

춘천닭갈비의 음식문화 변천과 지역 미식으로서의 가치

The Evolution of Chuncheon Dakgalbi Food Culture and Its Value as a Regional Gastronomy

엄태웅^{••}

국문요약 본 연구는 춘천의 대표적인 로컬 푸드인 '닭갈비'에 주목하여, 이 음식이 역사적으로 거쳐 온 변천 과정을 '음식문화'적 관점에서 분석한다. 춘천닭갈비는 오랜 기간 지역을 대표하는 향토 음식으로 명명되어 왔으나, 본고에서는 닭갈비가 지닌 복합적인 음식문화적 정체성을 보다 정확하게 규명하기 위해 기존의 '향토 음식'이라는 개념 대신 '지역 미식(Regional Gastronomy)'이라는 용어의 사용을 새로이 제안한다. 이를 바탕으로 '지역 미식 문화'라는 확장된 맥락 안에서 춘천닭갈비의 문화적 가치와 역동성을 고찰한다. 나아가 최근 'K-푸드(K-Food)'라는 명명 하에 전 세계적인 인기를 누리고 있는 한국 음식문화의 흐름과 연계하여, 춘천닭갈비의 로컬 브랜드화 및 변천사적 특징이 향후 K-푸드가 나아가야 할 지속 가능한 발전 방향과 미래에 어떠한 시사점을 제공하는지 전망하고자 한다.

핵심어 춘천, 닭갈비, 춘천닭갈비, 지역학, 음식문화, 지역 미식, 향토 음식, K-푸드(K-Food)

- 차례**
1. 들어가며
 2. '향토 음식'에서 '지역 미식'으로
 3. 춘천닭갈비 음식문화의 변천과 지역 미식으로서의 가치
 4. 맺음말: 지역 미식, K-푸드의 지속 가능한 미래를 위하여

1. 들어가며

이 글은 춘천의 음식 중에서도 '닭갈비'에 주목한다. 그리고 닭갈비라는 음식이 거쳐 온 몇 차례의 변천을 '음식문화'라는 관점에서 분석한다.¹ 닭갈비는 춘천을

대표하는 향토 음식으로 명명되었다. 이 글에서는 닭갈비의 음식문화적 정체성을 고려할 때, 종래의 '향토 음식'이라는 표현 대신 '지역 미식'이라는 표현을 사용할 것을 제안한다. 그리고 '지역 미식 문화'의 맥락에서 춘천의 대표적 지역 미식인 닭갈비를 논해보고자 한다. 주지하는 것처럼, 최근 한국의 음식은 'K-푸드'라 명명되며 전 세계적 인기를 누리고 있다. 춘천닭갈비 음식문화의 변천을 통해 K-푸드의 미래를 전망하며 이 글을 마무리하고자 한다.²

2. '향토 음식'에서 '지역 미식'으로

한국은 물론 전 세계 곳곳에는 그 지역을 대표하는 '향토 음식(郷土飲食)'이 있다. 향토 음식은 『한국민족문

• 이 논문은 2025년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임(NRF-2025S1A6B5A01004124).

•• 고려대 문과대학 국어국문학과 교수

1 문화적 관점에서 '닭갈비'에 주목한 연구는 그리 많지 않다. 다음과 같은 연구 및 조사 성과를 소개할 수 있다. 황익주, 「향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 26, 한국문화인류학회, 1994; 엄태웅, 「춘천 닭갈비의 변천, 우동 사리의 의미」, 『글로벌 어문학 문화 연구』 9, 글로벌어문학문화연구소, 2021; 이광형·엄태웅, 「글로벌 기술 춘천닭갈비의 장소성」, 『한민족문화연구』 83, 한민족문화학회, 2023; 김세건·김아람·김원동·노성호·성경일·신성환·윤은숙·이광형·이윤정·정지연·최성미, 『춘천학 구술총서 춘천닭갈비』, 춘천문화원 춘천학

연구소, 2023.

2 춘천닭갈비를 음식문화의 측면에서 접근한 연구가 많지 않기 때문에, 선행연구 검토는 생략하도록 한다.

화대백과사전』의 표제어이며,³ ‘지방의 특산품이나 특유의 조리법 등을 이용하여 만든 그 지역의 전통 음식’이라고 정의된다. 다시 말해 향토 음식은 특정 지역의 지리적 환경, 기후, 풍토와 그곳에서 생산되는 식재료를 기반으로 한다. 거기에 오랜 세월 이어져 온 그 지역만의 개성적 조리법과 식문화가 결합하여 음식이 만들어지기 때문에, 향토 음식은 단순한 음식이라기보다 지역의 역사와 지역민의 삶이 녹아 있는 문화적 자산이라고 할 수 있다.

이러한 점을 고려하여 향토 음식의 요건을 단계적으로 정리하면 다음과 같다.

- ① 지역 고유의 식재료
- ② 지역 고유의 조리법
- ③ 지역 고유의 생활 문화와 서사
- ④ 지역 공동체의 승인

① 향토 음식은 그 지역에서 나고 자란 식재료로부터 출발한다. 지역의 산물로 만든 음식은 그 지역만의 독특한 맛을 내는 데에 결정적인 역할을 한다. ② 그러나 단순히 재료만 갖고 향토 음식이 되지는 않는다. 지역 고유의 조리법이 수반되어야 한다. 지역 고유의 조리법은 지역 고유의 식재료와 결합하여, 그 지역 사람들의 익숙한 패턴이 된다. ③ 이러한 과정에서 향토 음식에는 그 지역의 역사적 사건이나 생활상, 정서 등이 녹아들게 된다. 음식이 지역의 문화적 정체성과 긴밀히 결합하게 되는 것이다. ④ 마지막으로 지역 공동체의 승인이 필요하다. 이상의 과정을 거치며 해당 지역의 구성원들로부터 ‘우리 지역의 대표 음식’이라는 공인을 받은 음식을 향토 음식이라 말할 수 있다. 결국 어떤 음식이 ①, ②, ③, ④의 요건을 충분히 갖추어야만 향토 음식으로 인정

받을 수 있는 것이다.

그런데 이는 전통적인 의미의 요건이라 할 수 있다. 전근대에는 자연지리적 요인을 극복하기 힘들었기 때문에 ①이 개성적 면모이면서 다른 한편으로는 제약 조건으로 기능하였다. 그러나 근대 이후에는 지역의 자연지리적 요건보다는 경제, 산업, 유통 등 인문지리적 요건의 영향력이 커지면서 제약 조건으로부터 자유로워지기 시작했고, 이로 인해 향토 음식 역시 ①로부터 자유로워졌다.

춘천의 닭갈비는 향토 음식이라 부르지만 ①의 요건을 충족하는 것은 아니다. 근대 이후에는 이렇듯 ①의 요건을 충족하지 못하는 향토 음식이 점차 많아지고 있다. 부산 밀면, 의정부·평택 등지의 부대찌개, 인천 짜장면, 강릉 커피, 안동 간고등어, 전주 초코파이 등을 떠올려 보면, 이러한 사례가 얼마나 많은지 쉽게 짐작할 수 있다.

이렇듯 물리적 제약을 극복하기 시작한 근대 산업화 이후, 향토 음식의 정체성에서 ‘① 지역 고유의 식재료’는 그 의미가 퇴색되고 있다.⁴ 이는 한편으로 ‘② 지역 고유의 조리법’, ‘③ 지역 고유의 생활 문화와 서사’, ‘④ 지역 공동체의 승인’이 더욱 중요해졌음을 의미한다. ①에서 ④로 갈수록 사회문화적 요인에 가까운 속성이라 할 수 있는데, 향토 음식이 지역을 대표하는 ‘음식문화’라고 할 때, 종래에는 ‘음식’에 방점이 찍혔다면 최근에는 ‘문화’에 방점이 찍힌다고 말할 수 있다.⁵

이렇듯 향토 음식의 정체성이 변화하면서, ‘향토 음식’이라는 표현이 과연 적절한 것인가 하는 의문이 자연스럽게 발생한다. 앞서 언급했듯 ‘향토 음식’은 기본적으로 지역 고유의 식재료를 이용한 음식을 대상으로 하

3 『한국민족문화대백과사전』(<https://encykorea.aks.ac.kr/>) 참조. 검색일 2026.5.22.

4 황익주, 「향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 26, 한국문화인류학회, 1994. 이 논문에서도 이와 같은 문제의식이 확인된다.

5 이광형·엄태웅, 「글로벌 기술 춘천닭갈비의 장소성」, 『한민족문화연구』 83, 한민족문화학회, 2023.

는데, 최근 지역을 대표하는 음식은 그렇지 않은 경우도 많기 때문이다. 단어의 의미 역시 최근의 경향과 다소 거리가 있다. ‘향토’의 사전적 의미는 ‘고향 땅, 시골’로, 서울과 지방을 위계적으로 인식하는 경향이 있다. ‘향토 음식’이라는 말에는 ‘서울이 아닌 지방 어느 곳, 특히 시골에서 예전부터 오랫동안 전승되어 온 음식’이라는 의미가 강하다. 그러나 최근 지역을 대표하는 음식은 예전부터 오랫동안 전승되어 온 음식이 아닌 경우도, 향토색이 짙은 음식이 아닌 경우도 많다. 한편 ‘음식’이라는 말은 사람이 먹을 수 있도록 만든 것이라는 객관적인 표현인데, 최근에는 이러한 객관적 의미에서 그치지 않고 지역을 대표할 수 있을 정도로 그 맛이 훌륭한 음식들이 향토 음식으로 각광을 받는다.

따라서 앞으로는 향토적 이미지로부터 탈피하고 최근의 경향을 반영한 새로운 명명이 필요하다고 보는데, 이때 고려해야 할 특징은 두 가지로 정리된다. 하나는 서울-지방의 위계적 구도에서 벗어난 ‘지역성’이다. 다른 하나는 특정 지역의 고유한 맛에서 그치지 않는, 전 세계 사람들의 입맛을 사로잡는 ‘보편적 맛’이다. 보편적인 맛은 결국 누구에게나 맛있는 음식, 즉 ‘미식(美食)’과 상통한다. 요컨대 이제는 ‘향토 음식’보다는 ‘지역 미식’이라는 표현이 더 적절하다.

춘천을 대표하는 음식들을 통해서도 이러한 변화를 감지할 수 있다. 춘천에는 ① 지역 고유의 식재료를 이용한 음식도 있다. 메밀을 이용한 막국수나 메밀전병, 민물고기를 이용한 매운탕이나 회가 대표적이다. 반면 닭갈비처럼 지역 고유의 식재료를 이용하지 않은 음식도 있다. 춘천을 대표하는 음식은 단연 막국수와 닭갈비인데, 하나는 ①에 해당하지만 다른 하나는 해당하지 않는다.

‘향토 음식’이 아닌 ‘지역 미식’으로 이들을 규정하면, 지역 고유의 식재료 여부로부터 자유로워지는 동시에, 해당 음식 본연의 맛보다는 ‘보다 맛있음’을 추구하

는 능동적인 변화에 더 주목하게 된다. 이러한 관점의 이동은 지역 대표 음식 변화의 추세와도 일정한 상관관계가 있다.

최근 춘천을 대표하는 음식은 닭갈비와 막국수이며, 둘 사이에 우열을 가리는 것은 무의미하겠으나, 음식의 인지도나 보편성을 기준으로 본다면 아무래도 닭갈비의 대표성이 좀 더 높다고 할 수 있다.⁶ 이는 막국수 이외에 ①에 해당하는 음식과 닭갈비를 비교해 보면 더욱 극명해진다. 과거에 메밀전병이나 민물매운탕, 민물회는 춘천을 대표하는 음식으로서 닭갈비보다 더 높은 위상을 지녔다. 그러나 이제 이들은 닭갈비의 인지도와 큰 차이를 보인다. 결국 (지역 식재료를 이용하지 않은) 지역을 대표하는 새로운 음식이 생겨나면서 향토 음식이라는 개념은 약해지고, 지역을 대표하는 새로운 음식은 물론 지역 식재료를 이용한 향토 음식까지 두루 포괄하는 ‘지역 미식’ 개념이 그 영역을 넓히고 있는 것이다.

앞서 언급했듯, ‘향토 음식’이라는 말은 종래의 음식 정체성을 고수하는 성향이 강하다면, ‘지역 미식’은 보다 맛있는 음식을 개척하려는 경향이 강하다. 더 맛있는 음식을 만든다는 것은 식품학적으로 더 좋은 음식을 만든다는 의미이기도 하면서, 다른 한편으로는 보다 많은 사람들에게 보편적 공감을 불러일으키는 맛/식품을 지향한다는 의미이기도 하다. 이때 보편적 공감을 얻고자 노력하는 방법은 기존의 조리법을 고도화하는 데에만 있지 않다. 기존의 조리 방식에서 과감하게 벗어나 새로운 조리 방식을 시도한다든가, 기존의 메뉴에서 벗어나 새로운 메뉴를 시도하는 등 보다 근본적인 변화까지 포함한다.

최근 춘천을 시작으로 해서 전국적인 인기를 끌게 된 ‘감자뽕’이 대표적인 예이다. 감자뽕은 강원도의 대표적

6 황익주, 「향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 26, 한국문화인류학회, 1994. 이 논문에서 과거 막국수와 닭갈비의 위상 변화에 대해 언급하였다.

식재료인 감자를 주재료로 하여 만든 빵이다. 주지하듯 최근 한국에서는 어느 곳에서나 빵집이 성업하는 모습을 볼 수 있다. 이렇듯 한국인들에게 보편적 사랑을 받는 빵이라는 메뉴와 감자를 결합하여 새로운 메뉴를 탄생시켰다. 감자라는 지역 대표 식재료를 빵이라는 한국 대표 메뉴로 변신시킨 것이다.

요컨대 이제 우리는 ‘지역 미식’의 시대로 접어들었고, 이러한 시대에 지역 미식은 단순히 식품학적인 갱신만으로 성공할 수 없다. ③ 지역 고유의 생활 문화와 서사, ④ 지역 공동체의 승인 등을 거치며 지역의 문화적 정체성을 대표하는 음식을 만들어야 하며, 나아가서는 어떻게 하면 지역을 초월하여 보편적 가치를 지닌 음식이 될 수 있을까 고민해야 한다. 음식 ‘문화’에 대해, 과거에 비해 더 깊고 넓게 사고해야 하는 것이다.⁷

3. 춘천닭갈비 음식문화의 변천과 지역 미식으로서의 가치

춘천닭갈비는 이러한 시대적 요청에 잘 부합하는 지역 미식이다. 춘천닭갈비는 지역 고유의 식재료를 기반으로 하지 않으며, 반세기 남짓 되는 짧은 역사에도 불구하고 몇 차례의 꽤 구조적인 변화를 도모했기 때문이다. 춘천닭갈비 음식문화의 변천은 아래와 같이 크게 네 국면으로 나눌 수 있다.

① 석쇠 위에서 구워 먹는 뼈 있는 닭갈비

② 철판에 양배추, 고구마 등을 함께 볶아 먹는 뼈 있는 닭갈비

③ 철판에 양배추, 고구마 등을 함께 볶아 먹는 뼈 없는

닭갈비

④ 석쇠 위에서 구워 먹는 뼈 없는 닭갈비

춘천닭갈비는 ①에서 ②로, ②에서 ③으로 변화하였고, 최근에는 ③과 ④가 각자의 영역을 유지하며 공존하고 있다. 이러한 변화는 매 국면 춘천닭갈비 음식문화의 구조적 변화를 견인하였다.

3.1. 지역 미식을 향한 근본적 탈바꿈

: 조리 기기, 조리법의 변화와 식재료의 확대

①에서 ②로 넘어갈 때 가장 상징적인 변화는, ‘조리 기기가 석쇠에서 철판으로 바뀌었다는 점’이다. 조리 기기의 변화는 곧 ‘조리법이 굽기에서 볶기로 변함’을 의미한다. 조리 기기와 조리법이 근본적으로 변하면서, 춘천닭갈비는 전혀 다른 음식이 되었다. 잘 아는 것처럼, 이제 춘천닭갈비는 넓은 철판에 양배추, 고구마, 떡, 채소 등을 닭갈비와 함께 넣고 볶는 음식이 되었고, 이들을 먹고 난 뒤에는 남은 양념에 밥이나 사리를 볶아 먹을 수도 있게 되었다. 춘천닭갈비의 식재료가 무척 다양해진 것이다.

①의 시기에 춘천닭갈비가 식사보다는 술안주의 역할이 더 컸음은 잘 알려진 사실인데, 이는 조리 기기, 조리 방법, 식재료라는 조건과도 무관하지 않다. 그런데 ②의 시기에 춘천닭갈비는 술안주라는 본래의 속성을 유지하면서도, 다른 한편으로는 여러 사람이 둘러앉아 닭갈비는 물론 그와 함께 볶은 다양한 음식을 함께 먹는 식사의 속성이 더해지게 된다.⁸

이는 춘천닭갈비라는 음식의 정체성을 근본적으로 바꿔버린 큰 변화였다. 춘천닭갈비라는 이름을 계속 사용했다고 해서 같은 음식이라고 말하기 어려울 정도이다. 닭고기 본연의 맛보다는, 닭고기가 그것과 함께 들어

7 본 논문에서 ‘지역 미식’이라는 용어를 제안하는 목적은 단순히 특정 어휘의 사용을 정착시키려는 데 있지 않다. 핵심은 용어 자체보다, 기존에 지역 대표 음식을 바라보던 패러다임과 인식의 틀을 새롭게 전환할 필요가 있음을 강조하는 데 있다.

8 엄태웅, 「춘천 닭갈비의 변천, 우동 사리의 의미」, 『글로벌 어문학 문화 연구』 9, 글로벌어문학문화연구소, 2021 참조.

가는 재료와 얼마나 조화로운 맛을 내는지가 더 중요해졌고, 무엇보다도 듬뿍 들어가게 된 양념의 맛이 어떤지가 매우 중요해졌다. 식사의 속성이 더해지면서 닭갈비를 찾는 사람들의 유형도 다양해졌다. 성인 남성에게 한정되었던 주요 소비층이 여성은 물론 미성년자까지 확장되었다. 이는 다시금 닭갈비와 함께 넣는 음식으로 떡이 추가되는 등 재료의 변화를 추동하였다.

①에서 ②로 넘어갈 때, 춘천닭갈비는 사실상 이름을 제외하고 모든 것을 바꾼 셈이다. 향토 음식은 대개 종래의 식재료, 종래의 조리 기기 및 조리법 등을 고수하는 것을 미덕으로 삼는다. 따라서 춘천닭갈비의 정체성이 ①에서 ②로 변한 것은, 어느 향토 음식과는 꽤 다른 모습이다. 이는 (향토 음식이 아닌) 지역 미식의 관점에서 바라봐야 설명이 된다. 결국 ①에서 ②로의 변화는 지역 미식을 향한 춘천닭갈비의 첫걸음이었다고 평가할 수 있다.

3.2. 명실상부한 철판볶음형 지역 미식의 완성

: 조리의 자유로움 확대와 맛의 대중화

②에서 ③으로 넘어갈 때 가장 상징적인 변화는 식재료이다. 닭고기가 사용된 것은 같지만, 뼈를 발라낼 필요가 없는 뼈 없는 닭고기로 식재료가 바뀌었다. 식재료의 변화는 조리 순서에 영향을 주었다. ②의 시기에는 조리 순서가 명확했다. 처음에 닭갈비, 채소, 고구마 등을 볶아서 먹고, 철판에 늘어붙은 탄 음식을 말끔히 제거한 뒤에, 다시 밥이나 사리를 양념에 볶아 먹었다. 닭고기에 뼈가 있었기 때문에 닭고기를 밥이나 사리와 함께 먹었다가는 닭 뼈에 입안이 찢릴 수도 있었다. 그래서 그 순서가 철저하게 지켜졌다.

그러나 뼈 없는 닭고기가 사용된 ③의 시기에는 닭 뼈에 찢릴 걱정이 사라지면서, 자연스럽게 조리 순서가 자유로워졌다. 소비자들은 닭갈비 따로, 밥·사리 따로 먹는 원칙을 굳이 고수하지 않았다. 닭갈비집 입장에

서도 닭갈비 등과 밥·사리를 함께 볶음으로써 노동력은 물론 소비자가 식당에 머무는 시간을 줄일 수 있었기 때문에 이러한 방식이 선호되었다.

닭갈비와 채소, 고구마, 떡볶이 등이 익어 가면, 이를 철판 가장자리로 밀어내고, 가운데에 밥이나 사리를 볶게 된다. 춘천닭갈비는 밥과 사리까지 들어간 명실상부한 철판 볶음 단품 요리가 된 것이다. 자연스럽게 소비자는 더 낮은 연령대까지 확대될 수 있었고, 볶음에 들어가는 재료나 볶음의 방식 등 선택지가 확대되면서, ‘끼니’를 해결하는 식사에 ‘간식’의 즐거움이 더해지는 쪽으로 변화하게 된다. 이는 닭갈비의 맛과 정체성이 대중의 기호에 좀 더 가깝게 다가갔음을 의미한다.

②에서 ③으로의 변화는 얼핏 보면 크게 달라진 것이 없어 보이지만, 이렇듯 닭갈비 조리의 여러 가능성을 열어주었다는 의미가 있다.⁹ 이 변화는 1990년대 후반에 이루어졌는데, 이때 한국의 외식 문화는 급성장했다. 급성장한 외식문화가 춘천닭갈비의 변화를 추동했을 수 있고, 그와 반대로 춘천닭갈비의 변화가 외식 문화의 확대를 견인했을 수도 있다. 선후 관계가 어떻든, ②에서 ③으로의 변화는 외식 문화 확장의 시대에 춘천닭갈비가 또 한 번 구조적인 변화를 도모했음을 보여준다. 이때 춘천닭갈비가 식재료나 조리 방법 등을 망설임 없이 바꾸었다는 점에서, 이 역시 종래의 향토 음식의 정체성 보다는 지역 미식을 향한 춘천닭갈비의 변화로 읽어야 할 것이다. 2000년대 초반 드라마 「겨울연가」의 인기로 춘천에 일본, 대만 등지의 관광객이 늘어나면서, 닭갈비 양념이 순한 맛으로 변한 것도, 이러한 변화의 맥락에서 이해할 수 있다.

3.3. 지역 미식의 다층화와 현대적 재창조

: 조리기기, 조리법의 역행과 공존

④는 ③을 대체한 것이 아니다. ③이 여전히 성행하

9 위의 글 참조.

는 상황에서 ④가 등장했다. ④ 석쇠 위에서 구워 먹는 뼈 없는 닭갈비는 ① 석쇠 위에서 구워 먹는 뼈 있는 닭갈비의 부활이라고 말할 수 있다. 단, 뼈 있는 닭갈비가 뼈 없는 닭갈비로 대체되었다. 이러한 변화의 핵심은 닭갈비 음식문화 원형의 부활, 철판볶음 닭갈비와 석쇠구이 닭갈비의 공존으로 정리할 수 있다.

④는 단순히 과거로의 회귀가 아니다. 이는 철판볶음으로 대변되는 대중적 춘천닭갈비가 확고한 지위를 다진 상태에서, 미식의 기준이 상향 평준화된 현대적 맥락에 등장한 ‘취향의 문화’로 읽어야 한다. 뼈 없는 닭고기를 사용하되 석쇠와 숯불이라는 원형의 조리 기기를 택한 ④의 방식은, 철판볶음이 줄 수 없는 ‘불향(Smokiness)’과 ‘닭고기 육질의 탄력’이라는 미식 경험을 제공한다. 3.1의 철판볶음이 ‘식사’의 영역을 확장했다면, 3.3의 ④는 다시금 ‘요리 본연의 맛’이라는 미식의 본질로 회귀하고자 하는 욕구의 발현이다.

더 중요한 것은 ③과 ④가 서로를 배제하지 않고 공존하고 있다는 점이다. 철판볶음형 닭갈비가 ‘푸짐함’과 ‘공유의 식문화’, ‘볶음밥으로 마무리되는 식사’라는 한국적 외식의 정서를 담당한다면, 숯불구이형 닭갈비는 닭갈비(닭고기)라는 식재료 ‘본연의 맛’을 즐기는 미식가들의 요구를 충족시킨다.

결국 춘천닭갈비의 변천사는 고정된 전통을 지키는 것이 아니라, 시대를 관통하며 쌓아온 외식 문화의 층위들을 보존하고 이를 현대적으로 변주하며 공존시키는 것이 곧 진정한 지역 미식의 가치임을 입증하고 있다. 이름은 같지만, 시대마다 다른 형태를 띠며 진화해온 춘천닭갈비는, 이제 ‘향토 음식’이라는 박제된 정의를 넘어 ‘끊임없이 생성되고 변모하는 지역 미식’의 가장 대표적인 사례가 되었다.

4. 맺음말

: 지역 미식, K-푸드의 지속 가능한 미래를 위하여

지금까지 살펴본 춘천닭갈비의 변천사는 한국의 지역 대표 음식이 어떻게 시대와 호흡하며 생명력을 유지하는지를 보여주는 가장 역동적인 사례이다. 닭갈비는 성인 남성의 기호에 부합하는 술안주 음식으로 시작하여, 철판이라는 매개체를 통해 대중적인 식사 문화를 정착시켰고, 다시 숯불구이라는 원형의 미학을 복원하며 취향의 다양성을 확보하였다.

특히 주목할 점은 춘천닭갈비가 보여준 이러한 변모가 음식문화사적 관점에서 매우 독보적이고 혁신적인 사례라는 사실이다. 일반적으로 한국의 대표적인 향토 음식들은 오랜 세월 동안 조리법과 식재료의 ‘원형 보존’을 지상 과제로 삼는다. 대다수의 향토 음식은 오랜 세월 다듬어진 고유의 방식이 곧 그 음식의 정체성으로 여겨져 왔다. 그러나 춘천닭갈비는 달랐다. 춘천닭갈비는 석쇠에서 철판으로, 뼈 있는 닭고기에서 뼈 없는 닭고기로 이어지는 과정, 그리고 다시 석쇠구이가 추가되는 과정에서, 조리 도구와 조리법은 물론 심지어는 식사의 속성 자체를 근본적으로 뒤바꾸는 구조적 혁신을 추구했다. 이처럼 이름은 유지하되 음식의 물리적·문화적 속성을 전면적으로 재구성하는 사례는 한국의 다른 지역 음식에서는 찾아보기 힘든 매우 이례적이고 파격적인 행보이다.

이러한 혁신적인 진화는 오늘날 전 세계적 열풍을 일으키고 있는 ‘K-푸드’의 미래를 전망하는 데에도 중요한 시사점을 던져준다. K-푸드가 성공할 수 있었던 핵심적인 요인은 고정된 전통의 박제가 아니라, 한식이 가진 ‘공유와 소통의 식문화’, ‘조리 과정의 능동적 즐거움’, 그리고 ‘현대적 기호에 맞춰 변주되는 유연함’에 있기 때문이다. 춘천닭갈비가 철판이라는 공유형 조리 플랫폼을 통해 식사 문화를 창조하고, 시대의 변화에 발맞

취 음식의 본질을 끊임없이 해체하고 재조립했듯, K-푸드 역시 세계인의 식탁에서 그들만의 조리법과 결합하여 새로운 가치를 생성해 낼 것이다.

결국 지역 미식은 고립된 향토의 유산이 아니라, 시대적 요구를 반영하고 사람들의 보편적 미식 욕구를 충족시키며 끊임없이 갱신되는 ‘열린 문화’이다. 춘천닭갈비가 보여준 이 유연한 혁신은, 지역의 대표 음식들이 과거의 명성에 안주하지 않고 현대인의 미식 기준에 맞추어 재창조될 때 비로소 일시적인 유행을 넘어 세계인의 식탁 위에 깊고 진한 정체성으로 자리 잡을 수 있음을 역설하고 있다. 춘천닭갈비는 앞으로도 그 독보적인 진화의 서사를 통해, 한국의 지역 미식이 나아갈 방향을 가장 선명하게 제시해 줄 것이다.

참고문헌

1. 단행본 및 논문

- (사)강원도사회문화연구소, 『연구용역보고서: 춘천닭갈비, 그 정체성과 산업화』, 2018.
- 김세건·김아람·김원동·노성호·성경일·신성환·윤은숙·이광형·이윤정·정지연·최성미, 『춘천학 구술총서 춘천닭갈비』, 춘천문화원 춘천학연구소, 2023.
- 엄태웅, 「춘천 닭갈비의 변천, 우동 사리의 의미」, 『글로벌 어문학 문화 연구』 9, 글로벌어문학문화연구소, 2021.
- 이광형·엄태웅, 「글로벌 기술 춘천닭갈비의 장소성」, 『한민족문화연구』 83, 한민족문화학회, 2023.
- 춘천시, 『소양의 맥』, 1982.
- 황교익, 「자치단체 특화전략 강원 춘천시: 서민들의 희망이 서려 있는 음식: 춘천닭갈비」, 『지방행정』 570, 지방행정학회, 2001.
- 황익주, 「향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 26, 한국문화인류학회, 1994.

2. 기타 자료

- 「[人Eview] 40년 닭갈비의 역사를 찾아서: 지금은 사라진 춘천닭갈비 4호점 ‘문화내장’ 이강에 김재호 부부」, 『춘천사람들』, 2016.8.4.
- 「별미 진미 60 춘천 ‘닭갈비」, 『조선일보』, 1973.10.17.
- 「춘천닭갈비 역사를 쓰다」, 『강원도민일보』, 2005.3.10.
- 김길소, 「춘천의 명물 닭갈비」, 『강원일보』, 1970.10.10.
- 이춘호, 「[이춘호 기자의 푸드 블로그] 춘천닭갈비」, 『영남일보』, 2016.1.29.
- 정윤화, 「춘천에서 최초로 닭갈비를 만든 식당, 춘천 원조숯불닭불고기」, 『지역N 문화』, <https://ncms.nculture.org/long-standing-shops/story/9172>

Abstract**The Evolution of Chuncheon Dakgalbi Food Culture
and Its Value as a Regional Gastronomy**

Eom, Tae-Ung | Korea University

This study focuses on 'Dakgalbi' (spicy stir-fried chicken), a representative local dish of Chuncheon, and analyzes the historical transitions it has undergone from the perspective of 'food culture.' While Chuncheon Dakgalbi has long been designated as a traditional local food, this paper proposes the use of the term 'Regional Gastronomy' instead of the conventional 'local food' to more accurately define the complex socio-cultural identity of the dish. Within this expanded context of 'regional gastronomic culture,' the cultural value and dynamics of Chuncheon Dakgalbi are thoroughly examined. Furthermore, in connection with the current global popularity of Korean cuisine under the banner of 'K-Food,' this study explores how the localization, branding, and historical evolution of Chuncheon Dakgalbi can offer meaningful insights and future outlooks for the sustainable development of K-Food.

Keywords Chuncheon, Dakgalbi, Chuncheon Dakgalbi, Regional Studies, Food Culture, Regional Gastronomy, Local Food, K-Food, Regional Studies
