

## 문헌에 수록된 煎藥에 관한 연구

강유정<sup>1</sup> · 정현숙<sup>1\*</sup> · 유맹자<sup>2</sup>

<sup>1</sup>순천대학교 생명식품과학부 조리과학과, <sup>2</sup>송원대학 호텔조리영양학과

### Study on Jeonyak in the Bibliography

Yoo-Jung Kang<sup>1</sup>, Hyun-Sook Jung<sup>1\*</sup>, Maeng-Ja Yoo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Department of Food & Cooking Science, Suncheon National University

<sup>2</sup>Department of Hotel Culinary, Songwan College

### Abstract

This study was aimed at research on *Jeonyak* (煎藥) appearing in the bibliography. It was during the Goryeo Dynasty that *Jeonyak* was first mentioned in literature. At this time, *Jeonyak* was served for consumption during Palgwanhoe. The ingredients and recipes of *Jeonyak* were listed for the first time in *Suunjapbang*, a book written by Kim Yu during the Joseon Dynasty. Since then, they have been found in various books and materials. During the Joseon Dynasty, *Jeonyak* was made in *Neuiwon*, a medical administrative organization in the palace, and administered as a seasonal food on *Dongji Day* in the winter. The king gave various to his guests or subjects as special gifts. As a result, *Jeonyak* became well known to many people and even to those in foreign countries. *Jeonyak* is a Korean traditional medicated diet food made from decocted beef-feet, bone stock, and other spices, including jujube paste, honey, ginger, pepper, clove, and cinnamon. *Jeonyak* has a long 800-year history, and its ingredients and recipes have changed only gradually. Milk was a major ingredient of *Jeonyak* during the Goryeo Dynasty, but glue and gelatin were added in the Joseon Dynasty. Since then, recipes have mainly used gelatin made from beef-feet, skin, beef-bone, and so on. In conclusion, *Jeonyak* has an 800-year history as a special medicated diet food (藥膳) served seasonally on *Dongji Day* in the winter.

Key Words: Jeonyak, medicated diet, beef-feet, gelatin

## 1. 서 론

우리의 전통 음식은 의식동원(醫食同原)을 바탕으로 식품과 약재를 이용하여 만든 여러 가지 약선이 발달되어 왔으며 현대에 와서 건강에 대한 관심이 증대되면서 약선 즉, 한방음식에 대한 연구가 더욱 활발해지고 있다.

약선(藥膳)이란 일반적으로 몸에 약이 되는 음식을 말하는 것으로 한약의 약(藥)자와 반찬, 식사란 의미의 선(膳)자로 구성된 단어이며, 약성에 따라 식품을 배합하여 음식을 만들고, 그것을 섭취함으로써 질병을 예방하고, 신체를 건강하게 하여 장수하게 하는 음식을 말한다. 여름철 대표적 보양식인 삼계탕이나 약재를 넣은 떡과 죽류, 음청류 등은 이미 우리에게 친숙한 약선으로 그 약리작용이 잘 알려져 있다. 고려시대의 상차림에는 음식이나 과일 등과 함께 약물(藥物)이 올려졌고, 조선시대에는 내의원에서 제조된 여러가지 고급약물들이 있었다. 그 중 전약(煎藥)은 보양약물로서 고려시대에도 팔관회의 고임상에 올려졌다는 기록을 「고려사절요(高

麗史節要)」에서 볼 수 있으며, 조선시대에는 동지(冬至)의 시절식(時節食)의 하나로 해마다 궁중 내의원(內醫院)에서 제조하여 진상하면 임금이 신하들과 종친들에게 하사하던 특별한 약물이었다(홍 1849).

달여서 조린 약이라는 의미의 전약(煎藥)은 동물성 젤라틴으로서 우족(牛足)이나 소가죽을 푹 고아낸 국물을 걸러 교제(膠劑)로 사용하였고 대추고(大棗膏)와 꿀(清蜜)을 넉넉히 넣어 달인 후 후추(胡椒), 계피(桂皮), 정향(丁香), 건강(乾薑) 등 강한 향신료를 섞어 굳힌 것으로 투명하면서 달콤하게 제조되었다(서 1798).

「시의전서(是議全書)」에는 전약이 동짓달에 만들어지며 녹각교나 아교를 녹인 후 대추 고은 것과 건강, 후추, 정향을 모두 가루내어 고루 섞어서 죽편같이 엉기거든 그릇에 부어 식힌 후 사용한다고 기록되어 있으며 「규합총서(閩閩叢書)」에는 전약 제조방법 3가지가 제시되어 있다.

또한 「승정원일기(承政院日記)」는 1623년부터 1910년까지의 왕명 출납기록으로서 이 안에 전약에 대한 기록이 80

\*Corresponding author: Hyun Sook Jung, Department of Food & Cooking Science, Suncheon National University, Maegok-dong, Suncheon-si, Jeollanam-do 540-742, Korea Tel: 061-750-3691 Fax: 061-750-3690 E-mail: jhsook3691@hanmail.net

건이나 나타나 있는데 매년 동지(冬至) 때마다 신하들과 외국 사신들에게 특별 하사품으로 전약을 내려주었으며 일반 음식을 담당하는 부서가 아닌 내의원(內醫院)에서 구급약물(救急藥物) 및 보양약물(保養藥物)로 제조되었음이 기록되어 있다.

「의림촬요」에는 전약(煎藥)의 용도가 한증(寒症) 치료의 한가지로 겨울에 상복(常服)하면 추위를 막을 수 있다고 기록되어 있으며, 「동의보감」의 잡병편(雜病篇)에도 약물(藥物)로서의 전약이 기록되어 있다.

이와 같이 전약(煎藥)은 고려시대 이후 18세기 전반까지 고급 약물로서 800여년에 걸친 역사를 가지고 있으나 20세기 초에 갑자기 사라져버리고 현대에 이르러 전약은 생소한 음식이 되었다. 시대의 변화에 따라 잊혀져가는 우리음식이 있겠지만 그 중 전약은 단순한 음식이 아닌 약선(藥膳)이며 동지의 절식이었고 조선왕조 궁중에서 제조되어 외국에까지 널리 알려진 소중한 전통음식임에도 불구하고 사라져 버린 것은 안타까운 일이다.

최근 전통음식에 대한 연구에는 떡류(임 & 박 2007)나 다식(Chung & Lee 1999), 만두(Lee 2002), 열구자탕(悅口子湯)(Lee 2003) 등에 대한 전통 식재료 및 조리법 변화 등의 연구와 조선시대 부식류의 조리법에 관한 보고(Kim 2008), 근대 이후 100년간 육류 구이문화에 대한 보고(Lee 2010) 등 우리나라의 식생활 문화에 대한 새로운 연구들이 진행되고 있다.

또한 건강 기능성 식품에 대한 관심과 함께 한방음식 즉 약선에 대한 관심도가 높아져 고추와 마늘에 대한 약선 식료학적 고찰(안 2002), 열구자탕의 약선적 고찰(김 2004), 궁중요리와 약선(남 & 김 2005), 전통 사찰음식과 약선(남 등 2005) 등의 보고가 있다.

그러나 전약에 대한 연구로는 김(2005)의 조선 왕실의 약선 전약 연구와 전약의 품질특성 및 약선 식료학적 평가(정 2010), 전약의 기능성 및 품질특성(구 2010) 만이 있을 뿐이다.

본 연구는 문헌에 수록된 전약을 시대순으로 살펴봄으로써 우리나라 전통 절식의 하나인 동지절식으로서 전약을 확고히 자리매김함과 동시에 의식동원(醫食同原)에 바탕을 둔 한국 약선 식문화를 대표할만한 음식으로 그 중요성을 알리고자 하였다.

## II. 본 론

문헌에 있는 기록을 통하여 전약(煎藥)의 유래와 어떤 경우에 쓰인 약선이었는지 그 의미를 살펴보고자 고려시대의 관련 자료와 조선시대의 문헌을 중심으로 살펴보았다. 전약(煎藥)이 기록되어있는 문헌을 발간된 연도순으로 정리하면 <Table 1>과 같다.

조선시대 이전의 전약(煎藥)은 고려시대 자료의 한계로 우리나라에 있는 자료가 아닌 중국에서 기록한 내용 중에서 살

펴볼 수 있는데 고려시대 1188년경의 기록인 「고려사절요」에서 전약은 팔관회의 상차림에 빠지지 않는 중요한 품목이었으며 의관(醫官)이 관여하여 만들었음을 알 수 있다.

「조선상식」 중 풍속편에

전약이란 것은 우락(牛酪)에 백강, 정향, 계심, 청밀 등을 섞어 고(膏)로 하여 먹는 것이니 고려에서는 증동팔관회(仲冬八關會)의 진찬(珍饌)으로 삼았으며 이조(李朝)에 들어와서는 내의원(內醫院)에서 이것을 만들어 동지의 절식으로 근신(近臣)에게 반사(頒賜)하였었다(그러나 후에는 우락(牛酪)이 귀하여 대신 우족고(牛足膏)를 썼다. 우유가 부족한 때에는 마동(馬潼)으로써 보충 또는 대응하는 일도 있었다).

라는 기록에서 고려시대 전약이 우유를 고아서 만들었으나 차츰 마동, 우족고 등도 사용하게 되는 변화 과정을 알 수 있다.

고려시대에는 숭불정책을 실시하여 불교의 영향이 컸다. 남 등(2005)은 사찰음식에서는 오신채라고 하는 다섯 가지 매운 맛을 가진 채소 즉 파, 마늘, 달래, 부추, 무릇과 우유를 제외한 일체의 동물성 식품을 사용하지 않는다고 하였다.

1540년경에 쓰여진 「수운잡방(需雲雜方)」은 고려 말에서부터 조선 전기에 걸친 음식 조리법과 500년 전 안동 사람 계층의 식생활을 엿볼 수 있는 자료이다. 이 책에는 백 가지가 넘는 음식을 소개하고 있는데 전약에 대한 내용은 다음과 같다.

전약법(煎藥法)

淸蜜阿膠各三鉢大召一鉢胡椒丁香一兩半乾薑五兩桂皮三兩依法和煎

(청밀과 아교 각 3사발, 대추 1사발, 후추와 정향 각각 1냥 반, 건강 5냥, 계피 3냥을 섞어 일상의 방법대로 졸인다.)

이처럼 고려시대에 우유를 사용한 전약과는 다르게 아교를 사용한 전형적인 전약 제조법이 기록되었음을 볼 수 있다.

1800년대 후반의 조리서인 「시의전서」에서 녹각교를 사용한 사실을 보아도 고급 한약재를 넣어 전약을 제조하였던 것을 알 수 있다. 그러나 궁중 내의원에서는 당나귀가 아닌 소를 이용한 아교를 직접 만들어 사용하였고 그 품질이 우수하여 중국인들에게서도 인정을 받았던 기록을 「승정원일기」 등에서 볼 수 있다. 또한 「조선왕조실록」 중에서 중종 12년 1517년 12월 28일의 기록에 ‘겨울에 각사가 전약을 제조하느라 소를 잡는 폐단이 크니 진상하는 것 외에는 금하도록 하라’는 내용이 있어 그 시기에 많은 양의 전약을 제조하였으며 수입된 아교에 의존하지 않고 소를 이용하여 직접 제조하였음을 알 수 있다.

따라서 중종 12년(1517년) 보다 약 20년 후인 1540년에 발간된 「수운잡방」에 전약 재료의 아교는 소를 이용하였을

<Table 1> Jeonyaks shown in the bibliography

문헌	연도	저자	재료	비고
고려사절요(高麗史節要)	1188년		전약-우유	
보한재집(保閑齋集)	1487년	신숙주(1414~1475)	전약-우유, 마유	고려시대의 전약 언급
수운잡방(需雲雜方)	1540년경	김유(1481~1522)	전약-아교, 대추	
조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)	1517년(중종)~		전약-쇠가죽	
의림촬요(醫林撮要)	16세기 중엽	양예수(?~1597)	전약-아교, 대추	
동의보감(東醫寶鑑)	1610년	허준(1546~1615)	전약-아교, 대추	
은사첩(恩賜帖)	1622~(인조, 봉임대군시절)	해남 윤씨일가	전약	
승정원일기(承政院日記)	1637년(인조15년)~		아교전약	80건
내각일력(內閣日曆)	1782년(정조 6년)~	규장각의 일기	전약	24건
일성록(日省錄)	1786년(정조 10년)~	영조(1760~)부터 조정 일기	전약	19건
임원십육지(林園十六志)	1798년(정조22년)	서유구(1764~1845)	전약-아교, 대추	
제중신편(濟衆新編)	1799년	강명길(1737~1801)	전약-아교, 대추	
규합총서(閩閩叢書)	1815년	빙허각 이씨	전약-아교, 쇠죽, 쇠가죽, 대추, 오매	3가지
의궤(儀軌)	1829년~	의궤청의 궁중 행사 기록	전약	5회
방약합편(方藥合編)	1844년	황도연	전약-갯풀, 대추	
동국세시기(東國歲時記)	1849년	홍석모	전약-쇠가죽	
의방활부(醫方活套)	1869년(고종 6년)	황도연(1807~1884)	전약-아교, 대추	
시의전서(是議全書)	1800년대 말	작자미상	전약-녹각교, 아교	
조선상식(朝鮮常識)	1900년대 초	최남선(1890~1957)	전약-우락, 우죽고, 마동	고려시대의 전약 언급
조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)	1924년	이용기	전약-쇠가죽	

것으로 생각되며, 조리법으로서 일상의 방법대로 하라는 기록이 나타나 있으므로 이때에 이미 전약의 제조법이 널리 알려져 있었음을 알 수 있다.

「조선왕조실록」은 태조에서 철종까지 25대 472년간의 기록으로서, 전약에 대한 기록으로는 앞서 살펴본 1517년 중종의 기록이 있고 명종 22년 1567년의 기록에 내의원에서 경옥고, 생지황, 전약을 지어 진어하기를 주청하는 내용이 있다.

숙종 45년 1719년의 기록에는 김창집이 기로소(耆老所)에 낙죽(酪粥), 전약(煎藥), 제호탕(醃醃湯)을 봉진할 것을 청하는 내용이 있다.

16세기 중엽에 쓰여진 양예수의 「의림촬요」에는 전약의 용도가 한증(寒症) 치료의 한가지로 소개되었으며 겨울에 상복(常服)하면 추위를 막을 수 있다고 언급하였다. 또한 그 설명 뒤에 ‘본조소찬(本朝所撰)’이라고 써어 있는데 그 뜻은 조선 고유의 처방이라는 의미로 전약이 내의원 어의에 의해 고안된 것을 알 수 있는 자료로서 약선은 중국에서 유래되었으나 전약은 한국적인 약선으로 더욱 발전된 좋은 예가 되었음을 알 수 있다(김 2004).

또 다른 한의학 문헌인 1610년 허준의 「동의보감」 잡병

편(雜病篇) 권9. 잡방(雜方)에 조전약법(造煎藥法)이 기록되어 있다.

白薑 五兩 桂心二兩 丁香胡椒各一兩半 已上另爲細末 大棗蒸去核 取肉爲膏二鉢 一鉢三升爲 阿膠煉蜜各三鉢 右先熔膠 次入棗蜜消化 乃入四味藥末 攪勻煎微溫下篩貯器 待凝取用

(백강 오냥 계심이냥 정향호초 각 일냥반 사상령위 세말 대조증거핵 취육위고 이발일발 삼승위 아교연밀 각 삼발 우선 용교 차입조밀 소화 내입 사미약말 교균 전미온 하사 저기 대응취용)

「승정원일기」는 왕명의 출납기록으로 인조 1년(1623년) 3월부터 1910년 8월 한일합방까지 기록되어 있는데 행정사무와 다른 관청과의 관계, 의례적 사항 등의 내용이다. 그 중 전약에 대한 내용은 인조 3건, 효종 3건, 현종 1건, 숙종 6건, 경종 2건, 영조 45건, 정조 10건, 순조 9건, 고종 1건 때의 총 80건의 기록이 있다. 그 중 인조 15년 11월 7일 신미년 1637년의 기록에는 종친부(宗親府) 등에 아교전약(阿膠煎藥)을 하사한다는 내용이 있다.

傳于金光煜曰, 宗親府·儀賓府·忠勳府·弘文館, 阿膠煎藥 缺 一合.....

(전우금광옥왈, 종친부·의빈부·충훈부·홍문관, 아교 전약 결 일합.....)

효종 4년 1653년의 기록에는 외국사신인 상칙사(上勅使)가 전약의 뛰어난 맛을 극찬하며 더 구하려 하였으나 얻지 못하여 사람을 보내 전약을 얻어가기를 여러 번 청하는바 원하는 대로 전약을 보내줄 것을 청하는 영접도감(迎接都監)의 계를 기록하고 있다.

迎接都監啓曰, 卽接伴送使移文, 則衙譯尹堅, 以其所得煎藥, 納于上勅使, 則勅使食而甘之曰, 如此絕味, 在京不得覓食, 極以爲恨. 仍招使通官送言曰, 煎藥更願得食, 須通都監, 某條覓送云. ---중략

(영접도감계왈, 즉접반송사이문, 칙이역윤견, 이기소득전약, 납우상칙사, 칙칙사식이감지왈, 여차절미, 재경불득 먹식, 극이위한. 잉초사통관송언왈, 전약경원득식, 수통도감, 모조먹송운)

이는 외국 사신들에게도 전약은 귀하게 가져가고 싶어 하는 우리나라의 특별한 약물인 것을 알 수 있는 대목이다.

영조와 정조시대는 다른 왕조에 비하여 전약에 대한 기록이 상당히 많은데 그 중 영조 9년 8월 10일 원본 763책 1733년의 기록에는 전약을 드신 후 등 뒤 허리의 응결된 기운을 잊었다는 내용이 있다.

命均曰, 昨晚煎藥以入矣. 何時進御乎 上曰, 初昏服之, 而比蔥散則味好矣. 淳曰, 背部腰部凝結之氣, 何如 上曰, 此則忘之矣

(명균왈, 작만전약이입의. 하시진어호 상왈, 초혼복지, 이비총산척미호의. 순왈, 배부요부응결지기, 하여 상왈, 차척망지의)

특히 겨울철에는 동지를 준비하며 전약을 언급한 내용이 많은데 그 외의 계절에는 병증에 따른 처방으로 올려진 내용이었다.

영조 37년 11월 21일의 기록에는 동지와 관련한 전약의 내용으로 다음과 같다.

영조 37년 11월 21일

... 晩後更爲煎入事. 出榻教翼 替曰, 冬至煎藥, 有預爲劑置者, ...

(... 만후경위전입사. 출답교익고왈, 동지전약, 유예위제치자, ...)

순조 23년 8월 5일 원본 2169책 1823년의 기록에는 순조의 생모인 수빈 박씨 신위를 모신 현사궁에 육향, 전약, 납약을 의례 올리는 것을 허락받는 내용이 있다.

漢浩曰, 六香煎藥臘藥, 依例入于顯思宮, 何如? 上曰, 唯. (한호왈, 육향전약납약, 의례입우현사궁, 하여? 상왈, 유)

고종 6년 8월 16일 원본 2742책 1869년의 기록은 봉진할 전약을 일체 정식대로 할 것인지 허락을 받는 내용이다.

自今爲始, 磨鍊封進煎藥, 一體定式, 何如 上曰, 依爲之. (자금위시, 마련봉진전약, 일체정식, 하여 상왈, 의위지)

「일성록(日省錄)」은 영조 36년 즉, 1760년 1월부터 조경과 신하들과의 관련된 내용으로 1910년 8월까지 기록되어 있는데 전약에 대한 기록은 19건에 이른다. 그 내용 중에서 일부의 내용만 살펴보고자 한다.

정조 10년 윤7월 21일의 기록에는 전약, 옥추단, 육향고를 봉진함을 아뢰는 내용이 있다.

...都提調洪樂性啓言魂宮封進薏苡煎藥玉樞丹六香膏及墓所封進薏苡曾有稟定...

(...도제조홍악성계언혼궁봉진의이전약옥추단육향고묘소봉진의이증유품정..)

1796년 정조 20년 12월 25일의 기록에 시험을 치른 유생들에게도 도서(圖書)와 백력(白曆) 그리고 전약(煎藥)을 하사한 내용이 있다.

..題收券以入至是考下進士金文欽以賦三上居首史記英選一件煎藥一器白曆一件賜給

(제수권이입지시고하진사금문흠이부삼상거수사기영선일건전약일기백력일건사급)

철종 8년 9월 20일의 기록에는 장사지내기 전 시신을 안치한 빈전에 육향고, 전약, 납약, 제호탕을 의례 봉진하였음을 고하는 내용이 있다.

..爲封進矣今番則何以爲之予曰不爲封進可也斗淳曰丁丑乙丑辛巳殯殿進上六香膏煎藥臘藥醞鬪湯依例封進而玉樞丹..

(위봉진의금번칙하이위지여왈부위봉진가야두순왈정축을축신사빈전진상육향고전약납약제호탕의례봉진이옥추단..)

그 외 조선시대 규장각의 일기 「내각일력(內閣日曆)」에 수록된 전약에 관한 내용만 보아도 24건으로 주로 겨울철 11월과 12월에 매년 신하들에게 하사(下賜)한 기록을 볼 수 있다.

이와 같은 여러 궁중의 자료를 토대로 살펴보면, 12월의 궁중 시절식으로 전약은 동짓날 궁중 내의원(內醫院)에서 제조하여 임금께 진상하면, 다시 이를 종친(宗親)들과 신하들에게 하사하였다는 내용을 확인 할 수 있었고, 동지 뿐 아니라 다른 때에도 조선시대에 임금께서는 납약(臘藥)으로부터 제호탕(醞鬪湯), 육향고(六香膏) 등과 함께 다양한 구급약물 및 보양약물로서 상상(堂上) 이상의 관리들에게 조금씩 나누

어 주셨다. 특히 전약은 겨울철 시식으로 몸을 보하는 약재가 들어있어 매년 신하들에게 특별한 때마다 여러 차례 하사하였으며, 왕가의 큰 행사에도 봉진(封進)되었음을 알 수 있었다. 고가의 수입향신료를 재료로 하여 내의원에서만 제조하였다는 그 희소성을 감안하면 전약은 왕실의 특별 보약으로서 큰 가치를 지녔음을 알 수 있다.

『임원십육지(林園十六志)』는 1798년 정조 22년에 서유구가 편찬한 농업위주의 백과전서로 한국, 중국, 일본의 문헌들을 참고로 하고 있다. 향촌생활에 필요한 일을 16지(志)로 나누고 그 중 음식에 대한 분야가 정조지(鼎俎志)이다. 정조지는 251권의 문헌을 인용하여 집필되었고 저자가 상세한 설명을 붙여 소개하고 있다. 그 안에 다시 11개의 세목으로 나뉘어지는데 제7권의 절식지류(節食之類)에 동지절식으로 전약방(煎藥方)이 기록되어 있다. 전약방은 동의보감에서 인용하였음을 표기하였고 저자의 의견으로 다음과 같이 설명을 붙여 소개하였다.

‘내의원에서는 매년 동지에 만들어 진상하였다. 민간에서도 사적으로 만들어 서로 선물하기도 하였다.’

또한 고문헌 중 가장 방대한 영역을 한글로 기록한 가정생활 백과사전이라 할 수 있는 1815년에 발간된 『규합총서(閩閩叢書)』는 권지일 유식의(酒食議, 술과 음식), 권지이 봉임칙(縫紉則, 바느질·길쌈), 권지삼 산가낙(山家樂, 시골살림의 즐거움), 권지스 청낭결(靑囊訣, 병 다스리기)로 총 4권으로 나뉘어져 있다. 전약은 권 1의 마지막 부분인 보유신증에 한가지, 권 4의 마지막 부분인 경험방에 2가지, 총 3가지가 수록되어 있는데 그 내용을 보면 다음과 같다.

『규합총서』 권 1. 술과 음식

보유·신증 - 빠진 것 보태다

백당 오냥, 계심 일냥, 정향·호초 각 일냥 세말하고, 대초 거히취육하야 찢 것 두 보오, 아교·연밀 각 세 보오, 먼저 아교를 고오다가 (지츠) 꿀과 대초를 넣어 조화한 후, 네 가지 약가루를 넣어 고무고루 저어 끓여 그릇에 퍼서 영긴 후 쓰라 방출내국

『규합총서』 권 4. 병 다스리기

임신전약오분일방문

계피 2전4분, 건강 4전, 오매말 2전, 정향 1전5분, 호초 1전, 아교 2승5합, 청 2승, 대초고 3분지1

내국전약

백청 1斗, 아교 1斗3升, 관계말 6觔, 건강말 1( )4觔, 호초말 5觔, 정향말 3觔, 대추육 8승

권 1의 기록에서 백당은 흰엿을 의미하는데 다른 문헌에서는 찾아 볼 수 없는 재료이며 전약의 재료에서 가장 중요한 약재가루로 건강(乾薑)이 빠져있다.

권 1의 기록은 새로 보완하여 적은 기록으로서 만드는 법

의 설명 중에 4가지 약가루라고 표현되어있으며 글의 마지막에 방출내국이라고 기록되어 있다.

즉 방출내국이라 함은 내의원에서 제조하는 전약 만드는 방법을 가져온 것이라고 볼 수 있는데 권 4에 기록된 내국전약에 생강말린 가루 즉 건강말이 사용되어있고, 계피분량이 2냥에서 1냥으로 달라진 것을 제외하고 다른 재료의 분량이나 만드는 과정이 「동의보감」의 조전약법을 인용한 것으로 보이며 생강말린 것을 백강(白薑)이라고도 하는데 동의보감에서 이런 표현을 사용하고 있다.

「동의보감」은 내의원 어의인 허준이 집필한 것으로서 내의원에서의 전약법을 잘 알 수 있는 자료이다. 임원십육지에도 제조법을 그대로 인용한 것처럼 「규합총서」에서도 전약의 재료와 만드는 법이 인용되었다면 백당(白糖)이 아닌 백강(白薑) 즉 껍질을 벗기고 썰어 말린 생강으로 보는 것이 적절하다고 생각되어진다.

『규합총서』 권 4의 임신전약 재료를 기록한 뒷부분에 ‘죽을 고야야 누린 맛이 없고 우피 고은 것은 누리기 때문에 내국전약이 흔히 누리니라’ 라는 내용이 덧붙여 있어 아교재료에 대한 자료로서 소가죽을 내의원에서 사용하였으며 일반 가정에서는 우죽을 사용하여 다양한 맛의 변화를 시도하였음을 알 수 있는 기록이다.

『규합총서』에는 이 외에도 전약이란 명칭이 권1의 병과제뉴(떡·과줄붙이)에 나타나있는데 살구편, 벗편 만드는 법에 ‘살구는 모과편 같고 벗편은 전약 같다’고 되어 있다. 벗편은 버찌로 만든 것인데 전약이 벗편과 같은 색이라면 이때의 전약은 상당히 진했음을 짐작하게 한다.

조선왕조의 궁중행사에 대한 기록인 각종 「의궤(儀軌)」에서도 전약의 기록을 볼 수 있다. 「의궤」에는 왕족의 결혼, 장례인 국장이나 왕릉의 개수, 사신의 영접, 연회 음식명 등 다양한 내용이 기록되어 있다.

그 중 1610년 영접도감의궤에는 외국 사신의 영접 시 내의원에서 전약을 준비하는 내용으로 조반 즉 식사와 함께 전약을 대접하였고 추운 계절에 사용하는 약물로 미리 준비해야한다는 내용이 기록되어 있다.

홍대용의 「담헌서(湛軒書)」에는 중국 사신들이 그 뛰어난 맛으로 두장(豆醬)이나 약반(藥飯)과 함께 매우 좋아하는 조선의 음식 중 하나로 전약이 기록되어 있다.

궁중연회식의 「의궤」에 의하면 1829년, 1848년, 1873년, 1877년 및 1887년의 큰 잔치 때마다 전약이 차려졌으며 「한국음식대관」 1권에 의하면 고종 14년 진찬의궤에 조란, 강란, 울란, 전약, 백자병 5가지의 음식이 1尺 5寸 즉 약 50 cm 높이로 고임하여 올려졌다. 또한 고종 24년의 조대비팔순잔치의 진찬의궤에서는 조란, 울란, 강란, 전약, 백자병, 녹말병이 1기에 함께 올려졌으며 6~7寸 즉 약 20 cm 정도의 높이로 8회 올려졌음을 볼 수 있다.

조선 후기에 전약은 더욱 확산되어 궁중 내의원에서만 제조되어 구하기 힘든 귀한 보양약물이 아니라 앞서 살펴본

1815년에 발간된 「구합총서」에서도 보았듯이 내의원 의원 전 약 제조법 외에 오매를 넣거나 우피보다는 우족이 더 나은 방법이라고 기록된 것을 볼 때 민간에서 제조법이 다양하게 발달했음을 알 수 있다. 일반 백성뿐 아니라 각 관청에서도 전약을 제조하였는데 1849년(순조) 홍석모가 지은 세시풍속 서인 「동국세시기」에 동지에 내의원(內醫院)에서 전약을 만들어 진상(進上)하며 각 관청에서도 이를 만들어 나누어 갖는다는 기록이 있다.

동국세시기(東國歲時記)

煎藥

內醫院以桂椒糖蜜用牛皮煮成凝膏名曰煎藥以進各司亦有造出分供者

내의원이계초당밀용우피자성응고명일전약이진각사역유 조출분공자

시의전서는 1800년대 말의 조리서로서 저자는 알 수 없으며 반가에 소장되어 전해 내려온 것이다. 상, 하권으로 분류되어 총 422가지의 음식 외에 기타 식품 손질법이나 저장법, 음식 담는 법, 상차림의 반배도가 그려져 있다.

전약은 상권 밥, 죽, 찜, 회, 면, 구이 등 음식류의 마지막 부분에 약식법과 함께 전약법으로 기록되어 있으며 하권 첫머리에 열두달 시절식에 대한 내용에서 동지의 절식으로 기록되어 있다.

전약법 동짓달에 쓰나니라

녹각교나 좋은 아교말가□부수고 대추 한말을 고아 □□□□□ 건강 석냥, 호초 엷돈, 정향 석돈 가랑을 모두 가루내어 □□□ 고루 섞어서 잠깐 끓여 떠내보아 죽 편같이 영기거든 □□□(그릇에) 식혀서 □□ 쓰나니라.

하권

열두달 각절일 다례 소용 시식 제물표

정조: 탕병

상원: 약식

... 중략 ...

동지: 팔죽, 전약, 인절미, 탄평채

글자가 유실된 부분은 빈칸으로 표시하였다.

조선시대 이후 일제 강점기에 널리 알려졌던 조리서의 하나로서 1924년에 발간된 「조선무쌍신식요리제법」이 있다. 1936년에 증보판이 나오고 1943년에는 4판이 나올 정도로 인기가 있었다고 한다. 이는 우리나라의 음식 외에도 서양, 중국, 일본 요리까지 수록되었고 최초로 사진을 곁들였기 때문이다.

「조선무쌍신식요리제법」의 잡록에 수록된 전약은 꿀 1말, 대추살(다짐) 8홉, 가죽 곤것 한말 석되, 관계가루 여섯돈, 생강가루 한냥 너돈, 후추가루 다섯돈, 정향가루 석돈을 넣어 만드는 것으로 조선시대의 전약제조법과 다르지 않았

으며, 이 책의 잡록에 수록된 음식들이 주로 떡국, 생떡국, 수제비, 떡볶기, 부침밥, 약식, 수정과, 향설고, 전약, 조청 등으로서 이는 주식, 부식, 후식으로 나뉘어진 음식 외에 시절식 중에서 몇가지 중요하다고 여겨지는 음식들로 보인다. 또 전약 제조법 아래에 첨부된 설명으로서 ‘빛은 까맣고 맛은 귀하게 좋고 이것이 동지 밑에 약방에서 만들어 나라에도 바치며 의정부와 각 상사(각 부처)에서 만들어 대신과 여러 관원들에게 선물한 것이다. 여러 가지를 아주 곱게 갈아야 좋고 계피는 아주 매운 것을 쓴다’는 기록이 있다. 이것은 전약에 대하여 필자가 잘 알고 설명한 것으로 이때까지만 해도 전약을 기억하는 사람들이 많이 있었다는 것을 알 수 있다. 그러나 시대의 특성상 우리의 풍습이나 절기음식이 점차 사라져 가고 조선시대를 거치지 않은 세대에게는 전약이 낯설고 접하지 못한 음식이었을 가능성이 크지만, 잡록에 수록한 것으로 보아 조금은 잊혀진 음식들 중의 하나로 자세히 설명하여 전수하고자 한 것으로 생각된다.

현대에 와서는 많은 조리서들과 음식관련 서적이 출판되어 있다. 그 중 1997년의 한국음식대관 6권에는 전약을 과병(果餅) 즉 과편의 한가지로 분류하였다. 「의례」에서 연회의 고임상에 올려질 때 과정류 즉 다식, 연사과, 강정, 각색당 다음에 전약이 삼색란, 백자병과 함께 고임하여 올려졌으며, 또한 전약의 재료는 적혀있지 않고 한 사발로 분량만 표기되어 있어 과편의 한가지로 분류를 하였을 수도 있다. 고임상에 과병은 연지와 오미자를 넣은 녹말병 혹은 오미자병, 삼색녹말병으로 오미자, 치자, 두충을 넣은 것 등이 올려졌다.

또 다른 전약분류로 「우리음식 100가지」(황 1998)에서는 죽편의 일종이라고 설명되어 있다. 1998년에 간행된 책으로 우리음식의 유래가 설명되어있는데 여기에 수록된 전약은 1권의 떡, 과자, 음료로 분류된 3부에 실려지지 않고 2권의 5부 육류 찬에 죽편과 함께 수록되어 있다. 전약에 대한 유래는 몸을 보해주고 궁중의 동지절식으로 내의원에서 제조되었다고 하였으며 동의보감이나 보한재집 등의 내용을 인용하였다. 「우리음식 100가지」에 실제 재현한 전약 제조법을 살펴보면 꿀 2컵, 대추 3컵, 쇠족 1 kg에 물 6 L, 계피가루 2 ts, 생강 50 g, 후추가루 1 ts, 정향가루 2 ts을 넣어 오래 조리는 방법으로 되어있으며 쇠족을 곤 후 빼는 추리고 고기를 다져 넣어 만들며 달걀지단이나 석이채, 잣, 실고추 등 고명을 넣어 균해도 된다고 설명되어 있다.

### III. 결 론

800여년의 역사를 가진 전약은 고려시대에는 우유, 마유, 우모를 사용하여 제조되었고 조선시대에는 동물성 아교를 사용하게 되었으며, 겨울철 보양 및 약선으로 궁중에서는 해마다 많은 양의 전약을 제조하였었고 귀한 약물로 여겨 온 것을 알 수 있었다. 문헌에 나타난 전약을 고찰해 보면 전약은 음식이며 약물로 때로는 우피, 우족을 사용하였으므로 죽

편과 같은 육류찬에 분류되기도 하고 꿀을 넣어 굳힌 것으로 단맛이 있는 과정류와 함께 분류되기도 하였다.

또한 주된 음식류와 구분하여 따로 제호탕과 함께 분류되거나 병 다스리는 부분에 수록되기도 하였고 ‘藥’이라는 공통 단어를 사용한 약식과 같이 분류되기도 하였다. 이렇듯 전약을 전통음식에서 분류하는 것에는 어려움이 있다. 그 이유는 전약의 모든 재료가 우리에게 친숙한 식재이며 과정류와 마찬가지로 달콤한 맛을 가졌지만 내의원에서 제조되어 한방 약물로서 약성을 가지고 있는 전약의 특성 때문으로 생각된다. 밥의 반찬이 되는 찬품류로 보기에는 단맛이 강하고 정과나 다식, 란, 과편 등과 함께 상에 올려졌지만 체질에 따라 혹은 병증에 맞게 사용되어야 하는 약물이므로 과정류로 분류하기도 어렵다.

고려시대의 상차림 고찰(Han & Chung 2003)에서 연희시왕이 봉약(封藥), 과실, 술, 꽃, 음식을 하사하였음을 알 수 있고 조선시대 「의례」에는 전약이 고임상에 올려졌으며 육향고, 옥추단(玉樞丹), 제호탕, 납약, 전약 등을 하사했다고 기록되어 있다.

「한국음식대관」 1권 세시풍속과 음식에 대한 기록에는 조선시대 내의원에서 제조하여 진상하면 절일이나 특별한 경우에 하사한 약물로서 단오절의 제호탕, 옥추단이 있고 겨울철 보양약물로서 동지의 전약이 있으며, 12월 납일의 우황청심환(牛黃淸心丸), 안신원(安身元), 소합원(蘇合元) 등 37종의 납약(신 2000)이 있다. 이러한 약물 중에 전약은 차의 종류인 제호탕을 제외하고 연희상차림에 유일하게 올려졌다. 「약방등록」에서는 제호탕, 전약, 납약 등이 봉약으로 분류되어 있고 「조선왕조실록」이나 「승정원일기」 등에도 봉진할 약으로 표현되어 있다.

즉, 전약은 전통음식에서 동지의 절식일 뿐 아니라 조상들에게 오랫동안 소중한 약선으로 여겨져 왔음을 알 수 있으며 특별한 봉약 혹은 약물로 새로운 분류가 필요하다고 사료된다.

### ■ 참고문헌

구수경. 2010. 전약의 기능성 및 품질특성. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사논문  
 김영희. 2004. 열구자탕의 약선적 고찰. 安養科學大學 연구논문집. 31:485-505  
 윤숙경 편역. 1998. 수운잡방·주찬(김유. 1540년경). 신광출판사. 서울. p 144  
 김호. 2005. 조선 왕실의 약선 ‘전약’ 연구. 진단학보. 100:85-108  
 남희정, 김영순. 2005. 궁중요리와 약선. 고려대학교병설보건대학보건과학연구소. 보건과학논문집. 31(2):29-47  
 남희정, 이성동, 김영순. 2005. 전통 사찰음식과 약선(일상식을 중심으로). 고려대학교 병설보건대학 보건과학연구소 보건과학논문집. 31(2):17-27  
 신동원. 2000. 『醫方類聚』에서 『東醫寶鑑』으로(납약, 「언

해납약증치방」, 그리고 허준). 한국의사학회지. 13(2):23-28  
 안문생. 2002. 고추와 마늘에 대한 약선식료학(藥膳食療學)적 고찰. 동아시아식생활학회지. 12(5):454-460  
 옛음식연구회 편역. 2001. 조선무쌍신식요리제법(이용기 원저. 1924). 궁중음식연구원. 서울. p 259  
 이효지 외 편역. 2007. 임원십육지(서유구 원저. 1798). 교문사. 경기도. pp 363-364  
 임희수, 박영미. 2007. 찌는떡(설기떡)에 사용된 떡재료의 문헌적 고찰. 장안논보. 27:113-139  
 이효지 외 편역. 2004. 시의전서(작자미상. 1800년대 말). 신광출판사. 서울. pp 208-212  
 정양환 편역. 2006. 규합총서(빙허각 이씨 원저. 1815). 보진재. 경기도. p 124, pp 411-412  
 정혜윤. 2010. 전약의 품질특성 및 약선 식료학적 평가(Quality Characteristics and Medicated Diet Therapy Evaluation of Jeonyak). 명지대학교 산업대학원 석사논문.  
 조선시대고서. 1779~1883. 내각일력(內閣日曆). 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 24권  
 조선시대고서. 1623~1910. 승정원일기(承政院日記). 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 80권  
 조선시대고서. 1752~1910. 일성록(日省錄). 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 19권  
 조선시대고서. 1392~1863. 조선왕조실록(朝鮮王朝實錄). 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 2건(1517, 1567)  
 조선시대고서. 1829~1887. 궁중연회식의례. 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 5건  
 조선시대 내의원. 조선후기. 약방등록(藥房謄錄). 한의고전명저총서. 규장각 해제  
 최남선. 1948. 조선상식(朝鮮常識) 「풍속편」. 동명사.  
 춘추관. 1452. 고려사절요(高麗史節要). 제 13권 명종 광효대왕 2무신 18년. 고려사 권 99 열전 12  
 한국문화재보호재단 편. 1997. 한국음식대관. 한림출판사. pp 508-526, p 373, p 387  
 허준. 1610. 동의보감(東醫寶鑑). 서울대학교 규장각 한국학 연구원. 잡병편  
 홍석모. 1849. 동국세시기(東國歲時記). 서울대학교 규장각 한국학 연구원.冬至  
 황혜성. 1998. 우리음식 100가지 1부. 현암사. pp 250-251, p 586  
 Chung HM, Lee GC. 1999. A Literature Review on the Origin and the Culinary Characteristics of Dasik. Journal of the Korean Society of Dietary Culture, 14(4):395-403  
 Han BJ, Chung LN. 2003. A Study of Royal Dietary Culture in Koryo Dynasty. Journal of the East Asian Society of Dietary Life, 13(2):73-82  
 Kim US. 2008. A Literature review on the cooking methods of the side dishes in Chosun Dynasty: 「Eumsikdimibang」, 「Gyuhapchongseo」, 「Chosunmusangsinsikyongjebub」. Department of Food & Nutrition Kyunghee University. A doctoral dissertation

Lee KJ. 2010. Korean food culture of eating meat during the past 100 years. Department of Food & Nutrition Ewha Womans University. A master's thesis  
Lee HG. 2003. A bibliographical study of Yeolgujatang. Journal of the Korean Society of Dietary Culture, 18(6):491-505  
Lee MJ. 2002. Scientific study of the Mandoo in the Old cook

books : focused on the Cook books issued in the 1600s to 1950s. Department of Food & Nutrition. Chung Ang University. A doctoral dissertation

---

2011년 10월 20일 신규논문접수, 11월 30일 수정논문접수, 12월 5일 채택