



경마장 오리집 전경



경기도 선정 맛집임을 알리는 인증서



경마장 오리집 대표



화려한 꽃장식으로 포인트를 주었다.

## 소문난 집은 뭔가 다르다! 경마장 오리집

흔히 오리고기라고 하면 오리의 맛보다는 성인병 예방에 좋은 보양식, 교외 외식용 메뉴 등의 이미지를 많이 떠올리곤 한다. 오리가 몸에 좋은 음식이라는 이미지는 보양식을 선호하는 우리 정서에 잘 맞기도 하지만, 한편으로는 그러한 이미지에 떠밀려 맛을 제대로 인정받지 못하는 경우가 있다. 그렇기 때문에 오리요리는 영양도 중요하지만 맛 또한 훌륭하지 않으면 주목받기 어렵다. 이는 중국 북경의 베이징 카오야가 맛과 영양면에서 뛰어난 점을 인정받아 중국내에서는 물론 세계적인 별미요리로 각광받고 있는 것만 봐도 알 수 있다. 중국에 베이징 카오야가 있다면 한국에는 경마장 오리집의 유황오리진흙구이가 있다. 경기도 과천에 위치한「경마장 오리집」은 맛과 영양을 한꺼번에 사로잡아 경기도의 맛집으로 선정되기도 한 곳이다. 어떤 맛과 어떤 매력이 사람들을 이 곳으로 끌어당길까?

### ◎ 신선하고 좋은 품질의 재료만 엄선

「식객」이라는 영화(원작 : 허영만) 속에서 보면, 주인공 성찬이 정성으로 키운 채소로 나물을 무치고, 찌개를 끓여 진수에게 대접하자, 미어터질 듯 입에 넣은 채 엄지손가락을 치켜드는 장면이 있다.

영화에서처럼 음식의 맛은 재료 자체가 가진 퀄리티와 신선함이 좌우한다고 해도 과언이 아니다.

「경마장 오리집」에서는 매일 아침마다 위탁농장에서 생오리를 산지에서 직송하여 공급하기 때문에 이 곳을 찾는 고객들은 언제나 가장 신선한 상태의 오리고기를 맛볼 수 있다.

### ◎ 맛과 영양을 동시에 잡았다!

「경마장 오리집」의 간판메뉴는 바로 유황오리진흙구이이다. 유황오리진흙구이는 드라마 「대장금」에서도 나왔듯, 임금에게 진상할 정도로 귀한 음식이었던 터라 황귀, 녹각, 계피 등 한약재를 비롯해, 밤, 호박씨, 잣, 흑임자, 흑미 등 다양한 잡곡까지 재료만 수십여 가지에 조리시간도 오래 걸려 여간 까다로운 게 아니다.

거기에 오리와 각종 한약재가 어느 하나 튀지 않고 조화로운 맛을 제대로 낸다는 것은 더더욱 어렵기 때문에 어느 요리보다 손이 많이 간다고 할 수 있다.



MENU	
유황오리진흙구이 Sulfur Duck in Clay / 鴨燒土 / 鴨燒	₩45,000
백 속 Boiled Duck's / 鴨の水炊き / 水炊物	₩50,000
전 골 Fried Duck / 鴨の水炊き / 水炊	₩50,000
연 훈 제 Light-smoked Duck / 煙燻製 / 煙鴨	(大) ₩40,000 (中) ₩20,000

윤영욱 대표는 10여년 전 지금의 「경마장 오리집」이 있기까지, 수많은 시행착오 끝에 최상의 맛을 낼 수 있는 비율의 속 재료와 불조절 방법 등을 익혔다고 한다. 진흙 속에서 기름기는 최대한 빼고 오리고기 자체의 수율은 그대로 보존시켜 부드럽고 담백한 맛을 배가시키는 한편, 적절하게 오리 뱃속을 채운 잡곡과 한약재가 한데 어우러져 코 끝을 자극하는 은은한 향을 만들어 낸다. 푹푹 김이 나는 유황오리 진흙구이의 뱃속을 잘라 그 속을 가득 채운 각종 잡곡과 살코기를 함께 입에 넣으면 다양한 재료들이 각기 맛을 뽐내면서도 오묘하게 조화를 이루고 있음에 놀라게 된다.

여기에 이 곳에서 직접 만든 살얼음 동동 찜 동치미를 시원하게 마시고 나면 절로 힘이 솟는다고 하니, 몸에 좋고 맛도 좋은 진정한 보양식이라고 해도 과언이 아니다. 메인 메뉴뿐만 아니라, 동치미를 비롯해 무와 고추피클, 백김치 등 직접 만들어 내놓는 밑반찬들은 조금만 싸달라는 손님부터 판매하라는 손님까지 있어 인기가 높다.

### ◎ 특별한 마케팅 없이 입소문만으로 성공

「경마장 오리집」에 처음 가 본 사람들은 살짝 놀란다. 요식업소, 특히 유황오리 전문점이라고 하면 으레 화려하고 고풍스런 분위기의 인테리어를 많이 생각하기 마련인데 이곳은 간판만 없으면 일반 가정집과 별반 차이가 없기 때문이다.

하지만 윤영욱 대표는 “오리집이 오리 맛에 신경 써

야지, 다른 데 신경 쓰는 거 아니다”라며 자신의 경영 철학을 힘주어 이야기 하였다.

그래서인지 「경마장 오리집」은 그 흔한 전단지 광고 한번 한 적이 없다. 특별한 홍보활동 없이도 한 번 맛 본 고객들의 입을 타고 자연스럽게 홍보가 이루어지고 있기 때문. 조리시간이 오래 걸리는 유황오리진흙구이의 특성상 최소 3시간 전에 예약해야만 비로소 요리를 맛볼 수 있지만 단골 고객은 점점 늘어난다고 한다. 게다가 그 입소문 마케팅으로 2006년 경기도 지정 맛집에 선정되는가 하면 각종 언론 및 방송매체에서 취재 요청이 심심찮게 들어오고 있다고 하니 훨씬 효율적인 마케팅이라고 할 수 있지 않은가.

최근 급변하는 사회에 우리가 먹는 음식도 패스트푸드화 되어 가는 데 문제가 있다고 느낀 사람들에 의해 몇 년 전부터는 ‘슬로우 푸드’를 지향하는 운동이 세계적으로 벌어지고 있다. 이것은 빠른 속도로 확산되고 있는 저질 패스트푸드의 위해성으로부터 벗어나 자연적 식품과 전통적인 식생활 방식대로 음식을 생산·소비하자는 운동으로, 먹는 것에서부터 시작해 우리의 환경과 생활패턴까지 친환경적으로 바꾸자는, 일종의 환경운동이기도 하다.

「경마장 오리집」은 10여년 전부터 이를 실천해 온 곳이다. 재료 하나하나 손질하는 것부터 손님상에 내놓기까지 상당한 정성과 시간을 필요로 하지만, 그렇게 완성된 요리는 단순히 ‘먹는 것’을 넘어서 고객의 마음까지 훈훈하게 채워주는 양식이 되기도 한다.