

돼지고기는 보약이다



이 종 오
(동의체질학회 회장)

약만이 보약이 되는 것은 아니다.

의서에 보면 돼지고기는 신장(콩팥)과 간(肝)장을 보한다고 기록돼 있다. 콩팥은 양기에 속한 장기로 보양된다고 자연히 보약인 것이다. 또 하나 특징은, 다른 육식과 달리 힘줄이 없어 소화가 잘 되는 육식이다.

고대(古代) 조상님들의 생활양식을 살펴보면, 소는 농사를, 개는 집을 지키고, 닭은 시간을 알렸다. 그러나 돼지만은 사람들이 먹고 남은 찌꺼기로 길러 양식으로 사용했다. 뿐만 아니라 돼지가 배설하는 분뇨까지도 농작물에 좋은 거름으로 사용했다. 또 살펴보면 돼지고기는 고기대로 각 내장까지 약이 안되는 것이 없고, 외피(가죽)는 옷·장갑·구두·가방 등에 다양하게 쓰여지며, 털도 약용으로 쓴다. 이와 같이 돼지는 한 가지도 버릴 것이 없는 가정생

활에 필수물이다. 더우기 현대와 같은 공해시대에서는 인체내에 쌓인 독소를 제거하는 약리 역할까지 하는 고기인 것이다. 왜정치하에서 육류를 통제하던 때에도 탄광촌에는 돼지고기가 무제한 공급된 것은 광부들의 회생불능인 진폐증(塵肺症)을 방지하는 것으로 이 고기만이 제독작용을 하기 때문에 그런 것이다. 오늘날과 같이 약물과용과 각종 공해로 시달리는 지구촌에서도 돼지고기는 공해제독에 특효함을 알아야 한다.

필자는 양돈가도 정육점 주인도 아니다. 그러나 평생을 돼지고기로 건강을 지키고 있고 실제 체험한 자로써 전 지구촌 인류의 건강함을 바라는 마음에서다. 일부 몰지각한 인사나 와전(訛傳)된 풍습으로 돼지고기를 지피하는 것은 매우 안타까운 일이 아닐 수 없다. 게다가 평소에 즐겨 먹던 사람들도 돼지고기를 먹으면 혈압이 높아지느니, 비만증이 온다고 생각하지만, 이와는 달리 다른 육류를 먹어 건강했던 몸을 해치는 경우를 우리는 더 많이 보게 된다. 때문에 우리나라는 세계에서 고혈압 환자가 제일 많은 나라라고 한다. 돼지고기를 주식으로 하는 중국인에게는 고혈압 환자가 거의 없다는 사실로도 충분히 입증할 수 있는 것이다. 다시 부연한다면, 이 고기가 체질적으로 혈압 환자나 비만증 환자의 치료제가 되는 즉, 몸에 율등히 좋은 사람이 있고, 그 나머지 체질의 사람들

도 공해 방지용으로 먹어야 한다. 특히, 체질에 맞는 사람에는 소뼈 국물이 아닌 돼지뼈 국물의 육수가 당뇨병에 신효하기에 환자에게 필히 먹도록 권하고 있다. 중국은 물론, 육식이 주식인 미국도 돼지고기를 많이 먹어 값이 비싸다. 우리도 무지한 관습을 버리고 하루속히 식생활을 개선해야겠다. 돼지고기는 값이 싸서 경제적이다. 돼지고기를 많이 섭취하면 정부의 소수입 정책도 지양될 것이며 아울러 농촌의 농가소득원을 높여 주어 농촌경제의 활성화에도 기여할 것이다.

전래된 각 의서에 기록된 돼지고기의 효능에 대해 살펴보면, 돼지는 고기를 비롯하여 내장 등이 약이 안 되는 것이 없다. 처방에 보면 돼지발굽은 산모에게 젖을 많이 나게 하고 악성 종기에는 살코기를 붙이고 백약독을 푼다고 했으며, 돼지염통은 경사(놀라는 병)을 고친다. 또 돼지밥통은 뱃속을 보하고 기를 늘리며 각종 당뇨병을 다스린다. 또한 무릎도 덥게하며 이통(귀병)을 고친다. 그리고 피로와 아울러 소아 회충과 마르는 병을 다스리고 허약을 다스리는 약이 되기도 한다. 처방은 돼지밥통과 참쌀·술을 빚어 짓찧어 환을 만들어 먹으면 된다. 돼지 이빨은 소아의 경간(경기)을 다스리는 약으로 이때 이빨을 태워 재를 먹인다. 돼지 간은 썰어서 생 것으로 생강과 초를쳐서 먹으면 각기를 다스린다. 만일 설사를 하면 즉시 먹지 말아야 한다. 돼지피는 하혈을 다스리는데 청주에 타서 데워 마신다. 돼지 불알은 음경속이 아픈 것을 덜어 준다. 돼지고기는 수은풍(水銀風) 수은 냄새와 아울러 갱내(坑內)의 악기(가스)를 다스리며, 담석(膽石)을 내리고 열독을 푼다고 했으며 오래된 광병을 고친다. 돼지기름은 위장을 이롭게 하고, 모든 충도 죽

이고, 피부풍을 다스리며 간독을 푼다(해독작용). 그리고 오저(五疽 다섯 가지 종기통)를 다스린다. 돼지두육(머리고기)은 오미자(五味子) 한약과 함께 삶아 먹으면 허한 기력이 회복되며 오치(다섯 가지 치질)를 없애고 하체를 보한다. 돼지혀(舌)는 비장을 튼튼히 하여 부족병(不足病)을 보하는데 오미자와 같이 삶아 즙을 내어 먹는다. 돼지목덜미 고기는 술에 체한 것이나 얼굴변색, 복창에는 감수(甘遂) 한 돈과 버무려 환(丸)을 만들어 종이에 싸서 구워 술로 먹는다. 돼지골(腦)은 웅종(깊이 끓은 종기)을 다스리는데, 종이에 발라 종기에 붙인다. 마르면 다시 바른다. 손발이 터져 피가 나오는데에는 먼저 술로 씻고 바른다. 돼지 꼬리피는 두창에는 용뇌(龍腦) 한약을 조금 넣어 쓴다. 부종에는 돼지 허파 일부를 참대칼로 썰어 피마자 기름에 볶아 익혀 죽과 함께 먹는다. 돼지 콩팥은 양기를 보하고 방광을 통하며 냉기를 제하며 상후 허한(虛汗)과 설사, 자궁출혈을 다스리며, 혈리(血痢)와 장독도 없앤다. 또한 돼지쓸개는 소변을 통하고 악창(惡瘡)과 소아 두창에 바르며 대변불통에 관장하면 즉통한다. 또한 목적(目赤) 눈병에 좋다. 그리고 복통을 다스리는데 술로써 두개를 먹으면 즉효한다. 돼지털을 태워 재를 피마자 기름에 개어 화상(火傷)에 바른다. 황달은 돼지고기 한근을 끓여 1일 3회 먹으면 설하고 낫는다.

이상은 각 의서에서 발취한 것이나 일부에 불과하다. 지면관계로 다음 기회로 미루며 끝으로 한 가지 부언한다면 체질의학의 선구자 이제마(李濟馬) 선생의 체질론에서는 소식하는 신대비소(腎大脾小)인 소음인(少陰人)에게는 돼지고기를 금한다 하였다.

<필자 문의처 : 248~1528/9>