

鹿茸의 源泉의 根源을 照明한다(下)

李 廷 祿

녹용의 품질은 관능으로 해 오는것이 통례다. 녹용의 각질화 정도에 따라 구별해오고 있었던 것이다. 녹용도 식품처럼 맛으로서 그 우월을 가릴수 있다면 누구든 쉽게 구별 할 수 있으련만 녹용은 늘상 대하는 음식물이 아니기에 맛으로서는 구별 할 수 없으니 딱한 노릇이다.

일각에서 녹용을 성분 분석으로 녹용의 가치를 판단하려 하지만 단순히 함유된 성분만으로 우월을 가늠하기에는 몇가지 문제가 있음을 지적하지 않을수 없다.

최상품의 녹용에 함유된 성분이 어떤 어떤 것들인지 또한 그 성분들이 어떤

비율로 조화를 이루어야 되는가 하는 모델이 마련되어 있지 않은 상태에서 성분 분석은 무의미 한것이 아닐는지— 한약은 여러종류의 약제를 함께 사용하여 약효 성분간의 상승 효과를 최대한 활용하는데 의의가 있다고 할수 있다. 성분끼리의 합작으로 얻어지는 「약효 상승효과」이것을 단순한 성분 분석으로서 과연 어느정도 정체를 잡아낼수 있을까? 두꺼비를 잡아먹은 구렁이가 진귀한 약재로 쓰인다는 얘기가 있다. 어떤 질환에 어떻게 처방되는지는 모르지만 그것이 사실이라면 구렁이와 두꺼비를 함께 사용한것과 성분 분석 결과는 어떤 차이를 발견 할것인가.

여기서 강조하고자 하는것은 성분간의 발란스다. 신비로운 약효를 발휘하기 위해서는 필수적으로 있어야하는 요소들도 중요하지만 그 요소들 상호간의 보관 또는 상승작용이 최대 수치로 이루어 질수있도록 모든 요건을 충분히 함유하고 있어야 한다. 이를테면 비율이나 성질 같은것 말이다.

놋쇠는 구리에 주석의 합금이다. 원료인 구리와 주석의 합금에서부터 놋쇠는 탄생이 되지만 그 원료의 배합비율 합금하는 방법 그리고 용기가 완성 될때 까지 다루는 과정 등에따라 질은 엄청난 차이를 나타내고 있다. 강도와 내구성 광택 부식정도 등이 차이를 나타내게 된다. 그러나 여기서 무엇보다 중요한것은 장인의 정성이다. 장신의 정성이 결여된다면 질좋은 놋쇠가 만들어 질수 없다. 방짜 유기를 고집하는 것은 순전히 장인의 정성이 깃들어 있기 때문이다. 방짜 유기에서만 나올수 있는 독특한 약기의 소리는 장인의 정성이지 성

분이 다른것은 아니지 않은가. 성분 분석으로 약기의 소리를 가늠할수 없는것과 같이 복용을 단순히 성분분석만으로 우월을 가리려 하는것은 장님이 코끼리 만지는것보다 몇곱절 더 우수한 모습이 될것이다.

고려청자를 재현 하려는 도공들의 그 일념과 방짜 유기를 만드는 장인들의 정성이 없이 어찌 좋은 녹용을 얻기 바라겠는가? 고기를 얻기 위하여 길러진 사슴에서 채취한 순전히 군더더기인 그 뿌이 신령한 약료를 발휘하는 영약이 될수는 없다. 인삼이 아닌 한뿌리의 산삼을 얻기 위하여 우리 양록인들은 마땅히 심혈을 기우려야 할 것이다. 녹용의 원천적 근원을 조명하면서 끝으로 녹용은 인체 내에서 「고기를 잡아주는 역할이 아닌 고기를 잡는 법을 일깨워 주는 역할」을 한다는 것을 무언해 두고져 한다. ☆

문경 송원 사슴목장 대표