

# 『素問·藏氣法時論』의 ‘苦以燥之’에 대한 考察

嚴東明

世明大學校 大學院 韓醫學科 原典醫史學學專攻

## 對於『素問·藏氣法時論』中 苦以燥之的考察

嚴東明

世明大學校 大學院 韓醫學科 原典醫史學學專攻

『素問·藏氣法時論』在五味理論当中包含了有關苦欲補瀉的內容，對五味及五臟的關係有所記載，但是在‘所苦’部分，却沒有言及鹹味的作用。對於苦味只記錄了‘脾苦濕，急食苦以燥之’‘肺苦氣上逆，急食苦以泄之’等兩種情況。

食鹹會口渴；多食鹹味，血脈凝聚變色；嗜食鹹味，容易病癰瘍；血病禁止服用過多的鹹味等，都是因為鹹味作用于血分，耗傷津液之故。以上內容可以作為‘鹹以燥之’的依據。

『素問·藏氣法時論』和『靈樞·五味』亦記載了五臟與穀肉果菜的關係，這一內容也可以成為鹹味作用于脾的理論依據。如丹波元堅主張‘脾苦濕，宜食苦以燥之’一樣，‘苦以燥之’應該是‘鹹以燥之’。

關鍵詞：『素問·藏氣法時論』，五臟，苦以燥之，鹹以燥之

### 1. 序 論

『黃帝內經』에는 많은 의학이론이 산재되어 있으며, 그 가운데는五味理論에 대한 것도 많은 부분을 차지한다. 오미이론에 대해 특히 주목할 만한 내용으로 약리작용에 따른 음양구분이 「陰陽應象大論」에 소개되어 있고<sup>1)</sup>, 苦欲補瀉에 대한 내용이 「藏氣法時論」에 소개되어 있다. 특히 고육보사에 대한 내용은 후대 기미이

1) 洪元植, 『精校黃帝內經素問』, 東洋醫學研究院出版部, p. 23. 辛甘發散爲陽, 酸苦涌泄爲陰.

론이 발달하는데 기여한 바가 크다. 장기범시론에 제시된 내용은 크게 ‘所苦’와 ‘所欲’으로 나뉘어져 있으며, ‘所欲’에 대한 부분은 다시補法과 瀉法을 구분하여 설명하고 있다. 이후金代 張元素는 처음으로 苦欲補瀉에 대해 약물을 배속시켰으며<sup>2)</sup>, 明代 李中梓는 「苦欲補瀉論

2) 張元素, 『醫學啓源』, 人民衛生出版社, p. 158~159. 肝苦急, 急食甘以緩之, 甘草. 心苦緩, 急食酸以收之, 五味子. 脾苦濕, 急食苦以燥之, 白朮. 肺苦氣上逆, 急食苦以泄之, 黃芩. 腎苦燥, 急食辛以潤之, 黃蘗知母. 注云, 開腠理, 致津液, 通氣血也. 이와 유사한 내용은 『의학계원』 이후 王好古의 『湯液本草』 등 많은 의서에서 다루고 있다. 단 醫書들마다 氣味에 따라 배속시킨 약물들이

』이라는 글을 쓰기도 하였다<sup>3)</sup>. 그간五味에 대한 연구로 金秉洙<sup>4)</sup>와 白裕相<sup>5)</sup>의 연구논문이 있었으나, 「장기법시론」의 고육보사에 대해 전문적으로 다루어 놓지는 않았다.

고육보사에 있어서 오미배속문제나 보사에 대한 문제 등 몇 가지 문제들이 늘 궁금했었는데 丹波元堅의 주석을 읽고 그 동안 의심을 가졌던 부분에 대해 조금이나 실마리를 찾은 것 같아 본 고찰을 통해 밝히고자 한다. 먼저 「장기법시론」에 언급된 苦欲補瀉에서 문제가 되는 것을 살펴보고, 鹹味와 脾의 연관성을 살펴본 다음, 鹹味が 血分에 작용하는 여러 가지 경우를 들어 「脾苦濕, 急食苦以燥之」에서 「苦以燥之」에 대한 견해를 밝히고자 한다.

## II. 本 論

### 1. 문제제기

「장기법시론」에 나오는 오장과 관련된 「所苦」 「所欲」에 대한 내용을 통칭하여 흔히五味苦欲補瀉라 칭한다.五味苦欲補瀉라 하면 당연히五藏과五味가 모두 언급되어야 할 것 같은데, 「所苦」에서는 그렇지가 못하다. 「所欲」에서는 오장에 대한 오미가 모두 언급이 되지만 「所苦」에

서는 苦味가 중복되어 나오고 鹹味에 대한 언급은 없다. 왜 苦味는 중복되고 鹹味는 누락되어 있을까? 「所苦」에서는 비장과 고미를 연결시켜 놓았지만 같은 편에서 비장과 함미를 연관지어 설명한 내용도 있어서 그 궁금증이 더했는데, 이에 대해 丹波元堅은 “살펴보건대 肺에 이르기를 苦味를 먹어 泄之시킨다고 하였으니, 이는 五藏 가운데 마땅히 苦味를 먹는다고 한 경우는 두 번인데 마땅히 鹹味를 먹는다고 한 경우는 한번도 없다. 이 단락 끝에 五藏色味를 나열하였는데, 이 단락과 더불어 서로 뜻이 맞으며, 「脾色黃 宜食鹹」이라는 구절이 있으니, 그런즉 여기에서 「苦」字는 「鹹」字가 잘못 쓰여진 것임이 분명하다. 이른바 「鹹傷血」 「鹽勝血」이라는 것이 모두 燥中시키는 증거이다. 대체로 「鹹」을 「苦」로 그릇되게 한 것은 唐 이전부터 이미 그랬는데, 運氣를 撰하여 경전을 그르친 사람들이 옛날 습관을 따르면서 분별하지도 않아서 「至眞要大論」에서 자주 반복하여 말을 하였고, 金元時代 諸家들이 다시 主張을 하였으니, 마침내 苦燥之說로 하여금 사람들의 肺腑에 들어 깨뜨릴 수 없을 정도로 단단하게 뇌리에 박히게 하였으니, 지금 이 내용을 살펴보면 苦寒한 藥은 실제 燥中시키는 害를 찾을 수 없다. 한 글자가 잘못된 것으로써 천고의 의혹을 불러일으키는 것이 이와 같다.”<sup>6)</sup> 라 하여 「苦以燥之」가 잘못되었음을 주장하였다.<sup>7)</sup>

조금씩 다르기는 하지만 왜 그렇게 연결시켰는지에 대한 설명은 없다.

- 3) 李中梓, 『醫宗必讀』, 上海科學技術出版社, p. 15~16.
- 4) 金秉洙, 『味에 關한 文獻 研究』, 대전대학교 석사학위논문, 1998. 이 논문에서는五味의生成과作用, 陰陽五行에 따른五味의作用, 五藏이나五體와五味의관계 등을 주로 다루었다.
- 5) 白裕相, 『內經 運氣篇의 氣味 運用에 대한 研究』, 경희대학교 박사학위논문, 2002. 이 논문에서는 「素問」 運氣篇에서 운용되는 氣味理論에 대한 여러 가지 논점들을 살피고, 『傷寒論』 『三因方』 등의 醫書에 나타난 氣味 운용방법을 고찰하여, 運氣篇에 수록된 기미이론을 임상에 활용할 수 있는 근거를 제시하였다.

- 6) 丹波元堅, 『素問紹識』, 人民衛生出版社, p. 448. 按肺云食苦以泄之. 是五藏中宜食苦者有二. 而無一宜食鹹者. 此末段列五藏色味. 正與此段相發. 而有脾色黃宜食鹹句, 然則此苦字爲鹹字之誤明矣, 所謂鹹傷血, 鹽勝血者, 皆燥中之驗也. 蓋鹹之訛苦, 自唐以前既然, 故撰運氣僞經者, 沿襲不辨, 于至眞要大論, 類復言之, 而金元諸家更主張之, 遂至使苦燥之說, 入人肺腑, 牢不可破, 此今試之, 苦寒之藥, 實未見有燥中之害矣. 一字之誤, 以生千古之感, 有如此者.
- 7) 백유상도 이 문제를 언급하였는데, 그는 『내경』의 원문에 충실히 따르고자 하였으며, 또한 「장기법시론」의 五藏所苦에 대한五味運用은 五藏의 本味 개념이 아니라 위급한 상황을 모면하기

그렇다면 '鹹以燥之'라 할 수 있는 근거를 찾을 수 있을까?

## 2. '鹹以燥之'에 대한 증거

### 1) 鹹味와 脾의 연관성

먼저 '苦以燥之'를 언급한 「장기법시론」 마지막 단락에 나오는 내용을 증거로 삼을 수 있다.

“肝은 청색이니 마땅히 甘味를 먹어야 하니, 멧살 쇠고기 대추 아욱이 모두 감미입니다. 心은 적색이니 마땅히 酸味를 먹어야 하니, 팔 개고기 오얏 부추가 모두 산미입니다. 肺는 白色이니 마땅히 苦味를 먹어야 하니, 보리 양고기 살구 염교가 모두 고미입니다. 脾는 색이 黃色이니 마땅히 鹹味를 먹어야 하니, 콩 돼지고기 밤 콩잎이 모두 함미입니다. 腎은 黑色이니 마땅히 辛味를 먹어야 하니, 기장 닭고기 복숭아 파가 모두 신미입니다.”<sup>8)</sup>

위 내용은 '肝色青, 宜食甘', '心色赤, 宜食酸', '脾色黃, 宜食鹹', '肺色白, 宜食苦', '腎色黑, 宜食辛'으로 연결되어 있어서, 원문에 대한 글자를 바꾸지 않고는 오미의 오행배속이나 상생상극이론으로도 설명이 불가능하다. 이와 유사한 내용이 한 번 더 소개되어 있는데, 『靈樞』 「五味」를 보면 “肝은 청색이니 마땅히 甘味를 먹어야 하니, 멧살밥 쇠고기 대추 아욱이

모두 감미입니다. 心은 적색이니 마땅히 酸味를 먹어야 하니, 개고기 삼 오얏 부추가 모두 산미입니다. 脾는 색이 黃色이니 마땅히 鹹味를 먹어야 하니, 콩 돼지고기 밤 콩잎이 모두 함미입니다. 肺는 白色이니 마땅히 苦味를 먹어야 하니, 보리 양고기 살구 염교가 모두 고미입니다. 腎은 黑色이니 마땅히 辛味를 먹어야 하니, 기장 닭고기 복숭아 파가 모두 신미입니다.”<sup>9)</sup>

「장기법시론」 내용과 五味 내용은 한 두 가지 藥味의 차이가 있기는 하지만 大同小異한 문장으로 脾와 鹹味의 연관성을 언급하고 있다. 「장기법시론」이나 「오미」 내용이 오행배속이나 상생상극으로 설명하기 힘든 점이 있지만, 이와 유사한 내용을 오행의 상생상극을 이용하여 설명하고자 한 것도 있는데, 『五行大義校註』를 살펴보면 “肝은 청색이니 마땅히 鹹味를 먹어야 하니, 멧살 쇠고기 대추입니다. 心은 적색이니 마땅히 酸味를 먹어야 하니, 개고기 오얏입니다. 肺는 白色이니 마땅히 甘味를 먹어야 하니, 보리 양고기 살구입니다. 脾는 색이 黃色이니 마땅히 苦味를 먹어야 하니, 콩 돼지고기 밤입니다. 腎은 黑色이니 마땅히 辛味를 먹어야 하니, 기장 닭고기입니다. 이 다섯가지 음식은 모두 생하는 木의 味로써 그 子藏을 기르도록 한 것입니다.”<sup>10)</sup>라고 하여, 五行의 生克理論에 입각하여 五藏을 생하는 五味와 연결시켜 설명하고 있다. 즉 水에 속하는 鹹味로 肝木을 기르고 木에 속하는 酸味로 心火를 기르는 등의 설명이 가능하다는 하지만,

위한 임시적인 조치라 할 수 있으므로 痺病에는 濕邪가 많이 나타나는 것으로 보아 燥濕작용이 비교적 강한 苦味에 초점을 맞추어 해석하였다. 한편 '脾色黃, 宜食鹹'에 대하여는 음식을 조절하는 평상적인 상황이므로 만약 급한 질병이 오게 된다면 苦味를 써서 濕邪를 몰아내야 할 것이라고 하여(백유상, 상계서, p. 6, p. 74.), 급작스럽게 병이 든 경우와 평상적인 상황으로 구분하여 「내경 원문에 충실한 해석을 하였다.

8) 洪元植, 上揭書, p. 89. 肝色青, 宜食甘, 粳米牛肉棗葵皆甘. 心色赤, 宜食酸, 小豆犬肉李韭皆酸. 肺色白, 宜食苦, 麥羊肉杏薤皆苦. 脾色黃, 宜食鹹, 大豆豕肉栗藿皆鹹. 腎色黑, 宜食辛, 黃黍雞肉桃葱皆辛.

9) 洪元植, 『精校黃帝內經靈樞』, 東洋醫學研究院出版部, p. 246. 肝色青, 宜食甘, 粳米飯牛肉棗葵皆甘. 心色赤, 宜食酸, 犬肉麻李韭皆酸. 脾色黃, 宜食鹹, 大豆豕肉栗藿皆鹹. 肺色白, 宜食苦, 麥羊肉杏薤皆苦. 腎色黑, 宜食辛, 黃黍雞肉桃葱皆辛.

10) 中村璋八, 『五行大義校註』, 汲古書院, p. 100~101. 肝色青, 宜食鹹, 稻米牛肉棗. 心色赤, 宜食酸, 犬肉李. 肺色白, 宜食甘, 麥羊肉杏. 脾色黃, 宜食苦, 大豆豕肉栗. 腎色黑, 宜食辛, 黍雞肉. 此五食皆以所生, 能養其子也.

이어서 예를 들고 있는 약물들의 氣味를 설명할 수 없는 문제가 있다. 「장기법시론」이나 「오미」에서 예를 든 음식과 크게 다르지 않은데 五味에 대한 배속을 『五行大義』와 같이 하기는 어렵기 때문이다.

「장기법시론」의 「肝色靑, 宜食甘」 등에 대한 주석가들의 견해를 살펴보면 많은 주석가들이 五藏所苦와 연관지어 주석을 하고 있으니, 주석가들도 五藏所苦와 연관성이 있다고 인식하였다. 즉 「肝色靑, 宜食甘, 粳米牛肉棗葵皆甘」은 「肝苦急, 急食甘以緩之」와, 「心色赤, 宜食酸, 小豆犬肉李韭皆酸」은 「心苦緩, 急食酸以收之」와, 「肺色白, 宜食苦, 麥羊肉杏薤皆苦」은 「肺苦氣上逆, 急食苦以泄之」와, 「脾色黃, 宜食鹹, 大豆豕肉栗藿皆鹹」은 「脾苦濕, 急食苦以燥之」와, 「腎色黑, 宜食辛, 黃黍鷄肉桃葱皆辛」은 「腎苦燥, 急食辛以潤之」와 연관지어 생각할 수 있다.

이 가운데 肝心肺腎 四藏에 대한 내용은 五藏所苦와 일치하는데 「脾色黃, 宜食鹹」에 대한 내용만 일치하지 않는다. 이 점에 대하여 王冰은 胃와 腎의 관계를 연관지어 설명함으로써 「脾色黃, 宜食鹹」을 설명하였으<sup>11)</sup>고, 高世栻은

11) 王冰의 주석은 다음과 같다. “살펴보건대 여기에 언급한 마땅히 먹어야 하는 음식들은 조절하여 機關을 이롭게 한다는 뜻이다. 말은 胃의 關門이고 脾는 胃와 더불어 합하기 때문에 鹹味の 柔稟한 성질을 빌어서 그 機關을 이롭게 하는 것이니, 機關이 이로우면 胃氣가 운행하고, 胃氣가 운행하면 脾氣가 바야흐로 運化한다. 그러므로 脾에 응하는 마땅한 食味들이 다른 장과 더불어 다른 것이다.(王冰, 『黃帝內經素問』, 文光圖書有限公司, p. 71. 究斯宜食, 乃調利關機之義也, 腎爲胃關, 脾與胃合, 故假鹹柔稟, 而利其關, 關利而胃氣乃行, 胃行而脾氣方化, 故應脾宜味與衆不同也.)” 馬蒔나 張介賓도 王冰과 비슷한 맥락에서 주석을 달아 놓았다. 張介賓은 「영추」 「오미」에 대한 주석을 달면서 “啓玄子云, 究斯宜食, 乃調利關機之義也, 腎爲胃關, 脾與胃合, 故假鹹柔稟, 以利其關, 關利而胃氣乃行, 胃行而脾氣方化, 故脾之宜味, 與他藏不同. 藏氣法時論曰, 脾苦濕, 急食苦以燥之.”라고 하였다. 한편 「장기법시론」의 「脾色黃, 宜食鹹」에 대해서는 「鹹從水化, 其氣入腎, 脾宜食鹹者, 以腎爲胃關, 胃與脾合, 鹹能潤下, 利其

脾가 濕을 싫어하는 경우도 있고 燥를 싫어하는 경우도 있는데 「苦以燥之」하는 경우는 濕을 싫어하는 경우이고, 「鹹以泄之」하는 경우는 燥를 싫어하는 경우라고 하였다<sup>12)</sup>. 王冰의 설명

關竅, 胃關利則脾氣運, 故宜食之. 上文云, 脾苦濕, 急食苦以燥之, 此復言鹹者, 蓋鹹之利濕, 與苦之寫者, 各有宜也, 故諸藏皆同前, 惟此獨異耳”라고 주석을 달았다.(張介賓, 『張氏類經』, 成輔社, p. 318~319, p. 456.) 馬蒔는 「장기법시론」에 대하여 “中央戊己土, 其色黃, 脾亦屬土, 故色亦黃, 上文脾苦濕, 急食苦以燥之, 故宜食苦, 然腎爲胃關, 脾與腎合, 當假鹹之柔稟以利其關, 關利而胃氣乃行, 胃行而穀氣方化, 故脾與各藏不同, 宜食味之鹹者, 乃調利機關之義也. 凡大豆豕肉栗藿皆鹹, 皆可食也.”라고 주석을 달았다.(馬蒔, 『黃帝內經素問注證發微』, 人民衛生出版社, p. 178.)

12) 高世栻의 주석은 다음과 같다. “脾는 濕氣도 괴로워하고 燥氣도 괴로워하니, 만약 脾가 燥氣를 괴로워하면 마땅히 鹹味를 먹어야 한다. 열거한 穀畜果菜를 살펴보면 鹹味에 해당하는 것들이니, 콩 돼지고기 밤 콩잎은 모두 鹹味이다. 나머지 장들은 모두 위 문장과 내용이 일치하는데 脾臟만 일치하지 않는 것은, 위 문장에서 苦味에 대해 두 가지 경우를 언급하면서 한번은 「苦以燥之」라 하고 한번은 「苦以泄之」라 하였는데, 대체로 苦味는 주로 泄之시키는데, 반드시 燥하게 할 수는 없으므로 여기에서 「宜食鹹」이라 하였으니 鹹味로써 「泄之」시킬 수 있기 때문이다. 「宜食鹹」하는 경우는 반드시 脾臟이 燥氣를 괴로워하는 때이다. 脾臟은 토에 속하여 平穩함을 얻는 것을 귀하게 여긴다. 이미 濕氣를 괴로워하고 또 燥氣를 괴로워하기 때문에, 앞뒤에서 그 말을 바꾼 것이다. 聖人들께서 가르침을 세우신 뜻은 배우는 사람들이 깨닫기를 귀하게 여기셨기 때문이다.(高世栻, 『黃帝內經素問直解』, 學苑出版社, p. 170. 夫脾苦濕, 亦苦燥, 若脾苦燥, 則宜食鹹. 稽其穀畜果菜, 而合于鹹之味, 則大豆豕肉栗藿皆鹹. 諸臟皆合上文, 脾臟不合者, 以上文兩言苦味, 一言苦以燥之, 一言苦以泄之, 蓋苦味主泄, 未必能燥, 故此則曰宜食鹹, 鹹以泄之也, 宜食鹹必脾臟之苦燥矣. 脾臟屬土, 貴得其平, 既苦濕, 亦苦燥, 故彼此更易其辭. 聖人立教之旨, 貴學者之能悟也.)” 조금 다른 맥락이기는 하지만 張志聰도 이와 유사한 설명을 하였다. “夫脾土之所以灌溉四藏者, 主上于心肺, 下洩于肝腎, 如脾苦濕, 則不能上滲矣, 土氣敦阜, 則不能下洩矣. 經曰, 酸苦涌泄爲陰, 鹹味滲泄爲陰, 故宜食苦者, 取其燥土氣, 以涌滲于上也, 宜食鹹者, 取其行上氣, 以滲泄于下也.”라고 하여, 高世栻이 燥濕으로 설명한 내용을 張志聰은 燥土氣와 行上氣로 설명하였다.(張馬合註,

을 따른다면 脾에서만 機關을 들어 설명하고 肝心肺腎 四藏에 대해서는 機關을 언급하지 않는 점을 어떻게 설명할 수 있는지 의문이 생기며, 高世栻의 설명을 따른다면 脾에서만 惡濕, 惡燥하는 경우를 들어 설명하고 肝心肺腎 四藏에 대해서는 또 다른 싫어하는 경우를 설정하지 않는 이유를 설명하기가 어렵다.

그러므로 '脾色黃, 宜食鹹, 大豆豕肉栗藿皆鹹'을 들어 앞서 나오는 '脾苦濕, 急食苦以燥之'를 '脾苦濕, 急食鹹以燥之'로 설명한다면 전후 문장이 호응하면서 부족한 부분을 보충설명하는 것으로 '내경' 원문을 이해할 수 있을 것이다.

## 2) 鹹味와 血의 연관성

『靈樞』 「五味論」에는 鹹味를 많이 먹으면 갈증이 나는 현상을 설명하는 내용이 실려있다.

“황제께서 말씀하시기를, 鹹味는 血로 달리는데 많이 먹으면 사람으로 하여금 갈증이 나게 하는 것은 어떻게 해서 그렇습니까? 소유가 말하기를, 함미가 胃로 들어가면 그 기운이 위로 올라가 中焦로 달린 다음 脈으로 흘러 들어가면 곧 혈기가 달립니다. 血이 함미와 더불어 작용을 하면 영기는데, 혈이 영기면 胃中の 汁液이 흘러들고, 胃中の 汁液이 흘러들면 胃中이 고갈되고, 고갈되면 목구멍이 타기 때문에 舌本이 마르면서 자주 목말라합니다. 血脈은 중초의 기운이 흐르는 길이기 때문에 함미가 들어오면 血로 달립니다.”<sup>13)</sup>

즉 鹹味가 중초를 통해 혈맥으로 스며들었을 때 血과 더불어 작용을 하여 영기면 胃中の 津액이 모여들기 때문에, 胃에서 津액이 마르면서

『黃帝內經素問靈樞合編』, 成輔社, p. 182.)

13) 洪元植, 『精校黃帝內經靈樞』, 東洋醫學研究院出版部, p. 270. 黃帝曰, 鹹走血, 多食之, 令人渴, 何也. 少俞曰, 鹹入於胃, 其氣上走中焦, 注於脈, 則血氣走之, 血與鹹相得, 則凝, 凝則胃中汁注之, 注之則胃中竭, 竭則咽路焦, 故舌本乾而善渴. 血脈者, 中焦之道也, 故鹹入而走血矣.

목이 타고 갈증을 느끼는 기전을 설명한 내용이다. 이 내용 가운데 鹹味가 血分에 작용하여 혈을 영기게 하고 津液을 고갈시킨다는 것이 곧 '鹹以燥之'를 설명하는 증거가 될 수 있다.

鹹味로 인해 갈증을 느끼는 것은 누구나 경험할 수 있는 일인데, 唐宗海는 五味의 微甚에 따라 작용이 다르게 나타난다고 하면서 다음과 같은 설명을 하였다.

“味が 평범한 것은 그 본성을 벗어나지 않지만 味が 극렬한 것은 반드시 그 본성을 바꾼다. 예를 들면 약한 쓴맛은 心火를 따듯하게 하는 藥으로 쓰이지만 극렬한 쓴맛은 도리어 차갑게 한다. 따라서 약한 鹹味는 모두 寒水의 기운을 가지고 있으나, 차갑게 식히는 작용이 있으나, 극렬한 鹹味는 熱로 변한다. …… 食鹽을 지나치게 많이 먹으면 곧장 갈증이 나는데, 이 또한 血分으로 달려서 熱을 만드는 한 가지 증거이다.”<sup>14)</sup>

鹹味가 평범할 때는 水의 본성을 가지지만<sup>15)</sup> 기운이 모여 극에 이르면 도리어 반대되는 작용을 하기 때문에, 血分에 작용하여 열을 내므로 갈증이 난다는 설명이다. 「오미론」 내용과 함께 생각해 보면 鹹味가 血分에 작용하여 熱을 만들기 때문에 津液이 고갈되고, 津液이 고갈되기 때문에 갈증이 난다는 것으로 설명할 수 있다.

함미로 인해 갈증이 나는 것 외에도 함미와 血의 연관성에 대해 언급한 내용을 「五藏生成」<sup>16)</sup>, 「異法方宜論」<sup>17)</sup>, 「宣明五氣」<sup>18)</sup> 등에서도

14) 唐宗海, 『本草問答』, 力行書局有限公司, p. 25~26. 味之平者, 不離其本性, 味之極者, 必變其本性. 譬如微苦者, 有溫心火之藥, 而大苦則反寒. 故微鹹者, 皆秉寒水之氣, 而大鹹則變熱, …… 若乎火稍, 則鹽味更甚, 反而爲火之性, 故能焚燒, 是水中之火也. 食鹽太多, 立時發渴, 亦是走血生熱之一驗.

15) 唐宗海는 昆布, 海藻, 寒水石, 芒硝 등의 약재를 들어 清熱시키는 작용을 설명하였다.

16) 洪元植, 『精校黃帝內經素問』, 東洋醫學研究院出版部, p. 39. 多食鹹, 則脈凝泣而變色.

찾아볼 수 있다. 鹹味를 多食하면 血脈이 엉겨 색이 변한다거나, 鹹味를 즐기기 때문에 癰瘍을 잘 앓는다거나, 血病에는 鹹味를 많이 먹지 말라는 내용은 모두 鹹味가 血分에 작용하여 津液을 고갈시킬 수 있기 때문이다.

함미를 이용하여 止血시키는 방법도 ‘鹹以燥之’에 대한 증거가 될 수 있으니, 소금에 절인 부레로 지혈시키는 방법이 『東醫寶鑑』에 소개되어 있기도 하며<sup>17)</sup>, 烏賊骨, 血竭, 水蛭 등의 약재들도 止血시키는데 사용할 수 있다. 또한 함미를 이용하여 固精, 澁精시키는 방법도 ‘鹹以燥之’에 대한 증거가 될 수 있으니, 鹿角霜, 肉蓯蓉, 陽起石 등의 약재들이 固精시키는데 쓰이기도 한다.

아직까지 ‘苦以燥之’라 하는 내용이 임상적으로 유용하게 쓰이고 있으며, ‘鹹以燥之’라는 말 자체가 어색하기는 하지만 脾와 血을 중심으로 鹹味와의 연관성을 살펴봄으로써 ‘脾苦濕, 急食鹹以燥之’라 할 수 있는 근거를 찾아보았다. 苦欲補瀉에서 所苦와 所欲의 상관성 문제, 所欲에 대한 補瀉 문제, 더 나아가 氣味理論에 대한 좀 더 심도있는 연구들이나, 임상에서 능동적으로 활용할 수 있는 방안 등에 대하여는 앞으로도 지속적으로 연구되어야 할 것이다.

### III. 結 論

『소문』 「장기법시론」에는 오미이론 가운데

- 17) 洪元植, 上揭書, p. 44. 東方之域, 天地之所始生也, 魚鹽之地, 海濱傍水, 其民食魚而嗜鹹, 皆安其處, 美其食. 魚者使人熱中, 鹽者勝血, 故其民皆黑色踈理, 其病皆爲癰瘍, 其治宜砭石. 故砭石者, 亦從東方來.
- 18) 洪元植, 上揭書, p. 92. 鹹走血, 血病無多食鹹.
- 19) 손상이 심한 경우는 바닷물에 절인 부레조각을 펼쳐 상처에 덮고 비단실로 묶어두면 피가 곧장 멎는다.(許浚, 『東醫寶鑑』, 南山堂, p. 576. 傷至重者, 海味中鹹白鱧成片, 鋪在傷處, 以帛扎定, 血立止<得效>)

苦欲補瀉에 해당하는 내용을 모두 수록하고 있다. 오미와 오장의 관계가 모두 언급되고 있는 하지만, ‘所苦’ 부분에서 鹹味에 대한 작용은 언급이 없으며 苦味에 대해서는 ‘脾苦濕, 急食苦以燥之’ ‘肺苦氣上逆, 急食苦以泄之’라 하여 두 가지 경우를 언급하고 있다. 이 점에 대하여 역대 주석가들은 이에 대해 별다른 언급을 하지 않았는데, 丹波元堅만이 이 점을 문제삼아서 ‘脾苦濕, 宜食苦以燥之’라는 문장에서 ‘苦以燥之’의 ‘燥’는 마땅히 ‘鹹’이라 하여야 한다고 하였다.

소금을 먹으면 갈증이 나고, 鹹味를 多食하면 혈액이 엉겨 색이 변하며, 鹹味를 즐겨 먹으면 癰瘍을 잘 앓고, 血病에 鹹味를 많이 먹지 말라고 금지시키는 것 등은 모두 鹹味가 血分에 작용하여 진액을 고갈시킬 수 있기 때문이니, 이러한 것들로 보건대 함미의 작용을 요약하여 ‘鹹以燥之’라 할 수 있는 근거가 될 수 있다.

또한 五藏과 穀瓜果菜의 상관성을 언급한 「장기법시론」과 「오미」 내용에 근거해 보아도 鹹味가 脾에 작용할 수 있는 근거가 되므로, 丹波元堅의 주장에 따라 ‘脾苦濕, 宜食苦以燥之’에서 ‘苦以燥之’는 마땅히 ‘鹹以燥之’라 해야 할 것이다.

### 참고문헌

1. 高世枳, 『黃帝內經素問直解』, 學苑出版社, 北京, 2001.
2. 金秉洙, 『味에 관한 文獻 研究』, 대전대학교 석사학위논문, 1998.
3. 丹波元堅, 『素問紹識』, 人民衛生出版社, 北京, 1984.
4. 唐宗海, 『本草問答』, 力行書局有限公司, 台北, 1982.
5. 馬蒔, 『黃帝內經素問注證發微』, 人民衛生出

- 版社, 北京, 1998.
6. 白裕相, 『內經 運氣篇의 氣味 運用에 대한 研究』, 경희대학교 박사학위논문, 2002.
  7. 王冰, 『黃帝內經素問』, 文光圖書有限公司,
  8. 李中梓, 『醫宗必讀』, 上海科學技術出版社, 上海, 1987.
  9. 張介賓, 『張氏類經』, 成輔社, 서울, 1982.
  10. 張馬合註, 『黃帝內經素問靈樞合編』, 成輔社, 1975.
  11. 張元素, 『醫學啓源』, 人民衛生出版社, 北京, 1978.
  12. 中村璋八, 『五行大義校註』, 汲古書院, 東京, 1984.
  13. 許浚, 『東醫寶鑑』, 南山堂, 서울, 1987.
  14. 洪元植, 『精校黃帝內經素問』, 東洋醫學研究院出版部, 서울, 1985.
  15. 洪元植, 『精校黃帝內經靈樞』, 東洋醫學研究院出版部, 서울, 1985.