

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000225-01

조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축

조선시대 민간음식 고문헌 자료집 3

풍속서류 상세해제 자료집 (1)

- 고소설, 문집류, 야담류, 일기류, 필기잡록류

2013. 9.



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

KFF 한식재단
KOREAN FOOD FOUNDATION

- 목 차 -

1. 고소설류

3-1-001	계우사	1
3-1-002	南原古詞	5
3-1-003	심청전	11
3-1-004	이춘풍전	17
3-1-005	퇴별가	19
3-1-006	興富傳	23

2. 문집류

3-2-001	東國李相國集	29
3-2-002	牧隱集	41
3-2-003	四佳集	55
3-2-004	惺所覆瓿藁(屠門大嚼)	77
3-2-005	保晚齋叢書 - 攷事十二集	83
3-2-006	保晚齋叢書 - 本史	87
3-2-007	燕巖集	95
3-2-008	靑莊館全書(士小節)	101
3-2-009	洛下生集	121
3-2-010	與猶堂全書 - 茶山詩文集(權茶考)	139
3-2-011	與猶堂全書 - 牧民心書 賑荒	157
3-2-012	與猶堂全書 - 雅言覺非	165
3-2-013	與猶堂全書 - 耳談續纂	173

3. 야담류

3-3-001	於于野譚	181
3-3-002	東野彙輯	189
3-3-003	靑邱野談	199

4. 일기류

3-4-001 眉巖日記	207
3-4-002 政廳日記	233

5. 필기잡록류

3-5-001 筆苑雜記	241
3-5-002 慵齋叢話	245
3-5-003 白雲筆	251
3-5-004 晝永編	261

1. 고소설류

【자료명】 3-1-001 계우사

【정의】

-기본정의: 『계우사』는 ‘벗을 훈계하는 말’이란 뜻으로 ‘誠友辭’로 쓸 수 있다. <계우사>는 1940년 정노식이 쓴 『조선창극사』에 전하는 판소리 열두 마당 중 하나인 <무숙이 타령>의 사설을 기록한 고전소설이다. <무숙이 타령>은 이름만 전하고 사설은 전해지지 않았는데, 박순호 교수 소장본 『계우사』가 <무숙이 타령>의 사설 정착본임이 밝혀졌다. 작품 말미에 ‘庚寅’년을 필사 시기로 기록하여, 1890년에 필사되었음을 알 수 있다. <무숙이 타령>은 장안 갑부의 아들인 ‘무숙’이 방탕한 생활을 하다가 만난 평양 기생 ‘의양’을 첩으로 들이고도 계속 재산을 탕진하자, 의양이 노비 ‘막덕이’와 함께 꾀를 내어 무숙을 개과친선시킨다는 내용이다. 이처럼 ‘탕아 길들이기’를 내용으로 하는 소설들은 18세기 이후 서울에서 유흥 문화가 발달하면서 등장하였는데, <이춘풍전>이 대표 작품이라 하겠다.

-음식관련정의: 『계우사』는 장안의 기방을 배경으로 작품이 진행되기에 온갖 풍류와 음식이 자주 등장한다. 그런 점에서 『계우사』는 19세기 서울의 유흥 풍속을 알 수 있는 매우 중요한 자료이다. 특히 무숙이가 의양을 만나 주안상을 내놓는 대목에서 온갖 음식이 열거된다.

【서지】

서명/저자사항 : 계우사
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊(44장)
표기문자: 한글
소장처 : 개인소장
출판사항
①박순호, 『한글필사본고소설자료총서 1』, 오성사, 1986.
②김기형, 『한국고전문학전집 35 적벽가·강릉매화타령·배비장전·무숙이타령·웅고집전』, 고려대학교 민족문화연구원, 1995.

【목차와 구성】

『계우사』는 단권 단책으로 구성되어 있다. 모두 44장이다.

【음식관련내용】

『계우사』에서 음식 관련 내용이 나오는 대목은 무숙이가 의양을 만나 주안상을 내놓는 대목, 그리고 무숙이가 의양의 집 사환 노릇을 하는 대목 등이다. 이 대목의 원문 및 현대역을 제시하고, 여기에서 음식 관련 어휘만 따로 정리한다.

○무숙이가 의양을 만나 주안상을 내놓는 대목

-원문

의양니 북그러운듯 종시 불응할 썬이였다. 무숙니 슈죽 쏏티 균평을 끌너드려,

“주효을 드리라.”

중설 등티 하여씨되, 화류 강진 교조판의 금스화기 유리접시 브려노코 굴병 편강 민강 니며 티밀주 쇼밀주 호도당 포도당의 옥춘당 인슴당 왜편 오편 젓뜨리고, 인슴정과 모과정과 시양정과 젓뜨리고, 유즈 밀감 포도 석유 싱을 숙을 은형 티초 봉손 춤비 유감즈 등물 전낙쥬츠 젓뜨리고 축면화치 비무름의 슈증과을 젓뜨리고 며물완즈 신설누의 변화하드 병거 지골 아계썸 가리썸의 승강니을 젓뜨리고, 어육 제육 어만두 썸복기가 쇼담하다. 평양 세면 부비염의 황주 냉면 젓뜨리고, 울산 전복 봉오림의 매화오림 문어오림 실백즈을 젓뜨리고, 침채 양채 가진 어채 각색으로 노냐넌디, 식 잇넌 가진 편의 두테썸을 젓뜨리고, 양고음 우미탕의 누르미를 고야넌디, 설령탕 한 동이는 흥인청의 드려 노코, 평양의 감홍로 계당주 노산춘의 이강주 죽엽주며 각색 병의 드려 노코, 노자작 잉무배로 오산의 기우는 듯, 육간대청 넓은 마루 유리 양각등을 달고 화산관 그린 병풍 몽고전 보초 등물 모탄자에 요강 타구 섞어놓고, 큰 촛대와 작은 촛대에 공주 육축(肉燭)을 들어 꽂고, 일등 육각 영산오장 한거리 늘어붙여 지나자, 높은 소리가 화개동에 낭자하다.

-현대역

의양은 부끄러운 듯 끝내 응하지 않을 뿐이었다. 무숙이 수작 끝에 군평을 불러들여,
“술과 안주를 들이라.”

여러 가지 음식을 내어 준비하고 기다리는데, 화류강진 교조판에 금사화기(金砂畫器) 유리접시 벌여놓고, 굴병·편강·민강과, 대밀주·소밀주·호도당·포도당에 옥춘당·인삼당·왜편·오편을 곁들이고, 인삼정과·모과정과·생강정과 곁들이고, 유자 밀감·포도·석류·생밤·삶은밤·은행·대추·봉산 참배·유감 등을 전낙까지 곁들이고, 축면화채 배무름에 수정과를 곁들이고, 메밀완자 신선로에 변화하다 병거지골 아구썸·가리썸에 승강이를 곁들이고, 어육·제육·어만두·떡볶이가 쇼담하였다. 평양 세면 부비염에 황주 냉면 곁들이고, 울산 전복 봉오림에 매화오림·문어오림·실백자를 곁들이고, 침채·양채 갖은 어채 각색으로 놓았는데, 색 있는 갖은 편에 두테썸을 곁들이고, 양고음·우미탕(牛尾湯)에 누르미를 고았는데, 설령탕 한 동이는 하인청에 들여놓고, 평양의 감홍로(甘紅露)·계당주(桂當酒)·노산춘(魯山春)·이강주(梨薑酒)·죽엽주(竹葉酒)를 각색병에 들여놓고, 노자작(鷓鴣酌)·앵무배(鸚鵡杯)로 오산에 기우는 듯, 육간대청 넓은 마루 유리 양각등을 달고, 화산관 그린 병풍 몽고전(蒙古氈) 보초 등물 모탄자에 요강 타구 섞어놓고, 큰 촛대와 작은 촛대에 공주 육축(肉燭)을 들어 꽂고, 일등 육각 영산오장 한거리 늘어붙여 지나자, 높은 소리가 화개동에 낭자하다.

○무숙이가 의양의 집 사환 노릇을 하는 대목

-원문

의양니 심부름을 시기넌디 부리 필적 나게 시기겠다.

“중놈아.”

“어.”

“또 어 흥넌고나. 중다름질 급피 가서 꾸미고기 스오너라.”

“어, 그리히지.”

순식간의 스온니,

“고쵸가로 스오너라.”

“어, 그리히지.”

“전쵸가로 후쵸가로 꼭 만을 싱강 스오너라.”

“어, 그리하지.”

“세수 급피 햅갓신니 양치 쇼금 스오너라.”

“어, 그리하지.”

“양식 팔고 나무 스고 싱선 비웃 스오너라.”

“어, 그리하지.”

“우리 중놈니 심부름은 밋우 즐 햅거든. 날 식기든 아니 햅것다. 다방골 건너가서 김선 달떡의 편지 전코 돈 주거던 바더오너라.”

-현대역

의양이 심부름을 시키는데, 불이 펼적 나게 시키겠다.

“중놈아.”

“어.”

“또 ‘어’ 하는구나. 줄달음질로 급히 가서 꾸미고기 사오너라.”

“어, 그리하지.”

순식간에 사오니,

“고추가루 사오너라.”

“어, 그리하지.”

“전초가루 후초가루 파 마늘 생강 사오너라.”

“어, 그리하지.”

“세수 급히 할 것이니 양치 쇼금 사오너라.”

“어, 그리하지.”

“양식 팔고 나무 사고 생선 청어 사오너라.”

“어, 그리하지.”

“자반 굴비 암치 하나 살찐 암탉 사오너라.”

“어, 그리하지.”

“우리 중놈이 심부름은 매우 잘 햅거든. 날 속이지는 아니 햅겠다. 다방골 건너가서 김선달떡에 편지 전하고 돈 주거든 받아오너라.”

○음식 관련 어휘

<표 1> 『계우사』에 등장하는 음식 관련 어휘

구분	원문
식재료	고춧가루, 전초가루, 후초가루, 팥, 만을, 싱강
음식	굴병, 편경, 민강, 대밀주, 쇼밀주, 호도당, 포도당, 옥춘당, 인삼당, 왜편 오편, 인삼정과 모과정과, 식양정과, 유즈, 밀감 포도, 석유, 싱울, 은형, 디초, 봉순 춤비, 유감즈, 전낙, 츠면화치 비무름, 슈중과, 며물완즈, 아게짬, 가리짬, 승강니, 어육, 제육, 어만두, 썩복기, 평양 세면, 부비염, 황주 닝면, 울손 전복, 미화오림, 문어오림, 실빅즈, 침치, 양치 어치, 두테썩, 양고음, 우미탕, 누루미, 설녕탕, 감홍노, 게당주, 의강주, 죽엽주,
기구	화류 강진 교즈판, 금스화괴, 유리접시, 신설누, 병거지골, 노즈작, 임무빅
출전 : 『계우사』	

【참고문헌】

- 김종철, 「게우사의 자료적 가치」, 『한국학보』 65, 일지사, 1991.
김종철, 「무속이타령(왈자타령) 연구」, 『한국학보』 68, 일지사, 1992.
김종철, 「주석 게우사」, 『판소리연구』 5, 판소리학회, 1994.
정병헌, 『쉽게 풀어 쓴 판소리 열두바탕』, 민속원, 2011.

【집필자】 이정원(경기대학교)

【자료명】 3-1-002 南原古詞

【정의】

-기본정의: 『남원고사』는 <춘향전>의 이본이다. 모두 5권 5책으로 구성되어 있는데, 1, 2, 3권에 갑자년(1864년)이라는 필사 간기가, 4, 5권에는 기사년(1869년)이라는 필사 간기가 남아 있다. 3권과 5권에 ‘누동’이라는 세책집(책을 빌려주는 집)의 상호가 들어 있는 것으로 보아, 세책용으로 필사되었음을 알 수 있다. 세책본의 특성상 필사 시기는 1864년이지만, 내용의 생성은 그 이전에 이루어졌으리라 추정된다. 현재 프랑스 파리 국립동양어대학교에 소장되어 있다.

-음식관련정의: <춘향전>과 같은 판소리계 소설은 특정 장면의 의미와 정서를 강조하기 위해 그 장면을 전체와의 유기성에서 일탈하여 확장하는 특징이 있다. 이를 ‘장면극대화의 원리’라 한다. <춘향전>에서 이도령이 춘향의 집에 찾아왔을 때, 내오는 음식상을 묘사하는 장면도 장면극대화의 원리에 따라 비현실적인 차림새를 보인다. 여기엔 온갖 음식, 술, 그릇들이 열거되며 초야를 앞둔 장면의 흥취를 돋운다.

【서지】

서명/저자사항 : 南原古詞

판사항 : 筆寫本

발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], 1864년~1869년

형태사항 : 5권 5책

표기문자: 한글

소장처 : 프랑스 파리 국립동양어대학교

출판사항

①이윤석, 『남원고사 원전 비평』, 보고사, 2009.

②김진영 외, 『춘향전 전집 5』, 박이정, 1997.

【목차와 구성】

『남원고사』는 5권 5책으로 구성되어 있다. 세책용으로 제작되었기에, 다른 <춘향전>보다 권수를 늘렸다. 또한 분량을 늘리기 위해 보다 상세한 내용으로 짜여졌다. 그러나 기본적인 줄거리는 다른 <춘향전>과 같다.

【음식관련내용】

『남원고사』에서 음식 관련 내용이 나오는 대목은 크게 둘이다. 첫째는 춘향집에 찾아온 이도령이 음식상을 받는 대목, 둘째는 신관사또 생일잔치에 찾아온 이이사가 음식상을 받는 대목이다. 각 대목의 원문 및 현대역을 제시하고, 여기에서 음식 관련 어휘만 따로 정리한다.

○춘향집에 찾아온 이도령이 음식상을 받는 대목(『남원고사』 권지이)

-원문

얼스 조홀시고 춘향의 거동 보쇼 농두 머리 당복귀를 섬 " 옥슈로 나리위 이리저리 쓰

리치고 흥전흔 세 썰쳐 깔고 도련님 이리 안즈시오 치마 압흘 비여안고 은침 갖튼 열쇠 너
 여 금거북 잠을쇠를 썰겨 열고 각식초 다 너여올제 평안도 성천초 강원도 금강초 전라도 진
 안초 양덕 삼등초 다 너여노코 경기도 삼십칠관 중 남산산성초 혼 디 쪽 세여 너여 꿀물의
 흘 ” 씬어 왜간죽 부산디의 너흘지게 담아들고 단순호치에 담싹무리 청동화로 빅탄불의 잠
 간 디혀 붓쳐 너여 치마 소리 휘여다가 물 뿌리 써서 둘러 잡아들고 나죽이 나아와 도련님
 잡수시오 니도령 황겁지겁 감지덕지 두손으로 바다들고 타락송아지 젓부리 무드시 덩석 물
 고 모기불 피오드시 피오면서 흐는 말이 만고영웅 호걸들도 술업시는 무맛시라 여츠량야이
 노름의 술 업시는 못흐리니 술을 빗비 가져오라 춘향이 상단이 불너 마노라님께 나가보라
 이씨 춘향어미 스람의 뼈를 썩히랴고 위선 주효 진지 갖출 적의 팔모접은 디모반의 통영소
 반 안성유기 왜화기 당화기 산호반 순금천은 각식기명 버려노코 가즌 술병 겹드렸다 첩피기
 옥 죽절병 엽낙금정 오동병 야화 그림 왜화병 금정슈복 당화병 조선보화 천은병 중원보화
 뉴리병 벽희슈상 산호병 문치조흔 디모병 목 긴 항식병 목 움초라진 즈라병 각식 술을 다
 드렸다 도쳐스의 국화주 니한님의 포도주 산님은스 죽엽주 마고선녀의 연엽주 안기싱의 즈
 하주 감홍노 계당주 빅화주 두견주 니강고 죽녁고 안주상을 도라보니 디양푼의 가리썸 쇼양
 푼의 제육초 양지머리 츄돌박이 어두봉미 노화잇고 염통 산적 양복기며 신설노의 전골이오
 싱치 다리 전체슈며 연계썸을 겹드리고 송강 노어 꿩을 치고 각관 포육 편포로다 문어 전복
 봉삭이고 밀양 싱을 싹가 노코 함창 건시 접어 노코 청실늬며 황실늬며 뉴즈 석뉴 겹드리고
 두귀 발족 송편이며 보기 조흔 빅설기 먹기 조흔 꿀설기 맛조흔 두텃썸 경첩흔 화전 산승
 송기 조각 가즌 옷기 괴야 노코 민강스탕 오화당 농안제지당 디초며 동정금굴이 더욱 조타
 청동화로 빅탄숯히 다리쇠를 거러노코 평양숙통 징갑이의 능허쥬를 불한불열 더혀노코 노즈
 작 잉무비의 그득 부어들고 빅만교티 권홀 적의 도련님 이 술 한 잔 잡수시오

-현대역

얼싸, 좋을씨고! 춘향의 거동 보소. 용두(龍頭) 머리 장복비를 섬섬옥수(纖纖玉手)로 내
 리어 이리저리 쓸이치고 흥전(紅氈) 한 떼 떨쳐 깔고,

“도련님 이리 앉으시오.”

치마 앞을 부여안고 은침(銀針) 같은 열쇠 내어 금거북 자물쇠를 떨겨 열고 각색초(各
 色草)를 다 내어 올 제, 평안도(平安道) 성천초(成川草), 강원도(江原道) 금강초, 전라도(全羅
 道) 진안초(鎭安草), 양덕(陽德) 삼등초(三登草) 다 내어 놓고, 경기도(京畿道) 삼십칠관(三十
 七官) 중 남한산성초(南漢山城草) 한 대 딱 떼어내어 꿀물에 훌훌 뿜어 왜간죽(倭簡竹) 부산
 (釜山)대에 너흘지게 담아들고, 단순호치(丹脣皓齒)에 담싹 물어 청동화로(靑銅火爐) 백탄(白
 炭) 불에 잠깐 대어 붙여 내어 치마꼬리 휘여다가 물부리 씻어 둘러잡아들고 나죽이 나아
 와,

“도련님 잡수시오.”

이도령 황겁지겁(惶怯至怯) 감지덕지(感之德之) 두 손으로 받아들고, 타락(駝酪) 송아지
 젓부리 물 듯이 덩석 물고 모깃불 피우듯이 피우면서 하는 말이,

“만고영웅호걸들도 술 없이는 무(無)맛이라. 이같이 좋은 밤 이 놀음에 술 없이는 못
 하리니 술을 바빠 가져오라.”

춘향이 향단(香丹)이 불러,

“마누라님께 나가 보라.”

이때 춘향 어미 사람의 뼈를 빠히려고 위선 주효(酒肴) 진지 갖출 적에, 팔모 접은 대

모반(玳瑁盤)에 통영소반(統營小盤), 안성유기(安城鍮器), 왜화기(倭畫器), 당화기(唐畫器), 산호반(珊瑚盤), 순금(純金)천은(天銀) 각색기명(各色器皿) 벌여놓고 갖은 술병 곁들였다. 침피기옥(瞻彼淇蘊) 죽절병(竹節瓶), 엽락금정(葉落金井) 오동병(梧桐瓶), 야화(野花) 그린 왜화병(倭畫瓶), 금전수복(金錢壽福) 당화병(唐畫瓶), 조선보화(朝鮮寶貨) 천은병(天銀瓶), 중원보화(中原寶貨) 유리병(琉璃瓶), 벽해수상(碧海水上) 산호병(珊瑚瓶) 문채(文彩) 좋은 대모병(玳瑁瓶), 목 긴 황새병, 목 움초라진 자라병.

각색 술을 다 들였다. 도처사(陶處士)의 국화주(菊花酒), 이한림(李翰林)의 포도주(葡萄酒), 산림은사(山林隱士) 죽엽주(竹葉酒), 마고선녀(麻姑仙女)의 연엽주(蓮葉酒), 안기생(安期生)의 자하주(紫霞酒), 감홍로(甘紅露), 계당주(桂當酒), 백화주(百花酒), 두견주(杜鵑酒), 이강고(梨薑膏), 죽력고(竹瀝膏).

안주상을 돌아보니, 대양푼에 갈비찜, 소양푼에 제육초, 양지머리, 차돌박이, 어두봉미 놓여 있고 염통산적, 양볶이며 신선로에 전골이요, 생치(生雉) 다리 전체수(全體需)며, 연계(軟鷄)찜을 곁들이고, 송강(松江) 노어(鱸魚) 회(膾)를 치고, 각관(各官) 포육(脯肉) 편포(片脯)로다. 문어(文魚) 전복(全腹) 봉(鳳) 새기고, 밀양(密陽) 생률(生栗) 깎아놓고, 함창(咸昌) 건시(乾柿) 접어놓고, 청(靑)술레며 황(黃)술레며, 유자(柚子) 석류(石榴) 곁들이고, 두 귀 발 쪽 송편이며, 보기 좋은 백설기, 먹기 좋은 꿀설기, 맛 좋은 두텁떡, 경첩(輕捷)한 화전(花煎), 산승 송기 조각 갖은 웃기 괴어 놓고, 민강(閩薑)사탕 오화당(五花糖), 용안(龍眼) 여지(荔枝) 당(唐)대추며, 동정금귤(洞庭金橘)이 더욱 좋다.

청동화로(靑銅火爐) 백탄(白炭)숯에 다리쇠를 걸어놓고 평양숙동(平壤熟銅) 쟁개비에 능하주(凌霞酒)를 불한불열(不寒不熱) 데워놓고 노자작(鷓鴣酌) 앵무배(鸚鵡杯)에 가득 부어 들고 백만교태(百萬嬌態) 권할 적에,

“도련님 이 술 한 잔 잡수시오.”

○신관사또 생일잔치에 찾아온 이어서가 음식상을 받는 대목(권지오)

-원문

좌중의 큰 상 든다 슈팔련의 가진 기화 각색지물 차담상이 차례로 드러오는데 어식 공복이라 음식보고 시장이 직출하니 좌중의 통하는 말이 상좌의 말씀 올라가오 지나가는 걸객으로 복공이 자심하니 요기시겨 보너지오 운봉영장 하인 불너 상 하나를 가져다가 이 양반과 맞조라 괴신갓튼 아희놈이 상 하나를 드러다가 노호니 어식 눈을 드러 살펴보니 모조라진 상소반의 쓰더먹던 같이 혼 뒤 ” 초 세 기 싱물 두 낫 소곰 혼쥘 장 혼 종즈의 저린 김치 혼보스기 모쥬 혼 스발 면 혼 그릇 덩그릇케 노핫거늘 남의 상 보고 닉 상 보니 업던 심정이 절노 난다

-현대역

좌중(座中)에 큰 상(床) 든다. 수파련(水波蓮)에 갖은 기화(奇花) 각색지물(各色之物) 차담상(茶啖床)이 차례로 들어오는데, 어사가 공복(空腹)이라 음식 보고 시장이 재출(再出)하니, 좌중에 통(通)하는 말이,

“상좌(上座)에 말씀 올라가오. 지나가는 걸객으로 복공(腹空)이 자심(滋甚)하니 요기(療飢) 시켜 보내시오.”

운봉영장 하인 불러,

“상 하나를 가져다가 이 양반께 받자오라.”

귀신 같은 아이늬이 상 하나를 들어다가 놓으니, 어사가 눈을 들어 살펴보니 모조라진 상소반(床小盤)에 뜯어먹던 갈비 한 대, 대추 세 개, 생률(生栗) 두 낱, 소금 한 줌, 장(醬) 한 종자(鐘子)에 절인 김치 한 보시기, 모주(母酒) 한 사발, 면(麵) 한 그릇 덩그렇게 놓았거늘, 남의 상(床) 보고 내 상 보니 없던 심정(心情)이 절로 난다.

○ 어사의 명으로 기생들이 춘향의 칼을 벗기는 대목(권지오)

- 원문

어스 분부하디 너희들 밧비 가서 춘향의 쓴 칼머리를 니로 무러쓰더 즉각으로 다 벗기라 하니 이는 앓가 쾌심이 본 연괴러라 기싱드리 드라드러 절문 년은 니로 쫓고 늙은 년은 혀로 활타 침만 바르거늘 조년은 왜 쫓는거시 업느뇨 예 소녀는 니가 업서 침만 발나 चु겨만 노흐면 브를 스이의 절문 것들이 쫓기 더 쉽스외다 이러트시 쓰드면서 어림 아는 약은 거슨 슈근 ” ” 흐는 말이 춘향아 너거번의 산삼으로 속미음하여 보냈더니 먹었느냐 혼년너 다라 흐는 말이 일전의 실백자죽 쑤어 보냈더니 보았느냐 또 혼 년흐는 말이 슈일 전의 편강 혼봉 보냈더니 아았느냐 또 혼 년 흐는 말이 저 거시기 밤콩 볶아 보냈더니 보았느냐

- 현대역

어사 분부하되,

“너희들 바빠 가서 춘향의 쓴 칼머리를 이로 물어뜯어 즉각(卽刻)으로 다 벗기라.”

하니, 이는 아까 쾌심히 본 연고(緣故)러라.

기생들이 달려들어 젊은 년은 이로 뜯고 늙은 년은 혀로 활타 침만 바르거늘,

“조년은 왜 뜯는 것이 없느뇨?”

“예, 소녀(少女)는 이가 없어 침만 발라 चु여만 놓으면 침에 젖어 붙어난 동안에 젊은 것들이 뜯기 더 쉽사외다.”

이렇듯이 뜯으면서 대강 짐작하여 알아차린 눈치 빠른 기생은 수군수군 하는 말이

“춘향아, 내 거번(去番)에 산삼(山蔘)으로 속미음(粟米飮)하여 보냈더니, 먹었느냐?”

한 년 내달아 하는 말이,

“일전(日前)에 실백자죽(實柏子粥) 쑤어 보냈더니, 보았느냐?”

또 한 년 하는 말이,

“수일 전에 편강(片薑) 한 봉(封) 보냈더니, 알았느냐?”

“저 거시기, 밤콩 볶아 보냈더니, 보았느냐?”

○음식 관련 어휘

<표 1> 『南原古詞』에 등장하는 음식 관련 어휘

구분	원문
식재료	양지머리, 츄돌박이, 염통, 산적, 양복기, 싱치 다리, 문어, 전복, 산삼, 밤콩
음식	성천초, 금강초, 진안초, 삼등초, 남산산성초, 국화쥬, 포도쥬, 죽엽쥬, 연엽쥬, 즈하쥬, 감홍노, 계당쥬, 빅화쥬, 두견쥬, 니강고, 죽넉고, 가리썸, 제육초, 전체슈, 연계썸, 노어, 싱을, 건시, 청실늑, 황실늑, 뉴즈, 석뉴, 송편, 빅설기, 꿀설기, 두텃썸, 화전, 산승, 송기, 조약, 민강스탕, 오화당, 농안제지당, 디초, 금굴, 능허쥬, 속미음, 실빅즈죽, 편강
기구	왜간죽 부산디 청동화로 빅탄블, 팔모접은 디모반, 통영소반, 안성유기 왜화기, 당호기, 산호반, 순금천은 각식기명, 죽절병, 오동병, 왜화병, 당화병, 천은병, 뉴리병, 산호병, 디모병, 향식병, 즈라병, 신설노, 평양숙통 징갑이, 노즈작, 잉무빅
출전 : 『南原古詞』	

【참고문헌】

김병국 외, 『춘향전 어떻게 읽을 것인가』, 박이정, 1996.

성기주, 『열녀춘향수절가』, 글솜대, 2009.

이윤석, 『남원고사 원전 비평』, 보고서, 2009.

【집필자】 이정원(경기대학교)

【자료명】 3-1-003 심청전

【정의】

-기본정의: 『심청전』은 <심청전>의 이본이다. 전주 서계서관에서 상하 양권 1책, 총 71장으로 출판되었다. 보통 ‘완판71장본 심청전’이라 부른다. <심청전>은 크게 문장체 소설본과 판소리계 소설본으로 나뉜다. 문장체 소설본은 서울에서 출판된 한남서림본 24장본이 대표적이고, 나머지는 판소리계 소설본이다. 완판은 경판에 비해 내용이 다채롭고, 사실이 풍부하다. 경판에는 없는 뽕덕어미가 등장하여 해학미를 이끈다. 이 책은 간기에 쓰인 “大韓光武十年丙午孟春定四溪新刊”로 보아 1906년 전주 서계서관에서 판목을 조성하여 출판하였음을 알 수 있는데, 방각본의 특성상 그 전부터 있었던 사실이 보다 확장된 형태로 짜여졌다고 볼 수 있다. 다른 완판71장본으로 다가서포본이 있는데, 내용은 거의 같다.

-음식관련정의: <심청전>과 같은 판소리계 소설은 특정 장면의 의미와 정서를 강조하기 위해 그 장면을 전체와의 유기성에서 일탈하여 확장하는 특징이 있다. 이를 ‘장면극대화의 원리’라 한다. <심청전>에서 심청이 용궁에 갔을 때, 심청에게 내오는 음식상을 묘사하는 장면이 장면극대화의 원리에 따라 확장되어 나타난다. 이외에 곱씨 부인의 품팔이 장면, 심청이 심봉사에게 동냥밥 드리는 장면, 공양미 삼백 석을 약속한 심봉사에게 심청이 진지 드리는 장면, 뱃사람 따라 떠나는 날 아침밥 먹는 장면, 인당수에서 체물상 차리는 장면, 용궁의 신하들 소개 장면 등에서 음식 관련 용어들이 등장한다.

【서지】

서명/저자사항 : 심청전
판사항 : 木板本
발행사항 : 全州: 卓鐘佺, 1906
형태사항 : 2권 1책
표기문자 : 한글
형태사항 : 不分卷1冊:四周單邊 半郭 19.3 x 16.3 cm, 13行20字, 內向白魚尾; 26.7 x 18.2 cm
주기사항 : 刊記: 大韓光武十年丙午孟春定四溪新刊
소장처 : 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원, 서울대학교 도서관, 단국대학교 도서관
출판사항
①정하영, 『한국고전문학전집 13 심청전』, 고려대학교 민족문화연구소, 1995.

【목차와 구성】

『심청전』은 2권 1책으로 구성되어 있다. 상권은 처음부터 심청이 인당수로 떠나는 장면까지, 하권은 인당수 장면에서 끝까지이다. 몇몇 장면이 길게 상술되었을 뿐, 완판의 줄거리는 같다. 완판 71장본의 경우, 출판사와 상관없이 구체적인 기술도 같다.

【음식관련내용】

『심청전』에서 음식 관련 내용이 나오는 대목은 크게 아홉 장면이다. 각 대목의 원문 및 현대역을 제시하고, 여기에서 음식 관련 어휘만 따로 정리한다.

○곽씨 부인의 품팔이 장면(『심청전』 상권)

-원문

혼장디사 음식 숙정, 가진 중계하기, 백산 과절 신설노며, 수팔연 봉오림과 비상흔디 고
임질과 청홍 황빅 침형 염식하기를 ...

-현대역

혼인 장례 큰일 치를 때 음식 장만, 갖은 중계하기, 백산 과절 신설로며, 종이접기 과일
고이기와 잔치상에 음식 차리기, 청홍 황백 침향 염색하기를 ...

○심봉사가 심청을 젓동냥하며 키우는 장면(『심청전』 상권)

-원문

흐로 뵈일 사름 업셔스니 아히 젓슬 어더 먹여 뉘이고, 식식이 동영홀 제 삼베 전디 두
동 지여 흐 머리는 쌀을 밧고 흐 머리는 베를 바다 모이고, 혼달 육장난이며, 전전이 흐 폰
두 폰 어더 모와 아히 맘죽차로 갱엇폰엇치 흥흥도사고 일엇타시 지닌나며, 락월 삭망 소디
기를 염예 업시 지너터니, 쯔 심형이는 장너 귀이 될 사름이라, 천지귀신이 도와 주고 제불
보살이 음조하여 잔병 업시 자라나 제발노 거러 잔주름을 지너고, 무정세월약유과라, 언의
더시 육칠 세라.

-현대역

하루라도 아이를 맡길 사람이 없어서 아이 젓을 얻어 먹여 뉘어 놓은 뒤에, 사이사이
동냥할 제 삼베 전대 두 동 지어 한 머리는 쌀을 밧고 한 머리는 벼를 받아 모으고, 장날이
면 가게마다 다니며 한푼 두푼 얻어 모아 아이 간식거리로 갱엇이나 흥합도 샀다. 이렇게
살면서 매월 초하루 보름과 소상, 대상, 기제사를 염려없이 지냈다. 심청이는 장래 귀히 될
사람이라, 천지 귀신이 도와주고 여러 부처와 보살이 남몰래 도와주어 잔병 없이 자라나서
제발로 걸어다니며 어린 시절을 지내니, 무정한 세월은 물 흐르듯하여 어느덧 예닐곱살이
라.

○심청이 심봉사에게 동냥밥 드리는 장면(『심청전』 상권)

-원문

심청이 극진흔 효성 부친을 위로하되,
“아부지 그 말삼 마오. 부모를 봉양하코 자식의 효도 밧난게 천리의 썩썩하코 인사의
당연하니, 너무 걱정 마르시오 진지나 잡수시오.”
하며 제의 부친 손을 잡고,
“이거슨 짐척요, 이난 간장이오, 시장하신티 만이 잡수시오.”

-현대역

심청의 극진한 효성, 아버지를 위로하기를,
“아버지 그런 말씀 마세요. 부모를 봉양하고 자식의 효도 받는 게 이치에 떳떳하고 사
람의 도리에 당연하니, 그런 걱정일랑 마시고 진지나 잡수세요.”
하며 아버지 손을 잡고,

“이것은 김치고, 이것은 간장이어요, 시장하신데 많이 잡수셔요.”

○공양미 삼백 석을 약속한 심봉사에게 심청이 진지 드리는 장면(『심청전』 상권)

-원문

승상딕 시비 불너,

“부역의 잇난 나무로 불 혼 부역 너어 주소.”

부탁하고, 초뭇 폭을 거듬거듬 거더 잡고 눈물 혼적 시치면서,

“진지를 잡수시오. 더운 진지 가져 왔소. 국을 먼저 잡수시오.”

손을 쓰러다가 가르치며,

“이거슨 김치요, 이거슨 즈반이요.”

심봉사 만면슈식 밥먹을 뜻 전이 업셔쓰니 ...

-현대역

승상딕 시비 불러 부역에 있는 나무로 불 좀 지피 달라 부탁하고, 치마폭을 거듬거듬
건어잡고 눈물 혼적 씻으면서,

“진지를 잡수세요, 더운 진지 가져 왔습니다. 국을 먼저 잡수세요.”

손을 끌어다가 가리키며,

“이것은 김치고, 이것은 자반이에요.”

심봉사는 얼굴에 근심이 가득하여 밥 먹을 뜻이 전혀 없었으니 ...

○뱃사람 따라 떠나는 날 아침밥 먹는 장면(『심청전』 상권)

-원문

심청이 드러와 눈물노 밥을 지어 부친게 올리고, 상머리에 마조 안져 아무 쏘록 진지
만이 잡수시게 흐노라고, 좌반도 제여 입의 너코 짐쌈도 쓰셔 수저의 노의며,

“진지를 만이 잡수시오.”

심봉사는 철도 모르고,

“야, 오늘날은 반찬이 밋우 조쿠나. 뉘 집 제사 지닌년야.”

-현대역

심청이 들어와 눈물로 밥을 지어 아버지께 올리고, 상머리에 마주앉아 아무썬록 진지
많이 잡수시게 하노라고 자반도 떼어 입에 넣어 드리고 김쌈도 싸서 수저에 놓으며,

“진지를 많이 잡수세요.”

심봉사는 철도 모르고,

“야, 오늘은 반찬이 유난히 좋구나. 뉘 집 제사 지냈느냐.”

○인당수에서 제물상 차리는 장면(『심청전』 하권)

-원문

도사공 영좌 이호로 황황 디접호야 혼불부신히며, 고사기계를 차릴 적의 점 쌀노 밥을
짓고 동우 술의 큰 소 잡아 윈 소다리 윈 소머리 사지를 갈너 올여 노코, 큰 돛 잡아 통척
살머 큰 칼 쏘자 기난 다시 밧쳐 노코, 삼식 실과 오식 탕수 어동육서 좌포우혜 흥동빅서
방위차려 고야 노코, 심청을 목욕식여 소의 소복 정이 입피여 상머리의 안친 후의 도사공의

거동 보소.

-현대역

도사공 이하 모두들 겁을 내어 정신이 달아나고, 고사 제물 차릴 적에 섬 쌀로 밥을 짓고 동이 술에 큰 소 잡아 온 소다리 온 소머리 사지 갈라 올려 놓고, 큰 돼지 잡아 통째 삶아 큰 칼 꽃아 기는 듯이 반쳐 놓고, 삼색 실과 오색 탕수, 갓은 고기 식혜류와 온갖 과일 방위 차려 고여 놓고, 심청을 목욕시켜 흰옷으로 갈아입혀 상머리에 앉힌 뒤에, 도사공의 거동 보소.

○용궁의 신하들 소개 장면(『심청전』 하권)

-원문

사해 용왕이며 지부왕이 모두 다 황겁허야 무수흔 강흔지장과 천택지군이 모야들 제, 원참군 별주부 승지 도미며, 빈랑 낙지 감찰왕 이어며, 슈찬의 송어와 흘림의 부어, 수문자의 미어기, 청영 사령 자가사리, 승디 북어, 삼치 갈치 양금 방계 슈군 빅관이며, 빅만 인곱이며 무수흔 선여더른 백옥 교자를 등디허야 그 시를 지달이더니, 과연 옥 갖탄 심낭자 물노 췌여드니 ...

-현대역

사해 용왕과 지부왕이 모두 다 놀라 두려워하며, 무수한 바다의 장군과 군사들이 모여들 제, 원참군 별주부, 승지 도미, 빈랑 낙지, 감찰왕 잉어며, 수찬 송어와 한림 붕어, 수문장 메기, 청영사령 자가사리, 승지 북어, 삼치 갈치 양금 방계 수군 백관과 백만 물고기 병사며, 무수한 선녀들은 백옥 가마를 마련하여 그때를 기다리더니, 과연 옥같은 심낭자가 물로 뛰어드니 ...

○심청이 용궁에서 음식상 받는 장면(『심청전』 하권)

-원문

음식을 둘러보니 세상음식 안이로다. 과일반 마류안과 유리잔 호박티의 즈허주 천일주 인포로 안주허고 하로병 거호탕의 감노수도 너허 잇고, 옥익경장 호마반의 반도 다마잇고, 혼가온디 삼천 벽도 덩그렇게 고야난디 무비션미여늘 수궁의 머물을 식 옥황상제의 명이어든 거행이 오직허리.

-현대역

음식을 둘러보니 세상 음식이 아니었다. 유리 소반 옥돌 상에 유리 술잔 호박 반침, 자하주 천일주에 기린포로 안주하고, 호로병 거호탕에 감로수도 넣어 있고, 옥돌 소반에다 반도 복숭아 담아 있고, 한가운데 삼천벽도 덩그렇게 고였는데 신선 음식 아닌 것이 없거늘, 수궁에 머물 적에 옥황상제의 명이니 거행이 오죽하랴.

○집안 살림이 줄어드는 이유를 묻는 심봉사의 질문에 대한 뽕덕어미의 대답(『심청전』 하권)

-원문

“봉사님 옛티 자신 게 무어시오? 식전마닥 히장허신다고 죽 곱시 야든두 양이요 저러케

각급 허단이기, 나셔 키도 못흔 것 빈다고 살구난 엇지 그리 먹고 시푸던지 살구 감시 일흔 석 양이요 저렷기여 급급 허단인기.”

-현대역

“봉사님 여태 잡수신 게 무엇이오? 식전마다 해장하신다고 죽값이 여든두 냥이요, 저렇게 갑갑하다니까, 낡아서 키우지도 못한 것 빈다고 산구는 어찌 그리 먹고 싶던지, 살구 값이 일흔석 냥이요, 저렇게 갑갑하다니까.”

○음식 관련 어휘

<표 1> 『심청전』에 등장하는 음식 관련 어휘

구분	원문
식재료	쌀, 베, 왼 소다리, 왼 소머리, 돛, 별주부, 도미, 낙지, 이어, 송어, 부어, 미어기, 자가사리, 북어, 삼치, 갈치, 방계
음식	신설노, 갱엿, 흥흥, 짐치, 간장, 국, 즈반, 자반, 짐쌈, 오식 탕수, 즈흥주, 천일주, 인포, 거호탕, 감노수, 옥익경장, 반도, 삼천 벽도, 죽, 살구
기구	과류반, 마류안, 유리잔, 호박티, 하로병, 호마반
출전 : 『심청전』	

【참고문헌】

- 이정원, 「심청전에서 ‘희생제의’로서의 재물 약속」, 『고전과 해석』 9, 고전문학한문학회
구학회, 2010, 35~60쪽.
정하영, 『한국고전문학전집 13 심청전』, 고려대학교 민족문화연구소, 1995.
정하영, 『심청전의 제재적 근원에 관한 연구』, 서울대학교 대학원 박사학위논문, 1983.

【집필자】 이정원(경기대학교)

【자료명】 3-1-004 이춘풍전

【정의】

-기본정의: 『이춘풍전』은 이춘풍이라는 탕아의 개과천선을 그린 고전소설이다. 목판본이나 활자본은 없고 필사본만 남아 있다. 필사본의 내용은 거의 같다. 장안 갑부의 아들 이춘풍이 방탕하게 생활하다 평양으로 장사를 떠났다가 평양 기생 추월이에게 재산을 탕진하자, 춘풍의 아내가 기지를 발휘하여 춘풍을 구하고 개과천선시킨다는 내용이다. 현전 필사본은 모두 1900년 이후에 필사된 것이지만, 대체로 19세기 후반 서울의 유흥 문화가 담겨 있는 것으로 평가된다. 이른 바 ‘왈자’들의 대한 이야기는 『어우야담』에도 많이 실려 있는데, 실전 판소리인 <무숙이타령>의 사설을 담은 『계우사』도 왈자였던 남주인공이 개과천선하게 되는 이야기이다.

-음식관련정의: 『이춘풍전』은 서울과 평양의 기방을 배경으로 작품이 진행되기에 온갖 풍류와 음식이 자주 등장한다. 특히 이춘풍이 추월이를 만나 주안상을 받는 대목에서 온갖 음식이 열거된다.

【서지】

서명/저자사항 : 이춘풍전
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊(43張):11行29字; 24.7 x 17.7 cm
표기문자 : 한글
주기사항: <오륜전>, <장석전>과 합철됨.
소장처: 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원, 단국대학교 도서관, 서울대학교 도서관
출판사항
①최혜진, 『계우사 이춘풍전』, 지식을만드는지식, 2009.

【목차와 구성】

『이춘풍전』는 단권 단책으로 구성되어 있다. 모두 24장이다. 국립중앙도서관 소장본은 <오륜전>, <장석전>과 합철되어 모두 43장이다.

【음식관련내용】

『이춘풍전』에서 음식 관련 내용이 나오는 대목은 이춘풍이 평양 기생 추월이에게 주안상을 받는 장면이다. 이 대목의 원문 및 현대역을 제시하고 음식 관련 어휘를 따로 정리한다.

○이춘풍이 추월이에게 주안상을 받는 대목

-원문

츄월이 반만 웃고 옛쑈오되 멀고 먼 경성길의 평안니 오시닛가 너집뒤에 스쳐흐여 스오 일을 유숙흐되 어이 그리 더디 온고 그런 즘말 드 밧이고 츄월이 일어서 〃 쥬춘을 들일져기 국화 썩긴 긴도리반의 반쥬전츠 드려노코 지르륵 역근 흥합 싱션 오화당 스탕이며 밀감 줄

병 한편의 젓드리고 반달 갓튼 갈피떡과 정월맞비 영계탕과 싱치구이 마시조코 디모양각 큰 접시에 문어 편포 봉오리고 송어찜 가리찜의 너부할미 성순적의 어치술 젓드리고 어희 간중 침치 중과 초중 등물 버러잇고 은행 디초 건시 홍시 먹기 조흔 청실비는 식시 조케 각가노 코 오동병 화초병의 강홍노 환소주를 유리디 잉무비로 한 존 가득 부어 주니 춘풍이 일은말 이 평양이 소강남으로 드러시니 권주지 드러보즈

-현대역

추월이 반만 웃고 여쭙오되,

“멀고 먼 경성 길에 평안히 다녀오셨습니까. 내 집 뒤에 사치를 정하시고 사오 일을 묵 었다던데 어이 그리 더디 오십니까?”

이런 잡말을 다 벌이더니 추월이가 일어서서 주찬을 들일 적에, 국화 새긴 긴 도리반에 주전자를 들여놓고 지르륵 엮은 홍합, 생선 오화당 사탕이며 밀감 꿀병을 한 편에 곁드리고, 반달 같은 계피떡과 정월 만배 영계탕과 생치구이 맛이 좋고 대모(玳瑁) 양각(羊角) 큰 접시에 문어 편포를 봉오리고 송어찜 갈비찜에 너비아니 성산적에 어채 술을 곁들이고 어희 간장 김치 장과 초장 등물 벌여 있고 은행 대추 건시 홍시 먹기 좋은 청실배는 색깔 좋게 깎아 놓고 오동병 화초병에 감홍로(甘紅露) 환소주(還燒酒)를 유리대 앵무배로 한 잔 가득 부어주니, 춘풍이 이른 말이,

“평양이 소강남(小江南)이라고 들었는데, 권주가가 들어보자.”

○음식 관련 어휘

<표 1> 『이춘풍전』에 등장하는 음식 관련 어휘

구분	원문
식재료	홍합 싱선
음식	오화당 스탕, 밀감, 줄병, 갈피떡, 영계탕, 싱치구이, 문어 편포, 송어찜, 가리찜, 너부할미, 성순적, 어치술, 어희, 간중, 침치, 중, 초중, 은행, 디초, 건시, 홍기, 청실비, 강홍노, 환소주
기구	국화 새긴 긴도리반, 반주전차, 디모양각 큰접시, 오동병, 화초 병, 유리디, 잉무비
출전 : 『이춘풍전』	

【참고문헌】

권순궁, 「『이춘풍전』의 풍자성과 근대적 지향」, 『반교어문연구』 5, 반교어문학회, 1994.
 최혜진, 『계우사 이춘풍전』, 지식을만드는지식, 2009.

【집필자】 이정원(경기대학교)

【자료명】 3-1-005 퇴별가

【정의】

-기본정의: 『퇴별가』는 <토끼전>의 이본이다. <토끼전>은 필사본, 목판본, 활자본이 모두 전해진다. 목판본에는 경판과 완판이 있다. 경판은 16장본 한 종이 전해지는데, 판소리의 영향을 덜 받았다. 완판도 21장본 한 종이 전해지는데 판소리의 흔적이 농후하며, 신재효본 <퇴별가>와의 영향관계가 인정된다. 완판21장본의 권두체는 ‘퇴별가라’인데, 표제는 ‘兎別歌’, ‘兎公傳’, ‘兎傳’ 등 다양하다. <토끼전>은 이본에 따라 결말 부분이 매우 다양하다. 국립중앙도서관에 소장되어 있는 완판 21장본 <퇴별가>는 대정5년(1916년), 전주 다가서포에서 출판했다는 판권지가 붙어있지만 이것은 재간행의 기록이고, 판목의 조성은 “戊戌仲秋完西新刊”이라는 간기로 볼 때 1898년으로 인정된다. 단국대학교 도서관에 소장되어 있는 경판16장본 <토생전>은 1848년에 출판된 것이다.

-음식관련정의: <토끼전>과 같은 판소리계 소설은 특정 장면의 의미와 정서를 강조하기 위해 그 장면을 전체와의 유기성에서 일탈하여 확장하는 특징이 있다. 이를 ‘장면극대화의 원리’라 한다. <토끼전>에서 용궁 신하들이 회의하는 장면에서 장면극대화의 원리가 적용되어 다양한 수산물의 이름이 열거된다.

【서지】

서명/저자사항 : 퇴별가(兎別歌)

판사항 : 木板本

발행사항 : 全州: 梁珍泰家, [刊寫年未詳]

형태사항 : 1冊(21張):四周單邊 半郭 20.3 x 15.6 cm, 無界, 16行25字, 內向2
葉花紋魚尾; 24.8 x 18.3 cm

표기문자 : 한글

주기사항: 刊記: 戊戌仲秋完西新刊.

소장처: 소장처: 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원, 연세대학교 도서관

출판사항

①인권환, 『한국고전문학전집 6 토끼전』, 고려대학교 민족문화연구소, 1995.

【목차와 구성】

『퇴별가』는 단권 단책으로 구성되어 있다. 모두 21장이다.

【음식관련내용】

『퇴별가』에서 음식 관련 내용이 나오는 대목은 토끼 간을 구하러 가기 위해 용궁 신하들이 모여 회의하는 장면과 사람들에게 잡아먹히지 않기 위해 산중의 털짐승들이 모여 회의하는 장면이다. 여기에서 식재료로 이용되는 동물의 이름이 등장한다. 이 대목의 원문 및 현대역을 제시하고, 음식 관련 어휘만 따로 정리한다.

○토끼 간을 구하기 위해 용궁 신하들이 회의하는 장면 1

-원문

동편의 문관 서고 서편의 무관 서서 양반을 구별하여 일시로 드러올 제, 좌승승 거북, 우승상 이어, 이부승서 노어, 호부상서 당어, 예부승서 문어, 병부승서 슈어, 형부상서 준어, 공부상서 민어, 할임혹스 짚다구, 간의티부 못치, 빅의직승 쉼어, 금즈광녹 금치, 은청광녹 은어, 디원슈 고리, 디스마 고어, 용양중군 이십, 호위장군 장어, 표기즈군 벌덕계, 육격중군 식우, 흡중군 조기, 춤군 메어기, 주부 자릭, 청주즈스 청어, 서주즈스 서디, 연주즈스 연어, 주천티 홍어, 청빅이 즈손 빅어, 탐관오리 즈손 오적어, 허리 진 빅암중어, 쉬엄 진 디흐, 구 먹업는 전복, 비불은 울춘이제가 반츠로 들어와서 주루을 업디리니, 조관드리 드러오면 의 관신야로향 향너ᄃᆞᆫ 날 터인디, 속 뒤집는 비인너ᄃᆞᆫ 과시평 옷슈로다.

-현대역

동편에 문관 서고 서편에 무관 서서 양반을 구별하여 일시에 들어올 때, 좌승상(左丞相) 거북이, 우승상(右丞相) 잉어, 이부상서(吏部尙書) 농어(農魚), 호부상서(戶部尙書) 방어(魴魚), 예부상서(禮部尙書) 문어(文魚), 병부상서(兵部尙書) 숭어(崇魚), 형부상서(刑部尙書) 준치, 공부상서(工部尙書) 민어(民魚), 한림학사(翰林學士) 깔따구, 간의대부(諫議大夫) 물치, 백의제상(白衣宰相) 쏘가리, 금자광록(金紫光祿) 금치, 은청광록(銀青光祿) 은어(銀魚), 대원수 고래, 대사마(大司馬) 곤어(鯤魚), 용양장군(龍驤將軍) 이무기, 호위장군(虎威將軍) 장어(長魚), 표기장군(驃騎將軍) 벌덕계, 육격장군 새우, 합장군 조개, 참군(參軍) 메기, 주부(注簿) 자라, 청주자사(靑州刺史) 청어(靑魚), 서주자사(徐州刺史) 서대, 연주자사(連州刺使) 연어(鱣魚), 주천태수(酒泉太守) 홍어(洪魚), 청백리(靑白吏) 자손(子孫) 백어(白魚), 탐관오리(貪官汚吏) 자손(子孫) 오징어, 허리 긴 뱀장어, 수염 긴 대하(大蝦), 구멍 없는 전복(全鮑), 배부른 울챙이 때가 품계(品階) 차례대로 들어와서 주르르 엮드리니, 조관들이 들어오면 ‘의관을 정제한 몸이 어로향(御爐香)에 끌려’서 향내가 날 터인데, 속 뒤집는 비린내가 갯벌에서 열리는 생선 시장보다 더하도다.

○토끼 간을 구하기 위해 용궁 신하들이 회의하는 장면 2

-원문

“중녹지국 피류충신, 도미가 발서부툼 상서가 원이라니 단여오면 시키기로 도미를 보너 불가?”

“스윌 팔일 각가오이 서울은 썩ᄃᆞᆫ시오 시골은 풋고살이 송기탕 찜가음 보닛든은 돛 죽지요.”

-현대역

“‘녹봉을 후하게 주는 나라에는 반드시 충신이 있다’하니 도미가 벌써부터 상서가 소원이라니 다녀오면 시키기로 하고 도미를 보내 볼까?”

“사월 팔일 가까우니 서울은 썩갯이요 시골은 풋고사리 송기탕 찜감 보냈다가는 곧 죽지요.”

○토끼 간을 구하기 위해 용궁 신하들이 회의하는 장면 3

-원문

만조가 다 놀리어 에워서서 살펴보이, 형싱 모도 멸시흐든 주부 자리여든, 용왕이 의혹
하여 즈셔이 못논고노.

“특기을 좁즈 하면 슈국의셔 양계 가기 몇 말이 될 터이요, 어드흔 천봉만학 어니 손을
츄저 가며, 습빅 모족 만흔 중의 특기을 엇지 알며, 셔령 특기 만노기로 엇지흐셔 드려울지
신포셔의 충성과 공명의 지약이며, 거름은 과보 갖고 눈 받기난 리누 갖고, 소진의 구변이
며, 텅분 갖튼 증스라야 그 노릇을 할 테인디, 너 싱긴 모양 보이 어디 그어흐것논야? 빅소
쥬 안주하기 탕가음이 십스이다.”

-현대역

만조가 다 놀래어 에워서서 살펴보니, 평생 모두 멸시하던 주부 자라거든, 용왕이 의혹
하여 자세히 묻는구나.

“토끼를 잡자하면 수국에서 인간세계 가기에 몇 만리 될 터이요, 허다한 천봉만학 어느
산을 찾아 가며, 삼백 모족 많은 중에 토끼를 어찌 알며, 설령 토끼를 만난다 해도 어찌하
여 데려올지, 신포셔의 충성과 공명의 지약이며, 걸음은 과보같고 눈 밝기는 이루같고, 소진
의 구변이며, 맹분같은 장사라야 그 노릇을 할 터인데, 너의 생긴 모양 보니 어디 그러하겠
느냐? 백소주 안주하기 탕감이 십상이다.”

○사람들에게 잡아먹히지 않기 위해 산중의 털짐승들이 모여 회의하는 장면

-원문

쥬부ㄴ 쫓타흐고 남성의 집 함께 ㄴ셔 못데 동종드를 면면이 지면하니, 집집이 돌터가
며 측시리 디접흐고 모음날이 도라오이 늑성과 혼그지로 농야손을 츄즈 ㄴ이 털 죠흔 친구
드리 모도 드러 피오논디, 똑 이러케 드러와 공부즈의 작춘추 절필하던 괴인이, 천궐의 상
위 펴법 무섭다 코끼리, 흥동의 노스후 쇼리 큰 스즈, 흥문연 탄검작ㄴ 괴용하산 고음, 강슈
동유원야성 슬피 우난 원싱이, 호소풍싱학 손군 위엄 호랑니, 복희씨 양희싱의 이증포쥬회
싱, 문왕덕화 중하시다 영유유복 스슴, 육엽마오엽장의 공명탄식 노조, 혼문공이 족보 짓던
모영 후손 특기, 순간의 쥐 잡기난 괴기마 ㄴ못 당흔다 무호동쥬 삭, 진승황을 네 아나나
고묘총스 여우, 셔무아천이용의 살실 괴는 쥐, 죠슴모스 엇지 알고 박농 저복 달암이, 썰 죠
흔 고라니, 털 죠흔 너구이, 기름 만흔 멧뚝, 멧덕가음 오시리, 상황모 족저비, 부리 혼 조약
이, 강남기를 엇지 같고 영금영금 독거비 다 주어 모으던니 서로 상좌 사양하며 괴린으로
승좌하니, 괴린이 사양하여...(후략)

-현대역

주부가 좋다하고 남생이의 집 함께 가서 물의 동종들을 면면이 지면하니, 집집이 돌려
가며 착실히 대접하고 모임날이 돌아오니 남생이와 함께 낭야산을 찾아가니 털 좋은 친구들
이 모두 들어 모이는데, 똑 이렇게 들어와 공부자가 《춘추》를 짓고 절필하던 괴린, 천제
의 엄격한 법 무섭다 코끼리, 투기많은 여자 암광스레 떠드는 큰 소리 사자, 흥문연에서 ‘칼
을 빼어 춤을 추고[彈劍作歌]’ ‘배고파 산을 내려오[飢熊下山]’는 꿈, 강물은 동쪽으로 흐르
고 밤에 우는 원숭이, 부르짖는 소리 바람따라 구렁에서 일어나는 산군 위엄 호랑이, 복희
씨는 희생을 길러 포주를 충당했고, 무왕의 덕화는 장하시다 신성한 곳에서 유유하게 지내

는 사슴, 곰명이 말을 사냥하려다가 잘못하여 잡아 탄식한 노루, 한문공이 족보 짓던 붓의 후손 토끼, 산 속의 쥐잡기는 하루 천리 가는 명마도 못당한다, 호랑이 없는 산중엔 삶, 진 시황을 네 아느냐 옛 무덤과 사당의 여우, ‘쥐에게 이빨이 없으면 무엇으로 담을 뚫을까’ 살살 기는 쥐, 이랬다 저랬다 우롱하니 어찌 알꼬 박랑(博浪)에서 었드린 다람쥐, 뽕 좋은 고라니, 딸 좋은 너구리, 기름 많은 멧돼지, 별통 뚜껑 감 오소리, 종고 누런 털 족제비, 부리 흰 조이, 강남길을 어찌 갈꼬 엄금엄금 두꺼비 다 주워 모이더니 서로 높은 자리를 사양하며 기린으로 상좌를 정하니, 기린이 사양하여...(후략)

○음식 관련 어휘

<표 1> 『퇴별가』에 등장하는 음식 관련 어휘

구분	원문
식재료	거북, 이어, 노어, 당어, 문어, 슈어, 준어, 민어, 찰다구, 못치, 꿩어, 금치, 은어, 고릭, 고어, 이십, 장어, 별덕계, 석우, 조기, 메어기, 자릭, 쳐어, 셔딕, 연어, 홍어, 빅어, 오적어, 비암중어, 디흐, 전복, 도미, 썩꺾시, 풋고살이, 남성, 고음, 원싱이, 호랑니, 스슴, 노조, 특기, 삭, 여우, 쥐, 달암이, 고라니, 너구이, 멧뎛, 오시리, 족져비, 조약이, 독거비
음식	승기탕, 찜, 빅소쥬, 탕
기구	없음
출전 : 『퇴별가』	

【참고문헌】

- 인권환, 『한국고전문학전집 6 토끼전』, 고려대학교 민족문화연구소, 1995.
 정출현, 『조선후기 우화소설의 사회적 성격』, 고려대 박사학위 논문, 1992.

【집필자】 이정원(경기대학교)

【자료명】 3-1-006 興富傳

【정의】

-기본정의: 『興富傳』은 <흥부전>의 이본이다. <흥부전>은 목판본과 필사본, 활자본이 있는데, 모두 내용은 비슷하다. 목판본에는 완판은 없고 경판만 있다. 경판 중에는 25장본이 가장 오래된 것으로 추정된다. 경판25장본의 표제는 ‘흥부전’, ‘興甫傳’, ‘興富傳’ 등으로 다양하지만 모두 동일 판본이다. 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『興富傳』에는 大正9년(1910년), 한남서림에서 출판했다는 판권지가 붙어있지만, 이는 인쇄 연도일 뿐, 판목의 간행은 다른 판본과의 관계를 고려했을 때 대략 1860년경으로 추정된다. 경판25장본은 다른 <흥부전>에 비해 보다 이른 시기의 작품으로 평가받고 있다. 이후에 나온 필사본은 경판의 것보다 내용이 보다 확장되어 있다.

-음식관련정의: <흥부전>과 같은 판소리계 소설은 특정 장면의 의미와 정서를 강조하기 위해 그 장면을 전체와의 유기성에서 일탈하여 확장하는 특징이 있다. 이를 ‘장면극대화의 원리’라 한다. <흥부전>에서 흥부 자식들이 밥 달라고 투정하는 장면에서 장면극대화의 원리가 적용되어 나타난다. 또한 흥부가 박을 타서 온갖 약이 나오는 장면과 부엌 기물이 나오는 장면에서도 음식 관련 용어들이 등장한다.

【서지】

서명/저자사항 : 興富傳
판사항 : 木板本
발행사항 : 京城: 白斗鏞家, 1910
형태사항 : 1冊(25장):四周單邊, 半郭 21.4 x 17.6 cm. 無界, 14行24字, 上二葉
花紋魚尾; 23.8 x 19.4 cm
표기문자 : 한글
소장처: 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원, 서울대학교 도서관, 고려대학교 도서관, 영남대학교 도서관
출판사항
①김태준, 『한국고전문학전집 14 흥부전/변강쇠가』, 고려대학교 민족문화연구원, 1995.

【목차와 구성】

『興富傳』는 단권 단책으로 구성되어 있다. 모두 25장이다.

【음식관련내용】

『興富傳』에서 음식 관련 내용이 나오는 대목은 크게 네 장면이다. 각 대목의 원문 및 현대역을 제시하고, 여기에서 음식 관련 어휘만 따로 정리한다.

○흥부 자식들이 밥 달라고 투정하는 장면

-원문

가난흔 등 우엔 즈식은 풀마다 나하셔 한 설흔느믄 되니, 님힐 길이 전혀 업셔 흔 방안

의 모라 너코 명석으로 쓰이고 디강이만 너여 노흐니 혼 년석이 쏙이 마려오면 못년석이 시
비로 쓰라간다. 그 둥의 갑진거슬 다 찾는고노 혼 년석이 노오면서,

“익고 어머니 우리 열구즈탕의 국슈 마라 먹으면.”

또 한 년석이 노안즈며,

“익고 어마니, 우리 병거지골 먹으면.”

또 한 년석 너다르며,

“익고 어머니, 우리 기장국의 흰 밥 조금 먹으면.”

또 한 년석이 나오며,

“익고 어머니, 디초찰씩 먹으면.”

“익고 이년석들은 호박국도 못 어디 먹논디 보치지니 말너므나.”

또 한 년석 나오며,

“익고 어머니, 우익 올부터 불두덩이 가려오니 날 장가 드려 듀오.”

이렇듯 보천들 무엇 먹여 살너닐고. 집안의 먹을 거시 잇던지 업던지 소반이 네 발노
하늘기 축슈호고 술이 목을 미여 달녓고, 조리가 턱거리롤 호고, 밥을 지어 먹으려면 칙녀
을 보와 갑진일이면 혼 썩씩 먹고, 식양뉘가 쓸알을 얻으려고 밤낮 보름을 다니다가 다리의
가리툰시 서서 파중호고 앓는 소리, 동니 스릅이 잠을 못 즈니 엇지 아니 설울손가.

-현대역

가난한 중에 웬 자식은 풀마다 낱아서 한 서른남은 되니, 입힐 길이 전혀 없어, 한 방
에 몰아넣고 명석으로 씌우고 대강이만 내어놓으니, 한 녀석이 똥이 마려우면 못녀석이 시
배(侍陪)로 따라간다. 그 중에 갑진 것을 다 찾는구나. 한 녀석이 나오면서,

“애고 어머니, 우리 열구자탕(悅口子湯)에 국수 말아 먹었으면.”

또 한 녀석이 나왔으며,

“애고 어머니, 우리 병거지전골 먹었으면.”

또 한 녀석이 내달으며,

“애고 어머니, 우리 개장국에 흰밥 조금 먹었으면.”

또 한 녀석이 나오며,

“애고 어머니, 대추찰떡 먹었으면.”

“애고 이 녀석들아, 호박국도 못 얻어먹는데, 보채지나 말려므나.”

또 한 녀석이 나오며,

“애고 어머니, 왜 올부터 불두덩이가 가려우니 날 장가 들여 주오.”

이렇듯 보천들 무엇 먹여 살려낼까. 집안에 먹을 것이 있든지 없든지 소반이 네 발로
하늘에 축수하고, 술이 목을 매어 달렸고, 조리가 턱걸이를 하고, 밥으 찌어 먹으려면 책력
으 췌아 갑진일이면 한 때씩 먹고, 생쥐가 쓸알을 얻으려고 밤낮 보름을 다니다가 다리에
가래툰이 서서 중기르르 침으로 따고 앓는 소리에 동리 사람이 잠을 못 자니, 어찌 아니 서
러울 건가.

○홍부가 제비에게 얻은 박씨를 심은 후 박이 커가는 모습을 지켜보는 장면

-원문

홍부가 흐는 말이,

“올트, 이거시 박시로다.”

하고 늘릴 보와 동편 첩하 단장 아리 심겨 두었더니, 삼스일의 순이 느껴 마디마디 입
히오 들기들기 쏘치 뛰여 박 네통이 여러스되, 고마슈영 전선 갖치 덕동감상의 당두리 갖치
덩그러케 달넛구느. 흥부가 반기녀겨 문즈로써 말호되,

“늑월의 화려하니 칠월의 성실이라, 덕주는 여항하고 소주는 여분이라. 엇지 아니 조홀
소냐. 여복소, 비단이 혼 씨라 하니 혼 통을 쓰셔 속으란 지져 먹고 박오지는 파라 솔를 팔
아다가 밥을 지어 먹어복식.”

-현대역

흥부가 내달아 하는 말이,

“옳다, 이것이 박씨로다”

하고, 날을 보아 동편 처마 담장 아래 심어 두었더니, 3, 4일에 순이 나서 마디마디 있
이 나고, 줄기줄기 꽃이 피어 박 네 통이 열렸는데, 고마 슈영의 전선같이 대동강상의 당두
리 배같이 덩그러케 달렸구나. 흥부가 반갑게 여겨 문자로써 말하기를

“유월에 화려(花落)하니 칠월에 성실(成實)이라, 대자(大者)는 항아리 같고 소자(小者)는
분(盆)만 하다. 어찌 아니 좋을소냐. 여복소 비단이 한 끼라 하니, 한 통을 따서 속일랑 지
져 먹고 바가지는 팔아 쌀을 팔아다가 밥을 지어 먹어 복세.”

○흥부 밖에서 온갖 약이 나오는 장면

-원문

특 특 노흐니 오운이 이러느며 청의동즈 한 쌍이 노오니 저 동즈 거동 보소. 약비봉너
환약동이면 필시 텃티약동이라, 좌슈의 뉴리반 우슈의 덕모반을 눈 우회 낚히 드러 지비
하고 호는 말이,

“천은병의 너흔 거슨 독은 슝 살너는 환혼뒀오, 백옥병의 너흔 거슨 소경 눈을 쓰
이는 계안뒀오 금전지로 봉한 거슨 병어리 말호게 호는 개언최오, 덕모접시의는 불노쵸오,
뉴리접시의는 불스약이니 갑스로 의논호면 억만냥이 넘스오니 미미호여 쓰옵소서.”

하고 간 덕 업는지라.

-현대역

특 타 놓으니, 오운(五雲)이 일어나며 청의동자(靑衣童子) 한 쌍이 나오는데, 저 동자
거동 보소. 만일 봉래에서 학을 부르던 동자가 아니면 틀림없이 천태채약동이라. 왼손에 유
리반 오른손에 대모반을 눈 위에 높이 들어 재배하고 하는 말이,

“천은병(天銀瓶)에 넣은 것은 죽은 사람을 살리는 환혼주(還魂酒)요, 백옥병에 넣은 것
은 소경 눈을 뜨이는 개안주(開眼酒)요, 금잔지(金盞紙)로 봉한 것은 병어리 말하는하느 개
언초(開言草)요, 대모 접시에는 불노초(不老草)요, 유리 접시에는 불사약이니, 값으로 의논하
면 억만 냥이 넘사오니 매매하여 쓰옵소서.”

하고 간테 없는지라.

○흥부 밖에서 온갖 부엌 기물이 나오는 장면

-원문

부엌 기물룰 의논컨디, 노구시옹 곱돌숯 왜숯 전숯 통노구 무쇠두멍 다리쇠 밧쳐 잇고
왜화기 당화기 동너반상 안성유기 등물 찬장의 드러잇고 함박 족박 이남박 항아리 옹박이

동체 김چه 어렴이 침치독 장독 가마 승교 등물이 꾸역꾸역 나오니 엇지 아니 조홀손가.

-현대역

부엌기물을 의논하자면 노구새옹 곱돌숯 왜솔 전솔 통노구 무쇠두멍 다리쇠 받쳐 있고, 왜화기 당화기 동래 반상 안성 유기 등물이 찬장에 들어 있고, 함박 쪽박 이남박 향아리 옹박이 동체 김چه 어렴이 김치독 장독 가마 승교 등물이 꾸역꾸역 나오니, 어찌 아니 좋을손가.

○음식 관련 어휘

<표 1> 『홍부전』에 등장하는 음식 관련 어휘

구분	원문
식재료	박시, 박, 쌀
음식	열구즈탕, 국슈, 병거지골, 기장국, 흰 밥, 디초찰썰, 호박국, 환 혼듀, 계안듀, 개인초
기구	누리반, 디모반, 천은병, 빅옥병, 디모접시, 누리접시, 노구식용, 곱돌숯, 왜솔, 전솔, 통노구, 무쇠두멍, 다리쇠, 왜화기, 당화기, 동너반상, 안성유기, 함박, 쪽박, 이남박, 향아리, 옹박이, 동체, 김چه, 어렴이, 침치독, 장독, 박오지
출전 : 『홍부전』	

【참고문헌】

- 김창진, 『홍부전의 이본과 구성 연구』, 경희대학교 대학원 박사학위논문, 1990.
 김태준, 『한국고전문학전집 14 홍부전/변강쇠가』, 고려대학교 민족문화연구소, 1995.
 유광수, 『홍보전 연구』, 고려대학교 대학원 박사학위 논문, 1989.

【집필자】 이정원(경기대학교)

2. 문 집 류

【자료명】 3-2-001 東國李相國集

【정의】

- 기본정의: 고려 고종(高宗) 때의 문인 이규보(李奎報, 1168~1241)의 시문집(詩文集)이다. 현전하는 고려시기 문집이 적을 뿐만 아니라 저자인 이규보가 고려후기사의 중요한 인물이기 때문에 일찍부터 주목을 받았다. 이 문집에는 고려 후기 문인의 생활상이 담겨있다.

- 음식관련정의: 『동국이상국집』의 시문(詩文)에는 술, 차, 과일, 채소 종류와 기타 여러 음식의 명칭이 다양하게 보인다. 특히 직접 채마밭을 가꾸며 김치 담그는 일 등을 기록한 「가포육영(家圃六詠)」과 같은 시편이 눈에 띄며, 술을 의인화하여 지은 가전체 작품인 「국선생전(麴先生傳)」과 같은 잡저(雜著)도 특징적이다.

【저자】

이규보는 자가 춘경(春卿), 호는 백운거사(白雲居士)이며 본관은 황려(黃驪)이다. 1189년(명종 19), 1190년(명종 20) 과거시험에 연달아 급제했으나 여러 관료들의 반대로 곧바로 관직에 나가지 못했다. 이에 ‘백운거사’라고 자호(自號)하고 은거하며 시주(詩酒)로 율분을 달랬다. 이 시기에 「동명왕편(東明王篇)」과 같은 명편이 창작되었다.

1199년(신종 2), 당시 집권자였던 최충헌(崔忠獻, 1149~1219)이 「동명왕편」을 보고 고무되어 그를 전주목사(全州牧司) 겸 장서기(全州牧司錄兼掌書記)에 임명했다. 이후로는 출세가도를 달렸고, 훗날 재상에 이르렀다.

『동국이상국집』에는 벼슬하지 못한 선비의 몸으로 은거할 때로부터 현달하여 높은 벼슬에 이르기까지 그가 영위했던 다양한 식생활 모습이 기록되어 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 東國李相國集 / 李奎報 著
판사항 : 木板本
발행사항 : [刊地未詳] : [刊者未詳] : 17世紀
형태사항 : 全集41卷, 後集12卷, 合13冊 : 四周雙邊, 半葉匡郭:19.5×14.9cm, 有界, 10行 18字, 上下花紋魚尾 ; 28×19.5cm
주기사항 : 序:辛丑(1241)…李需
소장처 : 서울대학교 규장각한국학연구원(奎5270)

이규보의 아들 이함(李涵)은 이규보 생전에 부친의 시편(詩篇)을 수습하고 유승단(兪升坦)의 교정을 받아 문집 형태로 편성해 두었다. 1241년(고종 28) 7월 최우(崔瑀)가 이규보의 문집을 간행하자고 주장했고, 8월에 이수(李需)의 서문(序文)을 받아 전집(全集) 41권을 간행하였다. 전집의 편찬에는 이규보가 직접 관여하였다. ‘전집’이라는 명칭으로 문집 간행이 착수된 이후, 여기에 미처 수록하지 못한 내용과 전집 편집 이후 이규보가 새로 지은 시문(詩文)을 합쳐 다시 후집(後集) 12권을 편집·간행했다. 전집은 활자본(活字本)으로, 후집은 목판본(木版本)으로 간행이 이루어졌으며, 전·후집의 간행은 1241년 12월에 완료되었다(초간본).

이후 1251년(고종38)에 분사도감(分司都監)에서 고종(高宗)의 칙명으로 이규보의 손자 이익배(李益培)가 탈루(脫漏)가 심했던 초간본(初刊本)을 가장본(家藏本)과 수교(讎校)하여 개간(改刊)하였다(중간본). 이 중간본의 책판은 조선 초까지 단속사(斷俗寺)에 전해졌으며, 『고사촬요(故事撮要)』에 따르면 조선 전기에 상주의령 등지에서 여러 차례 개간되었음을 알 수 있다.

고려 시기 간행본 가운데 『전집』은 국립중앙도서관, 성암고서박물관, 고려대학교 도서관, 숙명여자대학교 도서관 등에 소장되어 있으며, 『후집』은 연세대학교 도서관, 고려대학교 도서관에 소장되어 있다.

조선 전기 간행본은 충남대학교 도서관에 소장되어 있다. 조선 후기에는 현종 대에 왕명으로 『동국이상국집』을 전라도 전주와 경상도 현풍에서 나누어 간행하였다.

서울대학교 규장각한국학연구원 소장본(이하 규장각본)은 현종 시기 간행본으로, 현전하는 『동국이상국집』 가운데 유일하게 전(全)·후집(後集)이 완전히 전하는 것이다. 이 규장각본은 『영인표집 한국문집총간』 1, 2권에 수록되었으며, 민족문화추진회에서 이를 번역하여 『국역 동국이상국집』을 펴냈다. 본고에서는 『한국문집총간』에 수록된 규장각본을 저본으로 삼아 해제를 작성했다.

【목차와 구성】

『동국이상국집(東國李相國集)』은 전집(全集)과 후집(後集)으로 나뉘어져 있다. 전집에는 시문 내용에 앞서 1241년(고종 28) 8월 이수(李需)가 지은 서문(序文)과 함께 이규보의 아들 이함(李涵)이 쓴 연보(年譜)가 있다. 전집은 총 41권인데, 그 중 제1~18권까지는 고부(古賦) 6편과 고율시(古律詩)가, 19권~41권까지는 송(頌)·찬(贊)·명(銘)·잠(箴)·전(傳) 등이 실려 있다. 후집에는 이함의 서문과 함께 제 1~10권까지는 고율시가, 11~12권은 서(序)·기(記) 등이 실려 있다. 후집 말미에는 뇌서(誄書)·묘지명(墓誌銘)과 함께 분사도감(分司都監)에서 개간하면서 쓴 이익배(李益培)의 발미(跋尾)가 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 문집에 언급되는 음식 관련 내용 전체를 표로 제시한 것이다. 편의를 위해 음식의 종류에 따라 표를 나누었다. 음식 관련 원문은 문집 내의 출처를 밝히고, 필요에 따라 해당 음식이나 식재료와 관련이 있는 부분을 정리·기록했다. ‘술 주(酒)’, ‘물고기 어(魚)’와 같이 보통명사를 사용한 경우나 고사(古事)에서 인용한 경우, 비유로 쓰인 명칭은 제외하였다. 다만 차(茶)의 경우, 당시에는 그 종류가 지금처럼 다양하지 않았고, 찻잎의 형태와 음용하는 방법에 따라 전차(磚茶), 말차(抹茶)와 같이 종류를 달리했던 것이므로 ‘차(茶)’자만 쓰인 경우도 표에 포함시켰다.

1. 술[酒]

이규보는 시와 거문고, 술을 좋아하여 스스로를 ‘시금주삼혹호선생(詩琴酒三酷好先生, 시, 거문고, 술, 이 세 가지를 유달리 좋아하는 사람)’이라고 했는데, 그에 걸맞게 시에서도 아황주(鵝黃酒), 상록주(湘綠酒), 초주(椒酒), 천일주(千日酒), 계주(桂酒), 두강주(杜康酒), 인면주(人面酒)와 같이 여러 종류의 술 명칭이 기록되어 있다.

아황주는 조선시대에는 주로 궁중에서 마시던 술이었는데, 이때에는 문인들이 일상적으로 마셨던 술이었음을 알 수 있다. 또, 초주는 산초(山椒)와 여러 가지를 함께 넣어 만든 것

으로 정월 초하루에 임금이나 어버이께 세배 드릴 때 장수하시라는 뜻으로 드렸던 도소주(屠蘇酒)인데, 이 당시에 이 이러한 풍습이 있었음을 볼 수 있다. 아래에서 ‘초상(椒觴)’, ‘초화(椒花)’, ‘초화주(椒花酒)’가 모두 이 술을 가리킨다.

그의 시를 보면, 이시기에는 청주(淸酒)와 탁주(濁酒), 예주(醴酒)가 있었음을 볼 수 있다. 이규보가 ‘백주(白酒)’, ‘요(醪)’, ‘박주(薄酒)’라고 표현한 것이 곧 탁주를 가리킨다. 탁주는 술의 색깔이 뽕양기 때문에 ‘백주’라고도 했으며, 술기운이 박하다고 해서 ‘박주’라고도 했다. 또, ‘료’는 술지게미를 가리키는 말로, 흐린 색의 술로 술지게미에 물을 부은 것을 ‘탁료(濁醪)’라고 했다. 이규보 시의 ‘송료(松醪)’는 곧 술을 넣고 빻은 탁주를 가리킨다. 한편, 두주(杜酒)나 가온(家醞)이라는 표현도 보이는데(전집 권6, 「九月十三日 會客旅舍 示諸先輩」, 전집 권15, 「皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻」), 이는 집에서 빻은 술이라는 뜻으로 변변치 않다는 의미를 내포한다. 보통 이규보가 가난할 때 박주를 마셨다고 한 것으로 보아, 당시 일반 백성들이 일상적으로 빻어 마신 술은 탁주였던 것으로 보인다. 따라서 ‘두주’나 ‘가온’ 역시 탁주를 가리켰을 것이다.

가장 눈에 띄는 기록은 술을 의인화하여 지은 가전체 작품 「국선생전(麴先生傳)」이다. 이 글은 『동문선(東文選)』에도 수록되어 있다. 「국선생전」은 임춘(林椿)의 「국순전(麴醇傳)」에서 영향을 받아 지은 글이다. 그러나 「국순전」에서는 국순이 부정적 인물로 다루어진 반면, 「국선생전」의 주인공 국성(麴聖)은 긍정적 인물로 다루어졌다. 이는 술 애호가였던 이규보 개인의 기호에 따른 것으로 보인다. 이 글은 무엇보다 술의 특징을 잘 이해하고 이를 인물의 가계와 성품 등에 잘 녹여내고 있어 그 문학성을 인정받고 있다. 주인공 국성의 부친으로 나오는 ‘차(醜)’나 모친 ‘곡씨(穀氏)’는 각각 흰 술과 곡식을 의미하며, 국성의 심기(心器)가 만경(萬頃)의 물과 같다는 표현이나 향기로운 이름을 지녔다는 것은 모두 술의 모양이나 향기와 같은 특징을 말한 것이다. 또, 국성의 아들로 흑(酷), 포(醜), 역(醜)을 들었는데, 이는 각각 독한 술, 진한 술, 쓴 술을 가리킨 말로 사람의 성격을 술을 가리키는 여러 특징적인 명칭과 잘 연결시켜 나타내었다. 또, 국성의 아우를 ‘현(賢)’이라고 했는데, 『삼국지(三國志)』 「위지(魏志)」 ‘서막전(徐邈傳)’에 따르면 이는 탁주의 별칭이다. 쌀로 빻은 청주를 걸러낸 다음에 남은 술지게미에 물을 부어서 만든 술이 바로 탁주임을 생각할 때, 상당히 적실한 표현이라 하겠다. 현[탁주]의 아들은 ‘익(醜)’, ‘두(醜)’, ‘양(醜)’, ‘임(醜)’이라 하였는데, 익은 색주(色酒), 두는 중양주(重釀酒), 양은 탁주, 임은 과주(果酒)를 가리킨다. 또, 족자(族子)라 표현한 ‘만(醜)’과 ‘염(醜)’은 술이 오래되어 낡은 곰팡이나 초가 다된 신 술을 의미하는 것으로 술이 오래 묵은 상태를 한 가문의 세대가 오래도록 이어져 내려간 상황과 절묘히 결합시켰다. 이 글은 이규보가 지녔던 술에 대한 이해와 관심도를 단적으로 보여주는 사례라 할 수 있겠다.

이상의 내용 외에 음식명이 직접적으로 언급된 것은 아니지만, 술과 관련된 몇 편의 글이 있다. 전집(全集) 권1의 「도양부(陶甕賦)」는 술항아리에 대해 노래한 것이고, 전집 권19의 「준명(樽銘)」은 술동이에 새긴 글을, 같은 권의 「칠호명(漆壺銘)」은 술병에 새긴 글을 기록한 것이다. 관련 내용으로 살펴볼 만하다.

<표 1> 『동국이상국집』에 보이는 술[酒] 관련 기록

원문	원문 출처
아황(鵝黃)	전집 권2, 戲友人病酒未起
	전집 권8, 又贈尹公
계주(桂酒)	전집 권6, 十九日 宿彌勒院 有僧素所未識 置酒饌慰訊 以詩謝之
천일주(千日酒)	전집 권7, 同前
	전집 권10, 次韻盧同年携酒見訪有詩
	전집 권15, 謝衿州退老姜大丈惠酒
약하춘(若下春)	전집 권9, 橋盞
상록(湘淥)	전집 권11, 陳君復和 又次韻贈之
초상(椒觴)	전집 권17, 私門春帖子
	전집 권 32, 同前東界兵馬使
	전집 권32, 正旦賀狀 제1수 上延昌侯
초화(椒花)	후집 권5, 次韻李學士用丁公韻 亦謝冬至曆柑子
초화주(椒花酒)	후집 권8, 走筆次韻河郎中見和
황국주(黃菊酒)	전집 권16, 九日
두강주(杜康酒)	후집 권1, 有乞退心有作
인면주(人面酒)	후집 권2, 次韻朴起注李侍郎和詠白詩
죽엽(竹葉)	후집 권2, 次韻李侍郎 又以前韻詠黃紅靑三色見寄 皆押旁韻
백주(白酒)	전집 권6, 舟中又吟
	전집 권25, 夢驗記
	후집 권3, 白酒詩
송료(松醪)	전집 권9, 明日臨行 用過客所留詩韻贈之
요(醪)	전집 권15, 皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻
	후집 권3, 看汁酒 用樂天韻
박주(薄酒)	전집 권6, 九月十五日 發尙州
	전집 권16, 入關侍宴
예주(醴酒)	전집 권17, 李@(竹/志)注書邀飲林園
청주(淸酒)	후집 권1, 聞國令禁農餉淸酒白飯
국(麴), 차(醪), 흑(醕), 포(醕), 역(醕), 현(賢), 익(醕), 두(醕), 양(醕), 임(醕), @(西+周), 만 (醕), 염(醕)	전집 권20, 麴先生傳
출전 : 『東國李相國集』	

2. 차(茶)

차에 대한 기록 중에는 음식명을 직접적으로 언급한 글이 있고 또, 음식명이 언급되지는 않았지만 차와 관련해서 살펴보아야 할 기록도 있다. 아래 두 개의 표로 이들을 나누어 정리하였다.

고려 때에는 연등회와 같은 국가 행사가 있을 때 다과상에 차를 올렸으며, 임금이 신하들에게 차를 하사했다. 또, 차는 외교상 사신 접대 물품으로나 공물로도 소용되었다. 이와

같이 궁중에서 차의 쓰임이 많아지자 차에 관한 일을 맡아보는 관청이 생겼는데, 이를 다방(茶房)이라고 하였다. 『동국이상국집』에 실린 묘지명(墓誌銘) 가운데는 다방(茶房)에 관직을 두었던 인물들이 여럿 보인다. 또, 다방에서 수집한 약방문 한 질을 ‘어의촬요방(御醫撮要方)’이라고 하여 관찬했다는 내용이 기록되어 있는데, 이는 당시 의약과 치료에 관한 일을 맡아보던 태의감(太醫監)이 다방에 소속되어 있어 다방이 단순히 음용(飲用)하는 차와 관련된 업무뿐만 아니라 상당히 넓은 범위의 직무를 맡았음을 보여준다.

고려 때는 왕실과 귀족, 문인뿐만 아니라 승려 또한 차의 주 향유 계층이었다. 이는 차 문화가 불교와 밀접한 관련을 맺고 있을 뿐만 아니라 고려가 불교 국가였다는 사실에서 비롯된다. 이때에는 왕이 고승들에게 차를 직접 하사하는 일이 많았고, 사원에 차를 만들어 바치던 다촌(茶村)이 별도로 존재하기도 하였다. 『동국이상국집』에는 차를 마셨다는 내용이 자주 기록되어 있는데, 장소는 천화사(天和寺), 덕연원(德淵院), 천룡사(天龍寺), 보광사(普光寺) 등 사원·사찰이 주를 이루며, 차를 함께 마시거나 선물한 이도 주로 승려들이다. 당시 국가적으로 사찰과 승려에게 많은 양의 차가 공급되었기 때문에 이러한 시가 많이 나올 수 있었던 것으로 보인다.

이규보는 차에 대해 관심이 많았다. 아래의 표에서 볼 수 있듯이 사찰에 머물며 지은 시에 자주 승려들과 차 마신 일을 기록했으며, 특히 좋아하였다던 술 대신 차를 마신 일도 더러 보인다. 또, 승려와 각자 차를 만들고 그 맛을 겨루는 ‘투차(鬪茶)’를 행하기도 했다(전집 권11, 「文長老見和多至九首 每篇皆警策遲鈍 勉強備數奉賡耳」). 빈강(瀕江) 근처에 있던 그의 시골집에 육유(陸游)의 『다경(茶經)』이 소장되어 있었던 것으로 보아(전집 권6, 「宿瀕江村舍」) 차에 대한 이론적인 이해도 깊었을 것이다. 그러나 평소에는 승려로부터 차를 선물 받거나 혹은 빌어다가 마셨다고 했다. 일암대사(逸庵居士)와 같이 친분이 있었던 이는 몇 년을 해마다 그에게 차를 보내주기도 했다(전집 권18, 「謝逸庵居士鄭君奮寄茶」). 그러나 일암대사가 보내준 차를 받으면서 이제야 재상집답게 지내게 되었다며 기뻐한 것으로 보아 평소 생활할 때 넉넉하게 차를 구할 수는 없었던 듯하다.

차 관련 기록 가운데 노규선사(老珪禪師)로부터 유차(孺茶)를 선물 받고 쓴 여러 편의 시는 차문화를 통시적으로 살피는 데 있어 특히 주목할 만하다. 유차는 고려시기의 토산차(土產茶) 중에서도 으뜸으로 꼽혔던 것이다. 음력 선달의 납일(臘日)직전에 만들어 이른 봄 잔설(殘雪) 속에 싹트는 민아차(嫩芽茶)로, 향기가 좋고 맛이 달았다. 일찍 싹트는 차이기 때문에 노규선사는 조아차라 하였는데, 그 맛이 달기 때문에 이규보가 말한 대로 유차라는 이름으로 널리 알려졌다. 시에 따르면, 왕실에서 음용하던 어용차(御用茶)로 쉽게 얻을 수 없었던 차임을 알 수 있다.

이규보가 마셨던 차 종류는 주로 전차(磚茶)와 말차(末茶)로 보인다. 전차와 말차는 송(宋)나라에서부터 유입된 방식으로 전차는 찻잎을 찢 뒤 절구에 넣어 찜고 이것을 모형관에 넣어 누른 뒤 햇볕에 말려 고체화한 단차(團茶)의 일종이고, 말차는 단차를 맷돌 등에 갈아 가루 내어 먹는 형태이다. 『동국이상국집』에는 차를 음용하는 방법에 있어 ‘찻 덩어리를 끓인다[烹茶]’라고 표현한 경우가 많고, 앞서 살핀 유차 또한 이와 같이 전차로 만들어 음용했던 것으로 보인다. 또, 찻잎을 가는 차마(茶磨, 차를 가는 맷돌)를 선물 받고 감사한 마음을 전한 글이나(전집 권14, 「謝人贈茶磨」), 덩이차를 가루 내어 점차(點茶)하였다는 기록을 통해 말차를 즐겼음을 알 수 있다.

<표 2> 『동국이상국집』에 보이는 차(茶)에 대한 기록

원문	원문 출처
茶	전집 권2, 聆公見和 復次韻答之
	전집 권3, 遊天和寺飲茶 用東坡詩韻
	전집 권6, 宿雙嶺
	전집 권6, 八月二日
	전집 권6, 宿灑江村舍
	전집 권7, 復和
	전집 권7, 又分韻得岳字
	전집 권7, 和宿德淵院
	전집 권8, 是日飲闌小息……
	전집 권8, 訪嚴禪老 用壁上書簇詩韻
	전집 권8, 題璨首座方丈
	전집 권9, 寓居天龍寺有作
	전집 권10, 是日宿普光寺 用故王書記儀留題詩韻 贈堂頭
	전집 권10, 又次絕句韻
	전집 권10, 苦雨歌
	전집 권11, 文長老見和 多至九首 每篇皆警策遲鈍 勉強備數奉賡耳
	전집 권12, 同朴公將向東萊浴湯池口占
	전집 권13, 房狀元衍寶見和 次韻答之
	전집 권14, 遊九品寺迫晚
	전집 권14, 訪安和寺幢禪師 師請賦一篇
	전집 권15, 與玄上人遊壽量寺 記所見
	전집 권16, 遊天磨山有作
	전집 권17, 暫遊感佛寺 贈堂頭老比丘
	전집 권17, 題黃驪井泉寺誼師野景樓
	전집 권18, 謝逸庵居士鄭君奮寄茶
	전집 권23, 南行月日記
	전집 권32, 王師封冊客主往來狀
	후집 권2, 次韻李侍郎 又以前韻詠黃紅青三色見寄 皆押旁韻
早芽茶/孺茶	전집 권13, 雲峯住老珪禪師 得早芽茶示之 予目爲孺茶 師請詩爲賦之
	전집 권13, 腹用前韻贈之
	전집 권13, 孫玉堂得之李史館允甫王史館崇金內翰轍吳史館柱卿見和 復次韻答之
	전집 권13, 孫翰長復和 次韻寄之

출전 : 『東國李相國集』

<표 3> 『동국이상국집』에 보이는 차(茶) 관련 기록

원문	원문 출처	관련 내용
茶房	전집 권21, 新集御醫撮要方序	다방(茶房)에서 수집한 약방문(藥方文)을 기록한 『어의촬요방(御醫撮要方)』을 관찬하며 붙인 서문
	전집 권36, 銀青光祿大夫尙書左僕射致仕庾公墓誌銘	지다방사(知茶房事)를 역임했던 인물
	전집 권36, 銀青光祿大夫樞密院使御史大夫李公墓誌銘	다방(茶房)에 속한 관직을 역임했던 인물의 묘지명
	후집 권12, 故朝議大夫司宰卿右諫議大夫寶文閣直學士知制誥賜紫金魚	묘주가 다방(茶房)에 속한 관직을 역임했던 인물

袋李君墓誌銘		
鐵瓶	전집 권3, 得南人所餉鐵瓶試茶	남방 사람에게 철로 된 차 주전자를 얻어 차를 끓여봄
茶磨	전집 권14, 謝人贈茶磨	차를 가는 맷돌을 받고 이에 대해 감사를 표현함
출전 : 『東國李相國集』		

3. 과실(果實)

『동국이상국집』에는 술 외에 특히 귤(橘)이나 임금(林檎)과 같이 신맛이 나는 과일의 명칭이 자주 언급되었다. 이규보 스스로 ‘나는 신 과일 좋아해서, 먹느라 애쓰는 일 그만두지 못하지(由予嗜酸果, 勉食不能休)’(『동국이상국집』 후집 권4, 「七月三日 食林檎」), ‘나는 신 과일을 유독 좋아한다(予偏嗜酸果)’(후집 권4, 「次韻李侍郎饋桃」)라고 말한 것으로 보아 이 또한 그의 개인적 기호가 반영된 것이라 할 수 있다.

고려 초기부터 귤(橘)은 제주의 특산품으로써 왕실에 진상되었으며, 그 명성이 높았다. 금귤(金橘), 청귤(靑橘), 동정귤(洞庭橘)은 모두 제주에서 나는 품종으로 동정귤과 같은 것은 이규보가 언급한대로 ‘제주가 아니면 보기조차 어려운 것[除却耽羅見尙難](후집 권2, 「濟州太守崔安, 以洞庭橘見寄, 以詩謝之」)’이었으며, 궁궐에서 여는 연회에 참석하여 하사품으로 받는 과일이었다(전집 14, 「和友人詠橘」). 또, 이마저도 연말이라면 얻기가 힘들었다(전집 권5, 「次韻文長老賦橘」). 얻기가 어려웠던 때문인지 이규보는 귤을 받을 때마다 시로 감사를 표하고 그것을 먹는 즐거움을 표현하였다. 하사품으로나 제주 태수를 비롯한 벼들로부터 귤을 얻은 것을 보면 때로 벼슬에 나가지 않고 은거했다고는 하지만 그가 상층의 지식인으로서 누렸던 식생활을 가늠해 볼 수 있다.

한편, 몽고의 침략을 받아 강화도로 천도한 이후 강화도에서 천자리(天子梨)라는 것을 먹고 쓴 시도 주목된다. 한국문집총간의 여타 문집에서 같은 명칭이 발견되지 않고, 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』의 강화도호부조에도 언급되지 않은 것으로 보아 강화도의 특산이라기보다는 당시 그곳에서 생산되었던 이(梨)가 크고 튼실해서 사람들이 이와 같이 부른 것인 듯하다.

이외 옛 문인들의 시집에서 울(栗)에 대해 읊은 시가 적음을 아쉬워하며 울(栗)의 생산 시기, 용도, 맛과 특성에 대해 자세히 노래한 「울시(栗詩)」가 눈에 띈다. 또, 배나무를 접목하고 이 일을 기록한 글도 보인다(전집 권23, 「接菓記」).

시의 내용들을 보면, 이 표에 기록된 대부분의 과실들은 대개 이 시기 우리나라에서 자생하던 것이거나 혹은 이미 수입되어 생산되던 것으로 보인다. 그런데 여지(荔枝)의 경우는 다르다. 이규보가 쓴 「여지」 시는 『당서(唐書)』에서 양귀비(楊貴妃)가 여지를 특히 좋아해 파발마를 띄워 강남에서부터 날라다 먹었다는 내용을 보고 여기에 착안해 지은 영사시(詠史詩)이다. 여지는 『당서』의 글에서도 알 수 있듯이 날이 더운 지방에서 자라는 열대 과일로 중국에서도 복건(福建), 광둥(廣東), 사천(四川) 등지에서만 생산되었다. 우리나라 풍토에서는 이를 기를 수 없으므로 고려시대에 여지를 먹었다면 무역을 통해, 그것도 상층 계급만 먹을 수 있었을 것으로 보인다. 이규보 역시 여지를 실제로 먹어보고 쓴 것은 아닌 듯 한데, 『당서』를 보며 여지에 대해 관심을 가졌던 것만은 분명하다.

<표 4> 『동국이상국집』에 보이는 과실(果實) 관련 기록

원문	원문 출처
橘	전집 권5, 次韻文長老賦橘
	전집 권5, 又詠橘
	전집 권8, 訪嚴禪老 用壁上書簇詩韻
	전집 권9, 橘盞
	전집 권14, 和友人詠橘
	전집 권16, 燈夕 與劉大諫冲祺 聯行侍宴有作
	전집 권17, 栗詩
	후집 권2, 次韻李侍郎 又以前韻詠黃紅青三色見寄 皆押旁韻
	후집 권8, 見兒童弄枳有作
	후집 권9, 次韻李侍郎需餞庾濟州廻文
金橘	전집 권8, 是日飲闌小息……
靑橘	후집 권3, 次韻濟州守 以前所寄詩韻問訊 兼貺靑橘
洞庭橘	전집 권8, 是日飲闌小息……
	후집 권2, 濟州太守崔安 以洞庭橘見寄 以詩謝之
柑	전집 권3, 呈崔秘監詵
	후집 권2, 次韻李侍郎 又以前韻詠黃紅青三色見寄 皆押旁韻
	후집 권5, 次韻丁秘監復和謝曆柑二詩
柑子	후집 권5, 次韻李學士 用丁公韻 亦謝冬至曆柑子
黃柑	후집 권2, 以黃柑寄李學士
	후집 권2, 次韻和白樂天病中十五首 제13수
	후집 권5, 次韻丁秘監 以詩二首 謝予所寄冬至曆黃柑子見贈 兼携酒來慰
木奴	전집 권1, 呈張侍郎自牧一百韻
	후집 권2, 學士見和親訪見贈 復次韻奉答
木瓜	전집 권8, 是日飲闌小息……
柿	후집 권2, 正月二日 李平章和予餉柿詩三首 又和予去年秋七月題中書壁上詩一首 親訪見贈 復次韻奉答
	전집 권5, 野人送紅柿
紅柿	전집 권8, 是日飲闌小息……
	전집 권15, 皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻
	후집 권7, 謝河郎中送紅柿
乾柿	후집 권8, 謝河郎中惠送乾柿子
林檎	전집 권13, 六月二十日 久雨忽晴 與客行園中記所見
	전집 권14, 謝崔秀才惠林檎甘瓜
	후집 권4, 七月三日 食林檎
杏子	전집 권13, 六月二十日 久雨忽晴 與客行園中記所見
朱李	전집 권3, 食朱李
	전집 권13, 六月二十日 久雨忽晴 與客行園中記所見
	후집 권4, 初食朱李
	후집 권4, 屢食朱李
甘瓜	전집 권14, 謝崔秀才惠林檎甘瓜
桃	후집 권7, 次韻李侍郎復和桃梨詩四首見示 依韻和成六首 其末二章 一謝摘盡 樹上餘桃見寄 一謝最後所餉金色大梨云
	전집 권14, 訪安和寺幢禪師 師請賦一篇
	전집 권15, 玄上人饋桃 以詩謝之
	후집 권4, 次韻李侍郎饋桃
	후집 권7, 謝李侍郎送酸梨碧桃
	후집 권7, 次韻李侍郎見和桃梨詩二首 以四首和之

	후집 권7, 次韻李侍郎復和桃梨詩四首見示 依韻和成六首 其末二章 一謝摘盡 樹上餘桃見寄 一謝最後所餉金色大梨云
梨	전집 권6, 思家
	전집 권6, 十九日 宿彌勒院 有僧素所未識 置酒饌慰訊 以詩謝之
	전집 권15, 與玄上人遊壽量寺 記所見
	전집 권15, 皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻
	전집 권17, 栗詩
	후집 권3, 次韻林亞卿 見和菜種詩及地棠詩
	후집 권5, 謝人惠梨
	후집 권7, 謝李侍郎送酸梨碧桃
	후집 권7, 次韻李侍郎見和桃梨詩二首 以四首和之
	후집 권7, 次韻李侍郎復和桃梨詩四首見示 依韻和成六首 其末二章 一謝摘盡 樹上餘桃見寄 一謝最後所餉金色大梨云
天子梨	후집 권5, 食俗所號天子梨
	후집 권7, 食天子梨
紅榴	전집 권6, 紅榴始熟 珪公乞詩
栗	전집 권17, 栗詩
柚	전집 권17, 栗詩
棗	전집 권6, 馬巖會賓友 大醉夜歸 記所見 贈鄉校諸君
	전집 권17, 栗詩
	후집 권3, 次韻林亞卿 見和菜種詩及地棠詩
	후집 권7, 次韻李侍郎見和桃梨詩二首 以四首和之
楂	전집 권17, 栗詩
櫨	후집 권7, 次韻李侍郎見和桃梨詩二首 以四首和之
榛	전집 권17, 栗詩
櫻桃	전집 권7, 謝梁校勘國峻送櫻桃
	전집 권10, 次韻朴上人
	전집 권10, 辛酉五月 草堂端居無事 理園掃地之暇 讀杜詩 用成都草堂詩韻 書閑適之樂66
	전집 권16, 櫻桃
	전집 권40, 告望大廟兼薦麥櫻桃祭祝
枳	후집 권8, 見兒童弄枳有作
蒲桃	전집 권20, 乾聖寺帝釋殿主謙師所居樓 架蒲桃遮陽 賦者多矣 師請予次韻
	전집 권23, 通齋記
荔支	전집 권4, 荔支
출전 : 『東國李相國集』	

4. 소채(蔬菜)

『동국이상국집』에는 당시 이규보가 일상적인 생활 속에서 직접 기르고 먹었던 음식들이 많이 기록되어 있어 당시의 민간 음식 문화도 살펴볼 수 있다. 이 중에는 순채(蓴菜), 근(芹), 규(葵), 토란(土卵) 등 나물 종류가 특히 많다. 그는 토란羹(土卵羹)을 ‘서민의 국[庶人羹]’이라 표현하거나(후집 권7, 「次韻李侍郎見和三首以四首答之」), 때로 가난하여 소채 먹기조차 어렵다면서 친구가 근(芹)을 보내준 것에 사례하기도 했는데(전집 권14, 「次韻李程校書惠芹」), 이를 통해 일상적인 식생활은 서민들과 비슷한 수준이었음을 알 수 있다. 그러나 이러한 시기는 보통 벼슬하지 않고 은거할 때이거나 병으로 인해 어육류(魚肉類)를 먹지 않을 때였던 것으로 보인다(후집 권7, 「次韻李侍郎見和三首以四首答之」).

또, 그는 직접 채마밭을 가꾸고 여기에서 식재료를 얻기도 하였는데, 이러한 상황은 「가포육영(家圃六詠)」(후집 권4)에서 살펴볼 수 있다. 이 시는 과(苳), 가(茄), 청(菁), 충

(葱), 규(葵), 호(瓠)를 직접 기르면서 지은 것인데, 이 식재료를 어떤 방식으로 조리하거나 사용했는지도 알 수 있다. 이 시에 따르면, 가(苛)는 날로 먹거나 혹은 삶아서 먹었고, 청(菁)은 여름에는 장(醬)에 넣어서 장지(醬漬)로, 겨울에는 염(鹽)에 절여 염지(鹽漬)로 만들어 먹었다. 총(蔥)은 술안주로 먹거나 국에 썰어 넣어 비린내를 없애는데 썼다. 호(瓠)는 바가지나 호리병을 만들고, 그대로 삶아 먹었다. 이 가운데 청(菁)의 조리방식을 기록한 내용은 매우 중요하다. 고추가 들어오기 이전에 먹었던 김치의 조리형태를 보여주고 있기 때문이다. 김치에 대해서는 같은 고려 후기이긴 하지만 이보다 약 100년 정도 뒤인 이색(李穡, 1328~1396)에 와서 '개성 사람 유순이 우영·파·무와 함께 침채장(沈菜醬)을 보내 왔다'는 기록이 보인다. '침채장'은 오늘날 장김치의 일종으로 보인다. 이들 글은 개성 사람들이 무와 같은 채소를 장이나 염에 절여 먹었던 초기 김치의 역사를 보여주는 중요한 글이라 하겠다.

‘오신(五辛)’은 고기와 함께 불제자(佛弟子)가 먹지 않아야 할 다섯 가지의 매운 채소를 가리킨다. 주로 마늘·부추·파·달래·흥거(興渠)를 말한다. '백운거사(白雲居士)'라는 호(號)를 통해서도 알 수 있듯이 이규보는 일생을 당시의 주요 종교인 불교의 영향 아래에 살았다. 그는 특히 『능엄경(楞嚴經)』·『능가경(楞伽經)』 등의 대승경전을 탐독하였다고 전하는데, 『능엄경』에서 술·고기·오신을 금하고 있으므로 이에 따라 식생활을 바꾸기도 하였다. 오신과 우육(牛肉)을 끊은 일이 그것이다. 당시 귀족 불교문화가 성행했음을 생각해볼 때 이는 이규보를 위시한 많은 문인·귀족층의 식생활에 영향을 끼쳤으리라 여겨진다.

<표 5> 『동국이상국집』에 보이는 소채(蔬菜) 관련 기록

원문	원문 출처
蔬菜	전집 권14, 次韻李程校書惠芹
	전집 권15, 退公無一事
	전집 권22, 論四時饗先事略言
龍耳菌	전집 권2, 聆公見和 復次韻答之
黃耳	전집 권10, 又次絕句韻
松菌	전집 권14, 食松菌
蓴	전집 권6, 馬巖會賓友 大醉夜歸 記所見 贈鄉校諸君
蓴菜	전집 권14, 友人家食蓴
	전집 권5, 次韻吳東閣世文呈誥院諸學士三百韻詩
芹	전집 권14, 次韻李程校書惠芹
筍	전집 권13, 腹用前韻贈之
	전집 권16, 詠筍
竹筍	후집 권1, 竹筍
薺	후집 권3, 次韻白樂天春日閑居
芋	전집 권11, 尹同年儀見和 復次韻贈之
	전집 권15, 皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻
芋莖	후집 권7, 次韻李侍郎復見和
莖	후집 권7, 次韻李侍郎見和三首以四首答之
	후집 권7, 次韻李侍郎見和五首 予以七首答之
土卵	전집 권6, 馬巖會賓友 大醉夜歸 記所見 贈鄉校諸君
卵	후집 권7, 次韻李侍郎以詩二首送土卵 予以三首答之
黃獨	후집 권7, 次韻李侍郎見和三首以四首答之
菰	후집 권8, 次韻李侍郎需河郎中千旦見和
	전집 권15, 皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻

苽	후집 권2, 次韻李侍郎 又以前韻詠黃紅青三色見寄 皆押旁韻
	후집 권4, 家圃六詠
	후집 권7, 次韻李侍郎復見和
龍蹄	후집 권7, 次韻李侍郎復見和
葱	후집 권3, 次韻李亞卿 用李平章韻寄多般菜種
	후집 권4, 家圃六詠
	후집 권9, 次韻李侍郎需以廻文和長句雪詩三十韻
茄	후집 권4, 家圃六詠
菁	후집 권4, 家圃六詠
	후집 권7, 次韻李侍郎見和三首以四首答之
葵	후집 권4, 家圃六詠
鴨脚	후집 권7, 次韻李侍郎復見和
瓠	전집 권7, 食蒸蠓
	후집 권4, 家圃六詠
	후집 권7, 次韻李侍郎復見和
蒜	후집 권7, 次韻李侍郎見和三首以四首答之
五辛	후집 권5, 始斷五辛有作
	후집 권6, 斷牛肉
출전 : 『東國李相國集』	

5. 기타

『동국이상국집』에는 앞서 살펴본 술, 차, 과일, 소채 외에 여타의 음식 기록 또한 다양하다. 이를 통해 이 시기 문인들이 일상적으로 섭취했던 음식을 살펴볼 수 있다. 일상적으로는 주로 백반(白飯)이나 나물로 만든 국 종류, 염제(鹽齏) 등을 먹었던 일이 보인다. 우(牛), 양(羊), 저육(豬肉) 등 육류의 섭취 역시 다양했다. 이 시기 불교를 국가적으로 숭상하긴 했으나 일상적인 식생활에서 육식이 아주 사라지는 않았음을 알 수 있다. 다만, 이규보의 경우 육류 보다는 주로 어패류로 만든 음식을 일상식으로 먹었던 것으로 보인다. 그러나 이것이 종교와 관련된 문제인지는 확실치 않다.

이외 우유(牛乳)를 죽이나 미음처럼 끓여 먹었던 기록이 남아 있다. 또, 신선술의 일종으로 영단(靈丹)을 만들어 먹었던 일이 있었음을 볼 수 있다. 노장 사상은 민간의 미신적 신앙과 결합하여 신선술의 추구로 나타나기도 했다. 이규보 또한 은거할 때 노장 사상에 심취했던 문인이었기에 이러한 모습이 문집에 드러난다.

<표 6> 『동국이상국집』에 보이는 술·차·과실·소채 외 음식 관련 기록

원문 내용	출처
白飯	후집 권1, 聞國令禁農餉淸酒白飯
	후집 권1, 後數日有作
鹽	전집 권2, 聆公見和 復次韻答之
鹽齏	전집 권12, 復答
	전집 권16, 大學韓大博昌綏尹學正復圭崔學諭宗裕皇甫學諭瓘見和 復用前韻各答
蓴羹	전집 권14, 友人家食蓴
藜羹	전집 권15, 皇甫書記見和 壽量寺留題 復用前韻
	전집 권23, 四可齋記
	후집 권7, 次韻李侍郎見和三首以四首答之
餛飩	후집 권7, 謝其禪師送細餛飩

牛肉	후집 권6, 斷牛肉
羊羴	전집 권11, 謝崔天院宗藩惠羊羴饋病母
肥猪	전집 권14, 次韻李程校書惠芹
蠍	전집 권6, 泛小船
	전집 권7, 食蒸蠍
	전집 권7, 手病有作
	전집 권7, 同前
	전집 권12, 復答崔大博
生魚	후집 권6, 八月二十九日 走筆謝李學士惠生魚
鱸	전집 권6, 馬巖會賓友 大醉夜歸 記所見 贈鄉校諸君
膾	전집 권14, 漁父四首
烹鮮	전집 권14, 次韻李程校書惠芹
醜醜	전집 권17, 李@(竹/志)注書邀飲林園
乳酪	전집 18, 大藏經道場音讚詩
牛酥	후집 권2, 次韻朴起注李侍郎 和詠白詩
麥酪	전집 권3, 寒食日待人不至
蜜	전집 권19, 蜜蜂贊
靈丹	전집 권19, 靈丹贊
출전 : 『東國李相國集』	

【참고문헌】

- 『동국이상국집』(서울대학교 규장각소장본)
『국역 동국이상국집』(고전번역원 한국문집총간DB 원문)
이성우, 『고려이전의 한국 식생활사 연구』, 향문사, 1978.
이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.
주영하, 「한국인의 음식문화와 김치의 의미」, 『문화와 나』, 삼성문화재단, 2001.
이해원, 「중국의 차(茶) 문화-3 ; 송나라 거리 풍경과 다방」, 『CHINDIA Journal』, 포스코경영연구소, 2011.
김영원, 「동국이상국집의 편찬과 간행에 관한 서지적 연구」, 성균관대학교 대학원 석사학위논문, 2012.
정동효·윤백현·이영희, 『차생활문화대전』, 홍익재, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-002 牧隱集

【정의】

-기본정의: 고려 후기의 문인 이색(李穡, 1328~1396)의 시문집이다. 『시고(詩藁)』 3권과 『문고(文藁)』 20권으로 이루어진 방대한 분량의 문집으로 고려시기 문화를 살펴볼 수 있어 중요한 자료로 꼽힌다.

-음식관련정의: 『목은집』에는 고려 후기 개성(開城)에서 소용된 일상적인 음식과 식재료의 명칭이 많이 기록되어 있다. 또, 개성뿐만 아니라 진주(晉州), 밀성(密城, 지금의 밀양), 해주(海州) 등 각 지방에서 작자가 공채 받은 식재료나 멀리 원나라에서 유학할 때 먹었던 음식 등도 고려의 것과 비교하며 언급했다. 이외 당시의 절기 음식도 기록되어 있다.

【저자】

이색은 자가 영숙(穎叔), 호는 목은(牧隱)으로 본관은 한산(韓山)이다. 20세에 원(元)나라에 가서 이듬해 국자감(國子監) 생원(生員)이 되었고, 이후 제과(制科)에 합격하여 벼슬했다. 1356년(공민왕 5)에 귀국하여 이부시랑(吏部侍郎)을 맡았고, 지공거(知貢舉)로 인재를 발탁했으며 후에 문하시중(門下侍中)까지 올랐다. 위화도회군 후 이성계 일파의 탄핵으로 장단(長湍), 함창(咸昌), 여주(驪州), 장흥(長興) 등지에서 유배생활을 했다. 1395년(태조 4) 이성계가 출사(出仕)를 종용하였으나 고사하고, 여주 신록사(神勒寺)에서 죽었다.

【서지】

서명/저자사항 : 牧隱藁
판사항 : 木板本
발행사항 : [刊地未詳] : [刊者未詳], 仁祖4年(1626)
형태사항 : 55卷, 目錄, 合25冊: 四周雙邊, 半葉匡郭:20×14.2cm, 有界, 10行 20字
 上下花紋魚尾 31.6×20cm.
주기사항 : 판심제 : 詩藁·文藁
 序:永樂二年權近, 李詹. 跋:天啓六年十代孫德洙
소장처 : 서울대학교 규장각한국학연구원(奎4277)

1404년(태종 4) 아들 이종선(李種善)이 권근(權近)과 이첨(李詹)의 서문을 받아 문집을 초간하였다. 후쇄본(後刷本)으로 여겨지는 영본(零本)이 고려대학교 만송문고에 소장되어 있다.

이후 방대한 분량 때문인지 일부의 시문만, 또는 시고(詩藁)와 문고(文藁)를 따로 간행하기도 하였다. 규장각한국학연구원에 정선본(精選本)이 소장되어 있으며, 문고 18권만을 따로 간행한 것이 고려대학교 만송문고, 성암 고서 박물관에 영본으로 전한다.

1626년(인조 4)에 10대손 이덕수(李德洙)가 전라도 순천(順天)의 현감으로 있으면서 시고, 문고와 산전(散傳)하는 것들을 수습하여 목판으로 중간(重刊)하였다. 국립중앙도서관, 규장각한국학연구원, 한국학중앙연구원 장서각 및 여러 대학 도서관에 전질 또는 영본으로 전한다.

1973년에 성균관대학교 대동문화연구원에서 『가정집(稼亭集)』, 『인제집(麟齋集)』과

함께 영인하였고, 1996년에 한국고전번역원에서 한국문집총간 제3~5권에 영인하였고, 2000~2005년에 걸쳐 국역본을 펴냈다. 본 해제는 문집총간본을 바탕으로 작성하였으며, 한국고전번역원DB의 『국역 목은집』을 참고하였다.

【목차와 구성】

『목은집』은 목록 3권과 시고 35권, 문고 20권의 총 55권으로 이루어져 있다.

권수에 1404년 문집을 초간하면서 쓴 서문(序文), 연보(年譜), 행장(行狀), 신도비(神道碑), 비음기(碑陰記), 화상찬(畫像讚), 사제문(賜祭文)이 실려 있다. 권근, 이첨 등 이색의 제자나 후손이 쓴 것이다. 목록은 별책으로, 시고와 문고를 구분하여 정리하였다.

시고에는 사(辭), 조(操), 소부(小賦)를 포함해 약 8천여 수의 시가 실려 있다. 문고에는 기(記), 서(序), 설(說), 표전(表牋), 찬(讚), 잠(箴), 전(箋), 변(辨), 명(銘), 서후(書後), 발문(跋文), 비(碑), 명(銘), 전(傳) 등 230여 편의 글이 실려 있다.

부록으로 서거정(徐居正)이 쓴 「목은시정선서(牧隱詩精選序)」와 이항복(李恒福)이 쓴 「문헌서원기(文獻書院記)」를 실었고, 권미에는 중간하면서 쓴 이덕수(李德洙)의 발문이 실려 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『목은집』의 음식 관련 내용을 표로 작성한 것이다. 표에는 권수에 따라 출처와 음식 관련 원문을 기록하였다. 중국 기록이나 비유적으로 쓰인 문구 등에서 볼 수 있는 음식명과 식재료명은 제외하였다. 주로 『시고』에 음식 관련 내용이 있어서 편의상 『시고』를 권1~12, 권13~24, 권25~35의 세 개의 표로 나누어 제시하고, 마지막 표에 『문고』를 포함시켰다.

1. 『목은시고』 권1~12

『목은시고』에는 주로 작자 이색이 일상적으로 먹은 음식이 기록되어 있다. 권1~12 가운데 주목되는 기록으로는 술 가운데 당시 백성들이 일상적으로 마셨던 백주(白酒) 이외에 과일주인 포도주(葡萄酒)를 즐겨 마셨다는 점이다. 차를 얻거나 마시고서 지은 시도 여러 편 보인다. 과실은 시(柿, 감), 리(梨, 배), 조(棗, 대추), 굴(橘), 유(柚, 유자), 복분자(覆盆子), 울(栗, 밤) 등 여러 가지가 언급되었다. 권9의 「원중잡영(園中雜詠)」과 같은 시에서 당시 원포(園圃)를 가꾸어 일반적으로 심어 먹었던 과실을 살펴볼 수 있다. 어류로는 백어(白魚)와 청어(靑魚)가 소용되었다. 권4의 「송진주이판관 겸간동년전기실(送晉州李判官 兼簡同年全記室)」과 「기밀성이정언(寄密城李正言)」을 보면, 당시 진주와 밀양은 백어로 이름났던 듯하다. 청어는 권7의 「사한평재휴주견과(謝韓平齋携酒見過)」에 보이는데, 술과 함께 좋은 안주로 청어 구이를 대접해준 것에 감사를 표하였다. 한편, 권10 「동지(冬至)」에는 동짓날 절기음식으로 두죽(豆粥)을 먹은 일이 기록되어 있다. 권11 「여년이십팔 배내서 사인…(予年二十八 拜內書舍人…)」에서는 원나라에서 한림학사(翰林學士)로 있을 때 양고기와 그 젓을 먹었던 일을 기록해두기도 하였다.

<표 1> 『목은시고』 권1~12의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
1	牧隱詩藁 一, 雪梅軒小賦 爲日本釋允中菴作號 息牧叟	露芽
2	牧隱詩藁 二, 新寓崇德寺	蒲萄, 食
	牧隱詩藁 二, 次仲剛韻	茶
	牧隱詩藁 二, 雪後復用仲剛韻	酒
	牧隱詩藁 二, 自詠	魚
	牧隱詩藁 二, 秋日書懷	茶
	牧隱詩藁 二, 謁洪仲誼博士	生菜
	牧隱詩藁 二, 次韻葉孔昭江南四絕	酒, 黃柑
	牧隱詩藁 二, 對酒歌	白酒
	牧隱詩藁 二, 過鹽場	鹽
	牧隱詩藁 二, 村家	酒, 餐
	牧隱詩藁 二, 良冊驛	白飯
	牧隱詩藁 二, 宿神安驛	白酒
	牧隱詩藁 二, 長林驛	酒
	牧隱詩藁 二, 在水原八呑村 候東堂日期 雜興	魚, 酒
	牧隱詩藁 二, 鶴山歌	白酒
	牧隱詩藁 二, 崇德寺 舊寓僧房雜詠	桑郎(酒)
3	牧隱詩藁 三, 自京師東歸 途中作	醴酒
	牧隱詩藁 三, 山驛吟	羊肉, 白麵
	牧隱詩藁 三, 途中	酒, 卯酒
	牧隱詩藁 三, 白衣送酒來 謝李同年廣州司錄悅	酒
	牧隱詩藁 三, 謝普光二上人見訪	梨, 棗
	牧隱詩藁 三, 公州早發	酒
	牧隱詩藁 三, 用前韻 贈同游者	醪, 肉
	牧隱詩藁 三, 踏雪歌	藥, 酒
	牧隱詩藁 三, 自詠	酒
	牧隱詩藁 三, 赴松京途中	橘黃
	牧隱詩藁 三, 夏日	漿
	牧隱詩藁 三, 曉雨	酒
	牧隱詩藁 三, 壽安方丈 演無說 聶伯敬在坐	茶瓜
	牧隱詩藁 三, 六月十五日 憶鄉里游燕	瓜果, 蒲萄(酒)
	牧隱詩藁 三, 少年	醪
	牧隱詩藁 三, 紀事	蒲萄(酒), 芍藥
	牧隱詩藁 三, 次韻題永寧寺	蒲萄類
	牧隱詩藁 三, 諸公見和壺字韻 復作數首答之	白酒
	牧隱詩藁 三, 次韻贈曇峯	白酒
	牧隱詩藁 三, 夜坐	醪
4	牧隱詩藁 四, 途中自詠	鮮
	牧隱詩藁 四, 王京	酒
	牧隱詩藁 四, 送晉州李判官 兼簡同年全記室	红柿, 白魚
	牧隱詩藁 四, 題南大藩司尹菊詩卷末	秫, 米
	牧隱詩藁 四, 憶江村	鯉
	牧隱詩藁 四, 次鑽木菴詩韻	橘, 柚
	牧隱詩藁 四, 與同年李注書夜飲次韻	宣醞
	牧隱詩藁 四, 閏月邀閏重九之會	酒
	牧隱詩藁 四, 新春遣興	酒
牧隱詩藁 四, 夜投平澤宿 明日早行	食	

	牧隱詩藁 四, 行至幽丘北嶺 遇太夫人回 抵溫水縣宿	食
	牧隱詩藁 四, 扶桑吟	粟
	牧隱詩藁 四, 題朴中書詩卷	菊花(酒)
	牧隱詩藁 四, 寄沔州郭員外	食
	牧隱詩藁 四, 寄密城李正言	白魚
5	牧隱詩藁 五, 獨吟	菽, 粟
	牧隱詩藁 五, 放歌	肉, 酒
	牧隱詩藁 五, 聞賊駐西京	米
	牧隱詩藁 五, 聞官軍將赴咸從	牛, 酒
	牧隱詩藁 五, 種菊	白酒
	牧隱詩藁 五, 與鄭清風同賦	酒
	牧隱詩藁 五, 次金月塘立秋所寄詩韻	蟹, 杭
	牧隱詩藁 五, 姊妹	鯉
	牧隱詩藁 五, 白嶽	飯
	牧隱詩藁 五, 記打圍	醪, 食
6	牧隱詩藁 六, 憶舊游	菊, 桂醕
	牧隱詩藁 六, 中秋	燒栗, 羊酪
	牧隱詩藁 六, 秋日卽事	白飯
	牧隱詩藁 六, 饜婦歌	菜根, 粥
	牧隱詩藁 六, 記舊作	炙
	牧隱詩藁 六, 茶後小詠	茶, 露芽
	牧隱詩藁 六, 喬桐	白酒, 蔥, 膾
	牧隱詩藁 六, 牧丹山	飯
	牧隱詩藁 六, 自牧丹山回松都途中	覆盆
	牧隱詩藁 六, 遣興	酒
7	牧隱詩藁 七, 朝吟	薺
	牧隱詩藁 七, 謝韓平齋携酒見過	酒, 青魚, 麩裹
	牧隱詩藁 七, 書鄭贊成傳後	肉, 蔬
	牧隱詩藁 七, 春日卽事	筍, 蕨
	牧隱詩藁 七, 春日憶山僧	菜
	牧隱詩藁 七, 憶家山	蓴菜, 鱸魚
	牧隱詩藁 七, 感事	蔬
	牧隱詩藁 七, 記辛丑冬丹山途中	飯, 酒饌
	牧隱詩藁 七, 指空弟子見訪	野果
	牧隱詩藁 七, 謝希顏送新粒	韭菜, 餅, 新粒
	牧隱詩藁 七, 卽事	菜根, 蔬葉
8	牧隱詩藁 八, 記賜食宮中	酒, 羹魚
	牧隱詩藁 八, 自詠	參苓, 白朮
	牧隱詩藁 八, 述懷	茶
	牧隱詩藁 八, 有感	酒
	牧隱詩藁 八, 二月初八日	米
	牧隱詩藁 八, 小桃	桃
	牧隱詩藁 八, 秋雨歎	飯
9	牧隱詩藁 九, 直講家小娃送蔥	蔥
	牧隱詩藁 九, 謝廉東亭送肉	肉, 菜根, 鮮食
	牧隱詩藁 九, 喜雨	禾, 粒
	牧隱詩藁 九, 詠蜂	酒
	牧隱詩藁 九, 記事	蔬, 筍
	牧隱詩藁 九, 謝廉東亭惠牟來糙米	牟來, 糙米
	牧隱詩藁 九, 韓柳巷樓上 與廉政堂小酌 尹判書	桃

	虎適至 及晚 吉昌君出坐 語及南遊之樂 退而誌之	
	牧隱詩藁 九, 謝廉東亭送新稻米	稻米, 粒
	牧隱詩藁 九, 憶丁亥科諸公三首	食
	牧隱詩藁 九, 卽事	野果, 麥
	牧隱詩藁 九, 謾成	米
	牧隱詩藁 九, 癸巳同年諸公 携酒見訪 是晚雨作	酒
	牧隱詩藁 九, 自詠	禾, 米
	牧隱詩藁 九, 少年樂二篇	蹲鴟
	牧隱詩藁 九, 甌池引	錦鱗
	牧隱詩藁 九, 九齋 前都將校李丁送松菌 因作三絕	松菌
	牧隱詩藁 九, 曉看雲向北賦此	米, 食
	牧隱詩藁 九, 吉昌府曲城侍中來訪 穉承招與席 因記勝事	乾羊
	牧隱詩藁 九, 自詠	米
	牧隱詩藁 九, 柳判書談利川田舍風景之美 但無蟹耳	蟹
	牧隱詩藁 九, 對酒	酒,
	牧隱詩藁 九, 有送松菌者 作詩以記	松菌
	牧隱詩藁 九, 廿八日 是醴泉君夫人蔡氏明忌	酒
	牧隱詩藁 九, 奉謝江陵崔相惠海菜	海菜
	牧隱詩藁 九, 自賦	芋, 栗, 稻
	牧隱詩藁 九, 園中雜詠	栗, 梨, 杏, 桃
10	牧隱詩藁 十, 詠木綿布	食
	牧隱詩藁 十, 判事夫婦設食	酒, 肴
	牧隱詩藁 十, 權尙州來 既賦一首 因用其韻	濁醪
	牧隱詩藁 十, 古意	酒
	牧隱詩藁 十, 奉謝全羅令公惠橘	橘
	牧隱詩藁 十, 述懷	葡萄酒
	牧隱詩藁 十, 冬至	豆粥, 酥
	牧隱詩藁 十, 廉東亭冒雪携酒見訪	酒
	牧隱詩藁 十, 遣懷	酒
	牧隱詩藁 十, 晨飧	糲, 羹, 白粲, 酥
	牧隱詩藁 十, 江上	魚
11	牧隱詩藁 十一, 曉雨	酒
	牧隱詩藁 十一, 謝見訪	酒
	牧隱詩藁 十一, 醉後卽事	酒
	牧隱詩藁 十一, 予年二十八拜內書舍人 三十拜諫大夫 四十四拜政堂舍人 上官月餘而赴天朝翰苑 供職政堂 上官未三月而丁母憂 其得半年之久者 諫議日也 然以言事與執政爭是非 未得從容吟嘯 以踐前輩風流之迹 夫歌詩 所以形容政事之美 正人心扶世道 吾黨所宜勉焉 而予之不幸也如此 聊賦短篇 以告後來君子云	酒, 漚
	牧隱詩藁 十一, 乙巳 門生携酒見訪	酒
	牧隱詩藁 十一, 塗遇韓平齋 賞花園 權政堂過其門 知吾二人在其中 亦下馬 而庫官李判事設小酌 實僕病後第一樂事也 夜歸賦十韻	葡萄酒
	牧隱詩藁 十一, 紀行	酒
	牧隱詩藁 十一, 詠僧菘 其莖甚酸 僧菘鄉名	僧菘
牧隱詩藁 十一, 聞旌善郡風景之僻 賦此三首	黍酒, 木麥餠, 松花蜜	

	牧隱詩藁 十一, 幽居	紫蟹
	牧隱詩藁 十一, 幽居	梨, 栗
	牧隱詩藁 十一, 初八日	白酒
	牧隱詩藁 十一, 有感	白醪
	牧隱詩藁 十一, 天台判事携酒見訪 曹溪猊公適至	黃花酒
	牧隱詩藁 十一, 得醪酒	醪酒
12	牧隱詩藁 十二, 謝俗離山法住寺僧統惠五星合 走筆	苜蓿
	牧隱詩藁 十二, 謝全羅都巡問使池密直惠紅大蝦 走筆	紅大蝦, 紅蝦
	牧隱詩藁 十二, 詠紅大蝦	紅大蝦
	牧隱詩藁 十二, 食粥吟	粥, 菜根
	牧隱詩藁 十二, 訪韓柳巷	酒
	牧隱詩藁 十二, 將遣家奴 踏驗新田	餛飩
	牧隱詩藁 十二, 有感	鹽, 薤
	牧隱詩藁 十二, 田廬	酒
	牧隱詩藁 十二, 有感	酒
	牧隱詩藁 十二, 詩酒歌	酒
출전 : 『牧隱詩藁』 券1~12		

2. 『목은시고』 권13~24

권13~24의 시에도 또한 일상적으로 먹은 음식이 기록되어 있는데, 특히 시의 제목이나 내용, 작자의 후기(追記)에 주목할 만한 작품들이 있다.

권13의 「유개성송우방총나복병침채장(柳開城送牛勞蔥蘿蔔并沈菜醬)」에서는 당시 개성에서 침채(沈菜)를 담그는데 썼던 식재료들을 살펴볼 수 있다. 또, 같은 권의 「점반(粘飯)」에는 점반(粘飯, 찰밥)을 먹고 지은 두 수의 시가 실려 있다. 이 시 1수에서는 찰밥에 밀(蜜, 꿀), 조(棗, 대추)나 울(栗, 밤), 송자(松子, 잣)를 버무려 먹은 일을 기록하였고, 2수에서는 이렇게 먹는 풍습이 ‘농가에서 풍년을 점치는 것[農家占歲稔]’이라고 하였다. 이는 아마도 대보름에 찰쌀에 대추·밤·잣·참기름·꿀·진장을 버무려 쪄낸 찰밥, 즉 약밥을 지어 먹은 풍속을 노래한 것인 듯하다. 이 두 수 시를 쓴 뒤에 ‘우리나라의 풍속을 읊은 것으로 중국에서는 알지 못하는 것이다[詠東方風俗, 非中國所知也]’라고 설명했다.

권14의 「부청어(賦靑魚)」는 청어에 대해 노래한 것인데, 제1구에 ‘쌀 한 말에 청어가 스무 마리 남짓[斗米靑魚二十餘]’이라는 표현이 보인다. 당시 청어가 어느 정도 가격에 매매되고 있었는지 살필 수 있는 내용이다. 또, 권18의 「서경대동강 유어사시급빈…(西京大東江 有魚四時及賓…)」은 그 제목에서 당시 개성(開城)의 상황을 볼 수 있다. 제목을 보면, ‘서경(西京, 개성)의 대동강(大同江)에는 물고기가 있어 사계절 손님을 접대할 수 있는데, 겨울에는 동어(凍魚)가 있고 여름에는 건어(乾魚)가 있다. 건어는 이시민(李時敏)의 집에서 일찍이 그 맛을 보았는데, 30여 년이 지난 지금까지도 그 맛을 잊지 못한다. 내가 병중에 건어를 구하고자 하였으나 얻지 못했는데, 지금 승제(承制)의 집에 건어가 있어 어디서 온 것인지는 알 수 없지만 요리하게 하여 먹어보았는데, 완전히 예전의 맛이 있기는 하나 예전 것보다는 맛이 훨씬 떨어졌다. 이 일로 인하여 단편(短篇)을 지었다.(西京大東江, 有魚四時及賓, 而冬有凍魚, 夏有乾魚. 乾魚於李時敏處, 曾知其味, 三十餘年不能忘也. 病中求之不得, 今承制家有之, 不知所從來也, 命治而食之, 宛有舊味, 然不及前遠甚 因作短篇)’라고 되어 있다. 이를 통해 당시 개성 지역에서 계절에 따라 건어와 동어를 즐겼고, 특히 건어의 맛이 뛰어나았음을 알 수 있다.

<표 2> 『목은시고』 권13~24의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
13	牧隱詩藁 十三, 柳開城送牛蒡蔥蘿蔔并沈菜醬	沈菜, 牛蒡, 蔥, 蘿蔔, 醬
	牧隱詩藁 十三, 從韓政堂索紙 因記病前每索酒 嘗而有此作	酒
	牧隱詩藁 十三, 有懷山居	鷄, 黍, 瓮頭(春)
	牧隱詩藁 十三, 二郎家朝餉饅頭	饅頭, 酒
	牧隱詩藁 十三, 夕飯	飯, 羹
	牧隱詩藁 十三, 奉謝鐵原金同年送栗	栗
	牧隱詩藁 十三, 卽事	醬瓜, 蜜
	牧隱詩藁 十三, 謝鄭簽書見訪	酒
	牧隱詩藁 十三, 謝金三司送乾小魚	乾魚, 飯
	牧隱詩藁 十三, 答安州朴元帥	野鹿,
	牧隱詩藁 十三, 兒子輩以酒食相迓 晚食方飽 不 可飲啖 携至李密直宅 會公亦獨 坐 欣然獻酬 踏月而歸	酒, 食
	牧隱詩藁 十三, 粘飯	粘米, 蜜, 棗, 栗, 松子
	牧隱詩藁 十三, 重約柳巷游光巖	粥
牧隱詩藁 十三, 燕山歌	漚, 膾	
14	牧隱詩藁 十四, 憶西京李東秀	酒
	牧隱詩藁 十四, 賦青魚	米, 青魚
	牧隱詩藁 十四, 賦生栗	栗
	牧隱詩藁 十四, 夜詠	蜜
	牧隱詩藁 十四, 上永嘉君權阜	茶
	牧隱詩藁 十四, 二月一日 二郎家饋粘飯	粘米, 石蜜, 松, 栗, 棗
	牧隱詩藁 十四, 自詠	酒
	牧隱詩藁 十四, 柳學官親送春丁膳肉	膳肉
15	牧隱詩藁 十五, 巖房清齋如一夢 慨然哦成三絕句	酒, 葷
	牧隱詩藁 十五, 紀事	酒
	牧隱詩藁 十五, 携酒訪朴執義不遇 庸夫政堂公 適朝退在家 欣然就飲 歸途有作	酒
	牧隱詩藁 十五, 敬僮索胡桃	胡桃, 果
	牧隱詩藁 十五, 奉謝洪左使 權政堂携酒見訪	酒,
	牧隱詩藁 十五, 伊川歌	鷄, 黍, 牛, 酒
	牧隱詩藁 十五, 韓柳巷來過 冷坐談笑間 朴狀元 子虛適至 柳巷欣然取酒肴 酬酢 既罷 始覺半醉 吟成一首	酒
	牧隱詩藁 十五, 廉東亭至柳巷 又置酒肴	牛, 酒
	牧隱詩藁 十五, 奉謝鄭圓齋李奉翊朴承旨 携酒 見訪 兼申拜眞之約	酒
	牧隱詩藁 十五, 賜田申省狀至 去歲十二月所申 也 今年三月始得之 未及展闕向 闕謝恩 吟成一首	粥, 飯
16	牧隱詩藁 十六, 謝李開城携酒見訪	酒
	牧隱詩藁 十六, 病齒	大棗
	牧隱詩藁 十六, 述懷	粥
	牧隱詩藁 十六, 昨謁林參政不遇 因過東亭小酌 至王參政宅 盛設酒食 會韓柳巷 又至 既醉而出 入謁侍中公痛飲 扶醉晚歸 明旦錄之	酒食

	牧隱詩藁 十六, 宗壻朴判書宗孫李政堂 携酒見訪	酒
	牧隱詩藁 十六, 送酒	酒
	牧隱詩藁 十六, 酒禁	酒
	牧隱詩藁 十六, 早興	酒, 甘草, 黑豆湯
	牧隱詩藁 十六, 金沙八詠	栗, 鮮
	牧隱詩藁 十六, 詣紫門 謝宣賜酒果	酒, 果
	牧隱詩藁 十六, 謁鄭政堂問疾 鄭公設茶	茶
	牧隱詩藁 十六, 宅主訪大姨 獨坐吟成三首	月餅, 酒
	牧隱詩藁 十六, 卽事	膾
	牧隱詩藁 十六, 謝全羅按部送洗鱗	洗鱗
	牧隱詩藁 十六, 迦智英公惠茶 走筆奉謝	茶
	牧隱詩藁 十六, 閔霽司成來訪	茗
	牧隱詩藁 十六, 架松簷移葡萄架	蜜, 葡萄
	牧隱詩藁 十六, 自詠	菜羹, 蜜, 飯, 酥
	牧隱詩藁 十六, 詠杏	杏, 羊酪
	牧隱詩藁 十六, 詠櫻桃	櫻桃
	牧隱詩藁 十六, 同年任希座 以匏見惠	匏
17	牧隱詩藁 十七, 嘗西瓜 承制所得	西瓜
	牧隱詩藁 十七, 偶念頒冰	蜜調水
	牧隱詩藁 十七, 覆盆子熟 樵者採以來 因憶燈巖行	覆盆子
	牧隱詩藁 十七, 豆粥	豆粥, 蕁羹, 羊酪, 蜜
	牧隱詩藁 十七, 天場房慈恩首座送甜瓜	恬瓜
	牧隱詩藁 十七, 奉謝河按部寄茶鮑	茶, 鮑
	牧隱詩藁 十七, 午飧	白麪, 湯滑, 菘, 蕝
18	牧隱詩藁 十八, 流頭日三詠	烹煎
	牧隱詩藁 十八, 代書答開天行齋禪師寄茶 走筆	茶, 芽
	牧隱詩藁 十八, 賞蓮坐久 兒子輩取米城中設食 午後雨映東西山而不至坐上 甚可 樂也 僮僕猶懼其或至也 邀入寺 中 飲啖夜歸 代蓮花語作	米
	牧隱詩藁 十八, 重游天水寺 上黨韓公携酒見尋	酒
	牧隱詩藁 十八, 天水大選以西瓜見饗	西瓜
	牧隱詩藁 十八, 西京大東江 有魚四時及賓 而冬 有凍魚 夏有乾魚 乾魚於李時敏 處 曾知其味 三十餘年不能忘也 病中求之不得 今承制家有之 不 知所從來也 命治而食之 宛有舊 味 然不及前遠甚 因作短篇	凍魚, 乾魚, 鱸, 飛縷(원문:辛辣 滿盤飛縷膩)
	牧隱詩藁 十八, 柳洞南大街 施漿水菘果 侑以音 樂 家童走報 歌以紀之	漿水, 菘, 果
	牧隱詩藁 十八, 己酉生員同年 會賀種德新拜丞宣 也 隔壁危坐 得嘗異味 吟成一首	芳鮮
	牧隱詩藁 十八, 謝禹大夫惠新米	新米
	牧隱詩藁 十八, 卽事	瓜菓
	牧隱詩藁 十八, 水精葡萄	葡萄
	牧隱詩藁 十八, 次韻奉寄李遁村	菜羹, 粒
	牧隱詩藁 十八, 新米	新米
	牧隱詩藁 十八, 柳巷喫粥	粥
牧隱詩藁 十八, 走筆謝閔祇候惠松茸	松茸, 羹	
牧隱詩藁 十八, 謝鐵原金同年惠新米 因起拾栗之興	新米, 栗	

19	牧隱詩藁 十九, 紀事	栗
	牧隱詩藁 十九, 聾啞小童	栗
	牧隱詩藁 十九, 昨與上黨 謁廣平侍中 至清城侍中府 上黨入見出云 公方醉歇 不敢入 至花園 朴陟山來餉 摘葡萄侑酒 回訪權希顏 同至清城府 公欲設酌 予以醉辭趨出 既歸就枕 頽然達旦 恍如夢中 吟成一篇	烹羊, 葡萄, 酒
	牧隱詩藁 十九, 詠栗	栗
	牧隱詩藁 十九, 早興	酒
	牧隱詩藁 十九, 奉謝東界黃令公送年魚 走筆	年魚
	牧隱詩藁 十九, 柳巷樓上 與廉東亭飲 東亭取野鷄東海魚 而柳巷酒絕佳 近所未有 醉中又約同訪安簽書 明日吟成一首	野鷄, 東海魚, 雉, 肉, 浮蛆
	牧隱詩藁 十九, 興國寺大街 宰樞諸君會坐 命判三司公與僕言其所以 蓋請上退乳母也	乳
	牧隱詩藁 十九, 追記安東映湖樓夜飲	酒
	牧隱詩藁 十九, 奉謝法泉送新米	新米
牧隱詩藁 十九, 柳巷携酒食來餉老夫云 今日出游籍田別墅	酒食	
20	牧隱詩藁 二十, 進賀禹政堂 方酌我 吳密直來 因飲數杯 既醉 入謁禹四宰 辭酒索茶 及晚而歸	酒, 茶
	牧隱詩藁 二十, 明日晚歸 魚公携酒來餉 泥醉狂吟	酒
	牧隱詩藁 二十, 昨承差 爲權左使洗塵 適司平巡衛府邀曹五宰及權公 大作樂設宴 馳使者邀僕 入夜甚權 恐酒多逃出 逮曉猶醉 吟成一首	酒
	牧隱詩藁 二十, 豆粥	豆粥, 蜜
	牧隱詩藁 二十, 種學設小會日誥院酒食	酒食
	牧隱詩藁 二十, 浮階賀禮	酒
	牧隱詩藁 二十, 大會日夜歸	橘, 飯
	牧隱詩藁 二十, 謁左侍中飲 次謁三宰 謝種學八關肉又飲 謁四宰 謝如前又飲 皆與韓簽書偕 將還也 簽書定親新宅 分轡而去 獨歸途中有詠	肉, 醪
	牧隱詩藁 二十, 偶題	膳肉, 白米純饅
	牧隱詩藁 二十, 昨鄭判書達可李正尹光輔權判事 希顏李諫議子安李三司浩然 各携肉食來餉 熏然權甚而去 夢餘明月滿窓 吟成一首	肉食, 酒
	牧隱詩藁 二十, 尹判書虎金理問久住 携酒見訪	酒
	牧隱詩藁 二十, 合坐小酌 僕以病不敢飲	酒
	牧隱詩藁 二十, 韓政堂以美食助種學誥院酒席 僕謝不卽謝 又蒙勸飲 固辭 啜茴香湯	茗, 茴香
	牧隱詩藁 二十, 謝寧海金三司兄送乾梨	乾梨
	牧隱詩藁 二十, 謝任同年携酒見訪	酒

21	牧隱詩藁 二十一, 紀事	楓茶
	牧隱詩藁 二十一, 侍中不出 不赴合坐所 謁李密直李商議 皆不遇 入見王開城有客不入 入東亭飲 回謁廣平侍中又飲 微醉而歸	木瓜, 橘, 崖蜜, 餠
	牧隱詩藁 二十一, 合坐拜飲宣賜酒	酒
	牧隱詩藁 二十一, 二子設酒食	酒食
	牧隱詩藁 二十一, 三月三日	酒
	牧隱詩藁 二十一, 得谷州山芥鹽菜 致謝	山芥, 鹽菜, 芹
	牧隱詩藁 二十一, 門生尹谷州 送僧甘草 書曰辛甘草 甚有理 因作一首致謝	僧甘草
22	牧隱詩藁 二十二, 奉謝李通村送黑豆種	黑豆
	牧隱詩藁 二十二, 謝子復以法酒乾石首魚見饋	乾魚, 石首魚, 酒
	牧隱詩藁 二十二, 得子復魚酒 因起驪江之興 作短歌	魚, 酒
	牧隱詩藁 二十二, 得西海金按廉蓴魚 代書致謝	蓴, 魚, 膾
23	牧隱詩藁 二十三, 閔子復送海菜	海菜, 醋, 膾
	牧隱詩藁 二十三, 奉謝交州朴廉使會長送乾腊 因求崖蜜野物之惠	乾腊, 崖蜜, 野物, 松花
24	牧隱詩藁 二十三, 謝西海廉使送山藥崖蜜燈油	山藥, 崖蜜, 燈油
	牧隱詩藁 二十四, 豆粥	豆粥
	牧隱詩藁 二十四, 詠流頭會	竹葉, 水漿, 雪餅
	牧隱詩藁 二十四, 得西海按廉金震陽書 云送乾鹿 然鹽州鮒魚 又所欲者 因賦一首以寄	乾鹿, 鮒魚
	牧隱詩藁 二十四, 園中有梨樹 六月熟 撼之則墜 以其體小 故不傷 甚酸甘有味 吟成一首	栗, 梨
	牧隱詩藁 二十四, 赤提村農奴來	麥, 白麵
	牧隱詩藁 二十四, 啖來禽	來禽
	牧隱詩藁 二十四, 謝西京張相送脯	脯
	牧隱詩藁 二十四, 走筆謝鄭令公甘瓜之惠	甘瓜
	牧隱詩藁 二十四, 西苽	西苽
	牧隱詩藁 二十四, 豆粥	豆粥, 小豆, 崖蜜
	牧隱詩藁 二十四, 卽事	瓜
	牧隱詩藁 二十四, 謝任同年送新米	新米
	牧隱詩藁 二十四, 謝南京令公送新米	新米

출전 : 『牧隱詩藁』 券13~24

3. 『목은시고』 권25~35, 『목은문고』

권25의 「사장서경송건어 주필(謝張西京送乾魚 走筆)」에서는 앞서도 보았던 대로 작자가 건어를 매우 즐겼음을 볼 수 있다. 또, 정월대보름의 찰밥, 동지의 팔죽 등 주요한 절기 음식은 자주 기록되어 있다. 수산물로는 생포(生鮑)나 해의(海衣) 외에 어류로 청어, 은어(銀魚), 노어(鱸魚), 점어(鮎魚) 등이 식용되었다. 아래 내용 중에는 권34의 「사해주목사송소라혜(謝海州牧使送小螺醢)」가 눈에 띈다. 황해도 해주(海州)의 목사(牧使)가 소라혜(小螺醢)를 보내준 일에 감사를 표한 것으로, 당시에 해주의 것같이 이름나 있었으리라 추측된다.

<표 3> 『목은시고』 권25~35, 『목은문고』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
25	牧隱詩藁 二十五, 嘗新栗	栗
	牧隱詩藁 二十五, 代書謝李遁村送新米	新米
	牧隱詩藁 二十五, 與韓上黨 同訪尹密直 醉歸有詠	竹葉酒
	牧隱詩藁 二十五, 謝張西京送乾魚 走筆	乾魚
	牧隱詩藁 二十五, 午飧	栗, 豆
	牧隱詩藁 二十五, 奉謝慶尙廉使送銀魚	銀魚
	牧隱詩藁 二十五, 遣懷	蔬筍
	牧隱詩藁 二十五, 伏蒙頒賜馬匹	枯萁
	牧隱詩藁 二十五, 醴泉君夫人蔡氏忌旦 柳承制夫人設齋于水精寺 僕往參焉 既罷 入成均館謁聖一黑笠在 不問姓名 觀碑石 無龜趺 訪金敬之湯飲子明善奉盃 謁權庸夫商議朴判書元祥隨至 廉廷秀從僕者也 於是小酌水飯 醉飽而歸 朴公好神仙之術云	蜜湯, 水飯
	牧隱詩藁 二十五, 得門生平章安集池鱗起書云送乾簞 因索崖蜜	乾簞, 崖蜜
牧隱詩藁 二十五, 詠罷蒙送梨	梨	
26	牧隱詩藁 二十六, 賦粘黍飯	粘黍飯, 飯, 餌, 赤豆
	牧隱詩藁 二十六, 謝慶尙按廉全摠郎生鮑紅柿之惠	生鮑, 紅柿
	牧隱詩藁 二十六, 紅柿子歌	紅柿, 崖蜜
	牧隱詩藁 二十六, 十七日 監進色以呈省事請坐然其間尙有咨決都堂 然後可以措辭者條具以呈 三色設點心 又蒙宣醞 微醉而歸	宣醞
	牧隱詩藁 二十六, 開天曇師送紅柿	紅柿
	牧隱詩藁 二十六, 點茶	茶
	牧隱詩藁 二十七, 曉吟	豆, 蔥白, 粳米
27	牧隱詩藁 二十七, 天官粘飯	粘飯
	牧隱詩藁 二十七, 冬至豆粥	豆粥
	牧隱詩藁 二十七, 奉謝全州皇甫兵馬使送鹿脯	鹿脯
	牧隱詩藁 二十七, 遣家童索茶於懶殘子 去後吟成一首	蕎麥餅, 醬汁, 茶
	牧隱詩藁 二十八, 兒啼飢	醬湯, 油餅
28	牧隱詩藁 二十八, 客來	村醪, 果
	牧隱詩藁 二十八, 東京尹公見和前韻 仍送文魚 走筆奉答	文魚
	牧隱詩藁 二十八, 謝李二相魚雁之惠	魚
	牧隱詩藁 二十九, 金大諫來訪云 昨日上官酒禁 故無黃封 既去 吟得三首六友也	黃封酒
29	牧隱詩藁 二十九, 五月	蓴, 膾
	牧隱詩藁 二十九, 謝南京尹送蓴	蓴
	牧隱詩藁 二十九, 奉謝雲巖尊者送茶走筆	茶

	牧隱詩藁 二十九，嘗園中櫻桃	櫻桃
	牧隱詩藁 二十九，嘗大舍家新煮酒	煮酒
30	牧隱詩藁 三十，廉東亭送獐肉曰 分呈兩老人故甚小 以小詩致謝	獐背，粒新，菜
	牧隱詩藁 三十，監進色請坐 至則都堂又來招水飯而歸	水飯
	牧隱詩藁 三十，謝和寧尹朴令公送年魚	年魚
	牧隱詩藁 三十，種德副樞 送八關改服茶食	茶食
	牧隱詩藁 三十，謝金左尹兄携酒見訪	酒
	牧隱詩藁 三十，寄交州廉使索肉	肉
	31	牧隱詩藁 三十一，謝南京尹送魚
牧隱詩藁 三十一，謝江陵廉使送生鮑		生鮑
牧隱詩藁 三十一，謝江陵廉使送海衣		海衣
牧隱詩藁 三十一，金恭立以曆日相送 且饋青魚		青魚
牧隱詩藁 三十一，三月三日 拜報恩醮酒		醮酒
32	牧隱詩藁 三十二，謝南京尹送蓴菜走筆	蓴菜
	牧隱詩藁 三十二，謝朴政堂送酒肉	酒，肉
	牧隱詩藁 三十二，謝鄭月城送甜苽	苽
	牧隱詩藁 三十二，蒸梨	蒸梨
	牧隱詩藁 三十二，莊頭朴莊 以新米來	新米
33	牧隱詩藁 三十三，任同年以園中諸菜見遺 絕句爲戲	菜
	牧隱詩藁 三十三，西隣乃子判書進酒食 公召僕侑座 醉飽而歸	酒食
	牧隱詩藁 三十三，兒童拾西隣栗 因題一首	栗
	牧隱詩藁 三十三，松下飲福	醇
	牧隱詩藁 三十三，答張子溫東北面巡問使送年魚	年魚
	牧隱詩藁 三十三，種學副令 自松京載酒食來餉	酒，食
	牧隱詩藁 三十三，食罷坐睡 覺而有作	白飯
	牧隱詩藁 三十三，大舍求豆腐來餉	豆腐，菜羹
	牧隱詩藁 三十三，李浩然携子翰林 以酒食來入夜而歸 吟成一首	酒，食，牛
	牧隱詩藁 三十三，崔契長元濡 携乃子御史。以酒肉來僕 適韓公宅醉飽而散	酒，肉
	牧隱詩藁 三十三，初八日 冬至也 韓清城送豆粥并蜜 副樞繼持至 府尹又送來	豆粥，蜜
	牧隱詩藁 三十三，李匡那衍 來賜唐飯酒食	唐飯，酒，食
	牧隱詩藁 三十三，借得	棗，栗
	牧隱詩藁 三十三，監進諸公 就僕商量事大文字 柳判書雲奉宣醮來斯 拜飲而罷 判書亦監進一名也	宣醮
	牧隱詩藁 三十三，謝慶尙廉使呂公送脯	脯，乾肉
	牧隱詩藁 三十三，主人夫婦來餉	蒸饊，酒
牧隱詩藁 三十三，酒	酒	
34	牧隱詩藁 三十四，謝東亭送新米	新米
	牧隱詩藁 三十四，園丁西松來送菜	菜
	牧隱詩藁 三十四，謝中道廉使送醯二缸	醯，鱸魚
	牧隱詩藁 三十四，謝海州牧使送小螺醯	螺醯，粒

	牧隱詩藁 三十四, 田莊自笑	江魚, 蓼, 苓
	牧隱詩藁 三十四, 奉謝西海李美生廉使送雀	雀
	牧隱詩藁 三十五, 縣令文君來訪	餅
	牧隱詩藁 三十五, 赤城俞瓚判事 送冬瓜 牛蒡 戲謝	冬瓜, 牛蒡
	牧隱詩藁 三十五, 三郎送燒餅酒瓶	燒餅, 酒, 醪
	牧隱詩藁 三十五, 尹可觀夫人權氏 送米及醬瓜	米, 醬瓜
	牧隱詩藁 三十五, 庚午正月七日 赤城俞判事 以酒一瓶月餅油餅同一器 生鮮一首送至	酒, 生鮮, 月餅, 油餅, 油
	牧隱詩藁 三十五, 赤城俞判事送藥飯	藥飯, 秣飯
	牧隱詩藁 三十五, 日將午 龍鐵以藥飯來	藥飯, 蜜
	牧隱詩藁 三十五, 中和堂洞權密直 送酒一瓶 牛肉 白米廿斗 走筆謝之	牛肉, 酒, 白米
	牧隱詩藁 三十五, 李判書 丘直 送朋酒白粳十斗 以此爲謝 當使孟昉誦之	酒, 白粳
	牧隱詩藁 三十五, 監郡公 送麥二石脂麻五斗	麥, 脂麻
35	牧隱詩藁 三十五, 李承吉中郎 以新酒來餉者 再 聊作短歌 所以報之也	酒
	牧隱詩藁 三十五, 遣悶 金上將携酒來 栗及青豆侑之	酒, 栗, 青豆
	牧隱詩藁 三十五, 八月初三日 尙州儒學教授 官送膳肉	膳肉
	牧隱詩藁 三十五, 謝陽山大禪師送松芝	松芝
	牧隱詩藁 三十五, 謝朴惇之饋魚 兼述所懷	魚
	牧隱詩藁 三十五, 謝玄判書送鮎魚 因有所感	鮎魚
	牧隱詩藁 三十五, 冠嶽山禪覺菴澈首座 惠草 佐飯石茸	石茸
	牧隱詩藁 三十五, 冠嶽新房菴主 無及之同行也 由朔方廻居是菴 與老宿某某 携食來餉	豆腐, 脂
	牧隱詩藁 三十五, 南在送蓴酒奏紙	蓴, 酒
	牧隱詩藁 三十五, 寄廣州牧使崔恕	菜
	牧隱詩藁 三十五, 代書奉答李向上	銀魚, 芝, 饅頭
문고 6	牧隱文藁 六, 清州牧濟用財記	米白, 糙, 小米, 蕎麥
출전 : 『牧隱詩藁』 券25~35, 『牧隱文藁』 券6		

【참고문헌】

『목은집』 (한국문집총간 제3~5권, 한국고전번역원DB)

『국역 목은집』 (한국고전번역원DB)

신용남, 「『목은고』 해제」, 『한국문집총간』, 한국고전번역원, 1996.

임형택, 「『목은집』 해제」, 『국역 목은집』, 한국고전번역원, 2005.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-003 四佳集

【정의】

-기본정의: 조선 전기의 문인 서거정(徐居正, 1420~1488)의 시문집이다. 서명(書名)의 ‘사가(四佳)’는 저자의 호이다.

-음식관련정의: 서거정은 오랫동안 주요 관직에 재임했던 관원이었으나, 『사가집』의 음식 기록은 대체로 민간의 일상적인 음식이라고 볼 수 있다. 채소밭을 직접 가꾸고 여기서 얻은 채소를 일상 식재료로 사용한 기록이나 절기 음식에 대한 내용이 자주 보인다. 또, 벼들과 주고받은 음식 또는 식재료에 대한 시도 일상식과 관련된다. 이외 술과 차에 대한 기록도 상당량이 있어 주목된다.

【저자】

서거정은 자가 강중(剛中), 호는 사가정(四佳亭), 시호는 문충(文忠)이며 본관은 달성(達成)이다. 1444년(세종 26) 문과에 급제하여 사재감직장(司宰監直長)을 지냈고, 이후 여섯 왕을 섬기며 23년간 문형(文衡)으로서 과거시험을 관장했다. 문집으로 『사가집』이 있고, 『동인시화(東人詩話)』, 『동문선(東文選)』, 『필원잡기(筆苑雜記)』 등을 저술했다.

『사가집』은 1483년 성종(成宗)의 명을 받아 저자 본인이 30권으로 편차하여 올렸던 것을 그 사후에 보충하여 관찬(官撰)되었다.

【서지】

서명/저자사항 : 四佳集 / 徐居正 著
판사항 : 木板本
발행사항 : 全州 : 完營, 1705.
형태사항 : 63卷26冊:四周雙邊 半郭 20.0 x 14.6 cm, 12行19字 註雙行, 內向黑魚尾; 27.6 x 18.3 cm
주기사항 : 序: 弘治紀元之歲蒼龍戊申(1444)...任元浚, 跋: 上之三十年乙酉(1705)...徐文裕
소장처 : 詩集·文集·文集補遺 : 국립중앙도서관(한46-529),
詩集補遺 : 서울대학교 규장각(奎7027)

서거정의 문집은 저자 스스로 편차해두었던 것을 바탕으로 1488년 교서관(校書館)에서 간행했다. 이 초간본은 시집 50여 권과 문집 20여 권 등 총 70여 권으로 이루어졌던 듯한데, 중간에 산일(散逸)되었다. 현존하는 것은 3권 1책(권40·권41·권42)의 개인소장본 뿐이다.

중간본은 1705년(숙종 31) 족손인 서문유(徐文裕, 1651~1707)가 중형(仲兄) 서문중(徐文重)의 권유를 받아 부윤(府尹)으로 있던 전주(全州)에서 목판으로 간행하였다. 초간본의 잔권(殘卷)을 바탕으로 삼고, 여기에 『동문선(東文選)』, 『동국여지승람(東國輿地勝覽)』 등 다른 문헌에 실려 있는 글을 모아 보유(補遺)를 덧붙였다. 시집은 초간본의 52권 가운데 권1~5, 7~10, 12~14, 20~22, 28~31, 44~46, 50~52만이 수습되어 있고, 문집 역시 20권 가운데 6권만이 남았다. 여기에 시집 보유 3권, 문집 보유 2권을 증보했다. 현재 국립중앙도서관과 서울대학교 규장각한국학연구원에 소장되어 있다.

1929년 후손 서광전(徐光前)이 16대손 서정준(徐廷俊)·서정규(徐廷圭) 등과 함께 산일된 중간본을 보충하여 활자로 간행하였다. 모두 15권 7책으로 중간본의 내용 가운데 절반 정도만 수록했고, 편차의 오류나 오탈자가 많은데, 중간본에 없었던 시가 실린 경우도 있다. 이 본은 현재 규장각, 국립중앙도서관, 성균관대 중앙도서관 등에 소장되어 있다. 1980년 오성사(畝晟社)에서 이를 영인하여 『서사가전집(徐四佳全集)』에 실었다.

1988년 민족문화추진회에서 『한국문집총간』 제10권·11권에 중간본을 영인하여 실었고, 2004~2009년에 걸쳐 『국역 사가집』을 펴냈다. 본 해제는 『한국문집총간』에 실려 있는 중간본을 저본으로 삼아 작성했다.

【목차와 구성】

권두(卷頭)에 1488년 1월 7일 임원준(任元濬, 1423~1500)이 쓴 「사가집서(四佳集序)」와 같은 해 중추(仲秋)에 임사홍(任士洪)이 쓴 「사가선생집서(四佳先生集序)」가 있다. 전체 내용은 시집(詩集) 25권, 시집 보유(補遺) 3권, 문집(文集) 6권, 문집 보유 2권으로 나누어져 있다. 권미(卷尾)에는 1705년 족손인 서문유(徐文裕)가 쓴 발문이 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『사가집』에 보이는 음식 관련 내용을 표로 작성한 것이다. 중국 기록이나 비유적으로 쓰인 문구, 고사(故事)의 인용에서 볼 수 있는 음식명과 식재료명은 제외하였다. 시집과 시집 보유의 경우 내용이 방대하여 세 개의 표로 나누었고, 이와 달리 문집과 문집 보유는 음식 관련 내용이 적어 하나의 표로 합쳐서 작성하였다.

1. 『사가시집(四佳詩集)』과 『사가시집보유(四佳詩集補遺)』

서거정은 45년간 여러 관직을 역임한 사대부였으나 시에서는 일반 백성과 크게 다르지 않은 평범한 생활상을 노래하였다. 음식과 관련해서는 일상식이나 제사 때 사용한 식재료 또는 음식, 단오나 한식 등의 절기 음식, 선물로 주고받은 식재료 등 당시 민간의 일상적인 식생활을 폭넓게 살펴볼 수 있다.

권1에는 부(賦)와 사(辭)를 실었다. 제수로 계주(桂酒)와 초장(椒漿)을 올린 일이 보이고, 일상적인 식재료를 기록했다. 권2부터는 주(酒, 술) 마신 일을 기록한 내용이 많은데, 일상적으로 마신 술은 탁주(濁酒)였음을 알 수 있다. 「희우정야연도시 용제공운(喜雨亭夜宴圖詩用諸公韻)」은 문종(文宗)이 세자일 때 신하들에게 동정굴(洞庭橘)을 하사하고 지은 시에 신하들이 그림을 그리고 차운한 시를 기록한 것이다. 동일한 내용이 조선 시대 여러 야담집에도 보인다. 또, 강희안의 화병에 쓴 「제강경우화병(題姜景愚畫屏)」에서는 울(栗, 밤), 과(瓜, 오이), 귤(橘), 가(茄, 가지), 서과(西瓜, 수박), 참과(桴瓜, 참외), 포도(葡萄), 연방(蓮房)에 대해 읊었다. 이는 일상적으로 먹었던 음식이라 할 수 있다.

절기 음식도 여러 시에서 살펴볼 수 있다. 권3의 「입춘(立春)」이나 「수세(守歲)」를 보면, 입춘이나 설달그믐에 백주(柏酒)를 마신 일이 보인다. 또, 설달그믐에는 도소주(屠蘇酒)를 마셨다는 내용도 보인다. 백주나 도소주가 새해를 맞이하면서 마신 술이었음을 알 수 있다. 권4의 「유성현단오(柔城縣端午)」에 따르면, 단오절에는 창포주(菖蒲酒)를 마셨다. 단오에 창포주를 마시면 역질(疫疾)을 물리친다는 속설이 있었기 때문이다. 권12의 「인일우제기(人日又題寄)」에는 칠갱(七羹)을 먹었다는 기록이 있다. 칠갱은 칠보갱(七寶羹)의 약칭으로, 옛 풍속에 음력 정월 초이레, 즉 인일(人日)이 되면 일곱 가지 채소(菜蔬)에 쌀가루를

섞어서 국을 끓여 먹었던 데서 온 말이다.

시 가운데는 술과 차를 마신 일도 자주 보인다. 특히 술의 여러 명칭이 기록되어 있다. 앞에서 보았던 창포주나 아황주(鵝黃酒), 벽통주(碧筒酒), 죽엽춘(竹葉春) 즉, 죽엽청(竹葉靑), 황화주(黃花酒), 고아주(羔兒酒) 등이 그것이다. 안주로 곁들이면 좋은 식재료로 자해(紫蟹), 황계(黃鷄) 등을 꼽았고(권7 「憶楊州村墅」), 숙취를 깨는 데 제(蟹)가 좋다고 하는 등(권5 「李主簿見和 復次韻」) 술과 관련된 기록들이 자세하고 흥미롭다.

<표 1> 『사가시집(四佳詩集)』 권1~권21의 음식 관련 내용

권수	출처	원문 내용
1	狎鷗亭賦	麥, 稻, 醴, 酒, 鹽, 麵, 糗
	山中之樂辭	魚, 蔬
	悲義塚辭	桂酒, 椒漿
	成景武哀辭	椒漿
2	落第 與太初劇飲 大醉有作	酒
	雨後小坐獨吟	酒
	移病	茶
	次韻朴仁叟學士早春見寄	濁酒
	園中海棠盛開 獨酌有興 寄金文良	酒
	次韻李清甫學士	酒
	喜雨亭夜宴圖詩 用諸公韻	橘, 洞庭春
	與太初 訪李升卿于東窰 納涼小樓下 太初有作 次韻	梅子
	太初升卿還入城 遂向兔山村舍 途中有作	梅子
	到村墅	奴橘, 婢魚
	洪同年日休 用工部絕句六首韻見示 次韻	梅子, 芋
	再和 六首	薤
	再和 五首	酒, 荔子, 蓴
	立春	醪
	次韻韓子鎮述懷之作	酒
	對酒譔	酒
	春坊入直 書懷錄示成謹甫	茗
	李胤保用前韻見寄 復和	酒
	復用前韻 寄謹甫胤保	茗, 豆粥
	移病到村家 留數月	鷄爛, 酒
	三陟竹西樓八詠 稼亭韻	禾, 黍, 白酒, 黃鷄
	用成少年詩韻	濁醪
	寒食 村家遇雪	新豐酒
	題姜景愚畫屏	栗, 瓜, 橘, 茄, 西瓜, 牒瓜, 葡萄, 蓮房
送司馬給事使還	醇(酒)	
3	臘月二十四日 到兔山村墅 小雪 明日將向山中讀書	白酒
	立春	辛盤, 柏酒
	除夕	屠蘇(酒)
	次韻士顧平仲唱和 田家謠	酒
	幾仲見和 次韻	芹蕨, 麥, 稻, 肉
		鵝黃(酒)

	興德寺樓賞蓮 與諸君同賦	碧筩(酒)
	日 與應之士顧幾仲平仲堯叟僧性如德行信 連演熙楚牛 賞蓮飲酒 聯句有作	(青筩)酒, 瓜
	再用前韻	酒
	蓴菜	蓴菜
	大同江	鱸, 酒
	寄集賢諸同僚	酒
	留別景愚 兼寄京中諸友	酒
	次洪日休詩韻	酒
	田家	蕨芽
	入春山	蒼朮
	姜菁川畫葡萄二幅 蔡子休所藏 在村墅 洪應之李平仲許士顧沈幾仲 欲來訪 期不至 有作	葡萄 蓴, 蕓
	寒夜吟	濁酒, 酒
	守歲	柏酒
	閑中	酒, 瓜
	村居	棊子, 麥, 豆
	磐谷圖	冷炙
	次清甫學士詩韻	酒
	孤村	蔬
	訪金將軍林亭	酒, 羹芹, 鱸鯽
	次楊根東軒韻	葡萄
	題兔山村墅	麥, 梅, 芋, 瓜
	又用前韻	酒, 瓜, 鱸
	惜春	酒
4	述懷	菟藿, 濁酒
	入直聞雨	酒
	村家飲後	白酒, 醞, 蔬
	田家書事	稻, 白酒, 黃鷄
	巡園卽事	青梅, 菜
	夏日	酒
	僊直書懷 寄梁純夫誠之	濁酒
	朝回 寄鄭子文	酒
	朱文公武夷精舍圖 用文公韻	黃黍, 茶
	到村家	枳子, 薑芽, 濁酒
	松京懷古 送永川卿	禾黍
	偶題	酒
	次韻幾仲	酒
	送日本釋文溪	柚, 橘
	兔山村舍 錄田父語	米, 餛飩
	詠物	葡萄, 石榴, 棖子, 橘, 柚, 柿子, 蜜
	懷舊 題西原栗峯驛	麥, 梅, 酒
	閑適	酒
	偶題	濁醪
	柔城縣端午	苜蓿, 菖蒲, 酒
	蓮塘卽事	酒
	卜築廣濱村墅	蓴羹

	夏日即事	茗, 瓜
	苦熱 又值苦雨 獨坐鬱悒 書示子文	酒
	村家	酒
	三月初八日 豐壤溪邊即事	酒
	春寒	酒
	夏日	黃黍, 瓜
	閑中	藥酒, 鹽
	九日登高	綠酒
	題村莊	粥, 飯, 麥, 瓜
	留村墅	酒
	雪行踰惠陰嶺	茶
	次韻 題綠楊驛	酒
	村家	山蔘, 麥
	偶題	酒
	村家	鹽, 米, 濁酒
	二月二十二日夜 大風雪 曉起有作	茶
	權承旨榮親詩 七十韻	酒
	寒食後一日	酒
5	成同年拜集賢校理 詩以爲賀 兼呈和仲脩撰	橘
	睡起	醪
	田婦嘆	鹽, 酒
	秋日書懷	紫蟹, 稻, 濁醪
	到村家	芋, 栗
	送丘同年之任 次金司成韻	酒
	次韻方斯文見寄	酒
	(次韻方斯文見寄)三和	酒
	(次吳監察詩韻 時辭官在家)三和	麴米春
	端午	菖酒
	復用前韻 寄子文	白酒
	李主簿見和 復次韻	茶, 濁醪, 糟糠, 蠶, 米
	夜坐書懷	酒
	病中述懷 寄任子深	鹽, 蠶, 冷炙
	九月六日 寄朴同年	白酒
	九月初八日	綠酒
	登高 次杜牧詩韻	綠酒
	喜人送酒蟹	酒, 蟹
	次韻日休見寄(34)	鹽, 蠶, 黃梅, 白酒
	(次韻日休見寄)再和	黃梅, 酒
	(次韻日休見寄)三和	酒, 菜嫩, 醪
	次韻日休見寄(36)	酒
(次韻日休見寄)再和	醬, 酒, 瓜, 李	
7	憶楊州村墅	綠醪, 白粲, 紫蟹, 黃鷄
	殊方	棗, 飯
	憇夏店 晚過三河縣	瓜, 棗
	公樂驛早發	酒
	遷安驛黑城子鋪	紅豆, 青菘
	永平府八景 爲驛丞曹整姪子作	酒
	曹整求詩 爲題一首	酒
	山海衛遷安驛	酒

	連山	濁酒, 黃花
	閩陽	炙
	乘雪到沙嶺	酒
	到鞍山 次同年金文良詩韻	酒
	青石洞	梨
	曉過羅匠塔	酒
	關州城	酒
	次牧隱詩韻	酒
	讀北征錄[姜希孟]	蔗漿
8	日休連日枉辱佳篇 僕才窘 閣筆者有日 今復用別韻見寄 奉翫數四 喜其巧速 聊復賡和 但詞語拙蕪 不無雷門布鼓之譏 伏冀斤正見教	醪
	用前韻 寄日休求和	銀鱸, 酒
	次日休陪高陽左相遊西湖韻	酒
	又次日休陪左相遊西湖韻	醪
	再和前韻	茶
	再和	酒
	積雨連旬 爲患甚大 昨稍開霽 入夜復作 勢甚劇 不能不有感于懷 曉起悵然有作	酒
	次韻日休戒老僕詩	鹽, 齏
	述懷 寄尹同年	酒
	贈吳隣兄黃同年兩丈	酒
	卽事	朮
	晨興	薄酒
	小中秋	酒
	中秋	山梨
	追悼小女	棗, 栗
	卽事	濁酒
	村居	釀, 麥, 秫
	到村墅	薄酒, 鹽
	楊州水落山途中	稻
	端午	蒲酒
	病中遇初度 述懷示尹淡叟庚兄	酒
	送姜頌相歸觀晉州詩	酒
	次韻沈判事豐壤別墅詩韻	鱸, 蟹, 酒, 黃鷄, 白醪
	端午	蒲節酒
	辛巳立春	五辛
	元日	屠蘇(酒)
	人日獨酌	柏子酒
	成川辛使君詩卷	
	次申左相朴判書李提學詩韻	酒
	次陳內翰漢江詩韻	膾, 漿, 酒
	次高太常漢江詩韻	酒, 膾
	(次高太常漢江詩韻)又	酒
	楊州樓院 次姜景醇韻	梅, 杏
謝吳同隣見訪	濁酒	
四和	苜蓿, 葡萄	
9	金公第 次李次公韻	酒
	次李監正詩韻	酒

	建除體 和洪日休	酒, 醅, 炙, 芋, 栗
	端午翼日 用前韻寄日休	酒
	次韻日休	酒
	日休敘昨日江樓之會 作詩以寄 次韻	酒
	金子固林塘 賞醉而還	酒
	十五日小雨 命僮奴種蔬栽竹 又鑿沼一畝于後園 將欲種蓮 仍吟一絕 示日休	蔬
	昨於都試讌…	酒
	金頤叟借北征日課 久不還 又期以枉臨不至 肆述卑悰 錄以四首	醪
	子固又期以蔡子休 一菴上人 同遊龍山江 喜而有作 用前韻	酒
	再和日休詩韻	酒
	又用前韻(21)	芹, 膾鯽, 酒, 蟹
	申左相所藏景愚瓜子圖	瓜
	次麻川詩韻	瓜子, 蓴羹
	昨訪淡叟于第 設小酌…	酒
	再和(25)	酒
	四和尹淡叟韻	粥, 饅
	五和淡叟韻	酒
	奉酬姜景醇村居雜興詩	粥面, 餅餌
	三月三日 在秋部 送酒債于推刷色諸君子	酒
	是日有雨 次鄭子文詩韻 仍奉別	梅, 杏
	碧筩飲	碧筩(酒), 酒
	次韻李次公詩	奴橘, 婢魚, 豆粥
	次洪南陽韻	李, 杏
	園中雜興	瓜, 芹子
	謝金少尹同年 送菠菜子	青菠
	壬午七月既望 與蔡子休金子固辛敬叔 出遊廣津 楊半刺亦來會	燒酒, 織鱗
	送金佐郎佐幕慶尙道	酒
	姜景愚畫屏八幅	黃橘, 木奴, 栗子, 西瓜, 茄子, 石榴, 紅柿, 牯瓜, 黃瓜
10	約姜菁川訪一菴專上人 以病不能 詩以為謝	茶, 酒
	再和	茶
	三和	柏子(酒), 酒
	次吉昌相公詩韻 奉上列相座下	酒
	到中山村墅	秬飯, 黍醪, 蓴, 芋
	送日休赴京	酒
	次申知諫同年韻	酒
	申同年 携酒見訪 詩以為謝	酒
	次洪日休同年韻	酒
	奉和吉昌權相公詩韻 寄題西原	酒
	三月三日 書懷寄吳君子	酒
	偶吟	酒
	權舍人 綸 奉使耽羅 還說水路艱苦之狀 詩以誌之	魚, 橘

	咸陽齊雲樓次韻	酒
12	甲申重九前一日 病中書懷 寄吳隱君 兼簡耆伯	酒
	次韻李次公見寄	濁酒
	(次韻李次公見寄)再和	濁酒
	(次韻李次公見寄)四和	酒
	甲申仲冬庚申	茶, 豆粥
	(寄金察訪同年)三和	酒
	又題寄吳居士	豆糜, 柏酒
	病中 寄吳隱君 兼簡耆伯	茶, 酒, 濁酒
	寄濟州姜分臺李敬差	黃橘
	蓮竹歎	魚, 蔬, 羹, 葷膾
	(寄金同年)再和	鱸, 米
	(寄金同年)三和	茶, 酒
	(寄金同年)五和	茶
	夜坐卽事	酒
	晨興	濁酒
	申同年 自繩 送紅柿	紅柿
	題姜景愚畫	鱗, 鼈, 鱠
	豆粥	豆粥, 其, 菽
	復用前韻	酒
	栗子寄送彥甫	栗子
	三和前韻寄淡叟 兼簡洪吏部	茶
	四和前韻 寄洪吏部尹談叟	羔兒酒, 雀舌茶, 酒
	甲申十二月初四日生辰	酒
	翌日用前韻	酒
	題辛霜臺詩卷…	酒
	乙酉元日 立春 題寄吳同鄰	菜, 葱芽, 醪, 柏子醇, 屠蘇(酒)
	人日又題寄	七(寶)羹, 醃
	謝金子固送饅頭	饅頭, 梅醬, 桂, 薑
	次洪應之詩韻 兼呈景醇淡叟	濁酒
	庚申夜 題寄吳同鄰	竹葉春
	病中書懷 寄李次公	酒, 飯
	(病中書懷 寄李次公)再和	酒
	(病中書懷 寄李次公)三和	白酒
	三月三日 又寄彥甫	濁酒
	奉常柳小尹 惠鯉魚	鯉魚
	寄同年申中丞 時中丞 罷分巡居閑	酒
	(寄同年申中丞 時中丞 罷分巡居閑)三和	酒
	(寄同年申中丞 時中丞 罷分巡居閑)四和	豆粥
	(寄同年申中丞 時中丞 罷分巡居閑)五和	竹葉春, 鷄, 黍
	寄頤叟 求五加皮	五加皮, 茶, 酒
寄頤叟 求對金飮子	酒	
新得隙地于園東 闢爲菜圃 蒔香蔬數十種 病後巡園有作	蔬	
崔彥甫寄紫豆種	蔬, 紫豆, 稻飯	
種薑	生薑	
13	五月三日偶吟	艾, 酒
	復用前韻	醪, 菜
	卽事	山蕨, (竹)筍

	辛同庚楊同庚來訪 共坐池邊釣魚 小酌	膾, (生)鮮
	端午戲題 寄崔吏部	菖蒲, 醪
	次韻子固端午見寄	蒲酒
	用前韻 又戲彥甫	濁酒
	次韻李次公見寄	酒, 鱠
	三和	豆粥
	櫻桃	膾鯽, 羹藜, 酒, 鷄, 豚
	櫻桃	櫻桃
	金頤叟以左承旨 左遷僉樞 以病未唔者有日 今寄拙詩 且邀高軒 兼述戲意	酒
	岑上人言山中四味 求予詩 走書以贈	枸杞子, 茗, 蠶, 松蕈, 蕨子
	卽事	杏子
	謝岑上人惠雀舌茶	雀舌茶
	次韻岑上人	茶
	是夜大雨	麥
	謝趙同年送薏苡	薏苡
	清隱携酒見訪	酒
	清寒訪還 詩以爲謝	醕, 茶
	次韻清寒見寄	酒, 茶
	又寄清寒	粥, 茶
	贈清寒	芋
	淒涼	鮭
	次韻清寒見寄	酒
	謝尹洪川送美蒜	蒜
	岑上人見訪 走題古風一篇 喜其迅速 依韻卽賦答之	酒
	贈別趙進士	酒
	又贈	酒
	寒食日 獨坐書懷 寄金耆伯吳隱居	酒
	洗心堂謔 爲尹大常 戲作	酒
	送濟州李判官之任 兼簡李安撫同年	酒
	頃爲尹太常…	酒
	李判漢城挽詞	酒
	廚蔬八詠	芋, 蕨, 芹, 羹, 菘, 肉, 餐, 蓴, 鱠, 鹽, 齋, 酪, 糖, 葱, 五葷, 梅, 薑
	秦叔衡兄林亭 次金耆伯韻	白酒
	謝慶尙咸監司寄茶墨椒脯	胡椒
	送咸吉吳監司	酒
	題畫屏	酒, 魚
14	麴隱家醉還 明日 唵成數絕錄似 幸傳示茂松 以資一噓	濁(酒), 清(酒)
	到廣津村墅	魚, 酒
	楊州東軒次韻	酒
	諫院諸先生 次僕題省中畫屏詩韻見寄 復次	茶, 酒
	到兎山村舍 招開慶住持專上人 適入城 詩以嘲之	酒
	次韻岑上人見寄	葡萄, 竹筍
	試席 戲李學士醒唵	酒

	永川採花數本以寄 用前韻奉謝	酒
	次韻沈護軍園中三詠	白酒
	安堅萬壑爭流圖	葡萄醅
	送濟州牧使金同年	柑, 葡萄
	贈風水僧一行	芋
	送趙僉正奉使湖南	梅子, 酒
	除夜立春	屠蘇(酒)
	人日	野菜, 酒
	丁丑覆試同年等…	綠醞(酒)
	送酒	酒, 秬稻, 鱖子
	偶吟	酒
	再用前韻	茶
	巡園卽事	薺菜
	求麥門冬於車典醫	茶, 麥門冬
	種瓜	瓜
	高同隣見和 復次韻	江魚, 鱸
	安同隣送芹菜溪魚 謝之	鯽, 芹
	次韻孫同年見寄	黍
	憶村家	梅, 麥
	卽事	黃梅
	奉寄盧贊成	鯽兒, 酒
	風雪圖	白酒
	卽事	金杏
	漫書	酒
	謝辛庚兄送朱李	朱李
	林塘卽事	濁醪
	久雨巡園 悵然有作	蔬
	再用前韻 答洪司成	濁酒
	謝安同隣送青芹白葱	芹, 葱
	掩門	黃梅
	雨中 寄一菴萬德兩上人	茶, 軟泡
	寄金僉樞 居振威村墅	菘
	三用前韻 答姜景醇判書	酒
	積雨	茄, 瓜
	偶唸	魚
	次韻金僉樞寄詩 兼送新粒	長腰粒, 飯
	蓮塘對客小酌	酒, 紫鯉
	本府齊坐 以病不參	生薑, 生梨
	題茂松府院君尹公所藏大明奉使金大僕 湜所畫十疊屏風	羹, 葡萄
	謝李村老寄美梨	梨
	雪岑來求詩	筍, 蕨
	謝同年金經歷送瓜二百顆	瓜
	家眷向廣津村舍 拘於職事 未去 悵然有作	梨, 栗, 蟹, 魚
	復用前韻 寄吳丈	白酒
	雪岑爲山上人 索賦山中四時景 大醉 走書四十字以贈	芋
	謝村人送芹子	芹
	寄趙提學廣津別墅	菜薺, 羹脍, 菘菁, 粥, 白酒
20		
21		

	小圃	生薑, 芋, 芥
	園中菊花盛開 對月獨酌 有懷次公	白醪
	奉送洪節度之鎮	酒
	望三角山	茶
	林亭晚唵 次岑上人韻	茶
	三用前韻 寄洪南陽	酒, 白醪
	卽事	飯, 羹, 芹
	夜唵	茶
	九用前韻 寄洪南陽	茶, 飯
	醉後晚起	濁醪
	十三用前韻	酒
출전 : 『四佳詩集』 卷1~21		

절기음식에 대한 기록은 계속해서 자주 보인다. 권28 「중오전이일(重午前二日)」에는 창축(菖歟, 창포 김치)을 먹은 일을 기록했다. 단오절에는 창포탕(菖蒲湯)에 머리를 감고 창포 삶은 물을 마시거나 창포주를 마셨고 또, 창포로 김치를 담가 먹기도 하였다.

선물로 식재료 또는 음식을 주고받은 일도 기록되어 있다. 권40 「사강진산기당소십칠종(謝姜晉山寄唐蔬十七種)」은 열일곱 종류의 중국 채소를 부쳐 준 강진산(姜晉山)에게 감사의 뜻을 담아 보낸 시이다. 당시 그가 종자를 받아 키운 채소 여러 종류가 기록되어 있다. 또, 서거정도 황제(黃齏, 묵은 김치)를 강진산에게 보내어 주기도 하였다(권40 「以黃齏餉姜晉山 戲呈二十八字」).

차(茶)는 주로 단차(團茶)를 마셨던 것으로 보인다(권30 「用前韻」). 차를 마실 때는 생강(生薑)을 잘게 썰어 넣어 마시기도 하였다(권41 「謝允上人餉生薑」). 시의 내용을 보면, 차는 손님의 대접이나 여유로움을 즐기는 것 보다는 주로 갈증을 해소하기 위한 실제적 방편으로 기록되어 있다. 갈증을 해소하거나 더위를 피하기 위한 방법으로는 차 외에도 다양한 방법이 언급되어 있다. 한장(寒漿, 찬 음료)에 밀(蜜, 꿀)을 타서 달게 마시거나 산과(酸果, 신 과일)에 빙(氷, 얼음)을 넣어 갈증을 해소하고(권42 「漫興」), 얼음을 깨서 오이에 넣어 마시기도 하였다(권42 「偶書」).

<표 2> 『사가시집(四佳詩集)』 권22~권52의 음식 관련 내용

권수	출처	원문 내용
22	南陽有和 復次韻	酒
	謝振威金僉樞餉鷄兒芥子	鷄兒, 芥子
	冬至日 獨坐用前韻寄次公	豆粥, 芹齏
	三用前韻 寄李次公	鹽, 齏
	李次公用僕前日菊花盛開對月獨酌詩韻 有次見寄 奉酬	酒, 茶
	再用前韻	白酒, 鹽
	洪南陽用前韻見寄 次韻	酒, 牛心
	次韻李次公見寄	酒, 白酒
	用前韻 寄南陽次公兩先生	杭
	五用前韻 寄洪南陽	酒, 蘇酒(酒), 茶
	臘日	酒
	除夕	屠蘇酒
	元日 占除夕人韻 題寄吳隣兄	酒, 五色辛
	人日有雪 題寄吳隱君	醪

	次韻洪吉甫人日詩	七炙, 七羹
	立春	五色辛, 酒
	謝中同年送紅柿	紅柿, 柿子, 盧橘, 張梨
	平仲見和 復次韻	黃梁, 酒
	次韻李僉正見寄詩韻	竹葉(酒)
	(子固有和 卽次韻)五和	濁醪, 蔬, 膾
	乖崖有和 次韻	酒
	雨後巡園	菜, 茶
	田家吟 到廣陵村	大麥
28	漫書	黃梅, 餅餌, 麥
	晚起	醪
	雨中	白酒
	園林	酒
	重午前二日	菖歎, 酒
	重午	菖醪
	初六日	黃菖, 白酒
	閑中卽事	茶
	謾題	餅, 麥
	朝雨	羔兒酒
	卽事	梅黃, 杏, 濁酒
	對月飲茶	茶
	題畫屏 爲李作	西瓜, 茄, 瓜
	憶村家	筍, 蕨
	夏日酌酒	酒
	到夢村 醉後登山 望月縱筆	酒
	閔斯文送鯉魚 寄詩 依韻奉酬	鯉, 鱸, 酒
	閑中書所見	桃, 菜, 飯
	葡萄歌	葡萄, 西瓜, 酥, 酒
	寄傲	酒
	憶夢村	麥餅, 酒
	後薄薄酒	白醪, 濁酒, 薄酒
	晚吟	酒
高同隣用僕前日述懷詩韻見寄 復依韻奉酬	酒, 鹽	
金僉知携燒酒見訪	燒酒	
觀漲	葡萄(酒)	
29	西瓜行 病中作	西瓜, 崖蜜, 金橘
	無題	酒
	黃州吟 別權太守	葡萄醅, 酥
	醉賦	白醪
	閑中所見戲題	卯酒
	謾題	枸杞
	伏日	薄薄酒
	尹鴻樞携鷄酒見訪 詩以爲謝	黃鷄, 綠蟻
	醉後	酒, 雀舌(茶)
	某罷卧吟	茶
	田家行	秫
	題中大諫同年漢江別墅	鱸, 醪, 鮓, 羹
	卽事	碧筒(酒)
謝李平仲送燂烹鹿頭	鷄肋, 鹿頭	

	答趙承春提學來會村莊	白醪, 紅鯉
	答槐山李太守尊叔	鷄肋
	流頭日	崖蜜, 山醪
	謝趙承春提學寄蒲筍	蒲筍, 竹筍, 薇蕨, 肉, 菜, 蔬, 油, 醬, 薑, 桂
	閑題	酒
	鄉村人有贈鱉魚者 詩謝之	鱉, 魚
	立秋前一日	酒
	夜唸	酒
	村人送新黃黍	早黍
	復次尹叔保見寄詩	酒, 奴橘, 婢魚
	幽懷	濁酒
	三次尹叔保詩韻	酒, 茶
	秋情	黍飯, 麥醪
	濁酒	濁酒
	曉唸	鹽, 薑, 濁酒
	謝金同年來訪	酒
	次韻金同年見寄	酒
	謝珍原朴太守寄茶	茶
	送洪元戎赴幕	酒
	秋霖不霽 負歸田之約 有作	杭
	送戒浩上人覲親歸平山	紫芋
	自諸富村墅 晚還夢村	長腰(米), 縮頸鱸, 蟹
	村家夜吟	菘, 薑, 秫酒
	與野老數人 觀魚蛤藪 醉還	魚, 蟹, 酒
	送永川卿遊長源亭	酒
	同年會席戲作	酒
	村家 與趙權兩老同宿 朝起有作	黃蟹, 白酒
30	用前韻	橙, 橘, 綠蟻, 黃鵝, 酒, 龍(團), 鳳(團), 茶
	丁酉冬至 病唸	豆粥, 椒醪
	至日後 村人有贈黃蟹者	黃蟹
	潦倒	酒
	病中書懷 錄奉子固	酥, 粥
	寄平安道巡察使許陽城	濁酒
	雪中偶唸	醪
	夜吟	酒
	偶題	酒
	又用前韻錄似	魚, 酒
	再遊廣津伯仲寺…	酒
	答諫院	酒
	吳居士同鄰宅 醉歸有作	酒
	立春前一日夜吟	酒
	立春	菜, 醪
	題一菴道人所藏山水圖	酒
31	孝子圖十詠	股, 羹
	舟中, 與盧子胖李和伯蔡子休柳子馨飲 權, 醉歸	酒
	春思	浮(甕)蟻
	僧雪岑來訪 索詩	酒, 雉膏

	寒食	酒
	春日書懷	酒, 秫
	書懷	酒
	三月二日	酒
	又用前韻	酒
	四用前韻	酒
	七用前韻	菟藿
	八用前韻	酒
	九用前韻	茶
	十用前韻	梨花酒
	蕃仲見和 復次韻	酒
	三次蕃仲韻	蓴, 蕘
	七次蕃仲韻	酒, 茶
	九次蕃仲韻	酒
	商山君黃公同知中樞金公僉樞卞公…	竹葉春
	到廣州村舍	麥, 梅, 蓴, 蕘
	五月初一日	端午酒
	小重午	黃梅, 蒲(酒)
	重午	蒲(酒)
	兒子輩皆帶艾 詩以爲戲	蒲(酒)
	夏日獨坐	酒
	憶村家	餅餌, 酒
	送崔佐郎出守順安縣令	麥, 魚
	送黃海監司李公…	酒
	迎接都監諸郎禊會圖	酒
	移病偶吟	酒
	又吟	酒
	次韻金直講見寄	竹葉春, 秫
	病後獨酌	酒
	巡園	蕘, 菘, 酒
	獨坐	茶
	述懷	酒
	中秋日寄子固	酒
	題少年朝士禊會圖	酒
	紫茄	茄
	黃瓜	瓜, 瓜子
	憶村家	鱸, 魚, 羹, 蟹, 秫稻, 菁菘
40	約與李玉如參判 出遊廣津村野 …	醪
	決明嘆	決明草
	村僮送蟹	蟹, 酒
	用前韻	瓜子
	田父嘆	饘粥, 藜藿
	寄金僉樞同年鎮川村墅	稻, 魚, 秫飯
	題畫	稻, 梁
	秋日與李玉如參判 到夢村田莊	醪, 白薄
	溪邊小酌卽事二首 示玉如	肉羹, 菘菜, 魚膾, 蓴芽, 鷄, 酒
	感懷	酒
	垂老	粥, 魚
	謝姜晉山寄唐蔬十七種	龍爪豆, 白扁豆, 寸金豆, 絲瓜, 苦瓜, 天茄, 大茄, 雲臺, 葦蒿, 水羅蒿,

		大白蘿蔔, 白菜, 紫花菜, 滑藤菜, 芹葉菜, 芥菜, 生菜
	偶吟	酒
	二月晦雨雪	酒
	復用前韻 寄姜晉山	酒, 薇蕨
	題漁隱金同年生漢商山村墅八詠	酒
	重九前一日	酒
	題村居八詠圖	狐, 兔, 濁醪, 蔬
	夜咏	茶
	謝安有文送菘	菘, 玉糝, 金齏, 羹, 酒, 肉, 蔬
	東籬有佳菊	酒
	偶題	酒, 黃齏
	自笑	竹葉(青)
	煎茶	茶
	以黃齏餉姜晉山 戲呈二十八字	黃齏, 鹽齏, 白饊, 黃菜
	送永安道鄭觀察使 三首	薄酒
	十月二十九日 福慶生女兒 三首	酒
	謝允上人餉豆腐	豆腐, 羹, 肉, 蔬, 筍
	謝允上人餉生薑	生薑, 粥, 茶
	金子固高陽別墅八景	蔬, 稻, 栗
	病中夜唸 三首	茶, 酒
	夜詠	茶
	春日感懷	酒
	書懷	酒
	次韻益齋李先生瀟湘八景	魚, 酒, 蟹蝦
41	斷訟都監禊會圖	酒
	謝允上人送梨橘	橘, 梨
	病唸寄子固	酒
	送千秋使朴鐵城 用魚子益韻 二首	酒
	曉唸	酒
	送晉州姜牧事 八詠効姜景醇	酒, 鷄, 豚, 酒
	謝水鍾寺允上人餉櫻桃諸色餅	櫻桃, 藜莧, 粥, 饅, 餅
	次楊州東軒韻	酒
	書懷	麥酒, 鱸子
	夜吟	茶
	卽事	梅(實)
	有以生鯽見餉者 放之蓮塘有作	鯽
	卽事	茶
	卽事	稻, 麥
	朝起	粥, 薏苡, 酒
	憶村中諸老	鱸魚
42	知足	酒
	自笑	酒
	巡圃	青瓜, 黃瓜, 芋, 薑
	避暑	酒
	漫興	寒漿, 蜜, 酸果, 冰
	閑吟	茶
	閑寂	酒
	偶書	茗, 水, 瓜

	夏意	龍團(茶), 果
	居閑	茶
	閑吟	酒
	用前韻	醋, 醪
44	菊逕開樽	葡萄醅
	謝晉山餉美粥	飯, 粥
	立春五殿春帖字	酒
	迎祥詩	椒
	癸卯元日	柏葉酒
	二日 用前韻	酒
	三日 又用前韻	酒
	題李藍浦廬墓詩卷 用金乖崖韻	酒, 丹荔, 黃蕉
	送黃海道權都事	酒
	送上黨韓公奉使朝京	酒
	種蔬	蔬
	寒食	棗饊, 杏酪, 葡萄(酒), 苜蓿
	寒食後一日 用前韻	茗, 蔬
	清明	酒
	對花吟	酒
	戲書 錄奉尹鈴原	菜, 醪
	三月三日	竹葉春
	題永川卿春勝事集 二十首	茶, 酒
	春日卽事	酒
	遣懷	茶蘼酒
	謝金直講送蓴菜鯽魚	蓴菜, 鯽魚
	水州行 贈永川貴公子	酒
村老餉新麥	新麥	
45	新晴卽事 三首	酒
	秋懷	酒
	欲歸廣陵村墅 先寄州牧李尊叔	白魚, 黃蟹
	花石亭	酒
	卽事	果
	到村家	芋, 栗, 醪
	送鄭僉樞僚兄合眷還鄉 仍拜塚 走書戲贈	白魚, 黃蟹, 酒
	荔枝	荔枝, 酪, 漿
	九月初八日 獨酌 寄子固	葡萄
	餉薑金子固	薑, 茶
	九日 移病獨坐 吟成數絕 寄七休	酒
	九日後六日 吟成數絕 寄七休	葡萄(酒), 醪
	送金中樞同年再按黃海道	酒
夜酌引睡 戲吟	酒	
46	送黃海道朴監司	酒
	次孫七休詠雪詩韻	酒, 羔兒酒
	冬至	白醪, 豆粥
	謝七休寄白魚 次韻	白魚, 羹, 膾
	甲辰元日	竹葉酒
	題薇垣讌會圖	酒
	題天安朴瓜亭詩卷	酒
	三月三日成均館課試 大醉而歸	酒

	送韓參議以安胎使歸大丘…	酒
	嘗用趙學士孟頫所書赤壁賦…	酒
	孫七休還自藥城 戲贈	葡萄(酒)
	謝金都事寄綿魚	綿魚
	謝孫七休送酒債	酒
	端午書懷 寄金子固	蒲酒
	卽席 別三陟韓太守	鯉魚
	又用前韻	酒
	用前韻 復寄海州房判官斯文	酒
50	詩酒	酒
	再用前韻	黃螯, 白飯, 酒
	三用前韻	蔬, 稻
	書窩	酒
	夢村田舍梧亭	粒, 黃黍, 蓴, 白魚, 釀, 蔬
	自夢村 將如諸富墅 途中有作	麥
	頭顱	酒
	憶村家	蓴, 鱸
	睡覺	茶, 酒
	(次逍遙亭見寄詩韻)又	酒, 茶, 黃粱, 綠酒, 蒸鷄, 鱸鯽
	流光	醇酒, 菜
	聖上憐臣衰病…	酥
	思歸	鱸魚
	卜居	果, 蔬
	酌酒戲題	酒
	書懷	瓜, 蜜, 筍, 酥
	晚吟	濁酒
	用前韻	酒, 羹
	白鬢	酒
	秋日卽事	葡萄(酒)
	中秋十四夜 翫月	酒
	用前韻	酒
	兩兒	梨, 栗, 團餅
	村奴餉新粒	長腰(米)
	村奴餉新栗	栗子
	題黃正春川明農亭詩卷 用成觀察韻	葡萄(酒)
	秋晴	枸杞子
	野老送蟹 喜作	蟹
	琴軒金子固家醉歸 明日題寄	葡萄(酒)
	謝籍田金判官餉松蕈	松蕈
	松蕈餉金子固	松蕈, 炙, 羹
	重九前一日 大雨 恐負登高之興	醞
	送崔校理奉使耽羅	酒
	金正同年盧奉事來訪	酒
	野逕	魚, 蟹, 秬飯, 秬醪
	四更	酒
	夢村	橘柚, 魚, 黃螯, 綠酒
	吾廬	蟹, 魚
	村廚八詠	秬, 秬稻, 秬酒, 秬, 酒, 鯽膾, 鯽子, 蟹 鹽, 沈螯, 殼, 螯, 爛鷄, 蒸蝦, 蝦, 芹羹, 芹, 菘螯, 菘, 鹽螯

	重到諸富村墅	禾
	十月	螯
	禮判柳公生辰 醉歸 明日 承問戲作	酒
	挽權花川	酒
	送權參判宣慰關西 戲贈二首	酒
	冬夜吟	茶
	寄濟州崔敬差	橘柚
	臘雪	茶
	次韻權僉知見寄	酒
	丁未十二月晦臆	椒(酒)
	戊申元日	柏酒
	人日	菜, 醪
	初八日	酒, 菜
	太歲日	醪
	立春日 次李玉如韻 兼謝送春菜	生菜, 五辛, 蔬
	病起	酒
	次忠清金監司韻	飯
	讀明皇戒鑑 有感	葡萄酒, 魚肉
	送潭陽南府使	酒
	謝高中樞送柑	黃柑, 木奴, 酥
	再用前韻 寄權參議	酒
	三用前韻	酒, 鱸
	閏正月有雪	白酒
	感懷	酒
	青春曲	羊羔兒酒
	穩坐	綠醪, 黃柑
	送徐斯文之任谷山郡	酒
	懷古	酒
	病後	粥, 饅
	賣藥叟	酒, 粥, 饅
	薄酒	薄酒, 羔兒酒
	春懷	酒
	煎茶	茶, 龍團, 雲脚, 雪芽
	移病	酒
	白髮	酒
	偶吟	酒
51	寒食有感	茶, 粥, 酒
	走次鄭大司成見寄詩韻	酒
	春日感懷	河豚
	卽事	茶, 蔘, 苓
	次權參議韻	蕨芽
	次曹咸陽韻	酒
	次獻魚韻	魚, 鯽, 鱸
	次副使工科給事中王徹漢江韻	酒, 柑
	次望遠亭韻	酒
	暮春卽事	酒
	題秋部禊飲圖	葡萄(酒)
	惜春	酒
	移病	茗
		送柳正郎還鄉

書懷	酒
醉時歌	酒
夏雨	梅(實), 酒
閑中	酒
長湍西軒 與崔斯文同賦	黃梅
過桃源村	稻, 麥
醉眠	黃梅
園中卽事	梅子
巡園	瓜, 芋, 蔬
端午前一日	菖蒲酒
述懷	酒
高隣兄 請菖蒲艾葉 持贈之 仍寄一絕	菖蒲, 艾葉, 白醪
端午	黍飯, 蒲節酒
漫吟	蔬, 鱖兒
詠筍	筍
既賦自笑詩 又成一首 亦所以自嘲也	白酒
謝韓鄰兄送櫻桃	櫻桃
自詠	茶茸, 酒
幽居獨酌筍杯	碧筍(酒)
蓮亭 雨後對酌	酒
雨	酒
荷藕	荷藕
荷筍	酒
荷房	荷房
閑題	酒
茅齋	黃梅, 粥
夏日卽事	瓜, 李, 筍, 葵, 茶, 蓴羹, 麥飯
池院	酒
復用前韻 但痕字落韻 改用人字	黃梅
病後述懷	酒
雨	酒
三用前韻 寄七休	酒
病後自遣	酒
夏日	秫酒, 豆湯, 崖蜜
卽事	茶
演雅	雀舌(茶)
叙懷步	酒
巡菜圃有作	菜, 肉, 蔬, 蕪菁, 蘿蔔, 蒿苳, 青芹, 白芋, 紫蘇, 薑, 蒜, 蔥, 蓼, 羹, 菹, 藜藿, 蜜, 糖
三伏	茶
林亭	酒
謝永安方伯送崖蜜海錯	崖蜜, 魚, 鱸, 粥
謝李同年餉鱉	蔬, 鱉
寓懷	酒
兒子福慶 構別墅於馬場里 邀予一遊 任西河金光城亦來訪 喜作	韭, 蓴, 羹芹, 鱸鯽
明日 更憶馬場 有作	穉稬, 稻粱, 魚, 膾, 麥酒
西瓜	西瓜, 崖蜜
池院	果, 茶

	幽居	酒
	煎茶	茶
	豆粥	豆, 粥, 崖蜜, 氷片
	縱筆	酒
	送忠清道姜都事	酒
	老病自寬	酒
	憶村家	酒, 飯, 粒, 鱠, 金蠶
	村興	秔飯, 筍
	送沔川李使君	酒
	衰遲	茶
	病餘	白粒, 紅豆, 青菘, 綠葵, 蔬, 筍
	夜詠	醪, 粥, 饅
	白髮	茶
	謝孫七休惠黑豆	黑豆
	送李參判歸全州	醕, 桃
	詠懷	芽
	病後戲作	酒
52	謝江原曹監司寄人蔘	人蔘
	遣懷	酒
	野人餽蟹	蟹, 蟹
	江湖	鱠鯽, 蟹, 稻, 菘
	閑中	白酒, 蟹
	村人送魚蟹	魚, 蟹, 飯, 醪
	高中樞所藏崔畫山水八疊	鰕兒
	送成上人還白巖寺	雀舌(茶)
	夜吟	薑, 蔘, 茶
	思歸引	白酒, 黃鷄肥, 鱸魚, 蟹
	重九前一日	桑酒
	重九日	黃花, 白醪
	居正與金光城金留守李參判任西河…	酒, 山果
	卽事	酒
	官閑	酒
	送雲峯卓使君之任	酒
	(送雲峯卓使君之任)又	醕
	戊申冬至 以病阻朝賀	豆粥, 崖蜜, 柏醪, 乳柑
		출전 : 『四佳詩集』 券22~52

『사가시집보유』에도 일상적인 음식과 식재료가 기록되어 있다. 권1의 「순채가(蓴菜歌)」는 순채에 대해서 자세하게 노래한 것이다. 여기에는 여러 가지 순채를 먹는 방법이나 양념의 종류 등이 언급되어 있다. 서거정은 직접 채소밭을 일구면서 이를 반찬으로 사용하였다. 특히 시집 권51 「순채포유작(巡菜圃有作)」에서 그가 기른 채소들을 자세히 살펴볼 수 있는데, 보유의 「종소(種蔬)」라는 글에서도 가지, 오이, 근(芹, 미나리), 우(芋, 토란) 등을 가꾸고 어떤 음식의 재료로 이 채소들이 알맞은지 기록해 두었다.

보유 권2의 「차정사안주우설운(次正使安州遇雪韻)」으로부터 「차운산행기동녕토속(次韻山行紀東寧土俗)」까지는 『황화집(皇華集)』에 실려 있는 시이다. 주로 중국 사신과 정사·부사의 시에 차운한 것이다. 창작 배경의 특성상 중국 음식이 자주 기록되어 있는데, 아래 표에서는 사신들이 그곳에서 먹은 음식 이외의 내용은 제외하였다.

<표 3> 『사가지집보유』의 음식 관련 내용

권수	출처	원문 내용
1	小雨	酒
	夜詠	茶
	誕辰賀禮後作	千日酒
	少日	酒
	朝坐	蕪菁, 青蔬軟, 薏苡, 白粥
	南至後二日 入清齋 寄子深	龍團
	蓴菜歌	蓴菜, 酪, 膾, 羹, 鹽豉, 椒桂, 金螯, 玉糝
	漢都十詠	碧筒(酒), 金鯉躍, 膾, 羹
	次日本釋子七人題陳員外杏林亭詩軸韻	桃, 秬, 杏
	曉吟	茶, 酒
	櫻桃	櫻桃, 含桃
	將如村墅 道中有作	梅(實), 麥, 稻, 醪
	思歸	稻, 麥, 酒
	移菊	酒
	煎茶	茶
	長夏	茶, 冰
	卽事	葡萄, 枳
	秋日	蓴, 鱸
	小榻	酒
	園丁	薤, 薑, 筍, 瓜, 肉
	寓題六言	酒
	曉起 聞壓酒 戲吟	酒
	悼妻	肉
	閑題	菘子, 芥孫, 豆麪, 桑茶
	謾成	酒, 果
	三用前韻	葡萄(酒)
	到諸富農舍	米, 禾
	種蔬	蔬, 薤, 青, 蘇, 蓼, 茄, 瓜, 酒, 飯, 芹, 芋, 羹, 蟹
	近因炎暉 命停經筵 臣以病休暇 未獲侍講者 已踰三四朔 有感而作 短歌行	鵝黃(酒)
	2	次正使安州遇雪韻
次過清川韻		酒送, 鱸
復用前韻 錄似正使大人文侍下		鯽, 鱸
次登鳳山環翠樓次陳內翰詩韻		酒
次至龍泉館韻		酒
次韻尖山觀獵作雉之飛		雉
次韻廣寧道中宿土民家		酒
次韻宴義順館		鵝黃(酒)
次韻雲興館		酒
次副使過堂於嶺韻		薄酒
陪遊漢江樓…		膾, 醪
滿江紅 效顰		琥珀酒
大同江舟中…		葡萄(酒)
次韻副使重過安興館		酒
奉別兩使大人		酒
次韻山行紀東寧土俗		酒

	次明遠樓韻	酒
	登木覓	清酒
	春雪少飲	酒
	立春前一日 夜吟	酒
	立春	菜, 醪
	除夕	屠蘇酒
	寒食	酒
3	題安山	酒, 鱸, 魚, 鹽, 杭, 稻
	通津梁誠之大補谷別墅八詠	白鱸, 黃蟹
	廣州望月峯	酒
	驪州八詠	飧, 粥
	水落寺詩叙	茶, 蓴, 筍
	按舞亭	酒
	公州十景	酒
	奉化題詠	山蔬
	密陽十景	白酒, 黃蟹, 鱸
平海八詠	酒	
출전 : 『사가시집보유(四佳詩集補遺)』		

2. 『사가문집(四佳文集)』과 『사가문집보유(四佳文集補遺)』

문집에는 음식과 관련된 내용이 매우 적고, 문집보유에는 음식 관련 내용이 없다. 현재 남아있는 문집 6권에는 기(記)와 서(序)만이 실려 있고, 문집보유에는 권1에 비지문(碑誌文), 권2에 비지문 외 전(箋)이나 찬(贊), 서(序) 몇 편이 실려 있다. 따라서 문체의 특성상 음식에 대한 내용이 적을 수밖에 없다. 문집에 기록되어 있는 음식이나 식재료는 시집과 마찬가지로 주로 당시 저자가 먹었던 것이다.

<표 4> 『사가문집』과 『사가문집보유』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
1	海州客館東軒重新記	鱸, 鯽
	孝友亭記	桑, 麻, 杭稻, 魚鼈, 茹蔬
2	歸來亭記	狐, 兔, 鮮, 筍, 蓴
	通津縣大浦谷梁判書別墅落成記	魚, 稻, 蟹, 蓴
3	문집 권3	음식 관련 내용 없음
4	洪判書謙對馬島賊帥平茂續詩序	酒
5	문집 권5	음식 관련 내용 없음
6	漢江樓謙集序	野蔬
	桂庭集序	蔬, 筍
보유1	보유 권1	음식 관련 내용 없음
보유2	보유 권2	음식 관련 내용 없음
출전 : 『四佳文集』, 『四佳文集補遺』		

【참고문헌】

『사가집』(『한국문집총간』 제10·11집)

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-004 惺所覆瓿藁(屠門大嚼)

【정의】

-기본정의: 조선 중기의 문인 허균(許筠, 1569~1618)의 문집으로 8권 1책의 필사본이다. 서명(書名)의 ‘성소’는 허균의 호(號)이고, ‘부부고’는 장독이나 덮을 만한 보잘 것 없는 원고라는 겸양(謙讓)의 의미이다.

-음식관련정의: 『성소부부고』에는 한 지역이나 궁(宮)과 같은 특수한 공간에 관련된 음식과 식재료를 살펴볼 수 있는 시문이 많다. 「궁사(宮詞)」 시에는 당시 궁 안에서 즐겼던 식품이 기록되어 있고, 벗에게 보낸 척독(尺牘)에는 유배지였던 전라도 함열(咸悅) 지방의 토산이 언급되어 있다. 특히 「도문대작(屠門大嚼)」에는 당시 음용되었던 여러 식품의 명산지를 기록하여 주목된다.

【저자】

허균은 자가 단보(端甫), 호는 교산(蛟山)·학산(鶴山)·성소(惺所)·백월거사(白月居士)로 본관은 양천(陽川)이다. 1594년(선조 27)에 문과(文科)에 급제했다. 불교를 숭상한다는 이유로 탄핵 받아 관직에서 번번이 쫓겨났고, 외직을 전전하며 서류(庶流), 기생, 천민 등과 신분을 뛰어넘어 교유했다. 1617년(광해군 9) 좌참찬이 되었으나 이듬해 역모를 피했다 하여 능지처참 당했다.

『성소부부고』는 저자가 직접 편차하였고, 1613년(광해군 5)에 쓴 명(明)나라 문인 이정기(李廷機)의 서문(序文)으로 미루어 그해 봄이나 그 전해에 이루어진 것으로 보인다.

【서지】

서명/저자사항 : 惺所覆瓿藁 / 許筠 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 26卷8冊; 24.7 x 15.1 cm
주기사항 : 序: 萬曆癸丑(1613)春季下巳日...李廷機,
소장처 : 국립중앙도서관(한貴古朝46-가1880)

『성소부부고』는 허균이 직접 편차(編次)해 두었던 것이다. 당시 명(明)나라 사신 주지번(朱之蕃)이 그의 시문(詩文)을 읽어 보고 감탄하여 전집(全集)을 보여 달라고 청하였고, 그 요청에 따라 1613년(광해군 5)에 이정기(李廷機)의 서문을 받아 문집 1부(部)를 중국으로 보냈다. 이후 옥사가 일어나자 이 정고본(定稿本)을 사위 이사성(李士星)의 집에 보내어 서 문집이 전할 수 있었다.

허균이 역모죄로 처형당했기 때문에 이후 수백 년 동안 문집은 간행될 수 없었다. 현존하는 필사 이본들은 이사성 집안에서 보관해오던 정고본을 바탕으로 전사(轉寫)된 것으로 규장각 한국학연구원, 국립중앙도서관 등에 소장되어 있다.

1961년 성균관대학교 대동문화연구원에서 처음으로 영인하여 소개했고, 민족문화추진회에서 국립중앙도서관본을 저본으로 1981년에 번역본을 출간했고, 1991년에는 한국문집총간 제74권에 영인본을 실었다.

본 해제는 문집총간본을 바탕으로 작성하였고, 번역은 민족문화추진회의 국역본을 참고하였다. 국역본에 함께 수록된 『한정록(閒情錄)』은 따로 해제를 작성하므로 본 해제에는 포함시키지 않았다.

【목차와 구성】

문집은 총 26권으로 이루어져 있는데, 시부(詩部), 부부(賦部), 문부(文部), 설부(說部)의 4부로 나누어 편차했다. 권수에는 1613년에 이정기가 지은 서문이 실려 있고, 권미에는 이항복(李恒福)이 지은 「성소잡고서(惺所雜稿序)」가 실려 있다. 목차를 표로 나타내면 아래와 같다.

권수	부(部)	항목
1	詩部一	丁酉朝天錄, 幕府雜錄, 戊戌西行錄, 佐幕錄, 南宮稿, 南征日錄, 壬寅西行錄, 騎省稿, 太僕稿, 楓嶽紀行, 溟州雜著, 遼山錄, [錄]
2	詩部二	光祿稿, 眞珠稿, 大官稿, 秋官錄, 病閑雜述, 宮詞, 和思穎詩, 附錄, 續夢詩, 和白詩
3	賦部	賦, 辭
4	文部一	序
5	文部二	
6	文部三	記
7	文部四	
8	文部五	傳
9	文部六	書
10	文部七	
11	文部八	論
12	文部九	說, 辨, 解, 雜文
13	文部十	題跋 讀
14	文部十一	箴, 銘, 頌, 贊
15	文部十二	誄, 哀辭, 祭文, 行狀
16	文部十三	碑, 神道碑, 碣
17	文部十四	墓表, 墓誌
18	文部十五	紀行
19	文部十六	紀行, 雜記
20	文部十七	尺牘
21	文部十八	
22	說部一	[引], 惺翁識小錄
23	說部二	
24	說部三	
25	說部四	[引], 惺叟詩話
26	說部五	[引], 屠門大嚼

【음식관련내용】

아래의 내용은 『성소부부고』의 음식 관련 내용을 표로 작성한 것이다. 표에는 권수와 출처와 음식 관련 원문을 기록하였다. 중국 기록이나 비유적으로 쓰인 문구 등에서 볼 수 있는 음식명과 식재료명은 제외하였다. 표는 편의상 시부(詩部), 문부(文部), 설부(說部)의 부문별로 나누어 제시하였다.

1. 시부(詩部)

시부에는 술 관련 명칭이 많이 보인다. 이 시기 마신 술의 종류로는 백주(白酒), 예주(醴酒)를 볼 수 있다. 시부 중에는 권2 『추관록(秋官錄)』의 「오정기대병가(梧亭寄大餅歌)」, 「궁사(宮詞)」가 음식과 관련해서 중요한 작품이다. 「오정기대병가」는 오정이 떡을 보내준 일을 노래한 것인데, 쌀을 불려 떡을 시루에 안쳐 찌는 법을 시로 형상화하였다. 또, 떡에 들어간 식재료와 떡을 만든 방법도 자세히 기록했다. 「궁사(宮詞)」는 수표교(手標橋)에 있던 종의 집에서 요양할 때, 노퇴한 궁인(宮人)으로부터 들은 궁중의 일을 가지고 절구(絶句) 100수를 지은 것이다. 이들 시 가운데 궁중에서 당시 즐겼던 음식과 식재료를 살펴볼 수 있다. 이회(鯉膾, 잉어회)를 덕빈궁(德嬪宮)에 올린 일이나 삭선(朔膳)으로 이(梨, 배)와 조(棗, 대추)를 올린 일, 한식날 상림원(上林苑)의 애엽(艾葉, 쪽잎)을 캐서 상고(霜糕)를 만들어 먹은 일, 삼복(三伏)에 더위를 피하고자 고(苽)나 이(李)를, 동지(冬至)에는 두죽(豆粥, 팥죽)을 먹은 일 등을 기록했다.

<표 1> 『성소부부고』 시부(詩部)의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
1	詩部 一, 丁酉朝天錄, 通州	酒
	詩部 一, 丁酉朝天錄, 帝都	魚, 粒
	詩部 一, 丁酉朝天錄, 海州衛記見	醞, 鯖
	詩部 一, 幕府雜錄, 戲用尹以述韻	卯酒
	詩部 一, 幕府雜錄, 守歲	醪
	詩部 一, 幕府雜錄, 嘉平館 逢立春	黃流(酒)
	詩部 一, 幕府雜錄, 西京穀日	酒
	詩部 一, 戊戌西行錄, 回至嘉平 主倅享以甘醴	甘醴, 蔗漿
	詩部 一, 佐幕錄, 海州	蔬, 糲, 酸酒
	詩部 一, 佐幕錄, 松禾重九逢雨	梨, 蟹, 松醪
	詩部 一, 佐幕錄, 道中作	酒
	詩部 一, 佐幕錄, 小酌南墅	醕
	詩部 一, 佐幕錄, 黃州艷曲	酒
	詩部 一, 南宮稿, 城東沈墅	胡米, 山羹, 玉糝(羹), 葍
	詩部 一, 南征日錄, 宴尹莊	流霞(酒)
	詩部 一, 騎省稿, 送成則生茂長	鯉
	詩部 一, 騎省稿, 出郊	白酒
	詩部 一, 太僕稿, 叔正樓	醕, 瓜
	詩部 一, 楓嶽紀行, 宿金城	膾, 醪
	詩部 一, 楓嶽紀行, 山映樓	菘, 菡
	詩部 一, 遼山錄, 宿黃州	羔酒
	詩部 一, 遼山錄, 汝仁來自西京	醪
	詩部 一, 遼山錄, 石峯來訪	秫釀, 牛, 鬻蹄
2	詩部 二, 眞珠稿, 宿羽溪 族人金同知 携盒來慰	鯉, 鵝
	詩部 二, 大官稿, 蘇亭	蒲桃, 馬乳, 酒
	詩部 二, 大官稿, 夕	卯酒
	詩部 二, 大官稿, 自戲	橘, 桃
	詩部 二, 大官稿, 貴家	酒, 銀魚
	詩部 二, 大官稿, 飲新茶	茶
	詩部 二, 秋官錄, 梧亭寄大餅歌	稻, 飯, 米, 餅, 糕, 石蜜, 蔗, 芹

		芽, 薑, 饅, 牢九, 苜蓿
	詩部 二, 秋官錄, 酌錦溪所	膾, 醪
	詩部 二, 秋官錄, 以薦俎官享大廟	鬯(酒)
	詩部 二, 病閑雜述, 放歌行 寄題申景升無盡亭	菰, 斫鯉
	詩部 二, 宮詞	鯉, 膾, 酒, 玄梨, 紅棗, 艾葉, 霜糕, 蒲酒(酒), 苾, 李, 蘆, 肉, 饅頭, 瓜, 果, 早稻, 紫霞(酒), 豆粥
	詩部 二, 和思穎詩, 憶鑑湖	鰻魚, 酒,
	詩部 二, 和思穎詩, 賦事 用答子履韻	茶
	詩部 二, 續夢詩, 蹋銅鞮	酒
	詩部 二, 附錄, 李仲和挹清亭四時韻	酒, 沈李, 豆粥
출전 : 『惺所覆瓿藁』 詩部		

2. 문부(文部)

문부에는 두 편의 전(傳)과 여러 편의 척독(尺牘)에 음식 관련 내용이 보인다. 「엄처사전(嚴處士傳)」에는 주인공 엄처사가 산작(山雀)을 즐긴 어머니를 위해 어떻게든 이를 잡아서 대접했다는 기록이 보인다. 「남궁선생전(南宮先生傳)」에서는 남궁두(南宮斗)가 기인(奇人)의 가르침을 받아 음식을 끓고 흑두말(黑豆末)이나 황정(黃精), 호마(胡麻) 같은 것만을 먹고 수련한 내용을 기록했다. 다만 전(傳)이라는 작품 양식의 특성상 이야기의 사실 여부는 분명치 않다.

척독에서는 벗과 주고받은 음식과 식재료를 볼 수 있고, 음식이나 식재료의 맛에 대해 평가한 내용 등이 실려 있다. 「여취분음(與崔汾陰) 8」에서는 겨울밤에 눈 녹은 물로 차(茶)를 끓이며 그 뛰어난 맛을 이야기했다. 「여제강공자(與霽江公子) 1」에서는 두반(豆飯)에 송엽(菘葉)을 먹으면 그 맛이 이(飴)와 같이 달다고 하면서 그 맛을 또 보고자 하는 바람을 밝혔다. 「여권여장(與權汝章) 1」은 예주(醴酒)를 빚고서 친구를 청한 글이다. 이어 「여권여장 2」는 벗 어머니의 병환을 걱정하며 당(糖)을 보내주며 쓴 편지이다. 「기기헌보(寄奇獻甫)」는 1611년에 함열 지방으로 귀양 가서 보낸 편지인데, 하(蝦, 새우)는 부안(扶安)의 것만 못하고, 해(蟹, 게)는 벽제(碧隄) 것만 못하다고 언급하였다. 「여용산졸(與龍山倅)」은 용산의 원님이 물고기를 보내준 것에 감사하며 쓴 시이다. 이를 양강(襄江)의 축항어(縮頂魚)와 서주(徐州)의 독미(秃尾) 맛에 비견하였는데, 그 맛을 알고 비교한 것은 아니다. 이외 함산(咸山)의 원님에게서는 연란(鰾卵, 연어알)을 받아 감사를 전했고, 여러 사람들이 함열 지방에서 백어(白魚)와 시어(鱒魚)가 많이 난다고 하여 그곳을 유배지를 원했다고 하였다. 이여인(李汝仁)에게 보낸 편지 중에는 함께 과(瓜)를 먹으며 연꽃 내음을 맡자고 친구를 초대할 내용이 보인다.

<표 2> 『성소부부고』 문부(文部)의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
8	文部 五, 嚴處士傳	山雀
	文部 五, 南宮先生傳	黑豆米, 粥, 黃精, 胡麻, 柏
20	文部 十七, 尺牘 上, 與崔汾陰 8	茶, 醞飴
	文部 十七, 尺牘 上, 與霽江公子 1	豆飯, 菘葉, 飴
21	文部 十八, 尺牘 下, 與趙持世 3	麥
	文部 十八, 尺牘 下, 與權汝章 1	潼醴
	文部 十八, 尺牘 下, 與權汝章 2	糖

文部 十八, 尺牘 下, 寄奇獻甫	蝦, 蟹螯
文部 十八, 尺牘 下, 答鄭時望	酒
文部 十八, 尺牘 下, 與龍山倅	魚, 縮頂, 禿尾, 膾, 湯餅
文部 十八, 尺牘 下, 謝咸山倅 1	鯁卵, 腐胎, 菟醬
文部 十八, 尺牘 下, 謝咸山倅 2	白魚, 鱒魚, 苜蓿
文部 十八, 尺牘 下, 答尹梧亭	馬乳
文部 十八, 尺牘 下, 與李汝仁 6	羔兒(酒), 茶
文部 十八, 尺牘 下, 與李汝仁 7	瓜
출전 : 『惺所覆瓿藁』 文部	

3. 설부(說部)

설부 중에는 권26의 『도문대작(屠門大嚼)』에 음식 관련 내용이 풍부하다. 이 글 또한 1611년에 유배지 함열에서 지었다. 이 글은 온갖 음식물에 대해 그 종류에 따라 나누어 특징과 명산지 등을 기록한 것이다. 먼저 병이지류(餅餌之類), 과실지류(果實之類), 비주지류(飛走之類), 해수족지류(海水族之類), 소채지류(蔬菜之類)로 종류를 나누고, 마지막에는 서울의 시식(時食)을 기록했다. 조선 중기의 지역 식품을 살피는 데 있어 중요한 글이다.

<표 3> 『성소부부고』 설부(說部)의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
惺所覆瓿稿 二十六, 說部 五, 屠門大嚼		餅餌之類: 防風粥, 石茸餅, 瞿麥, 蜜水, 石茸, 糕糯, 柿餅, 白散子, 薄散, 正果, 蒲桃, 茶食, 栗茶食, 叉手, 飴, 大饅頭, 豆腐, 熊脂正果, 芎粥
		果實之類: 天賜梨, 金色梨, 玄梨, 紅梨, 大熟梨, 腐梨, 金橘, 甘橘, 青橘, 柚柑, 柑子, 柚子, 甘榴, 早紅柿, 角柿, 烏柿, 栗, 竹實, 大棗, 櫻桃, 唐杏, 紫桃, 黃桃, 紫黃桃, 綠李, 盤桃, 僧桃, 西瓜, 冬瓜, 牯瓜, 木瓜, 達覆盆, 櫻桃
		飛走之類: 熊掌, 豹胎, 鹿舌, 鹿尾, 膏雉, 鵝
		海水族之類: 水魚, 鯽魚, 葦魚, 白魚, 黃石魚, 烏賊魚, 海膽, 竹蛤, 小螺, 青魚, 大鰻魚, 花鰻, 紅蛤, 銀口魚, 餘項魚, 錦鱗魚, 訥魚, 鰻魚, 康鰻魚, 河豚, 魴魚, 鯁魚, 松魚, 黃魚, 鰈魚, 比目, 廣魚, 大口魚, 八帶魚, 丁魚, 小水魚, 銀魚, 木魚, 銀魚, 古刀魚, 微魚, 齊穀, 江瑤柱, 紫蛤, 蟹, 凍蟹, 石花, 輪花, 大蝦, 紫蝦, 桃蝦, 民魚, 石魚, 蘇魚, 絡締, 眞魚, 瓶魚
		蔬菜之類: 竹筍醢, 黃花菜, 萱草, 蓴, 石蓴, 蘿菔, 苜蓿, 蕨薇, 葵藿, 薤芹, 菘朮, 松蕈, 眞菌, 藜古, 荳菜, 黃角, 青角, 細毛, 牛毛, 椒豉, 蓼脯, 牛脯, 蓼, 冬瓜, 茄, 瓜, 匏蘆, 山芥菹, 昆布, 早藿, 甘苔, 海衣, 芋, 薑, 芥, 蔥, 韭, 葵, 蒜
		茶, 酒, 蜂蜜, 油, 藥飯, 艾糕, 松餅, 槐葉餅, 杜煎, 梨花煎, 薔薇煎, 水團, 雙花, 小饅頭, 瓊糕, 菊花餅, 柿栗糯餅, 湯餅, 煮餅, 蒸餅, 節餅, 月餅, 蓼餅, 松膏油蜜餅, 舌餅, 藥果, 大桂, 中朴桂, 紅白散子, 水果, 瓜果, 蜂蝶果, 饅頭果, 絲麪
		출전 : 『惺所覆瓿藁』 說部

【참고문헌】

- 『성소부부고』 (한국문집총간 제74권)
『국역 성소부부고』, 민족문화추진회, 1989.
차경희, 「『屠門大嚼』을 통해 본 조선중기 지역별 산출 식품과 향토음식」, 『한국식생활문화학회지』 18권 4호, 한국식생활문화학회, 2003.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-005 保晩齋叢書 - 攷事十二集

【정의】

-기본정의: 『보만재총서(保晩齋叢書)』는 조선 후기 문인 서명응(徐命膺, 1716~1787)의 저서 13종을 집대성한 총서(叢書)이다. 수록된 저서는 『선천사인(先天四演)』(2권), 『상서일지(尙書逸旨)』(2권), 『시악묘계(詩樂妙契)』(2권), 『대학직지(大學直指)』(1권), 『중용경위(中庸經緯)』(1권), 『주사(疇史)』(2권), 『위사(緯史)』(12권), 『본사(本史)』(12권), 『비례준(髀禮準)』(2권), 『선구제(先句齊)』(2권), 『원음약(元音鑰)』(4권), 『참동고(參同攷)』(6권), 『고사십이집(攷事十二集)』(12권)이다. 『한위총서(漢魏叢書)』의 경익(經翼), 별사(別史). 자여(子餘), 재적(載籍)의 체제를 참고하여 이들 저서를 경사자집(經史子集)으로 분류해 실었다.

『고사십이집(攷事十二集)』은 『보만재총서』 총60권 31책 가운데 권49~60에 해당한다. 천문과 지리, 역사, 직제(職制), 전장(典章), 사대교린(事大交隣)과 같은 내용으로부터 일상생활의 물건, 음식, 약방 등에 이르기까지 다양한 분야에 대해 기록한 일종의 참고서라 할 수 있는데, 12간지에 따라 12집으로 나누어 이들 항목을 서술했다. 1769년 서명응이 예문관(藝文館) 제학(提學)으로 부임한 뒤, 어숙권(魚叔權)의 『고사촬요(攷事撮要)』를 수정(修正), 증보(增補)하고 교리(校理) 정충언(鄭忠彦)에게 교정(校正), 간행(刊行)하게 하고 『고사신서(攷事新書)』라 했다. 서문(序文)에는 이 『고사신서』를 수정하여 12집(集) 360제(題)로 만들고 『고사십이집』이라 하였다고 썼는데, 실제로는 내용 대부분을 홍만선(洪萬選, 1643~1715)이 지은 『산림경제(山林經濟)』에서 가져왔으며 큰 차이를 보이지 않는다.

-음식관련정의: 총 12집 가운데 「술집(戌集) 오륙(五六)」에 음식 보관법이나 술 제조법, 장 담그는 법 등 음식의 보관 및 제조와 관련된 내용 28항목이 기록되어 있다. 또, 「해집(亥集) 천일(千一)」에 각종 질병을 치료하는 방법과 독을 제거하는 방법 등 의약(醫藥)에 관련된 내용 90항목을 기록했는데, 이 가운데 질병의 치료와 관련한 음식 내용을 찾아볼 수 있다.

【저자】

서명응은 자가 군수(君受), 호는 보만재(保晩齋), 시호는 문정(文靖)으로 본관은 달성(達成)이다. 1754년(영조 30) 증광문과에 병과로 급제해 이조판서·대제학을 거쳐 정승을 지냈다. 1755년(영조 31) 사은사(謝恩使)의 서장관(書狀官)으로, 1769년(영조 45) 동지정사(冬至正使)로 청나라에 다녀왔다. 그는 이용후생(利用厚生)을 추구하는 학문 정신을 바탕으로 많은 저술을 남긴 북학과(北學派) 문인으로, 그 문학적 정신은 아들 호수(浩修)와 손자 유구(有渠)에게로 이어져 가학적 전통을 이뤘다. 『보만재총서』는 그가 지냈던 이용후생의 학문 정신을 반영하고 있는 대표적인 서적이다.

【서지】

서명/저자사항 : 保晩齋叢書 - 攷事十二集 / 徐命膺 著
판사항 : 筆寫本
형태사항 : 30冊(零本) : 33.5×22.5cm
주기사항 : 序:徐命膺君受七十二歲(1787)書于保晩齋中.
第25冊缺
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(古0270-11)

1783년(정조 7) 서명응이 이 책을 완성한 뒤 직접 서문(序文)과 범례(凡例)를 쓰고, ‘보만재총서십삼종(保晩齋叢書十三種)’이라고 제명하였다. 이것을 서명응의 아들 서호수(徐浩修)와 서형수(徐濬修), 손자 서유본(徐有本)과 서유구(徐有槩) 등이 교열·정리하였다. 여기에 성대중(成大中)과 박지원(朴趾源) 등이 각 저술의 인문(引文)을 보충하였으며, 이덕무(李德懋)도 부분적으로 편집에 조언을 했다고 한다.

책이 완성된 지 3년 뒤인 1786년(정조 10)에 정조(正祖)가 서호수(徐浩修)에게 『보만재총서』를 올리라고 명했고, 이 책을 열람한 뒤 ‘우리 조선(朝鮮) 400년의 역사에서 이와 같은 거편(巨篇)은 없었다’고 평가하였다. 그러나 이 책은 당시에 간행되지 못하고 개인정사본(野印淨寫本)으로 전해졌는데, 현재 이 필사본이 규장각과 고려대학교 중앙도서관에 소장되어 있다.

위낙 분량이 방대하기 때문에 그 이후에도 간행은 계속 이루어지지 못하다가 2009년에 서울대학교에서 편찬한 규장각자료총서에 영인본이 수록되었다. 또, 2011년에 농업진흥청에서 총서 가운데 『고사십이집』만 별도로 국역하여 출간한 바 있다.

서울대학교 규장각한국학연구원에는 제25책이 결락(缺落)된 총30책의 영본(零本)이 소장되어 있으며(古0270-11), 고려대학교 도서관에는 규장각의 것과 동일한 총30책의 영본(대학원 貴235-1~24, 26~31)과 이외 총12책의 영본(육당E2-A2-2, 5-6, 13, 15-20, 28-29)이 전한다. 본고는 접근이 용이한 규장각본을 저본으로 삼아 해제를 작성하였다.

【목차와 구성】

『고사십이집』의 책머리에는 이 책을 편찬하면서 서명응이 쓴 서문(序文)이 있다. 이하 책 전체는 다시 간지(干支)의 순서에 따라 「자집(子集) 협기(協紀)」 16제(題), 「축집(丑集) 판장(販章)」 12제, 「인집(寅集) 계고(稽古)」 9제, 「묘집(卯集) 건관(建官)」 15제, 「진집(辰集) 성헌(成憲)」 55제, 「사집(巳集) 아교(訝交)」 32제, 「오집(午集) 문예(文藝)」 24제, 「미집(未集) 경례(經禮)」 24제, 「신집(申集) 입예(立豫)」 10제, 「유집(酉集) 다능(多能)」 45제, 「술집(戌集) 오륙(五六)」 28제, 「해집(亥集) 천일(千一)」 90제로 나누어져 있다. 매 집의 서두에는 목차를 두어 세부 항목을 기록했다. 그리고 목차 아래에 책 내 권수 및 총서의 권수를 표기했다. 매 집(集)은 통상적으로 총론(總論)을 기록하고, 그 이하에 각 항목별로 내용을 정리하는 방식으로 이루어져 있다.

【음식관련내용】

『산림경제』와 비교했을 때 약간의 순서 차이만 있을 뿐 항목과 내용은 거의 유사하기 때문에 여기에서는 간단하게 해제를 작성하기로 한다. 『고사십이집』 가운데 음식 관련 기사가 주를 차지하는 부분은 「술집 오륙」과 「해집 천일」이다. 「술집 오륙」은 『산림경제』 권1 「섭생(攝生)」과 권2 「치선(治膳)」의 내용을 가져와 실은 것이다. 그러나 그 기록 순서는 『산림경제』와 약간의 차이를 보인다. 「해집 천일」은 『산림경제』 권3 「구급(救急)」과 권4 「치약(治藥)」의 내용을 가져와 실었다. 순서는 역시 『산림경제』와 차이가 있다.

「술집 오륙」과 「해집 천일」에서는 각 항목을 시작하기에 앞서 총론(總論)을 덧붙이고 있다. 이 내용은 서명응 본인이 정리한 것으로 보인다. 그러나 개괄적인 내용에 그치거나 상당히 소략한 편이다. 내용 가운데는 『산림경제』를 보고 필사하는 과정에서 생긴 착

중(錯綜)이나 자구(字句)의 오류가 더러 보인다. 항목에 따라서는 『산림경제』의 내용 일부만을 가져와 실기도 하였다. 또, 『산림경제』에서는 인용서를 매 항목마다 밝혀둔 반면, 이 책에서는 인용서명을 삭제하고 내용만 가져와 실고 있다.

아래의 내용은 「술집 오륙」과 「해집 천일」의 항목명만 간단히 제시한 표이다.

<표 1> 『고사십이집』에 수록되어 있는 음식 관련 항목

집명	항목
戊集五六	果實收藏, 蔬菜收藏, 粥飲諸法, 湯漿諸法, 茶茗諸法, 麩糶造法, 麩粉造法, 飴餠造法, 餅餠造法, 寒具造法, 煎藥造法, 煎果造法, 雜菜造法, 鮮菜造法, 諸醬造法, 淹菜造法, 豆腐造法, 清泡造法, 紅花子煎, (塩豉造法), 香油收法, 酪酥造法, 獸肉飪法, 鷄鴨飪法, 魚蟹飪法, 諸醬造法, 諸醋造法, 酒齊造法
亥集千一	藥忌銅鐵, 藥食相忌, 臘劑(藥)用法, 解諸中毒, 解飲食毒, 解熱麵毒, 解豆腐毒, 解燒酒毒, 解禽獸毒, 解魚蟹毒, 解膾不消, 解肉不消, 解諸菜毒, 解菌蕈毒, 解苦瓠毒, 解海菜毒, 解諸果毒, 解諸藥毒, 解石藥毒, 解金石毒, 解諸蟲毒, 解馬瘡毒, 解煙熏毒, 治湯火傷, 治熱油傷, 治金刀傷, 治砲矢傷, 治打撲傷, 治墮壓傷, 治骨筋斷, 治手足折, 治肢節脫, 耳鼻舌斷, 治陰囊傷, 治杖毒傷, 治人咬傷, 治熊虎咬, 牛觸腸出, 馬驢咬踢, 治犬咬傷, 治猪咬傷, 治猫咬傷, 治鼠咬傷, 治蛇咬傷, 治蜈蚣咬, 治蜘蛛咬, 治蠅蝮傷, 治蜂螫傷, 治雜蟲咬, 諸傷蠅蛆, 蟲入耳鼻, 誤蚣入耳, 蚰蜒入耳, 蟻子入耳, 誤舌諸蟲, 誤舌諸物, 骨鯁在咽, 芒刺在咽, 諸物入目, 飛絲入口, 匙箸口中, 諸物入肉, 魚骨在肚, 治鬼擊症, 治鬼魘症, 治客忤厥, 治尸厥症, 治痰厥症, 治食厥症, 治虺厥症, 治氣厥症, 治猝中風, 中暑中寒, 治霍亂症, 治攪腸沙, 治疝痛症, 吐血衄血, 治狐魅症, 治瘟疫症, 治咳逆症, 治猝噎症, 治猝失音, 失音脫頰, 眼睛突出, 治蠱唇症, 治唇腫症, 治腦背腫, 治疔腫症, 治癩疹症, 治痘瘡症
출전 : 『攷事十二集』 「戊集五六」, 「亥集千一」	

자세한 내용은 『산림경제』 해제 참조.

【참고문헌】

『보만재총서』(서울대학교 규장각소장본)
 이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.
 김성미, 「『고사십이집』의 조리가공에 관한 분석적 연구」, 『동아시아식생활학회지』 제3권 제2호, 동아시아식생활학회, 1993.
 임유경, 「서명응의 『보만재총서』에 대하여」, 『서지학보』 제9호, 한국서지학회, 1993.
 한민섭, 「보만재 서명응 산문의 일고찰-역학 중심의 학문관과 연원하여-」, 『한자한문교육』 제18집, 한국한자한문교육학회, 2007.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-006 保晩齋叢書 - 本史

【정의】

-기본정의: 『보만재총서(保晩齋叢書)』는 조선 후기 문인 서명응(徐命膺, 1716~1787)의 저서 13종을 집대성한 총서(叢書)이다. 수록된 저서는 『선천사인(先天四演)』(2권), 『상서일지(尙書逸旨)』(2권), 『시악묘계(詩樂妙契)』(2권), 『대학직지(大學直指)』(1권), 『중용경위(中庸經緯)』(1권), 『주사(疇史)』(2권), 『위사(緯史)』(12권), 『본사(本史)』(12권), 『비례준(髒禮準)』(2권), 『선구제(先句齊)』(2권), 『원음약(元音鑰)』(4권), 『참동고(參同攷)』(6권), 『고사십이집(故事十二集)』(12권)이다. 『한위총서(漢魏叢書)』의 경익(經翼)·별사(別史)·자여(子餘)·재적(載籍)의 체계를 참고하여 이들 저서를 경사자집(經史子集)으로 분류해 실었다.

『본사(本史)』는 『보만재총서』 총60권 31책 가운데 권23~34에 해당하는 책으로, 1785년에 서명응이 손자 서유구와 함께 편찬한 총 12권의 농서(農書)이다. 농정(農政)이 천하(天下)의 큰 근본[大本]이라 하여 서명(書名)에 ‘本’자를 붙였고, 사서(史書)와 동일한 체계를 써서 본기(本紀), 지(志), 세가(世家), 열전(列傳)으로 항목을 나누어 기록했기에 ‘史’라고 하였다.

-음식관련정의: 『본사』는 곡식과 채소, 과일 등 각종 작물과 수목, 화훼에 이르기까지 풍부한 내용을 담고 있다. 여기에서 다룬 식물들은 어의(語義)와 내력, 특징이 자세히 기술되어 있다. 소개된 작물에 대해서는 선대(先代)의 여러 기록을 인용하고 있어 해당 작물에 대한 통시적 이해를 살필 수 있다. 또, 농사와 관련해 날씨 등의 주변 상황, 농기구, 가축을 기르는 방법과 구휼 정책 등의 내용까지 폭넓게 다루고 있다. 무엇보다 저자가 일반 백성들을 대상으로 실용적인 농서(農書)를 쓰고자 했기 때문에, 당시의 실제적인 상황에 맞추어 농사 전반과 관련된 내용이 자세히 정리되어 있다는 점을 주목할 만하다.

【저자】

서명응은 자가 군수(君受), 호는 보만재(保晩齋), 시호는 문정(文靖)으로 본관은 달성(達城)이다. 1754년(영조 30) 증광문과에 병과로 급제해 이조판서·대제학을 거쳐 정승을 지냈다. 1755년(영조 31) 사은사(謝恩使)의 서장관(書狀官)으로, 1769년(영조 45) 동지정사(冬至正使)로 청나라에 다녀왔다. 그는 이용후생(利用厚生)을 추구하는 학문 정신을 바탕으로 많은 저술을 남긴 북학과(北學派) 문인으로, 그 문학적 정신은 아들 호수(浩修)와 손자 유구(有渠)에게로 이어져 가학적 전통을 이뤘다. 『보만재총서』는 그가 지냈던 이용후생의 학문 정신을 반영하고 있는 대표적인 서적이다.

【서지】

서명/저자사항 : 保晩齋叢書 - 本史 / 徐命膺 著
판사항 : 筆寫本
형태사항 : 30冊(零本) : 33.5×22.5cm
주기사항 : 序:徐命膺君受七十二歲(1787)書于保晩齋中.
第25冊缺
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(古0270-11)

1783년(정조 7) 서명응이 이 책을 완성한 뒤 직접 서문(序文)과 범례(凡例)를 쓰고, ‘보만재총서십삼종(保晩齋叢書十三種)’이라고 제명하였다. 이것을 서명응의 아들 서호수(徐浩修)와 서형수(徐濬修), 손자 서유본(徐有本)과 서유구(徐有槩) 등이 교열·정리하였다. 여기에 성대중(成大中)과 박지원(朴趾源) 등이 각 저술의 인문(引文)을 보충하였으며, 이덕무(李德懋)도 부분적으로 편집에 조언을 했다고 한다.

책이 완성된 지 3년 뒤인 1786년(정조 10)에 정조(正祖)가 서호수(徐浩修)에게 『보만재총서』를 올리라고 명했고, 이 책을 열람한 뒤 ‘우리 조선(朝鮮) 400년의 역사에서 이와 같은 거편(巨篇)은 없었다’고 평가하였다. 그러나 이 책은 당시에 간행되지 못하고 개인정사본(野印淨寫本)으로 전해졌는데, 현재 이 필사본이 규장각과 고려대학교 중앙도서관에 소장되어 있다.

위낙 분량이 방대하기 때문에 그 이후에도 간행은 계속 이루어지지 못했다. 다만 2009년에 서울대학교에서 편찬한 규장각자료총서에 영인본이 수록되었다. 또, 2011년에 농업진흥청에서 총서 가운데 『고사십이집』만 별도로 국역하여 출간한 바 있다.

서울대학교 규장각한국학연구원에는 제25책이 결락(缺落)된 총30책의 영본(零本)이 소장되어 있으며(古0270-11), 고려대학교 도서관에는 규장각의 것과 동일한 총30책의 영본(대학원 貴235-1~24, 26~31)과 이외 총12책의 영본(육당E2-A2-2, 5-6, 13, 15-20, 28-29)이 전한다. 본고는 접근이 용이한 규장각본을 저본으로 삼아 해제를 작성하였다.

【목차와 구성】

『본사(本史)』의 책머리에는 이 책을 편찬하면서 서명응이 쓴 서(序)와 후서(後序)가 있다. 책 전체는 사서(史書)와 동일한 체제를 갖추어 8항목의 본기(本紀), 9항목의 지(志), 10항목의 세가(世家)와 16항목의 열전(列傳)으로 나누어져 있으며, 총 40편이다. 서문 아래에 책 전체의 내용을 항목별로 정리한 목차가 있다.

【음식관련내용】

아래의 표는 『본사』에 나오는 음식 관련 내용을 정리한 것이다. 『본사』의 음식 관련 기록은 그 양이 너무 방대하다. 따라서 표는 문집의 분류 체제에 따라 본기(本紀), 지(志), 세가(世家), 열전(列傳)의 4부문으로 나누어 『본사』 내에서의 권수와 항목, 그 아래의 세부 항목까지만 제시하였다.

1. 본기(本紀)

「본기(本紀)」는 총 8항목으로 이루어져 있다. 본기에서 서명응이 꼽은 8가지의 주요 곡식은 도(稻), 서(黍), 직(稷), 량(梁), 맥(麥), 숙(菽), 두(豆), 마(麻)이다. 이것은 여러 작물 가운데 식생활에 있어 가장 중요하다고 여겨지는 여덟 가지를 저자 스스로가 가려 뽑은 것이다. 본기에서는 각 작물의 어의(語義)로부터 시작해 다양한 이칭(異稱)을 소개하고, 그 작물의 여러 품종(品種)과 하위분류 등을 자세하게 정리하였다. 또, 이를 기록하는 가운데 『동방농사집성(東方農事集成)』과 같은 농서(農書)를 비롯한 여러 서책의 역사적 기록들을 다양하게 인용하고 있다.

예로, 8항목 가운데 「도기(稻紀)」의 경우는 이러하다. 먼저 ‘稻’자에 대한 글자 풀이를 달고, 상황에 따른 도의 여러 이칭(異稱)을 언급하였다. 모는 ‘양(秧)’으로, 벳짚은 ‘간(稈)’으

로, 이삭은 ‘수(穗)’라고 한다는 식의 서술이다. 그리고 심고 거두는 시기에 따라 도를 조도(早稻), 차조도(次早稻), 만도(晩稻)의 세 종류로 나눈다는 사실을 설명하고, 이 세 종류에 속하는 도의 품종과 각각의 특징을 기록해 두었다. 내용은 갱(稭)과 나(糯)의 차이와 각각의 효용을 제시하는 등 매우 자세하다. 이러한 설명은 역대의 여러 문헌을 인용함으로써 그 근거를 제시했다. 그리고 마지막으로 ‘태사공은 말한다[太史公曰]’라고 시작되는 역사서 서술 방식의 총론(總論)을 달아 내용을 정리하였다.

<표 1> 「본기(本紀)」의 항목과 세부 항목

권수	항목	세부 항목
1	稻紀	
	黍紀	
	稷紀	
	粱紀	附蜀黍, 玉蜀黍, 穆子, 稭稗, 稂草, 東廬茵梁禾剛, 菰米, 薏苡
	麥紀	麩麥, 棘麥, 蕎麥, 穧麥, 耳麥, 雀麥, 苦蕎麥
	菽紀	
	豆紀	赤豆, 綠豆, 白豆, 稽豆, 豌豆, 蠶豆, 豇豆, 藟豆, 藟豆
麻紀	胡麻, 脂麻, 荏子, 附鷄麻	
출전 : 『本史』 「本紀」		

2. 지(志)

「지(志)」는 총 9항목으로 이루어져 있다. 여기에서는 앞서 「본기(本紀)」에서 제시한 팔곡(八穀)을 기르고 저장하는 등 농사(農事)와 관련된 제반의 일을 다루었다.

「구호지(九扈志)」는 세(歲), 일월성(日月星), 풍우(風雨) 등 농사를 지을 때 주의해야 할 기후 및 주변 상황을 정리한 것이다. 「정목지(井牧志)」에서는 농사를 짓는 밭의 종류를 나누고, 밭 종류에 따른 특징과 그에 맞는 농사 방법을 설명하였다. 「관개지(灌溉志)」는 밭의 관개(灌溉)와 관련하여 알아두어야 할 사항들을 정리한 것이다. 저수지를 만들고 그곳에서부터 밭으로 물을 끌어올 때 주의해야 하는 전반적인 내용들이 자세하게 정리되어 있다. 「자기(鎡器志)」에서는 농사지을 때의 복장과 함께 밭가는 기구, 김매는 기구, 수확하는 기구 등 여러 농기구를 소개하였다. 「가색지(稼穡志)」는 곡식을 심고 거두는 시기, 알맞은 땅과 밭 가꾸는 법으로부터 시작해 밭갈이, 파종, 김매기, 모내기 등 농사 방법, 도(稻)·서(黍)·두(豆)·맥(麥) 등 여러 곡식에 대한 소개 등을 담고 있다. 「창름지(倉廩志)」는 수확한 곡식을 저장하는 일에 관한 글이고, 「자양지(孳養志)」는 우(牛)·양(羊)·저(猪)·구(狗)·계(鷄) 등 가축을 기르는 방법에 대한 글이다. 「황정지(荒政志)」는 가뭄과 기근 등의 재난 시의 구휼 정책에 대해 논의한 내용이다. 「농서지(農書志)」는 농정(農政), 농기(農器), 식료(食料), 화보(花譜)로 나누어 각각의 항목과 관련된 서적을 소개한 것이다. 주로 서적의 편찬자와 편찬 시기를 중심으로 하여 간단한 소개에 그쳤지만, 이 내용을 통해 농서(農書)에 대한 서명응의 광범위한 독서 편력을 살펴 볼 수 있다.

<표 2> 「지(志)」의 항목과 세부 항목

권수	항목	세부 항목
2	九扈志	候歲, 候日, 候月, 候星, 候風, 候雨, 候雲, 候虹, 候霜, 候雪, 候草, 候花, 候木, 候禽, 候獸, 候虫, 候魚, 候龍
	井牧志	井田, 區田, 圍田, 圩田, 櫃田, 塗田, 淤田, 梯田, 圃田, 架田
	灌溉志	塘堰, 水柵, 連筒, 架槽, 浚渠(濬鑿, 戽斗), 鑿井, 桔槔(轆轤), 翻車, 龍尾, 玉衡, 恒升, 水庫
3	鎡器志	農服(蓑笠, 蓑衣, 覆穀, 橈扉, 臂箒, 秧馬, 蓐馬), 疇馬, 耕具(耒耜, 犁, 長鑿, 牛輓, 耕槃, 鐮, 鋒, 耨, 耙杷, 鈔杓, 勞撻, 礪礪, 礪礪, 鑿, 鑿刀, 舌, 鐵搭, 剗, 剗, 四杵, 平板, 田盪, 輓軸, 秧彈), 播具(篠簣, 耨車, 瓠種, 砵車), 耘具(錢, 鎛, 耨, 耨鋤, 耨鋤, 鎗, 耘盪, 畚), 穫具(銍, 刈鎌, 推鎌, 粟豎, 捃刀, 麥鈔, 麥綽, 麥籠), 收具(笕, 喬杵, 禾鈎, 榕瓜, 禾擔, 連枷, 曬槃, 種草, 颯藍, 笊, 箕, 竹+屯, 籬, 竹+差, 僮, 筐, 筥, 籃) 舂具(杵臼, 碓, 箕, 箒), 磨具(磑碾, 颯扇), 油具(榨), 薪具(斧斨, 鋸, 礪, 附斨)
	稼穡志	天時, 地宜, 治田, 耕耙, 收種, 播種, 糞壤, 水稻(乾播), 移秧(乾秧, 催秧), 火耨, 旱稻, 黍稷, 梁秫, 菽豆, 兩麥, 蕎麥, 芝麻, 圃種
	倉廩志	倉, 廩, 困, 竇, 窖, 庾, 穀盎
4	孳養志	養牛, 養羊, 養猪, 養狗, 養雞, 養鵝, 養鴨, 養魚, 養蜂
	荒政志	筭荒, 救災, 調賑, 止飢
	農書志	農政, 農器, 食料, 花譜

출전 : 『本史』 「志」

3. 세가(世家)

「세가(世家)」는 총 10항목으로 이루어져 있다. 「본기(本紀)」와 「지(志)」가 팔곡(八穀)과 그에 관련된 농사의 일 전반을 다루었다면, 여기에서는 소채(蔬菜)와 과실(果實) 등 부식(副食)이라고 할 수 있는 것들을 다루고 있다. 저자 서명응은 이러한 내용을 세가의 항목에서 다룬 것은, 천자에게 봉토(封土)를 받은 세가(世家)들이 조정에 조공(朝貢)을 바치듯이 이 음식들이 우리의 공양(供養)과 제사(祭祀)를 돕기 때문이라고 하였다.

소채 종류는 구(韭)·충(葱)·강(薑)·산(蒜)과 같은 「훈채세가(葷菜世家)」로 시작해 과(瓜)·무청(蕪菁)·가자(茄子)·감저(甘藷)·죽순(竹筍) 등의 「나채세가(蓏菜世家)」, 송(菘)·귤(蕨)·와거(蒿苳) 등의 「활채세가(滑菜世家)」, 근(芹)·해채(海菜)·늑각채(鹿角菜) 등의 「수채세가(水菜世家)」, 목이(木耳)·석이(石耳) 등과 같은 각종 버섯류를 정리한 「지이세가(芝栴世家)」로 나누어 각각의 음식을 자세히 설명했다. 훈채 16종, 나채 20종, 활채 28종, 수채 12종, 지이 15종으로 총 91종이다.

과일류로는 「오과세가(五果世家)」라 하여 이(李)·행(杏)·도(桃)·울(栗)·조(棗)를 가장 먼저 꼽았다. 이어서 씨가 있는 이(梨)·시(柿)·매실(梅實) 등의 「핵과세가(核果世家)」, 물에서 자라는 연실(蓮實)·능인(菱仁) 등의 「수과세가(水果世家)」, 넝쿨이 자라는 서과(西瓜)·포도(葡萄)·여지(荔枝) 등의 「등과세가(藤果世家)」에 대해 설명하고, 마지막으로 「총과세가(叢果世家)」에서 기타 여러 가지 과실에 대해 기록했다. 오과 5종, 핵과 36종, 수과 3종, 등과 12종, 총과 8종으로 총 64종이다.

<표 3> 「세가(世家)」의 항목과 세부 항목

권수	항목	세부 항목
5	葷菜世家	韭(山韭), 葱(山葱), 薤, 薑, 芥(白芥), 薑, 茶, 蒜(山蒜, 澤蒜), 紫蒜, 同蒿(邪蒿), 芸薹, 胡葵, 楚葵, 羅勒, 焯菜, 苦椒
	蔬菜世家	黃瓜, 冬瓜, 絲瓜, 越瓜, 南瓜, 苦瓜, 甘瓠, 苦瓠, 壺盧, 萊菔, 蕪菁, 茄子, 芋子, 野芋(土芋), 甘藷, 薯蕷, 竹筍, 沙蔘, 桔梗, 薺萇
	滑菜世家	菘, 葵, 蕨(水蕨), 薇, 蕪, 芻(馬齒莧), 薺, 大薺, 苜蓿, 囊荷, 蒼蓬, 菠薐, 鹿藿, 翹撓, 蔞葵, 白苣, 萵苣, 繁縷, 辛甘菜, 東風菜, 木頭菜, 黃瓜菜(生瓜菜), 灰滌菜(菜), 仙人杖, 蒲公英, 雞腸草, 魚腥草(鼈菜), 翻白草
	水菜世家	芹, 蓴, 萹蒿(睡菜), 烏芋(慈姑), 海菜(甘藷), 海帶(昆布), 紫菜(海衣), 海蘊(甘苔), 海藻, 鹿角菜, 龍鬚菜, 越王餘蔞
	芝栴世家	芝, 松蕈, 楓蕈, 木耳(杉桑槐桐柳耳), 地耳, 石耳, 石蓴, 竹蓴, 土菌, 藟菌, 葛乳, 雞縱, 鮑菜, 天花菜, 磨菰蕈
6	五果世家	李, 杏, 桃(桃寄生), 栗, 棗
	核果世家	梨(鹿梨, 棠梨), 柿(棹柿, 奶柿), 奈, 橘, 柑(橙), 柚(枸櫞), 梅實(楊梅), 林檎, 櫻桃, 山楂, 木瓜, 木桃(楨榘), 木李(楨棗), 石榴, 榘果, 陽桃, 橄欖, 柏子, 榛子, 榘子, 椰子, 櫛子, 枳椇, 枇杷(鈎栗), 銀杏, 胡桃, 檳榔, 桃榔, 紗木(探子), 沙棠果, 無花果, 木威子, 餘甘子, 都念子, 都咸子, 五子實
	水果世家	蓮實, 芡仁, 菱仁
	藤果世家	王瓜, 西瓜, 葡萄, 萆薢(山葡萄), 荔枝, 龍眼, 龍荔, 韶子, 覆盆子(蓬蘽地盆子), 懸鈎子, 五味子, 獼猴桃
	叢果世家	五茶(茶, 檟, 設, 茗, 荈), 五蔗(竹, 西, 荻, 紫, 糖), 五椒(秦, 蜀, 崖, 蔓, 胡), 阜蘆, 欖子(食茱萸), 木塩(五倍子), 酸角, 醋林子

출전 : 『本史』 「世家」

4. 열전(列傳)

열전(列傳)은 총 16항목으로 이루어져 있다. 수목(樹木)과 화훼(花卉) 종류를 여기에서 설명하였는데, 수목의 경우 마루나 들보, 책상 등을 만드는 재료가 되고 풀뿌리나 줄기와 잎은 생명을 보호하는 약초가 되기 때문에 열전(列傳)으로 넣어 기록하였다고 밝혔다. 생활에 중요하게 사용되는 것들을 선별하여 실었음을 볼 수 있다. 송(松)·백(柏)·죽(竹) 등 사시사철 잎의 색깔이 변하지 않는 정목(貞木)을 시작으로 향나무과인 계(桂)·남(楠) 등의 향목(香木), 괴(槐)·동(桐) 등 높게 자라는 교목(喬木), 부상(扶桑)·오가(五加)·지목(枳木)·치자(梔子) 등 높이가 낮고 밑동에서부터 줄기를 뻗는 관목(灌木)까지 여러 수목을 크게 네 종류로 나누어 분류하고 그 특징에 대해 자세하게 설명하였다. 그 이하로는 화훼류인데, 인삼(人蔘)·구기(枸杞)·석창포(石菖蒲)·천문동(天門冬)·하수오(何首烏)와 같이 약재로 자주 쓰이는 영초(靈草)를 가장 먼저 기술하였으며, 난초(蕙草)·당귀(當歸)와 같이 향내 나는 향초(香草), 목단(牡丹)·작약(芍藥)·국화(菊花)·해당(海棠)·장미(薔薇) 등의 꽃을 방초(芳草)에 넣어 설명했다. 또, 술(木), 단삼(丹蔘), 감초(甘草) 등 산에서 채취할 수 있는 산초(山草), 지황(地黃)·황련(黃連)·수감초(水甘草) 등 습지에서 자라는 습초(濕草), 황금(黃芩)·사초(莎草)·현삼(玄蔘)·애호(艾蒿) 등 들에서 채취할 수 있는 야초(野草), 석의(石衣)·맥문동(麥門冬)·석장생(石長生) 등 돌에 기생하는 석초(石草), 하(荷)·행(荇)·노(蘆)·평(萍) 등 물에서 자라는 수초(水草), 양도(羊桃)·산내(山奈)·산강(山薑) 등 열매가 있는 과초(菓草), 갈(葛)·인동(忍冬)·황등(黃藤)과 같이 넝쿨이 있는 만초(蔓草), 상육(商陸)·반하(半夏)·대황(大黃) 등 뿌리 식물인 편초(編草)를 기록해 두었

다. 마지막으로 방예열전(方裔列傳)을 따로 두어 다른 나라에서 나는 식물들에 대해 설명했다. 화훼류는 이상 총 14항목인데, 약초로 쓰일 수 있는 식물부터 설명하고 있다는 점에서 저자가 지닌 이용후생(利用厚生)의 학문적 정신을 살필 수 있다.

<표 4> 「열전(列傳)」의 항목과 세부 항목

권수	항목	세부 항목
7	貞木列傳	松(松脂, 茯苓, 琥珀, 鑿柏, 松蘿, 艾納香, 老松, 萬年松), 柏, 檜, 杉, 梅, 竹, 椶櫚(欄木), 女貞(冬青, 白蠟), 山礬, 南燭, 黃楊木, 不凋木
	香木列傳	桂(箇桂), 楠, 樟(鈎樟, 樟腦), 矮樟(烏藥), 月桂, 木蘭, 辛夷, 丁香, 密香(沈香), 檀香, 懷香, 詹香, 楓香(豬苓楓香), 降眞香, 必栗香, 安息香
	喬木列傳	槐, 桐(梧桐, 罌子桐, 海桐), 梓, 漆, 楸, 棟(金鈴子), 榆, 枰(秦皮, 白蠟), 檀, 榿(燕夷), 櫟(檀桓), 小櫟, 莢遂, 黃櫨, 杜仲, 厚朴, 檣栲, 合歡, 欒華, 楊柳(檉柳, 檉柳, 水楊, 白楊, 柳寄生), 松楊, 唐棣(扶移), 蘇木, 烏木, 樺木, 緞木, 櫛木, 柯樹, 石瓜, 巴豆, 阜茨, 肥阜茨, 海紅豆, 無患子(募貫珠), 相思子, 猪腰子, 烏臼子, 訶黎勒
	灌木列傳	扶桑, 五加(文章), 靈壽, 穀桑(楮), 枳木(枳殼, 枳實), 枸橘, 梔子(蒼蔔), 槭木(酸棗), 木槿, 山茶(冬柏), 白棘(白桜), 枸骨, 衛矛, 溲疏, 楊櫨, 石南, 牡荊, 蔓荊, 欒荊, 紫荊, 石荊, 郁李(常棣), 牛李, 木麻, 柞櫟, 摠木, 大空, 山茶萸, 吳茱萸, 伏牛花, 密蒙花, 胡頹子, 金櫻子, 賣子木, 接骨木, 木芙蓉
8	靈草列傳	蓍(蓍莢, 朱草, 紅草, 壽榮草, 吉祥草), 萎蕤, 人蔘, 赤箭(天麻), 仙茅, 黃精, 長松, 枸杞, 石蕊, 石菖蒲, 天門冬(天棘), 何首烏(地精)
	香草列傳	蘭(澤蘭), 蕙(薰草), 杜蘅(杜若), 當歸(土當歸), 芍藥(藤蕪), 白芷, 木香, 茅香(白茅香), 藁木, 瓶香, 藿香, 香蒿, 鬱金, 薑黃(蓬莪茂), 茴香(蒔蘿椒), 藹車香, 七里香(芸香), 排草香(甘松香)
	芳草列傳	牡丹, 芍藥, 菊花, 海棠(薔薇), 紫微, 酴醾(玉蕊), 瑞香, 繡毬(雁來紅), 水仙(金燈, 石蒜), 芭蕉(鳳尾草), 書帶(翠雲草), 萱草(茉莉, 素馨), 月季花(四季花), 迎春花, 翦春羅(翦秋羅), 杜鵑花(躑躅花), 映山紅, 白合花(山丹花), 金錢花(旋覆), 金盞花, 玉簪花(夾竹桃), 款冬花, 御米花, 鳳仙花(指甲, 鴨跖)
9	山草列傳	朮, 蒼朮, 黃耆, 丹蔘, 紫蔘, 紫草, 甘草(國老), 薑草, 遠志, 王孫, 細辛, 秦艽, 升麻, 卷耳(蒼耳), 漏蘆, 酸模, 芭茅, 牛膝, 續斷, 百及, 三七, 及己, 貫衆, 獨活, 羌活, 瞿麥, 紫苑, 女苑, 陸英, 海根, 篇蓄, 蛇含(女青), 巴戟天, 麗春草, 海金沙, 百脉根, 玄胡索, 硃砂根, 辟虺雷, 錦地羅, 補骨脂(破古紙), 鬼督郵, 九牛草, 金絲草, 白頭翁, 曲節草, 釵子股, 淫羊藿, 見腫消, 王不留行
	隰草列傳	地黃, 地榆, 黃連, 知母, 連翹, 大薊(小薊), 敗醬, 狗脊, 吉利草, 百兩金, 山燕脂, 水甘草, 肉蓯蓉, 紫金牛, 鐵線草, 馬鞭草, 蛇蘭草, 離鬲草, 仙人草, 茵陳蒿, 獨用將軍, 火炭母草
	野草列傳	黃芩, 白茅, 菅茅(地筋), 莎草(香附子), 玄蔘, 苦蔘, 拳蔘, 柴胡, 前胡, 貝母, 白鮮, 白微, 白前, 紫蘇, 白蘇, 薄荷, 龍膽, 青葙(鷄冠), 龍葵(龍珠), 蠶寶(荔寶), 蒴藋, 苦苣, 虎杖, 鎮陽, 車前, 蛇床, 大青(小青), 紅花(臙脂), 爵床, 薺萼, 菴蘭, 艾蒿(千年艾), 牡蒿, 青蒿(白蒿, 角蒿, 黃花蒿, 馬先蒿), 葶麻, 都管草, 陰地厥, 槌胡根, 鹿蹄草, 鼠麴草, 狼把草, 狗尾草, 酸醬草, 穀精草, 攀倒甌, 赤車使者, 劉寄奴草, 地蜈蚣草, 紫花地丁
10	石草列傳	列當(草薺蓉), 石斛, 石韋(金星草), 石莧, 石垂, 崖櫻, 景天, 卷柏, 石衣(地衣, 垣衣, 馬勃), 地錦(草血竭), 麥門冬, 石香薷, 石薄荷, 石薺萼, 石長生, 石胡荽, 白龍鬚, 虎耳草(石荷葉), 鏡面草, 佛甲草, 骨

	水草列傳	碎補, 紅茂草, 半天面, 仙人掌草, 紫背金盤 荷, 荇, 蘋, 藻, 蘆, 萍(蘋蕭), 箬, 藍, 蒲, 蓼, 水蓼, 馬蓼, 毛蓼, 葑草, 甘藍, 水萍(萍蓬), 水衣, 水松, 水蘊, 昌陽(菖蒲), 石帆, 草犀, 苦草, 薺草, 麻黃, 澤瀉, 馬蘭, 馬蘄(牛蘄), 防風, 水英, 葶藶, 地膚, 酸漿, 決明, 菟葵, 飛廉, 芫蔚(醵菜), 橐啣, 假蘇, 鱧腸, 羊蹄, 牛蒡(惡實), 豨薺, 木賊, 蒺藜, 蓀草, 天名精, 龍舌草, 龍常草, 石龍芻, 地陽梅, 水陽梅, 徐長卿, 半邊蓮, 燈心草, 夏枯草, 三白草, 蠶繭草, 積雪草, 鬼針草, 狗舌草, 鼠尾草, 荊三稜, 蜀羊泉
	蓀草列傳	羊桃(蓀草), 山奈, 栝樓, 豆蔻(白豆蔻), 茺醬, 赭魁, 華芡, 鵝抱, 山薑, 廉薑, 高良薑, 使君子, 益智子, 土茯苓, 縮砂蜜
11	蔓草列傳	葛, 紫葛, 通草(通脫木, 甘藤), 忍冬(金銀), 防己, 葎草, 剪草, 白英, 白斂, 百部, 黃環(狼跋), 紫葳(凌霄), 旋花, 蘿摩(芫蘭), 草薺, 菝葜, 蛇莓, 絡石, 薛荔, 黃藤, 藤黃, 鉤藤, 省藤, 紫藤, 甘露藤, 含水藤, 丁公藤(馬價木), 天仙藤, 紫金藤, 清風藤, 百稜藤, 扶芳藤, 常春藤, 千金藤, 白花藤, 榘藤子, 菟絲子, 九仙子, 木鼈子, 牽牛子(黑丑), 黃藥子, 白藥子, 解毒子, 預知子, 威靈仙, 馬兜鈴, 山豆根, 赤地利, 千歲藥, 千里及, 落鷹木, 白兔藿, 烏藪莓, 伏鷄子根
	編草列傳	商陸, 半夏, 附子(烏頭, 天雄, 側子, 漏籃), 大黃, 甘遂, 大戟(澤漆), 虎掌(南星), 由跋(宿根虎掌), 蘭茹, 韋山(蜀黍), 萆薢, 防葵, 狼毒, 狼牙, 雲實, 藜蘆, 鹿驪, 鬼白, 蒟蒻, 蚤休, 射干(鳶尾), 芫花, 薺花, 莽草, 茵蘘, 毛茛, 葶麻, 海芋(透山根), 鉤吻, 牛扁, 續隨子, 白附子, 石龍芮, 坐拏草, 醉魚草, 摺注草, 曼陀羅花
	方裔列傳	草豉(巴西諸國), 鹹草(女人國), 咸平樹(眞臘古菜), 構子, 鹿目(九眞), 三果(西域南海), 千年棗(波斯), 波羅蜜(南番), 阿勃勒(拂菻), 麻厨子, 阿月渾子, 菴羅果(西域古果), 熏陸香(乳香), 迷迭香, 兜納香(大秦), 篤耨香, 艾納香(回回), 返魂香(西域月氏), 蜘蛛香(松番), 蘇合香(三佛齊), 龍腦香(波律古香), 騏驎竭(血竭), 沒藥, 盧會, 胡黃連, 婆羅得, 無食子, 青黛, 烏木(波斯), 番木鱉, 番紅花(回回), 竹黃, 胡盧巴, 大風子(南番), 玄胡索, 肉荳蔻(胡國), 阿魏, 胡桐淚, 質汗(西番), 畢澄茄(南番, 古藥類), 青田核(烏孩國), 樹頭酒(緬甸國), 嚴樹酒(瓊州古酒)
		출전 : 『本史』 「列傳」

5. 권12-서유구의 『본사』

『본사』의 권12는 다시 4항목의 본기(本紀), 4항목의 지(志), 1항목의 열전(列傳)으로 이루어져 있다. 이 부분은 서명응이 손자 서유구로 하여금 쓰게 한 것이다. 서유구는 조부(祖父)가 기록한 것 외에 농정(農政)에서 중요하다고 여겨지는 것을 뽑아 여기에 덧붙이고 발문(跋文)을 썼다.

본기(本紀)에는 잠(蠶), 저(苧), 마(麻), 면(棉)에 대해서 기록했다. 누에 치고 목화를 통해 면을 얻는 일이 복식 생활에 있어 빠질 수 없는 중요한 일이기에 이 내용을 덧붙인 것으로 보인다. 지(志)에서도 기구에 대해 정리한 「자기지(鐵器志)」 외에는 누에고치를 쳐서 실을 얻는 일과 관련된 「소사지(繅絲志)」, 실을 뽑는 「방적지(紡績志)」, 양잠법에 대해 설명하고 있는 여러 책들을 소개한 「잠서지(蠶書志)」를 쓰는 등 복식과 관련한 농사법을 특기(特記)했음을 알 수 있다. 열전(列傳)은 상(桑), 자(柘), 늪호(蘆蒿)에 대해서 기록하였다. 서명응이 기록한 열전에서 빠진 수목(樹木) 가운데 중요하다고 여긴 것을 설명한 것으로 보인다.

서유구는 발문에서 ‘본사를 지은 것은 세상의 어리석은 남녀라 할지라도 한번 이 책을 봄으로써 완전히 씨 뿌리고 나무 심고 가꾸는 법을 깨달아서 이를 실용에 쓰이게 하려는 것

이다(本史之作, 盖欲使天下之愚夫愚婦, 一開卷之頃, 霏然通曉其種植樹藝之法, 施之實用)'라고 하였다. 이를 통해 서명응과 서유구가 이 책을 저술하고 편찬할 때 '실용(實用)'에 가장 큰 목적을 두었음을 알 수 있다. 다만, 서명응이 기록한 본사는 식생활에 관련된 농정을, 서유구가 기록한 본사는 의복에 관계된 농정을 주 내용으로 삼았다는 차이가 있다.

<표 5> 서유구가 기술한 권12의 항목과 세부 항목

권수	항목	세부 항목
12	紀	蠶紀
		苧紀
		麻紀
		棉紀
	志	纴絲志
		紡績志
		鉞器志
		蠶書志
	列傳	桑柘蘆蒿列傳
		출전 : 『本史』 卷十二

【참고문헌】

- 『보만재총서』 (서울대학교 규장각소장본)
- 송지원, 『보만재총서』 해제, 규장각한국학연구원.
- 이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.
- 임유경, 「서명응의 『보만재총서』에 대하여」, 『서지학보』 제9호, 한국서지학회, 1993.
- 한민섭, 「보만재 서명응 산문의 일고찰-역학 중심의 학문관과 연원하여-」, 『한자한문교육』 제18집, 한국한자한문교육학회, 2007.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-007 燕巖集

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 박지원(朴趾源, 1737~1805)의 문집이다. 저자의 호를 따서 문집에 이름 붙였다.

-음식관련정의: 저자가 일상적으로 먹은 음식이나 식재료 외에도 조선의 여러 지역에서 생산되던 식재료, 외국의 음식과 식재료, 음식 관련 속담 등이 기록되어 있다. 특히 「예덕선생전(穢德先生傳)」에는 서울 각지에서 주로 생산하던 채소가 기록되어 있고, 「서이방익사(書李邦翼事)」와 「우상전(虞裳傳)」을 통해 당시 대만(臺灣)과 청(淸)나라의 강남(江南) 지역과 수도 북경(北京), 일본(日本)의 음식이나 식재료, 식문화를 살펴볼 수 있다.

【저자】

박지원은 자가 미중(美仲)·중미(仲美), 호는 연암(燕巖)·연상(煙湘)·열상외사(洌上外史)로 본관은 반남(潘南)이다. 서울 서쪽 반송방(盤松坊) 야동(冶洞), 백담(白塔) 근처에서 지내다가 후에 황해도 금천(金川) 연암협(燕巖峽)에서 은거했다. 1780년(정조 4) 삼중형 박명원(朴明源)을 수행하여 북경·열하를 여행하였다. 1786년(정조 10) 음사(蔭仕)로 선공감감역에 제수된 뒤 여러 외직을 역임했다.

음식과 관련한 내용은 1778년(정조 2) 연암이 연암협으로 이거(移居)한 이후에 쓴 글이나 1791년(정조 15)~1796년(정조 20) 안의현감(安義縣監)을 역임할 때 쓴 시문 가운데 주로 보인다.

【서지】

서명/저자사항 : 燕巖集 / 朴趾源 著
판사항 : 鉛活字本
발행사항 : 京城: 朴榮喆家, 1932
형태사항 : 17卷6冊; 23.3 x 15.1 cm
소장처 : 국립중앙도서관(한古朝46-가1145)

박지원의 시문은 저자가 자편(自編)한 일부를 바탕으로 아들 박종의(朴宗儀)와 박종채(朴宗采)가 수집·정리한 것이다. 이때 정리한 고본을 바탕으로 1922년 김승열(金承烈)이 다시 교정한 것이 국립중앙도서관(古3648-文25-110)에 소장되어 있다.

김택영(金澤榮)이 6권 2책으로 편차해서 1900년에 전사자(全史字)로 간행하였고(원집(原集), 이듬해에 속집(續集) 3권 1책을 간행하였다. 이 초간본은 선집본(選集本)으로 규장각한국학연구원과 장서각, 국립중앙도서관, 연세대학교·성균관대학교 중앙도서관 등에 소장되어 있다. 1916년에 김택영이 초간본을 재편집하여 『중편연암집(重編燕巖集)』(7권 3책)을 신활자로 간행했다. 중간본 또한 선집본(選集本)이며 국립중앙도서관, 고려대학교 중앙도서관에 영본(零本)으로 소장되어 있다. 1932년에 저자의 후손 박영철(朴榮喆)이 박종채의 정리본을 17권 6책으로 정리하여 서울에서 연활자로 간행하였다. 이 삼간본은 현재 규장각한국학연구원, 국립중앙도서관, 고려대학교·성균관대학교 중앙도서관 등에 소장되어 있다.

영인본은 1974년 경인문화사에서, 2000년 민족문화추진회에서 한국문집총간 제252권

에 수록하였고, 2004~2005년에 민족문화추진회에서 국역본을 펴냈다.

본 해제는 삼간본을 저본으로 한 민족문화추진회의 국역본을 바탕으로 작성하였다.

【목차와 구성】

제1~2권에는 『연상각선본(煙湘閣選本)』, 3권에는 『공작관문고(孔雀館文稿)』, 4권에는 『영대정잡영(映帶亭雜咏)』, 5권에는 『영대정잉묵(映帶亭膾墨)』이 실려 있다. 제6~10권은 별집(別集)으로 6권에 『서사(書事)』, 7권에 『중북소선(鍾北小選)』, 8권에 『방경각외전(放穉閣外傳)』, 9권에 『고반당비장(考槃堂秘藏)』, 10권에 『엄화계수일(菴畫溪蒐逸)』이 실려 있다. 국역본은 삼간본의 총 17권 가운데 제1~10권의 일반 시문만을 대상으로 하였다. 본 해제도 이를 따른다.

권수	권차명	내용
1	煙湘閣選本	序, 記, 引, 論, 狀, 傳
2	煙湘閣選本	書, 墓誌銘, 神道碑, 塔銘
3	孔雀館文稿	序, 記, 論, 行狀, 跋, 說, 疏, 策, 書, 祭文, 哀辭, 墓碣銘, 墓誌銘
4	映帶亭雜咏	詩
5	映帶亭膾墨	尺牘
6	別集 書事	書李邦翼事
7	別集 鍾北小選	序, 記, 題跋, 墓碣銘
8	別集 放穉閣外傳	傳
9	別集 考槃堂秘藏	狀, 墓表, 進香文, 祭文, 狀啓, 序, 對策
10	別集 菴畫溪蒐逸	記, 跋, 哀辭, 祭文, 書, 碑, 狀, 雜著

【음식관련내용】

아래의 내용은 『연암집』의 음식 관련 내용을 표로 작성한 것이다. 표에는 권수에 따라 출처와 음식 관련 원문을 기록하였다. 중국 기록이나 비유적으로 쓰인 문구 등에서 볼 수 있는 음식명과 식재료명은 제외하였다. 표는 편의상 권1~5, 권6~10의 두 가지로 나누었다.

1. 권1~5

권1의 「증백영숙입기린협서(贈白永叔入麒麟峽序)」는 강원도 인제군(麟蹄郡) 기린면(麒麟面)의 산골짜기로 이주하려고 떠나는 벗 백동수(白東修, 1743~1816)에게 지어준 글이다. 여기에는 백동수가 먼 산골로 이주하여 염시(鹽豉)를 먹을 수 없을테니, 사리(榘梨)를 담가서 장(醬)을 만들어 먹겠다고 했다는 말이 보인다. 「김유인사장(金孺人事狀)」에는 김씨가 남편이 죽자 빈 속에 강탕(薑湯)을 복용하여 위장의 작용을 억제하였음을 기록하였다.

권2의 「답응지서(答應之書) 4」에는 ‘주인집에 장(醬) 떨어지니 손님이 국 마다한다[主人乏醬, 客辭羹湯]’라는 속담이 기록되어 있다. 「백수공인이씨묘지명(伯嫂恭人李氏墓誌銘)」에서는 연암협에 거처하던 연암이 형, 형수와 함께 은거하자고 권하면서 직접 울(栗, 밤), 이(梨, 배), 도(桃, 복숭아), 행(杏, 살구)을 기르자고 한 일이 보인다. 그의 말을 통해 은거하며 먹었을 일상 식재료를 살펴볼 수 있다.

권3의 「증계우서(贈季雨序)」에서는 스승에게 경의를 표하기 위해 바치는 예물로 조(棗, 대추)와 포(脯, 육포)를 썼음을 알 수 있다. 「송서원덕출재은산서(送徐元德出宰殷山序)」에서는 노계(露雞, 야생 닭)와 석봉(石蜂)으로 몸을 보양한다고 기록되어 있다. 석봉은

바위틈에 집을 짓고 사는 석벌을 가리키는데, 여기에서는 석봉 자체가 석벌에서 얻는 꿀, 석청(石淸)을 가리킨 것인 듯하다. 「만휴당기(晩休堂記)」에는 김선행(金善行, 1716~1768)과 함께 난로회(煖爐會)를 벌였던 일이 묘사되어 있다. 『동국세시기(東國歲時記)』에 따르면, 서울 풍속에 숯불을 화로에 피워 번철(燔鐵)을 올려놓고 쇠고기에 갖은 양념을 하여 구우면서 둘러앉아 먹는 것을 ‘난로회’라 한다는 기록이 보인다. 만휴당은 개성(開城) 금학동(琴鶴洞)에 있던 양정맹(梁廷孟) 부친의 당호(堂號)이다. 「사유수송혜납선이굴첩(謝留守送惠內宣二橋帖)」은 유수(留守)가 대궐에서 하사받은 굴 두 개를 보내 준 데 대해 감사한 편지이다. 「답함양군수서(答咸陽郡守書)」는 연암이 안의현감일 때 함양군수가 보내온 서신에 답한 글로, 백성들로 하여금 함양군의 부역을 돕게 하기가 어려움을 토로한 글이다. 서신의 내용 가운데 ‘고양(高陽) 밥 먹고, 과주(坡州)에 구실하러 간다(食高陽之飯, 赴坡州之役)’는 속담을 언급하여 안의현의 백성이 함양군의 일을 도우려 감이 이치에 맞지 않음을 밝혔다. 「여인(與人)」에는 망양(亡陽) 때문에 뒤뜰에 키우던 가삼(家蔘)을 캐먹은 일이 기록되어 있다. 맛을 당귀(當歸)나 죽순채(竹筍菜)와 비교하였고, 병세의 변화와 인삼의 효험을 기록했다. 또 빙리(氷梨, 언 배)나 적시(赤柿, 홍시)의 맛이 뛰어나다고 하였다. 「상김우상서(上金右相書)」에는 안의현감으로 있을 때에 이웃의 여러 수령들과 함께 하돈(河豚, 북어)을 끓여 먹은 일이 기록되어 있다. 「답김계근서(答金季謹書)」에는 벗들과 함께 빙리(氷梨), 화조(火棗), 고종시(高種柿) 등을 먹은 일이 기록되어 있다. 고종시는 알이 다소 작지만 껍질이 얇고 씨가 거의 없으며 당도가 월등히 높으면서 육질이 연한 감을 가리킨다. 안의현이 있던 함양이나 산청·하동 등지에서 생산되었다고 한다.

권5의 「답냉재(答冷齋)」에서는 주(酒, 술)를 경계해야 함을 이야기하였다.

<표 1> 『연암집』 권1~5의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
1	煙湘閣選本, 李子厚賀子詩軸序	棗, 栗
	煙湘閣選本, 贈白永叔入麒麟峽序	栗, 雉, 兔, 鹽豉, 楂梨, 醬
	煙湘閣選本, 族兄都尉周公甲壽序	酒
	煙湘閣選本, 海印寺唱酬詩序	酒
	煙湘閣選本, 以存堂記	酒, 茶飯
	煙湘閣選本, 安義縣社稷壇神宇記	黍稷
	煙湘閣選本, 安義縣厲壇神宇記	黍稷, 棗盛, 蕭艾, 膏肓, 牲, 醪
	煙湘閣選本, 百尺梧桐閣記	漿
	煙湘閣選本, 獨樂齋記	酒
	煙湘閣選本, 忠臣贈大司憲李公述原旌閭陰記	酒
煙湘閣選本, 金孺人事狀	水, 穀, 薑湯	
2	煙湘閣選本, 答巡使論密陽金貴三疑獄書	酒
	煙湘閣選本, 答丹城縣監李侯論賑政書	粥, 豆羹
	煙湘閣選本, 答大邱判官李侯論賑政書	茶, 薺
	煙湘閣選本, 答南直閣書	酒饌
	煙湘閣選本, 與尹咸陽光碩書	酒
	煙湘閣選本, 答公州判官金應之書	芋, <土卵>, 茶水, 酒
	煙湘閣選本, 答應之書 1	肉
	煙湘閣選本, 答應之書 4	早粥, 醬, 羹湯
煙湘閣選本, 答李仲存書 2	酒, 肉	

	煙湘閣選本, 答巡使論賑政書 1	小米
	煙湘閣選本, 答巡使論賑政書 2	麥
	煙湘閣選本, 族孫贈弘文正字朴君墓誌銘	酒
	煙湘閣選本, 伯嫂恭人李氏墓誌銘	栗, 梨, 桃, 杏, 油, 米穀, (鹿)茸
	煙湘閣選本, 癡庵崔翁墓碣銘	茶漿, 蔥
3	孔雀館文稿, 贈季雨序	棗, 脯
	孔雀館文稿, 送徐元德出宰殷山序	露雞, 石蜂
	孔雀館文稿, 大隱菴唱酬詩序	酒
	孔雀館文稿, 酬素玩亭夏夜訪友記	飯, 瓜, 酒, 餅
	孔雀館文稿, 晚休堂記	肉, 葷, 羹, 酒
	孔雀館文稿, 筆洗說	茗
	孔雀館文稿, 酒禁策	酒
	孔雀館文稿, 答洪德保書[第四]	粟, 麥, 蔬, 蕨
	孔雀館文稿, 謝留守送惠內宣二橘帖	橘, 木奴
	孔雀館文稿, 答咸陽郡守書	飯
	孔雀館文稿, 與人	人蔘, 當歸, 竹筍菜, 火棗, 靈芝, 水梨, 赤柿, 筍蔬, 鱸, 銀口魚
	孔雀館文稿, 上巡使	二陳湯, 麪, 豬
	孔雀館文稿, 上金右相書	肉, 粟, 河豚, (河豚)卵
	孔雀館文稿, 答金季謹書	水梨, 火棗, 高種柿, 越中紅, 龍籜, 銀唇
	孔雀館文稿, 答李監司謫中書	章舉
孔雀館文稿, 祭梧川處士李丈文	隻鷄, 栗, 楂	
孔雀館文稿, 李夢直哀辭	酒	
孔雀館文稿, 三從兄綏祿大夫錦城尉兼五衛都總府都總管贈諡忠僖公墓誌銘	米	
4	映帶亭雜咏, 贈左蘇山人	鮑, 鮓, 薑蓂
	映帶亭雜咏, 田家	粟
	映帶亭雜咏, 搜山海圖歌	蟛蜞, 寒具
	映帶亭雜咏, 山中至日書示李生	蔬, 菽
	映帶亭雜咏, 江居謾吟	米, 鹽
	映帶亭雜咏, 次洪太和秘省雅集韻	酒
	映帶亭雜咏, 齋居	醪, 鷄肋
映帶亭雜咏, 九日登孟園 次杜韻	花餠, <餠>	
5	映帶亭贍墨, 答京之[之二]	糟醕
	映帶亭贍墨, 答冷齋	酒
	映帶亭贍墨, 與某	羹

출전 : 『燕巖集』 券1~5

2. 권6~10: 별집(別集)

권6의 서사(書事)는 이방익(李邦翼, 1756~?)이 서울로 부친을 뵈러 가려고 배를 탔다가 국경을 넘어 표류한 이야기를 기록한 것이다. 연암이 면천(沔川) 군수로 있을 때 왕명을 받아 이 일을 기록하였다. 관련 기록으로 이방익 스스로가 지은 국문 표해가(漂海歌)가 있다. 제주 사람 이방익은 1796년(정조 20)에 배를 탔다가 표류하여 팽호도(澎湖島)에 닿았다. 이후 대만(臺灣)에 당도하였고, 청나라의 하문(廈門)·복건(福建)·절강(浙江)·강남(江南)·산둥(山東) 등을 거쳐 북경(北京)에 도달하였다가 요양(遼陽)을 경유하여 돌아왔다. 이 글에는 매일 먹은 음식으로 미음(米飮)과 계고(鷄膏), 향사육군자탕(香砂六君子湯)이 기록되어 있다. 또, 그곳 풍속에서는 치계(雉鷄)를 먹지 않는다고 하였다. 이외 각 성(省)에서 견문한 내용

이나 실제로 먹었던 내용 가운데 여러 음식과 식재료를 언급했다.

권7의 「우부초서(愚夫艸序)」에서는 당시 여염(閭閻)에서 초(醋, 식초)를 감(甘, 단 것)이라고 표현했음을 볼 수 있다.

권8의 「예덕선생전(穢德先生傳)」에서는 왕십리(枉十里)의 나복(蘿蔔, 무)과 살곶이[箭串]의 청(菁, 무), 석교(石郊)의 가(茄, 가지), 나(蓏, 오이)·수호(水瓠, 수박)·호호(胡瓠, 호박), 연희궁(延禧宮)의 고초(苦椒, 고추)·산(蒜, 마늘)·구(韭, 부추)·총(葱, 파)·해(薤, 엄해), 청파(靑坡)의 수근(水芹), 이태인(利泰仁)의 토란(土卵) 등 각 지역에서 주로 재배하였던 식재료를 살펴볼 수 있다. 「양반전(兩班傳)」에는 당시 양반이 음식을 먹을 때 지켜야 한다고 여겼던 통념이 기록되어 있다. 반(飯, 밥)보다 갱(羹, 국)을 먼저 먹어서는 안 되고, 생충(生葱, 생파)을 먹어서는 안 되고 요(醪, 막걸리)를 마시고 수염을 빨아서는 안 된다는 내용이 그것이다. 「우상전(虞裳傳)」은 영조(英祖) 때의 역관(譯官)인 우상(虞裳) 이언진(李彦璘)의 행적과 함께 그가 남긴 시를 모아 엮은 글이다. 이언진이 일본으로 사신 갔을 때 견문했던 그 지역의 풍물이 기록되어 있는데, 이 가운데 음식이나 식재료도 보인다.

<표 2> 『연암집』 권6~10의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
6	書事, 書李邦翼事	大魚, 米飲, 鷄膏, 香砂六君子湯, 雉鷄, 大麥, 橘, 柚, 蔗糖, 魚, 豬, 羊, 豕, 黃魚, 黍稷
7	鍾北小選, 愚夫艸序	醋, 甘, 蜜, 梅(實)
	鍾北小選, 北學議序	酒
	鍾北小選, 旬稗序	糗@(米+余), 粉米, 酒, 油, 榛, 栗, 稻, 秬, 醬
	鍾北小選, 蟬橋堂記	酒
	鍾北小選, 觀齋所藏清明上河圖跋	膏汁, 磨屑
	鍾北小選, 日修齋所藏清明上河圖跋	麥, 人蔘, 白朮, 茯苓
	鍾北小選, 梁護軍墓碣銘	酒
8	鍾北小選, 醉默窩金君墓碣銘	酒食
	放穉閣外傳, 穢德先生傳	蘿蔔, 菁, 茄, 蓏, 水瓠, 胡瓠, 苦椒, 蒜, 韭, 葱, 薤, 水芹, 土卵, 飯, 肉, 蝦鹽, 鷄子
	放穉閣外傳, 閔翁傳	飯, 水晶(鹽), 素金(鹽), 茯苓, 蔘, 枸杞
	放穉閣外傳, 廣文者傳	飯, 蔬, 醬, 紅露(酒)
	放穉閣外傳, 兩班傳	飯, 羹, 生葱, 醪
	放穉閣外傳, 金神仙傳	酒, 飯
9	放穉閣外傳, 虞裳傳	橙, 橘, 魚, 章舉, 蠣, 髮鱉, 馬甲柱, 靑橋, 施米
	考槃堂秘藏, 文孝世子進香文	棗, (茯苓), (白)朮
	考槃堂秘藏, 楊經理 致祭文	牲, 醪
10	考槃堂秘藏, 年分加請狀啓 丁巳	豆太
	罨畫溪菟逸, 醉踏雲從橋記	酒, 茗
	罨畫溪菟逸, 晝永簾垂齋記	茗
	罨畫溪菟逸, 竹塢記	酒
	罨畫溪菟逸, 祭鄭石癡文	酒
	罨畫溪菟逸, 與人	酒
	罨畫溪菟逸, 靈圭碑	酒, 肉
	罨畫溪菟逸, 朴烈婦事狀	鹽液, 醬, 鹽
	罨畫溪菟逸, 李烈婦事狀	鹽液, 米(泔)
	罨畫溪菟逸, 原士	米, 飯, 酒, 芻豢

출전 : 『燕巖集』 券6~10

【참고문헌】

『국역 연암집』, 민족문화추진회, 2005.

『연암집』(한국문집총간 제252집)

김명호, 「『연암집』 해제」, 『국역 연암집』, 민족문화추진회, 2005.

김혈조, 「『연암집(燕巖集)』 이본(異本)에 대한 고찰」, 『한국한문학연구』 제17권, 한국한문학회, 1994.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-008 靑莊館全書(士小節)

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 이덕무(李德懋, 1741~1793)의 저술을 모은 총서이다. 서명(書名)의 ‘청장관’은 저자의 호이다.

-음식관련정의: 『사소절(士小節)』 중 「복식(服食)」, 『양엽기(盎葉記)』, 『열상방언(洌上方言)』 등을 중심으로 주로 당시의 일상적으로 사용된 식재료와 음식의 명칭이 기록되어 있다.

【저자】

이덕무는 자가 무관(懋官), 호는 형암(炯庵)·청장관(靑莊館) 등이며, 본관은 전주(全州)이다. 서열(庶孽) 출신이지만 시문에 능해 박제가(朴齊家)·유득공(柳得恭)·이서구(李書九)와 함께 사가시인(四家詩人)으로 이름을 떨쳤다. 1778년(정조 2) 사은겸진주사(謝恩兼陳奏使)의 서장관(書狀官) 심염조(沈念祖)를 따라 청나라에 다녀왔다. 1779년 외각검서관(檢書官)으로 등용되어 규장각의 여러 서적 편찬에 참여했으며 사옹원주부(司饗院主簿)에 이르렀다.

이덕무가 병들어 죽자 정조(正祖)는 1795년에 이덕무의 아들 광규(光葵)를 검서관으로 채용하고, 이듬해 내탕금을 내어 이덕무의 문집 『아정유고(雅亭遺稿)』(8권 4책)를 규장각에서 간행하게 하였다. 『청장관전서』는 이를 바탕으로 편찬되었다.

【서지】

서명/저자사항 : 靑莊館全書 - 李德懋 著, 李光葵 編
판사항 : 筆寫本(後寫)
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 25冊(零本): 27.5×19.5cm
소장처 : 서울대학교 규장각(奎4917)

『청장관전서』는 이덕무의 아들인 이광규(李光葵)가 편집하고 이원수(李畹秀)가 교정한 것으로 모두 71권 32책이다. 이광규는 1795년 정조의 명으로 관찬한 『아정유고』를 바탕으로 부친의 저작을 정리하였다. 1808년 말(또는 1809년 초로 추정)에 『청장관전서』를 편집하여 부친의 벗 이한술의 아들인 이원수에게 교정을 맡겼다. 교정을 마치는 대로 이원수는 주변인들에게 필사를 맡겼고, 1809년(순조 9) 봄부터 시작해 이듬해인 1810년 여름에 필사 작업을 마쳤다. 이 정고본은 현재 미국 캘리포니아대학교 아사미문고에 55권 25책의 영본(零本)으로 남아있다.

국내에 전하는 전사본(轉寫本)으로는 서울대학교 규장각본 3종, 국립중앙도서관본 2종, 성균관대학교 존경각본, 이화여자대학교 도서관본이 있다. 규장각본 가운데 정고본을 전사한 것(奎4917) 외 나머지는 모두 전서(全書) 중 일부를 등사한 것이다. 규장각본은 현재와 같이 결권이 있던 정고본을 일제시기에 필사한 것이다.

간행본으로 1966년 서울대학교 고전간행회에서 규장각본을 대본으로 간행한 영인본이 있고, 고전번역원에서도 이 규장각본을 대본으로 1978년 국역본을 간행하고, 2000년에 『한국문집총간』 257~259권에 표점·영인하였다. 문집총간본은 권13~14, 권 17~18을 제

외한 나머지 결권이 다른 사본이나 개별 문집에서 보충되어 매워져 있다. 본고에서는 고전 번역원의 국역본을 대본으로 해제를 작성하였다.

【목차와 구성】

『청장관전서』에는 서발문이나 목차가 없다. 전책의 목차와 구성은 아래의 표와 같다.

책수	권수	서명	내용
1책	권1~2	영처시고 (嬰處詩稿)	저자가 소년기에 지은 240여 수의 시(詩)를 담았다.
2책	권3~4	영처문고 (嬰處文稿)	권3에는 서(序)·기(記), 권4에는 제(題)·전(傳)·논(論)·설(說)·잠(箴)·명(銘)·송(頌)·문(文)·사(辭)가 실려 있다.
3책	권5~6	영처잡고 (嬰處雜稿)	권5에는 무인편(戊寅篇)·세정석담(歲精惜譚)·쇄아(瑣雅)·매훈(妹訓)이, 권6에는 관독일기(觀讀日記)가 실려 있다.
	권7~8	예기억 (禮記臆)	예기(禮記)의 여러 주설(注說)을 고증·비판한 저술이다.
4책	권9~12	아정유고 (雅亭遺稿)	권9~12는 시(詩), 권15~16, 19는 서(書), 권20에는 임금의 명령이나 유지(諭旨)에 응하여 지은 여러 시문(詩文)이 실려 있다. 권13~14, 17~18은 결권이다.
5책	권13~14		
6책	권15~16		
7책	권17~18		
8책	권19~20		
9책	권21~22	편서잡고 (編書雜稿)	사서(史書) 편찬에 관여하고 관련된 내용을 기록한 저술이다. 권23~24는 본래 결권인데, 규장각본(고0270-12)에서 보충해 넣었다.
10책	권23~24		
11책	권25	기년아람 (紀年兒覽)	이만운(李萬運)이 쓴 것을 1777년에 저자가 그 편차(編次)와 내용상 미비한 점을 수정·증보하여 편찬한 것이다.
12책	권26		
13책	권27~28	사소절 (士小節)	사전(士典)·부의(婦儀)·동규(童規) 세 편으로 나누어 선비·부녀자·아동들의 일상생활 예절과 규범을 기록한 저술이다.
14책	권29~31		
15책	권32~35	청비록 (淸脾錄)	역대 명시(名詩)에 대한 시화(詩話)·시평(詩評)을 실은 것이다. 본래 결권인데, 국립중앙도서관 소장본(한45-가108)에서 보충해 넣었다.
16책	권36~37	뇌뢰낙서 (磊磊落落書)	명말청초(明末淸初) 시기의 중국 인물에 관한 기록을 모은 것이다. 권36~39는 본래 결권인데, 이화여자대학교 중앙도서관 소장본(고920-뇌21)에서 보충해 넣었다.
17책	권38~39		
18책	권40~41		
19책	권42~43		
20책	권44~45		
21책	권46~47	이목구심서 (耳目口心書)	시문이나 사회상 등에 대해 기록한 책으로 여러 가지 서적에서 초출(抄出)한 것이 많다.
22책	권48~50		
23책	권51~53		
24책	권54~55	양엽기 (盎葉記)	각종 사실에 대해 해설하거나 고증한 책이다.
25책	권56~57		
26책	권58~59		
27책	권60~61		
28책	권62~63		

29책	권64~65	청령국지 (蜻蛉國志)	일본의 세계(世系)·씨성(氏姓)·관직(官職)·인물(人物) 등을 기록한 책이다. 본래 결권인데, 일본 동양문고본에서 보충해 넣었다.
30책	권66~67	입연기 (入燕記)	1778년(정조 2) 부연사서장관(赴燕使書狀官) 심염조(沈念祖)의 수행원으로 연경(燕京)을 가는 도중에 쓴 일기와 명나라 문인들과의 교류를 적은 연행록(燕行錄)이다.
31책	권68~69	한죽당섭필 (寒竹堂涉筆)	경상도(慶尙道) 함양(咸陽)의 사행역찰방(沙行驛察訪)으로 부임했을 때 주변 지역을 견문하고 기록한 것이다.
32책	권70~71	부록(附錄)	아들 이광규가 찬술한 저자의 연보가 실려 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『청장관전서』의 음식 관련 내용을 표로 작성한 것이다. 표는 각 서명별로 나누어 음식 관련 원문과 출처를 기록하였다. 중국 기록이나 비유적으로 쓰인 문구 등에서 볼 수 있는 음식명과 식재료명은 제외하였다.

1. 영처시고(嬰處詩稿)

『영처시고』에는 저자가 소년기에 지은 240여 수의 시(詩)가 실려 있다. 음식과 관련해서는 당시 민간의 일상식이나 절기 음식 등을 살펴볼 수 있다.

권1의 「하둔탄병서(河豚歎并序)」는 하둔(河豚, 복어)을 먹고 죽은 이들이 많아 그 독성을 경계한 내용이다. 권2의 「소년행(少年行)」은 중국 악부체(樂府體) 시를 의작(擬作)한 것으로 말채찍을 저당 잡고 술 마시는 젊은이의 호기로우름을 묘사했는데, 여기에 연엽주(蓮葉酒)가 언급되었다. 「만서사화(挽徐士華)」에서는 자계(炙鷄)를 제수로 올렸음을 알 수 있다. 「병제(病題)」에는 옴 부스럼에 국즙(菊汁)을 마셨다는 내용이 보인다. 「민한기실(悶旱記實)」에서는 1732년에 큰 흉년이 들어 두 이랑 받을 한 그릇 반(飯, 밥)과 바꿀 정도였다고 기록하고 있다. 「강곡(江曲)」은 강촌 사람들의 생활을 묘사한 시이다. 황해의 염(鹽)을 싣고 충주로 가는 배, 아이들은 어(魚)를 낚아 오고, 아버지는 도(稻)를 가져와 어갱(魚羹)에 도반(稻飯)을 지어 먹는 백성들의 일상적 생활을 그렸다.

절기 음식도 간간히 기록했다. 권1의 「첨세병(添歲餅)」은 설날에 백병탕(白餅湯)을 먹는 풍습을 소재로 지은 것이다. 1, 2구에서는 백병의 모양을, 3,4구에서는 나이 먹는 것에 대한 안타까움을 드러냈다. 또, 병서(并序)를 써서 이 풍습에 대해 자세히 기록해 두었다. 권2에도 절기 음식에 대해 언급한 시가 있다. 「지일억내제(至日憶內弟)」에서는 혼자 타향에서 동지(冬至)를 보내며 예전 동짓날에 내제와 함께 두죽(苳粥)을 먹었던 일을 떠올리며 그리움을 토로했다. 또, 「우득소자(偶得騷字)」에서는 중양절(重陽節)에 조고(棗糕)를 먹는 풍속을 기록하였다. 본래 중국에서 한식날 『동국세시기(東國歲時記)』에서는 4월에 먹은 음식으로 조고를 언급했다. 「세시잡영(歲時雜詠)」에서는 설날에 먹는 음식으로 백병탕과 도소주(屠蘇酒)를 들고 있다.

<표 1> 『영처시고(嬰處詩稿)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
1	嬰處詩稿 一, 漁翁	魚
	嬰處詩稿 一, 咏春夏秋冬四時 各以本字爲韻	麥, 梅
	嬰處詩稿 一, 深秋江村卽事 走筆	黃粱, 紅柿
	嬰處詩稿 一, 河豚歎	河豚, 油, 魴, 牛, 豚魚

	嬰處詩稿 一, 春雨	麥苗
	嬰處詩稿 一, 苦熱行	酒
	嬰處詩稿 一, 初秋野眺	稻
	嬰處詩稿 一, 九月八日夜 拈唐韻	酒
	嬰處詩稿 一, 穉川呼韻	晚稻
	嬰處詩稿 一, 添歲餅	白餅, 湯, 添歲餅
	嬰處詩稿 一, 四宜亭用稚川韻	酒
	嬰處詩稿 一, 至夜與明五共賦	荳, 黃柑
2	嬰處詩稿 二, 少年行	蓮葉(酒), 酒
	嬰處詩稿 二, 挽徐士華	炙鷄
	嬰處詩稿 二, 佐伯過	酒
	嬰處詩稿 二, 秋夜雜感	米
	嬰處詩稿 二, 栗島	米, 蟹
	嬰處詩稿 二, 逢桃源諸友	魚
	嬰處詩稿 二, 三湖途中	租
	嬰處詩稿 二, 霞鷺亭紀事	棗, 栗
	嬰處詩稿 二, 歷路訪李伯瞻	菰
	嬰處詩稿 二, 至日憶內弟	荳粥
	嬰處詩稿 二, 病題	菊汁
	嬰處詩稿 二, 悶早記實	飯
	嬰處詩稿 二, 晝咏	菊
	嬰處詩稿 二, 書齋夜咏	稻飯
	嬰處詩稿 二, 偶得騷字	棗糕
	嬰處詩稿 二, 贈南友	牛炙
	嬰處詩稿 二, 重九日 答贈內弟	花糕
	嬰處詩稿 二, 暫到陽崖 見穉川 歸后寄此 以敘其懷云	盤柿
	嬰處詩稿 二, 四時調歌	禾, 江魚, 溪魚
	嬰處詩稿 二, 宿三湖	稻, 魚
	嬰處詩稿 二, 江曲	塩, 魚, 稻, 羹魚, 稻飯
	嬰處詩稿 二, 同南子休南汝修 宿太古寺 朝向青霞洞門	飯
	嬰處詩稿 二, 香娘詩	飯
	嬰處詩稿 二, 廣州途中	米
	嬰處詩稿 二, 到楮子島許氏茅亭 訪許滄海古居 登百濟宮城 有感	匏羹, 稻飯
	嬰處詩稿 二, 初夜	飯
	嬰處詩稿 二, 秋雨	米
	嬰處詩稿 二, 桃源篇	魚腮, 酒
	嬰處詩稿 二, 夏集	白荳
	嬰處詩稿 二, 酬曾若	白荳
	嬰處詩稿 二, 既別汝範 獨與稚川 蕭然雙對 搖筆謾吟	菓
	嬰處詩稿 二, 閒居雜興	白荳, 銀杏, 禾
	嬰處詩稿 二, 奉元寺	稻飯
	嬰處詩稿 二, 秋日雜題	米
	嬰處詩稿 二, 歲時雜詠	白餅, 白湯餅, 酒, 屠蘇(酒), 清酒

2. 영처문고(嬰處文稿)

권3~4에는 『영처문고』가 실려 있다.

권3의 「영처고자서(嬰處稿自序)」에서는 재부(宰夫, 조선시대 사옹원(司饗院)의 잡직(雜職)으로 궁중의 음식물 진공을 담당한 관직)의 요리 실력에 대해 언급하면서 여러 식재료의 명칭을 기록했다. 「양애기(陽厓記)」에는 당시 백성들이 소용한 식재료가 언급되어 있다.

권4의 「饋虎說(饋虎說)」은 당시 민간에서 들은 기이한 이야기로, 죽을 쑤어 호랑이를 먹이고 호랑이로부터 대저(大豬), 장(獐), 녹(鹿) 등 여러 짐승을 얻은 노파에 대한 이야기이다.

<표 2> 『영처문고(嬰處文稿)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
3	嬰處文稿 一, 雪夜文會詩序	茶
	嬰處文稿 一, 嬰處稿自序	封熊(掌), 翰音(跖), 鯉尾, 猩唇, 薤, 膾, 薑, 桂, 鹽, 梅, 醋, 醬
	嬰處文稿 一, 陽厓記	魚, 鹽
	嬰處文稿 一, 知非齋記	糟, 糠
	嬰處文稿 一, 記遊北漢	飯
4	嬰處文稿 二, 兩烈女傳	糟, 醬
	嬰處文稿 二, 奕棋論	魚肉, 菓穀
	嬰處文稿 二, 饋虎說	粥, 大豬, 獐, 鹿, 狗, 豬
	嬰處文稿 二, 蟬橋軒銘	橋
		출전 : 『嬰處文稿』

3. 영처잡고(嬰處雜稿)

권5~6은 『영처잡고』이다. 권5에는 『무인편(戊寅篇)』, 『세정석담(歲精惜譚)』, 『쇄아(瑣雅)』, 『매훈(妹訓)』이, 권6에는 『관독일기(觀讀日記)』가 실려 있다.

권5의 『무인편』은 1758년에 스스로 경계 삼아야 할 일들을 기록해 두었다가, 1762년에 정서하고 제목을 단 것이다. 『세정석담』은 독서를 하면서 지침으로 삼을 만한 내용을 기록해 둔 것이다. 1763년에 병서를 썼다. 『쇄아』는 고금의 문장을 논한 글이다. 1764년에 기록하였다. 『매훈』은 두 누이들에게 훈계의 내용을 적어 준 글이다. 총 16장이다. 『관독일기』는 1764년 9월 9일부터 그해 11월 1일까지 『중용(中庸)』과 여러 제자서, 시문집을 읽고, 자신의 생각과 비평을 기록한 일기이다.

권6 『관독일기』에는 중앙절에 화전(花煎)을 만들면서 황화(黃華, 국화꽃)가 아닌 국엽(菊葉, 국화잎)으로 대신한 일을 기록했다. 또, 화전의 유래에 대해서도 자세히 언급했다. 화전을 먹는 풍습이 한 무제(漢武帝) 때 궁인(宮人)이 9월 9일에 이(餌, 흰 떡)를 먹고 국화주(菊花酒)를 마신 것에서 비롯하였으며, 주관(周官)의 글에 기록되어 있는 구이(糗餌), 분자(粉糝)가 이것이라고 소개했다. 또, 방언에서 이(餌)를 고(鮫) 또는 자(糝)라고 한다는 사실을 기록하고, 『옥촉보전(玉燭寶典)』에서 말한 식이(食餌)를 만들어 먹던 일을 화전을 먹는 것과 연결지었다.

<표 3> 『영처잡고(嬰處雜稿)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
5	戊寅篇, 歲精惜譚, 瑣雅, 妹訓	음식 관련 내용 없음
6	觀讀日記, 九月 戊午(9월 9일)	花饊, (菊)葉, 花煎, 餌, 饊, 糝, 油煎
출전 : 『嬰處雜稿』		

4. 예기억(禮記臆)

권7~8은 『예기억』이다. 이 책은 『예기(禮記)』에서 의문이 생기는 점과 해석이 어려운 글자 등을 자신의 관점에서 풀이하고 해석한 것이다.

『곡례(曲禮)』는 언어(言語)·음식(飲食)·쇄소(灑掃)·응대(應對) 등과 관련된 일상의 자질구레한 예에 대해 기록한 책이다. 「공식불포장(共食不飽章)」에서는 다른 사람과 함께 반(飯, 밥)을 먹을 때, 손을 쓰지 않도록 주의하고 수저를 사용하도록 해야 한다고 기록했다. 또, 「견왈갱헌(犬曰羹獻)」에서는 종묘 제사에 올리는 견(犬)을 헌(獻)이라고 한다는 점과 종묘 제사에는 살찐 견(犬)을 올린다는 내용을 기록했다. 「계왈한음(鷄曰翰音)」과 「양왈향기(梁曰薺其)」에서는 글자를 풀이하였다.

『내칙(內則)』은 남녀의 거처와 부모(父母)·구고(舅姑)를 섬길 때의 예법을 기록한 글이다. 「조범(蝸范)」은 연(燕)·제(齊)·송(宋)나라에서 곤충 먹은 일을 기록한 것이다. 이 글에서는 당시 조선에서 벗짚 속에 있는 말라 죽은 사계(莎鷄, 메뚜기)를 구워 먹었으며, 특히 전라도에서는 청전(蜻蜓, 잠자리)으로 요리를 만들었음을 기록했다. 또, 조(蝸, 매미)와 봉(蜂, 벌)은 머리와 날개를 떼어버리고 기름에 튀겨서 먹으면 하(蝦, 새우)나 해(蟹, 게)에 못지않게 맛이 있다고 하였다.

『옥조(玉藻)』에는 천자와 제후의 복장과 여러 가지 의식을 행할 때의 절차 등에 대해 기록되어 있는데, 「과제상환식(瓜祭上環食)」에서 자일(子日)·묘일(卯日)에 먹었던 음식으로 과(瓜)를 언급했다.

『명당위(明堂位)』는 주공(周公)이 성왕(成王)을 도와 제후를 명당(明堂)에서 조회시킨 일과 노(魯)나라에서 천자의 예악(禮樂)을 행한 일 등을 기록한 글이다. 「하후씨지사련(夏后氏之四璉)」에서 서직(黍稷)을 담는 그릇인 사련(四璉)에 대해 설명했다.

<표 4> 『예기억(禮記臆)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
7	禮記臆 一, 曲禮, 共食不飽章	飯
	禮記臆 一, 曲禮, 犬曰羹獻	羹, 犬, 獻, @(鬻-米대신 羊)獻, @(鬻-米대신 羊)
	禮記臆 一, 曲禮, 鷄曰翰音	鷄
	禮記臆 一, 曲禮, 梁曰薺其	梁
	禮記臆 一, 內則, 蝸范	莎鷄, 蜻蜓, 蟬, 蠶, 蝦, 蟹
	禮記臆 一, 玉藻, 子卯稷食菜羹	稷, 菜羹
	禮記臆 一, 玉藻, 瓜祭上環食	瓜
8	禮記臆 一, 明堂位, 夏后氏之四璉	黍稷
	禮記臆 二	음식 관련 내용 없음
출전 : 『禮記臆』		

5. 아정유고(雅亭遺稿)

권9~권20에는 『아정유고』가 실려 있다. 『아정유고』는 총 12권인데, 현재 권5~권6은 결권이다. 시서(詩書)가 실려 있어 당시 소용된 일상적인 식재료와 음식을 볼 수 있는데, 중국 문인에게 보내는 편지글에서는 중국과 다른 식생활 차이나 명칭의 차이 등을 살펴볼 수 있다.

권9의 「중양절에 마포(麻浦)에서 재선(在先)과 함께 외사촌 치천(穉川) 박종산(朴宗山)의 집에서 자는데, 마침 유의(幼毅) 장간(張簡)이 왔다[九日麻浦 同在先 宿內弟朴穉川舍 時張幼毅來]」에서는 중양절날 마포의 물상으로 연안(延安)의 염(鹽)을 나르는 배와 내복(萊菔, 무) 밭 등을 묘사했다. 권12의 「정월 초3일 운관에 모이다[正月初三 會芸館]」에는 정월에 마시는 술로 도소주(屠蘇酒)를 들었다. 권15의 「족질 복초에게[族姪復初]」는 족질인 이광석(李光錫)에게 보낸 편지를 모은 것이다. 이 편지글에서 제수로 올린 음식과 규(葵), 량(梁) 등 일상 식재료를 살펴 볼 수 있다. 권16의 「성사집에게[成士執]」는 사집(士執) 성대중(成大中)에게 보낸 편지를 모은 것이다. 여기에는 이덕무가 임금에게 백어(白魚)와 황감(黃柑)을 하사받아 이를 성대중에게 나누어 보낸 사실이 보인다. 권19의 「이우촌에게[李雨村]」는 청(淸)나라 문인 이조원(李調元)에게 보낸 편지를 모은 것이다. 이 가운데 밥을 먹을 때 숟가락을 쓰는 조선과 달리 중국에서는 숟가락이 없이 젓가락을 사용한다는 말을 듣고 이러한 풍속이 언제 시작하는지 묻은 내용이 보인다. 또, 서문장(徐文長)의 시에서 본 토두(土豆)가 무엇인지, 토두가 낙화생(落花生)과 똑같은 것인지 또, 낙화생을 황과(黃瓜)와 함께 먹으면 사람이 죽을 수 있다고 하였는데 이것이 맞는지 묻은 내용이 있다. 권20의 「성시전도[城市全圖]」에는 어물 가게의 여러 생선 명칭을 기록하였다. 또, 「육서책(六書策)」에는 고(羔)와 괵(藿)에 대해 기록하였다.

<표 5> 『아정유고(雅亭遺稿)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
9	雅亭遺稿 一, 觀齋秋雨	瓜, 魚, 酒
	雅亭遺稿 一, 觀軒茗飲	茗
	雅亭遺稿 一, 夢踏亭李進玉徐汝五邊子欽尹曾若柳惠甫觀射侯	飯, 酒
	雅亭遺稿 一, 觀齋茗飲 與尹曾若柳惠甫共賦	榴, 茶
	雅亭遺稿 一, 嘲吾	梅, 蔗
	雅亭遺稿 一, 下元夜集觀齋	酒, 醪
	雅亭遺稿 一, 夢踏亭共賦	參瓜
	雅亭遺稿 一, 觀軒盆竹	酒
	雅亭遺稿 一, 七夕翌日 徐汝五柳連玉運玉惠甫尹景止朴在先同遊三清洞挹清亭 九首	青瓜
	雅亭遺稿 一, 酬汝五東庄韻	白酒, 蔬, 栗
	雅亭遺稿 一, 九日麻浦 同在先 宿內弟朴穉川舍 時張幼毅來 九首	禾, 鹽, 萊菔, 冬菹, 菊, 魚
	雅亭遺稿 一, 延安府	飯類, 禾黍
	雅亭遺稿 一, 贈李存仲 兼示李洛瑞 二首	酒
	雅亭遺稿 一, 贈盧察訪 之任金郊	酒, 飯
	雅亭遺稿 一, 六月二十三日醉	醪
	雅亭遺稿 一, 伏日與徐汝五諸人 避暑三清洞誰	桃類

	家石壁下	
	雅亭遺稿 一，憇挹清亭	飯，醪
	雅亭遺稿 一，題田舍	酒，米，醪，飯
	雅亭遺稿 一，客中逢曾若 時曾若將遊白馬江	酒
	雅亭遺稿 一，麻湖奉和從舅朴公	酒
	雅亭遺稿 一，三踈軒雅集	酒
	雅亭遺稿 一，在先來宿	酒
	雅亭遺稿 一，初集徐汝五新移之廬	酒
	雅亭遺稿 一，太常東臺	酒
	雅亭遺稿 一，集東岳詩壇翫它客賦詩	酒
	雅亭遺稿 二，苦雨被酒戲書	酒
	雅亭遺稿 二，雨屋搖筆	雌蟹，醪
	雅亭遺稿 二，馳筆 次袁小修集中韻	酒，果
	雅亭遺稿 二，奉贈直齋秋日隨大夫人之谷山府	梨子
	雅亭遺稿 二，黃州月波樓	酒
	雅亭遺稿 二，長歌 贈楚亭子謝餽紅酒	紅酒
	雅亭遺稿 二，滯雨在先秋室 夜來月星朗然	酒，飯類
	雅亭遺稿 二，出崇禮門渡漢江聯句	醪，飴
	雅亭遺稿 二，十一月十四日醉	酒
	雅亭遺稿 二，夏日卧病 三首	粥
	雅亭遺稿 二，信筆有感	米，鹽
	雅亭遺稿 二，水標詩共惠甫諸人賦 六首	酒
	雅亭遺稿 二，柳惠甫前作病齒詩 我今落矣 仍步其韻	飯，酒，餅
	雅亭遺稿 二，蟲也瓦也吾	酒
	雅亭遺稿 二，素玩亭春集 三首	酒
	雅亭遺稿 二，雨中留元若虛 有鎮	酒
10	雅亭遺稿 二，題金進士壁	飯，豆
	雅亭遺稿 二，澹園八咏爲平河郭封圭 執桓 作 執桓 因同邑人鄧師閔寄其繪聲園 詩集于洪湛軒 屬公爲序 又與冷齋 楚亭 次其集中八詠以送	酒
	雅亭遺稿 二，墨溪會林龍邨李聖緯朴在先李聖欽 金舜弼同賦	紅瓜
	雅亭遺稿 二，寒食日 沈蕉齋同賦	酒
	雅亭遺稿 二，暮春獨酌	酒
	雅亭遺稿 二，雨中 訪玄川丈 與二三友生同賦	菜果，飯
	雅亭遺稿 二，素玩亭夜賦 二首	酒
	雅亭遺稿 二，素玩亭 冬夜小集	酒
	雅亭遺稿 二，與曾若 飲社下 扶醉而歸 翌日曾 若寄詩 仍次其韻	酒
	雅亭遺稿 二，賀人夫婦周甲	果，橘
	雅亭遺稿 二，龍仁途中	紅米，禾
	雅亭遺稿 二，田舍雜咏	禾，果，酒
	雅亭遺稿 三，春日小集	酒
11	雅亭遺稿 三，雨屋適飲名酒 讀自周世至明季節 士畸人遺事 磊落慷慨 以爲下酒 信筆書之	酒
	雅亭遺稿 三，代家大人 又吟一首 時玄川先生 從龍門山下至	菜，醪

	雅亭遺稿 三, 輓鄭禮儉	飯
	雅亭遺稿 三, 潮邨宗人和仲舍 遇心溪楚亭同咏 六首	鷄, 黍, 棗
	雅亭遺稿 三, 李生弘載持酒來話	酒
	雅亭遺稿 三, 秋日夜飲	菜
	雅亭遺稿 三, 柳彈素 饋李雨村所贈落花生	落花生
	雅亭遺稿 三, 重陽翌日 携楚亭 留心溪秋月軒	酒, 朱魚
	雅亭遺稿 三, 夜到潮邨智叔家 同心溪楚亭賦	酒, 荳, 魚, 栗, 菁
	雅亭遺稿 三, 陽城途中	酒, 晚稻, 早麥
	雅亭遺稿 三, 卽事	酒
	雅亭遺稿 三, 旅懷	稻
	雅亭遺稿 三, 戲次前韻	酒, 飯
	雅亭遺稿 三, 絕句	醪, 綠酒, 餅
	雅亭遺稿 三, 次旂公元夜韻	蜜飯, 酒
	雅亭遺稿 三, 落木菴小醉	鷄
	雅亭遺稿 三, 苑署奉和嚶嚶子仍呈玄川	酒
	雅亭遺稿 三, 遼野	茶
	雅亭遺稿 三, 題撫寧縣徐紹芬家	鵝黃酒
	雅亭遺稿 三, 沙窩堡賈老人歌	菜, 雪桃, 滷茗
12	雅亭遺稿 四, 落木菴小集	酒, 頻婆
	雅亭遺稿 四, 姜判書紅葉樓避暑	杞菊(茶)
	雅亭遺稿 四, 摛文院信筆	酒
	雅亭遺稿 四, 沈子承宅 拈農巖集韻 奉贈元玄川	酒
	雅亭遺稿 四, 沈子承宅 逢元玄川	酒
	雅亭遺稿 四, 燈夕 直摛文院 奉次李待教韻	醪
	雅亭遺稿 四, 又次惠甫韻	酒
	雅亭遺稿 四, 次柳檢書永保亭長篇韻 奉獻徹齋鄭學士	酒
	雅亭遺稿 四, 還到花山郵 復次柳惠甫長篇韻 却寄摛院同寮	銀魚
	雅亭遺稿 四, 兩頭纖纖	蓴葉, 蕎麥, 栗, 棗, 稻
	雅亭遺稿 四, 四月十九日防川	銀魚
	雅亭遺稿 四, 星州途中	臘(肉)
	雅亭遺稿 四, 重城縣齋雜詠 二首	麥
	雅亭遺稿 四, 野眺	瓠瓜
	雅亭遺稿 四, 正月初三 會芸館	屠蘇(酒)
	雅亭遺稿 四, 秋日集脩竹軒	茗
	雅亭遺稿 四, 贈別松羅丞李國賢	酒
	雅亭遺稿 四, 輓李斯學	酒
	雅亭遺稿 四, 承命與惠甫次修 編兵畧於秘閣 次成士執韻	酒
	雅亭遺稿 四, 絕句	酒
	雅亭遺稿 四, 桂山夜話	酒
	13	雅亭遺稿 五
14	雅亭遺稿 六	결근
15	雅亭遺稿 七, 族姪復初	米, 粉團, 角黍, 果苳, 飯, 羹, 脯, 菓, 酒, 醢, 葵, 粱, 青麥, 麥飯
16	雅亭遺稿 八, 族姪復初	酒
	雅亭遺稿 八, 內弟朴稚川	豆, 黃柑

	雅亭遺稿 八, 尹曾若	脫粟飯, 飯, 酒
	雅亭遺稿 八, 成士執	白魚, 黃柑
17	雅亭遺稿 九	음식 관련 내용 없음
18	雅亭遺稿 十	음식 관련 내용 없음
19	雅亭遺稿 十一, 柳惠甫	酒
	雅亭遺稿 十一, 姜斯文	烏棗
	雅亭遺稿 十一, 朴生	米
	雅亭遺稿 十一, 李雨邨	土豆, 落花生, 黃瓜
20	雅亭遺稿 十二, 百年三萬六千日一日須傾三百杯	酒
	雅亭遺稿 十二, 城市全圖	鯊, 鱸, 鮓, 鰻, 鮠, 鮒, 鯉, 米, 白粳
	雅亭遺稿 十二, 銀愛傳	米, 豆, 鹽, 豉, 小麥
	雅亭遺稿 十二, 六書策	羔, 羊, 羶羶, 藿, 荳葉, 海菜
출전 : 『雅亭遺稿』		

6. 편서잡고(編書雜稿)

권21~24는 『편서잡고』이다. 편서잡고에는 『송사전(宋史筌)』과 『무예도보통지(武藝圖譜通志)』, 『시관소전』, 『규장전운(奎章全韻)』 등 저자가 규장각 검서관으로 있을 때 편찬에 참여한 서적에 대해 기록한 내용이다. 『송사전』은 송대 역사와 관련 인물, 『무예도보통지』는 무예 관련 내용, 『시관소전』은 여러 중국 시인에 대한 짧은 전(傳), 『규장전운』은 운서(韻書)로 음식 관련 내용은 실려 있지 않다.

7. 기년아람(紀年兒覽)

권25~26에는 『기년아람』이 실려 있다. 상·하권으로 권두(卷頭) 1777년에 저자가 쓴 서문이 있다. 상권에는 중국의 상고시대로부터 청(淸)나라 고종(高宗) 때까지 왕조별로 역대 제왕의 성명과 생물연대, 연호 등을 기술하였다. 하권에는 단군조선으로부터 조선까지 우리나라 역대 왕의 성명과 세계(世系) 등을 기록했다. 음식 관련 내용은 실려 있지 않다.

8. 사소절(士小節)

권27~31은 『사소절』이다. 권두에 1775년에 저자가 쓴 서문이 있다. 전체 글을 「사전(士典)」, 「부의(婦儀)」, 「동규(童規)」 3편으로 나누어 사대부, 부녀자, 아동이 지켜야 할 예의범절을 기록하였다. 「사전」은 성행(性行), 언어(言語), 복식(服食), 동지(動止), 근신(謹愼), 교습(教習), 인륜(人倫), 교접(交接), 어하(御下), 사물(事物)의 10항목, 「부의」는 성행, 언어, 복식, 동지, 교육(教育), 인륜, 제사(祭祀), 사물의 8항목, 「동규」는 동지, 교습, 경장, 사물의 4항목으로 나누어져 있다.

『사소절』은 『청장관전서』 가운데 음식 관련 내용을 가장 많이 실고 있어 주목된다. 이해를 위해 표에 주요 내용을 함께 정리해두었다. 각 편 중 복식 항목에 특히 당시의 일상식과 식재료 등을 언급한 내용이 많이 보인다.

「사전」의 「복식」 항목에서는 주로 각 식재료에 따라 먹을 때 지켜야 할 예절을 상세하게 기술하였다. 또, 과거 때에 해산(解散)의 의미를 지닌 해(蟹, 게)나 속명의 음이 ‘낙제’인 장거(章擧, 낙지)를 먹지 않은 것과 같은 당시의 풍습, 생활이 곤궁하다면 아녀자라 할지라도 생업에 종사할 수 있다는 등 자신의 생각을 기록하였다. 또, 음식명이 드러나지 않아 표에 포함시키지는 못했으나 「동규」의 「사물」 항목 중에도 밤참 및 음식을 먹을 때의 예절(13칙), 반찬을 집어 먹고 나서 해서는 안 되는 행동 등 음식과 관련한 내용(14칙)을 기

록한 것이 보인다.

<표 6> 『사소절(士小節)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문	주요 내용
27~ 29	士小節 一, 士典 一, 性行 9칙	栗, 梨	주인 있는 과실을 먹지 않은 퇴계(退溪)와 허노재(許魯齋)의 일화
	士小節 一, 士典 一, 言語	음식 관련 내용 없음	
	士小節 一, 士典 一, 服食 18칙	飯, 黍, 稷, 麥, 菽	천하에 먹지 못할 곡식이 없음
	士小節 一, 士典 一, 服食 22칙	牛, 犬, 豕, 雞	살찐 짐승을 보고 함부로 잡아먹자는 말을 해서는 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 23칙	牛肉	금법(禁法)을 범하고서 잡은 우육(牛肉)을 제사에 쓰면 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 24칙	河豚, 人面(子), 蟹, 章舉, 絡蹄	하돈(河豚)의 독성이 있음. 인자(仁者)는 명칭 때문에 인면(人面)을 먹지 않고, 속류(俗流)들은 과거(科擧)를 볼 때 그 글자가 해(解)와 비슷한 해(蟹, 게), 속명(俗名)인 낙제(絡蹄)인 장거(章舉, 낙지)를 먹지 않음.
	士小節 一, 士典 一, 服食 26칙	水澆飯, 魚羹, 麵, 粥	내가 먹다 남긴 음식을 남에게 주면 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 27칙	蕪菁, 甘瓜	무청(蕪菁)이나 감과(甘瓜)를 먹다가 남에게 줄 때는 칼로 자국을 깎아내고 주어야 함
	士小節 一, 士典 一, 服食 28칙	糠蝦, 蠶, 鮠, 鯨, 水澆飯	여러 어물로 만든 것같은 냄새가 심하므로 상을 함께한 사람이 싫어하면 마구 먹어서는 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 29칙	酒	술을 마실 때 취기로 실수하거나 병이 나면, 항상 자신을 경계하고 과음하지 말 것
	士小節 一, 士典 一, 服食 30칙	酒	남에게 술을 굳이 권하지 말고, 어른이 권하시면 입술만 적실 것
	士小節 一, 士典 一, 服食 32칙	酒	남의 연회에 참석했을 때는 음식을 폄평하거나 홍보면 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 33칙	梁, 肉	주인은 음식이 좋든지 나쁘든지 손님과 똑같이 해야 함
	士小節 一, 士典 一, 服食 34칙	酒	친구에게 억지로 주식(酒食)을 마련하게 해서는 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 35칙	肉, 餅	다른 사람과 함께 먹을 때 음식을 자기 앞으로 당겨 놓지 말고, 각각 한상을 받았을 때 남 것까지 더 먹으면 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 37칙	膾, 芥醬, 蕪菁	남과 함께 회(膾)를 먹을 때 개장(芥醬)을 많이 먹고 재채기하거나, 무청(蕪菁)을 많이 먹고 트림하면 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 40칙	脯鱸	건육(乾肉)이나 건어(乾魚)는 자꾸 냄새 맡으면 안 됨
	士小節 一, 士典 一, 服食 41칙	脯鱸, 餅餌	상하기 쉬운 음식은 책 상자나 그림 넣는 틀 속에 섞어 두어서는 안 됨
士小節 一, 士典 一, 服食 42칙	(牛)肝, (牛)葉, (牛)豉豆膾	소의 간·엽(葉, 천엽)·강두(豉豆, 콩팥)를 회로 많이 먹어서는 안 됨	

士小節 一, 士典 一, 服食 43칙	羹臠, 菹, 漿, 澆飯	갱학(羹臠, 고깃국)은 손가락으로 떠먹어야 함
士小節 一, 士典 一, 服食 44칙	羹, 濁醬, 飯	탁장(濁醬)에 밥을 말아서 안 됨
士小節 一, 士典 一, 服食 45칙	羹魚, 水麪, 飯, 菹, 醬	갱어(羹魚), 면(麪), 반(飯, 밥)을 먹을 때의 예절
士小節 一, 士典 一, 服食 46칙	蒿苳, 馬蹄菜, 海苔, 飯, 醬	쌈을 먹을 때의 태도와 쌈 싸먹는 순서
士小節 一, 士典 一, 服食 47칙	魚肉, 雉脛, 牛脇, 蟹, 飯	어육(魚肉), 치경(雉脛, 꿩 다리), 우협(牛脇, 소갈비), 해(蟹) 껍질을 먹을 때 유의할 점
士小節 一, 士典 一, 服食 48칙	魚肉, 果實, 萊菔	어육(魚肉), 과일(果實), 내복(萊菔)을 먹을 때 유의할 점
士小節 一, 士典 一, 服食 49칙	甘苳, 西苳	감과(甘苳)와 서과(西苳)를 먹을 때의 법식
士小節 一, 士典 一, 服食 50칙	菁, 梨, 栗, 麵, 羹, 粥	청(菁), 이(梨), 울(栗), 면(麵), 갱(羹), 죽(粥)을 먹을 때의 법식
士小節 一, 士典 一, 服食 53칙	菹, 醬	저(菹)와 장(醬)을 먹을 때의 법식
士小節 一, 士典 一, 服食 54칙	酒	술을 마실 때의 법식
士小節 一, 士典 一, 服食 55칙	飯, 羹, 大苳(粥), 小苳(粥)	뜨거운 반(飯), 갱(羹), 대두죽(大苳粥), 소두죽(小苳粥) 등을 먹을 때의 법식
士小節 一, 士典 一, 服食 56칙	菹	저(菹)를 먹을 때의 법식
士小節 二, 士典 二, 動止	음식 관련 내용 없음	
士小節 二, 士典 二, 謹愼 3칙	河豚湯	하돈탕(河豚湯)을 먹지 말라고 한 조부의 유훈
士小節 三, 士典 三, 教習	음식 관련 내용 없음	
士小節 三, 士典 三, 人倫	음식 관련 내용 없음	
士小節 四, 士典 四, 交接	음식 관련 내용 없음	
士小節 五, 士典 五, 御下	음식 관련 내용 없음	
士小節 五, 士典 五, 事物 1칙	酒, 飯	술 빚고 밥 짓는 등 일상적인 일을 멀리해서는 안 됨
士小節 五, 士典 五, 事物 17칙	酒	경전의 내용을 자기 기호에 맞게 함부로 가져다 쓰면 안 됨. 경전을 인용하면서 공자가 술 마시기 좋아하여 술의 양을 정하지 않고 마셨다는 식으로 끌어다 쓴 것을 비판함
士小節 五, 士典 五, 事物 18칙	酒	술을 좋아하면 성질이 조금하고 포악해짐
士小節 五, 士典 五, 事物 19칙	稻飯	다른 이가 날마다 진수성찬을 먹는 것이 자신이 쌀밥을 먹는 것만 못하다고 말함
士小節 五, 士典 五, 事物 20칙	酒	술 마실 때는 술잔을 적게 들어야 함

	士小節 五, 士典 五, 事物 27칙	油蜜果, 羅刹飯	제사 때 쓰는 유밀과(油蜜果)와 초상 때 차리는 나찰반(羅刹飯)을 없애야할 풍속으로 꼽았음
	士小節 五, 士典 五, 事物 80칙	稗稗, 早稻	남에게 곡식을 빌려 줄 때 나쁜 것을 골라낼 것. 가난한 벼들에게 조도(早稻)를 빌려준 장학성(張學聖)
30	士小節 六, 婦儀 一, 性行 17칙	麥, 稷, 雜飯	맥(麥), 직(稷), 잡반(雜飯)을 잘 먹지 않는, 편벽된 식성을 지닌 부녀자를 경계함
	士小節 六, 婦儀 一, 性行 24칙	蒿苳包	거와포(蒿苳包, 상추쌈)를 즐겨 먹는 게으른 부녀자를 경계함
	士小節 六, 婦儀 一, 言語	음식 관련 내용 없음	
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 21칙	匏, 菽	음식을 사치스럽게 차리기 보다는 정결하게 하는 것이 좋다
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 22칙	芥醬	개장(芥醬)을 곁 때는 재채기를 조심할 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 23칙	餅, 肉	음식을 만들 때는 지환(指環)을 뽑아 놓아야 함
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 24칙	魚, 肉	어육(魚肉)을 구울 때는 젓가락으로 집을 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 25칙	肉	고기 굽는 석쇠는 짐승들에게 닿지 않게 잘 보관할 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 26칙	雞, 魚, 飯	계(雞)의 털, 어(魚)의 비늘, 반(飯)의 그을음 등을 잘 처리하여 상에 낼 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 27칙	鮓魚醢, 鱸魚醢	면어해(鮓魚醢, 조기젓)와 용어해(鱸魚醢, 용어젓)은 손으로 먹지 말 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 28칙	餃 餛 @ (食+孚), 餛 酒	교(餃), 자(餛), 부(@ (食+孚)), 담(餛)을 만들 때 주의할 점. 술을 데우거나 거를 때 주의할 점
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 29칙	飯類	반과(飯類)를 습한 곳에 버리지 말 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 30칙	飯澆水	반요수(飯澆水, 물에 만 밥)를 먹을 때의 태도
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 31칙	蒿苳, 飯	상추쌈을 먹을 때의 태도
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 32칙	酒, 槽, 蔥, 蒜, 蠻椒, 膾	술과 훈채를 유의할 것
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 33칙	蔥, 蒜	부녀자들이 냄새가 난다고 훈채는 즐기지 않으면서 담배를 피우는 것을 경계함
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 34칙	甘瓜, 西瓜	감과(甘瓜)와 서과(西瓜)를 먹을 때의 태도
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 35칙	餅	병(餅, 떡)을 즐겨 사 먹는 일을 경계함
士小節 六, 婦儀 一, 服食 36칙	餅, 酒	딸의 시가(媿家)에 음식을 차려 보내는 장반(長盤)의 풍습과 시가의 제삿날에 떡과 술을 보내는 가공(加供)의 풍습은 엄금해야 함	

	士小節 六, 婦儀 一, 服食 41칙	酒	가장이 술을 즐겨 취했을 때 부인이 취해야 하는 예절
	士小節 六, 婦儀 一, 服食 44칙	鮮, 菜, 魚肉, 稻粱	정민(精敏)한 부인은 작은 선(鮮, 생선)과 마른 채(菜, 채소)로도 좋은 음식을 하므로, 부녀자는 음식에 관한 책을 보아야 함
	士小節 六, 婦儀 一, 動止	음식 관련 내용 없음	
	士小節 七, 婦儀 二, 教育 6칙	餅	‘미운 아이 떡 많이 주고 예쁜 아이 매 많이 때리라[憎兒多與餅, 愛兒多與打]’는 속담
	士小節 七, 婦儀 二, 人倫	음식 관련 내용 없음	
	士小節 七, 婦儀 二, 祭祀 2칙	果穀魚蔬	과(果)·곡(穀)·어(魚)·소(蔬)가 생겼을 때는 먼저 제수를 마련해둬야 함
	士小節 七, 婦儀 二, 祭祀 3칙	餅果	제사 음식을 장만할 때의 예절
	士小節 七, 婦儀 二, 祭祀 6칙	餅	제사상을 차리는 예절
	士小節 七, 婦儀 二, 祭祀 7칙	稻飯, 菜羹	제사는 음식의 다소가 아닌 정성이 중요함
	士小節 七, 婦儀 二, 事物 1칙	鷄, 鴨, 醬, 醋, 酒, 油, 棗, 栗, 烏柿, 金橘, 朱榴	선비의 아내로서 생활이 곤궁하다면 생업을 경영해도 괜찮음
	士小節 七, 婦儀 二, 事物 21칙	魚肉, 果菜	
31	士小節 八, 童規 三, 動止	음식 관련 내용 없음	
	士小節 八, 童規 三, 教習	음식 관련 내용 없음	
	士小節 八, 童規 三, 敬長	음식 관련 내용 없음	
	士小節 八, 童規 三, 事物	음식 관련 내용 없음	
			출전 : 『士小節』

8. 청비록(淸脾錄)

권32~35에는 『청비록』이 실려 있다. 권두에는 유득공(柳得恭)이 쓴 서문이 있다. 총 4권으로, 저자가 조선과 중국, 일본 여러 시인들의 시와 시평(詩評)을 모으고 자신의 생각을 덧붙였다. 여성, 특히 기생의 작품까지도 실려 있다.

작품에는 주(酒), 반(飯) 등의 일상적인 음식명이 보인다. 「중주집 영고려(中州集 咏高麗)」의 경우 금(金)나라 사람들의 시를 모은 시집 『중주집』에서 고려와 관계된 것만 골라서 실은 것이다. 금인들의 시선에 담긴 당시 고려의 물상과 풍속이 드러나 있다. 또, 「산(餼)」은 산자(餼子)에 대해서 풀이한 고금의 여러 기록을 고찰하고, 우리나라의 어떤 식물에 대응되는지 살핀 것이다. 여기에서 이덕무는 산이 우리나라의 건정(乾淨, 강정)과 요화(蓼花) 같은 종류라 밝히고, 그 조리법을 설명하였다. 「홍서주(洪西洲)」는 기인(奇人)이었던 서주(西洲) 홍우교(洪禹敎)에 관한 일화를 기록한 것이다. 당시 사람들이 소주(燒酒)와 도(木/兆, 복숭아)를 함께 먹으면 죽는다고 하였는데, 개의치 않고 소주 세 사발과 도 3

백 개를 같이 먹었다고 한다.

<표 7> 『청비록(淸脾錄)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
32	淸脾錄 一, 松羔	羔, 羊子
	淸脾錄 一, 李槎川	酒, 飯
	淸脾錄 一, 鬼詩	酒
	淸脾錄 一, 中州集 咏高麗	鮭, 橙, 桂, 鹿脩, 蛤蜊, 春笋
33	淸脾錄 二, 李芝峯	橘, 盧橘, 石榴, 魚婢, 木奴
34	淸脾錄 三, 餼	乾淨, 蓼花, 芝麻, 餼子, 油, 麥粉, 蜜, 乾飯, 紫草汁
	淸脾錄 三, 洪西洲	酒, 餅, 飯, 燒酒, @(木/兆), 杏子, 濁酒
	淸脾錄 三, 李虞裳	瓜, 蔬, 羹, 菽, 麥
	淸脾錄 三, 楊根樵夫	粟, 米
	淸脾錄 三, 元呂妙境	酒
35	淸脾錄 四, 薑山	茗
	淸脾錄 四, 筱川詩	黃菊(酒)
	淸脾錄 四, 新曆歎	羔肉
	淸脾錄 四, 楚亭	酒
	淸脾錄 四, 丁湖堂	麪

출전 : 『淸脾錄』

9. 이목구심서(耳目口心書)

권48~53에는 『이목구심서』가 실려 있다. 서명은 귀로 듣고, 눈으로 보고, 입으로 말하고, 마음으로 생각한 것을 기록하였다는 뜻을 갖고 있다. 여러 가지 서적을 읽으면서 초출(抄出)한 내용이 많다.

이목구심서 일(一)의 제65칙은 계(雞, 닭), 총(葱, 파), 청(菁, 무)을 기르는 방법에 대해 설명한 것이다. 특히 흙구덩이에서 닭을 기르고 그 모이에 토류황(土硫黃)을 섞어주면 배나 살찌고 맛이 더 연하고 부드럽다고 하였다. 제66칙은 서과(西瓜)를 더 크고 달게 만드는 법을 설명한 글이다.

이목구심서 삼(三)의 제4칙에서는 권도(權道)를 행하는 일의 어려움에 대해 기록하면서 부친의 장례를 행하기 위해 구육(狗肉, 개고기)를 먹은 형제들의 일화를 예로 들었다. 제11칙은 이익을 탐하다가 몸을 망친 사람의 예로 은장도를 얻기 위해 고기 덩어리를 씹지 않고 삼킨 어리석은 사람의 이야기를 소개했다. 하돈(河豚, 복어)의 독성을 경계하는 글도 여러 편 보인다.

이목구심서 사(四)의 4칙에는 의란(蟻卵, 개미알)으로 장(醬)을 담근 독특한 내용이 기록되어 있다.

이목구심서 오(五)의 2칙은 제사 음식에 관한 내용이다. 26칙 이하에는 여러 중국의 의서 또는 필기잡록에서 뽑은 의방(醫方)이 실려 있다. 대개 중국 서적에서 어떤 식재료를 어떤 병에 사용한다고 쓴 내용을 베껴둔 것이기에 아래 표에는 넣지 않았다.

이목구심서 육(六)에서는 대개 서적을 가려 뽑아 그 내용에 대해 설명하거나, 서책의 내용 가운데 의심나는 부분에 대해 여러 전거를 인용하여 그 정오(正誤)를 따졌다. 음식에 관련한 내용은 적다.

아래 표에는 중국·일본 사람이 지은 글이나 중국과 일본의 물산에 대해 이야기한 글, 비

유적인 글에서 볼 수 있는 음식 관련 내용은 제외하였다.

<표 8> 『이목구심서(耳目口心書)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
48	耳目口心書 一, 5칙	米
	耳目口心書 一, 26칙	白餅
	耳目口心書 一, 35칙	瓜, 蔬
	耳目口心書 一, 65칙	雞, 葱, 菁
	耳目口心書 一, 66칙	西瓜
49	耳目口心書 二, 28칙	魚
	耳目口心書 二, 112칙	酒
	耳目口心書 二, 151칙	鮮魚
50	耳目口心書 三, 4칙	狗肉
	耳目口心書 三, 11칙	大肉塊
	耳目口心書 三, 44칙	河豚羹
	耳目口心書 三, 57칙	梁肉, 菜飯
	耳目口心書 三, 97칙	酒
	耳目口心書 三, 162칙	飯, 油, 醬, 魚, 肉
51	耳目口心書 四, 2칙	河豚
	耳目口心書 四, 4칙	蟻卵, 醬, 醢醬
	耳目口心書 四, 47칙	酒
52	耳目口心書 五, 2칙	粥, 米, 菜, 果, 醴, 醬, 醴酒, 乾肉, 肉, 蔬食
	耳目口心書 五, 22칙	飯, 生鮮, 石魚
53	耳目口心書 六, 31칙	粳米, 李米
출전 : 『耳目口心書』		

10. 양엽기(養葉記)

권54~권61에는 『양엽기』가 실려 있다. 『양엽기』는 400여 개의 항목을 나누고, 그에 대해 저자 스스로 설명하거나 보고 들은 여러 자료를 기록하여 고증한 내용이다. 내용에는 역사, 풍속, 서적, 경전 등에 관한 것이 많다.

양엽기 일(一)의 「소주(燒酒)」는 소주의 유래에 대한 여러 책의 기록을 고증한 것이다. 송(宋)나라 이전에 이미 소주가 생겼다는 사실과 함께 조선, 아난타(阿難陀), 유구(琉球), 살마주(薩摩州)의 소주 명칭을 기록해 두었다. 「오렵송(五鬣松)」에서는 해송자(海松子)가 백자(柏子, 잣)가 아님을 비정하였다.

양엽기 이(二)의 「달애(烜艾)」에는 달애(烜艾, 다래)의 여러 명칭이 소개되어 있다. 또, 「우항잡록어명(雨航雜錄魚名)」에서는 풍시가(馮時可)가 쓴 『우항잡록』에 보이는 어류 명칭을 조선의 것과 비교하여 서술해 두었다. 석거(石拒)는 조선의 문어(文魚), 장거(章擧)는 낙제(絡蹄, 낙지), 망조(望潮)는 골돛(骨篤), 홍어(紅魚)는 가오리(加五里)라는 식으로 기록하고 있다.

양엽기 삼(三)의 「무녀척미(巫女擲米)」에는 무당이 백미(白米)를 던지고 이것으로 길흉(吉凶)을 점쳤던 당시 풍속의 유래를 찾아 기록했다. 「편도(匾桃)」에서는 복숭아나무에 맺히는 구수시(窶籬柿, 도오감)에 대해 설명했다. 「해물초인일체(海物肖人一體)」에서는 인체의 한 부분을 닮은 모양새를 한 해물에 대해 기록했다.

양엽기 사(四)의 「금수어대소상류(禽獸魚大小相類)」는 새·짐승·물고기 중 크기는 다르면서 모양이 서로 비슷한 것을 기록한 글인데, 여러 물고기 명칭이 언급되어 있다.

양엽기 오(五)의 「낙화생(落花生)」에서는 유금(柳琴)이 이조원에게서 낙화생 종자를 받아 이덕무에게 준 일이 보인다. 이덕무는 무술년(戊戌年)에 연행 갔을 때 이조원의 종제(從弟)인 이기원(李驥元)에게서 낙화생 심는 법을 자세히 들었다고 한다.

양엽기 육(六)의 「일본면화지시(日本綿花之始)」에서는 주저(朱著)의 종자가 조선에 전해진지 오래되었는데도 전국에 고루 심어지지 않은 것을 개탄한 내용이 보인다.

양엽기 칠(七)에는 청어(靑魚)와 삼(蔘)에 대한 내용이 실려 있다. 또, 『성호사설』의 영향을 받아 그 내용을 비정하거나(「남(脯)」), 그 내용을 인용하여 먹을 때 경계해야 할 일들을 기록해 두기도 하였다(「식계(食戒)」).

양엽기 팔(八)에는 맹(菹, 어저귀)에 관한 내용이 보인다. 재배하면 구황(救荒)하는 데 소용될 수 있다고 기록해 두었다.

<표 9> 『양엽기(盎葉記)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
54	盎葉記 一, 燒酒	燒酒, 暹羅酒, 劔南燒春, 還燒酒, 阿刺吉酒, 泡盛酒
	盎葉記 一, 蔗橫生	蔗, 荔枝
	盎葉記 一, 五鬣松	海松子, 柏子
55	盎葉記 二, 烜艾	獼猴桃, 輓桃, 達愛, 藤梨
	盎葉記 二, 兩航雜錄魚名	石拒, 文魚, 章舉, 絡蹄, 望潮, 骨篤, 紅魚, 加五里, 鮓魚, 民魚
56	盎葉記 三, 巫女擲米	白米, 米團, 粉團
	盎葉記 三, 匾桃	桃, 窠籐柿, 柞애감, 柿桃
	盎葉記 三, 海物肖人一體	戚車, 海蔘, 海男子, 文囓, 紅蛤, 東海夫人, 章舉, 鬼鬣
	盎葉記 三, 笑葷	時時葷, 시시버섯
57	盎葉記 四, 禽獸魚大小相類	雉, 鶉, 鹿, 驘, 牛, 羊, 龜, 獨기, 兔, 鮓, 준치, 鱒, 비웃, 鰹, 민어, 鮓, 조긱, 吞, 大口魚, 鱒, 명태, 鮪, 芒魚, 鯉, 고동어, 문어, 鮓, 낙제, 鰻, 비암장어, 鰻, 밧고리
58	盎葉記 五, 落花生	落花生
	盎葉記 五, 葵	鴨脚葵, 冬葵, 아욱
59	盎葉記 六, 日本綿花之始	朱著
	盎葉記 六, 鯛	鯛, 鱧, 鮓, 鮓, 鯛, 秀魚, 鱒魚, 民魚
60	盎葉記 七, 靑魚	靑魚, 鱒魚, 靑魚粥
	盎葉記 七, 造蔘	蔘
	盎葉記 七, 脯	肝炙, 魚(炙), 肉(炙)
	盎葉記 七, 食戒	飯, 五穀, 五菜, 魚, 肉, 白粥
61	盎葉記 八, 菹	菹, 於作爲, 荏子
출전 : 『盎葉記』		

11. 『서해여언(西海旅言)』, 『윤희매십전(輪回梅十箋)』, 『산해경보(山海經補)』, 『열상방언(冽上方言)』

권62에는 『서해여언』, 『윤희매십전』, 『산해경보』, 『열상방언』이 실려 있다.

『서해여언』은 저자가 황해도 장연(長淵)에 있는 종자서(從姊婿) 유언장(兪彦鏞)에게 다녀오는 길에 만월대(滿月臺), 연안(延安), 해주(海州), 장산곶(長山串), 금사사(金沙寺) 등을 유람하고 쓴 일기이다. 1768년 10월 4일에서 24일까지 기록하였다. 개성(開城) 남문(南門) 주변의 저자 음식, 장연(長淵) 지역의 농사 상황과 음식 특징 등 지역과 관련시켜 음식을

살펴볼 수 있다. 『열상방언』은 주로 경기도 지역의 6인 속담을 모아 놓고, 그 의미를 풀이한 것으로, 두부(豆腐), 목맥병(木麥餅), 탈숙(脫粟) 등 일상적인 식재료 또는 음식을 가지고 만든 속담이 여러 편 실려 있다.

『윤희매십전』은 밀납으로 만든 매화인 ‘윤희매’를 만드는 방식을 설명하고, 저자와 유득공, 박제가가 쓴 윤희매 시를 기록한 책이다. 『산해경보』는 『이목구심서』를 저자가 섭구(囑慰)라는 가상의 벌레에 비유하자, 박지원이 이를 보고 지어 보낸 해학적인 글이다. 여기에 저자가 다시 「의곽경순주(擬郭景純注)」를 덧붙여 두었다. 이 두 책에는 음식 관련 내용이 없다.

<표 10> 『서해여언(西海旅言)』, 『윤희매십전(輪回梅十箋)』, 『산해경보(山海經補)』, 『열상방언(洌上方言)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
62	西海旅言, 1768년 10월 초4일	梨
	西海旅言, 1768년 10월 초5일	粥
	西海旅言, 1768년 10월 초10일	禾, 菁, 荳, 菹, 羹
	西海旅言, 1768년 10월 11일	防風, 海蔘, 塩豬, 酒, 南瓜, 西瓜
	西海旅言, 1768년 10월 13일	菜
	西海旅言, 1768년 10월 14일	餅, 醪
	西海旅言, 1768년 10월 15일	濁醪, 紅柿, 黃柑
	西海旅言, 1768년 10월 16일	黃蘗, 蜜, 葛黍, 錫, 川椒末, 唐米, 黑湯, 蝦鹽汁, 酒滓, 飯, 醢, 醬, 菜, 菹, 炙齒
	西海旅言, 1768년 10월 21일	酒, 肉, 魚
	輪回梅十箋	음식 관련 내용 없음
	山海經補	음식 관련 내용 없음
	洌上方言, 8칙	豆腐
	洌上方言, 12칙	飯
	洌上方言, 13칙	粳, 餅
	洌上方言, 15칙	柿, 梨
	洌上方言, 19칙	木麥餅
	洌上方言, 32칙	蝦, 鯉
	洌上方言, 36칙	肉
	洌上方言, 61칙	餅, 豆屑
	洌上方言, 77칙	脫粟
洌上方言, 80칙	山猪, 家猪	
洌上方言, 88칙	蟹	

출전 : 『西海旅言』, 『輪回梅十箋』, 『山海經補』, 『洌上方言』

12. 『천애지기서(天涯知己書)』, 『선굴당농소(蟬橘堂農笑)』, 『병정표(丙丁表)』

권63에는 『천애지기서』, 『선굴당농소』, 『병정표』가 실려 있다.

『천애지기서』는 홍대용(洪大容)이 연행(燕行)갔을 때, 청(淸)나라 문인인 엄성(嚴誠), 육비(陸飛), 반정균(潘庭筠) 등과 나눈 필담(筆談)과 편지, 시문(詩文)을 기록한 책이다. 음식과 관련해서는 반정균이 홍대용에게 굴병(橘餅)을 많이 꺼내 주었다는 내용이 보인다.

『선굴당농소』는 저자가 단편적인 생각들을 꺼내어 기술한 글이다. 차(茶), 주(酒), 료(醪)와 같은 명칭 외에 음식 관련 내용은 보이지 않는다.

『병정표』는 병자호란(丙子胡亂) 때의 사실을 기록한 것으로, 1636년 12월 9일 청나라 군대가 의주(義州)에 도착한 날부터 1637년 2월 8일 봉림대군(鳳林大君)과 인평대군(麟

坪大君)이 볼모로 끌려간 날까지의 사실을 적었다. 음식 관련 내용은 없다.

<표 11> 『천애지기서(天涯知己書)』, 『선굴당농소(蟬橋堂濃笑)』, 『병정표(丙丁表)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
63	天涯知己書, 筆談	橋餅
	蟬橋堂濃笑	茶, 酒, 醪
	丙丁表	음식 관련 내용 없음
출전 : 『天涯知己書』, 『蟬橋堂濃笑』, 『丙丁表』		

13. 청령국지(蜻蛉國志)

권64~65는 『청령국지』이다. 일본의 세계(世系)로부터 인물과 예문, 지리와 풍속 등을 총망라하여 기록한 책이다. 서명의 ‘청령’은 잠자리를 가리키는 말로, 일본의 지형이 잠자리와 비슷하여 붙인 것이다. 권65에 각 지역별 지도와 함께 풍속(風俗), 물산(物産) 등에 대해서도 기록하였는데, 여기에 당시 일본의 음식 또는 식재료를 살펴볼 수 있다. 여기에서는 일본의 것이라 표로 다루지 않았다.

14. 입연기(入燕記)

권66~67은 『입연기』이다. 저자가 1778년 3월 17일부터 윤6월 14일까지 사은진주사(謝恩陳奏使)의 서장관(書狀官)인 심염조(沈念祖)를 수행하며 쓴 연행록(燕行錄)이다. 주로 청나라 문인들과의 교류를 기록하였다.

<표 12> 『입연기(入燕記)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문	내용 요약
66	入燕記 上, 1778년 3월 17일	酒	연행사로 떠나게 되어 홍제원(弘濟院)에서 벗들과 술을 마심
	入燕記 上, 1778년 4월 15일	酒, 餠, 橋餅, 水餠, 閩臺, 乾葡萄, 餠子, 茶	송참(松站)에서 왕발(王縛)로부터 음식을 접대 받음. 저자거리 가게에서 차를 마심
67	入燕記 下, 1778년 5월 20일	落花生	조양문(朝陽門) 남관(南館)에서 먼주(綿州) 사람 이정원(李鼎元)에게 낙화생(落花生)을 선물로 받음
	入燕記 下, 1778년 5월 23일	塩鴨蛋, 葶薺, 青螺羹, 坐魚臠, 水母, 鯊魚翅	이부(吏部) 인근 반정균의 우사(寓舍)를 방문하여 성찬을 대접 받음
	入燕記 下, 1778년 6월 11일	燒酒	해령(海寧) 제생(諸生) 심심순이 조선 소주를 마셔 보고 술맛이 일본(日本) 술맛과 같다고 함
출전 : 『入燕記』			

15. 한죽당섭필(寒竹堂涉筆)

권68~69는 『한죽당섭필』로 저자가 경상도 함양군 사근역(沙斤驛) 찰방(察訪)으로 부임하였을 때 쓴 책이다. 상·하권으로 나누어 주로 영남 지방의 명승고적, 인물, 풍속 등을 기록했다.

상권의 「안처순(安處順)」, 하권의 「길재(吉再)」에는 장례 때에 먹은 음식이 기록되어 있다. 하권의 「석호집(石湖集)」은 범성대(范成大)의 『석호집』에서 여러 편의 시를 초록한 것으로 하돈(河魴), 석수(石首), 행자(杏子) 등의 명칭이 보인다. 「상산찬(商山饌)」은 이덕무가 사근역에 부임한 뒤 일상적으로 먹은 단출한 음식을 두고 손님과 대화한 내용을 기록한 것이다.

<표 13> 『한죽당섭필(寒竹堂涉筆)』의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
68	寒竹堂涉筆 上, 安處順	酒, 糲飯, 塩, 醬, 菜果
	寒竹堂涉筆 上, 田禹治	酒
69	寒竹堂涉筆 下, 吉再	菜, 果, 醯, 醬
	寒竹堂涉筆 下, 三計	酒, 醬
	寒竹堂涉筆 下, 烟肉酒	肉, 酒
	寒竹堂涉筆 下, 石湖集	酒, 菘, 芥, 薑, 鹽, 河魴, 石首, 杏子
	寒竹堂涉筆 下, 達句長韻	酒, 麥
	寒竹堂涉筆 下, 商山饌	酸菹, 醎菹, 熟菜, 羹, 生菜, 蘿菔
출전 : 『寒竹堂涉筆』		

이외 권70~71은 부록(附錄)으로 저자의 연보가 실려 있다. 본 해제에서는 제외하였다.

【참고문헌】

이병도, 「『청장관전서』 해제」, 고전번역원, 1978.

오용섭, 「『청장관전서』 정고본(定稿本)의 서지적 연구」, 『서지학연구』 제39권, 서지학회, 2008.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-009 洛下生集

【정의】

-기본정의: 조선후기 문인 이학규(李學逵, 1770~1835)의 시문집이다. 민족문화추진회에서 『낙하생고(洛下生稿)』, 『영남악부(嶺南樂府)』 등 국내외 여러 곳에 흩어져 전하는 그의 여러 시문집을 모아 연대순으로 재편집한 것이다.

-음식관련정의: 이학규는 민생(民生), 지역의 역사와 언어에 관심이 있었다. 『포화옥집(匏花屋集)』의 「즉사...(卽事...)」와 같은 시에는 지역에 따라 다른 식재료의 명칭이 자세히 기록되어 있으며, 『해류암집(海榴菴集)』의 「금관기속시(金官紀俗詩)」와 같이 민중의 풍속과 생활상을 시적으로 형상화한 기속시에 음식 관련 기록이 많이 남아있다. 또, 특이하게는 삼(蔘)의 특징과 그 종자를 심는 방법, 기르는 법 등을 총체적으로 기록한 『삼서(蔘書)』가 있다.

【저자】

이학규는 자가 성수(醒叟, 惺叟), 호는 낙하생(洛下生)으로 본관은 평창(平昌)이다. 외조부 이용휴(李用休), 외숙 이가환(李家煥) 등에게서 수학했다. 정조(正祖)에게 인정받았으나, 1801년(순조 1) 신유사옥(辛酉邪獄)과 황사영(黃嗣永)의 백서사건(帛書事件)에 연루되어 전라도 능주(綾州), 경상도 김해(金海)에서 유배 생활을 했다. 이 시기 다산(茶山) 정약용(丁若鏞)과 교유했다. 1824년에 방면된 뒤 충주지방으로 이주, 시문으로 일삼다가 여생을 마쳤다.

외조부와 외숙부, 다산의 영향으로 그의 시문에는 민생과 현실에 대한 깊은 관심이 드러난다. 특히 오랜 기간 김해에서 유배 생활을 하면서 김해와 그 주변 지역의 역사와 풍습, 문화를 시문에 녹여냈는데, 『낙하생집』을 통해 신라부터 당대까지 김해 지역의 민간 음식과 관련된 통시적인 정보를 얻을 수 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 洛下生集

판사항 : 筆寫本

발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]

형태사항 : 20冊

소장처 : 책1·책10~12·책14~17·책20 : 일본 천리대학도서관(天理大學圖書館),
책2~5·책7~9·책13 : 횡성(橫城) 방손가(傍孫家),
책6 : 서울대학교 규장각,
책18~19 : 일본 동양문고(東洋文庫)

이학규의 문집은 간행되지 못하고 국내외에 흩어져 전했다. 현재 국립중앙도서관, 서울대학교 규장각과 중앙도서관, 연세대학교 중앙도서관, 횡성 방손가, 일본의 천리대학 도서관과 동양문고, 미국 UC 버클리대학교 도서관 등에 그의 유고가 전한다.

1985년 한국학문학연구회(韓國漢文學研究會)에서 일본의 천리대도서관과 동양문고, 횡성 방손가(傍孫家), 서울대학교 규장각 등을 전하던 유고(遺稿)를 수집하여 『낙하생전집(洛

下生全集』 3책으로 영인하였다.

2002년 민족문화추진회에서 다시 유고를 수습, 저술 연대순으로 편집해서 한국문집총간 제290권에 표점·영인했다.(이하 문집총간본) 표제는 ‘낙하생집(洛下生集)’이며 총 20책이다. 책1, 10~12, 14~17, 20에는 일본 천리대본 『낙하생고(洛下生稿)』를, 책2~5, 7~9, 13에는 황성 방손가본을, 책6에는 규장각본 『영남악부(嶺南樂府)』를, 책18~19에는 일본 동양문고본을 실었다.

본고에서는 문집총간본을 저본으로 하여 해제를 작성하였다.

【목차와 구성】

책수	서명	저작 시기	소장처
1	春星堂集	1793~1800(유배 이전)	일본 천리대
	竹樹集	1801(능주 유배시)	
2	蓼書	1800	방손가
3	因樹屋集	1802~1805(이하 김해 유배시)	
4	因樹屋集	1806~1809	
5	因樹屋集	1808	
6	嶺南樂府	1808	서울대학교 규장각
7	因樹屋集		방손가
8	因樹屋集	1809~1810	
9	因樹屋集	1810~1811	
11	匏花屋集	1812~1813	일본 천리대
	菜花居集	1814	
12	匏花屋集	1815	
	菜花居集	1816~1817	
	海榴菴集	1818~1819	
13	海榴菴集, 金官紀俗詩	1819	방손가
14	文漪堂集	1820	일본 천리대
15	文漪堂集	1820~1821	
16	秋樹根齋集	1821~1823	
17	秋樹根齋集, 海東樂府	1821	
18	觚不觚詩集	1824	일본 동양문고
	白門唱和集	1824	
	卻是齋再集	1829~1830(해배 후 김해 우거시)	
	菊半齋集	1833(충주 기거시)	
	拾遺		
19	卻是齋集	1824~1827	
20	東事日知	1819	일본 천리대

【음식관련내용】

아래의 내용은 『낙하생집』에 보이는 음식 관련 내용을 표로 제시한 것이다. 표에는 책 수, 서명과 시문 제목 등의 출처를 밝히고 시문에 기록된 음식 관련 원문을 넣었다. 원주(原註)는 ‘<>’로 표시하였다. 식재료명 또는 음식명 가운데 비유로 사용되거나 전고를 끌어다 쓴 경우, 중국 기록에서 인용한 내용 등은 제외하였다. 표는 편의상 5책씩 나누어서 제시하였다.

1. 1~5책

1책의 『춘성당집(春星堂集)』 중에는 「억구유(憶舊遊)」에 식재료와 음식명이 많이 보인다. 이 시는 삼척 지역을 유람하면서 쓴 것으로, 특히 이 지역에서 황어(黃魚)가 많이 나는데 다른 곳에는 없다는 작자의 원주(原註)가 있다. 「원조기속삼십운(元朝紀俗三十韻)」에는 원일(元日)에 먹은 절기 음식이 기록되어 있다. 『죽수집(竹樹集)』에는 청어(靑魚)와 관련된 시가 보인다.

2책은 『삼서(蔘書)』이다. 이 책은 삼(蔘) 재배에 관해 기록한 농서(農書)이다. 총 12 항목에 걸쳐 삼의 특성과 종자 심는 법, 가공법, 품종 등 삼에 대한 총체적인 내용을 기술했다. 각각의 주요 내용은 다음과 같다. 제1항목은 삼의 특성으로 쉽게 나지 않는다는 점을 설명했고, 제2항목 또한 삼의 특성으로 쉽게 자라지 않는다는 점을 기록했다. 제3항목은 삼 종자의 채취 시기와 채취 방법을, 제4항목은 삼 종자를 심기 알맞은 토질에 대해 언급했다. 제5항목은 삼 종자 심는 법, 제6항목은 삼 뿌리 심는 법을 기록했다. 제7항목은 삼을 기르고 가꿀 때 유의할 점을, 제8항목은 겨울에 종자가 어는 것을 막는 법을, 제9항목은 봄에 과중할 경우 알맞은 과중 시기와 삼 심는 법을 설명했다. 제10항목은 삼에 생기는 병과 그 치료법을, 제11항목은 삼의 채집과 가공법을, 제12항목은 삼과 관련된 여러 내용들을 실었다. 특히 12항목에서는 삼을 심는 법에 관한 조선과 중국의 여러 기록을 인용하여 내용을 보충했고, 삼의 품종에 대해 자세히 설명했다. 이 글에서는 경주(慶州)의 나삼(羅蔘), 강계(江界)의 강삼(江蔘), 북도(北道)의 북삼(北蔘)을 상중하 삼등으로 구별 짓는 것을 비판하고, 강삼과 북삼이 같은 지역 즉, 옛날의 사군(四郡) 지역에서 난다고 언급했다. 또, 삼의 품종과 우열을 논하되, 제1은 상당(上黨)의 자단삼(紫團蔘), 제2는 나삼(羅蔘), 제3은 관동(關東)의 생삼(生蔘) 즉, 백제삼(百濟蔘), 제4는 강삼, 제일 하품을 호삼(胡蔘)으로 꼽았다.

3~5책은 『인수옥집(因樹屋集)』이다. 저자가 김해에서 유배 생활을 할 때 기거했던 곳의 당호(堂號)인 ‘인수옥’을 가지고 문집 이름을 삼았다. 이 중에는 갑자년(甲子年, 1804)에 지은 「사례세(謝餽歲)」, 「간득화사삼십두…(揀得花蛇三十頭…)」, 「해부(海賦)」가 특히 주목된다. 례세(餽歲)는 ‘饋歲’라고도 하는데 음력 선달그믐에 친척이나 벗에게 음식을 보내는 일을 가리킨다. 여기에는 총 5수의 7언 절구가 실려 있는데 그 중 4수는 각각 화주(火酒), 계(雞, 닭), 오시(烏柿), 청어(靑魚)를 받고 쓴 것이다. 또, 「간득화사삼십두…」는 화사(花蛇) 30마리와 새로 담은 주(酒, 술)를 보내준 것에 감사하며 쓴 시이다. 「해부」에서는 바다의 풀과 나무, 짐승 등을 노래했는데, 여기에 해조류와 어패류의 명칭이 다양하게 기록되어 있다. 병인년(丙寅年, 1806)에 지은 「종삼(種蔘)」은 앞서 『삼서』를 썼던 이해를 바탕으로 실제로 삼을 직접 심어보고 이에 대해 기록한 것이다. 정묘년(丁卯年, 1807)의 「해삼(海蔘)」, 무진년(戊辰年, 1808)의 「하돈(河鮪)」 등 특정한 식재료에 대해 자세히 쓴 시도 눈에 띈다. 권5는 무진년에 기록한 「고정기사시(苳亭紀事詩)」로, 김해에서 채집한 고시(古詩)나 잡체(雜體) 등을 엮은 것이다. 몇몇 작품에 당시 김해 지역의 민생(民生), 생활 풍습과 관련된 식재료나 음식의 명칭이 보인다.

<표 1> 『낙하생집(洛下生集)』 1~5책의 음식 관련 내용

책수	출처	음식 관련 원문	
1	春星堂集	紅梅館禱事 同韓霽園作	朱李, 桃
		秋日懷霽園	建茶, 銀鯽
		同韓時中韓聖好…	魚
		憶舊遊	澹菜醃, 梅子, 黃魚, 土肉, 番椒, 蜀黍
		鉢山	蓮子, 麥
	春星堂集 [己未]	元朝紀俗三十韻	糗, 醪, 肉, 繭餅, 柿乾
		早春屬疾…	麥穎, 梨魚, 茶
		次韻伯津春朝遣懷之作	卯酒
		東霽園	江鮓
		夏日伯津西樓	冰糰, 薤葉
		公治聖予同過伯津西樓	含桃, 麥
		熱日 伯津聖予復集春星堂…	酒, 茶苦
		雨中 春星堂卽事…	酒
		同伯津聖在聖子是@山+片亭…	酒
		是@山+片亭四絕句…	穉種
		東田村舍作	酒
	春星堂集 [庚申]	題柳生雜畫冊	鮓魚
		寒食前一日雨…	米, 苜蓿, 石首(魚)
		端午日 曉起有懷	冰@(食+崑)
		夏日…	瓜, 稻
		寄呈崔木窩先生	酒
		奉和錦帶翁同申大鹵先生春日騎省小吏家後園	羹
	竹樹集 [辛酉]	舍南溪中…	火酒
		綾州禱詩	禾, 鮓, 碧酒
		種秧詞	紅稻
		奉寄伯津	酒
		夜聞隣人唱山有花…	酒
		無題 效李義山	酒
		晝熱…	梔, 榴, 蒲鶖, 冰糰
		贈漁者具生	金魚, 鰾
贈朱生		酒, 瓜	
湖亭夜坐		穉種	
秋日 申具二生見過…		白酒, 魚鱠	
綾州詞		橘	
輓李幼諱		菊花(酒), <菊酒>	
青魚	青魚		
2	蓼書 [庚申]	第一論 蓼不易生	蓼
		第二論 蓼不易長	蓼

		第三論 取子	蔘
		第四論 取土	蔘
		第五論 種子	蔘
		第六論 種根	蔘
		第七論 護養	蔘
		第八論 冬藏	蔘
		第九論 春種	蔘
		第十論 醫治	蔘, 麥
		第十一論 收採	蔘, 紅蔘
		第十二 瑣語	蔘, 人蔘, 羅蔘, 江蔘, 北蔘, 薏苡仁, 紫團蔘, 朝鮮蔘, 生蔘, 百濟蔘, 家蔘, 胡蔘, 山蔘, 沙蔘, 桔梗, 薺萆, 紅蔘, 水蔘
		3	因樹屋集 [壬戌]
初夏憶事感賦	麥, 桃花酒, 箬葉魚		
春日 裛崔木翁	酒		
贈姜泰振	魯酒		
贈姜泰振漢山覲親之行	麥		
南城火贈裴生	酒		
食笋	笋, 鮓魚, 櫻子		
德慧小傳	米		
十五夜有裛	鱸		
秋日 贈裴生	麥, 瓜		
元日	屠麻(酒)		
龜雖壽	魚		
春遊	杏子		
蟬	穉稷		
寄內	河魚		
兩頭纖纖	棗子, 薑芋		
羽兒壬戌初度寄懷	湯餅		
冬至	豆(糜)		
因樹屋集 [癸亥]	寒夜煎茶		茶, 白山茶, 酪奴
	謝裴生惠楮枳		香膠
	贈裴生致一		桑落酒
	落花		桃(子), 梅子
	春日懷栖碧遊人		酒
	吹笙		酒
	寒食日 有懷李生行濂		松酒
	防風菜		防風菜, 河魴, 梅子
	石華		石華, 土肉
	插秧		蔬醃

		與	羹獻, 薺芑	
		早秋夜坐 有懷金生德河	酒, 松醪, 鮮鯽	
	因樹屋集 [甲子]	謝餽歲	酒, 琥珀(酒), 火酒, 雞, 糖霜, 烏稜, 烏柿, 青魚	
		謝崔生斗極酒蛇	酒, 蛇	
		海賦	青苔, 昆布, 海帶, 鹿角, 淡蛤, 鯉, 鱖, 鮓, 鱖, 魴, 鱒, 烏鰽, 鮪, 鮠, 鮓, 文蛤, 馬刀, 蠶, 蠅, 蛭, 蝨, 蚶, 蠃, 章 舉, 八梢, 石琴, 土肉, 鮓, 羹	
	因樹屋集 [乙丑]	奉和伯津言懷	酒, 米, 酥, 梅子	
		贈金德河加德浦監封進青魚	青魚, 魚, 屠麻(酒), 蟹螯	
	4	因樹屋集 [丙寅]	得李元章書作此志懷	麥
			芳樹	麥, 酒
			燕坐	麥
有懷崔木翁參奉賦長句四十五韻			酒, 蟹, 羔, 豚	
種稜			稜, 黍稌, 茶苦	
觀燈			黍稌, 肉, 脯, 石榴, 茄, 酥, 瓜, 番椒, 西瓜, 糝餅, 烹鱖	
警解八則			粥糜	
何處難忘酒 擬長慶體			酒	
海參			海參, 土肉, 綠瓜, 甘苔, 文蛤, 子薑	
火賦			酒	
詠褒奉寄伯津			煖酒, 鮓, 鱸, 粉米, 鱖, 酒	
因樹屋集 [丁卯]			小池	酒
		朝雨裏人	酒	
		河鮪	河鮪, 麩糝, 蔥, 鱸, 飯, 魴, 鱒, 羹獻	
		新筩	筩	
		寄贈崔斗極加德浦尋醫治疾	麥	
		戲贈	含桃	
		寄贈衙客李生	酒	
		禽言十章	酒, 葫蘆, 米, 蔬茹, 粥, 茶, 糜	
	悶極疾書得俳體	酒, 竹葉(青), 羅祿, <稻>		
因樹屋集 [戊辰]	雨後	燕青		
	燈夕口號	麥		
因樹屋集 [己巳]	@(西/州)伯津春夜	春酒		
	竹島	鱸, 露酒		
	禱詩	鮮鱸		
	江滄農歌	秔, 稻, 麥, 紅豆, <江南豆>		
	南湖獻歌	酒, 鮮魚, 齋, 鱸, 魚蟹		
	上東樵歌	膏餅, <石茸(餅)>, <松膏餅>		

		金官竹枝詞	魚蝦, 鹽, 麥, 茶, 酒, 糕
		@(言+歎)人煙酒	酒
		@(西/州)伯津春朝見憶	酒
		偶得韓霽園山寺紀行十章	茶
		秋雨不離西堂	酒
		春盡日戲書 當壚使面	薄酒, 飯類, 酒
		和伯津小雨	麥
5	因樹屋集 [戊辰], 苾亭紀事詩	四木戲詞	酒
		嚮鹽詞	鹽, 魚, 鮓
		魚市行	魚, 鱸
		風神詞	酒
		禁酒謠	酒, 麴漿
		種蓼詞	蓼, 魚
		種煙詞	豆
		煎花詞	餅, 餠, 蜜餌
		送餠詞	炙臠
		灌田詞	魚
		雀啄麥謠	麥
		打麥行	麥, 魚, 酒
		洗鉏行	酒, 饅飴, 稷黍
		西門詞	酒, 餠, 蜜餌
		毆雀詞	稻, 棗, 梨
		打稻詞	稻
		藏齋行	稻, 菘菜, 茶, 蘆菔, 鮭, 骨董齋, 鹽
		種麥行	麥, 稻
上塾行	酒		
雉機詞	雉, 紅豆, 麥		
鱈魚歎	魚, 肉, 鱸, 鱈		
출전 : 『洛下生集』 1~5冊			

2. 6~10책

6책은 『영남악부(嶺南樂府)』이다. 여기에는 주로 신라·고려 때의 인물과 사적에 관한 시 총 68수가 이야기가 함께 실려 있다. 예를 들어, 「달도가(怛切歌)」에는 정월 보름을 ‘오기일(烏忌日)’이라 하여 제사를 지내게 된 배경 설화를 기록했는데, 여기에 제수 품목으로 올랐던 음식명이 언급되어 있다. 「소주도(燒酒徒)」나 「철문어(鐵文魚)」는 인물을 풍자한 시로 전자는 소주를 좋아했던 고려 우왕(禑王) 시기의 합포원수(合浦元帥) 김진(金鎭)의 별호이고, 후자는 고려 때 계림부윤(鷄林府尹)을 지낸 배원룡(裵元龍)의 별칭이다. 비유적으로 쓴 글이지만 ‘팔초어(八梢魚)는 속칭 문어(文魚)이다’라고 한 설명이 보인다.

7~10책은 위의 제5책에 이어 『인수옥집』이 실려 있다. 이 중 제10책에는 김해에 있을 때 보낸 서신(書信)을 실었는데, 수신자는 미상이다. 서신은 본래 제목이 없이 ‘여(與)’, ‘답(答)’으로만 되어 있는데, 아래 표에는 문집에 실려 있는 순서에 따라 번호를 매겨 넣었

다. 이중 몇 가지의 내용을 살펴보면, 「채복녀(採鮓女)」는 복(鮓, 전복)을 캐는 여인에 대해 노래한 것이다. 「여(與) 9」에서는 열증(熱症)에 좋은 약, 온역(瘟疫)을 예방하고 이를 피하는데 좋은 음식을 기록하였다. 이외 대부분의 시문에서 작자는 자신을 포함한 민간의 생활상을 사실적으로 노래하고 있어 당시 민간의 일상식에 소용된 식재료와 음식의 명칭을 살펴볼 수 있다.

<표 2> 『낙하생집(洛下生集)』 6~10책의 음식 관련 내용

책수	출처	음식 관련 원문	
6	嶺南樂府	嶺南樂府序	燒酒
		八關會	酒, 米, 漿
		靈童神	酒, 稻, 粱, 漿, 酏
		燒酒徒	燒酒
		鐵文魚	八梢魚, 文魚
		天官女	酒
		齒痕王	餅, 麩
		怛切歌	粳米飯, 油蜜, 栗, 棗, 藥飯
		鮑石亭	酒
		春杵樂	粒米
		會蘇歌	酒
		風月主	酒
		鄭瓜亭	瓜
		鄭侍中	酒
龍齒湯	酒		
7	因樹屋集	寄家書後作	紅豆, 飯
		採鮓女	魚, 鮓, 鮓, 藿葉, 鱠
		將進酒	酒
		後下山歌	麥
		冬日…	露酒
		追和茶田李艾生客夜見月	酒
		飢民十四章章十句	稻, 鷄黍, 麥, 粥, 鱸
		奉酬丁籜翁秋日見懷之作	魚, 麴漿
		朝食 羹有俊味…	羹, 蔬茹, 薯蕷, 藜, 蠶, 純, 豉
		謝惠酒	酒, 麴米
		感昔	窹酒, 糝糕
		獼猴桃	獼猴桃
		錦荔支	錦荔支
		絲瓜	絲瓜
		玉萄黍	玉萄黍
		番椒	番椒
醃柿	醃柿, 鹽		
贈金璟昌	酒, 蔬, 黍, 黃魚(鱠)		

		病後贈裴生	露酒, 茶, 黃米
		北郭教場	酒
		將寄泊津書…	酒, 河狹, 含桃
		和丁學圃茲山紀行詩	粱, 稻, 魷魚, 舊荀
		朝日	酒
		中元夜有懷	酒
8	因樹屋集 [庚午]	擊鼓	粗粒紛, 酒, 漿
		龜山	蕎麥, 蕎
		朝霧	麥, 酒, 山椒
		虎狼	蒿艾, 牛, 酒
		役夫	酒, 山椒, 鷄
		夜寒	禾, 蕎
		采蒿	蒿, 糝, 鱸鰻
		江冰	鹽, 魚
		破甌	酒, 糟粕, 竹瀝(酒), 薑, 梨, 牛肚, 藿葉膾
		糴米	米, 秠米, 瀝酒, 烹鮮
		槁苗	禾, 藜, 蒿, 鱈蠶蛤, 香膠
		賑粥	粥, 酒, 飯, 羹臠
		力作	粥饘, 麥, 酒
		9	因樹屋集 [庚午]
月夜出北城門散步	禾, 黍		
南郭老人	玉延羹		
北風	酒		
送童子金哲俊陪信使入日本	朱薯		
杜鵑酒	杜鵑酒		
送鄭斯文義錫歸仁潭舊居	麥		
城市全圖一百韻	花饅, 蜜餌, 米, 梨, 柿, 膠, 棗		
因樹屋集 [辛未]	次韻李艾生舟下鳴湖		魚
	次韻杏花醉眠卻寄伯津		野薺
	可歎		羹魚
	苦熱有憶		瓜蔬, 白魚
	中秋夕志感		亂蜂圍蜜餌
	霖雨@(占+ 口안에 欠)齋		禾, 酒, 鯉, 米, 臠, 青頭鴨, 齋
	歧城薜荔詞		薜荔, 薑, 蔥
	若榴		若榴, 三尸酒
	卽事戲占六絕句		窻酒, 酒, 朱榴, 柚子
	草梁倭館詞		饅頭, 白酒, 蔗, 柑, 水麩
	10		因樹屋集
與 3		酒	
答 13		鱒魚, 鯽魚, 鮒魚	
答 14		水晶瓜, 蘋婆瓜	

	答 15	麪, 麥屑, 餅
	與 9	雌雞, 生桔梗, 生薑, 官桂, 山查, 白芍, 藥酒, 炒黃, 附子, 忍冬, 蘇子
	與 11	粳米(飯), 蒼朮, 細麪
	與 12	定風餅子, 四七湯, 竹瀝
	與 13	卯酒, 醬, 魚羹, 人蔘
	答 19	早稻, 兀稻, 早菽, 兀菽
	與 18	黃魚
	與 19	赤豆粥, 薑芽茶
	答 23	露酒
	答 24	飯, 麥(飯), 酒, 濁(酒), 粥
	答 25	鱖鯪
	答 26	蜜, 老瓜漿
	與 20	酒
	答 29	酒, 齋, 醬, 蔥, 蒜, 稻粱, 魚鮮, 瓜果
	答 30	肉, 馬肝, 鮮, 河豚
	與 28	飯
출전 : 『洛下生集』 6~10冊		

3. 11~15책

제11~15책에는 『포화옥집(匏花屋集)』, 『채화거집(菜花居集)』, 『해류암집(海榴菴集)』, 『문의당집(文漪堂集)』이 실려 있다. 이학규는 유배 10년째 되던 해에 집 한 칸을 마련하고, 이를 ‘포화옥’이라 하였다. 이하의 문집 역시 유배지 김해에서 쓴 것이다.

『포화옥집』 가운데 임신년(壬申年, 1812)에 지은 「식기보서(食忌譜序)」는 『식기보』라는 책을 저술하고 나서 쓴 서문인데, 이 글을 보면 『식기보』에 피해야 할 음식이나 식재료, 음식들 중에 서로 맞지 않아 피해야 할 것들을 기술했음을 알 수 있다. 그러나 책이 아직 발견되지 않아 서문만 볼 수 있다. 을해년(乙亥年, 1815)에 지은 「즉사…(卽事…)」에는 지역에 따른 식재료 명칭이 많이 기록되어 있다. 또, 같은 해에 쓴 「주후감회…(酒後感懷…)」는 술을 마시고 자신의 감회를 쓴 시로 분량이 방대한데, 여러 술 명칭과 안주거리로 소용되었던 식재료명, 음식명이 기록되어 있다.

여기에서 특히 주목해야 할 시는 제13책 『해류암집(海榴菴集)』에 실려 있는 「금관기속시(金官紀俗詩)」이다. 이 시편은 금관가야에 관해 기록한 기속시편으로 금관가야에 속했던 지역의 식재료, 음식에 대한 내용이 풍부하다. 경주(慶州)의 위어(葦魚)를 토산으로 언급하였고, 하돈(河狔)과 방풍(防風), 동래(東萊)의 승가기(勝歌妓)가 특히 맛이 뛰어났다고 하였다. 또, 설창(雪倉)의 계학(雞臙)도 특별한 맛이 있었다고 기록하였다. 위해(蘆蟹)에 대한 기록도 보인다. 위해는 포구를 따라 여러 곳에서 잡을 수 있던 작은 게인데, 갈대를 따라 무리를 짓고 다녀서 그곳 사람들이 ‘위해’라고 했으며 그 모양이 팽월(蟞蜃, 방게)과 비슷하다고 기록하였다. 이외에 토착민들이 즐겨 먹은 것으로 양적(陽翟)과 흑석(黑石), 비해(屏蟹)라는 것도 기록해 두었다. 또, 김해에서는 청어(靑魚)를 공물로 진상했는데, 본래 토산품은 아니라고 언급하였다. 당시 어장을 가덕포(加德浦)에 두어 여기에서 청어와 대구어(大口魚)를 생산했음을 알 수 있다.

<표 3> 『낙하생집(洛下生集)』 11~15책의 음식 관련 내용

책수	출처	음식 관련 원문		
11	匏花屋集 [壬申]	靈童辨	醴酒, 餈餌, 羹臠	
		金官歲時記	酒	
		戒馬弔說	火酒	
		食忌譜序	蛤蜊, 醢, 柶子, 釀, 酒, 白酒, 豆腐	
		翠隄記	楸欄, 蒼筍, 山茶, 海榴, 油桐, 玉樞, 佛手	
		清溪子詩集序	梨, 棗	
		@(女+賴)婦賦	醢, 醬, 菹齏, 醢	
		山鳥	麥, 粥	
		寄贈俞漢玉	薺菰	
		醉後有贈	酒	
		申氏園…	酒, 茶	
	桃花酒	桃花酒, 鮮鱖		
	匏花屋集 [癸酉]	贈尹師赫書契…	酒	
		贈金昌鉉用進退體	鱸鯉魚	
		野老	酒	
		贈具汝井	江魚鱠	
		南食行	鯢, 鯛, 秃尾, 東海夫人, @(虫+咸), 蛭, 牡蠣, 八跪, 石蟹, <海石蟹>, 蛤, <馬刀>, <大青>, 蟹, <屏子蟹>, <大火魚>, <餓鬼魚>, <水雉>, <陽翟魚>, 鹽, 豉, 薑, 葫, <大蒜>, 蜜啣, 蔬, 果, 羹湯, 鱸, 石首, 茶	
		中秋書事	酒, 魚, 醪	
		曉起	青魚	
		自晨至暮…	河鮓, 稻, 琴魚, 酒	
		番藟	番藟, 甘藟, 果, 蔬, 蒸栗, 土酥, 餅餌, 齏菹, 蹲鴟, 南瓜	
		菜花居集 [甲戌]	禁酒後志感	麴米
			啞榴和尹師赫	三尸酒, <榴實>
	春朝憶雲臺舊遊…		酒	
	月食說		魚	
	書九數詳後		酒	
	可笑菴記		酒	
	飲酒褒尹師赫		酒, 生酒, 濁醪, 火酒	
	南浦		醪	
	冬日病起言褒		青魚	
	苦寒三十二韻		麥, 朮	
	感舊紀恩	醜醜		
12	匏花屋集 [乙亥]	閉門	酒	
		霖雨遣悶	酒, 醪, 麥, 雞	

		卽事…	外骨內肌(魚), 醢, <蟹>, 連展, 伊祈, <麥餌>, <豆腐>, 米奇, <酒>, 鯉, 魚鱸, <北魚>, 冰糰, 火酒, <燒酒>, 葦魚鱸, <葦魚>, 羅祿, <秔稻>, <米>, 飯
		食萵苣	萵苣, 羹, 鹽豉, 苧蒿, 薑芥, 藜莧 渣芹, 飯
		酒後感懷…	酒, 鱸, 錦帶羹, 濁酒, 火酒, 冰糰, 梅生酒, 紅酒, 麥, 鮮鱸, 琴魚, 花饅, 醪, 紅杏, 粬枚, 紅魚
		醉後有贈	酒
		晚泊江倉酒壚回文	酒
	菜花居集 [丙子]	丙子元朝試筆	酒
		再贈崔璞	火酒, 桂薑, 桃花酒, 葦魚
		酬崔璞	卯酒
		金素精草堂卽事	窖酒
		酒後贈俞漢玉	酒, 石@(虫+去), 鱸, 鱖菰
		桑下志跋	火酒, 脯臠, 酒, 柚子
		送李彥國還京	阜茨
		中夜苦熱…	魚, 瓜, 酒, 麴米
		權子相茅亭	酒
		口號贈權處一	鯽
		俳體紀所見	@(魚+岑)鮓
		悼亡	酒
	菜花居集 [丁丑]	雨中從鄰人覓酒	酒, 竹葉春
		杏花	蓮娃酒
		錦荔堂…	生酒
		西林寺乞佛糧疏	饅, 粥
		惧齋頌	酒
		贈申義宅還京	麥
		知止軒記	飯, 稻, 酒
		紫鰕行…	紫鰕, 鹽, 鮭菜, 鱖鱖, 魴鯊, 酒, 茶
		今雨紀所見	酒
		苦熱後雨旬有七日…	黍, 菽
	海榴菴集 [戊寅]	上巳燕子樓…	酒
		同李聖煥使君…	酒
		南湖舟中呈李使君	烹純, 鱸鯽
		三月二十三夜…	酒
		中秋感事	酒
		寄贈可笑子	酒
		策筓齋集簡方序	酢醢, 酒
		次韻郭老卿南湖用俳體	魚鮮
		割麥後作	麥

		畚金農師	錢米
		早秋過郭老卿	稻
		過權處一城西幽居	酒
		秋日…	稻, 濁醪
		再贈權處一	酒
		紀所見戲效袁石公	鱠, 羹, 鮮鯽
		秋夕燈下獨酌	蜜酒
		狀竹堂記	酒, 秔稻
		與留坦上人	烏茶, 骨董齋, 菘豆腐, 蒜齏, 菘豆汁
		古西門看刈稻…	稻, 秔稻
		次韻宋升若狀竹堂閑居	酒
		南湖舟中贈許任進士	酒, 鱠
		戊寅除夕偶題	屠廡酒
		自叙	菜
	次韻權處一早春過曹冲甫山齋寓居	酒	
	南城譙樓晚步	酒, 羸蛤	
	步至城西酒壚…	鮮鱠, 羹	
	爛漫亭…	魚	
	得笑庵書悵狀有感而作	酒	
	雨中懷張處誠童子	酒	
	竹島看放漕船	蠡蛤(鱠)	
	田園	麥	
	送金羲瑞歸白谷舊居	梅子, 酒	
	次韻衙客朴鍊	酒	
雜事偶題	秔		
寄題權處一茅亭	麥		
13	海榴菴集 [己卯]	金官紀俗詩	麥, 葦魚, 稻, 酒, 魚, (花蛇)乾鱸, (花蛇)酒, 火酒, 燒酒, 臠, 勝歌, 勝歌妓, 鮓, 河狔, 防風, 鹽, 雞臠, 糠粿, 酢, 紫蝦, 烏芋, 白蛤, 小蟹, 蘆蟹, 青魚, 陽翟, 黑石, 屍蟹, 海男子, 海夫人, 厚魚, 鯉魚, 秔稻, 羸蛤, 辣茄, 大口魚
14	文漪堂集 [庚辰]	遊南浦記	飯, 酒, 醪, 鹽, 魚, 斫鱠
		錢論	骨董齋, 麥
		曾谷先生行狀	酒, 飯, 蔬, 果, 魚肉, 鹽
		記小圃	含桃, 石榴, 胡瓜, 落蘇, 甘瓠, 蒜茄
		擬祭丁孺人文	魚, 蔬, 酒, 果, 苦瓠糝, 臭豉
		觀妙堂記	糲飯, 濁醪, 酒, 飯
15	文漪堂集 [庚辰]	畚丁參議若鏞書	長腰(米), 羹縮項(鱸), 秔稻, 酒醯, 鮮鯽, 鱒魚, 羹, 酒, 粥, 米
		與金天一論星曜書	米

文漪堂集 [辛巳]	社翁菴記	稻, 酒
	金孝子傳	松皮
	木頭菜頌	木頭菜, 豉, 油
	落花生讚	落花生, 酒, 茶
	正招	秬粒蜜餌, 醢, 粱, 稻
	田居卽事	麥
	郭西邨舍	醃, 蔬
	卽事口號	稻
	讀盧玉川月蝕詩戲效其體	藜苳飯
	早秋過錦雞巢卽事	蔬, 飯
	大谷草序	含桃
	玉蜀黍	玉蜀黍
	燕子樓…	稻, 酒
	출전 : 『洛下生集』 11~15冊	

4. 16~20책

제16~17책은 『추수근재집(秋樹根齋集)』이다. 제16책 가운데는 「관시팔십운(觀市八十韻)」이 주목할 만하다. 이는 김해에서 시장의 모습을 묘사한 장편시로 당시 시장에서 교역되었던 식재료를 살펴볼 수 있다. 제17책은 「해동악부(海東樂府)」로, 총 56수의 연작 영사악부(詠史樂府)이다. 삼국시대로부터 조선 초기까지의 역사적 사실을 시로 지었는데, 먼저 사화(史話)를 서술하고 그 아래 시를 붙였다. 역사적 사건과 관련해서 식재료의 쓰임을 살펴볼 수 있다.

제18책은 『고불고시집(觚不觚詩集)』, 『백문창화집(白門唱和集)』, 『각시재재집(卻是齋再集)』, 『국반재집(菊半齋集)』, 『습유(拾遺)』로 이루어져 있다. 이 가운데 「채포십이영…(菜圃十二詠…)」에는 작자가 채마밭에서 직접 길렀던 구(韭, 부추), 총(蔥, 파), 규(葵, 아욱), 동호(茺蒿, 쑥), 와거(蒿苳, 상추), 군달(碧蓬, 근대), 가자(茄子, 가지), 호자(葫子, 마늘), 번초(番椒, 고추), 호(瓠, 박), 내복(萊菔, 무), 송(菘, 배추)에 대한 시 한 편씩을 써서 총 12수를 남겼다. 이 시를 통해 이들 식재료를 조리했던 방법이나 이들 재료를 무엇과 함께 음용하였는지를 살펴볼 수 있다. 이외 음식과 관련해서는 「감사삼십사장(感事三十四章)」이나 「남과삼십사운(南瓜三十四韻)」 등을 주목할 만하다.

제19책은 『각시재집(卻是齋集)』으로 일상적으로 소용된 음식이나 식재료명이 간간히 보인다.

제20책의 『동사일지(東事日知)』는 우리나라의 문물과 제도, 역사 등에 관하여 고찰한 것으로, 통시적으로 소용되어온 여러 식재료와 음식에 대한 기록이 있어 중요하다. 「가삼(家蔘)」은 앞의 『삼서』에서 보았던 대로 삼에 대한 작자의 관심을 드러내며 상원(上元)에 먹는 약반(藥飯, 약밥), 팔일(八日)에 먹는 증두(蒸豆), 유두일(流頭日)에 먹는 수단(水@食+崙) 등 절기 음식에 대한 기록도 보인다.

<표 4> 『낙하생집(洛下生集)』 16~20책의 음식 관련 내용

책수	출처	음식 관련 원문		
16	秋樹根齋集 [辛巳]	秋日晚過仙池邨店	禾, 黍, 銀魚	
		次韻柳正模社翁菴	稻	
		南湖放舟…	長魚, 鮮鯉, 羹, 鱠	
		紀所聞	露酒, 蘇合香元	
		甘榴	甘榴, 蜜, 漿, 三尸酒	
		初冬夜…	酒	
		夜宿西林禪房…	豚蹄, 酒	
		觀市八十韻	飯, 羹, 豆腐, 皴棗, 乾柿, 榴, 凍梨, 豆芽, 紅蛤, 青魚, 八梢, 米	
	秋樹根齋集 [壬午]	暮春晦日…	麥	
		燕覆子	猴桃, 羊棗	
		杜谷邨舍贈朴生處深	酒	
		賦得燈前菊影	酒	
		許景瞻三山草閣	稻	
		早起訪權子相不遇	酒	
		題鄭寧甲山水小景八幅	魚	
		登匙山後麓	麥	
	秋樹根齋集 [癸未]	不寐	酒	
		同權子相過三山許景瞻草閣	麥, 濁醪	
		從許山人草閣…	白酒, 麥	
		過曹善長…	麥	
		西郊值雨小憇臨街酒家	酒	
		戲作俳體排悶	濁醪	
		哭允母文	蔥, 菘, 芥, 葫	
		畚徐漢源	葷, 餅, 果, 蔬	
		同權子相古土城樹陰納涼	穞稬	
		同權子相處一兒子在牧…	穞稬, 酒, 鱸魚	
	17	秋樹根齋集 [辛巳], 海東樂府	午睡後作	酒
			錦翬夢	酒
種稜田			稜	
賣鏡翁			米	
高貴位			酒, 餅	
虹沙彌			湜酒	
蜃樓脂			松膏餅	
收淚宴			肉, 粥	
爛橘鼻			酒	
紙何弊			脯, 果	
綾首座			茶	
輓@(食+ 並)弄			酒, 肉, 輓@(食+ 並)	
阿也麻			酒	
老狐情			烏雞, 白馬	
子弟衛			酒	
做佛兄			醞	
寒羹郎			酒, 羹, 炙	
18	洛下生藁[上], 觚不觚詩集	感事三十四章	茶飯, 熱毬湯, <肉@(月+ 奎)>, <熱毬子湯>, 骨董烹, <骨董飯>, <糲>, <蔬>, <飯>, 骨董羹, 鮭魚, <鮭脯>	

		<糖蟹>, <蚶蠣>, 杏仁, <糖纏杏仁>
洛下生藁[上], 白門倡和集	再次申紫霞又步前韻見寄	飯
	韓晚植菊老…	露酒
	戲柬金秋山釋問文學	酒
	戲柬李石扇希吉	蟹, 酒
	申紫霞又步前韻共八章…	酒
	大谷翁釀酒…	米, 酒醪
	卽事戲呈大谷翁	麥酒, 老瓜菜, 米, 酒
	早起酬大谷翁	酒
	菜園十二詠…	韭, 粥, 菹, 糝, 齋, 漿, 蔥, 酢, 葵, 尚蒿, 蒿苳, 飯, 鱈魚, 蒼蓬, 茄子, 胡子, 鱒魚, 番椒, 瓠, 萊菔, 菘
	沙邨店口號卻寄丁西山	(魚)鱠, (魚)羹
	次崔增李仁田秋夕感襄	酒滴
洛下生藁[上], 卻是齋再集	雀院曉發	魚
	茶焙院	長柿, 乾@(食+並), 高粱飯
	榆川	柿
	大北北城樓…	生酒
	同李季來察使拈韻更賦	酒
	過花亭有感	紅豆
	送金官倅柳曦卜居豆牟津	刀鴨, 粥
	舟行…	酒
	客夜	酒
	次韻宋景三冬夜書齋小集見寄	濁醪
	龍鰕	海鰕, 蟹, 羹糝
	竹島夜泊	酒
	可歎	麥, 魚, 火酒, 花豬
	俳體戲贈花亭許景詹	麥
	冬煖	河狹
	正月二日…	@(食+並)湯, 清酒
	雲橋店遇雨	酒
	正月二十五日…	鮮魚, 鱠, 酒, 生酒
	翌日再疊	濁醪
	洛下生藁[上], 菊半齋集	後浦行
獨寐有感		濁醪
早春夜獨覺		醪
西崦艸堂同徐石史拈韻共賦		小菜, 茶, 酒
草堂夕		稻
南瓜三十四韻		南瓜, 蔬醢, 蜜, 花豬, <豬肉>, 羹, 豉, 糝餅
次韻徐石史酒後放言		酒
早發咸昌縣…		酒, 稗稗
薑浦晚泊		黃露酒
敦義門外旅舍偶書		飯
暮秋書襄		魚子飯
奉和洌上夏日田園雜興…		麥, 魚, 秧, 南瓜, 羹湯, 山苺, 蒿苳, 芥菜, 黃瓜
西塘雨中		酒
初秋既望後二日…	瓜, 酒	

		次韻洧水翁初秋江上贈	酒
		小晴巡行園圃志感	齋, 豉
		忠州牧趙景潤…	酒
		田廬晚興	麥
		春朝過李汝魯	醪
	洛下生藁[上], 拾遺	乞土行	茶, 酒, 棗, 栗
19	洛下生藁[下], 卻是齋集	嶺南樓下酒壚口占	酒
		斗尾舟中	漚酒
		茶焙院	穉穉
		贈趙濟健熊川使君	青魚
		贈李生恂曄	飯稻, 羹魚
		艸梁期金宗福不至	酒
		蠻觸	酒
		漫雲臺歌…	酒
		江倉漁家…	鱸鮮魚
		涵虛亭納涼…	三宿酒
		次韻裴錫鳳	稻
		觀豐亭記	杭稻
		贈金致默序	蔬, 茹, 魚, 鰕, 蟹, 蛤, 菽, 栗
		畚金勉運書	酒, 麥, 秧, 長腰, 羹縮項, 茅柴酒
		次韻李士謙…	花餅
		邨夕有懷	骨董羹, 菓, 蔬, 魚, 肉, 糲飯, 齏葉
		大寒日書懷	醪
		追題伯津曄日詩卷後	鱖魚
		次韻金相喜上舍西園送春…	酒
		行飭	飯, 酒
		早起	酒
		長院	露酒
		仲秋田舍漫興	杭稻, 鱸, 縮項
		秋日墟市卽事	鯉, 鱖, 露酒
		輓玄天默	酒
		湖上漁家	魚, 蟹, 鰕
		裴家漁屋	魚
		西齋卽日	酒
		南湖舟中	粉餅, (魚)鱸, (魚)羹
		書錦鷄巢屋壁	稻, 酒, 魚
		城西酒壚薄暮扶醉而歸	醪
		李君範…	酒, 魚鰕
		小出南郊晚歸卽目	花餅
		霜天晚興	稻, 栗
		城西佛庵…	餅, 酒
		次韻權處一初寒	橙子
		古西門觀戲場晚歸卽事	生菜
		舟行至魔兒灘…	酒
		架南縣治途中…	麥, 鱖魚, 新筍
		新味店口號	柑, 酒
		閒官	麥, 秧
		仲夏邨居	酒
		秧歌五章	杭, 稷

		雨中…	三宿酒
		合浦	北魚, 酒
		蠶石樓	蓮葉酒
		洛東	露酒
		寄申漢叟侍郎	酒
		九日寄題許景瞻艸堂	酒
		赤路如龍蛇行	稌, 黍
		田廬歲暮	鱸魚
		從城北外酒家…	稻
20	東事日知	香徒	酒
		市塵	穀, 酒
		還上	常平米, 粟, 米, 穀, 糠
		殺糶	殺糶, 羔, 髻小
		家蓼	家蓼, 山蓼, 茶飯, 羅蓼, 江蓼, 北蓼, 薏苡仁
		南瓜	南瓜, 好朴, 蔬韭
		繇花	茶, 沙果
		利上加利	羔, 羊, 生羔
		上元藥飯	藥飯, 糯飯, 飯糝, 棗, 栗, 油蜜
		八日蒸豆	黑豆
		流頭	水@(食+ 耑)
		乾正果	乾正果, 餅, 繭餅, 乾正, 麵繭, 粉米
		油蜜果	油蜜果, 藥果, 高麗@(食+ 並), 油蜜
		燒酒	燒酒, 露酒
餠花	餠花, 餠, 麪餅, 棗, 栗, 棗糕		
출전 : 『洛下生集』 16~20冊			

【참고문헌】

- 백원철, 「낙하생 이학규의 생애와 문학」, 『한국한문학연구』 제6권, 한국한문학회, 1982.
- 김진옥, 「『낙하생집』 해제」, 『한국문집총간해제집』, 경인문화사, 2003.
- 이강옥, 「낙하생 이학규의 문학과 조선 후기 김해」, 『지역문학연구』 제10호, 경남 부산지역문학회, 2004.
- 이학규 저, 실시학사 고전문학연구회 역, 『유배지에서 역사를 노래하다 영남악부』, 성균관대학교출판부, 2011.
- 정은주, 「조선 후기 가삼(家蓼) 재배와 『삼서(蓼書)』」, 『한국실학연구』 제24권, 한국실학학회, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-010 與猶堂全書 - 茶山詩文集(樵茶考)

【정의】

-기본정의: 다산시문집(茶山詩文集)은 민족문화추진회에서 조선후기 문인 정약용(丁若鏞, 1762~1836)의 문집 『여유당전서(與猶堂全書)』 가운데 시문집 22권만을 떼어 전10책으로 간행한 국역서(國譯書)이다. 「각다고(樵茶考)」는 정약용이 차(茶)의 전매제도에 관해 쓴 글로 『경세유표(經世遺表)』 권11, 지관(地官) 수제(修制) 부공제(賦貢制) 5에 실려 있다.

-음식관련정의: 『다산시문집』에서는 자신이 직접 채마밭을 가꾸며 쓴 작품이나 자녀들에게 농사를 권유하며 보낸 서신, 유배지였던 경상도 장기(長鬐), 전라도 강진(康津)의 식생활이 드러나는 「기성잡시(鬐城雜詩)」, 「장기농가(長鬐農歌)」, 「탐진어가(耽津漁歌)」 등을 주목할 만하다. 「각다고」에는 시대별 차의 종류와 제법(製法), 음차법(飲茶法)이 상세하게 기록되어 있다.

【저자】

정약용은 자가 미용(美鏞), 호는 다산(茶山)·여유당(與猶堂) 등으로 경기도 광주(廣州) 마현(馬峴)에서 출생했다. 1783년 진사시에 합격해 성균관에서 수학했고, 1789년에 문과에 급제해 벼슬길에 올랐다. 정조(正祖)의 신임을 입어 여러 내·외직을 두루 역임했으나, 1801년 신유사옥(辛酉邪獄)에 연루되어 장기, 강진으로 유배되었다. 1818년까지 유배 생활을 했고, 이 시기 많은 제자들을 가르치고 저술에 힘썼다. 해배 이후 은거하며 기존의 저술을 정리·개수하고 문집을 편찬했다.

그의 시문집에는 14세 때 지은 「회동악(懷東嶽)」으로부터 유배 후의 생활을 읊은 시문까지 수록되어 있다. 「각다고」가 실려 있는 『경세유표』는 1817년 유배지 강진에서 저술한 것이다.

【서지】

서명/저자사항 : 與猶堂全書 - 茶山詩文集(樵茶考)/ 丁若鏞 著
판사항 : 新鉛活字本
발행사항 : 京城: 新朝鮮社, 1938
형태사항 : 74冊; 26.0 x 16.5 cm
소장처 : 국립중앙도서관(古3648-文69-2)

정약용은 생전에 자신의 저술을 정리해 두었으나, 사후 100년이 되도록 그의 문집은 필사본의 형태로 산전(散傳)하거나 일부만 간행되어 완간에 이르지 못했다.

필사본 중에는 다산가 소장본, 조선후기 중앙·지방관청과 개인 장서가의 전사본(傳寫本)이 전한다. 다산가 소장본은 한국학중앙연구원, 단국대, 서울대, 미국 버클리 대학교에 전하고, 이 외 후손가나 개인 소장가들이 소장하고 있다. 중앙관청의 내각본(內閣本)은 1883년(고종 20) 왕명으로 선사(繕寫)한 것이 규장각과 장서각에, 대한제국 시기에 필사한 것이 일본 동양문고에 전한다. 지방관청의 필사본은 규장각, 동경대 아가와 문고, 천리대 등에 소장되어 있다. 또, 서유구를 포함한 여러 장서가 원고지에 필사된 이본이 일본과 국내의 규장

각·장서각에 전한다.

간행본으로는 조선시대에 목판으로 간행된 『이담속찬(耳談續纂)』이 가장 이른 시기의 것이다. 근대 이후에는 조선총독부와 여러 학술단체에서 일부 저술을 필사 혹은 간행했다.

이후 다산 서거 100주년을 기념해 1934년부터 1938년까지 5년에 걸쳐 신조선사(新朝鮮社)에서 ‘여유당전서’란 이름으로 정약용의 문집 전체를 완간했다. 현재 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 성균관대학교 존경각, 고려대학교 중앙도서관에 전한다. 이 신조선사본을 저본으로 1962년 문헌편찬위원회가 연보(年譜)를 첨가해 영인본을 냈고, 1970년에는 경인문화사에서 보유(補遺) 5책을 추가해 영인본을 출간했다. 또, 이를 대본으로 민족문화추진회에서 여러 국역서를 펴냈으며, 2002년에 『한국문집총간』 제281~286권에 표점·영인했다. 2012년 다산학술문화재단에서 신조선사본을 저본으로 여러 이본을 대조하여 오·탈자를 바로잡고, 새로 발굴된 저작을 포함한 뒤 교감을 거쳐 『정본 여유당전서』를 편찬했다.

본 해제는 신조선사본 『여유당전서』 가운데 시문(詩文)이 실려 있는 권1~권22를 안역하여 간행한 민족문화추진회의 『국역 다산시문집』, 『한국문집총간』 제285권의 『경세유표』를 저본으로 작성했다.

【목차와 구성】

아래의 내용은 『다산시문집』 각 권의 구성을 표로 제시한 것이다. 권1~권7까지에 부(賦)와 시(詩)가, 권8~권22까지에 문(文)이 실려 있다.

권수	내용
1	부(賦), 시(詩)
2	시(詩)
3	시(詩)
4	시(詩)
5	시(詩)
6	시(詩)
7	시(詩)
8	대책(對策)
9	책문(策問), 의(議), 소(疏)
10	원(原), 설(說), 계(啓), 장(狀)
11	논(論)
12	논(論), 변(辨), 잠(箴), 명(銘), 송(頌), 찬(贊), 서(序)
13	서(序), 기(記)
14	기(記), 발(跋), 제(題)
15	서(敍), 묘지명(墓誌銘)
16	묘지명(墓誌銘)
17	묘갈명(墓碣銘), 묘표(墓表), 비명(碑銘), 제문(祭文), 너(誄), 유사(遺事), 행장(行狀), 전(傳), 기사(紀事), 증언(贈言)
18	증언(贈言), 가계(家誡), 서(書)
19	서(書)
20	서(書)
21	서(書)
22	도산사숙록(陶山私淑錄), 잠문(雜文), 여문(麗文), 잡평(雜評)

「각다고」는 중국에서 왕조별로 시행한 차 전매와 관련된 법령 10항목으로 이루어져 있다. 내용은 당대(唐代)의 법령 3항목, 송대(宋代)의 법령 4항목, 원대(元代)의 1항목, 명대(明代)의 2항목이다. 각각의 본문 아래 역대 문헌을 인용하여 보충 설명을 하였고, 때때로 자신의 설(說)을 덧붙였다. 특히 글의 마지막에 자신의 견해를 덧붙여 각다 정책에 대한 생각을 밝혔다.

【음식관련내용】

1. 『다산시문집』

아래의 내용은 『다산시문집』의 음식 관련 내용을 표로 정리한 것이다. 표에는 권수와 시문의 제명, 음식 관련 원문을 기록하였다. 비유나 중국의 고사, 서적의 내용을 인용한 것은 제외하였다. 표는 편의를 위해 시와 문으로 나누어 제시하였다.

1) 권1~권7: 부(賦)·시(詩)

권1의 「염우부(鹽雨賦)」는 다산이 49세 때 유배지 강진에서 폭풍우로 인해 산야의 초목과 곡물이 피해를 당한 것을 보고 지은 작품이다. 「남과탄(南瓜歎)」은 집의 가난을 탄식한 글이다. 다산이 태학(太學)에서 글을 읽는 동안 집에 끼니거리가 없어 몇 일 동안 남과죽(南瓜粥)을 해먹었는데, 그 남과마저 떨어지자 계집종이 옆집 밭에서 남과를 훔쳐왔다가 아내에게 야단맞고 있던 것을 집에 돌아온 길에 보고 이를 탄식하여 지었다. 「춘일담재잡시(春日澹齋雜詩)」에는 송이(松餌, 송편)의 소(餡)를 어(魚, 물고기)로 채웠다는 내용이 보인다. 「설야각중사찬…(雪夜閣中賜饌…)」은 눈 내리는 밤 임금이 내각에 내린 음식을 하사받고 이에 감동하여 쓴 시이다. 이때 임금이 하사한 음식으로 밀(蜜, 꿀)로 소를 넣은 홍조(紅棗)로 만든 고단(糕團), 삶은 우(藕, 우엉)와 자(蔗, 감자), 은풍(殷豐)에서 공물로 올린 준시(蹲柿)와 울산(蔚山)에서 올린 감복(甘腹), 산저(山猪)와 웅(熊), 비목포(比目腊, 넙치포), 청어(鯖魚)가 언급되어 있다.

권3의 「죽주소집…(竹欄小集…)」에서는 여름날 농가의 모습을 80운(韻)으로 그렸고, 「하일술회…(夏日述懷…)」에서는 역사적인 인물과 사건 등을 떠올리며 은거하는 자신의 삶의 회포를 서술하였는데, 이들 시에 식재료와 음식 명칭이 다수 보인다.

권4의 「기성잡시(鬢城雜詩)」와 「장기농가(長鬢農歌)」, 「탐진어가(耽津漁歌)」 등은 다산이 유배를 갔던 경상도 장기와 전라도 강진에서 그 지역의 민생을 살핀 대로 묘사한 시이다. 여기에서 지역과 연관 지어 식재료와 음식의 명칭을 살펴볼 수 있다.

권5의 「화소장공동파(和蘇長公東坡)」는 소동파가 직접 농사를 짓고 지은 시 8편을 본 뒤, 채소밭 가꾸기를 좋아하지만 농사를 지을 수 없는 상황이라 아쉬운 마음을 담아 쓴 글이다. 밭에서 가꿀 수 있는 품종과 그에 관련된 내용들이 기록되어 있다. 결국 그는 유배지에서 채마밭을 가꾸고 「일일산보매하…(一日散步梅下…)」라는 80운의 장편시를 지었다. 이 시에는 그가 밭을 일군 상황과 그곳에 심은 채소 등 식재료가 기록되어 있다.

권6의 「김위술고택아집우차운(金衛率故宅雅集又次韻)」에는 밀이(蜜餌)와 함께 먹는 포함(蒲鶖), 자소엽(紫蘇葉)을 넣어 끓인 순계(筍鷄)를 서로 어울리는 식재료로 꼽았다. 포함에 대해서는 자신의 다른 저서인 『아언각비(雅言覺非)』에서 ‘맛있는 오이를 가리키는 명칭[美瓜之名]’이라고 설명한 일이 보인다. 또, 「선조기사(先朝紀事)」에서는 임금이 열구자탕(悅口子湯), 황감(黃柑), 반(飯, 밥)과 포숙(脯鱸)을 하사한 일을 기록하였다. 「열수고다노

어…(洌水故多鱸魚…)」에서는 『본초강목(本草綱目)』과 고인의 시구를 상고하여 노어(鱸魚, 농어)에 대해 확실히 알게 된 뒤에 지은 시이다.

권7의 「하일전가잡흥…(夏日田園雜興…)」은 여름 농가의 생활상을 묘사한 시로 농가의 일상 식생활을 살펴볼 수 있다. 「신차(新茶)」는 차에 대한 다산의 관심을 보여준다. 「사야죽숙유(寺夜鬻菽乳)」는 사찰에서 먹은 숙유(菽乳)에 대해 기록했다.

<표 1> 『다산시문집』 권1~7의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
1	鹽雨賦	醢醢, 鮑, 醃漬, 囊荷, 蓼, 葢, 蔗, 薑, 芋, 蕓, 蟠, 蔥, 蒜, 芥, 冥苳, 蘇, 番椒, 菘, 芥, 武侯, 穉稭, 荏菹, 苳藤, 柎黍, @ (麻/黍), 芑
	夏日挹清樓…	長腰米, 縮項魚, 蔬
	春日過崔氏溪上草堂	酒
	崔注書蘭谷書樓…	茶, 瓜
	外姑李淑夫人輓詞	梁
	行次公州…	竹瀝
	次潭陽陪李都護丈飲	肉
	春日烏城雜詩	銀魚
	陪家君同尋曹氏溪亭	鱸, 碧筍(酒)
	此君亭下有古松一株…	酒, 茶, 肉
	雪夜同曹司馬飲	牛肋, 火酒, 橙, 橘, 梨, 榴
	同諸友遊西園	酒
	行次成歡	稻
	登聖住菴	茶
	豆卮津	酒, 肉, 魚, 鰻
	陪家君登仙夢臺	酒
	訪族父進士公山居	柿
	夏日池亭絕句	茶, 酒, 李, 瓜
	陪家君還苕川	蔬, 果
	夏日苕川雜詩	酒, 麥, 重脣, 山梨, 瓜, 魚
	鯉煙篇贈張生	鯉魚(之)臠, 桂錫酒
	春日棣泉雜詩	(白)鴉谷, 新茶, 新魚
	同僎父飲酒	酒, 瓜
	過叔父齋居	鷄臠
	司馬試放榜日…	法酒
	陪家君出豆毛浦…	櫻桃
	放船	酒
	陪家君行次驪州…	新魚, 雪藕, 香菽
	自苕川乘舟抵漢陽	飯
	送尹上舍	酒
	夏日樓山雜詩	茶, 酒, 沈瓜
	陪家君 同韓禮安尹掌令二丈…	牛, 酒, 肉
	冬日樓山精舍同金士吉會	黃花酒
	夏日太學 應教進箋…	酒, 瓜
	南瓜歎	南瓜鬻, 瓜
	春日澹齋雜詩	松醪, 芹菜, 少麴, 松餌, 魚
	李基慶龍山亭子…	茶
	同諸友乘舟至月波亭汎月	酒

	荅川四時詞效張南湖賞心樂事	重脣，臠肉
	巴塘行	鷄，酒
	秋日門巖山莊雜詩	稻，稷，秬，紅蝦漿，鹿，蔥，蒜，人蔘
	人日熙政堂上謁 退而有作	酒
	秋日游門巖山莊	稻粱
	呈外舅洪節度關北營中	酒
	人日誠正閣上謁 退而有作	人日酒
	探花宴	酒肉，紅綾餅
	南浦月夜 同諸君汎舟	酒
	陪家君至慶州 於州尹林公新樓夜宴	酒
	雪夜閣中賜饌…	紅棗，糕團，蜜，藕，蔗，蹲柿，甘鮓，山猪，熊，比目(之)腊，鯖
	海美謫中雜詩	石花
	還至德山 同知縣鄭公飲	酒，肉，麥，犢
	溫泉志感	米
	家君晬辰陪諸公宴集	麪，瓜
	破屋歎爲白澤申佐郎作	新葵
	內閣應教 題曰喜悅好禾黍	禾，黍
	熙政堂侍宴之作示諸僚	胞，臠
	憶汝行	蔘，茸
	國子監同金道以鄭文瞻李周玉洪穉成諸學士考講苦熱戲爲此篇	綠瓜，冰
	秋風八首 次杜韻	瓜，茶，稻，魚，秬稻
	送李承旨謫黑山島	橘柚
	宿中興寺	海菜羹
	五沙李參判園亭作	果
	簡寄南臯兼貢豉醬	豉醬，芍藥，白齶
	夜與尹彝敘韓僊父飲酒賦菊花	酒
	奉旨廉察到積城村舍作	山栗，番椒，野薺，酒
	還抵露梁候旨…	酒，牛，赤鯉，鷓鴣，瓦雀，雁
	鍛人行奉示都監諸公	魚饅，雉炙
	飢民詩	菽，粟，酒，肉，烏味草
	送李護軍爲晉陽節度使	酒，肉
2	苦熱三十韻	素麵，茶，瓜，梅，杏，芝菌，酒，山榴子
	大陵三老歌	鱸，瓜，酒
	苦雨歎 示南臯	蔘，朮
	愁亦	酒
	醉歌行	酒
	對雨寄南臯	安石榴
	秋至	酒
	游西池	瓜，紅稻
	四六八言	酒，茶
	古詩二十四首	飯，人蔘，麥，稗稊
	次平澤縣	蕎，稻米
	申進士至	酒
	寺夜同石門申進士聯句	榛，苓
	山樓夕坐	香糕，濁酒
	歇鷄田村舍	菁

	訪北溪尹進士	酒, 糲
	扶餘懷古	禾, 黍, 蕪菁
	冬日吳權二友過驛舍…	酒, 野麥, 山茶
	擬古	黃粱, 紅稻
	尹彝紘以特旨爲正言…	酒
	到舊廬述感	黃薇
	登清心樓	薄酒
	題尹逸人池亭	酒
	留題族父海左翁山居	酒
	留題族父禮山公山居	野麥
	滯雨宿梨厓	濁醪
	早發梨厓	酒, 肉
	楊江遇漁者	魚
	山亭值雨	茶
	酬金佐郎	濁酒
	酬金佐賢	紅豆, 胡麻
	奉簡海左翁	黍
	奉簡棕廬尹參判	酒
	奉簡五沙李參判	酒
	對月走筆寄南臯	茶
	又寄南臯五絕句	酒
	飲酒	麴米
	同諸友游龍山亭子	酒
	李周臣宅小集	瓜, 蔬
	李季受宅陪大陵諸老飲	酒
	竹欄菊花盛開 同數子夜飲	米, 酒
	李周臣山亭值雨…	山葵, 羹, 果, 菘, 酒, 蔬
	竹欄小集 與尹彝紘李周臣韓僉父 賦得田家夏詞八十韻	梅, 櫻, 粽黍, 麥, 羹湯, 酒, 瓜, 黍, 饅粥
3	夏日述懷…	眞漿, 淳酎, 香酥, 饅粥, 酒, 炙, 菴芋, 土葫, 韭齏, 蒿蓼, 黃芥, 綠菹, 黑櫻, 朱李, 蔬糲, 薺, 茶, 黍, 秬, 藜羹, 麥飯, 豉醬, 紫蟹, 鮓, 鱒, 蒿, 粽黍, 屠蘇(酒), 米, 秬, 黍, 醍醐, 麥醪, 海棗, 山楸, 紅柰, 綠葡
	臨津城樓避暑 示南涑遂安	瓜
	至金川 領妻子還府 途中有作	鷄, 黍
	烏淵汎舟	溪鮮, 酒
	笏谷行 呈遂安守	酒, 肉
	戲贈瑞興都護林君性運	鹿麩, 冷麪, 菘菹
	政閣成漫題	茶, 酒
	天慵子歌	酒, 稻, 麥, 清(酒), 濁(酒)
	偶題東閣	黃米
	夏日郊行	葡萄
	赴遂安途中作	瓠瓜
	金郊李察訪池亭留別	濁酒
	獨游高達寺懷李察訪 再用前韻	蓼蓂, 猴桃
	太白山城東樓 同豐川長淵二都護飲	酒
	觀諸生施罽	濁酒

	次韻奉簡伯氏	桑落酒
	宿平邱	菜, 稻
	菊花同僕父无咎竹欄宴集	黃花酒
	奉和聖製洗書禮 識喜	酒
	訪尹逸仁	麥
	江亭晚集	鷄, 黍
4	新自苕川還簡尹无咎	鮭魚, 含桃, 鱠炙
	次韻舍兄述懷	酒
	空骨陂	稻
	鬻城雜詩	魚油, 青蘇, 芝麻, 石苔, 山稽, 飯, 八梢魚, 飯稻, 羹魚, 酒, 金絲(酒), 蒼朮酒
	自笑	菜菔, 魚蝦
	芙蓉亭歌	野蔬, 海鮮, 酒, 桂酒, 苾芎, 棗糕, 橘餅, 龍茶, 飯, 膾, 糝羹, 鮮, 肉
	古詩	酒, 肉, 甘瓜, 苦瓜, 鮑魚
	遣悶	蒿葉
	苦雨歎	大麥, 小麥, 鼠梨, 雀梅
	得舍兄書	海魚, 酒
	釋子寄栗至	栗
	采葛遷人自傷也 父子兄弟離析焉	葛, 酒
	薇源隱士歌	稻, 梁, 棗, 栗, 柿
	烏鰂魚行	魚, 烏鰂
	長鬻農歌	青麩, 南瓜, 西瓜子, 蒿葉, 麥飯, 椒醬, 葱根, 比目, 菘葉
	打麥行	濁酒, 麥飯
	得新瓜書懷	瓜
	有懷薦苽 復衍前韻 奉簡伯氏	苽
	秋懷	蝻蚌, 鰾魚羹, 蠅蛇, 蜜啣
	秋夜獨坐 隣人餽魚羹以侑酒…	魚羹, 酒
	鵝籠曲四首擬贈李周臣	酒, 肉
	耽津村謠	朱欒, 黃柚, 鰾魚, 山茶
	耽津農歌	稻, 麥, 蚶, 蚌螺
	耽津漁歌	鰾鱧, 江豚, 鱸魚, 酒, 絡蹄羹, 紅鰕, 錄蝗, 澹菜, <章舉>
	兩頭織織	魚
	和東坡聞子由瘦	魚, 鮓, 肉, 麥, 飯, 粥, 香油, 脯脍, 海鮑, 毒蛤, 芻豆
	又爲五言示僧	醞
	午酌	稻
5	夏日對酒	酒
	遣憂	魚
	八月十九日 夢得一詩 …	濁酒, 燒酒
	九月一日 天氣甚佳…	酒
	九月五日復遊金谷作	酒
	對雨用前韻	牟麥
	寄贈惠藏上人乞茗	茗, 麥, 花猪, 粥鷄, 酒
	藏既爲余製茶 適其徒曠性有贈…	茗, 酒
	謝曠性寄茶	茶

	山居雜興	飯, 茶, 松葉粥
	憶昔行 寄惠藏	蜜, 蔬筍, 酸餠
	和蘇長公東坡	苧蒿, 魚鰕, 梨, 栗, 芹, 囊荷, 諸芋, 海菜, 山蔬, 蒿, 菘, 芥, 稻, 麥, 杞, 菁蕈, 豆葉羹, 稌黍, 茅 栗, 蔬
	懷檜七十韻 奇惠藏	飯
	滯寺六月三日值雨	疏糲, 鹽菘
	學稼來 携至寶恩山房有作	茅栗, 菘, 芥, 葫蒜
	將學稼在寶恩山院 遂值歲除…	葫蒜, 蔥, 韭
	丙寅歲春日 山房述懷示兒	酒
	山行雜謳	酒, 濁酒
	滿江紅	江豚, 濁酒
	五月七日余在寶恩山房…	酒, 七稜桃, 三尸酒, 屠酥酒, 飯
	映湖亭八景 爲長興丁氏作	蚌羸, 魚
	對雨示遠典	濁醪
	和東坡過嶺韻	麥葉羹, 薺, 白刺(酒), <五加皮>, 黃連
	四月一日惠藏至…	酒
	南浦行 次杜韻	酒, 鱸
	茶山八景詞	魚
	茶山花史	葡萄
	群甫攜酒相過	酒, 鱸魚
	龍穴行	紅櫻, 羹鱸, 鱸鮓, 蔥, 芹, 酒
	種蓮詞	饅頭, 湯餅
	游尹氏山莊	酒, 肉
	一日散步梅下…	武侯菁, 周顛韭, 晚蔥, 早菘, 苧 蒿, 落蘇, 魯葵, 蜀芥, 蒿苳, 蹲 鴟, 玉糝, 藜莧, 杞枸, 薇, 艾
	皆甫餽梅實竹筍 以山田新瓜謝之	梅實, 竹筍, 醞酬(湯), 瓜
	寄穉教	茶, @(月+正)脯, 魚, 稌
	松風樓雜詩	橘皮(茶), 松葉(酒)
	采蒿閔荒也…	蒿, 鮓, 鮓, 藿, 藜, 莧, 慈姑, 蠶 麥, 麩
	熬麩…	麥, 麩
6	端午日次韻陸放翁初夏閒居八首…	梅子, 麥穗, 瓜, 櫻, 菜, 蒿, 蜜, 釀秬
	又次陸放翁農家夏詞六首	山櫻, 野苺, 麥, 魚, 羹, 酒
	又次韻田家夏詞六首	飯二紅, 魚, 鱉, 瓜, 芥, 鷄黍, 禾黍, 水錫
	次韻范石湖丙午書懷十首簡寄湓翁	茶, 鱸, 芋, 米, 紫李, 紅桃
	次韻范石湖病中十二首簡示湓翁	酒, 瓜, 麥, 肉, 蒸藜, 鹽
	藍子洲打魚	魚, 茶, 葡萄
	又次韻病中十二首	肉, 艾, 酒
	久雨傷稼… 一	麥, 藜, 莧
	(久雨傷稼…) 三	酒
	戲示朴景儒兄弟乞暑月簡禮	瓜, 李, 梅子
	楚堂鄭美元至	麥飯
	喜朴大卿回次山亭雅集韻	瓜, 麩
	山亭雅集又次韻	瓜, 麩, 茶
	金衛率故宅雅集又次韻	蜜餌, 蒲鴿, 紫蘇, 筍鷄

九月十二日淵子弧辰示青歛館		黃花(酒), 茶
贈金斯文始漢		酒
酬崔虞山		菊花糕
五葉亭歌		葑菁, 菘芥
再疊		人蔘
蓼亭十詠		溪魚
寄第六弟鍵		稻, 酒
簡寄玄溪		青酒從事, 菽
(淞翁至) 四		酒
(淞翁至) 五		桑落酒
(淞翁至) 七		酒
九月二十八日夜 復用前韻		酒
贈愚山崔斯文		稻, 桑酒
(酬青灘) 二		齏
(次韻陳后山雪意) 二		土酥
(十一月六日大風雪猝寒) 二		肉, 醪
十一月八日…		酒
次韻山中對月簡寄玄溪		酒
又玄溪雜詠十絕		鷄, 菽, 芥臺, 菘心
族弟公睿回甲之作		餅, 菹
庚寅除夕同諸友分韻		肉
(庚寅除夕同諸友分韻) 三		酒
(庚寅除夕同諸友分韻) 七		酸醪, 熟乳
呂榮川回甲日 兼寄席上諸友		鮭魚, 桃, 酒
九月十六日待玄溪		鱸魚
和寄陟州都護李見寄之作		藿
雪意		湯餅
寄題洪伯凝杜潭新居六首		菘, 瓜
青歛金匡山朴小集設饅		肉, 鯉羹
久雨撥悶		酒, 藿
平康縣令洪 至山齋夜話		黍, 黃米
次韻漫唸三首呈泊翁		胡麻, 酒
(老人一快事六首效香山體) 二		魚肉
(老人一快事六首效香山體) 五		梨, 橘
先朝紀事		悅口子湯, 柑黃, 飯, 脯鱸
寄三陟都護李廣度		酒, 粥, 松腴
寄平陵察訪族人志鶴		鱸鱖
秋夕鄉村紀俗		瓜, 栗
到山亭		早稻
九月二日惺叟至		稻蟹, 桑落(酒)
追和文山綠陰卷		櫻, 麥, 魚
(示朴景儒) 再疊		湯餅,
炭村金共賦		蔬, 稻
十二月三日文山至…		饅頭, 紫駝羹
夜臥無聊戲爲十絕以抒幽鬱		菽乳, 苜蓿油
十八日曠黑都尉一行始下來…		醪
(十八日曠黑都尉一行始下來…) 三疊		酸齏, 薄酒
爲海尉飭漁人網鱸 僅得一魚		鱸魚, 四鰓, 河猪
(海尉游練帶亭…) 其六		白菜, 魚

	題永明尉畫帖四絕句	酒	
	同永明尉山亭小集	白魚	
	次韻酬海尉	栗, 高黍, 稻黃, 酒	
	洌水故多鱸魚 鹵莽不知其爲鱸…	鱸魚膾, 鮓, 鰕	
	消暑八事	李, 瓜, 酒, 魚	
	(消暑八事) 再疊	麥醞, 鷄肋	
	又消暑八事	魚, 芡, 藜	
	又消暑八事	酒, 茶, 蔬, 肉	
	新秋八詠	酒	
	題寒岸聚市圖	餅湯	
	寒菴煮菽圖	桑鵝, 菽乳, 香齏, 紅露, 膾羹	
	(賦得山北讀書聲) 二	菜	
7	天眞消搖集	次韻上天眞寺石泉 學淵	醕
		次韻宿天眞寺石泉 命淵	醪
		次韻宿天眞寺石泉 載宏	酒
		次韻詠山木玄谿 楊山	蔗
		次韻憩鉞鈿潭洌樵 鍾儒	濁酒
		四月二十一日上寺…	鱸, 鱸, 鰕, 鯉, 齏芥, 酒, 薇
		次韻斗尾舉網不得魚 玄谿	蔬, 濁醪
		次韻斗尾舉網不得魚 楊山	酒, 薇, 蕨
		次韻斗尾舉網不得魚 學淵	鰕魚
		次韻斗尾舉網不得魚 鍾儒	鰕魚, 鱸魚, 酒, 膾
		次韻斗尾舟中… 洌樵	酒
		次韻斗尾舟中… 楊山	桃
		次韻斗尾舟中… 鍾儒	魚, 酒
		既歸追述度迷潭泛舟之樂示諸公	魚, 酒
		五月十二日乘舟到松坡…	酒
		贈西隣韓生員	黍醪, 菽乳
		尹正言挽詞	絡蹄, 鱠
		夏日田園雜興…	麥, 蒜, 瓜, 筍鷄, 桑鵝, 糝, 骨董羹, 櫻桃, 蔥, 茄, 鮮紫, 鮮鮓, 鰕
		荒年水村春詞十首	葛根, 粥, 米, 麥
		練帶亭十二絕句	芹, 鰕魚, 齏茶, 酒
	謝桑村朴逸人惠桑葉四絕句	麥麩	
	送金直閣入槩溪…	飯	
	(癸巳六月二十七日東樊至) 二	酒, 肉, 藜芻	
	(癸巳六月二十七日東樊至) 三	米, 酒, 黃粱	
	(癸巳六月二十七日東樊至) 四	鱠鱸魚	
	又細和詩集	悔過	酒
		詠家筍	筍, 茶, 桃花(米), 飯, 肉
		新茶	茶, 雨前芽, 龍井芽, 雀舌(茶), 山茹
		永訣當代	麪
		是堂兄見招…	魚, 薇蕨
		三月三十日迢然獨坐…	酒
		一笑	藿
夜泊松陵有懷故人		酒	
次韻既盡…		酒, 魚	
比聞畏心學士起廢爲校理…		蔬, 筍	
歸田詩草	冬日陪伯氏過一鑑亭…	蜀粥	

		次韻二子與三友分賦	瓠, 臛, 臠
		四月五日同禮安金布衣…	酒
		四月十五日陪伯氏…	茄椒醬, 梁肉
		閏四月十二日…	黃粱
		經鼎坡	野麥, 蜜湯
		登龍門白雲峯	酒, 餌, 孩兒蓼
		戲呈西隣李叟	蘿菔, 餅
		石林李禮卿月夜來訪…	湯餅, 羔醢, 蠶, 薄, 蔗
		穿牛紀行	鰾魚
	和杜詩十二首	虎吼阪和木皮嶺	酒, 乾肉
		馬跡山和鹿頭山	酒
		(菜花亭新成…) 三疊	櫻桃
		(菜花亭新成…) 四疊	酒
		又令左衡作隨試老筆…	菜
	字義詩	性字	稻, 黍
	經義詩	楊根道中作	酒
		龍門寺	武侯蔬
		寺夜鬻菽乳	鬻菽乳, 鷄, 菽(乳), 桑鶩, 松簞, 胡椒, 石耳, 馬蹄
		鳳凰臺望趙逸人新居…	蘿菔餅
		馬谷尹逸人山居	穉稗, 蹲鴟
출전 : 『茶山詩文集』 卷1~7			

2) 권8~22: 문(文)

권8~9에는 대책(對策)이 실려 있는데, 이 가운데 「황정책(荒政策)」은 농사가 제대로 이루어지지 못했을 때 백성들을 구휼하는 방법에 대해 논의한 글로 식재료, 특히 구황(救荒)과 관련된 재료를 기록했다.

권14의 「발죽란물명고(跋竹欄物名攷)」는 물명고를 저술한 뒤 쓴 발문(跋文)으로 음식과 관련된 물명이 많이 보인다.

권16의 「자찬묘지명(自撰墓誌銘)」에는 1796년(정조 20) 겨울에 임금이 하사한 음식이 기록되어 있다.

권20의 「상중씨 신미동(上仲氏 辛未冬)」은 음식과 관련하여 매우 흥미로운 기록이다. 다산은 당시 흑산도에 유배 중이던 중형(仲兄) 정약전이 고기를 못 먹고 있다는 얘기를 듣고 이 글을 통해 산견(山犬, 야생 개)을 잡아먹으라고 권하였다. 이와 함께 개고기의 요리법을 함께 적어서 보냈는데, 이 요리법은 초정(楚亭) 박제가(朴齊家)에게서 배운 것이라고 기록되어 있다.

권21의 「기아서(寄兩兒) 2」는 두 아들 학연(學淵)과 학유(學游)에게 쓴 편지로, 채마밭을 직접 가꾸어 보라고 가르치면서 밭에 심기 좋은 여러 작물을 적어 보낸 것이다.

권22에서는 「유냉재득공필기평(柳冷齋得恭筆記評)」이 주목할 만한데, 이 글은 아란타(阿蘭陀, 네덜란드)에 대한 정보를 기록한 유득공(柳得恭)의 글을 논평한 것이다. 여기에는 아란타 사람들이 먹는 음식에 대해 기록한 내용도 포함되어 있다.

<표 2> 『다산시문집』 권8~22의 음식 관련 내용

권수	출처	음식 관련 원문
8	地理策	粟米, 魚, 鹽
9	鹽策	鹽, 醃醬, 醃醢, 齏, 羹, 羹
	荒政策	蟄燕, 豢豕, 山竹, 烏味, 蹲鴟, 番薯, 梁, 蕎麥
	農策	來牟, 葱, 粟, 稻
	還餉議	稻, 梁, 菽, 麥, 豆, 小麥, 蜀黍, 稗稌, 蕎麥, 耳牟
	應旨論農政疏戊午在谷山	麥, 稻米, 粟
10	醫說	八味湯, 承氣湯
	關西小米不得作錢事狀	小米, 大豆, 黍, 稷, 二豆
11	海潮論五	魚, 鹵
	孝子論	竹筍, 雉, 鯉, 鼈, 驢, 果蓏, 羊棗, 昌歠, 芡, 芋, 麩
12	鐵馬辨	菽, 麥
	奢箴	糯米, 麥
	睦親箴	糜粥
	毛羅貢橘頌	柑橘, 橘, 柚, 木奴
13	鼎谷溪亭讌游詩序	山茶, 石榴, 鯉魚, 膾
	宋洞看花詩序甲辰春	酒
	八子百選序	梨, 橙, 橘
	押海家乘序	菽, 麥, 秬稻
	僉知中樞府事韓公光傳七十四壽序乙卯冬	竹(漚), 酒, 脯, 飴, 餌
	送鄭瀚赴結城序庚申春	米, 肉
	雲潭詩集序	筍, 蕨
	游蓮社觀紅葉詩序	酒
	一鉢菴記	臛, 臠, 臠, 臠
	伴鶴亭記	酒, 肉
14	月波亭夜游記	火酒, 酒, 瓜
	南湖汎舟記	白魚, 膾
	再游蠡石樓記	酒, 肉
	游洗劍亭記	酒
	游烏棲山記	飯
	游天真菴記	山菜, 薺芩, 薇蕨, 木頭
	竹欄花木記	安石榴, 海榴, 倭榴, <棱杖榴>
	芙蓉堂記	竹肉, 醇酒, 膾炙
	跋竹欄物名攷	麻油, 參吉音, 眞油, 香油, 胡麻油, 苳勝油, 菜菔, 蕪尤菜, 武侯菜, 菘菜, 拜草, 白菜
	題陳平世家書項明骨鯁之義	臂臠, 膊胙, 鰓, 鱠, 鰓, 鯉
	題山人紙障子	香蔬, 軟筍, 豚
	題藏上人屏風	甘蔗, 橄欖, 昌歠
	題兼濟院節目後	米, 肉, 酒
	題黃裳幽人帖	蔡, 菘, 葱, 蒜, 瓜, 甘藷, 人蔘, 桔梗, 江籬, 山蕪, 茶, 松葉酒
15	禮物考敘	牛黃, 人蔘, 松子
	貞軒墓誌銘	鴈, 臠, 橘柚, 柑橙, 脍鱸, 餛飩
	苾菴李基讓墓誌銘	藜藿
	梅丈吳錫忠墓誌銘	酒

16	自撰墓誌銘 集中本	米, 雉, 鮓, 柿, 橘
	南臯尹參議墓誌銘	米, 肉
	司憲府持平尹无咎墓誌銘	米(飯), 酒, 鮓魚(羹)
	季父稼翁墓誌銘	酒
	丘嫂恭人李氏墓誌銘	雞, 黍
17	節婦崔氏墓誌銘	脯醢, 水漿, 粥糜
	祭僉知中樞府事南居韓公文	餅
	谷山厲祭壇慰祭文	醪
	祭族父稷山公文庚申四月	鷄, 蛋, 蔬, 麥, 酒
	祭春甫文李遇春字春甫	酒
	祭尹公潤鍾河文	酒
	祭侍講院弼善金公商雨文	薄酒, 榛果
	祭李中樞時升文	酒
	祭兒菴惠藏文	山果, 醢
	家乘遺事亦名繩繩錄	粥, 糠, 酒
	先人遺事	酒
	海左公遺事	米, 鮓魚
	季父稼翁行狀	藥餌, 糧餼, 蠶蕘, 菹醬, 米, 鹽, 祭肉, 酒, 藪, 冬瓜, 胡蒜, 蘇葉
	鄭孝子傳	茶, 雉, 鯉
	蒙叟傳	酒
	紀李大將遇刺客事	飯
	爲靈巖郡守李鍾英贈言	脯, 栗
	又爲丁修七贈言	麥, 米, 禾, 粒
	爲草衣僧意洵贈言	酒
	18	爲尹惠冠贈言
又爲尹惠冠贈言		果, 蔬
爲尹輪卿贈言		藜, 芻, 蔬菜, 果, 薺芘, 苳菘, 山薯蕷, 麥, 桃李, 梅杏, 林禽, 粟米, 饅粥
示二子家誠 3		栗
又示二子家誠 2		豚, 鯖, 蒿苳葉, 飯
示二子家誠 4		燒肉
示學淵家誠		葵, 露葵, 韭
與李判書鼎運		石鍾乳
答尹參判		骨董羹, 沈水@(食+崙)
答崔承旨 3		(智異山產)蛇
答尹无咎持訥		石鐘乳
與尹彝鉞 3		昌歎, 酒, 脯
與尹彝鉞 4		杞, 菊, 糠覈, 梁肉
19	上木齋書 2	人蔘
	答李文達 2	石菖蒲
	答蔓溪 1	飯
	與金公厚 1	稻, 黍稷, 苳, 菽, 蔬茹, 瓜蓏, 果, 藜, 芻, 蒿菜, 蕎麥
	與金公厚 3	粟, 醬
20	答李汝弘 丙子十一月	肝從, 燔從, 舉肺, 嗜肺, 搗肝, 搗鹽, 炙, 酒, 生栗, 乾栗
	答仲氏 5	太牢, 少牢, 特牲, 特豚
	上仲氏 3	栗, 稻
	上仲氏 辛未冬	糲飯, 敗醬, 山犬, 鮓菜, 胡麻, 蔥, 醋,

		醬, 油
	與金德叟 1	芋, 菽
21	寄二兒 壬戌十二月廿二日康津謫中	漿, 果
	寄兩兒 2	梨, 林禽, 石榴, 葡萄, 生地黃, 半夏, 桔梗, 川芎, 藍艷, 茜蔥, 葵, 菘, 蘿菘, 紫茄, 辣茄, 蒜, 葱, 芹, 瓜
	寄兩兒 5	飯, 羹
	寄兩兒 10	大牢, 少牢, 牛, 羊, 豕, 特牲, 特豚, 脯醢, 菜, 果
	答兩兒 5	羹
	寄游兒	鷄, 酒
22	諭谷山鄉校勸孝文	羹, 葷, 薑, 桂, 薑, 鹽, 醢, 漿
	黜僮文	桃, 杏, 柿, 茄, 蔥, 葵, 蠶, 芋, 藟, 菘, 芥, 瓜, 梔榴, 薑, 棗, 餅餌, 菽, 稻, 酒, 飯, 酒醴, 葷醢
	弔蠅文	白飯, 羹, 酒醴, 麪, 饅, 牛臠, 酢, 醬, 蔥, 鱠蠶, 鱸, 淡齏, 麥, 臛, 腳, 鶉, 鱖, 臠臠, 粃, 蜜餌, 肉, 桂釀, 蔗漿
	耽津對	橘, 柚, 枳
	耽津對 其二	稻, 麥
	耽津對 其三	蚯蚓汁, 烹蛇, 鱠蝮
	象山政事堂上梁文	魚, 茶
	海南縣敏蒲堂上梁文	黍稷
	通鑑節要評	榘黎, 橙橘
	懲愆錄使事評	餅, 濁酒
	柳冷齋得恭筆記評	雞, 猪, 麪餅, 波牟, 饅頭, 鯽肉, 猪肉, 乾脯, 羅加牟
汕行日記	飯, 餅, 粥, 酒, 禾, 魚(炙), 米(飯), 麥	
출전 : 『茶山詩文集』 券8~22		

2. 「각다고(榷茶考)」

본문은 총 10항목으로, 당대(唐代)부터 명대(明代)에 이르기까지 시행된 차 전매 정책의 역사를 정리한 내용이다. 각 본문에는 역대의 여러 문헌에서 인용한 내용이나 자신의 설(說)을 덧붙여 보충 설명을 했다. 아래의 내용은 이를 표로 정리한 것이다. 표에는 항목의 순서대로 법령이 시행된 시기, 본문의 법령 내용과 다산이 보충한 기록의 주요 내용, 음식 관련 원문을 넣었다.

이 글에 따르면, 최초로 각다 정책이 시행된 것은 당(唐) 덕종(德宗) 원년(780)이다. 이 정책은 곧 철회 되었지만 후에 덕종이 다시 차세를 받아 해마다 40만 관(貫)을 거두었다. 목종(穆宗) 때는 차세를 1.5배로 인상하였고, 이로 인해 범죄가 많아졌다. 문종 때 각다사를 설치하고 범죄를 엄벌하였으나 사사로이 매매하는 일이 끊이지 않았다. 이 시기 육우(陸羽)가 『다경(茶經)』을 지었고, 차 마시는 법이 전국적으로 보급되었다.

송대(宋代)에는 국가의 차 관리가 더욱 엄격하게 이루어졌으며, 조직도 좀 더 갖추어졌다. 차의 종류도 다양해졌다. 다산은 차의 두 종류로 편차(片茶)와 산차(散茶)를 꼽았다. 편차는 차를 찌서 틀에 넣어 모양을 잡고 가운데 구멍을 뚫어 썬 것이고, 산차는 가루차이다. 여기에는 편차와 산차가 생산되는 지역과 각 지역에서 생산되는 여러 차의 명칭이 기록되어 있다. 세수 또한 크게 증대되었다. 인종(仁宗) 때에 용봉차가 제조되었고, 신종(神宗) 때에는

다장(茶場)이 많이 설치되었다. 오랑캐의 말과 차를 바꾸는 교역은 남송 효종(孝宗) 때부터 있었는데, 이때에 와서 차의 생산과 유통이 활발해지자 질이 좋은 세차(細茶)를 교역하게 되었다.

원대(元代)에는 강주(江州)에 각다도전운사(榷茶都轉運司)를 두어 차세를 총괄하게 하였다. 차의 종류로는 말차(末茶)와 엽차(葉茶)가 있었다.

명대(明代)에는 각다 정책을 혁파하고, 차마사만 몇 군데 두었다.

다산은 각다의 역사를 위와 같이 정리하고 마지막에 자신의 설(說)을 덧붙였다. 먼저 제도에 따라 손익과 득실이 달랐으나, 세금을 적게 거두면서도 재용을 넉넉하게 하는 것이 무엇보다 중요하다고 설명했다. 특히 각다는 백성의 세금을 가중시키고 국가의 재정을 넉넉해질지언정 백성에게 그 혜택이 돌아가지는 않는다면 반대의 뜻을 드러냈다.

<표 3> 「각다고」의 음식 관련 내용

항목	시기	본문 내용	보충 기록	음식 관련 원문
1	당 (唐)	덕종(德宗)이 건중(建中) 원년(780)에 차와 칠(漆), 죽(竹), 목재에 10분의 1의 세금을 거두어 상평본전(常平本錢)을 삼음	-군비 충당을 위한 목적이었으나 후에 혁파됨	茶
2		덕종이 정원(貞元) 9년(793)에 차세(茶稅)를 복원함	-염철사(鹽鐵使) 장방(張滂)의 건의로 해마다 차세로 40만 관(貫)을 얻었음. -차세 부과가 이때부터 시작됨.	茶
3		-목종(穆宗, 820~823) 때 차세를 100전(錢)에서 50전씩 증액하고, 차의 근량을 늘려 20냥(兩)으로 정함 -문종(文宗, 827~839) 때 각다(榷茶)를 설치하여 백성의 차나무를 관장(官場)으로 옮겨 심고 그 이전에 저축했던 것을 전매하자 천하가 크게 원망함	-무종(武宗) 때 차세를 증액하자 약탈과 도적이 심했고, 대중(大中) 초기 사매(私賣)의 형벌을 무겁게 정했으나 이를 혁파하지 못했음 -이 시기 육우(陸羽)가 다경(茶經)을 지어 차 음용법의 보급에 공을 세웠고, 이후 상백웅(常伯熊)이 육우의 이론을 더욱 확장시킴	茶
4	송 (宋)	태조(宋太祖) 건덕(乾德) 2년(964)에 세금으로 내는 차 외에는 모두 관에서 몰수함. 관리가 일정량 이상 사사로이 판매하다 적발되면 사형에 처함	-순화(淳化) 3년(992) 관차(官茶)를 훔쳐 판 형벌에 대한 조서를 내림 -송대에는 6무(務) 13장(場)이 있었고, 차 수매처를 여러 곳에 두었으며 수세(收稅) 조직을 정리함 -차의 종류로는 편차(片茶)와 산차(散茶)가 있음 -편차의 종류 36가지와 산차의 종류 11가지 -지도(至道) 말에서 천희(天禧) 말까지 차 판매액	茶, 片茶, 散茶, 龍團, 鳳團, 石乳, 的乳, 白乳, 頭金, 蠟面, 頭骨, 次骨, 末骨, 麤骨, 山挺, 進寶, 雙勝寶, 山兩府, 仙芝, 嫩藥, 福合, 祿合, 運合, 慶合, 指合, 泥片, 綠英, 金片, 玉津, 先春, 早春, 華英, 來泉, 勝金, 獨行, 靈草, 綠芽, 片金,

			45만여 관이 증가됨 -사천(四川)·협서(陝西) ·광주(廣州)에서만 백성이 사매(私賣)를 허가함 -단공(端拱) 3년에 세과(歲課)가 50만 8천여 관으로 증가됨	金茗, 大拓枕, 開勝, 開捲, 小捲, 生黃, 翎毛, 雙上, 綠芽, 大小方, 東首, 淺山, 薄側, 太湖, 龍溪, 次戶, 末戶, 岳麓, 草子, 楊樹, 雨前, 雨後, 清口, 茗子
5		인종(仁宗) 초년(1022)에 차에 관한 업무를 규정하고, 해마다 용봉차(龍鳳茶)를 제조함	-가우(嘉祐) 4년, 인종이 조서를 내려 차금(茶禁)을 늦춤	龍鳳茶
6		신종(神宗) 희녕(熙寧) 7년(1074)에서 원풍(元豐) 8년(1085)까지 촉도(蜀道)에 다장(茶場) 41개소, 경서로(京西路) 금주(金州)에 6개소, 섬서(陝西)에 332개소가 있어 세수가 100만냥에 이를 정도로 증대됨	-원풍 연간 말차(末茶)를 함부로 갈지 못하게 금령을 내리고, 쌀이나 팔 같은 잡물(雜物)을 섞은 자에게도 벌을 내림 -유지(劉摯)가 차법의 폐단을 살피라는 상소를 올림	末茶, 米, 豆
7		-남송(南宋) 효종(孝宗) 건도(乾道, 1165~1173) 말부터 오랑개의 말을 조차(粗茶)로 교역하던 것을 세차(細茶)로 바꿈. -성도(成都) 이주로(利州路)의 12개 고을에서 좋은 차가 2,102만 근이 생산됨	-차는 유락(乳酪)의 체기를 삭혀주었기에 당(唐)나라 때 회홍(回紇)이 입공(入貢)하면서부터 말을 차와 교역함 -송나라 때 차마사(茶馬司)를 둠	茶, 乳酪
8	원(元)	세조(世祖) 지원(至元) 17년(1280)에 강주(江州)에 각도전운사(榷茶都轉運司)를 설치, 강·회·형·남·북·광(江淮荆南福廣) 지방의 세(稅)를 총괄하게 했는데, 말차와 엽차(葉茶)가 있었음.	-차는 당송(唐宋) 이래 인가(人家)의 일용품(日用品)이 되었는데, 당송 때는 차가루를 떡처럼 만들었다가 쓸 때가 되면 다시 갈아 마셨음. 위광(閩廣) 지방에서만 말차를 썼고, 나머지는 엽차를 사용함.	茶, 末茶, 葉茶, 月團
9	명(明)	각다 관련 사무와 첩사(貼射)·교인(交引) 등을 혁파하고, 차마사를 사천(四川) 1곳, 섬서(陝西) 4곳만 설치.	-관문(關門) 등 중요한 길목에 비험소(批驗所)를 설치하여 차 교역의 금령을 알림. -국가의 독점 없이 사천과 섬서에만 금법을 둠	茶
10		대명률(大明律)에, 사사로이 차를 만들면 소금을 사사로이 만든 것과 같은 죄로 논한다고 함.	사염(私鹽)에 대한 법은 염철고(鹽鐵考)에서 밝힘	茶, 鹽

출전 : 『茶山詩文集』 「榷茶考」

【참고문헌】

- 『여유당전서』(한국문집총간본)
『국역 다산시문집』, 민족문화추진회, 1982-1997.
송재소, 「『다산시문집』 해제」, 『국역 다산시문집』, 1994.
정민, 『새로 쓰는 조선의 차 문화』, 김영사, 2011.
노경희, 「茶山저술의 전승과 유통에 대한 서지학적 고찰-茶山家藏의 稿本에서 『與猶堂
全書』에 이르기까지-」, 『한국한문학회연구』 제50집, 한국한문학회, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-011 與猶堂全書 - 牧民心書 賑荒

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 정약용(丁若鏞, 1762~1836)이 지방 수령들에게 참고와 지침이 되도록 하고자 저술한 목민서(牧民書)이다. 이 책은 지방관이 가져야 할 마음가짐에 대해 논하고, 정책 실행의 방향과 방법을 구체적으로 제시하였다. 『목민심서』는 총 12편으로 나누어져 있다. 「진황(賑荒)」은 제11편으로 흉년 때 목민관이 가져야 할 자세와 백성을 구휼하는 정책의 시행부터 정리에 이르기까지 그 전체 방법을 설명한 것이다.

-음식관련정의: 진황편에는 구휼시에 사용된 음식이나 식재료가 기록되어 있다. 특히 「보력(補力)」에는 당시 구황(救荒)에 쓰인 풀이나 금주(禁酒)에 대해 언급한 내용이 있다. 또, 「준사(竣事)」에는 기근이 심했던 1810년(순조 10)에 지은 「적승문(吊繩文)」이 실려 있어 당시의 실정이 적나라하게 드러난다.

【저자】

정약용은 자가 미용(美鏞), 호는 다산(茶山)·사암(俟菴)·여유당(與猶堂)·채산(菜山)으로 경기도 광주(廣州) 마현(馬峴)에서 출생했다. 부친은 연천현감·예천군수·진주목사 등을 지낸 정재원(丁載遠)이다. 근기(近畿) 남인 출신으로 이익(李瀾)의 개혁사상에 영향을 받았다. 1783년 진사시에 합격해 성균관에서 수학했고, 1789년에 문과에 급제해 벼슬길에 올랐다. 정조(正祖)의 신임을 입어 여러 내·외직을 두루 역임했고, 한강의 주교(舟橋) 준공, 수원성과 기중기 설계 등의 업적을 남겼다. 정약용은 이벽(李磔)·이승훈 등과의 접촉을 통해 서학(西學)을 접했는데, 정조 사후 1801년에 신유사옥(辛酉邪獄)이 일어나면서 여기에 연루되어 경상도 장기(長鬐)로, 다시 전라도 강진(康津)으로 유배되었다. 그는 1818년까지 강진에서 유배 생활을 했으며, 이 시기 많은 제자들을 가르치고 저술에 힘썼다. 해배 이후에는 고향에 돌아와 은거하며 기존의 저술을 정리·개수하고 문집을 편찬했다. 그는 500여권에 달하는 방대한 저작을 남겼으며, 18세기 실학사상의 집대성자로 평가된다.

『목민심서』는 강진 유배시절에 제자들의 도움을 받아 편찬한 것으로 해배된 1818년에 완성되었다. 정약용은 16세부터 31세까지 지방 수령직을 역임하고 있는 부친의 임지에서 지냈다. 또, 그 자신도 찰방·부사 등 지방 행정을 맡은 바 있고, 33세에는 암행어사로 파견되어 지방 행정의 문란함과 백성의 고통을 직접 목격했다. 이 책은 저자 자신의 경험을 바탕으로 당시의 실정(失政)을 고발하고 목민의 올바른 방향을 제시하고 있다. 이 책에는 백성을 근본으로 여겼던 그의 정치관과 현실 개혁의 의지가 담겨있다.

【서지】

서명/저자사항 : 與猶堂全書 - 牧民心書 賑荒 / 丁若鏞 著
판사항 : 新鉛活字本
발행사항 : 京城 : 新朝鮮社, 1938.
형태사항 : 73冊(第51, 58, 72冊缺); 26 × 16.7cm
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(D3B 241A)

정약용은 생전에 자신의 저술을 정리하고, 아들 정학연(丁學淵)·정학유(丁學游)와 영남

(嶺南)의 벗들에게 간행을 부탁했다. 그러나 사후 100년이 되도록 그의 저술은 필사본의 형태로 산전(散傳)하였고, 일부만 간행되어 완간에 이르지 못했다.

필사본 중에는 다산가 소장본, 조선후기 중앙·지방관청과 개인 장서가의 전사본(傳寫本)이 전한다. 다산가 소장본은 다산 생전에 정리되어 가문에 전해진 것인데, 홍수로 인해 일부가 유실되고 여기저기 흩어져 국내외 여러 도서관과 개인 소장 자료로 편입되었다. 현재 한국학중앙연구원 장서각, 단국대 연민문고, 서울대 규장각, 미국 버클리대, 이 외 후손가나 김영호·김상기와 같은 개인 소장가들이 소장하고 있다. 중앙관청의 내각본(內閣本)으로는 1883년(고종 20) 고종의 명으로 선사(繕寫)한 것이 규장각과 장서각에, 대한제국 시기 내부(內部)에서 필사한 것이 일본 동양문고에 전한다. 지방관청의 필사본은 규장각, 동경대 아가와[阿川] 문고, 천리대 등에 소장되어 있다. 또, 서유구 집안의 ‘自然經室藏’ 원고지를 포함한 여러 장서가 원고지에 필사된 이본이 일본과 국내의 규장각·장서각에 전한다.

간행본 중에는 목판본 『이담속찬』이 시기적으로 가장 이른 것이다. 이것은 정약용의 저술 가운데 유일하게 조선시대에 간행된 것이다. 현재 호고당본과 장서각본이 전한다. 근대 이후로는 1900~1910년대에 장지연, 광문사, 조선광문회에서 연활자본으로 간행이 이루어졌고, 1910년대에 조선총독부와 여러 학술단체에서 필사 혹은 간행되었다. 그러나 이들은 모두 일부만 간행한 것이다. 이후 다산 서거 100주년을 기념해 1934년부터 1938년까지 5년에 걸쳐 신조선사(新朝鮮社)에서 ‘여유당전서’란 이름으로 완간을 보았다. 이는 외현손 김성진(金誠鎭)이 유고를 수습·편집하고, 정인보(鄭寅普)·안재홍(安在鴻)의 교정을 받은 것으로 총 154권 76책이다. 현재 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 성균관대학교 준경각, 고려대학교 중앙도서관에 전한다.

이 신조선사본을 저본으로 1962년 문헌편찬위원회가 연보(年譜)를 첨가해 영인본을 냈고, 1970년에는 경인문화사가 보유(補遺) 5책을 추가해 영인본을 출간했다. 또, 2002년에 민족문화추진회에서 『한국문집총간』 권281~286에 표점·영인하고, 이를 대본으로 여러 국역서를 펴냈다.

최근까지 많은 연구가 신조선사본을 저본으로 삼았다. 그러나 신조선사본은 오탈자가 많고, 유고를 수습하는 과정에서 다산의 저작 가운데 빠뜨린 것이 다수 있다. 이에 2012년 다산학술문화재단에서 이를 저본으로 여러 이본을 비교하여 오탈자를 바로잡고, 새로 발굴된 저작을 포함해 『정본 여유당전서』를 편찬했다. 본 해제는 다산학술문화재단에서 간행한 『정본 여유당전서』를 저본으로 삼아 작성했다.

【목차와 구성】

『목민심서』는 권두(卷頭)에 저자의 서문(序文)이 있다. 이하 내용은 12편으로 편목을 나누고 각 편마다 6개의 조(條)를 기록하여 총 12편 72조로 편성했다. 12편은 각각 부임(赴任), 율기(律己), 봉공(奉公), 애민(愛民), 이전(吏典), 호전(戶典), 예전(禮典), 병전(兵典), 형전(刑典), 공전(工典), 진황, 해관(解官)이다. 부임편은 제배(除拜), 치장(治裝), 사조(辭朝), 계행(啓行), 상관(上官), 이사(莅事) 조로 이루어져 있다. 율기편은 칙궁(飭躬), 청심(淸心), 제가(齊家), 병객(屏客), 절용(節用), 낙시(樂施) 조로 나누었다. 봉공편은 선화(宣化), 수법(守法), 예제(禮際), 문보(文報), 공납(貢納), 왕역(往役) 조이다. 애민편은 양로(養老), 자유(慈幼), 진궁(振窮), 애상(哀喪), 관질(寬疾), 구재(救災) 조이다. 이전편은 숙리(束吏), 어중(馭衆), 용인(用人), 거현(舉賢), 찰물(察物), 고공(考功) 조로 되어 있다. 호전편은 전정(田政), 세법(稅法), 곡부(穀簿), 호적(戶籍), 평부(平賦), 권농(勸農) 조이다. 예전편은 제사(祭

祀), 빈객(賓客), 교민(敎民), 흥학(興學), 변등(辨等), 과예(課藝) 조로 나누었다. 병전편은 첨정(簽丁), 연졸(練卒), 수병(修兵), 권무(勸武), 응변(應變), 어구(禦寇) 조이다. 형전편은 청송(聽訟), 단옥(斷獄), 신형(愼刑), 홀수(恤囚), 금폭(禁暴), 제해(除害) 조이다. 공전편은 산림(山林), 천택(川澤), 선해(繕廩), 수성(修城), 도로(道路), 장작(匠作) 조이다. 진황편은 비자(備資), 권분(勸分), 규모(規模), 설시(設施), 보력(補力), 준사(竣事) 조로 되어 있다. 해관편은 체대(遞代), 귀장(歸裝), 원류(願留), 결유(乞宥), 은졸(隱卒), 유애(遺愛) 조로 이루어져 있다.

전체 내용 구성은 지방관으로 나가는 ‘부임’으로부터 직임을 마치고 돌아오는 ‘해관’으로 끝맺었다. 중간에는 목민관의 주체 확립과 도덕적 방향을 제시한 3가지 기강(紀綱)인 율기, 봉공, 애민이 있고, 이하 수령의 제반 업무를 이·호·예·병·형·공의 여섯 조목으로 나눈 6전(典)을 두었으며, 흉년 때의 구휼 활동을 별도로 다룬 진황을 넣었다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『목민심서』 「진황」의 음식 혹은 식재료 관련 기록을 조목별로 나누어 표로 작성한 것이다. 음식 혹은 식재료 관련 원문과 함께 기사 출처를 각 조목명과 척수(則數)로 구분해두었으며, 참고로 해당 기사의 주요 내용을 기록해두었다. 음식 관련 내용 가운데 중국의 일화나 중국서(中國書) 내용을 인용한 것은 제외하였고, 음식 관련 내용이 없을 경우 ‘관련 내용이 없음’으로 표시하였다.

1. 비자(備資)

「비자」 조는 흉년 때를 대비해 물자를 마련해 두어야 함을 기록한 것이다. 이를 위해 흉년일 때 선조(宣祖)가 수라상에 올리는 백미(白米)를 덜어 백성에게 진휼미로 나누어주게 명한 일, 영조(英祖)가 자신에게 바치는 쌀을 소미(小米)로 바꾸어 올리라 명한 일과 흥화문(興化門)으로 행차해 굶주린 백성들에게 죽(粥)을 먹인 일, 숙종 때 왕·왕비·왕대비께 초하룻날 음식 차려 올리는 일을 쉬게 해준 것을 언급했다. 이는 임금이 백성 구제의 일을 생각하고 돕는 것을 강조하고, 목민관은 평상시 쓰는 양을 더욱 줄여 진휼에 쓰일 물자를 저축함이 마땅함을 말한 것이다. 또, 흉년 때에는 제수로 쓰이는 돈(豚, 돼지)도 한 마리만 쓰도록 했다.

이외 고려 때 어염(魚鹽)을 판매해서 곡식을 사들여 진휼할 물자를 대비한 일례를 들고 염(鹽)·해채(海菜) 등을 미리 예비해두어야 한다고 설명했다.

<표 1> 『목민심서·진황』 「비자(備資)」 조의 음식 관련 내용

음식/식재료 원문	기사 출처	기사의 주요 내용
白米, 小米, 粥, 雜穀, 特豚	비자 제1칙	목민관(牧民官)은 흉년 때의 정사(政事)를 잘해야만 한다
魚, 鹽	비자 제2칙	흉년 때의 정사(政事)로는 이를 예비(豫備)하는 것이 최상의 방법이다
鹽, 海菜, 米	비자 제3칙	곡식 장부에 진곡(賑穀)란이 따로 있으므로 고을에서 저축한 것이 있는지 없는지 그 허실(虛實)을 따져보아야 한다
米, 鹽, 大豆	비자 제4칙	흉년이 들면 감영(監營)에 가서 다른 지방의 곡식을 옮겨오는 일과 조세를 줄일 것을 의논해야 한다

米	비자 제5칙	곡식을 옮겨주기 보다는 그 지역에서 새로 상납할 곡식을 감면해주거나 그것으로 진휼하는 편이 낫다
胡椒	비자 제6칙	궁중에서는 진휼을 돕는 물자를 내려주어야 한다
관련 내용 없음	비자 제7칙	임금이 은혜를 베풀더라도 목민관이 선량해야 이를 받들어 행할 수 있다
관련 내용 없음	비자 제8칙	어사가 내려오면 급히 가서 뵙고 진휼의 일을 의논해야 한다
米	비자 제9칙	흉년에는 곡식의 매매를 막지 않아야 한다
관련 내용 없음	비자 제10칙	관리들의 횡포를 금하여 포구에 장삿배가 모여들게 해야 한다
관련 내용 없음	비자 제11칙	옛날에는 형편에 따라 어명을 받지 않고도 창고를 열어 곡식을 풀었다
출전 : 『牧民心書·賑荒』 「備資」		

2. 권분(勸分)

「권분」 조는 관아에서 부유한 백성들을 권면하여 곡식을 나누어 구제하게끔 하는 일을 설명한 것이다. 권분은 주로 정책에 대한 설명이어서 음식 혹은 식재료에 관한 기록이 적다. 부유한 이들이 곡식을 내는 경우를 헐값을 받고 곡식을 내는 조미(糶米), 값을 받지 않고 곡식을 내는 희미(籩米)로 나누고, 우리나라에서는 희미가 행해졌음을 기록했다. 흉년 때에는 끼니를 잇기 어려운 백성들에게 미곡(米穀)을 나누어주고, 진휼하는 장(場)을 설치해 이곳에서 죽(粥)을 먹였다. 한편, 제9칙에서는 관리들이 권분으로 얻은 쌀을 빼돌리는 일을 막아야 함을 말했다. 이러한 관리 중에는 쌀을 빼돌려 탐라(耽羅)의 대복(大馘) 등 당시에 얻기 힘들었던 기이한 물건을 사서 세도가에 바친 이가 있었다고 하였다.

<표 2> 『목민심서·진황』 「권분(勸分)」 조의 음식 관련 내용

음식/식재료 원문	기사 출처	기사의 주요 내용
관련 내용 없음	권분 제1칙	지금의 권분(勸分) 제도는 옛날의 것과 다르다
관련 내용 없음	권분 제2칙	오늘의 권분은 예(禮)에 어긋난다
관련 내용 없음	권분 제3칙	우리나라에서는 백성들에게 권분하는 것이 관례가 되어 버렸다
米	권분 제4칙	쌀을 바친 이에게 찰방(察訪)이나 별좌(別坐)의 벼슬을 준 예가 있다
米, 租	권분 제5칙	요호(饒戶)를 3등급으로 나누고, 이를 다시 세밀하게 나누어야 한다.
관련 내용 없음	권분 제6칙	고을에서 인망이 두터운 이를 불러 요호를 정하게 한다
粥, 米	권분 제7칙	권분은 관의 부담을 덜어준다
관련 내용 없음	권분 제8칙	권분의 영을 내리는 것은 기밀로 한다
大馘	권분 제9칙	권분을 통해 얻은 쌀을 관리들이 도둑질하는 일이 있다
관련 내용 없음	권분 제10칙	부유한 절에서도 곡식을 권분하게 하는 것이 마땅하다
출전 : 『牧民心書·賑荒』 「勸分」		

3. 규모(規模)

「규모」 조는 백성들을 진휼(賑恤)할 때에 어느 정도로 어떻게 해야 하는지 그 규모에 대해 설명한 것이다. 제1칙·7칙에서는 맥(麥)이 익는 망종(芒種) 때까지는 진휼을 해야 한다고 설명했다. 당시까지는 4월이 되면 이미 진휼을 그만두었기 때문에, 변변한 식재료를

언기 전에 도움이 끊겨버린 백성들이 채소만 먹고 병들어 죽은 일이 많았기 때문이다. 제3칙에서는 맥이 익은 뒤에 진장(賑場)을 설치하기는 어려운 일임을 언급했다. 미죽(糜粥)은 진장에서 제공된 음식이다. 제6칙에서는 진장에 잡인(雜人)들이 들어와서 죽미(粥糜)를 쫄미속(米粟)이 유실되는 사태가 많음을 경계했다. 제7칙에는 흉년을 만나면 오히려 이때를 타서 이익을 취하는 이들에 대해 기록했다. 이들은 곡식을 팔고 염차(鹽鹺)를 사고, 주례(酒醴)나 병이(餅餌)를 만들어 생활을 걱정하지 않는다는 것이다. 이 글에서는 백성들 사이에서 이와 같이 격차가 벌어지는 상황을 목민관이 유념하고, 모두가 공평한 삶을 누리게끔 해야 한다고 역설했다.

<표 3> 『목민심서·진황』 「규모(規模)」 조의 음식 관련 내용

음식/식재료 원문	기사 출처	기사의 주요 내용
麥, 菜蔬	규모 제1칙	진홍할 때는 시기와 규모에 유의해야 한다
관련 내용 없음	규모 제2칙	현령이 사적으로 사들인 쌀을 내어 팔아 구휼하는 것도 좋다
麥, 糜粥	규모 제3칙	큰 고을에는 진장(賑場)을 10여 곳 정도 만들어야 한다
糜粥	규모 제4칙	진홍 대상에는 내 고을, 다른 고을 백성을 따지지 말아야 할 것이다
관련 내용 없음	규모 제5칙	떠도는 백성들에게 옮겨 다니지 말라고 권유해야 한다
粥糜, 米粟	규모 제6칙	조미(糶米)·희미(餼米)를 분배할 때는 옛 전적을 법식으로 삼아야 한다
二麥, 粥, 鹽鹺, 酒醴, 餅餌	규모 제7칙	기구(饑口)를 가려 3등급으로 나누고, 상·중·하등의 기구를 다시 세분화한다

출전 : 『牧民心書·賑荒』 「規模」

4. 설시(設施)

「설시」 조에는 진청(賑廳)의 설치와 계획, 시행의 자세한 방법 등을 기록했다. 제1칙에는 진홍할 때 사용할 가마솔의 개수까지 자세히 언급했다. 진청(賑廳)을 설치하면 이곳에서는 죽(粥)을 먹이는데, 해대(海帶)나 건하(乾蝦)는 죽에 넣을 식재료로 저장해두는 것이다. 또, 흉년이라 곡식이 없어 채소(菜蔬)를 주 양식으로 사용할 백성들에게 필요한 소금[鹽]을 만들어 두었다가 제공하도록 했다. ‘곽(藿)’은 방언(方言)으로 해대를 가리키는 말이다. 제9칙에서는 전염병에 걸린 집에 나누어 주는 약으로 성산자(聖散子), 정원단(貞元丹) 등을 꼽았다.

<표 4> 『목민심서·진황』 「설시(設施)」 조의 음식 관련 내용

음식/식재료 원문	기사 출처	기사의 주요 내용
粥, 鹽, 醬, 海帶, 乾蝦, 菜, 藿	설시 제1칙	진청(賑廳)을 설치하여 감독하는 관리를 두고, 가마솔과 소금, 간장, 미역, 마른새우를 갖춘다
米, 秣糠, 鹽, 醬, 海帶, 租, 麥, 粟, 黃豆, 粥米, 藿, 稻, 菽	설시 제2칙	알곡은 까불러서 실제 수요를 알고, 기구(饑口)에 맞게 필요한 수요를 정한다
粥, 米, 糜	설시 제3칙	진패(賑牌), 진인(賑印), 진기(賑旗), 진두(賑斗), 혼패(閹牌), 진력(賑曆) 등을 만든다
관련 내용 없음	설시 제4칙	소한(小寒) 전에 조례(條例)와 진력(賑曆)을 고을에 나

		누어준다
粥, 鹽, 醬, 藿, 鰕	설시 제5칙	소한(小寒)에 진장에 나아가 죽을 먹이고 희미를 나누어준다
관련 내용 없음	설시 제6칙	입춘(立春)에 기존의 진력과 진패를 없앤 뒤 새것을 만들어 나눠주고, 경칩(驚蟄)에 대곡을, 춘분(春分)에 조미를 나누어준다
粥, 米, 醬菽, 糠土, 粥糜, 醬	설시 제7칙	유민(流民)에게 마음을 써야한다
관련 내용 없음	설시 제8칙	사망자의 명부는 평민과 기민을 각 1부씩 만든다
聖散子, 貞元丹	설시 제9칙	기근이 드는 해는 전염병이 있으므로 그 치료와 장사에 주의해야 한다
粥	설시 제10칙	버려지거나 떠도는 아이를 거두어 기르도록 국법으로 가르친다
출전 : 『牧民心書·賑荒』 「設施」		

5. 보력(補力)

「보력」 조는 진흙하는 일 외에 이를 보충할 만한 내용을 기록해둔 것이다. 제1칙에서는 흉년을 대비해 벼를 대신할 만한 점속(黏粟), 교맥(蕎麥), 만숙(晩菽)과 같은 곡식의 종자를 모아두어야 하고 또, 종자가 없다면 목민관이 이를 힘써 구해야 한다고 말했다. 제3칙에서는 구황에 쓰이는 여러 풀을 소개했다. 전라감사(全羅監司) 이태연(李泰淵)이 굶주린 백성들을 살리는 데 썼다는 죽실(竹實)과 해조(海藻), 세종대왕이 저술한 『구황벽곡방(救荒辟穀方)』에 실려 있는 송엽(松葉) 등이 언급되어 있다. 특히 송엽에 대해서는 명종(明宗) 때 『구황벽곡방』을 인쇄하여 반포하자고 진흙청에서 주청한 일, 현종(顯宗) 때 흉년이 들자 이단하(李端夏)가 임진왜란 시기 송엽죽을 먹은 예를 들어 송엽죽을 먹게 하자고 상소한 내용을 볼 수 있다. 숙종(肅宗) 때에는 상실(橡實)을 좋은 양식으로 쳤다. 갈분(葛粉)은 구황뿐만 아니라 기근시의 전염병에도 효과가 있음을 특별히 강조했다. 제6칙은 술과 진흙에 관한 문제를 다뤘다. 소주(燒酒)는 만드는 과정에서 곡식을 많이 소모하게 되므로 흉년일 때에는 법으로 금지령을 내려야 한다고 주장했다. 그러나 탁주(濁酒)는 요기가 될 수 있으므로 굳이 엄금할 필요는 없다고 융통성을 발휘했다.

<표 5> 『목민심서·진황』 「보력(補力)」 조의 음식 관련 내용

음식/식재료 원문	기사 출처	기사의 주요 내용
麥, 黏粟, 秬粟, 黏實, 蕎麥, 晩菽	보력 제1칙	흉년이라 관정되면 논을 갈아 밭으로 만들어서 다른 곡식을 뿌리도록 하고, 가을이 되면 보리를 갈도록 권한다
米	보력 제2칙	관사(官舍) 수리는 봄철에 해야 한다
竹實, 海藻, 粥, 松葉, 松葉末, 米末, 松葉粥, 全米粥, 橡實, 葛粉	보력 제3칙	구황에 쓰이는 풀은 그 종류를 추려 알린다
관련 내용 없음	보력 제4칙	흉년에는 도둑을 없애는데 힘써야 하지만, 실상을 살펴봐지지 않을 수 없다
食, 羹	보력 제5칙	기민이 불지르는 것을 엄금해야 한다
酒, 濁酒, 燒酒	보력 제6칙	술은 곡식을 많이 소모하게 되므로 흉년 때는 금해야 한다
관련 내용 없음	보력 제7칙	조세를 완화해주고 공채를 탕감해주어야 한다
출전 : 『牧民心書·賑荒』 「補力」		

6. 준사(竣事)

「준사」조는 진휼의 일이 끝나고 마무리하는 방법을 서술한 것이다. 제1칙에서는 숨기는 잘못을 경계하면서 주려 죽는 백성들의 숫자를 숨기고 적게 보고하는 것이 크게 잘못된 일임을 적시했다. 때로는 백성이 송장을 헤치고 인육(人肉)을 먹는 지경에까지 이르렀는데도 관아에서 이를 숨긴다고 하여 그 문제의 심각성을 지적했다. 제4칙에서는 진휼이 끝나고 수고한 이들을 위해 연회를 베풀되 너무 화려하게 해서는 안 된다는 사실을 말한 것이다. 음악소리가 나면 백성들은 자연히 탄식하며 성내게 된다. 이점을 설명하면서 다산은 자신이 지은 「적승문(吊繩文)」을 실었다. 이 시는 기근이 심했던 1810년(순조 10)에 지은 작품으로 당시의 실정이 적나라하게 드러난다. 굶어죽은 백성의 시체가 많아 그해 과리가 들끓었는데, 이 과리를 굶주려 죽은 이들로 생각하여 조문한 시이다. 여기에는 백성들의 시체가 버려져 있는 거리와 효향(脩鄕)·순(鶉)·적(鰓)·밀이(蜜餌)·계양(桂釀)·자장(蔗漿) 등 맛있고 좋은 음식이 가득한 성(城)이나 관사(館舍)의 모습이 완전히 대조적인 풍경을 이루고 있다.

<표 6> 『목민심서·진황』 「준사(竣事)」조의 음식 관련 내용

음식/식재료 원문	기사 출처	기사의 주요 내용
(殯)肉, 粥	준사 제1칙	진휼이 끝나면 일의 처음과 끝을 점검하여 잘못된 점을 살핀다
관련 내용 없음	준사 제2칙	수령이 사사로이 비축한 곡식은 상사에게 보고할 것이며, 거짓 기록해서는 안된다
米, 粥	준사 제3칙	잘하거나 못하거나 공로나 죄과가 있음은 법령을 통해 살필 수 있다
酒, 肉, 麥, 白飯, 羹, 酒醴, 雜麪, 饅, 肥牛, 醬, 酢醬, 葱, 鱸, 鱸, 淡醬, 麥, 脩鄕, 鶉, 鰓, 隴鼻鴛, 糗糒, 蜜餌, 肉, 桂釀, 蔗漿	준사 제4칙	망종(芒種) 때 진장(賑場)에서 진휼이 끝나면 연회를 베풀되 기악(伎樂)은 쓰지 않는다
관련 내용 없음	준사 제5칙	진휼이 끝나면 공을 논해 상주고, 이튿날은 장부를 정리해 보고한다
粥, 米	준사 제6칙	큰 흉년이 든 뒤에는 백성을 위무하여 유민(流民)이 편안히 모이게 해야 한다
출전 : 『牧民心書·賑荒』 「竣事」		

【참고문헌】

『여유당전서』 (신조선사본)
『정본 여유당전서』 (다산학술문화재단, 2012)
임형택, 『우리 고전을 찾아서-한국의 사상과 문화의 뿌리-』, 한길사, 2007.
다산연구회, 『역주 목민심서』, 창작과비평사, 1985.
민족문화추진회 편, 『목민심서』, 숲, 2003.
노경희, 「茶山저술의 전승과 유통에 대한 서지학적 고찰-茶山家藏의 稿本에서 『與猶堂全書』에 이르기까지-」, 『한국한문학회연구』 제50집, 한국한문학회, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【정의】

-기본정의: 『아언각비(雅言覺非)』는 당시 속어(俗語) 가운데 잘못 쓰이는 예를 골라 본래의 뜻과 어원을 밝히고 바른 용례를 설명한 일종의 어학서이다. ‘아언(雅言)’이란 바른 말, 즉 표준이 되는 말이란 뜻이고, ‘각비(覺非)’는 그릇된 말을 깨닫는다는 뜻이다. 따라서 ‘아언각비’란 서명(書名)은 ‘바른 말로써 그릇된 말을 깨닫게 한다’는 의미를 갖는다. 자연(自然), 제도(制度), 음식(飲食), 주거(住居) 등 여러 방면에서 잘못 사용되고 있는 명칭과 잘못 이해되고 있는 동음·동의어나 방언 등을 뽑아 옛 문헌을 상고하여 어원과 본래의 뜻을 밝히고 용례를 설명했다.

-음식관련정의: 권1과 권3에 음식 관련 기록이 많다. 권1에서는 식용되는 나무, 곡식을 포함한 여러 식재료의 명칭이 언급되었다. 여기에서는 특히 ‘차(茶)’나 ‘면(麪)’에 대한 설명이 주목된다. 다산은 어떤 한 가지 재료를 우려낸 것을 다 ‘차’라고 일컫는 점이나 ‘면’이 맥말(麥末)을 가리키던 본래의 뜻에서 벗어나 음식 자체를 가리키는 명칭이 되어버린 잘못을 지적했다. 권3에는 음식 명칭도 다양하게 언급되었다. 이 중에는 명절 음식에 관한 기록이 많은데, 다산이 세시풍속서를 자주 인용하고 있어 그에 대해 관심이 있었음을 볼 수 있다. 이 중에 ‘탕병(湯餅)’을 면(麪)을 삶은 것의 통칭으로 보아야 한다는 주장이 눈에 띈다. 또, 권3에는 당시 조선에서 잡히던 여러 어종(魚種)의 명칭을 기록했다. 이는 1814년(순조 14) 중형 정약전(丁若銓)이 저술한 『자산어보(茲山魚譜)』에서 계발된 바가 있을 것이다.

【저자】

정약용은 자가 미용(美鏞), 호는 다산(茶山)·사암(俟菴)·여유당(與猶堂)·채산(菜山)으로 경기도 광주(廣州) 마현(馬峴)에서 출생했다. 부친은 연천현감·예천군수·진주목사 등을 지낸 정재원(丁載遠)이다. 근기(近畿) 남인 출신으로 이익(李滉)의 개혁사상에 영향을 받았다. 1783년 진사시에 합격해 성균관에서 수학했고, 1789년에 문과에 급제해 벼슬길에 올랐다. 정조(正祖)의 신임을 입어 여러 내·외직을 두루 역임했고, 한강의 주교(舟橋) 준공, 수원성과 기중기 설계 등의 업적을 남겼다. 정약용은 이벽(李磔)·이승훈 등과의 접촉을 통해 서학(西學)을 접했는데, 정조 사후 1801년에 신유사옥(辛酉邪獄)이 일어나면서 여기에 연루되어 경상도 장기(長鬐)로, 다시 전라도 강진(康津)으로 유배되었다. 그는 1818년까지 강진에서 유배 생활을 했으며, 이 시기 많은 제자들을 가르치고 저술에 힘썼다. 해배 이후에는 고향에 돌아와 은거하며 기존의 저술을 정리·개수하고 문집을 편찬했다. 그는 500여권에 달하는 방대한 저작을 남겼으며, 18세기 실학사상의 집대성자로 평가된다.

『아언각비』는 해배된 뒤 1819년(순조 19) 마현에서 지내면서 완성한 책이다. 정약용이 풍속과 언어에 깊은 관심을 가지고 있었음은 이 이듬해에 저술한 『이담속찬(耳談續纂)』을 통해서도 알 수 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 與猶堂全書 - 雅言覺非 / 丁若鏞 著
판사항 : 新鉛活字本
발행사항 : 京城 : 新朝鮮社, 1938.
형태사항 : 73冊(第51, 58, 72冊缺); 26 × 16.7cm
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(D3B 241A)

정약용은 생전에 자신의 저술을 정리하고, 아들 정학연(丁學淵)·정학유(丁學游)와 영남(嶺南)의 벗들에게 간행을 부탁했다. 그러나 사후 100년이 되도록 그의 문집은 필사본의 형태로 산전(散傳)하거나 일부만 간행되어 완간에 이르지 못했다.

필사본 중에는 다산가 소장본, 조선후기 중앙·지방관청과 개인 장서가의 전사본(傳寫本)이 전한다. 다산가 소장본은 다산 생전에 정리되어 가문에 전해진 것인데, 홍수로 인해 일부가 유실되고 여기저기 흩어져 국내외 여러 도서관과 개인 소장 자료로 편입되었다. 현재 한국학중앙연구원 장서각, 단국대 연민문고, 서울대 규장각, 미국 버클리대, 이 외 후손가나 김영호·김상기와 같은 개인 소장가들이 소장하고 있다. 중앙관청의 내각본(內閣本)으로는 1883년(고종 20) 고종의 명으로 선사(繕寫)한 것이 규장각과 장서각에, 대한제국 시기 내부(內部)에서 필사한 것이 일본 동양문고에 전한다. 지방관청의 필사본은 규장각, 동경대 아가와[阿川] 문고, 천리대 등에 소장되어 있다. 또, 서유구 집안의 ‘自然經室藏’ 원고지를 포함한 여러 장서가 원고지에 필사된 이본이 일본과 국내의 규장각·장서각에 전한다.

간행본 중에는 목판본 『이담속찬』이 시기적으로 가장 이른 것이다. 이것은 정약용의 저술 가운데 유일하게 조선시대에 간행된 것이다. 현재 호고당본과 장서각본이 전한다. 근대 이후로는 1900~1910년대에 일부 저술이 장지연, 광문사, 조선광문회에 의해 연활자본으로 간행되었고, 1910년대에 조선총독부와 여러 학술단체에서 필사 혹은 간행되었다. 『아언각비』는 1903년 장지연이 황성신문에 연재한 것이 현전하는 가장 이른 시기의 간본이다. 그러나 일부만 연재한 것이고, 완간에 이르지 못했다. 이후 1911년 조선고서간행회에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』 제19집에 완간하였다. 1912년에는 조선광문회에서 연활자본으로 간행하였다.

이후 다산 서거 100주년을 기념해 1934년부터 1938년까지 5년에 걸쳐 신조선사(新朝鮮社)에서 ‘여유당전서’란 이름으로 정약용의 문집 전체를 완간했다. 이는 외현손 김성진(金誠鎭)이 유고를 수습·편집하고, 정인보(鄭寅普)·안재홍(安在鴻)의 교정을 받은 것으로 총 154권 76책이다. 현재 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원 장서각, 성균관대학교 존경각, 고려대학교 중앙도서관에 전한다. 이 신조선사본을 저본으로 1962년 문헌편찬위원회가 연보(年譜)를 첨가해 영인본을 냈고, 1970년에는 경인문화사가 보유(補遺) 5책을 추가해 영인본을 출간했다. 또, 2002년에 민족문화추진회에서 『한국문집총간』 권281~286에 표점·영인하고, 이를 대본으로 여러 국역서를 펴냈다.

최근까지 많은 연구가 신조선사본을 저본으로 삼았다. 그러나 신조선사본은 오·탈자가 많고, 유고를 수습하는 과정에서 다산의 저작 가운데 빠뜨린 것이 다수 있다. 이에 2012년 다산학술문화재단에서 신조선사본을 저본으로 여러 이본을 대조하여 오·탈자를 바로잡고, 새로 발굴된 저작을 포함한 뒤 교감을 거쳐 『정본 여유당전서』를 편찬했다. 본 해제는 『정본 여유당전서』에 실려 있는 것을 저본으로 삼아 작성했다.

【목차와 구성】

권두(卷頭)에는 자서(自序)가 있다. 이하 내용은 총 3권 198편으로 이루어져 있으며, 각 항목마다 표제어를 기록하였다. 권1은 「장안(長安)·낙양(洛陽)」에서부터 「삼촌(三寸)」까지 총 62편, 권2는 「납채(納采)」로부터 「공연(公然)」까지 69편, 권3은 「태묘(太廟)」로부터 「배교(杯琰)」까지 총 67편이다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『아언각비』에 기록되어 있는 음식 관련 내용 전체를 표로 작성한 것이다. 전체 내용은 각 권별로 나누어 작성하고 설명하였다. 표에는 음식 관련 기록이 보이는 편명과 그 순번, 원문 내용을 기록하고 이해를 위해 주요 내용을 정리해서 실었다.

1. 권1

권1에는 20 여 편에 음식 관련 기록이 보인다. 아래 표에서 제19~31편은 나무의 일종이지만 그 열매나 씨를 식용하는 것이다. 제19편은 사람들이 과송(果松)을 백(柏)이라고 하는 것이 잘못임을 지적했다. 백(柏)의 씨앗으로써 주로 약용하는 백자인(柏子仁)과 우리가 일상적인 음식으로 먹는 해송자(海松子)와는 전혀 다르다고 밝힌 것이다. 이하 나무에 관련된 논증은 대체로 이와 비슷하다. 제29편에서는 매괴(玫瑰)를 오매(烏梅)와 같이 볶아 찜어서 장(醬)에 넣어 만드는 매괴장(玫瑰醬)이란 음식을 언급했는데, 이는 당시 우리나라에는 잘 알려져 있지 않았던 음식이다.

제32편에서는 산채(山菜)와 사삼(沙蔘)을 혼동하는 오류를 지적했다. 산채를 우리말로 더덕(多德)이라고 한다는 내용과 함께 「조선부(朝鮮賦)」를 가져와 논증의 자료로 활용했다. 「조선부」의 내용은 이익의 『성호사설(星湖僿說)』에서 인용했다. 다산은 인용한 내용의 경우 서목을 밝혀두고 있어 이를 통해 당시 음식과 관련된 어떠한 기록들이 있었는지를 더 광범위하게 살펴볼 수 있다.

제34편에서는 우리말이 같아서 명칭을 혼동하게 된 사례를 수록했다. 연맥(燕麥)과 구맥(瞿麥)이 그 예인데, 이들은 본래 같은 식재료라 아니지만 연맥을 우리말로 귀리라 했기 때문에 혼동하게 된 것이다. 이러한 내용은 아언각비에 특히 많이 보이는데, 이는 다산이 지닌 우리말에 대한 관심과 사물의 정오(正誤)를 따지는 비판적 시각에서부터 비롯된 것이다. 이하 대부분이 이와 같이 물명의 어원과 그 실제 모양, 특징 등을 문헌을 통해 고증하고, 당시 조선에서 불리던 명칭 특히, 우리말 명칭과 비교하여 명칭의 오류를 적시한 것이다.

제41편에서는 ‘차(茶)’라는 명칭에 대한 조선과 중국 사람들의 인식 차이를 설명했다. 차에 대해 견식이 뛰어났던 다산인지라 민간에서 사용되는 잘못된 표현을 그냥 보아 넘길 수 없었던 것이다. 이 글에서 다산은 약물 중에 한 가지 재료만 넣고 달이는 것을 모두 ‘차’라고 하는 우리나라 사람들의 표현이 잘못된 것이라고 논증했다. 잘못된 표현으로 ‘강차(薑茶)’, ‘귤피차(橘皮茶)’, ‘모과차(木瓜茶)’, ‘상지차(桑枝茶)’, ‘송절차(松節茶)’, ‘오과차(五果茶)’ 등을 예로 들었다. 또, 중국 시에서 ‘백차(柏茶)’, ‘창포차(菖蒲茶)’, ‘감람차(甘藍茶)’라고 쓴 표현을 옳은 예로 들었다. 차냄비에 들어가는 찻잎이 어떤 것이냐에 따라 그 명칭을 달리할 뿐이라는 것이다. 다산이 말한 대로 엄밀한 의미에서 ‘차’라고 한다면, 차나무 잎을 가지고서 우려낸 것만을 ‘차’라고 할 수 있을 것이다. ‘녹차’는 가능하지만, ‘모과차’, ‘생강차’ 같은

것은 ‘모과탕’이나 ‘생강탕’과 같은 표현이 더 적당하다고 볼 수 있겠다. 한 가지 재료를 우려내는 것을 모두 차라고 한다면 너무 많은 종류가 차의 범주에 속하게 된다. 이 글은 ‘차’라는 명칭을 ‘탕(湯)’이나 ‘약(藥)’과 구분하지 않고 혼용하는 점을 지적하고, 이에 대해 이의를 제기한 것이다.

제42편의 ‘의이(薏苡)’와 같은 것도 ‘차’자를 오용한 것과 비슷하다. 의이는 끈끈한 성질을 가져 이것을 부수어 가루를 만들면 미음(糜飲)을 만들 수도 있다. 의이는 미음을 만들 수 있는 여러 식재료 중 하나인 것이다. 그런데 당시 사람들이 의이를 미음과 혼용하고, 게다가 가루로 마실 수 있는 모든 것에는 ‘의이’자를 붙였다. 다산은 ‘촉서이의(藟黍薏苡)’, ‘갈분의이(葛粉薏苡)’와 같은 예를 들면서 이러한 오류를 비판했다.

제43편에서는 본래 맥말(麥末)을 가리키는 ‘면(麪)’자가 음식의 이름으로 쓰이고 또, 맥말이 아닌 것에도 ‘면’자를 써서 ‘두면(豆麪)’, ‘녹두면(菘豆麪)’과 같은 명칭을 사용하고 있음을 지적했다. 그러나 현재까지도 이러한 표현은 계속 사용되고 있다.

제43편에서 한 가지 식재료의 명칭을 음식의 명칭으로 쓰는 바람에 잘못 사용하게 된 경우를 들었다면, 제44편에서는 구분이 없었던 두 가지 명칭을 구분해서 잘못 사용한 경우를 들었다. 본래 장(醬)과 해(醃)는 구분이 없이 쓰였던 명칭인데, 우리나라 사람들이 시장(豉醬)을 장의 전칭(專稱)으로 삼아 해와는 구분을 지은 것이다. 그리고 우리나라에서 잘 쓰는 숙장(菽醬) 외의 개장(芥醬), 난장(卵醬) 등 장의 여러 가지 종류를 전대 문헌에서 가져와 실었다.

제45편은 ‘두부’에 대해서 그 명칭이 우리말이 아니라 중국에 유래가 있음을 밝히고 두부라는 명칭보다는 ‘숙유(菽乳)’라는 명칭이 옳다고 논증한 것이다. 제46편은 해(醃)와 해(醃)의 차이를 분명히 한 것이고, 제46편은 제(齋)와 해(薤)를 혼용하는 잘못을 지적했다. 제48~50편은 음과 훈에 따라 비교가 필요한 동음·동의어를 설명한 것이다. 여기에 몇 가지 식재료의 명칭이 언급되어 있다. 57편은 ‘일급(一級)’이라는 명칭의 의미를 설명한 것으로 해애(海艾)나 건어(乾魚)를 세는 양사로 사용되었음을 밝히고 있다.

<표 1> 『아언각비』 권1의 음식 관련 내용

편명	음식 관련 원문	주요 내용
제19편 柏	柏子仁, 海松子, 果松子, 柏子	백(柏)의 명칭과 관련 풍속
제23편 桂	菌桂, 牡桂	규(桂)의 산지와 쓰임, 명칭
제26편 檳	山核桃, 楸子	가(檳)의 명칭
제28편 杜仲	杜仲, 杜棣子, 杜冲, 杜冲, 杜棣, 五味子	두중(杜仲)의 유래와 명칭
제29편 海棠	玫瑰, 裴回花, 糖霜, 烏梅, 醬, 玫瑰醬	해당(海棠)의 종류와 쓰임
제31편 榆	白榆, 刺榆, 餅, 羹, 酒, 醬, 麪, 粉	유(榆)의 종류와 쓰임
제32편 沙蔘·黃連	山菜, 多德, 山蔘, 松膚(之)餅, 山蔘(之)糕, 山蘿菹, 米粉, 油, 環餅, 山蒸多德, 沙蔘, 人蔘	사삼(沙蔘)에 대한 잘못된 이해와 황련(黃連)에 대한 의문
제33편 厚朴·牡丹	厚朴, 混麥, 黑豆	후박(厚朴)과 목단(牡丹)에 대한 잘못된 이해
제34편 薄荷·瞿麥	僧荷, 薄荷, 唐僧荷, 薄荷油, 燕麥, 鈴鐺麥, 耳傘, 瞿于里	승하(僧荷)를 박하(薄荷)로, 연맥(燕麥)을 구맥(瞿麥)으로 여기는 잘못
제35편 稷	稷, 明粢, 粟, 稌, 粢, 稌, @(麻/黍), 黃米, 稷米, 粟米, 稗, 稊, 稊稗, 禾, 水稗, 旱稗, 黍稗, 黍稷	패(稗)를 직(稷)으로 여기는 잘못

제36편 胡麻·靑蘇	胡麻, 苜蓿, 眞荏, 眞油, 白蘇, 薺薺也, 水荏, 法油, 蘇, 桂荏, 荏, 荏子, 赤蘇, 紫蘇, 白蘇油, 胡麻, 油麻, 脂麻, 芝麻, 靑蘇, 臭蔬, 野蘇, 들깨	백소(白蘇)를 계임(桂荏)으로, 호마(胡麻)를 임(荏)의 종류로 여기는 잘못에 대한 논증
제37편 葛黍	葛黍, 高粱, 蘆稔, 蘆粟, 荻粱, 木稷, 葛秫, 唐, 唐米, 糖, 垂穗	촉서(葛黍)의 이칭과 촉서를 당(唐)이라 부르는 잘못
제38편 蕎麥	蕎麥, 烏麥, 菽麥, 花蕎, 聒蕎, 木麥, 모밀	교맥(蕎麥)의 이칭과 잘못된 명칭
제41편 茶	茶, 薑茶, 橘皮茶, 木瓜茶, 桑枝茶, 松節茶, 五果茶, 柏茶, 菖蒲茶, 橄欖茶	차의 명칭에 대한 조선과 중국의 차이
제42편 薏苡	薏苡, 草珠, 栗母, 薏珠, 籐珠, 解蠶, 芑實, @(+/贛)米, @(米+感)米, 屋茨, 回回米, 糜飲, 葛黍薏苡, 葛粉薏苡, 菘末薏苡, 蕎麥薏苡	의이(薏苡)의 이칭과 용어 사용의 잘못된 예
제43편 麪	麪, 麥末, 麥屑, 眞末, 眞加婁, 芻水, 切麪, 摺條麪, 掛麪, 豆麪, 교(麥+喬)麪, 菘豆麪, 胡麻麪, 葛麪, 菱麪, 莎麪, 榆麪, 槐葉麪, 菜菔麪, 萱草麪, 百合麪, 桐皮麪, 蓬子麪, 桃榔麪	면(麪)의 종류와 명칭
제44편 醬	醬, 醢, 臠, 豉醬, 芥醬, 卵醬, 麪, 茆醬, 鹿尾醬, 紅螺醬, 蠟子醬, 蠟子醬, 魚醬, 鰾醬, 蛇醬, 榆莢醬, 芍藥醬, 豆醬, 菽醬, 大醬, 麥麪, 米豆, 麥醬	장(醬)의 종류와 명칭
제45편 豆腐	豆腐, 菽乳, 自雅馴, 泡, 雞臠, 黃泡, 靑泡, 菜菔	두부(豆腐)의 명칭에 대한 논증
제46편 醢	醢, 酢漿, 醢, 臠肉	해(醢)의 풀이 및 해와 해(醢)의 구분
제47편 齋	齋, @(隊/韭), 菹, 膾胙, 薑, 蒜, 齋, @(叁/韭), @(薺/韭), 菹, 菹, 藥廉, 淹菹, 沈菜, 齋, 菹, 齋粉, 菹粉, 壘鹽, 菹鹽, 葷菜, 鴻薺, 菜芝, 野菹, 天菹	제(齋)의 이칭과 제와 해(菹)의 구분
제48편 薑讓	薑【스양】, 韭【부취】, 菜【남을】, 茄【가지】, 蜜【꿀】, 飯【되】, 酒【술】	훈(訓)이 같은 글자
제49편 齏松	螻【맛】	훈(訓)이 같은 글자
제50편 辛苦	魚, 肉【고기】, 豕【돛아지】, 豚	같은 뜻을 지닌 다른 글자
제57편 一級	海艾, 乾魚	일급(一級)이라는 명칭이 사용되는 경우 출전 : 『雅言覺非』 券一

2. 권2

권2에는 7편에 음식 관련 내용이 있다. 제2편에서는 초례(醮禮)의 바른 의미를 설명했다. 당시 일반적으로 신랑 신부가 술을 주고받는 예식을 초례라고 하였고, 이것은 지금도 동일하다. 그런데 다산은 이 책에서 초례란 신랑 될 사람이 신부 집으로 떠나기 전에 신랑의 아버지가 아들에게 술을 마시게 하며 어떻게 혼인 생활을 해야할지를 일러주고 가르치는 예식, 또는 관례에서 예식을 인도하는 사람이 관자(冠者)에게 술을 권하여 마시게 하는 것이라고 하였다. 이에 대해서 『아언각비』에서는 『설문(說文)·관의소(冠儀疏)』를 인용하여 논증했다. 그러나 확실하지 않아 좀 더 연구할 필요가 있다.

제23~24편, 제43편에서는 여러 주기(酒器) 또는 음식을 담는 그릇에 대해서 논증했다.

그 크기와 모양, 주로 사용했던 시대, 민간에서 잘못 인식하고 있는 내용 등을 자세하게 언급하고 있어 주목된다.

제37편은 중국음을 따라서 명칭이 잘못 번역된 예를 들었다. 축서(藟黍)의 중국음이 ‘쭈슈’이기 때문에 이를 ‘수수(垂穗)’로 잘못 번역했다는 식이다. 아래 표에서는 ‘【 】’ 표시 안에 중국음을 적었는데, 당시 중국 한자음을 살펴볼 수 있는 자료이다.

제67편은 기추(箕帚)와 기(箕)를 혼용하는 잘못을 논증한 것이다.

<표 2> 『아언각비』 권2의 음식 관련 내용

편명	음식 관련 원문	주요 내용
제2편 醮	酒	초례(醮禮)의 바른 의미
제22편 盞·篙	酒, 盞【淺】, 爵, 觚, 觶, 角, 散, 杓, 卮, 觥, 杯, 觴, 罌, 【觶】, 彝, 彝尊, 壘, 雷尊	잔(盞)과 고(篙)의 이칭
제23편 鎡	鎡, 酒, 大也, 匜	선(鎡)을 ‘이(匜)’자와 바꾸어 써도 무방함
제24편 缶	缶, 酒, 漿	부(缶)를 장고(杖鼓)라고 하는 오류
제37편 檣頭	藟黍, 垂穗【쭈슈】, 白菜, 拜草【비채】, 碧魚, 蜚腴【비유】, 武侯菜, 無憂菜【무후채】, 蘿菔	중국 음에 맞추어 잘못 번역된 말
제43편 鼎	鼎, 鑊, 俎, 【肉汁】, 羹, 鍋鏗, 飯, 餅	과좌(鍋鏗)를 정(鼎)으로 생각하는 잘못
제67편 箕帚	箕, 糠	기추(箕帚)는 강(糠)을 까부르는 기(箕)가 아님

출전 : 『雅言覺非』 卷二

3. 권3

권3의 내용 가운데는 18편에 음식 관련 기록이 있다. 제17편은 우리나라에서 유명한 술인 송순주(松筍酒)의 명칭에 대해 논증한 것이다. 송순주는 소나무 새순으로 빚는 것인데, 다산은 ‘순(筍)’이 죽맹(竹萌)을 가리키는 말이므로 소나무의 눈초(嫩梢)에 쓸 수 없는 것이라고 지적했다. 제20편에서는 우(牛)와 관련된 음식 명칭을 소개했다. 제21편에서는 『동의보감(東醫寶鑑)』에서 ‘자(炙)’자를 ‘구(灸)’자로 읽어 오류를 범했음을 언급했다.

권3에는 앞서 권1~2와 달리 음식명이 많이 기록되어 있다. 제42편에서는 탕병(湯餅)을 백병(白餅)을 끓여 익힌 탕(湯)으로만 보는 것은 잘못된 인식이며, 면(麪)을 삶은 것의 통칭으로 보아야 한다고 논증했다. 지금도 탕병(湯餅)은 주로 ‘떡국’으로 번역되는데, 이에 대해서 좀 더 살펴봐야 할 것이다. 제43편은 약과(藥果)를 유밀과(油蜜果)의 한 이름으로 보고 그 유래를 찾아 기록한 것이다. 우리나라에서는 고려 충선왕 때부터 사용된 것으로 그 유래가 기록되어 있다. 제44편은 강정(羌釘)이라고도 하는 분견(粉繭)에 대해서 설명한 것이다. 분견을 만드는 방법에 대해서 자세히 언급해 두었다.

제48편에서는 조고(棗糕)에 대해 설명했다. ‘고명(糕明)’이 무엇을 가리키는 것인가에 대해서는 의견이 분분한데, 다산은 면병(麪餅)에 조율(棗栗)을 심어서 그 모양이 희끗희끗한 것을 ‘화고(花糕)’라고 한다고 기록한 『제경경물략(帝京景物略)』의 내용을 가져와 이러한 것을 고명이라 한다고 논증하였다. 이 글에서는 세시기(歲時記) 내용을 언급하고 있고, 이 글 외 앞 뒤 여러 편에서 명절 관련 음식을 설명한 것으로 보아 풍속세시서에도 다산이 관심을 가졌음을 알 수 있다.

제52편에는 여러 물고기의 명칭을 기록해 두었다. 특히 속어(俗語)로 해당 물고기를 지칭하는 명칭을 정리해두어 참고가 된다. 두 글자의 물고기 명칭에서 글자 사이에 ‘웅(上/口)’자를 넣어서 이름을 붙인 것이나 우리말로 고기 이름에 ‘치(治)’자를 더하는 경우가 많다는 것을 특기(特記)하였다. 제53편에는 도미(道味)의 다른 이름인 ‘해족(海鰒)’이란 명칭을 소개하였다. 또, 54편에서는 중국 시구에서 자주 언급되는 노(鱸)가 우리나라에서 어떤 물고기에 해당하는지를 설명했다. 제52~54편에 걸쳐 기록되어 있는 물고기의 명칭은 상당히 다양하다. 당시 조선에서 서식하는 물고기의 대부분을 망라했다고 해도 과언이 아니다. 당시 우리나라 어종(魚種)에 대한 이와 같은 지식은 1814년(순조 14)에 다산의 중형 정약전이 저술한 어보(魚譜)인 『자산어보(茲山魚譜)』에서 도움을 얻은 바가 클 것이다.

제55편에 기록한 ‘정(鯉)’에 대한 기록은 『성호사설·만물문(萬物門)』에 있는 내용을 보고 쓴 것이다. 이 글은 임진란 때 조선에 온 명나라 장수가 ‘정(鯉)’을 먹고 싶어했는데, 조선에서는 이것을 ‘가리맛(嘉里蛤)’이라고 불렀기 때문에 처음에 우리나라 사람들이 무엇인지 알지 못했다는 내용이다. 이와 동일한 내용이 임진란 당시의 문인인 유몽인(柳夢寅)이 쓴 『어우야담(於于野談)』에도 보인다. 다만 『어우야담』에는 당시 우리나라 사람들이 이를 ‘토화(土花)’라고 하였다고 기록되어 있다. 시기적으로 볼 때 『어우야담』의 기록이 더 신빙성이 있는 듯하다. 당시 ‘정(鯉)’을 조선에서 부르던 명칭은 ‘토화(土花)’였을 가능성이 더 크다. 또는, 지역적인 차이에 따라 어떤 곳에서는 ‘가리맛(嘉里蛤)’이라고 불렀을 가능성도 배제할 수 없다. 구전되던 야담(野談)을 채록한 것이기 때문에 이에 대해서도 당시 여러 문헌을 살펴볼 필요가 있다.

<표 3> 『아언각비』 권3의 음식 관련 내용

편명	음식 관련 원문	주요 내용
제17편 松筍	松筍酒	송순주(松筍酒)와 순(筍)의 개념
제20편 牛胃	牛胃, 胙, 牛胸, 陽頭【陽地麻哩】, 牛脇, 曷非, 全骨	우위(牛胃), 우흉(牛胸), 우협(牛脇)의 명칭과 뜻
제21편 蜜炙	黃芪蜜炙, 鼈甲醋炙	자(炙)를 구(灸)자로 읽는 잘못
제42편 湯餅	湯餅, 麪, 白餅, 饅頭, 不托, 飢飢, 條麪, 斗麪	탕병(湯餅)이 가리키는 음식
제43편 藥果	藥果, 油蜜果, 蜜麪, 造果, 蜜, 藥, 蜜酒, 藥酒, 蜜飯, 藥飯, 蜜果, 粗粒, 蜜餌, 饑饉, 米麪, 黍, 錫, 【蜜餅, 寒具】, 朴桂, 飴, 【漢果, 漢果】	약과(藥果)의 유래와 쓰임
제44편 粉繭	元陽繭, 羌釘, 餛【蒸餅】, 粉繭, 烈酒, 糯米粉, 餅, 膠餅	분견(粉繭)이 가리키는 음식
제45편 印團	印團, 茶食, 栗黃, 芝麻, 松花, 蜜, 餅, 【米, 麪】, 龍團, 鳳團	인단(印團)의 명칭과 만드는 방법
제46편 水團	水團, 粉團, 白團, 滴粉團, 乾團, 【角黍】, 粉屑, 餅, 蜜水	수단(水團)의 명칭과 만드는 방법
제47편 撒子	撒子, 糗糧, 寒具, 【環餅】, 稻, 稷稻, 扁撒, 【匾餅, 錫, 撒】, 蓼撒, 朴撒, 米糕	산자(撒子)의 명칭과 종류
제48편 棗糕	棗糕, 蒸餅, 증편, 麪粉, 棗, 豆屑, 棗肉, 糕銘, 養糕, 麪餅, 栗, 花糕, 菊糕, 米粉, 花	조고(棗糕)라는 명칭에 대한 설명과 그 유래
제49편 角黍	角黍, 糗, 煎餅, 麪, 餅, 肉屑, 菜餚	각서(角黍)의 명칭과 만드는 방

	【菰葉, 蘆葉, 棟葉, 粽心草, 米麪】, 造角	법
제50편 煎果	煎果, 果泥, 消梨, 木瓜, 山查, 生薑, 蜜, 肝南, 羞載	전과(煎果)의 명칭과 만드는 방법, 간남(肝南)의 의미
제52편 鮪魚	鮪魚, 民魚, 踏水魚, 石魚, 【曹基】, 鯔魚, 秀魚, 鱒魚, 俊治, 【勒魚】, 鰈魚, 廣魚, 【加佐味】, 紫魚, 葦魚, 【鱧刀, 魴魚, 翼魚, 鱗魚, 鱒魚】, 鱒魚, 洪魚, 【鮪魴魚, 蕃躑魚】, 鰻鯉, 長魚, 鯉魚, 鯉魚(上/口)魚, 鮒魚, 鮒魚(上/口)魚, 【鯽魚】, 鱸魚, 鱸魚(上/口)魚, 鯊魚, 鯊魚(上/口)魚, 秀魚(上/口)魚, 拜魚(上/口)魚, 農魚, 霜魚, 【訥治, 俊治, 葛治, 辣治, 莽治, 蔑治, 甘乙治, 杭塞治, 於廩治】	여러 물고기의 명칭과 그 이칭(異稱)
제53편 海鯽	海鯽, 道味, 鮫력(魚+歷)	알지 못해서 시에 사용하지 못하는 물고기 명칭
제54편 鱸	鱸, 踞億貞伊【씩정이】, 四鰓魚, 鱸鱠, 鯊, 【모리무지】, 鮫魚, 農魚	노(鱸)의 모양과 이에 관련된 시
제55편 蛭	蛭, 蚌, 嘉里蛤【가리맛】, 蛭田	정(蛭)의 명칭과 이에 관련된 이야기
제57편 蒲鵠	蒲鵠, 瓜	포합(蒲鵠)은 합(鵠)이 아닌 과(瓜)를 가리킴
제65편 賒	白酒	사(賒)에 대한 잘못된 이해 출전 : 『雅言覺非』 券三

【참고문헌】

- 『여유당전서』(한국학중앙연구원 장서각 소장본)
『정본 여유당전서』 권19, 다산학술문화재단, 2012.
김종권 역, 『아언각비』, 일지사, 1992.
정해림 역, 『아언각비·이담속찬』, 현대실학사, 2005.
유몽인 저, 신익철·이형대·조용희·노영미 역, 『어우야담』, 돌베개, 2006.
김종선, 「문헌을 통해본 전통 다식 연구」, 성균관대학교 석사학위논문, 2010.
노경희, 「茶山저술의 전승과 유통에 대한 서지학적 고찰-茶山家藏의 稿本에서 『與猶堂全書』에 이르기까지-」, 『한국한문학회연구』 제50집, 한국한문학회, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-2-013 與猶堂全書 - 耳談續纂

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 정약용(丁若鏞, 1762~1836)이 우리나라와 중국의 속담을 채집하여 정리한 속담집이다. 서명(書名)은 ‘『이담(耳談)』의 속집(續集)으로써 편찬한 책’이라는 뜻으로, 이 책은 명(明)나라의 왕동궤(王同軌)가 편찬한 『이담』에 우리나라 고유의 속담을 포함시켜 증보(增補)한 것이다. 정약용 당시의 우리나라 속담을 망라하였다는 점에서 주목할 만하다.

-음식관련정의: 우리나라 속담 214장을 기술한 ‘동언(東諺)’에 조선후기에 일상적으로 사용되었던 식재료와 음식의 명칭이 보인다. 동언 앞에 실려 있는 중국속담[中諺]과의 비교를 통해, 우리 속담 중에 특히 음식과 관련된 내용이 많다는 사실을 살펴볼 수 있어 더욱 흥미롭다. 무엇보다 각 식재료의 특성과 관련된 속담이 많은데, ‘맛있는 이(梨) 먹으며 이[齒] 씻기(啖梨之美, 兼以濯齒)’, ‘혼돈(餛飩)에 어찌 안팎이 있으랴(餛飩之餌, 安有表裏)’와 같은 말이 그러하다. ‘담해(醞醢, 젓갈) 가게의 중(醞醢之市, 嗟爾佛子)’이라는 표현도 음식과 관련된 재미있는 표현이다.

【저자】

정약용은 자가 미용(美鏞), 호는 다산(茶山)·사암(俟菴)·여유당(與猶堂)·채산(菜山)으로 경기도 광주(廣州) 마현(馬峴)에서 출생했다. 부친은 연천현감·예천군수·진주목사 등을 지낸 정재원(丁載遠)이다. 근기(近畿) 남인 출신으로 이익(李瀾)의 개혁사상에 영향을 받았다. 1783년 진사시에 합격해 성균관에서 수학했고, 1789년에 문과에 급제해 벼슬길에 올랐다. 정조(正祖)의 신임을 입어 여러 내·외직을 두루 역임했고, 한강의 주교(舟橋) 준공, 수원성과 기중기 설계 등의 업적을 남겼다. 정약용은 이벽(李檠)·이승훈 등과의 접촉을 통해 서학(西學)을 접했는데, 정조 사후 1801년에 신유사옥(辛酉邪獄)이 일어나면서 여기에 연루되어 경상도 장기(長鬢)로, 다시 전라도 강진(康津)으로 유배되었다. 그는 1818년까지 강진에서 유배생활을 했으며, 이 시기 많은 제자들을 가르치고 저술에 힘썼다. 해배 이후에는 고향에 돌아와 은거하며 기존의 저술을 정리·개수하고 문집을 편찬했다. 그는 500여권에 달하는 방대한 저작을 남겼으며, 18세기 실학사상의 집대성자로 평가된다.

정약용은 풍속과 언어에 깊은 관심을 가지고 있었다. 그는 1801년 장기에 귀양가 있는 동안 이익이 수집한 우리나라 속담집 『백언해(百諺解)』를 보고 「백언시(百諺詩)」를 짓기도 했다. 『이담속찬』은 이러한 관심에서 나온 결과물로, 1820년 마현에 은거할 때에 저술되었다. 여기에 실려 있는 우리나라 속담 가운데 60가지는 정약용의 중형(仲兄)인 정약전(丁若銓)이 귀양지 흑산도에서 수집하여 보내온 것이다.

【서지】

서명/저자사항 : 洌水全書續集 - 耳談續纂 / 丁若鏞 著
 판사항 : 筆寫本
 발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [正祖-純祖年間]
 형태사항 : 28冊(缺本) 중 1冊(21張) : 有界, 半葉11行22字 註雙行 ; 24.3×15.5cm
 주기사항 : 自序: 嘉慶庚辰春鐵馬山樵書
 소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(貴D3B-241)

정약용은 생전에 자신의 저술을 정리하고, 아들 정학연(丁學淵)·정학유(丁學游)와 영남(嶺南)의 벗들에게 간행을 부탁했다. 그러나 사후 100년이 되도록 그의 문집은 필사본의 형태로 산전(散傳)하거나 일부만 간행되어 완간에 이르지 못했다.

필사본으로는 다산가에 소장되어 있던 고본(稿本), 조선후기 중앙·지방관청과 개인 장서가의 전사본(傳寫本)이 전한다. 현재 다산가 소장본은 홍수로 인해 일부가 유실되고 그 나머지가 국내외 여러 도서관과 개인 소장 자료로 흩어져 편입되어 있다.

간행본으로는 목판으로 간행한 『이담속찬』이 유일하게 조선 후기의 것이고, 1910년대까지 광문사·조선광문회 등에서 『이담속찬』·『목민심서(牧民心書)』·『흠흠신서(欽欽新書)』 등을 간행한 것이 전한다.

이후 다산 서거 100주년을 기념해 1934년부터 1938년까지 5년에 걸쳐 신조선사(新朝鮮社)에서 ‘여유당전서(與猶堂全書)’란 이름으로 완간을 보았다. 이는 외현손 김성진(金誠鎭)이 유고를 수습·편집하고, 정인보(鄭寅普)·안재홍(安在鴻)의 교정을 받은 것으로 총 154권 76책이다.

『이담속찬』은 다산의 문집 속에 포함되어 필사 또는 간행된 것과 단독으로 간행된 것이 있다. 문집에 수록된 이본으로는 장서각 소장 필사본 『열수전서속집(洌水全書續集)』(이하 장서각본), 규장각 소장 필사본 『여유당집(與猶堂集)』과 신조선사에서 간행한 『여유당전서』에 포함된 총 3종이 있다. 단독으로 간행된 이본으로는 호고당(好古堂)에서 간행된 목판본(이하 호고당본), 광문사(廣文社)와 광학서포(廣學書鋪)에서 신연활자로 간행한 활판본 각 1종으로 총 3종이 전한다.

임미정(2011)은 호고당본은 다산의 초고본이 유포되다가 19세기에 와서 간행된 것이고, 장서각본이 다산 생전에 개고된 개정본이라고 하였다. 이에 따라 본 해제는 다산이 최후에 정리한 장서각본을 바탕으로 작성하였다.

【목차와 구성】

권두(卷頭)에 저자의 서문(序文)이 있다. 내용은 중국 속담과 우리나라 속담으로 나뉜다. 먼저 ‘中諺’이라하고 중국 속담 총 177장을 실었다. 8언을 먼저 배치하고, 4언부터 22언의 순서로 정리했는데, 속담의 글자 수가 바뀌는 곳에 행간을 두었다. 이어서 ‘以下東諺’이라고 기재한 뒤 우리나라 속담 214장을 실었다. 동언(東諺)은 먼저 자신이 수집한 8언 속담 150장을 실었고, 이어서 ‘以下巽庵所輯’이라 하여 증형 정약전이 준 8언 속담 60장을 실었다. 그리고 4언과 12언 속담 4장을 8언에 이어 실었다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『이담속찬』에 언급된 음식 관련 내용 전체를 표로 제시한 것이다. 표

에는 음식 관련 원문을 뽑고, 해당 원문이 기록되어 있는 속담의 장수와 해당 속담의 주요 내용을 정리하였다. 해당 속담의 장수는 원문 순서대로 번호를 매겼다. 주요 내용은 이담속찬의 원주(原註)를 참고하여 현재 통용되는 속담을 적어두었다.

1. 중언(中諺)

177장의 중국 속담 가운데 7장에 음식 관련 내용이 보인다. 제5장에서는 제수 음식을 대표하는 것으로 서(黍)와 직(稷)을 언급했다. 제33장은 열매가 있어 사람들의 사랑을 받는 것으로 도(桃)와 이(李)를 들었다. 제80장에서는 강(糠)과 미(米)를 들어 사람의 욕심이 작은 것에서부터 점점 커지는 상황을 설명했다. 제82장에는 첨과(甜瓜)와 첨과체(甜瓜蒂)가 언급되어 있다. 첨과는 달고, 첨과체는 쓴 맛인 것을 들어 속담에 사용한 것이다. 과(瓜)는 오이가 덩굴에 주렁주렁 달린 형상을 뜻하는데, 첨과(甜瓜)는 다른 오이류 보다 달기 때문에 ‘첨’자를 붙인 것이다. 단 열매와 달리 첨과체는 맛이 매우 썼다. 그러나 구토를 유발하여 체증을 삭히고 소화를 돕는데 약재로 쓰였다. 제112장에서는 이치에 맞지 않는 일의 예로 백정이 여(藜) 삶는 일을 싫어하는 것을 들었다. 여기에서 여(藜)는 채소의 대칭(代稱)으로 쓰인 것이다.

제135장과 제161장은 음식명이나 식재료명이 사용되지는 않았지만 음식과 관련된 내용이라고 여겨진다. 제135장은 과라(果蓏)가 그것에 알맞은 땅을 만나야 과실을 맺는다는 사실을 바탕으로 하고 있는 속담이다. 제161장에는 여러 주기(酒器)의 명칭이 언급되었다. 종(鍾)은 주기(酒器)이면서 부피를 가리키는 양사로도 쓰이는데 6곡(斛) 4두(斗)를 가리킨다. 고(觚)는 술잔을 가리키는데, 『의례(儀禮)·특생예기(特牲禮記)』에 따르면 2승(升)이라 하였다. 함(榼)도 술이나 물을 담던 그릇이다.

속담에서 언급되는 음식 관련 내용은 음식명 보다는 주로 식재료의 명칭이다. 또, 널리 민간에서 유행하는 말이라는 속담의 특성상 일상적으로 흔하게 볼 수 있는 음식 재료명을 대표격으로 쓴 경우가 많다. 예를 들어, 제수 음식의 대표격으로 서직(黍稷)을, 과실을 얻을 수 있는 나무의 대표격으로 도리(桃李)를, 채소의 대표격으로 여(藜)를 언급한 것이 그것이다.

<표 1> 『이담속찬』 「중언(中諺)」의 음식 관련 내용

음식 관련 원문	출처	주요 내용
黍稷	5장 黍稷非馨, 明德惟馨	제수가 아니라 제사를 드리는 이의 마음이 중요하다
桃, 李	33장 桃李不言, 下自成蹊	덕이 있으면 말을 하지 않아도 사람들이 귀의한다
糠, 米	80장 舐糠及米	욕심은 점점 커지는 법이다
甘瓜	82장 甘瓜苦蒂	고생을 해보아야 복을 누림/ 즐거움이 다 하면 근심이 이른다
藜	112장 屠人厭蒸藜, 鬻扇常苦暘	대장간 집에 칼이 없다, 어떤 물건이 흔하게 있을 듯한 곳에 오히려 없다
果蓏	135장 果蓏失地不生, 蛟龍失地不靈	사물은 맞는 땅을 얻어야 그 능력을 펼 수 있다
鍾, 觚, 榼	161장 堯舜千鍾, 孔子百觚, 子路嗑嗑, 尚飲十榼	자고로 큰 일을 하는 이는 주량도 크다

출전 : 『耳談續纂』 「中諺」

2. 동언(東諺)

우리 속담 214장 중에는 40장에 음식 관련 내용이 보인다. 여기에는 염(鹽)이나 시(豉)와 같이 맛을 내는 재료로부터 이(梨), 서과(西瓜), 울(栗), 시(柿)와 같은 과일, 병(餅), 교병(蕎餅), 혼돈(餛飩)과 같은 음식 명칭이 있다. 중언과 마찬가지로 주로 일상생활에서 소용된 식재료와 음식의 명칭이라 할 수 있다.

제23장의 와포(蒿圃)와 같은 것은 일상적으로 백성들이 채소밭을 일구며 여기에서 나는 것을 식재료로 사용했음을 보여준다. 제32장의 ‘확(臙)’은 국의 일종이다. 국을 가리키는 말로는 ‘갱(羹)’과 ‘확’, ‘탕(湯)’을 사용한다. 『초사(楚辭)』에서는 갱을 채소가 섞인 고깃국으로, 확은 채소가 섞이지 않은 고깃국으로 풀이하였다. 또, 1800년대 말에 편찬된 『시의전서』에는 국이 특히 제물로써 쓰일 때 탕이라고 하였다. 지금은 ‘갱’이나 ‘확’이라는 명칭이 쓰이지 않고, 국 전체를 주로 ‘탕’으로 표현하고 있지만 예전에는 그 쓰임이 달랐을 것이다. 국을 끓이는 가장 기본적인 재료인 시(豉)가 없다면, 더욱이 고기를 넣은 확(臙)을 끓이는 것은 주인에게는 큰 부담이다. 제32장의 속담은 주는 사람이 부담스러워하는 것을 보면 받는 사람도 기꺼워할 수 없음을 적실하게 비유했다. 만약 확자 대신 갱자를 썼다면 이와 같이 적실한 비유를 이루지 못했을 것이다. 제62장에서 말한 교병(蕎餅)은 조상곳에 올린 음식이다. 이 속담에서 쌍장고(雙杖鼓)의 화려함과 어울릴 수 없다고 한 것으로 보아 민가에서 조촐하게 굿할 때 사용했던 것으로 보인다. 제81장에서는 이(梨)를 먹으면서 이에 곁하여 치아를 씻는다는 속담을 소개했다. 먹을 때 시원한 맛이 있을뿐만 아니라 그 맛이 음식을 먹은 뒤의 곪끄러움을 없애주어 시원하게 치아를 닦는 것과 같은 느낌을 주기 때문에 이와 같이 언급한 듯하다. 실제로도 이에는 오돌토돌한 석세포(石細胞)가 있어 먹을 때 사각함을 느낄 수 있는데, 이 석세포가 치아를 구석구석 닦아주는 작용도 한다고 전한다.

이외 식재료의 특징과 관련된 속담이 있다. 제88장은 곱과 속이 큰 차이를 보이는 서과(西瓜)의 특징을 가지고 속담을 만든 것이고, 제110장은 벗기면 껍질이 남는 울(栗)의 특성과 관련된 속담이다. 제144장은 혼돈(餛飩)에 앞뒤안팎이 없다는 점에서 속담이 만들어진 것이다. 당시 미친한 사람들끼리 적자(嫡子)·서자(庶子)를 엄격히 따지던 것을 기롱한 말이라 하였다. 제213장은 4언으로, 초(椒)의 매운 성질을 가지고 작지만 용맹한 사람을 비유했다.

153장부터 210장까지 17개의 항목은 정약전이 기록하여 정약용에게 보내온 속담 60장에서 음식 관련 내용을 뽑은 것이다. 반(飯), 이(餌), 주(酒)와 같은 범범한 표현에서부터 일상적으로 식재료에 사용되었던 것으로 치(雉), 계(雞), 이(梨), 울(栗), 해(蟹) 등이 보인다.

제151장에는 ‘담해(醢醢)’라는 명칭이 보인다. 담해는 장(醬) 가운데서도 특별히 육장(肉醬)을 가리킨다. 『의례통해(儀禮通解)』에서는 담해가 육즙(肉汁)을 가리키며, 육포(肉脯)를 잘게 썰어 양국(梁麪)과 염지(鹽漬)에 섞고 이를 100일 동안 술에 담가두면 만들어진다고 설명하였다. 이 속담에서는 담해를 파는 시전(市塵)에 있는 중이라고 하여 자신과 전혀 상관없는 물건에 관심을 두는 어리석음을 비유했다. 불자는 육식을 금한다는 계율이 속담을 만드는데 이용될 정도로 분명하게 인식·확립되어 있었음을 보여준다. 제204장과 205장은 육심을 경계하는 내용의 속담으로 시(豕)를 잡으려다 체(屍)를 잃고, 균(麪)을 보다가 잡았던 토(麩)를 놓친다고 하였다. 여기서 시와 체는 모두 돼지의 명칭인데 속담에서 말한 대로 집에서 길들이지 않은 산시(山豕)를 ‘시’라 하고, 집에서 가축으로 길러 식용하는 것을 ‘체’로 구분한다. 제210장은 앞서 중언(中諺)의 제135장과 유사하다. 이들 속담은 사물이 제 각기 맞는 곳을 얻어야 길러지고 자란다는 말이다. 또, 제133장에는 부(釜)와 당(鑊)이 언급되어 있는데, 식기(食器)를 가리키는 말이기 때문에 아래 표에 포함시켰다.

<표 2> 『이담속찬』 「동언(東諺)」의 음식 관련 내용

음식 관련 원문	출처	주요 내용
鹽	17장 在灶之鹽, 搗之乃鹹	부뚜막 소금도 집어넣어야 짜다, 사물이 갖추어져 있더라도 공을 들이는 것이 중요하다
蒿	23장 一汚蒿圃, 終疑此狗	한번 잘못된 행동을 하면 평생 동안 의심을 받는다
鹽, 豉	26장 鹽所不醃, 豈畏豉鹹	큰 일에 굽히지 않는 사람은 작은 일로는 더욱 굽히기 어렵다
酒	29장 由酒一盞, 或淚厥眼	음식은 반드시 균등하게 베풀어 주어야 한다
豉, 臠	32장 我豉適涸, 賓又辭臠	내가 싫어하면 남도 그것을 기꺼워하지 않는다
梨	40장 彼苦者梨, 尙或味之	사물이 처음엔 싫어도 천천히 살피면 그것을 좋아하게 된다
豉	57장 甘言之家, 豉味不嘉	말만 높이는 자는 실속이 없다
餅	61장 投石石來, 擲餅餅回	가는 말이 고와야 오는 말이 곱다, 내가 한 대로 다른 사람이 나에게 갚는다
蕎餅	62장 蕎餅賽祖, 安用二豉	힘이 본래 미치지 못하면서 걸만 꾸미려한다
粟, 餌	64장 升粟之匱, 嗜此尺餌	자신이 할 수 있는 정도를 헤아리지 못하고 사치하기를 좋아한다
梨	81장 啖梨之美, 兼以濯齒	도랑치고 가재잡기, 어떤 일을 함으로써 다른 부수적인 효과까지 얻는다
西瓜	88장 西瓜外舐, 不識內美	사람은 겉모습만 봐서는 알 수가 없다
菽	99장 半菽孔碩, 他人所獲	남의 떡이 커 보인다, 시샘은 부러워함에서 일어난다
栗	110장 宰牛無臠, 剝栗難藏	나쁘지 않은 일은 큰 일이라도 쉽게 가릴 수 있는데, 나쁜 일은 작은 것이라도 가리고 속일 수 없다
梨, 柿	118장 他人之宴, 曰梨曰柿	남 일에 감 놔라 배 놔라 한다, 맞는 지위나 역할에 있지 않으면서 간섭하는 것은 잘못이다
鷄, 雞	123장 瞽者嗜鷄, 自攘厥雞	어리석은 자가 이득을 탐내면 그것이 자신을 해칠 때도 있다
餅	125장 餅固餅矣, 盒兮尤美	사물이 아름답고 좋으면, 그와 관련된 것이 모두 아름답다
羹	132장 羹之方沸, 罔知厥味	사람이 급한 경우에는 그 이로움과 해로움을 알지 못한다
釜, 鑊	133장 釜底鑊底, 煤不胥詆	똥 묻은 개가 겨 묻은 개 나무란다, 서로 같이 더러우면 서로 흉볼 수 없다
餛飩, 餌	144장 餛飩之餌, 安有表裏	비슷한 사람들끼리 오히려 서로 구별하는데 엄격한 것은 잘못이다
椒	149장 全椒不末, 吞不知辣	쪼개 보지 않고는 그 속을 알 수 없다
麴豉	150장 莫以狗子, 監此麴豉	생선을 고양이에게 맡긴 격이다, 마땅한 사람이 아니면 살피 지키게 한다 해도 제가 훔친다
醯醢	153장 醯醢之市, 嗟爾佛子	자기와 상관없는 물건에 쓸데없이 관심을 둔다
雉, 雞	156장 雉之未捕, 雞可備數	꿩 대신 닭, 이을 것이 없으면 못난 사물이라 할지라도 그 자리에 채운다
飯	161장 十飯一匙, 還成一飯	많은 사람이 힘을 내면 각자 허비하는 것은 적어도 그 결과는 크다

餌	167장 觀美之餌, 啗之亦美	보기 좋은 떡이 먹기도 좋다, 실재가 아름다운 것은 겉모습도 또한 아름답다
梨, 栗	168장 梨腐予女, 栗朽予婦	사물에 따라 마음이 고르지 않아 딸에게는 후하고 며느리에겐 야박하다
餌	169장 他人之餌, 聊樂歲始	남의 떡에 설 쉰다, 다른 사람으로 말미암아 일이 이루어진다
食	176장 過火之燄, 我食可飪	이로운 때를 잘 타서 내 일을 이룬다
餌	182장 誘彼幼子, 竊其度餌	교묘한 자가 우직한 자를 속인다
飯	188장 黏手之飯, 鮮不自嚙	먹[墨]을 가까이 하면 검어진다
螫	198장 旣燔之螫, 亦去其@ (敖/骨)	나를 해칠 수 있는 것은 힘써서 다 없애야 뒤탈이 없다
酒	200장 毋將社酒, 以悅吾友	자기 재물은 덜지 않고 다른데서 은혜를 구하는 것은 잘못이다
稷飯	201장 籩有稷飯, 尙或覆之	뒤로 넘어져도 코가 깨진다, 운명이 기박한 사람은 많은 녹봉을 받아도 이를 잘 보전하지 못한다
蟹	203장 我欲捉蟹, 竝喪吾筭	다른 물건을 탐내다가는 자기가 본래 가지고 있던 것도 모두 잃게 된다
豕, 彘	204장 逐彼山豕, 竝失家彘	근본이 되는 것을 버리고 바깥 것을 좇아가는 모두 잃게 된다
麤, 窺	205장 毋趁走麤, 執此落窺	얻기 어려운 큰 재물을 탐내다가는 먼저 차지했던 조그만 이익도 잃게 된다
豉	206장 夏豉踰牆, 厥味奚嘗	버리지 않아야 할 것이 버림 당하면 그 사람을 알 수 있다.
雉, 蟹	210장 山不馴雉, 池不養蟹	맞지 않는 곳에 사물을 얹매어두면 끝내 남아날 것이 없다
椒, 番椒, 辣茹	213장 雖小唯椒 【番椒也一名辣茹, 以喻短小精悍之人, 如番椒之辛辣】	키는 작지만 날쌔고 용맹스러운 사람을 비유하는 말
출전 : 『耳談續纂』 「東諺」		

【참고문헌】

- 『여유당전서』(신조선사본)
『이담속찬』(장서각 소장본)
『정본 여유당전서』(다산학술문화재단, 2012)
김귀영, 「한국 식문화에 있어서의 국(湯)」, 『동아시아식생활학회지』 제51호, 동아시아식생활학회, 2003.
정약용 저·정해림 역, 『아연각비·이담속찬』, 현대실학사, 2005.
임미정, 「茶山の 『耳談續纂』 편찬 과정에 대하여」, 『다산학』 제14집, 다산학술문화재단, 2009.
임미정, 「『이담속찬』의 이본 연구」, 『다산학』 제18집, 다산학술문화재단, 2011.
노경희, 「茶山저술의 전승과 유통에 대한 서지학적 고찰-茶山家藏의 稿本에서 『與猶堂全書』에 이르기까지-」, 『한국한문학회연구』 제50집, 한국한문학회, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

3. 야 담 류

【자료명】 3-3-001 於于野譚

【정의】

-기본정의: 조선 중기 문장가 어우(於于) 유몽인(柳夢寅, 1559~1623)이 지은 한국 최초의 야담집(野談集)이다. ‘야담’은 ‘민간에 전해 내려오는 이야기’라는 뜻으로, 『어우야담』에는 인물의 일화, 역사적 사건을 배경으로 한 이야기, 시(詩)와 관련된 이야기, 귀신 이야기 등의 야담과 저자가 붓 가는 대로 자유롭게 쓴 필기류(筆記類)의 기록이 담겨 있다. 수록된 글 중에는 진위 여부를 알 수 없는 허황된 이야기도 있다. 그러나 『어우야담』은 탄탄한 서사 구조 속에 당시의 시대상을 보여주는 문학성을 지닌 기록물로 평가받고 있다.

-음식관련정의: 『어우야담』은 이야기의 주제별로 편목(篇目)이 나뉘어져 있는데, 이들 항목 가운데 「학예편(學藝篇)」과 「사회편(社會篇)」에 음식 관련 기사가 가장 많이 포함되어 있다. 특히 「학예편」에서는 중국 사람들이 인육(人肉)을 먹기도 하고 자하염(紫蝦鹽)으로 만든 침고저(沈菰菹)를 좋아한다는 것을 예로 들어 우리와 중국의 음식 문화가 갖는 차이를 언급하였다. 또, 한양(漢陽)의 사면(絲麵), 개성(開城)의 교면(蕎麵), 전주(全州)의 백산자(白散子), 안동(安東)의 다식(茶食), 성주(星州)의 백자병(柏子餅) 등 우리나라 각 지역 특유의 음식을 자세히 실고 있어 주목된다.

【저자】

유몽인은 자가 응문(應文), 호는 어우(於于)·간암(艮庵)·묵호자(默好子)로 본관은 고흥(高興)이다. 1589년(선조 22) 문과(文科)에 장원 급제하였고, 1592년 명나라에 질정관(質正官, 중국의 음운이나 제도, 사물에 관한 의문점을 알아오는 임시벼슬)으로 다녀오는 길에 임진왜란(壬辰倭亂)을 만나 선조(宣祖)를 평양까지 호종(扈從)하였다. 이후 대사간, 이조참판 등을 지냈다. 1623년 인조반정(仁祖反正) 때 광해군의 복위 음모를 꾸몄다는 모함을 받아 역적으로 몰려 아들 약(淪)과 함께 처형되었고, 1794년(정조 18)에 이르러서야 신원되었다. 다소 방달한 기질을 지녔던 그는 자유분방하고도 발랄한 민중 의식을 시대상과 접목시켜 『어우야담』에 폭넓게 구현하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 於于野譚 / 柳夢寅 著 , 柳濟漢 編
판사항 : 鉛活字本
발행사항 : 高興 : 萬宗齋 , 1964
형태사항 : 5卷 1冊 : 29.2×19.1cm
주기사항 : 舊序: 天啓元年(1921)...成汝學
 跋: 先生沒後百四十一年(1964)...柳濟漢
 序: 重光大荒落(1941)...柳永善
소장처 : 국립중앙도서관(古3638-19)

현전하는 『어우야담』의 이본은 약 30 여 종 가까이 되는데, 대부분은 필사본(筆寫本)이다. 유몽인이 인조반정 때 역적으로 몰려 처형되면서 그의 저작이 수습되지 못하고 산전(散傳)되었기 때문이다. 1794년 유몽인이 신원(伸寃)된 뒤, 그의 문집이 1832년(순조 11)

후손 유금(柳槩)·유영무(柳榮茂) 등에 의해 처음으로 간행되었으나, 『어우야담』은 경비의 문제로 이때 함께 간행되지 못했다.

필사본은 태동고전연구소·대구시립도서관·국립중앙도서관·한국학중앙연구원 등 연구기관과 서울대학교·영남대학교·고려대학교·연세대학교 등의 대학 도서관에 전한다. 또, 고흥 류씨가문 소유의 재실인 만종재(萬宗齋)와 일본의 천리대(天理大)·동양문고에도 전하며, 이외 이수봉(李樹鳳)·강전섭(姜銓燮)·강경훈 선생의 개인 소장본이 있다.

이후 등사본(謄寫本)을 1960년 통문관에서 간행하였다. 등사한 이본은 현전하는 『어우야담』의 필사본 중 유일한 한글번역본인 낙선재본(樂善齋本)으로, 총 2권 1책으로 이루어져 있다.

간행본으로는 1964년 후손 유제한(柳濟漢)이 간행한 만종재본(萬宗齋本)이 전한다. 만종재본은 만종재에 세전(世傳)되던 필사본을 중심으로 여러 다른 지역에서 수집한 이본을 모으고, 모은 이야기를 주제별로 분류·재편집하여 연활자(鉛活字)로 간행한 것으로 총 5권이다.

영인본으로는 1980년 태학사에서 영인한 『시화총림(詩話叢林)』에 『어우야담』의 기사 일부가 수록되어 있다.

만종재본이 간행된 뒤 많은 연구자들은 이를 기본 텍스트로 활용하였다. 위의 서지 또한 만종재본을 대상으로 한 것이다. 그러나 『어우야담』은 저자의 손에 직접 정리되지 못한 채 340여 년 동안 필사본으로 전승되면서 누락된 기록이 많고, 만종재본 역시 다른 필사본에 전하는 이야기들을 전부 수록하고 있는 것은 아니다.

이러한 상황 때문에 후대 연구자들에 의해 『어우야담』의 정본화 필요성이 제기되었다. 2006년에 만종재본을 바탕으로 현전하는 여러 필사본 자료를 대조함으로써 『어우야담』을 정본화하고 이를 번역한 번역본 『어우야담』(유몽인 저, 신익철·이형대·조용화·노영미 역, 『어우야담』, 돌베개, 2006)이 출간되었다. 이하의 내용은 2006년 번역본을 바탕으로 작성하였다(이하 번역본(2006)으로 표시함).

【목차와 구성】

『어우야담』은 여러 이본이 병존하고 있는 까닭에 그 목차와 구성방식을 일률적으로 설명하기 어려운 점이 있다. 만종재본의 경우, 총 521화의 이야기를 주제에 따라 인륜편(人倫篇) 11부문, 종교편(宗教篇) 10부문, 학예편(學藝篇) 12부문, 사회편(社會篇) 20부문, 만물편(萬物篇) 6부문의 총 5편 59부분으로 분류하여 수록했다. 번역본(2006)은 본래 만종재본에 실려 있는 기사와 만종재본에서 미처 수습하지 못해 다른 필사본에만 전하는 38화의 기사를 합쳐 총 559화의 이야기를 싣고 있다. 체제는 만종재본에서 정한 주제별 분류를 따라서 인륜편(82화)·종교편(89화)·학예편(160화)·사회편(126화)·만물편(64화)의 순서로 나누고, 이외 필사본에만 전하는 38화의 기사를 보유편(補遺篇)이라는 편명을 써서 마지막에 삽입했다.

【음식관련내용】

『어우야담』에는 60개의 이야기에 음식 관련 내용이 보인다. 다음의 내용은 『어우야담』에 실린 음식 관련 기사를 편명에 따라 나누어 표로 제시한 것이다. 번역본(2006)에 근거하여 편명과 기사명을 따랐고, 기록된 음식 관련 내용은 원문으로 표시했다. 원문 내용 가운데 음식(재료)명이 온전하게 기록되지 않은 경우나 이본의 기록을 넣어줄 필요가 있을

때는 괄호 안에 병기하였다.

1. 인륜편(人倫篇)

「인륜편」 가운데 음식 관련 내용은 12개의 이야기에 보인다. 기사의 전체 내용은 음식 보다는 효(孝)·충(忠)·절(節)과 같은 인륜(人倫)을 이야기 하는데 초점이 맞추어져 있기 때문에 기록된 음식(재료)명이 다양하지는 않다. 기사별로 살펴보면, 제2화는 송도(松都) 사람 차식(車軾)이 대하증(帶下症, 여성의 냉증)을 앓고 있던 어머니께 만레어(鰻鱧魚)를 드리고 그 병을 낫게 했다는 이야기이다. 지금도 쉽게 볼 수 있는 바, 병증에 효과를 보이는 약재로 소용된 음식에 관련된 이야기가 민간에 회자된 경우이다. 제7화와 제12화는 삼년상(三年喪)을 지내면서 먹는 음식이 소개되어 있어 장례와 관련된다. 특히 제7화에서는 삼년상을 치르는 동안 어육(魚肉), 염장(鹽醬), 채과(菜果)를 먹지 않고 묽은 죽(粥)만 마시다가 몸을 훼손하거나 심하게는 죽음에까지 이른 경우를 들면서 이를 경계했다. 제8화는 벽곡(辟穀)하며 송엽(松葉)이나 송화(松花) 등을 음식으로 삼았던 당시의 신선술에 대해 기록했다. 제10화에서 기록한 죽이나 제51화 나오는 절병(切餅), 인절병(引切餅)은 이야기의 부수적 소재로 사용된 음식명이다.

<표 1> 「인륜편」에 실린 음식 관련 내용

	번역본(2006)의 편명	번역본(2006)의 기사명	원문 내용
1	인륜편	제2화 선왕의 음우를 받은 차식	鰻鱧魚
2	인륜편	제7화 삼년상의 어려움	蔬食, 魚肉, 米, 粥, 鹽醬, 淡粥, 菜果
3	인륜편	제10화 홍도 가족의 인생유전	米, 粥
4	인륜편	제12화 유충홍 부인 허씨의 치가 법도	水漿, 米粥, 湯
5	인륜편	제15화 김시습의 기행	飯, 麩魚, 鷄股
6	인륜편	제17화 김여물의 용맹	榛子, 栢子, 酒
7	인륜편	제18화 조현의 의기와 선견지명	酒食
8	인륜편	제19화 광재우의 용맹과 신선술	松葉, 松脂, 松花, 酒
9	인륜편	제51화 떡보와 사신	切餅, 引切餅
10	인륜편	제55화 정려문의 허실	牛炙, 酒
11	인륜편	제77화 뱀땀이 비늘을 벗긴 노직	飯, 蘇魚
12	인륜편	제79화 장안의 왕자 안세헌	酒食

출전 : 『於于野譚』 「人倫篇」

2. 종교편(宗教篇)

「종교편」의 음식 관련 내용은 3개의 이야기에 보인다. 제113화는 임신부가 태(胎)가 불안하여 배가 아플 때 3년 묵은 우경(芋莖)으로 죽을 쑤어 먹고 나왔다는 이야기인데, 영험하다는 무당의 이야기를 듣고 이를 따라 병을 치료한 경우를 기록한 것이다. 당대에 회자된 일종의 민간요법이라 할 수 있다. 이와 같이 『어우야담』의 기사 중에는 병증에 좋은 음식과 그 효능에 대해 향간에 떠돌던 이야기들을 채록한 것이 종종 보인다. 제151화에는 성균관에서 복날 특식으로 소주(燒酒)와 구육(狗肉)을 관원들에게 먹였던 풍습이 기록되어 있다. 제157화의 백장(白漿)이나 유락(乳酪)은 이야기의 부수적 소재로 다루어졌다.

<표 2> 「종교편」에 실린 음식 관련 내용

	번역본(2006)의 편명	번역본(2006)의 기사명	원문 내용
1	종교편	제113화 신 내린 무당의 영험함	芋莖, 粥
2	종교편	제151화 성균관의 귀신	燒酒, 狗肉
3	종교편	제157화 유괴당했던 김위의 아들	白漿, 乳酪
			출전 : 『於于野譚』 「宗教篇」

3. 학예편(學藝篇)

「학예편」 중에 음식 관련 내용은 22개의 이야기에 보인다. 제174화의 ‘승소(僧笑)’는 떡의 별칭으로 사용된 말이다. 제190화에는 곡기를 끊고 술만을 먹은 기인(奇人) 박지화의 이야기가 실려 있다. 당시 신선술을 연단하는 이들이 곡기를 끊는 경우가 있었는데, 『어우야담』에는 기이한 인물들의 일화에 이러한 내용이 종종 실려 있다. 같은 화에 박지화가 지은 시가 전하는데, 여기에 ‘탕병(湯餅)’이라는 명칭이 나온다. 이는 글자 수의 제재를 받는 시에서 탕병회(湯餅會)를 줄여 쓴 것으로, 수연(壽宴)이나 아들을 낳은 뒤 열었던 잔치를 가리킨다. 이날은 장수를 기원하며 국수를 먹었다고 한다.

제205화 이하부터 제239화의 기사에서는 시나 속담 등에 기록된 음식(재료)명이 많이 보인다. 제205화에는 중앙절(重陽節)에 국화를 띄워 백주(白酒) 마신 일을, 제208화에는 3월 상원(上元)에 치농주(治蠶酒) 마시는 일을 언급하였다. 이러한 기사를 통해 명절에 어떤 술을 마셨는지 살펴볼 수 있다. 제216화는 입춘(立春) 때에 기둥에 써 붙이던 시(詩) 몇 수를 소개한 것이다. 시 내용 가운데 봄 강물이 막 따뜻해질 무렵에 쫄어(鰕魚)를 잡는다는 표현이 보인다. 제232화에는 ‘잉어를 낚으려면 새우를 미끼로 하고, 사슴을 잡으려면 사냥을 해야 하는 법’이라는 속담이 언급되어 있다. 제234화는 기행을 일삼은 인물이 재상가의 리(梨)와 저자거리에 있는 어떤 집의 녹두유병(綠豆油餅)을 훔친 일화를 소개했다. 제239화에는 함경도로 쫓겨난 문인이 지은 시가 소개되어 있다. 시의 내용 가운데 군영(軍營)에서 먹는 음식(재료)와 술로 연어(鱈魚)·방어(魴魚)·나부춘(羅浮春) 등을 들어 그 화려함을 표현했다. 또, 시에서 여(藜)·현(莧)·고(菰)·장(蔣)·계(桂)·강(薑) 등의 식재료를 직접 키우거나 먹는다는 표현을 통해 현재 자신이 소박하게 생활하고 있으며, 이후에도 이러한 삶을 살고자 한다는 뜻을 드러냈다. 제258화에는 제수(祭需)로 쓰려고 준비한 두포(豆泡)를 훔쳐 먹은 여종 이야기가 나온다.

『어우야담』에서 음식 기사가 집중되어 있는 부분이 바로 이 「학예편」인데, 특히 제 269~273화는 이야기의 주제 자체가 음식과 관련이 있어 중요하다. 제269화는 중국과 우리나라 음식 문화의 차이점을 소재로 한 글이다. 중국은 우리와 다르게 차(茶)를 많이 마시고, 면식(麵食)·미식(米食)이 따로 있어 밥을 먹을 때 면식이 따로 나온다는 사실을 특기(特記)했다. 또, 중국 사람들이 반역죄로 사형 당한 이들의 오체(五體)를 각 고을에 나누어주고 그 인육(人肉)을 먹거나, 우리나라에선 크게 쳐주지 않는 자하염(紫蝦鹽)으로 만든 침고저(沈菰菹)를 좋아한다는 점을 언급했다. 여기에 이어 『예기(禮記)』 「내칙(內則)」에서 말한 팔진미(八珍味) 보다 우리나라에서 나는 음식들이 더욱 진미라고 하며 상대적으로 우리의 음식 문화를 자긍(自矜)하는 태도를 보이고 있다. 또, 제270화는 회(膾)를 즐겨 먹는 우리의 음식 문화를 중국인들이 추하게 여기는 태도를 비판하고 음식 문화는 풍속에 따른 차이일 뿐임을 강조한 글이다. 주장을 뒷받침하기 위해 우리나라에선 찾아볼 수 없는, 중국 각 지방의 기이한 음식 문화를 예로 들었다.

제271화는 지역에 따라 식재료 명칭이 달라서 오해가 생긴 일화를 수록한 것이다. 이를 통해 당시에 우리나라의 ‘토화(土花)’를 중국 사람들은 ‘정(鯉)’이라 불렀다는 사실을 알 수 있다. 제272화는 유두일(流頭日)에 먹는 각서(角黍)를 설명한 글이고, 제273화는 순채(蓴菜)와 노어(鱸魚)에 대해 설명했다. 『진서(晉書)』에는 장한(張翰)이라는 사람이 고향인 강동(江東)에서 나는 노어와 순채 맛을 그리워하여 벼슬을 버리고 낙향했다는 고사가 나온다. 이 때문에 우리 문인들이 시문(詩文)에서 고향을 떠올리며 벼슬을 떠나고자 할 때 이 고사를 자주 인용하였다. 『어우야담』의 이 기사에서는 우리나라 사람들이 순채와 노어의 실제 모습을 모르면서 무분별하게 이 고사를 인용하고 있음을 밝혔다. 중국에서 말하는 순채·노어와 우리나라의 것이 달라 확실히 무엇인지를 알지 못했던 것이다. 지역에 따라 음식의 명칭이 다르고, 또 같은 산물이라 할지라도 그 외형이 다를 수 있기 때문에 일어날 수 있는 혼동이다.

이외 제276화와 제277화에서는 그 당시에 잘 먹지 않던 독특한 음식을 먹은 경우로 별탕(鰲湯)과 사탕(蛇湯)을 소개했다. 또, 제313화에는 한양(漢陽)의 사면(絲麵), 개성(開城)의 교면(蕎麵), 전주(全州)의 백산자(白散子), 안동(安東)의 다식(茶食), 성주(星州)의 백자병(柏子餅) 등 지역에 따라 그 안에서만 조리법의 전수가 이루어지는 음식명을 언급했다.

<표 3> 「학예편」에 실린 음식 관련 내용

	번역본(2006)의 편명	번역본(2006)의 기사명	원문 내용
1	학예편	제174화 이색의 절묘한 대구	僧笑
2	학예편	제190화 학관 박지화의 행적	松, 湯餅
3	학예편	제205화 정립과 정작의 중앙절 시	白酒
4	학예편	제208화 흥난상의 시재	治蠶酒
5	학예편	제216화 정유길의 춘첩시	鰌魚
6	학예편	제232화 고경명과 서익의 시짓기 경쟁	酒, 鯉, 鰕
7	학예편	제234화 정자당의 기행과 시재	梨, 綠豆油餅
8	학예편	제239화 임형수의 오산가	鯉, 魴, 羅浮(羅浮春), 藜, 芡, 菰, 蔣, 桂, 薑, 牂, 酒, 腳
9	학예편	제258화 민반 집안의 예법	豆泡
10	학예편	제269화 우리나라의 진귀한 음식	茶, 糲食, 米食, 小麥, 肉(人肉), 紫蝦鹽(紫蝦醢), 沈菰菹(沈菰菹), 感動醢, 感動菹, 紫蝦瓜菹(紫蝦菹), 紫蝦, 權停, 竹實, 黃栗, 乾柿, 八味茶, 五味子, 人蔘, 麥門冬, 蜂蜜, 當歸, 山葡萄, 石門白蜜, 油醬, 麵末, 松茸, 松蕈, 松芝
11	학예편	제270화 풍속에 따른 음식의 차이	膾, 牛, 羊, 魚, 臛, 千葉, 虱, 蛇, 猫, 蜜螂, 蝦蟆, 蝦蟆, 蟹
12	학예편	제271화 긴맛과 토화	鯉, 土花
13	학예편	제272화 수단과 각서	水團, 角黍, 糲飯(糯米飯), 棗實, 蜂蜜, 茶, 藥飯
14	학예편	제273화 농어와 순채	蓴菜, 鱸魚, 銀口魚, 秋生魚, 民魚, 水蓴, 蓴, 小水蓮, 澤葵, 葵
15	학예편	제276화 닭죽과 자라탕	鰲湯, 鼈, 鷄湯, 薑, 椒, 黍, 鷄羹, 王八湯, 鰲羹

16	학예편	제277화 생선회의 비밀	膾, 醋醬, 蛇, 魚
17	학예편	제278화 김계우의 품성과 식성	牛, 牛肉
18	학예편	제279화 대식가 정응두와 김응사	紅柿, 果, 油蜜果, 餅, 炙, 糲, 魚肉湯, 飯, 酒, 豆腐, 濁酒
19	학예편	제281화 가래침을 먹은 탐식가	石花鹽, 茄子
20	학예편	제282화 행장이 단출한 서생	魚羹, 炙膾, 豆腐, 牛臄, 蕁湯, 菘豆, @(米+ 丐)食, 赤豆粥, 豆 @(米+ 丐), 蜜, 赤豆, 臄, 椒, 豆泡, 鹽, 飯餌魚, 乾蕁, 乾酒, 油漿
21	학예편	제305화 태의 양예수의 신술	稻米, 飯, 蒿苳, 蘇魚
22	학예편	제313화 기예가 전해지지 않는 연유	絲麵, 籐麵, 白散子, 茶食, 柏子餅, 瓜蒞, 壺山春, 宋欽酒
			출전 : 『於于野譚』 「學藝篇」

4. 사회편(社會篇)

「사회편」의 음식 관련 내용은 15개의 이야기에 보인다. 인물을 중심으로 일화를 서술 하면서 음식과 관련된 이야기들을 보조적으로 언급한 경우가 대다수이다. 그러나 음식명을 산지(產地)와 연계해 기록한 경우가 있어 주목된다. 특히 제402화에서는 인천(仁川)과 안산(安山) 바다의 소어(蘇魚)를 그 지역의 미식(美食) 가운데 하나로 꼽았다. 또, 제411화에는 해채(海菜)를 말에 싣고 온 함경도 나그네의 이야기가 실려 있으며, 제417화는 순천(順天) 바다에서 복(鰻)을 따는 일의 위험함을 제재로 삼은 이야기로 모두 지역 토산(土產)과 관련이 있다.

제414화에서는 이숙남이란 인물의 강박한 성품을 설명하고자 시어(鱒魚)를 뼈채로 먹은 일을 예로 들었다. 이 글에는 유몽인이 원주(原註)를 달아 시어에 대해 설명하였다. 주에서 그는 당시 시어가 우리나라의 진어(眞魚)로 여겨졌는데, 실제로는 진어가 아니라는 말을 덧붙였다. 동일한 음식이지만 중국과 우리나라의 음식 명칭이 같지 않아 혼동이 있는 경우이다. 『어우야담』에서는 이를 서로 대조하여 바로 잡고자 한 경우가 종종 보인다.

제416화는 보성 사람이 보성의 바다인 ‘득녕(得寧)’이라는 명칭과 ‘양태(洋汰)’라는 물고기 이름을 써서 서울 사람을 속여 재물을 벌린 이야기이다. 제451화에서도 음식 명칭의 지역적 차이에서 일어난 일을 기록했다. 전라도 영암(靈岩)에 온 다른 마을의 백성이 그곳 사람들이 ‘냉차(冷茶)’라고 말하는 것이 무엇인지 모르고 그 먹는 것을 부러워했는데, 나중에야 그것이 시원한 승냥이 줄을 알고 웃었다는 내용이다. 한편, 제436화는 1619년(광해군 11) 심한 흉년이 들었을 때의 이야기로 사람이 생활하는데 있어 음식이 지닌 중요성을 보여준다.

<표 4> 「사회편」에 실린 음식 관련 내용

	번역본(2006)의 편명	번역본(2006)의 기사명	원문 내용
1	사회편	제350화 강석에서의 소심증	清心元, 梨
2	사회편	제370화 이름을 밝히지 않은 선행	祿米, 蒞, 醬
3	사회편	제375화 살생을 금한 유조인	生蛤, 牛, 羊, 魚, 鱉
4	사회편	제395화 신현의 완력	榛子, 海松子
5	사회편	제402화 김인복의 빼어난 입담	早稻, 蒿苳, 醬, 蜂蜜, 蘇魚, 油醬, 脯, 膾

6	사회편	제403화 김행의 재치 있는 입담	黃瓜, 西瓜, 羊棗, 紅柿
7	사회편	제409화 오만한 목사 아들의 말로	魚, 鰕, 獐, 鹿, 豕, 雉
8	사회편	제411화 만용을 부리다 횡사한 중	海菜
9	사회편	제414화 이숙남의 강박한 성품	鱒魚, 眞魚
10	사회편	제416화 보성 사람의 사기술	洋汰
11	사회편	제417화 해녀의 위험	鰻
12	사회편	제430화 권세가 김안로의 최후	栗子
13	사회편	제436화 굶주림으로 기가 막혀 죽은 사연	粥
14	사회편	제444화 겁이 없는 임제	梨
15	사회편	제451화 냉차를 잘못 안 촌백성	冷茶, 熟冷水
			출전 : 『於于野譚』 「社會篇」

5. 만물편(萬物篇)

「만물편」의 음식 관련 내용은 6개의 이야기에 보인다. 제460화와 제461화, 제515화에서는 백두산과 묘향산 근방, 함경도 지방 사람들이 먹는 특이한 음식 또는 식문화를 소개했다. 특히 515화에는 뱀어를 ‘초식(草食)’이라 하면서 먹는 함경도 승려들의 음식 문화를 언급하고, 생선을 채소로 간주하는 『정주도경(靖洲圖經)』의 이야기를 들며 이것이 중국의 풍습에서 나온 것임을 기록했다. 506화와 507화는 대망(大蟒), 사주(蛇酒) 등 독특한 음식을 먹은 경우를 특기했다. 특히 부스럼과 같은 병에 효험이 있음을 말하고자 한 것이다.

<표 5> 「만물편」에 실린 음식 관련 내용

	번역본(2006)의 편명	번역본(2006)의 기사명	원문 내용
1	만물편	제460화 백두산의 비경	水禽卵, 塩
2	만물편	제461화 별유천지 묘향산	塩, 沈菹, 餘項魚
3	만물편	제489화 암곰과 함께 산 인제현 백성	稻, 梁, 魚, 肉, 白米, 黃梁, 塩, 漿, 醬, 鹿, 豕, 獐, 兔, 鷄, 狗, 牛, 羊
4	만물편	제506화 뱀 고기를 먹은 산골 백성	大蟒, 塩, 醬
5	만물편	제507화 뱀술의 효능	蛇酒
6	만물편	제515화 뱀어와 초식	草食, 白魚羹, 蔬菜, 白小, 塩, 酪, 酒, 肉, 魚, 蔬, 魚菜
			출전 : 『於于野譚』 「萬物篇」

6. 보유편(補遺篇)

「보유편」의 음식 관련 내용은 2개의 이야기에 보인다. 제547화에는 임병양란(壬丙兩亂)으로 인해 기본적인 식생활까지 위협 당했던 당시의 사회상이 그대로 반영되어 있다. 앞서 말한 바, 유몽인은 「학예편」 제269화에서 중국과 우리나라의 음식 문화를 비교하며 인육(人肉)을 먹는 중국 문화에 놀라움을 표했었다. 그러나 전쟁으로 인해 굶주림이 극에 달해 우리나라 또한 인육을 먹는 처참한 지경에 이른 것을 목도하고, 이에 대한 개탄과 함께 당시의 시대상을 기록해 둔 것이다. 그러나 이 글은 너무 적나라한 시대상을 노출하고 있기 때문인지 만종재본 외 여러 이본에 실리지 않았고, 이수봉 선생 소장본에만 남아있는 뿐이다.

<표 6> 「보유편」에 실린 음식 관련 내용

	번역본(2006)의 편명	번역본(2006)의 기사명	원문 내용
1	보유편	제547화 전란의 굶주림과 식인	野蔬, 兒肉
2	보유편	제552화 윤춘년의 박학다식함과 기이한 행동	新果
			출전 : 『於于野譚』 「補遺篇」

【참고문헌】

『어우야담』 (만중재본)

이성우, 『한국식경대전(韓國食經大典)』, 향문사, 1981.

신익철·이형대, 「『어우야담(於于野談)』의 비판적 정본(定本) 연구」, 『한국한문학 연구』 제29집, 한국한문학회, 2002.

유몽인 저, 신익철·이형대·조유희·노영미 역, 『어우야담』, 돌베개, 2006.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-3-002 東野彙輯

【정의】

-기본정의: 조선 후기의 문신 이원명(李源命, 1807~1887)이 1869년(고종 6)에 편찬한 야담집(野談集)이다. 저자 미상의 『청구야담(靑邱野談)』, 이희준(李羲準)의 『계서야담(溪西野談)』과 함께 조선시대 3대 야담집으로 평가된다. 이 책은 당시 구전되던 민담·전설·인물 이야기 등을 수록한 것으로, 당시 민간의 풍습과 문화를 살펴볼 수 있다.

-음식관련정의: 민간의 일상식과 그에 쓰인 식재료뿐만 아니라 당시 여러 병증에 약재로써 소용된 음식이 기록되어 있다. 또, 명(明)나라, 유구국(琉球國) 등 국외에서 먹은 음식을 기록한 내용이 있는데, 이들 나라와 조선의 음식 문화가 지닌 차이도 언급하고 있어 주목된다.

【저자】

이원명은 자가 치명(釋明), 호는 종산(鍾山)으로 본관은 용인(龍仁)이다. 1829년(순조 29) 정시문과(庭試文科)에 급제, 1850년(철종 1) 성균관대사성(成均館大司成)에 올랐고, 1861년(철종 12) 11월에 청(淸)나라에 사신(使臣) 다녀왔다. 1863년(철종 14) 이조판서(吏曹判書)의 벼슬로 치사(致仕)하였다.

이 책은 저자가 벼슬에서 물러난 이후 만년에 편찬한 것으로, 『어우야담(於于野談)』·『기문총화(奇聞叢話)』 등 전대의 야담집을 참고하여 전국 각지(各地)의 다양한 인물들에 관한 이야기를 수록했다.

【서지】

서명/저자사항 : 東野彙輯 / 李源命 編
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [19世紀]
형태사항 : 8卷8冊 ; 27.2×19.5 cm
주기사항 : 序: 屠維大荒落[己巳(1869)]...李源命
소장처 : 서울대학교 규장각한국학연구원(古 4653-5)

『동야회집』은 편찬 당시 간행되지 못하고 필사본으로 유전(流傳)되었다. 현재 필사본이 서울대학교 중앙도서관과 규장각한국학연구원, 국립중앙도서관, 한국학중앙연구원 도서관 등에 전한다. 1958년에 장지영(張志暎)의 소장본을 대본으로 경북대학교 국문학회에서 유인본(油印本)을 펴냈는데, 총 8권 8책으로 여러 이본 가운데 가장 많은 화소수인 총 260화를 수록하고 있다. 국립중앙도서관본과 규장각한국학연구원본도 총 8권 8책인데, 국립중앙도서관본에는 총 244화, 규장각한국학연구원본에는 총 199화가 수록되어 있다. 1981년에 동국대학교 한국문학연구소에서 『한국문헌설화전집(韓國文獻說話全集)』을 편찬하면서 제3~4권에 규장각한국학연구원본을 실었다.

본 해제는 『한국문헌설화전집』에 실려 있는 규장각한국학연구원본을 저본으로 삼아 작성하였다.

【목차와 구성】

『동야회집』은 총 8권 8책으로, 서두에는 기사년(己巳年, 1869)에 저자가 쓴 서문(序文)이 실려 있다. 총 199화의 이야기가 실려 있는데, 수록된 이야기는 주제나 인물 유형에 따라 13부(部)로 나누어져 있다. 부문별로 살펴보면, 권1은 은수(恩數) 2화, 유현(儒賢) 3화, 장상(將相) 15화, 권2는 절의(節義) 10화, 기예(技藝) 10화, 권3은 방술(方術) 14화, 도류(道流) 10화, 권4는 성행(性行) 36화, 권5는 인사(人事) 37화, 권6은 부녀(婦女) 19화, 권7은 잡지(雜識) 9화, 권8은 술이(述異) 18화, 습유(拾遺) 16화이다. 화소마다 7언의 제목을 붙이고 매 권두에 목차를 실었다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『동야회집』에서 음식 관련 원문을 찾아 표로 작성한 것이다. 편의상 표는 권1부터 권4까지, 권5부터 권8까지의 내용으로 나누었다. 표에는 권수(卷數)와 부문(部門), 해당 화(話)의 화수와 제목을 밝히고, 음식 관련 원문과 함께 해당 내용을 간단하게 정리하여 실었다.

1. 권1~4

권1의 은수부(恩數部)에는 세종(世宗)과 성종(成宗)이 민가(民家)를 시찰하는 가운데 숨은 인재를 만나 등용한 이야기가 기록되어 있다. 제2화는 성종이 마음에 드는 선비를 만나 그에게 미육(米肉)을 상으로 내리고 시제를 그에 맞추어 기다렸으나, 갑작스레 좋은 음식을 먹어 탈이 난 선비가 과거시험에 참여하지 못하고 그 제자를 보냈다는 이야기이다. 제93화에는 백성이 죽(粥) 한 그릇을 아내와 나누어 먹으며 가산(家産)을 일으킨 내용이 실려 있는데, 이와 같이 가난으로 인한 민생의 고통이 그들의 식생활에서 잘 드러난다.

유현부(儒賢部)는 퇴계(退溪) 이황(李滉, 1501~1570), 화담(花潭) 서경덕(徐敬德, 1489~1546), 토정(土亭) 이지함(李之菡, 1517~1578) 등 여러 유학자들의 이야기를 기록한 것이다. 이들 글에서는 음식과 관련된 일화를 인물들의 성격과 품성을 효과적으로 드러내는데 사용했다. 퇴계는 옆집에서 넘어온 밤나무 가지에서 떨어진 밤조차 집안의 아이들로 하여금 먹지 못하도록 하였고, 토정이 포천현감(抱川縣監)일 때, 백성들의 곤궁함을 민망히 여기며 오곡을 섞은 잡곡밥과 흑채羹(黑菜羹), 건채죽(乾菜粥)으로 식사를 한 일이 보인다.

장상부(將相部)에는 유명한 재상(宰相)의 일화나 임진왜란 시의 장수들에 대한 이야기를 기록했다. 이들이 먹었던 일상적인 식재료나 음식이 소개되어 있는데, 앞서 살펴본 유현부와 유사하게 재상의 훌륭한 성품이나 장수의 이인(異人)적인 모습을 드러내는데 음식 관련 일화를 사용했다. 제12화에는 장수 김응하(金應河)가 한 끼 식사에 대우각(大牛脚, 큰 소의 다리)을 먹고 또, 주(酒, 술) 몇 말을 마시고도 활을 잘 쏘았다는 이야기가 보인다. 제17화에는 정기룡(鄭起龍)이 어릴 때부터 우육(牛肉, 소고기)을 먹어서 기운이 왕성하였다는 내용이 기록되어 있다. 제18화에는 임란 때의 의병장 곽재우(郭再祐)가 벽곡(辟穀)을 행한 이야기를 기록했다.

권2의 절의부(節義部)는 세조(世祖) 때의 사육신(死六臣)·생육신(生六臣), 병자호란(丙子胡亂) 때의 삼학사(三學士), 이외 여러 여인들의 절의담(節義譚)을 수록하고 있다. 여기에 기록된 음식이나 식재료는 이야기의 본 주제와는 특별히 관련되지 않고, 일상적으로 소용된 것들이다.

기예부(技藝部)에는 유명했던 문장가(文章家)·서화가(書畫家)·예인(藝人)들에 관한 이야

기가 실려 있다. 음식과 관련해서는 제31화의 이야기가 특히 주목된다. 여기에는 월사(月沙) 이정구(李廷龜, 1564~1635)가 엄주(兪州) 왕세정(王世貞, 1526~1590)과 교유한 일이 보이는데, 이정구가 북경(北京)에서 왕세정의 집에 머물며 조반(朝飯)을 먹은 일이 자세하고도 흥미롭게 묘사되어 있다. 당시 엄주가 입궐(入闕)할 일이 있어 자리를 비우면서 하인들을 시켜 이정구의 조반을 차려주게 하였는데, 하인들은 주(酒, 술), 어(魚, 물고기), 과(果, 과일), 병(餅, 떡), 면(麵, 국수)을 잇달아 내어주었다. 이후 엄주와 돌아와 조반을 먹었느냐 묻자 월사는 아직 먹지 못했다고 하였다는 이야기다. 밥과 국을 조식(朝夕)으로 챙겨먹는 조선의 식습관과 면과 병을 조반으로 먹는 중국의 식습관 차이에서 빚어진 이야기라 하겠다.

권3의 방술부(方術部)에는 천문지리(天文地理), 의술(醫術)과 복서(卜筮)에 능한 이들의 이야기가 기록되어 있다. 천문이나 복서와 관련한 이야기이기 때문에 성거사(星居士)가 가산(嘉山)의 산 벽에 있는 구멍에서 백미(白米)를 얻었다고 하는 제43화의 이야기처럼 진실성이 의심되는 이야기도 보인다. 그러나 제48화에 기록된 바, 시체탕(柿蒂湯, 감꼭지탕)으로 두진(痘疹)을 치료하거나 연포(軟泡)로 인한 체기를 미감수(米泔水, 쌀뜨물)를 마셔 가라앉힌 일 등 당시 음식을 통한 민간의 치료법을 살펴볼 수도 있다. 제49화에도 약으로 소용된 식재료 또는 음식이 기록되어 있다.

도류부(道流部)는 세상을 떠난 선인(仙人)이나 도인(道人)에 관한 일화 또, 이들의 도술과 방술에 대해 기록했다. 인물들이 선계(仙界)에 들어가 인포(麟脯), 봉수(鳳髓)와 같은 음식을 먹었다는 등 다소 허황된 내용이 많이 보인다.

권4의 성행부(性行部)는 현실을 도피해 초야(草野)에 은거(隱居)하는 선비나 지인지감(知人知鑑)과 같이 특별한 역량을 지닌 이들 등 여러 인물들을 다루었다. 제72화에는 신면(申冕)이 홍명하(洪命夏)가 올린 음식상에 치각(雉脚, 꿩다리)이 있는 것을 보고는 가난한 선비의 밥상에 맞지 않다고 던져버린 일화가 수록되어 있다. 식재료로써 꿩고기가 귀한 손님을 대접할 때에 쓰였음을 볼 수 있다. 또, 제73화에는 제수로 석어(石魚)를 올린 것이 보인다. 이외 주(酒), 반(飯) 등은 일상적으로 이것을 먹었다는 정도로 기술되어 있다.

<표 1> 『동야회집』 권1~4의 음식 관련 내용

권	부문	화수 및 제목	음식 관련 원문	음식 관련 내용
1	恩數部	제2화 感宸夢獨占崑科	米, 肉, 酒	한 가난한 선비가 갑작스레 좋은 음식을 먹고 광란이 일어나 과거에 참석하지 못함
	儒賢部	제3화 仙女定室降儒賢	栗(子)	퇴계 이황이 옆집 밤나무 가지의 밤이 뜰에 떨어지자 아이들이 먹을까 걱정하여 치워버림
		제4화 遣門生讀經活人	酒	화담 서경덕이 술을 즐김
	將相部	제5화 授器摸金試奇術	(雜)五穀(炊)飯, 黑菜羹, 乾菜粥	토정 이지함이 포천현감일 때, 백성들의 곤궁함을 보고 잡곡밥에 흑채갱(黑菜羹), 건채죽(乾菜粥)으로 식사함
		제6화 恢度量兒童呈戲	酒, 梨	황희(黃喜)가 담장으로 돌을 던져 배를 떨어뜨리는 아이를 혼내지 않고 배를 가져다주게 함
		제8화 擇僂婿保家吉地	栗, 鹽, 醬	거처를 산으로 옮긴 이준경(李浚慶) 일가의 일상 식재료

		제11화 烏牛老翁嚇天師	酒, 飯	일상적으로 소용된 음식
		제12화 柳下將軍仗忠節	大牛脚, 酒	김응하(金應河)는 한 번에 큰 소다리를 먹었고, 술 몇 말을 마시고도 활을 잘 쏘았음
		제14화 逐鹿客解縛論交	飯, 山菜, 野蔬, 熊燔, 豕炙, 酒, 鹿肉	이완(李浣)이 산속 도적의 집에서 대접 받은 음식
		제17화 勇將驢引赤髯騎	牛	정기룡(鄭起龍)은 어릴 때부터 소고기를 먹어서 기운이 왕성하였음
		제18화 義兵肩掛-匏竿	黍, 粟, 米, 酒, 松花	곽재우(郭再祐)가 임진왜란 때 서숙(黍粟)을 심어 양식 삼도록 하고, 하루에 송화(松花) 10편(片)만 먹으며 벽곡하였음
		제19화 酒席見六子起敬	酒	일상적으로 소용된 음식
		제20화 戎營聞三策發歎	酒	일상적으로 소용된 음식-박엽(朴燁)이 호병(胡兵)에게 줌.
2	節義部	제21화 逃世情清風節義	麥, 酒	김시습(金時習)이 어릴 때 유모가 맷돌에 보리 가는 것을 보고 지은 시, 21세 때 삼각산에서 노닐다가 단종의 일을 듣고 술에 취하여 읊은 시를 소개함
		제24화 孝子還甦說冥府	玄酒	오준(吳浚)이 장례를 지낼 때 준비한 물품
		제27화 義娥赴難扶禍家	酒	일상적으로 소용된 음식
		제29화 換衣尋郎詣宿約	酒, 飯, 米, 粥	술로써 혼례를 축하함. 노과가 죽(粥)을 대접함.
	技藝部	제31화 陳奏大筆振華譽	酒, 魚, 果, 餅, 麵, 飯, 羹	월사(月沙) 이정구(李廷龜)가 엄주(兪州) 왕세정(王世貞)과 교류를 맺고 그 집에서 조반을 대접 받음
		제32화 擢第奇文解鈍嘲	酒	일상적으로 소용된 음식
		제35화 兪州席上玩文辭	酒	일상적으로 소용된 음식
제38화 貽彤管老翁授訣		鷄, 黍, 茗	한호(韓濩)가 한 노옹(老翁)에게서 대접 받은 음식	
3	方術部	제41화 麻衣對坐說天運	酒, 山肴, 野蔬	남사고(南師古)가 산속에 사는 한 노옹에게서 대접 받은 음식
		제42화 藜杖迎入詒星象	雉	사냥하여 잡은 식재료
		제43화 得福地美娥作配	白米, 飯	성거사(星居士)가 가산(嘉山)에 거처할 때 아침마다 산 벽에 있는 구멍에서 백미(白米)를 얻음. 그가 안씨(安氏) 형제에게 밥을 얻어먹고 아내를 얻어줌
		제44화 慳驕客痴童施術	粥	동사(凍死)할 뻔한 사람을 죽(粥)을 먹여서 살림
		제45화 癡媛隨衲得發福	飯米, 酒食, 醇酎, 飯	태백산 산승(山僧) 성지(性智)의 말을 따라 장지(葬地)를 정함. 이장(移葬)을 위해 음식을 준비함
		제48화 聽術語柿蒂奏功	柿蒂, 飯, 柿蒂湯, 酒饌, 軟泡湯, 米泔水, 軟泡, 生	숙중조 명의인 유상(柳瑄)이 시체당(柿蒂湯)으로 임금의 두진(痘疹)을 치료함. 임금이 연포(軟泡)에 체하자 미감수(米泔水)를 올려 막힌

			紫草茸, 葱	것을 뚫음
		제49화 周行閩里試囊針	飴糖, 茄子, 六味湯, 酒饌	약으로 소용되기도 한 식재료 또는 음식
		제50화 遠涉海邦戴酒石	酒	일상적으로 소용된 음식
		제51화 舊奴抽劔說分義	牛, 匏子	함순명(咸順命)이 소와 포자(匏子)의 싹을 보고 점을 친 이야기
	道流部	제55화 司印僧留客朝眞	酒, 香醞(酒)	남궁두(南宮斗)가 마신 술
		제56화 曳杖翁引人成親	瓊漿, 玉醴, 玉門棗, 葡萄醞, 麟脯, 鳳髓, 醪	함영귀(咸永龜)가 신선 세계에 가서 노옹(老翁)에게 대접 받은 음식
		제57화 陳學究指窟避禍	蔬食, 湯餅, 酒肉, 粗糲, 茶, 茗	의원이 소식(蔬食)하라고 일러 주었는데 탕병(湯餅)을 먹으려 한 고옥성(高玉成)
		제58화 @ (者/火)釜柿欺告神方	乾柿, 柿, 團餅, 濁醪	건시(乾柿)를 먹으면 병이 낫는다는 말에 속은 우복(愚伏) 정경세(鄭經世). 그가 어떤 노인과 함께 먹은 음식
		제59화 敎童攀繩摘仙桃	碧桃, 甘蔗	아이로 하여금 선계의 벽도(碧桃)를 따오게 한 전우치(田禹治). 그가 과천(果川) 원정(園丁)과 함께 배타고 가다가 감고(甘苾)를 열매 맺게 함
		제60화 携客登嶽嗅神將	山蓼, 蓼	중부(仲父)의 병에 쓰일 산삼(山蓼)을 구한 곽사한(郭思漢)
		제61화 墮幻術轉諧奇緣	酒	일상적으로 소용된 음식
		제64화 設白帳避兵獲安	米, 梨實	홍준(洪雋)이 작은 암자에서 쉬면서 스님에게 대접 받은 음식. 유람중에 본 마을의 배나무.
4	性行部	제65화 苾田接客誇奇術	黍飯	설생(薛生)이 지나가던 선비에게 잠자리와 음식을 제공함
		제66화 警頑習店舍責衲	飯, 酒	일상적으로 소용된 음식
		제68화 李起築參錄雲臺	菽, 麥, 醪, 羹, 鵝黃, 酒	이기축(李起築)의 성격을 불변숙맥(不辨菽麥)이라는 성어로 표현함. 그가 기녀에게서 대접 받은 음식
		제69화 朴總角登對宸階	飯, 羹, 肉醬, 濁醪, 米, 醬	박총각(朴總角)은 한 끼에 5승(升)의 밥, 한 분(盆)의 국, 한 분(盆)의 뜨거운 물을 먹었음.
		제70화 接壻貌回心訪室	酒	일상적으로 소용된 음식
		제72화 賢尉揭鑑飲贅婿	雉脚	신면(申冕)이 홍명하(洪命夏)와 식사할 때 꿩다리가 상에 오르자 가난한 선비 밥상에 맞지 않다고 던져버림
		제73화 富翁達理贖科儒	米, 石魚, 酒饌, 黍梁	황일청(黃一淸)이 인색하여 부모님 제사에도 쌀 2승과 석어(石魚) 1마리만 제수로 올림. 서량(黍梁)을 직접 심어 거둠
		제74화 智童藏銀授奇計	饌飯	일상적으로 소용된 음식
		제75화 再掠財感化羣情	酒食	일상적으로 소용된 음식
		제76화 三施計攫取重寶	香飯	사찰에서 후사를 얻길 빌며 향반(香飯)을 대접함
제78화 縛蒼頭主師欣疑	飯, 魚菜, 酒	홍윤성(洪允成)이 전립(田霖)의 용		

			기를 가상히 여겨 대접한 음식
제80화	噉牛氣試椎免禍	肉, 牛	이명(李謨)이 3일에 소 한 마리씩 10마리를 먹고 포악한 승려와 싸운 이야기
제81화	薪奴擔李得郎村	飯, 羹, 梨, 魚, 鹽	한 말의 밥 외에 다른 것을 먹지 않은 박언립(朴彦立). 배를 팔아 부를 쌓고 어염(魚鹽)이 풍족한 섬에서 은거함
제85화	柴門訪舊友論懷	酒	일상적으로 소용된 음식
제86화	戎圃執奸賊誘情	酒	일상적으로 소용된 음식
제87화	湖陰羨富貴效顰	酒	일상적으로 소용된 음식
제88화	清原較豪侈望洋	酒	일상적으로 소용된 음식
제89화	貧兒學諂托衆賓	飯	일상적으로 소용된 음식
제91화	遊沮營風流乘興	酒	일상적으로 소용된 음식
제92화	訪柱娥詩令助歡	酒	일상적으로 소용된 음식
제93화	士人治產樂燠簾	粥, 飯, 饅, 米	한 그릇 죽을 아내와 나누어 먹으며 부를 일구어낸 형제의 이야기
제94화	才子落鄉富抵京	米	일상적으로 소용된 음식
제95화	雲妓家廣文觀舞	酒	일상적으로 소용된 음식
제99화	痛背恩偷換金錢	酒	일상적으로 소용된 음식

출전 : 『東野彙輯』 券1~4

2. 권5~8

권5의 인사부(人事部)에는 보응(報應)을 받은 이야기나 개과천선(改過遷善)한 이야기 등 여러 인물과 관련된 사건을 다루었다. 제102화는 가난한 동자(童子)가 친제(親祭)에 쓰려고 남겨두었던 미(米, 쌀)로 지나가던 과객 박문수(朴文秀)를 대접함으로써 후에 보답을 받은 이야기이다. 제105화에는 재상의 집에 말을 팔러간 중 막생(莫生)이 말을 잘 기른 상으로 홍로주(紅露酒)를 받아 마시고는 취하여 길에서 은자(銀子)를 잃어버린 일화가 기록되어 있는데, 홍로주가 쉽게 마실 수 없는 귀한 술이었음을 볼 수 있다. 제106화는 인삼(人蔘)으로, 제118화는 우황(牛黃)으로 부(富)를 얻은 이야기이다. 당시 인삼과 우황이 귀했으며, 특히 우황의 경우 제주도(濟州道) 지역의 특산임을 알 수 있다.

권6의 부녀부(婦女部)에는 남녀 사이의 애정담(愛情譚)이나 여인들의 지혜, 보복과 관련된 이야기들이 실려 있다. 여기에 기록된 음식은 주로 일상적으로 소용되었던 것들이다.

권7의 잡지(雜識)에는 잡다하다고 여겨지는 이야기를 기록했다. 제157화는 ‘요로원야화기(要路院夜話記)’를 실은 것이다. 이는 조선 숙종(肅宗) 때 문인 박두세(朴斗世, 1650~1733)가 1678년 4월 3일 밤에 충청남도 아산군에 있는 요로원 주막에서 우연히 만난 서울 양반과의 대화를 기록한 것으로 별도로 국문본, 한문본이 전한다. 두 사람의 대화 내용 중에 양반으로서 음식을 먹을 때의 법식 등에 대해 이야기 나눈 대목이 보인다. 제159화는 풍랑을 만나 표류하다 유구(琉球)에 다녀온 제주도 사람 장한철(張漢喆, 1744~?)의 이야기이다. 이 역시 장한철이 기록한 『표해록(漂海錄)』에 자세한 내용이 있다. 이 글에는 그가 여로(旅路)에서 먹은 음식이나 식재료, 표류한 지역의 문화 등이 기록되어 있다. 제160화는 북경에 가서 인삼(人蔘)을 판 역인(譯人) 변씨(卞氏)의 이야기이다. 북경에서의 인삼 매매와 관련한 내용이 상세하다. 제158화에도 기록되어 있듯 인삼은 양기를 북돋워주는 등의 효능이 알려져 있어 북경의 시장에서도 값을 높게 쳐주는 물건이었음을 볼 수 있다.

권8의 술이(述異)에는 신이(神異)한 이야기들이 실려 있다. 제166화, 제168화에는 죽

(粥)이나 빙어(氷魚) 등 특정한 음식을 먹고 목숨을 건진 이야기가 있다. 또, 귀신이 내려와 술과 안주를 먹었다는 제170화의 이야기, 암곰과 함께 살며 암곰이 가져다준 음식을 먹었다는 제177화의 이야기 등 기이한 내용이 많이 수록되어 있다. 제181화와 같이 효자가 만레어(鰻鱧魚)로 어머니의 대하증(帶下症, 냉증)을 치료했다는 등 효자와 관련된 신이한 이야기도 보인다.

습유부(拾遺部)는 위에서 나눈 여러 부문에 넣을 수 없는 이야기들을 따로 묶은 것이다. 제191화에는 앞서도 볼 수 있던 것처럼 삼(蔘)이 양기를 북돋워 준다는 사실이 언급되었다. 이외에는 일상적으로 먹은 음식, 벗이나 손님에게 대접한 음식이 기록되어 있다.

<표 2> 『동야회집』 권5~8의 음식 관련 내용

권	부문	화수 및 제목	음식 관련 원문	음식 관련 내용
5	人事部	제101화 五女嫁因太守戲	酒	일상적으로 소용된 음식
		제102화 兩郎婚由御史媒	飯, 米, 粟	가난한 동자(童子)가 친제(親祭)에 쓰려고 남겨두었던 쌀로 박문수(朴文秀)를 대접함
		제103화 恤三葬遇女登仕	酒	일상적으로 소용된 음식
		제105화 還銀包報以晚福	紅露(酒), 酒	늙은 종 막생(莫生)에게 말을 잘 기른 상으로 청성공(淸城公)이 홍로주(紅露酒)를 내림. 잃어버린 은자를 돌려준 시도(時度)에게 술상을 내어 사례함
		제106화 採蔘田售其奇貨	酒, 肉, 新米, 人蔘, 吉更, 山蔘	오석량(吳碩樑)이 한 여인과 연을 맺고 그에게서 대접 받은 음식. 여인의 집에 인삼(人蔘) 밭이 있어 그것으로 부를 축적함
		제108화 願見一色得成婚	酒, 紅蔘	정신이 들게 하고 기력을 보강하게 하기 위해 홍삼(紅蔘)을 먹임
		제110화 感舊恩墨倅登褒	酒, 飯, 葡萄(酒), 饅粥	금주령이 내렸을 때 술 빚는 이를 잡고자 아내에게 술을 사오게 한 유진항(柳鎭恒)
		제111화 酬前惠窮儒筮仕	酒	일상적으로 소용된 음식
		제113화 舊幕殖貨酬恩義	米	일상적으로 소용된 음식
		제115화 除惡奴處變報讎	酒	일상적으로 소용된 음식
		제116화 殮妖巫湔仇避禍	飯	일상적으로 소용된 음식
		제117화 嚴舅權術慳妬婦	酒	일상적으로 소용된 음식
		제118화 智倅逞計權島貨	酒, 牛黃, 梔子餅	제주목사(濟州牧使)가 된 뒤 병을 칭탁해 우황(牛黃)을 모아서 거부가 된 인물 이야기
		제119화 弄愚守猾胥騙財	酒, 米	일상적으로 소용된 음식
		제126화 嚇禁吏善虐免拘	葛苳, 沈醬, 蜂蜜, 油醬, 早稻, 醬, 魚, 酒, 餅, 粥, 鹿(脯), 魚(膾)	말씀씨가 뛰어난 김인복(金仁福)이 상추쌈 먹는 일을 말함
제127화 償官祖富民買班	粥, 米	일상적으로 소용된 음식		
제130화 退椀粥愚珉遷善	粥, 米, 早稻	일상적으로 소용된 음식		

		제131화 還橐銀強盜感義	酒肉	일상적으로 소용된 음식
		제132화 勇弁袖權讐悖民	飯羹, 酒	최절도사(崔節度使)가 폐약한 노옹(老翁)을 혼내주자 노옹에게 잡혀와 있던 여인이 음식을 내어줌
		제133화 老宰下輶禮舊主	粘餅	네 노비가 신생(申生)의 입을 점병(粘餅)으로 막고 노비 문서를 불태움
		제135화 趙巡使退粥殄奸	白粥	조판서(趙判書)가 전라도 관찰사로 있을 때, 한 죄인이 아침상의 백죽(白粥)을 먹지 말라고 일러주어 목숨을 구함
6	婦女部	제139화 作良媒俱受晚福	雞, 米, 酒	노친(老親)을 봉양해야 하는 가난한 백성에게 닭 한 마리와 쌀 한 말을 내어줌
		제141화 紈扇映錠約正室	酒	일상적으로 소용된 음식
		제143화 失靑銅獲妾橫財	酒肉	일상적으로 소용된 음식
		제145화 嚴父醉怒錦寄信	酒	일상적으로 소용된 음식
		제148화 尋宿盟三婦同室	酒	일상적으로 소용된 음식
		제149화 換身粧雙占饒妾	酒, 粥	일상적으로 소용된 음식
		제154화 驚劔血靑樓飲恨	酒	일상적으로 소용된 음식
제155화 借弩手丫鬢復讎	飯, 祭酒	일상적으로 소용된 음식		
7	雜識部	제157화 要路院二客問答	米, 糝羹, 酒, 茶, 魚	요로원야화기(要路院夜話記). 숙종 때 문인 박두세(朴斗世)가 요로원 주막에서 우연히 만난 서울 양반과의 대화를 기록한 내용
		제158화 阜蘭寺十美酬唱	酒, 人蔘	인삼은 양기를 북돋워 주는 효능을 지님
		제159화 漂萬里十人全還	飯, 米, 粟, 魚肉, 香茶, 白酒, 饅粥, 米穀, 粥	과거시험을 보려고 서울로 가는 장삿배에 뒹다가 풍랑을 만나 유구(琉球)에 다녀온 제주도 사람 장한철(張漢喆)의 이야기
		제160화 涉南國蔘商權利	粥, 人蔘, 酒	북경에 가서 인삼을 팔아 이문을 남긴 역인(譯人) 변씨(卞氏)
		제161화 落小島砲匠獲貨	酒, 粥	일상적으로 소용된 음식
		제163화 姜生遊山訪桃源	牛肉, 魚肉, 清蜜	산에서 노닐다가 별천지를 이룬 한 마을에 간 강생(姜生). 마을에 먹을 것이 풍부하였음
		제164화 南國接仙娥謀歸	酒	일상적으로 소용된 음식
8	述異部	제166화 山程接鬼稱佳句	糜粥	성완(成琬)이 산승(山僧)의 도움을 받아 죽을 마시고 목숨을 구함
		제167화 津路逢人問異形	飯	일상적으로 소용된 음식
		제168화 訪僊獲鱗救病妻	鷄, 魚, 冰魚	정생(鄭生)이 물고기를 가져와서 병든 아내를 살림
		제169화 堂軒請戲被困辱	酒	일상적으로 소용된 음식
		제170화 雪樓降神叙情話	酒, 紅露(酒), 猪	귀신이 된 권씨(權氏)가 강신(降神)하여 기생 분영(粉英)이 차린 술과 안주를 먹고 이야기함
		제172화 遇新婦因夢成親	酒	일상적으로 소용된 음식
		제173화 貸銀要酬拔柱礎	飯	일상적으로 소용된 음식
		제174화 索飯仍告取橫銅	飯, 羹	일상적으로 소용된 음식
제177화 村氓遇玄熊致饒	稻, 梁, 魚	암곰과 함께 살았던 진생(秦生). 암		

		肉, 鹽, 醬, 黃粱, 白粒, 獐, 鹿, 雉, 兔, 鷄, 犬, 牛, 羊, 粱肉, 醇醪	곰이 그에게 먹을 것을 가져다 줌
	제178화 吐虫賣病兼獲財	魚, 清泡湯	심효자(沈孝子)가 비오는 날 뜰에 떨어진 물고기를 부친에게 드림. 부친은 그 이후 식음을 전폐하고 청포탕(淸泡湯)만 찾음
	제179화 放虎占穴相酬惠	飯	일상적으로 소용된 음식
	제181화 虎誠感神獲墮鱗	鰻鱧魚	만레어(鰻鱧魚)로 대하증(帶下症)을 치료함
	제183화 大江立案成鉅富	栗	일상적으로 소용된 음식
拾遺部	제184화 驗卜說施德延壽	酒	일상적으로 소용된 음식
	제185화 犯雷威直言舉職	酒	일상적으로 소용된 음식
	제188화 訪友見拒戒結交	酒, 豬肉	돼지를 시체로 속여 벗들을 시험함으로써 동생에게 참 벗의 의미를 가르친 형
	제191화 得陰粉唯利千金	蔘	삼(蔘)을 먹고 양기를 복돋워 음분(陰粉)을 얻고 여인들을 구한 팽의석(彭義錫)
	제192화 善感化論盜歸良	酒	일상적으로 소용된 음식
	제193화 誤結交納賊失財	酒	일상적으로 소용된 음식
	제194화 毛仙接話渭城館	酒, 果實	일상적으로 소용된 음식
	제196화 訪嶺人嘲其官游	茶, 酒, 膾	송진명(宋眞明)이 영남에 암행어사로 갔다가 한 부유한 집에서 대접 받은 음식
	제197화 對林友誇以峽居	酒, 濁醪	안석경(安錫敬)이 산중의 거처를 벗에게 자랑함. 찾아온 벗에게 술을 권함
	출전 : 『東野彙輯』 卷5~8		

【참고문헌】

- 동국대학교 한국문학연구소, 『한국문헌실화전집』 제4~5권, 민족문화사, 1981.
 두정남, 「『동야회집』 연구」, 서울대학교대학원석사학위논문, 1990.
 이병찬, 『동야회집 연구』, 보고서, 2005.
 이병찬, 「이원명의 문학세계와 위상」, 『현진오총』 제14집, 대전대학교, 2008.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-3-003 靑邱野談

【정의】

-기본정의: 조선 후기에 편찬된 저자 미상의 야담집(野談集)이다. 이희준(李羲準)의 『계서야담(溪西野談)』, 이원명(李源命)의 『동야회집(東野彙集)』과 함께 조선시대 3대 야담집으로 평가된다. 이 책은 『학산한언(鶴山閑言)』·『계서잡록(溪西雜錄)』 등 전대의 필기·야담집의 기록을 수용하여 민담, 전설, 인물 이야기 등을 수록한 것으로, 당대의 풍습·언어·문화 등을 살펴볼 수 있는 자료로 손꼽힌다.

-음식관련정의: 『청구야담』에 언급된 음식 관련 내용은 주로 민간의 일상적인 음식과 식재료, 시체탕(柿蒂湯, 감꼭지탕), 미감수(米泔水, 쌀뜨물) 등 약용(藥用)된 것이다. 이외 감곽(甘藷), 인삼(人蔘), 우황(牛黃) 등을 매매하여 부를 축적한 일화도 보인다.

【서지】

서명/저자사항 : 靑邱野談

판사항 : 筆寫本

발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳] : [19世紀]

형태사항 : 10卷 10冊 : 25.0×17.5cm, 無匡郭, 無界, 10行20字, 無魚尾

주기사항 : 표지서명: 野談

소장처 : 미국 버클리대학교 동아시아도서관(아사미문고)

『청구야담』은 간행되지 못하고 필사본으로만 전하였다. 현전하는 이본은 17종이다. 크게 한문본과 한글본으로 나뉘는데, 각 이본마다 수록된 편수와 편차(編次)의 차이가 크다.

한문본은 미국 버클리 대학교 동아시아도서관, 일본 동양문고와 동경대·경도대 도서관, 국립중앙도서관, 서울대·영남대·성균관대·고려대 도서관 등에 소장되어 있다. 이 가운데 버클리대본은 자구(字句)의 오류가 보이기는 하나, 현전하는 한문본 가운데 가장 많은 화수(話數)인 290편의 이야기가 수록되어 있으며 여타의 이본에 비해 체제 또한 거의 완전하여 원본에 가장 가깝다고 평가된다. 1985년 아세아문화사에서 영인하였는데, 영인될 당시 제6권이 낙질된 상태였던지라 영인본에는 탈락된 내용을 국립중앙도서관본 권2로 보충했다. 그러나 한국학자료센터에 따르면 10권 완질(完帙)로 전하고 있음을 알 수 있다.

한글본은 서울대 규장각본과 가람문고본이 전하며 총 19책 262편의 이야기가 수록되어 있다.

본 해제는 아세아문화사에서 영인한 버클리대본을 저본으로 삼아 작성하였다.

【목차와 구성】

서문이나 발문은 없다. 작품은 각 편마다 7~8자 정도로 짧은 제목을 붙인 후 내용을 기술하였다. 1권에는 26편, 2권에는 32편, 3권에는 20편, 4권에는 28편, 5권에는 36편, 6권에는 32편, 7권에는 28편, 8권에는 30편, 9권에는 36편, 10권에는 22편 등 총 10권에 총 290편의 이야기를 실었다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『청구야담』에 보이는 음식 관련 내용을 표로 제시한 것이다. 표에는 권수와 해당 이야기의 편명, 음식 관련 원문을 싣고 이해를 돕기 위해 해당 편의 주요 내용을 소개하였다. 편의상 내용을 권1~5, 권6~10으로 나누어 살펴보기로 한다.

1. 권1~5

『청구야담』에는 주로 민가에서 일상적으로 먹었던 음식과 그에 소용된 식재료가 기록되어 있다. 아래에 특기(特記)할만한 내용들을 정리해본다.

권1의 우(牛, 소)·계(鷄, 닭)·병(餅, 떡) 등은 중요한 사람 혹은 손님을 대접할 때 내놓은 음식 혹은 식재료로 언급된 것이다. 민석어(民石魚)는 민어(民魚)와 석어(石魚)를 통칭한 것으로, 유청(油淸)과 함께 감사(監司)가 민가(民家)의 여인에게 정의를 표하며 내려준 물품이다.

권2에는 청주(淸州) 땅의 상인이 곡(藿, 미역)을 무역한 일이 소개되어 있다. 또, 김공생(金貢生)의 이야기에서는 그가 3년 동안 교맥(蕎麥, 메밀), 맥(麥, 보리)과 두태(豆太, 콩), 도(稻, 벼)의 순서로 곡식 종자를 바꾸어 가며 농사를 지어 가산을 부요하게 한 일을 기록했다. 왜황련(倭黃連)과 시체탕(柿蒂湯)은 약용(藥用)되었던 것이다. 오물음(吳物音)의 이야기에서는 외숙채(瓜熟菜, 익힌 오이나물)를 좋아하여 사람들이 그를 ‘오물음’이라고 했다는 내용이 보인다. 허생(許生)의 이야기에는 ‘오이가 익으면 꼭지가 떨어지고, 꽃이 지면 나비가 드물다(瓜熟蒂落, 花謝蝶稀)’는 속담이 소개되었다.

권3에는 조(棗, 대추)와 인삼(人蔘)을 무역하여 남편을 성공하게 한 지혜로운 여인의 이야기가 보인다. 또, 이 이야기를 포함해 『청구야담』 전편에서 인삼(人蔘)이 매우 귀했음을 자주 언급했다. 백당(白糖)은 장터에서 사고팔아 생업의 수단으로 쓰였던 것이고, 귤(橘)·산약(山藥)·생복(生鰻) 등은 바다에 표류했던 장한철(張漢哲) 일행이 곡식 대신 먹었던 음식이다.

권4의 생근채(生芹菜, 생 미나리), 생마간(生馬肝, 말의 생간)은 보통에 약이 되는 음식으로 기록한 것이다.

권5에는 인삼정과(人蔘正果)는 안렴사 오윤겸(吳允謙)이 별천지에서 먹은 음식으로 소개된 것이다. 또, 곽향정기산(藿香正氣散)을 사용해 해산(解産) 때의 병환과 위병(胃病) 등 여러 병환을 고친 예를 기록했다.

<표 1> 『청구야담』 권1~5의 음식 관련 내용

권	편명	음식 관련 원문	주요 내용
1	償宿恩歲送衣資	牛, 鷄	옛 은혜를 갚고자 해마다 옷감을 보낸다
	裹蒸豚中夜訪神交	豬, 酒	한밤중에 삶은 돼지를 싸들고 가서 참 벼를 찾다
	呂繡衣移花接木	魚肉, 餅	어사 여동식(呂東植)이 가난한 남매를 혼인할 수 있게 돕다
	誇丈夫西貨滿馱	民石魚, 油淸	여인이 옛 정의(情誼)로 인해 감사에게 많은 재물을 받아 그 남편에게 자랑하다
	過南漢預算虜兵	雉	박진헌(朴震憲)이 남한산에 올라 병란(兵亂)이 있을 것을 예견하다
2	楊承宣北關逢奇耦	飯, 山菜, 野蔬	양승선(楊承宣)이 북관(北關)에서 기이한 여인을 만나 소실로 삼다

	大人島商客逃殘命	藿, 酒	대인도(大人島)에 간 상인이 도망친 남자를 만나다
	金貢生聚子授工業	蕎麥, 麥, 豆太, 稻	김공생(金貢生)이 아들들을 모아 생업을 가르치고 부요하게 지내다
	聽驟雨藥商得子	倭黃連	약장수가 소나기로 인해 아들을 얻다
	聽街語柳醫得名	柿蒂湯	항간의 약방을 듣고 그대로 하여 유의원이 명성을 얻다
	諷吝客吳物音善諧	瓜熟菜	오물음(吳物音)이 해학으로 인색한 종실(宗室)을 깨우치다
	憐樵童金生作月姥	米, 鷄	김생(金生)이 나무하는 도령을 불쌍히 여겨 짝을 맺어주다
	識寶氣許生取銅爐	瓜	허생(許生)이 보물인 줄 알아보고 구리 화로를 얻다
	成家業朴奴盡忠	梨	첨지(僉知) 박언립(朴彦立)이 주인집의 가업을 이루어 줌으로써 충성을 다하다
3	田統制使微時識宰相	米, 麩子, 酒, 粟	전동홀(田東屹)이 이상진(李尙眞)이 재상이 될 재목임을 알아보다
	獲重寶慧婦擇夫	棗, 人蔘, 吉更	지혜로운 여인이 남편감을 찾아 그를 성공하게 하다
	憐窮儒神人貸櫃銀	白糖	가난한 유생을 가엾게 여겨 선인(仙人)이 은(銀)을 빌릴 수 있게 현몽하다
	擬映邑宰相償舊恩	米, 粥	유진사가 자신이 수척할 때 돌보아 준 재상에게 은혜를 갚다
	赴男省張生漂大洋	橘, 山藥, 鹽, 生鰓	장한철(張漢哲)이 표류하여 유구국에 다녀오다
得陰粉窮鰥福緣	人蔘	홀아비가 과부들에게서 음분산(陰粉散)을 얻어 부자가 되다	
4	責荊妻清士化隣氓	米, 糜粥, 早稻	청렴한 선비가 부인을 회초리로 다스려 이웃집 백성을 교화시키다
	定名穴牛臥林間	生芹菜, 生馬肝	선비가 소 덕택에 명혈(名穴)을 찾다
	老學究借胎生男	鷄, 狗	늙은 훈장이 지나가던 선비를 통해 아들을 얻다
5	吳按使永湖逢薛生	梨, 棗, 人蔘正果	안렴사 오윤겸(吳允謙)이 영랑호에서 설생(薛生)을 만나다
	採山蔘二藥商并命	人蔘	산삼을 캐던 두 약장수가 악한 일을 행하여 죽다
	投良劑病有年運	藿香正氣散	늙은 의원이 그 해의 운수에 맞춰 좋은 약 처방을 내리다
	李後種力行孝義	麥, 稻	이후종(李後種)이 효의(孝義)를 힘써 행하다
	咸小會四六詩令	酒, 米, 肉, 薑, 棗	모임에서 4·6구로 시를 짓다

출전 : 『靑邱野談』 券1~5

2. 권6~10

권6에는 우육(牛肉, 소고기), 저육(豬肉, 돼지고기), 녹육(鹿肉, 노루고기)을 먹고 기력을 얻어 싸움에 임한 이비장(李裨將)·이수기(李修己)의 이야기가 실려 있다. 염석어(鹽石魚)는 밥을 먹을 때 들보에 염석어 한 마리를 달고 보기만 했다는 자린고비 선비의 이야기에서 언급된 것이다. 웅단고(熊胆膏)는 중기(腫氣)에 쓴 약재로, 정조(正祖) 때 의원 피재길(皮載吉)이 이 약으로 명성을 얻은 일이 기록되어 있다.

권7에는 가난한 선비의 상(床)에 치각(雉脚, 꿩다리)이 어울리지 않는다고 한 홍명하(洪命夏)의 말이 보인다. 이를 통해 당시 가난한 민가에서 꿩고기를 일상식 재료로 쓰기 어려

있음을 알 수 있다. 감곽(甘藷, 미역)과 이모(耳牟, 귀리)는 여주(驪州)의 유생 허씨(許氏)가 무역한 것이다.

권8에는 제주(濟州)의 물산을 잘 알고 있던 한 무변(武弁)이 무역을 통해 거부가 된 이야기가 기록되어 있다. 진맥말(眞麥末)에 치자수(梔子水) 물을 들여 치자병(梔子餅)을 만든 뒤, 이것을 당시 제주에서 흔하던 우황(牛黃)과 바꾸고 후에 이 우황을 팔아 이문을 남기는 방식이었다. 이외에는 생활이 어려운 백성이 죽(粥)을 먹은 이야기가 많이 기록되어 있다. 포수(砲手)가 이물(異物)을 만난 이야기에는 포수가 대접받은 풍성한 음식이 기록되어 있는데, 야담의 형식에 일반 백성들의 바람을 투영한 것이라 하겠다.

권9에는 의원 유상(柳瑒)이 임금의 약 처방을 내린 일화가 보인다. 민가(民家)에서 태포(太泡, 두부)에 미감수(米泔水, 쌀뜨물)를 떨어뜨리면 삭는다는 말을 듣고 연포탕(軟泡湯)에 급제한 임금에게 미감수를 처방하여 올렸다는 내용이다. 또, 합천(陝川)의 백성들이 원님으로 부임한 이병태(李秉泰)에게 속(粟, 조)으로 만든 밥과 청어(靑魚)로 만든 탕을 올린 일이 기록되어 있다.

권10에는 산천을 두루 유람하던 권진사(權進士)가 춘천(春川)에서 만난 별천지를 기록했다. 이 글에는 염(鹽, 소금)과 장(醬), 여러 어육(魚肉)과 밀(蜜, 꿀) 등을 공동으로 나누어 쓰는 마을이 소개되어 있다. 또, 이 마을의 특별한 일로 아이들의 목떡어(木覓魚) 잡이를 자세히 기록했다.

<표 2> 『청구야담』 권6~10의 음식 관련 내용

권	편명	음식 관련 원문	주요 내용
6	鬪劍術李裨將斬僧	牛	이비장(李裨將)이 포악한 중과 싸우다
	李武弁窮峽擊猛獸	醪, 猪, 鹿	이수기(李修己)가 범을 잡아주고 채물과 미인을 얻다
	饋飯卓見困鬼魅	饘粥	양반이 도깨비에게 밥상을 대접하고 곤경을 당하다
	成勲業不忘糟糠	苦菜, 鷄脚	김생(金生)이 공업을 이루고도 조강지처를 잊지 않다
	惜一扇措大吝癖	鹽石魚	인색한 선비가 부채 한 자루를 아끼다
	占名穴童婢慧識	牛(脯)	지혜로운 어린 계집종이 좋은 뒷자리를 얻다
	聞韶人三代孝行	菜, 粥, 人蔘	오간송(吳干松) 집안에서 삼대에 걸쳐 효를 행하다
	進神方皮醫擅名	熊胆膏	의원 피재길(皮載吉)이 신묘한 처방으로 명성을 떨치다
進忠言入祠哭辭	酒	성품이 곧은 청지기 우육불(禹六不)이 충언을 아뢰다	
7	洪相國早窮晚達	雉脚	상국 홍명하(洪命夏)가 젊어서 곤궁하다가 후에 영달하다
	投三橋空中現靈	橋	전사한 이경류(李慶流)의 혼령이 굶을 형에게 주어 어머니를 살리다
	矗石樓繡衣藏踪	米肉	박문수(朴文秀)가 암행어사가 된 것을 숨기고 정인(情人)을 찾아와 그 신의를 시험하다
	練光亭京校行令	米	김약로(金若魯)가 연광정에 연연하여 올라오지 않자 장교 하나가 꾀를 내어 모셔 오다
	治產業許仲子成富	甘藷, 耳牟, 粥	유생 허씨(許氏)가 산업에 힘써서 부를 이루다
	憩店舍李貞翼識人	濁醪	객점에서 쉬던 이완(李浣)이 인재를 알아보다
	招神將郭生施術	山蔘	곽사한(郭思漢)이 신장을 데려와 술법을 베풀다

8	貸營錢義城倅占風	牟麥	이익지(李益著)가 바람점을 치고 돈을 벌다
	得巨産濟州伯佯病	眞麥末, 梔子水, 牛黃, 餅, 梔子餅	제주목사가 거짓으로 병을 칭탁해 큰 재산을 모으다
	赦窮儒柳統制使受報	酒	가난한 유생을 놓아준 통제사 유진항(柳鎭恒)이 보답을 받다
	賊魁中宵擲長劍	山猪, 獐鹿, 酒	이여발(李汝發)이 용맹함으로 도적과 맞서다
	洪川邑繡衣露踪	粥, 糟糠	암행어사가 된 이병태(李秉泰)가 홍천에서 자신을 드러내다
	新婦拼虎救丈夫	粥飲	신부가 범에게 물려간 신랑을 구하다
	設別科少年高中	米肉	미육(米肉)을 먹고 채한 스승 대신 소년이 와서 별과에 급제하다
	覘天星深峽逢異人	山菜, 野蘇	깊은 산골짜기에서 별점을 치는 기이한 사람을 만나다
	問異形洛江逢圃隱	熊掌, 鹿脯, 山猪肉, 大甍, 牛, 鹽	박천(博川)의 한 포수(砲手)가 이물(異物)을 만나다
	營産業夫婦異房	粥	상주(尙州)의 김생(金生) 부부가 가산을 이루고자 분방하고 십년 동안 죽만 먹다
9	矜朴童靈城主婚	飯, 米	박문수가 암행어사일 적에 소년 박생을 가엾게 여겨 혼인을 주선하다
	進米泔柳瑞聽街語	楮尾膏, 軟泡湯, 米泔水, 太泡	명의(名醫) 유상(柳瑞)이 향간의 말을 듣고 미감수(米泔水)를 임금께 올린다
	金醫視形投良劑	飴糖, 茄子	김응립(金應立)이 겉모습만 보고도 좋은 약 처방을 내리다
	免大禍巫女賽神	魚肉, 餅餌, 酒果	큰 화를 면하게 하려고 무녀가 굿을 하다
	江陽民共立清白祠	粟, 青魚, 白飯, 魚湯	강양(江陽)의 백성들이 이병태(李秉泰)를 위해 청백사(清白祠)를 세우다
	往南京鄭商行貨	旨酒, 人蔘	정상인(鄭商人)이 남경에 가서 장사를 하다
	逢奇緣貧士得二娘	蔬, 糲, 飯	기이한 인연으로 가난한 선비가 두 처녀를 얻다
	成虛白南路遇仙客	童參, 酒, 靈芝	성현(成愷)이 남쪽 길에서 선동(仙童)을 만나다
10	金丞相瓜田見異人	青瓜, 黍粟飯	김승상(金丞相)이 청과(青瓜) 밭에서 기인을 만나다
	訪桃源權生尋眞	鹽, 醬, 獐, 鹿, 猪, 羊, 蜜, 魚, 糠糝, 木覓魚, 鮒魚	권진사(權進士)가 무릉도원과 같은 곳을 방문하고 늙어서도 항상 이곳을 그리워하다
	得至寶賈胡買奇病	清泡, 白沸湯	오랑캐 장사치가 기이한 병(病)을 사서 미인을 얻다
	饋酒石良醫奏功	酒, 松筍, 松葉, 松根	뛰어난 의원 정진사(鄭進士)가 병을 고쳐주고 술 나오는 돌을 예물로 받다

출전 : 『靑邱野談』 券6~10

【참고문헌】

이우성 편, 『청구야담』, 아세아문화사, 1985.

최웅, 『주해 청구야담』, 국학자료원, 1996.

임완혁, 「『청구야담』에 대한 문헌학적 연구」, 『한국한문학연구』 제25권, 한국한문학회, 2000.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

4. 일 기 류

【자료명】 3-4-001 眉巖日記

【정의】

-기본정의 : 조선 중기의 문신이자 학자인 유희춘(柳希春, 1513~1577)의 일기이다. 보물 제260호로 지정되었으며, 원래 14책이었으나 지금은 11책만 전하고 있다. 1567년 10월 1일부터 1577년 5월 13일까지 친필로 기록한 일기로, 당시의 정치, 사회, 경제, 풍속 등을 상세히 기록하고 있다. 임진왜란 때 선조 25년 이전의 사초(史草)가 모두 불타버려 『선조실록(宣祖實錄)』의 편찬에 어려움이 있었는데, 『미암일기(眉巖日記)』의 기록이 기본사료로 활용되었다.

-음식관련정의 : 『미암일기』에서는 음식관련내용을 매우 많이 찾아볼 수 있다. 저자가 주변에서 일어난 일을 상세하게 기록했기 때문에 지인과 주고받은 식재료나, 구입한 식재료, 먹은 음식, 복용한 약 등이 모두 기록되어 있다. 조선시대 양반들의 일상 음식과 당시의 음식문화를 확인할 수 있는 매우 중요한 자료적 가치를 지니고 있다.

【저자】

유희춘은 본관이 문화(文化)이고, 자는 인중(仁仲), 호는 미암(眉巖)이며, 시호는 문절(文節)이다. 1538년 별시문과에 급제하여, 수찬, 정언 등의 벼슬을 역임하였다. 1547년 양재역 벽서사건(良才驛壁書事件)에 연루되어 유배된 이후, 독서와 저술에 힘썼다. 1567년 해배(解配)된 이후 대사성, 부제학, 전라도관찰사, 이조참판 등을 지냈다. 저서로 『속몽구(續蒙求)』, 『역대요록(歷代要錄)』, 『속휘변(續諱辨)』 등이 있으며, 문집으로 『미암집(眉巖集)』이 전한다. 현재 남아 있는 『미암일기』는 1567년 10월 1일부터 1577년 5월 13일 그가 죽기 전날까지의 약 10년 동안의 기록이다. 조선시대의 개인 일기로 가장 방대한 양이며, 사료로서의 가치가 높게 평가되고 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 眉巖日記 / 柳希春 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [16세기 후반]
형태사항 : 2冊(缺本):四周單邊 半郭 20.7 x 14.6 cm. 界線, 12行28字, 註雙行, 內向2葉花紋魚尾; 26.3 x 18.5 cm
소장처 : 원본 : 담양군 대덕면 장산리 모현관(慕賢館)
사본 : 국립중앙도서관(古2516-36)

완본은 전라남도 담양군 대덕면 장산리의 모현관(慕賢館)에 소장되어 있으며, 국립중앙도서관에 사본이 소장되어 있다. 일기의 일부가 『미암집(眉巖集)』에 수록되어 있으며, 『패림(稗林)』 권1에도 초록으로 수록되어 있다. 1936~1938년에 조선사편수회에서 『조선사료총간(朝鮮史料叢刊)』에 수록되어 5책으로 간행되었으며, 1982년 국학자료원(國學資料院)에서 『미암일기초(眉巖日記草)』(5책)를 간행하였다. 국역본으로는 1993년에 담양향토문화연구회(潭陽鄕土文化研究會)에서 발간한 『미암일기』(5권)이 있다.

【목차와 구성】

현재 남아있는 『미암일기』는 11책으로 그 구성은 다음과 같다. 제1책은 1567년 10월 1일에서 1568년 3월 29일까지의 일기를 수록하고 있으며, 제2책은 1568년 3월 29일에서 12월 5일까지의 일기이다. 제3책은 1569년 5월 22일에서 12월 30일까지 기록하고 있으며, 제4책은 1570년 4월 24일에서 7월 8일까지, 제5책은 7월 9일에서 12월 25일까지, 제6책은 12월 26일에서 1571년 12월 3일까지, 제7책은 1572년 9월 1일에서 1573년 5월 26일까지, 제8책은 1573년 6월 1일에서 12월 30일까지, 제9책은 1574년 정월 1일에서 같은 해 9월 26일까지, 제10책은 1575년 10월 27일에서 1576년 7월 29일까지, 제11책은 부록으로서 저자와 그 부인 송씨의 시문과 잡록 등이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

『미암일기』는 그 분량이 너무 방대한 까닭에, 본 해제에서는 『미암일기』의 일부인 3책, 4책, 5책만을 그 대상으로 하였다. 또한 ‘밥[飯]’이나 ‘조반(朝飯)’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『미암일기』 제3책은 1569년 5월 22일에서 같은 해 12월 30일까지의 일기로, 음식관련내용은 매우 많이 찾아볼 수 있다. 저자가 주변에서 일어난 일을 상세하게 기록했기 때문에 지인과 주고받은 식재료나, 먹은 음식, 복용한 약 등이 모두 기록되어 있다. 예컨대 누가 어떠한 물건을 보내왔거나, 다른 이에게 보냈을 경우는 물론이고, 어떠한 음식을 먹었을 때나, 구입했을 경우에도 모두 빠짐없이 일기에 기록하고 있다. 예컨대 단천(端川)의 교서권지정자(校書權知正字) 김기문(金起門)이 찾아와 송어, 말린 송어(혹은 치어) 모두 5미(尾)를 주고 갔다는 내용이나, 운산군수(雲山郡守) 정량우(鄭良佑)가 홍화(紅花, 잇꽃) 1말과 오미자(五味子) 5되를 보내왔다는 내용 등이 자세히 기록되어 있다. 뿐만아니라 승정원사령(承政院使令) 안가시(安嘉屎)가 각 집의 부의(賻儀) 백미(白米) 12말과 조미(造米) 40말과 복련(福連, 사람 이름)의 조미 15말을 수합해 왔다는 부분은 각 물목(物目)의 수량까지 빠짐없이 기록하고 있어 당시의 생활상을 가감없이 보여주고 있다.

상세한 내용은 아래의 <표 1>에 수록하였는데, 언급된 음식명이나 식재료명을 낱자에 따라 구분하였으며, 관련 내용을 간략하게 요약하였다.

<표 1> 『미암일기(眉巖日記)』 제3책의 음식명/식재료명

	날짜	음식 관련 내용 원문	기사 내용
일기 제3 책	1569년 5월 24일	蘑菇粥	부인이 표고버섯[蘑菇] 죽(粥)을 윤홍중(尹弘中)에게 보냈다고 함.
	5월 25일	乾蛤, 海蔘, 香蕈	진주관관(晋州判官) 신응기(辛應基)가 마른 조갯살[乾蛤] 3말[斗]와 해삼(海蔘) 2말과 표고버섯[香蕈] 1말 등을 보내옴.
	5월 26일	白淸, 蕎米	단양군수(丹陽郡守) 손여성(孫汝誠)이 백청(白淸, 生蜜) 2말과 메밀쌀 3말을 보내옴.
		蘑菇	권옥천(權沃川) 영(詠)이 忌祭를 지내고 나서

		소선(素膳, 생선이나 고기를 쓰지 않는 간소한 반찬)을 보내왔기에 내가 표고버섯[麈菇] 1되[升]를 보냄.
	米	광주(廣州) 내금위(內禁衛) 이경국(李敬國)이 쌀 5되[升]를 보내옴.
	白米, 塩, 小豆	재(災)에서 구해준 예의로 윤심중(尹審中)에게 백미(白米)와 소금[塩] 각 1말과 팔 5되를 보냄.
5월 27일	塩	봉범(奉範)이 왔기에 소금 2말을 줌.
5월 28일	胡椒	김승지(金承旨) 취문(就文)이 후추[胡椒] 1봉(封)을 부쳐옴.
6월 1일	虎骨	사인(舍人司)에서 호랑이 뼈[虎骨]가 옴. 뼈를 갈아 가루를 만들어줘 술에 타서 마심. 이것이 신경통[歷節風]을 다스린다 함.
6월 3일	石花鹽, 卵鹽	해남(海南)의 경방자(京房子, 京主人이 부리는 하인) 문석(文石)이 굴젓[石花鹽]과 알젓[卵鹽]을 가져다옴.
6월 4일	乾蝦, 乾秀魚, 粉藿, 麈菇	무안(務安)의 수재(守宰) 송정순(宋庭筍)이 마른 새우 1말과 말린 송어 2미(尾)와 미역 2단과 표고[麈菇] 1되를 보내옴.
6월 5일	粘米, 乾梅實	본가에서 찹쌀 2말, 말린 매실(梅實) 2말 등을 보내옴.
	生梨, 生栗, 櫻桃	유몽익(柳夢翼)이 생배 5개, 생밤 2되, 앵두 2되를 보내옴.
	甘藿	권옥천이 관동지방의 좋은 미역 1동(同)을 보내옴.
6월 6일	清心元, 蘇合元	청심원(清心元) 3환과 소합원(蘇合元) 4환을 구함.
	末醬, 塩, 蘇魚鹽, 注魚	무안의 송정순이 배를 타고 와서 말장(末醬)과 소금 각 1곡(斛)과 밴대이젓[蘇魚鹽] 3말, 주어(注魚) 1말 등이 옴.
6월 7일	稻, 粟	해남에서 배로 주면(走面, 노비 이름)이 벼 8석(石), 조 2석을 가져옴.
6월 11일	脯肉, 乾魚	이억복(李億福)이 미선(尾扇), 포육(脯肉), 건어(乾魚) 등의 물건을 보내옴.
6월 20일	二陳湯	사인사(舍人司)에서 이진탕(二陳湯) 4첩을 보내와 다려 마심.
	生鮮	권옥천이 생선 1미(尾)를 보내옴.
6월 21일	乾魚, 乾獐, 大文魚	전에 띠에 붙일 은값으로 포목 9필을 북청판관(北靑判官) 김세근(金世勤)의 집에 보냈더니, 건어(乾魚) 10미(尾)와 말린 노루 1구(口) 큰 문어 두 마리와 포(布) 11의 수(數)를 보태어 옴.
6월 23일	二陳湯	이진탕(二陳湯) 3첩을 먹었더니 날로 그 효과를 봄.
6월 25일	生鰓食鹽	상주목사(尙州牧使) 윤지형(尹之亨)이 생복식해(生鰓食鹽) 1말을 보내옴.
	黃肉	노비 한수(漢壽)가 쇠고기[黃肉]를 바쳤다.
6월 29일	文魚	이성훈도(利城訓導) 하홍수(河弘秀)가 문어 1미(尾)를 보내왔다.
	洪魚	권옥천이 홍어를 보내옴.
	熊膽, 水	내가 웅담 탄 물[熊膽和水]을 마심.

6월 30일	甘藿, 香蕈	제주의 고숙균(高叔鈞)이 찾아와 미역[甘藿]과 표고[香蕈]를 바침.
윤6월 4일	胡椒	손여해가 하양에서 백혜(白鞋)를 보내왔기에 후추[胡椒], 소금으로 보답함.
윤6월9일	松魚, 乾鱮	단천(端川)의 교서관지정자(校書權知正字) 김기문(金起門)이 찾아와 송어, 말린 송어(혹은 치어) 모두 5미(尾)를 줌.
윤6월 10일	紅花, 五味子	운산군수(雲山郡守) 정량우(鄭良佑)가 홍화(紅花, 잇꽃) 1말과 오미자(五味子) 5되를 보내옴.
	海衣, 粉藿, 全卜, 引鰻, 秀魚	전라감사(全羅監司) 정공(鄭公) 종영(宗榮)이 남원(南原)으로 하여금 봉여(封餘, 진상하고 남은 것)의 김, 미역, 전복, 인복[引鰻, 말린 전복을 길게 잡아 늘린 것], 송어를 보내옴.
윤6월 13일	麩, 塩細魚	옥석(玉石, 노비 이름)이 파주(坡州)에서 돌아왔는데, 이목사(李牧使) 린(遴)이 누룩 1동(同)과 염세어(塩細魚) 1말 등을 보내옴.
윤6월 19일	全鰻, 乾海蔘	진주판관(晋州判官) 신응기(辛應基)가 전복 한 접, 말린 해삼 5말 등을 보내옴.
윤6월 27일	酪粥	내가 낙죽(酪粥)을 먹음.
7월 1일	生鰻食醢, 乾廣魚, 乾鱧魚	강원감사(江原監司) 최(崔)공이 봉공(封貢)의 여물(餘物)로 생복식해(生鰻食醢) 1말, 말린 광어(廣魚) 3미(尾), 말린 연어 2미를 보내옴.
7월 2일	西瓜, 甜瓜	사포별좌(司圃別坐) 허운필(許雲弼)이 수박 4개, 참외 8개를 보냄.
	雉	응패두(鷹牌頭) 이사온(李士溫)이 꿩 3수(首)를 보내옴.
7월 3일	西瓜, 生雉, 黃肉	아침에 선전관(宣傳官) 김집(金緝)이 큰 수박 하나와 생꿩 1수(首)와 쇠고기[黃肉] 조금을 보내옴.
	鱮魚	파주목사 이숙옹(李叔膺)이 치어(鱮魚) 2미(尾)를 보내옴.
	生栗, 六月桃	류별좌(柳別坐) 몽익(夢翼)이 생밤 3되와 유월도(六月桃) 30개를 보내옴.
	西瓜	경기감사 김덕룡(金德龍)이 수박 1개를 보내옴.
7월 6일	藥果	저녁에 조장흥(趙長興)의 별부(別賻)를 받은 쌀·콩[太] 각 5석(石)이 보내져 옴.
	藥果	헌릉참봉(獻陵參奉) 김가빈(金可賓)이 숯 1석(石)과 약과를 보내옴.
7월 10일	蘑菇	진주판관 신응기가 각색 부채와 표고버섯을 보내옴.
	西瓜	몽상첨정(奉常僉正) 조응겸(趙應謙)이 수박 2개를 보내옴.
	祿米, 田米, 麥	운산군수(雲山郡守) 정량우(鄭良佑)가 전언량(全彦良)을 통해 노루고기 포 3첩(貼)을 보내옴.
7월 12일	獐脯	운산군수(雲山郡守) 정량우(鄭良佑)가 전언량(全彦良)을 통해 노루고기 포 3첩(貼)을 보내옴.
	冬瓜, 塩	파주의 교량을 세운 석근(石根)이 전일 우리집에서 옷을 주어 비용을 도와준데 감사하여 오늘 수박과 동과(冬瓜)를 보내왔기에 다시 소금

		6되로 사례함.
7월 13일	乾魚, 脯肉	목포만호(木浦萬戶) 이대린(李大麟)이 건어(乾魚) 5미(尾), 포육(脯肉) 2비(備) 등을 보내옴.
7월 16일	白米, 造米	승정원사령(承政院使令) 안가시(安嘉屎)가 각 집의 부의(賻儀) 백미(白米) 12말과 조미(造米) 40말과 복련(福連, 사람 이름)의 조미 15말을 수합해 옴.
	紅蛤, 全鰻	사천(泗川)에서 홍합과 전복이 옴.
	新米, 雞	류복원(柳福元)이 새 쌀 1말과 닭 2마리를 보내옴.
7월 17일	獐脯, 乾民魚, 魚脯, 沉魷魚	은율(殷栗)에 있는 이희전(李希全) 편지가 왔는데 노루포 10편(片)을 부대에 담았고, 말린 민어(民魚) 5미(尾)와 어포(魚脯) 20조와 침망어(沉魷魚) 2미 등이 옴.
7월 19일	胡椒, 丸藥	이억복(李億福)이 운두리권관(雲頭里權管)으로 부임하러 간다고 와 하직을 고하므로 내가 후추[胡椒], 환약 등을 노자로 줌.
	新米, 梅實	나중후(羅仲厚)가 새 쌀 5말과 말린 매실(梅實) 2두를 보내옴.
7월 21일	銀口魚	어제 양양부사(襄陽府使) 이공(李公)지신이 은어[銀口魚] 60미(尾)를 보내옴.
7월 24일	醬, 銀魚	죽은 친구의 처가 성주(星州)에서 올라왔다기에 즉시 노비를 모내 안부를 묻게하고 또 장(醬)과 은어를 줌.
7월 25일	白米, 松子, 仇里石首魚, 乾石首魚, 魚脯, 乾獐脯, 乾獐	노비 몽근(夢勤)이 은율(殷栗)에서 옴. 백미(白米) 6말 포대, 잣열매 3말, 구리(仇里)의 조기 20속(束), 말린 굴비 10속, 어포(魚脯) 2첩(貼), 말린 노루 포(乾獐脯) 14조(條), 말린 노루 1마리 등을 가져옴.
8월 1일	苦蕒	단양군수 손여성(孫汝誠)이 광경(苦蕒, 도라지) 10말을 보내옴.
	荏, 全鰻, 文魚, 塩銀口魚	진주관관 신응기가 들깨 1말, 전복 2첩, 문어 20미(尾), 소금절인 은어 100미를 보내옴.
8월 4일	蟹	봉세(朋世, 노비 이름)가 파주에서 왔는데 게와 숯 2석(石)이 옴.
8월 6일	紅柿	은진(恩津)의 수재(守宰) 윤경복(尹慶福)이 홍시 80개를 보내오고, 최응삼(崔應參)도 40개를 보내옴.
	福酒, 別酒, 熟雞, 大口, 黃肉, 豬脚, 片脯	성균관 양현주부(養賢主簿) 윤연(尹淵)이 복주(福酒) 한동이, 별주(別酒) 한동이, 익힌 닭 1수(首), 대구 1미(尾)를 보내오고, 또 소고기[黃肉] 1덩이, 돼지다리 1짝, 편포(片脯) 15개도 옴.
8월 11일	柿	은진(恩津)의 좌수(座首) 김예원(金禮元)과 별감(別監) 전우춘(田遇春)이 감 50개를 보내옴.
	蟹, 生薑, 梨	권옥천이 게를 보내고 또 내가 오늘 기제일(忌祭日)임을 듣고 생미역과 큰 배 20개를 보내옴.
8월 12일	乾魚, 乾大蝦, 銀口魚	원방(元芳)이 보낸 건어(乾魚)와 복견(福堅)이 바치는 건대하(乾大蝦) 3거(擧)와 건어 2미(尾)와 은어 10미가 옴.
	梅實, 紅花, 乾雉	협천(陝川)에 사는 옥천군(玉川君)의 증손 설광

		범(薛匡範)이 편지와 매실(梅實) 5되 홍화(紅花) 1말, 말린 꿩[乾雉] 2수(首)를 보내옴.
8월 16일	蘑茹, 全鰓, 乾秀魚	흥양(興陽)의 수재(守宰) 권우(權遇)가 표고버섯 1말과 전복 1첩(貼)과 말린 송어 6미(尾)를 보내옴.
	蟹	풍덕군수(豐德郡守) 심순(沈筍)이 게 70개를 보내옴.
8월 18일	蟹, 桃子, 松耳	과주목사(坡州牧使) 이린(李遴)이 게 50개와 복숭아를 보내오고, 재녕군수(載寧郡守) 성자제(成子濟)가 송이버섯 30본(本)을 보내옴.
9월 4일	塩秀魚	해주목사(海州牧使) 한성원(韓性源)이 보낸 소금절인 송어 15미(尾) 등이 옴.
9월 9일	生栗, 紅柿, 梨	장원별좌(掌苑別坐) 류몽익이 생밤 1말과 홍시·배 각 10개를 보내옴.
9월 14일	醒心散, 玉寶丹, 清心丸	채순(蔡洵)의 성심산(醒心散)과 옥보단(玉寶丹)과 청심환(淸心丸) 1봉을 순천(順天) 경방자(京房子)에게 부탁하여 순천으로 보내달라 함.
9월 17일	連翹, 木瓜, 檳榔, 大羌活湯	부인이 왼쪽 다리가 아프다 부어오르고 머리가 아픈데 땀이 나지 않아 명의에게 물음. 장차 종기가 생길 징후이니 마땅히 연교(連翹, 개나리 혹은 개나리의 열매), 모과[木瓜], 빈랑(檳榔)을 가미한 대강활탕(大羌活湯)을 5~6첩 먹어야 한다고 함.
	滓酒	우부승지(右副承旨) 민기문(閔起文)이 재주(滓酒) 한동이를 보내옴.
9월 18일	乾獐, 乾@ (魚+ 民)魚	은율(殷栗)의 수재(守宰) 이희전(李希進)이 마른노루와 마른 민어 6미(尾)를 보내옴.
	梨, 水荇	부사(府使) 곽규(郭規) 극정(克靜)이 배 50개와 들깨 5말 등을 보내옴.
9월 19일	柚子, 全鰓, 烏賊, 文魚, 民魚	윤충남이 유자 9개와 전복, 오징어[烏賊魚] 2첩, 문어 2미와 민어 1미를 보내옴.
9월 20일	淸酒	호조좌랑(戶曹佐郎) 김응인(金應寅)이 청주(淸酒) 한동이를 보내옴.
9월 21일	白米, 石首魚, 白蝦醢, 靑魚醢	관서 이성춘(李成春)이 백미(白米) 5말들이 전대, 조기 5숙, 백하젓[白蝦醢] 2말, 청어젓[靑魚醢] 2숙 등을 보냄.
9월 22일	柚子	순천(順天) 송승은(宋承殷)의 외손(外孫)이 유자 9개를 가져옴.
9월 23일	白米, 太, 石首魚, 生雉	장단으로 갔던 노비 한풍 등이 돌아옴. 백미(白米) 10말과 콩 10말, 조기 10숙(束)과 생꿩 2수(首) 등을 보내옴.
9월 24일	龍腦蘇合元, 麝蘇, 淸心元, 保命丹, 紫金丹	예조(禮曹)의 약방(藥房) 안옥(安玉)이 용뇌소합원(龍腦蘇合元) 10환(丸)과 사소(麝蘇) 20환과 청심원(淸心元) 3환과 보명단(保命丹) 3환과 자금단(紫金丹) 3정(丁)으로 노자의 예를 표하여 나는 먹으로 답례함.
9월 26일	散藥	송삼재(宋三宰) 기수(麒壽)가 가루약[散藥] 4종을 보내옴.
9월 29일	白米, 太, 民魚, 蟹醢	관관이 백미(白米) 1석(石), 콩 1석, 민어 5미(尾), 게젓 50을 선물함.

10월 4일	酒, 麵, 餅, 乾魚, 實果	신시(申時)에 니산(尼山)에 들어가니 주재(主宰) 변홍(邊洪)이 경례(敬禮)를 베풀고 술 2동과 면과 떡 각 1분(盆), 건어(乾魚), 과실 등을 보내음.
	白米, 中米, 太, 蟹	주재가 또 백미(白米) 3말과 중미(中米) 3말과 콩 5말과 계 40개를 인사로 줌.
10월 5일	麵, 餅, 淸酒, 紅柿, 乾魚, 果	은진(恩津)에 당도함. 부인(夫人)이 이르자 유향좌수(留鄉座首)가 면과 떡 각 1그릇과 청주(淸酒) 1그릇을 바치고, 호장(戶長) 기관(記官) 등이 떡 1그릇과 청주 3병, 홍시와 건어(乾魚) 1반(盤)을 내놓음. 배옥순(裴玉筍)과 옥지모(玉枝母)와 식모(食母)가 모두 떡, 과일을 가져옴.
10월 7일	白米, 中米, 太, 良醬, 甘醬, 生雉, 雞, 眞油, 淸蜜, 石首魚, 蝦醢, 卵醢, 白魚醢	내가 영공에게 유장홍과 박생원 등의 집과 구기 옥부용과 사인에게 모두 식물을 줄 것을 청함. 백미(白米) 10말, 중미(中米) 1곡(斛), 콩 1석(石), 간장 2되, 진간장 1말, 생뽕 3수(首), 닭 3수(首), 참기름 1말, 꿀 5되, 조기, 새우젓, 어란젓, 백어젓 등을 선사해줌.
10월 8일	淸蜜, 眞荏	관관 윤(尹)군이 꿀 4되와 참깨 2말을 넣은 부대를 한누이[韓妹]에게 보내줌.
10월 11일	塩銀口魚	신시(申時)에 남부관사(南府官舍)에 이름. 관관이 소금절인 은어 4미(尾) 등을 선사해줌.
10월 13일	牛心·肝, 乾柿, 松子, 雞, 乾栗	김란옥(金蘭玉)이 소의 염통[牛心]·간(肝) 각 1부와 꽃감 2접, 잣열매 2말, 닭 3수(首), 말린 밤 1말을 줌.
	牛胃, 肉	나주(羅州)의 3형제가 함께 사람을 보내 안부를 묻고 소의 위[牛胃] 1부와 고기[肉] 10괴(塊)도 옴.
10월 14일	生雉	아침에 별감(別監) 김광(金廣)이 생뽕 1수(首)를 가져옴.
	乾柿, 松子, 五苓散, 惺心散	나침정(羅僉正) 사환()의 형수(兄嫂)에게 꽃감 1접을 보내고, 잣 6되를 3羅에게 보내고, 또 오령산(五苓散) 10첩을 중부에게, 성심산(惺心散) 2첩을 김천일(金千鎰) 사중(士重, 김천일의字)에게 보냄.
10월 15일	白米, 中米, 太	운봉(雲峯)의 수재(守宰) 권상(權常) 길재(吉哉, 권상의字)가 음식을 잔뜩 마련해옴. 백미(白米), 중미(中米), 콩 각 1석(石) 등을 줌.
10월 17일	牛胃, 肉, 童魚, 酒	나주(羅州) 최수경(崔壽慶)이 우위(牛胃) 1부와 육(肉) 5덩이와 동어(童魚) 50미(尾), 술 1병을 가지고 옴.
10월 18일	柚子, 粉藿, 乾秀魚, 生秀魚, 眞荏子, 大海衣, 生鰻	나주목사(羅州牧使) 조유성(趙惟誠)이 사람을 시켜 유자 40개와 미역 9근(斤), 말린 송어 3미(尾)와 생 송어 2미와 참깨 2말과 김 1첩(貼)과 생 전복 40개를 보내음.
	柚, 藿, 魚, 鰻	유자, 미역, 생선, 전복을 한누이[韓妹]에게 보냄.
	米, 豆	장성(長城)의 수재(守宰) 장이길(張以吉)이 편지로 김인후(金麟厚)의 집을 수색하고 체포한대 대하여 사과함. 또 쌀, 콩, 각 1석(石)을 보내줌.

10월 19일	太	서희익이 찾아와 콩 2말 등을 줌.
	新白米, 中米, 太, 麩, 淸酒, 生獐, 雞	순창(淳昌)이 신백미(新白米) 1곡, 중미(中米) 1곡, 콩 1석(石), 누룩 1동(同), 청주(淸酒) 1분(盆), 생노루 1구(口), 닭 3수(首)를 줌. 진원(珍原)이 백미·중미 각1곡, 콩 1곡을 줌.
10월 20일	秀魚, 絡締, 生雉, 大石花	영암군수(靈巖郡守) 이봉(李鵬)이 사람을 시켜 송어 3미(尾), 낙지[絡締] 3첩(貼), 생꿩 2수(首), 큰 굴[大石花] 2그릇을 보내옴.
10월 23일	白米, 中米, 太, 淸酒, 雞	동북현감(同福縣監) 조천령(曹千齡)이 사람을 시켜 백미(白米), 중미(中米), 콩 각 1석(石)과 청주(淸酒) 1분(盆), 닭 4수(首), 꽃감 3점을 보내옴.
11월 2일	柚子	박수사(朴水使)가 유자 20을 보내옴.
11월 3일	山猪, 後脚	가리포첨사(加里浦僉使) 한수남(韓秀男)이 멧돼지 1두(頭)와 뒷다리 1개를 보내옴.
11월 5일	生雉, 青魚	병사 홍치무가 사람을 시켜 생꿩 3수(首)와 생청어(靑魚) 5미(尾) 등을 보내옴.
	甘醬, 良醬, 粉藿, 湯藿, 黃角	영암군수(靈岩郡守)가 사람을 시켜 진간장 21말과 간장 3말 3되와 달량(達梁)의 미역 10조(條)와 삶은 미역 10동(同)과 황각(黃角) 1석(石)을 보내옴.
11월 8일	白米, 中米, 太, 淸酒, 雞, 絡締	해가 기을 무렵 점마인(點馬人) 이(李)군이 이르러 조용히 담화를 함. 백미(白米), 중미(中米), 콩 각 1곡과 청주(淸酒) 1분(盆)과 닭 3수(首)와 생낙지 1반(盤)을 줌.
11월 9일	淸酒, 前脚, 豕家, 童魚, 民魚, 柑子, 柚子, 紅柿	박수사(朴水使)가 오늘 태부인(太夫人, 모친)의 생신 잔치를 했다며 청주(淸酒) 2병과 앞다리 1부(部)와 벌집 1부와 동어(童魚) 17과 민어 1수(首)와 감자 10개와 유자 10개, 홍시 10개를 보내옴.
	生獐, 甘醬, 淸酒, 粉藿, 甘苔, 白米, 中米, 太, 白蝦醢	성주(城主)임응룡(任應龍)이 생노루 1두(頭)와 진간장 1동이, 청주(淸酒) 1분(盆), 미역 10동(同), 감태(甘苔, 김) 3석(石), 백미(白米) 2석, 중미(中米) 3석, 콩 2석, 새우젓 1동이를 줌.
11월 10일	柑子	서면(西面)에 사는 마차이(馬差伊)가 감자 30개를 가지고 옴.
11월 11일	生雉, 山猪	영암군수가 생꿩 2수(首)와 멧돼지 1두(頭)를 보내옴.
	酒, 果, 中米, 麩, 白蝦醢, 塩	낮에 성주(城主)가 술과 과일을 들고 옴. 수사(水使) 소흠(蘇滄) 혼원(混元)이 사람을 시켜 중미(中米) 3석(石), 누룩 5동(同), 새 백하(白蝦)젓 한동이, 소금 2석(石)을 보내옴.
11월 12일	鹿後脚, 生絡締	남도만호(南桃萬戶) 윤은우(尹殷雨)가 사슴의 뒷다리 1부와 생낙지 3속(束)을 보내옴.
	白米, 中米, 太, 甘醬, 眞油, 法油, 淸蜜, 食塩, 黃角, 乾魚	강진(康津)의 수재(守宰) 우전(禹銓)이 사람을 시켜 백미(白米), 중미(中米) 각 2석(石)과 콩 2석, 진간장 20말과 참기름 1말과 들기름[法油] 2말과 꿀 1말과 소금 1곡(斛)과 황각(黃角) 1곡과 건어(乾魚) 50속(束)을 보내옴.
11월 13일	正米, 太, 山猪, 生雉, 柚子	이수재(李秀宰)가 정미(正米), 콩 각 2곡과 멧돼지 1두(頭), 생꿩 3수(首), 유자 30개를 줌.

11월 14일	眞蟹, 柑子	임만호(任萬戶)가 참게 13개와 감자 15개와 생배 3개를 보내옴.
	牛前脚, 千葉, 酒	김성(金誠)이 소의 앞다리와 천엽(千葉)과 술 1분(盆)을 줌.
11월 15일	白米, 太, 生獐, 生雉, 半乾大秀魚, 鹿脯	무안(務安)의 수재(守宰) 송정순(宋庭筍)이 사람을 시켜 백미(白米), 콩 각 10말과와 생노루 1두(頭), 생꿩 2수(首)와 반을 말린 큰 송어[半乾大秀魚] 2미(尾), 습고기로 만든 포[鹿脯] 1첩을 보내옴.
	生鰻, 生魚, 生文魚, 生絡締, 乾秀魚, 粉藿, 早藿, 塩	순천부사(順天府使) 정엄(鄭淹) 문중(文中, 정엄의 字)이 생 전복 30개, 큰 생어 3미(尾), 생 문어 1미, 생 낙지 2속(束)을 담양 집에 보냈고, 나주목사(羅州牧使) 조유성(趙惟誠)이 말린 송어 3미, 미역[粉藿] 5근(斤), 제철보다 일찍 따서 말린 미역[早藿] 2첩(貼), 소금 1석(石)을 담양 집에 보냈다고 함.
11월 16일	黃肉前後脚, 肋, 胃, 肝, 全鰻, 生鰻, 生雉, 清酒	가리포첨사(加里浦僉使) 한계남(韓季男)이 군관(軍官)을 시켜 물건을 보내옴. 소고기(黃肉)의 앞·뒷다리와 갈비·위(胃)·간(肝) 각 1부와 전복 2첩(貼)과 생 전복 80개, 생 꿩 5수(首)와 청주(淸酒) 3분(盆)을 보내옴.
	白米, 中米, 太, 淸酒, 生雉, 生鰻, 石花	영암군수가 보내옴. 백미(白米) 1석(石), 중미(中米) 4석, 콩 2석, 청주(淸酒) 1분(盆), 생꿩 2수(首), 생 전복 40개, 석화 3그릇.
	塩, 蘑菇, 長藿	성주(城主) 임공(任公)이 소금 3석(石)과 표고 2말과 긴 미역 5동(同)을 줌.
	生獐, 全鰻, 油, 淸, 柚子, 石花, 乾秀魚, 黃肉, 蘑菇, 甘藿	세동(世同)이 내일 새벽에 떠날 것이므로 생노루, 전복, 기름, 꿀, 유자, 석화, 말린 송어, 쇠고기[黃肉] 등의 물건을 보내고, 표고 1말을 보내기로 함. 또 전복, 표고, 미역[甘藿]을 한매(韓妹)에게 보냄.
11월 19일	蘑菇, 烏賊, 鹿前脚·後脚	영암군수가 표고 1말과 오징어 5첩(貼)과 사슴 앞다리 1부(部)와 뒷다리 1부를 보내옴.
11월 20일	乾秀魚	동현(同縣)의 훈도(訓導) 정유(鄭裕)가 말린 송어 7미(尾)를 보내옴.
	柑子	오사택(吳姉宅)의 비부(婢夫) 장야온(張也溫)이 감자 20개를 줌.
	蛤	정합평이 조개 3그릇을 보내옴.
11월 22일	蘑菇, 文蛤	가리포첨사(加里浦僉使) 한계남(韓季男)이 표고 1말과 문합(文蛤, 대합) 100개를 보내옴.
	小菟絲子丸	아침에 소토사자환(小菟絲子丸) 29개를 먹음.
11월 23일	生秀魚, 生大口, 淸酒, 別酒, 生猪, 生獐, 石花, 鴨子	영암군수가 생 송어 4미(尾)와 생 대구 2미를 보내옴. 강진수재(康津守宰) 우전(禹銓)이 청주(淸酒) 2분(盆)과 별주(別酒) 1분(盆)과 생돼지, 생노루 각 1두(頭)와 석화 1말과 오리 2수(首) 등을 보내옴.
	生鰻, 生雉	이우후(李虞侯)가 생 전복 100개, 생 꿩 6수(首)를 줌.
11월 25일	生絡締, 石花	마도만호(馬島萬戶) 김경복(金景福)이 생낙지 5속(束), 석화 10그릇 등을 보내옴.

11월 26일	生栗, 鴨子	남면도장(南面都將) 박응춘(朴應春)이 생 밤 3되와 오리 1수(首)를 보내옴.
11월 27일	中米, 太, 甘醬, 良醬, 蟹醢	영암군수가 중미(中米) 2석(石)과 콩 1석(石)과 감장(甘醬, 진간장) 20말과 간장(良醬) 3말1되와 계젓 100개를 줌.
12월 2일	白米, 太, 生雉	능성(綾城)의 수재(守宰) 소해(蘇邈)가 백미, 콩 각 1곡(斛)과 생꿩 3수(首) 등을 보내옴.
	乾柿	익산(益山)의 소이(蘇邇)가 사람을 시켜 꽃감 1접을 보내옴.
	大口, 古之卵	병사(兵使) 홍치무(洪致武)가 대구 10미(尾)와 고지란(古之卵) 3말을 보내옴.
12월 3일	山猪大脯, 鹿大脯	영암군수가 멧돼지 큰 포(脯) 1첩(貼), 사슴 큰 포 1첩 등을 보내옴.
12월 4일	白米, 中米, 太, 正租, 酒, 肉, 雉, 魚, 絡締, 石花	성주(城主)가 오늘 나의 생일이라고 백미(白米) 3곡(斛), 중미(中米) 4곡, 콩 3석(石), 정조(正租) 10석, 그 외 술[酒], 고기[肉], 꿩[雉], 생선[魚], 낙지, 석화 등을 보내줌.
	太, 中米, 正租	콩 1석(石)을 오자(吳姊)에게 보내고 중미(中米) 4석(石), 정조(正租) 2석을 첩(妾)에게 줌.
12월 7일	白米, 正米, 太, 乾民魚, 白蝦醢, 眞油, 乾雉, 魚物	고부군수(古阜郡守) 정복시(鄭復始)가 백미(白米), 정미(正米), 콩 각 1석(石)과 말린 민어 2미(尾)와 백하젓 2말, 참기름 1말을 보내줬고, 함평(咸平)의 수재(守宰) 이장(李璋)이 말린 꿩과 바다의 어물 다섯가지를 보내줬고, 광주목사 양응정(梁應鼎)이 쌀, 콩 각 1석을 보내줬다고 담양에서 알려옴.
	生獐, 生雉, 乾柿	생 노루 1두(頭), 생 꿩 2수(首), 꽃감 2접 등을 함양수재 이장영(李長榮)이 보냄.
12월 10일	生鰻, 米	포작(鮑作, 魚商) 정진손(鄭進孫)이 와서 껍질이 있는 생 전복 20개를 바치기에, 나는 쌀 2말로 값을 줌.
	塩	소금 2말을 권유(權유)에게 줌.
	全鰻	영(營)에서 포작(鮑作) 득손(得孫)에게 주어 전복 20개를 갖고 와서 바침.
	鱈魚	김어평(金於平)이 와서 치어 5미(尾)를 바침.
12월 11일	桃林菜, 生雉, 清酒, 白米, 正米, 太, 麩, 醬	함양수재 권유(權遇)대회(大會)가 군관(軍官)을 시켜 식물(食物)을 가지고 옴. 도림채(桃林菜)의 전수(全數, 소 1頭的 전체)와 생꿩 3수(首), 청주(淸酒) 2분(盆)과 백미(白米) 3석(石) 등임. 또 장인(匠人)에게 줄 정미(正米) 5곡(斛), 콩 3석(石), 누룩 2동(同), 젓갈 1동이를 보냈는데 아직 오지 않음.(뒤에 그것이 거짓임을 알게 됨.)
	白米, 黃肉前脚, 峯家	백미(白米) 1석(石)과 쇠고기[黃肉] 앞다리와 벌집을 자씨(姊氏)에게 드림.
	白蝦醢	병사(兵使) 홍치무(洪致武)가 새우젓 한동이 등을 보내줌.
	秀魚	윤생원의 노비 순근(順謹)이 송어 2미(尾)를 바침.
12월 13일	乾魚	가리포첨사(加里浦僉使) 한계남(韓季男)이 건어(乾魚) 5속(束) 등을 보내옴.

12월 14일	生雉, 長藿	성주(城主)가 생꿩 5수(首)와 긴 미역[長藿] 5동(同)을 쥐서 꿩 2수(首)를 자씨(姉氏)에게 드리고 미역 2동(同)을 유수(惟秀)에게 줌.
12월 18일	乾獐, 石首魚, 乾絡締	현감(縣監) 이장(李璋)이 도망친 몽근(夢勤)의 처 구화(九花)를 잡아보내고 겸하여 말린 노루 1두(頭)와 조기 10숙(束)과 말린 낙지 30첩(貼)을 보내옴.
12월 19일	正米, 太, 清酒, 眞油, 法油, 清蜜, 生獐, 乾秀魚, 塩銀口魚, 生鰻, 生雉, 生絡締, 麴	장흥부사(長興府使)가 정미(正米) 2석(石), 새콩 2석, 청주(淸酒) 2분(盆), 참기름 1말, 들기름[法油] 1말, 꿀 5되, 생 노루 1두(頭), 말린 송어 10미(尾), 소금친 은어 50미, 생 전복 40개, 생 꿩 3수(首), 생 낙지 4숙(束), 누룩 3동(同) 등을 보내옴.
12월 20일	油, 淸, 麴, 蜜	기름, 청, 누룩, 꿀을 오자(吳姉)와 이생(李甥)의 집에 나누어 보냄.
12월 21일	塩銀口魚	아침에 장흥부사 류충정(柳忠貞)이 소금친 은어 40미(尾) 등을 보내옴.
	柑子, 全鰻, 追鰻, 鹿脯, 鹿尾, 鹿舌	제주목사 이진(李戡)이 보내준 것이 도착함. 감자(柑子) 100개, 전복 1첩(貼), 추복(말려 놓은 전복) 15첩, 녹포(鹿脯) 2첩, 사슴꼬리[鹿尾] 5개, 사슴 혀[鹿舌] 5개 등이 옴.
12월 25일	桃林菜, 酒, 果, 中米, 太, 牛前脚	아침에 진도군수(珍島郡守) 이엄(李儼)과 성주(城主)가 찾아왔는데, 나를 위하여 도림채(桃林菜, 쇠고기)을 썰어내놓고, 술과 과일[酒果]도 아주 성하게 차려줌. 중미(中米) 5석(石)과 콩 3석과 소 뒷다리 하나와 술 1동이를 나에게 줌.
	正米, 太, 白酒, 淸酒, 乾魚	병사(兵使)와 수사(水使)가 나를 전별하기 위해 찾아옴. 병사가 정미(正米) 2석(石)과 콩 2석과 백주(白酒) 1분(盆)과 청주(淸酒) 1분, 건어(乾魚) 2숙(束)을 선사함.
	白米, 中米, 太, 稻	본읍(本邑)의 임성주(任城主)가 백미(白米) 1석(石), 중미(中米) 1석, 콩 2석과 벼 10곡(斛)을 줌.
	米, 全鰻, 甘藿	소수사(蘇水使)가 쌀 2석(石)과 전복 2첩과 미역[甘藿] 30동(同)과 증첩 하나를 줌.
12월 30일	麵, 餅, 酒, 心, 胃, 獐脚, 生秀魚, 雞, 薏苡	창평재(昌平宰) 송응수(宋應秀)가 면, 떡 각 1분(盆)과 술 2기(器)와 소의 염통[心]·위(胃) 각 1부와 노루 다리 2척(隻)과 생 송어 2미(尾)와 닭 3수(首)와 율무[薏苡] 3말 등을 보내옴.

출전 : 『眉巖日記』 3冊

『미암일기』 제4책은 1570년 4월 24일에서 같은 해 7월 8일까지의 일기이다. 제3책과 마찬가지로 지인과 주고받은 식재료나, 먹은 음식, 복용한 약 등이 모두 기록되어 있다. 예컨대 홍문관에 1개월에 3차례 주는 예에 따라 첫 차례의 사송(賜送, 임금이 신하에게 물건을 내려보냄)으로 말린 노루 1구(口), 말린 꿩 4수(首), 말린 대구 4미(尾), 말린 대하 4두름[冬音], 젓갈 1항아리가 왔다는 내용이나, 또 이를 가지고 온 사람에게 쌀 5되를 줬다는 내용, 진주판관(晋州判官) 신응기(辛應基)가 말린 조갯살, 해삼을 각 2말, 전복 1첩(貼)을 보내왔다는 내용 등이 자세히 기록되어 있다.

상세한 내용은 아래의 <표 2>에 수록하였으며, 언급된 음식명이나 식재료명을 날짜에 따라 구분하고, 관련 내용을 간략하게 요약하였다.

<표 2> 『미암일기(眉巖日記)』 제4책의 음식명/식재료명

날짜	음식 관련 내용 원문	기사 내용
1570년 4월 24일	黃角, 毛海衣	해남의 성주(城主)가 황각(黃角) 1석(石)을 보내고, 이유수(李惟秀)가 7말을 보내고, 윤관중(尹寬中)이 김[毛海衣] 2말을 보내옴.
	胡椒	오자(吳姊)가 후추를 구한다고 함.
4월 25일	秀魚	해성(海成)이 송어 1미(尾)를 보내옴.
4월 29일	全鰓	전라(全羅)에서 이성필(李成弼)이 전복 1첩(貼)을 보내옴.
	降心湯, 熟地黃, 白茯苓, 遠志, 天花粉, 甘草, 麥門冬, 天門冬, 地骨皮, 五味子, 瓜蒌根, 人蔘, 固本元, 生乾地黃, 二黃元	폐(肺)에 열이 있어 침이 끈끈하고 조금 갈증이 나 약을 구함. 명의(名醫) 양예수(楊禮秀, 壽)가 말하길 강심탕(降心湯)을 먹어야 한다고 함. 그 재료는 숙지황(熟地黃), 백복령(白茯苓), 원지(遠志), 천화분(天花粉, 하늘타리 뿌리의 가루), 감초(甘草), 맥문동(麥門冬, 겨우살이 풀 혹은 뿌리) 등인데, 여기에다 천문동(天門冬), 지골피(地骨皮, 구기자나무 뿌리의 껍질), 오미자(五味子)를 첨가하여 매 첩마다 물 1되 반(半)을 붓고 달여서 1승이 되거든 찌꺼기를 짜고 약간 따뜻하게 마시면 효과를 볼 수 있을 것이라 함. 또 오미자, 과루근(瓜蒌根, 하늘타리의 뿌리), 인삼(人蔘)을 가미한 고본원(固本元)을 먹으면 좋은데, 그 재료는 천문동, 맥문동, 숙지황, 생건지황(生乾地黃) 각 2량(兩), 인삼 1량이니, 이것을 가루로 만들어 끓인 꿀에 환을 짓되 오동나무의 열매 만큼 큰 덩이[梧子大]로 만들어 매 번 1전(錢) 반(半)을 먹되 하루에 두 번씩 미음으로 먹으니, 일명 이황원(二黃元)이라고 한다고 함.
5월 1일	白米, 淸蜜, 全鰓, 乾柿	이(李)정랑(正郎) 습지(習之)의 집 노비가 와서 양근(楊根)의 묘를 지킨 노비가 홍역을 앓고 있다 함. 내가 자제(子弟)를 보내 제사지내러 가게 하기는 어려운 까닭에 백미(白米) 2말, 꿀 1되, 전복 4첩(貼), 꽃감 3고지를 그 내실(內室)에게 보냄.
	全鰓, 鹿脯, 鹿尾, 鹿舌, 香蕈, 早藿	제주관관(濟州判官) 오운(吳運)이 큰 전복 1첩(貼), 녹포(鹿脯) 3첩, 녹미(鹿尾) 5개, 녹설(鹿舌) 5개, 표고[香蕈] 1말, 미역 5첩을 보내옴.
	鱧魚, 松魚	원주목사(原州牧使) 서위(徐偉)가 진상[封]하고 남은 연어와 송어를 보내옴.
5월 3일	天門冬, 地骨皮, 五味子, 降心湯	이(李)사인(舍人) 가의(可依)가 김언봉(金彦鳳)으로 하여금 천문동(天門冬), 지골피(地骨皮), 오미자(五味子)를 가미한 강심탕(降心湯) 10첩을 정제케하여 보내옴.
	紅花	삼화군수(三和郡守) 홍인범(洪仁範)이 홍화(紅花, 잇꽃) 3두(斗)를 보내옴.

일기
제4
책

	石首魚	정주목사(定州牧使) 윤행(尹行)이 조기[石首魚] 5속(束)을 보내옴.
5월 4일	降心湯	날마다 아침이면 강심탕(降心湯) 1첩씩 다려먹음.
5월 5일	降心湯	신시(申時)에 강심탕을 다시 먹음.
	蘑菇粥	표고죽[蘑菇粥]을 끓여 이진(李震)의 처소에 보냄.
5월 6일	胡椒	날이 저물어 관인이 (임금이)하사해주신 후추[胡椒] 4되 등을 가져옴.
	新牟	권옥천(權沃川)이 새 보리를 보내옴.
	胡椒	류몽익(柳夢翼)이 와서 후추[胡椒]를 달라하기에 조금 줌.
	胡椒	김난상(金鸞祥)과 구사맹(具思孟)이 모두 후추[胡椒]를 얻어감.
5월 7일	降心湯	날마다 강심탕을 두 번씩 먹음.
	全鰻	경상좌수사(慶尙左水使) 임진(林晋)이 전복 2첩(貼) 등을 보내옴.
	生獐肉, 鱒魚	권옥천이 생 노루고기와 준어 2마리를 보내옴.
5월 10일	齋酒, 米	김진(金晋)이 동배(同輩)를 따라갔다가 재주(齋酒)를 가지고 밖으로 나왔다 하여 내쫓겨 먹을 것이 없으므로, 내가 쌀 1말을 보내줌.
	乾獐, 農魚, 洪魚	은율재(殷栗宰) 이희전(李希筌)이 말린 노루 1구(口), 농어 5미(尾), 홍어 2미를 부대에 넣어 보냄.
5월 11일	鹽	황해감사가 은율에 행하(行下, 조선시대 경사가 있을 때 주인이 하인에게 금품을 내려주던 관례)하여 영(營)의 소금 7석(石)을 보내라고 하여 이달 15일 경 공물선(貢物船) 편에 보내온다고 함.
	銀口魚	협천군수(陝川郡守) 신일(辛駟)이 진상하고 남은 생 은어 50미(尾) 등을 보내옴.
5월 14일	鱸魚, 降心湯	노어(鱸魚, 농어) 1미(尾)를 양예수(楊禮壽)에게 보내 사례함. 이번달 3일부터 강심탕을 먹기 시작하여 모두 열 번을 먹고 효과를 보아 갈증이 점점 나아졌으니, 양의원에게 고마운 생각이 들어 사례한 것임.
5월 15일	獐肉, 新麥末, 長菜	권득경(權得卿)이 노루고기와 새 보리가루 2되와 장채(長菜) 1줌을 보내옴.
5월 15일	乾蛤, 海蔘, 文魚	진주(晋州)관관의 편지가 옴. 말린 조갯살 3말과 해삼 2말, 문어 10미(尾) 등이 옴.
	中卵細魚	과주에서 중묘세어(中卵細魚, 학꽂치) 3거(擧)를 보내옴.
5월 16일	鱒魚, 櫻桃	권옥천(權沃川)이 준어 2미(尾)를 보내오고, 정부장(鄭部將)의 모가 앵두를 보내옴.
	魚	아침에 권옥천이 물고기를 보내옴.
5월 20일	白米, 乾魚	이유일(李惟一)이 경렴(景濂)을 위하여 풍소(風騷)를 써주었으므로 나는 아침에 백미(白米) 1말과 건어(乾魚) 2미(尾)를 보냄.
5월 20일	菘豆, 新牟米, 石首魚	진위(振威)의 수재(守宰) 김벽(金璧)이 녹두 1말과 새 보리쌀 7되를 보내오고, 무장(茂長) 최용

		(崔鎔)이 조기[石首魚] 큰 것 5속(束)을 보내옴.
	獐肉, 生魚來	권옥천이 노루고기와 생어(魚)를 보내옴.
5월 22일	鱒魚	권득경이 준치 2미(尾)를 보내옴.
5월 23일	白米, 石首魚	아침에 이응복(李應福)이 쓴 유합(類合)을 보니 자획이 삼엄하여 아주 좋음. 백미(白米) 1말과 조기 4미(尾)로 사례함.
5월 24일	乾魚, 乾助開, 白魚醢	옥구(沃溝)의 수재(守宰) 설언국(薛彦國)이 건어(乾魚) 10미(尾), 건조개 5속(束), 백어젓 1항아리를 보내옴.
5월 26일	降心湯	다시 강심탕을 먹음.
5월 27일	魷魚	남포(藍浦)의 수재(守宰) 이몽원(李夢元)이 망어(魷魚, 망둥어) 10개를 보내옴.
	紅花, 乾雉	중화군수(中和郡守) 박난영(朴蘭榮) 증옥(仲郁)이 홍화(紅花) 3말과 말린 꿩[乾雉] 5수(首)를 보내옴.
5월 28일	山豬肉	권옥천이 멧돼지 고기를 보내옴.
	烹鰻, 米, 醬	울진(蔚珍)의 이순(李淳)이 훈도의 일로 올라옴. 삶은 전복을 바치기에 나는 쌀 1말과 장(醬) 1기(器)를 줌.
5월 29일	葦魚, 細魚	과주에서 위어(葦魚, 웅어)와 학꽂치[細魚]를 보내옴.
	毛海衣	오자(吳姊)의 편지와 김[毛海衣]가 옴.
6월 1일	薏苡米, 淸蜜	아침에 이(李) 사인(舍人) 가의(可依)가 울무쌀 5되와 꿀 5합(合)을 보내옴.
6월 5일	祭肉, 石首魚, 秀魚, 舌大, 生蛤	권옥천이 제육(祭肉)과 조기 4미(尾), 송어 3미, 설대(舌大) 1미, 생조개 20개를 보내옴.
	民魚	김연의(金連義)가 민어 1미(尾)를 보내옴.
	菜蔬	정부장(鄭部將, 鄭鴻)의 모친이 채소를 아주 많이 보내옴.
	生栗, 黃栗, 杏子	류몽익이 생물(生栗), 황물(黃栗), 살구[杏子] 각 3되를 보내옴.
6월 7일	獐肉	권옥천이 노루고기 한덩어리를 보내옴.
6월 13일	文魚	김(金)첨지(僉知) 계응(季應) 난상(鸞祥)의 병이 위급하다 하여 문어 1미(尾)를 보냄.
	白米, 醬	백미(白米) 4되와 장 1사발과 고산(高山, 고산군수)에게 양곡을 도와주라는 편지를 김전(金銓) 차응린(車應麟)에게 줌.
6월 15일	兒雉, 生薑	유시(酉時)에 집에 돌아오니 개성유수(開城留守) 김덕룡(金德龍)이 새끼 꿩 3수(首)를 보내고, 충주(忠州)의 윤희임(尹希任)이 꿩 2수를 보내고, 정여립(鄭汝立)이 생강 1봉(封)을 보내옴.
6월 20일	正米, 中租, 鹽, 醬, 粉藿	순천(順天)에서 편지가 옴. 5월 26일에 석물(石物)의 일을 하는데, 부사 이공이 행하하여 역군을 도와주고 정미(正米) 5석(石), 벼 10석, 소금 1석, 장 한동이[瓮], 미역 5주지를 주었다고 함.
6월 21일	蘇魚	진위(振威)의 수재(守宰) 김벽(金璧)이 소어(蘇魚, 맨대이) 20두름을 보내옴.
	白米, 食鹽, 佐飯	박장원(朴掌苑)이 백미(白米) 5말과 소금, 자반을 보내옴.
6월 23일	石首魚	백천군수(白川郡守) 류세무(柳世茂) 자실(子實),

		류세무의 字)이 조기[石首魚] 10속(束)을 보내옴.
6월 24일	塩, 末醬	황해감사 김형언(金亨彦)이 보낸 소금 4석(石)이 마포에서 도착한 뒤에 우리 집에서 운임을 주고 실어왔는데, 매 1석이 10말에 불과함. 은율(殷栗)의 소금은 각 1석마다 13말 남짓하고, 또 말장(末醬) 2석도 왔음. 집에서 4점의 운반값으로 소금 7말 2되를 줌.
	石首魚, 片脯	김(金)녕해(寧海) 수생(水生)이 조기[石首魚] 2속(束)과 편포(片脯) 1개를 보내옴
	塩	소금 1말로 이유일(李惟一)의 수고에 보답함.
	塩, 末漿	소금 10말과 말장(末漿) 10말을 해성(海成)에게 보내줌.
	二黃元	저녁에 사인(舍人) 이(李)군 기(璽)가 이황원(二黃元) 1제(劑)를 보내옴.
6월 25일	乾大口, 乾文魚	함경감사 심수경(沈首慶)이 진상하고 남은 말린대구 5미(尾), 말린 문어 2미를 부대에 담아서 보내옴.
	脯	남도만호(南桃萬戶) 윤은우(尹殷佑)가 포(脯) 3첩(貼)을 보내옴.
	塩	변백윤(邊伯胤)의 처가 노비를 보내왔기에 소금 1말을 줌.
6월 27일	塩, 黃角	권(權)직제학(直提學) 용(容)의 내실(內室)과 류(柳) 사인(舍人) 감(堪)의 내실(內室)에 각기 소금 2말과 황각(黃角) 2말 씩을 보냄.
6월 28일	胃苓湯, 酒, 麪, 薑, 葱, 蒜芥, 瓜果, 諸醢	나사침(羅士枕) 아들의 습열병(濕熱病)을 양례수(楊禮壽)에게 물었더니, 위령탕(胃苓湯) 20첩을 먹으면 되다고 함. 또 술, 면, 구이[灸], 볶음[燻], 생강, 파, 마늘, 겨자, 오이, 모든 젓갈을 피해야 한다고 함.
6월 29일	生蛤	권옥천이 생조개 10개를 보내옴.
	米, 黃肉	집에 돌아오니 부인이 보낸 편지가 와 있었음. 나주의 나제(羅弟) 사돈(士惇)이 쌀 20말을 보내고, 사척이 전(全)2석(石)을 보내 합하여 6석으로 공함을 구해줬다 함. 남평(南平) 수재(守宰) 이징(李徵)이 백미(白米), 중미(中米) 각 10말 등을 보내왔다고 함. 흥양(興陽)에서 쌀 1곡(斛)을 보냈고 또 옥과(玉果)에서 단오에 최고기[黃肉]를 보냈다고 함.
6월 30일	白米, 黃角	백미(白米) 1말과 황각(黃角) 1말로 장(張) 정랑(正郎) 우(佑)의 상(喪)에 부의(賻儀)함.
	胃苓湯	허준(許浚)이 와서 나사침(羅士枕) 아들의 습열병(濕熱病)의 약인 위령탕(胃苓湯)을 논의하고 감.
	胃苓湯, 白米	위령탕의 값 백미(白米) 3말을 우선 허준에게 보냄.
7월 1일	生鰻, 廣魚, 方魚	김(金)녕해(寧海)가 생 전복 100개와 광어(廣魚) 10미(尾), 방어(方魚) 2미 등을 보냄.
7월 2일	西瓜	이웃에 사는 내관(內官) 박춘(朴春)이 큰 수박을 보내옴.
7월 4일	魚	생선[魚] 2미(尾)를 여혼(呂混)의 처 이(李)씨에게 보냄.

7월 6일	米	나주의 나사침(羅士枕)이 보낸 약값의 쌀 12말이 옴.
	生獐一脚	양성(陽城) 수재(守宰) 김봉서(金鳳瑞)가 생 노루 다리 하나를 보내옴.
	蛤	권옥천 영이 조개를 보내옴.
	米	해남의 관속(官屬)이 오자(吳姊)의 편지를 바치려고 왔는데, 쌀 10말 받은 것을 사례한다고 했음.
	栢子, 乾秀魚	이원개(李元凱)의 처 안(安)씨가 잣 열매를 보내옴. 나는 말린 송어로 사례함.
	黍米	대구부사 이창(李昌)이 진상하고 남은 기장쌀[黍米] 1말 5되 보내옴.
7월 7일	片脯, 乾獐, 大口, 文魚, 薏苡米	이직장이 돌아가는 편에 집에 편지를 전하고, 편포(片脯, 잘게 썰어 얇박하고 등글납작하게 만들어 말린 고기) 1개와 말린 노루 1개, 대구 2미(尾), 문어 1미, 울무쌀 등을 보냄.
	方魚, 箭魚, 古道魚, 腹藏鹽	흡곡현감(歙) 서진덕(徐進德)이 방어 2미(尾), 전어 20미, 고등어[古道魚], 복쟁이젓 한 항아리를 보내옴.
7월 8일	塩	소금 10말로 전에 권옥천의 집에서 빌린 것을 갚음.
	米, 麥	집에 이르니 노비 봉세(朋世) 등이 녹을 받아옴. 쌀 9석(石), 전미(田米) 1석, 보리 4석 등이었음.
	米, 麥	녹미(祿米) 15말과 보리 5말 상사동(相思洞)의 해성(海成)에게 보냄.

출전 : 『眉巖日記』 4冊

『미암일기』 제5책은 1570년 7월 9일에서 같은 해 12월 25일까지의 일기이다. 마찬가지로 지인과 주고받은 식재료나, 먹은 음식, 복용한 약 등을 빠짐없이 기록하고 있다. 상세한 내용은 아래의 <표 2>에 수록하였으며, 언급된 음식명이나 식재료명을 낱자에 따라 구분하고, 관련 내용을 간략하게 요약하였다.

<표 3> 『미암일기(眉巖日記)』 제5책의 음식명/식재료명

	날짜	음식 관련 내용 원문	기사 내용
일기 제5 책	1570년 7월 9일	米	류(柳)참판(參判) 세린(世麟)의 부인 이(李)씨가 채소를 보내와 나는 녹미(祿米) 2말을 보냄. 또 쌀 3말로 기(奇) 대사성(大司成) 대승(大升)의 부인에게 보냄.
	7월 10일	二黃元, 溫酒	아침에 이황원(二黃元)을 먹음. 매 번 50환(丸)을 따뜻한 술로 넘김.
		石首魚, 毛海衣	나주의 나항(羅恒)이 조기 2속(束)과 김[毛海衣] 작은 봉을 보내옴.
	7월 11일	銀口	영남감사(嶺南監司) 박공(朴公)이 또 안동에 명하여 진상하고 남은 은어 25미(尾)를 보내옴.
		乾獐, 乾雉, 乾大口魚, 乾大蝦, 鹽	홍문관에 1개월에 3차례 주는 예에 따라 첫 차례의 사송(賜送, 임금의 신하에게 물건을 내려보냄)으로 말린 노루 1구(口), 말린 꿩 4수(首), 말

		린 대구 4미(尾), 말린 대하 4두름[冬音], 첫갈 1항아리가 움. 가지고 온 사람에게 쌀 5되를 줌.
7월 14일	稻米	성주(星州)의 전찰방(前察訪) 권수(權守)가 쌀 1말 등을 보내옴.
	白茯苓	이(李) 사인(舍人) 기(暨)가 백복령(白茯苓) 2양(兩)을 보내옴.
7월 15일	全鰻, 豬脯	아침에 가리포첨사(加里浦僉使) 한계남(韓季男)이 전복 1첩(貼)과 돼지고기 포 2첩을 보내옴.
7월 17일	文魚	이성(利城)에 있는 전경충(全敬忠)이 문어 2미(尾)를 보내옴.
	魚, 全鰻鹽	고성군수(高城郡守) 차식(車軾)이 생선, 전복의 첫 항아리를 보내옴.
7월 22일	白米	김길남(金吉男)의 상(喪)에 백미(白米) 1말을 그 모친의 처소로 보냄.
7월 23일	全鰻, 片脯, 海蔘	진도군수 이엄(李儼)이 전복 1첩(貼), 편포(片脯) 2조(條), 해삼 3말 보내옴.
7월 24일	乾秀魚, 全鰻, 石首魚, 秀魚, 乾鱒魚, 甘藷	아침에 해남(海南)의 잡물색(雜物色) 차무철(車茂哲)이 바다로 해서 올라옴. 말린 송어 1속(束), 큰 전복 1첩(貼), 조기 5속(束)은 성주(城主)가 보낸 것이고, 말린 송어 3미(尾)는 정유(鄭裕)가 보낸 것이고, 큰 송어 3미, 말린 준어 2속, 미역 2동(同)은 무철이 바친 것임.
	乾秀魚, 石首魚	말린 송어 2미(尾), 조기 1미를 심봉원(沈逢源)의 집에 보냄.
	米, 太	이(李) 감사(監司) 우민(友閔)이 순행차 담양(潭陽)에 당도하여 쌀, 콩 각 1석(石)을 주고, 또 화순(和順) 동복(同福)에 지시하여 쌀, 콩 각 1석을 주게 함으로써, 합하여 쌀 3석, 콩 3석을 주었다 함.
7월 26일	乾蛤, 海蔘, 全鰻, 廣魚	진주판관(晉州判官) 신응기(辛應基)가 말린 조갯살, 해삼을 각 2말, 전복 1첩(貼)을 보내옴. 상주목사(尙州牧使) 김억령(金億齡)이 진상하고 남은 광어 4미(尾)를 보내옴.
7월 28일	白米, 甘藷, 海衣, 醬	이지양(李枝陽)의 부친이 작고했다는 부음이 올라와, 백미(白米) 1말과 미역, 김[海衣], 장(醬)을 보냄.
	米, 西瓜	쌀 2되로 좋은 수박 한 개를 사서 박순(朴淳)에게 보냄.
8월 8일	銀口魚	경상감사(慶尙監司)의 행하(行下)로 상주(尙州)에서 진상하고 남은 은어 30미(尾)가 움.
8월 9일	新米	최영원(崔穎遠)이 새 쌀 5되를 보내옴.
	松茸	괴산군수(槐山郡守) 신보상(辛輔商)이 송이버섯 100본(本)을 보내옴.
	麥	보리 30말을 해남의 잡물선(雜物船)에 보냄.
	糧米, 醬	선주(船主)인 화산리(花山里)에 사는 김광재(金光才)와 정주택[定州宅]의 노비 등이 와서 량미(糧米) 2말과 장 2그릇을 받아감.
	白米, 小麥	3촌(寸)숙(叔)이 죽었다는 소식에 백미(白米) 2말과 밀 2말로 부의(賻儀)함.
8월 11일	唐桃, 僧桃, 蘑菇	상인(喪人) 정(鄭) 한산(韓山) 응규(應奎)가 당

		도(唐桃), 승도(僧桃) 모두 50개를 보내와, 나는 표고버섯 1되로 보답함.
	桃	이원개(李元凱)의 처가 복숭아 20개를 보내옴.
8월 12일	鯽魚, 松茸	청파(靑坡)의 7촌질(姪) 설공(薛恭)의 처가 메기 고기를 보내왔기에, 나는 송이 버섯으로 보답함.
8월 13일	米, 黃角	녹도만호(鹿島萬戶) 송은련(宋殷連)이 쌀 1석(石), 황각 2석 등을 보내옴.
	脯, 銀口魚	영춘(榮春)이 포(脯) 1첩(貼)을 보내고, 류협(柳挾)도 은어 20미(尾) 등을 보내옴.
	乾鮑魚	류원방(柳元芳)에게서 말린 붕어 30미(尾)가 옴.
	新米, 梨	온양(溫陽)의 맹(孟) 별좌(別坐) 처 심(沈)씨가 신미(新米) 2두(斗)와 배[梨] 50개를 보내옴.
8월 17일	眞麥	담양에서 선상(選上, 進貢)공물을 바침때문에 올라온 사노(寺奴)와 관손(寬孫)으로 하여금 나의 진맥(眞麥, 밀) 16두(斗)들이 4포대 등을 가지고 가게 함.
	蟹醢	권득경(權得卿)이 게젓을 보내옴.
	新米	소해(蘇邂)가 신미(新米) 2두(斗)를 보내옴.
8월 18일	新稻	아침에 류세인(柳世麟)의 부인이 신도(新稻) 3두(斗)를 보내옴.
8월 20일	蟹	통진(通津)의 수재(守宰) 이눌(李訥)이 게 30개를 보내옴.
	米, 魚	성천수(成天授)가 돌아가겠다 하기에, 나는 쌀과 생선으로 전별의 예를 포함.
8월 22일	早紅	은진재(恩津宰) 윤경복(尹景福)이 비석의 좌대 돌이 이미 포변(浦邊)에 끌어놓아졌다고 알려옴. 내가 이른 홍시 100개 등을 보내줌.
8월 23일	蟹, 餅, 果, 醢	영성부정(寧城副正)이 게 20개(介)를 보내고, 권옥천이 떡, 과일, 젓갈, 게를 보내고, 허(許)참의(參議) 엽(曄)의 부인이 밤을 보내옴.
	米, 惺心散, 小紫胡湯	쌀 1두(斗) 5승(升)으로 성심산(惺心散)과 소자호탕(小紫胡湯) 10첩을 삼.
8월 25일	松茸, 蟹	고성군수(高城郡守) 차식(車軾)이 송이버섯 50본(本)을 보내오고, 장단(長湍)의 백유온(白惟溫)이 게 50개를 보내옴.
	秀魚	무안훈도(務安訓導) 정유(鄭裕)가 송어 5미(尾)를 보내옴.
8월 26일	乾獐, 紅花, 新米, 秀魚, 傘, 麥, 魚醢	유시(酉時)에 집으로 돌아오니, 희천군수(熙川郡守) 윤인형(尹仁衡)이 말린 노루 1두(頭)와 홍화(紅花) 3두(斗)를 보내왔고, 나사돈(羅士惇), 나사침(羅士忱), 나사척(羅士惕)이 각기 신미(新米, 햅쌀) 3두씩 모두 9두와 송어 5미(尾)를 보내옴. 듣기로 나주목사(羅州牧使) 조유성(趙惟誠)이 보리, 밀 각 1석(石)과 생선젓을 나사돈에게 맡겨 담양으로 보내주게 했다고 함.
	餅, 果	민(閔) 숙도(叔道, 민기문의 字) 기문(起文)이 떡과 과일을 보내옴.
8월 27일	糧穀	아침에 담양부내의 사람이 와서 서신과 사기그릇 16개, 양곡 5승(升)을 받아가지고 감.
	冬瓜	류(柳)판관 집에서 동과(冬瓜) 등 채소를 보내

		와 나는 승어를 보냄.
	鹽銀口魚	정주목사(定州牧使)가 소금절인 은어 100미(尾)를 보내옴.
	銀口魚	은어 20미(尾)를 심봉원(沈逢源) 닥에 보냄.
8월 30일	熟鮓, 紅蛤	경상좌수사 임진(林潛)이 익힌 전복 100개와 홍합 1두(斗)를 보내옴.
	果, 肉	정홍(鄭鴻)이 과일과 고기[肉]를 보내옴.
	米, 魚, 醬	나사돈(羅士惇), 사척(士척)의 일을 백(白)참판에게 아뢰어 승낙을 받음. 저녁에 또 배세린(裴世麟)을 불러 대입(代立, 여기서는 품계를 올려주는 관리 임명장을 본인 대신 나가 받아줄 자를 말함)할 자를 데리고 오게 하여 쌀, 생선, 장을 줌.
9월 1일	白米, 秀魚, 熟鮓	전(前) 은진(恩津) 이구(李懼)가 해복(海福)의 속신(贖身)을 허락해주기 위해 옴. 백미(白米) 2두(斗)와 승어 1미(尾)를 하인에게 주고, 익힌 전복 5고지(串) 등을 노비를 시켜 들고 모시고 가게 함.
	白淸, 薏苡	윤(尹) 수찬(修撰) 탁연(卓然) 상중(尙中, 윤탁연의 字)이 부친 문안을 하기 위해 금화(金化)에 가 있으면서 백청(白淸, 빛깔이 희고 품질이 좋은 꿀)과 울무를 보내오고 그 부친도 노루포 3첩(貼)을 보내옴.
	早紅	은진(恩津) 강수웅(姜守雄)이 올라와 먼저 이른 홍시 30개를 보내와 나는 장으로 보답함.
9월 3일	冬瓜, 生蛤, 秀魚	류(柳) 판관 세린(世麟)의 부인이 동과(冬瓜)와 생조개, 승어를 보내옴.
9월 4일	乾秀魚, 鹽大銀口魚, 尾乾雉, 魚脯	광양재(光陽宰) 김세범(金世範)이 말린 승어 5미(尾), 소금절인 큰 은어 20미를 보내옴. 이희장(李希璋)에게서 말린 꿩 1수(首), 어포(魚脯) 22조(條)도 옴.
9월 5일	米, 稻, 雞	온 집안이 양식이 떨어져 권득경(權得卿)에게 양곡을 빌려달라 청했더니, 득경이 쌀 3두(斗)와 벼 10두와 닭 1수(首)를 보냄.
	脯肉, 乾秀魚	순천(順天)의 무과급제자 성윤문(成允文)이 와서 영춘(榮春)의 편지와 포육(脯肉) 1첩(貼)을 전해줌. 양(梁) 봉사(奉事) 정(汀)이 말린 승어 3미(尾)를 보냄.
9월 7일	鹽銀口魚, 乾雞	참봉(參奉) 김복억(金福億)과 봉사(奉事) 성윤문(成允文)이 함께 옴. 성(成)은 소금친 은어 20미(尾)와 말린 꿩 1수(首)를 줌.
	乾蛤, 海蔘, 甘藷	진주판관 신응기(辛應基)가 말린 조개, 해삼, 미역 5동(同) 등을 보내옴.
	白米, 蟹	봉세(朋世)가 파주에서 돌아왔는데, 목사 이린(李遴)이 말먹이 콩 5두를 보내오고, 또 앞으로 백미 3두와 게를 보내오겠다 했다고 함.
9월 9일	絡締, 眞蟹	아침에 권옥천이 낙지와 참게를 보내옴.
	銀口魚	밀양(密陽) 박(朴)군이 은어를 보냄.
9월 10일	米	노비를 시켜 5승(升) 무명베 한 필을 팔게하여 쌀 3두(斗) 7승(升)을 얻고 돌아갈 노비의 양식

		으로 삼음.
9월 11일	栢子	은율(殷栗)에서 말과 잣 열매 5두를 보내음.
9월 15일	眞荏, 乾獐, 生雉	해주목사 한성원(韓性源)이 떡 8정(丁), 참깨 5두(斗), 말린 노루 1두(頭), 돌그릇 하나, 생평 6수(首)를 보내음.
	二黃元	사인사(舍人司)에서 이황원(二黃元) 1단지[罐]를 보내음.
9월 16일	乾獐	말린 노루 1두(頭)를 부장(部將) 정홍(鄭鴻)의 큰집으로 보냄.
	秀魚, 大蛤	억정(億丁)의 어미가 송어를 주고 박연종(朴連宗)이 큰 조개 1두(斗)를 줌.
9월 17일	早稻, 甘醬, 甘苔, 長藿	이유수(李惟秀)의 편지에 '성주(城主)가 조도(早稻, 제철보다 일찍 여문 벼) 10석(石), 맛이 단 간장[甘醬] 1동이, 김[甘苔] 5석, 미역 10동(同)을 주었다'고 함.
9월 18일	小豆, 白米	어제 류세린(柳世麟) 공(公)의 부인 이(李)씨가 팔 1두(斗)와 백미(白米) 1두 5승(升)을 보내음.
	小豆, 醬	수석(守石)이 수장(修粧)한 상서(尙書) 10책을 가지고 왔기에 나는 팔 5승(升)과 장 1그릇으로 보답함.
9월 20일	鹽方魚, 乾廣魚, 生鰻食鹽	영해부사(寧海府使) 김수생(金水生)이 소금절인 방어(方魚) 2미(尾)와 말린 광어 15미를 상자에 담고, 생전복의 젓 490개들이 항아리를 함께 보냄.
9월 21일	乾魚, 米, 太, 白米	노비가 영해(寧海)에서 보낸 건어(乾魚)를 팔아 쌀, 콩 각 1두(斗)를 얻고, 권옥천이 백미(白米) 2두를 보내음.
	降心湯	사인사(舍人司)에서 강심탕(降心湯) 10첩을 보내음.
9월 22일	薑	심희문(沈希文)의 사위인 이황(李惶)이 생강 3근(斤)을 보내음.
9월 23일	降心湯	이날 아침부터 강심탕을 먹기 시작함.
9월 24일	白米, 田米, 眞油	양주목사 이흠재(李欽哉)가 사람을 시켜 백미(白米) 8두(斗), 전미(田米)·말떡이콩 각 7두, 새 청[新淸] 5승(升), 참기름 5승을 보내음.
9월 25일	降心湯	허준이 강심탕 10첩을 지어보냄.
	絡締, 生蛤	권옥천이 낙지 5마리, 생조개 10개를 보내음.
9월 29일	蟹	박동호(朴東豪)가 등유(燈油) 3승(升)과 게 20개를 보내음.
10월 2일	白米, 蟹醢	백미(白米) 3두(斗), 말떡이콩 2두, 게젓 40개를 이(李)목사가 보냄.
10월 3일	蟹, 栢子	게를 먹은 뒤에 감을 먹은 탓에 어제 밤에 자주 측간에 감.
	桂, 散子, 茶食	연은전(延恩殿)의 참봉이 계수나무[桂] 30잎, 산자(散子, 과자의 일종) 30과 다식(茶食, 다과) 2승(升)을 보내음.
	桂, 散子, 茶食, 實果	문소전(文昭殿)에서도 계수나무[桂] 60잎, 산자 80잎, 다식(茶食)과 과실을 보내음.
	眞油	이정(李精)이 와서 영(令)을 듣고 또 참기름 1승(升)을 받아가지고 감.

10월 4일	生雉	경기감사 정유길(鄭惟吉)이 어제 생 꿩 1수(首)를 보냄.
10월 5일	酪粥	문소전(文昭殿)의 참봉이 5일 만에 한 번씩 낙죽(酪粥)을 보내옴.
10월 8일	米, 太	날이 저물어 집에 돌아오니, 노비가 녹미(祿米) 8석(石), 콩 7석, 명주베 1필, 삼베 3필을 받아옴. 쌀 1석을 정녀(鄭女, 鄭鴻)의 첩이 되어간 열녀(孽女) 해성(海成)에게 주고, 쌀 4석과 콩 6석은 박(朴)장원(掌苑) 개(漑)의 집으로 보내 맡아두어 달라고 함.
	米, 太	경염(景濂)이 박개의 집으로 가서 집을 날라준 샴으로 쌀을 각기 9승(升), 콩을 각기 1두(斗) 3승(升)씩을 주고, 나머지 쌀 3석(石) 7두 5승과 콩 5석 9두를 맡겨두고 옴.
10월 10일	祿米	박원(朴元)이 또 자치통감(資治通鑑) 2권을 가지고 옴. 내가 녹미(祿米) 3두(斗)와 콩 3두를 줌.
	文魚	종성(鍾城)의 남식(南識)이 낮에 왔다 감. 문어 2미(尾) 등을 나에게 주겠다고 함.
	文魚	여혼(呂混)이 찾아와 문어(文魚) 1미(尾)를 줌.
10월 11일	白米	백미(白米) 10두(斗)를 이(李) 구(懼) 집에 보냈으니, 첩(妾)의 공(貢)으로 준 것임.
10월 12일	酪粥	문(文)봉사(奉事) 덕수(德粹)가 낙죽(酪粥)을 보내옴.
	雉, 秀魚	개성유수 김덕룡(金德龍)이 꿩 1수(首), 송어 1미(尾)를 보내옴.
10월 14일	脯	제주 유생 양정방(梁定邦)이 찾아와 포 2속(束)을 줌.
10월 15일	白米, 藥果	아침에 백미(白米) 6두(斗)와 약과를 권옥천의 집으로 보냄.
	桂, 散子, 茶食	문소전(文昭殿) 참봉이 계수나무[桂] 70잎, 산자 90잎, 다식(茶食)과 실과를 보내옴.
	桂, 散子, 茶食	연은전(延恩殿) 참봉도 계수나무 35, 산자 35, 다식 2승(升)을 보내옴.
10월 16일	獐肉, 生蛤	권옥천이 노루고기와 생조개 20개를 보내옴.
10월 19일	鮒魚, 鱧魚	권옥천이 붕어 10미(尾)와 연어를 보내옴.
	餅, 果	류세린의 부인이 떡과 과일을 보내옴.
10월 20일	酪粥	문소전(文昭殿)에서 낙죽(酪粥)이 옴.
10월 21일	米	류세린의 부인에게 쌀 2두(斗)를 보냄.
	柚子	서만일(徐萬鎰)이 유자 29개를 보내줘 8개를 권득경(權得卿)에게 줌.
	餅, 柚子	권(權) 직제학(直提學) 용(容) 댁에서 떡을 보내와 유자 셋으로 보답함.
10월 22일	生蛤	권옥천이 생조개 15개를 보내옴.
	白米	경염을 시켜 고(故) 동지(同知) 류공(柳公) 창문(昌門)의 상(喪)에 조문을 가게하고, 백미(白米) 1두(斗)로 부조를 하고 오게 함.
10월 23일	柚子	봉상사(奉常寺)의 부봉사(副奉事) 신대수(申大壽)가 찾아와 내가 유자를 하나 줌.
	羌活散	사인사(舍人司)에서 강활산(羌活散)이 옴.
10월 24일	早稻, 甘醬, 長蘆, 甘	이유수가 편지에 말하길, ‘가리포침사가 재목을

	苔	운송해주고, 성주(城主)가 올벼와 맛이 단 간장[甘醬]과 미역, 김[甘苔]을 주어 8월 5일에 이미 수장(修粧)을 시작했다' 함.
	雉	평 1수(首)를 정홍(鄭鴻)의 모친에게 보냄.
10월 25일	白米, 太	백미(白米) 20두(斗)와 콩 15두가 박장원(朴掌苑) 집에서 옴.
10월 26일	脯肉	최장손(崔長孫)이 와서 포육(脯肉) 2편(片)을 줌.
10월 27일	酪粥	문봉사(文奉事) 덕수가 낙죽(酪粥)을 보내옴.
	乾棗, 乾雉	7촌(寸) 조카[姪] 설공(薛恭)이 금산(錦山)에서 돌아와 말린 대추 3승(升)과 말린 평 2수(首)를 보내옴.
	蟹醢	노비 옥석(玉石)이 과주에서 돌아왔는데, 이(李)목사가 게젓 40개를 보내옴.
	乾雉	이정(李精)이 쓴 헌근록(獻芹錄) 중에 원(元)세조(世祖) 이상의 부분을 가지고 왔기에 내가 말린 평을 줌.
10월 30일	乾雉, 醢蟹	황해감사 김계(金啓)가 말린 평[乾雉] 4수(首)와 젓 담근 게 2항아리를 보내옴.
	菘豆	장예원(掌隸院)의 관리[吏] 윤흥경(尹興耕)이 원(院)에서 입계(入啓)한 해복(海福)의 면천[從良] 결정문서[立案]을 가지고 왔기에 내가 녹두로 사례함.
11월 3일	雉	윤(尹)수찬(修撰) 탁연(卓然)이 평 1수(首)를 보내옴.
11월 4일	生鰈	새벽에 나주의 경주인(京主人) 손(孫)봉조(奉祖)가 생 전복 8개를 가지고 옴. 진상하고 남은 것이라 함.
	蟹醢	이(李)목사 숙옹(叔膺) 린이 게젓 50개를 보내옴.
11월 7일	白米, 太	백미(白米), 콩 각 5두(斗)를 장원(朴掌苑) 집에서 취해옴.
	魚, 雉	나(羅)봉조(奉祖)가 생선과 평을 줌.
11월 10일	白米, 粥, 米, 魚, 雉, 蟹醢	관관이 백미(白米) 3두(斗)와 말먹이 콩 3두와 죽, 쌀 2두와 생선, 평, 게젓을 전송예물로 줌.
11월 17일	麩, 粘米, 中米	나의 청으로 누룩 1동(同), 찹쌀 3두(斗)를 조석철(趙錫哲)의 집에 주고, 중미(中米) 5두와 누룩 2원(圓)을 배옥순(裴玉筍)에게 줌.
	白米, 太, 蝦, 蟹醢	주재(主宰)가 백미(白米) 5두와 콩 5두와 새우, 게의 것으로 전송예물을 내옴.
11월 18일	太	전주로 가는 길에 쉬어간 집의 주인과 양대천(梁大千)에게 각기 콩 1두(斗) 씩을 줌.
11월 20일	白米, 太, 塩, 眞麩, 淸蜜, 眞油	부윤(府尹)이 내가 누이 집[妹家]의 근속함을 구해주고 싶어 함을 듣고, 백미(白米), 콩, 소금 각 1석(石)과 누룩 2동(同)과 꿀 4승(升)과 참기름 1두(斗)를 오산(鰲山)의 집으로 보내줌.
	米	임인년(壬寅年)에 알았던 늙은 기생 보천(寶泉)에게 쌀 3두(斗)를 줌.
11월 21일	眞麩, 石首魚, 白齧, 生雉, 淸蜜	낮에 남원 오산의 한누이[韓妹]의 집에 이르러 서로 만나보고 몹시 반가워함. 전주에서 내준 누룩, 조기 10속(束)과 백산엿[白齧] 10권(卷), 생평 2수(首), 꿀 4승(升)을 우선 줌.

	白米, 乾魚, 木米, 太, 粘米, 清蜜	오수찰방(葵樹察訪) 김광렬(金光烈)이 백미(白米) 4두(斗)와 큰 건어(乾魚) 14미(尾)와 목미(木米) 2두를 보내고, 장수재(長水宰) 오원(吳諤)도 쌀, 콩 각 10두와 찹쌀 5두, 꿀 5승(升)을 보내음.
	白米, 正米, 太	남원부사 구사맹(具思孟)의 안부 편지가 옴. 대부인이(大夫人) 편찮아 나올 수가 없다며 백미(白米), 정미(正米) 각 1석(石)과 콩 1석을 보내음.
11월 22일	白米, 中米, 小豆, 眞麥	운봉재(雲峯宰) 권상(權常) 길재(吉哉)가 백미(白米) 2석(石), 중미(中米) 2석, 팥, 밀 각 2석의 진배(進排, 物目)를 내놓음. 내가 행차함으로 인해 혼인의 정을 표한 것임.
	獐肉, 獐脚, 蕎米	임실재(任實宰) 노종원(盧從元)이 노루고기와 노루 다리와 메밀쌀 2두를 보내음.
11월 25일	白米, 太, 小豆, 菘豆, 木麥米, 油, 淸, 黃脚, 魚鹽	담양부사 임려(任呂) 군망(君望)의 단자(單子)가 왔는데, 백미(白米) 1석(石), 콩 1석, 팥 10두(斗), 녹두 3두, 목맥미(木麥米) 3두, 기름·꿀 각 5승(升), 소 다리(黃脚) 하나, 생선젓갈 등의 물건이 옴.
11월 27일	米太, 乾柿, 銀口魚	동복재(同福宰) 조천령(曹千齡)이 쌀, 콩 각 1곡(斛)과 꽃감 5첩(貼)과 은어 50미(尾)를 보냄.
	生秀魚, 乾柿	나주의 나사돈, 나사침, 나사척 3형제가 함께 생 송어 4미(尾)를 보내음. 나는 꽃감 3점과 붓 3자루로 답례함.
11월 28일	獐	나주 판관 왕사달(王士達)이 중(中) 노루 한 마리 등을 보내음.
	租, 可食米, 鹽, 甘醬, 長藿, 甘苔	이유수(李惟秀)의 노비가 해남에서 옴. 가져온 편지에 '성조의 일은 재목이 떨어져 이번 달 14일에 공사가 중단 되었고, 성주(城主)가 도와 준 비용은 벼 20석(石), 먹을만한 쌀 2석, 소금 5두(斗), 감장(甘醬) 5두, 미역 10동(同), 감태(甘苔) 3석'이라 함.
	酒, 獐, 生秀魚, 乾秀魚, 蝦鹽	저녁에 나주목사 조유성(趙惟誠)의 편지와 식물(食物)이 옴. 술 2병, 노루 1마리, 생 송어 3미(尾), 말린 송어 4미(尾), 새우젓 1항아리임.
11월 29일	米, 太	감사(監司) 이우민(李友閔)이 창평에서 왔는데, 쌀과 콩 각 3석(石)을 줌.
12월 1일	白米, 中米, 太	순천부사 이선(李選)이 감사(監司)의 행하(行下)로 인하여 백미(白米)·중미(中米) 각 1석(石)과 콩 1석을 보내음.
	生大口	옥과재(玉果宰) 송응서(宋應瑞)가 생 대구 3미(尾)를 보내음.
12월 2일	文魚, 柚子, 醃魚, 鱸魚, 牛胃	저녁에 순천의 류협(柳浹)이 찾아왔는데, 문어 1숙(束)과 유자 30개와 가물치 4미(尾)를 가지고 옴. 나주의 최수경(崔壽慶)도 치어(鱸魚) 2미와 천엽[牛胃]을 가지고 옴.
	生大口, 烈大口, 生海蔘, 乾紅蛤	필동(必同)이 순천에서 돌아옴. 이선(李選)이 생 대구 6미(尾)와 말린 대구 1숙(束)과 생 해삼 30미(尾)와 말린 홍합 1두(斗)를 보냄. 교수관(敎

		授官) 정언홍(鄭彦洪)도 생 대구 □미를 보냄.
12월 4일	白米, 中米, 太, 生雉, 麩, 淸蜜	순창군수 우세신(禹世臣)이 안부를 묻는 인사 물건을 보냄. 보낸 바는 백미(白米)·중미(中米) 각 10두(斗), 콩 20두, 생 꿩 2수(首), 누룩 1동(同), 꿀 3승(升) 등이었음.
12월 5일	可食米, 正租, 太	이선(李選)이 우리 집에 먹을만한 쌀 3석(石)과 정조(正租) 3석과 콩 2석을 부유창(富有倉)에서 내어 보내줌.
	生雉	송사재(宋四宰)에게서 편지와 생 꿩 2수(首)가 옴.
12월 8일	生雞, 石首魚	정(鄭)교관(敎官) 언식(彦湜)이 산 닭 2수(首)와 조기 2속(束)을 보내옴.
	白米, 太	광주목사 이순형(李純亨)이 백미(白米) 1석(石)과 콩 1석 등을 보내옴.
12월 10일	白米, 太, 生雉, 淸蜜	능성현령(綾城縣令) 정염(丁焰)이 백미(白米) 1석(石), 콩 1석, 생 꿩 2수(首), 꿀 3승(升)을 보내옴.
12월 12일	二黃元	허준이 준 이황원(二黃元) 8량(兩) 1제(劑)를 부인에게 주어 먹게 함.
	生蛤	전(前) 임실(任實) 이경(李敬)의 처가 부인에게 생 조개를 보냄.
	白米, 乾魚, 列大口, 乾紅蛤, 絡締, 生海蔘, 竹蛤, 柚子	순천부사 이(李)선(選) 계옹(季膺, 이선의 字)이 사람을 시켜 백미(白米) 1곡(斛), 큰 건어(乾魚) 2속(束), 열대구(列大口) 1속, 말린 홍합 3두(斗), 낙지 4속, 생 해삼 30미(尾), 죽합(竹蛤) 4승, 유자 30개를 보내옴.
	淸心元, 龍蘇, 麴蘇, 蔘蘇飯	유(兪) 승지(承旨) 홍(泓)이 청심원(淸心元) 3환(丸), 용소(龍蘇) 15환, 사소(麴蘇) 10환, 삼소반(蔘蘇飯) 7첩(貼)을 보냄.
	生獐, 生雉, 生栗	옥과재(玉果宰) 송응서(宋應瑞)가 생 노루 1두(頭), 생 꿩 2수(首), 생 밤 3두(斗) 등을 보내옴.
	乾柿, 海松子, 紅柿子, 靑魚, 生大口魚, 沈蕨, 生雉	안음훈도(安陰訓導) 김난옥(金蘭玉)이 큰 꽃감 6접과 해송자(海松子, 잣의 일종), 홍시 50개와 청어(靑魚) 2두름, 생 대구 2미(尾)와 침궤(沈蕨, 고사리의 일종) 2두(斗)와 생 꿩 1수(首) 등을 줌.
	中米, 太	고창재(高敞宰) 권대덕(權大德)이 중미(中米) 1석, 콩 1석을 보내옴.
12월 13일	二黃元	아침에 부인이 이황원(二黃元)을 먹기 시작함.
	白米, 小豆, 粘米, 麪米, 精中米, 淸蜜, 眞油, 上淸酒, 高排漢果, 三色正果, 軟沙果, 烏賊魚, 乾雉, 石首魚, 梨, 紅柿, 乾柿, 大棗, 栢子, 胡桃, 牛後脚, 牛頭, 肝, 胃, 昌, 雞兒	나의 생일이 4일이고, 부인의 생일이 20일이라 적당이 오늘을 잡아 잔치를 베풀. 함양부사 임(任)공이 백미(白米) 5두(斗), 팥 5두, 찹쌀 2두, 보리쌀 2두, 정중미(精中米) 1석(石), 꿀 3승(升), 참기름 3승, 상청주(上淸酒) 3통, 피어 올린 약과 10벌, 3색(色) 정과(正果) 1기(器), 연사과(軟沙果) 1상자[箱], 오징어 1속(束), 말린 꿩 2수(首), 조기 4속, 배 20개, 홍시 20개, 꽃감 1접, 대추 2승, 잣·호두 각 3·4홉, 소 뒷다리 하나, 소 머리 하나, 간(肝) 1부, 위(胃) 1부, 창자 1부, 영계[雞兒] 4수 등을 보냄.
	粘米, 蕎米, 赤小豆,	창평재(昌平宰) 송응수(宋應秀)에게서 찹쌀 3두

	黑豆, 菘豆, 白米, 淸酒, 乾雉, 千葉, 靈通, 後脚, 肋, 胡桃, 乾柿, 淸蜜, 眞油	(斗), 메밀쌀 3두, 붉은 팥 5두, 검은 콩 5두, 녹두 5두, 백미(白米) 1석, 청주(淸酒) 2그릇, 말린 꿩[乾雉] 2수(首), 천엽(千葉) 1부, 염통 1개, 뒷다리 하나, 갈비 한 짝, 호두 1두, 꽃감 2집, 꿀 4승(升), 참기름 5승 등을 보내옴.
	白米, 太, 淸酒, 雞兒	진원재(珍原宰) 송해용(宋海容)이 백미(白米)·콩 각 1곡(斛)과 청주(淸酒) 한 동이, 영계 3수(首)를 가져옴.
12월 14일	犢, 柚子, 魚, 肉	순천의 종제(從弟) 영춘(榮春)이 찾아옴. 잡은 송아지 1마리, 유자 30개, 갖가지 어육(魚肉)을 가져옴.
	白米, 太, 生獐, 生秀魚	함평재(咸平宰) 류극공(柳克恭)이 백미(白米) 1석(石), 콩 1석, 생 노루 1두(頭), 생 송어 3미(尾)를 보내옴.
	柚子	순천의 봉사(奉事) 양정(梁汀)이 유자 30개를 가지고 옴.
	銀口魚, 乾雉	남평판관(南平判官)이 은어 50미(尾), 말린 꿩[乾雉] 5수(首) 등을 보내옴.
12월 16일	淸酒, 犢後脚, 牛心, 胃	김난옥(金蘭玉)이 청주(淸酒) 5그릇과 송아지 뒷다리, 염통 각 1부와 위(胃) 반(半)부를 줌.
	酒果, 淸蜜, 眞荏	광주목사 이순형(李純亨)이 판관 구자화(具子和)와 찰방 윤시침(尹時枕)을 데리고 주과(酒果)와 함께 기악(妓樂)을 데리고 왔으며, 꿀 1두(斗), 참깨 4두 등을 줌.
12월 20일	米, 太, 油, 麴	김재(金宰)가 오자(吳姊)에게 쌀·콩 각 10두(斗)와 기름 5승(升)과 누룩 5원(圓)을 주고, 덕제(德濟)에게는 쌀 5두를 줌.
12월 22일	鹽, 白米, 石首魚, 蝦醃	아침에 담양의 노비가 편지를 갖고 옴. 편지에 의하면 광주목사 이순형(李純亨)이 소금 1곡(斛), 백미(白米) 1곡, 조기 15속(束), 새우젓 1항아리를 보내왔다고 함.
12월 23일	鹽, 醃, 白米, 眞荏, 乾石首魚	수사(水使) 소공(蘇公)이 소금 2곡(斛), 젓 두동이 등을 보내오고, 병사(兵使) 홍치무(洪致武)도 백미(白米) 2석(石), 참깨 5두(斗), 말린 조기 20속(束) 등을 보내옴.
	全鰓	어사(御己)의 처부(妻父)가 와서 전복 1첩(貼)을 줌.
12월 24일	紅柿	저녁에 옥매(玉梅)가 담양에서 왔는데, 편지와 홍시가 옴.
12월 25일	紅柿	아침에 홍시를 백련동(白蓮洞)의 4택(宅)에 나누어 보냄.

출전 : 『眉巖日記』 5冊

【참고문헌】

柳希春, 『眉巖日記』

유희춘, 『미암일기』, 담양향토문화연구회, 1993.

송재용, 「목재일기와 미암일기를 통해 본 16세기의 관·혼·상·제례」, 『한문학논집』 30권, 근역한문학회, 2010.

이성임, 「16세기 조선 양반관료의 사환과 그에 따른 수입 -유희춘의 『미암일기』를 중심으로」, 『역사학보』 145권, 역사학회, 1995.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-4-002 政廳日記

【정의】

-기본정의 : 노수신(盧守愼, 1515~1590)의 정청(政廳)관계와 사(私)생활을 기록한 일기이다. 상하(上下) 2권으로 이루어져 있으며, 노수신의 건강상태와 음식, 노수신을 방문한 사람들의 명단까지 상세히 기록되어 있다. 특히 어의(御醫)이자 『동의보감(東醫寶鑑)』의 저자인 허준(許浚, 1546~1615)이 직접 진맥한 기록도 남겨져 있어 주목이 된다. 조선시대 양반들의 일상 음식과 왕이 하사한 음식의 종류 등이 빠짐없이 기록되어 있어, 당시의 생활상을 연구하는데 중요한 자료이다.

-음식관련정의 : 『정청일기(政廳日記)』의 음식관련내용은 상당히 많은 편이다. 이는 저자가 주변의 일상과 관련 사건에 대해 상세하게 기록한 까닭이며, 지인과 주고받은 식재료나, 매일 먹은 음식, 복용한 약 등을 모두 일기에서 확인할 수 있다. 당시의 생활상과 음식문화를 추정하는데 매우 중요한 자료적 가치를 지니고 있다.

【저자】

노수신은 본관이 광주(光州)이고, 자는 과회(寡悔), 호는 소재(蘇齋), 이재(伊齋), 암실(暗室), 여봉노인(茹峰老人) 등이다. 1543년 식년문과에 급제하여, 전적(典籍), 수찬(修撰)을 거쳐, 대사간, 이조판서, 대제학, 영의정 등의 벼슬을 역임하였다. 시문(詩文)과 서예(書藝)에 능했으며, 저서로 『소재집(蘇齋集)』이 있다.

1998년 『정청일기』가 처음 발견된 직후 『정청일기』의 저자는 당연히 노수신일 것으로 짐작되었다. 개인 일기란 주인공 자신이 직접 쓰는 경우가 대부분이라는 일반적 상식에 근거한 추정이다. 그러나 제3자가 병상의 노수신을 모시며 기록한 것이라는 주장이 제기되었는데, 이는 노수신에게 ‘진사주(進賜主)’라는 존칭을 사용하고 있기 때문이다. 이와 관련해서는 참고문헌의 연구논문을 참고할 만하다.

【서지】

서명/저자사항 : 政廳日記 / 盧守愼 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 사주단변(四周單邊), 반곽(半郭) 19.8cm x 21.8cm, 유계(有界), 반엽(半葉) 10행(行) 12자(字), 주쌍행(註雙行); 24.7cm x 25.5cm
소장처 : 개인 소장

완본은 경상북도 상주시 화서면 금산리의 후손가(노병학)에 소장되어 있다. 경북 유형문화재 제218호로 지정되어 있으며, 2003년 한국정신문화연구원에서 『상주 광주노씨 소재종택전적(尙州 光州盧氏 蘇齋宗宅 典籍)』(한국학자료총서34)로 간행하였다.

【목차와 구성】

『정청일기』는 노수신이 귀향살이를 마치고 정계에 복귀한 후 작성된 일기로 현재 남아있는 부분은 1571년 2월 2일부터 시작하고 있다. 그 이전에도 일기를 작성하였으나 전래

과정에서 유실된 것으로 추정되며, 처음 몇 장은 보존 과정에서 훼손되어 있다.

상하(上下) 2권으로, 상권은 1571년 2월 2일부터 1581년 8월 30일까지의 일기가 수록되어 있으며, 하권은 1588년 1월 1일에서 1590년 3월 11일까지의 일기가 수록되어 있다.

【음식관련내용】

『정청일기』는 그 분량이 너무 방대한 까닭에, 본 해제에서는 『정청일기』 중 상권(上卷)만을 그 대상으로 하였다. 또한 ‘밥[飯]’이나 ‘조반(朝飯)’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『정청일기』 상권(上卷)은 1571년 2월 2일부터 1581년 8월 30일까지의 일기로, 음식관련내용은 하권(下卷)에 비해 상대적으로 적다고 할 수 있다. 그러나 상권 역시 저자가 노수신 주변의 일상과 관련 사건에 대해 상세하게 기록한 까닭에, 음식관련내용 역시 상당수 찾아볼 수 있다. 예컨대 지인과 주고받은 식재료나, 매일 먹은 음식, 복용한 약 등이 모두 빠짐없이 일기에 기록되어 있다. 예컨대 동지(冬至)에 망궐례(望闕禮, 중국의 서울을 향해 절하는 예식)를 행하고, 원접사(遠接使)·재추사(宰樞使) 등에게 차를 대접한 내용이나, 상전(上殿, 공의전)이 미령하시어 사군자탕(四君子湯, 인삼(人蔘)·백출(白朮)·백복령(白茯苓)·감초(甘草)의 네 가지를 조합한 탕약(湯藥)을 가리킴)과 영지고(寧志膏), 잣죽[栲子粥], 인유(人乳) 등을 들였다는 내용 등이 자세히 기록되어 있다.

상세한 내용은 아래의 <표 1>에 수록하였는데, 언급된 음식명이나 식재료명을 날짜에 따라 구분하였으며, 관련 내용을 간략하게 요약하였다.

<표 1> 『정청일기(政廳日記)』 제1권의 음식명/식재료

날짜	음식 관련 내용 원문	기사 내용
1571년 5월 21일	秋露	호조참판(戶曹參判)에 배수됨. 정호선(鄭好善)이 추로(秋露, 술 이름)를 가져옴.
6월 15일	酒	최(崔)쾌주(祭酒, 관직명)가 술을 가져옴.
10월 1일	酒	공의전(恭懿殿, 인종비(仁宗妃) 박씨(朴氏) 인성왕후(仁聖王后))의 탄일(誕日)이라 문안함. 술을 하사받음.
10월 7일	酒, 甕	양근(楊根, 양평)에서 손(孫)씨가 도성에 들어와 술과 노루[麋]를 바침.
12월 13일	酒	홍한(洪韓)이 술을 가지고 왔다 감.
12월 22일	酒饌	이유안(李幼安)이 술과 음식을 가지고 다녀감.
1572년 11월 2일	茶, 酒	아침에 중국 사신에 문안하여 읍례를 행하고 차를 대접함. 다음날 연회에서 술을 권함.
11월 3일	茶, 酒	문안하고 차를 대접함. 명륜당에서 중국 사신에게 술을 권함.
11월 4일	酒	중국 사신에게 술을 권함.
11월 5일	茶	아침에 문안하여 차를 대접함.
11월 6일	茶	아침에 문안하여 다례(茶禮)를 행함.
11월 7일	茶, 酒	동지(冬至)에 망궐례(望闕禮, 중국의 서울을 향해 절하는 예식)를 행함. 원접(遠接)·재추(宰樞) 등과

		함께 축하하고 배례(拜禮)를 행한 뒤 차를 대접함. 상(上)이 와서 축하하자, 소신(小臣)들이 술을 권함.
11월 8일	茶	아침에 문안하여 다례(茶禮)를 행함. 소신(小臣)들이 술을 권함.
11월 9일	酒, 茶	돌아가는 중국 사신을 전송함. 홍제원(弘濟院)에서 주례(酒禮)를 청하였으나 사양함. 다례(茶禮)도 사양함.
1573년 3월 14일	酒	식년사에서 주덕원(朱德元) 등 34인을 뽑음. 저녁에 술을 하사하심.
5월 25일	酒	의성전(懿聖殿, 명종의 비(妃) 심씨(沈氏))의 탄신일이라 문안함. 술과 주머니를 하사하심.
1575년 1월 3일	粥	대비(大妃, 명종의 비 심씨 인순왕후)승하. 아침에 곡을 하고 봉양문(鳳陽門) 안으로 들어가 죽을 드실 것을 3번 청함.
1월 20일	酪粥	낙죽(酪粥, 타락죽(駝酪粥)을 가리킴)을 청함.
2월 10일	唐柚子	당유자(唐柚子, 중국 유자) 1개를 내려 보내주심.
8월 12일	米	강릉(康陵, 명종(明宗)과 인순왕후(仁順王后) 심씨(沈氏)의 능)을 새로 단장하는 일을 시행. 호조(戶曹)에서 쌀[米] 4석(石)을 군사들의 점심으로 제공할 것을 명함.
8월 16일	豆佐飯	석물(石物)작업을 마친 뒤, 무덤의 잔디와 흙을 단장하고 보수함. 콩자반[豆佐飯] 1되[升]를 군인들에게 내려줌.
1577년 3월 26일	加味二陳湯, 枳木丸劑	아침에 약방에서 문안하고 가미이진탕(加味二陳湯)과 탕자나무 환약[枳木丸劑]을 청함.
6월 27일	胃苓湯	위령탕(胃苓湯)을 복용함.
7월 7일	酸物	대비전에서 신 과일[酸物]과 술병을 하사함.
7월 8일	生魚物	생어물(生魚物)을 각각 하사함.
7월 16일	生雉魚	대비전에서 생 꿩과 생선을 하사함.
7월 19일	鹿	광주에서 사슴 한 마리가 들어옴. 사슴을 익혀 맛을 보고 두 번 곡한 뒤 나누어 보냄.
7월 20일	鹿肉	사슴고기를 각각 나누어 줌.
7월 23일	薏苡, 酸物	문안함. 율무[薏苡]와 신 과일[酸物]을 하사함.
7월 27일	酸物	문안함. 신 과일[酸物]을 하사함.
7월 28일	生物	문안함. 생물 각 1반(盤)씩을 하사함.
8월 26일	獐, 雉	병으로 참석하지 못함. 공의전(인종비(仁宗妃) 박씨(朴氏) 인성왕후(仁聖王后))에서 노루[獐] 1마리와 꿩[雉] 2마리를 하사함.
10월 14일	四君子湯, 寧志膏, 栢子粥, 人乳	상전(上殿, 공의전)이 미령하시어 사군자탕(四君子湯, 인삼(人蔘)·백출(白朮)·백복령(白茯苓)·감초(甘草)의 네 가지를 조합한 탕약(湯藥))과 영지고(寧志膏), 갓죽[栢子粥], 인유(人乳)를 들임.
10월 17일	人乳酪粥	인유낙죽(人乳酪粥)을 들임.
10월 19일	栢子粥, 醒心散, 雞子黃, 竹瀝, 清心元	문안함. 갓죽[栢子粥]과 성심산(醒心散)을 들임. 노른자[雞子黃]와 죽력(竹瀝), 청심원(清心元)을 들임.
10월 20일	陳米飲, 竹瀝, 清心元	진미음(陳米飲)과 죽력(竹瀝), 청심원(清心元) 등을 들임.

10월 21일	淸心元, 竹瀝, 醒心散, 生鹿	청심원과 죽력, 성심산을 들임. 생 사슴고기[生鹿] 1구(口)를 들임.
10월 22일	醒心散, 竹瀝, 酪粥	성심산과 죽력을 들이고 낙죽을 들임.
10월 23일	醒心散, 竹瀝	성심산과 죽력을 들임. 옥후(玉候, 건강상태)가 나아짐.
10월 25일	陳米飲, 竹瀝, 烏梅茶	진미음과 죽력, 오매차[烏梅茶, 오매육을 잘게 빻아 만든 가루를 끓는 꿀물에 타서 만든 차]를 들임.
10월 26일	竹瀝, 陳米飲	죽력과 진미음을 들임.
10월 28일	陳米, 竹瀝, 酸棗仁末	묵은 쌀[陳米], 죽력, 산조인(酸棗仁, 멧대추의 씨 속에 있는 알맹이로 불면증에 처방)을 들임.
10월 29일	龍麝蘇, 竹瀝	용뇌소(龍麝蘇, 용뇌소합원(龍腦蘇合元)과 사향소합원(麝香蘇合元)을 아울러 말하는 듯) 3알[丸]과 죽력을 들임.
	醒心散, 沈香降氣湯, 雞子黃, 竹瀝	성심산과 침향강기탕(沈香降氣湯), 노른자, 죽력을 들임.
11월 1일	淸心, 兩蘇, 雞黃	청심원[淸心], 양소(兩蘇, 용뇌소합원과 사향소합원을 말하는 듯), 계황(雞黃)을 들임.
11월 2일	淸心元, 兩蘇, 雞黃, 竹瀝	청심원과 양소, 계황과 죽력을 들임.
11월 3일	淸心, 兩蘇	청심원과 양소를 들임.
11월 4일	醒心	성심(醒心)을 들임.
11월 5일	盤果, 酒, 生物	문안함. 오후에 반과(盤果)와 술을 하사함. 저녁에는 생물(生物)을 하사함.
11월 12일	炙甘草湯	문안함. 자감초탕(炙甘草湯)을 들임.
11월 16일	玉容膏, 紫草膏	상전의 왼쪽 볼기[左臀]가 마파(磨破)됨. 옥용고(玉容膏)와 자초고(紫草膏) 등의 약을 들임.
11월 18일	九味淸心元, 竹瀝	문안함. 상전의 맥이 허약하고 무기력하여 구미청심원(九味淸心元)과 죽력(竹瀝)을 올림.
11월 19일	淸心, 竹瀝	점점 피로하고 허약해짐. 청심원과 죽력을 올림.
11월 21일	淸心, 竹瀝	청심원과 죽력을 들임.
11월 22일	淸心, 竹瀝	청심원과 죽력을 들임.
11월 23일	淸心	청심원을 올림.
11월 24일	加味四七湯	가미사칠탕(加味四七湯)을 들임.
11월 25일	竹瀝, 四君子湯	죽력을 올림. 사군자탕을 들임.
11월 27일	五子丸	오자환(五子丸)을 들임.
11월 28일	龍蘇, 沈香降氣湯, 九味淸心, 牛黃淸心, 雞子黃, 竹瀝	손과 발이 차고 목에서 가래 소리가 끊이지 않아 용소(龍蘇)와 침향강기탕(沈香降氣湯), 구미청심(九味淸心)과 우황청심(牛黃淸心), 노른자(雞子黃), 죽력(竹瀝)을 들임.
11월 29일	沈香降氣湯, 竹瀝, 淸心, 雞黃	침향강기탕, 죽력, 청심, 계황 등을 들임.
1578년 2월 18일	二陳湯	노수신이 병으로 출석하지 못함. 내의원 김중부(金仲孚)가 문병 와 진찰한 뒤 이진탕(二陳湯)을 보내줌.
2월 28일	米, 太, 酒, 肉	상(上)이 특별히 노모(老母)에게 쌀 20석과 콩[太] 10석, 술과 고기를 하사해줌.
10월 19일	積散	손발에 종양이 나 소금물[塩湯]으로 치료함. 의관 양예수(楊禮壽)가 마침 이르러 적산(積散)을 복용하라 함.

1580년 2월 12일	參蘇飲	상(上)이 감기에 걸림. 삼소음(參蘇飲)을 들일 것을 청함.
3월 13일	人參, 羌活散	인삼(人參), 강활산(羌活散) 3복(服) 지어 들임.
3월 14일	加減涼膈散	가감량격산(加減涼膈散) 3복을 지어 들임.
3월 23일	涼膈散	상(上)이 양격산(涼膈散)을 달일 것을 명함.
3월 26일	理中豁痰湯	이중활담탕(理中豁痰湯) 5복을 달여음.
1581년 3월15일	參蘇飲	상(上)이 의원을 불러 입진함. 삼소음(參蘇飲)을 달여 들임.
7월 2일	連栢益陰丸, 滋陰腎氣丸	상(上)이 연백익음환(連栢益陰丸)을 복용하고자 함. 그러나 이 약이 맞지 않다는 판단으로 약방에서 자음신기환(滋陰腎氣丸)을 올림.
출전 : 『政廳日記』 1卷		

【참고문헌】

盧守愼, 『政廳日記』

한국정신문화연구원·국학진흥연구소사업추진회 편, 『상주 광주노씨 소재종택전적(尙州 光州盧氏 蘇齋宗宅 典籍)』, 『한국학자료총서』 34, 2003.

김 호, 「소재(蘇齋) 노수신(盧守愼)의 병상(病床) 기록 『정청일기(政廳日記)』」, 『문헌과 해석』 13호, 문헌과해석사, 2000.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

5. 필기잡록류

【자료명】 3-5-001 筆苑雜記

【정의】

-기본정의: 조선 전기의 문인 서거정(徐居正, 1420~1488)이 역사에 알려지지 않은 일사(逸事)와 민간에 구전된 이야기를 정해진 형식 없이 자유롭게 기록한 필기잡록(筆記雜錄)이다. 특히 고려부터 조선 초까지 역대 왕의 정사(政事)와 명신(名臣)들의 문장(文章)·언행(言行) 등 인물 관련 일화를 중심으로 엮었다.

-음식관련정의: 『필원잡기』에서는 주로 인물의 성격을 잘 드러내고자 음식 관련 일화를 기록하였다. 이 가운데 합천(陝川)의 노어(鱸魚), 연안(延安)의 부어(鮒魚), 제주의 복어(鰻魚) 등 지역적으로 유명했던 산물(産物)에 대한 기록을 찾아볼 수 있다. 또, 당대인의 일상적인 식생활의 일면을 살펴볼 수 있다.

【저자】

서거정은 자가 강중(剛中)·자원(子元), 호는 사가정(四佳亭)·정정정(亭亭亭)이며 본관은 달성(達成)이다. 1444년(세종 26) 식년문과에 급제, 사재감직장(司宰監直長)을 지냈다. 이후 45년간 여섯 왕조를 섬기며 요직을 맡았으며, 이 가운데 23년 동안 문형으로 과거시험을 관장했다. 문집으로 『사가집(四佳集)』이 전하며, 『동인시화(東人詩話)』, 『동문선(東文選)』, 『태평한화골계전(太平閑話滑稽傳)』 등을 저술했다. 또, 『삼국사절요(三國史節要)』·『동국통감(東國通鑑)』·『동국여지승람(東國輿地勝覽)』 등의 관찬(官撰)에 참여했다.

『필원잡기』는 1486년(성종 17) 서거정의 나이 67세에 저술한 것이다.

【서지】

서명/저자사항 : 筆苑雜記
판사항 : 木板本
발행사항 : [刊行地未詳] : [刊行處未詳], 成宗18(1487)
형태사항 : 2卷1冊:四周雙邊 半郭 20.3 x 14.9 cm, 有界, 12行21字, 上下黑魚尾; 30.5 x 14.9 cm
주기사항 : 序文: 門人通善郎掌隸院司儀表沿沫(1486), 咸陽郡守夏山曹偉敍(1487), 跋文: 門人觀察使漢原李世佐謹跋(1487)
소장처 : 국립중앙도서관(한貴古朝56-나202)

『필원잡기』는 1487년(성종 18)에 작자 서거정의 요청을 받고, 의성현령(義城縣令) 유호인(兪好仁)이 관찰사 이세좌(李世佐)의 지원을 얻어 초간(初刊)했다. 서팽소(徐彭召), 표연말(表沿沫), 조위(曹偉)의 서문(序文)과 이세좌(李世佐)가 쓴 발문(跋文)이 있다. 초간본은 국립중앙도서관, 동국대학교 도서관 등에 소장되어 있다.

이후 서거정의 6대손 서정리(徐貞履)가 의성군수로 재임 중 중간(重刊)에 착수, 안동부사 임담(林潭)과 전주부윤 김남중(金南重)의 도움을 받아 1642년(인조 20) 10여 개월 만에 목판본으로 간행하였다. 초간본과 동일하게 서팽소(徐彭召), 표연말(表沿沫), 조위(曹偉)의 서문과 이세좌(李世佐)의 발문이 있고, 중간(重刊)하면서 그 정황을 밝힌 서정리(徐貞履)의 발문이 있다. 중간본은 국립중앙도서관과 고려대학교 만송문고(晩松文庫)에 소장되어 있다.

1909년 조선고서간행회에서 간행한 『대동야승(大東野乘)』에 초간본이 실렸고, 1971년 민족문화추진회에서 이를 번역하였다. 이외 1981년 을유문화사, 2000년 이회문화사에서 번역본이 간행되었다. 국립중앙도서관에 소장된 초간본은 낙장이 있어 본 해제는 『대동야승』에 실려 있는 초간본을 바탕으로 작성하였다.

【목차와 구성】

총 2권 1책인데, 권1의 서두에 서거정의 조카 서팽소, 문생(門生)이었던 표연말과 조위의 서문이 있다. 총 173편의 이야기 가운데 권1에 96편, 권2에 78편이 수록되어 있다. 권2 말미에 문생 이세좌의 발문이 붙어 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『필원잡기』의 음식 관련 내용을 표로 작성한 것이다. 권수와 편수로 기사의 출처를 표시하고, 음식 관련 원문 내용을 실었다. 이해를 위해 기사 전체의 주요 내용을 덧붙였다.

권1에는 10편의 음식 관련 기사가 보인다. 제6편은 한양이 이씨(李氏)의 도읍 터가 된다는 도선(道詵)의 참언(讖言)이 있어서 고려 때 한양에 남경(南京)을 세우고 이(李, 오얏나무)를 심어 땅의 기운을 높였다는 이야기이다. 제7편은 위의 내용에 이어 도선에 대해 기록하였는데, 그의 어머니가 처녀일 때 냇가에서 아름답고 큰 과(瓜, 오이)를 먹고 태기(胎氣)를 얻었다는 기이한 이야기를 실었다. 제24편은 문종(文宗)이 세자일 때 희우정(喜雨亭)에 행차하여 신하들에게 동정굴(洞庭橋) 한 소반을 하사하면서 지어준 시를 소개했다. 제54편은 조오(趙吾)의 청렴함에 대해 기록한 것이다. 그가 함천(陝川) 수령일 때 여름이면 관아에 노어(鱸魚)가 가득했는데 자기 집에서는 조금도 맛보지 못하게 하였으며, 예조 정랑일 때 동료(同僚) 중에 백립(白粒, 쌀)을 주는 이가 있었으나 받지 않았다는 내용이다. 제61편에서는 연안(延安)에 부어(鮒魚)가, 제주에 복어(鰻魚)가 많이 나서 수령에게 청탁이 많았는데, 기건(奇虔)이 연안부사·제주목사로 부임했을 때 몇 년 동안 이를 먹지 않았다는 이야기를 기록했다. 제54편과 제61편의 기록을 통해 당시 지역별로 유명했던 산물(産物)을 살펴볼 수 있다. 제64편과 제77편은 대식가 이사철(李思哲)과 홍일동(洪逸童)에 관한 이야기이다. 이사철은 매끼마다 큰 그릇에 반(飯, 밥) 한 그릇과 증계(蒸鷄, 찜 닭) 두 마리와 주(酒, 술) 한 병을 먹었다고 한다. 등에 종기가 나서 거의 죽게 되자 의원이 자육(炙肉)과 독주(毒酒)를 금하라고 하였는데, 그래도 음식 먹는 것을 금하지 않았다는 내용도 보인다. 홍일동은 임금 앞에서도 떨지 않고 음식을 먹었고, 하루에 병(餅, 떡) 한 그릇, 면(麪) 세 그릇, 밥 세 그릇과 두부면(豆腐麪)을 먹고 얼마 되지 않아 증계(蒸鷄) 두 마리, 어갱(魚羹) 세 주발, 어회(魚膾) 한 쟁반을 먹고 술 마흔 잔을 마셨다고 하였다. 제65편은 간원(諫院)의 자유로운 분위기를 언급하며 금주령(禁酒令)이 내려졌을 때도 간관이 술 마신 일화를 기록했다. 제66편은 술을 지나치게 좋아한 윤희(尹淮)와 남수문(南秀文)의 이야기이다. 제86편은 본래 회시(會試) 때 시관(試官)들에게 주과(酒果)를, 제생(諸生)들에게 담죽(淡粥)과 청주(淸酒)를 내려주던 풍습이 있었는데, 당시 이것이 폐지되었음을 기록했다.

권2에는 5편의 음식 관련 기사가 있다. 제45편은 엄격하고 정직한 성품을 지녔던 이변(李邊)이 이조참의가 되었을 때 지방관이 뇌물로 보낸 어육(魚肉)을 받지 않은 일화이다. 제66편에는 김문(金汶)이 벼들과 술을 마시는 자리에서 ‘송(宋)나라 여러 학사들이 차(茶)의 품질을 논하면서 자소탕(紫蘇湯)을 제일로 삼았고, 『사림광기(事林廣記)』에서는 궁중의 아름

다운 요리로 증계(蒸鷄)를 제일로 삼았다’는 이야기를 듣고, 자소탕은 새로 익은 술만 못하며, 증계는 우심적(牛心炙)만 못하다고 말한 일이 보인다. 제67편은 술에 강하며 글을 잘 지었던 윤회(尹淮)에 대한 이야기이다. 제70편에서도 주량이 강했던 홍윤성(洪允成)에 대해 기록했다. 제76편에서는 기강이 엄격한 사헌부(司憲府)와 달리 자유로운 분위기의 사간원(司諫院)에 대해 언급하면서, 사간원의 관원들이 직무 중에도 자주 술 마셨던 사실을 언급했다.

<표 1> 『필원잡기』에 기록되어 있는 음식 관련 내용

권수	편수	원문 내용	주요 내용
1	제6편	李	한양이 이씨(李氏)의 도읍 터가 된다고 했던 도선(道詵)의 참언(讖言)
	제7편	瓜	도선(道詵)의 기이한 출생과 그의 글
	제24편	洞庭橘	신하들에게 시(詩)와 함께 동정굴(洞庭橘)을 하사한 문종(文宗)
	제54편	鱸魚, 白粒	조오(趙吾)의 청렴
	제61편	鮒魚, 鰻魚	기건(奇虔)의 청렴결백
	제64편	飯, 蒸鷄, 酒, 炙肉	음식을 많이 먹었던 이사철(李思哲)
	제65편	酒	정갑손(鄭甲孫)의 청렴강직하면서도 너그러운 성품
	제66편	酒	술을 좋아한 윤회(尹淮)와 남수문(南秀文)
	제77편	酒, 餅, 麪, 飯, 豆腐, 麪, 蒸鷄, 魚羹, 魚膾, 餌屑, 醇酒	홍일동(洪逸童)의 기이한 행적
제86편	酒, 果, 淡粥, 淸酒, 醪	회시(會試) 때 잔치를 베풀게 했던 옛 법령	
2	제45편	魚, 肉	이변(李邊)의 강직한 성품
	제66편	酒, 紫蘇湯, 蒸鷄, 牛心炙	사학(史學)에 능통하고 술을 잘했던 김문(金汶)
	제67편	酒	문장이 뛰어나며 술을 좋아했던 윤회(尹淮)
	제70편	酒	주량이 셋던 홍윤성(洪允成)
	제76편	酒, 油蜜果, 茶	사간원(司諫院)과 사헌부(司憲府) 내 기강의 차이 출전 : 『筆苑雜記』

【참고문헌】

『국역 대동야승』(민족문화추진회, 1983)

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-5-002 慵齋叢話

【정의】

-기본정의: 조선 초기의 문인 성현(成俔, 1439~1504)이 지은 필기잡록(筆記雜錄)이다. 서명(書名)을 ‘총화(叢話)’라고 한 것은 여러 유형의 이야기를 모았기 때문이고, 이를 형식이 없이 붓 가는 대로 썼기에 필기잡록(筆記雜錄)으로 분류된다. 고려 때부터 조선 성종 때까지의 여러 인물 일화, 소화(笑話), 기이한 이야기, 시(詩)와 그에 관련된 이야기, 속어(俗語)나 속담, 저자 자신과 가문에 대한 이야기 등을 기록했다.

-음식관련정의: 왕실의 제도나 여러 인물의 일화에 더러 음식 관련 기록이 보이는데, 이를 통해 당대 왕실과 사대부의 음식 문화를 살펴볼 수 있다. 또, 명절의 세시 풍속이나 속어(俗語), 채과(菜果)에 대한 기록 등에 당대 일반 백성들의 음식 문화가 투영되어 있다.

【저자】

성현은 자가 경숙(磬叔), 호는 용재(慵齋)·부휴자(浮休子)·허백당(虛白堂)·국오(菊塢)이며 본관은 창녕(昌寧)이다. 1462년(세조 8) 문과에 급제, 세조·숙종·성종조를 거치며 여러 내직을 역임했고, 연산군 때 대제학을 지냈다. 세 차례 명(明)나라에 사신 다녀왔다. 사후 몇 달 뒤에 갑자사화(甲子士禍)가 일어나 부관참시(剖棺斬屍) 당했다가 이후 신원되었다.

성현은 당시의 도학자(道學者)들이 육경(六經) 이외의 것을 허문(虛文)으로 치부해버리는 일을 비판하고, 문예적인 글이나 잡기(雜記) 등의 가치를 인정하였다. 『용재총화』는 이러한 그의 문학관이 담긴 잡록이다. 저술 시기는 확실치 않은데, 1499년(연산 5년)까지의 일이 보이고 성현이 1504년에 죽었음을 감안하면 1499~1504년 사이에 저술한 것이다.

【서지】

서명/저자사항 : 慵齋叢話 / 成俔 著
판사항 : 木板本
발행사항 : [慶州] : [慶州府], 中宗20(1525)
형태사항 : 零本1冊 (全10卷2冊) : 四周單邊 半郭 22.9 ×17.1 cm, 有界, 10行 18字 ; 32.6 ×21.7 cm
주기사항 : 跋: 嘉靖乙酉(1525)…黃王筆跋
소장처 : 고려대학교 중앙도서관(만송귀-60-2)

『용재총화』는 1525년(중종 20년) 9월 경에 경주부(慶州府)에서 총10권의 목판본으로 간행되었다. 성현의 아들 세창(世昌)이 간행을 주도하였고, 경주부윤(慶州府尹) 황필(黃跋)이 발문(跋文)을 썼다. 1544년(명종 9년) 어숙권(魚叔權)이 간행한 『고사촬요(故事撮要)』의 <팔도책판목록(八道冊版目錄)>에도 경주부 책판으로 수록되어 있다. 그러나 이후 중간(重刊)되지 못했고 초간본이 희귀해지면서 필사본으로 유포된 듯하다.

초간본으로 추정되는 목판본은 연세대학교 도서관, 고려대학교 도서관, 성균관대학교 존경각에 소장되어 있다. 연대본은 5권 5책, 고대본은 5권 1책만이 남아있는 낙질본이다. 성대본은 4권 1책이다.

또, 이외 필사본이 서울대학교 규장각, 영남대학교 도서관, 미국 UC버클리대학교 도서

관에 전하고, 석판본이 서울대학교 규장각에 남아있다.

영인본으로는 1909년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『대동야승(大東野乘)』을 편찬하면서 『용재총화』 10권을 수록한 것이 있다. 이를 통해 『용재총화』가 널리 알려지게 되었고, 1971년 이를 대본으로 민족문화추진회에서 국역서를 간행했다. 이후 2000년에 경산대학교에서 여러 대학 도서관에 산전(散傳)하는 이본과 규장각에 전하는 필사본을 대조하여 오탈자와 체제의 오류를 바로 잡고 이를 영인하였다.

위의 서지는 초간본을 기준으로 작성했다. 그러나 초간본은 현재 낙질본으로 전하기 때문에, 본 해제는 2000년 경산대학교에서 간행한 영인본을 저본으로 삼아 작성하였다.

【목차와 구성】

전편은 권1부터 권10까지 10권으로 이루어져 있으며, 총 327화가 전한다. 권두(卷頭)부터 목차 없이 내용을 바로 기술했다. 각 권의 구분은 유형이나 주제와는 무관하며, 편차(編次)가 없다. 또, 각 이야기도 제목 없이 기록되어 있다. 권말(卷末)에는 초간할 때 황필이 쓴 발문(跋文)이 덧붙여져 있다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『용재총화』에서 음식 관련 원문을 찾아 표로 작성한 것이다. 편의에 따라 표는 권1부터 권5까지의 내용, 권6부터 권10까지의 내용으로 나누었다. 해당 기사의 첫 문장을 출처란에 넣고, 주요 내용을 정리하여 실었다.

1. 권1~권5

권1에는 여러 가지 사회·문화적인 풍습, 법식과 제도 등을 언급하는 가운데 음식 문화가 소개되어 있다. 잔치 풍속이나 새로 과거에 오른 신입자(新入者)가 바친 음식 등의 기록에서는 당시의 사대부 음식 문화의 사치스런 풍조를 볼 수 있다. 저자가 평안감사(平安監司)로 중국 사신들을 대접했을 때의 일화에는 어회(魚膾)를 즐긴 사실이 기록되어 있다.

권2에는 인물 일화에 얽힌 음식 내용과 명절의 음식에 대한 기록이 있다. 문종(文宗)에 대해서는 세자일 때 지은 동정굴(洞庭橋) 시와 앵도(櫻桃)를 좋아한 세종(世宗)을 위해 문종이 궁궐에 직접 앵도를 심었다는 이야기 등을 기록했다. 균심(菌蕈)을 잘못 먹어 탈이 난 여인들의 이야기는 민간에 회자된 것이다. 권2에서는 제석(除夕)·원일(元日)·단오(端午)·동지(冬至) 등 여러 명절 풍속을 설명하는 가운데 명절 음식에 대해서도 언급했다. 또, 명절 때 약반(藥飯)을 만들게 된 유래에 대해 신라(新羅) 시기의 고사를 가져와서 설명했다. 이외 원자(元子)가 탄생했을 때 제수(祭需)로 올렸던 음식에 대한 기록은 당시 왕실의 음식 문화를 보여준다.

권3에서부터 권5까지는 주로 인물 일화와 민간에 구전(口傳)된 이야기를 기록한 것이다. 권3에 실린 이야기는 주로 인물의 성품을 보여주는 음식 관련 일화이다. 양도(陽道)가 쇠할까 염려하여 구인(蚯蚓)을 회(膾)쳐 먹었다는 신돈(辛旽), 검소하여 서(黍)와 도(稻)를 섞은 밥과 잡채(雜菜)로 손님을 대접한 최영(崔瑩), 인색하여冬瓜(冬瓜)를 쪄갈 때마다 기록하고 손님이 마신 술의 잔 수를 세었던 변계량(卞季良), 넓은 도량을 지녀 이웃 아이들이 상도(霜桃)를 다 따가도록 두었던 황희(黃喜), 물맛을 분간할 줄 알았던 이행(李行), 청검하여 우육(牛肉)을 먹지 않은 남간(南簡)의 이야기가 실려 있다. 특히 이행의 이야기에서는 충주(忠州) 달천수(達川水), 금강산에서 발원하여 한강으로 흐르던 우중수(牛重水), 속리산 삼

타수(三陀水)의 순으로 맛 좋은 물을 소개했다.

권4에는 홍일휴(洪日休) 이야기에 여러 식재료가 기록되어 있다. 그러나 이 글은 홍일휴의 기행(奇行)을 기록한 것으로, 여기서 거론된 식재료는 일상적으로 소용된 것이 아니다. 권5는 승려와 민간의 여러 인물들의 일화를 실은 것으로 일상적인 식재료를 살펴볼 수 있다.

<표 1> 『용재총화』 권1~권5의 음식 관련 내용

권수	음식 관련 내용 원문	출처	주요 내용
권1	蜜果, 饌案, 饌盤, 湯, 灸	風俗之不如古者多矣	사치스러운 잔치 풍속
	魚, 雞, 淸(酒), 濁(酒)	古者制馭新來	새로운 과거 급제자가 겪는 예식의 폐해
	魚, 粟	古者市無二	매매 시의 문제
	鵝卵盃, 梨, 棗	臺官諫官	간관(諫官)의 예법
	魚, 膾, 雉, 獐, 鹿	天使到我國者	중국 사신들이 지은 시와 여러 일화
권2	金橘, 梅檀, 脂膏, 洞庭橘, 櫻桃	古東宮在景福宮	문종(文宗)의 시(詩)와 효성
	香飯, 粘米, 乾柿, 熟栗, 大棗, 乾蕨, 烏足茸, 淸蜜, 淸醬, 松子, 胡桃, 藥飯	新羅王於正月十五日幸天泉亭	명절에 약반(藥飯)을 만들게 된 유래
	藥飯, 蕊, 新艾葉, 雪糕, 菖蒲, 酒, 水團餅, 槐葉, 孟蘭盆, 豆粥	歲時名日所舉之事非一	세시풍속
	孟蘭盆會, 菌蕈	余家西山之陽	우란분회 때 균심(菌蕈)을 잘못 먹었던 여인들의 일화
	諸果, 餈餅, 茶湯, 酒	宮中誕兒	원자(元子) 탄생 때 드렸던 제사 물품
권3	蚯蚓(膾)	辛旽初秉國政	극악무도한 신돈(辛旽)의 일화
	黍, 稻, 雜菜	崔鐵城瑩少時	최영(崔瑩)의 검소함과 용병(用兵)의 방도
	冬瓜, 酒, 壺墪	春亭性吝嗇	변계량(卞季良)의 인색함
	霜桃	黃翼城公寬洪大度	황희(黃喜)의 넓은 도량
	茶, 達川水, 牛重水, 三陀水	桑谷與騎牛李公相善	성석인(成石瑀)과 그의 벗 이행(李行)
	蓼蘇飲, 傷元活血湯	金副正虛	노중례(盧仲禮)의 진찰로 병을 고친 선비
	牛肉	南提學簡	남간(南簡)의 청검(淸儉)
권4	雀, 鵝, 細小魚, 馬糞, 饅頭	洪中樞日休	홍일휴(洪日休)의 기행(奇行)
	油蜜果	新及第入三館者	새로운 과거 급제자가 겪는 예식
	小蝦	余嘗在園中	화생(化生)의 이치
권5	赤豆, 豆粥	昔有兄弟二人	어리석은 형과 민첩한 동생
	柿子, 白餅	又有上座	사승(師僧)을 속인 상좌(上座)
	粉蠶, 生豆, 酒米, 薯蕷	有僧謀寡婦往娶之夕	도수승(渡水僧)이라는 말의 유래와 낭패를 본 중의 일화
	饅豆, 餅, 松子	昔有士人迎婿	어리석은 사위
	熊臠, 豹胎, 藜羹, 糲飯	又有一盲	아내에게 속은 맹인
	鵝鴨	宗室豐山守	중에게 속은 풍산(豐山) 군수

출전 : 『慵齋叢話』 券1~5

2. 권6~권10

권6에는 인물 일화 속에 음식 관련 내용이 간간이 실려 있다. 고려 때 재신(宰臣)이 동과(冬瓜)를 심어 매매한 일은 동과가 널리 통용되었음을 보여준다. 안초(安超)의 이야기는 제주 목사가 보내온 청귤(靑橘)을 보고 익지 않은 것이라 여겨 먹지 않았다는 내용이다. 당시 청귤은 제주의 토산품으로 내륙에서 흔히 볼 수 없었으며, 그 맛을 아는 이도 드물었음을 알 수 있다. 최윤(崔胤)은 소갈질(消渴疾, 당뇨병)에 걸려 오미자탕(五味子湯)을 자주 음용(飲用)했다는 이야기가 전한다.

권7의 손순효(孫舜孝)·백사문(白斯文)·김종연(金宗蓮)의 이야기에서는 각 인물의 성품을 드러내는 보조재로 음식 관련 일화를 썼다. 고치(膏雉)에 관한 이야기나 각 지역에 따라 나는 채과(菜果)에 대한 설명은 음식을 주제로 하여 쓴 글이라 주목된다. 평안(平安道)의 고치, 왕십평(往審坪)의 무청(蕪菁)·나복(蘿菔)·백채(白菜), 청과(靑坡)·노원(蘆原)의 준치(蹲鴟), 이태원(李泰院)의 다료(茶蓼), 경기(京畿) 삭령(朔寧)의 총채(蔥菜), 충청우도(忠淸右道)의 산(蒜), 진라도(全羅道)의 강(薑), 정선(旌善)의 이(梨), 영춘(永春)의 조(棗), 밀양(密陽)의 울(栗), 순흥(順興)의 해송자(海松子), 함양(咸陽)·진양(晉陽)의 시(柿) 등이 각 지역에서 심을 만한 주요한 채과로 꼽혔다.

권8에서 저자가 연지(蓮池) 속의 태발(苔髮)을 건져 와서 이를 매산(莓山)이라 속이고 벗 김간(金澗)에게 먹인 일화가 기록되어 있다. 여기에서는 당시 매산이 수라상에 오르는 귀한 음식이었음이 드러난다.

이외 권8~권10의 기사에는 개인의 기호(嗜好)나 성품을 보여주는 음식 관련 일화가 주로 소개되어 있다. 또, 조선 사람과 중국인의 다른 점을 이야기하면서 음식 문화의 차이를 기록했다.

<표 2> 『용재총화』 권6~권10의 음식 관련 내용

권수	음식 관련 내용 원문	출처	주요내용
권6	冬瓜	高麗宰臣池佛陪	재신(宰臣) 지불배(池佛陪)의 살림 꾸리기
	猪肉	姜仁齋爲人肥澤	강인재(姜仁齋)의 비대함
	靑橘	安參判超	음식을 모양만 보고 먹지 않은 참판(參判) 안초(安超)
	酒, 乾餠, 硬餅, 魚肉, 大餅, 淸蜜, 切肉	有僧信修者	파계승(破戒僧) 신수(信修)의 이야기
	五味子湯	崔斯文勢遠	말 잘 하는 최세원(崔勢遠)과 최윤(崔胤) 형제
권7	黑豆, 苦菜, 松芽	孫判院聚古人三休四休之說	바르고 검약한 손순효(孫舜孝)
	酒, 雞	又有白斯文者	음식 대접에 화를 낸 백사문(白斯文)
	雉, 膏雉	雉之美者	평안도(平安道)의 진상품인 고치(膏雉)
	河豚, 石首魚湯	金斯文宗蓮性戇直	김종연(金宗蓮)의 우직한 성품
	朮芽, 山菜, 秀魚, 水魚	成廟升遐之日	우리나라의 속어(俗語)
	蕪菁, 蘿菔, 白菜, 蹲鴟, 茶蓼, 紅芽, 蔥菜, 蒜, 薑, 梨, 棗, 栗, 海松子, 柿	凡菜菓	각 지방에 따라 심기 좋은 채소와 과일

	粟飯, 葵羹, 乾魚	乙巳歲朴生隨我赴京	여색을 탐한 박생(朴生)
권8	酒, 脯, 乾獐, 糲飯, 雉	兵曹判書安崇善爲承文院提調	승문원(承文院)을 정비한 안송선(安崇善)
	苔, 甘苔, 莓山	苔出於南海者	이끼와 벌레 먹은 잎을 태(苔)로 속여 벗 김간(金澗)을 놀린 일
권9	豚蹄, 糲飯	我國與中朝不類	우리나라와 중국 사람이 갖는 여러 차이점
	雞	魚判院莅事堅確	일 처리가 분명하고 고집스러운 어효침(魚孝瞻)
권10	鰻魚, 牛肉	奇宰樞度平生不食鰻魚	복어(鰻魚)를 먹지 않는 기건(奇虔)과 우육(牛肉)을 먹지 않는 김현보(金賢甫)
출전 : 『慵齋叢話』 券6~10			

【참고문헌】

『용재총화』 (고전번역원 한국문집총간DB)

성현, 『용재총화』, 『대동야승』 I, 민족문화추진회, 1971.

성현, 『용재총화』, 경산대학교 개교20주년 기념사업단 학술행사위원회, 2001.

홍순석, 「용재총화연구」, 『국어국문학』 제98호, 국어국문학회, 1987.

황태면, 「용재총화 구조의 분석적 연구」, 『동방한문학』 제4호, 동방한문학회, 1988.

임명걸, 「『용재총화』 소재 '소화'의 연구」, 『한문학보』 제25집, 우리한문학회, 2011.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-5-003 白雲筆

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 이옥(李錕, 1760~1815)이 지은 필기잡록(筆記雜錄)이다. 필기잡록은 특정한 형식 없이 여러 이야기를 잡박(雜駁)하게 기록한 글을 가리킨다. ‘백운필’이라는 서명(書名)은 곧 백운사(白雲舍)에서 붓 가는 대로 쓴 책이라는 뜻이다. 이 책은 다양한 동·식물을 절목(節目)을 나누어 분류하고, 자세한 고증을 통해 그 명칭과 특성 등을 기록하였다. 여기에는 저자가 창작한 시문(詩文)이나 민간에서, 혹은 벼를 통해서 들은 일화, 자신의 일상적 기록 등도 섞여 있어, 실용을 목적으로 한 『산림경제(山林經濟)』·『임원경제지(林園經濟志)』 등과 또 다른 글쓰기 방식을 보여준다.

-저자: 이옥은 자가 기상(其相)이고, 호는 경금자(絳錦子) 외에 문무자(文無子)·매화외사(梅花外史)·도화유수관주인(桃花流水館主人) 등을 사용했다. 본관은 전주(全州)이다. 고조(高祖) 이기축(李起築, 1589~1645)은 첩의 소생인 얼자(孽子)였는데, 인조반정(仁祖反正) 때 정사공신(靖社功臣)에 들면서 왕명으로 승적(承嫡)되었다. 그러나 출신의 한계 때문인지 후손들은 한미한 무반(武班)에 그쳤다. 다만, 재력은 상당해 이를 바탕으로 이옥이 창작에 몰두할 수 있었던 듯하다.

이옥은 1790년(정조 14) 생원시에 합격해 성균관 유생으로 있었다. 그러나 소설식 문체를 구사한다는 이유로 임금의 견책을 받았다. 1795년(정조 19)에는 과거(科擧) 응시 자격을 박탈당하고 연이어 충청도 정산현(定山縣)과 경상도 삼가현(三嘉縣)에서 충군(充軍)하는 벌을 받았다. 1800년(정조 24) 2월 24일 해배된 이후, 본가가 있는 경기도 남양(南陽)에 칩거하며 글쓰기로 여생을 보냈다. 『백운필』은 1803년 5월, 남양에서 탈고한 것이다.

-음식관련정의: 『백운필』의 10개 항목 모두 음식 관련 기록을 담고 있다. 이 가운데 특히 주목할 만한 부분은 「담어(談魚)」·「담곡(談穀)」·「담과(談果)」·「담채(談菜)」의 4항목이다. 여기에는 범치(犯治)·청어(靑魚)·황석어(黃石魚), 도(稻)·양(梁)·출(秫)·대두(大豆)·맥(麥)·옥수수(玉垂垂)·유마(油麻) 등 다양한 동·식물의 명칭과 생태적 특성, 이용법에 이르기까지 여러 정보가 기록되어 있다. 또, 제수(祭需)로 쓴 과일 품목, 채마밭에서 직접 채소를 기른 일, 와엽(蒿葉)으로 찜 먹는 법 등 일상적인 식생활의 모습도 살펴볼 수 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 白雲筆 / 李錕 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 2卷2冊 : 四周雙邊 半郭 16.4 x 13.4 cm, 有界, 11行23字, 上下內向花紋魚尾 ; 25 cm
주기사항 : 小敍: 歲癸亥五月上浣 白雲舍主人筆
소장처 : 연세대학교 중앙도서관(고서(귀) 504)

이옥의 여러 저작은 문집으로 출간되지 못하고 흩어져 전했다. 담정(澹庭) 김려(金鑣)가 자신과 벼들의 글을 정리하여 『담정총서(澹庭叢書)』를 편찬했는데, 여기에 이옥의 유고 11종이 수습되었다. 수록된 저서는 『묵토향초본(墨吐香草本)』·『문무자문초(文無子文鈔)』·

『매화외사(梅花外史)』·『화석자문초(花石子文鈔)』·『중흥유기(重興遊記)』·『도화유수관소고(桃花流水館小稿)』·『경금소부(綱錦小賦)』·『석호별고(石湖別稿)』·『매사첨언(梅史添言)』·『봉성문여(鳳城文餘)』·『경금부초(綱錦賦草)』이다. 이 총서는 통문관(通文館) 소장 필사본이 유일한데, 『목도향초본』은 일실되고 나머지 10종만 전한다.

이외 이옥의 저작으로 민풍시(民風詩) 66편을 모아둔 시집(詩集) 『이언(俚諺)』과 희곡집(戲曲集) 『동상기(東床記)』, 필기잡록(筆記雜錄)인 『백운필(白雲筆)』·『연경(烟經)』 등이 전한다. 『이언』은 국립중앙도서관, 성균관대학교 중앙도서관, 한국정신문화연구원, 서울대학교 규장각에 소장되어 있으며, 『이언』을 포함하고 있는 시화집(詩話集) 『예림잡패(藝林雜佩)』가 별도로 국립중앙도서관에 전한다. 『동상기』는 한남서림(翰南書林)의 출판본이 있고, 국립중앙도서관 소장 『이야기(而也其)』·가람본 『청구야담(靑邱野談)』·한국학중앙연구원 소장 『동상기서(東廂奇書)』에 수록되어 있다. 『백운필』은 필사본으로 연세대학교 중앙도서관에, 『연경』은 필사본으로 영남대학교 도서관에 전한다.

2009년 실시학사 고전문학연구회에서 『완역(完譯) 이옥전집(李鈺全集)』을 펴내면서 연세대학교에 소장되어 있던 『백운필』 필사본을 영인하여 실었다. 본 해제는 이 번역본을 참고하여 작성하였다.

【목차와 구성】

『백운필』은 상편(上編)과 하편(下編)으로 나뉘어져 있다. 상편에는 저자인 이옥이 쓴 「소서(小敍)」가 있고, 「소서」 뒤에 책 전체의 목록이 있다. 세부항목은 십간(十干)의 순서를 써서 총 10항목으로 나누었고, 수록된 기사는 총 164칙(則)이다. 상편은 5항목 89칙이다. 「필갑(筆甲) 담조(談鳥)」 21칙, 「필을(筆乙) 담어(談魚)」 17칙, 「필병(筆丙) 담수(談獸)」 17칙, 「필정(筆丁) 담충(談蟲)」 19칙, 「필무(筆戊) 담화(談花)」 15칙으로 이루어져 있다. 하편은 5항목 75칙이다. 「필기(筆己) 담곡(談穀)」 12칙, 「필경(筆庚) 담과(談果)」 17칙, 「필신(筆辛) 담채(談菜)」 15칙, 「필임(筆壬) 담목(談木)」 17칙, 「필계(筆癸) 담초(談艸)」 14칙으로 이루어져 있다.

【음식관련내용】

아래 내용은 『백운필』에 나오는 음식 관련 기록을 항목별로 정리하여 표로 작성한 것이다. 원문과 함께 출처를 표기했고, 원주는 '<>' 안에 넣었다. 또, 이해를 위해 해당 기사의 주요 내용을 요약했다.

1. 상편(上編)

담조편(談鳥篇)은 새 이야기들을 다루었다. 식용할 수 있는 새로는 치(雉, 꿩)·계(鷄, 닭)·아(鴉, 까마귀)가 언급되었다. 제5칙에 언급된 주루(朱樓)는 꿩의 새끼 가운데 큰 것을 가리킨다. 당시 값이 어미 보다 두 배나 비쌌다고 한 것으로 보아 고급 식재료로 꼽혔던 듯하다. 제7칙은 계에 대해 기록했다. 계는 제사 때나, 부모님께 밥상을 올릴 때, 손님 대접 때, 병에 걸렸을 때 긴요하게 쓰인 식재료이다. 이 때문에 가난한 집에서는 더욱 양계를 중요시했다. 양계를 통해 단(蛋, 계란)을 얻는 것은 싼 값에 맛 좋은 음식을 얻고, 살생을 하지 않고도 육식을 할 수 있는 좋은 방법으로 꼽혔다. 청수피(靑繡皮)·황계(黃雞)·적홍(赤胸)·백오(白鳥)·당계(唐雞)는 당시 계 가운데 얻기 힘들었던 희귀 품종이다. 또, 계의 품종 가운데 김제(金堤)는 죽계(竹鷄)라고도 하는데, 털이 적고 살이 많은 품종으로써 식재료로 쓸 만하다고

기록되어 있다. 제19칙의 백두아(白脰鴉)는 영남(嶺南) 사람들이 식재료로 썼던 까마귀의 품종이다.

<표 1> 『백운필(白雲筆)』 상편(上編), 「필갑(筆甲) 담조(談鳥)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
朱樓	상편(上編) 필갑(筆甲) 담조(談鳥) 제5칙	평의 성질과 주루(朱樓)
鷄, 靑繡皮, 黃雞, 赤胸, 白鳥, 唐雞, 蛋, 笋鷄, 金堤, 竹鷄	상편(上編) 필갑(筆甲) 담조(談鳥) 제7칙	담의 쓰임과 양계(養鷄)
白脰鴉	상편(上編) 필갑(筆甲) 담조(談鳥) 제19칙	영호남의 까마귀
출전 : 『白雲筆』 上編, 「筆甲 談鳥」		

담어편(談魚篇)은 물고기에 대한 글이다. 제1칙은 면양(沔陽) 옹포(雍浦)에 장수피(長繡皮)가 올라온 일을 기록했는데, 옹포는 경기도 양성현(陽城縣) 즉, 현재의 안성군 양성면 일대에 속했던 포구이다. 제5칙과 6칙에는 이 시기 우리나라에서 잡히던 여러 어종의 명칭이 기록되어 있다. 제8칙에서는 당시 해주(海州)의 청어(靑魚), 한강 하류의 행주(杏州)에서 나는 위어회(葦魚鱠) 등이 지역적으로 유명했으며 한양 사람들은 유어(楡魚)를 특히 진미로 꼽았음을 볼 수 있다. 제10칙은 청어, 11칙은 황석어(黃石魚)에 대한 글이다. 시기에 따른 청어의 가격 변동 상황이나 황석어가 지닌 식재료로서의 특성이 언급되어 있다. 제13칙에서는 석화(石花)의 여러 가지 조리 방법을 소개하고, 회(鱠), 저(雉), 염(醢), 죽(粥), 전(煎),羹(羹)의 순으로 맛의 등급을 매겼다. 제17칙에서는 동일한 물고기에 대한 중국과 조선의 명칭을 대조하여 각각을 기록했다.

<표 2> 『백운필(白雲筆)』 상편(上編), 「필을(筆乙) 담어(談魚)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
長繡皮, 鷄肉	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제1칙	면양(沔陽) 옹포(雍浦)에서 잡힌 장수피(長繡皮)
白魚, 鯉【音剩】魚, 鮒【浮雄切】魚, 秀【音崇】魚, 鱸魚, 葦魚, 鯊魚, 魴魚, 魮魚, 靑魚	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제5칙	물고기 명칭에 사용하는 운(韻)
靑魚, 蘇魚	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제6칙	물고기를 세는 단위
鱠, 蘇魚, 權精, 權精鱠, 鰕	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제7칙	회(鱠)를 많이 먹었다고 자랑했던 산사람의 일화
靑魚羹, 葦魚鱠, 秀魚羹, 米駒, 北魚, 楡(魚), 鯉	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제8칙	이식(耳食, 실제로 먹어보지도 않고 들은 내용으로 아는 척하는 일)의 잘못
虎赤, 犯治	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제9칙	범치(犯治)에 대한 기록
靑魚, 儒魚, 新魚	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제10칙	청어(靑魚)에 대한 기록
黃石魚, 羹, 黃花魚, 黃靈魚, 鮪魚, 醢	상편(上編) 필을(筆乙)	황석어(黃石魚)에 대

	담어(談魚) 제11칙	한 기록
秀魚, 鯿(魚), 鮒魚, 鯽(魚), 魴魚, 可五里, 鮫魚, 霜魚, 當魴, 鰮(魚), 準治, 烏鯽, 烏蒸魚, 烏賊魚, 章學魚, 好獨魚, 八梢魚, 書帶, 魷魚, 葛致, 公脂, 長魚, 焉支, 秀魚, 江達, 葦魚, 浮徐, 民魚	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제12칙	명칭을 분별하기 어려운 물고기
土花, 石花, 牡蠣, 屈, 鱸, 菹, 醢, 粥, 煎, 羹, 豆腐, 藿, 藟, @(虫+去), 蚌蛤, 石@(虫+去), 紫藟	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제13칙	석화(石花)에 대한 기록
勿奄, 道味, 訥治, 方魚, 買魚其, 者可沙里, 付魚, 可勿治, 沒涯無治, 罔魚, 黃治, 可五里, 可玆味, 舌魚, 文魚, 白魚	상편(上編) 필을(筆乙) 담어(談魚) 제17칙	중국과 조선의 물고기 호칭
출전 : 『白雲筆』 上編, 「筆乙 談魚」		

담수편(談獸篇)은 짐승에 관한 이야기를 모은 것이다. 음식 관련 내용으로는 식재료로 쓰여진 우(牛, 소)의 쓰임이 잠깐 언급되었을 뿐이다.

<표 3> 『백운필(白雲筆)』 상편(上編) 「필병(筆丙) 담수(談獸)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
牛(肉)	상편(上編) 필병(筆丙) 담수(談獸) 제5칙	소의 쓰임과 도축
(牛)肉	상편(上編) 필병(筆丙) 담수(談獸) 제6칙	소의 신세
출전 : 『白雲筆』 上編 「筆丙 談獸」		

담충편(談蟲篇)에는 벌레에 관한 이야기를 실었다. 제5칙, 제10칙은 사(蛇, 뱀)와 관련된 이야기이다. 제5칙에서는 사에 물렸을 때 창이엽(蒼耳葉)이 약재로 소용된다는 사실을 말했다. 제10칙은 당시 황해도(黃海道)나 나주(羅州) 등지에서 흑사(黑蛇)를 식재료로 썼음을 보여준다. 또 전라도(全羅道) 해안 지역에서는 수척사(水尺蛇)를 약용(藥用)하였음을 알 수 있다. 이외 회충을 없애고자 구인(蚯蚓, 지렁이)을 청량미(靑梁米)에 섞어 약재로 먹은 일이 기록되어 있다.

<표 4> 『백운필(白雲筆)』 상편(上編) 「필정(筆丁) 담충(談蟲)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
蒼耳葉	상편(上編) 필정(筆丁) 담충(談蟲) 제5칙	집 근처에서 본 뱀의 종류와 물렸을 때의 치료법
燒鮮, 黑蛇, 螻, 黑蛇鱠, 水尺蛇	상편(上編) 필정(筆丁) 담충(談蟲) 제10칙	생선인 줄 알고 흑사(黑蛇)를 먹은 사람
蚯蚓, 靑梁米	상편(上編) 필정(筆丁) 담충(談蟲) 제13칙	지렁이를 약재로 쓴 일화
출전 : 『白雲筆』 上編 「筆丁 談蟲」		

담화편(談花篇)은 꽃에 대한 기록이다. 이 가운데 국화의 일종인 강성황(江城黃)에 대한 언급이 보인다. 이 꽃은 봄에는 채소로 찬을 삼고, 여름에는 어갱(魚羹, 물고기국)에 넣거나 가을에는 고(鮓, 떡)에 섞어 넣어 먹는 등 식재료로 소용되었다.

<표 5> 『백운필(白雲筆)』 상편(上編) 「필무(筆戍) 담화(談花)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
江城黃, 菜, 魚, 饊	상편(上編) 필무(筆戍) 담화(談花) 제1칙	국화의 품종과 쓰임
출전 : 『白雲筆』上編 「筆戍 談花」		

2. 하편(下編)

담곡편(談穀篇)은 곡식에 관련된 기록들로 12칙 전체가 음식과 관련된 내용이다. 여기에는 도(稻, 벼)·양(梁, 기장)·출(秫, 차조)·대두(大豆, 콩)·맥(麥, 보리)·옥수수(玉垂垂)·유마(油麻, 깨) 등 여러 곡식의 명칭과 품종, 특성이 자세히 언급되어 있다. 제5칙에서는 농가에서 심은 각각의 곡식이 어떤 음식을 만드는데 주로 사용되었는지 볼 수 있다. 제10칙에서는 경기(京畿) 사람은 맥반(麥飯, 보리밥)을, 관서(關西) 사람은 양반(梁飯, 기장밥)을 선호하는 지역적 특성을 기록했다.

<표 6> 『백운필(白雲筆)』 하편(下編) 「필기(筆己) 담곡(談穀)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
稻, 秈秠, 稷秠, 流頭早稻, 栗早稻, 玉筋光, 水銷早稻, 芝麻早稻, 老人早稻, 大闕稻, 麥早稻, 鉢里兒, 倭早稻, 閣氏早稻, 嘉俳粘, 鶉粘, 精金粘, 白稻, 閣氏粘, 豬粘, 鴉粘, 倭粘, 鶯粘, 蟒粘, 錦粘, 象毛粘, 水靑粘, 黏稻, 早精金稻, 晚精金稻, 白菜豆稻, 玉菘豆稻, 五大棗稻, 大棗稻, 中達大棗稻, 巨兀大棗稻, 紅桃稻, 好嘗稻, 背坼稻, 芝麻稻, 早稻, 羌早稻, 密達稻, 杜冲稻, 天上稻, 晚稻, 玉山稻, 巨兀山稻, 早山稻, 砂鉢稻, 七升稻, 倭多多稻	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제1칙	벼의 품종
穰, @ (禾+ 榮), 稷, @ (禾+ 盧), 稜, 穰, 秠, 秠	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제2칙	색깔에 따른 벼의 명칭
稻, 梁, 赤梁, 白梁, 刺雀曼, 磬子槌, 貓兒踏	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제3칙	기장의 품종
秫, 唐米, 皮唐, 黏粟, 酒, 禾, 甘紅露, 粳	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제4칙	차조의 명칭과 성질
稻, 黏稻, 秋麥, 春麥, 大麥, 大豆, 赤小豆, 綠豆, 油麻, 胡麻, 黍, 稷, 梁, 秫, 蕎, 麴, 麵, 醬, 餅飯, 粉, 餠飩, 茶醬, 豌豆, 鈴麥	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제5칙	농가에서 심는 곡식과 그 쓰임
大豆, 菽, 鼠目太, 鰥夫太, 米, 粟, 早菽, 青太	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제6칙	콩의 품종
稻, 米	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제7칙	논은 자주 갈고 김매기 해야 함
稻, 粥, 糕, 麥稻, 麥, 米, 山稻	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제8칙	건파법(乾播法)
麥, 麩麥飯, 麥醪, 秠, 秋麥, 春麥, 凍麥, 僧麥, 米麥, 青顆麥, 六稜麥, 蔓麥	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제9칙	보리의 성질과 품종
梁, 麥飯, 梁飯, 奶茶, 魚膾, 麥	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제10칙	보리밥과 기장밥의 우열을 논할 수 없음

秫, 垂垂, 玉垂垂, 薏苡	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제11칙	옥수수에 대한 설명
油麻, 荏, 眞荏, 水荏, 黑荏子, 胡麻, 巨勝子, 方莖, 白麻, 蜜, 黑荏子茶食, 松花, 黃栗	하편(下編) 필기(筆己) 담곡(談穀) 제12칙	깨의 품종과 쓰임
출전 : 『白雲筆』 下編 「筆己 談穀」		

담과편(談果篇)은 과일에 대한 이야기이다. 제1칙, 제2칙에는 과일의 주요 산지에 대한 내용이 기록되어 있다. 시(柿, 감)의 주요 산지로는 경기(京畿)의 남양(南陽)·안산(安山)·강화(江華), 호서(湖西)의 해미(海美)·결성(結成)을 꼽았다. 또, 회양(淮陽)의 백(栢, 잣), 밀양(密陽)의 울(栗, 밤), 청산(靑山)·보은(報恩)의 조(棗, 대추), 황주(黃州)·봉산(鳳山)의 이(梨, 배), 신계(新溪)·곡산(谷山)의 난리(爛梨), 연안(延安)의 연실(蓮實), 제주(濟州)의 감귤(柑橘)을 언급했다. 제3칙과 제8칙은 과일 먹을 때의 개인적인 습성이나 기호, 음용(飲用) 방식 등을 적은 것이다. 제5칙, 제11칙, 제13칙은 제수(祭需)로 쓰는 과일을 기록했다. 도(桃, 복숭아)는 당시 제주에는 전혀 사용하지 않았는데, 이옥은 이를 잘못된 풍습으로 지적했다. 또, 제주 과일을 마련함에 있어 사치한 풍조를 여러 차례 비판했다. 제16칙도 음식 사치를 경계한 것이다. 여기에는 사치스런 음식의 예로 동성(東城)의 음식을 들었다. 동성의 한 재상집에서 홍조(紅棗) 10개를 만들었는데, 홍조를 찌서 씨를 모두 제거한 뒤 육말(肉末)과 강삼(江蔘)을 밀(蜜, 꿀)에 타서 이것으로 대신 속을 채우고 해송자(海松子, 잣)로 양 끝을 막았다. 이 홍조 10개의 값이 2만여 전이었다고 한다. 당시 음식 사치가 어느 정도였는지를 짐작해볼 수 있는 대목이다. 제14칙은 한 가지 과일을 특별히 좋아하는 벽(癖)을 지닌 사람들에 관한 이야기를 기록한 것이다. ‘벽’이라는 조선 후기의 특징적인 문화 양태를 보여준다.

<표 7> 『백운필(白雲筆)』 하편(下編) 「필경(筆庚) 담과(談果)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
柿, 奴橘, 水柿, 早紅柿, 溫陽, 盤柿, 蜜水, 墨柿, 霜柿, 高鍾柿, 餉, 長準, 餅, 月河(之)柿, 生菜, 塩, 方悅, 續孿, 小圓柿, 隅小圓, 爛柿	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제1칙	감의 품종과 성질
梨, 橘, 柿, 栗, 栢, 棗, 爛梨, 蓮實, 柑橘, 桃, 杏, 櫻, 李, 林禽, 石榴, 蘋婆, 葡萄, 櫻桃, 六月桃	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제2칙	과일의 산지
銀杏, 桃, 杏, 酒	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제3칙	은행과 복숭아, 살구를 경계하고 먹지 않은 일
木瓜, 榎子, 榎櫨, 柿, 烘柿, 蠻櫨, 木李, 木梨	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제4칙	명자에 대한 기록
棗, 栗, 榛, 榧, 菱實, 朱櫻, 碧檜, 胡桃, 海松, 石榴, 葡萄, 靑梨, 紅柿, 柑橘, 杏, 李, 玉延, 覆盆, 蛄(瓜), 西(瓜), 櫻桃, 玄酒, 蜜, 蜜水, 柚子, 冷茶, 生薑, 藕根, 梨片, 杜棗, 煎果, 龍眼, 荔枝, 乾葡萄, 楊梅子, 長腰(米), 四腮(鱸)	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제5칙	제사 때 올리는 과일
蘋果, 沙果, 荔枝, 龍眼,	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제6칙	사과를 칠보다 앞서 일찍 사놓는 상인들

覆盆子, 蓬蒿, 艸荔枝, 蜜茶	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제7칙	복분자에 대한 설명
櫻桃, 青葡萄	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제8칙	씨를 삼키지 못해 앵 두와 청포도를 즐내 어 먹은 일
梨, 青戌來, 黃戌來, 合戌來, 鳳山梨	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제9칙	배 가운데 진품(珍品) 과 유명한 배인 봉산 리(鳳山梨)
落花生, 無花果, 平果, 蘋果	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제10칙	낙화생과 사과에 대 한 설명
櫻桃, 流杏, 丹杏, 紫桃, 林禽, 沙果, 李梨, 爛梨, 葡萄, 石榴, 蓂蓂, 生栗, 黃栗, 胡桃, 實栢, 榛, 銀杏, 榧子, 山櫨, 紅柿, 柿餅, 木瓜, 大棗, 橘, 柚, 柑, 杜棣, 覆盆, 山藥, 藕根, 西瓜, 蛄瓜, 桃, 赤豆粥, 藥飯	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제11칙	제수로 복숭아는 사 용하지 않는 잘못
鬱. 蓂, 棣, 蓂蓂, 李, 雀李, 車下李, 葡萄, 郁李, 櫻桃, 山葡萄, 酒, 杜李, 山櫻桃, 稠李子, 麥【華音美魚反】盧	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제12칙	산앵두와 산머루에 대한 설명
乾葡萄, 楊梅子, 西瓜子, 海松子, 胡桃肉, 橘餅, 油密果, 中白桂, 饊子, 蓼花, 乾煎果, 水煎果, 茶食, 賓沙果, 高麗餅, 蜜, 生栗, 大棗, 串柿	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제13칙	제수 과일의 사치함
柚子, 紅柿, 爛柿, 栗, 水柿	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제14칙	과일에 벽(癖)이 있는 사람들
棗, 栗, 梨, 柿, 海松子, 實栢, 皮栢, 玉角香, 重堂棗, 御家長, 龍牙子	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제15칙	잣의 품종
藥飯, 紅棗, 肉末, 江蓼, 蜜, 海松子, 紅椒, 饅頭, 青瓜, 松餅, 生蟹, 沈菜, 糕	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제16칙	동성(東城) 지역 음식 의 사치함
荔枝, 歇枝, 交讓木	하편(下編) 필경(筆庚) 담과(談果) 제17칙	해를 걸러 열매 맺거나 가지에 따라 번갈아 가 며 열매 맺는 과일
출전 : 『白雲筆』 下編 「筆庚 談果」		

담채편(談菜篇)은 채소 이야기로 주로 저자가 직접 심고 가꾸었던 체험을 기반으로 썼다. 그는 가(茄, 가지), 만청(蔓菁, 무), 취(翠, 취나물) 등 각 채소의 명칭과 식용 방법을 자세히 설명했다. 특히 만청의 경우 옛 사람들이 혼용한 여러 명칭을 모두 열거한 뒤, ‘만청’·‘나복(蘿菔)’·‘근개(根芥)’의 셋으로 종류를 구분하고 각각의 차이를 분명하게 서술했다. 이와 같은 기록을 통해 당시와 현재의 식재료 명칭을 비교해 볼 수 있다. 제8칙에서는 당시 외국에서 전해진 지 얼마 되지 않았던 초초(艸椒, 고추)와 왜과(倭瓜, 호박)를 설명했다. 왜과의 요리법을 소개하고 『왜한삼재도회(倭漢三才圖會)』의 기록을 인용해 두었다. 제11칙에는 이육이 어린 시절 보았던 ‘타첨과(打蛄瓜)’의 풍속을 언급했다. 이것은 여러 사람이 첨과(蛄瓜, 참외)를 파는 가게에 모여 첨과 꼭지의 냄새를 맡고서 잘 익었는지 여부를 구분하고, 첨과를 쪄개어 비교한 다음 단 것을 맞춘 사람이 이기는 식의 싸움이다. 한편 제15칙에는 와거(蒿苳, 상추)로 쌈 싸먹는 법을 기술했는데, 그림을 그리듯 동작을 자세하게 묘사하고 있어 흥미롭다.

<표 8> 『백운필(白雲筆)』 하편(下編) 「필신(筆辛) 담채(談菜)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
葱, 蒜, 韭, 蔓菁菜, 菘菜, 芥菜, 葵, 藿, 蒿苳, @ (艸/陂) @ (艸/陵), 胡瓜, 倭瓜, 匏, 青芹, 茄子, 蠻椒, 魚肉	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제1칙	내 채마밭에서 기르는 채소
茄, 羹, 石花醢	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제2칙	가지의 종류와 쓰임
@ (艸/陂) @ (艸/陵), 蒔根翠, 菠稜, 菠稜菜,	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제3칙	과릉(菠稜)에 대한 기록과 명칭
苦突白, 助芳, 魚應巨貴, 沙台兀, 芝菜光, 花多的, 吉徑, 率意長, 獨古抹, 鵝兒頸, 鷄翅甲, 蛇兒席, 茄子菜, 黃豆菜, 東海菜, 松菜, 平涼菜, 梗飯菜, 敵朱, 高沙里, 魚沙里, 馬兒勒, 雪棉子, 高非, 鉏訖兒, 園翠里, 鷄肋, 山蒿, 鷄兒蕺, 竹葉, 蛤菜, 榛菜, 藿菜, 羅兀菜, 小薊, 大薊, 車前, 苜蓿, 蒼耳, 羊蹄, 蒼朮, 白朮, 蕨, 薇, 薺, 薺, 乾青魚, 北魚菜	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제4칙	들에 나는 채소와 산에서 얻을 수 있는 채소의 종류
蔓菁, 菜菔, 葑菲, 蒨菹, 蕪菁, 薑菹, 蘿菹, 武侯菜, 冬菹, 寒菹, 生菜, 熟菜, 羹, 醬, 鷄臠, 鰕鮓, 餅, 葑, 蒨, 葑菹, 菹, 芥, 淳武侯, 菘菜, 大武侯, 根芥, 槐花亭, 梨	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제5칙	무의 종류와 쓰임
菘, 白菜, 蔓菁	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제6칙	배추의 명칭 및 배추와 무의 차이점
翠, 熊翠, 杜衡, 葵	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제7칙	취나물의 명칭과 쓰임
艸椒, 蠻椒, 苦椒, 倭瓜, 南瓜, 好朴, 餅, 飯, 醋, 蝦鮓, 豬肉, 酒, 紅椒, 醬, 薑汁, 鱠, 黃芥汁	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제8칙	고추와 호박에 대한 설명
蔬食, 菜羹, 菜根, 辛甘菜笋, 翠葉, 松栢菜, 木頭苗, 山芥, 葵, 羹, 芹, 鹽菹, 蔥, 寒菹, 人菹, 蒼耳葉, 麥飯	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제9칙	채근(菜根)만 먹는다는 말에 대한 생각
瓜, 瓜羹, 瓜菹, 瓜菜, 瓜醬, 韭	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제10칙	오이를 즐겨 먹는 생활
果, 瓠, 瓜, 胡瓜, 黃瓜, 絲瓜, 垂絲瓜, 西瓜, 水瓠, 南瓜, 倭瓜, 好瓠, 冬瓜, 地芝, 蛄瓜, 眞瓜, 罵蛄瓜, 蝦蟆蛄瓜, 水青蛄瓜, 牛角蛄瓜, 打蛄瓜, 沙果(蛄瓜), 蘋果	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제11칙	오이, 참외의 종류와 타첨과(打蛄瓜)의 풍속
薑, 辛菜, 薑薑, 春韭, 葱, 蒜, 阿魏, 韭, 薤, 興渠, 大蒜, 小蒜, 慈蒜, 茗蔥, 胡荽, 平枝, 簇枝, 達來, 苦栽	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제12칙	훈채(薑菜)의 종류와 금기(禁畧)
西瓜, 匏瓜	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제13칙	병든 박에 대한 이야기
芥, 薑, 黃芥汁, 熟肉, 芥醬, 薑菹	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제14칙	겨자와 생강에 대한 설명
蒿苳, 裳不老, 五十葉不老, 三月不老, 白苳, 蒿葉, 白飯, 蘇魚細鱠, 黃芥醬, 芹菜, 菠稜菜, 細葱, 生香芥, 蠻椒紅醬, 龍味鳳湯, 八珍膏梁	하편(下編) 필신(筆辛) 담채(談菜) 제15칙	상추의 명칭과 쌈 싸먹는 방법

출전 : 『白雲筆』 下編 「筆辛 談菜」

담목편(談木篇)은 나무에 대해 기록한 것이다. 춘(楸)나무의 잎은 향기와 맛이 좋아 식재료로 쓰였고, 산수유(山茱萸)나 계족과(鷄足果)는 그 열매를 식용했다. 이옥은 이 글에서 계족과를 수유의 한 종류로 파악했는데, 이는 확실치 않다.

<표 9> 『백운필(白雲筆)』 하편(下編) 「필임(筆任) 「담목(談木)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
楸(之嫩葉)	하편(下編) 필임(筆任) 담목(談木) 제4칙	비슷하게 생긴 저(檣), 칠(漆), 춘(楸)의 차이와 특징
山茱萸	하편(下編) 필임(筆任) 「담목(談木) 제10칙	수유(茱萸)의 종류와 특징
鷄足果	하편(下編) 필임(筆任) 「담목(談木) 제11칙	계족과(鷄足果)를 먹은 일에 대한 기록
출전 : 『白雲筆』 下編 「筆任 談木」		

담초편(談艸篇)은 풀에 대한 내용인데, 음식과 관련해서는 주로 약용(藥用)되는 것들이다. 갈(葛, 葛), 칩(薯)은 술독을 푸는 데, 양부래(羊負來)는 풍(風)이나 중기 치료, 뱀에 물린 상처를 치료하는 데 효능이 있다는 점을 들었다. 양부래로는 약용 외에 씹을 싸먹기도 하였다. 감저(甘藷, 고구마)는 일본에서 전래된 이후 당시 영남 지방에서 많이 심었고 구황 식물로 활용되었다. 그러나 감저의 조리법을 기술할 때, 전해들은 이야기나 다른 책의 기록을 인용하는 방법을 쓴 것으로 보아 당시까지도 기호(畿湖) 지방에서는 감저의 재배가 일반적이지 않았음을 볼 수 있다.

<표 10> 『백운필(白雲筆)』 하편(下編) 「필계(筆癸) 담초(談艸)」

원문 내용	출처	기사의 주요 내용
葛, 酒, (葛)根粉, 薏苡粉, 米泔	하편(下編) 필계(筆癸) 담초(談艸) 제2칙	술 깨는 약으로 먹는 칩
卷施, 羊負來, 無心草, 蒼耳, 枲耳, 道人頭, 熊翠, 獨苦抹	하편(下編) 필계(筆癸) 담초(談艸) 제3칙	양부래의 이칭(異稱)과 효능
藿香, 黃連, 附子, 豈薺, 肉蓯蓉, 旋花, 地膚, 營室, 絡石, 柘莫, 車前, 升麻, 芫蔚, 苦薏, 茵陳, 白蒿, 蒼耳, 天花, 苦參, 蠡室, 瞿麥, 芽根, 酸漿, 艾葉, 牛蒡, 大薊, 小薊, 蘿摩, 葶藶, 旋復, 羊蹄, 蕭蓄, 牛膝, 白頭翁, 茵實, 茨菰, 萱艸, 馬勃, 夏枯, 蒲公英, 白朮, 蒼朮, 葛根, 木防己, 芍藥, 百合, 紫艸, 射干, 蒴藿, 艸烏, 金銀花, 蒲黃, 紉艸, 蓬蘽花, 青箱, 牛蠅麻, 金鳳, 紅藍, 牡丹, 薑, 塩湯, 木米飲, 陳鷄膏, 白鳳仙花	하편(下編) 필계(筆癸) 담초(談艸) 제5칙	약초로 소용되는 것들
人蔘, 人蔘, 人蔘, 神艸, 人銜, 地精, 羅蔘, 江蔘, 鬱金, 紅蔘, 桔梗, 蜜	하편(下編) 필계(筆癸) 담초(談艸) 제6칙	인삼의 귀함
甘藷, 蘿菔, 玉延, 餅餌, 粥糜, 栗, 甘蔗, 藷萸, 署預, 薯蕷, 芋魁	하편(下編) 필계(筆癸) 담초(談艸) 제12칙	고구마의 특징과 쓰임
출전 : 『白雲筆』 下編 「筆癸 談艸」		

【참고문헌】

『백운필』(연세대학교 소장본)

손진태, 「감저전파고(甘藷傳播考)」, 『진단학보』 제13호, 진단학회, 1941.

실시학사 고전문학연구회 역, 『완역 이옥전집』, 휴머니스트, 2009.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 3-5-004 晝永編

【정의】

-기본정의: 조선 후기의 학자 정동유(鄭東愈, 1744~1808)가 저술한 필기잡록(筆記雜錄)이다. 천문·역상(曆象)·풍속·제도·언어·문학·풍습·물산(物産) 등 여러 분야에 대해 기록하였는데, 자신의 시각에서 현상과 사물을 설명하고 고증을 통해 기존의 논의를 비판하였다.

-음식관련정의: 『주영편』에는 다양한 제사 음식과 식재료의 물명(物名)이 기록되어 있다. 특히 저자의 언어학적인 관심과 분석력을 바탕으로 물명의 속칭(俗稱)이나 유래를 설득력 있게 설명하였다.

【저자】

정동유는 자가 유여(愉如), 호는 현동(玄同)이며 본관은 동래(東萊)이다. 영조(英祖) 조에 진사(進士)가 되어 참봉(參奉)에 천거되었다. 1795년 숙부가 무고(誣告)를 입자 벼슬을 버리고 낙향하였고, 이후 음보(蔭補)로 장악원정(掌樂院正)에 임명되었으나 나가지 않았다. 젊었을 때 이광려(李匡呂, 1720~1783)에게서 수학했으며, 유희(柳僖, 1773~1837)를 가르쳤다. 박학다식하였는데, 특히 양명학(陽明學)을 중심으로 하는 상수학(象數學)과 성음문자학(聲音文字學)에 능통했다고 전한다.

『주영편』은 상·하편으로 나누어져 있는데, 상편은 1805년(순조 5)에, 하편은 그 이듬해에 집필된 것이다. 저자의 자서(自序)에 따르면 만년에 관직에 나가지 않고 고향에서 한가로이 지내며 그 무료함을 달래고자 저술한 것이라 하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 晝永編 / 鄭東愈 著
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [純祖5年(1805)序]
형태사항 : 2卷 2冊 : 四周單邊, 有界, 10行 21字 ; 25.4×15.7cm
주기사항 : 自序: 乙丑(1805)南至日書
소장처 : 서울대학교 규장각(가람古 041-J463h-v.1-2)

『주영편』은 간행되지 않고 필사본으로 전했다. 필사본은 서울대학교 규장각, 고려대학교 도서관, 연세대학교 학술정보원, 일본 동경대학(東京大學) 아천문고(阿川文庫) 등에 소장되어 있다. 규장각에는 3종의 필사본이 전하는데 분권 양식은 다르지만 내용은 같다. 아천문고 소장본은 2011년에 국립중앙도서관에서 영인하여 소장하고 있다.

1908년 이후 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에 의하여 인쇄, 출판되어 널리 알려졌다. 1971년 서울대학교 고전간행회가 규장각본을 영인하였고, 1972년 을유문화사에서 국역본을 펴냈다.

본 해제는 서울대학교 고전간행회에서 영인한 규장각본(이하 영인본(1971))을 저본으로 하고, 을유문화사의 국역본을 참고하여 작성했다.

【목차와 구성】

전체는 2권으로 나뉘어져 있으며, 권두(卷頭)에 자서(自序)가 있다. 자서 뒤에 바로 내용을 기록하였는데, 매 칙(則)은 행의 구분을 두었다. 권1은 100칙, 권2는 102칙으로 총 2권 202칙이다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『주영편』에 나오는 음식 관련 기록 전체를 표로 작성한 것이다. 표에는 원문 내용과 출처를 넣었으며, 해당 기사의 주요 내용을 요약하였다. 원문의 세주는 ‘<’ 안에 넣어 표기했다. 편의상 권1과 권2를 나누어 살핀다.

1. 권1

『주영편』 권1에는 특히 왕실에서 종묘(宗廟) 천신(薦新)에 올렸던 제수 음식이 자세하게 열거되어 있다. 또, 도소(屠蘇)의 유래에 대해 분명히 설명하고, 『지봉유설(芝峯類說)』에서 왕과(王瓜), 여정(荔枝), 먹을 수 있는 토(土, 흙)에 대해 설명한 내용을 가져와 그 오류를 논증하였다.

정동유는 제수에 대해 깊은 관심을 보였다. 당시 제수 품목 가운데 천아(天鵝)가 있었는데, 사람들은 태조(太祖)가 이상한 음식을 즐겼기 때문에 이것이 제수 품목에 들어갔다고 여겼다. 정동유는 제수 품목을 나열하기에 앞서 이와 같은 잘못된 인식을 바로잡고자 했다. 그는 당시와는 다르게 옛 사람들은 천아를 꿩이나 닭과 일반으로 보았기 때문에 제수 품목에 들었다고 설명하였다. 또, 종묘에서 천신한 84개의 물품을 월별로 나열하였는데, 천아가 11월의 제수 물품으로 포함되어 있는 것은 언급하고 이는 중국의 예법을 가져와 적용한 것임을 밝혔다.

도소주(屠蘇酒)에 대해서는 선달그믐에 마시는 술이고, ‘도소’는 술을 담은 그릇에서 나온 명칭일 것이라고 추측하였다. 그러나 『주영편』의 내용과 달리 홍석모(洪錫謨)의 『동국세시기(東國歲時記)』, 김매순(金邁淳)의 『열양세시기』에서는 정월(正月)에 마시는 세주(歲酒)를 도소주라고 하였으며, 『형초세시기(荊楚歲時記)』, 『견한잡록(遣閑雜錄)』에도 정월 초하룻날에 마시는 술로 이야기하고 있다. 그러나 새해 설날을 신일(愼日)로 볼 경우, 정동유가 말한 것처럼 선날 그믐에도 도소주를 마실 수도 있다.

이외 『지봉유설(芝峯類說)』의 오류를 지적하고 논증한 내용이 보인다. 먼저, 『지봉유설』에서 왕과(王瓜)를 두고 ‘열매는 작운데 왕(王)이라고 일컬어진다’고 언급한 것이 잘못임을 지적했다. 그리고 저자 자신 이전에 과(瓜)라고 일컬은 것은 사실 당시의 감과(甘瓜) 즉, 참외를 가리키고, 당시 과(瓜)라고 한 것은 주로 황과(黃瓜) 즉, 오이를 가리키는 말이라고 설명했다. 이는 음식에 대한 옛 사람들의 기록을 철저한 고증 없이 적용시킴으로써 범하는 되는 오류를 경계한 것이다.

여정(荔枝)에 대해서는 『지봉유설』에서 중요한 기록들을 제대로 파악하지 못하고 논증한 사실에 대해 비판하였다. 또, 『지봉유설』에서 흙을 음식으로 삼아 흉년을 면한 일을 기록하였는데, 식용할 수 있는 흙은 나는 지역이 정해져 있으며, 모든 흙이 식용 가능한 것은 아님을 설명했다.

<표 1> 『주영편』 권1의 음식 관련 내용

원문 내용	영인본(1971)의 출처	주요 내용
天鵝, 鳧, 鷄雉, 早藿, 氷松魚, 生鰻, 雀舌, 半乾雉, 生蛤, 絡締, 水芹, 蕨菜, 辛甘菜, 青橘, 黃石首魚, 生石首魚, 訥魚, 葦魚, 竹筍, 眞魚, 烏賊魚, 黃杏, 櫻桃, 瓜, 大麥, 小麥, 稷米, 黍米, 粟米, 稻米, 林檎, 茄子, 西瓜, 眞瓜, 冬瓜, 李, 銀口魚, 鱧魚, 生梨, 蓮實, 榛子, 栢子, 胡桃, 青葡萄, 紅柿, 新清酒, 大棗, 生栗, 松栢, 鮒魚, 蟹, 鴈, 石榴, 山葡萄, 獼猴桃, 柑子, 金橘, 柚子, 薯蕷, 文魚, 大口魚, 銀杏, 乾柿, 白魚, 茆魚, 青魚, 天鵝, 唐柚子, 乳柑, 洞庭橘, 生魚, 生兔	제8칙(pp.13~16) 宗廟薦新~	종묘 친신 제물
屠蘇	제20칙(pp.35~37) 除日飲酒~	도소(屠蘇)라는 말의 유래
王瓜, 萆挈, 王萆, 甘瓜, 黃瓜, 籍田瓜, 荔挺, 馬萆, 小萆	제31칙(pp.45~55) 偶閱芝峯類說~	왕과(王瓜)·여정(荔挺) 등에 대한 지봉유설(芝峯類說)의 기록
土	제32칙(pp.55~57) 芝峯類說云~	먹을 수 있는 흙에 대한 지봉유설의 기록 출전 : 『晝永編』 券一

2. 권2

권2에는 제사 제물에 병고(餅糕)가 많은 이유, 고명(糕明)·계족과(鷄足果)·염소(髻小)·토서(土鼠)에 대한 설명, 구맥(瞿麥)·산단(山丹)에 대한 잘못된 이해의 지적, 조선식 한자, 당시 민간에서 통용되던 물명(物名), 진상하는 음식등을 기록했다.

당시에는 제수 물품 가운데 병고를 가장 중요하게 여겼는데, 이는 부처를 공양하던 고려 때의 풍습에서 유래한 것이라는 견해가 있었다. 정동유는 『대명광록사지(大明光祿寺志)』의 기록을 들어 이를 반박했다. 명나라 황제의 명절 음식에도 병고가 17가지나 올라갔으며 이외 요화(蓼花)·만두(饅頭)·권전(捲煎) 등도 병고의 일종이므로, 우리의 풍습이 전적으로 불가에서 유래한 것만은 아니라고 밝힌 것이다. 정동유가 만두와 같은 음식을 병고의 일종이라고 한 것은 병고(餅糕)가 밀가루로 만든 떡을 가리킨다는 사실을 분명히 인지하고 있었음을 보여준다.

정동유는 고명(糕明)의 유래에 대한 『성호사설(星湖僿說)』의 기록을 비판했다. 『성호사설』에서는 조(棗)나 울(栗) 같은 것으로 글자를 만들어 꾸밈기 때문에 이를 ‘고명’이라고 하였다고 밝혔다. 그러나 정동유는 이러한 사치스러운 풍조는 옛 사람들에게겐 없었으리라고 판단했다. 그리고 고명은 떡의 윗면 즉, 고면(糕面)에 꾸미개를 붙인 것인데, 시속(時俗)에서 잘못 발음하여 ‘고면’이 ‘고명’이 되었을 것이라고 추측했다.

이외, 당시 사전(字典)에서 볼 수 없었던 탕자(@木+張)子·망어(魴魚)·정어(魴魚)·양(羊) 등의 물명을 독음과 함께 기록해 두거나, 조선에서 화어(畝魚)를 대구어(大口魚)라고 하는

것은 한 글자를 두 글자로 나누어 만든 예라고 설명하는 등 남다른 언어학적 분석력을 보여 주었다.

이와 같은 그의 언어학적 관심은 잘못된 물명을 비판하는 것으로 이어진다. ‘귀’와 ‘구’의 음이 비슷하다고 하여 이맥(耳麥)을 구맥(瞿麥)이라고 잘못 부르거나, 민간에서 지나치게 말을 생략하여 가마날(假麻捺)을 가날이(假捺伊)라고 부르는 바람에 산단(山丹)이 개나리와 통칭되어 버린 오류를 지적했다. 또, 신경준(申景濬)이 『여지고(輿地考)』에서 고력(@羊+古)癩이 물을 마시면 죽는다고 하여 염수(厭水)라고 칭한다고 한 것은 한자의 뜻과 맞지 않는 억지 주장이라고 비판하였다. 그리고 『훈몽자회(訓蒙字會)』 등의 기록을 근거로 염소(髯小)는 ‘수염이 있는 소’라는 뜻을 설명했다. 위와 같은 내용은 언어에 대한 관심과 이해도가 높았기에 가능했던 설명이다.

또, 토서(土鼠)는 비리(毗狸)를 가리킨다고 논증했다. 그리고 조선에서는 들짐승 가운데 녹(鹿)·장(獐)·시(豕) 외에는 식재료로 삼는 일이 드물기 때문에 그 맛이 좋다는 것을 모른다고 하였다. 이를 통해 정동유가 식문화에 대해 언급할 때 항상 시기와 지역의 차이를 염두에 두고 있었음을 알 수 있다.

<표 2> 『주영편』 권2의 음식 관련 내용

원문 내용	영인본(1971)의 출처	주요 내용
餅餠, 捲煎, 髓餅, 沙鑪燒餅, 蓼花, 羊肉肥麪角兒, 糖沙餡饅頭, 巴茶, 密酥餅, 肉酥油, 糖蒸餅, 盪麪燒餅, 椒鹽餅, 羊肉小饅餡, 細糖, 玉茭白, 千層蒸餅, 酥皮角兒, 糖棗餠, 酪, 麻膩麪, 蜂糖餠, 芝麻燒餅, 捲餅, 燒羊蒸@(食+卷), 雪餠, 夾糖餅, 兩熟魚, 象眼餠, 酥油燒餅, 糖酥餅	제131칙(pp.220~222) 我東人凡祀享饌品~	제수로 병고(餅餠)를 쓴 유래
蒸餠, 棗, 栗, 餠明	제132칙(p.222) 我俗蒸餠之上~	고명(餠明)이란 말의 유래
鷄足果, 枳椇	제156칙(pp.265~266) 厚陵局內~	후릉(厚陵)에 있는 계족과(鷄足果)에 대한 기록
@(木+張)【音팅】子, 魰【音망】魚, 蠡魚, 魴【音뎡】魚, 胖【音양】	제158칙(p.267~269) 我國多字典所無之字	사전(字典)에는 없으나 상용되던 말
吞魚, 大口魚	제181칙(p.310) 我東有兩字合爲一字者~	조선식 한자
瞿麥, 石竹, 耳麥, 薦麥	제192칙(pp.325~326) 輿地勝覽~	구맥(瞿麥)이라는 물명의 착오
山丹, 蒜, 假麻捺	제193칙(pp.326~328) 近來有刊行攷事新書~	산단(山丹)이라는 물명의 착오
@(羊+古)癩, 羊, 髯小, 牛, 염쇼, 髯牛, 厭水	제194칙(pp.328~329) @(羊+古)癩卽羊之一種~	염소(髯小)라는 말의 유래
土鼠, 毗狸, 鹿, 獐, 豕	제198칙(pp.331~333) 我國有土鼠~	토서(土鼠)에 대한 설명
新果, 彥陽北城瓜, 當歸芽	제202칙(p.335) 明時元日~	제철보다 일찍 심어 진상하는 물품

출전 : 『晝永編』 卷二

【참고문헌】

- 『주영편』 (서울대학교고전간행회, 1971)
정동유 저·남만성 역, 『주영편』, 을유문화사, 1972.
김양진, 「18세기 후반의 국어학과 정동유의 『주영편』」, 『대동문화연구』 제68권, 성균관대학교 유교문화연구소, 2009.
주영하, 「『晝永編』에 담긴 정동유의 當代 민속 인식」, 『진단학보』 제110집, 진단학회, 2010.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)