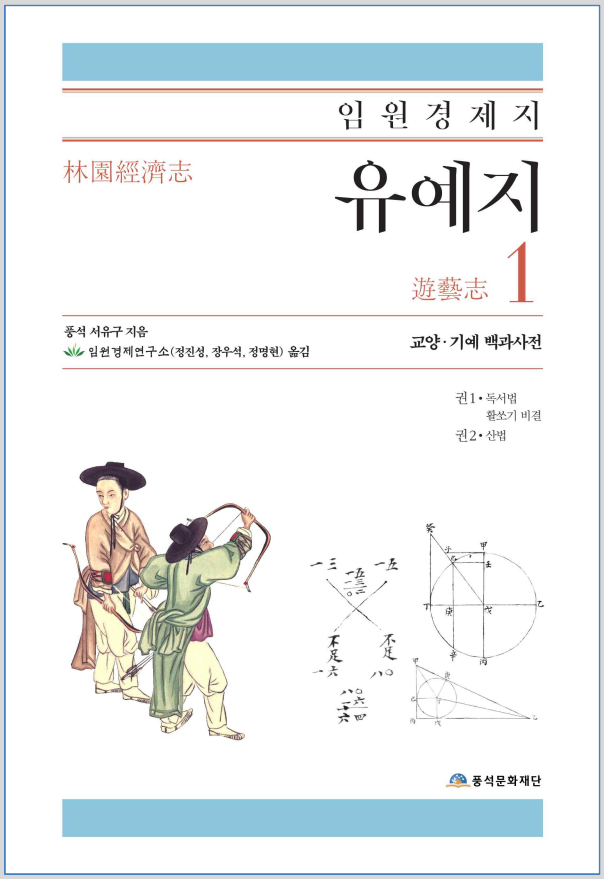
풍 석 뉴 스 레 터 제 6 호

풍석문화재단

발행일 2017.12.28. 발행인 신정수 서울시 서초구 방배로 19길, 18 남강빌딩 301호 02-6959-9921

《임원경제지》《유예지》 1권 출간



《유예지(遊藝志)》, 조선 선비문화의 정수를 담다.

《임원경제지(林園經濟志)》《유예지》가 작년 《섬용지(贍用志)》에 이어 출간되었습니다.

《유예지》는 《임원경제지》의 13번째 지(志)로서 조선시대 선비들이 꼭 익혀야 할 덕목으로 꼽은 육예(六藝), 즉 예(禮)·악(樂)·사(射)·어(御)·서(書)·수(數) 가운데 향촌에 거주하는 선비들이 쉽게 익힐 수 있는 독서와 활쏘기, 수학 및 서화 그리고 방중악(房中樂)을 중심으로 서술되어 있고, 선생은 이 모든 것을 익히기 위해 《유예지》 권1에 독서법을 두어 독서의 중요성을 강조하고 있습니다. 이처럼 선생은 조선시대 선비문화를 충실하게 담으면서도 임원에서 생활하면서 쉽게 익힐 수 있는 것들을 취하여 서술하였는데, 이는 실용성에 바탕을 둔 선생의 편찬 의도를 엿볼 수 있는 부분이기도 합니다.

올해 출간된 《유예지》 1권은 독서법과 활쏘기 비결, 산법으로 구성되어 있습니다.

독서는 선비 된 자라면 평생 업으로 삼아야 하는 중요한 일이기에, 선생은 육예를 다루기에

앞서 독서를 익혀야 할 기본 된 덕목으로 가장 앞에서 서술하고 있습니다. 특히 이 책의 독서법은 주희(朱熹)의 《주자어류(朱子語類)》에서 가장 많이 인용하였고, 독서를 할 때의 기본자세를 총체적으로 다루고 있으며 경서나 역사책을 읽는 방법과 독서를 하는 순서에 대해 자세하게 정리되어 있습니다. 선생이 《유예지》에서 소개하고 있는 독서법은 당시 조선의 선비들뿐만 아니라 현대를 살고 있는 우리들에게도 좋은 지침이 될 만한 지적이 많이 담겨 있습니다.

독서가 '문(文)'에 해당 된다면 활쏘기는 '무(武)'를 상징하기 때문에 '문무의 겸비'를 선비의 주요 덕목으로 삼았던 조선시대에 활쏘기는 매우 중요한 덕목이었습니다. 육예 중 '사(射)'에 해당 하는 활쏘기는 《유예지》 권2에 서술되어 있으며, 《유예지》에는 활쏘기를 처음 배우는 사람이 해야 하는 연습 방법부터 활을 쏘는 바른 자세, 자세를 잡는 데에서 오는 결점, 활을 쏘는 환경과 활을 만들고 보관하는 방법까지 자세하게 소개하고 있습니다. 특히 이번에 출간된 《유예지》 1권에는 활을 쏘는 여러 가지 방법들을 실제 구현하여 주석에 친절하게 설명하였는데, 활쏘기에 대해 잘 모르는 독자들도 사진을 보고 쉽게 이해할 수 있도록 배려하였습니다.

산법은 육예 중 '수(數)'에 해당합니다. 중국과 중국의 영향을 받은 우리나라에서는 수학의 내용을 전통적으로 '구장(九章)'으로 분류하였는데, 《유예지》의 산법 역시 이 전통을 계승했습니다.
선생이 《유예지》에서 소개한 내용은 방전법(方田法, 토지의 넓이 구하기), 속포법 (粟布法, 물건의 양과 거래 시 가격 계산하기), 최분법(衰分法, 물건의 가격·세금에 차등을 두어 계산하기), 소광법(少廣法, 화살 묶음의 개수와 토지의 넓이 구하기), 상공법(商功法, 거리의 원근과 용역비용 구하기), 균수법(均輸法, 물건의 가격과 각종 비용 구하기), 영뉵법(盈朒法, 사람 수와 물건의 가격 구하기), 방정법(方程法, 물건의 개수와 가격 구하기), 구고팔선(句股八線, 피타고라스 정리, 삼각형의 성질을 이용한 도형 문제 해결하기, 삼각함수의 정의)이 그것입니다. 또한 위 아홉 분야를 다루기에 앞서 기초 과정으로 하늘과 땅과 인류 문물에 쓰이는 각종 단위[三才數位], 곱셈 구구단[九九數目], 사칙연산의 필산법[加減乘除], 제곱근풀이[平方]와 세제곱근풀이[立方], 사율비례(四率比例)와 같은 다섯 가지를 먼저 다루었습니다.
산법에서는 땅의 넓이를 구하거나 물건을 사거나 건물을 지을 때 필요한 문제 즉, 임원에 거주하는 선비가 살면서 당연히 알고 있어야 하는 계산법을 꼼꼼하게 서술하고 있습니다. 특히 여러 계산법에는 실제 응용할 수 있는 연습문제가 다수 실려 있는데, 연습문제에 소개하고 있는 문제들도 물건을 사거나 세금을 내거나 쌓아 놓은 쌀의 양을 계산하거나 건물을 지을 때 필요한 측정 방법을 가정하여 풀이하고 있어 실생활에 필요한 문제를 풀이에 반영하여 실제 생활에 도움이 되도록 한 선생의 의도가 잘 드러나 있는 부분입니다.

※《유예지》 소개는 《유예지》 1권의 해제에서 다수 인용함

앞으로 출간될 《유예지》 2권에는 그림과 글씨에 대한 내용이 서술되어 있고, 3권에는 방중악 즉, 거문고 악보가 실려 있습니다. 《유예지》 2권은 2018년 1월에 출간될 예정이며, 3권 역시 상반기 출간 예정입니다. 향후 출간될 《유예지》 2권과 3권도 많은 관심 부탁드립니다.

2017 풍석학술대회 -《유예지》 출간 기념

2017년 12월 8일 국립고궁박물관 본관에서《임원경제지(林園經濟志)》《유예지(遊藝志)》 출간을 기념한 '2017 풍석학술대회'를 개최하였습니다. 이 학술대회는 문화체육관광부의 후원으로 풍석문화재단과 임원경제연구소가 공동으로 주최한 행사로서, 작년에 이어 두 번째로 개최되었습니다. 특히 이번 학술대회는 《유예지》를 직접 번역하신 역자 분들이 주제발표를 맡아주셔서 《유예지》를 보다 깊이 있게 들여다 볼 수 있는 가치 있는 시간이 되었습니다.

'《유예지》의 학술적 가치'를 주제로 성균관대학교 동아시아학술원장인 진재교 교수의 기조강연을 시작으로 하여, 《유예지》 권4와 권5의 '화전(畫筌)'을 번역한 조선대학교 조송식 교수가 '서유구의 화론과 육예: '화전(畫筌)'을 중심으로'라는 주제로, 권6의 방중악보(房中樂譜)를 번역한 동국대학교 김세종 교수가 '서유구의 《유예지》 방중악보 편집과정과 그 내용'을 주제로, 권2의 '산법(算法)'을 번역한 숙명여고 장우석 교사가 '산학 교재로서의 《유예지》 산법의 특징'을 주제로 주제발표가 진행되었습니다.

또한 이번 학술대회에서는 '《임원경제지》의 세계기록유산등재 추진전략과 과제'에 대하여 유네스코한국위원회 과학문화본부 김귀배 본부장과 풍석문화재단 음식연구소 곽미경 소장이 '《정조지》 전통음식 복원 보고'에서 육포에 대해 특별발표가 진행되었습니다.

풍석문화재단 소식

1. 재단 사무실 이전

풍석문화재단은 태화복지재단과의 임대계약 만료로 인하여 지난 9월 서초구 방배동으로 사무실을 이전하였습니다.

- 재단 사무실 주소: 서울시 서초구 방배로 19길 18, 남강빌딩 301호

2. 2017년 2차 고문단회의

2017년 11월 16일(화) 12시부터 반포에 위치한 한식당 포석정에서 2차 고문단 오찬 회의가 진행되었습니다.

고문단에서는 이억순 상임고문님 (이하 가나다순), 김영일 고문님, 김유혁 고문님, 문병호 고문님, 손일근 고문님, 신중식 고문님, 조창현 고문님이 참석하셨습니다.

고문단회의는 신정수 이사장의 2017년 재단 사업 현황 보고와 함께 2018년 사업 전망에 대하여 회의를 진행하였습니다.

3. 2017년 3차 이사회

2017년 10월 23일(월) 오전 7시 30분부터 쉐라톤 팔래스 강남 호텔 다봉(多峰)에서 조찬모임으로 3차 이사회를 진행하였습니다.

신정수 이사장, 장익순 부이사장(씨앗을 뿌리는 사람 대표), 서창훈 이사(전북일보 회장 겸 우석재단 이사장), 서창석 이사(대구서씨대종회 총무이사), 유대기 이사(활기찬인생2막 회장), 이영진 이사(AMSI Asia 대표) 홍윤오 이사(전 국회홍보기획관)께서 참석하셨습니다. 이번 이사회 회의는 7시 30분부터 약 2시간가량 진행되었습니다.

먼저 2017년 2차 이사회 의결안건 집행현황과 풍석전통문화공원 건립 및 운영 협약 체결에 대하여 사무국장의 보고가 있었으며, 다음으로 아래와 같은 3가지 안건에 대한 의결이 진행되었습니다.

제1호: 이사 사임 및 추가 선임
제2호: 재단 사무실 변경
제3호: 기본재산 변경

4. 풍석전통문화공원 건립을 위한 MOU체결

2017년 9월 5일(화)에 풍석문화재단(이사장 신정수)과 천인지주(대표이사 정한영)가 "풍석전통문화공원 건립 및 운영" 협약을 체결하였습니다.

재단 사무실에서 진행된 이 협약식에서는 천인지주가 소유하고 있는 대모산 지역일대에 풍석 서유구 및 임원경제지 콘텐츠를 중심으로 하는 '민영 전통문화공원 건립 및 운영의 성공을 목적'으로 상호 신의와 성실의 원칙에 입각하여 협력할 것을 합의하였습니다.

5. 《유예지》 출간

《임원경제지》《유예지》가 작년 3권으로 출간된 《섬용지》에 이어 올해 새롭게 출간되었습니다. 《유예지》는 조선시대 선비들이 꼭 갖춰야 할 육예를 바탕으로 독서법·활쏘기·산법·글씨·그림·방중악으로 나누어 서술되어 있으며, 총 3권으로 출판됩니다. 현재 1권이 출간되었으며 2018년 1월에 2권이, 상반기에 3권이 순차적으로 출판할 예정입니다.

6. 2017 풍석학술대회 개최

2017 풍석학술대회가 《유예지》 출간을 기념하여 성황리에 개최되었습니다.
이번 학술대회는 현재 《금화경독기》를 번역 중에 있는 성균관대 동아시아학술원장이자 한국고전번역학회 학회장인 진재교 교수의 기조발표를 시작으로, 《유예지》의 역자로 참여한 조송식 조선대 교수(그림), 김세종 동국대 교수(방중악), 장우석 숙명여고 교사(산법)의 주제 발표가 진행되었습니다. 이어 임원경제지 세계기록유산등재 전망에 대해 김귀배 유네스코한국위원회 과학문화본부장의 발표와 《정조지》 전통 음식 중 육포에 관해 풍석문화재단 음식연구소 곽미경 소장의 특별발표가 진행되어 매우 다채로운 시간이 되었습니다.

7. 풍석학술대회 KBS 7시뉴스 보도

2017년 12월 8일 KBS 7시 뉴스에서 2017 풍석학술대회에 관한 기사를 보도하였습니다. 뉴스에서는 이번 학술대회의 내용과 함께 향후 임원경제지의 세계기록유산 등재 추진에 관한 내용을 비중있게 다루었습니다.

음식연구소 '준평' 소식

1. OBS 창사특집다큐멘터리 '인문학으로 조선을 맛보다, 조선味남' 촬영

지난 11월에 음식연구소 준평은 OBS 프로그램 '인문학으로 조선을 맛보다, 조선味남'을 촬영하였습니다. 음식연구소는 《정조지》에 기록되어 있는 풍부한 식재료와 다양한 조리법 그리고 여러 전통음식을 곽미경 소장이 직접 재현하고 설명하였습니다. 프로그램은 《정조지》의 특징을 살려 밥·떡·국·김치·고기와 해산물 등을 테마로 한 《정조지》 속 여러 전통 음식을 재현하고 더 나아가 《정조지》에 소개된 식재료를 현대화하여 음식연구소가 직접 개발한 음식도 함께 소개하였습니다. 또, '배고픈 백성을 구제하는 서유구의 구황이야기'의 테마에 《종저보》에서도 다루고 있는 전통적인 구황작물인 고구마를 소개하며, 고구마를 활용한 음식도 다룰 예정입니다.

'인문학으로 조선을 맛보다, 조선味남' 은 2017년 1월 11일 (목) 오후 9시 50분에 〈조선 최대의 요리 백과사전, 서유구의 《정조지》〉라는 제목으로 방영될 예정입니다.

2. kbs 김장나눔대축제 참여

지난 11월 23일 음식연구소는 'kbs 김장나눔대축제'에 《정조지》 속 전통김치 재현 및 소개를 목적으로 kbs에 초청을 받아 참여하였습니다.

음식연구소는 현장을 찾은 많은 사람들에게 지금까지 재현한 수 십 가지의 전통김치를 김치사진전을 통해 《정조지》 속 전통김치와 이를 현대화한 김치들을 소개하였습니다. 이중 비트백김치, 향나복법, 버섯김치, 담박김치, 석화저방, 전복김치, 꿩김치 등 6가지 김치는 곽미경 소장이 직접 김치를 담가 현장을 찾은 여러 사람들이 시식해 볼 수 있도록 하였습니다.

특히 반응이 좋았던 전복김치는 음식연구소 곽유경 팀장이 직접 시연을 하였는데 그 반응이 매우 뜨거웠습니다.

전통김치 시식장을 찾은 많은 사람들은 "늙은호박으로 김치를 만드는 것이 신기하다"며 "달큼하고 고소하며 자극적이지 않아 좋다"고 평하였고, "전복김치는 귀한 손님이 오셨을 때 내기 참 좋을 것 같다"며 "오늘 시연한 것을 보고 직접 해보고 싶다"고 하였습니다.

3. 완주 용진 '서계마을' 농부밥상 개발 용역 수행

지난 12월 26일, 마을 잔치를 끝으로 6차례의 조리 교육과 서계마을 농부밥상 개발 사업이 잘 마무리 되었습니다. 서계마을은 완주군 용진면의 고산천과 소양천이 만나는 비옥한 평야지대에 자리 잡은 풍요로운 마을로 전통적으로 논농사를 지어 우수한 품질의 쌀, 보리, 팥, 콩과 같은 주식류를 생산하고 있습니다. 평야지대 특유의 여유와 인정이 넘치는 서계마을 주민들은 쌀은 원료로 하는 전통과자인 '부스개'와 '조청'을 생산해 소득을 올리고 있습니다.

연구소가 맡아 진행한 '농부밥상' 개발 사업에서는 서계마을에서 생산되는 채소를 활용해 고령자들이 친근하면서도 손쉽게 만들 수 있는 잡채, 호도콩조림, 건파래무침, 한방보쌈, 달래 멸치무침과 같은 반찬을 개발하는 데 초점을 두었습니다.

쌀을 활용한 마을 전통주도 개발하였는데, 연말 마을 행사에 사용할 이화주와 찹쌀주 빚기, 누룩 만들기 등을 주민들과 함께했습니다.

12월 26일 마당에서는 풍물놀이를 통해 액운을 쫓고 흥을 돋우며 마을 경로당에 주민들이 모여 푸짐하게 차린 밥상에 뜨끈한 소머리국밥, 서계마을의 생산물이 들어간 맛깔스런 잡채로 차려진 밥상에 마을 주민들은 한 해를 보내며 흥겨운 시간을 보냈습니다.

4. 한우가공식품 개발 완료

음식연구소는 우석대 외식조리학과, 한우협회와 함께 산학연 협력 식품개발 사업을 성공적으로 진행했습니다. 한우를 활용한 2종의 수출용 포와 1종의 통조림이나 병조림으로 가공할 수 있는 제품을 개발했습니다.

현대인이 간편하게 즐길 수 있는 포의 가능성에 주목해《정조지》속의 포를 연구, 복원한 노하우를 바탕으로 하여 산초와 생강을 활용한 프리미엄급 한우 육포 2종을 개발했습니다. 전통방식의 제법을 사용해 맛이 깔끔하면서도 고기 본연의 맛을 잘 살렸다는 평을 받았습니다.

왜곡된 맛의 육포가 시장을 장악한 상황에서 '준평'의 육포는 맛의 차별화, 약리성이 뛰어난 천연양념 사용, 전통과 역사성으로 건강도 챙기면서 바른 먹거리를 찾는 소비자에게 기쁜 소식이 될 것으로 기대됩니다.

인삼황실약조림 역시 한국을 대표하는 인삼이 들어가 맛과 향, 식감이 뛰어나다는 평가를 받았습니다.

임원경제연구소 소식

1. 임원경제지 진행상황 《인제지·유예지·상택지·예규지》

지난 2016년 가을부터 2017년 봄까지 《섬용지》1, 2, 3권의 완간으로 연구소의 모든 연구원들은 더욱 힘을 얻어 올해 출간할 책들의 교감과 번역 작업에 박차를 가했습니다.
우선 의학 분야인 《인제지》 작업은 교감·표점·번역 모두 만만치 않았지만, 연구원 각자가 맡은 부분을 작업하여 자기의 짝과 교차 수정하고, 1주일에 1회 열리는 전체 교열역회에 모두가 모여 모든 원고를 한 자 한 자 검토하고 수정하였습니다. 수많은 약재와 용어들의 리스트를 하나하나 만들어 오역의 가능성을 줄여나갔고, 전문가인 전종욱 교수(전북대)께 자문을 구하며 꾸준히 작업하여 권18 '등창'부터 수많은 질병을 거쳐 권20의 '누창'까지 마무리하였습니다.

또한 《유예지》를 출판하기 위해 번역문은 물론 사진과 도표 등을 추가하여 내실 있는 책을 만들기 위해 노력했습니다. 서화와 음악, 활쏘기 등을 다루는《유예지》의 특성상 많은 그림과 참고자료가 필요했기 때문에 다방면으로 자료를 모으고 필요하면 직접 촬영도 하며 역자들의 번역을 독자들이 더욱 쉽고 재미있게 읽을 수 있도록 노력했습니다. 그 결과 12월 8일 '2017 풍석학술대회'에 《유예지》1권을 선보일 수 있었고 2018년 초에 2, 3권도 출간할 예정입니다. 연구소에서는 《유예지》 출간 준비와 아울러 《상택지》, 《예규지》의 교감·표점·번역 작업도 함께 진행했습니다. 풍수지리와 인문지리가 섞여있는 《상택지》를 번역하며 수많은 풍수용어와 지명에 현기증을 느꼈고, 《예규지》에 소개된 수많은 장시(場市)를 조사하며 조선시대 보부상이 된 느낌도 들었습니다. 그 결과 《상택지》와 《예규지》는 2018년 상반기에 출간을 눈앞에 두고 있습니다.

2. 청주에서 '임원경제 사회적협동조합'이 문화체육관광부의 인가를 받아 출범

'임원경제 사회적협동조합'은 '풍석 서유구 선생이 저술한 《임원경제지》의 전통실용문화콘텐츠를 기반으로 6차산업화 된 전통문화마을 공동체를 조성 운영과 관련 사업 활동을 통해 구성원의 복리 증진과 지역사회 발전을 목적으로 한다'고 설립 목적을 밝히고 있으며, 청주시와 장기적인 협력 하에서 사업 실현을 위해 노력하고 있습니다. 서유구 선생의 학문과 비전이 오늘날 사회적으로 실현되는 좋은 계기가 되리라 믿으며, 연구소의 번역과 연구 결과가 이 협동조합에 여러모로 도움이 되었으면 좋겠습니다.

3. "YTN사이언스" '과학사探', 정명현소장 인터뷰

1) 선조들이 물려준 선물, 토종씨앗

정명현 소장이 올해 두 차례에 걸쳐 "YTN사이언스" 채널의 '과학사探'에 출연하여 한국의 토종씨앗과 전통가옥의 지붕에 대하여 인터뷰를 했습니다. 인터뷰 내용은 임원경제지(본리지, 섬용지, 이운지)에서 설명한 내용을 주로 하여 소개했습니다.

2) 지붕에 담긴 선조들의 지혜

http://science.ytn.co.kr/program/program_view.php?s_mcd=0033&s_hcd=&key=201705111030169437

4. 간장포럼 동국장법 장 담기 자문

2017년 5월 27일(토) 충북 제천에서 열린 제8차 간장포럼(대표 우태영)에서 《임원경제지·정조지》에 수록된 '동국장법(東國醬法)'에 따라 장 담기를 재현하였습니다. 연구소에서는 행사를 주최한 간장포럼에 '동국장법' 원문과 번역문을 제공하고 수시로 자문에 응하였습니다.

5. '서울시 농부의 시장' 참가

연구소는 2017년 10월 29일(일) 광화문광장에서 열린 올해 마지막 '서울시 농부의 시장'에 초대받아 참가했습니다. 서울시 농부의 시장은 도시 농부들과 시민들의 직거래장터로 봄부터 덕수궁 돌담길, 광화문 광장, 만리동 공원, 그리고 능동 어린이대공원 후문에서 장터를 열어왔습니다. 이날도 연구소에서 《임원경제지·《정조지》》의 레시피대로 직접 빚은 부의주와 부의주막걸리, 발효식초를 판매했습니다.

6. 2017 무주 추계 전통식초세미나 강연

연구소의 정정기 팀장이 10월 26일(목) 사)한국전통식초협회 주최 2017 무주 추계 전통식초세미나에서 "《임원경제지·《정조지》》의 식초"에 대하여 강의했습니다. 이 자리에는 전북대 백상호 교수(식품영양학과)의 '발효식초의 메커니즘'에 대한 강의도 이어져 전통식초의 과학적 이해를 도왔습니다.

7. YTN '위대한 과학유산'에《임원경제지》 소개

2017년 10월 30일 YTN '위대한 과학유산'에 《임원경제지》가 소개되었습니다.

조선최대의 백과사전이면서 수많은 과학유산을 담고 있는 《임원경제지》를 짧지만 압축적인 영상으로 소개했습니다. 많은 사람들이 서유구선생과 《임원경제지》에 관심을 갖는 계기가 되었으면 좋겠습니다.

http://science.ytn.co.kr/program/campaign_view.php?s_mcd=1221&s_hcd=&key=201710300859555542&page=1

8. 정정기 번역팀장, '자랑스러운 포철고인상' 수상

2017년 11월 4일(토) 연구소의 정정기 번역팀장이 모교인 포항제철고등학교로부터 조선 최대 백과사전인 《임원경제지》 번역과 다양한 강의 및 저술활동 등의 공로를 인정받아 '자랑스러운 포철고인상'을 수상했습니다. 인문학의 토대가 되는 번역 사업에 매진하는 정정기 팀장의 수상이 사회적으로도 큰 의미가 있을 것 같습니다.

9. OBS창사기념 다큐멘터리 '조선味남' 서유구편

11~12월에는 정명현(임원경제연구소 소장), 정정기(임원경제연구소 번역팀장), 전종욱(전북대 교수) 등 전문가들이 도라산전망대, 임원경제연구소, 대학로 마로니에공원, 규장각, 전북대 등지에서 12월 28일(목)에 방영 예정인 OBS창사기념 다큐멘터리 '조선味남' 서유구편 제작을 위한 인터뷰에 응했습니다. 서유구의 삶과 학문, 《임원경제지》의 내용과 학문적인 가치 그리고 현대적인 활용방안 등에 대해 자세히 소개했습니다.