

# 오리주물럭 VS 닭매운탕 편



바야흐로 만물이 소생하는 봄, 겨우내 잠든 입맛을 깨우고 잃었던 생기를 깨워줄 봄철 가족 외식 메뉴로 오리 고기는 어떨까?

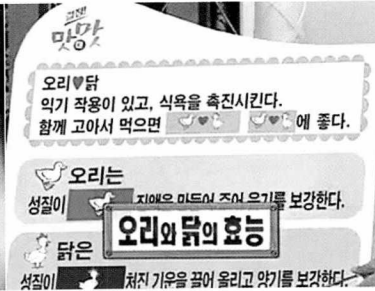
SBS 「결정 맛대맛」에서는 지난 3월 25일(일), 오리와 닭의 대결구도를 주제로 방송되었다. 이날 방송에서는 입에 착~ 감기는 매콤한 맛의 오리주물럭과 탱탱하고 옥을 먹여 키워 쫄깃한 육질 자랑하는 옥오리 참숯구이를 선보여 전 출연진과 시청자들의 눈과 귀를 사로잡았다.

## chapter 1 오리 | 참숯구이 |

오리는 필수아미노산을 공급하는 단백질이 풍부하고 육류 중 유일한 알칼리성 식품으로 몸의 산성화를 막아 노화방지에 도움을 주며, 불포화지방산의 함량이 높아 콜레스테롤 생성을 억제해 성인병을 예방해준다. 여기에 비타민 B는 닭고기의 2배, 철분은 3배라고 하니 영양면으로는 이보다 더 훌륭할 수 없다.



무기질과 비타민이 풍부한 영양만점 오리고기



육류중 유일한 알칼리성 식품



본회 이강현 부장 인터뷰



오리기름은 수용성 기름임



기름샘 제거하면 냄새 없음

**(사) 한국오리협회 이강현 부장 인터뷰**

오리고기는 잘 관리하고 요리하면 전혀 냄새가 나지 않는다. 오리고기 꼬리쪽의 기름샘을 제거하고 신선하게 보관하면 냄새는 걱정하지 않아도 된다. 오리고기에 기름이 많은 것은 사실이지만, 고기 살과 기름이 다른 육류에 비해 확연히 분리되어 있어 기름지게 느껴지는데 오리기름은 수용성이면서 불포화지방산 함량이 높아 소화흡수율이 높고



귀한 옥먹고 자란 옥오리



옥오리농장 강동우 대표



옥가루 먹는 새끼오리들

이렇게 좋은 오리에 유익한 작용을 상승시키기 위해 인삼, 미늘, 녹차 등 귀한 것 먹고 자란 오리들이 많은데 그 중에서도 차원이 다른 명품오리가 있으니 그것이 바로 옥오리이다.

**충북 음성 'ㅎ농장' 강동우 대표 인터뷰**

처음에는 실험삼아 잘 자라지 않는 오리를 따로 모아 집중적으로 옥을 먹여봤는데 그 오리고기를 시식해보니 맛이 특이하게 좋았다. 잡냄새가 전혀 없고 성장속도도 다른 오리에 비해 빨라 본격적으로 옥오리 사육을 시작하게 되었다.

옥의 효능은 옛 의학서적에서도 밝히고 있다. 동의보감에 따르면 옥석을 깨알같은 크기로 먹으면 노폐물을 체외로 배출한다고 기록되어 있고, 본초강목에 따르면 폐장의 기능을 강화하고 모발에 영향을 주니 그 옥을 먹고 자란 오리가 어떻게 안 좋을 수 있겠는가?

옥이 함유한 칼슘, 철분, 마그네슘을 충분히 섭취한 오리는 일반 오리고기에 비해 기름층이 얇아 담백한 맛은 물론, 살이 더 야무져 씹는 질감을 한층 더 느낄 수 있다.

이렇게 육질 좋은 옥오리는 생오리를 숯불구이로 먹는 것이 가장 맛있게 먹는 방법이라고 한다.



차원이 다른 육질



옥오리 상차림



강수정 아나운서의 옥오리 시식

제대로 달궈진 참숯 위에 생 옥오리를 살포시 얹어 구워, 새콤달콤한 부추무침과 함께 무쌈으로 한 입 먹으면 쫄깃한 그 맛이 일품이다.  
오리와 닭은 익기 작용이 있어 기운을 보강해준다. 그래서 함께 고아먹으면 어지러움과 두통에 좋다.  
오리는 성질이 서늘하고 진액을 만들어 주어 음기를 보강해주며 닭은 성질이 따뜻해 처진 기운을 끌어올리고 양기를 보강해준다.

## chapter 2 맛의 신수, 오리주물럭!!



귀를 번쩍 뜨이게 하는 소리...  
심장을 두드리는 붉은 빛깔...  
코끝을 자극하는 매콤한 향내...  
여기에 어머니의 손맛까지 더해졌다. 오리주물럭!!!

### 성남시 'ㄷ' 음식점 이상혜 대표 인터뷰

손님들이 메뉴 중 주물럭을 좋아해 이 메뉴에 주력하게 됐다. 내 가족이 먹는다 생각하고 정성스럽게 정직하게 만들고 있다.



**1** 그 때 그 때 구입해 냉동시키지 않은 신선한 냉장육을 사용한다. 냉동오리는 양념해 놓으면 고기가 뻣뻣해, 육질을 위해 오리지 냉장육만을 사용한다.

**2** 오리주물럭은 매운맛이 포인트. 매운맛을 조절하기 위해 일반 고춧가루와 청양고춧가루로 매운맛을 조절한다. 특히 주물럭에 사용하는 고추장은 직접 담가 햇볕 아래서 숙성시켜 깊은 맛을 내는 보리고추장과 달달한 맛의 찹쌀고추장을 함께 넣어 어머니 손맛으로 주무르듯 양념과 섞는다.

**3** 양념은 굵기전에 바로바로. 타 육류와 달리 오리는 숙성시키면 맛이 변해 양념은 굵기 직전에 한다. 지글지글 익는 소리와 매콤달콤한 향내 또한 예사롭지 않고 기름기 쪽 빠진 오리주물럭은 펍펍한 닭고기와는 달리 탱글탱글함이 예술이다.

여기에 싱싱한 상추쌈과 아삭한 백김치를 곁들이면 정수리까지 쟁하고 아삭한 맛이 일품이다. 오리주물럭을 먹고 난 후 철판에 오리기름을 돌려 배추, 깻잎, 김치와 함께 볶아 맛있는 오리기름 볶음밥을 즐길 수 있다.



## 「결정 맛대맛」에 등장한 오리전문식당 및 농장

### 돌담집

최종 대결 메뉴인 <오리주물럭>을 맛볼 수 있는 곳.

★ 1라운드에서 소개된 옥오리가 아닌 일반 오리를 사용하는 음식점입니다.

- 소재지 성남시 수정구 신촌동 239번지 • 전화번호 ☎031-723-7206
- 찾아가는 길 성남 서울공항 맞은 편, 세곡동 사거리에서 판교 방향으로 200m정도 가서 주유소 끼고 200m 들어간 곳에 위치.

### 가남안동살

옥오리를 이용한 「옥오리 숯불구이」를 맛볼 수 있는 곳

- ★ 참숯오리전문점
- 소재지 인천 계양구 계산동 727-1
- 전화번호 ☎032-542-9092
- 찾아가는 길 계산동 계산삼거리에서 인천공항 방면으로 700m 직진, 우측에 위치. 인천교통연수원 맞은편.

### 한성오리농장

옥을 먹인 오리를 판매하는 농장(소매로는 판매하지 않습니다)

- 소재지 충북 음성군 냉동면 동현2리 472
- 전화번호 ☎031-314-7785 (강동우 사장)
- 찾아가는 길 충북 음성C→음성군 대소면→오산 삼거리 → 봉현 사거리 인근