

# ‘족발’의 음식문화

전 성 수

(농축산문화연구가 · 파주축협상무)

## 부담없고 푸짐스런 별미음식-‘족발’

우리말에서는 고기로 쓰려고 짐승을 잡아서 각 뜯 소의 발은 ‘쇠족(牛足)’ 또는 그냥 ‘족’이라 하고, 식용의 돼지발은 ‘족발’이라 하여 살아 있는 짐승의 발을 일컫는 ‘쇠발’이나 ‘돼지발’과 뜻을 구분하고 있다.

족발을 통째로 삶아 익힌 돼지고기인 ‘족발편육’은 값이 싸서 부담이 없고 그런만큼 푸짐하게 즐길 수 있는 별미 음식이다. 그래서인지 족발집에서는 이 음식을 특별히 ‘왕’자(字)가 잘 보이도록 붉은 글씨로 크게 써서 대부분 ‘왕족발’이라 표시해 놓고 있다. 만드는 방법은 깨끗이 손질한 족발을 물을 넉넉히 부어 푹 끓이는데, 냄새를 없애려고 생강·마늘·파들을 넣는다. 고기가 충분히 삶아지면 꺼내 식혀서 족발의 원래 모양이 흐트러지지 않도록 가지런히 썰어 접시에 담고, 실고추·지단채·파잎·석이나물을 곱명으로 얹는다. 편육은 별도로 양념을 하지 않고 초장이나 겨자장·새우젓국에 찍어 배추김치나 상추로 보쌈하여 먹는다.

‘돼지족조림’은 황해도도의 대표적인 음식이다. 족발을 깨끗하게 다듬어서 살이 무르도록 푹 삶는다. 여기에 갱엿과 물을 넣고 다시 끓이다가 생강을 넣어 몽근한 불에서 족발이 윤기가 날 때 까지 서서히 조리한다. 검은 색의 갱엿은 돼지고기의 냄새를 덜어 주고 단맛을 더해 맛을 좋게 한

다. 또 생강에는 단백질 분해성분이 포함되어 있어서 고기를 부드럽게 하고, 돼지고기의 냄새를 중화시키는 역할도 한다. 조리 뒤에는 살만 썰어서 그릇에 담고 새우젓국이나 초장을 곁들여 먹는다.

돼지는 앞다리가 뒷다리보다 조금 작는데, 이것을 저수(猪手)라고 한다. 옛부터 돼지앞족발은 산후(産後) 젓어 잘 나오지 않거나 몸이 허약할 때 으름을 함께 넣고 푹 고아서 하루에 두세 사발씩 먹으면 큰 효험이 있는 것을 널리 알려져 있다.

‘족발’이라면 누구나 얼른 머리에 떠오르는 곳이 ‘장충동 왕족발집’이다. 서울 장충단공원 부근의 먹자골목은 족발만을 전문으로 하는 음식점들이 몰려 있는 우리 나라 족발의 메카와 다름 없는 곳으로 저마다 족발의 원조인양 자처하는 큼지막한 간판을 요란스럽게 내걸고 손님을 끌고 있다. 요즘은 족발의 생산과 판매도 기업화되어 고유 브랜드를 써서 진공포장으로 대량 생산판매할 뿐더러, 음식점도 체인화되고, 웬만한 도시에서는 주문 즉시 집으로 배달해 주는 전문업소가 속속 들어서고 있다.

## 우리말 ‘족발’의 언어학

이름만 들어도 입안에 군침이 절로 흐르고 서민들의 고기 안주로 사랑받고 있는 족발은 그 이

름부터 재미있다. 족(足)이면 '족' 이고 발(足)이면 '발' 이지 왜 같은 뜻의 한자말과 우리말을 나란히 붙여 써서 '족발' 이라고 부르고 있는 걸까?

이 의문에는 이런 답변이 나올만 하다. '축구'와 '족구', '발야구'는 모두 발로 공을 차는 운동이지만 그 경기방법이 각기 다르듯, '족발' 하면 그저 식용의 돼지발만을 지칭하는 것으로 우리들이 은연중 약속한 말이라고 하는.

또 이런 해석도 가능하다. 우리가 역전(驛前)이나 처가(妻家)를 굳이 '역전앞', '처갓집' 이라고 부르듯, 한자말 '족'에 우리말 '발'이 빈대붙어 '족발'이 된 것이다.

이것을 수원대학교의 천소영 교수님은 우리가 '족발'을 그냥 한마디로 '족'이라고 부르면서 어딘가 허전한 느낌이 들어 족(足)하지 않은 데다가, 손발(手足)이란 말에 유추되어 형성된 말로 볼 수밖에 없다는 견해를 피력한 바 있다.

이왕 말이 나온 김에 '족발'이 과연 '족발다운' (?) 필자 나름의 '족팔리는' 견해를 족집게처럼 집어서 여기에 사족(蛇足)삼아 덧붙여 보고자 한다.

우리말에서는 발통이 두 조각으로 되어 있거나, 한쪽 발만 달린 물건을 '족발이'라고 한다. 그런데 돼지 발가락은 앞에서 보면 크게 둘로 갈라져 있어서 영락없는 '족발이' 모습이요, 지난날 일본 사람들이 즐겨 신던 나막신인 게다(げた)가 발가락을 둘로 갈라서 신는 '족발이'다. 이에 빗대어 '족발이'는 지난날 일본 사람을 욕하여 이르는 말로 자주 사용되었다.

일제(日帝)의 각종 억압과 수탈에 시달려 먹을 것조차 턱없이 부족하던 시절, 힘없는 서민들은 당시로는 비싼 돼지 살코기는 엄두도 못내고

그보다는 값이 헐한 돼지발을 삶은 '족발이'를 안주로 하여 한잔 술과 더불어 물고 뜯으며 '족발이 왜놈'들을 물고 뜯는 듯한 야릇한 쾌감을 맛보면서 온갖 시름을 달래왔던 것이다. 따라서 족발은 과거 우리를 괴롭히던 '족발이' 왜놈들을 '족팔리도록' 실컷 물고 뜯는 등 '족쳐대며' 먹던 항일(抗日) 정신이 은연중 질게 배어있는 음식이 아니겠는가? 우리의 민족정기가 우뚝 서린 장충동 일대가 족발의 메카로 자리잡게 된 데에는 그럴만한 충분한 이유가 있는 셈이다.

이밖에 '족'과 '발'은 우리말에서 어떻게 내면(內面)의 발자취를 남기고 있는가?

'핏발'이 곤두서는 노름판에서 온종일 '끗발'이 서는 날은 '발을 뺀고' 잠을 잘 수 있다. 그러나 사람이 살아가는데 '발이 넓지 못하고' 이렇다할 '발판마저 없으면' '족쇄'를 채운 것과 다름없어서 아무리 '발 벗고 나서서' '발돋움 하려고' '발을 동동 구르며' '발버둥을 쳐도' '발붙일 곳'이 없어서 하는

일마다 내리 '족족' 남의 '발에 채여' 제 '발등만 찍힐' 뿐이다. 이렇게 하루종일 계속 '헛발질'만 하다가 온몸이 파김치가 되어 집에 돌아오면 이 핑계 저핑계로 '오리발을 내밀다'가 '말발 센' 마누라가 '빚발치게' '족쳐대는' 성화에 속이 '발각' 뒤집혀도 기가 죽어 아무 소리 못하고 슬그머니 마누라 '발치'에 누워 '발을 오무리며' 오늘도 뜬눈으로 밤을 지새우는 고개 숙인 남자들이여- 내일은 '족발'이라도 하나 물어 뜯고 기운을 차리자.

어떤 어려움이 닥치더라도 희망만은 잃지 말고 '발바닥에 땀이 나도록' 부지런히 뛰고 또 뛰자

