



참나무로 구운 돼지 바비큐를 선보이는 장흥 감나무집

취재 : 추 용 진 기자

가까운 산, 강, 계곡을 찾아 떠나는 한여름의 나들이는 지친 마음을 신바람 나게 한다.

따갑게 내리 쬐는 햇빛을 피한 그늘 속에서 불어오는 상쾌한 바람, 길가의 풍경들, 특히 나들이에서 빼놓을 수 없는 맛깔스러운 음식의 만남이 우리를 즐겁게 한다.

경기도 양주군 장흥면 일영리의 돼지 바비큐 전문점「감나무집」(전화: 0351-42-4611)은 돼지고기를 맛깔스럽게 선보이는 집으로 참나무 장작 불로 구운 돼지고기 맛이 일품이다. 또한 푸른

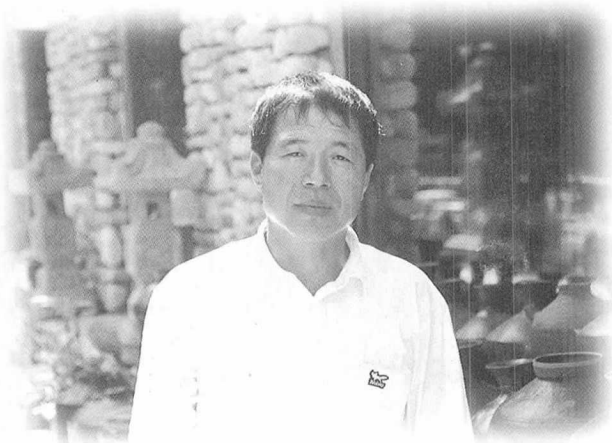
숲에 둘러싸인 야외에서 음식을 맛볼 수 있기에 신록이 가득한 산과 맑은 물이 흐르는 계곡의 정취를 한껏 만끽할 수 있다.

문산가는 통일로를 따라가다 벽제에서 의정부가는 39번 지방도로를 타고 일영유원지 삼거리 조금 못미처 고가도로 직전에 좌측을 보면 감나무 집이라는 큰 간판이 보인다. 좌측으로 방향을 돌려 간판의 안내에 따라 산골로 들어가면 목암산 계곡 안쪽에 감나무집이 자리잡고 있다.

감나무집에 들어서면 굵은 참나무 장작이 담처럼 둘러져 있고 수십 점이 넘는 장독, 항아리들이 손님을 반기고 있었다. 안쪽에는 소숫독과 소숫고리, 다듬이 돌들이 정갈하게 놓여져 있고, 토끼, 금붕어, 거북이 등을 키우는 주인 김판영씨의 취미가 주위의 풍경과 어울려져 예스런 분위기를 자아내고 있었다.

참나무 장작의 강한 불이 맛의 비결

바비큐(일명 바베큐)하면 돼지를 통째로 굽는 통돼지 바비큐를 먼저 떠올리지만 이 집에서는 두툼하게 썬 돼지고기 목살을 주



▲20년간 취미로 장독을 수집했다는 김판영 감나무집 사장

방에서 참나무 장작의 강한 불로 살짝 구운 다음 손님상에 숯불 위의 무쇠솥 뚜껑 위에서 다시 한번 구워 먹는 것이 특징이다.

참나무에 구운 돼지고기는 독특한 참나무의 향이 배어 있고 고기 질이 쫄깃쫄깃하여 맛이 좋다. 무쇠솥위에 고기를 구을 때는 양파와 송이버섯을 함께 구어 내어 미각을 더욱 돋구어 준다.

참나무집의 김판영 사장은 서울 은평구에서 삼계탕집을 10여년간 경영하다가 재작년 7월 경기도 일영에서 돼지 바비큐 전문점인 참나무집을 개업하였다. 김 사장은 어렸을 적 시골에서 나무를 때어 밥을 짓던 추억을 되살려 참나무 장작불로 돼지고기를 굽는 방법을 택했다고 한다.

하루종일 굽기 때문에 수분이 빠져나가 맛이 퍽퍽한 통 바비큐와는 달리 참나무 장작불로 구운 돼지고기는 기름기만 빠져나가고 참나무 특유



▲참나무 장작불로 구워 돼지고기의 맛과 향을 좋게 한다

의 냄새로 돼지고기의 맛이 뛰어나다.

김사장은 처음에 잔밥으로 사육한 돼지고기를 구입, 부위별로 구워냄으로써 손님들로부터 육질이 좋다는 등의 좋은 호응을 얻었으나 후지 부위의 처치가 곤란하여 현재는 선별 구입한 암돼지의 목살부위만을 바비큐의 재료로 쓰고 있다.

돼지 바비큐는 1인분에 10,000원, 된장찌개를 곁들인 밥은 2,000원이며, 이외에도 오리바비큐(1마리 35,000원), 도토리묵(7,000원)도 판매하고 있다.

돼지고기 바비큐 전문점인 참나무집은 계곡 안쪽에 자리를 잡고 있어서 차를 타고 지나가는 사람들은 그냥 스쳐 지나가게 되지만 이곳 돼지고기 바비큐의 참맛을 찾아서 오는 미식가들과 계곡의 물과 자연경관을 벗삼아 식사를 한 사람들의 입과 귀를 통해 참나무 장작불 돼지고기가 알려지고 있다.



▲참나무로 구워진 돼지고기는 다시 솥뚜껑 위에서 양파와 송이버섯 등과 함께 구워진다