

# 돼지불백으로 유명한 송림기사식당

취재 : 이 원 복기자

서울시내 택시 운전기사가 송림기사 식당을 모르면 간첩이라는 말이 있을 정도로 송림기사 식당은 서울시 성동구 자양3동 227번지 136호에 자리잡은 돈육요리 음식점의 명소이다.

지하철 2호선을 타고 건대입구 역에서 하차하여 건대후문 쪽으로 3분 정도 가게되면 자양교회와 원일교회가 보이는데 그 사잇길이 서울시내에서 기사식당 골목으로 유명한 곳이다. 이 골목을 따라 200m 가면 송림기사 식당이 나오는데 이곳에는 항상 수십대의 택시가 모여 있어 처음 찾는 사람도 이곳이 돼지불백으로 유명한 송림기사 식당이라는 것을 알 수 있다.

하루에 돼지고기 300근을 소비하며 돈육 소비에 일익을 담당하는 박성자 사장은 가름한 뽕매에 남자보다도 더 강한 의지력을 보이고 있다.

이렇게 서울 시내 택시운전 기사에게 소문이 나게 된 이유를 박성자 사장에게 물으면 친절하고 성의있게 해주었을 뿐이라고 겸손한 태도로 말한다.

아침 5시부터 오후 10시 30분까지 문을 여는 송림기사 식당은 별관의 일반인 식당, 택시운전기사 전용식당을 따로 분리시켜 택시운전 기사 뿐만 아니라 일반인도 저렴한 가격에 돼지불백을 즐길 수 있도록 꾸며 놓았다.

송림기사 식당의 박성자 사장은 마장동 우성농역에서 규격돈을 구입, 가장 연한 돈육을 택하여 손님들에게 대접하는게 가장 큰 비결이라고 강조하며, 현재의 소비



는 돼지고기에 암·수를 가려 먹는다고 하지만 그런 것은 옛날 말이고 성의껏 해 주게 되면 돼지고기 고유의 맛을 창출 시킬 수 있다고 말한다.

식사를 하고 나오는 김종화 개인택시 운전기사에게 이 음식점을 찾게 된 이유가 무엇이냐고 물으니 「돼지불백하면 송림기사 식당이 아니냐」고 하면서 음식 맛있고, 친절하며 특히, 이 집의 송농 맛은 일품이라고 말한다.

또한, 문옥근 기사는 「먹어봐야 맛을 안다」고 하며 와 보시면 알 것이라는 말로 대신했다.

송림기사 식당은 돼지불백 1인분이 1천 8백원, 해장국 1천원으로 손님들을 모시고 있다.

특히, 돼지불백 요리에서 큰그릇에 들기름을 주어 상추와 고추장을 섞어 자기의 입맛대로 비벼 먹을 수 있도록 하는 특유의 요리법을 개발 이 주위에 모든 음식점에 전파시켜 놓았다.

돼지불백은 규격돈육에 파와 양파의 즙을 첨가하고 이에 설탕진간장, 흑설탕, 후추, 미원, 참기름, 마늘 등을 넣어 버무린 후, 이후에 4~5시간 동안 양념을 규격돈육에 베게한다음 이 돈육으로 돼지불백 요리를 만들어 낸다고 한다.