

麥類의 春化處理에 대한 사상의학적 고찰

— 農家月令을 중심으로 —

김종덕·고병희*

The Bibliographical Investigation of the Vernalization of Barley

Kim Jong-dug, Koh Byung-hee

Dept. of Constitutional Medicine, college of Oriental Medicine
KyungHee University, Seoul, Korea

'Maek(麥)' which means a barley at present is used as a general name of the kinds of 'Maek(麥)' including barley, wheat, rye, and so on. However 'Maek(麥)' had meant a wheat when the letter of 'Maek(麥)' had been created at the beginning. And gradually 'Maek(麥)' has been used as a word for the both meaning of a wheat and barley, and now a days become a word only for the meaning of a barley. Therefore 'Mo-Maek(麩麥)' should be translated into 'a wheat and barley', although it is translated into only a barley.

In Korea, according to 'Nong-ga-wol-ryung(農家月令)' of Ko, Sang-un(高尚顔) in 1619, the vernalization had been utilized practically 300 years earlier than the Western countries. It is based on a concept of the oriental medicine that a 'Maek(麥)' of the spring seedtime, which keeps the only warmth('Won-yeol-ji-ki(溫熱之氣) (陽氣)') during the growth period in spring-summer time, has less vigorous than a 'Maek(麥)' of the autumn seedtime, which keeps the cold, hot, warmth equally 'Yeol-won-yang-han-ji-ki(溫熱涼寒之氣) (陽氣+陰氣)') during the growth period in the four seasons. If a autumn seedtime barley but which is actually not sowed on time in autumn season is sowed in the spring after the treatment of cold condition (陰氣 autumn-winter condition) artificially, it would be avoided from the abnormal phenomenon that a barley could not come to fruition in case of non-treated

* 경희대학교 한의과대학 사상의학과

seed. Thus as a result of this the agricultural productivity has been able to be improved.

An barley is recommended as a food for Um-chung-ji-ki(陰淸之氣) to be served as Bo-myung-ji-ju(保命之主) to the *Soyangin*. And a wheat which is used as an ingredient of bread because of its expanding feature is a suitable food for Ho-san-ji-ki(呼散之氣) to be served as Bo-myung-ji-ju(保命之主) to the *Taeumin*.

Key word : Barley(大麥), Wheat(小麥), Vernalization(춘화처리), Nong-ga-wol-ryung(農家月令), Mo-Maek(麩麥), Sasang(四象), Constitutional dietary treatment(체질식이)

국문초록

현재 보리를 뜻하는 麥은 보리, 밀, 호밀 등을 포함하는 麥類의 총칭으로도 사용되고 있다. 하지만 麥의 글자가 처음 형성되었을 때에는 밀의 의미였으며, 시간이 흐름에 따라 차츰 밀(小麥)과 보리(大麥)를 동시에 뜻하는 단어가 되었고 지금은 보리만을 의미하는 단어가 되었다. 따라서 麩麥은 '보리'가 아닌 '보리와 밀'로 번역되어져야만 한다.

1619년에 나온 高尚顔의 『農家月令』을 통하여 우리 나라는 서양보다 300여 년이나 앞서 춘화처리(Vernalization)를 실용화하였음을 알 수 있다. 이는 봄여름에 자라 溫熱之氣(陽氣)만 있는 춘파맥류는 사계절(春夏秋冬)에 자라 溫熱涼寒之氣(陽氣 + 陰氣)를 고루 갖춘 추파맥류에 비해 기운이 부족하다는 한의학 적 개념에서 비롯되었다. 즉 가을에 파종하지 못한 가을보리를 인위적으로 저온처리(陰氣=가을겨울 기운)를 한 다음 봄에 파종하면, 가을보리를 봄에 심었을 때 생식생장을 하지 못하여 열매를 맺지 못하는 座止現象을 방지할 수 있어 농업 생산력을 높일 수 있었다.

보리는 陰淸之氣가 保命之主인 소양인에게 권장되고, 부풀어지는 성질이 있어 빵의 원료로 사용되는 밀은 呼散之氣가 保命之主인 태음인에게 알맞은 식품이라 하겠다.

중심어 : 보리(大麥), 밀(小麥), 춘화처리, 農家月令, 麩麥, 四象, 체질식이

I. 서론

약 1만년 전부터 재배된 것으로 알려진 보리와 밀은 현재 전세계적으로 재배되는 곡물 중의 하나이다. 현대의 한문 사전에 의하면 麥은 보리, 또는 맥류의 총칭으로 사용되고 있다. 하지만 麥의 형성

과정을 『詩經』 등의 古典을 살펴봄으로써, 麥의 의미가 처음에는 '밀'이었으나, 시대가 흐름에 따라 밀(小麥)과 보리(大麥)를 동시에 의미하였고, 현재는 밀이 아닌 보리의 의미로 사용하고 있음을 밝히 고자 한다. 이는 麥이 쓰여진 시기에 따라, 밀의 의미로 쓰여진 麥이 보리로 잘못 번역되어지는 오류

를 방지하는 근거가 될 것이다. 따라서 '麩麥'의 경우 현재 '보리'로 번역되고 있으나 '보리와 밀'로 정정되어야 함을 『農家月令』과 같은 農書를 통하여 밝히고자 한다.

1619년 高尙顔에 의해 저술된 『農家月令』은 1959년 발견되어 1968년 학계에 발표되었지만 아직 이의 연구¹⁾가 미흡한 현실이다. 보통 가을에 파종해야 하는 가을보리를 봄에 심으면 영양생장은 하지만 생식생장으로의 移行이 되지 않아 열매를 맺지 못하는 座止現象이 일어나지만, 일정기간 저온처리를 해주면 이러한 현상이 타파된다. 이러한 방법을 춘화처리(Vernalization)라 하는데 우리나라에서는 서양보다 무려 300여 년이나 앞서 실용화하고 있음을 『農家月令』을 통하여 한의학적 시각으로 처음 밝히고자 한다. 이는 봄여름의 기운(溫熱之氣)만 가지고 있는 춘파맥류가 사계절의 기운(溫熱涼寒之氣)을 고루 갖추고 있는 추파맥류에 비하여 氣가 부족하여 힘이 약하다는 한의학적 시각에서 춘화처리를 하였음을 밝히고자 한다.

四象醫學은 체질에 따른 음식섭생을 정신과 육체의 균형 및 조화라는 입장에서 다루고 있음에도 불구하고²⁾ 여러 학자들의 견해가 일치하지 않고 학술적인 근거를 제시하지 않아 오히려 四象醫學에 대한 불신감을 조장하고 있는 실정이다. 따라서 본고에서는 밀과 보리의 특성을 살펴봄으로서 보리는 陰清之氣가 保命之主인 소양인에게, 밀은 呼散之氣가 保命之主인 태음인에게 알맞은 식품임을 사상의

학적 시각에서 조심스럽게 접근하고자 한다.

II. 본 론

지금까지 값싼 수입 밀에 밀려 밀의 경작지가 급격하게 줄었으나 최근 '우리 밀 살리기 운동'의 덕택에 밀 재배량이 조금씩 늘어나고 있다. 밀의 중요성이 재인식되는 가운데, 밀과 보리는 농약을 거의 쓰지 않고서도 재배할 수 있기 때문에 무공해 식품으로 인식되어 있고 중금속을 제거하는 효과가 있기 때문에 건강식으로도 각광받고 있는 현실이다.³⁾

그 동안 麥에 대하여 『芝峰類說』에서는 小麥(밀), 大麥(보리), 穉麥(겉보리)을 포함한 의미로 사용하였고⁴⁾, 『中國醫學大辭典』에서는 大麥, 小麥, 穉麥, 蕎麥, 雀麥을 모두 포함한 의미로 정의하고 있다.⁵⁾ 즉 麥은 보리를 뜻하기도 하지만 밀과 겉보리를 포함한 麥類의 의미로도 사용하였다. 또한 麥類는 보리(大麥), 밀(小麥), 호밀(胡麥), 귀리(燕麥)를 포함한 개념⁶⁾으로 사용하고 있어 麥과 용어의 혼란을 주고 있는 현실이다. 麥이 보리를 지칭하는 경우가 있고 麥類를 지칭하는 경우가 있기 때문에, 본고에서는 麥은 보리만을 지칭한 용어로 사용하고⁷⁾ 麥類는 보리(*Hordeum vulgare var hexastichon* A)와 밀(*Triticum aestivum* L)⁸⁾을 포함한 의미로 사용하기로 하였다.

1) 閔成基, 『朝鮮農業史研究』, 198-202쪽, 1996.

2) 전국 한의과대학 사상의학교실: 『四象醫學』, 240쪽, 1997.

3) 拙著: 「보리(大麥)에 대한 한의학적 이해」, 『선구자』, 제30호, 1997년.

4) 李倬光: 『芝峰類說』, 「穀」, 本草曰 禾是粟苗 麻是胡麻 菽是大豆 麥有大小穉麥 稷即稌也.

5) 謝觀: 『中國醫學大辭典』, 麥 穀類也 有大麥小麥穉麥蕎麥雀麥之分.

6) 趙載英: 『四訂 田作』, 17쪽, 1997.

7) 麥은 현재 보리를 뜻하지만 글자가 형성될 당시에는 밀을 뜻하였으며 시대가 흐름에 따라 밀을 지칭할 때도 있었고 보리를 지칭할 때가 있었다.

麥類, 무, 배추, 시금치, 완두, 잠두 등 冬作物을 주로 재배하는 지중해 농경문화(冬雨夏乾이지만 겨울이 따뜻함)가 티벳지역을 거쳐 중국으로 전래됨에 따라 맥류가 재배되기 시작했는데, 밀보다 보리가 먼저 전래되었기 때문에 처음에는 보리가 더욱 중요시되었다. 중국에서 漢代까지는 보리(大麥)가 주요 작물이었으나 水車製粉 기술의 발달에 따라 밀(小麥)이 주요 작물로 인식되기 시작하였다. 인도나 유럽에서도 중국과 같이 보리보다 밀이 주요 작물이 되었으나, 우리 나라에서는 밀보다는 보리의 재배가 많았다.⁹⁾ 따라서 중국과 우리 나라의 農書를 비교 검토하면 밀과 보리의 서술비중이 약간씩 서로 달랐음을 알 수 있다.

1. 麥의 의미에 대하여

현재 보리는 大麥, 밀은 小麥으로 한문 표기를 하고 있는데 大麥과 小麥의 상관관계를 살펴보면 다음과 같다. 『本草綱目』에 의하면 ‘보리의 싹과 알이 밀에 비해 크므로 大麥이라 하였다.’¹⁰⁾라 하여 크기에 따라 大麥과 小麥을 구별하였다. 하지만 크기로 大麥과 小麥을 구별한 것이 아니라, 중국에 들어온 시기에 따라 먼저 들어온 보리는 大麥, 뒤늦게 들어온 밀은 小麥이라는 반론¹¹⁾도 있다. 현재 일반적으로 밀(小麥)이 보리(大麥)보다 키가 크기 때문에 이러한 주장이 나왔으리라 생각이 드나,

『東醫寶鑑』에서도 ‘보리는 밀에 비해 크기 때문에 大麥이라 하였다.’¹²⁾라 한 것으로 미루어 아마 예전의 밀과 현대의 밀이 서로 크기의 차이가 있지 않을까 한다. 좀더 연구가 필요한 부분이다.

현재 麥은 보리를 의미하고 있으나¹³⁾ 麥의 단어 형성 과정에 따른 의미 변화(밀→보리)에 대하여는 연구되어진 바가 없다. 따라서 본고에서는 麥의 단어 형성 과정을 연대순으로 살펴봄으로서, 처음에 麥은 밀(小麥)을 뜻하고 있었으나 후대에 가면서 보리(大麥)와 밀(小麥) 모두를 포함하는 뜻으로 사용되었고, 현재에는 보리만을 뜻하는 단어로 사용되고 있음을 문헌학적 고찰을 통하여 밝히고자 한다. 이는 古書를 번역하는데 있어서 쓰여진 시기에 따라 麥이 밀로 번역되어져야 하는 경우에 보리로 잘못 번역되는 오류를 시정하는 계기가 될 것이다. 이러한 경우는 蒜의 의미가 과거에는 달래를 의미하였으나 마늘(大蒜)이 수입되면서 마늘(大蒜)과 달래(小蒜)를 뜻하였고 후대에는 마늘만을 뜻하는 단어로 변천되는 것¹⁴⁾과 매우 흡사하다. 삼국유사가 저술된 고려시기에는 蒜이 달래를 의미하고 있었기 때문에 단군신화의 蒜은 마늘이 아닌 달래로 번역되어져야 하는 경우와 같이, 고려 이전에 쓰여진 麥은 보리가 아닌 밀로 번역되어져야 한다. 또한 현재 麩麥이 ‘보리(大麥)’로 번역되고 있으나 ‘보리와 밀’로 정정되어져야 함을 강조하고자 한다.

8) 李昌福：『大韓植物圖鑑』，1982.

9) 李春寧：『한국農學史』，25-26쪽，1989.

10) 李時珍：『本草綱目』，「大麥」，時珍曰 麥之苗粒 皆大於來 故得大名.

11) 李盛雨：『東아시아 속의 古代韓國食生活史研究』，310-322쪽，1994.

12) 許浚：『東醫寶鑑』，「大麥」，大麥比小麥差大 故謂之大麥 其皮礪脆 宜謂之穞麥(本草)

13) 民衆書館編輯局：『漢韓大字典』，1979. 「麥」，보리맥，五穀의 하나. 맥류의 총칭.

民衆書館編輯局：『포켓漢字辭典』，1975. 보리맥

張三植：『大漢韓辭典』，1987. 「麥」，보리맥，메밀맥，돌귀리맥，귀리맥.

14) 拙著：「마늘(大蒜)에 대한 문헌학적 고찰 - 大蒜, 小蒜의 비교고찰을 통하여」, 『사상의학회지』, 9권 2호, 1997.

西周로부터 春秋時代 중기에 이르기까지 약 500년간의 韻文을 모은¹⁵⁾ 『詩經』 「思文」에 ‘胎我來牟 帝命率育(우리에게 밀과 보리를 주심은 上帝께서 命하여 두루 기르게 하신 것이다.¹⁶⁾)’ 라는 문장이 나오고, 이어 朱子註에 ‘來’는 밀(小麥), ‘牟’는 보리(麩=大麥)라 하였다.¹⁷⁾ 여기에 나오는 來와 牟는 밀과 보리를 뜻하는 것으로 당시 周나라 사람들은 밀과 보리를 하늘에서 내려준 곡식으로 여길 정도로 중시하였다.¹⁸⁾ 1820년에 나온 것으로 추정되는 庚辰新刊 內閣藏板본인 『詩經諺解』에서 來를 밀로, 牟를 보리로 번역하라고 강조하고 있는 것¹⁹⁾으로 보아도 來와 牟는 밀과 보리를 의미하는 것이 확실하다. 하지만 『詩經』 「臣工」에 ‘於皇來牟 將受厥明(아 훌륭한 밀과 보리가 장차 그 밝게 주심을 받게 되었으니)’ 라는 문장의 朱子註에 ‘來牟는 麥이다’²⁰⁾라 하여 後人들에게 오해의 여지를 남겨 두었다. 여기에서의 來牟는 來(小麥)과 牟(大麥)를 모두 포함하는 麥類의 의미로 麥이라 하였다. 따라서 여기에서는 ‘來牟는 麥類이다’로 번역되어져야 한다.

『設文解字注』에 의하면 來는 까끄라기(芒)가 있는 형상을 따서 된 것²¹⁾이고 來가 來(밀)을 천천히 밟아 준다는 뜻의 ‘攵’가 합성되어, 來(밀)를 천천히 밟아 준다는 뜻으로 麥이 형성되었다는 것이다.²²⁾ 麥의 형상을 통하여 겨울철 서릿발이 섰을 때 맥류를 밟아 주어 越冬을 도와주는 방법을 이 당시에는 이미 실용화하고 있었음을 알 수 있다. 이렇게 형성된 麥이 약 2000년 전부터 ‘밀’을 뜻하던 來가 ‘온다’라는 뜻으로 사용됨에 따라²³⁾ 麥이 밀을 의미하게 되었다.

보리를 뜻하는 牟는 ‘크다’라는 뜻이 내포되어 있으며, 牟가 麥과 합성되어 麩가 되었는데, 牟와 麩는 서로 통용될 수 있다.²⁴⁾ 후대에 가면서 牟대신 麩가 쓰였고, 밀(小麥)과 구별하여 大麥이라 불려지게 되었다. 『鄉藥救急方』에 大麥을 ‘包來’ 또는 ‘包衣’라 하였는데²⁵⁾이 包來(포래) 또는 包衣가 ‘보리’로 불려졌음을 짐작하게 한다. 즉 ‘牟 → 麩 → 大麥(包來, 보리)’의 단어 변천이 있었다고 볼 수 있다.

15) 成百曉: 『懸吐完譯 詩經集傳』, 5-8쪽, 1993.

16) 庚辰新刊內閣藏板本, 『詩經諺解』, 우리들 來리 牟모로 胎이ㅎ심이 帝에 命명하야 大育육게 하신디라. 이 문장을 成百曉의 『懸吐完譯 詩經集傳』을 참조하여 번역하였음.

17) 『詩經』, 卷十九 清廟之什, 「思文」, 思文后稷 克配彼天 立我蒸民 莫匪爾極 胎我來牟 帝命率育 無此疆爾界 陳常于時夏. (註) (前略) 來小麥 牟大麥也.

18) 徐有榮: 『林園經濟志』, 「麥」, 周人重麥謂天所降 時云胎我來牟是也.

19) 庚辰新刊內閣藏板本, 『詩經諺解』, 「總目」, 來리 밀, 보리. 牟모 보리, 밭보리.

20) 『詩經』, 卷十九 臣工之什, 「臣工」, 嗟嗟保介 維莫之春 亦又何求 如何新畬 於皇來牟 將受厥明 明昭上帝 迄用康年 命我衆人 庠乃錢鎛 奄觀鉦鉞.

(註) (前略) 來牟 麥也.

21) 段玉裁: 『設文解字注』, 「來」, 周所受瑞麥來麩也 二麥一彙* 象其芒束之形 天所來也 故爲行來之來.

* 二麥一彙: 『本草綱目』에서는 『設文解字』를 인용하면서 一來二麩라 하였다.

22) 段玉裁: 『設文解字注』, 「麥」, 芒穀 秋種*厚籜 故謂之麥 麥金也 金王而生 火王而死 從來有穗者也 從攵. (*種이 種으로 표기된 책도 있다.)

(註) 也字今補 有穗猶有芒也 有芒故從來 來象芒束也. 攵思佳切 行遲曳攵攵也 從攵者 象其行來之狀 莫獲切 古音在一部.

23) 李盛雨: 『東아시아 속의 古代韓國食生活史研究』, 108-109쪽, 1994.

24) 李時珍: 『本草綱目』, 「大麥」, 牟亦大也 通作麩.

25) 『鄉藥救急方』, 「大麥」, 俗云包來. 鄉名包衣.

현재 麥은 보리를 뜻하고 있지만, '밀'로 사용했던 증거들을 살펴보면 다음과 같이 정리할 수 있다.

『鷄林類事』에 '麥曰密'이라 하였는데²⁶⁾ 麥은 밀(密)을 뜻하였던 것으로 密의 발음을 이용하여 밀을 표시하였던 것으로 추정된다.

고려 때 나온 『鄕藥救急方』에서 小麥을 眞麥이라 하였는데²⁷⁾ 밀을 뜻하는 麥을 강조하느라 眞麥(참밀)이라 하였던 것으로 사료된다.

『衿陽雜錄』과 『山林經濟』에서 밀(小麥)에 대한 품종으로 眞麥과 莫知麥(막디밀) 2가지를 인용하고 있으며, 보리(大麥)의 품종으로 秋麩, 春麩, 兩節麩, 米麩 4가지를 제시하고 있는데,²⁸⁾ 밀은 麥을 사용하고 보리는 麩를 사용하여 품종을 표기하고 있다.

中宗 22년(1527)에 나온 『訓蒙字會』에 麥에 대하여 '밀 믱', 麩에 대하여 '보리 모'라²⁹⁾하였는데, 이 당시에는 麥을 '밀'로 인식하였음을 보여주고 있다. 또한 宣祖 7년(1574)에 나온 『新增類合』에서도 麥을 '밀 믱', 麩를 '보리 모'³⁰⁾라 하여 『訓蒙字會』를 계승하고 있음을 알 수 있다.

순조 20년(1820)에 나온 『物名考』에 '보통 麥이

라 할 경우에는 대부분 小麥(밀)을 지칭한다.'³¹⁾라 하였다. 이는 麥이 보리가 아니라 밀로 사용되었음을 명확하게 보여주는 사례라 할 수 있다. 조선후기에 학문이 발달됨에 따라 麥의 잘못된 이해를 방지하려는 모습이 결집된 것으로 사료된다.

한편 『林園經濟志』에서는 전래되어 내려오던 眞麥(밀)과 莫知麥(마지밀) 이외에 새로운 밀 품종으로 僧麥(중밀)을 제시하고 있는데,³²⁾ 이 당시에도 麥을 밀로 인식하였으며 보리의 품종은 麩를 사용하였다.

『字典釋要』³³⁾에 麥에 대하여 보리를 뜻하기도 하지만 밀을 뜻하기도 한다는 것은 과거에 麥이 밀을 지칭하였음을 보여주는 것이다.

이와 같이 밀과 보리의 의미변천을 시대별로 정리하면 <표1>과 같다.

또한 麥이 밀로 인식되었던 것을 蕎麥(메밀)을 통하여 간접적으로 확인할 수 있다. 『鄕藥救急方』, 『農事直說』, 『鄕藥集成方』 등에 蕎麥의 鄕名을 木麥이라 하였다.³⁴⁾ 木麥은 木(나모 목³⁵⁾) + 麥(밀 믱³⁶⁾)에서 각각 음과 뜻을 빌려서 모밀이라 불려졌으니, 蕎麥은 '木麥 → 모밀 → 메밀³⁷⁾'의 과정을

26) 李德鳳: 「鄕藥救急方の 方中鄕藥目 研究」, 『아세아연구』, 1권1호, 1963. 재인용

27) 『鄕藥救急方』, 「方中鄕藥目草部」, 小麥 俗云眞麥 味甘微寒無毒.

28) 姜熙孟: 『衿陽雜錄』, 1491.

洪萬選: 『山林經濟』, 1715.

29) 崔世珍: 『訓蒙字會』, 麥 밀 믱 俗呼小麥. 麩 보리 모 俗呼大麥.

30) 柳希春: 『新增類合』, 麩 보리 모, 麥 밀 믱.

31) 柳禧: 『物名考』, 小麥. 凡單言麥者 多是指小麥. 밀. 來 迦師錯(梵語).

32) 徐有榮: 『林園經濟志』, 「小麥」, 眞麥 밀, 莫知麥 마지밀, 僧麥 중밀. 秋麩(가을보리), 米麩(밭보리), 春麩(봄보리), 兩節麩, 僧麩(중보리), 凍麩(얼보리), 一穎麩(호아보리), 春早麩(올보리), 六稜麩, 烏籽麩(검은보리).

33) 池錫永: 『字典釋要』, 「麥」, 믱 麩也 보리맥. 麩也 밀맥.

34) 『鄕藥救急方』, 蕎麥 俗云木麥 味甘寒無毒 不宜多食.

鄭招 卞孝文: 『農事直說』, 「種蕎麥」, 蕎麥 鄕名木麥.

俞孝通: 『鄕藥集成方』, 「穰麥」, 鄕名米麩, 「蕎麥」, 鄕名木麥.

35) 崔世珍: 『訓蒙字會』, 木 나모 목.

36) 崔世珍: 『訓蒙字會』, 麥 밀 믱 俗呼小麥.

37) 문세영: 『朝鮮語辭典』, 1949. 메밀은 모밀에서 온 말이라고 정의하고 있다.

<표 1> 麥에 대한 의미 변천

	밀 (小麥)	보리 (大麥)
鷄林類事(1096-1105)	麥曰密	
鄉藥救急方(1236)	小麥 俗云眞麥	大麥 俗云包來, 鄉名包衣
衿陽雜錄(1491)	眞麥, 莫知麥(닥디밀)	秋麩, 春麩, 兩節麩, 米麩
訓蒙字會(1527)	麥 밀 믱 俗呼小麥	麩 보리 모 俗呼大麥 麩 보리 리 詩來牟
新增類合(1574)	麥 밀 믱	麩 보리 모
東醫寶鑑(1613)	小麥 밀	大麥 보리밭
農家月令(1619)	春麥, 秋麥	春麩, 秋麩, 凍麩
類苑叢書(1646)	小麥 秣也	大麥 麩也
稽經(1676)	小麥 밀	大麥 보리
山林經濟(1715)	小麥 - 眞麥, 莫知麥(닥디밀)	大麥 - 秋麩, 春麩, 兩節麩, 米麩
欽定授時通考(1737) (淸)	麩 小麥也	麩 大麥也
物名考(1820)	小麥. 凡單言麥者 多是指小麥. 밀. 來 迦師錯(梵語)	大麥 보리 年麥 芒種
詩經諺解(1820)	來 밀 리	牟 보리 모
林圀經濟志(1827)	眞麥 밀 莫知麥 마지밀 僧麥 중밀	秋麩(가을보리), 米麩(쌀보리), 春麩(봄보리), 兩節麩, 僧麩(중보리), 凍麩(얼보리), 一類麩(호아보리), 春早麩(울보리), 六稜麩, 烏籽麩(검은보리)
字類註釋(1856)	秣 밀 리. 秣來同小麥也	麥 보리 믱 麩 보리 무
字典釋要(1909)	秣 밀 래(麥小)	麥 보리 맥, 밀 맥 麩 보리 모
廣才物譜(미상)	小麥 밀 來 迦師錯	大麥 보리牟 大穰

거쳐 오늘의 메밀이 되었다. 이는 麥의 의미가 '보리'가 아닌 '밀'이기 때문에 가능한 것이라 사료된다. 만약 麥을 보리로 번역한다면 木麥이 메밀로 되는 과정을 설명할 수 없게 된다. 이러한 것을 통하여 麥이 밀로 인식하였던 것을 蕎麥을 통하여 간접적으로 증명할 수 있다. 이상과 같이 蕎麥의 호칭이 변하는 과정을 우리 나라 醫書와 農書를 중심으로 정리하면 <표2>와 같다.

메밀뿐만 아니라 호밀(*Secale cereale* L.)을 한

문으로 胡麥, 黑麥이라 하는데³⁸⁾ 이것도 麥이 밀을 의미한다는 것을 간접적으로 보여주는 것이라 할 수 있다.

다음으로는 麩麥을 번역하는데 있어서 '보리와 밀'로 이해하지 않고 '보리'로만 이해하는 오류를 지적하고자 한다. 현재 대부분의 국어사전이나 한문사전에서는 麩麥을 보리로 번역하고 있으나,³⁹⁾ 이는 麥이 밀을 의미한다는 것을 이해하지 못한 경

38) 趙載英:『四訂 田作』, 146-155쪽, 1997.

39) 民衆書館編輯局:『漢韓大字典』, 1979.

張三植:『大漢韓辭典』, 1987.

〈표 2〉蕎麥(메밀)이 우리 나라에서 호칭되어지는 과정

鄉藥救急方(1236)	蕎麥 俗云木麥
農事直說(1429)	蕎麥 鄉名木麥
鄉藥集成方(1433)	蕎麥 鄉名木麥
訓蒙字會(1527)	蕎 모밀 교 俗呼蕎麥
東醫寶鑑(1613)	蕎麥 모밀
物名考(1820)	蕎麥 모밀 菽麥 烏麥 花蕎
字類註釋(1856)	蕎 모밀 교 蕎麥白花穀藥草 大戟
朝鮮語辭典(1949)	모밀 木麥 蕎麥 메밀 모밀에서 온 말
뉴에이스 國語辭典(1989)	메밀 蕎麥 木麥

우라 할 수 있다. 麩麥을 올바로 이해한 경우를 문헌학적으로 살펴보면 다음과 같다.

기원전 289년경⁴⁰⁾ 孟子的 글을 모은 『孟子』에 ‘今夫麩麥 播種而穫之’라는 문장이 나오고, 이어 朱子註의 설명에 ‘麩는 大麥이다’라 하였다.⁴¹⁾ 그러면 麩麥을 보리로만 인식하였다면 왜 朱子註에 麩만 설명하였을까? 『孟子』의 諺解本⁴²⁾에 ‘이제 麩와 麥을 種을 播하고 穫호되’라고 한 것을 보면 麩와 麥을 서로 다른 것으로 인식하고 있음을 보여주며, 朱子註에 麩를 大麥(보리)으로 설명하고 있으므로 麥은 小麥(밀)을 의미하고 있는 것이라 사료된다.

한편 麩와 牟는 서로 통용할 수 있어 牟麥과 麩麥은 같은 단어로 볼 수 있다. 『攷事新書』에서 牟麥의 품종을 설명하는데 있어서 보리와 밀의 품종을 모두 나열하였다.⁴³⁾ 이는 麩麥이 보리와 밀을 의미하는 것으로 만약 麩麥이 보리로만 해석된다면 어떻게 麩麥의 종류에 밀의 품종인 眞麥과 莫知麥이 포함될 수 있겠는가? 麩麥을 大麥(보리)과 小麥(밀)이 포함된 麥類의 의미로 해석하면 가능하겠지만 보리로만 보기에는 무리가 된다.

또한 『農家月令』에 ‘節內 盡播春麩麥(驚蟄 절기 내에 봄보리와 봄밀을 모두 심는다)’이라는 문장에 麩麥이 나오는데, 脚注에 ‘麥宜濕 麩宜稍燥之地(밀은 濕地에 적당하고 보리는 약간 건조한 땅에 맞는다.)’⁴⁴⁾라 하였다. 현대의 농법에 있어서도 보리보다 밀이 좀더 차진 토양에 잘 견디기 때문에⁴⁵⁾, 『農家月令』에서 말한 麥(밀)이 麩(보리)보다 차진 토양(濕地)에 적당하다는 설명은 타당하다고 볼 수 있다. 따라서 麩麥을 麩(보리)와 麥(밀)으로 인식하였던 것을 脚注를 통하여 분명히 알 수 있다.

현재 대부분의 사전류에서 麩麥을 보리로만 잘못 해석하고 있지만, 일부 국어사전⁴⁶⁾에서는 麩麥을 ‘麩와 麥(보리와 밀)’으로 해석하고 있어 필자가 주장하는 바를 뒷받침하고 있다. 그러면 왜 麩麥을 보리로 오역하는 오류를 범하게 되었을까 살펴보면

李崇寧：『뉴에이스 國語辭典』, 1989.

40) 新東亞編輯室：『中國古典百選』, 213쪽, 1981.

41) 『孟子』, 「告子」, 今夫麩麥 播種而穫之 其地同 樹之時又同 勃然而生 至於日至之時 皆熟矣 雖有不同 則地有肥磽 雨露之養 人事之不齊也

(註) 麩 大麥也. (後略)

42) 金赫濟：『孟子集註』, 明文堂, 1979. 띄어쓰기는 편의상 현대에 맞게 하였음.

43) 徐命應：『攷事新書』, 「牟麥名」, 秋麩 春麩 兩節麩 米麩 眞麥 莫知麥.

44) 高尚顏：『農家月令』, 「二月節 驚蟄」, 節內 盡播春麩麥
(註) 未及此節內 則差晚不可 灰多者爲上 麥宜濕 麩宜稍燥之地

45) 趙載英：『四訂 田作』, 88-89쪽, 1997.

46) 李熙昇：『民衆 잇센스 國語辭典』, 1975. 麩麥：밀과 보리.

문세영：『朝鮮語辭典』, 1949. 麩麥：밀보리.

다음과 같다. 『本草綱目』에 大麥(보리)의 異名으로 牟麥을 쓰면서 설명하기를 '牟麥의 牟는 크다는 뜻으로 麩로 사용할 수 있다.'⁴⁷⁾라 하여 大麥(보리)을 麩麥으로 표기가 가능한 것처럼 서술하였다. 따라서 후대학자들이 『本草綱目』에 근거하여 '麩麥은 보리'라는 오해를 하였던 것이다.

上記한 바를 정리하면 다음과 같다. 麥은 밀을 뜻하는 來에서 나온 단어로 처음에는 밀(小麥)을 뜻하였다. 후에 보리와 밀을 동시에 의미하는 麥類로 사용하였으며 지금은 보리의 의미로 사용되고 있다. 따라서 麥을 번역할 때에는 시대에 따라 밀(小麥)을 뜻하는 지, 麥類(小麥+大麥)를 뜻하는 지, 보리(大麥)를 뜻하는 지를 고려하여야 한다. 아울러 麩麥은 보리만이 아닌 보리와 밀로 번역되어야 한다.

2. 『農家月令』의 春化處理(Vernalization)에 대하여⁴⁸⁾

1619년 저술된 것으로 알려진 高尚顔의 『農家月令』은 序文만 『泰村集』에 있을 뿐 全文이 없어 그 내용을 알 수 없었다. 『農家月令』의 전문이 1959년 대구교육대 洪在然에 의해 泰村 高尚顔의 후손인 故 高彙林씨 집에서 필사본으로 발견되어 1968년 『東洋文化』에 발표됨에 따라 세상에 알려지게 되었다.⁴⁹⁾ 『農家月令』은 高尚顔이 활동하던 慶尙左道

곧 尙州·咸昌 등 낙동강 상류의 上左道 田作地帶의 농법을 기록한 것⁵⁰⁾으로 경상도지역의 농사기술을 대표한다고 볼 수 있다.

본고에서는 『農家月令』에서 언급한 보리의 재배 방법을 살펴봄⁵¹⁾으로써 1928년 Lysenko에 의해 제창된 春化處理(Vernalization)가 우리 나라에서 이미 사용되었음을 밝히며, 이러한 방법은 한의학적 개념의 바탕 위에 가능했음을 밝히고자 한다.

현재 맥류는 파종시기에 따라 가을에 심는 秋播麥類, 봄에 심는 春播麥類, 봄과 가을에 파종이 가능한 兩節麥類 3종류로 구분하고 있다. 조선조 농법에서도 파종시기에 따라 구별을 하였는데, 『林園經濟志』에서의 보리종류를 살펴보면 크게 3종류가 있음을 알 수 있다. 가을보리로서 秋麩(가을보리), 米麩(밭보리), 僧麩(중보리), 六稜麩 등이 있고, 봄보리로서 春麩(봄보리), 一穎麩(호아보리), 春早麩(올보리), 烏籽麩(검은보리) 등이 있고, 兩節보리로서 兩節麩를 들고 있다.⁵²⁾ 이를 정리한 것이 <표3>이다.

다른 작물과는 달리 麥類는 재배생리상 특이성이 있다. 만약 가을에 심어야 하는 秋播麥類를 봄에 심으면 키는 자라지만 出穗하지 못하고 주저앉고 마는 座止現象(영양생장은 하지만 생식생장을 하지 못하여 꽃대가 나오지 않는 현상)이 일어나게 된다.⁵³⁾ 이러한 현상을 秋播性이라 하는데, 추파맥류를 1~10℃에 일정기간 저온 처리하면 추파성이 타 파되어 봄에 심어도 出穗가 가능해지게 되니 이러

47) 李時珍: 『本草綱目』, 「大麥」, 釋名牟麥 - 時珍曰 麥之苗粒 皆大於來 故得大名 牟亦大也 通作麩.

48) 春化處理에 대하여서는 농촌진흥청 작물환경과 서중호 선생님의 도움을 받았음을 밝힙니다.

49) 洪在然: 『農家月令攷-附原文·校註』, 『東洋文化』 6·7合輯號, 대구대학, 1968.

50) 閔成基, 『朝鮮農業史研究』, 198-202쪽, 1996.

51) 拙著: 「보리(大麥)에 대한 한의학적 이해」, 『선구자』, 제30호, 1997.

拙著: 「勞心焦思 소갈증엔 보리밥」, 『韓國教育新聞』, 1998年 1月 26日字.

52) 徐有桀: 『林園經濟志』, 「本利志」, 穀名考.

53) 趙載英: 『四訂 田作』, 56-60쪽, 1997.

〈표 3〉 조선조 주요 농서의 맥류품종

	가을보리	양절보리	봄보리	가을밀	봄밀
農事直說(1429)	大麥		春麩	小麥	
衿陽雜錄(1491)	秋麩, 米麩	兩節麩	春麩	眞麥	莫知麥(막디밀)
農家月令(1619)	秋麩		春麩, 凍麩	秋麥	春麥
增補山林經濟(1766)	秘麥(秋麩), 米麩	兩節麩	春麩	眞麥(小麥)	莫知麥(막시밀)
海東農書(1799)	秋麩(마을보리), 米麩(밭보리)		春麩(봄보리)	眞麥(밀)	莫知麥(막지밀)
林園經濟志(1827)	秋麩(가을보리), 米麩(밭보리), 僧麩(중보리), 六稜麩	兩節麩	春麩(봄보리), 凍 麩(얼보리), 一 顆麩(호아보리), 春 早麩(을보리), 烏 籽麩(검은보리)	眞麥(밀), 僧麥(중밀)	莫知麥(막지밀)

한 현상을 春化處理(Vernalization)라 한다.⁵⁴⁾

高尙顔의 『農家月令』에서는 맥류를 파종하는 방법으로 다음과 같이 3가지를 제시하고 있다.

첫째, 양력 9월 20일경(秋分)⁵⁵⁾ 가을보리(秋麩)와 가을밀(秋麥)을 파종한다. 만약 전에 심었던 작물의 수확이 늦어지면 10월 8일경(寒露)初에 파종해도 된다.⁵⁶⁾ 이는 가을에 추파맥류를 가을에 정상적으로 파종하는 방법으로 현재 사용하고 있는 가장 보편적인 방법이다.

둘째, 2월 18일경(雨水)末 얼은 땅이 풀리면 봄보리(春麩)와 봄밀(春麥)을 파종하는데 빠를수록 좋다. 늦어도 3월 5일경(驚蟄)까지는 봄보리와 봄밀을 모두 파종해야 한다. 만약 驚蟄內에까지 파종하

지 못하면 너무 늦어 不可하다.⁵⁷⁾ 이는 봄철에 춘파맥류를 정상적으로 파종하는 경우로 현재 봄보리를 심는 방법이나 추파맥류에 비해 소출량이 적다.

셋째, 11월 22일경(小雪) 혹은 얼보리(凍麩)를 심게 될지 모르니까 밭을 갈아 작은 고랑(骨巷)을 만든다. 1월 20일경(大寒) 물에 적신 가을보리(秋麩)를 쇠그릇(鐵器)에 담아 토광(土室)에 놓는다. 이는 햇볕이 잘 들지 않고 겨울에 눈(冬雪)이 많아 가을에 파종한 가을보리가 죽는 경우에 하는 방법이다. 2월 4일경(立春) 지난달에 불려둔 보리종자를 밖에 놓아 얼린다. 2월 18일경(雨水) 얼은 땅이 녹으면 얼보리(凍麩)를 심는다. 3월 21일경(春分) 얼보리를 파종한 골 사이를 中耕하여 조, 콩, 팥을 심는다. 6월 21일경(夏至) 얼보리가 익으면 수확하고 콩과 조를 김을 맨다.⁵⁸⁾ 이러한 방법은 가을에

54) 李殷雄: 『栽培汎論』, 182-188쪽, 1982.

55) 양력을 기준으로 나눈 24절기는 음력을 보완하는 장점이 있다. 본고에서는 24절기를 양력으로 환산하여 서술하였다.

56) 高尙顔: 『農家月令』, 「八月中 秋分」, 播秋麩麥. (註) 如根耕穀未及收取 則寒露節初 亦可耕種 如凍麩田 則明春付菽粟 亦同 俗云골고리也.

57) 高尙顔: 『農家月令』,

「正月中 雨水」, 節末凍釋 則播春麩麥 不妨愈早愈好.

「二月節 驚蟄」, 節內播春麩麥. (註) 未及此節內 則差晚不可 灰多者爲上 麥宜濕 麩宜稍燥之地.

58) 高尙顔: 『農家月令』,

심어야 하는 가을보리를 일정기간 저온 처리하여 봄에 파종하는 방법으로 春化處理(Vernalization)에 해당된다고 볼 수 있다.

우리 나라에서 사용한 춘화처리는 서양보다 약 300여 년이나 앞선 과학적 농법으로서 가을보리 농사가 실패했을 경우에 대처할 수 있는 새로운 방법이라 할 수 있다. 임진왜란 후의 피폐된 농촌을 재건하면서 새로운 농법을 개발한 것이라 사료되는데 좀더 깊은 역사학적인 연구가 필요하다. 또한 현대의 춘화처리는 대부분 밀을 대상으로 실시하고 있는 것에 비하여 『農家月令』에서는 밀을 제외하고 보리만 춘화처리를 하고 있어⁵⁹⁾ 당시 우리 나라의 실정에 맞는 품종이 보리였을 가능성도 있으나 이에 대한 연구가 좀더 필요하다. 그러면 우리 나라에서 보리의 춘화처리가 일찍부터 발달된 이유를 한의학적 관점에서 살펴보면 다음과 같다.

『本草綱目』에 '보리와 밀은 가을에 심어져 겨울에 자라고 봄에 이삭이 나와 여름에 익어 사계절의 中和之氣를 갖추고 있기 때문에 五穀의 으뜸이 된

다. 따뜻한 곳에서는 봄에 심어 여름에 수확할 수 있으나 가을에 심은 것에 비해 四氣가 부족하기 때문에 有毒하다.'⁶⁰⁾라 하였다. 따라서 맥류는 사계절(春夏秋冬)의 기운을 모두 받아 寒熱溫涼之氣(四氣)를 갖추고 있기 때문에 五穀의 으뜸⁶¹⁾이라 할 수 있다. 그런데 사계절의 기운이 모두 있는 추파맥류에 비해 춘파맥류의 경우에는 봄과 여름의 기운만을 받기 때문에 약재로 사용하기에 부적합하다고 하였다. 『東醫寶鑑』에서도 '보리는 밀과 같이 가을에 심은 것이 좋고 봄에 심은 것은 氣가 不足하므로 힘이 약하다'⁶²⁾라 하여 四氣(寒熱溫涼之氣)를 모두 갖춘 秋播麥類가 春播麥類에 비해 좋음을 알 수 있다.

『皇帝內經素問』에 四時(春夏秋冬)에 대하여 '四時陰陽은 萬物의 근본이 되기 때문에 聖人은 봄 여름에는 陽을 기르고 가을겨울에는 陰을 기른다. 근본을 따르면 萬物과 같이 生長이 되지만 근본에 거스르면 四時陰陽의 道를 잃게 된다.'⁶³⁾라 하여 四時氣候의 변화에 적응하는 것이 養生에 도움이 된

「十月中 小雪」, 反耕旱田 作小骨巷 擬付凍澆.

「十二月中 大寒」, 節日 漬秋澆於水鐵器 治土室. (註) 前既播秋澆而春又春於此者 若地不向陽 又冬雪倍常 則秋耕者死不復生 不若此凍澆之不至失手 以此當爲後種 故不得不爾.

「正月節 立春」, 節日 拯出前月所漬澆種 置外受凍. (註) 雖雜眞麥敗不生.

「正月中 雨水」, 凍欲釋 則播所凍澆. (註) 成熟與春澆同時.

「二月中 春分」, 耕凍澆. (註) 播種處兩間 或粟或大豆落種爲可 如粟間間落赤小豆.

「五月中 夏至」, 凍澆成熟既收 則芸菽粟.

59) 高尚顔: 『農家月令』,

「正月節 立春」, 節日 拯出前月所漬澆種 置外受凍. (註) 雖雜眞麥敗不生.

60) 李時珍: 『本草綱目』, 「小麥」, 頌曰 大小麥 秋種冬長春秀夏實 具四時中和之氣 故爲五穀之寶 地暖處亦可春種至夏便收 然比秋種者 四氣不足 故有毒.

61) 許浚: 『東醫寶鑑』,

「小麥」, 凡麥秋種冬長春秀夏實 具四時中和之氣 故爲五穀之寶 地暖處亦可春種至夏便收受 氣不足 故有毒而麪性亦冷也(本草)

「大麥」, 令人多熱 爲五穀長(本草)

62) 許浚: 『東醫寶鑑』, 「大麥」, 大麥同小麥 以秋種者爲良 春種者 氣不足 故力劣(本草)

63) 『皇帝內經素問』, 「四氣調神大論」, 夫四時陰陽者 萬物之根本也 所以聖人 春夏養陽 秋冬養陰 以從其根 故與萬物 沈浮於生長之門 逆其根則伐其本壞其眞矣.

다는 것을 강조하고 있다. 이어 '陰陽과 四時는 만물의 처음과 끝이 되며 死生の 근본이 된다. 만약 이를 거스르면 재해가 생기지만, 따르면 큰 病이 생기지 않게 되니 이러한 것을 得道라 말할 수 있다. 聖人は 道를 행하지만 어리석은 사람은 道를 거스른다. 陰陽을 따르면 살고 거스르면 죽는다.'⁶⁴⁾라 하여 四時기운에 맞추어 살면 養生에 도움을 주지만 거스르면 오히려 해가 됨을 강조하고 있다. 이러한 한의학적 시각으로 살펴보면, 봄여름에만 자라는 춘과맥류는 陽의 기운(溫熱之氣)만을 가지고 있기 때문에 陰陽의 기운(溫熱凉寒之氣)을 모두 가지고 있는 추과맥류에 비해 기운이 부족하여 오히려 인체에 해가 될 수도 있다. 따라서 4계절의 기운(溫熱凉寒之氣)이 필요한 추과맥류를 봄에 심게 되었을 때에는 인위적으로 가을겨울기운(凉寒之氣)을 주어야 하는 당위성에 도달하게 된다. 추과맥류를 물에 적시어 토광(헛간)에 보관함으로써 일정기간 저온처리를 하는 춘화처리(Vernalization)를 동양의학적 관점에서는 당연한 것으로 받아들일 수 있었다.

『農家月令』이 저술된 光海君 11년(1619) 당시는 고려말 성리학이 도입된 이후 退溪 李滉(1501-1570)에 의해 정리되는 朱子性理學 단계를 거쳐 栗谷 李珣(1536-1584)에 의해 개창되는 朝鮮性理學이 정치이념으로 등장하는 시기였다.⁶⁵⁾ 宣祖 4

년(1571)부터 光海君 元年(1609)까지 관직을 가졌던 高尚顔⁶⁶⁾은 당시의 통치이념인 性理學에 충실하였으리라 사료된다. 따라서 조선성리학 관점에 당시의 농업을 이해하는 과정에서 춘화처리 방법을 발견하였을 것이나 이에 대한 연구가 더욱 필요하다.

3. 四象醫學의 관점에서의 麥類⁶⁷⁾

水穀의 溫熱凉寒之氣에 대하여 『東醫壽世保元』에서는 '水穀은 胃脘에서 胃, 胃에서 小腸, 小腸에서 大腸, 大腸에서 肛門을 통하여 나간다. 水穀은 전부 胃에서 停畜되어 蒸薰된 것은 熱氣가 되고 小腸에서 消導되어 平淡한 것은 凉氣가 되니, 熱氣 중에서 輕淸한 것은 胃脘으로 상승되어 溫氣가 되고, 凉氣 중에서 質重한 것은 大腸으로 하강하여 寒氣가 된다.'⁶⁸⁾라 하였다. 즉 胃脘, 胃, 小腸, 大腸의 위치에 따라 溫氣, 熱氣, 凉氣, 寒氣의 구분이 나누어 진다는 것이다. 또한 이렇게 되는 까닭으로써 다음과 같이 설명하고 있다. '胃脘이 입과 코로 통해있기 때문에 水穀之氣가 상승하고, 대장이 항문과 통해있기 때문에 水穀之氣가 하강하고, 胃가 廣大하고 包容하기 때문에 水穀之氣가 停畜하고, 小腸은 狹窄하고 屈曲하기 때문에 水穀之氣가 消導된다.'⁶⁹⁾또한 肺脾肝腎의 기능과 四象人과의 관계에

64) 『皇帝內徑素問』, 「四氣調神大論」, 故陰陽四時者 萬物之終始也 死生之本也 逆之則災害生 從之則苛疾不起 是謂得道 道者 聖人之行也 愚者佩之 從陰陽則生 逆之則死.

65) 崔完秀: 「現實의 뿌리로 새 學問 눈뜨라」, 『동아일보』, 1983년 12월 23일자.

66) 閔成基: 『朝鮮農業史研究』, 198-199쪽, 1996.

67) 사상의학적 개념은 한태영 선생님의 도움을 받았음을 밝힙니다.

68) 李濟馬: 『東醫壽世保元』, 「臟腑論」, 水穀 自胃脘而入于胃 自胃而入于小腸 自小腸而入于大腸 自大腸而出于肛門者 水穀之都數 停畜於胃 而蒸薰爲熱氣 消導於小腸 而平淡爲凉氣 熱氣之輕淸者 上升於胃脘 而爲溫氣 凉氣之質重者 下降於大腸 而爲寒氣.

69) 李濟馬: 『東醫壽世保元』, 「臟腑論」, 胃脘通於口鼻 故水穀之氣上升也 大腸通於肛門 故水穀之氣下降也 胃之體廣大而包容 故水穀之氣停畜也 小腸之體狹窄而屈曲 故水穀之氣消導也.

대하여 '脾胃는 出納水穀之府庫가 되어 서로 補瀉가 되고, 肺肝은 呼吸氣液之門戶가 되어 서로 進退가 있다. 따라서 소양인은 大腸(腎)에서 水穀의 陰寒之氣를 내보내는 힘이 약하면 胃(脾)에서 水穀의 陽熱之氣를 받아들이는 것이 많아지게 된다. 태양인은 小腸(肝)에서 氣液의 陰涼之氣를 흡취하는 힘이 약하면 胃脘(肺)에서 氣液의 陽溫之氣를 呼散하는 것이 많아지게 된다.'⁷⁰⁾라 하였다. 따라서 태양인은 小腸(肝)의 吸聚陰涼之氣가 부족하면 胃脘(肺)의 呼散陽溫之氣가 많아지게 되고, 태음인은 胃脘(肺)의 呼散陽溫之氣가 부족하면 小腸(肝)의 吸聚陰涼之氣가 많아지게 된다. 소양인은 大腸(腎)의 出放陰寒之氣가 부족하면 胃(脾)의 納積陽熱之氣가 많아지게 되고, 소음인은 胃(脾)의 納積陽熱之氣가 부족하면 大腸(腎)의 出放陰寒之氣가 많아지게 된다. 이러한 근거에 의거하여 四象人에게는 呼散之氣, 吸聚之氣, 陰清之氣, 陽煖之氣의 保命之主가 있게 되는 것이다.

『東醫壽世保元』 7版에서 麥이 소양인 식품이라 밝히고 있지만,⁷¹⁾ 大小麥의 구분이 없어 오해의 소지가 있다. 『東醫四象新編』⁷²⁾에서 大麥은 소양인, 小麥은 태음인 식품으로 분류하고 있어 麥을 분류하여 설명하고 있다. 하지만 어떤 근거로 식품을 구분하였는 지는 설명하지 않고 있다. 이에 보리와 밀이 소양인과 태음인 식품으로 구분되는 기준을

조심스럽게 접근하면 다음과 같다.

홀덴이라는 단백질을 가진 보리⁷³⁾와는 달리 밀에는 단백질의 약 80%에 달하는 麩質(gluten)이 있다. 麩質이 있기 때문에 酵母나 소다를 넣으면 이 산화탄소가 발생할 때 麩質의 粘性和 伸展性에 의하여 밀가루반죽이 부풀어진다.⁷⁴⁾ 보리와 밀이 생태학적으로 거의 비슷한 성질을 지니지만 麩質이 있는 밀은 부풀며 퍼져 나가는 특징이 있어 태음인의 呼散之氣를 도와줄 수 있다. 또한 밀의 수확 시기는 보리에 비해 약 1주일정도 늦어진다. 따라서 보리에 비하여 상대적으로 여름기운을 더 많이 가지고 있게 되어 태음인의 呼散陽溫之氣에 도움이 될 수가 있다. 참고로 보리와 밀의 생태학적 특징을 정리하면 <표4>와 같다.

<표 4> 보리와 밀의 생태학적 특징

	가을보리	가을밀
최적 생육온도	20℃	25℃
생육 최고온도	28 - 30 ℃	30 - 32 ℃
最低 積算溫度	1,700℃	1,900℃
토양	보통	차진토양(건조지대)
토양적응성	보통	강하다
pH	7.0 - 7.8 (5.5이하 생육부진)	6.0 - 7.0 (5.0이하 생육부진)
麩質(gluten)	없다.	단백질의 80%

70) 李濟馬: 『東醫壽世保元』, 「太陽人 內觸小腸病論」, 曰水穀納於胃而脾衛之 出於大腸而腎衛之 脾胃者 出納水穀之府庫而迭爲補瀉者也 氣液呼於胃脘而肺衛之 吸於小腸而肝衛之 肺肝者 呼吸氣液之門戶 而迭爲進退者也 是故少陽人大腸出水穀陰寒之氣不足 則胃中納水穀陽熱之氣必盛也 太陽人小腸吸氣液陰涼之氣 不足 則胃脘呼氣液陽溫之氣必盛也 胃脘陽溫之氣太盛 則胃脘血液乾枯 其勢固然也 然非但乾枯而然也 上呼之氣太過 而中吸之氣不支 故食物不吸入而還呼出也.

71) 李濟馬著, 韓斗正 편집: 『東醫壽世保元』, 7版, 「食物類」, 瓜屬(외과) 菘(배추) 眞油(참기름) 麥(보리) 稷(기장) 小豆(팥) 綠豆(녹두) 靑泡(청포) 猪(돼지) 鷄卵(계란) 鮮(넙치) 蝦(새우) 蟹(게) 石蟹(가재) 石花(굴) 海蔘(해삼).

72) 元持常: 『東醫四象新編』, 1928.

73) 沈相龍: 『漢方食療解典』, 38- 44쪽, 1976.

74) 趙載英: 『四訂 田作』, 140-142쪽, 1997.

Ⅲ. 결 론

보리(大麥)와 밀(小麥)에 대한 문헌학적 고찰을 통하여 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 麥은 來(밀)를 밍다(攷)는 뜻으로 형성되었다. 따라서 來가 '오다'라는 뜻으로 사용됨에 따라 麥은 밀을 의미하였고, 시간이 흐름에 따라 밀과 보리를 뜻하였고 지금은 보리를 의미하고 있다. 조선 중기까지 나온 책에서의 麥은 밀을 의미하는 경우가 많고 이후에는 보리 또는 맥류를 의미하는 경우가 많다.
2. 麩麥은 '보리'로 잘못 번역되고 있으나 '보리'와 '밀'로 번역되어져야 한다.
3. 1619년에 나온 『農家月令』을 통하여 서양보다 300여 년이나 앞서 춘화처리를 실용화하고 있음을 확인할 수 있다. 이는 가을보리를 봄에 심을 때 인위적으로 가을겨울기운(涼寒之氣)을 주어 추파성을 없애는 방법으로 한의학적 사고에 바탕을 두었다.
4. 겨울기운을 받은 보리(大麥)는 소양인의 出放陰寒之氣를 도와주고, 부풀어 퍼져 나가는 성질의 麩質이 있는 밀(小麥)은 태음인의 呼散陽溫之氣를 도와준다.

6. 『皇帝內徑素問』.
7. 姜熙孟:『衿陽雜錄』, 成宗 5년(1491).
8. 庚辰新刊內閣藏板本, 『詩經諺解』.
9. 高尚顏:『農家月令』, 光海君 11년(1619).
10. 金堉:『類苑叢書』, 仁祖 24년(1646).
11. 段玉裁:『設文解字注』.
12. 朴世堂:『稽經』, 肅宗 2년(1676).
13. 謝觀:『中國醫學大辭典』, 중화민국 10년.
14. 徐命應:『攷事新書』, 英祖 47년(1771).
15. 徐有架:『林園經濟志』, 純祖 27년(1827).
16. 徐浩修:『海東農書』, 正祖 23년(1799).
17. 申 沔:『農家集成』, 孝宗 6년(1655).
18. 鄂爾泰:『欽定授時通考』, 1737.
19. 元持常:『東醫四象新編』, 1928.
20. 柳重臨:『增補山林經濟』, 英祖 42년(1766).
21. 俞孝通:『鄉藥集成方』, 世宗 5년(1474).
22. 柳禧:『物名考』, 純祖 20년(1820).
23. 柳希春:『新增類合』, 宣祖 7년(1574).
24. 李時光:『芝峰類說』, 光海君 6년(1614).
25. 李時珍:『本草綱目』, 1578.
26. 李濟馬:『東醫壽世保元』, 初版本, 光武 5년(1901).
27. 李濟馬著, 韓斗正 편집:『東醫壽世保元』, 7版, 昭和 16년(1941).
28. 鄭允容:『字類註釋』, 哲宗 7년(1856).
29. 鄭招·卞孝文:『農事直說』, 세종 11년(1429).
30. 池錫永:『字典釋要』, 순종 3년(1909).
31. 崔世珍:『訓蒙字會』, 中宗 22년(1527).
32. 許慎:『設文解字』.
33. 許浚:『東醫寶鑑』, 光海君 5년(1613).
34. 洪萬選:『山林經濟』, 肅宗 41년(1715).
- ** 新書類
35. 金赫濟:『孟子集註』, 1979.

참 고 문 헌

* 古書類

1. 『廣才物譜』.
2. 『孟子』.
3. 『詩經』.
4. 『譯語類解』.
5. 『鄉藥救急方』.

** 新書類

35. 金赫濟:『孟子集註』, 1979.

36. 문세영 : 『朝鮮語辭典』, 1949.
 37. 閔成基 : 『朝鮮農業史研究』, 1996.
 38. 民衆書館編輯局 : 『포켓漢字辭典』, 1975.
 39. 民衆書館編輯局 : 『漢韓大字典』, 1979.
 40. 成百曉 : 『懸吐完譯 時經集傳』, 1993.
 41. 新東亞編輯室 : 『中國古典百選』, 1981.
 42. 沈相龍 : 『漢方食療解典』, 1976.
 43. 李盛雨 : 『東아시아 속의 古代韓國食生活史研究』, 1994.
 44. 李崇寧 : 『뉴에이스 國語辭典』, 1989.
 45. 李殷雄 : 『栽培汎論』, 1982.
 46. 李昌福 : 『大韓植物圖鑑』, 1982.
 47. 李春寧 : 『한국農學史』, 1989.
 48. 李崇寧 : 『뉴에이스 國語辭典』, 1989.
 49. 張三植 : 『大漢韓辭典』, 1987.
 50. 전국 한의과대학 사상의학교실 : 『四象醫學』, 1997.
 51. 趙載英 : 『四訂 田作』, 1997.
- *** 論文類
52. 金鍾德 : 「勞心焦思 소갈증엔 보리밥」, 『韓國教育新聞』, 1998年 1月 26日字.
 53. 金鍾德 : 「마늘 (大蒜)에 대한 문헌학적 고찰 - 大蒜, 小蒜의 비교고찰을 통하여」, 『사상의학회지』, 9권 2호, 1997.
 54. 金鍾德 : 「보리 (大麥)에 대한 한의학적 이해」, 『선구자』, 제30호, 1997년.
 55. 崔完秀 : 「現實의 뿌리로 새 學問 눈뜨라」, 『동아일보』, 1983年 12月 23日字.
 56. 洪在然 : 「農家月令攷-附原文·校註」, 『東洋文化』 6·7合輯號, 대구대학, 1968.