



생방송 오늘저녁

문래동 철공소 골목을 지킨 오감탕의 정체는?



슈트를 빼입고 나선 곳은 영등포구 문래동! 실을 잦던 물레에서 이름을 따왔다는 이곳에 또 다른 맛의 역사를 짓고 있다는 곳이 있다는데. 문래동 골목 안에 깊숙이 숨겨져 있다는 입구임에도 불구하고, 직장인 손님들로 발 디딜 틈이 없는 이유가 뭘까?

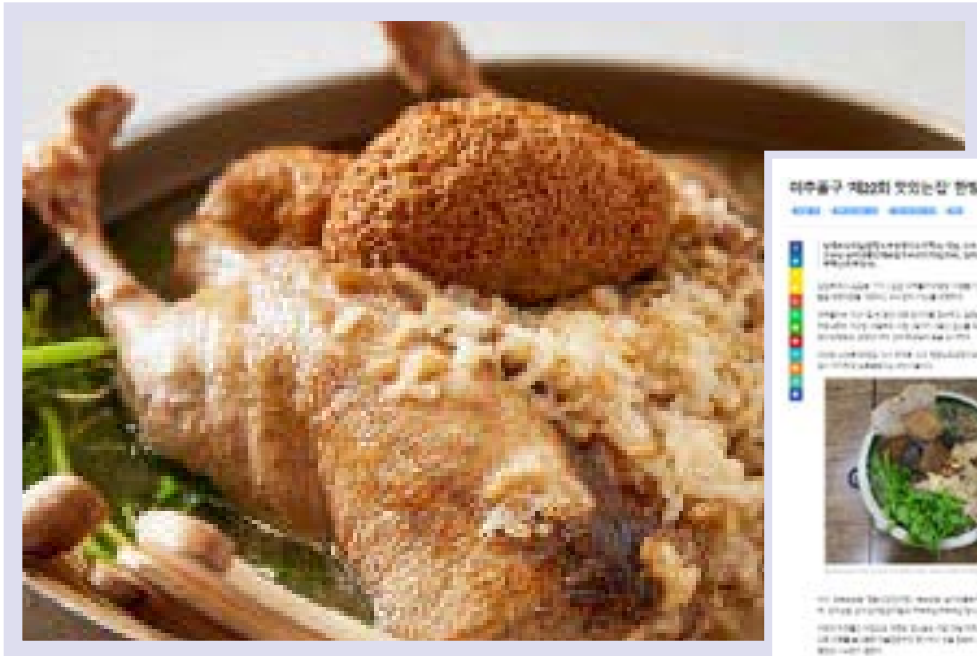
전국의 오리고기 집을 수십 곳 이상 다니며 연구를 거듭해왔다는 주인장. 첫 번째 메뉴는 오리 주꾸미 볶음! 팬에 살짝 볶은 오리고기에 신선한 주꾸미와 특제 양념을 곁들여 입맛을 돋우는 든 제격이다.

이어지는 현대의 메뉴는 바로 오리 감자탕! 오리와 감자를 같이 넣은 음식으로 흔히 오감을 만족시킨다고 '오감탕'이라고 부르기도 한다. 깊은 육수와 부드러운 육질을 위해 매일 30마리 이상의 오리를 삶는 수고로움도 아끼지 않는다고. 거기에 더해 감자탕 맛의 베이스가 되는 된장 또한 으깬 두부와 감자를 넣고 취나물로 찌서 저염식으로 쓴다. 주인장의 정성 어린 손길이 닿은 오리 감자탕을 먹을 수 있는 곳은 이곳이 유일무이하다는데. 철공소 골목에 있는 작은 밥집에서 이제는 젊은 직장인이 즐겨 찾는 명소가 됐다.

<MBC>



인천 미추홀구 ‘제22회 맛있는 집’ 한방노루궁둥이오리백숙 대상



인천 미추홀구(구청장 이영훈)가 제22회 미추홀구 맛있는 집 발굴 경연대회를 개최하고 우수 업체 5개소를 선정했다.

미추홀구는 지난 7월 한 달간 대회 참가자를 접수했고, 일반음식점 16곳이 참가했다. 심사위원 4명은 8월 29일부터 9월 2일까지 5일간 업소를 직접 방문해 음식의 맛과 영양, 창의성·향토성, 모양과 색채, 조리·위생실태 등을 심사했다.

심사 결과 대상은 ‘장재은오리’(한방노루궁둥이오리백숙)가 차지했다. 최우수상은 ‘경든식당’(민어탕), 우수상은 ‘순자네홍두깨손칼국수’(바지락 칼국수, 손만두), 장려상에는 ‘선어’(민어 한상차림)와 ‘두부백선’(두부백선 정식)이 이름을 올렸다.

구 관계자는 “경연대회를 통해 미추홀구 대표 맛집을 발굴하고 홍보해 코로나 19로 침체된 지역경제 활성화 및 음식문화 발전에 도움이 되길 바란다”고 말했다.

<인천투데이>