

제호탕(醞糊湯)의 문헌 고찰

지명순¹ · 고병섭² · 안상우³ · 김종군^{4*}

¹우송정보대학 외식조리계열, ²한국한의학연구원 한약품질검사팀, ³한국한의학연구원 학술정보부, ⁴세종대학교 호텔경영학부

A Bibliographical Study on *Jehotang*

Myoung-Soon Ji¹, Byoung-Seob Ko², Sang-Woo Anh³ and Jong-Goon Kim^{4*}

¹Department of Culinary Arts, Woosong Information College, Daejeon 300-715, Korea

²Quality Control Team, Korea Institute of Oriental Medicine, Daejeon 305-811, Korea

³Department of Academic Research, Korea Institute of Oriental Medicine, Daejeon 305-811, Korea

⁴Foodservice and Management, Sejong University, Seoul 143-743, Korea

Abstract

This study was performed to present new insights into the distinct aspects of *Jehotang*. Its history, significance, and effects were examined by evaluating the pertinent literature, in which the idea that Korean foods were original sources of medicine was well expressed. This study was also conducted with the anticipation that it may be useful in developing new foods and beverages based on modern science. References to the *Jehotang* were found in nine Korean medicine books, seven general books, and in dynastic records such as *Bibyonsa deungnok*, *Joseonwangjosilrok*, *Seungeongwon ilgi*, etc; thus, it was likely a food since the early Korean age. Furthermore, it was discovered that in the Chosun era, *Jehotang* was not only drunk as a soft drink at the Royal Court in the summer, but was also used as a royal gift to Cabinet members at the *Tano* festival on the fifth day of the fifth month of the lunar calendar.

Key words : *Jehotang*, Korean medicine, history, significance, Korean ideas, Royal Court.

서론

우리나라에서는 술을 제외한 기호성(嗜好性) 음료(飲料)를 통틀어 음청류(飲淸類)라고 부른다(윤서석 1991). 음청류는 처음에 자연수이었을 것이며, 맹물에 만족할 수 없었던 고대 인들은 물맛을 좋게 하기 위해 특정한 재료를 가미하는 법을 터득하기 시작했다. 오랜 경험을 통해 차츰 자연 속에서 식재료가 될 수 있는 열매, 새순, 꽃잎, 뿌리, 곡식 등 식용 및 약용 재료를 냉수에 타거나 혹은 끓여서 우려낸 물을 마시게 되었으며, 기호와 건강을 동시에 충족시킬 수 있는 약이성(藥餌性) 음료와 향미성(香味性) 음료 등으로 발달하였다. 우리나라의 청량음료의 최초의 기록은 김유신 장군이 출정 길에 집에 장수(漿水)를 가져오게 하여 마셨다는 『삼국사기(三國史記)』(김부식 1145)의 기록이 있으며, 『삼국유사(三國遺事)』(일연 1281)에서는 수로왕이 왕후를 맞이하면서 난초로 만든 난액(蘭液)을 주었다고 하며, 중국의 본초학에서는 우리나라의 오미자가 품질이 제일 좋다고 한 것으로 보아 삼국시대에 이미 오미자 등이 음료로 사용되었음을 알 수 있다(Sohn

KH 1996). 고려시대는 불교문화의 번창으로 역사상 차(茶)문화의 최고 전성기로 왕가와 승려, 호족들을 중심으로 음다(飲茶)의 격식이 만들어졌고 종류도 다양해졌다(Jang JH 1993). 조선시대에 이르러 배불정책으로 음다의 생활이 어려워지게 되어 차 음료가 쇠퇴하고, 승유정책으로 의례 문화가 발달하여 손님 접대를 위한 향약이성(鄉藥餌性) 효과가 있는 여러 종류의 화채, 수정과, 식혜 등이 발달하였다(Lee HJ 1994).

제호탕(醞糊湯)은 오매(烏梅), 초과(草果), 사인(砂仁), 백단향(白檀香), 꿀(蜜) 등 한약재가 재료로 사용된다. 제호탕은 약물로서 사용되어 서증(暑證: 더위 먹어서 몸에서 열이 나고 땀이 나며 번갈아 나서 병)을 다스리는 처방으로 갈증을 그치게 하고, 위를 튼튼하게 하며, 장의 기능을 조절하여 설사를 그치게 하는 효능이 있다고 『동의보감(東醫寶鑑)』(허준 1611) 등 여러 의서(醫書)에 기록되어 있다. 또한, 『동국세시기(東國歲時記)』(홍석만 1849)에는 단오에 임금이 정2품 이상의 문관(文官) 벼슬을 지낸 사람 가운데 나이가 70살이 넘어야만 들어갈 수 있었던 기로소(耆老所) 신하를 위하여 내리는 하사 품이었다.

제호탕(醞糊湯)은 오랜 역사를 가지고 있음에도 불구하고 일반 성분에 대한 연구(Yun & Jo 1996, Yun & Jo 1996), 장

* Corresponding author : Jong-Goon Kim, Tel : +82-2-3408-3219, Fax : +82-2-3408-3318, E-mail : jgkim@sejong.ac.kr

내 세균 및 면역 활성화에 미치는 연구(Ji et al 2006) 등이 보고되어 있을 뿐 체계적인 문헌 연구가 이루어지지 못하고 있다. 따라서 본 연구는 제호탕(醞酬湯)의 문헌, 역사, 의미, 중요성, 처방 등에 대하여 살펴봄으로써 제호탕(醞酬湯)의 우수성을 재인식하고 현대 과학적으로 식·음료로 개발하는데 기초 자료로 활용하고자 하였다.

본 론

1. 제호탕(醞酬湯)이 기록된 문헌

제호탕(醞酬湯)이 기록된 문헌은 전문 의학서, 일반 서적, 기타 역사서에서 찾아 볼 수 있었는데, 저술 시대 순으로 출

전되고 있는 문헌을 표 1에 정리하였다. 우리나라에서 가장 방대한 의학백과사전인 『의방유취(醫方類聚)』(노중예 1445), 허준에 의해서 집대성한 의학 백과사전인 동의보감, 조선 말기 나온 실용의학서인 『방약합편(方藥合編)』(황도연 1885), 『의림촬요(醫林撮要)』(양예수 1546~1580), 『의방활투(醫方活套)』(황도연 1869), 『의취(宜彙)』(작자미상 1871), 『의방촬요(醫方撮要)』(이준규 1906), 『의본(醫本)』(작자미상 연대미상) 등 9종의 한의학서적에서 내용을 찾아 볼 수 있었으며, 일반 문헌 중에는 허균의 『성소부부고(惺所覆瓿藁)』(허균 1611), 농림경제 백과사전인 『산림경제(山林經濟)』(홍만선 17~18C), 조선통신사 일행과 나눈 필담을 적은 『한사훈호집(韓槎垣麓集)』(합전덕 1748), 『증보산림경제(增補山林經濟)』(유중림 1766), 여

표 1. 제호탕(醞酬湯)이 紀錄된 文獻

문헌 분류	문헌명	저자	저술시기	내용
전문 의학서	의방유취(醫方類聚)	노중례 (盧仲禮) 등 감수	1445년(세종 27년)	266권 264책의 한방의학의 백과사전 격인 의전(醫典)
	구급이해방(救急易解方)	윤필상(尹弼商), 홍귀달(洪貴達), 정미수(鄭眉壽), 김흥수(金興壽)	1498년(연산군 4년)	한글의약구급서
	의림촬요(醫林撮要)	양예수(楊禮壽)	1546~1580(명종~선조)	13권 13책 의방서(醫方書)
	동의보감(東醫寶鑑)	허준(許浚)	1611년(광해군 2년)	25권으로 완성 한의약백과사전
	의방활투(醫方活套)	황도연(黃度淵)	1869년(고종 6년)	의방서(醫方書)
	방약합편(方藥合編)	황도연(黃度淵)	1885년(고종 22년)	우리나라의 대표적인 처방집
	의취(宜彙)	작자미상	1871년(고종 8년)	의방서(醫方書)
	의방촬요(醫方撮要)	이준규(李峻奎)	1906년(고종 42년)	조선최후의 왕명에 의해 지어진 의서(醫書)
	의본(醫本)	작자미상	연대미상	의방서(醫方書)필사본 1책
	일반 서적	성소부부고(惺所覆瓿藁)	허균(許筠)	1611년(광해군 3년)
산림경제(山林經濟)		홍만선(洪萬選)	1715경(숙종 41년)	농림경제 백과사전
한사훈호집(韓槎垣麓集)		합전덕(合田惠)	1748년	조선통신사 일행과 나눈 필담
증보산림경제(增補山林經濟)		유중림(柳重臨)	1767년(영조 41년)	산림경제를 증보
규합총서(閩閩叢書)		빙허각 이씨 (憑虛閣 李氏)	1759~1824년 (영조 32~순조 24)	여성생활백과사전
임원십육지(임원十六志)		서유구(徐有榘)	1827년(순조 27년)	113권 52책 백과사전서적 박물학서
동국세시기(東國歲時記)		홍석모(洪錫謨)	1849년(헌종 15년)	1년간의 행사·풍속을 23항목으로 분류하여 설명
기타 역사서	조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)	실록청(實錄廳)	1409~1865년(태조~철종)	25대, 472년간 편년체로 기술
	비변사등록(備邊司謄錄)	비변사(備邊司)	1617년~1892년	국가최고회의기관 비변사의 일기체 기록
	승정원일기(承政院日記)	승정원(承政院)	1623년 3월 12일~ 1910년 8월 29일	왕명출납기록

표 2. 朝鮮後記 王祖 別 製호탕(醞酬湯) 出典回數

역사기록서	왕조 별 출전회수					
	인조	헌종	숙종	영조	정조	순조
비변사등록 (備邊司謄錄)	-	1	2	4	-	-
조선왕조실록 (朝鮮王朝實錄)	-	-	1	5	-	8
승정원일기 (承政院日記)	4	1	3	32	2	1

성생활백과사전인 『규합총서(閩閩叢書)』(빙허각이씨 1759~1824), 『임원십육지(林園十六濟志)』(서유규 1827), 우리나라 풍속을 12달 정리한 동국세시기 등 7종류의 문헌에 기록되어 있으며, 기타 역사 기록서인 조선시대 중기·후기의 국가 최고회의 기관이었던 비변사의 일기체 기록으로 『비변사등록(備邊司謄錄)』(비변사 1617~1892), 조선 태조부터 철종까지 25대 472년간 역사를 편년체로 기술한 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』(실록청 1281~1865), 왕명 출납을 기록한 『승정원일기(承政院日記)』(승정원 1623~1910) 등에서 찾아 볼 수 있었다.

1400~1900년대 이르기까지 의서에 언급된 제호탕에 대한 기록을 보면 한결같이 서증(暑症)을 치료하는 처방으로 전해 내려왔다. 다만 방약합편에서는 오매의 사용량이 줄고 꿀의 사용량은 증가한 것을 볼 수 있다. 또한, 동의보감의 영향을 받아 1700년대 초에 저술된 산림경제에서는 동의보감을 인용하면서 초과를 사용하지 않고 사향을 사용한다고 기록하고 있다. 또한, 임진왜란 이후 조선 후기에는 왕실 관련 기록에 많이 등장하고 있는데, 영조 때에는 승정원일기에 32번이나 등장하고 있다. 이로보아 조선 초기부터 사용되어 오던 제호탕이 궁중에서 귀한 여름철 약용음료로 빈번하게 사용되고 동의보감을 통해 의학지식이 전파됨에 따라 민간에도 널리 보급된 것으로 파악된다. 아울러 조선 후기~구한말 즈음해서는 더위를 예방하는 건강음료로 서민에 이르기까지 상용하게 되었던 것으로 보인다.

2. 제호탕(醞酬湯)의 역사

제호탕(醞酬湯)을 기록하고 있는 가장 오래된 문헌은 세종 때인 1443년부터 국가사업으로 편찬된 방대한 한의백과사전인 의방유취이다. 의방유취 권26 경험비방(經驗秘方) 중서(中書)와 권198 필용전서(必用全書) 제품탕(諸品湯)에 제호탕의 복용방법, 제조방법, 보관방법 등에 대해 자세히 기록하고 있는데, 특이한 사항은 인용서가 각각 다르다는 것이다. 의는 『간기방(簡奇方)』(저자 미상 연대 미상)을 인용하고 있으며, 권198 필용전서(必用全書) 제품탕(諸品湯)에는 『필용전서

(必用全書)』(저자 미상 연대 미상)를 인용하고 있는데, 간기방과 필용전서는 편찬자와 저작시기를 알 수 없는 의방서이며, 현존하지 않는 의서이다. 의방유취의 인용제서(引用諸書)로 이들 문헌들이 참고로 사용한 것으로 보아 의방유취가 나오기 이전부터 제호탕(醞酬湯)이 사용된 것으로 추정된다. 이러한 사실은 동의보감에서 확실하게 증명하고 있다. 동의보감에서 제호탕(醞酬湯)은 『국방(局方)』(주진형 14세기)을 인용하고 있는데, 국방은 국방발휘(局方發揮)를 간략하게 표현한 것으로 중국 원나라의 주진형(朱震亨)이 14세기에 편찬한 의서이며, 송나라의 조정에서 편찬한 『화제국방(和劑局方)』(陳師文 中國 北宋)의 단점을 비판하여 보완한 것으로 우리나라에서도 많은 영향을 받았으며, 의방유취에서도 인용서로 많이 사용되었다.

제호탕(醞酬湯)이 기록되어 있는 문헌들을 고찰하여 볼 때, 제호탕(醞酬湯)은 조선시대 이전부터 더위를 먹었을 때 치료를 목적으로 한 의약품으로 처방되었으며, 음료로 사용되어 왔음을 유추할 수 있으나, 언제부터 의약품이 음료로서 사용하였는지 확실한 기록은 찾을 수 없었다.

농림경제 백과사전인 산림경제, 여성생활백과사전인 규합총서 등의 기록된 것을 볼 때, 제호탕(醞酬湯)이 궁중에서 귀하게 이용되었을 뿐만 아니라 단오에는 나이든 신하를 위하여 기로소에 내리는 하사품으로 사용되었으며, 왕실과 왕래가 많은 사대부를 중심으로 유행하다가 민간에까지 알려진 것으로 추측할 수 있다.

3. 제호(醞酬)의 의미

허균(許筠)의 산문집인 성소부부고(惺所覆瓿藁)에 제호(醞酬)라는 명칭을 사용하고 있는데, 시부(詩部)와 문부(文部)에 인용된 제호(醞酬)의 의미는 지혜(知慧)와 진미(眞味)로 대별할 수 있다.

1) 지혜를 의미하는 불성(佛性)을 비유한 말

장안사벽이정급영상서산수가(長安寺壁李楨及影像畫山水歌) “장안사 벽에 이정이 그린 영상화와 산수에 대한 노래”에서 관정은 불가의 중요한 의식의 하나로 “부처가 등각보살의 묘각 위에 오를 때 그의 정수리에 물을 부어 불과(佛果)를 증득하게 하였다”라는 말에서 유래하는데, 부처의 대자대비를 뜻하는 물로서 중요한 의식에 관정이 행해지며 지혜를 의미한다. “어느 분이 제호에 관정하는 것 인고”(就中灌頂孰醞酬 卷一 詩部 二三쪽) 또 조지세(趙持世)라는 인물에 대하여 칭송하는 시(詩)에서 제호는 제호탕(醞酬湯)을 정수리에 부은 것같이 정신이 상쾌하고 깨끗함을 가리키는 말로, 불가(佛家)에서 지혜(智慧)를 사람에게 주입시켜 주면 깨달음인 반야의 경지에 도달하여 모든 번뇌가 사라지고 정신이 상쾌해진다는 뜻

과 같이 제호의 기능도 다음과 같음을 비유하고 있다. “산수의 지음(知音)을 의탁하고, 제호관정을 허락하였소”(山水托辨音, 醍醐 卷二 詩部 三九쪽).

2) 맛 좋은 음료의 상징

성소부부고(惺所覆瓿藁)의 설부(說部)에 수록되어 있는 도문대작(屠門大嚼)은 허균이 전라도 함양 지방으로 귀양 갔을 때 옛날 먹었던 음식을 기억하면서 각 도의 토산품과 별미 음식을 소개한 중요한 한식 자료로서 병이류 11종, 채소·해조류 21종, 어패류 39종, 조수육류 6종, 그 밖에 차·술·꿀·기름·약밥 등을 서술하였고, 한양(漢陽)의 계절음식 17종도 소개하고 있어 조선중기의 식문화를 알 수 있는데, 내용을 고찰한 결과 제호탕(醍醐湯)에 대한 기록은 찾아 볼 수 없었으며, 시부(詩部)와 문부(文部)의 일부 글에서 “제호”라는 말을 인용하였을 뿐이며, 제호탕(醍醐湯) 재료, 만드는 법에 대하여 직접적인 표현은 없었다. 그러므로 도문대작에 제호탕(醍醐湯) 만드는 방법이 자세히 나와 있다고 한 것은 오류인 듯하다(강인희 1987, 황혜성 등 1989, 윤 과 조 1996).

성소부부고(惺所覆瓿藁)권2 시부 25쪽 음신차(飲新茶) “새 차를 마시며”에서는 신차(新茶)의 맛이 제호(醍醐)보다 좋다는 비교 대상으로 보아 제호(醍醐)는 맛이 좋은 음료중의 하나임을 알 수 있는 표현으로 내용은 아래와 같다.

원문) 新勞龍團粟粒鋪, 品佳能似密雲無, 依然雪水閑風味, 遮莫諸僮號酪奴 消渴能吞七椀無, 屏除煩痞勝 醍醐... 卷二 詩部 二五쪽

해석) 용단(龍團)을 새로 짜게 좁쌀 모양 펼쳐놓으니, 질 좋은 품격은 밀운보다 낫겠는걸, 역력한 설수(雪水)의 한가로운 풍미일진대, 모든 사람 낙노라 부르지 말아다오, 목이 말라 거뜬히 일곱잔을 마시어라 답답증을 없애주니 제호(醍醐)보다 낫고말고.. 권2 시부 25쪽

또 권20 문부16 24쪽 척독상(尺牘上)에서 최분음(崔汾陰)에게 보낸 정미2월(丁未二月)의 서신에서 맛이 좋은 차와 빗대는 말로 사용하였다. 여기서 제호는 맛있는 음료를 가리키는 말로 쓰였다.

원문) 以既寒宵寂寥寒, 斟雪水以煮新茶, 火滑泉甘, 此味與醍醐上尊無異, 公豈知此味乎. 卷二十 文部十七 二四쪽.

해석) 적막한 겨울밤에, 눈 녹은 물을 부어 새로 만든 차를 끓이는데, 불이 활활 타고 물맛이 좋으니, 이 차(茶) 맛은 제호(醍醐)와 다름이 없습니다, 공께서 어떻게 이러한 맛을 알겠습니까?

한편, 1748년 일인(日人) 습田應이 조선통신사 일행인 제술관학사(製述官學士) 朴仁則, 書記 李鳳煥, 柳名迺, 李命啓 3인과 양의(良醫) 趙崇壽 등과 나눈 필담을 정리한 한사훈호집(韓棲垣集)의 곤권(坤卷)에서도 ‘제호탕(醍醐湯)’이 등장하는데 양유(羊乳) 즉 조선에서 맛보기 어려웠던 양젖을 내놓고 마시기를 강권하는 장면이 묘사되어 있다. 일인들이 손님을 접대하기 위하여 내놓은 양유를 제호탕으로 여겨 반문하는 것은 이 시기 조선에서 이미 제호탕이 귀한 손님을 접대하는데 사용해진 맛좋은 음료수의 대명사로 여겨졌음을 알 수 있다. 『임원십육지(林園十六志)』(徐有榘 1827) 중 하나인 보양지(葆養志)에서는 “제호를 머리의 정수리에 바르면, 눈이 밝아진다.”(醍醐, 傳腦頂心, 明目)라고 하였다.

또한, 당(唐)나라 때 편찬한 세계 최초의 차(茶) 전문 서적인 『차경(茶經)』(陸羽 唐 780)의 일지원(一之源)에서는 “차는 제호나 감로와 더불어 비길만하다”(茶者, …… 與醍醐 抗衡也.)고 표현하였다. 이로써 제호가 차 맛이 좋다는 형상을 비유할 정도로 맛좋은 음료의 대표적 상징물이었음을 알 수 있다. 제호는 불교에서 나온 용어로 불성의 반야(般若)로서 지혜로움을 뜻하는 대명사로 쓰이고 있는 것 등을 종합하면 선조의 지혜가 함축된 진미(眞味)의 의미로 맛 중의 맛인 참맛이라고 해석할 수 있다.

4. 제호탕(醍醐湯)의 처방

여러 전문 의학서적에서 제호탕(醍醐湯)의 처방에 대해 기술한 내용을 표 3에 정리하였다. 서증(暑證)의 처방으로 소화를 돕고, 더위를 풀어 주며, 갈증을 멈추게 한다고 하였으므로 의약품으로 처방되었다. 그러므로 단오절에 기로소에 내리는 하사품으로 궁중의 의약품이나 음료로 사용되기에 충분하였을 것으로 사료되며, 재료의 성질이나 기능이 갈증을

표 3. 제호탕(醍醐湯)의 효능

출처	수록 부분	원문	해석
의방유취(醫方類聚)	卷之二十六 經驗祕方中暑	消食助脾, 解暑止渴, 有益無損.	비위를 도와 음식을 잘 소화할 수 있도록 하고, 더위를 풀고 갈증을 멈추게 한다.
동의보감(東醫寶鑑)	難病篇三 三十三	解暑熱, 止煩渴	더위 먹어서 나는 열을 풀며 번갈을 멎게 한다.
의림촬요(醫臨撮要)	卷2 暑證門	解暑止渴	더위를 풀어주고 갈증을 멈추게 한다.
방약합편(方藥合編)	活套上統雜方門	解暑止渴	더위를 풀어주고 갈증을 멈추게 한다.

풀어 주고 소화기능을 돕는 작용을 하는 약재료가 사용됨을 알 수 있다. 또한, 한사훈호집에서는 合田惠과 趙崇壽와 대화중 合田이 간병의 치료 처방을 물으니 제호탕(醞酬湯)을 쓰라고 하였다. 제호탕(醞酬湯)의 처방 효능을 과학적으로 증명하는 장 면역 기능성에 관한 연구가 이루어졌는데, 장내세균 중 유익균의 활성을 도와 장 면역 기능을 높여 장을 건강하게 한다고 보고하였다(Ji et al 2006).

5. 전통 음료로서 제호탕(醞酬湯)의 중요성

전통궁중음료(傳統宮中飲料)로서 제호탕(醞酬湯)이 중요한 위치에 있었다는 것은 공무기록인 비변사등록, 조선왕조실록 및 승정원일기에 여러 차례 등장하는 것과 제조·분배·관리를 임금의 명에 의하여 엄격하여 이루어졌다는 것이다. 내의원에서 만들어진 약의 출입을 기록한 『약방등록(藥房贈錄)』(저자미상 영조추정)등을 보면 제호탕(醞酬湯)의 정례적인 분배에 대하여 기록되어 있는데, 분배 대상은 공주(公主), 옹주(翁主), 군주(郡主), 현주(縣主), 유사당상택(有司堂上宅), 낭위택(郎位宅), 제약관(劑藥官) 등 종친(宗親)은 물론 관리들에 이르기까지 포함되고 있어 중요한 물품으로 관리되어 왔음을 알 수 있고, 공무기록서인 비변사등록, 조선왕조실록, 승정원일기에 제호탕(醞酬湯)이 대신들과 종실들께 내리는 하사품으로, 수고한 제관들을 위한 격려품으로, 또는 실력이 뛰어난 유생들에게 주는 상(賞) 등으로 사용되었다. 여름을 맞이하기 전 다가오는 여름을 건강하게 잘 나기 위해 지역마다 특색있는 단오제(端午祭)를 준비하는 초하(初夏)의 5월 초닷새 단오에 궁중에서는 기가 부족해지기 쉬운 여름철 더위에 지친 신체의 기능을 향진시키고 허해진 신체의 양기를 보충하는 약물인 제호탕(醞酬湯)을 내의원에서 제조하여 바치면 임금은 기로소(耆老所) 신하를 위하여 옥추단(玉樞丹)과 함께 하사하였다.

원문) 內醫院 造醞酬進供 又製玉樞丹 塗金箔 以進 穿五色絲佩之 禳災 頒賜近侍. 按風俗通 五月五日 以五綵絲繫臂者 辟名長命縷 一名續命縷 一名辟今俗之佩丹 盖此類也 - 東國歲時記

해석) 내의원에 제호탕(醞酬湯)을 만들어 바친다. 또 옥추단(玉樞丹)도 만들어 금박으로 싸서 바친다. 그러면 그것을 오색실에 붙들어 매어 차고 다녀 재액을 제거한다. 또 그것을 가까운 신하들에 게 나누어 주며, 5월 5일 풍속이다. - 동국세시기

조선왕조실록 원전 41책 54 면에 숙종(肅宗)이 기로소(耆老所)에 들어가는 축하 잔치를 베풀어야 하나 백성들이 기근(飢饉)과 여역(癘疫)에 시달리므로 잔치를 받지 않지만 기로소(耆老所)서 노(老)대신들에게는 제호탕을 봉진하는 이야기 등이 나오며, 원전 47책 21면에 중궁전에 봉진(封進)을 운허

하는 이야기도 나온다.

원문) 肅宗 63卷 45年 正月 27日 (庚子) / 昌集又言: “耆所, 例有節日食物, 逐朔藥價, 土稅, 魚鮮分用之規. 此則猥屑不敢進上, 而至於酪粥, 煎藥, 醞酬湯, 似當封進.” 上可之

해석) 김창집이 또 말하기를 “기로소(耆老所)에는 오래 절일(節日)의 식물(食物)이 있고 매달 약값·토세(土稅)·어선(魚鮮)을 나누어 쓰는 규례(規例)가 있는데, 이는 외람되고 적어서 감히 진상(進上)하지 못하겠으나 낙죽(酪粥)·전약(煎藥)·제호탕(醞酬湯)은 마땅히 봉진(封進)해야 할 듯합니다.”

원문) 正祖 46卷 21年 5月 3日 (壬寅) / 壬寅/次對. 內醫院提調 沈煥之啓言: “每年端午, 封進醞酬而中宮殿無封進之例, 取考臚錄, 先朝乙未以前封進, 而丙申以後闕封. 請自今年, 依舊例封進.” 允之.

해석) 내의원제조 심환지가 아뢰기를 “매년 단오에 제호탕을 전궁에 봉진하는데 중궁전에는 봉진한 사례가 없기에 등록을 가져와 상고하니 선조 올미년 이전에는 봉진하였는데 병신년 이후로는 빠졌습니다. 금년부터는 구례대로 봉진하게 하소서.” 하니, 윤허하였다.

이외에도 여러 실록에서 제호탕(醞酬湯)을 태묘 추향의 제관들에게 하사한 내용과 동몽 교관에게 학동들을 거느리고 입시하여 소학을 읽게 하고, 상으로 유생들에게 제호탕을 내려 주었다는 기록이 있으며, 관리를 철저히 하기 위하여 약원에서 제호탕(醞酬湯)을 궐봉(闕封)했던 사람에게 대해 그 이름을 조사하여 왕법(王法)으로 죄를 처단할 것을 상소하는 내용도 있어(영인 47책 391면), 제호탕 제조·관리가 엄격하였음을 알 수 있다.

원문) 純祖 3卷, 1年 5월 14일 (己丑) / 備局啓言: “正言李晦祥, 疏請藥院醞酬 查出其名, 斷以王法爲辭矣. 醞酬湯之闕封, 所關甚重, 請令該院, 考出日記, 其時提調指名現告, 議正其罪.” 從之.

해석) 비국에서 아뢰기를, “정언 이회상(李晦祥)이 약원에서 제호탕을 궐봉(闕封)했던 사람에게 대해 그 이름을 조사해 내어 왕법(王法)으로 죄를 처단할 것을 상소하여 청하였습니다. 제호탕을 궐봉한 일은 관계된 바가 매우 중대하니, 청컨대, 해원(該院)으로 하여금 일기(日記)를 상고해 내어 그때의 제조(提調)를 지명해서 현고(現告)하게 하고, 그 죄를 의논하여 정하게 하소서.” 하니, 그대로 따랐다.

요약 및 결론

제호탕(醞酬湯)에 대한 문헌은 한의학서적 『의방유취(醫方類聚)』 등 9종류의 전문의학서에서 찾아 볼 수 있었으며, 일

반 문헌 중에는 허균의 『성소부부고(惺所覆瓿藁)』 등 7종류의 문헌에 기록되어 있으며, 기타 공기록문서인 『비변사등록(備邊司謄錄)』, 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』, 『승정원일기(承政院日記)』 등에서 찾아 볼 수 있었다.

제호탕(醞醞湯)은 언제부터 전통음료로서 사용하였는지 확실한 기록은 찾을 수 없지만, 『의방유취(醫方類聚)』에서 간기방(簡奇方)과 필용전서(必用全書)를 인용하고 『동의보감(東醫寶鑑)』에서는 『국방(局方)』을 인용하고 있는 것으로 보아 조선시대 이전인 고려시대에도 의약품으로 사용되어 왔음을 유추할 수 있다.

1400~1900년대 이르기까지 의서에 언급된 제호탕(醞醞湯)에 대한 기록을 보면 한결같이 서증(暑症)을 치료하는 처방으로 전해 내려왔다. 다만 방약합편에서는 오매의 사용량이 줄고 꿀의 사용량은 증가한 것을 볼 수 있다. 또한, 동의보감의 영향을 받아 1700년대 초에 저술된 산림경제에서는 동의보감을 인용하면서 초과를 사용하지 않고 사향을 사용한다고 기록하고 있다. 또한, 임진왜란 이후 조선 후기에는 왕실 관련 기록에 많이 등장하고 있는데 영조 때에는 승정원일기에 32번이나 등장하고 있다. 이로 보아, 조선 초기부터 사용되어 오던 제호탕(醞醞湯)이 궁중에서 귀한 여름철 약용음료로 빈번하게 사용되고, 동의보감을 통해 의학지식이 전파됨에 따라 민간에도 널리 보급된 것으로 파악된다. 아울러 조선 후기~구한말 즙음해서는 더위를 예방하는 건강음료로서민에 이르기까지 상용하게 되었던 것으로 보인다.

제호(醞醞)의 어원은 불교에서 나온 용어로 지혜를 의미하는 불성(佛性)을 비유한 말인데, 반야(般若)의 경지에 들어가는 지혜(知慧)를 뜻하며, 맛이 좋은 진미(眞味)를 상징하는 의미로 사용되었다.

여러 의서에서 제호탕(醞醞湯)이 여름철 더위 먹은 병증 즉 서증(暑證)의 처방으로 소화를 돕고, 더위를 풀어 주며, 갈증을 멈추게 한다고 하였으며, 『한사훈호집(韓槎瑱藁集)』에서는 간병 치료에 제호탕(醞醞湯)을 처방하였다. 또한, 단오(端午)명절에 기로소 대신들과 종실들께 내리는 하사품으로, 수고한 제관들을 위한 격려품(激勵品)으로, 실력이 뛰어난 유생들의 상(償)으로도 사용되었다.

문헌

- 강인회 (1987) 한국의 맛. 대한교과서주식회사, 서울. pp 353.
- 김부식 (1145) 원저 이재호 옮김 (1997) 三國史記3. 서울출판사, 서울. pp 271.
- 노중례 (1445) 원저 한국한의학연구원 (1998) CD-ROM 醫方類聚. 누리미디어, 서울.
- 비변사 (1617~1892) 원저 국사편찬위원회 (2007) 備邊司謄錄. 한국사데이터베이스, (www.history.go.kr).
- 빙허각이씨 (1759~1824) 원저 정양완 역주 (1992) 閩閩叢書. 보진재, 서울. pp 124.
- 서유규 (1827) 원저 한국의학대계 (1994) 林園十六志. 여강출판사, 서울. pp 46.
- 승정원 (1623~1910) 원저 국사편찬위원회 (2007) 承政院日記. 한국사데이터베이스, (www.history.go.kr).
- 실록청 (1281~1865) 원저 국사편찬위원회 (2007) 朝鮮王朝實錄. 한국사데이터베이스, (www.history.go.kr).
- 양예수 (1546~1580) 원저 한국한의학연구원 (2004) Digital 醫林撮要. 누리미디어, 대전.
- 육우 (唐 780) 원저 中醫經典名著精譯叢書 (2000) 茶經. 科學技術文獻出版社, 中國.
- 윤서석 (1991) 한국의 음식용어. 민음사, 서울. pp 371.
- 이준규 (1906) 원저 한국한의학연구원 (2007) 醫方撮要. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 일연 (1281) 원저 이재호 옮김 (1997) 三國遺事1. 서울출판사, 서울. pp 350.
- 작자미상 (1871) 한국한의학연구원 (2007) 宜彙. 한의학 지식정보 자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 작자미상 (연대미상) 한국한의학연구원 (2007) 簡奇方. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 작자미상 (연대미상) 한국한의학연구원 (2007) 醫本. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 작자미상 (연대미상) 한국한의학연구원 (2007) 必用全書. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 작자미상 (영조추정) 한국한의학연구원 (2007) 藥房謄錄. 한의학 지식정보 자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 주진형 (14세기) 원저 한국한의학연구원 (2007) 局方. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 진사문 (중국北宋) 원저 한국한의학연구원 (2007) 和劑局方. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 합전덕 (1748) 원저 한국한의학연구원 (2007) 韓槎瑱藁集. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 허균 (1611) 원저 민족문화추진회 (1967) 國譯惺所覆瓿藁III. 민문고, 서울. pp 146-147.
- 허준 (1611) 東醫寶鑑. 雜病篇三 三十三.
- 홍만선 (1715) 원저 민족문화추진회 (1967) 국역산림경제 I. 삼성인쇄주식회사, 서울. pp 216.
- 홍석만 (1849) 원저 이석호, 이학일 역 (1972) 東國歲時記. 대양서적, 서울. pp 85-93.
- 황도연 (1869) 원저 한국한의학연구원 (2007) 醫方活套. 한의학 지식정보자원 웹서비스, (jisik.kiom.re.kr).
- 황도연 (1885) 方藥合編. 一五二.

- 황혜성, 한복려, 한복진 (1989) 한국의 전통음식. 교문사, 서울. pp 500.
- Jang JH (1993) Traditional food-it's long term history and splendid future. In: proceeding of the 1st. in Food Science Forum. In Je University. pp 49-81.
- Ji MS, Park MJ, Lee MY, Kim JG, Ko BS (2006) Effect of *Jehotang* extract on the growth of intestinal bacteria and immunostimulation. *Korean J Food Sci Technol* 38: 104-108.
- Lee HJ (1994) A study of culture of Korean beverage. *Korean J Diet Culture* 9: 421-430.
- Sohn KH (1996) A historical review of Korean beverages In: proceeding of the 4th In Je University pp 9-23.
- Yun SJ, Jo HJ (1996) Studies on nutritional compositions of the *Jehotang*: 1. proximate composition, free sugars, amino acids, fatty acids and mineral contents. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 25: 649-653.
- Yun SJ, Jo HJ (1996) Studies on nutritional compositions of the *Jehotang*: 2. organic acid content and volatile aroma components. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 25: 654-658.

(2007년 10월 31일 접수, 2008년 2월 19일 채택)