

홈 > 뉴스 > 기획 > 신탐라순력도

전복죽으로 연매출 17억원 '오조해녀의집'

1985년 해녀 탈의장서 시작...오조리 명소로 자리매김

데스크승인 2014.10.19 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



(사진) 서귀포시 성산읍 오조리에 있는 오조해녀의집과 이 식당의 자랑인 내장까지 다 넣어 끓인 노란 빛깔의 전복죽.

오조해녀의집은 해녀들이 직접 잡은 싱싱한 전복을 아끼지 않고 내장까지 다 넣은 '전복죽'으로 전 국민의 입맛을 사로잡고 있다.

연 매출 17억원을 올리는 이 음식점은 오조리어촌계(계장 김계호)가 운영하고 있다. 1985년 해녀 탈의장에 테이블 몇 개를 놓고 전복죽을 팔기 시작한 것이 입소문이 나면서 유명해졌다.

전통 방식 그대로 내장을 듬뿍 넣어 끓인 전복죽은 별다른 홍보 없이도 전국에서 손님을 불러 모았다. 탈의장을 빌려 이용했던 허름한 식당은 1998년 등대 모양을 한 건물로 증축하면서 마을의 명소가 됐다.

조리와 서빙 등 식당 운영은 해녀 67명이 6일에 하루씩 교대로 돌아가면서 맡고 있다. 이 같은 운영방식 덕분에 수익도 똑같이 나눠 갖고 있다.

김계호 계장은 “해녀들이 순번을 돌며 갯 잡은 해산물을 공급하고, 식당일도 함께 맡는 공동체 생활을 하면서 어촌계 소득 증대는 물론 화합을 일궈내고 있다”고 자랑했다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의