

『內經』과 『醫學入門』, 『東醫寶鑑』에 나타난 食餌의 五味 비교

世明大學校 韓醫科大學 原典醫學史學教室

趙學俊

The Comparison between the Tastes of Food in 『Naekyeong(內經)』 and them in 『Euhakibmun(醫學入門)』, 『Dongeuibogam(東醫寶鑑)』

Jo Hak-jun

Dept. of Korean Medical Classics & Medical History

In order to setup the diet guideline of five grains, five meats, five fruits, and five vegetables for the diseases of five organs, I reviewed the their tastes by comparing 『Naekyeong』 with 『Euhakibmun』, 『Dongeuibogam』.

‘Ma(麻)’ in 『Naekyeong』 means not a hemp, a ramie or a jute, but a sesame(胡麻;참깨). ‘Maik(麥)’ in it means both a barley(大麥;보리) and a wheat(小麥;밀). ‘Guak(藿)’ in it means bean leaves(콩잎), leaves of a red-bean(팥잎) or brown seaweed(海藻;미역). ‘Gyu(葵)’ in 『Euhakibmun·Jangbujobun(臟腑條分)』 is a miswritten word for ‘Welsh onion(葱)’ caused by similarity of shape of word.

Food of a salty taste according to five elemental arrangement in 『Naekyeong』 is really salty according to 『Euhakibmun』 and 『Dongeuibogam』.

But a barley(大麥) and a wheat(小麥) of sour taste are bitter, a chicken of sour taste or hot taste is sweet, nonglutinous millet of sour taste is sweet, an apricot of bitter taste is hot, a sesame seed of sweet taste is sour, a nonglutinous rice of hot taste is sweet, and a horsemeat of hot taste is bitter according to them.

There are two ways to recommend the food for diseases of five organs. One way is to promote or control the Qi(氣) of five organs according to 『Somun(素問)』 and 『Euhakibmun·Jangbujobun』, the other way is to build up the Yin(陰血) of five organs according to 『Yungchu(靈樞)·five tastes(五味)』.

The two different ways are not contradictory to each other, but complement on the view point of their substances(體) or actions(用).

key words : five grains, five meats, five fruits, five vegetables, five elemental arrangement, real taste

* 교신저자 : 조학준, 충북 제천시 신월동 579번지.
세명대학교 한의과대학 원전외사학교실.
Tel: 043-649-1347. Fax: 043-649-1702.
E-mail: johohun@kornet.net

접수일(2010년 10월16일), 수정일(2010년 11월15일),
게재확정일(2010년 11월16일)

I. 序 論

인체의 生理·病理變化는 四時五行의 순환원리와 부합되며 질병의 치료에 있어서도 이 변화의 법칙을 근본으로 삼는다. 五味와 五臟은 서로 배합되며 五穀, 五果, 五畜, 五菜에 각각 그 酸苦甘辛鹹의 五味가 있어 五臟病은 收斂, 堅燥, 緩和, 發散, 軟化하는 五味의 특성에 따라 질병을 치료하게 된다.¹⁾

『素問·藏氣法時論』에 “藥物로서 질병을 치료하고 음식물로서 正氣를 補養하며 氣味를 배합하여 섭취해서 精을 補하고 氣를 益하게 한다.”²⁾고 하였다.

현재 臨床에서 환자들에게 服藥 指針과 함께 食餌를 지도함에 있어서 질병의 특성에 주의하지 않아 千篇一律이며, 심지어 韓醫學에 근거하지 않고 현대 營養學에만 근거하기도 하며, 四象體質에 입각한 食餌만을 제시하고 있다.

食餌와 五臟病의 相關성과 관련하여 지금까지의 연구에는 五穀과 五畜의 五行配屬에 대해 諸家の 註釋을 분석하였고³⁾, 『素問·藏氣法時論』에 대한 研究⁴⁾, 『素問·金匱真言論』에 대한 研究⁵⁾, 『素問·五常政大論』에 대한 研究⁶⁾, 『靈樞·五味』에 대한 研究⁷⁾ 등을 통해 五穀, 五畜, 五菜, 五果에 대해 考察하였다.

표 1. 『內經』에 나타난 五穀, 五畜, 五果, 五菜의 五行 歸屬

五行 篇名	木(酸味)				火(苦味)				土(甘味)				金(辛味)				水(鹹味)			
	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜
『藏氣法時論』	小豆	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	粳米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄肉	桃	葱	大豆	豕肉	栗	藿
『靈樞·五味』	麻	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	稗米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄肉	桃	葱	大豆黃卷	猪肉	栗	藿
『五常政大論』	麻	犬	李		麥	馬	杏		稷	牛	棗		稻	鷄	桃		豆	雉	栗	
『金匱真言論』	麥	鷄			黍	羊			稷	牛			稻	馬			豆	雉		

1) 이태호. 『素問·藏氣法時論』에 대한 研究. 圓光大學校 大學院 碩士學位論文. 1993.
 2) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89. ‘毒藥攻邪, 五穀爲養, 五果爲助, 五畜爲益, 五菜爲充, 氣味合而服之, 以補精益氣.’
 3) 김남일. 「金匱真言論」과 「五常政大論」에 나오는 五畜과 五穀의 五行配屬에 대한 註釋家들의 立場研究. 대한한 의학회지 8. 1994.
 4) 이태호. 『素問·藏氣法時論』에 대한 研究. 圓光大學校 大學院 碩士學位論文. 1993.
 5) 옥상원. 『素問·金匱真言論』에 대한 研究. 圓光大學校 大學院 碩士學位論文. 1993.

한편 李梴은 『醫學入門·臟腑條分』에서 『素問』의 「金匱真言論」, 「藏氣法時論」, 「五常政大論」 및 『靈樞·五味』에 근거하여 五臟病에 마땅한 五穀, 五畜, 五菜, 五果를 제시하고 있다.

그러나 五穀, 五畜, 五果, 五菜의 五行 歸屬이 『內經』의 篇마다 약간씩 다를 뿐만 아니라 『醫學入門·臟腑條分』의 내용과도 서로 달라서 五臟病에 대한 食餌療法에 일정한 기준을 세우기가 어렵다.

이에 五穀, 五畜, 五果, 五菜의 五行 歸屬과 실제 味를 비교하고자 『內經』과 『醫學入門·臟腑條分』, 『東醫寶鑑』을 살펴보기로 한다.

II. 本 論

『素問』의 「金匱真言論」과 「藏氣法時論」, 「五常政大論」 및 『靈樞·五味』에서 그 味에 따라서 五穀, 五畜, 五果, 五菜를 五行으로 分類하여 표로 정리하면 아래와 같다.

『素問·藏氣法時論』과 『靈樞·五味』의 내용은 木에 해당하는 제외하고 모두 일치하나, 「五常政大論」과 「金匱真言論」의 경우 木, 火, 金의 五穀과 木, 火, 金의

五畜의 내용이 서로 다르며, 또한 土에 해당하는 穀은 「藏氣法時論」과 「五味」의 粳米와 서로 다르다. 내용이 일치하지 않는 것은 표 1에서 陰影으로 표시하였다.

또한 食餌의 五味와 五臟病의 相關성에 대해서 『靈樞·五味』의 내용과 『醫學入門』의 내용이 약간 다른 데 이를 비교하면 아래와 같다.

6) 양희천. 『素問·五常政大論』에 대한 研究. 圓光大學校 大學院 碩士學位論文. 1998.
 7) 박경. 영추연구집성. 대구. 청운인쇄. 2006. pp.1194-1204.

표 2. 『內經』에 나타난 五行 歸屬과 『醫學入門·臟腑條分』에 나타난 味의 비교

五行 篇名	酸味				苦味				甘味				辛味				鹹味			
	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜
『五常政大論』	麻	犬	李		麥	馬	杏		稷	牛	棗		稻	鷄	桃		豆	雥	栗	
『金匱眞言論』	麥	鷄			黍	羊			稷	牛			稻	馬			豆	雥		
『靈樞·五味』	麻	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	秬米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄肉	桃	葱	大豆	猪肉	栗	藿
『藏氣法時論』	小豆	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	粳米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄肉	桃	葱	大豆	豕肉	栗	藿
『醫學入門·臟腑條分』	黍 小豆	犬肉 羊	李	韭	苦麥	羊肉	杏	薤	粳米 麻	牛肉	棗	葵	黃黍 黑豆	鷄	桃	藿 葵	大豆	豕肉	栗	藿

『靈樞·五味』에 “脾病者 宜食秬米 飯牛肉棗葵 心病者 宜食麥羊肉杏薤 腎病者 宜食大豆黃卷猪肉栗藿 肝病者 宜食麻犬肉李韭 肺病者 宜食黃黍雞肉桃葱 五禁 肝病禁辛 心病禁鹹 脾病禁酸 腎病禁甘 肺病禁苦 肝色青 宜食甘 秬米飯牛肉棗葵皆甘 心色赤 宜食酸 犬肉麻李 韭皆酸 脾色黃 宜食鹹 大豆豕肉栗藿皆鹹 肺色白 宜食苦 麥羊肉杏薤皆苦 腎色黑 宜食辛 黃黍雞肉桃葱 皆辛”이라고 하였다.

그러나 『醫學入門·臟腑條分』에 肝病에 “麻者 東方 所用之糧也 肝宜食麻與粳米 牛肉 棗 葵 味皆甘也. 不拘 何月得病 宜體春氣以養之”라고 하고, 心病에 “其穀黍 其畜羊 心病宜食酸, 小豆 犬肉 李 韭皆酸”이라고 하고, 脾病에 “大豆 豕肉 栗 藿 皆鹹 脾病宜食”이라고 하고, 肺病에 “食苦麥 羊肉 杏 薤 皆苦以潤其燥”라고 하고, 腎病에 “藿 葵 黑豆 味鹹, 黃黍 鷄 桃 味辛, 腎病宜食”이라고 하였다.

『內經』에 나타난 五行 歸屬과 『醫學入門·臟腑條分』에 나타난 味를 비교하면 표 2와 같다.

게다가 五穀, 五畜, 五果, 五菜가 모두 기재되어 있는 『素問·藏氣法時論』과 『靈樞·五味』의 味도 실제로 『醫學入門·本草分類』와 『東醫寶鑑』에서 밝힌 味와 약간 다른 점이 있으므로 이를 서로 비교하고자 한다.

1. 木-酸味(肝病宜食, 心病宜食, 脾病禁酸)

(1) 五穀-麻(『五常政大論』, 『五味』) 또는

小豆(『藏氣法時論』) 또는 麥(『金匱眞言論』)

麻는 『素問』에서 味가 酸이며⁸⁾ 『靈樞』에는 麻는 味가 酸이라고⁹⁾ 하였으니 木에 속한다.

『東醫寶鑑』에 胡麻(검은 참깨) 또는 黑脂麻, 巨勝子와 같은데 性이 平하고 味가 甘하고 無毒하다고¹⁰⁾ 하였고, 『醫學入門』에서는 胡麻는 氣가 平하고 味가 甘하고 無毒한데, 胡麻 중 巨勝子是 7개의 모서리가 있고 양끝이 뾰족하면서 붉은 색을 띠며 그 味가 酸澁하다고¹¹⁾ 하였다.

특히 『東醫寶鑑』에서 胡麻는 五臟을 運轉하게 하니 밥을 짓거나 미숫가루를 만들어서 늘 먹으면 아주 좋다고¹²⁾ 하였고, 『醫學入門·臟腑條分』에서 肝病에 마땅히 麻와 더불어 粳米, 牛肉, 棗, 葵를 먹어야 하니, 맛이 모두 甘하다고¹³⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 麻를 『東醫寶鑑』에서 胡麻라고 보았으나 『內經』의 味를 따르지 않고 그 味의 實地를 따라 甘味라고 하였다. 한편 『醫學入門』도 『臟腑條分』에서는 味의 實地를 따라 甘味라고 하였으나, 『本草分類』에서는 胡麻 중의 일종인 巨勝子是 그 味가 酸澁하다고 하여 『內經』의 味를 여전히 따르고 있다.

또, 小豆는 『素問』에서 味가 酸이며 『靈樞』에는 麻는 味가 酸이라서 木에 속한다고 하였다.

小豆는 『東醫寶鑑』의 赤小豆(붉은 팥)와 같은데 性이 平하며 味가 甘酸하고 無毒하다고¹⁴⁾ 하였고 『醫學入門』

9) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

10) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법민문화사. 2007. p.1837.

11) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법민문화사. 2009. p.746.

12) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법민문화사. 2007. p.392.

13) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법민문화사. 2009. p.3447.

14) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법민문화사. 2007. p.1839.

8) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

·本草分類』에도 赤小豆는 氣가 平하며 味가 甘酸하고 無毒하다고¹⁵⁾ 하였다.

『東醫寶鑑』에서 赤小豆는 心竅를 열어주니 달여서 죽을 쑤어 먹거나 달여서 즙을 마신다고¹⁶⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 小豆는 後世에 赤小豆라고 불리며, 그 味가 『素問』에서 酸하다고 하였지만 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서는 甘酸하다고 하였다.

또, 麥은 『素問識』에서 『禮記·月令』의 鄭玄 註를 인용하여 麥實은 껍질이 있어서 木에 속한다고¹⁷⁾ 하였다.

(2) 五畜-犬(「五常政大論」, 「五味」, 「藏氣法時論」) 또는 鷄(「金匱真言論」)

犬은 『素問』과 『靈樞』에서 酸味라고¹⁸⁾¹⁹⁾ 하였으니 木에 속한다고 보았다.

犬肉은 『東醫寶鑑』의 狗肉(개고기)을 말하는데 性이 溫하고 味가 酸鹹하고 無毒하다고²⁰⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 氣가 溫하고 味가 鹹酸하고 無毒하다고²¹⁾ 하였다.

특히 『東醫寶鑑』에서 狗肉은 五臟을 편안하게 해준다고²²⁾ 하고 狗陰莖(개의 음경)은 腎을 補해준다고²³⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 『東醫寶鑑』에서는 『內經』의 내용을 따르기 위해서 酸味를 鹹味보다 먼저 내세워서 犬肉이 木에 속함을 강조한 반면, 『醫學入門·本草分類』

에서는 味의 實地를 따르기 위해 鹹味를 酸味보다 먼저 내세웠음을 알 수 있다.

鷄는 「金匱真言論」에서 木에 속한다고 하였는데, 『素問識』에서 鄭玄의 註를 인용하여 ‘鷄는 木에 속하니 이는 그 장차 동이 트려할 때에 울어서 寅木에 가까움을 取한 것이다’²⁴⁾라고 하였다.

(3) 五菜-韭

『素問』과 『靈樞』에서 韭(부추)는 酸味라고²⁵⁾²⁶⁾ 하였으니 木에 속한다.

韭는 『東醫寶鑑』의 韭菜(부추)와 같은데 性이 溫하고 味가 辛微酸하고 無毒하다고²⁷⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 氣가 溫하고 性이 急하고 味가 辛하며 微酸을 띄고 無毒하다고²⁸⁾ 하였다.

『東醫寶鑑』에서는 韭가 능히 肝氣를 채워주니 김치를 담가서 늘 먹으면 좋다고²⁹⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 韭는 실지로는 辛味가 강하지만 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 『內經』의 내용을 따라 微酸하여 肝病에 마땅하다고 기술하고 있음을 알 수 있다.

(4) 五果-李

『素問』과 『靈樞』에서 李는 酸味라고³⁰⁾³¹⁾ 하였으니 木에 속한다.

李는 『東醫寶鑑』의 李實 또는 李子(자두)와 같은데 味가 甘한 것은 食用하고 苦한 것은 藥에 넣는 것이 마땅하다고³²⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 李

15) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.702.

16) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.405.

17) 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. p.32.

18) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

19) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

20) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1884.

21) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.914.

22) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.393.

23) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.423.

24) 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. p.32.

25) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

26) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

27) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1941.

28) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.783.

29) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.399.

30) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

31) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

子는 味가 苦甘하며 肝病에 마땅하다고³³⁾ 하였다.

『東醫寶鑑』에서는 李가 능히 肝病에 좋다고³⁴⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 李는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 『內經』의 酸味를 전혀 따르지 않고 그 味의 實地를 따라서 食用에는 甘味로 사용하고 藥用에는 苦味를 사용한다고 지적하였다. 그러나 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 肝病에 李가 마땅하다는³⁵⁾³⁶⁾ 것은 『內經』의 味를 여전히 따르고 있는 것으로 볼 수 있다. 『東醫寶鑑』의 내용은 『神農本草經』에 근거한 것이다.

2. 火-苦味(心病宜食, 肺病宜食, 肺病禁苦)

(1) 五穀-麥(「五常政大論」, 「五味」, 「藏氣法時論」) 또는 黍(「金匱真言論」)

『素問』과 『靈樞』에서 麥은 苦味라고³⁷⁾³⁸⁾ 하였고 『甲乙經』에서는 小麥으로 되어 있는데³⁹⁾ 모두 火에 속한다고 볼 수 있으나 「金匱真言論」에서는 木에 配屬하였다.

麥은 『內經』에서는 본래 구분이 없었으나 『醫學入門·本草分類』에서는 穬麥, 大麥, 小麥, 蕎麥의 네 종류로 大別하고, 『東醫寶鑑』에서는 靑穎麥을 추가하였다.

穬麥은 『東醫寶鑑』에서 穀보리로서 性이 微寒하고 味가 甘하고 無毒하다고⁴⁰⁾ 하였고 『醫學入門·本草

分類』에도 氣가 寒하고 味가 甘酸하고 無毒하다고⁴¹⁾ 하였다.

大麥은 『東醫寶鑑』에서 보리로서 性이 溫하고 味가 鹹하고 無毒하다고⁴²⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에도 氣가 溫하고 味가 甘酸하고 無毒하다고⁴³⁾ 하였다.

小麥은 『東醫寶鑑』에서 밀로서 性이 微寒하고 味가 甘하고 無毒하다고⁴⁴⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에도 氣가 涼하고 味가 甘하고 無毒하다고⁴⁵⁾ 하였다.

또한 『東醫寶鑑』에서 小麥이 肝氣를 기르니 달여서 마신다고⁴⁶⁾ 하고 心氣를 기르므로 心病에 마땅하다고⁴⁷⁾ 하였고, 또한 小麥은 五臟을 조화롭게 하는데 늘 먹어도 좋다고 하였고, 大麥은 五臟을 튼튼하게 하는데 밥이나 국수나 죽이나 다 좋고 蕎麥은 五臟에 있는 더러운 찌꺼기를 불려서 掃除하여 주므로 국수나 죽을 만들어 먹으면 좋다고⁴⁸⁾ 하였다.

蕎麥은 『東醫寶鑑』에서 메밀로서 性이 平, 寒하고 味가 甘하고 無毒하다고⁴⁹⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에도 性이 平, 涼하고 味가 甘하고 無毒하다고⁵⁰⁾ 하였다.

靑穎麥은 『東醫寶鑑』에서 쌀보리로서 性과 味가 大麥과 같으며 黃穎라고도 불린다고⁵¹⁾ 하였다. 靑穎麥(쌀보리)은 大麥(보리)의 한 품종으로서 까끄라기가

32) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1929.

33) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.905.

34) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.399.

35) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.399.

36) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.905.

37) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

38) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

39) 황보밀. 황제침구잡을경. 北京. 中國醫藥科技出版社. 1990. p.311.

40) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1845.

41) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.868-869.

42) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1844.

43) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.869.

44) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1843.

45) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.869.

46) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.399.

47) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.405.

48) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.392.

49) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1845-1846.

50) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.870.

51) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1845.

짧고, 씨방 벽으로부터 점착 물질이 분비되지 않아서 씨알이 성숙하여도 작은 껍질과 큰 껍질이 잘 떨어지는 특성이 있다. 겉보리와 구분하여 부르는 명칭으로, 일반적으로 겉보리보다 耐寒性이 약하나 도정(搗精)이 쉽다고 알려져 있다.

이처럼 麥은 穠麥, 大麥, 小麥, 蕎麥, 靑穎麥으로 나뉘지만, 穠麥(겉보리)은 보리 중에 껍질을 벗기지 않은 것이므로 大麥에 속한다고 볼 수 있고, 靑穎麥 역시 大麥의 일종임을 알 수 있다. 따라서 麥은 大麥(보리), 小麥(밀), 蕎麥(메밀)의 세 가지로 大別할 수 있다.

이상의 내용으로 보아, 麥은 『內經』에서 苦味로서 火에 속한다고 하였으나 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 味의 실지를 따라서 甘味 또는 鹹味(大麥의 경우)라고 하였다. 그러나 『內經』의 학설을 따르지 않고 大麥과 小麥, 蕎麥은 心病뿐만 아니라 五臟에 모두 마땅하다고 기술하고 있다.

또, 黍는 『素問識』에서 『五行大義』를 인용하여 色이 붉고 性이 熱하며 皮고 滑어서 火에 속한다고⁵²⁾ 하였다.

(2) 五畜-羊(「金匱眞言論」, 「五味」, 「藏氣法時論」) 또는 馬(「五常政大論」)

『素問』과 『靈樞』에서 羊은 苦味라고⁵³⁾⁵⁴⁾ 하였으니 火에 속한다.

羊은 『東醫寶鑑』의 羊肉(양고기)과 같은데 性이 大熱하고 味가 甘하고 無毒하다고⁵⁵⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 性이 大熱하고 味가 甘하고 無毒하고 安心한다고⁵⁶⁾ 하였다.

특히 『醫學入門·本草分類』에서는 羊은 3,4종이 있는데 북방의 푸른색의 羊은 藥用하며 鬃이 없는 흰 羊도 食用하나 남쪽의 羊은 濕을 받고 毒草를 먹기 때문에 북쪽의 羊에 미치지 못한다고⁵⁷⁾ 하였다. 또한

羚羊肉(산양의 고기)과 羴羊肉(사이가영양의 고기)과 山羊肉(산양의 고기)로 분류하고 있다⁵⁸⁾.

또한 『東醫寶鑑』에서 「臟腑·心臟」에서 羊에 대한 언급은 없다.⁵⁹⁾

이상의 내용으로 보아, 羊은 『內經』에서 苦味로서 火에 속한다고 하였으나 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 味의 실지를 따라서 甘味라고 하였다. 그러나 여전히 모두 『內經』의 학설을 따라서 心病에 마땅하다고 기술하고 있다.

馬는 「五常政大論」에서는 火에 속한다고 하고 「金匱眞言論」에서는 金에 속한다고 하였다.

馬는 『東醫寶鑑』에서 馬肉(말고기)을 말하는데 性이 冷하고 味는 辛苦하고 약간 毒이 있다고⁶⁰⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서 馬肉은 毒이 있고 味가 苦하며 氣가 冷하고 『周易』에 乾은 馬가 된다고 하니 鬃기를 씩씩하게 함을 말하며 藥에 넣을 때에는 白馬가 가장 좋으니 金의 본색을 가졌기 때문이라고⁶¹⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아 馬는 『東醫寶鑑』에서는 味가 辛苦하다고 함으로써 火와 金에 모두 속하는 味를 제시하여 「五常政大論」과 「金匱眞言論」의 學說을 모두 따랐다. 『醫學入門·本草分類』에서는 味가 苦하다고 한 것은 「五常政大論」의 學說을 따른 것이고, 藥에 넣을 때에는 白馬가 가장 좋다고 한 것은 「金匱眞言論」의 학설을 따랐다고 볼 수 있다.

(3) 五菜-薤

『素問』과 『靈樞』에서 薤는 苦味라고⁶²⁾⁶³⁾ 하였으니 火에 속한다.

57) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.910.

58) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.910-911.

59) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.405.

60) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1875.

61) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.912.

62) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

63) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

52) 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. p.34.

53) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

54) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

55) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1879.

56) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.910.

薤는 『東醫寶鑑』의 薤菜(염교)와 같은데 性이 溫하고 味가 辛苦하고 無毒하다고⁶⁴⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』의 薤白(산달래, 염교)과 같은데 푸른 것은 氣가 熱하며 흰 것은 氣가 冷하고 味가 辛苦하고 無毒하고 心에 마땅하고 腎으로 돌아간다고⁶⁵⁾ 하였다.

또한 『東醫寶鑑』에서 「臟腑·心臟」에서 薤에 대한 언급은 없다.⁶⁶⁾

이상의 내용으로 보아, 薤는 실지로는 辛味が 강하지만 『醫學入門·本草分類』에서는 『內經』의 내용을 따라 苦하여 心病에 마땅하다고 기술하고 있다.

(4) 五果-杏

『素問』과 『靈樞』에서 杏은 苦味라고⁶⁷⁾⁶⁸⁾ 하였으니 火에 속한다.

杏은 『東醫寶鑑』의 杏實(살구)을 말하는데 性이 熱하고 味가 酸하고 有毒하다고⁶⁹⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 杏實(살구)은 氣가 熱하고 味가 酸하고 有毒하다고⁷⁰⁾ 하였다.

『東醫寶鑑』에서 杏은 心病에 마땅하고⁷¹⁾ 肺病을 치료한다고⁷²⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 杏은 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 『內經』의 苦味를 전혀 따르지 않고 그 味의 實地를 따라서 酸味라고 지적하였지만 『東醫寶鑑』에서는 心病에 杏이 마땅하다는 『內經』의 味를 여전히 따르고 있다.

3. 土-甘味(脾病宜食, 肝病宜食, 腎病禁甘)

(1) 五穀-粳米(「五味」, 「藏氣法時論」) 또는 稷(「金匱眞言論」, 「五常政大論」)

『素問·藏氣法時論』의 粳米와 『靈樞·五味』의 秠米는 甘味라고⁷³⁾⁷⁴⁾ 하였으니 土에 속한다. 秠米는 『甲乙經』에 粳米로 되어 있다.⁷⁵⁾ 또한 粳米와 비슷한 것으로 糯米(참쌀)가 있다.

粳米는 『東醫寶鑑』의 粳米(멥쌀)를 말하는데 性이 平하며 味가 甘苦하고 無毒하다고⁷⁶⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에도 粳米(멥쌀)는 氣가 平하며 味가 甘하고 無毒하고 胃氣를 補益하며 心志를 強하게 하고 腎精을 더하고 肺氣를 더한다고⁷⁷⁾ 하였다.

『東醫寶鑑』에서 특히 粳米는 五臟을 편안하고 조화롭게 한다고⁷⁸⁾ 하여 脾病에 국한하지 않았다.

이상의 내용으로 보아, 粳米는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 『內經』의 甘味를 따르고 있지만 『東醫寶鑑』에서는 臟病에 국한하지 않았고 『醫學入門·本草分類』에서는 『內經』의 味를 따라서 胃氣를 補益할 뿐만 아니라 心, 肺, 腎에 두루 마땅하다고 하였다.

또, 稷은 「金匱眞言論」과 「五常政大論」에서 土에 속하는 穀食이라고⁷⁹⁾⁸⁰⁾ 하였는데, 『素問識』에서 張介賓의 註를 인용하여 稷은 小米인데 粳(메진) 것은 稷이고 糯(차진) 것은 黍이며 五穀의 長이 되고 黃色이므로 土에 屬한다고⁸¹⁾ 하였다.

64) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1942.

65) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.881.

66) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.405.

67) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

68) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

69) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1928.

70) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.744.

71) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.405.

72) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.416.

73) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

74) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

75) 황보필. 황제침구갑을경. 北京. 中國醫藥科技出版社. 1990. p.311.

76) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1841.

77) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.864-865.

78) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.392.

79) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. pp.20-21.

80) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. pp.252-255.

81) 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. pp.34-35.

稷은 『東醫寶鑑』의 稷米(피쌀)를 말하는데 性이 冷하고 味가 甘하고 無毒하고 여덟 가지 곡식(기장, 피, 벼, 수수, 조, 참깨, 콩, 보리) 중에 가장 좋지 못하다고⁸²⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서도 性이 冷하고 味가 甘하고 無毒하여 五穀의 으뜸으로서 脾를 이롭게 하고 胃에 마땅하다고 하면서도 많이 먹으면 36가지의 冷病을 일으키니 여덟 가지 穀食 중의 가장 下品の 곡식이라고⁸³⁾ 하였다. 또한 『東醫寶鑑』에서 稷米는 脾에 속한 곡식으로서 늘 먹어도 좋다고⁸⁴⁾ 하고 胃를 이롭게 한다고⁸⁵⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 稷은 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 「金匱眞言論」과 「五常政大論」의 配屬을 따라서 脾胃에 도움이 된다고 하였음을 알 수 있다.

(2) 五畜-牛

『素問』과 『靈樞』에서 牛는 甘味라고⁸⁶⁾⁸⁷⁾ 하였으니 土에 속한다.

牛는 『東醫寶鑑』의 牛肉(쇠고기)과 같은데 性이 平하고 味가 甘하고 無毒하다고⁸⁸⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 氣가 平하고 味가 甘하고 無毒하고 脾胃를 補益한다고⁸⁹⁾ 하였다.

특히 『東醫寶鑑』에서 牛髓(소의 골수)는 五臟을 편안하게 해주며 牛肚(소의 밤통)는 五臟을 補해준다고⁹⁰⁾ 하였고 牛腎(소의 콩팥)은 腎을 補해준다고⁹¹⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 牛는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 『內經』의 甘味를 따르고 있지만 『東醫寶鑑』에서는 특정한 臟病에 대한 언급이 없되 다만 牛髓와 牛肚는 五臟에 두루 마땅하다고 하였고 『醫學入門·本草分類』에서는 『內經』의 味를 따라서 脾胃氣를 補益한다고 하였다.

(3) 五菜-葵

『素問』과 『靈樞』에서 葵는 甘味라고⁹²⁾⁹³⁾ 하였으니 土에 속한다.

葵는 『內經』에서는 본래 구분이 없었으나 『東醫寶鑑』에서 冬葵와 紅蜀葵, 黃蜀葵의 세 종류로 大別하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 龍葵(또는 苦葵)를 추가하였다.

冬葵는 『東醫寶鑑』의 冬葵子(아욱씨)와 같은데 性이 寒하고 味가 甘하고 無毒하다고⁹⁴⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에서도 性은 滑利하고 氣는 寒하며 味는 甘하고 無毒하다고⁹⁵⁾ 하였다.

紅蜀葵는 『東醫寶鑑』에서는 紅蜀葵(접시꽃)와 같은데 性이 寒하고 味가 甘하고 無毒하다고⁹⁶⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 氣는 寒하며 味는 甘하고 無毒하다고⁹⁷⁾ 하였다.

黃蜀葵는 『東醫寶鑑』에서는 黃蜀葵(다풀꽃)와 같은데 紅蜀葵와 비슷하여 氣味에 대해 별다른 언급이 없고⁹⁸⁾, 『醫學入門·本草分類』에서도 紅蜀葵의 다음에 있어서 氣味에 대해 별다른 언급이 없다.⁹⁹⁾

82) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1851.

83) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.868.

84) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.410.

85) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.430.

86) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

87) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

88) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1870-1871.

89) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.909.

90) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.393.

91) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.423.

92) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

93) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

94) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1933.

95) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.747.

96) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1933.

97) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.747-748.

98) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1934.

99) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.748.

龍葵는 『醫學入門·本草分類』의 龍葵(까마중)로 苦葵라고도 부르는데, 氣는 寒하고 味는 苦하며 無毒하다.

특히 『東醫寶鑑』에서는 葵菜(아욱)는 五臟의 막힌 氣를 通하게 하니, 매월 한 번씩 아욱을 먹으면 臟腑를 通하게 하며, 채소 중에 으뜸이라고¹⁰⁰⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 葵는 冬葵, 紅蜀葵, 黃蜀葵에 해당하여 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서는 『內經』의 내용을 따라 味가 甘하다고 하였지만, 『東醫寶鑑』에 의하면 葵菜는 脾病에 국한하지 않고 五臟에 두루 마땅함을 알 수 있다.

(4) 五果-棗

『素問』과 『靈樞』에서 棗는 甘味라고¹⁰¹⁾¹⁰²⁾ 하였으니 土에 속한다.

棗는 『內經』에서는 본래 구분이 없었으나 『東醫寶鑑』에서는 大棗와 生棗로 구분하여 기술하고 있다.

大棗는 『東醫寶鑑』의 大棗(대추)를 말하는데 性이 平하고 味가 甘하고 無毒하다고¹⁰³⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 大棗(대추)는 氣가 溫하고 味가 甘하고 無毒하며 脾를 기르고 胃를 平安하게 하고 正신을 强壯하고 肺를 潤하게 한다고¹⁰⁴⁾ 하였다.

『東醫寶鑑』에서 大棗는 五臟을 補해주시니 달여서 물을 마시면 좋다고¹⁰⁵⁾ 하였다.

生棗는 『東醫寶鑑』의 生棗(생대추)를 말하는데 味가 甘辛하고 많이 먹으면 脹滿하고 여위게 하며 惡寒 發熱하게 한다고¹⁰⁶⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 味가 甘辛하고 濕熱을 動하게 하니 많이 먹으면

脹滿하게 하고 흔히 惡寒 發熱하게 하고 설사하게 하므로 여윈 사람은 먹지 못하게 한다고¹⁰⁷⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 棗는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 『內經』의 甘味를 따르고 있으나 『東醫寶鑑』에 의하면 心病에 국한하지 않고 五臟의 病에 두루 마땅하다고 하였다.

4. 金-辛味(肺病宜食, 腎病宜食, 肝病禁辛)

(1) 五穀-黃黍(「五味」, 「藏氣法時論」) 또는 稻(「金匱眞言論」, 「五常政大論」)

『素問』과 『靈樞』에서 黃黍는 辛味라고¹⁰⁸⁾¹⁰⁹⁾ 하였으니 金에 속한다.

黃黍는 『內經』에서는 본래 구분이 없었으나 『東醫寶鑑』에서 黍米와 丹黍米, 稷米의 세 종류로 大別하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 黍米와 稷米의 두 종류로 大別하고 다시 丹, 赤, 黑의 여러 종류로 나뉜다고 하였다.

黍米는 『東醫寶鑑』의 黍米(메기장쌀)와 같은데 性이 溫하며 味가 甘하고 無毒하다고¹¹⁰⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에도 黍米(메기장쌀)는 氣가 溫하며 味가 甘하고 無毒하되 오래 먹으면 五臟을 어둡게 하고 肺病에 먹는 것이 마땅하고 脈을 기르는데 적합하다고¹¹¹⁾ 하였다.

丹黍米는 『東醫寶鑑』의 丹黍米(붉은 메기장쌀)를 말하는데 性이 溫하고 味가 甘하고 無毒하며 赤黍米와 같다고¹¹²⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 氣가 微溫하고 味가 微苦하고 無毒하다고¹¹³⁾ 하였다.

100) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.393.

101) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

102) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

103) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1920.

104) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.894-895.

105) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.393.

106) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1920.

107) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.894-895.

108) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

109) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

110) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1842.

111) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.867-868.

112) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1843.

113) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.867-868.

秬米는 『東醫寶鑑』의 秬米(찰기장쌀)를 말하는데 性이 微寒하고 味가 甘하고 無毒하고 大腸을 이롭게 하고 黃米 또는 黃糯라고도 한다고¹¹⁴⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서도 氣가 微寒하고 味가 微苦하고 無毒하다고¹¹⁵⁾ 하였다.

한편 「金匱眞言論」에서 黍는 火에 속한다고 하였는데, 『素問識』에서 『五行大義』를 인용하여 色이 붉고 性이 熱하며 퍼지고 흩어져서 火에 속한다고¹¹⁶⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 黃黍는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 『內經』의 辛味를 따르지 않고 味의 實地를 따라서 甘味라고 하였다. 그런데 『醫學入門·本草分類』에서는 특히 黍米가 肺病에 마땅하다고 한 것은 여전히 「五味」와 「藏氣法時論」의 學說을 따른 것이고, 脈을 기르는데 적합하다는 것은 「金匱眞言論」의 學說을 따라 火의 配屬을 반영한 것임을 알 수 있다.

또, 稻는 「金匱眞言論」과 「五常政大論」에서 金에 속한다고 하였는데 『素問識』에서 『漢書·藝文志』를 인용하여 稻는 色이 희고 가을에 이루어지므로 肺의 穀이 된다고¹¹⁷⁾ 하였다.

稻는 『東醫寶鑑』에서 稻(벼)는 까끄라기가 있는 곡식이므로 粳(메벼)과 糯(찰벼)를 통틀어 稻(벼)라고 한다고¹¹⁸⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서 早米(을벼), 晚米(늦벼), 糯米(찰벼)는 다 稻(벼)라고 한다고¹¹⁹⁾ 하였다.

糯米에 대해 살펴보면, 『東醫寶鑑』에서 糯米(찰쌀)를 말하는데 性이 寒하고 味는 甘苦하고 無毒하다고¹²⁰⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서 氣가 溫하고 味가 甘하고 無毒하다고¹²¹⁾ 하였다. 또한 『東醫寶鑑』에서

味가 甘하여 脾에 속한 곡식이므로 脾病에 마땅히 먹어야 한다고¹²²⁾ 하였다.

이상의 내용으로써 稻는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 粳米와 糯米를 합하여 말한 것으로 味의 實地를 따라서 甘味라고 하였으며, 「五常政大論」과 「金匱眞言論」의 五行配屬은 味를 근거로 하지 않고 그 色과 이루어지는 때를 근거로 하였음을 알 수 있다.

(2) 五畜-鷄(「五味」, 「藏氣法時論」, 「五常政大論」) 또는 馬(「金匱眞言論」)

鷄는 『素問』의 「藏氣法時論」, 「五常政大論」과 『靈樞』에서 辛味라고¹²³⁾¹²⁴⁾¹²⁵⁾ 하였으니 金에 속한다고 볼 수 있으나 「金匱眞言論」에서는 木에 속한다고¹²⁶⁾ 보았다.

張介賓은 「運氣類·五運三氣之紀物生之應」에서 “鷄는 性質이 싸우기를 좋아하여 金性에 속한다.”¹²⁷⁾고 하였다.

鷄는 『內經』에서는 본래 구분이 없었으나 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 丹雉鷄, 白雉鷄, 烏雉鷄, 黃雉鷄의 다섯 종류로 大別하였다.

丹雉鷄는 『東醫寶鑑』의 丹雉鷄肉(붉은 수탉의 고기)과 같은데 性이 微溫하고 味가 甘하고 無毒하며 『周易』에서 巽卦는 닭이 되고 바람이 된다고¹²⁸⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 丹雉鷄는 氣가 溫하고 味가 甘하고 無毒하며 닭은 해가 동남쪽[巽方]에 이를 때까지 머물러 기다리다가 氣運에 感動하여 운다고¹²⁹⁾ 하였다.

白雉鷄는 『東醫寶鑑』의 白雉鷄肉(흰 수탉의 고기)과 같은데 性이 微溫하고 味가 酸하고 無毒하고 五臟을

114) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1843.
115) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.867-868.
116) 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. p.34.
117) 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. p.34.
118) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1842.
119) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.867.
120) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1841-1842.
121) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.866.

122) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.410.
123) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.
124) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. pp.252-255.
125) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.
126) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. pp.20-21.
127) 장개빈. 類經. 서울. 대성문화사. 1990. p.571.
128) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1858-1860.
129) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.923-926.

편안하게 한다고¹³⁰) 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 白雄鷄는 氣가 微溫하고 味가 甘酸하고 無毒한다고¹³¹) 하였다.

烏雄鷄는 『東醫寶鑑』의 烏雄鷄肉(오골계 수탉의 고기)과 같은데 性이 溫하고 味가 甘하고 無毒하다고¹³²) 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 烏雄鷄는 氣가 微溫하고 味가 甘하고 無毒한다고¹³³) 하였다.

烏雌鷄는 『東醫寶鑑』의 烏雌鷄肉(오골계 암탉의 고기)과 같은데 性이 溫하고 味가 甘하고 無毒하다고¹³⁴) 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 烏雌鷄는 烏雄鷄의 다음에 있어¹³⁵) 氣味가 크게 다르지 않으므로 별 다른 언급이 없다.

黃雌鷄는 『東醫寶鑑』의 黃雌鷄肉(누런 암탉의 고기)과 같은데 性이 平하고 味가 甘하고 無毒하다고¹³⁶) 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 黃雌鷄는 氣가 平하고 味가 甘酸하고 無毒하여 五臟을 補益한다고¹³⁷) 하였다. 『東醫寶鑑』에도 黃雌鷄는 五臟을 補해 준다고¹³⁸) 하였다.

특히 『東醫寶鑑』에서 鷄는 土에 속하되 金, 木, 火의 性을 補하므로 濕 중의 火를 熄기 때문에 病邪가 닭을 만나면 도움을 받아서 병이 심해진다고¹³⁹) 하였다.

이상의 내용으로 보아, 鷄는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 丹雄鷄, 白雄鷄, 烏雄鷄, 烏雌鷄, 黃雌鷄의 다섯 종류로 구분하고, 「藏氣法時論」과

「五味」의 辛味를 따르지 않고 味의 實地를 따라서 甘味라고 하거나 또는 「金匱眞言論」의 學說을 따라서 酸味라고 하였고, 五臟을 두루 補해준다고 하였다. 또한 『周易』을 따라 鷄는 새벽에 울어서 巽方의 木에 속한다고 한 것은 「金匱眞言論」의 學說을 따른 것이다.

(3) 五菜-葱

『素問』과 『靈樞』에서 葱은 辛味라고¹⁴⁰⁾¹⁴¹) 하였으니 金에 속한다.

葱白은 『東醫寶鑑』의 葱白(파밑동)을 말하는데 性이 涼하고 味가 辛하고 無毒하고 肝에 있는 邪氣를 없애 주고 五臟을 이롭게 한다고¹⁴²) 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 葱白(파밑동)은 氣가 平하고 味가 辛하고 無毒하며 腎을 通하고 肝을 平安하게 하고 大小腸을 通하게 하며, 手太陰經과 足陽明經에 들어간다고¹⁴³) 하였다.

이상의 내용으로 보아, 葱은 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 『內經』의 辛味를 따르고 있으나 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 肺에 국한하지 않고 五臟을 두루 이롭게 한다고 하였다.

(4) 五果-桃

『素問』과 『靈樞』에서 桃는 辛味라고¹⁴⁴⁾¹⁴⁵) 하였으니 金에 속한다.

桃는 『東醫寶鑑』의 桃實(복숭아)을 말하는데 性이 熱하고 味가 酸하고 微毒하고 얼굴빛을 좋게 하지만 많이 먹으면 熱이 나게 한다고¹⁴⁶) 하였고 『醫學入門·本草分類』에는 桃實(복숭아)은 味가 辛하고 無毒하며

130) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1858-1860.

131) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.923-926.

132) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1858-1860.

133) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.923-926.

134) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1858-1860.

135) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.923-926.

136) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1858-1860.

137) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.923-926.

138) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.393.

139) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1858.

140) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

141) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

142) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1940.

143) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.879-880.

144) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

145) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

146) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1927.

많이 먹으면 熱이 나며, 味가 辛한 桃實은 肺病에 먹는 것이 마땅하다고¹⁴⁷⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 桃는 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 『內經』의 辛味를 따르지 않고 味의 實地를 따라서 酸味라고 하였다. 그러나 『醫學入門·本草分類』에서는 한편으로는 여전히 『內經』의 學說도 따라서 辛味를 지니는 桃는 肺病에 마땅하다고 하였다.

5. 水-鹹味(腎病宜食, 脾病宜食, 心病禁鹹)

(1) 五穀-大豆

『素問』과 『靈樞』에서 大豆는 鹹味라고¹⁴⁸⁾¹⁴⁹⁾ 하였으니 水에 속한다.

大豆는 『內經』에서는 본래 구분이 없었으나 『東醫寶鑑』에서는 大豆, 穉豆로 나누었고 『醫學入門·本草分類』에서는 大豆, 黃豆, 白豆의 세 종류로 大別하였다.

大豆는 『東醫寶鑑』의 大豆(검은콩)를 말하는데 性이 平하며 味가 甘하고 無毒하다고¹⁵⁰⁾ 하였고 『醫學入門·本草分類』에도 大豆(검은콩)는 氣가 平하며 味가 甘하고 無毒하고 五臟의 積結을 滑는다고¹⁵¹⁾ 하였다. 또한 『東醫寶鑑』에서 黑豆는 오장에 맺힌 積을 滑어 준다고¹⁵²⁾ 하고 능히 腎을 補해준다고¹⁵³⁾ 하였다.

穉豆는 『東醫寶鑑』의 穉豆(작은 검은콩)를 말하는데 性이 溫하고 味가 甘하고 無毒하다고¹⁵⁴⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 大豆 중 黑豆는 藥用한다고¹⁵⁵⁾ 하였는데 黑豆가 穉豆에 해당한다고

볼 수 있다.

黃豆는 『醫學入門·本草分類』의 黃豆(누런 대두)를 말하는데 性이 溫하고 味가 甘하고 無毒하며 大腸을 이롭게 한다고¹⁵⁶⁾ 하였다.

白豆는 『醫學入門·本草分類』의 白豆(飯頭)를 말하는데 性이 平하고 味가 鹹하고 無毒하며 腎의 곡식으로 腎病에 먹는 것이 마땅하고 五臟을 補하고 腸胃를 따뜻하게 하고 十二經脈을 調和롭게 한다고¹⁵⁷⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 大豆는 『內經』에서 鹹味라서 腎에 들어간다고 하였는데 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』의 大豆는 『內經』의 辛味를 따르지 않고 味의 實地를 따라서 甘味라고 하였다. 다만 『醫學入門·本草分類』에서는 특히 白豆가 鹹味로서 腎病에 먹는 것이 마땅하다고 하여 여전히 『內經』의 味를 따르고 있다.

(2) 五畜-猪

『素問』과 『靈樞』에서 猪는 鹹味라고¹⁵⁸⁾¹⁵⁹⁾ 하였으니 水에 속한다.

猪는 『東醫寶鑑』에서는 豚肉(猪肉)과 野猪肉으로 大別하였고, 『醫學入門·本草分類』에서는 이외에 豪猪肉, 獾猪肉, 江猪肉을 추가하였다.

豚肉은 『東醫寶鑑』의 豚肉(돼지고기)과 같은데 性이 寒하고 味가 苦하고 微毒하여 解熱하며 한다고도 하고 또 猪는 水에 속하는 家畜으로 그 味가 甘鹹하고 氣가 微寒하며 먼저 腎으로 들어간다고¹⁶⁰⁾ 하였고, 『醫學入門·本草分類』에서도 猪肉(돼지고기)은 氣가 寒하고 味가 甘鹹하여 먼저 腎으로 들어간다고¹⁶¹⁾ 하였다.

147) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.743.

148) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

149) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

150) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1839.

151) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.871.

152) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.392.

153) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.423.

154) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1843.

155) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.867-868.

156) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.871.

157) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.871.

158) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

159) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

160) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1885.

161) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.907.

野豬肉은 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』의 野豚肉(멧돼지고기)과 같은데 味가 甘하고 無毒하며 붉은 살은 五臟을 補한다고¹⁶²⁾¹⁶³⁾ 하였다.

豪豬肉은 『醫學入門·本草分類』의 豪猪肉(바늘두더지고기)을 말하는데 味가 甘하고 기름기가 많으며 대장을 이롭게 하되 많이 먹어서는 안 된다고¹⁶⁴⁾ 하였다.

獾豬肉은 『醫學入門·本草分類』의 獾猪肉(오소리고기)을 말하는데 味가 甘하고 오래된 이질에 크게 효험이 있다고¹⁶⁵⁾ 하였다.

江豬肉은 『醫學入門·本草分類』의 江猪肉(쇄물돼지고기)을 말하는데 氣가 平하고 味가 酸하고 脾胃를 健강하게 한다고¹⁶⁶⁾ 하였다.

이상의 내용으로 보아, 猪는 『內經』에서 鹹味로서 腎에 들어간다고 하였는데 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』의 猪肉은 味의 實地를 따라서 甘鹹로서 먼저 腎에 들어간다고 하였다.

(3) 五菜-藿

『素問』과 『靈樞』에서 藿은 鹹味라고¹⁶⁷⁾¹⁶⁸⁾ 하였으니 水에 속한다.

藿은 『東醫寶鑑』의 赤小豆葉(팥잎)이나 大豆의 어린잎을 말하는데 赤小豆葉은 小便이 잦은 것을 멎게 하고 煩熱을 없애주며 눈을 밝게 하며, 大豆의 어린잎은 나물을 만들어 먹는다고¹⁶⁹⁾ 하였으나 그 味를 언급하지 않았고 『醫學入門·本草分類』에는 白豆의 어린잎을 말하는데 나물로 무쳐 먹을 수 있고 오장을

이롭게 한다고¹⁷⁰⁾ 하였으나 역시 그 味를 언급하지 않았다.

이상의 내용으로 보아, 藿은 『內經』에서 鹹味로서 水에 속한다고 하였으나 『東醫寶鑑』에서는 赤小豆葉이나 大豆의 어린잎이라고 하고 『醫學入門·本草分類』에서는 大豆 중 白豆의 어린잎이라고 하되 그 味를 언급하지 않았다.

赤小豆의 味와 赤小豆葉의 味가 크게 다르지 않다고 본다면 『東醫寶鑑』은 『內經』의 鹹味를 따르지 않고 味의 實地를 따라서 酸味라고 본 것이고, 白豆의 味와 白豆의 어린잎의 味가 크게 다르지 않다고 본다면 『醫學入門·本草分類』은 『內經』의 鹹味를 따라서 먼저 腎에 들어가므로 腎病에 마땅하다고 볼 수 있다.

한편 우리나라에서는 古來부터 藿을 '미역'이라고 인식하였으며¹⁷¹⁾, 『醫學入門·本草分類』에서 미역에 해당하는 海藻도 그 氣味가 鹹寒하다고¹⁷²⁾ 하였으므로 '미역'을 가리킨다고 볼 수도 있다.

(4) 五果-栗

『素問』과 『靈樞』에서 栗은 鹹味라고¹⁷³⁾¹⁷⁴⁾ 하였으니 水에 속한다.

栗은 『東醫寶鑑』에서는 栗子라고 하였고 『醫學入門·本草分類』에서는 이외에 鈎栗과 苦槠를 추가하였다.

栗은 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』의 栗子(밤)를 말하는데 性이 溫하고 味가 鹹하고 無毒하고 腸胃를 두텁게 하고 腎氣를 補한다고¹⁷⁵⁾¹⁷⁶⁾ 하였다. 특히 『東醫寶鑑』에서는 腎을 補하므로 腎病에 먹는 것이 마땅하다고¹⁷⁷⁾ 하였다.

162) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. pp.1885.

163) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.907.

164) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.907.

165) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.907.

166) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.907.

167) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

168) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

169) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1839.

170) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.871.

171) 民衆書林 編集局 編. 서울. 민중서림. 2003. 漢韓大字典. p.1082.

172) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. pp.707.

173) 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89.

174) 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.

175) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1921.

176) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.897.

鈎粟은 『醫學入門·本草分類』의 鈎粟(메밀жат밤나무와 同屬 식물의 열매)을 말하는데 氣가 平하고 味가 甘하고 腸胃를 두텁게 한다고(178) 하였다.

苦藳는 『醫學入門·本草分類』의 苦藳(참가시나무씨)를 말하는데 味가 苦澁하고 痢疾과 口渴을 그치게 한다고(179) 하였다.

이상의 내용으로 보아, 粟은 『東醫寶鑑』과 『醫學入門·本草分類』에서 모두 『內經』의 鹹味를 따라서 腎病에 마땅하다.

III. 要約 및 考察

『內經』에서 밝힌 食餌의 五行 屬性和 『醫學入門·臟腑條分』에서 밝힌 食餌의 味가 서로 다르므로 이를 간략히 비교하면 표 3과 같다.

특히 『內經』의 ‘麻’는 삼(hemp, ramie, jute)이 아니라 ‘胡麻(참깨)’를 지적하는 것이며, 麥은 보리(大麥)와 밀(小麥) 모두를 지적하는 것이며, ‘藳’은 콩잎 또는 미역을 지적함을 알 수 있었다.

또한 『醫學入門·臟腑條分』에서 葵(아욱)가 두 번 나오는데 「腎臟」條의 ‘葵(辛味)’는 글자가 서로 비슷한 ‘葱(대파)’의 誤字이며, 黍, 羊, 麻, 黑豆도 味가 五行의

특성을 따르지 않으므로 오류인 듯하다.

『醫學入門·本草分類』와 『東醫寶鑑』에 의해 五穀, 五畜, 五果, 五菜의 실제 味를 기준으로 다시 표현하면 표 4와 같다.

또한 『素問·藏氣法時論篇』에서 五臟病의 治療와 五味와의 關係에 대해 “肝色青, 宜食甘, 粳米 牛肉 棗 葵 皆甘; 心色赤, 宜食酸, 小豆 犬肉 李 韭 皆酸; 肺色白, 宜食苦, 麥 羊肉 杏 薤 皆苦; 脾色黃, 宜食鹹, 大豆 豚肉 栗 藳 皆鹹; 腎色黑, 宜食辛, 黃黍 鷄肉 桃 葱 皆辛. 辛散 酸收 甘緩 苦堅 鹹軟. 毒藥攻邪, 五穀爲養, 五果爲助, 五畜爲益, 五菜爲充, 氣味合而服之, 以補精益氣. 此五者 有辛酸甘苦鹹, 各有所利, 或散 或收 或緩 或急 或堅 或軟, 四時五臟病 隨五味所宜也.”라고 하였고, 또한 五臟의 苦欲補瀉에 대해 “肝苦急 急食甘以緩之 …… 心苦緩 急食酸以收之 …… 脾苦濕 急食苦以燥之 …… 肺苦氣上逆 急食苦以泄之 …… 腎苦燥 急食辛以潤之”라고 하였고, 『醫學入門·臟腑條分』에 肝病에 “麻者 東方所用之糧也 肝宜食麻與粳米 牛肉 棗 葵 味皆甘也. 不拘何月得病 宜體春氣以養之”라고 하였다.

한편 『醫學入門·臟腑條分』에 肝病에 “麻者 東方所用之糧也 肝宜食麻與粳米 牛肉 棗 葵 味皆甘也. 不拘何月得病 宜體春氣以養之”라고 하고, 心病에 “其穀黍 其畜羊 心病宜食酸, 小豆 犬肉 李 韭皆酸”이라고 하

표 3. 五穀, 五畜, 五果, 五菜의 五行 屬性和 실제 味의 비교 결과

五行	酸味				苦味				甘味				辛味				鹹味			
	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜	穀	畜	果	菜
『五常政大論』	麻	犬	李		麥	馬	杏		稷	牛	棗		稻	鷄	桃		豆	鼈	栗	
『金匱真言論』	麥	鷄			黍	羊			稷	牛			稻	馬			豆	鼈		
『靈樞·五味』	麻	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	粳米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄肉	桃	葱	大豆	猪肉	栗	藳
『藏氣法時論』	小豆	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	粳米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄肉	桃	葱	大豆	豕肉	栗	藳
『醫學入門·臟腑條分』	小豆	犬肉	李	韭	麥	羊肉	杏	薤	粳米	牛肉	棗	葵	黃黍	鷄	桃	藳	大豆	豕肉	栗	藳
	黍	羊							麻				黑豆			葵				
『醫學入門·本草』, 『東醫寶鑑』	麻	犬肉	李	韭	-	羊肉	-	薤	粳米麥, 稷	牛, 羊	棗	葵	-	-	桃	葱	大豆	猪(豕肉)	栗	藳
	小豆					馬			稷	鷄							黑豆			

177) 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.423.

178) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.897.

179) 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 법인문화사. 2009. p.897.

고, 脾病에 “大豆 豕肉 栗 藳 皆鹹 脾病宜食”이라고 하고, 肺病에 “食苦麥 羊肉 杏 薤 皆苦以潤其燥”라고 하고, 腎病에 “藳 葵 黑豆 味鹹, 黃黍 鷄 桃 味辛, 腎病宜食”이라고 하였다.

먼저, 위의 내용을 살펴보면 일정한 규칙성이 있음을

표 4. 食餌의 五行 屬性(『內經』)과 실제 味(『醫學入門』, 『東醫寶鑑』)

		五行 屬性	실제 味
酸味	穀	참깨(麻), 팥(小豆), 보리 또는 밀(麥)	참깨(麻), 팥(小豆)
	畜	개고기(犬肉), 닭고기(鷄), 양고기(羊)	개고기(犬肉)
	果	자두(李)	자두(李)
	菜	부추(韭)	부추(韭)
苦味	穀	메기장쌀(黍), 보리 또는 밀(麥), 팥(小豆)	-
	畜	양고기(羊肉), 말고기(馬)	양고기(羊肉), 말고기(馬)
	果	살구(杏)	-
	菜	산달래(薺)	산달래(薺)
甘味	穀	멥쌀(粳米), 피쌀(稷), 참깨(麻)	멥쌀(粳米), 멥쌀(稻), 피쌀(稷), 메기장쌀(黍), 보리 또는 밀(麥)
	畜	소고기(牛)	소고기(牛), 양(羊), 닭고기(鷄)
	果	대추(棗)	대추(棗)
	菜	아욱(葵)	아욱(葵)
辛味	穀	멥쌀(稻), 노란기장(黃黍)	-
	畜	닭고기(鷄), 말고기(馬)	-
	果	복숭아(桃)	복숭아(桃)
	菜	파(葱)	파(葱), 살구(杏)
鹹味	穀	콩(豆, 大豆, 大豆黃卷, 黑豆)	콩(大豆)
	畜	돼지고기(豕肉, 猪肉)	돼지고기(豕肉)
	果	밤(栗)	밤(栗)
	菜	콩잎, 팔잎 또는 미역(藿)	콩잎, 팔잎 또는 미역(藿)

발견할 수 있다. 즉 『靈樞·五味』에서 木에 해당하는 것이 『醫學入門』과 『素問·藏氣法時論篇』에서 火로, 『靈樞·五味』에서 火에 해당하는 것이 『醫學入門』과 『素問·藏氣法時論篇』에서 金으로, 『靈樞·五味』에서 土에 해당하는 것이 『醫學入門』과 『素問·藏氣法時論篇』에서 木으로, 『靈樞·五味』에서 金에 해당하는 것이 『醫學入門』과 『素問·藏氣法時論篇』에서 水로, 『靈樞·五味』에서 水에 해당하는 것이 『醫學入門』과 『素問·藏氣法時論篇』에서 土로 이동했음을 알 수 있다.

이를 간략히 표시하면 표 5와 같다.

이처럼 두 가지 기준으로 五臟病의 宜食과 禁食을 적용한다면, 어느 경우에 『靈樞·五味』를 따르고 어느 경우에 『醫學入門』과 『素問·藏氣法時論篇』을 따라야 할지에 대한 선택의 문제에 도달하게 되며, 또한 肺病의 경우 『靈樞·五味』에서는 苦味를 禁한다고

하였으나 『素問·藏氣法時論篇』과 『醫學入門』에서는 宜食이라고 하여 서로 모순이 발생하는 것처럼 보인다.

『素問·藏氣法時論篇』과 『醫學入門·臟腑條分』의 내용은 脾病에 鹹味が 마땅하다는 것을 제외하고는 苦欲補瀉를 기준을 따른 점으로 보아 五臟의 氣運(用)을 促進하거나 抑制하는 방법이며, 『靈樞·五味』의 내용은 五行 屬性에 合致하는 本味(體)를 사용한 점으로 보아 五臟의 陰血(體)을 기르는 방법임을 알 수 있다.

따라서 『靈樞·五味』와 『醫學入門』, 『素問·藏氣法時論篇』의 두 가지 내용을 體와 用의 관점에서 이해하면, 서로 모순된 것이 아니라 서로 보완한 것임을 알 수 있다.

다음으로, 표 4의 결과에 따라 肝病의 치료 시에 적합한 食餌와 禁해야 할 食餌를 간략히 표현하면 표 6과 같다.

표 5. 五臟病에 따른 宜食, 禁食

『靈樞·五味』		『醫學入門』, 『素問·藏氣法時論篇』 五臟病의 治療와 五味	『素問·藏氣法時論篇』중 苦欲補瀉
宜食	禁食		
木(酸)	金(辛)	土(甘)	肝苦急 急食甘以緩之
火(苦)	水(鹹)	木(酸)	心苦緩 急食酸以收之
土(甘)	木(酸)	水(鹹)	脾苦濕 急食苦以燥之
金(辛)	火(苦)	火(苦)	肺苦氣上逆 急食苦以泄之
水(鹹)	土(甘)	金(辛)	腎苦燥 急食辛以潤之

표 6. 肝病의 宜食과 禁食 比較

肝病		『靈樞·五味』	『醫學入門』	『藏氣法時論』	『五常政大論』	『金匱真言論』
宜食	酸	麻, 犬肉, 李, 韭		小豆, 犬肉, 李, 韭	麻, 犬, 李	
	甘		粳米, 麥, 稷, 稻, 牛, 羊, 鷄, 棗, 葵			鷄
	誤謬					麥(苦)
禁食	辛	桃, 葱	桃, 葱, 杏	桃, 葱	桃	
	誤謬	黃黍, 鷄肉		黃黍, 鷄肉	鷄, 稻	稻
	苦					馬(苦)

표 7. 肝病의 宜食과 禁食

肝病	宜食	禁食
酸味	참깨(麻), 팔(小豆), 개고기(犬肉), 자두(李), 부추(韭)	
甘味	멥쌀(粳米), 멥쌀(稻), 보리 또는 밀(麥), 피쌀(稷), 메기장쌀(黍), 소고기(牛), 양(羊), 닭고기(鷄), 대추(棗), 아욱(葵)	
辛味		복숭아(桃), 파(葱), 살구(杏)

표 8. 心病의 宜食과 禁食 比較

心病		『靈樞·五味』	『醫學入門』	『藏氣法時論』	『五常政大論』	『金匱真言論』
宜食	苦	羊肉, 薤	羊	羊肉, 薤	馬	羊
	酸		小豆, 犬肉, 李, 韭			
	誤謬	麥, 杏	黍	麥, 杏	麥	黍
禁食	鹹	大豆, 豕肉, 栗, 藿	大豆, 豕肉, 栗, 藿	大豆, 豕肉, 栗, 藿	豆, 穉, 栗	豆, 穉

표 9. 心病의 宜食과 禁食

心病	宜食	禁食
苦味	양고기(羊肉), 산달래(薤), 말고기(馬)	
酸味	참깨(麻), 팔(小豆), 개고기(犬肉), 자두(李), 부추(韭)	
鹹味		콩(大豆), 돼지고기(豕肉), 밤(栗), 콩잎, 팔잎 또는 미역(藿)

표 10. 肺病의 宜食과 禁食

肺病	宜食	禁食
辛味	복숭아(桃), 파(葱)	
苦味	양고기(羊肉), 산달래(薤), 말고기(馬)	양고기(羊肉), 산달래(薤), 말고기(馬)

표 11. 肺病의 宜食과 禁食 比較

肺病		『靈樞·五味』	『醫學入門』	『藏氣法時論』	『五常政大論』	『金匱真言論』
宜食	辛	桃, 葱		桃, 葱	桃	-
	苦		羊肉, 馬, 薤			馬(苦)
	誤謬	黃黍, 鷄肉(甘)		黃黍, 鷄肉(甘)	稻(甘), 鷄(甘)	稻(甘)
禁食	苦	羊肉, 薤	羊	羊肉, 薤	馬	羊
	誤謬	麥	黍	麥	麥	黍
	辛	杏		杏		

표 6 중에서 다시 맛을 기준으로肝病에 합당하지 않는 食餌를 모두 제외하여 그 결과를 표시하면 표 7과 같다.

표 4의 결과에 따라心病의 치료 시에 적합한 食餌와

禁해야 할 食餌를 간략히 표현하면 표 8와 같다.

표 7 중에서 다시 맛을 기준으로心病에 합당하지 않는 食餌를 모두 제외하여 그 결과를 표시하면 표 9와 같다.

표 12. 脾病의 宜食과 禁食

脾病	宜食	禁食
甘味	멥쌀(粳米), 멥쌀(稻), 보리 또는 밀(麥), 피쌀(稷), 메기장쌀(黍), 소고기(牛), 양(羊), 닭고기(鷄), 대추(棗), 아욱(葵)	
鹹味	콩(大豆), 돼지고기(豕肉), 밤(栗), 콩잎, 팔잎 또는 미역(藟)	
酸味		참깨(麻), 팥(小豆), 개고기(犬肉), 자두(李), 부추(韭)

표 13. 脾病의 宜食과 禁食 比較

脾病		『靈樞·五味』	『醫學入門』	『藏氣法時論』	『五常政大論』	『金匱真言論』
宜食	甘	秬米, 牛肉, 棗, 葵		粳米, 牛肉, 棗, 葵	稷, 牛, 棗	稷, 牛
	鹹		大豆, 豕肉, 栗, 藟			
	誤謬					
禁食	酸	麻, 犬肉, 李, 韭	小豆, 犬肉, 李, 韭	小豆, 犬肉, 李, 韭	麻, 犬, 李	
	誤謬	苦		羊(苦)		麥(苦)
		甘		黍(甘)		

표 14. 腎病의 宜食과 禁食

腎病	宜食	禁食
鹹味	콩(大豆), 돼지고기(豕肉), 밤(栗), 콩잎, 팔잎 또는 미역(藟)	
辛味		복숭아(桃), 파(葱), 살구(杏)
甘味		멥쌀(粳米), 멥쌀(稻), 보리 또는 밀(麥), 피쌀(稷), 메기장쌀(黍), 소고기(牛), 양(羊), 닭고기(鷄), 대추(棗), 아욱(葵)

표 15. 腎病의 宜食과 禁食 比較

腎病		『靈樞·五味』	『醫學入門』	『藏氣法時論』	『五常政大論』	『金匱真言論』
宜食	鹹	大豆, 豕肉, 栗, 藟		大豆, 豕肉, 栗, 藟	豆, 菹, 栗	豆, 菹
	辛		桃, 葱, 杏			
禁食	甘	秬米, 牛肉, 棗, 葵	粳米, 麥, 稷, 稻, 牛, 羊, 鷄, 棗, 葵	粳米, 牛肉, 棗, 葵	稷, 牛, 棗	稷, 牛
	誤謬	酸	麻			

표 4의 결과에 따라 脾病의 치료 시에 적합한 食餌와 禁해야 할 食餌를 간략히 표현하면 표 10과 같다.

표 10 중에서 다시 味를 기준으로 脾病에 합당하지 않는 食餌를 모두 제외하여 그 결과를 표시하면 표 11과 같다.

표 4의 결과에 따라 肺病의 치료 시에 적합한 食餌와 禁해야 할 食餌를 간략히 표현하면 표 12와 같다.

표 12 중에서 다시 味를 기준으로 肺病에 합당하지 않는 食餌를 모두 제외하여 그 결과를 표시하면 표 13과 같다.

특히 肺病에 대한 食餌로서 苦味는 『靈樞·五味』에서는 禁해야 한다고 하고 『醫學入門·臟腑條分』에서는 마땅하다고 하였으므로, 宜食과 禁食의 여부를

판단하기 곤란하다.

표 4의 결과에 따라 腎病의 치료 시에 적합한 食餌와 禁해야 할 食餌를 간략히 표현하면 표 14와 같다.

표 14 중에서 다시 味를 기준으로 腎病에 합당하지 않는 食餌를 모두 제외하여 그 결과를 표시하면 표 15와 같다.

IV. 結 論

五穀, 五畜, 五果, 五菜의 五行 歸類가 『內經』의 篇마다 약간씩 다를 뿐만 아니라 『醫學入門·臟腑條分』의 내용과도 서로 달라서 五行 特性에 알맞은 食餌 原則을

마련하기 어렵다.

그러한 문제를 해결하기 위해 『內經』과 『醫學入門·臟腑條分』, 『東醫寶鑑』를 위주로 五穀, 五畜, 五果, 五菜의 五行 歸屬과 실제 味를 비교함으로써 아래와 같은 결론을 얻었다.

1. 『內經』의 ‘麻’는 삼(hemp, ramie, jute)이 아니라 ‘胡麻(참깨)’를, 麥은 보리(大麥)와 밀(小麥) 모두를, ‘藿’은 콩잎, 팥잎 또는 미역을 지칭하는 것이다. 또한 『醫學入門·臟腑條分』중 「腎臟」條의 ‘葵(辛味)’는 ‘葱(대파)’의 誤字이며, 黍, 羊, 麻, 黑豆도 오류이다.
2. 『內經』에 鹹味에 배속된 食餌는 실제의 鹹味와 일치하지만, 酸味에 배속된 보리 또는 밀(麥)은 실제로는 苦味이다. 酸味 또는 辛味에 배속된 닭고기(鷄)는 실제로는 甘味이며, 苦味에 배속된 메기장쌀(黍)과 보리 또는 밀(麥)은 실제로는 甘味이며, 苦味에 배속된 살구(杏)는 실제로는 辛味이다. 甘味에 배속된 참깨(麻)는 실제로는 酸味이며, 辛味에 배속된 멥쌀(稻), 노란기장(黃黍)은 실제로는 甘味이며, 辛味에 배속된 말고기(馬)는 실제로는 苦味이다.
3. 五臟病에 알맞은 食餌를 論함에 있어서, 『素問·藏氣法時論篇』과 『醫學入門·臟腑條分』에서는 五臟의 氣運(用)을 促進하거나 抑制하는 방법을 제시하였으며, 『靈樞·五味』는 五臟의 陰血(體)을 기르는 방법을 제시하였으므로, 體와 用의 관점에서 이해하면 서로 모순된 것이 아니라 서로 보완한 것임을 알 수 있다.

실제 味의 기준을 病症의 五行 特性과 體質의 五行 特性에 적용한다면, 食餌 지도에 활용될 수 있으며, 다른 음식들까지도 확대 적용할 수 있다.

參考文獻

<論文>

1. 김남일. 「金匱眞言論」과 「五常政大論」에 나오는 五畜과 五穀의 五行配屬에 대한 註釋家들의 立場 研究. 대한한의학회지 8. 1994.
2. 양희천. 『素問·五常政大論』에 대한 研究. 圓光 大學校 大學院 碩士學位論文. 1998.
3. 옥상원. 『素問·金匱眞言論』에 대한 研究. 圓光 大學校 大學院 碩士學位論文. 1993.
4. 이태호. 『素問·藏氣法時論』에 대한 研究. 圓光 大學校 大學院 碩士學位論文. 1993.

<單行本>

1. 丹波元簡. 素問識. 북경. 인민위생출판사. 1984. p.32, 34, 35.
2. 동의문헌연구실 역. 신대역 동의보감. 서울. 범인 문화사. 2007. p.392, 393, 399, 405, 410, 416, 423, 430, 1837, 1839, 1841, 1842, 1843, 1844, 1845, 1851, 1875, 1879, 1884, 1885, 1920, 1921, 1927, 1928, 1929, 1933, 1934, 1940, 1941, 1942, pp.1845-1846, 1858-1860, 1870-1871.
3. 民衆書林 編集局 編. 서울. 민중서림. 2003. 漢韓 大字典. p.1082.
4. 박경. 영추연구집성. 대구. 청운인쇄. 2006. pp.1194-1204.
5. 장개빈. 類經. 서울. 대성문화사. 1990. p.571.
6. 진주표 역해. 신대역 의학입문. 서울. 범인문화사. 2009. p.702, 707, 743, 744, 746, 747, 748, 783, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 881, 897, 905, 907, 909, 910, 912, 914, 3447. pp.864-865, 879-880, 910-911, 923-926.
7. 洪元植. 精校黃帝內經素問. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.89, 246, pp.20-21, 252-255.
8. 洪元植. 精校黃帝內經靈樞. 서울. 東洋醫學研究院. 1985. p.246.
9. 황보밀. 황제침구갑을경. 北京. 中國醫藥科技出版社. 1990. p.311.