**[안병익의 식신 맛집] 죽기 전에 꼭 가봐야 할 강원 평창올림픽 맛집**

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1147448>

2018 평창 동계올림픽이 30일 카운트다운에 들어섰다. 세 번의 도전 끝에 2011년 동계 올림픽 유치가 확정되었고 국민들에게는 짜릿한 전율을 안겨주었다.

한국에서는 1988년 서울 올림픽 이후 30년 만에 열리는 올림픽이다. 성공적인 올림픽 개최를 위해 약 6년간의 준비를 마치고 마지막 박차를 가하고 있다.

평창 올림픽은 ‘Passion. Connected’ 라는 슬로건 아래 2월 9일부터 25일, 총 17일간 개최된다. 평창에서는 개회식과 폐회식 등의 대부분의 행사와 경기가 치러지며 강릉과 정선에서 각각 빙상 종목, 알파인 스키 경기가 개최될 예정이다.

30년 만에 열리는 올림픽의 성공적인 개최를 응원하며 평창 올림픽이 열리는 경기장 주변 지역의 맛집들을 만나보자.

◇직접 만든 외할머니댁손두부 맛집, 춘천 ‘서면손두부’’

춘천 서면 박사 정보화 마을에 위치한 ‘서면손두부집’. 시골집스러운 외관이 정겨운 분위기를 자아내는 곳이다. 두부를 이용한 요리들이 대표 메뉴. ‘두부전골’ ‘두부구이’는 손님들이 직접 프라이팬에 직접 짠 들기름을 둘러 노릇노릇하게 구워 먹으면 된다.

콩의 고소하고 구수한 맛과 들기름의 고소함이 어우러지며 부드럽게 넘어간다. 정갈한 손맛의 밑반찬들은 건강하고 깔끔하게 즐길 수 있다. 진한 국물의 청국장도 인기 메뉴 중 하나. 두부전골은 2인분부터 주문이 가능하다. 휴무와 영업시간이 불규칙적이므로 전화 후 방문하는 것이 좋다.

주인 할머니 혼자 운영하는 곳이라서 음식이 조금 늦게 나올 수 있다.

▲위치: 강원 춘천시 서면 당산길 31-11 ▲영업시간: 매일 11:30-21:00 ▲가격: 두부전골 6000원, 두부구이 7000원, 청국장 6000원 ▲후기(식신 맛집찾아삼만리): 고향 할머니의 손맛을 느끼게 해주는 집입니다. 직접 만든 두부와 담근 땅속에서 꺼낸 김치의 조합은 정말 환상적인 맛입니다.

◇줄서서 먹는 특제 탕수육 맛집, 평창 진태원

리조트 주변에 위치해 관광객이 늘 북적이는 평창에 위치한 ‘진태원’. 대표 메뉴는 ‘부추 탕수육’으로 탕수육 위에 배추와 부추, 양파 등 야채가 고명으로 올라간다.

바삭한 고기 튀김, 아삭한 야채, 달큼한 소스가 어우러지며 새로운 식감의 탕수육을 즐길 수 있다. 뜨거운 소스가 부어져 제공되는데 야채의 아삭함이 살아있고, 찹쌀 반죽의 쫀득함이 튀김의 바삭함을 살려주는 것이 특징이다.

특히, 부추와 함께 곁들이면 고기의 잡내를 잡아주어 깔끔하게 입안을 마무리해준다. 탕수육의 느끼함을 함께 잡아주기 때문에 손님들에게 호평을 받는다고. 식당이 작은 편이고 재료가 떨어지면 문을 닫기 때문에 방문하기 전에 미리 전화로 확인하는 것이 좋다. 주말에는 탕수육, 짜장면, 만두만 주문이 가능하다.

▲위치: 강원 평창군 대관령면 횡계길 19 ▲영업시간: 매일 11:00~19:30, 일요일 12:30-19:30, 월 2회 휴무 ▲가격: 탕수육(中) 2만원, 자장면 4500원 ▲후기(식신 Minjeong Jo): 유명한 이유가 있는 곳. 수북한 부추와 쫄깃한 탕수육이 제법 잘 어울려요! 소스도 달지 않아 더 좋은 맛.

◇1++ 한우를 값싸게 먹는 인생 소고기집, 태백 ‘원조태성실비식당’

정육점을 오랫동안 운영한 사장님의 노하우로 운영하는 태백의 ‘원조태성실비식당’. 실비식당은 마진을 붙이지 않고 재료비와 인건비 등의 실제 비용만 계산해서 판매한다는 뜻이다.

정량에 맞춰 소고기를 제공하기 때문에 가성비 좋은 한우를 먹을 수 있다는 것이 23년 동안 인기를 유지하는 비결. 인기 메뉴는 ‘갈비살’로 연탄불에서 구울 때 기름을 한번 탁 털어주면 불이 바짝 올라와서 겉은 바삭하게 속은 레어로 익은 극대화 된 고기의 맛을 느낄 수 있다.

공깃밥을 주문하면 시래기 된장국이 함께 제공되는데 구운 고기를 몇 점 넣으면 풍미가 훨씬 좋아진다.

▲위치: 강원 태백시 감천로 4 ▲영업시간: 매일 10:00-23:30, 명절 연휴 휴무 ▲가격: 갈비살 2만8000원, 육회 2만8000원 ▲후기(식신 POKO잼): 여기를 오려고 태백에 오는지 태백에 와서 이 곳을 가는지 주객전도가 헷갈릴만큼 내가 애정하는 곳! 서울에서는 상상할 수 없는 가격이다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201801/1147448_279536_149.jpg |

◇독특한 식감의 냉동 가자미회덮밥, 강릉 ‘한성먹거리’

강릉 현지인들의 발걸음이 끊이질 않는 포남시장 근처의 ‘한성먹거리’. 인기 메뉴는 ‘가자미 덮밥’으로 냉동 물가자미를 뼈째 슬라이스해서 먹는 독특한 방법으로 ‘가자미 슬러시회’ 라고 불리기도 한다. 가자미 회덮밥을 주문하면 냉동 가자미를 채 썰어 야채 위에 수북하게 올려준다.

처음에는 초고추장만 넣고 살살 비벼 먹다가 밥을 비벼 먹으면 가자미 회무침과 가자미 회덮밥을 동시에 즐길 수 있다.

처음에는 차가웠던 냉동 가자미회가 따뜻한 밥과 만나 사르르 녹기 시작하면 씹는 질감이 살아나 고소하고 새콤달콤하게 즐길 수 있다. 시원하고 칼칼한 국물의 ‘물망치탕’도 함께 주문하는 인기 메뉴 중 하나.

▲위치: 강원 강릉시 남구길30번길 11 ▲영업시간: 매일 11:00-22:00, 둘째, 넷째 월요일 휴무 ▲가격: 가자미회덮밥 8000원, 물망치매운탕(소) 1만5000원 ▲후기(식신 치즈케잌): 겨울철에는 물방치 매운탕이 먹을 만 합니다. 물망치는 아구랑 비슷하게 생긴 어종인데 탕으로 끓이면 국물이 맛이 기가 막힙니다. 가마지회무침도 냉동한 가자미를 얇게 썰어서 고추장에 비며 먹는데 맛이 기가 막혀요.

◇물회가 켜켜이 나오는 비주얼 끝판왕 물회 맛집, 속초 ‘구구집’

장사항 앞에 위치해 바다를 바라보며 식사를 할 수 있는 속초의 ‘구구집’. 횟집을 30년 동안 하신 사장님이 직접 운영하시는 곳이다. 횟감은 모두 국내산만 사용하며, 매일 아침 경매로 재료들을 수급하기 때문에 신선한 해산물을 사용한 요리들을 즐길 수 있어 인기가 많다.

‘물회’에는 기초 야채와 가자미, 산 오징어와 다양한 활어가 포함된다. ‘특 물회’를 주문하면 해삼, 전복, 문어가 추가된다. 새콤달콤하고 시원한 육수에 푸짐하게 들어간 해산물이 어우러지며 감칠맛이 난다. 물회는 택배 배송도 가능하니 참고할 것.

▲위치: 강원도 속초시 중앙로 341 ▲영업시간: 동절기 08:30~, 하절기 08:00~, 00:00, 매주 화요일 휴무 ▲가격: 구구물회(특) 2만원, 오징어순대 1만2000원 ▲후기(식신 달달한티라미슈): 가볼 만했어요 싱싱한 물회를 먹을 수 있는 곳으로 최근 들어 인기가 많은 식당입니다. 이왕이면 특으로 드세요. 양도 많고 싱싱해서 만족합니다.

노진우 기자  martinro@enewstoday.co.kr