



# 청둥오리의 숨겨진 맛을 찾아... 쫄깃·담백한 청둥오리로 입맛을 사로잡다. 신탄진 양지산장



최근 10 여 년간 오리 산업 발전에 따라 오리요리 전문점도 굉장히 많이 늘어나고, 품목도 다양해지고 있다. 그러나 그 많은 오리요리 전문점들 중에 청둥오리고기 전문점은 쉽게 찾아볼 수 없는 것이 사실이다. 물론, 국내 청둥오리 시장 규모가 작아서 그런 것이겠지만 수년간 발생한 시로 인해 청둥오리가 마치 시의 전파 원인처럼 비춰져 청둥오리에 대해 편견이 더 많이 작용하기 때문이다. 타 가금류가 시 감염시 단시간 내 폐사하는 것에 비해 청둥오리는 시 바이러스를 이겨내어 발병징후가 나타나지 않기 때문에 전파원인으로 비춰지는 것 뿐, 질병저항력이 월등히 강한 축종이다.

청둥오리는 질병에도 강할 뿐 아니라 육질이나 풍미 면에서도 뛰어나 '청둥오리 먹어본 사람은 다른 고기 안 먹는다' 는 말이 나돌 정도라고 하니 청둥오리의 잠재적 가치는 가히 무궁무진하다고 할 수 있다. 그런 의미에서 충북 청원에 위치한 「양지산장」은 청둥오리의 숨겨진 가치를 제대로 보여주는 청둥오리 대표 맛집 중 하나로 꼽히고 있다.

**어디런곳에 식당이??**  
신탄진 다리를 건너 U턴해 청주방향으로 올라오다보면 우측으로 빠지는 길이 나오고 초입에 양지산장이라고 쓰인 큰 돌이 보인다. 양쪽으로 나무가 우거진 사잇길은 음식점이 있을 것 같은 생각이 들지 않지만 곧 오래된 단층건물이 길게 이어져 있는 곳이 홀연히 나타나는데 얼핏 보면 음식



점이 아닌 일반 가정집같이 생긴 것도 같다. 허름한 외관과는 달리 평일 오후 시간임에도 이미 건물 앞마당에는 차들이 뺨뺨이 서있다. 문 옆에는 메뉴와 가격, 그리고 저녁 8시까지만 영업한다는 문구가 인상적이다. 식당 안으로 들어서면 화려한 인테리어는 없지만 소박한 시골분위기에 편안한 분위기를 자아낸다.

⊗ 군더더기는 빼고 간단명료하게...



양지산장의 단출하지만 맛깔스런 반찬. 장독에 묻어 보관하는 총각김치의 맛과 부추절임의 매콤새콤달콤한 맛이 청둥오리

고기와 환상의 궁합을 자랑한다.

자리를 잡고 앉으면 으레 메뉴판을 기다리기 마련인데 이 곳은 다른 식당과 다르게 메뉴판이 없다. 단지 청둥오리와 토종닭이 전부. 여느 식당과는 다른 아채



와 총각김치, 정구지(부추)무침이 반찬의 전부이다. 반찬이 많지 않아 서운한 사람들도 있겠지만 일단 반찬 하나하나 대충 만든 것이 없고, 메인메뉴인 청둥오리 로스의 맛을 죽이지 않으면서도 잘 어울려진다. 총각김치는 새빨갳게 양념이 되 있지만 전혀 맵거나 짜지 않고 장독에 넣고 땅에 묻어 보관해서 그런지 깊은 맛이 난다.

정구지(부추)무침 역시 고춧가루가 많이 뿌려져 있음에도 전혀 맵지 않고 오히려 새콤달콤한 맛이 나 식욕을 더욱 북돋워주는 역할을 한다.

“무엇보다 갖가지 밑반찬들을 과감히 제외한 것은 청둥오리의 맛에 워낙 자신이 있기 때문에 가능한 것”이라는 주인장의 말에서 맛에 대한 굉장한 자부심을 느낄 수 있었다.

⊗ 진정한 맛짱, 청둥오리!

일단 발갳게 달궈진 숯이 들어가고 기름칠이 잘 된 불판이 얹혀지면 드디어 얇게 썬 감자와 함께 청둥오리





▶얇게 썬 감자와 생청동오리를 달궈진 불판에 올려 지글지글 구워준다.

로스가 올려진다. 양념이라고는 굵은 소금 약간 뿌려주는 것 외에 다른 건 아무것도 첨가하지 않은 채 구워먹는데, 로스의 경우 원

재료의 맛이 그대로 나타나기 때문에 일반 오리로스는 먹을 때 냄새가 날 때가 종종 있지만 청동오리 로스는 그 자체로 구워 먹어도 전혀 냄새가 나지 않아 신기할 정도.

오히려 껍질이 얇아 기름기가 적어 담백한 데다 육질은 훨씬 쫄깃해 먹어도 먹어도 계속 젓가락이 가는 매력이 있다. 여기에 매콤달콤한 부추무침을 곁들이면 입에 착착감겨 천생연분, 맛의 조화를 이룬다.

청동오리고기를 다 먹을 즈음 오리탕이 나오는데 이 탕이 압권이다. 고기를 먹은 후 뭔가 시원하고 얼큰한 국물로 속을 달래줄 것이 필요한 한국인들 입맛에 딱 맞는 탕이 바로 이 청동오리탕.

겉보기에는 새빨간 국물이 보기만 해도 너무 매울 것 같지만 일단 한번 먹어보면 매운맛보다는 얼큰함과 시원함이 입 속을 꽉 채워주는데 그리 맵지 않아 어린이들도 잘 먹는다고 한다.

갓은 야채와 함께 송덩송덩 썰어 넣은 무, 거기에 청동오리의 뼈에서 우러나는 진한 육수는 웬만한 생선매운탕은 명함도 못 내밀만큼 시원한 국물을 만드는데 일등공신 역할을 한다. 오리 뼈에 붙어 있는 살코기를 발라먹고 남은 국물에 밥을 볶아 먹으면 제대로 이 집



▶먹음직스럽게 끓고있는 오리탕



▶무가 들어있어 시원한 국물

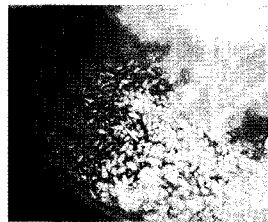


▶뼈에 붙은 부드러운 오리살을 발라먹는 재미도 함께 누릴 수 있다.

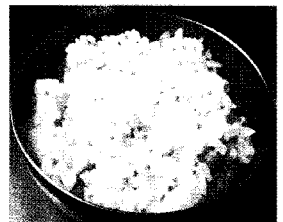
메뉴를 즐길 줄 아는 것이라고...

살코기는 로스로, 나머지 뼈는 오리탕으로 끓여내니 버릴 것이 하나도 없다. 이렇게 오리탕까지 세트 로 맛볼 수 있는 청동오리 로스 한 마리 가격이 3만원이니 가격 또한 큰 부담이 없어 찾는 이들이 많다.

◎소박하지만 감동이 있는 맛, 이것이 웰빙이다.



▶남은 국물에 밥을 볶아 먹는 것이 또 별미



▶조밥 또한 밥알에 윤기가 흐르고 적당히 차져 단맛이 절로 우러나온다.

양지산장은 신탄진에 오래 살았던 사람이라면 거의 알고 있는 명물이라고 한다. 원래는 닭매운탕으로 시작해 알려진 곳이었지만 청동오리 로스와 탕을 선보인 이후로는 손님 대부분이 청동오리 맛에 반한 까닭에 지금은 청동오리로 더 유명하다고. 양지산장 대표는 청동오리가 일반 오리보다 훨씬 육질도 쫄깃하고 덜 느끼한데다 냄새도 없어 승산이 있겠다 싶어 시작하게 됐는데 반응이 너무 좋으며 청동오리에찬론을 펼쳤다.

특히, 이 곳은 여타의 식당들처럼 맛이 자극적이지 않아 처음에는 심심하다고 느낄 지도 모르지만 먹으면 먹을수록 질리지 않고 자꾸 당기는 맛은 그동안 우리 입맛이 너무 자극적인 것에 길들여져 왔던 것은 아닐까 하는 반성이 절로 나올 만큼 수수하고 소박하지만 감동이 있다. 건강은 물론 마음까지 따뜻해지는 이것이 진짜 웰빙이 아닐까?

양지산장 주소 : 충북 청원군 현도면 양지리 7-1

TEL : ☎042)933-5292