풍 석 뉴 스 레 터 제 8 호

풍석문화재단

발행일 2019.07.19. 발행인 신정수 서울시 서초구 방배로19길, 18 남강빌딩 301호 02-6959-9921

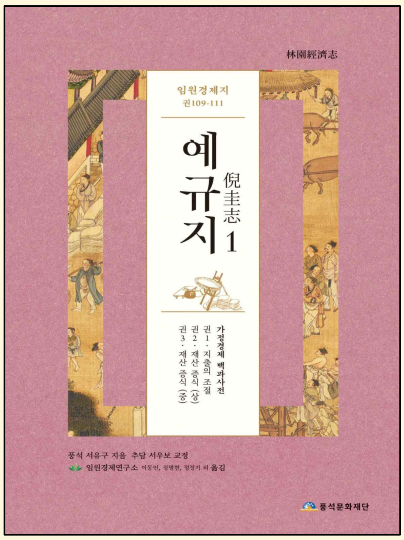
《임원경제지》〈상택지〉 완역 출간

〈상택지(相宅志)〉, 풍수지리를 바탕으로 한 주거선택 백과사전

《임원경제지》〈상택지〉가 총 1권으로 완역되어 출간되었습니다.

《상택지》는 《임원경제지》의 15번째 지(志)로서 2권 1책으로 이루어져 있으며 권1은 '집터 살피기'·'집 가꾸기', 권2는 '전국의 명당'으로 구성되어 있습니다. '집터 살피기'에서는 풍수지리학을 바탕으로 살기 좋은 곳과 피해야 할 곳을 알려주고, 지리적 요소, 물과 흙, 생업 조건, 인심 등도 함께 고려하라고 충고하고 있습니다. '집 가꾸기'에서는 황무지를 개간하는 요령부터 나무를 심어 아름다운 환경을 조성하고 방위를 정해서 집과 대문, 창고, 변소, 마구간을 짓는 과정, 연못과 우물의 배치 등도 자세히 알려주고 있습니다. 이어서 권 2의 '전국의 명당'에서는 총 233곳의 명당을 소개하고 있습니다. 경기 82곳, 충청 56곳, 강원 42곳, 경상 25곳, 전라 17곳, 황해 5곳, 평안 3곳, 함경 3곳 등으로 전국 의 명당을 알려줍니다. 역자는 소개된 명당이 경기도와 충청도에 집중된 이유는 그곳에 실제로 명당이 많아서라기보다는 사대부가 발탁되었을 때 곧장 관직에 나아갈 수 있는 여건이 가장 좋았기 때문이라고 소개하고 있습니다.

《임원경제지》〈예규지〉 완역 출간



〈예규지(倪圭志)〉, 조선 선비문화의 정수를 담다.

《임원경제지》〈예규지〉가 총 2권으로 완역되어 출간되었습니다.

〈예규지〉는 《임원경제지》의 16번째 지(志)로서 5권 2책으로 이루어져 있으며 권1은 지출의 조절, 권2는 재산 증식(상), 권3은 재산 증식(중), 권4는 재산 증식(하), 권5는 전국거리표로 구성되어 있는 조선 시대 가정경제 백과사전이라 할 수 있습니다.

'예규(倪圭)'라는 서명은 장사에 능통했던 춘추 시대의 계예(計倪)와 전국 시대의 백규(白圭)의 상술을 엿본다는 의미입니다. 예규지 서문에 보면 서유구는 "식량과 재물을 구하는 방법은 본래 군자가 취하지 않는 일이면서도 군자가 버리지 않는 일이다."라고 하면서 "우리나라 사대부가 스스로 고상하다고 표방하며 으레 장사를 비루한 일로 여겼던 태도는 본래 그러하였다. 그러나 궁벽한 시골에서 자신을 닦으며 대부분 가난하게 사는 무리들 같은 경우는, 부모가 굶주리고 추위에 떨어도 알지 못하고 처자식이 힘들다고 아우성쳐도 돌아보지 않고, 손을 공손히 모으고 무릎 꿇고 앉아 성리(性理)를 고상하게 이야기한다. 이들이 어찌 《사기》를 지은 사마천이 부끄럽게 여긴 자들이 아니겠는가! 그러므로 부모와 처자식을 먹여 살리는 기술을 익히지 않아서는 안 된다."라고 예규지 집필 의도를 밝히고 있습니다.

이처럼 서유구는 실질적으로 사용할 수 있는 방법을 예규지를 통해 제시하고 있습니다. 궁벽하고 절박한 생계에 처한 임원에 사는 선비들에게 지출을 조절하고 절약하며 재산을 증식할 방법을 적어 이론을 제시하는 한편, 각지에서 나는 특산물이나 생산물을 소개하였고 교류하며 장사를 할 수 있도록 각지의 장시와 장이 서는 날을 적었으며, 장시의 거리를 가늠할

수 있도록 거리표를 적어 실질적으로 도움이 될 정보를 체계적으로 정리하여 제공했습니다.

권1 예산의 조절은 “수입을 헤아려 지출한다”, “절약”, “경계할 일”, “미리 준비하기”로 구성되어 있습니다 권1은 수입을 가늠해서 쓰고 계획을 세우며, 절약과 검소를 가장 중요한 항목으로 삼고 있습니다. 1년 계획을 세우고 1개월 계획을 세우며 수입이 생기면 7/10만을 사용하는 등 세부 지침을 정확하게 제시합니다.

권2 재산 증식은 권3과 권4로 이어지며 권2는 가장 기본이 되는 이론을 적었습니다. 크게 “무역”, “재산 불리기”, “재산 매입과 관리”, “부지런히 일하기”, “일 맡기기”로 구성되어 있는데, 집안을 잘 건사하여 살아가기 위해서는 무역을 해야 하며, 재산을 불릴 수 있는 방법이나 재산을 관리하고 매입할 때 필요한 지침을 자세히 기록하였습니다. 또 부지런함과 검소함은 재산을 증식하기 위한 기본 조건이며, 일을 맡길 사람을 잘 고르고 종들에게도 넉넉하게 인심을 베풀 것을 재산 증식의 방법으로 제시하고 있습니다.

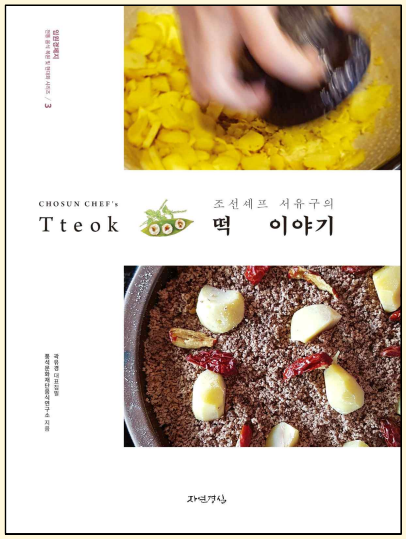
권3은 재산 증식의 두 번째 주제로 “전국의 생산물”을 소개하였습니다. 각 도별 물산을 개괄하며 각 도의 특성과 지형, 토질 및 풍속까지 자세히 소개하여 전국 팔도의 물산을 파악하는데 중요한 자료입니다.

권4는 재산 증식의 세 번째 주제로 “전국의 시장”을 소개하고 있습니다. 각 주와 군에서 열리는 장시와 장날, 읍내에서 장시까지의 거리 등을 자세히 기록하였습니다. 당시에 조사된 시장의 숫자는 무려 1,053개나 됩니다. 조선 시대에 국가 차원이 아닌, 개인 차원의 조사로서 이토록 전국적 규모로 조사된 것은 〈예규지〉의 이 자료가 유일하다고 볼 수 있습니다.

권5는 전국 거리표로 서울을 기점으로 하여 앞 7개의 표는 “서북쪽으로 의주까지”, “동북쪽으로 경흥·서수라까지”, “동쪽으로 평해까지”, “동남쪽으로 부산까지”, “동남쪽으로 태백산까지”, “남쪽으로 통영까지”, “서쪽으로 강화까지”로 구분하여 주요 읍들 사이의 거리를 연결하여 거리를 표시하였는데, 하나의 거대한 알고리즘 순서도를 보는 것 같습니다. 뒤의 표 8개는 경기도, 강원도, 충청도, 전라도, 경상도, 황해도, 평안도, 함경도의 각 도내의 읍 사이의 거리를 기록함으로써 시간을 가늠하여 정확한 기일에 장시에 도착할 수 있도록 하였습니다. 이 표를 바탕으로 장날과 각 지역의 거리를 잘 계산하면, 시간과 힘의 낭비 없이 사고팔고를 반복하며 전국적으로 짜임새 있게 장사할 수 있습니다. 직각 삼각형으로 그린 거대한 이 표를 그대로 구현하여 번역하였는데, 별지로 첨부한 표를 펼쳐보면 그 거대함과 정교함에 깜짝 놀랄 것입니다. 서유구가 서문 말미에 밝힌 “8도의 시장과 거리를 덧붙인 것은 재화를 증식하려는 자들이 기일에 맞춰 거래를 하고 여정을 계산하여 통행하기를 바라서이다.”라는 서유구의 기대와 노력이 결코 헛되지 않음을 알 수 있을 것입니다.

“조선셰프 서유구 시리즈” 2종 출간

《조선셰프 서유구의 떡 이야기》, 《조선셰프 서유구의 술 이야기》



조선 최고의 요리백과 〈정조지〉, 그 속에 살아 숨 쉬는 전통을 엮다.

“조선셰프 서유구 시리즈” 중 《조선셰프 서유구의 떡 이야기》와 《조선셰프 서유구의 술 이야기》 총 2종이 출간되었습니다.

풍석문화재단 음식연구소에서는 “《임원경제지》 전통음식 복원 및 현대화”라는 큰 주제로 〈정조지〉와 《임원경제지》 각 지에 수록되어 있는 음식들을 복원하고 현대화하는 작업을 진행하고 있습니다. 작년 출간된 《조선셰프 서유구의 김치이야기》와 《조선셰프 서유구의 포이야기》에 이은 결과물로 《임원경제지》 〈정조지〉 중 ‘권2 취류지류(炊類餾之類)’와 ‘권7 온배지류(醞醅之類)’를 연구하여 출간하였습니다.

《조선셰프 서유구의 떡 이야기》는 〈정조지〉에서 익히거나 찌는 음식 중 ‘떡’을 쌀가루를 찐 떡, 밥을 해서 찐 떡, 기름에 지지거나 튀겨서 만든 떡, 꿀과 함께 찌거나 구운 떡, 소를 넣고 빚은 떡, 발효시켜 만든 떡으로 구분하여 63가지 전통음식을 복원하여 수록하였고 이를 기반으로 15가지의 음식을 현대화하였습니다. 《조선셰프 서유구의 술 이야기》는 권7 ‘온배지류’에서 이류, 주류, 시양류, 향양류, 과라양류, 이양류, 순내양류, 앙료류, 예류, 소로류 중에서 총 33가지 전통 술을 복원하여 수록하였고 술의 기원과 술을 빚는 여러 가지 방법을 담았습니다. 또 술과 함께 먹으면 좋은 소박한 음식과 전통술을 기반으로 17가지의 술을 현대화하였습니다.

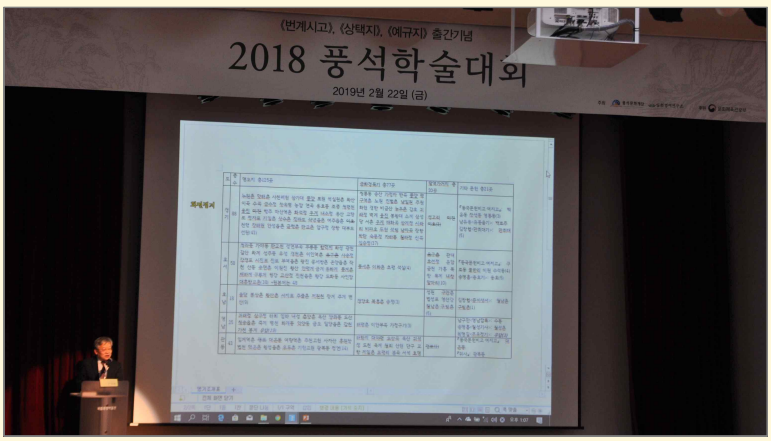
이 책은 〈정조지〉 표점 원문 및 번역문과 함께 이를 만드는 과정을 담은 사진 및 레시피, 음식을 복원하면서 발견한 TIP과 조리 방법, 영양 효과 등을 알기 쉽게 설명하였으며, 음식이 갖는 현대적인 의미를 에세이로 덧붙여 저자의 이야기를 전하고 있어 우리의 옛 전통음식에 보다 쉽게 다가설 수 있을 것입니다.

“2018 풍석학술대회” 개최

-〈상택지〉,〈예규지〉,《번계시고》 출간 기념-

2019년 2월 22일 국립중앙박물관 소강당에서 《임원경제지》〈상택지〉, 〈예규지〉 그리고 《번계시고》 출간을 기념한 ‘2018 풍석학술대회’를 개최하였습니다. 이 학술대회는 문화체육관광부의 후원으로 풍석문화재단과 임원경제연구소가 공동으로 주최한 행사로서 2017년에 이어 세 번째로 개최되었습니다. 이번 학술대회는 과학적이고 합리적인 서유구 선생의 풍수학과 경제학, 실학자적 풍모가 한껏 담겨있는 선생의 시문과 함께 향후 출간될 산문집인 《풍석전집》의 학술 번역에 대해 보다 깊이 있게 들여다 보는 시간이었습니다.

‘조선후기 명품 주거지의 이론과 실제’를 주제로 성균관대학교 안대회 교수의 기조강연을 시작으로 하여 임원경제연구소 정명현 소장이 ‘〈상택지〉와 〈예규지〉의 번역경과’라는 주제로, 원광디지털대학교 조인철 교수가 ‘〈상택지〉와 양택풍수’라는 주제로, 고려대학교 이헌창 교수가 ‘〈예규지〉를 통해 본 서유구의 경제관’이라는 주제로, 한국과학문명학연구소 전종욱 선임연구원이 ‘국립과천과학관 한국과학문명관 전시프로젝트를 거치며 새롭게 보는 《임원경제지》’ 라는 주제로 주제발표가 진행되었습니다.



또한 이번 학술대회에서는 성균관대학교 조창록 교수의 ‘풍석 서유구의 번계시절 행적에 대한 고찰: 《번계시고》를 중심으로‘라는 주제와 서울대학교 김대중 교수의 ’《풍석전집》 학술 번역의 문제‘라는 주제로 학술발표를 진행했습니다.

“조선셰프 서유구 전통음식 경진 UCC 공모대회” 시상식 개최

2019년 2월 22일 국립중앙박물관 교육관 소강당에서 ‘2018 풍석학술대회’에 이어 ‘제1회 조선셰프 서유구 전통음식 경진 UCC 공모대회’ 시상식을 가졌습니다. 이번 UCC공모대회는 “풍석학술진흥및연구기반조성사업”의 일환으로 풍석 서유구의 〈정조지〉 등 전통음식 출판물을 토대로 한 복원결과물의 성과를 공유하고 이를 현대에 되살려 서유구 선생의 전통 실용지식을 널리 알리고자 개최하였습니다.

이번 대회에서는 《조선셰프 서유구》, 《조선셰프 서유구의 김치 이야기》, 《조선셰프 서유구의 포 이야기》에서 전통음식을 복원하고 UCC로 제작하여, 이를 바탕으로 우수한 영상을 심사하고 시상하였습니다. 이번 UCC 공모대회에 총 18개팀이 참여하였으며 시상은 대중상 1편, 영상미상 1편, 조화상 1편, 미래상 2편, 장려상 5편으로 총 10개의 영상을 대상으로 시상을 진행하였습니다.

앞으로도 풍석문화재단에서는 ‘조선셰프 서유구 전통음식 경진 UCC 공모대회’를 진행할 계획입니다. 많은 관심과 참여 부탁드립니다.

풍석문화재단 소식

1. 2019년 1차 이사회

2019년 4월 23일(화) 오전 8시부터 쉐라톤 팔래스 강남 호텔 다봉(多峰)에서 조찬모임으로 1차 이사회를 진행하였습니다.

신정수 이사장, 모철민 이사(前주 프랑스대사), 서창석 이사(대구서씨 대종회 총무이사), 유대기 이사(활기찬인생2막 회장), 이영진 이사(AMSI Asia 대표), 정명현 이사(임원경제연구소 소장), 진병춘 이사(풍석문화재단 사무총장), 채정석 이사(법무법인 웅빈대표), 홍윤오 이사(전 국회홍보기획관)께서 참석하셨습니다. 이번 이사회 회의는 8시부터 약 2시간가량 진행되었습니다.

먼저 아래와 같은 3가지 안건에 대한 의결이 진행되었으며, 전북 중심의 전통생활문화권 조성계획 및 드라마 등 콘텐츠 사업 추진계획(안)에 대한 사무총장의 보고가 있었습니다.

- 제1호: 2018년 사업실적 보고(안)
- 제2호: 2019년 사업계획(안)
- 제3호: 이사 추가 선임(안)

2. 2019년 고문단회의

2019년 4월 30일(화) 17시부터 회현동에 위치한 렉스호텔 랑데뷰에서 고문단 회의가 진행되었습니다.

고문단에서는 이억순 상임고문님 (이하 가나다순), 고행일 고문님, 김영일 고문님, 김유혁 고문님, 문병호 고문님, 신중식 고문님, 이석배 고문님, 이영일 고문님, 이준석 고문님, 이형균 고문님, 조창현 고문님, 한남규 고문님이 참석하셨습니다.

고문단회의에서 2018년 사업실적과 함께 2019년 사업 계획에 대하여 보고와 토의가 있었습니다.

3. 《완영일록》 완역 출간 및 출간 기념 세미나 개최

《완영일록》은 서유구 선생이 1883년(순조33) 3월 전라도 관찰사로 부임하여 약 21개월의 재임 기간 동안 관할 수령과 각 군영에 왕명을 전달하고 당시 전라도의 상황을 임금에게 보고한 공문서를 날짜별로 필사하여 전 8권으로 남겨놓은 공무일지입니다. 이 책은 개인의 일상을 적은 보편적 일기 형식이 아니라 관찰사로서 수행한 공무, 국왕과 중앙 각사, 각 지방 수령과 백성들과 주고받은 문서들이 기록되어 있으며 그 밖에도 관리의 인사고과라 할 수 있는 포폄등제와 각 형사사건의 판결문 등이 포함되어 있어 당시 전라도의 상황을 살펴볼 수 있는 가치 있는 자료입니다. 번역은 김순석 외 5인이 번역하였고 풍석문화재단 전라북도 지부에서 출판하였습니다.

지난 5월 31일 전주향교 문화관에서 《완영일록》의 완역 출간을 기념하며 출간 기념 학술세미나가 열렸습니다. 이날 세미나에서는 '180여년 전 전라도 감영의 공문서를 공개하다' 라는 주제로 최진규 조선대학교 역사문화학과 교수의 기조강연과 완영일록에 기록된 전라관찰사의 부임과정(교귀, 연명)과 공직자 근무평가(포폄)에 관한 책임번역자 김순석 전주시 전통문화연수원장의 발표가 있었으며, 전주대학교 역사문화컨텐츠학과 변주승 교수를 좌장으로 하여 종합토론이 진행되었습니다.

4. 〈풍석 서유구 역사문화 조사 및 활용방안 기본 계획 수립〉 용역 계약 체결

2019년 7월 2일 서울 강북구청은 '서유구 기념관(가칭)' 건립을 목적으로 하는 연구용역을 위해 재단과 계약을 체결하여 앞으로 약 5개월간 재단에서 풍석 서유구 역사문화 조사 및 활용방안 기본 계획 수립을 위한 연구를 진행할 계획입니다. 이번 연구용역은 번계산장을 매개로 풍석 서유구와 《임원경제지》, 《번계시고》 등의 전통 콘텐츠를 기반으로 한 서유구 기념관(박물관)을 강북구에 건립하여 전통농업, 전통음식, 전통건강, 선비문화, 전통생활 등의 전시·교육·공연체험 등이 가능한 역사문화관광 거점을 마련하고자 수행될 것입니다.

5. 《임원경제지》 〈이운지〉 출간 예정

《임원경제지》 가운데 향촌에 살면서 여가에 즐길만한 일들을 정리한 문화예술백과사전인 <이운지>가 총 4권으로 하여 8월부터 순차적으로 출간될 예정입니다. 많은 관심 부탁드립니다.

음식연구소 '준평' 소식

1. 풍석문화재단 음식연구소 부설 쿠킹클래스 오픈

풍석문화재단 음식연구소는 임원경제지 정조지를 기반으로 우리 전통음식을 널리 알리고 이를 홍보하기 위해 전주한옥마을 인근에 '쿠킹클래스'를 오픈하였습니다. 현대인들이 우리 전통음식에 더 많은 관심을 갖고 쉽게 접할 수 있는 아웃렛으로서의 역할을 해나갈 계획입니다. 또, '서유구의 서재 자연경실'로 테마를 정해 《임원경제지》를 비롯한 풍석 선생과 관련된 여러 가지 콘텐츠를 전시하는 풍석 서유구 홍보관도 함께 운영할 예정입니다. 여러분들의 많은 관심 부탁드립니다.

- 조선셰프 서유구(쿠킹클래스) : 전북 전주시 완산구 교동 141-1(향교길) 1층 ☎ 063)232-2588
- 서유구의 서재 자연경실(풍석 서유구 홍보관) : 전북 전주시 완산구 교동 141-1(향교길) 2층

2. "조선셰프 서유구" 시리즈, 꽃음식 이야기 출간 예정

《임원경제지》〈정조지〉의 복원결과물인 "조선셰프 서유구" 시리즈는 올해 출간된 《조선셰프 서유구의 떡 이야기》, 《조선셰프 서유구의 술 이야기》에 이어 《조선셰프 서유구의 꽃 음식 이야기》가 출간될 예정입니다. 《조선셰프 서유구의 꽃 음식 이야기》는 〈정조지〉에 소개된 '꽃'을 주제로 한 전통음식을 복원하고 이를 테마로 하여 현대화한 책으로서 간단한 조리법과 함께 꽃을 주제로 한 시, 갖가지 꽃의 효능 등 다양한 이야기를 담고 있습니다.

임원경제연구소 소식

1. 연구원 워크샵

1월 10일(목)~11일(금) 여의도 국회의원회관, 부암동 일대.
국회의원회관의 세미나실을 빌려 지난해 평가와 새해 일정을 논의했습니다.
오후에는 부암동 게스트하우스로 이동, 짐을 풀고 주변 풍광을 감상했습니다. 밤에 음주. 다음날에는 정승희 선생님의 '라틴아메리카 음식 문화와 식재료 전파에 대해'라는 특강을 듣고 한국전통주연구소를 방문했습니다.

2. 총회

1월 11일(금) 노량진동 삼송도추한의원에서 여러 회원님과 이사님들을 모시고 2018년을 총 결산하고 2019년 사업계획을 보고하는 총회를 했습니다.

3. 2018~2019 풍석학술대회

일 시 : 2019년 2월 22일(금) 오후1시~오후6시

장 소 : 국립중앙박물관 교육관 소강당

임원경제지 상택지와 예규지, 그리고 번계시고와 풍석전집으로 이어지는 풍석 서유구 선생의 저작들을 통해서 그 학문의 전모를 파악하고 우리시대에 어떻게 접목해나갈지 깊게 고민할 수 있는 자리였습니다.

4. 〈정조지〉 약산춘(藥山春) 빚기 행사

2월 7일: 밑술 담기

4월 5일: 덧술 담기

5월 4일: 채주

《정조지》에 수록된 서유구 선생 집안의 술인 약산춘을 몇 년만에, 헤르만하우스에서 이사 온 이후로는 처음으로 정정기 팀장의 주도로 후원자님들과 여러 손님을 모시고 재미있게 술을 빚었습니다.

5. 주거선택 백과사전 〈상택지〉 출간. 여행할 때 꼭 필요한 책

3월 29일 출간되었으며, 이 소식은 헤럴드경제 등 여러 신문에 보도되었습니다.

- http://biz.heraldcorp.com/view.php?ud=20190403000382&ACE_SEARCH=1#a

6. 《정조지》 떡 재현, 문화체육관광부 장관상 수상

5월 8일~11일 양재동 AT센터

정정기 번역1팀장, 최시남 연구원은 떡을 공부하시는 분들과 함께 정조지의 떡 부분을 읽고 실습도 하다가 한국음식관광박람회에 참여하여 4일간 30여 종의 떡을 전시하고

마지막 날에는 문화체육관광부 장관상을 수상했습니다.

- www.imwon.net/freeboard/62297

7. 애진 허이스(Aejin Huys, 한국 출신 벨기에 입양인) 쉐프 방문

벨기에에서 한식당 '먹자!(MOKJA!)'를 운영하는 애진 허이스 씨가 평화의 밥상 정조무도반과 연구소를 방문했습니다. 한식에 많은 관심과 공부를 이어오고 있던 중에 정조지를 더 자세히 알고 싶어 방문했다고 합니다. '할머니가 차려주시는 집밥'스타일을 좋아하신다고 해서 최시남 연구원이 평소에 먹는 밥과 반찬을 준비하고, 정정기 팀장의 부의주도 곁들였습니다.

간단한 영어로 아재개그를 통쾌하게 성공시킨 정정기 팀장의 공력이 돋보였답니다.

8. 가정경제 백과사전 《예규지》 출간. 재테크 비결, 여기에 다 있다.

5월 20일에 출간되었으며 이 소식은 조선일보, 중앙일보 등 여러 신문에 보도되었습니다.

- http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2019/07/05/2019070500215.html
- https://news.joins.com/article/23528415

<정조지> 속의 음식

떡 위에 그린 고운 꽃잎들의 향연 '유전병'

유전고(油煎糕)에는 몇 가지 종류가 있는데 그중에 진달래꽃·장미꽃·국화꽃 등을 찹쌀가루와 섞어서 지진 떡을 '화전고(花煎糕)'라 한다. 그중에 밀가루만을 써서 물에 반죽하여 얇게 편 다음 주발 주둥이만한 크기로 만들어 기름에 지진 것을 '전병(煎餠)'이라 한다.

화전은 찹쌀로 반죽한 떡 위에 진달래나 장미, 국화 같은 꽃을 올려 익힌 떡이다. 떡 위에 꽃잎이 올라가 그 자체로도 예쁘고 멋이 깃든 떡이다. 봄이 오면 진달래 꽃잎을 따서 수술은 버리고 꽃잎을 올렸고 여름에는 장미, 가을에는 국화 꽃잎을 올렸다. 꽃을 구하기 어려운 계절에는 대추와 곶감 등을 활용해 화전에 올렸다.

- '조선셰프 서유구의 떡 이야기' 中