

## ▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 함숙희 -

\*어떻게 물질을 하게 됐나?

친정은 구좌읍 종달리인데 종달리에서 결혼하고 여기 왔지, 거기에서 그냥 물질하고 결혼해서 여기 와서도 물질하고. 미역도 따고 거기서..

\*한 번 물질하면 평균 몇 시간이나 하나?

그 때는 고무옷을 안 입으니까 그 때는 속곳, 물옷, 물수건 쓰고 수경 쓰고 작은 눈, 작은 눈 쓰고 그렇게 물질하니까 그때는 물에 들면 많아야 한 시간, 추우니까 한 시간 내로..추워서 못 살아. 지금은 가면 4~5시간 견뎌도 그 때는 그렇게 못 살아, 물옷이라서..

\*하도리에서 잘 잡히는 해산물은?

소라, 성게, 해삼, 문어, 군소, 오분자기는 옛날에는 많았는데 오분자기가 요즘 많이 없어서 안 잡히고 미역, 우무 그 정도..계절별로 다르고 5월 1일부터 천초, 우무를 해치를 하고..다같이 공동물질 해녀들이 전부다 나가서 하는 것이 해치, 5월1일 후에, 5월 1일만 지나면 5월 1일 전에는 우무를 못하고 5월 1일이 원래 수협 해치가 '우무하라' 하는 옛날부터 5월1일을 기준으로 해서 우무를 하는 것이고 요즘은 5월 30일까지 소라 잡는 기한이 그것이 끝나고 그 이후는 금채기간. 그 다음 10월 1일부터 소라를 해치하고. 5월 30일 이후에는 소라 잡는 것을 금지하고 그 다음에는 성게 15일 동안 산란기 때에는 성게를 안 따고, 우무가 끝나야 성게를 따는 것, 돌을 뒤집어서 하고 구멍에 있는 것을 파서도 하는데 돌을 뒤집으면 우무가 자라는 돌을 다 뒤집는다고 해서 우무 끝해야 성게를 따는 것,

\*어떤 해산물을 잘 잡으시는지?

젊은 때에는 소라도 좀 잡고 상군보다 못해도 어느 정도 따라 갔는데 지금은 나이가 들어서 얼마 못해

\* 잡은 것은 직접 잡수는지?

아니죠, 돈 벌려면 다 팔아, 요즘은 그냥 기본 반찬, 김치같은 것 먹고 해산물은 돈 벌려면 못 먹어, 그것을 팔아야 용돈이라도 하니까 (그래도 잡은 것 중에 만만하게 먹는 것은?) 문어 같은 것 먹고, 소라는 제사 때 형제간들 제사 때 먹으려면 그것 좀 가져다 먹고 우리 별도로 잘 안 먹어, 돈 벌어야 하니까 문어도 비싸지만 그래도 문어 먹고 싶을 때에는 한 번씩 가져다가 먹고. 지금은 비싸지만 예전에는 안 비쌌어. 전에는 kg에 얼마 안 갔는데 지금은 15000원, 어촌계 가격이..그 때는 5~6000원 할 때는 가져다 먹었는데 요즘은 거의 안 가져다 먹어, 제사 때 같은 때에는 가져오고

옛날에는 가격이 비싸지 않으니까 계속 많이 먹었지. 전복도 많이 먹고 소라도 많이 먹고 오분자기도 많이 먹고 그랬는데 요 근래에 와서는 비싸니까 팔아야 일당도 할 거니까 그래서 먹고. 옛날에는 미역을 주로 해서 우리 종달리 친정에서 할 때에는 바로 노 저어서 테우로 가서 따다가 납으로 붙여서 팔고 소라 같은 것은 가격이 안 좋으니까 판로가 어려워서 미역만 주로

해서 따고 먹는 것도 어려워서 빵장수가 오면 미역을 하나 가지고 가면 빵을 하나 줘. 바뀐서 막 어릴 때 먹고..옛날에는 소라보다 미역이 비쌌어. 미역이 아주 많이 났어, 많이 나면 테우로 하나씩 캐다가 붙여서 그걸 주로 일당 벌이로 했는데 지금은 미역 안해, 먹을 것만 해다가 먹지. (그 때는 뭘 해서 먹었나?) 팔았지. 집에서? 국 끓여서 먹고 씬 싸먹기도 하고 미역 집에서 많이 안 먹었어, 주로 많이 팔았지. 육지 상회 같은 곳에 많이 나가고

\* 물질 갈 때 먹을 것은 뭘 들고 가나?

불 때다가 먹는 데에 가져가진 않고 주로 집에 와서 먹고 거기에서 커피, 성계 딸 때에는 배가 고프니까 요즘은 가스 설치가 돼 있으니까 탈의실이라고 해서 건물이 지어져 있으니까 거기에다 가스 걸어져서 떡도 쪄 먹고 국수도 삶아 먹고 죽도 끓여먹고 배고프면. 죽은 쌀로 쌀죽, 옛날에는 아예 안 들고 갔다. 옛날에는 고무옷을 안 입으니까 추우니까 잠깐 해서 갔다 오니까 안 먹고 집에 와서 먹으니까. 그러니까 해녀들이 점심을 잘 안 먹어서 위가 많이 상해. 위 나빠서 위약 지어서 먹고 트림이 잘 나오고 그러지. 그런데 요즘은 시설이 잘 돼 있으니까 배고프면 죽도 끓여 먹고 국수도 끓여 먹고 커피도 끓여 먹고..요즘은 옛날과 비교해 보면 대통령의 삶이야, 사는 게..우리는 나이가 들어서 더 할 수도 없지만 살기가 좋아

\*대소사 때 준비하는 해녀들만의 메뉴는?

옛날에는 소라무침, 군소무침, 문어 그런 것 했었는데 요즘은 전부 식당으로 가. 그러니까 좀 준비하는 집에서는 소라무침을 준비해서 별미로 본가에서 준비해서 내 놓는데 그런 것 하는 집도 해녀 집만 하지. 미리 준비해서 젓갈 담다 두었다가 하지. 잔치 때에는 군소 문어 같은 것은 안 하고 소라 무침, 젓갈 같은 거나 하고 제사 때 군소. 문어 그런 것을 하지, 무쳐서, 소라 적도 하는 사람은 있는데 소라 적을 하면 옛날 조상님들이 소라가 둥그는 것이라서 둥그는 자손이 난다고 해서 소라적은 하는 집에서는 먹으려고 하는 것이고 우리는 그런 것 안해, 바다고기 상어적, 소고기하고 돼지고기하고 세가지, 해산물 올리는 것은 먹으려고 하는 것이지 올리는는 않아, 소라 같은 것도 적을 해서 올리는 사람은 올려도 둥그는 자손 난다고 해서 안 올려.

\*보양식으로 드시는 것은?

문어를 달여서 먹는다는 소식은 들어도 우리는 그런 것 안해 먹어봤어, 해녀가 아닌 사람들이 문어에 대추 놓고 뽕 놓고 해서 고아 먹으면 힘이 난다고 해도 우리는 그런 거 안하고 영양제 맞고.. 몸에 좋은 것은 전복이지, 옛날에는 자연산 전복이 우리나마기 젊었을 때에는 먼 바다에 가면 1kg 넘는 전복 2개씩 하나씩 땀었는데 지금은 보기 어려워, 전부 양식이야, 자연산이 없어, 전복이 제일 좋은 거지. 바다에서 나는 것은 전복 이상이 없고 지금은 자연산이 찾아보기가 어려워

\*해산물별 조리법

### 1. 소라

소라 삶아서 먹는 것, 구워서 먹고, 옛날에는 할머니들이 할 줄을 몰라서 무침 같은 거나 먹고, 옛날에는 무조건 삶아 먹는 것, 삶아서 초장에 찍어 먹는 것, 요즘은 무침이나 제사 때 무

침이나 회, 날 것으로 회. 먹는 사람은 잘 먹어. 싱싱하니까 소라는 잘 변하지 않아, 3일 정도 밖에 놔 두어도 살아 있어, 서늘한 곳에만 놓으면 잘 안 죽어, 그걸 깨서 회로도 찍어 먹고 초국해서 먹고 초국, 물회, 소라를 잘게 썰어서 물회로 먹으면 시원해서 좋아, 오이에 양파 같은 것, 갖은 양념 넣어서 새콤달콤하게 먹으면 참 좋아

## 2. 보말

삶아서 죽, 삶아서 까서 손으로 문질러서 모래 싹 걸러내고 그걸로 죽 끓여 먹지, 그렇지 않으면 모래를 먹게 돼서 모래가 찌각찌각해. 그것 말고는 볶아 먹고 후라이팬에 볶을 때에는 양파 소금 줘 넣고 참기름 줘 넣고

## 3. 전복

전복은 보약으로 먹으려면 통째로 가스불에다 구워, 칼로 꺾은 것 굵어내고 가스불에 올려 놓으면 참기름만 조금 넣고 보글보글 끓이면 익어. 그것이 제일 보약으로 먹고 전복을 잘라서 먹으면 전복의 하얀 물이 제일 좋은 건데 그게 나와 버리니까 통째로 먹어야, 거기에서 다 흡수되게 먹는 거. 썰면 하얀 물이 제일 좋은 건데 그것이 나오면 효과가 없어. 먹는 사람은 날로 썰어 먹고 많을 때에는 죽 끓여 먹고.. 전복이 예전에는 많았지. 해녀들이 요즘은 잠수복을 입고 하니까 물에 들어가서 4~5시간 하니까 전부 없어졌어, 예전에는 물 소중이 입고 금방 물에 가면 금방해도 많이 따와, 오래 있지 못하니까 그러지. 전복은 죽 끓여 먹고 구워 먹고 날 것으로 먹고 그 정도. 전복은 옛날부터 비쌌고 소라는 싼지만

## 4. 해삼

홍해삼 많이 나지, 해삼은 여름에도 작업물질이 5월 말 소라 끝에도 6월에도 해삼이 나는데 많이 안나, 다 구멍에 들어가 버리고 10월부터 나긴 하는데 1월부터 많이 나오지, 추울 때 눈을 때 상강 서리 내릴 때 많이 나오고 1월부터 3월까지 석달동안 많이 나오고 소라는 10월부터 5월 말까지. 전복도 금채기간이 있어, 산란기에..해삼 집에서 먹을 때에는 스키야끼. 썰어서 물 끓여서 금방 넣고 금방 건지면 부드럽고 거기에다 참기름만 넣고 그냥 먹어, 그냥 찐 거니까 해삼은 굉장히 짜, 찐 거니까 생으로 먹어야 효과가 좋다는 데 살짝 익히면 부드러워. 생으로는 세어, 세어서 살짝 부드럽게 데워서 금방 끓는 물에 넣었다가 건져서 양념 참기름하고 마늘 빵은 것 넣고 그냥 먹어, 다르게 해 먹는 것은 없어, 해삼이 전부 물이라서 다른 것 해 먹을 수가 없어, 해삼 내장은 많이 없어, 모래를 훑어 내면 아주 작아, 작아서 짜면서 그냥 먹어 버려. 어디에 좋은 건지는 잘 모르지만 잘 훑어지지도 않고 우리는 안 먹고 버려

## 5. 우무

5월 1일부터 6월 10일까지 채취, 한달 10일 동안 채취. 말려서 어촌계에서 수매를 하는데 뜯어서 말려서 어촌계 며칠날 수매다 그러면 30kg 씩 포대에 담아서 내 놔, 그러면 어촌계에서 다 수매해 가, 업자들이 낙찰해서 올해는 우미 수가가 얼마 간다 그러면 업자들이 낙찰한 가격에 어촌계는 며칠날 우무를 다 모아라 해서 수매해 가는 거. 우무는 달래야 되는 거, 하얗게 뒤집었다가 수돗물을 뿌리면 하얗게 되는 것. 나도 많이 해. 들어오는 집터에 그것을 하려고 매해에 50년도 더 했지. 우무 달래는 것을. 많이 안하고 조금씩 해서 팔지, 서울 상회 같은 곳에 하면 굉장히 공 들어, 5~6번 뒤집어야 그게 하얗게 돼. 5~6번 뒤집어서 비닐을 안 덮으면 하얗지가 않아, 비닐을 덮어서 마르면 뒤집어서 물 줘서 비닐 덮고 덮고 해서 6번 정도 뒤

집어야 완료가 돼. 잘라서 우무, 우무묵이 그렇게 해서 나오는 거야. 끓여서 채로 바쳐서 놔 두면 얼지. 우무묵으로 콩국수, 콩 갈아서 넣고 소금만 넣고 먹으면 참 맛이 좋아, 우무는 살 찌지 않아, 안 살찌, 소화도 잘 안되고 그래서 안 살찌는 거야, 비싸, 올해는 굉장히 비싸대. 콩가루는 별로 맛이 없고 콩 삶아서 믹서에 아주 갈아서 믹서에 간 것을 바치는 것이 있지. 잘게 잘게 썰어서 그거 해서 먹으면 완전히 좋아, 콩국수처럼 되는 거. 비싸지, 콩 볶아서 하는 것은 별로 맛이 없어, 콩 삶아서 믹서에 갈아서 놓으면 콩이 좀 배지근해, 맛 좋아, 콩가루는 고소해도 맛이 별로야. 콩을 삶아서 냉동 시켰다가 딱 때리면 콩이 다 떨어져, 물을 좀 우려서 냉동이 풀리면 제 때 제 때 갈아서 먹으면 좋아, 콩하고 소금만 넣으면 먹는 거, 잘도 배지근해, 그거 해서 계속 먹어. 여름에 다른 사람은 잘 안하는데 우리는 우무를 달래기 때문에 우리는 당근을 많이 가는데 인부를 빌리는데 그것을 해서 간식으로 하면 참 잘 먹어, 더위 먹은 사람이 더위 없어진다고 하고 간식으로 참 잘 먹어

#### 6. 군소

삶아서 무쳐 먹는 거지, 군소도 해삼 날 때 잡히지, 1월부터 지금도 있지, 군소가 육지에서는 제사할 때 군소를 안하면 제사를 안한대. 그래서 군소가 비싸. 적으로 하는지 통째로 하는지 몰라도 군소 안하면 설날 때 추석 때 그런 때 군소 안하면 안된대, 그래서 그렇게 비싸대. 제주에서는 안해, 우리가 잡기는 하지만 적으로 안하지, 그런데 육지에서는 꼭 한 대, 제주에서 군소 잡은 것은 전부 육지로 다 가, 냉동 시켰다가 삶아서 냉동시키면 다 가, 지금도 삶아 놓은 게 있는데 1kg에 23,000원이야, 비싸, 큰 것은 5개 정도면 1kg, 작은 것은 7~8마리 그렇게 나가는데 큰 것은 5개면 1kg 나가. 제주에서는 무쳐서 먹는 것. 적으로 하는 사람도 있을 거야, 우리는 안해도, 육지에서 온 사람들 따라서 제사에 올렸다가 먹는 걸로, 소라도 그렇고 군소도 그렇고 문어도 그렇고 주로 무쳐서 먹는 거

#### 7. 청각

옛날에는 낫는데 지금은 안 나와. 청각은 데워서 무쳐서 먹고 청각 물회, 옛날에는 아주 많이 낫았지. ㅁ·ㄹ도 많이 낫고, ㅁ·ㄹ, ㅁ·ㄹ도 많이 낫고...요즘은 구경하려고 해도 없어.. 청각은 물회로 먹어.

#### 8. ㅁ·ㄹ

ㅁ·ㄹ은 돼지뼈 넣고 다려서 ㅁ·ㄹ국, 그런데 지금은 없어, 우도는 많이 난다는데 종달리도 양식해서 양식 ㅁ·ㄹ이 올해는 좋았다는데 자연산은 없어, 우도는 자연산이 많대. 청각도 없고, ㅁ·ㄹ은 무쳐서도 먹고,

#### 9. 미역, 툇

미역도 무쳐먹고 국 끓여 먹고 툇은 다 어촌계에서 낙찰해서 우미처럼 해 가는 때문에 툇 해다가 먹는 사람이 별로 없어, 툇은 음력 8월부터 나면 3월 말까지 캐, 이제 다 끝났어, 미역도 옛날엔 10월부터 낫는데 지금은 1월 돼야 미역이 나와, 지금 바다에 많이 있지, 먹으려면 아무 때나 캐지만 늙으면 없어질 거야, 파도치면, 녹아버려, 뿌리채 매어져서 흘러가 버려, 날씨가 더워지면 흘러 가 버려. 그것도 수명이 있으니까..

#### 10. 성게

성계는 5월 1일부터 하나까 5월 되면 우무 하다가 며칠 물 때가 좋으면 성계를 하지. 5월부터 6월까지 한 달, 그것도 많이 못 해. 산란기가 있어서 산란기 때는 고름 나서 잘잘해서 알티가 없어, 지금은 많이 살찌지도 않고 조금 있어야 그것이 살이 있어. 그것을 캐다 보면 한 달 동안 하다보면 산란기 때 살이 빠져 버리면 살이 없어, 성계로는 국, 소라 젓갈에 성계 놓고 하면 참 맛있어, 성계가 제일 맛있지. 비싸기도 하고. 날 걸로 소금만 조금 넣고 반찬으로 먹고, 돈 많은 사람들 비싼 거니까. 1kg에 62,000원이야, 조금씩 파는 곳은 70,000원이라, 우리는 그런 거 몰라도, 비싼 거니까 돈 많은 사람들 밖에 못 먹어.

#### 11. 문어

문어는 무침, 날걸로는 안 먹어, 한치나 날걸로 먹지 다 삶아 먹지, 문어는 무침, 찢어도 먹고 초장에 먹지 물회로는 안 먹어, 문어적은 하는 사람은 하고 안하는 사람은 안하고, 육지분들은 문어적을 하는 이유가 동글동글한 것이 돈, 바짝바짝 붙는 것, 그것을 해서 조상님에게 제사상에 올리면 돈 붙으라는 의미로 문어적을 하는 것 같고 우리는 문어적을 안해, 문어적을 해도 형제간들 같이 먹으려고 하는 것이지 안해, 이유가 있는데 문어가 색깔이 자주 변해, 색깔이 변하니까 조상님들한테는 나쁜 걸로 보인다고 해서 우리는 안해, 몸뚱이가 문어 바짝바짝한 것은 붙으라고 육지분들은 적을 하는 것이고 우리는 몸뚱이 색깔이 막 금세 금세 변하니까 변하는 것을 조상님께 올리면 나쁜 것으로 보인다고 우리는 안해. 하는 사람은 하는데 우린 안해, 소라적도 다른 적을 많이 하니까 관계가 없다고 해서 젊은 사람들이 하는 거고 그래도 적을 할 때에는 다른 사람들은 마늘, 파 같은 것도 적에 놓는데 우리는 그것도 안하고 파 냄새, 그러면 돌아가신 영혼이 그것을 인감을 안해 간다고 해서 마늘 등 냄새나는 자극성 있는 것을 안해. 어떤 사람들은 파 같은 것을 적에 놓는데 파도 냄새가 나지, 파도 냄새가 나니까 우리는 그것도 안 해. 조상들 인감하려고 제사 하려고 하는 건데 우리가 먹기 좋다고 하면 그게 안 좋을 것 같다고 생각해서

#### 12. 오분자기

구이. 죽 끓여 먹고 전복이나 툽 갈아. 오분자기는 작아, 아기들 침 흘리지 말라는 것은 족발인가 그리고 전복은 애들 굶주림 하는 애들 통째로 구워서 썰지 않고 손에 잡아서 먹게 하고. 우리는 그런거 말려서 먹는 것은 안 봤어. 말리지 못해. 전복이 옛날에는 아주 큰 것들이어서 말리지 못해, 상해 버릴 걸, 말리는 사이에. 요즘에는 냉장고가 많아서 냉동시키고 하지만 옛날에는 냉장고도 없어서 옛날에 밥 먹을 때에는 멸치 젓갈 놓고, 된장하고, 주로 김치하고 김치도 고춧가루도 많이 안 넣고 옛날에 사는 건 그거니까 말리는 건 안 봤어.

#### 13. 배말

쟁배롬이라고 하지, 영덩이 뽀족하고 딱 돌에 붙는 것, 지금도 먹어. 이렇게 큰 것도 있어 돌 영덩 아래, 삶아서 실이 있어 내장에, 그것 다 빼서 국도 끓여 먹고 볶아도 먹고 양파같은 것 넣고 국 끓일 때에는 무, 양파 같은 것 넣고 옛날에는 먹을 게 없어서 이것저것 많이 먹어도 요즘은 살기가 좋아서 먹을 게 많아서 안 먹어.

#### 14. 굶벗

무침, 초국, 물회, 무침이 좋지, 막 밀어, 힘들어, 그거 장만하려면 막 힘들어. 우리도 자주 해다가 먹는데 요즘은 해산물이 좋다고 해서 그것 하러 가지, 우리가 당근 밭에 김을 매려면 반

찬으로 그것을 해다가 냉동했다가 갖은 양념에 새콤달콤하게 무치면 아주 맛있어, 소라에도 섞을 수 있고 잔치 때에도 소라에 무치고 굵벚, 소라가 좀 비싼 거니까 돈 주고 사야 하니까 자기대로 굵벚을 따다가 같이 섞으면 음식을 불러서 먹는 거지. 굵벚도 아주 맛있어.

#### 15. 파래. 가시리

예전에는 참파래 낚는데 요즘은 안 나, 가시리, 빨간 것. 가시리는 검은 돌빌레에 나는 것, 물 나는 데에, 파래 종류, 그것으로 파래하고 같이 국 끓여서 옛날에는 먹었지. 파래 옛날에는 많이 낚지. 가시리 섞어서 국 끓여 먹어, 된장 넣고 끓여, 육지 관광 가보면 가시리 많이 팔아, 옛날에는 참파래 낚는데 이제는 파래가 없어서 버리고 다 갯파래야. 시퍼런 갯파래. 요즘은 가시리는 많이 나, 가시리가 그렇게 좋대, 몸에..붉은 거, 손가락 길이인데 까만 빌레에 나, 그 걸 뜯어다가 냉동시켰다가 된장국 끓일 때 그거 놔서 먹는 거야. 무쳐서도 먹고, 물 행구고 무쳐 먹고 뽀들뽀들 맛있어. 요즘은 그거 좋다면 막 따러 많이 와, 바닷가에

#### 16. 쟁이

참게, 볶아도 먹고 간장에 게장해서도 먹고 그거 빵아서 짝 물 넣고 행귀서 껍데기는 버려지게 해서 죽 끓여서도 먹고 게가 뼈에 좋다고 해서 게를 해다가 죽 끓여서 먹는 사람이 많아, 작은 것은 게장 담아 먹고 부드러운 거. 큰 것은 빵아서 죽 끓여 먹고, 빵은 물 걸러서 새까맣지. 내장이랑 뭐랑 다 빵은 거여서 물이 새까매, 비린내는 좀 나는데 따듯하면 참 맛있어. 우리도 시간나면 게 잡아다가 빵고 소금에만 절여 놔 두면 게장이 되지, 껍데기는 아주 세, 세니까 국물만 먹으면 아주 맛있어, 옛날에는 그것만 반찬으로 먹었어, 게장, 쟁이 잡아다가 씻어서 빵아서 소금만 넣어두면 게장이 돼, 생것으로 한 달 정도 놔 두면 구수하게 맛있어, 멸치젓갈처럼 국물로 찍어 먹으면 밥 반찬이 되는 거지, 국물을 먹으려는 거지. 빵은 게니까 국물을 먹고 작은 것은 부드러우니까 통째로 간장을 부어 놔 두면 그것이 게장이야, 젊은 사람들은 씹어서 먹게.

#### 17. 감태

밥 싸서 씹 싸서 다시마처럼 먹어. 물질 육지 가면 곱프라고 해서 삶아서 물 다 우려 놔두면 아주 맛있어. 육지에서는 감태를 곱프라고 해. 울산에 우무 매리 많이 갔는데 가면 많이 캐와서 잘 먹었었어. 물 담갔다가 밥 싸 먹는 걸로. 여기서는 감태 많이 하지, 풍태, 바람불면 울리는 것, 줄기,썰, 이제는 썰이 화장품에 다 들어간대. 아주 비싼대. 작년에도 많이 들어갔대

#### 18. 성묵

여기는 안 나, 성묵이 아니고 서슬이라고 하지, 서슬이 까만 것, 데우면 파랗지, 성묵이 있긴 있는데 여기는 잘 없고 성묵이 아니고 성산면 오조리 시흥리 사이에 거기서 먹는 것, 성묵이 성묵이 아니고..이름이 다르던데.. 해녀의 집에 가니까 반찬으로 나오던데 꼬들꼬들한 것, 시흥리 가면 찬으로 계속 나오던데, 맛있던데, 가늘어. 여기는 성묵 안 나

\* 해산물 중 무엇을 가장 좋아하시는지?

미역이 제일 좋아. 미역이 몸에 좋다니까, 다른 것은 다 팔고, 안 팔고 먹고 싶은 것은 별로 없어, 우리는 소라를 잡기 때문에 소라를 먹어도 별로고 옛날부터도 먹어버릇해서 별로고 문

어도 별로고 몸에 좋다니까 톳, 혈압 있는 사람은 톳하고 미역이 좋다니까 많이 먹고 나이가 들어가니까 그거 먹고 별로 좋은 것은 없어. 요즘 오일장에만 가도 먹을 게 많으니까

\*요즘도 물질하시나?

글피부터 갈 거. 언제까지 할 건지는 몰라, 아직까지는 물질이 안 힘들어, 지금도 수심 깊은 곳은 안 들어가도 지금은 무서워서, 젊었을 때는 아주 깊은 곳에 가서 했는데 지금은 자신이 아 내가 나이가 들었구나 생각을 해, 그래서 깊은 곳은 안 들어가는 데 그래도 그저 아주 많이 못해도 취미로는 해.

\* 잡은 것 중에 자녀들한테 보내주시는 것은?

소라, 냉동했다가 그거 보내고 미역해서 빨아서 냉동했다가 그거 보내고.

이 정도로 마무리 하겠습니다. 시간이 너무 오래 걸려서.. 감사합니다.