



우리 몸에 좋은 닭고기는 섬유질과 염분이 적어 육류 중에서 가장 소화가 잘 되며 또한 지방질은 다른 육류보다 훨씬 불포화 상태여서 콜레스테롤 성분을 적게 섭취해야 하는 식이요법에 적합하다. 값도 싸고 요리법도 다양하며 영양분이 풍부한 이들 닭에 찬사를 보내며 리더스 다이제스트 79년 10월호의 잭 덴턴 스코트의 글과 함께 한국의 양계역사를 게재한다.

닭고기만큼 요리법이 다양한 육류도 드물다. “캔버스가 화가의 필수품인 것처럼 닭고기는 조리사에게 없어서는 안 될 귀중한 재료”라고 유명한 프랑스 요리 연대기(年代記) 편자 장 앙델므 브리야 사바랭의 말은 펍 함축적이다. 닭고기는 정육점이나 시장 어디에서든 쉽게 살 수 있으며 닭고기 요리에는 안초비(멸치 비슷한 작은 물고기) 주키니(초록빛 겹질외의 서양 호박)에 이르기까지 들어가는 재료도 다양하고 그 요리법도 통째로 오븐에 굽거나, 양념을 해서 바베큐로 하거나, 구운 후 줄이고, 혹은 직접 불에 쪄어 굽는 등 여러 가지이다. 따라서 나라마다 각종 닭고기 요리에 붙어지는 이름들이 수없이 많다. 아로즈 콘 폴로(필리핀식), 카시아토래(4등분한 닭에 밀가루를 묻혀 팬에 지진 후 버섯 토마토, 마늘, 포도주, 토마토페이스트, 그레비소스를 넣어 졸임), 샤펜르, 코카리키, 코르동 블뢰, 꼬꼬뱅, 키에프(닭가슴만 잘라 버터를 넣어 말아서 빵가루를 묻혀 튀김, 레몬 한 쪽을 장식으로 곁들인다), 마랭고(버섯, 토마토, 올리브를 넣어 올리브 기름으로 살짝 프라이함), 사테(고기를 얇게 잘라 대나무꼬챙이에 꽂아 굽는다), 탄두리, 데리아끼, 비너 바크헨들(고기를 얇게 두드려 빵가루를 묻혀 팬에 지진후 레몬 한쪽과 안초비를 올린다), 그리고 미국 남부식 튀김닭등이 대표적인 예에 속한다.

무엇보다도 닭고기는 우리 몸에 좋다. 보통 닭의 한쪽 가슴 살에는 신체발육과 일상의 건강유지에 기본이 되는 하루 단백질 필요량의 절반쯤이 들어 있고 그것은 또 거의 비슷한 정도의 필수 아미노산을 공급한다. 닭고기에는 또 상당량의 나이신과 약간의 비타민A 및 칼슘이 들어 있다. 그러나 닭의 한쪽 가슴 살이 내는 열량은 약 160Cal에 불과해 햄버거 115g이 내는 250Cal에 비하면 매우 적다.



닭고기는 섬유질과 염분이 적어 모든 육류 중에서 가장 소화가 잘되고 이러한 이유 때문에 식이요법의 메뉴에 포함된다. 닭고기의 지방질은 다른 육류의 지방보다 훨씬 불포화 상태여서 콜레스테롤 성분을 적게 섭취해야 하는 식이요법에 적합하다. 닭의 껍질에 포함된 적은 양의 지방질만으로도 기름이 충분하기 때문에 숯불에 굽진 오븐에 굽진 볶는 간에 따로 기름을 두를 필요가 없다. 깃털에 엄청난 이영양덩어리는 아시아 밀림으로부터 전해졌다.

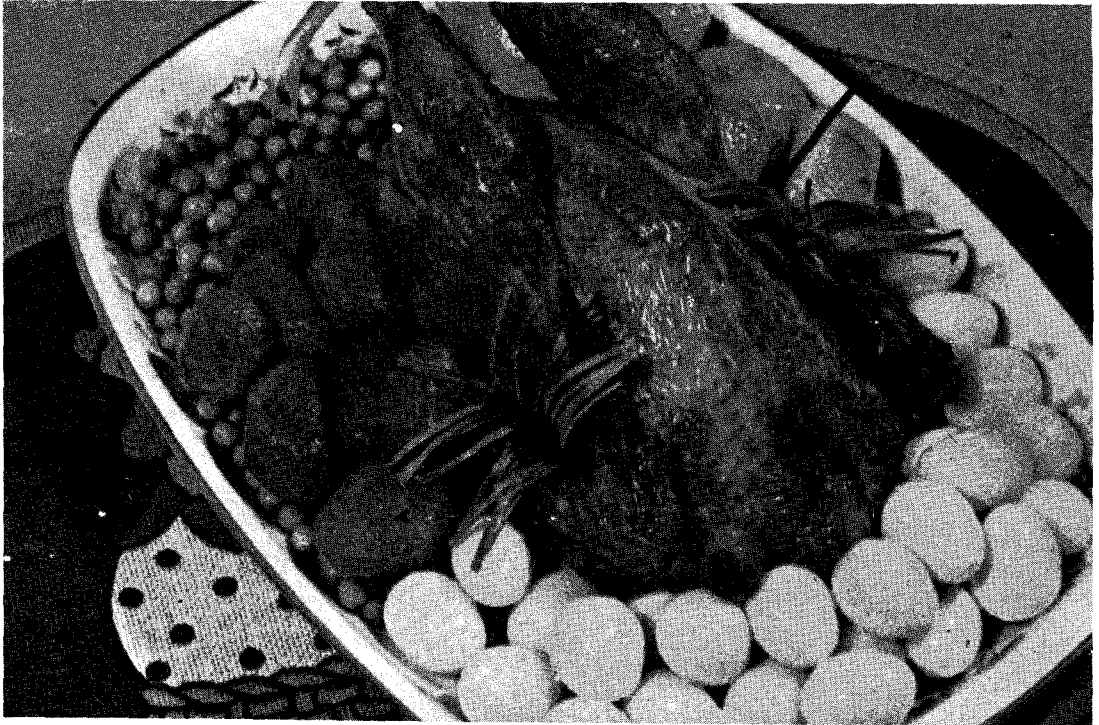
B. C. 3,000 년경부터 가금(家禽)으로 길 들여지기 시작한 닭은 한때 신으로부터 모셔졌던 적이 있으며 이집트와 페르시아를 거쳐 B. C. 5,000년경에 그리스에 전파되었다. 그곳에서 닭은 식품으로서의 진가를 인정받기도 했으나 투계(鬪鷄)가 시작되면서 더욱 아낌을 받았으며 이는 최초의 관중경기였던 것으로 믿어진다. 로마인들이 처음으로 닭의 품종개량을 시작했고 포도주에 적신 빵과 보리가루 반죽 및 아마씨 등을 먹어 식용으로 살찌웠다.

“chicken(닭)”이란 말은 고대 영어의 “cicen”에서 유래한다. 닭의 갖가지 특징은 현대 영어의 표현을 다양성을 부여, 소심한(chicken livered<hearted>), 공처가의(henpecked), 사회법도(pecking order), 비뚤어진, 바보같은(cockeyed), 풋내기(spring chicken)같은 어휘가 파생되었다. (17세기 영국작가인 토머스, 스테포드경은 「닭」을 용기가 부족한 겁장이를 나타내는 은유로서 사용하여 작품속에서 “구름만 한 조각만 보아도 겁을 내는 닭들”이라는 표현을 했다.

한국 닭 사육 기원은 늦은 서기 400~500년 경(신라말기)으로 추산되어진다, 1973년 경

주의 천마총고분(天馬塚古墳)에서는 세계에서 유례가 없는 완전한 원형을 갖춘 제란이 출토됨으로서 그 당시 신라인들의 닭에 대한 숭배의식이 강했음을 엿볼 수 있으며 이 제란을 원자력연구소의 방사성탄소 측정에 의하여 조사한 결과 서기 340±70년인 것으로 밝혀져 사실(史實)과 비슷함이 입증되었다. 고려시대까지 와서도 닭은 진귀하여 지금의 동물원과 비슷한 곳에서 사육했다는 기록이 있다. 이조 중엽에 와서 비로소 닭은 상류층에서는 식용으로 이용되었고 일반서민에게겐 약용으로 이용되게 되었다. 지금과 같은 개량종이 사육되기 시작한 것은 1900년대 이후 일본이 한반도를 침략하면서 그들의 이민이 서구의 개량 품종인 백색레그혼, 로드아일랜드 종 및 프리머스룩, 와이안돗트, 오핑톤등을 들여오기 시작하면서 부터다. 그러다가, 해방 이후에는 농가 부업으로 양계를 많이 권장하였는데 시골에서는 집집마다 2~3수씩 사육하였고 도시근교에서는 대규모 양계장도 많아지게 되어 최고의 호경기를 누렸다. 그러나 1950년 6.25발발로 인하여 양계업은 이전의 실로 감소하게 되어 수난을 겪다가 1960대년부터 출발한 수차례의 경제개발 계획과 발맞추어 급성장하게 되었다. 소규모 부업형태의 양계가 수만수 규모의 기업형태의 양계로 발전하게 됨에 따라 얼마전 까지만 해도 귀한 손님의 밥상에만 오를 수 있었던 제란과 닭고기가 지금은 대중적인 식품으로 변모하기에 이르렀다.

오늘날 닭고기의 생산과 공급면에서 미국이 세계 1위를 차지하고 있다. 미국은 16세기 미 남서부에서 닭을 기른 스페인 탐험가들로부터 처음 씨암닭을 얻었던 것으로 보이며 그후 18세기 유럽인들이 건너올 때 배에 실려 미대륙에 상륙했다. 그러나 초기에는 양계업은 되든 안되든 해보는 이른바 “소규모” 사업이었다.



그러나 오늘날에 있어 이것은 호랑이 담배 피우던 시절의 얘기다. 현재 5개 양계회사가 미국내 종계(種鷄)의 90%를 생산하고 있으며 뉴 햄프셔, 코니쉬, 화이트플리머스 록 등과 같은 우량종의 대량생산에 여념이 없다. 약 200개 회사가 미국전체의 소비시장에 닭을 공급하고 있다.

미국의 유수한 양계회사로 코네티컷주 클레스턴베리에 있는 아버 에이커즈사가 손꼽힌다. 이곳과 같은 주요 양계장에는 동물학자, 유전학자, 기술자 등이 컴퓨터를 사용하고 고도의 선별 기술을 이용, 고기의 산출량, 성장률로부터 털색깔, 성장능력에 이르기까지 모든 계층의 닭을 세밀히 관찰 연구한다.

그 결과 과학적으로 사육된 이 새로운 개량종 닭은 이제 보통 가정에서 기르는 닭에 비교가 안 될 정도로 높이 85%의 부화율을 가진 달걀을 생산해 내고 있다. 미국에서는 올해 4,000만 마리의 암탉이 39억 마리의 육계를 너끈히 생산 할 것이며 육계를 너끈히

생산 할 것이며 전세계적으로는 약 1억 마리의 암탉이 100억 마리의 육계를 공급할 것이다. 아버 에이커즈사에서는 금년 한해에 2,500만 마리의 종계를 판매하게 되는데 이로써 전 세계시장에서 소비되는 육계의 25%를 생산하게 되는 셈이다.

아버 에이커즈사가 이처럼 성공을 거두게 된 것은 유전학을 실제 양계에 적극적으로 이용한 덕분이다. 30년전 여기서는 0.5kg당 약 1.5kg의 사료를 소비했으나 오늘날엔 사료 1kg정도로 충분하게 됐다. 이것은 오늘날 주요 축산에서 가장 성과가 큰 사료효율로 평가받고 있다.

아버 에이커즈사의 연구책임자인 윌리엄 A 리셀씨의 유전학의 덕분으로 이룩한 닭의 품종개량 중 가장 획기적인 것은 성장기간이 짧은 닭을 개발한 것이라고 한다. 25년 전만 하더라도 상품화될 수 있는 약 1.5kg짜리 닭 한 마리를 키우려면 13주일이 걸렸으나 이제는 7주 반 밖에 걸리고 그 무게도 1.8kg까지 늘

어나게 되었다.

미국 메릴랜드주 이스턴에서 쇼어콧이란 이름의 닭을 생산하고 있는 베이쇼어식품회사 사장인 에드워드 H.코벨 2세는 육계 생산비의 70%가 사료에 드는 비용이라고 한다. 그리고 주요 사료는 값이 비싸다고 그는 말한다. 베이쇼어회사는 연간 5,000만 마리의 닭을 기르는데 옥수수 550만 부셀(전량단위, 36리터=), 콩 3만5,000t 외에 무기질, 비타민, 단백질 및 옥수수 글루텐(식물성 단순 단백질의 일종)을 상당량 소비하고 있다(닭을 빨리 키우기 위해 사료에 호르몬을 넣어 준다는 일부 사람들은 주장이 사실이 아니라고 한다).

베이쇼어회사는 노드 캐롤라이나주에 있는 40개 양계장에서 부화용 달걀은 수송 도중 깨지는 것을 막기위해 폭신 폭신한 난좌에 넣어져 환기장치와 온도조절장치를 트럭에 실려온다. 이곳에 도착한 달걀은 18일동안 간이 부화기에 넣어 회전되고 나머지 3일동안 발생기에 옮겨져 21일간의 부화주기를 채운다.

병아리가 일단 알에서 깨어나면 마리당 약 700m²의 공간이 허용되는 모양이 긴 발육장으로 이동된다. 먹이가 자동적으로 거대한 깔때기를 통해 부어지고 발육장 앞으로 길게 놓

여 있는 먹이통으로 줄줄 흘러 내려간다. 물 컵은 병아리가 부리로 한번 꼭 찍으면 금세 다시 채워진다.

사육장에서는 실내온도를 세밀하게 조절해 주고 병아리마다 먹는것과 마시는 것이 순조로운 지를 확인하면서 시장에 내다 팔 수 있을만큼의 크기로 기른다. 그리고 종닭이 되면 밤에 닭이 놀라지 않도록 축수가 낮은 푸른색 전등을 키고 나무상자에 넣어 트럭에 싣고 베이쇼어 닭처리장으로 실어간다.

그곳에서는 시간당 1만 2,000마리의 닭이 처리되는데, 끓는 물에 튀어지고 털과 내장이 제거되고 세척된다. 포장되기 전에 이들 닭고기는 영하 2.2℃의 온도에서 크리스탈포장(셀룰로이드 같은 투명한 겉로 민착 포장함=)되어 냉장트럭에 실리는데 10일간은 신선한 상태를 유지하게 된다.

닭은 하나도 버릴 게 없다. 깃털, 머리부분, 발, 내장 및 기름등은 일반동물용 사료나 애완용물의 먹이를 만드는 데 쓰인다.

값도 싸고 요리법도 다양하며 영양분이 풍부한 이들 닭에 갈채를 보내자. 그리고 아마 우리는 나머지 한가지 중대한 이유만으로도 찬사를 아껴서는 안 될 것이다. 닭이 없으면 달걀을 얻을 수 없지 않은가.

참고도서 구독안내

「韓國畜産 30年史」

- 4×6 배판
- 양장표지
- 496P
- 값 : 3천원

「草地便覽」

- 4×6 판
- 428P
- 값 : 1천원

발행 및 보급처 : 사단법인 축산단체연합회

(서울·중구 양동 44-28, 전화 : 28-2363)