

취재 : 이상길 기자



## 사철 숯불 갈매기집

「갈매기살」은 「간막이살」이 전화된 이름

경기 성남시 중원구 여수동. 서울을 벗어나 분당 신도시 쪽으로 1킬로미터쯤 가서 왼쪽으로 들어서면 유명한 돼지 '갈매기살' 집이 5군데가 있다.

이곳 갈매기살 구이 골목은 25년전부터 한 집 두 집 생겨나

기 시작, 한때 22개업소가 성업중이다 '88년 분당 신도시 개발이 시작되면서 하나 둘 자리를 뜨고 지금은 5개업소만이 남아 명맥을 유지하고 있다.

'갈매기살'이란 돼지의 횡경막에 붙은 '간막이살'이 전화된 이름이다. 갈매기살은 돼지고기면서도 특유의 누린내가 전혀 나지 않고 고기가 연하며,

돼지고기 맛의 근간이 되는 지방이 고기의 조직에 독특한 형태로 혼입돼 있어 고소하고 쫄깃한 맛을 느끼게 한다.

갈매기살은 돼지 1마리당 1kg 이상 나오지 않는다. 거기서도 껍질을 완전히 제거한 연한 속살만을 쓰기 때문에 한 근(6백g)정도가 겨우 쓸 수 있는 양이다.



△갈매기살은 꼭 숯불에 구워야 냄새가 나지 않는다.



△주방이 청결하고 완전히 개방돼 있다.

## 분당 신도시 개발로 5개 업소만 남아

이곳 갈매기살 골목은 분당 신도시 개발로 성남시 분당구와 중원구로 나뉘게 되어 분당구로 편입된 쪽은 모두 장사를 그만두고 다른곳으로 이전하거나 폐업을 했다고 한다. 다행히 신도시개발구역 외곽에 있던 5개업소는 살아남게 됐는데, 그 중 하나가 '사철 숯불 갈매기집 (전화 : (0342)753-4147)'이다.

현재 공사중인 분당지구 현대 8차 아파트('93년 4월 입주 예정)의 바로 옆에 위치한 이곳은 주변에 농경지를 끼고 있어 시원해 보이는 곳이다.

이곳 사장은 김중식씨(41세). 그는 10년 가까이 갈매기살만을 취급하고 있다.

전에는 서울 능동에 '능동회관'이라는 한식집을 경영하던

김씨가 이곳에서 갈매기살을 취급하기 시작한 것은 친구의 권유 때문. 그가 한식집을 정리하고 '84년에 이곳에 처음 왔을 때는 이 일대의 갈매기집은 5~6개가 있었다고 한다.

## 엄선된 재료 사용으로 맛과 품질 높여

사철 숯불 갈매기집의 특징은 진짜 갈매기살을 쓴다는 것이다. 돼지 1두로 볼때 갈매기살은 6백g 남짓 나오기 때문에 물량을 충분히 확보하기란 매우 어려운 일이다. 이곳은 인천 대신, 서울 협진, 수원 등지의 도매시장에 개업 당시부터 거래를 해오던 곳이 있어서, 사전에 철저하게 약속을 하고 재료를 공급받는다. 따라서 그 맛이 일정하므로 단골을 많이 확보할 수 있었다고.

사철 숯불 갈매기집에서 특

유의 '맛'을 내는 사람은 사장 김씨의 이모인 김원분씨(58세). 원래부터 솥씨가 좋았기 때문에 사철 숯불 갈매기집의 주방장으로 적격인 분이다.

갈매기살을 조리할 때는 이를 길이 약 5센티, 폭 1센티 정도로 길게 썰어, 양념으로 마늘, 파, 생강, 들기름 등을 넣는다. 특히 들기름은 돼지냄새 제거에 필수적인 조미료가 된다.

## 갈매기살은 숯불에 구워야 제맛

갈매기살은 꼭 숯불에 구워야 한다. 일반 후라이팬 같은 걸로 구우면 국물이 생기면서 냄새가 나기 때문에 찌게나 볶음으로는 사용할 수 없다. 갈매기살은 숯불에 노릇노릇하게 구워 기름기를 제거해야만 한다. 이렇게 구워진 갈매기살은 고소한 맛이 나는데, 여기에 상추쌈

“

갈매기살은 돼지고기면서도 특유의 누린내가 전혀 나지 않고, 돼지고기 맛의 근간이 되는 지방이 고기의 조직에 독특한 형태로 혼입돼 있어 고소하고 쫄깃한 맛을 느끼게 한다.

”



△장년부부도 청년들과 어울려 즐기고 있다.

을 곁들이면 특별한 맛이 있다.

갈매기살과 같이 나오는 밑반찬은 상추쌈, 무우채, 오이, 당근, 파채, 마늘, 느타리버섯, 시래기된장국 등이다. 느타리버섯은 고기를 구울때 같이 넣으면 갈매기살의 육즙과 기름기로 조미가 되어 고기 만큼 맛이 좋아진다. 또한 시래기된장국은 그 구수한 맛이 일품이다. 다 먹은 후에 나오는 수정과도 빼놓을 수 없는 별미.

가격은 1인분이 5천원이지만 1인분씩 나오는 것이 아니고, 한 접시에 2인분씩 담겨 나온다. 공기밥을 시켜서 관광소주 한잔을 곁들이면 2명을 기준으로 1만3천원 정도면 된다.

### 시원한 그늘, 여름에도 찾아볼만

고객은 주로 직장인들이다.

특히 평일에는 단체로 찾아오는 손님이 많고, 주말에는 가족 단위로 많이 찾는다. 고기가 연하고 감칠맛이 있어 남녀노소 구별없이 즐긴다고.

현재까지는 교외지역이기 때문에 한겨울에는 눈 때문에 도로사정이 좋지 않아 손님이 줄어드는 편이고, 여름보다는 봄과 가을이 성수기이다. 물량으로 볼때 성수기에는 70kg정도가, 평소에는 50kg정도가 팔린다고 한다.

그러나 이곳의 장점은 여름철에도 시원한 나무그늘 아래 텃마루를 만들어, 여름의 정취를 느낄 수 있어 좋다는 점이다.

### 독일에서 동업교섭 들 어와

종업원 6명을 두고 있는 사장 김씨는 「맛과 친절」이 이곳의

경영모토라고 밝힌다.

한편 사장 김씨의 친동생인 김해종씨(27세)는 이곳에서 6년째 형을 도우며 일을 배우고 있다면서, 『이곳 갈매기살 맛이 독일에까지 알려져서 얼마전에는 한 독일인이 자기나라에서도 갈매기살 장사를 하겠다고 일주일에 한번씩 왔었다』고 전한다. 그 독일인에 따르면 갈매기살 요리는 현재 들어가는 양념이 가장 알맞다면서 극찬했다고 한다.

사철 숯불 갈매기집은 한번에 약 1백명을 수용할 수 있다. 또한 30대가량의 주차시설이 갖춰져 있으므로 이곳을 찾아오려면 승용차를 이용하는 것이 편하다.

버스는 좌석으로 739-1번, 736-1번이 있고, 일반버스는 6번, 2번, 2-1번, 2-2번, 17번 버스가 있다. **☎**