

식품 집중 탐구

홍화

▶ 홍화 요리

뼈 튼튼·비만 해소... 몸에 이로운 '잇꽃'

풍부한 리놀산, 콜레스테롤 정화
차로 마시면 몸 노폐물 배출 효능

99세까지
88하게

홍화(紅花)는 국화과의 한해살이 풀로 '뼈를 잇는다' '몸에 이롭다'라는 뜻으로 '잇꽃'으로 불린다. 꽃은 노랗게 피어 겹꽃은 빛으로 변한 후 시들어진다. 붉은 꽃이라는 뜻으로 홍화라고 하며, 잎의 가장자리를 만지면 아플 정도의 강한 가시가 돌아 나 있어 '가시 돋힌 붉은 꽃(자홍화)'라고도 한다.

는 탁월한 약효가 확인되면서 약용으로 쓴다. 홍화는 특이한 냄새가 있고 맛은 조금 쓰다. 홍화 기름에 함유된 풍부한 리놀산(linolic acid)은 콜레스테롤을 정화시킨다. 홍화 껍질에는 유기백금, 칼슘, 마그네슘, 칼륨 등 각종 영양소가 고루 들어있다. 뼈가 부러지거나 금이 갔을 때 홍화를 먹는 것은 바로 유기백금 성분 때문이다. 유기백금은 골절 부위에서 전기의 교류작용을 활발하게 해 백혈구를 모이게 하다는 연구 결과가 나왔다. 또 칼슘, 구리와 함께 뼈를 빨리 접착, 결속시켜 부서진 뼈를 이어주고 무쇠처럼 튼튼하게 해주는 효능이 있다. 암세포와 결합하면 서로 화학작용을 일으켜 암세포를 파괴시키는 것으로 알려졌다.



홍화씨에는 각종 여성질환과 골절 치료를 돕는데 탁월한 성분이 많이 함유돼 있다. /나명주기자 mjna@kwangju.co.kr

홍화는 주로 민간요법으로 많이 쓰이는데 꽃봉오리를 말린 것을 술에 담가서 부인병의 월경불순 약으로 사용된다. 또 달여서 산후풍에 쓰면 피를 잘 통하게 하여 통증을 완화시켜 준다. 홍화는 한약 이외에 물감재료, 화장품 원료로 이용하고 있으며 홍화씨의 기름은 양초, 페인트, 직물의 천광택 등에 쓰이고 있다. 최근에는 꽃이나 낭만을 더해 준다. 홍화차는 몸안에 흐르지 못하고 고여 있는 피를 원활하게 돌게 하고, 노폐물을 몸 밖으로 배출하는 데 도움을 준다. 여성의

생리 작용을 도와 전체적으로 몸을 가볍고 건강하게 해준다. 임신부는 피하는 것이 좋다. 홍화 한 송이를 70~80도 정도의 물에 2~3분 정도 우려내 마시면 된다. 홍화는 한약 이외에 물감재료, 화장품 원료로 이용하고 있으며 홍화씨의 기름은 양초, 페인트, 직물의 천광택 등에 쓰이고 있다. 최근에는 꽃이나 낭만을 더해 준다. 홍화차는 몸안에 흐르지 못하고 고여 있는 피를 원활하게 돌게 하고, 노폐물을 몸 밖으로 배출하는 데 도움을 준다. 여성의

으며 된다. 하루에 두 번 복용하고, 독성이 없어 장복을 해도 괜찮다. 국내에서는 충남 서산 등지에서 많이 재배된다. 일부 중국산은 중금속 함유 기준치를 초과해 주의해야 한다. 지난해 식품의약품안전청의 '생약 중 중금속 검사실적' 자료에 따르면 중국산 홍화에서 기준치의 20배에 달하는 카드뮴 6ppm이 검출됐다. 국산은 씨에 갈색 반점이 많고, 표면이 거칠다. 반면 중국산은 갈색 반점이 적고, 표면이 매끄럽다. /오광목기자 kroh@kwangju.co.kr



▶홍화 양갱=①찬물에 불린 앙금과 홍화 우린 물을 같이 끓이다 설탕, 팔랑김, 물엿을 넣고 조리다. ②물에 부어 굳힌 다음 썰어낸다.



▶홍화 오징어조림=①오징어는 껍질을 벗기고 안쪽에 대각선으로 칼집을 넣어 오이와 당근을 채 썰어 넣고 만든다. ②홍화씨 우린물, 간장, 물엿, 미림, 다진 파, 마늘, 후춧가루 양념을 끓인 다음 오징어를 넣고 조리한다.

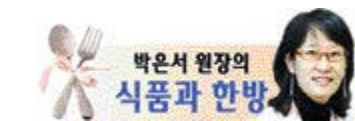


▶홍화 삼계탕=①홍화씨 우린 물에 내장을 제거해 손질한 닭, 대추, 밤, 은행, 더덕, 마늘 등을 넣는다. ②압력솥에서 30분 정도 끓인다.



▶홍화 약밥=①홍화씨 우린 물에 불린 찰쌀을 넣고 찐다. ②대추, 밤, 은행, 건포도 등을 넣는다. ③홍화씨 우린 물에 간장, 계피가루, 잣, 참기름, 흑설탕을 넣고 만든 소스에 ①을 30분 재웠다가 김 오른 찜기에 찐다.

“맛 맵고 성질 따뜻해 경혈 뚫어줘”



홍화는 맛이 맵고 성질이 따뜻해, 어혈을 없애며, 경혈을 뚫어준다. 또 적게 쓰면 혈을 보해준다고 전해진다(紅花辛溫消瘀熱 多則通經少養血). 끓여 먹으면 혈액이 원활하게 돌고, 노폐물이 배출되므로(活血通經 消瘀散血止痛), 혈액순환을 촉진해 준다. 여성의 생리불순이나 경년기 증세, 산후 어혈이 남아 있을 때 도움이 된다. 또 각종 어혈로 생긴 복통(腹痛), 부인성 질환 등에 약으로 쓰인다.

씨앗은 부러진 뼈를 이어주고, 허약하거나 발육이 부진한 뼈를 튼튼하게 해준다. 골형성 부진증, 퇴행성관절염, 골수염, 골연화증, 골다공증 등 뼈와 관절계통 및 혈액순환에 좋다. '중약대사전'에는 "급만성 근육손상, 타박상, 염좌출혈, 종창, 욕창 등에 좋다"고 나오며 "본초도경"에도 "혈을 잘 순환시키고 해독 효능이 있어 중풍, 부인의 혈기어체, 복통 등을 치료하는데 사용된다"고 기록돼 있다. 식초와 함께 쓰면, 심장순환을 좋게 해주

고 혈관을 깨끗하게 해준다. 민간에서는 냉증이나 경년기장 애에 말려서 약재로 많이 쓴다. 홍화는 또 두창(痘瘡) 치료에도 쓰이고 담이 결렸을 때 막걸리와 함께 발효시켜 마시기도 한다. 중국에서는 홍화씨를 달여 먹거나 가루, 술 등으로 먹어 급만성 근육손상, 타박상, 염좌에 의한 피하출혈, 종창, 욕창 등을 치료한다. 하지만, 너무 많이 먹는 것보다는 꾸준히 먹는 것이 좋다. 월경량이 많거나 월경 중에

는 삼가해야 한다. 임신한 여성은 산모와 태아의 뼈가 단단해져 출산할 때 어려움을 겪을 수 있기 때문이다. 출산 후에는 산후회복에 큰 효험이 있다. 홍화씨를 먹었는데 다진 부위에서 열이 나면, 1~2일 정도 복용을 멈추다가 점진적으로 섭취량을 늘리면 뼈 재생에 도움이 된다. 또 뼈가 부러졌는데도 홍화씨만을 먹고 적절한 치료를 하지 않은 것도 피해야 한다. 홍화씨는 골게 같이아 위에 부담을 덜 주며, 실온에 두면 기름 성분이 산성이 되어 불쾌한 냄새가 나고, 맛이 나빠지거나 빛깔이 변하기 때문에 냉동 보관해야 한다. <광주에인한의원 062-374-7575>

<도움말=김지현 요리학원 한도연 원장·푸드스타일리스트 정강영>

Real estate advertisement section with multiple listings for '대인동', '일가공인', '상무랜드', '대지공인', '에이플러스', and '한일지도'.