

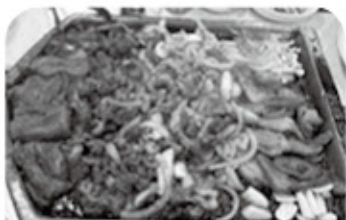
세종 운주산 자락 오리주물럭 운주산오리



세종 운주산 자락에 오리주물럭으로 유명한 곳이 있다. 세종시 전동면 미곡리 운주산 자락에 있는 '운주산 오리'(대표 한미희)는 30년 전통의 오리주물럭 코스요리전문점으로 유명세를 타는 집이다.

행정구역은 세종이지만 도시와는 크게 동 떨어진 운주산 산속에 위치해 숲속의 작은 집을 연상케 한다. 운주산의 맑은 공기를 마시며 가족나들이와 외식장소로 손색이 없는 세종시 맛집이다. KBS생생정통 등 각종 방송에도 오리 맛을 극찬한 집이지만 정작 식당건물에는 간판도 없다. 그래서 처음 찾는 분들은 네비를 보고 운주산성요양병원 방면으로 잘 찾아야 한다.

오리메뉴는 스페셜과 A코스, B코스 등 3개의 운주산코스요리와 한방오리백숙이 있다. 스페셜코스(5만9,000원)는 오리주물럭 매운 맛과 순한 맛 2가지와 오리훈제 2인분이 나오는 코스 요리로 보통 4명이 먹을 수 있다. A코스(5만 5,000원)는 오리훈제와 오리주물럭, B코스(4만9,000원)는 오리훈제와 오리주물럭이 나온다.



불판에 익어가는 오리 스페셜코스요리



코스요리 한상차림

오리주물럭 매운 맛은 오리를 썰어 고추장, 고춧가루를 비롯해 사과, 배, 양파, 생강 등 10가지 천연재료를 갈아 만든 특제양념장에 버무려 불판에 익힌다. 여기에 묵은지와 팽이버섯 등을 함께 불판에 익히면 제법 불판이 곱찬다. 오리는 매콤달콤하면서 잡내가 없어 깔끔한 맛을 낸다. 오리고기의 육질을 고스란히 느낄 수 있는 세심한 맛이다. 특히 3년 된 묵은지는 볶음김치 같은 맛으로 오리를 싸먹어도 좋다.

철판 위에서 지글지글 익어가는 주물럭은 보는 이들의 입맛을 자극한다. 크게 맵지도 짜지도 않아 밥과 함께 먹어도 좋지만 술안주로도 인기 메뉴다.

오리주물럭 순한 맛은 간장을 베이스로 한 특제양념장에 버무려 불판에 익힌다. 담백한 맛이 매력적이다.

오리주물럭으로 배가 차지 않았다고 해도 걱정할 필요가 없다. 고기를 다 먹은 다음에 그 양념에 밥을 볶아먹는 맛도 일품이다. 특히 팔려 나오는 영양죽도 맛과 영양이 괜찮다. 당근, 양파를 갈아 만든 죽으로 담백해서 인기가 많다.

한방오리백숙도 일품. 엄나무, 황

기, 마늘, 생강, 무화과 등 10가 재료를 넣고 압력솥에 50분정도 삶아 나온다. 육질이 부드럽고 구수한 국물은 시원하고 담백하다.

운주산 오리는 원래 1986년부터 오리를 사육하는 오리농장이었다. 한미희 대표는 서울에서 출판사에서 근무를 하다 오리농장을 운영하는 시부모님의 병환으로 부득이 남편과 함께 이곳 농장으로 내려오게 되면서 오리와 인연을 맺게 된다.

1988년 농장을 찾은 손님들이 오리요리를 해달라는 성화에 오리요리를 해주게 된다. 그런데 그 오리요리를 먹어본 손님들의 입소문이 퍼지면서 몰려드는 고객들로 오리농장에서 본격 오리전문 음식점으로 나서게 된다. 그것이 벌써 30년이 지났다. 한 대표의 음식솜씨는 이북 해주출신인 시어머니의 뛰어난 음식솜씨를 그대로 물려받았다.

운주산 오리가 산속에 있으면서도 많은 손님들에게 인기 있는 이유는 뭘까. 지금은 OEM을 쥐 원하는 오리고기를 사용하지만 오리농장을 할 때는 직접 사육한 오리만 사용했다. 운주산오리는 냄새가 없고 육질이 다른 곳과 달리 부드러운 것이 특징이다. 또 식당 옆 텃밭에는 배추, 고추, 상추, 들깨, 가지 등을 심어 손님상에 낸다. 그래서 이곳의 음식은 정직한 맛과 건강해지는 느낌이 있는 집으로 평가된다.

"음식은 속임수가 없이 정직해야 합니다. 음식으로 사람을 죽이고 살릴 수 있기 때문에 의사와 같은 자부심을 가지고 요리를 합니다. 장인정신을 가지고 해야 제대로 된 맛이 나옵니다." 한 대표의 음식철학이지만 이런 마음을 손님들이 먼저 알기 때문에



순한 맛 오리주물럭



고추장양념주물럭

먼 길을 마다않고 손님들이 찾는 게 아닐까.

한 대표는 음식점을 운영하면서 서양화가로 활동 중이다. 그리고 캘리그래피 작가다. 식당 안에는 각종명연 등 좋은 글귀의 작품들이 붙어있어 읽는 재미도 쏠쏠하다.

오리는 옛날부터 날개달린 작은 소라 불렀다. 각종 중금속과 유해 물질을 해독해서 21세기 보양식으로 불린다. 특히 오리에 들어있는

레시틴 성분은 저항력을 높여주고 독을 잘 다스리기 때문에 과도한 스트레스와 음주, 흡연에 노출되어 있는 현대인에게 적합한 영양식이라고 할 수 있다. 매주 월요일 휴무이고 세종시 전동면 모산고개길 143에 있다.

요즘은 워낙 맛있는 음식점들이 많아 사람들이 모이면 어디로 갈까 고민이다. 입맛이 제각기 다르기 때문이다. 이제 운주산 자락에 있는 운주산 오리로 가보자. 음식점은 넘쳐나지만 정직한 마음을 담아내는 음식점을 만나기란 쉬운 일이 아니다.



▲ 한미희 대표

나는 백사탕, 한번 맛 있으면
황사탕이 백사탕 맛을 흉내 낼 수 없다

세상을
특별한
사람
만
만나

◀ 벽에 붙어있는
캘리그래피

▼ 오리집 담게 오리장식이
진열되어 있는 진열장



인간은
바람처럼
나를
모아