

조선후기 마진 질환 調理와 禁忌의 조선화

박훈평

동신대학교 한의과대학 원전외사학교실

A Chosonization of recuperation and contraindications of Measles in the Late Joseon dynasty

PARK Hun-pyeong

Dept. of Medical Classics & Medical History, College of Korean Medicine, Dong Shin University

In this paper, medical books on measles written in the late Joseon dynasty were analyzed to examine Chosonization of recuperation and contraindications of Measles in the Late Joseon Dynasty. It was approached in terms of utilization of Chinese medicine knowledge and utilization of clinical experience in Joseon. Through this study, the following facts were newly discovered.

- 1) Alcohol was taboo according to Chinese doctors, but in Joseon it was considered good if used properly.
- 2) Beef was recommended by Chinese medical doctors, but it was taboo in Joseon.
- 3) Dried fish was a food specially recommended in Joseon literature.
- 4) Except for diet, the contents of the treatment follow the Chinese literature as it is, or there is no content.

In conclusion, Korean medical doctors simply followed Chinese medicine knowledge at the beginning of the 18th century, but in the mid to late 18th century, according to the accumulation of clinical experience in Joseon, they had unique characteristics associated with medicine during the Joseon era.

Key words : Korean medical history, measles, chosonization, recuperation, contraindications

I. 서론

養生은 “동아시아 한자 문화권에 공통으로 존재하는 특유의 문화개념으로서, 인간철학의 원리인 동시에 한의학의 핵심 영역”이다.¹⁾ 전통적으로 우리나라에서는 이러한 양생을 이루기 위하여 마음, 음식, 藥草, 導引, 生活양생의 5가지 방법이 시행되어왔다.²⁾

오늘날 Covid-19의 팬데믹 상황을 맞이하여 과거 감염병과의 대응 과정에서 한의학에서 실천된 양생은 溫故知新의 의의가 있다.

조선후기에는 여러 감염병이 창궐하였는데, 특히 痘瘡과 麻疹이 대표적이다.³⁾ 조선의 의료인은 이들 질환을 경험하면서 전문 의서를 비롯하여 많은 임상 기록을 남겼다. 조선 후기 감염병에 관한 기존 의학사 연구는 의학서, 의학인물, 질병 인식 및 치료법을 중심으로 이루어져 왔다.⁴⁾ 그러나 감염병에 대하여 양생학적인 관점에서 접근한 선행 연구는 없었다.

접수 ▶ 2022년 10월 13일 수정 ▶ 2022년 11월 03일 채택 ▶ 2022년 11월 04일
교신저자 ▶ 박훈평, 전남 나주시 동산대길 120-9 대정4관
동신대학교 한의과대학 원전외사학교실
Tel : 061-330-3525 E-mail : lillipute@dsu.ac.kr

- 1) 김창희, 임병목, 박해모, 정명수, 황귀서, 신용철 외 8명. 「새로운 한의학 양생범주에 대한 연구」. 대한예방한의학회지. 2015;19(1):23-33.
- 2) 김창희, 임병목, 박해모, 정명수, 황귀서, 신용철 외 8명. op. cit. p. 29.
- 3) 대한감염학회. 『한국전염병사 1』. 서울:군자출판사. 2009:211.
- 4) 이러한 주제의 최근 연구로는 김동진. 「조선시대 민간의 전염병 대처 방식 연구 - 조극선의 일기를 중심으로」. 한문고전연구. 2021;43(1):237-267, 김하라. 「홍역에 기록된 감염병의 경험 -1786년 서울의 홍진 유행을 중심으로」. 국문학연구. 2021;43:69-98, 김하라. 「46년의 홍역 - 권상일의 청대일기에 기록된 감염병의 시간」. 한국한문학회연구. 2022;84:77-125, 박훈평. 「이종인의 시종통편과 인두법의 보급」. 다산학. 2022;40:157-184, 신동원. 「조선 후기 전염병에 대한 정약용의 대응 방식」. 다산학. 2022;40:7-56, 엄동명, 이병욱, 금유정, 송시훈, 송지정. 「조선후기 소아전염병 두진과 마진에 대한 인식변화」. 대한한의학원전학회지. 2022;35(1):173-183, 오재근. 「조선 의관 허준의 두창 의학과 변증」. 의사학. 2021; 30(1):35-68, 오재근. 「마진방에서 마괴회통으로」. 다산학. 2022;40:99-156, 정승경. 「송규림가 소장 선찰을 통해 본두창의 발병과 치료 경위」. 대동한문학. 2022;70:163-197 등이 있다.

두창과 마진 두 질환은 조선후기 감염병을 대표하는 질환이다. 이 두 질환은 전통시대에도 진단 근거가 명확하여 문헌에서 관련 기술이 특정 질환을 명확하게 지칭한다. 현재 두창은 사라진 감염병으로 마진은 아직도 정기적인罹患이 보고된다. 본고에서는 조선시대에 유행하였던 여러 감염병 중 마진의 調理와 禁忌의 조선화에 대하여 살펴보고자 한다.

II. 본론

1. 중국 의약 지식의 활용

우리나라 최초의 마진 전문서는 柳尙(1643-1723)이 저술한 『柳下新方』⁵⁾이다. 그러나 이 책에는 조리과 금기를 다룬 내용은 없다.⁶⁾ 의약동참의 趙廷俊(1674-?)의 『及幼方』은 1749년에 저술된 13권 6책의 소아과 전문서이다.⁷⁾ 『급유방』은 「마진문」을 따로 두었는데 이 내용 중에 마진을 앓고 난 이후의 양생을 다룬 내용은 아래와 같다(사진 1).⁸⁾

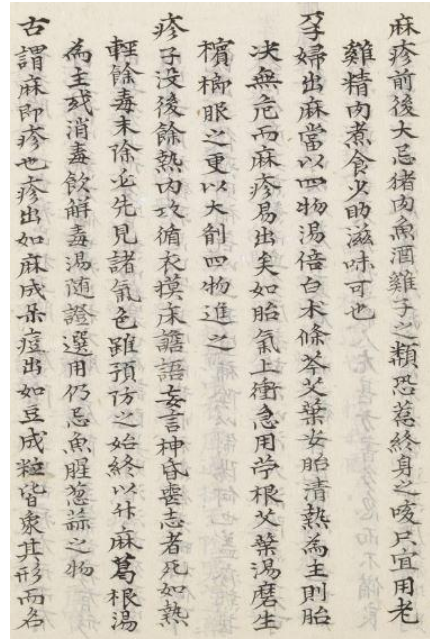
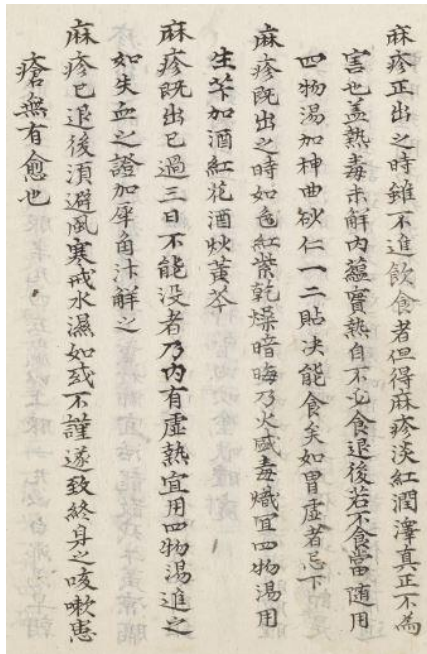


사진 1. 『급유방 권5』의 마진 조리 금기

마진이 이미 나은 다음에도 찬바람을 피하고 습기를 조심해야 하는데, 만일 이를 삼가지 않으면 평생토록 기침병이 생기거나, 부스럼이 생겨 잘 낫지 않는다.

마진 전후에는 돼지고기, 생선, 술, 달걀 등을 절대 꺼려야 한다. 그렇게 하지 않는다면 아마 평생토록 기침병에 시달릴 것이다. 늙은 닭이나 쇠고기를 조금씩 끊어 먹이면서 조금씩 입맛을 돋우는 편이 좋다.⁹⁾

1786년 마진이 대유행할 때에 정조는 각 지방에 처방을 올리라고 했는데, 칠곡의 幼學 朴尙敎의 『疹疫方』이 전의감과 혜민서의 검토를 거쳐 선정되었다(사진 2).¹⁰⁾ 『진역방』의 조리 금기 내용은 『급유방』의 내용과 거의 동일하다.¹¹⁾

5) 박훈평. 『조선 흥역을 앓다』. 서울:민속원. 2018:17-19.

6) 『류하신방』 원문은 이종 필사본인 『마진방』(개인소장)을 참조하였다.

7) 박훈평. op. cit. p. 27.

8) 『급유방』 원문과 이미지는 규장각 한국학연구원. 규장각 원문검색서비스(2022.07.01.)를 활용하였다.

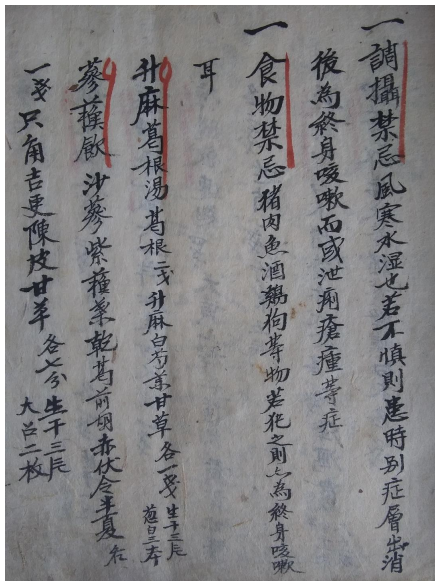


사진 2. 『진역방』의 마진 조리 금기

『금유방』의 내용이 조선의 임상 경험에서 유래한 것인가는 중국의 문헌들을 통하여 조사할 필요가 있다. 명대 의가 萬全의 『秘傳片玉痘疹』은 명 萬曆 연간(1579-1582년 사이) 저술되었는데 중국에서 마진을 전문적으로 다룬 초기 문헌 중 하나이다.¹²⁾ 이 책의 마진 관련 양생 내용을 보면¹³⁾ 『금유방』의 내용과는 다르다(사진 3).¹⁴⁾

명대 의가 龔信的 『古今醫鑑』(1589년)에서 관련 내용을 보면 『금유방』과 유사한데 약간의 글자 차이가 있다.¹⁵⁾ 그런데 공신의 아들 龔廷賢이 1615년 저술한 『壽歲保元』을 보면 『금유방』의 내용과 같다.¹⁶⁾ 즉 『금유방』은 조선에 축적된 경험이 아닌 중국 문헌의 내용을 그대로 전재하여 그 의약 지식을 활용하였다.

黃道淵의 『醫宗損益』을 보면 “疹瘡이 발표發表된 이후에

는 風寒을 받는 것과 날것과 찬 음식을 먹지 않도록 절대 주의해야 한다. 만약 이러한 금기사항을 어기면, 피부가 막히고 닫히며, 毒氣가 몸 안을 공격하게 된다.”라고 하였다.¹⁷⁾ 이 내용은 명대 張介賓이 저술한 『景岳全書』를 따른 것이다.¹⁸⁾

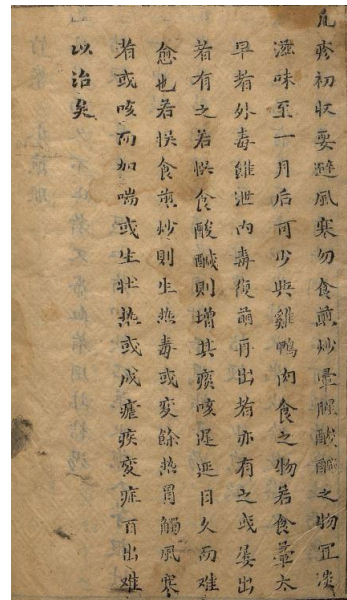


사진 3. 『편옥두진』의 마진 조리 금기

2. 조선 임상 경험의 활용

1) 문헌 내용

1798년 조선에서는 조선후기를 대표하는 마진 전문서 2종이 완성된다. 하나는 丁若鏞의 『麻科會通』이며 또 다른 하

9) 『금유방 권5』 「마진문」 麻疹已退後，須避風寒戒水濕，如或不謹，遂致終身之咳嗽患，瘡無有愈也。麻疹前後，大忌豬肉魚酒鷄子之類，恐惹終身之咳，只宜用老鷄精肉煮食，少助滋味，可也。

10) 박훈평. op. cit. p. 42. 『진역방』 원문과 이미지는 개인소장본을 활용하였다.

11) 一 調攝禁忌：風寒水濕也。若不慎，則患時別症疊出。消後爲終身咳嗽。而或泄痢瘡腫等症。一 食物禁忌：豬肉魚酒鷄狗等物。若犯之，則亦爲終身之咳嗽耳。

12) 文穎娟, 姚遠友. 『萬密齋』. 北京:中國中醫藥出版社, 2017:12.

13) 陳蒙雷. 『古今圖書集成 醫部全錄 第11冊』. 北京:人民衛生出版社, 1991:289-290. “凡疹初收，要避風寒，勿食煎炒葷腥酸鹹之物，宜淡滋味，至一月後，可少與雞鴨肉食之物。若食葷太早者，外毒雖泄，內毒復萌。再出者亦有之，或屢出者有之。若候食酸鹹，則增其痰咳，遲延日久而難愈也。若候食煎炒，則生熱毒，或變餘熱，冒觸風寒者，或嗽而加喘，或生壯熱，或成癩疾，變證百出，難以治矣。”

14) 『비전편옥두진』 이미지는 국립중앙도서관. 자료검색 DB (2022.7.3.) 활용

15) 龔信. 『古今醫鑑』. 北京:中國中醫藥出版社, 2006:425. “一 麻退之後，須避風寒，戒水濕，如或不謹，遂致終身 咳嗽患瘡，無有愈日。一 麻疹前後，大忌豬肉魚酒雞子之類，恐惹終身之效。只宜用老雞精肉煮食，少助滋味可也。”

16) 龔廷賢. 『壽歲保元』. 北京:人民衛生出版社, 1993:384. “一論 疹之後，須避風寒，戒水濕，如或不謹。遂致終身之咳嗽，無有愈也。一論 疹前後。大忌豬肉魚酒雞子之類，恐惹終身之咳嗽。只宜用老雞精肉煮食，少助滋味可也。”

17) 『의종손익』 원문과 번역은 한국한의학회연구원. 한의학교전DB (2022.7.3.)를 참조했다. 『의종손익 권12』 「마진·증치」 “疹瘡發表後，切戒風寒寒冷。一犯之，皮膚閉密，毒氣內攻。《景岳》。”

18) 『경악전서』 원문과 번역은 한국한의학회연구원. 한의학교전DB (2022.7.3.)를 참조했다. 『경악전서 권44 두진전』 「두창 中·금기」 “痘瘡起發之初，全要避風寒，遠人物，節飲食，守禁忌。若到養漿之時，尤宜謹慎，如天氣大熱則去衣被，當令清涼但謹門窗惟慎，勿使邪氣透入；如天寒則宜厚添蓋護，房中勿絕燈火；如或作癢，須爲撫摩，勿使搔破，以致難灌，最當慎也。”

나는 李元豊의 『麻疹彙成』이다. 이 책에는 『급유방』과 달리 마진 질환 후 조리과 금기 관련 내용 분량이 많으며, 그 내용 또한 기존의 의서에서 찾을 수 없는 것이다. 『마과회통』은 18세기 중반에 마진의료 이름을 떨친 任瑞鳳과 李獻吉의 경험을 보존하고 있는데, 제2편 原證篇의 「禁忌」, 제3편 因證篇의 「食」, 제6편 我俗篇의 「食戒」에 관련 내용이 있다. 『마진회성』은 정조 대에 활동했던 의약동참의 이원풍 등의 경험을 담고 있는데, 27조 「食物」, 28조 「禁忌」에 관련 내용이 있다. 이 두 책 외에 劉爾泰 저술로 알려진 마진 전문서 『麻疹篇』에도 「飲食」, 「饌物」, 「禁忌」에 양생 관련 내용

이 있다. 이들 3종 문헌에서 마진 질환에 권장하는 음식은 다음과 같다(표 1, 2).¹⁹⁾ 『마진회성』이 다른 문헌에 비하여 더 상세하다.

표 1. 조선후기 3종 마진 전문서의 권장식

분류	권장 음식
곡물	녹두죽(4회)
해산물	전복, 건 민어, 조기(4회), 홍합, 미역국(2회)
채소 및 과일	무, 순무, 박나물(3회), 도라지, 수박, 숙주나물(2회)

표 2. 조선후기 마진 전문서 문헌별 권장식

서명	내용
마진회성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 걸피와 말린 칩뿌리를 끓인 것 2. 백출, 팔, 피를 합하여 만든 것 3. (처음 통증 시) 메밀 4. (처음부터 끝까지) 녹두죽, 볶은 찹쌀로 끓인 죽[保元粥] 5. 대두황권 : 潤肺 6. 가을보리로 만든 차 7. 조기, 건 민어, 건 광어 : 胃虛不已用 8. 조개 전복 (반드시 끓여서 장아찌로 먹는다) 9. 미역국 : 治癆開結 10. 오이나물 : 小毒, 熟食 11. 박숙을 물로 끓인 것 12. 박나물 : 利小便, 熟食 13. 숙주나물 : 清熱 / 14. 乾棗 15. 수박 : 性冷 治脾經熱, 多食 泄脾 16. 무 : 治疾潤肺 17. 순무, 도라지, 어린무, (다른 나물은 반드시 장아찌로 먹는다) 18. 가재 : 解六腑溫毒, 胃素虛不可多 19. 치자
이헌길	<ol style="list-style-type: none"> 1. 음식을 먹지 못하는 경우는 녹두죽이 적당한데 늘상 따듯이 먹고 더러 시원하게도 먹는다 2. 전복, 민어, 조기 광어, 말린 대구, 해삼 모두 진하게 달여 먹는다 (민어 대구는 삶지 않아도 좋다) 3. 박나물(삶아 먹는다) 4. 콩나물, 숙주나물 5. 무 6. 순무, 배추, 질경이, 동과 모두 익히거나 삶아 먹는다 7. 성행위 후 발진하는 이는 升葛湯에 치자와 豆豉를 넣어 푼다
임서봉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 처음부터 흰죽, 녹두죽, 수수미음, 찹쌀죽 2. 민어, 조기, 전복, 조개, 홍합
마진편	<ol style="list-style-type: none"> 1. 앓기 시작할 때에는 흰죽, 녹두죽, 반진이 나오면 백미음, 청량미음, 녹두미음 2. 민어 조기 전복 홍합 광어 붕어 쏘가리 대구 굴 해삼 3. 미역국 4. 박나물 5. 수박(반점이 걸릴 때 먹을 수 있음) 6. 무 7. 순무 도라지

19) 『마진회성』, 『마진회성』은 개인소장본을, 『마과회통』은 정약용. 『정본 여유당전서 34』. 서울:다산학술문화재단. 2012를 활용하였다. 표에서 이헌길과 임서봉은 『마과회통』의 내용이다.

이들 3종 문헌에서 마진 질환에 금기하는 음식은 다음과 같다(표 3, 4).²⁰⁾ 금기의 경우도 『마진회성』이 다른 문헌에 비하여 더 상세하다.

표 3. 조선후기 3종 마진 전문서의 금기식

분류	금기 음식
육류 및 해산물	소고기, 송어, 낙지(3회) 생선, 개, 계란(2회)
채소 및 과일	미나리(3회) 참외, 호박, 두부, 가지(2회)

표 4. 조선후기 마진 전문서 문헌별 권장식

마진회청	<ol style="list-style-type: none"> 1. 白粥 : 助蠅 2. (初痛時) 술, 죽 3. 오이나물 : 小毒, 生食 4. 식초 : 病後胃弱 5. 가지 : 動風病 6. 호박 : 素患肺氣 7. 아욱국탕[葵菜羹湯] : 滑大小腸 8. 두부 : 壅滯動風 9. 녹두로 만든 두부 10. 부추, 매운 채소 : 極熱 11. 살구 : 夏月勿食 12. 복숭아 : 性熱 疝虫 13. 생대추 : 多泄 14. 참외[眞瓜] : 甚冷 15. 복숭아 자두와 창출 백출은 相忌한다. 16. 소, 생선, 굴, 낙지[落蹄], 송어, 미나리, 꿀, 석류 17. 파, 마늘, 총백
이현길	<ol style="list-style-type: none"> 1. 가지 2. 두부 3. 소, 돼지, 개, 닭, 계란, 생선, 바지락, 홍합 4. 파, 마늘 5. 배추 꽃
임서봉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 송어, 굴, 낙지, 문어, 미나리
마진편	<ol style="list-style-type: none"> 1. 옛사람들은 술을 경계하였으나 진한 술은 열을 해산시키는 중요한 약이므로 증세에 따라 끊어 먹을 수 있다 2. 호박 3. 참외 4. 소, 소의 염통 간, 계란, 거위알, 개, 홍어, 송어, 낙지, 개, 미나리(석류 모과 호도 잣은 먹을 수 있음)

이상의 내용을 『금유방』과 비교해 보면 돼지고기, 생선이 금기인 것은 같다. 그러나 권장 음식이던 닭과 소고기가 금기 음식이 되고, 금기인 술도 증세에 따라서는 끊어 먹을 수 있다는 것으로 수정되었다. 이러한 변화는 중국 의학 지식을 조선의 임상 경험에 따라 바꾼 것이라 하겠다.

이러한 조선에서의 임상 경험 누적은 이후로도 계속된다. 예를 들어 1871년경 錦里散인에 의해 저술된 『宜彙』에도 마진에 대한 조선의 임상 경험이 채록되었다.²¹⁾ 이 내용을 살펴보면 『금유방』의 내용과 같은 내용 외에 “음식물 중에는 새우젓이 가장 좋다. 민어나 조기 같은 건어물, 오이절임이나 배추절임, 무와 동과 등은 모두 먹을 수 있다. 무는 해로움이 없지만 마진의 약 속에 지황이 많이 들어가므로 먹기 어렵다.”라고 하였다.²²⁾ ‘새우젓’을 좋다고 한다든가, ‘무’ 자체로는 해로움이 없지만, 약효를 반감시키므로 먹지 않게 된다는 것은 기존에 없던 설명이다.

2) 小考

술이 금기에서 빠진 것은 조선 마진학의 3대 특징 중 하나인 酒評論과 연결된다. 酒評論은 임서봉에 의해 시작되었는데 술의 약력을 활용하는 것으로 마진에 걸리면 오장육부가 虛冷해지므로 자주 술을 마셔 腸胃를 따뜻하게 하여 피부로 발산시킬 수 있다고 보았다.²³⁾ 임서봉의 이론에 따르면 술은 절대적인 금기 음식이 아니며 적절하게 사용하면 유용한 수단이 된다.

그런데 소고기가 조선후기의 마진전문서에 금기 음식으로 자주(3회) 언급된 이유는 무엇일까. 『素問 熱論篇』을 보면 “황제가 이르기를 열병에 무엇을 금해야 합니까? 기백이 이르기를 열병이 조금 나았을 때 고기를 먹으면 병이 재발하고, 음식을 많이 먹으면 남은 熱이 없어지지 않으니 이것이 금기해야 할 것입니다.”²⁴⁾라 하였다. 즉 肉食과 多食은 열성 질환을 앓고 난 환자의 『내경』 시절부터 내려온 금기였다. 충북 음성에서 활동했던 朴尙東(1904-1974)의 『性齊研究實驗錄』을 보면 紅疹의 금기로 “비린내 나는 음식, 날 음식, 찬 음식, 갑자기 차거나 서늘한 약제, 잘못 맵고 뜨거운 약제, 잘못 보하고 걸끄러운[澁] 약”이라고 하였다.²⁵⁾

20) 『마진편』, 『마진회성』은 개인소장본을, 『마과회통』은 정약용. 『정본 여유당전서 34』. 서울:다산학술문화재단. 2012를 활용하였다. 표에서 이현길과 임서봉은 『마과회통』의 내용이다.

21) 오준호, 박상영, 차웅석. 「19세기 의방서 의회의 구성과 내용」. 한국한의학연구논문집. 2010;16(1):15-16.

22) 『의회』 원문과 번역은 한국한의학연구원. 한의학교전DB (2022.7.3.)를 활용. 『의회 권4』 「홍역경험·마진금기」 “饑物中鯢鮓, 最好. 乾腊如民石魚, 瓜蒞白菜蒞, 蔓菁東瓜之屬, 皆可食. 蘿菔無害, 然疹藥中地黃多入, 故難食.”

23) 박훈평. op. cit. p. 23-24. 다른 조선 마진학 3대 특징은 糞治論, 蛔蟲論이다.

여기서 補澁한 약이란 금기도 『내경』의 설명과 같은 맥락이다.²⁶⁾ 마진은 열성 감염병의 하나이므로 열병의 금기에 해당할 수 있다. 그렇다면 왜 명대 중국 마진전문서에서는 소고기를 권장 음식으로 언급했을까. 물론 적절한 보법 즉 보양식은 환자의 회복에 도움이 되었을 것이다. 그런데 『의휘』와 같은 19세기 조선 문헌에도 소고기는 금기 음식이 아니다. 소고기를 금한 문헌들의 저술 시기는 대략 18세기 중후반이다.²⁷⁾ 18세기 전반의 임서봉의 글에서는 소고기 금기가 나오지 않는다. 선행 연구에서 18세기 중후반의 조선은 牛疫의 영향으로 소가 휘귀해졌고 소의 도살을 금하는 牛禁이 강력하게 이루어지던 시기였다. 19세기 이후는 牛禁에도 불구하고 기강의 해이로 犯屠가 횡행하였다.²⁸⁾ 이러한 사회 문화적인 배경으로 보면 소고기의 금기는 국가적인 시책에 부합하려는 의도일 수도 있다. 그러나 이러한 배경 설명을 입증할만한 명확한 문헌 근거는 없다.

소고기 금기에 대한 마지막 해석은 소고기를 술과 함께 먹으면 蟲의 주요한 원인이란 점과 연결된다. 예를 들어 『食物本草』를 보면 “白酒를 소고기와 함께 먹으면 뱃속에 벌레가 생긴다.”²⁹⁾라고 하였다. 허준의 『診解救急方』에서도 같은 내용을 기술하고, 돼지고기와 같이 먹어도 촌백충이 생긴다고 하였다.³⁰⁾ 조선 마진학의 3대 특징 중 하나가 바로 회충론이다. 마진의 합병증 내지 후유증을 회충으로 해석하면서 임서봉의 경우 장부의 허랭과 온열로 접근하고, 이현길은 위열로 접근한다. 이현길의 창방인 上蛔黃芩湯도 이에 기인하다.³¹⁾ 이미 술의 약력을 활용하는 방법을 구사하는 상황에서 소고기를 더하는 것은 지나친 補法이 되었을 것이다.

건어물은 중국 문헌에서는 특별히 언급되지 않는데 조선 문헌에서는 주요 권장 음식으로 언급된다. 생선과 해산물, 소고기, 개고기, 계란, 두부가 주요 금기 음식에 들어가는 상황에서 건어물은 단백질을 보충할 수 있는 대체재로서 주목받았을 것이다.

마지막으로 조선 문헌에서 식이를 제외한 양생 내용은 중국 문헌을 그대로 따르거나 내용이 없다. 당시 과학기술과 방역 수준에서 임상적으로 보완할만한 내용이 없었기 때문일 것이다. 마진이 나온 “이후에 찬바람을 피하고 습기를 조심해야 한다.”는 내용이 다수의 문헌에서 반복되므로 생활 상의 조리에는 있어서는 이 점을 주요하게 생각했던 것으로 보인다.

III. 결론

본고를 통하여 조선후기 저술된 마진전문서를 분석하여, 마진의 調理와 禁忌의 조선화에 대하여 살펴보았다. 이를 위하여 중국 의약 지식의 활용과 조선 임상 경험의 활용이라는 측면에서 접근하였다.

『류하신방』이 우리나라 최초의 마진 전문서이나, 여기에는 조리 및 금기에 대한 내용이 없고, 『금유방』이 이러한 내용에 대한 최초 문헌 기록이다. 이후 『마진회성』, 『마과회통』, 『마진편』에 더 상세하고 풍부한 내용이 수록되었다. 본 연구를 통하여 다음과 같은 사실을 새롭게 알았다.

첫째, 술은 중국 의가들에 의하면 금기였으나, 조선에서는 적절하게 활용하면 좋은 것으로 여겨졌다.

둘째, 소고기는 중국 의가들에 의하면 권장되는 음식이었으나, 조선에서는 금기시된 음식이었다. 당시 강력한 牛禁 정책, 술과 소고기를 병행하면서 생기는 부작용 등이 그 원인이었을 것이다.

셋째, 건어물은 조선 문헌에서 특별히 권장되는 음식이었다. 주요 육류와 해산물 등이 모두 금기시되면서 건어물은 단백질을 보충할 수 있는 음식재료로 주목받았을 것이다.

넷째, 식이를 제외한 양생 내용은 중국 문헌을 그대로 따

24) 『素問 熱論篇』 “帝曰：病熱當何禁之？岐伯曰：病熱少愈，食肉則復，多食則遺，此其禁也。” 郭霽春，『黃帝內經素問校注』，北京：人民衛生出版社，2013:298.

25) 박상동, 『성제연구실험록』, 서울:대성의학사, 2015:76.

26) 본고의 초고를 2022년 6월의 학술대회에서 발표했을 때에 소고기를 금하는 이유에 대하여, 맹용재 선생님은 몸이 너무 허약할 때에 갑자기 보약을 너무 강하게 쓰는 것은 조심해야 한다고 말씀을 하였고, 안상우 선생님은 학부시절에 俗方으로 열병에 소고기를 금한다는 말을 들었다고 이야기를 첨언하셨다.

27) 『마진편』의 저술 시기에 대해서는 이견이 있으나, 논자는 현존본이 18세기 중후반에 형성된 것으로 추정한다.

28) 김동진, 『조선 쇠고기 맛에 빠지다』, 서울:위즈덤하우스, 2018:91. 김대길, 「조선후기 우금에 관한 연구」, 사학연구, 1996:52:157-210.

29) 『식물본초』 원문과 번역은 한국한의학연구원, 한의학교전DB (2022.7.3.)를 참조하였다. 『식물본초 권하』 “白酒, 同牛肉食, 腹内生蟲.” 『식물본초』는 조선 중종대에 활자본으로 간행된 바 있다.

30) 『언해구급방』 원문과 번역은 한국한의학연구원, 한의학교전DB (2022.7.3.)를 참조하였다. “牛羊猪肉, 皆不可以楮木桑木蒸炙食之, 令人腹内生蟲. 牛與猪肉食, 生寸白蟲. 牛與白酒同食, 亦生寸白蟲.”

31) 박훈평, op. cit. p. 25-26. 여기서의 회충은 오늘날의 기생충이 아니며 『동의보감 내경편』 「충문」에 언급되는 蟲과 관련된단다.

르거나 내용이 없다. 당시 과학기술과 방역 수준에서 임상적으로 보완할만한 내용이 없었기 때문일 것이다.

결론적으로 조선의 의가들은 18세기 초반 단순히 중국 의학 지식을 답습하였으나, 18세기 중후반 조선 임상 경험 누적에 따라 조선만의 독창적인 색채를 가지게 되었다.

본고에서는 조선후기 마진 질환만을 대상으로 문헌 조사를 시도하였다. 다른 감염병 질환에 대한 동일한 방법론으로 분석을 시도하면 한의학의 감염병 치료에 있어 양생학적인 공통점과 차이점들을 알 수 있을 것이다. 향후 이러한 문헌 분석들이 시도되어 감염병에 대한 한의학적 이해가 더 풍성해졌으면 한다.

참고문헌

1. 김동진. 「조선시대 민간의 전염병 대처 방식 연구 - 조극선의 일기를 중심으로」. 한문고전연구. 2021;43(1):237-267.
2. 김대길. 「조선후기 우금에 관한 연구」. 사학연구. 1996;52:157-210.
3. 김동진. 『조선 쇠고기 맛에 빠지다』. 서울:위즈덤하우스. 2018.
4. 김창희, 임병목, 박해모, 정명수, 황귀서, 신용철 외 8명. 「새로운 한의학 양생범주에 대한 연구」. 대한예방한의학회지. 2015;19(1):23-33.
5. 김하라. 「흥영에 기록된 감염병의 경험 -1786년 서울의 홍진 유행을 중심으로」. 국문학연구. 2021;43:69-98.
6. 김하라. 「46년의 흥영 - 권상일의 청대일기에 기록된 감염병의 시간」. 한국한문학연구. 2022;84:77-125.
7. 대한감염학회. 『한국전염병사 1』. 서울:군자출판사. 2009.
8. 류상. 『마진방』. 개인소장본.
9. 박상돈. 『진역방』. 개인소장본.
10. 박상동. 『성제연구실험록』. 서울:대성의학사. 2015.
11. 박훈평. 『조선 흥영을 읽다』. 서울:민속원. 2018.
12. 박훈평. 「이종인의 시종통편과 인두법의 보급」. 다산학. 2022;40:157-184.
13. 신동원. 「조선 후기 전염병에 대한 정약용의 대응 방식」. 다산학. 2022;40:7-56.
14. 엄동명, 이병욱, 금유정, 송시훈, 송지청. 「조선후기 소아전염병 두진과 마진에 대한 인식변화」. 대한한의학원전학회지. 2022;35(1):173-183.
15. 오재근. 「조선 의관 허준의 두창 의학과 변증」. 의사학. 2021;30(1):35-68.
16. 오재근. 「마진방에서 마과회통으로」. 다산학. 2022;40:99-156.
17. 오준호, 박상영, 차웅석. 「19세기 의방서 의취의 구성과 내용」. 한국한의학연구원논문집. 2010;16(1):11-17.
18. 유이태. 『마진편』. 진주:회춘현약방. 1931.
19. 이원풍. 『마진회성』. 개인소장본.
20. 정승경. 「송규림가 소장 선찰을 통해 본두창의 발병과 치료 경위」. 대동한문학. 2022;70:163-197.
21. 정약용. 『정분 여유당전서 34』. 서울:다산학술문화재단. 2012.
22. 龔信. 『古今醫鑑』. 北京:中國中醫藥出版社. 2006.
23. 龔廷賢. 『壽歲保元』. 北京:人民衛生出版社. 1993.
24. 郭霽春. 『黃帝內經素問校注』. 北京:人民衛生出版社. 2013.
25. 文穎娟, 姚遠友. 『萬密齋』. 北京:中國中醫藥出版社. 2017.
26. 陣蒙雷. 『古今圖書集成 醫部全錄 第11冊』. 北京:人民衛生出版社. 1991.
27. 국립중앙도서관. 자료검색 DB (2022.7.3.).
28. 규장각 한국학연구원. 규장각 원문검색서비스(2022.07.01.).
29. 한국한의학연구원. 한의학교전DB (2022.7.3.).