

돼지고기 목살 (어깨등심) 보쌈

- 서울 강남구 서초동, 목살 보쌈집으로 유명한 촌집편 -



서울 강남구 서초동 우성 아파트 입구에 위치한 「촌집보쌈」집은 돼지고기중에서 목살(어깨 등심)만을 전문으로 조리해 내는 음식점이다.

이 집에서 내놓는 고기는 서울 축산물 도매시장에서 직접 잡은 암퇘지 목살만을 사용하고 있을 뿐 아니라 양념도 인공 조미료를 전혀 넣지 않는다.

특히, 돼지고기는 고기의 질이 맛을 크게 좌우하는데 이 집에서는 돼지 1마리에서 불과 4kg 정도 밖에 안나오는 목살만을 수집하여 냉장고에 넣고 영하 5도에서 이틀동안 묵힌다.

그 다음에 생강과 찹쌀풀, 물엿, 감초를 비롯한 무채, 미나리, 배 등으로 양념을 한뒤에 통배추와 함께 손님에게 내놓는데 돼지냄새가 전혀 없고 연하면서도 은은한 향기까지 감도는 독특한 맛을 낸다.

값은 1인분에 5천원, 그러나 양이 500g 이나 되어 푸짐한 편이다.

이밖에도 일본식 가끼우동(1,500원)과 고기우동(2,000원) 맛 또한 별미다.

이 촌집주변에는 오피스빌딩과 술집이 밀집되어 있는 서초동의 신 시가지로 퇴근시간에는 셀러리맨들이 몰려들어 들어설 틈조차 없이 항상 붐비고 있다.

충남 홍성이 고향인 촌집주인 정풍진씨는 현재 강남구 역삼동 서린아파트 건너편에 분점을 개설하였으며 앞으로는 체인망을 두어 소비를 대폭 확대시킬 계획이라고 했다.

촌집주인 정풍진씨는 돼지고기 소비확대에 기여한 실적이 인정되어 지난해 11월 본회가 개최한 전국 양돈인대회에서 돼지고기 홍보 대상을 수상한 바 있다.

촌집전화 568-0937번<취재:정관희>

- 재료 (3인분) -

돼지고기(목살).....	1,500g
배추.....	1 포기
굴.....	200g
파.....	1 개
마늘.....	3 쪽
생강.....	1 쪽
고추가루.....	½C
배.....	½ 개
감초, 미나리, 물엿, 찹쌀풀, 소금, 새우젓 약간.	