

콩과 팥에 대한 四象醫學的 考察

李滋烈*·宋一炳*

I. 序 論

飲食에 대한 文化는 다양하지만 東洋에서는 옛부터 醫食同源 혹은 藥食同源이라 하여 음식을 健康의 增進 및 疾病의 豫防, 더 나아가 治療에 까지 응용하여왔다. 이러한 음식문화의 바탕에서 특히 우리나라에서는 四象體質醫學을 창시한 東武 李濟馬 선생께서 체질에 따라 食品을 질병 치료에 응용한 몇 가지 경우를 제시한 이래로 식품을 체질에 따라 분류, 적용하게 되는 발전을 보여왔다. 그러나 그 분류기준이 모호하여 각 임상가마다 다소 논란의 여지가 있음이 사실이다. 이에 그 체질별 식품 분류에 대한 基準 및 根據資料에 대한 연구가 요구되며, 이를 위한 기초연구로써 각 식품에 대한 문헌적 고찰을 통하여 그 식품의 性質, 效能 및 韓醫學的 응용을 검토하여 이에 相應하는 체질적 분류를 시도하고자 한다. 이에 著者는 여러 식품들 중에서 우리 민족의 음식문화와 밀접히 관련되어 있고 또 동의수세보원에는 언급한 바는 없지만, 지금까지 별다른 논란없이 태음인에게 이로운 식품인 콩과 소양인에게 이로운

식품인 팥¹⁾에 대하여 조사함으로써 그 체질적 분류의 근거를 살펴보고자 한다.

II. 本 論

1. 起源과 傳播

1) 콩

植物的 기원을 보면 그 栽培種의 原型은 東洋에 野生하는 돌콩(새콩 *Glycine ussuriensis* REGEL et MAACK)이며, 돌콩으로부터 半栽培 大豆(중간형, *Glycine gracilis* SKOVORTZOW)를 거쳐서 재배종으로 발달하였으며, 야생·중간·재배의 3형 중에서 야생형의 형질이 대부분 優性이어서 야생→중간→재배형의 순서로 나타났음을 인정하는 근거가 된다.²⁾ 그 地理的 기원은 일반적으로 어떤 식물의 야생종·중간종·재배종이 가장 많은 곳을 그 식물의 發祥地로 삼는데, 이 조건에 맞는 콩의 原產地는 中國의 동북부 곧 滿洲라고 보는 것

• 慶熙大學校 韓醫科大學 四象醫學科

1) 이의주 : 식품에 대한 고찰, 사상의학회지, 1995, Vol.7 pp143 - 168

2) 조재영 : 田作 (작물학강좌 제3부 식용작물학Ⅱ), 조재영, 향문사, 1980, pp.236

이 通說이다. 일부에서는 중국 남부를 콩의 원산지라 주장하기도 하나, 중국의 양사오문화(仰韶文化)·룡산문화(龍山文化) 유적에는 콩이 나타나지 않고, 『管子』에 齊나라 桓公이 만주지방에서 콩을 가져와 중국에 보급시켰다는 기록이 있으며, 함경북도 회령군 오동의 청동기시대유적에서 콩이 출토된 점 등으로 미루어 콩의 원산지는 만주 곧 옛 고구려 땅이라 할 수 있다.³⁾

한편 文獻적으로 보면, 중국에서는 BC 4000년 무렵부터 콩의 歷史가 시작되었고 『詩經』에 菽이라는 이름으로 처음 등장하였다. 이 외에 荏菹, 菽菹 등으로 표현되다가, 꼬투리가 나무로 만든 제기인 豆와 닮아 菹는 豆가 되었으며, 팔처럼 알맹이가 작은 콩무리가 들어오게되어 이것은 小豆, 본디의 콩은 大豆라 구분하여 부르게 되었다. 이것이 西紀前後(後漢經)의 일이라고 한다. 日本에는 우리나라를 거쳐 전파되었다고 하는데 그 재배역사는 약 2000년이 되는 것으로 추정된다. 유럽에는 1690년경에 獨逸에 처음으로 전파되었고, 美國에는 1804년경에 처음으로 알려졌다.⁴⁾

2) 팥

식물적 기원은 아직 분명하지 않다. 지리적 기원에 관해서는 팥이 한국·중국·일본 등지에서만 예로부터 재배되어 온 점으로 보아 동양이 원산임은 분명하다.⁵⁾

문헌적으로는 우리나라에서는 小豆라고도 불리며, 중국에서는 小豆·赤小豆·紅豆·殘豆·眉豆 등으로 불린다. 팥은 원래 赤豆라 하였고, 『禮記』·『黃帝

內經』등에 보이는 소두는 팥을 의미하는 것이 아니었으며, 『齊民要術』에서는 綠豆·赤豆·白豆·豌豆 등 알맹이가 작은 것을 통틀어 소두라 말하고 있으니, 아마도 唐나라 이후 점차 소두가 팥만을 가리키게 된 것으로 여겨진다. 우리나라의 『才物譜』에서는 팥을 소두·蒼·적두·紅豆·飯豆 등으로 表記하고 있으며 『名物紀略』에서는 반두가 ‘팥’으로 바뀌었다고 하였다.⁶⁾

2. 콩류와 飲食文化

우리나라는 三國時代 이후로는 북위 33°~43°의 中緯도에 위치하지만, 그 이전의 부여나 고구려는 북위 50° 부근의 만주 벌판에 까지 세력을 뻗치고 있었다. 그러므로 우리의 음식문화 형성시 동북방문화가 끼친 영향은 매우 크다고 할 수 있다. 즉 일찍이 북방문화에 접하여 잡곡농사가 시작되었고, 이어 중국계 문화가 유입됨에 따라 벼농사의 발달과 진전을 보게되었다. 잡곡농사와 벼농사의 병작개발은 우리의 식생활양식, 특히 곡물음식의 조리가공법의 개발에서 고유한 합리성을 가지게 하였다.

한때 부여족의 영토였던 만주일대는 콩의 원산지여서 일찍부터 콩을 경작하여 주변으로 전파시켰고 이를 가공하는 기술을 개발하여 장, 콩떡, 콩밥, 콩가루 및 콩나물 기르기 등 콩의 문화를 발달시켰다. 이러한 콩문화의 발달로 쌀, 보리 등을 주곡으로 하는 일상식에 영양상의 균형을 이루게 되었다.⁷⁾

영양학상 콩과식물은 중요한 식물단백 자원으로, 역사적으로 수렵생활시대에는 동물성 단백질을 충

3) 한국정신문화연구원 : 한국민족문화대백과사전, 1991, Vol. 13, pp.842

4) 조재영 : 田作, pp.281

5) 上同.

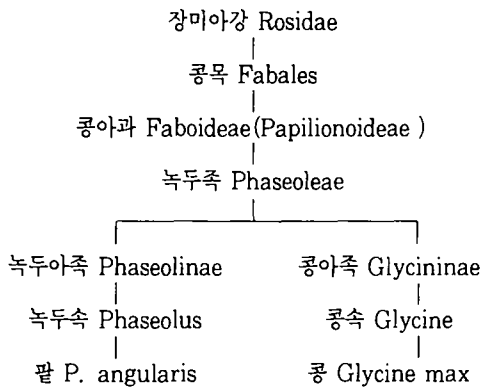
6) 정신문화연구원 : 한국민족문화대백과사전, Vol. 23, pp.399

7) 한국정신문화연구원 : 한국민족문화대백과사전, Vol. 13, p.622

분히 취할 수 있었으나 농경시대가 정착과 더불어 지역적 인구의 증가는 필연적으로 동물성 단백질이 결핍되고 식량은 穀物과 薯類의 녹말에 편중되었다고 볼 수 있다. 그 부족한 단백질을 보충해 온 것이 콩류이다. 식생활에서 곡류 혹은 서류와 콩류의 조화는 여러 지역에서 찾아볼 수 있으니 예를 들면, 신대륙에서는 옥수수와 강낭콩, 아시아에서는 쌀과 대두의 조화가 그 대표적인 것이다.⁸⁾

3. 식물학적 분류

콩目-콩科는 다양한 환경조건에 적절하게 적응하여, 거의 범세계적으로 분포하며 약 600속 12,000종 정도가 있다. 콩아과는 범세계적으로 분포하며 종류도 많고 형태, 해부학적 특징도 다양하다, 이 식물군에 대한 분류는 연구자에 따라 차이가 심하



며, 定說的인 분류법이 성립되어있지않다. 그러므로 여기에 기술한 분류체계도 편의적인 것이다.⁹⁾

4. 生態의 비교

우선 콩과 팥의 形態·環境 및 播種·收穫時期를 비교하면 다음의 <표 1>과 같다.¹⁰⁾

<표 1>을 고찰하면, 첫째 콩과작물의 특징은 큰 要水量과 根係의 발달에 있음을 알 수 있다.

요수량이란 乾物 1g을 생산하는데 소비된 水分量을 말하는데, 콩과작물은 요수량이 788정도로 834인 호박 다음으로 큰 작물 중에 속한다.¹¹⁾ 또한 根係의 발달은 작물의 吸水能을 증대시키므로¹²⁾, 요수량이 큰 콩과작물은 이를 충족시키기위해, 그 뿌리는 培土를 하면 바로 不定根이 자라 생길 정도로 根係의 발달이 좋다. 한편 뿌리에는 뿌리혹(根瘤)이 착생하며, 이 속의 뿌리혹박테리아가 共生하여 空中窒素를 固定함으로써 콩과작물은 스스로 질소를 생산하여 이용하고 또한 地力을 유지시켜주므로 흔히 間作을 하기도한다. 이렇듯 근류의 着生이 중요하다 콩의 生育과 收量이 증대한다.¹³⁾ 따라서 콩과작물을 새로운 땅에 재배할 때에는 純粹培養한 根瘤菌의 우량계통을 종자와 혼합하거나, 또는 직접 토양에 첨가하며, 또 그 콩과작물의 생육이 좋았던 밭의 그루 주변의 표토를 채취하여 첨가하는데, 이를 근류균의 접종(inoculation)이라고 한다.¹⁴⁾

둘째, 팥은 콩에 비하여 相對的으로 근계 및 근

8) 다나카 마사타케 : 재배식물의 기원, 전파과학사, 1992, pp.190, 191
 9) 고정식 : 관속식물분류학, 세문사, 1994, pp.351 - 375
 10) 조재영 : 田作, 향문사, 1080, pp.241~291
 11) 조재영 외 : 재배학원론, 향문사, 1981, pp.153, 154
 12) 上同
 13) 조재영 : 田作, 향문사, 1080, p.243
 14) 조재영 외 : 재배학원론, 향문사, 1981, p.148

<표 1>

		콩	팥
형태	종실	·형태: 구형 타원형 등 다양하고 크기도 다양함. ·種皮色: 단색(백황, 황, 녹황, 갈황, 담록, 녹, 갈, 흑색)과 혼색(얼룩색)	·형태: 원통형 多 ·種皮色: 적갈색 多, 회백색, 담녹색, 담황색, 갈색, 흑색, 얼룩색
	뿌리	·형태: 발아할 때 1본의 幼根이 발생하고 자라 떨어져서 직근인 主根이 되며, 여기에 많은 側根이 발생. 복주기(培土)를 하면 많은 不定根이 발생. ·길이: 主根: (80~100cm) 側根: (50cm정도). ·根係의 분포범위: 지름이 60~70cm정도. ·根瘤(뿌리혹): 근에 착생하여 뿌리혹박테리아가 공생하여 토양 중 질소를 고정한다.	·형태: 콩과 비슷하나 선단이 다른 두류보다 많이 분기하는 경향. ·길이: 주근은 약 50cm, 측근은 40cm의 깊이에 달함. ·根瘤의 착생과 질소의 고정은 콩만 못하다.
	줄기	·길이: 30~90cm(우리나라 장려품종은 55~70cm) 만화하는것은 2m에 달하기도 함 ·형태: 帶化型·漫化型, 有限伸育型·無限伸育型 廣幅草型·狹草幅型	·길이: 30~100cm 혹 3m에 달하는 것도 있음. (우리나라 품종은 50~90cm) ·형태: 콩보다 다소 가늘고 길며, 취약하고 漫化하는 경향이 있어 콩보다 전복되기 쉽다.
	털	줄기, 잎, 꼬투리에 있으며, 없는 것도 있다.	줄기, 잎에는 있으나 꼬투리에는 없다.
	발아	·수명: 일반저장의 경우 3년. (2년후 발아률 98%이나 3년 후에는 거의 발아하지 않음) ·발아최적온도: 30~36℃ ·발아시 흡수량: 종자무게의 100~130% 발아상의 수분은 최대용수량의 70%가 적당하고 灌水상태는 발아를 억제한다.	·수명: 일반저장으로도 3~4년의 수명을 유지. ·발아최적온도: 30~34℃ ·콩과 달리 자엽이 지상으로 출현하지않음. ·발아시 흡수량: 종자무게의 100%내외.
재배	파종	적기는 5월말경까지	7월 상순까지
	수확	대체로 중부는 10월 상중순 남부는 10월 중하순.	대체로 10월 상중순이 수확기.
환경	기상	여름작물로서 비교적 온도가 높은 것이 좋다, 생육적온은 25~30℃이고 개화, 결실기엔 20~25℃가 알맞고 發熟期에 고온이면 脂肪함량이 높아짐. 요수량이 비교적 큰 작물로서 토양수분이 충분해야 생육이 좋으며 최대용수량의 70~90%가 알맞으나 정체할 정도로 과습하면 습해를 받는다. 건조에 견디는 힘이 강하나 토양이 건조시 생육, 수량이 매우 저하한다.	콩보다 低溫에 악하며, 생육기간 중은 高溫, 適濕으로 경과하고, 發熟期에는 약간 서늘하고 건조하며 일조가 좋아야한다.
	토양	콩은 어느 작물보다도 지력의 의존도가 높다. 콩의 생식생장은 施用질소가 아니라 근류고정질소에 주로 의존하기 때문에 근류의 착생, 활동이 왕성한 지력에서라야 높은 수량을 낼 수 있다. 경토가 깊고, 토양수분이 충분하나 배수도 잘되는 사양토~식양토이다. 내염성이 약한 작물로 염분농도 0.03%이면 생육수량이 몹시 저해된다.	토양적용성이 강한 편이지만 保水力이 있고 排水도 되며, 耕土가 깊고 부식, 석회, 인산, 칼리가 풍부한 植土~壤土가 가장 알맞다. 콩보다 토양수분이 적어도 발아할 수 있지만, 過濕과 鹽分에 대한 저항성은 콩보다 약하다.

류의 발달이 약하고, 반대로 줄기가 발달하였다. 수 있다.
따라서 근계의 흡수력 또한 콩이 더 우세함을 알 세째, 種子에 있어서 發芽時 吸水量도 콩이 팥보

〈표 2〉 콩류의 일반성분(가식부 100g 중)

식품명	열량 Cal	수분 g	단백질 g	지방질 g	당질 g	섬유질 g	회분 g	Ca mg	P mg	Fe mg	비 타 민				
											A I.U	B1 mg	B2 mg	niacin mg	C mg
콩	410	9.2	41.3	17.6	21.6	3.5	5.8	127	490	7.6	10	0.60	0.17	3.2	0
붉은팥	317	14.5	21.4	0.6	56.6	3.7	3.2	124	413	5.2	10	0.56	0.13	1.8	0

다 많음을 알 수 있고, 種皮色에 있어서 팥은 赤色이 많고 콩은 다양함을 알 수 있다.

세제, 콩은 봄철에, 팥은 여름철에 과중함을 알 수 있다.

네제, 콩의 꼬투리에는 팥에는 없는 털이 있음을 알 수 있다.

5. 成分의 비교¹⁵⁾

콩류(legumen)는 종류에 따라 성분함량에 큰 차이가 있으나, 다음과 같은 두 가지로 나눌 수 있고 단백질이 많은 것이 특징이며, 일반성분의 비교는 〈표 2〉와 같다.

- (1) 지방이 많고 탄수화물이 적은 것 : 콩, 땅콩
- (2) 지방이 적고 탄수화물이 많은 것 : 팥, 강남콩, 완두

6. 本草論의 비교

1) 性 氣

『本草問答』에 이르기를

‘모든 藥중에 根의 性は 多升하고 實의 性は 多降하고 莖身の 性は 多和하고 枝葉의 性は 多散한다.’¹⁶⁾

... 같은 果實이라도 皮肉·仁核의 구분이 있으니 皮肉은 바깥에 있으니 升散의 이치가 포함되어 있고, 仁核은 오로지 收降을 主하고 절대 升散함은 없다.’¹⁷⁾

하였으니, 일단 콩이나 팥은 모두 收降의 性を 공통적으로 갖고 있다고 하겠다. 그러나 兩者는 形色氣味와 主治에 있어서 차이가 있으니 콩에 있어서 藥用으로 쓰이는 黑大豆에 대하여 『本經疏證』에 이르기를

‘種皮는 黑色이고 肉은 黃色이라서 그 쓰임은 능히 土에서 陰氣를 이루고, 陰에서 土氣를 뚫기 때문에 胃中熱痺와 傷中淋瀝를 제거하고 五臟의 結積內寒을 풀어 준다. 그러나 水가 土를 얻지못하면 漫溢하여 不行하고, 土가 水를 얻지못하면 黏稠하지 못하여 무너지니, 能히 土로 하여금 黏稠함을 이루어 무너지지 않게 하는 즉 本經에서 이로써 塗癰腫하는 까닭이다.’¹⁸⁾

하였는데, 이를 콩의 생태와 비교하면, 土에서 陰氣를 이루었다는 것은 種實과 뿌리의 왕성한 吸水力과 충분한 要水量에 相應하고, 陰에서 土氣를 뚫는다는 것은 種實의 강한 發芽力과 뿌리의 繁殖力이 좋아서 땅을 뚫고 잘 뻗어나가는 강한 貫土力이 있다는것에 相應한다. 또한 『本草綱目』에서는

15) 이서래 외 : 최신식품화학, 신광출판사, 1988, p.416, 417
 16) 唐宗海 : 本草問答, 力行書局, 上卷 p.37
 17) 上同 : p39
 18) 鄒澍 : 本經疏證, 상해과학기술출판사, 권9 p.229

‘黑豆는 水에 속하고 性은 寒하고 腎의 穀이니 腎으로 들어가는 功이 크기 때문에 능히 治水·消脹·下氣시키고 風熱을 制하고 活血解毒하니 소위 同氣相求의 이치이다.’¹⁹⁾

라고 하였다.

한편 팥에 대해서는 『本經疏證』에 이르길

‘豆는 象形으로 보아서 腎의 穀인데 赤小豆는 붉은 색에 작고 굳으니, 또한 腎에서 心氣를 받은 것이요, 소위 水中에 火氣가 관통하고, 火안에 水氣가 축적된 것이다. 그 要點은, 그 本은 脾에 歸屬하면서 능히 火精을 吸하고 水溢을 막는다. (火精을 吸한다는 것은 火生土이고, 水溢을 막는다는 것은 土克水이다.) 그러나 모든 物을 사람에게 적용함에 있어, 그 盛者를 억제함에 반드시 그 衰者를 일으킬 필요는 없는 것이고 또 그 衰者를 일으킴에 반드시 그 盛者를 억제할 필요는 없는 것이다. 癰腫·膿血은 火가 有餘한 것이요, 水腫은 火가 不足한 것인데, 赤小豆는 兩者를 兼治하니 그 盛한 것을 덜고 또한 그 衰한 것을 補한다.’

‘무릇 모든 콩은 늦은 봄에 씨를 심어 싹이 나고 초가을에 열매를 맺는 것으로 알려져있는데, 유독 이것만은 中夏에 씨를 뿌려 싹이 나고 늦가을에 열매를 보고, 그 색은 붉고 크기는 작으니 이는 火의 氣를 稟한 것이 涼風清露之中을 배회하다가 그 열매가 익으니 능히 火氣를 끌어다가 火가 물러나는 곳에 이르게 하니, 火氣의 바른 기운을 涼爽한 곳으로 나가게 하는 것이니 또 무엇을 의심하겠는가? 내가 赤小豆로써 腫氣를 치료하고 모든 陽水에 그 효과가 더욱 좋은 것을 볼 수 있었으니, 이로 인하여 깨달음이 여기에 이르렀다.’²⁰⁾

하여 赤小豆의 성질과 쓰임을 극명하게 설명하였다. 이는 상술한 팥의 생태에서도 언급한 바로, 팥은 生育시 콩에 비하여 低溫에 약하고 7월 상순까지의 晚播에 잘 견딘다하며, 登熟期에는 서늘하고 건조하며 日照가 많아야 좋다는 것과 일치한다. 그리고 같은 콩과식물이면서 콩에 비해 뿌리의 貫土力이 상대적으로 약하고 뿌리와 종자의 흡수력이 상대적으로 적은 반면에 종자는 상대적으로 쉽게 발아하고 줄기는 상대적으로 길고 만화하는 생태로 보아서 오행의 토보다는 火에 상응한다. 또한 『本草綱目』에서는

‘赤小豆는 작고 색이 붉으니 心의 穀이다. 그 性은 下行하여 小腸에 通하고 능히 陰分에 들어가 有形之病을 치료한다. 그러므로 津液을 行하고 小便을 이롭게하고 消脹, 除腫, 止吐하고 下痢腸癖을 치료하고 酒病을 풀고 寒熱癰腫을 除하고 排膿散血하고 乳汁을 通하게하며 胞衣產難을 치료하니 모두가 有形의 病이다. 오래 長服하면 그 降俞이 太過하여 津液이 滲泄하여 肌肉이 마르면서 몸이 무거워지게 된다.’²¹⁾

고 하였다. 이상의 본초문헌을 살펴보면, 黑豆과 赤小豆의 藥性은 種實로서 收降之性이 있으면서, 黑豆는 種皮의 黑色과 肉質의 黃色을 통하여 五行의 土와 水의 관계에서 설명되며, 赤小豆는 種皮의 赤色과 夏節의 播種과 晚秋의 成熟時期를 통하여 五行의 火와 水의 관계에서 설명되고 있다.

이 외에 콩의 주치작용 중에 풍열을 제하여 증풍 구안와사 등의 풍증에 쓰이는 예²¹⁾가 있는데, 이에 대한 적절한 설명이 있는 문헌은 없었다. 본초 중에서 主散風하는 약물에 대하여 『본초문답』에서는

19) 李時珍 : 本草綱目, 上同 pp1225

20) 鄒澍 : 本經疏證, 상해과학기술출판사, 1991, 권9 pp. 222

21) 李時珍 : 本草綱目, 학원출판사, 곡부 권24, pp. 1260

22) 당종해 : 본초문답, 상권 pp. 31

‘가시와 털은 모두 風氣에 감응하여 散風을 주관한다.’²²⁾

라 하였다. 이에 의거하여, 상술한 양자의 생태 비교에 의하면, 들다 줄기와 잎에는 털이 착생해 있으나, 꼬투리에서는 팥은 털이 없고 콩에는 있는 것과 없는 것이 있다는 것을 알 수 있다. 또한 꼬투리란 종자를 싸고 있는 피에 해당하며 그 안에서 종자가 성숙하게되므로 母子와 같은 상호 밀접한 관계가 있다. 이상에 근거하면 콩의 주치에 제풍증하는 이치는 꼬투리털의 풍기감응지기를 그 종자가 품수하였기 때문이라고 설명할 수 있다.

또한 赤小豆의 주치증에 赤小豆를 가루내어 傷寒 飲冷見食則 하는 證에 吐劑로 쓴다하였는데³²⁾ 『본초강목』에서는 반대로 消脹除腫止吐시킨다 하였으니 그 眞僞를 알기 힘들다.

2) 주치·적응증

우선 『본초강목』에서 살펴보면 다음 <표3>과 같다.

다음으로 『동의보감』²⁴⁾에서 黑大豆와 赤小豆가 單方으로 쓰인 病症例를 살펴보면, 黑大豆는 <雜病篇>에 [風門]²⁵⁾, [火門]²⁶⁾, [浮腫門]²⁷⁾, [脹滿

<표 3>²³⁾

	대두(흑대두)	赤小豆
氣味	·甘, 平, 無毒. 大豆生平, 炒食極熱, 煮食甚寒, 作鼓極冷, 造醬及生黃卷則平.	·甘, 酸, 平, 無毒.
主治效能	·黑大豆: 治腎病, 利水下氣, 制諸風熱, 活血解諸毒. ·黃大豆: 寬中下氣, 利大腸, 消水脹腫毒. 涂痘後腫	·主下水腫, 排癰腫膿血, 寒熱熱中消渴, 止泄痢, 利小便, 吐逆卒澀, 下腹脹滿
附方	·中風口喎·頭風頭痛·破傷中風·頸項強硬·卒風不語·喉痺不語·卒然失音·熱毒攻眼·卒然中惡·陰毒傷寒·腰脇卒痛·脚氣衝心·身面浮腫·新久水腫·腹中痞硬·霍亂脹痛·水痢不止·赤白下痢·一切下血·小兒沙淋·腎虛消渴·消渴飲水·晝夜不眠·疫癘發腫·乳石發熱·解如礬砒毒·酒食諸毒·解除魚毒·解巴豆毒·惡刺瘡痛·湯火灼瘡·折傷墜墮·痘瘡濕爛·身面癩目·牙齒不生·牙齒疼痛·月經不斷·妊娠腰痛·子死腹中·胞衣不下·小兒丹毒·風疽瘡疥	水氣腹脹·水蠱腹大·酸瀧瘟疫·傷寒狐惑·水穀痢疾·熱毒下血·腸痔下血·舌上出血·熱淋血淋·重舌鵝口·小我不語·牙齒疼痛·中酒嘔逆·婦人難產·胞衣不下·產後悶滿·乳汁不通·婦人乳腫·癰疽初作·石癰諸癰·痘後癰毒·腮頰熱痛·丹毒如火·風瘙隱疹·金瘡煩滿·六畜肉毒

23) 李時珍: 本草綱目, 學苑出版社, 1992, pp1225, 1259, 1260

24) 동의보감: 허준, 남산당, 1994

25) 上同: p. 377

26) 上同: p. 426

27) 上同: p. 498, 500

28) 上同: p. 505

29) 上同: p. 630

30) 上同: p. 661, 667, 671

31) 上同: p. 137

32) 上同: p. 148

33) 上同: p. 151

34) 上同: p. 260

35) 上同: p. 306, 307

門)²⁸⁾, [婦人門]²⁹⁾, [小兒門]³⁰⁾에서 각 1예씩, <內經篇>에 [五臟六腑門]³¹⁾, [腎臟門]³²⁾, [小腸門]³³⁾에 각 1예씩, <外形篇>에 [頸項門]³⁴⁾, [足門]³⁵⁾에 각 1예씩 보이며, 赤小豆는 <雜病篇>에 [吐門]³⁶⁾, [浮腫門], [脹滿門], [瘧疫門]³⁷⁾, [癰疽門]³⁸⁾, [小兒門]에 각 1예씩, <內經篇>에 [心臟門]³⁹⁾, [大便門]⁴⁰⁾, <外景篇>에 [乳門]⁴¹⁾, [肉門]⁴²⁾, [足門]에 각 1예씩 기재되어 있다. 이를黑豆와 赤小豆가 같이 나오는 조문과 각각 나오는 조문으로 나누어 비교하면 다음<표 4>와 같다.

이상을 고찰하면,黑豆와 赤小豆의 主治症은 유사하지만 차이가 있음을 알 수 있으니,

첫째, 특징적인 것은黑豆는 中風證에 쓰이고 赤小豆는 癰疽熱毒證에 쓰인다는 것이다.

둘째, 脹滿症勢에 있어서黑豆는 주로 亂脹滿痛에 쓰였고 赤小豆는 水氣鼓脹에 쓰이므로,黑豆는 寬中·下氣·除脹하고 赤小豆는 利水·消脹하는 효능이 더욱 있음을 알 수 있다.

셋째, 양자 모두 痢疾下血證에 쓰이나黑豆보다는 赤小豆가 舌出血·血淋 등에 쓰여 좀더 熱性出血

<표 4>

黑 大 豆		赤 小 豆	
부종	·治浮腫	부종	·治水腫下水氣 ·治積水驚水或飲水過多積於脾故四肢腫而身熱(退腫氣散) ·治年少氣血俱熱生瘡疥變爲腫滿(赤小豆湯) ·十日氣水或盛或衰根在大腸用赤小豆【十水證】
창만	·下水鼓腹脹	창만	·下脹滿
소아	·(痘疹宜食物) 宜食菉豆○赤小痘○黑豆	소아	·治痘後生(四皮飲) ·治小兒丹毒及詐軟癰 ·(痘疹宜食物) 宜食菉豆○赤小痘○黑豆
족	·治脚氣衝心	족	·治脚氣水腫
풍	·中風口不語斜癱瘓	토	·未能吐人傷寒飲冷見食則嘔
화	·一切熱毒煩渴大小便秘澀	온역	·酸瘧疫病
부인	·孕婦月數未足死腹中母欲悶絕及胞衣不下	웅저	·熱毒癰腫·腫毒作痛
신장	·入鹽煮能補腎宜常食之	심장	·開心孔
오장	·五藏結積	대변	·泄痢·赤白痢
소장	·腸中淋露 및 腸痛	육	·能瘦人久服令人黑瘦枯燥肥盛者可服
경항	·頭項強不得顧視	유	·下乳汁·妬乳乳癰

36) 上同 : p. 354

37) 上同 : p. 530

38) 上同 : p. 530

39) 上同 : p. 142

40) 上同 : p. 199

41) 上同 : p. 273

42) 上同 : p. 290

證에 광범위하게 쓰였음을 알 수 있다.

네째, 黑豆는 腫脹에 쓰인 반면에 赤小豆는 癰疽症에 쓰여서, 피부병에 있어서 黑豆는 水氣不和證에 족소두는 火氣不利證에 쓰임을 알 수 있다.

다섯째, 婦人病에 있어서 赤小豆가 乳房病에 더 광범위하게 쓰였다.

여섯째, 小兒病에 있어서는 黑豆는 痘瘡濕爛에 赤小豆는 痘後癰毒에 쓰여 각기 濕熱證과 火熱證의 차이가 있다. 또한 丹毒에 있어서도 赤小豆가 좀더 火證에 쓰인다.

결국, 상대적으로 黑豆는 寬中下氣·制水·治風하고 赤小豆는 清熱瀉火·利水·排膿하는 특징적인 효능이 있음을 알 수 있다.

7. 四象體質醫學的 高찰

1) 稟受之性を 통한 高찰

콩과식물은 水分이 충분한 土壤에서 뿌리의 왕성한 吸水力으로 發芽하여 봄부터 여름까지의 溫熱之氣에 感應하여 자라면서 結實하므로 地의 水氣와 天의 溫熱之氣에 쉽게 감응하는 稟受之氣를 갖었으니 이는 同氣相求의 이치로 알 수 있다. 특히 팥은 夏節에 집중적으로 火熱之氣를 받고 자라나므로 콩보다도 火氣에 감응하는 기운이 강함을 알 수 있고 콩에 비하여 뿌리의 발달이 약하므로 地氣보다는 天의 火氣에 치우침을 알 수 있다. 한편 콩은 그 꼬투리에까지 털이 자람으로써 팥보다 風氣에 더욱 감응하는 기운이 있음을 알 수 있다. 그리고 種子는 가을에 접어들면서 清涼之氣에 감응하면서 완전히 성숙하게 되고 그 기미는 들다 平하고 종자로서의 별다른 강한 氣香이 없으므로 下降之氣를 갖게 된다. 따라서 콩과 팥을 상대적으로 비교하면 콩은 地氣에 감응함이 크므로 陰에 속하고 팥은 天氣에 감응함이 크므로 陽에 속한다. 결국 콩은 體內的

陰分인 中央土 즉 中下焦에 들어가서 水分과 溫熱之氣에 감응하여 그것을 흡수하여 下氣시킴으로써 體外로 排出하는 효능이 있으니 이는 사상체질의학적으로 太陰人이 氣液之氣 代謝에 있어서 吸聚之氣過多로 인해 濕熱의 蓄積이 오기 쉽다는 점에서 적합한 식품이 될 수 있다.

팥은 體內的 陽分인 心 즉 中上焦로 들어가서 水分과 火熱之氣에 감응하여 그것을 흡입하여 下氣시킴으로써 體外로 排出하는 효능이 있으니 이는 사상체질의학적으로 少陽人이 水穀之氣 代謝에 있어서 升陽之氣의過多로 인해 火熱이 壅滯되고 表陰이 내려가지 못하기 쉽다는 점에서 적합한 식품이 될 수 있다.

2) 主治·效能을 통한 高찰

黑豆의 주치증과 효능을 살펴보면, 사상체질의학적으로 태음인의 吸聚之氣過多로 인해 오는 病證과 유사하여 특히 卒風不語·霍亂脹痛·水痢不止 그리고 胃中熱痺 등에 효능이 있는 것은 태음인 병증의 肝燥熱證에서 清心蓮子湯이 虛勞夢泄無度·腹痛泄瀉·舌卷中風·食滯胸腹痛을 主治하는 것과 유사하다는 것을 알 수 있다.

赤小豆의 주치증과 효능을 살펴보면, 소양인의 火熱을 爲主로 하는 病證과 유사하며, 특히 赤小豆가 癰疽熱毒證에 효능이 있는 것은 소양인의 清陽이 上升하지 못하고 火氣가 올라 熱化되어 나타나는 病證으로 胸膈熱證·背癰·腦疽·脣腫·纏喉風·陽毒發斑·流注丹毒·耳目口鼻齒牙之病 등에 涼膈散火湯이 清熱瀉火의 治法으로 치료하는 것과 거의 흡사하다.

Ⅲ. 結 論

以上の文獻的考察을 통해서 다음과 같은 結論을 얻을 수 있었다.

1. 健康人에 있어서 콩은 太陰人, 팥은 少陽人에게 利로운 食品임을 알 수 있다.
2. 콩은 太陰人과 正 반대 체질인 太陽人에게 해롭고 팥은 少陽人과 正 반대 체질인 少陰人에게 해롭다는 것을 類推할 수 있다.
3. 病人에게 있어서 食餌療法으로 콩은 太陰人의 肝燥熱證에 적합하고, 팥은 少陽人의 胸膈熱證에 적합함을 類推할 수 있다.