

# 2011 춘천 막국수·닭갈비 축제

- 아시아를 넘어 세계 최고의 맛의 향연! -



‘아’ 시아를 넘어 세계최고의 맛의 향연’이라는 슬로건 아래 개최된 2011 춘천 막국수닭갈비 축제는 지난 8월 30일부터 9월 4일까지 6일 동안 춘천 송암스포츠타운 축제장과 시내 닭갈비, 막국수 업소에서 춘천의 대표적인 향토음식을 소개하는 잔치로 열렸다.

KBS와 공동으로 개최되는 이번 축제는 맛보고, 즐기고 함께하는 축제로서 막국수, 닭갈비 등 먹거리는 물론 작년에 이어 제4회 춘천 향토음식 전국요리대회를 개최하고 고향의 맛, 세계의 맛을 알리기 위하여 춘천 막국수닭갈비 주제관을 만들어 풍성한 볼거리와 최고의 먹거리를 즐길 수 있는 축제로 준비하였다.

지난 해 개최되었던 ‘2010 춘천 닭갈비막국수 축제’에는 9만 5천여 명의 방문객이 다녀갔으며 1,323억 원이라는 경제효과를 창출하는 기염을 토해냈다. 또한 208개 시내 업소들도 모두 축제에 참가하여, 다같이 참여하고, 즐기는 축제가 될 수 있는 발판을 마련하게 되었다.





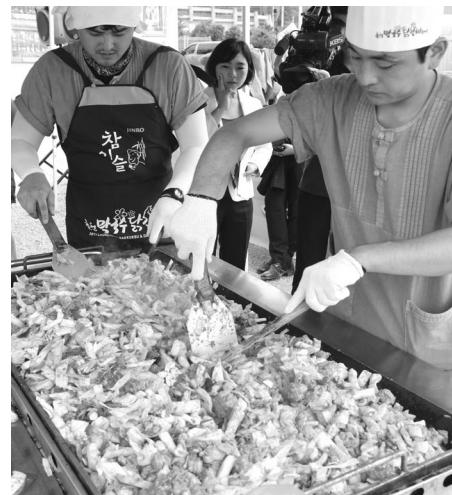
▲ 100인분 막국수

올해도 10만 명 방문객을 목표로 개최된 축제는 춘천의 대표음식인 막국수·닭갈비의 전국화, 세계화는 물론 한식의 세계화를 앞당기는 새로운 장이 될 것이다. [행사명칭은 흘수해(막국수·닭갈비축제), 짹수해(닭갈비·막국수축제)로 변동사용]

## 닭갈비와 더불어 춘천의 대표적인 음식은?

막국수란 이름의 유래에 대해서는 정확히 알 수 없으나 복잡한 조리과정과 재료 없이도 간단히 해 먹을 수 있다는 의미에서 생겨난 것으로 보인다. 순 메밀가루를 반죽하여 국수틀에 뽑아낸 면을 금방 삶아내어 김치나 동치미 국물에 말아먹거나 야채와 양념으로 버무려서 식초, 겨자, 육수를 곁들여 먹으면 좋은 맛을 즐길 수 있다.

강원도 춘천의 대표적인 먹거리인 막국수는 메밀의 겉껍질만 벗겨 낸 거친 메밀가루로 굽게 뽑아 만든 거무스름한 빛깔의 국수로 메밀막국수라고도 한다. 메밀가루를 뜨거운 물로 반죽하여 국수틀에 눌러 빼어 끓는 물에 삶아서 냉수에 3~4번 행구어 사리를 만든다. 김치는 큰 것이면 대강 썰고 오이는 반으로 갈라서 알팍하고 어슷어슷하게 썰어 소금에 잠시 절였다가 꼭 찬다.



▲ 100인분 닭갈비

사리를 대접에 담고 김칫국물을 부은 다음, 그 위에 썬 김치와 절인 오이를 얹고 깨소금과 고춧가루를 뿌린다. 김치는 동치미·나박김치·배추김치 등을 쓰는데, 젓갈과 고춧가루가 많지 않은 맑은 김치가 좋다. 국물은 김칫국물과 차게 식힌 육수를 반씩 섞으면 더욱 좋지만 이 국수는 구수하고 담백한 맛이 일품이다.

## 막국수

메밀은 단백질 함량이 높고 비타민 B1·B2, 니코틴산 등을 함유하여 영양가와 밥맛이 좋다. 가루는 메밀묵이나 면을 만드는 원료가 되어 한국에서는 옛날부터 메밀묵과 냉면을 즐겨 먹었다. 섬유소 함량이 높고 루틴(rutin)이 들어 있어서 구충제나 혈압강하제로 쓰이는데, 이 루틴을 생산할 목적으로 재배하기도 한다. 건강을 생각하는 웰빙시대의 요구조건에 딱 들어맞는 건강식음식이기에 많은 남녀노소를 불문하고 춘천을 찾는 사람이라면 누구나 한번 먹어봐야 할 춘천의 전통막국수의 맛이다.



- ① 메밀 전국요리대회(메밀꽃향기 한상차림)
- ② 메밀 전국요리대회(바람난 메밀)
- ③ 메밀 전국요리대회(메밀속 닭다리)

### 춘천에 온 의미

춘천에 와서 닭갈비를 못 먹어보면 춘천에 온 의미를 찾을 수 없다고 할 정도로 맛이 유명하다. 닭갈비는 갈비 자체가 아니라 토막 낸 닭을 포를 뜯듯이 도톰하게 펴서 양념에 재웠다가 갖은 야채와 함께 철판에 볶아 먹는 요리이다.

강원도 춘천의 향토음식으로 춘천 닭갈비의 역사는 1960년대 말 선술집 막걸리 판에서 숯불에 굽는 술안주 대용으로 개발되었다. 그것이 10년 전부터 번져나가 중심가를 파고든 것으로 3

년간 군 생활에서 휴가나 외출 나온 군인들이 즐겨 먹었고, 값이 싸고 배불리 먹을 수 있는지라 춘천 시내 대학생들도 좋아하는 음식이다. 옛날에는 도시락에 비벼 먹었을 만큼 춘천에서 학창 시절이나 군대생활을 보낸 사람들에게 구수하고 푸짐한 음식으로 기억된다. 춘천에서 닭갈비가 발달한 배경 중의 하나는 춘천지역이 양축업이 성했고 도계장이 많았기 때문이다. 닭갈비는 지금도 그 맛과 양에 비해 가격이 저렴하지만 대단히 싸서 '70년대 초 닭갈비 1대 값은 100원 이었고, 별명이 '대학생갈비', '서민갈비'였다.

이젠, 지역향토음식이라기 보다 전국적인 체인망으로 대한민국 대표음식 중 하나로 자리매김을 하고 있다.

### 닭갈비

닭고기는 백색육(White Meat)으로 결합조직 중 지방과 염류가 타 육류에 비해 보다 적게 포함되어 그 맛이 담백하며 닭고기의 섬유조는 부드럽고 씹기 편해 소화율이 높으며 그 향이 부드러워 다른 향신료나 식품과의 조화가 우수하다. 닭고기에는 비타민 A의 함량이 비교적 높고 내장과 껍질에는 풍부한 단백질, 지방, 비타민이 함유되어 있다. 닭 가슴살은 22.9%의 단백질을 함유하고 있는데 다른 동물성 식품에 비해 월등히 높으며, 지방함량이 매우 낮아 (1.2%) 맛이 담백하다. 또한 다른 육류에 비해 칼로리가 낮아 151Kcal/100g 정도로 체중 조절이 필요한 운동선수나 모델, 다이어트를 하는 여성들에게 필수 건강식으로 이용되고, 지금은 가족단위로 아이들과 함께 같이 많이 즐기고 있다. **양계**

(취재 | 최인환 기자 enani85@naver.com)