

## 닭과 닭고기 부위별 특성 (2)

| 목 차                |
|--------------------|
| 1. 닭의 기원과 일생       |
| 2. 속담속의 닭 이야기      |
| 3. 좋은 닭고기를 고르는 요령  |
| 4. 닭고기 부위별 특성과 상품화 |



장 영 수  
축산물위생교육원 교수

...» 지난호에 이어 계속

### 2. 속담속의 닭 이야기

닭의 원산지는 크게 4개 지역으로 나누어지는데 원산지에 따라 동양종과 지중해 연안종, 미국종과 영국종으로 나누어진다. 그중 동남아시아에서 가축화된 닭이 중국을 거쳐 우리나라에 들어오게 되었는데 정확한 유입경로와 사육기원에 대해서는 확실한 기록이 없지만 그 옛날 신라의 이름을 계림(鷄林)이라 부르며 한 점으로 미루어 보아 닭의 존재를 추측할 수 있다. 가축과 관련된 문헌상의 기록을 보면 특히 닭(鷄)에 대한 것이 매우 적음을 알 수가 있는데 이것은 닭의 비중이 다른 가축에 비해 가볍다고 생각했기 때문으로 여겨진다.

그러나 닭은 ‘꿩 대신 닭’이라는 속담이 있듯

이 꿩을 대신하는 길조로 인식되어 왔으며 처가에 다니러 온 사위를 위해 장모가 내놓는 최고의 접대음식 중에도 바로 씨암탉이 있었다. 이처럼 닭은 귀한 손님접대는 물론이요 집안의 잔치나 혼례에도 빼놓을 수 없는 음식이었다. 조상님을 모시는 제사상은 물론이요 가족이 모두 모여 먹는 설날 떡국에도 닭고기를 넣었다. 이와 같이 닭이 중요한 행사나 새해 첫 음식에 쓰인 것은 바로 길한 징조의 상징이었기 때문이다.

닭은 울음으로써 새벽이 왔음을 알려준다. 적막한 새벽의 공기를 가르며 울려 퍼지는 닭의 울음소리는 어둠이 물러가고 밝은 빛 즉 태양이 떠오름을 암시하기 때문에 태양의 새로 인식되기도 하였다. 한편 닭은 벼슬을 곤두세우고 강인한 부리로 상대를 쪼아대는 싸움닭의 모습에





서 용맹성을 찾아볼 수 있다. 그러나 닭은 가족 중에서도 가장 왜소하며 개와 더불어 인간과 가장 가깝게 지내기 때문에 그에 따른 부정적인 인식도 생기게 되었다. 닭에 관한 부정적인 면은 우리나라 속담에 잘 나타나 있는데 집안의 여인네가 자신의 주장을 과하게 내세울 때 이를 견제하기 위해 ‘암탉이 울면 집안이 망한다.’고 하거나 ‘닭 쫓던 개 지붕 쳐다본다.’도 무언가 하고자 했던 일이 수포로 돌아갔을 때 주로 하는 말이다.

그밖에 ‘닭의 벼은 뿔지언정 소의 꼬리는 되지 마랴’라는 말도 있는데 작은 무리의 우두머리가 큰 무리의 꼴찌보다 낫다는 것을 지적하는 말로 “닭살 돋는다.”와 같이 널리 쓰였다. 나무꾼과 관련된 설화에도 닭 이야기가 나온다. 먼 옛날 포수에게 쫓기는 노루의 목숨을 구해주고 선녀를 아내로 얻은 나무꾼이 아내가 하늘나라로 올라간 후 고독하게 살다가 죽어 수탉이 되었다고 하는데 수탉이 담장이나 지붕 등 높은 곳에 올라가 하늘을 향해 목을 길게 빼고 우는 것은 하늘나라에 있는 아내를 못 잊어 하는 행동이라고 하는 이야기도 있다.

우리나라 국민들의 육류소비량은 경제력향상에 따라 해마다 늘어나고 있는데 닭고기 소비량도 예외는 아니다. 80년대에 2kg에 지나지 않았던 1인당 닭고기 소비량이 최근 들어서는 8kg까지 늘어나서 소나 돼지보다도 더 높은 증가율을

등으로 한 때 구 유럽의 육로 불리는 닭 돼지고기 소량과 맞물려 우리의 두 3을 섭취하는

것을 보아도 앞으로의 소비추이를 짐작하는데 무리가 없을 것이다.

닭의 유통경로는 소나 돼지만큼 그렇게 복잡하지는 않다. 생산자로부터 도계장으로 이송되어 대량처리장치에 의해 도살 해체되어 거의가 정육형태로 정형 포장되어 냉장육상태로 유통된다. 그 후 일부는 도매상을 거치지만 대부분은 슈퍼나 대형할인매장, 정육점등에 직접 납품되어 판매되는 형태이다.

옛날 닭고기는 계란을 더 이상 낳을 수 없는 폐계와 수탉이 주로 유통되어 고기가 대체로 질겼으나 식육전용종인 브로일러가 도입되면서부터 부드러운 고기를 값싼 가격에 먹을 수 있게 되었다. 최근 들어서는 브로일러 일변도가 아니라 옛날 전통 사육방식을 살린 재래종 닭의 인기가 다시 되살아나고 있다.

여기서 닭고기 소비를 현저하게 증가시킨 브로일러에 대해서 알아보면 원래 굵기 전용닭을 지칭하는 말이었지만 현재는 육용종 닭을 총칭하는 말로 바뀌었다. 즉 브로일러는 미국에서 백색코니쉬종, 프리머스룩종, 로드 아일랜드종 등을 기초로 품종개량을 계속해 만들어졌는데 성장이 빠르고 살 붙임이 좋은 식육전용 닭을 말한다. 온순한 성격이기 때문에 좁은 공간에서의 대규모 사육이 가능하고 적은 양의 먹이로 단기간에 집중사육 생산이 가능한데 대체로 2~3개월 미만에 출하된다. 주로 생후 8주 정도에 2.5kg 정도로 키워 출하하는데 이 기간에 주어지는 사료는 대략 5kg으로 사료 2~2.5kg에 1kg씩 증체되는 놀랄만한 사료효율을 자랑한다. 육질이 부드럽고 담백한 맛으로 그다지 감칠맛은 없지만 비린내가 없기 때문에 건강에 좋은 식품으로 생산량이 급속하게 늘어나 현재 닭고기 생산량의 약 80% 정도를 차지하고 있다. ...》 다음호에 계속 **양계**

