

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 강인화 -

*물질은 언제부터 시작했나?고두

스무살 때부터, 늦게 배운 편이야, 옛날 우리 또래들은 물질을 일찍부터 배웠는데 나는 다른 일을 해 보려고 하다가, 기술 배우려고 하다가 늦게 배운 편, 그래도 나 잘해~

*종달리에서는 어떤 해산물들이 나나?

소라가 제일 잘 나고 해삼도 많이 나고 양식을 많이 해서, 씨 받아다가 우리 어촌계장님이 참 잘하셔서, 종패 뿌렸다가 1년 수확도 많이 하고, 모자반도 다른 곳은 옛날에는 아무데나 있었는데 요즘은 없어, 없어서 계장님이 양식을 해서 엄청나게 돈 많이 벌었어, 줄 묶어서 미역 양식하듯이 해서 작년에 돈 많이 벌었어, 작년에 시험적으로 했는데 너무 잘돼서 너무 작아서 아쉽다고 하니까 올해는 더 해서 수확이 많아, 첫째는 소라가 제일 우선이고, 그 다음에는 이때 나는 것은 달래곰보, 다꼬다라고 하는데 해초인데 그것으로 풀 쭉어서 사용한다고 해. 가시리처럼, 모래밭에 많이 있어, 그리고 고장초라는 것도 있어, 그것도 많이 나고 그런 게 잘 나. 종달 리가..지금 앞으로는 우미하는데 천초하는데 그거 끝나면 다꼬다, 고장초 작업 들어가, 며칠동안..다꼬다, 고장초, 천초 작업까지 끝나면 바다 쉬어, 당분간 금지, 금채기간, 10월 되면 소라 허치 들어가. 그러면 지금 5월까지. 5월은 천초를 해서 잘 안하는데 소라작업 그래도 해, 지금은 금하고 있을 거야, 요번에 마지막으로 하고 앞으로 중단, 10월 되면 소라하고, 소라를 엄청 많이 해 종달리는..나는 뭐든지 잘 따, 그 전에 많이 안다녀서 그렇지. 처음에는 다른 사업을 하다 보니, 양식업 등 하다보니 중간에 물질을 못했어, 40대 말 50대초까지 안했는데 요 근래 많이 하지. 사이사이 가긴 했는데..요즘은 하다보니 회장도 하고

*밥상 위에 올리는 해산물은?

내 남편이 잘 먹지. 우리가 따는 거니까 조금씩 가져오는 거지. 해삼도 가져오고 전복도 상처 난 것은 가져다 먹고, 소라도 많이 해다 먹고 사다가도 먹고, 우리 어촌계장은 절대로 그대로 가져가지 못하게 해, 사다가 먹지, 잡은 거라도 워난 계장이 깡깡한 계장이라 마음대로 우리가 가져다 먹지 못해, 사람은 좋아, 엄청나게 좋은 사람인데 관리를..어떻게 깡깡하게 해, 그래서 우리도 좋다고 해, 모범적이고, 어디 가서 대통령상도 받았어, 책임지면 그렇게 해야 돼 당연히.

*물질 갈 때 간식은?

간식 거리는 안 들고 갑니다. 보통 한 번 물질 갈 때 시간이 3시간 반, 4시간 작업 하는데 점심을 못 먹는 거야, 아침에 물 때 맞춰서 일찍 갈 때 있고 물 때에 따라 늦게 갈 때 있고 그러면 보통 12시에 점심을 못 먹으니까 2시, 1시에 나올 때도 있고, 물 때 늦으면 4시에 나올 때도 있고, 성계도 많이 해, 그 때 나오면 배고프니까 떡이나 유유 같은 거 가지고 갔다가 물질 끝난 후에 옷 갈아 입으면서 잠깐 배고프지 말라고 그거 먹고 집에 와서 밥 먹고 그러지

*해산물별 조리법

1. 소라

소라는 여름에 먹을 때는 물회도 만들어 먹고 소라젓갈을 많이 주로 잔치 때 만들어 먹고, 소라젓은 오래두고 먹는 게 아니라 잠시 하루 이틀 사이에 먹어야 돼. 무쳐서 바로, 젓갈에는 양념, 다른 것 무치듯이 참기름, 마늘, 성계를 주로 놔야 돼, 젓갈처럼 무쳐서 집에 제사 때도 나는 항상 하지. 그럼 잘 먹어, 제주시 친척들도 그렇고, 설탕도 들어가고 소금, 고추넣고.. 무침도 해 먹고 또 삶아서 꼬치 켜소 꼬치도 많이하고 제사 때도 꼬치 합니다. 죽도 많이 끓여 먹고, 음에는 참기름하고 소라 넣고 물 조금 넣고 너무 오래 볶으면 질기니까 잠시 볶은 후에 쌀 넣고 찹쌀 넣으면 더 맛있고 멥쌀 넣어도 괜찮아. 그렇게 해서 먹어도 참 맛있어, 소라 아주 얇게 썰어서 넣으면 아주 맛있어, 소라는 아무렇게나 먹는 거, 구워서도 먹고 통째로 그거 구어도 맛있어, 우리도 막 해다가 구워 먹어, 자기 먹고 싶은 대로, 여기 사람들은 잘 안 먹지만 관광손님들 올 때 파는 곳에 가면 소라 구울 때 보면 보글보글 푸르스름한 물이 나와, 그 물 먹으면 짹짹해, 그 물도 먹으면 아주 좋다고 먹어, 소주잔에도 먹고

2. 보말

보말은 종달에서는 잘 안 잡는데, 우리가 해다가 먹긴 해요, 다른 마을에서는 보말을 해다가 팝니다. 지금 시기가 아주 여름 때야, 그걸 해다가 삶아서 까서 내장에는 모래가 많아서 그걸 손으로 문질러서 모래를 가라 앉게 한 후 국물로 소라에 넣고 죽도 끓여 먹고 국도 끓여 먹고 보말은 무쳐도 먹고 볶아서도 먹고, 죽도 끓여 먹고, 죽이 우선이야, 미역 넣고 국도 끓여 먹고, 국에도 참기름 들어가지, 소라 전복 죽 끓이듯이 하면 맛있어. 약간 넣고 볶다가... 메밀가루도 넣으면 좋아, 그것은 좋아하는 사람은 그렇게 하고 미역 넣고 하면 확실히 맛있어, 메밀가루, 밀가루 넣는 사람도 있고 쌀가루를 넣는 사람도 있고 자기 식성에 맞춰서

3. 전복

전복은 보통 생채로 많이 먹는 편이지, 계웁도 먹고 노인들께는 죽 끓여드리고 아기들한테도 죽 끓여주고 젊은 사람들은 다 생채로 많이 먹어, 또 껍데기 채 구워서 먹기도 하고, 옛날부터 지금까지 말려서는 안 먹어봤습니다. 흔한 곳에서나 그렇게 했지, 우리는 그냥 생으로 하고 죽 끓이고 그대로 썰어서 먹고 껍데기 채 구워 먹고, 말려서는 안 먹어 봤고 육지에서는 말려 먹죠, 거기는 워낙 전복이 흔하니까 종달리는 그런 것 없었어요

4. 오분자기

옛날에는 오분자기도 많이 낚았어요, 오분자기도 똑 같이 해, 젓갈도 하고 소라 전복 젓갈하듯이, 요즘은 오분자기 씨가 다 말라서 안나, 옛날에는 2~3kg했는데 요즘은 제일 많이 하는 사람이 1kg하는 것 같아, 오분자기가 없는 것 같아요, 한 번은 종패 해다가 뿌렸는데 뿌린 곳이나 안 뿌린 곳이나 마찬가지로 없어. 죽어 버렸는지 모르겠는데 전복은 뿌리면 잘 안 죽는데 내일도 전복 뿌릴 건데 오분자기는 영 없다고 해, 양식했다고 해도 양식한 곳에도 없더라. 먹는 방법은 비슷해, 오분자기는 생채로는 안 먹어, 젓갈은 했는데 그대로는 잘 안먹어, 먹기도 괜찮으데 작아서 그런가? 전에 보면 오분자기 많이 따 올 때 젓갈 담가서 먹었는데 익혀 먹고, 그런데 생 채는 잘 안 먹었어, 전복은 생채로 먹는 게 우선이고.. 다른 곳에도 오분자기가 없다던데.. 내가 40대 때 빨간 성계 할 때 가면 전복이 보통으로 몇 개씩 댔는데 요즘은 자연산 힘들어, 다 뿌려 놓은 거, 나도 따 보면 다 양식한 거, 10월 되면 금지. 금지했다가 지금은 막 따, 10월~12월까지 금지, 몇 달동안 금지 기간이 있는데 알 낳을 때 알 낳으라고, 전복도

옛날처럼 안 나서.또 큰 전복이 없어, 잘 해보야 2~3점, 어찌다가 자연산도 소라 딸 때 따는 사람이 있는데 5점 짜리가 없어, 5점은 손바닥만 해야 되는데 보통 2~3점 되는 것들.

5. 해삼

해삼도 종달리는 잘 잡혀, 다른 곳에서도 이제야 종자 사다가 해삼도 양식한다고 하던데 우리는 제작년부터 종자에 해다가 뿌려서 작년에도 많이 잡고 올해도 20kg씩 잡았는데 지금은 못 잡아, 지금 나질 않아, 잡긴 잡는데 지금은 없어져 버려. 3월까지는 막 잡다가 4월에는 드물어, 5월에는 어디로 갔는지 없어져 버려, 없어 졌다가 8~9월 되면 작은 것들이 생겨, 지금으내卜ㅇ류 할 거야, 5월 되면 방류, 그랬다가 겨울에 막 잡아 먹어, 해삼은 생채로 썰어서 회로 먹고 도리탕이라고 해서 물 끓여서 살짝 데쳐서, 뜨거운 물에 넣었다가 바로 건져내면 오글오글해, 거기다가 참기름 깨소금, 파 넣고 고춧가루 약간 넣고 무쳐서 식초로 새콤하게, 날 해삼은 그냥 썰어서 먹고 무치지는 않아, 맛이 없어서 물렁 거리니까..끓는 물에 넣었다가 바로 꺼내 양념해 먹으면 맛있고 그냥은 날 걸로 썰어서 먹고, 날 거는 질기니까 이 안 좋으니까 살짝 데치면 부드러우니까 데쳐서 먹고, 물회도 해 먹습니다. 해삼물회 여름에.., 지금은 해삼이 잘 안 나니까 먹기가, 또 요즘 나는 해삼은 작은 게 없어, 다 굵어서 질겨, 해삼물회는 지금 잘 안 먹습니다. 내장이 '미알'이라고 해서 굉장히 비싸는데 제주 해삼에서는 제주는 돌해삼이고 육지는 모두 펼해삼. 흑해삼, 까만 거, 그것을 다 빼서 내장이 미알이라고 해서 엄청 비싸더라구요, 옛날에 해삼 하러 육지가서 해 봤는데 조금해도 3만원, 알만 빼서, 창자에 모래 들어간 건데 짝 빼면 잘 나와, 먹어 보지는 안했는데 팔아만 봐서,, 팔았었는데 어떻게 먹는지 모르겠어, 제주 돌해삼에서는 그 정도로 뽕 정도로는 없어, 나도 그거 빼서 먹어 봤는데 배지근해.

6. 우무

지금 하는 중, 저번 물 때에 하다가 다시 조금에 하려고, 다른 마을에서는 지금 막 하고 있어요. 하도는 우미가 잘 나서 그러고 종달리는 우미 바다가 얼마 안돼서 조금 해요, 셋바람 동풍 불면 막 떠 올라, 해녀들은 주워 오기도 하는데 우리는 안하지만, 하는 사람들은 돈도 많이 벌고 그래요. 먹는 방법은 우미를 해서 햇빛 나는 곳에 여름에 시멘트나 차광막을 깔고 물 적셔서 널면 금방 금방 색이 변해가, 3일이면 하얗게 바래, 한 번 물 쥐서 말려서 뒤집고 물 적셔서 뒤집으면 3일이면 하얗게 바래면 거기에 모래도 불고 그러면 깨끗하게 장만을 해야 돼, 방망이나 병으로 두드리면서 이쁘게 장만하면 여름에 엄청나게 좋아. 시원하게, 그래서 삶아, 삶는데도 물과 우미를 넣고 큰 찜통에, 그것도 어느 정도 양이 있어, 말린 것 500g정도 되면 페트병으로 물 3개 정도 넣고 찜통에서 끓이다가 우미가 넘칠 수가 있어, 넘칠 때는 식초 서너 방울 넣으면 우미가 그대로 삶으려면 오래, 안 삶아져, 계속 삶아도, 근데 식초 서너 방울 넣으면 바로 익어버려. 그 후에 어느 정도 끓여 줘야 돼, 거의 40분정도 끓여야 돼, 끓인 후에도 40분 정도 끓여야 우미가 탄탄하게 잘 나와, 바로 끓이면 흐물거려, 잘 끓여서 채 받쳐서, 가는 망하면 너무 그렇고 아래 소쿠리 좁은 거 놓고 그 위에 소쿠리 놓고 거르면 물이 다 나와, 그대로 놔 두면 5시간 정도 놔 두면 탄탄해, 한 번 하고 또 해, 한 번 더 끓여, 위에 있는 건더기로, 두 번 하는 거야. 두 번한 것도 따로 받아, 물 조금만 놔, 약해지니까. 두 번 해 먹어, 처음 한 것은 엄청 탄탄해, 두 번째 것은 조금 물러도 괜찮아, 먹을 만 해, 물 양을 얼마나 넣느냐 안 넣느냐지. 물 조금만 넣고 너무 아까우니까..한번 하기에는 아까우니까.. 물양 조금만 해서 먹으면 초장만 먹어도 맛있고, 간장에 양념해서 찍어 먹고 도토리묵처럼, 옆에 채로 썰어서 거기에 콩가루 넣어서 국수처럼, 우리 사다가 먹는 콩가루, 날 것은 비

런내 나서 안 되고 다 익힌 걸로 볶은 거. 우리 콩국수 해 먹는 그 콩가루 좋아, 미수가루도 좋고, 콩 들어간 미수가루면 더 좋고, 까만 콩 들어간 미수가루 우리는 여름에 잘 해 먹는데 보리하고 까만 콩 들어간 미수가루 넣고 먹으면 맛있고 요즘은 마트 가면 콩가루 나오던데 나는 그거 사다가 콩국수 해 먹는데 그거 놔서 먹어도 맛있고, 무 채 썰 듯 썰어서 넣어 먹으면 맛있고 우무국수처럼, 여름에는 부추 나잖아요, 부추 채 썰어서 넣고, 자기 입맛대로 해서 먹는 거야, 연구하면서 이런 식으로 해 볼까 하면서.. 옛날에도 미수가루에는 항상 먹었어, 섞어서,, 요즘은 입맛이 높아서 더 특별하게 해서 먹지, 여름에는 참 좋아, 더위 타지 말라고 여름에는 그거 끓여서 먹지, 해녀들도 많이 먹고 그냥 사람들도 별미로 많이 해서 먹어, 직접 우리대로 만들어서, 나는 친척분들 육지에 보내서 보내, 끓여서 먹으라고, 그럼 맛있다고 좋다고 해,

7. 군소

군소도 많이 나오, 그것은 반찬 만들면 진짜 맛있어, 양념 넣고 참기름, 우선 참기름을 잘 타, 군소는 삶아도 잘 안 삶아져. 이번에 해신제 할 때 내가 책임을 맡아서 해신제를 두 번 했는데 나도 아주 많이 해서 집에서 삶았었는데 삶을 때 보니까 그래야 잘 삶을 수 있대. 압력솥에도 빨리 삶을 수 있지만 압력솥에는 작게 삶을 때에는 여남은 마리는 압력솥에서도 삶아 먹어, 밥하듯이, 우리가 밥 딸랑딸랑하면 작은 불 했다가 끄고 그러듯이 아주 잘 익는데 이게 잘 안 삶으면 질겁니다, 잘 삶으려면 많이 해다가 할 때에는 찜통에 삶다가 보면 검은 물이 나옵니다. 한 번 비우고 또 물 넣고 삶다가 설탕을 약간 넣으니까 달게 말고 약간만, 단맛이 안 날 정도로 넣고 삶으니까 빨리 삶아지는 거라, 나는 식초 넣고 삶았는데 다른 사람들은 보니까 왜 이렇게 됐냐니까 설탕을 넣고 하니까 그러면 잘 익고 맛있더라고요. 나는 설탕을 잘 안 좋아해서 식초 넣고 삶아도 잘 익어, 아주 가늘게 채로 썰어서, 군소는 소처럼 생긴 거라, 반으로 쪼개서 채 썰고 우선 참기름이 제일 잘 타, 그거 넣고 파나 부추 넣고 무쳐 먹어, 고춧가루도 넣고 식초는 약간만 넣고 고추장 말고 고춧가루로, 초장은 텅텅하니까 가루로 약간만 넣고, 무침할 때에는 주로 사람들이 우리는 자기가 맛있게 먹으면 그것만 넣고 무쳐 먹고 행사할 때에는 오이, 배, 당근도 약간 넣고 미나리, 다른 것 무치듯이 ..진짜 맛있어요, 다른 것 보다는..아주 옛날부터 우리 어릴 때부터 그전부터 내려오는 것 같아.

8. 문어

문어도 다른 것 무쳐 먹듯이, 문어는 좀 귀하니까 삶아서 초장에 찍어 먹는 게 우선이고, 다른 쪽에서는 죽도 많이 끓여먹는데 이쪽 사람들은 죽은 잘 안 끓여 먹어, 보약이라고 하지만 우리는 그냥 삶아서 썰어서 초장에 찍어 먹고 군소 무치듯이 무쳐 먹고 이것도 마찬가지로 야채 넣고 한치 무치듯이 먹고 그러죠, 주로.. 문어 찍어 먹고 무쳐 먹고 죽도 끓여 먹지만 종달리는 안 먹어, 회로도 먹고, 다 삶아서.. 문어는 질겨서 날 걸로 안 먹어, 문어는 작은 것도 질겨.., 문어도 오래 끓이면 더 질겨, 살짝 데쳐야,그러니까 문어 삶을 때도 잘 삶아야 돼, 또 너무 덜 익어도 물렁 거러서 안되니까 이정도면 익었다 할 때 빨리 건져내야 돼, 감으로..문어도 우리한테는 좋은 거니까, 여기 사람들은 보양식을 다른 걸로 먹는 것 같아, 육지 음식으로

9. 청각

청각은 나는 데 많이는 안 나, 조금 해다가 먹을 정도, 옛날에는 내가 3~40대까지만 해도 많이 났는데 주로 나는 자리가 있어, 그럴 때 별미로 먹으려고 해다 먹었지, 팔거나 그러지는

않아, 그것도 횡국처럼, 청각은 보통 여름에 군뱃 같은 것 해다가 물회처럼 해 먹지, 청각 넣고, 보통 된장으로, 쌈장 약간 넣고 집 된장 약간 넣고 같이 해서..그거는 그런 게 있어야 맛있으니까. 그것도 여름에 아주 맛있어, 막장에 찍어 먹어도 맛있고 별미로 먹는 거라서 한 번 씩 먹으면 맛있어

10. 미역

미역도 따는데 돈은 안 되고 그냥 먹는 걸로만 하고, 종달리는 미역은 많이 나도 미역해서 팔아 보지는 안했어, 옛날에는 그게 완전 돈이었지, 그걸로 집도 짓고 그랬는데 우리 4~50대 때 미역해서 팔아보지는 안했어, 그냥 해다가 먹기만 하고, 딴 마을에는 그거 한다고 하던데. 미역이 보니까 조류가 심한 곳은 해다가 판다고 하는데 여기는 조류가 세지 않아서 미역이 다른 곳 미역보다 안 좋은가 봐, 그래서 안하는 것 같아. 판로가 안되니까, 옛날에는 주로 국을 하고 무쳐서도 먹고, 우리가 지금도 12월, 1월 그 때 되면 생긴 지 얼마 안되니까 해다가 살짝 무쳐 먹으면 그렇게 맛있어, 맑게 해서 배, 파, 식초, 참기름 넣고 해서 먹으면 별미로 맛있고 지나갔지만 4월 되면 캐다가 찍어 먹어, 막장에 그렇게도 해 먹고, 또 국을 주로 많이 해 먹지, 우리는 그걸 해 뒀다가 제사 때나 평상시 소고기국 해 먹을 때도 미역은 항상 국으로 많이 해. 초무침 정도로 하고

11. 툷

툷고 합니다. 요번에 툷 해다가 툷밥도 해 봤는데, 난 툷밥을 안 먹어 봤는데 내가 툷밥을 해야 할 건데 어떻게 해야 하나 연구를 해 봤는데 전날 툷 따다가 밥을 해 봤는데 툷밥이 정말 맛있는 거더라고요, 툷밥은 보니까 양념장을 어떻게 만드느냐에 달렸더라고, 이 양념장을 어떻게 만들어야 하나 고민하다가 인터넷 들어가 봤더니 양념장 만드는 게 나왔어, 진간장, 집간장에 참기름, 고춧가루, 파 넣고 했어, MBC, KBS에서 왔다 갔는데. 툷에 대해 이것 저것 만들어서 바닷가에서 했는데 그 때는 일부러 툷 캐는 날 그날은 종달리 하루 종일 찍었어, 여행 간 후에 방송 나왔대, 여행갔는데 방송나온다고 전화 오고 그랬는데 그게 진짜 맛있는 거더라고, 옛날 툷밥은 어려울 때 쌀이 귀할 때 양식으로 흉년 들 때 툷밥을 많이 해 먹었다고 하더라고, 우리가 8~12살 때 쯤 흉년 들어서 돈이 있어도 쌀을 구하질 못했대, 그럴 때 툷밥을 해 먹었대. 나는 그걸 안 해 먹었는데 툷밥을 어떻게 하면 좋지 해도 했는데 PD도 한 사발로 안되고 두 사발을 먹어야겠다며 두 사발 먹고 우리 계장님도 이렇게 맛있는 거냐며 먹고, 진짜 찰지더라고요, 어디선가에서도 툷밥 하는 것 봤는데 난 툷만 넣고 했어, 툷밥할 때 맛있는 이유가 밥 할 때 들깨가루를 조금 넣었어, 밥 할 때부터..툷 해다가 말린 것은 더 좋아, 1년 해 묵은 것은 더 부드러운데 그날 작업한 것도 괜찮더라고. 그날 작업 한 걸 바닷가에서 가져다가 살짝 삶아서 채 썰어서 밥을 하는데 들깨가루를 조금 넣었어, 넣으니까 밥맛이 더 맛있어, 집에서 할 때에는 안 넣었는데 그래도 한 번 넣어 볼까 반 숟가락 넣었는데 확실히 맛있었어, 들깨가루 조금 넣으면 좋아, 나는 들깨가루 많이 써서 그런지 확실히 맛있었어, 툷 무침, 무칠 때에는 자반도 있고 무침도 있어, 지금은 여름 되가니까 냉국을 만들어 먹는데 그 때는 추울 때니까 4월 말이니까 냉국은 도저히 안 될 것 같아서 툷 자반은 물 자박자박하게 해서 부추도 썰어 넣고 파 안 넣고 쌈장으로 해서 너무 텅텅하지 않게, 어느 정도만.. 자박자박하게 하니까 맛있더라고. 무침은 그냥 국물 없이, 된장무침으로. 그것도 당근 넣어주면 좋을 것 같고 오이, 당근 넣는데 당근은 납작하게 해서 채로 썰고 오이도 씨 빼고 껍질 그대로 썰어서 하니까 진짜 맛있었어, 색깔도 잘 나오고, 냉국은 물회처럼 식초 넣고 새콤달콤, 너무

달지 않게, 너무 단맛 안나게, 그렇게 하니까 정말 맛있고, 촬영하려니까 당근, 빨간 고추 넣기도 하고 색깔나게.. 톳 지짐이, 부침가루에도 할 수 있고 메밀가루에도 할 수 있고, 톳도 너무 곱게 하면 보기 싫고 잘게 썰어서 가루에 섞어서 전 부치듯이. 부치는 것도 톳만 넣고 나는 안 먹어 봤는데 사진으로 보니까 깻잎인가 부추인가 넣은 것 같더라, 톳 부침도 많이 먹는다고 들었어.

12. 성게

성게는 성게국이 우선, 종달리 경우는 지금도 많이 따고 있어, 5월 말 6월초까지는 해. 북쪽으로는 빨리 시작해, 물 조류 따라서, 우리는 성게가 지금에야 여물어, 지난 달에는 안 여물었어, 그래서 조금만 했는데 5월은 천초만 끝나면 바로 성게 막 들어가, 지금 먹기가 딱 좋아, 6월 말 되면 알 싸, 알 싸면 성게가 짜, 지금 막 먹기 좋을 때, 성게는 성게국일 거예요, 미역하고 성게만 넣고, 파도 막 썰어 넣던데 원래 미역국에 파를 넣으면 영양가를 파괴한다고 해서 원래는 안 넣는 건데 시골 사람들은 에이 무슨, 보기 좋게 먹기 좋게 해 먹자 해서 하던데 우리는 집에서 끓일 때는 파 같은 거 안 넣고, 성게는 날 걸로도 맛있죠, 요번에 해신제 할 때에는 날 걸로 나갔는데 잘 먹어, 날 걸로 해서 미역에 싸서 먹으면 엄청 맛있어, 성게젓갈도 만들어 먹는다던데 여기 사람들은 젓갈 담가 먹을 정도는 안 하지, 그냥 날 거로 먹는 게 최고로 좋고 국 끓여 먹는 게 좋으니까. 소라 젓갈 할 때 성게 안 들어가면 맛이 없어, 성게 들어가야 소라젓갈도 훨씬 맛있어. 소라젓갈도 젓갈이라는 말 뿐이지 오래되면 맛이 없어 젓내가 나, 무쳐서 3일~아주 늦어서 5일이면 다 먹어야 돼. 젓내 나, 그 전에 먹어야지

13. 배말

땅개비라고 해, 잘 먹어, 그거 따다가 끓는 물에 살짝 데쳐서 건져내면 오글오글 다 떼어져, 거기 보면 실 같은 것 빼고 미역 넣고 국 끓이면 보말국 끓이듯이 그렇게 맛있어, 참기름 넣고 볶다가 보말국 끓이듯이, 그것도 참 보약이래, 무쳐서도 먹고, 반찬으로, 참기름 넣고 볶아서도 볶고, 야채 많이 넣지 말고 그대로 양파, 당근 정도 넣고, 죽은 끓여 먹는 건 못 보고 무쳐 먹고 볶아 먹고 국 끓여 먹고. 그것도 오래 끓이면 질긴 거라서 그냥 바로 해서 먹어.

14. 파래

파래는 안나. 먹지 않는 파래만 아. 옛날에는 막 낫아, 옛날에는 가시리라고 해서 파래하고는 다른 것, 가시리는 붉은 색깔 비슷, 파래는 파란 것, 옛날에는 파래도 잘 낫는데 요즘은 없어, 옛날에 파래 날 때는 파래가 모래왔, 그것보고 누룩 돌이라고 하는데 거기에 나, 매다보면 거기에 모래도 붙고 티들 붙으면 소쿠리 가지고 가서 깨끗이 걸러서 집에 가지고 와서 가시리하고 같이 국 끓이면 진짜 맛있어, 된장을 넣어서, 어릴 때는 많이 먹었어, 맨질맨질해서..무쳐 먹는 파래도 옛날에는 낫다고 해, 국 끓여 먹는 파래하고는 달라. 국 끓여 먹는 파래는 엄청 부드럽고 잘잘하고 무쳐 먹는 파래는 길어요, 길면서 뻑뻑해. 그것도 살짝 데쳐서 무쳐 먹더라구요. 요즘은 다 없어져 버렸어요.다른 마을에는 있는지 몰라도 여기서는 파래 풀이 없어요. 무쳐 먹는 것도 없고 바다가 달라져서

15. 쟁이

쟁이는 잡아다가 쟁이 죽 잘 끓여 먹고 믹서에 갈아서 국물은 빼서 건더기는 버리고 그것으로 죽 끓여 먹고, 또 쟁이장, 빵아서 소금만 넣어서 쟁이장 만들어서 계장 국물 있잖아요, 그게

엄청나게 좋은 거잖아요. 키토산이라고 해서, 나도 지금 계장 만들어 놓은 거 있지, 여름에 밥 해서 국물 떠 놓고 참기름 넣어서 비벼 먹으면 엄청나게 맛있어, 우린 키토산이라고 해서 잘 먹어, 굵은 것은 빵아서 그렇게 해서 먹고 삶아서도 먹고 잘잘한 것은 바로 와서 소금에 씻고 바로 양념 넣고 양념장을 하는 거야, 소금 깨소금 참기름해서 식초 넣지 말고 그냥 무쳐 먹어, 말 걸로, 그렇게 해도 맛있어, 고춧가루도 약간 넣고, 양념 계장처럼, 시중에 파는 양념계장처럼까지는 안하고 삼삼하게, 계장이니까. 그것보다는 덜하게, 바로 무쳐서 날 걸로, 그러면 바글바글 기어다닐 때 무치거든. 그러면 무치면 바로 죽어, 작은 것들 밥 먹을 때 씹어 먹으면 진짜 맛있어, 굵은 것은 날 것으로 빵아서 국물 먹으려고 하는 거고, 소금하고 간장만 넣고 계장, 오래 숙성시킬수록 맛있어, 일주일 밖에서 숙성시키고 나서 싱거우면 바로 냄새나서 안돼, 짜야 돼, 냉장고에 놔 두면서 먹어, 아니면 게 잡아다가 통째로 냉동 시켰다가 갱이 죽 끓여 먹을 때 바로 꺼내서 믹서기에 갈아서 국물로 죽을 끓여, 찹쌀로도 하고 멥쌀로도 하고 소금간만 하면 고소하고 맛있어, 파르스름한 색깔도 이쁘고. 생 것 안 좋아하는 사람은 볶아서도 먹지, 그냥 익히면 되는 거니까. 후라이팬에 바글바글 볶아도 되고 냄비에서 양념해서 볶으면 죽잖아요, 볶으면 빨강게 돼, 자기 입맛대로 익혀 먹으려면 그렇게 먹고 생것으로 먹으려면 생 것으로 먹고, 게는 생 것으로 머근 게 좋아, 난 큰 통에 담아서 냉장고에 넣어 놔서, 밥먹기 싫을 때 입맛 없을 때 국물 떠 놓고 참기름 넣고 밥 비벼먹고 상추, 깻잎에 싸 먹고 그래.

16. 감태

감태는 여기는 안 먹습니다. 팔기나 하지. 그것도 무슨 재료로 쓴다고 하대요, 화장품이나.. 감태 값도 막 좋아, 가격이, 주로 영업으로 하지 않고 바람 불어서 올라오면 그 주위 사람들이 그걸 해서 팔면 돈도 많이 벌어요, 여름에 태풍 불 때, 셋바람 많이 불 때, 감태는 질기니까 소소한 바람에는 안 매어져, 쉼 때, 초속 20m 불 때야 그게 올라오지 그 사이는 안 올라와, 그러면 그 주위 사람들은 많이 해서 팝니다. 돈 많이 벌어

17. 성묵

성묵은 옛날에는 저기 조개밭에 많이 났어, 조개밭이 엄청 나게 커, 대조개도 나는데 넓직한 것, 어제도 내가 가서 파 왔어, 파 와서 냉동 시켰어, 횡국 해 먹어, 날 걸로..또 조왕조개라고 해서 바지락도 많이 나, 바지락은 어제 해다가 데쳐서 미역 넣고 국을 끓여서 오늘 아침에도 한 사발 먹었어, 대조개는 모래밭에 나는데 물 때에 따라 깊이가 달라, 열 물되면 안으로 점점 들어가, 파기 힘들어, 어제 파는 데 깊이 들어가니까 힘들어, 모래가 엄청나니까 5번 정도 모래를 빼야 돼, 모래 다 빠질 때까지.. 그걸로 횡국을 만들어 먹어, 날 걸로 횡국, 그것도 익혀 먹기도 하고, 죽 끓여 먹기도 하고. 보통 여기 사람들은 조개 파다가 횡국 많이 해 먹어. 근데 날씨가 따뜻해지면 혹시나 그럴까 봐 5월까지의는 먹는데 6월되면 익혀 먹어, 대조개, 바지락, 명지조개라고 해서 바지락보다 작은 것도 나와. 종달리에서 나는 조개가 엄청나게 커, 모래 속에, 펄 받은 성산포 위에 아주 너른 조개밭이 있는데 바지락이 엄청나게 나, 완전 펄은 아니고 반반, 조개 색깔이 펄 색깔 비슷해 거기 바지락은, 근데 여기는 하얀 모래니까 색깔도 아주 예쁜 색깔, 여러 가지..조개죽도 끓여 먹고 횡국도 먹고 무쳐도 먹고 조개젓갈도 담고, 그런데 여기 사람들은 그렇게 일을 많이 하다보면 조개를 많이 못해 오니까 젓갈 담글 정도는 아니고 자기네 별미로 먹을 만큼 해서 회도 해 먹고 죽 끓여 먹고, 할머니들은 죽 끓여 주면 잘 드세요, 우리는 그냥 회로 많이 먹고, 횡국하면 엄청나게 맛있어요, 못 하면 횡국 사

먹으러 가요, 따로 팔아, 종달리서는 잘 안파는데 시흥, 오조 사이에 보면 조개횃국, 조개죽 파는 게 있어요, 그걸 사 먹으러 가요. 조개횃국 오조리가면 많이 팔아요, 계속 그것만 장사하는 곳이 있어요. 어촌계원들이 일부러 해요, 거기 사람들은 전문적으로 팔아요

18. 다꼬다. 고장초

그것도 무슨 재료로 쓰대요. 일본 사람들이 일본에서 쓰대요. 일본으로 수출한다고 해, 우리가 캐면 사러 오는 사람들이 있는데 그 사람들이 사서 제조를 하는데 우리가 딸 때에는 붉은 색인데 색소에 담그면 파란 색이 된대, 횃집에서 일본으로 가는데 우리 한국은 잘 안 쓰대, 엄청나게 비싸니까, 일본으로 가지고 가서 회 밑에 받침으로 까는 것, 장식처럼 나온대, 호텔 같은 데에서,, 먹기도 한대, 회하고 같이.. 약품처리 하니까 아주 파랗고 아주 부드러워, 우리가 먹어 봤거든, 평소에는 우리는 먹어 보지 않았는데 우리는 kg으로 바닷가에서 팔아. 공장이 있대, 거기 사람들이 와서 가져 가, 거기에서 제조해서 일본으로 보낸대.

*경조사 때 해녀 집에서만 나오는 것은?

조개는 경조사 때 잘 안 나오고 주로 나오는 게 성계국, 소라무침 나오고 그러지. 그거 두 가지, 문어 잡아다 놓는 사람도 있고, 군소 잡아다가 무쳐서 나오고

* 몸이 힘들 때 먹는 보양식은?

나는 보양식을 잘 안 먹어, 다른 사람들은 바다에 다니다가 몸이 안 좋으면 영양주사도 맞고 그러는데 나는 그걸 것에 강한 사람인가 봐, 약도 잘 안 먹어, 다른 사람들은 바다에 들어가려면 약도 몇가지 먹어 이것 저것,,난 어찌다 한 번 깊은 곳으로 소라 따러 갈 때 엑티비티 한 알 정도, 다른 사람은 두 알 먹고 멀미약 먹고.. 엑티비티는 사람들이 감기 걸리면 코 당겨서 밀스로 못 들어가, 코 감기 걸리면 수심 밀스로 들어가면 당겨, 그러지 말라고 해서. 엑티비티는 코감기 약이야. 나는 한 알만 먹는데 깊은 데 갈 때만 먹고 다른 때는 전혀 안 먹는데 다른 사람들은 몇 가지를 먹어, 그것도 2개씩 멀미약 먹지, 밀스로 내려갔다 올라갔다 하면 열나면 머리 아픈 사람들이 많아 잠수들이..그거 아프지 말라고 진통제 개보린 종류 먹고 그러는데 난 그런 걸 안 먹고 해 봤는데 허치, 소라 허치, 우미허치 할 때 되면 영양주사 맞고 한약 먹는 사람도 있고, 난 영양주사도 안 맞아 보고 나만 그래, 약초 같은 걸 잘 써, 약초 다룬 물 먹고 나 스스로 몸을 관리해서 안 살찌게 하고 육고기도 잘 안 좋아라고 채식하고 약 잘 안 먹어. 종달리는 보양식은 없어, 오늘 이것 좀 가져다가 남편이나 해 주지, 잠수들은 바다 것을 잘 안 먹어, 왜 안 먹느냐 하면 우리가 너무 잠수는 해 본 사람만 알지 안 해 본 사람은 말해도 소용이 없어, 해 봐야 알아, 너무 힘들게 하는 것이어서.. 이것은 인간이 할 게 아니예요, 이 일을 하면서 돈을 많이 벌기 때문에 이걸 하는 거지, 고무옷 몸 조이게 입지, 모자 바짝 쓰면 얼굴에 다 주름 생기지, 수십m 왔다갔다 숨 막히면 올라오고 겨우 숨 쉬면 들어가고 너 몇시간씩 그걸 해 보려고 해 봐요, 근데 몇 시간 사이에 돈이 많이 벌 때는 20만원도 벌고 소라할 때는 30만원 벌 때도 있어요, 그것 때문에 가는 거지. 진짜 인간으로서는..자기가 너무 힘들게 하는 것이어서 그걸 얼른 먹지 못해요, 해녀들 심리가 그거예요, 돈도 만들어야 하고 너무 귀한 것이어서 안 먹어 본 사람들한테 먹어 보라고 그렇게도 하고 본인은 못 먹고..그 만큼 강해, 잠수들이..

거의 여쭙 봤습니다. 종달에서는 조개가 있네요, 고맙습니다