

# 갤러리 같은 명품 오리식당 오리대가

글·사진: 이희영 기자(축산신문)

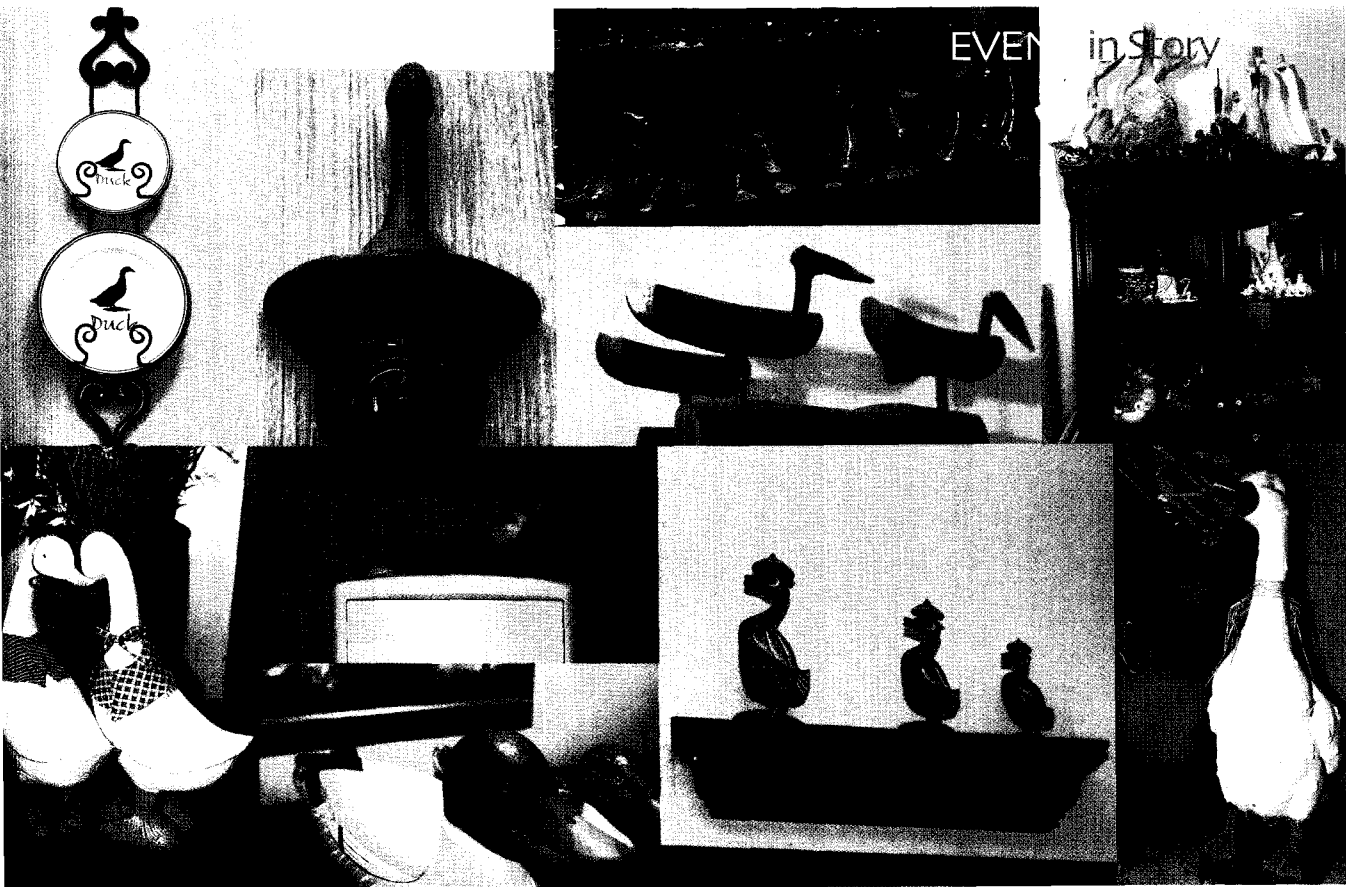
갤러리 같은 명품 오리식당이 소비자들의 눈과 입을 즐겁게 하고 있다. 경기도 수원 인계동에 위치한 '오리대가'는 단순히 오리고기를 파는 식당이 아닌 오리를 하나의 문화 콘텐츠로 승화시킨 명품 오리식당이다.

갤러리 같은 명품 오리식당이 소비자들의 눈과 입을 즐겁게 하고 있다.

경기도 수원 인계동에 위치한 '오리대가'는 단순히 오리고기를 파는 식당이 아닌 오리를 하나의 문화 콘텐츠로 승화시킨 명품 오리식당이다.

황토진흙구이 전문점인 오리대가(대표 홍인호)에 들어서면 수 많은 오리들이 식당 입구에서부터 찾는 이들을 맞이한다. 특히 식당 구석구석 마다 오리와 관련된 소품들과 홍인호 대표가 직접 오리를 주제로 그린

그림들이 자리 잡고 있어 마치 오리를 주제로 한 갤러리 같다. 식당 입구 양 옆으로 화단이 꾸며져 있으며 조명은 물론 소형 분수대 등이 오리 조형물로 꾸며져 있다. 또 식당을 들어서면 정면에는 어린이 키 만한 오리가 찾아오는 손님들을 맞이하고 있다. 뿐만 아니라 양 옆으로는 오리인형, 오리박제, 오리그림 등이 식당 구석구석에 자리잡고 있어 은은한 조명과 함께 손님들이 식사 전에 다양한 오리작품들을 감상할 수 있어 편안함을 제공하고 있다.



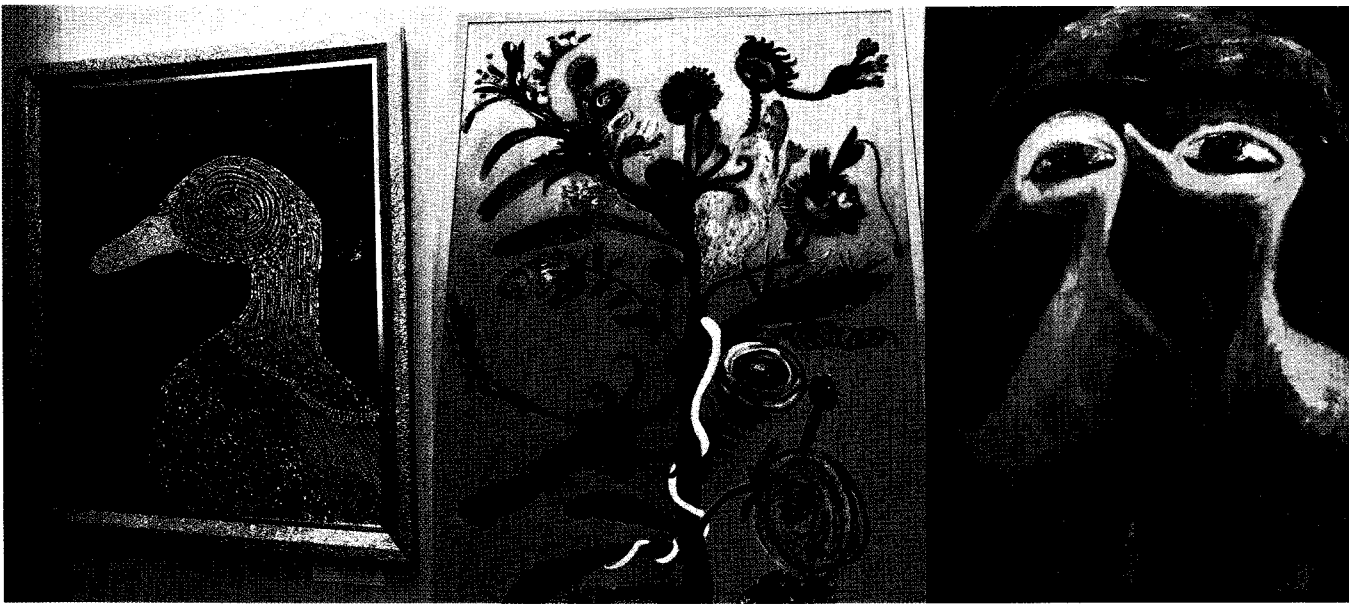
### \*오리박물관을 연상케 하는 식당

오리대가에 가면 수많은 오리들을 볼 수 있다. 홍인호 대표가 직접 그린 오리그림은 물론 오리와 관련된 각종 소품들이 즐비하다. 더욱이 평소 오리에 대한 관심이 높았다는 홍 대표의 오리에 대한 세심한 배려가 눈에 띈다. 오리대가는 식당이지만 식당 곳곳에 숨겨진 오리를 찾는 것도 오리대가를 찾는 또 다른 재미가 있다. 화장실은 물론 에어컨 벽면, 조명, 소파, 오리 솟대 등 다양한 오리관련 소품들이 준비하고 있다. 식사를 하기 전이나 식사 후 따뜻한 차 한잔을 마시며 오리박물관 같은 식당을 천천히 감상할 수 있다. 더욱이 미술을 전공한 홍 대표가 직접 오리를 주제로 그린 작품들은 별도의 전시회까지 열기도 했다. 홍 대표는 “오리대가에에도 많은 오리 관련 소품들이 전시돼 있지만 사실 개인적으로 소장하고 있는 소품들이 더 많다”며 “오리대가가 더 자리를 잡는다면 보

다 많은 오리관련 소품들을 전시할 수 있는 공간을 마련하는 것이 꿈”이라고 말했다.

### \*오리 식당 주인 VS 오리작가 '홍인호'

오리대가의 대표인 홍인호씨는 미술을 전공한 작가다. 그러나 홍 대표는 처음 오리 식당을 차린 것은 먹고 살기 위해서라고 솔직히 말한다. 먹고 살기 위해 선택한 길이지만 전공을 살려 ‘오리대가’만의 특성을 살린 식당으로 승화시켰다. 오리식당을 차린 이후 차별화를 위해 하나 둘씩 모으기 시작한 오리관련 소품들이 이제는 박물관을 차릴 수 있을 정도로 많아졌다. 오리대가에 전시된 오리관련 작품들만 수 백점에 이르며 비좁은(?) 식당에 다 전시하지 못한 작품들이 더 많다는 것이다. 이 같은 홍 대표의 관심은 대외적으로도 널리 알려져 있다. 오리만을 주제로 작품 활동을 벌이고 있는 홍



대표는 작품마다 오리에 대한 애정이 그대로 표현되고 있다. 더욱이 홍 대표는 지난 8월에는 수원시미술 전시관에서 'Duck Show'란 주제로 개인 전시회를 열기도 했다.

**\*명품식당에 어울리는 '황토진흙구이'**

홍 대표는 오리작가이기도 하지만 명품 오리식당 '오리대가'의 대표로도 인정받고 있다.

오리대가를 대표하는 메뉴는 오리요리의 대표 주자인 '황토진흙구이'다. 대부분의 황토구이 식당들이 고민하는 황토구이의 긴 요리시간 때문에 주 메뉴를 변경하거나 요리 방법을 현대식으로 바꾸고 있는 추세에 있지만 홍 대표는 지금과 마찬가지로 앞으로도 '오리대가'의 주메뉴를 전통적인 방식의 황토구이로 할 생각이다. 때문에 '오리대가'의 황토구이를 맛보기 위해서는 최소 3시간 전 예약은 필수다. 예약없이 찾아온 손님들은 아쉽지만 오리대가 황토구이를 맛볼 수 없다. 황토구이 뿐만 아니라 오리훈제와 단호박밥 메뉴가 있지만 대부분의 손님들은 '황토구이'를 찾는다. 오리대가의 황토진흙구이는 깨끗하게 손질된 유향오리에 찹쌀과 흑미, 서리태를 혼합해 지은 밥과 함께 당귀, 인삼, 녹각, 감초와 같은 각종 한약재,

은행, 무화과, 잣 등을 골고루 넣고 전기오븐에 꼬박 3시간을 구워낸다.

이 같이 '오리대가'가 명품식당으로 주변에 알려지면서 하루에 나가는 황토진흙구이가 80~100마리 정도로 인기를 끌고 있다.



**오리대가는**

동수원 사거리 인근에 위치한 오리대가는 주 메뉴인 황토구이를 맛보기 위해서는 최소한 3시간 전 예약이 필수다.

유향오리 진흙구이는 6만원에 판매되고 있으며 포장시 5만원이다. 훈제오리의 경우 큰 것이 4만5천원이고 작은 것은 2만3천원에 판매하고 있으며 단호박밥은 2만원이면 맛볼 수 있다.

주메뉴 : 유향오리황토진흙구이

위 치 : 경기 수원시 팔달구 인계동 954-2

전 화 : 031-223-5292

취급메뉴 : 유향오리 진흙구이 60,000원(포장시 50,000원)

훈제(大) : 45,000원

훈제(小) : 23,000원

단호박밥 : 20,000원

홈페이지 : <http://www.오리대가.kr>