

中風에 對한 所見

張 冕 株



中風 臨床에서 오랜歲月동안 經驗하면서 느낀 것을 말씀 드리고자 한다.

醫書에 風症을 論할때 中腑니 中臟이니 하는 表現은 實際臨床에서 不必要한 語句라고 생각한다 先賢들의 中腑 中臟症에 對한 處方들을 運用하면서도 實際 이것만으로는 不足한 점이 많은 것 같아 研究한 것이 現代 西醫學의 診察方法을 參考하여야 한다고 생각한 것이다.

洋方에서는 中風의 原因으로서 血中脂質이 腦血管에 栓塞되거나 破裂되는 것이라고 하고 있다

筆者도 15年前에 中風으로 苦生한바 있었는데 當時 이야기로는 脂質 卽 콜레스테롤의 數値가 300까지 올라갔다고 하였다 筆者도 本人體質이 中風症이 오지 않을까 念慮하면서도 此日彼日하다가 虛를 찢린꼴이 되었던 것이었다

洋方에서는 體脂肪과 콜레스테롤을 같이 測定하고 있으며 體脂肪의 數値가 높으면 거의가 콜레스테롤도 올라가고 體脂肪이 낮으면 콜레스테롤도 낮아진다고 하고 있다.

血中 콜레스테롤을 以前에는 120~220을 正常으로 보았으나 近年에 와서는 125~250까지를 正常이라고 하고 있다 그러나 數年間に 걸쳐 內院하는 中風患者를 相對로 測定하여보면 190에도 風病患者가 많이 나타났는데 이는 東西洋人의 體質의 差異가 아닌가 생각되어 진다

여하튼 風人이 內院하면 針과 藥으로 우선 治療에 臨하고 있는 것이 現實이지만 筆者의 經驗에 依하면 이것만 가지고는 所期의 結果를 거둘 수가 없었으니 그것은 體脂肪을 낮추지 아니하고서는 完治가 되지 않더라는 것이다 經驗에 의하면 脂質의 數値가 150~160선이 가장 安心할 수 있었다.

筆者에게 哲學工夫를 指導하여 주신 분이 釜山의 朴道士였는데 이분이 中風이 와서 5~6개월 治療後 外形上으로는 거의 治療된 것으로 보였다 그러나 筆者는 外形은 나

은듯 보이니 內形은 그렇지 않으니 病院에 가서 脂質測定을 하시라고 付託드렸으나 放心하시더니 半年도 못가서 再發하고 말았다. 그 뒤에야 家庭用測定機를 購入하다 놓았으나 이미 半身不隨가 되어 쓸모없는 機械가 되어있는 것을 보고 안타까웠다

내 自身도 風을 앓았고 周圍에서도 지켜본 바에 依하면 韓方에서 中腑 中臟 타령만 하다가 이미 時期를 놓치는 것을 보고는 안되겠다싶어 洋方에서의 脂質治療法에 接近하여 研究하게 이룬 것이 筆者의 오늘이다

同業諸賢께서도 中風을 治療하는 捷徑이 바로 이 脂質治療에 있다는 것을 아신다면 名醫가 될 것이요 모른다면 失敗에 失敗를 거듭할 수 밖에 없을 것이라는 것을 당부 드려니 成人들은 半年에 1次씩 콜레스테롤을 測定하고 그 脂質 낮추는데 努力한다면 좋은 健康을 維持하게 될 것이다

끝으로 脂質降下藥材와 食品醫藥廳에서 發表한 200여종의 飲食物中에서 29種의 콜레스테롤 檢査數値를 紹介하니 參考하시기 바란다.

1. 脂質 降下作用 藥材 (非強壓劑) 症狀에 따라 選用한다.

澤瀉 人蔘(強心 昇壓作用 但降脂故 冠狀動脈硬化 防止)

何首烏(3~5錢 通便作用)

甘草 麥門冬(下劑作用)

豨薟(非持久性)

赤芍藥 白芍藥(降脂 短時間)

枸杞子 金櫻子 三七根 甘菊花 杜沖 生大蒜 山查肉 女貞實 黃芩(降壓脂)

決明子(狹心症 降脂)

瓜蒌仁 桃仁(降脂下劑)

兔絲子(單獨入藥)

山茱萸(同決明子煎則 降壓脂 3個月 連服)

虎杖根(但 降脂)

× 中國 陳存人 著 圖說韓方醫藥大辭典을 5~6回 熟讀하여 拔萃한 것임

2. 콜레스테롤 數值表 (食品安全本部 含有量 分析結果)

식 품	콜레스테롤 (mg/100g)
소머리골	2247.5
계란노른자	1280.7
꿀뚜기건조품	1201.0
마른오징어(다리)	1106.0
마른오징어(몸통)	678.8
대구포	562.9
마른문어	549.3
한치	501.1
날치(알)	377.8
대구내장	299.8
새우	296.1
즉석복어국	293.3
명란젓	250.1
마른명태	235.1
멸치	112.8
광어회	93.7
치즈(분말)	83.9
닭고기	72.6
한우등심	64.2
돼지고기삼겹살	55.3
어리굴젓	54.1
고등어(염장)	46.7
아이스크림	46.6
햄버거	26.5
피자	26.4
우유	10.9
요구르트	8.0
라면	2.3

콜레스테롤 수치가 높은 사람은 계란이나 꿀뚜기 오징어 대구포가 먹고 싶어도 참는게 좋겠다. 마른 문어나 한치 회, 생선 내장도 마찬가지다. 식품의약품 안전본부 식품안전평가실이 지난 94년부터 2년 동안 시중에 유통되는 식품 2백 51종에 대한 콜레스테롤 함유량 분석 결과에 따르면 소머리골의 콜레스테롤 수치가 가장 높고, 그 다음이 계란 노른자, 꿀뚜기 건조품, 마른 오징어, 대구포, 문어 등이었다. 마른 오징어의 경우 다리가 몸통보다 콜레스테롤 수치가 2배 가까이 높은 것이 특징 高(고)콜레스테롤 식품 10가지중 8가지가 해산물이며, 육상에서 나는 식품 중에서는 알 종류의 수치가 높다. 콜레스테롤에 대한 상식이 잘못돼 있음이 드러난 경우도 있다. 일반적으로 콜레스테롤이 높은 것으로 알려져 있는 돼지고기 삼겹살(55.3mg/100g)은 한우 등심(64.2) 구운 닭고기(120.0)보다 낮았다.

인스턴트 식품 중에서는 즉석복어국(239.3)이 핫도그(44.0)나 즉석 곰탕(17.6)보다 훨씬 높았다. 즉석복어국은 콜레스테롤 수치가 높은 멸치감미료와 복어 등으로 만들었기 때문이고 라면(2.3)은 생각보다 적게 나왔다.

(서울 은평구 진관외동 254-10 회춘한약방 ☎ 02-355-6003)