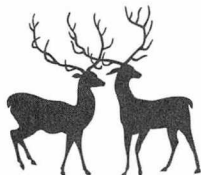


좋은 녹용 고르는법



서정욱 | 안성의료생활협동조합
안성농민한의원 원장

찬 바람이 서서히 불어오고 땀이 식어갈 즈음에 많은 이들이 보약을 먹기 위해 한의원을 찾는다. 요즘이야 먹을 것도 흔하고 약재도 흔하지만 옛날에는 인삼 한 뿌리만 먹어도 죽은 사람이 깨어날 정도로 약재가 귀했다. 그 예전부터 가장 귀한 약재로 보약의 으뜸으로 여겨지던 것이 녹용이다.

이번 호에서는 좋은 녹용 고르는 법을 알아보자.

녹용은 뉴질랜드나 중국, 몽고, 러시아 등지의 주요 외화벌이 품목이고, 주 수입국은 당연히 한국이다. 한국에서 생산되는 녹용은 전체 수요의 10% 정도밖에 안되기 때문에 나머지 90%는 수입에 의존하고 있다.

사슴이라는 동물은 날씨가 서늘한 곳에 사는 동물이라 열대 지방에는 거의 없고 우리 나라의 사슴은 보통 꽃사슴이라고 하는 작고 귀여운 사슴이다. 추운 지방으로 갈수록 사슴의 덩치가 커져서 알래스카에 있는 사슴은 엘크라고 하는데 거의 황소만한 몸집(목 길이는 황소보다 길다)에 뿔도 크다.(꽃사슴 뿔의 3배가 넘는다)

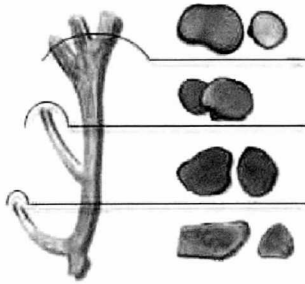
사슴의 뿔은 5월 정도에 나기 시작하여 100일 동안 자란 후 날씨가 선선해지는 8월말이 되면 자라

기를 멈추고 석회화되어 딱딱한 뼈처럼 변한다. 그리고 다음해 4월쯤 새 뿔이 나기 전에 저절로 떨어져서 다시 뿔이 나게 된다. 다 자라서 석회화된 뿔은 녹각이라 부르는데 성분물질이 변하기 때문에 약효가 현저히 떨어지게 된다. 가격 면에서 볼때 녹용은 녹각의 20배가 넘는다. 녹용은 1냥(37.5g)씩 판매되고 녹각은 1근(600g)씩 판매된다.

녹용이라 부르는 것은 자라는 중에 있는 뿔로 특히 60일 정도 자란 것을 최상품으로 친다. 어린 뿔 일수록 약효는 좋겠으나 너무 작아서 효율이 떨어지고 너무 많이 자라면 크기는 크지만 약효는 떨어지게 된다. 녹용을 생산하는 입장에서는 하루라도 더 키워야 생산량이 많아 이익일 것이고 소비하는 입장에서는 하루라도 덜 키운 것이 약효가 좋아 보통은 70일에서 90일 사이에 뿔을 자르게 된다. 녹용은 딱딱한 뿔이 아닌 자라나고 있는 것이므로 혈관이 있고 피가 통한다. 때문에 여러 가지 약효 성분이 풍부하게 있다.

가끔 녹용이라고 보기 힘든, 거의 녹각에 가까운 뿔을 싸게 샀다고 좋아하시는 분들이 계신데 녹용의 채취 시기를 놓친 것을 헐값에 판 것이 대부분이다. 뿔은 바깥쪽부터 석회화되어 안쪽으로 들어오기 때문에 바깥쪽에 5mm 이상의 단단한 껍질이 드리워져 있다면 일단은 좋은 녹용이라고는 보기 힘들다.

잘라낸 녹용은 보관상의 문제로 냉동을 하거나 건조하게 되는데, 녹용을 자르는 시기가 대개 무더운 여름철이라 문제가 발생한다. 여름의 음식물은 6시간 이후부터는 부패반응이 시작되는데, 단순히 응달에서 건조하면 건조하는 과정에서 쾌쾌한 냄새가 날 정도로 변질 될 수 있어 냉동 건조나 냉풍 건조 등의 방법을 사용한다. 그러나 이런 것들은 고가의 시설을 필요로 하기 때문에 우리 나라에서는 보통 냉동 상태로 유통한다. 냉동 상태에서는 법정 유통기한이 6개월이므로 8월말에 잘랐더라도 다음해 2월이 넘으면 유통할 수 없는 것이 단점이다. 즉 2



- ➔ 분골 : 절단면에 까만 각질부분이 있으며 대체로 흰색의 굵기가 가늘고 치밀한 조직
- ➔ 상대 : 조직이 치밀하고 붉은 핏빛의 연한 갈색
- ➔ 중대 : 가운데에 구멍이 있고 나이테 같은 줄이 있다. 색은 대체로 붉다.
- ➔ 하대 : 큰 구멍이 승승 뚫려 있으며 흰 갈색을 띠

월부터 다시 뿔을 자르는 6월경까지는 냉동된 녹용은 유통이 금지되는 것이다.

한의원에 있다 보면 아는 사람에게서 싸게 사왔다 고 냉동된 녹용을 피가 흐르는 채로, 게다가 이상한 냄새까지 나는 것을 가져오는 분들을 보게 된다. 이런 분들은 대개 한의원의 녹용이 수입품이 많고 믿을 수 없어 믿을 수 있는(?) 사람에게서 변질되기 직전의 녹용을 사오는 것이다. 이러한 녹용은 피가 나는 채로 거꾸로 매달아 얼리기 때문에 피를 빼내고 건조시키는 녹용과는 달리 물에 넣고 달이면 마치 선지국처럼 피덩어리가 뚱뚱 뜨게 된다.

녹용은 뉴질랜드나 러시아에서 서로 자기 나라 것이 최상의 제품이라고 선전을 한다.

뉴질랜드의 녹용은 Red deer가 주종을 이루며 우리 나라에서는 재래종인 꽃사슴이나 캐나다에서 들여온 엘크가 주종을 이룬다. 엘크는 꽃사슴에 비해 뿔이 커서 키우는 입장에서는 훨씬 경제적이지만 사료로 키우는 우리 나라 목장들과 방목하는 뉴질랜드나 러시아는 생산 단계에서 많은 차이가 나게 된다. 더구나 뿔을 자르는 시기나 건조시키는 방법에서 약효의 차이와 보관기간 등이 차이가 나므로 많은 자본과 정직한 심성을 가진 뉴질랜드에 개인적으로 더 많은 점수를 주고 싶다.(뉴질랜드는 사회적으로 비리가 없고 청렴한 것으로 세계적으로 높은 순위에 기록되어 있다.)

녹용에 대하여 잘못 알려진 또 하나의 상식은 피

가 들은 빨간 색깔의 녹용이 좋다는 것이다. 이런 잘못된 상식 때문에 녹각에 돼지피를 넣어 팔던 사람들이 신문에 나오게 된다. 녹용의 좋고 나쁨은 색깔로 구분하는 것이 아니고 질감으로 구분한다. 좋은 녹용은 어릴 때 석회화되기 전에 절단하므로 부드럽고 치밀한 조직을 이룬다. 녹각은 마치 사골을 잘라 놓은 단면처럼 딱딱하고 구멍이 승승 나있기 때문에 아무리 돼지피를 먹여도 금방 구별할 수 있다.

이제까지의 내용을 정리해 보면 원산지와 등급이 표시된 수입품 녹용을 고르는 게 한 방법이다. 수입과정에서의 비리만 없다면 원산지에서의 비리는 우리 나라보다 훨씬 적을 테니까...

잘라서 건조한 녹용은 가장자리의 띠가 얇고 가운데 부분이 눌러 보아 폭신평신히면서 구멍이 적은 것이 좋은 상품이다.

국산 냉동 녹용은 여름철에 구입하여 적어도 가을에는 복용하는 것이 좋다. 피로 별갈게 딱칠 되지 않고 황적색을 띄고 있는 것이 좋은 것이고 짧고 부드러운 털이 덮여 있는 것이 좋다.

통째로 된 뿔이라면 가지가 2~3개 이하인 것으로 잘 말려서 가벼운 것이 좋다. 바깥쪽을 만져보면 위쪽은 부드럽고 아래쪽은 상대적으로 단단한데 부드러운 부분이 많은 것이 상대적으로 석회화가 덜 진행된 것이다. ☺