

문화콘텐츠 개발을 통한 심화 연구 : 서유구의 『임원경제지(林園經濟志)』 중심으로

민병현*

청운대학교 미디어커뮤니케이션학과*

A Study on the Deepening Through Cultural Contents Development : Focused on (Imwon-kyungje) of Suwoo-gu

Byeong-Hyun Min*

Dept. of Office, Media Communication, ChungWoon University*

요 약 문화콘텐츠는 ‘창조의 결과물’이기도 하지만 창조와 실천, 그리고 차이의 이해가 이루어지는 ‘과정’이기도 하다. 따라서 콘텐츠는 융복합 지식의 콘텐츠 대중적이면서도 감성과 지식을 채워주는 질 좋은 콘텐츠를 선정해야 한다. 동아시아 인문주의 창제자인 공자는 의식주의 철학과 조선 후기 식생활에 영향을 끼쳤다. 공자는 조선시대 선비들에게 유학뿐만 아니라 음식관에서도 많은 영향을 끼쳤다. 『임원경제지(林園經濟志)』 중 정조지(鼎俎志)는 음식과 요리에 대한 백과사전으로 7권 4책으로 구성되어 있으며 음식의 재료, 조리법, 효능 및 금기 등을 다루고 있다. 여기에는 육류요리, 채소요리뿐만 아니라 청량음료·달인음료 등의 각종 음료나 꿀과자·설탕과자 등의 과자류, 그리고 술 빚는 방법까지 천 여 가지의 레시피를 자세하게 기록하고 있다. 『임원경제지(林園經濟志)』 그가 72세까지 살아오면서 자기 인생을 되돌아보면서 무엇을 조심하고 어떻게 잘 해야 하는지 일반적으로 이야기할 수 있는 언급하고 있다. 공자의 일상에서 기록해 온 식문화가 조선시대까지 이어와 영향을 받은 풍석 서유구 『임원경제지(林園經濟志)』를 통해 동양의 식문화에 대한 재미있는 이야기들을 대중적으로 접근하려 한다.

주제어 : 임원경제지, 정조지, 문화콘텐츠, 식문화, 풍석서유구

Abstract Cultural content is also the result of 'creation', but it is also the 'process' of understanding creation, practice, and difference. Therefore, content should be selected as high-quality content that fills the contents of fusion and knowledge, while it is popular. Confucius, the founder of East Asian humanism, influenced the philosophy of food and shelter, and the dietary life in the late Joseon period. Confucius influenced not only Confucian scholars but also the food hall of the Joseon Dynasty. "mwon-kyungje" Jeongjo-ji is an encyclopedia of food and cuisine, which consists of four volumes of seven chapters and deals with ingredients, recipes and benefits of foods and the relevant taboos. Here the author compiled more than a thousand recipes not just for meat and vegetable dishes but for various kinds of beverage such as soft and boiled drink, for confectionery sweets such as honey cookies and sugar candies, and even for wine and liquor "mwon-kyungje" As he lived to the age of 72, he looked back at his life and said that he should be careful about what to do and how to do well. The food culture of Confucius has been recorded in the daily life of the Josin period and is influenced by Suwon Seo-gu, "mwon-kyungje".

Key Words : Imwon-kyungje, Jeongjo-ji, Cultural Contents, Food Culture Suwoo-gu

Received 24 Oct 2017, Revised 10 Nov 2017

Accepted 4 Dec 2017

Corresponding Author: Byeong-Hyun Min
(ChungWoon University).

Email: cameramin@chungwoon.ac.kr

ISSN: 2466-1139

© Industrial Promotion Institute. All rights reserved. This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0>), which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

1. 서론

음식은 삶에 있어서 가장 기본적인 욕구로서, 인간의 생존과 직접적으로 관련되어 있기 때문에 유사 이래 인류의 음식물의 취득과 요리 및 소비는 의례의 주제가 되었고, 음식물 자체 에도 풍부한 문화적 상징이 부여되었다. 우리가 먹는 음식과 마시는 음료는 물질적으로 우리의 몸을 만들고, 또한 우리의 생각과 행동에 영향을 미친다. 각 개개인에게 있어서 식생활 습관은 문화가 되고, 의식이 되었으며, 식사 시간은 일반적으로 공동체의 단결과 문화적 정체성을 확인하는 시간이었으며 왕왕 경축의 시간이기도 하였다. 나아가 고대인의 종교에서 ‘제의’는 매우 중요하였는데, 제의의 중심에는 ‘먹는 행위’가 있었다. 종교 행위에 등장하는 먹는 행위는 대개 신과의 교류, 자연과의 소통, 우주 질서에의 편입 등을 의미하였다.

현재 우리나라는 ‘잘 먹고 잘 살자’는 기치 하에 ‘떡방’, ‘죽방’ 등으로 불리는 매스 미디어를 통한 음식에의 탐닉은 ‘음식 포르노’라고 불릴 정도로 자극적이고 원초적 욕망을 부추기고 있다. 텔레비전 프로그램의 시청을 통한 눈의 즐거움과 맛집 기행을 통한 혀의 달콤함 속에서 생태 공감 능력은 부지불식간에 마비된다. 다른 한편 ‘혼밥족’으로 불리는 개인의 고독한 식사 모습은 공동체의 해체 속에서 파편화된 인간 문명의 양상을 보여주기도 한다. 부모 섬김(親親)에서 인간 사랑(仁民)으로, 사람에서 다시 만물 사랑(愛物)으로의 확충을 통한 공동체의 조화와 질서 유지를 강조한 유교 윤리의 관점에서 볼 때, 생태 윤리의 출발점은 인간 공동체의 질서와 조화에서 시작된다. 이러한 관점에서 본 연구는 고대 유교 문헌에 들어있는 음식과 관련된 태도 및 문화적 의의 특히 공자의 음식에 관한 태도 및 의의를 살펴보고자 한다. 나아가 이러한 사상이 우리나라에 어떠한 영향을 주었는지 서유구의 『임원경제지』 중 「정조지」에 드러난 음식문화에 대해 살펴보았다.

2. 공자와 음식문화-밥상을 대하는 공자의 태도

본 연구는 몰락한 귀족 집안에서 태어난 공자는 정원 관리나 가축 돌보기 등 허드렛일을 하면서도 꾸준히 독

학하여 관리가 되었고, 창고의 물건을 관장하는 낮은 관직에서 출발하여 마침내 지금의 법무부 장관이나 대법원장에 해당하는 ‘대사구’라는 지위까지 올랐다. 공자의 노력으로 노나라는 안정기에 접어들었고, 진일보하여 뜻을 한껏 펼칠 때가 왔다. 이 때 노나라가 강해지는 것을 두려워한 이웃 제나라에서 춤추고 노래하는 80명의 기녀들과 말들을 노나라 왕에게 보냈고, 음주가무에 취한 노나라 왕은 정치를 돌보지 않았고 잔치만 즐겼다. 왕이 정신을 차리고 좋은 정치를 할 날만 손꼽아 기다리는 공자는 노나라 왕이 제사음식을 나누어주는 예를 어긴 것을 빌미로 결국 55세의 나이에 고국을 떠나 자신의 이상을 실현할 나라와 임금을 찾아서 약 13년간 ‘주유열국(周遊列國)’이라 불리는 몇 차례 죽을 고비를 넘기고 굶주림을 견디는 인고의 길을 걷게 된다.

공자의 일생 소원은 공동체의 질서와 조화에 있었다. 우리 인간은 관계존재이다. 부모 형제로부터 시작된 관계는 이웃과 사회, 나아가 전 우주로까지 확장된다. 따라서 어떤 관계를 맺느냐에 따라 공동체의 운명이 결정되는데, 공자는 공동체 유지의 핵심은 질서와 조화에 있다고 믿었다. 그렇지 않다면 짐승과 다를 바 없고, 이는 문명의 퇴보를 의미한다. 어릴 적부터 제기를 벌여놓고 예를 갖추는 소꿉놀이로 장난을 하였던 공자는 무너진 주나라 예치 시스템을 회복해야만 질서와 조화를 이룰 수 있다고 믿었다. 주나라 정치·사회 제도인 예치 시스템은 아버지 문왕(文王)을 이어 주나라를 창건한 무왕(武王)의 동생인 주공(周公)이 확립하였다. 공자는 이미 오래 전에 죽은 주공을 대단히 숭배하여 “나도 많이 늙었구나, 이토록 오랫동안 꿈에서 주공을 뵈지 못하다니!”¹⁾라고 한탄하기도 하였다.

『논어』는 유교의 핵심 경전이다. 총 20편으로 이루어졌고 주로 공자의 가르침이나 제자들과의 문답으로 이루어져 있는데, ‘마을’이라는 뜻의 「향당」 편은 집과 동네에서의 공자의 의식주를 비롯한 일상생활을 제자들이 기록한 내용으로 다른 종교전통 경전에서는 찾기 힘든 특이한 구성이다. 이는 공자도 우리와 같은 보통의 인간임을 보여 주는 동시에 제자들의 스승에 대한 흠모의 표현이기도 하다. 그런데 「향당」 편에 나타난 공자의 식생활은 여간 까탈스럽지 않았음을 보여준다. 예컨대 곱게 찢은 쌀로 지은 밥과 가늘게 썬 고기를 좋아했으며 썬

1) 『論語』 「述而」 505쪽 “子曰：甚矣吾衰也久矣，吾不復夢見周公。”

밥과 상한 생선, 부패한 고기는 먹지 않았음은 물론이고, 빛깔이 나빠도 먹지 않았고, 냄새가 나빠도 먹지 않았으며, 요리가 잘못 되어 도 먹지 않았고, 제 철 음식이 아닌 것도 먹지 않았다고 한다. 나아가 고기 등 음식을 자른 것이 반듯하지 않으면 먹지 않았고, 간이 맞지 않아도 안 먹었다고 한다. 심지어 자리가 반듯하지 않으면 앉지도 않았다고 했다. 공자는 아파도 출처가 불분명한 약은 먹지 않았고, 시장 통에서 사온 술이나 육포도 먹지 않았다고 했다. 이렇듯 까탈스럽게 군 까닭은 공자와 그의 제자인 증자(曾子)와의 효도에 대한 문답을 기록한 경전인 『효경』 첫머리에서 “신체와 터럭과 살갗은 부모에게서 받은 것이니, 부모에게서 받은 몸을 소중히 여겨 훼손하지 않는 것이 효도의 시작이다”²⁾라고 하였듯 내 몸의 건강이 효도의 시작이기 때 문이 아닐까? 나아가 음식은 단지 육체의 건강과 만족을 위하여만 먹는 것이 아니라 마음 수양을 통한 예의의 함양과 관계하기 때문이다.

공자는 “임금이 음식을 내리시면, 반드시 자리를 바로 하고 먼저 맛보시며, 임금이 날고기를 내리시면 반드시 익혀서 조상께 올리시고, 임금이 살아있는 것을 내리시면 반드시 기르셨다.”라고 제자들이 기록 하였다. 자리를 정돈하고 바르게 앉는 것은 아마도 임금이 면전에 있는 듯 공경한 태도를 지키려함이겠고, 먼저 맛보았다는 말은 맛본 후 이웃들과 함께 나누어먹음을 의미한다. 날고기를 받으면 익혀서 조상에게 제사함은 영광을 조상과 함께 나누기 위함이고, 살아있는 것을 받으면 길렀다 함은 함부로 죽여 임금의 은혜를 저버리지 않기 위함 이었다. 또한 향음주례에서 마을 사람들과 함께 술 마신 후 나이 든 사람이 먼저 나간 후에 따라 나갔다고 하니 먹고 마시는 것에서도 얼마나 예의를 지키기 위해 노력했는지 알 수 있다. 공자의 이와 같은 행동은 억지로 나오는 것이 아니라 내면의 자연스러운 표출이었다. 이는 “군자는 한 끼의 식사 시간 동안에도 사람다움을 어기는 법이 없다.”는 공자의 말이 증명한다. 여기에서 군자는 완전한 인격체를 의미 하는 것으로 유교의 이상적 인간상을 대표한다. 공자는 배부르고 편안 한 삶을 추구하지 말라 하였고, 아름다운 음악에 심취하여 몇 달간 고 기 맛을 잊은 적도 있었다. 식사 하다가 혹시라도 상복을 입은 사람을 보면 배부르도록 먹지 않음으로써 상대방에 대한 연민이 정을 표하였다. 공자가 제자들에게 말하였다.

2) “身體髮膚, 受之父母, 不敢毀傷, 孝之始也.”(『孝經』)

거친 밥에 물마시고 팔을 굽혀 베개로 삼으니 즐거움은 그곳에 있느니. 옹지 못한 부귀영화는 나에게서 뜬구름과 같은 것이니라³⁾

공자는 음식에 대해서 높은 가치를 부여하지는 않았다. 그가 중시한 가치는 인간의 쾌락적 욕망을 극복하는 안빈낙도였다. 먹는 것은 생존을 위해 필요한 것이지만 배부름을 구하고, 편안하게 거처하는 것에 집착하는 것은 배움을 좋아하는 선비다운 이미지가 아니라고 보았다.⁴⁾

심지어 어린이들이 배우는 교재에도 ‘배부르고 따뜻하면 음욕을 생각하고, 춥고 배고픈 가운데 도를 추구하는 마음이 생긴다.’⁵⁾고 할 정도로 안빈낙도(安貧樂道)를 선비의 멋으로 생각했다.

유교의 음식관을 다룸에 있어서 같은 문화권이라도 중국과 한국의 음식에 차이가 있음을 전제해야 한다. 중국의 음식은 거의 불에 익히고 기름에 튀기는 음식임에 비해 한국의 음식은 익히 지 않은 소위 냉채(冷菜)가 많다. 음식이나 요리가 차이가 있다는 것은 중국내에서도 차이가 있고 한국에서도 지방마다 차이가 있을 수 있다. 여기서 다루는 음식문화란 음식물과 요리가 상이하지만 유교문화권의 공유하는 가치관과 문화를 살펴보자는 것이다. 유교의 문화가 반영된 음식문화는 ‘조화와 예’라고 할 수 있다. 음식에 깃든 문화 상징성을 읽어 보자면, 동물이 음식을 단지 생존을 해서 먹지만 인간은 동물과 달리 생존을 위해서 먹을 뿐만이 아니라 격식과 절차를 필요로 하는 고도의 문화적 의의를 가지고 있다는 점을 보는 관점이다. 또한 요리를 하는 과정에서 나름의 의리를 가지고 이를 조리하기 때문에 거기에는 그 민족이 가진 문화적 상징을 읽을 수 있다.

먹고 자고 성을 즐기는 원초적 욕망은 공자가 즐기는 바가 아니었다는 것은 재론할 필요가 없다. 예를 들자면

3) “飯疎食飲水, 曲肱而枕之, 樂亦在其中矣. 不義而富且貴, 於我如浮雲.”(『論語』 「述而」)

4) “子曰 君子 食無求飽 居無求安 敏於事 而慎於 就有道 而正焉 可好學也已.”(『學而』); “子曰 士志於道 而恥惡衣惡食 未足議也.”(『里仁』); “子曰 賢哉回也 一簞食一瓢飲在陋巷 人不堪其憂 回也不改其樂 賢哉回也.”(『雍也』); “子曰 君子譏道 不譏食 耕也鰥在基中矣 學也鰥 在基中矣 君子憂道 不憂貧.”(『述而』); “子曰 飯疎食飲水 曲肱而枕之 樂亦在其中矣 不義而富 且貴 於我如浮雲.”(『衛靈公』)

5) “飽暖 思淫慾, 飢寒 發道心.”(『明心寶鑑』, 「省心篇」上)

공자는 슬픔과 고통 받는 이들 앞에서 식사를 즐겁고 배부르게 하는 것은 무례 하다고 보았다. 그는 상을 당한 사람에서 식사할 때 배부르게 먹지 않았다.⁶⁾

공자께서 말하셨다. 나는 우 임금에게서 결점을 찾을 수가 없었다. 그는 자신을 위해서는 변변찮은 식사를 하면서도 제사를 모시는 일에는 정성을 다한다. 자신의 의복은 검소하게 입으면서 의관 제복은 잘 갖춰 입었다. 궁궐 안은 수수하게 차렸지만 경지 사이에 수로를 정리하는 일에 힘을 다 하였다. 나는 우 임금에게서 결점을 찾을 수가 없었다.⁷⁾

유교의 음식의 예(禮)는 제사와 밀접한 관련을 가지고 있으며 제사와 같은 의식에는 절차와 격식 곧 절문(節文)이 필요했다. 술을 비롯한 음식은 살아있는 사람과 죽은 자의 소통뿐만 아니라 살아있는 사람들끼리의 소통을 위해서도 필요로 한 음식이었다.

무릇 예의 처음은 음식에서 비롯했던 것이다. 그 기장을 달군 돌에 볶으며, 돼지를 찢고 구덩이를 파서 동이로 삼고 손으로 흠켜서 물을 마시고 괴(糞)로 북치는 채를 만들고 흠으로 북을 만들었어도 오히려 그 공경심을 귀신에게 바칠 수 있었던 것이다.⁸⁾

음식이 건강과 생존을 위해 필요한 것에 그치는 것이 아니라 하나의 문화적 격식과 절차와 그 안에 특정한 가치의 의의를 가지고 있다. 평화와 조화를 뜻하는 ‘화(和)’라고 하는 단어도 요리에서 음식의 맛을 ‘양념하다’라는 뜻을 가지고 있으며, 전통 유교사회에서 음식문화의 하나로 향음주례(鄉飲酒禮)는 손님에게 술을 올리는 절차였는데, 이것이 단지 먹는 차원에서 그치는 것이 아니라 음식을 통해 인간계를 돈독히 하려는 문화행위이기도 했다.

쌀밥과 쇠고기는 전통적으로 한국인의 밥상에서 아주 중요한 위치를 차지하고 있는데, 소는 과거에는 농사일을 할 뿐만 아니라 비쌌기 때문에 소를 잡는 일은 규모가 큰 행사에서 가능했지 오늘날처럼 일상으로 먹기는 힘들었다. 돼지가 희생으로 사용 되는 경우가 많았다. 이러한

의례는 신령들에 대한 후한 대접이라는 의식에서 출발하고, 소중한 것을 희생으로 바치어 존경을 표하는 예의로 간주했다.

자공이 새 달을 고하는데 희생으로 바치는 양을 없애려 하자, 공자 말씀하시기를, 자야, 너는 그 양을 아끼는가. 나는 그 예(禮)를 아낀다.⁹⁾

공자의 이러한 언급은 혈식(血食) 혹은 혈제(血祭)에 서는 생고기를 바치는 것을 문화적 전통으로 하였음을 보여준다. ‘너는 그 양을 아끼는가, 나는 그 예를 아낀다.’라고 하는 공자의 언급에서 양(羊)이 상징하는 것은 돈이며 시간이며 희생이다. 그리고 예가 상징하는 것은 인간이며 인정이며 소통이라고 볼 수 있다. 돈과 시간과 희생을 바쳐서 인간사회의 안녕, 인간관계의 돈독과 신뢰를 구축한다는 뜻이다. 양이 상징하는 음식 그자체가 목적이 아니라 그를 매개로 한 소통이 더 문화적 의의를 가진다. 그리고 이점에서 살생을 하는 불교는 인간과 동물에 차등을 두지 않고, 유교에서는 이와는 달리 동물을 인간을 위한 하위의 존재이며 인간을 위해 희생으로 쓸 수 있는 음식으로 보고 있음을 알 수 있다.

공자는 음식과 편안한 환경을 꿈꾸기 보다는 정신 가치를 추구하는 것에 더 많은 가치를 두었다. 물질인 욕망이나 감각적 쾌락에 더 많은 관심을 둔 사람과는 진리를 논의하기에 적절하지 않다고 했을 정도였으며 그러한 전통은 安貧樂道의 유교정신으로 이어져 내려왔다. 그러나 자신의 욕망이 아니라 사람간의 관계를 위해서는 음식은 필수불가결의 매체인 것이므로 제사에서나 손님을 접대하는 데 소홀히 할 수 없었다. 국가차원의 제사는 정치행위 그 자체일 정도로 규모가 컸으며, 종묘사직과 문묘에 대한 의례는 화려하고 장엄한 것이었다. 공자는 그러한 제사에서 아낌없이 신령을 위하는 것은 중요하다고 했다.

공자의 이 가르침은 유가의 선비 정신으로 면면이 이어졌다. 우리 선비들은 금이나 옥으로 만든 화려한 그릇보다 정갈한 질그릇에 담긴 소박한 상을 즐겼고, 죽 한 사발, 밥 한 그릇도 쉬이 얻어지는 것이 아니라, 천지의 조화로움과 농부의 피땀이 어우러진 결실임을 자각하고 감사하고 겸허한 마음으로 상을 받고 절제를 미덕으로 식생활을 하였다.

6) “子 食於有喪之側 未嘗飽也.”(『論語』, 「述而」)
 7) “子曰 禹吾無間然矣 非飲食而致孝乎鬼神 惡衣服而致美乎 黻冕 卑宮室而盡力乎溝洫 禹吾無間然矣.”(『論語』, 「泰伯」)
 8) “夫禮之初 始諸飲食 其燔黍捭豚 汙而抔飲 黃桴而土鼓 猶若 可以致其敬於鬼神.”(『禮記』, 「禮運」, 6)

9) “子貢欲去告朔之餼羊 子曰 賜也 爾愛其羊 我愛其禮.”(『論語』, 「 팔일」)

3. 서유구와 『임원경제지(林園經濟志)』

『임원경제지(林園經濟志)』는 풍석(楓石) 서유구(徐有榘, 1764~1845)의 저작으로, 박물학서이며, 농업기술서이며, 요리책이며, 건축서이며, 의학서이며, 보양서이며, 경제서이며, 풍수서이며, 문화예술서이다. 이 책은 일찍부터 고등학교 국사 교과서에 소개됨으로써 많은 이들에게 알려졌다. 그러나 이 책의 방대함과 난해함으로 인해 완역이 되지 않아 일부 연구자들이사학·농학·한문학·건축학·의학학·서지학·의학·경제학 등 자신의 연구에 한정한 연구에 그쳐 종합적으로 『임원경제지』를 이해하기에는 부족한 점이 있었다. 사대부가 벼슬하지 않고 향촌에서 자립하는 데 필요한 지식을 모은 『임원경제지』는 일상생활과 밀접한 관련이 있는 지식을 모은 책이라, 실용성을 가장 풍부하게 담고 있는 책이다. 『임원경제지』는 다양한 성격을 가지고 있어 여러 방면에서 주요하게 다룬 서책이라고 할 수 있다.

『임원경제지』는 한편으로는 17세기 이후 조선의 농서(農書) 편찬의 맥락을 계승한 종합농서(綜合農書)이면서, 다른 한편으로는 의서(醫書), 조리(調理書) 등에 관련된 내용도 발췌, 분류, 정리하여 수록한 유사(類書)이기도 하다. 『임원경제지』는 모두 16개의 지(志)로 구성되어 있어, “임원십육지(林園十六志)”라 불리기도 하다. 본문에서 살펴볼 16지(志) 구성 체제, 주요 내용에서도 알 수 있듯이, 서유구의 관심 분야는 폭 넓게 퍼져 있었다. 서유구가 아들의 도움을 받아 편찬한 『임원경제지』는 전체 권책수(卷冊數)가 53책 113권일 것으로 추정된다. 『임원경제지』는 필사본으로 전해지고 있는데, 각 소장처마다 필사본 권책수에 차이가 있다. 먼저 서울대학교 규장각한국학연구원 소장본(林園十六志, 奎6565)이 52책이고 「위선지(魏鮮志)」의 1책(권1, 권2)이 결락된 것을 감안한다면 총 53책으로 볼 수 있다. 그리고 오사카부립 나카노지마 도서관[大阪府立中之島圖書館] 소장본은 54책으로 조사되었지만, ‘예언(例)’과 16지(志)의 ‘인(引)’을 묶어놓은 1책은 본래 독립된 1책으로 보기 어려울 것으로 생각된다. 왜냐하면 예언은 목록 앞에 들어 있어야 할 것이고, 각 지(志)의 인(引)은 각 지(志)의 첫머리마다 들어가야 할 것이기 때문이다. 그렇다면 나카노지마 도서관 소장본도 실제로 53책일 것으로 추정된다. 19세기 초반 수십년에 걸쳐 서유구가 매진한 작업이 바

로 『임원경제지』 편찬이었다. 『임원경제지』의 체제 구성을 살피기 위해서는 서유구 본인의 언급을 살펴보는 것이 우선 필요하다. 그가 자신의 글로 『임원경제지』 체제에 대해서 설명하는 자료를 살펴볼 수 있다. 이러한 자료가 2건 전해지고 있는데, 하나는 서유구가 『임원경제지』(林園經濟志) 전 체의 내용을 간략하게 설명한 예언(例)이라는 글이고, 다른 하나는 16개의 지(志)마다 붙인 ‘인(引)’이라는 짤막한 글이다. 서유구의 예언(例)과 인(引) 자료는 앞서 1981년에 이성우가 일본 대판(大阪)부립(府立) 중지도도서관에 소장되어 있는 『임원경제지』 사본에서 인(引)과 예언(例)을 확인하고 이를 번역하여 『한국식경대전(韓國食經大典)』에 실었다. 그런데 번역문인 관계로 인(引)의 정확한 원문을 알기 어려웠다. 최근에 『임원경제지』 번역 사업이 진행되면서 『임원경제지』 여러 사본(寫本)에 대한 정한 교감 작업이 이루어졌고, 이와 더불어 서유구(徐有榘)로 박사학위논문을 작성한 조창록이 ‘인(引)’과 ‘예언(例)’을 번역한 자료에 다만 몇 개 지(志)의 인(引)의 번역문이 빠져 있다.

이 글은 인(引)과 예언(例)의 원문을 수록하고 있어 연구자에게 많은 도움을 주고 있다. 한편 「예언」은 현재 만드는데 책에 들어가는 여러가지 성격의 글이 한데 뭉쳐있는 글이다. 책을 만들어 낸 경위를 정리한 간행사이기도 하고, 책을 만드는 원리를 정리한 범례(凡例)이기도 하다. 또한 본문 및 주석을 작성하는 구체적인 집필 요령을 정리한 글이기도 하다. 「예언」에서 『임원경제지』 체제 구성에 대한 서유구의 구상, 특색 등을 찾아볼 수 있다. 먼저, 서유구는 사람이 따라야 할 처세(處世)의 2가지 길을 출처(出處)로 분간하고, 이를 『임원경제지』 편찬의 주요한 이유로 제시하다. 출(出)이란 관리로 나아가 세상을 구제하고 백성에게 은택을 베푸는 것을 자기 임무로 삼는 길이고, 처(處)는 향촌에 거주 하면서 힘써 먹을 것을 해결하고 뜻을 기르는 것을 자기 임무로 삼는 길이라고 정리하였다. 서유구는 이미 관직생활의 전반적인 형편을 남김없이 경험한 관리출신이었다. 그리고 1806년 이후 낙향하여 은거생활을 해나가면서 향거(鄉居)의 단맛과 쓴맛을 모두 맛본 처지다. 그렇기 때문에 그의 출처(出處) 구분을 더욱 단호한 것처럼 보인다. 그는 특히 “임원(林園)으로 표제를 삼은 것은 사관(仕官) 즉 관리의 체세(濟世)하는 방책과 다른 것을 명확히 하기 위함”이라는 단서를 달아놓고 있었다. 이러한 논리는 관리생활과

떨어져 향촌에서 생활하는 자신의 처지에서 나온 것이었다. 출처관, 처세관이라고 할 수 있고, 또한 거향관(居鄉觀)이라고 할 수도 있는 언급이다. 뒤에 자세히 설명할 식력(食力)과 양지(養志)에 힘쓰는 생활이라고 할 수 있다.

3.1 조선 최대의 실용백과사전

『임원경제지』는 사대부가 벼슬하지 않고 시골에 살 때 필요한 지식과 정보를 망라하여 16개의 분야로 나누어 소개하고 있다(표1). 총 113권 54책. 역사상 개인의 저술로 한 가지 주제에 한정하여 『임원경제지』만큼의 많은 분량과 수준을 유지하는 책은 드물다. 『임원경제지』는 임원에서의 삶을 경영하는 데 필요한 내용을 다룬다. 임원은 도회지와 대비된 촌을 말한다. 농촌이든, 산촌이든, 어촌이든 관계없다. 다만 여기서 말하는 촌은 세상에서 뜻을 펼치지 못했거나, 아직 뜻을 이루지 못했거나, 뜻을 굽힌 사대부가 거주하는 공간이다. 『임원경제지』는 국가 운영과 사회 제도의 문제를 다루지는 않는다.¹⁰⁾ 그렇다고 자연세계의 모든 지식을 이야기한 것은 아니다. 이 책에서 다루는 범위는 인간의 일상적인 삶에 한정된다. 대장부로서 모름지기 고민해야 할 국가의 통치철학이나 국가 경영에 대한 전반적인 개요를 설파하는 일을 목표로 하지 않았다는 말이다. 시골에서 사는 데 필요한 일의 도리를 대략 골라 부(部)로 나누고 제목(目)을 세워 여러 책을 뒤져서 채워 넣었다. 이 책에 ‘임원’으로 제목을 붙인 까닭은, 벼슬하여 세상을 구제하는 방법을 말하는 것이 아님을 밝히기 위해서이다.¹¹⁾ 위의 「임원십육지 서문」에서는 이 책의 저술 의도를 나랏일보다는 집안일을 챙기는 데 있다고 했다. 어찌 보면 이런 이야기가 시시해 보이기도 한다. 집안 살림은 아녀자나 필부들이 신경 쓸 일로 인식되어 있던 당시의 상황에서는 더욱더 그렇다. 그러나 자신의 이러한 시도는, 세상의 문제를 고민한다면서 벌이는 ‘토갱지병(土羹紙餅)’보다는 훨씬 의미 있는 작업이라고 그는 믿었다.¹²⁾

순서	16지	내용 요약	권수
1	본리지(本利志)	농사 일반, 곡물농사	13
2	관류지(灌畦志)	채소·약초농사	4
3	예원지(藝畹志)	화훼농사	5
4	만학지(晩學志)	과일·나무농사	5
5	전공지(展功志)	옷감재료 생산 및 옷감만들기	5
6	위선지(魏鮮志)	기상·천문을 보고 풍흉 예측	4
7	전어지(佃漁志)	가축기르기·양봉·양어·사냥법·물고기잡기	4
8	정조지(鼎俎志)	요리하기	7
9	섬용지(贍用志)	집짓기 및 일용품 만들기	4
10	보양지(葆養志)	건강법	8
11	인제지(仁濟志)	치료법	28
12	향례지(鄉禮志)	마을 행사 치르는 법 및 마을공동체 윤리	3
13	유예지(游藝志)	몸공부·마음공부를 위한 교양 지식	8
14	이운지(怡雲志)	고상한 문화생활	8
15	상택지(相宅志)	좋은 집터 잡기	2
16	예규지(倪圭志)	상업 활동	5
합계 113			

『임원경제지』회는 백과사전이다. 여기에는 수식어들이 좀 더 필요하다. 조선시대 백과사전은 관찬(官撰)과 사찬(私撰)으로 구분될 수 있다. 관찬은 관 주도의 저술로, 그 목적에 따라 규모가 상당히 커질 수 있다. 그러나 개인의 저술인 사찬은 재력이나 인력의 한계와 도서를 집중적으로 활용할 수 없는 한계상 규모가 제한적일 수밖에 없다. 그럼에도 『임원경제지』회는 조선시대 개인이 쓴 백과사전 중 최대이다. 백과사전은 지식의 확대 및 정리를 목적으로 하는 자연·인간·사회에 관련한 지식의 집적물이다. 그 지식은 지식인이주로 새로운 지식을 창출하거나 글쓰기의 전거로 쓴다. 실생활과는 다소 거리가 있다는 말이다. 그러나 『임원경제지』회는 그 차원에 한정되지 않는다. 이 책에 수록된 지식은 지적인 유희 이외의 실생활에 활용이 가능하다. 학문을 위한 학문, 지식을 위한 지식이 아니었다. 백과사전으로 규정되기 위해서는 우선 특정 주제에서 다루는 종류가 거의 다 망라되어야 한다. 하지만 특정 주제라는 게 워낙 다양하기 때

10) 『본리지』 권1 「토지제도」는 국가 경영을 염두에 둔 내용이 다소 포함되었다. 그러나 이는 농촌 지식인에게도 요구되는 지식이었다.

11) 「임원십육지서문」 “故於此略採鄉居事宜，分部立目，搜群書而實之。以林園標之者，所以明非仕宦濟世之術也。”

12) 『임원경제지』 저술의 주요한 참고 문헌이자 자신의 농학 저서인 『행포지(杏蒲志)』의 서문에서, 세상을 경영한다고 경칭

대박자 자신은 결국 흙으로 국을 끓이거나 종이로 떡을 만드는 것과 같이 아무 쪽에도 쓸데없는 것을 하게 될 뿐이라는 이야기를 하고 있다. “나는 예전에 경제학을 공부했었다. 처사들이 이리저리 생각하여 한 말은 ‘흙국[土羹]’이었고, ‘종이떡[紙餅]’이었다. 그런 노력이 또한 무슨 보탬이 되겠는가.(吾嘗爲經世之學矣，處土揣摩之言，土羹焉已矣，紙餅焉已矣，工亦何益也?)” 이상. 『農書』 36, 亞細亞文化社, 1986, 4쪽.

문에 이 세상의 모든 지식을 백과사전에 담을 수는 없다. 이 세상의 어떤 백과사전도 이런 위업을 달성하지는 못했다. 특정 시기에 특정한 범위에서 다룰 수 있는 지식을 최대한 모았을 뿐이다. 제아무리 브리태니커(Britanica)회라도 사정은 마찬가지다. 그러나 지식을 마구 긁어 모아 놓았다고 해서 백과사전이 될 수는 없다. 그 지식들을 일목요연하게 정리해야 한다. 이 때 정리된 지식이 얼마나 체계적인지, 얼마나 깊이 있는지, 얼마나 신뢰할 수 있는 정보를 제공하는지에 따라 백과사전의 질이 결정된다. 거기다 ‘사회적 메시지’와 ‘사회적 반향’이 있었다면 역사적 의의는 더 크다. 예를 들어, 조선후기 최초의 백과사전이라 평가받는 『지봉유설(芝峰類說)』 회의 경우, 348명의 저서를 참고했고, 2,265명의 인물을 소개했으며, 3,435개의 항목을 25부로 나누어 서술했다. 『지봉유설』 회의 방대함은 이루 말할 수 없다. 이 거질의 책에는 역사적과 인물들의 이야기가 주로 수록되어 있으며 고증과 개인의 체험이 사실을 밝혀내기 위한 주된 방법이었다. 그런데 이수광(李睟光, 1563~1628)가 이 책을 쓴 목적은 역사적 사실이나 지식을 정리하는 데에 있었다. 역사적 사실이나 지식은 또 다른 저술을 위한 정보를 공급한다는 면에서 그 활용가치가 크다. 새로운 지식을 만들어 내기 위한 기반 지식이기 때문이다. 이 지식을 실제 생활에서 어떻게 활용할 수 있을지는 미지수다. 식자들에게 정보를 제공함으로써 박학한 지식인이 되게 하고, 글짓기에 참고 자료를 제공하는 데 크게 도움을 주었겠지만, 이 지식을 꿰고 있다고 해서 밥이 나오는 것도, 떡이 나오는 것도 아니었다. 『지봉유설』은 수많은 사람들의 이야기를 정리했지만, 실제로 먹고 사는 데 도움은 안 되었다. 이보다 훨씬 방대한 『성호사설(星湖僿說)』이나 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 역시 이와 비슷한 성격을 띤다. 사실 조선이 남긴 최대 백과사전은 『증보문헌비고(增補文獻備考)』 회다. 이 책은 1770년(영조46)에 처음 『동국문헌비고(東國文獻備考)』 회라는 책명으로 편찬되었다가, 1790년(정조14)과 1908년에 각각 증보되었다. 총16고(考) 250권에 달한다. 1769년에 왕명으로 시작한 이 편찬사업은 서명응, 서호수, 체제공(蔡濟恭, 1720~1799), 신경준(申景濬, 1712~1781) 등이 주도했고, 1년도 채 안 되어 13고(考) 100권을 완성했다. 그러나 급조한 나머지 착오가 많이 생겨 1782년에 정조의 명으로 재 편찬을 시작했고 1790년에 일단락 지었다. 또 정

조 즉위 후의 일들을 보완하기 위해 이후 1797년까지 증보가 계속되었다. 증보 사업에는 『박학강기』로 유명했던 이만운(李萬運, 1723~1797)이 주도했다. 이 기간에는 총 20고 146권으로 완료했으나 간행되지는 못했다. 3차 편찬은 갑오경장(1894년) 이후의 문물제도를 반영하기 위해 1903년부터 5년 동안 진행되었고 주 편찬자가 33인, 교정자가 17인이 될 정도로 많은 인력이 투입되었다. 이 책은 국가의 제도나 역사적 사실, 그리고 전고(典故) 등을 집성했고, 그 목적은 경국제세(經國濟世)에 있었다. 국가 운영에 필요한 지식의 집대성이라 할 수 있다. 따라서 『증보문헌비고』 회는 실용서는 실용서이자 통치를 위한 실용서였다. 지식의 정리가 주된 목표이며, 정리된 지식은 지식인의 지적 활동이나 정치, 문화적 활동을 위해 이용된다는 측면만을 본다면 『임원경제지』 회는 백과사전의 성격에 꼭 부합하지는 않는다. 지식을 정리하기는 했지만 개 『임원경제지』 회의 저술 목적이 지식 정리 자체에만 있지 않기 때문이다. 지식의 수집이나 지식의 확대를 통한 지식의 집적이 아니었기 때문이다. 오히려 역으로 일상적 삶의 필요를 위해 정리된 지식이 필요했던 것이다. 『임원경제지』 회는 『지봉유설』 회이나 『증보문헌비고회』 유와는 성격이 매우 다르다. 오로지 각 가정에서 잘 먹고 잘 사는 문제에만 집중했기 때문이다. 그러니까 삶을 사람답게 영위하기 위한 지식을 모은 것이다. 인간의 삶의 방식은 아주 다양해서 조선시대에도 그 편차가 많다. 직분에 따라, 거주지에 따라, 재산의 다과에 따라 달랐다. 『임원경제지』 회는 조선의 모든 사람을 독자로 여기지는 않았다. 『임원경제지』 회에서 겨냥하는 대상은 시골에 사는, 그리고 앞으로 살게 될 지식인이었다. 여기에서는 양인도, 노비도, 상인도, 공인도 없었다. 여기에는 또한 여자도 없었다. 독자는 지식인인 사대부를 대상으로 했지만, 이들이 책 내용을 모두 실행할 수 있다는 말은 아니다. 독자 대상으로 삼지 않은 사람은 사대부가 가정을 경영할 때 함께 도와주어야 할 존재들이다. 그들은 어디까지나 보조적인 역할에 한정되어 있다.

3.2 『임원경제지』의 현대적 활용

그러면 실용백과사전인 된 『임원경제지』는 지금 얼마나 유용한 책인가. 어떤 분야에서 어떻게 활용될 수 있는가. 여기서는 이 점에 대해 좀 더 구체적으로 살펴보기

로 한다. 『임원경제지』 같은 유서류(백과사전류) 고문헌이 저술되는 가장 큰 목적 중 하나는 실용성의 추구다. 유서류가 등장한 초기부터 유서류 문헌은 비슷하거나 같은 주제를 묶어 시문이나 전고(典故) 등을 한꺼번에 열람할 수 있도록 저술되었다. 글을 쓸 때 특히 특정 분야의 주제어나 주제를 모아놓은 모음집이 있으면 글을 전개하는 데 글쓴이의 주장이나 감회 등을 훨씬 풍성하게 풀어낼 수 있다. 이런 모음집으로는 권문해(權文海, 1534~1591)의 『대동운부군옥(大東韻府群玉)』 입이나 김육(金瑬, 1580~1658)의 『유원총보(類苑叢寶)』 입 같은 유서가 대표적이다. 이처럼 유서류 고문헌은 새로운 지식을 생산하기 위한 기초 자료를 제공함으로써 지식을 향유할 수 있게 한다는 점에서 ‘실용적’이다. 따라서 다른 분야의 고문헌과 마찬가지로 인문학 토대 확충, 문화 콘텐츠 확보라는 고전 번역 본연의 목적에 부합한다. 이와 더불어 유서류 고문헌은 공구서 역할을 한다는 점을 고려해야 한다. 다른 고문헌을 이해하기 위한 공구서가 부족한 현실을 감안할 때 공구서 번역물의 확대는 학문적 토대를 쌓는 일과 다름없다. 공구서의 중요성에 대한 인식이 학계에 여전히 부족하지만 조선의 공구서를 하나하나 한글로 풀이해낸다면 전통사회를 이해하는 데 크게 기여할 것이다. 또 한편으로 유서류 문헌은 일상생활을 영위하는 데 필요한 지식도 다룬다. 예를 들어 농사법, 요리법, 건축법 등이 그것이다. 이들은 지금의 ‘실용서’로 분류되는 분야와 흡사한 측면이 있다. 이 실용서에는 생명 유지에 필수적인 지식이나 정보가 들어 있기도 하고 문화나 예술, 취미처럼 생명 유지가 보장된 뒤에나 가능한 여가의 지식정보도 있다. 요즘 들어 부쩍 관심이 늘어나는 분야가 바로 이곳인데, 현대인들이 여가를 활용하여 직장에서는 할 수 없었던 또 다른 삶을 모색하는 데 많은 시간을 보내고 있다. 이들 대부분은 ‘레저’나 ‘오락’으로 표현되는 현대적 취미활동을 하거나 여행을 가지만, 과거부터 조선에서 이어져 온 문화 활동 등에도 관심을 갖는 경향이 늘고 있다.

다음으로 서유구는 『임원경제지』를 편찬하면서 조선(朝鮮)의 당시 현실을 개선하기 위한, 개혁하기 위한 방안 마련에 중점을 두고 있었다. 이를 위해 중국(中國)의 제도, 사례, 기술 등을 상세하게 끌어 모은 것이었다.

인간이 살아가는 데 사는 땅이 각기 다르고 관습과 풍속

이 같지 않다. 그러므로 시행하는 일이나 필요한 물건은 모두 과거와 현재의 격차가 있고 나라 안과 나라 밖의 구분이 있게 된다. 그러니 중국에서 필요한 것을 우리나라에서 시행하더라도 어찌 장애가 없겠는가? 이 책은 오로지 우리나라를 위해 나온 것이다. 그래서 자료를 모을 때 당장 적용 가능한 방법만을 가려 뽑았으며 그러하지 않은 것은 취하지 않았다. 또 좋은 제도가 있어서 지금 살펴보고 행할 만한 것인데도 우리가 미처 준비하지 못한 것도 모두 상세히 적어 놓았으니 뒤에 오는 사람들이 이들을 본받아 행하기 바란다.

위 인용문에 보이는 서유구의 입장은 중국과 조선의 농업현실을 분명하게 구별하고, 그에 따라 필요한 것을 참작하려는 것이었다. 조선의 구체적인 현실에서 출발하여 이를 보충할 중국의 사정을 고려하는 태도다. 보다 구체적으로 보자면 중국의 농업기술을 도입하는 경우에도 그 기준은 오직 조선의 농업현실에 적용 가능한가 아닌가를 따지는 것 이었다.

4. 『임원경제지』(林園經濟志)의 주요내용

서유구는 『임원경제지』 내용에 대해서 서유구 본인이 몇 가지 특색을 제시하면서 크게 2개 부분으로 나누어 파악하고 있었다.

무릇 밭 갈고 배 짜고 작물을 재배하고 나무를 심는 기술과, 음식을 만들고 가축을 기르고 사냥하는 방법은 모두 시골에 사는 사람에게 필수이다. 또 날씨의 변화를 예상하여 농사에 힘쓰고, 터를 살펴보아 살 만한 곳을 가려 집을 지으며, 재산을 늘려 생계 문제를 경하고, 기구를 구비하여 사용에 편리하도록 하는 일들도 역시 마땅히 있어야 할 것들이다. 이 때문에 지금 수집한 자료들은 힘써 일 하여 먹고사는 일들에 대해서 참으로 잘 갖추어져 있다. 그러나 시골에 살면서 수양하는 선비가 어찌 배 채우는 것에만 신경 쓸 수 있겠는가? 화초 가꾸는 법을 익히고 글과 그림을 바르게 공부하며 보양하는 방법에 이르는 것도 그만둘 수 없는 일들인 것이다. 의약 같은 것은 궁벽한 곳에서 위급할 때 쓸 수 있고, 경사나 흉사 때의 예식도 이를 공부하고 실행에 옮길 수 있도록 대략 첨가해야 할 것이 라서 이에 관한 것들도 함께 수록했다.¹³⁾

13) 「林園十六志」 「例」; “一 凡耕織種植之術 飲食畜獵之法 皆鄉

서유구의 위와 같은 구분은 식력(食力)과 양지(養志)를 구별한 것에서 연유하는 것이 었다. 하나는 식력(食力)을 갖추는 데 필요한 것이고, 다른 하나는 구복(口腹)을 채우는 것 이외에 거향(居鄉)하면서 청수(淸修)하는 선비가 해야 할 일이고, 앞서의 설명에 따르면 양지(養志)에 해당하는 것이었다.

『임원경제지』 16지를 서유구의 지적에 따라 식력, 양지 2부분으로 나누면 다음과 같다.

식력(食力, 10志): 본리지(本利志), 관휴지(灌畦志), 만학지(晩學志), 전공지(展功志), 위선지(魏鮮志), 전어지(佃漁志), 정조지(鼎俎志), 섬용지(贍用志), 상택지(相宅志), 예규지(倪圭志)
양지(養志, 6志): 예원지(藝志), 보양지(養志), 인제지(仁濟志), 향례지(鄉禮志), 유예지(游藝志), 이운지(怡雲志).

위의 분류에서 특기할만한 점은 예원지가 식력(食力)이 아니라 양지(養志)에 해당된다는 점이다. 각지의 인(引) 배열 순서에 따른 지(志)의 배열 순서가 『임원경제지』 인본에서 채택되고 있다. 「관휴지」 다음에 등장하는 「예원지」는 지의 내용, 성격의 측면에서 「본리지», 「관휴지」와 다르고 또한 「만학지», 「전공지」와도 다른 것이었다. 「예원지」는 단적으로 말해서 이목구비(耳目口鼻) 가운데 입을 제외한 이목비(耳目鼻)를 위해 만든 부분이다. 먹을 수는 없지만 꽃과 잎이 아름다워 보고 즐길 만한 것을 구별한 것이었다. 먹을 수 있는 식물은 「관휴지」에 그 경작법을 정리하고 있다. 이상에서 서유구가 『임원경제지』 16지를 식력과 양지라는 사람이 갖추고 누려야 할 2가지 측면을 나누어 파악하고 있다는 점을 알 수 있다.

이 중 본 연구에서는 음식에 관한 「정조지(鼎俎志)」를 다루고자 한다.

4.1 「정조지(鼎俎志)」

林園經濟志 鼎俎志 卷別 大目과 細條 내역

卷1 食鑑撮要 水類, 穀類, 菜類, 菓類, 獸類, 禽類, 魚類,

居之也 占候以勤農 相基以卜築 及夫殖貨營生 庀器利用之節 亦所宜有 故今所蒐採也 食力固備矣 居鄉淸修之士 豈但爲口腹之養哉 藝苑肄習 文房雅課 以及頤養之方 所不能已 至如醫藥 爲窮備急之用 吉凶等禮 正宜略加 講行 故亦蒞蒐採焉.”

味類

卷2 炊之類 飯, 餅餌 煎熬之類, 附諸粥食治, 飴之類, 饅頭

卷3 飲淸之類 湯, 漿, 茶, 渴水, 熟水 菓之類 蜜煎菓, 糖纏菓, 附恬食, 脯菓, 菓, 法製菓, 菓

卷4 咬茹之類 藏菜, 乾菜, 食香菜, 菜, 菜, 菜, 煮菜, 蒸菜, 油煎菜, 菜

卷5 割烹之類 羹, 燔炙, 膾生, 脯, , 藏魚肉, 肉雜法

卷6 味料之類 鹽, 醬, 醋, , 油酪, 附取油諸種, 麴, 料

卷7 之類 酒醴總敘, 釀造雜法, 類, 酎類, 時釀類, 香釀類, 菓釀類, 異釀類, 旬內釀類, 醞類, 類, 醴類, 燒露類, 醫酒諸法, 收酒宜忌, 附藥釀諸品, 觴飲雜法

節食之類

元朝節食, 立春節食, 上元節食, 中和節食, 重三節食, 燈夕節食, 端午節食, 流頭節食, 三伏節食, 重九節食, 冬至節食, 臘平節食, 附節食 補遺

「정조지」는 음식에 관련된 내용으로, 조리(調理) 방법을 기술한 지(志)이다. 각종 식 품에 대한 설명, 그리고 각종 음식과 조미료 및 술 등을 만드는 여러 가지 방법을 설명 하고 있다. 정조지인(鼎俎志引)에 따르면 대목(大目)을 아홉 개로 나누어 식감촬요(食鑑撮要), 취류지류(炊餼之類), 음청지류(飲淸之類), 과정지류(菓釘之類), 교여지류(咬茹之類), 할팽지류(割烹之類), 미료지류(味料之類), 온배지류(醞醕之類), 절실지류(節食之類) 등으로 구성되어 있다고 지적하다. 그런데 실제 편차를 보면 취류지류(炊餼之類)와 음청지류(飲淸之類) 사이에 전오지류(煎熬之類)와 구면지류(糗麪之類) 2개 대목(大目)이 더 있어 총 11개 대목으로 구성되어 있다.

「정조지(鼎俎志)」라는 명칭에서 ‘정(鼎)’은 발이 3개가 달리고 양쪽에 귀가 있는 솥을 뜻하는 글자이다. 당시 동물의 모양을 본떠서 만들었으며 음식을 삶고 끓여서 익히는 기구를 말한다. 또 ‘조(俎)’는 제향에 쓰이는 희생물을 담은 제기로서 도마의 뜻으로도 쓰인다. 서유구가 가장 많이 참고 인용된 중국서적의 향으로 중국음식의 기록이 많다. 서유구의 형수인 빙허각 이씨(憑虛閣 李氏)는 『규합총서(閩閩叢書)』를 남겨 우리나라 음식문화 연구의 뼈대를 갖추 수 있게 하였다고 평가되고 있다. 최근에 음식을 연구하는 연구자들이 「정조지」를 번역한 책을 출간하기도 하였다.

권1 식감촬요(食鑑撮要)는 수류(水類, 물의 종류), 곡류(穀類), 채류(菜類, 채소), 과류(果類, 과일), 수류(獸類), 금류(禽類), 어류(魚類), 미류(味類, 조미료) 등 8부분으로 나누어, 각 식품의 성질과 효능, 적절한 쓰임새를 기록하고 있다.

권2는 취류지류(炊餼之類), 전오지류(煎熬之類), 구면지류(糗麵之類) 3개로 구성되어 있다. 취류지류(炊餼之類)는 반(飯, 밥)과 병이(餅餌, 떡) 2부분으로 나누어 있다. 밥에는 맛있는 밥을 짓는 방법과 밥을 쉬지 않게 보관하는 법, 보리로 밥을 지을 때의 주의점 등이 기록되어 있다. 떡에는 총 63종이 기록되어 있었는데, 주재료로 멥쌀, 찹쌀, 메, 조, 기장, 수수, 울무, 옥수수 등이 쓰고, 부재료로 밤, 감, 대추, 복숭아, 살구, 잣, 호도, 싹, 당귀, 도토리, 양 비계와 돼지 비계 등이 사용되고 있다. 전오지류(煎熬之類)는 죽(粥)과 이당(飴糖, 엿)으로 구성이 되어 있다. 그리고 구면지류(糗麵之類)는 초(麪), 면(麵), 만두(饅頭)로 구성되어 있다.

권3은 음청지류(飲淸之類)와 과정지류(菓釘之類)로 이루어져 있다. 이 가운데 음청지류는 탕(湯), 장(漿), 차(茶), 갈수(渴水, 목마를 때 마시는 물), 숙수(熟水, 향약을 달여 마시는 물)의 5부분으로 구성되어 있다. 그리고 과정지류는 전과(蜜煎菓, 꿀을 넣어 졸여 만든 것), 당전과(糖纏菓, 꿀 설탕을 넣어 만든 것), 포과(脯菓, 어육류 말린 것), 외과(煨菓, 잣불로 덮어 익혀 먹는 것), 법제과(法製瓜), 첩과(黏菓)의 6부분으로 구성되어 있다.

권4 교여지류(咬茹之類)는 엄장채(醃藏菜), 건채(乾菜), 식향채(食香菜), 자채(鮓菜), 제채(齎菜), 저채(菹菜)의 6부분으로 구성되어 있다. 이는 모두 우리나라에서는 ‘침채(沈菜)’라 하여 싱싱한 채소를 구할 수 없는 겨울철을 대비하여 채소를 소금에 절여 저장해 두고 먹는 방법이었다.

권5 할팽지류(割烹之類)는 갱확(羹臠), 번적(燔炙), 회생(膾生), 포 석(脯腊), 해자(醢鮓), 엄장어육(醃藏魚肉), 임육잡법(飪肉雜法) 등 6부분으로 구성되어 있다. 부식이 되는 찬물류와 고기의 저장법 등에 대한 기록이다.

권6 미료지류(味料之類)는 염(鹽, 소금), 장(醬), 시(豉), 초(醋), 유락(油酪), 국얼(麪藥), 임료(飪料) 등의 7부분으로 나누어 있다. 음식에 필요한 양념류와 누룩 만드는 법을 소개한 부분이다.

권7은 온배지류(醞醕之類)인데, 주례총서(酒禮總敍),

양조잡법(釀造雜法), 이류(醜類), 주류(耐類), 시양류(時釀類), 향양류(香釀類), 과라양류(菓菴釀類), 이양류(異釀類), 순내양류(旬內釀類), 재차류(醞醕類), 양료류(醞醕類), 예류(醴類), 소로류(燒露類), 의주제법(醫酒諸法), 수주의기(收酒宜忌), 상음잡법(觴飲雜法) 등 16부분으로 나누어 술의 기원에서부터 향음예법, 여러 종류의 술을 만드는 법 등을 기록하고 있다.

권8 절식지류(節食之類)는 본문과 부록으로 나뉘어 절기(節氣)마다 즐겨 먹었던 절식(節食)을 기록하고 있다. 계절의 변화에 따른 음식문화의 전개양상을 잘 보여주고 있다. 이 상에서 살핀 바와 같이 「정조지」에 서유구는 245여 권의 조선, 중국 등의 문헌을 인용하면서, 조선의 토양과 기후를 고려하여 당시 조선의 실정에 맞는 방법을 상세히 설명하고, 서유구 자신의 의견을 꼼꼼히 기록하고 있다.

5. 결론

유교의 가치가 반영된 음식문화는 ‘조화와 예’라고 할 수 있다. 음식에 깃든 문화적 상징성을 읽어보자면, 동물은 음식을 단지 생존을 위해서 먹지만 인간은 동물과 달리 생존을 위해서 뿐만 아니라 격식과 절차를 필요로 하는 고도의 문화적 의의를 가지고 있다는 점이다. 유교의 음식의 예는 제사와 밀접한 관련을 가지고 있으며 제사와 같은 의식에는 절차와 격식 곧 절문이 필요했다. 술을 비롯한 음식은 살아있는 사람과 죽은 자의 소통뿐만 아니라 살아있는 사람들끼리의 소통을 해서도 필요로 한 음식이었다. 유교의 가치를 중시했던 조선의 사회에서는 제사뿐만 아니라 손님을 대할 때 필수인 것은 음식을 하는 것이었다. 여성이 시집을 갈 때 이바지를 해 간다고 하는 의미는 시댁에 잔치를 베풀 음식을 장만해 간다는 의미이다. 이것은 비단 혼례 때만 국한되지 않고 제사 때 예도 적용되었다.

희생양을 아끼는 제자에게 ‘너는 그 양을 아끼는가, 나는 그 예를 아낀다.’라고 하는 공자의 언급에서 양(羊)이 상징하는 것은 돈이며 시간이며 희생이다. 그리고 예가 상징하는 것은 인간이며 인정이며 소통이라고 볼 수 있다. 돈과 시간과 희생을 바쳐서 인간사회의 안녕, 인간관계의 돈독과 신뢰를 구축한다는 뜻이다. 제사상에 올리

는 고기는 우모린(羽毛鱗)으로 표한다. 하늘을 상징하는 날개 달린 고기(羽), 땅에서 사는 털이 있는 고기(毛) 그리고 물에서 사는 비늘이 있는 고기(鱗)를 올려야 비로소 제사의 정성과 공경이 갖는 격식에 맞다고 보았다.

술은 신명(神明)을 받들고, 손님을 하는 비싼 음식이었다. 쌀을 주식으로 삼았던 전통적인 한국사회에서 쌀로 빚은 술은 귀한 음식이었다. 모든 의례에서는 항상 술을 사용하고 의례는 주로 술을 올리는 것이 존경을 표하는 상징이 되었다. 음식은 혼자 먹는 것이 아니라 함께 먹는다는 것이다. 제사상의 음식은 돌아가신 조상을 향하여 준비한 살아있는 자들의 정성이다. 이것이 음양의 조화인 것이다. 손님상의 음식은 손님을 위해 준비한 정성인 것이므로 인간과 인간의 소통의 방식인 것이다. 유교의 음식에서 의의를 찾는다면 음식은 자신의 양을 보충하는 것이 아니라 가족은 물론 제사의례와 손님 접대를 통해 음식을 나누는 도구라는데 큰 의의가 있다. 그리고 그 나누는 정신이 바로 조화와 화합의 정신이다.

서유구(徐有渠)가 남긴 『임원경제지』의 구성과 내용을 살펴보았다. 53책 113권에 달하는 방대한 분량을 갖고 있어 전체적인 구성체제와 주요내용을 미리 정리하는 작업이 필요하다. 서유구는 『임원경제지』를 편찬에 나아가지 않고 향촌 생활을 위하여 있는 사족들의 지침서로 편찬하였다. 구체적으로 구복(口腹)을 채우는 식력(食力)과 거향(居鄉)하면서 청수(淸修)하는 사족들이 해야 할 양지(養志)에 해당하는 내용으로 『임원경제지』 16지를 구성하였다. 그리고 서유구는 『임원경제지』를 편찬 하면서 조선(朝鮮)의 당시 현실을 개선하기 위한, 개혁하기 위한 방안 마련에 중점을 두고 있었다. 『임원경제지』는 서책의 내용을 구성하는 방식으로 유서(類書)의 형식을 취하고 있었다. 서유구는 『임원경제지』를 편찬하면서 많은 참고문헌을 활용하여 방대한 내용을 집성(集成)하고, 또한 자신의 논평을 군데군데 ‘안(案)’, ‘안(按)’ 등으로 서두를 삼아 붙여놓았다. 『임원경제지』 16지(志)의 내용 중 「정조지(鼎俎志)」는 음식에 관련된 내용으로, 조리(調理) 방법을 기술한 지(志)이다. 각종 식품에 대한 설명, 그리고 각종 음식과 조미료 및 술 등을 만드는 여러 가지 방법을 설명하고 있다.

『임원경제지』는 사대부의 음식관이 단순히 문화적 차이, 즉 고유한 음식문화에서 나타나는 차별성뿐만 아니라, 필요한 지식과 정보를 담고 있다. 또한 글로벌시대

에 동양의 식문화에 대한 재미있는 이야기를 찾아 볼 수 있어 대중적으로 쉽게 접근 민족 간의 상호이해와 역사와 문화, 상대방의 정신세계를 이해하는 것과 맥을 같이 한다. 이러한 『임원경제지』 발굴과 보존, 가치의 공유를 통해 다양성 속의 한국농촌 문화가 상호 소통하고 이를 지구촌으로 확산할 필요가 있다.

『임원경제지』(林園經濟志)는 우리의 먹거리를 생산하는 노동과 크고 작은 관계가 있으며, 오랜 역사와 우리 민족이 살아가는 모습 그 자체가 그대로 나타나 있음을 알 수 있다. 나아가 농사지식을 통해 일을 수월하게 하기 위한 조상들의 지혜를 엿볼 수 있으며, 이러한 점은 여유를 찾기 힘든 현대인들에게 주변의 일과 사람을 돌아볼 수 있는 여유를 준다.

References

- [1] 김형찬역, 『論語』, 홍익출판사 2016
- [2] 김길형. 『한권으로 읽는 논어』 아이템북스 2003
- [3] 국립아시아문화전당 자료. 『아시아의 책』 2013
- [4] 박석해역, 『明心寶鑑』 홍익출판사 2005
- [5] 이상옥, 『禮記』, 명문당 2003
- [6] 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 서유구의 『임원경제지』 2002
- [7] 심경호(2008) 『임원경제지』의 문명사적 가치 『임원경제지』 연구의 문명사적 의의 전북대 인문한국 쌀·삶·문명연구원 제2차포럼 자료집.
- [8] 심경호(2009) 『임원경제지』의 문명사적 가치, 쌀·삶·문명연구원, <쌀·삶·문명 연구> 2권 0호.
- [9] 안대회 역(2005) 산수간에 집을 짓고 採 『임원경제지』에 담긴 옛사람의 집짓는 법採, 돌베개.
- [10] 염정섭.(2009) 『『임원경제지』(林園經濟志)』의 구성과 내용, 한국농업사학회, <농업사연구> 8권 1호.
- [11] 염정섭(2009) 19세기 초반 서유구의 『『임원경제지』』 편찬과 「본리지」의 농법(農法) 변통론, 쌀·삶·문명연구원, <쌀·삶·문명 연구> 2권 .
- [12] 이희재(2015), 유교의 음식관, <공자학>, 한국공자학회, 28권 0호.
- [13] 정명현(2008) 『임원경제지』 번역에 나타나는 문제: 서지학적 검토와 번역을 중심으로, 『임원경제지』 연구의 문명사적 의의 전북대 인문한국 쌀·삶

· 문명연구원 제2 차포럼 자료집.

- [14] 정명현(2014) 조선 백과사전 『『임원경제지』』와 그 현대적 활용, 한국사전학회, 한국사전학회 학술대회 발표논문집.
- [15] 조창록(2003) 풍석 서유구와 "임원경제" 우리한문학회, <한문학보> 8권.
- [16] 차서연, 장동우(2012). 서유구(徐有購)의 복식관(服飾觀) -섭용지(贍用志) 복식지구(服飾之具)의 분석을 중심으로- 한국복식학회, <복식> 62권 6호.
- [17] 파주시장. 『만화로 보는 파주의 인물 서유구와 『임원경제지』 (농협편)』

민 병 현(Min, Byeong Hyun)



- 2008년 2월 : 성균관대학교 신문방송학과(언론학박사)
- 2017년 3월 ~ 현재 : 청운대학교 미디어커뮤니케이션학과교수
- 관심분야 : 미디어영상, 문화콘텐츠, 드론
- E-Mail : cameramin@chungwoon.ac.kr