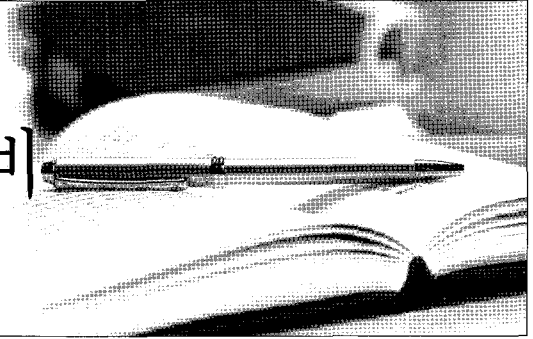


춘천 고속도로와 닭갈비



올 겨울은 새해 첫 출근길인 1월 4일부터 시작해서 눈이 자주 왔다. 오는 횟수도 잦았지만 눈의 양도 필자가 경험했던 그 어느 해보다 많았던 것 같다.

지난 2월 20일 토요일 점심을 먹으며 아내가 필자에게 하는 말, “자기야, 오랜만에 춘천으로 놀러 갈까? 고속도로 타고 가면 금방 갈 텐데...”

2009년 7월 15일 서울~춘천간 고속도로 개통 소식 이후 춘천에 한번 놀러가자고는 했지만, 이 도로가 주말 정체 현상이 심각하다는 보도를 핑계로 가는 것을 차일피일 미루고 있었다.

“그러지 뭐, 개통 초기처럼 정체 현상은 없을까?”

필자는 토요일 오후의 나른함에 집에서 쉬고 싶었지만, 옛 생각이 떠올랐다.

“오랜만에 춘천에 놀러 가자니깐 옛날 연예시절 생각나네! 엠티했던 대성리랑, 강촌이랑! 준비하고 빨랑 갑시당! 겨울연가 남이섬은 어떨까 몰라!”

아내가 옛날 학창 시절 이야기를 꺼내며 연신 조른다.

“이제는 고속도로도 잘 안 막힌대!”

“춘천 가서 닭갈비와 막국수도 먹어 보고!”

“그러면 준비할 것도 없고 그냥 바로 가자고! 렛츠 고!”

“엇그제 온 눈은 다 녹았겠지? 하기사 고속도로로 가는 거니까, 제설 작업은 다 되었을 거야!”

몇 일전 강원도에 큰 눈이 왔다고 했지만 별 걱정을 하진 않았다. 우리



최 총 집 상무이사
(주)마니커 기획조정실

는 옛날 춘천에 놀러 갔던 추억을 이야기하며 화도 IC로 진입, 춘천고속도로를 달렸다.

“고속도로가 터널이 많기도 하네!”(나중에 인터넷 검색을 해 보니 터널이 무려 20개)

“그런데 주변 경치 보기가 힘들게 만들어놨구만!”

경춘가도를 생각하던 우리는 주변의 풍광을 감상할 수 없도록 만들어진 고속도로가 조금은 답답했다.

“집에 갈 때는 경춘가도로 가야겠어. 시간은 절약되는지 몰라도 풍광은 영 그러네!”

“그래도 제설작업은 고속도로가 더 잘되어 있겠지?”

많은 눈이 왔기 때문인지는 몰라도 고속도로 양쪽에는 아직 치우지 못한 눈들이 많이 쌓여 있었다.

“우선 제일 먼저 김유정 문학촌부터 둘러자고! 전부터 한번 가보고 싶었어.”

“고속도로라 금방은 오는구만!”

고속도로를 빠져 나온 우리는 제일 먼저 ‘봄 봄’, ‘동백꽃’, ‘소낙비’ 등 1930년대 한국 현대문학을 대표하는 작가인 김유정님의 생가와 기념관 등이 있는 김유정 문학촌에 들렀다.

김유정 문학촌은 금병산 자락에 위치해 있었고 금병산에 둘러싸인 모습이 움푹한 떡시루와 같다 하여 실레마을로 이름이 붙여졌다. 실레마을 안에는 김유정역이 있어 젊은이들이 찾기 좋은 장소였다. 날씨가 추

워 젊은 연인들이 그다지 많진 않았지만 우리는 다정한 연인처럼 사진을 찍으며 젊은 연인처럼 재밌어 했다. 김유정 소설에 등장하는 실레 이야기길을 따라 걸으며 소설책의 주인공이 되어 보기도 했다. 금병산 등산로를 따라 등산까지 하면 참 좋겠다는 생각을 하며 나중에 올 때는 등산 준비를 하고 와서 등산을 하자고 했다(금병산 등산코스는 3시간 남짓 걸리는 것으로 되어 있음).

우리는 김유정 문학촌에서 차를 돌려 청평사로 향했다.

‘소양강 선착장에서 배를 타고 갈 수도 있고, 차로 돌아 들어가는 방법도 있고...’

춘천 관광 팸플릿에는 그렇게 청평사를 소개하고 있었다.

“날씨도 춥고 그러니까 배 타고 들어가는 건 좀 그럴 것 같고 그냥 차로 가지 뭐.”

“돌아 들어간다고 해도 뭐 얼마나 멀겠어?”

네비게이션에 청평사를 입력하자 거리는 28km, 46번 국도로 진행표시. 처음 출발할 때만 해도 강원도 국도 상황이 그렇게 힘든지는 몰랐다. 춘천 시내를 빠져 나와 46번 국도로 접어 들었을 때 도로에 눈들이 조금은 덜 치워져 있는 정도로만 생각했다.

“제설작업을 하기는 했는데 양쪽으로 눈이 그대로야!”

“괜찮겠어? 도로 상황이...”

아내가 조금 걱정스러워 했다. 46번 국도의 상황은 점점 나빠지기 시작했다. 꼬불꼬불한 길이며 경사마다 일부만 치워진 길,

그러나 우리는 청평사를 보고 싶어 운행을 지속했다. 운전 속도는 노면의 상태가 나빠 천천히 운행을 해야만 했다. 오봉산 휴게소까지는 그나마 국도여서 상황이 좋았다는 것을 461 지방도에 들어서면서 알게 되었다. 더욱 꼬불꼬불한 길에다 경사길마다 바닥이 얼어 있었다. 만약 언덕길에서 차를 멈춘다면 다시 올라가기에 어려워 보였다. 도로 옆으로는 치우지 못한 눈들이 잔뜩 쌓여 있었다. 그래도 우리는 용감하게 못 가면 자고 갈 수도 있다는 생각으로 운전을 지속했다.

청평사 초입(청평사 선착장이 있는 곳)에 도착한 시간은 이미 청평사를 오르기에는 조금 늦은 시간이었지만, 우리는 여기까지 힘들게 온 것을 생각하고 산에 오르기 시작했다. 그러나 청평사를 오르는 길은 등산화도, 아이젠도 없었던 우리에게겐 애초부터 무리였다. 초입 부분은 그나마 눈이 치워져 있어 몰랐지만 산을 조금 오르자 아이젠 없이는 더 이상 오를 수 없을 정도로 얼음과 눈이 길을 뒤덮고 있었다.

“다음엔 등산 준비를 하고 오자고! 그냥은 도저히 무리야!”

우리는 다음을 기약한 채 다시 내려 갈 수 밖에 없었다.

“그래, 더 어둡기 전에 춘천 시내로 나가서 맛있는 닭갈비랑 막국수랑 사줘!”

우리는 다시 차를 타고 춘천의 닭갈비 음식점이 모여 있다는 춘천 명동에 가기로 했다.

“아까 도로 표지판에 홍천 방향으로 표시가 되어 있던데 그쪽으로 가 봐야겠어.”

들어올 때 461번 지방도로 상황을 생각한 필자는 홍천방향으로 표시가 되어 있는 방향으로 차를 몰기 시작했다.

그러나 도로상태의 최악은 바로 이 도로에 있었다. 461번 지방도의 홍천 방향은 길도 험했지만 제설작업이 전혀 되어 있지 않았던 것이다. 처음 커브길을 만났을 때만 해도 그나마 상황이 괜찮았었는데, 다음에 나타난 커브길은 제설작업이 전혀 되어 있지 않은 상태였다. 제설 차량은(고장이 났는지, 아니면 작업을 하기 위해서 세워 뒀는지 몰라도) 작업이 중단된 지점 길 옆에 그냥 세워져 있었다. 심한 경사도와 커브길에 도로 통제 표식도 없는 상태에서 바퀴 높이의 눈이 길 위에 그냥 쌓여 있을 때의 황당함이란...

“어떻게 하나? 차를 돌리기도 어렵고.”

언덕길을 오르던 필자는 그만 차를 세우고 말았다. 멈춰버린 차는 더 이상 갈 수가 없었다.

난감했다. 차를 되돌리려면 처음 만났던 커브길까지는 가야만 했다. 그곳까지는 후진으로 밖에 갈 수가 없었다. 아내가 차에서 내리며, “내가 뒤에서 봐 줄게. 후진으로 가봐!” 이렇게 말했다.

차를 되돌리기 위해 아내는 눈길을 헤쳐 가며 한참을 걸어야만 했다.

차는 눈길에 후진조차 힘들었다. 천천히

갈 수밖에 없었다. 처음 만났던 커브 길에서 겨우 차를 돌린 우리는 처음 들어왔던 461번 지방도로와 46번 국도를 조심조심 운전해 춘천 시내로 나올 수 있었다.

“배고프네! 아까는 정말 걱정됐어. 말도 못하고, 대신 맛있는 닭갈비 사줘~잉!”

아내가 이젠 안심이 된다는 듯 말을 꺼낸다.

“맛있는 닭갈비에 막국수 푸짐하게 먹자고!”


우리는 춘천의 명물 닭갈비를 먹기 위해 춘천 명동 골목으로 향했다.

“오늘 따라 정말 맛있네!”

“춘천에 와서 먹으니까 정말 닭갈비가 맛이 있네. 그래서 춘천 닭갈비라고 그러나봐.”

“막국수도 주시고요, 닭갈비 포장 돼죠?”

음식점에 부착되어 있던 메뉴판엔 닭고기의 원산지가 ‘국내산’ 이라고 커다랗게 쓰여 있었다.

오랜만에 푸짐하고도 맛있는 닭갈비 요리를 먹은 것 같다. 이번 춘천 여행은 눈으로 인해 아쉬운 점도 많았지만 또 하나의 추억거리와 푸짐하고도 맛있는 닭갈비 요리로 기억되는 좋은 여행이었다. 

Tip. 닭갈비를 맛있게 만드는 법 소개

<준비물>

1. 닭 다릿살 (600g) : 3인분 기준

닭 다릿살이 제일 어울리고요, 닭고기라면 어떤 부위라도 괜찮아요.

2. 양념장 만들기

고추장 4큰술, 고춧가루 4큰술, 진간장 3큰술, 물엿 4큰술, 다진 마늘 1큰술, 생강가루 1/2큰술, 맛술 1큰술, 후추 참기름을 넣어서 양념장을 만듭니다.

3. 닭갈비 재어 놓기:

만들어진 양념장에 준비된 닭고기를 재어 놓으세요(아무리 급해도 3시간 이상 재어 두세요 - 하루 이상이면 더욱 좋겠죠?).

4. 각종 야채 - 집에 있는 것을 활용하세요.

- 가. 양배추(1/4통) : 어슷어슷 썰어주세요(필수).
- 나. 양파(1개) : 큼직큼직하게 썰어주세요(필수).
- 다. 홍당무(1개) : 먹기 좋게 썰어주세요.
- 라. 대파(1뿌리) : 송덩송덩 큼직큼직하게 썰어주세요.
- 마. 피망(1개) : 아이들이 좋아한다면 피망도 넣어 주시고요.
- 바. 팽이버섯(1봉) : 넣으면 풀깃풀깃 맛있답니다.



사. 깻잎(5장) : 깻잎 향기가 그윽한 닭갈비를 만들 수 있어요.

5. 기타 선택하실 수 있는 부재료

- 가. 당면 : 미리 물에 불려 주세요.
- 나. 라면 : 라면을 사리로 사용할 수 있어요.
- 다. 떡볶이 떡 : 떡볶이 맛을 함께 즐기실 수 있어요.

6. 뚜껑 있는 후라이팬(전골냄비)

이제 춘천 닭갈비를 만들어 볼까요?

1. 우선 준비된 야채 중 양배추, 양파, 홍당무는 바닥에 먼저 깔아주세요.
2. 그 위에 양념된 닭고기를 얹어 놓으시고요.
3. 그 위에 다시 대파, 피망, 팽이버섯, 깻잎 등을 얹어 주세요.
4. 뚜껑을 덮고 전원 또는 불을 켜 주세요(야채에서 나오는 수분으로 잘 익도록).
5. 야채가 숨을 죽일 정도가 되면 뚜껑을 열고 드시면 됩니다.
6. 선택사항 당면, 라면, 떡볶이 떡은 전체적으로 한 번 익은 다음 다시 한 번 넣고 살짝 익혀 드시면 됩니다.