

수요미식회

참숯 향이 배인 부위별 오리고기 전문점



설경이 아름다운 여행지 '평창',
눈꽃 구경 후 허기진 속 채워주는 오늘의 식당
참숯 향이 배인 오리고기를 부위별로 다양하게
맛볼 수 있는 집

이현우 : 겉에서 보기에는 평범한 산골 통나무집이었어
요. 그런데 들어가보니... 반전 It's 강남 style



인적 드문 평창에 깨끗하고 모던한 식당

윤형빈(개그맨) : 저도 들어가서 딱 둘러보고 '잘못왔
나?' 하고 다시 나가려고 했던 것이 와인병이 한가득에
와인에 대한 설명이 쭉~ 그래서 와인집인줄 알았어요.

이 집의 메인 메뉴인 생오리 참숯구이

산자락 아래 신선한 오리고기를 파는 집
정교한 작업으로 직접 뼈를 발라내고
다섯 개의 부위로 나눠 먹음직스럽게 자르고
커다란 접시 위에 보기 좋게 담아내어
부위마다 다른 맛과 향을 즐길 수 있는
특색있는 오리고기집



접시를 수놓은 듯 예쁘게 놓인 붉은 빛깔의 오리고기



다리살 영덩이살 걸가슴살 속가슴살 배껍질

전현무 : 접시에 각 부위가 회화작품처럼 아주 예쁘게
나뉘져서 나오잖아요.

황교익 : (부위별로 나오는 방식에 대만족) 최고죠~!
보통 오리고기집은 오리 한 마리를 불판에 짝 올려놓아
요. 우리는 부위별 맛이 다 다른데 어떤 부위인지 모르
고 그냥 오리고기 하면서 맛있게 먹어요.
정말 맛있는 음식은 먹는 이의 감각을 일깨우는 것인데
이 음식이 딱 그거죠. '아, 저게 무슨 맛이 날까?' 하면
서 내 감각을 깨우는 것이죠.

총 다섯 부위를 감각을 곤두세워 섬세하게 탐구하다
보면 모든 부위의 맛을 고루 느낄 수 있는
그야말로 완벽한 한 접시

신동엽 : 더 맛있게 먹기 위해서 순서를 잘 지키며 먹으면 더 강력한 인상을 받잖아요.



생오리 참숯구이! 알고 드시면 맛이 두배!
다리살→엉덩이살→겉가슴살→속가슴살→배겹질

- 가슴살 - 소고기 드시듯 살짝살짝 구워 먼저 맛을 보시고 식성에 맞게 굽기 정도를 조절하세요.
- 속가슴살 - 껍질과 지방이 없는 부위이므로 가슴살보다 더 살짝 익혀 드세요.
- 엉덩이살 - 가슴살보다 좀 더 노릇하게 익히세요.
- 다리살 - 익어가며 통통해지므로 천천히 구워주세요.
- 배겹질 - 가장 마지막에 노릇노릇하게 구워 드세요.



이현우 : 테이블에 먹는 순서와 방법이 적혀있어요. 그리고 주인장이 나와서 상세하게 고기를 직접 구워주며 설명해주세요. 설명을 듣고 먹은 게 정말 잘한 일이었어요.



윤형빈(개그맨) : 와인도 소머리에가 나와서 스토리를 얘기해주면 괜히 더 맛있고 기분이 좋아지는 것처럼.. 저는 오리 소머리에(?) 오머리에(?)라고 생각해요. 하하하...

이현우 : 제일 먼저 가슴살을 먹어요. 미디움에서 미디움웰던 사이 정도가 되면 촉감도 있고 아주 맛있어요.



이현우 : 그 다음에 지방에 없는 가슴 속살을 먹어요. 그리고 운동량이 많아 탄력 있는 엉덩이살, 다리살을 먹어요. 얘네는 뭐랄까... 아름다운 저항감이 있는 식감이예요.



이현우 : 마지막으로 배껍질.

전 출연진 : 배껍질 정말 맛있었어요. 와~ 정말..

오리고기 여정의 종착점은 배 껍질
인내심을 가지고 기다리다 보면 노릇노릇~



이현우 : 저는 사실 이 집에 갔을 때 배가 한껏 부른 상태로 식당에 도착해서 사장님께 너무 배가 불러서 한 점씩만 맛보고 나머지는 포장하겠다고 말씀드렸는데... 한 5분만에 다 먹어버렸어요. 너무 맛있어서... 창피했어요. 하하하.



평가 하나
'오리야~ 내 통장 다 가져'



조준호(전 유도 국가대표) : '소고기는 누가 사주면 먹지 말고, 돼지고기는 누가 사주면 먹고, 오리고기는 내 돈 주고라도 먹어라' 는 말이 있어요. 오리지방이 불포화지방산이어서 몸에 좋는데 맛까지 좋아요. 체중감량이 필수인 운동선수에게겐 안성맞춤인 것 같아요.



영양 만점 별미.
식사용으로 나오는 뜨끈한 오리탕.



조준호(전 유도 국가대표) : 그리고 오리탕을 가져다주시던데, 국물이 진국에 건강해지는 맛이었어요.

평가 들 '오리 다시 먹으러 오리'

전현무 : 제가 오리고기를 좋아하지 않는데 그런데 여기는 부위별로 하나하나 다 기억에 남아요.



제각각인 모양새만큼 향도 맛도 달라 식감이나 풍미를 좀처럼 잊기 힘든시간이 지나도 부위별로 또렷이 기억에 남아요.

전현무 : 오리부위 중에 어디가 제일 맛있었어요?

조준호(전 유도 국가대표) : 저는 배곱질이 가장 맛있었어요.



이대훈(태권도 국가대표) :
(한표 추가)
저도 배곱질이 제일 좋았어요. 막창이나 곱창 먹는 느낌이면서 식감도 참 좋더라구요.

오리고기 여정 끝에 만나는 배 곱질
고소함과 쫄깃함을 사랑하는 인기 만점 배 곱질
탱글탱글~



윤형빈(개그맨) : 저는 가슴살을 좋아하는데 가슴살도 두 개 부위로 나뉘더라고요. 겉가슴살, 속가슴살. 그리고 와인이 진열되어 있으니깐 와인이랑 같이 먹어 봐야겠다~ 하고 주문했어요. 가슴살에 와인을 마시는데, 오리의 기름기를 깔끔하게 잡아주고 참 좋더라고요.



가슴살과 와인의 만남
겉가슴살 한 점에 바디감 좋은 와인 한 모금
오리의 기름기를 깔끔하게 잡아주는 와인

이 집의 아쉬운 점?



제일 맛있는 배곱질이 딱 네 점.
부위별 추가 주문은 안 되는 아쉬움.



양이 아쉬울 정도로 너무 맛있는 것이 단점.

전현무 : 고기를 한 접시를 먹고 나서 이렇게 속이 안 더부룩했던 적이 없었던 것 같아요. 깔끔하게 끝나는 느낌!



오리고기 한 접시를 비워도 속이 편한 느낌
과하지 않은 깔끔한 맛
하나의 재료에서도 다양한 맛을 느낄 수 있게 미식의 즐거움을 알게 하는 곳

맛있는 오리고기 부위별로 드셔보세요~!