



# 복날의 맛불! 火끈한 요리 열전

▶ 생오리숯불구이 원데이골 : 서울시 도봉구 방학 3동 589-2호 ☎02-954-5159



**[이정민 아나운서]** 1년 중 가장 무덥다는 삼복더위가 찾아왔습니다. 기운도 입맛도 떨어지는 이맘때쯤이면 보양식으로 건강을 지키는 것이 오랜 전통인데요. 연일 이어지고 있는 불벌더위 속에 맛불 작전으로 승부수를 띄운 요리들이 있습니다. 세계 매운 고추들이 총 출동한 사천탕부터 화끈한 불소와 함께 즐기는 산해진미까지 무더위를 단번에 날려줄 화끈한 요리 속으로 지금부터 함께 가보시죠.



향연을 지금 시작된다.

복날 빠질 수 없는 또 다른 메뉴.



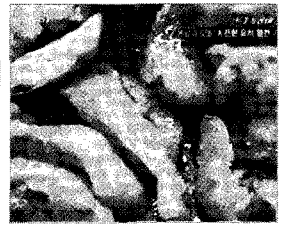
**[손님 1]** 화끈한 불맛 보러 왔습니다.

발 디딜 틈 없이 북적이는 식당 안. 그맛의 주인공은 숯불오리구이! 여름 대표 보양음식 요리가 화끈한 불과 만났으니 그 맛

를 대표 보양음식 요리가 화끈한 불과 만났으니 그 맛



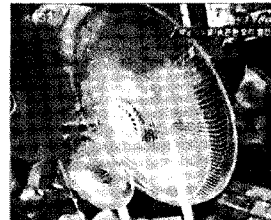
말해 무엇하랴.



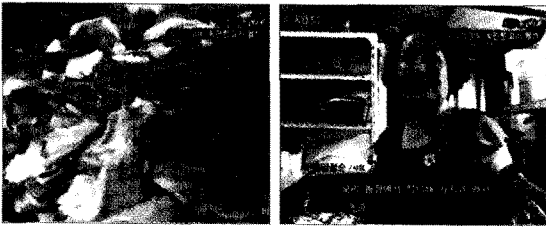
**[손님 2]** 불 맛(입 안이) 화끈거려요.

맛의 일등공신 찾아보니. 그런데 선풍기가 왜 이렇게 많은 것일까.

**[직원]** 불을 보세요. 선풍기 없으면 견디겠습니까.

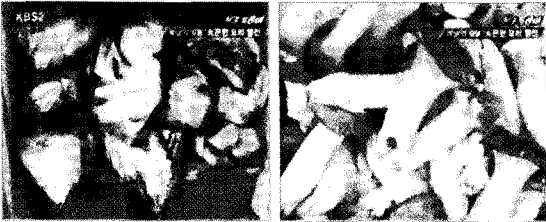


불 구덩이가 따로 없는 이곳. 이 화끈한 불이 바로 오리맛의 비법! 숯불이 맛의 첫 번째 열쇠라면, 생오리가 두 번째 맛의 비법.



**【양정순 대표】** 오리 농장에서 작업해 가지고 와서 생오리를 썰어서 바로바로 손님상에 나가는 거예요.

한편, 냉장고 한 가득 차지하고 있는 것은 바로 새송이 버섯. 생오리와 합방한 버섯은 들기름에 버무려 푸짐하게 올려주고, 그리고난 다음에 손님맛을 준비에 나선다.



빨갱게 달궈진 숯불 손님상에 올려지고, 생오리가 숯불과 만나 화끈하게! 이것이 바로 숯불 오리구이! 오리고기가 구워지기 무섭게 손님들의 입도 설새 없 어지고, 후루룩잡잡~!



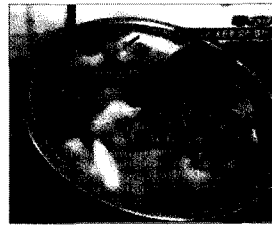
**【손님 3】** 속까지 그냥 후련합니다.

주인장의 푸짐한 인심으로 버섯까지 무한제공.



**【양정순 대표】** 버섯은 리필로 드리는 거예요.

오리 고아지는 시간! 오늘의 보양식 마무리를 할 화끈한 맛이 대기하고 있었으니,



**【양정순 대표】** 먹으면 땀이 줄줄 날 정도로 매콤해요.

반나절 동안 푹 고아낸 오리뼈 국물에 온 몸 자



극하는 매콤한 양념 더해지니 이것이 바로 얼큰 시원한 맛이 아니더냐!

**【손님 4】** (막힌 속이) 싹내려가요.

**【손님 5】** 오리를 먹고 매운 오리탕 한 번 먹어 주면 땀이 확 나고 피곤이 아주 사라져요.

**【손님 6】** 오리 최고야, 최고!



무더위의 절정 복날. 이 열치열 맛불작전 화끈한 맛으로 이 여름을 보내는 것은 어떨까.