

---

닭,

닭고기,

닭갈

---

(I)

---

李 春 寧

(서울대학교 농과대학 학장)

---

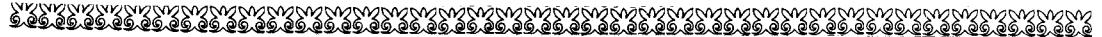
닭고기와 닭갈을 예찬하자는 것이 이글의 뜻하는 바이지만 딱딱한 食品論이나 영양론이 아닌 부드러운 수필로 보아 주시기 위하여 우선 닭에 열친 이야기라고 할까 내력이라고 할까 이러한 것부터 시작하려고 한다.

닭의 시초는 東南亞 들닭에서 순화된 것에서 비롯하여 世界각지에 전파 개량 육종되어 오늘날 보는 바와 같은 다채다양한 품종을 이루게 되었다 한다. 하여튼 집닭의 오랜 역사는 개의 그것과 견줄만 할지도 모른다. 그걸 들이기 쉬운 특징이라든가 고기와 알을 짚은 시일에 공급할 수 있다든가 애완용으로 또는 오락용으로 귀여움을 받을 수 있다는 점 등을 보면 그 매경함을 새삼 느낄 수 있다. 이러한 느낌은 닭에 열친 수많은 사연이 전설, 민화(民話), 민속, 속담, 고사(故事), 민화(民畫) 등에 충분히 담겨 있는 것으로 보아 더욱 뚜렷하여 진다.

우선 韓國닭에 관한 옛 語錄을 보자. 馬韓에는 꼬리가 5 尺이나 되는 長尾鷄가 있었다 하였고(後漢書魏志) 玄免 樂浪등 古조선땅에

는 鷄層이 매우 많았으며 약(藥)에는 조선닭이 좋아 중국에서 많이 구하려 사람을 보냈다 한다(馬志). 그리고 닭이 품은 알속에서始祖가 태어났다는 古代조선 각국의 전국신화는 닭을 신성시 할만큼 역사도 길고 사연도 많았다는 것이 되겠다. 그런데 여기서 짚고 넘어 갈것은 新羅의 鷄林신화가 새(新)수풀을 뜻하는 始林을 같은 音을 가진 새(鳥, 鷄)로 대신하여 계림으로 한데서 온것이라고 볼수 있는 것이다(李丙燾 박사 譯註 三國史記 참조), 하여튼 고대조선에 있어 닭이 새(鳥) 대표였고 또 새로운 것(탄생, 시조, 혁신 등)을 借音으로 나마 상징하였다는 것을 짐작할 수 있다. 年前에 天馬塚 발굴 토출물중에 닭갈이라고 추측되는 알이 거의 完形으로 나왔음을 아직도 기억에 생생하지만 王陵의 副葬品에 끼어 들어 갈만큼 그 무엇이 있었다는 것을 알수 있다. 中國에서도 紀元前 2 세기 것으로 보는 長沙의 馬王堆(家族墓)에서 40개의 계란이出土된 적이 있었다.

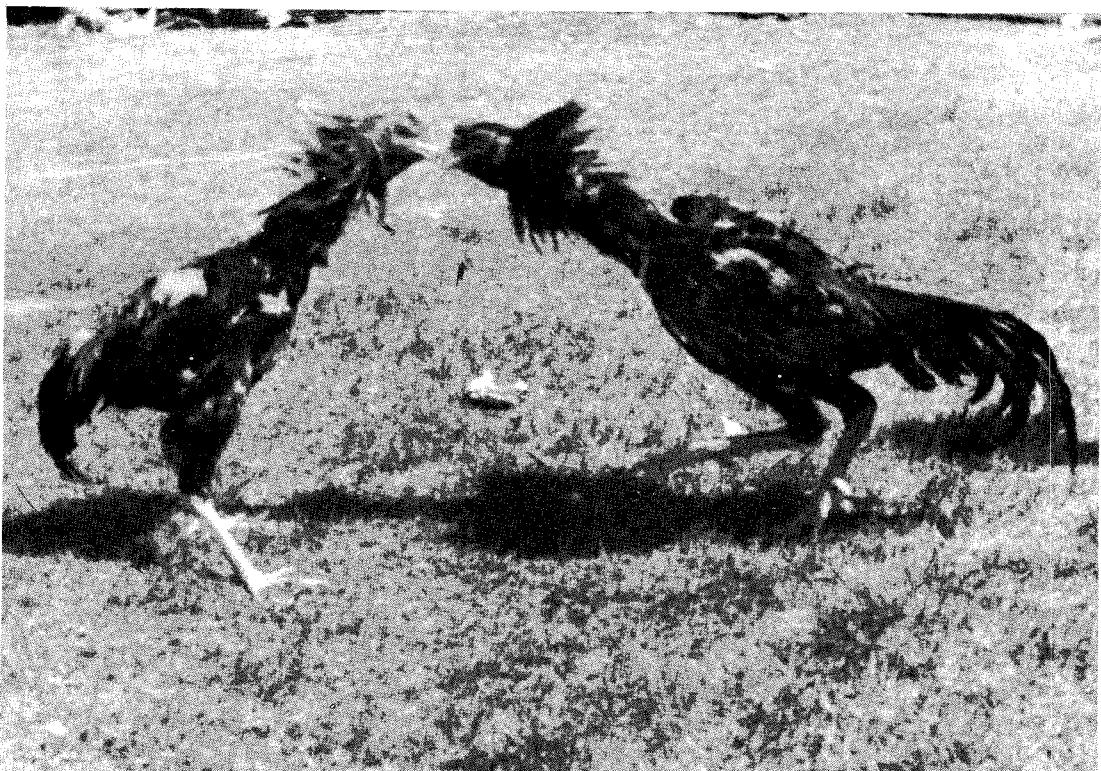
高麗때 기록을 보면 그때 王宮에서는 一鳴



鷄 三鳴鷄라 하여 子時에 우는 닭, 卯시에 우는 닭, 寅시에 우는 닭을 함께 걸렸다 한다. 이것은 소위 報農用으로도 닭이 애용되었다는 이야기인데 때를 알려주는 영물로 여러가지 故事가 있음을 중국에서도 많이 찾아 볼 수 있다. 孟嘗君이 그 식객의 닭울음소리 흥내로 판문을 무난히 통과하였다는 鷄鳴狗盜之雄의 이야기도 있고 왕비의 내조로 일컫는 鷄鳴之助의 고사가 있다. 그런데 왜 유독 닭만이 새벽에 때(닭이 울 때를 달구리라 함)를 알아 우는가 하는 生理的 이유는 여러 학자들이 궁금풀이를 한적이 있었다. 呼吸說 光影響說등이 있었던 것으로 기억하는데 지금에 와서는 소위 生理時計가 발달한 것으로 볼 뿐지 모른다. 즉 腦의 視床下部 (하이포탈라 무스에) 새벽을 감각하는 호르몬이 있어 光

감각 色素(특히 눈의 로오돕신)의 구조변화가 이를 작동하게 하는지 억측을 하여 보고 싶다.

페르샤 神話에서도 닭이 黎明을 알리기에 太陽神의 누이동생으로 송배를 받는다 한다. 이와 같이 때를 알리는 신통한 새로서 귀여움과 애용을 받은 닭이 이와 아울러(아마 因果의 일지도 모르지만) 辟邪(액을 쫓음) 呪術에 또는 信仰에도 연결되었다. 중국에서는 오랜 옛부터 갈대(葦)－닭－복숭아를 三位一體로 하는 신앙이 있어 正月(음력)초가 되면 대문짝에 排木板을 부치고 대문 처마에 닭을 뭇으로 쳐 매달으며 그 위에 갈대로 꼬운 새끼를 쳐 마귀를 쫓았다 한다. 여기서 복숭아나무는 逐鬼의 靈力이 있고 갈대새끼는 부정을 막는 인줄의 구실을 한다. 희생동물로서





의 닭의 피(血)는 물론 邪氣를 내치는 뜻을 본다. (前川文夫著 日本人과 植物 52페이지 참조 岩波文庫 849) 이러한 三位一體적 信仰은 日本에서 전파되어 갈대-닭-닭나무(복숭아가 古代日本에서는 없어 닭나무로 代用)식의 신앙이 풍년을 빌고 액막이를 하는 뜻으로 내려 왔었다 한다. 우연인지 몰라도 달(갈대의 方言 또는 近緣植物), 닭(古語는 닭, 들개, 들?) 그리고 닭나무(楮) 이들 세가지 사이에 무슨 연관이 있지않은가 궁금하다. 한국에도 갈대, 닭, 복숭아 三者가 한묶음으로 된 呪術의 민속신앙이 있었는지 캐어 볼 좋은 연구 제목이라고 본다. 그러나 이들 세가지가 적어도 따로 따로 벽사(辟邪) 구실을 하고 있다고 되여 있다. 갈대(또는 달)새끼는 벗짚 인줄로 발전하였고 닭은 정월 초하루에 부치는 鷄處圖에서 볼수 있으며 그리고 복숭아 가지는 악귀를 쫓는 회초리로 보아 왔던 것이다. 사실 복숭아는 中國韓國에서 다 같이 仙果로 삼아 邪鬼를 제거하며 또 血樂으로 써왔는데 열매 뿐아니라 나무가지 잎꽃에 이르기 까지 한약으로 써왔다.

그려고 보면 닭도 鷄蓼탕을 위시하여 鷄內金(닭 밥통의 누런 안껍질로 설사 대하증등에 쓴) 鷄屎白(계시백, 닭오줌, 한약으로 쓴) 등 여러가지 漢藥劑가 된다. 이와 같이 呪力이 있다고 생각되는 것들은 약제로도 많이 쓰이는 모양이나 한편으로 금기(禁忌)식품으로 치는 수도 있다. 鷄猪酒麵(제저주면)이라 하여 이들을 한약에서 신경병에 대하여 금하고 있는 것을 볼수 있다. 이러고 보면 닭이 고대로 瑞鷄(상서로운 새) 報晨鳥(요새 광고에 잘 나오는 自鳴鐘격이라 할까) 呪力鳥 등 으로 샤머니즘과 타부도 열키어 食用으로의 養鷄에 있어 어떠한 영향을 주었을 것인가 재미있는 연구 거리가 될 것 같다.

사실인즉 닭을 주제로 한 술한 전설, 일화,

토속에 관한 이야기들이 많다. 危鷄化身 (申砬장군의 이야기) 南海岸 지방에 있었다는 水葬者를 찾기 위하여 닭을 수색 매체로 썼다는 土俗信仰 中宗 때 明나라 사신이 요청하였다 는 鷄頭肉 逸話등이 그 예이다.

다음에는 오락 또는 유희로서 닭을 다루는 측면을 보기로 하면 먼저 捕鷄와 飼鷄를 들 수 있다. 포계는 닭을 쫓아 다니며 불잡는 일 종의 경기로 얼마전 까지도 제주도에 남아 있었던 놀이라고 한다. 투계는 원래가 궁중오락이었던 것이 민간에 퍼졌다 하는 것인데 로마 사람들이 전쟁에 나갈 때 투계의 결과로 그 승패를 점쳤다. 하는데 우리나라에서도 송사(訟事)가 있을때 쌈 잘하는 닭을 잡아 눈





의 생김새로 승패를 점치는 鷄占이라는 것이 있었다 한다. 투계는 세계 어느나라에서도 즐기는 오락인데 특히 필립핀의 그것은 유명하다.

닭을 속담이나 비유에 쓰는 예도 많은데 “닭이 천이면 봉이 한마리가 있다” “닭 소 보듯 소 닭 보듯” “닭 잡아 오리 밭 내놓기” “닭 쫓는 개 지붕 쳐다보듯” “꿩 대신 닭” “달걀 노른자”(卵黃의 뜻에서 眞髓의 뜻으로도 씀), 鷄忝(환대, 향응의 뜻) 鷄皮鶴髮(老人을 일컬음) 鷄窓(書齊) 등등 얼마든지 들수 있다.

이제 까지의 추상적인 이야기를 떠나서 먹는 쪽으로 방향을 돌려 보자. 우리나라 食品文化를 牛肉문화로 보는 사람이 있을 만치 우리는 수육중에서 쇠고기를 으뜸으로 치고 그 食用法도 뿐 밭굽 그리고 털을 제외하고는 牛體의 어느 부분이고 안 먹는 것이 없다. 이것은 部位에 따른 고기 이름의 다양함과 요리 종류의 많음으로써도 증명이 된다. 그러나 닭도 고기와 알 양쪽으로 食用法이 다채로와 털 빼놓고는 거의 다 요리에 들어 간다고 본다. 유감스러운 것은 외국요리의 영향으로 닭고기와 달걀의 固有加工調理法이 쇠퇴하여 있는 점이다. 예를 들면 닭고기에 있어 무침, 곰, 곰탕, 구이, 국(백숙포함), 닭김치, 볶음, 저나, 적(제사용) 조림, 죽, 지지미등이 있고 달걀에 있어서는 계란밥 계란죽 계란구이, 장아찌, 채(고명) 계란탕, 삶은 달걀, 반숙, 수란(水卵, 수란짜라는 기구 등 뜸) 다채롭다. 먹는 이야기가 나와서 소개하고 싶은 두 가지 달걀 食用法이 있는데 하나는 필립핀 시가지 가두에 혼히 팔고 있는 삶은 달걀이다. 이것은 보통 삶은 계란이 아니라 부화도중(10여일)에 앞을 삶아 놓은 것으로 거이 형상이 다 된 병아리가 겹질속에 들어 있는 것이다. 길을 가던 부녀자도 서슴없이 사서 까 먹는데 처음 보는 사람은 징그러

워 의연할 지경이다. 우리나라에서도 이렇게 없는 풍습이 있다는 것을 듣고 있다. 또 하나의 달걀 食用法은 노른자만 잘라 내어 적당한 농도의 식염수에 한밤 담갔다가 꺼내어 말린 것으로 어란이나 치즈같은 고소한 맛을 지닌채 냄새도 나쁘지 않은 것이다. 中國이나 東南亞에서는 오리나 거위를 많이 길러 먹기도 하고 요리가공법도 다양한 것을 보아 우리는 닭을 家禽의 主完을 삼고 있는 만치 우리의 계육이나 鷄卵 加工食品의 발전에는 다른 가금류의 가공법 도입도 유익할 것이다.

이번에는 일종의 향수이겠지만 韓鷄에 관한 이야기를 하여 보았으면 한다. 아시다시피 한국 在來鷄는 이미 旧正때부터 一顧의 여지 없이 外來種에 밀리어 거의 절종하였으리라 보는데 品種保存上 너무나 아까운 일이다. 이제는 民畫에서나 볼수 있는 “조선 닭”이지만 간혹 농촌 뜨락에서 그림에서 본 것과 같은 수탉이 모이를 좁고 있는 풍경을 보면 혹시 韓鷄의 뿌리가 남아 있는 것이 아닌가 유심히 볼때가 있다. 그러나 지금도 벽촌에 가보면 형형각색의 닭어리 닭동우리가 있어 비록 주인의 혈통은 달라졌으나 닭장 닭집의 모습이 남아 있어 民藝品같은 애수를 느낀다.

韓鷄의 자세한 모습은 역시 蔦韓末에 日人们이 관찰한 기록을 볼수 밖에 없을 것이다. 그 당시 韩土 도처 농가에서 닭을 5~6 수씩 길렀는데 体小하나 就巢性, 孵卵性이 강하여 부화 有雛를 매우 잘한다고 하였다. 알은 작고 고기맛도 그리 좋지 않았다 한다. 몸이 가볍고 날리는 힘이 세며 꼬리가 긴 편이다. 빛깔로는 褐色종 黑色종 그리고 白色種등이 있었다(韓國養鷄 - 대한양계협회刊 45-47페이지 참조).

이상으로 닭에 관한 잠담으로서 이제부터 써 보자 하는 닭고기와 달걀의 이야기를 앞지르는 서두를 마련하여 본 셈이다.