

[문전성시의 경제학] '오리' 의 아주 특별한 변신 원기와 맛, 성인병 예방 효과까지... 오색오리

▶SBS TV 「생방송투데이」, 2008년 2월 24일(화) 방송분

오리고기는 훑쳐서라도 먹으라는 말이 있을 정도로 몸에 좋은 음식으로 유명합니다. 불포화지방산이 많아 성인병을 예방하는 효과도 있다고 하네요. 겨우내 몸이 지쳐있는 요즘 아주 좋은 '영양백배' 오리보양식이 될 텐데요. 독특한 요리법으로 사람들의 발길을 사로잡는 맛집을 찾아가 봤습니다.

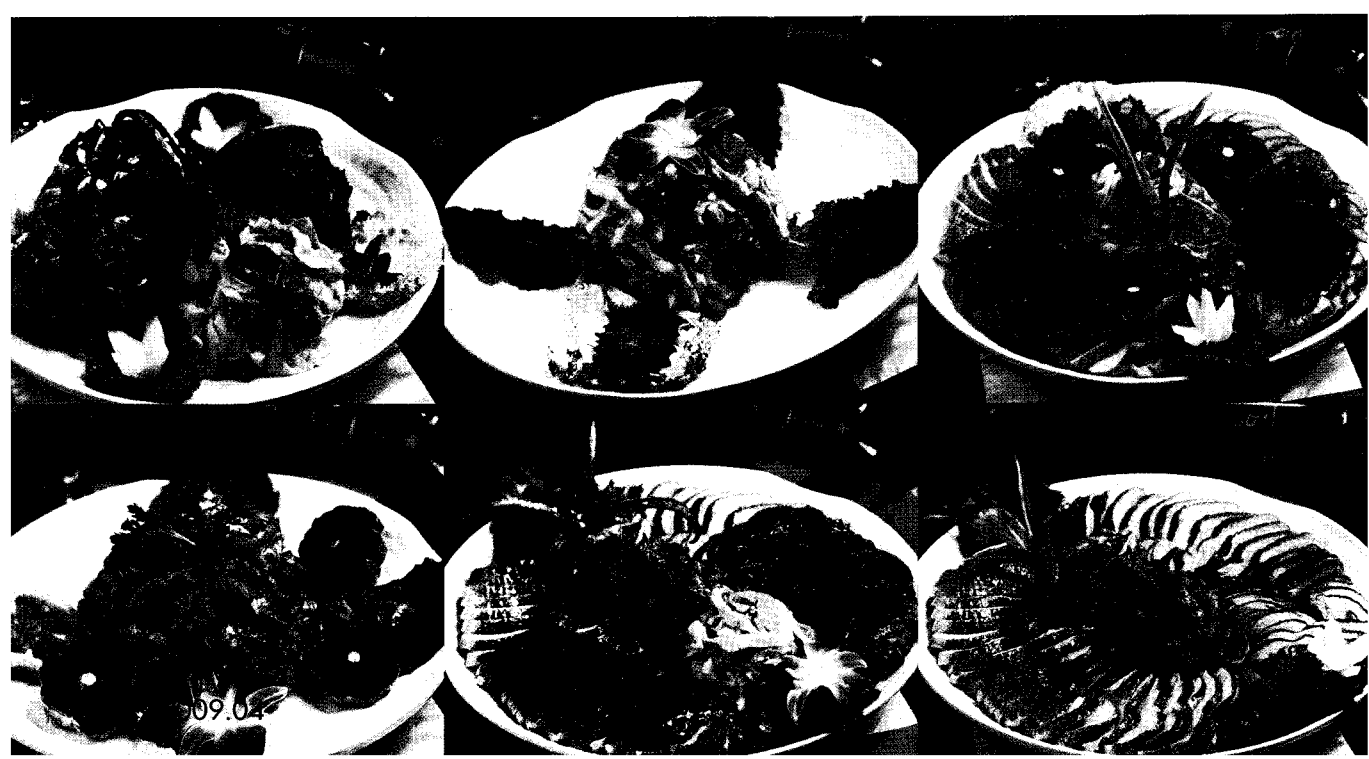


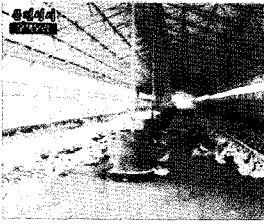
화려한 빛깔부터 매혹적인 우리의 음식들. 화려한 우리의 식문화는 눈으로 즐기고 맛을 돋보이게 할 뿐 아니라 건강을 지키는 열쇠였는데... 보양식으로 둘째가라면 서러운 오리, 오색찬란한 화려한 변신이 시작됐다. 겨우내 쌓인 독, 저리가라! 황사, 나쁜한 봄도 두렵지 않다!



【인터뷰】 나쁜한 봄 날씨에 원기와 맛이 끝내줘요. 영양백배(營養百倍), 맛사수! 본격적인 오리잔치 속으로 함께 가보자.

오리로 인기몰이를 하고 있다는 한 음식점. 들던 대로





그 명성 실감케 하는데... 오늘의 주인공 오리님이 어디에 있나 했더니 어째 오리가 홀라당 다 타버렸다? 겉으로 봐선 절대 모르는 이것의 정체는 바로 흑마늘 모든 훈제구이!



고운 빛깔에 보는 즐거움 더하고 양념된 오리에 참숯 향까지 입히니 손님 입맛 유혹하는 건 식은 죽 먹기.



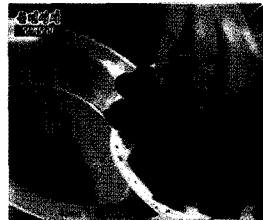
【손님 ①】 느끼하지가 않아서 너무 맛있어요.
【손님 ②】 구이에서부터 여러 가지를 먹어볼 수 있구요, 그리고 이집 오리꼬기는 아주 연합니다.



그 맛에 반한 손님, 감동 세레모니까지 절로 나고 겨울동안 쇠약해진 몸, 원기회복 위해 찾는 손님에게는 이보다 더 좋



은 보양음식이 없다고...
【손님 ③】 부드럽죠, 기분이 뿌듯하고 몸이 활기가 차고 좋습니다.



세계가 주목한 최고의 식물, 마늘. 거기에 마늘계의 신비람 흑마늘까지 가세하니 오리 주가도 덩달아 급상승한다고...



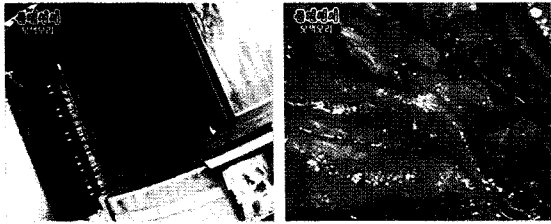
【손님 ④】 (흑마늘 맛이) 약간 달짝지근 하면서 마늘맛이 안나고...
【손님 ⑤】 너무 맛있는데 이거 마늘맛이요?

토종 생마늘을 원적외선과 자연건조를 반복하며 30일간 발효의 시간을 거친 흑마늘이 맛의 일등공신! 그러나 무엇보다 중요한 것은 흑마늘로 만든 이 검은 소스. 그 재료만 무려 16가지라고... 으젠 흑마늘에 가루 낸 한방 오자를 넣고 구아바 등 10가지 재료를 적당 비율로 섞어 3일간 숙성시키면 흑마늘 소스가 완성된



다. 그런데 이거 비법 공개가 아닌지?
【김재권 요리전문점 대표】 이거 아무리 봐도 모릅니다. 배합하는 비율이

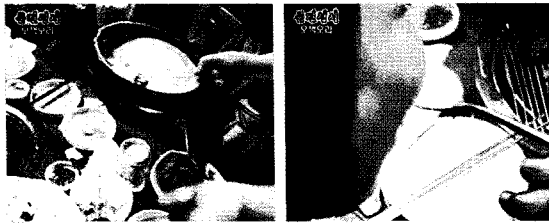
다르기 때문에 재료 공개해도 알 수가 없습니다.



이 집 고기 맛의 또 하나의 열쇠는 바로 숯불가마구이. 기름기는 짹 짹 빼주고 육질은 아들이들, 체내 묵은 독은 쏙 빼주고 피부미용에도 탁월하다는데...



【손님 ⑥】 불포화지방산이라 고혈압에도 좋다고 하더라고요.



여기서 끝이 아니다. 손님 유혹하는 것이 또 있으니 먹어도 또 먹고 싶고 먹어도 줄지 않는 무한리필 들깨수 제비. 매일매일 다른 반찬까지 내놓으니 손님들 칭찬 마를 날이 없다.

【손님 ⑦】 맛있기도 하지만 정말 정갈하고 깨끗해서 너무 좋아해요.



오색빛깔 담아낸 오리요리로 손님 유혹한다는 또 다른 음식점. 그런데 요리전문점에서 다들 난데없이 오리가 아닌 호박을 찾는다? 수상한 정체에 호기심 총출

동. 퐁퐁 숨겨져 있는 호박속이 궁금하다.



【손님 ⑧】 꽃모양이 꽃봉오리 터지는 것 같아요.

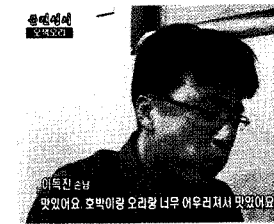


엘로푸드의 일인자 호박과 오리가 만났다.

【이재인 대표】 이게 우리집의 왕입니다. 호박만 하루에 100개 이상 나가고 있습니다.



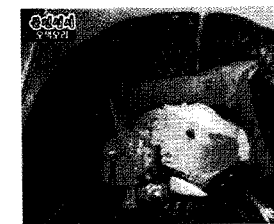
여기서 끝이 아니다. 오리 속에 다섯 가지 견과류 고명이 쑥쑥 숨겨져 있는데... 흥, 청, 황, 백, 흑. 오색빛 제대로 갖췄으니 영양까지 백배 그맛은?



【손님 ⑨】 호박(琥珀)이랑 오리랑 너무 잘 어울려서 맛있어요.

이쯤되면 그 탄생 비밀이 궁금해진다. 검은 콩,

대추, 은행 등 6가지 재료에 미리 훈제해 둔 오리고기와 섞어 속을 다듬은 호박 속에 짹 짹 채워 넣는데 이때 호박속 비밀 공개하면?



【이재인 대표】 호박에 구멍 내는 것은 오리기름을 빼내기 위

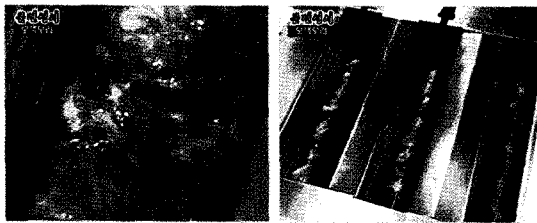
해서입니다.



무엇보다 호박을 굽는 이 오븐기가 맛의 결정판이라고. 240°C에서 40여분간 원적외선 받으며 찜질하면 단호박 훈제구이 완성.



【이재인 대표】 호박의 맛을 대한민국에서 최고로 내기 위해 이 기계를 만든 것입니다. 이 기계로 구우면 맛이 끝내줍니다.

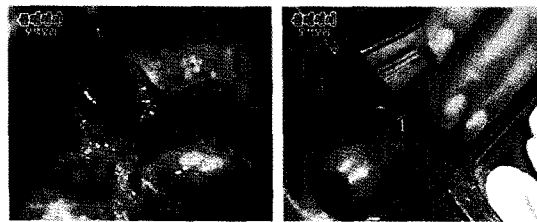


하지만 오리고기맛에는 뭐니뭐니해도 생오리 구이.



【손님 10】 부드럽고 쫄깃쫄깃해요.

【손님 11】 기름이 빠져서 담백하고 냄새도 안나고 맛있어요.



쫄깃쫄깃 고소한 고기맛의 생명은 얼마나 빨리 기름을 쫓 빼느냐인데 그 비밀은 바로 테이블에 숨어있는

숯불회전구이기.

한 바퀴씩 좌우로 굴러주며 기름은 쫓 빼주고 자동 타 이머까지 갖춰 적당히 노릇노릇하게 구워지면 그 맛이 일품이다.



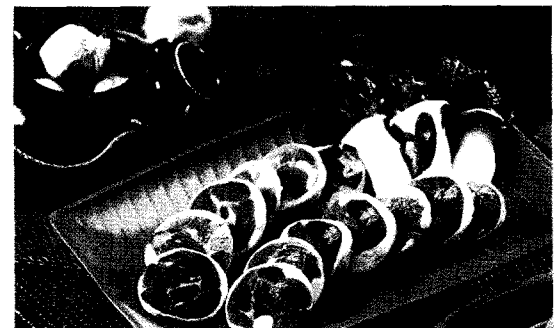
【손님 12】 전에는 (애들이) 별로 안먹었어요. 근데 여기서 이거 먹으면서 여기 만 찾네요.

이 집 전라도식 김치는 까다로운 손님 입맛까지 돋우니 손님들 반응 뜨겁기만 하다. 여기에 오리탕 서비스는 기본. 가마솥에서 팔팔 끓여 깊은 맛까지 더했으니 오리탕 한 사발이면 머리에서 발끝까지 기력 충전(氣力充電) 완료!

보는 즐거움에 골라먹는 재미와 맛까지 삼박자 골고루 갖추니 오감만족 일등 보양식이 따로 없고 손님 발길 끊이지 않는 건 당연지사. 그 맛에 감동한 외국인 마음까지 확실히 접수했다.

【외국손님】 독일에 가서도 한국음식이 생각날 것 같네요. 한국음식 최고예요!

새로운 것에 도전하고 실패에 굴하지 않는 정신이야말로 불황에도 흔들리지 않는 전략이 아닐까?



■ 흑마늘 오리지널 • 경기도 남양주시 와부읍 팔당리 704-7 • ☎031-577-5299 / ☎031-576-5295

• <http://www.xn--i20b90b19kfd10ep8eq11a.com>

■ 오리마을 : 경기 의왕시 청계동 653-1번지

• ☎031-426-0088 • <http://www.orimaul.net>