

찰떡궁합 재료와 만나 사람들 입맛 사로잡는 오리!

▶명미오리탕 ☎062-527-0248

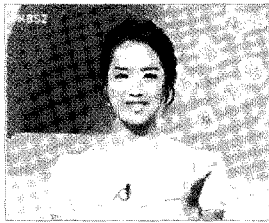
▶장안농장 ☎010-9046-3885

▶참숯유황오리구이 ☎ 031-292-0005

▶콩사랑 ☎02-955-6016

▶우이산키토산오리집 ☎02-999-9119

▶행복오리농장 ☎043-856-5259



[이지애 아나운서] 이번 코너는 푸드 X-파일 시간입니다. 요즘 오리고기를 많이 드시더라고요. 오리고기와 함께 먹으면 맛과 영양이 더 좋아지는 음식들이 있습니다. 오리와 찰떡궁합 요리들 함께 만나보시죠.



사람들 입맛 사로잡는 오리! 찰떡궁합 재료와 만나 인기가 하늘 높은 줄 모른다는데.



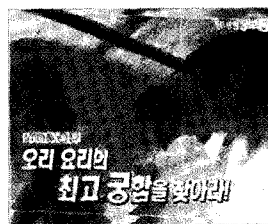
[손님 1] 오리하고 저하고 궁합이 잘 맞는 것 같아요. 저는 오리를 좋아하거든요.

[손님 2] 상추가 최고죠
[손님 3] 무하고 궁합이 잘

맞을 것 같은데 아닌가요?

입맛따라 취향따라 달라지는 오리요리 찰떡궁합이 있

다? 푸드 X-파일 오늘의 주제는 바로 오리 요리의 최고 궁합을 찾아라!



오리의 인기를 알아보기 위해 찾아온 이곳은 숯불 구이오리로 유명한 음식점. 첫인상부터 그 명성을 느낄 수 있었다.



[이어영 프리랜서 기자] 지금 점심시간이 한참 지났는데 손님이 정말 많아요. 이 집은 장사가 잘되는 집인가 봐요. 왜 그런지 제가 한 번

피해쳐 보겠습니다.

불판 하나 앞에 두고 앉아있는 사람들의 시선은 모두



한 곳에 집중~
오리고기를 알아보는데
남녀노소가 따로 있을리
없다. 전 세대를 사로잡
는 맛, 과연 어떻게?



【손님 1】 맛 자체가 부드럽
고 오리고기의 담백한 맛이
있고 다른 집하고 다른 것
같아요.



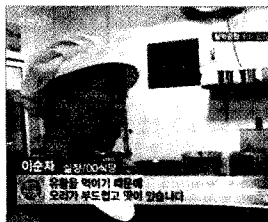
【이어영 프리랜서 기자】 도
대체 이 집 오리고기 맛의
비결은 뭘까?

호기심을 참지 못하고
주방으로 향했다. 평범
한 주방과 다르게 없는

분위기. 오리도 특별하게 다르지 않은 것 같은데.



도대체 그 맛의 비결은 어디에 숨어있는 것일까?



【이순자 실장】 유향을 먹이
기 때문에 오리가 부드럽
고 맛이 있습니다.

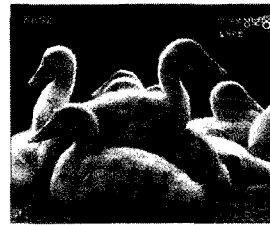
【이어영 프리랜서 기자】 유향
이요?

유향먹인 오리를 직접 보러 가보았다.

황토 바닥 위에 왕겨 매트 깔고 뛰노는 다 큰 오리부

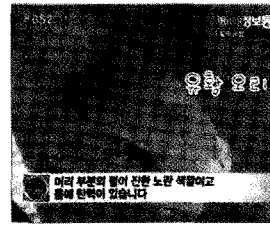


터 부화한지 갓 5일밖에 안 되는 새끼오리까지. 말 그
대로 오리세상!

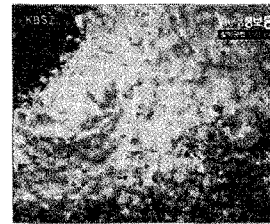


유향을 이제 막 먹기 시
작했다는 18일된 오리들
도 보였다. 하지만 아무
리봐도 유향오리의 특징
을 모르겠다.

【이어영 프리랜서 기자】 유향을 먹인 오리와 안 먹인 오리
가 걸로 표시가 나나요?



【송종근 대표】 유향을 먹은 오리는 몸 안의 유향 성분 때문
에 머리 부분의 털이 진한 노란 색깔이고 몸에 탄력이 있습
니다.



유향오리가 어떻게 사육
되는지 지켜보았다. 평생
6kg정도의 사료를 먹는
오리에게 사료량의 2%
정도 되는 유향을 생후

18일 정도부터 먹이는데, 이렇게 길러진 오리가 바로
유향오리란다. 한약재로 쓰이기도 하지만 독성분이
있어 한편으론 위험하다고 알려진 유향. 그런 유향이
오리를 만나면 대체 왜 몸에 좋다는 것일까?

【송태희 교수】 오리한테 좋은 게 아니라 오리는 유향을 먹
어서 그 독 성분을 순화시킬 수 있는 능력을 가지고 있는
거죠. 오리 성질이 차가워서 그런 것일 수도 있고요. 유향



은 성질이 더운 편이거든요. 차가운 성질의 요리가 더운 유향을 먹고 체내에서 소화를 시켜서 오리가 좋아지는 거죠. 몸에 좋다는 유향오리. 과연 맛도 좋은지 궁금하다~



유향 덕분에 더 쫄깃쫄깃한 식감으로 사람들 입맛을 사로잡았는데, 먹음직스러운 모양새는 기본, 맛도 좋으



니 반하지 않을 수 없다. **[이어영 프리랜서 기자]** 깨끗하고 담백한 원래 재료의 맛이 잘 살아 있는 것 같아요.

유향처럼 오리와 천생연분 인연 맺은 재료들을 좀 더 찾아보기로 했다. 다양한 음식 문화가 발달했다고 하는 충주. 예부터 오리를 많이 길러 오리요리도 다양하다.



[시민 1] 청주가 물도 맑고 공기도 좋아서 오리가 살기 좋죠.

[시민 2] 양반의 고장이잖아요. 그래서 점잖은 사람이

이 좋은 오리고기 먹고 몸보신을 해서 그때부터 오리고기

를 많이 먹은 거죠.

청주가 사랑하는 오리와 찰떡궁합 주인공은?

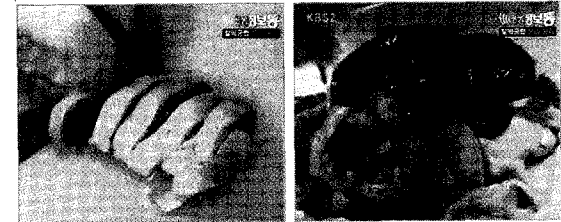
[김미양 대표] 저희 집 오리고기 요리의 비법은 바로 이부추입니다.



항만 말아도 힘이 난다는 부추!



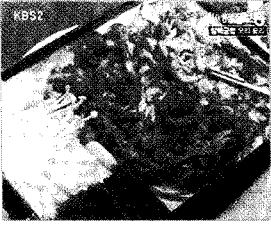
[송태희 교수] 부추는 비타민과 무기질 식이섬유, 황 화합물을 다량 함유하고 있어서 영양학적으로 조화를 이룰 뿐만 아니라 부추가 오리의 소화를 돕고 맛에서도 오리의 담백한 맛과 부추의 신선한 맛이 어우러져서 좋은 궁합이라고 할 수 있습니다.



유향오리 먹기 좋은 크기로 썰고, 파인애플과 매실이 들어간 특제소스로 고루고루 배게 양손으로 버무리면 맛과 영양 두 마리 토끼를 다 잡은 오리와 부추의 궁합을 맛볼 수 있다고 하는데.

시각적으로는 합격점이다~

궁합 듣고는 손님들에게 선보이자마자, 부추의 파릇



파릇한 색과 싱그러운 향이 식욕을 자극한다. 먹는 순간 입안을 즐겁게 하는 오리의 쫄깃한 육질과 향긋한 부추의 만남!



【손님 1】 쫄깃하면서 부추 향이 어우러져 배가 불러도 계속 먹게 되는 맛이에요.

또 다른 오리의 궁합을

찾아 '맛' 하면 떠오르는 전라도를 찾았다.

50년째 특별한 궁합 자랑하는 오리요리를 선보이고



있다는 식당. 진한 국물이 깊숙이 배어들어 탄탄한 육질에 감칠맛을 더했다는 오리고기와 구수한 향이 일품이라는 요리는,



【손님 1】 들깨 오리탕 아니면 못 먹어요.

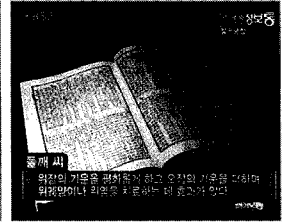
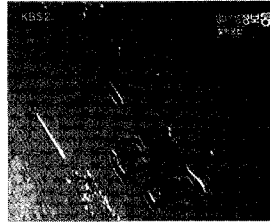
【손님 2】 오리하고 들깨는 천생연분이라 점수를 줄 수가 없어요. 만점이에요.

【손님 3】 이 도령하고 춘향이처럼 찰떡궁합이에요.



【산정애 한의사】 들깨는 성질이 따뜻하면서 위장의 기운을 편안하게 해주고, 특히나 육류의 소화를 돕는데 효과가 있습니다. 들

깨와 오리는 잘 맞는 궁합입니다.



맛뿐만 아니라 영양도 좋은 식품으로 동의보감에도 등장한 들깨. 예부터 기침치료는 물론 오장의 기운을 더해주는 소화제로 사용했단다. 이 들깨와 오리가 만났으니 건강에도 더 없이 좋을 수 밖에 없다. 그리고 하나더!

【김중지 대표】 들깨를 넣으면 오리에 있는 기름을 더 많이 빼 줄 수 있어서 국물이 느끼하지 않고 맛있습니다.



오리의 기름 제거에도 도움을 줘 담백한 국물 맛을 책임지는 들깨의 효력이 그저 놀라울 뿐이다. 50년 오리와 들깨의 궁

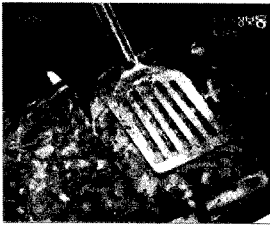
합! 사람으로 치면 금혼식 감인데. 직접 맛을 보는 사람들의 반응을 살펴봤다. 자칫 비릿할 수 있는 오리의 냄새를 들깨가 잡아 조화를 이루는 맛!

들깨 오리탕의 궁합은 이 표정이 말해주는 듯하다.



【손님 4】 국물 맛이 들깨가 들어가고 오리 육즙이 더해져서 정말 고소하네요.

[손님 5] 오리에 들깨가 안 들어가면 김치에 양념이 안 들어간 거라고 생각하면 돼요. 정말 맛있어요. 오리의 궁합을 찾는데 이어영도 빠질 수 없다. 그런데 이 고소한 냄새에 발길을 멈추고 말았다.



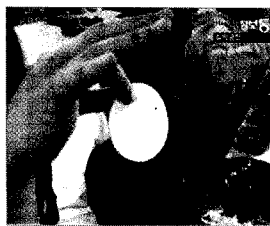
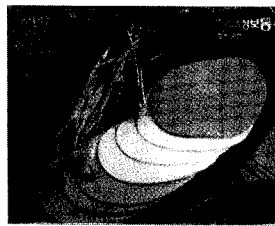
[이어영 프리랜서 기자] 제가 오리와 들깨, 오리와 부추 궁합을 봤는데요, 이번에는 어떤 궁합을 찾아서 여기 왔을까요, 파전일까요?



주인공은 식당 안에 있었다. 각종 재료들과 함께 예쁘게 장식되어 있는 오리! 참 맛있게도 먹는다 싶었는데, 식감이 참 특이하다.



[손님 1] 정말 맛있어요, 처음 먹어본 맛이예요.
[손님 2] 담백하고 오리의 비린내도 안나요. 이걸 밀전병? 만두피?

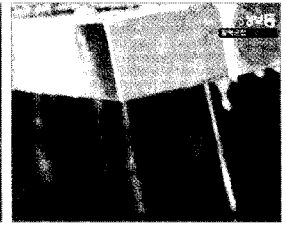
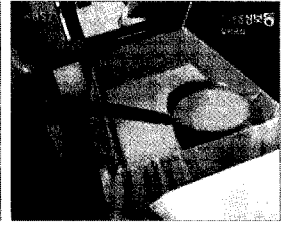
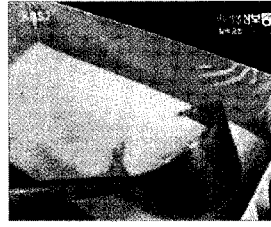


이 얇은 피의 정체는 무엇일까?

[손님 3] 포두부!



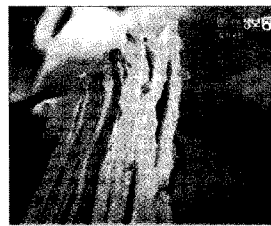
포두부? 직업 근성이 발동했다. 포두부를 만들고 있는 분주한 주방. 콩을 갈아넣은 국물을 붓고 부직포 덮은 후에 당근을 갈아넣은 주황색 콩물까지 붓고 압축기계로 꼭 눌러 수분이 모두 빠질 때까지 기다린다.



[이어영 프리랜서 기자] 시간이 얼마나 걸리나요?

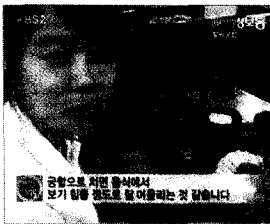
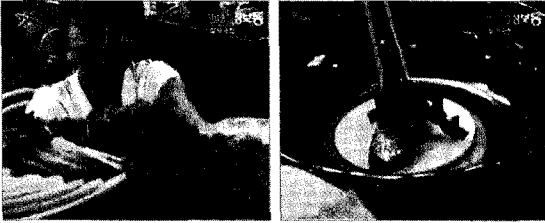
[조리장] 한 3시간 정도 걸립니다.

오랜 기다림 끝에 드디어 완성! 두부의 새로운 변신이 신기하기만 하다. 영양만점 두부가 천편일률적인 무개성에서 벗어나 고운 색깔을 자랑하고, 훈제오리와 궁합 자랑에 나서는데.



보기 좋은 떡이 먹기 좋다고 정성 가득한 손길로 재료

담아내는 모습이 인상적이다.
이제 직접 만든 포두부와 훈제오리를 맛볼 시간!
쫄깃한 오리와 담백한 두부의 궁합을 선택한 이어영.
그 맛의 궁합을 확인해 보았다.

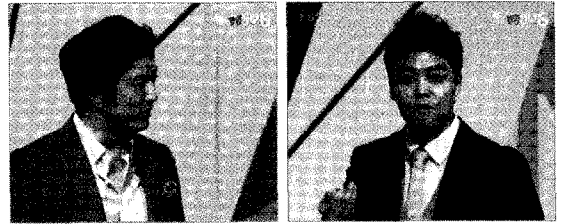


【이어영 프리랜서 기자】 오리가 가진 기름기와 두부의 담백함이 어우러져서 궁합으로 치면 음식에서 보기 힘들 정도로 잘 어울리는 것 같습니다.



다양한 재료와 만난 오리의 무한변신!
찰떡궁합 재료가 있는 한 맛과 영양 모두 최고!
오리요리 최고 궁합을 찾아라!

푸드-X파일 성공!



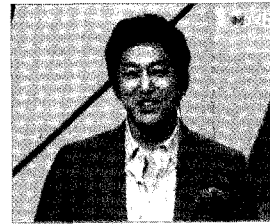
【한석준 아나운서(좌)】 오리 조리법이 참 다양하네요.
【전현무 아나운서(우)】 오리고기야 어떻게 먹어도 맛있지만 들깨, 부추, 두부와 궁합이 맞다는 사실은 몰랐습니다. 마치 저와 같은 존재가 아닐까 하네요.



【이지애 아나운서】 저는 고기라면 궁합따지지 않고 빨리빨리 먹어버리는 습관이 있는데 오리는 천천히 즐기면서 먹게 되더라고요.

저만 그런 것이 아닌가 봐요.

최근 많은 분들이 오리고기를 사랑해주셔서 올해 3월까지 작년 동기 대비 소비가 2배 가까이 상승했다고 합니다.



【한석준 아나운서】 오늘 방송 끝나면 다 이 오리고기로 회식하면 어떨까요?

