KBS 「생방송 무한지대!」

오~라! 이 맛이야! 「오家네 보양대결」

▶KBS 「생방송 무한지대」, 2009년 2월 18일(수) 방송분.

이제 곧, 아지랑이 피어오르고 만물이 소생하는 봄! 하지만 힘차게 솟아오르는 새싹들과 달리 사람들은 입맛을 잃고 나른해지기 마련인데, 피로한 봄날 딱 어울리는 보양음식이 있었으니~ 예로부터 허약체질에 좋다 전해져온 오씨 가문의 강재 오리! 원기 보충은 물론이요~ 봄철 까칠해지기 쉬운 피부에도 그만이라니 올봄 오리 한 마리로 가뿐하게 나보자.

[오리 연잎 / 훈제 스테이크]

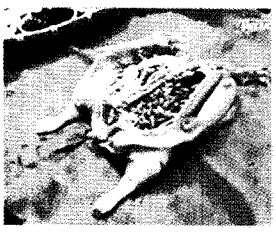
- 오리와 연잎의 만남 ! 연잎과 오리의 만남으로 더욱 풍성한 오리요리!
- 오리고기의 효능 (필수 아미노산이 풍부, 몸 안의 독소를 풀어주며 체력회복에 좋다.)

[오리바켄 / 오리버섯전골]

- 오리의 새로운 변신! 독일식 오리튀김 요리, 오리바켄(오리를 삶은 기름으로 오리를 튀겨내어 감칠맛이 뛰어나다!!)
- 마무리는 시원한 오리버섯전골! 야들야들한 오리살에 시원한 국물 맛!! **겨울철에 꽁꽁 얼은 몸이 싹 녹는 듯한 오리요리… 올 겨울 보양식은 오리로!!**

언 땅에서 솟아나는 봄 새싹처럼 입맛과 체력을 업시켜주는 그 이름은 오씨가문의 절대 강자, 오리!
첫 출사표를 던진 오가네 대표주자 찾아간 경기도의 한 식당. 한 겨울에 옷을 훌렁훌렁 벗지 않나 힘자랑에 여념이 없는 사람들.

여기저기서 이파리 하나 달라는데 이게 무슨 소리? 사람들이 찾는 이파리가 뭔가 했더니 바로 연잎이었다.



【이상일 조리사】 이거 심청이가 탔던 연꽃의 이파리, 연잎입니다.

오뉴월에 따서 잘 말린 연잎 펼쳐놓고 뱃속 훤히 드러낸 오리 뱃속에 찹쌀, 대추, 호박씨, 인삼 등 갖가지 재료 넣고 연잎으로 다시 오리를 꽁꽁 묶어 싸맨다. 그런데 연잎과 오리가 무슨 관계이길래?

【이상일 조리사】 네, 연잎에는 비타민과 다량의 미네랄이 함유돼 있어서 오리고기의 육질을 부드럽게 해주고 연잎향이 오리고기에 배어 잡냄새를 없애줍니다.

연잎의 효과를 톡톡히 보려면 중불로 무려 세시간이나 쪄내야 한다고… 오리가 익어가는 동안 이 집만의 특제소스를 만든다.

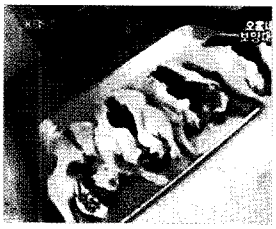
【이상일 조리사】 저희는 소금 대신 오자소스를 만들어 오리고기를 찍어 먹습니다.

구기자, 오미자, 복분자, 사삼자, 토사자 이 5가지를 넣고 만든 소스라 오자소스라는데 딱 맞춰 다 익은 오리를 꺼내 새콤달콤한 오자소스를 부어주면 다른 양념은 필요가 없다. 결 따라서 쪽쪽 찢어지는 오리고기 살에 환성이 절로 터진다.

나른한 봄철에 연잎으로 맛도 두배, 한약재로 영양도

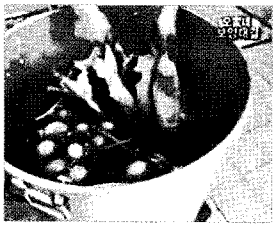
두 배. 연잎 오리 한입에 달아났던 입맛도 금새 돌아온다고… 역시 보양가문 오가네 답다.

【손님】 요즘 몸상태가 오리무중이었는데 이 오리먹고 나니 아주 힘이 그냥 펄펄 솟네요. 닭 잡아먹고 오리발 내민다는 소리를 누가 했는지 모르겠네요. 오리가 닭에는 비교도 안 되게 맛있는데요.



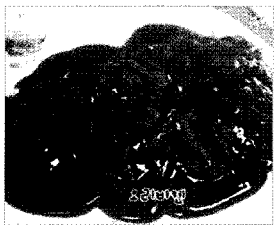
오가네 보양식 새롭게 먹는다는 광주의 한 식당. 오가네 보양대결에 승부수를 띄울 만한 놀라운 보양식이 있다는데… 그건 바로 오리바켄! 무슨 요리일까 궁금한 마음으로 들어간 주방에는 생오리만 가득하다?

【고상혁 주방장】 바켄(Backen)이라는 말이 튀긴다는 뜻이거든요. 오리를 튀겨서 먹는 정통 독일식 오리요리입니다.



독일식 오리튀김이 바로 오리 바켄이었던 것. 멀리 독일에서 원정나온 오리요리 대체 어떻게 만드는 걸까? 일단 오리 삶은 물을 후라이팬에 부어 그 물에 오리를 튀겨낸다.

【고상혁 주방장】 오리를 삶았을 때 나오는 기름인데 여기에 오리를 튀겨내면 오리의 감칠맛이 더해져요.



육수를 한 방울도 안버리는 것은 물론이고 오리 기름으로 튀겨내면 더욱 바삭바삭해진다고...이렇게 만들어진 오리튀김은 먹기 좋게 한 입 크기로 자르고 사과와 레몬, 양파로 만든 상큼한 소스를 곁들이면 오리바켄 완성! 오리 싫어하는 남녀노소, 이 맛에 반하지 않을 수 없다. 오리의 전혀 새로운 변신에 입이 떡 벌어진다. 특히 오리고기 특유의 잡냄새가 나지 않아서 아이들이 더 좋아한다고 한다.

【손님】 저는 오리고기 잘 못먹거든요. 그런데 이건 돈가스처럼 바삭바삭하고 쫄깃쫄깃한 게 제 입맛에 딱 맞는데요.

마지막 마무리는 얼큰하게 오리고기에 향긋한 버섯이 함께 어우러진 오리버섯전골. 야들야들한 오리 살에 시원한 국물 먹으니 엄지손가락이 절로 춤을 춘다.

【손님】 겨우내 꽁꽁 얼었던 내 몸이 싸악 녹아내리는 기분이에요. 올 한해 몸보신은 이걸로 끝입니다.

특별한 맛과 풍부한 영양으로 우리네 식탁을 푸짐하게 만드는 오가네로 오~래오래 건강을 지켜보자!