

경치에 한 번, 맛에 두 번 반하는 이색맛집 낭만식객들의 명소! 분위기 맛집

▶KBS 「VJ특공대」 2009년 11월 6일(금) 방영분

▶[화평진흙구이] 경기도 안산시 단원구 대부동 1421-4번지 [메뉴] 오리흑약탕 ☎ 032) 888-9252 <http://www.hwapyungori.com>

▶[로빈의 숲] 경기도 파주시 탄현면 갈현리 792-34번지 [메뉴] 솔잎소금바비큐 ☎ 031) 945-762 <http://robinbbq.com>



기온이 떨어지면 촉촉하게 감성을 자극하는 마케팅이 대세라고 한다. 맛집에도 이색분위기로 소문난 집이 있는데 경치에 한번 맛에 두 번 반한다는 맛집을 VJ가 메라가 찾아갔다.

분위기가 밥 먹여주냐는 사람들~

지금부터 주목하시라~

정성을 재료삼아, 낭만으로 양념하니 오감을 만족시키기도 남는다는 분위기 맛집들~!

입맛 사로잡아맛집, 낭만 사로잡아멋집~

경기도 파주, 한 낭만 한다는 사람들이 모인다는 곳!



유혹의 냄새 풍긴다.

가게 분위기도 분위기지만 맛이 역시 빠질 수 없다는데~ 사람들 발길 닿는 곳에 노릇노릇 바비큐들이 날잡아 잡수~하고



[최광일 대표] 신책하고 오면 어느 정도 먹을 시간이 됩니다.

3년에 걸쳐 주인이 손수 지었다는 통나무집. 드

넓은 자연숲에 자리 잡은 터라 주변경치가 그야말로 예술이다.



[최상화 대표] 산책코스가 있는데 5천평이예요. 한 바퀴 돌고 오면 식욕이 생겨요.

몇 발자국 올라갔을 뿐인데 공기부터 달라진다. 오솔길 따라 단풍물 들은 단풍 앞들을 보니나는 자연인이다 포즈 절로 나온다.

밥한끼 먹으러 갔을 뿐인데 몸품 환경 조성되니 배드민턴과 전통놀이까지, 온가족 운동회가 따로 없다.

몸도 마음도 정화시켜 주는 숲속의 보물 소나무들이 이집 맛의 일등공신이 될 줄 그누가 알았으랴?



[최상화 대표] 솔잎가지고 고기도 굵고 솔잎 소금도 만들고 우리 집 바비큐는 솔잎이 없으면 안돼요.

약 한방울 치지 않은 천연 솔잎들. 이것들로 고기를 숙성시키는 것이 맛의 첫 번째 노하우 되겠다.

[김양현 주방장] 고기 위에 솔잎을 올려서 24시간 숙성시켜



주면 고기 맛도 부드러워지고, 잡냄새도 제거되고 솔잎향도 은은하게 나요.



바비큐라고 다 같은 바비큐가 아니라고 주장하는 주인장. 그 맛을 결정짓는 비결은 바로 1년 넘게 숙성시킨 솔잎 소금.



솔잎으로 간수를 뺀 소금, 덜 짜고 솔향기까지~ 바비큐하면 볼 맛 아니겠는가~

화력이 좋다는 상수리나무만 골라 화덕가득 맛있는 향기를 불러 모은다. 담백한 맛을 더해주는 소금 팍팍 뿌려준 뒤 불가마에서 굽기 시작하는데, 뜨거운 장작에서 기름기 속 빠진 노릇 노릇한 육질 보이시나요?

두 시간 이상 오랜 찜질 끝나면 돼지부터 오리, 새우, 소시지까지 솔잎방석 위에 먹음직스럽게 해쳐모여~



탁 트인 전망에 마음도 입맛도 시원하게 뽕 뚫렸다. 모처럼의 삼림욕이 입맛을 돋게 하는 맛있는 엔돌핀 역할까지 톡톡~

은은한 솔향을 뿜어내는 맛있는 바비큐에 코끝이 벌렁 벌렁~

다이어트는 내일부터다!



[손님1] 향이 너무 끝내줘요 너무 맛있을 것 같아요. 언제쯤 내입에 들어올까 애간장 녹이는 솔잎바비큐~ 진정한 유혹의 화신

으로 인정!



[손님2] 송편 만들 때나 솔잎 없는 줄 알았는데 이렇게 고기 먹을 때 솔잎이 있으면 더 맛있어요.

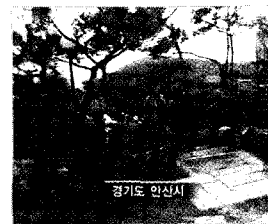
아빠도 딸도 가족 간에 정 두터워지고~ 맛있는 한 점에 아이 어른 가릴 것 없이 무아지경에 빠진다.

풍경을 양념삼아 뜯어먹어도 맛있다. 무궁해 삼 채소



로 싸먹어도 맛있다. 이 분위기에 이리나 저리나 맛있는 건 마찬가지.

[손님3] 맛에 취하고, 분위기에 취해서 정말 좋아요.



낭만식객들 사이에서 입소문난 음식점. 아기자기한 정원들어서자 정겨운 풍경에 아이들 체험교육장이 따로 없고 눈 들

리는 족족 주부들 감수성 젖게 만드니~

낭만 빼면 시체인 가족손님들이 줄을 잇는다.



[손님4] 맛은 기본이고 주변 경치는 보너스로 만끽하고 가는 거예요.

말린 한약재들이 이집 말의 비법이 된다는데~ 벌

나무, 헛개나무 등 들어가는 나무부터 예사롭지 않다. 이 좋은 것들로 뭘 만들려고 그러냐?



[김문순 대표] 오리흑약탕에 들어가는 한약재인데요, 30여 가지가 들어갑니다.

신주단지처럼 모셔놓은 말린 한약재들은 오리의 잡냄새를 없애는데 필수불가결. 국물 맛을 결정짓는 절대 강자들이 따로 없겠다.

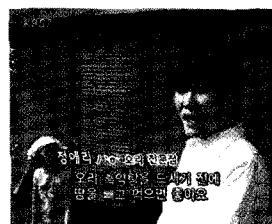
편하게 우려진 국물에 삶아진 오리를 다시 한 번 넣고 푹 고와내야 고기는 고기대로 연해지고 국물은 국물대로 진해진다.



[주방장] 오리흑약탕을 만드는데 시간이 오래 걸려서 한 시간 정도 여유를 주어야 맛있는 보양식을 드실 수 있어요.



손님들 뜬금없이 양머리를 하는데, 무슨 시츄에이션?



[직원 1] 오리 흑약탕 드시기 전에 몸을 빼고 먹으면 좋아요.



별도로 만들어놓은 황토 찜질방. 가을냉만의 끝을 붙잡고 싶은 이들을 위해 낙엽 장판 깔아주는 센스 따끈하게 달아온 그들의 몸 지지면서 낙엽놀이까지 하니 누운 자리가 별천지 따로 없다. 30분 앉아있었을까? 그동안

쌓여있던 스트레스가 땀구멍으로 쭉쭉 빠져나오고~



[손님2] 몸을 따뜻하게 녹인 다음에 밥을 먹으면 식욕이 더 생길 것 같아요.

사람은 사람대로 오리는 오리대로 후끈 달아오를 대로 달아올랐다. 여기에 맛을 더해주는 녹두부추를 올려낸 뒤에 손님상으로 직행~

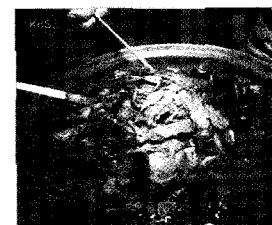


시커먼 오리등장에 식욕이 동한데~ 몸에 좋다는 한약재만 뒤집어쓴 오리 흑약탕. 첫눈에 봐도 이름값 제대로 하게 생겼다.



[손님3] 냄새만 맡아도 한약이 몸에 완전히 스며드는 것 같아요.

약재의 기운이란 기운은 다 빨아들이는 흑오리~ 살 결이 아들아들해서 씹기도 전에 넘어간다나?



이번엔 국물로 허기진 속 달래본다. 그래서 준비했다

는 죽쭈주기 서비스~ 뜨끈한 죽 한 숟가락으로 아쉬웠던 속을 든든하게 채운다.



[손님3] 우리나라에는 이런 보양식 먹어줘야 해요.

[손님4] 한마디로 입도 즐겁고, 눈도 즐겁고, 마음도 즐겁고 오감만족합니다.

