

한국연구재단  
학술명저번역총서

동양권 731



A Translated Annotation of the Traditional  
Chinese Medicine "EumSun Zhengyo"

# 음선정요 역주 飲膳正要譯註

忽思慧 저

최덕경 역주

세창출판사

著 者\_ 忽思慧(忽思慧)

원(元) 천력(天曆) 3년(1330) 간행.

역주자\_ 최덕경(崔德卿) dkhistory@hanmail.net

경남 사천 출생.

문학박사이며, 국립 부산대학교 사학과 교수를 거쳐 현재 명예교수로 있다.

주된 연구방향은 중국농업사, 생태환경사 및 농민생활사이다. 중국사회과학원 역사연구소 객원교수와 북경대학 사학과 초빙으로 공동 연구와 특임교수를 역임한 바 있다.

저서로는 『중국고대농업사연구』(1994), 『중국고대 산림보호와 생태환경사 연구』(2009), 『동아시아 농업사상의 통 생태학』(2016)과 『麗·元대의 農政과 農桑輯要』(3인 공저, 2017)가 있다. 중국고전에 대한 역주서로는 『농상집요 역주』(2012), 『보농서 역주』(2013), 『진부농서 역주』(2016), 『사시찬요 역주』(2017) 및 『제민요술 역주』(2018), 『마수농언 역주』(2020) 등이 있으며, 2인 공동 역서로는 『중국고대사회성격논의』(1991), 『중국의 역사(진한사)』(2004), 『진한 제국경제사』(2019)가 있다.

그 외에 한국과 중국에서 발간한 공동 저서가 적지 않으며, 중국농업사, 생태환경사 및 생활문화사 관련 필자 이름의 국내외 논문이 120여 편 있다.

음선정요 역주 飲膳正要譯註

1판 1쇄 인쇄 2021년 12월 2일

1판 1쇄 발행 2021년 12월 15일

저 자 | 忽思慧

역주자 | 최덕경

발행인 | 이방원

발행처 | 세창출판사

신고번호 제1990-000013호

주소 03736 서울시 서대문구 경기대로 58 경기빌딩 602호

전화 02-723-8660 팩스 02-720-4579

이메일 edit@sechangpub.co.kr 홈페이지 www.sechangpub.co.kr

블로그 blog.naver.com/scpc1992 페이스북 fb.me/Sechangofficial 인스타그램 @sechang\_official

ISBN 979-11-6684-064-7 93520

이 번역서는 2019년 정부(교육부)의 재원으로 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임.  
(NRF-2019S1A5A7068302)

이 책은 한국연구재단의 지원으로 세창출판사가 출판, 유통합니다.  
잘못 만들어진 책은 구입하신 서점에서 바꾸어 드립니다.



차  
레

- 역주자 서문 \_ i
- 일러두기 \_vii

## 서언 序言

1. 경태본 景泰本 「어제음선정요서 御制飲膳正要序」\_3
2. 우집 서문 景泰本 虞集奉敕序] \_6
3. 진서표 進書表 \_12
4. 인언 引言 \_17

## 음선정요 · 권1

- 1장 삼황성기 三皇聖紀 23
1. 태호복희씨 太昊伏羲氏 \_23
  2. 염제신농씨 炎帝神農氏 \_25
  3. 황제현원씨 黃帝軒轅氏 \_27
- 2장 양생금기 養生避忌 30
- 3장 임신 중 음식금기 妊娠食忌 41

4장 유모의 음식금기[乳母食忌] 46

5장 신생아 때[初生兒時] 51

6장 음주금기[飲酒避忌] 54

7장 진귀하고 기이한 음식 모음[聚珍異饌] 63

1. 마사담길탕 馬思答吉湯 \_63
2. 보리탕 大麥湯 \_66
3. 팔아불탕 八兒不湯 \_68
4. 순무뿌리탕 沙乞某兒湯 \_70
5. 호로파탕 苦豆湯 \_71
6. 명자탕 木瓜湯 \_73
7. 녹두탕 鹿頭湯 \_74
8. 송황탕 松黃湯 \_76
9. 사탕 沙湯 \_78
10. 보리산자분 大麥菓子粉 \_79
11. 보리편분 大麥片粉 \_80
12. 찹쌀가루 칼국수 糯米粉擲粉 \_82
13. 하돈갱 河地羹 \_83
14. 아채탕 阿菜湯 \_85
15. 가시연밥가루 작설만두 鷄頭粉雀舌饅子 \_86
16. 가시연밥가루 혈분 鷄頭粉血粉 \_88
17. 가시연밥가루 절면 鷄頭粉撻麵 \_89
18. 가시연밥가루 칼국수 鷄頭粉擲粉 \_89
19. 가시연밥가루 혼툰 鷄頭粉混飩 \_90
20. 잡갱 雜羹 \_92
21. 혼소갱 葷素羹 \_93
22. 진주분 珍珠粉 \_94
23. 황탕 黃湯 \_95
24. 삼하과 三下鍋 \_96
25. 아욱국 葵菜羹 \_97
26. 박탕 瓠子湯 \_98
27. 자라탕 團魚湯 \_99
28. 잔증 薑蒸 \_100
29. 대묘갱 蓼苗羹 \_101
30. 곰탕 熊湯 \_102
31. 잉어탕 鯉魚湯 \_103
32. 늑대탕 炒狼湯 \_105
33. 위상 圍像 \_106
34. 춘반면 春盤麵 \_107
35. 조갱면 白羹麵 \_110
36. 마면 山藥麵 \_111
37. 쾌면 掛麵 \_111
38. 경대면 經帶麵 \_112
39. 양피면 羊皮麵 \_113
40. 독독마식 禿禿麻食 \_113
41. 세수활 細水滑 \_114
42. 수룡기자 水龍饅子 \_115
43. 마걸 馬乞 \_116
44. 삭라탈인 擲糶脫因 \_117
45. 걸마죽 乞馬粥 \_117
46. 탕죽 湯粥 \_118
47. 묽은 줍쌀죽 粟米淡粥 \_119
48. 하서줍쌀죽 河西米湯粥 \_120
49. 살속탕 撒速湯 \_121
50. 적양심 炙羊心 \_124
51. 적양요 炙羊腰 \_125
52. 찬계아 攢鷄兒 \_125
53. 메추라기볶음 炒鷄鶩 \_126
54. 반토 盤兔 \_127
55. 하서폐 河西肺 \_128
56. 강황건자 薑黃腱子 \_129
57. 고아첨자 鼓兒簽子 \_129
58. 대화양두 帶花羊頭 \_130
59. 어탄아 魚彈兒 \_131
60. 부용계 芙蓉鷄 \_131
61. 육병아 肉餅兒 \_132
62. 염장 鹽腸 \_133
63. 뇌와날 腦瓦刺 \_133
64. 강황어 薑黃魚 \_134
65. 찬안 攢鴈 \_134
66. 저두강시 豬頭薑豉 \_135

67. 포황과제 蒲黃瓜齏 \_136    68. 찬양두 攢羊頭 \_136    69. 찬우제 攢牛蹄 \_137  
 70. 세걸사가 細乞思哥 \_137    71. 간생 肝生 \_138    72. 마두반 馬肚盤 \_139  
 73. 작저아 炸臛兒 \_140    74. 오제아 熬蹄兒 \_140    75. 양 가슴살볶음 熬羊胛子 \_141  
 76. 생선회 魚膾 \_141    77. 홍사 紅絲 \_142    78. 기리기구이 燒碼 \_143  
 79. 논병아리구이 燒水札 \_143    80. 유증양 柳蒸羊 \_144    81. 창만두 倉饅頭 \_145  
 82. 녹내방만두 鹿奶肪饅頭 \_145    83. 가지만두 茄子饅頭 \_146  
 84. 꽃모양만두 剪花饅頭 \_147    85. 수정만두 水晶角兒 \_147  
 86. 수피업자 酥皮奄子 \_148    87. 별열만두 撇列角兒 \_149    88. 덜만두 時蘿角兒 \_150  
 89. 천화포자 天花包子 \_151    90. 하연두자 荷蓮兜子 \_151  
 91. 흑자아소병 黑子兒燒餅 \_153    92. 우유소병 牛孃子燒餅 \_155  
 93. 정병 甃餅 \_155    94. 양무릎 곰탕 願兒必湯 \_156    95. 양육즙 米哈訥關列孫 \_158

## 음선정요 · 권2

### 1장 다양한 탕과 전[諸般湯煎] 163

1. 육계장 桂漿 \_163    2. 계침장 桂沉漿 \_166    3. 리치고 荔枝膏 \_168  
 4. 매실환 梅子丸 \_169    5. 오미자탕 五味子湯 \_171    6. 인삼탕 人參湯 \_172  
 7. 선출탕 仙朮湯 \_173    8. 행상탕 杏霜湯 \_175    9. 마탕 山藥湯 \_176  
 10. 사화탕 四和湯 \_177    11. 대추생강탕 棗薑湯 \_177    12. 회향탕 茴香湯 \_178  
 13. 파기탕 破氣湯 \_179    14. 백매탕 白梅湯 \_181    15. 명자탕 木瓜湯 \_183  
 16. 귤피성정탕 橘皮醒醒湯 \_184    17. 갈특병아 渴忒餅兒 \_186  
 18. 관계갈특병아 官桂渴忒餅兒 \_187    19. 답필납병아 答必納餅兒 \_188  
 20. 등향병아 燈香餅兒 \_190    21. 우수고자 牛髓膏子 \_191    22. 명자전 木瓜煎 \_193  
 23. 향원전 香圓煎 \_193    24. 주자전 珠子煎 \_194    25. 들깨잎전 紫蘇煎 \_194  
 26. 금감전 金橘煎 \_195    27. 앵두전 櫻桃煎 \_195    28. 복숭아전 桃煎 \_196  
 29. 석류장 石榴漿 \_196    30. 소석류전 小石榴煎 \_196    31. 오미자음료 五味子舍兒別 \_197  
 32. 적적합납 赤赤哈納 \_198    33. 잣기름 松子油 \_198    34. 살구씨 기름 杏子油 \_199  
 35. 버터기름 酥油 \_199    36. 제호유 醍醐油 \_200    37. 마사가유 馬思哥油 \_200

38. 구기차枸杞茶 \_201    39. 옥마차玉磨茶 \_203    40. 금자차金字茶 \_203  
 41. 범천수차范殿帥茶 \_204    42. 차순작설차紫筍雀舌茶 \_204    43. 여수아女須兒 \_205  
 44. 서번차西番茶 \_205    45. 천차川茶 · 등차藤茶 · 과차誇茶 \_206  
 46. 연미차燕尾茶 \_206    47. 해아차孩兒茶 \_207    48. 온상차溫桑茶 \_207  
 49. 제차諸茶 \_208    50. 청차淸茶 \_208    51. 볶음차[炒茶] \_209  
 52. 난고蘭膏 \_209    53. 수침蘇齋 \_209    54. 건탕建湯 \_210    55. 향차香茶 \_210

## 2장 제수諸水 212

1. 옥천수玉泉水 \_212    2. 정화수井華水 \_213

## 3장 신선복식神仙服食 216

1. 철옹선생 경옥고鐵甕先生瓊玉膏 \_216    2. 지선전地仙煎 \_220  
 3. 금수전金髓煎 \_221    4. 천문동고天門冬膏 \_222    5. 천문동 복용[服天門冬] \_223  
 6. 지황 복용[服地黃] \_225    7. 삼주 복용[服蒼朮] \_226    8. 복령 복용[服茯苓] \_227  
 9. 원지 복용[服遠志] \_228    10. 오가피주 복용[服五加皮酒] \_229  
 11. 계피 복용[服桂] \_230    12. 잣 복용[服松子] \_231  
 13. 송절주 복용[服松節酒] \_232    14. 회화나무열매 복용[服槐實] \_232  
 15. 구기자 복용[服枸杞] \_233    16. 연꽃 복용[服蓮花] \_234  
 17. 밤 복용[服栗子] \_235    18. 황정 복용[服黃精] \_236  
 19. 신침법神枕法 \_238    20. 창포 복용[服菖蒲] \_245    21. 호마 복용[服胡麻] \_247  
 22. 오미자 복용[服五味] \_247    23. 연뿌리 복용[服藕實] \_247  
 24. 연밥 복용[服蓮子] \_248    25. 연꽃술 복용[服蓮藥] \_249  
 26. 하수오 복용[服何首烏] \_250

## 4장 사계절에 합당한 것[四時所宜] 251

## 5장 오미의 편중 금기[五味偏走] 257

## 6장 모든 병의 식이요법[食療諸病] 266

1. 생지황계生地黃雞 \_266    2. 양밀고羊蜜膏 \_268    3. 양내장국[羊藏羹] \_270  
 4. 양골죽羊骨粥 \_271    5. 양척추뼈 곰국[羊脊骨羹] \_272

6. 흰양신장국[白羊腎羹] \_273    7. 돼지신장죽[猪腎粥] \_274  
 8. 구기자 양신장죽[枸杞羊腎粥] \_275    9. 사슴신장국[鹿腎羹] \_276  
 10. 양고기국[羊肉羹] \_277    11. 사슴발굽탕[鹿蹄湯] \_277  
 12. 녹각주[鹿角酒] \_278    13. 흑우골수조림[黑牛髓煎] \_279  
 14. 여우고기탕[狐肉湯] \_279    15. 오골계탕[烏鷄湯] \_280  
 16. 제호주[醞酒] \_281    17. 마 수제비[山藥飴] \_282    18. 마죽[山藥粥] \_283  
 19. 멧대추죽[酸棗粥] \_283    20. 생지황죽[生地黃粥] \_284    21. 초면국[椒麵羹] \_285  
 22. 필발죽[蕪撥粥] \_286    23. 양강죽[良薑粥] \_286    24. 오수유죽[吳茱萸粥] \_287  
 25. 소고기 육포[牛肉脯] \_288    26. 연밥죽[蓮子粥] \_289  
 27. 가시연밥죽[鷄頭粥] \_290    28. 가시연꽃가루국[鷄頭粉羹] \_290  
 29. 복숭아씨죽[桃仁粥] \_291    30. 생지황죽[生地黃粥] \_292  
 31. 붕어국[鯽魚羹] \_292    32. 초황면[炒黃麵] \_293    33. 유병면[乳餅麵] \_294  
 34. 누런 암탉구이[炙黃鷄] \_294    35. 우유로 필발을 달인 처방법[牛姝子煎蕪撥法] \_295  
 36. 오소리고기국[獐肉羹] \_296    37. 황자계[黃雌鷄] \_296  
 38. 청오리국[靑鴨羹] \_297    39. 무죽[蘿蔔粥] \_298    40. 꿩국[野鷄羹] \_299  
 41. 비둘기국[鴿鷄羹] \_299    42. 계란노른자[鷄子黃] \_300    43. 아욱국[葵菜羹] \_300  
 44. 잉어탕[鯉魚湯] \_301    45. 쇠비름죽[馬齒菜粥] \_301    46. 밀죽[小麥粥] \_302  
 47. 당나귀머리국[驢頭羹] \_302    48. 당나귀고기탕[驢肉湯] \_303  
 49. 여우고기국[狐肉羹] \_304    50. 곰고기국[熊肉羹] \_304  
 51. 오계주[烏鷄酒] \_305    52. 양위장국[羊肚羹] \_306    53. 갈분국[葛粉羹] \_306  
 54. 형개죽[荊芥粥] \_308    55. 삼씨죽[麻子粥] \_309    56. 악실채[惡實菜] \_310  
 57. 검은 당나귀가죽국[烏驢皮羹] \_311    58. 양머리 숙회[羊頭膾] \_312  
 59. 멧돼지 고깃국[野猪臠] \_312    60. 수달 간국[獺肝羹] \_313  
 61. 붕어탕[鯽魚羹] \_313

7장 약 복용 시 음식금지[服藥食忌] 315

8장 음식물의 이로움과 해로움[食物利害] 322

9장 음식 궁합의 상반[食物相反] 328

10장 음식물 중독[食物中毒] 336

## 음선정요 · 권3

### 1장 미곡품[米穀品] 349

1. 쌀[稻米] \_349    2. 멥쌀[梗米] \_350    3. 좁쌀[粟米] \_352
4. 청량미[靑梁米] \_353    5. 백량미[白梁米] \_354    6. 황량미[黃梁米] \_355
7. 찰기장쌀[黍米] \_356    8. 붉은 기장쌀[丹黍米] \_357    9. 메기장쌀[稷米] \_357
10. 하서좁쌀[河西米] \_358    11. 녹두[黑豆] \_358    12. 동부[白豆] \_360
13. 콩[大豆] \_360    14. 팥[赤小豆] \_361    15. 회회두[回回豆] \_363
16. 청소두[靑小豆] \_364    17. 완두[豌豆] \_364    18. 편두[扁豆] \_365
19. 밀[小麥] \_366    20. 보리[大麥] \_367    21. 메밀[蕎麥] \_368
22. 흰참깨[白芝麻] \_368    23. 호마[胡麻] \_370    24. 엿당[飴] \_372
25. 꿀[蜜] \_373    26. 누룩[麴] \_374    27. 초醋 \_375    28. 장醬 \_376
29. 두시[豉] \_377    30. 소금[鹽] \_378
31. 술[酒] \_379
  - 31-1. 호골주[虎骨酒] \_380    31-2. 구기주[枸杞酒] \_381    31-3. 지황주[地黃酒] \_381
  - 31-4. 송절주[松節酒] \_382    31-5. 복령주[茯苓酒] \_383    31-6. 송근주[松根酒] \_383
  - 31-7. 양고주[羊羔酒] \_383    31-8. 오가피주[五加皮酒] \_384
  - 31-9. 울눌제주[膾臍酒] \_384    31-10. 소황미주[小黃米酒] \_385
  - 31-11. 포도주[葡萄酒] \_385    31-12. 아날길주[阿剌吉酒] \_386
  - 31-13. 속아마주[速兒麻酒] \_387

### 2장 수품[獸品] 389

1. 소[牛] \_389    2. 양[羊] \_391    3. 황양[黃羊] \_395    4. 산양[山羊] \_397
5. 고리[牯狸] \_397    6. 말[馬] \_399    7. 야생마[野馬] \_402
8. 코끼리[象] \_403    9. 낙타[駝] \_404    10. 야생 낙타[野駝] \_406
11. 곰[熊] \_407    12. 당나귀[驢] \_409    13. 야생 나귀[野驢] \_410

14. 사불상[麋] \_411 15. 사슴[鹿] \_412 16. 고라니[獐] \_416  
 17. 개[犬] \_417 18. 돼지[豕] \_418 19. 멧돼지[野豕] \_420  
 20. 상괭이[江豚] \_421 21. 수달[獭] \_422 22. 호랑이[虎] \_424  
 23. 표범[豹] \_425 24. 노루[鹿] \_427 25. 작은 사슴[鹿] \_428  
 26. 사향노루[麝] \_428 27. 여우[狐] \_429 28. 코뿔소[犀牛] \_430  
 29. 늑대[狼] \_432 30. 토끼[兔] \_433 31. 보박 마르모트[塔刺不花] \_435  
 32. 오소리[獾] \_436 33. 살괭이[野狸] \_437 34. 족제비[黃鼠] \_438  
 35. 원숭이[猴] \_438 36. 고슴도치[鼯] \_439

### 3장 금품[禽品] 441

1. 고니[天鵝] \_441 2. 거위[鵞] \_442 3. 기러기[雁] \_443  
 4. 무수리[鴨] \_445 5. 논병아리[水牯] \_446 6. 단웅계[丹雄鷄] \_447  
 7. 꿩[野雞] \_451 8. 산계[山雞] \_452 9. 야생오리[鴨] \_454  
 10. 원앙[鴛鴦] \_455 11. 비오리[鵞] \_456 12. 집비둘기[鴿] \_456  
 13. 비둘기[鳩] \_457 14. 느시[鴉] \_458 15. 갈까마귀[寒鴉] \_459  
 16. 메추라기[鸕鶿] \_459 17. 참새[雀] \_460 18. 족새[高雀] \_461

### 4장 어품[魚品] 462

1. 잉어[鯉魚] \_462 2. 붕어[鯽魚] \_463 3. 방어[魴魚] \_464 4. 백어[白魚] \_466  
 5. 동자개[黃魚] \_466 6. 강청어[靑魚] \_467 7. 메기[鮎魚] \_468  
 8. 사어[沙魚] \_469 9. 드렁허리[鰱魚] \_470 10. 전복[鮑魚] \_471  
 11. 복어[河魷魚] \_471 12. 조기[石首魚] \_472 13. 칼루가 철갑상어[阿八兒忽魚] \_473  
 14. 철갑상어[乞里麻魚] \_474 15. 자라[鼈] \_475 16. 참게[蟹] \_476  
 17. 새우[蝦] \_476 18. 고둥[螺] \_477 19. 동죽[蛤蜊] \_478  
 20. 필조개[蚌] \_478 21. 농어[鱸魚] \_479

### 5장 과품[果品] 480

1. 복숭아[桃] \_480 2. 배[梨] \_481 3. 감[柿] \_482 4. 명자[木瓜] \_482  
 5. 매실[梅實] \_483 6. 자두[棗] \_484 7. 능금[棗子] \_485 8. 석류[石榴] \_485  
 9. 능금[林檎] \_486 10. 살구[杏] \_487 11. 홍귤[柑] \_488 12. 편귤[橘] \_489

13. 당귤[糖橘] \_490 14. 밤[栗] \_491 15. 대추[棗] \_491 16. 앵두[櫻桃] \_492  
 17. 포도[葡萄] \_493 18. 호두[胡桃] \_494 19. 잣[松子] \_495 20. 연밥[蓮子] \_496  
 21. 가시연밥[鷄頭] \_496 22. 큰마름[芡實] \_497 23. 리치[荔枝] \_498  
 24. 용안[龍眼] \_499 25. 은행[銀杏] \_499 26. 감람[橄欖] \_500  
 27. 소키나무열매[楊梅] \_501 28. 개암[榛子] \_502 29. 비자[榲桲子] \_502  
 30. 사탕[沙糖] \_503 31. 멜론[甜瓜] \_504 32. 수박[西瓜] \_505  
 33. 멧대추[酸棗] \_505 34. 개아그배[海紅] \_506 35. 향원[香圓] \_507  
 36. 주자[楮子] \_507 37. 사과[平波] \_508 38. 아몬드[八櫛仁] \_509  
 39. 피스타치오[必思答] \_510

## 6장 채품菜品 511

1. 아욱[葵菜] \_511 2. 순무[蔓菁] \_512 3. 고수[芫荽] \_513  
 4. 갖[芥] \_513 5. 파[葱] \_514 6. 마늘[蒜] \_515 7. 부추[韭] \_516  
 8. 동아[冬瓜] \_516 9. 오이[黃瓜] \_517 10. 무[蘿蔔] \_518  
 11. 당근[胡蘿蔔] \_519 12. 천정채[天淨菜] \_519 13. 박[瓠] \_520  
 14. 채과[菜瓜] \_521 15. 표주박[葫蘆] \_522 16. 주름버섯[磨菰] \_523  
 17. 버섯[菌子] \_523 18. 목이버섯[木耳] \_524 19. 죽순[竹筍] \_525  
 20. 부들순[蒲筍] \_526 21. 연뿌리[藕] \_527 22. 마[山藥] \_528  
 23. 토란[芋] \_528 24. 상추[蒿苣] \_530 25. 배추[白菜] \_530  
 26. 쑥갓[蓬蒿] \_531 27. 가지[茄子] \_532 28. 비름[兒] \_532  
 29. 유채[芸薹] \_533 30. 시금치[菠薐] \_534 31. 근대[菘蓴] \_535  
 32. 바질[香菜] \_536 33. 여뀌[蓼子] \_536 34. 쇠비름[馬齒] \_537  
 35. 천화[天花] \_538 36. 샬롯[回回葱] \_539 37. 감로자[甘露子] \_540  
 38. 비술나무[楡] \_540 39. 순무[沙吉木兒] \_541 40. 사탕무[出菘蓴兒] \_542  
 41. 산단[山丹] \_543 42. 미역[海菜] \_543 43. 고사리[蕨菜] \_544  
 44. 야생완두[薇菜] \_545 45. 사데풀[苦買菜] \_546 46. 미나리[水芹] \_547

## 7장 조미료 맛[料物性味] 548

1. 후추[胡椒] \_548 2. 화초[小椒] \_549 3. 양강[良薑] \_550 4. 회향[茴香] \_550  
 5. 딜[蒔蘿] \_551 6. 말린 굴껍질[陳皮] \_552 7. 초과[草果] \_553  
 8. 계피[桂] \_554 9. 강황[薑黃] \_555 10. 필발[薑朮] \_556 11. 사인[縮砂] \_557

12. 큐베브[藜澄茄] \_557    13. 감초[甘草] \_558    14. 고수[芫荽] \_559  
 15. 말린 생강[乾薑] \_560    16. 생강[生薑] \_560    17. 오미자[五味子] \_561  
 18. 호로파[苦苣] \_562    19. 홍국[紅麴] \_563    20. 흑자아[黑子兒] \_564  
 21. 마사담길[馬思答吉] \_564    22. 샤프란[咱夫蘭] \_565    23. 합석니[哈昔泥] \_567  
 24. 은전[銀展] \_568    25. 연지[胭脂] \_569    26. 치자[梔子] \_570  
 27. 부들[蒲] \_570    28. 남동석[回回靑] \_571

**부록**

- 장원제[張元濟]의 발문[跋] \_575
- 中文介绍 \_577
- 찾아보기 \_583