

레저 & 트래블

“와! 우리 엄마가 낚았다”



가족이 함께 즐기는 '화천 산천어 축제'

울 겨울 눈 구경하기가 어려웠는데 연말연시 3 일동안 폭설이 쏟아져 온 세상을 하얗게 뒤덮었다. 하지만 세상이 꽁꽁 얼었다고 움츠러들 필요는 없다. 찬 바람이 부는 겨울, 춥다고 방안에 틀어박혀 있기 보다는 겨울에만 즐길 수 있는 즐거움을 만끽해 보자.

남쪽은 북쪽에 비해 날씨가 따뜻해 강원도 인근에 겨울축제가 편중돼 있어 오고 가는 길이 순탄치 않지만 즐거움과 재미만 있다면 약간의 고생은 즐거움을 위해 참아야 한다. 어린시절 하얀 눈과 얼음장 위에서 눈썰매를 지치며 보냈던 겨울나기의 추억을 떠올리며 아이들과 함께 강원도 화천 산천어 축제로 떠나보자.

화천 산천어축제는 이름 자체가 '화려한 물줄기(華川)인 것처럼 물이 연출해내는 산천의 아름다움이 배어난 곳이다. 5일 ~27일까지 화천호 상류 화천천 일원에서 열리는 2008 얼음나라 화천산천어축제는 '얼지않는 인정, 녹지않는 추억'이란 테마로 열리며 겨울축제의 대명사가 됐다. 얼음낚시의 짜릿한 손맛에 남·녀노소를 가리지 않고 전국에서 아이부터 강태공들이 모여든다.

펼떡 펼떡 모두가 '월척'

칼바람이 얼려놓은 두께 40~50cm 정도의 얼음은 그 아래 물과 바다가 투명하게 보인다. 이 얼음에 구멍을 내고 한 자는 쭉히 되는 청정물고기 산천어를 낚아 올리는 것은 축제의 하이라이트다.

산천어는 연어과의 물고기로서 송어의 변종이다. 바다에서 강으로 올라와 송어가 하류의 물이 말라 돌아가지 못하고 민물에 적응한 것. 맑은 1급수에만 사는 까다로운 눈으로 개체수가 많지 않아 산천어가 있는 물길 주변의 주민들은 보호어종이다.

산천어 축제에 백미는 얼음낚시. 누구나 쉽게 접할 수 있다. 오전 9시~오후 6시까지 가능하며 하루에 1만명 가량이 얼음판 위로 올라가 낚시대를 드리운다.

좁은 얼음구멍에 낚시를 대고 위 아래로 흔들며 고기가 잡히기를 기다리는 강태공이 있는가

하면 아예 돛자리를 깔고 누워서 얼음구멍을 들여다 보며 낚시하는 이들도 있다. 여기저기서 산천어를 잡아 올린 초보 어린이 강태공들의 해맑은 웃음소리가 얼음에 부셔서 내린 햇빛과 어울려 겨울의 진풍경을 연출한다. 아이들은 낚시대 대에 걸려 올라오는 산천어 잡는 재미에 추운 줄도 모른다. 여기 저기 기웃거리면 산천어 몇마리는 쉽게 얻을 수 있다. 그만큼 산천어 축제는 얼지 않은 인정이 살아있다. 또한 낚시터 인근에는 직접 잡은 산천어를 구워먹을 수 있도록 '구이터'도 만들어 놓아 어기저기서 고소한 산천어 굽는 냄새가 진동한다.

눈·얼음 썰매도 지치지

산천어 낚는 재미가 시들해지면 눈·얼음 체험 프로그램인 눈썰매와 얼음썰매를 타보자.

얼음광장 중간에는 '얼음이성 주재관'이 있으며 눈썰매, 눈썰매, 풍덩공다 불썰매등 체험하며 즐길 수 있는 프로그램이 준비돼있다.

눈썰매장에서 아이들과 함께 100m이상 활주도 해보고, 얼음 자전거 뒤에 아이들을 실은 썰매를 달고 얼음위를 질주하면서 어린시절의 추억에 흠뻑 빠져보자. 플라스틱 모양의 큰 원반 모양의 썰매를 타고 내려오는 풍덩공다 불썰매 이는 또 다른 재미가 있다. 얼음 열차인 얼음이 열차를 타고 화천천 이곳 저곳을 누비는 것도 즐거움이다. 또 아이스토프에는 아이스 4륜 바이크와 빙판자전거가 아이들과 함께 동심의 세계로 몰아가 즐거움을 준다.

오전 9시부터 오후 7시까지의 '산천어 맨손잡기 행사'도 열린다. 낚시를 가리지 않고 행사에 참가하는데 반팔과 반소매 셔츠를 입고 찬물에서 맨손으로 2마리까지 잡을 수 있다.

살얼만 바람까지 불어 체감온도는 더욱 떨어져 손발이 꽁꽁 얼어버릴 것 같지만 썰매는 산천어를 잡으려는 노력에 추위는 사라지고 즐거움과 추억만 남는다. 문의, 화천군 나라축제 조직위원회 1688-3005, http://ice.narafestival.com

/최재호기자 lion@kwangju.co.kr



강원도 화천 산천어축제의 백미인 산천어낚시는 간단한 낚시도구만 있으면 남·녀노소 구분없이 누구나 즐길 수 있다. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr

전라도 맛 기행

광주 남구 봉선동 '봉평막국수' -막국수



살얼음 뚱뚱 '겨울 별미'

시원한 국물 부담 없는 면발 해장으로 제격

연초부터 세상을 하얗게 물들인 눈꽃이 소금을 뿌려놓은 듯 하얗게 핀 메밀꽃과 닮았다. 메밀꽃 같은 바깥 풍경에 소설 '메밀꽃 필 무렵'의 배경인 봉평의 구수함이 생각난다. 메밀의 맛 갈수록 대변하는 봉평메밀막국수를 광주 봉선동 무등공원 2차 앞 '봉평막국수'에서 맛볼 수 있다.

따뜻한 메밀차와 메밀전 한 조각으로 속을 달랠 뒤 접하는 메밀막국수는 겨울 별미 중의 별미다. 담백하면서도 쫄깃쫄깃한 면발과 살얼음 서려있는 시원한 국물은 남녀노소의 입맛을 사로잡기에 손색이 없다. 국내산 좋은 재료로 가게에서 직접 담근 김치와 집 간장으로 맛을 내는 무공해 웰빙 반찬도 이 집의 특징이다.

입안에 착착 감겨드는 면발은 무공해 봉평에서 생산된 메밀을 직접 반죽해 뽑는다. 사골 육수는 배·사과·야채 등 천연재료를 24시간 정성스레 고아 만들어 그 맛이 깊고 풍부하다.

시원한 국물과 부담없는 면발 때문에 속풀이 해장으로 메밀막국수를 찾는 이가 많다는 게 주인 이순아(46)씨의 설명. 좀 더 자극적인 맛을 원하는 이들에게는 달콤·매콤한 따뜻한 국물에 휘휘 저어 먹는 온메밀막국수가 제격이다. '메밀음식 애호가 중 동종한 사람과 할말 높은 사람 없다'는 얘기가 있을 만큼 메밀은 비만과 성인병 예방에 탁월한 효과가 있는 웰빙 음식이다. 메밀막국수만으로 아쉬운 이들은 참숯에 구운 부드러운 갈비 한 켤이와 함께 먹으면 '금삼철화'.

참 숯을 사용해 구리석쇠 위에 굽는 만큼 육질이 부드럽고 깊은 맛이 난다. 단맛의 양념이 싫어 갈비를 선호하지 않은 이들에게도 '봉평막국수'의 담백한 양념의 갈비는 부담이 없다. 메밀막국수 1인분 5천원, 양념 돼지갈비 2인기준 1만4천원. 문의 062-652-9252. /김여울기자 wool@kwangju.co.kr

Map showing the location of 'Bongpyeong Makgukju' in Gwangju, with a star rating of 5 stars and a price range of 5,000 won.



아이들과 함께 자전거 썰매(왼쪽)와 얼음지치기를 하면 동심의 세계로 돌아가 즐거운 한때를 만끽할 수 있다.

A large real estate advertisement section containing multiple listings for properties, land, and commercial spaces. It includes details like location, size, price, and contact information for various agencies.