

# 『食療纂要』中 닭고기를 이용한 食治에 대한 研究

원광대학교 한의학전문대학원<sup>1</sup> · 원광대학교 한의과대학 원전학교실<sup>2</sup> ·

한국전통의학연구소<sup>3</sup> · 원광대학교 익산한방병원<sup>4</sup>

홍윤정<sup>1</sup> · 송지청<sup>2</sup> · 금경수<sup>1, 2, 3</sup> · 이시형<sup>1, 2, 4\*</sup>

## A Review on the Food-Therapy with Chicken in 『Sikryochanyo』

<sup>1</sup>Prof. Graduate School of Oriental Medicine, Wonkwang University

<sup>2</sup>Dept. of Classics, College of Oriental Medicine, Wonkwang University

<sup>4</sup>Research Center of Traditional Korean Medicine

<sup>4</sup>Iksan Oriental Medical Hospital, Wonkwang University

Hong Yunjeong<sup>1</sup> · Song Jichung<sup>2</sup> · Keum Kyungsoo<sup>1, 2, 4</sup> · Lee Sihyeoung<sup>1, 3, 4 \*</sup>

**Objective** : Several kinds of food could be materia medica within food-therapy in oriental medicine. 『Sikryochanyo』 is a book about food-therapy totally. So there are many kinds of food are treated as materia medica.

**Method** : Finding out cases of food-therapy with chicken in 『Sikryochanyo』

**Result** : In 『Sikryochanyo』, there were many ways of food-therapy with chicken. Chicken was treated as materia medica even though it was a forbidden food when someone got sick especially with fever because of the effects.

**Conclusion** : On several types such as parts, colors, methods to make, of chicken, there are plenty of usage with its own effectiveness.

**Key Words** : 『Sikryochanyo』, Cheon Soonyi, chicken, food-therapy

## I. 序 論

최근 건강한 음식에 대한 관심이 높아져 ‘醫藥同源’이란 말이 유행처럼 번졌지만 우리 醫學에는 이미 飲食을 이용한 治療法이 다양하게 제시되었다.

世祖 때에 御醫이자 『醫方類聚』 編纂에도 참여하였던 全循義는 食治에 관한 專門醫書인 『食療纂要』를 著述하였다.

全循義는 序文에 “人之處世 飲食爲上 藥而次之(中略) 每救諸醫不用食治之法 此醫家之所不亡也(사람의 삶은 음식이 第一이고 藥이 그 다음이다. (中略) 每번 醫師들이 食治法을 使用하지 않는 弊端을 구하고자 하니 이는 醫家들이 잊지 말아야 할 바이다.)”<sup>1)</sup>라고 하여 藥治보다 食治를 重要視하였고 每번 의사들이 食治를 잊어버리는 것을 해결하고자 이 책을 썼다고 하였다.

『食療纂要』에는 五穀, 五肉, 五果, 五菜 등 여러 飲食을 이용한 處方이 나오는데, 이 중에는 우리가 흔하게 먹는 닭고기 이용한 食治法도 자세히 나온다.

\* 교신저자 : 이시형. 전북 익산 원광대학교 22 원광대학교 익산한방병원

E-mail: beginstar@nate.com

Tel: 063-859-2806 Fax: 063-842-4328

접수일(2011년 8월 29일), 수정일(2011년 8월 29일),

게재확정일(2011년 9월 23일)

1) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.33.

『東醫寶鑑』에는 “巽卦는 닭이 되고 바람(風)이 된다. 닭이 五更에 우는 것은 해가 장차 巽方 즉 동남쪽에서 떠올라 오르는 기운에 감응하기 때문에 우는 것이므로 風症이 있는 사람은 먹어서는 안 된다.”<sup>2)</sup>고 하였다. 또 “닭은 土에 속하나 金, 木, 火의 성질을 보해주기 때문에 濕 가운데 火를 도와준다. 그러므로 病邪는 닭을 만나면 도움을 받기 때문에 병이 몹시 심해진다.”<sup>3)</sup>고 하였으며 “닭은 巽卦에 속하여 肝火를 돕는다.”<sup>4)</sup>고 하였다.

이처럼 닭은 풍증(風症)을 유발하기도 하고, 병의 증상을 악화시키기 때문에 疾病이 있는 경우 피해야 할 음식으로 여겨졌음에도 불구하고 『食料纂要』에는 적극적으로 疾病을 치료하는 처방에 사용하였다. 일반적으로 삼계탕과 같은 보양식뿐만 아니라 藥用의 特徵이 있어 研究하게 되었다.

『食療纂要』와 關聯된 研究로는 신승운의 ‘조선초기의 醫學서 『食療纂要』에 대한 연구’<sup>5)</sup>, 김종덕의 ‘『食療纂要』에 대한 사상의학적 고찰’<sup>6)</sup> 등이 있으나 주로 『食料纂要』의 全般의인 內容과 醫學思想 등을 다루고 있어 본인이 研究하고자 하는 것과 다르다. 다만, 신재혁의 ‘『食療纂要』에서 돼지고기를 이용한 食治에 대한 고찰’<sup>7)</sup>이 研究方法으로 類似한 점이 있으나 『食療纂要』의 돼지고기 이용에 국한하여 研究하여 차이점이 있다.

2) 巽爲雞 爲風 雞鳴於五更者 日將至巽位 感動其氣而鳴也 故風人不可食. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1858.)  
3) 雞屬土而有金 與木火性補 故助濕中之火 病邪得之 爲有助而病劇 非雞而已與 夫魚肉之類 皆能助病者也. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1858.)  
4) 雞屬巽 佐肝火. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1861.)  
5) 신승운. 조선초기의 의학서 『食療纂要』에 대한 연구. 서지학회. vol.40. 2008.  
6) 김종덕. 『食療纂要』에 대한 사상의학적 고찰. 사상체질의학회지. 제17권. 제1호. 2005.  
7) 신재혁, 송지정, 엄동명. 『食療纂要』에서 돼지고기를 이용한 食治에 대한 고찰. 대한한의학원전학회지. 제24권. 제3호. 2011.

## II. 研究方法

1. 농촌진흥청에서 2004년에 출판된 金鍾德 譯 『食療纂要』를 底本으로 하여 닭과 관련된 處方을 검색하였다.
2. 處方을 다시 主治症, 부위별 效能, 재료, 만드는 법, 部位, 服用時間, 服用形態로 정리하여 고찰하였다.
3. 닭의 부위별 效能과 관련해서는 『東醫寶鑑』과 比較考察하였다.

## III. 本論

### 1. 諸風門

治風寒濕痺 五緩六急 烏雞一隻 治如食法 令極熟 作羹食之<sup>8)</sup>

【主治症】 風寒濕痺

【재료】 烏雞一隻

【만드는 법】 오골계 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 폭 익혀 국으로 만든다.

【部位】 全部位

【服用形態】 국으로 먹는다.

### 2. 心腹痛 附脅痛門

治心腹惡氣 烏雄雞肉 治如食法 任意食之<sup>9)</sup>

가슴과 배에 있는 惡氣를 치료하려면 검은 수탉을 보통 요리하는 방법과 같이 하여 임의대로 먹는다.

【主治症】 心腹惡氣

【재료】 烏雄雞肉

【만드는 법】 검은 수탉을 보통 요리하는 방법으로 하여 임의대로 먹는다.

【部位】 肉

【服用時間】 任意

【服用形態】 보통 요리하는 방법

8) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.40.

9) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.53.

主中惡腹痛 烏雌雞肉 治如食法 任意食之<sup>10)</sup>

【主治症】中惡腹痛

【재료】烏雌雞肉

【만드는 법】 검은 암탉고기를 보통 요리하는 방법과 같이 하여 임의대로 먹는다.

【部位】肉

【服用時間】任意

【服用形態】 보통 요리하는 방법

### 3. 脾胃 附反胃門

治脾胃氣弱 見食嘔吐 瘦薄無力 麵四大兩 雞子清四枚 搜和作索餅 熟煮 於豉汁中 空心食之<sup>11)</sup>

【主治症】脾胃氣弱 見食嘔吐 瘦薄無力

【재료】麵四大兩, 雞子清四枚, 豉汁

【만드는 법】 밀가루 4 大兩을 계란 4개의 흰자와 잘 반죽하여 가래떡(索餅)을 만들고 폭 삶아 된장국에 넣어 공복에 먹는다.

【部位】雞子清

【服用時間】空服

【服用形態】 떡으로 만들어 된장국에 넣어 먹는다.

治脾胃氣弱 黃雌雞一隻 治如常法 灸搥 更以鹽醋刷灸 令透熟 空心食之<sup>12)</sup>

【主治症】脾胃氣弱

【재료】黃雌雞一隻, 塩, 醋

【만드는 법】 누런 암탉 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 구운 다음 두드린다. 소금과 식초를 바르고 다시 구워서 속까지 폭 익히고 공복에 먹는다.

【部位】全部位

【服用時間】空服

【服用形態】 구운 다음 두드리고 소금과 식초를 바르고 다시 구워 먹는다.

治脾胃氣弱 不多食 痿瘦 黃雌雞肉 五兩 白麵 七兩 葱白 細切二合 以切肉作餛飩 下椒醬五味調和 煮熟 空心食之 日一服 益藏府 悅顏色<sup>13)</sup>

【主治症】脾胃氣弱 不多食 痿瘦

【재료】黃雌雞肉五兩, 白麵七兩, 葱白 細切二合, 椒醬, 五味

【만드는 법】 누런 암탉 살코기 5兩, 흰 밀가루 7兩, 잘게 자른 총백 2슴을 준비하고 고기를 잘게 썰어 만두를 만든 다음 산초 간장 양념을 발라 삶아 익히 공복에 먹는다.

【部位】肉

【服用時間】空服, 日一服

【服用形態】 만두를 만든 다음 산초 간장 양념을 발라 삶아 먹는다.

### 4. 腰痛 附脚氣濕痺四肢門

治風寒濕痺 五緩六急 烏雞一隻 治如食法 煮令極熟和調 作羹食之<sup>14)</sup>

【主治症】風寒濕痺 五緩六急

【재료】烏雞一隻

【만드는 법】 오골계 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 끓여서 폭 익힌 다음 국으로 만들어 먹는다.

【部位】烏雞一隻

【服用形態】 국으로 만들어 먹는다.

### 5. 眼目門

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<sup>15)</sup>

【主治症】肝臟虛弱 遠視無力

【재료】豬肝一具 去膜, 葱白 去鬚 一握, 雞子三枚, 豉汁

10) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.54.

11) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.62.

12) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.65.

13) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.67.

14) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.92.

15) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.94.

【만드는 법】 껍질을 벗긴 돼지 간 1개를 잘게 썰고  
총백 한줌을 뿌리를 제거하고 잘게  
자르고 계란 3개를 준비한다. 된장  
국에 넣고 끓이다 익으려 할 때 계란을  
깨뜨려 넣어 먹는다.

【部位】 雞子

【服用形態】 국으로 만들어 먹는다.

治肝臟風虛 眼暗 烏雞肝一具細切 以豉汁中和米 作羹  
粥食之<sup>16)</sup>

【主治症】 肝臟風虛 眼暗

【재료】 烏雞肝一具, 豉汁, 米

【만드는 법】 오골계의 간 1개를 잘게 썰어 된장  
국에 쌀과 같이 넣고 국이나 죽으로  
만들어 먹는다.

【部位】 肝

【服用形態】 국이나 죽으로 만들어 먹는다.

## 6. 耳聾 附鼻塞門

治耳聾久不差 烏雞脂一兩 粳米三合 相和煮粥 入五味  
調和 空腹食之 雞脂和酒飲 亦可<sup>17)</sup>

【主治症】 耳聾久不差

【재료】 烏雞脂一兩, 粳米三合 또는 酒

【만드는 법】 오골계기름 1兩과 멧쌀 3홉을 같이  
끓여 죽을 만들고 양념을 넣어 공복에  
먹는다. 닭기름을 술에 타 마셔도 된다.

【部位】 脂

【服用時間】 空腹

【服用形態】 죽으로 먹거나 술에 타서 마신다.

## 7. 五噎門

治五噎 飲食不下 喉中妨塞 瘦弱無力 黃雌雞 隨多少 炒  
作臠 麵半斤 桂一分 茯苓一兩末 二藥和麵作索餅 熟煮 兼  
臠食之<sup>18)</sup>

16) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.  
p.95.

17) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.  
p.101.

18) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.

【主治症】 五噎 飲食不下 喉中妨塞 瘦弱無力

【재료】 黃雌雞, 麵半斤, 桂一分, 茯苓一兩末

【만드는 법】 누런 암탉 적당량을 볶아 고깃국을  
만들고 밀가루 半斤, 계피가루 1分,  
복령가루 1兩을 준비한다. 밀가루에  
계피가루와 복령가루를 섞어 국수와  
같이 가래떡을 만들어 삶은 다음  
고깃국과 같이 먹는다.

【部位】 肉

【服用形態】 국으로 만들어 먹는다.

治五噎 飲食不下 胸中結塞 瘦弱無力 烏雌雞半隻 治如  
食法 麵四兩 桑白皮 茯苓 各一分 桂心四兩並剉 水一升 桑  
白皮等三味 汁三合 溲麵和肉 煮熟食之<sup>19)</sup>

【主治症】 五噎 飲食不下 胃中結塞 瘦弱無力

【재료】 烏雌雞半隻, 麵四兩, 桑白皮, 茯苓

【만드는 법】 검은 암탉 반 마리를 보통 요리하는  
방법으로 준비하고 밀가루 4兩과  
桑白皮, 茯苓, 桂心 3가지를 넣고 달여  
국물 3홉을 취하고 밀가루와 고기를  
넣고 반죽한다. 삶아 익혀서 먹는다.

【部位】 全部位

【服用形態】 끓여 국물을 먹고 고기는 밀가루와  
섞어 삶아 먹는다.

## 8. 諸虛門

治五勞七傷 陰痿氣弱 雄雞肝一具細切 兔絲子半兩 粟  
米一合 以水二大盞半 入五味及葱 作羹粥 空心食之<sup>20)</sup>

【主治症】 五勞七傷 陰痿氣弱

【재료】 雄雞肝一具, 兔絲子半兩, 粟米一合, 五味, 葱

【만드는 법】 수탉의 간 1개를 잘게 썰고 兔絲子  
半兩, 좁쌀 1홉에 물 2대접 반을 넣고  
양념과 파를 넣어 죽으로 삶아 공복에  
먹는다.

【部位】 肝

p.105.

19) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.  
p.106.

20) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.  
p.118.

【服用時間】空腹

【服用形態】죽으로 만들어 먹는다.

主甚補益虛弱人 烏雄雞一隻 治如食法 五味汁和肉 一器中封口 重湯中煮之 使骨肉離去 卽食之<sup>21)</sup>

【主治症】補益虛弱人

【재료】烏雄雞一隻

【만드는 법】 검은 수탉 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 양념과 물을 섞어 그릇 1개에 넣는다. 입구를 봉한 다음 증탕하여 삶는데 뼈와 살이 서로 분리되면 먹는다.

【部位】全部位

【服用形態】증탕하여 삶아 먹는다.

### 9. 諸熱 附不得眠門

治熱毒 雞子白三介 和蜜一合 服之<sup>22)</sup>

【主治症】熱毒

【재료】雞子白三介, 蜜一合

【만드는 법】 계란흰자 3개를 꿀 1함에 섞어 먹는다.

【部位】雞子白

【服用形態】 흰자를 꿀에 섞어 먹는다.

### 10. 嘔吐 附咳逆并見脾胃門

治乾嘔 雞彈去白 吞中黃數枚 卽愈<sup>23)</sup>

【主治症】乾嘔

【재료】雞子黃

【만드는 법】 계란을 깨트려 흰자를 제거하고 노른자 여러 개를 삼키면 즉시 낫는다.

【部位】雞子黃

【服用形態】 생으로 흰자를 제거하고 노른자만 삼킨다.

### 11. 黃疸門

治脾藏瘀熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如蘗汁 黃雌雞一隻 去毛爪 開肚淨洗 生地黃一斤洗切 以地黃內雞腹中繫定置於銅器中 蒸令極熟絞取汁 分五服 不計時溫服<sup>24)</sup>

【主治症】脾藏瘀熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如蘗汁

【재료】黃雌雞一隻, 生地黃一斤

【만드는 법】 누런 암탉 1마리와 깨끗하게 씻은 다음에 절단한 생지황 1근을 준비한다. 닭 속에 생지황을 넣고 묶은 다음 구리 그릇에 넣고 찌서 푹 익힌다. 꼭 찌서 즙을 낸 다음 5번 나누어 먹는데 때를 계산하지 말고 따뜻하게 먹는다.

【部位】全部位

【服用時間】 때 없이 5번 나누어 먹는다.

【服用形態】 찌서 즙을 내어 먹는다.

### 10. 水腫門

主腹中水癰水腫 黃雌雞一隻 理如食法 和赤小豆一升 同煮 候豆爛卽出 食之其汁 日二夜一 每服四合 補丈夫陽氣 治冷氣 瘦着床者 漸漸食之良<sup>25)</sup>

【主治症】腹中水癰水腫, 補丈夫陽氣, 治冷氣, 瘦着床者

【재료】黃雌雞一隻, 赤小豆一升

【만드는 법】 누런 암탉 1마리를 보통 먹는 방법과 같이 요리하고 팥 1되를 같이 끓인다. 팥이 문드러지면 꺼내어 그 즙을 낮에 2번 밤에 1번 4홉씩 먹는다. 남자의 양기를 보충해주며 냉기를 치료한다. 몸이 수척하여 항상 누워있는 사람이 조금씩 먹으면 좋다.

【部位】全部位

【服用時間】 낮에 2번, 밤에 1번

【服用形態】 즙을 내어 먹는다.

21) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.120.  
22) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.129.  
23) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.137.

24) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.144.  
25) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.156.

## 11. 諸渴門

療瘠渴 利小便 白雄雞一隻 煮令熟 和五味 作羹粥食之<sup>26)</sup>

【主治症】瘠渴 利小便

【재료】白雄雞一隻, 五味

【만드는 법】흰 수탉 1마리를 익도록 삶아 양념을 넣고 국이나 죽으로 만들어 먹는다.

【部位】全部位

【服用形態】국이나 죽으로 만들어 먹는다.

治瘠渴傷中小便無度 黃雌雞一隻 治如食法 煮令極熟 澆去雞停冷 取汁飲之<sup>27)</sup>

【主治症】瘠渴傷中小便無度

【재료】黃雌雞一隻

【만드는 법】누런 암탉 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 폭 익도록 삶는다. 닭을 건져내고 식힌 다음 그 즙을 취하여 마신다.

【部位】全部位

【服用形態】삶은 즙을 마신다.

## 12. 諸痢門

治脾胃氣虛 腸滑下痢 黃雌雞一隻 治如食法 炙槌更以 鹽醋刷炙之 令通透熟 空心食之<sup>28)</sup>

【主治症】脾胃氣虛 腸滑下痢

【재료】黃雌雞一隻, 鹽, 醋

【만드는 법】누런 암탉 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 구운 다음 두드린다. 소금과 식초를 바르고 다시 구워서 속까지 폭 익히고 공복에 먹는다.

【部位】全部位

【服用時間】空腹

【服用形態】구워서 먹는다.

## 13. 小便不通 附小便數門

治小便不通 雞卵黃一枚服之 不過三<sup>29)</sup>

【主治症】小便不通

【재료】雞卵黃一枚

【만드는 법】계란 노른자 1개를 복용한다. 3개를 넘지 않는다.

【部位】雞卵黃

【服用形態】노른자만 삼킨다.

治虛冷 小便數 雞腸一具 治如食法 切作臠 和酒飲之<sup>30)</sup>

【主治症】虛冷 小便數

【재료】雞腸一具, 酒

【만드는 법】계장 1개를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 절단하여 고깃국을 만들고 술에 섞어 마신다.

【部位】雞腸

【服用形態】국을 만들어 술에 섞어 마신다.

治膀胱虛冷 小便數不止 黃雌雞一隻 治如食法 粳米煮 作粥和鹽醬醋 空心食之 又炙令極熟 刷鹽醋椒末 空心食之<sup>31)</sup>

【主治症】膀胱虛冷 小便數不止

【재료】黃雌雞一隻, 粳米, 鹽, 醋, 醬, 椒末

【만드는 법】누런 암탉 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하고 멧살과 같이 삶아 죽을 만들고 소금, 간장, 식초를 넣어 공복에 먹는다. 또한 폭 익도록 구워서 소금, 식초, 산초가루를 넣고 공복에 먹는다.

【部位】全部位

【服用時間】空腹

【服用形態】죽을 만들어 먹거나 구워서 먹는다.

主利小便 粟米赤小豆小麥白雄雞 右四味 治如常法 食之<sup>32)</sup>

【主治症】小便不通

26) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.165.

27) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.166.

28) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.201.

29) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.223.

30) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.224.

31) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.226.

32) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.228.

【재료】粟米 赤小豆 小麥 白雄雞  
 【만드는 법】종쌀, 붉은 팥, 밀, 흰 수탉 등 4가지를 보통 요리하는 방법과 같이 하여 먹는다.  
 【部位】全部位  
 【服用形態】보통 요리하는 방법

### 14. 諸汗門

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 雄雞腦和麥麩皮 薄餅將來火炙之 細末 空心臨卧服 粥湯調下 汗隨稀<sup>33)</sup>  
 【主治症】汗出  
 【재료】雄雞腦, 麥麩  
 【만드는 법】수탉의 뇌를 밀기울에 버무려 얇은 떡을 만들어 불에 살짝 굽고 잘게 분말로 만든다. 잘 무렵 空腹에 죽과 탕에 타 먹으면 땀이 적어지게 된다.  
 【部位】腦  
 【服用時間】공복과 잘 무렵  
 【服用形態】구워 분말로 만들어 죽과 탕에 타 먹는다.

### 15. 諸瘡癩附丹毒門

去丹毒 白雄雞肉 治如食法 食之<sup>34)</sup>  
 【主治症】丹毒  
 【재료】白雄雞肉  
 【만드는 법】흰 수탉고기를 보통 요리하는 방법과 같이 하여 먹는다.  
 【部位】肉  
 【服用形態】보통 요리하는 방법

### 16. 墜損傷門

主損折骨痛 烏雌雞 治如常法 食之<sup>35)</sup>

33) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.231.  
 34) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.244.  
 35) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.

【主治症】損折骨痛  
 【재료】烏雌雞  
 【만드는 법】검은 암탉을 보통 요리하는 방법과 같이 하여 먹는다.  
 【部位】全部位  
 【服用形態】보통 요리하는 방법

### 17. 婦人諸疾門

主婦人崩中漏下赤白沃 丹雄雞肉 任食之<sup>36)</sup>  
 【主治症】婦人崩中漏下赤白沃  
 【재료】丹雄雞肉  
 【만드는 법】붉은 수탉고기를 임의대로 먹는다.  
 【部位】肉  
 【服用時間】任意

### 18. 妊娠諸病門

治養胎臟 及胎漏下血 心煩口乾 丹雄雞一隻 治如食法 作臠 麵一斤 搜作索餅 熟煮 和臠食之<sup>37)</sup>  
 【主治症】養胎臟 及胎漏下血 心煩口乾  
 【재료】丹雄雞一隻, 麵  
 【만드는 법】붉은 수탉 1마리를 보통 요리하는 방법과 같이 준비하여 고깃국을 만들고 국수 1근을 넣고 가래떡으로 만든다. 폭 삶아 고깃국과 같이 먹는다.  
 【部位】全部位  
 【服用形態】국으로 만들고 떡으로도 만들어 같이 먹는다.

安胎及風寒濕痺 腰脚痛 烏雌雞一隻 治如食 糯米三合 煮雞熟切肉 下豉汁中和米煮粥 着塩椒薑葱調和 空心食之 作羹及餛飩索餅皆可<sup>38)</sup>  
 【主治症】安胎及風寒濕痺 腰脚痛

p.259.

36) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.267.

37) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.275.

38) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.279.

【재료】烏雌雞一隻, 糯米, 豉汁, 塩, 椒, 薑, 葱  
【만드는 법】 검은 암탉 1마리를 요리하는 방법과 같이 하고 찹쌀 3홉을 준비한다. 닭을 삶아 익힌 다음 고기를 자르고 된장 국에 찹쌀과 같이 넣고 삶아 죽을 만들어 소금, 산초, 생강, 파를 넣고 공복에 먹는다. 국이나 만두, 가래떡을 만들어도 모두 좋다.  
【部位】全部位  
【服用時間】공복  
【服用形態】고기를 자르고 된장국에 찹쌀과 같이 넣고 삶아 죽이나 국, 만두, 가래떡을 만들어도 모두 좋다.

## 19. 産後諸疾門

治産後虛羸 黃雌雞一隻 去毛破背 生百合煨三枚 粳米半升 依尋常 著五味調和 縫背 合五味汁煮 令熟 開腹取百合并飯 相和汁作羹食之 肉亦食<sup>39)</sup>

【主治症】産後虛羸  
【재료】黃雌雞一隻, 生百合, 粳米, 五味  
【만드는 법】 누런 암탉 1마리를 털을 제거하고 등을 가른다. 생백합 3개를 불에 굽고 뽕쌀 반되를 준비한다. 보통 요리하는 방법과 같이 하고 양념을 넣어 버무린 다음 닭 속에 넣고 등을 꿰맨다. 양념을 한 국물에 넣고 삶아 익힌 다음 등을 가르고 백합과 밥을 취하고 국물에 넣어 국을 만들어 먹는다. 고기도 역시 먹는다.  
【部位】全部位  
【服用形態】국을 만들어 먹고 고기도 먹는다.

## 20. 小兒諸病門

治小兒遺尿 雞臍脰一具 并腸曝乾 炙令黃焦 男用雌女用雄 細末 每服以溫酒調和半錢 量兒多少 加減服之<sup>40)</sup>

39) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.293.  
40) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.

【主治症】小兒遺尿  
【재료】雞臍脰一具(남아는 수탉, 여아는 암탉사용), 雞腸, 溫酒  
【만드는 법】 계비치 1개를 닭의 창자와 같이 햇볕에 말리고 불에 구워 누렇게 그을린다. 남아는 수탉을 사용하고 여아는 암탉을 사용하는데 뺑아 분말로 만든다. 매번 따뜻한 술에 반전씩 타서 먹이는데 어린아이의 나이가 많고 적음을 헤아려서 가감하여 복용시킨다.  
【部位】雞臍脰와 雞腸  
【服用形態】분말로 만들어 따뜻한 술 반잔에 타서 복용하고 나이에 따라 양은 가감한다.

## 21. 驚癇 附癲狂門

治狂邪癲癇 不欲眠臥 自賢智 妄行不休 白雌雞一隻 煮令熟 和五味 作羹粥食之<sup>41)</sup>

【主治症】狂邪癲癇 不欲眠臥 妄行不休  
【재료】白雌雞一隻, 五味  
【만드는 법】 흰 수탉 1마리를 삶아 익히고 양념을 넣어 국이나 죽을 만들어 먹는다.  
【部位】全部位  
【服用形態】국이나 죽을 만들어 먹는다.

## IV. 考 察

### 1. 치료 병증별 분류

여러 가지 병증에 닭과 달걀을 이용하여 치료한 처방을 『食療纂要』에서 찾아 볼 수 있다.

風寒濕痺로 인한 五緩六急을 치료하는 데에는 烏雌雞를, 心腹惡氣과 中惡腹痛을 치료하는 데에는 烏雌雞肉를 사용하였다.

脾胃氣弱로 인한 見食嘔吐 瘦薄無力을 치료하는

p.307.  
41) 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004. p.315.



데에는 雞子淸을, 脾胃氣弱을 치료하는 데에는 黃雌雞을, 五噎로 인한 飲食不下 喉中妨塞 瘦弱無力을 치료하는 데에는 黃雌雞肉을, 五噎로 인한 飲食不下 胃中結塞 瘦弱無力을 치료하는 데에는 烏雌雞를, 五勞七傷로 인한 陰痿氣弱을 치료하는 데에는 雌雞肝을, 虛弱人을 치료하는 데에는 烏雌雞를 사용하였다.

肝臟虛弱로 인한 遠視無力을 치료하는 데에는 雞子를, 肝臟風虛로 인한 眼暗을 치료하는 데에는 烏雌雞肝을, 耳聾久不差를 치료하는 데에는 烏雌雞脂를 사용하였다.

脾藏癆熱不散으로 인한 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如藥汁을 치료하는 데에는 黃雌雞를, 腹中水癖水腫을 치료하는 데에는 黃雌雞를, 瘠渴과 小便을 치료하는 데에는 白雌雞를, 瘠渴傷中小便無度を 치료하는 데에는 黃雌雞를, 脾胃氣虛로 인한 腸滑下痢를 치료하는 데에는 黃雌雞를, 小便不通을 치료하는 데에는 雞卵黃을, 虛冷으로 인한 小便數을 치료하는 데에는 雞腸, 膀胱虛冷으로 인한 小便數不止을 치료하는 데에는 黃雌雞를, 小便不利를 치료하는 데에는 白雌雞를 사용하였다.

熱毒을 치료하는 데에는 雞子를, 乾嘔를 치료하는 데에는 雞子黃을, 止汗에는 雌雞腦를 사용하였다.

『食療纂要』에는 닭을 이용한 처방이 모두 34개가 나오는 데 주로 허약하여 생기는 병증을 치료하는데 많이 사용하였고 그밖에 腹痛, 水腫, 小便不利, 腸滑下痢 등과 같은 내과, 遠視無力, 眼暗과 같은 안과 질환, 신경정신과, 부인과, 丹毒과 같은 소아과 질환에 다양하게 사용되었고 오래된 耳聾, 떨어져 생긴 뼈의 통증을 治療하는 데에도 사용되었다.

## 2. 使用部位에 따른 效能

처방들을 살펴보면 닭을 삶거나 국을 끓여 全部位를 복용하거나 雞肉만을 사용하거나 내장이나 雞脂, 雞腦를 사용하거나 달걀을 치료하는 데에 사용하였다.

全部位를 사용한 경우는 17개, 雞肉을 사용한 경우는 6개, 내장이나 雞脂, 雞腦 등 기타 부위를 사용한 경우는 6개, 달걀을 사용한 경우는 5개의 경우가 있었다.

## 1) 全部位

『食療纂要』에 닭의 全部位를 사용한 것은 모두 14개 門 중 17개의 처방이 사용되었다. 風寒濕으로 인해 저리거나 수족이 당길 때, 비위가 허약할 때, 五噎로 인해 음식을 먹지 못하고 목이 막혀 몸이 마르고 무력해질 때, 비장에 멍친 열이 풀어지지 않아 마음이 심란하고 소변이 붉고 잘 나가지 않거나 혹 땀이 황벽 나무즙같이 노란색으로 나올 때, 배에 水癖이 있거나 수종이 있을 때, 소갈이나 소변을 잘 나가게 할 때, 비위의 기가 허약하고 腸滑과 설사이질증이 있을 때, 방광이 허하면서 냉하고 소변을 너무 자주 보는 것이 그치지 않을 때, 뼈를 다쳐 아픈 것을 다스릴 때, 胎藏을 기르고 胎漏, 下血, 心煩과 입이 마를 때, 유산기를 안정시키고 풍한습으로 인한 저림증과 요각통이 있을 때, 출산 후에 몸이 허하고 야위었을 때, 狂邪로운 간질과 잠을 자지 못하고 자신이 현명하고 지혜롭다고 착각하며 망령된 것을 섬 없이 하는 것 등을 치료할 때 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 1. 『食療纂要』에서 全部位를 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
諸風	風寒濕痺 五緩六急
脾胃附反胃	脾胃氣弱
腰痛附脚氣濕痺四肢	風寒濕痺 五緩六急
五噎	五噎 飲食不下 胃中結塞 瘦弱無力
諸虛	甚補益虛弱人
黃疸	脾藏癆熱不散 心神煩亂 小便赤澁 或汗出如藥汁
水腫	腹中水癖水腫
諸葛	瘠渴 利小便
	瘠渴傷中小便無度
諸痢	脾胃氣虛 腸滑下痢
小便不通附小便數	膀胱虛冷 小便數不止
	利小便
墜墮損傷	損折骨痛
妊娠諸病	養胎藏 及胎漏下血 心煩口乾
	安胎及風寒濕痺 腰脚痛
產後諸疾	產後虛羸
驚癇附癲狂	狂邪癲癇 不欲眠臥 自賢智 妄行不休

全部位를 사용할 때의 效能을 『東醫寶鑑』에서 찾아 보았으나 『東醫寶鑑』에는 주로 닭고기 부위별로 效能을 說明하였다.

## 2) 雞肉

『食療纂要』5개 門에서 雞肉을 사용한 6개의 처방이 나온다.

가슴과 배에 있는 惡氣를 치료할 때, 中惡으로 인한 복통을 치료할 때, 비위의 기가 약하여 음식을 많이 먹지 못하고 몸이 저리고 마르는 증상을 치료할 때, 丹毒을 제거할 때, 부인의 崩中漏下로 인하여 적 백대하가 흐를 때 이를 치료하기 위해 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 2. 『食療纂要』에서 雞肉을 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
心腹痛附脅痛門	心腹惡氣 中惡腹痛
脾胃附反胃	脾胃氣弱 不多食 痿瘦
五噎	五噎 飲食不下 喉中妨塞 瘦弱無力
諸瘡癩附丹毒	丹毒
婦人諸疾	婦人崩中漏下赤白沃

雞肉的 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 “雞肉 약간 독이 있으나 허약한 것을 보하는 데 아주 좋기 때문에 식체에 많이 사용한다. 그러나 風이 있는 사람과 뼈에 열이 있는 사람은 먹어서는 안 된다.”<sup>42)</sup>고 하였다.

## 3) 雞肝

『食療纂要』에 2개 門에서 雞肝을 사용한 2개의 처방이 나온다.

肝이 허하여 먼 거리를 보기 힘든 증상을 치료할 때, 肝臟風虛로 인하여 눈이 침침한 것을 치료할 때, 五勞七傷과 陰痿와 氣가 약한 것을 치료하기 위해 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 3. 『食療纂要』에서 雞肝을 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
眼目	肝臟風虛 眼暗
諸虛	五勞七傷 陰痿氣弱

42) 雞肉 雖有小毒而補虛羸 最要 故食 治方中多用之 然有風人及患骨熱人 不宜食. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법민문화사. 2007. p.1861.)

雞肝의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 나오지 않는다.

## 4) 雞脂

『食療纂要』에 2개 門에서 雞脂를 사용한 2개의 처방이 나온다.

耳聾이 오래되어 차도가 없을 때, 小兒遺尿에 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 4. 『食療纂要』에서 雞脂를 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
耳聾附鼻塞	耳聾久不差
小兒諸病	小兒遺尿

『東醫寶鑑』에는 雞脂를 사용한 처방이 나오지 않는다.

## 5) 雞腦

『食療纂要』에 2개 門에서 雞腦를 사용한 2개의 처방이 나온다.

표 5. 『食療纂要』에서 雞腦를 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
諸汗	汗出

雞腦의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 凍瘡를 치료할 때에 雞腦를 가지고 膏藥을 만들어 사용하였다<sup>43)</sup>. 雞腦를 사용하여 치료하는 병증이 『食療纂要』와 『東醫寶鑑』이 같지 않다.

## 6) 雞腸

『食療纂要』에 2개 門에서 雞腸을 사용한 2개의 처방이 나온다.

속이 허랭하여 소변을 자주 보는 것과 小兒遺尿를 치료하기 위해 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 6. 『食療纂要』에서 雞腸을 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
小便不通附小便數	虛冷 小便數
小兒諸病	小兒遺尿

43) 凍瘡 雄雞雞腦一枚 入黃蠟等分 清油減半 熬膏 塗之. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법민문화사. 2007. p.1564.)

『東醫寶鑑』에는 雞腸을 유노증이나 소변을 참지 못하는 데에 주로 사용한다고 하였다<sup>44)</sup>.

『食療纂要』나 『東醫寶鑑』모두 같이 소아의 유노증을 치료하는 데에 닭의 창자를 사용하였다.

### 7) 雞臍脰(雞內金)

雞臍脰는 雞內金이라고도 하며 닭의 모래주머니를 말한다. 『食療纂要』의 小兒諸病門에서 소아의 遺尿症을 치료하기 위해 雞內金を 雞腸과 같이 사용한 1개의 처방이 나오는데 불에 구워 사용하였다.

표 7. 『食療纂要』에서 雞內金を 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
小兒諸病	遺尿

雞內金の 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 遺精을 멎게 하는데 불로 태워서 사용한다고 하였다<sup>45)</sup>.

『食療纂要』는 遺尿에, 『東醫寶鑑』에는 遺精에 效能이 있다고 하여 차이가 있으나, 모두 雞內金を 불에 구워 사용하였다.

### 8) 달걀

『食療纂要』에 달걀을 사용한 처방은 모두 5개 門에서 5개가 나온다.

달걀 전체는 眼目門에서 肝이 허약해서 멀리 볼 수 없는 것을 치료하는 데 사용하였다.

『東醫寶鑑』에는 달걀은 성질이 평하고 맛은 달다고 하였고 불에 데서 생긴 흰데, 간질, 경련을 치료하여 마음을 진정시키고 오장을 편안하게 한다고 하였다. 그리고 安胎시키고 임신부의 돌림열병도 치료한다고 하였다<sup>46)</sup>. 성대를 부드럽게 하여 목소리가 잘 나오게 하는데<sup>47)</sup>, 마음을 안정시켜주는데<sup>48)</sup>, 오래된 赤白痢를

치료하는데<sup>49)</sup> 사용하였다.

달걀은 黃色 암탉이 낳은 것이 좋지만 黑色 암탉의 알이 더욱 좋다고 하였다.

#### 8-1) 鷄子黃

『食療纂要』에 鷄子黃을 사용한 처방은 2개 門에 2개의 처방이 사용되었다.

허구역질을 할 때와 小便不通에 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 8. 『食療纂要』에서 鷄子黃을 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
嘔吐附咳逆并見脾胃	乾嘔
小便不通附小便數	小便不通

鷄子黃의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 鷄子黃이 오랜 학질과 옷이 올라 허는 것과 이질을 치료한다고 하였고, 陰이 부족할 때 血을 補하려고 사용한다고 하였으며<sup>50)</sup>, 오래된 赤白痢를 치료할 때 사용한다고 하였다<sup>51)</sup>.

#### 8-2) 鷄子白

『食療纂要』에 鷄子白을 사용한 처방은 2개 門에 2개의 처방이 사용되었다.

비위가 허약해서 음식을 보기만 하여도 토하고 몸이 마르고 힘이 없는 것을 치료할 때, 熱毒을 치료하기 위해 사용되었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 9. 『食療纂要』에서 鷄子白을 사용한 처방이 나온 門과 病症

門	主治症
脾胃附反胃	脾胃氣弱 見食嘔吐 瘦薄無力
諸熱附不得眠	熱毒

44) 主遺尿 小便不禁 取烏雄雞腸 治如食法 作腫 溫酒 和服. 或燒 爲末 溫酒 調服一錢妙. (동의문헌연구실 譯. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.514.)

45) 諸雞臍脰並止遺精 宜燒存性用. (동의문헌연구실 譯. 신대역 동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1859.)

46) 雞子 달걀. 性平 味甘. 主除熱火瘡 癩瘻 鎮心 安五藏 安胎 開咽喉 治妊婦天行熱疾. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1860.)

47) 多食 令人有聲 以水煮兩沸 合水服之. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.343.)

48) 雞子 鎮心 (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인

문화사. 2007. p.405)

49) 雞子 治久赤白痢 醋煮熟 空心食之 或取一箇 打破用蠟4g 熔化拌勻炒 食之. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.564.)

50) 卵黃: 달걀 노른자위. 治久瘡 及漆瘡 主痢. 陰不足補之 以血用雞子黃. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1860.)

51) 雞子 治久赤白痢 .....又取 黃和胡粉 燒成末 酒服一錢. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.564.)

『東醫寶鑑』에 鷄子白은 성질은 약간 차고 맛은 달며 독은 없다고 하였고 눈이 뜨거우면서 빨개지고 아픈 것을 치료하고, 황달을 낮게 하며 해산을 쉽게 하도록 해주고 태반을 잘 나오게 하며 딸꾹질을 멈추게 한다고 하였다<sup>52)</sup>. 煩熱을 낮게 하고 熱毒이 발작하는 것을 치료하고<sup>53)</sup>, 명치 아래에 잠복해 있는 열을 없애 주고<sup>54)</sup>, 폐를 적셔주고 폐열을 내려줄 때<sup>55)</sup> 사용하였다.

熱毒을 치료하는데 鷄子白을 사용하는 것은 『食療纂要』와 『東醫寶鑑』이 같으나 『食療纂要』에는 비위가 허약해서 음식을 보기만 해도 토하고 마르고 힘이 없는 것을 치료하는 데 사용하였고 『東醫寶鑑』에는 더 다양한 병증을 치료하는 데에 사용하였다.

### 3. 만드는 方法과 服用形態에 따른 분류

닭을 요리하는 방법은 물과 같이 넣고 푹 삶거나 찌는 것이 많이 사용되었는데 국을 만들거나 찜과 같이 삶아 죽을 만들기도 하였다. 또는 雞肉을 볶아 국을 만들거나 삶은 닭을 된장국에 찹쌀과 같이 넣어 죽을 만들고 雞肉을 만두로 만들기도 하였다. 雞腦나 雞腸은 불에 구워 분말을 만들기도 하였고 雞肉을 식초를 발라 굽기도 하였다.

鷄子是 생으로 삼키거나 꿀에 섞거나 된장국에 풀어 먹기도 하였다.

닭을 요리할 때에 “治如食法과 같이 한다.”고 하는 것이 자주 나오는 데 이는 음식을 먹듯이 국이나 죽의 형태로 먹는다는 것을 의미한다.

服用方法으로는 국이나 죽으로 먹는 방법이 많았고 떡, 만두로 만들어 먹기도 하였다. 구워 먹거나 즙을 내어 먹거나 삶아 雞肉을 먹는 경우도 있었다. 雞腦나

雞腸으로 만든 분말과 기름은 술에 타서 먹었다. 이를 표로 나타내면 다음과 같다.

표 10. 닭을 이용한 처방의 만드는 방법과 복용형태

만드는 방법	복용형태
없음	임의
익힌다	국
없음	임의
익힌다	즙
익힌다	국이나 죽
구워 두드린 후 소금과 식초를 발라 다시 굽는다.	굽기
만두를 만든다.	삶기
죽으로 삶는다.	죽
깨뜨려 노른자만 고른다.	삼킴
고깃국을 만든다.	떡을 만들어 고깃국에 넣어 먹음
떡을 만들어 된장국에 넣는다.	떡을 만들어 된장국에 넣어 먹음
닭을 삶아 된장국에 찹쌀과 같이 죽을 만든다.	국, 만두, 가래떡
된장국을 끓이다 계란을 깨뜨려 넣는다.	국
쌀을 넣고 푹 익힌다.	삶기
간을 된장국에 찹쌀과 같이 넣고 국이나 죽을 만든다.	국이나 죽
고깃국을 만든다.	술에 섞기
달걀흰자를 꿀에 섞는다.	꿀에 섞기
기름을 찹쌀과 같이 넣고 죽을 만든다.	죽
기름을 술에 탄다.	술에 타기
雞腸으로 고깃국을 만든다.	술에 타기
雞뇌를 삶은 떡을 만들어 불에 구워 잘게 분말을 만든다.	죽과 탕
雞腸을 햇볕에 말려 불에 구워 분말로 만든다.	溫酒 타기

### 4. 복용하는 시간에 대한 분류

服用하는 時間에 관해서 空腹, 臨臥, 隨時 등이 있으며 言及되지 않은 경우는 常時服用을 의미하고 있다.

### 5. 닭의 색깔에 의한 효능 분류

『食療纂要』에 닭의 색깔에 따라 치료하는 병증을 구분하여 사용하였는데 적색, 황색, 백색, 흑색으로 분류하여 사용하였다. 『東醫寶鑑』에도 닭의 색깔에

52) 卵白 : 달걀 흰자위. 性微寒 味甘 無毒. 療目熱赤痛 療疳解熱煩 除心下伏熱 治產難 胞衣不出 止咳逆. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1860)

53) 心胸煩熱 生吞雞子清 一枚 熱毒發 雞子白三顆 和蜜一合 頓服 卽差. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1194)

54) 雞子 ..... 又白 除心下伏熱 生吞一枚. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.405)

55) 雞子白 潤肺清熱 生吞之. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.416)

따라 치료하는 병증을 구분하였는데 대개 赤色 닭의 鷄肉 기운은 心으로 들어가고, 白色 닭의 鷄肉 기운은 肺로 들어가며, 黑色 닭의 鷄肉 기운은 腎으로 들어가고, 黃色 닭의 鷄肉 기운은 脾로 들어가는데, 어느 것이나 모두 肝으로 귀속된다고 하였다<sup>56)</sup>.

### 1) 赤色

『食療纂要』에는 赤色 수탉을 부인의 崩中漏下로 인해 赤白帶下가 흐를 때, 胎藏을 기르고 胎漏, 下血할 때, 心煩으로 입이 마르는 것을 치료하는데 사용하였다.

赤色 수탉의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 성질은 약간 따뜻하고(일설에는 약간 차다고 하였다.) 맛은 달며, 독은 없다고 하였다. 주로 여자의 갑작스런 자궁 출혈과 적백대하를 치료하는데, 虛한 것을 補하고 속을 따뜻하게 하며, 정신을 좋아지게 하고 독을 없애며, 상서롭지 않은 것을 막아준다고 하였다<sup>57)</sup>.

『食療纂要』와 『東醫寶鑑』에 모두 赤白帶下와 下血을 치료하는데 赤色 닭을 사용하였다.

### 2) 黃色

『食療纂要』에는 黃色 암탉을 脾胃가 虛할 때 또는 脾胃가 허해서 음식을 많이 먹지 못하고 몸이 마르고 저릴 때, 五噎로 인해 음식이 내려가지 못하고 목이 막혀 몸이 마르고 무력해질 때, 비장에 멎친 열이 풀이지 않아 마음이 심란하고 소변이 잘 나오지 않거나 혹 땀이 황벽나무즙같이 노란 색으로 나올 때, 배에 水癖이 있거나 水腫이 있을 때, 消渴로 小便을 계속 볼 때, 脾胃가 虛弱하고 腸滑과 설사이질증에, 膀胱이 虛하고 冷해서 小便을 자주 보는 것이 그치지 않을 때, 출산 후 몸이 허하고 야윽 때 등을 치료하는데 사용하였다.

黃色 암탉의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 성질은

평하고(일설에는 따뜻하다고 하였다.) 맛은 달며(일설에는 시다고 하였다.) 독은 없으며 소갈, 소변이 잦은 것, 腸澼, 泄瀉, 痢疾에 효과가 있고 五臟의 氣를 補하고 骨髓를 더해주며, 陽氣를 돕고 小腸을 덤힌다고 하였다<sup>58)</sup>.

『食療纂要』와 『東醫寶鑑』에 모두 大小便不利를 치료하고 氣를 보해주는 데 黃色 암탉을 사용하였다.

### 3) 白色

『食療纂要』에는 白色 수탉을 消渴을 치료하고 小便을 잘 나가게 할 때, 丹毒을 제거하려 할 때, 狂邪로 인해 생긴 간질과 잠을 자지 못하고 자신이 현명하다고 착각하며 망령된 행동을 끊임없이 하는 것을 치료하는데 사용하였다.

흰 수탉의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 성질은 약간 따뜻하고(일설에는 차다고 하였다.) 맛은 시며, 미친 것을 치료하고 오장을 편안하게 해주며 소갈을 멎게 하고 오줌을 잘 나오게 해주며, 丹毒을 없애 준다고 하였다. 털이 희고 뼈가 검은 닭이 좋다고 하였으며 털빛이 희고 눈이 검은 것이 진짜 白鳥雞라고 하였다<sup>59)</sup>.

『食療纂要』와 『東醫寶鑑』에 모두 消渴을 멎게 하고 小便不利를 치료하는 데 白色 수탉을 사용하였다.

### 4) 黑色

『食療纂要』에는 烏骨雞를 風寒濕痺症과 五緩六急을 치료한다고 하였다. 黑色 수탉은 가슴과 배에 있는 惡氣를 치료할 때, 허약한 사람을 크게 補하고 기운을 북돋아 줄 때 사용한다고 하였다. 黑色 암탉은 中惡과 복통을 다스릴 때, 五噎로 인해 음식을 아래로 내려 보내지 못하고 胃의 가운데가 막히고 몸이 마르고 무력해질 때, 뼈를 다쳐 아플 때, 風寒濕痺와 腰脚痛 등을 치료하고 安胎시킨다고 하였다. 黑色 닭의 雞肝은 肝

56) 大抵 丹者 入心 白者 入肺 黑者 入腎 黃者 入脾. 總皆歸於 肝也. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1861)

57) 丹雄雞肉 性微溫(一云微寒). 味甘 無毒. 主女人崩中漏下 赤白沃 補虛 溫中 通腎 殺毒 辟不祥. 易云 巽爲雞 爲風. 雞鳴於五更者日將至巽位 感動其氣而鳴也. 故風人 不可食. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1858)

58) 黃雌雞肉 性平(一云溫) 味甘(一云酸) 無毒. 主消渴 小便數 腸澼 泄痢 補益五藏 添髓補精 助陽氣 緩小腸. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1860)

59) 白雄雞肉 性微溫(一云微寒) 味酸. 療狂邪 安五藏 止消渴 利小便 去丹毒. 白毛烏骨者 佳. 雞色白而眼黑者 乃眞白鳥雞也. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007. p.1858)

臟風虛로 눈이 침침한 것을 치료한다고 하였다. 黑色 닭의 雞脂는 耳聾이 오래되어 차도가 없을 때에 사용한다고 하였다.

黑色 닭의 效能에 대하여 『東醫寶鑑』에는 黑色 수탉의 고기는 성질은 약간 따뜻하고, 독은 없으며 가슴앓이, 배앓이와 명치 아래에 惡氣가 있는 것, 風濕으로 저리고 아픈 것을 낫게 하며, 허약하고 여윈 것을 補하며 安胎시킨다고 하였다. 골절된 것과 癰疽를 낫게 하고 나무가시가 박혀 나오지 않을 때에는 생것을 붙인다고 하였다. 닭은 눈알이 검으면 빼도 반드시 검은데 이런 것이 진짜 烏雞라고 하였고 털과 뼈가 다 검은 것이 제일 좋다고 하였다<sup>60)</sup>.

한편, 黑色 암탉의 鷄肉은 성질은 평하고 독은 없으며 惡氣에 상하여 배가 아픈 것과 접질려서 뼈가 부러져 아픈 것, 젖이 잘 나오지 않는 것을 치료한다고도 하였다<sup>61)</sup>.

『食療纂要』와 『東醫寶鑑』에 모두 가슴과 배에 있는 惡氣를 치료하고 허약한 사람을 보하고 뼈가 부러진 것을 치료하고 安胎시키는 데 黑色 닭을 사용하였다.

## 6. 요리에 사용된 약재 고찰

닭고기를 이용한 처방 중에 닭고기를 제외하고 사용된 부재료는 밀가루(麵), 된장(豉), 소금(鹽), 간장(醬), 식초(醋), 파(葱), 산초(椒), 粳米, 粟米, 糯米, 꿀(蜜), 赤小豆, 麥麩, 薑, 生地黃, 茯苓, 桑白皮, 桂心, 生百合, 兔絲子 등이 사용되었다.

소금(鹽), 간장(醬), 산초(椒), 식초(醋), 생강(薑), 파(葱) 등은 요리를 할 때 양념으로 소량 사용되었으며 粳米, 粟米, 糯米, 赤小豆 등은 닭과 같이 끓여 죽을 만들어 먹었고, 아니면 가래떡을 만들어 닭을 푹 익힌 국에 넣어 같이 먹거나, 된장국(豉汁)에 넣어 먹기도 하였다. 雞腦를 麥麩에 버무려 떡을 해 먹기도 하고 밀가루(麵)는 만두나 국수를 만들어 닭 삶은 국에 넣어

같이 먹기도 하였다. 桑白皮, 茯苓, 桂心은 닭과 같이 넣고 끓여 즙을 취해서 먹는데 五噎로 인해 飲食不下 胃中結塞 瘦弱無力한 증상을 치료하는데 사용되었고 兔絲子는 雞肝과 함께 끓여 죽을 만들어 五勞七傷으로 인한 陰痿氣弱을 치료하는데 사용되었다. 生地黃은 닭과 같이 푹 쪄서 脾臟에 멎친 열이 잘 풀어지지 않아 생기는 心神煩亂 小便赤澀 或汗出如漿汁을 치료하는데 사용되었다. 生百合은 출산 후에 몸이 허할 때에 불에 구워 쌀과 같이 닭의 배에 넣어 끓여 먹었다.

## V. 結 論

이상의 고찰을 통하여 다음과 같은 결론을 얻을 수 있었다.

1. 『食療纂要』에는 닭과 달걀을 이용하여 23개의 門에서 총 34개의 처방이 나오는 데 주로 補益氣 하는데 많이 사용되었고 그 밖에 腹痛, 大小便不利, 消渴과 같은 내과와 遠視無力, 眼暗과 같은 안과질환, 신경정신과, 부인과, 丹毒과 같은 소아과 질환, 오래된 耳聾, 落傷으로 생긴 뼈의 통증을 치료하는 등에 다양하게 사용되었다.
2. 사용한 부위는 닭의 全部位를 사용한 것이 17개로 가장 많았고 雞肉을 사용한 것이 6개, 雞肝을 사용한 것이 2개, 雞脂를 사용한 것이 2개, 雞腦를 사용한 것이 1개, 雞腸을 사용한 것이 2개인데 그 중 한 개의 처방은 鷄內金과 함께 사용되었고 달걀을 사용한 5개의 처방은 鷄子白과 鷄子黃으로 구분하였다.
3. 복용하는 형태는 주로 닭을 푹 삶아 국이나 죽으로 만들어 먹는 것이 많았고, 고기를 만두, 떡을 해서 먹기도 하였으며, 식초를 발라 구워서 먹기도 하고, 기름이나 분말로 만든 것을 술에 타서 먹거나 고기를 임의대로 먹기도 하였다. 달걀은 생으로 먹거나 풀이나 된장국에 풀어먹었다.
4. 복용하는 시기는 주로 정해진 바가 없이 임의대로 먹었고 공복에 먹거나 자기 전에 먹기도 하였다.

60) 烏雄雞肉 性微溫 無毒 主心痛 肚痛 除心腹惡氣 及風濕痺 補虛羸 安胎 折傷 病癰疽 生鬻 竹木刺不出 凡禽鳥眼 黑者 骨必黑 乃眞烏雞也. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007.. p.1858)

61) 烏雌雞肉 性溫 味甘(一云酸). 無毒. 主風寒濕痺 療反胃 安胎 補產後虛羸 治癰疽 排膿 補新血 除邪辟 惡氣. (동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007.. p.1859)

5. 닭 全部位를 사용한 처방은 주로 脾胃虛弱, 大小便不利, 狂症을 치료하고 安胎시킬 때 쓰였으며, 雞肉은 주로 腹痛, 脾胃虛弱 飲食不下, 崩中漏下, 丹毒을 치료하는데, 雞肝은 眼暗, 陰痿氣弱을 치료하는데, 雞脂는 오래된 耳聾을 치료하는데, 雞腦는 止汗에 雞腸과 鷄內金은 小兒遺尿를 치료하는데, 雞子是 遠視無力을 치료하는데, 雞子黃은 乾嘔, 小便不通을 치료하는데, 雞子白은 熱毒, 瘦薄無力을 치료하는데 사용되었다.

이 같은 部位別 效能은 대개 『東醫寶鑑』에 있는 部位別 效能가 대체로 類似하였지만 丹毒을 치료하는데 있어 『食療纂要』에는 肉을, 『東醫寶鑑』에는 雞子白을 사용한 것이 다르다.

6. 닭의 색깔에 따른 效能도 구별할 수 있었다. 赤色 닭은 心煩이나 下血, 赤白帶下를 치료하는데, 黃色 암탉은 大小便不利를 치료하고 氣를 補하는데, 白色 수탉은 狂症과 丹毒을 치료하고 소변을 잘 나오게 하는데, 黑色 닭은 惡氣에 상한 것을 치료하고 뼈가 다친 것을 치료하고 크게 補하는데 效能이 있었다.

7. 닭이나 달걀을 제외한 부재료는 소금(鹽), 파(葱), 산초(椒), 간장(醬), 식초(醋), 생강(薑) 등은 소량 사용되어 양념으로 주로 사용되었고 그 밖에 桑白皮, 茯苓, 桂心, 生地黄, 生百合이 4개의 처방에 사용되었다.

결론적으로 현재 음식으로 사용하는 닭고기를 『食療纂要』에는 여러 병증을 치료하기 위해 사용하였다. 특히 닭은 열이 많은 사람과 風症이 있는 사람에게는 금기시 되었으며, 약을 복용할 때도 禁忌飲食로 看做되었으나 『食療纂要』의 닭고기 使用에 관해 研究한 결과 다양한 效能으로 여러 질환을 치료하고 있음을 알 수 있었다.

## VI. 感謝의 글

이 논문은 圓光大學校 2009년 校內研究費로 작성되었습니다.

## VII. 參考文獻

1. 全循義 著, 金鍾德 譯. 食療纂要. 수원. 농촌진흥청. 2004.
2. 동의문헌연구실 譯. 신대역동의보감. 서울. 법인문화사. 2007.
3. 신승운. 조선초기의 의학서 『食療纂要』에 대한 연구. 서지학회. vol.40. 2008.
4. 김종덕. 『食療纂要』에 대한 사상의학적 고찰. 사상체질의학회지. 제17권. 제1호. 2005.
5. 신재혁, 송지칭, 엄동명. 『食療纂要』에서 돼지고기를 이용한 食治에 대한 고찰. 대한한의학원전학회지. 제24권. 제3호. 2011.