

## ▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 오연수 -

\* 원래 물질하는 집안이었나?

여기에서 나고 여기에서 크고 고향이고 할머니도 물질, 어머니도 물질하고, 나도 물질하고 3대, 시댁은 모슬포 시집갔다가 여기 와 버리고. 집안 자체가 물질집안,

\*한 번 물에 들어가면 얼마 동안이나 물질했나?

옛날에는 속곳만 입고 할 때에는 추워서 30분도 못해요, 발가벗어서.. 그런데 고무옷 나온 지 30년 됐나? 고무옷 입고 옛날에는 시간 제한이 없어서 한 번 들어가면 5~6시간 살았는데 제가 어촌계장하고 그 앞에 하고 해서 약 20년 되고 있지, 우리 대평리는..시간 제한을 만들었어, 한 번 들어가면 3시간 30분에서 4시간, 기를 들어, 기를 들면 해녀들은 다 나와. 위험도 하고 그렇게 하니까 몸 관리도 잘 되고 사고 나는 것도 없고 자원도 보호되고 아무렇게나 잡지 않으니까 소라는 7cm이상만 잡으니까 작은 것은 항상 책임자들이 빼서 바다에 집어 넣어, 키우려고, 그러니까 보호가 되고 건강도 지키고 인사 사고 나는 것도 없어지고.

\*대평에서 잘 잡히는 해산물은?

제일 많이 잡히는 것은 소라지. 6월부터는 성계, 성계는 6월 1일부터 30일까지 한 달 작업하는데 올해는 너무 춥고 절기가 음력이 두달 있어서 절기가 늦어서 6월 1일에 작업 못하겠어, 알이 안 들어서, 좀 늦게 6월 10일에 작업하면 7월 10일까지 한달 작업해, 지역에 따라 달라, 동쪽에는 성계 알이 있나 몰라, 우리는 아무래도 성계 알이 없어, 알을 캐 봤는데 미역이 너무 늦게 나서 미역이 엄청 많아. 성계알을 하려고 해도 할 수가 없어, 미역 때문에, 미역이 5월 중순 20일 넘어가면 미역이 없어져 가, 쳐져 버리고 파도 세면 뿌리 뽑아지고 그렇게 없어지면 성계 하기도 쉽고..

\*뭘 잘 잡나?

3월 말부터 4월 한 달동안은 미역을 많이 땀지, 돌미역이어서 건조해서 1kg 말리면 2만원, 1kg이 엄청 많이 들어, 미역이 날씨가 좋으면 아무리 봐도 오전에 작업하고 오후에 널어도 내일까지 말려도 다 못말려, 그래서 또 하루 별 나면 마지막까지 말리려면 3일 걸려, 그래서 미역이 힘들니까 많이 안해, 할머니들은 위험해서 못하고 저 올리기 힘들어서, 그런데 우리는 미역을 좀 했는데 그것도 미역을 계속 할 수 있으면 괜찮은데 지금은 말리는 미역도 못해 이제, 너무 오래면 미역이 널면 햇볕에 빨개져서 태양이 너무 열 받으면 건조가 안 돼, 너무 뜨거워도 안돼, 빨개져. 미역은 까매야 되는데. 햇볕 바람이 최고 좋은 것, 너무 햇빛 날 때에는 그늘에서 물 빠지게 하고 밑 바닥에는 절대 못 널어 시멘트에는, 아래 널면 익어버려, 줄 매고 널었다가 물 다 빠지고 거의 말라서 밑에도 널어서 열이 안 날 정도면 널어도 괜찮고.

\*잡아 온 것은 평소 밥상에도 자주 올리는지?

소라는 잡으면 계통 판매가 아니고 수협 판매고 해삼이나 전복이나 문어나 성계는 계통 판매인데 수협에는 소라 1kg에 4000원. 이번에 유네스코 등재 되는 바람에 10월부터 1000원 올려서 5000원 준다고 하는 건데 계통 판매하는 것은 1kg에 5000원 받아, 관광객이나 식당, 일

반인이 와서 많이 사, 개별로, 나는 아들이 작년 9월부터 장사하니까 내가 잡은 소라는 웬만 하면 다 삶아서 삼겹살 시키면 한 사람당 이쑤시개에 켜서 지금까지 홍보로 내 났어, 아들이라 돈 받지도 못하고 밑반찬처럼 들어 오면 4개 해서 고기구워 먹으면서 같이 먹고, 주로 많이 나는 것은 소라, 그런데 공무원들 직장 다녀서 월급 받듯이 해녀들도 바다에 갓 따면 그걸 팔아서 생계유지하고 옛날이나 지금이나 마찬가지로 아이들 공부시키고 집 살림 살아왔기 때문에 많이 안 먹고 그렇지만 부득이 한 경우에는 먹지. 하지만 성게 같은 것은 많이 안 먹어 돈 만들려고, 농사 지어서 좋은 것은 팔 듯이 우리도 해산물 따면 다 팔다가 혹시 남편들 주려고 가지고 오는 사람도 있는데 그렇게 막 가지고 오는 사람들 없어, 팔아서 생활비 하고..

\*만만하게 먹는 해산물은?

소라도 그렇지만 미역 같은 거야 보통으로 먹지만 문어는 제사 때도 쓰려고 안 팔고 그렇게 해, 집에 먹고 쓰고 선물도 하고 나도 웬만한 문어하면 바다에 갓 끊으면 못 사니까 선물하려고 해다 놓고 보말도 여기 촬영할 때 보말죽 썬 먹었지만 그런 식으로 가끔 한 번씩 먹으려고 집에서 하고 장기적으로 먹지는 하지 않아.

\*물질 갈 때 음식 가지고 가나?

우리는 하나도 안 가지고 가. 아침에 8시에 가서 9시에 들어가는 날이 이틀이거든, 한 시간씩 늦게 들어가, 물 때 맞추면서, 한 번 작업 시작하면 8일. 7일 놀고, 8일 작업하는데 물질할 때에는 9시에 들어가면 나오면 2시 되는데 아침에 조금 먹고 가고 점심은 바다에 들어갈 때는 굶지, 굶어서 집에 와서 금방 갔다 오면 입에 찌물이 서너시간 살다 오면 입이 짜서 김치 같은 것은 하나도 못 먹어, 혀가 매워서, 그래서 금방 온 때는 간단한 간식 빵 같은 것 먹었다가 저녁에 되면 밥 먹지. 입맛이 아무래도 달라, 계속 바다에 있어서

## 1. 소라

소라는 삶아서 알맹이 열어서 걸절이 무쳐도 먹고 초무침처럼. 안 그러면 후라이팬에서 양념 다 해서 볶아도 먹고 또 생채로 깨서 알맹이로 쌀 해서 죽고 썬 먹고, 전복은 떼어서 참기름에 볶아서 죽 쑤지만 소라는 그렇게 하면 질겨서 못 먹어, 그대로 집어 넣어야 돼. 그대로 쌀하고 같이 볶아서 끓여야 돼, 볶지 말고 그대로 물하고 소라하고 같이 넣어서 죽 썬야 안 질겨, 기름에 볶다가 죽 쑤면 질겨, 소라 산적하고 소라젓갈하고 소라 젓갈 할 때에는 소라, 대사니 마늘 썰어서 넣고 전복 내장 넣어야 제일 좋아, 소금에 간만 맞춰 놓으면 가져간 사람이 먹을 때 거기다 양념 다 해서 맵게 먹으려면 고춧가루 넣고 안 맵게 하려면 고추 가루 안 넣고 기본적으로 소금하고 마늘하고 전복 계육만 넣으면 소라젓갈, 소라는 아무리 못해도 5~6가지만 들어 먹을 수 있는게. 죽, 젓, 산적, 날 것으로 먹고, 볶아 먹고, 꼬치에 켜서 먹고 소라는 비린내도 안 나고 전부 좋아

## 2. 보말

옛날에는 보말죽이 흔하지 않았어, 흔해진 게 5~6년 정도 됐지. 보말은 잡아다가 간장에 양념 해서 무쳐서 반찬으로 삶아서 열어서 반찬으로 먹고, 삶아서 알 까먹고 그런 용도로만 옛날에 했지. 지금은 보말 열어서 먹는 사람이 없어, 죽, 국 같은 거 하니까 보말을 먹으려고 안해 다 팔려고만 해, 작은 고매기도 3만원, 굵은 수두리는 4만원, 굵은 수두리는 국 끓이고 죽 끓이는 데에 참 좋대. 참 고매기는 죽 쑤는 데에 제일 좋아 색깔이 잘 나오니까 전복죽처럼 초록

색이 나오니까, 옛날에는 그렇게 안했어, 열어 먹고 누구 오면 인심 좋게 잡아 주고 간장에 열어 놓고 깨 넣고 볶아서 밥 반찬하고 우리도 그렇게 했어

### 3. 전복

전복은 워낙 비싸서 전복은 죽 썰 먹고 생채로 초장 찍어 먹고 기름에 튀겨 먹고 그거 세 가지야. 그런데 우리 남편은 참기름에 튀겨 먹는 게 제일 맛있다고 해, 양념 안하고 전복이 짜지기 때문에 참기름에만 볶아서, 안 그러면 맛소금 조금 쳐서 간 맞추고 먹고 아니면 치지 말아야지, 기름에 튀겨 먹어야 하니까. 생채로 초장 찍어 먹는 게 제일 사람 몸에 좋대. 날 걸로 먹어야, 옛날에는 말려서 먹었지, 옛날에는 전복 굵은 것들 다 받아. 1kg에 250원, 그걸 다 따서 내장 떼고 소금에 절여서 말려, 말려서 수출하고 했대 옛날에는, 지금은 그게 없지, 전복 사서 수출 나가는 것은 하나도 없어, 요즘은 양식 전복이 워낙 좋아서 자연산 전복도 값이 안 나가는 거 봐, 아부 많이 가야 13만원 12만원 그렇게 해, 그런데 먹어보면 자연산은 고소하게 좋고 아무래도 양식은 무맛이야, 아무래도 달라,

### 4. 해삼

해삼은 겨울 나면 많이 잡혀. 지금은 가끔 하나씩, 날이 더워가면 해삼은 돌밑에 숨어버려 안 나와, 간혹 하나씩 두 개씩 잡아. 해삼도 여러 가지로 먹어, 해삼도 썰어서 초장 찍어서 먹는 사람도 있고 미역에 놔서 무쳐 먹는 사람도 있고 초무침처럼 물 안 넣고 무쳐 먹는 사람도 있고 또 미역에 해삼 썰어서 물회 해 먹는 사람도 있고, 아 소라도 물회도 해 먹는다. 소라가 제일 다양하게 여러 가지 해 먹어, 해삼은 더 이상 안되거든, 조리지도 못하고 굽지도 못하고 삶지도 못하고 초장에 찍어 먹거나 초무침 해 먹거나 미역 같은 거 썰어서 물회를 해 먹거나 그것 밖에 안돼. 데치는 것은 굵은 놈, 큰 놈, 지금 큰 놈은 아주 세. 땅땅해, 물 펄펄 끓이면 빨리 집어 넣은 후 휘저어서 얼른 건져야 돼, 안 그러면 다 녹아서 물이 돼 버려, 얼른 건져 내서 무쳐서도 먹고, 연해져, 그런데 그렇게 하면 물컹물컹해서 맛이 없더라고. 아무래도 맛이 물컹물컹해, 그렇게 해서도 많이 먹어, 세면 뺏뺏해서, 해삼은 크기가 300g,400g,500g이면 부드러운데 500g이 넘으면 질겨.

### 5. 우미

우미하는데 우미를 하면 받아 가는 사람이 없어, 복군처럼 많이 안해서. 신창, 용당, 용수, 행원, 하도 같은 곳은 다 우미야, 여기는 우미는 나는데 안 사가서 자기들이 해서 먹으려고만, 나도 우미 많이 해다가 햇볕에 말렸다가 비오면 적시고 하얗게 발랐다가 삶아 먹는 거, 많이 해다가 널었어, 우미는 하얗게 발라서 삶아 때에는 깨끗이 돌멩이로 두드려서 찌꺼기 다 털어서 물로 깨끗이 씻고 같이 넣고 삶아, 식초 조금 넣고 삶으면 우미가 부드럽게 잘 삶아지거든, 삶아서 채 아니면 하얀 무명천, 아니면 양과망 같은 거에 부어, 물을 빼면 한 번 해서 버리고 또 그 물을 삶은 천에 또 부어, 그 물을 그릇에 넣으면 그게 오늘 하면 내일 정도에 먹어야 돼 굳으려면, 그러면 그걸 또 썰어서 우미채 양념해서 간장 넣고 국처럼 먹는 사람도 있고 간장에 찍어 먹는 사람도 있고 간장에 오이 썰어서 여름에 시원하게, 또 미수가루에 우미 채에 섞어서 미수가루 풀어서 넣고 물로 간 맞춰서 먹고, 우미는 아주 좋다고 해. 여름에 더워 먹은 사람은 땀 많이 나는 사람들, 우미를 3~5번 삶아서 먹으면 열기가 빠진다고 해, 삶아서 냉장고에 놔 두면 며칠 먹을 수 있어, 한 번 삶으면 냉장고에서 5~6일 보관 되니까 물 조금 넣고 보관 했다가 먹고

## 6. 군소

군소는 우리 장사할 때에는 모든 썰어서 내칠 때 같이 썰어서 내쳤어, 그럼 초고추장에 찍어서 먹고 삶아서. 또 받아 가는 사람이 있었어, 1kg에 2만원, 받아다가 탕수육에 들어간다고 하더라고. 고급요리로. 대개 보면 군소는 삶아서 초장 찍어먹는 것 밖에, 무쳐 먹는 거 되지, 무치고 초고추장에 찍어 먹고. 꼬치는 안해. 군소가 아주 전문으로 안 나오기 때문에 다른 마을에는 많이 나온다던데 우리 마을은 많이 안나, 그저 팔고 그랬어

## 7. 청각

청가은 잘 안 나, 옛날에는 깊은 바다에 엄청 낚다고 그러는데 안 나, 청각은 나면 그것도 아주 좋아, 김치할 때 재료로도 들어가고 양념해서 같이 들어가고 또 삶아서 냉장고에 놔 뒀다가 무쳐도 먹고 국도 해 먹고, 청각 썰어서 오이나 배나 무나 썰어서 같이 넣어 무쳐, 말갭게 빨아서 국물 없이, 양념은 고춧가루 넣고, 소금 넣고, 참기름 넣고, 다시다 넣고, 미원은 안 쓰니까 다시다 넣고 해물 다시다나 죽 쓸 때는 조개 다시다, 성게국이나 할 때에는 해물 다시다 넣고 하면, 우리는 웬만하면 김치찌개도 다 해물 다시다로 맞춰, 완전 좋아, 된장국 끓일 때도 된장하고 해물 다시다로 해, 맛이 좋아, 청각은 무쳐도 먹고 물회도 해 먹고 초장에 찍어 먹기도 하고 김치 속에도 넣고

## 8. 미역

미역 옛날에는 제가 어촌계장 2000년에 해서 천안 교육 14일 갔다 왔나 했는데 육지분 어떻게 알아서 물미역으로 kg에 2000원씩 해서 우리 해녀들 한 물찌 내내 작업해서 많이 팔아줬어, 그 때부터 하기 시작해서 조금씩 해서 말리면서 팔기 시작한 거지. 미역은 특히 산모한테도 그렇게 좋다잖아, 국 끓여 먹으면 피 맑게 해 주니까. 그리고 지금은 관광지가 되다 보니까 장사하는 데에도 미역 놓으면 막 사가, 택배로 붙여 달라고도 하고, 장사하는 사람들 자기네가 가져가서 장사하기도 하고, 지금 미역 주문이 들어와도 없어서 못 주고 있어, 미역은 매일 못하니까 날씨가 나빠도 못하고 철이 늦어도 안되고 5월 앞으로는 못해. 햇빛이 너무 강하면 빨개서 안돼, 그러면 햇빛이 저쪽에 지나가면 널었다가 이렇게 별 날 때에는 그늘진 곳에 줄 매고 널었다가 다음에 널고 그렇게 했지, 밑바닥에 깔아서 널기도 하고, 미역은 많이 해 먹지, 우리 집에도 스끼다시로 내 놓는데 그렇게 좋다고 해, 빨아서 초장에 찍어 먹고 국 끓여 먹고 무쳐 먹고 초무침처럼 무쳐먹고, 이것은 성게국에도 넣고 고기국에도 넣고 생채로 빨아서 먹을 수도 있고 미역은 완전 좋다고 봐. 옛날에는 소라, 전복은 별로 안 알아주고 미역. 미역 해경해서 미역 말려서 미역 팔아서 생활비해서 살았지, 지금은 옛날처럼 젓으면 안돼, 바짝 말라야 돼, 미역이 모슬포에 큰 육지 마트에 미역을 조금씩 포장해서 납품하는 가 봐, 일년에 몇 kg들어가는데 몇 백 kg씩 해야 일년치 있는데 미역이 끝나면 이을 건데 80kg을 해달라고 하니까 40kg은 가고 30kg은 했는데 10kg을 더 해 달라고 하는데 미역은 날씨도 안되고 행사 때 바다를 막아 버리고 하니까 그걸 많이 해도 힘이 없어서 그걸 다 저 올리고 옥상에 건조하는 데에 줄을 얼마나 땀나. 그렇게 널었다가 물 빠지면 밑에 널고 밤에 널었다가 아침에 널고 그러지 않으면 미역이 은근히 갓난아기 키우는 것 보다 더 힘들어, 잘못하면 썩어 버리고 조금만 잘못하면 변해 버리고 날씨를 잘 못 맞추면 그래서 아주 힘들어, 미역은 항암 치료에 그렇게 좋다니까 미역 귀는 잘라서 마른 미역귀를 후라이팬에 기름 넣고 살살 튀겨, 튀겨서 설탕 뿌려, 그러면 반찬도 되고 술안주도 되고, 바삭바삭하게, 미역귀 달린 것 해

먹어 본 사람은 미역귀 달린 것 좋아하고 귀 없는 것은 양이 많고, 그렇게 하지, 말린 미역은 일년 내내 먹으니까 아기 낳은 산모들 미역국 끓여 먹고 생일 때 같은 때, 우리 미역 먹어보면 육지 미역은 못 먹겠더라고, 근데 제주도라도 다 미역이 좋은 게 아니야, 섬밭이 물이 센 곳은 육지 미역 같아서 뻗뻗하기도 하고 부드러운 맛이 별로 없어, 근데 우리 미역은 안강에 돌 미역이어서 미역 말린 것 하나만 넣어도 둘이 먹을 수 있고 두 개 넣으면 4명이 먹을 수 있고 양이, 국 끓이면, 팍 퍼지고, 육지 미역은 사다가 국 끓여 먹어도 퍼지는 게 없어, 미역이 돈이 될 것 같아, 그런데 사람들이 너무 살기 좋다보니까 힘든 것은 안하려고만, 해녀들도 조금만 하면 요즘은 소라값이 워낙 안되니까 남의 일만 가서 돈벌이만 하려고 바다에 가서 하루에 7~8만원 벌어야 일당이 되는데 밭에 가면 하루에 7~8만원이야, 시간은 많지만 시간은 밭에 가는 게 곱빼기야. 하루 종일이니까. 우리 바다는 시간 구애가 없어, 자기가 바쁘면 빨리 나올 수도 있고 하다가 싫으면 나올 수도 있고 안 그러면 할 수 있는데 재수 좋으면 일당도 곱빼기로 더 벌 때가 많지 솔직하게 말하면, 나이 든 분들은 많이 못하니까 밭에만 가려고 해,

#### 9. 툇

툇은 우리 바다에 한진 피해 때문에 툇 안 나온 지가 15년도 넘었어, 조금씩 뜯어다 먹을 건 있지, 툇도 밥에 놔서 툇밥도 해 먹고 툇 무쳐 먹고 혈압에 좋으니까, 툇 냉국도 해 먹고 무쳐서 먹고 밥에 놔서 툇밥도 해 먹고, 세 가지를 해 먹어,

#### 10. 성게

성게는 생 알로, 날 걸로 먹으면 1kg다 먹을 거야, 날 걸로 생채도 먹고 밥 비벼서 최고로 좋더라고, 밥 숟가락으로 두 개 딱 떠 넣고 짠 거니까 간 할 필요 없어 깨가루나 참기름 넣고 그대로 비벼 먹으면 돼, 똑딱 그렇게 먹고. 국 끓여 먹고 성게 젓 담가서 먹고, 소금 넣으면 녹아버려, 그래도 간 맞추려면 안 넣을 수가 없어, 하지만 성게만 하면 물이 돼 버려, 소라 같은 걸 같이 놔, 전복 내장이나 소라나 성게나 같이 넣으면 그 성게가 녹아도 성게물이 소라에 들어가니까 그렇게 맛있더라고. 우리 아는 사람은 꼭 일년에 한 번씩 성게하고 전복 내장하고 소라하고 젓 담가 달라고 해서 5통씩 해다가 선물해, 성게 시작하면 8월 명절 때 성게 냉동 시켰다가 1kg하고 소라 5kg하고. 성게 1kg 하려면 소라 7kg 들어, 소라 닥살 떼고 하면 위에 돈 달힌 것 떼고 썰고 하면 소라 7kg들어, 소라 7kg씩 35kg~40kg 해야만 5~6통 만들어, 1kg짜리 통으로, 그런 때 성게 1kg 들어가고 내장 500g 들어가고 그러면 6개가 나와, 만들어서 가지고 가서 육지에 선물하더라고, 업체에 다가. 꼭 성게 넣어서 먹어나니까 꼭 성게. 오늘도 남편 아는 사람이 일부러 왔었어, 서귀포에서, 성게철이 되면 일본 성게 육지 성게가 막 많이 들어와, 시장에 가면 싱싱도 안하고 상인한테 가면 아무래도 섞는 것 같아. 냉동 된 것 부르면 다 섞어서 들어가는 것 같아, 그래서 직거래한다고 아는 사람들 해서 3kg 해 달라, 오늘도 5kg해 달라. 3kg은 올려주고 2kg은 얼리지 말고, 성게 안 했을 때 가면 하루에 2kg, 이렇게 할 거야, 우리는 성게도 양식 안해, 다른 곳에서는 성게도 잡아다 양식하거든 이쪽에서 안 크면 저쪽으로 옮겨 가고 그래, 그런데 도에 회의하러 가면 성게 양식 하지 말라고 그래, 왜냐면 양식 하니까 그 양식 하는 곳에 풀을 다 먹어서 오염 돼 버려서, 자연 그대로 놓고 잡으라고. 그렇게 해서 우리는 양식도 안해, 성게 할 때는 하루도 안 놀아, 왜냐면 성게는 7월 15일 되만 알 싸고 고름피면 성게 아무리 많이 해도 맛도 없고 안돼, 그러면 그 때 되면 막아 버려, 1년에 한 번 해경하는데 딱 막아 버리기 때문에 성게하면 한 달 내내 해, 6월 1일부터 7

월 5일까지 할 거로 연말총회 때 결정했는데 한달 5일 하기로 했는데 너무 알이 안 들어서 6월 1일에 못할 것 같아, 이번에는 6월 5일이나 10일이 될 것 같아

#### 11. 문어

문어도 여러 가지 해, 문어는 생채로 썰어서 양파 썰어 넣고 파 썰어넣고 대사니 빵아 넣고 양념 고춧가루 뿌려서 스끼야끼, 스끼야끼가 제일 맛있어, 문어 산적, 문어 산적 엄청 해, 우리도, 제사 명절 때 문어 산적하려고 잘 안 판다니까. 굵은 것 잡으면 다 보관해 놔, 1년 내내 먹으려고, 또 문어 삶아서 잔치 때나 상에 올리는 거, 문어는 첫 째로 들어가, 통으로 올라가, 또 삶아서 초장 찍어 먹고, 문어는 오이 썰어서 삶은 문어를 채로 썰어서 문어국도 해 먹고. 그렇게도 하고 문어해서 소라 무칠 때처럼 강회로 무쳐도 먹어, 오이 넣고 양념해서 무쳐서 회무침, 문어도 소라처럼 많이 해, 죽도 췌 먹고, 문어는 더 들어가, 문어는 굵은 놈 하면 닭하고 같이 넣어서 삶아서 보약도 하고 그래, 인삼하고 닭하고 문어 넣고 삶으면 인삼도 문어도 하나도 쓰지 않아. 문어가 다 맛을 다 들어가나 봐, 문어는 굵은 놈 삶아서 빨간 것 다 벗겨내고, 흐물 흐물 다 벗겨 내고 그 물 버리고, 새로 물 넣어서 문어 넣고 인삼 넣고 삶아, 푹 삶고 소금만 넣고 간만 맞춰, 너무 싱거우면 못 먹으니까 소금만 넣고 간 맞춰 먹으면 문어는 쪽쪽 찢겨, 그렇게 해서 인삼도 먹고 문어도 먹고, 그건 완전 보약이야, 보양식. 굵은 놈으로, 2~3kg 되는 걸로, 나도 여러번 해서 남편도 먹고 아이들도 먹고 그렇게 했어, 문어도 소라처럼 여러가지 들어가.

#### 12. 오분자기

오분자기는 요즘 안 나와, 예전에는 오분자기 넣고 미역 넣고 죽 끓여 먹고 국 끓여 먹고 그렇게만 했어, 미역국은 말갭게, 미역 많이 넣고, 그렇게 했는데 오분자기가 안 나니까 이제는 할 수가 없어, 날 것으로 떼어 먹고 국도 끓여 먹고 죽 끓여 먹고 오분자기로 산적도 해 먹고 전복은 자연산으로는 산적은 못하고 양식 사다가 께어서 산적하는 사람들이 있어, 바다의 것은 웬만하면 버릴 게 없어, 육상의 독풀이 있다든가 하지만 바다의 것은 제일 위험한 것은 복어, 내장 잘못해서 먹으면 죽는 것 뿐이지. 다른 것은 하나도 독이 없어. 특히 바다의 것은 해초를 먹기 때문에 더 좋다고 하지 건강해서..

#### 13. 배말

배말은 때다가 주로 죽 끓여 먹었지. 국 끓여 먹고. 그것도 마찬가지로 소라젓 담글 때 배말 통째로 넣으면 배말 내장이 꼭 전복 내장 같애. 그것해서 주물럭해서 젓갈 해 먹지, 그것만 주물럭해서 무쳐서도 먹고. 오갈이라고도 해, 오갈은 오글락 하고 배말은 납질납질하고 배말은 넓고 오갈은 오그라지고, 오갈은 작고 배말은 커.

#### 14. 굴뻬

굴뻬는 대개 캐다가 무쳐 먹는 것 뿐, 회무침처럼, 다른 사람들은 굴뻬해서 소라에 젓 담가서 경조사 때 썼는데 그것은 소라젓갈 양 늘리느라고 하는 거지, 요즘은 굴뻬해서 소라젓갈에 넣는 것 없어, 근데 우리 동네 사람들은 굴뻬도 안 먹어. 입이 좋아서. 다른 지역 사람들이 와서 떼어 가, 우리 바다는 다 개방시켜. 저 쪽 동넨 아예 들어가지 못하는데 우리는 싹 개방돼. 할머니 바다만 막고, 할머니 바다에 전복종패, 해삼 종패 넣고 겨울에 해삼 서너번 잡아 내면 몇 백 kg씩 잡아 내지, 그러면 어촌계 공동 사업으로 그거 팔아서 어촌계 공금으로 쓰고 하

지. 수면 위에서는 얼마든지 되고 물 속으로만 안 들어가면 돼

#### 15. 파래

겨울에만 잡혀..국 끓여 먹어, 된장 풀어서 펄펄 끓여서 같이 먹어 대개 그렇게 먹어 무쳐도 먹고 딱 두 가지야. 초무침처럼. 파래로 밥 싸 먹거나 그러진 않고 김처럼 안하고. 옛날에는 김 캐다가 붙여서 먹었는데 요즘은 사람들 너무 입이 좋아서 우리 동네는 사람들 하나도 안 해. 우리 동네도 김이 나, 김발도 있지, 겨울 되면 아주 나, 그래도 안 캐

#### 16. 갱이

갱이는 대개 식당 같은 데에 팔면 밀반찬 나가는데 옛날에는 두드려서 갱이물 걸러서 죽 췌 먹고. 간장 장아찌, 간장 계, 양념 다 해서 펄펄 끓인 후 집어 넣었다가 익으면 먹고, 그것도 한 번씩 가끔 해 먹지, 그것도 하는 사람도 정성이 있는 사람이 해 먹고, 볶아 먹기도 하고 두드려서 양념해서 볶아 먹기도 하는데 이가 안 좋아서 씹지도 못하겠더라. 갱이는 술 담가 먹으면 신경통에 좋고, 계술을 먹으면 키토산처럼, 술하고 갱이만 하고, 민물에 하룻밤 담갔다 그 물 다 빠지면 술을 넣어 비닐로 봉했다가 6개월 후면 빨갱게 갱이 물이 빠져, 그러면 그거 먹어, 신경통 있는 사람들. 그러면 아주 좋다고 해. 갱이가 발발 기어다는 거라 그렇게 좋대, 주로 많이들 그렇게 해 먹었어, 우리도 지금 갱이 술 담은 거 10년 넘은 것 있어, 가만히 봉해서 까 보지 않은 것, 알콜이 독한 거야, 옛날 고량주 40도 짜리로.

#### 17. 감태

안 먹어 봤어, 주로 팔지. 작년 여름에 감태 엄청 많이 했어, 올라 온 거, 작년에 감태가 너무 많이 올라 와서 행정에 가서 지원 요청 꺼내 달라고 해도 안 되고, 사람으로만 해서 말려서 몇 백 포대씩 했는데 감태만 해서 3~5백만원씩 벌었어, 받아 가는 사람이 있어, 한 칭(60kg)에 10만원, 감태가 암 예방에 좋아서 제주시 사람이 감태 해 달라고 해서 해 주니까 다 말려서 주니까 집에 가서 민물에 다 행귀서 말리고 다 가위로 잘라서 그걸 육지에 보내서 가루 만드는 곳이 있대, 가루 만들어다가 나도 좀 달라고 해서 우리 사돈, 며느리네 어머니가 암 걸려서 그것도 초기에 먹어야지 만기되면 소용없고 금방할 때는 항암치료에 좋고 일본수출해서 화장품, 화약 만드는 데에 쓴대.

#### 18. ㄱ·ㄱ

먹는 ㄱ·ㄱ은 요즘은 안 보여. 다른 곳은 ㄱ·ㄱ이식도 하는데 우리 동네는 못해. 먹는 ㄱ·ㄱ은 겨울에 나지. 예전에는 많이 나왔지. 경조사 때 돼지 국물에 해서 ㄱ·ㄱ국, 주로 ㄱ·ㄱ국, 무쳐 먹고 그거 두 가지지, 무치는 것은 무 썰어 놔서 무치는 것, 미역, 톳 무치듯이

#### 19. 성묵

난 안 들어 봤다.

#### 20. 가시리

국 끓여 먹고 무쳐 먹고 삶아서 무쳐, 가시리는 또 오래 쭈면 옛날에 집에 밀가루 풀 안하고 도배 풀 했었지. 지금도 가시리 나

\* 경조사 때 해녀 집안에서만 나오는 음식은?

해녀의 식당 장사할 때에는 미역이 밀반찬 주로 나갔지. 해물에 김치하고 미역하고 해물만 내렸지, 미역은 365일 냉동실에 저장했다가 계속 빨면서 금방 금방 무쳐서 꾸준히 내렸어, 잔치할 때 그런 미역은 없고 소라 젓갈, 소라젓갈은 몇 년 전에만 해도 지금은 식당으로 간다 호텔에 간다 마을 회관에 간다 하지만 우리도 아이들 결혼 식 때 큰 아이 작은 아이, 막둥이만 안 했지. 집에서 3일씩 돼지 5마리씩 잡고 성계국은 기본으로 했지

\* 평소 먹는 보양식은?

문어 삶아서 먹으면 좋아,

\* 바다에 갈 때 가지고 가는 비상식량은?

바다 들어갈 때 뇌선, 뇌선은 보니까 아편이 들어가는 것 같애, 그거 먹으면 뼈가, 다리가 아무래도 부드러워, 아픈게 별로 안 아파, 물에 들어갔다 나왔다 할 때. 그거하고 에티피티, 에티피티는 귀, 코, 깊은 곳에 들어가면 압력 때문에 먹어, 음식은 하나도 안 먹고, 대개 보면 물 하나씩 가지고 가는 사람도 있긴 있어, 물질 하다가 목 마르면 물 마시려고. 작은 병 하나 해서 물 가지고 가는 사람이 있어..우리 인턴 학생 한명, 3년 됐지, 법원에서 해녀 학교 1회로 졸업해서 우리 동네에 왔는데 내가 모두 교육 시키고 두령박 만들어 주고 고무옷 주고 수경, 모자 주고 처음에는 다 하고 지금은 수협에 가입되고 어촌계 가입돼서 행정에서 개 이름으로 이젠 옷도 나오고 그래, 장애숙이라고. 개는 보면 계속 물 한 병씩 가지고 들어가. 40살이 돼서 해녀가 되니까 어떡해. 그렇게 해서 지금 해녀하고 있고..

\* 해산물 중에 제일 좋아하는 것은?

성계가 제일 좋아, 성계는 뽀뽀도 안하고 달콤하고, 성계는 냉동했다가 1년 내내 죽도 끓여먹고 국도 끓여 먹고 성계가 제일 좋을 것 같애. 소라는 너무 뽀뽀하고 전복은 너무 비싸서 못 먹고. 성계 1kg에 8만원이야.

....오랜 시간 감사합니다....