

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 오금숙 -

* 처음 물질은 언제부터 했나?

우도에서 태어났는데 12~3살 때부터 해엄치기 시작하면서부터 배워서 지금까지 하고 있습니다. 우도에서 시집와서 지금까지 계속 물질하고 있었어요, 이전에는 시어머니도 물질했는데 시집 와 보니 안하고 계셨어요.

* 한 번 물질 시간은?

5시간 최고 6시간, 5~6시간동안, 나오지 않고 계속 바다에서,, 힘들죠,, 너무 힘들어

* 시흥에서는 뭐가 잘 잡히나?

소라, 문어, 해삼, 우뚝가사리도 많이 나고 전복은 옛날에 비해 많이 없어지고

* 해산물 중 주로 뭘 잘 잡으시나?

소라, 문어, 우뚝가사리, 요즘은 우뚝가사리, 성게도 하고. 우뚝가사리가 지금 한창인 때라 우뚝가사리 끝나야 성게, 소라는 지금까지 10월부터 지금까지 해서 끝났고,

* 평소 식사 때도 해산물 많이 드시나?

근데 우리가 직업이다 보니까 돈 만들려고 잘 못 먹어, 팔아서 가정에 보태기도 해야 되고 돈 쓸 일이 많잖아요, 해녀들은 나 뿐만 아니고 같은 마음일 겁니다. 생활비에 보태고..저축도 해야 되고. 만만하게 올릴 수 있는 것은 날 때 명절 때라든가 아이들 예를 들어오면 그럴 때 해산물 먹고 그럴 때는 문어도 먹고 소라젓갈도 먹고

* 물질 갈 때 먹을 것 가지고 가나?

성게할 때는 안 가지고 갑니다. 천초, 우뚝가사리 할 때에는 도시락 싸 가지고 가고 4~5시간 하다가 돌아 올 때 배 위에서 밥 먹고, 성게 때는 그다지 힘들지 않으니까 우뚝가사리는 너무 힘들게 작업을 해요, 시흥리는 배 타고 나갑니다. 시흥리 오조리 종달리는 배타고 나머지는 그냥. 우리는 왜 배 타고 물질을 가냐 하면 작업 장소가 너무 멀어서 거기까지 가기가 시간이 너무 많이 걸려서, 배로 하면 우리가 잡은 것의 1.5%를 배삐스로 줘야 돼,

* 불턱

옛날에는 나무 해다가 불턱에서 불 쪼고 했지만 요즘은 전부 마을 마다 어촌계마다 탈의실 있어서 호강이죠, 보일러 해서 물도 따뜻하고 그 안에서 옷 갈아입고 하니까 옛날에 비해 호강하죠.

* 해산물별 조리법

1. 소라

소라는 삶아서 적 꼬치해서 제사 때 명절 때 그거하고 그냥 썰어서 젓갈도 담가 먹고, 젓갈

담글 때는 소라만 하면 맛이 없어, 성계가 같이 어우러져야.

2. 조개

조개 많이 나는데 해녀의 집에 어촌계에서 운영하는데 나도 돌아가면서 근무하는데 조개도 젓갈 담그면 맛있어, 마늘, 참기름, 담글 때는 소금만, 절이고 바로 만들어 먹어. 조개 젓갈은 일주일 넘으면 맛이 없어, 일주일 전에 다 먹어야지, 대조개라고 바지락 말고 옛날에는 바지락 많이 났지만 이제는 관광객들이 다 캐서 별로 없고 대조개는 수심이 물에 조금 들어가야, 대조개도 해녀들이라고 다 팔 수 없는 조개야, 그것도 기술이야, 물 속에서 파야 해서 몇 사람 못 파, 그걸 파다가 해녀의 집에서 조개죽, 대조개라고 바지락 5~6개 정도 크기. 옛날에는 대칼이라고 그것도 물 속에서 파는 건데 아무나 못파, 파는 사람이 돌아가셔서 안 계셔서 파는 사람이 없어, 대조개로 죽을 끓이면 손님들 맛있다고 제주시에서도 다 와. 시흥리 밖에 조개죽이 없어서 조개죽 찾아서 와. 바지락은 받지도 않아, 까는 과정에서 바지락은 너무 작아서 대조개는 크니까 알맹이도 크고, 바지락은 작아서 잘 안 받아, 바지락은 파면 판 사람들이 가지고 가서 먹어 버리고. 죽은 참기름을 달달 볶다가, 날 조개로, 소금 넣고 하면 여기에서 먹고 가서 서울 가면 자기 집에서는 그 맛이 안 난다고 어떻게 쭈냐는 사람도 있고 포장해 가는 사람도 있고. 쌀하고 참기름하고 조개 넣고 볶아, 물 넣고 나중엔 소금하고 간하고. 처음부터 조개를 넣고. 여기는 오분작죽, 오분작도 예전에 엄청 많이 났었는데 이젠 오분작은 조금 밖에 안나고 오분작죽, 전복죽, 조개죽,.. 젓갈도 담그고, 회, 날 걸로, 아침에 까 놓으면 손님들이 조개회달라고 하면 회로도 나가고. 초장 찍어 먹고, 옛날에는 해녀의 집에서 조개회국, 물회도 했었는데 근무 조가 한 팀에 5명씩 돌아가면서 예를 들어 10조가 한다 맛이 다 다르니까 회국을 하다가 그만 됐어, 손맛이 다 달라, 만드는 사람의 음식 솜씨에 따라 다 달라서 그만됐어, 죽, 소라회, 해삼, 조개 회, 소라는 삶아서도 주고, 회로도 주고, 조개는 지금이 제철인데 3월부터 6월까지. 겨울에는 안 나오, 항상 봄에, 겨울에는 알맹이가 얼마 없고 지금은 살이 짙찰 때야, 이제 캬다가 겨울에는 회는 못하고 어촌계에서 까면서 냉동시켜도 죽을 끓여도 그 맛 그대로 나와, 오래 냉동 안하는 거니까 몇 개월 하는 거니까..소라는 젓갈, 꼬치, 물회, 구이 정도.

3. 전복

전복은 옛날에 많이 날 때에는 잡아다가 어촌계에 안 팔고 삭구 중에서 기운을 돋궈 준다거나 그럴 때에는 해다가 인삼에 넣고 죽 끓여서도 먹고 생으로가 좋습니다. 전복은..생으로가 보약이라고 하죠, 전복은..나도 옛날에 남편 돌아가셨지만 살아 계실 때는 환자분이어서 생으로 해다가 보약으로 많이 먹었어요, 이제는 전복 하나 보려면 자연산은 하늘의 별 따기고.. 죽, 회로 먹고 애기들은 참기름 넣고 껌질채로 구어서 참기름만 위에 넣어서. 전복은 없어서 그렇지 전복젓갈은 더 맛있죠, 게웃해서 하면 그건 완전 고급젓갈..

4. 보말

여기는 거의 모래밭이에요, 돌이 거의 없어, 돌이 많은 다른 동네는 먹보말이라고 굶은 거 있는데 여기는 그런 게 없어요, 돌보말이라고 해서 모래밭에 있는 거, 조그만 거,모래밭이다 보니까 삶아서 보면 모래가 많아, 위에 있는 보말은 모래가 많고 돌에 있는 것은 모래가 덜하고 한가한 사람들은 그것도 잡아다 먹어요. 죽 끓여 먹고 미역국, 보말 삶아서 막 주무르고 거르면 모래가 가라앉아요, 거기에 밀가루 넣고 미역 넣고 볶다가 하면 맛있어요. 또 알맹이만 해

서 양념해서 먹어도 맛있고, 간장에만도 하고 양념하기도 하고. 대조개 옛날에는 전, 방송국에 서도 몇 번 취재를 해 왔는데 조개전이 그렇게 맛있나 봐, 부추 넣고 조개 넣고 전 지지면. 통으로 해도 되고 썰어서 해도 되고, 양념장에 찍어 먹어도 맛있고, 전이 진짜 맛있어, 조개는 말렸다가 못 먹어, 시흥리 특산물이 대조개.

5. 해삼

해삼은 생으로 많이 나갑니다. 예를 들어 큰 해삼들은 질겨요, 그러면 끓는 물에 살짝 데치면 부드러워요. 그렇게 해서 먹는 사람도 있고 초장 짝어도 먹고 참기름에 소금에 찍어 먹고, 작은 해삼은 부드러운데 하나에 1kg씩 하는 것은 아무래도 질겨요. 그러면 손님들한테 가면 손님들이 데쳐 달라고 하면 살짝 데쳐서 내면 부드럽고, 해삼 물회도 하는데 여기는 그런 것 잘 안하고 육지는 펄해삼인데 흑해삼, 육지 해삼은 물회해서 먹으니까 맛있더라구요, 근데 여기는 홍해삼은 귀하니까 손님들이 그냥 찍어 먹으려고 하지 물회같은 것은 잘 안 해 먹어요. 날 것으로. 해삼은 말리지는 못해, 흑해삼은 옛날에 우리가 육지 갔을 때 삶아서 소금에 막 묻어, 며칠 동안 묻어 두면 토랑토랑하면 말려서 중국으로 수출한다고,, 육지 돈 벌러갔을 때 해녀 사업 하는 사람이 그렇게 하는 거 봤어, 흑해삼하고 홍해삼이 달라, 육지에서는 홍해삼이 안 나니까 그렇게 삶아서 건조하는 데가 없어, 전부 날 걸로 나가지..

6. 우무

우뭇가사리 한 창 할 때. 물 때가 8일 작업하고 일주일 쉬고 그러는데 지금 쉬는 기간, 모래 부터 물질 나가는 날, 해다가 말렸다가 어촌계 별로 수협에 판매, 먹고 싶으면 물에 자꾸 헹 귀 넣면 우뭇가사리가 하얘져요, 그러면 물에 삶아서 목 만들어서 먹고, 목은 물에 삶아서 자루에 받쳐 놓으면 소쿠리라도 받쳐 놓으면 물만 빠지잖아요, 건더기는 싹 빠지고 그러면 나중에는 다 얼어요, 얼면 물에 담갔다가 냉장고에 넣었다가 채 썰어서 우유에도 땅콩 우유에도 말아 먹고 그냥 간장에 양념해서 먹고, 우유에만 하고 콩가루에서도 비벼먹고, 물 조금 넣고 풀풀하게 하면 맛있고 요기도 되고 찍어 먹기도 하고 메밀묵처럼도 먹고, 무쳐 먹기도 하고, 양념장 얹어 먹기도 하고. 다르게 먹는 방법은 아직은 못 봤고 우리가 살아오면서 본 것은 그 거예요.

7. 군소

군소도 여기 많이 납니다. 지금은 끝났고, 그것은 삶아서 무쳐 먹으면 진짜 좋고, 꼬치도 하고 제주도는 지금이야 꼬치하지 옛날에는 잘 안 했어요, 부산에는 그 꼬치가 없으면 제사 안 한다고 합니다. 그러면 그거 삶아서 거의 부산으로 갑니다. 부산에서도 나긴 하는데 육지의 통영 ,거제에서 나도 전부 부산으로 가서 여기로 가고 저기로 가고 전국으로 가는 모양이에요, 우리도 그거 해다가 무쳐도 먹고 꼬치도 해 먹고, 무칠 때에는 참기름, 간장, 마늘, 쪽파 썰어 넣고 하면 맛있어요, 빨갭게 고춧가루도 좀 넣고 적할 때는 참기름, 마늘은 안 넣고 간장하고 물엿 좀 넣고 하면 맛있어요,

8. 청각

청각은 옛날에 여기에 엄청 낫았는데 지금은 안나, 아예 안나. 옛날에는 데쳐서 초장하고 된장에 많이 먹었는데 지금은 안 나,

9. ㄱ·ㄱ

시흥리가 최고였어요, 배가 못 다닐 정도로,, 근데 그것도 없고 종달 경계에 조금 나고 여기는 수심 9~10m되는 곳에 조금 납니다. 하군은 못해, 상군들이 거기 가서 4~50kg해서 가지고 와서 팔고 나는 제주시에서 아들들이 식당하니까 데쳐서 냉동했다가 아들들한테 다 가져가. ㄱ·ㄱ은 양념해서 무쳐 먹어, ㄱ·ㄱ국, 얼마나 맛있어요, ㄱ·ㄱ국도 나가는데 이제는 ㄱ·ㄱ이 많이 안 나니까 무쳐서 밀반찬으로 내 봐요, 해 오면 동네 막 나눠 주기도 하고 말려 왔다가 ㄱ·ㄱ국 돼지뼈 넣고 다려서 먹고.

10. 미역

미역 많이 납니다. 옛날에는 말려서 크게 돈 벌이 했잖아요, 저기 다른 동네에서는 말렸다가 관광객들에게 팔기도 한다던데 여기는 그렇지 않습니다. 그냥 캐다가 먹기도 하고 동네 나눠 주기도 하고 냉동했다가 해녀의 집에 장사, 우리가 해녀의 집에 장사할 때면 예를 들어 5명 중 한 사람이 밀반찬을 다 챙겨 가야돼, 돌아가면서.. 그래서 해녀의 집에 큰 냉동고가 있는데 거기에 자기만큼씩 냉동했다가 그날 밀반찬하고 톳도 톳국이라고 해서 손님들이 잘 잡쉬, 톳도 말렸다가 톳국 만들어서 그것도 해녀들이 밀반찬으로 해 가야 돼, 개인들이 밀반찬은, 무, 톳, 또 조개를 드셨던 분들은 톳국해서 조개만 거기에 넣으면 물회가 되니까 그렇게 먹는 사람도 있어, 미역은 주로 밀반찬으로 초무침, 국 끓일 때도 쓰고, 날로 쓰고 된장에 싸 먹기도 하고 성게 먹을 때 미역 싸먹으면 최고,

11. 성게

성게도 지금 하는 데 천초 때문에 못해, 천초하기 전에 며칠 성게 땀어요, 성게는 해다가 냉동했다가 누가 살 사람 있으면 개인적으로 팔기도 하고 옛날부터, 수수료만 가지고 가면 돼, 판 것에 대한 배삯만 가져다 주면 돼, 성게는 곧 잡아 올 때 생 것으로 밥 비벼 먹으면 1등, 성게 젓갈도 소금만 넣고 간해서 밥에 먹으면.. 바로 먹어, 성게도 아주 고급반찬이야, 성게는 오래 못 놔 뒤, 생으로 미역국 끓여 먹고 하는데 성게 젓갈도 오래 못 먹어, 성게젓갈도 일주일, 5일 전에 먹어야 돼, 소라젓갈 할 때 성게 좀 넣으면 아주 맛있고, 성게죽도 하는 데가 있을 겁니다, 성게죽도 맛있어, 시흥 해녀의 집에서는 안 해, 메뉴가 여러 가지 하면 복잡하고 재료도 보관하기도 그렇고 오조리는 전복죽 한 가지만 해요, 만일 손님이 4명이 왔는데 각자 다른 메뉴를 시키면 주방에서 힘들어,

12. 문어

문어도 여기서 나는 건 어촌계에서 다 받아서 해녀의 집으로 냉동했다가 삶아서 썰어서 초장에 찍어 먹는 거, 그거 한 가지. 일반적으로는 문어냉국도 합니다. 삶아서 썰어서 냉국, 마찬가지로 소라냉국처럼 재료 넣고 마찬가지로, 문어만 들어가서 문어냉국, 문어죽이 힘 돋우는데 최고인가 봐요, 나도 문어 잡아서 팔기도 하지만 문어 잡아서 힘 돋으려고 먹는 사람이 많아, 흑산도 가보니까 거기에서 문어가 그렇게 많이 나더라구요. 그것이 힘이 그렇게 좋대. 꼭 삶아서 해녀분들은 인삼에 문어 넣고 삶아서 먹어, 힘들 때 보양식으로 그게 최고. 쌀도 조금 넣고 물 넣기도 하고 어떤 해녀들은 양파 밑에 깔고 물 안 넣고 인삼 넣고 문어 넣고 압력솥에서 푹 다려 먹는 사람이 있어, 양파에서 물이 나와서 안 탄대. 우리도 물질만 해서 몸이 허약할 때가 있는데 나도 몸이 안 좋아서 한 번 삶아 먹어 봤는데 못 먹겠더라구요, 써서, 인삼 들어가서 그런가? 먹기 거북해.. 문어는 썰 게 없을 정도로 노인들이 먹기 좋을 정도로 그렇

게 돼, 인삼도 폭 삶아지니까, 양파는 흐물 흐물돼. 그 국물이 진짜, 그 해녀 한 분은 문어 잡으면 안 팔고 자기네 손주, 아들, 자기도 계속 해 먹고 그러면 겨울에 그 사람은 추운 줄을 몰라, 우리는 추위를 잘 타서 하는데..우리는 고무옷을 m수로 입는데 3m,4m,5m,6m 두께가 있는데 우리는 5m입는데 그 사람은 겨울에 3m 입어, 그래도 안 춥다고 해, 문어를 잘 삶아 먹나 봐, 몸 보신 하는 데에.. 또 문어가 힘이 얼마나 센지 물에 들어가서 1~2, 최고는 3kg 짜리도 있는데 문어가 구멍에 있어도 꺼내기가 그렇게 힘들어, 우리보다 더 힘이 세, 어떤 때는 못 꺼내서 그대로 놔 둘 때도 있고 채수 좋으면 잡고 채수 없으면 못 잡아 그렇게 힘이 세어서 보신이 되나 봐

13. 오분자기

오분자기는 지금 여기도 조금씩 나지만 오분자기죽, 구이, 구이 찾는 사람도 있고 옛날만큼은 안 찾는데 구이 해 달라고도 하고, 생으로 날 것으로 회로도 먹고, 또 오분자기 젓갈이 그렇게 맛있습디다. 전북젓갈처럼 게웃해서 하면 오분자기 젓갈이 맛있어, 성게 들어가면 더 맛있죠. 성게 없어도 전북젓이나 소라젓에는 한가지만 하면 맛이 그런데 전북 젓갈과 오분자기 젓갈은 게웃이 들어가서 맛있죠. 날 걸로 썰어서 먹기도 하고 살아 있는 것 수족관에 넣었다가 회로 달라고 하면 바로 썰어서 회로 먹습니다. 구이, 죽, 오분자기 국도 할 수 있죠, 그것도 마찬가지로 보말죽처럼 게웃 조물거리서 국으로, 맑게 미역국처럼 간장 넣고

14. 배말

배말, 배망이라고 하는데 우리 우도에서는 여기는 없어, 여기는 거의 모래밭이이어서 없어, 돌 많은 곳이라야 많이 있지, 그것도 마찬가지로 젓갈도 담가 먹고 국 끓일 때 조물조물해서 밀가루 넣고 간장 넣고 그렇게 해서 먹었었어, 우도 살 때, 우리 마을 역시 바다가 작아서 다른 마을에 잡으러 다니고 그랬어요. 젓갈도 담가 먹고, 그 당시에는 젓갈 담가 먹는 줄 몰랐는데 우리 어머니가 조금 젓갈 담가 왔더라구요, 그것도 맛있어, 구워 먹어도 돼, 배말도 큰 것 있고 작은 게 있는데 굵은 것은 커, 그것은 구워도 먹고 그래요

15. 굽벥

어떤 해녀들은 굽벥을 따다가 먹습니다. 그것은 된장에 무쳐야, 고추장도 조금 넣고 된장에 무쳐야 맛있어, 마늘 조금 넣고 식초 넣어도 되고 안 넣어도 되지만 된장에 무쳐야 맛있어, 젓갈 담글 때도 잔치 때 소라 젓갈에 같이 넣어서 한 집도 있더라구요. 그것도 맛있어요, 물렁 굽벥도 있고 쇠굽벥 두 종류가 있어요, 물렁물렁한 굽벥은 물 굽벥이라고 하고 딱딱한 것은 쇠굽벥이라고 하죠, 굽벥도 물 데치는데에 물조절을 잘 해야 한다고 하더라구요, 어머니가.. 데치는 데에 시간 조절을 잘 해야 딱지 잘 떼어지고, 너무 딱딱해지지 않고..그런 게 있나 봐, 질기니까..쇠굽벥은 딱딱한 게 있어요

16. 파래

먹는 파래는 안 납니다. 옛날에 조금 낫는데 마찬가지로 모래밭이기 때문에 파래는 잘 없고 가시리는 조금 나, 돌에 나, 여기도 잘 안 나, 돌이 얼마 없어서.. 전부 모래밭이에요.

17. 갯이

해녀의 집에.. 개인마다 잡아다가 냉동했다가 자기 밑반찬 당번 때에는 잡아다가 튀겨, 밀가

루, 튀김가루 무쳐서, 그냥 잡아다가 그 때 잡아다가 그 때 그 때 못하니까 바쁘니까 못하니까 냉동 했다가 자기 밀반찬 때는 가지고 가는 거라, 가서 갈 입혀서 생으로 냉동 된 것에 가루 입혀서 식용유에 튀기면 손님들 잘 먹어, 다른 양념 안해도, 고소하고 바삭바삭해서, 그것은 두 접시 세 접시 이상은 잘 못 쥐, 물론 달라는 대로 주긴 주지만 잡아 오기도 힘드니까 아껴 쓰는 편이야, 게 튀김도 하고 작은 것은 간장에 담갔다가 먹고, 마찬가지로 양념도 조금 해서 먹기도 하고 볶아 먹어도 좋고. 갱이 죽은 신양리가 전문, 여기서는 안하고

18. 감태

옛날에는 여기에도 많이 났는데 시흥리는..옛날에는 감태를 베어서 이파리는 놔 두고 줄거리 물에서 감태를 따 오면 낮 가지고 가서 베어 오면서 이파리는 올라오면서 다 베어 버려, 그러면 여기에 감태 공장이 있었는데 거기에서 받아서 그걸 어떻게 했는지 사장들한테 직접은 안 물어 봤는데 주사기를 만들었다고 하던가? 확실히 몰라, 그런데 이제는 그런 건 안합니다. 옛날에는 많이 베어서 팔았어. 넉치 양식장이 있는 마을은 감태가 없다고 해, 오염돼서 감태가 없지, 여기는 양식장이 없어서 감태는 많이 있지. 소라 많아, 전복은 가끔 한 번씩 따긴 하는데 소라는 많이 있어요. 하루 가면 150kg 따 오기도 하고 감태가 소라 먹이여서, 감태가 많아서 소라도 많고

19. 성묵

난다는 것은 다 기록해서 왔구나. 성묵은 우리 마을에만 나, 성묵은 모래밭에서만 나는 거야, 돌에 안 나고. 그거 엄청 많이 나서 제주시 사람들 자루 가지고 가서 막 따고 갔는데 그게 재작년인가 3년 전인가 큰 태풍 온 다음에 모래 썩워졌나 봐, 없어졌어, 조금씩 나긴 하는데 그것도 밀반찬으로 해녀들이 자기 밀반찬 당번 때가 되면 그것 가지고 데쳐서 냉동 시켰다가 하는데 손님들이 그렇게 잘 먹어, 완도에서는 그걸 양식하는데 꼬시래기라고 해. 손님들이 맛있으니까 이게 뭐냐고 물어, 시흥리서 명칭이 성묵이고 완도에서는 꼬시래기라고 한다고 설명해주곤 하는데 처음에는 해녀의 집 처음 하려니까 아무래도 밀반찬이라든가 음식 맛이 지금은 체계가 잡히니까 이제는 미역무침이라든가 무채라든가 무를 채 썰어서 무친 무채, 성묵이라든가 하면 맛있는 모양이야 그러니까 손님들이 한 접시 더 주시오 두 접시 더 주시오 하는 사람도 있고 성묵은 시흥리 특산물이야, 옛날엔 안 먹었어요, 먹은 지가 7~8년 그 옛날에는 안 먹었어, 먹을 줄 몰랐어, 지금은 조금씩 조금씩 나니까 나는 장소를 해녀들이 우리가 해녀의 집에 일하는 사람이 40명 되는데 옛날에는 7~80명 됐었는데 나이 드신 분들은 제외되고 75세까지 나와 해녀의 집에, 돌아가신 분들도 있으니까 해녀의 집 밀반찬 당번 하려고 크기 전에 가서 해 와 버리는 거야, 못하는 사람도 있긴 해도 다 해. 그거 해다가 물 펄펄 끓여서 끓는 물에 담가, 그것도 물 조절을 잘 해야 돼, 끓는 물 조절 잘 해야, 안 그러면 너무 덜 익어도 안 되고 너무 익으면 풀이 돼 버려, 조절 잘 해서 데쳐서. 무치는 과정도 사이다를 봐야 맛이 나, 썰어서 양념을 다 해야 하는데 사이다 소금, 식초, 설탕, 쪽파, 부추, 당근 넣고 무치면 손님들이 좋아해. 초무침처럼, 사이다 놓으면 맛이 나대, 물도 조금 넣고, 자박자박하게, 물기 없으면 맛이 없어, 사이다 넣고 물 섞어서 자박자박해야 물기가 있어야 맛있지 물 없으면 맛있어, 그거밖에 안해 봤어, 옛날 어려울 때에는 방 도배, 구덕 풀 바를 때 그걸로 했대, 가시리처럼, 가시리 종류야, 익으면 가시리처럼 풀풀거리. 또 무 채 썰어서 같이 무치면 시원하고. 서쪽에서는 안 나, 한림 사람들이 와서 이게 뭐냐고 해. 오조리 시흥리, 종달리에서 조금 하는데 모래밭이니까, 오조리는 그거 따다가 그제 모래밭에서 나니까 돌이 많아요. 아주 정성껏

씻지 않으면 모래 때문에 손님이 이가 상했나 봐, 오조리는 치워 버리고 시흥리는 조심해서 손님들이 너무 좋아하니까. 심술 곳은 사람들은 조개도 잘 씻는다고 해도 껍데기가 들어가, 마음씨 좋은 사람들은 먹다가 소리나면 뱉어 놓는데 심술 곳은 사람들이 이가 꺾어졌다고 하면서 배상하라는 사람들도 있어, 그에게 해녀의 집 당번했는데 어떤 남자 손님이 조개죽 먹다가 껍데기 두 개를 놓고 아무 말도 안 하는 거야, 그릇 치우러 갔다가 너무 미안해서 ‘아유 손님 아무말도 안하고 욕도 안하고 고맙다’고 하니까 손님이 하는 말이 우리 마누라도 해녀라고 하니까 너무 고마운 거예요. 그런데 어떤 손님들은 그거 있다고 시비 걸면 손님 죽값 안 받을 테니까 그냥 가세요..하면 그냥 가는 사람도 있고, 조심스럽게 해도..

* 해녀 집에서 대소사 때 나오는 특별 메뉴는?

경조사 때는 이제는 다 식당에서 하고 집에서 잘 안 해, 그러면 식당에서 해도 해녀들은 소라젓갈은 꼭 해, 소라 미리 장만했다가 소라젓갈 해요, 성계 섞어서..더 나오는 건 없고. 식당 반찬으로 하니까. 식당에서 잔치 치르니까. 이제는 집에서 하는 사람은 없고, 옛날에는 다 집에서 나도 옛날에는 다 집에서 시어머니, 시아버지, 남편, 아이들 결혼식까지, 그것도 옛날, 5~6년 전도 옛날, 작은 아들 결혼한 지가 5~6년 됐는데 그 때도 집에서 했는데. 그 때도 소라젓갈, 군소무침, 회무침 해서 했어. 물어해서 물어 무침하는 사람도 있고 나도 물어해서 무침하고 그랬어,

* 가장 좋아하는 해산물은?

나는 해산물은 다 좋아해요, 안 좋아하는 게 없는데 해산물을 해 오면 돈 만들려고 그런 노력으로, 아이들 다 공부시키고 결혼 시키고 그랬지, 물질해서 생계를 다 유지해 왔죠. 시골이 다 그렇죠, 실정이, 신량이 큰 벌이가 없으니까 내가 벌어서 생계유지하고. 해산물은 다 좋아해. 소라도 해 오면 잘 먹고, 돈 만들려고 안 먹는 거지..

거의 여쭙 봤습니다. 여러 번 전화드려 번거롭게 해서 죄송합니다. 고맙습니다