

우리 동네 핫플
이 가게 어때?

애가 남원·청도 추어탕 순두부

달서구 장산로 54(용산동 947-20)
예약전화 ☎053-561-7789

'살아있는 미꾸라지'를 듬뿍 넣은 추어탕

지속적인 장마 속에서 폭우와 폭염, 그리고 열대야 등으로 우리의 몸은 서서히 지쳐가고 있는 것 같다. 중복을 지난 대구 더위는 실로 2024년 전국에서 역대 최강이라고 할 수 있을 것 같고 한여름의 보양식이 왜 필요한지 알 것 같다.

대표적인 보양 음식으로는 삼계탕, 장어, 전복, 낙지, 오리백숙 등이 있지만, 우리가 쉽게 만날 수 있는 음식 중의 하나 '추어탕'도 있다.

추어탕 잘하는 곳으로 유명한 '애가 남원·청도 추어탕/순두부'은 용산동 대구청각언어장애인복지관 맞은편에 있다. 장산초등학교에서 신천대로 원형교차로 방향 대략 150m 우측 편에 있으며, 주소 검색을 해서 지도를 한번 보고 가는 것이 좋다.

주차장은 따로 마련되어 있지 않아 도로변에 주차해도 상관은 없으나, 가게 뒤편 원룸 단지 쪽에 주차하는 것이 편할 것으로 생각된다.

추어탕집이라 메뉴가 단출할 줄 알았는데 많다. 식사류로는 남원식 추어탕, 청도식추어탕, 해물순두부, 소고기된장정식, 고등어된장정식,



왕돈가스, 사이드메뉴로는 추어튀김-새우튀김(소·대), 베이컨감자전, 부추전, 고기만두 or 갈비만두, 추가 고등어 등 많은 메뉴가 준비되어 있다.

추어탕 주문 시 남원식·청도식 알 수가 없어서 조금 당황하기도 했지만, 경상도 지역이 아닌 남원식을 주문하고, 가게 내부 살펴보니 남원식과 청도식의 차이를 잘 설명해 두고 있어 한 번쯤 확인할 필요가 있을 듯 하다.

▶남원식 추어탕: 다양한 채소와 무청시래기, 들깨가루가 듬뿍 들어간 걸쭉한 전라식 추어탕으로 조금은 붉은 계열의 색깔을 띠며 맛은 진하고 살짝 매콤한 맛이 일품이다.

▶청도식 추어탕: 여러 가지 채소

는 물론이거니와 열갈이 배추와 대파가 듬뿍 들어가 맑고 깔끔한 맛으로 담백함과 시원함이 일품이다.

지금껏 먹어왔던 추어탕은 대체로 청도식을 먹었던 것 같다.

추어탕의 기본 찬은 그날그날 조금씩 변경이 있으나 보통은 깍두기, 어묵무침, 오이무침, 땅콩자반, 콩자반 등으로 부족 시에는 셀프로 리필을 해서 먹으면 되고 공깃밥이 아닌 갖지은 개인 술 밥으로 나온다. 김이 모락모락 나는 밥을 덜고 물을 부어두면 먹는 동안 송농도 함께 맛볼 수 있게 된다. 갖지은 밤에 진한 '남원식 추어탕', 깔끔한 '청도식 추어탕' 어느 하나도 포기할 수 없는 맛이다.

운영시간은 오전 10시 30분~오후 9시 30분까지이며, 브레이크타임은

없다. 추어탕은 예로부터 단순한 음식이 아닌 건강을 생각하는 최고의 우리 서민들의 음식이었고, 맛과 영양을 함께 생각하고 즐겨 먹던 음식인지라 언제나 부담이 없다. 맛과 영양을 따로 나열할 필요도 없을 만큼 많이 알려져 있고 알고도 있다.

한동안 지속적인 폭염이 우리를 괴롭힐 듯하다. 더위에 지치지 말고 보양식 한 그릇을 챙겨 먹고 올해의 역대급 더위를 타파하자.

오늘 저녁 추어탕 한 그릇!!!

정말봉 객원기자



은 가족이 함께 즐기는 드라마-버라이어티 채널

CS 푸른방송 154번 GENIE TV 84번 Btv 104번

새로운 즐거움이 가득! 고퀄리티 해외 드라마 채널

CS 푸른방송 137번 GENIE TV 117번

상상력 UP, 사고력 UP 모두가 배우는 멀티 교육 채널

CS 푸른방송 245번 GENIE TV 254번