

味에 關한 文獻的 考察(I)

金秉洙 · 姜政秀*

I. 緒論

'味', 즉 맛이란 일반적으로 飲食을 먹을 때 혀에서 느끼는 감각으로 味覺을 제공하는 物質로만 認識이 되어 있는 듯 하다. 그러나 味를 字典에서 찾아 보면 음식의 맛, 사물의 맛(例:興味), 뜻, 의의(例:意味), 맛있는 음식과 맛을 봄, 의미를 음미함으로 되어 '맛을 보다'라는 意味에서 보다 다양한 意味까지 파생됨을 알수 있다).

韓醫學에서는 보다 더 다양하고 包括的인 概念을 가지고 있는데 楊²⁾은 소위 味라는 것은 水穀飲食의 味를 말한다 하였고 王³⁾은 《黃帝內經》⁴⁾註에서 味는 일체의 飲食物 및 藥物의 氣味를 포괄한다고 하여 韓醫學에서도 味가 水穀飲食의 맛으로 사용되었을 뿐 아니라 飲食物의 氣味를 모두 内포함을 설명하고 있다. 그러나 《內經》의 다른 많은 부분들은 보다 넓은 의미로서 味를 설명하였으니 《素問·六節藏象論》에서는 "天食人以五氣, 地食人以五味"⁵⁾라고 하여 人間은 하늘의 氣와 땅에서 생산된 맛을 먹으면서 살아간다고 보고 있으니, 사람의 존재는 氣와 味에 바탕을 둘을 알 수 있다.

人類의 文明이 發展됨에 따라 東洋에서는 天地自然에 대한 探究와 人間에 대한 研究가 거듭되면서 大自然과 人間과의 同質性을 느끼게 되었다. 《靈樞·刺節真邪論》에서는 "與天地相應 與四時相副 人參天地"⁶⁾라고 하여 天地가 人間과 밀접한 관계로 있음을 말하니 韓醫學에서는 天地가 사람을 生하는 것을 定義하여 《素問·六節藏象論》과 같이 하늘의 氣와 대지의 味로서 사람이 生한다고 본 것이다. 즉 大地는 味로써 사람을 살린다. 이와 같이 韓醫學에서는 味를 人類와 萬物이 살아가는데 필요한 필수적인 要素로 보고 있으며, 이는 모든 形을 이룬 萬物은 味가 있다는 包括의 味를 주장하게 되었다. 尹⁷⁾은 "味는 物質構造의 總體의 關係, 다시 말하면 分子의 三次元構造 全體

의 構成分 그 形狀이다. 그러므로 物質 그 全體를 의미하는 것으로 陰이라고 하며 物質을 味로 표시하기도 한다."라고 하여 宇宙空間 속에서 三次元으로 構成된 모든 形狀을 味라고 표현했다.

《素問·陰陽應象大論》에 말하길 "其在天爲玄 在人爲道 在地爲化 化生五味 道生智 玄生神⁸⁾⁹⁾"이라고 하여 하늘에서는 玄이 神을 生하고 사람에게서는 道가 智를 生하고 땅에서는 化가 味를 生한다고 하여 味는 在地爲化 化生味로서 地에서 生化한 것이 味라고 하였다. 또 《素問·陰陽應象大論》에 "木生酸 酸生肝, 火生苦 苦生心, 土生甘 甘生脾, 金生辛 辛生肺, 水生鹹 鹹生腎¹⁰⁾"이라고 하여 五行이 味를 生하고 味는 五臟을 生한다고 하였으며, 《素問·生氣通天論》은 "陰之所生 本在五味 之五宮 傷在五味"라고 하여 味의 生成과 作用을 설명하고 있다.

《內經》이외에 味에 관한 重要書籍인 《書經·洪範》은 味에 대한 最初의 文獻으로서 "一五行은 一曰水요 二曰火요 三曰木이요 四曰金이요 五曰土니라 水曰潤下요 火曰炎上이요 木曰曲直이요 金曰從革이요 土爰稼穡이니라 潤下는 作鹹하고 炎上은

2) 楊醫亞 : 中醫學 問答 〈北京, 人民衛生出版社, 1985〉 p.145

所謂味 是指水穀飲食之味而言

3) 陽爲氣, 陰爲味 : 氣 指功能 也指臟腑組織的活動能力 亦稱"眞氣"或"元氣". 味 指甘辛酸苦鹹五味 包括一切飲食物及藥物的氣味在內. 氣無形屬陽 味有形屬陰

王琦 外 4人 : 素問今釋 〈貴州, 貴州人民出版社, 1981〉 p.29

4) 이하 《黃帝內經》을 《內經》이라고 표현함.

5) 任應秋 : 黃帝內經章句索引 素問 p.32

6) 任應秋 : 黃帝內經章句索引 靈樞經 〈北京, 人民衛生出版社, 1986〉 p.461

7) 尹吉榮 : 東醫學의 方法論研究, 서울, 成輔社, 1983, p.128

8) 王琦外 4인 : 前揭書 p.27

9) 〈天元紀大論〉, 〈五運行大論〉에서도 같은 내용이 나온다.

王琦外 4人 : 前揭書 p.294, p.314

10) 張隱庵 : 前揭書 pp.43~47

* 大田大學校 韓醫科大學 生理學教室

1) 李相殷監修 : 漢韓大字典 〈서울, 民衆書林,

1990〉 p.235

作苦하고 曲直은 作酸하고 從革은 作辛하고 稼穡은 作甘이니라¹¹⁾"라고 하여 味가 水火木金土의 潤下 炎上 曲直 從革 稼穡에 의하여 鹹 苦 酸 辛 甘이 作한다고 하여 五行의 결과로 맛이 도출됨을 보이고 있다.

현대과학에서 보는 味는 주로 味覺에 치중을 하지만 味覺以外에 視覺, 嗅覺, 聽覺 및 觸覺 등의 感覺과 食生活의 習慣, 嗜好, 氣候 및 健康 狀態 등이 綜合되어 비로서 맛으로 느껴지는 매우 미묘한 것이라고 하여¹²⁾ 포괄적인 감각을 설명한다.

이에 著者는 味의 概念, 生成 및 作用을 파악하기 위해 《書經》의 〈洪範〉의 說明과 《內經》¹³⁾을 바탕으로 하고 그리고 歷代註家의 註釋, 《書經·洪範》의 細註 및 現代科學에서의 맛을 살펴보아 약간의 知見을 얻었기에 보고하는 바이다.

II. 本 論

1. 味의 概念

(1) 味의 源源

味의 最初의 文獻記載에 대한 定說은 아직 研究된 바가 없다. 단지 《辭源》¹⁴⁾에서 나온 文獻들은 모두 春秋 戰國時代 文獻들로 《孫子》, 《韓非子》, 《列子》, 《晉書》等이 있으며, 《書經·洪範》을 보면 味에 대한 記載가 잘 言及되고, 《黃帝內經》이나 春秋戰國時代의 書籍들보다는 앞서는 書籍이다. 또 五行에 관한 최초의 문헌이 〈洪範〉이기에 著者는 《書經·洪範》을 韓醫學의 인觀點에서 味에 대한 最初의 文獻으로 보는 것이妥當하다고 생각한다¹⁵⁾.

〈洪範〉이후로는 人體의 生理를 韩醫學의 인觀點에서 가장 많이 언급된 味의 文獻은 역시 《黃帝內經》이며, 여기서는 《靈樞·五味》, 《靈樞·五味論》, 《靈樞·五音五味》篇等 味에 관한 篇名이 있을 뿐만 아니라 다양하고 豐富한 內容이 수록되어 있다.

以降에 味는 주로 本草學에서 藥物의 性能을 추구하는데 쓰인 氣味論으로 잘 알려져 왔다. 여기서는 味의 生成과 作用을 위주로 本草學에만 국한되지 아니하고, 韩醫學의 전반에 걸친 味에 관하여 考察한다.

11) 金赫濟 : 書傳 〈서울, 明文堂, 1981〉 p.253~254

(2) 味의 定意

味를 字典에서 찾아 보면 크게 맛미인 名詞와 맛볼미인 動詞로 구분되며 다시 맛미인 名詞는 음식의 맛, 사물의 맛(例: 興味), 뜻, 의의(例: 意味), 맛있는 음식으로 구분되어 설명하고 있으며, 맛볼미인 動詞는 맛을 봄, 의미를 음미함으로 되어 '맛을 보다'라는 意味에서 보다 다양한 意味까지 파생됨을 알수있다¹⁶⁾.

이러한 意味가 될 수 있는 것을 보면 《說文解字註》에 "味 滋味也(滋言多也) 从口未聲(無沸切十五部) 17)"라고 되어있으므로 입구(口)의 봇수로서 입과 기본적인 관계가 있어서 주로 먹는 것에 대한 맛으로 사용되었고 나아가 이 意味가 발전하여 여러 가지 意味를 갖게 되었다.

그럼 '맛 미'字라고 하면 맛이란 무엇을 말하는가? 대표적인 國語辭典인 李熙昇의 《국어대사전》에서는 맛을 다음과 같이 분류하고 있다.

① 물건을 혀에 댈 적에 느끼는 감각

② 사물에 대한 재미스러운 느낌. 또, 제격으로 느껴지는 만족스런 느낌.

③ 체험을 통해서 알게 된 느낌

이와 같이 세가지로 분류하고 있다¹⁸⁾.

보통 우리는 혀에 닿는 느낌을 맛이라고 말한다. 그러나 여기에서도 味와 마찬가지로 기본적인 뜻에서 발전하여 다양한 뜻이 나오고 있다. 또 《說文解字註》에서 말한것¹⁹⁾²⁰⁾과 같이 味이라는 것이 입(口)과 상당히 밀접한 관계가 있고 맛도

12) 金榮洙·金鏞揮 : 前揭書 p.103~104

13) 이하 《黃帝內經》을 《內經》이라고 표현함.

14) 商務印書館編輯部 : 《辭源》(縮印合頂本) 〈香港, 商務印書館香港分館, 1987〉 p.269

15) "五行說은 尚書의 〈洪範九疇篇〉에 기재된 것이 最古의 典據임"

金完熙 : 《韓醫學 原論》(서울, 成輔社, 1990) p.53

16) 李相殷監修 : 《漢韓大字典》(서울, 民衆書林, 1990) p.235

17) 段玉裁 : 《說文解字註》(臺北, 漢京文化事業有限公司, 1983) p.55

18) 李熙昇 : 《國어대사전》(서울, 圖書出版 民衆書林, 1981) p.1139

19) 味 滋味也(滋言多也) 从口未聲(無沸切十五部)

20) 段玉裁 : 《說文解字註》(臺北, 漢京文化事業有限公司, 1983) p.55

역시 입맛을 기본뜻으로 삼고 있듯이 맛(味)는 우리 人體와 많은 연관이 있다고 보여진다. 따라서 여기서는 味와 맛을 동일한 의미로 사용하겠다. 그러면 韓醫學에서의 맛(味)은 어떤 개념을 주로 사용하는지 알아보기로 한다.

『韓醫學辭典』에서는 味의 의미를 아래와 같이 표시하였다.

味(미)

①氣味를 뜻함 『素問·陰陽應象大論』에 “氣味辛甘”, “味厚者爲陰”이라 하였다.

②일반적으로 모든 飲食物을 말함. 『素問·陰陽應象大論』에서의 “味傷形”은 飲食의 太過는 身體를 損傷한다는 뜻이다²¹⁾.

①의 의미를 알기위해 氣味를 찾아 보면 다음과 같다.

“氣味：‘性味’라고도 함. 藥氣와 藥味를 포괄해서 하는 말이다. 藥物의 氣味는 錯雜하고 各異하므로, 그 作用도 다르다. 어느 藥物이든 모두 藥氣와 藥味가 있으므로 綜合의로 運用해야 하며, 같은 寒性藥이라도 藥味가 다르면 작용도 다르다.....以下省略²²⁾.”

모든 藥物에는 藥氣와 藥味가 있다고 하여 모든 藥物에는 약맛이 존재함을 알수 있다. 즉 다시 생각하면 藥物 以外의 것에도 味가 존재할수 있음을 알수 있다.

②에 대해서는 혀에 닿는 맛뿐만이 아니라 모든 飲食物이라하여 感覺的인 面보다는 有形的인 面을 더 중시한 감이 있다.

楊²³⁾은 소위 味라는 것은 水穀飲食의 味를 말한다하였고 王²⁴⁾은 內經註에서 味는 일체의 飲食物 및 藥物의 氣味를 포괄한다고 하여 韓醫學에서도 味가 水穀飲食의 맛으로 사용되었을 뿐 아니라 飲食物의 氣味를 모두 내포됨을 설명하고 있다. 그러나 『內經』의 다른 많은 부분들은 보다 포괄적인 의미로서 味를 설명하기도 한다. 『素問·陰陽應象大論』에서 王²⁵⁾은 “化生五味”에 대하여서는 “萬物生 五味具 皆變化爲母而使生成也”라고 하여 變化로 인해 萬物이 生할때 五味를 갖추고 生함을 이야기하고, 張²⁶⁾은 “化生五味”的註에서 『素問·六節藏象論』을 引用하여 다음과 같이 설명하였다. “其在地爲化 物生謂之化 化生萬物 而五味之美 不可勝極也²⁷⁾”라고 하여 땅에서 萬物을 化生할

때 五味의 美가 이루 헤아릴수 없게 된다하였고, 또 『素問·陰陽應象大論』에서 “陰爲味 味歸形”²⁸⁾이라하니, 味가 단지 飲食物이라기 보다는 보다 더 包括的인 天地사이의 萬物로 확대된다.

더 나아가 馬²⁹⁾는 “凡物必有味 陰成之也 故陰爲味”라 이야기 함으로써 단지 입에 닿는 飲食物만이 맛을 가지고있을 뿐만아니라 天地 사이에 태어난 萬物은 모두 味가 존재함을 설명하고 있다.

李³⁰⁾는 『本草考察』에서 “天有陰陽彰六氣, (風寒暑濕燥火, 三陰三陽上奉之). 溫涼寒熱四時行: (春夏溫熱者, 天之陽也; 秋冬涼寒者, 天之陰也. 陽則升, 陰則降.) 地有陰陽化五味, (金木水火土, 生長收藏下應之). 酸苦辛甘鹹淡成.”라고 하여 모든 本草는 天의 氣와 地의 味를 받아서 生한다하였다.

張³¹⁾은 『景岳全書·氣味篇』에서는 “凡氣味之辨 則諸氣屬陽 諸味屬陰 氣本乎天 其有四 曰寒熱 溫涼是也 味本乎地 味有六 酸苦甘辛鹹淡是也”이라 하여 李와 비슷한 언급을 했는데 天과 地에根本을 둔 氣와 味가 만나서 萬物을 生한다고 본다. 이렇듯이 歷代醫家들이 주로 『內經』을 解釋하면서 天地가 生한 萬物에는 味가 있으며 이 味는 地의 所生임을 알수있다³²⁾³³⁾

22) 金定濟·洪元植 : 前揭書 pp.390~391

23) 楊醫亞 : 中醫學 問答 〈北京, 人民衛生出版社, 1985〉 p.145

所謂味 是指水穀飲食之味而言

24) 陽爲氣, 陰爲味 : 氣 指功能 也指臟腑組織的活動能力 亦稱“真氣”或“元氣”. 味 指甘辛酸苦鹹五味 包括一切飲食物及藥物的氣味在內. 氣無形屬陽 味有形屬陰

王琦 外 4人 : 素問今釋 〈貴州, 貴州人民出版社, 1981〉 p.29

25) 王冰 : 前揭書 p.733~26

26) 馬元臺·張隱庵 : 黃帝內經素問靈樞合編 〈臺北, 臺聯國風出版社, 民國70〉 p.44
以下 張隱庵이나 馬元臺의 註를 인용할 경우 한명의 著者만을 사용하여 표기하겠음.

27) 任應秋 : 前揭書 p.32

28) 馬元臺 : 前揭書 pp.37~38

29) 馬元臺 : 前揭書 p.37

30) 李挺 : 編註醫學入門 〈서울, 大星文化社, 1989〉 p.158

31) 張介賓 : 景岳全書 〈서울, 大星文化社, 1988〉 p.31

이러한 韓醫學의 理論을 현실성있게 하기위해 尹³⁴⁾은 東醫學方法論的研究에서는 味의 物質構造의 總體的 關係 즉 物質의 全體를 意味한다. 內經에서 物質의 代名詞로 味를 쓰는데 意味가 있음을 알수 있다.”하여 內經에서 味가 혀에 느껴지는 맛보다는 物質의 代名詞로 쓰였음을 알수 있고 또 “味는 반드시 物質을 먹을 때 일어나는 것이니 物質을 意味하는 것이라 할 수 있다³⁵⁾”라고 말하며, 그는 다시 〈內經의 氣味藥性論의 究明〉에서 “味는 物質構造의 總體的 關係, 다시 말하면 分子의 三次元構造 全體의 構成分 그 形狀이다. 그러므로 物質 그 全體를 의미하는 것으로 陰이라고 하며 物質을 味로 표시하기도 한다. 氣는 物質이 體內에 들어가서 작용함으로써 알게 되는 것으로 陽이라고 한다³⁶⁾.”라 하여 宇宙空間 속에서 三次元으로 構成된 모든 形狀을 味라고 표현한다고 했다.

결론적으로 味의 源源은 定說이 없지만, 아직까지 알려진 味에 관한 最初의 文獻으로 특히 韓醫學의 관점이 잘나온 書籍은 〈書經·洪範〉이다.

味는 ‘맛미’로서 飲食의 맛을 이야기하며 韓醫學에서는 주로 飲食水穀의 精微를 이야기하고 다시 전체적인 天地 사이에 나타난 모든 萬物에 맛이 있다는 사실을 알수 있다.

2. 味의 生成

앞에서는 味의 개념을 紹述하였다. 그럼 우리가 항상 맛보는 味, 그리고 더 나아가 萬物의 모든 形에는 味가 있다는데, 과연 그 味는 어디에서 생겨나온 것인가? 이번에는 味의 生成에 대하여 주로 〈內經〉의 〈陰陽應象大論〉과 〈書經〉의 〈洪範〉을 為主로 언급하겠다.

(1) “在地爲化 化生五味”에서의 味의 生成

〈素問·陰陽應象大論〉에 말하길 “其在天爲玄 在人爲道 在地爲化 化生五味 道生智 玄生神³⁷⁾³⁸⁾”이라고 하여 하늘에서는 玄이 神을 生하고 사람에게서는 道가 智를 生하고 땅에서는 化가 味를 生한다고 하여 味는 在地爲化 化生味로서 地에서 生한 것이 味라고 하였다. 이를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

32) 在之爲化 化生五味

王³⁹⁾은 “地爲化”에 대하여 “化 謂造化也 庶類時育 皆造化者也⁴⁰⁾”라고 하여 萬物을 기르는 造化를 이야기하고 “化生五味”에 대하여서는 “萬物生 五味具 皆變化爲母而使生成也⁴¹⁾”라고 하여 變化로 인해 萬物이 生할 때 五味를 갖추고 生함을 이야기하고, 張⁴²⁾은 變化에 대해 조금 더 자세히 설명하였는데 “化 生化也. 有生化而後有萬物 有萬物而後有終始 凡自無而有 自有而無 總稱曰 生化. 化化生生道歸一氣 故于東方首言之. (生化五味) 萬物化生 五味俱矣”라고 하였고 萬物이 化生하면 자연히 五味가 거기에 갖추어 진다고 보았다.

張⁴³⁾은 “其在天爲玄 在人爲道 在地爲化 化生五味 道生智 玄生神”的 註에서 “承上文而言在天之五方五氣 在人之五藏五體 在地之五味五行 皆陰陽變化之爲用也”라고 하여 天과 地와 人이 生한 표현인 五方五氣, 五臟五體, 五味五行이 모두 陰陽에 의한 變化의 쓰임이라하여 땅에서는 五味와 五行이 대표적으로 언급되었다. 특히 “化生味”에 대하여 “其在地爲化 物生謂之化 化生萬物 而五味之美不可勝極也⁴⁴⁾⁴⁵⁾”라고 하여 땅에서 萬物을 化生할 때 五味의 美가 이루 헤아릴 수 없게 된다하였다.

馬⁴⁶⁾는 “其在地也爲化 化⁴⁷⁾者 造物之能 惟地有

33) 王水 : 黃帝內經素問(文淵閣 四庫全書 第773冊:中國醫學大系 制1卷) 〈서울, 鼎談〉 p.733-26

34) 尹吉榮 : 東醫學의 方法論研究 〈서울, 成輔社, 1983〉 p.124

35) 尹吉榮 : 前揭書 p.126

36) 尹吉榮 : 前揭書 p.128

37) 王琦外 4人 : 前揭書 p.27

38) 〈天元紀大論〉, 〈五運行大論〉에서도 같은 내용이 나온다.

王琦外 4人 : 前揭書 p.294, p.314

39) 王水 : 前揭書 p.733-26

40) 王水 : 前揭書 p.733-26

41) 王水 : 前揭書 p.733-26

42) 張介賓 : 張氏類經 〈서울, 成輔社, 1982〉 p.39

43) 張隱庵 : 前揭書 p.44

44) 〈素問·六節藏象論〉의 “草生五味 五味之味 不可勝極”를 인용한 것임.

王琦外 4人 : 前揭書 p.53

45) 張隱庵 : 前揭書 p.44

46) 馬元臺·張隱庵 : 前揭書 p.44

47) 〈素問·天元紀大論〉: “物生謂之化 物極謂之變”이라 하였는데 素問今釋의 解釋을 보

是化 則品物形而五味生”이라하여 오직 땅의 造物의 능력으로 品物을 形成하여서 이어서 五味를 生한다 하였는데, 이는 天地가 萬物을 生함에 外部의 形體를 갖춤과 同時に 味가 生成된다는 것이요, 다음에 나온 《書經·洪範》은 萬物이 생긴以後에 五味의 生成이 五行에 맞추어 나오는 것임으로 五行의 屬性이 행한 結果물이 味이 되는 것이다. 또 高은 “所謂在地爲化者 化生五味⁴⁸⁾”라하여 變化가 味를 生함을 이야기하였다.

이와 같이 歷代 注家들은 땅에서 萬物이 化生할 때 味가 같이 生한다고 한것이고 여기에는 化라는 玄妙한 작용이 있다고 피력하였다.

그런데 高⁴⁹⁾는 더 나아가서 「其在天爲玄 在人爲道 在地爲化」를 註解하기를 “人之藏體本于地 地之行味本于天 是天氣之所在 卽地氣, 人氣之所在 故就天之至微者 而推論之 其在天爲玄, 玄者 于穆而深微也. 在天爲玄 則在人爲道. 道者 平垣而共由也 在天爲玄 則在地爲化. 化者 變化而生物也.”라고 하여 味와 萬物을 生한 地의 근본도 사실은 天에 있다고 하여 味의 根源이 地일 뿐만아니라 더 나아가서 이 地의 根源은 역시 天이라는 사실로서 의 미를 더욱 더 확대하였다.

“在地爲化 化生五味”的 考察

《素問·陰陽應象大論》에서 味의 生成은 地의 氣運이 化하여 生한것이 味이며, 즉 하늘은 玄에 있어서 變化莫測한 神을 生하고 人間은 道로 智를 生하며 地는 化生하여 나온것이 味이므로 땅에서 나오는 萬物은 모두 味를 가지고 있으니 味는 땅의 變化에 의해 만들어진 것으로 物이 生하면서 味가 生한다는 것이다. 이를 李⁵⁰⁾은 《臟腑總論》에서 “味自土生”이라고 端的으로 말한것이며, 더 나아가서 高⁵¹⁾은 이런 모든 地氣, 人氣도 결국은 天氣를 받아 生한다고 하였고, 馬도 역시 “此五節伯詳五藏之通於三才者而對之 見上古聖人所以如上節所云者 以其盡三才之道也⁵²⁾”라고 하여 三才의 道를 내포함을 주장하여 天地人 三才가 모두 하늘의 玄妙한 一氣인 것임을 암시했다

면 “이는 自然界의 萬物이 生成하는 것은 모두 陰陽氣化作用의 結果이다. 萬物의 運動變化의 規律은 盛이 極하면 반드시 衰하고 衰가 極하면 반드시 盛하는 것이다. 極은 반드시 變한다.”하여 化한 萬物이 生하는 玄妙한 것을 말한다.(王琦外4人 : 前揭書 p.295)

(2) 〈洪範〉에서의 味의 生成

味의 生成에 대한 중요한 文獻중에 하나가 五行에 대해 최초로 言及한 《書經·洪範》이다⁵³⁾. 또 〈洪範〉에 味의 生成에 관한 중요한 根據가 있으므로 洪範九疇의 간단한 源源과 味의 生成關係를 살펴본다.

〈洪範〉에서는 王이 箕子에게 天下를 어떻게 다스릴지를 말하니 禹王이 治水를 잘하여 하늘에게서 받은 「洪範九疇」를 받았다하니, 즉, 天下를 다스리는 根本原則 九個項目을 말한다⁵⁴⁾.

次一은 曰五行이요

次二是 曰敬用五事요

次三是 曰農用八政이요

次四是 曰協用五紀요

次五是 曰建用皇極이요

次六은 曰乂用三德이요

次七은 曰明用稽疑요

次八은 曰念用庶徵이요

次九는 曰嚮用五福이요

威用六極이니라.”

이중에 初一이 五行이 되는 것에 대해 金⁵⁵⁾은 “우선 五行이 무엇인가를 알아야 하는데 天地間의 萬物이 다섯가지로 生成된다. 人間의 身體도 다섯 가지로 이루어졌다. 萬物은 다섯가지가根本이며 다섯가지의 結合方法에 의해 여러가지 物件의 性質이 定해지므로 五行이 根本이다.”라고 하여 九個項目中에 처음으로 오는 이유를 說明했다. 다시 原文을 보면 다음과 같다.

‘一五行은 一曰水요 二曰火요 三曰木이요 四曰金이요 五曰土니라 水曰潤下⁵⁶⁾요 火曰炎上⁵⁷⁾이

48) 高士宗 : 前揭書 p.42

49) 高士宗 : 前揭書 p.41~42

50) 李挺 : 編註醫學入門 〈서울, 大星文化社, 1989〉 p.91

51) 高士宗 : 前揭書 p.41~42

52) 馬元臺 : 前揭書 p.44

53) “五行說은 尚書의 〈洪範九疇篇〉에 기재된 것이 最古의 典據임”

金完熙 : 韓醫學 原論 〈서울, 成輔社, 1990〉 p.53

54) 金冠植 : 書經 〈서울, 圖書出版 成均書館, 1979〉 p.238

55) 金冠植 : 前揭書 p.239

56) 물기가 있게 적시면서 내려가는 성질이

요 木曰曲直⁵⁸⁾이요 金曰從革⁵⁹⁾이요 土爰稼穡⁶⁰⁾ 아니라 潤下는 作鹹하고 炎上은 作苦하고 曲直은 作酸하고 從革은 作辛하고 稼穡은 作甘이니라⁶¹⁾, 라고 하여 味가 水火木金土의 潤下 炎上 曲直 從革 稼穡에 의하여 鹹 苦 酸 辛 甘이 作한다고 하였다.

註에 보면 “鹹苦酸辛甘者五行之味也 五行有聲色氣味而獨言味者 以其切於民用也⁶²⁾”라 하여 五行의 色聲氣味에 실제로 백성에게 절실한 것이 味라하여 가장 현실적인 작용을 함을 나타나고 있다.

以下是 五行의 각각의 屬性⁶³⁾에 따른 味의 生成을 다섯項目으로 다루어 보았다.

1) 一曰水 水曰潤下 潤下作鹹

書經細註에 말하길 “夏氏曰 五味必言作者 水之發源未嘗鹹也 流而至海凝結既久而鹹之味成則鹹者潤下之所作⁶⁴⁾”이라하여 作鹹, 作苦, 作酸, 作辛, 作甘이라고 반듯이 쓰는 이유가 있으니, 李⁶⁵⁾는 이를 다시 재해석하여 “水의 潤下가 鹹을 作한다 함은 水는 陰性으로 內에 微陽을 藏하였으므로 流動하니 浸潤하면서도 下降한다. 그러나 그 發源이 일찌기 鹹한 것이 아니고 흘러서 바다에 이르러 凝結하여 이미 오래되면 鹹의 味가 이루어지는 것 이므로 이것을 말하여 潤下가 鹹을 作한다고 한 것이다”며 다시 李⁶⁶⁾는 다른 冊에서 “물은 潤下의 性格에 의하여 흐르며 終局에는 바다로 돌아가니 바다는 水의 鄉임과도 같으며 바닷물은 짠 것과 같다. 그리고 짠것이 곧 水分을 貯藏시키는 것 아니 그려므로 鹽分 1g이 水分을 600g저장시킨다고 하는 것이다.”라고 말하였다. 즉 물이 흘를수록 점점 더 鹹하여 지는 것이지 처음부터 鹹한것이 아니라 는 말이다. 즉, 같은 강이라고 하여도 상류보다 하류가 더 짜다는 것을 설명한다.

《內經》의 註에서 孔疏도 말하길 “水性本甘 久浸其地 變而爲鹽 鹽味乃鹹⁶⁷⁾”이라하여 물이 甘에서 鹹으로 오래흐를수록 變함을 설명하고 있다. 반대로 黃⁶⁸⁾은 “水上潤而不鹹”이라하여 물이 下하여 鹹味를 作함을 확실히 하였다.

2) 二曰火 火曰炎上 炎上作苦

書經細註에서 말하길 “火之始炎未嘗苦也 炎炎不

있음을 의미한다.

김은하 : 國譯 類經圖翼 運氣編 〈서울, 一中社, 1992〉 p.41.

已焦灼既久而苦之味成則苦者炎上之所作⁶⁹⁾”라고 하여 火역시 처음부터 苦味를 갖는 것은 아니니 이를 李⁷⁰⁾가 다시 해석하기를 “火의 炎上이 苦味를 作한다함은 火가 처음 上炎할 때는 일찌기 苦인

57) 더우면서 위로 올라가는 성질이 있음을 의미한다.

김은하 : 前揭書 p.41

58) 굽고 곧다. 이 말 뜻은 나무가지의 뻗어 남을 의미하니 각각의 나무가지는 곧으나 전체적으로 보면 굽은 형태를 하고 있으며 펴져 나가는 형태를 이루므로 木의 성질이 이와 같음을 의미한다.

김은하 : 前揭書 p.41

59) 고침을 따른다. 이제까지의 것에서 새롭게 고쳐짐을 따른다는 뜻으로 목, 화의 양의 발전상태에서 음으로 전환되어짐을 따름을 의미한다. 새로움을 따르기 위해서는 강함과 굳셈이 요구되는, 곧 종혁에는 강하고 굳센 성질이 있음을 알 수 있다.

김은하 : 前揭書 p.41

60) 곡식을 심고 거두는 일. 곡식을 심고 거두는 일은 땅(土)을 바탕으로 하여 이루어지며 심은 것(陽)을 거두어 들이며(陰) 거두어 들었던 것(陰)을 다시 심으므로(陽) 土가 통합적인 성질을 가지고 있음을 뜻한다. 또한 土가 가지고 있는 5數 즉 陽의 기본수 3과 陰의 기본수 2의 의미를 穀(3=陽)과 稷(2=陰)으로 볼수 있다.(穀: 심을 가 穀: 거둘 색)

김은하 : 前揭書 p.41

61) 金赫濟 : 書傳 〈서울, 明文堂, 1981〉 p.253~254

62) 金赫濟 : 前揭書 pp.254~255

63) 韓醫學의 基本理論인 五行 자체에 대한 言及은 여기서는 하지않겠다. 단지 五行이 있다는 前提下에서 論旨를 펴나간다. 五味자체의 屬性은 다음 기회에 발표하기로 한다.

64) 書傳, 學民文化社 p.

65) 李正來 : 東醫要諦眞詮 〈서울, 泰昌出版社, 1991〉 p.72

66) 李正來 : 東醫要諦眞詮 〈서울, 泰昌出版社, 1991〉 p.72

67) 程士德 : 素問注釋匯粹 〈北京, 人民衛生出版社, 1982〉 p.89

68) 黃元御 : 四聖心源「黃元御醫書十一種(下)」 〈北京, 人民衛生出版社, 1990〉 pp.29~30

69) 書傳, 學民文化社 p.341

70) 李正來 : 醫易同源 p.111

것이 아니고 炎炎하기를 그치지 않고 焦灼함이 이미 오래되면 苦의 味가 이루어지는 것이므로 이것을 말하여 炎上이 苦를 作한다고 한 것이니 藥劑는 물론 모든 食物을 불에 태우면 그 맛이 쓰게 되는 것과 같은 것이다.”라고 말하여 火역시 다했 然後에야 苦味가 出함을 설명하였다. 黃⁷¹⁾은 반대로 “火下炎而不苦”라고 하여 上炎해야만 苦味를 作한다는 것을 逆說的으로 주장하였다.

3) 三曰木 木曰曲直 曲直作酸

앞의 水 火에 이어서 書經細註에서는 “木之初生 金之初鑛 土之始稼穡亦然⁷²⁾”,이라고 말하여 酸味와 苦味의 例로서 나머지 맛은 미루어 짐작하길 바랬고, 또 다른 細註에서는 “董氏鼎曰 草木之實多酸 雖甘者至健壞亦酸 木擦齒酸之說恐未然⁷³⁾”라고 하며 이를 李⁷⁴⁾가 다시 해석하길 “木의 曲直이 酸을 作한다 함은 曲直을 意味하는 隱이 陽으로 化함에서 生長하는 樹木의 열매는 酸함이 많고 비록 달던 것이라도 오래되어 乾塊(著者註:原文⁷⁵⁾에는 壞:무너질 괴로 되어있다.)로 됨에 이르면 또한 시어지는 것이므로 이것을 말하여 曲直이 酸을 作한다 한 것이다.”라 표현하고 다시 李⁷⁶⁾는 다른 書籍에서 “모든 나무의 果實은 달다가도 오래 두면 신맛으로 變하는 것으로 곶감도 말라서 오래되면 시어지고 대추도 또한 오래되어 찌들면 시어지는 것이다.”라고 말하여 木의 결과인 果實이 대부분 酸味를 含有하고 있으며 혹 甘味를 含유하던 果實도 오래두면 酸味를 作한다는 것으로 木의 결과가 酸味임을 알수 있다. 黃⁷⁷⁾은 酸味의生成에 새로운 견해를 보였는데, 그는 “木性升發 直則升而曲則不升 鬱而不升 是以作酸”이라고 하여 木性이 鬱하여 뭉치면 이것이 酸味를 作하다고 하여 氣가 凝結되어야 物質의 概念인 味가 形成됨을 주장한 것이다.

4) 四曰金 金曰從革 從革作辛

金의 味에 대해 李⁷⁸⁾는 “金의 從革은 辛을 作한다 함은 從革이란 夏火가 秋金으로 바뀌는 改革인 것이며 火熱이 바뀌는 마찰의 象⁷⁹⁾이 있어 辛辣한 意味이므로 從革이 辛을 作한다하는 것이다”라고 하여 金 역시 초기에 매운것이 아니고 金의 屬性인 從革을 계속한 결과로서 辛味가 作함을 알 수 있으며, 李⁸⁰⁾의 다른 서적에서는 “從革이 辛을

71) 黃元御 : 前揭書 p.30

作한다. 從革이란 夏火가 秋金으로 바뀌는 改革인 것이므로 그 자체가 마찰을 겪는 辛辣한 意味이므로 辛味가 된다한 것인 바 사실상 二火의 積이 金이므로 金은 火의 發散을 돋는 辛味를 作하는 것이다. 그리고 木에서의 酸의 收斂味도 三木은 一水의 積이기 때문에 水의 貯藏性이 曲直機能에 의하여 收斂機能으로 나타나는 것이다.”라고 하여 洛書의 숫자를 갖고 金과 火의 관계와 木와 水의 관계를 설명하여 辛味는 火의 영향으로 發散上升하고 酸味는 水의 영향으로 收斂下降한다는 의미인 것이다. 이는 《周易》에 “火就燥 水流濕⁸¹⁾”과도 意味가 通한다하겠다.

한편 黃⁸²⁾은 새로운 견해를 내놓았는데, 그는 “金性降斂 從則降而革則不降 滯而不降 是以作辛”이라하여 金性이 滯하여 뭉치면 辛味를 作한다고 하여 氣가 凝結되어야 物質인 味가 生成된다는 개념이 포함된다.

5) 五曰土 土爰稼穡 稼穡作鹹

李⁸³⁾는 “五曰土 土爰稼穡 稼穡作甘”的 해석으로 “土의 稼穡이 甘을 作한다 함은 土는 中央에 該當하여 中和의 德性을 지녔으므로 萬物을 生成하는 것이며 甘도 또한 味의 德이기 때문에 解毒 緩和하면서도 發育의 意味로 元氣를 補하는 것이다. 그러므로 土에다 심고 가꾸어 生成된 五穀은 모두가 甘으로 通하여 人體의 元氣의 要素가 되는 糖質을 많이 含有하고 있는 것이므로 稼穡이 甘을 作한다 한 것이다.”라 하였다.

6) 五味의 生成

以上에서 알수 있듯이 味는 각각의 五行의 屬性

72) 書經, 學民文化社 p.341

73) 書傳 : 學民文化社 p.341

74) 李正來 : 前揭書 p.111

75) 書傳 : 學民文化社 p.341

76) 李正來 : 東醫要諦眞詮 p.72

77) 黃元御 : 前揭書 p.30

78) 李正來 : 醫易同源 p.111

79) 여기에서 金火交易의 象을 엿볼수 있으나 맛과 金火交易은 아직 研究되지 않으므로 研究를 要한다하겠다.(著者註)

80) 李正來 : 東醫要諦眞詮 p.72

81) 備旨具解原本周易, 서울, 一中社 p.144

82) 黃元御 : 前揭書 p.30.

83) 李正來 : 醫易同源 pp.111~112

에 따른 결과물이라는 것을 알 수 있다. 味가 땅에서 생겨나되 五行이 갖추어지고 그 결과물로 맛이 나타나니 예를 들면 나무가 땅에서 자라서 성장하고 나무의 결실인 果實이 성숙하여 익었을 때 나타나는 것이 酸味이며 불이 모든 물건을 태우고 난 나머지의 결과의 맛이 苦味이며 물이 처음엔 淡, 甘味을 띠다가 흐르고 흘러서 최종에 모이는 바다에서는 鹹한 맛을 지으니 이로서 五가 行한 결과가 바로 맛임을 알 수 있다. 따라서 《素問·陰陽應象大論》에서도 “木生酸 火生苦 土生甘 金生辛 水生鹹⁸⁴⁾”이라고 한 것이다.

(3) 《黃帝內經》에서의 味의 生成

《內經》을 살펴보면 《陰陽應象大論》에서 각각의 五方, 五行에 따른 味의 生成을 표현하고 있는 데 다음과 같다.

1) 東方生風 風生木 木生酸

《素問·陰陽應象大論》에 말하길 “東方生風 風生木 木生酸”이라 하는데 이에 대해 王⁸⁵⁾은 “凡物之味酸者 皆木氣之所生也 尚書洪範曰「曲直作酸」⁸⁶⁾”이라 하여 모든 酸味는 木에서 生한 바라고 하며 《書經·洪範》을 引用하였고, 張⁸⁷⁾은 “地之五行 生陰之五味(故木生酸)”라 하여 역시 《陰陽應象大論》에 “在地爲化 化生味”라는 句節과 一脈相通하며, 馬⁸⁸⁾는 이것에 대해 “東方主春 陽氣上升 故東方生風 風鼓則木榮 故風生木 木之性曲直作酸 故木生酸 人身之肝屬木 木性屬酸 故酸生肝”이라 하여 역시 《洪範》을 인용하였다. 또 高⁸⁹⁾는 이에 대하여 “風生木 木生酸 謂五行五味之歸于地也”라고 하여 五味는 地에 归한다고 하였다. 孔⁹⁰⁾은 “木生子實 其味者酸 五果之味殊 其爲酸一也”라 하였다.

以上에서 木의 性이 行한 結果物로서 酸味가 生함을 알 수 있다.

2) 南方生熱 热生火 火生苦

다시 《陰陽應象大論》에서 “南方生熱 热生火 火生苦 苦生心”을 살펴보면 다음과 같다.

火生苦를 王⁹¹⁾은 “凡物之味苦者 皆火氣之所生也 尚書洪範曰「炎上作苦」⁹²⁾”라고 하여 쓴 맛은 모두 火氣에서 나왔다고 주장하였으며 張⁹³⁾은 “炎上作苦 火主苦味也”라고 하여 炎上이 苦味를 作

84) 張隱庵 : 前揭書 pp.43~47

하므로 火가 苦味를 주장한다는 間接 接近을 시도하였다.

馬⁹⁴⁾는 “南方主夏 陽氣炎蒸 故生熱 热勝則生火 火性炎上 其味作苦 故火生苦”라고 하였다.

따라서 대부분의 注家들이 모두 〈洪範〉에 나와 있듯이 火의 炎上이 苦味를 作한다고 하였다.

3) 中央生濕 濕生土 土生甘

“中央生濕 濕生土 土生甘 甘生脾”에 대하여 歷代註家들을 살펴보면 다음과 같다.

王⁹⁵⁾은 “凡物之味甘者 皆土氣之所生也 尚書洪範曰 穀穡作甘⁹⁶⁾”라고 하여 여전히 《書經》의 〈洪範〉을 이용하여 말하고 있으며, 張⁹⁷⁾은 “土主穀穡 穀穡作甘”라고 하였다.

馬⁹⁸⁾는 “濕氣薰蒸 濁者下凝 故濕生土 土氣沖和 故土生甘 五藏唯脾屬土 甘味主之 故甘生脾”라고 말하면서 역시 〈洪範〉에 있듯이 穀穡이 甘을 作한다고 대부분의 醫家들이 主張하였다.

또 “鄭注云 甘味生于百谷 是土之所生 故甘爲土之味⁹⁹⁾”라고 하여 모든 땅에서 나오는 穀食의 기본맛은 甘味로서 이것이 土의 味가 됨을 이야기하였다.

4) 西方生燥 燥生金 金生辛

西方生燥 燥生金 金生辛 辛生肺에서 辛生金을 歷代註家들은 아래와 같이 언급했다.

王¹⁰⁰⁾은 “凡物之味辛者 皆金氣之所生也 尚書洪範曰 從革作辛¹⁰¹⁾”이라 하였고 張¹⁰²⁾은 “因形而

85) 王水 : 前揭書 p.733-26

86) 張介賓 : 前揭書 p.39

87) 張隱庵 : 前揭書 p.43

88) 馬元臺 : 前揭書 p.44

89) 高士宗 : 前揭書 p.41

90) (孔疏曰) 程士德 : 前揭書 p.82

91) 王水 : 前揭書 p.733-26

92) 張介賓 : 前揭書 p.40

93) 張隱庵 : 前揭書 p.45

94) 馬蒔 : 前揭書 p.45

95) 王水 : 前揭書 p.733-27

96) 張介賓 : 前揭書 p.40

97) 張隱庵 : 前揭書 p.45

98) 馬蒔 : 前揭書 p.46

99) 程士德 : 前揭書 p.86

100) 王水 : 前揭書 p.733-27

101) 張介賓 : 前揭書 p.41

102) 張隱庵 : 前揭書 p.46

成味”라고 하여 形體가 생진이후에 맛이 形成됨을 여기에서 다시 주장하였다.

馬103)가 말하길“西方主秋 秋氣急切 故西方生燥 金燥則有聲 故燥生金 金之性從革作辛 凡物之味辛者 皆金氣之所生 故金生辛”라고 하여 모든 매운맛은 金氣의 生한 바 라고 하였다.

孔104)이 말하길“金之在火 別有腥氣 非苦非酸 其味近辛 故辛爲金之氣105)”라고 하여 우리가 쇠를 불에 달군다음의 에린맛을 표현하였다.

이와같이 金은 洪範에서처럼 從革으로 形體를 만드는 과정에서 辛味가 生한다고 醫家들이 主張하고 있다.

5) 北方生寒 寒生水 水生鹹

北方生寒 寒生水 水生鹹 鹹生腎에서 水生鹹에 대한 설명을 살펴보면 다음과 같다.

王106)은 “凡物之味鹹者 皆水氣之所生也 尚書洪範曰「潤下作鹹」107)108)”라고 하고 張109)은 “水味鹹 故鹹生於水”하여 물에서 짠맛이 나음을 이야기하였고,

孔110)이 말하길 “水性本甘 久浸其地 變而爲鹽 塩味乃鹹111)”이라하여 물의 본래 性이 甘하였으나 오래동안 땅에 있으니 변하여 소금이 되니 이것이 곧 鹹味라고 주장하고 있다.

결과적으로 《內經》의 〈陰陽應象大論〉에서 味의 生成은 地의 氣運이 化하여 生한것이 味이며, 즉 하늘은 玄에 있어서 變化莫測한 神을 生하고 人間은 道로 智를 生하며 地는 化生하여 나온것이 味이므로 땅에서 나오는 萬物은 모두 味를 가지고 있으니 味는 땅의 變化에 의해 만들어진 것으로 物이 生하면서 味가 生한다112)는 것이다. 여기서 化는 生化를 말함이니 張113)은 “有生化而後有萬物 有萬物而後有終始 凡自無而有 自有而無 總稱曰 生化”라고하였다. 사실 모든 것은 變化에 의하여 진행이 되며 화학적 변화이던 물리적 변화이던 하여 간 萬物이 變하여 化하면 거기서 새로운 탄생이 있게 되는 것이다. 그러므로 맛의 탄생 역시 어떠한 變化에 의한 誕生임을 말한다고 보아야 할것이다. 즉 化에 의하여 다른 것이 탄생된다고 생각한다. 이것은 液化나 氣化 昇化의 化를 생각하면 쉽게 이해가 될 것이다. 땅에서 化하여 味가 生함을 李114)은 〈臟腑總論〉에서 “味自土生”이라고 端的으

로 말한것이며, 더 나아가서 高115)은 이런 모든 地氣, 人氣도 결국은 天氣를 받아 生한다고하였고, 馬도 역시 “此五節 伯詳五藏之通於三才者而對之 見上古聖人所以如上節所云者 以其盡三才之道也116)”라고 하여 三才의 道를 내포함을 주장하여 天地人 三才가 모두 하늘의 玄妙한 一氣인것임을 암시했다.

또, 味는 각각의 五行의 屬性에 따른 結果物이라는 것을 알수 있다. 味가 땅에서 생겨나되 五行이 갖추어지고 그 결과물로 맛이 나타나니 예를 들면 나무가 땅에서 자라서 성장하고 나무의 結實인 果實이 성숙하여 익었을때 나타나는 것이 酸味이며 불이 모든 물건을 다 태우고 난 나머지의 결과의 맛이 苦味이며 물이 처음엔 淡, 甘味를 먹다가 煙熏하고 흘러서 최종에 모이는 바다에서는 鹹한 맛을 지으니 이로서 五가 行한 結果가 바로 맛임을 알수 있다. 따라서 《素問·陰陽應象大論》에서도 五方은 五氣를 生하고, 五氣는 五行을 生하며, 五行은 五味를 生한다고 “木生酸 火生苦 土生甘 金生辛 水生鹹117)”이라 했고, 각각의 五行의 性이 行하여진 結果가 五味임을 알수 있는데, 이를 歷代 注家들이 주로 《書經·洪範》을 인용하여서 입증하려고 하였다.

4. 味의 作用

高118)119)는 《素問·陰陽應象大論》의 “岐伯對曰 東方生風 風生木 木生酸 酸生肝”부분을 註解하면서 岐伯이 五運五行을 들어 三才相合의 理致에

- 104) 孔疏
- 105) 程士德 : 前揭書 p.88
- 106) 王水 : 前揭書 p.733-27
- 107) 張介賓 : 前揭書 p.41
- 108) 馬蒔 : 前揭書 p.47
- 109) 張隱庵 : 前揭書 p.47
- 110) 孔疏
- 111) 程士德 : 前揭書 p.89
- 112) 馬蒔의 註(馬元臺 : 前揭書 p44)에서 잠간 言及이 되었다.
- 113) 張介賓 : 前揭書 p.39
- 114) 李挺 : 編註醫學入門 〈서울, 大星文化社, 1989〉 p.91
- 115) 高士宗 : 前揭書 pp.41~42
- 116) 馬元臺 : 前揭書 p.44
- 117) 張隱庵 : 前揭書 pp.43~47
- 118) 高士宗 : 前揭書 p.41
- 119) “岐伯擧五運五行 三才相合之理以對曰…

103) 馬蒔 : 前揭書 p.46

대하여 말하였다고 주장하였다. 아래에 나온 표 4-1에서처럼 天인 五氣는 地인 五行를 生하고, 다시 地의 五味는 人의 五臟을 生하게 되어 있다.

표 4-1 高世栻의 〈陰陽應象大論〉나온 五方, 五氣, 五行, 五臟, 五體의 相生標¹²⁰⁾

	木	火	土	金	水
天	東方生風	南方生熱	中央生濕	西方生燥	北方生寒
地	風生木 木生酸	熱生火 火生苦	濕生土 土生甘	燥生金 金生辛	寒生水 水生鹹
人	酸生肝 肝生筋	苦生心 心生血	甘生脾 脾生肉	辛生肺 肺生皮毛	鹹生腎 腎生骨髓

이와 같이 하늘은 땅을, 땅은 사람을 生하는 天人相應關係가 있으니 이번의 味의 作用에서는 〈內經〉을 주로 살펴서 땅이 사람을 生하는 味의 觀點에서 주로 언급을 하고 사람 體內에서의 味의 作用은 다음 기회에 언급하기로 한다.

(1) 〈黃帝內經〉에서의 味의 作用

1) 〈素問·生氣通天論〉에서의 味의 作用

〈生氣通天論〉에 말하길 “陰之所生 本在五味 陰之五宮 傷在五味”라고 하였는데 이부분의 註家들을 살펴볼것 같으면, 王¹²¹⁾은 말하길 “所謂陰者 五神藏也 宮者 五神之舍也 言五臟所生 本資於五味 五味宣化 各湊於本宮 雖因五味以生 亦因五味以損 正爲好而過節 乃見傷也”라고 하여 五臟이 生한 바는 五味의 資(재물, 밑천) 가 있어야 한다고 보았다.

吳¹²²⁾는 말하길 “言五味固足以養五臟 亦足以傷五臟¹²³⁾.”이라하여 五味가 五臟을 滋養한다고 하였으며, 張¹²⁴⁾은 “神氣生於陰精 五藏之精 生於五味”라고 하여 五臟의 精은 五味에서 生한다고 하여 味가 生하는 것이 五臟의 精임을 이야기했다. 다시 그는 理論을 더 발전시켜서 “蓋精神氣血 皆由五味之所資生而資養者也¹²⁵⁾”라고 하여 精神氣血이 모두 五味의 資生을 받는다고 주장하였다.

莫¹²⁶⁾은 말하길 “酸生肝 苦生心 甘生脾 辛生肺 鹹生腎 是陰之所生 本在五味也¹²⁷⁾”라고 하여 〈生氣通天論〉과 〈陰陽應象大論〉을 연결하여 설명하고 있다.

馬¹²⁸⁾는 이부분을 더욱 발전시켜 莫의 말을 인용하고 다시 “陰者 五藏皆屬陰也 手太陰肺 手少

120) 高士宗 : 黃帝內經素問直解 〈北京, 科學技術文獻出版社, 1982〉 pp.43~44

但 여기서는 土, 金, 水만이 나오고 木, 火부분은 著者가 미루어 짐작한것임.

陰心 足太陰脾 足少陰腎 足厥陰肝”이라하여 五臟이 陰에 屬한다는 것을 經絡으로 立證해 보이고 있다.

따라서 陰에서 生한 바는 우리 人體에서의 五臟을 이야기 하는 것이며 五臟은 精神氣血을 藏하고 있다. 그러므로 味에 根本을 둔다 하였으니 味에 의하여 五臟과 精神氣血이 生成되는 것이다.

2) 〈素問·陰陽應象大論〉에서의 味의 作用

〈素問·陰陽應象大論〉에 말하길 “酸生肝 苦生心 甘生脾 辛生肺 鹹生腎¹²⁹⁾”이라고 하여 味가 五臟을 生한다고 하였다. 〈陰陽應象大論〉에 의하면 東西南北中央 각 方位에서 風寒暑濕燥火 六氣가 발생하여 이것들이 五行을 生하고 다시 五行은 五味를 生하고 이 五味는 五臟을 生한다.

① 酸生肝

“酸生肝”에 대한 각각의 註家들을 살펴보면 다음과 같다.

王¹³⁰⁾은 “生謂生長也 凡味之酸者 皆先生長於肝”이라고 하여 酸味는 肝에서 먼저 나온다고 하므로 酸味와 肝을 연결은 시켰지만 生하는 순서는 바꾸어놓았다.

楊¹³¹⁾은 이에 대해 “木은 五行중의 하나로서 地氣를 잡아 酸味를 생한다. 肝은 木氣를 잡아 生하니 이것이 酸生肝이다¹³²⁾.”여기서 楊은 酸生肝을 직접 표현한 것이 아니라 木生肝과 木生酸을 엮은것이다.

121) 王水 : 前揭書 p.733-18

122) 吳崑 : 前揭書 p.14

123) 吳崑 : 前揭書 p.

124) 張隱庵 : 前揭書 p.26

125) 張隱庵 : 前揭書 p.26

126) 張隱庵 : 前揭書 p.26

127) 馬元臺 : 此言五味能傷五藏 而善養者慎之也 陰陽應象大論岐伯曰「酸生肝 苦生心 甘生脾 辛生肺 鹹生腎」則陰之所生 本在五味 陰者 五藏皆屬陰也, 手太陰肺 手少陰心 足太陰脾 足少陰腎 足厥陰肝

128) 馬元臺 : 前揭書 p.26

129) 張隱庵 : 前揭書 pp.43~47

130) 王水 : 前揭書 p.733-26

131) 楊維傑 : 黃帝內經素問譯解 〈서울, 一中社, 1991〉 p.50

132) 木爲五行之一, 秉地氣而生酸, 肝秉木氣而生, 所以說酸生肝

《素問匯粹》에서 말하길 “여기서 生은 滋養으로 해석해야한다. 肝은 木에 屬하고 木의 味는 酸味인 까닭에 酸은 능히 肝을 養한다. 張은 “酸先入肝也”라고 했다.¹³³⁾¹³⁴⁾”라고 하여 酸味가 실질적으로 肝을 滋養하므로 酸生肝이라함을 이야기하고 그 근거로서 酸先入肝을 이야기하였다. 吳도 역시 “酸味養肝¹³⁵⁾”이라고 하였다.

馬¹³⁶⁾는 “人身之肝屬木 木性屬酸 故酸生肝”라고 하여 단순히 대등한 비교를 하고 있다.

張¹³⁷⁾은 “陰之所生 本在五味¹³⁸⁾ 故酸生肝 此言內之五藏 外之筋骨皮肉 皆收受四時五行之氣味而相生 故曰外內之應 皆有表裏也”라고 하여 《素問·生氣通天論》을 인용하여 天地의 四時五行의 氣味가 서로 生하여 안으로는 五臟이, 밖으로는 筋骨皮肉이 생긴다 하여 天人相應의 관점에서 經旨를 제대로 說明하고 있다.

② 苦生心

“苦生心”에 대한 각각의 註家들을 살펴보면 다음과 같다.

王¹³⁹⁾은 “凡味之苦者 皆先生長於心”이라하여 苦味는 心에서 먼저 나와서 長한다고 하므로 苦味와 心을 연결은 시켰지만 生하는 순서를 바꾸어 놓았다.

張¹⁴⁰⁾은 “苦心之味也 味爲陰 藏亦爲陰 故味生藏”라고 하여 味와 臟이 모두 陰에 屬하므로 味가 臟을 生한다고 주장하였다.

馬¹⁴¹⁾는 “人心屬火 火性屬苦 故苦生心”라고 하여 五行의 火에 心과 苦가 같이 配屬됨을 설명하였다.

程¹⁴²⁾은 “心屬火 火味苦 故苦味能養心”이라고 하고, 또 吳¹⁴³⁾는 “苦味養心”이라고 하여 苦味가 心을 滋養함을 언급하였다.

③ 甘生脾

“甘生脾”에 대한 각각의 診家들을 살펴보면 다음과 같다.

王¹⁴⁴⁾은 “凡味之甘者 皆先生長於脾”이라고 하여 甘味는 脾에서 먼저 나와서 長한다고 하므로 甘味와 脾를 연결은 시켰지만 生하는 순서를 바꾸어 놓았다.

馬¹⁴⁵⁾는 “五臟唯脾爲土 甘味主之 故甘生脾”라고

하여 對等한 羅列로서 연결을 시켰다.

張¹⁴⁶⁾은 “地食人以五味¹⁴⁷⁾ 甘先入脾¹⁴⁸⁾¹⁴⁹⁾ 故主生脾”라고 하여 《內經》을 인용하여 甘味가 먼저 脾에 들어감으로써 脾를 生한다고 하였는데 吳¹⁵⁰⁾가 “甘味養脾”라고 한 것과 같이 甘味가 脾를 滋養한다고 할 수 있다.

④ 辛生肺

“辛生肺”에 대한 각각의 診家들을 살펴보면 다음과 같다.

王¹⁵¹⁾은 “凡味之辛者 皆先生長於肺”라고 하여 辛味는 肺에서 먼저 나와서 長한다고 하므로 辛味와 肺를 연결은 시켰지만 生하는 순서를 바꾸어 놓았다.

張¹⁵²⁾은 “因味而生藏”이라고 하여 味로써 五臟을 生함을 주장하였다.

馬¹⁵³⁾는 “人之五藏 惟肺屬金 故辛生肺”라고 하여 五行에 金이 肺과 辛이 같이 配屬됨을 이야기하였다.

吳¹⁵⁴⁾은 “辛味養肺”이라고 하여 辛味가 肺를 滋養한다고 主張했다.

134) 程士德 : 前揭書 p.82

135) 吳崑 : 內經素問吳注〈山東, 山東科學技術出版社, 1984〉 P.23

136) 馬元臺 : 前揭書 p.44

137) 張隱庵 : 前揭書 p.43~44

138) 《素問·生氣通天論》에 보임.

139) 王水 : 前揭書 p.733-26

140) 張隱庵 : 前揭書 p.45

141) 馬元臺 : 前揭書 p.45

142) 程士德 : 前揭書 p.85

143) 吳崑 : 前揭書 P.24

144) 王水 : 前揭書 p.733-27

145) 馬元臺 : 前揭書 p.46

146) 張隱庵 : 前揭書 p.45

147) 任應秋 : 黃帝內經章句索引 素問〈北京, 人民衛生出版社, 1986〉 p.32
〈六節藏象論〉에서 보임.

148) 任應秋 : 前揭書 p.243

〈至真要大論〉에서 보임.

149) 張介賓 : 前揭書 p.40

150) 吳崑 : 前揭書 p.25

151) 王水 : 前揭書 p.733-27

152) 張隱庵 : 前揭書 p.46

153) 馬元臺 : 前揭書 p.46

154) 吳崑 : 前揭書 p.25

133) 張介賓 : 張氏類經 〈서울, 成輔社, 1982〉 p.36

⑤ 鹹生腎

“鹹生腎”에 대한 각각의 註家들을 살펴보면 다음과 같다.

王¹⁵⁵⁾은 “凡味之鹹者 皆生長於腎”이라고 하여 鹹味는 腎에서 먼저 나와서 長한다고 하므로 鹹味와 腎을 연결은 시켰지만 生하는 순서를 바꾸어 놓았다.

馬¹⁵⁶⁾은 “腎主水 鹹性屬水 故鹹生腎”라고 하여 五行의 水에 腎과 鹹이 같이 配屬됨을 설명하였다.

張¹⁵⁷⁾은 “味之鹹者 主生養腎”이라하고 吳¹⁵⁸⁾은 “鹹味養腎”이라하여 鹹味가 腎을 滋養함을 주장하고 있다.

⑥ 味生臟

以上과 같이 味가 각각의 五臟과 어떻게 연결이 되고 있는지를 歷代 《內經》의 註家들을 살펴보면서 알수있었다. 味는 臟을 滋養하여 잘生成시키는 것이여서 李¹⁵⁹⁾는 “行五味以養五臟者”라고 주장하였으며, 五味의 屬性이 그 五行의 屬性에 따라 합류하여 五臟에 들어가며, 이는 地의 化生으로 이루어진 味와 人體의 가장 기본이 되는 五臟이 모두 陰이라는 공통점을 가지고 있음을 알수 있다.

또 〈陰陽應象大論〉의 다른 부분을 잠깐 언급하면 “陰爲味 味歸形”¹⁶⁰⁾이라고 하며, 馬¹⁶¹⁾의 註에는 “所謂味歸於形者 以形能食萬物之味也”라고 하여 味는 形으로 돌아가고 또 形은 萬物의 味를 食한다하여 味를 흡수하여서 形이 생긴다는 것을 알 수 있다. 이것의 具體化된 표현이 〈陰陽應象大論〉에 나오는 “酸生肝 苦生心 甘生脾 辛生肺 鹹生腎”이며 다시 이것은 〈生氣通天論〉에서 말한 “陰之所生 本在五味”인 것이다.

결과적으로 味는 地의 化生으로 나타나서 五臟을 滋養하고 五臟을 生成시킨다. 여기에 대하여 두가지 見解를 제시하겠는데, 첫째는 五味가 五臟에 들어가서 五臟을 滋養하는 滋養分의 역할이 되는 것이고, 둘째로는 張¹⁶²⁾은 “此言內之五藏 外之筋骨皮肉 皆收受四時五行之氣味而相生 故曰內之應 皆有表裏也”라고 하여 天地自然의 五行의 味가 우리의 五臟六腑를 生한다는 것을 이야기하고¹⁶³⁾, 高¹⁶⁴⁾의 註를 보면 서술의 순서가 天生地 地生人の 순서를 밟고 있으므로 人體의 發生學

의인 측면에서 味가 最初에 생겨서 五臟을 形成하고 그후에 五體가 생기는 의미가 있다.

3. 味의 體用關係

(1) 五氣¹⁶⁵⁾定位하면 五味가 生한다.

寇¹⁶⁶⁾는 氣와 味의 相互關係로서 味의 生成을 다음과 같이 表現했다.

“天地既判 生萬物者五氣爾. 五氣定位 則五味生. 五味生則 千變萬化 至於不可窮已 故曰生物者 氣也 成之者 味也.”라고 하여 氣가 味를 生한다고 했으며 다시 實례를 들어 설명하니 “以奇生則成而偶以偶生則成而奇. 寒氣堅 故其味可用以軟; 热氣軟 故其氣可用以堅; 風氣散 故其味可用以收; 燥氣收 故其氣可用以散; 土者沖氣之所生 沖氣則無所不和 故其味可用以緩”¹⁶⁷⁾이라고 하여 먼저 五行의 氣가 있고 그 氣에 相對되는 味가 있어서 氣가 散하면 味가 收하고 氣가 收하면 味가 散하며, 氣가 軟하면 味가 堅하려하고 氣하고 堅하면 味는 軟하려고

156) 馬元臺 : 前揭書 p.47

157) 張隱庵 : 前揭書 p.47

158) 吳崑 : 前揭書 p.26

159) 李梃 : 前揭書 p.91

160) 馬元臺 : 前揭書 p.37~38

161) 馬元臺 : 前揭書 p.38

162) 張隱庵 : 前揭書 p.43~44

163) 이에 대하여는 〈陰陽應象大論〉과 〈五運行大論〉, 〈五常政大論〉을 살펴볼때 하늘의 五運이 땅에서 五味로 작용하여서 인체의 五臟을 生한다고 하여 인간의 탄생을 五味에서 탄생한다고 하였다. 즉 天地人이 子丑寅으로 시간이 흘러가듯이 하늘과 대지의 氣運을 받아 人間이 탄생한다는 天地生人の思想이 깔려있으며 이를 증명하기위해 發生학적으로 연구할 가치가 있음을 느낀다. 실제로 嫁娠 3~4개월에 신것을 먹고자 하는 것은 肝氣를 웅집시키기 위해 酸味를 요구하는 행위로 酸味를 섭취하여 肝을 생성하게 되는 것이다.

164) 高士宗 : 前揭書 p.43~44

165) 여기에서 五氣는 運氣에서 말하는 하늘의 五運의 氣를 위주로 말함인데 본초학의 氣味도 基本은 運氣에서 출발한 것을 〈內經運氣七篇〉에서 볼수있다. 따라서 運氣와 味에 대한 연구가 요구되는 바이다.

166) 寇宗奭 : 本草衍義(歷代中醫珍本集成) 〈上海, 上海三聯書店, 1990〉 p.4

167) 寇宗奭 : 前揭書 p.4

한다 이것이 《素問·藏氣法時論》에서 말한 “此五者 有辛酸甘苦鹹 各有所利 或散或收或緩或急或堅或軟 四時五臟 痘隨五味所宜也¹⁶⁸⁾”라고 말한 것과 같은 내용이다.

한편, 《素問·五常政大論》에서의 氣立斗 神機에 관한 張¹⁶⁹⁾의 註에서 “此言五運之氣根於中 而生化氣味色類之於外也 夫蒼黔丹素元之氣 經於五方之分 生化五行 以應生長化收藏之五氣 故所謂中根也 猶根本之於枝葉 根於中而生發於外也 根於外者乃謂天地陰陽之氣 以生育草木昆蟲 而草木昆蟲 皆有五者之氣味色類 仍本於五行之所生 故曰生化之別有五氣五味也 五類五宜者 謂五類之蟲 各有五行氣之所宜也 玉師曰 天之五氣 生化五行 地之五行 復生三陰三陽之六氣 是以司天在泉 生育蟲類 仍本於五氣之所化”라고 하여 五運에서 五行이 中에서 뿐만 아니라 行, 五味가 生하는데 하늘의 기운에 對하여 땅의 기운이 生하므로 天氣가 陽이면 地氣가 陰으로 化하는 것이다. 이는

李¹⁷²⁾의 〈臟腑總論〉에서 말하는 맷돌理論과도 一脈相通한다.

“言陰陽互相爲用 則天氣左旋而降下 地氣右旋而上升 氣血和 表裏靜 上下通 如天地之泰然 人身其小天地乎?

氣屬陽 象天左旋 血屬陰 象地右旋 血從氣行 其體靜而不動 故氣血如磨形 上轉而西 下安不動 雖云不動 自有東行之意 以其上動下靜 不得不爾也.”라고 하듯이 즉 天氣와 地味도 서로 맷돌과 같아서 하나가 發散하면 하나가 收斂하고 하나가 收斂하면 하나가 發散한다고 했다. 따라서 항상 天氣가 먼저 主張을 하고 地味는 天氣에 對對되게 받아들여 萬物을 養育하는 것이다.

(2) 味의 體用의 區分

앞에서 天之氣가 먼저 生한후에 地之味가 生하는 것이라 하여 元氣이후의 쓰임을 이야기 하였고 《書經·洪範》에서도 五行이 행하여진 結果物로서 五味가 生한다 하였다. 이로서 味는 體用關係에서 用의 面이 많은 것 같은데 이에 味의 體用

의 屬性에 대해서 알아본다.

우선 五味의 生成을 최초로 言及한 〈洪範九疇〉는 洛書와는 깊은 연관이 있으니, 《周易·易本義圖》에서 “劉氏曰 伏羲氏繼天而王 受河圖而畫之 八卦 是也 禹治洪水 賜洛書 法而陣之 九疇 是也 河圖洛書 相爲經緯 八卦九章相 爲表裏¹⁷³⁾”라고 하여 河圖와 洛書가 서로 表裏를 이루는데 여기에서 洛書는 禹王이 洪水를 다스려서 (하늘에서) 받은 것으로 法받아 편 것이 九疇이고 이것이 바로 〈洪範九疇〉인 것이다. 따라서 洛書와 河圖의 體用關係를 紛明하여 味가 體用의 어느부분에 屬하는지를 알아보기로 한다.

〈易學原理講話〉에서는 “洛書는 空間的 面을 말한 것이고 河圖는 時間的 面을 말한 것이다. 洛書를 地勢라면 河圖는 氣候라 하겠고 또 洛書를 四象이라면 河圖는 五行이 되며 洛書를 外象이라면 河圖는 內情이라 하겠다¹⁷⁴⁾.”

“河圖는 어떤 形象을 말한 것이 아니고 萬物의 生成變化의 法을 표시한 것임으로 十을 말하게 된 것이나 洛書는 生成變化를 표시한 數가 아니고 그 成形된 形象을 표시한 數이기 때문에 無象數라고 할 十은 나타나 있지 않은 것이다¹⁷⁵⁾.”라고 하여 河圖는 內面의 理論이며 洛書는 現實의 쓰임을 이야기하고 있다. 다시 다음 말로서 뜻을 함축하고 있는데 “河圖는 萬物 生成變化의 內的인 뜻이 되는데 對하여 洛書는 그 作用의 外的인 法則의 形象이 된다는 말이다¹⁷⁶⁾.”라고 하였다. 즉 河圖는 理論이라면 洛書는 바로 쓸수있는 쓰임을 이야기하고 있다.

〈뜻으로 본 周易〉에서는 더욱 더 간결히 표현을 하였는데 “河圖는 體가 되고 洛書는 用이므로 河圖의 生成理致가 씨앗을 뿐이라는 것이라면 洛書의 生克理致는 結實을 거두는 것에 비유된다. 즉 河圖는 體로서 生을 主張하고 洛書는 用으로

169) 張隱庵 : 前揭書 p.536

170) 寇宗奭 : 本草衍義(歷代中醫珍本集成)
(上海, 上海三聯書店, 1990) p.4

171) 張隱庵 : 前揭書 p.536

172) 李挺 : 前揭書 p.91

173) 周易 : 備旨具解原本周易 (서울, 一中社) p.29

174) 한규성 : 易學原理講話 (서울, 東方文化, 1989) p.122

175) 한규성 : 前揭書 p.123

176) 한규성 : 前揭書 p.131

서成을 主張한다¹⁷⁷⁾.”라고 표현되어 있어서 河圖와 洛書가 서로가 表裏가 될 뿐 아니라 洛書가 더用적인 現象界에 適用이 된다는 것을 알수가 있다. 이로서 우리는 洛書가 輝씬 形而下學의이며 보다 實用的인 實生活에 직접 이용 될 수 있고 〈洪範九疇〉가 體用關係에서 用의인 관계에 있고 그 중에서도 味를 언급한 것은 洪範의 細註에도 있듯 이 “鹹苦酸辛甘者五行之味也 五行有聲色氣味而獨言味者以其切於民用也¹⁷⁸⁾”라 하여 五行의 色聲氣味중에서 실제로 백성에게 절실한 것이 味라하여 가장 현실적인 작용을 함을 나타나고 있다.

즉 다시 언급하면 五味는 東洋醫學에서 形而下學의 實用의인 것을 의미한다. 그래서 《東醫學의 方法論研究》에서도 언급되듯이 味를 物質의 總稱¹⁷⁹⁾으로도 사용되는 것이다.

以上을 總括해 보면, 하늘의 五運, 五方, 五氣가 먼저 생긴以後에 땅에 五行, 五味가 生하는데 하늘의 기운에 對待하여 땅의 기운이 生하므로 天氣가 陽이면 地氣가 陰으로 化하는 것이다. 이는 天氣가 發散하면 地味는 收斂하고, 天氣가 收斂하면 地味가 發散하는 것이다. “言陰陽互相爲用, 則天氣左旋而降下, 地氣右旋而上升, 故氣血如磨形, 上轉而西, 下安不動. 雖云不動, 自有東行之意, 以其上動下靜, 不得不爾也¹⁸⁰⁾.”라고 하듯이 즉 天氣가 먼저 움직인 다음에 이에 相對되는 氣運으로 地味가 形成되는 것이다. 땅은 항상 天氣의 영향을 받게 되어있다.

味의 최초의 언급이 《書經》의 〈洪範九疇〉이고 이 〈洪範九疇〉에서 다시 洛書가 나오니 洛書와 대표적으로 對待가 되며, 서로 表裏가 되는 河圖와 비교하여 味의 體用關係를 접근하여본 결과, 洛書가 輝씬 形而下學의이며 보다 實用의인 實生活에 직접 이용 됨을 알수있다. 그래서 〈洪範九疇〉에서도 形, 色, 氣, 味중에서 五味를 먼저 이야기한 것이다. 즉 다시 언급하면 五味는 東洋醫學에서 形而下學의 實用의인 것을 意味한다. 그래서 《東醫學의 方法論研究》에서도 언급되듯이 味를 物質의 總

稱¹⁸¹⁾으로도 사용되는 것이다.

5. 現代科學에서 보는 味

177) 金永善 : 뜻으로 본 周易 (서울, 鮑一文化社, 1991) p.11

現代科學에서 맛을 어떻게 인식하고 있을까? 韓醫學에서는 맛의 의미가 天地사이에 나타난 모든 萬物에 味가 있음을 언급했다. 그럼 現代의 과학에서는 맛이 어떻게 인식되는지를 알아보기로 한다. 여기에서는 맛의 構成 등을 언급하되 각 맛의 化學構造와 分布位置는 다음 기회에 언급하기로 한다.

(1) 맛의 構成

맛은 여러가지 要素가 복합된것으로 보고 있어서 科學的으로도 解明分類하기가 매우 곤란하였다고 한다. 그런데 1924년 서양에서는 Henning이 최초로 식품의 맛을 단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛의 네 가지로 구분하므로써 4원미가 세워져 모든 맛이 정사면체의 각면에 한점으로 나타낼수가 있다고 그는 주장하였다¹⁸²⁾. 이는 맛을 구분하여 立體的인 座標를 설정할수 있는 근거를 만든 意義가 있다고 할수 있겠다.

또한 이 네가지 맛은 이와 같이 서로 복합되어 느껴지는데, 視覺, 嗅覺, 聽覺 및 觸覺 등의 感覺과 食生活의 習慣, 嗜好, 氣候 및 健康 狀態등이 綜合되어 비로서 맛으로 느껴지는 매우 미묘한 것이라고 하였다¹⁸³⁾. 이는 맛이 혀의 感覺뿐만이 아니고 여러가지 주위의 與件과 人間의 感覺을 통하여 얻어지는 것이라 주장한것이다.

그럼 맛 자체를 언급한 문헌을 보면 다음과 같다. “맛은 넓은 의미로 외형, 색, 향기, 맛, 텍스처¹⁸⁴⁾를 모두 포함하는데, 인체는 음식을 먹을 때 5가지의 感覺器官을 통해 맛을 느끼고 종합적으로 판단하여 음식의 맛이 어떤지를 評價한다.¹⁸⁵⁾” 이와같이 맛 자체를 언급할때도 現代科學 역시 혀의 감각 보다는 더 넓은 의미로 쓰였음을 알수있다.

178) 金赫濟 : 前揭書 pp.254~255

179) 尹吉榮 : 前揭書 p.126, 128

180) 李挺 : 前揭書 p.91

181) 尹吉榮 : 前揭書 p.126, 128

182) 金榮洙 · 金鏞揮 : 前揭書 p.103

183) 金榮洙 · 金鏞揮 : 前揭書 p.103~104

184) “텍스처[texture]” 명사: ①피록 짜는법 또 그 바탕 ②표면의 감촉” 여기서는 표면의 감촉.

李熙昇 : 前揭書 p.3857

185) 고무석外 7人 : 식품과 영양 (서울, 豊일문화사, 1996) p.86

(2) 味覺

現代科學에서 味覺은 化學物質에 의한 化學的 刺激에 의하여 느껴짐으로 化學的 感覺이라고 할 수 있다¹⁸⁶⁾고 表現하고 있다. 따라서 韓醫學에서 말하는 味보다는 보다 協議의 飲食의 맛으로 주로 사용됨을 알 수 있다. 그래서 맛의 感覺受容器와 成分에 대하여 重點的으로 研究를 해오고 있다.

1) 味의 感覺構造

物의 味는 味蕾라고 부르는 器官의 内部에 있는 味細胞와 細胞의 매개에 의하여 味神經(주로 舌咽神經)과 舌神經이 味覺을 中樞에 전달함으로써 알게 된다¹⁸⁷⁾. 이것을 보다 자세히 설명하면 미각기관은 혀의 각 부분에 突起狀으로 붙어 있는 크고 작은 여러개의 乳頭와 그 上皮 중에 있는 味蕾로 되어 있다. 유두에는 輪狀 乳頭, 버섯상 乳頭, 絲狀 乳頭, 葉狀 乳頭의 네종류가 있고, 혀의 위치에 따라 그 분포가 다르다. 味蕾는 味覺細胞와 支持細胞로 형성되어 있고, 폭이 약 40μ , 길이가 약 70μ 의 卵圓形으로 乳頭 둘레의 윤상구에 味孔을 열어 놓고 있다. 味孔은 粘膜으로 덮혀 있는 味蕾의 上端에서 乳頭表面으로開口하고 있으며, 味孔의 數는 개인에 따라 다르며, 나이가 많아짐에 따라 감소된다고 한다. 일반적으로 1개의 輪狀 乳頭에 약 800개, 버섯 모양의 乳頭에 15~16개 정도 된다고 한다¹⁸⁸⁾. 基底部分에는 여러개의 基底細胞(basal cell)와 味神經纖維가 들어온다. 味細胞(taste cell)은 支持細胞(supporting cell) 사이사이에 존재하며 味孔(taste pore) 끝에는 味毛(taste cilia)가 돌출되어 있다. 사람의 味蕾는 약 2,000개이며 50%에 해당하는 수자가 城郭(遊廓) 乳頭에 존재한다¹⁸⁹⁾. 味覺의 受容器는 대부분 혀(tongue)에 있는 味蕾(taste bud)에 있지만 味覺은 口腔, 咽頭 및 喉頭에서도 느낀다¹⁹⁰⁾. 여기서 味覺도 혀의 고유물이 아닌 다른 기관에서도 미각을 느낄 수 있음을 알 수 있다.

이와 같이 現代科學에서는 주로 혀의 感覺器官을 소상히 研究하였다.

2) 味覺의 傳導路

味覺傳導路는 味蕾의 興奮이 顏面神經(혀 2/3 앞

쪽) 과 舌咽神經(혀 1/3 뒤 쪽)의 味覺纖維에 傳導되면 求心性纖維는 延髓의 고립핵(nucleus of solitary tract)에 이르러 내측모대(계체)를 거쳐 視床의 복측핵에 연접된다. 視床에서 기시된 제 3차 신경원은 내낭을 통해 大腦皮質 中心後回의 外側 味覺領域에 도달한다¹⁹¹⁾.

味覺傳導路 : 혀의 味蕾 → 求心性神經纖維 → 延髓의 孤立核複合體 → 視床의 後腹側內側核 → 大腦皮質 中心後回의 味覺領域.

이와 같이 現代科學에서는 味覺의 전도가 元神之府인 腦로 入하는 것으로 파악하였다.

3) 味의 化學的 感覺

味를 느끼게 되는 것은 반드시 溶液性이거나 滲透性 物質이라야 된다. 固體가 맛이 있는 것은 입으로 씹을 때 부서진 조각의 可溶性 物質이 唾液에 溶解되어 味蕾에 접촉됨으로써 느껴지는 것이다¹⁹²⁾. 그러하여 受容性 物質이 혀 表面에 접하면 유두구멍을 통해 味細胞의 미세음모막과 접촉한다. 자극물질은 혀의 맛단백질과 결합하여 변형되고 이에 透過性의 變化가 오면 味蕾는 脊髓이 되면서 연접된 味覺神經纖維에 活動電壓를 발생시킨다. 求心性 神經纖維의 여러 分枝(약 50개)는 味細胞에 連接하여 이 興奮을 전달하고 있다¹⁹³⁾고 하였다. 보다 자세히는 다음과 같은 假說이 있다.

味는 物質의 어느 부문에서 어떠한 메카니즘(Mechanism)으로 일어나는 것인가에 對하여 여러 說이 있는데 그중 分子振動說과 新陳代謝說이 가장 有力한 說이다¹⁹⁴⁾.

① 分子振動說은 物質分子中에 振動하고 있는 原子를 갖고 있다는 것으로, 例를 들면 水素原子가 酸素原子에 結合하고, 또 어느 순간에는 窒素

187) 申信求 : 申氏本草學(總論) 〈서울, 寿文社, 1988〉 p.49

188) 金榮洙·金鏞揮 : 食品學概論 〈서울, 修學社, 1990〉 p.104~105

189) 이정수 : 인체생리학 〈서울, 鼎談 1994〉 p.241

190) 이정수 : 前揭書 p.241

191) 이정수 : 前揭書 p.242

192) 申信求 : 前揭書 p.49

193) 이정수 : 前揭書 p.241~242

194) 尹吉榮 : 前揭書 p.123

186) 安承堯 : 食品化學 〈서울, 教文社, 1991〉 p.171

原子와結合하는 現狀의 계속에서 水素原子는 酸素原子와 窒素原子 사이에서 振動하게 된다. 이때 原子와 原子의 結合은 電子의 流動에 의한 것이므로 電氣的振動을 意味하는 것이니 電氣的振動에 起因하는 電氣的感覺이라고 할수 있으며 人間의 味를 感覺하는 것도 味覺受容器組織의 分子가 電氣的振動을 하는 것이라고 推斷하는 것이다. 그려므로 呈味物質¹⁹⁵⁾의 共鳴에 의하여 味가 成립되는 것으로 呈味物質의 化學的構造에 關聯性이 있다는 것이다.

② 新陳代謝說은 呈味物質이 感覺細胞에 도달한 후 溶液으로서 細胞에 渗透하는 것으로 推斷하는 것인데, 이 渗透는 自然적인 것으로 細胞의 未知의 特有한 性質에 左右되는데 物理化學的 性質이 많이 관여한다. 細胞에 들어가거나 接觸하면 細胞內環境과의 化學的反應 또는 物理化學的相互作用에 의하여 神經傳導의 根源이 되는 分極消失을 일으킨다. 결국 感覺細胞의 中心에서 刺戟分子가 細胞의 新陳代謝에 관여하고 그 여러가지 性質에 따라 新陳代謝의 方向을 順逆 어느 方向으로든지 變化시킬 수 있는 것으로 味覺細胞가 여러가지 外來的 刺戟에 대하여 反應하는 것과 純分하는 메카니즘을 細胞의 新陳代謝로 解釋하는 것이다.

(3) 其他 味에 影響을 주는 條件들

지금까지 味覺에 대하여 주로 說明하였는데 味은 넓은 의미로 외형, 색, 향기, 맛, 텍스처를 모두 포함하는데, 인체는 음식을 먹을 때 5가지의 감각기관을 통해 맛을 느끼고 종합적으로 판단하여 음식의 맛이 어떤지를 평가하는 것이다. 이러한 맛을 이해하기 위해서는 혀의 감각기관의 맛을 느끼는 감각기관을 살펴본다¹⁹⁶⁾.

1) 視覺

視覺은 飲食物을 보았을 때 첫번째로 느끼는 感覺이라 할 수 있으며, 모양이나 크기, 색 등을 판단한다. 視覺은 光線이 있는 곳에서 눈의 網膜에 있는 圓錐細胞와 幹狀細胞에 의해 느껴지며 이때 圓錐細胞는 色을 구별하고 幹狀細胞는 明暗을 구별

195) 味覺을 일으키는 화학물질을 呈味成分이라 하고, 呈味成分은 물이나 唾液에 녹아서 비로서 맛이 나타나게 되는 것이다.

李圭漢 : 食品化學 〈서울, 蜂雪出版社, 1995〉 p.483

한다. 光線에의한 자극이 왔을 때 視神經에 의해 자극이 전달되면 腦를 통해 반응이 온다¹⁹⁷⁾. 視覺의으로 같은 色이 반복되지 않도록 하는 것이 飲食의 맛을 불러 일으킬 수 있다. 또한 色을 보고 음식이 익은 정도나 맛을 느낄 수 있다¹⁹⁸⁾.

2) 聽覺

飲食物을 만드는 과정에서 끓는 소리나 飲食을 먹을 때 씹으면서 나는 소리는 飲食의 맛을 촉진시킬 수 있으나 聽覺은 맛을 느끼는 데는 큰 의미를 갖지 않는다고 하였다¹⁹⁹⁾..

3) 嗅覺

嗅覺은 視覺처럼 飲食物을 처음 대할 때 느껴지는 것으로 味覺과 마찬가지로 感覺에 주관적인 요소가 강하다. 飲食이 내는 냄새성분이 공기 중에 섞여 口안에 있는 嗅覺受容器를 자극하여 嗅覺細胞에 있는 嗅覺神經에 의해 腦로 전달된다²⁰⁰⁾. 코는 냄새를 들여 마시기 위하여 무의식적인 행동도 하는데 쉽게 피로해지는 感覺이다²⁰¹⁾.

4) 觸覺

觸覺은 입안에서 느끼는 感覺으로 혀에 연결된 三叉神經이 전달한다. 이 감각은 固體食品에서는 텍스처로 표현되고 液體食品에서는 레올로지(rheology)²⁰²⁾로 나타내는데, 주로 觸覺이 작용하나 壓覺, 痛覺 등도 영향을 준다. 固體食品은 堅固性, 附着性, 凝集性, 彈性, 硬度, 嗅覺, 粘性 등으로 표현되며 液體Food은 粘性으로 나타난다. 食品에서 느껴지는 텍스처는 飲食을 요리하는 조리방법을 결정하는 중요한 인자라고 하였

196) 고무석外 7人 : 식품과 영양 〈서울, 朝日文化社, 1996〉 p.86

197) 洪鉉順 : 營養生理學 〈서울, 進明文化社, 1989〉 p.253

198) 고무석外 7人 : 前揭書 pp.86~87

199) 고무석外 7人 : 前揭書 p.87

200) 洪鉉順 : 前揭書 p.250

201) 고무석外 7人 : 前揭書 p.87

202) [rheology] n. 流動學, 流性學, 기름 고무 따위와 같은 고체와 액체와의 중간물 질의 변형과 유동에 관한 과학.

「시사영어사/랜덤하우스 英韓大辭典」편찬 위원회 : 시사영어사/랜덤하우스 英韓大辭典 〈서울, 시사영어사, 1992〉 p.1973

다²⁰³⁾.

이와 같이 現代科學에서도 맛의 정의에서 味覺만을 이야기하는것이 아니라 여러가지 視覺, 聽覺, 嗅覺, 味覺, 觸覺에 영향을 준다하여 韓醫學에서 말하는 味와같이 포괄적인 관점을 가지고 있다. 한편 味를 깊이 考察하여 研究하면 味는 世間에서 말하는 味를 科學者는 食味라고 하여 區別하는데, 이 食味는 순수한 맛의 감각 외에 嗅覺, 觸覺, 視覺, 溫度覺, 痛覺 등의 여러 가지 感覺을 포함한 것이지만, 藥의 味는 이와는 달리 純味를 말한다²⁰⁴⁾라고하여 韩醫學에서 말하는 味는 그 다양한 것이 혼합되어 있는 와중에서 땅에서 받은 순수한 원소를 이루는 味에 해당한다고 보여진다. 이에 대해서는 하늘의 氣를 받은 寒熱溫涼과 땅의 味가 現代科學에서도 그대로 적용됨²⁰⁵⁾을 다음 기회에 연구할 필요가 있다 하겠다.

또, 味覺은 化學物質에 의한 화학자극으로 味蕾를 통하여 腦에 연결되는데 여기에는 分子振動說과 新陳代謝說이 있다. 但 반드시 水溶液이거나 滲透性物質이어야 맛을 느낀다고 하여 體內에 흡수할 수 있는 狀態가 되어야만 人體를 滋養할 수 있다.

III. 結論

以上으로 味의 概念, 生成 및 作用과 現代과학에서 보는 맛을 파악하기 위해 《書經》과 《黃帝內經》을 為主로 한 여러 文獻을 考察해본 結果 다음과 같은 結論을 얻을 수 있었다.

1. 味에 관한 最初의 文獻은 《書經·洪範》이며, 味란 '맛'으로서 飲食의 맛을 말하며 韩醫學에서는 天地 사이에 化生한 모든 萬物에 맛이 있으며, 주로 飲食水穀의 精微로 使用된다.

2. 味는 地에서 化生된 것으로 五行의 性이 行하여진 結果物이니 木生酸, 火生苦, 土生甘, 金生辛, 水生鹹으로 각각의 五行에서 나온 結果가 五味임을 확인하였다.

3. 五臟은 陰의 所生으로 味에의하여 滋養되고 生成된다. 酸生肝, 苦生心, 甘生脾, 辛生肺, 鹹生腎으로 각각의 五味는 五臟을 生함을 확인하였다.

4. 味의 體用관계에 대하여 氣와 味가 서로 相互 影響을 주며 하늘의 五運, 五氣가 생긴 이후에

땅의 五行, 五味가 生함을 알 수 있다. 또 味는 洛書의 基本人 洪範九疇에서 言及되므로 形而下學의 인 物質의 變化에 根本을 둔다.

5. 現代科學에서도 맛이 단지 味覺 뿐만 아니라 嗅覺, 觸覺, 視覺, 溫度覺, 痛覺 등에 영향을 받음을 인식하여 다양한 環境과 感覺이 맛에 影響을 준다는 것을 알 수 있다.

이상으로 結論을 도출하여 味의 概念, 生成 및 作用을 살펴보고, 現代科學의 맛이 韩醫學의 概念과 유사함을 언급했는데, 앞으로는 味와 五行의 각각의 屬性, 味와 五臟, 味와 五體에 관한 설명이 요구된다. 그리고 味의 生成과 作用에 관한 보다 정확한 機轉을 설명하기 위해서는 運氣의 在泉²⁰⁶⁾에 관한 理解가 필요함을 인식하였다.

參考文獻

- 任應秋 : 黃帝內經章句索引, 北京, 人民衛生出版社, 1986.
- 馬元臺·張隱庵 : 黃帝內經素問靈樞合編, 臺北, 臺聯國風出版社, 民國70年.
- 楊醫亞 : 中醫學問答(上), 北京, 人民衛生出版社, 1985.
- 王琦外 4人 : 素問今釋, 貴州, 貴州人民出版社, 1981.
- 黃元御 : 黃元御醫書十一種, 北京, 人民衛生出版社, 1990.
- 李挺 : 編註醫學入門, 서울, 大星文化社, 1989.
- 張介賓 : 景岳全書, 서울, 大星文化社, 1988.
- 張介賓 : 張氏類經, 서울, 成輔社, 1982.

204) 申佶求 : 前揭書 p.50

205) 食品學概論(金榮洙·金鏞揮 : 前揭書 p.106)의 <맛과 온도에 대한 감수성>을 보면 다음과 같은 언급이 있다.

"Bekesy씨가 1964년에 발표한 보고서에 의하면 네 가지의 기본적인 맛의 감각 이외에 차고 뜨거운 두 가지 감각을 혼로 느낄 수 있기 때문에 맛은 네 가지의 기본적인 맛의 감각과 온도 감각이 혼합되거나 융화되어 형성된다고 하였다." 이는 天氣와 地味로서 萬物을 氣味로 구분한 韩醫學의 관점과 비슷함을 알 수 있다.

206) 運氣七篇을 보면 色은 司天에서 나오고 味는 在泉에서 나와 生成되는 機轉이 보여진다.

203) 고무석外 7人 : 前揭書 p.92

9. 王水注 : 黃帝內經素問:中國醫學大系 第一卷,
서울, 鼎談, 1993.
10. 尹吉榮 : 東醫學의 方法論研究, 서울, 成輔
社, 1983.
11. 金冠植 : 書經, 서울, 成均書館, 1979.
12. 金完熙 : 韓醫學原論, 서울, 成輔社, 1990.
13. 金赫濟 : 書傳, 서울, 明文堂, 1981.
14. 書傳 : 學民文化社.
15. 李正來 : 醫易同源(上), 서울, 東洋學術院, 1993.
16. 李正來 : 東醫要諦眞全, 서울, 泰昌出版社, 1991.
17. 程士德 : 素問注釋匯粹, 北京, 人民衛生出版
社, 1982.
18. 寇宗奭 : 本草衍義(歷代中國珍本集成), 上海,
上海三聯書店, 1990.
19. 한규성 : 易學原理講話, 서울, 東方文化, 1989.
20. 備旨具解原本周易, 서울, 一中社.
21. 金永善 : 뜻으로 본 周易, 서울, 鮮一文化社,
1991.
22. 高士宗 : 黃帝內經素問直解, 北京, 科學技術
文獻出版社, 1982.
23. 楊維傑 : 黃帝內經素問翻譯解, 서울, 一中社, 1991.
24. 吳崑 : 內經素問吳注, 山東, 山東科學技術出
版社, 1984.
25. 고무석의 7인 : 식품과 영양, 서울, 효일문화
사, 1996.
26. 安承堯 : 食品化學, 서울, 敎文社, 1991.
27. 申佶求 : 申氏本草學(總論), 서울, 壽文社, 1988.
28. 金榮洙·金鑄揮 : 食品學概論, 서울, 修學社,
1990.
29. 이정수 : 인체생리학, 서울, 鼎談, 1994.
30. 洪鉉順 : 營養生理學, 서울, 進明文化社, 1989.
31. 김은하 : 國譯 類經圖翼 運氣篇, 서울, 一中
社, 1992.
32. 李圭漢 : 食品化學, 서울, 蟬雪出版社, 1995.
33. 李相殷監修 : 漢韓大字典, 서울, 民衆書林, 1990.
34. 段玉裁 : 說文解字註, 臺北, 漢京文化事業有
限公司, 1983.
35. 李熙昇 : 國어대사전, 서울, 民衆書林, 1981.
36. 金定濟·洪元植 : 韓醫學辭典, 서울, 成輔社,
1983.
37. 「시사영어사/랜덤하우스 英韓大辭典」편찬위
원회 : 시사영어사/랜덤하우스 英韓大辭典, 서
울, 시사영어사, 1992.
38. 商務印書館編輯部 : 辭源(縮印合頂本), 香港.
商務印書館香港分館, 1987.