



건강상식(韓方)

—川椒(천초)—

자료제공 : 박진성 원장

- 한의학 박사
- 원광대학교 한의학과 외래교수 역임
- 대한한방신경정신과학회 정회원
- 현) 오승한의원 원장 02)534-2133



I. 처음에

중국요리에서 五香(오향)(천초 회양 계피 정향 진피)의 향신료 중의 하나이며, 특히 우리나라 추어탕에 많이 쓰이며, 배가 차서 복통이 자주 있는 경우 사용할 수 있는 천초를 소개합니다.

천초는 운향과에 속한 낙엽관목인 산초나무 초피나무의 씨를 빼고 성숙한果皮(과피)를 건조한 약재를 말하며, 蜀(촉) 巴(파) 등의 옛나라 이름을 따서 蜀椒(촉초) 巴椒(파초)라 하기도 했으며, 花椒(화초) 山椒(산초) 라고도 불리운다. 경상도에서는 흑 재피나무라고도 부르기도 하며, 향신료로 사용할 때 산초나무는 과피를 주로 사용하는데 재피나무는 잎과 과피를 모두 이용하기도 합니다.

특특한 향이 있으며, 맛은 맵고 성질이 따듯하며, 脾(비) 肺(폐) 腎(신) 경락으로 작용하며, 우리나라에서는 중남부지방에서 생산되고 있습니다.

약리작용으로는 국부마취작용, 장관연동작용, 항균작용 등이 보고 되어 있습니다.

II. 효능

효능으로는 溫中散寒(온중산한) 除濕止痛(제습지통) 殺蟲(살충) 解魚腥

毒(해어성독) 작용을 합니다.

1. 溫中散寒(온중산한) 除濕止痛(제습지통)

맵고 따뜻한 성질의 약재로 복부가 차서 위장 등의 복통 경련이 나건 설사 구토가 날 때 사용하며,

2. 殺蟲(살충)

회충으로 인한 복통이나 회충을 토하는 증상에 이용하며, 움 버짐 음부가려움증 음낭습진에도 이용하며,

3. 解魚腥毒(해어성독)

생선의 찬 성질과 비린 맛을 중화시켜서 소화흡수가 잘 되며, 맛을 좋게 하는 역할을 합니다.

겨울에 더욱 배가 차고 복통이 자주 있으며, 특히 비린 생선을 싫어하는 수험생 여러분들에게 인삼과 건강(생강을 말린 것)을 천초와 함께 같이 다려서 차처럼 드시면 배도 덜 아프면서 배가 따뜻해질거라 생각되며, 효과가 좋아 꼭 한번 짚은 추천해 보고 싶은 약재와 처방입니다.