

풍석뉴스레터 제 10호

발행일 2020.12.31. 발행인 신정수 서울시 서초구 방배로19길, 18 남강빌딩 301호 02-6959-9921

《임원경제지》〈정조지〉 완역 출간



〈정조지(鼎俎志)〉, 조선 최대 음식요리대백과

《임원경제지》〈정조지〉가 총 4권으로 완역되어 출간되었습니다. 이번 출간본은 정본화(定本化)를 거친 〈정조지〉 최초의 완역본입니다. 〈정조지〉는 크게 ‘음식재료 요점정리’, ‘익히거나 찌는 음식’, ‘달이거나 고는 음식’, ‘볶거나 가루 내어 만든 음식’, ‘음료’, ‘과줄’, ‘채소 음식’, ‘가르거나 삶아서 조리하는 음식’, ‘조미료’, ‘술’, ‘절식’의 11개 분야로 구성되어 있습니다. 〈정조지〉에 수록한 음식의 레시피는 총 1,748개로, 조선시대에 나온 음식 요리서적 중 비교할 대상이 없는 최대의 분량입니다.

서유구 선생은 《임원경제지》 서문에 “이 책은 오로지 우리나라를 위해” 편찬한 것으로, “지금 살펴 행할 만한 것인데도 우리나라 사람들이 미처 강구하지 못한 것도 모두 상세히 적어 놓았다.”라고 적었습니다. 즉, 《임원경제지》는 당대 조선의 지식을 정리하는 것뿐만 아니라 다른 나라의 지식도 풍부하게 수록하였으며, 나아가 서유구 자신이 직접 요리한 레시피도 수록하였습니다. 성리학이 국학이었던 조선 시대는 남자들의 부엌 출입이 금기시되었고, 더욱이 양반이 부엌에서 요리한다는 것은 상상도 할 수 없는 일이었습니다. 그러나 서유구 선생은 양반이라는 체면과 허식에 구애받지 않고 직접 요리하고 만들어 먹어 약 1,748가지의 음식 레시피

를 집대성하였습니다. 특히 서유구는 중국이나 일본 등의 문물을 맹목적으로 받아들여 소비하는 것으로 그치고 마는 것에 안타까움을 느끼며 높은 벼슬을 통해 접한 궁중음식과 반가의 음식, 지방관을 지내며 경험한 지방 음식과 서민들의 음식, 그리고 중국을 비롯한 각국의 음식에 대한 지식을 <정조지>에 실어 “오로지 풍속을 따르면서 형편에 맞게 조절”하여 우리 입맛에 맞도록 ‘자국화’하는 데 지침이 되는데 힘썼습니다. 이처럼 <정조지>는 서유구의 철학이 집대성된 책이라 할 수 있습니다.

<정조지> 1권은 권41과 권42를 엮은 책입니다. 식감촬요(食鑑撮要, 음식 재료 요점 정리), 취류지류(炊餼之類, 밥과 떡), 전오지류(煎熬之類, 죽, 조청, 옛), 구면지류(糗麪之類, 미숫가루, 면, 만두)까지로 가장 기본적인 식재료에 대한 설명부터 시작하여 ‘익히거나 찌는 음식’, ‘달이거나 고는 음식’, ‘볶거나 가루 내어 만든 음식’에 대한 기본적인 설명과 요리법을 설명하고 있습니다.

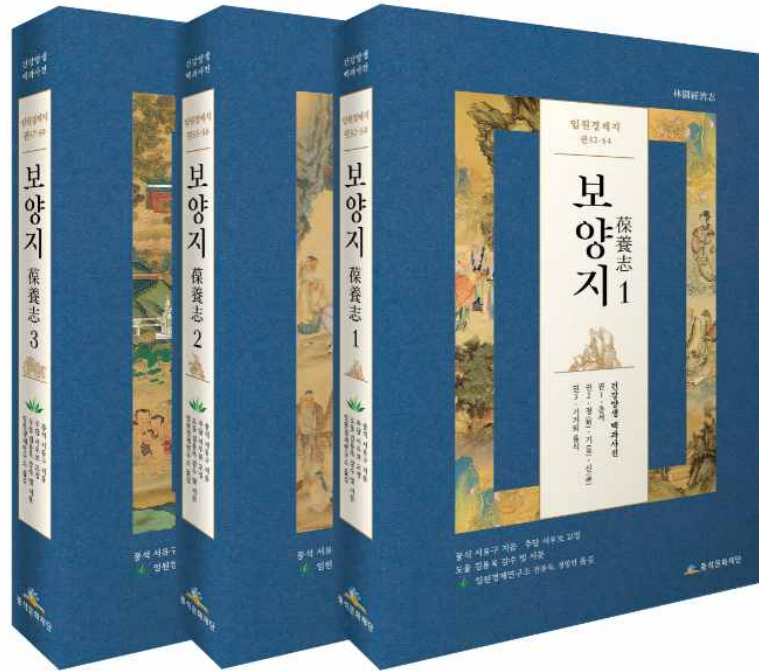
<정조지> 2권은 권43과 권44에 해당하는 부분으로 음청지류(飲淸之類, 탕, 장, 차, 청량 음료, 달인 음료), 과경지류(菓釘之類, 과일꿀절임, 과일설탕절임, 말린과일, 과일구이, 법제과일, 유과), 교여지류(咬茹之類, 채소음식)에 대한 기본적인 지식과 요리법을 상세히 알려주고 있습니다.

<정조지> 3권은 권45와 권46에 해당하며, 할팽지류(割烹之類, 고기를 가르거나 삶아서 조리한 음식), 미료지류(味料之類, 소금, 장, 두시, 식초, 기름과 타락, 누룩과 옛기름, 양념)로 포와 각종 조미료에 대한 다양한 제법을 소개하고 있습니다.

<정조지> 4권은 권47에 해당하는 부분으로 온배지류(醢醢之類, 술), 절식지류(節食之類, 절기별 음식)로 전통 술에 대한 제법과 더불어 각 절기마다 먹는 음식에 대한 요리법을 상세히 기록하고 있어 조선시대의 절기 문화에 대한 이해를 높일 수 있습니다.

이처럼 <정조지>는 조선 시대 음식 문화를 매우 체계적이면서도 과학적으로 정리하여 기술하고 있어 일제강점기를 거치며 전통음식의 뿌리가 많이 약해진 우리 한식을 복원하는데 큰 도움이 될 수 있을 것입니다.

《임원경제지》 〈보양지〉 완역 출간

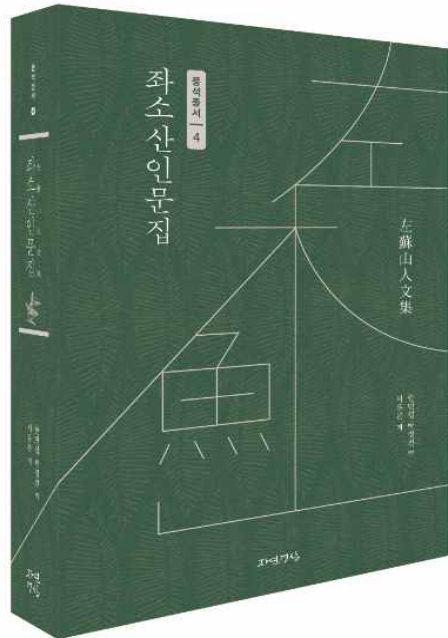


〈보양지(葆養志)〉, 조선의 건강양생대백과

조선 최대의 실용백과사전 《임원경제지》 중 〈보양지(葆養志)〉가 완역 출간되었습니다. 〈보양지〉는 서유구 선생이 동양의 각종 건강양생과 관련된 고서를 종합하여 쓴 백과사전으로 현대 의학과 현대 보건 위생에서 잘 다루지 않는 일상생활, 즉 수면과 음식, 성생활, 도인과 안마, 섭생 등 몸과 마음을 건강하게 유지하는 오랜 지혜와 전통적 비결을 담고 있습니다. 전종욱 교수(전북대 한국과학문명학연구소)와 임원경제연구소 정명현 소장이 번역하고, 철학자 도을김용옥 선생이 〈보양지〉의 문명사적 의미에 대해 특별히 장문의 서문을 붙였습니다.

〈보양지〉는 조선 후기 완숙한 유가적 양생술의 완성판입니다. 본디 양생법은 도가 계열이나 불교에서 발달한 내단술이나 좌선 등으로부터 그 연원을 찾아볼 수 있지만, 중국과 조선 양국에서는 송대 이후 유가적 합리주의의 세례를 받으면서 생활 속 건강법으로 다시 태어납니다. 현세를 벗어난 초월에 대한 지향은 점차 배제되고, 유가적 관점에서 재해석된 양생서가 속속 등장하게 된 것입니다. 조선에서는 명나라 말 호문환(胡文煥)의 《수양총서》를 간추린 이창정(李昌庭, 1573~1625)의 《수양총서유집》(1620)이 나오게 됩니다. 이 책은 중복과 오류, 비현실적인 내용을 제거하여 우리나라 사람들이 이용하기에 알맞게 만들었습니다. 그리고 이 흐름은 《산림경제》, 다시 《증보산림경제》로 이어졌고, 〈보양지〉가 동아시아 양생지식을 다시 한 번 집대성한 것입니다.

풍석총서 《좌소산인문집》 출간

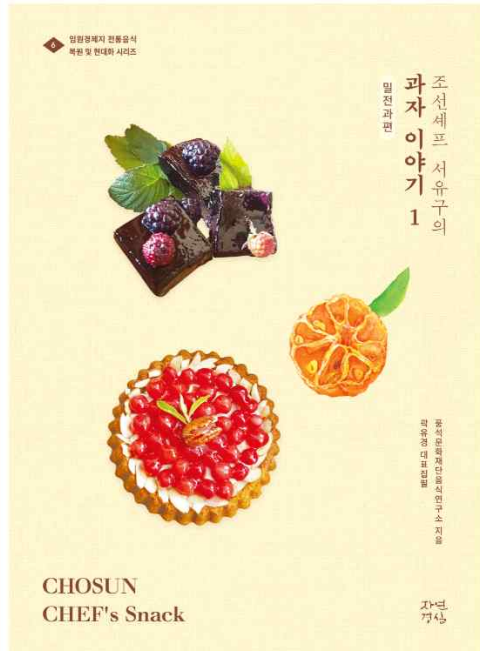


좌소산인(左蘇山人) 서유본 (徐有本)의 문집 《좌소산인문집》 출간

《좌소산인문집(左蘇山人文集)》은 좌소산인 서유본(1762~1822)의 문집으로 일본 오사카[大阪] 부립(府立) 나카노지마도서관[中之島圖書館]에 소장되어 있습니다. 총 8권 4책인 이 책은 권1과 권2는 시(詩), 권3부터 권7까지는 서(書)·변(辨)·해(解)·설(說)·의(議)·서(序)·기(記)·제(題)·발(跋)·논(論)·서후(書後)·유사(遺事)·제문(祭文)·광지명(曠誌銘), 권8은 의론류인 <독명사교사지(讀明史郊祀志)>와 전(傳)으로 구성되어 있으며 매우 다양한 글쓰기 체제를 담고 있습니다. 수록된 시와 산문은 일상생활의 감흥이나 할아버지나 아버지, 동생을 위해 대신 지은 만시(挽詩) 등 응제 작품부터 현재 잘 알려져 있지 않은 조선시대 최고의 역상학자 김영(金泳)와 주고 받은 편지나 여러 가지 논변류의 저술까지 다양한 내용이 담겨 있습니다.

서유본은 서유구와 함께 조부 서명응과 중부 서형수에게 경학과 문학에 대한 가르침을 받았고, 탄소(彈素) 유금(柳琴)을 숙사로 두고 《사기(史記)》를 배웠습니다. 서유본은 젊어서 과거 공부에 전념하여 관각체(館閣體)에 매우 뛰어나, 조부 서명응이나 부친 서호수가 관각(館閣)에 응제(應製)할 것이 있으면 그에게 초고 작성을 부탁했다고 합니다. 현재 문집에는 서명응과 서호수뿐 아니라 동생 서유구를 위해 대신 지은 응제 작품들이 여럿 실려있습니다. 서유본은 상시(庠試), 생원시에 합격하고서 변려문(駢儷文)을 익히는 데 더욱 힘썼으나 문과에는 급제하지 못했습니다. 1805년에 음보(蔭補)로 동몽교관(童蒙敎官)이 되었으나, 1806년에 중부 서형수가 김달순(金達淳)의 옥사에 연루되어 귀양을 가면서 서유본도 관직을 그만두게 되었고, 이후 경전을 연구하고 책을 저술하며 세월을 보냈다고 알려져 있습니다.

“조선셰프 서유구 시리즈” 《조선셰프 서유구의 과자 이야기 1 밀전과편》 출간



조선 최고의 요리백과 <정조지>, 그 속에 살아 숨 쉬는 전통을 엿다

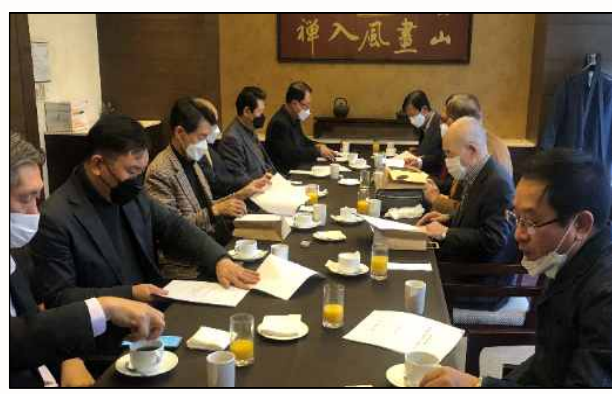
“조선셰프 서유구 시리즈” 중 《조선셰프 서유구의 과자 이야기 1 밀전과편》이 출간되었습니다. 풍석문화재단 음식연구소에서는 “《임원경제지》 전통음식 복원 및 현대화”라는 큰 주제로 <정조지>와 《임원경제지》 각 지에 수록되어 있는 음식들을 복원하고 현대화하는 작업을 진행하고 있습니다. 《임원경제지》 <정조지> 권 3의 과정지류(菓釘之類) 중 일부를 연구하여 복원한 책입니다. <정조지> ‘과정지류(菓釘之類)’는 과자에 대한 체계적인 분류를 바탕으로 한 과자 총서로, 서유구 선생은 과자를 ‘밀전과(蜜煎菓)’, ‘당전과(糖纏菓)’, ‘포과(脯菓)’, ‘외과(煨菓)’, ‘법제과(法製菓)’, ‘첩과(黏菓)’로 나누고 각 제법의 특징과 만드는 법을 상세히 수록하였습니다. 《조선셰프 서유구의 과자이야기》는 총 3권으로 출간될 예정이며 《조선셰프 서유구의 과자이야기 1》은 앞으로 다루게 될 과자 2편과 과자 3편에 앞서 기초편처럼 소개하여 과자의 새로운 모습과 가치를 느낄 수 있도록 하였습니다.

‘밀전과(蜜煎菓)편’엔 우리가 상상하기 어려울 정도로 고급스럽고 세련된 우리의 전통 과자들을 가득 담았습니다. 그때 그 시절 귀하고 맛있는 과일을 꿀과 설탕에 절여 오래 두고 먹을 수 있는 다양한 방법들을 섬세하게 수집해 기록하였는데 복원한 과자를 눈으로 보기만 해도 군침이 돌 정도입니다.

《조선셰프 서유구의 과자이야기 1》 ‘밀전과(蜜煎菓)편’에는 총 42가지 전통음식을 복원하여 수록하였고 이를 기반으로 18가지 음식을 현대화하였습니다. 책을 펼쳐보면 소박하지만 정갈하고, 사계절의 맛과 멋을 담은 전통과자 이야기들을 엿볼 수 있을 것입니다.

풍석문화재단 소식

1. 2020년 2차 이사회 진행



2020년 11월 27일(금) 오전 8시부터 웨라톤 팔래스 강남 호텔 다봉(多峰)에서 조찬모임으로 2차 이사회를 진행하였습니다.

신정수 이사장, 모철민 이사(前 주 프랑스대사), 박현출 이사(前 서울시농수산물공사 사장), 백노현 이사(우일계전공업그룹회장), 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 웅빈 대표), 홍윤오 이사(前 국회홍보기획관)께서 참석하셨습니다. 이번 이사회 회의는 8시부터 약 2시간가량 진행되었습니다.

먼저 아래와 같은 1차 이사회 이후 경과에 대한 사무총장의 보고가 있었고, 3가지 안건에 대한 의결이 진행되었습니다.

- 제1호: 1차 이사회 이후 경과 보고
- 제2호: 2020년 풍석학술진흥 연구 사업 계획(안)
- 제3호: 수익사업 추진 계획(안)
- 제4호: 풍석문화재단 음식연구소 소장 변경(안)

2. 《임원경제지》 <정조지> 네이버 지식백과 탑재

《임원경제지》 <정조지> 의 원문과 번역문 및 복원 영상을 네이버 지식백과를 통해서도 검색할 수 있습니다.

NAVER 지식백과

정조지 권제 3

건포도(포도곶조림) 만들기

건포도방
[乾葡萄方]

번역

매우 잘 익은 포도를 한 알 한 알 따서 껍질과 씨를 제거하되, 음이 나오지 않도록 한다. 골은 포도의 2/10정도 되는 양을 포도에 섞어 넣은 다음 4~5번 꺾도록 삶는다. 이를 걸러내서 음지에서 말리면 완성된다. 포도의 맛이 배나 좋아지고 또 여름에도 상하지 않는다. <제민요술>¹⁾

건포도

원문

極熟者一一剪取, 刀子切去蒂, 勿令汁出. 蜜兩分和內葡萄中, 漉四五沸, 瀉出, 隨乾便成矣. 滋味倍勝, 又夏月不散. <齊民要術>

각주

- 1) <齊民要術> 권4 <種葡萄> "葡萄"(<齊民要術撰補>, 273쪽.)
- 2) 저본에는 "蜜". <齊民要術·種葡萄·葡萄>에 근거하여 수정.

출처

정조지 권제 3 | 2020. 06. 15. 확보하기

<임원경제지>는 조선 후기 실학자 풍석 서유구 선생이 우리의 전통문화와 생활지식을 16분야로 나누어 집대성한 백과사전이다. <임원경제지> 8번 재지(進) (정조지(興治)), 음식요리 백과사전 (정조지)는 총 7개 권으로, 음식의 재료, 조리법, 효능 및 글기 등을 다루고 있다. 권 3은 음침지류(飲漬之類)로 탈장·유·청량 술로 달인 술포와 과장지류(菓糖之類)로 과일꿀술임·과일실탕술임·말린과일·과일구이·법제과·일유과에 대한 내용을 기술하고 있다.

제공처 풍석문화재단, 임원경제연구소 | <http://pungneok.net>

본 콘텐츠의 저작권은 저자 또는 제공처에 있으며, 이를 무단 이용하는 경우 저작권법 등에 따라 법적책임을 질 수 있습니다. 외부 저작권자가 제공한 콘텐츠는 네이버의 책임과 다를 수 있습니다.

3. 제3회 전통음식경진 UCC 공모전 안내

해당 도서

《임원경제지》〈정조지〉 1권, 2권, 3권, 4권
조선셰프 서유구의 감치 이야기
조선셰프 서유구의 포 이야기
조선셰프 서유구의 술 이야기
조선셰프 서유구의 떡 이야기
조선셰프 서유구의 꽃음식 이야기
조선셰프 서유구의 과자 이야기 1
조선셰프 서유구의 식초 이야기

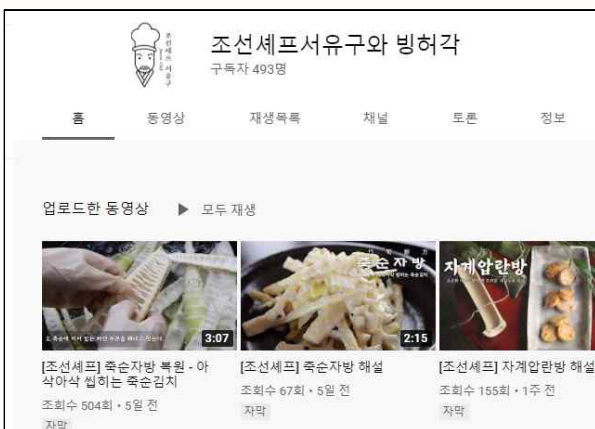
상장 및 상금

풍석문화재단상(3인)	상금 각 100만원, 〈정조지〉 4종 세트와 《조선셰프 서유구》 7종 세트 증정
오뚜기상(4인)	상금 각 50만원, 〈정조지〉 4종 세트와 《조선셰프 서유구》 7종 세트 증정
네이버상(4인)	상금 각 50만원, 〈정조지〉 4종 세트와 《조선셰프 서유구》 7종 세트 증정
우석대학교상(4인)	상금 각 50만원, 〈정조지〉 4종 세트와 《조선셰프 서유구》 7종 세트 증정
전북일보상(4인)	상금 각 50만원, 〈정조지〉 4종 세트와 《조선셰프 서유구》 7종 세트 증정
참가상(200인)	공모 요건에 맞는 영상을 등록한 모든 참가자에게 선착순으로 200명에 한하여 〈정조지〉 4종 세트와 오뚜기 선물세트 증정

풍석문화재단 우석대학교 음식연구소가 주관하고, 문화체육관광부 후원과 주식회사 오뚜기, NAVER, 우석대학교, 전북일보의 협찬으로 전통음식경진 UCC 공모전이 개최됩니다. 이번 공모전에서는 《임원경제지》〈정조지〉 4종과 《조선셰프 서유구》 시리즈 7종에 포함된 전통음식 레시피 중 1가지 이상을 선택하여 직접 요리하고 소개하는 영상 공모전으로 풍부한 상금과 상품이 준비되어 있습니다. **본 공모전은 1월 12일 네이버tv 플레이리그 페이지에** 오픈되며, 당일부터 참여 신청을 할 수 있습니다. 페이지에 접속하는 방법과 자세한 사항 등은 1월 초에 풍석문화재단 홈페이지 공지사항에 게시 할 예정입니다. 많은 참여과 관심 부탁드립니다.

음식연구소 ‘준평’ 소식

1. 〈정조지〉 동영상 콘텐츠 유튜브 채널 운영



풍석문화재단 음식연구소는 임원경제지 정조지를 기반으로 우리 전통음식을 널리 알리고 이를 홍보하기 위해 《임원경제지》〈정조지〉 속의 전통음식 레시피를 토대로 영상을 제작하여 '조선셰프 서유구와 빙허각'이라는 채널에 영상을 업로드하고 있습니다. 복원 영상 뿐 아니라 복원 영상에 대한 해설을 덧붙여 더욱 쉽게 전통음식에 다가갈 수 있도록 하고있습니다. 여러분의 많은 관심 부탁드립니다.

▶ 유튜브에서 **“조선셰프 서유구”**를 검색하시면 해당 채널을 확인할 수 있습니다.

〈정조지〉 속의 음식

밀전모과 蜜煎木瓜(모과꿀조림)



모과의 신맛을 적당히 빼서 꿀에 절여 두면 추운 겨울철에 차로 달여 먹거나 건지를 건져서 말렸다가 말랭이를 만들어 떡을 만들 수도 있다. 대신 목질화된 부분은 가루처럼 지저분해지고 맛도 없어 잘라낸다.

밀전모과는 모과의 사각거리는 느낌이 살아 있고 달고 신선한 느낌이 있다. 모과 향이 그윽해서 가슴 속까지 향이 전달되는 느낌이다.

- '조선셰프 서유구의 과자 이야기 1' 중

* 만드는 방법

1. 모과는 껍질과 씨를 제거하고 깨끗한 살을 취한다.
2. 사방 3cm 크기의 얇은 편으로 자른다.
3. 끓는 물에 데친 다음 따뜻할 때 꿀을 끼얹는다.
4. 꿀이 충분히 스민 후 달고 신 정도가 적당하면 식혀서 갈무리해둔다.

임원경제연구소 소식

7월

- 8일 한양도성위키사전 작성 교육 참석: 한국학중앙연구원 디지털인문학연구소
- 17일 심명주 박사 논문 증정식
- 20일 <전공지> 공동번역자 차서연 박사: 논문 증정식

8월

- 12일 철원농업기술센터 특강 정명현 소장
- 31일 정조지 역자 정정기 연구원, 풍석문화재단음식연구소 광미경 소장 조선일보와 인터뷰: 전주 자이열재

9월

- 3일 임원경제지 학술대회 개최(문화재청 전통건축 부자재 보존센터 2층, 온라인 생중계)
<임원경제학 연구방법론> 정명현 임원경제연구소 소장
<임원경제지의 내면적 성격과 시대정신> 전종욱 전북대 교수
<임원경제지에서 노동의 문제> 김대중 국어국문학과 교수
<데이터 시대의 임원경제지 편찬 모델> 김현 한국학중앙연구원
토론 정정기 임원경제연구소, 조창록 성균관대학교 박사 임종태 서울대학교 교수 양찬진 한국학중앙연구원 박사
- 18일 성천문화재단 동서인문고전강좌(매주 금요일): <서유구와 임원경제학> 강의 시작: 정명현 소장(12월 11일 강의 완료)
<정조지 개관> 정정기 연구원
<전공지와 조선의 염색> 박영진 풀꽃누리 대표
<섬용지와 조선의 건축> 이강민 한국예술종합학교 건축과 교수
<보양지와 예방의학, 양생법> 전종욱 전북대 교수
<본리지와 조선의 농업> 안철환 전통농업연구소, 텃밭보급소 이사장
<향례지: 조선의 상례와 상복> 차서연 단국대 전통의상학과 강사
<조선세프 서유구: 정조지> 곽유경 풍석문화재단음식연구소 소장
<정조지와 온배지류의 술> 박록담 한국전통주연구소 소장
<정조지 음청지류의 차, 이운지 산재청공의 다공> 권정순·조헌철 세종대 대양휴머니즘칼리지 강사
(강의 영상: 유튜브: 성천아카데미-서유구의 임원경제학)
- 19일 한겨레 소로리 토종학교(청주) 특강 정명현 소장

11월

- 12일 <보양지> 출간, 보도자료 배포.
- 13일 <파주시민과 함께 가는 임원경제지 학교> 주최. 파주시 후원.
파주 6명당 탐방(<상택지> 중심): 정명현 소장, 이우형 현강역사문화연구소 소장 강의
20일 독서법, 활쏘기, 감홍로, 삼백차 체험(<유예지>, <정조지> 중심): 최시남 번역팀장, 정정기 연구원, 최형국 한국전통무예연구소 소장 강의.
- 25일 화석정 복원학회 참석(정명현 소장, 최시남 번역팀장, 김용미 연구원): 파주시청

12월

- 22일 파주학포럼 정명현 소장 참석, 토론: 파주시 주최(줌Zoom으로 학회 진행)