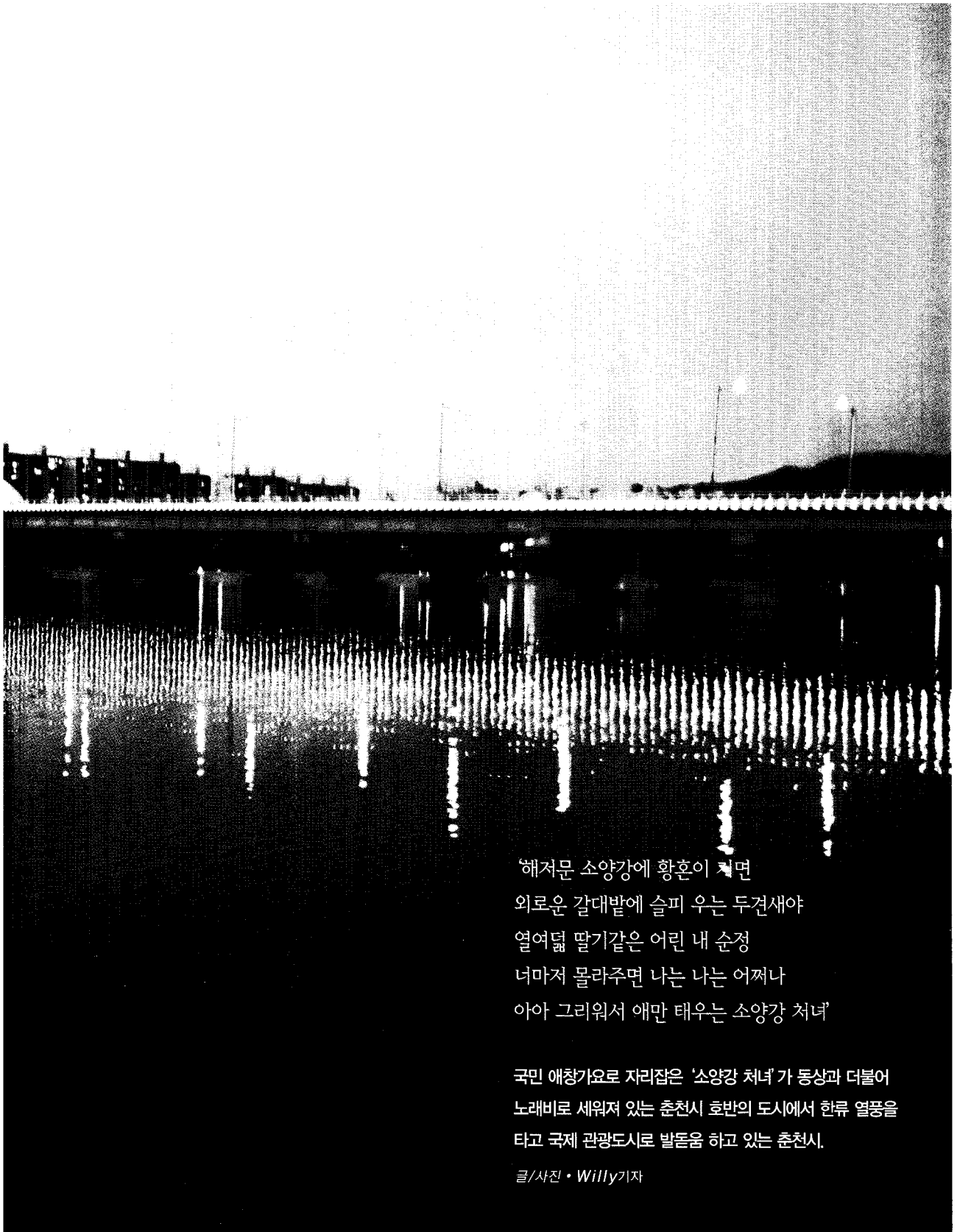




호반의 도시, 닭갈비의 도시에서

세계적 도시로

발돋움하는 춘천시



‘해저문 소양강에 황혼이 칠면  
외로운 갈대밭에 슬피 우는 두견새야  
열여덟 딸기같은 어린 내 순정  
너마저 몰라주면 나는 나는 어찌나  
아아 그리워서 애만 태우는 소양강 처녀’

국민 애창가요로 자리잡은 ‘소양강 처녀’가 동상과 더불어  
노래비로 세워져 있는 춘천시 호반의 도시에서 한류 열풍을  
타고 국제 관광도시로 발돋움 하고 있는 춘천시.

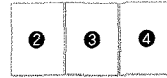
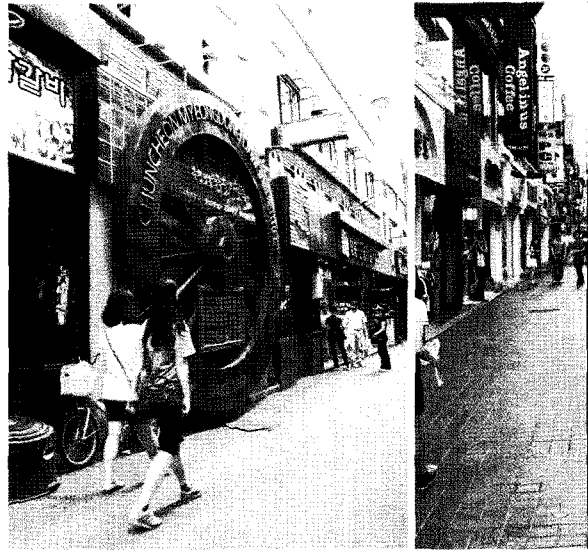
클/사진 • Willy기자

서울-춘천 고속도로 개통으로 서울에서 한 시간 미만에 도착할 수 있는 춘천시는 우리들에게 닭갈비의 도시로 더 유명하다. 그러나 사실 닭갈비의 유래에 대해서는 그누구도 정확한 답변은 못하고 있는 것 같아 그 유래를 수소문해 알아보았더니 다음과 같았다.

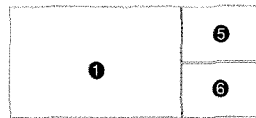
「1960년대 말, 어느 날 춘천시 소재, 돼지 갈비를 팔던 식당에서 돼지고기가 다 떨어져 버렸다. 돼지갈비를 주문한 손님들은 기다리고 있고 그냥 돌려보내기엔 너무도 아쉬웠던 이때 주인이 선택한 것은 돼지 대신 닭이었다.

그 당시 춘천은 양계 사업이 활발해서 닭을 손쉽게 구할 수 있는 관제로 우선 급한 마음에 닭을 돼지갈비 대신으로 내놓게 되었다. 물론, 손님들의 양해는 구했음으로 생각된다. 그런데 문제는 여기에서부터다. 이렇게 급하게 내놓은 닭 요리를 맛본 손님들은 예상밖의 반응을 보였고 이에 그 식당 주인은 아예 고정 메뉴로 등극시키게 되었다. 그렇게 위기를 기회로 잡은 주인의 아이디어가 이제는 춘천의 대표적인 음식이 되어 버린 것이다.」

그러나 예부터 전해 내려오는 전통 음식도 세월에 따라 그 형태가



① 춘천 닭갈비 골목 입구의 Event Board  
② 닭갈비 골목 전경





- ③ 춘천시내 명동전경, 춘천의 명동은 센스있는 최신패션상품으로 서울에서도 쇼핑하러 올 정도로 유명하다.
- ④ 춘천시 닭불고기집은 늘 손님들로 만원이다.
- ⑤ ⑥ 닭불고기집은 지금도 가스와 철판이 아닌 숯불과 석쇠로 구워 먹는 초기형태의 전통적인 닭갈비를 고집한다. 특히, '닭불고기집'에서 사용하는 숯은 강촌의 참나무로 만들었는데, 강촌의 참나무는 나뭇결이 촘촘해 최상급으로 통하며 최상급 숯을 만들기에 안성맞춤이라고 한다.



조금씩 변화하기 마련. 수십 년이 흐르는 동안 닭갈비 역시 변화를 거듭했고, 지금도 그 변화는 계속되고 있다.

닭갈비는 원래 뼈가 붙은 닭고기를 사용했는데 손님들이 뼈 없는 고기가 먹기 편하다며(아마도 이 부분에 대해서는 독자 여러분들도 동감하실 듯) 뼈 없는 닭갈비를 더 많이 찾았다. 그래서 지금은 대부분의 닭갈비 식당이 뼈 없는 닭고기를 재료로 사용하고 있다. 조리법에도 변화가 있어 요즘은 테이블 한가운데 철판을 올려 놓고 가스불로 철판을 달궈 닭갈비를 익혀 먹지만 예전에는 숯불에 석쇠를 올려 구워 먹는 것이 일반적인 형태였다. 그런데 숯불은 연기가 많이 난다는 단점 때문에 숯불을 사용하는 식당이 점차 사라지고 철판 닭갈비가 그 자리를 대신하게 되었다.

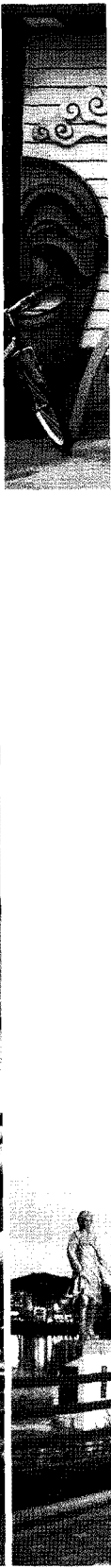
춘천시에 단 한곳(?) 존재한다는 숯불구이 닭갈비집을 운영하는 김명자씨는 말한다. "사실 손님들이 옷에 연기가 밴다고 별로 좋아하진 않으세요. 그렇지만 전통의 맛 때문에 한번 단골 분들은 여기 아니면 안가시죠" 춘천 닭갈비 골목 맞은편, 닭갈비 골목과 동떨어진 곳에서 '닭불고기집'을 운영하는 주인아주머니의 말이다. '닭불고기집'은 지금도 가스와 철판이 아닌 숯불과 석쇠로 구워 먹는 닭갈비를 고집하고 있는데, 특히, '닭불고기집'에서 사용하는 숯은 강촌의 참나무로 만든 것을 사용하고 있으며 그 이유로 강촌의 참나무는 나뭇결이 촘촘해 최상급으로 통하며 최상급 숯을 만들기에 안성맞춤이라고 한다.

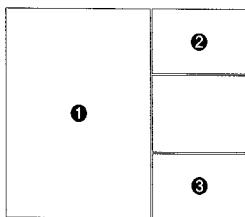
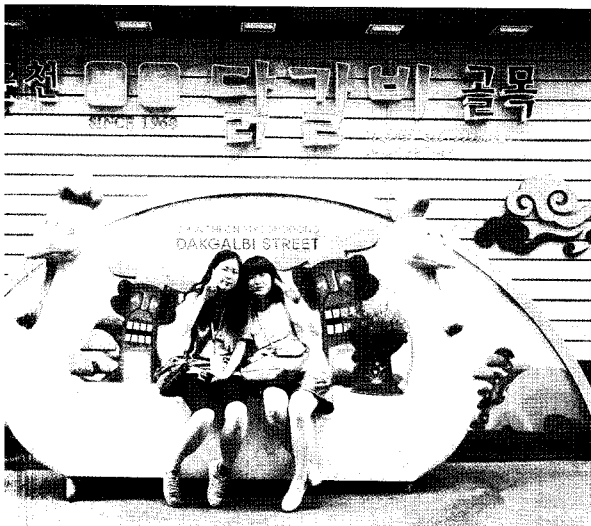
최상급 참삼으로 익힌 닭갈비는 과연 은은한 숯 향이 고기에 배어들었다. 젓가락으로 닭갈비를 집어 입에 넣으면 매콤한 바비큐 소스에 재운 고기처럼 구수하면서도 풍부한 맛이 입안 가득 퍼진다.

"닭고기는 10시간 정도 양념에 재워 놓는데 양념장은 직접 만듭니다. 한번 만들 때 일주일 치를 만들어 놓지요." 당연히 이집만의 비법이 있으나 그 노하우는 공개하지 않았다.

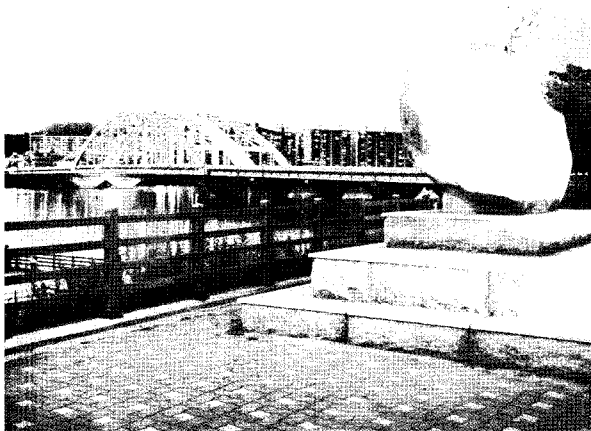
테이블 위에 놓인 커다랗고 동그란 철판 주변에 여럿이 둘러앉아 젓가락을 부딪치며 닭갈비를 먹는 풍경은 한국의 닭갈비 식당에서만 느낄 수 있는 특별함이다. 거기에 명품 숯을 사용해 전통방식의 닭갈비 맛을 볼 수 있는 곳은 단연 춘천시에 있는 이곳이 유일하지 않을까생각된다.

춘천의 명물로 자리잡은 것 중 다른 하나는 소양강 2교 인근에 세워진 소양강 처녀상과 노래비이다. 지난 2005년 11월 춘천시민의 날을 기념해 세워진 처녀상과 노래비는 밤이면 소양2교의 오색 조명과 처





- ❶ 춘천시 명동 닭갈비 골목 입구 전경
- ❷ 닭갈비 골목의 photo zone에서 촬영한 2명의 대학생, 이들은 기차로 전국을 여행하던 중 춘천에 들렀다고 했다.
- ❸ 지난 2005년 11월 춘천시민의 날을 기념해 세워진 처녀상과 노래비는 밤이면 소양2교의 오색 조명과 처녀상이 비추는 불빛이 어우러져 아름다움을 더한다.



녀상이 비추는 불빛이 어우러져 아름다움을 더한다.

청동으로 만들어진 소양강 처녀상은 높이 12m로 국내 최대 규모이며, 동상앞에는 노래비가 세워져 있고 버튼을 누르면 애절한 소양강 처녀 노래를 들려주는 음향시설까지 설치되어 있다. 노래에 얽힌 뒷이야기도 스토리텔링으로 구성해 관광객들에게 들려주며 인기를 더한다. 노랫말은 춘천이 고향인 가수 지망생 윤기순(당시 18세)씨가 반야월 선생을 만나면서 생겨났다.

당시 반야월씨가 가수협회 사람들과 소양강가에 있는 윤씨의 고향 집을 우연히 방문하게 되면서 '소양강 처녀'의 역사가 시작되었는데, 강 아름다운 풍경과 어린 윤씨의 순수한 모습에 깊은 인상을 받은 반야월 선생이 즉흥적으로 시를 메모해 두었고 여기에 곡을 붙여 비로소 '소양강 처녀'가 탄생하게 되었던 것이다.

1969년에 작곡된 이 노래는 당시 가수 지망생이었던 김태희씨가 불렀다. 1970년부터 유명세를 타기 시작한 '소양강 처녀'는 누구나 쉽게 따라 부를 수 있는 멜로디와 정감있는 가사로 우리 정서에 딱 맞아떨어지면서 지금까지도 많은 사랑을 받고 있다.

소양강 처녀상을 뒤로한 호수 중간쯤에는 화천댐건설때 자재운반용 케이블카 지주로 사용되었던 구조물에 소가리 조각상이 만들어져 또 다른 명물이 되고 있다.

한 드라마의 배경이 된 것과 연루해 유명해진 소양2교 인근 소양강 처녀 동상은 외국인 방문객이 많이 찾는 곳으로도 유명해 춘천시에서는 코레일과 연계해 매주 화·목·토요일 시티투어버스를 운행하며 소양강 처녀상 주변을 돌아보게 하는 프로그램도 개발해 놓고 운영하고 있다. 더구나 드라마 겨울연가의 촬영지를 알리는 벤치도 노래비와 나란히 있어 일본, 중국 등 동남아 한류관광객들의 단골 코스로도 자리 잡았다.

노래 속의 주인공으로 알려진 윤씨는 “고향 춘천시에서 소양강 처녀상과 노래비를 만들어 관광명소로 만들어준데 대해 뭐라 감사해야 할지 모르겠다.”며 “국민 가요인 소양강처녀의 주인공인 만큼 그 명성에 흠이 가지 않도록 조용히 최선을 다해 살고자 노력하고 있다.”고 말했다. 윤씨는 이후 윤미라로 이름을 바꿔 서울에서 가수생활을 하다 근래에는 어머니가 있는 고향 춘천 지암리에 내려와 닭·오리 고기집을 어머니와 함께 운영하고 있는 것으로 알려져 있다.