

『食療纂要』에서 돼지고기를 이용한 食治에 대한 考察

신재혁¹ · 송지청² · 엄동명^{2, 3} *

원광대학교 한의학전문대학원¹ · 한의과대학 원전학교실² · 한국전통의학연구소³

Pork as Food Therapy in 『Shikryochanyo』

Shin Jae-hyuck¹ · Song Ji-chung² · Eom Dong-myung^{2, 3} *

¹Professional Graduate School of Oriental Medicine, Wonkwang University

²Dept. of Classics, College of Oriental Medicine, Wonkwang University

³Research Center of Traditional Korean Medicine

『Shikryochanyo』 written by Jeon Soonyi is a text that extracted paragraphs related to food therapy from medical books or materia medica of Korea and China.

『Shikryochanyo』 treats disease by food instead of herbs(or drugs) and pork is the majority of methods as food therapy in 『Shikryochanyo』. So there are 25 paragraphs of using pork, in 15 categories out of 45 in 『Shikryochanyo』. However, it is known that pork is not recommended as a food when a person got disease and not allowed during medication in Oriental Medicine.

As a food therapy in 『Shikryochanyo』, not only pork itself but liver, kidney, stomach, bladder, heart, etc. are used and diverse food styles are applied as soup, porridge, roasting and so on.

Key Words : 『Shikryochanyo』, pork, food therapy, Jeon Soonyi

緒論

食療란 食物의 여러 가지 性味와 作用에 따라 각 臟腑에 작용하여 治療效果를 얻는 食餌療法을 말하며, 食治라고도 한다.¹⁾ 우리나라는 이미 오래전부터 음식으로 疾病을 治療하고 豫防 해 왔으며 이는 조선시대 『食療纂要』를 통해서 文獻的 根據를 들 수가 있다.

『食療纂要』는 全循義가 編纂한 서적으로 中國과

우리나라의 醫書와 本草書에서 飲食으로 치료가능한 구절을 발췌하여 45개의 門으로 저술한 책이다. 全循義는 조선 세종~성종 때의 의사로 세종 때 內醫를 지냈고 『醫方類聚』 편집에 참여하였던 人物이며 성종 18년(1487)에 『食療纂要』를 편찬하였다. 그 序文을 보면 “사람이 세상을 살아감에 있어서 飲食이 으뜸이고 藥餌가 다음이 된다. (中略) 그러므로 고인이 處方을 내리는데 있어서 먼저 식품으로 治療하는 것을 우선하고 식품으로 治療가 되지 않으면 藥으로 治療한다고 하였으며, 식품에서 얻는 힘이 藥에서 얻는 힘에 비하여 절반 이상이 된다고 하였다. 또 말하기를 病을 치료하는데 있어서 당연히 五穀 五肉 五果 五菜로 다스려야 하지, 어찌 마른 풀과 죽은 나무의 뿌리에 治療方法이 있을 수 있겠는가!”²⁾라고

* 교신저자 : 엄동명, 전북 익산시 신용동 344-2

원광대학교 한의학과 원전학교실

E-mail: haksan@wku.ac.kr

Tel: 063-850-6941 Fax: 063-851-6941

접수일(2011년 4월18일), 수정일(2011년 4월18일),

게재확정일(2011년 5월20일)

1) 동양의학대사전편찬위원회, 東洋醫學大事典, 서울, 경희대학교 출판국, 권6, p.142.

2) 全循義撰, 金鍾德譯, 『食療纂要』, 수원, 농촌진흥청, 2004, pp.33-34

하여 食治를 강조하였다.

이렇듯 『食療纂要』는 음식을 이용한 疾病治療와 豫防을 중요시하고 있으며 또한 民間에서 쉽게 구할 수 있는 식재료를 가지고 만들 수 있는 方法을 소개하고 있다. 『食療纂要』에 대한 현재까지의 研究는 신승운의 「조선초기의 의학서 『食療纂要』에 대한 研究³⁾」, 김종덕의 『食療纂要』에 대한 사상의학적 考察⁴⁾ 등으로 『食療纂要』의 중요성에 비교해 볼 때 많은 研究가 진행되지는 않았다.

『食療纂要』에는 15개의 門에 걸쳐 25개의 돼지고기를 이용하는 處方이 소개되어 있다. 그러나 일반적으로 돼지고기는 疾病에 걸렸을 때 기피해야 하는 飲食으로 인식하고 있으며, 또 藥을 服用 할 때에도 禁하는 음식으로 돼지고기에 대해서 많은 注意를 두고 있다. 그런데 『食療纂要』에는 돼지고기를 이용하여 疾病을 治療하는 여러 경우가 있었다. 본고에서는 돼지고기를 이용하여 處方하는 구절을 拔萃하여 그 만드는 方法과 사용된 部位, 治療하는 疾患과 그 效果에 대하여 考察해 보았다.

研究方法

1. 底本은 양양판본 『食療纂要』(全循義撰, 金鐘德譯. 수원. 농촌진흥청. 2004.)를 대상으로 하였다.
2. 『食療纂要』에서 돼지고기가 言及된 內容을 추출하였다.
3. 추출한 內容을 主治症, 材料, 만드는 法, 돼지의 部位, 服用時間, 服用形態 등으로 구분하여 分析하였다.
4. 『食療纂要』에서 추출한 돼지의 部位별 이용에 대하여 『本草綱目』(李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994.)과 比較하였다.

3) 신승운. 조선초기의 의학서 『食療纂要』에 대한 연구. 서지학회. vol.40. 2008. pp.121-151.

4) 김종덕. 『食療纂要』에 대한 사상의학적 고찰. 사상체질의학회지. 제17권 제1호. pp.16-24.

本論

1. 脾胃門

1) 治脾胃氣弱 不多下食

猪肚一枚洗淨 人參 橘皮末 各四分 饋飯半升 猪脾一枚 淨洗細切 以飯拌人參橘皮等 釀猪肚中縫綴 蒸令極熟 空腹食之 鹽醬多少任意.

【주치증】 비위의 기가 약하여 음식을 많이 내려 보내지 못하는 것을 치료하는 것.

【재료】 猪肚一枚 人參 橘皮末 各四分 饋飯半升 猪脾一枚 鹽 醬

【만드는 법】 돼지 밥통 1개를 깨끗이 씻고 인삼 가루 捰피가루 각각 4푼과 고두밥 반 되와 돼지비장 1개를 깨끗이 씻어 잘게 자른다. 밥에 인삼 捰피 등을 섞어 돼지의 밥통에 넣고 꿰매고 찌서 익힌 다음 공복에 먹는다. 소금과 간장을 적당량 임의대로 넣어도 된다.

【돼지의 부위】 猪肚 猪脾

【복용시간】 空腹食之

【복용형태】 찌서 고기를 먹는다.

2) 能健脾 補不足 令人能食

猪舌和五味 煮取汁飲之.

【주치증】 능히 비를 튼튼히 하고 부족한 기를 보충하여 사람으로 하여금 능히 먹을 수 있게 하는 것.

【재료】 猪舌 五味

【만드는 법】 돼지의 혀에 양념을 한 다음 삶아 그 즙을 마시면 된다.

【돼지의 부위】 猪舌

【복용시간】

【복용형태】 즙을 마신다.

2. 腰痛門

1) 治浮腫脹滿 不下食 心悶

豬肝一具 切作瓣 着葱白 豉薑椒 熟食之
又以水煮令熟 切食之。
又以紫蘇子半升 搗碎 漉取汁 粳米二合 煮粥 空心食之。

【주치증】 부종과 창만이 있으면서 음식을 아래로 내려 보내지 못하고 가슴이 답답한 증상을 치료하는 것.

【재료】 豬肝一具 葱白 豉 薑 椒 紫蘇子半升

【만드는 법】 돼지 간 1개를 잘게 저미고 총백 된장 생강 산초 등을 넣어 익힌 다음 먹는다. 다른 방법으로 물을 넣고 끓여 익으면 잘라서 먹는다. 또 다른 방법으로 차조기 반근을 찢어 부수고 물을 넣고 씻어 그 즙을 취하고 멥쌀 2홉을 넣어 끓여 죽을 만들고 공복에 먹는다.

【돼지의 부위】 豬肝

【복용시간】 죽으로 만든 것은 空心食之

【복용형태】 익히거나 끓여서 고기를 먹거나 즙을 취하여 죽으로 만들어서 먹는다.

2) 治腫從足始轉入腹

豬肝一具 洗切細 布絞更以醋洗 以蒜齏食之 不盡 分作兩頓 亦得。

【주치증】 부종이 다리부터 시작하여 배까지 붓는 것을 치료하는 것.

【재료】 豬肝一具 醋 蒜

【만드는 법】 돼지 간 1개를 씻어 잘게 자른 다음 삼베로 묶어 식초로 씻고 마늘로 버무려서 먹는다. 한 번에 다 먹지 못하면 나누어서 2번에 걸쳐 먹어도 역시 좋다.

【돼지의 부위】 豬肝

【복용시간】

【복용형태】 날것으로 먹는다.

3) 治脚氣 腎虛腰脚無力

豬腎一隻 去脂膜 米二合 葱白切二合 豉汁中作粥 着椒薑 任性食之 空心。

【주치증】 각기와 신허로 인한 허리와 다리가 힘이 없는 것을 치료하는 것.

【재료】 豬腎一隻 米二合 葱白切二合 豉汁 椒薑

【만드는 법】 돼지 콩팥 1개를 기름과 껍질을 제거하고 쌀 2홉을 준비하고 총백 2홉을 자른다. 된장 국물에 끓여 죽을 만들고 산초 생강을 넣어 편하게 공복에 먹는다.

【돼지의 부위】 豬腎

【복용시간】 食之 空心

【복용형태】 죽으로 만들어서 먹는다.

3. 眼目門

1) 治肝臟虛弱 遠視無力

豬肝一具 去膜細切 葱白一握 去鬚切 雞子三枚 豉汁煮 作羹 臨熟 打破雞子 投在內食之。

【주치증】 간장이 허약하여 먼 거리를 보기 힘든 것을 치료하는 것.

【재료】 豬肝一具 葱白一握 雞子三枚 豉汁

【만드는 법】 껍질을 벗긴 돼지 간 1개를 잘게 썰고 총백 한줌을 뿌리를 제거하고 잘게 자르고 계란 3개를 준비한다. 된장국물에 넣고 끓여 국을 만들고 익으려고 할 때 계란을 깨뜨려 넣고 먹는다.

【돼지의 부위】 豬肝

【복용시간】

【복용형태】 국으로 만들어서 먹는다.

4. 黃疸門

1) 治脾藏游熱不散 心神煩亂 小便赤澀 或汗出如藥汁

又生芋根切二合 以豬肉半斤 合作羹盡食之。

【주치증】 비장에 뭉친 열이 풀어지지 않아 마음이 심란하고 소변이 붉고 잘 나가지 않거나 혹 땀이 황벽나무즙같이 노란색으로 나오는 것을 치료하는 것.

【재료】 生芋根切二合 豬肉半斤

【만드는 법】 잘게 자른 생모근 2홉과 돼지고기 반근을 국으로 만들어 전부 먹는다.

【돼지의 부위】猪肉

【복용시간】

【복용형태】 국으로 만들어서 먹는다.

5. 水腫門

1) 治水氣脹滿浮腫

猪肝一具 煮作羹 任意下飯.

【주치증】 수기 창만 부종이 있는 것을 치료하는 것.

【재료】 猪肝一具

【만드는 법】 돼지 간 1개를 삶아 국을 만들고
입의대로 밥을 넣어 먹는다.

【돼지의 부위】 猪肝

【복용시간】

【복용형태】 국으로 만들어서 먹는다.

6. 諸渴門

1) 治痲渴 日夜飲水數斗 小便數 瘦弱

猪肚一枚洗淨以水五升 煮令爛熟 取二升 已來去肚 着
小豉 渴則飲之 肉亦可喫 或和米著五味 煮粥食之佳 腸主
虛渴 小便數 補下焦虛弱枯渴 服法同肚.

【주치증】 소갈로 하룻밤에 물을 몇 말이나 마시고
소변을 자주 보며 몸이 마르고 약해지는 것을 치료
하는 것.

【재료】 猪肚一枚 豉 米

【만드는 법】 돼지 위 1개를 깨끗이 씻어 물 5되를
넣고 푹 익도록 삶아 2되를 취한다. 위를 꺼낸 다음
약간의 된장을 넣고 갈증이 날 때 마신다. 고기도
역시 씹어 먹을 수 있다. 혹은 쌀과 양념을 넣고 죽으로
끓여 먹어도 좋다. 돼지의 창자는 허갈과 소변을 자주
보는 것을 다스리며 하초의 허약과 고갈을 보해준다.
먹는 방법은 위(肚)와 같다.

【돼지의 부위】 猪肚 猪腸

【복용시간】 渴則飲之

【복용형태】 국물만을 마신다. 고기도 먹는다. 죽으
로도 먹는다.

7. 骨蒸勞門

1) 治虛勞骨蒸 乍寒乍熱 背膊疼 瘦弱無力

猪腎二枚 去膜 熟煮細切 着鹽醬葱椒及米糝 作羹食之.

【주치증】 허로(몸의 정기와 기혈이 허손해진 증
상)로 인한 골증(허로병으로 뺏속이 후끈후끈 달아
오르는 증상)과 잠간씩 추웠다 더웠다 하며 등과
팔이 아픈 것과 허약하고 무력한 것을 치료하는 것.

【재료】 猪腎二枚 鹽 醬 葱 椒 米糝

【만드는 법】 껍질을 벗긴 돼지콩팥 2개를 푹 삶
아 잘게 자른다. 소금 간장 과 산초와 쌀풀(米糝)을
넣고 국을 만들어 먹는다.

【돼지의 부위】 猪腎

【복용시간】

【복용형태】 국으로 만들어서 먹는다.

8. 諸汗門

1) 止汗方

陳糯米不以多少 麥麩炒黃色 爲末 米飲調下 不拘時 一
服有效 或白炙猪肉 點食之.

【주치증】 식은 땀을 그치게 하는 것.

【재료】 陳糯米 麥麩炒 猪肉 雄雞腦 麥麩

【만드는 법】 오래된 찹쌀 적당량을 밀기울과 함께
황색이 되도록 볶은 다음 분말로 만들어 미음에 타서
아무 때나 먹는다. 한번 복용하면 효험이 있다. 또는
돼지고기 흰 살을 구운 것을 찍어 먹어도 좋다.

【돼지의 부위】 猪肉

【복용시간】

【복용형태】 구워서 고기를 먹는다.

9. 諸痔門

1) 治五痔

猪頭一枚 如食法 煮令極熟 停冷作膾 以五辣醋食之 痔
不宜食.

【주치증】 다섯가지 치질로 모치(牡痔) 빈치(牝痔) 맥치(脈痔) 장치(腸痔) 기치(氣痔) 등을 치료하는 것.

【재료】 豬頭一枚 五辣醋

【만드는 법】 돼지머리 1개를 보통 먹는 방법과 같이 푹 삶아 익힌다. 식기를 기다려 회를 만들고 오랄초를 넣어 먹는다. 돼지주둥이는 먹지 말아야 한다.

【돼지의 부위】 豬頭

【복용시간】

【복용형태】 회(편육)로 먹는다.

2) 治久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血

野豬肉二斤細切 着五味炙空心食之 作羹亦得 不過十頓 差 青蹄不可食.

【주치증】 오래된 치질과 하혈이 그치지 않고 항문 주변이 아픈 것과 장풍(치질로 붉은 피가 나오는 것)으로 피가 나오는 것을 치료하는 것.

【재료】 野豬肉二斤 五味

【만드는 법】 멧돼지고기 2근을 잘게 썰고 양념을 묻힌 다음 구워서 공복에 먹는다. 국을 만들어 먹어도 역시 좋은데, 10번을 넘기지 않아 차도가 있다. 푸른 빛의 발굽은 먹지 말아야 한다.

【돼지의 부위】 野豬肉

【복용시간】 空心食之

【복용형태】 구워서 고기를 먹는다. 국으로도 먹을 수 있다.

10. 癰疽門

1) 治癰疽發背 或發乳房

母豬蹄兩隻切 通草剉六分 綿裹和煮作羹食之.

【주치증】 용저가 등에 나거나 혹 유방에 나는 것을 치료하는 것.

【재료】 母豬蹄兩隻 通草

【만드는 법】 어미 돼지 발굽 2개와 으通草 六分을 자른 다음 면으로 같이 싸서 삶아 국으로 만들어 먹는다.

【돼지의 부위】 母豬蹄

【복용시간】

【복용형태】 국으로 만들어서 먹는다.

11. 婦人諸疾門

1) 令人多乳汁 服十日 可供三四孩子

野豬膏煉 令精油 以一匙和一盞酒服日三.

【주치증】 10일 정도 복용하여 3~4명의 아이에게 젖을 줄 수 있을 정도로 젖이 많이 나오게 하는 것.

【재료】 野豬膏 酒

【만드는 법】 멧돼지 기름을 정련하여 정유로 만들고 1숟가락을 술 1잔에 타서 하루에 3번 복용한다.

【돼지의 부위】 野豬膏

【복용시간】 服日三

【복용형태】 기름을 술에 타서 마신다.

12. 產後諸疾門

1) 治產後虛損 乳汁不下

豬蹄一隻 治如常 白米半升 以水煮令爛 取肉切 投米煮粥 着鹽醬葱白椒薑和食之.

【주치증】 산후의 허손(몸과 마음이 허약하고 피로한 증상으로 허로라고도 한다.)과 유즙이 잘 나오지 않는 것을 치료하는 것.

【재료】 豬蹄一隻 白米半升 鹽 醬 葱白 椒 薑

【만드는 법】 돼지발굽 1개를 보통 요리하는 방법과 같이 하고 백미 반되를 준비한다. 돼지발굽을 물에 넣고 삶아 푹 익히고 고기를 취하여 절단하고 쌀을 넣고 삶아 죽을 만든다. 소금 장 총백 산초 생강을 넣어 먹는다.

【돼지의 부위】 豬蹄

【복용시간】

【복용형태】 죽으로 만들어 고기도 함께 먹는다.

2) 治產婦損脬 遺尿不知出 能補脬暖

豬脬 豬肚 各一枚 糯米半升 以米入豬脬內

又將脬入豬肚內 爛煮鹽椒調勻 如飲食日常服 不過數次效.

【주치증】 산부가 방광이 손상되어 본인도 모르게 소변이 저절로 흘러나오는 것을 치료하는 것.

【재료】 猪脬 猪肚 各一枚 糯米半升 塩 椒

【만드는 법】 돼지방광 돼지뱃통 각 1개씩과 찹쌀 반되를 준비한다. 찹쌀을 돼지방광 속에 넣고 방광을 돼지뱃통에 넣고 삶아 익힌다. 소금 산초를 적당히 넣고 음식과 같이 매일 상복하면 몇 번 지나지 않아 효험이 있다.

【돼지의 부위】 猪脬 猪肚

【복용시간】 日常服

【복용형태】 삶아서 고기를 먹는다.

3) 治産後中風 血氣壅驚邪憂患

猪心一枚 煮熟切以葱塩椒調和 作羹食之.

【주치증】 출산 후의 중풍과 혈기가 멎치고 놀라 근심하며 성내는 것을 치료하는 것.

【재료】 猪心一枚 葱 塩 椒

【만드는 법】 돼지심장 1개를 삶아 익힌 다음 절단하고 파 소금 산초를 넣어 국을 만들어 먹는다.

【돼지의 부위】 猪心

【복용시간】

【복용형태】 국으로 만들어서 먹는다.

4) 治産後乳不下 閉悶妨痛

猪肝一具 粟米一合 如常法作粥 空心食之.

【주치증】 출산 후에 젖이 잘 나오지 않고 속이 답답하며 아픈 것을 치료하는 것.

【재료】 猪肝一具 粟米一合

【만드는 법】 돼지 간 1개와 좁쌀 1홉으로 평상시 같은 방법으로 죽을 만들어 공복에 먹는다.

【돼지의 부위】 猪肝

【복용시간】 空心食之

【복용형태】 죽을 만들어 먹는다.

5) 治産後生羸喘乏 乍寒乍熱 病如瘧状 名葍勞

猪腎一具 去脂四破 如無以羊腎代 香豉綿裹 白粳米 葱白 各一升 右四味 以水三斗 煮取五升 去滓 任性服之 不差更作.

【주치증】 출산 후에 속이 허하고 여위어 숨이 차고 추웠다 더웠다 하여 마치 학질같은 것을 육로라 한다. 이러한 증상을 치료하는 것.

【재료】 猪腎一具 香豉 白粳米 葱白 各一升

【만드는 법】 돼지콩팥 1개를 기름을 제거하고 4등분한다. 만약 돼지콩팥이 없으면 양의 콩팥으로 대응해도 된다. 천으로 싼 매주, 흰 멥쌀, 총백 각 1되를 준비한 다음 4가지를 물 3말에 넣고 삶아 5되를 취하고 찌꺼기를 제거하고 편하게 복용한다. 차도가 없으면 다시 만들어 먹는다.

【돼지의 부위】 猪腎

【복용시간】

【복용형태】 즙을 마신다.

6) 療産後虚勞 骨節疼痛 頭痛 汗不出

猪腎一隻 煮入葱豉作醢 如常食之.

【주치증】 출산 후의 허로와 뼈마디가 아픈 것으로 삭신이 쭈시고 두통이 있으면서 땀이 나지 않는 것을 치료하는 것.

【재료】 猪腎一隻 葱 豉

【만드는 법】 돼지 콩팥 1개를 삶은 다음 파 된장을 넣고 고깃국을 만들어 평상시같이 먹는다.

【돼지의 부위】 猪腎

【복용시간】 如常食之

【복용형태】 국으로 만들어 먹는다.

13. 落胎半産門

1) 治胎衣不下 腹滿則殺人

猪脂多服佳.

【주치증】 출산 후 태반이 배출되지 않는 것으로 인해 배가 그득하면 사람을 죽일 수 있는데 이를 치료 하는 것.

【재료】 猪脂

【만드는 법】 돼지비계를 많이 복용하면 좋다.

【돼지의 부위】 猪脂

【복용시간】

【복용형태】 비계를 먹는다.

14. 小兒諸病門

1) 治小兒久痢

豬肝一具 切作片炙熟 空心食之.

【주치증】 소아의 오래된 이질을 치료하는 것.

【재료】 豬肝一具

【만드는 법】 돼지 간 1개를 잘라 편을 만들고 구워서 익힌 다음 공복에 먹인다.

【돼지의 부위】 豬肝

【복용시간】 空心食之

【복용형태】 구워서 먹는다.

2) 治小兒尿床 能補腠 暖下元

豬脬 豬肚 各一枚 糯米半升 將糯米入豬脬內 又將脬入豬肚內 爛煮 塩椒調勻 如飲食日常服 不過數次效.

【주치증】 소아의 뇨상(소변이 본인도 모르게 저절로 나오는 것으로 이뇨를 의미한다.)을 치료하고 능히 방광을 보하고 하원을 따뜻하게 해주는 것.

【재료】 豬脬 豬肚 各一枚 糯米半升 塩 椒

【만드는 법】 돼지방광 돼지위장 각 1개씩과 찹쌀 반되를 준비한다. 찹쌀을 돼지방광 속에 넣고 다시 방광을 돼지위장 속에 넣은 다음 푹 삶는다. 소금 산초를 적당히 넣고 매일 음식을 먹듯이 상복하면 몇 번 지나지 않아 효과를 본다.

【돼지의 부위】 豬脬 豬肚

【복용시간】 日常服

【복용형태】 삶아서 고기를 먹는다.

15. 驚癇門

1) 主補虛乏 去驚癇

豬頭一枚 治如食法 煮令極熟 停冷作膾 以五辣醋食之. 然頭動風 其驚尤毒.

【주치증】 허핍한 것을 보하고 경간(무섭고 놀라서 생긴 전간발작)을 제거하는 것.

【재료】 豬頭一枚 五辣醋

【만드는 법】 돼지머리 1개를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 푹 삶아 익힌다. 식기를 기다려 회를 만들고 오랄초를 넣어 먹는다. 그러나 머리에서 풍을 일으킬 수 있다. 돼지주둥이는 더욱 독이 있어 조심하여야 한다.

【돼지의 부위】 豬頭

【복용시간】

【복용형태】 회(편육)로 먹는다.

考察

1. 돼지고기를 이용한 치료 병증 고찰

돼지고기를 이용한 병증을 보면 脾胃門에서 脾胃氣弱 不多下食, 能健脾 補不足 令人能食, 腰痛門에서 浮腫脹滿 不下食 心悶, 腫從足始轉入腹, 脚氣 腎虛 腰脚無力, 眼目門에서 肝臟虛弱 遠視無力, 黃疸門에서 脾藏瘀熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如藥汁, 水腫門에서 水氣脹滿浮腫, 諸渴門에서 瘡渴 日夜飲水數斗 小便數 瘦弱, 骨蒸勞門에서 虛勞骨蒸 乍寒乍熱 背膊疼 瘦弱無力, 諸汗門에서 止汗方, 諸痔門에서 五痔, 久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血, 癰疽門에서 癰疽發背 或發乳房, 婦人諸疾門에서 令人多乳汁 服十日 可供三四孩子, 產後諸疾門에서 產後虛損 乳汁不下, 產婦損脬 遺尿不知出 能補脬暖, 產後中風 血氣壅驚邪憂患, 產後乳不下 閉悶妨痛, 產後生羸喘乏 乍寒乍熱 病如癰狀 名蓐勞, 產後虛勞 骨節疼痛 頭痛 汗不出, 落胎半產門에서 胎衣不下 腹滿則殺人, 小兒諸病門에서 小兒久痢, 小兒尿床 能補脬 暖下元, 驚癇門에서 主補虛乏 去驚癇 등으로 모두 15문에 총 25개의 병증이 있다. 脾胃門에서 脾胃氣弱 不多下食에는 肚와 脾를 사용하였고 能健脾 補不足 令人能食에는 舌를 사용하였다. 腰痛門에서 浮腫脹滿 不下食 心悶과 腫從足始轉入腹에는 肝을 사용하였고 脚氣 腎虛 腰脚無力에는 腎을 사용하였다. 眼目門에서 肝臟虛弱 遠視無力에는 肝을 사용하였다. 黃疸門에서 脾藏瘀熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如藥汁에는 肉을 사용하였다. 水腫門에서 水氣脹滿浮腫에는 肝을 사용하였다. 諸渴

門에서 瘡渴 日夜飲水數斗 小便數 瘦弱에는 肚, 腸을 사용하였다. 骨蒸勞門에서 虛勞骨蒸 乍寒乍熱 背膊疼 瘦弱無力에는 腎을 사용하였다. 諸汗門에서 止汗方에는 肉을 사용하였고, 諸痔門에서 五痔에는 頭肉을 사용하였고, 久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血에는 肉을 사용하였다. 癰疽門에서 癰疽發背 或發乳房에는 足을 사용하였다. 婦人諸疾門에서 令人多乳汁 服十日 可供三四孩子에는 膏를 사용하였다. 產後諸疾門에서 產後虛損 乳汁不下에는 足을 사용하였고, 產婦損脬 遺尿不知出 能補脬暖에는 肚와 脬를 사용하였고, 產後中風 血氣壅驚邪憂恚에는 心을 사용하였고, 產後乳不下 閉悶妨痛에는 肝을 사용하였고, 產後生羸喘乏 乍寒乍熱 病如癰狀 名募勞와 產後虛勞 骨節疼痛 頭痛 汗不出에는 腎을 사용하였다. 落胎半產門에서 胎衣不下 腹滿則殺人에는 脂를 사용하였다. 小兒諸病門에서 小兒久痢에는 肝을 사용하였고, 小兒尿床 能補脬暖 下元에는 肚와 脬를 사용하였다. 驚癇門에서 主補虛乏 去驚癇에는 頭肉을 사용하였다.

2. 부위별 효능에 대한 고찰

1) 肝

『食療纂要』에서 돼지의 肝은 모두 6번 언급되었는데 부종과 창만이 있으면서 음식을 아래로 내려 보내지 못하고 가슴이 답답한 증상을 치료하는 것, 부종이 다리부터 시작하여 배까지 붓는 것을 치료하는 것, 간장이 허약하여 먼 거리를 보기 힘든 것을 치료하는 것, 수기 창만 부종이 있는 것을 치료하는 것, 출산 후에 젖이 잘 나오지 않고 속이 답답하며 아픈 것을 치료하는 것, 소아의 오래된 이질을 치료하는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서는 돼지 간에 대하여 “맛은 쓰고 성질은 따뜻하며 독은 없다. 어린 아이의 驚癇을 치료하고, 각기병, 냉로(冷勞)로 장(臟)이 허한 것, 속이 차서 하는 설사와 오래된 설사, 피와 고름이 섞여서 나오는 설사, 산모의 젖에 피와 고름이 나오는 것 등의 질병을 치료한다.”⁵⁾”고 하였다.

5) 肝(入藥用子肝) 【氣味】 苦, 溫, 無毒. 【主治】 小兒驚癇(蘇恭). 切作生, 以薑, 醋食, 主腳(藏器). 治冷勞虛, 冷泄久滑赤白, 乳婦赤白再灸, 盡末半兩, 空腹細嚼, 陳米飲. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1114.)

내용을 비교해 보면 『本草綱目』에서 설사를 치료하는 효능과 『食療纂要』에서 이질을 치료하는 것이 같다.

2) 脾

『食療纂要』에서 돼지의 脾는 한번 언급되었는데 비위의 氣가 약하여 음식을 많이 내려 보내지 못하는 데 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 지라에 대하여 “맛은 짝짝하며 성질은 평하고 독은 없다. 비장과 위장의 허열을 치료한다. 비적비괴(脾積痞塊)를 치료한다.”⁶⁾”고 하였다.

『食療纂要』에서 돼지의 지라를 이용하여 비위의 氣를 보하여 적체된 것을 제거하는 효능과 『本草綱目』에서 비위를 보하여 복부에 적체되어 있는 덩어리를 제거하는 효능이 같다.

3) 腎

『食療纂要』에서 돼지의 腎은 4번 언급되었는데 각기와 신허로 인한 허리와 다리가 힘이 없는 것을 치료하는 것, 허로로 인한 골증과 잠깐씩 추웠다 더웠다 하며 등과 팔이 아픈 것, 허약하고 무력한 것을 치료하는 것, 출산 후에 속이 허하고 여위어 숨이 차고 추웠다 더웠다 하는 육로(募勞), 출산 후의 허로와 뼈마디가 아픈 것으로 삭신이 쭈시고 두통이 있으면서 땀이 나지 않는 것을 치료하는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 콩팥에 대하여 “맛은 짜고 성질은 차갑고 독은 없다. 신장의 기를 이롭게 하고 방광을 통하게 한다. 방광을 보해주고 허리와 무릎을 따뜻하게 해주고 이릉을 치료한다. 허한 것을 보해주고 적체를 없앤다. 설사를 멎게 해준다. 소갈을 멎게 하고 산후 허해져서 땀을 흘리는 것을 치료하고 이질과 붕루를 치료한다.”⁷⁾”고 하였다.

綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1114.)

6) 脾(俗名聯貼) 【氣味】 澀, 平, 無毒. 【主治】 脾胃虛熱, 同陳橘紅, 人參, 生薑, 蔥白, 陳米煮羹食之(蘇頌). 【附方】 新二. 脾積痞塊: 豬脾七個, 每個用新針一個刺爛, 以皮硝一錢擦之, 七個並同. 以瓷器盛七日, 鐵器焙幹. 又用水紅花子七錢, 同搗爲末. 以無灰酒空心調下. 一年以下者, 一服可愈, 五年以下者, 二服; 十年以下者, 三服『保壽堂方』. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1114.)

『本草綱目』과 『食療纂要』에서 모두 돼지의 콩팥을 이용하여 허로로 인한 증상을 치료하고 있다.

4) 肚

『食療纂要』에서 돼지의 肚는 4번 언급되었는데 비위의 기가 약하여 음식을 많이 내려 보내지 못하는 것을 치료하는 것, 소갈로 하룻밤에 물을 몇 말이나 마시고 소변을 자주 보며 몸이 마르고 약해지는 것을 치료하는 것, 산부가 방광이 손상되어 본인도 모르게 소변이 저절로 흘러나오는 것을 치료하는 것, 소아의 뇨상을 치료하고 능히 방광을 보하고 하원을 따뜻하게 해주는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 膀통에 대하여 “맛은 달고 성질은 약간 따뜻하며 독은 없다. 중초의 기운을 보해주어 갈증을 멎게 해주며, 이질 설사를 멎게 해주고 노기(勞氣) 및 소아의 감회 황수병(疳蛔黃瘦病)을 치료한다. 골증열로(骨蒸熱勞), 혈맥불행(血脈不行) 등을 다스리며 여윈 것을 보하고 모자란 氣를 보태준다. 사계절 먹을 수 있으며 積聚症을 없애준다.”⁸⁾고 하였다.

『本草綱目』에서 돼지 膀통의 효능 중 갈증을 멎게 해주는 것이 『食療纂要』에서 돼지의 膀통을 이용하여 치료하는 병증 중에 소갈로 물을 많이 마시는 것을 치료하는 것과 같다.

5) 脬

『食療纂要』에서 돼지의 脬는 2번 언급되었는데 산부가 방광이 손상되어 본인도 모르게 소변이 저절로 흘러나오는 것을 치료하는 것, 소아의 뇨상을 치료하고 능히 방광을 보하고 하원을 따뜻하게 해주는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 膀통에 대하여 “맛은 달고 짜며 성질은 차갑고 독은 없다. 잠을 자다가

몽중에 소변을 보는 것, 疝氣로 인한 추통, 음낭습양, 남자의 성기에 생긴 瘡 등을 치료한다.”⁹⁾고 하였다.

『本草綱目』에서 설명하는 잠을 자다가 몽중에 소변을 보는 것을 치료하는 효능이 『食療纂要』에서 소변이 저절로 흘러나오는 것, 소아의 뇨상을 치료하는 것과 같다.

6) 舌

『食療纂要』에서 돼지의 舌은 한 번 언급되었는데 비위의 기가 약하여 음식을 많이 내려 보내지 못하는 것을 치료하는 것에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 혀에 대하여 “비장을 건강하게 해주고 부족한 것을 보해주며 사람으로 하여금 능히 음식을 먹게 한다.”¹⁰⁾고 하였다.

『本草綱目』에서 설명하는 돼지의 혀에 대한 효능이 『食療纂要』와 같다.

7) 蹄

『食療纂要』에서 돼지의 蹄는 2번 언급되었는데 癰疽가 등에 나거나 혹 유방에 나는 것을 치료하는 것, 산후의 허손과 유즙이 잘 나오지 않는 것을 치료하는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지 족에 대하여 “맛은 달고 짜며 성질은 약간 차고 독은 없다. 삶아서 즙을 복용하면 젖을 나오게 하며 백약의 독을 해독하고 모든 창상에 즙으로 씻으면 효과가 있다. 기육과 피부를 부드럽게 해주고 한열을 없애준다. 국으로 만들어 먹으면 乳脈을 통하게 하고 癰疽를 치료하고 丹石을 진정시킨다. 삶아서 맑은 즙으로 응저를 씻으면 열독을 내리고 독기를 해소시키며 惡肉을 제거하는데 효과가 있다.”¹¹⁾고 하였다.

9) 脬(亦作胞) 【氣味】甘, 鹹, 寒, 無毒. 【主治】夢中遺溺, 疝氣墜痛, 陰囊濕癢, 玉莖生瘡. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1116.)

10) 舌 【主治】健脾補不足, 令人能食, 和五味煮汁食(孟詵). (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1117.)

11) 蹄(以下並用母豬者.) 【氣味】甘, 鹹, 小寒, 無毒. 【主治】煮汁服, 下乳汁, 解百藥毒, 洗傷捷諸敗瘡『別錄』. 滑肌膚, 去寒熱(蘇頌). 煮羹, 通乳脈, 托癰疽, 壓丹石. 煮清汁, 洗癰疽, 清熱毒, 消毒氣, 去惡肉, 有效(時珍). 『外科精要』洗癰疽有豬蹄湯數方, 用豬蹄煮汁去油, 煎罌藥蘸洗也. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1118.)

7) 腎(俗名腰子) 【氣味】鹹, 冷, 無毒. 【主治】理腎氣, 通膀胱『別錄』. 補膀胱水腫, 暖腰膝, 治耳聾『日華』. 補虛壯氣, 消積滯(蘇頌). 除冷利(孫思邈). 止消渴, 治產勞虛汗, 下痢崩中(時珍). (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1114.)

8) 肚 【氣味】甘, 微溫, 無毒. 【主治】補中益氣止渴, 斷暴痢虛弱治勞氣, 並小兒疳蛔黃瘦病『日華』. 主骨蒸熱勞, 血脈不行, 補羸助氣, 四季宜食(蘇頌). 消積聚症. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1115.)

『本草綱目』과 『食療纂要』에서 돼지의 족을 이용하여 응저 및 산모의 젖이 안나오는 것을 치료하는 효능이 같다.

8) 心

『食療纂要』에서 돼지의 心은 한 번 언급되었는데 출산 후의 중풍과 혈기가 멎치고 놀라 근심하며 성내는 것을 치료하는데 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 염통에 대하여 “맛은 달고 짜며 성질은 평하고 독은 없다. 놀라 근심하며 성내는 것을 치료한다. 허하여 가슴이 두근거리고 기가 역하는 것과 산후의 중풍, 기혈이 안정되지 못한 것을 치료한다. 혈이 부족한 것과 허한 것을 보해준다.”¹²⁾고 하였다.

『本草綱目』과 『食療纂要』에서 돼지의 염통을 이용한 치료 효능이 같다.

9) 脂膏

『食療纂要』에서 脂, 膏는 1번씩 언급되었는데 출산 후 태반이 배출되지 않는 것으로 인해 배가 그득하면 사람을 죽일 수 있는데 이를 치료 하는 것, 10일 정도 복용하여 3~4명의 아이에게 젖을 줄 수 있을 정도로 젖이 많이 나오게 하는데 쓰였다. 『本草綱目』에서 脂膏에 대하여 “맛은 달고 성질은 약간 차며 독은 없다. 斑蝥와 芫青毒을 치료한다. 地膽 亭長 野葛 硫黃毒 및 모든 肝毒을 치료하고 腸胃를 이롭게 하고 小便을 소통시키며 五疳水腫을 없애고 毛發이 나게 한다. 冷結한 것을 깨뜨리고 멎쳐진 혈을 소산시킨다. 血脈을 이롭게 하고 風熱을 제거하고 肺를 적서준다. 모든 瘡을 치료한다. 살충을 하고 皮膚風 및 惡瘡를 제거한다. 癰疽를 치료한다. 피부를 윤택하게 해준다. 손에 바르면 손이 갈라지지 않게 한다. 출산 후 태반이 배출되지 않는 것에 술과 함께 복용을 하면 좋다. 머리카락을 자라게 하고 얼굴을 윤택하게 한다.”¹³⁾고 하였다.

12) 心 【氣味】甘, 鹹, 平, 無毒. 頌曰: 多食, 耗心氣. 不可合芣菜食. 【主治】驚邪憂志 『別錄』. 虛悸氣逆, 婦人產後中風, 血氣驚恐(思邈). 補血不足, 虛劣(蘇頌). (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1113.)

13) 脂膏 【氣味】甘, 微寒, 無毒. 反烏梅, 梅子. 【主治】煎膏藥, 解斑蝥, 芫青毒 『別錄』. 解地膽, 亭長, 野葛, 硫黃毒, 諸肝毒,

『本草綱目』의 내용 중 『食療纂要』에서 출산 후 태반이 배출되지 않는 것을 치료하는 효능이 같다.

10) 猪肉

『食療纂要』에서 猪肉은 3번 언급되었는데 비장에 멎친 열이 풀어지지 않아 마음이 심란하고 소변이 붉고 잘 나가지 않거나 혹 땀이 황벽나무즙같이 노란색으로 나오는 것을 치료하는 것, 식은땀을 그치게 하는 것, 오래된 치질과 하혈이 그치지 않고 항문주변이 아픈 것, 장풍으로 피가 나오는 것을 치료하는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지고기에 대하여 “맛은 신맛이고 성질은 차며 독은 없다. 오래된 광병을 치료한다. 丹石을 누르고 열독을 풀며 腎氣가 허한 것을 보해준다. 수은중독과 가스중독을 다스린다.”¹⁴⁾고 하였다.

『本草綱目』에서 열독을 풀어주는 효능이 『食療纂要』에서 해열하는 것과 같다.

11) 猪頭肉

『食療纂要』에서 猪頭肉은 2번 언급되었는데 다섯 가지 치질로 모치(牡痔) 빈치(牝痔) 맥치(脈痔) 장치(腸痔) 기치(氣痔) 등을 치료하는 것, 허핍한 것을 보하고 경간을 제거하는 것 등에 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지머리고기에 대하여 “독이 있으며 寒熱, 五癰, 鬼毒을 다스린다. 허핍해진 기력을 보하고 驚癇과 五痔를 치료하고 丹石을 누르며 風氣를 다스린다.”¹⁵⁾고 하였다.

利腸胃, 通小便, 除五疳水腫, 生毛發(時珍). 破冷結, 散宿血(孫思邈). 利血脈, 散風熱, 潤肺. 入膏藥, 主諸瘡(蘇頌). 殺蟲, 治皮膚風, 塗惡瘡 『日華』. 治癰疽(蘇恭). 悅皮膚. 作手膏, 不戰裂(陶弘景). 胎產衣不下, 以酒多服, 佳(徐之才). 膏: 生發悅面 『別錄』. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1112.)

14) 猪肉 【氣味】酸, 冷, 無毒. 【主治】療狂病久不愈 『別錄』. 壓丹石, 解熱毒, 補腎氣虛竭 『千金』. 療水銀風, 並中土坑惡氣 『日華』. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1111.)

15) 猪頭肉(以下並用 猪者良, 猪亦可). 【氣味】有毒. 時珍曰: 按: 『生生編』云: 猪肉毒惟在首, 故有病 【主治】寒熱五癰鬼毒 『千金』. 同五味煮食, 補虛乏氣力, 去驚癇五痔, 下丹石, 亦發風氣 『食療』. (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1112.)

『本草綱目』에서 오치를 치료하고 허핍한 것을 보하는 것이 『食療纂要』의 내용과 같다.

12) 腸

『食療纂要』에서 돼지의 腸은 한 번 언급되었는데 소갈로 하룻밤에 물을 몇 말이나 마시고 소변을 자주 보며 몸이 마르고 약해지는 것을 치료하는데 쓰였다. 『本草綱目』에서 돼지의 창자에 대하여 “맛은 달고 성질은 약간 차며 독은 없다. 허갈과 소변을 자주 보는 것, 하초가 허한 것을 보한다. 소변을 멎게 한다. 대소장의 풍열을 제거한다.¹⁶⁾”고 하였다.

『本草綱目』과 『食療纂要』에서 돼지의 창자를 이용하여 소갈병을 치료하는 것이 같다.

3. 돼지고기 조리법에 관한 고찰

돼지고기를 이용한 조리법은 국으로 먹는 방법, 죽으로 먹는 방법, 구워서 먹는 방법, 찌거나 삶아서 먹는 방법, 편육으로 먹는 방법, 날것으로 먹는 방법 등이 있다. 국으로 먹는 방법은 眼目門에서 肝臟虛弱 遠視無力, 黃疸에서 脾藏癆熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如藥汁, 水腫門에서 水氣脹滿浮腫, 骨蒸勞門에서 虛勞骨蒸 乍寒乍熱 背膊疼 瘦弱無力, 癰疽門에서 癰疽發背 或發乳房, 諸痔門에서 久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血, 產後諸疾門에서 產後中風 血氣壅驚邪憂恚, 療產後虛勞 骨節疼痛 頭痛 汗不出에 쓰였다. 죽으로 먹는 방법은 腰痛門에서 浮腫脹滿 不下食 心悶, 脚氣 腎虛腰脚無力, 產後諸疾門에서 產後虛損 乳汁不下 和 產後乳不下 閉悶妨痛등에 쓰였다. 구워서 먹는 방법은 諸汗門에서 止汗方, 諸痔門에서 久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血, 小兒諸病門에서 小兒久痢등에 쓰였다. 찌거나 삶아서 먹는 방법은 脾胃門에서 脾胃氣弱 不多下食, 能健脾 補不足 令人能食, 諸渴門에서 瘠渴 日夜飲水數斗 小便數 瘦弱, 產後諸疾門에서 產婦損脬 遺尿不知出 能補脬暖, 產後生羸喘乏 乍寒乍熱 病如

16) 腸【氣味】甘, 微寒, 無毒. 【主治】虛渴, 小便數, 補下焦 虛竭(孟詵). 止小便 『日華』. 去大小腸風熱, 宜食之(蘇頌). (李時珍. 本草綱目. 北京. 中醫古籍出版社. 1994. p.1116.)

瘡狀 名蓐勞, 小兒諸病門에서 小兒尿床 能補脬 暖下 元등에 쓰였다. 편육으로 먹는 방법은 諸痔門에서 五痔, 驚癩門에서 主補虛乏 去驚癩에 쓰였고, 날것으로 먹는 방법은 腰痛門에서 腫從足始轉入腹에 쓰였다. 이 중에서 국으로 먹는 것이 8개로 가장 많았고 다음으로는 찌거나 삶아서 먹는 것 6개, 죽으로 먹는 것 4개, 구워서 먹는 것 4개, 편육으로 먹는 것 2개, 날것으로 먹는 것 1개의 순으로 나타났다. 이 중 諸痔門에서 久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血은 구워서 먹는 방법, 국으로 먹는 방법이 다 쓰였고, 落胎半 產門에서 胎衣不下 腹滿則殺人에는 먹는 방법을 언급 하지 않았다.

4. 돼지고기의 복용시기에 관한 고찰

돼지고기의 복용시기에 대해서는 평상시처럼 복용하는 것, 공복에 복용하는 것, 갈증이 날 때 복용하는 것, 하루 세 번 복용하는 것으로 구분을 하였고, 복용시기를 언급하지 않은 것도 있다. 평상시처럼 복용하는 것으로는 產後諸疾門에서 產後虛勞 骨節疼痛 頭痛 汗不出, 產婦損脬 遺尿不知出 能補脬暖, 小兒諸病門에서 小兒尿床 能補脬 暖下元 등이 있다. 공복에 복용하는 것으로는 腰痛門에서 浮腫脹滿 不下食 心悶, 脚氣 腎虛腰脚無力, 產後諸疾門에서 產後乳不下 閉悶 妨痛, 諸痔門에서 久痔 下血不止 肛邊痛 兼腸風瀉血, 小兒諸病門에서 小兒久痢, 脾胃門에서 脾胃氣弱 不多 下食이 있다. 갈증이 날 때 복용하는 것으로는 諸渴門에서 瘠渴 日夜飲水數斗 小便數 瘦弱이 있다. 하루 세 번 복용하는 것으로는 婦人諸疾門에서 令人多乳汁 服十日 可供三四孩子이 있다. 그 밖에 복용 시기에 대해서 언급을 하지 않은 것은 脾胃門에서 能健脾 補不足 令人能食, 腰痛門에서 腫從足始轉入腹, 眼目門에서 肝臟虛弱 遠視無力, 黃疸門에서 脾藏癆熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如藥汁, 諸汗門에서 止汗方, 水腫門에서 水氣脹滿浮腫, 骨蒸勞門에서 虛勞骨蒸 乍寒乍熱 背膊疼 瘦弱無力, 諸痔門에서 五痔, 癰疽門에서 癰疽發背 或發乳房, 產後諸疾門에서 產後中風 血氣壅驚邪憂恚, 產後生羸喘乏 乍寒乍熱 病如瘡狀 名蓐勞, 產後虛損 乳汁不下, 落胎半產門에서 胎衣不下 腹滿則殺人, 驚癩門에서 主補虛乏 去驚癩등이 있다.

정리해보면 평상시처럼 먹는 것은 3개, 공복에 먹는 것은 6개, 갈증이 날 때 먹는 것은 1개, 하루 세 번 먹는 것은 1개, 언급을 하지 않은 것은 14개가 있다.

5. 요리에 사용된 약재 고찰

돼지고기를 이용한 음식중 주재료인 돼지고기 외에 부재료를 사용한 경우가 22번 있었으며, 사용된 부재료로는 총백(葱白), 된장(豉), 메주(香豉), 생강(薑), 산초(椒), 마늘(蒜), 초(醋), 오랄초(五辣醋), 쌀(米), 찹쌀(糯米), 오래된 찹쌀(陳糯米), 좁쌀(粟米), 계란(雞子), 생모근(生芋根), 소금(塩), 간장(醬), 밀기울(麥麩), 술(酒) 등이 있었다. 이것들은 일상에서 일반적으로 사용되는 부재료들이다. 이러한 부재료 외에 약재를 사용한 경우도 있었는데 사용된 약재로는 人參, 橘皮, 通草가 있으며 脾胃門에서 脾胃氣弱 不多下食, 癰疽門에서 癰疽發背 或發乳房에 사용되었다.

結論

이상의 고찰을 통해 다음과 같은 결론을 얻을 수 있었다.

1. 『食療纂要』에서 돼지고기를 이용하여 治療하는 疾患을 살펴보면 脾胃門, 腰痛門, 眼目門, 黃疸門, 水腫門, 諸渴門, 骨蒸勞門, 諸汗門, 諸痔門, 癰疽門, 婦人諸疾門, 產後諸疾門, 落胎半產門, 小兒諸病門, 驚癇門 등으로 15개의 門에 25개의 處方이 있다. 그 중 婦人이나 產母 등의 女性疾患에 대한 처방은 8개로 돼지고기가 女性疾患에 많이 사용되었음을 알 수 있다.
2. 사용하는 부위별로 살펴보면 간 6번, 콩팥 4번, 밥통 4번, 방광 2번, 엄통 1번, 지라 1번, 창자 1번, 족발 2번, 머리고기 2번, 혀 1번, 기름 1번, 비계 1번, 살코기 3번 등 다양한 부위를 사용하였는데 그 중 간, 콩팥, 밥통, 방광, 엄통, 지라, 창자 등 내장을 많이 사용하였다.

3. 돼지고기를 이용하여 處方하는 음식으로는 국으로 만든 것 8개, 죽으로 만든 것 4개, 구워서 만든 것 4개, 찌거나 삶아서 만든 것 6개, 편육으로 만든 것 2개, 날것으로 만든 것 1개로 다양한 形態로 조리하여 먹는 방법이 있으며, 이러한 조리 방법은 현재 사용하는 조리법과 크게 다르지 않다.

4. 복용하는 時期에 대해서 죽으로 조리한 것과 구워서 만든 것은 대부분 공복에 먹는다고 하였다. 국으로 조리한 것은 한 경우만 평상시 같이 먹으라고 하였으며 나머지는 경우는 언급을 하지 않았는데 이는 식사와 함께 먹는 것으로 볼 수 있다.

5. 전체 25개의 처방 중에 돼지고기와 더불어 사용한 藥材는 단지 2개의 處方에서 人參 陳皮 通草가 있었고 나머지 대부분은 총백, 산초, 마늘, 된장, 간장, 소금과 같은 재료와 함께 사용하였다.

돼지고기는 대체로 식재료로 사용되고 있으며, 疾病에 걸렸을 때나 한약을 服用하는 경우는 禁忌하는 飲食에 포함되어서 돼지고기가 가지고 있는 效果와 特性을 제대로 활용하고 있지 못하는 실정이다. 하지만 『食療纂要』考察을 통해 돼지고기가 단순히 식재료로서가 아니라 여러 가지 疾病을 治療하고 豫防을 하는데 이용된 것을 알 수 있었다.

參考文獻

1. 全循義撰, 金鐘德譯. 『食療纂要』. 수원. 농촌진흥청. 2004.
2. 동양의학대사전편찬위원회. 東洋醫學大事典. 서울. 경희대학교 출판국. 1999.
3. 李時珍. 『本草綱目』. 北京. 中醫古籍出版社. 1994.
4. 신승운. 조선초기의 의학서 『食療纂要』에 대한 연구. 서지학회. vol.40. 2008.
5. 김종덕. 『食療纂要』에 대한 사상의학적 고찰. 사상체질의학회지. 제17권 제1호.