

## 맛집 소개

# 7월의 제철 오징어 청송 산오징어

‘오래된 맛집은 늘 든든하다.

오랫동안 손님들을 섬기면서 살아온 내공이 있다.’ (편집실)

7월의 제철 음식을 추천해 달라고 했더니 ‘오징어’를 지목했다. 다소 생뚱맞게 들린다.

7월의 오징어는 많이 잡히는 8·9월의 다 자란 오징어에 비해 크기가 5~10cm 작지만  
야들야들한 맛이 일품이라고 한다. 그래서 7월의 오징어는 일종의 햇음식이다.  
부드러우면서도 쫄깃한 식감이, 쇠고기로 치면 송아지 고기를 먹는 것 같다고 한다.

7월 오징어의 부드러운 맛을 제대로 느낄 수 있는 맛집을 수소문했다. 의외로 아주 가까운  
곳에 위치해 있었다. 사당역 맛 집 골목의 ‘청송 산오징어’.

‘청송 산오징어’의 첫 느낌은 평범했다. 흔히 동네에서 보는 ‘○○ 수산’ 같다. 식당 앞  
수조에 오징어가 무척 많아서 다소 안심했다. 한 쪽 벽면에 걸려있는 조선일보 기자의 ‘맛집  
소개’ 기사가 오징어 채낚기 어선의 집어등(集魚燈)처럼 반짝인다.

먼저, ‘오징어 회’를 맛봤다. 오이채와 양파, 상추를 곁들여 초장에 비벼 한 젓가락 먹어보니  
바다의 짭조름함과 쫄깃쫄깃한 식감이 더욱 살아났다. 이어서 ‘오징어 통찜’이 나왔다.  
산 채로, 내장과 먹물도 제거하지 않고 아무런 양념이나 야채도 넣지 않고 10여 분 이상



‘7월의 오징어는 일종의 햇음식이다’



통째로 찢 통째이다. 오징어 먹물로 인해 오징어 색이 선명하지는 않다. 시각을 자극하지는 않는다...가 아니라 독특한 맛이다. 담백하고 고소한 맛이 전해진다.

오징어가 신선하지 않을 경우, 먹물과 내장 때문에 냄새가 많이 난다고 하던데, 오히려 단내가 난다. 오징어 먹물은 당질, 아미노산, 효소 등으로 이루어져 항암효과와 노화 방지, 동맥경화 예방, 소화촉진, 간 기능 향상, 자궁출혈 예방 등의 효능이 있다고 한다.

오징어는 저칼로리 식품으로 다이어트에 좋으며 콜레스테롤 흡수를 억제하는 타우린이 들어있어 성인병 예방에 탁월하다고 한다. 또한 해독작용으로 숙취 해소에 효과가 있다고 하니 안주로 먹어도 손색이 없다.

입맛 없는 여름에, 이것저것 고민하지 말고 오징어를 선택하자. 가격이 문제다. ‘청송 산오징어’ 가격표에 오징어 회와 오징어 찜은 ‘시가’라고 적혀 있다. 하지만 이날은 각각 한 접시에 2만 원을 냈다. 가격도 크게 부담되지 않는다. 🍴

주소 : 서울특별시 관악구 남현동 남현 1길 8  
대중교통 : 사당역 5번 출구 도보 5분 거리  
전화번호 : (02) 584-5286