

## 마늘(大蒜)에 대한 문헌학적 고찰 - 大蒜, 小蒜의 비교 고찰을 통하여 -

金鍾德\*·高炳熙\*

### The Bibliographical Investigation of the Garlic(Daesan 大蒜) - Through the comparison of Daesan(大蒜) with Sosan(小蒜) -

*Jong-Dug Kim, Byung-Hee Koh*

Dept. of constitutional Medicine, college of Oriental Medicine  
KyungHee Univ. Seoul, Korea

The Garlic having antibiosis is added to the most cuisine and used to treat dysentery and diarrhea for So-um-in(少陰人). The fact that the garlic, a Kind of Hun-chaе(葷菜), has warm and thermal characteristics could be proved by a natural ecological action of a fly, *Delia antiqua* Meigen. Originally San(蒜) designated Sosan(小蒜), a native species in Korea. But as Daesan(garlic)(大蒜) was imported, it meant both of Sosan(小蒜) and Daesan(大蒜). Now it means only Daesan(大蒜). This process of change of meaning was reviewed by focusing on the Dong-ui-bo-gam(東醫寶鑑).

The San-20-mae(蒜二十枚) appearing in the Dangun mythology(檀君神話) should be interpreted not to 'garlic 20 piece(마늘 20개)' but to 'Dal-lae 20 roots(달래 20뿌리)'. It is possible to explain that the hibernant bear compared with the active tiger overcame the animality and the bestiality with perseverance in the dark cave so that it could be transformed to a human at the 21st day, the culmination number of Yang(陽).

The garlic became an abstaining food at sacrificial rituals because it arouses the sexual desire and excites person's mind. High dose of raw garlic may cause harmful side effects in So-yang-in(少陽人) and Tae-um-in(太陰人) having a thermal characteristic.

---

• 慶熙大學校 韓醫科大學 四象醫學科

## 초 록

대부분의 음식에 첨가되는 마늘은 소음인의 痢疾泄瀉에 사용되기도 한다. 마늘은 溫性을 가지는 菜로서 고자리파리를 통한 자연생태학적인 방법으로 溫熱性이 있음을 증명할 수 있다. 蒜은 원래 재래종인 小蒜을 지칭하는 말이었지만 大蒜(마늘)이 수입되면서 小蒜과 大蒜 모두를 나타내게 되었고, 재래종인 小蒜이 재배되지 않는 지금에는 蒜이라면 大蒜을 지칭하게 되었다.

〈東醫寶鑑〉에서 인용한 蒜에 대한 문장중 약간의 오류가 있음을 비교고찰할 수 있다.

단군신화에 나오는 '蒜二十枚'는 '마늘 20개'가 아니라 '달래 20뿌리'로 번역되어야 할 것으로 사료되며, 활동성이 많은 호랑이에 비해 곰은 겨울잠을 자므로 어두운 동굴에서 陽氣가 강한 쑥과 달래를 먹음으로서 동물성과 야수성을 물리칠 수 있었고, 陽數의 극치인 21일만에 인간으로 승화하였다는 단군신화에 대한 한의학적 해석이 가능할 것이다.

제례때 금하는 음식 중의 하나인 마늘은 性慾을 일으키며 정신을 흥분시키는 작용을 알 수 있으며, 열이 많은 소양인이나 태음인이 마늘을 날 것으로 많이 복용하면 부작용이 나는 까닭을 살펴보았다.

## I. 서 론

식이요법은 食藥同源의 원칙하에 자신의 체질에 맞는 음식을 선택하여 질병을 예방하고 건강을 유지시켜주는 하나의 방법이다. 李濟馬에 의해 주장된 四象醫學에서는 체질별 식이요법의 대강을 “태양인은 吸聚之氣, 소양인은 陰清之氣, 태음인은 呼散之氣, 소음인은 陽煖之氣가 保命之主”<sup>1)</sup>라 하여 性情의 조절과 함께 藥物 및 식이요법의 필요성을 밝히고 있다. 체질적인 취약성을 보강해주는 음식을 위주로 식이요법이 필요하지만<sup>2)</sup> 각 학자들간의 異見으로 인해 혼란을 가져오고 있다.<sup>3)</sup> 따라서 논란이 되고 있는 식품의 특성, 효능 등 식품의 모든 것을 이해하여 체질별 식이요법의 체계적 구성이 필요하게 된다.

마늘(大蒜)은 葷菜 중의 하나로 우리 민족과는 오래 전부터 밀접한 관련을 가지고 있는 식물이며 현재 대부분의 음식물에 들어가는 향신료이다. 마늘은 溫性이 있어 少陰人 痢疾泄瀉에 쓰이는데 이러한 마늘의 특징을 자연 생태계의 현상을 통하여 증명하고자 한다.

원래부터 자생하고 있던 蒜을 小蒜이라 하고 한 무제때 수입된 胡蒜을 大蒜이라하는데, 재래종과 수입종과의 경쟁에서 밀린 小蒜은 사라지고 현재 蒜은 大蒜을 가르치게 됨을 서지학적으로 살펴보기로 한다. 또한 문헌상 사라진 小蒜을 '달래'로 보아야 하는지 여부를 살펴본다.

〈東醫寶鑑〉에 인용된 大蒜, 小蒜을 비교검토하면서 착간이 있음을 밝히며, 우리 민족의 탄생 설화인 단군신화에 나오는 '蒜二十枚'에 대한 해석을

1) 李濟馬, 『東醫壽世保元』

2) 宋一炳외, 『四象醫學』, 239-240쪽, 1997

3) 李義柱외, 『食品에 對한 考察』, 『사상의학회지』, 7권 1호, 1995

그 동안에는 '마늘 20개'로 하였지만 '달래 20뿌리'로 되어야 함을 조심스럽게 제안하면서 단군신화에 나오는 蒜에 대한 의미를 한의학적 시각에서 살펴보기로 한다.

또한 제례를 지낼 때 왜 마늘을 금해야 하는 까닭과 의미를 한의학적 시각에서 살펴보기로 한다.

## II. 본 론

### 1. 마늘의 성미(性味)에 대하여

백합과에 속하는 마늘(*Allium sativum* for. *pekinense* Makino<sup>4)</sup>)은 우리 나라 중부 지방을 기준으로 양력 10월 중하순경에 심어 이듬해 4월경에 수확<sup>5)</sup>하는 越冬하는 채소 중의 하나이다. 보통 월동하는 작물로는 밀, 보리, 배추, 무, 시금치 등이 있는데 이들은 월동하는 과정에서 겨울 기운을 받아 일반적으로 冷性, 寒性을 가진다. (도표 1 참조) 그러나 Allium속(마늘, 파, 부추, 양파, 달래) 식물은 특이하게 溫性을 띠고 있으며 '톡' 쓰는 듯한 맛을 공통적으로 가지고 있다. (도표 2 참조)

이러한 특징을 자연생태계에서 고자리파리(*Delia antiqua* Meigen)를 통해 간접적으로 확인할 수 있다. 파리의 일종인 고자리파리는 Allium속 식물에 특이적으로 발생하는 해충으로서 흙속에서 번데기 상태로 冬眠하고 있다가<sup>6)</sup> 봄철 지하부 鱗莖을 직접 가해하여 軟腐病을 발생하게 한다.<sup>7)</sup> 추운 겨울철에 생존을 위해 번데기 상태로 겨울잠을 자고 난 고자리파리는 越冬하는 채소중 溫

〈표 1〉 월동하는 작물의 性味

|            | 東醫寶鑑          | 中藥大辭典 |
|------------|---------------|-------|
| 밀(小麥)      | 性微寒(一云平)味甘    | 甘涼    |
| 보리(大麥)     | 性溫(一云微寒)      | 甘鹹涼   |
| 배추(菘菜)(菘葷) | 性平(一云涼)味甘     | 辛涼    |
| 무우(蘿蔔)     | 性溫(一云冷一云平)味辛甘 | 辛甘涼   |
| 시금치(菠菜)    | 性冷微毒          | 甘涼    |

〈표 2〉 월동하는 Allium속의 性味

|        | 東醫寶鑑        | 中藥大辭典 |
|--------|-------------|-------|
| 마늘(大蒜) | 性溫(一云熱)味辛有毒 | 辛溫    |
| 파(蔥白)  | 性涼(一云平)味辛*  | 辛溫    |
| 부추(韭菜) | 性溫(一云熱)味辛微酸 | 辛溫    |

\* 파의 일종인 胡蔥(왜파)을 性溫味辛이라 함. (東醫寶鑑)

性이 있는 마늘, 파 등의 Allium속 식물에 기주특이적으로 기생을 하는 것으로 해석된다. 고자리파리의 특이적 행동을 통하여 Allium속 식물이 溫性이 있음을 알 수 있다.

### 2. 大蒜, 小蒜과의 구분에 대하여

大蒜, 小蒜의 구분에 대하여 〈本草綱目〉에서는 크기, 쪽수, 맛의 차이를 들어 다음과 같이 구별하고 있다.

집에서 재배하는 大蒜과 小蒜은 구분이 있는데 根莖이 작고 쪽수가 적으며 매운 맛이 강한 것을 蒜이라 하니 小蒜을 가리키는 것이고, 根莖이 크면서 쪽수가 많고 맵우면서 단맛이 있는 것을 葫라 하니 大蒜을

4) 李昌福, 『大韓植物圖鑑』, 203쪽, 1982

5) 서울대학교 농과대학 1종 도서 연구 개발위원회, 『농업』, 139쪽, 1986.

6) 박정규 등의, 「고자리파리의 발생소장과 夏眠상황」, 『韓應昆誌』 29호, 1990

7) 박정규 등의, 「고자리파리 越冬庫의 羽化와 庫化位置, 庫化時期 및 有效積算溫度와의 관계」, 『農試論文集』 29권, 1987

말하는 것이다.<sup>8)</sup>

또한 大蒜이 葫 또는 胡蒜이라 불리는 까닭과 자생하고 있던 蒜이 어째서 小蒜으로 명칭이 바뀌었나에 대해 <本草綱目>에서는 다음과 같이 설명하고 있다.

弘景이 말하기를 요즘 사람들이 葫를 大蒜이라 하고 蒜을 小蒜이라 하는데 서로 비슷하다. 時珍이 말하기를 孫 面的 唐韻에 張 이 西域에 사신으로 가서 비로소 大蒜을 얻었다. 葫 蒜은 곧 小蒜이니 본래부터 있던 품종이다. 大蒜은 오랑캐 땅에서 나왔기 때문에 胡라는 이름이 있다. 二蒜(小蒜, 大蒜)은 다 五葷菜에 속하므로 葷이라 칭한다.<sup>9)</sup>

그 동안 우리 나라에서는 蒜, 大蒜, 胡蒜에 대한 정의를 달리하는 경우가 많았는데, 고려 고종 19년(1232)에서 38년(1251)사이에 나온 것으로 추정되고 조선 태종 17년(1417)에 중간된 <鄉藥救急方><sup>10)</sup>에 의하면 小蒜과 大蒜이 나오는데 小蒜은 子라 하여 月乙老(달노)로 표현하고 있지만 大蒜에 대한 鄉名을 李德鳳은 'a 汝乙'<sup>11)</sup>이라 하고 申榮日은 '羅法乙'<sup>12)</sup>이라 주장하고 있는데 인쇄가 흐릿한 원문을 자세히 살펴보면 'a 法乙'이 타당하지 않을까 하는데 좀더 연구해야 할 부분이라 사료된다.

조선조 世宗 15년(1433)에 완성된 <鄉藥集成方>에서는 蒜(小蒜)을 '月乙賴伊(달래)'로 표현하고, 葫(大蒜)는 '마늘'이라 하는데 그냥 蒜이라고도 표현하고 있다.<sup>13)</sup> 중종 22년(1527)에 나온 <訓蒙字會>에서는 蒜(一名 胡蒜)은 마늘, 小蒜은 달래, 野蒜은 죽지라 하였다.<sup>14)</sup> 광해군 5년(1613)에 완성된 <東醫寶鑑>에서는 大蒜은 '마늘', 小蒜은 '죽지', 野蒜은 '들랑괴'라 표현하고 있다.<sup>15)</sup>

한편 숙종 2년(1676) 朴世堂에 의해 편찬된 <稽經>에서는 蒜을 '마늘'로 이해하고 있으며 토지의 질에 따라 매운 맛과 크기가 달라진다고 하고 있어 <本草綱目>에서 맛과 크기의 차이로 大蒜, 小蒜을 구분한 것과는 차이가 있어 小蒜이 더 이상 재재되지 않았을 가능성이 크다.

마늘은 매우 부드러운 토질에 마땅하다. 흰색의 부드러운 흙에서는 마늘에 단맛이 있으며 크기가 크다. 검은 색의 부드러운 흙에서는 맛과 크기가 약간 떨어진다. 척박한 땅(剛強之地)에서는 매운 맛이 강하며 크기가 작다. 땅을 깊이 3번 정도 갈아야 한다. 9월에 파종한다.<sup>16)</sup>

정조 14년(1790)에 간행된 <廣濟秘>에서는 大蒜을 '큰마늘'로 표현하고 있는데<sup>17)</sup> 이는 蒜은 마늘, 大蒜은 큰마늘로 인식하는 것으로 본래부터의

8) 李時珍, 『本草綱目』卷二十六, 「蒜」. (前略) 時珍曰 家蒜有二種 根莖俱小而瓣少 辣甚者 蒜也 小蒜也 根莖俱大而瓣多 辛而帶甘者 葫也 大蒜也 (後略)

9) 李時珍, 『本草綱目』卷二十六, 「葫」. (前略) 弘景曰 今人謂葫爲大蒜 蒜爲小蒜 以其氣類相似也. 時珍曰 按孫 唐韻云 張 使西域 始得大蒜 葫 則小蒜 乃中土舊有 而大蒜出胡地 故有胡名 二蒜 皆屬五 故通可稱 (後略)

10) 申榮日, 『향약구급방에 대한 연구 - 복원 및 의과학적 고찰』, 경희대학교 대학원 박사, 2쪽, 1994.

11) 李德鳳, 『鄉藥救急方의 方中鄉藥目 研究』, 『아세아 연구』, 1권, 1963

12) 申榮日, 『향약구급방에 대한 연구 - 복원 및 의과학적 고찰』, 경희대학교 대학원 박사, 313쪽, 1994.

13) 『鄉藥集成方』, 卷八十五 菜部下品

14) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 80쪽, 1984. 재인용

15) 『東醫寶鑑』, 湯液篇 卷之二, 「菜部」

16) 朴世堂, 『稽經』, 上卷, 「蒜 마늘」. 蒜宜良軟地 白軟地 令蒜甜美而科大 黑軟次之 剛強之地 辛辣而科小 熟耕三遍 九月初種

17) 李景華, 『廣濟秘』, 卷之四 鄉藥單方治驗

재래종이던 小蒜은 보이지 않는다. 이와 비슷한 시기인 정조 23년(1799) 康命吉에 의해 저술된 <濟衆新編>에는 저자가 우리 나라에서 구할 수 있는 새로운 약재 83종을 추가하였지만 오히려 小蒜은 보이지 않고 大蒜(마늘)만 보이고 있다.<sup>18)</sup>

순조 27년(1827)에 徐有榮은 당시 백과사전 격인 <林園經濟志>를 편찬하였는데 각 편마다 표현을 달리하고 있음을 발견할 수 있다. <灌畦志>에는 大蒜, 小蒜을 구분은 하나 통칭 蒜이라 하며, <鼎俎志>에서는 大蒜, 小蒜을 구분하지만 獨頭蒜을 小蒜이라<sup>19)</sup> 하였으며, <採取時令>에서는 蒴(마늘)만 보인다.<sup>20)</sup>

이렇듯 초기에 재래종인 蒜(小蒜)이 있었으나 胡蒜(大蒜)이 들어온 후 小蒜, 大蒜으로 확연히 구분되어 사용되다가 점점 구별이 애매해지는 과정을 겪게 되면서 결국 작은 크기인 小蒜은 점점 사라지고 大蒜(마늘)만 재배되어 가는 과정을 알 수 있다. 또한 蒜의 의미가 처음에는 小蒜을 가르치고 있지만 나중에는 大蒜을 가르치는 과정을 보이고 있어 이를 도식화하면 <도표 3>과 같다.

大蒜, 小蒜에 대한 인식이 시대가 흐름에 따라 달라지고 있으며 현재 大蒜은 마늘(*Allium sativum* L)로서 중국과 한국에서 같은 식물로 이해하고 있으나 小蒜에 대하여서는 이해를 달리하고 있다. 중국에서는 小蒜을 *A. scorodoprasum* L라 하고 山蒜(*A. nipponicum* Fr. et Sav)과 薤白(*A. macrostemon* Bge, *A. chinense* G. Don,

*A. coeruleum* Pall, *A. nerinifolium* Bak)의 異名으로 사용되기도 하지만<sup>21)</sup> 우리나라 식물도감에서는 보이지 않는다.<sup>22)</sup>

이와 같이 문헌에서 사라진 小蒜에 대해 鄭台鉉은 <韓國植物圖鑑>에서 평안북도의 깊은 산의 수풀 속에 나는 *Allium victorialis* L 가 小蒜인 산마늘이라<sup>23)</sup> 하였지만 *A. victorialis* L 는 중국에서는 小蒜이 아닌 落으로 이해하고 있으며<sup>24)</sup>, 李昌福은 *Allium victorialis* var *platyphyllum* Makino 가 小蒜인 산마늘이라 하여 약간의 차이를 보이고 있다. 한편 石戶谷勉은 1927년 개성 부근에서 산마늘의 재배종인 '장신마늘'을 발견하고 이것이 小蒜이라 하였지만<sup>25)</sup> 확인되지 않고 있다. 또한 국내에서는 달래를 *Allium monanthum* Max 라 하고 산달래를 *Allium grqyi* Rwgel 라 하는데 중국에서 말하는 小蒜과 일치하지는 않는다.

따라서 고문헌에 나오는 小蒜은 현재 어느 식물을 가르치는 것인가에 대해 여러 異說이 있다. 하지만 <鄉藥集成方>과 <訓蒙字會>에 의거하여 일단 달래로 번역하여야 할 것이다.

### 3. 東醫寶鑑에서의 大蒜, 小蒜에 대한 이해

주자 성리학의 철저한 이해를 바탕으로 성립된 조선 성리학은 조선 사회 전반에 걸쳐 문화의 꽃을 피우게 되었다.<sup>26)</sup> 성리학의 영향을 받은 조선 중기

18) 康命吉, 『濟衆新編』, 卷之八 藥性歌 附新增

19) 徐有榮, 『林園經濟志』, 鼎俎志 卷第一 「小蒜」, 獨頭蒜 不可共蜜 食殺人 凡蒜不可食 食之傷血.

20) 徐有榮, 『林園經濟志』, 『灌畦志』 卷第二 蒜, 『鼎俎志』 卷第一 菜類, 『仁濟志』 卷二十五 採取時令

21) 『新編中藥大辭典』, 新文豐出版公司, 中華民國 70년

22) 李昌福, 『大韓植物圖鑑』, 1980

23) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 81쪽 재인용, 1984

24) 『新編中藥大辭典』, 新文豐出版公司, 中華民國 70년

25) 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 81쪽 재인용, 1984

26) 崔完秀, 『謙齋 鄭敬 眞景山水畫』, 1993

〈표 3〉 小蒜, 大蒜의 명칭이 변하는 과정

|                  | 小蒜         | 大蒜                            | 野蒜          |
|------------------|------------|-------------------------------|-------------|
| 鄉藥救急方(1232-1251) | 蒜子-月乙老(들노) | 大蒜-a 汝乙(마늘)*<br>羅法乙** a 法乙*** |             |
| 鄉藥集成方(1433)      | 蒜-月乙賴伊(달래) | 葫 마늘                          | 野蒜-족지       |
| 訓蒙字會(1527)       | 小蒜-달래      | 蒜(葫蒜) 마늘                      |             |
| 閑情錄(1610頃)       |            | 蒜                             |             |
| 東醫寶鑑(1613)       | 小蒜-족지, 蒜子蒜 | 大蒜 마늘 獨頭蒜 도야마늘                | 野蒜-들랑괴      |
| 稽經(1676)         |            | 蒜 마늘                          |             |
| 舟村新方(1687)       |            | 大蒜                            |             |
| 山林經濟(1715頃)      |            | 蒜                             |             |
| 增補山林經濟(1766)     |            | 大蒜 마늘 蒜 마늘                    |             |
| 攷事新書(1771)       |            | 蒜                             |             |
| 廣濟秘笈(1790)       |            | 大蒜 큰마늘                        |             |
| 濟衆新編(1799)       |            | 大蒜 마늘                         |             |
| 海東農書(1799頃)      |            | 蒜 마늘                          |             |
| 閩閩叢書(1815頃)      |            | 되선 마늘                         |             |
| 林園經濟志(1827)      | 小蒜, 獨頭蒜    | 大蒜, 葫-마늘                      |             |
| 農政會要(1830)       | 小蒜-족지      | 蒜 마늘                          | 野蒜-달니       |
| 醫宗損益(1867)       |            | 大蒜 마늘                         |             |
| 東醫壽世保元(1901)     |            | 大蒜                            |             |
| 醫方新鑑(1915)       |            | 大蒜                            |             |
| 廣才物譜(미상)         | 小蒜         | 大蒜 마늘                         | 山蒜-씩지 落葱-달니 |
| 良方金丹(미상)         | 小蒜 족지      | 大蒜 마늘                         | 野蒜-달남귀      |
| 本草精華(미상)         | 小蒜 족지      | 大蒜 마늘                         |             |

\* 汝乙 - 李德鳳의 설에 따름.

\*\* 羅法乙 - 申榮日의 주장

\*\*\* 法乙 - 필자의 주장이지만 좀더 연구해야할 것으로 사료됨.

대표적 의서인 〈東醫寶鑑〉은 우리 민족의 자랑이다. 하지만 편집과정에서의 오류로 보이는 곳이 있어 다음과 같이 밝히고자 한다.

〈本草綱目〉에서의 구분과 같이 「湯液篇 菜部」에

서의 문장에서는 大蒜은 葫로서 '마늘', 통마늘인 獨頭蒜은 같은 大蒜으로 '도야마늘', 小蒜은 '족지', 野蒜은 '들랑괴' 로 표현하고 있으나<sup>27)</sup> 「雜病篇 癰疽門」에서는 葫가 小蒜이라 하며 癰毒瘡腫에

27) 『東醫寶鑑』, 卷之二 「菜部」

「大蒜」 마늘 性溫(一云熱)味辛有毒 主散癰腫 除風濕 去涼氣 爛疔癰 破冷 除風 健脾溫胃 止霍亂轉筋 酸瘧疫 療老癩 去蠱毒 療蛇螫傷 ○園圃皆種之 經年者良 五月五日採 ○蒜華菜也 今人謂葫爲大蒜 性最華臭 不可食 久食傷肝損目 ○獨頭者 謂之獨頭蒜 穀鬼去痛 灸癰疽方多用之(도야마늘) ○久食能清血 令髮早白(本草)

「小蒜」 족지 性溫(一云熱)味辛有小毒 歸脾胃 溫中消穀 止霍亂吐瀉 治蠱毒付蛇螫傷 ○一名蒜 根名蒜子 生山中 爾雅

쓰인다고 하고 있다.

葫는 小蒜이다. 癰毒瘡腫이 심해 소리를 지르면서 잠을 자지 못하는 것을 치료한다. 獨頭蒜을 잘게 자른 다음 麻油에 개어 부스럼 위에 두텁게 붙인다. 건조되면 좋아지니 神效하다.<sup>28)</sup>

이는 <本草綱目>에서 말하는 ‘葫가 大蒜이고 蒜이 小蒜이라’는 것과는 다르게 기재되어 있다.

<東醫寶鑑>의 「外形篇 胸門」에서 ‘蒜이 小蒜이라’ 하고 있으며 「雜病篇 癰門」에서도 ‘小蒜을 蒜으로’ 표현하고 있고 있어 같은 책에서도 다르게 표현되는 오류를 범하고 있다.

蒜은 血氣心痛에 사용한다. 생즙 1잔을 마시면 즉시 낫는다. 오래된 心痛이 있어 참지 못할 때에는 小蒜을 식초에 끓여서 배부르게 복용하고 소금을 찢하면 신효하게 낫는다.<sup>29)</sup>

小蒜은 학질을 치료한다. 蒜을 잘게 갈아 黃丹을 섞어 梧子大크기로 만들고 매번 7丸씩을 복용하, 버드

나무 가지를 다린 물에 복용하는데 이를 脾寒丹이라 한다.<sup>30)</sup>

獨頭蒜은 통마늘로서 大蒜이라 할 수 있으며 獨頭蒜(大蒜)과 小蒜을 대비시켜 놓은 「雜病篇 諸傷門」<sup>31)</sup>, 「雜病篇 解毒門」<sup>32)</sup>을 감안하고, 癰疽를 치료하는 방법 중의 하나로 隔蒜灸法을 쓰는데 이때 쓰이는 獨頭蒜(마늘)을 고려하면<sup>33)</sup> 「雜病篇 癰疽門」에서 ‘葫는 小蒜이다’라는 문장은 大蒜을 小蒜으로 잘못 쓴 것이다. 또한 癰疽를 치료할 때 大蒜을 주로 사용하고<sup>34)</sup> 痔瘡에도 大蒜을 사용하는 것<sup>35)</sup>으로 미루어 보아도 착간임을 알 수 있다.

#### 4. 단군신화에 나오는 ‘蒜二十枚’의 해석과 의미

민족 탄생 기록인 단군신화는 우리 마음의 고향이고 뿌리이다. 이러한 단군신화가 문헌상으로 최초로 기록된 것은 현재까지 남아 있는 저서 중에서 三國遺事로 알려지고 있다. 이러한 삼국유사는 —

云菜之美者 有雲夢之菘 根苗皆如葫 而細小 亦甚草臭 五月五日採<本草>

「野蒜」 薑과 性味功用 略與小蒜同多 生田野中 似蒜而極細小 人採食之<俗方>

- 28) 『東醫寶鑑』, 雜病篇 卷之八「癰疽門(下)」。葫 小蒜也 治癰毒瘡腫 叫呼不得臥 取獨頭蒜 細搗 麻油調和 厚付瘡上 乾則易神效
- 29) 『東醫寶鑑』, 外形篇 卷之三「胸門」。蒜 血氣心痛 生蒜 取汁 飲一盞 卽差 ○久心痛不可忍 小蒜醋煮 頓服取飽 不着鹽隨手 神效<本草>
- 30) 『東醫寶鑑』, 雜病篇 卷之八, 「痰癆癰門」。小蒜 治癰 取蒜研極爛和黃丹 作丸梧子大 每七丸 桃柳枝煎湯 吞下 名脾寒丹<類聚>
- 31) 『東醫寶鑑』, 雜病篇 卷之九「諸傷門」。○凡蛇毒 取獨頭蒜 或小蒜 或苦苣 或水蓼 或豆葉 或荏葉 皆搗飲汁 以滓付傷處<本草>
- 32) 『東醫寶鑑』, 雜病篇 卷之九「解毒門」。○又大蒜 或小蒜 并常食之 治蠱毒<本草>
- 33) 『東醫寶鑑』, 「鍼灸篇」。「隔蒜灸法」。治癰疽腫毒大痛 或不痛麻木 先以濕紙覆其上 候先乾處爲瘡 以獨頭蒜切片三分 厚安瘡頭上 艾炷灸之 每五炷換蒜片 如瘡大有十餘頭 作一處生者 以蒜搗爛 患處鋪 艾灸之 若痛灸至不痛 不痛灸至痛 此拔引鬱毒之法 有迴生之功 若瘡色白 不起發 不作膿 不問日期 最宜多灸<入門>
- 34) 『東醫寶鑑』, 雜病篇 卷之八「癰疽門(下)」。「癰疽灸法」(前略) ○癰疽初覺腫痛 先以濕紙覆其上 視之先乾處 是頭也 大蒜切片 安頭上 以大艾炷灸之三壯 卽換一蒜 痛者灸至不痛 不痛者灸至痛乃止 大概以百壯爲准最 要早覺早灸爲上 如有頭則不必紙覆也<三因> ○若十數頭作一處生者 卽用大蒜研成膏作薄餅 鋪頭上聚艾于餅上灸之<三因> ○初發小點一二日 急以蒜片 貼其中心 以小艾炷 灸五壯而止<直指>
- 35) 『東醫寶鑑』, 卷之四「後陰門」。「鍼灸法」(前略) ○痔瘡 先取頭垢 捏成餅子 安痔頭上 其上又安大蒜片 以艾灸之<丹心>

然선사에 의해 기록되었는데 이 당시에는 북방 이 민족인 몽고군의 침략이 있었던 때이기 때문에 더욱 주체성을 확립하는 계기가 되었으리라 생각된다. 삼국유사<sup>36)</sup>의 「古朝鮮 王儉朝鮮」편을 1946년 출판된 삼국유사의 번역본<sup>37)</sup>을 통하여 살펴보면

이때 한 곰과 한 범이 같은 굴에서 살며 항상 神 桓 雄에게 빌어 가로되 願컨대 사람이 되어지이다하니 神이 신령스러운 쑥 한줌과 마늘二十개를 주며 말하기를 너희들이 먹고 百日 동안만 햇빛을 보지 아니하면 사람의 형상이 되리라 하였다. 곰과 범이 이것을 얻어먹고 卅七日만에 곰은 女子의 몸으로 變하였으나 범은 畧을 잘못하여 사람이 되지 못하였다. 熊女가 저로 더부러 婚姻하는 이가 없으므로 항상 檀 樹아래에서 胎氣있기를 빌었더니 桓雄이 거짓 化하여 이와 혼인해서 아들을 낳으니 號를 檀君 王儉이라 하였다.<sup>38)</sup>

여기에 '蒜二十枚'라는 문장을 '마늘 20개'로 번역하였는데 이후에 나온 삼국유사 번역본들이 한결 같이 '蒜=마늘'로 번역하고 있으며 또한 한의학 관련 논문들에서도 초차 그대로 답습하고 있는 현실이다.<sup>39)</sup> 한문 사전을 보면 '蒜=마늘 산'으로 나오지만 단군신화에 나오는 蒜을 마늘로 번역하는데 문제가 있음을 밝히고자 한다.

한무제(기원전 121년)때 장건(張)이 당시 서역

(西域)인 중앙아시아를 정벌하게 되어 비로소 비단 길이 열리게 되니 이때 많은 문물 교류가 이루어지게 된다. 이때 수입된 마늘을 오랑캐 땅(胡地)에서 들어왔다는 뜻으로 호(胡)라 하게 됨에 따라 원래부터 자생하고 있던 산(蒜)은 소산(小蒜)이라 하고 호(胡)를 대산(大蒜)이라 불리게 되었다.<sup>40)</sup> 이는 현재 마늘의 원산지가 중앙아시아로 밝혀지고 있는 사실에 비추어 타당한 것이라 생각된다. 따라서 우리 나라에 마늘이 들어오는 것은 한사군 시대이후라 할 수 있으며, 조선초까지 나온 문헌을 통하여서도 蒜은 小蒜을 가르치고 大蒜인 마늘을 가르치는 것은 조선중기이후이기 때문에 삼국유사가 쓰여진 고려 시대에는 당연히 蒜은 大蒜(마늘)이 아니라 小蒜을 지칭하는 것이다. 따라서 삼국유사에 나오는 蒜을 마늘로 번역하는 것은 잘못된 것이다.

金瑋永은 마늘의 종류가 크게 3가지(小蒜, 山蒜, 大蒜)로 나뉘는데 그 중에서 식용 마늘인 大蒜만이 10조각으로 나뉘어져 있으므로 단군신화에 나오는 '蒜二十枚'는 '마늘 二株'에 해당하여 곰과 호랑이에게 각각 一株(1뿌리)씩 주었다고 하였다.<sup>41)</sup> 하지만 마늘이 처음 수입될 당시 10조각의 마늘이지만<sup>42)</sup> 씨를 뿌려 심으면 한쪽 마늘(통마늘)이 되는 獨頭蒜이 되었다가 이듬해에 본래대로 여러쪽 마늘이 되는 기록<sup>43)</sup>과 약재로 쓰는 것은 한쪽 마늘(통마

36) 崔南善, 「新訂 三國遺事」, 三中堂書店, 1943

37) 「三國遺事」, 사서연역회, 고려문화사, 1946

38) 「三國遺事」, 卷之二「古朝鮮 王儉朝鮮」. (前略) 時有一熊一虎 同穴而居 常祈于神雄 願化爲人 時神遣靈艾一炷 蒜二十枚 曰爾輩食之 不見日光百日 便得人形 熊虎得而食之 忌三七日 熊得女身 虎不能忌 而不得人身 熊女者無與爲婚 故每於檀樹下 呪願有孕 雄內假化而婚之 孕生子 號曰檀君王儉. (後略)

39) 권학철 박찬국, 「上古時代와 古朝鮮時代의 醫學에 관한 文獻의 考察」, 경희대학교 대학원 석사, 1982

김종열 홍원식, 「古朝鮮 時代의 醫學內容 研究」, 경희대학교 대학원 석사, 1987

김인락 등의, 「高麗時代 以前 韓醫藥學에 관한 研究」, 한국한의학연구소, 1996

신순식 등의, 「歷代 韓醫學 文獻의 考證 1」, 한국한의학연구소, 1996

40) 『本草綱目』 卷二十六 「葫」. 앞의 인용문 참조

41) 金瑋永, 「檀君神話의 研究」, 어문학논총 8집, 조선대, 1968

42) 『本草綱目』, 卷二十六, 「蒜」. (前略) 胡國有蒜 十子一株 名曰胡蒜 俗謂之大蒜是矣. (後略)



늘)이 좋다는 기록<sup>44)</sup>을 고려하면 굳이 효과가 떨어지는 여러쪽 마늘을 줄 이유가 없는 것이다. 또한 大蒜에 비해 쪽수가 적은 小蒜을 설명하는 문장에 '十二枚'<sup>45)</sup>라는 구절이 나오는데 이문장을 '12쪽(조각) 小蒜'으로 해석하는 것이 아니라 '12 뿌리 小蒜'이라 하듯이 '蒜二十枚'는 '小蒜 20뿌리'라 하여야 할 것이다.

小蒜에 대하여서는 전술한 바와 같이 일정하게 하나의 대상을 지칭하고 있지는 않으나 <鄕藥集成方>에서 小蒜을 '月乙賴伊(달래)'로 번역하였는데 이것에 의거한다면 '달래'가 올바른 해석이라고 할 수가 있을 것이다. 따라서 단군신화에 나오는 '蒜二十枚'는 '마늘 20개'가 아니라 '달래 20뿌리'라 하여야 할 것이다.

蒜은 五葷菜 중의 하나로 그 향이 정신을 혼미하게 하고 본래의 성품을 바꿀 수 있다.<sup>46)</sup> 이러한 독특한 향기는 邪氣를 물리치는 효과<sup>47)</sup>가 있으므로 단군신화에 나오는 곰의 동물성과 야수성을 제거하는 역할을 하였으리라 생각된다. 李丙允은 냄새(香)에 대하여 神과 연결이 되는 방법 중의 하나로 해석하는 것<sup>48)</sup>을 보면 혼채류의 짂을 종교적 의식으로까지 사용하지 않았나 한다.

陽氣가 극성해지는 음력 5월 5일 端午에 채취<sup>49)</sup>하는 蒜은 溫性和 熱性이 더욱 강하기 때문에 겨울잠을 자는 곰은 어두운 동굴에서 小蒜을 복용하기

가 쉬었으나 활동성이 강하면서 겨울잠이 없는 호랑이한테는 매우 고역스러운 일이었을 것이다. 蒜을 복용한 지 21일 만에 곰이 인간으로 변신한다는 것은 3, 7 일의 의미가 매우 크다. 3은 生數로서 1 다음에 나오는 陽數이므로 陽氣가 뻗치는 의미를 가지고 있고, 7은 成數로서 南方 火에 속하는 陽氣의 극성함을 보이는 숫자이다. 따라서 이러한 3과 7이 모여서 이루어진 21은 옛 것을 버리고 새로운 곳을 향해 도약 발전하는 것을 의미하는 것이라 할 수 있다.

### 5. 마늘의 효능과 쓰임에 대하여

마늘의 효과와 부작용에 대하여 <林園經濟志>에서는 다음과 같이 설명하고 있다.

마늘은 열성(熱性)이 있으며 무척 맵다. 국에 넣어 끓이면 맛이 좋아지고 매운맛이 덜해진다. 몸을 따듯하게 해주고 음식을 소화시킨다. 그러나 사람들이 여름에 즐겨 많이 먹지만 생마늘을 장복하게 되면 간이 나빠져 눈이 침침하게 될 것이며 안색이 창백해질 것이다. 또한 폐비(肺脾)가 상하여 담(痰)이 생기게 되니 마땅히 경계하여야 할 것이다<sup>50)</sup>

따라서 마늘은 익혀서 복용하는 것이 좋고 생마늘을 지나치게 먹을 경우 위액 분비를 억제시키며

43) 『本草綱目』, 卷二十六「葫」.(前略) 頌曰 今處處園圃種之 每顆六七瓣 初種一瓣 當年便成獨子 葫至明年 則復其本矣. (後略)

44) 『本草綱目』, 卷二十六「葫」.(前略) 五月五日採 獨子者 入藥尤佳 (後略)

45) 『本草綱目』, 卷二十六「蒜」.(前略) 更吐之 凡十二枚 而愈 (後略)

46) 『本草綱目』, 卷二十六「蒜」.(前略) 蒜乃五之一 故許氏說文 謂之葷菜 五葷則五辛 謂其辛臭 昏神伐性也. (後略)

47) 『本草綱目』, 卷二十六「蒜」.(前略) 除邪 毒氣 (後略)

48) 李丙允, 「檀君神話의 精神分析」, 『사상계』, 1963. 11.

49) 『本草綱目』, 卷二十六「蒜」別錄 曰蒜小蒜也 五月五日 採之 (後略)

50) 徐有萊, 『林園經濟志』, 鼎俎志 卷第一. 「大蒜」此物 性熱氣極 煮爲羹 極俊美 蒸氣亦微下氣 溫中消穀 雖曰人喜食多於 暑月 但生食久食 傷肝氣 損目明 面無顏色 又傷肺傷脾引痰 宜戒之

빈혈을 유발시키기도 하니 자극성이 강한 생마늘을 장기간 먹는 것은 삼가야 한다. 따라서 陽燄之氣를 保命之主로 삼는 少陰人에게 적합한 음식이라 할 수 있다.<sup>51)</sup>

제사 음식이나 사찰 음식에 마늘을 사용하지 않는 풍습이 있는데 이는 五菜의 매운 냄새가 정신을 황홀하게 만들어 본래의 성품을 해치기 때문이다. 5가지 葷菜의 내용은 道家나 佛家가 약간씩 서로 다르기는 하지만, 菜를 生食하면 화를 돋우고 익혀서 먹으면 性慾이 일어나 정신을 황폐하게 만들기 때문에 혼채를 먹지 말아야 한다.<sup>52)</sup>고 하여 금하였다. 그렇기 때문에 혼채류의 하나인 마늘도 이러한 특징으로 인하여 제례를 지낼 때 삼가도록 한 까닭이 여기에 있는 것이다. 이것에 대하여 우리 민족의 위대한 자산인 조선왕조실록의 儀禮를 잠시 살펴보면

(전략) 무릇 散齋라는 것은, 일은 평시와 같이 보나, 다만 술을 마시지 아니하며, 파·부추·마늘·염교 같은 것을 먹지 아니하고, 조문이나 문병을 하지 아니하며, 음악을 듣지 아니하고, 형(刑)을 집행하거

나, 刑殺의 서류에 판정하거나 서명하지 아니하며, 더럽고 악한 일에 관여하지 아니한다.<sup>53)</sup>

이와 같이 여러 제례 때의 금하여야 할 식품들이 열거되었는데 대체적으로 파, 마늘, 부추, 달래, 호파, 염교, 당과 등이 조선왕조실록의 의례에 빠짐 없이 나온다.<sup>54)</sup> 또한 마늘이 성욕(性慾)을 끌어올리는 역할도 하기 때문에 수절을 하거나 절개를 지킬 때에도 역시 마늘을 금하였던 기록이 조선왕조실록 곳곳에서 보인다.<sup>55)</sup>

(전략) 扶安縣 良女 召史는 그 남편인 船軍 韓乙生이 죽으니, 15년 동안 물고기와 고기, 파, 마늘을 먹지 않았고, 세월이 오래 되어 옷이 헤어지면 다시 흰옷을 입었습니다. 그 형제가 그녀의 가난하고 자식이 없는 것을 불쌍히 여겨서 개가시키고자 하였으나 굳이 사양하고 따르지 않았습니다.<sup>56)</sup>

성리학의 철저한 이해를 바탕으로 저술되어진 <東醫壽世保元>에는 소음인 痢疾泄瀉에 마늘과 꿀을 같이 복용시켰더니 효과가 좋다는 기록<sup>57)</sup>이 나오는데 이는 마늘의 신온(辛溫)한 기운이 대장으로 들

51) 李濟馬, 『東醫壽世保元』

52) 『本草綱目』, 卷二十六「蒜」, (前略) 五葷則五辛 謂其辛臭 昏神伐性也. 練形家 以小蒜 大蒜 韭 芸薹 胡葵 爲五葷. 道家 以韭 薤 蒜 芸薹 胡葵 爲五葷. 佛家 以大蒜 小蒜 興渠 慈蔥 落蔥 爲五葷 興渠卽阿魏也 雖各不同 然皆辛熏之物 生食增喪 熟食發狀 有損性靈 故絕之也

53) 『世宗實錄』, 世宗3年 十月 甲午, (前略) 凡散齋 治事如故 噎不縱酒 不食蔥 蒜 薤 不吊喪問疾 不慶樂 不行刑 不判署刑 殺文書 不俱穢惡事

54) 『世宗實錄』, 世宗卽位年 八月 庚辰, 世宗3年 九月 甲戌, 世宗3年 十一月 丙寅, 世宗6年 六月 壬申, 世宗7年 一月 乙酉, 世宗8年 五月 壬子, 世宗14年 七月 乙酉, 世宗15年 五月 丙辰, 世宗15年 五月 庚申, 世宗15年 五月 乙丑, 世宗17年 十二月 丙辰, 世宗20年 三月 辛丑, 世宗21年 一月 乙未, 世宗22年 六月 癸未, 世宗22年 六月 己亥, 世宗23年 十月 己丑, 世宗24年 十一月 庚辰, 世宗25年 八月 乙未, 世宗29年 三月 甲申, 世宗29年 三月 癸卯, 世宗30年 三月 癸卯, 『世祖實錄』, 世祖3年 一月 庚辰 등 여러곳에서 보인다.

55) 『端宗實錄』, 端宗3年 三月 辛酉, 『成宗實錄』, 成宗卽位年 二月 丙辰, 成宗3年 二月 丙申, 『燕山君實錄』, 燕山君8年 三月 丁亥, 『明宗實錄』, 明宗14年 四月 壬寅 등 여러곳에서 보인다.

56) 『端宗實錄』, 端宗3年 二月 乙巳, (前略) 扶安縣良女召史 其夫船軍韓乙生死 十五年不食魚肉蔥蒜 歲久衣破更著白衣 其兄弟憐其貧而無子 欲改嫁 固辭不從

어가 승양익기(升陽益氣)시키기 때문이라 사료된다. 하지만 <林園經濟志>에서의 '꿀과 같이 먹으면 죽는다'는 기록<sup>58)</sup>과 상반되는데 <林園經濟志>에서는 매운맛이 더 강한 小蒜의 경우에 上熱하기 쉬운 소양인이 복용하였을 때의 부작용을 기재하였으리라 생각한다. 현대 실험에 의하면 세균성 이질이나 아메바성 이질에 매우 좋은 효과가 있으며 특히 이질균, 연쇄상구균, 디프테리아균, 폐렴균, 뇌염균, 대장균, 콜레라균, 결핵균 등에 효과가 좋다고 하여 임상에서도 자주 응용되고 있다는 보고<sup>59)</sup>가 있음은 소음인의 경우에 해당되는 것일 것이다.

냉기(冷氣)가 온기(溫氣)를 밀어내는 소음병 설사는 下利靑水, 口中不和 등의 증상이 있으면서 마음이 심란한 증상이 동반된다.<sup>60)</sup> 이러한 증상에도 응용이 가능할 것이다.

냉성을 가진 배추를 먹으면 설사하기 쉬운 소음인의 경우에 辛熱한 마늘을 넣어서 만든 김치를 복용하면 中和가 되어 소화 흡수하기가 좋아지는 것은 다음과 같이 해석 될 수 있다. 마늘의 항균 작용이 양과와 더불어 고등식물중에서 가장 강하여 김치가 발효될 때 부패되기 쉬운 호기성 미생물을 억제시키기 때문에 소화 흡수가 용이하게 되는 것이다.<sup>61)</sup> 또한 생선회나 육회를 먹을 때 마늘을 먹는 까닭도 혹시 부패된 고기를 복용하면 식중독에 걸리기 쉬우니까 살균 작용이 강한 마늘을 같이 복용하는 것이다. 특히 소음인의 경우 냉(冷)한 생선회를 복용할 때 따뜻한 마늘을 같이 먹는 것도 같은

이치일 것이다.

### Ⅲ. 결 론

지금까지 大蒜(마늘)을 小蒜과 비교 고찰하면서 살펴본 결과 다음과 같은 결론을 얻을 수 있었다.

1. 溫성을 가진 마늘을 자연 생태학적으로도 확인할 수 있는 방법이 있으니 그것은 파, 마늘 등 Allium 속에 특이적으로 발생하는 파리의 일종인 고자리파리(Delia antiqua Meigen)를 통하여 알 수 있다. 곤충 생리학을 한의학적 시각으로 새롭게 재해석하는 하나의 방법이 될 것이다.
2. 원래부터 재배하던 재래종 小蒜이 수입종인 大蒜에 밀리어 처음에는 같이 식재되다가 점점 사라지는 과정을 보이고 있다. 따라서 蒜이 처음에는 小蒜만을 지칭하고 있었으나 점차 大蒜, 小蒜을 모두다 가르치는 과정을 거쳐서 현재 蒜은 大蒜을 가르치고 있다. 문헌상에서 사라진 小蒜에 대하여서는 異說이 많아 달래, 산달래, 산마늘, 족지, 장신마늘 등으로 이해하지만 <鄕藥集成方>에 의거하여 '달래'로 보아야 할 것이다.
3. <東醫寶鑑>의 <雜病篇 癰疽門>에 나오는 '葫는 小蒜이다'라는 문장은 大蒜을 小蒜으로 잘

57) 李濟馬, 『東醫壽世保元』, 少陰人泛論. 嘗見 少陰人 痢疾 有醫 教以大蒜三顆 淸蜜半匙 同煎 三日服 卽效.

58) 徐有榮, 『林園經濟志』, 鼎俎志 卷第一 「小蒜」. 獨頭蒜 不可共蜜 食殺人 凡蒜不可食 食之傷血.

59) 『新編中藥大辭典』, 新文豐出版公司, 中華民國 71年

60) 『東醫壽世保元』, 「少陰人 胃受寒 裏寒病論」. (前略) 蓋太陰病泄瀉 大腸之泄瀉也 少陰病泄瀉 胃中之泄瀉也 太陰病泄瀉 溫氣逐冷氣之泄瀉也 少陰病泄瀉 冷氣逼溫氣之泄瀉也 (中略) 凡觀 少陰人病 泄瀉初證者 當觀於心煩與不煩也 心煩 則口渴 而口中不和也 心不煩 則口不渴而口中也 觀少陰人病 危證者 當觀於躁之有定無定也 欲觀 躁之有定無定 則必占心之範圍 有定無定也 (後略)

61) 『新編中藥大辭典』, 新文豐出版公司, 中華民國 71年

못 쓴 착간이기 때문에 '葫는大蒜이다'로 정정되어야 한다. <東醫寶鑑>내에서도 蒜이 小蒜을 가르치는 경우와 大蒜을 가르치는 경우가 혼재되어 있는 것은 점점 小蒜을 잘 쓰지 않기 때문이라 생각된다.

4. 민족 탄생 설화인 단군신화에 나오는 '蒜二十枚'를 보통 '마늘 20개'로 번역하고 있으나 <鄉藥集成方>에서 蒜을 '月乙賴伊(달래)'로 하였음에 근거하여 '달래 20뿌리'로 번역되어야 한다.
5. 단군신화에 나오는 蒜의 의미는 겨울잠을 자는 곰과 활동성이 강한 호랑이가 양기(陽氣)가 왕성해지는 端午에 채취한 熱性인 蒜을 陽數의 극치인 21일 동안 어두운 동굴에서 동물성과 야수성을 물리치는 과정으로 해석된다. 따라서 호랑이는 건디기 어려워 포기하였고 곰은 女人으로 재탄생되는 것이다.
6. 마늘이 性慾을 일으키며 정신을 흥분시키기 때문에 佛家나 道家에서 금하는 五菜 중의 하나이며 제례를 지낼 때 금하는 음식이 되는 까닭이다. 따라서 적당량을 익혀서 섭취하면 소음인의 경우 좋으나 열이 많은 소양인이나 태음인이 날 것으로 과량을 복용하면 부작용이 나타난다.

5. 『鄉藥救急方』
6. 『鄉藥集成方』,
7. 『訓蒙字會』
8. 康命吉, 『濟衆新編』,
9. 朴世堂, 『稽經』
10. 憑虛閣李氏, 『閩閣叢書』
11. 사서연역회, 『三國遺事』, 고려문화사, 1946
12. 徐命膺, 『攷事新書』
13. 徐有槩, 『林園經濟志』
14. 徐浩修, 『海東農書』
15. 宋一炳 외, 『四象醫學』
16. 申曼, 『舟村新方』
17. 柳重臨, 『增補山林經濟』
18. 李景華, 『廣濟秘』,
19. 李盛雨, 『동아시아 속의 고대 한국식생활사연구』, 1994
20. 李盛雨, 『韓國食品文化史』, 1984.
21. 李時珍, 『本草綱目』
22. 李濟馬, 『東醫壽世保元』
23. 李昌福, 『大韓植物圖鑑』, 1980
24. 崔南善, 『新訂 三國遺事』, 三中堂書店, 1943
25. 崔完秀, 『謙齋 鄭敬 眞景山水畫』, 1993
26. 崔漢綺, 『農政會要』
27. 韓秉璉, 『醫方新鑑』
28. 許筠, 『閑情錄』
29. 許浚, 『東醫寶鑑』
30. 洪萬選, 『山林經濟』
31. 黃度淵, 『醫宗損益』,

## 참 고 문 헌

### <단행본>

1. 『廣才物譜』
2. 『本草精華』
3. 『新編中藥大辭典』, 新文豐出版公司, 中華民國 70년
4. 『朝鮮王朝實錄』

### <논문류>

1. 권학철 박찬국, 「上古時代와 古朝鮮時代의 醫學에 관한 文獻的 考察」, 경희대학교 대학원 석사, 1982
2. 金瑋永, 「檀君神話의 研究」, 어문학논총 8집,

- 조선대, 1968
3. 김인락 등의, 「高麗時代 以前 韓醫藥學에 關한 研究」, 한국한의학연구소, 1996
  4. 김종열 홍원식, 「古朝鮮 時代의 醫學內容 研究」, 경희대학교 대학원 석사, 1987
  5. 金芝英의, 「體質別 食品分類의 妥當性과 活用に 關한 小考」, 『사상의학회지』, 7권 1호, 1995
  6. 박정규 등의, 「고자리파리의 발생소장과 夏眠상 황」, 『韓應昆誌』 29호, 1990
  7. 방정규 등의, 「고자리파리 越冬庠의 羽化와 庠化 位置, 庠化時期 및 有效積算溫度와의 關係」, 『農試論文集』 29권, 1987
  8. 신순식 등의, 『歷代 韓醫學 文獻의 考證 1』, 한 국한의학연구소, 1996
  9. 申榮日, 『향약구급방에 대한 연구 - 복원 및 의 사학적 고찰』, 경희대학교 대학원 박사, 1994. 2쪽
  10. 李德鳳, 「鄉藥救急方의 方中鄉藥目 研究」, 『아 세아 연구』, 1권, 1963
  11. 李丙允, 「檀君神話의 精神分析」, 『사상계』, 1963. 11.
  12. 李義柱의, 「食品에 對한 考察」, 『사상의학회지』, 7권 1호, 1995
  13. 홍기정 등의, 「아메리카잎굴파리의 被害程度 및 寄主植物」, 『農業論文集』 38권, 1996