

# 돼지고기는 보(補)도 되고 약(藥)도 된다

돼지고기는 몸에 보(補)도 되지만 많은 병을 치료하는 약의 역할도 하고 있다.

지난 호에 언급한 바 있지만, 돼지는 털(毛)까지 약으로 쓰인다. 이번 호에도 각 의서에서의 처방을 소개 해 보고자 한다.

소아단독에는 돼지고기를 저며서 붙이면 신호하게 낫는다.

남녀음식(男女陰蝕) 즉, 음창에는 살찐 돼지고기를 삶아서 그 즙으로 씻으면 낫는다.

적백대하증(자궁염)에는 돼지고기 세근을 술(다섯 홉)에 삶아 한번에 먹는다. 음창에는 돼지기름에 원화(沉花: 한약)를 넣고 달여 바른다. 옷창에는 돼지기름을 자주 바른다. 신허유정(腎虛遺精)에는 돼지콩팥 한 개를 절개하여 막(膜: 콩팥 씌운 막)을 버리고 부자(附子: 한약)가루 한 돈을 넣고 습지로 싸서 구워 익혀 공복에 1일 3~5회 먹고, 술 한 잔을 마시면 효과가 있다. 신허(腎虛)로 음위(음기 위축) 할 때는 돼지 콩팥 한 개를 썰어 구기자 잎 반근과 콩자반 즙(鼓汁) 한 잔을 만들어 후추·소금과 함께 국으로 끓여 먹는다. 신허 요통에는 돼지콩팥 한 개를 썰어 후추와 소금을 쳐서 비린 물을 빼어 버리고, 두충(杜仲: 한약)가루 세 돈을 넣어 하염(연잎)으로 싸서



이 종 오  
(동의체질 학회장)

구워 먹고 술을 마신다. 노인의 각기증에는 돼지콩팥 한 개에 초와 마늘을 넣어 볶아 먹는다. 하루에 한 번씩 만들어 먹는다. 오래된 기침에는 돼지콩팥 두 개에 후추 47알을 넣고 삶아 먹는다.

오래된 설사에는 돼지콩팥 한 개를 쪼개어 파고지(破古紙: 한약) 가루를 넣어 구워 익혀 먹으면 신효하다. 적백(赤白) 이질에는 돼지콩팥 두 개를 갈아서 진피(陳皮: 한약)와 후추에 된장을 넣어 경단을 만들어 공복에 먹으면 자궁염에도 좋다.

무유(無乳)에는 돼지족발 두 족을 물 두 말에 달여 5~6되로 졸여 마신다. 혹은 통초(通草: 한약) 6푼을 넣는다. 위통(胃痛)에는 돼지 쓸개 한 개와 향부자(香附子: 한약) 세돈을 불에 태워 분말을 1/2로 나누어 물에 타서 2회 마신다.

직도가 좁아진 데에는 돼지 밥통을 불에 구워 분말로 만든 다음 한 번에 2~3돈씩 술에 타서 마신다. 풍습각기증에는 돼지간을 생으로 회하여 먹는다. 치질에는 돼지쓸개를 밀가루로 반죽하여 환을 만들어 한 번에 두 돈씩 먹는다.

산후 허약한 데에는 돼지콩팥 두 개를 과와 콩자반 즙으로 달여 먹는다. 과일 먹고 체한 데에는 돼지고기를 불에 태워 그 재를 물로 먹는다. 심장병(心臟病)에는 돼지염통을 삶아 계속 먹으면 효과가 있다. 유노증(遺尿症)은 수태지 밥통을 씻어 그 속에 오미자(五味子: 한약) 두 양을 넣고 삶아 먹는다. 2~3회 먹으면 낫는다.

양기부족의 조루증에는 돼지콩팥을 삶아 자주 먹으면 효과가 있다. 영주창은 돼지허파에 다시마 네 양을 넣고 삶아 3~4회 계속 먹으면 경한 것은 즉효하다. 이질에는 12월에 돼

지고기 포(哺)를 해서 구워 익혀 먹으면 신효하다. 상기 해소에는 돼지고기를 짓이겨 돼지 기름으로 먹는다. 담석증을 푸는 데는 살찐 돼지고기 다섯 근에 파·부추 반근을 넣고 삶아 먹는다. 혹은 곰탕으로 하여 먹으면 반드시 뱃속에서 소리가 나며 독이 아래로 내려가면서 사석(沙石)이 다 녹으며 낫는다.

이상은 의서에서 발췌한 것이나, 이것은 일부에 불과하며 돼지고기는 사람 몸을 보호해주고 많은 병을 낮게 해주는 신비한 동물인 동시에 인간생활에서 없어서는 안될 고마운 짐승이다.

지난 호에 언급한 바 있는 체질의학의 선구자 이제마(李濟馬) 선생의 체질론에서 신대비소(腎大脾小)의 소음인(少陰人)에게는 돼지고기를 금한다고 하였으며, 그 이전의 학자들 중에도 돼지고기를 과소 평가한 학자가 있었는데 이는 체질론을 몰랐기 때문이었다.

이제마 선생의 체질론에서는 소음인에 한해서 돼지고기가 해가 된다고 했지만, 그와 상반한 비대신소자(脾大腎小者) 소양인은 어떤 육류보다도 이로워 보약이 된다는 이론이다.

이제마 선생이 주장한 이론은 현대과학의 영양가론과는 다르다. 먼저 모든 것을 우주공학적으로 철학인, 음과 양이 추가되어 음양론에 입각하여 해석하고 있다. 사람도 음과 양이 있고 먹는 음식도 음양으로 분류했다. 그래서 돼지고기는 음 성분이 많이 함유된 음적 음식이며, 닭고기는 그 반대인 양적 음식이다. 사람도 음인과 양인이 있는데, 음인은 양 성분의 음식을 먹어야 하고, 양인은 음성분의 음식을 먹어야 한다는 것이다. 다시 말해 양인에는 음적 음식을 먹어 음의 부족을 도와 바란스를 맞추어 주며 양인이 양적인 음식을 먹으면 과잉되어 몸에 균형이 깨져 이상이 온다는 이론이 체질

론인 것이다.

땅(음)은 하늘(양)의 이치와 같고 남녀와 화합하는 것과 다를 바 없다. 때문에 돼지고기가 맞지 않는 소음인에게는 양적인 닭고기가 보(補)가 되고, 같은 음적인 돼지고기는 과잉 되기 때문에 해(害)가 된다고 했다. 다시 말해 음은 양이 배합되고 양은 음이 배합이 돼야 한다는 결론이다.

소음인은 닭고기가 맞는 체질이며 소양인은 돼지고기가 맞는 체질인즉, 약도 돼지고기와 같이 먹으면 더욱 이롭고 해가 되는 닭고기와 같이 약을 복용하면 약의 효과가 없는 것은 당연하다. 그러나 요즘 어떤 인사들은 약을 복용할 때 돼지고기나 닭고기는 금하기도 하지만, 체질학에서는 전혀 근거없는 잘못된 말이다.

필자도 체질학의 학도지만 분명히 밝히고자 하는 것은 소음인에게는 돼지고기의 다식은 좋지 않으나 무서운 공해의 제독제로 소량은 필히 먹어야 한다고 본다.

아뭇튼 조상님들은 돼지고기로 몸을 보(補)하고 만병을 고기와 내장 또는 심지어 털도 태워 약으로 사용한 것도 사실이다. 돼지는 인간생활에서 없어서는 안될 귀중한 동물이다.

돼지를 찬양한 중국의 명인 소동파의 시(詩)를 보면,

“황주의 돼지고기는 맛이 좋다.

값은 진흙처럼 싸다.

돈있는 사람은 거들떠 보지 않고

가난한 사람은 요리법을 모른다.

적은 물에 담근 돼지고기

약한 불로 충분히 삶으니

그맛 비길데 없어

아침마다 배불리 먹는다.

네 어찌 이 맛을 알소냐.”

지금도 중국 요리집에서는 동파육의 요리를 팔고 있다고 한다.

수백년 전 중국의 시(詩)이지만, 우리나라와 흡사하다. 돼지고기는 돈있는 사람은 먹지 않았고 돈없는 사람도 설사난다고 먹지 않았다. 돼지고기는 설사가 낫는데도 말이다.

필자는 이런 생각을 해본다.

만일 꿀꿀이 돼지보고 말하라면 필경 이런 말을 할 것이다. “우매하고 미련한 인간들이 몸을 보(補)해 주고 병을 고쳐주는데, 고맙다고는 못할 망정 병준다고는 말지어다.”(다음호에는 체질학적으로 본 돼지고기의 효능에 대해 소개하고자 한다.)

## 필자 약력 소개

1922년 충남 서산출생  
건국대학교대학원 수료  
성균관대학교대학원(동양철학과) 수료  
제2차 세계대전시 군의무실 근무  
대한침구학회(관인) 설립  
동의전문학원(관인) 설립  
대한유가도장 설립  
풍수지리학회 설립  
동의체질학회 설립  
현 : 동의침술원장  
(서울 동대문구 답십리3동 464 극동상가301호)  
전화 : 248~1528/9  
저 서  
● 침구경혈도  
● 5행침법  
● 경혈학