

사슴중탕으로 여름체력을 보하자

우리나라의 음식문화는 탕문화이다. 여름에도 뜨거운 탕류에 밥한그릇 딱딱 먹고나야 비로서 '아! 잘 먹었다.' 라고 흡족해하며 땀을 뻘뻘 흘리면서도 '시원하다'고 배를 두들긴다. 오래전부터 국물문화에 익숙하기 때문이다. 한국인들은 음식 맛이 아니라 사람의 성격을 평가할 때도 '국물도 없다'라는 표현을 쓴다. 융통성이나 여유가 없는 사람, 지나치게 계산적인 사람을 일컫는 욕으로 한국인의 생활에 국물 문화가 차지하는 비중은 상당하다.

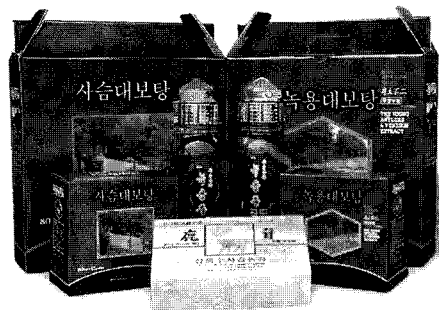
보약 역시 마찬가지다. 보약이라 치면 검은빛이 도는 걸쭉한 탕을 연상하기 마련이다. 이러한 문화 덕분인지 자리탕, 오리탕, 잉어탕 등 각종 'OO탕'이란 명칭을 앞세운 제품들이 각종 업체들의 타깃이 되어 무수히 많은 저가 생산품들을 만들어냈다.

녹중탕도 예외는 아닌지라 우스갯소리로 '사슴이 발만 담그고 지나갔다'라고 할 정도의 저질, 저가 제품들이 난립했다. 덕분에 건강보조식품 시장은 소비자들의 불신의 목소리가 높아지고 있으며 농장주들도 사슴농장이 직접 생산한 우수한 녹중탕까지 도매값으로 넘어가 버리는 것 아니냐는 우려를 나타내고 있다. 그러나 중탕기 판매업체 중

원한방상사의 권오찬 사장은 "저가, 저질 제품이 난립하고 있는 건강보조식품시장에서 진정한 제품을 생산하는 사슴 농가만이 소비자들로부터 인정을 받을 수 있을 것"이라며 이럴 때일수록 더욱 우수한 녹중탕을 생산, 저질 제품들과 확실한 차별화를 두어야 한다고 강조한다.

◇ 녹중탕의 효능

품질이 떨어지는 저가 녹중탕으로 소비자들의 약효에 대한 확신이 반감됐지만 사실 제대로 생산된 녹중탕이 발휘할 수 있는 효능은 무수히 많다. 특히 체력이 급격히 떨어질 수 있는 여름의 경우 잘 만들어진 녹중탕 한 사발은 여름을 이겨내기에 부족함이 없다.



▲녹용 및 사슴의 부위와 고급약재를 이용한 한방 요법 '녹중탕'

〈녹중탕에 들어가는 주요재료〉

사슴	녹용, 녹육, 녹신(공팔), 녹골(뼈), 녹담(쓸개), 녹근(사지근육), 녹수(골수), 녹두육(머리고기), 녹미(꼬리), 녹치(이빨), 녹피(가죽), 녹태(태반) 등
한약재	황기, 창출, 백출, 감초, 당귀, 숙지황, 작약, 음양곽, 두충, 향부자, 목향, 진피, 지각, 후박, 오약, 사인, 천궁, 우슬, 갈근, 곽향, 진피, 목통, 독활, 모과, 길경, 초두구, 밤, 참깨, 대추 등

녹중탕은 사슴의 모든 부위와 고급약재를 이용한 한방요법으로 사슴의 부산물인 녹육, 녹골, 녹수, 녹뇌, 녹신 등과 밤, 대추, 당귀, 감초, 생강 등의 여러 가지 한약재를 중탕기에 넣고 밀봉한 후 중탕한 것을 말한다.

녹용을 비롯하여 사슴의 모든 부위에 고급 한약재를 첨가하여 만드는 녹중탕은 그 효능 또한 다양하다. 내장이 허한 사람이 복용하면 근골을 보호해 풍기를 제거해주며 오장을 튼튼히하고 피를 맑게 하며 얼굴에 윤기가 나서 피부미용에 탁월한 효능이 있다고 알려져 있다.

또한 손, 발에 쥐가 나는 경우에도 이용하며 골격을 강하게 하고 근육을 튼튼하게 하며 오래 복용하면 늙지 않고 장수한다고 옛부터 전해져 내려올 만큼 건강에 좋다.

산전, 산후 몸조리, 병후 원기 회복, 현기증, 빈혈, 강장보호에 효과가 있으며 소화기 계통을 도와서 영양의 흡수를 촉진하므로 전신의 기능을 왕성하게 하여준다. 특히 허약체질의 보혈강장, 정력증진, 지구력 증강에 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

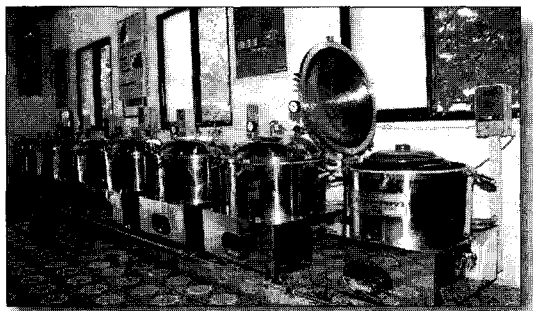
이 외에도 관절통증의 개선에 효과가 있

으며 천식, 폐결핵에도 효험이 있는 것으로 알려져 있다. 이러한 효능을 얻을 수 있도록 하기 위해서 농장주는 소비자에게 다음과 같은 복용시 주의점과 복용법도 자세히 설명해 주어야 한다.

복용 중에는 술, 밀가루 음식, 차가운 음식이나 음료, 닭고기, 돼지고기 같은 기름기 많은 음식, 그리고 생무, 커피 등은 가급적 삼가는 것이 좋다. 소아의 경우에는 1일 1봉지로 2회에 나누어 공복에 복용하며 성인의 경우 처음에는 1일 2회 이내 따뜻하게 데워서 복용한 후 약 5일 후부터는 1일 2-3회 복용하는 것이 좋다.

현재 녹중탕은 고온 살균하여 진공포장을 실시하기 때문에 냉장고에 넣지 않아도 장시간 보관이 가능하나 기온이 올라가는 여름철에는 냉장고에 보관하는 것이 좋다. 보존기간은 보통 냉장실에서 6개월이므로 구입한 소비자가 장기간 보관하여 약효가 떨어지거나 변질된 녹중탕을 먹지 않도록 하는 세심한 주의가 필요하다.

◇ **제품의 효능은 정성에서 시작**



▲ 녹중탕 제조에 사용되는 증탕기. 보다 청결하고 간편하게 녹중탕을 생산할 수 있다.

예로부터 보약을 복용할 때에는 세 가지 정성이 있어야 한다고 했다. 첫째는 약을 짓는 사람의 정성이요, 둘째는 약을 달이는 사람의 정성이요, 셋째는 약을 먹는 사람의 정성이다.

약을 먹지 않고도 질병을 예방하거나 치료할 수 있다면 다행이겠으나 부득이 약을 투약하지 않으면 안될 때에는 어렵더라도 위의 세 가지 정성이 합해져야 비로소 온전한 치료 효과가 발휘될 수 있음을 지적한 것이다. 이에 녹중탕을 생산하는 농장주의 책임은 막중하다.

소비자의 몸을 자신의 몸과 같이 애정을 가지고 정성스럽게 녹중탕을 생산해야 할 것이며 또한 구입해 가는 소비자에게도 최고의 효능이 발현될 수 있도록 먹는 방법에서부터 복용시 주의점까지 세심하게 설명을 해 주어야 할 것이다. 효능을 체험한 소비자가 다시 농장을 찾게됨은 물론이요, 국민건강의 일익을 담당해야 할 의무가 있는 농장주에게는 녹중탕의 효능 발휘가 최고의 가치실현이기 때문이다. **안드영**

잠깐 인터뷰

중원한방상사 / 권오찬 사장



■ 현재 건강보조식품 시장의 상황은?

해마다 건강보조식품 시장은 상당히 커지고 있다. 이에 반해 시장에 대한 불신도 높아지고 있는 실정이다. 자본주의 시장 경제원리상 가격경쟁이 발생하고 이로 인해 저가, 저질 제품들이 난립하고 있기 때문이다.

■ 녹중탕은 어떠한가?

마찬가지다. 저질 제품들로 인해 소비자들 불신의 벽이 높다. 이 불신은 녹중탕의 주재료를 생산하는 농장이 해소해야 한다. 아직까지도 소비자들은 보약하면 녹용과 사슴을 으뜸으로 여긴다. 양질의 재료를 생산하여 우수한 녹중탕을 생산, 판매한다면 소비자들로부터 분명 좋은 호응을 얻을 것이다. 물론 가격 문제가 걸림돌이 될 수도 있으나 녹중탕을 구입하는 궁극적인 목적은 가격이 아니라 효능이다.

■ 양질의 녹중탕 생산 방법은 무엇인가?

꼭 특정업체의 증탕기가 아니라도 증탕기의 설치가 필요할 것으로 여긴다. 기계를 설치한 농가는 우수한 증탕을 만들기 위해 많은 연구와 노력을 기울이기 때문이다. 또한 직접 생산, 판매함으로써 제품에 대한 책임의식도 강해지기 때문이다. 이러한 노력과 책임의식, 정성이 효능과 직결되며 제품에 대한 신뢰도 또한 향상된다고 생각한다.