

식품 집중 탐구

고사리

고사리 요리

생식보다 말려서 먹어야

'칼슘 보충' 치아·뼈·근육을 튼튼하게

99세까지 88하게

고사리는 중국 주나라의 백이·숙제(伯夷·叔齊)의 고사에 등장하는 산나물이다. 백이와 숙제는 주나라 무왕이 은나라 주왕을 멸하자 주나라의 곡식을 먹지 않고 수양산에서 고사리로 연명하다가 끝내 숨을 거뒀다고 한다.

열독 풀어주고 정서 안정시켜...수험생에 좋아 늦가을 뿌리 캐 가루로 먹으면 자양강장 효과

고사리는 전국 산야 음식에서 흔히 자라는 산채다. 보통 30센티에서 크기는 1.5m까지 자란다. 식용으로 쓰는 부위는 이른 봄에 자란 줄기와 어린잎이다. 뿌리에는 전분이 많이 함유돼 있어 가을에 채취한 뒤 전분을 추출, 고사리 분을 만들기도 한다. 영양학적으로는 나이아신, 칼슘, 인, 수분, 단백질, 철, 비타민 A, 지방, 당질, 섬유질, 리보

플라빈, 회분 등의 성분이 다양하게 들어 있다. 특히 고사리에는 석회질이 다량 함유돼 있어 치아와 뼈, 근육을 튼튼하게 해주는 효과가 있는 칼슘 보충식으로 통한다.

고사리가 함유하고 있는 수용성 성분인 나이아신은 비타민 B군으로 분류되는 영양분으로 스트레스를 방지하고 두통이 생기는 것을 억제한다고 알려져 있다. 칼슘 함량이 매우 높아 정

서를 안정시켜주기 때문에 긴장으로 스트레스를 받는 수험생에게 좋다.

특히 리보플라빈은 체내에서 비타민C처럼 산화반응을 억제하고 콜레스테롤과 같은 과산화지질을 분해, 성인병을 예방한다고 알려져 있다.

또 리보플라빈은 몸이 쉽게 붓고 빈혈이 있는 사람들의 증상을 완화한다. 입안이 자주 열고 혀바늘이 돋는 사람, 입술 양끝에 건조한 비집과 균열이 생기는 사람들에게도 권장된다.

고사리는 각종 스트레스에 시달리는 현대인들에게 권장되는 나물이다. 스트레스 등으로 체내 열독(熱毒·스트레스로 생기는 발진(發疹))이 쌓이면 피로감이 커진다. 열독을 풀어주는 최고의 식품은 고사리다. '남생의 양기를 빼앗는다'는 속설이 있을 정도로 열기를 배출하는 효과가 크기 때문이다.

고사리는 식물성 치료제로도 사용됐다. 뿌리 줄기는 기생충을 박멸하는 효과가 있기 때문에 아메리카 인디언들은 기관지염 치료제로 뿌리 줄기를 날로 먹었다.

가을철 나뭇잎이 떨어질 때 뿌리를 캔 뒤 가루를 만들어 먹으면 자양강장이나 해열의 효과를 볼 수 있다고 한다.

고사리는 영양이 우수하지만 음식공함을 맞춰 먹는 게 좋다. 고사리에는 비타민을 분해하는 티아미나제라는 효소가 있어서 비타민 B를 파괴시킨다. 티아민B의 파괴를 막기 위해서는 티아민 B1의 배출을 억제하는 마늘을 고사리와 함께 섭취하는 것이 좋다. 육개장을 조리할 때 마늘을 많이 사용하는 것은 조상들의 지혜를 엿보게 하는 조리법이다.

고사리를 삶은 경우 티아미나제는 없어지기 때문에 반드시 조리할 때 열을 사용하는 것이 권장된다. 고사리를 나물로 무칠 때도 티아민 B1의 흡수를 돕는 마늘을 넣는 것이 좋다. 또 고사리를 생식하기보다는 말려서 먹는 게 좋다.

/윤영기기자 penfoot@kwangju.co.kr /사민=남명기기자 mjna@kwangju.co.kr



▲고사리 육개장=숙주나물, 고사리, 대파를 데쳐낸 다음 고추기름에 볶다가 물을 넣고 끓인 뒤 국간장, 소금으로 간한다.



▲고사리 잡채=①오이, 당근, 양파를 채썰어 두고 고사리는 적당한 크기로 자른다 ②당면은 끓는 물에 데쳐 삶는다 ③모든 재료를 섞은 뒤 간장, 설탕, 참기름, 깨, 소금, 후추로 간한다.



▲고사리 전=부침가루에 계란, 실파, 당근, 고사리를 넣고 팬에 노릇하게 지킨다.



▲고사리 나물=팬에 식용유를 붓고 마늘, 고사리 순으로 볶은 뒤 참기름, 국간장으로 간한다. (도움 주신분=김지현 요리학원 배현수 연구원·푸드스타일리스트 정강엽)



고사리는 석회질을 다량 함유하고 있어 뼈를 튼튼하게 해주는 효과가 있으며, 칼슘을 보충해주는 영양식이다.

백은서 원장의 식품과 한방. 고사리는 산물이 난 후 제일 먼저 씹을 띄우는 식물로 왕성한 생명력을 자랑하는 산나물이다. 한방에서는 고사리를 '음기(陰氣)'가 강한 약재로 분류하며, 주로 뿌리 줄기를 약재로 사용한다. 의서에는 '갈채(槲菜)'로 소개되고 있으며 '수독(水毒)'과 '폭열(暴熱)'을 없애준다고 효능이 설명돼 있다.

“오장 부족한 것 보충하고 독기 해소”. 본초강목에는 '오장의 부족한 것을 보충해 주고 독기를 해소하는' 약재로 등장한다. 약이 귀하던 예전에는 뿌리를 달여 민간 구충제로도 사용했다. 고사리는 열을 내려주고 기를 가라앉혀 담(痰)을 삭여주므로, 음식이 목에 걸려 답답한 식격증(食膈證)에 효과가 있다. 위와 장에 있는 열독을 풀어 줄 뿐 아니라, 이뇨 작용도 있기 때문에 대소변을 잘 나오게 하고 피를 맑게 하며 정신을 맑게 한다. 특히 자양강장, 해열, 이뇨, 통증 등의 효능도 있어, 민간에서는 습진, 임질, 각기, 관절염에 사용하고 상처의 지혈제, 감기예방에 쓰이기도 했다. 뿌리줄기를 달여 마시면, 설사, 이뇨, 관절통, 가슴앓이, 황달, 두통, 학질, 감기의 해열, 호흡기 질환 등에 두루 효능을 볼 수 있다. 또한, 석회질이 많아서 이나 뼈를 튼튼하게 하는 반면에 티아민을 분해하는 효소가 들어 있어 티아민 결핍증을 일으키기도 한다. 울무와 함께 먹으면 음식공함을 이부지만, 찬성질이기에 몸이 차고, 소화 잘 되지 않는 분은 주의하여야 한다. 고사리에는 몸에 해로운 성분이 들어있다고도 알려져 있으나, 모든 독성성분이 열에 약하기 때문에 가공 조리 과정에서 모두 제거된다고 한다. (광주에민회의원·374-7575)

일가공인중개사. 상가건물 매매, 토지매매, 전원주택, 기타부동산. (02)234-0216

대인동삼일부동산. 모텔 목욕탕 및 각종 상가건물, 전원주택. (02)224-1140

현대공인중개사. 전원주택용지 24필지 선착순 분양, 급히 구합니다. (062)371-1900

국민공인중개사. 건물, 땅, 전원주택, 분양금. 011-635-7939

21세기부동산컨설팅(주). 경매 투자지 투자상담, 현금투자 최우선, 2006년도 광주 남구지역 예식장 선호도. (02)525-0021