







## 숯불에 구워 불향이 살아있는 양념고추장 불고기 흑돼지숯불구이

석곡에는 직화구이의 향이 배어있는 토종돼지고기 석쇠구이로 명성이 있다. 석곡은 저만큼 비켜서 달리는 호남고속도로가 것처럼 야속할 수가 없다. 고속도로가 통과해 주지 않기 때문이 아니라, 통과하고 있기 때문이다. 고속도로가 개통되기 전까지만 해도 석곡은 교통의 요충지였는데 고속도로가 열리면서 그대로 스쳐 지나가는 마을로 변모해 버리고 말았다. 그 시절만 해도 광주여객버스 50대, 트럭 2백여 대가 머물러 가서 그 운전기사며 승객들이 반드시 들러가다시피하여 하루 8백상의 돼지고기 백반을 팔았을 정도로 최고의 별미로 이름을 날렸다.



숯불에 양념장을 발라가면서 타지 않게 골고루 익히는게 노하우다. 지글지글 잘 익은 불고기는 보기에 맛있게 보이지만 씹어 넣으면 불향과 매콤달콤한 불고기 맛이 일품이다. 연탄불 또는 참숯에 직화로 구워내는 양념 석쇠구이는 부드러운 육질에다가 입맛을 당기는 훈제 향이 확 풍긴다. 텃텃하고 짠 맛이 강한 고추장과 매실, 꿀 등의 양념을 사용함으로 돼지고기 고유의 누린내가 제거되고 맛이 깔끔하다.



상추쌈



반찬과 숯불구이



구미땡기는 반찬



대황강(보성강)이 흐르는 석곡은 굽이굽이 흐르는 강물과 숲이 어우러져 편안한 쉼터가 되고 특히 대황강자연휴식공원에 철따라 꽃들이  
식재되어 있어 마음의 여유를 찾는 여행객에 좋은 장소가 된다.  
석곡에 오셨다면 꼭 석곡의 명물 돼지숯불로 즐거운 식도락 여행까지 덤으로 느끼시기 바랍니다.

COPYRIGHT © GOKSEONG-GUN. ALL RIGHTS RESERVED.

# ***Web Contents***

