

우리 동네 **맛**플
이 가게 어때?

돈앤흑돈

달서구 감삼길 32(감삼동 146-20)
예약전화 ☎053-561-9952

‘마음이 배부른 곳’ 숯불 통구이 전문점

전역한 조카가 있어 가족들과 함께할 장소를 찾다가 감삼동 흑돼지 전문점 ‘돈앤흑돈’을 방문했다. 제주도에서는 자주 접해도 내륙에서는 접할 기회가 잘 없는 ‘흑돼지고기’를 전문으로 하는 식당이 감삼동에 있는지 모르고 있었다.

가게 위치는 대구 지하철 2호선 죽전역 3번 출구에서 CU편의점 보이는 골목으로 100m 올라오다 보면 달서맥주, 주막을 지나서 우측 편에 자리 잡고 있다. 전용 주차장이 없어 가게 앞이나 인근에 주차해야 된다.

메뉴는 소고기류(꽃갈비살, 갈비살), 돼지고기류(흑돼지 오겹살, 흑돼지 목살, 흑돼지 생갈비, 흑돼지 항정살, 흑돼지 가브리살, 흑돼지 갈매기살), 식사료(흑돼지찌개, 흑돼지 두루치기, 열무냉면, 열큰라면, 된장찌개, 공깃밥) 등이 있다.

메뉴를 선택하기 어렵거나 애매할 때는 흑돼지모듬세트(오겹살1, 목살2, 생갈비1, 가브리살1)로 해서 한끼에 여러 가지 메뉴를 맛보는 것도 좋을 것 같다. 돼지고기는 기본적으로 기름기가 적당한 삼겹살



이나 오겹살, 또는 지방이 적은 목살 정도로 주문을 많이 한다.

숯불이 들어오고 가지런히 준비된 한돈의 돼지고기가 등장했는데 고기 색깔이 참 이쁘다. 고기가 들어오면서 기본 반찬이 함께 제공됐다. 살짝 데친 양배추, 미역, 간장에 절인 각종 나물류, 샐러드, 열무김치, 양파절임, 계란찜, 파절임 등이 기본으로 제공되고, 상차림 자체가 정갈해 보여서 음식 맛을 기대하게 한다.

두꺼운 오겹살이 적당히 익으면 먹기 좋은 크기로 자르고 다시 살짝 굽기 시작한다. 고기가 다 익으면 처음에는 역시 아무런 양념 없이 소금으로만 간해서 맛을 본다.

고기는 언제나 진리이고 없어서 못 먹는다고 하지만 여기 고기는 무엇이 다른지 모르겠지만 더 맛있다.

소금간으로 먹다가 조금 지나고 나면 간장에 절인 나물들이 필요한 이유를 알게 되는데 고기와 함께 곁들여 먹으면 완전히 다른 맛의 고기 맛을 느끼게 된다. 이다음은 쌈야채를 이용해서 쌈으로 고기를 다시 먹게 되는데 느끼한 맛은 사라지고 고기를 이래도 되나 싶을 만큼 먹게 된다.

더 맛나게 먹는 방법은 젓갈을 이용하는 방법인데, 젓갈은 고기 맛에 풍미를 더해주는 요소이며, 고추와 마늘을 개인의 취향에 맞게 적당량 더 넣은 후 고기와 함께 먹으면 맛이 훌륭해진다. 함께 나오는 새송이버섯은 수분이 풍부하니 통으로 불판 위에 올려 충분히 구운 후에 먹기 좋은 크기로 잘라 먹으면 새로운 버섯의 맛을 느낄 수도 있다.

한참을 먹다 보니 가게 내부에 정

리되어 있는 흑돼지 효능이 눈에 띄기 시작했다.

흑돼지고기는 비계가 다른 백돼지보다 많으나, 이 비계는 흰 살이며, 몸에 좋은 지방인 불포화지방산이고 풍부하다. 탄력이 있고 윤기가 있는 피부의 필수 요소인 콜라겐이 가득하고 단백질, 인, 칼륨, 철분 및 각종 미네랄 성분이 함유되어 있어 몸에 나쁜 공해물질(납, 카드뮴, 수은, 알루미늄) 등에 해독작용에 도움을 줄 수 있다고 한다.

가족 저녁 모임 자리 왔다가 입맛에 맞는 가게 한군데 알게 됐다. 제주도가 아닌 달서구 감삼동에서 흑돼지고기를 충분히 즐길 수 있는 ‘돈앤흑돈’ 다른 지인들과 다시 한번 더 와서 고기 맛을 즐겨봐야 할 것 같다.

정말봉 객원기자

은 가족이 함께 즐기는
드라마-버라이어티 채널

CS 푸른방송 154번 GENIE TV 84번 Btv 104번

새로운 즐거움이 가득!
고퀄리티 해외 드라마 채널

CS 푸른방송 137번 GENIE TV 117번

상상력 UP, 사고력 UP
모두가 배우는 멀티 교육 채널

CS 푸른방송 245번 GENIE TV 254번