

『厚生錄』에 나타나는 近法과 俗法에 관한 研究

A Study on the Geunbeop(近法) and Sokbeop(俗法) of *Husaengrok*

朴文烈 (Park, Moon-Year)*

◁ 목 차 ▷

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. 緒言 | 5.1 '近法'의 概念과 時代 |
| 2. 『厚生錄』의 近·俗法 | 5.2 '俗法'의 概念과 時代 |
| 3. 『厚生錄』에 나타나는 近法 | 6. 結論 |
| 4. 『厚生錄』에 나타나는 俗法 | <참고문헌> |
| 5. 近法과 俗法の 概念과 時代 | |

< 초 록 >

본 研究는 鶴山 辛敦復(1692-1779)의 『厚生錄』 卷下에 수록된 '近法'과 '俗法'에 관련된 내용을 추출하여 그 性格과 傾向을 考察한 것으로 그 結果를 要約하면 다음과 같다.

- (1) 『厚生錄』 卷下에는 道합 6篇 39種目 63項目的 近法이 소개되어 있다.
- (2) 『厚生錄』 卷下에는 道합 2篇 3種目 6項目的 俗法이 소개되어 있다.
- (3) 『厚生錄』 卷下에 수록된 '近法'의 개념은 '시간적으로 멀지않은 근래의 방법'이며, 시간적으로는 대체로 임진왜란(1592)을 前後한 무렵부터 英祖 43(1767)년 무렵까지 약 200년의 시기를 지칭하는 것이다.
- (4) 『厚生錄』 卷下에서 사용되고 있는 '俗法'의 개념은 '大衆의이거나 通俗의으로 世俗이나 民間에서 사용하는 方法인 俗方'이며, 시간적으로는 대체로 임진왜란(1592)을 前後한 무렵부터 英祖 43(1767)년 무렵까지 약 200년의 시기를 지칭하는 것인 듯하다.

要語: 厚生錄, 鶴山, 辛敦復, 近法, 俗法

* 淸州大學校 人文大學 人文學部 文獻情報學專攻 教授(parkmoon@cju.ac.kr)
접수일: 2010년 8월 17일 최초심사일: 2010년 9월 17일 심사완료일: 2010년 9월 25일

<ABSTRACT>

This study analyzes Geunbeop(近法) and Sokbeop(俗法) which are the ways of irrigative farming introduced in *Husaengrok* by Sin Don-bok, Haksan. The major findings are as follows:

- (1) The 2nd volume of *Husaengrok* introduced total 6 parts, 39 entries and 63 items of Geunbeop.
- (2) There were 2 parts, 3 entries and 6 items about Sokbeop, at the same time.
- (3) According to *Husaengrok*, Geunbeop means “rather recent method” especially used in the eras at from about the time of Imjin war(1592) to the 43rd year of King Yeongjo(1767).
- (4) In the second volume of *Husaengrok*, Sokbeop is described as Sokbang(俗方) that the common people popularly and generally used, and assumed to be applied in the same period with Geunbeop.

Key words: *Husaengrok*, Haksan, Sin Don-bok, Geunbeop, Sokbeop

1. 緒 言

鶴山 辛敦復(1692-1779)은 조선시대 肅宗朝·景宗朝·英祖朝의 인물로 說話나 逸話 등의 閑談을 즐겨하는 仙道思想과 愛國思想 및 利用厚生을 중시하는 實學思想을 堅持하였던 인물로 평가되고 있다.

鶴山の 著述로는 「鶴山閑言」을 비롯하여 「左溪哀譚」과 「厚生錄」 등 3種의 著述과 <海東傳道錄記文> 등의 記文이 전해지고 있으며, 특히 그의 「厚生錄」은 원래 上·下 2卷이었던 것이 현재 下卷 1冊만이 傳來되고 있다.¹⁾

「厚生錄」卷下에는 日用에 필요한 10篇 105種 395項目의 利用厚生的인 農業 및 科學技術과 관련된 내용들이 記述되어 있다. 최근까지 編著者 未詳의 著作으로 알려져 오다가 筆者에 의하여 「厚生錄」은 鶴山の 저작이며, 著作의 時期는 늦어도 1767(英祖 43)년 以前이었음이 밝혀졌다. 또한 「厚生錄」의 版本으로는 金然昌 所藏本과 淸州古印刷博物館 所藏本 및 延世大學校 中央圖書館 所藏本 등의 筆寫本이 있는 것으로 밝혀졌다.²⁾

본고는 鶴山の 「厚生錄」卷下에 수록된 ‘近法’과 ‘俗法’에 관련된 내용을 추출하여 그 性格과 傾向에 관하여 보다 명확하게 考究함으로써 「厚生錄」研究에 一助하고자 한다.

2. 「厚生錄」의 近·俗法

「厚生錄」卷下에는 도합 10篇 105種 395項目에 걸친 각종의 記事가 수록되어 있다. 또한 「厚生錄」卷下에는 도합 395項目의 기사 중에서 63항목의 近法과 6항목의 俗法이 소개되고 있다.

1) 鶴山の 生涯와 著述에 관하여는 拙稿 “鶴山 辛敦復의 生涯와 著述에 관한 研究,” 『書誌學研究』 第41輯(2008), 5-40를 參看할 것.

2) 「厚生錄」의 전반적인 내용에 관한 개괄은 拙稿 “鶴山 辛敦復의 「厚生錄」에 관한 研究,” 『書誌學研究』 第43輯(2009), 5-40를 參看할 것.

『厚生錄』下卷에 수록된 63항목의 近法과 6항목의 俗法에 관련된 내용을 『厚生錄』下卷의 目錄과 原文의 收錄內容을 對照하고 整理하여 <表>로 나타내면 다음과 같다.

<表 1> 『厚生錄』卷下の 收錄 內容 (目錄分) [本文分]

番號	篇名	古印刷 博物館本 ³⁾	原項目	延世大 學校本 ⁴⁾	近法	俗法	備考	
01	種蔬	[種]茄子	4	茄子	2			
02		[種]苦椒	2	苦椒	2			
03		[種]蘿菔[苾菜]	5	蘿菔	2			
04		[種]瓜	3	青瓜	1			
05		[種]冬瓜	3	冬瓜	1			
06		[種]薑	5	薑	3			
07		[種]芋	13	芋	2			
08		[種]西瓜	2	西瓜	1			
09		[種]胡瓠	1	胡瓠	1			
10		種芹	2	芹	1			
11	[種]葵	2	葵	1				
12	[種]羊蹄	2	羊蹄			2		
13	種藥	種藥	2	種藥	1			
14		[種]地黃	8	地黃	1			
15		[種]當歸	1	當歸	1			
16		[種]蒼朮	1	蒼朮	1			
17		[種]諸藥	3	諸藥	2			
18		別種(諸品)	種竹	7	種竹	1		
19			[種]蓮	5	蓮	1		
20			[種]烟茶	7	烟茶	7		
21			[種]芭蕉	1	芭蕉	1		
22			[種]蒼耳	2	蒼耳	1		
23	牧養	養牛	21	牛	1			

3) 辛敦復 著, 『厚生錄』下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本.

4) 辛敦復 著, 『厚生錄』下. 筆寫本. [刊寫地未詳]: [刊寫者未詳], [刊寫年未詳]. 延世大學校中央圖書館所藏本.

「厚生錄」에 나타나는 近法과 俗法에 관한 研究

番號	篇名	古印刷 博物館本	原項目	延世大 學校本	近法	俗法	備考
24		[養]馬	26	馬	2		
25		[養]猪	7	猪	1		
26		[養]犬	7	[養犬]	2		
27		[養]鷄	14	鷄	2		
28		[養]魚	10	魚	3		
29		[養]蠶	24	蠶	2		
30		[養]蜂	5	蜂	2		
31	饌膳(膳)法	造致	2	造致	1		
32		汙醬[法]	1	美漿	1		
33		造油[法]	1	造油	1		
34		造酒[法]	6	造酒	3		
35		常饌	1	常饌	1		
36	器用	床榻	1	床榻	1		
37		茵席	1	茵席	1		
38		油囊	1	油囊	1		
39		造墨	2	造墨		1	
40		造筆	4	造筆	3		
41		鑄字	4	鑄字	1	3	
合計	6	41	219	41	63	6	

이상에서 나타나는 바를 보면 近法の 경우 種蔬篇에는 ‘茄子’에 2항목, ‘苦椒’에 2항목, ‘蘿菔’에 2항목, ‘瓜’에 1항목, ‘冬瓜’에 1항목, ‘薑’에 3항목, ‘芋’에 2항목, ‘西瓜’에 1항목, ‘胡瓠’에 1항목, ‘芹’에 1항목, ‘葵’에 1항목 등 17항목의 近法이 수록되어 있음을 알 수 있으며, 種藥篇에는 ‘藥’에 1항목, ‘地黃’에 1항목, ‘當歸’에 1항목, ‘蒼朮’에 1항목, ‘諸藥’에 2항목 등 6항목의 近法이 수록되어 있음을 알 수 있다. 別種諸品篇에는 ‘竹’에 1항목, ‘蓮’에 1항목, ‘烟茶’에 7항목, ‘芭蕉’에 1항목, ‘蒼耳’에 1항목 등 11항목의 近法이 수록되어 있음을 알 수 있으며, 牧養篇에는 ‘牛’에 1항목, ‘馬’에 2항목, ‘猪’에 1항목, ‘犬’에 2항목, ‘鷄’에 2항목, ‘魚’에 3항목, ‘蠶’에 2항목, ‘蜂’에 2항목 등 15항목의 近法이 수록되어 있음을 알 수 있다. 饌膳法篇에는 ‘造致’에 1항목, ‘汙醬’에 1항목, ‘造油’에 1항목, ‘造酒’에 3항목, ‘常

饌'에 1항목 등 7항목의 近法이 수록되어 있음을 알 수 있으며, 또한 器用篇에는 '床榻'에 1항목, '茵席'에 1항목, '油囊'에 1항목, '造筆'에 3항목, '鑄字'에 1항목 등 7항목의 近法이 수록되어 있음을 알 수 있다.

또한 俗法の 경우 種蔬篇에는 '羊蹄'에 2항목, 器用篇에는 '造墨'에 1항목, '鑄字'에 3항목 등 도합 6項目的 俗法이 수록되어 있음을 알 수 있다.

이상의 <表>에서 나타나는 바를 보면, 『厚生錄』 卷下에는 도합 6篇 39種目 63項目的 近法과 2篇 3種目 6項目的 俗法이 소개되고 있음을 알 수 있다.

『厚生錄』 卷下에 수록된 이들 63항목의 近法과 6항목의 俗法을 추출하여 각각 그 내용을 살펴보면 다음과 같다.

3. 『厚生錄』에 나타나는 近法

『厚生錄』 卷下에는 여러 가지 '近法'이 소개되어 있다. 63항목의 近法을 추출하고 정리하여 <表>로 나타내면 다음과 같다.

<表 2> 『厚生錄』 卷下에 收錄된 近法

番號	篇名	種目名	內容	原文	備考
01	種蔬	茄子	가지재배법	有一邑宰 … 好又長大	鄭姓人
02			가지재배법	又種茄宜 … 糞鉏繁碩	
03		苦椒	고추재배법	二月種苦 … 味甚辛烈	
04			고추재배법	有人種苦 … 文獲厚利	
05		蘿菔	무재배법	沙軟地厚 … 無不肥碩	
06			무재배법	蘿菔根早 … 不飢不寒	山林經濟
07		瓜	오이재배법	十月欲凍 … 旱不爲災	
08		冬瓜	동아재배법	三月種冬 … 達實甚碩	
09		薑	생강재배법	窰傍窰坎 … 久充日用	
10			생강재배법	又曰四月 … 可得數斗	
11			생강수장법	九月收之 … 其色如新	
12		芋	토란수장법	藏芋以糠 … 內則不傷	
13			토란구중법	區種芋若 … 中則亦生	

「厚生錄」에 나타나는 近法과 俗法에 관한 研究

番號	篇名	種目名	內容	原文	備考
14		西瓜	수박재배법	秋冬間穿 … 亦用此法	
15		胡瓠	호박재배법	三月種胡 … 歲收三利	
16		芹	미나리재배법	治芹地濼 … 隨卽茂苗	
17		葵	아욱재배법	肥地中三 … 米食傷人	
18	種藥	藥	약재재배법	藥品多不 … 藥圃種之	
19		地黃	지황재배법	絞取生地 … 汁乾爲度	
20		當歸	당귀재배법	治園中肥 … 供用無窮	
21		蒼朮	창출재배법	三月山中 … 採用不竭	
22		諸藥	약재재배법	山野衆藥 … 依法採用	
23			길경·백화재배법	吉梗白花 … 大中用矣	
24	別種(諸品)	竹	죽재배법	近北之地 … 竹亦茂出	
25		蓮	연재배법	種藕根長 … 切宜遠之	
26		烟茶	담배재배법	三月種烟 … 可以摘下	
27			담배재배법	種烟茶一 … 取其陰乾	
28			담배재배법	烟茶注秧 … 如春種法	
29			남초건조법	南艸陰乾 … 味甚熏烈	湖南人
30			담배차작법	煮茶法松 … 人非茶比	松都人
31			담배재배법	種南艸若 … 收價倍筭	
32			분차재배법	糞茶莫如 … 移茶極茂	
33		芭蕉	과초재배법	種芭蕉無 … 村宜多種	
34		蒼耳	도꼬마리재배법	撮子散種 … 務爲護養	
35	牧養	牛	우마입양법	牛馬及人 … 人爭取去	
36		馬	마배창치료법	馬背瘡取 … 皆效甚奇	
37			마배창치료법	松皮削去 … 日間完合	
38		猪	돼지사육법	猪食酒糟 … 則自致肥	
39		[犬]	개사육법	養狗取狗 … 者多天死	
40			개사육법	狗之四目 … 意最可養	
41		鷄	닭사육법	泄籠着棧 … 雞不得出	
42			닭사육법	鄉中夏秋 … 三月肥大	
43		魚	양어법	有人將儲 … 長大中用	有人
44			양어법	湖南一人 … 可爲池畜	湖南人
45			승어양식법	養秀魚法 … 土裏塞之	
46		蠶	양잠법	朴氏泰漢 … 不畜可也	朴泰漢
47			사견제조법	絲繭絮待 … 則絲甚絀	
48		蜂	양봉법	過蜂收取 … 安其居矣	
49			석정채취법	石淸取宜 … 供用優足	

番號	篇名	種目名	內容	原文	備考
50	饌膳(饌)法	造致	조치법	作坑處慮 … 假家覆之	
51		汙醬	즙장제조법	作汁漿七 … 始出食之	
52		造油	등유제조법	京油淸而 … 可行此法	
53		造酒	일일주제조법	一日酒好 … 粥釀亦可	四時纂要補
54			삼일주제조법	三日酒水 … 更入好酒	四時纂要補
55			잡곡주제조법	雜穀酒方 … 未麤滓也	四時纂要補
56	器用	常饌	반찬조리법	人家常饌 … 隨時料理	
57		床榻	평상제작법	床榻用木 … 方床是也	
58		茵席	방석제작법	方席用毛 … 隨力多辦	
59		油囊	유낭제작법	牛皮囊用 … 酒醋取宜	
60		造筆	모필제작법	造筆貂毛 … 兔毛并佳	
61			적장모필제작법	赤獐毛甚 … 層則好矣	
62			구모필제작법	狗毛所患 … 漸勁甚佳	
63		鑄字	목활자제작법	木鑄字用 … 木等刻成	
合計	6	39	63	63	

『厚生錄』卷下에 수록된 도합 6篇 39種目 63項目的 近法을 細部項目別로 살펴보면, 種蔬篇에는 ‘茄子’에 가지 재배법에 관한 2항목, ‘苦椒’에 고추 재배법에 관한 2항목, ‘蘿菔’에 무 재배법에 관한 2항목, ‘瓜’조에 오이 재배법에 관한 1항목, ‘冬瓜’에 동아 재배법에 관한 1항목, ‘薑’에 생강 재배법에 관한 2항목과 생강 수장법에 관한 1항목, ‘芋’에 토란의 수장법에 관한 1항목과 토란의 구중법에 관한 1항목, ‘西瓜’에 수박 재배법에 관한 1항목, ‘胡瓠’에 호박 재배법에 관한 1항목, ‘芹’에 미나리 재배법에 관한 1항목, ‘葵’에 아욱 재배법에 관한 1항목 등 17항목의 近法이 수록되어 있다.

種藥篇에는 ‘藥’에 약재 재배법에 관한 1항목, ‘地黃’에 지황 재배법에 관한 1항목, ‘當歸’에 당귀 재배법에 관한 1항목, ‘蒼朮’에 창출 재배법에 관한 1항목, ‘諸藥’에 약재 재배법에 관한 2항목 등 6항목의 近法이 수록되어 있다. 別種(諸品)篇에는 ‘竹’에 대나무 재배법에 관한 1항목, ‘蓮’에 연 재배법에 관한 1항목, ‘烟茶’에 담배 재배법에 관한 4항목과 南草의 건조법에 관한 1항목 및 담배차 끓이는 법에 관한 1항목 그리고 糞茶 재배법에 관한 1항목, ‘芭蕉’에 파초 재배법에 관한 1항목, ‘蒼耳’

에 도꼬마리 재배법에 관한 1항목 등 11항목의 近法이 수록되어 있다.

牧養篇에는 ‘牛’에 우마의 賃養法에 관한 1항목, ‘馬’에 말의 등창을 치료하는 방법에 관한 2항목, ‘猪’에 돼지 사육법에 관한 1항목, ‘犬’에 개의 사육법에 관한 2항목, ‘鷄’에 닭의 사육법에 관한 2항목, ‘魚’에 양어법에 관한 2항목과 송어 양식법에 관한 1항목, ‘蠶’에 양잠법에 관한 1항목과 絲繭 제조법에 관한 1항목, ‘蜂’에 양봉법에 관한 1항목과 石淸 채취법에 관한 1항목 등 15항목의 近法이 수록되어 있다. 饌膳法篇에는 ‘造致’에 조치법에 관한 1항목, ‘汁醬’에 집장 제조법에 관한 1항목, ‘造油’에 등유 제조법에 관한 1항목, ‘造酒’에 一日酒 제조법에 관한 1항목과 三日酒 제조법에 관한 1항목 및 雜穀酒 제조법에 관한 1항목, ‘常饌’에 반찬 조리법에 관한 1항목 등 7항목의 近法이 수록되어 있다.

器用篇에는 ‘床榻’에 평상 제작법에 관한 1항목, ‘茵席’에 방석 제작법에 관한 1항목, ‘油囊’에 기름주머니 제작법에 관한 1항목, ‘造筆’에는 모필 제작법에 관한 1항목과 담비털 모필 제작법에 관한 1항목 및 개털 모필 제작법에 관한 1항목, ‘鑄字’에 木活字 제작법에 관한 1항목 등 7항목의 近法이 수록되어 있다.

이상의 63항목의 近法들을 우리말로 옮겨오면 다음과 같다.

■ 가지(茄子)⁵⁾

(1) 어떤 고을에 鄭氏 姓을 가진 縣監이 있어 官廨 앞의 오래된 더러운 연못에 다 많은 오줌재(尿灰)를 넣고 잘 손질하여 水茄를 심었는데, 길이가 1자 남짓할 정도로 길었을 뿐 아니라 그 맛도 매우 좋았다. 만약 기름진 땅이나 습기가 많은 곳에 가지를 심고 오줌재를 주어서 재배하면 가지가 많이 달리고 맛도 좋으며, 더욱 길고 크기도 하다.

(2) 또 다른 가지를 심는 방법은 새 흙에 심는 것이 좋다. 산비탈이나 산기슭을 개간하여 두둑과 이랑을 잘 만들고 이랑 속에다 移秧하여 자라나기를 기다렸다가 거름을 두텁게 주어서 김을 자주 매주면 잘 크다.

5) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘茄子’條.

■ 고추(苦椒)⁶⁾

(3) 2월에 고추를 심는다. 땅을 고루 잘 손질하여 두둑을 만들고 씨앗을 뿌리거나 注秧하여 길이가 2·3치 정도로 자라면 옮겨 심으며, 땅이 메마르고 거칠 경우에는 사람의 오줌을 자주 뿌려주면 열매가 많이 열리고 클 뿐 아니라 그 맛도 매우 맵다.

(4) 어떤 사람은 고추를 심을 때 반드시 정월 초에 씨앗을 골라 큰 화분 속에다 뿌리고 따뜻한 방으로 가지런히 옮겨서 싹이 나면 물을 주어 키우다가, 2월 말경이나 3월 초순에 기름진 땅으로 옮겨 심는다. 뿌리가 단단하게 내리기를 기다렸다가, 호미질로 자주 김을 매고 북을 돌워주며 항상 오줌을 뿌려주면서 가장 먼저 익도록 하였다. 이같이 키우면 일반적인 고추 모종에 열매가 달리기도 전에 벌써 열매가 붉게 익는데, 그 열매가 클 뿐 아니라 많기도 하여 3개당 1文씩만 받아도 많은 이익을 얻을 수 있다.

■ 무(蘿菔)·배추(菘菜)⁷⁾

(5) 보드라운 모래땅에 거름을 두텁게 깔고 깊이 갈아서 씨앗을 뿌려 싹이 나온 뒤에 호미질로 김을 자주 매주면 살이 찌지 않거나 크지 않은 것이 없다.

(6) 무의 뿌리는 이른 아침에 불에 구워 익혀서 먹으면 배가 고프지도 않고 출지도 않다.

■ 오이(瓜)⁸⁾

(7) 10월에 얼음이 얼려고 할 때에 1말 남짓 들어갈 구덩이를 파서 糞灰를 5되 남짓 채워 넣고 糞土로 3·4치 정도 복토하여 오이씨 10여개를 심고 콩 한줌을 함께 심는다. 눈이 내릴 때 눈을 쓸어 모아 그 위에 덮어주면 이듬해 봄철 얼음이 녹을 무렵에 오이는 바로 자라나서 4월 동안에 열매가 열린는데

6) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘苦椒’條.

7) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘蘿菔菘菜’條.

8) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘瓜’條.

비록 매우 가물더라도 피해를 입지 않는다.

■ 동아(冬瓜·冬菘)⁹⁾

(8) 3월에 동아를 심는다. 울타리 부근에 1말 정도 들어갈 구덩이를 파서 糞灰를 채우고 그 위에 2치 정도로 흙을 퍼서 4·5개의 씨앗을 심는다. 햇순이 1자 남짓 자라나면 모자라거나 시원찮은 것은 따내 버리고 2·3 가지만 남겨놓으며, 다시 糞土로 복을 두텁게 돋워주고 사람의 오줌을 자주 뿌려주면 열매가 많이 열릴 뿐 아니라 크다. 동아는 또한 3월 사이에 따듯해진 뒤 注秧하였다가 4월에 비가 온 뒤에 기름진 땅에다 移秧하고 糞土로 복을 돋워주며, 가물면 매일 저녁 무렵에 물을 뿌려주고 자라서 넝쿨이 뻗어나면 울타리에다 매어준다. 만약 밭에다 심은 경우에는 호미질로 잡초를 제거해주고 넝쿨 잎이 활짝 잘 퍼지도록 하면 열매도 매우 크다.

■ 생강(薑)¹⁰⁾

(9) 부엌 아궁이 곁에 구덩이를 파고 黃土와 마른 풀을 섞어서 메운다. 그 속에 생강을 심으면 마르거나 상할 걱정이 없을 뿐 아니라 맛이 맵고도 달며, 오래도록 日用에 충당할 수 있다.

(10) 또한 4월에도 생강을 심는다. 만약 보드라운 모래땅이면 기름진 흙을 살로 붙여 고루 섞고 만약 기름진 좋은 땅이라면 보드라운 모래를 잘 섞어서 가느다란 두둑을 만든다. 두둑마다 길이 4치 너비 4치 깊이 3치가량의 작은 구덩이를 나란히 파고 구덩이마다 작은 곁눈이 있도록 자른 생강 씨를 조밀하지도 소밀하지도 않도록 고루 퍼고 묻어서 심고 나서, 구덩이마다 개오동나무의 잎을 따다가 두텁게 덮어준다. 싹이 나기 시작하면서부터 호미질로 부지런히 김을 매주면 1되만 심어도 몇 말을 수확할 수 있다.

9) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘冬瓜冬菘’條.

10) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘薑’條.

(11) 9월에 수확하여 깊게 움집을 파고 곡식의 겨나 쪽정이 등을 섞은 것에도 묻어두면 겨울에 얼어서 손해날 염려도 없으며, 이듬해 봄까지도 그 색깔이 마치 처음 수확을 한 것과도 같다.

■ 토란(芋)¹¹⁾

(12) 토란은 곡식의 겨에다 저장할 하거나 벗겉으로 커다란 포대를 만들어 곡식의 겨나 쪽정이를 채우고 그 속에다 토란을 저장하는 것이 좋으며, 그 속에다 토란을 심어서 방안에다 두면 손상되지 않는다.

(13) 토란을 區種할 때 만약 콩깍지 등이 없으면 잘게 썬 벗겉과 糞土를 고루 잘 섞어서 구획 속에다 채워주어도 잘 자라난다.

■ 수박(西瓜)¹²⁾

(14) 가을철이나 겨울철 무렵에 쌀 3·4섬 정도가 들어 갈 땅을 파서 움집을 만들고 콩깍지·곡식의 겨나 쪽정이·분토 등을 고루 섞어서 그 속을 채운 뒤, 그 위에 사람의 오줌이나 쌀뜨물 등의 물을 자주 뿌려준다. 이듬해 봄철을 지나 그 속에 5치 정도의 흙을 채우고 수박씨 5·6개를 심어서 햇순이 1자 남짓 자라나면, 부족하거나 시원찮은 것은 뽑아버리고 튼실하게 잘 자란 2·3줄기만 남겨놓고 결순도 따내 버린다. 그리고서 수박 넝쿨이 뻗어 나가는 가장자리의 잡초들을 제거해주면 그 열매는 매우 많을 뿐 아니라 크다. 어떤 사람이든 이 방법으로 기르면 1포기에 거의 300개에 가까운 열매를 얻을 수 있으며, 동아도 이 방법을 사용하여 심는다.

■ 호박(胡瓠)¹³⁾

(15) 3월에 호박을 심는다. 구덩이를 파서 분토를 채우며, 加土를 하는 방법은

11) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘芋’條.

12) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘西瓜’條.

13) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘胡瓠’條.

동이나 수박을 심었을 때의 방법과 마찬가지로이다. 또한 기름진 흙에다 注秧을 하였다가 4월 무렵에 비가 내릴 때 옮겨 심는다. 잎이 나서 넝쿨이 뻗어 나오면 자주 糞灰를 주고 북을 돋워주며 가물 때는 저녁 무렵에 물을 뿌려주면, 열매가 많이 열릴 뿐 아니라 크기도 하다. 근교에 살면서 농사를 짓는 사람들은 대부분 이러한 방법으로 호박을 심어서 채소밭을 가꾸며 1묘 중에 양쪽 가장자리에만 봄에 심으며, 연중으로 호박을 심고자 할 때는 구덩이를 파고 거름을 채워 방법대로 씨앗을 심는다. 5월에 이르러 보리를 수확하고 나면 호박의 줄기와 잎은 벌써 튼실해져 무성하며, 8월 보름 이전에 열매를 다 따내고 넝쿨을 걷어낸 뒤에 깊이 갈아 무를 심으면, 같은 밭에서 1년에 3번을 수확할 수 있다.

■ 미나리(芹)¹⁴⁾

(16) 미나리는 물을 깊고 넓게 채운 미나리 밭에 糞灰를 고루 잘 깔고 미나리를 옮겨 심는데 늙은 미나리는 조밀하게 심는 것이 좋다. 가지가 나왔는데도 넝쿨이 무성하게 자라지 않으면 거듭하여 미나리 밭에 물을 가득 차도록 대준다. 무성해지면 베어 먹을 수 있으나 너무 뿌리 가까운 곳까지 베어서는 안 되며, 베고 난 뒤에 다시 분회를 추가로 넣어주면 그때마다 바로 넝쿨이 무성하게 자란다.

■ 아욱(葵)¹⁵⁾

(17) 비옥한 땅에다 3월에 아욱을 심어 호미질로 김을 매어 잡초를 제거해주면 매우 무성하게 자라나며 꺾어도 그때마다 다시 자라난다. 국을 끓여 먹으면 매우 매끄럽고 맛도 좋으나, 누르스레한 잎이나 불그레한 줄기를 먹어서는 안 된다(금기해야 할 것은 잉어와 마찬가지로이며, 쌀밥과 함께 먹으면 사람을 상하게 한다).

14) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '芹'條.

15) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '葵'條.

■ 약재(藥)¹⁶⁾

(18) 약재는 그 품종이 너무 많아 그 종류를 다 헤아릴 수 없으므로 마땅히 절실히 필요하고 희귀한 것만을 골라 약재 받을 만들어서 심어야 한다.

■ 지황(地黃)¹⁷⁾

(19) 짜낸 생지황의 즙액에 美酒와 건지황을 섞어서 백자 항아리 속에 3분의 2 정도로 채워서, 기름종이로 항아리의 주둥이를 밀봉하고 그릇으로 뚜껑을 덮은 뒤에 새끼줄로 동여매어 왕겨로 피운 불속에다 넣어서 달인다. 겨울철에는 2차례 여름철에는 1차례 불을 바꿔주며, 불이 다 꺼지면 뚜껑을 열어 즙액의 상태를 보아 즙액이 건조되었으면 꺼낸다. 만약 즙액이 잘 건조되지 않았으면 다시금 적절한 분량이 되도록 불 속에 넣어서 건조될 정도로 달인다.

■ 당귀(當歸)¹⁸⁾

(20) 울타리 밭 속을 기름진 흙으로 채우고 손질하여 산골짜기에서 새로 자란 당귀를 캐다가 심고 난 뒤에 호미질로 잡초를 제거하고 물을 자주 뿌려주면 매우 튼실할 뿐 아니라 크다. 가을철 동안에 당귀의 씨앗을 따다 두면 이듬해 봄철에 씨앗을 심을 수 있을 뿐 아니라 사용도 무궁무진하다.

■ 창출(蒼朮)¹⁹⁾

(21) 3월에 산 속에서 창출의 싹이 자라날 때 이를 캐다가 울타리 밭에 옮겨 심으면 살아나지 않는 것이 없다. 만약 오래도록 복용하고자 할 때는 넓은 밭을

16) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 清州古印刷博物館所藏本. ‘藥’條.

17) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 清州古印刷博物館所藏本. ‘地黃’條.

18) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 清州古印刷博物館所藏本. ‘當歸’條.

19) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 清州古印刷博物館所藏本. ‘蒼朮’條.

잘 손질하여 가느다란 두둑을 만들고 드문드문 심으면 그 뿌리가 자연히 튼실하게 커지는데 모름지기 糞土를 주어서는 안 된다. 가을철에 열매가 익으면 따내고 늙은 뿌리를 캐낼 때는 항상 밭의 반 정도는 남겨 두었다가 이듬해에 캐내야 하며, 새로 캐낸 곳에는 다시 씨앗을 심으면 씨앗이 자라나게 되어 2년을 지나면 또 캐낼 수 있다. 또다시 심고서 밭의 반 정도를 남겨두면 끊임없이 캐내서 사용할 수 있다.

■ 여러 가지 약재(諸藥)²⁰⁾

(22) 예컨대 何首烏·貫衆·威靈仙·防風 등의 산과 들의 여러 가지 약재들은 무릇 요긴하고 절실한 약초들이므로 당연히 「神隱」의 방법에 따라 일일이 알아서 기록해 두어야 한다. 가을철이나 겨울철 및 중춘(2월) 무렵에 이르러 날이 풀린 뒤에 울타리 밭에다 옮겨 심어 튼실하고 무성해진 뒤에 방법에 따라 캐다가 사용한다.

(23) 桔梗과 白花는 부녀자들이 解産한 뒤를 다스리는 데에 인삼에 못지않을 정도로 매우 효험이 있다고 하므로 사람이 사는 집에서는 마땅히 심어야 할 약초이다. 7월·8월에 산골짜기에서 꽃이 필 때쯤에 미리 표지하여 기록해 두었다가 열매가 열려서 익으면 따낸다. 이듬해 봄철에 날이 풀린 뒤에 채소를 심는 방법과 같이 기름진 땅에 씨앗을 심어 자주 호미질로 김을 매고 물을 뿌려주며, 바야흐로 그 뿌리가 튼실하고 크도록 키우면 사용하기에 적절하다.

■ 대나무(竹)²¹⁾

(24) 북쪽 부근에다 대나무를 심으면 대부분은 말라 죽으나, 紫竹과 觀音竹만은 살아난다. 대나무가 있는 곳에 죽은 고양이(의 시체를 묻어주면 대나무가 매우 무성하게 자란다. 메밀짚을 땅바닥에 두툼하게 깔고 그 위에 가토를 해주어도

20) 辛敦復 著, 「厚生錄」下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '諸藥'條.

21) 辛敦復 著, 「厚生錄」下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '竹'條.

대나무가 무성하게 자란다.

■ 연(蓮)²²⁾

(25) 뿌리의 길이가 몇 자나 되도록 쪼개서 심는데, 공석 혹은 벗짚에 (空石은 마땅히 너비가 1자 남짓 되도록 쪼개어야 겨우 뿌리를 감쌀 수 있다.) 진흙을 발라 뿌리를 싸서 연못 속에 옆으로 길게 심으면 살아나며, 그 해에 꽃이 피지 않는 것이 없다. 이렇게 하지 않고 뿌리만 심으면 모두 살아나지 않을 수도 있다. 연이 가장 싫어하는 것은 너무 메마르거나 너무 물에 잠기는 것이며, 메마른 연못에 연을 심으면 연은 반드시 모두 죽고 말므로 이들을 적절하게 멀리해야만 한다.

■ 담배(烟茶)²³⁾

(26) 3월에 담배를 심는다. 먼저 밭의 메마르고 거칠거나 적색이 번성하는 곳을 잘 고르고 반드시 깊이 갈아 부드럽게 잘 손질한 뒤에 (땅이 너무 비옥해도 잎이 얇아지므로 반드시 좋은 것은 아니다.) 비로소 구멍마다 서로 1자 정도를 띄워서 약간 알씩의 씨앗을 심는다. 그리고서 잎이 작은 돈뎡 정도로 자라나면 곧 그 중에서 살이 찌고 튼실한 1·2그루만 남기고 그 나머지 뽑아 버리거나 혹은 사이가 너무 뜬 곳을 보충하여 심을 때 사용한다. 또한 먼저 鷄糞과 사람의 糞尿를 고루 섞어 넣고 진흙과 같이 말리며, 햇볕에서 잘 말린 뒤에 부수어서 가루로 만든다. 또한 허물어진 벽의 흙을 가루가 되도록 부수어 계분과 고루 섞고 임시 집을 만든 뒤에, 그것을 덮어서 우뚝 솟아나도록 많은 힘을 써주어야 한다. 잎이 점차 자라서 튼실해지면 곧 뿌리의 밑동을 헤쳐서 흙을 파내고 糞土 한줌 정도를 뿌리 근방에 고루 뿌린 뒤 좋은 흙으로 북을 돋워주며, 거름의 기운을 잘 빨아올려 쌓이도록 해주면 잎은 날로 튼실하고 넓어진다. 만약 담배 잎이 바야흐로 너무 어린데도 계분을 뿌리 가까이에 너무 많이 주면 거름독이 뿌리까지 깊이 스며들

22) 辛敦復 著, 『厚生錄』下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '蓮'條.

23) 辛敦復 著, 『厚生錄』下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '烟茶'條.

어 바로 죽고 말므로 반드시 거름을 뿌리에서 조금 떨어지게 주어서 그 윤기를 빨아올리도록 하는 것이 좋으며, 더욱이 북을 자주 돌워주면 쉽게 무성해진다. 새순이 나오면 그 끝순과 곁순은 모두 따내 버리며, 또한 뿌리 근방의 잎도 따내어 계분의 기운이 오로지 잎이 자라는 양분이 되도록 하여야 한다. 새순을 따낸 꼭지 부분에 소금물을 바르면 새순은 다시 자라나지 않으나, 다만 종자로 사용하기 위하여 남겨둔 10여 그루는 새순을 따내지 않는 것이 좋다. (종자로 사용하고자 하는 것은 그 중에서 가장 큰 것을 남겨 두어야 하며, 씨앗이 익으면 그 중에서 가장 먼저 익은 것을 따내서 사용하는 것이 바야흐로 좋다.) 3월에 심은 것은 6월·7월에 잎이 서로 교차되어 담배 독이 위로 빠진 뒤에라야 따낼 수 있다.

(27) 담배를 심는 다른 한 가지 방법: 먼저 밭 한가운데에 쟁기로 작은 도랑을 파고난 뒤에 산앵두나무·산감나무 등을 비롯하여 모든 대추나무에 새싹이 무성하게 자라나온 것을 잘라다가 도랑 속에 가로로 쌓고 그것을 여러 날 햇볕에 잘 말린다. 또한 쟁기로 좌우로 흙을 돌워갈아 덮으면서 대추나무 위에 두텁게 가려 덮어서 두둑 위로 솟아나게 만들며, 서로의 거리가 1자 정도 되는 큰 구덩이를 파서 牛糞이나 馬糞 및 오줌재 등을 채우고 반치가 못되도록 잘 손질한 흙으로 덮는다. 반드시 비가 내린 뒤에 토양에 윤기가 있을 때 비로소 차를 심을 때와 같은 注秧法으로 옮겨 심으며, 뿌리가 내려서 뿌리 부근의 잎이 황색이 되고 중심부의 잎이 흑색이 되어 윤기가 나면 호미질로 어느 정도 흙으로 북을 돌워주며 그 뒤로도 수시로 호미질로 북을 돌워준다. 그리고 곁잎을 따내고 끝순을 꺾으면서 처음에는 그 중에서 튼실하고 큰 8·9잎만 남겨두었다가 다음에는 6·7잎만 남겨둔다. 담배 독이 위로 빠져 나가고 찬바람이 불기를 기다려서 서리가 내릴 듯 아직 내리지 않은 무렵에 담배 잎을 따다가 햇볕에다 잘 말려 담배 독의 기운을 빼내어 앞에서 윤기가 나도록 한 뒤에 비로소 햇볕이 들지 않는 음실에다 걸어 널어서 그늘말림(陰乾)을 해낸다.

(28) 담배는 注秧法으로 심는다. 손질할 밭은 마땅히 집 근방에 있어야 하며 토질은 윤기가 있는 곳이어야 한다. 밭을 손질할 때는 반드시 정밀하고 세세하게 손질을 해야 하나, 크기는 임의대로 한다. 흙이 이미 균일하게 골라져 흙덩이가

없을 정도면 곧 두 발로 밟아서 평평하고 깨끗하도록 하여 반드시 씨앗을 고루 잘 심어야 하는데, 소밀하거나 적절하지 않도록 심어서는 안 된다. 다시 부드러운 흙을 가져다 씨앗이 겨우 묻힐 정도로 덮어 씨앗이 밖으로 노출되지 않도록 한 뒤에 솔가지로 그 위를 덮으면 오래지 않아 바로 자라나며 잎이 예쁘게 자라 조금 튼실해지면 비로소 솔가지를 제거한다. 그러나 날이 너무 더우면 곧 말라 죽을 염려가 있으므로 낮에는 잠시 덮어주고 저녁에는 벗겨내는 일을 잎이 왕성해질 때까지 해주는 것이 좋다. 3월에 注秧法으로 심으면 5월 초순에 옮겨 심을 수 있으며, 밭 손질은 이미 끝내 놓았더라도 반드시 비가 내린 뒤에 옮겨 심어야 한다. 호미로 구덩이를 파고 뿌리가 손상되지 않도록 하여 移秧을 해야 하며, 밭에다 나누어 심을 때는 두둑마다 2줄로 심는데 서로의 거리가 1자정도 되도록 한다. 해가 나면 시들어 죽을 염려가 있으므로 반드시 모종마다 초목의 넓은 잎을 따다 덮어주고 돌맹이로 그 잎의 가장자리를 눌러 바람에 흔들리지 않도록 해주어야 하며, 저녁이 되면 제거해 준다. 그 다음 달까지도 이렇게 하여 뿌리가 흙속에 단단히 내린 뒤에는 덮지 않아도 되나, 鷄糞으로 복을 돋워주어야 한다. 새순을 꺾고 잎을 따는 일을 아무리 자주해도 싫어해서는 안 되며, 그 방법은 봄에 담배를 심는 방법과 꼭 같다.

(29) 담배를 그늘말림하는 방법: 湖南 사람들은 담배의 가을 독성이 위로 빠져 나간 뒤에 수확하여 줄기와 잎을 함께 묶어서 빈 방이나 창고 속의 바람이 없는 곳에 놓아두어, 저절로 그늘말림이 되도록 한 뒤에 꺼내다가 그 잎을 모두 따내어 그 줄기를 잘게 썰어 솔에다 넣고 끓여서 백백한 농즙이 되도록 한다. 그런 뒤에 담배 잎 위에다 농즙의 물이 고루 배이도록 뿌려서 햇볕에 잘 말리면 그 색깔이 매우 좋을 뿐만 아니라 맛도 매우 향기롭고 강하다.

(30) 담배차를 끓이는 방법: 松都 사람들은 담배 줄기를 잘게 썰어 진하게 달인 후에 담배 독이 없어진 황색의 담배 잎은 물론 도꼬마리·박의 여린 싹 등 무릇 여러 가지 모든 약초의 넓은 잎을 따다가 먼저 달인 진한 즙액 속에 담가서 하루나 이틀 정도 뒤에 꺼내다가 햇볕에 말린다. 잘 말린 뒤에 잘게 썰어서 피우면 차의 맛과 다름이 없으며, 그 속에다 연잎이나 도꼬마리의 잎을 넣으면

사람에게 매우 이롭다. 차에다 잘게 썰어 넣어 끓여 마시면 그 맛도 그옥이 맑고 향기로워 사람들의 여러 가지 병증을 치료할 수 있으며, 그 이로움이 일반의 차에 비할 바가 아니다.

(31) 담배를 심는 방법: 만약 중춘(2월)에 날이 따뜻할 때에 원전에다 심을 때는 씨앗을 뿌려서 심고난 뒤에 모름지기 자잘한 풀로 두텁게 덮어주어, 날이 무더워지더라도 불별더위로 말라 죽지 않도록 해주어야 하는데 너무 더우면 종자의 대부분이 말라 죽어 살아나는 것이 드물기 때문이다. 싹이 나기를 기다려서 싹이 나온 뒤에는 자잘한 풀을 제거하고 호미질로 매우 정세하게 밭을 손질하여 있을 따고 끝가지를 꺾으며, 방법대로 북을 돌워준다. 2월에 심어서 5월 초순에 독이 생겨서 따낼 수 있는데, 가장 먼저 시장에 내다 팔면 값을 곱절이나 받는다.

(32) 糞茶의 맛은 값으로 헤아릴 수 없을 정도이다. 소나 말이 한번 밟고 지나가서 잎이 부서지도록 한 뒤에 밭 가운데에 구덩이를 파고 그 속에 부서진 잎을 채워 넣어 흙으로 덮고 그 위에다 차를 옮겨 심으면 매우 무성하다.

■ 파초(芭蕉)²⁴⁾

(33) 파초를 심을 때는 토질의 비옥·척박·건조·습지 등에 관계없이 심기는 하나, 반드시 먼저 종자를 키워서 생강과 같이 여러 쪽으로 나누어서 심으면 바로 자라나며, 다만 거름으로 두텁게 북을 돌워주기만 하면 매우 무성해진다. 파초는 소의 전염병을 치료하는데 매우 효험이 있으므로 시골마을에서는 많이 심어야 한다.

■ 도꼬마리(蒼耳)²⁵⁾

(34) 도꼬마리 씨앗을 따다가는 쓸데없이 한가한 땅에다 흩뿌려 심고 기르는 것에 힘써야 한다.

24) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘芭蕉’條.

25) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘蒼耳’條.

■ 소(牛)²⁶⁾

(35) 소와 말을 다른 사람들의 힘을 빌어서 기르게 되었을 경우에 그 품삯이 너무 싸면 사람들이 서로 얻으려고 싸우게 되고 만다.

■ 말(馬)²⁷⁾

(36) 말의 등창에는 먼저 사람의 머리카락을 말아 밤톨같이 작고 뽕죽하게 만든 뒤에, 참기름을 달이다 끓기 시작하면 그 속에 머리카락을 넣어 그것이 다 녹아 기름이 옷칠과 같이 흑색으로 변할 때까지 끓인다. 또한 송진과 황랍을 함께 넣고 끓이다가 그 속에 끓여놓은 기름을 조금 넣은 뒤에 또한 쟁풀(驚艸)의 가루와 (이른바 ‘탁약(卓藥)’이라 하는 것이다. 마땅히 먼저 말려서 가루를 내놓아야 한다.) 함께 반죽하여 등창이 난 곳에 붙이면 곧바로 신비로운 효험을 볼 수 있다. 사람이나 말은 말할 것도 없고 여타의 모든 등창과 사마귀 등에 속하는 것에는 한결같이 그 효험이 매우 기묘하다.

(37) 또한 소나무의 껍질 중에서 푸른 껍질은 깎아내고 흰색 속껍질만 남겨서 햇볕에 잘 말려서 쪼고 갈아 가루를 만든 뒤에, 참기름에 고루 섞어서 말의 등창에 바르면 새살이 쉽게 돌아나는데 며칠 동안만 바르면 완전히 아물게 된다.

■ 돼지(猪)²⁸⁾

(38) 돼지는 술을 걸러낸 지게미와 기름을 짜낸 깻묵 및 곡식의 겨나 쪽정이 등을 먹을 뿐만 아니라 그 외에도 무릇 여러 가지의 풀·채소·뿌리·잎 등에 이르기까지 먹지 않는 것이 없다. 다만 많이 거두어다가 햇볕에 잘 말려서 술에 넣고 끓인 뒤에 지게미나 겨 등과 섞어서 먹으면 저절로 살이 쪼다.

26) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘牛’條.

27) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘馬’條.

28) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘猪’條.

■ 개(犬)²⁹⁾

(39) 개를 기를 때는 강아지를 손으로 감싸서 체중을 짐작하여, 체중이 무거운 놈들을 기르면 잘 자라지 않는 놈이 없으나 가벼운 놈들은 대체로 요절하고 만다.

(40) 개의 네 눈이 황색이고 (두 눈과 두 눈 위의 2점이 모두 황색인 것을 말한다.) 네 발이 황색이며 몸 전체가 흑색이면 반드시 용모가 뛰어나고 총명하여 사람의 속마음을 잘 알아차려 기르기에 가장 좋다.

■ 닭(鷄)³⁰⁾

(41) 채롱(泄籠)을 만들어 닭장우리에 붙여 땅에다 놓아두는데, 채롱의 외부는 폭이 2·3칸 정도가 되도록 만든다. 사방을 둘러가며 담장을 쌓고 그 위에는 짚으로 만든 그물망을 펼쳐놓아 닭이 밖으로 도망가지 못하도록 해야 한다.

(42) 시골마을에서 여름철과 가을철에 닭 1마리를 5·6전 정도 주고 사면 동전 한 꾸러미로 20마리를 살 수 있는데, 사육을 잘하면 2·3개월이 지나지 않아 살이 쫄 뿐만 아니라 커진다.

■ 물고기(魚)³¹⁾

(43) 어떤 사람이 빈 가마니 수십 매를 모아서 보관하였는데 소금을 담았던 빈 가마니들이었다. 이 가마니를 2월·3월 동안에 강물 속에 담가서 돌로 눌러 두었다가 4월 동안에 꺼내 수분이 전혀 없도록 말리자 한결같이 물고기의 알로 가득할 정도였는데, 이것을 햇볕에 말린 뒤에 잘 보관하다가 6월이 되어 연못 속에 담그기만 해두었는데도 물고기가 자라 연못을 가득 채웠다. 3년이 못되었는데도 한결같이 사용하기에 적절할 정도로 길고 컸다.

(44) 湖南의 어떤 사람에게 3말 정도의 종자를 심을 수 있는 논이 있었는데,

29) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '犬'條.

30) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '鷄'條.

31) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '魚'條.

그 땅을 모두 파서 연못으로 만들고 바닷가를 돌아다니며 각종 魚卵이나 遺卵들이 버려진 것을 모아다가 (물고기를 말리면 대부분 魚卵이 나온다.) 연못 속에 뿌려 넣고 높게 울타리를 쳐놓았다. 1년 뒤에 울타리를 걷어내자 물고기가 연못 속에서 가득히 자라고 있었는데, 대체로 비록 바다에서 자라는 물고기의 종자라 하더라도 민물에서 자라난 것이니 곧 연못에서 바닷물고기를 길러낸 것이다.

(45) 송어를 양식하는 방법: 마땅히 바닷가의 포구 근처에 큰 연못을 만들어 그 속의 몇 군데에 평평한 섬 같은 것을 만들어 넣고 1차 남짓 물을 담아서 송어를 기르는데, 그 연못가에는 집을 지어 그것들을 잘 관리할 수 있도록 해야 한다. 당연히 바닷물이 드나드는 곳에다 하나의 대나무로 짠 커다란 통발을 제방의 허리높이 정도에 오도록 세우는데 반드시 경사가 지도록 세워야 하며, 바깥쪽은 높고 안쪽은 낮게 하여 潮水가 들어와도 고기가 빠져나가지 못하도록 해야 한다. 조수가 滿潮일 때는 통발의 입구를 막고 조수가 빠져 나갈 때는 통발의 입구를 열어서 조수를 받아들이도록 한다. 6월 望日에 이르러 조수가 불어날 때마다 결단코 제방의 한쪽 가장자리를 너비 1칸 정도로 열어 조수가 들어올 수 있도록 해두면 새로 태어난 물고기 새끼들이 줄지어 들어오는데 조수가 들어와서 평평해진 뒤에 곧바로 흙으로 싸서 막아 버린다.

■ 누에(蠶)³²⁾

(46) 朴氏 泰漢의 『家訓』에서는 “養蠶으로는 현달한 사람들이 입는 옷감을 짜는 실을 얻을 수 없고 養蜂으로는 감히 熟淸을 얻을 수 없을 것이며, 綿絲를 얻으려면 양잠을 해야 할 것이다. 그렇다면 차라리 기르지 않는 것이 좋을 것이다.”고 하였다.

(47) 絲繭의 숨은 누에고치에서 나방이 모두 빠져나간 뒤에 누에고치를 잣물 속에다 넣고 술에 담아 잘 익도록 삶으며 삶는 것이 끝나면 꺼낸다. 또한 맑은 물속에 담가서 잣물 기운을 빼내고 햇볕에서 말리다가 밤이 되면 다시 맑은 물에

32) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘蠶’條.

담구고 다음날 아침에는 또다시 햇볕에 말린다. 이같이 여러 차례 반복하면 누에 고치는 저절로 솜이 되며, 만약 繰車를 사용하여 켜내면 곧 사건은 매우 길겨진다.

■ 꿀벌(蜂)³³⁾

(48) 꿀벌을 불러 모아들이고자 할 때에는 삼베로 만든 주머니를 사용하거나 또는 바가지에다 꿀을 발라 죽을 잡고서 불러 모아들인다. 무릇 꿀뜨기를 너무 자주 하는 것은 안 되는데 너무 자주 꿀뜨기를 하면 꿀벌이 굶주리게 되며, 또한 너무 드물게 꿀뜨기를 하는 것도 안 되는데 너무 드물게 꿀뜨기를 하면 꿀벌이 게을러져서 일을 하지 않는다. 벌통은 당연히 깊고 은밀한 곳의 암석으로 된 장벽 아래에 놓아서 일체의 습기와 무더위 및 먼 곳의 연기 등을 피하기에 좋아야 하며, 더욱이 꿀벌은 말벌·땅강아지·개미·날아다니는 나방 등의 종류를 매우 꺼려하는데 이러한 것들이 번갈아 침입하면 거처에 불안을 느껴서 대부분 날아서 도망을 가고 만다. 그러므로 양봉을 제대로 아는 사람들은 벌통의 입구를 반드시 벌들이 출입하는데 방해가 되지 않을 정도의 황색의 좁다란 길만 뚫어 놓으며, 벌통 아래에도 모래나 먼지 및 잡물 등을 청소해 낼 수 있도록 깃털 하나가 들어갈 정도의 구멍만 뚫어 놓는다. 또한 벌통 아래의 사방에 재를 깔아서 땅강아지나 개미 등으로부터의 침입을 방지하도록 해주어야만 비로소 그 거처에 편안해 한다.

(49) 石淸은 약으로 사용하기에 가장 좋은 것이다. 만약 바위를 뚫어서 벌집을 만들면 가장 좋으며, 그 다음으로 모래밭에다 벌통을 두는 것도 역시 좋다. 만약 꽃과 나무가 조밀하고 무성한 곳에 수십 개의 벌통을 놓아두었다가 꿀을 뜨면 비록 숙청을 얻지는 못할지라도 준비해두면 매우 요긴하고 풍족하게 사용할 수 있다.

■ 조치(造致)³⁴⁾

(50) 구덩이를 만든 곳이 비가 염려되면 곧 假家를 만들어 덮어준다

33) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘蜂’條.

34) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘造致’條.

■ 집장(汁醬)³⁵⁾

(51) 집장을 담그는 것은 7월에 서늘한 기운이 생겨난 뒤에 콩을 잘 익도록 삶아서 절구 속에 넣고 찼어서 일반의 된장메주를 만들듯 집장메주를 만들며, 이보다 먼저 메밀을 정성스럽게 일어 맑은 물속에 담가서 하루가 지난 뒤에 윤기가 나면 햇볕에 잘 말리고 찼어서 가루로 만든다. 만약 쌀알을 씻어 미리 준비해 두었다면 삶은 콩이 다 찼어질 때에 이르러 무릇 콩 1말에 쌀가루 3되를 섞어 넣고 또한 함께 찼어서 어린아이의 주먹정도 크기로 메주를 만든다. 하나의 큰 시루에다 메주를 고루 펴고 그 위에 솔잎을 고루 펴서 덮으며, 그 위에 다시 메주를 펴고 또 그 위에 솔잎을 펴고 하여 커켜이 쌓는다. 이같이 층층으로 향아리에 가득 찰 때까지 쌓은 뒤에 나무판으로 덮어서 움직이지 않도록 묶어 깨끗한 땅에 6·7일 동안 얹어서 놓아둔다. 메주가 익어서 황색으로 띄워지면 비로소 꺼내다가 햇볕에 말리며 건조가 다 되어갈 무렵에 살이 찌고 늙은 오이나 가지 등을 골라 깨끗이 씻어 塩醬에 담갔다가 물로 대강 씻어내고 고루 박아 넣는다. 하루 뒤에 꺼내 햇볕에 내다 말리다가 반쯤 마른 뒤에 바로 메주를 찼어서 고운 가루로 만들어 두어야 한다. 비로소 하나의 커다란 사기향아리에 오이·가지 등을 넣고 메주가루를 덮는데, 메주가루 1말에 염장 1되 반을 넣고 고루 잘 섞는다. 오이나 가지를 한층 넣고 그 위에 메주가루를 펴고 그 위에 또 오이나 가지를 펴가면서 메주가루·오이나 가지·메주가루 등의 차례로 서로 펴서 향아리의 입구까지 커켜이 층층으로 쌓은 뒤에 거둬 기름종이로 향아리의 입구를 단단히 밀봉한다. 또한 벗짚으로 뚜껑을 만들어 덮고 묶어서 소나 말의 마구간의 糞穰 속에 넣고 분양을 끌어 모아 두껍게 덮는다. 며칠 뒤에 열이 나오는데 열기가 너무 심하면 뚜껑을 열어서 과도한 열기를 빼고, 혹은 열기가 부족하면 바로 열기를 올릴 수 있도록 자주 물을 뿌려준다. 이같이 번갈아 하면 6·7일 뒤에는 비로소 꺼내 먹을 수 있다.

35) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘汁醬’條.

■ 조유(造油)³⁶⁾

(52) 서울지방에서 사용하는 기름은 맑으나 시골지방에서 사용하는 기름은 탁하다. 대개 기름이 맑은 것은 들깨를 햇볕에 말릴 때에 잘 건조시킨 때문이며, 서울지방에서는 들깨를 다루는 것이 매우 정성스러우나 시골지방에서는 거칠고 서투르게 다루었기 때문이다. 燈油는 한 번 더 증류하면 더 많이 얻을 수 있는데, 처음에 증류를 할 때에 물을 사용하면 물은 물대로 기름은 기름대로 따로 돌아 화합되지 않으므로 오로지 한 번 더 증류할 때에만 이 방법을 사용할 수 있다.

■ 조주(造酒)³⁷⁾

(53) 一日酒는 好酒 1사발·누룩가루 2되·물 2사발에다 백미 1말을 익도록 찌서 고루 섞어 따뜻한 곳에 놓아두면, 아침에 빚으면 저녁에 마실 수 있고 저녁에 빚으면 아침에 마실 수 있다. 찹쌀로 지에밥(粥)을 만들어 빚으면 더 맛있으며, 가루를 내어 지에밥을 만들어 넣고 빚어도 된다.

(54) 三日酒는 끓는 물 1말을 식혀서 누룩 가루 4되를 그 물에 담가 하룻밤을 재운다. 백미 1말을 깨끗이 씻어 푹 찌서 지에밥을 만들어 식힌 뒤 물에 담갔던 누룩을 걸러 건더기는 건져내고 그 즙액으로 지에밥을 섞어서 빚으면 3일 만에 마실 수 있다. 더 나아가 여기에 호주 1사발을 부어 넣으면 더욱 좋아진다.

(55) 雜穀酒를 빚는 방법은 찰수수·찰옥수수·찰조·찰기장 등 잡곡 중의 한 가지 혹은 여러 가지를 섞은 것 1말로 가루를 만든 뒤에, 물 2병반을 팔팔 끓여 가루를 넣고 고루 섞어 죽을 쑀어 식혀서 누룩가루와 밀가루 각각 2되씩을 버무려 동이에 넣는데 객물이 들어가지 않도록 한다. 3·4일 동안 숙성되기를 기다렸다가 또 이상의 곡식 중 1가지나 혹은 섞은 것 (혹은 백미를 섞으면 더욱 좋다.) 3되를 가루로 만들어 물 7병을 팔팔 끓여서, 먼저 무거리를 넣고 거의 숙성되면 그 다음에 가루를 넣어 죽을 쑀어 식힌 뒤에 먼저 빚은 술에 첨가시켜

36) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘造油’條.

37) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘造酒’條.

빛는다. 7일이 지나면 술주자에 뜨게 되는데, 반쯤 숙성된 뒤에 찹쌀이나 기장쌀 4·3되를 가루로 만들어 죽을 쑤어서 첨가하여 빛으면 그 맛이 매우면서도 콕콕 쏜다. 비록 여러 가지 곡식을 섞더라도 반드시 가루로 만들어서 빛어야 한다. 무거리는 바로 곡식을 가루로 내고 남은 거친 찌꺼기이다.

■ 상찬(常饌)³⁸⁾

(56) 사람이 사는 집에서 항상 먹는 밥반찬(常饌)이 물고기 종류이면 醢鮮(가) 있어야 하고 채소 종류이면 晒(가) 있어야 하는데, 소금에 담가서 가라앉힌 것이 초이고 젓갈에 담갔다가 햇볕에 말린 것이 췌이다. 젓갈류는 당연히 이러한 젓갈이 풍성하여 값이 쌀 때에 넉넉하게 사두어야 하며, 물고기류는 靑魚·蘇魚·石魚·眞魚 및 새우·게 등의 물고기를 넉넉히 사서 소금에 절여서 초를 만들거나 또는 두드리고 말려서 신선하게 만들어 두어야 하며, 채소류는 곧 오이·가지·무·순무 등의 채소를 많이 수확하여 소금을 뿌려 절여 두어야 한다. 예컨대 순무의 뿌리·토란·생강 등과 같은 것은 당연히 구덩이를 파고 묻어 두어야 하며 그리고 여타의 잡다한 채소들을 맛있게 비축하려면 햇볕에 말려서 밥반찬으로 만들어 두어야만 차후에 빠지거나 모자람이 없을 것이다. 만약 값이 쌀 때에 사서 비축하지 않고 빠지거나 모자랄 때마다 사려면 재물의 씹씀이가 곱절로 들어가서 困竭의 근원이 되는 것이다. 그 외의 牲鮮·甘飴 등과 같이 항상 비축해 놓을 수 없는 것은 당연히 그때마다 사다가 요리를 해야 한다.

■ 평상(床榻)³⁹⁾

(57) 床榻은 나무로 만드는데 오동나무를 3겹으로 접어서 만들면 가볍고 운반하기에 쉽다. 또한 대나무로 만들기도 하는데, 蔡持正(蔡確)의 시에서 ‘중이 병풍과 연와베개 및 대나무 침상’이라 云謂한 것이 바로 이것이다.

38) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘常饌’條.

39) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘床榻’條.

■ 방석(茵席)⁴⁰⁾

(58) 方席을 만드는 데에는 털을 사용하는데 풍만한 개의 가죽으로 만든다. 처음에는 거친 삼베로 형태를 만들어 가늘게 자른 벗짚으로 속을 채우거나 혹은 鳥獸의 깃털이나 묵은 현 솜으로 속을 채우고 난 뒤에, 큰 바늘에 가는 줄을 꿰어서 덧댄 곳을 뚫어 삼베의 양면을 꿰매어 속에 채워진 것이 이리저리 움직이지 않도록 한다. 바야흐로 개의 가죽으로 바깥 면을 감싸면 매우 따뜻하여 추운 겨울철에도 매우 요긴하게 사용할 할 수 있는데, 마땅히 능력에 따라 다양하게 갖추어 두어야 한다.

■ 기름주머니(油囊)⁴¹⁾

(59) 쇠가죽주머니는 가죽 통을 사용하여 입구를 만들고 끓인 기름을 발라 부드럽고 매끈해지도록 햇볕에 말리면 땅바닥에 내던져도 깨지거나 부서질 걱정이 없으며, 크기에 따라 기름을 담아 두기에도 좋고 간장이나 술 및 식초 등을 담아 두기에도 매우 좋다.

■ 조필(造筆)⁴²⁾

(60) 모필을 만드는 데에는 담비의 털이 제일이고 새끼돼지의 털 (태어난지 겨우 10여일 된 놈) 이 둘째이며, 족제비털이 셋째이고 여우의 털과 족제비털 등을 비롯하여 그 나머지의 개털·새끼양털·토끼털 등도 모두 佳品이다.

(61) 또한 赤獐毛도 매우 佳品이라 毛筆의 가운데 부분에다 사용하면 좋다고 한다.

(62) 개털에 병이 있는 것은 기름기를 띠고 있기 때문이므로 반드시 2일 동안 물에 담가서 기름을 빼고 난 뒤에 붓을 매야만 매우 좋다. 소털도 또한 좋으나

40) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘茵席’條.

41) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘油囊’條.

42) 辛敦復 著, 『厚生錄』 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘造筆’條.

반드시 양다리 사이의 앞가슴의 털을 잘라야 하며 채찍을 맞아서 손상된 털이 보이지 않는 부분이 것이 가장 좋다. 毛筆을 만들 때에 안쪽에는 유연한 털을 사용하고 바깥쪽으로 갈수록 점차 억센 털을 사용한 것일수록 더욱 좋은 가품이다.

■ 활자(鑄字)⁴³⁾

(63) 목활자는 흑단(烏梲木)과 먹감나무(墨柿木) 및 배나무와 화양목 등을 사용하여 새겨낸다.

4. 「厚生錄」에 나타나는 俗法

「厚生錄」卷下에는 몇 가지의 '俗法'도 소개되어 있다. 6항목의 俗法을 추출하고 정리하여 <表>로 나타내면 다음과 같다.

<表 3> 「厚生錄」卷下에 收錄된 俗法

番號	篇名	種目名	內容	原文	備考
01	種蔬	羊蹄	소루쟁이栽培法	俟子熟多 … 凍前採藏	
02			소루쟁이栽培法	羊蹄根納 … 旋食無窮	
03	器用	造墨	墨製造法	純烟十斤 … 剛堅爲度	攷事撮要
04		鑄字	活字鑄造法	鑄字取陶 … 箇箇精潔	
05			土活字製作法	鑄字法用 … 道揆家云	李載恒·李道揆
06			土版製作法	中原土板 … 治填板云	中原
合計	2	3	6	6	

「厚生錄」卷下에 수록된 도합 2篇 3種目 6項目的 俗法을 細部項目別로 살펴 보면, 種蔬篇에는 '羊蹄'에 소루쟁이의 재배법에 관한 2항목의 俗法이 수록되어 있으며, 器用篇에는 '造墨'에 먹의 제조법에 관한 1항목의 俗法과 '鑄字'에 活字鑄造法·土活字製作法·土版製作法에 관한 3항목의 俗法이 수록되어 있다.

43) 辛敦復 著, 「厚生錄」下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. '鑄字'條.

이상의 도합 6項目的 俗法들을 우리말로 옮겨오면 다음과 같다.

■ 소루쟁이(羊蹄)⁴⁴⁾

(1) 소루쟁이의 씨앗이 잘 익은 뒤에 많이 따다가 밭이 아닌 빈 땅을 굽듯이 하여 씨앗을 심고 정성스레 가꾸면 대부분이 살아나며, 얼음이 얼기 전에 캐다가 갈무리해야 한다.

(2) 또한 소루쟁이의 뿌리는 구덩이 속에 넣어서 겨울철 동안 뚜껑을 덮어서 갈무리해야 하며, 찬 기운이 들어가지 않도록 해야 한다. 싹이 트면 바로 자라나서 그것을 따다가 국을 끓여 먹으면 부드럽고 매끄러운 맛이 있으며, 자라날 때마다 바로 따다 먹어도 끝이 없을 정도로 자란다.

■ 조묵(造墨)⁴⁵⁾

(3) 純烟 10근 · 아교 4근 · 물 10근을 준비한다. 물 9근에다 아교를 담가서 銅盆에 붓고 불 위에 올려 완전히 녹인 뒤에 그을음과 잘 섞는다. 남겨둔 1근의 물로 동분을 씻어낸 뒤 다른 그릇에 담아 놓았다가 찜을 때에 손으로 돌려 뿌리면서 1만 공이 정도를 찜어, 손바닥에 묻어나지 않을 정도로 찜는다. 자루 먹을 만들고자 할 때에는 얇은 인출용 틀로 찍어내며, 幽室 속에서 평평한 판자위에다 따뜻한 재를 1치 정도 평평하게 깔고 난 다음에 종이를 편다. 종이 위에 먹을 펴고 먹 위에 다시 종이를 깔며 다시 따뜻한 재를 1치 정도 깔아준다. 3일 밤이나 혹은 하룻밤을 지나서 꺼내다가 유실 속에서 평판위에다 펴놓고 자주 뒤집어 잘 균도록 말린다.

■ 활자(鑄字)⁴⁶⁾

(4) 활자를 주조하는 방법은 陶土를 精細하도록 빚어서 나무판 위에 고루 깔아

44) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘羊蹄’條.

45) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘造墨’條.

46) 辛敦復 著, 「厚生錄」 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 淸州古印刷博物館所藏本. ‘鑄字’條.

서 펴는데 나무판의 네 가장자리에는 한결같이 광곽이 있어야 한다. 月琴을 고루 갈아서 고르게 평평해지면 햇볕에 내다 말린다. 그것이 반쯤 마른 뒤에 얇은 종이에 楷書體로 필요한대로 크고 작은 글자를 써서 밀랍을 녹여 나무판 위에 뒤집어 붙이고 각수에게 陰刻을 하도록 한다. 새김이 끝나면 비로소 무쇠를 녹여 쇠물을 국자로 떠서 나무판 위에다 부어 평평하게 펴지도록 한다. 식혀서 굳은 상태를 살핀 뒤에 나무판 위에서 떼어내면 이것이 바로 무쇠로 주조한 활자이다. 활자를 하나씩 잘라내어 철술로 하나하나씩 정결하게 손질해 낸다.

(5) 土活字를 만드는 방법: 陶土를 精細하도록 손질하여 잘 섞은 것에 느릅나무의 즙액과 같은 종류의 수분이 많은 것을 함께 넣어 정세하도록 뿜아서 빚는다. 이에 앞서 鐵丸의 算板과 같이 구멍이 가지런히 뚫려있고 그 내부는 네 면이 방정한 목판에다 그 내부에 참기름을 바른다. 처음의 도토로 구멍 속을 채워 몽치로 매우 견고하게 다지면 목판의 뒷면으로는 곧 陶土가 한결같이 벗겨져 나오는데, 그 형태는 마치 주사위놀이에서 사용하는 주사위와 같다. 뜨거운 햇볕에 두었다가 잘 마르면 唐紙에 『洪武正韻』의 글자체를 써서 그 위에 뒤집어 붙여서 陽刻으로 새긴 뒤에, 백랍을 두껍게 발라 불 속에서 구워내면 하나하나가 매우 정교하고 좋다. 統制使 李載恒(1672-1725)이 黃州의 兵營에서 陶土를 구했는데 마치 磁器土와 같이 매우 정세하고 좋았다. 여타의 지역의 任所에서는 활용해 볼 수 없는 것이라 여겨 손수 글씨를 써서 토활자를 만들어 냈으나, 시간적 여유가 없어 將校 李道揆의 집으로 가지고 가서 부탁하였다고 한다.

(6) 中原의 土版은 곧 햇볕에 말려서 반쯤 건조되면 종이에 글자로 찍어야 할 아무개 글자들을 써서 書紙를 밀랍으로 뒤집어 붙여서 방법대로 陽刻한다. 끝나고 나면 재빨리 먹을 발라 印出을 하는데 1판으로 수백 장을 인출할 수 있다. 많은 것은 수십 판에 배열되고 적은 것은 10여 판에 배열된다. 인출이 끝나면 판면 위에 새겼던 글자를 깎아 없애고 다시 앞서의 방법과 같이 새겨내면 끝없이 인출해낼 수 있다. 깎아낸 흙은 또다시 토판을 만드는데 사용된다고 한다.

5. 近法과 俗法の 概念과 時代

「厚生錄」 卷下에 나타나는 ‘近法’과 ‘俗法’에 관한 정확한 개념이나 시대의 상한선 등에 관하여는 「厚生錄」의 어느 곳에서도 설명을 찾을 수가 없다. 그러나 ‘近法’과 ‘俗法’의 概念과 時代의 上限을 규명하는 것은 「厚生錄」의 가치를 짐작하는데 매우 필요한 일로 판단된다.

5.1 ‘近法’의 概念과 時代

‘近’의 개념은 다양하나 일반적으로 辭典的인 ‘近’의 字意는 시간적으로나 거리적으로 멀지 아니함을 의미하는 것이다. 「厚生錄」 卷下에 수록된 63항목의 ‘近法’ 중에서 그나마 억지라도 시대를 추측할 수 있는 항목을 추출하여 <表>로 나타내면 다음과 같다.

<表 4> 「厚生錄」 卷下에 收錄된 近法の 時代推定 項目

番號	篇名	種目名	內容	原文	備考
05	種蔬	蘿菔	무재배법	蘿菔根早 … 不飢不寒	山林經濟
29	別種(諸品)	烟茶	남초건조법	南艸陰乾 … 味甚熏烈	湖南人
30			담배차작법	煮茶法松 … 人非茶比	松都人
44	牧養	魚	양어법	湖南一人 … 可爲池畜	湖南人
46		蠶	양잠법	朴氏泰漢 … 不畜可也	朴泰漢
53	饌膳(饋)法	造酒	일일주제조법	一日酒好 … 粥釀亦可	四時纂要補
54			삼일주제조법	三日酒水 … 更入好酒	四時纂要補
55			잡곡주제조법	雜穀酒方 … 未麴滓也	四時纂要補
合計	4	5	8	8	

이상의 <表>에서 보듯이 「厚生錄」 卷下에는 시대를 추측할 수 있는 자료는 8항목에 걸쳐 수록되어 있다. 특히 種蔬篇 ‘蘿菔’의 무 재배법에 관한 항목에는 「山林經濟」에서 초략한 듯한 기사가 수록되어 있으며, 牧養篇 ‘蠶’의 養蠶法에

관한 항목에는 朴泰漢(1664-1698)의 家訓에서 인용한 기사가 수록되어 있다. 饌膳法篇 ‘造酒’의 一日酒와 三日酒 및 雜穀酒를 제조하는 방법에는 「四時纂要補」에서 초략한 듯한 기사가 수록되어 있다.

한편 「厚生錄」卷下에 수록된 ‘近法’의 受容狀況을 原文과 비교하여 <表>로 정리하면 다음과 같다.

<表 5> 「厚生錄」卷下에 收錄된 近法の 受容狀況

篇目	「厚生錄」	「他書」	備考
種蔬 蘿蔔	蘿蔔根早朝煨熟食則不飢不寒	蘿蔔根早朝煨熟食則不飢不寒 〈「山林經濟」, 救荒·救荒〉	救荒撮要
收養 養蠶	朴氏(泰漢)家訓曰養蚕不治鼎絲養蜂不敢熟清綿絲而生蚕可也然則不畜可也	養蚕不治鼎絲養蜂不敢熟清綿絮而生蜜可也不然則不畜可也 〈卷1, 家式·同居規式〉	朴泰漢 朴正字遺稿
饌膳 造酒	一日酒好酒一鉢麵末二升水二鉢白米一斗爛蒸調均置之溫處朝釀夕飲夕釀朝飲以糯米作粥尤勝作末造粥釀亦可	一日酒好酒一鉢麵末二升水三鉢白米一斗爛蒸調勻置之溫處朝釀夕飯夕釀朝飲以糯米作飯釀尤勝作末造粥釀亦可 〈「山林經濟」, 治膳·釀酒〉	四時纂要補
饌膳 造酒	三日酒水一斗待冷麵末四升 浸其水經夜白米一斗百洗蒸飯爛熟候冷以所浸麵搗出汁去滓以其汁調飯釀三日乃飲更入好酒	三日酒湯水一斗待冷麵末四升沈其水經夜白米一斗百洗 蒸飯爛熟候冷以所浸麵搗取汁去滓以其汁調飯釀三日乃飲更入好酒 〈「山林經濟」, 治膳·釀酒〉	四時纂要補
饌膳 造酒	雜穀酒方梁秬黍粘葛粘稷等米中一種或相雜一斗作末水二瓶半沸熱入末攪勻作粥待冷麵末眞末各二升調和入甕 忌客水過三四日待熟又以雜米中一種或相雜(或雜白米尤好)三斗作末水七瓶沸湯先入末滓待幾熱次入米末作粥候冷與前本合釀過七日上槽過半熟後粘米或黍米四三升作末爲加釀則味又辛烈雖雜米 必須作末釀之末滓卽米末麤滓也	雜穀酒方梁秬粘黍粘葛粘稷等米中一種或相雜一斗作末 水二瓶半沸熱入末攪勻作粥待冷麵末眞末各二升調和入甕忌客水過三四日待熟又以雜米中一種或相雜米或雜白米尤好三斗作末水七瓶沸湯先入末滓待幾熱次入米末作粥候冷與前本合釀過七日上槽過半熟後粘米或黍米三四升作末作粥加釀則味尤辛烈 雖雜米必須作末釀之 〈「山林經濟」, 治膳·釀酒〉	四時纂要補

<表 5>에서 나타나는 「救荒撮要」·「朴正字遺」·「四時纂要補」·「山林經濟」 등 각종 引用書⁴⁷⁾들이 저술되어 민간에 널리 유포되기 시작한 것이 주로 18세기 중엽이고 「厚生錄」의 著述時期가 英祖 43(1767)년 무렵이었음을 감안한다면 鶴山이 「厚生錄」을 저술할 때에 참고하였던 이들 서목들은 임진왜란 이후의 판본이었을 것으로 짐작된다.

따라서 「厚生錄」 卷下에서 사용되고 있는 ‘近法’의 개념은 ‘시간적으로 멀지않은 近來의 방법’이며, 시간적으로는 대체로 임진왜란(1592)을 前後한 무렵부터 英祖 43(1767)년 무렵까지 약 200년의 시기를 지칭하는 것인 듯하다.

5.2 ‘俗法’의 概念과 時代

‘俗’의 개념은 다양하나 일반적으로 辭典的인 ‘俗’의 字意는 大衆의이거나 通俗的으로 世俗이나 民間에서 사용하는 方法으로 곧 俗方을 의미하는 것이다.

「厚生錄」 卷下에 수록된 6항목의 ‘俗法’ 중에서 그나마 억지라도 時代를 추측할 수 있는 항목을 추출하여 <表>로 나타내면 다음과 같다.

<表 6> 「厚生錄」 卷下에 收錄된 俗法の 時代推定 項目

番號	篇名	種目名	內容	原文	備考
03	器用	造墨	墨製造法	純烟十斤 … 剛堅爲度	攷事撮要
05		鑄字	土活字製作法	鑄字法用 … 道揆家云	李載恒·李道揆
合計	1	2	2	2	

47) 「救荒撮要」는 明宗 9(1554)년에 承旨 李擇(?-?)의 건의에 따라 王命으로 편찬된 후 金埴(1580-1658) 등이 계속 重修·改訂하였으나 일반에 유포되지 못하다가 申沔(1600-1661)의 「救荒補遺方」과 合편으로 간행되었다. 「朴正字遺」는 朴泰漢(1664-1698)의 詩文集이다. 「四時纂要補」는 申沔의 「農家集成」에 수록되어 있는 「四時纂要抄」로 대부분 朝鮮의 農業實情에 맞게 꾸며져 있고 諺解와 俗方이 붙은 農書이다. 「山林經濟」는 實學者 洪萬選(1643-1715)이 農業과 日常生活의 광범한 사항을 기술한 百科事典으로 4권 4책의 筆寫本으로 전해 오다가 著述 후 약 50년 후인 英祖 42(1766)년에 柳重臨(?-?)에 의하여 16권 12책으로 增補되었으며 이를 바탕으로 純祖朝에 徐有渠(1764-1845)의 「林園經濟志」가 나오게 되었다.

이상의 <表>에서 보듯이 『厚生錄』 卷下에는 시대를 추측할 수 있는 자료가 2항목에 걸쳐 수록되고 있음을 알 수 있다. 특히 器用篇 ‘造墨’의 먹 제조법에 관한 항목에는 『攷事撮要』에서 초략한 듯한 기사가 수록되어 있으며, 牧養篇 ‘鑄字’의 土活字 제작법에 관한 항목에는 李載恒(1672-1725)과 李道揆 등의 구체적 인물이 거론된 기사가 수록되어 있다.

『厚生錄』 卷下에 수록된 ‘俗法’의 受容狀況을 原文과 비교하여 <表>로 정리하면 다음과 같다.

<表 7> 「厚生錄」 卷下에 收錄된 俗法の 受容狀況

篇目	「厚生錄」	「他書」	備考
器用製墨	俗法純烟十斤阿膠四斤水十斤以水九斤浸膠盛銅盆置火上待融以烟和訖以餘一斤水洗盆盛別器搗時用手揮洒搗萬杵又以不染掌爲度作丁時從薄印出於幽室中平板布濕灰一寸許令平次布紙紙上攤墨墨上布紙再布濕灰一寸許經三夜或一夜出之攤於幽室中平板上數數翻覆以剛堅爲度	俗例造墨法純烟十斤阿膠四斤水十斤以水九斤浸膠盛銅盆置火上待融以烟和訖以餘一斤水洗盆盛別器搗時用手揮洒搗期萬杵又以不染掌爲度作丁時從薄印出於幽室中平板上布濕灰一寸許令平次布紙紙上攤墨墨上布紙再布濕灰一寸許經三夜後每丁割四方令正又布乾灰一寸許於板上如前布紙於墨上下又布乾灰一寸許經三夜或一夜出之攤於幽室中平板上數數翻覆以堅強爲度 <『山林經濟』雜方·造墨>	攷事撮要
器用鑄字	用陶土精細纈潤者和水如榆汁之類和合精細搗既熟先此取木板烈 ⁴⁸⁾ 鑿孔穴如鐵丸筭板而其中四面方正塗真油於其中始取陶土填穴中甚堅用椎卽板背則土皆脫出形如雙陸骰子置烈日中既乾以洪武正韻體書於唐紙溼其上以陽刻刻之厚塗白蠟炙之火中箇箇精好李統制使載恒在黃州兵營時得陶土如磁器土而極精好他地之所無用作土鑄字親書炙出未暇持來付之將校李道揆家云	-	李載恒 李道揆

<表 7>에서 나타나는 「攷事撮要」와 「山林經濟」 등의 引用書⁴⁹⁾들이 저술되어 민간에 널리 유포되기 시작한 것이 주로 18세기 중엽이었고 「厚生錄」의 著述時期가 영조 43(1767)년 무렵이었음을 감안한다면 鶴山이 「厚生錄」을 저술할 때에 참고하였던 이들 서목들은 임진왜란(1592)을 前後한 무렵의 版本이었을 것으로 짐작된다.

또한 구체적으로 거론된 李載恒(1672-1725)과 李道揆(?-?) 등이 활동했던 시대는 鶴山이 활동했던 시대와 거의 同時代인 英祖朝(1725-1776)였다.

따라서 「厚生錄」 卷下에서 사용되고 있는 ‘俗法’의 개념은 ‘大衆的이거나 通俗的으로 世俗이나 民間에서 사용하는 方法인 俗方’이며, 시간적으로는 대체로 임진왜란(1592)을 前後한 무렵부터 英祖 43(1767)년 무렵까지 약 200년의 시기를 지칭하는 것인 듯하다.

6. 結 論

이상에서 鶴山 辛敦復(1692-1779)의 「厚生錄」 卷下에 수록된 ‘近法’과 ‘俗法’에 관련된 내용을 추출하여 그 性格과 傾向을 考究한 바, 이를 要約하여 結論으로 삼으면 다음과 같다.

- (1) 「厚生錄」 卷下에는 도합 6篇 39種目 63項目의 近法이 소개되어 있다.
- (2) 「厚生錄」 卷下에는 도합 2篇 3種目 6項目의 俗法이 소개되어 있다.
- (3) 「厚生錄」 卷下에 수록된 ‘近法’의 개념은 ‘시간적으로 멀지않은 근래의 방법’이며, 시간적으로는 대체로 임진왜란(1592)을 前後한 무렵부터 英祖 43(1767)년 무렵까지 약 200년의 시기를 지칭하는 것이다.
- (4) 「厚生錄」 卷下에서 사용되고 있는 ‘俗法’의 개념은 ‘大衆的이거나 通俗的

48) 烈: 當作列.

49) 「攷事撮要」는 魚叔權(?-?) 등이 明宗 9(1554)년에 初撰한 후 영조 41(1771)년에 徐命膺(1716-1787)이 「攷事新書」로 대폭 改訂하고 增補할 때까지 12차례에 걸쳐 간행되었다.

으로 世俗이나 民間에서 사용하는 方法인 俗方'이며, 시간적으로는 대체로 임진왜란(1592)을 前後한 무렵부터 英祖 43(1767)년 무렵까지 약 200년의 시기를 지칭하는 것이다.

<참고문헌>

辛敦復 著. 厚生錄 下. 筆寫本. [刊寫地未詳]: [刊寫者未詳], [刊寫年未詳]. 延世大學校中央圖書館所藏本.

辛敦復 著. 厚生錄 下. 筆寫本. [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]. 清州古印刷博物館所藏本.

朴文烈. “鶴山 辛敦復의 生涯와 著述에 관한 研究.” 『書誌學研究』 第41輯(2008), 5-40.

朴文烈. “鶴山 辛敦復의 『厚生錄』에 관한 研究.” 『書誌學研究』, 第43輯(2009), 5-40.