

## ▪ 제주해녀음식이야기 ▪

### - 홍옥랑, 양경령 -

\* 물질은 언제부터?

9살 때부터. 테왁 가지고 할 때가.. 어릴 땐 말도 못하게 언니하고 나하고 자매인데 한 동네에서 같은 또래에, 나 또래 거기도 우리 언니하고 같은 또래 같이 물질을 배웠어. 동그란 여에 헤엄쳐 가기 시험을 하는데 가다가 우리 형제는 내가 꼭 눌러 졌나봐. 꼭 눌러서 거기에서 죽었어. 그래서 9살 때부터 테왁을 가지고 공부할 생각할 생각도 안하고 왜 테왁을 가졌나 하면 우리 어머니가 물질 잘 했었지, 어머니가 여기에서 난 꼴락, 요즘은 스티로폼으로 하지만 그전에는 꼴락 박으로 테왁을 만들고 망사리를 만들어줬어, 가 보니까 잠수들 막 나와서 불 쪼는데 저기 가서 들라 가 보니까 물이 바짝 빠졌어, 가다 보니까 그 때 사촌 언니가 미역을, 그 땐 미역도 많이 없어. 미역을 둘러매고 나오는데 사촌 언니가 '옥랑아 여기로 와라' 이만한 물통에 미역을 던져 줬어, 그 때부터 그것을 하기 시작하니까 아이고 많이 했다 해서 그 때부터 하기 시작 했어, 그 때부터 한 줌도 하고 두 줌도 하고 연습으로..그렇게 해서 하다보니 학교도 금능학교 있었는데 배워졌나. 야학. 복습이라고 했어 어렸을 때. 거기 가서 하고 물질도 하고 그러면서 19살 때 육지에 나갔어, 물질하러 바깥물질, 가서 거기에서 6개월, 갈 때 모두 어머니가 보리쌀 12말, 좁쌀 3말, 15말 메주 장 담글 꺼 메주 실어서 여기에서 가마니에 묶어서 실어주면 통통 배에 싣고 연락선 타고 가고

\* 금능에서 많이 잡히는 해산물은?

옛날에는 미역, 소라는 해 봐야 팔리지도 않고 팔 생각도 안하고 돈이 돼야 팔지. 그 후에 우리가 물질 배운 후에야 소라도 수협에서 받아서 판로도 되고 일본으로 수출하면서 그랬지 옛날에는 오로지 미역, 한 낭하고 두 낭하고 탁탁 떨어면서..고무옷도 없고 옛날에는 발가벗어서 속곳입고 물 적삼입고 머리에 쓰고 오리발도 없고 아무것도 없어, 그래서 조금 바다에 들어가면 물도 춥고 막 떨어, 그러면 불 쪼 거 바구니에 보리낭 가지고 가서 달달 떨어면서 불 쪼고 그 후에 집에 오면 다섯 낭이여, 열 낭이여, 뿌리 있는 건 한 낭가기, 뿌리 하나 기둥 삼아 뿌리 없는 건 여러 개 붙이면 한 낭, 두낭. 열 개 묶으면 한 묶음. 말리서 제긴 것, 그것을 하면 상인이 와, 그걸 상인한테 팔아, 상인이 우리 집에 오면 같이 받으러 다니고 . 말린 미역으로 팔고, 먹는 것도 그 미역 하나 가지고 먹고. 그것 가지고 생활해 나갔지. 요즘은 주로 소라, 해삼은 철회, 거의 끝나가고 있어, 양식하고 해서..한림수협에서 여러 종류를 양식하고 있어, 수산과에서 와서 금능 바다가 좋다고 해서 양식하고 있어. 양식하니까 공동으로 며칠하고 전복, 오분자기, 오분자기도 양식하고 있어, 수산과에서 5년 계획하고 50억 투자해서 시험 양식하고 있어, 지금 3년차니까 3년차부터 한번 건져 보는 거야, 어느 정도 크고 판로가 어떻게 되나 조사 과정이지, 그 때에는 정말 하루에 5번 들어가, 물에..들어갔다나와서 불 쪼고 젓은 속곳 입고 물에 들어서 9~12살 사이에. 그렇게 추워서 탁탁 떨어면서. 그 후 육지갔다 온 후에 고무옷이 막 났어, 70년대. 육지 19살부터 가서 6년간 다녔지, 결혼해서 남편이 군대 가니까 한 해 가서 7년간 다녔어, 거기에서도 고무옷이 안 났어, 우리 육지 다닐 때에도. 그 강원도 물살 차가운데, 그 후에 스폰지 고무옷이 났어, 어떻게 편안한지..그런데 잠수복 하면 옷값을 못 할 까봐 안 하고 떨고 있으니까 동네 언니가 옷 해라, 옷 한 것이 돈도 없고 아무것도 없어서 옷 하면 돈을 못 갚을까봐 동네 언니가 자기네 동생 고무옷을 주면서 돈 갚지 말고 돈

벌어서 값아라 하니까 그 고무옷 입고 미역을 엄청 많이 했어, 그것을 산간 조수, 저지, 신창 가서 두 묶음 뽕뽕 쳐서 내려놓고 거기에 하나만 짚어 가면 거기 가면 돈도 주고 쌀도 주고 그 때부터 '이렇게 돈이 모아지는 구나'하고 살았지

#### \*해산물별 조리법

##### 1. 소라

옛날도 마찬가지로, 그렇게 많이 하지 못하니까 판로도 못하니까 하나씩 두 개씩 따다가 불 쪄는 곳에서 구워먹고 그처럼 맛도 없고 집에서는 삶아서 적도 하고 처음에는 소라를 안 잡으니까 별로 할 생각도 안하고. 저게 70년대에 소라가 우리 국내에서 알아주지 않으니까 일본 수출을 하게 됐어, 그 때 당시 70년대에 이 동네 어촌계장을 했는데 그 때 양식 사업을 했어. 작은 소라를 잡아다가 우리 근해 어장에 투입해서 커서 잡았어요, 그 땐 1년에 2만kg. 이제는 2~3000kg나는데 전부 수출, 계통 판매, 수협으로 가져가야 일본으로 수출했지만 지금은 와서 수협에서 다 받아가, 그 때는 받아가지 않으니까 계장 하니까 우리 배에 실어서 한림 부두에 가서 일본 보내는 중간 상인에게 넘기면 거기에서 물에 담갔다가 수출하기 위해 실어가고..이제는 것갈도 해 먹고 소라젓같은 전복 계웃 넣고 성게 줌 넣고 버무리면 맛있어, 간 맞춰서, 그냥 무쳐도 돼. 초무침처럼, 오이넣고 물회도 해 먹고 제사 때 소라꼬치도 하고..우리는 꼭 올립니다. 부모님들 잡셨던 것, 소라국은 잘 안먹어, 냉국은 합니다. 물회.

##### 2. 보말

옛날 보말은 잘 먹었죠, 보말은 삶아서 먹는 게 일이었는데 지금은 그것으로 죽도 췌 먹고 국도 끓여 먹고 보말만큼 맛있는 게 없어, 많이 나면 까서 수협에 계통 판매도 하고 간장 넣어서 조림도 하고 무쳐 먹어도 좋고 삶아서 깨끗이 씻고 보말은 전부 삶아야, 소라는 날 것이 좋지만..

##### 3. 전복

전복은 생채로도 먹고 그거야 생 것으로 깨끗이 씻고 썰어서 초장하면 그건 최고지. 죽도 췌워 먹고 국도 끓여 먹고 전복국은 미역 무 아무거나 어울려.. 전복 썰고 성게국처럼, 참기름 넣고 돌돌 조금 볶다가 많이 볶으면 질기고.. 전복은 비싼 거니까 적은 안하고 그냥 삶아서 통째로 올리기도 하고. 지금은 큰 것도 없어, 양식은 하지만 자연산은 옛날은 1kg, 500g, 300g짜리 하지만 이제는 없어,

##### 4. 해삼

요즘 거의 끝날 때, 해삼도 막 세어서 부드럽게 하려면 물 펄펄 끓여서 토렴하면 부드러워, 그냥 생채로 초장 찍어서 먹고 물회도 해 먹고 무쳐서도 먹고 무침은 소라무침 하듯이 고추장, 참기름 넣고 쓱쓱 비벼서 먹으면 잘도 좋아요, 해삼 내장이 그렇게 맛있어요, 찢어서 보면 모래 있는 것 말고, 내장이 따로 있어, 노란 것, 그것 먹으면 막 달큰한 게 그게 최고 해삼에서는. 그 자리에서 손으로 훑어서 모래 담아진 것은 안 먹고 모래 안 담아지는 것이 있어, 따로, 노란 거..그것이 그렇게 맛있어. 붉은 거..약간 주황색..

##### 5. 우무

우리는 잘 우무 작업 안하는데 옛날에는 많이 했었죠. 안해 가니까 우무가 돌가사리 돼 버려, 나긴 하는데 그걸 소라 잡으려고 하지 우무하려고 안하지. 비싸지 않으니까.. 옛날에는 많이 했지. 비양도도 가서 해 오고. 옛날에는 많이 팔았지 수협에서 와서. 100kg씩 해서 말린 것, 여기에서도 중간 상인해서 말려도 가고 했는데 우리가 조금 해다가 먹으려면 그걸 말렸다가 물로 자꾸 씻어서 넣고 빨아서 넣고 그러면 하얗게 바래져, 그걸 삶아, 삶으면 거기에서 뽀얀 물이 나와, 그러면 그걸 받쳐서 깨끗하게 곱게 받치면 우무 두부가 돼. 두부처럼 막 쳐서 오이 좀 넣고 버무려 먹고 식초 넣고, 콩가루도 넣고.. 좋아하는 사람은 좋아하고 그냥 그것만 먹는 사람은 그것만 좋아하고..우무 가사리가 위 청소 한다고 1년에 세 번 먹으라고.. 우무 먹으면 위 청소가 싹 돼. 그것에 다 섞어져 나와, 큰 맛은 없는데 1년에 세 번 먹으면 좋다고.

## 6. 군소

굴멍이 옛날에는 그냥 찌서 삶았지만 지금은 바다에서 깨끗이 찌고 와서 한 번 끓여, 썸에서 딱딱 밀어, 밀고 양념해서 삶으면 복삭복삭.. 식초 좀 넣고 맛소금 좀 넣고. 썰어 먹어도 좋고, 군소가 질기니까 부드럽게 식초 같은 것 넣는 거.. 부드러워지라고.. 그 후에 다시 양념해서 먹어야. 반찬 할 때.. 옛날에는 그냥 삶아서 먹었지만 지금은 손대지 말고 그냥 삶아. 뽕만 빼고 와서 삶아서 한 번 끓이면 수도에서 막 밀면 까만 물이 나와, 밀고 나서 깨끗이 씻고 솔에 넣고 식초와 양념 몇가지 넣고 삶아 내면 복삭복삭 그렇게 맛있어, 그냥 먹어도 맛있고 무쳐먹어도 맛있고. 적은 안해 보고 그냥 반찬용으로만 먹어봤지. 검퍼래 굴멍이라고 있어요. 그거는 파랑해, 그것은 안 먹고 까만 것은 먹고, 안 먹는 건 파란 것, 냄새나고 안돼. 우린 다 알 수 있어요, 바다 속에서도 안 먹는 굴멍이는 달라, 파랗고 냄새나고. 색깔로 알아, 파래색깔.

## 7. 청각

청각도 나요, 옛날에는 위험한 데에 많이 났어요, 한 때 청각으로 돈 많이 벌었죠. 해다가 말려서도 팔고 생채로도 팔고 했는데 지금은 안나, 그런데 가에 조금, 깊은 바다엔 거의 없고 가에. 그리고 협재 금능 사이 바다에 조금 납니다. 그것은 옛날엔 말려서도 팔고 생채도 받아 가고 상인들이, 우리 먹는 것은 삶아, 말렸다가 김치 담글 때도 넣고 속으로 젓갈과 함께 넣으면 최고야. 삶아서 초장도 찍어 먹고, 물회도 해 먹고 시원하고 맛있어, 자리물회, 오이 물회 할 때도 섞어 먹어도 되고. 김치에 넣으면 달라, 그것을 넣으면 김치가 시지도 않고. 없어서 못 놓지..한림 시장에 많이 나요, 김장 땀 나지 않으니까.. 봄, 여름에만 나는 거니까..바다가 다 그런 것이 갯녹음으로 없어요, 옛날에는 미역, 감태, ㅁ·ㅁ도 많이 나고, 미역, 감태가 소라 전복 먹인데 그게 없으니까 소라 전복도 없어져요. 비양도 물 때에 가면 그 때는 ㅁ·ㅁ 때문에 헤엄치지 못해, ㅁ·ㅁ이 딱 찼었는데 지금은 아예 없어, 배도 못가고 사람도 헤엄치지 못하고 그냥 딱 찼었는데 갑자기 사라진 거야, 감태도 없고.. ㅁ·ㅁ은 ㅁ·ㅁ국, 팔지를 못하지, ㅁ·ㅁ도 여러 가지 종류가 있는데 먹는 ㅁ·ㅁ있고 안 먹는 ㅁ·ㅁ있고 모자반 참ㅁ·ㅁ은 먹고 그냥 ㅁ·ㅁ은 육지 거름용. 밭에..생김이 달라, 자반용은 그렇게 크지 않고 그냥 일반 ㅁ·ㅁ은 막 길어, ㅁ·ㅁ국하고 ㅁ·ㅁ자반, 옛날에는 집에서 잠 담그면 생으로 말린 ㅁ·ㅁ을 빨아서 말아서 된장 속에 꼭 찢러 놔 두면 꺼내면 반찬도 없을 때도 그렇게 맛있어, 그냥 그대로 장맛으로 먹는 거, 그렇게 맛있었어. 그것에 밥 먹었지. 매주 속에 다 찢러 넣어, 간장 거르기 전에 꺼내서 된장에 넣었다가 주로 반찬으로 많이 했지, 무칠 때에는 삶은 것, 된장 꺼는 날 것, 이게 더 맛있어, 옛날 반찬 없을 때 그것으로 주로 반찬했지, 아주 맛있었어, 밥 많이 먹었지

## 8. 미역

미역은 역시 마찬가지로, 국도 끓여 먹고 냉국도 해 먹고 무쳐서도 먹고, 옛날 쌀이 없어서 배고플 땐 툇을 해다가 썰어서 밥에 같이 썰어놔 툇밥, 그거 완전 좋은 거였어. 거떻게 무쳐 놓으면.. 미역귀도 아주 맛있어. 귀는 해다가 목으로 잘라서 짹짹 해서 물 끓여서 딱 넣으면 과래, 그 때 고추장에 찍어 먹어, 우리는 그냥 먹어, 영양소도 좋고 맛도 좋고, 줄기는 말려 썰어서 먹고.. 툇밥, 무쳐 먹고 냉국도 해 먹고.. 분말로 해서 고혈압, 당뇨에 효과가 좋다고.. 옛날에는 몰랐지. 그리고 우리 어렸을 때 물질 가면 그 땐 육지 먹을 게 없으니까 배추도 없고 무도 없고 배추 밭에 심었다가 소금이 없으니까 바다에 담갔다 그날 먹어도 맛있어, 배추 뿌리를 과다가 삶아서 된장 찍어 먹어, 그거 해다가 반찬으로 밥 먹고 자리젓 해다가 밥 먹고, 비양도 물질 가면 두 번 세 번 물에 들였다가 비양도 꼭대기 아래 홈이 있어, 솜자갈 있으면 거기에 들나물이 있어, 캐다가 소금이 어딴지, 바닷물에 담갔다 집에 와서 단지에 담가두면 새콤 달콤 아주 맛있어, 아무 양념도 안하고 그대로.. 먹을 게 없어서..

## 9. 성게

옛날에는 성게 먹을 거로도 안 알고 할 것으로도 안 했어. 그걸 여기에서 받고 그러니까 먹으면 그렇게 맛있고, 일본 수출해 가니까. 옛날에는 귀한 게 아니야, 봐도 그만, 말아도 그만, 먹을 걸로 안 알았지, 그런데 지금은 그렇게 비싸고 맛도 좋고.. 옛날엔 깔 줄도 모르고 수출하니까 이것이 아 우리도 먹으면 맛도 좋고,, 그 땐 깔 줄도 모르고 가시 있는 거니까 딸 줄도 모르고 심상 내 버렸지, 수출하면서 돈 많이 주니까 팔고, 그 후에는 미역국도 끓여 먹고. 미역국 끓일 때 조금 넣으면 성게국, 소라에도 조금 넣어서 젓갈 무치고, 돈 있는 사람은 밥도 비벼 먹고, 밥 비벼 먹는 게 최고지. 1 kg에 75000원. 까기도 힘들고.. 남편들이 도와 줘야, 캐 오면 바로 손 봐야. 잘못 따듯한 별 맞으면 알이 없어, 시원한 곳에 놓고 까기도 하고. 그것 또 시기가 넘어가면 못해 쓰고 까지도 못하고.. 숨도 마찬가지로. 숨은 까진 좋아. 많이 나지도 않고 하려고도 않고, 우린 성게. 구워서 먹을 정도면 불턱, 속곳만 입을 때지, 그 땐 그거 할 생각도 못하고.. 가시 무서워서 어느 겨울에..

## 10. 문어

문어는 삶아서도 먹고 튀겨서도 먹고 후라이팬에 볶아서. 무쳐 먹을 때 야채 넣고 체사 때 적 할 때도 하고 꼬치, 죽도 좋지, 죽 쓸 때는 막 생채로 뺏아서 오래 삶으면 죽이 그렇게 맛좋아, 영양 많은 거지, 문어만 넣고 죽을 쑤, 큰 문어는 죽을 쑤 먹지, 작은 것은 약이 안되지, 약으로 먹는 거니까, 보신탄으로.. 문어에 인삼 넣기도 하고 대추, 인삼, 놓을 수 있으면 하고 보신탄으로 먹으려면 그거 넣어야지

## 11. 오분자기

오분자기는 지금도 없어, 옛날에는 오분자기가 전복보다 많았지, 어느 샌가 갑자기 없어진 거야, 양식으로 조금 나. 전복이나 마찬가지로 먹어. 전복죽 보다 오분자기 죽이 맛있어. 전복과 비슷하게..

## 12. 배말

그냥 옛날에 먹을 줄 모르니까 보말에도 삶아서 먹고, 그냥 생채로 후라이팬에 넣어서 졸여서

먹고, 많이 나지도 않고 요즘 사람들은 그걸 잘 안 캐, 거북손도 여기 사람 보지도 않아. 방송 타니까 요즘 먹지..

### 13. 갱이

갱이가 좋지, 갱이는 옛날에 먹을 게 없을 때 반찬 없을 때 소금만 해서 놔 두면 갱이젓이라고 해서,,양념도 안하고 소금만 해서 젓갈 담듯이 놔 두면 갱이젓이라고 해서 먹었지만 좀 있다가 간장 끓여서 갱이 작은 것 잡아다가 우리 모래에 많이 있거든, 간장 끓여서 양념 넣어서 먹고, 갱이 작은 것은 빵아서 국도 끓여 먹고 죽도 끓여 먹고 술도 담가 먹었어, 보약이라고 해, 날 계를 빵아서 병 속에 소주에 담아, 좀 있으면 먹어, 한달 이상 있다가, 술 색깔이 탁해. 좀 비린내 나, 그것을 먹으면 다리가 가볍다고 해서 먹어, 갱이가 빠르거든, 그것을 먹으면 몸이 빠르다고 해, 갱이 술 좋지, 큰 것으로 술 담그고 작은 것은 젓 담그고 갱이는 빵아서 술에 담가 먹어야,, 술 담그는 것은 그냥 빵아서 그냥 단지 속에 넣고 술을 비워야, 그것이 숙성되면 불그스레 해, 비린내 나. 우린 못 먹어, 갱이는 볶아 먹고 죽 끓여 먹고 국 끓여 먹고 젓갈도 만들어 먹고, 오늘하면 내일도 먹고, 바로,, 깨나 뿌리고 먹고 간장 끓여 놔서 먹고, 간장 계장처럼 똑 같아, 맛있어

### 14. 감태

감태 옛날엔 먹었지. 미역처럼 데워서 먹었지, 세어도 부들부들 맛있어, 데워서 초장 찍어서,, 옹포에 감태 공장이 있었어, 화학 약품으로 공출, 일본 놈들이 할당시킨 거야, 부락에 얼마만 큼 바쳐라 해서, 그것만 했지 그 외에는 식용으로는 생각이 안 나고 그 후에는 밭에 거름으로 하고 보통 화학 제품으로 가공해서,, 이젠 우리 동네 하나도 안해. 흥년 때 툷, 우무가사리, 쌀겨 그것에 툷 혼합 시켜서 그것을 먹었거든 흥년 때. 감태도 그 때 먹었지 않나, 툷도 그때 먹고, 그 후에 감태 해다가 미역처럼 찜 싸먹기도 했어, 감태는 생채로 못 먹어 삶아야, 미역은 생채로 먹어도, 딱딱해서, 부드러지지 못해, 그런데 일반적으로 먹진 않고, 배고플 때, 흥년 때.. 미역 맛은 아니지. 화학 제품으로 했지, 화장품도 그걸로 만들고..바다에서 나는 것 안 먹는 거 있어?

### 15. 가시리, 성묵

옛날에는 낫지, 지금은 안 나, 가시리 넣고 밥도 해 먹었어. 툷밥처럼, 가시리는 보통 풀용, 도배할 때 풀로 씌, 지금은 많이 안나, 미역 구들이 그것도 풀용이고. 미역 구들이는 안 먹어 보고, 성묵도 먹어보지 않고 해다가 팔았지. 성묵이 ㄱ·ㄱ이 이렇게 많이 나니까 성묵이 달려 있어, ㄱ·ㄱ있는 데가 많이 있어, 가시리는 먹었었지. 막 뽑아다가 물에 씻어서 밥 할 때 같이 넣으면 부들부들 맛있어, 풀, 도배할 때 옛날에는 밀가루 안 써. 그걸로 풀을 췌 도배하고,

### 16.파래

옛날에는 많이 낫지 지금은 없어, 파래는 국을 끓여, 그냥 된장국에 넣고. 자반용 파래가 있어. 지금 파는 것은 생것, 양식한 거지, 서대국에.. 그냥 무쳐 먹고 옛날 파래는 따로 있어, 참 파래라고, 지금은 굵고 크고 옛날은 작아, 옛날에는 불 때서 밥을 해 먹을 때 불채 담아가서 적셔서 파래를 뽑았지, 그렇지 않으면 못 뽑아. 맨질맨질해서, 손에 꼭 적셔 하면 돼, 전복 껍질로 굽어서도 오고

\*해녀 집에서만 나오는 음식은?

소라젓, 처음에는 했지만 지금은 모두 사서 하니까 다 나옵니다. 옛날에는 해녀 집에만 나는 것은 소라젓, 소라젓은 비싸, 50~100만원어치 사야 잔치를 해, 집에서 하니까 손님도 많고 미리 다 장만해서..제사 때에는 할 수 있는 거 문어, 소라, 생선적, 전복 있으면 올리고. 통째로..

\* 몸이 힘들 때 보신하는 것은?

전복이나 하고. 그렇게 몸 보신해 보지 못해, 해녀들 잡은 거 절대 안 먹어, 돈 만들어야 하니까. 옛날 문어나 큰 것 잡으면 다려서 보신탕으로 먹었지, 그 외에는 아까워서.. 보자기가 큰 것 다 팔고 미끼하던 거나 걸어서 먹지. 우리도 배 할 때 이번엔 오면 벤자리 큰 걸로 선원들과 먹어야지 하다 보면 다 팔고 파치만.. 배하고 물질하고 하는 걸로 애들 다 키웠지.

....애쓰셨습니다..