

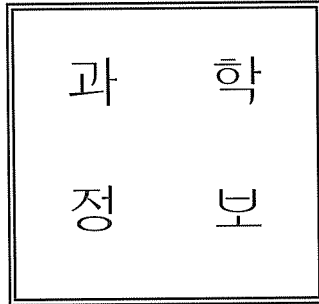
결혼의학

결혼은 사람이 살아가는데 아주 중요한 일 가운데 하나이다. 그러나 결혼은 사랑만으로 이루어질 수 없는 일들이 도사리고 있어 유의할 필요가 있다. 궁합을 보는 것은 이 때문이라 보지만 진짜 궁합은 사주팔자를 볼 것이 아니라 의학적인 적합성을 알아보는 일이다. 남자가 의학적으로 적합하지 못할 땐 아무리 사랑을 하여도 2세에 나쁜 영향을 주는 일이 일어날 수 있기 때문이다. 만일 RH마이너스 혈액형을 가진 여성이 RH플러스 혈액형을 가진 남성과 결혼을 하면 종종 아기를 사산하게 된다. 요행이 순산을 한다 하더라도 아기의 혈액을 태어나자마자 모두 교환해 주어야 한다. 물론 이같은 현상은 모든 아기에게서 일어나는 것은 아니다. 잉태한 아기의 혈액형이 어머니와 다른 RH플러스형일 때만 해당된다. 그 까닭은 모태와 혈액형이 달라 이들 사이에 항원항체 반응이 일어나 아기의 발육을 막기 때문이다.

유럽에서는 인구의 약 15%정도가 되는 많은 여성이 RH마이너스를 갖고있어 남녀가 서로 사랑을 하게되어 결혼을 생각하게 되면 먼저 혈액형을 맞추어 보는 것이 상식으로 되어있다. 그러나 동남아에서는 여성의 0.5%정도가 RH마이너스를 갖고 있어 그렇게 큰 문제가 되지는 않는다. 우리나라의 경우 이같은 혈액형으로 해서 오는 불행은 큰 종합병원에서 1년에 1~2건이 고작이다. 또한 여성이 O형의 혈액을 갖고 있고 남성이 A나 B 또는 AB형을 가질 때도 비슷한 일이 일어날 수 있다. 여성이 A형일 때 남성이 B형이나 AB형을 가질 때도 마찬가지이다. 그리고 여성이 B형일 때 남성이 A형이나 AB형을 가져도 같은 불행이 일어날 수 있다. 그러나 다행스런 일은 O, A, B형의 부적합은 RH형 같이 심하지는 않다는 것이다. 혈액형이 맞지 않은 사람끼리 결혼을 했다면 조심할 필요는 있겠다. 만일 혈액형이 맞지 않

은 사람과 결혼을 했다면 임신후에 간편한 콧스 테스트를 해보는 것이 좋다. 일본의 한 통계에 따르면 전국민의 40%가 A형, 30%가 O형, 20%가 B형, 10%가 AB형으로 되어있으며 43%에 달하는 사람이 혈액의 부적합 결혼을 하고있는 것으로 되어있다. 우리나라는 통계가 없어 알 수 없지만 우리도 상당수의 사람들이 혈액부적합 결혼을 하고 있다고 보아야 할 것이다.

뿐만 아니라 결혼은 생활패턴이 급격히 바뀌게되어 자칫 숨어있던 질환이 겹으로 나타날 수 있어 조심해야한다. 특히 요즘은 AIDS가 크게 문제되면서 선진국은 결혼전 건강진단을 많이 하고 있다. 우리나라도 사주팔자를 볼 것이 아니라 의학적인



궁합을 보는 것이 어떨까한다.

산성과 알칼리성 식품

흑설탕은 알칼리성 식품이기 때문에 좋고 백설탕은 산성이어서 좋지 않다. 포도주는 산성식품이어서 좋다는 말을 많이 한다. 산성식품을 많이 먹으면 몸이 산성이 되기 때문에 좋지 않고 알칼리성 식품은 산성화된 몸을 알칼리성으로 바꾸어주기 때문에 좋다는 것이다.

식품을 산성과 알칼리성으로 나누는 이론은 1889년 스위스 바젤대학의 생리학자 이던 분게교수에 의해서 제안됐다. 분게교수는 육류의 단백질에 들어있는 황은 몸 안에서 산화되면 황산으로 바뀌기 때문에 체

조직을 산성으로 만든다. 그러므로 이를 중화하기 위해서 알칼리성 식품을 섭취할 필요가 있다고 제안한 것이다.

현대 생리학과 영양학은 그러나 이를 부인하고 있다. 사람의 몸은 항상 산과 알칼리의 균형을 유지하는 능력이 있음이 밝혀진 것이다. 몸이 가지고있는 중화 또는 완충을 위한 물질은 먹는 음식물로부터 만들어지는 것이 아니다. 건강한 사람이 균형있는 식사를 해도 몸안에서는 알칼리의 약 10배나 되는 산이 만들어지게된다.

그러나 이런 대량의 산은 알칼리의 평형의 조절기능에 의해 처리되기 마련이다. 따라서 구태여 알칼리성 식품을 먹을 필요가 없다. 산성이나 알칼리성 식품이 몸안의 산성과 알칼리성의 균형을 잡는데 전혀 관계가 없다. 식품을 산과 알칼리성으로 구분하는 것 자체는 잘못이 없다. 식품의 산과 알칼리성은 식품을 썬서 3백~5백도로 태워 얻은 재를 물에 녹여서 이것이 산성인가 알칼리성인가를 구분하는 것이다. 한가지 식품중에 두가지 성질의 미네랄이 같이 들어 있을 수도 있다.

그런데도 분게교수의 산과 알칼리성 식품설이 우리나라에서 당연한 진리인 것 같이 받아들여지고 있다. 분게교수의 산과 알칼리성 식품설이 일본에서 크게 빛을 본 것은 1910년대이다. 일본은 이를 2차대전중 부족한 고기류의 소비를 줄이는 정책의 일환으로 이용했다. 또 쌀이 모자라던 전후에는 쌀 소비를 억제하려고 쌀은 산성식품이니 몸에 나쁘다고 했다. 밥 대신 빵을 먹도록 장려하기 위해서 였다. 산과 알칼리성 식품설이 우리나라에서 힘을 내기 시작한 것은 1970년대이다. 대중매체가 흥미분위의 일본 책들을 비판 없이 번역해서 보도함으로써 널리 알려지게 되었다. 그러다가 식생활개선 활동의 일환으로 혼식을 장려하며 쌀은 산성 식품이란 말을 하게된 것이다. 분명한 것은 식품의 산성과 알칼리성이 우리 몸안의 산성 또한 알칼리성과 아무런 관계가 없다고 하는 것이다.