

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 고영순 -

* 원래 해녀집안인가?

어머니가 해녀니까 옛날에는 다 해녀, 상군이니까 어머니는 회장도 하고 우리는 어릴 때 배웠지.

* 요즘 물질 작업은 뭐하나?

어제까지 소라 끝나고 마감, 요즘은 우미하고 우미 끝나면 성게

* 여기에서 주로 많이 잡히는 해산물은?

소라하고 전복 같은 건 양식한 거고 해삼, 해삼도 양식, 해삼 종묘 하나에 800원인가 해서 작년 재작년에도 3000마리 해서 그게 제일 빨리 수확되는 거. 3년만 지나면 잡을 수 있어, 올해는 풍년 들어서 많이 낚아, 처리를 못해,

* 잡아 온 해산물들 직접 밥상 위에 자주 올리는가?

해삼이 밥상 위에 올리는 것도 요즘 1kg에 2만원하다가 만 오천원하지. 밥상 위에 산 사람 아니면 놓을 수가 없지, 이것은 이틀만 되면 물 빠져서 줄어 들어 10kg이면 1kg 감량이 돼. 해삼, 소라해서 한 접시에 2만원, 주문한 사람한테 팔아주고 여기에서는 소비가 잘 안돼, 그러니까 수협에서 판매하면 많이 올리지만 성게, 해삼은 수협에서 판매를 안해, 전복하고.. 어촌계로 하면 생산한 것을 해녀들에게 kg수로 다 받아 오면 가져가는 사람들하고 계약을 해야지, 어촌계마다, 성게는 6만원이면 6만원,, 문어는 15000원 계약해서, 해삼은 올해는 아주 많이 나니까 15000원, 그래서 계약한 사람이 안 가지고 가면 자기대로 다 소매를 해야지, 일주일뒤에 다 정산하고, 수협에서는 소라, 천초 그것 밖에 안 받아

* 불턱에서 먹은 것은?

옛날에 불턱에 갈 때에는 이제는 탈의장도 있고 불도, 해산물도 다 해서 나오니까 좋았지만 옛날에는 조칩, 보리칩, 이 마당에 널었다가 초가집이니까 말렸다가 출이라든지 질구덕 대구덕에 쪼아가지 불턱에 가, 다 불턱이 따로 있지. 아이불턱, 어른불턱, 아이들이 장난이 심해서 미련한 아이는 안으로 다 담아서 물에 들어갔다 불을 쪼면 안에 들어간 아이는 빨리 나오지 못해 혼이 나서 머리도 다 그을리고 혼이 나지, 갈 때에는 아침부터 나가.그거 둘러매고..집에서 밥 먹고 가서 어머니네 미역 딸 때에는 아기 있는 사람은 아기 젖 먹이러 가져든.어머니가 나올 때 되면 어머니가 나와서 불을 쪼고 나서 젖 먹이거든. 그러면 아기업개하는 아이들은 아기 업고 와 버리고 어머니들은 미역 탄 거 쪼어지고 그 때는 경운기가 있었어? 리어커가 있었어? 다 등짐으로 쪼아졌지. 우리 어머니네 물질 잘 하면 성산포에 소라 공장이 있었는데 거기 전복 소라는 물에 들면 구덕으로 하나씩 하나씩 그걸 팔러 가면 2시쯤 간 사람은 빨리 가서 다 팔고 늦게 간 사람은 그날 못 팔아, 쪼어지고 가다 보면 멀어서 오조리 가다 보면 다리 같은 곳을 건너가야 되는데 거기를 건너가면 반이면 그 길을 가니까. 안그러면 이제 같으면 돌아가면 안되고. 저녁에 지고 가면 변했다고 안 사, 그러면 그것 쪼어지고 와서 나눠먹고 젓갈 담그고 그랬지

*해산물별 조리법

1. 소라와 전복

소라는 옛날에는 물회. 집에 잡아오면 아주 흔하니까 물회 해 먹고, 그 옛날에도 문어적, 소라 적은 안했어. 젓갈 담아서 선물하고 전복도 제라한 전복 굵은 내장을 넣으면 소라젓도 구수하게 맛있지, 육지에 선물하고 그랬지. 또 삶아서 말려, 그 옛날 왜정시대, 설문대 할망 시절에는 주로 물랑을 전복을 다 삶아서 말려, 그러면 중국도 가고 대만도 가고 그랬지. 그러면 군인들 아들들한테 선물 보내고. 말려서..우리는 말려서 안 먹었는데 우리 어머니네가 하는 걸 봤지, 설문대 할망 시절에 우리가 있었겠는가마는 그 때는 그걸 다 받았고 그 후에야 우리 어머니네도 다 해서 육지도 보내고. 너무 흔했으니까. 마른 전복해서 물 담그면 전복 그대로 돼, 하얗게 깨끗하게 해서 파리 한 마리 안 들어가게 해서 그걸 귀한 곳에 선물, 일본 같은 곳에, 우리 오빠 군대 갔을 때 대장들한테 어머니가 말렸다가 선물로 보냈어. 전복은 생 걸로 젓갈하고 구워서 양념해서 구우면 전복 내장 채 구우면 아기들도 구워서 먹이고 그게 힘이 좋다고 해서 구워 먹고, 물회는 소라물회 많이 먹었지. 주로 옛날에는 자리 소라였지, 못하는 물회가 있었어? 벨이고 뭐고 다 물회를 하면 되지. 빼 깨끗이 빼고..전복은 죽이나 젓갈이나 선물용이나 외국으로 보내는 것은 다 삶아서 별에 말리고.. 삶아서 물기를 다 뺀 후 하면 별에 고구마 썰어서 과자처럼 고구마 썰어서 말리면 바삭바삭한 것처럼 맛있지. 오징어 한치 말려서 먹는 것처럼 먹었지, 전복 말리면 하얗게 소금 ㄱ·ㄴ이 피어, 짠물에서 사는 거니까 뽀얗게 놔 뒀, 톳도 받아서 놔 두면 바다 짠물 ㄱ·ㄴ이 피지. 바다 꺼는 다 ㄱ·ㄴ이 피.

2. 보말

보말은 옛날도 잡아다 먹고 지금처럼 국 끓이고 팔고 사지 않았지. 다 흔하니까 자기가 바릇잡이 해다가 해 먹었지 지금은 보말도 1kg에 35000원. 보말국 뭐 많이 하나니까.. 삶아서 열어 먹는 거, 볶아서도 먹고..사고 파는 게 없었어 옛날에는, 미역도 마당 가득 널어 두면 근으로 칭으로 사갔지. 옛날에 지금처럼 살면 다 돈이지

3. 해삼

지금처럼 해삼을 삶아서 재 버무려서. 그렇게 해서 중국도 보내고, 삶은 후에 재를 바르면 변하지 않나 봐, 그러면 잘 말리면 작아져, 그것을 뜨거운 물에 넣어두면 그대로 다시 커져, 옛날에 테왁 만드는 박이 초가에 열면 처음에는 작은 테왁 했다가 밭에 가서 할아버지 계실 때 역새 뽑아다가 밤에 장만해서 낮에 다 말려, 이만한 테왁 해다가 그늘에서 말리고 여덟 군데에 돌아가면서 줄을 묶어, 가로는 다래 줄, 옛날에는 다래줄을 해다가 망사리, 아기상군들은 작게 하고 어른들은 크게하고 역새로 밥에 다 만들어, 어른들은 신설란으로도 만들고..물이 싹 빠져. 그래서 미역 따고. 구덕은 어른들은 큰 대구덕. 테왁들 지면 타이어 안에 걸로 큰 거 작은 거 만들어서 하고 그 다음에는 소가죽 말린 것을 잘라서 구덕 하나 깊어질 만큼씩 만들어, 세 번째는 타이어로 하다가 나일론이 나는 시대가 되니까 다 치워 버리고 고무옷도 하기 전에는 눈도 작은 눈, 족쇄, 그 다음에는 쇠로 된 거 있어, 그 다음에는 고무옷으로 했지, 옛날 사연이.... 해삼은 재 밟았다가 팔아, 물회로도 먹고. 심하게 먹지 않았지. 많이 나도 먹을 거로 생각 안했지, 가면 많이 잡아 오니까

4. 우무

우무는 옛날식이나 지금식이나. 3일 썩 말리면 하얗게 발라서 지금도 발르는 것도 여수가면 파랗게 먹는 곳이 있고 하얗게 발라서 먹는 곳이 있지, 여기에서는 하얗게 발라서 우미가 하얗고 여수는 덜 발르면 색깔이 퍼렇고. 제주도는 그 때는 우미나 해 먹고 여름에 밭에 갔다 와서 먹고. 밭에 가서 먹고 시원하게 먹는 걸로, 지금 당장에 지금이야 국간장이다 하지만 집에서 담근 간장에 부추 썰어서 넣고 고춧가루 넣고 깨가루 많이 넣고 진득하게 해서 그 위에 뿌리는 거야, 콩 갈아서 콩 개역, 그 양념을 위에 넣고 비벼 먹어, 옛날에는 오일장에도 팔려다녔지. 한그릇에 2000원, 우미는 옛날이나 지금이나 변하지 않았어.

5. 군소

군소는 옛날에 먹을 걸로 알지 않았어, 흔해도, 이제야 귀한 걸로 알고 먹지, 옛날에야 바다에 이만큼 굵은 게 많았지, 잡아가지 않으니깐. 삶을 때 물 끓고 나면 소주를 넣고 푹 끓이면, 소주 한 컵 정도 넣고 삶아, 12월~3월까지는 군소가 맛있고 그 후는 커도 맛이 없어. 그러니까 그 때 다 장만해 놓고, 요즘은 나지 않으니깐. 나기만 하면 경남 쪽으로 다 받아가고 1kg에 2만원씩, 내장 채로..내장 채로 삶아서 반은 삶고 반은 물기만 없으면 받아가지, 여기처럼 먹을 거로 푹 삶으면 푹실푹실텐 맛있고, 요즘은 잔치 때에도 양념해서 무쳐, 오이, 배 넣고 무치고 내치고 초무침처럼, 그러면 그거 기름 잘 타고, 우리도 지금 체육대회 하려고 해녀들 군소, 소라 다 장만해 놔지, 양념해서 이만큼한 꼬치에 꿰서 군소 3꼬치 소라 3꼬치 해서 한 접시 놔, 그러면 손으로 잡아서 뽑아 먹도록,

6. 청각

청각 요즘 안 나, 청각물회가 얼마나 맛있는지 몰라, 청각놓고 소라 넣든지 해삼 넣고 물회 만들면 얼마나 맛있는지 몰라, 된장 조금 넣고 고추장 넣고 양념 다 해서 간 맞추는 거야, 시게 먹는 사람은 시게 먹고, 참기름도 다 들어가야지. 요즘은 여름 때 장례식장에서 하니까 그러지 옛날에는 장례식이 생기면 소라해서 200kg씩 삶아서 잘게 썰어서 청각 넣고 횡국하면 그렇게 맛있어, 청각 넣고 하면, 그냥도 맛있어, 깨끗이 빨아서 삶아도 좋고 짝어도 먹고 된장에도 좋고 횡국도 좋고. 청각은 그거..무쳐먹고 김치할 때 넣고.. 지금이야 수입산 많아서 그렇지 김치할 때 넣으면 아주 시원하지

7. 미역

미역은 지금도 먹지만 봄철에는 미역을 해다가 이제는 완도 미역이 흔하니까 말리지 않아,여기 것은 받아가지도 않아, 철에 해다가 먹는 삶도 있고 우리도 떼서 이파리만 해서 곱게 다 냉동해 놔, 여름에 빨고 풀리면 매끄러워, 새 미역 같아, 미역이 쪼글쪼글해서 그걸로 무쳐서 손님 반찬으로 하고 톳도 그렇게 해서 넣고. 국도 소고기국이나 제사때나 하지. 옛날에는 미역국해서 옥돔 놔서 끓여 먹고. 국은 그 정도.

8. 톳

옛날이나 지금이나 톳 먹는 것은 변함이 없어, 여름에는 톳국으로 자리물회 하듯이 톳 썰어서 양념 넣고 초국으로 시원하게 먹고, 또 물 좀 넣어서 손님 상에 내 놓기도 하고, 무침이지, 톳밥도 하지, 요즘 톳밥 식당에도 하지. 옛날에 우린 안 먹었는데 왜정시대에는 톳밥, 파래밥 다, 파래 해다가 하얗게 해서 파래밥, 톳을 잘 삶아서 잘 씻어서 밥할 때 위에 넣으면 밥이

될 거 아니. 그러면 잘 섞어서 밥으로 먹고, 양식이 없으니까 양을 불러서 먹었지, 우리는 예전에 친정 아버지가 조합장이어서 어려운 거 모르고 강냉이 가루나 먹었지 밀찌꺼기는 안 먹었지. 옛날 박정희 대통령 때 다 밀찌꺼기 먹을 때야. 육지 가면 보리쌀 같았던 것 등겨가루로 떡을 만들어 주면 아주 맛있었어, 그래서 언제면 제주 가면 이걸 해 먹나. 제주도는 통보리쌀 먹을 때, 깎아서 먹을 때 하얗게 먹을 때여서 집에 오면 맛이 없지

9. 성계

성계는 젓갈도 해먹고, 성계젓갈은 물을 빼고 성계에 소금을 해 놔 두면 소금물이 얼러지면 짝 빠져. 그것에 그냥 양념하면 성계젓, 성계는 아무리 물을 빼도 물이 나와, 잔물이 알맹이 속에 있는 것이, 소금을 쳐서 받쳐서 놔 두면 툠툠하게 건더기만 있어, 거기에 양념하면 성계젓, 양념은 별로 소금에 간만 맞추고 먹을 때 참기름 넣고 밥만 떠 넣고 비벼먹으면 되고. 아무 양념 안 넣고 미원도 안 넣고 소라젓은 썰어서 성계 섞고 전복 내장 넣고 빨간 고추나 썰어 넣고 돌소금, 가는 소금 말고 돌소금으로 간 맞추고 먹을 때 참기름 섞어서 자기네 입맛 맞게 먹는 것, 성계국은 성계 알 넣고 잔치 때 물을 끓이면 성계 한 숟 분량을 소쿠리에 담아서 넣어, 성계 국물이 빠지면서 익잖아, 그러면 소쿠리채 들고 자기 쓰는 그릇에 비웠다가 그것은 따로, 국물에 간을 맞춰, 찹쌀 가루로 타면 국물이 보야면서 국물이 풀풀해, 성계 국물에 미역 뽕 것 넣고 간 맞추고 끓여 싱거우면 소금 넣고, 마른 채 성계하고 잔치 때 말으면 작은 사발에 성계 넣고 팽이 버섯 넣고 쪽파 넣고 깻가루 넣고 그러면 국이 보들보들 맛있어, 성계를 많이 넣으면 맛있어, 성계 국물이 간이 된 거야, 그걸 데우면서 미역 넣고 성계 넣고 하는 거야, 경조사 때에는 큰 밥통에 퍼 다 놓고 요즘은 소라 잘게 썰어서 넣고 큰 통에 미역 넣고 끓여 줘, 버너에 있는 것을 전기 밥솥에 넣어두면 소라나 넣고 뜨면 성계국, 성계국, 젓갈, 생으로 먹고. 밥에 비비는 것은 소금 안 놔도 돼

10. 문어

삶아서 먹었지, 찢어도 먹고, 적 그런 거 우리는 안해 봤어. 이제는 적하는데 옛날에는 문둥자손 난다고 소라적 같은 거 안했어, 하는 곳이 있었는지 몰라도 이쪽은 안했어, 이제는 그것이 더 별미야, 소고기 돼지고기는 안 먹고 그거만 먹어, 죽 끓이고. 죽 끓이는 것은 큰 거, 2~3kg짜리 해야 돼, 푹 고아서 참기름 넣고 쌀 볶았다가 그걸 넣으면 문어를 건져내면 찢어져, 찢으면 닭죽 같애, 찢어 넣고 뜨면 닭죽처럼 돼, 다 익으면 그걸 건져서 손 봐야지. 찢어지게. 소금넣고 간 맞추면 먹는 거, 참기름 들어가니까. 회무침하고. 삶아서 야채 넣어도 되고 안 놔도 되고 초고추장에 찍어서도 먹고

11. 오분자기

오분자기 옛날에는 아주 많이 났지, 국도 끓여 먹고, 성계, 솜 같은 거 나오면 그거 섞어 넣고 메밀가루 넣고 소라, 보말 까 넣고 먹으면 국이 너무 맛있어, 부모들이 그걸 잡아오면 성계 까 넣고 그걸 까 넣고 국을 끓이지. 그러면 맛이 좋았는데 지금은 그러지 하지도 못하고 잡탕으로 성계 까 넣고 작은 문어들 썰어 넣고 해서 국 끓여 먹었지. 볶아서도 먹고

12. 배말

배말은 안 먹어 봤어, 옛날에는 육지가면 먹었었지, 데워서 무쳐서 먹었는데 여기는 그런 게 하나도 없어. 아예 없어

13. 굽벗

굽벗은 무쳐서, 지금도 서쪽에서는 굽벗을 떼어오면 끓는 물에 얼른 데친 후 건지고 그것을 사기 향아리 뚜껑에 박박 문지르면 병이나 방망이로 문지르면 검은 거나 껍데기 떼어져, 그러면 골라서..지금도 여기 많아, 장마철에 해 두었다가 잔치 때에 쓰고, 무쳐서 초 무침으로 해서, 소라젓 무치듯이 성게 넣고, 무치는 거 외에는 다른 것 없어. 짝어 먹지도 않고 무쳐, 성게 넣고 잔치 때 하면 좋아, 성게, 참기름 넣고 간 맞추면 맛있지.

14. 파래

참파래 요즘 없어, 예전에는 이런 바위에 있었지, 참 파래에 된장 국 끓여서 배추 넣고 끓여 먹으면 얼마나 맛있다고. 파래만도 끓여 먹고, 파래밥은 이만큼씩 넓은 거, 참파래 국 끓여 먹는 것은 달라, 지금도 우도에는 좀 있어도. 우리 봉사활동 추자도 가서 가 보니까 참 파래 있었어, 해녀들 가서 물질하는 사수도에 보니까 가시리 빨간 거, 조금만 여유 있으면 이거 따갔으면.. 가시리로 봄에 국 끓이면 된장국 끓이면 파래 섞어도 되고, 섞어야 더 맛있어, 봄철에 된장 담그잖아 그 된장으로 국 끓이면 더 맛있어, 가시리는 풀도 하고 사람이 먹는 가시리는 된장국 끓여 먹고 참파래 섞어 먹으면 그렇게 좋지. 말파래 말고

15. 갱이

갱이는 잡아서 메밀가루 넣고 참기름 넣고 간장 넣고 양념해서 졸여, 메밀가루 넣으면 범벅처럼 되잖아, 그래서 먹고, 그냥도 먹고 또 많으면 빵아서 국물을 걸러서 믹서기에 갈아서 국물로 죽도 끓여 먹고 굵은 것은 부셔서 것갈 해, 생으로 게장처럼, 물 걸렀다가 그 물, 누런 물이 빠지면 간장 넣고 간 맞춰서 장물을 끓이는 거야. 그 후에는 먹어보면 갱이 맞거든, 그러면 식으면 게를 넣었다가 이틀 있다가 국물 걸러서 끓여. 바깥에 놔다가 식으면 게 놔, 그러면 게장이지, 또 볶는 것 그렇게 볶고, 전에 면수동 쪽에는 문어잡는 통발에 생선 창자나 오징어 창자를 넣으면 갱이가 한 통씩 들어 와, 이제는 그것도 장사로 다 해 가버려서 없대, 그걸로 믹서기로 걸러서 국물로 죽 끓여, 하룻밤 물 담가 놔 두면 갱이를 물 담가 두면 노란 물이 빠져, 그러면 비린내가 안나, 볶아 먹는 것도 그냥 볶아 먹고.

16. 감태

감태는 안 먹었어. 그 때 지금도 대학에서 몇 봉지씩, 화장품이나 약으로 쓴다던데 전에 우리는 왜정시대 때 들었을 때 화약가루 만든다던데 작년에도 60kg에 10만원, 그런 감태는 안 먹고

17. ㄱ·ㄱ

ㄱ·ㄱ은 국 끓여 먹고 무쳐도 먹고, 그대로 간장으로 깨끗이 무치면 아주 맛있어, ㄱ·ㄱ국은 잔치 때 가문 잔치 때 먹고 그랬지

* 대소사 때 해녀 집에서만 나오는 음식은?

요즘은 해녀 집 아니어도 다 사다 하니까. 해녀 집에는 보통 소라 무쳐 넣고 신부상 차려 보면 꼬치 끼쳐서 여러 개 넣고 그걸 별미로, 군소, 문어 꼬치 3단으로 놓고, 국은 해녀집이든 아니든 소라 양념해서 무치고 흔히 하고 옥돔이나 갈치 구워 놓고 성게로 국 끓여 넣고, 그냥

반찬은 몇 가지만 하고, 보통 이제는 다 그래, 웬만하면 옥돔이나 갈치 굽고 겨울에는 빙 지지고

*몸이 허할 때 먹는 보양식은?

그런 거 없어, 전복도 보양이고 아무것도 참기름 들어가니까 자기 농사 했던 걸로, 수입보다는..우리는 전복죽도 다 그걸로 쓰지, 우리는 보통 전복죽이나 하고 아이들 보양식으로 해 주고 손자들 오면 양념해서 참기름으로 구워서 줬어, 그것이 아이들 주리병 하는 데에도 전복 구워서 먹었어, 먹지 못해서 생기는 주리병, 지금은 아기들이 우유 먹어서 걱정 없지만 임신 때서 젖 안 나오면 아기가 주리병 걸려서 먹지 못했거든, 여름에 먹을 게 없으면 지금처럼 약이 있었어? 뭐가 있었어? 전복 제일 귀한 것, 참기름 발라서 구워서 먹이고, 나도 어릴 때 보면 아기를 업고 가다 보면 목에 줄에 매달아서 우리 어머니네는 아기들 빨아 먹는 전복을 목에 매달아 놓으면 잠잘 때도 먹고 나중에 보니까 전복이야, 경명주사 부적쓰는.. 경명주사 쓰는 것을 아기 귀한 곳에서는 한약방에 가서 사다가 싸 놓으면 아기들이 냄새 맡으면서 빨아 먹고 옛날에 바다 보약은 전복.

*바다 갈 때 가지고 가는 음식은?

먹을 것들은 어릴 때에는 길가에 고구마 밭에 있으면 파서 도둑질해 가서 구워 먹고 집에서 먹고 그러고 물질 갔다 오면 배고파서 없는 술뚜껑을 열어, 그러면 그 옛날에 못 살 때 메밀죽도 썬 먹고 좁쌀하고 달래 넣고 죽 쑤면 고소한 달래 냄새가 나. 콩 갈아서 좁쌀에 죽을 썬, 메주 콩 생 가루 얼마나 고소하니 맛있어, 겨울에 콩 갈아서 국 끓이면 얼마나 맛있어, 또 그 때 시절에는 밥 먹기 싫으면 좁쌀에 콩가루에 죽을 썬, 그러면 달래 넣고 죽을 쑤면 고소하니 콩 냄새 나고, 그거 먹고 물질 갔다가 와서 다 먹은 줄 알면서도 그렇지 않으면 콩 물 담갔다가 믹서기에 갈아, 그랬다가 콩으로 죽 썬 먹고. 물질 가면 거친 것먹고는 물질 못해

*제일 좋아하는 해산물은?

좋아하는 것 없어. 해산물 장사해도 좋아하는 것이 없어

...몸은 괜찮으신지..다리만 조금 아프고 괜찮아, 물질은 성계 때나 가고..

몸 조심하시고 감사합니다...