한 해 인류가 먹어 치우는 닭은 약 700억 마리다.
닭은 현대의 식탁에서 빠질 수 없는 절대 존재로 남았다.
닭은 무엇이기에 이토록 많은 사랑을 받고 있는 걸까?
머리부터 발끝까지 버릴 게 하나 없는
맛깔난 닭의 세계로 빠져본다.

글 손은경

양손으로 잡고 뜯는 입 안 가득 행복

닭

어른의 맛, 닭 한 마리

유난히 추운 겨울밤이었다. "같이 저녁 먹고 집에 들어가자"는 십년지기 친구의 연락에 퇴근 후 냉큼 종로로 향했다. 일에 지쳐 쌉싸름한 맥주 한 잔이 간절했던 날, 이보다 반가운 연락은 없었다.

따라만 오라는 친구의 손에 이끌려 종각역 인근에 자리한 '닭 한 마리' 가게에 들어섰다. 저녁 8시밖에 안 된 시각이었지만 벌써 얼큰하게 취한 이들로 가게 안은 북새통을 이뤘다. "닭 한 마리랑 맥주 한 병이요." 찌그러진 냄비에 토막 낸 닭과 갖은 채소, 밀떡을 넣어 뽀얗게 끓여낸 닭 한 마리가 금세 나왔다. 맛있겠다며 호들갑 떠는 친구를 보며 마음속으로 '물에 빠진 닭이 뭐라고'라는 푸념을 늘어놓았다. 기름지고 짠, 자극적인 맛을 좋아하는 터라 맛이 슴슴해 보이는 닭 한 마리는 내 입맛을 제대로 돋우지는 못하리라 생각했다.

국물이 팔팔 끓자 다 익은 밀떡이 동동 떴다. 구수한 육수 냄새가 진동했다. 숟가락을 들어 뜨거운 국물을 떠먹자 추위로 긴장했던 몸이 풀렸다. 친구는 큼지막한 닭다리 하나를 집어 들어, 내 그릇 위에 놨다. "소스에 찍어 먹어봐." 친구 말대로 살코기 한 점을 빨간 양념장에 푹 찍어 입에 넣자 매콤 새콤한 맛에 입 안에 침이 가득 고였다. 닭고기에 강렬한 양념장이 더해지니 맛의 조화가 잘 맞는 느낌이었다. 국물이 옅게 밴 떡과 큼지막하게 썬 감자의 맛도 일품이었다. 끓을수록 국물 맛도 진해져 입에 착 감겼다. 화려하지 않지만, 닭이 가진 맛을 온전히 살린, 참 정직하고도 순수한 맛이었다.

그날, 양손으로 닭을 쥐고 뜯으며 친구와 오래도록 먹고사는 얘기를 나눴다. 지금도 이따금 몸과 마음이 고된 날이면 맥주와 잘 어울리던 진한 국물의 닭 한 마리가 생각난다. 어른이 되었기에 더 깊게 느낄 수 있는 그 맛 말이다.

수천 년간 인류의 역사와 함께 한 닭

오늘날 인류는 돼지, 소, 양 등 어떤 육류보다 닭고기를 사랑한다. 닭은 언제부터 최대 가축이 되었고, 인류의 식탁에 자주 오르내리게 된 것일까? 닭은 조류 중에서 가장 먼저 사람에 의해 가축화된 것으로 알려

졌는데, 인도에서는 기원전 1700년경부터 길러 왔다. 우리나라에서는 고대부터 닭을 사육한 것으로 전해진다. 중국 〈후한서〉의 동이열전 편에서는 '꼬리가 5척이나 되는 닭이 있다'는 내용이 나온다. 〈삼국지〉 동이전 편에는 '세미계(꼬리가 긴 닭)가 나는데 그 꼬리의 길이가 모두 다섯 자 남짓 된다'고 적혀 있다. 또 〈고려사〉를 보면 충렬왕 때 포계를 금했다는 기록이 있다. 포계는 닭을 토막 내 기름에 구워낸 것으로 오늘날 치킨의 원조라 할 수 있다. 이러한 기록으로 보아 조선시대 이전부터 닭이 식용되어 온 것으로 보인다. 조상들은 닭은 어둠과 액을 물리치는 상서로운 동물로 여겨왔다. 또 부와 재물의 상징으로도 인식돼 신라 고분에서는 닭의 뼈와 계란이 출토되기도 했다.

닭은 뛰어난 맛만큼이나 영양가도 높아 전 세계적으로 많은 요리에 사용된다. 닭고기는 소고기보다 단백질이 많이 들어있고 비타민 B2도 많다. 부위별로 맛도 다르고 어울리는 요리법도 다른데, 날개살은 풍미가 좋아 조림이나 튀김요리에 주로 사용된다. 다리살은 구이, 튀김, 조림, 찜 등 어떤 요리에도 이용이 가능하다. 식감이 부드럽고 지방이 적어 담백한 맛이 일품인 가슴살은 프라이, 구이, 볶음, 찜 등 이용 범위가 넓다.

닭은 한여름 지친 몸을 달래주는 국내 대표 보양 식자재이기도 하다. 복날이 있는 7월과 8월은 한 해 중 닭고기 소비량이 가장 많은 시기로 많은 이들이 삼계탕 등을 먹으며 여름 더위를 난다. 그렇다면 복날에는 왜 삼계탕을 먹을까? 삼복은 일 년 중 가장 더운 기간이다. 땀을 많이 흘리고 체력 소모가 큰 여름, 몸 밖이 덥고 안이 차가우면 위장 기능이 약해져 기력을 잃고 병을 얻기 쉽다. 닭과 인삼은 열을 내는 음식으로 따뜻한 기운을 내장 안으로 불어넣고 더위에 지친 몸을 회복하는 효과가 있다. 삼계탕에는 우리 조상들의 이열치열 지혜가 담겨있다.

대한민국 닭요리전도

춘천 닭갈비

춘천 닭갈비는 1960년대 어느 선술집에서 술안주 대용으로 개발됐다. 고추장 양념에 재워둔 닭고기와 갖은 채소를 커다란 무쇠 팬에 넣고 구워 먹는다. 춘천을 대표하는 향토음식에서 누구나 즐겨 먹는 대중적인 음식으로 자리매김했다.

파주 초계탕

초계탕은 간단히 말해 차가운 삼계탕이라 할 수 있다. 옛 궁중 연회에 올렸던 국으로 함경도와 평안도 지방의 전통음식이기도 하다. 차갑게 식힌 닭육수를 식초와 겨자로 간을 한 다음 살코기를 잘게 찢어서 넣어 먹는다.

종로 닭 한 마리

커다란 냄비에 토막 낸 닭 한 마리와 감자, 떡, 버섯 등을 넣어 끓여 먹는다. 고기가 데워지면 이를 고춧가루·간장·식초·겨자 등으로 버무린 양념에 찍어 먹는다. 다 먹고 나면 그 국물에 칼국수를 끓여 먹는다. 동대문 인근 시장의 골목에는 닭 한 마리 식당이 즐비하다.

인천 닭알탕

단단한 껍질이 생기기 전 단계로 노른자만 있는 닭알과 닭 내장을 함께 끓인 음식으로 칼칼한 국물맛이 일품이라고 알려져 있다. 보통 노른자는 푹 익히면 퍽퍽한데 닭알은 쫀득하고 탄력이 있다. 송림동에 자리한 닭알탕 골목의 역사는 50여 년이나 됐다.