

육계의 부산물은

비삼(飛參)이다

황 칠 성

〈진국대 축산대교수〉

근래에 많은 사람들이 영양에 관하여 생각하게 되었다. 이것은 아마 식생활의 향상에서 오는 일면이겠고 또 다른 면에서는 인생을 좀더 즐겁게 살아 보려는 일면일 것이다.

따라서 미용식(美容食)이니, 활력소니, 보신탕이니 하는 것에 몹시 신경을 쓰고 있음을 엿볼 수 있다. 따라서 종래의 곡식 위주의 주식은 날로 축산물이나 원예 생산물등의 고단위 영양 식품 또는 신선한 야채류에 쏠리게 되었고 이것을 축산물이 소비면에서 볼 때 우리는 올해 1년동안만 하더라도 쇠고기 33,000톤(약 34만 두분), 돼지고기 66,000톤(150만두분), 그리고 닭고기 22,000톤(2,900만수분)을 소비할 것으로 보여지며 이대로의 추세로 그 소비가 급상승을 계속한다면 1976년경에는 적어도 쇠고기 및 그 생산물인 43,000톤(45만두분) 돼지고기 및 그 가공품 10만톤(250만두분) 닭고기 및 그 생산물 45만톤(6000만수분)이 필요하다는 결론이 된다.

또 닭고기 및 그 생산물인 계란등의 소비는 급격하게 상승하였으며 5년후에는 소고기의 소비량을 훨씬 상회할 것으로 예상된다. 또 현재 시중의 닭고기값은 가격면에서 볼때에 돼지고기값이나 소고기값의 1/5~1/3의 헐값으로 수요자에게 공급할 수 있었으므로 소고기파동과 같은 육류 부족이나 또는 국민 영양상에도 큰 기여를 하였다고 볼 것이다. 다행히 육계는 그 사육 시일이 단기간이기 때문에 1년에 4회 이상의 공급이 가능하므로 계획생산을 하지 못한 우리의 실정으로는 편협된 과잉 생산으로 그 경기의 기복은 심하였고 그로 인한 가격의 변동도 업계에 많은 파문을 던졌다.

그 용도는 주로 부로일러나 영계 백숙 등에만 사용되었고 그 이외의 가공 방법은 별로 고려되지 않은채 단조로웠다. 그러나 필자는 이 글에

서 부산물인 몸통 이외의 부산물의 이용에 관하여 다시 말해서 몸통(技肉)에서 떨어져 나가는 부분 머리와 다리 그리고 사냥(筋骨), 간과 심장에 관하여 더 큰 관심을 보이려고 한다.

닭의 생체중 1.4kg에 있어서 지육이 차지하는 중량이 950g이라면 지금 말한 가식(可食) 부산물 부위는 370g에 달할을 알 수 있다. 이것은 주 생산물의 30%를 증가하는 부위로 도계업자들은 그 판매와 처리에 곤란을 받고 있다.

이것은 소비자들의 인식 부족에서 오는 결과이므로 그 중요성을 다음 세가지로 강조하고자 한다.

첫째로 닭의 내장 특히 간은 경이적인 활력소(活力素)이다. 쪽제비는 밤중에 닭장에 침입하여 목덜미를 문채 닭등에 올라타고 꼭에서처럼 한 마리 두마리씩 하루밤에 여러마리를 몰고 간다. 그리고 항문부터 내장을 파들어 나는데 우선 간과 심장과 근위(筋胃)를 빼 먹고는 다음에 머리 부위를 먹는다. 몸통은 여러 갈래로 찢어서 이곳저곳에 파묻어 두었다가 고기가 삭은 다음에 두고두고 포식한다. 우선 이 작자가 제일 처음에 음복(飲服)한 부위가 문채인 것이다.

고기의 맛을 가장 잘 분간하는 식육수(食肉獸)의 습관이라고 넘겨 버리기에는 축산물의 이용을 다루는 우리의 입장에서는 있을 수 없는 일이다.

닭의 간은 무진장의 비타민의 창고이다. 쇠고기나 돼지고기와 같이 비타민A가 가장 많은 식품에 비교하여 1600배의 비타민을 함유한다.

즉 쇠고기 100g당 25IU가 들어 있다면 닭간 100g에는 40,300IU가 들어 있다는 놀라운 사실이다. 따라서 쪽제비는 그 교미 시간이 25분부터 3시간에 달한다. 하기가 동화 속에 나오는 토끼는 그 간을 용왕에게 진상한다 하였고 오늘

날 세계 각국의 비행사나 탐험가에서도 간 요리는 가장 강장(強壯) 식품으로 보급된다.

또 사낭(筋胃)에는 가지가지의 소화효소가 들어있고 딱딱한 곡식이나 들맹이 조개 껍질 까지도 갈고 부수고 그리고 소화 흡수하는 이 기관이야말로 시중의 어느 소화제 보다도 강력하다. 오늘날 한근에 150원이면 먹을수 있는 이 부위는 이 세상에서 미식가(美食家)로 자처하는 분들은 물론이고 여러 주부들에게 주저함이 없이 추천하고 싶다.

둘째로 머리 부위이다.

미용식(美容食)으로서의 특색이다.

닭은 1년에 자기 체중의 13배 내외의 알을 낳는 강력한 생식력을 가진다.

또 45g에서 70일이면 1.2kg로 자라난다. 이것은 닭의 골(腦)과 직접 영향되며 특히 그 뇌하수체와 관계 된다. 이것은 각종 특수 홀몬의 작용을 받는 까닭이며 서구의 여러나라에서는 숙녀들의 미용식으로 절찬을 받고 있다.

우리 실험실의 실험 결과에 의하면 닭골을 4~5일 복용한 몇 사람의 아가씨들은 그 손길이나 얼굴 피부가 어린 아기 피부와 같이 변해감을 알 수 있었다. 어느 사위가 처가에 가니 장모가 통닭과 발은 사위에게 간과 모래집과 머리는 딸에게 주더라는 이야기를 들었다. 이 얼마나 과학적이며 아름다운 미풍인가. 이 풍조가 시들어 가는 오늘날의 이 시점에 우리는 다시 그 과학성 영양성 까지 강조하지 않을 수 없다.

세째로 보신용으로서의 닭다리(脚)와 날개쪽 지(翼)의 이용이다. 필자는 몇해전 홍콩의 변화가의 한 식당에서 한쌍의 젊은 부부가 열심히 닭다리를 뜯고 있는 장면을 보았다.

기이한 모습에 머리를 가우뚱거리며 그후 그 반점(飯店) 저 반점 식당에 들러 보았지만 어디서나 이 모습을 볼 수 있었다.

우리의 보신용 곰탕도 그렇거니와 세계 어느 고장에 가나 돼지 발족, 곰의 발통(熊足), 소의 발톱등 진미(珍味)의 표본이 된다.

닭 다리가 남부 중국에서 이토록 유행인줄은 처음 알았다. 조사해본 결과 말레이지아(馬聯)에서 수입된 것이 가장 비싸고 대만이나 중국 본토에서도 수입함을 알 수 있었다.

역시 중국 사람은 천성이 식도락이고 좋은 것은 잘도 고른다고 느꼈다. 이 부위에는 예라 스틱단백질(彈性蛋白)이나 코라젠단백질(膠性蛋白)이 풍부하여 인간에게 근력(筋力)을 주는 특수 식품으로 중국인의 창에에 감탄할 뿐이었다. 우리는 이제 오랜 종교적 제약에 의하여 내려오던 육식 금제(肉食禁制)의 굴레에서 벗어나고 있다. 우리의 주곡 농업도 천천히 굴레를 벗고 유축 농업으로 전환하고 있다.

육식의 영향은 항상 하향성(下向性)인 까닭에 부유층에서 또 도시에서 농촌으로 향하여 불기 시작한다. 오늘날 우리나라에서 소비되는 십여 만톤의 고기는 그 태반이 서울에서 소비되고 있음을 보아도 알 수 있을 것이다. 이 입의 사치는 도도한 파도를 타고 도시에서 농촌으로 향하여 불기 시작하였다. 그러나 이 바람은 결코 치맛바람이나 성 개방 같은 퇴폐적인 풍조가 아니라 가장 근대화에 접근하는 가까운 길이기에 우리는 만족한 것이다.

국민의 체위를 향상하는 길도 국민의 식성을 개선하는 길도 또 영양을 향상하여 분석으로 전환하는 길도 반드시 이 길을 따라야 하기에 우리는 이 급진적인 고기 소비에 아무도 구애하지 않고 있다. 우리의 자녀들도 건강하여 올림픽에 메달리스트가 되어야 하겠고 미인 콘테스트에서도 금관을 타야 한다.

노동력의 향상, 두뇌의 발달도 이 활력소나 정력에 좌우된다. 충분한 영양은 바로 국력이다. 다만 우리는 이 수요 충족을 어떻게 메꿔 나가는가가 문제이다. 하나하나의 식품이 가지는 특성 우열을 올바르게 일반 국민에게 인식 시켜야 한다. 항생제 강장제 활력소등의 약품의 과용은 국민보건에 큰 위험을 가지고 있다. 우리의 주변에서 평범한 식품속에서 얼마든지 손쉽게 얻을 수 있는 이와같은 자원은 닭골이나 닭다리인 경우 kg당 150원의 헐값에 내장의 경우는 근당 150원에 버려지다싶이 방치하여 두고도 축산 경영이 불리함을 말하고 육가파동을 운위하고 울상이 되어 있는 사자들에게 그 우지를 책하며 그들은 경영의 후진성, 그 이용 방법의 개발, 시장성의 향상에 관하여 먼밀한 재검토를 해야 할 때이다. 소비자 개척에 더욱 분발하기 바란다. □□