

넉넉한 인심에 입맛까지 절로난다! 한상 가득 제.대.로. 상다리가 휘청~ 무한情 드립니다.

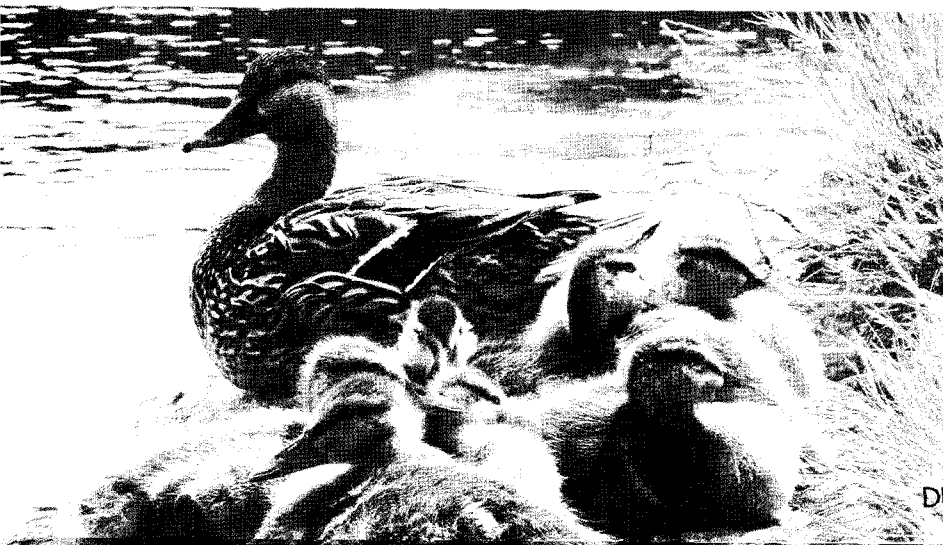
▶KBS 2TV VJ 특공대 2009년 5월 1일자 방송분 ▶계림(오리 요리) : 전북 전주시 평화동 1가 712-1 ☎063)223-4040



상다리가 휘청~ 보기만 해도 배부르다~ 한상 가득 제.대.로. 차려주는 곳들이 있으니.
배꼽시계 울리자 삼삼오오 모여든 인파에 문전성시 이루는 의정부의 한 식당.
김치콩치찜, 된장찌개, 계란찜 등 20가지 반찬 올라온 풍성한 식탁이 단돈 6천원.
경남 산청, 30가지 반찬 재료 직접 공수해 상에 올리는 식당이 있다.

경호강에서 건져올린 생선에 들판에서 나고 자란 갖가지 나물들 위풍당당 30가지 음식으로 태어나니 신선함은 물론이요 푸짐함은 둘째가라면 서럽다고!
한편, 전주의 한 식당! 각양각색 오리요리 한자리에 남시었다~ 살코기만 바른 다리훈제구이, 갓은 양념 무친 오리주물럭 게다가 한방찜에 매운탕까지~ 손님들 행복한 비명이 절로 나온다! 그런가하면 서울 서초동, 팔뚝만한 참치알에 손바닥보다 더 큰 소라, 일반부

침게 곱절만한 고추장떡까지 한상가득 통 큰 요리만 나볼 수 있고~
봉천동에서는 1만 2천원 막걸리 3병에 두부김치, 도토리묵, 계란찜 등 10가지 안주가 무한리필 제공된다!
수원의 한 식당, 테이블 꼭 채우고 있는 것은 다름 아닌 찜통?! 그 안 들여다보니 조개, 굴, 새우 등 해산물 보글보글 익어가고~ 뭇가 허전한 사람 시원하게 우러난 국물에 칼국수까지 끓여먹을 수 있으니 그 맛이 일



폼이다! 상다리 휘어지게 한상가득 차려주는 인기만 점 식당들을 VJ특공대가 돌아왔다.

[이정민 아나운서] 주머니 사정이 어려운 요즘, 식사 한 끼도 가끔은 부담스러울 때가 있는데요, 저렴하면서도 푸짐하게 먹을 수 있다면 이런 불황 스트레스가 조금 사라지겠죠? 단독 6000원에 20가지의 반찬이 한 상가득 차려지고 50cm의 초대형 참치알이 제공되는 가 하면 막걸이 안주가 무제한 리필되는 곳까지 있습니다. 넉넉한 인심에 입맛까지 절로난다는 훈훈한 현장 속으로 VJ카메라가 출동했습니다.

한 상가득 푸짐하게 차려드립니다. 제야무리 배불리 먹어도 지갑은 뱅뱅! 넉넉한 인심에 배는 든든! 무한정 먹다보면 주인장한테 은근슬쩍 미안해진다는 푸짐



하고 맛있는 이야기. 개봉박두! 식객입맛 사로잡았다는 전주의 한 식당.

[손님1] "많이 나온다고



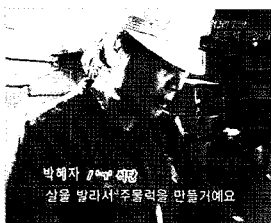
해서 왔어요. 배가 터질 정도로 나온데요." 푸짐한 인심에 손님 물리는건 당연지사.

[손님2] "싸요. 그냥 공짜예요."

이 많은 걸 한상에. 근데 이게 무슨 요리예요 이게.

[손님3] "오리코스"

한상 차리느라 바쁜 인심 후한 아줌마.



[박해자 사장님] "살을 발라서 주물럭을 만들거예요. 남은 뼈는 한방찜을 만들어요."



오리 한 마리 반의 경제학. 먼저 발라낸 살코기에 주인장이 직접 개발한 양념 팍팍 넣고, 조물조물 손가락 활악해주시면 그 맛깔스런 자태 드러낸다. 맛있게 버무린 요리와 통성명부터 하고.

[박해자 사장님] "오리 주물럭입니다."

[박해자 사장님] "오리탕입니다."



아무리 맛있는 요리도 반복해서 먹으면 싫증나기 마련. 부위별로 다양하게 손 보이니 가짓수에 반하고 그 맛에 놀란다.

[박해자 사장님] "저희 집은 양은 많고요 가격은 저렴하니 많이 팔아야 해요."



후하지만 정성이 들어있다. 입맛 돋을 형형색색 기본 반찬이 그중거.

[직원] "세분 이상일 때는 양쪽으로 상이 나갑니다.

13개씩 그래서 26가지가 나가요."

태산이 높다한들 못 오를리 없고, 상이 적다한들 수많은 반찬 못 오를리 없다나.



【손님4】 “아직 반찬이 나오는 것이 끝이 아닌 것 같아요. 이걸 어떻게 다먹어요.”



입맛 돌을 주물럭 살짝 볶기 시작하면 코 끝에 자극이 느껴지고 배꼽 시계가 요동을 친다. 이쯤되면 누가누가 입 크게 벌리나 경연대회라든 하듯, 너도나도 입안에 가득 넣기 바쁘다.



【손님5】 “무 하나 넣고 마늘도 넣어서 먹으면 좋아요.”

내려놓자마자 행복한 환호성. 윤기 짙은



오리 로스 중에 마음에 드는 놈 한 점 콕 찍어 입안에 넣고,

【손님6】 “졸깃졸깃 담백합니다. 오리를 위하여!”



먹어도 먹어도 끊임없이 나오는 전주 인심.

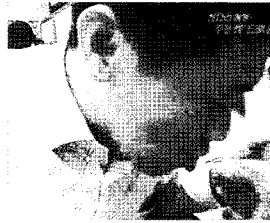
【손님6】 “사람이 돼지가 아니에요”

【직원】 “(오리한방)찜입니다.”



배부르다는 생각도 잠시. 그렇게 또 다시 맛있는 냄새에 반한 커플.

찰쌀과 어우러진 10가지 한방 재료 향기에 먹어



보지 않고는 못 견디겠다 이 말씀이요. 일단 뜯고 보는 데... 어우~ 제대로 드신다.

【손님7】 “먹으면 먹을수록 맛있고 또 오고 싶어요.”

