



# TV속 오리기행

火끈한 밥상! 불판요리 대령이요!

KBS2 「VJ특공대」 2010년 12월 17일(금) 방영분

## 火끈한 밥상! 불판요리 대령이요!



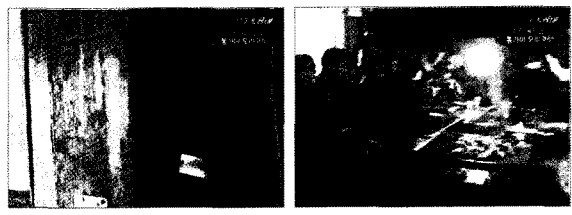
대한민국을 줄서게 하는 불판의 비밀을 밝혀라!  
깊은 산 속, 산장의 효자메뉴는 3m 통가마 오리구이! 주인장이 벽돌을 쌓아 만든 가마가 곧 불판이란다~ 가마 위에 도토리나무 장작불을 피우고, 그 위에 얹어 굽는 오리 맛은 별미. 진미. 특미란다. 그런가하면, 화로에 한번, 돌판에 한번! 두 번 구워 더욱 맛있는 불족발도 있다! 15가지 비법재료 더해 삶은 족발에 매운 양념 버무리듯 불 화로에 구워내면 그맛에 반하고 정성에 반하니, 식객들이 몰려든단다.



**【이정민 아나운서】** 추운 겨울 날 움츠러든 몸과 마음을 깨우는데 화끈한 불판요리 만큼 좋은게 또 있을까요? 통가마를 불판삼아서 장작불에 굽는 오리 고기는 산중 별미로 거듭났습니다. 맛있는 불판요리의 세계, VJ 카메라가 담아왔습니다.



깊은 산속 불판요리가 산중 별미로 떠올랐다는데? 귀곡산장 분위기 뺨치는 으스스한 곳에 의심 반 기대 반으로 들어서는데



거기 누구 계신가요?  
삼삼오오로 모여든 사람들, 문전성시를 이루는데...



**【손님 1】** 캠프파이어도 하고 오리도 먹고 장작구이에 먹는 오리고기! 요맛에 반해 먼길 마다 앓고 찾아 오는 손님 덕에 북새통을 이루고 있는데



구워야제 맛 씹으면 참맛이라는 오리구이!  
**【손님 2】** 아~ 맛있다. 고기는 씹어야 맛이라더니 정말 쫄쫄하고 맛있어요.



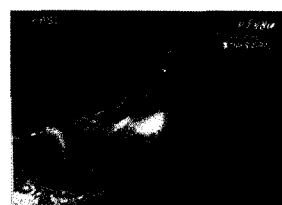
【한원희 사장】 이게 우리 집만의 불판이예요. 주인장이 손수 벽돌 쌓아 만든 통가마 불판. 3m가 넘는 것이 특징!



불판의 연로는 참나무 장작! 앞마당 뒷마당 장작이 가득하다.



【한원희 사장】 참나무는 특이한 향이 있고 불도 오래가서 고기 굽는 데는 최적이예요.



요 장작 없으면 언감생심 오리구이 구경도 못한다는데,



하루에도 수십번 장작 불 미리 지펴놓는 것이 일과! 장작불이 솟아 날 때까지 기다리니 그 향이 더 좋은

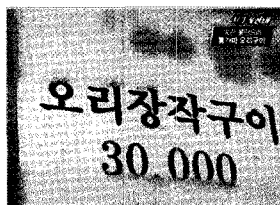
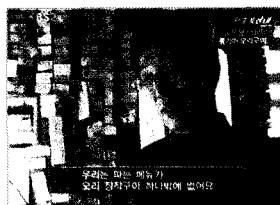
걸까!

12시 땡치면 예약 주문 전화 쏟아지니! 귀한 불판 오리구이에 기본이다!



【한원희 사장】 세 마리 30분 안예요.

우리는 파는 메뉴가 오리 장작구이 하나밖에 없어요.



오직 한가지로 승부한다니 그 자부심이 궁금하다!



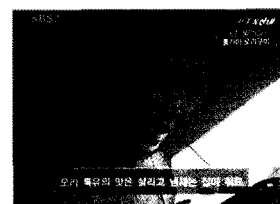
출입금지구역까지 침입했는데 근엄한 표정으로 오리손질 일한 창인 사장님!



바로 이 오리가 대박을 이룬 비결이라고 하네요!

무조건 그날 손질한 오리만 불판위에 올리는 것이 철칙!

그리고 비법 한가지 더!



【주방장】 오리 특유의 맛은 살리고 냄새는 잡아 줘요.

강황가루를 기본으로 7가



## TV속 오리기행

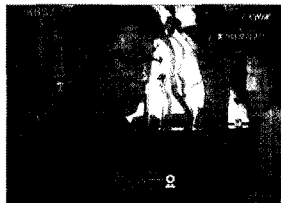
뜨거운 밥상, 불판요리 대령이요

지를 혼합한 비빔가루라는데  
냄새 잡고 맛 살리는 마술사란다!



장작불위에 철망 얹고 오  
리고기 맛살려 줄비장의  
무기 따로 있다는데~ 그  
게 뭐유?

【사장님】 왕소금이요.



기본에 충실해야 일품! 기교부린 맛이 아니라 더 좋다!



빛깔만 살짝 더해 구워내  
면 기운 충전! 행복 충전!  
입 딱 벌어지는 철판 사이  
즈에 처음 보는 사람들과

한 불판 쓰는 사이가 된다고 하는군요!

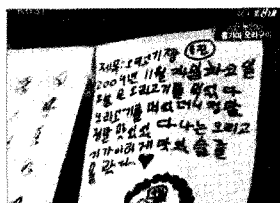


【손님 3】 모르는 사람들과 같이 앉아서 먹어도 서먹서  
먹하지 않고 좋아요.



이곳이 좋은 이유 또 있다.  
고구마부터 삼겹살까지  
불가능이란 없다!

원하는 음식을 가져와 구  
워먹을 수 있는 건 단골의  
권한이자 특권이라고!  
겨울산장의 낭만과 분위  
기까지 더해주시 찬사가



끝이 없다.



영원한 단골 되는 건 시간  
문제!

【손님】 밥 먹으러 온 게  
아니라 산장에 온 것 같

아요!

