조선후기 『임원경제지(林園經濟志)』 「인제지(仁濟志)」 속의 구황(救荒)

김승우 · 차경희*

전주대학교 일반대학원 전통식품산업학과

Famine Relief during the Late Chosun dynasty in 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」

Seung-Woo Kim, Gyung-Hee Cha*

Department of Traditional Food Business, Jeonju Graduate School

Abstract

During the late Chosun Dynasty, famine was the main cause of climate ecological background, such as frequent floods and droughts, the Little Ice Age (小氷期), and epidemic. In addition, it influenced the social and cultural background, such as failure to provide *Yiangbeop* (移秧法), breakout of war and revolt, loss of farming cattle, grain consumption due to brewing, the concentration of wealth, and tenacity of shamanism. 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」 of the last part had been written about the famine; wild plants to raw, dried, or dried powder, or processed pharmaceutical goods. Grain could be replaced in more than 330 types of famine relief food and recipes; 170 species of vegetables, 34 species of vegetation, and 33 kinds of fruit - the botanic foods were mainstream. Edible parts of these plant foods are those of 14 kinds: 175 species of leaves, 113 species of sprouts, 99 kinds of buds, and other fruits, roots, stems, flowers, etc. The recipe (poaching, salting, and oil-marinated) was written 186 times or for soup, raw, and boiled.

Key Words: Famine Relief, 『Limwomgyungjeji』, 「Injeji」, Famine Relief Food, Chosun

1. 서 론

구황(救荒)은 자연재해나 인위적인 재해로 말미암은 흉년으로 굶주림에 빠진 빈민(貧民)을 구제하는 일이다. 구황식품(救荒食品)은 흉년으로 곡식이 부족할 때 기근을 해결하기 위해 주곡(主穀) 대신 소비할 수 있는 식품을 말한다.

우리나라는 예로부터 전형적인 농업국가였다. 그런데 농업은 기후(氣候)·지세(地勢)·토양(土壤)·지질(地質) 등의 자연환경에 큰 영향을 받는다. 특히 기온과 강수량은 농작물의 종류와 분포를 결정짓는 한 요소로, 한재(旱災)나 수재(水災) 등 예측할 수 없는 기후 변화는 기근의 1차적인 원인이 되었다. 일찍이 『삼국사기(三國史記)』에서부터 한해(旱害)·충해(蟲害)·상해(霜害) 등이 가장 두려운 재앙이었다는 기록이 있다(encykorea 한국민족문화대백과사전). 그러므로 중앙 정부는 예기치 않은 재해를 극복하기 위해 수리사업 및 천문·기상의 관측에 힘써왔으며, 다양한 구휼책(救恤策)을 모색하였다. 또한 전란(戰亂)이나 민란(民亂)의 발발(勃發)과 전염병의 창궐(猖獗) 등은 자연재해에 못지않게 백성들의 삶을 황폐화시켰다.

조선시대의 『경국대전(經國大典)』·『속대전(續大典)』·

『대전회통(大典會通)』 등의 법전에는 흉년에 조세(租稅)를 감면하고, 굶주린 백성들을 위한 식량을 보급하며, 기근을 넘길 수 있는 구휼책에 관한 구체적인 사례들이 많이 기록되어 있다(encykorea 한국민족문화대백과사전). 또한 구황 방법과 기근을 예방할 수 있는 방법을 적은 책을 간행하기도 하였다(농촌진흥청 2010a-d).

『임원경제지(林園經濟志)』는 서유구(徐有渠)에 의해 19세기 초반에 편찬된 농업 위주의 백과전서이다. 서유구는 조부(祖父) 서명응(徐命膺), 생부(生父) 서호수(徐浩修), 형수(兄嫂)인 빙허각(憑虛閣) 이씨(李氏) 등 대대로 농학(農學)을 가학(家學)으로 삼는 가문에서 태어나 농업과 식생활 관계 저서를 많이 남겼다. 『임원경제지』는 향촌생활에 필요한 내용이 16지로 나뉘어 구성되어 있다. 이중 「관휴지」, 「만학지」와 「전어지」에는 구황식이 될 수 있는 식용과 약용식물의 재배나 생산, 수렵과 어로를 통한 식품의 획득에 대한 일부의 기록이 있었다(Yeom 2009). 그에 비해 16지 중 가장 많은 분량을 차지하는 「인제지(仁濟志)」의 마지막 부분에는 총 21권의 우리나라와 중국 서적을 59회 인용하고, 서유구 자신의 의견을 부기(附記)하며, 앞서 편찬된 문헌들에서 언급된 구황책을 체계화하였다. 「정조지(鼎俎志)」에는 현존

*Corresponding author: Gyung-Hee, Cha, Department of Korean Cuisine, Jeonju University, 303 Chenjam-ro, Wansan-gu, Jeonju, Jeonrabukdo 560-759, Korea Tel: 82-63-220-2016 Fax: 82-63-220-2736 E-mail: injeulmi@hanmail.net

하는 고조리서(古調理書) 중 가장 많은 종류의 음식이 기록되어 있다. 그러나 그 내용을 보면 당시 고조리서들에 기록된 내용과 상이한 점이 많고, 중국음식에 가까운 것이 많은 것으로 미루어보아 실생활에서의 활용가능성에 의문이 드는 것이 사실이다. 하지만 「인제지」에 기록된 구황의 내용은 민생의 생활고와의 관련성이 높다.

과거 백성들이 산과 들에서 생명을 연명하기 위해 먹었던 구황식품은 식물의 꽃·종자·뿌리·어린잎·어린순·열매·나무껍질 등이 주를 이루었다. 이들 구황식품은 과거에는 구호식품이었으나, 최근 구황식품이 가지고 있는 기능성 비 영양 화합물들이 생체 내에서 가지는 여러 가지 생리효과들이 보고되고 있다(Kim 등 1993, Kim 등 1999, Kim 등 1999, Hwang & Han 2003, Sung & Han 2003). 솔잎[松葉], 느릅나무 껍질[榆皮], 소나무 속껍질[白皮], 콩[豆], 삼주[蒼朮] 등은 오래전부터 민간에서 식용과 약용으로 이용되어 온 대표적인 구황식품이다. 솔잎 추출물(pine needle extract)의 항노화 효과, 느릅나무 껍질의 methanol 추출물의 식중독 세균 성장 억제 효과, 소나무 껍질 추출물(pitamin)의 항산화성 및 항균성이 보고되었다(Lee 1998). 한(2000)의 연구에서는 구황식품 중 민들레, 질경이, 작약, 목단피 등으로부터 항균 및 면역강화기능을 갖는 물질을 찾고, 국수, 떡, 어묵에서의 그 기능성을 보고하였다. 이(1998)의 연구에서는 닭의장풀, 방아, 쇠비름 등의 구황식품을 사용하여 저장성을 증가시키는 점을 입증하였다.

이와 같이 구황식물로부터 항균 및 식품보존, 그리고 면역강화 등에 활성을 갖는 신기능물질을 추출, 분리생산하고 이를 실제 가공식품 생산 및 의약품 개발 기술에 적용하려는 노력이 이어지고 있다. 이는 고부가 가치를 가진 기능성 소재 개발로 기능성 식품, 각종 질병 및 성인병 치료제로 활용하고, 농가소득 향상뿐만 아니라 세계시장에서 우리 농산물의 경쟁력을 높이기 위한 매우 중요한 일이라 생각된다. 따라서 과거 구황식품으로 이용되었던 식품에 대한 더 많은 대한 연구가 필요하다.

본고에서는 조선시대 기근으로 말미암아 구황을 필요로 하는 원인을 자연생태학적 측면과 사회문화적인 측면에서 살펴보고, 조선시대 20여권의 구황관련 서적 중 가장 광범위한 구황식품을 기록한 『임원경제지』 「인제지」에 기록된 구황부분의 고찰을 통해 조선의 구황책 중 특히 구황식품 부분의 연구에 대한 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 본 론

1. 구황이 필요했던 원인

1) 기후생태학적 측면

농업은 기후환경에 의존하는 바가 크다. 과학기술의 발전 수준이 낮았던 조선시대에는 더욱 그러했다. 특히, 강수(降水)는 농사와 직결되는 기후요소이다. 우리나라 강수의 양상

은 주로 여름에 집중되어 있고, 한번 비가 오면 큰 폭우가 쏟아지며, 비가 내리는 시기도 일정치 않아 해마다 변동률이 심한 특색을 지니고 있다. 그러므로 홍수로 인한 수해와 가뭄은 기근을 가져오며, 강한 바람을 동반한 풍수해까지 겹치는 경우를 빈번히 겪어왔다(김 1994).

① 홍수[水災]

『증보문헌비고(增補文獻備考)』의 우이(雨異)에 의하면 조선시대의 전국의 홍수기록은 83회였고, 월간 발생빈도로 볼 때는 7·8월에 약 75%가 집중해 있다. 특히 선조 26년(1593)부터 고종 29년(1892)까지의 전국의 홍수 상황을 보면 대수(大水) 55회, 대우(大雨) 4회, 우(雨) 2회, 대풍우(大風雨)까지 총 62회에 이르고 있다(김 1994). 이는 조선시대 전체 홍수 기록의 80%를 차지하고 있다. 따라서 조선후기에는 전기보다도 더욱 빈번한 홍수에 시달렸음을 알 수 있다.

홍수가 가장 빈번했던 곳은 경상도였고, 전라도, 황해도, 충청도, 함경도, 강원도, 경기도의 순서로 많았다. 그런데 경상도와 전라도는 주요 농업 생산지로서, 이 양도(兩都)에서 홍수의 발생이 잦았다는 것은 홍수로 인해 농사에 입은 피해가 더욱 심각하였음을 입증하는 사실이었다(Kim & Kim 1987).

② 가뭄[旱災]

우리나라는 강수의 특성으로 인해 비가 농사의 적기(適期)에 오지 않는다는 강수량의 변동이 심해 예로부터 홍수뿐만 아니라 가뭄이 자주 발생하였다. 『증보문헌비고(增補文獻備考)』에 의하면 가뭄은 한(旱) 7회, 대한(大旱) 28회로 구별되어 있고, 기근은 기(飢) 55회와 대기(大飢) 25회로 나누어져 있다(김 1994). 따라서 수해(水害) 못지않게 기근과 가뭄에 시달렸음을 알 수 있다.

이 중 선조(宣祖) 26년부터 고종(高宗) 29년까지의 가뭄과 기근 상황을 알아보면 한(旱) 8회, 대한(大旱) 21회로 조선시대 전체 가뭄기록의 약 71%, 전체 기근 기록의 약 78%가 이 기간에 집중되었다(김 1994). 따라서, 우리나라 기근의 원인은 역대로 홍수보다도 가뭄이라는 것이 입증된다. 그러므로, 조선후기에는 가뭄으로 인한 기근이 매우 빈번했음을 알 수 있다.

2) 소빙기(小氷期)

소빙기는 현대의 온난한 기후와 비교할 때 연평균 기온이 1~1.5°C 정도 낮은 상태의 기후가 몇 년을 주기적 혹은 상당기간 지속되는 시기를 말한다. 소빙기는 한반도에만 국한되는 특별한 상황은 아니었다. 지역이나 시기적으로 다소의 차이가 있기는 하지만 우리나라의 경우 조선시대에 해당되며, 세계적으로 소빙기의 영향으로 빈번한 재해와 기근에 시달렸다. 소빙기의 기후적인 특징은 주로 서리, 우박, 천둥, 벼락, 돌풍, 추위, 가뭄 등 한랭한 이상기후현상을 동반하는 것이다(Kim 1984).

17~18세기는 벼농사에서 이앙법(移秧法)이 삼남(三南)지역으로까지 확산되어가던 시기이지만, 기후상태는 농사에 적절치 못한 악조건인 소빙기의 절정을 지나고 있었다. 조선시대 17세기에는 두 차례의 역사상 가장 큰 기근을 겪었다. 현종(顯宗) 11~12년(1670~1671)의 ‘경신(庚申)대기근’과 숙종(肅宗) 21~25년(1695~1699)의 ‘을병(乙丙)대기근’이 그것이다(조선왕조실록). 이들 시기에는 냉해(冷害), 한발(旱魃), 홍수 같은 각종 자연재해가 집중되었으며, 그 결과 전염병이 전국을 돌았다. 기근과 전염병 등으로 인해 ‘경신대기근’ 때는 전체 인구의 10%가 감소되기도 했다(김 1997). 이러한 상황은 17세기 전 기간에 걸쳐 수시로 닥쳤으므로, 이 시기를 ‘기근의 세기’, 혹은 ‘위기의 세기’로 불리게 되었다. 이러한 상황은 18세기에 들어 다소 누그러지긴 하였으나 여전히 이상기후와 여역(癘疫) 등으로 기근이 지속되었다.

겨울의 혹한은 17세기 동아시아의 군사방어와 전쟁에도 중대한 영향을 주었다. 후금(後金)과 대치하고 있던 조선에서 압록강의 결빙은 군사적인 침략의 전조였다. 조선의 군사방어도 압록강의 결빙에 맞추어져 있다. 실제로 정묘호란(丁卯胡亂)과 병자호란(丙子胡亂)이 한겨울에 발생했다. 이처럼 소빙기는 농업적인 측면뿐만 아니라 국가경제와 군사방어에도 중대한 영향을 미쳤던 것이다(김 2010).

3) 전염병(傳染病)

전염병은 가뭄, 이상기온, 전쟁 등과 관련되어 고래로부터 개인의 안전은 물론이거니와 국가의 패망, 사회의 발전, 사상, 문화 등의 모든 영역에서 강력한 영향을 미치는 요인으로 작용하여 왔다. 조선시대의 전 기간을 통해 전염병은 굶주림과 함께 연간행사처럼 백성들의 큰 희생을 요구하였다. 숙종·영조·정조대의 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』에 나타난 전염병에 대한 기록은 영조 22회, 정조 20회, 숙종 3회였다.

전염병의 발생 원인으로 첫째, 소빙기 자연재해로 인한 극심한 기근현상이었다(Lee 2001). 농사철에 때아니게 내리는 눈과 서리는 냉해를 가져와 곡식이 여물지 못하도록 하였고, 이는 농업의 생산성에 지대한 영향을 미쳤다. 이처럼 가뭄과 홍수 등의 자연재해로 인한 기근은 기민자(饑民者)들의 면역력을 저하시키는 원인이 되었고, 쉽게 전염병에 노출됨으로써 많은 피해가 발생했다(김 1985).

둘째, 인구증가와 도시로의 인구집중에 따른 위생문제였다. 17세기 이후부터 상업의 발달과 농업기술의 발달에 따른 실농자(失農者)의 유입으로 서울의 인구가 증가되었다. 인구가 도성 내로 집중되면서 여름철의 불결한 위생 상태는 많은 전염병 환자를 발생시켰다. 특히 공동식수로 사용하는 우물물이 분노 등으로 오염됨으로써 전염병이 발생할 가능성이 높았다(Lee 2001).

셋째, 외국으로부터 유입된 전염병이었다. 중국과 일본으로부터 상호교류의 길이 트이자 물자의 교류뿐만 아니라 전

염병도 상호교환 되었다(허정 편역 1992). 콜레라로 추측되는 질병은 1819년부터 1822년까지 중국에서부터 우리나라를 거쳐 일본까지 전파되었다. 콜레라는 우리나라에 중국으로부터 1821년 의주를 거쳐 서울을 비롯한 조선 전역에서 유행하였고, 1850년대에 크게 유행하였던 콜레라는 부산항을 통하여 일본으로부터 유입된 것으로 보고되었다. 당시 콜레라는 발병 후 사망률이 70~80% 정도였다. 콜레라 유행 초기는 조선인들이 면역력이 전혀 없던 시기였기 때문에 피해가 어느 때보다 커서, 일단 콜레라가 유행하면 한 해에 기록된 사망자 수가 20~40만명을 오르내릴 정도였다(Lee 2001).

조선후기 전염병의 양상은 발생계절, 발생지역, 전염병의 종류가 시기별로 달랐다. 17세기의 전염병의 양상은 대개 추수가 끝난 가을철에는 상대적으로 발생 빈도가 낮은 반면에 춘궁기인 봄철에 높게 나타나고 있는데, 이것은 전염병 발생이 영양 상태와 매우 밀접한 관계가 있음을 보여준다. 18세기에는 인구의 증가와 함께 특히 도시 인구집중이 가속화되면서 나쁜 위생 상태는 전염병 발생의 주요인이 되었다. 불량한 식수의 공급으로 인한 전염병 발병률이 매우 높았다. 19세기는 국내의 상업과 상품화폐경제가 크게 발달하여 중국과 일본으로부터 콜레라가 전파되었다(Lee 2001). 당시 면역력을 가지지 못했던 조선인들에게 막대한 인구를 감소시키거나 인구증가율의 둔화현상을 가져왔으며, 농민의 유랑과 민란의 유발 등 사회적으로 많은 악영향을 초래하여 국가운영에 어려움이 발생하게 되었다(최 1991).

2) 사회문화적 측면

① 이앙법(移秧法)

이앙법이란 못자리에서 모를 어느 정도 키운 다음 본논으로 옮겨 심는 벼의 재배방법을 말한다. 기존의 농법에 비해 ‘편어제초(便於除草)’라는 편리함이 있는 농사법으로, 그 시작은 고려시대 때부터로 추정된다. 고려시대의 경종법은 수경직파법(水耕直播法), 건경직파법(乾耕直播法), 이앙법이 있었다. 당시 수경직파법과 건경직파법이 주로 시행되었으나, 경상도와 강원도의 일부지역에서 이앙법이 부분적으로 시행되었다(이 1993).

하지만 『동문선(東文選)』에는 “작년에 기후가 고르지 못해 농가에서 이앙을 못하게 되자 백성들이 굶주림 속에서 보내었는데, 올해도 이앙을 못하게 되어 백성들이 굶주림은 계속 되었다.”라는 내용으로 미루어 보아(이 1993), 적절한 강수나 수리시설로 농수가 확보되지 못할 때는 1년의 농사를 망치게 되는 아직까지는 불확실한 방법이었다.

이앙법의 이점으로는 첫째, 중경제초(中耕除草)에 있어서 노동력이 감소된다. 둘째, 모판에서 모를 키울 동안 보리농사를 짓는 이모작이 가능하다. 셋째, 모를 옮겨심기 때문에 좋지 않은 모는 일찌감치 제거하여 튼튼한 모를 기를 수 있는 이점이 있다(김 2010). 그럼에도 불구하고, 조선전기에는 이앙법을 금지한 기록이 종종 있다. 이앙법에 대한 조선시대

의 최초의 기록은 이양법 금령(禁令)에 대한 내용이었다(태종실록 27권, 14년 6월 11일 壬子). 이양법은 태조 6년 『경제대전(經濟六典)』이 성립되기 이전부터 실시되었던 것으로 보인다(이 1993). 하지만 『세종실록』에는 이양법의 잇점 때문에 한재의 위험에도 불구하고 금령이 최선책이 아님을 고민하고 있다(세종실록 64권, 16년 4월 26일 癸酉).

이렇듯 왕이 직접 금령을 내렸던 이유는 이양법은 소출이 많아지고, 농업 노동력이 절감되는 등의 장점이 많았지만, 가뭄에 약하다는 취약점이 있었기 때문이다(김 1973). 따라서 한재로 인해 농민이 실농(失農)을 하였을 경우에 백성의 도산(倒産)과 조세수취(租稅收取)의 부족은 국가적 손실과 대민지배 등에 있어 많은 문제가 파생할 수 있으므로 이를 법으로 금지하였던 것이다(이 1993). 조선 후기의 빈번했던 기근은 주로 가뭄으로 인한 것이었음을 볼 때, 실농을 하게 된 주요한 요인의 하나는 바로 이양법이 보급되었기 때문이다.

② 전란(戰亂)과 민란(民亂)

16~17세기 동안에는 임진왜란(壬辰倭亂)과 병자호란(丙子胡亂)이라는 대란(大亂)을 겪음으로 인해 농촌은 황폐화 되고 노동인구의 손실을 가져왔다(이 1975). 임진왜란으로 발생한 인명피해에 대한 연구는 그 자료가 매우 빈약할 뿐만 아니라, 기록이 된 것도 막연히 표기되어 있다. 최(2000)의 연구에 의하면 임진왜란 중 풍신수길(豊臣秀吉)의 명령 중에 “전라도에 가서 식량을 확보하고 여러 성을 공격한 뒤 충청도로 들어가서 사병 1명당 한 되(升)씩 코를 베어 소금에 절여 보내라”라는 것을 착안하여, 임진왜란의 사망자 및 인구변동을 파악하였다. 즉 코 베기에 대한 1차 사료인 일명, 코영수증 비정취상(鼻請取狀)과 손실병력으로 그 피해 규모를 파악한 결과 포로들을 제외하고 최소 45만명 이상이 희생되었다고 한다. 또 다른 자료인 『호구총서(戶口總數)』와 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』을 살펴보면 임진왜란과 병자호란이 일어나기 전인 1543년 인구 4,162,021명과 836,669호(戶)에서 양란(兩亂) 이후인 1639년에 인구 1,521,165명과 441,827호(戶)로 그 피해가 인구는 64.5%, 호(戶)수는 48%나 감소되었다(Kwon & Sin 1978).

이러한 대란(大亂)말고도 크고 작은 민란(民亂)도 발발하였는데, 『명종실록』에는 수령의 가렴주구(苛斂誅求)에 의한 백성들의 민란에 대한 기록이 있다(명종실록 25권, 14년 기미 3월 27일). 당시 지배계층의 탐욕으로 인하여 농민들이 과중한 부담을 지게 됨으로써 지배층에 대한 불평·불만이 누적되게 되었고, 점차 크고 작은 민란이 전국적으로 일어나게 되었다. 결과적으로 전란이나 민란 등으로 인한 농업노동력은 감소와 농지의 황폐화는 농사의 큰 피해를 초래하였다(Kim & Kim 1987).

③ 농우(農牛)의 손실

농우는 가뭄이나 홍수 등 자연재해와 함께 농사의 작황에

가장 큰 영향을 미치는 요인이었다. 조선왕조는 우금(牛禁), 주금(酒禁), 송금(松禁) 세 가지를 금하였는데 특히 우금을 강조하였다(김 2006).

조선정부에서 우금령이 내려질 정도로 농우가 부족하게 된 첫째 이유는 우역(牛疫)이었다. 17세기 이후에 들어서면서 우역발생이 많아지고, 농우 손실규모도 커지게 되었다. 그래서 사람이 소를 대신하여 밭을 가는 상황에 직면하게 되었다. 그러나 10여명이 소 한 마리가 밭갈이 하는 것에 미치지 못하였다(승정원일기 61책, 인조 14년 11월 8일). 우역의 발생 횟수만 봐도 인조 4회, 현종 65회, 숙종 26회, 영조 21회 등이다. 그 중에서 정확히 숫자가 기록된 것 중 1천두 이상의 피해를 입은 횟수만 봐도 21회이며 1만두 이상 피해를 입은 것 만해도 2회나 된다. 이러한 수치가 전체 농우 수의 어느 정도를 차지하는 것이었는지 정확히 알 수는 없다. 그러나 100호(戶) 가운데 1~2호만 우척이 남아 있다거나(비변사등록 142책, 영조 38년 8월 20일) 1면(面)에 1~2마리 정도밖에 남아있지 않았다(비변사등록 142책, 영조 38년 10월 29일)라는 기록에서 그 피해 매우 크다는 것을 알 수 있다. 그리고 우역발생에 대한 정부의 대책이 현종~숙종 대에는 별다른 조치 없이 우금령의 신칙(申飭)만 강조하고 있으나, 영조 대에 이르러서 구체적이고 적극적인 대책으로 나타나고 있다. 그럼에도 불구하고 우역발생의 억제와 치료에는 별다른 효과를 거두지 못하였다.

둘째는 조선에 불어 닥친 육식 열풍이었다. 불교를 통치이념으로 삼던 고려가 망하고, 유교를 통치이념으로 한 조선이 들어서자 유례가 없었던 소고기 열풍이 사회를 강타하였다. 정조대의 대사간 임제원(林濟遠)은 농우가 부족하게 된 이유와 폐단을 이와 같이 지적하였다. “큰 거리의 늘어선 가게에는 쇠고기 파는 것을 업으로 삼는데 쌓아놓은 고기가 마치 산더미 같습니다... (중략)... 논밭을 갈 만한 소가 없어서 사람이 대신 논밭을 파게 되므로 모를 내지 못한 것이나 늦게 내는 것은 형편이 그렇게 만든 것입니다”(정조실록 권38, 정조 17년 9월 신축조). 라고 하였고 또한 정조 14년은 전에 없이 대풍(大豊)이 들었음에도 불구하고, 실제 거둔 수확은 매우 저조하였는데(승정원일기 1683책, 정조 14년 11월 24일), 그 이유는 농우의 손실로 인한 심경을 하지 못하였기 때문이었다.

셋째, 우피(牛皮)수요의 증가였다. 특히 19세기 이후 대일(對日)·대청(對淸) 우피 수출량의 증가는 정부가 농우확보를 통해 농촌을 안정시키려는 우금정책 속에서도 늘어나는 추세에 있었다(김 2006).

그러므로, 우역, 육식열풍, 우피의 수요 증가는 우금령(牛禁令)의 실질적인 성과에 걸림돌이 되었다.

④ 양조(釀造)로 인한 곡물소비

양조로 인한 곡물소비는 조선의 식량문제 중의 하나였다. “양조의 폐단은 열사람이 먹을 것을 한 사람이 먹는 것과 같

다.” 정조 18년 우의정 이병모(李秉模)는 흉년에 곡식을 허비하는 것으로는 술이 가장 심하기 때문에 예전부터 구황의 대책으로 반드시 주금을 최우선으로 삼았다고 하였다(비변사등록 182책, 정조 18년 10월 29일). 영조 원년 전에 만호 이태배(李泰培)는 당시 서울에서 양조로 소비되는 곡식규모가 이전에 비교하여 크게 증가하고 있다고 하였다(승정원일기 601책, 영조 원년 9월 24일). 그리고, 양호(釀戶)가 크게 증가하여 10호(戶)의 마을에 5호가 술집일 정도이며, 도성 내에서 하루에 양조로 소비되는 곡식이 거의 반미(飯米)에 달한다고 하였다. 4~5년 전부터 한강인근의 부유층이 곡식 수만 여석을 사고 연강(沿江)의 백성이 모두 외상으로 취하여 1곡(斛)도 도성으로 들어가지 않고 모두 술을 빚는데 여름 한철에 양조한 소주가 청주의 10배나 되며, 남자는 지고 여자는 이고 술을 파는 소리가 가로(街路)에 가득하다고 하였다(승정원일기 601책, 영조 원년 9월 24일). 정조 7년 좌의정 유의양(柳義養)은 서울에서 1년간 양조로 소비되는 곡물이 50여 만석에 이른다고 하였다(승정원일기 85책, 정조 7년 9월 9일).

금주령(禁酒令)은 조선전기 단종, 중종, 선조, 효종, 현종, 영조 이후까지 쭉 이어져 왔다. 주금의 실시는 양조로 인한 곡물 소비를 억제하여 흉년을 극복하는 것이었다. 나아가서는 국가안정과 국가운영의 안정을 도모하였다. 주로 수재보다는 한제일 때 더 많이 실시되었다. 그러나, 제사·접빈객(接賓客)·연향과 사신의 접대·각전(各殿)·공상(供上)·제향(祭享) 등의 용주(用酒)는 금주령의 대상에서 제외하였다(태종실록 권14, 태종 7년 8월 무신조). 때문에 금주령이 실효를 거두기가 힘이 들었다. 그리고 일반 농민들조차 금주령과 같은 금제에 대해 두려워하기는커녕 일상의 일로 여기고 있었다. 따라서 금주령은 당초 의도한 농촌사회의 안정과 반미(飯米)의 확보 및 윤리강상(倫理綱常)에 크게 기여하지는 못했다.

⑤ 부(富)의 집중

공전제(公田制)의 문란과 상업적 농업경영자의 출현은 기근의 상태를 악화시킨 간접적인 요인으로 작용하였다. 상품작물인 연초(煙草)의 수요가 증가하고 이에 따른 재배가 크게 증가하면서 많은 비옥한 토지가 연초전(煙草田)으로 변하였다(승정원일기 790책, 영조 10년 11월 5일). 이 과정에서 연초가 농가의 소득을 높이는 주요 상품작물로 인식되어 각 지역에 연초 산지가 형성되고 유통망도 확대되는 추세에 있었다. 이것은 곧바로 곡물 생산의 감소와 직결되는 것이어서 정부로서 연초재배를 금지시켜야 할 내용으로 강조도 할 정도였다. 농업은 국가 경제의 원천이었던 만큼 토지소유는 부를 축적하는 좋은 수단이 이었다. 그러므로 왕족이나 공신들은 토지편제에 열을 올리게 되었고, 이러한 가운데 토지는 소수의 거대 토지소유자들에게 편제되어 갔다. 토지소유에서 배제된 대부분의 농민들은 소작농이 되었고 총 생산물의 약 50%나 되는 고율의 소작세를 부담해야 했을 뿐만 아니라 국

가에 대해서도 여러 가지 과중한 의무를 지고 있었다(Kim & Kim 1987). 따라서, 농민들은 항상 가난에서 헤어 나올 수 없는 처지에 놓여 있었다.

⑥ 무속신앙(巫俗信仰)에 집념

기근으로 인한 궁핍한 생활이 계속되자 서민들의 생활은 갈수록 어려워졌고, 질병에 자주 노출되었다. 빈민구제와 함께 질병치료의 목적을 가진 국가기관으로는 활인서(活人署)와 혜민서(惠民署)가 있었다. 그러나 약재의 값이 비싸고 구하기도 힘들어 일반 백성들은 몸이 아플 때 약 한첩을 쓰기도 어려웠다. 그 때 의지하게 되는 것은 무속신앙(巫俗信仰)이었다. 『하멜표류기』(박윤희 편역, 1990)에서는 비싼 약재를 살수 없었던 백성들은 병에 걸리면 장님과 점쟁이를 찾아갔다고 하였다. 알렌(Allen)은 “조선인들은 천연두를 비롯한 몇 가지 질병은 악귀 때문에 생기는 것이고, 이 악귀들을 쫓아내는 것이 정상적인 일이라고 믿어 맹인이나 무당같은 여자의 말에 따라 축사한다.”고 적었다(신 편역 1999). 또한, 에비슨(Avison)은 조선인들이 콜레라가 쥐귀신에 의해 일어난다고 보았기 때문에, 도성 곳곳에 고양이 그림이나 새끼줄을 붙이거나 고양이 시체를 부적으로 설치했던 풍경을 기록하며 “어디를 가나 사람들은 무지 때문에 이와 같은 바보짓을 하고 있었다.”고 전하고 있다(박 편역 2010). 따라서 정부의 노력에도 불구하고 백성들은 무속신앙에 의지하여 그 해결책을 찾고자 하였으나 결과는 더 악화될 뿐이었다.

2. 서유구와 『임원경제지』의 「인제지」 속 구황부분의 소개

『임원경제지』는 서유구(徐有渠)에 의해 19세기 초반에 편찬된 농업 위주의 백과전서이다. 총 53책 113권에 달하는 방대한 분량인데 소장처마다 필사본(筆寫本) 권책수에는 차이가 있다(염 등 2011).

서유구의 본관은 달성(達城), 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石)이다. 조부(祖父) 보만재(保晩齋) 서명옹(徐命膺)의 『본사(本史)』·『고사십이집(故事十二集)』·『고사신서(故事新書)』, 생부(生父) 서호수(徐浩修)의 『해동농서(海東農書)』, 형수(兄嫂)인 빙허각(憑虛閣) 이씨(李氏)의 『규합총서(閨閣叢書)』 등 대대로 농·식생활 관계 저서를 남겼을 만큼 농학(農學)을 가학(家學)으로 삼는 가문에서 태어났다. 증광(增廣) 문과(文科)에 병과(丙科)로 급제하여 외직으로는 각 지방의 군수와 관찰사를 거쳤고, 내직으로는 대교(待敎)·부제학·이조판서·우참찬을 거쳐 대제학에 이르렀다. 서유구의 가계는 소론(少論)계 경화세족(京華世族)으로, 당시 소론 지식인들이 양명학을 받아들여 조선화하는데 기여한데 반해, 달성 서씨 집안은 기술관료로서 조정에서 문물제도의 개혁정치에 선도적 역할을 하였다(Sim 2009).

서유구는 35세에 순창군수로 있을 때, 농서(農書)를 구하는 정조의 윤음(綸音)을 접하고, 도 단위로 농학자를 한 사람씩 두어 각기 그 지방의 농업 기술을 조사, 연구하여 보고

하게 한 다음, 그것을 토대로 내각에서 전국적인 농서로 정리, 편찬하도록 하자는 방안을 제안하였다. 『임원경제지』는 정조의 농가지대전(農家之大典) 편찬에 대한 응지진농서(應旨進農書)의 성격으로 집필되었으나, 안타깝게도 정조는 갑작스러운 죽음으로 그 결실을 보지는 못하였다. 『산림경제(山林經濟)』·『증보산림경제(增補山林經濟)』·『과농소초(課農小抄)』·『북학의(北學議)』·『농가집성(農家集成)』·『색경(穡經)』 등 여러 국내 농서와 중국 문헌 등 800여 종을 참조하여 완성하였다. 서유구는 일찍부터 농학에 일가견을 갖추고 있었으며, 성균관 대사성(大司成)으로 장기간 근무하면서 국가의 방대한 도서들을 자유롭게 이용할 수 있었기 때문에 국내뿐만 아니라 외국의 서적을 활용하여 모든 관련 학문의 내용을 체계화할 수 있었다. 편찬 작업에는 아들 서우보(徐禹輔)의 도움을 받았으나, 아들 역시 먼저 죽는 바람에 활자본으로 까지는 작업이 이어지지 못하고, 필자본으로만 편찬된 것으로 보인다. 그 외에도 농업관련 기술·경영·유통을 다룬 『행포지(杏浦志)』·『옹희잡지(饔飩雜志)』·『금화경독기(金華耕讀記)』·『금화지비집(金華知非集)』, 구황식물인 고구마 보급을 도운 『종저보(種諸譜)』, 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』·『경술지(鵲鰐志)』·『누판고(鑊板考)』 등의 저서를 남겼다(Choi 2009).

『임원경제지』의 서언에서 제세안민(濟世安民)과 수심양지(修心養志)의 뜻을 세워 향촌생활과 관련이 있는 모든 일을 분류하고, 고래부터의 수많은 문헌을 참고삼아 책으로 엮으면서 그 이름을 ‘임원(林園)’이라 한대라고 하였다. 『임원경제지』를 편찬하면서 조선의 당시 현실을 개선하기 위한 방안 마련에 중점을 두고 있었다. 이를 위해 중국의 제도나 사례, 기술 등을 상세히 수집하여 수록하였다. 하지만 조선의 현실을 고려하여 적용가능한지의 여부를 반드시 따져서 서유구 자신의 의견을 안(安) 또는 안(按)이라고 하여 덧붙였다(Choi 2009).

『임원경제지』는 향촌생활에 필요한 일을 16지(志)로 나누고, 지(志)의 기본적인 구성방식은 강(綱)-대목(大目)-세조(細條)-표제(標題)로 구성되어 있다. 그리고 각 지(志)마다 체제구성과 수록된 대략의 내용을 소개하는 ‘인(引)’을 실었다(Yeom 2009b).

16지는 본리지(本利志, 13권(권1-13) 농업일반), 관휴지(灌畦志, 4권(권14-17), 채소와 약초재배), 예원지(藝畹志, 5권(권18-22) 화훼), 만학지(晩學志, 5권(권23-27) 과라(菓蓀), 수목재배), 전공지(展功志, 5권(권28-32) 의생활에 필요한 농작, 직조, 염색), 위선지(魏鮮志, 4권(권33-36) 후세(候歲), 후풍우(候風雨)), 전어지(佃漁志, 4권(권37-40) 목축, 사냥, 고기잡이), 정조지(鼎俎志, 7권(권41-47) 식품, 음식, 조미료와 절식), 섬용지(贍用志, 4권(권48-51) 건축, 가재도구, 의복, 재봉기구), 보양지(葆養志, 8권(권52-59) 섭생, 양생, 육아법), 인제지(仁濟志, 28권(권60-87) 한방 의학의 처방과 치료), 향예지(鄉禮志, 5권(권88-92) 향약, 관혼상제, 향음주례), 유예지

(遊藝志, 6권(권93-98) 독서, 활쏘기, 서화, 음률 등 선비의 문화생활), 이운지(怡雲志, 8권(권99-106) 취미, 오락, 여행, 골동품 감상 등 여가생활), 상택지(相宅志, 2권(권107-108) 건축과 주거환경 등), 예규지(倪圭志, 5권(권109-113) 시장과 상업) 구성되어 있다(Sim 2009).

이중 구황(救荒)에 대한 기록은 전체 분량의 1/4을 차지하는 「인제지」의 맨 마지막 부분인 28권 부록에 28면에 걸쳐 기록되어 있다. 「인제지」인(引)에 기록된 서유구의 의견에 의하면 사람을 실제로 구하는 효과를 지닌 것은 오직 의약(醫藥)뿐인데 그동안 사람들이 경험에 의해 전해지는 것만해도 『사고전서(四庫全書)』에 97부 1,539권이 수록되어 있다. 하지만 임원(林園)에 사노라면 명의(名醫)에게 가르침을 받을 겨를이 없으므로 간편한 것들을 골라 의가(醫家)들의 처방을 간략하게 엮는다고 「인제지」의 성격을 설명하고 있다. 즉 의서(醫書)적인 성격의 내용 중 마지막 부분에 구황에 대한 내용을 실었다(농촌진흥청 2010d).

물론 유서(類書)의 성격을 띠지만 천(天)·지(地)·인(人)의 ‘세계(世界)’ 전체를 대상으로 하지 않고, 향촌생활의 일만을 대상으로 삼은 『임원경제지』에서는 「관휴지」, 「만학지」와 「전어지」에서 구황식이 될 수 있는 식용 및 약용 식물 또는 수렵과 어로에 대한 언급이 있으나, 재배나 생산 또는 획득을 위한 방법들이었다(Yeom 2009). 그에 비해 「인제지」에서는 구황 부분을 단독의 대목(大目)으로 분류하여 세조(細條)를 실어 상세히 다루고 있다.

조선시대, 백성들의 태평성대는 왕들의 성은(聖恩)이요, 통치력의 결과라고 인식되었다. 그러므로 조선의 왕들은 자연 재해나 전염병, 전쟁 등으로 위신이 떨어지거나 신하들에게 주의를 환기할 필요가 있을 때는 술과 음식을 줄여 검소한 식생활을 보임으로서 민심을 얻으려 했다. 더불어 잦은 가뭄과 홍수로 인한 흉년은 백성들의 삶을 궁핍하게 하였으므로 ‘식치(食治)’는 통치자들의 꿍이지 않는 숙제였다(김 2012).

조선시대 편찬된 농서나 생활서에서 구황이 기록된 책들을 정리하면 <Table 1>과 같다. 조선시대에 쓰여진 약 20여 권의 구황서가 있으며, 일제 강점기부터 해방 전까지 우리나라의 구황식품에 대한 연구가 남아있다(농촌진흥청 2010a-d). 이 기록들을 통하여 조선의 백성들은 구황에 대비하여 구황장(救荒醬)을 만들고(농촌진흥청 편역 2003), 곡물, 열매, 한약재, 나무를 이용하여 구황식과 벽온(壁瘟)에 필요한 약재와 열매로 환, 분말, 액 등을 만들어 상시 복용하는 등 다양한 구황민속과 벽온민속을 가지고 있음을 확인할 수 있다(Song 2010).

책제목에서부터 구황이라는 단어가 언급되어 있어 집필 목적이 구황책임을 알 수 있는 것들도 있으나, 대개는 농서, 생활서, 유서류(類書類) 속의 한 부분으로 구황에 관련한 내용이 기록되어 있었다. 때문에 대부분 그 내용이 소략하여, 기록된 구황식품의 종류가 적거나, 활용법의 기록이 없는 경우가 많았다. 서유구는 『임원경제지』의 저술에 우리나라의 뿐

<Table 1> Famine relief books released when Chosun dynasty and Japanese occupation compiled

No	책이름	저자	연도
1	농서(農書)	·	태종 代
2	충주 구황절요(忠州救荒切要)	안위 · 홍윤창	1541
3	구황촬요(救荒撮要)	이택	1544
4	농가설(農家說)	유팽로	1580
5	충주판 구황촬요(忠州救荒切要)	김육	1639
6	영천판 구황촬요(永川救荒切要)	이구	1653
7	농가집성(農歌集成)	신속	1655
8	신간구황촬요(新刊救荒撮要)	신속	1660
9	색경(穡經)	박세당	1676
10	치생요람(治生要覽)	강와	1691
11	증보산림경제(增補山林經濟)	유중립	1766
12	고사신서(攷事新書)	서명응	1771
13	자휼전칙(字恤典則)	정조	1783
14	해동농서(海東農書)	서호수	1789
15	과농소초(課農小抄)	박지원	1799
16	농포문답(農圃問答)	이대규	1799
17	농정서(農政書)	미상	1800初
18	목민심서(牧民心書)	정약용	1818
19	임원경제지(林園經濟志)	서유구	1827
20	농정회요(農政會要)	최한기	1830
21	죽교편람(竹僑便覽)	한석효	1849
22	찬송방(餐松方)	최두익	1870
23	조선의 구황식물(朝鮮의 救荒植物)	우에키 호미키	1919
24	조선의 산열매와 산나물(朝鮮의 山果と 山菜)	코노사카에	1935
25	조선증보(朝鮮增補) 구황촬요(救荒撮要)	박학중	1939
26	구황지남(救荒指南)	이가키	1943
27	조선의 구황식물과 식용법(朝鮮의 救荒植物と其の食用法)	임태치	1945
28	구휼국사(救恤國史)	신정언	1946

만 아니라 다른 나라의 책들까지 참고로 하였으므로, 「인제지」에 수록된 구황부분에 이들 구황서 중 가장 많은 양의 내용이 수록되어 있는 것은 물론이었다. 곡류, 두류, 채소 및 과실류와 같은 식물성 식품은 물론 어패류, 화훼 및 나무 등을 망라한 330여 가지의 다양한 구황식품이 기록되어 있었으며, 특히 이들 구황식품의 기술은 잎을 먹을 수 있는 128종(葉可食一百二十八種), 뿌리를 먹을 수 있는 21종(根可食二十一種), 열매를 먹을 수 있는 37종(實可食三十七種), 꽃을 먹을 수 있는 4종(花可食四種), 줄기를 먹을 수 있는 3종(莖可食三種), 순을 먹을 수 있는 1종(笋可食一種), 뿌리와 잎을 먹을 수 있는 12종(根葉皆可食一十二種), 잎과 열매를 먹을 수 있는 29종(葉實皆可食二十九種), 뿌리와 열매를 모두 먹을 수 있는 5종(根實皆可食五種), 꽃과 잎을 모두 먹을 수 있는 3종(花葉皆可食三種), 뿌리와 순을 모두 먹을 수 있는 3종(根笋皆可食三種), 뿌리와 꽃을 모두 먹을 수 있는 2종(根花皆可食二種), 순과 열매를 먹을 수 있는 1종(笋實皆可食一種), 꽃과 잎 및 열매를 모두 먹을 수 있는 1종(花葉及實皆可食一種), 잎, 열매 및 껍질을 모두 먹을 수 있는 2종(葉實及皮皆可食二種)으로 식용부위로 나뉘어 각론이 정리되어 다른 구황서들과 차별되었다. 그리고 각 식품의 법제 및

조리를 할 수 있는 활용법이 상세히 기록되어 있다. 또한 효율적인 빈민구제를 위한 구황제도나 관할기관까지를 자세히 기록하면서 관리와 역할까지 기록하고 있어 조선후기 구황방을 연구할 수 있는 가장 적절한 자료라고 판단되었다.

3. 『임원경제지』 「인제지」 속 구황 내용

구황부분은 비예총론(備豫總論), 벽곡총론(辟穀總論), 제기총론(濟饑總論)의 세부분으로 구성되어 있었다.

비예총론에서는 사창(社倉)을 설치하는 법, 의창(義倉)을 설치하는 법, 의곡(義穀)을 모아 쌓는 법이 기술되어 있었다. 먼저 사창(社倉)을 설치하는 법에서는 ‘주자(朱子)가 아뢴 사창사목장(社倉事目狀)’과 ‘율곡(栗谷)의 사창계약속(社倉契約束)’이 기록되어 있었다. 사창은 조선시대 지방의 각 촌락의 설치된 일종의 곡물 대여 기관이다. 서유구는 사창사목장(社倉事目狀)이 원래 주자(朱子)가 만든 『주문공문집(朱文公文集)』 권99에 실려 있지만, 서광계(徐光啓)의 『농정전서(農政全書)』 권43, 황정 비황고상(荒政 備荒考上)에 수록되어 있는 것을 인용 하였다(농촌진흥청 2010d). 그 내용으로는 구황이 필요한 인구 파악, 곡식을 나누어 주는 방법, 풍년이 들었을 때 곡식을 관리하는 방법, 사창에 근무하는 관리의

선출법과 임무, 장부·자물쇠와 열쇠의 관리, 창고의 개보수 관리 등 총 11개 항이 기록되어 있었다. 사창계약속(社倉契約束)은 율곡 의의가 향약과 사창법을 합쳐 놓은 것으로 율곡의 창안이 돋보이며, 또 기존의 향약이 선비계급만을 대상으로 만들어진 것과는 달리 일반 백성까지 향약의 일원으로 포함시켜 교화의 폭을 넓힌 데 큰 의의가 있다(www.yulgok.co.kr). 그 내용으로는 풍년이 들었을 때 계를 더 확충하여 창고의 곡식을 보충하는 법, 곡식을 납부하지 않은 사람에 대한 상벌 기준, 여러 사람 가운데 약장(約長)을 선정 하는 것, 계(契)에 소속된 사람들이 매년 내는 조미(造米)의 양 등 10개 항이 있었다.

의창을 설치하는 법에는 위숙자(魏叔子)의 구황책(救荒策)을 인용하였다. 그 내용으로는 부민(富民)을 보전하고 빈민들을 생존할 수 있게 하는 법을 목적이다. 부민들을 설득하여, 의창(義倉)을 설립하고 일을 맡긴 사람들이 불법을 저지르면 중벌로 다스리며, 의창 곡식을 내어주고 받아들이는 것은 관부가 관여치 말라는 등의 방법들이 서술되어 있다. 의창은 평소에 곡식 등을 저장하여 두었다가 흉년에 이것으로 빈민을 구제하는 관영 구제기관으로 춘궁기에 곡식을 나누어 주고 추수기에 거두어들이는 제도이다. 의창이 관영 구제기관이라는 것이 사창과 다른 점이다. 의곡을 모아 쌓는 법은 탐염평(湯念平)의 의곡을 모아 쌓기를 권장하는 서문(勸積義穀序), 의곡을 모으는 소(疏義穀疏), 진제할 때 균가로 조적함(賑濟均價糶糴), 일꾼을 고용하여 사업을 일으킴(雇傭興修), 그릇 도구 등을 사들임(收買器用), 죽 쑤어 나누어 주기(施粥), 약을 나누어 주기(給藥), 굶어죽은 시체 묻기(葬殍)까지 8가지의 기근에 대비하는 내용으로 구성되어 있었다.

벽곡총론은 총 34가지의 곡식을 꿰고 살 수 있는 방법에 대해 기록되어 있었다. 초근목피(草根木皮)를 생으로, 말려서, 말린 후 가루를 내거나 또는 환(丸)으로 만드는 법제(法製) 방법이 기록되어 있었다.

제기총론에서는 구황식물을 식용부위별로 나누고, 각각의 식품 특징을 소개하였다. 서유구가 분류한 식용부위별 구황식품의 수는 모두 252종이었으나, 그 내용에서는 50여종이 더 많은 330여종의 곡식을 대신할 수 있는 구황식품과 그 조리법이 기록되어 있었다.

본고에서는 벽곡총론과 제기총론에 기록된 구황식품의 종류와 식용부위, 법제법, 조리법 등에 주목하였다.

1) 구황식품의 식품군별 분류

『임원경제지』 「인제지」 구황방에 기록된 구황식품을 식품군 별로 분류하면 <Table 2>와 같다. 채소류(菜蔬類), 목본류(木本類), 과일류(果實類), 화훼류(花卉類) 등 총 9항목으로 나눌 수 있었고, 어패류의 기록은 있었으나, 육류의 기록은 전혀 없었다. 총 327종의 구황식품 중 채소류(菜蔬類)가 170종으로 가장 많았다. 다음으로는 목본류(木本類) 34종, 과일류(果實類) 33종, 화훼류(花卉類) 24종, 두류(豆類) 16종, 곡

류(穀類) 15종, 종실류(從實類) 8종, 어패류(魚貝類) 6종순 이었고, 분류가 모호한 기타 14종이 있었다.

곡류는 멥쌀[粳米], 찰쌀[糯米], 생동쌀[生梁米], 들기장[野黍], 귀리[燕麥], 메밀[蕎麥] 등이 있었으며, 그 가공품으로 쌀가루, 쌀의 등겨[粃], 왕겨[糠], 등겨[粃], 쌀가루[米粉], 곡물가루[穀粉], 미숫가루[饘], 버무리[糝] 등의 부산물이 주를 이루었다. 두류는 콩과 식물이 생산하는 종실의 총칭으로, 콩[豆, 生豆, 白豆, 黃豆], 검은 콩[黑豆], 옹흑두(雄黑豆), 들완두[野豌豆], 노두(勞豆), 산편두(山扁豆), 회회두(回回豆), 잠두(蠶豆), 붉은팥[赤小豆], 작두콩[刀豆] 등이 사용되었고, 가공품으로는 콩가루가 사용되었다. 채소류는 구약나물[蒟蒻], 미나리[芹], 마름[藻], 냉이[薺菜], 차조기[紫蘇], 조뱅이[小薊], 마디풀[篇蓄], 원추리[萱草], 질경이[車前草] 등으로 전체의 약 50%를 차지하고 있다. 주로 나물류로 섭취하고, 가공품으로는 칩뿌리가루[葛粉], 말린 생강 포(炮)가 있었다. 목본류는 소나무[松, 松皮, 松葉, 松實, 松脂, 松葉粉], 박달나무[檀皮, 檀葉], 느릅나무[榆皮, 榆皮汁]가 가장 많이 사용되었고 떡, 환, 가루 등으로 다양하게 섭취하며 가공품으로는 솔잎가루와 느릅나무 즙이 있었다. 과일류는 감[柿]이나 배[梨] 같은 목과류(木果類)와 밤[栗], 상수리[橡], 호두(胡桃)같은 견과류(堅果類) 등이 있었다. 화훼류는 초본식물의 꽃으로 양귀비[罌粟], 국화[菊], 잇꽃[紅藍], 봉선화(鳳仙花), 무궁화[木槿] 등을 이용하였다. 종실류에는 참깨[油麻], 들깨[荳子], 피씨[稗子] 등이 있었고, 가공품은 삼기름[麻子油]이 있었다.

어패류는 벽곡총론(薛穀總論)의 『왕씨농서(王氏農書)』 비황지법(備荒之法)에서 어촌에 사는 사람은 새우[蝦], 게[蟹], 대합[蛤], 소라[螺], 물고기[魚], 자라[鰲] 등을 먹으며 구황하라는 언급이 한번 나올 뿐이었다.

기타 소금[鹽], 꿀[蜜], 황랍(黃蠟), 밀랍(蜜蠟) 술[酒], 백복령(白茯苓), 복령(茯苓)이 있었고, 영근(寧根), 면록죽(麴碌碌), 노아산(老鴉蒜), 경자(簕子), 순망곡(舜芒穀), 토아산(免兒酸), 수락려(水落藜), 야인향(野茵香), 회회산(回回蒜), 호창이(胡蒼耳) 등은 최근에는 찾아볼 수 없는 식품이었다.

구황식물은 일반산야, 들이나 길가, 논두렁, 밭, 논이나 늪, 습지 등에서 자생하는 것들이었다.

2) 구황식품의 식용부위별 분류

『임원경제지』 「인제지」 구황방에 나타난 구황식품을 식용부위별로 분류하면 Table 3과 같다. 구황식품의 식용부위는 잎[葉], 싹[苗], 눈[嫩], 열매[實], 뿌리[根], 꽃[花], 줄기[莖], 껍질[皮], 각(角), 순(筍, 원문에는 筍으로 기록), 가지[枝], 초(草), 옹이[葇], 모(秧), 기타(其他)로 나눌 수 있었다. 총 327종의 구황식품 중 한가지 식품의 여러 부위가 식용된 것도 있어서 582번이 인용되었다. 예를 들어 소나무의 경우 솔잎[松葉], 소나무 속껍질[松皮], 솔방울[松實], 송진[松脂] 등이 이용되었고, 조뱅이[小薊], 영경귀[大薊] 등 46여종의 식품은 눈, 싹, 잎 등을 모두 이용 할 수 있다고 하였다. 그중에

<Table 2> Categorization of Food group classify about Famine relief food in method of famine relief 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」

분 류	갯수	구 황식 품
곡류 (穀類)	15	멥쌀[粳米], 찰쌀[糯米], 노란 쌀[黃米], 찰기장쌀[糯黍米], 생동쌀[生梁米], 들기장[野黍], 귀리[燕麥], 메밀[蕎麥], 쌀가루[米粉], 곡물가루[穀粉], 미숫가루[麴], 버무리[糞], 밀가루[眞粉], 쌀 등겨[粃], 왕겨[糠]
두류 (豆類)	16	콩[豆, 生豆, 白豆, 黃豆], 검은 콩[黑豆], 옹흑두(雄黑豆), 들완두[野豌豆], 노두(勞豆), 산편두(山扁豆), 회회두(回回豆), 잠두(蠶豆), 붉은팥[赤小豆], 작두콩[刀豆], 백편두(白扁豆), 자강두(紫豇豆), 동부[豇豆], 산흑두(山黑豆), 고마두(苦馬豆), 콩가루[豆黃]
채소류 (菜蔬類)	170	구약나물[蒟蒻], 미나리[芹], 마름[藻], 관중(貫衆), 광향(藿香), 흑삼릉(黑三稜), 냉이[薺菜], 차조기[紫蘇], 조뱅이[小薊], 엉겅퀴[大薊], 쇠무릎[牛膝], 마디풀[篇蓄], 승람(崧藍), 원추리[萱草], 질경이[車前草], 털여뀌[葎草], 으아리[威靈仙], 익모초[益母草], 등대풀[澤漆], 팽이밥[酸車草], 꿀풀[夏枯草], 고본(藁本), 뽕죽채[漏蘆], 용담초(龍膽草), 땃숙(鼠尾草), 궁궁이[川芎], 환삼덩굴[菴草], 각호(角蒿), 개미나물[蜀羊泉], 진득찰[豨薟], 택사(澤瀉), 물칭개나물[水蒿苳], 금잔채(金盞菜), 수랄채(水辣菜), 뽕말기[雞冠菜], 삼지구엽초[淫羊藿], 파파지갑채(婆婆指甲菜), 철간호(鐵桿蒿), 석잠풀[水蘇子], 속숙이풀[風花菜], 날랄채(辣辣菜), 모연채(毛連菜), 한련초[耐驚菜], 우점아채(雨點兒菜), 젓풀[白屈菜], 차근채(扯根菜), 개속새[節節菜], 참쑥[野艾蒿], 근근채(僅僅菜), 개불알풀[婆婆納], 갈자화채(蠟子花菜), 흰쑥[白蒿], 지칭개[泥胡菜], 우산나물[免兒傘], 이질풀[老鸛草], 교고남(絞股藍), 계조채(雞爪菜), 맥람채(麥藍菜), 솜양지[翻白菜], 방울풀[獨行菜], 성숙채(星宿菜), 수사의(水簍衣), 우산나물썩[免兒尾苗], 우산잔디[鐵線草], 담쟁이덩굴[地錦苗], 멧수박[野西瓜苗], 향다채(香茶菜), 방우아썩(榬牛兒苗), 양각채(羊角菜), 화상채(和尚菜), 유채[芸薹], 비름[莧菜], 방가지뚱[苦苣菜], 쇠비름[馬齒莧], 근대[菘菜], 사호(邪蒿), 쑥갓[同蒿], 아욱[葵], 요아채(蓼芽菜), 개자리[苜蓿], 박하(薄荷), 형개(荊芥), 물미나리[水芹], 향채(香菜), 은조채(銀條菜), 화염채(火焰菜), 물갓나물[水芥菜], 안래홍(雁來紅), 알람채(遏藍菜), 남개채(南芥菜), 자리공[商陸], 나리[白合], 복자(菡子), 자주손썰[獐牙菜], 감로자(甘露子), 매듭풀[鷄眼草], 수세미오이[絲瓜], 유초(莠草), 수자고(水慈姑), 자고(茨菰), 저초(蒞草), 수두아(水豆兒), 큰고랭이[水蔥], 택산(澤蒜), 누자충(樓子蔥), 석구(石韭), 소리쟁이[羊蹄], 도꼬마리[蒼耳], 파리[漿], 솔나물[蓬子菜], 까마중[龍葵], 회채(灰菜), 하늘타리[瓜蔓], 연(連), 가시연[芡], 인동(忍冬), 향포(香蒲), 갈대[蘆], 띠[茅], 삼주(蒼朮), 구릿대[白芷], 곱질 뿌리줄기[骨碎補], 등글레[黃精], 생치나물뿌리[前胡], 오이풀뿌리[地榆], 도라지[桔梗], 더덕[沙蔘], 우영[牛蒡], 질[葛], 하수오(何首烏), 단너삼[黃芪], 방풍(防風), 고본(藁本), 시호(柴胡), 아충(鴉蔥), 무릇뿌리[剪刀股], 위유(萎蕤), 삼주[蒼朮], 추수뿌리(荻嫂), 야호무[野胡蘿蔔], 지과아(地瓜兒), 발제(莢臍), 원지(遠志), 꼭두서니[茜根], 순무씨앗[葇種], 고사리 뿌리[骨碎補], 천강(川薑), 수극침썩(水棘針莢), 축사인(縮砂仁), 축사(縮砂), 나문재[鹽蓬], 장구채[王不留行], 구각채(狗脚菜), 뽕짜리썩[獨掃苗], 여호(蘭蒿), 미호(米蒿), 너삼[地槐菜], 수호로(水胡蘆), 향유(香油), 삼주[蒼朮], 생강[川薑], 마분(麻蕒), 산약(山藥), 토란[芋], 콩잎[豆葉], 썩뿌리가루[葛粉], 말린생강 포(炮), 산무[山蘿蔔], 타백련썩[拖白練苗], 포랑호(拵娘蒿), 전자묘(磚子苗)
과실류 (果實類)	33	과일[菓], 대추[棗], 세이나라리 열매[連翹], 조피열매[蜀椒], 남가새열매[蒺藜子], 산수유(山茱萸), 무화과(無花果), 앵두[櫻桃], 감[柿], 배[梨], 포도(葡萄), 자두[李], 모과[木瓜], 산포도(山葡萄), 매실(梅實), 물포도[水葡萄], 석류(石榴), 방울풀 열매[馬兜鈴], 대회향[茴向], 유자[錦荔枝], 메대추(酸棗), 길리자(吉利子), 양도(羊桃), 지각아(地角兒), 지초과(地稍瓜), 밤[栗], 상수리[橡], 호두(胡豆), 마름열매[稜實], 마름겹질[稜角], 마두아(馬豆兒), 경자(蠶子), 백상자(白棠子)
목본류 (木本類)	34	소나무[松, 松皮, 松葉, 松實, 松脂, 松葉粉], 박달나무[檀皮, 檀葉], 느릅나무[榆皮, 榆皮汁], 감초(甘草), 소초(小椒), 자귀나무[合歡木], 사시나무[白楊], 참죽나무[檜樹], 엄나무[刺楸樹], 뽕나무[野芥菜], 잣나무[柏], 주엽나무[皂莢樹], 닳나무[楮樹], 산뽕나무[柘樹], 팔배나무[棠梨], 뽕나무[桑樹], 느릅나무[榆樹], 살구나무[杏樹], 대추나무[棗樹], 복숭아나무[桃樹], 서이[鼠李], 청강수(靑岡樹), 대나무[竹], 모형(牡荊), 이스라지[郁李], 호지자(胡枝子), 구기(枸杞), 해나무[槐樹], 단풍나무진[白膠香], 무궁화나무 잎[檉葉], 느티나무 잎[櫟葉], 군방보(群芳譜), 천가아(天苛兒)
화훼류 (花卉類)	24	패랭이꽃[瞿麥], 잇꽃[紅藍], 여름국화[旋復花], 타래꽃[馬蘭], 털두렁꽃[天屈菜], 봉선화(鳳仙花), 무궁화[木槿], 솜양지꽃[翻白草], 남매(蠟梅), 등나무꽃[藤花], 가래나무꽃[楸樹花], 금계화(錦雞花), 노랑어리연꽃[荇絲菜], 백미꽃[白薇], 창포(菖蒲), 남시제비꽃[地黃], 미포대(米布袋), 양귀비[罌粟], 국화[菊], 야분단아(野粉團兒), 맥문동(麥門冬), 천문동(天門冬), 민들레[蒲公英], 토아산(免兒酸)

<Table 2> Categorization of Food group classify about Famine relief food in method of famine relief 『Limwomgyungjeji』 『Injeji』 (Continued)

분 류	갯수	구 황식품
종실류 (從實類)	8	삼씨[大麻子], 해바라기씨[葵種], 참깨[油麻], 들깨[荳子], 피씨[稗子], 벌사상자[蛇床子], 살구씨[杏仁], 삼기름[麻子油]
어패류 (魚貝類)	6	물고기[魚], 새우[蝦], 게[蟹], 대합[蛤], 소라[螺], 자라[鰲]
기타 (其他)	14	소금[鹽], 꿀[蜜], 황랍(黃蠟), 밀랍(蜜蠟), 술[酒], 복령[茯苓, 白茯苓], 영근(寧根), 면록녹(麪碌碌), 노아산(老鴉蒜), 순망곡(舜芒穀), 수락려(水落藜), 야인향(野茵香), 회회산(回回蒜), 호창이(胡蒼耳)

서 가장 많이 사용된 것은 잎[葉]이 175종이었고, 싹[苗] 113종, 눈[嫩] 99종, 열매[實] 90종, 뿌리[根] 45종, 꽃[花] 13종, 줄기[莖] 12종, 껍질[皮] 6종, 각[角] 3종, 순[筍] 3종, 가지[枝] 2종, 초[草] 1종, 웅이[葶] 1종, 모[秧] 1종, 기타(其他) 18종의 순이었다.

잎[葉]은 전체의 약 30%를 차지하고 있고, 우점야채(雨點兒菜), 젓풀[白屈菜]의 채소류(菜蔬類)와 양귀비[罌粟], 패랭이꽃[瞿麥] 등의 화훼류(花卉類)와 붉은팥[赤小豆], 노란콩[黃豆] 등의 두류(豆類)와 잣나무[柏], 닥나무[楮樹] 등의 목본류(木本類)까지 다양한 식품분류군들의 잎[葉]을 식용하고 있음을 알 수 있었다. 가공품은 솔잎가루가 있었다.

두 번째로 많이 사용된 싹[苗]은 씨, 줄기, 뿌리 따위에서 처음 돋아나는 어린잎이나 줄기이며, 대부분 잎을 먹을 수 있는 식물과 중복이 되어 있다. 눈[嫩]은 식물의 어린 싹으로 털여뀌[荳蔻], 단너삼[黃芪], 방풍[防風], 등대풀[澤漆], 팽이밥[酸車草] 등이 있었다. 열매[實]는 감[柿], 배[梨] 등의 목과류와 밤[栗], 호두[胡桃] 등의 견과류였다.

뿌리[根]는 땅속에서 물과 양분을 빨아들이며, 양분을 저장하는 기관이다. 도라지[桔梗]나 더덕[沙蔘], 나리[百合], 위유(萎蕤), 천문동(天門冬), 자리궁[商陸], 맥문동(麥門冬), 영근(寧根), 삼주[蒼朮] 등과 가공품인 칩뿌리가루[葛粉]가 있었다. 꽃[花]은 모양, 색이 다양한 종자식물의 번식 기관이고 감국화(甘菊花), 납매(蠟梅), 등글레[黃精], 메밀꽃[蕎麥], 수자고(水慈姑), 누자충(樓子蔥), 가시연[芡], 구약나물[藟薊], 미나리[芹] 등을 나물류 조리하여 식용하였다. 줄기[莖]는 뿌리와 잎을 연결해 주는 식물의 영양기관이며 등대풀[澤漆], 각호(角蒿) 등이 있었다.

껍질[皮]은 수목의 줄기 표면에 형성되는 조직이고 뽕나무[桑樹], 소나무 속껍질[白皮] 등이 있었다. 느릅나무[榆樹]는 껍질, 속껍질, 즙까지 다방면으로 식용이 되었다. 순[筍]은 대체로 관목(灌木), 교목(喬木) 또는 목질성 덩굴의 눈이나 잎, 새싹과 작은 줄기이다. 대나무[竹], 갈대[蘆], 가시연[芡]이 있었다. 가지[枝]는 식물의 줄기에서 갈라져 뻗은 줄기이며 천가아(天苛兒), 감초(甘草)가 있었다. 초[草]는 지상부의 집합적인 풀을 말하며, 양도(羊桃)가 있었다. 웅이[葶]는 식물의 꽃줄기로, 수선화처럼 직접 땅 속 뿌리에서 나오는 것을

말하며, 흑삼릉(黑三稜)이 있었다. 모[秧]는 옮겨 심으려고 가꾼 벼 이외의 온갖 어린 식물로, 수호로(水胡蘆)가 있었다. 기타(其他) 물고기[魚], 새우[蝦], 게[蟹] 등의 어패류(魚貝類)와 술, 꿀, 기름 등이 있었다.

이들 구황식물의 싹 · 잎 · 뿌리의 채취 시기는 대개 3월 하순부터 5월 하순 사이이며, 꽃은 개화기, 과실은 성숙기인 여름과 가을이다. 뿌리는 성장이 그쳐 저장양분이 가장 많은 시기인 가을부터 이듬해 봄이 채취시기로 적기이다. 나무껍질은 봄에 수액이 오르기 시작할 무렵이 채취시기로 가장 알맞다(encykorea 한국민족문화대백과).

3) 구황식품의 법제(法製) 방법

「인제지」 구황방에 기록된 구황식품의 법제(法製) 방법을 분류하면 Table 4와 같다. 가루[粉], 환(丸), 건조(乾燥), 침지(浸漬), 전식(煎食) 등으로, 총 89종의 식품이 법제(法製)를 하였다. 법제란, 한방에서 자연 상태의 식물이나 동물, 광물 등을 약으로 사용하기 위해 처리하는 과정이다(doopedia 두산백과).

가루[粉]는 법제법의 약 60%인 62종을 사용하였다. 솔잎[松葉], 솔잎가루[松葉粉], 송진[松脂], 소나무 속껍질[白皮] 등 소나무[松]를 가장 많이 사용하였다. 주로 말린 후 가루를 내거나, 그윽한 향이 나도록 고루 볶아주는 초향법(炒香法)을 쓰거나, 찌서 가루를 냈다. 가루를 내는 재료는 한가지 재료를 이용하기도 했지만, 두가지 이상의 재료를 가루로 만든 후 한 덩어리로 만들어 찌 후, 다시 말려서 가루를 내서 사용하기도 하였다. 이렇게 만든 가루는 그냥 복용하거나 물에 타서 먹거나 밀환(蜜丸)을 만들어 곡식과 섞어 밥을 지어 먹었다.

환(丸)은 가루로 만든 약재에 꿀이나 풀 등의 부형제를 첨가하여 둥근 모양으로 빚은 환약(丸藥)이다. 곡류(穀類), 두류(豆類), 화훼류(花卉類), 한약재(韓藥材) 등을 말린 후 가루로 내어 밀환이나 호환(湖丸) 등의 방법으로 25종을 법제하였다.

부형제로 황랍과 송진을 섞거나 혹은, 당도 높은 대추를 섞어 모양을 만들었다. 환의 크기는 검은콩, 가시연밥 씨, 탄환, 계란크기로 만들었다.

<Table 3> Edible portion of Food group classify about Famine relief food in way of famine relief 『Limwonggyungjeji』 『Injeji』

식용부위	수	구황식품
잎[葉]	175	<p>조뱅이[小薊], 엉겅퀴[大薊], 쇠무릎[牛膝], 마디풀[篇蓄], 송랍[崧藍], 패랭이꽃[瞿麥], 잇꽃[紅藍], 원추리[萱草], 질경이[車前草], 털여뀌[荳蔻], 단너삼[黃芪], 으아리[威靈仙], 방울풀열매[馬兜鈴], 여름국화[旋復花], 방풍[防風], 익모초[益母草], 등대풀[澤漆], 팽이밥[酸車草], 벌사상자[蛇床子], 대회향[茴香], 꿀풀[夏枯草], 고본[藁本], 시호[柴胡], 뽕죽채[漏蘆], 용담초[龍膽草], 떡쑥[鼠尾草], 생치나물뿌리[前胡], 오이풀뿌리[地榆], 궁궁이[川芎], 환삼덩굴[葎草], 각호[角蒿], 세잎나리 열매[連翹], 도라지[桔梗], 개미나물[蜀羊泉], 타래붓꽃[馬蘭], 진득찰[豨薺], 택사[澤瀉], 땀싸리씨[獨掃苗], 토아산[免兒酸], 나문재[鹽蓬], 여호[蘭蒿], 물청개나물[水蒿苳], 금잔채[金盞菜], 수랄채[水辣菜], 아송[鴉蔥], 뽕딸기[雞冠菜], 털두렁꽃[天屈菜], 삼지구엽초[淫羊藿], 무릇뿌리[剪刀股], 파파지갑채[婆婆指甲菜], 철간호[鐵桿蒿], 석잠풀[水蘇子], 날랄채[辣辣菜], 모연채[毛連菜], 봉선화[鳳仙花], 한련초[耐驚菜], 우점아채[雨點兒菜], 젓풀[白屈菜], 차근채[扯根菜], 수락려[水落藜], 참쑥[野艾蒿], 근근채[僅僅菜], 개불알풀[婆婆納], 야인향[野茵香], 갈자화채[蠍子花菜], 흰쑥[白蒿], 야분단아[野粉團兒], 회회산[回回蒜], 너삼[地槐菜], 지청개[泥胡菜], 우산나물[免兒傘], 이질풀[老鸛草], 교고남[絞股藍], 호창이[胡蒼耳], 수극침쑥[水棘針苗], 계조채[雞爪菜], 맥람채[麥藍菜], 솜양지[翻白菜], 방울풀[獨行菜], 타백련쑥[拖白練苗], 성숙채[星宿菜], 수사의[水簍衣], 우산잔디[鐵線草], 우산나물쑥[免兒尾苗], 담쟁이덩굴[地錦苗], 멧수박[野西瓜苗], 향다채[香茶菜], 방우아쑥[犍牛兒苗], 양각채[羊角菜], 화상채[和尚菜], 자귀나무[合歡木], 무궁화[木槿], 사시나무[白楊], 조피열매[蜀椒], 서이[鼠李], 청강수[靑岡樹], 유채[芸薹], 비름[莧菜], 방가지뚱[苦苣菜], 쇠비름[馬齒莧], 고현[苦蕒], 근대[荳菜], 사호[邪蒿], 쑥갓[同蒿], 아욱[葵], 요아채[蓼芽菜], 개자리[苜蓿], 박하[薄荷], 형개[荊芥], 향채[香菜], 은조채[銀條菜], 안래홍[雁來紅], 화염채[火焰菜], 물갓나물[水芥菜], 멧갓나물[野芥菜], 알람채[遏藍菜], 남개채[南芥菜], 민들레[蒲公英], 야구[野韭], 노랑어리연꽃[荇絲菜], 자고[茨菰], 둥글레[黃精], 낚시제비꽃[地黃], 우영[牛蒡], 원지[遠志], 저초[菹草], 석구[石韭], 물포도[水葡萄], 소리쟁이[羊蹄], 도꼬마리[蒼耳], 파리[漿], 꼭두서니[茜根], 장구채[王不留行], 백미꽃[白薇], 솔나물[蓬子菜], 호지자[胡枝子], 미포대[米布袋], 까마중[龍葵], 고마두[苦馬豆], 구각채[狗脚菜], 구기[枸杞], 잣나무[柏], 닳나무[楮樹], 산뽕나무[柘樹], 양도[羊桃], 양귀비[罌粟], 붉은팥[赤小豆], 마분[麻蕒], 참깨[油麻], 노란콩[黃豆], 작두콩[刀豆], 백편두[白扁豆], 자강두[紫豇豆], 들깨[荳子], 동부[豇豆], 산흑두[山黑豆], 순망곡[舜芒穀], 냉이[薺菜], 차조기[紫蘇], 회채[灰菜], 천가아[天哥兒], 석류[石榴], 살구나무[杏樹], 복숭아나무[桃樹], 국화[菊], 인동[忍冬], 해나무[槐樹], 팔배나무[棠梨], 뽕나무[桑樹], 마름[藁], 무궁화나무 잎[櫟葉], 박달나무 잎[檀葉], 느티나무 잎[櫟葉], 곽향[藿香], 솔잎가루[松葉粉]</p>
싹[苗]	113	<p>조뱅이[小薊], 엉겅퀴[大薊], 쇠무릎[牛膝], 마디풀[篇蓄], 패랭이꽃[瞿麥], 원추리[萱草], 질경이[車前草], 단너삼[黃芪], 방풍[防風], 익모초[益母草], 팽이밥[酸車草], 벌사상자[蛇床子], 대회향[茴香], 꿀풀[夏枯草], 고본[藁本], 시호[柴胡], 환삼덩굴[葎草], 각호[角蒿], 진득찰[豨薺], 땀싸리씨[獨掃苗], 토아산[免兒酸], 나문재[鹽蓬], 여호[蘭蒿], 물청개나물[水蒿苳], 금잔채[金盞菜], 수랄채[水辣菜], 아송[鴉蔥], 뽕딸기[雞冠菜], 털두렁꽃[天屈菜], 삼지구엽초[淫羊藿], 무릇뿌리[剪刀股], 파파지갑채[婆婆指甲菜], 석잠풀[水蘇子], 속속이풀[風花菜], 날랄채[辣辣菜], 봉선화[鳳仙花], 차근채[扯根菜], 수락려[水落藜], 개속새[節節菜], 근근채[僅僅菜], 개불알풀[婆婆納], 야인향[野茵香], 야분단아[野粉團兒], 지청개[泥胡菜], 우산나물[免兒傘], 이질풀[老鸛草], 포랑호[拈娘蒿], 호창이[胡蒼耳], 수극침쑥[水棘針苗], 계조채[雞爪菜], 맥람채[麥藍菜], 솜양지[翻白菜], 방울풀[獨行菜], 타백련쑥[拖白練苗], 성숙채[星宿菜], 수사의[水簍衣], 우산잔디[鐵線草], 우산나물쑥[免兒尾苗], 담쟁이덩굴[地錦苗], 멧수박[野西瓜苗], 참죽나무[檣樹], 엄나무[刺楸樹], 유채[芸薹], 비름[莧菜], 방가지뚱[苦苣菜], 쇠비름[馬齒莧], 고현[苦蕒], 근대[荳菜], 사호[邪蒿], 쑥갓[同蒿], 요아채[蓼芽菜], 개자리[苜蓿], 박하[薄荷], 형개[荊芥], 향채[香菜], 은조채[銀條菜], 안래홍[雁來紅], 화염채[火焰菜], 물갓나물[水芥菜], 멧갓나물[野芥菜], 알람채[遏藍菜], 남개채[南芥菜], 민들레[蒲公英], 야구[野韭], 노랑어리연꽃[荇絲菜], 원지[遠</p>

<Table 3> Edible portion of Food group classify about Famine relief food in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 『Injeji』 (Continued)

식용부위	수	구황식품
		志), 수두아(水豆兒), 큰고랭이[水蔥], 택산(澤蒜), 누자충(樓子蔥), 석구(石韭), 소리쟁이[羊蹄], 도꼬마리[蒼耳], 솔나물[蓬子菜], 미포대(米布袋), 까마중[龍葵], 주엽나무[皂莢樹], 메밀[蕎麥], 노란콩[黃豆], 작두콩[刀豆], 백편두(白扁豆), 자강두(紫豇豆), 산흑두(山黑豆), 순망곡(舜芒穀), 회채(灰菜), 락[茅], 쑥[葛], 관중(貫衆), 복령(茯苓, 白茯苓), 구릿대[白芷], 삼주(蒼朮), 숙지황(熟地黃), 작약(芍藥)
눈(嫩)	99	조뱅이[小薊], 엉겅퀴[大薊], 패랭이꽃[瞿麥], 잇꽃[紅藍], 원추리[萱草], 질경이[車前草], 털여뀌[葎草], 단너삼[黃芪], 방풍(防風), 등대풀[澤漆], 꿩이밥[酸車草], 벌사상자[蛇床子], 대회향[茴香], 꿀풀[夏枯草], 고본(藎本), 오이풀뿌리[地榆], 환삼덩굴[葎草], 각호(角蒿), 세잎나리 열매[連翹], 개미나물[蜀羊泉], 타래붓꽃[馬蘭], 진득찰[豨薟], 택사(澤瀉), 덩굴사리[獨掃苗], 여호[蘭蒿], 수달채(水辣菜), 털두렁꽃[天屈菜], 삼지구엽초[淫羊藿], 무릇뿌리[剪刀股], 파파지갑채[婆婆指甲菜], 속속이풀[風花菜], 날랄채(辣辣菜), 개속새[節節菜], 갈자화채(蠟子花菜), 흰쑥[白蒿], 야분단아(野粉團兒), 지칭개[泥胡菜], 우산나물[免兒傘], 이질풀[老鸛草], 포랑호(拂娘蒿), 수호로(水胡蘆), 호창이(胡蒼耳), 수극침삭(水棘針苗), 맥람채(麥藍菜), 방울풀[獨行菜], 우산나물썩[免兒尾苗], 땃수박[野西瓜苗], 양각채(羊角菜), 화상채(和尚菜), 자귀나무[合歡木], 무궁화[木槿], 사시나무[白楊], 참죽나무[檣樹], 조피열매[蜀椒], 서이[鼠李], 청강수(靑岡樹), 엄나무[刺楸樹], 개자리[苜蓿], 형개(荊芥), 흑삼릉(黑三稜), 노랑어리연꽃[苐絲菜], 수자고(水慈姑), 대나무[竹], 자고(茨菰), 저초(菹草), 소리쟁이[羊蹄], 도꼬마리[蒼耳], 장구채[王不留行], 백미꽃[白薇], 솔나물[蓬子菜], 호지자(胡枝子), 미포대(米布袋), 까마중[龍葵], 구각채(狗脚菜), 주엽나무[皂莢樹], 산뽕나무[柘樹], 양도(羊桃), 양귀비[罌粟], 붉은팥[赤小豆], 마분(麻蕒), 참깨[油麻], 노란콩[黃豆], 작두콩[刀豆], 백편두(白扁豆), 자강두(紫豇豆), 들깨[荏子], 동부[豇豆], 산흑두(山黑豆), 순망곡(舜芒穀), 천가아(天苛兒), 석류(石榴), 가시연[芡], 인동(忍冬), 뽕나무[槐樹], 향포(香蒲), 갈대[蘆], 락[茅], 느릅나무[榆樹], 미호(米蒿)
열매[實]	90	남가새열매[蒺藜子], 경자(蠶子), 매듭풀[鷄眼草], 수세미오이[絲瓜], 지각아(地角兒), 마두아(馬豆兒), 지초과(地稍瓜), 유자[錦荔枝], 메대추(酸棗), 상수리[橡], 모형(牡荊), 산수유(山茱萸), 무화과(無花果), 백상자(白棠子), 길리자(吉利子), 들완두[野豌豆], 노두(勞豆), 산편두(山扁豆), 회회두(回回豆), 호두(胡桃), 잠두(蠶豆), 피씨[稗子], 유초(莠草), 들기장[野黍], 귀리(燕麥), 앵두(櫻桃), 호두(胡桃), 감[柿], 배[梨], 포도(葡萄), 자두[李], 모과[木瓜], 이스라지[郁李], 마름깍질[稜角], 산포도(山葡萄), 매실(梅實), 등글레[黃精], 파리[漿], 꼭두서니[茜根], 장구채[王不留行], 백미꽃[白薇], 솔나물[蓬子菜], 호지자(胡枝子), 미포대(米布袋), 까마중[龍葵], 고마두(苦馬豆), 구기(枸杞), 잣나무[柏], 주엽나무[皂莢樹], 닥나무[楮樹], 산뽕나무[柘樹], 마분(麻蕒), 들깨[荏子], 동부[豇豆], 산흑두(山黑豆), 냉이[薺菜], 석류(石榴), 살구나무[杏樹], 대추나무[棗樹], 복숭아나무[桃樹], 전자묘(磚子苗), 가시연[芡], 뽕나무[槐樹], 가시연[芡], 팔배나무[棠梨], 뽕나무[桑樹], 느릅나무[榆樹], 과일[果], 쌀[米], 콩[豆, 白豆], 상수리[橡], 밤[栗], 삼씨[大麻子], 해바라기씨[葵種], 찹쌀[糯米], 옹흑두(雄黑豆), 노란쌀[黃米], 노란콩[黃豆], 생동쌀[生梁米], 솔방울[松實], 남가새열매[疾癘子], 마름열매[菱實], 보리[麥], 축사인(縮砂仁), 찰기장쌀[菱實米], 축사(縮砂), 미숫가루[麴], 밀가루[白眞末], 쌀가루[糠], 콩가루[豆黃]
뿌리[根]	45	도라지[桔梗], 더덕[沙蔘], 나리[白合], 위유(萎蕤), 천문동(天門冬), 자리공[商陸], 맥문동(麥門冬), 영근(寧根), 삼주[蒼朮], 창포(菖蒲), 복자(菴子), 추수뿌리(萩嫂), 면록록(麴碌碌), 노아산(老鴉蒜), 산무[山蘿菹], 자주쓴풀[獐牙菜], 야호무[野胡蘿菹], 솜양지꽃[翻白草], 감로자(甘露子), 지과아(地瓜兒), 토란[芋], 발채(荔枝), 군방보(群芳譜), 등글레[黃精], 님시제비꽃[地黃], 우영[牛蒡], 원지(遠志), 저초(菹草), 수두아(水豆兒), 큰고랭이[水蔥], 택산(澤蒜), 누자충(樓子蔥), 석구(石韭), 물포도[水葡萄], 하눌타리[瓜蒌], 전자묘(磚子苗), 연(連), 가시연[芡], 산약(山藥), 향포(香蒲), 쑥[葛], 하수오(何首烏), 고사리 뿌리[骨碎補], 생강(生薑), 쑥뿌리가루[葛粉]
꽃[花]	13	물미나리[水芹], 납매(蠟梅), 등나무꽃[藤花], 가래나무꽃[楸樹花], 금계화(錦雞花), 닥나무[楮樹], 국화[菊], 인동(忍冬), 하수오(何首烏), 팔배나무[棠梨], 감국화(甘菊花), 등글레[黃精], 메밀꽃[蕎麥花]
각(角)	3	양도(羊桃), 동부[豇豆], 산흑두(山黑豆)

<Table 3> Edible portion of Food group classify about Famine relief food in way of famine relief 『Limwonggyungjeji』 『Injeji』 (Continued)

식용부위	수	구황식품
줄기[莖]	12	등대풀[澤漆], 각호(角蒿), 수자고(水慈姑), 누자충(樓子蔥), 가시연[茨], 구약나물[蒟蒻], 미나리[芹], 꾀굴 뿌리줄기[骨碎補], 창출(蒼朮), 광향(藿香), 천강(川薑), 천문동(天門冬)
순(筍)	3	죽순(竹筍), 갈대[蘆], 가시연[茨]
초[草]	1	양도(羊桃)
껍질[皮]	6	뽕나무[桑樹], 느릅나무[榆樹], 소나무 속껍질[白皮], 느릅나무 속껍질[榆皮], 두충[杜仲], 느릅나무 껍질즙[榆皮汁]
가지[枝]	2	천가아(天苛兒), 감초(甘草)
옹이[莖]	1	흑삼릉(黑三棱)
모(秧)	1	수호로(水胡蘆)
기타	18	물고기[魚], 자라[鰲], 새우[蝦], 게[蟹], 대합[蛤], 소라[螺], 황랍(黃蠟), 단풍나무진[白膠香], 꿀[蜜], 향유(香油), 삼기름[麻子油], 소금[鹽], 순무 씨앗[葑種], 술[酒], 송진[松脂], 벽운초(碧芸草), 왕겨[糠], 등겨[粃]

건조(乾燥)는 과일[實], 들깨[荏子], 락[茅], 생동쌀[生梁米]에서 이용하였는데, 그중 생동쌀[生梁米]은 독한순주에 이틀 동안 담가 두었다가 백 번 찌고 백번 말려서 사용하였다.

침지(浸漬)는 멥쌀[粳米]이나 삼주(蒼朮)를 술[酒]이나 쌀뜨물에 담가서 사용하였다. 전식(煎食)은 낚시제비꽃[地黃]을 구증구폭(九蒸九暴)하여 졸여서 사용하였다.

이와 같이 법제를 하는 목적은 구황식품의 이물질을 제거하여 위생 상태를 보장하고 나쁜 맛이나, 나쁜 냄새를 교정하여 관능적인 부분을 강화 시킨다. 또, 독성이나 부작용을 경감시켜 안전성을 확보할 수 있다. 그리고 조리를 간편하게 하고 저장과 식용이 편리성을 높일 수 있다(김 & 최 2009).

4) 구황식품의 조리법(調理法)

『임원경제지』, 『인제지』 구황방에 나타난 조리법(調理法)은 Table 5와 같다. 총 15가지 조리법(調理法)으로 327가지의 구황식품을 조리하였다. 가장 많이 사용한 조리법(調理法)은 나물(熟菜) 무치기로 186종을 이용하였고, 다음으로 생식(生食) 40종, 떡(餅) 26종, 죽(粥) 22종, 삶기[烹] 17종, 무침[拌菜] 12종, 찜[蒸] 10종, 밥(飯) 6종, 국[羹] 4종, 구이[炙] 4종, 절임[醃] 3종, 볶음[炒] 3종, 물밥(水飯) 2종, 수제비[飪] 1종, 과자(菓子) 1종 순이었다.

주식(主食)은 밥(飯), 물밥(水飯), 죽(粥), 수제비[飪]가 있었다. 밥(飯)은 칩[葛], 마름껍질[稜角], 호지자(胡枝子), 매듭풀[雞眼草], 연(連) 등의 재료를 갈거나 익혀 삶아 잡맛을 제거한 후 밥을 지었다. 물밥(水飯)은 유초(莠草), 소리쟁이[羊蹄]를 밥보다 물이 더 많은 형태인 물밥으로 조리하였다. 죽(粥)은 하늘타리[瓜蒌], 보리[麥], 밀[麴], 상수리[橡], 칩[葛], 메밀[蕎麥] 같이 주재료만 갈아서 또는 미리 가루로 만들어 둔 것을 물을 붓고 죽으로 쑨 방법과 쌀,

보리, 밀, 조 등의 곡류(穀類)에 식물성 부재료를 넣어서 같이 죽을 쑨는 형태가 있었다. 구황식품으로 가장 많이 이용된 솔잎은 잣나무잎을 함께 넣고 죽을 쑨는 법, 콩가루를 함께 넣는 법, 솔잎에 쌀가루와 느릅나무즙을 섞어서 죽을 쑨는 법 등 솔잎죽은 다양한 부재료를 이용하여 조리된 것을 알 수 있었다. 또한, 구황식품으로 이용된 모든 채소는 죽의 부재료로 이용되었다. 수제비[飪]는 낚시제비꽃과 교근즙을 섞어 수제비를 만들어 차게 먹는다고 되어 있었다.

부식류는 국[羹], 찜[蒸], 구이[炙], 볶음[炒], 삶기[烹], 절임[醃], 숙채[熟菜] 등이었다. 국[羹]은 냉이[薺菜], 구기(枸杞), 근대[荳菜], 사호(邪蒿)를 이용하여 만들었다. 자고(茨菰), 하수오(何首烏), 뽕나무[桑樹], 마름열매[稜實], 토란[芋] 등은 왕겨[糠], 등겨[粃], 콩가루[豆黃]와 섞어서 찜을 하였다. 산약(山藥)은 왕겨[糠], 등겨[粃], 콩가루[豆黃]와 섞어 찌거나 구워서 조리 하였다. 산약(山藥)은 찌서 먹으면 매우 좋다. 혹은 불에 구워 익혀서 먹거나 혹은 삶아서 먹어도 모두 좋다고 하여 익히는 방법을 다양하게 사용하고 있음을 알 수 있었다. 잠두(蠶豆)는 찌고 볶아서 조리하였다. 등나무꽃[藤花], 호두(胡豆), 잠두(蠶豆), 회회두(回回豆), 산편도(山扁豆), 수세미오이[絲瓜] 등은 삶는다고 하였다. 절임[醃]은 자강두(紫缸豆), 천가아(天苛兒), 박하(薄荷)를 절임 한다고 하였으나, 절임액이 소금인지 아니면 식초인지 등에 대한 언급은 없었다.

나물(熟菜)은 조리법(調理法)의 약 60%인 186종을 사용하였고, 조뱅이[小薊], 엉겅퀴[大薊] 등의 채소류(菜蔬類)와 무궁화[木槿], 민들레[蒲公英]등의 화훼류(花卉類)까지 다양한 식품들을 나물로써 조리하였다. 나물을 만드는 방법으로는 ① 삶아 익힌 후 소금과 기름으로 조리하는 법, ② 삶아 익힌 후 물에 깨끗하게 씻어 소금과 기름으로 조리하는 법, ③ 삶아 익힌 후 물에 담가 우려서 잡맛(쓴맛, 신맛, 매운맛, 짠

<Table 4> Method of Korean herbal medicine in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」

식용형태	재료	법제법
가루 [粉]	소나무 속껍질	셋물로 삶기→찜기→가루내기→곡물가루와 섞기
	솔잎, 잣나무, 복령, 껍질 뿌리줄기, 살구씨, 감초	찜기→채 치기→가루 만들기→생잎 담갔던 물에 약가루 끓이기
	솔잎	생잎을 찜기→가루 만들기→찌기→말리기→찜기 ※ 잎 2말, 콩 1되: 볶기→찜기→가루 만들기
	솔잎가루, 콩가루	솔잎 가루 2홉+콩 가루 1홉+냉수 섞기 ※ 솔잎: 진흙처럼 문드러지게 잘 찜기→곡식가루와 섞기→죽 끓이기
	솔잎, 콩	솔잎 2말에 볶은 콩 3되 섞기→찜기→가루 만들기→말리기→다시 고운 가루 만들기→쪄쪄한 채로 체치기
	느릅나무 껍질, 박달나무 껍질	가루로 만들기
	작약	찜기→가루 만들기
	납가새 열매	가시 제거하기→찜기→가루 만들기
	순무 씨	물로 3번 볶기→말리기→찜기→가루 만들기
	쌀, 콩	가루로 만들기
	콩, 삼씨	① 콩: 물에 씻기→세 번 찜기→껍질 제거하기→찜기→가루로 만들기 ② 삼씨: 물에 하루밤 담그기→세 번 찜기→내리기 ③ ①+②: 삼씨가루, 콩가루 혼합하기→찜기→주먹 크기만 하게 뭉치기→시루 에서 찜기→햇볕에 말리기→가루로 만들기
	해바라기씨	가루로 만들기→끓이기→식히기→가루로 만들기
	검은 콩, 참깨, 백복령, 관중, 찹쌀	① 검은 콩: 초향[炒香] 하기→껍질 제거→가루로 만들기 ② 참깨: 볶기→가루로 만들기 ③ 백복령, 관중: 깨끗이 씻기→찜기→가루 만들기 ④ 찹쌀: 볶기→가루 만들기
	꿀, 흰 밀가루, 향유, 백복령, 감초, 생강, 말린 생강	① 꿀 2근, 흰 밀가루 6근, 향유 2근, 백복령 4량, 감초 2냥, 생강의 껍질을 벗 긴 것 4냥, 말린 생강포 2냥: 가루 만들기→찜기→덩어리 만들기→시루 안에 서 찜기→그늘에서 말리기→가루 만들기
	노란 쌀	① 노란 쌀: 위의 방법에 노란 쌀 세 되를 더하기→가루 만들기→한 덩어리 만들기→조각조각 자르기→찌내기→그늘에서 말리기→가루 만들기
	찰기장쌀, 삼기름, 소금, 천강, 소초, 순무 씨앗, 대추	① 소금: 볶기→식히기 ② ①+찰기장쌀, 삼기름, 강, 소초, 순무 씨앗, 대추: ①+찰기장쌀 1말에 삼기름 6냥, 천강, 소초 각각 10냥, 순무의 씨앗 3되, 말린 큰 대추 5되 가루 만들기
	참쌀	참쌀 1말 물로 씻기→백번 찜기→백번 말리기→찜기→가루 만들기
	송진, 백복령	송진 1근, 백복령 4냥 가루 만들기→밀환으로 먹기
	삽주	가루 만들기
	느릅나무	나무 껍질을 벗겨서 제거하기→ 말려서 껍질의 꺾끄러운 부분을 없애기→중 간의 부드러운 것을 채취하기→자르기→찜기→ 다음 햇볕에 말리기→볶기→ 찜기→갈아서 가루를 만들기→+겨, 꿀, 가루 등과 섞어 찜기. 뿌리 껍질도 또한 찜기→가루를 만들기
	솔잎, 잣나무잎	곱게 찜기 (※ 잣나무 잎 5홉, 솔잎 3홉: 맑게 죽 끓이기)

맛, 짭은 맛, 괴이한 맛)을 제거하고 소금과 기름으로 조리하
는 법, ④ 삶아 익힌 후 물로 여러 번 행구어 씻는 기운이나,
거품 등을 제거하고 소금과 기름으로 조리하는 법, ⑤ 말려

두었던 식품을 삶아서 익힌 후 조리하는 법 등이 주로 사용
되었다. 전채(田菜), 산채(山菜), 박달나무 잎[檀葉], 느티나무
잎[櫟葉], 죽잎[蒿葉], 메밀꽃[蕎花], 콩잎[豆葉] 등을 왕겨[糠]

<Table 4> Method of Korean herbal medicine in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」 (Continued)

식용형태	재료	법제법
	전자묘	열매를 채취하여 갈아서 가루 만들기. 또한 뿌리를 선별하여 깨끗이 씻기→물을 바꾸어 삶기 혹은 햇볕에 말리기 →갈아서 가루를 만들어 먹어도 좋다
	매듭풀	찬 물로 깨끗이 씻기→갈기→가루내기(삶아서 죽을 끓여 먹고 혹은 밥을 만들어 먹는다)
	발제	가루 만들기 (삶아 익혀서 먹는다)
	연	삶아서 익혀 먹거나 날로 먹어도 모두 좋다. 그 열매는 찌서 먹거나 혹은 날로 먹어도 또한 좋다. 혹은 갈기→가루를 만들어 먹거나 가루 +조 섞기→삶아서 밥을 만들어 먹는다
	작두콩	삶아 익히기→물에 담가 깨끗이 씻기→+기름과 소금으로 조리. 콩깍지 눈이 나올 때 삶아 먹는다. 난알이 익었을 때 거둬 난알을 삶아 먹는다. 혹은 갈아서 가루를 만들어 먹는다
	추수뿌리, 면록죽	깍질과 털을 제거하기→깨끗이 씻기→찌서 익혀서 먹는다. (햇볕에 말리기→볶기→혹은 가루를 만들기→찌서 먹어도 좋다
	쌀 등겨	미숫가루를 만들기
	경자	생으로 먹기(단단하고 속이 차 있을 때에는 물에 담가 쓴맛을 제거하기→열매를 햇볕에 말리기→잘 갈아서 가루로 만들어 먹는다)
	모형	물을 바꾸어 담가 쓴맛을 제거하기→햇볕에 말리기→ 찹고 갈아서 가루를 만들어 먹는다
	들완두	삶아서 먹는다. 혹은 난알을 삶아서 먹거나 혹은 갈아서 가루를 만들어 먹는데 집콩과 동일하다
	피씨	찹어서 가루를 만들기→삶아서 죽을 끓여 먹는다. 찌서 먹어도 더욱 좋다(가루를 만들어 먹는다).
	무궁화나무 잎, 노란 콩, 팥	① 무궁화나무 잎, 노란 콩: 생것 같이 씹어 먹기 팥 한 되 반 볶기→노란 콩 한 되 반 불에 그을리기→합치기→찹기→가루 만들기
	귀리	찹어서 껍질을 제거하기→찹고 갈아서 가루 만들기
	장구채	삶아서 익히기→물을 바꾸어 담가 깨끗이 씻어 쓴 맛을 제거하기→+기름과 소금으로 조리. 그 열매는 찹아서 가루를 만들어 먹는다
	백미꽃	삶아서 익히기→물을 바꾸어 담가 깨끗이 씻어 쓴 맛을 제거하기→+기름과 소금으로 조리. 열매는 찹아서 가루를 만들어 먹는다
	메밀	메반 정도 밀이 줄기와 채취하여 말리기→아울러 줄기와 잎을 가늘게 잘라 볶기→찹아서 체질하기→가루 만들기→물과 섞기 타작해버린 줄기를 볶기→가루로 만들기→위의 방법과 같지만 반드시 +곡물 가루를 섞기
	양귀비	삶아 익히기→+기름과 소금으로 조리, 난알을 채취하여 죽을 만들거나 혹은 가루를 만들기→떡을 만들어도 모두 먹을 수 있다. + 죽력과 섞어서 삶아서 죽을 끓여도 또한 좋다

등겨[枇] 또는 곡물가루[穀粉], 콩가루[豆粉]를 섞어 버무리 무침[拌菜]으로 이용하였다.

병과류로는 떡[餅]과 한과[菓子]가 있었다. 떡은 떡[餅]과 버무리[糝]의 두가지 표현으로 되어 있었다. 떡은 ① 매듭풀[鷄眼草], 상수리[橡], 노두(豆+勞豆), 닥나무[楮樹] 열매, 하눌타리[瓜蒌], 양귀비[罌粟] 난알, 메밀[蕎麥], 닥나무[楮樹]

열매는 가루 만들기→떡 만들기, ② 들기장[野黍], 솔나물[蓬子菜] 열매, 가시연실[芡實], 회채(灰菜), 향포(香蒲) 뿌리는 먼저 껍질제거하기→가루 만들기→찌서 떡으로 만들기(찹떡), ③ 복자(菰子), 순망곡(舜芒穀) 열매, 냉이[薺菜], 고마두(苦馬豆), 남가새열매[蒺藜子], 팔배나무[棠梨] 꽃, 도꼬마리[蒼耳], 열매냉이[薺菜]의 열매들은→물로 조리하여 저어주기→

<Table 4> Method of Korean herbal medicine in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 『Injeji』 (Continued)

식용형태	재료	법제법
환 (丸)	검은 콩, 삼씨, 참쌀, 대추	① 검은 콩: 물에 씻기→세번짜기→햇볕에 말리기→겉질 제거하기→가루 만들기 ② 삼씨: 물에 하룻동안 담그기→겉질을 제거하기→햇볕에 말리기→가루 만들기 ③ 참쌀: 죽 끓이기 ④ ①+②섞기→쪄기→③합하기→쪄기→주먹 크기만하게 뭉치기→시루에서 하루동안 쪄기→햇볕에 말리기→다시 말리기→쪄기→가루로 만들기 ⑤ 대추: 볶기→겉질과 씨를 제거하기→④와 배합하기→주먹 크기 만하게 만들기→시루에서 쪄기
	흰 밀가루, 황랍, 단풍나무진	① 흰 밀가루: 냉수와 섞기→국수를 만드는 것과 동일하게 하기→둥글게 검은 콩 크기의 경단만들기→햇볕에 말리기 ② 황랍: 녹이기→죽 만들기 ③ ①의 속에 ②를 넣기→고르게 만들기→식히기→얇은 종이에 싸기→깨끗한 곳에 보관
	검은 콩, 관중, 감초, 백복령, 창출, 축사인	① 검은 콩: 겉질 벗기기 ② 관중, 감초, 백복령, 창출, 축사인: 썰기→쨍기 ③ 물 5되+①+②를 넣어 달이기→찌꺼기 골라내기→콩만 취하기→쪄기→가시 연밥 씨 크기로 환 만들기→뚜껑 있는 자기병에 봉하기
	검은콩, 관중	① 검은콩: 깨끗하게 다스리기 ② 관중: 잘게 자르기(주사위) ③ ①+② 불에 볶기→키로 까불기→관중 없애기
	축사, 곽향, 관중, 복령, 구릿대, 감초, 콩, 황랍	① 축사, 곽향, 관중, 복령, 구릿대, 감초: 가루로 만들기 ② 콩: 볶기 ③ 볶은 콩에 ①을 묻히기→술에 넣기→황랍을 콩위에 퍼 스며들게 하기→말리기
	참깨, 참쌀, 붉은대추	① 참깨, 참쌀: 참깨, 참쌀 1되 갈기→가루 만들기 ② 붉은 대추: 볶기→뒤섞기→둥글게 만들기 ③ ①+② 섞기→둥글게 만들기
	참깨, 흰 콩, 붉은대추	① 참깨: 구증구푹 하기 ② 흰 콩, 붉은대추: 합하기→쪄기→말리기→경단처럼 만들기 ※ 흰 참깨: 쪄기→말리기→떡으로 쪄기
	술방울	7월에 술방울 채취하기→겉질 벗기기→쪄기→고약처럼 만들기→계란 크기만 큼 만들기
	천문동, 숙지황	천문동 2근, 숙지황 1근을 가루로 만들기→꿀과 버무리기→탄알 크기 환 만들기.
	황랍, 송진, 백복령, 감국화	황랍(黃蠟), 송진(松脂), 백복령(白茯苓), 감국화(甘菊花): 같은 분량으로 섞기→가루로 만들기→꿀과 섞기→탄알 크기로 환 만들기
	송진, 백복령	송진 1근, 백복령 4냥 가루 만들기→밀환으로 먹기
	삼주	가루 만들기→환 만들기
	황랍, 흰 밀가루	황랍(黃蠟)을 기름으로 삼기→흰 밀가루 1근 넣기→달이기→떡 만들기 ※ 황랍(黃蠟), 송지, 은행, 대추, 복령: 같은 분량으로 섞기→가루 만들기→환으로 만들기

덩어리 만들기→소병(燒餅) 만들기로 이용하였다. 여러 가지 재료를 섞어서 만들기도 하였는데, ④ 느릅나무 겉질 가루 2되, 쌀가루 1홉, 솔잎 가루 1홉을 섞기→끓인 물로 떡만들기→물 속에 데치기→식히기(경단, 삶은 떡), 재료는 유사하나

⑤ 느릅나무 속겉질 가루 1되, 쌀가루 1홉→끓인 물로 떡 만들기→삶아 먹거나 기름으로 조리기 또는 밀랍으로 볶기(지진떡)도 있었다. ⑥ 황랍(黃蠟)을 기름으로 삼기→흰 밀가루 1근 넣기→달이기→떡 만들기, ⑦ 붉은대추 +노란 밤, +호도,

<Table 4> Method of Korean herbal medicine in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 『Injeji』 (Continued)

식용형태	재료	법제법
건조 (乾燥)	과일	말리기
	들깨	찌기→햇볕에 말리기→입이 열릴 때 꺼내기
	생동쌀	① 생동쌀: 독한순주 이틀 동안 담가 두기→백 번 찌기→백번 말리기 ※ 쌀 한 섬, 적석지(赤石脂) 세근: 물에 담가 따뜻한 곳에 하루 이틀 놓아두기→칭의와 백의에서 찜기→오얏 정도의 크기로 환을 만들기 ※ 쌀: 세 번 찌기→세 번 말리기
	띠	줄기를 벗겨서 채취하기→말리기(먹으면 어린아이에게 매우 유익하다)
침지 (浸漬)	멥쌀, 술	① 멥쌀, 술: 멥쌀 1되를 술 3되에 담가 두기→ 다시 술에 담그기
	삼주, 향유	① 삼주 1근: 흰쌀의 쌀뜨물에 하룻밤 재우기→꺼내기→평평하고 얇은 조각으로 만들기 ② ①+좋은 참깨를 더한 향유 반근: 향유로 ①을 볶기→병에 담기
전식 (煎食)	낙시제비꽃	① 뿌리 채취하기 물에→담가 깨끗이 씻기→아홉 번 찌기→아홉번 말리기→줄여서 전식을 만들어 먹는다

+말린 감 모두 껍질을 벗기기→씨와 같이 찢기→등글고 두텁게 떡 만들기 등 다양하였다. ⑧ 버무리는 도라지[桔梗]를 깨끗이 씻기→충분히 삶기→삼베자리에 놓기→물속에 담기→끓아서 쓴 맛이 모두 빠져 나가게 하기→완전히 문드러져 진흙처럼 된 도라지+곡물 가루 섞기→밥 위에 써서 익히기를 하여 활용하였다. 이렇게 하면 배고프지 않아 비록 곡식이 없어도 굶주리지 않게 된다고 하여 애용한 방법임을 알 수 있었다. 즉 떡은 다양한 구황식품을 이용하여 찌떡, 삶은 떡, 지진떡, 구운떡 등의 형태로 조리되었다. 과자(菓子)는 크고 살찐 창포(菖蒲)를 물에 담가 요사스런 맛을 제거하고 과자처럼 제조하여 먹는다고 하였다.

호두(胡桃), 앵두(櫻桃), 팽이밥[酸車草], 지각아(地角兒), 산수유(山茱萸), 무화과(無花果), 백상자(白棠子), 길리자(吉利子), 포도(葡萄), 자두[李], 모과[木瓜], 이스라지[郁李], 산포도(山葡萄), 매실(梅實), 매대추(酸棗), 감[柿] 등의 잘 익은 과실류(果實類)를 따서 생으로 먹는다고 하였다. 특이한 것은 『천금방(千金方)』에서 물[水]을 백 번 끓이고 졸인 것을 대추 몇 알, 참깨 한 홉 정도와 함께 먹으면 100일이 지나도 죽지 않는다고 하였다.

5) 구황방의 인용문헌

『임원경제지』 「인제지」 구황방의 인용문헌을 분류한 결과는 Table 6과 같이 총 21종이었다. 이중 중국 14종, 한국 5종, 나라와 저작연대나 작자를 알 수 없는 2종이 있었다.

저자 서유구는 B. C 2세기의 중국 한나라 말기 미진한(秦漢) 시대 의학자들이 『신농본초경(神農本草經)』을 기초로 하여, 약성, 효용과 새로운 약물의 품종을 더하여 만든 본초학서인 『명의별록(名醫別錄)』부터 서유구 본인이 저술한 19세기의 『금화경독기(金華耕讀記)』까지 2100여년의 세월이 담긴 우리나라와 중국의 문헌을 참고로 하여 저술하였다.

중국문헌은 『구황본초(救荒本草)』가 19회로 가장 많이 인용되었고, 다음으로는 『왕씨농서(王氏農書)』가 4회 인용, 『구선신은서(臚仙神隱書)』, 『준생팔전(遵生八箋)』, 『본초강목(本草綱目)』, 『농정전서(農政全書)』, 『남촌철경록(南村輟耕錄)』, 『도경본초(圖經本草)』, 『주후백일방(肘后百一方)』이 각각 2회씩 인용되고 『고금비원(古今秘苑)』, 『성혜방(聖惠方)』, 『천금방(千金方)』, 『명의별록(名醫別錄)』이 한 번씩 인용되었다. 한국의 문헌으로는 허균(許筠)이 중국의 여러 책에서 은둔과 한가로움에 관한 내용을 모아서 펴낸 책인 『한정록보(閑情錄補)』가 3회로 가장 많이 인용되었다. 다음으로 『의방유취(醫方類聚)』, 『식물본초(食物本草)』, 『고사촬요(故事撮要)』, 『금화경독기(金華耕讀記)』가 각각 2회씩 인용되었다. 그리고, 저작연대나 작자를 알 수 없는 『선아청완(仙娥靑玩)』이 2회, 『신선비요(神仙秘要)』가 1회 인용되었다. Roh(2006)의 연구에 의하면 「인제지」 8대목(大目) 120세목(細目)에 수록된 각 항목의 인용문헌 비교 연구에서 우리나라의 문헌은 17종(6.17%), 중국문헌은 202종(72.92%), 일본문헌은 2종(0.72%), 서양문헌은 1종(0.36%), 그리고 국가 미상인 문헌이 55종(19.86%)으로 대부분 중국문헌이 주를 이루었으며, 중국문헌 가운데에서도 명대(明代)의 문헌이 49종(17.69%), 송대(宋代)의 문헌이 44종(15.9%), 원대(元代)의 문헌이 49종(17.69%), 수(隨)·당대(唐代)의 문헌이 20종(7.22%), 청대(清代)의 문헌이 13종(4.69%) 등으로 송(宋)과 명대(明代)의 문헌이 주를 이루고 있었다고 하였다.

구황방에 인용된 문헌의 성격을 고찰하면 의서(醫書)가 7종으로 가장 많았고, 다음으로는 농서(農書) 4종, 유서(類書) 2종, 약학서(藥學書) 2종, 본초학서(本草學書), 지괴소설(志怪小說), 수필집, 양생서(養生書)가 각 1종씩 있었고 미상의 책 3종이 있었다. 지괴소설인 『박물지(博物志)』까지 인용문헌

<Table 5> Recipe of Famine relief food in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」

분류	조리법	수	재료
주식류	밥[飯]	6	참[葛], 마름겉질[稜角], 호지자[胡枝子], 매듭풀[鷄眼草], 연실(連實), 메밀[蕎麥]
	물밥[水飯]	2	유초(莠草), 소리쟁이[羊蹄]
	죽[粥]	22	하늘타리[瓜瓞], 보리[麥], 밀[麴], 상수리[橡], 참[葛], 메밀[蕎麥], 양귀비[罌粟], 피씨[稗子], 유초(莠草), 매듭풀[鷄眼草], 호지자[胡枝子], 저초(菹草), 솔잎[松葉], 솔잎가루[松葉粉], 잣나무잎[柏葉], 콩가루[豆黃], 쌀가루[米粉], 느릅나무 겉질즙[榆皮汁], 가시연[芡], 배[梨], 차조기[紫蘇], 채소(菜蔬)
	수제비[飢]	1	낙시제비꽃
부식류	국[羹]	4	냉이[薺菜], 구기(枸杞), 근대[荳菜], 사호(邪蒿)
	찜[蒸]	10	참두(蠶豆), 자고(芡菰), 산약(山藥), 하수오(何首烏), 뽕나무[桑樹], 마름열매[稜實], 왕겨[糠], 등겨[枇], 토란[芋], 콩가루[豆黃]
	구이[炙]	4	산약(山藥), 왕겨[糠], 등겨[枇], 콩가루[豆黃]
	볶음[炒]	3	참두(蠶豆), 황랍(黃蠟), 멍쌀[粳米]
	삶기[烹]	17	수세미오이[絲瓜], 마두아(馬豆兒), 산편도(山扁豆), 회회두(回回豆), 호두(胡豆), 등나무꽃[藤花], 가래나무꽃[楸樹花], 금계화(錦雞花), 수자고(水慈姑), 수두아(水豆兒), 주엽나무[自莢樹], 백편두(白扁豆), 산흑두(山黑豆), 가시연[芡], 팔배나무[棠梨], 옹흑두(雄黑豆), 대나무[竹]
부식류	나물[熟菜]	186	조뱅이[小薊], 엉겅퀴[大薊], 쇠무릎[牛膝], 마디풀[蔞蓄], 송랍(松藍), 패랭이꽃[瞿麥], 잇꽃[紅藍], 원추리[萱草], 질경이[車前草], 털여뀌[荳蔻], 단너삼[黃芪], 으아리[威靈仙], 여름국화[旋復花], 방풍(防風), 익모초[益母草], 등대풀[澤漆], 팽이밤[酸車草], 벌사상자[蛇床子], 대회향[茴香], 꿀풀[夏枯草], 고본(藁本), 시호(柴胡), 뽕잎[桑葉], 용담초(龍膽草), 떡썩(鼠尾草), 생치나물뿌리[前胡], 오이풀뿌리[地榆], 궁궁이[川芎], 환삼덩굴[葎草], 각호(角蒿), 세잎나리 열매[連翹], 방울풀열매[馬兜鈴], 개미나물[蜀羊泉], 타래꽃[馬蘭], 진득찰[豨薟], 택사(澤瀉), 땀싸리씨[獨掃苗], 토아산(免兒酸), 나문재[鹽蓬], 여호(蘭蒿), 물청개나물[水蒿], 금잔채(金蠶菜), 수랄채(水辣菜), 아종(鴉蔥), 뽕말기[雞冠菜], 미호(米蒿), 털두령꽃[天屈菜], 삼지구엽초[淫羊藿], 무릇뿌리[剪刀股], 파파지갑채(婆婆指甲菜), 철간호(鐵桿蒿), 석삼풀[水蘇子], 속속이풀[風花菜], 날랄채(辣辣菜), 모연채(毛連菜), 봉선화(鳳仙花), 한련초[耐驚菜], 우점아채(雨點兒菜), 짓풀[白屈菜], 차근채(扯根菜), 수락려(水落藜), 개숙새[節節菜], 참썩[野艾蒿], 근근채(僅僅菜), 개불알풀[婆婆納], 야인향(野茵香), 갈자화채(蠟子花菜), 흰썩[白蒿], 야분단아(野粉團兒), 회회산(回回蒜), 너삼[地槐菜], 지칭개[泥胡菜], 우산나물[免兒傘], 이질풀[老鶴草], 교고남(絞股藍), 포랑호(拈娘蒿), 수호로(水胡蘆), 호창이(胡蒼耳), 수극침썩(水棘針苗), 계조채(雞爪菜), 맥람채(麥藍菜), 솜양지[翻白菜], 방울풀[獨行菜], 타백련썩[拖白練苗], 성숙채(星宿菜), 수사의(水簍衣), 우산잔디[鐵線草], 우산나물썩[免兒尾苗], 담쟁이덩굴[地錦苗], 땀수박[野西瓜苗], 향다채(香茶菜), 방우아썩(犛牛兒苗), 양각채(羊角菜), 화상채(和尚菜), 자귀나무[合歡木], 사시나무[白楊], 참죽나무[楡樹], 조피열매[蜀椒], 서이[鼠李], 청강수(靑岡樹), 엄나무[刺楸樹], 유채[芸薹], 비름[莧菜], 방가지뚱[苦苣菜], 쇠비름[馬齒莧], 고현(苦蕒), 썩갯[同蒿], 아욱[葵], 요아채(蓼芽菜), 개자리[苜蓿], 형개(荊芥), 물미나리[水芹], 향채(香菜), 은조채(銀條菜), 안래홍(雁來紅), 화염채(火焰菜), 물갯나물[水芥菜], 땀갯나무[野芥菜], 알람채(遏藍菜), 남개채(南芥菜), 무궁화[木槿], 민들레[蒲公英], 야구(野韭), 도라지[桔梗], 더덕[沙蔘], 나리[白合], 위유(萎蕤), 천문동(天門冬), 자리공[商陸], 맥문동(麥門冬), 영근(寧根), 삼주[蒼朮], 등글레[黃精], 노아산(老鴉蒜), 산무[山蘿蔔], 자주손풀[獐牙菜], 야호무[野胡蘿蔔], 솜양지꽃[翻白草], 감로자(甘露子), 지과아(地瓜兒), 토란[芋], 군방보(群芳譜), 우영[牛蒡], 납매(蠟梅), 흑삼릉(黑三稜), 노랑어리연꽃[荇絲菜], 원지(遠志), 저초(菹草), 큰고랭이[水蔥], 택산(澤蒜), 누자충(樓子蔥), 석구(石韭), 물포도3[水葡萄], 파리[漿], 꼭두서니[茜根], 미포대(米布袋), 구각채(狗脚菜), 양도(羊桃), 붉은팥[赤小豆], 마분(麻蕒), 참깨[油麻], 들깨[荏子], 동부[豇豆], 인동(忍冬), 왜나무[槐樹], 갈대[蘆], 석류(石榴), 살구나무[杏樹], 산뽕나무[柘樹], 복숭아나무[桃樹], 까마중[龍葵], 구기(枸杞), 대추나무[棗樹], 자강두(紫豇豆), 회채(灰菜), 천가아(天苛兒), 도꼬마리[蒼耳], 장구채[王不留行], 백미꽃[白薇], 고마두(苦馬豆), 솔나물[蓬子菜], 노랑콩[黃豆], 작두콩[刀豆], 박하(薄荷), 근대[荳菜], 사호(邪蒿), 발제(荊薺)

<Table 5> Recipe of Famine relief food in way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」 (Continued)

분류	조리법	수	재료
	절임 [醬]	3	자강두(紫豇豆), 천가아(天苛兒), 박하(薄荷)
	무침 [拌菜]	12	전채(田菜), 산채(山菜), 왕겨[糠] 등겨[枇], 박달나무 잎[檀葉], 느티나무 잎[櫟葉], 쑥잎[蒿葉], 곡물가루[穀粉], 콩가루[豆粉], 메밀꽃[蕎花], 콩잎[豆葉], 왕겨[糠]
병과 류	떡 [餅]	26	닥나무[楮樹], 대추나무[棗樹], 회채(灰菜), 솔나물[蓬子菜], 황랍(黃蠟), 백복령(白茯苓), 복자(菴子), 노두(勞豆), 들기장[野黍], 향포(香蒲), 가시연[芡], 하늘타리[瓜蒌], 상수리[橡], 메밀[蕎麥], 양귀비[罌粟], 매듭풀[鷄眼草], 도꼬마리[蒼耳], 남가새열매[蒺藜子], 순망곡(舜芒穀), 고마두(苦馬豆), 냉이[薺菜], 느릅나무 속껍질[榆皮], 쌀가루[米粉], 솔잎 가루[松葉粉], 밀가루[眞粉], 도라지[桔梗]
	과자 (菓子)	1	창포(菖蒲)
	생식 (生食)	40	지초과(地稍瓜), 산수유(山茱萸), 무화과(無花果), 백상자(白棠子), 길리자(吉利子), 유자[錦荔枝], 매대추(酸棗), 지각아(地角兒), 앵도(櫻桃), 호두(胡桃), 감[柿], 포도(葡萄), 자두[李], 모과[木瓜], 이스라지[郁李], 산포도(山葡萄), 매실(梅實), 갈대[蘆], 석류(石榴), 살구나무[杏樹], 산뽕나무[柘樹], 복숭아나무[桃樹], 까마중[龍葵], 구기(枸杞), 대추나무[棗樹], 닥나무[楮樹], 잣나무[柏], 마름껍질[稜角], 배[梨], 경자(薺子), 가시연[芡], 연(連), 벽운초(碧芸草), 밀랍(蜜蠟), 물[水], 대추[棗], 참깨[油麻], 솔잎[松葉], 무궁화나무 잎[櫟葉], 노란 콩[黃豆]

으로 사용한 점이 독특하다. 지괴소설인 『박물지(博物志)』는 『수신기(搜神記)』와 함께 위진남북조(魏晉南北朝) 지괴소설의 대표작으로 꼽힌다(지 2009).

인용문헌의 저자들의 직업으로는 학자가 4명으로 가장 많았고, 문신 3명, 의관 3명, 농학자 1명, 약학자 1명이 있었고, 특이한 점으로는 명태조(明太祖)의 다섯 번째 와 열여섯번째인 아들인 주숙(朱櫨)과 주권(朱權)이 있었다.

III. 결 론

조선 후기, 잦은 홍수와 가뭄, 소빙기, 전염병의 창궐 같은 기후생태학적 요인과 이양법 보급의 실패, 전란과 민란의 발발, 농우의 손실, 양조로 인한 곡물소비, 부의 집중, 무속신앙에 대한 집념 등과 같은 사회문화적 요인은 기근을 장기화하여 빈민 구제를 위한 구황책이 필요하였다.

<Table 6> Categorization of reference cited classify for way of famine relief 『Limwomgyungjeji』 「Injeji」

번호	출처	인용횟수	국가	연도	종류	저자
1	명의별록(名醫別錄)	1	중국	B. C 2세기(漢)	약학서	미진한(秦漢) 시대 의학자들이 편집
2	박물지(博物志)	2		221~589(위진남북조)	지리서, 지괴소설	장화(張華)
3	주후백일방(后百一方)	2		456~536(남조 梁)	의서	도홍경(陶弘景)
4	천금방(千金方)	1		7세기(唐)	의서	손사막(孫思邈)
5	도경본초(圖經本草)	2		1061년(宋)	의서	소송(蘇頌) 등
6	성혜방(聖惠方)	1		송대(宋代)	의서	왕희은(王懷隱)
7	왕씨농서(王氏農書)	4		1313년(元)	농서	왕정(王禎)
8	남촌철경록(南村輟耕錄)	2		14세기(明)	수필서	도종의(陶宗儀)
9	구황본초(救荒本草)	19		1406년(明)	의서	주숙, 주정왕(朱; 周定王) 등
10	구선신은서(仙神隱書)	2		15세기(明)	미상	주권(朱權)
11	준생팔전(遵生八箋)	2		15세기(明)	양생서	고렴(高濂)
12	본초강목(本草綱目)	2		1596년(明)	약학서	이시진(李時珍)
13	농정전서(農政全書)	2		1639년(明)	농서	서광계(徐光啓)
14	고금비원(古今秘苑)	1		청대(清代)	백과사전	허지봉(許之鳳)
15	의방유취(醫方類聚)	2	한국 (조선)	1445년(세종 27)	의서	문관, 의관들
16	식물본초(食物本草)	2		1526년(중종 21)	의서	미상
17	고사촬요(故事撮要)	2		1568년(선조 원년)	백과사전	어숙권(魚叔權)
18	한정록보(閑情錄補)	3		1618년(광해군 10)	회집	허균(許筠)
19	금화경독기(金華耕讀記)	2	미상	조선후기	농서	서유구(徐有渠)
20	선아청완(仙娥靑玩)	2		미상	미상	미상
21	신선비요(神仙秘要)	1		미상	미상	미상

『임원경제지』는 19세기 서유구에 의해 기록된 농업위주의 백과전서로, 우리나라의 책뿐만 아니라 중국과 일본 등 수많은 문헌을 참고삼아 향촌생활에 필요한 것들이 정리되어 있다. 이 중 구황에 관련된 기록은 「인제지」의 뒷부분인 28권 부록으로 28면에 걸쳐 있다. 구황부분은 비예총론, 벽곡총론, 제기총론의 세부분으로 구성되어 있었다.

먼저 비예총론은 사창을 설치하는 법, 의창을 설치하는 법, 의곡을 모아 쌓는 법 등 기근에 미리 대비하는 내용으로 구성되어 있었다. 벽곡총론은 초근목피를 생으로, 말려서, 말린 후 가루를 내거나 또는 환으로 만드는 법제법이 기록되어 있었다. 제기총론은 327종의 곡식을 대신할 수 있는 구황식품과 그 조리법을 소개하고 있었다. 이 중 채소류 170종, 목본류 34종, 과실류 33종 순으로 식물성 식품이 그 주류를 이루고 있었다. 이들 식물성식품의 식용부위는 잎 175종, 싹 113종, 눈 99종 등이었고, 그밖에 열매, 뿌리, 줄기, 꽃, 껍질, 각 등 모두 14가지였다. 조리법으로는 데쳐서 소금과 기름으로 조리하여 먹는 나물류가 186회로 가장 많았다. 그 외 죽을 쑌거나, 생으로 먹거나, 삶아서 익혀 먹는 방법 등으로 이용되었다.

기후변화와 종자 개량으로 인하여 과거와 현재의 식생활에는 많은 차이가 있다. 또한 서구화된 식생활은 우리의 건강한 전통음식문화를 바꾸어 놓기도 한다. 하지만 최근 우리의 전통구황식품을 대상으로 한 생체활성물질의 탐색과 이를 이용한 기능성 식품개발은 구황식품의 기능성을 입증하고 있다. 이들을 이용한 식품개발의 추진은 과거 구황식품의 기능성입증을 통한 부가가치 향상뿐만 아니라 국제화 속에 우리의 농업문화와 음식문화의 우수성을 제시하는데도 의의가 있다고 생각된다.

■ 참고문헌

- 김성우, 1997, 『17세기의 위기와 숙종대 사회상』, 역사와 현실 제25호, pp 12-71
- 김연옥, 1985, 『한국의 기후와 문화 한국기후의 문화역사적 연구』, 이화여자대학교 출판부, pp 503-517
- 이영학, 1985, 『18세기 연초의 생산과 유통』, 한국사론13, pp 183-234
- 이종봉, 1993, 『고려시대 수전농업의 발달과 이양법』, 한국문화연구 6, pp 145-188
- 이규근, 2001, 조선후기 疾病史 연구: 『朝鮮王朝實錄』의 전염병 발생 기록을 중 심으로, 국사관논총 제96집, pp 1-42
- 임학성, 『18세기 전반 경상도 단성현의 자연재해와 인구·신분 구성의 변화』, 사연구 회보 제123, 2003, pp 309-358
- 최호균, 2000, 『任辰·丁酉倭亂期 人命 被害에 대한 계량적 연구』, 국사관논총 제89 집, pp 35-55
- 김규열, 최윤희, 2009, 『약선식료학개론』, 의성당, 대구
- 김대길, 2006, 『조선후기 牛禁 酒禁 松禁 연구』, 경인문화사, 서울
- 김연옥, 1994, 『한국의 기후와 문화』, 이화여자대학교 출판부, 서울, pp 146-147
- 김용섭, 1973, 『후기 농업사 연구 2』, 지식산업사, 서울, pp 21-24
- 김정호, 2012, 『조선의 탐식가들』, 도서출판 따비, 서울
- 농촌진흥청a, 2010, 구황방 고문헌집성 1권 농촌진흥청, 수원
- 농촌진흥청b, 2010, 구황방 고문헌집성 2권 농촌진흥청, 수원
- 농촌진흥청c, 2010, 구황방 고문헌집성 3권 농촌진흥청, 수원
- 농촌진흥청d, 2010, 구황방 고문헌집성 4권 농촌진흥청, 수원
- 농촌진흥청 편역, 2003, 『증보산림경제』 (유증립 원저, 1766), 농촌진흥청, 수원
- 박형우 편역, 2010, 『올리버 R. 에비슨이 지켜본 근대한국 42년: 1893-1935. 上 (Oliver R. Avison 원저, 1945)』, 청년의사, 서울
- 서유구, 1827, 1983, 『임원경제지』 영인본, 보경문화사, 서울
- 성문출판사 편집부, 1986, 『증보문헌비고』, 세종대왕 기념사업회, 서울
- 신복룡, 2002, 『이방인이 본 조선 다시 읽기』, 풀빛출판사, 서울
- 신복룡 편역, 1999, 『조선견문기』 (Horace Newton Allen 원저, 1908), 집문당, 서울
- 염정섭, 옥영정, 심경호, 유봉학, 2011, 『풍석 서유구와 임원경제지』, 소와당, 서울
- 이시백, 1975, 『한국사신론(韓國史新論)』, 일조각, 서울
- 주봉규, 1963, 『한국농업사』, 부민문화사, 서울
- 지만지, 2008, 『고전ZIP』, 지만지, 서울
- 최정환, 1991, 『고려조선시대녹봉제연구(高麗朝鮮時代祿俸制研究)』, 경북대학교 출판부, 대구
- 허정 편역, 1992, 『전염병과 인류의 역사』 (McNeil, 1977), 한울, 파주
- 三木榮(미키 사카에), 1962, 『朝鮮疾病史』 『朝鮮醫學史及疾病史』, 大阪, 1962, pp 1-14
- Bae JH, Son JN, Kowk EJ, 2005, Antimicrobial Effect of *Ulmus davidiana* var. *japonica* Extracts on Food-Borne Pathogens, J East Asian Soc Dietary Life 15(2), pp 213-218
- Cha GH, 2009, Food culture of late Chosun dynasty in *Limwongyungjeji* (林園經濟志), 震檀學會, 제 108집, pp 167-191
- Choi JH, Kim DI, Park SH, Kim DW, Lee JS, Kim HS, 1999, Investigation of Anti-aging Effect and Determination of Chemical Structures of Pine Needle Extract (PNE) through the Animal Experiments I. Effects of PNE on Oxygen Radicals and Their Scavenger Enzymes in Liver of SD Rats, Korean. J. Life Science, 9(4), pp 466-472
- Han YS, 2000, Isolation and Identification of Antimicrobials & Immunomodulating Compounds from Korean Traditional Relief farming Plants and Application to Processed Foodstuffs, SookMyung Graduate school
- Kim HS, Kim SH, 1987 Socie economic Approach to the Chronic State of Famine and Exploitation of Famine Relief Food in the Later Half of Chosun Period, J. food culture 2(1):81-92
- Kim HW, Oh JS, Han OT, 2009, Effect of Pitamin as an

- Antibiotics Replacement for Organic livestock Feed Additives in Broiler Chickens, Korean Journal of Organic Agriculture 17(1):111-125
- Kim JH, 2010, Characteristics of Agriculture in Late Chosun and its Eco-climatological Background, Comparative Folklore, Vol.41, p 116
- Kim MK, 2010, The Climatic Change of the Little Ice Age in the Seventeenth-Century, China and Joseon, 역사와 경제 77:133-194
- Kim YO, 1984, The Little Ice Age in Korea: An Approach to Historical Climatology, 지리학과 지리교육 14, pp 1-16
- Kwon TH, Sin YH, 1978, On Population Estimates of the Yi Dynasty, 서울대 학교 동아문화연구소, 14 pp 289-330
- Lee KA, 1998, Effects of Wild Plants Addition on the Shelf-Life and the Characteristics of Rice Cake, SookMyung Graduate school, p 15
- Lee YO, Kim JK, 1976, Utilization of Useful Substitute Food Plants (II), 명지대 학교논문집 9, pp 667-718
- Roh KC, 2006, A Citation Analysis of *Limwonsibyukji*: with the Focus on *Injaeji* (仁濟志), 서지학연구 제35집 pp 231-271
- Sim KH, 2009, A Brief Study on *Imwongyeongjeji*, 쌀·삶·문명 연구, Vol. 2: 5-43
- Song HS, 2009, Folklores on *Guwhang* (famine relief) and *Beokon* (disease treatment) of Ruseoryu during the late Choseon dynasty period, 역사민속학 제34호 pp103-136
- Yeom JS, 2009a, Background of *Imwongyeongjeji* compiled by Seo Yugu and his Arguments of Agricultural Method's Management in the Early 19th Century, 쌀·삶·문명연구 제2호 pp 43-70
- Yeom JS, 2009b, Construction and Content of *Imwongyeongjaeji* compiled by *Seoyugu*, 농업사연구 8(1): 1-42
- 두산백과사전 두피디아 <http://www.doopedia.co.kr>
- 율곡사랑 <http://www.yulgok.co.kr>
- 조선왕조실록 <http://sillok.history.go.kr>
- 한국고전번역원 <http://www.itkc.or.kr>
- 한국민족문화대백과사전 <http://encykorea.aks.ac.kr>
-
- 2013년 3월 7일 신규논문접수, 2013년 4월 21일 수정논문접수, 2013년 5월 7일 채택