



사진·글 : 이희영 기자(축산신문)



소박한 재료가 선사하는 최고의 맛

용인시골농장

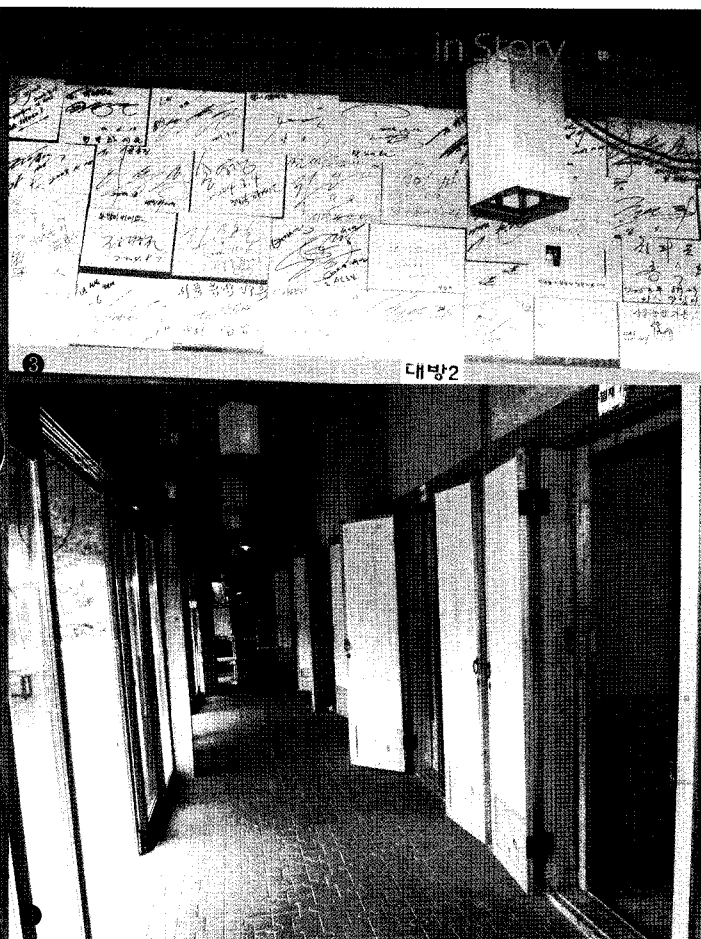
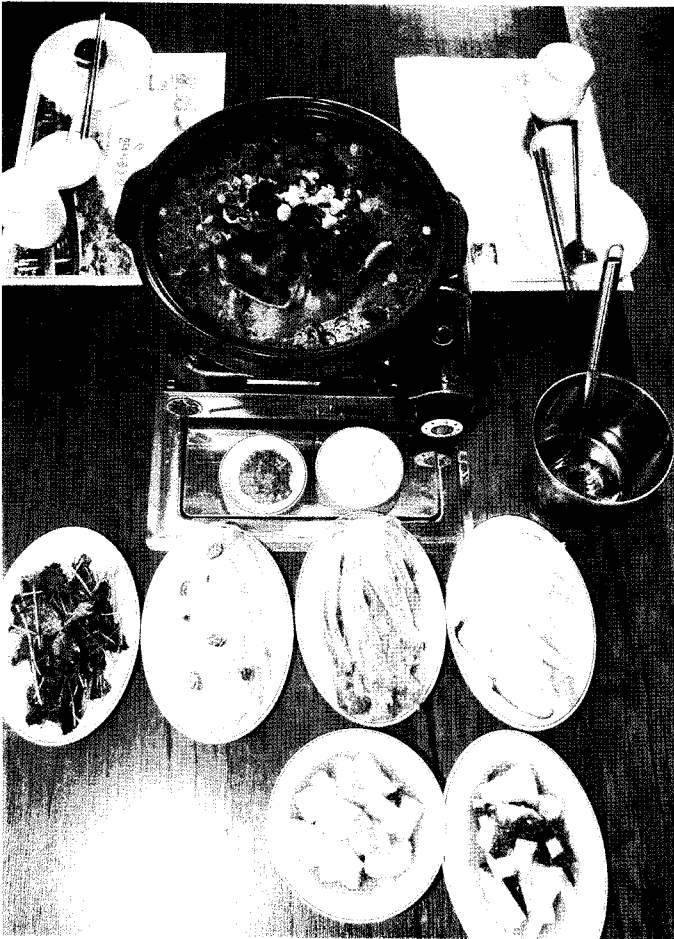
서울에서 1시간 남짓 거리에 위치한 용인시 양지면 대대리에 가면 오리고기의 진수를 맛볼 수 있다.

오리한방백숙 전문점 시골농장이 바로 그 곳. 서울에서 고속도로를 타고 양지IC에서 빠져나와 아시안나 CC 방향으로 10여분을 가면 한티시골농장이라는 대형 간판을 앞세운 황토 흙으로 지은 전통 가옥으로 꾸며진 식당이 나타난다.

한티시골농장은 총 700여석 규모로 초대형 오리전문점으로 한적한 곳에 위치해 있음에도 불구하고 평소는

물론 주말에는 발 딛을 틈조차 없을 정도로 문전성시를 이루고 있다. 평일에도 많은 손님들이 찾아가지만 주말이면 700석 규모의 좌석이 거의 다 찬다는 것이 이 식당 종업원의 말이다.

시골농장을 찾는 주 고객층은 가족단위는 물론 단체 손님까지 남녀노소 구분 없이 다양한 계층들이 찾아가는 오리전문점이다. 특히 4인 가족이 오붓하게 식사를 할 수 있는 조그마한 오두막부터 70여명을 동시에 수용할 수 있는 초대형 홀까지 갖추고 있어 어떠한 손님 층



① 용인시골농장분관 외부 ② 한방백숙 한상 ③ 용인시골농장을 방문한 유명인들의 싸인 ④ 전통식으로 꾸며진 별관1층

도 맞이할 수 있다.

시골농장은 전통가옥식의 본관과 황토 흙으로 지은 작은 오두막들 최근 신축한 별관으로 구성돼 있다.

본관에는 가족단위로 식사를 할 수 있는 공간으로 꾸며져 있으며 오두막은 연인들이나 아이들이 있는 가족들이 다른 이들의 눈치를 보지 않고 오붓하게 식사를 할 수 있다. 또 최근 신축한 별관은 3층으로 각 층별로 분위기가 전혀 다른 인테리어를 적용시켰다.

1층은 황토를 이용해 고전적인 분위기로 꾸며져 있으며 2층은 깔끔하고 세련된 현대식으로 꾸며져 있다. 3층은 단체나 각종 행사를 위해 탁 트인 테라스로 주변 경관을 보며 식사를 할 수 있도록 했다. 또한 넓은 주차장이 구비돼 있어 주차도 용이하지만 대중교통편은 조금 불편하다.

이처럼 시골농장은 규모면에서는 전국에서도 가장 큰

규모를 자랑하고 있지만 가장 중요한 오리고기의 진수를 맛볼 수 있기 때문에 손님들에게 인기가 많다.

시골농장의 대표 메뉴는 시골농장을 대표하는 음식은 오리한방백숙이다. 오리한방백숙은 시골농장 조미 대표가 심혈을 기울여 개발한 요리로 소비자들에게 인기 만점이다. 약사 출신인 조미 대표는 집안 사정으로 인해 현재의 위치에서 오리와 닭백숙 식당을 차리게 됐다. 그러나 오리고기의 우수성에 빠져든 조 대표는 업 나무를 비롯해 각종 한약재를 넣어 오리한방백숙을 개발해 냈다. 오리한방백숙을 개발하기까지는 다양한 한약재를 이용해 많은 검증을 거쳤기 때문에 상당한 시일이 걸렸다.

지금은 많은 오리식당에서 한방백숙요리를 판매하고 있지만 시골농장만의 노하우는 따라오지 못할 것이라는 게 조미 대표의 주장이다. 조 대표는 똑같은 약재를



⑤ 현대식으로 꾸며진 별관2층 ⑥ 조미 대표 ⑦ 오두막

사용해 요리를 한다고 하더라도 맛은 천지차이가 날 수 있다며 가장 중요한 것은 재료와 요리를 하는 사람의 정성이 깃들어야만 제대로 된 한방백숙을 맛 볼 수 있다는 지적이다.

백숙을 먹고 난 후에는 국물에 밥을 넣어 끓여 죽을 만들어 먹을 수 있으며 맛 또한 일품이다.

시골농장의 또 다른 대표 요리는 솔뚜껑오리구이다. 솔뚜껑오리구이는 솔뚜껑에 오리고기를 먼저 얹어 굽다가 어느 정도 고기가 익으면 고춧가루 등으로 양념한 부추를 얹어 구워먹는 요리다. 부추의 향과 오리고기의 맛이 환상적인 조화를 이뤄 오리고기의 또 다른 면모를 보여준다.

또 다른 메뉴는 오리훈제양파구이다. 오리훈제양파구이는 뜨겁게 달군 스테이크 판에 잘게 썬 양파를 익히고 그 위에 훈제오리를 썰어 올리면 양파의 향이 오리고기에 베이면서 오리고기의 느끼함과 특유의 향을 없애 남녀노소 누구나 좋아하는 요리가 된다.

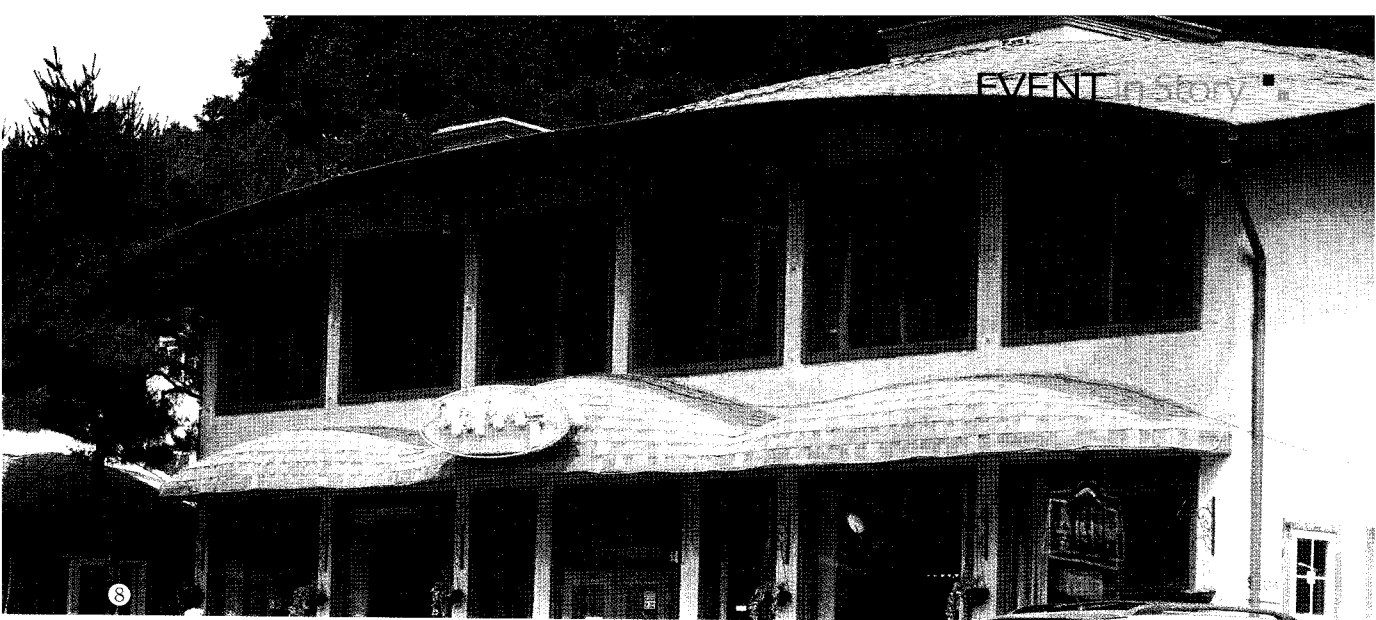
이처럼 시골농장의 잘 꾸며진 식당과 맛있는 오리요리는 소비자들이 발길을 자연스럽게 끌어들이고 있는 비법이다.

시골농장의 또 다른 성공비법은 최고품질의 오리와 부자재들을 사용한다는 것과 조미 대표의 장인정신이 있었기 때문이다.

조미 대표는 “가족들이 먹는 음식을 아무 재료나 사용할 수 없듯이 항상 최고의 재료만 사용한다는 것을 원칙으로 하고 있으며 이 같은 원칙은 항상 지켜나갈 것”이라고 말한다. 실제로 시골농장의 오리는 그날 납품 받은 신선 냉장육만을 사용한다. 매일 판매하지 못한 오리고기는 직원들에게 50% 할인해 판매해 재고를 가지고 가지 않는다. 또한 각종 밑반찬들 역시 그날그날 신선한 재료를 사용해 만들고 있다. 또한 조미 대표의 오리고기 예찬은 입에 침이 마를 지경이다. 식당을 시작하면서 오리를 선택한 것은 오리고기의 우수성과 맛 때문이라는 것이 조미 대표의 말이다.

실제로 조미 대표는 일주일에 1~2마리는 꼭 오리고기를 먹는다고 귀띔했다. 조미 대표는 “오리고기는 중국의 전통음식이라고 생각하는 경우가 많은데 실제로는 우리나라 전통음식으로 유황오리는 조선시대에도





8

8 지혜의나무 9 오리한방백숙 10 오리부추구이

즐거먹던 약용식품이었다"며 "패스트푸드 같은 정크 푸드가 넘쳐나는 현실에서 전통 오리고기를 통해 소비자들에게 건강과 맛을 제공해 나갈 것"이라고 말한다.

시골농장의 또 다른 매력은 식사 후 식당 정원을 거닐며 차한잔의 여유를 가질 수 있다는 것이다.

본관 옆에 위치한 '지혜의 나무'란 2층짜리 건물이 있는데 이곳에서 다양한 전통공예품과 아로마제품, 인도공예품 등을 판매하고 있어 식사 후 구경거리로도 충분하다.

지금은 리모델링이 진행 중에 있으며 조만간 2층에는 차한잔의 여유를 즐길 수 있는 공간으로 변신할 것이라는 것이 조미 대표의 설명이다.

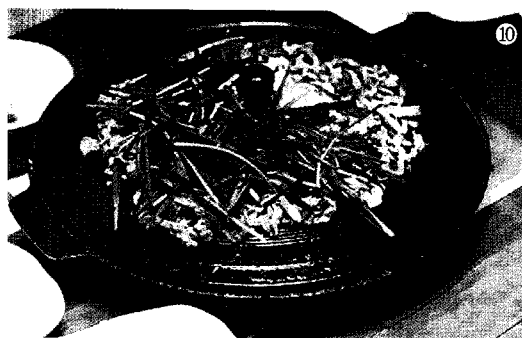
한편 시골농장은 2001년도에 한국관광공사에서 깨끗하고 맛있는 집, 2005년도 용인시에서 모범음식점, 2006년도에는 경기도에서 맛깔스런 경기 으뜸음식

점, 2008년도에는 우리은행에서 우리나라 우리名가가 선정되기도 했다.

- * 주 메 뉴 : 오리한방백숙
- * 위 치 : 경기 용인시 양지면 대대리 765
- * 전 화 : 031-339-6600
- * 영업시간 : 10:00 ~ 22:30
- * 휴 무 : 연중무휴
- * 취급메뉴 : 유향오리백숙 50,000원
 약백숙 30,000원
 영지백숙 35,000원
 엄오리백숙 35,000원
- * 홈페이지 : <http://blog.naver.com/lrhf6600>

*** 찾아가는 길**

자가용 양지 IC 이후 두번 우회전하여 아시아나 골프장 정문을 통과하여 후문으로 내려오면 후문 좌측에 위치
 버스 용인터미널에서 한터, 정수리행 버스를 이용하여 시골농장에서 하차



10



10



10