**[맛집] 쫄깃하고 고소한 육즙, '프리미엄 돼지구이 신상 맛집'**

- (91화) 청담 ‘길목’·청담 ‘고수’·선릉 ‘신도세기’·논현 ‘땅코참숯구이’·제주 ‘연지리가든’ 외

2019.03.06  15:46:36

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1277974&fbclid=IwAR2_n6buRR76LDN_UbyvHqxXh1_IQ-Y2mujbC7m4jk8qjJrE0BhjuAtZkS8#cb>

2019년 기해년을 맞이해 유독 돼지고기를 찾는 사람들이 많다. 고소하면서도 녹진한 기름 맛이 소맥과 환상 궁합을 이루는 돼지고기. 돼지의 종류는 재래종, 개량종을 포함해 전 세계적으로 1000여 종에 이른다. 그중에서 우리가 흔히 접하는 삼원 교잡종 YLD를 시작으로 랜드레이스(Landrace), 요크셔(Yorkshire), 버크셔(Berkshire), 듀록(Duroc), 이베리코(Iberico), 제주 재래 흑돼지가 대표적이다.

‘랜드레이스(L)’는 덴마크에서 유래한 종으로, 번식 능력이 우수해 개량 시 교잡종의 다수 생산을 위해 사용된다. ‘요크셔(Y)’는 영국에서 유래한 종으로, 베이컨을 만들기 위해 만들어졌다. 현재는 큰 몸체를 특징으로 교잡종의 전반적인 고기의 양과 질을 위해 주로 사용되며, 돼지고기 하면 흔히 떠오르는 부드럽고 고소한 맛을 느낄 수 있다. ‘버크셔(B)’ 역시 영국에서 유래한 종으로, 마블링이 고르게 발달해 있다. 교잡종의 육질 개량을 위해 사용되며, 쫀득한 식감과 단맛이 감도는 것이 특징이다. ‘듀록(D)’은 미국에서 유래한 종으로 성장 속도가 빠르고, 근육이 잘 발달해 교배 시 마지막 수컷으로 사용하는 경우가 많다. 지방이 적은 편이며 진한 풍미와 함께 담백한 살코기를 즐길 수 있다. ‘이베리코’는 스페인에서 유래한 종으로, 스페인식 햄 하몽을 만들기 위한 돼지다. 목초지에서 자연 방목의 형태로 도토리와 풀을 먹여 키우는 것으로 유명하다. 돼지고기임에도 불포화지방산을 다량 함유하고 있으며, 지방층이 두껍고, 마블링이 가장 발달해 있다.

‘YLD’는 요크셔, 랜드레이스, 듀록의 교잡종으로 우리가 가장 흔히 접하는 돼지다. 부드럽고 고소한 살점과 적당한 풍미로 가장 많이 유통되고 있다. ‘YBD’는 슈퍼 골든 포크(SGP)라고도 불리며, YLD의 랜드레이스 대신 버크셔를 교배한 품종이다. 한층 더 부드러운 식감과 풍부한 육즙을 자랑한다.

‘제주 재래 흑돼지’의 경우 제주에서 유래한 종으로, 일제 강점기와 근대화를 거치며 멸종 위기에 처하기도 했다. 하지만, 1986년 재래종 5마리를 확보해 순수 계통 번식으로 복원에 성공한 것이 ‘축진참돈’. 2015년 천연기념물 제550호로 지정 관리하고 있다. 재래종의 경우 성장 속도가 더디고, 지방층을 다량 함유하고 있기 때문에 이를 개량한 개량종이 주로 유통된다. 축진참돈과 듀록을 교배한 축진듀록, 축진참돈과 랜드레이스를 교배한 난축맛돈, 축진참돈과 축진듀록을 교배한 우리흑돈 등의 종류가 있으며, 재래종 특유의 고소한 향이 나며, 지방층이 느끼하지 않고 가볍게 느껴진다.

서울 유명한 돼지구이 맛집으로는 약수역 금돼지식당, 왕십리 땅코참숯구이, 신설동 육전식당, 마포 원조최대포, 조박집, 본점최대포, 고바우, 장수갈매기, 성수 대성갈비, 성산동 성산왕갈비, 목동 일미락, 안동돼지갈비, 송파 큰손제주흑돼지, 망원 성미골, 이태원 텅앤그루브조인트, 대성정육식당, 서대문 서대문원조통술집, 신논현 장남식당, 육덕식당, 원조소금구이, 사당 마포본가, 구뜰집, 양재 연탄갈비, 건대 원조숯불소금구이, 강남역 철든놈, 삼성역 흑돈가, 동대문 무쇠막연탄구이, 교대 교대이층집, 신사 돼지연구소, 홍대 경주식당, 숙대 조대포, 열정도고깃집, 합정 돈사돈, 시청 다흰정, 용산 삼각정, 서촌 효자동목고기, 도곡 마포집, 상봉 봉일천돼지부속, 종로 익선동 미갈매기살, 장원 등이 유명하다.

전국 돼지구이 맛집으로는 분당 서현실비, 삼다가, 생포탄, 고양 엉클통, 광명 상상초월, 성남 유명갈매기, 용인 서울식당, 구리 돌다리집, 양평 몽실식당, 하남 털보네바베큐, 하남돼지집, 부산 사상꼬리집, 60년대식소금구이, 삼대돼지불고기, 부산숯불갈비, 대길숯불갈비, 원조집, 인천 부암갈비, 통꼬집, 화미소금구이, 대구 기찻길삼겹살, 청주 성남집, 익산 소주한잔, 대전 백제식당, 원조황소집, 팔당 온누리장작구이, 광주 춘부집, 시골집, 황솔촌, 전주 진안흑돼지 등이 유명하다. 제주 돼지구이 맛집으로는 목포고을, 흑돈가, 칠돈가, 쉬는팡가든, 돈사돈, 천짓골식당, 명리동식당, 해오름식당, 흑돼지가있는풍경, 웅담식당, 꽃돼지연탄구이, 오르막가든, 성읍칠십리식당, 솔지식당, 노을빛돼지, 옹포별장가든, 상록식당, 도남오거리, 연정식당 등이 유명하다. 아는 만큼 맛있는 돼지고기! 쫄깃하고 고소한 육즙, 프리미엄 돼지구이 신상 맛집 BEST 5를 만나보자.  
  
◇참숯 드럼통 생고기 전문점, 청담 ‘길목’

청담역 인근에 자리 잡은 돼지구이 전문점, ‘길목’. 이곳은 콜키지 프리로 직접 소장한 와인을 가져가 즐길 수 있다. 대표 메뉴는 ‘투 뿔 목살’. 두툼하게 잘라 제공되는 목살은 마치 안심 스테이크를 굽는 것은 착각이 들 정도다. 고기와 함께 큼지막하게 자른 대파, 꽈리고추를 함께 구워 먹는 점이 특징. 불판에 돼지기름이 묻어날 때쯤 표고버섯을 추가해 먹는 것이 이 집만의 별미다. 향긋한 버섯 향이 은은하게 퍼지며 자칫 느끼할 수 있는 돼지고기의 기름진 맛을 덜어준다. 준비된 재료 소진 시 영업이 일찍 종료될 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 강남구 영동대로129길 10 ▲영업시간: 매일 16:00 – 23:30, 일요일 휴무 ▲가격: 투 뿔 목살 1만6000원, 표고버섯 6000원 ▲후기(식신 집밥백선생): 고기 맛이 정말 너무 좋아서 아주 아주 만족한 편이에요. 여기 고기가 맛있다는 소문을 듣고 고기가 맛있으면 얼마나 맛있을까? 또 기다리면서도 이렇게까지 기다리면서 먹어야 하나라고 생각했는데, 먹고 나니 그 이유를 알 것 같아요. 정말 맛있어요. 육즙이 살아 있고 소고기 스테이크를 먹는 식감이에요. 생고추냉이를 곁들여 먹어도 아주 좋아요.  
  
◇감각적으로 즐기는 돼지고기, 청담 ‘고수’

한우구이 전문점으로 소문난 ‘네모집’의 한돈 브랜드, ‘고수’. 네모집의 명성만큼이나 질 좋은 돼지고기를 만날 수 있는 곳이다. 한쪽 벽면을 가득 채운 와인장이 눈에 띄는 이곳은 마치 모던한 와인 바를 찾은 듯한 느낌을 자아낸다. 대표 메뉴는 ‘고수 숙성 목살’. 고기 본연의 맛을 느끼기 좋은 소금을 시작으로 생와사비, 홀 그레인 머스터드, 멸치젓, 수제 쌈장, 바비큐 소스, 허브 소스까지 총 6가지 소스가 제공된다. 취향대로 다채롭게 즐길 수 있다. 명이나물, 파무침, 양파절임 등 고기에 곁들이기 좋은 밑반찬들이 정갈하게 준비되며 특히 고추 소박이는 알싸하면서도 시원한 맛으로 가장 인기다. 목살은 2인분부터 주문 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 도산대로58길 15 ▲영업시간: 매일 16:00 – 24:00 ▲가격: 고수 숙성 목살 1만9000원, 고수 숙성 삼겹살 1만9000원 ▲후기(식신 프라이드치킨): 생각했던 고깃집과는 사뭇 다른 분위기. 고급 레스토랑을 찾은 것 같았습니다. 고기를 시키면 찍어 먹는 소스가 많은데 그중 허브 소스가 가장 입에 맛더라고요. 젤 좋은 건 콜키지 프리! 두툼한 돼지고기랑 찰떡궁합입니다 ㅎㅎ  
  
◇돼지고기의 신세계, 선릉 ‘신도세기’  
  
‘신도세기’는 쫀득한 식감의 버크셔, 부드럽고 고소한 요크셔, 풍미 가득한 듀록을 교배해 만든 신품종 ‘슈퍼골든 포크(SGP)를 국내 최초로 선보이는 곳이다. 대표 메뉴는 ‘SGP 숄더랙’. 돼지 한 마리에서 한 대만 나오는 특별 부위로 168시간의 에이징 숙성 과정을 거쳐 준비된다. 잡내 없이 부드러운 육질과 풍부한 감칠맛을 자랑한다. 부드러운 육질과 씹을수록 고소함이 올라오는 ‘SGP 통삼겹살’도 인기다. 두록의 돼지 마블링과 요크셔의 담백함을 느낄 수 있는 ‘눈꽃 목살’, 돼지 가슴살과 미추리살 부위를 특제 고추장 양념에 버무린 후 석쇠 구이로 불향까지 더한 ‘별미 고추장구이’ 등의 메뉴도 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 테헤란로52길 15 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00, B/T 15:00 -17:00 ▲가격: SGP 숄더랙(2인 기준) 2만8000원, SGP 통삼겹살 1만5000원 ▲후기(식신 꽃향기): 세 가지 돼지 종류의 장점만을 느낄 수 있는 돼지고기라고 하더라고요. 설명은 어려웠지만, 맛은 일품! 돼지고기가 맞나 싶을 정도로 부드럽다가도 또 기름진 맛이 기분 좋게 고소하답니다.  
  
◇입안 가득 육즙 향연, 논현 ‘땅코참숯구이’  
  
'땅코참숯구이'는 참숯에 굽는 육즙 가득한 돼지고기를 맛볼 수 있는 곳이다. 이 집의 고기는 참숯 향은 살리고 높은 온도를 유지하기 위해 특별 제작한 주물 판에 굽는다. 대표 메뉴는 '삼겹살'과 '목살'. 두툼한 고기를 고루 익히면서도 육즙은 그대로 보존하는 직원의 숙련된 굽기 기술을 감상할 수 있다. 잘 익은 고기는 국내산 천일염을 볶아 후추, 고춧가루, 통 참깨를 갈아 넣어 만든 특제 소금을 시작으로 고추냉이, 명이나물, 양파 장아찌, 쌈 채소 등을 다양하게 곁들여 취향대로 즐길 수 있다. 통째로 구워 먹는 새송이버섯은 쫄깃하면서도 수분감이 살아있는 것이 특징. 밑반찬과 함께 기본으로 제공되는 신 김치와 목살을 썰어 넣고 매콤하게 끓여낸 비지찌개도 별미다.  
  
▲위치: 서울 강남구 언주로134길 13 ▲영업시간: 매일 16:00 – 24:00, 일요일 휴무 ▲가격: 삼겹살 1만6000원, 목살 1만6000원 ▲후기(식신 게임 뽀카카오): 가장 맛있었던 돼지고깃집이 어디냐고 물어본다면 대답할 수 있는 곳입니다. 인생 돼지고기를 만난 느낌이랄까요! 육즙이 촉촉하니 최고예요! 좋은 고기, 참숯 직원분의 기술까지! 쓰면서도 군침 삼켰네요.

◇제주 토종 흑돼지의 참맛, 제주 ‘연지리가든’

제주 토종 흑돼지를 맛볼 수 있는 흑돼지구이 전문점, ‘연리지가든’. 한적한 도로를 따라가다 보면 넓은 들판 사이 자리 잡은 돌담 집이 바로 그 주인공이다. 대표 메뉴 ‘흑돼지구이’는 부위 구별 없이 인원수대로 준비되는 점이 특징. 진한 선홍빛을 띠는 흑돼지는 육안으로도 선도가 느껴질 만큼 신선하다. 짙은 풍미와 함께 부드럽게 씹히는 살코기, 물컹거리지 않고 꼬들꼬들한 식감이 매력적인 비계의 조화로운 맛을 즐길 수 있다. 특히 바짝 구운 돼지비계는 느끼함 없이 고소하면서도 녹진한 맛이 스르르 퍼진다. 각종 장아찌, 김치 등 집밥 같은 밑반찬과 구수한 된장찌개까지 푸짐한 식사가 가능하다.

▲위치: 제주 제주시 한경면 두조로 190-20 ▲영업시간: 매일 12:00 – 19:00(마지막 주문) ▲가격: 1인분 1만8000원 ▲후기(식신 리스테린중독자): 제주다움이 물씬 느껴지는 공간. 그리고 진정한 흑돼지를 맛볼 수 있는 곳입니다. 어찌나 신선함이 느껴지던지 육회도 가능할 것 같은 비주얼! 생고기에서도 윤기가 흘러요... 맛을 설명할 수 없는 맛! 여기가 제주 일등입니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201903/1277974_360613_4228.jpg |