四周雙邊 半郭 21.8 x 15.7 cm, 有界, 10行20字 註雙行, 上下內向黑魚尾; 28.5 x 18.0 cm
주기사항 : 序: 上之三十四年甲午(1834)...徐有榘
소장처 : 국립중앙도서관(古9155-1)

목활자인 지갯다리획인서체자 인본으로는 서울대학교 규장각 한국학연구원(5600), 고려대학교 도서관(C5-A8), 미국 컬럼비아대학교 도서관, 미국 UC버클리대학교 도서관 소장본이 있으며, 필사본으로는 국립중앙도서관(古9155-1), 고려대학교 도서관(C5-A8A), 동국대학교 도서관(D635.22-서67ㄷ) 소장본 등이 있다.

1981년 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행된 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『종저보』가 포함되어 있다.

본 해제는 국립중앙도서관 소장 필사본을 대본으로 삼았다.

【목차와 구성】

『종저보』는 모두 14항목으로 구성되어 있다. 서원(敍源)에는 감저의 원류에 대한 내용이 서술되어 있다. 전종(傳種)에는 감저의 종자가 전수된 경위에 대한 내용이 실려 있다. 종후(種候)에는 감저 재배에 적절한 기후에 대한 내용이, 토의(土宜)에는 감저 재배에 적절한 토양이 실려 있다. 경치(耕治)·종재(種栽)에서는 감저를 심는 방법이, 용절(壅節)에는 배양하고 조절해내는 방법이 실려 있다. 이삽(移插)에는 옮겨 심는 방법이, 전등(剪藤)에는 감저 순을 베는 방법이, 수채(收採)에는 감저 수확법이 실려 있다. 제조(製造)에는 먹는 법이, 공용(功用)에는 감저의 효능 및 성질이 실려 있다. 구황(救荒)에는 기근이 들었을 때 감저로 구황하였던 기록이, 여조(麗藻)에는 감저에 대한 시문(詩文)이 실려 있다.

서술 방식은 먼저 『본초강목(本草綱目)』, 『북학의(北學議)』, 『행포지(杏浦志)』 등의 인용문헌을 제시한 후 그 서적에서 초록한 감저에 대한 내용을 싣고 있다. 『종저보』의 인용문헌에는 『감저보(甘藷譜)』로 알려진 『강씨감저보(姜氏甘藷譜)』 및 『감저신보(甘藷新譜)』로 알려진 『김씨감저보(金氏甘藷譜)』의 내용이 일부 실려 있어, 일서(逸書) 연구에 도움을 준다.

【음식관련내용】

1. 제조(製造)

<표 1> 『種藷譜』 製造

조리법	재료	인용문헌
生으로 먹기 蒸하여 먹기 煮하여 먹기 煨하여 먹기 切米曬乾하여 粥飯으로 먹기 餅餌, 粳子, 炒煤子 만들어 먹기 眞珠 沙谷米 만들어 먹기 酒 만들어 먹기(醋와 함께 쓰는 것을 꺼림)		群芳譜
粳子	糯米, 生水	-
출전 : 『種藷譜』		

2. 공용(功用)

<표 2> 『種藷譜』 功用

내용	인용문헌
남방인들이 미곡(米穀) 대신 감저만을 먹음	異物志
감저는 남방에서 미곡 대신 먹고, 가난한 사람에게 감자를 배품	廣志
해중인(海中人)은 경작을 하지 않고, 땅을 파서 감저를 심음	稗史類編
달고 독이 없으며 빈 것을 보하여주고 기력을 더함	本草綱目
민광인(閩廣人)은 감저를 거두어 식량으로 충당함	徐玄扈 甘藷疏
만청(蔓菁)은 여섯 가지 이로우이, 감은 일곱 가지 빼어남이 있는데 감저는 13가지 더 좋은 점이 있음	-
감저의 덩굴을 잘라서 소와 양에게 먹임	-
오래 먹으면 사람에게 좋음	羣芳譜
덩굴은 잘라 소, 양 돼지에게 먹이거나 말려서 겨울에 먹으면 좋음	-

감저의 성질은 평온하고 독이 없으며 비위를 건강하게 함	金氏 甘藷譜
감저잎의 성질은 평온하고 맛이 담박하며 국을 만들면 여곽(藜藿)과 같음	-
출전 : 『種藷譜』	

인용문헌 중 ‘패사유편(稗史類編)’이라는 책은 없으며, 중국 명대(明代) 학자 왕기(王圻, 1530~1615)가 지은 ‘패사취편(稗史彙編)’의 오기(誤記)로 보인다. ‘감저소(甘藷疏)’를 지었다는 ‘서현호(徐玄扈)’는 서광계(徐光啓, 1562~1633)이다.

3. 구황(救荒)

<표 3> 『種藷譜』 救荒

내용	인용문헌
구황에 좋으며 가물었을 때에도 재배할 수 있음	徐玄扈 甘藷疏
고지(高地)에 심는 것이 알맞음	-
7월 오곡과 교맥(蕎麥)이 익지 않았을 때 심음	-
감저는 황남(蝗蝻) 등의 충해도 피할 수 있음	-
바람이 센 지역에서 길괘(吉貝)를 심을 때 감저를 사이사이에 심으면 풍해(風害)를 방지할 수 있음	-
출전 : 『種藷譜』	

【참고문헌】

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.
李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-018 林園十六志 - 佃漁志

【정의】

-기본정의: 서유구(徐有榘, 1764~1845)가 편찬한 책으로, 전원생활을 하는 사람에게 필요한 지식과 기술, 취미를 망라하는 지식을 담고 있다. 『임원경제지(林園經濟志)』라고도 한다.

-음식관련정의: 『임원십육지(林園十六志)』 「전어지(佃漁志)」에는 민물고기와 바닷물고기의 종류가 자세히 실려 있다.

【저자】

서유구의 본관은 달성(達城). 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石)이다. 조부(祖父)는 대제학 서명응(徐命膺)이고, 부친(父親)은 이조판서 서호수(徐浩修)이다. 어머니는 김덕균(金德均)의 딸이다. 1790년(정조 14) 증광문과에 병과로 급제하였으며, 외직으로 군수, 관찰사를 거쳤다. 내직으로는 대교(待敎), 부제학, 이조판서, 우참찬을 거쳐 대제학에 이르렀다.

농업 기술과 농지 경영을 서술한 『행포지(杏浦志)』, 농업 경영과 유통 경제에 초점을 둔 『금화경독기(金華耕讀記)』 등을 저술하였다. 그리고 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『과농소초(課農小抄)』, 『북학의(北學議)』, 『농가집성(農家集成)』, 『색경(穡經)』 등 여러 국내 농서와 중국 문헌을 참조하여 『임원십육지』를 완성하였다. 『임원십육지』의 인용문헌에는 부친 서호수가 편찬한 『해동농서(海東農書)』와 조부 서명응이 편찬한 『고사신서(故事新書)』의 농포문(農圃門)도 포함되어 있다. 1834년에 전라감사로 있으면서 흉년을 당한 농민의 구황을 위해 『종저보(種蓴譜)』를 편찬하기도 하였다. 이 밖에도 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』, 『누판고(鑿板考)』 등의 저술이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 林園十六志 / 徐有榘(朝鮮) 纂
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 全53冊 ; 26.4 ×18.8 cm
주기사항 : 表紙書名 : 林園經濟志
 卷首: 引用書目
소장처 : 서울대학교 규장각한국학연구원(奎 6565)

『임원십육지』는 113권 52책의 필사본(筆寫本) 형태로 남아 있으며, 활자나 목판으로 는 간행된 적이 없다. ‘자연경실장(自然經室藏)’이 판각된 목판(木板) 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사한 가장원본(家藏原本)은 대부분 일본 오사카(大阪)의 부립도서관에 소장되어 있으며, 일부는 미국 캘리포니아 버클리대학 아사미문고에 소장되어 있다. 전사본(轉寫本)은 서울대학교 규장각 한국학연구원, 고려대학교 도서관에 소장되어 있다.

영인본으로는 1966년에 서울대학교에서 간행된 것(古典叢書 第4輯)과 1983년에 보경문화사에서 간행된 것(徐有榘全集 第2輯), 2005년에 민속원에서 간행된 것이 있다.

번역본으로는 정명현, 김정기 등이 번역한 것을 소와당에서 2008~2009년에 간행한 것

(쌀·삶·문명 연구번역 총서)이 있다.

본 해제는 보경문화사에서 간행된 영인본을 토대로 작성되었다.

【목차와 구성】

이 책은 전원생활을 하는 선비에게 필요한 지식과 기술, 그리고 기예와 취미를 담고 있는 백과전서적 성격을 지니고 있다. 16개 지(志)로 이루어졌는데, 그 내용은 다음과 같다.

	분류	내용
1	본리지(本利志, 권1~13)	전제(田制), 수리(水利), 지질(地質), 종자(種子), 파종(播種) 등 농업 일반
2	관휴지(灌畦志, 권14~17)	식물·약초 명칭의 고증, 재배법
3	예원지(藝畹志, 권18~22)	화훼 명칭의 고증, 재배법
4	만학지(晩學志, 권23~27)	과실류, 초목류의 재배법, 벌목법
5	전공지(展功志, 권28~32)	뽕나무 재배와 옷감 직조 및 염색
6	위선지(魏鮮志, 권33~36)	천문학, 점성학
7	전어지(佃漁志, 권37~40)	가축의 사육, 야생동물 사냥법, 고기잡는 방법
8	정조지(鼎俎志, 권41~47)	식재료의 성질과 효능을 정리한 「식감촬요(食鑑撮要)」와 음식조리법
9	섬용지(贍用志, 권48~51)	건축기술, 도량형 도구, 교통수단
10	보양지(葆養志, 권52~59)	도가(道家)의 양생법(養生法)과 양육법
11	인제지(仁濟志, 권60~87)	의약(醫藥)에 관계된 약초와 구황(救荒)
12	향례지(鄉禮志, 권88~90)	관혼상제와 그 외 의식(儀式)
13	유예지(遊藝志, 권91~98)	선비의 독서법과 고동서화(古董書畫)
14	이운지(怡雲志, 권99~106)	선비의 취미
15	상택지(相宅志, 권107·108)	집터와 관계된 조선 지리
16	예규지(倪圭志, 권109~113)	조선의 경제, 무역, 치산(置産)

본 해제에서는 『임원십육지』 중 「전어지(佃漁志)」에 나타난 식재료 관련 기록을 살펴보고자 한다.

【음식관련내용】

「전어지」는 모두 4권으로 구성되어 있다. 권1, 2는 목양(牧養)에 관한 내용으로, 마(馬), 우(牛), 양(羊), 여(驢, 나귀), 라(騾, 노새), 시(豕), 구(狗), 계(鷄), 묘(猫), 아(鵝), 압(鴨), 어(魚), 밀봉(蜜蜂, 꿀벌)을 기르는 법이 실려 있다. 권3에는 물고기를 잡는 방법과 어구(漁具, 물고기 잡는 도구)가 실려 있다. 권4의 어명고(魚名考)에는 강어(江魚)와 해어(海魚)의 이름이 실려 있다. 어명고 뒤에는 변낙랑칠어(辨樂浪七魚), 논해어미험(論海魚未驗), 논화산미견(論華産未見), 논동산미상(論東産未詳)이 부기되어 있다. 서유구가 직접 볼 수 없었거나 확인할 수 없었던 물고기를 기록하고 있다.

본 해제에서는 권4의 어명고의 내용을 주로 살펴보겠다.

1. 강어(江魚)

권4 첫머리에는 강어에 천택어(川澤魚, 개천과 못에 사는 물고기)도 포함된다는 주석이 있다. 다음은 강어의 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『林園十六志』 「佃漁志」 江魚

비늘	명칭	속명
----	----	----

유무			
鱗類	鯉	이어	
	鯔	송어	
	鱸	거억정어, 鱸魚, 霍丁魚	
	鱒	독너울이, 鱒	
	鮒	붕어, 鯽	
	鱒	남작이	
	鱒	참피리	
	鯊	모락모즈	
	杜父魚	좁마즈	
	鮫	소갈이	
	鱗魚	위어	
	細魚	끼나리	
	訥魚	누치	
	銀口魚	은구어	
	餘項魚	연목이	
	蒼叟甘味魚	미슈감미	
	飛鱖魚	날피리	
	繩巖魚	필암이, 赤鰓魚, 불거지	
	眼黑魚	눈검정어	
	斤過木皮魚	씩적위	
	箭魚	준치	
	也回魚	-	
	豚魚	돛고기	
	迎魚	마디	
	@(魚+ 黍)魚	치리, 어희	
	柳魚	버들치	
	堰負魚	독지게	
	裂裘魚	가사어	
	菊息魚	국식어	
	無鱗類	類鮎	미역이
		鱧	가물치
		縵鱧魚	빅암장어
鱣		러렁허리	
泥鱧		밧구리	
河豚		복	
黃類魚		자가사리	
@(魚+ 蟲)絲魚		즈기	
氷魚		빙어	
鱗魚		공지	
僧魚		중곡이	
文鞭魚		그리척	
望瞳魚		망동이	
棘魚		밀어	
介類		龜	거북
	鼈	자라	
	龜	큰자라	
	蟹	게	
	蚌	가장자근조개	
馬刀	돌 십조기		

	蜆	가막조기
	田贏	울영이
	蜎贏	달팡이
출전 : 『林園十六志』 「佃漁志」		

위의 내용은 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』, 『유양잡조(酉陽雜俎)』, 『고금주(古今注)』, 『화한삼재도회(和漢三才圖會)』, 『정자통(正字通)』, 『식물본초(食物本草)』, 『임해지(臨海志)』, 『동의보감(東醫寶鑑)』, 『의학입문(醫學入門)』, 『연서지(然犀志)』 등의 서적에서 인용하고 있다.

2. 해어(海魚)

<표 2> 『林園十六志』 「佃漁志」 海魚

비늘 유무	명칭	속명
鱗類	石首魚	조기
	黃石首魚	황석슈어
	鰲魚	민어
	鱒	준치
	勤魚	반당이
	禿尾魚	도미
	靑魚	비웃
	鰈	가즈미, 鞋底魚, 比目魚, 魴, 魷, 鰻, 版魚, 奴屬魚, 婢篋魚
	舌魚	셔덕
	華臍魚	넙치
	鰓	병어
	魴	방어
	季魚	년어
	松魚	송이
	錢魚	전어
	黃魚	황어
	虎魚	범고기
	水魚	물치
	麻魚	삼치
	和尚魚	중코기
	膾代魚	횃덕
	寶窟帶魚	보굴덕
	鬱抑魚	울억이
	貢魚	공치
	恍蓍魚	-
	羅赤魚	-
	加魚	-
	林延壽魚	임연슈어
	牛拘秦魚	쇠꼬챙이곡이
	潛方魚	잠방이
	軍牢魚	굴뇌고기
	昵睚魚	일익
	錨枕魚	닻벼기

無鱗類	鯨	고리	
	長須平魚	장수피	
	魴魚	내인	
	沙魚	사어, 鮫, 鯊魚, 鰩, 鰻魚, 溜魚	
	海豚魚	수옥이	
	蒸魚	증어	
	人魚	인어, 魴魚	
	文鰩魚	날치	
	海鰻鱧	비암장어	
	葛魚	갈치	
	升魚	-	
	𩺰魚	딴구	
	明鮫魚	날 것은 명티, 마른 것은 북어	
	古刀魚	고도어	
	鼠魚	쥐치	
	彈塗魚	장쑹이	
	銀魚	도로목, 膾殘魚	
	海鷓魚	가오리	
	洪魚	무림싱션	
	靑障泥魚	청다리	
	繡鋸魚	슈거리	
	烏賊魚	오적어	
	柔魚	湖南湖南 사람은 호독기, 海西 사람은 꼴독기라고 부름	
	章魚	문어	
	石距	낙제	
	望湖魚	죽근이	
	水母	물알	
	海參	희삼	
	鰕	식우	
	介類	玳瑁	딴모
		鰓	싱복
		海蚌	바다긴조기
文蛤		딴합조기	
白蛤		모시조기	
蛤蜊		흙조기	
@(虫+咸)蚶		합진조기	
車螯		가장큰조기	
蚌		강요쭈	
淡菜		홍합	
蛭		가리맛	
牡蠣		굴조기	
海蠃		흡협	

출전 : 『林園十六志』 「佃漁志」

해어의 내용은 『난호어목지』, 『유양잡조』, 『화한삼재도회』, 『본초강목(本草綱目)』 등의 서적에서 인용하고 있다. 강어에서 인용한 서적이 비슷하게 나타나는 것을 알 수 있다.

식재료를 언급하는 순서는 거의 『난호어목지』와 일치한다. 「전어지」가 서유구의 다른 저술인 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』와 비슷한 내용으로 구성되어 있음을 알 수 있다. 그

러나 ‘개류(介類, 껍질이 있는 종류)’를 따로 둔 것이 다르다.

【참고문헌】

- 徐有榘 撰, 『林園十六志』(古典叢書 第4輯), 서울대학교, 1966.
徐有榘 撰, 『林園十六志』(徐有榘全集 第2輯)보경문화사, 1983.
徐有榘 撰, 『林園十六志』, 민속원, 2005.
徐有榘 撰·정선용, 임정기 등역, 『林園經濟志』(짚·삼·문명 연구번역 총서), 소와당, 2008.
徐有榘 撰·임원경제연구소 譯, 『林園十六志』, 씨앗을뿌리는사람, 2012.
李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.
李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
韓美鏡, 「「난호어목지」와 「전어지」의 비교 연구」, 『書誌學研究』 47, 2010.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-019 杏浦志

【정의】

-기본정의: 서유구(徐有榘, 1764~1845)가 저술한 농서이다.

-음식관련정의: 논에 모내기를 하는 방법, 여러 작물을 심는 방법 등이 실려 있어 당시 사람들이 많이 재배하고 관심을 많이 가졌던 작물의 종류를 알 수 있다.

【저자】

서유구의 본관은 달성(達城). 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石)이다. 조부(祖父)는 대제학 명응(命膺)이고, 부친(父親)은 이조판서 호수(浩修)이다. 어머니는 김덕균(金德均)의 딸이다. 1790년(정조 14) 증광문과에 병과로 급제하였으며, 외직으로 군수·관찰사를 거쳤다. 내직으로는 대교(待敎)·부제학·이조판서·우참찬을 거쳐 대제학에 이르렀다.

농업 기술과 농지 경영을 서술한 『행포지(杏浦志)』, 농업 경영과 유통 경제의 관련에 초점을 둔 『금화경독기(金華耕讀記)』 등을 저술하였다. 그리고 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『과농소초(課農小抄)』, 『북학의(北學議)』, 『농가집성(農家集成)』, 『색경(穡經)』 등 여러 국내 농서와 중국 문헌을 참조하여 『임원십육지』를 완성하였다. 『임원십육지』의 인용문헌에는 부친 서호수가 편찬한 『해동농서(海東農書)』와 조부 서명응이 편찬한 『고사신서(攷事新書)』의 농포문(農圃門)도 포함되어 있다. 1834년에 전라감사로 있으면서 흉년을 당한 농민의 구황을 위해 『종저보(種藎譜)』를 편찬하기도 하였다. 이 밖에도 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』, 『누판고(鏤板考)』 등의 저술이 있다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 杏浦志. 卷1-4 / 徐有榘(朝鮮) 纂
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 4卷1冊 ; 25.4 x 18.2 cm
소장처 : 日本 大阪府立圖書館 (韓-9-64)

같은 제목의 서적이 미국 UC버클리대학교 도서관(UC Berkeley Library)에도 소장되어 있는데, 권4가 결락된 영본(零本)이다.

1986년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 일본 대관부립도서관(大阪府立圖書館) 소장본 『행포지』와 서유구의 다른 농업관련 저술인 「의상경계책(擬上經界策)」, 『종저보(種藎譜)』와 합본 영인하여 농서(農書) 36에 실었다. 본 해제 역시 이를 대본으로 하였다.

【목차와 구성】

『행포지』는 4권1책으로 구성되어 있으며, 상편에는 권1~2가, 하편에는 권3~4가 실려 있다. 권1에서는 전제(田制), 수리(水利), 율시(律時), 변양(辨壤), 점후(占候) 등 농업에 기본이 되는 요소를 기술하고 있다. 권2에서는 어음(淤蔭), 경과(耕耙) 등 논농사의 방법과 밭가는 방법과 여러 가지 곡식을 심는 방법이 기술되어 있다. 권3에는 여러 가지 작물을 심는 방법이 기술되어 있다. 권4에서는 곡식의 명칭을 기술하고 있다.

【음식관련내용】

1. 『행포지』 권2·3의 식재료

『행포지』 권2의 앞부분에는 논에 물을 대어 벼를 수확하는 방법을 단계별로 기술하고 있다. 그 뒤에 이어지는 종식(種植)에서는 곡식을 심고 가꾸는 방법이 기재되어 있다. 권3에서는 총론(總論) 종소과(種蔬瓜), 총론 과라(果蓏)에서 작물을 심는 방법의 총론이 소개되고 그 뒤에는 각각의 작물을 심을 때의 유의점에 대하여 기술하고 있다.

다음은 권2와 권3에 나오는 식재료의 명칭을 표로 정리한 것이다. 편의상 비슷한 체제를 가진 권2와 권3을 함께 다루었으며, 소나무나 파초 등 식재료가 아닌 작물이나 나무는 제외하였다.

<표 1> 『杏浦志』 卷二, 卷三

권수	소제목	항목
행포지 권2	종식(種植)	종도(種稻), 종숙(種粟), 종촉서(種蜀黍), 종맥(種麥), 종숙(種菽), 종호마(種胡麻), 종교맥(種蕎麥)
행포지 권3	종소과(種蔬瓜)	종종(種蔥), 종강(種薑), 종산(種蒜), 종만청(種蔓菁), 종내복(種萊菔), 종승(種菘), 종근(種芹), 종번초(種蕃椒), 종황과(種黃瓜), 종동과(種冬瓜), 종남과(種南瓜), 종가(種茄), 종우(種芋), 종길경(種苜蓿)
	과라(果蓏)	종앵도(種櫻桃), 종알(種栗), 종호초(種胡椒), 종조(種棗), 종리(種梨), 종시(種柿) 부번시(附蕃柿), 종석류(種石榴), 종빈과(種蘋果), 종산사(種山楂), 종해송자(種海松子), 종포도(種葡萄), 종복분자(種覆盆子) 부지분자(附地盆子), 종감저(種甘藷) 부북저(附北藷), 종감과(種甘瓜), 종서과(種西瓜), 종금여지(種錦荔枝), 종다(種茶)
출전 : 『杏浦志』 卷二, 卷三		

2. 『행포지』 권4의 「곡명고(穀名攷)」

『행포지』 권4에는 「곡명고」가 실려 있다. 「곡명고」는 곡식의 종류를 개종류(漑種類, 논에 심는 것), 육종류(陸種類, 밭에 심는 것)로 나누어 그 명칭과 연원을 기술하고 있다. 개종류에는 벼의 종류만 실려 있다. 다음은 「곡명고」의 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 2> 『杏浦志』 卷四 「穀名攷」

분류	종류
개종류(漑種類)	秬, 稷<糯>, 秠·稷, 陸稻, 早稷, 早占
육종류(陸種類)	黍, 稷, 粟, 粱, 蜀黍, 玉蜀黍, 薏苡, 稗, 麥, 蕎麥, 耳麥, 菽, 菘豆, 刀豆
출전 : 『杏浦志』 卷四 「穀名攷」	

【참고문헌】

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅱ. 화본과작물(禾本科作物)의 종류와 품종의 변천(149 2~1886)」, 『한국육종학회지』 제20호 No.4, 1988.

장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅲ. 두과작물(荳科作物)의 종류와 품종의 변천(1492~1886)」, 『한국육종학회지』 제20호 No.4, 1988.

장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅵ. 채소류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」, 『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

장권열, 「우리나라의 고농서 : Ⅶ. 과수류의 종류, 명칭과 품종명(1400-1886)」, 『한국육종학회지』 제21호 No.3, 1989.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-020 民天集說

【정의】

-기본정의: 채소, 가축을 기르는 방법은 물론 가정생활에 필요한 잡다한 지식을 유별(類別)로 기록한 책이다.

-음식관련정의: 농포문(農圃門), 목양문(牧養門), 음식문(飲食門), 종수문(種樹門)에는 음식관련 내용이 포함되어 있으며, 권말(卷末)의 곡품총명(穀品總名)에는 곡식들의 명칭이 수록되어 있다.

【저자】

『민천집설』의 저자는 밝혀진 것이 없다. 권수제면(卷首題面) 우측하단에 ‘斗庵老人編輯, 白癡逸民重校’라는 기록이 있으나 두암노인(斗庵老人)과 백치일민(白癡逸民)이 각각 누구인지는 알 수 없다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 民天集說 / 斗庵(號) 編
판사항 : 影印本(筆寫本)
발행사항 : 서울: 國立中央圖書館, 1995
형태사항 : 103張:14行字數不同 註雙行 25.5 x 32.6 cm
주기사항 : 斗庵老人編輯, 白癡逸民重校
소장처 : 국립중앙도서관(古091-31)

국립중앙도서관 소장본이 유일본이다. 2010년에 촬영한 마이크로필름이 국립중앙도서관(M古2-2010-6)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『민천집설』 권상(卷上)은 천문문(天文門), 농포문(農圃門)으로, 권하(卷下)는 목양문(牧養門), 음식문(飲食門), 종수문(種樹門), 가거문(家居門), 일용백위문(日用百爲門), 가내안거문(家內安居門), 곡품총명(穀品總名)으로 구성되어 있다. 모두 9개 유문(類門)이다. 다음은 각 유문에 실려 있는 내용을 표로 정리한 것이다.

유문(類門)	내용
천문문(天文門)	날씨 관련하여 점을 치는 방법
농포문(農圃門)	채소 재배법
목양문(牧養門)	가축 기르는 법
음식문(飲食門)	음식을 만드는 방법
종수문(種樹門)	과실수를 기르는 방법
가거문(家居門)	집을 짓고 문과 길을 만드는 방법
일용백위문(日用百爲門)	자식 낳는 방법 등 가정생활에 필요한 상식
가내안거문(家內安居門)	화재를 진압하는 법 등 주거에 필요한 상식
곡품총명(穀品總名)	곡식의 명칭

【음식관련내용】

1. 권상(卷上)

다음은 권상에 실린 농포문(農圃門)과 목양문(牧養門)의 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『民天集說』 「農圃門」과 「牧養門」

항목	내용
농포문(農圃門)	備穀種, 起耕, 種稻, 早稻, 晚稻, 乾耕, 苗種, 秧基, 火耨, 山稻, 新墾, 種黍粟, 葛黍, 青梁粟, 種稷, 大小豆, 菘豆, 藟豆, 大小麥, 春牟, 種胡麻, 油麻, 水蕪麻, 蕎麥, 種木花, 種麻, 種菌草, 種蔬, 種苳, 種西苳<수박>, 種甘苳<죽외>, 種冬苳<地芝, 동아>, 種薑, 種葱<파>, 種蒜<마늘>, 種芹<미나리>, 種芋<土蓮>, 種茄<가지>, 種蘿菔<갯무>, 種蔓菁<숫무>, 種萵苣<불우>, 種藍, 種當歸, 種家蓼, 生菌法<버섯>, 種紅花<잇>, 鳳仙花, 種蓀方<감자>
목양문(牧養門)	養蚕法, 養鷄法, 養鵝鴨法, 養蜂法, 養猪法, 養狗法, 養猫法, 養牛法, 養法, 養法, 養法, 養法, 養法
출전 : 『民天集說』 卷上 「農圃門」, 「牧養門」	

양구법(養狗法)은 흑구(黑狗), 백구(白狗), 황구(黃狗), 적구(赤狗)로 나누어 기재하고 있다.

2. 권하(卷下)

다음은 권하에 실린 음식문(飲食門)의 내용을 표로 정리한 것이다. 관독이 불가능한 글자는 글자수대로 '■'로 표시하였다.

<표 2> 『民天集說』 卷下 「飲食門」

항목	내용
조장법(造醬法)	造■麴, 合醬, 救醬失味法, 黃熟醬, 麴醬, 豉醬, 大麥醬, 造■醬, 造汁醬
조주법(造酒法)	造麴, 作酒本, 小麴酒Ⓣ, 臺山春, 三亥酒, 內局香醞, 浮蟻酒, 清甘酒, 一日酒, 三日酒, 雜■酒, 地酒, 七日酒, 五七酒, 過夏酒, 惜吞香, 煮酒, 紅露酒, 栢子酒, 胡桃酒, 白霞酒, 荷香酒, 花香酒, 百花酒, 甘菊酒, 地黃酒, 五加皮酒, , 戊戌酒, , 神仙固本酒, 屠椒酒, 菘豆酒, 松■酒, 謫仙燒酒法, 杜康酒, 小麴酒Ⓣ, 方文酒, 黃甘酒, 三五露酒, 救酒不沸法, 救酒酸法, 造新麴法, 釀醋法, 造豆泡法
임육법(飪肉法)	牛肉, 鹿肉, 犬肉, 七香鷄, 鷄肉
임어법(飪魚法)	酒魚脯, 酒■魚, ■沉菜, 沉@(虫+鮮)醢
조죽고법(造粥餠法)	栗子粥, 枸杞粥, 牛乳粥, 鹿角粥, 柿餠, 栗餠
전과법(煎果法)	煎杏, 煎桃, 煎櫻桃, 煎冬瓜
유과법(油果法)	油安果, 造再果, 造椒子, 造光正果
장과실법(藏果實法)	栗, 棗, 梨, 紅柿, 桃子, 林檎, 苳茄
구황방(救荒方)	曠津法, 服水法, 服黑太, 千金麴, 避亂道中丸, 又服黑太, 服桂子, 服胡麻, 服大麻子, 服糯米, 服青梁, 服粳米, 服蠟, 服桃膠, 服伏令, 服天門冬, 服松葉, 服榆皮, 服桔梗, 服橡宗, 服葛根, 服蔓菁, 服栗
출전 : 『民天集說』 卷下 「飲食門」	

임어법(飪肉法)과 조죽고법(造粥餠法) 사이에는 음식제독(飲食諸毒), 제물경인(諸物哽咽)이 별지에 필사되어 있다.

다음은 종수문(種樹門)과 곡품총명(穀品總名)의 항목을 표로 정리한 것이다.

<표 3> 『民天集說』卷下 「種樹門」 · 「穀品總名」

항목	내용	
종수문(種樹門)	梅, 石榴, 菊花, 栗, 棗, 梨, 桃, 李, 杏, 銀杏, 櫻桃, 査果	
곡품총명(穀品總名)	早稻	救荒狄所里<구황되오리>
	次早稻	於尼仇智<에우지>
	晚稻	赤沙老里<사노리>, 高沙里沙老里<고식사노리>
	太	五海波■太<오회과대콩>, 百升太<온되콩>, 火太<불콩>, 者乙外太<잘외콩>, 臥叱多太<왓티콩>, 六■太
	豆	春小豆<봄가리팻>, 根小豆, 山■伊小豆, 苴排夫■小豆<저빅우저팻>, 黑小豆<■팻>, 早小豆<올팻>, 升■同小豆<잉동팻>, 光將豆, 완두, 得新菘豆, 靑菘豆, 東背<동부>
	黍	■乙里黍<잘으리기장>, 走非黍<주비기장>, 達伊黍<달이기장>, 柒黍<웃기장>
	粟	沙麻■勿羅粟<스슴머므레조>, 臥余項只粟<와여모기조>, ■件羅粟<므으레조>, ■勿日伊粟<저므이리조>, 鳥曼衡粟<식고■이조> 등
	稷	河海沙里稷<아회스리피>, 五十日稷<쉰날피>, 長佐稷<장직피>, 中早稷<중을피>, 羌稷<강피>
	唐黍	無應■唐黍<몽외슈슈>, 米唐黍<밭슈슈>, 盲干唐黍<밍간슈슈>
麩麥	秘麩, 春麩, 米麩, 眞麩, 莫知麥<막디밀>	

출전 : 『民天集說』卷下 「種樹門」 · 「穀品總名」

곡품총명에는 이두가 병기되어 있어서, 국어학 연구 자료로 중요할 것으로 보인다.

【참고문헌】

- 李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』 제2권, 수학사, 1992.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-1-021 閒情錄 - 治農

【정의】

-기본정의: 중국의 여러 서적에서 은둔과 한적(閑適)에 필요한 내용을 유문별(類門別)로 모은 책이다.

-음식관련정의: 『한정록(閒情錄)』 권16 「치농(治農)」은 중국과 조선의 농서(農書)에서 인용한 내용으로, 곡식 및 채소 재배법과 과실수 기르는 방법, 가축 키우는 방법 등이 실려 있다.

【저자】

『한정록』의 저자는 허균(許筠, 1569~1618)으로 알려져 있다. 본관은 양천(陽川). 자는 단보(端甫), 호는 교산(蛟山)·학산(鶴山)·성소(惺所)·백월거사(白月居士) 등이다. 부친은 동지중추부사(同知中樞府事)를 역임한 허엽(許曄, 1517~1580)이다. 모친은 강릉김씨(江陵金氏) 김광철(金光轍, 1493~1550)의 딸이다. 이복형인 허성(許箴, 1548~1612)은 임진왜란 직전 일본통신사의 서장관으로 일본에 다녀온 인물이다. 허봉(許篈, 1551~1588)과 난설헌(蘭雪軒) 허초희(許楚姬, 1563~1589)와는 동복이다.

허균은 5세부터 글을 배우기 시작하였고 9세에 시를 지을 줄 알았다. 문장은 유성룡(柳成龍)에게, 시는 이달(李達)에게 배웠다. 26세 되던 해인 1594년(선조 27)에 정시문과(庭試文科)에 을과로 급제하고 설서(說書)를 지냈다. 춘추관기주관(春秋館記注官), 형조정랑, 사예(司藝), 사복시정(司僕寺正) 등을 역임했다. 1606년에 명(明) 사신 주지번(朱之蕃, 1546~1624)을 영접하는 종사관이 되었다. 이 때 주지번에게서 「서일전(棲逸傳)」, 『옥호빙(玉壺氷)』, 『와유록(臥遊錄)』을 받고 『한정록』을 편찬하게 되었다. 1614년에는 천추사(千秋使)로, 1615년에는 동지 겸 진주부사(冬至兼陳奏副使)로 명에 다녀왔다. 두 차례의 사행에서 많은 명나라 학자들과 사귀었으며 귀국할 때에 많은 서적을 구입해 왔다. 이 서적들로 『한정록』의 내용을 더 보충하였다. 1618년(광해군 10) 역적모의를 하였다는 죄목으로 동료들과 함께 능지처참을 당하였다.

그러나 『한정록』 현전본의 저자가 허균이라고 단정하기는 어렵다. 허균이 역모로 사형당하고 『한정록』이 주인 없는 텍스트가 되면서, 일부 현전본은 찬자의 처음 의도와는 거리가 있는 텍스트가 되었다. 오랜 시간동안 여러 사람의 손을 통해 전사(轉寫)되면서 각각 전사자들의 취향에 맞거나 자신이 필요로 하는 내용만을 필사하였기 때문이다. 특히 『한정록』 권16 「치농」은 권1~15와는 다른 서술을 보이고 있으며, 이 부분이 빠진 사본도 존재하고 있기 때문에 더욱 허균의 저작이라고 믿기 어려운 면이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 閒情錄 / 許筠 原編
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 3冊 ; 29.0 x 19.0 cm
소장처 : 국립중앙도서관(古貴1570-11)

같은 제목의 책이 국립중앙도서관(한BC古朝93-137), 규장각 한국학연구원, 연세대학교

중앙도서관, 문경새재박물관, 국민대학교 성곡도서관, 동국대학교 중앙도서관, 단국대학교 퇴계기념도서관, 단국대학교 율곡기념도서관, 한국 국학진흥원 도서관, 미국 버클리 대학교 아사미문고, 미국 하버드 옌칭도서관 등에 소장되어 있다.

『한정록』은 1961년 성균관대학교 대동문화연구원에서 『성소부부고』의 부록으로 영인하였다. 1980년 아세아문화사에서 간행한 『허균전서』에도 수록되어 있다. 1981년 민족문화추진회에서 국역하였다.

【목차와 구성】

『한정록』은 전체 16권과 부록으로 구성되어 있다. 그 내용과 구성은 범례에 잘 나타나 있다. 다음은 범례의 유문설명을 표로 정리한 것이다.

	類門	內容
1	隱遁	隱逸之士가 俗世를 떠나서 閒居하는 즐거움에 관한 내용.
2	高逸	은둔자 중 기이한 자취를 가진 자와 높은 관직에 있는 자로서도 모범을 보이는 사람에 관한 내용.
3	閒適	은둔하여 이 세상을 떠나 있거나 속세에 있거나 모두 自適에 이른 사람에 관한 내용.
4	退休	여러가지 이유로 관직에서 물러나 자신의 허물을 고치고 은둔하는 사람들에 관한 내용.
5	遊興	山川의 경치를 구경하여 정신을 쉬게 하는 내용.
6	雅致	閒情을 즐길 줄 아는 선비의 뜻에 관한 내용.
7	崇儉	退去한 사람이 검소하게 생활하는 내용.
8	任誕	세속에서 벗어난 선비의 기탄없는 행실과 그 속에서 풍기는 雅趣에 관한 내용.
9	曠懷	丈夫의 탁 트인 處世에 관한 내용.
10	幽事	한적한 곳에서의 담박한 생활에 관한 내용.
11	名訓	古人의 짤막한 말이나 對句 중 속된 것을 치유하거나 세상을 훈계할 만한 내용.
12	靜業	閒居者의 讀書에 대한 내용.
13	玄賞	閒居者의 취미에 관한 내용.
14	淸供	閒居者의 日用品에 관한 내용.
15	攝生	神仙이나 道士가 되기 위한 服食과 攝養에 관한 내용.
16	治農	閒居者로서 해야 할 事業인 農業에 관한 내용.
부 록	瓶花史·花案	한거자에게 필요한, 아취있는 취미향유법에 관한 내용. (꽃, 술, 독서, 서화)
	觴政	
	書憲	
	書畫金湯	

범례에서는 이 유문이 한거자(閒居者)에게 필요한 이유를 하나하나 설명함과 동시에 그 유문의 개략적 내용을 제시하고 있다. 그 중 권1 「은둔(隱遁)」은 가장 양이 많으며 권2 「고일(高逸)」의 끝에 세 가지 일은 고일하지 않으나 높일 만한 점이 있으므로 끝에다 붙였다는 내용, 권3 「한적(閒適)」은 이 집록(集錄)에서 가장 중요한 곳이라는 부연설명이 있다. 허균이 다른 유문과 달리 「한적」에서 설명을 부연한 이유는 「한적」이 바로 허균이

처음 기획했던 『한정록』의 중심이 되며, 여러 유문 가운데 가장 중요한 부분이기 때문인 듯하다. 범례의 17번째 항목에는 한정(閒情)에 대해 읊은 시부(詩賦), 잡문(雜文)을 모아 별집(別集)을 만들어 『한정록』 뒤에 붙여야 할 것이라는 내용이 있고 18번째 항목에 그 구체적인 작품명을 들고 있다.

『한정록』의 내용 자체는 모두 중국의 문헌만으로 이루어져 있으므로 허균의 생각이나 의견이 전혀 들어가 있지 않다. 그러나 유문구성만으로도 저작의 구조와 특징, 구성체계를 그대로 표현하고 있기 때문에 『한정록』의 유문은 여러모로 중요한 의미를 지닌다. 특히 그 범례에 유문에 대한 설명이 하나하나 자세한 것으로 보아 허균이 『한정록』을 기획함에 있어서 유문에 큰 의미를 두었다는 것을 알 수 있다.

【음식관련내용】

식재료의 내용이 나오기에 앞서 택지(擇地), 자본(資本), 정거(定居), 종곡(種穀), 종소(種蔬), 수식(樹植), 잠소(蠶繅), 목양(牧養), 순시(順時), 무근(務勤), 습검(習儉)의 11조목을 서술하고 있다. 터전을 잡고 자본을 마련하여 거처를 마련하는 등 주(住)의 기본에 대하여 설명한 후, 곡식과 푸성귀, 과실수, 가축을 기르는 방법 중 대체를 설명한다. 이 부분에는 인용문헌이 보이지 않는다.

다음으로 서(黍)·직(稷)·출(秫)·도(稻)·마(麻)·대맥(大麥)·소맥(小麥)·대두(大豆)·소두(小豆) 9곡의 씨앗을 고르는 방법, 하종(下種)하는 방법, 소채(蔬菜) 심는 방법 등이 기재되어 있다. 인용문헌은 농서(農書), 음양서(陰陽書) 등으로 기재되어 있으나 정확한 전거명은 아니다.

다음으로 기재된 내용은 침도종(浸稻種), 삽양(插秧), 운도(耘稻), 도종대맥소맥(稻種大麥小麥), 수맥(收麥), 장맥(藏麥), 교맥(蕎麥)·대두(大豆), 녹두(菘豆), 완두(豌豆), 잠두(蠶豆)·백두(白豆), 적두(赤豆), 백편두(白扁豆), 지마(芝麻), 종강(種姜), 종우(種芋), 나복(蘿菔), 호나복(胡蘿菔), 개채(芥菜)·백채(白菜), 배추·첨채(甜菜)·오송채(烏松菜)·함채(菘菜), 두아채(豆芽菜), 와거(蒿苳), 왕과(王瓜), 동과(東瓜)·남과(南瓜), 호유(葫筴), 총(葱), 산(蒜), 구(韭), 해(薤), 가(茄), 산약(山藥), 저마(苧麻), 면화(綿花), 홍화(紅花), 전(靛)을 심고 가꾸는 방법이다. 인용문헌은 기재되어 있지 않다.

마지막으로 양잠(養蠶), 양우(養牛), 양계(養鷄), 양어(養魚)에 대한 내용이 실려 있다. 역시 인용문헌은 따로 기재되어 있지 않다.

『한정록』 권16 「치농」에는 인용문헌이 구체적으로 기재되어 있지는 않다. 그러나 「치농」을 제외한 『한정록』의 내용이 모두 중국 문헌을 인용하고 있으며, 「치농」의 내용 또한 여타 농서의 내용과 크게 다른 내용이 실려 있지 않는 것으로 미루어 보아 중국 농서를 일부 축약하여 실은 것으로 보인다.

【참고문헌】

許筠 撰, 『성소부부고』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1961.

許筠 撰, 『허균전서』, 亞細亞文化社, 1980.

許筠 撰·신호열 等 譯, 『국역 성소부부고』, 민족문화추진회, 1981.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

김은슬, 「『閒情錄』의 現傳本에 나타난 문헌의 인용방식과 그 체계」, 『서지학보』 33, 2009.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

2. 지리물산서류

【자료명】 2-2-001 世宗實錄地理志

【정의】

-기본정의: 1454년(단종 2)에 완성된 전국을 대상으로 한 지리지(地理志)로, 『세종장현대왕실록(世宗莊憲大王實錄)』 중 제148~155권까지의 내용이다.

-음식관련정의: 조선 초에 생산되었던 식재료들을 조선정부의 수취와 밀접한 관련이 있으며, 지역별로 생산되는 각종 식재료를 확인할 수 있다.

【저자】

세종이 1424년(세종 6)에 집현전(集賢殿) 대제학(大提學) 변계량(卞季良, 1369~1430)에게 지지(地誌)와 주·부·군·현의 연혁을 지어 올릴 것을 명하였다. 춘추관(春秋館)에서 전국적으로 자료를 수집하여 정확한 지리지의 편찬을 기하였다. 1432년(세종 14) 정월 19일의 실록 기사에는 영춘추관사(領春秋館事) 맹사성(孟思誠), 감관사(監館事) 권진(權軫), 동지관사(同知館事) 윤회(尹淮), 신장(申檣) 등이 『신찬팔도지리지(新撰八道地理志)』를 세종에게 올렸다는 기록이 있다. 그 뒤 1454년(단종 2) 3월에 『세종실록』에 이 지리지가 포함되어 완성되었다.

【서지】

서명/저자사항 : 世宗莊憲大王實錄 卷148~155 地理志 / 春秋館 編
판사항 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [端宗 2(1454)]
형태사항 : 線裝 : 42.9 x 36.0 cm
소장처 : 국가기록원 역사기록관

서울대학교 규장각 한국학연구원과 국사편찬위원회에도 원본을 후대에 필사한 후사본(後寫本)이 소장되어 있다. 본래는 『세종장현대왕실록(世宗莊憲大王實錄)』에 실려 있는 지리지에 해당하는 부분이나, 통상적으로 쓰이는 축약서명인 ‘세종실록지리지’로 서명을 정하였다.

태백산사고에 소장되어 있던 『세종실록지리지』는 1911년 조선총독부로 옮겨졌다. 1929년에 경성제국대학으로 옮겨진 『세종실록지리지』는 1946년에 서울대학교 규장각에서 소장하다가 1985년부터 국가기록원 역사기록관에 귀속되었다.

영인본으로는 일제하인 1929~1932년에 경성제국대학에서 태백산사고 소장본을 저본으로 간행된 것이 있다. 국사편찬위원회에서도 태백산사고 소장본을 저본으로 하여 1955~1958년까지 영인본을 만들어 보급하였다.

번역본으로는 북한 사회과학원에서 1982년에 번역을 완료한 『리조실록』을 1991년에 여강출판사에서 독점출판한 것이 있다. 또 세종대왕기념사업회에서 1968~1980년에 태백산사고 소장본을 저본으로 번역한 『세종장현대왕실록』이 간행되었다. 서울시시스템에서 2003년에 세종대왕기념사업회 번역본을 바탕으로 CD-ROM을 제작하였다. 현재는 이를 국사편찬위원회 인터넷 홈페이지에서 서비스하고 있다.

본 해제는 태백산사고 소장 『세종장현대왕실록』 지리지를 저본으로 한 국사편찬위원

회 조선왕조실록 홈페이지 제공 web DB를 참고로 하여 작성되었다.

【목차와 구성】

『세종실록지리지』는 「경도한성부(京都漢城府)」, 「구도개성유후사(舊都開城留後司)」, 「경기(京畿)」, 「충청도(忠淸道)」, 「경상도(慶尙道)」, 「전라도(全羅道)」, 「황해도(黃海道)」, 「강원도(江原道)」, 「평안도(平安道)」, 「함길도(咸吉道)」로 나뉘고 그 안에서 다시 부(府), 도호부(都護府), 목(牧), 군(郡), 현(縣)으로 나뉘어 있다. 지역별로 약간의 차이가 있기는 하지만 대체로 해당 행정구역의 연혁, 소속, 사방경계(四方境界), 명산(名山), 대천(大川), 호수(戶數), 인구, 군정(軍丁), 간전(墾田) 등이 기록되어 있다. 이 해제에서는 『세종실록지리지』에 기록된 항목 도총론(道總論)에서는 [궐부(厥賦)], [궐공(厥貢)], [약재(藥材)]와 하위 행정단위에서는 [토의(土宜)], [토공(土貢)], [약재(藥材)], [토산(土産)], [어량(魚梁)]을 대상으로 하였다. 위의 항목에는 면포, 광물, 가죽, 수공업제품 등 다양한 물산(物産)들이 기록되어 있지만 이 글에서는 각 항목에 기재되어 있는 식재료에 해당되는 것만을 대상으로 하였다.

【음식관련내용】

각 항목에서 [궐부(厥賦)], [궐공(厥貢)], [토공(土貢)]은 수취제도와 관련이 있고 [토의(土宜)], [약재(藥材)], [토산(土産)], [어량(魚梁)]은 그 지역에서 생산되는 물산과 관련이 있다. 먼저 [궐부], [궐공], [토공] 사이에 엄밀한 개념적 구분은 어렵다. 『세종실록지리지』에서 [궐부]는 그 지역의 논·밭에 부과된 조세(租稅)인 전부(田賦)를 가리키는 것이다. 식재료 중에서는 미(米), 두(豆), 맥(麥) 등의 곡물류를 중심으로 이루어져 있다. [궐공], [토공]에 기재된 것들이 모두 해당 지역에서 생산되는 것을 기재한 것이라기보다는 해당 지역에 배당된 공물(貢物)을 기재한 것으로 보인다. 기재된 식재료들은 임산물(林産物), 수산물(水産物), 수류(獸類), 가공식품(加工食品) 등이다. [토의], [토산]은 해당 지역에서 생산되는 생산물을 기재했다. [토의]는 [궐부]에 기재된 것과 비슷하게 곡물류가 중심을 이루고 이외에 유밀류나 과실류 등이 있다. 하지만 강원도는 울(栗)과 리(梨)가 [토의]로 각각 24회, 20회 기재되었고 평안도는 울과 리가 30회, 32회 기재되어 있다. 곡류가 아닌 과실류가 [토의]에서 가장 많이 기재되어 있다는 점이 다른 도와 구별되는 점이다. [토산]은 임산물류, 수산물류, 과실류, 수류(獸類) 등이 기재되어 있다. [토산]에서는 수산물류가 가장 많이 등장하고 그 다음으로 임산물류가 많이 기재되어 있다. 그러나 강원도와 같은 경우 수산물이 전혀 기록되지 않은 것으로 보아 그 지방에서 생산된 모든 물종을 망라한 것은 아닌 것으로 보인다. 그리고 [토산] 항목이 빠져 있는 하위 행정단위들도 많다. [약재]의 경우 그 지역에서 생산·재배되는 약재들을 기재해 놓은 항목이다. [어량]의 경우 어량이 설치되어 있는 지역에만 기재되어 있으며 어량이 있다고 하여도 많이 잡히는 어종을 기록하지 않은 경우도 있다.

본 해제에서는 도 단위로 [궐부], [궐공], [토의], [토공], [약재], [토산], [어량]의 항목으로 구분하여 도총론에서만 거론되는 [궐부], [궐공]을 제외한 [토의], [토공], [약재], [토산], [어량]에 기록된 항목들이 등장하는 횟수를 괄호 안에 기록하였다. 그리고 어량의 경우 어량의 수를 기록해 놓지는 않았고 어량에서 많이 잡히는 어종들을 기록해 놓은 것만을 추출하여 횟수를 기록해 놓았다.

1. 경기도

경기도의 토의에는 속(粟)이 36회, 토공에는 지초(芝草)가 28회, 약재에는 연자(蓮子)와 사자족애(獅子足艾)가 6회, 토산에는 산개(山芥)와 신감초(辛甘草)가 7회, 어량에는 토화(土花)가 6회로 가장 많이 기록되어 있다. 다른 지역에 비하여 약재의 종류가 적은 편이다.

<표 1> 『世宗實錄地理志』 「京畿」

항목	내용
부세	稻米(粳米, 白米, 細粳米, 粘粳米, 糙米, 稷米), 豆(大豆, 小豆, 菘豆), 麥(大麥, 小麥, 蕎麥), 芝麻(鄉名眞荳子), 蜂蜜, 黃蠟, 芝麻油(鄉名眞油), 蘇子油(鄉名法油), 末醬, 芥子
공물	木瓜, 榛實, 橡實, 栗, 柿, 棗, 眞茸, 烏足茸, 黃角, 山蔘, 桔梗, 乾豬, 兔醢, 魚醢, 水魚, 民魚, 鹽, 松烟, 松脂
토의	粟(36), 五穀(35), 小豆(34), 蕎麥(29), 菘豆(11), 胡麻(8), 芝麻(8), 唐黍(7), 黍(5), 菽(5), 稻(5), 稷(3), 雜穀(2), 棗(2), 麥
토공	芝草(28), 眞茸(16), 蜂蜜(8), 烏足茸(5), 棗(3), 黃蠟(3), 乾水魚(2), 蓮子(2), 民魚(2), 魚醢(2), 木瓜, 石茸, 柿, 魚蟹, 足茸
약재	蓮子(6), 獅子足艾(6), 當歸(5), 續斷(5), 安息香(5), 白茯苓(3), 茯苓(3), 茯神(3), 黃芩(3), 洛石(2), 石菖浦(2), 五味子(2), 玄胡索(2), 白附子, 白扁豆, 殺男草, 石菖蒲, 吾味子, 禹餘糧, 皂休, 秦芫, 川枳, 黃耆
토산	山芥(7), 辛甘草(7), 松茸(6), 松子(2), 石花, 土花, 石菖浦, 栗, 石茸, 眞茸, 銀口魚, 水魚, 蓮子, 梨, 羣魚, 朱土, 石首魚, 白蝦, 人蔘, 鱖魚, 生蛤, 白魚
어량	土花(6), 民魚(5), 石花(5), 眞魚(4), 大蝦(3), 落地(3), 白蝦(3), 蘇魚(3), 水魚(3), 首魚(3), 黃蛤(3), 鱸魚(2), 沙魚(2), 生蛤(2), 石首魚(2), 中蝦(2), 洪魚(2), 加大魚, 白魚, 紫蝦
출전 : 『世宗實錄地理志』 「京畿」	

2. 충청도

충청도의 토의에는 속(粟)이 39회, 토공에는 조(棗)가 28회, 약재에는 인삼(人蔘)이 23회, 토산에는 신감초(辛甘草)가 10회, 어량에는 사어(沙魚)와 수어(水魚)가 8회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 2> 『世宗實錄地理志』 「忠淸道」

항목	내용
부세	稻米(粳米, 白米, 細粳米, 常粳米, 粘粳米, 糙米, 稷米), 豆(菘豆, 赤小豆, 大豆, 麥, 眞麥, 蕎麥), 芝麻(鄉名眞荳子), 蜂蜜, 黃蠟, 芝麻油(鄉名眞油), 蘇子油, 芥子
공물	乾鹿, 乾獐, 乾豬, 天鵝, 鴨肉, 牛角肋, 鹿醢, 兔醢, 班狍, 紅魚, 大蝦, 乾水魚, 魚沙魚, 黃栗, 菱仁, 芡仁, 榛子, 乾蒲萄, 五味子, 川椒, 胡桃, 梨, 紅柿子, 細毛, 黃角, 靑角, 石茸, 眞茸, 烏足茸, 松烟, 松花
토의	粟(39), 五穀(3), 小豆(26), 蕎麥(25), 菽(19), 黍(16), 稻(14), 稷(12), 梨(10), 麥(8), 芝麻(6), 棗(6), 胡麻(4), 木瓜(3), 菘豆(2), 柿(2), 薏苡(2), 栗, 牟麥, 栢, 篠, 小麥
토공	棗(28), 芝草(27), 蜂蜜(19), 黃蠟(19), 眞茸(18), 石茸(10), 細毛(9), 柿(9), 胡桃(7), 黃角(7), 水魚(6), 鯉魚(5), 沙魚(5), 松子(5), 魚膠(5), 大蝦(4), 梨(4), 木瓜(4), 民魚(4), 烏足茸(3), 川椒(3), 洪魚(3), 乾鯉魚(2), 白魚(2), 白蝦(2), 魚膠(2), 紅大蝦(2), 芡仁, 鹿醢, 菱仁, 班狍, 黍, 松花, 五味子, 雄魚, 雄豬, 榛子, 天鵝, 靑角, 兔醢, 鴨肉, 紅柿子, 紅魚, 黃栗

약재	人蔘(23), 白朮(10), 安息香(10), 自然銅(10), 黃芩(10), 蓮子(7), 茯苓(7), 當歸(6), 防風(6), 茯神(5), 麥門冬(4), 白附子(4), 烏魚骨(4), 天門冬(4), 茅香(3), 木瓜(3), 牡丹皮(3), 白芨(3), 山藥(3), 紫檀香(3), 赤箭(3), 滑石(3), 大戟(2), 大黃(2), 羚羊角(2), 鹿茸(2), 菱仁(2), 白茯苓(2), 栝子仁(2), 石葦(2), 蟾酥(2), 五加皮(2), 五倍子(2), 熊膽(2), 遠志(2), 葳靈仙(2), 何首烏(2), 玄蔘(2), 牽牛子, 葛花, 甘菊花, 乾鯉魚, 芡仁, 牽牛子, 決明子, 京三稜, 薊草, 藁本, 貫衆, 括樓, 槐花, 龜甲, 枸杞子, 瞿麥穗, 葦子, 芎藭, 桔梗, 金銀花, 獺膽, 烏阿鳥油, 獨活, 豆花, 絡石, 藍, 藍漆, 臘狐肝, 狼骨, 狼牙, 蓮房, 蓮葉, 蓮花藥, 蓮花藻, 鹿角, 鹿角膠, 龍膽, 鯉膽, 馬兜零, 蟲蟲, 木通, 木香, 木黑, 薄荷, 班鳩, 半夏, 白斂, 白膠香, 白蠟, 白芷, 白扁豆, 鼈甲, 覆盆子, 萆薢, 射干, 蛇床子, 桑寄生, 商陸, 桑螵蛸, 生地黃, 旋覆花, 蟬脫皮, 細辛, 粟殼, 續斷, 水蛭, 升麻, 柴胡, 阿膠, 惡實, 烏骨, 蜈蚣, 五味子, 莞根, 牛膽, 牛膝, 牛黃, 元蠶蛾, 猬皮, 薏苡仁, 茵陳, 紫子, 紫草, 紫胡, 芍藥, 豬膽, 楮實, 前胡, 棗, 地骨皮, 地榆, 眞瓜蒂, 蒺藜子, 車前子, 蒼朮, 菖蒲, 天南星, 天麻, 川菽, 川椒, 草烏頭, 漆, 澤瀉, 兔頭, 兔絲子, 破古紙, 蒲黃, 蝦蟆, 香薷, 荊芥穗, 虎脛骨, 虎杖根, 紅花, 黃菊, 黃葵子, 黃耆, 黃蓍, 茵香
토산	辛甘草(10), 松茸(8), 落地(4), 石花(4), 木瓜(2), 生蛤(2), 銀口魚(2), 民魚, 白魚, 沙魚, 山芥, 生鮑, 石茸, 柿, 棗, 眞魚, 眞茸, 海衣, 海青, 洪魚
어량	沙魚(8), 水魚(8), 靑魚(6), 洪魚(6), 加火魚(5), 刀魚(5), 民魚(5), 石首魚(5), 錢魚(5), 大蝦(3), 廣魚(2), 亡魚(2), 烏魚(2), 準魚(2), 芒魚, 細尾魚, 蘇魚, 烏賊魚, 中蝦, 眞魚, 紅大蝦, 黃水魚
출전 : 『世宗實錄地理志』 「忠淸道」	

3. 경상도

경상도의 토의에는 도(稻)와 속(粟)이 57회, 토공에는 황랍(黃蠟)이 54회, 약재에는 맥문동(麥門冬)이 23회, 토산에는 은구어(銀口魚)가 7회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 3> 『世宗實錄地理志』 「慶尙道」

항목	내용
부세	稻米(白米, 糙米, 糯米, 粟米), 豆(大豆, 菘豆), 小麥, 芝麻, 香油, 蘇子油, 蜂蜜, 黃蠟
공물	棗, 紅柿子, 乾柿子, 木瓜, 石榴, 梨, 榛子, 松子, 松花, 橘, 胡桃, 梔子, 雀舌茶, 石茸, 乾鹿, 乾猪, 乾獐, 鹿脯, 鹿尾, 大口魚, 文魚, 沙魚, 乾水魚, 白條, 全鮑, 紅蛤, 魚膠, 藿, 海毛, 牛毛, 細毛, 吾海曹, 栗, 眞茸, 藜藁, 芥子, 乾竹筍, 芝草, 槐花
토의	稻(57), 粟(57), 黍(37), 麥(28), 菽(23), 稷(9), 五穀(8), 柿(7), 蕎麥(7), 梨(5), 棗(2), 栗, 木綿, 蒜, 石榴, 小豆, 松茸, 宜山稻, 靑苔
토공	黃蠟(54), 蜂蜜(51), 芝草(31), 胡桃(17), 松茸(15), 石茸(14), 乾蛤(13), 沙魚(13), 藜膏(12), 藿(11), 銀口魚(9), 全鮑(9), 大口魚(8), 梨(8), 松子(8), 棗(8), 石榴(7), 細毛(7), 雀舌茶(6), 海衣(6), 文魚(5), 魚膠(5), 鹿脯(4), 生鮑(4), 牛毛(4), 人蔘(4), 紅蛤(4), 廣魚(3), 柿(3), 乾竹筍(2), 吾海曹(2), 竹筍(2), 靑角(2), 靑魚(2), 乾獐鹿, 藿, 橘, 都音魚, 笠草, 麥門冬, 魴魚, 蜂蜜, 粉藿, 梔子, 沙魚膠, 早藿, 眞茸, 藜葶, 海蔘, 紅柿, 洪魚, 黃魚
약재	麥門冬(23), 白茯苓(16), 當歸(14), 防風(12), 天門冬(12), 人蔘(11), 五味子(7), 牡丹皮(6), 白附子(6), 白芨(5), 黃耆(5), 烏魚骨(4), 熊膽(4), 鹿茸(3), 木賊(3), 山藥(3), 安息香(3), 杜沖(2), 蓮花藥(2), 羚羊角(2), 茅香(2), 栝子仁(2), 茯苓(2), 茯神(2), 山茱萸(2), 續斷(2), 鹽梅(2), 烏梅(2), 何首烏(2), 黃芩(2), 厚朴(2), 筴, 甘菊, 薑, 乾地黃, 芡仁, 牽牛子, 決明子, 京三稜, 鷄冠花, 苦蔘, 貫衆, 槐角, 龜甲, 枸杞子, 瞿麥, 窮芎, 芎藭, 芎藭, 葵子, 皂莢, 皂休, 金銀

	花, 獺膽, 淡竹葉, 大戟, 大麥, 大小薊草, 大黃, 烏阿烏油, 桃仁, 獨走根, 獨活, 冬草, 豆豉, 豆花, 荳心, 蘭茹, 藍漆, 臘兔頭, 臘狐肝, 狼牙, 狼牙子, 藜蘆, 蓮房, 蓮子, 苓陵香, 露蜂房, 鹿角, 鹿角膠(霜), 龍膽, 漏蘆, 栗, 鯉膽, 林下夫人, 馬夔零, 馬鳴退, 馬齒莧, 蔓菁子, 蔓荊子, 蝨蟲, 牡蠣, 木通, 蕪荑, 薄荷, 班狍, 半夏, 白斂, 白梅實, 白鮮皮, 白芷, 白朮豆, 百合, 白花蛇, 鼈甲, 覆盆子, 榧子, 射干, 蛇床子, 蛇脫皮, 麝香, 酸棗仁, 桑寄生, 商陸, 桑白皮, 桑螵蛸, 生地黃, 徐長卿, 石斛, 石葦, 旋覆花, 蟬脫皮, 楔, 細辛, 小柿, 酥油, 水萍, 水泡石, 熟地黃, 升麻, 柿蒂, 深黃, 阿膠, 惡實, 鶯粟, 五加皮, 五倍子, 吳茱萸, 烏茱萸, 牛膽, 牛膝, 牛黃, 郁李仁, 元蠶娥(晚蠶娥), 猬膽, 葳靈仙, 猬皮, 榆白皮, 棗香, 薏苡, 忍冬草, 茵陳, 磁石, 紫蘇, 自然銅, 紫莞, 紫荷蕓, 紫胡, 芍藥, 豬膽, 楮實, 赤白茯苓, 赤茯苓, 赤小豆, 赤箭, 前胡, 薺芎, 枳殼, 地骨皮, 知母, 地榆, 秦艽, 陳陂, 蒺藜子, 菖蒲末, 天南星, 天麻, 天仙子, 川椒, 蛄, 青黛, 青木香, 青皮, 青蒿, 椒目, 草薺, 草烏頭, 蜀隨子, 芫蔚子, 澤蘭, 澤瀉, 兔絲子, 破古紙, 八角, 蒲黃, 葦荳, 鶴蝨, 海東皮, 海藻, 杏仁, 香附子, 香薷, 玄蔘, 玄胡索, 荊芥, 虎脛骨, 胡蘆, 蒿本, 胡葵, 虎杖根, 滑石, 黃蘗皮, 茴香, 黑大豆, 黑朮豆
토산	銀口魚(7), 大口魚(3), 洪魚(2), 文魚(2), 雀舌茶, 生鮑, 沙魚, 牛毛, 細毛, 藿, 柿
어량	-
	출전 : 『世宗實錄地理志』 「慶尙道」

4. 전라도

전라도의 토의에는 오곡(五穀)이 52회, 토공에는 봉밀(蜂蜜)이 33회, 약재에는 맥문동(麥門冬)이 45회, 토산에는 은구어(銀口魚)가 9회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 4> 『世宗實錄地理志』 「全羅道」

항목	내용
부세	粳米, 糙米, 黃豆, 小豆, 菘豆, 小麥, 芝麻, 蘇子
공물	蜂蜜, 黃蠟, 鹿猪兔, 鄉猪, 乾鹿, 乾獐, 乾猪, 丁香, 脯, 鹿尾, 天鵝, 沙魚, 乾水魚, 全鮑, 生鮑, 乾紅蛤, 落地, 石花, 甘蛤, 生蛤, 銀口魚, 紅大蝦, 引鮑, 條鮑, 烏賊魚, 玉頭魚, 昆鮑, 魚膠, 漆, 芥子, 黃栗, 棗, 乾柿子, 紅柿子, 木瓜, 石榴, 梨, 榛實, 芡仁, 柚子, 柑子, 榧子, 乳柑, 洞庭橘, 金橘, 青橘, 山橘, 麥仁, 粉藿, 常藿, 早藿, 海毛, 牛毛, 海角, 黃角, 莓山伊, 海衣, 甘答, 烏海子, 松茸, 石茸, 眞茸, 藜膏, 薑, 蕨, 芝草, 槐花, 榧子, 雀舌茶, 松花, 松烟, 松脂, 乾筍
토의	五穀(52), 栗(7), 石榴(6), 柿(6), 麩麥(3), 稷(3), 山稻(3), 梨(3), 蕎麥(3), 菽(2), 小豆(2), 茶, 橘, 木瓜, 胡桃, 黍
토공	蜂蜜(33), 黃蠟(30), 石榴(24), 棗(24), 石茸(18), 藜膏(16), 柿(16), 榧子(15), 梨(15), 筍(13), 芝草(12), 雀舌茶(12), 班猫(10), 茶(10), 沙魚(8), 全鮑(8), 粉藿(6), 紅大蝦(5), 人蔘(4), 常藿(4), 水魚(3), 五味子(3), 藿(3), 柚子(3), 紅蛤(3), 牛毛(3), 青橘(3), 昆布(3), 魚膠(2), 斑猫(2), 薑(2), 乾筍(2), 木瓜(2), 橘(2), 玳瑁(2), 乳柑(2), 洞庭橘(2), 槌鮑(2), 條鮑(2), 烏賊魚(2), 玉頭魚(2), 柑橘(2), 白斂, 天鵝, 木菓, 鹿茸, 乾水魚, 烏阿烏油, 深黃, 唐楸子, 眞茸, 乾紅蛤, 鬱金葉, 加士里, 柑子, 金橘, 山橘, 引鮑
약재	麥門冬(45), 天門冬(22), 鹿茸(17), 乾薑(12), 鹿角膠(10), 當歸(10), 烏魚骨(10), 人蔘(9), 鹿角霜(9), 白茯苓(8), 烏阿烏油(7), 茯神(7), 前胡(7), 蘭香(7), 白附子(7), 鯉膽(6), 茯苓(6), 蓮子(5), 牡丹皮(5), 瞿麥穗(5), 水泡石(5), 白芷(4), 半夏(4), 蝟皮(4), 遠志(4), 木瓜(4), 白芍藥(4), 防風(4), 香附子(4), 零陵香(4), 青皮(4), 半夏(4), 陳皮(4), 白芷(4), 厚朴(4), 牽牛子(3), 熊膽(3), 鹽梅實(3), 白梅(3), 梅實(3), 羚羊角(3), 草烏頭(3), 深黃(3), 八角(3), 山藥(3), 決

	明子(3), 梔子(3), 海東皮(3), 杜沖(3), 旋覆花(2), 蒴藋(2), 烏梅(2), 生地黃(2), 大黃(2), 盲蟲(2), 蒿本(2), 芎藭(2), 枳殼(2), 五加皮(2), 班貓(2), 白鮮皮(2), 獼膽(2), 蓮花藥(2), 草薺(2), 紫荷渠(2), 芍藥(2), 續斷(2), 五倍子(2), 芋香(2), 白斂(2), 川練子(2), 細辛(2), 石決明(2), 石薺(2), 舶上(2), 金銀花(2), 茶(2), 鷄蘇子(2), 盲蟲(2), 獨活(2), 茴香(2), 蔓荊子(2), 枳實(2), 枳殼(2), 蒴藋(2), 芫蔚子, 牛黃, 蟬脫皮, 天麻, 苦參, 地榆, 薄荷, 黃耆, 益貫草, 胡桃, 郁李仁, 牛膽, 桑螵蛸, 破古紙, 蘆根, 黃蘗皮, 側柏葉, 茯神, 白扁豆, 鼈甲, 菖蘆, 蒼朮, 蒲黃, 枸杞子, 川椒, 淡竹葉, 棠, 種藥, 黑扁豆, 棗, 狸膽, 虎骨, 澤漆, 澤瀉, 兔頭, 乾鯉, 蜈蚣, 鷄頭實, 木通, 紫莞, 藍, 虎杖根, 升麻, 葛花, 天南星, 苧葉, 蜀有子, 竹瀝, 乾木瓜, 杏仁, 梨, 海桐皮, 杜仲, 赤箭子, 鹿角, 昆布, 漏蘆, 松實, 狷皮, 兔絲子, 漆, 大戟, 茵陳, 松子仁, 惡實, 香薷, 梅, 紫草, 牛膝, 葳靈仙, 躑躅花, 桃仁, 伏苓, 貫衆, 鬱金, 蒼耳, 芭蕉, 皂角刺, 黃蠟, 赤前子, 白芨, 五味子, 紫莞根, 桔梗, 菖蒲, 紫荷渠, 薺芎, 大小薊草, 蓑荷, 石榴皮, 楮實, 地骨皮, 皂莢, 蚤休, 皂休, 皂莢, 酸醬, 玄參, 藿香, 水萍, 續隨子, 竹茹, 白頭翁, 馬兜苓, 徐長卿, 括婁, 商陸, 甘菊花, 稀簽, 紫胡, 蟾蜍, 雀舌茶, 京三稜, 馬蘭花, 蝨蟲, 葶藶子, 薑, 鹽, 龜甲, 射干, 忍冬草, 茜草根, 芫蔚子, 鹽梅, 蓮房, 黑扁豆, 葳靈仙, 自然銅, 柴胡, 白扁豆, 黃菊
토산	銀口魚(9), 松茸(5), 石首魚(4), 甘筍(3), 橘(2), 落地, 鹿, 麋, 石花, 深黃, 節魚, 青魚, 菓膏
어량	-
출전 : 『世宗實錄地理志』 「全羅道」	

5. 황해도

황해도의 토의에는 소두(小豆)와 교맥(蕎麥)이 24회, 토공에는 지초(芝草)가 22회, 약재에는 백부자(白附子)가 17회, 토산에는絡締(絡締)와 죽합(竹蛤)이 2회, 어량에는 청어(靑魚)가 4회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 5> 『世宗實錄地理志』 「黃海道」

항목	내용
부세	稻米(粳米, 中米, 糙米, 粟米, 糯米), 豆(大豆, 小豆, 菘豆), 麥(大麥, 小麥, 蕎麥), 芝麻, 香油, 蘇子油, 蜂蜜, 黃蠟, 末醬
공물	芥子, 栗, 榛實, 橡實, 梨, 棗, 松子, 五味子, 五倍子, 獼猴, 桃, 菱仁, 芡仁, 眞茸, 石茸, 烏足耳, 青角, 黃角, 吾海子, 乾鹿, 乾獐, 乾猪, 兔醢, 雁, 醢, 紫蝦醢, 魚醢, 民魚, 沙魚, 水魚, 魚油, 魚膠, 天鵝, 鹿角肋, 芝草, 青苔, 漆, 丁粉, 蒿草, ...
토의	小豆(24), 蕎麥(24), 粟(20), 五穀(15), 唐黍(12), 菽(9), 麥(9), 稷(8), 黍(7), 胡麻(7), 菘豆(5), 稻(2), 晚稻, 山稻, 唐麥, 柿, 棗, 梨, 松子
토공	芝草(22), 眞茸(18), 石茸(11), 五味子(7), 蜂蜜(7), 黃蠟(6), 獐(6), 鹿(6), 魚膠(4), 黃角(3), 魚油(3), 乾水魚(3), 天鵝(2), 棗(2), 水魚(2), 沙魚(2), 桃(2), 胡麻, 青角, 稷, 主梨, 紫蝦醢, 人蔘, 鷹鹽, 吾味子, 野葱, 雁醢, 菽, 首魚, 松子, 小豆, 黍, 獼猴, 獼猴, 麥, 菘豆, 唐黍, 蕎麥
약재	白附子(17), 皂休(8), 當歸(7), 續斷(6), 遠志(6), 黃芩(6), 烏阿烏油(5), 芎藭(4), 茯苓(4), 徐長卿(4), 酥油(4), 安息香(4), 何首烏(4), 蓮子(3), 羚羊角(3), 牡丹皮(3), 木賊(3), 防風(3), 茯神(3), 人蔘(3), 海藻(3), 皂莢(2), 麥門冬(2), 蕪荑(2), 白芨(2), 栝子仁(2), 白朮(2), 酸棗仁(2), 野葱(2), 五加皮(2), 五味子(2), 狷膽(2), 葳靈仙(2), 棗(2), 秦艽(2), 葛根, 葛花, 甘菊, 牽牛子, 決明子, 京三稜, 鷄冠花, 雞蘇, 苦參, 貫衆, 括婁, 槐實, 龜甲, 瞿麥, 九葉, 葵子, 苦梗, 獼膽, 大戟, 大小薊草, 大黃, 烏阿烏油, 桃仁, 桃梟, 獨活, 羅麻律草, 絡石, 蘭茹, 蘭蒿, 藍, 臘兔, 臘狐肝, 藜蘆, 蘆根, 露蜂房, 鹿角, 龍膽, 漏蘆, 栗, 鯉魚膽, 馬兜苓, 馬蘭, 麻子, 馬齒莧, 盲蟲, 牡蠣, 木通, 薄荷, 班鳩, 班貓,

	半夏, 白頭翁, 白斂, 白鮮皮, 百節, 白芷, 白扁豆, 百合, 白朮, 藜蘆, 鼈甲, 萆薢, 萆麻子, 射干, 蛇床子, 蛇脫皮, 山藥, 三枝, 三枝九葉, 桑寄生, 商陸, 桑白皮, 桑螵蛸, 生菴, 生地黃, 石膏, 石斛, 蜥蜴, 蟬脫皮, 楔, 蟾酥, 細辛, 蘇狼牙, 水萍, 升麻, 柴胡, 神麴, 阿膠, 牙子, 惡實, 艾葉, 鶯粟, 野生景, 羊蹄, 王不留行, 牛膽, 牛膝, 牛黃, 郁李仁, 熊膽, 狷皮, 榆白皮, 榆實, 薏苡, 忍冬, 茵陳, 紫蘇, 自然銅, 紫莞, 紫荷渠, 芍藥, 豬膽, 赤素葉, 赤箭, 前胡, 葶歷, 烏阿島油, 蚤休, 枳殼, 知母, 地榆, 眞瓜蒂, 蒺藜子, 車前子, 蒼朮, 菖蒲末, 躑躅, 天南星, 天麻, 天酸醬, 天仙子, 川椒, 茜草根, 蛄, 青木香, 菁蒿, 草烏頭, 茺蔚子, 側柏葉, 漆, 澤瀉, 澤漆, 兔絲子, 通草, 篇蓄, 蒲黃, 楓膏, 蝦蟆, 鶴蝮, 亢蠶蛾, 薤子, 杏仁, 香薷, 玄蔘, 荊芥, 蒿本, 虎杖根, 黃檗皮, 黃耆, 茴香, 稀簽
토산	絡締(2), 竹蛤(2), 絲薑, 石首魚, 銀口魚, 丁粉
어량	靑魚(4), 蟹, 紫蝦, 古道魚, 沙魚
출전 : 『世宗實錄地理志』 「黃海道」	

6. 강원도

강원도의 토의에는 울(栗)이 24회, 토공에는 봉밀(蜂蜜)과 황랍(黃蠟)이 24회, 약재에는 당귀(當歸)가 25회, 토산에는 산개(山芥)와 송이(松茸)가 각각 1회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 6> 『世宗實錄地理志』 「江原道」

항목	내용
부세	稻米, 粟米, 黃豆, 菘豆, 赤小豆, 末醬, 眞麥, 蕎麥, 米, 芝麻, 芝麻油, 蘇子油
공물	蜂蜜, 黃蠟, 松子, 榛子, 柿子, 五倍子, 芥子, 木瓜, 胡桃, 梨, 大棗, 川椒, 栗, 芝草, 紅花, 松花, 槐花, 石茸, 眞茸, 全漆, 每漆, 鹿脯, 乾猪, 文魚, 大口魚, 年魚, 沙魚, 水魚, 魚油, 全鮑, 紅蛤鮑, 甲牛鮑, 斑猫, 葡萄, 獼猴萄, 兔醢, 生鹿, 兔, 家猪, 藿
토의	栗(24), 梨(20), 五穀(14), 豆(10), 粟(10), 稷(10), 麥(9), 黍(8), 柿(7), 木瓜(2), 棗(2), 蕎麥, 栢, 石榴
토공	蜂蜜(24), 黃蠟(24), 五倍子(22), 石茸(21), 芝草(18), 眞茸(17), 松子(15), 鹿脯(14), 大口魚(9), 文魚(9), 水魚(9), 全鮑(9), 紅蛤(9), 胡桃(8), 沙魚(7), 藿(5), 年魚(5), 川椒(5), 常藿(4), 五味子(2), 兔(2), 鹿角, 松茸, 吾倍子(1), 前胡(1)
약재	當歸(25), 白朮(23), 五味子(23), 人蔘(23), 前胡(22), 白膠香(21), 茯苓(21), 藜蘆(16), 白花蛇(11), 牽牛子(10), 安息香(8), 芍藥(7), 熊膽(6), 獮油(5), 羚羊角(5), 京三稜(4), 鹿角膠(4), 牡丹皮(4), 芍藥(4), 昆布(3), 木賊(3), 茯神(3), 烏魚骨(3), 空青(2), 藍(2), 臘兔頭(2), 蓮子(2), 防風(2), 栢子仁(2), 石決明(2), 石膏(2), 酥油(2), 水泡石(2), 臘豚臍(2), 狷皮(2), 磁石(2), 漆(2), 葛根, 苜蓿, 乾漆, 決明子, 苦蔘, 貫衆, 括蔘, 枸杞子, 拳白, 吉梗, 金銀花, 膽, 大戟, 大黃, 桃仁, 獨活, 藜蘆, 獮兔頭, 露蜂房, 鹿角, 鹿角霜, 漏草, 馬兜鈴, 馬鳴退, 麻子, 瘋蟲, 牡丹皮, 茅香, 木通, 薄荷, 半夏, 方己, 白斂, 白茯苓, 白石英, 白鮮皮, 栢葉, 白芍藥, 白芷, 白朮, 栢胎木, 白篇豆, 白合, 藜蘆, 覆盆子, 射干, 蛇床子, 山藥, 酸醬, 桑寄生, 商陸, 桑白皮, 生地黃, 徐長卿, 石韋, 石菖蒲, 蜥蜴, 旋覆花, 蟬脫, 蟾酥, 細辛, 續繼, 粟楔, 水蛭, 升麻, 阿膠, 惡實, 鸚粟殼, 牛膽, 牛膝, 牛黃, 郁李仁, 葳靈仙, 忍冬草, 紫蘇, 紫荷渠, 紫胡, 豬膽, 楮葉, 赤茯苓, 赤石, 赤芍藥, 赤箭, 葶歷子, 枳殼, 地骨皮, 地榆, 車前子, 蒼朮, 菖蒲, 天南星, 天麻, 川椒, 草烏頭, 澤蘭, 何首烏, 海藻, 杏仁, 玄蔘, 荊芥, 虎脛骨, 虎骨, 蒿本, 虎杖根, 黃菊, 黃葵子, 黃耆, 黑豆
토산	山芥, 松茸

어량	-
출전 : 『世宗實錄地理志』 「江原道」	

7. 평안도

평안도의 토의에는 이(梨)가 32회, 토공에는 지초(芝草)가 32회, 약재에는 백부자(白附子)가 27회, 토산에는 송자(松子)가 2회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 7> 『世宗實錄地理志』 「平安道」

항목	내용
부세	稻米(糙米, 稷米, 粟米, 黍米), 豆(大豆), 麥(小麥), 芝麻
공물	乾鹿, 乾獐, 乾猪, 丁香脯, 水魚, 民魚, 沙魚, 石首魚, 加火魚, 準魚, 廣魚, 烏賊魚, 大蝦, 石花, 黃毛, 羚羊角, 猪膽, 狷膽, 芝麻油, 蘇子油, 石蜜, 蜂蜜, 黃蠟, 芝草, 五味子, 榛實, 松子, 眞茸, 石茸, 烏足茸
토의	梨(32), 栗(30), 五穀(23), 稷(11), 黍(10), 菽(9), 田穀(8), 麥(7), 粟(5), 唐黍(2), 松子(2), 雜穀(2), 棗(2), 蕎麥, 大小豆, 稻, 麩麥, 木麥
토공	芝草(32), 蜂蜜(24), 五味子(11), 黃蠟(11), 松子(8), 眞茸(8), 石茸(7), 民魚(5), 水魚(3), 人蔘(3), 沙魚(2), 魚膠(2), 烏賊魚
약재	白附子(27), 人蔘(19), 當歸(14), 麝香(9), 安息香(8), 五味子(8), 甘草(5), 芍藥(5), 龍膽(5), 茯苓(5), 芍藥(4), 防風(4), 百合(4), 遠志(4), 前胡(4), 白芨(3), 白斂(3), 白芷(3), 五倍子(3), 玄胡索(3), 半夏(2), 白鮮皮(2), 沙蔘(2), 續斷(2), 熊膽(2), 薺芎(2), 何首烏(2), 黃芩(2), 黃耆(2)
토산	松子(2), 廣魚, 大蝦, 烏阿鳥油, 民魚, 蜂蜜, 沙魚, 石首魚, 石花, 細鱗魚, 蘇魚, 松茸, 烏賊魚, 人蔘, 準魚, 洪魚
어량	-
출전 : 『世宗實錄地理志』 「平安道」	

8. 함길도

함길도의 토의에는 직(稷)이 12회, 토공에는 지초(芝草)가 10회, 약재에는 방풍(防風)이 15회, 토산에는 연어(年魚)가 17회로 가장 많이 기록되어 있다.

<표 8> 『世宗實錄地理志』 「咸吉道」

항목	내용
부세	稻米(糙米), 黃豆, 麥, 大麥, 小麥, 粟米
공물	酥油, 黃蠟, 乾猪, 大口魚, 年魚, 古道魚, 全鮑, 藿, 多絲尔, 昆布, 海帶, 綠礮, 芝草
토의	稷(12), 粟(11), 五穀(10), 菽(7), 蕎麥(6), 黍(7), 稻(4), 鬼麥(2), 小豆(2), 黃豆(2), 牟麥(2), 梨, 林檎, 麥, 牟菽
토공	芝草(10), 黃蠟(6), 酥油(4)
약재	防風(15), 人蔘(14), 麝香(10), 安息香(10), 當歸(9), 大戟(9), 牡丹皮(9), 白芨(9), 熊膽(9), 五味子(8), 白附子(7), 茯苓(6), 蚤休(6), 草烏頭(6), 葛根(5), 大黃(5), 木賊(5), 五加皮(5), 芍藥(5), 桔梗(4), 白芷(4), 細辛(4), 地榆(4), 蘭茹(3), 藍漆(3), 藜蘆(3), 蓮子(3), 白朮(3), 射干(3), 牛黃(3), 榆皮(3), 前胡(3), 菖蒲(3), 澤漆(3), 苦蔘(2), 鹿茸(2), 防己(2), 白頭翁(2), 白鮮皮(2), 續斷(2), 柴胡(2), 惡實(2), 五倍子(2), 紫莞(2), 赤箭(2), 秦艽(2), 車前子(2), 蒼朮(2), 天南星(2), 虎脛骨(2), 葛花, 甘菊, 京三稜, 貫衆, 括樓, 芍藥, 苦梗, 淡竹葉, 獨活, 蘭茹, 蘆根, 露蜂房, 龍膽, 龍膽, 漏蘆, 葎草, 馬藷, 馬藷花, 麻花, 免絲

	子, 牡蠣, 半夏, 白斂, 白蘚皮, 栝子仁, 百合, 槲皮, 蘘皮, 覆盆子, 山蔘, 山藥, 商陸, 桑白皮, 徐長卿, 松脂, 水萍, 羊蹄, 牛膝, 郁李仁, 葳靈仙, 茵陳, 葶藶子, 地骨皮, 秦芫, 榛皮, 蒼茸, 躑躅, 天麻, 茜草, 天花粉, 椒實, 澤瀉, 土瓜, 兔絲子, 扁蓄, 蒲黃, 杏仁, 玄蔘, 玄胡索, 蒿本, 黃耆, 黃蘗皮, 荒蔚子, 茵陳, 稀簽
토산	年魚(17), 大口魚(14), 古道魚(10), 松魚(9), 多絲尔(8), 藿(6), 魴魚(6), 黃魚(6), 昆布(5), 全鮑(5), 石花(4), 八梢魚(3), 瓜魚(2), 文魚(2), 石茸(2), 海蛤(2), 行魚(2), 紅蛤(2), 鹿, 綠礮, 鹿脯, 蜂蜜, 沙魚, 山猪, 生鮑, 細毛, 愁伊只魚, 僧魚, 餘項魚, 牛毛, 熊, 銀魚, 人蔘, 紫蟹, 獐, 獐鹿, 全鮑藿, 眞茸, 青魚, 八稍魚, 海帶
어량	-
출전 : 『世宗實錄地理志』 「咸吉道」	

【참고문헌】

『국역 세종장헌대왕실록』, 세종대왕기념사업회, 1980.

『국역 세종장헌대왕실록』, CD-ROM, 서울시스템, 2003.

조선왕조실록 WEB DB

金東洙, 「『世宗實錄』地理志의 연구_특히 物産·戶口·軍丁·墾田·姓氏項을 중심으로」, 서강대학교 대학원 박사학위논문, 1991.

배재수, 『조선시대 국용임산물 : 전국지리지의 임산물을 중심으로』, 국립산림과학원, 2004.

이기봉, 「朝鮮時代 全國地理志의 生産物 項目에 대한 檢討」, 『문화 역사 지리』 제15호 No.3, 2003.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-2-002 新增東國輿地勝覽

【정의】

-기본정의: 1530년(중종 25)에 이행(李荇), 윤은보(尹殷輔), 신공제(申公濟), 홍언필(洪彦弼), 이사균(李思鈞) 등에게 『동국여지승람(東國輿地勝覽)』을 증수하도록 편찬한 서적이다.

-음식관련정의: 각 도, 목, 군현별로 물산이 기재되어 있다.

【저자】

세종의 명에 따라 맹사성(孟思誠) 등이 1432년(세종 14) 『신찬팔도지리지(新撰八道地理志)』를 편찬하였다. 그 후 양성지(梁誠之), 노사신(盧思愼), 강희맹(姜希孟), 서거정(徐居正) 등이 성종의 명으로 당시 명(明)의 지지(地誌)인 『대명일통지(大明一統志)』의 체제를 본뜨고 『신찬팔도지리지』를 대본으로 하여 1481년(성종 12)에 편찬한 것이 『동국여지승람』 50권이다. 이를 1486년에 다시 증산(增刪)한 『동국여지승람』 35권을 간행하고, 1499년(연산군 5)에 개수하였다. 1530년(중종 25)에 이행, 홍언필 등이 『동국여지승람』을 신증(新增)하고 속편 5권을 합쳐 55권으로 완성한 것이 『신증동국여지승람』이다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 新增東國輿地勝覽 / 李荇(朝鮮) 等 受命編
판사항 : 木板本
발행사항 : [刊寫地未詳] : [刊寫者未詳], [光海君3年(1611)]
형태사항 : 55卷 25冊 : 地圖. 四周雙邊, 半葉匡郭:26.2×16.8cm, 有界, 8行 16字 註雙行, 上下內向三葉(二葉混入)花紋魚尾 ; 36.7×22.1cm
주기사항 : 內賜記: 萬曆三十九年八月日 內賜輿地勝覽一件 太白山上(墨書)
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎貴 1932-v.1-25)

금속활자본(癸丑字)으로는 한국학중앙연구원 도서관, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 충남대학교 도서관, 성암고서박물관 자료실 소장본 등이 있다. 목판본으로는 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각한국학연구원, 한국학중앙연구원 도서관, 고려대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 율곡기념도서관, 전북대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 성암고서박물관자료실, 미국 UC버클리대학교 도서관(UC Berkeley Library) 소장본 등이 있다. 신연활자본으로는 고려대학교 도서관, 성균관대학교 존경각, 계명대학교 동산도서관 소장본 등이 있다.

1906년에는 일본인 연상정조(淵上貞助)가, 1912년에는 조선고서간행회에서 신연활자로 간행한 적 있다. 1960년대에는 서울대학교 규장각 한국학연구원 소장본을 대본으로 한 영인본이 동국문화사에서, 1985년에는 명문당에서 간행되었다. 1970년에 민족문화추진회(현 한국고전번역원)에서 서울대학교 규장각 한국학연구원 소장본을 대본으로 한 번역본이 간행되었다. 본 해제 역시 서울대학교 규장각 한국학연구원 소장본을 대본으로 하고 민족문화추진회 번역본을 참고하였다.

【목차와 구성】

권수(卷首)에는 이행의 진전문(進箋文)·서문·교수관원직명과 『동국여지승람』에 실려 있던 노사신(盧思愼)의 진전문, 서거정(徐居正)의 서문 및 교수관직명·찬수관직명·목록이 실려 있다. 권말(卷末)에는 홍언필·임사홍·김종직의 발문 등이 실려 있어 간행 과정을 알 수 있다. 각 권별 내용은 다음의 표와 같다.

卷次	내용
권1·2	경도(京都)
권3	한성부
권4·5	개성부
권6~13	경기도
권14~20	충청도
권21~32	경상도
권33~40	전라도
권41~43	황해도
권44~47	강원도
권48~50	함경도
권51~55	평안도

각 권마다 여러 개의 군현이 수록되어 있으나, 경기도의 광주목과 여주목, 경상도의 경주부, 평안도의 평양부 등 큰 읍은 1개 행정구역만 수록되었다. 경도 앞에 팔도총도(八道總圖)가 실려 있으며, 각 도 첫머리에 도별 지도가 삽입되어 있다.

내용은 각 도의 연혁과 총론·관원을 적은 후, 목·부·군·현의 연혁, 관원·군명·성씨·풍속·형승·산천·토산성곽·관방(關防)·봉수·누정·학교·역원·교량위치·불우·사묘·능묘·고적·명환(名宦)·인물·시인의 제영(題詠) 등의 순서로 기재되어 있으며 『동국여지승람』 이후에 증보된 것은 ‘신증(新增)’이라는 조목 아래 기록되어 있다. 인물 속에는 효자·열녀가 포함되어 있다. 군현에 따라 다소 차이는 있으나, 특히 강조된 내용은 연혁·성씨·산천·역원·고적·인물 등이다. 세종 때의 지리지가 지녔던 장점인 토지의 면적·조세·인구 등 경제·군사·행정적인 측면은 약화되고, 인물·예속·시문 등이 강화되었다.

【음식관련내용】

다음은 『신증동국여지승람』 경기도, 충청도, 경상도에 나타난 토산물을 표로 정리한 것이다. 신증의 토산은 따로 기록하였다.

1. 『신증동국여지승람』 경기도

<표 1> 『新增東國輿地勝覽』 「京畿道」

지역	토산	토산(新增)
광주목(廣州牧)	銀口魚, 訥魚, 錦鱗魚, 蟹	-
여주목(驪州牧)	錦鱗魚, 訥魚	-
양근군(陽根郡)	錦鱗魚, 訥魚, 山芥, 松蕈, 白花蛇, 辛甘菜, 五味子	-
지평현(砥平縣)	松蕈, 辛甘菜, 山芥, 五味子	-
음죽현(陰竹縣)	蕈	-
수원도호부	鹽, 蘇魚, 兵魚, 洪魚, 石首魚, 黃石首魚,	-

(水原都護府)	鱸魚, 民魚, 白魚, 秀魚, 眞魚, 烏賊魚, 好獨魚, 蛤, 黃蛤, 竹蛤, 土花, 石花, 絡締, 海臙, 大蝦, 中蝦, 紫蝦, 蟹, 青蟹, 魚鰾	
부평도호부 (富平都護府)	塩, 石首魚, 土花, 石花, 魚鰾, 絡締, 竹蛤, 小螺, 青蟹, 蟹, 紫蝦, 中蝦	-
남양도호부 (南陽都護府)	塩, 柿, 蘇魚, 秀魚, 錢魚, 眞魚, 石首魚, 黃石首魚, 好獨魚, 民魚, 鱸魚, 洪魚, 白魚, 銀口魚, 烏賊魚, 絡締, 蛤, 黃蛤, 土花, 石花, 小螺, 海臙, 大蝦, 中蝦, 白蝦, 紫蝦, 蟹, 青蟹, 魚鰾, 竹蛤	-
인천도호부 (仁川都護府)	塩, 鱸魚, 洪魚, 廣魚, 蘇魚, 石首魚, 黃石首魚, 好獨魚, 民魚, 鯊魚, 鯽魚, 錢魚, 魷魚, 秀魚, 眞魚, 兵魚, 烏賊魚, 絡締, 蛤, 黃蛤, 竹蛤, 海臙, 土花, 石花, 小螺, 蟹, 青蟹, 大蝦, 中蝦, 白蝦, 紫蝦, 魚鰾, 獅子足艾	-
안산군(安山郡)	塩, 蘇魚, 秀魚, 石首魚, 黃石首魚, 白魚, 銀口魚, 兵魚, 鱸魚, 洪魚, 眞魚, 民魚, 錢魚, 好獨魚, 烏賊魚, 絡締, 海臙, 蛤, 黃蛤, 竹蛤, 石花, 土花, 小螺, 蟹, 青蟹, 大蝦, 中蝦, 白蝦, 紫蝦, 魚鰾, 獅子足艾	-
안성군(安城郡)	安息香, 地黃	-
진위현(振威縣)	鯽魚, 蟹, 地黃	-
양천현(陽川縣)	白魚, 葦魚, 綿魚, 鯽魚, 秀魚, 蟹	-
용인현(龍仁縣)	地黃	-
김포현(金浦縣)	秀魚, 葦魚, 鱖魚, 石花, 土花, 蟹, 青蟹, 魚鰾, 白魚	-
금천현(衿川縣)	鯽魚, 蟹	-
양성현(陽城縣)	葦魚, 地黃	-
통진현(通津縣)	土花, 秀魚, 絡締, 眞魚, 蘇魚, 石花, 黃魚, 鯽魚, 葦魚, 鱸魚, 烏賊魚, 石首魚, 好獨魚, 塩, 蟹, 青蟹, 中蝦, 白蝦, 紫蝦	-
양주목(楊州牧)	海松子, 松蕈, 銀口魚	-
파주목(坡州牧)	銀口魚, 蟹, 葦魚, 秀魚, 石菖蒲	-
고양군(高陽郡)	葦魚, 蟹, 銀口魚	-
영평현(永平縣)	安息香, 松蕈, 石蕈, 人參, 五味子, 山芥, 辛甘菜, 蜂蜜	-
포천현(抱川縣)	蜂蜜, 山芥, 辛甘菜, 松蕈	-
적성현(積城縣)	蜂蜜, 訥魚, 錦鱗魚, 蟹, 白花蛇	-
교하현(交河縣)	秀魚, 葦魚, 鯽魚, 蟹	-
가평현(加平縣)	松蕈, 海松子, 山芥	-
장단도호부 (長湍都護府)	松蕈, 葦魚, 訥魚, 錦鱗魚, 秀魚, 銀口魚, 蟹, 石菖蒲	-
강화도호부 (江華都護府)	洪魚, 白蝦, 蛤, 土花, 石花, 絡締, 小螺, 魚鰾, 秀魚, 中蝦, 竹蛤, 海臙, 黃石首魚, 蟹, 青蟹, 川椒, 柿, 獅子足艾, 塩	-
풍덕군(豐德郡)	石首魚, 秀魚, 鱸魚, 鯽魚, 絡締, 石花, 土花, 蛤, 蟹, 白蝦, 塩	-
삭녕군(朔寧郡)	五味子, 蜂蜜, 訥魚, 錦鱗魚, 蔥	-

마전군(麻田郡)	訥魚, 錦鱗魚, 蟹	-
연천현(漣川縣)	五味子, 紫草	蓴菜, 錦鱗魚, 訥魚
교동현(喬桐縣)	石首魚, 秀魚, 石花, 土花, 蛤, 絡締, 白蝦, 青蟹, 魚鰾, 塩	-

출전 : 『新增東國輿地勝覽』 「京畿道」

2. 『신증동국여지승람』 충청도

<표 2> 『新增東國輿地勝覽』 「忠清道」

지역	토산	토산(新增)
충주목(忠州牧)	海松子, 松蕈, 蜂蜜, 紫草, 棗, 人參, 麝香, 安息香, 錦鱗魚, 石蕈	-
청풍군(淸風郡)	松蕈, 棗, 蜂蜜, 紫草, 石蕈, 人參, 茯苓, 白花蛇, 羚羊, 石鍾乳	-
단양군(丹陽郡)	棗, 松蕈, 海松子, 紫草, 蜂蜜, 石蕈, 茯苓, 安息香, 白花蛇, 五味子, 黃楊, 訥魚, 人參, 辛甘菜	-
괴산군(槐山郡)	紫草, 人參, 蜂蜜, 安息香, 茯苓, 白花蛇, 訥魚	-
연풍현(延豐縣)	松蕈, 石蕈, 辛甘菜, 海松子, 蜂蜜	-
음성군(陰城郡)	棗	-
영춘현(永春縣)	棗, 石蕈, 海松子, 人參, 蜂蜜, 紫草, 黃楊, 茯苓, 安息香	-
제천현(堤川縣)	蓴, 棗, 蜂蜜, 松蕈, 紫草, 白花蛇, 安息香, 茯苓, 辛甘菜	-
청주목(淸州牧)	蜂蜜, 松蕈, 石蕈, 紫草, 人參, 茯苓, 安息香, 地黃, 白花蛇	-
천안군(天安郡)	秀魚, 石首魚, 地黃, 白花蛇, 眞魚, 蟹	-
옥천군(沃川郡)	紫草, 人參, 麝香, 蜂蜜, 安息香, 地黃, 茯苓	-
문의현(文義縣)	蜂蜜, 紫草, 茯苓, 安息香, 白花蛇, 訥魚	-
직산현(稷山縣)	蘇魚, 秀魚, 葦魚, 眞魚, 安息香, 白花蛇	黃石首魚, 鯽魚
목천현(木川縣)	蜂蜜, 棗, 紫草, 安息香	-
회인현(懷仁縣)	蜂蜜, 海松子, 紫草, 茯苓, 地黃, 安息香	-
청안현(淸安縣)	蜂蜜, 紫草, 人參, 地黃, 茯苓	-
진천현(鎭川縣)	蜂蜜, 紫草, 人參, 麝香, 羚羊, 白花蛇	-
보은현(報恩縣)	松蕈, 蜂蜜, 海松子, 羚羊, 安息香, 地黃, 熊膽, 石蕈	-
영동현(永同縣)	松蕈, 紫草, 海松子, 人參, 五味子, 蜂蜜	-
황간현(黃澗縣)	松蕈, 人參, 茯苓, 白花蛇, 蜂蜜, 石蕈, 安息香, 辛甘菜, 木賊	-
청산현(靑山縣)	海松子, 紫草, 蜂蜜, 人參, 茯苓, 安息香	-
공주목(公州牧)	海松子, 訥魚, 蟹	-
임천현(林川縣)	白魚, 葦魚, 魚鰾, 石首魚, 青魚, 蟹, 蝦, 白花蛇, 安息香	-
한산군(韓山郡)	白魚, 洪魚, 鯊魚, 柿, 白花蛇, 石首魚, 秀魚, 葦魚, 鱸魚	-
전의현(全義縣)	紫草, 茯苓, 安息香	-
정산현(定山縣)	蜂蜜, 茯苓, 地黃, 白花蛇	-
은진현(恩津縣)	銀口魚, 地黃, 安息香, 白花蛇, 白魚, 葦魚, 秀魚, 鯽魚, 蟹	柿
회덕현(懷德縣)	紫草, 訥魚, 地黃, 茯苓, 安息香	-

진령현(鎭峇縣)	蜂蜜, 茯苓, 安息香	-
연산현(連山縣)	銀口魚, 蜂蜜, 蟹, 地黃	-
이산현(尼山縣)	蟹, 鯽魚	-
부여현(扶餘縣)	葦魚, (雨+田+皿)魚, 石首魚, 秀魚, 白魚, 茯苓, 鯽魚	-
석성현(石城縣)	葦魚, 石首魚, 白魚, 蟹, 秀魚, 鯽魚, 地黃, 安息香	-
연기현(燕岐縣)	蟹	-
홍주목(洪州牧)	靑魚, 廣魚, 鯊魚, 洪魚, 烏賊魚, 鰻, 絡締, 蛤, 石花, 土花, 大蝦, 中蝦, 紫蝦, 黃小魚, 錢魚, 麻魚, 石首魚, 秀魚, 海衣, 黃角, 靑角, 白魚, 眞魚, 蘇魚, 鱸魚, 蟹	-
서천군(舒川郡)	柿, 蛤, 石花, 洪魚, 鯊魚, 秀魚, 烏賊魚, 刀魚, 魚鰾, 石首魚, 葦魚, 錢魚, 民魚, 眞魚, 麻魚, 鱸魚, 靑魚, 鰻, 紅蛤, 土花, 海衣, 絡締, 黃角, 安息香, 大蝦	-
서산군(瑞山郡)	石花, 靑魚, 秀魚, 銀口魚, 鱸魚, 烏賊魚, 鰻, 石首魚, 魚鰾, 鯊魚, 大蝦, 紫蝦, 蛤, 絡締, 麻魚, 錢魚, 海參, 江瑤柱, 白花蛇, 眞魚, 鯽魚, 蟹, 塩	-
태안군(泰安郡)	海衣, 黃角, 細毛, 錢魚, 鰻, 秀魚, 鱸魚, 責魚, 刀魚, 鯊魚, 石首魚, 魚鰾, 烏賊魚, 石花, 蝦, 蛤, 竹蛤, 麻魚, 海參, 小螺, 江瑤柱	-
면천군(沔川郡)	紫草, 秀魚, 白魚, 石花, 石首魚, 銀口魚, 烏賊魚, 鰻, 蛤, 蝦, 魚鰾, 海衣, 鱸魚, 民魚, 眞魚, 鯽魚, 魚, 錢魚, 蟹	-
온양군(溫陽郡)	棗, 柿, 茯苓	-
평택현(平澤縣)	鯽魚, 秀魚, 地黃	-
홍산현(鴻山縣)	茯苓, 安息香, 蟹	-
덕산현(德山縣)	紫草, 鯽魚, 秀魚, 白魚, 白花蛇	-
청양현(靑陽縣)	紫草蟹, 海松子, 地黃, 安息香	-
대흥현(大興縣)	鯽魚, 蟹, 地黃	-
비인현(庇仁縣)	石首魚, 秀魚, 鰻, 靑魚, 洪魚, 鯊魚, 烏賊魚, 麻魚, 錢魚, 蛤, 民魚, 鱸魚, 絡締, 江瑤柱, 細毛, 海衣, 白花蛇	-
남포현(藍浦縣)	銀口魚, 紅蛤, 靑魚, 鯊魚, 秀魚, 洪魚, 石首魚, 鰻, 魚鰾, 海衣, 烏賊魚, 錢魚, 麻魚, 民魚, 鱸魚, 蛤, 江瑤柱, 細毛, 白花蛇	-
결성현(結城縣)	地黃, 銀口魚, 靑魚, 錢魚, 麻魚, 江瑤柱, 絡締, 蟹, 民魚, 石首魚, 秀魚, 鯊魚, 烏賊魚, 鱸魚, 魚鰾, 石花, 海衣, 鰻, 黃角	-
보령현(保寧縣)	紫草, 鯊魚, 洪魚, 靑魚, 石花, 石首魚, 麻魚, 錢魚, 眞魚, 秀魚, 銀口魚, 江瑤柱, 民魚, 鱸魚, 烏賊魚, 鰻, 蛤, 絡締, 細毛, 海衣, 安息香	-
아산현(牙山縣)	黃小魚, 細尾魚, 石首魚, 葦魚, 白魚, 蝦, 白花蛇, 秀魚	-
신창현(新昌縣)	秀魚, 葦魚, 白魚, 石首魚, 茯苓	-
예산현(禮山縣)	秀魚, 蟹, 葦魚, 茯苓	-
해미현(海美縣)	石花, 廣魚, 刀魚, 石首魚, 洪魚, 秀魚,	-

	銀口魚, 烏賊魚, 海衣, 安息香	
당진현(唐津縣)	白茯苓, 石花, 秀魚, 洪魚, 紫蝦, 石首魚, 蛤, 魚鰾, 鱸魚, 民魚, 江瑤柱, 蟹, 鯽魚	-
출전 : 『新增東國輿地勝覽』 「忠清道」		

3. 『신증동국여지승람』 경상도

<표 3> 『新增東國輿地勝覽』 「慶尙道」

	토산	토산(新增)
경주부(慶州府)	鰻, 鱧魚, 廣魚, 銀口魚, 大口魚, 紅蛤, 青魚, 魴魚, 黃魚, 洪魚, 海衣, 藿, 松蕈, 海松子, 蜂蜜, 白花蛇, 天門冬, 何首烏, 吳茱萸, 山茱萸	-
울산군(蔚山郡)	茶, 占察魚, 黃魚, 鱧魚, 大口魚, 紅蛤, 青魚, 洪魚, 鯊魚, 海參, 石花, 銀口魚, 古刀魚, 魴魚, 海獺, 烏海藻, 香蕈, 海衣, 藿, 白茯苓, 牛毛, 錢魚, 蜂蜜, 防風, 天門冬, 廣魚, 鰻	絡締, 文魚
양산군(梁山郡)	松蕈, 銀口魚, 香蕈, 黃魚, 天門冬	茶, 葦魚, 秀魚
영천군(永川郡)	銀口魚, 黃魚, 蜂蜜, 松蕈, 山茱萸, 人參, 茯苓, 海松子, 紫草, 地黃, 麥門冬	-
흥해군(興海郡)	鰻, 大口魚, 青魚, 紅蛤, 廣魚, 魴魚, 鯊魚, 古刀魚, 海衣, 海參, 藿, 細毛, 牛毛	松魚, 洪魚, 松蕈, 銀口魚
동래현(東萊縣)	占察魚, 大口魚, 青魚, 洪魚, 錢魚, 鰻, 石花, 紅蛤, 黃蛤, 烏海藻, 海衣, 藿, 海參, 昆布, 塔土麻, 石榴, 柚, 香蕈, 塩	銀口魚, 鱸魚, 廣魚
청하현(淸河縣)	魴魚, 鰻, 大口魚, 青魚, 紅蛤, 白條魚, 海衣, 藿, 廣魚, 蜂蜜, 石蕈	-
영일현(迎日縣)	蜂蜜, 松蕈, 海獺, 魴魚, 鱧魚, 鰻, 防風, 廣魚, 大口魚, 紅蛤, 銀口魚, 青魚, 海衣, 藿, 黃魚, 錢魚, 鯊魚, 松魚, 洪魚, 古刀魚	-
장기현(長鬐縣)	廣魚, 海參, 鯊魚, 大口魚, 魴魚, 青魚, 松魚, 鰻, 紅蛤, 藿, 海衣, 海獺, 松蕈, 麻黃, 防風	-
기장현(機張縣)	廣魚, 占察魚, 青魚, 大口魚, 紅蛤, 鰻, 洪魚, 鯊魚, 錢魚, 古刀魚, 海衣, 藿, 加士里, 細毛, 海參, 石榴, 柿, 柚, 烏海藻, 防風	-
언양현(彦陽縣)	香蕈, 松蕈, 石蕈, 石清蜜, 地黃, 苽, 銀口魚, 黃魚, 石榴	-
안동대도호부(安東大都護府)	人參, 銀口魚, 海松子, 蜂蜜, 赤茯苓, 白花蛇, 松蕈, 石蕈, 五味子, 地黃	-
영해도호부(寧海都護府)	人參, 魴魚, 大口魚, 洪魚, 青角, 石榴, 文魚, 松魚, 廣魚, 鱧魚, 紫蟹, 古刀魚, 紅蛤, 鰻, 松蕈, 海衣, 藿, 細毛, 蜂蜜	-
청송도호부(靑松都護府)	蜂蜜, 松蕈, 石蕈, 海松子, 熊膽, 白花蛇, 羚羊, 人參	-
풍천군(醴泉郡)	銀口魚, 鯽魚, 蜂蜜, 松蕈, 人參, 白花蛇, 五味子, 海松子	-
영천군(榮川郡)	海松子, 人參, 松蕈, 蜂蜜, 銀口魚, 地黃, 茯苓, 石蕈	-

풍기현(豐基縣)	人參, 海松子, 紫草, 蜂蜜, 松蕈, 石蕈, 銀口魚	-
의성현(義城縣)	蜂蜜, 紫草, 人參, 松蕈	-
영덕현(盈德縣)	松魚, 鮫, 魴魚, 鱧魚, 大口魚, 文魚, 鯊魚, 青魚, 白條魚, 紅蛤, 藿, 人參, 海衣, 紫蟹, 廣魚, 海松子, 蜂蜜, 紫草, 黃魚, 銀口魚, 海參, 細毛	-
봉화현(奉化縣)	海松子, 石蕈, 人參, 水獺, 白花蛇, 石清蜜, 松蕈, 銀口魚	-
진보현(眞寶縣)	松蕈, 紫草, 蜂蜜, 人參, 地黃, 白茯苓, 石蕈	-
군위현(軍威縣)	松蕈, 蜂蜜, 紫草	-
비안현(比安縣)	蜂蜜, 紫草, 人參	-
예안현(禮安縣)	蜂蜜, 紫草, 人參, 松蕈, 銀口魚, 五味子, 白茯苓, 石蕈, 海松子	-
용궁현(龍宮縣)	梨, 銀口魚, 白花蛇, 海松子	-
대구도호부(大邱都護府)	鯽魚, 銀口魚, 黃魚, 白茯苓, 柿, 海松子, 松蕈, 胡桃, 地黃	鯉魚, 紫草, 石榴, 牛膝, 枸杞子, 人參
밀양도호부(密陽都護府)	茶, 銀口魚, 黃魚, 鯽魚, 松蕈, 石蕈, 石榴, 栗, 蜂蜜, 地黃, 茯苓	葦魚, 天門冬, 鱸魚
청도군(淸道郡)	蜂蜜, 銀口魚, 石蕈, 松蕈, 柿, 栗, 胡桃, 地黃, 茯苓	-
경산현(慶山縣)	銀口魚, 鯽魚, 棗, 梅實, 白茯苓, 蜂蜜	-
하양현(河陽縣)	棗, 鯽魚, 銀口魚	-
인동현(仁同縣)	銀口魚, 胡桃, 柿, 地黃, 蜂蜜, 鯽魚	-
현풍현(玄風縣)	紫草, 鯽魚, 鯉魚, 蜂蜜, 烏梅, 茯苓, 白花蛇, 石榴	-
의흥현(義興縣)	蜂蜜, 松蕈, 人參, 紫草, 石蕈, 白花蛇, 地黃	-
신증신녕현(新增新寧縣)	-	蜂蜜, 人參, 地黃, 麥門冬
영산현(靈山縣)	鯽魚, 鯉魚, 茯苓, 梅實, 蜂蜜, 柿, 石榴	甘草
창녕현(昌寧縣)	鯽魚, 石榴, 五味子, 白茯苓, 白花蛇, 蜂蜜	甘草
상주목(尙州牧)	胡桃, 柿, 栗, 銀口魚, 松蕈, 人參, 安息香, 白花蛇, 石蕈	-
성주목(星州牧)	銀口魚, 松蕈, 紫草, 蜂蜜, 安息香, 海松子	-
선산도호부(善山都護府)	海松子, 栗, 柿, 鯽魚, 鯉魚, 白花蛇, 白茯苓	-
금산군(金山郡)	銀口魚, 松蕈, 白花蛇, 地黃, 蜂蜜	-
개령현(開寧縣)	棗, 安息香, 地黃	-
지례현(知禮縣)	銀口魚, 蜂蜜, 松蕈, 石蕈, 海松子, 石榴	-
고령현(高靈縣)	柿, 銀口魚, 榧子, 地黃, 蜂蜜, 梅實	-
문경현(聞慶縣)	銀口魚, 蜂蜜, 石蕈, 松蕈, 白花蛇, 海松子, 熊膽	-
함창현(咸昌縣)	銀口魚, 松蕈, 白花蛇, 地黃, 蜂蜜	-
진주현(晉州縣)	茶, 大口魚, 藿, 海松子, 青魚, 海參, 蜂蜜, 鮫, 薑, 松蕈, 石榴, 銀口魚, 黃魚, 梅實	熊膽, 鹿茸, 五味子, 文魚, 絡締, 石首魚
협천군(陝川郡)	柿, 松蕈, 銀口魚, 蜂蜜, 海松子, 人參, 茯苓, 白花蛇, 五味子, 石蕈	-
초계군(草溪郡)	石清蜜, 柿, 白花蛇, 安息香, 胡桃, 海松子, 石榴, 鯽魚	-
함양군(咸陽郡)	蜂蜜, 石蕈, 柿, 銀口魚, 石榴, 海松子	五味子

곤양군(昆陽郡)	文魚, 大口魚, 石花, 鰻, 銀口魚, 烏賊魚, 錢魚, 洪魚, 絡締, 蟹, 絲藿, 海蔘, 海衣, 柚, 石榴, 松茸, 香蕈, 茶, 蜂蜜, 柿	鱸魚, 秀魚, 石首魚, 淡菜
남해현(南海縣)	江瑤柱, 文魚, 洪魚, 烏賊魚, 鰻, 蛤, 大口魚, 石榴, 柚, 香蕈, 藿, 弓幹桑, 榧, 青魚, 鯊魚, 紅蛤, 松茸	絡締, 眞魚, 石首魚, 秀魚, 鱸魚, 海蔘, 梔子
거창군(居昌郡)	蜂蜜, 五味子, 柿, 栗, 銀口魚, 石茸, 松茸, 海松子	麝香, 熊膽, 當歸
사천현(泗川縣)	石榴, 柚, 藿, 香蕈, 鯊魚, 鰻, 蛤, 文魚, 黃魚, 銀口魚, 蟹, 石花, 海蔘, 蜂蜜, 地黃, 洪魚, 梅實, 柿	石首魚, 秀魚, 絡締
삼가현(三嘉縣)	銀口魚, 蜂蜜, 柿, 地黃	麝香, 五味子, 當歸, 鰻魚
선녕현(宣寧縣)	白花蛇, 蜂蜜, 梅實, 銀口魚	石榴, 柿, 鯽魚
하동현(河東縣)	大口魚, 鰻, 文魚, 銀口魚, 蛤, 鯊魚, 洪魚, 絡締, 眞魚, 石花, 蟹, 茶, 石榴, 柚, 白茯苓, 柿, 海蔘, 絲藿, 藿, 加士里, 牛毛	石首魚, 秀魚, 鱸魚
산음현(山陰縣)	銀口魚, 茶, 蜂蜜, 柿, 松茸, 石茸, 白花蛇, 石榴	熊膽, 麝香, 五味子, 當歸
안음현(安陰縣)	胡桃, 五味子, 銀口魚, 蜂蜜, 柿, 白花蛇, 石茸	麝香, 熊膽, 當歸
단성현(丹城縣)	梅實, 柿, 榧子, 蜂蜜, 茶, 石榴, 銀口魚	麝香
김해도호부(金海都護府)	藿, 秀魚, 鰻, 蘇魚, 白魚, 鱸魚, 鯽魚, 文魚, 青魚, 葦魚, 大口魚, 土花, 石花, 蛤, 紫蝦, 石榴, 蜂蜜, 烏蛇, 白花蛇, 紫草, 香蕈	洪魚, 鯉魚
창원도호부(昌原都護府)	石花, 海蔘, 石榴, 烏賊魚, 柚, 柿, 加士里	大口魚, 青魚, 黃魚, 洪魚, 秀魚, 石首魚, 絡締, 葦魚, 鯽魚
함안군(咸安郡)	香蕈, 銀口魚, 蜂蜜, 苧, 柿, 石榴, 鯽魚	-
거제현(巨濟縣)	水獺, 文魚, 鰻, 蛤, 洪魚, 青魚, 藿, 大口魚, 柚, 石榴, 香蕈, 蜂蜜, 白花蛇, 地黃, 海蔘, 鯊魚, 錢魚	眞魚, 石首魚, 秀魚, 鱸魚, 絡締, 塩, 梔子
고성현(固城縣)	大口魚, 鰻, 海蔘, 石花, 青魚, 文魚, 錢魚, 紅蛤, 藿, 松茸, 石榴, 柚, 香蕈, 柿	黃魚, 石首魚, 秀魚, 鱸魚, 烏賊魚, 絡締, 紫蝦, 麥門冬, 鹿茸, 茶
칠원현(漆原縣)	淸蜜, 青魚, 大口魚, 人參, 柿, 白花蛇	海蔘, 石首魚, 鯽魚, 洪魚, 塩
진해현(鎭海縣)	柚, 香蕈, 茶, 洪魚, 文魚, 大口魚, 鰻, 蛤, 石花, 蜂蜜, 鯊魚, 青魚, 石榴	銀口魚, 黃魚, 石首魚, 烏賊魚, 絡締
웅천현(熊川縣)	大口魚, 青魚, 錢魚, 洪魚, 丈魚, 鰻, 烏賊魚, 蛤, 石花, 塩, 藿, 香蕈, 烏蛇, 白花蛇, 石榴, 柚, 海蔘, 絲藿, 細毛	絡締, 石首魚, 秀魚, 鱸魚, 鯊魚, 淡菜

출전 : 『新增東國輿地勝覽』 「慶尙道」

【참고문헌】

『新增東國輿地勝覽』 (한국고전종합DB)

성낙훈 · 이익성 · 홍찬유 등 역, 국역 『신증동국여지승람』, 민족문화추진회, 1985.

범선규, 「『新增東國輿地勝覽』(경상도 편)이 갖는 自然地理 研究資料의 意義」, 『문화 역사 지리』 제17호 No.2, 2005.

서종태, 「『輿地圖書』의 物産 조항 연구」, 『한국사학보』 제25호, 2006.

배재수, 「朝鮮前氣 國用林産物の 收取 : 全國地理誌의 林産物을 中心으로」, 『韓國林學會誌』 제93호 No.3, 2004.

강춘기, 「우리나라 과실류의 역사적 고찰」, 『韓國食生活文化學會誌』 제5호 No.3, 1990.

이건식, 「朝鮮 前期 文獻 資料에 나타난 魚類名 表記에 대한 研究」, 『국어학』 제55호, 2009.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-2-003 耽羅志

【정의】

-기본정의: 1653년(효종 4)에 당시 제주목사였던 이원진(李元鎭, 1594~1665)이 편찬한 제주도 제주목(濟州牧)·정의현(旌義縣)·대정현(大靜縣)의 읍지이다.

-음식관련정의: 제주와 정의현에 있는 토산(土産) 항목에는 제주에서 많이 나는 곡식, 해산물, 과일 등이 기록되어 있다. 제주, 정의현, 대정현에 있는 과원(果園) 항목에는 과원의 위치와 심어진 과실수의 종류와 그루 수가 기록되어 있어 당시 제주도 과원의 규모를 알 수 있다.

【저자】

이원진은 1630년(인조 8) 문과에 급제한 인물이다. 1615년(광해군 7)에 유배되었다가 인조반정 후에 풀려났다. 1630년(인조 8) 별시문과에 병과로 급제한 후 1647년에 우승지(右承旨)에 올랐다. 1649년(효종 1)에는 강원도 감사로 임명되었고, 1651년(효종 6)에 제주도 목사가 되었다. 제주목사 시절에 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』에서 탐라의 지난 기록을 취하고, 충암(沖庵) 김정(金淨, 1486~1520)의 「제주풍토록(濟州風土錄)」 등의 서적에서 요점을 추려내어 『탐라지』를 집필하였다. 제주에 표류해온 남만인(南蠻人) 30여 명을 서울로 압송한 일이 있다.

【서지】

표제/책임표시사항 : 耽羅志 / 李元鎭 編;高弘進 校 판사항 : 木板本 발행사항 : [刊寫地未詳]: [刊寫者未詳], 孝宗4(1653) 형태사항 : 81張:四周雙邊 半郭 25.3 x 16.5 cm. 有界, 8行20字, 內向2葉花紋魚尾; 34.2 x 21.2 cm 주기사항 : 跋: 癸巳(1653)...申纘 소장처 : 국립중앙도서관(BC古朝62-179)
--

위와 같은 판본의 목판본으로는 국립중앙도서관((BA2749-1), 한국학중앙연구원 장서각, 고려대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 미국 UC버클리대학교 도서관, 남평문씨 인수문고 소장본이 있다. 필사본으로는 성균관대학교 준경각, 모덕사, 프랑스 콜레주드프랑스 한국학도서관 소장본 등이 있다. 석인본으로는 서울대학교 중앙도서관, 고려대학교 도서관, 경상대학교 도서관 소장본 등이 있다.

『탐라지』의 영인본으로는 1988년에 제주대학교 탐라문화연구소에서 일본 동경대학 소장본과 남만리 편찬본을 합철하여 탐라문화총서5로 간행한 것이 있다.

『탐라지』의 번역본으로는 김행옥(金行玉)이 1971~1973년까지 『제주도(濟州道)』에 연재한 것이 있으며, 이를 모은 것은 다시 제주도교육위원회가 간행한 『탐라문헌집(耽羅文獻集)』(교육자료 29호)에 실렸다. 1989년에는 김상조(金相助)가 번역한 『탐라지』가 제주대학교 탐라문화연구소에서 간행되었다. 2002년에는 제주사료탐독회에서 국립중앙도서관본을 대본으로 역주(譯註)한 『역주 탐라지』가 푸른역사에서 간행되었다.

본 해제는 국립중앙도서관본을 대본으로 하였으며, 2002년 푸른역사에서 간행된 『역주 탐라지』를 참고하였다.

【목차와 구성】

『탐라지』의 내용은 제주(濟州), 정의현(旌義縣), 대정현(大靜縣)의 세 가지 소제목으로 나뉘어 있다. 이에 속한 항목들은 다음과 같다.

소제목	항목
제주(濟州)	건치연혁(建置沿革), 진관(鎭管), 관원(官員), 읍명(邑名), 성씨(姓氏), 풍속(風俗), 형승(形勝), 산천(山川), 교량(橋梁), 토산(土產) , 전결(田結), 성곽(城郭), 방호소(防護所), 수전소(水戰所), 봉수(烽燧), 궁실(宮室), 누정(樓亭), 창고(倉庫), 학교(學校), 향약(鄉約), 사묘(祠廟), 불우(佛宇), 장관(將官), 군병(軍兵), 공장(工匠), 노비(奴婢), 과원(果園) , 목양(牧養), 의약(醫藥), 공헌(貢獻), 고적(古跡), 명환(名宦), 인물(人物), 효자(孝子), 열녀(烈女), 제영(題詠)
정의현(旌義縣)	건치연혁(建置沿革), 관원(官員), 산천(山川), 교량(橋梁), 성곽(城郭), 방호소(防護所), 수전소(水戰所), 봉수(烽燧), 궁실(宮室), 누정(樓亭), 창고(倉庫), 학교(學校), 향약(鄉約), 사묘(祠廟), 불우(佛宇), 장관(將官), 군병(軍兵), 노비(奴婢), 과원(果園) , 목양(牧養), 공헌(貢獻), 고적(古跡), 명환(名宦), 열녀(烈女)
대정현(大靜縣)	건치연혁(建置沿革), 관원(官員), 성씨(姓氏)·풍속(風俗)· 토산(土產) , 산천(山川), 교량(橋梁), 성곽(城郭), 방호소(防護所), 수전소(水戰所), 봉수(烽燧), 궁실(宮室), 누정(樓亭), 창고(倉庫), 학교(學校), 향약(鄉約), 사묘(祠廟), 불우(佛宇), 장관(將官), 군병(軍兵), 노비(奴婢), 과원(果園) , 목양(牧養), 공헌(貢獻), 고적(古跡)

각 소제목 다음에는 그 경계가 어디까지인지를 밝힌 후 건치연혁이 기록되어 있다. 위 내용 중 제주, 정의현, 대정현의 토산(土產)과 과원(果園)에 음식관련 내용이 포함되어 있다.

【음식관련내용】

1. 제주

동쪽은 정의현 경계까지 80리, 서쪽은 대정현 경계까지 81리이며 해남(海南) 관두량(館頭梁)까지의 거리는 970여 리라는 기록이 있다. [풍속]에는 소주(燒酒)를 많이 쓴다는 기록이 있다.

다음은 [토산]에 실린 제주에서 생산되는 식재료의 명칭이다. 빈주(璵珠), 대모(玳瑁) 등 식재료가 아닌 것은 제외하였다. 식재료를 대자(大字)로 나열하고 소자(小字)로 부수적인 사항을 기록하고 있다.

<표 1> 『耽羅志』 「濟州」 土産

식재료명
秬, 黍, 稷, 粱, 大小豆, 菘豆, 大小麥, 蕎麥, 馬, 牛, 鹿, 獐, 猪, 狸, 海獺, 地獺, 鸚鵡, 螺, 香鼠, 鰻, 黃蛤, 玉頭魚, 銀口魚, 絞魚, 刀魚, 古刀魚, 行魚, 文魚, 望魚, 生魚, 塩, 藿, 牛毛, 木衣, 香葦, 柑, 柚, 金橘, 乳柑, 洞庭橘, 青橘, 山橘, 唐柚子, 倭橘, 橙子, 榧子, 梔子, 赤栗, 可是栗, 菩提實, 瀛洲實, 鹿角實, 無灰木, 山柚子, 二年木, 櫨木, 蔓香木, 青楊, 金桐木, 黏木, 安息香, 苦楝, 海桐皮, 八角, 蕪澄茄, 厚朴, 石斛, 蜀椒, 杜冲, 天門冬, 麥門冬, 無患子, 零陵香, 香附子, 蔓荊子, 半夏, 白蠟, 石種乳, 枳殼, 陳皮, 青皮, 茴香, 五味子, 燕覆子, 松寄生
출전 : 『耽羅志』 「濟州」 土産

[과원]에서는 먼저 과원총설(果園總說)을 두어 진현할 과실의 수보다 많이 과원을 설치하여 흉년에 대비하여야 한다는 뜻을 밝히고 있다. 그 뒤에는 각 과원의 명칭을 대자로 기록하였다. 과원의 위치와 과실수의 종류, 그루 수는 소자로 기록하였다. 다음은 [과원]에 실린 과실수의 종류와 그루 수를 표로 정리한 것이다. 상(桑, 뽕나무), 칠(柒, 옷나무) 등 식재료가 아닌 것은 제외하였다.

<표 2> 『耽羅志』 「濟州」 果園

과원 명칭	과실수(그루 수)
南果園	柑(6), 柚(4), 山橘(15), 青橘(9), 枳殼(2), 石金橘(2), 洞庭橘(2), 唐柚(8), 橙(4), 새로 심은 각종 과실수(43), 杜冲(4)
新果園	柑(63), 枳殼(8), 乳柑(1), 唐金橘(2), 石金橘(1), 山橘(26), 青橘(22), 唐柚(14), 柚(5), 石榴(2), 杜冲(4), 새로 심은 각종 과실수(150)
延老	柚(35), 山橘(9), 青橘(9)
小林	柚(201)
新村	柑(1), 柚(33), 山橘(8)
朝天	柑(4), 柚(7), 山橘(3), 青橘(1), 새로 심은 각종 과실수(42)
瀝池	柚(32), 柑(3), 山橘(4), 青橘(4), 새로 심은 각종 과실수(24)
咸德	柚(67), 柑(10)
先乞	柚(47)
北浦	柚(18), 山橘(11), 새로 심은 각종 과실수(64)
金寧	柚(52), 柑(4), 山橘(6), 乳柑(1), 洞庭橘(1), 새로 심은 각종 과실수(81)
靑桐	柚(177)
猫有	柚(46), 山橘(14), 洞庭橘(1), 새로 심은 각종 과실수(61)
海安	柚(151), 새로 심은 각종 과실수(20)
龍洞	柑(30), 柚(30), 赤栗(7)
德泉	柚(54), 洞庭橘(2), 青橘(21)
光靈	柚(80), 山橘(1), 새로 심은 각종 과실수(39)
紆蘿	柚(23), 柑(4), 山橘(25)
富面	柚(109), 山橘(33), 柑(6), 새로 심은 각종 과실수(20)
月溪	柑(3), 山橘(3), 枳殼(11)
文建	柚(83), 柑(3), 山橘(4), 새로 심은 각종 과실수(72)
板旨	柚(122), 橙(1)
楮田	-
출전 : 『耽羅志』 「濟州」 果園	

2. 정의현

정의현은 본래 제주의 동도(東道)였는데 1416년(태종 16)에 별도의 현이 되었다는 연혁을 밝히고 있다. 정의현의 [토산]은 [제주]와 같다는 기록이 있다.

다음은 정의현의 [과원]에 실린 과실수의 종류와 그루 수를 표로 정리한 것이다.

<표 3> 『耽羅志』 「旌義縣」果園

과원 명칭	과실수(그루 수)
亭子	柚(7), 山橘(13), 새로 심은 각종 과실수(22)
獨鶴	柚(31), 山橘(15)
別果園	柚(11), 靑橘(11), 새로 심은 각종 과실수(26)
牛田	柚(52), 乳柑(3), 새로 심은 각종 과실수(17), 柿(3)
禁物	柚(55), 山橘(22), 새로 심은 각종 과실수(26)
香木	金橘(1), 乳柑(1)
元通	柚(119), 山橘(4), 唐柚(2), 새로 심은 각종 과실수(20)
城山	새로 심은 각종 과실수(아직 자라지 않음)
출전 : 『耽羅志』 「旌義縣」果園	

3. 대정현

대정현은 본래 제주의 서도(西道)였는데 1416년(태종 16)에 별도의 현이 되었다는 연혁을 밝히고 있다. [토산]은 제주와 같으나 특히 매실(梅實), 길경(桔梗), 출(朮), 목과(木瓜), 석화(石花), 담채(淡菜)가 더 생산된다는 기록이 부기(附記)되어 있다.

다음은 대정현의 [과원]에 실린 과실수의 종류와 그루 수를 표로 정리한 것이다.

<표 4> 『耽羅志』 「大靜縣」果園

과원 명칭	과실수(그루 수)
羔屯	柚(66), 石金橘(12), 唐柚(1), 枳殼(3), 山橘(22), 靑橘(3), 乳柑(4), 洞庭橘(3)
法華	柚(66), 乳柑(2), 石金橘(2), 새로 심은 각종 과실수(22)
洞泉	柚(61), 石金橘(1), 새로 심은 각종 과실수(17)
丫岳	柚(40), 柿(1)
別果園	柚(54), 靑橘(1), 새로 심은 각종 과실수(20), 柿(7), 梅(5)
暗林	새로 심은 각종 과실수(아직 자라지 않음)
출전 : 『耽羅志』 「大靜縣」果園	

【참고문헌】

- 이원진 찬, 『탐라지』 (탐라문화총서5), 濟州大學校 耽羅文化研究所, 1988
 이원진 찬, 김상조 역, 『탐라지』, 濟州大學校 耽羅文化研究所, 1989.
 이원진 찬, 김찬흡 · 고창석 · 김혜우 · 김상옥 · 조성윤 · 강창룡 · 오창명 · 오수정 공역, 『역주 탐라지』, 푸른역사, 2002.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-2-004 耽羅聞見錄 - 橘譜

【정의】

-기본정의: 정운경(鄭運經, 1699~1753)이 편찬한 서적으로, 탐라지역의 표류민과 지지(地誌), 풍토, 풍습, 특산품 등 탐라지역 전반의 정보를 담고 있다.

-음식관련정의: 『탐라문견록(耽羅聞見錄)』의 「귤보(橘譜)」에서는 탐라에서 생산되는 귤의 품종 15종을 소개하고 있다.

【저자】

정운경의 본관은 해주(海州)이며 자(字)는 도상(道常), 호(號)는 동리(東里)이다. 정운경이 33세 때인 1731년(英祖 7)에 부친인 정필녕(鄭必寧, 1677~?)이 제주 목사로 부임하게 되었다. 당시 벼슬길에 오르기 어려웠던 소북(小北) 집안 출신의 정운경은 함께 제주도로 건너갔다. 그 때 제주에서 보고 들은 것을 토대로 『탐라문견록』을 저술하게 되었다. 자세한 행적에 대해서는 전해지는 것이 없다.

【서지】

서명/저자사항 : 耽羅聞見錄 / 鄭運經 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [刊寫地未詳] : [刊寫者未詳], [刊寫年未詳]
형태사항 : 1冊(64張, 缺帙) : 上下單邊 左右雙邊 半郭 17.0 x 10.8 cm, 有界, 10行20字 註雙行, 花口, 上下向黑魚尾 ; 24.6 x 15.0 cm
총서사항 : 三韓叢書. 冊宙 / 朴趾源(朝鮮) 輯
소장처 : 단국대학교 퇴계기념도서관(850.819- 정528入)

본 해제에서 다룬 「귤보」는 정운경이 편집한 『탐라문견록』에 실린 것(서강대학교 로올라도서관 소장본)과 연암 박지원(朴趾源, 1737~1805)이 편집한 『삼한총서(三韓叢書)』 내에 실린 『탐라문견록』의 「귤보」(단국대학교 퇴계기념도서관 소장본), 황윤석(黃胤錫, 1729~1791)의 유고(遺稿)인 『이재난고(頤齋亂藁)』 권10에 수록된 것 세 가지가 현전하고 있다. 모두 정운경이 집필한 책이지만 『삼한총서』에 실린 단국대학교 퇴계기념도서관 소장본이 가장 자세하다. 그러므로 본 해제는 이를 토대로 하여 작성하였다.

번역본으로는 2008년에 휴머니스트에서 간행된 『탐라문견록, 바다 밖의 넓은 세상』이 있다. 정민이 번역하였으며, 『탐라문견록』과 함께 번역되어 있다.

【목차와 구성】

『탐라문견록』은 다음과 같이 구성되어 있다.

소항목명	내용
영해기문(瀛海奇聞)	여러 문헌에서 제주의 기후와 풍토, 풍습을 발췌하여 기록
탐라기(耽羅記)	1732.2.23.~28의 제주 여행 일지
순해록(循海錄)	1732.4.12.~16의 제주 해안가 여행 일지
해산잡지(海山雜誌)	제주의 풍물과 풍광
탐라문견록(耽羅聞見錄)	안남국(安南國)이나 가라도(加羅島) 등에 표류했던 제주도 사

	람의 표류기
귤보(橘譜)	제주에서 생산되는 귤의 종류와 특징

본 해제에서는 「귤보」의 내용을 중점적으로 다루도록 하겠다.

【음식관련내용】

「귤보」의 첫머리에는 정운경이 1732년에 쓴 서문이 실려 있다. 조선의 여러 가지 과실 중 귤은 탐라에서만 생산되고 열매를 맺기 어려우므로, 사대부들은 이를 귀하게 여긴다. 그래서 「귤보」를 만들어 기록하여 둔다고 하였다. 귤을 상품(上品) 5종, 중품(中品) 5종, 하품(下品) 5종으로 나누어 총 15종이 기록되어 있다. 다음은 그 내용을 표로 정리한 것이다.

평가	명칭	크기와 모양	겉질	맛의 특징
上品	乳柑	감자(柑子)보다 조금 큼.	연하고 얇음.	향이 짙으며, 입에 넣으면 눈처럼 녹음.
	大橘	아이 주먹크기.	단단하고 두꺼우며 흰 속겉질이 많음.	꿀물처럼 짙고 깊으며, 상쾌하고 시원함.
	洞庭橘	밤 크기.	길은 녹색.	달고도 시원하며, 맑고 고움.
	唐柚子	모양은 대귤(大橘)과 비슷하나 크기는 두 배.	길은 황색.	부드럽고 매끄러우며 맛이 진하고 상쾌함.
	靑橘	봄에 열매맺고 겨울에 호초(胡椒)만큼 커짐.	청색이었다가 7월에 황색이 되어야 먹을 수 있음.	달고 시원하고 향기로움.
中品	唐金橘	황금공처럼 둥글.	겉질 무늬가 가늘고 예뻐.	유감(乳柑)과 비슷하나 조금 신맛이 있음.
	柑子	-	10월에 황색이 됨.	단물이 넘쳐 맑고 시며, 부드럽고 매끄러움.
	小橘	작은 복숭아보다 조금 큼.	열은 붉은 색.	순수하게 달지만 맑고 고운 맛이 부족함.
	倭橘	호로(葫蘆) 모양.	-	이(飴)처럼 단맛이 나지만 촉촉하고 매끄러운 맛이 적음.
	金橘	행(杏) 크기.	담황색.	맑고 시원한 맛이 부족함.
下品	橙子橘	과고(瓜苦)와 비슷함.	-	단맛이 덜하고 매우 신맛.
	石金橘	-	부드럽고 동글동글함.	金橘과 맛이 비슷하지만 시고 매움.
	山橘	-	각이 지고 울통불통함.	달고 시어 먹을 만 하지만 땀음.
	柚子	-	-	향이 짙으나 맛은 싱겁고 신맛이 남.
	枳殼	등귤(橙橘) 크기.	-	잘 익어도 시고 매워 약재로 씀.

출전 : 『耽羅聞見錄』 「橘譜」

【참고문헌】

정운경 지음, 정민 옮김, 『탐라문견록, 바다 밖의 넓은 세상』, 휴머니스트, 2008.
 한창훈, 「『탐라문견록』에 나타난 제주인의 동아시아 인식과 그 의미」, 『濟州島研究』, 제38호, 2012.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

3. 조리서류

【자료명】 2-3-001 山家要錄

【정의】

-기본정의: 1450년경 어의(御醫) 전순의(全循義, ?~?)가 편찬한 농업 및 의식(衣食) 관련 서적이다.

-음식관련정의: 음식을 만드는 방법과 식재료의 저장법이 실려 있다.

【저자】

전순의는 세종·문종·세조에 걸쳐 전의감(典醫監)의 의관을 지낸 인물이다. 1445년(세종 27) 왕명에 따라 『의방유취(醫方類聚)』(365권)의 편찬에 참여하기도 하였다. 세종 사후 전의감 서원(書員)으로 강직되었다가 곧 해제되었다. 1452년(문종 2)에는 밀성군(密城君)의 병을 고쳤다. 이 해 5월 문종의 종기를 직접 제거하였으나 문종이 곧 죽었으므로 의금부에 하옥되고 전의감 청직(廳直)으로 강등되었다. 단종 즉위 후에 풀려났다. 저서로는 『식료찬요(食寮纂要)』, 김의손(金義孫)과 함께 저술한 『침구택일편집(鍼灸擇日編集)』 등이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 山家要錄 / 全循義 編
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳] : [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊 : 無界, 行字數不定, 無魚尾 ; 크기 미상
주기사항 : 漢文本
소장처 : 우리문화가꾸기회

2011년에 한복려가 『산가요록』의 음식을 재현하고 권말에 원문 영인을 실은 『다시 보고 배우는 산가요록』이 궁중음식연구원에서 간행되었다,

【목차와 구성】

앞부분에 일부 결락이 있다. 누에치는 방법과 과일수 심는 방법, 채소 심는 방법, 가축 키우는 방법이 기록되어 있다. 다음으로는 술과 누룩 만드는 방법, 장(醬)·초(酢), 저(菹)·침채(沉菜) 만드는 방법, 겨울철에 채소를 기르는 방법[冬節養菜] 등이 실려 있다. 마지막에는 죽(粥)이나 병(餅) 등 여러 가지 음식을 만드는 방법이 실려 있다.

【음식관련내용】

다음은 『산가요록』의 내용을 표로 정리한 것이다. 판독이 불가능한 글자는 글자수대로 ‘■’로 표시하였다.

<표 1> 『山家要錄』에 기록된 음식만드는 방법

대분류	소분류
-	蚕, 梨, 林檎, 栗, 棗, 桃, 櫻桃, 蒲萄, 李, 海杏, 石榴, 木瓜, 銀杏, 橙橘, 諸果吉日, 接諸果, 竹, 松, 棠, 楮, 槐, 柳, 梧桐, 漆, 諸樹, 伐木, 作園籬, 種瓜, 西瓜, 冬瓜, 瓠, 芋, 葵, 茄, 蔓菁, 蘿菔, 芥子, 薑, 蒜, 葱, 薤, 韭, 菌, *高菹, 蒼蘆, 芹, 種芝草, 紅花, 藍, 梔子, 地黃, 菊, 罌粟, 馬, 牛, 羊, 猪, 鷄, 鵝鴨, 魚, 蜂
酒方	取燒酒法, 香醪, 玉脂春, 梨花酒, 松花天露酒(紅露酒), 三亥酒, 碧香酒, 鴉黃酒, 綠波酒, 流露酒, 杜康酒, 竹葉酒, 呂家酒, 蓮花酒, 黃金酒, 進上酒, 乳酒, 節酒, 四斗酒, 五斗酒, 六斗酒, 九斗酒, 牟米酒, 三日酒, 七日酒, 粘酒, 無麴酒, 少麴酒, 季傳酒, 夏節三日酒, 夏日節酒, 過夏白酒, 孫處士夏日酒, 夏酒不酸法, 浮蟻酒, 急時清酒, 木麥酒, 麥酒, 香醞酒造釀式, 四時酒, 四節通用六斗酒, 桑窠酒, 河崇四節酒, 糞酒, 醴酒, 三味甘香酒, 甘酒, 粘甘酒, 乳甘酒, 過冬甘白酒, 木麥燒酒, 收酒不損毀, 起酒法, 良麴法, 造麴法
-	全豉, 末醬熏造, 合醬法, 良醬, 卵醬, 其火清醬, 太穀醬, 清醬, 菁根醬, 橡實醬, 旋用醬, 千里醬, 雉醬, 冶幸醬
-	眞酢, 眞麥酢, 大麥酢, 菖蒲酢, 古里酢, 丙丁酢, 傅子孫酢, 四節酢, 四時急酢, 古里造法, 醬酢法
-	汁菹, 夏日汁菹, 夏日醬菹, 夏日假汁菹, 瓜菹, 茄子菹,
-	菁沈菜, 陳沉, 蘿薄, 土邑沉菜, 芋沉菜, 冬瓜沉菜, 沉白菜, 無塩沉菜法, 旋用沉菜, 生葱沉菜, 沉松耳, 沉薑法, 沉冬瓜, 沉蒜, 沉西瓜, 沉青太, 沉桃, 沉杏
-	藏生果, 藏茄子, 沉蕨, 藏蕨, 藏瓜, 藏蔬, 藏薑芋, 藏梨, 藏栗
-	乾竹筍, 乾松耳, 乾川椒, 乾蓴菜, 乾蕨潤法, 乾小魚法, 浸鷄卵, 夏日乾肉法, 夏日藏肉法, 過年乾肉法, 乾脯肉法, 治味變肉
-	冬節養菜
-	白粥, 四時新米粥, ■粥, 豆粥, 木麥飯, 柏子粥, 柏子餅, 葛粉煎餅, 山蔘餅, 松膏餅, 雜果餅, 薯蕷餅, 雜餅, 望■, 刺花, 芋紫朴, 水刺花, 麴法, 鷄卵麴, 肉麴, 細麴, 昌麴, 眞珠麴, 漫伊昌麴, 吐醬, 水羔兒, 魚饅頭, 生雉著飛, 乾■果, ■果, 冰沙果, 白撒, 安東茶食法, 牛毛煎果, 冬瓜煎果, 生姜煎果, 櫻桃煎果, 無油清造果法, 松子佐飯, 山蔘佐飯, 藜古佐飯, 魚醢, 臙醢, 猪皮食醢, 苔萁食醢, 生雉食醢, 元米食醢, 黑湯, 烹臙, 炮鷄, 假豆泡, 蒸臙, 大口魚皮湯, 長沙湯, 眞珠湯, 烹鷄卵, 烹鷄法, 烹牛頭
출전 : 『山家要錄』	

책의 마지막에는 칠홍색(柒紅色), 칠흑색(柒黑色), 칠아청색(柒鴉青色), 칠황색(柒黃色), 칠녹색(柒綠色), 칠황흑색(柒黃黑色), 칠■청색(柒■青色) 등 염색하는 방법이 기록되어 있다. 그러나 음식과는 큰 관련이 없는 내용이므로 본 해제에서는 제외하였다.

술 만드는 방법을 ‘酒方’으로 묶은 것을 제외하고는 별다른 분류가 없다. ‘와신(高菹)’은 ‘와거(高菹, 상추)’의 오기로 보인다. 이 외에도 사본의 상태가 좋지 않아 글자를 판별할 수 없는 부분이 다수 있다.

【참고문헌】

전순의 찬, 『산가요록』, 농촌진흥청, 2004.
 정혜경, 『한국음식 오디세이』, 생각의나무, 2007.
 정혜경, 『천년 한식 견문록 : 음식학자 정혜경 교수가 들려주는 한식의 세계, 세계의 한식』, 생각의나무, 2009.
 한복려 저, 『다시 보고 배우는 산가요록』, 궁중음식연구원, 2011.

- 김종선, 『문헌을 통해본 전통 다식 연구』, 성균관대학교 생활과학대학원 석사학위논문, 2010.
- 최지안, 『韓國 傳統 茶食의 由來와 變遷 : 삼국시대부터 조선시대까지 문헌중심으로』, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2012.
- 한복려, 「『산가요록』의 분석 고찰을 통해서 본 편찬 연대와 저자」, 한국농업사학회, 『농업사연구』 2권 1호, 2003.
- 한복록, 「고서탐구(古書探究) : 우리 나라 식생활사(食生活史)를 새롭게 쓰게 만든 : 전순의(全循義)의 『산가요록(山家要錄)』」, 『한글한자문화』, 제106호, 2008.
- 염정섭, 「『山家要錄』農書 部門의 편찬과정과 서술방식」, 『지역과 역사』 제28호, 2011.
- 이종봉, 「全循義의 생애와 저술」, 『지역과 역사』 제28호, 2011.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-002 需雲雜方

【정의】

-기본정의: 조선 중기에 안동(安東) 예안(禮安) 사람 김유(金綏, 1481~1552)가 지은 것으로 알려진 조리서이다.

-음식관련정의: 여러 가지 술의 제조법, 다과와 탕의 조리법과 채소의 재배법이 실려 있다.

【저자】

김유의 본관은 광산(廣山), 자는 수지(綏之), 호는 탁청정(濯淸亭)이다. 부친은 광산김씨 예안 입향조인 농수(龔叟) 김효로(金孝盧, 1454~1534)이다. 부인은 순천김씨(順天金氏)로 김수홍(金粹洪)의 딸이다. 슬하에 아들 김부인(金富仁, 1512~1584), 김부신(金富信, 1523~1566), 김부륜(金富倫, 1531~1598)을 두었다. 1525년(중종 20) 생원시에 합격하였으나 과거를 포기하였다. 『수운잡방』을 편찬하였는데, 이 책은 정부인(貞夫人) 안동 장씨의 『규곤시의방(閨壺是議方)』보다 이른 시기에 편찬된 것이다.

【서지】

서명/저자사항 : 需雲雜方 / 金綏 著 판사항 : 筆寫本 발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [16世紀後半] 형태사항 : 1책(24張) ; 25.6 x 19.6cm 소장처 : 한국국학진흥원

필사본 1책으로 총 24장으로 유일본이다. 곳곳에 ‘설월당(雪月堂)’이라는 인문(印文)의 정형(鼎形) 인장이 날인되어 있어 안동 광산김씨 설월당 종가에서 본 도서를 대대로 소장하고 있었음을 알 수 있다. 2012년에 경상북도 유형문화재 435번으로 지정되었으며, 한국국학진흥원에 위탁보관 되었다.

윤숙경이 『수운잡방』과 『주찬(酒饌)』을 함께 번역하고 탈초한 원문을 실은 『需雲雜方·酒饌』이 1998년 신광출판사에서 간행되었다.

【목차와 구성】

술 만드는 법과 음식 만드는 법이 따로 나뉘어 있지는 않으나, 한 면을 격하여 분리되어 있으므로 편의상 상편과 하편으로 기술하겠다. 상편(17장)은 행서로 쓰여 있으며 ‘濯淸公遺墨’이라 기재되어 있다. 하편(7장)은 초서로 작성되어 있으며 ‘溪巖先祖遺墨’이라 기재되어 있다. 탁청공(濯淸公) 김유에 의해 집필이 시작된 후, 그의 손자인 계암 김령(溪巖 金垓, 1577~1641)에 의해 뒷부분이 보완된 것으로 추정된다. 상편과 하편 모두 먼저 술 만드는 방법을 기록하고 그 뒤에 음식 만드는 방법 뒤에 술 만드는 방법이나 저장법 등을 기록하였다.

【음식관련내용】

다음은 상편과 하편에 실린 음식의 명칭을 표로 정리한 것이다. 같은 명칭의 음식이 두 번 나오는 경우 ㉠, ㉡...로 구분하였다. 음식을 만드는 방법이 소개되고 그 뒤에 ‘又’라고 표시하고 다른 방법이 표시되는 경우에는 ‘又’ 뒤에 이전의 음식명을 괄호 안에 넣어 표시하고 ㉠, ㉡...로 구분하였다.

<표 1> 『需雲雜方』에 기록된 음식 만드는 방법

내용
三玄酒, 三午酒㉠, 四午酒, 碧香酒㉠, 滿殿香酒, 杜康酒, 碧香酒㉡, 七斗酒, 小麴酒㉠, 甘香酒㉠, 栢子酒, 胡桃酒, 橡實酒, 夏日節酒㉠, 又(夏日節酒)㉡, 三日酒, 夏日清酒, 夏日粘酒㉠, 又(夏日粘酒)㉡, 又(夏日粘酒)㉢, 小麴酒又法㉣, 眞麥燒酒, 綠波酒, 一日酒, 桃仁酒, 百花酒㉠, 流霞酒, 梨花酒造麴法, 五斗酒, 甘香酒㉢, 白朮酒, 丁香酒, 十日酒, 冬陽酒, 寶卿齋酒<此亦夏日酒>, 冬夏酒, 南京酒, 進上酒, 別酒, 梨花酒㉠, 又(梨花酒)㉡, 又碧香酒㉢, 作高里法<烏川家法>, 造高里造法<烏川家法>, 四節醋, 又丙丁醋, 菖蒲醋, 木通醋, 青郊沉菜法, 沉白菜, 土卵莖沉造, 汁菹㉠, 造汁, 沉東瓜久藏法, 苺菹㉠, 又(苺菹)㉡, 水苺菹, 老苺菹, 雉菹, 臘糟菹, 藏生茄子, 邵平種瓜法, 種薑, 種白菜, 種眞瓜, 種蓮, 魚食醢法, 藏梨, 沉蘿蔔, 葱沉菜, 土邑沉菜, 東瓜正果, 取泡, 駝酪, 飴糖, 汁菹又法㉣, 造醬法㉠, 又(造醬法)㉡, 又(造醬法)㉢, 菁根醬, 其火醬, 全豉, 奉利君全豉方, 山蔘佐飯, 肉糲, 水醬法
三午酒㉣, 一法(三午酒)㉤, 五精酒, 松葉酒, 葡萄酒, 艾酒, 黃菊花酒法, 乾酒法·乾酒治百病方, 地黃酒·變白速效方, 醴酒, 黃金酒, 細辛酒, 鶯黃酒, 桃花酒, 瓊漿酒, 七斗五升酒,<或名陶酒> 百花酒㉣, 香醪方, 煎藥法, 生薑正果, 藏肉法, 濕糲法, 毛難伊法, 薯蕷湯法, 蒸魚湯法, 煎鷄兒法, 香苺菹, 過冬芥菜沉法, 粉湯, 三下湯, 黃湯, 造麴法, 煎藿法, 茶食法
출전 : 『需雲雜方』

『수운잡방』의 기록 방식은 위로부터 한 칸의 공격(空隔)을 두고 항목명이 기록되고, 단락을 나누어 음식을 만드는 방법 혹은 저장법 등이 기록된다. 그러나 삼하탕(三下湯), 황탕(黃湯), 다식법(茶食法)은 그 법칙에서 벗어나 각각 앞의 항목과 단락을 나누지 않고 이어 기록되어 있어 열람에 주의를 요한다.

통상적으로 ‘又○○’라는 항목은 앞서 ‘○○’라는 항목을 기록하고 다른 방법을 기록할 때 사용하는 항목 기재방식이다. 그런데 ‘우병정초(又丙丁醋)’라는 항목 앞에는 ‘병정초(丙丁醋)’라는 항목이 기록되어 있지 않다. ‘우병정초’ 앞의 ‘사절초(四節醋)’ 항목에 병일(丙日) 새벽에 뜬 정한수와 누룩을 섞어 정일(丁日)까지 항아리에 넣어둔다는 내용이 있어 사절초를 병정초로 일컫은 것임을 알 수 있다.

‘우벽향주(又碧香酒)㉠’와 ‘작고리법(作高里法)’, ‘조고리조법(造高里造法)’의 주(註)에는 ‘烏川家法’이라는 기록이 있다. 중국의 조리서에서 인용한 부분도 있으나, 이처럼 오천가에 서 사용하는 방법이라는 항목이 있는 것으로 보아 당시 안동·예안 인근에서 주로 만들던 조리법을 추가하여 기록한 것으로 여겨진다.

【참고문헌】

윤숙경, 『需雲雜方·酒饌』, 신광출판사, 1998.
 李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.
 박록담, 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스, 2006.
 김수, 『수운잡방 : 一五〇〇년대 한국전통음식』, 질시루, 2006.
 정혜경, 『한국음식 오디세이』, 생각의나무, 2007.
 장지현, 『韓國傳來 造果類(茶食類·正果類) 製造史 研究』, 修學社, 2008.

- 정혜경, 『천년 한식 건문록 : 음식학자 정혜경 교수가 들려주는 한식의 세계, 세계의 한식』, 생각의나무, 2009.
- 최원준, 『꽃으로 빛는 가향주 101가지』, 코리아쇼케이스, 2009.
- 이숙인, 「음식에 대한 정신문화적 탐색」, 『선비의 멋 규방의 맛 : 고문서로 읽는 조선의 음식문화』, 글항아리, 2012.
- 김종덕, 「갓과 호도, 쭉과 솔잎은 어떻게 약주가 되었나」, 『선비의 멋 규방의 맛 : 고문서로 읽는 조선의 음식문화』, 글항아리, 2012.
- 정혜경, 「남녀 저술가의 조리서에 담긴 생물학적 문화적 차이」, 『선비의 멋 규방의 맛 : 고문서로 읽는 조선의 음식문화』, 글항아리, 2012.
- 김난실, 『조선시대 문헌에 나타난 茶食연구』, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2009.
- 오순덕, 『우리나라 떡의 재료 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 : 조선시대 떡의 종류를 중심으로』, 고려대학교 대학원 박사학위논문, 2009.
- 김준희, 『병이류의 종류 및 조리방법에 대한 고찰 : 조선시대 고문헌 및 근대문헌을 중심으로』, 경기대학교 관광전문대학원 박사학위논문, 2010.
- 권동미, 『『需雲雜方』의 문화사적 고찰』, 영남대학교 대학원 석사학위논문, 2011.
- 최지안, 『韓國 傳統 茶食의 由來와 變遷 : 삼국시대부터 조선시대까지 문헌중심으로』, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2012.
- 정진경, 『전통발효유 타락의 일부 발효특성과 미생물분석에 관한 연구』, 성신여자대학교 대학원 석사학위논문, 2013.
- 윤숙경, 「『需雲雜方』에 對한 小考」, 『安東文化』 제7호, 1986.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-003 閨壺是議方(음식디미방)

【정의】

-기본정의: 1670년(현종 11)경 정부인(貞夫人) 안동장씨(安東張氏, 1598~1680)가 쓴 것으로 알려져 있는 조리서이다.

-음식관련정의: 25종의 음식 만드는 법과 술·초 만드는 법, 고기·과일·채소·해산물 저장 법 등이 실려 있다.

【저자】

저자로 알려진 정부인 안동장씨는 이현일(李玄逸, 1627~1704)의 어머니이다. 정부인 장씨의 부친은 참봉을 지낸 장흥효(張興孝, 1564~1633)이고, 모친은 첨지 권사온(權士溫, ?~?)의 딸이다. 19세에 출가하여 재령(載寧) 이씨인 석계(石溪) 이시명(李時明, 1580~1674)의 계실(繼室)이 되었다.

1844년에 간행된 『정부인안동장씨실기』에는 정부인 장씨의 여러 행적이 기록되어 있다. 자애로움과 엄격함으로 자녀들을 훈도하였으며, 서화와 문장에 뛰어나 훌륭한 필적을 남기기도 하였다. 기근이 들어 민생이 참혹할 때 기민의 구휼에 정성을 다하여, 사방에서 모여든 행인이 집 안팎을 메워 술을 밖에 걸어 놓고 죽과 밥을 지어 사람들을 먹이기도 하였다고 한다. 의지할 곳 없는 늙은이를 돌보고, 고아를 데려다가 가르치고 기르는 등 인덕과 명망이 자자하였다. 장씨 부인이 말년을 보냈던 집은 현재 영양군 석보면 원리동 두들마을에 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 閨壺是議方 / 貞夫人 安東張氏 編
판사항: 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [安東張氏], [1670]
형태사항 : 1冊(22張); 無界, 16行字數不定 ; 26.5 x 18 cm.
주기사항 : 表題: 博海通攷
소장처 : 경북대학교 도서관 상주캠퍼스(641.5 규15)

표지서명은 ‘규곤시의방(閨壺是議方)’이고, 권수제(卷首題)는 ‘음식디미방’이다. 경북대학교 도서관 소장본이 유일본으로 알려져 있다.

1980년에 황혜성의 해설본 『규곤시의방』을 한국인서출판사(韓國印書出版社)에서 간행하였다. 2003년에 백두현이 현대어로 번역하고 한복려가 해제한 『음식디미방』을 경북대학교 출판부에서 간행하였다. 2006년에 백두현이 주해한 『음식디미방주해』를 글누림에서 간행하였다. 본 해제는 『음식디미방주해』의 내용을 참고하였다.

【목차와 구성】

『규곤시의방』의 내용은 크게 면병뉴, 어육뉴, 유국방문, 초듬논법의 네 부분으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

다음은 『규곤시의방』의 내용을 표로 정리한 것이다. 주국방문, 초돋는법의 경우는 대분류 항목이 원문에 명시되어 있지 않으나, 가장 처음 나오는 소분류와 대분류의 제목이 내용상 일치하므로 찬자가 대분류를 한 번 더 필사하지 않은 것으로 보인다. 그러므로 본 해제에서는 대분류를 적어주고 괄호로 표시하였다. 같은 조리법이 여러 차례 나오는 경우는 ㉠, ㉡로 구분하였다.

<표 1> 『閨壺是議方』의 내용

대분류	소분류
면병뉴	면, 만두법, 식면법, 토장법 녹도나화, 탁면법, 상화법, 증편법, 석이편법, 섭산습법, 전화법, 빈자법, 슈교이법, 잠과편법, 밤설기법, 연약과법, 다식법, 박산법, 앵두편법
어육뉴	어전법, 어만도법, 희습 달호는법, 대합, 모시조개 가막조개, 싱포 간숫는법, 게것 돕는법, 약게것, 별탕 자라깅이라, 붕어찜, 대구겹질 느름미, 대구겹질치, 싱치 팀치법, 싱치 존지히, 싱치지히, 별미, 난탕법, 국의 타는 것, 쇠고기 씹는 법, 양숙, 양숙편, 족탕, 연계찜, 웅장, 야제육, 가데육, 개장, 개장고지 느름이, 개장국 느름이, 개장쌈, 누른개빤는 법, 개장 곹는 법, 석뉴탕<맛질방문>, 슈어 만도<맛질방문>, 슈증계<맛질방문>. 질긴 고기 빤는 법, 고기 물노이는 법, 고기 물로이 고 오래 두는 법, 희습 전복, 년어난, 춤새, 청어 념혀법<맛질방문>, 들 굹는 법<맛질방문>, 양 볶는 법<맛질방문>, 계란탕법<맛질방문>, 난면법<맛질방문>, 별착면법<맛질방문>, 차면법<맛질방문>, 식면법<맛질방문>, 약과법<맛질방문>, 둥박겨<맛질방문>, 빙스과<맛질방문>, 강정법<맛질방문>, 인덜미 굹는 법<맛질방문>, 복성 간숫는 법, 동화 느름미, 동화선, 동화돈치, 동화적, 가지 느름이, 가지짐 외짐, 외화치, 년근치, 숙탕, 순탕, 산갓침치, 잡치, 건강법, 슈박 동화 가숫는 법, 동화 돕는 법, 가디 간숫는 법, 고사리 돕는 법, 마늘 돕는 법, 비시 느름 쓰는 법
(주국방문)	주국방문, 순향주법, 삼희주 스무 말 비지, 삼희주 열 말 비지, 삼희주 ㉠, 삼희주㉡, 삼오주㉢, 삼오주㉣, 니화주 누룩법, 니화주법 혼 말 비지, 니화주법 닷 말 비지, 니화주법 ㉤, 니화주법㉥, 점감청주, 감향주, 송화주, 독엽주, 뉴화주, 향운주, 하절삼일주, 스시주, 소곡주, 일일주, 빅화주, 동양주, ㉦절주, 벽향주㉧, 남성주, 녹과주, 칠일주, 벽향주㉨, 두강주, 절주㉩, 별주, hing화춘주, 하절주, 시급주, 과하주, 점주, 점감주, 하향주, 부의주, 약산춘, 황금주, 칠일주, 오가피주, 차주법, 쇼주 ㉪, 밀쇼주, 춤밭쇼주, 쇼주㉫
(초돋는법)	초돋는법, 초법, 미즈초

출전 : 『閨壺是議方』

【참고문헌】

황혜성 編, 『閨壺是議方·傳家寶帖』, 文化財管理局, 1965.
 안동장씨 찬·황혜성 해설, 『규곤시의방』, 韓國印書出版社, 1980.
 안동장씨 찬, 『음식디미방』 궁중음식연구원, 1999.
 안동장씨 찬·백두현 역·한복려 해제, 『음식디미방』, 경북대학교 출판부, 2003.
 안동장씨 찬·백두현 주해, 『음식디미방주해』, 글누리, 2006.
 황혜성, 『韓國料理百科事典』, 三中堂, 1976.

- 장지현, 『한국전래 조과류(건정류.산자류) 제조사 연구』, 수학사, 1989.
- 정혜경, 『한국음식 오디세이』, 생각의나무, 2007.
- 정혜경, 『천년 한식 견문록 : 음식학자 정혜경 교수가 들려주는 한식의 세계, 세계의 한식』, 생각의나무, 2009.
- 김미영, 「한 조리법을 둘러싼 해석의 모험」, 『선비의 멋 규방의 맛 : 고문서로 읽는 조선의 음식문화』, 글항아리, 2012.
- 주영하, 「한 사대부 집안이 보여준 다채로운 식재료의 인류학」, 『선비의 멋 규방의 맛 : 고문서로 읽는 조선의 음식문화』, 글항아리, 2012.
- 정혜경, 「남녀 저술가의 조리서에 담긴 생물학적 문화적 차이」, 『선비의 멋 규방의 맛 : 고문서로 읽는 조선의 음식문화』, 글항아리, 2012.
- 이광자, 『우리나라文獻에 記錄된 饌物類의 分析的 考察 : 나물,채,누르미,적,지히,볶음, 구이,전을 中心으로』, 漢陽大學校 석사학위논문, 1986.
- 김업식, 『조선시대 부식류의 조리법에 관한 문헌적 고찰 : 「음식디미방」, 「閨閣叢書」, 「朝鮮無雙新式料理製法」을 중심으로』, 경희대학교 대학원 박사학위논문, 2008.
- 오순덕, 『우리나라 떡의 재료 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 : 조선시대 떡의 종류를 중심으로』, 고려대학교 대학원 박사학위논문, 2009.
- 권정순, 『韓國 歲時飲食의 變遷과 現代化 研究』 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2013.
- 이효지, 「『규곤시의방』의 조리학적 고찰」, 『대한가정학회』 19권 2호, 1981.
- 현윤옥,김갑영, 「조선시대 중기의 수산물 이용에 관한 문헌고찰 -음식지미방(飲食知味方), 증보산림경제(增補山林經濟), 규합총서(閨閣叢書)를 중심으로-」, 『한국가정과학회지』 제11호 No.1, 2008.
- 김미영, 「전통의 오류와 왜곡의 경계선 : <음식디미방>의 '맛질 방문'을 중심으로」, 『비교민속학』 제46호, 2011.
- 배영동, 「『음식디미방』 저자 실명 '장계향(張桂香)'의 고증과 의의」, 『실천민속학연구』 제19호, 2012.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-004 山林經濟 - 治膳

【정의】

-기본정의: 산림에서의 생활에 필요한 지식을 유문별(類門別)로 기술한 책으로, 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 저술로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『산림경제(山林經濟)』 제2권 「치선(治膳)」에는 구황에 도움이 되는 식품의 종류와 섭취 방법이 소개되어 있다.

【저자】

『산림경제』의 저자에 대해서는 이설이 분분하였으나, 신승운(1983)의 연구에서 홍만선으로 귀결되었다. 귀록(歸鹿) 조현명(趙顯命, 1690~1752)의 문집인 『귀록집(歸鹿集)』 「장악정홍공갈명(掌樂正洪公碣銘)」에 실린 홍만선의 묘갈(墓碣)과, 『산림경제』 제1권 「복거(卜居)」의 끝에 보이는 국미(國美) 이동언(李東彦, 1662~1708)의 안설(按說)에 바탕을 두고 있다.

홍만선의 본관은 풍산(豊山), 자는 사중(士中), 호는 유암(流巖)이다. 부친은 예조참의 홍주국(洪柱國, 1623~1680)이다. 1666년(현종 7) 진사시에 합격하고, 1682년(숙종 8) 30세에 음보(蔭補)로 환로에 나아가게 되었다. 내직으로는 사옹원봉사(司饗院奉事), 한성부참군(漢城府參軍), 의금부도사, 공조의 좌랑·정랑, 익위(翊衛), 사옹원, 사재감, 장악원, 사복시 등의 정(正)을 역임하였다. 외직으로는 연원찰방, 함흥, 대구 등지의 판관, 대흥, 합천, 고양, 배천, 단양 등지의 군수, 인천, 부평의 부사, 상주목사 등을 역임하였다.

만년에 편찬한 『산림경제』는 사대부의 산림생활뿐만 아니라 새로운 농업기술의 보급에 기여하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 山林經濟 / 洪萬選(朝鮮) 編.
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 4卷 4冊 10行22字
소장처 : 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋)

『산림경제』 원본은 간본(刊本)으로는 남아있지 않으며, 모두 필사본(筆寫本)의 형태이다. 동일한 서명의 책이 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각한국학연구원, 경북대학교, 영남대학교, 계명대학교, 중앙대학교, 숙명여자대학교, 경기대학교, 부산대학교, 고려대학교, 충남대학교, 전주대학교, 성암고서박물관자료실, 한독의약박물관(韓獨醫藥博物館), 일본의 동양문고(東洋文庫), 대판부립도서관(大阪府立圖書館), 서미시립도서관(西尾市立圖書館) 암뢰문고(岩瀨文庫) 등에 소장되어 있다.

1974년에 경인문화사(景仁文化社)에서 간행한 영인본과, 1982년에 민족문화추진회(民族文化推進會)에서 간행한 번역서가 있다. 민족문화추진회에서는 미키 사카에(三木榮) 구장본(舊藏本)인 일본 무전과학진흥재단(武田科學振興財團) 행우서옥(杏雨書屋) 소장본을 번역대본으로 삼았다. 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

『산림경제』의 목차는 다음과 같다.

제1권	제2권	제3권	제4권
서(序) 복거(卜居) 섭생(攝生) 치농(治農) 치포(治圃)	종수(種樹) 양화(養花) 양잠(養蠶) 목양(牧養) 치선(治膳)	구급(救急) 구황(救荒) 벽온(辟瘟) 벽충(辟蟲)	치약(治藥) 선택(選擇) 잡방(雜方)

이 중 본 해제에서 살펴볼 「치선」은 제2권에 실린 내용 일부이다.

【음식관련내용】

다음은 『산림경제』 「치선(治膳)」의 항목과 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『山林經濟』 「治膳」의 항목

항목	내용
魚肉[附煮泡]	醃肉鮓[醃]脯, 燒肉, 煮諸般肉, 煮硬肉, 夏月熱肉, 煮陳肉, 敗肉, 醃鹿尾, 醃鹿脯, 煮鹿舌尾, 煮鹿肉, 鹿羹, 牛羹, 煮牛肉, 炙牛肉煮熟燒, 雪下覓灸, 糟蒸猪肚, 岳府臘肉法, 四時臘肉法, 猪皮水晶膾, 炙羊肉, 炙羊脅骨, 煮羊肉, 炙羊頭, 煮羊肺肚胎髓, 蒸羊, 膾羊肝, 煮熊掌, 態白批, 煮獐肉, 炙獐肉, 煮兔, 糊犬, 炒鷄, 煮野雞, 七香雞, @(燒/...)鵝鴨, 煮鵝, 炙野鴨, 炙鷓鴣, 炙川雁, 煮雁鶩, 醃鴨卵, 洗魚, 烹魚, 蒸鱒魚(卽葦魚), 粉骨魚, 椀子湯, 魚生膾, 魚熟膾, 膾醋煨, 酒魚脯, 酒麴魚, 養蟹, 淮南人藏蟹, 酒蟹, 醬醋蟹, 醬蟹, 法@(虫+鮮), 沈蟹, 藥@(虫+鮮), 石花沈菜, 煮軟泡法
造料物法	造大料物法, 造省力物法, 造蕪荑法, 造麥黃法, 造酪法, 晒乾酪, 造酥油法, 收臘糟, 收香油, 造豉
造醬	生黃醬, 熟黃醬, 麪醬, 大麥醬, 榆仁醬, 東人造醬法, 救醬失味
造醋	米醋, 三黃醋, 小麥醋, 大麥醋, 秋麴醋, 柿醋, 棗醋, 糟醋, 千里醋, 收醋法
造麴	造麴, 造蓼麴
釀酒	作酒腐本法, 白霞酒(俗稱方文酒), 小麴酒, 藥山春, 壺山春, 三亥酒法, 內局香醞法, 柏子酒法, 胡桃酒釀法, 桃花酒, 蓮葉酒, 鏡面綠波酒, 碧香酒, 荷香酒, 梨花酒, 淸暑酒, 浮蟻酒, 淸甘酒, 葡萄酒, 白酒, 一日酒, 三日酒, 雜穀酒, 地酒, 內局紅露酒法, 露酒二斗方, 露酒消毒方, 煮酒, 過夏酒, 蜜酒, 花香入酒方, 酒中漬藥法, 救酒不沸法, 救酸酒法
食忌	食果, 食菌, 食魚忌, 食鳥獸忌

출전 : 『山林經濟』 「治膳」

『산림경제』 「치선」은 어육(魚肉), 조료물법(造料物法), 조장(造醬), 조초(造醋), 조국(造麴), 양주(釀酒), 식기(食忌)의 일곱 항목으로 구성되어 있다. 식기를 제외한 각 항목별 음식 및 식재료, 인용문헌을 표로 정리하였다.

<표 2> 『山林經濟』 「治膳」의 항목별 식재료와 인용문헌

항목	음식 및 식재료	인용문헌
어육(魚肉)	油, 塩, 醬, 料物, 酒, 醋, 麪皮, 芝麻花, 肉, 楮實, 茄花, 硃砂, 桑白皮, 醋, 胡桃, 紅炭, 獸肉, 鹿, 鹿肉, 鑰錢, , 川椒, 葱絲, 酒, 花椒, @(+/回)香, 紅豆, 桂皮, 醋醬, 葱白, 心, 肝, 肚, 香油, 椒, 料, 葱花, 椒末, 腎, 油荏, 雉肉, 油醬, 乾麪, 猪肚, 猪臟, 砂糖, 猪肚, 黃芪, 地黃, 糟, 猪肉, 小麥, 灰, 米泔, 牛羊馬肉, 醋, 百沸湯, 香油, 羊肉, 猪肉, 料末, 臘水, 猪皮, 陳皮, 膾, 醃醋, 羊脅, 硃砂末, 猪羊脊膂, 獐兔精肉, 羊脂, 橘皮, 薑, 椒, 羊@(月+尔)肪, 羊臆尾, 羊肋, 羊耳, 生薑, 羊, 地椒, 羊百葉, 薑絲, 石灰, 蜜, 香油, 煮馬肉, 酒, 醬, 麪絲, 活血, 醇酒, 白鹽, 油醬, 冬瓜, 塩泥, 犬, 胡椒, 麪, 蒜, 鷄, 雌雞, 桔梗, 清醬, 醋油, 櫻桃葉, 卵灰, 米飲, 生油, 江茶, 薤葉, 茭菜, 笋片, 酒醋, 大魚, 牛猪, 雉雞肉, 菌, 葱, 生鯉, 真油, 菘末, 鷄卵, 松子, 蘿蔔, 米, 薑絲, 魚膾, 芥, 辣醋, 陳皮, 鰾, 膾, 韭, 黃生菜, 鴨子, 木犀, 笋絲, 膾醋, 榆仁醬, 大鯉魚, 蟹, 稻穗, 糟蟹, 乾糟, 明礬末, 韶粉, 臘糟, 椒末, 橘絲, 麥黃末, 麪末, 白芷末, 川椒胡椒末, 生蟹, 檳葉, 石花, 蔓菁, 醃汁, 泡, 白蝦醃汁, 醃水	『神隱志』, 『居家必用』, 『西原方』, 『列朝詩選』, 『芝峯類說』, 『四時纂要』
조료물법(造料物法)	燕蕒仁[榆仁], 薑, 華撥, 紅豆, 砂仁, 川椒, 乾薑炮, 官桂, 蒔蘿, 小(+/回)香, 橘皮, 杏仁, 馬芹, 胡椒, @(+/回)香, 乾薑, 榆錢, 塩, 栗飯, 漿水, 麪, 小麥, 酢, 爛子, 酪, 牛乳, 眞酥, 酪, 舊酪, 漿水, 熟乳, 漿, 酪味, 粥, 酪味, 醍醐, 油, 酪皮, 酥油, 羊脂, 猪肉, 梨, 栗肉, 紅棗, 燈心, 阜角, 苳蓼子, 乾糟, 膏藥, 鳳仙花子, 大豆, 生薑, 末醬	『居家必用』, 『神隱志』, 『增類本草』, 『四時纂要』
조장(造醬)	醬, 黃黑豆, 白麪, 麥, 井花水, 黃衣, 醬黃, 黃子, 塩, 豆末, 貫衆煎湯, 黑豆, 大麥麪, 煮豆汁, 榆仁, 蓼汁, 麪麪, 塩湯, 榆實, 大豆, 山參, 桔梗, 乾大蝦, 生蟹, 鷄鴨卵, 牛肉, 獐肉, 羊肉, 兔肉, 醬麪, 細鹽, 葱白, 薑, 川椒, 燕蕒, 陳皮, 酒, 稠粥	『居家必用』, 『神隱志』, 『博物誌』, 『攷事撮要』, 『四時纂要』, 『四時纂要補』
조초(造醋)	醋, 釀酒, 陳倉米, 糯米, 飯, 麴麪, 小麥, 頭醋, 炒燠麥, 米醋, 炒米, 井花水, 硬飯, 黃衣, 陳米, 黃子, 乾飯, 大麥, 白麪, 秋半米, 東流水, 麴, 菖蒲根, 燒酒, 柿子, 清酒, 麴子, 炙麴, 大棗, 臘糟, 水泡麴糠, 麥麴, 烏梅, 醃醋, 末醋, 餅, 紅炭, 炒小麥, 塩	『居家必用』, 『攷事撮要』
조국(造麴)	麴, 麥, 少麥, 麪, 菘豆, 蓼[날엇괴], 菘豆汁, 米, 糯米, 蓼汁, 乾麪, 酒	『居家必用』, 『攷事撮要』, 『神隱志』, 『四時纂要』
양주(釀酒)	麴, 醋, 酒, 白米, 清明水, 穀雨水, 秋露白, 麴末, 真末, 腐本, 糟, 井華水, 本釀, 旨酒, 粳米, 米末, 白米, 餅, 白蟻, 米膠, 酒本, 粘米, 孔餅, 麥, 菘豆, 飯, 實柏子, 柏子酒, 胡桃, @(木+ノ/屯)花, 葉, 粥, 真麴, 松葉, 麴水, 酒醅, 葡萄, 粘米飯, 白麴, 井水, 白酒麴, 湯水, 梁秫, 粘葛, 粘黍, 粘稷, 香醞, 芝草, 蜂蜜, 桂皮末, 砂糖末, 胡椒, 黃蜜, 黃蠟, 麴水, 露酒, 蜜, 麴屑, 白醇, 龍腦, 乾醇, 枸杞, 地黃, 五加皮, 天門冬, 白朮, 戊戌, 甘菊, 菊, 臘梅, 藥酒, 麴末藥, 赤小豆, 麪, 漢椒	『居家必用』, 『攷事撮要』, 『神隱志』, 『東醫寶鑑』, 『王陽明』, 『礪山方』, 『四時纂要補』, 『閑情錄』

출전 : 『山林經濟』 「治膳」

【참고문헌】

- 辛承云, 「『山林經濟』考」, 『圖書館學』 1, 1983.
- 洪萬選 編, 『산림경제』, 景仁文化社, 1974
- 洪萬選 編·장재한, 김주희, 정소문, 박찬수, 정양완 譯, 『국역산림경제』, 民族文化推進會, 1982.
- 『山林經濟』(한국고전종합DB)
- 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
- 淡軒李盛雨博士論文集刊行委員會 編, 『淡軒李盛雨博士論文集』, 附雜錄, 漢陽大學校, 1992.
- 황혜성, 『黃慧性教授의 韓國料理百科事典』, 三中堂, 1976.
- 張智鉉, 『韓國傳來 醱酵食品史 研究』, 修學社, 1989.
- 원용희, 『술.덧.맛 : 옛선현들의 풍류기』, 技文社, 1998.
- 주강현, 『개고기와 문화제국주의 : 이른바 문명과 야만에 관하여』, 중앙 M&B, 2002.
- 박록담, 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스, 2006.
- 장지현, 『韓國傳來 油脂類史研究』, 修學社, 1995.
- 장지현, 『韓國傳來 造果類(茶食類.正果類) 製造史 研究』, 修學社, 2008.
- 최원준, 『꽃으로 빛는 가향주 101가지』, 코리아쇼케이스, 2009.
- 김준희, 『병이류의 종류 및 조리방법에 대한 고찰 : 조선시대 고문헌 및 근대문헌을 중심으로』, 경기대학교 관광전문대학원 박사학위논문, 2010.
- 최옥자, 「『山林經濟』에 기록된 이조시대 음식과 현대 한국음식의 위생학적 보존법의 比較考察」 『세종대학 논문집』 제7호, 1978.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-005 謏聞事說

【정의】

-기본정의: 조선 숙종(肅宗) 경종(景宗) 때에 어의(御醫)를 지낸 이시필(李時弼, 1657~1724)이 1720년경에 편찬한 책이다.

-음식관련정의: 『소문사설』 「식치방」에는 특이한 음식과 그 조리법이 기록되어 있다. 이 음식에는 조선 음식과 중국, 일본의 것이 모두 포함되어 있다. 「제법」에는 식재료를 마련하는 방법이나 저장법, 기본 조리법, 음식 만드는 방법 등이 실려 있다.

【저자】

『소문사설』에는 편저자가 확실히 기재되지 않아 논란이 있다. 미키 사카에(三木榮)의 저술 『조선의서지(朝鮮醫書誌)』에서는 『소문사설』이 역관(譯官) 이표(李杓, 1680~?)의 저작이라고 보았으나 그 근거가 희박하다. 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』에서는 이 책의 편자를 이시필로 바로잡았다. 먼저 『소문사설』 첫머리에 실려 있는 「직돌식(直堞式)」과 「풍조식(風灶式)」의 저자가 이이명(李頤命, 1658~1722)임을 「풍조식」 발문의 내용과 이이명의 증손자 이영유(李英裕)의 기록을 통하여 알아냈다. 그리고 「이기용편(利器用篇)」, 「식치방(食治方)」, 「제법(諸法)」의 저작자는 이시필임을 밝혔다. 이이명이 편찬한 「전향식」, 「이기용편」의 내용을 책머리에 옮겨 필사한 편찬자 역시 이시필로 보고 있다. 온돌을 설치하는 법과 식치법을 편찬하여 실생활에 응용하고자 한 것이다.

이시필의 본관은 경주(慶州)이다. 1678년에 의과에 합격하고 훗날 숙종의 어의가 되었다. 내의원 도제조였던 이이명을 보좌하기도 하였다. 1718년에 숙종의 눈병을 치료하는 데 쓸 한약재인 공청(空靑) 관련 사건으로 복청에 유배되었다.

【서지】

서명/저자사항 : 謏聞事說 / 李時弼(朝鮮) 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊(65張) ; 31.5 x 18.0 cm
소장처 : 종로도서관(A본)

같은 서명의 책이 종로도서관에 한 종 더 소장되어 있으며, 국립중앙도서관(승계古802 2-1)에도 소장되어 있다.

『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』는 백승호, 부유섭, 장유승이 『소문사설』을 번역한 책으로, 휴머니스트에서 2011년에 간행되었다. 『소문사설』의 여러 판본을 대조한 후 번역하였으므로 『소문사설』 현전본(現傳本)에 대한 상세 내용을 알 수 있다. 종로도서관 소장본 중 A로 지칭한 책에는 국립중앙도서관 소장본에 없는 「제법(諸法)」 항목이 필사되어 있다. B로 지칭한 다른 종로도서관 소장본에는 「제법」만 필사되어 있으며, A본의 「제법」과는 그 내용이 다르다. 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』에서는 종로도서관 소장본 A를 번역 대본으로 삼았다. 본 해제 역시 이를 대본으로 삼았다.

【목차와 구성】

『소문사설』은 「직돌식(直墍式)」·「풍조식(風灶式)」, 「이기용편(利器用篇)」, 「식치방(食治方)」, 「제법(諸法)」의 네 부분으로 구성되어 있다. 내용은 다음과 같다.

1. 「직돌식」·「풍조식」: 벽돌로 온돌을 제작하는 방식 두 가지.

1) 직돌식 - 벽돌을 쌓고 아궁이에 불을 때는 방식.

2) 풍조식 - 아궁이 입구를 넓게, 온돌 내부의 통로는 좁게 만들어 공기의 압력 차이로 연기와 불을 강하게 일으키도록 하는 방식.

2. 「이기용편」: 이시필이 청나라에 사행갔을 때 보았던 기기들의 제작 방법과 사용법.

3. 「식치방」: 특이한 음식의 조리법.

4. 「제법」: 과학지식과 생활정보.

위의 【정의】에서 언급한 저자에 관한 내용과, 이후 서술될 음식관련 내용에 이르기까지 모두 이 번역본의 내용을 바탕으로 하였다. 다만 【음식관련내용】에서 인용시 음식이나 식재료 명칭은 모두 원문 그대로 환원하였다.

【음식관련내용】

1. 『소문사설』 「식치방」

『소문사설』 「식치방」에는 특이한 음식명과 그 조리법이 기록되어 있다. 다음 표는 「식치방」에 소개된 음식의 명칭과 재료명, 참고사항을 정리한 것이다. 참고사항란에는 그 음식의 전수자 혹은 제조자, 그 음식과 관련된 기록을 기재하였다.

<표 1> 『設聞事說』 「食治方」

항목명	재료	참고사항
冬瓜蒸	冬瓜, 雉·雞·豬肉, 油醬	숙수(熟手)朴二翫가 만들. 상품(上品)은 맛이 좋음. 낙점 받아 임금께 올림.
松耳蒸	松耳, 雉·雞·諸柑, 油醬	숙수朴二翫가 만들.
木米煨餅	精木末, 水, 生淸	숙수朴二翫가 만들. 민간에서 전해진 것보다 못함.
芋餅	土卵, 蜜, 栗末(或柏子末)	숙수朴二翫가 만들. 낙점 받아 임금께 올림.
沙蔘餅	沙蔘, 粘米, 淸油, 淸蜜	영평(永平)관노(官奴)姜天益이 만들.
煨鮒魚	大鮒魚	강화(江華)경력(經歷)元命龜가 사복시(司僕寺)거달(巨達)池齡男이 만들었다고 말해줌.
鮒魚蒸	大鮒魚, 雉·雞·豬肉, 薑, 椒, 蔥, 蒜, 稻稈, 淸油	장악원(掌樂院)주부(主簿)閔啓洙의 노(奴)次順이 만들.
黃雌鷄餛飩	黃雌鷄, 松耳, 蔥, 蒜, 油醬, 薑, 白麪, 水, 雉, 醋醬	사용원(司饗院)고성상(庫城上)權@(月/羽)石이 와서 만들. 숙수四金, 二翫伊도 함께 배움. 여러 날 임금께 올림. 『의학입문(醫學入門)』에 나온 조리 방법과 매우 다름.
石花饅頭	石花, 淸油, 醋醬, 蔥, 蒜	어떤 사람이 전해 주었는데, 비린내가 나고 부드럽지 않음.
母露鷄雞湯	雉·雞·猪熟肉, 藜古, 眞耳, 柏子,	次順이 전해주고 만들.

	薑, 蔥, 鷄卵, 油醬, 牛髓, 菘末, 秀魚, 牛心, 海蔘, 蔓菁根, 蟹黃, 四脚肉	
生雉醬	雌雉, 椒末, 生薑汁, 醬汁	낙동(駱洞) 趙相國이 전해줌.
餡全鰵	蔚鰵	낙동(駱洞) 趙相國이 전해줌.
醋蒜	法醋, 大蒜	중국인이 전해줌.
軟白糖	白糖	심양(瀋陽) 장군(將軍) 宋柱의 집에서 대접해줌.
酪屑	乳酪	제왕가(諸王家)의 집에서 먹어봄.
蒸狍	@(豸+從)狍	심양(瀋陽) 부도통(副都統) 托六이 대접해줌.
造堊煎	白粳米, 糖水, 糖屑, 香油	병부낭중(兵部郎中) 常壽의 처가 대접해줌.
鷄蛋湯	鷄卵, 香油	북경에서 맛봄. 북경의 음식은 모두 저유(猪油)로 볶는데, 향유는 담박한 저유만 못함.
猪肚子	猪廣腸	(중국음식으로 보임)
粉湯	菘末, 醬, 鷄卵	(중국음식으로 보임)
熱口子湯	猪, 魚, 雉, 紅蛤, 海蔘, 牛臙·心·肝·肉, 大口, 粉麵, 剉肉餡丸子, 薑根, 菁根, 菘菜, 蔥蒜, 土連, 清醬	중국음식.
藕粉粥	蓮根, 糖末	중국음식. 선왕께서 단 음식을 좋아하지 않으셔서 몇 번 올리고 말았음.
西國米	-	일본에서 생산되는 쌀.
鮒魚粥	鮒魚, 元味粥	경자년(1720)에 임금께 올림.
豆腐皮	豆腐	-
魚腸蒸	大口魚腸, 醋醬, 猪, 雞, 雉	-
麵筋	小麥麩, 水	-
耳麥松餅	耳麥	麵을 만들어도 좋음.
扁豆莢作茹法	扁豆, 醬	-
醬瓜法	冬瓜, 黃瓜, 杏仁, 西瓜仁, 醬	북경 사람의 집에서 먹어봄.
汁醬法	小麥麩, 黃豆, 水, 冬瓜, 茄子	草@(禾+采)나 말뚱으로 감싸서 띄움.
食醢法	精白大米, 水, 麥芽末, 蜜, 棗, 栗, 栢, 梨	송도 식혜.
淳昌苦草醬造法	콩, 白屑餅, 苦草末, 麥芽, 粘米, 甘醬, 全鰵, 大蝦, 紅蛤, 生薑	꿀을 섞지 않으면 달지 않을 텐데 이 방법엔 실리지 않았으니 빠진 듯함.
食醢	精白米, 冷水, 麥芽末, 白色如雪的蜜, 柚子	-
菁醢	陳久色黃的蝦醢	苦草末을 많이 섞으면 시간이 오래 되어도 맛이 있고 많이 짜지 않음.
白魚湯	菘末, 白魚·뱀어, 胡椒, 蜜水	-
可麻甫串	秀魚, 鱸魚·농어, 道味魚, 牛肉, 猪肉, 木耳, 石耳, 藜古, 海蔘, 蔥, 苦草, 芹, 苦草醬	-
白崧茹	好肥白崧菜, 芥子汁, 蔥, 蒜	-

출전 : 『謏聞事說』 「食治方」

순창고초장조법(淳昌苦草醬造法), 식혜(食醢), 백어탕(白魚湯), 가마보곶(可麻甫串)은 한

글이 혼용되어 있다. 특히 백어(白魚)를 ‘白魚빅어’로 표기하고 노어(鱸魚)를 ‘鱸魚농어’로 표기하는 등 동어반복이 이루어지고 있다는 점이 특이하다.

2. 『소문사설』 「제법」

『소문사설』 「제법」에는 식재료를 마련하는 방법이나 저장법, 기본 조리법, 음식 만드는 방법 등이 혼재되어 있다. 다음은 그 항목이다.

<표 2> 『謏聞事說』 「諸法」

<ul style="list-style-type: none"> • 과일나무 열매 많이 맺는 법[果木茂盛結實法] • 면 만드는 법[造麵法] • 고기를 연하게 하는 법[軟肉法] • 고기를 마취시키는 법[毒魚法] • 신 술을 마실 수 있게 하는 법[救酸敗酒法] • 두부 만드는 법[豆腐法] • 엿 만드는 법[飴糖法] • 돼지를 살찌게 하는 법[肥豬法] • 과일 보관하는 법[藏果法] • 가짜 꿀을 가려내는 법[試蜜眞假] • 이어 구분하는 법[辨鯉魚法] • 석수어(石首魚) • 록어(勒魚) • 즉어 구분법[辨鯽魚法] • 해 먹는 법[食蟹法] • 홍합 먹는 법[食紅蛤法] • 고기 잡는 법[捕魚法] • 양 삶는 법[烹羊法] • 소랙 만드는 법[酥酪法] • 웅담 채취하는 법[采熊膽法] • 과실수 위의 까마귀 쫓는 법[辟果樹上烏鳥法] 	출전 : 『謏聞事說』 「諸法」
---	------------------

「제법」에는 해(蟹)나 홍합(紅蛤) 등 식재료를 먹는 방법, 즉어(鯽魚)나 이어(鯉魚) 등 식재료 구분법, 고기를 삶는 법이나 소랙(酥酪) 만드는 법 등의 기본 조리법이 실려 있다. 또한 과일나무에 열매 많이 맺게 하는 법, 과실수 위의 까마귀 쫓는 법 등의 종수(種樹) 관련 내용도 실려 있다. 이러한 방법이 과학적으로 입증된 방법은 아니지만 『산림경제(山林經濟)』의 「종수」에 실린 내용과는 다른 내용이라는 점에서 변별성이 있다. 과학적인 지식을 모은 「제법」 안에도 음식관련 생활정보가 포함되어 있음을 알 수 있다.

【참고문헌】

- 『謏聞事說』 (국립중앙도서관)
 이시필 지음, 백승호·부유섭·장유승 옮김, 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』, 휴머니스트, 2011.
 李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』 제1권, 수학사, 1992.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 농촌진흥청 『현대식으로 다시 보는 수문사설』, 모던플러스, 2012.

이영자, 『文獻에 記錄된 饌物類의 分析的 考察 : 濕熱調理方法을 中心으로』, 漢陽大
學校 석사학위논문, 1986.

한복진, 「우리나라 전통조리에서 고추의 활용」, 『東아시아食生活學會誌』 제12호 N
o.2, 2002.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-006 增補山林經濟 - 治膳

【정의】

-기본정의: 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제』를 증보한 책으로, 유중림(柳重臨, 1705~1771)이 편찬한 것으로 알려져 있다.

-음식관련정의: 『증보산림경제』 「치선(治膳)」에는 과일(果實), 채품(菜品)을 저장하는 방법, 반죽(飯粥), 병면(餅麵), 다탕(茶湯), 유밀과(油蜜果), 약과(藥果), 장(醬), 초(醋), 육선(肉膳), 어품(魚品), 술을 만드는 방법과 식기(食忌, 먹으면 안되는 것) 등의 내용이 기록되어 있다.

【저자】

편저자로 알려진 유중림은 조선 후기 안산 출신의 의관(醫官)이다. 본관은 문화(文化). 자는 대이(大而), 호는 문성(文城)이다. 아버지는 숙종 때 두창(痘瘡, 천연두) 치료로 이름이 높았던 의관인 유상(柳瑞, ?~?)이다.

유중림(柳重臨)은 1721년(경종 1) 진사가 되었다. 처음에는 군문(軍門)에 출입하였으나 점점 두의(痘醫)로 이름이 났다. 1746년(영조 22)에는 통정대부에, 1761년(영조 37)에는 자헌대부에 가자(加資)되었다. 오랫동안 내의(內醫)로 종사하다가 화량(花梁) 첨사(僉使), 연천(漣川) 현감(縣監), 주문도(注文島) 첨사(僉使) 등을 역임하였으나 의관으로 복귀하였다. 1766년(영조 42) 경에는 홍만선(洪萬選)이 편찬한 것으로 알려져 있는 『산림경제(山林經濟)』의 소략한 부분을 여러 가지 서적을 참고하여 증보하였다. 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 편찬한 후에는 군직(軍職)으로 녹을 받으며 의업(醫業)에 종사하였다.

【서지】

서명/저자사항 增補山林經濟. 卷1-7 / 洪萬選(朝鮮) 著 ; 柳重臨(朝鮮) 增補
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 7卷3冊 : 四周雙邊 半郭 22.8 x 15.6 cm, 有界, 12行30字 註雙行,
上下向2葉花紋魚尾 ; 30.3 x 19.3 cm
주기사항 : 表題 : 經濟抄
卷7版式 : 四周雙邊 半郭 18.6 x 12.6 cm, 有界, 10行22字 註雙行, 上下內向2
葉花紋魚尾
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(630.2-H758s2-v.1-7)

목판이나 활자로 간행된 적이 없으므로, 모두 필사본 형태로 현전하고 있다. 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교 중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 연세대학교 학술정보원, 영남대학교 도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 율곡기념도서관, 조선대학교 중앙도서관, 전북대학교 도서관, 경상대학교 도서관, 숙명여자대학교 도서관, 부산대학교 도서관, 부산광역시 시민도서관 등에도 소장되어 있다.

1981년에 아세아문화사(亞細亞文化社)에서 간행한 『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』에 『증보산림경제』가 포함되어 있다. 이는 서울대학교 중앙도서관 소장본

『증보산림경제』(630.2-H758s2-v.1-7)을 대본으로 영인한 것이다. 2004년에 농촌진흥청에서 간행한 고농서국역총서 6 『증보산림경제』와 권말에 실린 영인본 또한 서울대학교 중앙도서관 소장 동일본을 바탕으로 하였다. 본 해제도 서울대학교 중앙도서관 소장본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

필사본의 형태로 현전하고 있으므로, 각 사본들 간에 내용상 출입이 있다. 가장 내용이 풍부하다고 여겨지는 규장각 소장본(奎 7676)은 복거(卜居), 치농(治農), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養), 치포(治圃), 섭생(攝生), 치선상(治膳上), 치선하(治膳下), 구황(救荒), 가정상(家庭上), 가정하(家政下), 구사상(救嗣上), 구사하(救嗣下), 구급(救急), 증보사시찬요(增補四時纂要), 사가점후(四家占候), 선택(選擇), 잡방(雜方), 동국산수록(東國山水錄), 남사고집승보신지(南師古十勝保身地), 동국승구록(東國勝區錄)으로 구성되어 있다. 모두 16항목인 『산림경제』를 20항목으로 증보하였고, 각 항목의 내용에도 추가된 내용이 있다.

【음식관련내용】

다음은 『증보산림경제』 「치선」의 항목과 세부내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『增補山林經濟』 「治膳」의 항목과 내용

항목	내용
果實收藏法	靑果收藏法, 海松子收藏法, 胡桃收藏法, 栗子收藏法, 紅棗收藏法, 利子收藏法, 紅柿收藏法, 桃子收藏法, 林檎收藏法, 石榴收藏法, 葡萄收藏法, 柑橘收藏法
菜品收藏法	茄子收藏法, 黃苳收藏法, 甜苳收藏法, 西苳收藏法, 蘿菈蔓菁根收藏法, 冬苳南苳收藏法, 芋根收藏法, 熊蔬收藏法<곰취>, 大蒜收藏法, 生薑收藏法, 葱根收藏法, 竹筍收藏法, 羊蹄根收藏法<소로장이>, 當歸收藏法, 菘根收藏法, 木頭菜木收藏法<두릅>, 松茸收藏法, 薇蕨收藏法<고비 고사리>, 蒜薹收藏法<마늘동>, 蒿苳收藏法<부루동>, 生菜收藏法,
飯粥諸品	藥飯, 白粥, 牛乳粥內局法, 海松子粥<갯죽>, 靑太粥, 瓠粥, 防風粥, 葵菜粥, 麥粥, 鷄粥, 牛臙粥, 鯽魚粥, 石花粥, 薏苳粥, 藕粉粥, 蓮子粥, 薯蕷粥<마>, 菱仁粥, 菱角粥, 葛粉粥, 乾栗粥, 全鰓紅蛤牛肉粥, 夏日令飯不餓壞法
餅麵諸品	石茸餅法, 雜果粘餅法, 雜果糕法, 引絕餅法, 栗糕法, 香艾團子法, 杜鵑花煎 薔薇花煎 菊花煎法, 杏餅, 桃餅法, 火餅法, 大麥餅法, 松皮餅法, 木麥麪法, 葛粉麪法, 昌麪法, 絲麪法, 山薯麪法, 楓嶽石茸餅法, 餛飩餅法, 小麥麵
茶湯諸品	枸菊茶法, 枸杞茶法, 溫棗湯法, 水芝湯法, 杏酪湯法, 鳳髓湯法, 靑泉白石茶, 梅花茶法, 菊花茶法, 柚子茶法, 葡萄茶法, 山查茶法, 薑竹茶法, 當歸茶法, 蓴茶法, 荊芥茶法, 紫蘇茶法, 菉豆茶法, 梅子茶法
煎油蜜藥果法	鰓頭果法, 乾栗茶食, 松花茶食, 胡麻茶食, 雜果茶食, 杏煎法, 桃煎煎法, 櫻桃煎法, 木果煎法, 蓮藕煎法, 俗法, 生薑煎法, 冬苳正果法, 竹筍煎法, 桔梗煎法, 山葡萄煎法, 獼猴桃煎法, @(++/詢)杖子煎法, 棗爛法 栗爛法, 造飴糖法, 造淸法
菜蔬諸品	蒲新筍法, 竹筍蒸, 竹筍酢熟, 酢法, 嫩花, 蒜茄法, 醬茄法, 茄爛法, 沉冬月茄菹法, 夏月沉茄菹法, 糟茄法, 冬苳蒜法, 冬苳羹法, 冬苳菹, 沉菹法, 菘芥法, 黃苳蒜法, 黃苳爛法, 黃苳淡菹法, 黃苳醃菹, 黃苳熟菹法, 黃苳

	芥菜法, 薑鬚菹法, 蔓菁菹, 蔓菁蒸, 羅菹凍沉菹法, 沉蘿菹鹹菹法, 羅菹熟菜法, 羅菹黃芽菹, 淹韭菜法, 韭菜, 醋蒜法, 糟蒜, 蒜薑炙法<마늘동이이라>, 芋莖菜<고온떡>, 芋莖本<데저미>, 芋葉, 芋卵, 蒲黃苗醋法, 菹法, 山芥菹法<나박침척>, 蒿苳菜法<부로동>, 菜法, 芹羹, 芥菹, 冬葵, 艾芥菜, 苜蓿菜, 當歸莖, 羊蹄葉, 木頭菜, 萱, 黃花菜<莞草, 녁노물>, 尤芽, 枸杞, 菊, 松茸, 真茸, 菌蕈, 沙蔘桔梗佐飯法, 青角佐飯法<海菜>, 造紅花子法, 酥杏仁法, 胡桃佐飯法, 煎川椒法, 蒸乾菜法, 遊山蒸松茸方, 遊山蒸蕨方, 醃苳菜宣忌日
醬諸品	造醬吉日, 造醬無虫方, 備瓮, 塗法, 擇水, 塩品, 造豉法<俗稱 末醬, 熏造, 머조>, 沉醬法, 沉醬時物料雜法, 醬忌, 安瓮, 取清醬法, 救醬失味法, 沉魚肉醬法, 生黃醬法, 熟黃醬(숙황장)法(법), 麪醬法, 大麥醬法, 榆仁醬法<, 小豆醬法, 青太醬法, 急造醬法, 急造清醬法, 造蠻草醬法, 急造蠻草醬法, 造汁醬法, 全州方, 夏節汁醬法, 造煎豉醬法<或稱戰國醬>, 青太煎豉醬法, 水豉醬法<각지전국장>, 鷄卵醬法, 炒醬法, 炙醬法, 醬餅法, 淡水醬法, 千里醬法
造醋法	造醋宣忌日, 安醋瓮法, 治醋味乘法, 收醋法, 米醋法, 小麥醋法, 大麥醋法, 秋麩醋法, 柿醋法, 大棗醋法, 菖蒲醋法, 桔梗醋法, 千里醋法, 俗醋法
肉膳治法	煮硬肉法, 牛肉膳, 雪夜覓方, 雜散炙方, 醬散炙方, 造尾脯法, 牛脇蒸方, 牛心炙方, 牛膈蒸方<牛肚臙>, 猪肉膳, 造臘肉法, 四詩臘肉法, 熟猪肉作片, 炙兒猪方, 兒猪蒸法, 猪皮水晶膾法, 犬, 炙苳蒸犬法, 蒸犬浴法, 羊, 鹿, 煮鹿肉法, 要作羹法, 炙法, 獐, 兔, 煮肉法, 炙法, 鷄, 炒鷄法, 七香鷄法, 蒼鷄湯方, 烹鷄方, 炙鷄法, 軟鷄蒸法, 煮老雄鷄法, 鷄卵湯法, 造軟泡羹法, 雉, 炙, 凍雉法, 野鵝野鴨, 鸕鶿, 麻雀, 雁, 醃鴨卵法
魚品類	鱈魚, 魚饅頭法, 乾鱈卵法, 鱸魚, 道味魚, 廣魚, 洪魚, 訥魚, 鰱魚, 銀口魚, 大口魚, 眞魚, 去骨法, 作蒸法, 鱒魚, 蘆魚, 青魚, 沉醢法, 鮑魚, 石首魚, 黃石首魚, 鯽魚, 蒸法, 炙鯽法, 鮎魚, 河狔, 蒸法, 白魚, 魴魚並卵, 鱧魚松魚明太魚並卵銀口魚鱒魚並卵, 大八梢魚, 箭魚, 古刀魚, 小八梢魚, 烏賊魚, 鰻魚, 海螺, 淡菜, 海蔘, 大蛤, 作食塩法, 黃蛤, 石花, 煮石花軟泡法, 沉陳石花醢法, 土花, 蝦, 紫蝦, 蟹, 養法, 淮南藏法, 糟蟹法, 酒蟹法, 醬醋蟹法, 醬蟹法, 鹽湯蟹法, 鹽湯蟹法, 醬蟹俗法, 蟹羹法, 蟹炙法, 蟹煎法
造酒諸法	造麴吉日, 造真麴麴法, 造麥麴法, 造米麴法, 造酒吉日, 擇水, 中原人作好酒法, 作酒腐本法, 白霞酒法, 三玄酒法, 桃花酒法, 蓮葉酒法, 少麴酒法, 藥山春酒法, 鏡面綠波酒法, 碧香酒法, 別法, 浮蟻酒法, 地酒法, 一日酒法, 三日酒法, 七日酒法, 四節七日酒法, 雜穀酒法, 松筍酒法, 過夏酒法, 露酒二斗方, 燒酒多出方, 小麥燒酒法, 露酒消毒方, 荷香酒法, 梨花酒法, 清甘酒法, 葡萄酒法, 甘酒法, 荷葉酒法, 秋麩酒法, 麴米酒法, 柏子酒法, 胡桃酒法, 臥松酒法, 竹筒酒法, 蘆子酒法, 竹瀝膏法, 梨薑膏法, 百花酒法, 枸杞酒法, 酒中漬藥法, 變濁酒爲清酒法, 收雜酒法, 救酸酒法, 飲酒防病法,
食忌	食果忌, 食菌忌, 食魚忌, 食鳥獸
補遺	造蒸餅法, 造真麴茶食法, 木瓜煎法, 杜康酒方, 小麥麴醬法, 四節醋法, 蒸鷄方, 栝子酒法, 治酸酒法, 造物料法, 收臘糟法, 收芝麻油, 西瓜子油, 鳳仙花子油, 紫蘇子油, 蔓菁子油, 急取蕪油法, 荏子油, 急取荏子油法, 收葶麻油法, 收食菜莢法, 造豆腐法, 造菘末法, 造常滿塩法,
	출전: 『增補山林經濟』 「治膳」

다음은 각 항목별로 기록된 식재료를 정리한 표이다. 식재료의 저장 혹은 음식에 필요한 품목도 함께 기재하였다.

<표 2> 『增補山林經濟』 「治膳」의 항목과 식재료

항목	식재료
果實收藏法	生果, 果, 苺果, 果實, 乾沙, 芝麻, 生大竹, 臘雪水, 酒槽, 青梅, 桃, 李, 林檎, 小棗, 葡萄, 蓮蓬, 菱角, 甜苺, 梨子, 柑橘, 柏子, 松子, 仁, 栗子, 栗, 乾栗, 生栗, 棗, 紅柿未熟者, 紅柿, 紅未太熟桃子, 紅未太熟者, 石榴, 柑, 金橘, 橘, 橙, 銅青, 防風, 燈心, 竹紙, 粗布, 炒沙, 箬葉, 塩, 塩水, 水, 熟米醋, 熟香油, 粟稈草, 大蘿菔, 紙, 梨葉, 櫟葉, 油紙, 冷塩湯, 氷庫, 麥糲煮粥, 銅青末, 蠟, 酒, 臘水, 羅菔, 松毛, 油麻, 菘豆
菜品收藏法	茄子, 晚苺, 苺, 黃苺, 根, 葉, 薑, 笋肉, 鹹笋, 芽, 菘根, 木頭枝, 芽, 松茸, 生松茸, 雜種菜, 淋退灰<지물 받고난지>, 白米, 糜, 塩, 灰, 臘雪水, 銅青末, 水, 醋, 土, 涵水, 乾馬糞, 黃土, 米泔水, 淡菹, 乾灰, 塩湯, 穢
飯粥諸品	糯米, 大棗, 栗, 香油, 蜜, 甘清醬, 晚稻米, 甘泉, 白米, 牛乳, 心末, 塩湯, 乳酪, 清白米, 海松子, 塩, 青太, 心, 甘瓠, 瓢, 白肉, 早稻米, 鷄肉, 猪, 石化, 粥, 防風, 芽, 粳米, 葵菜, 莖葉, 乾蝦肉, 青麥, 米心, 水, 米麥, 雄鷄, 粳末心, 鷄卵, 牛臄, 大鯽魚, 楸, 薑, 石花, 甲油, 豆腐, 軟泡羹, 米, 薏苡, 菘末, 葛粉, 粳米末, 粳米細末, 乾黃栗細末, 生栗, 醬, 生芻菜<비름>, 飯
餅麵諸品	石茸, 蜜, 粘米末, 黏物, 棗, 栗, 香油, 柏子屑, 大棗, 乾柿, 芝麻屑, 新稻米, 新紅棗, 新紅柿, 塩湯, 雜味末, 菘豆, 小豆, 青太, 好粘米, 乾栗, 糯米粉, 糯米末, 香艾, 糯米, 糯末, 餅, 栗屑, 油, 桃子, 杏子, 粳米, 豆類, 木麥細末, 未熟麥粒, 粳米末, 松枝嫩皮, 南草莖灰, 明花燒灰, 白米, 松皮, 燒灰, 豆, 白塩, 米, 白麪, 葛粉, 菘末, 絲麪<昌麪, 水麪>, 冷水, 五味子汁, @(+/-)詢)杖汁<豆乙竹>, 熟湯, 菘豆汁, 麵, 水麵, 山薯, 酥, 醇麪, 瞿麥, 耳麥, 蜜水, 雜石茸, 木麥米細末, 粥, 松餅, 羅菔
茶湯諸品	野菊花, 枸杞, 茶芽<雀舌>, 芝麻, 塩, 香油, 紅枸杞子, 乾麵, 餅, 茶, 枸杞末, 膏子, 大棗, 生薑汁, 蜜, 乾蓮實, 粉甘草, 蓮子黑皮, 杏仁, 白沸湯, 杏泥, 柏子仁, 胡桃肉, 胡桃, 柏子肉, 真粉, 茶, 半開梅花蕊, 蠟, 甘菊花, 甘泉, 菘末, 蜜水, 生柚子, 梨, 葡萄, 爛梨<문빅>, 生薑, 白蜜, 山葡萄, 生梨, 山查, 柏子, 竹瀝, 薑汁, 當歸莖, 温蜜水, 嫩蓴, 五味子水, 穗葉, 紫蘇, 菘豆, 烏梅肉, 梅末, 醞酬湯, 梅子末
煎油蜜藥果法	真麵, 好清, 真油, 藥果, 蜜, 汁清, 柏子末, 胡椒, 芝麻, 松餅, 棗肉, 乾柿, 油, 乾栗, 生栗, 松花, 黑芝麻子, 胡桃肉, 防儉餅, 杏子, 塩, 桃子, 櫻桃, 櫻, 豆粥, 蜜水, 木瓜, 塩汁, 涵水<간물>, 藕, 嫩芽薑, 薑, 煉蜜, 老冬苺, 石灰湯, 灰水, 竹笋, 笋, 米泔水, 煉蜜, 말미, 들죽, 棗, 栗, 柏子, 諸米, 糯米, 糯末, 粥, 麥芽末, 淸, 膠飴, 飴糖, 乾薑, 芝麻, 大米, 飯, 温水, 飯火, 米皮, 米水, 麥芽, 米消, 秫米<출기장쌀>, 冷水, 大棗, 白淸
菜蔬諸品	竹笋, 羹, 脯, 薄荷, 肉, 笋, 塩, 羅菔凍沉菹, 醋菜, 石茸, 蕪菰, 薑, 葱, 胡椒, 柏子, 煮笋, 軟鷄蒸, 川椒, 麵末, 牛肉, 熟笋, 粳米飯, 麥芽末, 油, 麥芽, 紅麵, 荷葉, 橘, 紅麵, 麵, 麥芽, 小茄, 醋, 水, 蒜, 小嫩茄, 乾芥末, 芥末茄法, 小茄子, 涵汁, 甘清醬, 茄子, 醬, 大茄子, 猪, 雉, 鷄肉, 真末, 百沸湯, 蜜, 鷄冠花, 大蒜磨汁, 塩水, 蒜片, 菹, 茄水, 芋莖<고은디>, 茄, 嫩茄, 糟, 菜, 炙, 石花鹽, 冬苺, 白礬, 石灰, 老冬苺, 芥汁, 淸醬, 老冬苺, 油醬, 冬苺片, 兒冬苺, 中冬苺, 白塩鹽汁, 白脂, 淡菹, 菘, 魚肉, 乾蝦肉, 霜松, 醋醬, 芥汁, 未老黃苺, 苺, 老苺, 未老苺, 蠻草末, 老黃苺, 冷水, 冬菹, 蠻草, 韭葉, 苺子, 晚苺, 羅菔冬菹, 塩汁, 酒槽, 銅

	錢, 黃苳, 汁醬, 蝦醃汁, 嫩薑, 酒, 砂糖, 蔓菁根, 羅菴根, 嫩葱, 薑鬚, 薑芽, 根, 葉, 乾蝦屑, 飯, 軟根羅菴, 未黃老苳, 軟茄子, 露根松茸, 生薑, 青角, 去目川椒, 羅菴根葉, 蠻草嫩實莖葉, 鹹菹, 南苳, 嫩莖, 秋芥莖葉, 韭菜, 大蒜, 羅菴, 蒜汁, 芹莖, 兒茄子, 雌鷄, 黃芽, 生葱, 黃葱, 韭, 香油, 花半結子, 韭花, 小茄兒, 石灰湯, 軟蒜薹, 真末汁, 肉, 土卵, 羹, 水醬, 正果, 醃, 生嫩茸, 蒲芽, 山芥, 菁菹, 青醬, 青菹, 蘿芽, 葱白, 石茸, 蘑苳, 真葷, 實柏子, 蠻草醬, 道味魚, 廣魚, 秀魚, 軟菘, 春羅菴, 細蔥, 春芥, 淡菹, 秋芥, 冬菹, 醋, 醬, 生芽, 黃芽, 炙, 羅菴淡菹, 青魚, 老葉, 串, 甘菊花, 菘末, 雉肉, 假松茸, 清甘醬, 香油, 胡椒, 川椒, 乾青角, 青角, 素食, 杏仁, 粘米, 川椒末, 目完川椒, 花椒, 肥蕨, 苳菜, 雌雉, 脯
醬諸品	醬, 豆, 草烏<마뽀根>, 百部根, 甘泉, 塩, 臘雪水, 塩水, 大豆, 豉片, 陳醬, 新太, 豉, 淡水醬, 末醬, 沙蔘, 桔梗, 泡醬, 生蠟, 黃, 髓汁, 乾大小蝦, 牛臀肉, 豆腐, 清醬, 雹<早뽀>, 霜雪, 牛肉, 獐肉, 羊兔肉, 雉, 鷄, 鵝, 鴨, 雁, 牛肚, 臙, 牛心, 秀魚, 道味魚, 廣魚, 民魚, 石魚, 真魚, 鮭魴魚, 大口魚, 大小八稍魚, 生鰻, 生紅蛤, 肉品, 魚品, 蠟, 蝦, 鷄鴨卵, 川椒, 生薑, 醬麩, 葱白, 酒, 稠粥, 黃黑豆, 黃子, 生水, 白麩, 麩, 豆末, 井華水, 白麩, 冷水, 貫衆, 黑豆, 大麥麩, 豆汁, 榆仁, 蓼汁, 麩麵, 麩醬, 小豆, 餅醬, 小豆黃子, 熟豆, 新青太, 太葉, 真麥, 湯水, 曲子, 陳甘醬, 石花醃汁, 蠻草末, 糯米<粘米>, 芝麻炒末, 糯米末, 多絲麻<海帶>, 昆布, 乾青魚, 炒豆末, 小麥麩<밀기울>, 麩, 汁醬, 麵末, 汁醬麵, 芝麻末, 茄苳, 茄子, 水茄, 黃苳子, 白衣, 中苳子, 秋麩米, 麥芽, 冬苳, 生黃白衣, 蜜, 青苳, 麥芽末, 新大豆, 羅菴根, 蠻草, 菜羹, 鷄鵝鴨卵, 百沸湯, 冷塩湯, 脯, 油醬, 薑, 葱, 胡椒, 炒芝麻, 醬滓, 粘米末, 淡塩, 餅, 熟牛肉
造醋法	麩, 腊, 酒, 炒塩, 醋, 紅炭, 炒小麥, 陳倉米, 小麥, 井華水, 飯, 黃衣, 麥, 清酒, 燒酒後酒, 大麥, 白麩, 黃子, 秋麩, 燒酒, 東流水, 井花水, 菖蒲根, 柿子, 麩子, 大棗, 桔梗根, 烏梅, 醞醋, 餅, 粘粟米, 青梁米, 白米, 麩末, 麩塊, 後酒, 炒黃小麥
肉膳治法	油, 塩, 醬, 細物料, 酒, 醋, 真麩, 煮肉, 芝麻花, 楮子, 茄花, 肥肉, 茄花, 敗肉, 硬肉, 碇礮砂, 桑白皮, 牛背肉<등심살>, 油苳, 蒜汁, 夾脂肥牛肉, 心, 肝, 腸, 肚, 千葉, 腸腑, 葡萄汁, 造片脯, 猪脂, 牛脇, 大蘿蔔, 牛脇炙, 牛心, 牛喉管, 黃蠟, 牛腸, 牛肉, 牛足, 牛尾, 醋醬, 新猪肉, 臘水, 臘肉, 米泔清, 白蝦醃汁, 饅, 耳根肉, 猪肚, 乾麩, 猪腸, 山猪, 冬月淡菘菹, 炙兒猪, 猪子袋<삭기집>, 猪足, 饅頭, 雉肉, 熟蘿蔔, 猪皮水晶膾<法>, 黃犬肉, 黑白犬, 絲毛獺, 醇酒, 白塩, 冬苳, 大冬苳, 甘醬<된장>, 芹, 羹湯, 薄粥, 白飯, 犬肉羹, 羊肉, 羊肋, 羊耳, 羊舌, 羊@<月+尔>肪, 鹿, 油醬, 熊掌, 石灰沸湯, 糟, 葱絲, 麩絲, 活血, 兔肉, 葱細切, 雌鷄, 鷄卵, 軟鷄蒸<法>, 鷄心肝, 蘇葉, 軟鷄, 生牛肉, 藕根, 軟泡羹, 鷄卵湯, 乾卵, 水卵, 造軟泡, 兒雉, 老雉, 雉脚, 凍雉, 乾雉雉脯, 鵝鴨漉, 鵝兒, 鴨兒, 鴨脚, 軟鴨蒸, 櫻桃葉, 野鵝, 野鴨, 冷水, 麻雀, 豆醬, 雁, 醃鴨卵, 真粘末, 陳臘肉, 胡桃, 老牛肉, 楮實, 醬水, 魚, 油醬水, 蒜汁, 醋醬, 芝麻屑, 胡椒, 雪夜覓方, 散炙, 甘清醬, 蠻草, 川椒, 肉尼, 雉, 菴根, 炒芝麻屑, 真油, 牛頭厚領, 香油, 塩水, 黃蠟, 生薑, 豆腐, 葱, 蒜, 胡椒, 椒, 醞醋, 蠻草末, 葱白, 芝麻炒末, 胡椒末, 川椒末, 米泔水, 薑, 竹笋, 黃子
魚品類	生油, 煮魚法, 醬, 魚尾, 酒, 白鳳仙花子, 米泔水, 塩, 膾, 膾芥法, 黃芥子, 赤芥, 黃芥, 白米, 醋, 蜜, 芝麻汁, 膾生魚法, 薑, 葱, 炒焦甘醬, 棗子, 酒麥魚法, 神麩末, 椒, 炙魚法, 椀子湯, 牛猪或雉鷄肉, 菌, 真油, 栗子, 柏子仁, 鷄卵, 菘末, 鯉, 烹法, 酸濁酒, 無醇酒, 稀粥, 清酒, 醋醬, 粉骨鯉法, 楮實, 酒鯉脯, 川椒, 鱒魚, 魚饅頭, 菌蕈, 石耳, 松餅, 乾鱒卵法, 香油, 鱒魚鰾, 道里, 鱸魚, 道味魚, 蓴, 廣魚, 洪魚, 訥魚<누치>, 鰾魚, 錦戶魚<노가리>, 銀口魚, 大口魚, 真魚, 真末, 鱒魚, 葷魚, 蕪, 醃,

	靑魚, 沉醢法<民魚>, 鮑魚, 民魚, 石首魚, 黃石首魚, 鯽魚, 白鱸, 鷄卵花, 炙鮑法, 鮎魚, 甘醬汁, 河狍, 芹, 羊蹄, 紫蝦醢, 白魚, 蕒菰, 魴魚, 鱧魚, 松魚, 明太魚, 銀魚<도로곶>, 鰈魚, 大八梢魚, 文魚, 箭魚, 古刀魚<고도어>, 小八梢魚, 絡蹄, 烏賊魚, 鰻魚, 月餅, 豆腐, 海螺, 生鰻, 淡菜, 紅蛤, 海蔘, 海蔘煎, 鷄卵絲, 菊葉, 大蛤, 粳米飯, 麥芽末, 黃蛤<모시조기>, 石花, 豆腐羹, 蠻椒, 大牡蠣<구을굴>, 石花沉菜, 石花煎, 煮石花軟泡法, 泡, 蝦醢汁, 沉陳石花醢法, 土花<@(魚+聖), 가리맛>, 菘豆汙滓, 大蝦, 中蝦, 粳葵羹, 豬肉, 魚肉羹, 細蝦, 紫蝦, 小螺, 蘿菔根, 蠃, 糟蠃法, 糟, 酒蠃法, 炒塩, 明礬末, 花椒, 韶粉, 臘糟, 醬醋蠃法, 麻皮, 蒼白, 醬蠃法, 泫油, 鹽湯蠃法, 鹽湯, 檳葉, 醬蠃俗法, 蠃羹, 黃紫膏, 蔓菁莖, 蠃炙, 散炙, 蠃煎
造酒諸法	麴, 小麥, 辛蓼<달엇미>, 草麻葉, 菁蒿, 眞麴麴, 蓼麴, 菘豆麴, 麴末, 米麴, 秋麴, 秋露白, 中原人作好酒法, 作酒腐本法, 白霞酒, 腐本, 井華水, 方文酒, 眞麴末<가르누곶>, 蒸米, 三亥酒, 孔餅, 桃花酒, 桃花, 蓮葉酒, 小麴酒, 米末餘滓, 藥山春酒, 蒸熟作餅, 鏡面綠波酒, 碧香酒, 浮蟻酒, 地酒, 一日酒, 三日酒, 七日酒, 四節七日酒, 雜穀酒, 梁, 秫, 粘蜀, 粘黍, 粘稷, 松筍酒, 露酒, 松筍, 過夏酒, 露酒二斗方, 燒酒, 小麥燒酒, 桂皮, 砂糖末, 芝根, 梔子, 當歸, 荷香酒, 梨花酒, 清甘酒, 葡萄酒, 山葡萄, 葡萄, 甘酒, 荷葉酒, 荷葉, 秋麴酒, 麴米酒, 米酒, 柏子酒, 胡桃酒, 臥松酒, 竹筒酒, 蘓子酒, 清酒, 竹瀝膏, 梨薑膏, 生梨自然汁, 百花酒, 枸杞酒, 地黃酒, 五加皮酒, 天門冬酒, 白朮酒, 戊戌酒, 甘菊, 柚子, 濁酒, 雜酒, 陣皮, 官桂, 砂仁, 沙黑豆, 石灰炒黃, 麴, 漢椒, 草果末
食忌	蓴菜, 葵菜, 蒿苳, 鯽魚臠, 蟹黃, 銀杏, 紅柿, 柿, 鼈魚, 莧菜, 魚鮓, 牛乳, 黃頰魚, 熊肉, 烏鷄, 白酒, 白犬肉
補遺	蒸餅, 醇酒, 乾棗, 麴茶食, 冬瓜正果, 冬瓜, 木瓜煎, 杜康酒, 六日藥酒, 小麥麴醬, 泡滓, 豆腐滓, 四節醋, 蒸鷄, 酸酒, 物料, 乾糟, 臘糟, 蔬油, 西瓜子油, 鳳仙花子油, 紫蘇子油, 蔓菁子油, 荳子油, 荳子, 草麻油, 茱萸, 青太, 菘末, 菘豆, 麥芽, 春麥, 鰻菹
출전: 『增補山林經濟』 「治膳」	

【참고문헌】

디지털향토문화대전 안산

『한국근세 사회경제자료총서Ⅲ』 『농서(農書)』, 亞細亞文化社, 1981.

농촌진흥청, 『증보산림경제』, 농촌진흥청, 2004

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』 제2권, 수학사, 1992.

풀무원식품부설 명가김치박물관 編, 『명가김치박물관』, 풀무원식품부설 명가김치박물관, 1992.

李盛雨 撰, 『韓國食品社會史』, 敎文社, 1984.

장지현, 『韓國傳來 醱酵食品史 研究』, 修學社, 1989.

장지현, 『韓國傳來 油脂類史研究』, 修學社, 1995.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

박록담, 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스, 2006.

장지현, 『韓國傳來 造果類(茶食類.正果類) 製造史 研究』, 修學社, 2008.

최원준, 『꽃으로 빛는 가향주 101가지』, 코리아쇼케이스, 2009.

蘇明煥, 「朝鮮時代의 酒類製造方法에 관한 研究」, 부천대학 『論文集』 제8호, 1987.

한복진, 「우리나라 전통조리에서 고추의 활용」, 『東아시아食生活學會誌』 제12호 N

o.2, 2002.

김성미·이춘자, 「『증보산림경제』의 장류(醬類) 조리 가공에 관한 연구」, 『東아시아食生活學會誌』 제14호 No.3, 2004.

권순형, 「『증보산림경제』의 식초(食醋) 조리 가공에 관한 연구」, 『東아시아食生活學會誌』 제16호 No.6, 2006.

현윤옥·김갑영, 「조선시대 중기의 수산물 이용에 관한 문헌고찰 -음식지미방(飲食知味方), 증보산림경제(增補山林經濟), 규합총서(閩閩叢書)를 중심으로-」, 『한국가정과학회지』 제11호 No.1, 2008.

강성국·양은정·조광호·박양균·정순택, 「한국 전통포도주의 제조와 품질특성」, 『한국식품영양과학회지』 제37호 No.8, 2008.

허채옥, 「조선시대 중기 조리서에 나타난 채소 저장법에 대한 고찰 : 「증보산림경제(增補山林經濟)」를 중심으로」, 『식공간연구』 제7호 No.2, 2012.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-007 群學會騰

【정의】

-기본정의: 18세기 이후에 편찬된 것으로 추정되는 저자 미상의 조리서이다.

-음식관련정의: 음식을 먹을 때 주의할 사항과 식재료의 저장법 및 조리법이 기록되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 群學會騰
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 40張; 21.6 x 18.6 cm
주기사항 : 表題: 博海通攷
소장처 : 국립중앙도서관(한古朝80-28)

본 도서에는 서문과 발문이 실려 있지 않으며, 내용에도 저자 및 간행연대를 추정할 만한 단서가 드러나 있지 않다. 다만 홍만선(洪萬選, 1643~1715)의 『산림경제(山林經濟)』를 수 차례 인용하고 있는 점으로 미루어 보아 18세기 이후에 편찬된 것으로 추정할 수 있다. 본 도서의 표지서명은 ‘박해통고(博海通攷)’이다. ‘식음문(食飲門)’이 첫머리에 적혀 있고 다른 유문(類門)은 없으며, 본 도서의 내용 전체가 음식에 관한 내용이다. 이를 통하여 볼 때 본 도서는 『박해통고』라는 제목의 유서(類書) 중 군학회등(群學會騰)의 일부인 식음문일 가능성도 있다.

【목차와 구성】

식음문(食飲門)·요물법(料物法)·팽임물종(烹飪物種)·장채법(藏采法)·취반제품(炊飯諸品)·죽제품(煮粥諸品)·의이제품(薏苡諸品)·미음제품(米飲諸品)·증병제품(蒸餅諸品)·전면제품(煎麵諸品)·미식제품(味食諸品)·팽차제품(烹茶諸品)·조약과제품(造藥果諸品)·조정과제품(造正果諸品)·조전약(造煎藥)·조전제품(造煎諸品)·조란제법(造爛諸法)·작분제품(作粉諸品)·작유제품(作油諸品)·조청(造淸)·조이당(造飴糖)·조두부(造豆腐)·육병(肉餅)·어찬(魚饌)·좌반(佐飯)·작채제품(作菜諸品)·작갱제품(作羹諸品)·양주(釀酒)·침장(沈醬)·침초(沈醋)로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

식음문(食飲門)이라는 소제목의 첫머리에는 식과소기(食果所忌), 식균소기(食菌所忌), 식어소기(食魚所忌), 식수소기(食獸所忌), 식조소기(食鳥所忌), 식음소기(食飲所忌)가 실려 있다. 그 다음으로는 요리를 하기 전에 재료를 다듬고 마련하는 방법인 요물법(料物法)이 실려 있다. 세부항목은 조대물요법(造大物料法), 생력물요법(省力物料法), 조물요법(造物料法)이다.

다음 내용의 소제목은 ‘팽임물종(烹飪物種)’으로 되어 있는데 나오는 내용은 식재료를 거두어 보관하는 방법이다. 내용은 다음과 같다.

<표 1> 『群學會騰』 收生果諸品法 등

상위 항목	하위 항목
收生果諸品法	諸般果子, 凡果鑿, 藏菁, 收栗子法, 收紅棗法, 收梨子法, 收紅柿法, 收胡桃法, 收石榴法, 柑橘收法, 收林檎法, 收桃子法, 收葡萄法
-	藏菜法, 藏生菜法, 藏木頭<두릅>法, 藏松茸法, 藏竹笋法, 藏甘苳<삼외>法, 藏西苳<슈빅>法, 藏冬苳<동아>法, 藏南苳<호빅>法, 藏黃苳<외>法, 藏生薑法, 藏葱根<픽>法, 藏大蒜<마늘>法, 收蒜薹<마늘동>法, 收芋根<토논>法, 收茄子<가지>法, 收蘿蔔<딛무우 或미무우>法, 藏苳菜根<비치>法, 生芽作羹, 藏萵苣臺<부룻종>法, 藏雄蔬<곤달늬>法, 藏羊蹄根<소노징이>法, 藏當故<辛甘菜>法
	출전 : 『群學會騰』

다음으로는 각 식재료별로 음식을 만드는 방법이나 재료에 문제가 있을 때 처치하는 방법이 실려 있다. 내용은 다음과 같다.

<표 2> 『群學會騰』의 조리법

상위 항목	하위 항목
炊飯諸品	夏日令飯不餒壞法, 霜前早稻飯法, 炊雜穀飯法, 炊藥飯法
煮粥諸品	煮白米粥法, 赤豆粥法, 靑太粥法, 牛乳粥法, 牛臙粥法, 鹿角粥法, 全鰓紅蛤牛肉粥法, 鷄粥法, 鯽魚粥法, 石花<곶>粥法, 乾栗粥法, 柏子粥法, 蓮子粥, 藕粉<蓮根>粥法, 薏苡<울미>粥法, 芡仁<연밤>粥法, 薯蕷<마, 卽 山藥>粥法, 匏<박>粥法, 菱角<말음>粥法, 葛粉粥法, 茯苓粥法, 防風粥法, 枸杞粥法, 煮白合<기날이 一名 辛夷花>
薏苡諸品	栗母, 秬蜀, 大麥<秋牟>, 木麥<모밀>, 蓮宗, 葛粉
米飲諸品	粟米, 粳米, 糯米, 靑梁米, 黍米, 菘豆, 蕎麥<모밀>
蒸餅諸品	引絶<인절미>餅法, 蜜粘米飯法, 石茸<석이단지>餅法, 瞿麥<귀불미>, 栗糕餅法, 雜果粘餅法, 桃餅杏餅法, 餛飩<만두떡>餅法, 蒸餅<증편>法, 防儉餅<言救荒>法
煎糰諸品	紅絲糰法, 昌麪法, 山薯<마>糰法, 葛粉糰法, 玲瓏撥魚糰法
味食諸品	갱미<넝썰>粘米<츰썰>秬蜀<슈슈>秋牟味食法,
烹茶諸品	梅花茶法, 烏梅茶法, 山查茶法, 柚子茶法, 葡萄茶法, 干橘茶法, 杞菊茶法, 枸杞茶, 菊花茶, 荊芥茶, 菘豆茶法, 靑泉白石茶法
造藥果諸品	造藥果法, 饅頭藥果法, 茶食藥果, 胡麻茶食<거문씨>, 雜果茶食法
造正果諸品	乾柿水正果法, 雜果水正果法, 冬苳<동아>乾正果法
造煎藥	-
造煎諸品	杏煎法, 桃煎法, 櫻桃煎法, 靑梅<물은미화>靑杏<물은슬고>煎法, 竹筍煎法, 生薑煎法, 桔梗煎法
造爛諸法	棗爛法
作粉諸品	作藕粉法, 蓮子<년밤>粉芡仁粉法, 薑粉法, 菘末<녹두가루>法
作油諸品	芝麻<츰씨>油法, 蔓菁子<무우씨>油法, 西苳子<슈박씨>油法, 鳳仙花子油法, 水荏<물씨>油法, 筆麻子油法, 茱萸<俗稱蕪油>油法
造淸	-
造飴糖法	-
造豆腐法	-
肉餅	凡燒肉忌法, 燒肉法, 煮肉法, 煮諸般肉法, 煮陳肉臘法, 治敗肉法, 夏月置熟肉, 雉炙法, 炙鷄法, 七香鷄法, 煮老雄鷄法, 治麻雀<츰식>法
魚饅	沆魚涎法, 煮魚法, 去魚腥法, 取魚法, 鯉魚法, 烹魚無臭法, 石花<곶>蒸法, 大牡蠣<굴쪼기>法, 土花<가리마>羹法, 大蝦<식요>法,

	蟹法, 養蟹法, 魚肉不傷法
佐飯	杏仁佐飯法, 沙蔘<더덕>桔梗<도라지>佐飯法, 紅花子<잇>佐飯法
作菜諸品	醃瓜菜吉日法, 造乾菜法, 晒蒜薹, 蒸乾菜法, 木頭菜<들움>法, 竹筍菜法, 蒲筍鮓法, 茄子作菜, 茄爛法, 芥末茄法, 蒜冬瓜<동화>法, 蒜黃瓜法, 菘菹法, 黃花<넙나물, 一名莞草·黃草. 萱草別種>菜法, 雄蔬<곰달래>菜, 菊花菜法
作羹諸品	松茸羹法, 眞茸<참버섯>羹法, 菌蕈<버섯>羹法, 木芽羹法, 椀子湯法, 遊山時松茸蒸法, 遊山時蕨蒸<蒸俗稱짬>法
釀酒	造麴吉日法, 造麴法, 米麴法, 菘豆麴法, 蓼麴法, 造酒吉日法, 每朔造麴造醋吉日法, 擇水法, 中元人作好酒法, 作酒腐本法, 救酸酒法, 變濁酒爲清酒法, 收雜酒清味法, 花香入酒法, 漬藥酒中法, 飲酒防病法, 一日酒法, 栝子酒法, 葡萄酒法, 桑椹酒法, 蘓子酒法, 百花酒法, 桃花酒法, 荷香酒法, 荷葉酒法, 蓮葉酒法, 松筍酒法, 內局香醞法, 碧香酒法, 清暑酒法, 地酒法, 露酒法, 杜康酒法, 神仙固本酒法, 百花春法, 竹瀝膏法, 秋牟酒法
沉醬	沉醬最緊法, 造醬吉日, 造醬無虫法, 擇水法, 燻造法<며도>, 沉醬法, 沉醬時物料雜法, 醬所忌法, 取清醬法, 救醬失味法, 沉魚肉醬法, 生黃醬法, 熟黃醬法, 麪醬法, 大麥醬法, 小豆醬法, 青太醬法, 榆仁醬法, 東國造醬法, 急造醬法, 造蚩椒醬法, 急造蚩椒醬法, 小麥麴醬法, 造汁醬麴法, 全州汁醬法, 夏節汁醬法, 煎豉醬法<청국당>, 水豉醬<각지청국당>法, 千里醬法, 醬餅法, 鷄卵醬法, 炒醬法
沉醋	沉醋法, 造醋吉日法, 安醋瓮法, 收醋法, 治醋變味法, 米醋法, 大麥醋法, 柿醋法, 大棗醋法, 千里醋法, 俗醋法
출전 : 『群學會騰』	

【참고문헌】

- 李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』 제4권, 수학사, 1992.
이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
박록담, 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스, 2006.
최원준 『꽃으로 빛는 가향주 101가지』, 코리아쇼케이스, 2009.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-008 규합총서(閨合叢書)

【정의】

-기본정의: 조선 후기 서호수(徐浩修, 1736~1799)의 며느리이자 서유본(徐有本, 1762~1822)의 부인인 빙허각 이씨(憑虛閣李氏, 1759~1824)가 지은 책이다.

-음식관련정의: 『규합총서(閨合叢書)』에는 여러 가지 음식의 명칭과 음식의 기본이 되는 재료 보관법과 재료 손질법, 음식을 만드는 방법 등이 실려 있다.

【저자】

빙허각 이씨의 본관은 전주(全州)이며 부친은 평양감사(平壤監司) 이창수(李昌壽, ?~?), 모친은 문화 유씨(文化柳氏)이다. 『문통(文通)』의 저자 유희(柳僖, 1773~1837)의 고모이며, 『태교신기(胎教新記)』의 저자 사주당이씨(師朱堂李氏)의 모친은 빙허각 이씨의 외숙모이기도 하다. 빙허각이씨는 이러한 가학(家學)의 전통 속에서 자랐다.

15세 되던 해인 1773년(영조 49)에 달성서씨(達成徐氏) 서유본과 혼인하였다. 서유본의 친가는 대대로 규장각(奎章閣)의 제학(提學)이나 검서관(檢書官)을 배출한 가문이었으며, 외가 또한 학문에 일가를 이룬 가문이었으므로 집안에는 장서가 많았다. 남편 서유본은 40세가 넘어서 벼슬에 오르지만 숙부 서형수(徐滢修, 1749~1824)의 옥사로 벼슬에서 일찍 물러났다. 이런 까닭에 집안이 곤궁해져서 빙허각 이씨가 몸소 차밭을 일구며 생활하기도 했다. 자신의 생활지식과 실학서의 내용을 종합한 가정백과사전 『규합총서(閨合叢書)』를 저술한 것도 이 무렵으로 보인다.

1822년(순조 22) 남편 서유본이 사망하자, 남편을 위해 「절명사(絶命詞)」를 짓고 모든 인사(人事)를 끊은 채 자리에 누워 19개월만인 1824년(순조 24) 66세의 나이로 세상을 떠났다. 저서로 『빙허각전서(憑虛閣全書)』가 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 규합총서 / 憑虛閣李氏(朝鮮) 編
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 不分卷 2冊
소장처 : 개인소장(장서각 마이크로필름: MF R35N 6128)

『규합총서』는 본래 『규합총서』, 『청규박물지(淸閨博物志)』, 『빙허각고(憑虛閣稿)』로 이루어진 『빙허각전서』의 일부이다. 『빙허각전서』는 아직 완벽한 전질의 책으로는 발견된 바 없고 여러 부분으로 나뉘어 전하고 있다. 특히 『규합총서』는 한글을 아는 아녀자들에 의하여 부분적으로 필사된 사본이 유행하였던 것으로 보인다. 『규합총서』의 내용 중 음식하는 방법과 염색하는 법 등 긴요한 부분만을 모아 1881년(고종 18)에 친화실에서 목판본으로 간행한 판본도 있다.

필사본은 서울대학교 규장각 한국학연구원, 국립중앙도서관, 고려대학교 도서관, 영남대학교 도서관 등에 소장되어 있다. 목판본은 서울대학교 규장각한국학연구원, 국립중앙도서관, 프랑스 동양언어문화학교 등에 소장되어 있다.

영인본은 1990년 홍문각(弘文閣)에서 『여훈언해(女訓諺解)』와 합본하여 간행한 것, 1994년 민창문화사(民昌文化社)에서 간행한 것, 2001년 한국정신문화연구원(韓國精神文化研究院)에서 필사본을 모아 간행한 것 등이 있다.

역주본으로는 1975년 정양완이 보진재(寶晉齋)에서 간행한 것이 있는데, 정양완 가장본(家藏本)을 역주한 것이다. 본 해제는 내용이 가장 풍부한 것으로 판단되는 정양완 가장본을 바탕으로 하였다. 보진재에서 간행된 역주본 『규합총서』의 2012년 개정판을 참고하였다.

【목차와 구성】

『빙허각전서』에 실린 『규합총서』의 내용은 다음과 같다.

- ① 주사의(酒食議) : 술, 음식 등을 만드는 방법
- ② 봉임측(縫衽則) : 옷 만드는 방법, 수놓는 법, 염색하는 법, 빨래하는 법
- ③ 산가락(山家樂) : 밭가는 길일(吉日), 꽃, 과일나무, 가축 기르기
- ④ 청낭결(靑囊訣) : 태교(胎教) 및 여러 가지 구급방(救急方)
- ⑤ 술수략(術數略) : 진택(鎮宅), 음양구기(陰陽拘忌), 축마(逐魔) 등의 속방(俗方)

친화실 간행 목판본 『규합총서』는 약주방문, 장초법, 반찬, 어륙, 병과, 잡엄식, 엄식법, 각식비단도침법, 세의법으로 구성되어 본래의 구성과는 다르다. 내용으로 미루어보아 주사의와 봉임측을 축약한 것으로 보인다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 주사의(酒食議), 산가락(山家樂), 청낭결(靑囊訣) 중 음식과 식재료, 식기(食器)에 대한 내용만을 다루기로 한다.

1. 주사의(酒食議)

다음은 『규합총서』 주사의(酒食議)의 내용을 표로 정리한 것이다. 원문은 띄어쓰기 없이 붙어 있으나 이해를 돕기 위하여 임의로 띄어쓰기를 하였다. <> 안의 내용은 원주(原註)이다. () 안의 내용은 본래 없는 제목이 없는 항목에 임의로 제목을 붙였거나 생략된 내용을 살려 적어준 경우이다. [] 안의 내용은 원문의 한문 독음을 한자로 표기한 것으로, 난해한 부분만 역주본을 참고하여 기록하되 확실하다고 판단되는 내용만을 표기하였다.

<표 1> 『규합총서』 주사의(酒食議)의 음식관련 내용

분류	내용
네 기 팔진 [禮記·八珍] 텃던 [天子] 먹던 것	순오[淳熬], 순모[淳母], 포돈[炮豚], 포양[炮牂], 도진[搗珍], 즈[漬], 오[熬], 간뇨[肝膈]
후세팔진 [後世八珍]	농간<농의 간>[龍肝], 봉슈<봉의 부리>[鳳髓], 표틱<표범태> [豹胎], 성순<성성이 입슈얼>[猩脣], 웅장<곰의 발바닥>[熊掌], 타복<약터 등머리의 눈 길마스>[駝峰], 이미<이어꼬리> [鯉尾], 효적<옷비얹니 구운 것>[梟炙]
둥원 [中原] [四時名節] [所食之名]	원냥단: 원일 유흥명주 상원 옥반 녹일치 인일 날반도 이월십 오 슈니형주 상스 동능독 한식 지턴준담 사월팔일 예의원 중오 녹하포즈 복일 날계연 이스일의밥 나후나반 칠석 완월길 둥츄 우난병담 둥원 미금 둥약색 의반 등지 흰포면: 납일 법왕노두

	납인
음식명	신치월화반<식으로 다스린 들빔밥>, 비단회<나니 놀논회>, 향취순김<향기에 프른 피초락기국>, 천일장<일천날장>, 농슈적<농의 슈염적>, 춘향법탕<봄향기가 쫓는 탕>, 천금디향병<천금으로 보은 향기로온 썩>, 년주기육<구슬 년호드시 내려나는 고기>, 탕장부평면<부평을 쓰며1) 쓸힌 면>
별미	귀비홍<블근 타락의 마술 더흔 것>, 준순장<고기와 양의 체로 민든 것>, 옥노단<타락으로 민든 것>, 광명하적<싱식으로 한적>, 금은협화평절<기를 ㄱ돈계2) 보아 조각조각 민든 것>, 봉황디<잡고기 흰 술로 민든 것>, 빅농구<궤어 고기로 다스린 것>, 통화연우장<양의 골노 소 너허 민든 것>, 승평적<양과 사슴의 혀 삼빅을 비혀 민든 것>, 홍양지장<양의 네 굽우홀 버혀 민든 것>, 견풍육<기름의 모옥흔 썩>, 서강노<도라지를 ㄱ으로 고 두드려 민든 것>, 한궁기<능인 쫓초로 지진 것>
스티우 식시오관<스티우 음식 먹을 제 다숫 가지를 보라>	1. 공부의 다쇼톨 헤아리고 저거시 어디서 왔는고 싱각호야 보라. 2. 디덕을 헤아려 이밧기를 흘 거시니라. 3. 만옥의 과호고 탐흔 거술 막아 범을 삼으라. 4. 죠흔 약으로 아라 형상의 고로운 거술 곳치게 호라. 5. 도업을 일워노코야 이 음식을 바다 먹느니라.
제국주명 [諸國酒名]	오손국, 턴특국: 슈타락반약탕, 진남국, 돈손국, 섬나국, 대원국, 동산: 천일주, 구루국: 선장주, 계양: 정낭주, 서량: 준순주, 뉴리국: 미인주
넛 후비가[后妃家]의 민든 주명	고티황티후: 향천<향심>, 조티후: 영옥·영취옥, 덩황후: 곤의<서희도>, 당온성황후: 녕녹<몹고 아름다운 술>, 상티후의 턴순<하단 순전흔 것>, 뉴명달황후: 요디<구슬몹>, 듀티비의 경소<구슬타락>
주쇼자<술일홈 스키>	춘츄적 초장주<호초장술>, 고우 오가피주<약지술>, 안성 의춘주<봄의 맛당흔 술>, 서경 금장노<금장의 술>, 당안 신평주<유명흔 술>, 노취 진주홍<진주갓히 블근 술>, 향성 츄노빅<ㄱ을 술닐 담가 순전흔고 밍더라>, 관당 상납주<뽕이 썩러진 술>, 천취 금반노<금반의 이술>, 상취 쇠옥<옥을 보은 것>, 비현 비통주<디통의 비즌 술>, 회람 예녹춘<녹두로 비진 술>, 계주 의인주<늘모뻬 술>, 운안 국미주<누록밭 술>, 정취 사가홍<사가의 블근 것>, 건당 마고주<마고의 방문술>, 서역 포도향<보기흐나 성이 열흐니 복인은 도쿄, 납인은 히롭더라>, 오손국 청전주, 안정군왕 동정춘식<동정의 봄빔>, 남만 빈낭주<약지로 흔 술>, 호취 옥정츄향<니티빅 먹던 술>, 쇼동과 나무춘<나무산 봄>, 녹사형 송노<술넙 술>, 왕공권 여진옥<여지 프른 것>, 송덕농 월월파3)<들믈결>, 한무 빅미디주<일빅기 맛 주>, 위딩 녕옥취도<몹고 아름다운 프른믈결>, 송유후 옥유<옥기름>, 유습유 옥노춘<옥이술 봄>, 니티빅 옥부양<이술의 니빅이 금것더라4)>
약주제품	구기, 오가피주, 술 빗는 길일, 술 못빗는 날, 화향입주방, 도화주, 년엽주, 두견주, 쇼국주, 과하주, 빅화주, <즈제신증>감향주, 송절주, 송순주, 혼산춘, 삼일주, 이룰주, 박문주, 녹파주, 오쵸쵸방문, (술이 썩거든), (술이 더디 괴이거든), (쇼주 고을 제), (양년슈 싱주가), 음주금기, 성주블취, 단주방<술 그치게 호는 방문>, (모든 술이 썩고 병 아니 들게 호는 약방문), 취향보고, 어으주
장 제조법	장 담그는 길일, 기호는 날, 장 (뚝그는믈), 어육장, 청티장, 급

	히 청장 민드는 법, 고초장, 청육장, 즈지히, 즈장
초	빚는 길일, 기흔 날
반 죽 제품	(뽕물밥), 오희반, 약식, 타락, 우분죽, 구선왕 도고의이, 습합미음, 진죽, 의이죽, 호도죽, 갈분의이
다품	다빅희, 계당, 귀계장, 미화다, 포도다, 미즈다, 국화다
치선	(침치), 셋박지, 어육침치, 동과석박지, 동침이, 동과침치, 동지, 농인과지법, 산갓침치, 장 썬지, 일방(장 썬지), 전복침치
어품뉴	세어법, 자어법 쓸히는 법, 싱선 굽는 법, 완즈탕, 니어, 쏘 혼 법(니어), 분골이법<이어 썬가 분갓혀여지는 법>, (진어), 진어 썬 업시 흐는 법, 부어 굽는 법, 부어 썬, 석슈어<조괴>, 하돈, 쓸히는 법, 쏘 한 방문(석슈어), 슈어, 썬어, 은구어, 오적어, 텅 어젯, 교침혜, 빅어, 노어, 문어, 송어, 민어, 점어<머여기>, 현 어<꺄물치>, 흥합, 희슴, 싱복, 디구어, 별<즈라>, 위어, 희<계>, (뽕석의 음식본초), 게 오리 두는 법, 주초히법, 염히법, 장히법, 게 굽는 법, 게뽕, 물고기 상극유
육품제슈	편포, 약포, 진주좌반, 장복기, 설하떡<눈 오는 날 찻는다 말이니 근닌 설이목이 음을 즐못흔 말이나라>, (족편), (쇠창즈), 쇠 쏘리, 개고기, 증구법, (녹육), 양육, 제육, 증돈, 제피수정회법, 제육삿기집, 으제썬, 제육 굽는 법,
치계뉴	봉총썬, 순도<뽕초락이>, 진초<츄새>, (갓나모새), (연계썬), 열 구즈탕, 승기약탕, 변시만두, 칠향계, 금육유독, 화치,
-	전유, 조화계란법
치소뉴	송이썬, (독순치), (신감초), 동과선, 월과치, 임즈좌반, (다스마좌반), 썬좌반
병과제뉴	봉녕조화고, 복녕병, 빅설고, 권전병, 유즈단즈, 원쇼병, 쏘 원쇼 병 혼 법, 신감초단즈, 석튼병, 도형병, 신과병, 혼돈병, 토란병, 남방감더병, 잡과편, 증편, 석이병, 두텁썬, 기단갓오, 셔너향병, 송고병, 상화, 무오썬, 빅설기, 빙자, 대초조약, 화전, 송편, 인절미, 화면, 난면, 왜면, 유밀과, (강정), 미화산즈, 밥풀순즈, 묘화산즈, 메밀산즈, 감스과, 연스, 연스라고, 계강과, 싱강과, 건시단즈, 밤조약, 황늘다식, 흑임다식, (농안다식), 녹말다식, 산스편, 쪽정과, 잉도편, 복분즈편, 모과 거른 정과, 모과쪽정과, 살고편·벗편, 유즈정과, (감자정과), 전동과정과, 선동과정과, 천문동(정과), 싱강(정과), 왜감즈(정과), 향설고, 유리뉴, 순정과, 준시 민드는 법, (황늘 물벼오는 법), 밤 구을 제 트지 아닛는 법
(실과 슈장법)	싱늘, 비, 능금, 흥시, (연시 만드는 법), (뽕감 익히는 법), 석 뉴, 감자·꺄, 복성화, 포도, 슈박
제치 슈장법	나복<무오>·만청<숫무오>, 동과·월과<호박>, 외·가지, 므른 송이, 목두치<두릅>, 비즈 썰회, 신감초, 고사리, 양제즈<소로장이>, 독순, 마늘, 고초
슈제유법	마즈<츄새>, (셔과썬), (봉선화썬), (소즈), (급히 기름 내는 법), 쏘 혼 법(급히 기름 내는 법), 임즈유<들기름>, (급히 들기름 짜는 법), 피마즈유, 슈유기름, 길패히유<면화썬>, 조정법
부방	광썬 빅당법, 연안 식혜법, (현호선의 조상만염법), 자히 청식 법, 쇠하 블변홍식법<새오 물벼와 블근 빚치 변치 아닛는 법>
보유<싸진 것 보태다> 신증	(셔과), 제호탕, 전약, (전청미·청형), 오미성주법, 유즈청, 제호탕, 둥계

출전: 『규합총서』 주사의(酒食議)

1) ‘썬머’의 誤記.

주요자<술일흠 스키> 다음에는 술잔의 이름을 기록한 평기와 술 마시는 이야기를 기록한 음논이 기록되어 있다. 약주제품의 취향보고 뒤에는 유향배와 자하배 등 술잔을 만드는 방법 두 가지가 기록되어 있다. 제척 슈장법 뒤에는 제과유독, 제척유독이 기록되어 있다. 위에 열거한 부분에서는 음식의 명칭이나 만드는 방법을 위주로 기술하지 않았으므로 본 해제에서는 제외하였다.

2. 산가락(山家樂)

다음은 『규합총서』 산가락(山家樂) 중 식재료와 관련된 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 2> 『규합총서』 산가락(山家樂)의 음식관련 내용

분류	내용
떡과법	눌<밥>, 덕도, 니<빅>, 홍시, 은형, 형<살고>, 님금<능금>, 도<복성화>, 니<외얏>, 가법[嫁法], 모과, 사과, 잉도, 포도, 호도, 석뉴
부세시긔	정월일일: 칠종척<텡초세시긔>, 상원일: 출밥, 한식: 밥을 츠게, 삼월삼일, 청명, 스월팔일, 오월오일, 누두일: 괴엽닝·슈단·빅단·적분단·건단, 삼복일: 식탕병, 칠월칠석, 칠월십오일, 팔월십오일, 구월구일: 국화쥬, 십월삭일: 탐더<쓴침척>, 동지: 두족, 십이월팔일: <소춘으로 제를 지닌다>
목양	물, 닭, 개, 양봉

출전: 『규합총서』 산가락(山家樂))

3. 청낭결(靑囊訣)

다음은 『규합총서』 청낭결(靑囊訣) 중 식재료와 관련된 내용을 표로 정리한 것이다. 금기가 되는 음식이 주된 내용이다.

<표 3> 『규합총서』 청낭결(靑囊訣)의 음식관련 내용

분류	내용
태교 음식금기	물고기, 개고기, 뿔기고기, 비늘없슨 고기, 방계, 양 간, 닭고기, 알을 칠발과 합하여 먹으면, 새고기와 술, 자라고기, 싱강순, 외이, 넋기름, 제어, 산양육, 비름나물, 버섯
태교 약물금기	오두, 부자, 반묘, 야갈, 슈은, 파두, 우술, 의이, 옹황, 삼능, 사향, 사퇴, 망초, 목단, 계피, 과하, 반하, 남경 ⁵⁾ , 통초, 건강, 별갑, 봉사, 건칠, 도인, 우황, 농노, 귀전우, 금박, 은박, 찰즈, 셔
구급 복약식긔	싱치, 창출, 빅출, 복성화, 외얏, 새, 도개, 즈충이, 마늘. 반하, 창포: 사당, 양육, 미실 싱, 숙지황뉴: 마늘, 썩, 무 하슈오: 총, 선, 무, 비늘업슨 싱선 파두: 제육, 닝슈 황년, 길경: 제육, 호황년

2) ‘가늘게’의 誤記.
3) ‘월파’의 誤記.
4) ‘즐것더라’의 誤記.

	세신, 상산: 온갖 싱치 목단: 즈충 상늑: 기고기 쥬스: 싱혈뉴 복닝: 싣 것, 짠 것 감초: 송치 별갑: 버섯불이 턴문동: 니어 경분, 수은, 금, 은: 모든 피 양괴석: 양늑 우슬: 우육 황경: 믹실 오두, 턴운: 고즙 계피, 계지: 싱파 밍문동: 싱선 후박: 콩팥 창이: 제육, 발썸물 건칠: 기름불이 구괴즈: 인유, 타락 농골: 싱선 사향: 마늘 년화: 지황 모든 썰 든 약, 녹용: 초 우피: 길경, 믹문동 노녀: 술 제육: 모든 고약, 오미 형인: 조발 우유: 싣 것, 싱어 도기: 초 파, 부초: 쏘 형기: 텨어<머여기>뉴
출전: 『규합총서』 청낭결(靑囊訣)	

이상 『규합총서』에 나타난 음식 관련 내용을 살펴보았다. 위 내용 중 주사의 스틱우 식시오관은 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』에 나오는 내용이다. 산가락 부셰시기 중에는 『형초세시기(荊楚歲時記)』에서 인용한 내용이 있다. 조선의 음식에 대한 내용도 많은 비율을 차지하고 있으나, 곳곳에 중국 문헌을 인용함으로써 사대부가 여성으로서의 상 고주의적 면모를 드러내고 있다.

【참고문헌】

『女訓諺解·閨閣叢書』, 弘文閣, 1990.
 『閨閣叢書』, 民昌文化社, 1994.
 국학진흥연구사업추진위원회 편·빙허각 이씨 찬, 『閨閣叢書』, 한국정신문화연구원, 2001.
 빙허각 이씨 찬·정양완 역, 『閨閣叢書』, 寶晉齋, 1975.
 李盛雨, 『朝鮮時代 調理書의 分析的 研究』, 韓國精神文化研究院, 1982.

5) ‘남성’의 誤記.

- 張智鉉, 『韓國傳來 醱酵食品史 研究』, 修學社, 1989.
- 장지현, 『한국전래 조과류(건정류.산자류) 제조사 연구』, 수학사, 1989.
- 이성우 편, 『한국고식문헌집성』 제2권, 수학사, 1992.
- 이성우 편, 『한국고식문헌집성』 제3권, 수학사, 1992.
- 이성우 편, 『한국고식문헌집성』 제4권, 수학사, 1992.
- 이성우 찬, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
- 최홍식, 『한국의 김치문화와 식생활』, 효일, 2002
- 장지현, 『한국전래 조과류(다식류,정과류) 제조사 연구』, 수학사, 2008.
- 정혜경, 『한국음식 오디세이』, 생각의나무, 2007.
- 정혜경, 『천년 한식 견문록 : 음식학자 정혜경 교수가 들려주는 한식의 세계, 세계의 한식』, 생각의나무, 2009.
- 최원준, 『꽃으로 빛는 가향주 101가지』, 코리아쇼케이스, 2009.
- 윤숙자, 『아름다운 우리 술』, 질시루 한국전통음식연구소, 2011.
- 김경애, 『犬肉食用の 歴史와 개소주의 營養成分에 關한 研究』, 한양대학교 석사학위 논문, 1980.
- 송유명, 『우리나라의 傳統的인 調理法에 對한 研究 : 閨閣叢書 中 酒食議扁을 中心으로』, 성균관대학교 석사학위논문, 1982.
- 한계증, 『우리나라 傳統的인 食品調理法에 關한 研究 : 閨壺是議方과 閨閣叢書를 中心으로』, 서울여자대학 석사학위논문, 1982.
- 이혜경, 『김치문화의 변천에 관한 문헌적 고찰』, 한양대학교 교육대학원 석사학위논문, 1988.
- 김미희, 『「閨閣叢書」의 生活文化的 考察 : 農産物 利用을 中心으로』, 성신여자대학교 정보산업대학원 석사학위논문, 2002.
- 김업식, 『조선시대 부식류의 조리법에 관한 문헌적 고찰 : 「음식디미방」, 「閨閣叢書」, 「朝鮮無雙新式料理製法」을 중심으로』, 경희대학교 대학원 박사학위논문, 2008.
- 오순덕, 『우리나라 떡의 재료 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 : 조선시대 떡의 종류를 중심으로』, 고려대학교 대학원 박사학위논문, 2009.
- 김준희, 『병이류의 종류 및 조리방법에 대한 고찰 : 조선시대 고문헌 및 근대문헌을 중심으로』, 경기대학교 관광전문대학원 박사학위논문, 2010.
- 권정순, 『韓國 歲時飲食의 變遷과 現代化 研究』, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2013.
- 현윤옥·김갑영, 「조선시대 중기의 수산물 이용에 관한 문헌고찰 -음식지미방(飲食知味方), 증보산림경제(增補山林經濟), 규합총서(閨閣叢書)를 중심으로-」, 『한국가정과학회지』 제11호 No.1, 2008.
- 정은희, 「『閨閣叢書』에 나타난 차의 실용적 기능과 역할」, 『한국차학회지』 제16호 No.2, 2010.
- 김종덕, 「고구마의 어원(語源)과 품성(品性)에 대(對)한 문헌연구(文獻研究)」, 『농업사연구』 제10호 No.1, 2011.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-009 규곤요람

【정의】

-기본정의: 1896년경에 쓰여진 저자 미상의 조리서이다.

-음식관련정의: 술 1종과 반찬, 안주 만드는 방법, 교자상을 차릴 때 올라가는 음식이 기록되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 규곤요람 음식히여먹는방법.
 판사항 : 筆寫本
 발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳] : [19世紀末]
 형태사항 : 1冊 : 四周雙邊 半郭 20.5 x 13.8 cm, 朱絲欄, 10行23字内外 註雙行, 無魚尾 ; 25.2 x 17.5 cm
 주기사항 : 한글本 ; 藍墨註 있음 ; 異題: 음식록 ; 標題面墨書: 건양원연 (1896)오월초륙일. 광서병신(1896)정월일
 소장처 : 연세대학교 학술정보원

같은 서명의 책이 고려대학교 신암문고에도 소장되어 있으나, 연세대학교 학술정보원 소장본과 내용상 차이가 있다. 농촌진흥청에서는 2010년에 연세대학교 학술정보원 소장본 『규곤요람』을 영인하고 현대어로 번역하였다. 본 해제에서는 농촌진흥청에서 영인한 『규곤요람』을 대본으로 삼았다.

【목차와 구성】

천일주법, 녹말법, 정과법, 강회, 어취, 슈어썸, 식양편, 봄의화취, 탄평취<녹두묵>, 잡느름, 잡취, 배숙, 마른안주, 회, 구자탕, 국슈, 식혜, 슈정과, 육개정, 썩복기, 곱장썩, 빅설기, 약밥, 고초장, 교자 썩미는 음식으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

다음은 『규곤요람』의 음식관련 내용을 표로 정리한 것이다. 판독이 불가능한 글자는 글자수대로 ‘■’로 표시하였다.

<표 1> 『규곤요람』의 음식명칭과 재료

음식명칭	재료
천일주법	뽕술, 물, 찹쌀
녹말법, 뽕물말법	-
정과법	모과, 산스<아가우>, 싱강, 연근
점복숙장아씨	점복, 희슴, 거문지렁, 고기, 가진양념, 꿀, 밀갈우, 참기름, 물, 실고초
강회	미늘이, 과, 결안, 낙저나 저육이나 오줌어나 쥬기, 고초, 잣
어취	슈어나 민어나 돛미나 쥬기, 녹말, 닝슈, 희슴, 전복, 표구, 석이, 국화입, 고쵸, 파티강이, 고기, ㄱ진양염
슈어썸	슈어, 숙주나물, 미늘리, 육회, 표구, 석이, ㄱ진양염, 밀갈우, 겨란,

	고초, 파, 석이, 표구, 숙주, 온갖
식양편	식양, 쌀, 조
봄의화치	오미즈당근물, 녹말갈우, 기름, 원жат, 참곳
탄평치<녹두목>	녹말목, 옥회를 잘게 쳐서 쳐여 복구고, 미늘리, 말눌, 파, 가진고명, 초, 잣갈우, 고초갈우
잡느름	돌아지, 전복, 희슴, 표고, 석이, 고기, 겨란, 파, 가진고명, 밀갈우
잡치	숙주나물, 미늘리, 곤자손이, 양, 파, 가진고명, 옥회, 겨란, 잣갈우, 겨즈
배숙	빅, 후초, 쌀, 식양츠, 온жат
마른안쥬	긴티구나 광어, 잣슴, 전복
회	콩팥, 천엽, 양, 회간, 마늘, 기름, 소곰, 후초갈우, 쌀, 잣갈우
구자탕	곱창, 곤즈준이, 희슴, 전복, 양, 천렵, 회간, 콩팥, 싱선, 미늘리, 등골, 파, 결안, 표고, 석이, 고초, 기름, 호도, 썬, 은잉, 잣, 등심고기
국슈	피물말, 더운물, 빅슈탕, 빅츄곶결리, 고기, 쌀는장국물
식혜	옛기름갈우, 쏙드훈물, 쌀
슈정과	준시, 더운물, 원жат
육개정	고기, 장, 종지파입, 후초갈우
썬복기	전복, 희슴, 흰■■썬, 녹말, 후초갈우, 기름, 석리피채, 장물
곱장썬	뽕술, 코갈우, 참기, 잣갈우
빅설기	뽕술갈우, 쌀물
약밥	참쌀, 쌀, 디초, 곡감, 팻을 슬마 물만
고초장	고초갈외, 쌀갈우, 보리쌀, 장
교자 썬미는 음식	신설노, 실과, 정과, 숙실과, 회, 즈느림이, 썬복기, 즈치, 양치멀리, 전유아, 빅숙, 썬, 만두, 편, 약밥, 화치
출전 : 『규곤요람』	

교자 썬미는 음식의 화치 뒤에는 2~3월에는 참곳화치, 4~5월에는 잉도화치, 6~7월에는 복스화치, 8~9월에는 식혜에 국화를 띄워놓고, 동지 선달에는 빅숙, 정2월에는 슈정과를 놓는다는 기록이 있다. ‘곱장썬’ 항목의 ‘코갈우’는 ‘콩갈우’의 오기(誤記)로 보인다.

【참고문헌】

찬자 미상·윤태순, 홍기용 역, 『규곤요람』, 농촌진흥청, 2010.
『규곤요람』(농촌진흥청 농업과학도서관 원문 이미지제공)

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-010 曆酒方文

【정의】

- 기본정의: 편찬연대 미상, 저자 미상의 조리서로, 제목이 따로 없는 한문 필사본이다.
- 음식관련정의: 술과 음식을 만드는 방법이 실려 있다.

【서지】

서명/저자사항 : [曆酒方文]
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [19世紀]
형태사항 : 線裝 1冊: 29.8 × 14.5 cm
주기사항 : 본문의 裏面은 庚申年(1800)의 책력임
소장처 : 개인소장

1800년(嘉慶 5) 경신(庚申)에 간행된 책력(冊歷)의 종이를 뒤집은 것에 필사되어 있다. 본래 제목이 따로 없었으나, 술 빚기를 주로 한 조리가공법을 필사한 내용이라는 점에 착안하여 이성우(李盛雨)가 1992년 간행한 『한국고식문헌집성』에서는 ‘역주방문’이라는 가제를 붙였다. 책력의 간행연대가 1800년이고 책력이 필요없어진 1800년 이후에 이 책을 뒤집어 사용하였을 것이므로, 본 도서의 편찬연대는 19세기 정도로 추정해볼 수 있다.

한양대학교 한국생활과학연구소에서 발간하는 『한국생활과학연구』 창간호(1983)에 전문이 번역되어 수록되었다. 이성우(李盛雨)가 1992년 간행한 『한국고식문헌집성』에는 본 서적을 영인한 것이 실려 있다. 본 해제는 『한국고식문헌집성』 영인본을 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

대분류 없이 술 만드는 방법 35종과 음식 만드는 방법 43종이 차례로 실려 있다. 마지막에는 ‘조촉법(造燭法)’이 있는데, 음식과 관련없는 항목이므로 【음식관련내용】에서는 제외하였다.

【음식관련내용】

다음은 『역주방문』에 실린 술의 명칭과 음식명을 표로 정리한 것이다. 두 번 언급된 술은 만드는 방법이 약간 다른 경우가 있으므로, ㉔와 ㉕로 구분하였다.

<표 1> 『曆酒方文』의 조리법

細辛酒, 新淸酒, 小曲酒方㉔, 栢子酒方, 綠波酒方, 進上酒方, 玉脂酒方 (附 吾家所釀), 過夏酒方㉔, 碧香酒方, 三亥酒方, 三午酒方, 過夏酒方㉕, 夏香酒方, 甘夏香酒方, 扁走酒方, 梨花酒方, 香醞酒方, 三日酒方, 百花酒方㉔, 柳花酒方, 杜康酒方, 鵝黃酒方, 蓮花酒方, 五加皮酒方, 蘓子酒方, 竹葉酒方, 松葉酒方, 牟燒酒方㉔, 三七小曲酒方, 一夜酒方, 廣濟酒方, 百花酒方㉕, 牟燒酒方㉕, 三味飲, 小曲酒方㉕
蒸牛臙法, 牛臙蒸, 足片法, 三存湯, 臙蒸, 眞珠片, 凝蒸, 冬苺蒸, 卵炙, 石花引<느림>, 牛肉引, 沙蔘佐飯, 菖蒲醋, 汁菹, 假豆腐, 藥果, 中薄桂, 小蓼花, 茶水, 新麵, 水麵, 肉麵,

藥@ (米+ 兼) <야설기, 石耳餅>, 油羔, 櫻桃片, 雜果餅, 接羅餘煎, 兼煎片, 燒餅, 柳花片, 毛海餅, 木麥餅, 山藥餅, 土卵煎, 松耳正果, 眞珠麵, 薯蕷茶食, 造麵法, 造染麵法, 栢粥法, 海蔘蒸法, 造油法, 造蜜法

출전 : 『曆酒方文』

【참고문헌】

李盛雨 撰, 『한국고식문헌집성』 제4권, 수학사, 1992.

李盛雨 編, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

李盛雨 趙駿河, 「역주방문(曆酒方文)」, 『韓國 生活 科學 研究』 1, 1983.

李孝枝, 「曆酒方文의 調理學의 考察」, 『韓國 生活 科學 研究』 1, 1983.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-011 林園十六志 - 鼎組志

【정의】

-기본정의: 서유구(徐有榘, 1764~1845)가 편찬한 책으로, 전원생활을 하는 사람에게 필요한 지식과 기술, 취미를 망라하는 지식을 담고 있다. 『임원경제지(林園經濟志)』라고도 한다.

-음식관련정의: 『임원십육지(林園十六志)·정조지(鼎組志)』에는 갖가지 식재료와 그 조리법에 대하여 체계적으로 서술되어 있다.

【저자】

서유구의 본관은 달성(達城). 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石). 조부(祖父)는 대제학 서명응(徐命膺)이고, 부친(父親)은 이조판서 서호수(徐浩修)이다. 어머니는 김덕균(金德均)의 딸이다. 1790년(정조 14) 증광문과에 병과로 급제, 외직으로 군수, 관찰사를 거쳤다. 내직으로는 대교(待敎), 부제학, 이조판서, 우참찬을 거쳐 대제학에 이르렀다.

농업 기술과 농지 경영을 서술한 『행포지(杏浦志)』, 농업 경영과 유통 경제에 초점을 둔 『금화경독기(金華耕讀記)』 등을 저술하였다. 그리고 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『과농소초(課農小抄)』, 『북학의(北學議)』, 『농가집성(農家集成)』, 『색경(穡經)』 등 여러 국내 농서와 중국 문헌을 참조하여 『임원십육지』를 완성하였다. 『임원십육지』의 인용문헌에는 부친 서호수가 편찬한 『해동농서(海東農書)』와 조부 서명응이 편찬한 『고사신서(故事新書)』의 농포문(農圃門)도 포함되어 있다. 1834년에 전라감사로 있으면서 흉년을 당한 농민의 구황을 위해 『종저보(種諸譜)』를 편찬하기도 하였다. 이 밖에도 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』·『누판고(鏤板考)』 등의 저술이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 林園十六志. 冊1-53 / 徐有榘(朝鮮) 纂
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 全53冊 ; 26.4 ×18.8 cm
주기사항 : 表紙書名 : 林園經濟志
 卷首: 引用書目
소장처 : 서울대학교 규장각한국학연구원(奎 6565)

『임원십육지』는 113권 52책의 필사본(筆寫本) 형태로 남아 있으며, 활자나 목판으로는 간행된 적 없다. ‘자연경실장(自然經室藏)’이 판각된 목판(木板) 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사한 가장원본(家藏原本)은 대부분 일본 오사카(大阪)의 부립도서관에 소장되어 있으며, 일부는 미국 버클리대에 소장되어 있다. 전사본(轉寫本)은 서울대학교 규장각 한국학연구원, 고려대학교 도서관에 소장되어 있다.

영인본으로는 1966년에 서울대학교에서 간행된 것(古典叢書 第4輯)과 1983년에 보경문화사에서 간행된 것(徐有榘全集 第2輯), 2005년에 민속원에서 간행된 것이 있다.

번역본으로는 정명현, 김정기 등이 번역한 것을 소와당에서 2008~2009년에 간행한 것

(쌀·삶·문명 연구번역 총서)이 있다.

【목차와 구성】

이 책은 전원생활을 하는 선비에게 필요한 지식과 기술, 그리고 기예와 취미를 담고 있는 백과전서적 성격을 지니고 있다. 16개 지(志)로 이루어졌는데, 그 내용은 다음과 같다.

	분류	내용
1	본리지(本利志, 권1~13)	전제(田制), 수리(水利), 지질(地質), 종자(種子), 파종(播種) 등 농업 일반
2	관휴지(灌畦志, 권14~17)	식물·약초 명칭의 고증, 재배법
3	예원지(藝畹志, 권18~22)	화훼 명칭의 고증, 재배법
4	만학지(晩學志, 권23~27)	과실류, 초목류의 재배법, 벌목법
5	전공지(展功志, 권28~32)	뽕나무 재배와 옷감 직조 및 염색
6	위선지(魏鮮志, 권33~36)	천문학, 점성학
7	전어지(佃漁志, 권37~40)	가축의 사육, 야생동물 사냥법, 고기잡는 방법
8	정조지(鼎俎志, 권41~47)	식재료의 성질과 효능을 정리한 「 식감촬요(食鑑撮要) 」와 음식조리법
9	섬용지(贍用志, 권48~51)	건축기술, 도량형 도구, 교통수단
10	보양지(葆養志, 권52~59)	도가(道家)의 양생법(養生法)과 양육법
11	인제지(仁濟志, 권60~87)	의약(醫藥)에 관계된 약초와 구황(救荒)
12	향례지(鄉禮志, 권88~90)	관혼상제와 그 외 의식(儀式)
13	유예지(遊藝志, 권91~98)	선비의 독서법과 고동서화(古董書畫)
14	이운지(怡雲志, 권99~106)	선비의 취미
15	상택지(相宅志, 권107·108)	집터와 관계된 조선 지리
16	예규지(倪圭志, 권109~113)	조선의 경제, 무역, 치산(置産)

본 해제에서는 『임원십육지』 중 「정조지(鼎俎志)」에 나타난 식재료 관련 기록을 살펴보고자 한다.

【음식관련내용】

「정조지」는 식감촬요(食鑑撮要), 취류지류(炊餽之類), 과정지류(菓釘之類), 교여지류(咬茹之類), 할팽지류(割烹之類), 미료지류(味料之類), 온배지류(輻醅之類), 절식지류(節食之類)로 구성되어 있다. 각 분류 내에서는 해당하는 식재료에 대하여 설명하기에 앞서 먼저 총론을 서술한다.

1. 식감촬요(食鑑撮要)

식감촬요에서는 전체 내용을 수류(水類), 곡류(穀類), 채류(菜類), 과류(菓類), 수류(獸類), 금류(禽類), 어류(魚類), 미류(味類) 여덟 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 식재료의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『林園十六志』 「鼎俎志」 食鑑撮要

분류	식재료 명칭
수류(水類)	井水, 流水, 山巖泉水, 陰地流泉, 澤中停水, 沙河中水, 兩山夾水, 溫泉水, 乳穴水, 雨水, 夏冰
곡류(穀類)	粳米, 糯米, 粟米, 秠米, 黃粱米, 白粱米, 青粱米, 稷米, 黍米, 蜀黍, 玉蜀黍, 穉子, 稗米, 菰菜, 茵米, 蓬艸米, 篩艸米, 狼尾米, 薏苡米, 粃米, 小麥, 大麥, 蕎麥, 雀麥, 黑大豆, 黃大豆, 赤小豆, 綠豆, 豌豆, 蠶豆, 豇豆, 菹豆, 刀豆, 黎豆, 胡麻, 白油麻, 荏子
채류(菜類)	葱, 小蒜, 大蒜, 薤, 芸薹, 薑, 芥, 番椒, 蔓菁, 蘿菔, 同蒿, 胡葵, 邪蒿, 茴香, 羅勒, 焯, 菠薐, 薺菜, 蒼蓬, 薺, 芥蕒, 繁縷, 鷄腸草, 苜蓿, 芣, 馬齒莧, 苦苣, 白苣, 萵苣, 藪, 蕨, 薇, 翹搖, 鹿藿, 灰藿, 藜, 芋, 甘露子, 竹筍, 羊蹄, 葵, 忘憂菜, 牛蒡, 茄, 瓠, 冬瓜, 南瓜, 胡瓜, 絲瓜, 王瓜, 越瓜, 木耳, 杉菌, 香蕈, 松蕈, 葛花菜, 蘑菰, 土菌, 石耳, 地耳, 紫菜, 鹿角菜, 海藻, 海蘊, 海帶, 昆布, 乾苔, 蓴, 水藻, 苔菜, 蘋, 萍蓬草
과류(菓類)	李, 杏, 梅, 桃, 栗, 棗, 梨, 木瓜, 山楂, 柰, 林檎, 柿, 君遷子, 石榴, 柑, 柚, 櫻桃, 銀杏, 胡桃, 榛, 橡, 荔枝, 龍眼, 榧子, 海松子, 蜀椒, 胡椒, 食茱萸, 茗, 沙糖, 甜瓜, 西瓜, 葡萄, 甘藷, 薯蕷, 百合, 黃精, 五味子, 覆盆子, 蓂蓂, 獼猴桃, 蓮子, 藕, 芡實, 芡實, 烏芋, 慈姑
수류(獸類)	牛, 猪, 狗, 羊, 野猪, 熊, 山羊, 鹿, 麋, 羆, 兔
금류(禽類)	雞, 雉, 鶉, 鴿, 雀, 蒿雀, 斑鳩, 鵝, 家鴨, 野鴨
어류(魚類)	鯉, 鯽, 鮠, 鱖, 鱸, 鮪, 鱧, 鮎, 石首魚, 河豚, 沙魚, 烏賊魚, 章魚, 石距, 鰻鱺魚, 北蕘魚, 吞魚, 松魚, 鯪魚, 白魚, 鰻魚, 鱒魚, 鱗魚, 大紅鰻, 鰻, 蟹, 牡蠣, 蛤蜊, 文蛤, 蛭, 淡菜, 螺, 海蔘
미류(味類)	鹽, 醬, 醋, 麻油, 蜂蜜, 酒, 飴餠, 酥

출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 食鑑撮要

2. 취류지류(炊餠之類)

전체 내용을 반(飯), 병이(餅餌), 죽(粥), 이당(飴餠), 구면지류(糗麪之類) 다섯 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 2> 『林園十六志』 「鼎俎志」 炊餠之類

분류	조리법
반(飯)	煮飯雜法, 炊飯宜軟, 炊新稻除毒法, 炊麥易熟法, 飯不@(食+麥)法, 青精飯方, @(食+丑)飯方, 渾沌飯方, 蟠桃飯方, 凋菰飯方, 金飯方, 玉井飯方, 諸飯方, 竹實飯方
병이(餅餌)	炊餠餅易熟法, 雜果餠方, 萊菔餅方, 捲糕方, 桃杏餅方, 火餅方, 玉灌肺方, 蓬@(米+燕)糕方, 引切餅方, 雜果黏餅方, 松皮餅方, 柿糕方, 油煎餅方, 糙角餅方, 眞甘餅方, 土芝餅方, 山蔘餅方, 酥兒花方, 糖薄脆方, 風消餅方, 肉油餅方, 素油餅方, 雪花餅方, 芋餅方, 捲煎餅方, 回回捲煎餅方, 七寶捲煎餅方, 肉餅方, 油@(食+夾)兒方, 松子餅方, 酥餅方, 山藥胡餅方, 到口酥方, 燒餅方, 復爐燒餅方, 駝峯肉兒方, @(食+是)饊肉兒方, 餠蜜餅方, 厚餅方, 當歸餅方, 橡子餅方, 老辣餅方, 楓嶽石耳餅方, 高麗栗糕方, 神仙富貴餅方, 洞庭饊方, 裹蒸方, 黃玉餅方, 羊羹餅方, 外卽餅方, 煎餅方, 松風餅方, 渾沌餅方, 團窠方, 瓊團方, 春根餛飩方, 筍蕨餛飩方, 大耐糕方, 煮沙團方, 水明角兒方, 蒸餅方, 白熟餅子方, 玉高粱餅方
죽(粥)	粳米粥方, 養元粥方, 青粱粥方, 三米粥方, 菘豆粥方, 三豆飲方, 薏苡粥方, 御

	米粥方, 青麩粥方, 巨勝粥方, 山芋粥方, 茯苓粥方, 百合粥方, 棗米粥方, 栗子粥方, 眞君粥方, 蓮子粥方, 藕粉粥方, 芡仁粥方, 菱實粥方, 六仙粥方, 海松子粥, 梅粥方, 茶蘼粥方, 防風粥方, 葛粉粥方, 橡子粥方, 薑粉粥法, 胡桃粥方, 樣子粥方, 黃精粥方, 地黃粥方, 枸杞粥方, 雞粥方, 鯽魚粥方, 淡菜粥方, 河樞粥方, 牛乳粥方, 鹿角粥方	
이당(飴餹)	飴方, 餹方, 黑豆餹方, 戊戌餹方	
구면지류(糗麪之類)	麪	糯米麪方, 豌豆麪方, 乳麪方, 六香麪方, 柏葉麪方, 千金麪方, 雲英麪方, 柰麪方, 杏麪方, 李麪方, 林檎麪, 棗油方, 覆盆子麪方
	麪	蕎麥麪方, 卵麪方, 絲麪方, 葛粉麪方, 暢麪方, 蘆粉麪方, 天花麪方, 栗麪方, 刺花方, 別作麪方, 眞珠麪方, 黍麪方, 瓜麪方, 糯團湯餅方, 花麪方, 百合餅方, 玉延索餅方, 石榴粉方, 水滑麪方, 索麪方, 經帶麪方, 托掌麪方, 山藥麪方, 勾麪方, 翠縷麪方, 紅絲麪方, 芋餠飴方, 玲瓏餠飴方, 玲瓏撥魚方, 山藥撥魚方
	饅頭	菘菜饅頭方, 卞氏饅頭方, 雉饅頭方, 魚饅頭方, 平坐大饅頭方, 薄饅頭方, 魚包子方, 鵝兜子方, 雜餠兜子方, 蟹黃兜子方, 山海兜子方, 黃雀饅頭方, 槽饅頭方, 荷蓮兜子方, 蓮房魚包方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 炊餹之類		

3. 음청지류(飲淸之類)

전체 내용을 탕(湯), 장(漿), 다(茶), 갈수(渴水), 숙수(熟水) 다섯 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 3> 『林園十六志』 「鼎俎志」 飲淸之類

분류	조리법
탕(湯)	暗香湯方, 熟梅湯, 須問湯方, 杏酪湯方, 鳳髓湯方, 水芝湯方, 乾木瓜湯方, 無塵湯方, 仙朮湯方, 荔枝湯方, 溫棗湯方, 香蕪湯方, 金粉湯方, 地黃膏子湯方, 綠雲湯方, 輕素湯方, 沃雪湯方, 栢湯方
장(漿)	漿水方, 齧水方, 桂漿方, 荔枝漿方, 木瓜漿方, 柚漿方, 梅漿方
다(茶)	擂茶方, 足味茶方, 孩兒香茶方, 漏影春方, 清泉白石茶方, 枸杞茶方, 菊花茶方, 杞菊茶方, 薑竹茶方, 薑橋茶方, 柚子茶方, 葡萄茶方, 當歸茶方, 蓴茶方, 綠豆茶方, 柏葉茶方
갈수(渴水)	御方渴水方, 林檎渴水方, 木瓜渴水方, 五味渴水方, 葡萄渴水方, 香糖渴水方
숙수(熟水)	熟水總法, 紫蕪熟水方, 荳蔻熟水方, 沉香熟水方, 丁香熟水方, 香花熟水方, 栗皴熟水方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 飲淸之類	

4. 과정지류(菓釘之類)

전체 내용을 밀전과(蜜煎果), 당전과(餹纏菓) 부침식(附甜食), 포과(脯菓), 외과(煨菓), 법제과(法製果), 첩과(麪菓) 여섯 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 4> 『林園十六志』 「鼎俎志」 菓釘之類

분류	조리법
밀전과(蜜煎果)	蜜煎菓子總法, 蜜煎杏方, 蜜煎桃方, 蜜煎櫻桃方, 乾葡萄方, 蜜乾棗方, 蜜煎梨方, 蜜煎山查方, 蜜煎木瓜法, 蜜煎覆盆子方, 蜜煎柑方, 蜜煎柚方, 蜜煎藕方, 蜜煎薑方, 蜜煎五味子方, 蜜煎竹荀方, 蜜煎麥門冬方, 蜜煎桔梗方, 蜜煎冬

	瓜方, 蜜煎西瓜方
당전과 (糖纏菓)	糖胞梅方, 山查膏方, 蓮子纏方, 糖煎藕方, 糖蘊木瓜方, 荊芥糖方, 糖纏榧方, 糖纏柑方, 糖豆方, 砂糖元方, 부침식(附甜食): 起糖滷法, 炒麪法, 雪花酥, 松子海囉@(口+幹), 白閏, 黃閏, 黑閏, 窩絲, 蕎麥花, 求肥糖, 加須底羅, @(彳+字)石糖, 阿留平糖, 人蔘糖, 糖花
포과(脯菓)	杏脯方, 李乾方, 梅脯方, 桃脯方, 棗脯方, 梨花方, 奈脯方, 柿乾方, 柚脯方, 栗乾方, 梅花脯方, 乾粟茶食方, 松黃茶食方, 巨勝茶食方, 橡子茶食方, 綠豆粉茶食方, 山藥茶食方, 薑粉錠方, 棗油錠方, 防儉餅方, 黃精餅方
외과(煨菓)	燒梨方, 煨栗方, 土芝丹方, 煨木瓜方, 煨甘藷方
법제과 (法製果)	爽團方, 冷金丹方, 法製木瓜方, 法製薑方, 法製橘皮方, 法製榧子方, 法製瓜子方, 升煉玉露霜方
접과(黏菓)	餛子方, 蕎麥餛子方, 梅花餛子方, 甘藷梗子方, 糖榧方, 藥果方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」菓釘之類	

5. 교여지류(咬茹之類)

전체 내용을 엄장채(醃藏菜), 건채(乾菜), 식향채(食香菜), 자채(鮓菜), 제채(齧菜), 저채(菹菜) 여섯 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 5> 『林園十六志』 「鼎俎志」咬茹之類

분류	조리법
엄장채 (醃藏菜)	乾閉瓮菜方, 菹藏菜方, 醃五香菜方, 醃冬菜方, 糟藏菜方, 醃塩韭方, 糟薑方, 藏芥方, 糟蘿蔔方, 糟瓜茄方, 醃萵苣方, 糟蒜方, 醃糟白菜方, 醃藏熊蔬方
건채(乾菜)	蒸乾菜方, 乾藥菜方, 風菜方, 煮乾臘菜方, 曬蒜方, 乾芥方, 蒸乾蕪菁方, 乾蘿蔔方, 乾萵苣方, 曬芸薹方, 乾竹笋方, 乾蕨方, 馬莧乾方, 乾藜方, 牛蒡脯方, 蕉脯方, 蓮房脯方, 水苔脯方, 鳳仙脯方, 乾瓜方, 葫蘆茄乾方, 芋白乾方, 乾松茸方
식향채 (食香菜)	菜齏方, 食香蘿蔔方, 食香菘芥方, 食香穀菜方, 食香瓜方, 食香茄方
자채(鮓菜)	胡蘿蔔鮓方, 三白鮓方, 茭白鮓方, 竹筍鮓方, 蒲筍鮓方, 藕梢鮓方, 蒼筍鮓方
제채(齧菜)	造齧法, 相公齧方, 芥齧方, 菘齧方, 胡荽齧方, 胡蘿蔔齧方, 瓜齧方, 忘憂齧方, 不寒齧方, 瓊芝齧方, 醬瓜茄方, 醬薑筍方, 醬蠻椒方, 醬沙參方, 醬紫葱方, 醋薑方, 醋蒜方, 醋瓜方, 蒜瓜方, 蒜冬瓜方, 蒜茄方, 蒜梅方, 芥末茄方, 芥子醬菘方, 芥子醬瓜方, 芥子醬冬瓜方, 醃汁冬瓜方
저채(菹菜)	蘿蔔菹方, 菘菹方, 胡瓜菹方, 茄菹方, 鶯乳魚方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」咬茹之類	

6. 할팽지류(割烹之類)

전체 내용을 갱확(羹臠), 번자(燔炙), 회생(膾生), 포석(脯腊), 해자(醢鮓), 엄장어육(醃藏魚肉), 임육잡법(飪肉雜法) 일곱 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 6> 『林園十六志』 「鼎俎志」 割烹之類

분류	조리법
羹臠(羹臠)	羹肉總法, 羹硬肉易軟法, 羹陳肉不蘇法, 羹陳肉方, 羹魚總法, 羹硬魚易軟法, 羹牛肉方, 羹羊肉方, 灌肺方, 湯肺方, 灌腸方, 骨插羹方, 蘿蔔羹方, 碗蒸羊方, 羹猪肉方, 羹犬肉方, 羹鹿肉方, 羹兔肉方, 羹熊掌法, 羹驢馬肉方, 羹鷄方, 羹鵝鴨方, 羹雁方, 羹鯉方, 羹鯽方, 蒸鱒方, 河豚羹方, 羹蟹方, 假香螺羹法, 假鮓魚羹方, 椀子湯方, 悅口子湯方
번자(燔炙)	燒肉總法, 鍋燒肉方, 剗燒肉方, 炙魚總法, 炙牛肉方, 炙羊肉方, 羊骨炙方, 炙猪肉方, 炙鹿肉方, 炙獐肉方, 炙兔肉方, 炙雞方, 炙雉方, 炙鶉方, 炙麻雀方, 炙鴨雁方, 炙鷄鴨卵方, 炙鯽方, 炙青魚方, 炙鮓方, 炙蛤方, 炙蟹方
회생(膾生)	肉生方, 牛肉膾方, 羊肉膾方, 猪肉水晶膾方, 魚生膾方, 金齏玉膾方, 法鯽方, 凍鱸膾方, 鯉魚水晶膾方, 聚八仙方, 假炒鱖方, 水晶冷淘膾方, 鮓膾方, 蛤膾方, 凍雉膾方, 蟹生方
포식(脯腊)	肉脯總法, 千里脯方, 牛肉脯方, 猪肉脯方, 鹿肉脯方, 羊紅肝方, 千里肉方, 乾鹹豉方, 甜肥脯方, 雉乾方, 鶩雁腊方, 五味脯方, @(月+邑)脯方, 風魚方, 酒魚脯方, 乾鮓方, 晒蝦不變紅色方
해자(醢鮓)	肉鮓方, 魚鮓方, 夏月作魚鮓方, 鯉鮓法, 青魚@(魚+右+皿) ⁶⁾ 方, 蛤醢方, 石花醢方, 紫蝦醢方, 蝗鮓方, 黃雀鮓方, 鵝鮓方, 肉醬方, 鶉雀兔魚醬方, 魚醬方, 魚肉醬方, 紅蛤蜊醬方, 鷄鴨卵醬方, 釀魚雜法, 釀蟹雜法, 酒醢蝦方
염장어육(醃藏魚肉)	臘肉方, 奧肉方, 苞肉方, 夏月收肉法, 醃鹹鴨卵方, 醃魚方
임육잡법(飪肉雜法)	牛肉瓜齏方, 一了百當方, 回回海螺廝方, 大鵬卵方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 割烹之類	

7. 미료지류(味料之類)

전체 내용을 염(鹽), 장(醬), 시(豉), 초(醋), 유락(油酪) 부취유제종(附取油諸種), 국열(麪藥), 임료(飪料) 일곱 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 7> 『林園十六志』 「鼎俎志」 味料之類

분류	조리법
염(鹽)	羹海塩方, 花鹽印塩方, 常滿塩方, 錠塩方, 塩擊方, 藏塩方
장(醬)	東國醬法, 造醬物料方, 靑豆醬方, 南椒醬方, 旬日醬方, 逡巡醬方, 淡水醬方, 甘藷醬方, 醫醬失味方, 中國醬方, 熟黃醬方, 生黃醬方, 小豆醬方, 豌豆醬方, 豆油方, 小麥麩醬方, 大麥醬方, 麩醬方, 麻滓醬方, 榆仁醬方, 蕪荑醬方, 造醬治塩法, 造醬禁蟲方, 造醬宜忌,
시(豉)	淡豉方, 鹹豉方, 金山寺豉方, 酒豆豉方, 水豆豉方, 十香豆豉方, 成都府豉汁方, 麩豉方, 瓜豉方, 豆黃方, 紅塩豆方
초(醋)	大酢方, 秫米神酢方, 米醋方, 糯米醋方, 俗醋方, 七醋方, 黃三@(西+方) ⁷⁾ 方, 米麥醋方, 大麥酢方, 小麥醋方, 四節丙午醋方, 無麩醋方, 仙醋方, 糟醋方, 麩醋方, 造糠醋方, 大小豆千歲苦酒方, 桃酢方, 梅酢方, 柿醋方, 棗醋方, 蓮花醋方, 菖蒲醋方, 桔梗醋方, 密醋方, 錫饌醋方, 萬年醋方, 千里醋方, 收藏醋法, 醫醋失味法, 造醋宜忌
유락(油酪)	榨脂麻油方, 急取麻油方, 撒拌油料方, 造酪方, 乾酪法, 漉酪方, 馬酪醇方,

6) @(魚+右+皿): 醢의 誤記로 보임.

7) @(西+方): 醋의 誤記로 보임.

부취유제종 (附取油諸種)	扞酥法, 酥油方, 醞醐方, 乳腐方
국얼(麴漿)	麥麴法, 麪麴方, 白麴方, 米麴方, 內府秘傳麴方, 蓮花麴方, 金莖露麴方, 襄陽麴方, 蓼麴方, 女麴方, 麥皖法, 黃烝方, 紅麴方, 收臘糟法, 造漿方, 假密方
임료(飪料)	大料物方, 省力料物方, 滿山香方, 香頭方, 椒菹方, 研椒法, 造蕪蕒法, 芥子醬方, 五辣醋方, 紅花子方, 六條方, 配鹽麻屑方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 味料之類	

8. 온배지류(醞醕之類)

온배지류에서는 먼저 주례총서(酒禮總敘)에서 술 전반에 대하여 설명한다. 전체 내용을 양조잡법(釀造雜法), 이류(醕類), 주류(酎類), 시양류(時釀類), 향양류(香釀類), 과라양류(菓蓀釀類), 이양류(異釀類), 순내양류(旬內釀類), 재차류(醞醕類), 양료류(醞醕類), 예류(醴類), 소로류(燒露類), 의주제법(醫酒諸法), 수주의기(收酒宜忌) 부약양제품(附藥釀諸品), 상음잡법(觴飲雜法) 열 다섯 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 8> 『林園十六志』 「鼎俎志」 醞醕之類

분류	조리법
양조잡법 (釀造雜法)	論麴品, 治麴法, 治酒材法, 擇水法, 造酒本方, 造腐本方, 封釀法, 水中釀法
이류(醕類)	白霞酒方, 香醞酒方, 綠波酒方, 碧香酒方, 流霞酒方, 少麴酒方, 浮蟻酒方, 洞庭春方, 瓊液春方, 竹葉春方, 麟乳香方, 惜吞香方, 辟靈酒方, 五壺酒方, 荷香酒方, 香雪酒方, 碧香酒方
주류(酎類)	壺山春方, 雜穀酒方, 杜康春方, 武陵桃源酒方, 東坡酒方
시양류 (時釀類)	藥山春方, 三亥酒方, 春酒方, 粟米酒方, 法酒方, 清明酒方, 三九酒方, 黍米法酒方, 當梁酒方, 秬米酒方, 臘酒方, 七夕酒方, 笨麴桑落酒方, 冬米明酒方
향양류 (香釀類)	桃花酒方, 桃露釀方, 松花酒方, 松筍酒方, 竹葉清方, 荷葉清方, 蓮葉釀方, 酈酒方, 菊花酒方, 滿殿香酒方, 密醞透瓶香方, 密酒方, 花香入酒法
과라양류 (菓蓀釀類)	松子酒方, 核桃酒方, 橡實酒方, 山查酒方, 葡萄酒方, 甘藷酒方
이양류 (異釀類)	淸暑酒方, 蓬萊春方, 神仙碧排春方, 竹筒酒方, 地酒方, 抱釀方
순내양류 (旬內釀類)	一日酒方, 鷄鳴酒方, 三日酒方, 夏三淸方, 白花春方, 杜康酒方, 七日酒方, 四節七日酒方, 急需淸方, 鷄鳴酒方
재차류 (醞醕類)	天台紅酒方, 建昌紅酒方, 河東頤白酒方, 白酒方, 倭白酒方
양료류 (醞醕類)	梨花酒方, 集聖香方, 秋麴酒方, 白醞酒方, 笨麴白醞酒方
예류(醴類)	甘酒方, 淸甘酒方, 倭醴酒方, 倭美淋酒方
소로류 (燒露類)	燒酒總方, 內局紅露方, 露酒二酒方, 切酒方, 關西甘紅露方, 關西桂糖酒方, 竹瀝膏方, 梨薑膏方, 謫仙燒酒方, 三日露酒方, 麴米燒酒方, 小麥露酒方, 蕎麥露酒方, 耳麴露酒方, 松筍酒方, 過夏酒方, 五香燒酒方, 葡萄燒酒方, 甘藷燒酒方, 千里酒方, 倭燒酒方, 燒酒多取露法, 燒露雜法, 燒燔黃酒法
의주제법 (醫酒諸法)	治酒不醕法, 拗酸酒法, 解白酒酸法, 治酒變味方, 治酸薄酒作好酒方, 治多水酒法, 治露酒火焰法
수주의기 (收酒宜忌)	收酒不毀法, 收露酒法, 收雜酒法, 雜忌

부약양제품 (附藥釀諸品)	
상음잡법 (觴飲雜法)	飲酒防病法, 飲酒不醉法, 飲酒卽醉法, 論華東飲法, 論飲儲
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 醞醕之類	

9. 절식지류(節食之類)

전체 내용을 원조절식(元朝節食), 입춘절식(立春節食), 상원절식(上元節食), 중화절절식(中和節節食), 중삼절식(重三節食), 등석절식(燈夕節食), 단오절식(端五節食), 유두절식(流頭節食), 삼복절식(三伏節食), 중구절식(重九節食), 동지절식(冬至節食), 납평절식(臘平節食) 부절식보유(附節食補遺) 열 두 가지로 세분하여 설명하고 있다. 다음은 각 세부분류 내에서 언급하는 조리법의 명칭을 표로 정리한 것이다.

<표 9> 『林園十六志』 「鼎俎志」 節食之類

분류	조리법
원조절식(元朝節食)	湯餅方, @(食+强)飮方, 密釀柿餅方,
입춘절식(立春節食)	五辛盤方
상원절식(上元節食)	雜果飯方, 元宵餅, 嚼栗方
중화절절식(中和節節食)	松葉餅方
중삼절식(重三節食)	杜鵑花糕方, 香艾團餈方, 蕩平菜方
등석절식(燈夕節食)	楡葉餅方, 煮豆方
단오절식(端五節食)	車輪餅方, 醞醕湯方
유두절식(流頭節食)	水團方, 霜花餅方, 瓜絲兜方
삼복절식(三伏節食)	狗醬方
중구절식(重九節食)	菊花糕方, 蜜熬栗泥方, 菊花酒方
동지절식(冬至節食)	赤豆粥方, 煎藥方
납평절식(臘平節食) 부절식보유(附節食補遺)	臘肉方, 黃雀煎方
출전 : 『林園十六志』 「鼎俎志」 節食之類	

【참고문헌】

- 徐有榘 撰, 『林園十六志』 (古典叢書 第4輯), 서울대학교, 1966.
 徐有榘 撰, 『林園十六志』 (徐有榘全集 第2輯)보경문화사, 1983.
 徐有榘 撰, 『林園十六志』, 민속원, 2005.
 徐有榘 撰·정선용, 임정기 등역, 『林園經濟志』 (짚·삼·문명 연구번역 총서), 소와당, 2008.
 徐有榘 撰·임원경제연구소 譯, 『林園十六志』, 씨앗을뿌리는사람, 2012.
 李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.
 李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.
 張智鉉, 『韓國傳來 醞醕食品史 研究』, 修學社, 1989.
 장지현, 『한국전래 조과류(건정류·산자류) 제조사 연구』, 수학사, 1989.
 송운진, 『『임원십육지』 「정조지」 중 식감찰요와 『동의보감』 탕액편의 비교 연구』, 한양대학교 석사학위논문, 2005.
 김현숙, 『『임원십육지』 「정조지」 에 관한 고찰』, 漢陽大學校 大學院, 2006.
 김난실, 『조선시대 문헌에 나타난 茶食연구』, 원광대학교 석사학위논문, 2009.
 오순덕, 『우리나라 떡의 재료 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 : 조선시대 떡의 종류

- 를 중심으로』, 고려대학교 대학원 박사학위논문, 2009.
- 김현숙·이효지, 「『임원십육지』 「정조지」의 조리학적 고찰(I) : 밥·죽·면·만두를 중심으로」, 『韓國 生活 科學 研究』 제24호, 2004.
- 김현숙·이효지, 「『임원십육지』 「정조지」의 조리학적 고찰(II) : 할팽지류의 부식류 중 습열 조리를 중심으로」, 『韓國 生活 科學 研究』 제25호 No.1, 2005.
- 송윤진·이효지, 「『임원십육지』 「정조지」 중 식감촬요(食鑑撮要)의 곡류에 관한 고찰」, 『韓國 生活 科學 研究』 제25호 No.1, 2005.
- 차경희·송윤진·이효지, 「채소류의 기미론(氣味論) 연구 - 『임원십육지』 「정조지」 중 식감촬요와 『동의보감』 「탕액편」을 중심으로」, 『한국식품조리과학회지』 제22호 No.5, 2006.
- 김현숙·정보영·허호구·김복남·정윤희, 「『임원십육지』 「정조지」에 나타난 채소 식품의 기능성」, 『한국식품영양과학회 산업심포지움발표집』 제10호, 2008.
- 김현숙·정보영·허호구·김은경·고재윤·정윤희, 「『임원십육지』 「정조지」에 나타난 곡류 식품의 고찰」, 『한국식품영양과학회 산업심포지움발표집』 제10호, 2008.
- 차경희, 「『林園經濟志』 속의 조선후기 飮食」, 『震檀學報』, 2009.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-012 酒政

【정의】

-기본정의: 저자 미상의 필사본으로, 경서(經書)와 역사서(歷史書), 주요 문집(文集) 등에 수록된 술에 관한 기록을 발췌한 서적이다.

-음식관련정의: 권말에 5종의 술을 만드는 방법이 기록되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 酒政 / [編者未詳]
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [19世紀末]
형태사항 : 不分卷 1冊 : 無界, 11行 29字, 註雙行 ; 35.7 x 22.8 cm
소장처 : 미국 UC버클리대학교 도서관(UC Berkeley Library)

『주정(酒政)』에 대한 기존의 해제는 1969년에 처음 아사미문고를 알려준 『The Asami Library』에 소개되었다. 이 책은 당시 고문헌 담당 사서였던 중국인 방조영(Chaoying Fang)이 영문으로 작성한 책으로 이를 기반으로 국외에 소장된 한국고서에 대한 연구가 진행되기도 하였다. 1981년에 간행한 이성우의 『한국식경대전(韓國食經大典)』에 이 책이 다시 소개되었다. 이후로 『한국민족문화대백과사전』에서 이를 다시 항목에 두고 그 내용을 언급하고 있다. 당시 해제에는 이 책의 작성 연대 기록을 확인할 수 없는 것으로 되어 있으나, 한글표기법과 인용문헌으로 미루어 19세기 말엽의 것으로 추정하였다.

【목차와 구성】

목차가 없고 항목의 구분이 없어서 명확하게 구별하기 어렵지만, 그 내용은 크게 4가지로 나눌 수 있다. 처음에 약 57장 정도는 경서(經書)와 역사서(歷史書), 주요 문집(文集) 등에 수록된 술에 관한 기록을 발췌해서 옮겨 쓰고 이에 대한 인용문헌을 표시하였다. 인용문헌의 표시방법은 간략서명으로 적었으며 경서를 먼저 수록하고 유가(儒家)와 역사서, 문집 등의 순서를 대체로 지키고 있다. 인용된 책들은 대부분 국내에서 간행되거나 번각된 적이 있는 중국인의 저술로 이 중에 약 37장에는 간략서명을 상단여백에 표시하고 약 20장은 본문에 표시하였다.

두 번째 내용은 약 33장에 걸쳐서 어연(御宴), 주금양(酒禁釀), 송주(送酒), 고주(沽酒), 음연(飲宴), 음주(飲酒), 벌음(罰飲), 주령(酒令), 감음(酣飲), 계주(戒酒) 10여 가지의 주제로 구분하고 이를 각 문헌에 수록된 내용에서 뽑아 옮겨 썼다. 대부분의 내용이 중국의 고문헌에서 술에 관한 것을 뽑아내어 정리하였으며 각 주제어 아래에 인용서적의 서명을 표시하고 내용을 수록하는 방식이거나 본문의 앞줄에 서명을 적고 다음에 내용을 수록하고 있다.

세번째 내용은 『유씨홍서(劉氏鴻書)』, 『오거운서(五車韻書)』 중에 ‘주(酒)’의 내용을 발췌한 것으로 모두 21장이다. 『유씨홍서』는 명나라 유중달(劉仲達)이 편찬한 유서(類書)이다. 유중달은 자가 구규(九逵)이고 선성(宣城) 출신인데 자세한 생애는 밝혀져 있지 않다. 이 책은 천문부(天文部), 지리부(地理部), 세시부(歲時部) 등 24부로 나누고 다시 260여 자목으로 세분하여 관련한 역사와 문장을 배치하고 주석에서 출처를 명기하였다. 『사고전서총』

목(四庫全書總目)』에 따르면 권두에 탕빈윤(湯賓尹) 산정이라 되어 있고 이유정(李維楨)의 서(序)가 실려 있는데, 탕빈윤은 자가 가빈(嘉賓)으로 유증달과 같은 선성 사람이며 『재광역자품수(再廣歷子品粹)』, 『역경익주(易經翼註)』, 『수암집(睡庵集)』 등의 저술을 남겼다. 『광해군일기』의 기록에는 광해군이 허균에게 이 책이 무슨 책인지 모르지만 반드시 중국에 가서 구해오되 불가능하면 『임거만록(林居漫錄)』을 구입해 오도록 지시하기도 하였다. 허균의 『한정록(閒情錄)』에도 『유씨홍서(劉氏鴻書)』가 인용된 것으로 보아 허균이 중국에서 이 책을 구입해온 것으로 추정되며 실제로 규장각에는 명간본이 남아 있다. 이익의 『성호사설(星湖僿說)』, 안정복의 『순암집(順菴集)』, 김종후의 『본암집(本庵集)』, 장흔의 『이이엄집(而已廣集)』, 성대중의 『청성잡기(靑城雜記)』, 한치윤의 『해동역사(海東譯史)』, 정약용의 『여유당전서(與猶堂全書)』, 이유원의 『임하필기(林下筆記)』, 이규경의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 등 많은 문헌에서 이 책을 인용하고 있다.

『오거운서(五車韻書)』는 명나라 능치룡(凌稚隆)이 편찬한 유서이다. 능치룡은 명초의 저명한 학자로 많은 책을 출판한 것으로 알려져 있는데 『만성류원(萬姓類苑)』, 『사기평림(史記評林)』, 『한서평림(漢書評林)』, 『사기찬(史記纂)』 등이 잘 알려져 있다. 『오거운서』는 『운부군옥(韻府羣玉)』을 바탕으로 하여 체례를 약간 변형시킨 것으로 전체가 160권에 이르는 책이다. 운자(韻字) 아래 소전(小篆)을 배치한 다음 관련 기록을 수록하였고 경, 사, 자, 집, 잡(雜) 등으로 분류하였는데 잡은 주로 도교와 불교의 경전에서 인용한 것이다. 부(賦), 송(頌), 가(歌), 시(詩) 등을 종류에 따라 나누어 다양한 자료를 수록하였으며 『주정』에는 ‘酒’자 항목의 내용을 담고 있다. 『유씨홍서』, 『오거운서』 모두 조선 문인들 사이에 잘 알려진 책이며 국내에도 몇 종이 남아있다.

네 번째 내용은 부록에 해당하는 것으로 고시(古詩) 3장과 소국주, 백일주, 두강주, 두견주, 방문주의 제조법을 기록한 것이다. 특히 다섯 가지 술의 기록은 이 책을 집필한 인물과 연관이 있을 것으로 보이는데 구체적 정황을 확인하기는 어렵다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 권말에 실린 술 만드는 방법을 자세히 살펴보고자 한다. 다음은 술 만드는 방법의 원문과 번역을 정리한 표이다. 판독이 불가능한 글자는 글자수대로 ‘■’로 표시하였다.

<표 1> 『酒政』에 기록된 술의 종류와 만드는 방법

명칭	원문	번역
소국주 (小麴酒)	欲釀一劑 ,<十斗為一劑, 五斗為半劑>.	술 한 첩[劑]을 빚고자 한다면<10말이 한 첩이고, 5말이 반 첩이다.>
	取一碗, 先量十斗米知厥數為幾許碗.	한 주발[碗]을 가져다가 먼저 쌀 10말을 헤아려 그 수가 몇 주발 정도인지 알아둔다.
	以其碗量冷水 如十斗米數灌于甕.	그 주발로 냉수를 헤아려, 쌀 10말의 수만큼 용기에 붓는다.
	和眞末五斗麴麴<섭누룩> 五升 <米每斗 眞末五合麴末五合>至茅三日以中篩釀麴水出滓.	밀가루[眞末] 5되와 거친 누룩<섭누룩> 5되<쌀 한 말마다 밀가루 5홉, 누룩 가루 5홉>를 섞어 3일이 지나면 중간크기 체[中篩]로 누룩물을 걸러 찌꺼기를 꺼낸다.
	白米五斗精磨, 作末入甕	백미 5되를 정밀히 썰어서 가루[末]로 만들어 시

	蒸餅<흰무리>, 當其溫熱投片麴水中 是為 酒本以待酶清.	루에 넣고 찌서 흰무리를 만든다. 마땅히 그溫熱이 누룩물에 스미게 하여 酒本을 만들어 술밑[酶]이 맑아지기를 기다린다.
	白米五斗<白米二斗五升, 粘米二斗五升, 相半則好> 精鑿屢洗入甌蒸饋<지예 밥>熟而熱而入諸酶, 以待 醪而浮梁. 飲之極美.	잘 씻은 백미 5말 <백미 2말 5되, 粘米 2말 5되 로, 서로 반반이 되면 좋다.>을 정밀히 삶고, 여 러 번 씻어 시루에 넣고 찌서 지예밥을 만든다. 익히고, 열을 가하여 그것을 술밑에 넣어, 맑은 술이 될 때까지 기다리는데, 삶은 곡식[梁]이 떠 있다. 마시면 매우 맛있다.
	如或小釀一斗, 水與麴分 數一劑而量減.	만약 혹 (술을) 작게 1말만 빚으려면, 물과 누룩 을 한 척에 대한 수(비율)로 헤아려 감한다.
	凡往夏之酒, 宜可以孟春 釀之, 而置甕於冷而不風 不凍之處.	무릇 往夏의 술은 마땅히 孟春에 빚어서 옹기를 차가우면서도 바람이 들지 않고, 얼지 않는 곳에 두어야 한다.
	亦或以仲春釀之而名曰兒 小麴酒<白米粘米如欲相 半, 當以各甌蒸之 而蒸時 給水 使饋不太剛乾而出, 先投白米饋於甕, 次投粘 米饋.>	또한 혹 仲春에 빚으면, 兒小麴酒라 한다. <백미 와 찹쌀[粘米]을 만약 서로 반이 되게 하고자 한 다면, 마땅히 시루를 각기하여 찌야한다. 찌때의 給水는 지예밥이 너무 굳게 마르지 않게되도록 하여 꺼낸다. 먼저 백미 지예밥을 옹기에 넣고, 다음으로 찹쌀 지예밥을 넣는다.>
백일주 (百日酒)	欲釀一劑 粘米一斗 精末 以冷水乾調<되게>作團餌 無數	술 한 척을 빚고자 한다면 찹쌀[粘米] 한 말을 精米하여 냉수로 되게 하여, 경단[團餌]을 무수 히 만든다.
	以水鼎沸 而投餈連加揮擣 待餈浮拯出	물솥을 끓여 경단[餈]을 넣고, 이어서 揮擣을 더 한다. 경단이 떠오르기를 기다렸다가 건져낸다.
	同沸水量可以和均盛于木 器 以椎爛磨如糊 一宿涼 息	끓이는 물의 양은 木器 가득 골고루 섞일[和均] 정도로 해야한다. 망치로 爛磨하여 풀처럼 만들 고, 하룻밤동안 차게 식힌다.
	同眞末三升 屑麴三升 均 拌入缸 置諸不凍之處	밀가루[眞末] 3되와 가루 누룩[屑麴] 3되를 균일 하게 뒤섞어 항아리에 넣고, 얼지 않는 곳에 둔다.
	清而味辛然後 白米三斗精 末蒸餅	맑고 맛은 맵게된 연후에 백미 3말을 삶고 가루 내어 찌서 흰무리를 만든다.
	每一斗以大碗湯沸水四碗 式 和餅揮調 一宿涼息 同酶均拌移入大缸 若值日 煖置缸于庫間待其清熟	1 말당 큰 주발로 끓는 물 4주발씩 밥과 골고루 섞어서 하룻동안 차게 식힌다. 술밑[酶]를 골고 루 섞어 큰 항아리에 옮겨 넣고, 만일 날이 따뜻 하면 항아리를 곳간에 두고, 찌꺼기 없는 맑은 상태(?)가 되기를 기다린다.
	白米二斗 粘米四斗 精洗 以各甌蒸饋	백미 2말과 찹쌀 2말을 삶고 씻어 각각 시루에 찌서 지예밥을 만든다.
	冷水二汲盆半 沸煎為二盆	냉수 2급분반을 끓여 2동으로 만든다.
	饋與沸水各一宿而埋甕地中	지예밥과 끓는 물을 각각 하룻밤동안 옹기에 넣 어 땅에 묻어둔다.
	饋與中酶以沸置水 和而均拌	지예밥과 中酶를 끓여서 물에 넣고 골고루 섞는다. 먼저 백미 지예밥을 넣고, 다음으로 점미 지예밥 을 넣는다.
	先入白米饋 次入粘米饋	술밑 그릇과 지예밥 그릇을 나머지 끓인 물로 씻 어서 모두 옹기에 붓고, 맑은 술이 될 때까지 기 다렸다가 마시면 그 맛이 또한 좋아서 더위를 지 내는데 걱정할 것이 없다.
두강주	欲釀一劑 白米四斗 精末	술 한 척을 빚고자 한다면, 백미 4말을 삶아 가

(杜康酒)	蒸餹.	루로 만들고, 찌서 흰무리를 만든다.
	以大碗每一斗沸水四碗式調和一宿涼息. 與眞末四升 屑麴四升均拌八缸, 置諸不熱之處 而待其清.	큰 주발로 1 말마다 끓인 물 4주발씩 (부어) 잘 섞고, 하룻밤동안 차게 식힌다. (그 후) 밀가루 [眞末] 4되, 가루 누룩[屑麴] 4되를 골고루 섞어서 항아리에 넣고, 뜨겁지 않은 곳에 둔다. 그리고 맑아지기를 기다린다.
	白米四斗如初蒸餹.	백미 4말을 처음했던 것과 같이 찌서 흰무리를 만든다.
	每一斗沸水四大碗式調和一宿涼息. 與酶均拌入于甕, 待清.	1말마다 끓인 물 4주발씩 (부어) 잘 섞고, 하룻밤동안 차게 식힌다. 술밑과 골고루 섞어서 옹기에 넣고, 맑아지기를 기다린다.
	粘米二斗精洗蒸饋涼息 而投于中酶待醱飲之 既峻且美自始釀至於終醱 其間為日或六七日或七七日而秋亦可釀者	찹쌀[粘米] 2말을 씻고 찌는다. 찌서 흰무리를 만들고 차게 식혀진 뒤 中酶에 넣고 맑은 술이 될 때까지 기다렸다가 마시면 훌륭한 맛있다. 처음 술을 빚을 때부터 맑은 술이 되기까지 그 사이 걸린 기간이 육칠일(42일) 혹은 칠칠일(49일)이니, 가을에도 술을 빚을 수 있다.
두견주방 (杜鵑酒方)	一劑■■■	한 첩■■■
	白米三斗浸水搗末. 水二盆猛沸湯, 米末和勻待冷. 好麴三升 眞末三升和勻釀入缸堅封. 置之寒冷處, 待杜鵑花爛開.	백미 3말을 물에 담그고, 가루로 찧는다. 물 두 동이를 끓이고, 쌀가루를 골고루 섞어서 식을 때까지 기다린다. 좋은 누룩[好麴] 3되와 밀가루 3되를 골고루 섞고 술을 빚어 항아리에 넣고, 굳게 봉한다. 그리고 차가운 곳에 두며 두견화가 활짝 필때까지 기다린다.
	白米三斗 糯米三斗 淨洗浸水, 蒸為飯. 量其蒸飯水多少更添冷水. 猛沸待冷. 米每斗水九碗(?)取酒本和飯及湯水入甕時 間鋪杜鵑花 又■■於上堅封甕口. 過二十餘日 味甚甘矣云<酒本必於正月初亥日或次亥日>	백미 3말과 찹쌀[糯米] 3말을 깨끗이 씻어 물에 담그고, 찌서 밥을 짓는다. 찌낸 물의 많고 적음에 따라 다시 냉수를 붓고 끓인 다음 차가워지기를 기다린다. 매 말[斗]당 물 9주발로, 酒本을 취하여 밥, 끓인 물과 잘 섞어 옹기에 넣을 때, 간간이 두견화를 간다. 다시 위에 ■하고, 옹기 입구를 단단히 봉한다. 20여일이 지나면 맛이 매우 달다고 한다. <酒本은 반드시 정월 첫 亥日이나 다음 亥日에 해야한다.>
방문주 (方文酒)	欲釀四斗 白米一斗 精末蒸餹 按沸水四碗無數揮調一宿涼息 麴末二升八合 <米每一斗麴末七合式>與餹均拌 盛于缸待清.	4말을 빚고자 한다면 백미 1말을 쫄여 가루내어서 찌고 흰무리를 만든다. 끓는 물 4주발을 무수히 저어 골고루 섞이게 하고, 하룻밤 동안 차게 식힌다. 누룩 가루[麴末] 2되 8홉<쌀 1말마다 누룩가루는 7홉씩이다.>을 흰무리와 골고루 섞어 항아리에 담고, 맑아지기를 기다린다.
	粘米二斗五升 白米五升 <相半可矣而粘則酒多而易清>精洗蒸饋.	찹쌀 2말 5되, 백미 5되<서로 반반이면 좋으나 찹쌀이 많으면 술이 많아지고, 쉽게 맑아진다.>를 깨끗이 씻고 찌서 지예밥을 짓는다.
	又湯沸水一汲盆三合各其涼息 與酶均拌而先調白米饋, 次調粘饋.	또 끓인 물 한 급분(?) 3홉을 각각 차게 식히고, 술밑과 골고루 섞고, 먼저 백미 지예밥을 섞고, 다음으로 찹쌀 지예밥을 섞어서,
	待熟而飲<米三斗盛諸汲盆則可為一盆矣. 米與水欲相半故四斗米調和沸水為一汲盆三合者 斟量多小也.	익기를 기다렸다가 마신다.<쌀 3말을 급분에 채우면 한 동이가 될 수 있을 것이다. 쌀과 물을 서로 반반이 되게 하려고 하므로, 쌀 4말을 끓인 물과 섞어 한 급분 3홉으로 만든 것은 양의 다

	雖數斗與十斗 沸水則量米如加減可也>	소를 헤아린 것이다. 비록 몇 말과 10말이라도, 끓인 물은 쌀을 헤아려 加減하는 것이 옳다.>
소주(燒酒)	米一斗麴麴六升式	소주는 쌀 1말에 거친 누룩 6승씩
출전 : 『酒政』		

백일에 걸쳐 빛는 술로 알려진 백일주는 처음에 경단을 만드는데 기존의 제조 방식과는 차이가 있다. 두강주는 술의 발효 숙성기간이 짧아 단시간에 만들 수 있는 술로 알려져 있다. 『주정』에는 ‘六七日或七七日’ 동안 만들 수 있는 술로 표기하고 있어서 주목되는데 두강주가 기존에 알려진 6일~10일 만에 만들어지는 술이 아니라 42일이나 49일이 걸리는 술일 가능성이 있다. 진달래꽃인 두견화로 담은 술로 잘 알려진 두견주는 별도의 종이에 적어서 책에 부착되어 있다. 주방문의 제조법에 따라 만든다는 방문주는 각 지역마다 조금씩 차이를 보인다. 마지막에 쓰인 소주(燒酒)는 미처 작성을 끝내지 못한 것으로 보인다.

이 책의 구성 체재는 항목별로 구분되어 편찬된 기존의 음식기록과 달리 인용서적을 중심으로 술에 관한 기록을 발췌하여 기록하고 있다. 본문에 수록된 구체적인 내용들은 한가지 키워드를 가지고 수많은 중국문헌에서 인용하여 보이고 있으며 주제에 부합하는 내용을 직접인용하거나 유서류 중에 가려뽑아 일정부분을 한꺼번에 수록하기도 하였다. 이는 조선 후기 서적편찬의 한 가지 방식을 확인할 수 있는 부분이기도 하다. 또한 인용된 각종 문헌들은 대부분 조선에서 다시 번각 또는 중간되거나 수입된 책들이다. 따라서 서적의 유통까지도 확인할 수 있는 특징이 있다. 이는 『주정』과 다른 문헌들 사이의 원문 비교를 통해 『주정』의 내용과 동일한 내용을 수록한 것의 비교가 가능하므로 편찬 과정에 대한 연구역시 가능하다.

비록 편찬한 인물이나 정확한 시기 등을 확인할 수 없어 아쉬운 점은 있지만 전통 음식문화연구 자료 중 술에 관한 종합정리자료로 유용하게 활용될 수 있을 것이다. 특히 다섯가지의 술 제조법은 기존에 알려진 전통주 제조 방법과 꼼꼼히 비교해볼 필요가 있다. 술의 제법을 담고 있는 『유원총보』, 『규곤시의방』, 『증보산림경제』, 『음식보』, 『역주방문』, 『민천집설』, 『임원십육지』, 『농정화요』, 『시의전서』 등 여러 문헌을 대략 살펴봐도 기존의 제법과 약간씩 차이를 보이는데 이는 문헌 및 가전비법에 따라 재료의 처리방법이나 용량이 다양하기 때문일 것이다. 이를 잘 검토하면 지역적 특색이나 전통주 제조를 위한 방문(方文)의 종합적 구성에 활용할 수 있을 것이다.

【참고문헌】

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-013 술방문

【정의】

-기본정의: 찬자 미상의 한글필사본으로, 술빚는 법과 가사(歌辭)·서간문(書簡文) 등이 함께 기록되어 있다.

-음식관련정의: 7종의 술 만드는 방법이 기록되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 술방문
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [19世紀]
형태사항 : 23張; 24.0 x 22.5 cm
소장처 : 국립중앙도서관(의산古8882-1)

‘신유(辛酉) 원월 초칠일’이라는 필사기(筆寫記)가 있으나 정확한 필사연대는 알 수 없다. 19세기 무렵 필사된 것으로 보인다.

【목차와 구성】

먼저 송순주, 빅화주, 향훈주, 진중주, 석탄주, 홍나주, 두견주 만드는 방법이 소개되어 있다. 그 뒤에는 술과는 관련이 없는 원진법, 스연법, 월국사주 등이 이어진다. 월국사주는 술의 명칭이 아니라 월령체 가사 작품의 제목으로 보인다.

【음식관련내용】

다음은 『술방문』의 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『술방문』에 기록된 술의 명칭과 재료

술의 명칭	재료
송순주법	찹미, 가로누룩, 진미, 송순
빅화주법	찹미, 가로누룩, 싱강, 후초
향훈주방문	빅미, 찹미, 물, 좋은누룩
진중주법	진미, 좋은섬누룩, 물
석탄주법	빅미, 탕슈, 누룩, 찹미
홍나주법	빅미, 물, 누룩가로, 진말
두견주방문	빅미, 탕슈, 가루누룩, 진말, 두견화, 찹미, 물

출전 : 『술방문』

【참고문헌】

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-014 禹飲諸方

【정의】

-기본정의: 대전 은진(恩津) 송씨(宋氏) 동춘당(同春堂) 송준길(宋浚吉, 1606~1672)의 둘째 손자인 수우재 송병하 가문에 세전된 한글 필사본 서적이다. 음식 조리법 및 생활에 필요한 각종 지식이 서술되어 있다.

-음식관련정의: 각종 술을 빚는 법과 안주 만드는 법, 기본 조리 방법 등이 실려 있어, 당시 은진 송씨의 세거지(世居地)인 대전(大田) 회덕(懷德) 지역의 민간 음식 문화를 엿볼 수 있는 자료이다.

【저자】

본 해제서의 편저자로 알려진 연안 이씨는 송준길의 9세손 송영노(宋永老, 1803~1881)의 부인이다.

【서지】

서명/저자사항 : 禹飲諸方 / 宋永老의 夫人 延安李氏 編
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [宋永老의 夫人 延安李氏], [19世紀]
형태사항 : 帖裝 1冊(14面): 無界, 10行字數不定, 無魚尾;33.5 x 17.5 cm
소장처 : 대전역사박물관

은진 송씨가에 전해오던 본 해제서는 2007년 『주식시의(酒食是儀)』와 함께 대전역사박물관(당시 대전선사박물관)에 기탁되었다. 이 두 가지 서적을 대전역사박물관에서 『조선사대부가의 상차림』이라는 제목으로 함께 현대어로 번역하고 원문을 실어 간행하였다. 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

전체 24항목의 술 제조법이 소개되어 있다. 이 중 감향주는 두 차례 소개되어 있어 가짓수로는 23가지이다. 감향주를 만드는 방법은 『주식시의』에도 두 차례 수록되어 있다.

【음식관련내용】

다음은 『우음제방』에 소개된 술의 명칭과 소요되는 식재료를 표로 정리한 것이다. 같은 명칭의 음식이 두 번 나오는 경우 ㉠, ㉡...로 구분하였다.

<표 1> 『禹飲諸方』에 기록된 술의 명칭과 재료

술의 명칭	식재료
소국주	빅미, 물, 누룩, 복성화나모가지
호산출	빅미, 물, 국말, 진말
청화주	빅미, 물, 국말, 진말(점미로 덧흐면 더 수이됨)
두견주	빅미, 물, 국말, 진말, 점미, 두견
츄향주	빅미, 물, 국말, 진말, 점미

송순주	찹미, 누룩꺄로, 약주술, 송순, 밥, 소주
삼희주	출쌀, 물, 국말, 진말, 피쌀
소주삼희주	찹미, 섭누룩, 쌀, 물
일년주	찹미, 국말, 진말, 빅미, 물
녹과주	빅미, 물, 국말, 진말, 찹미, 소주, 삼희두
청명주	빅찹미, 쌀눈물, 누룩, 물
화향주	빅미, 물, 꺄로누룩, 찹미, 탕슈
송화주법	빅찹미, 탕슈, 어름, 송화꺄로, 누룩꺄로
찹감주	찹미, 누룩꺄로
감향주㉔	찹미, 도흔누룩꺄로, 찹미, 시루물
황등주	황등(가막므룻), 찹쌀, 누룩
황구주	황구, 죠흔황토, 물, 출쌀, 누룩
감향주㉕	찹미, 물, 누룩꺄로
삼칠주	빅미, 누룩, 닝슈
보리소주	보리쌀, 니쌀, 누룩, 닥닙, 들갓던물
니화주	도흔출쌀, 꺄로누룩, 쌀쌀
방문주	빅미, 쌀눈물, 국말, 출쌀, 꺄로누룩, 진말
구일주	빅미, 쌀흰물, 섭누룩, 찹미
빅일주	쌀, 찹미, 물, 국말누룩, 진말, 빅미, 탕슈, 닝슈

출전 : 『禹飲諸方』

【참고문헌】

대전역사박물관 편찬실 펴냄, 『조선 사대부가의 상차림』, 대전역사박물관, 2012.
정혜경, 「《주식시의(酒食是儀)》와 《우음제방(禹飲諸方)》 속 음식과 조리법」, 『조선 사대부가의 상차림』, 대전역사박물관, 2012.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-015 酒食是儀

【정의】

-기본정의: 대전 은진(恩津) 송씨(宋氏) 동춘당(同春堂) 송준길(宋浚吉, 1606~1672)의 둘째 손자인 수우재 송병하 가문에 세전된 한글 필사본 서적이다. 음식 조리법 및 생활에 필요한 각종 지식이 서술되어 있다.

-저자: 본 해제서의 편저자로 알려진 연안 이씨는 송준길의 9세손 송영노(宋永老, 1803~1881)의 부인이다.

-음식관련정의: 각종 술을 빚는 법과 안주 만드는 법, 기본 조리 방법 등이 실려 있어, 당시 은진 송씨가의 세거지(世居地)인 대전(大田) 회덕(懷德) 지역의 민간 음식 문화를 엿볼 수 있는 자료이다.

【서지】

서명/저자사항 : 酒食是儀 / 宋永老의 夫人 延安李氏
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [宋永老의 夫人 延安李氏], [19世紀]
형태사항 : 線裝 1冊(39張): 無界, 10行字數不定, 無魚尾;24.0 x 16.3 cm
소장처 : 대전역사박물관

은진 송씨가에 전해오던 본 해제서는 2007년 『우음제방(禹飲諸方)』과 함께 대전역사박물관(당시 대전선사박물관)에 기탁되었다. 이 두 가지 서적을 대전역사박물관에서 『조선사대부가의 상차림』이라는 제목으로 함께 현대어로 번역하고 원문을 실어 간행하였다. 본 해제 또한 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

모두 99항목으로 구성되어 있다. 그 중 ‘열구자탕’과 ‘삼합미음’이 중복되어 나타나므로 실제로는 97항목으로 볼 수 있다. 타식드리느법, 아기비고탈잇시면약시난법, 산모젓너난법을 제외한 94항목은 모두 음식 및 조리법에 관련된 내용이다.

【음식관련내용】

다음은 『주식시의』에 기록된 음식의 명칭과 재료를 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『酒食是儀』에 기록된 음식명과 재료

	음식명 원문	현대표기	식재료 원문
1	구기즈쥬법	구기자주법	구기즈쥬리(이월 첫묘일), 구기자입(스월), 구기즈쥬(칠월첫신일), 말근술(납월첫즈일)
2	감향쥬법	감향주법	참살, 누룩
3	별별약쥬법이라	별별 약주법	멧살, 누룩, 참살, 죠흔물
4	약과지지는법이 라	약과 지지는 법	밀가로, 기름, 쌀, 집청, 쇼쥬, 죠청이나 쥬, 계피, 건강말나 강집, 잣가로

5	약식법	약식법	참살, 디초, 밤, 황청, 기름, 긴흔거문장
6	율강병법	율강병법	싱강, 황율(여름), 밤(겨울), 찹쌀가루, 강집, 쌀, 잣가루
7	소합떡법	소합떡법	참쌀가루, 쌀물, 쌀소, 호초가루, 밤, 대초, 쌀고물, 호도, 계피가루
8	두텁떡	두텁떡	참쌀가루, 쌀물, 거피팻소, 쌀, 밤, 디초, 석이, 쌀팻복근것
9	가진두텁떡	갓은 두텁떡	참쌀가루, 쌀물, 거피팻소, 계피, 호도가루, 밤, 디초, 석이, 쌀팻복근것
10	섭화전	섭화전	닝슈, 소곰물, 밤소, 진유
11	석이전	석이전	석이, 술, 찹쌀가루, 디초, 밤, 잣가루, 쌀
12	승검초단즈	승검초단자	참쌀가루, 승검초싱입, 쌀팻복근 것, 쌀, 잣가루
13	토란단즈	토란단자	토란, 기름
14	감저단즈	감자단자	감저, 찹쌀가루
15	석탄병 ¹⁾	석탄병	감, 멧쌀가루, 찹쌀가루, 스탕가루, 굴병, 민강, 계피가루, 잣가루, 디초, 밤, 다른가루
16	잡과편	잡과편	싱율, 석이, 빅자, 참살가루, 계피가루, 쌀물, 약념 네가지
17	증편	증편	조흔쌀, 탁줄 ²⁾ , 참기름, 술, 숙팻복근것, 긴강, 호초가루, 소쥬, 고명, 디초, 석이, 큰잣, 쌀, 기름, 소금
18	떡집	떡집	조흔쌀, 황늑, 약념소, 달기느 싱치나 계즈, 저늑, 가리느물, 무, 박, 오가리, 다스마, 표고, 겨즈
19	떡복기	떡볶이	흰떡, 기름, 황늑, 송이, 도랏, 석이, 계란, 숙쥬나물, 유장, 싱강, 파, 호초, 잣가루, 김, 이호박, 가진약념
20	잉도편	앵두편	잉도, 싱청, 녹말가루
21	요기떡 찬합소입	요기떡 찬합소입	참쌀, 녹후흔디초, 밤살만느걸, 쌀, 계피, 강분환, 잣가루
22	물만두	물만두	ढ고기, 싱치, 황늑, 제늑, 푼, 마늘, 씨소금, 호초가루, 실빅즈, 숙쥬, 녹말가루, 빅면가루
23	슈교의	수교의	의, 황늑, ढ고기, 호초가루, 마늘, 푼, 씨소금, 약념, 기름, 간장,
24	열구즈탕	열구자탕	싱치, 진계, 히삼, 전복, 양, 천엽, 끈즈손이, 쇠골, 제늑, 순무우, 움미나리, 푼, 도랏, 표고, 디화, 황늑, 미느리, 계란, 나물, 싱선, 약념, 찹쌀가루, 국슈, 치소, 계란장에붓친 것, 흰떡, 은힝, 호도, 호초가루
25	승기약탕	승기약탕	살진진계, 술, 기름, 초, 제늑비계고기, 표고, 수란
26	완즈탕	완자탕	큰싱선, 저늑, 황육, 진계, 싱치, 약념, 거문자, 밤, 디초, 실빅, 진말이나 녹말, 계란, 호초가루, 잣가루, 호박고지, 미나리
27	숭어찜	숭어찜	큰숭어, 황늑, 진계, 호초가루, 씨소금, 단장, 빅즈입, 초장
28	부어찜	붕어찜	큰부어, 빅반 ³⁾ , 녹말가루, 진가로, 계란
29	도랏찜	도라지찜	굴근도랏, 간장, 고기, 각식약념, 슈장, 진가로, 계란(조치로 쓰려면 표고, 다스마, 진가로, 집장, 싱강, 푼, 약념, 호초가루, 잣가루)

30	묵짬	묵짬	묵, 황녹, 약념, 녹말가루, 계란, 제육
31	송이짬	송이짬	조흔송이, 황녹, 제육, 두부, 유장, 각식약념, 진가로, 계란, 석이, 호초가로, 잣가로
32	소반찬	소반찬	다스마, 잣, 호초, 두부, 푼, 마늘, 호초가로
33	жат앗죽	жат죽	жат, 쌀, 무, 쌀
34	호도죽	호도죽	호도, 쌀무리
35	흑임죽	흑임죽	흑임죽, 빅미, 쌀 혹은 소금
36	흰죽	흰죽	빅미, 기름, 진유, 거문장
37	난면	난면	진말가로, 계란 노른죽, 표고, 석이, (흑 오미즈국에도 먹는다)
38	화면	화면	두견화 수염읍시, 녹말가로, 오미즈썩, 쌀, 잣
39	국슈부뷔음	국슈비빔	국슈, 싱치, 진계, 견죽, 저육, 표고, 석이, 송이, 황녹, 가진약념, 계란, 김치, 흰들기, 싱을, 유장, 좃, 초장, 잣가로
40	삼합미음	삼합미음	전복, 히삼, 동희홍합, 황녹, 조흔참쌀, 무근장
41	제육전	제육전	제육, 잣초약념, 염장, 계란
42	동아초	동아초	동아, 진유, 파, 황녹, 제육, 녹말가로, 초장
43	동아전	동아전	동아, 소금, 기름, 겨즈집, 화청
44	묵초	묵초	묵, 고기, 호초가로, 계피가로, 썩
45	외상문치	외상문채	이의, 마늘, 파, 싱강, 호초가로, 진유, 장, 잣가로
46	죽순치	죽순채	죽순, 고기, 싱치, 표고, 석이, 가진약념, 진유, 진말
47	계란쌈	계란쌈	계란, 싱치나 진계나 견죽, 파, 싱강, 호초가로, 잣가로, 진유, 장, 초장이나 간장(간장에는 호초가로)
48	장김치	장김채	이의, 황녹, 싱강, 파, 호초, 장, 잣가루, 부초, 호초가로, 고초, 석이, 표고, 전복, 장국, 어름, 잣
49	동김치	동김채	잘고 모양 어엽썩 무슈, 어린외, 조흔비, 뉴죽, 파, 싱강, 고초, 조흔물. 싱치김치: 싱치빅숙, 어름. 동치머리국슈(닝면): 저육, 계란, 호초가로, 실빅죽
50	석박지	쉬박지	속조흔무슈, 어리고푸른외, 조흔비죽, 센도아, 소금, 마늘, 싱강, 고초, 파, 싱치, 낙지, 싱복, 소라, 맛있는조기젓, 싱굴이나 조흔젓시나 싱치 읍거든 기름기업는슈늑, 미나리, 조흔жат, 청강, 빅, 가진약념, 빅츄통, 우거지, 조흔젓국, 닝슈
51	동아석박지라	동아쉬박지	크고상치아니코서리읍시 흥여싼동아, 조긱젓국, 청각, 마늘, 파, 고초
52	별약포	별약포	황녹우둔쌀, 기름, 다된중, 파, 호초가로, 쌀, 잣가로
53	전약	전약	빅가, 계심, 호초, 락초, 아교, 연밀, 쌀
54	어치	어채	슌어나 송어, 녹말, 초장, 파, 국화입, 익고초
55	가리짬	갈비짬	가리, 황녹, 제육, 잡츄릭, 가진약념, 파, 미나리
56	영계짬	영계짬	병아리, 황육, 양념, 미나리, 파, 정늑, 잡츄릭 ⁴⁾
57	만두	만두	빅면, 살덩이황녹, 빅츄김치줄기, 슈슈나물, 미나리, 제육, 버섯표고, 석이, 기름장, 고초가로, 소금, 기름, 잣가로, 잣, 쌀
58	집노리미	집노리미	연흔황녹, 도라지, 거문버섯, 가진약념, 진가

			로, 웃고명, 표고, 석이, 기름장, 계란빅황
59	낙지볶기	낙지볶이	낙지, 기름장, 장국, 거기, 박고지, 도라지, 가 진약념, 황늑, 계란, 호초가로, 파, 씨소곰
60	호박나물술안주	호박나물 술안주	어린호박, 기름, 물, 식오젓국, 푼, 고초, 저 늑, 젓국이 읍거든 식오젓도 넛코(송이도 너 흐면 죠흔이라)
61	고초적	고추적	푼고초, 저늑, 황늑, 달기고기년흔걸노, 진말, 기름
62	시체약포	시체약포	황늑우둔, 진유, 거문장, 호초가로, 쌀, 김, 잣가로
63	전골치소	전골 채소	무, 숙쥬, 거문벼섯, 표고, 미나리, 도랏, 계란 빅황, 푼, 고기, 고초가로, 실고초
64	집장	집장	콩, 푼고초, 어린외, 어린가지, 무, 소곰, 양지 머리, 숙늑, 츠돌박이
65	화향입주방	화향입주방	국화, 미화, 연화, 유즈겹질
66	고초장법	고추장법	콩, 쌀, 소곰, 고초갈, 찹쌀, 디초, 포육가로, 쌀물, 고초ㄹ로
67	청국장법	청국장법	콩, 쇠고기, 무, 다스마, 고초
68	즙지히	즙장	가을보리, 콩, 슈가지, 외, 전동과, 푼고초, ㄹ 골, 진유, 달힌장, 물, 도흔도칭
69	삼함미음(중복)	삼함미음	복희삼, 동희홍합, 황늑기름기읍스큰덩이, 조 흔물, 찹쌀
70	미화다	매화다	반기흔미화봉오리, 나리, 쌀
71	동가침치	동가침채	구월초싱의흔곳도유점안인물적은가지, 계관 화, 슈슈입히나 견고흔입, 도흔물, 어름, 소곰
72	농인과지법	용인 과지법	황과, 말근쓰물, 닝슈
73	세어법	세어법	물고기밋그러은즙잇는 것, 기름
74	싱선굽은법	생선 굽는 법	
75	분골니법	분골이법	싱선, 호초, 파
76	위어회	웅어회	위어, 풀입
77	기오리두는법	게 오래 두는 법	기, 죠협쥬염
78	장히법	장해법	조흔거문장, 우육, 도흔게
79	상흔고기삼는법	상한 고기 삶는 법	호도, 상흔고기
80	고기삼난법	고기 삶는 법	고기, 저실닥나무열미
81	고기굽는법	고기 굽는 법	고기, 참기쑤치나 가지쑤치나 말벼여 작말
82	장복는법	장 볶는 법	맛도흔고초장, 고기, 물, 쌀, 총빅, 싱강, 기 름, 고은실씨
83	고기쓰리는법	고기 끓이는 법	
84	황흑구쓰는법	황흑구 쓰는 법	
85	싱치굽는법	생치 굽는 법	유장
86	열구즈탕(중복)	열구자탕	싱치, 진게, 히삼, 전복, 양, 천엽, 곤즈손, 골, 제육, 솟무우, 미나리, 도랏, 푼, 표고, 디와, 황육, 계란, 나무식, 싱선, 기름, 약념, 찹쌀, 도약, 국슈, 닭, 어육, 도흔흰씨, 가는국슈, 칩 소, 병면, 호초가로
87	변시만두법	변씨 만두법	진게빅쑤, 잣가로, 호초가로, 유장, 진가로, 초장 성흔슈어, 녹말, 천엽, 양, 곤자손, 부화, 싱 치, 디화, 전복, 히삼, 살문제육, 빗푸른외, 미 나리, 표고, 석이, 파, 국화입, 싱강, 황빅계란 붓친 것, 고초, 나무식, 고기, 무치

89	도화계란법	도화 계란법	계란
90	계란삼는법	계란 삶는 법	계란, 올의알, 붕스
91	장담는길일	장 담는 길일	
92	식혜방문	식혜 방문	점미, 엿기름, 물, 쌀
93	두견주	두견주	빅미, 국말, 진말, 빅미, 점미, 두견여희업시
94	점감주	점감주	점미, 누룩ㄹ로
95	감향주	감향주	점미, 누룩ㄹ로, 점미
96	송순주	송순주	점미, 누룩ㄹ로, 약주술, 송순
출전 : 『酒食是儀』			

음식 제조법에는 음식 재료와 조리 방법뿐 아니라 재료의 손질 방법과 썰는 방법 등도 함께 기록되어 있어 실제 조리시 참고하기에 편리하다. 또 고기 삶는 법, 생선 굽는 법 등의 기본적인 조리법이 단일항목으로 제시되어 있다. 찢은 고기를 먹을 수 있도록 조리하는 방법이나 게 오래 두는 법, 장을 담는 길일 등의 생활정보도 포함되어 있다.

도화계란법 등 현재는 그 어원을 알 수 없는 음식명이 언급되고 있다. ‘·’(아래 아)와 ‘ㅏ’의 표기가 혼재되어 있는 등 특이점이 발견된다. 국어학적 측면에서도 중요한 자료로 여겨진다.

【참고문헌】

대전역사박물관 편찬실 편, 『조선 사대부가의 상차림』, 대전역사박물관, 2012.
 김상보, 『(다시 보는) 조선왕조 궁중음식 : '원행을묘정리의궤'를 중심으로』, 수학사, 2011.
 정혜경, 「《주식시의(酒食是儀)》와 《우음제방(禹飲諸方)》 속 음식과 조리법」, 『조선 사대부가의 상차림』, 대전역사박물관, 2012.
 차경희, 「《주식시의(酒食是儀)》에 기록된 조선후기 음식」, 『한국식생활문화학회지』 27, 2012.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

1) ‘석탄병’의 誤記.
 2) ‘탁주’의 誤記.
 3) ‘백반’으로 추정됨.
 4) ‘잡츄리’의 誤記.

【자료명】 2-3-016 是議全書(음식방문)

【정의】

-기본정의: 1919년경 심환진(沈院鎭)이 상주군수로 부임하였을 당시 며느리인 홍정(洪貞)이 필사한 조리서이다.

-음식관련정의: 상편(上篇)에는 장부(醬部), 반부(飯部), 원미부(元味部), 죽부(粥部), 의이부(薏苡部), 각식찜, 각식선, 탕부(湯部), 회부(膾部), 면부(麵部), 만두부(饅頭部), 전골부(煎骨部), 간납부(良納部), 자부(炙部), 포부(脯部), 좌반부(佐飯部), 생숙채부(生熟菜部), 좃치, 잡법(雜法), 수정과부(水鼎果部)에 해당하는 음식이, 하편(下篇)에는 정과부(鼎果部), 병부(餅部), 과품부(果品部), 주부(酒部), 건효부(乾肴部), 제부(祭部)의 음식이 실려 있다. 권말에는 각 부에 포함되지 않은 것같이거나 건어물의 명칭과 반상식도를 실고 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 음식방문 / 沈院鎭의 며느리 洪貞 寫
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [洪貞], [1919년 경]
형태사항 : 線裝, 1冊:四周雙邊 朱色 印札空冊紙, 有界, 12行, 上下向朱魚尾;
크기 미상
소장처 : 개인소장

표지서명은 ‘是議全書’, 권수제(卷首題)는 음식방문이다. 상·하 2편 1책으로 구성된 한글 필사본이다. 용지 좌측하단에 ‘大邱印刷合資會社印行’이, 판심 하구(下口)에는 ‘尙州郡廳’이 인쇄되어 있는 단면의 주색 인찰공책지에 필사하였다. 유일본이다.

이성우(李盛雨)가 1992년 간행한 『한국고식문헌집성』에는 본 서적을 영인한 것이 실려 있다. 2004년에 이효지 등이 『시의전서』의 음식을 재현하고 권말에 원문 영인을 실은 『시의전서 - 우리음식 지킴이가 재현한 조선시대 조상의 손맛』이 신광출판사에서 간행되었다.

【목차와 구성】

『음식방문』에 실려 있는 목록의 내용은 다음과 같다.

분류	내용
상편	장·침치·밥·미음·원미·죽·의이·찜·선·탕(신선로)·회·면·만두·전골(두부전골)·간납·구이·포·중육(좌반각종)·나물(싱숙치)·붓치(각식씨기얼홀이)·잡병·약식·화치(각식수정과)
하편	정과·편(각식편 각식)·조과(약과 각종순즈 강정각종)·생실과(당숙)·약주(누룩민다난법)·제물·희물치쇼물목·각종염식 서답법·반송도식

실제 내용은 위의 목록과는 조금 다르게 항목명을 한자로 표기하였다. 상편은 장부(醬部), 반부(飯部), 원미부(元味部), 죽부(粥部), 의이부(薏苡部), 각식찜, 각식선, 탕부(湯部), 회부(膾部), 면부(麵部), 만두부(饅頭部), 전골부(煎骨部), 간납부(良納部), 자부(炙部), 포부(脯部), 좌반부(佐飯部), 생숙채부(生熟菜部), 좃치, 잡법(雜法), 수정과부(水鼎果部)로 구성되어

있다. 하편은 정과부(鼎果部), 병부(餅部), 과품부(果品部), 주부(酒部), 건조부(乾肴部), 두부(豆腐煎骨), 제부(祭部)와 젓갈 및 건어물의 명칭, 염색방법, 반상식도로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

『음식방문』의 분류는 서미(書眉, 책 내용의 상단)에 필사되어 있다. 『음식방문』 상편의 내용은 장부(醬部), 반부(飯部), 원미부(元味部), 죽부(粥部), 의이부(薏苡部), 각식찜, 각식선, 탕부(湯部), 회부(膾部), 면부(麵部), 만두부(饅頭部), 전골부(煎骨部), 간납부(艮納部), 자부(炙部), 포부(脯部), 좌반부(佐飯部), 생숙채부(生熟菜部), 좃치, 잡법(雜法), 수정과부(水鼎果部)로 분류되어 있다. 다음은 『음식방문』 상편의 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 1> 『음식방문』 上篇에 기록된 음식

분류	내용
醬部	艮醬<간장>, 眞醬<진증법>, 약고초증, 汁醬<집증법>, 淡北醬<담북증>, 淸湯醬<청국증>, 魚肉沉菜<어육침치>, 冬沉伊<동침이>, 젓박지, 冬菰沉菜<동아젓박지>, 香芥沉菜<상갓침치>, 菘沉菜<비츠통김치>, 醬沉菜<장김치법>, 胡菘沉菜<외김치>, 匏沉菜<박김치>, 열젓국지, 젓무, 속딴증앗지, 외증앗지, 무속증앗지, 증쫄지
飯部	湯飯<중국밥>, 汨董飯<부뽕밥>, 三合米飲<삼합미음>
元味部	醬湯元味<장국원미>, 燒酒元味<소주원미>
粥部	栢子粥<갓죽>, 黑荏粥<흑임죽>, 榛子粥<진죽>, 중국죽
薏苡部	葛粉薏苡<갈분의이>
각식찜	松耳<송이찜>, 죽筍<죽순찜>, 鮪魚<붕어찜>, 蟹<게찜>, 猪胞<뚫히숫기집 ^ㅁ 김>, 兒猪<아제찜>, 鶉<미초락이찜>, 봉통찜, 가리찜, 軟雞<연게찜>, 속딴찜, 썩복기, 鱈魚<슈어찜>
각식선	菘<비츠선>, 冬瓜<동과선>, 南瓜<호박선>, 외선, 苦草<고초선>
湯部	軟泡湯<연포국>, 일과, 牛尾湯<쇠꼬리국>, 悅口子湯<열구즈탕>, 완즈탕, 蟹湯<게탕>, 艾湯<이탕>, 雜湯<잡탕>, 膏飲<고음국>, 육기증
膾部	肉膾<육회>, 잡회, 魚膾<어회>, 자근싱선회, 조기회, 낙지회, 굴회, 미나리강회, 세과강회
麵部	溫麵<온면>, 冷麵, 汨董麵<부뽕국수>, 중국닝면, 밀국수, 씨국국수, 시면, 창면
饅頭部	만두, 어만두, 밀만두, 슈교의
煎骨部	전골법
艮納部 <一名 干南>	어취, <全馱熟>전복숙, 죽편, 紅蛤炒<홍합초>, 蟹<게간납>, 鳥<참식전유어>, 느르미, 어육각식간랍<일명 煎油魚>, 海蔘<미참>, 슈란, 건슈란, 魚膠<어교순딴>, 도야지순딴, 熟肉<숙육>
炙部	蟹炙<게구이법>, 鮪魚炙<부어구이>, 生鮮炙<싱선구이>, 生雉炙<싱치구이>· 鷄炙<달구이>, 가리구이, 염통구이, 족구이, 沙蔘炙<더덕구이>, 破산적·염통순적·육순적, 썩순적, 너비안이, 약산적
脯部	현포, 藥脯<약포>·散脯·醬脯·魚脯
佐飯部	증조림법·약순적조림, 生雉<싱치증조림>, 증복기, 콩즈반, 海衣<김즈반>, 千里饌<천리촌>·만나지법
生熟菜部	탕평치, 파나물, 도랏나물·고비고사리나물·외나물·호박나물·호박문주법, 杜蘅<곰취참>·씨넝참법, 도랏싱치·외싱치, 무우싱치, 童芥菜<갓치>, 목복기
좃치	목복기, 천엽좃치, 골좃치, 싱선좃치
雜法	양즙넉난법, 외지담넉법, 썬민다넉법, 초안치난법, 계자민드난법, 고쵸증운즙법, 슈어나 조기나 쓸힐적, 계젓담글제, 청어젓담난법, 말은송이, 죽순, 게오리두난법, 밤이나 은형이나 살물적에, 약식법, 전약법

水鼎果部	수정과, 비숙, 증미화치, 두견화치, 비화치, 잉도화치, 복분즈화치, 복승화화치, 밀슈타난법, 싱감침담으난법, 고초중에 증앗지박는물중-더덕·송이·무우·외·가지·고초·싱감·두부·전복·문어·관목·숙육·싱강·마날중·승검초줄기, 마날증앗지법 출전 : 『음식방문』 上篇
------	--

진자죽(榛子粥) 항목에는 한글 풀이가 없는 대신 서미에 ‘기암죽’이 기입되어 있다.

하편에는 절일 다례마다 필요한 식재료와 정과부(鼎果部), 병부(餅部), 과품부(果品部), 주부(酒部), 건효부(乾肴部), 두부전골(豆腐煎骨), 제부(祭部)에 해당하는 음식명과 간략한 방법을 소개하고 있다. 그 다음에는 각식젓갈, 각식좌반과 건어뉴, 각식싱선, 각식히치뉴, 천어 잔싱선조리법, 굴김치법, 각종치소를 종류별로 기재하고 있다.

먼저 절일 다례마다 필요한 음식의 명칭을 十二朔各節日茶禮所用時食祭物表<열두달각절일다례소용시식제물표>에 갈무리하고 있다. 다음 표는 이를 정리한 것이다.

<표 2> 『음식방문』 下篇 十二朔各節日茶禮所用時食祭物表<열두달각절일다례소용시식제물표>

절기	음식
정초	탕병
승원	약식
습일	송편, 화전, 탄평치, 왜각탕
흔식	송편, 밤단즈, 썩쭈리
단오	증편, 씨인절미
유두	슈단, 골무편, 연계탕, 외무름탕
츄석	송편
구일	무시루편, 화전, 밤단즈, 무악즈지
동지	팻죽, 전약, 인절미, 탄평치, 무악자지

출전 : 『음식방문』 下篇

그 다음으로 음식을 분류하여 신고 있다. 다음 표는 그 내용을 정리한 것이다. 관독이 불가능한 글자는 글자수대로 ‘■’ 로 표시하였다.

<표 3> 『음식방문』 下篇 鼎果部, 餅部, 果品部, 酒部, 乾肴部, 豆腐煎骨, 祭部

분류	내용
鼎果部	山査<산사편>, 木瓜<모과■은정과>, 쪽정과, 櫻桃<잉도편>, 覆盆子<복분즈편>, 杏奈<살구편>, 菘末<녹말편>, 오미즈국에 녹말가로, 들죽편, 生薑<싱강정과>, 柚子<유즈정과>, 柑子, 蓮根<연근정과>, 吉梗<도랏정과>, 人蔘<인삼정과>, 唐杏仁<힝인정과>, 青梅<청미정과>
餅部	시루편안치난법, 팻편, 녹두편, 녹두찰편, 팻찰편, 쌀찰편, 씨찰편, 쌀편, 승검초편, 빅편, ■우편, 가진웃기 주약, 흰주약, 치즈주약, 디초주약, 굴병단즈, 밤단즈, 밤죽약, 건시단즈, 石耳<석이단즈>, 當歸葉<승검초단즈>, 雜果餅<잡과편>, 桂干果<계강과>, 뚝떡, 花煎<화전>, 싱산승, 栗卵<물난>, 棗卵<조란>, 싱강편, 무우썩, 松餅<송편>, 썩송편, 어름소편, 蒸餅<증편>, 大棗粘餅<디초인절미>, 씨인절미, 씨인절미, 艾<썩절편>, 甘藷<감저병>, 赤茯苓<적복녕편>, 橡宗<상실편>, 기티떡, 썩썩, 골무편, 경단, 막우설기, 호박떡, 슈단, 보리슈단, 食鹽<식혜>, 밤숙, 江丁<강정방문>, 미화산즈, 모밀산즈, 감즈과, 연스, 메밀가로에밀가로, 미화세반흐난법, 산즈밥풀, 잔치에 쓰난식강정, 藥果<약과흔난법>, 다식과, 만두과, 中桂<중계>, 미적과, 민사과, 茶食<다식>, 송

	화다식, 황율다식, 갈분다식, 녹말다식, 강분다식
果品部	싱실과: 싱늘, 디쵸, 싱니, 연시, 유즈, 감즈, 석뉴, 호도, 실빅, 은힝, 황늘, 건시, 참외, 슈박, 외얏, 살구, 잉도, 복분즈, 즈도, 사과, 능금, 포도, 당숙, 스탕, 옥춘당, 오화당, 룡안, 러지, 꿀병, 담디쵸
酒部	쇼국쥬별방, 과하쥬별방, 방문쥬별방, 碧香酒<벽힝쥬>, 綠波酒<녹과쥬>, 聖嘆香<성탄힝>, 黃柑酒<황감쥬>, 신상쥬, 杜鵑酒<두견쥬>, 松筍酒<송순쥬>, 杜康酒<두강쥬>, 三日酒<삼일쥬>, 三亥酒<삼히쥬>, 回山春<회산춘>, 一年酒<일연쥬>, 過夏酒<과하쥬>, 청감쥬
乾肴部	마른안쥬: 전복쌈, 문어오림, 광어, 디구, 강요쥬, 홍합, 디하, 오증어포, 게포, 약포, 어포, 산포, 꿀독이, 빙어포
豆腐煎骨 < 두 부 전 골 >	-
祭部	편담난법, 송편, 증편, 무실우썩, 편치, 편, 탕, 양탕, 갈이탕, 족탕, 싱치탕, 언탕, 홍합탕, 디탕, 게탕, 초탕, 적, 육적, 가리적, 싱치느다리적, 젓갈담는법, 간랍, 제스김치, 좌반담난법, 두부법, 제물목법, 모밀목법, 녹말슈비법, 호박전, 초나물, 가지나물, 박나물, 미느리장앗지, 속디싼지, 고쵸넙장앗지, 가지싼지, 풋고초조림, 북어못침, 들흙장앗지, 상취쌈, 낭화, 옛고느법, 감쥬헌법, 찬합너느법
출전 : 『음식방문』 下篇	

다식과, 만두과, 강분다식의 서미에는 각각 ‘茶食果’, ‘饅頭果’, ‘薑粉’이 필사되어 있다. ‘밤죽약’은 ‘밤쥬약’의 오기로 보인다.

각 부에 포함되지 않은 것같이거나 건어물은 따로 명칭만을 기입하고 있다. 다음은 그 내용을 표로 정리한 것이다.

<표 4> 『음식방문』 下篇에 기록된 것갈, 건어물 명칭

분류	내용
각식것갈	조긱것, 낫것, 명난, 죠긱것, 굴것, 청어것, 소라것, 전복것, 준치것, 식오것, 민어것, 황석어것, 아감것, 반당이것, 오증어것, 꿀독것, 곤장이것, 낙지것, 교침것, 세하것, 난세어것, 하란것, 디합것, 게것, 도미것, 방게것, 가리닷것.
각식좌반과 건어뉴	좌반민어, 자반죤긱, 굴비, 자반비웃, 자반준치, 자반반당이, 자반갈치, 고등어, 념미어, 건도미, 자반병어, 방어, 전어, 송어, 마른멸치, 마른가잠이, 마른가오리, 마른연어, 마른상어, 오증어포, 버리시오, 꿀독이, 빙어포, 둔어, ■■살, 홍합, 전복, 히삼, 디헝, 관합, 광어, 디구, 강요쥬, 게토, 관목니, 건낙지, 건도로목, 북어
각식싱션	청어, 조긱, 도미, 준치, 민어, 병어, 부어, 방어, 광어, 디구, 오증어, 가오리, 가자미, 슈어, 위어, 빙어, 썩나리, 꿀독이, 도로목, 툫명티, 룡어, 은어, 이어, 누치, 쏘가리, 념멕기, 동누리, 곳게, 방게, 디합, 목조긱, 게알, 곳게, 싱복, 홍합, 히습, 문어, 낙지, 소라, 강요쥬, 디하
각식히치뉴	다시마, 곤포, 머육, 감티, 청각, 히의, 타릭, 광디김, 시루밧, 가사리, 말
천어 잔싱션 조리법 굴김치법	-
각종치소	콩나물, 속쥬, 미느리, 무, 비츠, 외, 호박, 고초, 가지, 박, 파, 마

	날, 토란, 숯무우, 밧갓, 갓, 아욱, 상췌, 쫄갓, 향갓, 식은췌, 근덕, 당근, 동아, 곰췌, 더덕, 도라지, 고비, 고사리, 두릅, 흠나물, 삼췌, 석이, 늦타리, 표고, 능이, 송이
	출전 : 『음식방문』 下篇

다음은 반상식도의 내용을 표로 정리한 것이다. 본래 그림으로 되어 있으나 편의상 표로 대체하였다.

<표 5> 『음식방문』 下篇에 기록된 반상의 종류와 음식명칭

반상명칭	음식명칭
구첩반상	깡, 반, 젓갈, 좌반, 전유어, 숙육, 감치, 회, 나물, 찜, 싱선구이, 육구이, 말근쫄치, 초장, 계자, 지령, 양쫄치, 싱선쫄치
칠첩반상	깡, 반, 젓갈, 좌반, 회, 김치, 숙육, 나물, 삼, 구이, 말근쫄치, 초장, 계자, 지령, 토장쫄치
오첩반상	깡, 반, 젓갈, 좌반, 김치, 나물, 숙육, 구이, 쫄치, 지령, 초장
겉상	계란, 장국, 기름종즈, 나물, 전골
술상	잔, 초장, 전즈, 진안췌, 말른안췌, 김치, 정과, 싱실과
신설노상	스시, 신설노, 장국시
넙믹상	국췌, 슈정과, 싱실과, 정과, 탄평치, 장김치, 슈란, 찜, 전유어, 초장

출전 : 『음식방문』 下篇

【참고문헌】

장지현, 『한국전래 조과류(건정류.산자류) 제조사 연구』, 수학사, 1989.

李盛雨 編, 『한국고식문헌집성』 제4권, 수학사, 1992.

李盛雨 撰, 『한국식경대전』, 향문사, 1998.

이효지 등찬, 『시의전서 - 우리음식 지킴이가 재현한 조선시대 조상의 손맛』, 신광출판사, 2004.

박록담, 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스, 2006.

장지현, 『韓國傳來 造果類(茶食類.正果類) 製造史 研究』, 修學社, 2008.

최원준 『꽃으로 빛는 가향주 101가지』, 코리아쇼케이스, 2009.

이광자, 『우리나라文獻에 記錄된 饌物類의 分析的 考察 : 나물.채,누르미,적,지히,볶음, 구이,전을 中心으로』, 漢陽大學校 석사학위논문, 1986.

이영자, 『文獻에 記錄된 饌物類의 分析的 考察 : 濕熱調理方法을 中心으로』, 漢陽大學校 석사학위논문, 1986.

이경란, 『朝鮮後期班家の 飯床文化에 對한 研究』, 誠信女子大學校 석사학위논문, 2005.

오순덕, 『우리나라 떡의 재료 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 : 조선시대 떡의 종류를 중심으로』, 고려대학교 대학원 박사학위논문, 2009.

신수정, 『산사 첨가량과 켈화제를 달리한 산사편의 품질특성』, 경희대학교 대학원 석사학위논문, 2010.

김준희, 『병이류의 종류 및 조리방법에 대한 고찰 : 조선시대 고문헌 및 근대문헌을 중심으로』, 경기대학교 관광전문대학원 박사학위논문, 2010.

이규진, 『근대 이후 100년간 한국 육류구이 문화의 변화』, 이화여자대학교 박사학위논문, 2010.

이효지, 「논문편 - 식생활 분야 : 「시의전서(是議全書)」의 조리학적 고찰」, 『대한 가정학회지』 제19호 No.3, 1981.

한복진, 「한국의 상차림 구성과 식사예법」, 『仁濟食品科學FORUM論叢』 No.5, 1997.

이미정, 「호화를 이용한 메밀만두피에 관한 연구」, 濟州漢拏大學 『論文集』 제28호, 2005.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-017 술만드는법(酒作法)

【정의】

- 기본정의: 술과 간단한 음식 조리법이 실려 있는 저자 미상의 한글 필사본이다.
- 음식관련정의: 술 만드는 방법 18종과 음식 만드는 방법 28종이 소개되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 술만드는법 / 著者未詳
 판사항 : 筆寫本
 발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
 형태사항 : 1冊 ; 32.8 × 23.3 cm
 各種釀酒法 및 飲食만드는法(諺文筆寫本)
 소장처 : 고려대학교 중앙도서관 한적실(대학원 C5 A6)

본 도서는 고려대학교 중앙도서관 한적실 소장본이 유일본으로 알려져 있다. 표지서명은 ‘술 만드는 법’이다. 책의 첫머리에 대분류 없이 술 만드는 방법을 기록한 것으로 보아 술 만드는 방법을 필사한 후 나중에 음식 하는 방법을 추가로 더 기록한 것으로 보인다. 이성우(李盛雨)가 1992년 간행한 『한국고식문헌집성』에는 본 서적을 영인한 것이 실려 있다. 본 해제는 이를 바탕으로 하였다.

【목차와 구성】

술 만드는 법, 음식하는 각양법으로 나누어 내용을 기술하고 있다. 책의 첫머리에 ‘술 만드는 법’이라는 대분류가 있는 것은 아니나, 뒤의 음식 만드는 방법에는 ‘음식하는 각양 법’이라는 대분류가 있다. 본 해제에서는 책의 제목과 첫 번째 대분류의 명칭이 같으므로 생략한 것으로 보았다.

【음식관련내용】

1. 술 만드는 법

<표 1> 술 만드는 법에 기록된 술의 명칭과 재료

명칭	재료
사철주	빅미, 물, 누룩, 더운물
습일주	슬여시근물, 누룩, 빅미
일일주	도흔술, 누룩, 빅미
스시통음주	빅미, 더운물, 곡말, 진말, 조흔술
스결쇼곡주	빅미, 물, 싱가로, 썬은물, 곡말, 진말, 찹쌀
두견주	찹쌀, 빅미, 물, 쌀, 썬은물, 곡말, 진말, 두견화, 썬인물식은 것
두광(?)주	찹쌀, 섬누룩, 점미, 진말
청명주	점미, 물, 찬물, 썬은물, 곡말, 진말
오병주	빅미, 곡말, 진말, 점미, 조흔누룩, 썬인물, 누룩물
니화주달게벗는법	빅미, 누룩가로, 썬인물
부의주	점미, 썬인물, 곡말
송영주	술방울, 물, 빅미, 곡말

습선주	빅미, 곡말, 진말, 쌀인물, 찹쌀
벽향주	점미, 곡말, 명주, 조흔술
감주법	조흔찹쌀, 조흔누룩, 물, 시루물스린 것
십일주	점미, 빅미, 물은열식기너너이끌여, 곡말, 찹쌀

출전 : 『술만드는법』

술 만드는 법에는 술 빚는 법 16종이 소개되어 있으며, 음식하는 각양법 뒤에 술 만드는 방법 2종이 부기(附記)되어 있다. 청명주는 장누슈로 하고 우물물로는 해서는 안된다고 되어 있다. 습선주는 영약산 신선이 가르쳐준 묘법이라는 기록이 있다.

2. 음식하는 각양법

<표 2> 『술만드는법』 「음식하는 각양법」에 기록된 음식 만드는 방법

명칭	재료
성뉴탕법	싱치나 닭, 무나 미나리, 표고, 석이, 호초, 각식양념, 기름, 지렁, 진말이나 메밀가루, 빅즈, 초장
족편법	우족, 물, 살진닭, 지렁, 기름, 싱강, 호초가루, 논분, 초장
양편법	성호고조흔양, 녹말가루, 싱치나 황육이나 제육, 양념, 초지렁
제육편	제육, 천초가루, 파, 마늘, 싱강, 녹말, 지금, 지렁, 초장
동화드름이	동화, 기름, 장, 녹말, 싱치
케누름적	굴근케, 계란, 양념, 소금, 길음, 꾸미, 즈, 호초, 양념
변씨만도	싱제육, 진가로, 찌국, 초장
초전병	밀가루, 모밀가루, 기름진고기, 초장, 굴근석화, 싱치, 두부, 싱강, 호초, 파, 양념, 기름, 장, 녹말가루
도미뽕	도미, 파, 미나리
어척법	희고부드러운녹말, 도미던지 민어, 도랏, 표고, 석이, 파, 고초, 쪼기, 국화입시, 녹말, 찬물, 초장
초계탕	황육, 가로, 희슴, 전복, 닭, 풀은외, 기름, 계란
정과	싱강, 빅, 모과, 슌스, 들죽, 노센동화, 연근
술란조란법	디초, 밤, 계피가로, 쌀, 짓가로 / 놀란: 밤, 쌀
숙교	묵말, 진말, 슈슈, 황육이나 닭, 양념, 윈жат, 닝슈, 기름, 초장
다식	흑임즈, 쌀이나 조청
잉도편살구편	잉도나 술구, 녹말, 쌀물
석이편	석이, 쌀, 기름, 디초, 고감, 밤, 잣가로
윈석이편	석이, 쌀, 기름, 찰가로, 고명
빅즈편	실빅즈, 빅청, 옛
토련단즈	토련, 찰가로, 밤, 쌀, 잣가로
국엽단즈	국화엽, 쌀물
밤단즈	밤, 찰가로, 굴물
진주탕	슈어던지 아모싱션이라도 살진 것, 녹말, 꾸미장국, 파밧동, 석이
가리썰	살지고조흔갈비, 양념, 디나 뿌리, 장국
부어썰	부어, 황육, 양념, 녹말, 기름, 파, 미나리
약과법	진가로, 전쌀, 조청, 즈청, 진유, 계피, 호초, 싱강, 찹쌀, 질금
강정법	믈게업고조흔찹쌀, 약주술, 조흔약주, 기름, 찬물
산즈법	찹쌀, 진유

출전 : 『술만드는법』 「음식하는 각양법」

기록에 의하면, 정과의 꿀은 숙청이 좋다. 국엽단자는 화전에 곁들여 쓰는 것이다. 강정을 반죽할 때 쓰는 술로는 쇼주가 가장 좋고 청주가 그 다음이다. 산즈법 중 지쇼를 들기름

에 지지지 말고 진유에 지지라고 되어 있다. 빈스과는 따로 항목이 있지 않고 산증법에 포함되어 있다. 빈스과는 강정과 조금도 다름이 없는데, 강정은 길직길직하게 썰고 빈스과는 동글게 썰며 쪼청을 엇같이 되게 하여 묻히라고 되어 있다.

위 내용 뒤에는 술을 빚는 법 두 가지가 더 필사되어 있는데, 후일에 다시 부기(附記)한 것으로 보인다. 빅미, 누룩가로, 빅비탕, 썩가로, 닝슈, 밀가로로 빚는 술 한 가지와, 빅미, 빅비탕, 누룩가로, 밀가로, 빅미, 찹쌀로 빚는 술이다. 술의 명칭은 알 수 없다.

【참고문헌】

李盛雨 엮음, 『한국고식문헌집성』 제2권, 수학사, 1992.

장지현, 『한국전래 조과류(건정류.산자류) 제조사 연구』, 수학사, 1989.

신수정, 『산사 첨가량과 껌화제를 달리한 산사편의 품질특성』, 경희대학교 대학원 석사학위논문, 2010.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-3-018 주방문

【정의】

-기본정의: 편찬연대 미상, 저자 미상의 조리서이다.

-음식관련정의: 술, 면(麵), 초(醋), 장(醬), 병(餅)을 만드는 방법이 소개되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 주방문
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 線裝, 1冊:23.3×13.3cm
소장처 : 서울대학교 규장각한국학연구원(가람古 663.1-J869)

서울대학교 규장각한국학연구원 소장본이 유일본이다. 권말에 ‘河生員 酒方文’이라는 기록이 보여 하생원이 이 책의 찬자일 것으로 여겨지나 확실하지 않으며, 하생원이 누구인지도 알 수 없다.

2013년에 백두현이 『주방문』과 『정일당잡지(貞一堂雜識)』를 주해하고 원문 영인을 실은 『주방문 정일당잡지 주해』가 글누림에서 간행되었다.

【목차와 구성】

과하주, 빅화주 등의 술을 만드는 방법과 약과, 연약과 등을 만드는 방법, 면(麵), 초(醋), 장(醬), 병(餅)을 만드는 방법이 실려 있다. 권말에는 다홍색, 아청색(鴉青色) 등을 만드는 염색법이 부기되어 있다. 「상사별곡(相思別曲)」, 「춘면곡(春眠曲)」 등의 가사 작품도 함께 필사되어 있다.

【음식관련내용】

다음은 『주방문』에 기록된 음식이나 조리법, 처치법의 한글 명칭과 한자로 적은 이칭을 표로 정리한 것이다. 음식 명칭이 따로 분류되어 있지는 않으나 필사자가 의도하여 비슷한 종류끼리 모아 적은 것으로 보인다. 찰조초(粘粟醋)는 초(醋) 만드는 방법에 포함되어 있지 않고 마지막에 필사되어 있는 것으로 보아 뒤늦게 추가한 것으로 보인다.

<표 1> 『주방문』에 기록된 음식 만드는 방법

한글명칭	한자이칭
과하주	過夏酒
빅화주	白霞酒
삼희주	三亥酒
벽향주	碧香酒
합주	合酒
닥주	楮酒
절주	節酒
자주	煮酒
쇼주발흔되에 도로 흔되나는법	-

점주	粘酒
년엽주	蓮葉酒
감주	甘酒
급청주	-
송녕주	松鈴酒
급시주	急時酒
무국주	無麴酒
니화주	梨花酒
보리주	麴酒
보리쇼주	麴燒酒
일일주	一日酒
서김법	醇法
든술누룩법	甘酒麴造法
술맛 그릇되디안는법	救酸酒法
신술고티는법	-
소주별방	燒酒別方
일희주	一亥酒
하향주	荷香酒
청명주	清明酒
약과	藥果
연약과	軟藥果
등박겨	中朴桂
우근겨	竹節
산즈	散子
강정	羌淨
면	麵
식면	漏麵
토장착면	着麵
조청	造淸
밀초	小麥醋
보리초	麴醋
꽃전	花煎
기증편	起蒸餅
상화	霜花
즙디히	汁醬
왜장	漉醬
육장	肉醬
급히빨장	易熟醬
식혀	食醢
삼일식혀	三日食醢
연계찜	軟鷄蒸
붕어찜	鮪魚蒸
슈어척	秀魚菜
낙지척	絡蹄菜
황육숯는법	烹牛肉法
난적법	卵炙法
게탕	蟹湯
약게젓	藥蟹醢
쇼천여탕	川魚湯
석화느름	石花造泡

약지히	藥沉菜
동화느름	東花造泡
동화전	東花煎
외가지선	苳茄菜, 苳茄菁沉菜
더덕자반	沙蔘佐飯
양하적	囊荷炙
싱강침흔법	沉薑法
팀고사리법	沉蕨法
청대콩팀흔법	沉靑太法
겸절편법	兼節餅
두텁증법	蟾蒸法
뿐장고치흔법	救苦醬法
츄조초	粘粟醋
출전 : 『주방문』	

【참고문헌】

백두현, 『주방문 정일당잡지(貞一堂雜識) 주해』, 글누림, 2013,

이효지, 『주방문』, 교문사, 2013.

이성우·김귀영, 「『주방문』의 조리에 관한 분석적 연구」, 『韓國食生活文化學會誌』 제1호 No.4, 1986.

김귀영·남궁석·이성우, 「『飲食冊』의 調理에 관한 分析的 考察」, 『東아시아食生活學會誌』 제2호 No.2, 1992.

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

4. 다 서 류

【자료명】 2-4-001 頤齋亂藁 - 扶風鄉茶譜

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 이운해(李運海, 1710~?)가 1755년경에 쓴 우리나라 최초의 다서(茶書)이다. 당시 부안현감이었던 이운해가 고창 선운사의 작설차에 약초를 가미해서 7종의 향약차(香藥茶)를 만든 뒤에 썼다. 이 차를 만든 경위와 만드는 방법, 필요한 기구 등이 기록되어 있다. 서명의 ‘부풍(扶風)’은 부안의 옛 이름이다.

-음식관련정의: 채취시기에 따른 차의 여러 이칭(異稱)과 향약차의 제조 방법 및 음용법이 기록되어 있다. 특히 풍병(風病)에는 감국(甘菊)과 창이자(蒼耳子)가, 한증(寒症)에는 계피(桂皮)와 회향(茴香)이 좋다는 등 증세에 따라 치료의 효과가 보이는 향초 또는 약초의 종류를 언급했다. 또, 차 마실 때 사용했던 기구의 모습과 용량을 그림을 사용하여 자세히 설명하였다.

【저자】

이운해는 자가 자용(子用)이며 호는 필선(弼善)으로 본관은 전주이다. 부친은 이현상(李鉉相)이다. 1740년(영조 16) 증광문과에 병과로 급제했다. 1741년 가주서(假注書)로 시작해 장령(掌令)·지평(持平)·정언(正言)을 거쳐 1754년 10월 3일 부안현감으로 부임했고, 1756년 10월 9일에 다시 장령이 되어 서울로 올라갔다.

이운해는 이 글의 서문에서 차는 10월부터 12월까지 연이어 채취하는데 일찍 채취하는 것이 좋다고 하였다. 시기를 보면 입동(立冬)에 따는 소춘차(小春茶)나 음력 선달에 따는 납차(臘茶)를 마셨던 것으로 보인다. 10월에 부임하였는데 부임한 첫 해에 바로 차를 땀다고 보기는 어렵고, 부임지에 어느 정도 적응하고 정보를 얻었을 1755년경에 차를 만들었을 것으로 추측된다.

【서지】

서명/저자사항 : 頤齋亂藁 - 扶風鄉茶譜 / 李運海 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : 全羅道 興德縣 龜壽洞 : 黃胤錫 寫, 1757
형태사항 : 50冊 ; 28×20 cm
주기사항: 黃胤錫의 頤齋亂藁에 수록된 李運海의 저작임
소장처 : 개인소장

원본은 현전하지 않고, 황윤석(黃胤錫, 1729~1791)의 일기 『이재난고(頤齋亂藁)』에 인용되어 있다. 그러나 분량이 적고 간단하여 중요한 내용만 간추려 실은 것으로 보인다. 『부풍향차보』의 내용은 『이재난고』 권2 1757년 6월 26일 일기 끝에 실려 있다.

『이재난고』의 원본은 현재 전북 고창의 후손가에 가장되어 있다. 한국학중앙연구원 장서각에서 마이크로필름본을 소장하고 있으며, 1994년부터 10년에 걸쳐 탈초하여 간행했다. 정민 교수가 『이재난고』 가운데 부풍향차보의 원본 사진을 『새로 쓰는 조선의 차문화』(김영사, 2011)에 실었다.

【목차와 구성】

전체 내용은 세 부분으로 구성되어 있다. 먼저 서문이 있다. 이어 본문은 「차본(茶本)」, 「차명(茶名)」, 「제법(製法)」, 「차구(茶具)」의 네 항목으로 나누어 기록했다. 특히 차구는 그림으로 설명하였다. 본문 아래에는 작자인 이운해의 인적사항을 간략하게 기술하였다.

【음식관련내용】

서문에는 차를 채취하고 글을 쓰게 된 경위를 설명했다. 당시 선운사에 좋은 차가 낫는데, 사람들이 무지하여 이것을 뿔감으로 쓰고 있었다. 이를 안타까워한 이운해가 관아 하인을 보내 차를 채취해 오도록 하였으며, 이것으로 각기 주된 효능이 다른 7종의 차를 만들었다고 기록되어 있다. 또, 서문의 기록을 통해 본래 책 제목은 ‘부풍보(扶風譜)’였음을 알 수 있다.

본문은 「차본(茶本)」, 「차명(茶名)」, 「제법(製法)」, 「차구(茶具)」의 네 항목으로 이루어져 있다. 아래의 내용은 본문의 차 관련 내용을 정리하여 표로 작성한 것이다. 「차구」에는 음식이나 식재료의 명칭은 없으나, 여기에서는 차에 관련된 기록 전체를 표에 넣기로 한다. 표에는 원문과 함께 각 항목의 주요 내용도 요약해서 기록했다.

「차본」에서는 차에 대한 기본적인 내용을 기술했다. 고차(苦茶)는 작설(雀舌)이라고도 하며, 그 성질이 조금 차면서도 독성이 없다. 또, 찻잎의 채취 시기에 따라 일찍 따는 것을 차(茶), 늦게 따는 것을 명(茗)이라고 한다. 이외 가(檜), 설(設), 천(筵) 등도 모두 채취 시기의 빠르고 늦음에 따라 이름 붙인 것이라고 하였다. 또, 특별히 납차(臘茶)에 대해 기록했다. 납차는 맥과차(麥顆茶)라고도 한다. 어린 싹을 따서 짓찧어 떡으로 만들고, 마실 때 불에 굽는다고 하였다. 여기에서 이운해가 떡차를 만들어 마셨음이 확인된다. 이 차를 차갑게 마시면 가래가 끓고 또, 오래 마시면 몸의 기름기가 없어져 사람이 마르게 된다고 그 폐해를 함께 기록하였다.

「차명」에는 여러 약초(藥草), 향초(香草)의 명칭이 실려 있다. 증세에 따라 어떤 풀이 치료의 효과를 보이는지 기록했는데, 총 7가지 증세에 효과가 있는 약초 또는 향초 2개씩을 적고 증세마다 한 가지 풀이름에 표점을 찍었다. 표점 찍은 풀을 가지고 일곱 가지 향차(香茶)를 만든 것이다. 여기에서는 풍(風)이 있을 때는 감국(甘菊)과 창이자(蒼耳子), 한기[寒]가 들 때는 계피(桂皮)와 회향(茴香), 더울 때[暑]는 백단향(白檀香)과 오매(烏梅), 열(熱)이 날 때는 황련(黃連)과 용뇌(龍腦), 감기[感]가 들었을 때는 향유(香薷)와 곽향(藿香), 기침 날 때[嗽]는 상백피(桑白皮)와 귤피(橘皮), 체(滯)했을 때는 자단향(紫檀香)과 산사육(山查肉)을 넣은 차를 마시면 효과가 있다고 하였다. 이 중 국(菊), 계(桂), 매(梅), 황련, 유(薷), 귤(橘), 사(查) 자(字)에 표점을 찍은 것으로 보아 이운해가 만든 7종의 차는 감국차, 계피차, 오매차, 황련차, 향유차, 귤피차, 산사육차임을 알 수 있다.

「제법」에는 향차의 제조법과 음용법이 기록되어 있다. 만들 때는, 6냥의 덩이차에 앞서 말한 7종의 약초를 각각 1돈씩 넣고 물 2잔을 부어 반쯤 달인다. 이때 풀어진 떡차를 향료와 고루 섞어 불어 쪄어 말린다. 그리고 차가 마르면 포대에 넣고 건조한 곳에 둔다. 마실 때는, 깨끗한 물 2종(鍾)을 차관(茶罐)에 부어 끓이고, 물이 몇 차례 끓으면 이것을 차부(茶缶)에 따른다. 여기에 앞의 방법대로 만든 향차 1돈을 넣고 진하게 우려 뜨거울 때 마시라고 하였다.

「차구」에는 차를 끓여 마실 때 필요한 여러 기구를 그림으로 그리고 그 용량을 기록

해 두었다. 여기에는 노(爐), 관(罐), 부(缶), 종(鍾), 잔(盞), 반(盤)의 여섯 가지의 기구가 있다. 노는 차 끓이는 화로로, 차관(茶罐)을 안칠 수 있는 크기여야 한다. 관은 물을 끓이는 기구로 2부(缶)의 용량이다. 부는 관에서 끓인 물을 가져와 찻잎을 넣고 우려내는 기구로 2종(鍾)의 용량이다. 종은 부의 절반들이로 손잡이가 한쪽만 달려있는 큰 컵 모양이다. 잔은 한 홉 들이로 종의 절반 용량이다. 위의 「제법」에서 향차를 우려릴 때 물 2종을 차관에 끓인다고 하였으므로 한 번 우려 마실 때 4잔을 마시는 셈이다. 반은 부나 종, 잔을 올려놓는 상을 가리킨다.

<표 1> 『부풍향차보』 본문의 차 관련 기록

출처	차 관련 원문	주요 내용
차본(茶本)	苦茶, 雀舌, 茶, 茗, 檟, 設, 芽, 臘茶, 麥顆茶	고차(苦茶)의 성질과 이칭(異稱), 납차(臘茶)를 만드는 법과 그 폐해
차명(茶名)	風: 甘菊, 蒼耳子 寒: 桂皮, 茴香 暑: 白檀香, 烏梅 熱: 黃連, 龍腦 感: 香薷, 藿香 嗽: 桑白皮, 橘皮 滯: 紫檀香, 山查肉	증세에 따라 치료의 효과를 보이는 향초 또는 약초의 명칭
제법(製法)	茶, 水	향차를 만드는 방법과 마시는 방법
차구(茶具)	爐, 罐, 缶, 鍾, 盞, 盤	차 마실 때 필요한 기구의 모양과 그 용량
출전 : 『扶風鄉茶譜』		

【참고문헌】

- 한국학중앙연구원, 『頤齋亂藁』, 한국학중앙연구원, 1994~2004.
 정민, 『새로 쓰는 조선의 차문화』, 김영사, 2011.
 유영옥, 「鄉儒 黃胤錫의 泮村 寄食과 卜妾」, 『동양한문학연구』 제27집, 2008.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-4-002 東茶記

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 이덕리(李德履, 1728~?)가 잎 따는 시기, 명칭, 효능 등 차(茶)에 관련된 정보를 두루 기록한 필기잡록(筆記雜錄)이다. 제명(題名)이 ‘동다기(東茶記)’로 알려져 있지만, 이본(異本)에 따라 서명이 ‘기다(記茶)’ 혹은 ‘다기(茶記)’로도 되어 있다.

-음식관련정의: 「동다기」에는 차의 여러 명칭과 차의 역사, 음용(飲用) 방법 등이 자세하게 기록되어 있다. 또, 차를 채취하는 방법과 차 무역에 대해서도 언급하였다.

【저자】

이덕리는 자가 수지(綏之)이고, 본관은 전의(全義)이다. 남아있는 문헌 기록에 따르면, 1749년(영조 25)에 성균관 생원, 1759년에는 진사(進士)였다. 1763년 통신사 부사(副使)로 파견된 이인배(李仁培, 1716~1774)의 자제군관 신분으로 일본에 다녀온 뒤, 창경위장(昌慶衛將)을 역임했다. 1776년(영조 52) 4월 옥주(沃州, 진도(珍島)의 별칭)에 유배되었는데, 이후 20여 년 가까이를 유배지에서 머무르다 그곳에서 별세했다고 추정된다.

1763년 통신사의 정사(正使) 조엄(趙巖)이 쓴 『해사일기(海槎日記)』에 따르면, 이덕리는 이인배의 가까운 일가이자 장한상(張漢相)의 외손이며 이삼(李森)의 처조카라고 했다. 장한상의 사위 가운데 전의 이씨는 이전룡(李田龍)인데, 전의 이씨 구족보(舊族譜)에는 이전룡의 이름이 없다. 고종(高宗) 이후 새로 간행된 족보에만 이름이 올라 있는데, 그 아들로는 이덕필(李德弼)이라는 이름만 보인다. 이는 이덕리의 조부 이만동(李萬東)이 측실에게서 얻은 아들이 이전룡으로, 이덕리의 부친 대부터 서계(庶系)가 되었으며 이덕리의 경우 죄를 입어 유배되었다가 사망했기 때문인 듯하다. 서얼 출신으로 중앙 정계 진출에는 한계가 있었고, 그나마 숙종과 영조대에 각각 무신으로 이름났던 장한상과 이삼의 친족이라는 것에 힘입어 창경위장까지 이를 수 있었던 듯하다. 함께 통신사행을 갔던 이인배는 그와 7촌간이다.

필사자 이시헌(李時憲, 1803~1860)의 필사기에 따르면 이 글은 이덕리가 옥주(沃州) 유배지에서 지은 것인데, 내용을 통해 대략 1785년을 전후해 기록했다고 추정된다.

【서지】

서명/저자사항 : 江心 / 李德履 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : 康津 白雲洞 : 李時憲 寫, [刊寫年未詳]
형태사항 : 1冊(55張) : 半行半草, 19.6 × 15.3 cm
주기사항 : 筆寫記: 李德履沃州謫中所作.
표기문자 : 한자
소장처 : 개인소장

「동다기」는 1992년 『다담(茶談)』에 실린 필사본(이하 법진본)과 2006년 『문헌과 해석』에 소개된 영인본(이하 이시헌본)이 전한다.

법진본은 대흥사 승려 법진(法眞)이 1891년에 필사한 『다경(茶經)』 안에 「다기(茶

記)」라는 이름으로 수록된 것이다. 저자 표기가 ‘全義李 著’라고 되어 있다. 이로 인해 학계에 알려졌던 대로 다산(茶山) 정약용(丁若鏞)의 저술이 아닌, 전의 이씨가 지은 것임이 밝혀졌다.

이시헌본은 2006년 정민이 『문헌과 해석』에 소개한 것으로, 이시헌의 5대손인 이효천(李孝天) 가장본이다. 이 이본은 이시헌이 이덕리의 시문(詩文)을 모아 필사한 『강심(江心)』에 ‘기다(記茶)’라는 제명으로 수록되어 있으며, 이를 통해 <동다기>의 저자가 이덕리라는 사실을 확인할 수 있다. 서명(書名)의 차이는 여러 사람들에 의해 필사되면서 생긴 것으로 추측된다. 필사자 이시헌은 다산의 강진 유배 시절 막내 제자이다.

이시헌본과 비교했을 때 법진본은 서설의 제3단락 대부분과 제4단락 전체, 본문의 제 11조목이 누락되어 있다. 이시헌본은 이들 내용을 보완할 수 있는 중요한 자료이다. 본 해제는 이시헌본을 저본으로 삼아 작성했다. 이시헌본의 서명은 ‘기다’이지만 혼동을 막기 위해 아래에서는 ‘동다기’라고 일괄 서술한다.

【목차와 구성】

서문은 없다. 내용은 서설과 본문으로 이루어져 있다. 서설은 총 5단락이다. 매 단락을 시작할 때 줄을 바꾸어 새로 쓰거나 ‘○’ 표를 넣어 구분했다. 본문은 총 14개 조목으로 나누어져 있다. 매 조목에 ‘一’로 표시를 해두었다. 본문 끝에는 이시헌이 기록하기를, 본래 10개 조목이 더 있는데 필사할 당시 일실되어 기록하지 못한다고 밝혔다. 그리고 『강심』의 서미(書尾)에 「동다기」의 속편이라 할 수 있는 「다조(茶條)」 총 7조목이 부기(附記)되어 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 「동다기」에 보이는 음식 관련 내용을 표로 제시한 것이다. 출처는 앞서 구성에서 살핀 대로 서설과 본문으로 나누고, 단락 또는 조목별로 음식 관련 내용의 원문을 기록했다. 또, 각 단락 또는 조목의 주요 내용을 정리해 이해를 돕고자 하였다.

서설에서는 차의 명칭과 역사를 간략하게 설명하고, 중국에서 차를 사용한 예를 기록했다. 차의 유용성에 대해 무지한 우리나라의 실정을 개탄하고, 차 무역이 부국(富國)에 보탬이 될 수 있음을 강조했다. 여기에서 작설(雀舌), 조취(鳥嘴)는 새로 낫을 때 탄 찻잎을, 명설(茗設), 가천(檟筴)은 늦게 탄 찻잎을 가리킨다.

본문에서는 먼저 찻잎을 따는 시기, 맛, 빛깔, 음용법에 따라 달라지는 차의 여러 명칭을 소개했다. 그리고 우리나라 차가 중국차에 뒤처질 것이 없음을 말하고, 차의 효능과 찻잎을 따는데 알맞은 시간, 차의 분배 방안 등을 기록했다. 또, 차의 명칭을 혼동하는 경우를 바로잡았다.

<표 1> 「동다기」의 음식 관련 내용

출처	음식 관련 원문	주요 내용
서설	菽粟, 茶	차의 유용함
	茶, 雀舌, 鳥嘴, 茗鼓, 檳苳	차의 명칭과 중국의 차 역사
	雀舌, 茶	우리나라의 차 역사와 차에 대한 무지(無知), 차 무역에 대한 제안
	없음	재화의 교역과 전매 정책을 시행하여 부국(富國)을 이룩한 중국의 예
	茶	차를 소홀히 여기는 우리나라의 실정을 언급하고 차 무역을 재차 건의함
본문	茶, 雨前, 雀舌, 雨後, 茗鼓,	차 따는 시기와 그에 따른 명칭
	茶	차잎의 좋고 나쁨을 구분하는 방법
	苦口師, 晚甘候, 甘草, 蜜水, 香茶膏	쓰고 단 맛에 따른 차의 이칭(異稱)
	餅茶, 香藥, 月兔, 龍鳳團, 葉茶	차의 빛깔과 병차(餅茶)·엽차(葉茶)의 차이
	茶, 餅茶, 香藥, 葉茶, 薑, 鹽, 蜜	차의 맛에 대한 시, 병차를 만드는 방법, 잘못된 차 음용법의 예
	陸安茶, 蒙山茶	우리나라 차는 맛과 효능을 견해 중국차와 차이가 없음
	茶	차의 효능(감기, 설사, 식체(食滯), 주육독(酒肉毒), 흉복통(胸腹痛), 학질, 열병 등에 모두 효험이 있음)
	濁酒, 冷茶, 兒猪灸	냉차(冷茶)와 맞지 않는 음식과 함께 먹어도 상관없는 음식
	茶	차의 효능(잠을 적게 함)
	茶	차가 나는 곳(대숲에서 나는 것이 좋음)
	雀舌	차잎을 약용하기보다는 차로 마시는 것이 더욱 이득임
	茶	차를 따는 시간(비온 뒤가 좋음)
	茶	차의 분배(좋은 것은 공차(貢茶)로, 그 다음 것은 관차(官茶)로, 나머지는 백성들이 사용하게 허용함)
	片甲, 黃茶, 兒茶樹, 兒茶, 兒求茶, 黃梅	황차(黃茶)와 아차(兒茶)의 명칭을 혼동하는 양상이 있음

출전 : 『江心』 「記茶(東茶記)」

이상에서 살펴본 「동다기」 외에 『강심』의 맨 끝에는 ‘다조(茶條)’라고 하여 따로 7 항목이 기록되어 있다. ‘다조’라는 제목 아래 “마땅히 앞의 「다설」 아래 놓여야 한다.(當在上茶說下)”라고 부기(附記)되어 있어 「동다기」에 이어지는 내용임을 알 수 있다. 「다조」는 차 무역의 구체적인 방법을 7가지로 제시한 것이다.

제1항목에는 차 채취를 위한 준비 사항을 기록했다. 먼저 비변사에서 영호남 각 고을에 차 생산유무를 보고하게 한 뒤, 차가 있는 고을의 수령에게 차 무역에 충당할 이들을 미리

조사하게끔 해야 한다고 밝혔다. 제2항목에는 차 채취를 위한 인력 동원, 차 채취의 구체적인 방법, 채취자에 대한 금전적 보상에 대해 기록했다. 제3항목은 차의 판매 가격과 예상되는 수익을 따진 것이다. 차 한 첩을 2전으로 치면, 1만 근의 차는 은 3만 2천냥이며 돈으로는 9만 6천냥이 된다고 하였다. 이를 통해 당시 3냥이 은 한 냥이었음을 알 수 있다. 제4항목은 차 무역 시에 일어날 수 있는 문제와 그 해결 방안에 대해 기록했다. 그는 1만 근에서 1백만 근으로 생산량을 점차 늘려가면서 우리나라에 차가 있음을 다른 나라로 알게 해서 재고가 쌓이지 않게 해야 한다고 하였다. 제5항목에서는 감독과 업무를 맡을 관리의 파견, 이들에 대한 보상 방안, 시장 출입을 허용하는 대상 등 차시(茶市)의 운영 방법에 대해 기록했다. 제6항목에는 무역으로 얻은 수익의 사용 방안을 기록했다. 이덕리는 변경의 성읍을 고치고 서울까지 이르는 도로와 수로망을 구축하며, 군사 훈련을 시키는 등 주로 국방의 일에 사용할 것을 제안했다. 제7항목은 잠을 줄여주는 차의 효능을 언급하고, 이를 바탕으로 차의 수요자가 어떤 이들인지 기록해 두었다.

【참고문헌】

- 세종대왕기념사업회 편, 『국역 국조인물고』, 세종대왕기념사업회, 2005.
정민, 「이덕리 저 『동다기』의 차문화사적 자료 가치」, 『문헌과 해석』 통권36호, 2006.
정민, 『새로 쓰는 조선의 차문화』, 김영사, 2011.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-4-003 南茶并序

【정의】

-기본정의: 1830년 박영보(朴永輔, 1808~1872)가 초의(草衣)가 만든 차(茶)를 마신 뒤 그에게 감사의 뜻을 담아서 지어 보낸 총 40구의 장편시이다. 초의차가 세상에 알려지는 직접적인 계기를 마련한 작품이다.

-음식관련정의: 이 시와 병서(并序)를 통해 초의가 단차(團茶)를 만들었으며, 이 차가 경화세족을 중심으로 경기 지역의 여러 문인에게 알려졌음을 알 수 있다. 이 글에서는 우리 차가 중국의 명차에 뒤지지 않는다고 평가하면서 중국 명차의 이름을 몇 가지 언급하였다. 이와 함께 단차를 마시는 방법, 차벽(茶癖) 등을 기록하고 있어 19세기 차 향유의 일면을 살펴볼 수 있다.

【저자】

박영보는 자가 성백(星伯), 호는 금령(錦鈴)이며 본관은 고령(高靈)이다. 1844년(헌종 10) 직장(直長)으로서 문과(文科)에 급제하였다. 이후 사간원정언, 이조참의, 사헌부대사헌, 형조판서 등을 거쳐 관직이 홍문관제학에 이르렀다. 1862년(철종 13) 동지부사(冬至副使)로 청나라에 다녀왔다. 자하(紫霞) 신위(申緯)의 제자였고, 추사(秋史) 그룹과 교유가 각별했다. 문집으로는 『아경당시집(雅經堂詩集)』 초집(初集), 성집(盛集), 중집(中集), 만집(晩集)의 4집, 『옥당경의(玉堂經義)』, 『연충록(衍聰錄)』 등이 있다.

초의는 1830년 9월 스승 완호(玩虎)의 사리탑에 새길 글을 홍현주(洪顯周)에게 받기 위해 상경하였다. 이때 예물로 자신이 만든 차를 준비하였는데, 박영보가 벗 이산중(李山中)을 통해 초의차를 얻어 맛보고 이 시를 지어 초의에게 감사의 뜻을 전했다. 시 끝에 이해 11월 15일에 지은 것이라고 기록되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 雅經堂詩初集 / 朴永輔 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [19世紀]
형태사항 : 7冊 7卷
표기문자 : 한자
소장처 : 개인소장

「남차병서」는 몇 종의 필사본이 전한다. 박영보가 초의에게 보낸 친필 원본은 『동다정통고(東茶正統考)』(호영, 1985)에 일부가 사진으로 실려 있고, 현재 개인이 소장하고 있다. 또, 이 친필 원본을 전사한 필사본이 『신현전집(申櫛全集)』(아세아문화사, 1990)에 수록되어 있다. 이외 박영보의 문집인 『아경당초집(雅經堂初集)』에 수정본이 남겨져 있다. 이 문집은 현재 박영보의 후손가에서 소장하고 있다. 정민 교수가 이를 번역하여 『새로 쓰는 조선의 차문화』(이하 정민(2011))에 원문과 함께 실었다.

문집에 실린 것은 친필본과 차이를 보인다. 초의에게 시를 써 보낸 뒤, 나중에 문집에 실으면서 저자 자신이 수정한 것이다. 병서(并序) 부분이 간단하게 축약되었고, 시구의 많은

부분이 수정되었다. 본 해제는 저자가 마지막으로 정리한 문집본을 저본으로 작성하였다. 번역은 정민(2011)의 것을 따랐다.

【목차와 구성】

「남차병서」는 먼저 서문(序文)을 적고, 그 아래 총 40구의 시를 기록했다. 제15구 아래에만 쌍행세주(雙行細註)가 달려있다.

【음식관련내용】

서문에는 먼저 남차(南茶)가 영호남(嶺湖南) 지방에서 난다는 점을 밝혔다. 그리고 초의 선사(草衣禪師)의 수제차(手製茶)를 우연히 얻어 마시고 이로 인해 시를 짓게 되었다고 창작 경위를 간단하게 기록했다. 친필본의 병서에는 초의에 대한 설명과 차를 얻게 된 경위가 좀 더 자세하다.

시의 자세한 내용은 아래의 표와 같다. 아래 표에는 시구의 원문과 정민(2011)의 번역문을 싣고 각 시구에 보이는 음식 관련 용어를 따로 정리했다. 시구 아래의 원주는 ‘< >’ 안에 기록했다.

1~6구에는 중국차의 연원을 기록했다. 쌍정차(雙井茶), 일주차(日注茶), 우전차(雨前茶)·고저차(顧渚茶) 등 명차(名茶)의 이름이 거론되어 있다. 7~18구는 우리나라의 차 역사를 언급하고 우리 차에 대한 관심이 사라졌음을 개탄했다. 박영보는 우리나라의 차도 중국의 명차만큼 좋은 맛과 향기를 지녔다고 하였다. 차는 신라 흥덕왕 때 김대렴(金大廉)이 당(唐)나라에 사신 갔다가 종자를 들여오면서 전래된 것이다. 박영보는 이 점을 언급하여 애초부터 중국의 차와 우리 차가 갖는 차이가 없음을 밝혔다. 또, 우리나라의 강진(康津)과 해남(海南)은 중국의 대표적 차 산지인 복건(福建), 나개(羅峯)와 차이가 없다고 하였다. 그런데도 당시 사람들은 중국차를 값비싸게 살 뿐 우리나라에서 차를 키울 생각을 하지 못했다. 19~28구는 주목받지 못했던 우리 차를 초의가 용봉단(龍鳳團)으로 빛을 얻을 언급했다. 이 시를 보면 당시의 초의차는 찻물차를 덩이 지어 만든 단차(團茶)로 그 맛이 뛰어났음을 알 수 있다. 29~40구는 초의차를 마신 방법과 자신의 차벽(茶癖)을 언급했다. 경구(瓊玖) 즉, 맷돌에 갈아 가루내서 차를 끓여 마셨다고 한 부분에서도 초의차가 단차(團茶)였음을 알 수 있다.

<표 1> 「남차병서(南茶并序)」의 음식 관련 명칭

구	시구 원문	현대어 번역(정민(2011))	음식 관련 용어
1	古有飲茶而登仙	옛날엔 차를 마셔 신선 되어 올랐거니	茶
2	下者不失爲清賢	못 되어도 청현(淸賢)됨을 잃지는 않았다네	
3	雙井日注世已遠	쌍정차(雙井茶)와 일주차(日注茶)는 세대가 이미 멀고	雙井, 日注
4	雨前顧渚名空傳	우전차(雨前茶)와 고저차(顧渚茶)는 이름만 전해온다	雨前, 顧渚
5	花瓷綠甌浪飲濕	화자(花瓷)와 녹구(綠甌)로 마구 마셔 적시니	

6	眞味南商已經煎	참맛은 남상(南商)들이 이미 달여보았다네	
7	東國產茶茶更好	우리나라 나는 차는 차 맛이 더욱 좋아	茶
8	名如芽出初芳妍	그 이름 싹 나올 제 첫 향기 고운 듯해	
9	早或西周晚今代	빠르기는 서주(西周)부터 늦게는 지금까지	
10	中外雖別太相懸	중외(中外)가 같지 않아 큰 차이 서로 나네	
11	凡花庸草各有譜	보통의 화초에도 각각 화보(花譜) 있다지만	
12	土人誰識茶之先	토인이야 그 누가 차가 먼저임을 알리	茶
13	鷄林使者入唐日	신라 땅의 사신이 당나라에 들어간 날	
14	携渡滄波萬里船	만 리 배에 차 씨 지녀 푸른 바다 건너왔지	
15	康南之地卽建界 <南方海山間多有之 康津海南尤盛>	강진(康津)과 해남(海南) 땅은 복건(福建) 나개(羅峩) 한가진데	
16	一自投種等棄捐	씨 한번 뿌린 뒤론 내던져둬 같았었네	
17	春花秋葉拋不顧	봄꽃과 가을 잎을 버려두고 돌보잖아	
18	空闕青山一千年	푸른 산서 일천 년이 쓸데없이 지나갔다	
19	奇香沈晦久乃顯	기이한 향 묻혀 있다 오랜 뒤에 드러나니	
20	採春筐筥稍夤緣	봄날이면 광주리에 따온 것이 인연됐네	
21	天上月團小龍鳳	하늘 위 달님인 듯 용봉단 작게 빛자	龍鳳(團)
22	法樣雖粗味則然	법제는 거칠어도 그 맛은 훌륭하다	
23	草衣禪師古淨業	초의선사 정업(淨業)에 힘 쏟은 지 오래인데	
24	濃茗妙悟參眞禪	깊은 차로 묘오(妙悟) 얻어 참된 선(禪)을 깨달았네	茗
25	餘事翰墨今寥辨	한묵(翰墨)이야 여사(餘事)여서 이제 다만 분별해도	
26	一時名士香瓣虔	한 때의 명사들이 공경하여 우리르네	

27	出山瓶錫度千里	병석(瓶錫)으로 산을 나서 천 리 길을 건너오며	
28	頭綱美製携團闊	두강(頭綱)으로 잘 만든 단차(團茶)를 가져왔지	團(茶)
29	故人贈我伴瓊玖	오랜 벗이 나에게 옥돌과 함께 주어	
30	撒手的矚光走筵	희고 급게 흩뿌리자 자리가 환해진다	
31	我生茶癖卽水厄	내 삶은 차벽(茶癖)에다 수액(水厄)을 더했는데	
32	年深挾骨三蟲堅	나이 들어 뼈속까지 삼시충(三尸蟲)이 박혔다네	
33	三分飡食七分飲	열에 셋은 밥을 먹고 일곱은 차 마시니	
34	沈家薑椒瘦可憐	집에 담근 강초(薑椒)마냥 비쩍 말라 가련하다	薑椒
35	伊來三月把空盃	이제껏 석 달이나 빈 찻잔 들고 있다	
36	臥聽松雨流饑涎	송우성(松雨聲) 누워 듣자 군침이 흐르누나	
37	今朝一灌洗腸胃	오늘 아침 한 탕관(湯灌)에 장과 위를 씻어내니	
38	滿室霏霏綠霧烟	방 가득 부슬부슬 초록 안개 서리누나	
39	只煩桃花乞長老	도화차(桃花茶) 심어 달라 장로에게 청하노니	桃花(茶)
40	愧無菊蠶酬樂天	백낙천(白樂天)에 국화 나물 대접 못함 부끄럽다	菊蠶
출전 : 『雅經堂詩初集』 「南茶并序」			

【참고문헌】

- 박영희, 『동다정통고』, 호영, 1985.
신현, 『신현전집』, 아세아문화사, 1990.
남영진, 「금령 박영보와 소동파」, 『한국한문학회연구』 제45집, 한국한문학회, 2010.
박동춘, 「금령 박영보의 남차병서 연구」, 『한국불교학』 제54호, 한국불교학회, 2009.
정민, 『새로 쓰는 조선의 차문화』, 김영사, 2011.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-4-004 南茶詩并序

【정의】

-기본정의: 신위(申緯, 1769~1845)가 제자 박영보(朴永輔, 1808~1872)를 통해 초의(草衣)가 만든 차를 마셔보고, 박영보가 지은 「남차병서(南茶并序)」에 화답하여 지은 시이다. 총 40구의 장편시인데, 박영보의 「남차병서」와 운자(韻字)는 다르다.

-음식관련정의: 차에 대한 당대인의 애호와 함께 초의차의 형태와 풍미(風味) 등이 드러나 있는 작품이다.

【저자】

신위는 자가 한수(漢叟), 호는 자하(紫霞), 경수당(警修堂)이며 본관은 평산(平山)이다. 1799년(정조 23) 문과에 급제하여 초계문신(抄啓文臣, 당하관 중에 특별히 뽑혀 규장각에서 교육을 받았던 문신)에 발탁되었다. 1812년(순조 12) 진주 겸 주청사(陳奏兼奏請使)의 서장관(書狀官)으로 청나라에 다녀왔다. 병조참판, 이조참판 등을 지냈으나 당쟁의 여파로 파직과 복직을 반복했고, 1833년 평산에 유배되기도 하였다.

1830년 신위는 윤상도(尹尙度)의 탄핵을 받아 강화유수 자리에서 파직되어 경기도 시흥의 자하산(紫霞山)에 은거하고 있었다. 이 해 9월 초의가 홍현주(洪顯周)에게 스승 완호(玩虎)의 사리탑에 새길 글을 받고자 상경하면서 예물로 자신이 만든 차를 가져왔다. 신위의 제자 박영보가 벗 이신중을 통해 이 차를 얻어 마시고, 「남차병서」를 지었다. 그리고 신위에게 초의차와 함께 자신이 지은 시를 가져와 보였다. 박영보를 통해 초의의 차를 맛보고 신위가 그의 시에 화답하여 이 시를 지었다.

【서지】

서명/저자사항 : 南茶詩并序 / 申緯 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [19世紀]
형태사항 : 1책
소장처 : 개인소장

「남차시병서」는 박동춘이 소장하고 있는 저자 신위의 친필본으로, 신위의 문집인 『경수당전고(警修堂全藁)』에는 실려 있지 않다. 박동춘이 『초의선사의 차문화 연구』(일지사, 2010)에 원본 사진을 수록하고 번역하였다. 정민의 『새로 쓰는 조선의 차문화』(김영사, 2011)에도 번역되어 있다.

【목차와 구성】

먼저 서문(序文)을 적고, 그 아래 총 40구의 시를 기록했다. 필요에 따라 저자가 구 아래 쌍행세주(雙行細註)를 달아 설명을 자세히 했다.

【음식관련내용】

서문에서는 먼저 남차(南茶)의 생산지로 영호남(嶺湖南) 지방을 꼽았다. 그리고 신라 때

이미 중국의 차 종자를 들여왔으나 사람들이 차에 대해 무지하여 마실 줄 몰랐고, 이때에 와서야 차를 채취하여 달여 마시게 되었다고 차 재배와 음용 상황을 설명했다. 이어서 초의 선사(草衣禪師)의 수제차(手製茶)를 이산중(李山中)이 박영보에게, 박영보가 자신에게 나눠 주어 마시게 된 사실을 기록하고, 박영보가 ‘남차가(南茶歌)’를 보여주어 이에 화답하였다고 밝혔다. ‘남차가’는 곧 「남차병서」를 가리킨다.

시의 자세한 내용은 아래의 표와 같다. 아래 표에는 시구의 원문과 정민(2011)의 번역문을 싣고 각 시구에 보이는 음식 관련 용어를 따로 정리했다. 세주의 경우 중국의 시를 인용하여 본문의 내용을 설명한 것이 대부분이며, 이 외는 음식과 관련이 없다. 이 때문에 표에는 포함시키지 않았다.

시 1~8구는 차에 대한 자신의 애호와 초의차를 마시면서 느낀 기쁨을 설명했다. 평소 차에 ‘벽(癖)’이 있었으나, 중국의 용단차나 봉미차가 너무 비싸 차를 마시는 것은 심히 사치스러운 취미였다. 그런데 초의차를 한 잔 마시니 속의 기름기가 씻겨지는 것이, 마치 당(唐)나라 노동(盧仝)이 「주필사맹간의기신차(走筆謝孟諫議寄新茶)」에서 양선(陽羨) 지역의 공차(貢茶, 조정에 공물로 올리던 차) 7잔을 마시고 겨드랑이에서 날개가 돋아 날아갈 것 같다고 했던 경지가 느껴졌다. 자연스럽게 육우(陸羽)의 『다경(茶經)』이 생각나 꺼내와 읽었다.

시 9~14구는 박영보와 차를 마시며 이야기 나눈 내용을 기록하였다. 세주에 따르면, 9구에서 말한 초금관(苕錦館)은 곧 박영보의 집 이름이었다. 저녁에 박영보의 초대를 받아 제자의 집을 찾으니, 초의차를 내왔다. 박영보는 신라 때 중국에서 차 종자를 들여온 뒤로 오랫동안 사람들이 차에 대해 무지해서 차가 이끼 같은 쓸모없는 풀로 여겨지거나 빨갱으로 쓰였을 뿐임을 안타깝다고 말했다. 박영보의 시 「남차병서」에도 이러한 언급이 보인다.

15구 이하에서는 초의차의 형태와 제조 방법, 향과 맛 등에 대해 언급하였다. 초의차는 곡우(穀雨) 때 맞춰 탄 찻잎을 찌고 말려서 만든 병차(餅茶)였다. 붉은 비단에 싸여 있었고 ‘녹설아(綠雪芽)’라고 이름 붙였음을 알 수 있다. 21구의 ‘초사(苕土)’는 곧 처음 박영보에게 초의차를 보내준 이산중의 자호(自號)이다. 36구에서는 초의차의 뛰어난 맛에 감탄하며 마시면 입 안에 차 향기가 가득하다고 하였고, 38구에서는 그 향이 풍성하여 마시기도 전에 군침이 돈다고 하였다. 이 시에서는 앞서 말한 노동의 시 외에도 제기(齊己)·시우산(施愚山)·육유(陸游) 등 중국 여러 시인들의 시구(詩句)를 인용하여 초의차의 뛰어난 맛을 설명하였다.

표 1 「남차시병서」의 음식 관련 용어

구	원문	현대어 번역(정민(2011))	음식 관련 용어
1	吾生澹味癖於茶	내 삶이 맛에 담백해도 차에는 벽 있으니	茶
2	飲啜令人神氣華	마시면 사람 정신 번뜻 들게 하는도다	
3	龍團鳳尾摠佳品	용단차와 봉미차는 모두가 가품이나	龍團(茶), 鳳尾(茶)
4	酪漿金盤空太奢	낙장(酪漿)과 금쟁반은 사치 너무 심했다네	酪漿
5	假此一甌洗梁肉	이 한 잔 차를 빌어 기름기를 씻어내니	梁肉

6	風腋來從玉川家	겨드랑이 이는 바람 옥천가로부터 온다	
7	江南迢遶憶桑苧	강남 땅 아득해라 옥우를 떠올리며	
8	獨抱遺經書密斜	홀로 『다경』 품으니 글씨 촘촘 기울었네	
9	茗錦主人夕邀我	초금관의 주인이 저녁에 나를 맞아	
10	先將土銼生澹霞	질화로 먼저 내와 얇은 안개 일어난다	
11	爲言此種種湖嶺	말하길 이 씨를 호남 영남 뿌렸어도	
12	碧山千年空結花	푸른 산 천 년 동안 쓸모없이 꽃폈다고	
13	雲納踏盡等莓苔	이끼와 한가지로 스님들 죄다 밟고	
14	樵童芟去兼杈枒	나무꾼은 베어내서 땀감으로 쓰곤 했지	
15	無人識得谷蘭馨	골짜기 난초 향기 아는 이가 없었는데	
16	草衣掬擷雙手叉	초의 스님 두 손으로 움켜서 따는구나	
17	僧樓穀雨細飛節	절집에 곡우 비가 흘날리는 시절에	
18	新餅蒸焙囊絳紗	새 떡차 찌고 말려 붉은 비단에 넣었다네	餅(茶)
19	供佛餘波及詩侶	부처 공양 남은 것이 시 벗까지 차례 오니	
20	紗帽籠頭添品嘉	사모로 머리 감싸 좋은 품미 더하였다	
21	茗土得之寄江屋	초사가 이를 얻어 강가 집에 부쳐주니	
22	白甌封題綠雪芽	백자에 녹설아라 써서 봉하였구나	
23	大勝薑桂老愈辣	생강 계피 목을수록 점점 더 매워지고	薑, 桂
24	却與蓼朮籠裏加	삼과 창출 대그릇서 약효 더해짐 보다 낫네	蓼, 朮
25	沈碧寒雲水生痕	푸른 하늘 찬 구름이 물에 자취 생겨나니	
26	釵頭玉茗須莫誇	옥명으로 비녀 꼽음 모름지기 자랑 마라	茗
27	德操與墨自相反	덕과 절조 먹과 차가 서로 절로 반대지만	

28	抱向高人三歎嗟	안고서 고인 향해 세 번 탄식하였다지	
29	建州葉氏歲多貢	건주 땅의 섬씨는 매년 많은 공물 바쳐	
30	勞人絡繹途里遐	심부름꾼 먼 길에 쉴 새 없이 이어졌네	
31	此品流來不煩力	이 차가 흘러옴은 힘이 들진 않았어도	
32	寄到京華如蝶槎	부쳐 서울 도착하니 접사와 한가질세	
33	南鄉到今好風味	남쪽 고장 여태껏 풍미가 좋았음은	
34	便是句漏生丹砂	구루산서 단사가 나오는 격이라네	
35	記得親包社前@ <small>(荀子)</small>	암자 앞 죽순 껍질 직접 싼 것 기억하니	
36	齊己妙製香生牙	제기의 묘한 솜씨 이빨에서 향기 난다	
37	春陰蚓鳴驟雨來	봄 그늘에 지렁이 울고 소낙비가 내려서	
38	未啜流涎逢麴車	안 마셔도 군침 돌아 술 수레와 만난 듯해	
39	詩情賴有合得嘗	시정에 힘입어 맛보기에 합당하니	
40	江意樓是廳官衙	강의루가 다름 아닌 추관의 관아일세	
			출전 : 「南茶詩并序」

【참고문헌】

- 권경렬 편역, 『다옥에 손님 오니 연기가 피어나네』, 너럭바위, 1998.
박동춘, 『초의선사의 차문화 연구』, 일지사, 2010.
정민, 『새로 쓰는 조선의 차문화』, 김영사, 2011.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 2-4-005 東茶頌

【정의】

-기본정의: 조선 후기의 고승 초의선사(艸衣禪師, 1786~1866)가 1837년 정조(正祖)의 사위 홍현주(洪顯周)의 부탁을 받고 쓴 송시(頌詩)이다. ‘송(頌)’은 사람 혹은 사물에 대해서 칭송하는 시를 가리킨다. 이 시는 우리 차의 미덕(美德)을 노래하고 그 원류를 밝히고자 한 것이다.

-음식관련정의: 시 본문에는 차의 여러 명칭이 언급되어 있다. 또, 각 구 아래에 붙인 주(註)를 통해 중국차에 관련된 여러 전설과 일화, 차의 효능, 생산지에 따른 차의 여러 명칭과 품질, 차를 끓이고 마시는 방법 등을 구체적으로 기록했다.

【저자】

초의는 속성(俗姓)이 장씨(張氏), 본관은 인동(仁同)이다. 법명은 의순(意恂), 자는 중부(中孚), 법호는 초의이다. 15세에 남평 운흥사(雲興寺)에서 출가, 완호(玩虎)에게서 수계하였다. 이후 영호남 일대를 주유하다가 1809년 강진에 귀양 와 있던 정약용(丁若鏞)을 만났다. 대둔사(大菴寺)에 머물며 다산초당을 왕래하였는데, 이때 다산의 차 제조법 등을 배우기도 했다. 1829년에 암자를 짓고 이를 일지암(一枝菴)이라 하며 만년까지 머물렀다. 나중에는 규모를 줄여 쾌년각(快年閣)이라는 움막을 지었고, 그곳에서 입적했다.

초의는 다산이 강진을 떠난 후 본격적으로 차를 만들었다고 한다. 그는 1830년 스승 완호의 사리탑에 새길 글을 홍현주에게 받고자 상경하였다. 이때 예물로 자신이 만든 차를 준비하였는데, 이 차의 맛을 보게 된 박영보(朴永輔)가 「남차병서(南茶并序)」를 지어 사귀움을 칭하였고, 이러한 일들이 알려지면서 차로 명성을 얻었다. 「동다송」은 1837년 홍현주가 다도(茶道)에 대해 묻자 초의가 그 요청에 따라 지어준 시이다. 본래 홍현주에게 보낼 때만해도 ‘동다행(東茶行)’이라고 이름 붙였는데, 이후 이름을 바꾸었다.

【서지】

서명/저자사항 : 栢悅錄 / 艸衣禪師 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : 康津 白雲洞 : 李時憲 寫, [19世紀]
형태사항 : 1冊
표기문자 : 한자
소장처 : 송광사 성보박물관

「동다송」은 간행되지 못하고 필사본으로 전하였다. 1980년 처음으로 명원다회에서 『다경(茶經)』, 『다신전(茶神傳)』과 함께 영인하여 한국다도자료총서(韓國茶道資料叢書) 제1집에 실었다. 1982년에는 태평양박물관에서 소장하고 있던 동다송과 다신전을 번역하여 다예총서(茶藝叢書) 제1권에 수록했다. 그러나 여기에는 원본이 영인되어 있지 않으며, 번역상의 오류가 보인다. 현재는 박물관 명칭이 변경되어 아모레퍼시픽 미술관 소장본(이하 다예총서본)으로 알려져 있다. 2011년에 정민 교수가 송광사 성보박물관에 소장된 『백열록(栢悅錄)』에 수록된 것(이하 백열록본)을 영인하고 내용을 번역하여 『새로 쓰는 조선의 차』

문화』(이하 정민(2011))에 실었다.

「동다송」에 대한 기존 연구들은 주로 다예총서본을 저본으로 삼았으나 원본을 확인할 수 없다. 본 해제는 백열록본을 저본으로 한 정민(2011)을 참고하여 작성했다.

【목차와 구성】

시제는 「동다송,海道인의 명을 받들어 승려 초의가 짓다(東茶頌, 承海道人命, 艸衣沙門意恂作)」라고 되어 있다. 시제 아래 본문은 총 68구 434자로 이루어져 있다. 필요에 따라 저자가 구 아래에 쌍행세주(雙行細註)를 달아 설명을 자세히 했다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 「동다송」을 표로 작성한 것이다. 시 전체가 차(茶)에 관한 내용이므로 정민(2011)에 실려 있는 원문 전체와 번역문을 실었다. 또, 원주(原註)가 달려있는 시구에는 ‘(세주)’라고 표시하고, 시구 본문과 세주에 기록된 음식 관련 내용을 따로 정리하였다.

「동다송」의 전체 내용은 다섯 부분으로 나누어 볼 수 있다.

제1~10구는 서설로 차(茶)의 산지(產地)와 모양 등을 노래했다. 먼저 ‘향(香)’에 초점을 맞추어 차의 덕성(德性)을 굴(橘)에 비견하여 칭송했다. 그리고 남국(南國)에서 생산됨을 밝히면서 그 꽃과 가지, 싹의 모습을 형상화했다. 원주(原註)에서는 차나무가 과로(瓜蘆)와 흡사하며, 그 잎은 치자(梔子)와, 꽃은 백장미(白薔薇)와 비슷하다고 더 자세한 설명을 덧붙였다.

제11~36구에는 상고시대(上古時代)로부터 당(唐), 송(宋)에 이르기까지 차의 역사, 이와 관련된 중국의 여러 고사를 소개하였다. 먼저 염제가 『식경(食經)』에서 차에 대한 언급한 기록부터 시작했다. 이어 남조(南朝) 송(宋)의 왕자상(王子尙), 송(宋)나라의 나대경(羅大經), 주(周)나라의 주성(周聖), 제(齊)나라의 안영(晏嬰) 등 여러 인물이 차를 마셨던 일화를 소개했다. 또, 여요(餘姚) 땅의 우홍(虞洪)과 선성(宣城) 사람 진정(秦精)이 선인(仙人)을 만나 차나무를 찾은 일, 섬현(剡縣) 땅 진무(陳務)의 아내가 차를 마실 때마다 무덤에 차를 올려 10만 냥의 엽전으로 보답 받은 일 등 기이한 일화도 기록했다. 이러한 내용 속에 술 취한 것을 가시게 하고 잠을 적게 해주며 두통을 치료하는 등 차가 지닌 여러 효능도 언급했다. 제14구의 주석에서 언급한 탈숙반(脫粟飯, 조미(粗米)로 지은 밥), 적(炙, 구운 고기), 난(卵, 계란), 명채(茗菜)는 안영이 재상을 지내면서 먹었다는 음식이고, 제20구의 경뢰소(驚雷笑), 흰초대(萱草帶), 자용향(紫茸香)은 당(唐)나라 승려 지송(志崇)이 조제했던 차의 이름이다.

또, 당(唐)나라 때 덕종(德宗)이 동창공주(同昌公主)에게 내린 차로 녹화(綠花)와 자영(紫英)을 소개하고, 이 시기 차의 제조가 왕성하였음을 기록했다. 향약(香藥)을 넣어 병차(餅茶)를 만들었다. 단차(團茶)에 용과 봉황의 문양을 넣어 장식하기도 하였다. 이외 전대사(傳大士)가 몽산(蒙山)에서 재배한 길상예(吉祥蕊)와 성양화(聖楊花), 소동파 시에 언급된 설화차(雪花茶)와 운유차(雲腴茶), 강남의 쌍정차(雙井茶), 일주차(日注茶), 만감후(晚甘候)라고도 하는 건안차(建安茶), 월간(月澗), 운감(雲龕) 등 중국차 가운데 상품(上品)으로 알려진 여러 품종을 소개했다.

제37구~40구에 와서야 동다(東茶) 즉, 우리나라 차에 대해 논했다. 여기에서는 「동다기(東茶記)」 등의 기록을 근거로 우리 차의 빛깔과 향, 기운과 맛, 효능이 중국 것에 조금도 뒤처지지 않는다고 주장했다. 그러나 지나치게 간단하게 기록하였다.

제41구~56구에는 차의 효능과 차의 구난(九難)과 사향(四香), 차의 상(上)-하품(下品)의

차이, 차를 따는 시기 등을 기록했다. 구난은 차가 지니고 있는 아홉 가지 어려움이라는 뜻으로, 조차(造茶, 차를 만드는 방법), 식별(識別, 차의 품질을 알아내는 방법), 용기(用器, 차를 끓이거나 마실 때의 기구 사용법), 조열(調熱, 차 끓일 때 쓰는 연료나 화력, 끓이는 시간 등), 용수(用水, 차 끓일 때 사용하는 물), 건조(乾燥, 찻잎 건조의 방법), 연말(碾末, 단차(團茶)를 가루 내서 마시는 법), 비탕(沸湯, 찻물을 끓이는 방법), 깍음(喫飲, 찻물을 마시는 법)을 가리킨다. 사향은 차의 네 가지 향으로 진향(眞香), 난향(蘭香), 청향(清香), 순향(純香)을 가리킨다. 46구 아래의 원주에는 지리산(智異山) 화개동(花開洞)이 우리나라의 차 자생지로서 가장 넓은 곳인데, 그곳 사람들이 차에 대해 알지 못해서 찻잎 따는 시기를 놓치거나 조제를 잘못하고, 찻잎을 끓일 때도 국 끓이듯 하는 바람에 대해 떨떠름한 차를 만들어 마시고 있다고 개탄했다. 차는 자(紫), 피(皮), 녹(綠), 순(筍), 아(芽)의 순으로 그 상하 품질을 나눌 수 있다고 하였으며, 우리나라에서 차를 따는 시기는 입하(立夏) 전후가 가장 좋다고 설명하였다.

마지막으로 제57~69구는 차를 끓이는 요체를 설명하고 달빛 아래 차를 마시는 즐거움을 노래하였다. 초의는 물을 체(體), 찻잎을 신(神)으로 나누어 물과 찻잎이 모두 좋아야 하고, 물을 적당히 끓여야하며, 깨끗한 다관(茶罐, 끓인 물과 찻잎을 넣어 차를 우려내는 기구)을 써야한다고 설명하고 있다.

「동다송」은 제목과 달리 우리나라 차에 대한 내용은 자세하지 않다. 역사, 품종, 효능, 끓이는 방법 등 차에 대해 전반적으로 설명한 시라고 할 수 있다. 고사는 주로 육유(陸游)의 『다경(茶經)』과 육정찬(陸廷燦)의 『속다경(續茶經)』, 『군방보(群芳譜)』 등에서 중국의 것을 인용하였다.

<표 1> 「동다송(東茶頌)」의 원문과 원주의 음식 관련 명칭

구	시구 원문	현대어 번역(정민(2011))	음식 관련 용어
1	后皇嘉樹配橘德	하늘이 좋은 나무 귤의 덕과 짝 지우니	(본문)橘
2	受命不遷生南國	천명 받아 옮김 없이 남국에서 난다네	(본문)
3	密葉鬪靄貫冬青	흠흠한 잎 눈과 싸워 겨우내 푸르고	(본문)
4	素花濯霜發秋榮	흰 꽃은 서리 씻겨 가을 떨기 피우누나	(본문)
5	姑射仙子粉肌潔	고야산(姑射山)의 신선인가 분 바른 듯 고운 살결	(본문)
6	閩浮檀金芳心結	염부(閩浮)의 단금(檀金)인 양 꽃다운 맘 맺혀 있네	(본문) (세주)茶樹, 瓜蘆, 梔子
7	沆瀣漱清碧玉條	벽옥의 가지는 이슬 맑게 씻기우고	(본문)
8	朝霞含潤翠禽舌	물총새 혀 같은 짝엔 아침 안개 함초롬해	(본문) (세주)茗草
9	天仙人鬼俱愛重	하늘 신선 사람 귀신 모두 중히 아끼나니	(본문)

10	知爾爲物誠奇絶	네 물건 됴 참으로 기특함을 알겠구나	(본문)
11	炎帝曾嘗載食經	염제께서 진작 맛봐 『식경(食 經)』에 실으시매	(본문) (세주)茶茗
12	醍醐甘露舊傳名	제호(醍醐)·감로(甘露) 그 이름이 예부터 전해온다	(본문)醍醐, 甘露 (세주)茗茶, 甘露, 醍醐
13	解醒少眠證周聖	술 깨우고 잠을 줄임 주공(周 公)께서 증명했고	(본문) (세주)檳茶
14	脫粟伴菜聞齊嬰	차나물 곁들인 밥 안영(顏嬰)에게 들었다네	(본문)粟, 菜 (세주)脫粟飯, 炙, 卵, 茗菜
15	虞洪薦籛乞丹邱	우홍(虞洪)은 제물 올려 단구(丹邱)에게 빌었고	(본문)
16	毛仙示繫引秦精	모선(毛仙)은 진정(秦精) 끌어 차 숲을 보여줬네	(본문) (세주)茗, @(++/裘)茗, 橘
17	潛壤不惜謝萬錢	땅속 귀신 만 전 돈을 사례함 안 아꼈고	(본문) (세주)茶茗
18	鼎食獨稱冠六清	임금 밥상 육청(六淸) 중에 으뜸 됴를 일컬었네	(본문) (세주)茶
19	開皇醫腦傳異事	수(隋) 문제(文帝) 두통 나온 기이한 일 전해져서	(본문) (세주)茗草, 茶
20	雷笑茸香取次生	뇌소(雷笑)니 용향(茸香)이니 차례로 나왔구나	(본문)雷笑, 茸香 (세주)驚雷笑, 萱草帶, 紫茸香
21	巨唐尙食羞百珍	당나라 때 상식(尙食)에 갖은 진미 있었어도	(본문)
22	沁園唯獨記紫英	심원에선 다만 홀로 자영(紫英)만을 기록했지	(본문)紫英 (세주)茶, 綠花, 紫英
23	法製頭綱從此盛	두강으로 법제함이 이때부터 성해져서	(본문)
24	淸賢名士誇雋永	어진 이와 명사들이 깊은 맛을 뵈냈다네	(본문) (세주)
25	綵莊龍鳳轉巧麗	용봉단 비단 장식 도리어 사치로워	(본문)
26	費盡萬金成百餅	떡차 백 개 만드는 데 만금을 허비했지	(본문)餅 (세주)龍團, 鳳團, 香藥, 餅茶, 團茶
27	誰知自饒眞色香	참다운 빛깔과 향 저절로 넉넉해서	(본문)
28	一經點染失真性	조금만 오염되도 성품 잃음 뉘라 알리	(본문) (세주)茶
29	道人雅欲全其嘉	도인께서 그 어여쁨 온전히 보전하려	(본문)
30	曾向蒙頂手栽那	몽산(蒙山)의 꼭대기에 손수 심어 길렀다네	(본문)

31	養得五斤獻君王	다섯 근을 길러 얻어 임금께 바쳤나니	(본문)
32	吉祥蕊與聖楊花	길상예와 성양화가 다름 아닌 이것일세	(본문)吉祥蕊, 聖楊花
			(세주)茶, 聖楊花, 吉祥蕊
33	雪花雲映爭芳烈	설화차와 운유차가 매운 향기 앞다투고	(본문)雪花, 雲映
34	雙井日注喧江浙	쌍정차와 일주차는 강절(江浙) 땅에 떠들썩해	(본문)雙井, 日注
			(세주)雪花, 雲映, 草茶, 日注, 雙井, 白芽
35	建陽丹山碧水鄉	건양(建陽)과 단산(丹山)은 푸른 물의 고장이라	(본문)
36	品題特尊雲澗月	제품으로 특별히 운간월(雲澗月)을 꼽는다네	(본문)
			(세주)建安茶, 晚甘候, 月澗, 雲龕
37	東國所產元相同	우리나라 나는 것도 원래는 서로 같아	(본문)
38	色鄉氣味論一功	빛깔과 향 기운과 맛 효과가 한가질세	(본문)
39	陸安之味蒙山藥	육안차(陸安茶)의 맛에다 몽산차(蒙山茶)의 약효 지녀	(본문)陸安, 蒙山
40	古人高判兼兩宗	옛사람은 둘을 겸함 아주 높게 평가했지	(본문)
			(세주)陸安茶, 蒙山茶
41	還童振枯神驗速	늙음 떨쳐 젊어지는 신통한 효험 빨라	(본문)
42	八耄顏如夭桃紅	팔십 먹은 노인 얼굴 복사꽃인 듯 붉네	(본문)
			(세주)
43	我有乳泉 搢成秀碧百壽湯	유천 샘물 내게 있어 수벽백수탕 만들어	(본문)秀碧, 百壽湯
44	何以持歸 木筥山前獻海翁	어이 지녀 목떡산의 해옹께 바칠건가	(본문)
			(세주)百壽湯, 秀碧湯, 酥酪
45	又有九難四香玄 妙用	구난사향(九難四香) 현묘한 작용이 또 있나니	(본문)
			(세주)茶,
46	何以教汝玉浮臺 上坐禪衆	무엇으로 옥부대 위 좌선 무리 가르칠꼬	(본문)
			(세주)烹菜羹, 茶
47	九難不犯四香全	구난을 범치 않고 사향 또한 보전하니	(본문)
48	至味可獻九重供	지극한 맛 구중궁궐 이바지로 바칠만해	(본문)
49	翠濤綠香纔入朝	푸른 물결 초록 향기 조정에 들자마자	(본문)
			(세주)茶
50	聰明四達無滯壅	총명함 사방 달해 막혀 체함 전혀 없네	(본문)
51	矧爾靈根托神山	신령스런 네 뿌리를 신산(神山)에 의탁하니	(본문)
			(세주)

52	仙風玉骨自另種	신선 풍모 옥 같은 뼈 저절로 별종일세	(본문)
53	綠芽紫筍穿雲根	초록 싹과 자줏빛 순 구름 뿌리 뚫고 나니	(본문)
54	胡靴鞞臆皺水紋	튀넘 신발 물소 가슴 주름진 물결 무늬	(본문) (세주)茶
55	吸盡瀼瀼清夜露	송송 맑은 밤이슬을 죄다 빨아들인 앞에	(본문)
56	三昧手中上奇芬	삼매(三昧) 숨씨 거치니 기이한 향 올라온다	(본문) (세주)茶
57	中有玄微妙難顯	그 가운데 현미(玄微)함은 드러내기 어려우니	(본문)
58	眞精莫教體神分	참된 정기 체(體)와 신(神)을 나누든 못하리라	(본문) (세주)茶
59	體神雖全猶恐過 中正	체와 신이 온전해도 중정(中正) 잃음 염려되니	(본문)
60	中正不過健靈併	중정이란 건(健)과 령(靈)이 나란함에 불과하네	(본문) (세주)湯, 茶葉, 茶
61	一傾玉花風生腋	한 번 옥화(玉花) 기울이자 겨드랑이 바람 일고	(본문)
62	身輕已涉上清境	어느새 몸 가벼워 상청경(上清境)을 노니누나	(본문) (세주)
63	明月爲燭兼爲友	밝은 달 등촉 삼고 아울러 벗을 삼아	(본문)
64	白雲鋪席因作屏	흰 구름 자리 깔고 인하여 병풍 되네	(본문)
65	竹籟松濤俱蕭涼	대바람 솔바람이 온통 모두 서늘하여	(본문)
66	清寒瑩骨心肝惺	청한(清寒)함 뼈 저미고 심간(心肝)마저 오싹해라	(본문)
67	惟許白雲明月爲 二客	흰 구름과 밝은 달을 두 벗으로 허락하여	(본문)
68	道人座上此爲勝	도인의 좌석 위에 이것으로 ‘승(勝)’ 삼으리	(본문) (세주)

출전 : 『栢悅錄』 「東茶頌」

【참고문헌】

김두만 역, 『동다송·다신전』, 태평양박물관, 1982.
박동춘, 『초의선사의 차문화 연구』, 일지사, 2010.
정민, 『새로 쓰는 조선의 차 문화』, 김영사, 2011.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)