

# 「규합총서」에 나타난 농산물 이용 고찰

The study of the uses of agricultural products in the 「Kyuhap-Chongseo」

농업과학기술원 농촌생활연구소

연구사 김 미 희\*

연구사 유 명 님

박사후 연수생 최 배 영

성신여대 가족문화·소비자학과

강 사 안 현 숙

Rural living science institute, National Institute of Agricultural Science and Technology

Junior Researcher : Kim, Mi-Heui

Junior Researcher : You, Myung-Nim

Post-Doc. : Choi, Bea-Young

Dept. of Family Culture & Consumer Science, Sungshin Women's Univ.

Lecturer : An, Hyun-Sook

## 〈Abstract〉

This paper aims to provide the basic data about the uses of agricultural products related to food, cloth and shelter in the late Joseon Dynasty by analysing 「Kyuhap-Chongseo」 (1809). The results of this study are as follows:

1. The agricultural products related to cloth, food and shelter were of 95 species total(horticultural crops 37.9%, industrial crops 22.1%, food crops 13.7%, floricultural crops 13.7%, and animal products 12.6%).

2. The agricultural products(24species) related to clothing were used for weaving, dyeing, laundering and starching textiles. 80species of agricultural products were used as ingredients in about 140 dishes. As for shelter, the agricultural products(30species) were used for making stationaries, managing vessels and illumination, and building structures.

▲ 주요어(Key words): 농산물(agricultural products), 식용작물(food crops), 특용작물(industrial crops), 원예작물(horticultural crops), 화훼작물(floricultural crops), 축산물(amimal products)

## I. 서론

### 1. 문제제기

1992년 세계 정상들이 브라질 리우에 모여 UN 환경 및 개발회의를 개최하여 '지구촌에 살고 있는 모든 인간생명의 원천이 되고

인류 역사의 지속적 발전을 위해 절대적으로 필요한 다양한 생물자원을 보전하고 이용하기 위해 세계 각국이 협력한다'는 내용의 협약인 생물다양성협약(Convention on biological diversity)을 체결하였다. 이것은 전문 42조와 부록 2조로 구성되어 있으며, 제 8조 (j)항에는 전통지식·기술의 보호 및 활용에 대한 내용을 담고 있다. 즉 생물다양성의 보전과 지속 가능한 이용을 위해 과거로부터 내려오는 전통적인 생활양식의 구현을 통한 지식과 기술, 토착 또는 지역사회의 관습을 존중, 보호, 유지, 활용해야 한

\* 주저자: 김미희(E-mail: kimmih@rda.go.kr)

다는 것이다. 이는 역사적 맥락에서 각 사회가 고유하게 창출·학습·공유해온 지식체계, 생활양식, 규범(농촌생활연구소, 2002)으로 정의되는 전통지식기술의 생태학적, 사회경제적, 과학적, 문화적, 교육적, 미학적 가치를 자각하는 것인 동시에 자원으로서 그에 대한 책임을 재확인하는 것이라고 하겠다.

현재 세계 각 국은 CBD 당사국과 WIPO 총회에서 거론되는 국제적 논의와 대응방안으로써 고유의 전통토착지식과 기술에 관한 자료를 수집하여 목록화하고, 그 이용에 관한 조사·연구를 강화하고 있다. 우리나라의 경우 농촌사회의 전통토착지식 및 기술의 목록화 연구가 1997년 농촌진흥청 산하 8개 연구기관에 의해 공동으로 수행되었으며, 그 외 한국지적재산관리재단, 향토지적재산본부, 행정자치부, 특허청 등에서 관련분야의 연구를 비롯한 전통지식의 지적재산권 관련 사업을 추진하고 있다.

이러한 시의적(時宜的) 연구 흐름에 같이 하여 본 연구에서는 전통지식기술에 관한 자료 수집 및 정리의 일환으로 병허각(憑虛閣) 이씨(李氏)의 「규합총서」를 분석대상으로 선정하였다. 「규합총서」는 사계절이 있는 우리나라의 기후와 풍토에 적합

한 생활지식을 토대로 한 저술로 단순히 지식이나 이론에 그치지 않는 실용적, 실천적, 실질적 지혜와 경험의 산물(이길표·최배영, 1996)이어서 그 내용은 전통토착지식 및 기술의 보고(寶庫)라고 할 수 있다. 또한 여성들이 생물다양성의 보존과 지속 가능한 이용에 있어서 지대한 역할(KSDN, 2002)을 해왔음을 여실히 반영하는 자료로도 그 가치를 인정할 수 있다.

지금까지 「규합총서」에 대한 연구는 다음의 <표 1>을 보면 첫째, 조리서로서 음식과 조리법에 관한 분석이 이루어져왔고 둘째, 가정백과전서로서 가정생활 및 자녀교육 내용의 논의가 있었으며 셋째, 실용적 슬기를 갖춘 여인으로서 병허각 이씨에 대한 조명과 더불어 조선후기 여류문학으로서 「규합총서」에 대한 연구가 시도되어왔다. 넷째, 실학의 배경을 지닌 생활경제서·생활과학서(박물학서)로서 「규합총서」 연구도 일부 진행되어왔다.

이들 선행연구를 검토해보면 전통적인 생활양식(life style)과 생물자원(biological resources)간 상호연관성에 기반을 둔 규합총서의 분석 연구는 아직 시작단계에 머무르고 있음을 알 수 있다. 이에 본 연구의 목적은 생활과학서인 「규합총서」를 통해

<표 1> 규합총서에 관한 선행연구

연구자(년도)	논 제	「규합총서」 분석
이효지(1981) 이성우(1982) 이성희 외(1983) 한계중(1983)  조신호(1991) 강은주(1992) 신민자(1992) 명훈옥(1995)  김기숙외(1999)  신민자·최영진(1999) 김광수(2000) 조은자(2000) 이경란(2002)	규합총서 주사의의 조리과학적 고찰 조선시대 조리서의 분석적 연구 젓갈의 유래 및 영양학적 고찰 우리나라 전통적인 식품조리법에 관한 연구 - 규곤시의방과 규합총서를 중심으로 - 한국 과장류의 역사적 고찰 - 1100~1990년 문헌을 중심으로 한국 차생활의 고찰 한과의 분류적 고찰 조선후기 조리서에 나타난 죽 조리법의 고찰 - 산림경제·증보산림경제·규합총서를 중심으로 - 고 조리서에 수록된 만두의 종류와 조리법에 관한 고찰 - 1600년대부터 1950년대까지 발간된 고 조리서를 중심으로 - 규합총서를 통해서 본 우리나라 전통음식의 향약성 효과에 관한 고찰 우리나라 전통 장류의 고문헌적 고찰 문헌 속에 나타난 脯의 분석적 고찰 조선후기 반가의 반상문화 연구	고조리서(古調理書)
박경자(1972) 김춘련(1983) 조호숙(1984) 하금선(1990)  유안진(1994) 심화진(1994) 이영미(1995) 주영애(1995) 송정아(1995) 송정아(1996) 이길표·최배영(1996)	규합총서 해설 - 봉입, 염색, 세의 - 규합총서의 가정학총서적 성격 조선시대의 전통염색법 연구 - 규합총서를 중심으로 - 조선시대 태교사상에 대한 연구 - 태교신기·동의보감·규합총서·증보산림경제를 중심으로 - 한국의 전통육아방식 규합총서에 나타난 봉입측 내용분석 한국전통사회의 자녀교육에 대한 고찰 규합총서에 나타난 주택관리의 내용분석 규합총서에 나온 袍類에 관한 분석적 연구 규합총서에 나온 여자복식과 수식물에 관한 분석적 연구 규합총서의 내용구성 분석	가정백과전서 (家庭百科全書)
정양완(1975) 정양완(1985) 김미란(1994) 백두현(1998) 최연미(2000) 양귀순(2002)	조선조 여인의 실용적 슬기-규합총서를 중심으로 한 소고 규범류를 통해서 본 한국여성의 전통상에 대하여 조선후기 여류문학의 실학적 특질 19세기 한글문헌에 대한 고찰 조선시대 여성 저서의 편찬 및 필사 간인에 관한 연구 규합총서의 표기 및 단위어 연구	여류문학 (女流文學)
김영진(1981) 전상운(1981) 정해은(1997)	이조후기 農學과 서씨 3대의 家學 조선시대 과학기술서 연구 조선후기 여성 실학자 병허각 이씨	생활과학서 (生活科學書)

당시의 대표적 생물자원인 농산물의 내용을 파악하고, 그 의·식·주생활에 이용하는 전통지식기술에 관한 이해를 도모하여 조선 후기 생활사연구의 기초자료를 제시하고자 하였다. 구체적인 연구문제는 다음과 같다.

- 연구문제 1) 규합총서에 수록된 농산물은 어떠한 것이 있는가?
- 연구문제 2) 규합총서에 나타난 의·식·주생활의 농산물 이용 분야에는 어떠한 것이 있는가?

## 2. 연구방법

본 연구에서는 「규합총서」에 수록된 농산물 이용 분야를 고찰하기 위해 관련 연구(조재영 외, 1994; 박광호 외, 2000; 농촌진흥청, 2002)를 참조하여 농산물에 대한 분류틀을 설정하였다. 농산물(agricultural products)은 농업에 의하여 생산된 산물을 지칭한다. 농업(agriculture)은 땅을 이용하여 유용한 식물을 재배하거나 유용한 동물을 먹이는 유기적 생산업으로써 노동과정의 측면에서 볼 때 일정한 토지표면의 규칙적·반복적 이용과 관련된 인간활동이며, 그 목적은 식물적·동물적 생산물의 획득(농촌진흥청, 2002)에 있다. 따라서 농산물은 그 용도(用途)에 따라 식용작물, 특용작물, 원예작물, 화훼작물, 축산물(<표 2>)로 나누어 볼 수 있다.

<표 2> 농산물의 분류

대분류	중분류	소분류
식용작물 (食用作物)	곡속류(穀菽類)	화곡류(禾穀類)
		두류(豆類)
	서류(薯類)	
특용작물 (特用作物)	유료작물(油料作物)	
	약용작물(藥用作物)	
	섬유작물(纖維作物)	
	염료작물(染料作物)	
	기호작물(嗜好作物)	
원예작물 (園藝作物)	채소류(菜蔬類)	과채류(果菜類)
		근채류(根菜類)
		경엽채류(莖葉菜類)
		산채류(山菜類)
		인과류(仁果類)
	과수류(果樹類)	핵과류(核果類)
		장과류(漿果類)
		각과류(殼果類)
		준인과류(準仁果類)
화훼작물 (花卉作物)	초본류(草本類)	
	목본류(木本類)	
축산물 (畜産物)	육용류(肉用類)	
	유용류(乳用類)	
	난류(卵類)	
	기타(其他)	

## II. 규합총서의 저술배경

### 1. 저자

「규합총서」의 저자 빙허각 이씨(憑虛閣 李氏, 1759~1824)는 서울에서 태어났으며, 본관은 전주(全州)이다. 빙허각의 집안은 정조 연간에 아버지 이창수(1710~1777), 숙부 이창의(1704~1772), 오빠 이병정(1742~1804)에 이르기까지 소론(少論)으로서는 명문가문이었다. 빙허각의 어머니 유씨의 오빠 유한규(1718~1783)는 세 번 상처한 후 네 번째로 이창식의 딸과 혼인하였는데 바로 「태교신기(胎敎新記)」를 지은 사주당 이씨(1739~1821)였다. 사주당은 빙허각에게 외숙모가 되며, 「언문지(諺文誌)」를 저술한 그의 아들 유희(1773~1837)와는 내외종간이다.

빙허각은 15세에 서유본(1762~1822)과 혼인하였다. 서유본의 가문 역시 소론으로서 생부 서호수(1736~1799)와 작은 숙부 서형수(1749~1824), 동생 서유구(1764~1845)까지 가문의 성세를 유지하였다. 서유본 집안의 학풍은 이용후생(利用厚生)을 강조하는 실학자 집안으로 박지원, 박제가, 이덕무 등의 북학파(北學派)와 교류를 가졌다. 1805년 나이 43세에 서유본은 동생의 만류에도 불구하고 종9품 벼슬인 동몽교관으로 처음 벼슬길에 올랐다. 그러나 1806년 숙부 서형수가 옥사에 연루되어 유배길에 오르면서 집안은 일거에 몰락하게 되었다. 당시 홍문관 부제학이었던 동생 서유구도 향리에 유폐되었으며 서유본 역시 더 이상 관직에 나아갈 수 없었다.

서유본은 평상시 독서에만 몰두하는 편이었다. 거처를 동호(東湖) 행정(杏亭)으로 옮기고 난 이후에는 오로지 독서와 저술로 세월을 보냈다. 이 때문에 아내와 함께 지내는 시간이 많았고, 빙허각과는 경서를 논하고 시를 주고받으며 지낼 수 있었다.

서유본의 문집인 「좌소산인문집(左蘇山人文集)」에는 빙허각의 학문을 넓히는데 튼튼한 받침목(정해은, 1997)이 되었던 남편의 역할에 대해 중요한 시사점을 주는 글이 남아 있다.

나의 아내가 여러 책에서 줄거리를 뽑아 모아서 항목별로 나누었다. 시골 살림살이에 요긴하지 않은 것이 없고, 특히 초목·새·짐승의 성미가 상세하게 적혀 있다. 이에 내가 책이름을 규합총서라고 하였다.

빙허각 이씨는 규합총서 서문에서 글을 쓰게 된 경위에 대해 다음과 같이 밝히고 있다.

기사(己巳) 가을에 내가 동호(東湖) 행정(杏亭)에 살면서 집안에서 밥짓고 반찬 만드는 틈틈이 사랑에 나가보고 옛글이 인생일용(人生日用)에 결실한 것과 산야에 묻힌 모든 글을 구해보고 손길 닿는 대로 펼쳐보아 오직 문건을 넓히고 심심풀이를 할 뿐이었다. 문득 생각하니 옛 사람이 말하기를 총명이 무딘 글만 못하다 하니 그러므로 적어 두지 않으면 어찌 잊을 때를 대비하여 일에 도움이 되리오. 그래서 모든 글을 보고 그 가장 요긴한 말을 가려 적고, 혹 따로 자기의 소견을 덧붙여...

위와 같이 빙허각 이씨는 학문에 깊은 뜻을 두었던 친가와 시가의 배경 하에 그녀 자신이 보아온 여러 문헌들을 참고로 생활에 가장 필요한 것을 선별하여 기록하고 또한 남편과 더불어 동호 행정의 재야에 문혀 살면서 자신의 경험과 견해를 더해 1809년(51세) 규합총서를 완성함으로써 단순히 가정관리에 대한 이론에 그치는 것이 아닌 실용적 지혜를 바탕으로 한 내용을 저술하였던 것이다. 즉 규합총서가 저술되기 이전 남성에 의해 한문으로 쓰여진 「산림경제」(1715), 「증보산림경제」(1766) 등은 중국 책에 의존한 감(이효지, 1981)이 있었으나 이와는 달리 「규합총서」는 이들 생활과학서(전상운, 1981) 가운데 우리나라의 여성이 우리의 기후와 풍토에 맞는 전통지식기술을 모아 정리한 저술로 오늘날의 시점에서 보면 당시의 생활양식에 맞게 자원을 이용할 줄 알고 그를 실천으로 옮겼던 실증적 경험의 선행자(先驗者)로서 빙허각 이씨를 조명해 볼 수 있다. 이는 한글로 된 「규합총서」가 빙허각이 살아 있을 때부터 필사되고 이후 「간본규합총서」(1869)와 「부인필지」(1915) 등으로 간행되어 많은 여성들에게 읽혀지고, 활용되었던 것에서 그 가치를 가늠할 수 있다.

## 2. 내용구성

원래 규합총서의 내용은 언제 누가 지었는지 모르는 채로 필사본 또는 목판본으로 전해 내려오다가 1939년 황해도(黃海道) 장연군(長淵郡) 진서(津西)에 있는 서씨 후손의 집에서 진서(企書)가 발견되었다. 이것은 총 3부 11책이었고, 「규합총서」는 이 책의 제 1부로 밝혀지게 되었다. 이때 「빙허각전서」를 3부로 간행하고자 하였으나 일제와의 전쟁, 8.15 해방, 6.25 동란 등의 혼란 속에서 자취를 감추고 지금은 그 모습조차 찾아볼 수 없게 되었다. 현재 목판본 1책 29장으로 된 가람문고본(1869)과 필사본 2권 1책으로 된 부인필지(1915), 1권 1책의 총 68장으로 된 국립중앙도서관본, 필사본 6권으로 된 정양완 소장본 등이 전해지고 있다.

이중 본 연구에서는 정양완 소장본을 중심으로 내용의 구성을 살펴보았다. 이는 정양완이 필사본의 내용을 자세히 살펴 옮기고 주를 달아 1984년 보진재 출판사에서 간행한 것으로 그 내용의 구성은 <표 3>과 같다. 주사의(酒食議) 상(上)과 하(下)로 되어 있는 권지일(卷之一)은 여러 가지 술과 음식의 종류 및 조리법에 대해 저술되어 있고, 권지이(卷之二)는 봉임축(縫紉則)으로서 바느질과 길쌈, 염색, 세의, 문방, 그릇 등에 대해 언급되고 있다. 권지삼(卷之三)은 산가락(山家樂)으로 실과와 꽃, 가축 기르기와 관련하여 시골 살림의 즐거움에 대해 기록하고 있으며, 권지사(卷之四) 청낭결(靑囊訣)은 태교와 육아, 여러 가지 질병 관리가 정리되어 있다.

<표 3> 규합총서의 내용구성

구분	내용체제	특 징
卷之一	주사의(酒食議) 상·하	음식의 준비(俵俵)와 사시(四時)에 관한 서두로 시작하여 약주 여러 가지, 장 담는 법, 초 빚는 법, 차, 반찬 만들기, 팥·닭·채소·떡·과줄, 기름짜는 법 등 여러 가지 술과 음식의 종류 및 조리법들이 수록되어 있음
卷之二	봉임축(縫紉則) 부록	바느질과 길쌈, 수선, 여러 가지 물들이는 법, 다듬질하는 법, 빨래하는 법 등의 내용을 비롯하여 문방, 그릇, 향 만드는 법, 누에치기, 뽕기르기, 전보, 격물, 방구들 놓는 법 등이 수록되어 있고, 이외에도 여성교양교육을 위한 열녀록이 덧붙여 있음
卷之三	산가락(山家樂) 부록	밭 갈기 좋은 날, 실과 따는 법, 꽃 기르기, 꽃 품평의 내용을 비롯하여 세시기와 날씨 점치기 그리고 가축 기르기에 관한 것이 수록되어 있음
卷之四	청낭결(靑囊訣)	태교와 출산, 육아, 구급, 여러 가지 물린 데 닦아하는 법, 잡저, 벌레 없애는 법, 경험방, 우리나라 팔도에서 나는 것 등의 내용이 기록되어 있음

## 3. 저술상의 시대배경

「규합총서」가 저술된 시대배경으로 이 책이 완성된 조선후기의 사회경제적 상황과 생활문화적 측면을 살펴보기로 한다.

### 1) 사회경제적 상황

#### (1) 실학(實學)의 영향

조선후기의 사회 변동은 정부가 제도를 개편하고, 정치 체제를 재정비하는 노력보다는 피지배층 스스로의 역량에 그 원동력(崔배영, 1994)이 있었다. 양난(兩亂) 이후 피지배층은 지배 체제의 제약을 무릅쓰고, 경제 성장과 사회 변동에 있어서 나름대로의 역할을 해나갔다. 그들은 전쟁의 피해를 복구하고, 침체된 생산력을 높이면서 자신들이 당면한 어려운 생활환경을 스스로 개선해나갔다. 농민들은 황폐한 농토를 다시 개간하고 수리 시설을 복구했으며, 생산력을 높이기 위해 영농방법을 개선하고, 소득을 높이기 위해 새로운 작물을 재배하였다. 농촌을 떠난 농민의 일부가 도시로 모여들면서 도시의 상권(商權)이 확대되고 자유로운 상공업 활동이 촉구되었다. 이와 같은 움직임과 더불어 조선 후기 사회경제적 변동에 따른 모순을 극복하고, 새로운 사회를 이루려는 개혁사상인 실학(實學)이 등장하여 정치에 있어 학문이나 제도개혁은 실질적이고 실천적으로 실사회(實社會)에 이바지해야 한다고 하는 경제치용(經世致用)과 백성이 사용하는 기구들을 편리하게 하고 의식(衣食)을 풍부하게 하며, 생계에 부족함이 없도록 해야 한다고 하는 이용후생(利用厚生) 그리고 공리공론(空理空論)에서 벗어나 사실을 토대로 올바른 진리를 찾아내야 한다고 하는 실사구시(實事求是)를 무엇보다 강조(양창삼, 1993)하게 되었다. 이러한 실학사상은 주로 재야의 진보적 지식인들에 의해 연구되었는데 이들 가운데는 유형원(1622~1673), 이익(1681~1763)을 중심으로 정약용(1762~1836)에까지 이르는 중농적(重農的) 실학사상가(實學思想家)들과 유수원(1694~1755),

홍대용(1731~1783), 박지원(1737~1805), 박제가(1750~1805), 이덕무(1741~1793)로 이어지는 중상공업적(重商工業的) 실학사상가(實學思想家)들이 있었다. 여기서 중농주의(重農主義) 실학사상가들이 농민의 생활을 향상시키려는 차원에서 토지, 조세, 정치, 교육 등의 제도적 폐단을 시정하는 방향으로 나아간 반면 일명 북학파(北學派)인 중상공주의(重商工業主義) 실학사상가들은 상공업 발달과 중국 문물의 유입으로 농기구 개량과 기술혁신에 관심을 집중하였다. 이러한 경제의 활성화는 새로운 경제 체제로의 발전을 지향하는 움직임이 되었을 뿐만 아니라 조선후기 사회의 변화를 촉진시키는 요인으로 작용(성신여대 사학과교수실, 1989)하였다.

(2) 농업기술의 발달

김영진·이은웅(2000)은 조선후기의 혁신적인 농업기술의 발달부문을 새로운 작물의 도입, 작물의 품종개량, 단기예측의 농업기상, 재배환경과 해충방제, 덧거름 사용기술과 진거름 거두기, 모내기 확산과 수리기술, 다양한 벼농사 기술, 발작물과 목화의 재배법 개선, 새로운 작물로서 옥수수, 고구마, 담배의 재배, 채소의 작목 증가와 특수재배, 과수재배기술과 과실의 저장, 화훼원예기술, 뽕나무재배와 양잠 및 작잠(柞蠶)의 사육기술, 축산 및 수의 기술, 농업입지와 농업경영 개선으로 지적인 바 있다. 1492년 동서간 왕래의 길을 트 콜럼버스의 신대륙 발견 이후 약 170여년의 시간이 흘러 조선에도 여러 가지 작물의 도입이 활발해지기 시작하였다. 조선후기 도입된 대표적 작물로는 옥수수(옥축서 혹은 옥고량), 땅콩(낙화생), 고구마(감저), 감자(북저), 인삼, 고추(번초), 배추(백채), 호박(남과), 능금(임금), 사과 등이 있다. 이 시대에 벼, 보리, 밀, 조, 콩, 팥 등의 작물에 품종이 개량되었으며, 농업의 생산성과 밀접한 비·바람의 단기기상예측의 중요성을 인식하게 되었다. 재배환경에 따라 증해방제에 대한 대책을 수립해나갔으며, 비료의 종류가 다양해지고 분류법도 체계화되었다. 벼농사에 모내기법이 확산되었으며, 발작물에 있어서도 재배법이 개선되었다. 특히 17세기 이후 섬유작물 가운데 가장 많이 재배된 목화는 재배기술면에서 발전된 분야였다. 채소와 과수의 종류도 대폭 증가되었고 이들의 저장법에 관심이 증대되었다. 축산과 수의가 종합농서의 일부에 편입되어 소, 돼지, 양 등을 기르는 방법이 논의되었다. 또한 효율적인 농업입지선정과 농업노동력의 절감을 위한 합리적 경영설계를 매우 중시하였다.

2) 생활문화적 측면

(1) 여성의 자의식 성장

18세기 이후 여성 성장의 원동력으로 여성의 노동이 생활에 기여하는 비중이 높아졌다. 상품화폐경제의 발달을 토대로 쌀, 보리, 콩 등과 함께 담배, 목화, 약재 등의 특용작물이 재배되고 판매되자 발농사의 담당자였던 여성의 경제력은 상승되기 시작

하였다. 여성은 노동력을 기반으로 점차 사회활동에 참여함으로써 규방에서 벗어나 스스로의 지위를 향상시키는 방향으로 나아갔다. 조선 초기부터 여성에게 정책적으로 행해졌던 부덕(婦德) 함양의 교육은 여성들로 하여금 독서와 글쓰기를 가능(정해은, 1997)하게 하였고 이는 여성의 자의식을 일깨우면서 다방면의 폭넓은 지식함양과 작품활동을 발전하게 하였다.

빙허각 이씨의 「규합총서」 역시 실학사상을 바탕으로 여성의 입장에서 실용적인 생활과학서(生活科學書)를 정리했다는 점에서 여성의 자의식 고양의 면모를 살펴보게 된다.

(2) 생활과학서의 출간

조선후기는 실학이 융성하여 새로운 민족사상이 고취되고 문예부흥의 기운이 농후하였으므로 문화의 정화를 재현함을 물론 사상계가 다채로운 면을 갖게 된 때(윤장섭, 1988)였다. 실학과의 농정서(農政書) 및 각종 문집(文集)은 이 시대의 생활사·풍속사를 정리(강인희, 1991)한 생활과학서로서 의의를 지녔다. 전상운(1981)은 이 시대에 등장한 생활과학서를 박물학서(博物學書)로 분류하고, 학문적 체계를 갖춘 생활과학서의 저자들은 자신이 살고 있던 조선 사회의 현실을 바탕으로 일상 생활과 직결되는 내용의 이론을 전개하였다고 하였다. 그 속에는 생활을 합리적으로 이끌려는 과학정신이 담겨있었으며, 생활주변에서 일어나는 모든 것까지도 학문의 대상으로 삼는 실용적 학문으로서의 과학기술이 살아있었다.

생활과학서의 저자들은 조선(朝鮮)이라는 현실을 주제로 하고 중국과 서구의 앞선 기술을 받아 들여 사회개혁과 과학기술 혁신에 이바지하고자 하였으며, 이는 조선후기의 당면과제였던 농업 분야에 우선적으로 적용 가능한 것이어야 했으므로 농서의 성격을 지닌 생활과학서(<표 4>)들도 출간되었다.

<표 4> 조선후기의 생활과학서

저자명	서명(년도)
박세당(1629~1703)	「색경(穡經)」(1676)
홍만선(1643~1715)	「산림경제(山林經濟)」(1715)
이익(1681~1763)	「성호사설(星湖僉說)」(1740)
신돈복(1692~1779)	「후생록(厚生錄)」(1750~1767)
유중립(1705~1771)	「증보산림경제(增補山林經濟)」(1766)
서명웅(1716~1787)	「고사신서(政事新書)」(1771)
박제가(1750~1805)	「북학의(北學議)」(1782)
서명웅·서유구	「본사십이집(本史十二集)」(1785)
서호수(1739~1799)	「해동농서(海東農書)」(1798~1799)
박지원(1737~1805)	「과농소초(課農小抄)」(1799)
우하영(1741~1812)	「천일록(千一錄)」(1796~1804)
빙허각 이씨(1759~1824)	「규합총서(閩閩叢書)」(1809)
최한기(1803~1877)	「농정회요(農政會要)」(1834~1842)
서유구(1764~1845)	「임원경제지(林園經濟志)」(1842~1845)

이상으로 규합총서의 저술배경을 살펴본 바에 의하면 빙허각은 첫째 개인적, 가정적으로 굳건한 학문적 기반 위에서 남성들 못지 않게 광범위한 분야의 책을 두루 섭렵할 수 있었으며, 둘째, 당시 실학을 기반으로 성장하는 사회경제적인 변화 특히 여성의 경제력 상승과 자의식을 지닌 여성들의 활동을 직·간접적으로 보고 들음으로써 자신이 얻은 지식과 체험이 실제 생활에 적용가능한가를 검증하는 자세로 임할 수 있었다. 셋째, 중년에 접어들어 재야에서의 생활은 빙허각으로 하여금 농산물을 재배하고 이용하는 지식과 기술의 체득을 자연스럽게 이루어질 수 있게 하였으며, 넷째 평소 체계적으로 기록하여 정리하는 습관이 몸에 밴 빙허각은 책을 통해 얻은 폭넓은 지식과 실제 생활에서 경험한 바를 주사의(酒食議)·봉입측(縫紉則)·산가락(山家樂)·청낭결(靑囊訣)로 구성하여 박물학적 성격의 생활과학서「규합총서」를 완성하였던 것이다. 이러한 「규합총서」가 나오기까지 체제나 내용 면에서 중요한 비중을 차지했을 홍만선의 「산림경제」를 비롯한 수많은 저술들과 역시 생활과학서의 저자들이었던 빙허각의 시조부 서명용, 시아버지 서호수, 시동생 서유구의 영향력을 짐작해 볼 수 있다.

### III. 규합총서의 농산물 이용 분석

#### 1. 규합총서에 수록된 농산물

농산물에 대한 분류틀(<표 2>)에 의거하여 규합총서에 수록된 147종류의 농산물을 분석하였다.

##### 1) 식용작물(食用作物)

식용작물은 식용(食用)의 목적으로 재배되는 농산물을 의미한다. 이를 곡식류(穀菽類)와 서류(薯類)로 대별해보면 곡식류에는 벼를 중심으로 하는 화곡류(禾穀類)와 콩의 종류에 해당하는 두류(豆類)가 있고, 서류(薯類)에는 고구마와 감자가 대표적이다. 규합총서에 수록된 식용작물은 총 18종류였다. 이 가운데 곡식류 16종류(벼·찰벼·보리 등의 화곡류 12종류, 콩·팥 등의 두류 4종류)와 서류 2종류로 분석되었다. 이들 식용작물에 관련하여 주사의와 청낭결에 각각 13종류, 봉입측과 산가락에 각각 7종류가 수록되어 있었다.

##### 2) 특용작물(特用作物)

식용 이외의 특수용으로 쓰이는 농산물인 특용작물은 총 34종류가 제시되어 있었다. 상세히 살펴보면 버섯·오미자·천초·승검초 등의 약용작물(藥用作物) 23종류, 참깨·들깨 등의 유료작물(油料作物) 4종류, 지치·홍화·쪽의 염료작물(染料作物) 3종류, 왕골·목화의 섬유작물(纖維作物) 2종류, 담배·작설의 기호작물(嗜好作物) 2종류로 분석되었다. 이들 중 규합총서 청낭결에 31종류, 주사의에 20종류, 산가락에 11종류, 봉입측에 10종류가 기록되어 있었다.

##### 3) 원예작물(園藝作物)

원예작물은 온갖 푸성귀와 나물을 지칭하는 채소(菜蔬) 그리고 식용을 목적으로 열매를 거두는 과수(果樹)를 통칭하는 것이다. 규합총서에는 총 48종류의 원예작물이 수록되어 있었다.

채소류는 이용부위를 기준해서 과실의 이용을 목적으로 하는 과채류(果菜類), 뿌리를 이용하는 근채류(根菜類), 잎을 이용 목적으로 하는 경엽채류(莖葉菜類), 기타 산야에서 자생하는 식물 중 기호성이 좋고 식품으로서의 가치가 높은 것을 재배하여 이용하는 산채류(山菜類)로 구분된다. 규합총서에는 28종류의 채소류가 수록되어 가지·호박 등의 과채류 8종류, 무·순무 등의 근채류 8종류, 배추·파·갓·마늘 등의 경엽채류 7종류, 미나리·두릅 등의 산채류 5종류로 분석되었다.

과수류는 열매의 씨가 굳은 겹질로 되어 있는 인과류(仁果類), 내과피가 단단히 경화되어 핵을 형성하는 핵과류(核果類), 과실의 겹질은 얇고 먹는 부분인 살에 즙이 많으며 그 속에 작은 종자가 들어있는 장과류(漿果類), 굳은 겹질로 싸여 있는 각과류(殼果類) 그리고 감, 유자와 같은 준인과류(準仁果類)로 분류될 수 있다. 규합총서에는 20종류의 과수류가 나타나며, 그 가운데 대추·복숭아 등의 핵과류 6종류, 밤·실백 등의 각과류 5종류, 배·사과 등의 인과류 4종류, 감·꿀·유자의 준인과류 3종류, 포도·석류의 장과류 2종류로 분석되었다.

원예작물과 관련하여 산가락에 39종류, 청낭결에 38종류, 주사의에 37종류, 봉입측에 15종류가 기록되었다.

#### 4) 화훼작물

화훼작물은 관상용으로 쓰이는 초본류(草本類)와 목본류(木本類)의 농산물을 지칭하는 것이며 규합총서에는 총 29종류의 화훼작물이 수록되어 있었다. 초본은 줄기가 비교적 연하여 목질(木質)을 이루지 않아 꽃이 피고 열매가 맺은 뒤 지상부가 말라 죽는 작물이며, 목본은 줄기 및 뿌리에서의 비대생장에 의해 다량의 목부를 형성하고 그 막은 대개 목질화해서 견고한 것이 특징이다. 규합총서에는 연·국화 등의 초본류 12종류, 진달래·동백나무·소나무 등의 목본류 17종류가 수록되어 있으며, 이들에 관련하여 산가락에 24종류, 청낭결에 13종류, 주사의에 10종류, 봉입측에 8종류가 기록되어 있었다.

#### 5) 축산물(畜産物)

축산물은 토지의 생산력을 기반으로 가축을 길러 인간생활에 유용한 물질을 공급하는 농산물이다. 고기를 이용할 수 있는 육용류(肉用類), 우유를 이용하는 유용류(乳用類), 알을 이용하는 난류(卵類)가 대표적이고 그밖에 고치와 꿀을 얻는 목적으로서 누에와 벌을 포함한다. 규합총서에는 총 18종류의 축산물이 수록되어 있으며, 이 가운데 소·양·돼지 등의 육용류 12종류, 우유·양유의 유용류 2종류, 계란·오리알의 난류 2종류, 기타 2종류로 분석되었다. 규합총서 청낭결에 16종류, 주사의에 11종류, 산가락에 9종류, 봉입측에 4종류의 축산물 관련내용이 담겨 있었다. 이상의 내용을 정리하면 <표 5>, <표 6>과 같다.

<표 5> 규합총서에 수록된 농산물 분류

대분류	N(%)	중분류	N(%)
식용작물	18(12.2)	곡속류	16(10.8)
		서류	2 (1.4)
복용작물	34(23.1)	유료작물	4 (2.7)
		약용작물	23(15.6)
		삼유작물	2 (1.4)
		염료작물	3 (2.0)
		기호작물	2 (1.4)
원예작물	48(32.7)	채소류	28(19.1)
		과수류	20(13.6)
화훼작물	29(19.7)	초본류	12 (8.1)
		목본류	17(11.6)
축산물	18(12.3)	육용류	12 (8.1)
		유용류	2 (1.4)
		난류	2 (1.4)
		기타	2 (1.4)
합계	147(100.0)	합계	147(100.0)

<표 6> 규합총서에 수록된 농산물

구분	구합총서	주사의	봉인축	산가락	청낭겉		
식용작물	곡속류	벼(쌀)	*	*	*	*	
		찰벼(찰쌀)	*	*	*	*	
		보리	*	*	*	*	
		밀	*	*	*	*	
		커리	*	*	*	*	
		윤부	*	*	*	*	
		수수	*	*	*	*	
		조	*	*	*	*	
		메밀	*	*	*	*	
		옥수수	*	*	*	*	
	서류	피	*	*	*	*	
		기장	*	*	*	*	
		콩	*	*	*	*	
		팥	*	*	*	*	
		녹두	*	*	*	*	
		동두	*	*	*	*	
		고구마	*	*	*	*	
		감자	*	*	*	*	
		소계 : 18종류		13	7	7	13
		복용작물	유료작물	참깨	*	*	*
들깨	*			*	*	*	
아주끼리	*			*	*	*	
차조기	*			*	*	*	
약용작물	버섯			*	*	*	*
	오미자			*	*	*	*
	천호			*	*	*	*
	승점초(당귀)			*	*	*	*
	계피			*	*	*	*
	산약			*	*	*	*
	구기자		*	*	*	*	
	치자		*	*	*	*	
	천문동		*	*	*	*	
	반하		*	*	*	*	
인삼	*		*	*	*		
더덕	*		*	*	*		
지황	*		*	*	*		
맥문동	*		*	*	*		
오매	*		*	*	*		
형개	*		*	*	*		
소우쟁이	*		*	*	*		
박하	*		*	*	*		
상백피	*		*	*	*		
마황	*		*	*	*		
백복령	*		*	*	*		
마	*		*	*	*		
원주리	*		*	*	*		
삼유작물	왕골		*	*	*	*	
	목화		*	*	*	*	
염료작물	지치		*	*	*	*	
	홍화	*	*	*	*		
기호작물	쪽	*	*	*	*		
	담배(잎)	*	*	*	*		
작살(자)		*	*	*	*		
소계 : 34종류		20	10	11	31		

구분	구합총서	주사의	봉인축	산가락	청낭겉		
원예작물	과채류	가지	*	*	*	*	
		호박	*	*	*	*	
		고추	*	*	*	*	
		동과	*	*	*	*	
		오이	*	*	*	*	
		박	*	*	*	*	
		수박	*	*	*	*	
		완의	*	*	*	*	
		무우	*	*	*	*	
		순무	*	*	*	*	
	근채류	생강	*	*	*	*	
		토란	*	*	*	*	
		도라지	*	*	*	*	
		우엉	*	*	*	*	
		열교(나교)	*	*	*	*	
		경엽채류	배추	*	*	*	*
			파	*	*	*	*
			갓	*	*	*	*
			마늘	*	*	*	*
			상추	*	*	*	*
아욱	*		*	*	*		
부추	*	*	*	*			
거자	*	*	*	*			
산채류	미나리	*	*	*	*		
	두릅	*	*	*	*		
	김달래	*	*	*	*		
	결경이	*	*	*	*		
과수류	인과류	배	*	*	*	*	
		사과	*	*	*	*	
		능금	*	*	*	*	
		모과	*	*	*	*	
	핵과류	대추	*	*	*	*	
		복숭아	*	*	*	*	
		매실	*	*	*	*	
		앵두	*	*	*	*	
		자두(오얏)	*	*	*	*	
		살구	*	*	*	*	
장과류	포도	*	*	*	*		
	석류	*	*	*	*		
	밤	*	*	*	*		
	갓(실백)	*	*	*	*		
준인과류	호도	*	*	*	*		
	은행	*	*	*	*		
	개암	*	*	*	*		
	감	*	*	*	*		
팥	*	*	*	*			
유자	*	*	*	*			
소계 : 48종류		37	15	39	38		
화훼작물	초본류	연	*	*	*	*	
		국화	*	*	*	*	
		멜드라미	*	*	*	*	
		축규화(접시꽃)	*	*	*	*	
		봉선화	*	*	*	*	
		규화(해바라기)	*	*	*	*	
		직약	*	*	*	*	
		백일홍	*	*	*	*	
		난초(꽃)	*	*	*	*	
		파초	*	*	*	*	
	목본류	육감화	*	*	*	*	
		석창포	*	*	*	*	
		진달래	*	*	*	*	
		동백	*	*	*	*	
		소나무	*	*	*	*	
		장미	*	*	*	*	
		느티나무	*	*	*	*	
		모란(목단)	*	*	*	*	
		대나무	*	*	*	*	
		무궁화	*	*	*	*	
뽕나무	*	*	*	*			
목련	*	*	*	*			
경향나무	*	*	*	*			
해당화	*	*	*	*			
월계수	*	*	*	*			
월철죽	*	*	*	*			
오동나무	*	*	*	*			
연꽃화	*	*	*	*			
서향나무	*	*	*	*			
소계 : 29종류		10	8	24	13		









구분	식용작물			특용작물				원예작물							화훼작물		축산물						
	곡속류		서류	유료	약용	섬유	염료	기호	채소			과수				초본류	목본류	유용류	유용류	난류	기타		
	화곡류	두류							과채	근채	경엽채	산채	인과	핵과	장과							각과	준인과
고기	완자탕				버섯 (표고)					생강	파								소 돼지 닭		계란		
	편포			참깨															소				
	약포									생강	파								소			꿀	
	쇠꼬리곰			참깨															소				
	쇠곱창찜																		소	꿩			
	개고기찜			참깨							파								개				
	돼지새끼찜			참깨															소	돼지			
	돼지새끼찜				버섯 (표고)				박	순무	파	미나리								돼지		계란	
	메추라기				버섯 (표고 석이)						파	미나리								소	메추라기		
	열구자탕				버섯 (표고)					순무 도라지	파	미나리								소	돼지		계란
	송기약탕				버섯 (표고)				박		파									돼지			
	칠향계				천초					생강 도라지	파									닭			
	화채				버섯 (표고 석이)				고추 오이	부우 생강		미나리					국화(잎)			소	돼지		
	봉황찜	빈								생강	파									소	꿩		
	장복이									생강	파									소			
	설하역									생강	파									소			
죽편																실백			돼지		계란		
진주과반			참깨																소			꿀	
변씨만두	빈																		닭				
전유어																						계란	
조화계란																						계란	
김치	장면지				버섯 (송이)				고추 오이	부우 생강	배추, 파												
	석박지								가지, 고추, 동과, 오이	부우	배추, 갓, 마늘												
	어육김치								가지, 호박, 고추, 오이	부우 생강	배추, 파, 갓, 마늘	미나리							소				
	동과석박지								고추, 동과	생강	파												
	동침이								고추, 오이	부우 생강	파		배			유자							
	동가김치								가지								맨드라미						
	동지								고추, 오이	부우													
	용인오이지								오이														
산갓김치									부우	파, 갓	미나리												
전복김치									부우 생강	파		배			유자								
채소	죽순나물	빈			버섯 (표고 석이)						죽순									소	꿩		
	송김초				송김초															소			
	호박나물				버섯 (석이)				호박, 고추											소	돼지		
	송이찜	빈			버섯 (송이)															소	돼지	계란	
	동과선								동과		겨자											꿀	
임지과반	참며		참깨	천초				고추								연(육)							
기름	참기름			참깨																			
	들기름			들깨																			
	아주까리기름			아주까리																			
	차조기름			차조기																			
기타				목화 (씨)				수박 (씨)	순무 (씨)									봉선화 (씨)					
차	매화차												매실 (꽃)									꿀	
	포도차									생강		배		포도								꿀	
	귀재장				송김초					생강												꿀	
	계장				계피																	꿀	
국화차																	국화				꿀		

<표 9> 주생활에서의 농산물 이용분야

구분	식용작물		특용작물					원예작물							화훼작물		축산물				
	화곡류	두류	서류	유료	약용	섬유	염료	기호	채소			과수				초분류	목분류	육용류	유용류	난류	기타
									과채	근채	경엽채	산채	인과	핵과	장과						
문방	벼															연(밥)	소나무(송정, 송연)				
	인주			참깨																	
	종이																				
그릇관리	늦그릇 닦기																				
	수경그릇에 글씨쓰기						작설														계란
	사그릇 불이기								토란												
격류(초/분)	절그릇불이기	밀																			
	흑태양(黑太陽)법	벼																			
	풍전축(風前燻)법		쌀																		
	만리축(萬里燻)법																				소나무(송화) 노티나무(꽃)
	구점축(久點燻)법																				소나무(송지)
	성축방(聖燻方)																				소나무(송지) 대나무(대)
	구점동유법(久點燈油法)			들깨				등과	무우 생강												규화(줄기)
유숙화(留宿火)법	찰벼													호도	연(잎) 규화(잎)	소나무(겉질)					
건축	방 바닥	수수		들깨											은행(잎)		소나무(겉질)				
	벽 없애기																				개, 거위, 양
벽충	귀 없애기				버섯(송이)			우엉									연(줄기)				
	벼룩 없애기							우엉													평
	빈대 없애기									모과											평
	이 없애기													은행							
	바퀴 없애기													은행							
	파리 없애기																				

식혜는 연안식혜가 수록되었는데 식용작물인 벼와 보리, 원예작물인 대추와 실백이 활용되었다. 옛/조청에는 식용작물인 벼·찰벼·보리·찰수수·대추가 이용되었다.

55가지의 떡/과즐에는 식용작물의 찰벼·벼·메조·밀·메밀·팥·녹두·콩·고구마·감자, 특용작물인 승검초·오미자·계피·천문동·버섯(석이)·지치·산약·산사·마, 원예작물의 동과·생강·토란·무우·모과·대추·복숭아·살구·밤·실백·호도·유자·감이 활용되었고 화훼작물의 진달래·국화·장미·연·소나무(송기), 축산물의 계란과 꿀 등 매우 다양한 농산물이 쓰여졌다.

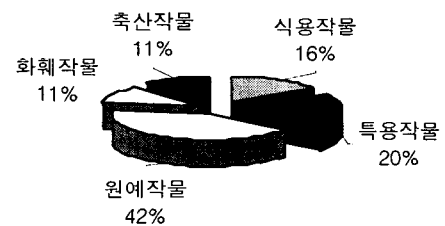
21가지의 고기반찬에는 식용작물인 밀, 특용작물의 참깨, 버섯(표고, 석이), 천초, 원예작물인 박·고추·오이·생강·순무·도라지·파·미나리·실백, 화훼작물인 국화, 축산물로 소·돼지·닭·평·메추라기·계란·꿀이 이용되었다.

김치는 10가지가 수록되었는데 특용작물인 버섯(송이), 원예작물인 고추·오이·가지·동과·호박·무우·생강·배추·파·갓·마늘·미나리·배·유자, 화훼작물의 맨드라미가 쓰였고, 어육김치에는 축산물인 소가 활용되기도 하였다. 6가지의 채소반찬에는 식용작물인 밀과 찰벼, 특용작물의 참깨·버섯(표고, 석이, 송이)·승검초·천초, 원예작물인 호박·고추·동과·겨자, 화훼작물인 연(육)과 죽순, 축산물의 소·평·돼지·계란·꿀이 쓰였다.

기름은 특용작물인 참깨·들깨·아주까리·차조기가 주가 되었고, 그밖에 목화(씨), 수박(씨), 순무(씨), 봉선화(씨)의 이용이

제시되었다. 차(茶)에는 특용작물인 승검초와 계피, 원예작물인 생강·배·매실(꽃)·포도, 화훼작물인 국화와 축산물로 꿀이 이용되었다.

이로 보면 식생활영역에서 이용된 농산물은 총 80종류로 원예작물(33종류), 특용작물(16종류), 식용작물(13종류), 축산물(9종류), 화훼작물(9종류)의 순(<그림 2>)이었다. 특히 원예작물의 채소와 과수, 특용작물의 약용작물, 식용작물의 화곡류, 축산물의 육용류와 꿀의 이용빈도가 높았다. 이용빈도가 높은 농산물을 간추리면 꿀(48회), 찰벼(38회), 벼(28회), 생강(28회), 밀(26회), 소(21회), 갓(20회), 파(19회), 대추(14회), 밤(13회), 고추(12회), 계피(12회), 버섯(11회), 무(10회) 등이었다.



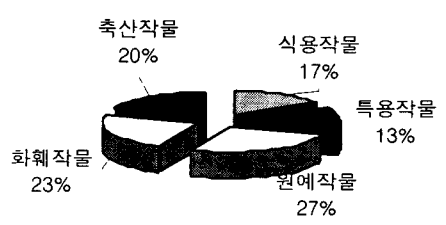
<그림 2> 식생활에서의 농산물 이용분류

3) 주생활에서의 농산물 이용분야(〈표 9〉)

규합총서의 봉입측과 청낭결을 토대로 주생활영역을 문방(文房)관리, 그릇관리, 격물(格物), 건축(建築), 벽충(壁虫) 5개 이용분야로 나누어 분석하였다.

먹과 인주를 만들고 종이를 다듬는 등의 문방관리를 위해 쓰인 농산물은 특용작물인 참깨(기름), 화훼작물인 연(밥)·축규화(뿌리)·소나무(송정, 송연)·뽕나무(누른 껍질)·대나무(잎)였다. 5가지의 그릇관리에 있어서는 그릇을 닦고 윤을 내는 재료로서 식용작물인 밀(가루), 특용작물의 작설(달인 물), 원예작물의 토란(반생반숙), 화훼작물의 연(줄기, 잎), 축산물인 계란(흰자)이 이용되었다. 초와 불이 오래 가도록 관리하는데 있어서는 식용작물의 벼(쌀풀)·찰벼(가루)·팥(가루), 특용작물의 들깨(기름), 원예작물의 둥과·무우·생강·호도, 화훼작물인 규화(줄기, 잎)·연(잎)·소나무(송지, 껍질)·느티나무(꽃)·대나무(대)가 활용되었다. 건축에 있어서는 방바닥을 관리하는 방법이 제시되었는데 식용작물인 수수(가루로 쏘 푼), 특용작물인 들깨(기름), 원예작물의 은행(잎), 화훼작물의 소나무(껍질가루)가 이를 위해 활용되었다. 뱀, 쥐 혹은 벌레를 없애는 방법인 7가지의 벽충법에 있어서는 특용작물인 버섯(송이), 원예작물의 우영·모과(잎)·은행(즙), 화훼작물인 연(줄기), 축산물인 개·거위·양·꿩·돼지가 쓰여졌다.

이에 주생활영역에서 이용된 농산물은 총 30종류이며, 원예작물(8종류), 화훼작물(7종류), 축산물(6종류), 식용작물(5종류), 특용작물(4종류)의 순(〈그림 3〉)으로 이용된 농산물의 종류가 많았다. 이용빈도가 높은 것으로는 원예작물과 화훼작물의 소나무(6회), 연(4회), 은행(3회), 우영(2회), 대나무(2회), 들깨(2회) 등이었다.



〈그림 3〉 주생활에서의 농산물 이용분류

이상 의·식·주생활에 나타난 각 농산물의 이용빈도를 정리하면 〈표 10〉과 같다.

〈표 10〉 의·식·주생활에서의 농산물 이용빈도

농산물	생활영역				계	
	의생활	식생활	주생활			
식용작물	곡류	화곡류	벼(쌀)	28	1	29
			찰벼(찰쌀)	38	1	39
			보리	4		4
			밀	26	1	27
			율무	1		1
			수수	2	1	3
			조	2		2
	두류	콩	1	1	2	
		팥	8		8	
		녹두	13	1	14	
	서류	고구마	2	5	7	
		감자	1		1	
	소계 : 13종류		3	132	5	140
특용작물	유료작물	참깨	7	1	8	
		들깨	1	2	3	
		아주까리	1		1	
		차조기	1		1	
	약용작물	버섯	11	1	12	
		오미자	4	3	7	
		천초	1		1	
		송검초(당귀)	5		5	
		개피	12		12	
		산약	2		2	
		구기자	1		1	
		치자	1		1	
		천문동	1		1	
		반하	1		1	
	섬유작물	목화	1	1	2	
		저지	2	1	3	
	염료작물	홍화	3		3	
		쪽	5		5	
	기호작물	작설(차)			1	1
	소계 : 21종류		18	50	5	73
	원예작물	과채류	가지	5		5
호박			2		2	
고추			12		12	
동과			1	6	1	8
오이			8		8	
박			2		2	
수박			1		1	
근채류		무우	2	10	1	13
		순무	3		3	
		생강	1	28	1	30
		토란	2	1	1	4
		도라지	1	2		3
		겨자	1		1	
		우영			2	2

농산물			생활영역				
			의생활	식생활	주생활	계	
원예작물	채소류	경엽채류	배추		3		3
			파		19		19
			갓		3		3
			마늘	2	2		4
			상추	1			1
	산채류	미나리		6		6	
		인과류	배		4		4
	과수류	인과류	모과		2	1	3
			대추		14		14
		핵과류	복숭아		4		4
			매실		3		3
			앵두		1		1
			삼귀		1		1
			장과류	포도		1	
		각과류	석류		1		1
			밤		13		13
			실백		20		20
	호도			3	1	4	
	은행		1		3	4	
	개암			1		1	
준인과류	감		7		7		
유자		4		4			
소계 : 36종류			11	193	11	215	
화훼작물	초본류	연	1	7	4	12	
		국화		4		4	
		맨드라미		1		1	
		속귀화	1		1	2	
		봉선화		1		1	
	목본류	규화			2	2	
		진달래		3		3	
		동백나무		1		1	
		소나무		3	6	9	
		장미		1		1	
		노티나무	1		1	1	
		대나무		1	2	3	
		뽕나무	2		1	3	
소계 : 13종류			5	22	17	44	
축산물	육용류	소		21		21	
		양			1	1	
		돼지		9	1	10	
		개		1	1	2	
		닭		9		9	
		메추라기		1		1	
		꿩		7	2	9	
		거위			1	1	
	유용류	우유		1		1	
	난류	계란	1	9	1	11	
		기타	누에	1		1	
	벌(꿀)		48		48		
소계 : 12종류			2	106	7	115	
합계 : 65종류			39	303	45	587	

IV. 결론

이상의 분석결과를 종합하여 첫째 생활과학서로서 규합총서의 역사적 위상, 둘째 규합총서에 수록된 농산물의 종류, 셋째

의·식·주생활에서의 농산물 이용분야에 관련한 전통지식기술에 대한 몇 가지 논의사항을 지적하면 다음과 같다.

1. 규합총서는 조선 후기 실학의 영향력을 내포하는 생활과학서로 생활사연구에 귀중한 자료이다. 저자 빙허각 이씨는 국내·외의 많은 문헌들을 참고하여 규합총서를 집필하였으나 막연히 인용한 것만은 아니어서 저자 스스로 관리방법을 실행해보고 그것이 효과가 있다는 것을 확인한 후 제안(주영애, 1995)하였던 것이다. 즉 실험정신을 바탕으로 한 실사구시(實事求是)의 실천으로 조선 후기 사회의 생활 환경을 개선해나가고자 했던 과학적 사고의 노력이 돋보인다. 이에 규합총서는 여성 실학자에 의해 기록된 최초의 생활과학서로 그 역사적 위상을 재고해 볼 수 있으며, 그를 통해 조선 후기의 생활상을 엿볼 수 있다는 점에서 생활사적 연구에 기여하는 바가 크다고 하겠다.

2. 규합총서에 수록된 농산물은 총 147종류가 분석되었으며, 이 가운데 의·식·주생활에 이용된 농산물은 96종류(원예작물 36종류, 특용작물 21종류, 식용작물 13종류, 화훼작물 13종류, 축산물 12종류)로 나타났다. 의생활에 있어서는 특용작물·원예작물·화훼작물·식용작물·축산물의 순으로, 식생활에 있어서는 원예작물·특용작물·식용작물·축산물·화훼작물의 순으로, 주생활에 있어서는 원예작물·화훼작물·축산물·식용작물·특용작물의 순으로 이용되는 농산물의 종류가 많았다.

각 농산물이 의·식·주생활에서 이용된 빈도를 분석(<표 10>참조)해보면 원예작물 215회, 식용작물 140회, 축산물 115회, 특용작물 73회, 화훼작물 44회였다. 이로 보면 규합총서의 저술은 원예작물인 채소와 과수의 작목 증가와 재배기술의 발달, 식용작물의 품종개량, 축산기술의 발달(김영진·이은웅, 2000)이라는 당시 농업기술상의 변화와 적지 않게 연관됨을 알 수 있다.

3. 각 생활영역별로 농산물 이용분야에 관련한 전통지식기술을 검토해보면 의생활에 있어서는 농산물 24종류가 이용됨으로써 직물인 무명과 명주를 생산해냈고, 각 직물의 염색·세의·도침(다듬질)에도 특용작물과 원예작물을 중심으로 농산물이 활용되었다.

식생활은 의생활과 주생활에 비해 농산물의 활용이 다채로운 영역이었다. 80종류의 농산물을 사용하여 약주와 장을 비롯한 12개 분야에서 140여 가지의 음식이 완성되었다. 특히 원예작물, 식용작물, 축산물, 특용작물의 활용이 많았는데 이는 상차림에 있어 주식과 부식이 분리되고, 곡물조리법이 발달(강인희, 1996)한 우리의 음식문화가 규합총서가 저술된 조선 후기에 이미 완성되었음을 확인하는 계기가 된다. 또한 축산물인 꿀의 이용빈도가 높고 특용작물 가운데 약용작물류가 다수를 차지하고 있음은 약식동원(藥食同源)의 견지에서 음식을 조리해온 전통지식기술의 단면을 반영한다.

주생활영역에 있어서도 문방과 그릇, 초와 불을 관리하는데 없어서는 안될 자원으로서 농산물이 이용되었다. 먹과 인주, 종이 제작을 비롯하여 그릇을 닦고 깨진 그릇을 붙이며, 불을 꺼지

지 않고 오랫동안 지속시키기 위해 그리고 주택의 바닥을 견고하게 다듬기 위해 30종류의 농산물이 활용되었다. 그밖에 뱀이나 벌레를 없애기 위한 방법으로 모과·은행 등의 원예작물과 개·거위·양·꿩 등이 쓰여 이채롭다. 이 같은 주생활영역의 농산물 이용 관련 지식과 기술은 생활 주변에서 쉽게 구할 수 있는 자연재 그대로를 활용한 것이 특징이다.

결론적으로 규합총서에 나타난 농산물 이용은 인간과 자연이 더불어 사는 환경친화(環境親和)를 토대로 농산물이라는 자원의 소중함을 인식하고 오랜 세월이 걸쳐 경험으로 축적된 지식과 기술이 슬기롭게 조화를 이루어 탄생되는 결과였다. 농산물을 심고 가꾸어 수확하고 활용하는 인간의 관리 지식과 기술의 전통이 존재하고 있기에 농산물이라는 자원의 의미는 지속될 수 있는 것이다. 오늘날에 있어서도 전통지식기술을 토대로 한 자원활용과 개발은 국가경쟁력을 제고시킬 수 있는 중요한 계기가 되며, 아울러 과학적 접근 및 실험을 통해 합리적 적용이 가능할 수 있다. 특히 규합총서에 나타난 의생활영역의 염색·다듬질·세의를 비롯하여 식생활영역의 다양한 음식 조리 그리고 주생활영역의 격물(초/불)·벽층 등을 위한 농산물 이용은 그에 대한 과학적 규명을 통해 전통과 현대를 접목시킬 수 있는 분야로서 앞으로 이용가능성과 충분한 개발가치가 있다고 사료된다.

조선 후기 사회의 생활양식이 기록된 생활과학서는 몇몇이 현존하고 있으나 규합총서는 실용성과 실천성을 중요시한 병허각이라는 여성에 의해 우리에게 보다 생생한 생활사를 전해주는 연구자료로 그 진가를 발휘한다. 본 연구는 의·식·주생활에 있어서의 농산물 이용분야로 한계를 지어 그 내용을 고찰하였지만 규합총서 산가락에는 화훼·목축·세시에 관해 그리고 청낭결에는 태교·육아·구급 등의 건강관리를 위해 농산물을 이용하는 선조들의 지혜가 담겨 있으며, 이외에도 야생의 동·식물, 수산물 등 당시의 생활양식을 일궈낸 자원과 그에 적용된 전통지식 및 기술들이 산재해있다. 앞으로 보다 포괄적인 연구시각을 갖고 생활전반에 걸쳐 우리 선조들의 자원 활용에 기반이 되었던 전통지식과 기술 그리고 구체적인 방법(knowhow) 등을 문헌 및 사례연구를 통해 발굴하고 정리함으로써 그 가치를 되새겨 오늘에 재조명할 수 있는 후속연구가 지속되기를 기대한다.

- 접수일 : 2002년 11월 15일
- 심사완료일 : 2003년 2월 19일

【참 고 문 헌】

김영진·이은웅(2000). 조선시대 농업과학기술사. 서울대출판부.  
 이길표·최배영(1996). 규합총서의 내용구성 분석. 성신여대 생활문화연구소, 생활문화연구 10. 73-88.  
 신민자·최영진(1999). 「규합총서」를 통해서 본 우리나라 전통 음식

의 향약성 효과에 관한 고찰. 경희대관광산업정보논집1. 137-153.  
 이성희 외(1993). 짓갈의 유래 및 영양학적 고찰. 안성산업대논문집 25. 175-195.  
 윤강섭(1988). 한국건축사. 서울: 동명사.  
 백두현(1998). 19세기 한글 문헌에 대한 고찰. 목련어문논집 24. 59-84.  
 김광수(2000). 우리나라 전통 장류의 고문헌적 고찰. 경북전문대논문집 19. 357-369.  
 한계증(1983). 우리나라 전통적인 식품조리법에 관한 연구. 서울여대 대학원 석사학위논문.  
 박광호 외(2000). 농업과학기초. 서울: 그린토마토.  
 이해준(1991). 생활문화와 옛 문서. 서울:국립민속박물관.  
 조재영 외(1994). 재배학원론. 서울: 향문사.  
 김미란(1994). 조선 후기 여류문학의 실학적 특질. 동방학지 84. 179-211.  
 성신여대 사학과교수실 편(1989). 한국사. 서울: 성신여자대학교 출판부.  
 전상운(1981). 조선시대 과학기술서 연구. 성신연구논문집 14. 27-47.  
 최배영(1994). 조선시대 문헌을 중심으로한 가정경제생활관에 대한 고찰. 성신여대 대학원 석사학위논문.  
 최연미(2000). 조선시대 여성 저서의 편찬 및 필사 간인에 관한 연구. 성균관대 대학원 박사학위논문.  
 하금선(1990). 조선시대 태교사상에 대한 연구. 국민대 대학원 석사학위논문.  
 조효숙(1984). 조선시대의 전통염색법연구-규합총서를 중심으로. 이화여대 대학원 석사학위논문.  
 강인희(1991). 한국식생활사. 서울: 삼영사.  
 양참삼(1993). 한국의 경영사상. 서울: 양영각.  
 강인희(1996). 한국의 맛. 서울: 대한교과서주식회사.  
 이영미(1995). 한국전통사회의 자녀교육. 성신여대 교육대학원, 석사학위논문.  
 김행란 외(2002). 전통지식의 국제적 논의동향 및 대응방안. 2002 세계농업규범관련 쟁점대응 심포지엄. 253-279.  
 김영진(1981). 이조후기 農學과 서씨 3대의 家學. 농촌경제 4. 128-133.  
 박경자(1983). 규합총서 해설-봉임, 염색, 세의- 한국복식논고. 서울: 신구문화사.  
 송정아(1996). 규합총서에 나온 女子 服飾과 修飾物에 관한 분석적 연구. 상주산업대논문집 6. 129-134.  
 송정아(1995). 규합총서에 나온 袍類에 관한 분석적 연구. 상주산업대논문집 5. 201-207.  
 심화진(1994). 규합총서에 나타난 봉임축 내용분석. 성신여대 생활문화연구소 생활문화연구 8. 153-184.  
 주영애(1995). 규합총서에 나타난 주택관리의 내용분석. 한국가정관리학회지 27. 58-65.  
 이효지(1981). 「규합총서 주사의」의 조리과학적 고찰. 한양대 사대논문집 창간호. 85-103.  
 양귀순(2002). 「규합총서」의 표기 및 단위어 연구. 인하대학교 교육대학원 석사학위논문.  
 정해은(1997). 조선 후기 여성실학자 병허각 이씨. 여성과 사회 8. 297-317.  
 명춘옥(1995). 조선 후기 조리서에 나타난 죽 조리법의 고찰. 오산전문대논문집(인문과학) 15. 481-493.  
<http://www.rlsi.go.kr>. (농촌생활연구소)  
<http://www.kipf.or.kr>. (한국지적재산관리재단)  
<http://www.ksdn.or.kr>. (지속가능개발네트워크)