



엄마 손맛과 신선한 오리의 만남 경기 양평 신내보리밥

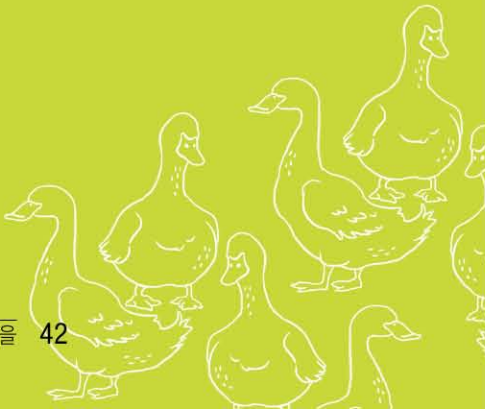
배연정 대표



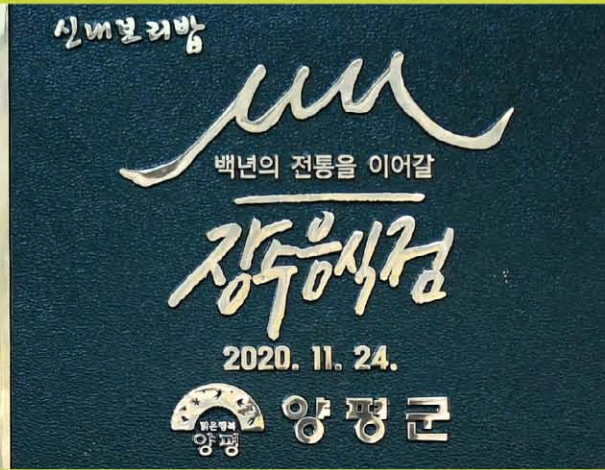
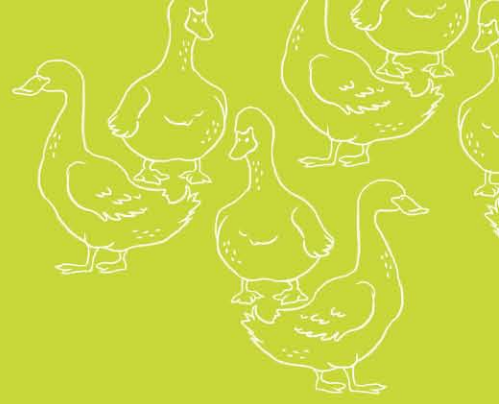
- 주 메뉴 : 오리능이백숙, 산나물보리밥 정식
 주 소 : 경기도 양평군 개군면 공서울길 39
 전 화 : 031-771-9199
- | | | |
|--------|--------|---------|
| 취급메뉴 : | 보리밥 정식 | 7,000원 |
| | 오리능이백숙 | 50,000원 |
| | 오리불고기 | 45,000원 |

매일 공수한 생오리로 만드는 오리요리

신내보리밥은 보리밥 정식, 오리능이백숙과 오리불고기가 주메뉴이다. 신내보리밥의 오리능이백숙은 다른 음식점과 다른 점이 있다. 바로 오리 껍데기를 제거해 조리하는 것이다. 껍데기를 제거하는 공정이 추가돼 원가가 더 들지만, 예전부터 고수하는 방식이라고 했다. 기름기가 많은 오리 껍데기를 제거해 좀 더 담백한 오리능이백숙을 맛볼 수 있다는 게 배 대표의 설명이다. 오리불고기는 비교적 최근에 생긴 신메뉴다. 직접 담근 고추장으로 만든 깔끔하고 맛있게 매운 오리불고기는 국내산 생오리로 만들어 부드럽고 잡내가 없고 닭고기보다 쫄깃하고 맛있다. 오리와 궁합이 좋다고 알려진 부추와 숙주가 듬뿍 얹어져 색감이 식욕을 더욱더 자극한다. 특히 오리불고기를 다 먹고 오리불고기 양념과 보리밥을 나물들과 함께 볶아주는데 보리 특유의 탱글탱글한 식감과 다채로운 나물의 맛이 어우러진 그 맛이 일품이다.



양평군 개군면 구불구불하게 이어진 길을 따라가면 안다는 사람은 다 안다는 이곳. 신내보리밥이 있다. 신내보리밥은 30여 년 한곳에서 오리능이백숙과 산나물보리밥 정식으로 손님들을 만난 어머니의 손맛을 이어 딸인 배연정 대표가 운영하고 있다.



양평군이 추천하는 신내보리밥에서 밥 한 끼!

신내보리밥은 지난해 양평 장수식당으로 선정됐다. ‘양평 장수식당’은 경기도 양평군에서 양평군 소재 30년 이상 영업을 유지하며 대를 이어 음식점을 계승하는 음식점을 발굴하는 사업이다. 외식 전문평가단 및 칼럼니스트 등의 평가를 거쳐 매년 3개의 업소를 선정한다. 배 대표는 어머니가 지켜온 신내보리밥을 잘 이어가기 위해 다양한 노력을 하고 있다. 신선한 재료가 음식의 맛을 좌우한다고 생각하는 배 대표는 신내보리밥의 오리요리를 위해 그날그날 공수한 신선한 생오리만 사용한다. 또, 배 대표는 신내보리밥을 찾는 손님들의 선택권을 넓히기 위해 고민했다. 신내보리밥의 주메뉴인 오리능이백숙은 조리시간이 길어 예약이 필요하기 때문이다. 배 대표는 언제든지 쉽게 오리요리를 접할 수 있도록 오리불고기를 선보였고, 덕분에 신내보리밥은 남녀노소 오리요리가 먹고 싶을 때 찾을 수 있는 맛집으로 거듭났다. 특히 한 자리에 오랜 기간 영업한 만큼 단골들이 많았는데 지금은 SNS를 통해 양평 현지 맛집으로 입소문을 타 다른 지역의 손님들도 많이 방문한다고 한다.





신선한 음식을 제공에
한 몫하는 직접 재배한 쌈 채소.



따뜻한 이야기가 있는 공간

신내보리밥에 발을 들이면 황토색 벽과 나무 기둥의 조화로 따뜻하고 편안한 집 같은 분위기를 느낄 수 있다. 추운 겨울에도 훈훈한 식당 한편에는 난로가 고구마와 감자를 굽고 있다. 넓은 마당 느낌의 테이블이 있는 공간과 좌식공간으로 구성돼 있다. 특이한 것은 좌식 공간은 '연정이 방'이라고 쓰여있다. 실제로 배 대표가 살던 방이라고 한다. 신내보리밥은 1991년 배 대표의 어머니 한순자 씨가 살던 집에서 시작해 조금씩 규모를 늘렸다. 규모를 늘리면서 조금씩 변화한 공간이 벌써 30여 년을 훌쩍 넘긴 시간을 짐작하게 한다. 특히 지난 2015년 딸 배연정 대표가 들어와 어머니의 손맛을 그대로 이어가고 있다. 배 대표의 남편 이진원 씨도 나물과 쌈 채소 재배를 도와 손님들에게 신선한 음식을 제공하고자 함께 노력하고 있다. 신내보리밥에서만 느낄 수 있는 따뜻하고 정겨운 공간에서 맛있는 보리밥 정식과 오리고기 요리를 맛보길 추천한다.