

## ▪ 제주해녀음식이야기 ▪

### - 강애심 -

\* 물질은 어떻게 해서 하게됐나?

저는 특이하게 어릴 때 바다에 가서 배운 게 아니라 시어머니 따라서.. 큰 애 중학교 가고 작은 애 5학년 때부터.나는 물질을 자연스럽게 배운 게 아니라 시어머니를 따라서 해업도 못 쳤었는데 따라가서 배웠어요.

\* 법환에서는 어떤 해산물이 많이 잡히나?

법환리도 다른 바다처럼 전복, 소라, 해삼, 문어, 옛날에는 오분자기가 났었는데 지금은 오분자기는 안 나고 아주 어려워요. 지귀도에서는 많이 난다고 하는데 우리는 안 나요. 언젠가부터는 없어져서 조금씩 있는데 별이가 안되니까 안 잡아요

\*요즘 하는 작업은?

소라, 해삼, 전복을 잡아요. 소라는 제사 때 아니면 식재료 반찬으로 구이를 하든가 무침을 하든가 젓갈을 하든가, 저 뿐만 아니라 간혹 해녀들은 잡은 것 가져가서 그렇게 해 먹어요, 제사 때에는 소라 꼬치하고..해녀들은 돈 만든다고 잘 안 먹는데 제사 때에는 꼭 가져가요. 제사 때나 명절 때 특이하게 집에 일이 있을 때, 애들이 타지에 사는 엄마들 가져가서 젓갈 만들어서 보내주고 그래요, 여기 우리 옛날에 소라젓갈 해녀마을 할 때 사업을 했었어요. 소라 젓갈 하면서 냉동으로 하다 보니까 잘 안돼서 지금은 안해요. 여기는 하다가 그만 두고

\* 물질 나갈 때 간식으로 가져가는 것은?

빵, 율무차, 커피, 탈의 장에 다 구비해 놓습니다. 물질하기 전에 먹고 물질하고 나서 다같이 공용으로 먹고. 물질 시간은 4시간정도, 그 전에는 5~6시간 했는데 지금은 4시간 정도 해요.

\* 불턱의 추억

탈의장 안에서 옷 갈아 입고 하는데 소라 잡아 오면 으레히 소라를 구워서 옆에 있는 나뭇가지로 꼬치를 만들어서 구워서 집에 가져가고 애들 주고 저도 시어머니 물질할 때 애 낳고 돌될 때 그것을 얻어 먹으려고 시어머니 물질하는 데에 자주 갔었어요. 그 맛은 지금 생각하면 지금의 맛은.. 그 땀 먹을 게 없어서 그런 때라 그런가 봐요.

\*해산물별 조리법

#### 1. 소라

소라는 물회하고.. 잘게 썰어서 해삼과 소라 섞어서 미역이랑 물회하면 참 맛있어요. 갓은 양념 다 하고.. 별 다르게 하는 게..꼬치 구이.. 그냥 익힌 다음에 후라이팬에 살짝 살짝 구워서..양념은 갓은 양념, 참기름, 참깨, 마늘 다진 것 이렇게 해서 채워 났다가 양념 배이라고 꼬치하고 후라이팬에다 살짝 익혀요. 제사 때 해녀들은 꼬치 꼭 합니다. 경조사때에는 얇게 썰어서 젓갈로 무쳐요. 갓은 양념 다 놓죠. 오이, 회무침처럼 갓은 야채를 넣고 이렇게 무침도 하고 오래 먹으려고 하면 아무것도 안 넣고 소라만 썰어서갓은 양념으로 무치면 오래 먹을 수 있습니다 그것은 왜냐면 다른 이물질이 안 들어가서 냉동이나 이렇게 해야지.. 너무 오래는

봐 둘 수 없어요. 냉장고에 4~5일 정도 놔 뒀서 먹어도 괜찮고 남은 그 이상은 냉동하는 것이 좋죠. 게우 넣고 하는 게 아니고 맛있게 먹으려면 성게 넣고 1kg다 하면 자기 집에서 먹는 사람들은 성게를 반반 넣어서 먹는 사람도 있고 아니면 몇 십분에 일 정도 넣어서 먹는 사람도 있고 다양하게

## 2. 보말

예전에는 보말하면 반찬으로 까서 식사 때에 보면 된장 찍어서 먹어요, 삶아서 까서 된장 찍어서 반찬으로 먹는데 요즘에는 보말을 다양하게 무침도 하고 죽도 끓이고 국도 하고 여러 가지 다양하게 무침도 하고 참 맛있어요, 고사리에 보말을 넣고 볶으면 참기름으로 하면 참 맛있어요. 보말고사리 볶음,

## 3. 전복

전복은 귀한 것이다 보니까 사람들이 잘 가져가지 않아요. 먹는 것으로는. 저희는 아이들 키울 때 돈보다 아이들을 건강하게 키워야 되니까 전복을 잡으면 집에 가져와서 푹 끓입니다. 푹 끓여서 그 끓인 물로 푹 끓이면 쌀뜨물처럼 뿌연게 나오는데 그 물로 아기 우유를 타서 먹이고 저는 손자 키울 때 그렇게 해서 우유를 먹였어요. 물 대신에..요즘은 정수기 물이라든가 우유 먹일 때 생수나 이런 걸로 하는 데 저는 전복을 푹 끓여서 그 물로 아기 우유 타서 애를 먹이고 또 전복을 믹서에 갈아서 그걸로 죽도 끓여 먹이고 전복은 보양식 개념이기 때문에 귀하니까, 다른 것처럼 보말처럼 흔하게 가로 가서 잡을 수 없는 물건이기 때문에. 죽을 끓일 때에는 얇게 썰어서 쌀과 전복 얇게 썬 것과 조금의 소금으로 간을 맞춰서 참기름을 넣고 냄비에서 볶아요. 조금 전복 갖 익을 만큼만, 그다음엔 물을 붓고 죽을 끓이죠. 죽이 다 될 때까지 끓이면 참 고소하게 맛있어요, 그 맛이 고소해요. 옛날에는 전복이 많이 나고 잘 안팔리니까 인식이 잘 안되니까 잡아다가 집에서 먹는 걸로 주로 했거든요, 저희도 시어머니와 시누가 아주 물질을 잘하는 상군에 숙했으니까 제가 아이를 키울 때에는 전복을 잡으면 무조건 집에 가져와요, 그래서 많이 먹었는데 우리 시어머니가 다양하게 끓여서 죽도 하고 그 불에다가 몸체를 살짝 노랑게 구워서 실에 꿰서 목에 걸어주면 애가 다니면서 과자 대신 빨아 먹고 끓어 먹고 그러더라구요. 고소하게 맛있으니까. 그렇게 예날에 음식은 그렇게 했고 요즘은 귀하다 보니까 갖은 양념해서 오이나 배 같은 것을 넣어서 무치면 굉장히 맛있을 것 같아요

## 4. 해삼

해삼은 참 물회를 하면 참 맛있습시다, 얇게 썰어서 돌미역 넣고 배 살짝 채 썰어서 넣고 사람들이 오이 넣으면 맛 없다고 하는 데 전 오이 넣으면 맛있던데 오이 채 썰어넣고 썬갓, 미나리 같은 것 조금씩 넣고 된장 넣고 제일 나중에는 식초, 된장. 고춧가루, 고추장을 넣고 물회를 하면 참 맛있어요. 해삼을 익혀서도 먹는데 후라이팬에 살짝 익히면 특이한 맛있더라구요, 저는 해삼이 블록 블록 부풀어 오르는데 치아가 안 좋은 사람은 물컹물컹하니까 부드러워요. 살짝 더운 물에 담그고 얼른 찬 물에 담갔다가 드시고.. 저는 썰어 놓으면 해삼이 보기 징그럽고 한테 저는 생체로 썰어서 초장 찍어서 먹는 것은 사람들은 그렇게 밖에 안 먹거든요. 요즘 대부분 그렇게 먹어요, 저희는 집에서 명절 때 제사 때 해삼을 하면 아까처럼 오이나 배, 미역, 살짝 참기름, 초고추장 이렇게 해서 제일 나중에는 김을 살짝 비벼 넣으면 그것은 먹어봐야 알지 아무도 모르거든요. 해삼은 그렇게 해서 먹고. 해삼은 말려서 먹는 게 아니라 제주도 홍삼은 어디 말려본 사람이 있긴 있는데 예를 들어 10kg을 말렸다 말렸을 때 1kg 정

도로 줄어 든대요, 그래서 그 사람이 해 보려고 하다가 너무 차이가 나서 그만 두었다고 하는데 저는 보지를 못했고 육지에 가면 흑삼은 펄펄 끓는 물에 살짝 담갔다가 그것을 말리면 내가 듣기로는 10kg 말리면 1kg 정도. 1kg이 아주 고가. 10kg을 더 능가하는 고가가 돼서 수출, 중국으로 수출하고.. 삶은 다음에 말려서.. 생으로 말리면 녹아 없어져 버려요, 살짝 삶아서 기계에 말리면 축소가 10kg면 1~2kg, 그 가치가 10kg을 능가하는 가격, 중국 고급 호텔로 수출해서 고급 요리에만 들어간다고 하더라구요

#### 5. 우무

우리는 많이 나지는 않아요, 저기 조천, 애월 쪽에는 단체로 할 정도로 많이 난다고 하는데 우리는 그렇게 안 나고. 옛날에도 우리 바다에서 많이 나긴 했는데 팔기도 했었어요, 우리도 옛날에, 제가 물질하기 전에는 보면 팔기도 하던데. 그것은 우목을 만들려면 원재료인 우뭇가사리를 빨고 물에 빨아서 넣고 반복하는 것을 5~6번 반복해서 물에 빨아서 널면 빨간색이 짙어져요, 빨간색이 없어질 만큼, 하얗게 우미를 만들려면, 요즘은 다양하게 빨간색이 좋다고 빨간색 웬만큼 들어가는 것도 우미를 만들어서 먹는대요, 우리는 빨간색은 안해보고 해녀학교 학생들 교육에 우목 삶는 게 들어 있어요, 다양하게 바다에서 나는 음식을 만드는 게 있는데 저도 요즘에야 배웠기 때문에 어른들이 해 준 것만 먹어서 제가 직접 배워서 학생들한테 전수를 한다고 하얗게 바랜 것을 불에다 약 1시간 정도 푹 고아요, 고을 때 물 넣고 우뭇가사리가 200g이다 하면 삼다수 1,8l니까 2개 정도 넣고 처음에는 응고가 안될 것 같아도 푹 끓이다 보면 응고가 되더라구요. 그래서 학생들한테도 매 기수마다 했는데 뒷날 아침에 와 보면 탱글 탱글하게 돼서 나눠 가라고 가져가고 그러는데 그것은 무채처럼 살짝 썰어서 진간장이나 집에 간장 담그는 사람은 집간장이라든가 조금 넣고 소금간하고 야채는 오이나 살짝 썰어서 얹혀 놓고 물회 만들면 그것을 큰 그릇에 만들어서 냉장고에 넣어 두면 여름에 아주 열이 많은 사람들은 어디 갔다 오면 속이 화끈화끈한 사람들 한 그릇씩 먹고, 원래 옛날에 그 음식이 하도 더우니까 더위를 차게 하는 몸을 차게 하는 음식이라고 하더라구요, 저는 무 박사가 아니라서 연구를 못해 봤지만 듣는 말에 의하면 화기를 재우려고 음식을 했다고, 지금도 다른 사람들도 그렇게 먹겠지만 더운 여름되면 짠 맛에 대응으로 드시는 분들 많아요, 다른 식으로는 듬성듬성 썰어서 초고추장 찍어서 먹는단가. 위에 발라서.. 국할 때 물컹하니까 볶은 콩가루를 집어 넣으면 고소하게..

#### 6. 군소

군소는 먹는 게 있고 안 먹는 게 있습니다. 바다에서 보면..저는 잡아보지 않았는데 징그러워서 잡아 보지 않아서, 지금도 보면 징그러워요. 35년 물질해도.. 먹지도 않아요, 삶아 놓으면 시커멓고 맛은 소라보다 더 맛있다고 하더라구요, 고소하게, 초장 찍어 먹고 그것도 무침해 먹고. 바다에서 나는 것은 육상 고기 같은 것 구워 먹듯이 구워먹지 못하기 때문에 항상 썰어서 그냥 초장 찍어서 먹거나 무쳐 먹거나. 별다른 방법이.. 꼬치로도 하고 그렇게 해서 1kg 나가는 것을 삶으면 조그맣게 보기에 1~200g 이렇게 축소되더라구요. 삶아 놓으면 시장에서 잘 팔린다고 하더라구요. 잘게 썰어서 꼬치구이, 아니면 후라이팬에 참기름 넣어서 하고 아니면 삶아서 초장 찍어서 먹기도 하고.. 옛날에가 많이 먹었다고 하더라구요. 안 먹는 게 있다고 밭그스름 한 게 있고, 똑 같은 건데 저는 이렇게 보기만 하지 뭐가 먹는 건지 안 먹는 건지. 잡을 생각이 없기 때문에 아예 바다에서 안 잡아보고 사람들이 올라오면 옆에 사람들이 하는 소리가 이건 안 먹는 거 잡아 왔구나 이렇게 할 때 보면 그게 좀 빨간 색이 나더라구요.

까만 것을 찌서 창자 낼 때 보면 보라색 물이 나 쏟아져요, 보라색이 몸에 좋다고 그것도 몸에 상당히 좋은 거 봐요, 바다에서 나는 전복보다도 더 좋은 것이라고 어른들이 많이 얘기 합니다. 군소 내장물

## 7. 청각

청각은 1월에 물에 들어가 보면 많이 안 나고 관심있는 사람들, 먹고 싶은 사람들 뜯을 만큼, 저도 청각을 참 좋아해요. 청각은 팔팔 끓는 물에 집어 넣으면 파란 색으로 변하거든요, 거무스름한 게. 그래서 초장도 찍어 먹고 냉국, 여름에 시원하게 냉국 오이 넣고 배 넣고 갖은 양념 넣고 된장에다 냉국을 하면 맛있어요, 그리고 김치할 때 속 만들 때 청각을 같이 넣거든요, 그러면 김치가 참 맛있어요, 쫄깃쫄깃하고 중간 중간에 나오면 먹을 때 특이한 냄새가., 무 같은 것 채 김치 할 때 섞어서 하고.. 청각 말렸다가 물에 불리고 쓰죠, 저는 말려 보지는 안했는데 그렇게 말릴 만큼 나지 않아요. 우리 바다에는. 한 번 가면 먹을 만큼씩 정도, 어찌 다 눈에 보이면 저는 과량게 해서 냉동했다가 주로 국 끓여 먹고 김치 할 때에는 없으면 시장 가서 많이 파니까 사다가 김치할 때는 꼭 넣습니다. 제일 맛있더라고요, 김치에 넣은 게, 속으로

## 8. 미역

미역은 많이 납니다. 넘칠 만큼. 채취기간이 요즘 해 버리면 5월 19일 지나면 미리 난 것은 나이가 들어서 미역 앞에 볼록 볼록 한 게 생기더라구요, 만각이 돼서 못 먹고 3월 말까지 정도 하고 그 다음에는 밀매역이라고 해서 두번째 나는 미역이 있어요, 밀으로 두 번째 나는 미역, 그것은 5월에 채취하고..미역은 말렸다가 불려서 주로 국 끓여 먹고 생으로 빨아서 냉동했다가 오리랑 갖은 양념, 콩나물이나 배, 오이 이렇게 해서 무침, 콩나물 넣고 무침하면 참 맛있어요. 해녀들이 운영하는 식당이 있는데 그걸 해 놓으면 3~4번 막 가져가고 밀반찬으로 달라고, 그렇게 먹고 성계국 끓일 때에는 우선 저희는 국 끓일 때 육수를 미리 만들어요. 육수는 다시마, 버섯, 양파, 무 등을 넣고 마늘이라든가 향생 되라고 대사니 마늘 넣고 한 시간 정도 푹 끓이면 다시마는 다 우려나가거든요, 무랑, 그 때 채 걸렀다가 국을 끓일 때 물 먼저 넣고 끓기 시작하면 그 때 미역을 넣어요, 조금 더 끓이면 성계 넣고 먹어보면 간이 맞은가 안 맞은가 보고 안 맞으면 소금을 넣고, 성계가 워낙 짠물의 것이니까 거의 소금같은 것은 안 해도 돼요, 먹어 보고 싱겁거나 그러면 소금간을 조금하고 안그러고 입에 맞으면 그냥 드시고.. 성계 구워 먹는 것은 못 봤어요, 성계가 워낙 귀한 것이니까. 성계를 먹은 것은 미역 빨아서 미역에 싸 먹기, 쌈 싸먹기. 먹어 본 사람은 미역에 싸 먹으면 참 맛있어요, 성계는 삶아서 먹어도 돼요, 숨은 구워 먹는 것보다는 삶아서 쪄개면 거기 배설물과 성계 알과 분리가 되거든요, 분리돼서 애들은 예전에 떠 먹고 그랬는데 요즘은 먹기 좋은 지상음식들이 많아서 애들이 그거 먹겠어요, 안 먹지..어른들은 참 좋아하죠. 지금도.. 계절에 따라서 숨은 씹싸래합니다. 알이 형성되는 계절에는 씹쌀 안하고 성계 알이 영글 때는 숨알이 씹쌀하더라구요. 겨울에 잡은 것은 안 그러고 겨울에 밀에 가서 소라 잡고 이렇게 하다 보면 숨 잡는 사람이 없어서 어찌다 오분자기를 잡는 사람들이 잡아 온 것을 먹어보면 참 맛있어요. 옛날에도 어머니 바닷잡이 가서 숨 많이 따오면 솔에 삶아서 칼로 쪄개면 딱 분리돼요, 성계도 분리 될 것으로 알고 있어요, 저는 성계는 안 삶아 봐서, 올해는 제가 한 번 삶아 보려고요. 저도 삶는 것은 안 해봐서,, 아마 숨이 삶으면 그렇게 되니까 성계도 삶으면 토실 토실 안에 할 것으로 봐요

## 9. 툇

요즘 한창이예요, 우리는 어느 순간부터 안나요, 우리 바다에, 먹을 것도 안나고 .툇은 옛날이 나 요즘도 대소사 때 반찬, 생양과 썰어 넣고 오이 등 양념해서 된장 넣고 무침하면 맛있는데 경조사 집에 가면 된장 안 넣고 소금간 하는가? 깨끗하게, 식초랑 초고추장 고춧가루랑 이렇게 등 많이 들어가요, 식당 가보면 요즘엔 두부 넣고 툇하고 버무리면 고소하게 맛있는데 그렇게 하고 또 툇은 들깨가루로 무침하고..툇은 여러 가지로 무침을 할 수 있어요, 여름에 툇으로 냉국도 해 먹고 혈압이 높은 사람은 밥 지을 때 툇 위에 얹혀 놓고 툇밥, 아니면 해 놓고 툇과 밥을 섞어서 드시는 분도 있고 툇은 혈압에 좋단니까 다양하게 만들어서 그렇게 먹어요

## 10. 문어

문어는 많이는 안 잡혀도 간간히 잡혀요, 문어는 삶아서 초장, 무침, 거의 그거죠. 초무침, 알파카게 썰어서 오이랑 배랑 갖은 야채 넣어서 초고추장에 무침하면 참 맛있고 삶아서 그냥 초고추장 찍어서 먹기도 하고 문어는 별다르게.. 문어죽은 끓여서 옛날에 먹었다고 하는데 저는 안 먹어 봤어요, 오래 끓이면 비린내가 난다고, 보양식으로 문어는 어떻게 사용하냐 하면 인삼, 마늘, 문어하고 삼합해서 푹 끓이면 그것을 먹는 사람은 어떤 사람들인가 하면 다리 관절이 안 좋은 사람들, 그렇게 해서 끓여서 먹더라구요, 요즘도, 옛날 어르신들 말씀에 ‘한 겨울에 문어 3kg만 먹으면 관절이 튼튼하다’고 전설처럼 얘기해요.

## 11. 배말

배말, 따개비처럼 돌에 붙는 거..그거 죽 끓여 먹으면 참 맛있는데.. 전복죽이랑 다른 죽이랑 비교해 보면 그 나름대로의 고소한 맛이. 그것도 삶아서 떼어보면 중간에 보면 길다란 실 같은 것이 있어요, 그것을 제거하고 죽 끓여먹으면 참 맛있어요, 죽으로만 하는 게 아니라 간장에다 양념장을 만들잖아요. 마늘, 고추장 다져 놓은 거, 쪽파랑 만들어서 그것에 비벼서 밀반찬 같은 거 할 때, 못해서 그렇지 있으면 좋죠, 마라도에 가면 엄청 많대요, 여기도 나긴 납니다. 그런데 막 많이는 안나죠, 팔 만큼 안 날 뿐이지. 풍섬에 가면 많이 난다고 하고

## 12. 굽벗

굽벗은 떼다가 따개비하고 장갑 끼서 돌에다가 살살 비비면 옆에 까만 게 다 벗겨져요, 그 다음에는 삶아서 초장 찍어 먹고 후라이팬에 참기름 듬뿍 넣고 멸치 볶음처럼 달달 볶으면 그 나름대로 맛있어요, 다른 양념은 안해봤기 때문에 마늘이랑 갖은 양념 넣고 비벼서.. 친구집 가보니까 꼬치를 했더라구요, 애들 그러니까 참 잘 먹는다고 꼬치해서 살짝살짝 후라이팬에 튀기니까 참 맛있어요,

## 13. 파래

파래는 안 나옵니다

## 14. 갱이

우리는 갱이를 잡는 사람이 한 사람도 없어서 저는 갱이를 애들 손자 키울 때 많이 잡아 봤어요, 잡으려면 힘들거든요. 도망가고. 한 마리 잡으려면 게보다 빨라야 되고 그러는데 나무 막대기에다 중간에 비린내 나는 고둥어를 묶어서 구멍에다 끼워 놓는다, 그러면 그거 먹으려고 냄새 맡고 다 올라옵니다. 그 때 잡아 넣는 거라, 집에 와서 소금 한 주먹 넣고 올라 오지 못

하는 그릇에 넣고 소금 한 줌을 넣으면 강이들이 막 뛰어나니잖아요, 살려고, 발버둥치면 하루 살면 배설물을 다 뺏어 놔요, 하룻밤 지나 뒷날 보면 게도 다 뺏은 상태고 시커멓게 배설물을 뺏어 놓고 그러면 깨끗이 씻어서,, 옛날에는 믹서 없을 때에는 흑에다 막 뿌셔서 깨끗한 형질에 짜서 애기들 이유식 할 때 죽을 끓여서 주면 애들도 맛있는지 참 잘먹었어요. 우리 손자는.. 죽 끓여 주고 국 끓여서 밥 먹이고,, 그것도 짠 바다에서 사는 것이라서 먹어 보고 싱거우면 간하고 간은 항상 나중예.. 작은 것은 깨끗이 해감시키고 갖은 양념에 고추장에 마늘, 참기름 듬뿍 넣고 후라이팬에 볶으면 아삭아삭하게 밀반찬으로 옛날 어르신들 많이 해 먹었어요, 요즘에는 잡기 싫어서 손만 뺏으면 먹을 게 많으니까. 저는 우리 손자 키울 때 이런 거 많이 해봤습니다, 게도 짜서 우유 타서 먹이고..건강식으로.. 콩도 섞어서 다양하게 멸치도 넣고.. 같은 친구니까. 그것만 하지 말고 양파라든가 썰어서 같이 넣고 거의 다 될 때 양파 넣고 볶으면 참 맛있습디다. 못해서 못 먹는 거지, 옛날엔 나도 그런 반찬을 꽤 많이 했었는데..

#### 15. 감태

감태는 먹어 보지 않았습디다. 감태는 어느 누구도 먹어보지 않았기 때문에 잘 모르겠고 감태 나면 화장품용으로 들어간다고 하더라구요, 하는 것은 안 봤지만. 감태는 채취는 안하고 풍태, 올라온 것, 소라 먹이가 감태여서 밤이나 낮에나 바다에 가 보면 감태 먹으려고 감태에 달려 있는 소라들이 있습니다. 감태는 해서 업자들에게 이거 뭐에 쓰냐고 물어보면 주로 화장품, 한약에 쓴다고 말만 들었고 하는 것은 확인은 못해 봤어요

#### 16. ㄱ·ㄱ

ㄱ·ㄱ은 국용, 무침으로,, 그것도 마찬가지로 오이나 양파나 톳 무칠 때에도 마찬가지로요, 집에서 이렇게 해 놓으면 보기에 안 좋아도 김치 목은지 채 썰어서 무칠 때 놓으면 참 맛있어요, 양념을 안 씻고 그대로 썰어서 넣고 ㄱ·ㄱ 무칠 때에도 그렇게 해요, 다 야채들 넣는데 ㄱ·ㄱ을 지를 썰어 넣으면 감칠 맛이 나더라구요, 국을 끓이는 것은 ㄱ·ㄱ국 끓일 때 아까 얘기한 들깨가루도 좀 넣고 뼈 끓인 물에 ㄱ·ㄱ을 같이 국 끓일 때 메밀가루를 살짝 풀어 넣으면 특이한 맛이 나요. ㄱ·ㄱ국이.. ㄱ·ㄱ국이 식당 같은 데에 가 보면 장사용이어서 재료가 ㄱ·ㄱ국인지 아닌지 모르게 해 놓더라구요. 가정에서는 그렇게 해서 먹겠습니까? ㄱ·ㄱ하고 갖은 야채 넣고 국 끓일 때에는 들깨가루라든가 ㄱ·ㄱ이면 메밀가루 넣고 등뼈 고기 넣고 국 끓이면 맛있죠

#### 17. 성묵

처음 들어 봅니다. 잘 모르겠습니다.

\*법환리 해녀 집에서만 경조사 때 나오는 메뉴는?

해녀 안 하는 사람들은 관심 있는 사람들은 소라 같은 것, 해산물을 하면 아주 신경 썼구나 할 정도로, 해녀들은 경조사 때에는 소라를 꼭 해요, 우리도 집안에 경조사 때 해녀 하는 사람이 저 밖에 없어요. 시댁 친척들 중에. 저는 꼭 소라 꼬치를 하든가 무침을 하든가 해삼 국을 하든가 꼭 해요, 세 가지 중에 한 가지를 꼭 하는데 돌아가면서 명절을 지내니까 밥을 돌아가면서 다 안 먹잖아요. 첫 집에 가서 먹고 그 다음에는 우리 집에 와서 먹는다고 친척들이, 국을 먹든가 소라를 먹든가 그것을 먹어야 한다고.. 깨끗이 먹고 가더라구요

\*해녀들만 먹는 보양식은?

전복, 문어는 좀 먹는 사람들이 별로 잘 안 먹더라구요, 돈이 아까워서 그런지 모르겠지만, 몸이 안 좋을 때 피곤할 때 그럴 때에는 ‘오늘은 이거 떼었으니까 전복 가져가서 죽 끓여 먹겠다. 몸이 안좋아서 견지 못하겠다’고 할머니들 이렇게 말합니다. 전복은 그렇게 해서 해녀들 가끔 가져가요. 저 같은 경우에는 전복하면 팔기보다 애들 건강하게 키운다고 등푸른 생선이라든가 이런 게 두뇌에 좋다고 해서 저는 애들 주로 이런 걸 많이 먹이는 편입니다. 우리 아이들은 손자 둘이 아주 이쁘게, 똑똑하게 커요, 우리 시어머니가 그렇게 하더라구요. 키울 때.

\* 물질 때 가지고 가는 비상식량은?

비상식량으로는 굴도 가져가고 고구마 삶아서 주로 가져가고 할머니들도 심심하다고 사탕 같은 것을 가지고 가서 물고 다니고, 왜냐하면 물에 들기 전에는 음식들을 잘 안 먹어요, 서너 시간 거꾸로 형태의 몸이 되잖아요, 일반 두 다리로 서고 걸어 다니다가 바다 속에 네 시간 정도 사는 동안 거꾸로 생활해요, 머리가 처박아지고 그래서 음식을 먹으면 같이 올라오는 형태를 하거든요, 그래서 괴롭다고 안 먹고 갔다 와서 고구마, 집에 있는 제사 떡, 받아 온 떡 아니면 생일 집에 가서 애들 받아 왔다가 가져오고 다양하게 바다에 가면 둘러 앉아서 ‘내일은 너는 김치 가져와라 나는 떡을 가져 올 것이다’ 그러면서 참 맛있게 먹고 그래요.

\* 물질 힘들지 않은지?

저는 처음에 배울 때는 엄청 힘들었죠. 힘들고 요전에도 해삼 얘기가 나와서 새내기 학생들 서너명이 왔는데 해삼 세 마리 잡아서 아주 좋아하던데 처음에 해삼 어떻게 보였냐 하니까 길다랗게 늘어지고 솔 같은 게 돋아나는데 성게 솔처럼 해삼이 온몸에 배만 놔 두고 1cm만큼 뿔이 다 나와요, 개는 안 징그럽다고 하던데 제가 물질할 때에는 작은 바다에서 설 수 있는 1년 정도 훈련하고 조금씩 조금씩 진출하고 했던 시간이 10년, 10년 세월을 아주 가까운 바다에서 풍덩풍덩 했죠, 조금씩 진출하다 보니까 지금은 상군, 내 위에 대 여섯 사람 아주 큰 상군이 있어요. 그 사람들 빼고는 그 다음 상군, 처음 물질할 때에는 바다에 들어가면 해삼이 늘어져 있으면 못 잡는 거야, 무서워서.. 옆에 돌 가져가서 돌로 툭툭 치면 동그랗게 돼요, 동그랗게 되면 그 때 잡고 오는 거지. 나는 물질할 때 처음에 그렇게 잡았다 하니까 학생들이 막 웃어요. 저는 그것 보니까 좋아서 푹 잡았는데요, 그러냐, 우리 물질할 때에는 해삼이 깔렸었거든요. 그 때 바다에 가는 사람도 없고 먹는 것도 너무 흔하다 보니까 흔한 음식이 아니었어, 두드려 놓고 내버려 두고 와 버리기도 하고.. 요즘은 잡으려고 들어가는 거니까 안 보여서 못잡지

\* 옛날 나던 것 중 못 보는 해산물은?

못 보던 해삼이 나요. 해녀분들이 이상한 까만 해삼을 잡고 오더라구요, 홍해삼 말고, 육지에 내가 물질을 갔었는데 육지 해산이 다 그렇게 까맣더라구요, 흑해삼이라고, 카키 색깔로 나는 해삼인데 어느 날인가부터 우리 바다에서도 하나씩 나기 시작해요. 그래서 그것은 홍해삼이 아니라서 가져 가서 먹으라고. 부드럽고 맛있는데 그 해삼이, 제가 육지에 있을 때 먹어 보니까 참 맛있더라구요, 닭 삶을 때.. 요즘 닭 삶아 먹는 사람이 있나? 서귀포 가면 식당 가보면 닭 하나 해서 뭐 놓고 해서 백숙이라든가 할 때 이렇게 놓고 하던데 저희도 집에서 닭 삶아 먹을 때 놓고 먹지만 제가 육지 있을 때 그 해삼을 깨끗이 손질해서 닭 삶을 때 놓더라구요. 해삼 놓고 전복 놓고 삼합을 하는 거야, 거기에다 대사니 마늘 몇 통 넣고 푹 끓이면 그 해삼 전복이 참 맛있어요, 보양식 닭보다도 해삼하고 전복이 닭의 이물질이 들어가서 그런가 맛을

표현하지 못할 만큼 해삼은 쫄깃쫄깃하고 고소하고..홍삼은 안 봐 봐서 모르겠고 흑삼은 육지 있을 때 배 선장 사모님이 해서 보양식이라고 먹어 보라고 주면 전복하고 해삼하고 닭하고 폭 끓이면 참 맛있더라구요.

\*해녀 학교는 언제부터 개교하나?

5월 20일 입학식, 80시간 두 달 동안 주말마다. 토 일, 직장인들 때문에..처음 할 때 귀어 귀촌 때문에 30%는 외지인으로 해야 하지 않나 이렇게 해서 지금도 마찬가지로 처음에 그렇게 만들었기 때문에 정착하시라고 하시는 분도 많아요. 처음에 1기 때에는 경험도 없고 야무지게 짜느라고 해도 미숙한 점이 많았거든요. 그 때 육지에 계신 교수님이 자기가 알아서 한다고 관여하는 걸 싫어해서 제가 교육에 잘 참여를 못했어요, 그런데 그렇게 해서는 안되겠더라고요. 그 분이 자기 생각 위주로 애들 논문처럼 써 오라고 해서,, 촌 사람들 4~50대들 촌에서 살아서 그렇게 하겠습니까? 핸드폰도 스마트폰이 없는 분들도 있더라고요. 그 때 보니까 나이 드신 분들은 못한다고, 폴더로 하면 메시지나 밴드라든가 홈페이지라든가 카톡이라든가 할 줄 몰라서 그게 크게 불만이 있어서 안되겠다. 그러면 눈높이를 맞추자 해서 1기 했던 교수님 그만 하시라고 하고 제주 국제대학에 스쿠버 다이빙 전문직 교수님이 여러 분 있어요, 거기 가서 교수님 한 분 초빙하고 교육할 때에는 5명, 지도교수하고 마무리 하는 교수님 5명하고 어느 시간부터 열심히 모여서 1 시간 동안 인성교육하고 실기 교육 들어가는데 어머님들이 20명 정도가 해녀학교 선생님이로 같이 들어가요, 1:1로 들어가서 한 두 시간 교육하고 엄마들은 1~20분 전에 보내고 그 다음에는 지도교수 하에 5명 교수들이 마무리 교육을 하죠. 자기네 식으로 이렇게 하라 엄마들이 이렇게 했지만 이렇게 하는 게 좋겠다 하는 것 지켜보고 그렇게 교육하고 마무리 하죠. 올해 3기, 1기 때에 분위기 나쁜 건 아니고 1기 때에는 학생이 안 들어 올까봐, 알려지지도 않고 6개월 만에 각계 기관에 논의하고 그래서 갑자기 문을 열게 돼서 오는 사람 30명 못 채울까봐 노심초사 했는데 다행히 33명 들어와서 3명은 들어오지 못하고 30명인데 어떤 분들이 들어 왔냐하면 서명숙 제주 올레 이사장, 제주 국제 컨벤션에 허정옥 교수님, 서울에서 박사학위 따신 분들. 나중에 졸업하신 후에 알았어요. 서류를 받았는데 다 그렇게 안 적었더라고요, 프로필에 거꾸로 적고 숨기고.. 제가 그 사람들 앞에서 뽕뽕 큰 소리 치고 그랬는데 저는 저 나름대로 잘한다고 했는데 나중에 보니까 그런 분들이 많이 섞여 있었어요, 그 분들은 그 분들 나름대로 박사고 사장이고 그렇겠지만 저는 바다에서 일등 박사고 일등 교수 아니에요. 1기 때에는 참 분위기 좋게 교육했고 올해도 들어오는 사람들이 그러리라고 생각합니다. 관심들이 너무 많아서 지원자 81명에서 51명을 떨어 뜨렸는데 너무 아쉽더라고요.

오늘 긴 시간 죄송합니다. 몸도 별로 안 좋으신데 감사합니다..