

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 오명숙 -

*언제부터 물질을 시작했나?

17세부터 물질 배우고 나서 결혼하고 육지 다니다가 요즘은 심장 수술해서 멀리서 못 나가고. 원래 고향이 우도인데 부산 갔다가 들어 와서 계속 이곳에서 지내고 있다

*원래 물질 집안인가?

동생도 다 물질하다가 나가서 살고 있고 어머니도 옛날부터 여기에서 7살부터 물질하셨다

*우도에서 제일 많이 나는 것은?

천초, 우뭇가사리, 미역은 옛날에는 돈 되니까 부쩍 많이 했지만 요즘은 그리 돈이 안 되니까 많이 나도 그대로 따서 파는 것도 있지만 천초가 많이 나고 소라 많이 나고 톳은 그렇게 많이 없고 성게, 성게는 땅콩 다 파고 걷어 들고 나서 이따가 작업해. 딴 동네는 경루에 하는데 여기는 머들, 여물지 않아서 땅콩심고, 파 다 걷어 들인 다음 마늘 다음에 또 땅콩 다 심은 다음에 성게를 시작해, 양력 6월 말 경에 성게 작업해,

*해산물별 조리법

1. 우무

우무는 이렇게 바래는데 원래는 보라색인데 10번을 물 적셔서 말리면 하얗게 삶아서 목 같이 해서 먹고, 양념은 콩 계역, 장콩 볶아서 계역, 미수가루 그거 넣고 얼음, 설탕 넣고 새콤 달콤하게 냉국처럼 시원하게 먹었는데, 물도 좀 넣고 얼음, 간장 넣고 제일 어울리는 게 콩가루, 예전에는 그렇게 먹었는데 요즘은 오이도 썰어 넣고 와삭와삭하게, 청량고추도 썰어 넣고 냉국처럼 해 먹고 간장 찍어도 먹고 여러가지로 먹습니다, 우도 끼는 한천 원료가 많이 납니다. 우도 끼 아니면 바깥 것은 원료가 많이 나지 않아요, 우도 게 제일 좋아요. 부산에서도 우도 한천 원료가 많이 난다고 해서 여기 것을 받아 갑니다. 맛있고 모든 것이 미역이든 소라든, 모든 것이 다 맛있습시다. 우도 것이라면, 이제는 별미로 하고 그 때는 조금씩 해서 먹었지만 하기 싫은 사람은 안해 먹고 부지런한 사람은 해서 먹고, 여름에 발려서 하려면 힘들어요, 진 보라색을 이렇게 하얗게 하려면 물 적셔서 말리고 또 물 적셔서 말리면 방망이로 때려서 물 적셔서 널어야 이렇게 나오지 그렇지 않으면 이렇게 하얗게 안돼요. 그러니까 옛날에는 그렇게 해서 먹고 미역은 무쳐서도 먹고 냉국으로도 먹고..요즘은 조강미역이라고 해서 이른 미역을 할머니들이 조강미역이라고 하는데 조강미역을 해서 빨아서 냉동 시켰다가 생채로 무쳐서, 빨고 물 끓여서 과량게 데치는 사람은 냉동시키고. 데치면 미역 냄새가 안난다고 해서, 또 날 걸로 빨아서 냉동 시키기도 하고 여러 가지예요, 또 날 걸로 냉동 시켰다가 바로 먹기도 하고 여러 가지, 데치면 미역 냄새가 안나, 그런데 그대로 민물에 빨아서는 향기 미역 냄새가 나서 그게 좋다고 그렇게 먹는 사람도 있고, 생으로도 먹고 초 무쳐서 새콤 달콤 무쳐서도 먹고 냉국으로도 먹고. 냉국은 된장에 마늘 빵은 거 넣고 오이 썰어 넣고 양파 조금 넣고, 파는 미끌 미끌해서 안 넣고, 미역이 미끄러우니까, 넣으면 맛은 있지만 미끄러우니까 파는 될 수 있으면 안 넣는 게 좋아. 성게국에도 좋고, 소고기 국에도 좋고, 생선국에도 좋고, 옛날에 소고기

가 있었나요? 그러면 옛날에는 된장에 미역 넣고 국 끓여 먹고, 요즘은 멸치 국물 끓여서 거기에 된장 간장 넣고 끓이면 맛있고, 여러 가지, 보통 제삿날에는 미역국, 성게는 미역을 놔야 맛있고, 또 옛날에는 돼지고기를 미역국하면 맛있어, 쌀 뜨물을 받거나 메밀가루를 타거나 메밀가루 없으면 밀가루 타서 넣기도 하고 맑게 국 끓여, 고춧가루 안 들어가고..소고기도 맑게, 돼지고기 모두 맑은 국으로, 돼지고기 미역국, 제사 때에는 미역에 소고기 미역국을 끓이고 성게 국에도 미역, 파를 썰어 넣는 데도 있지만 미끌미끌하기도 해서 방법이 다양해, 미역은 된장에 밥도 싸 먹고, 자리것에도 싸 먹어도 좋고 성게 싸 먹는 것은 생미역 안 빼는 것, 바다에서 직접해서 성게 싸면 참 맛있어, 미역귀는 옛날 없이 살 때에는 아이들 많은 곳에서는 설탕에 유채기름에 튀겨서 도시락 반찬하고 말려서 튀긴 것, 설탕에 식용유를 섞어서 튀겨, 바삭바삭하게, 나중에 설탕을 바르는 게 아니고 섞어서 튀겨, 미역귀는 된장에 지져서 먹으면 진이 나오는 게 좋아, 진득하게, 날 것 해 오면서 바로 옛날에 불채불에 구우면 시커멓게 구워서도 먹고 된장에 양념 넣고 마늘, 된장 넣고 끓여가면 미역귀 넣고 금방 해서 먹고, 줄거리, 날 것 그것은 해 먹는 사람은 해 먹고 안 먹는 사람은 안 먹는데 줄거리해서 얼른 데쳐서 빨아서 새콤달콤 무쳐도 좋고 또 된장에 해서 그 전엔 된장에 먹었지만 지금은 입버릇이 나서 멸치 국물 내서 그것에 된장 좀 타 넣고 다진 마늘도 조금 넣어서 저것 조금 넣어서 지져 먹고, 따뜻한 물에 살짝 데치면 진액이 아주 좋게 말랐어요. 암에 좋은 진약이..그것 먹으면 진득하게 아주 맛있어요, 마른 미역귀는 튀겨 먹는 게 좋아요, 후라이팬 달군 후 식용유와 설탕 넣고 저은 다음 튀기듯이 하면 고소하게 맛있어요, 옛날엔 아이들 도시락 반찬으로 싸 주면 있는 사람은 계란 후라이도 해 주고 그랬지만 우리 같은 경우에는 계란이 없으니까 이것도 튀겨 넣고 파 김치도 싸 주고. 어려워서 계란 후라이는 엄두도 못 내고.김치, 파김치... 옛날에는 바다의 것 많이 낚쥔, 자리돔도 잡으면 냉국도 해 먹고 새콤 달콤 무쳐서도 먹고 튀겨도 먹고 조리서도 먹고 구워서도 먹고 옛날 냉장고 없을 때는 소금 많이 해서 아주 짜게 해서 구워서도 먹고 젓 담가서도 먹고,

2. 툷

툷은 과랑게 데쳐서 빨아서 된장 찍어서 먹고 부추나 파가 나는 철이면 툷 넣어나면 잔디밭에 널었는데 그것을 걷어가고 나서 남은 것들을 주워다가 우리 어머니는 뽕젓에 찍어서도 먹고, 부추에다 툷 말아서 찍어도 먹고, 부추 생 것 짓국해서 툷에 말아서 먹고, 뽕젓국에 툷 삶아서 빨아서 부추를 짓국에 말아서 그대로 먹고 또 새콤 달콤 무쳐 먹고 툷 냉국, 툷 냉국에는 부추, 다진 마늘, 툷, 된장, 고추장 넣고 식초 넣고 새콤 달콤 무쳐서 먹고, 양파를 썰어 넣어서 먹고 여러 가지예요. 두부에도 무쳐 먹던데..두부에 주물러서 먹고 또 툷에 부추 썰어 넣고 마늘 다진 것 넣고 된장, 고추장, 깨가루, 김도 넣고 시원하게 냉국도 먹고 무쳐서도 먹고 비빔밥도 먹고, 요즘 보니까 목도 있더라구요, 전.., 툷 삶아서 전, 툷 삶아서 많이 넣고 메밀가루, 찹쌀가루 넣고 양파 많이 넣고 고명 올려서 전 지지니까 좋더라구요, 옛날 흥년에는 여기에서 툷밥도 해 먹었어요. 대파래라고 있어요, 바다에 파래 많이 나는 것, 그것보다는 툷밥이 맛있게 먹었어요, 밥할 때 같이 넣어서..이젠 육지에서 툷밥해서 별미로 먹는데 옛날에는 없어서 먹었죠, 옛날에는 팔았나요? 그냥 해다가 먹었지. 지금은 별미로 무쳐 먹고 냉국도 먹고

3. 소라

소라는 옛날에는 돈 얼마 안 줄 때니까 바다에서 잡아다가 삶아서 그냥 찍어서도 먹고 소라국도 끓여 먹었어요, 무 넣고 메밀가루나 밀가루 타서 넣고 묵직하게 하고 파도 썰어 넣고.

소라 썰어 넣고. 소라는 다른 것 다 익은 다음에 넣고 끓이면 여물어, 더운 물만 끓이면.. 극에는 무 채로 썰어서 넣고, 메밀가루, 소라 넣고, 간은 간장으로 하고 이제는 젓갈도 담가 먹고 회도 무쳐 먹고 초국도 오이, 양파 썰어 넣고 다진 마늘에 고추장, 된장 풀어서 먹고, 옛날에는 소라 잡으면 집에 그냥 날된장만 찍어 먹고, 옛날에는 지저 먹진 않았어요, 우도에서는 소라젓하고 초국하고 회무침 하고 볶아먹고, 적하고.. 전부 적해요, 제사 명절 때 삶아서 냉동했다가 썰어서 간장, 기름 넣고 익은 거니까 볶아서 깨가루 쳐서 적으로 해서 먹고.

4. 성게

옛날에는 성게 해서 지저 먹었어요. 성게 알에 물 섞고 간장 넣고 대사니 마늘 이파리 썰어서 넣으면 아주 맛있게 먹고 물 끓여서 성게 넣고 저으면 알이 부서지는데 끓은 후에 넣고 젓지 않으면 성게알이 토락토락하게 그대로 익고. 젓갈 할 때에는 소금만 넣으면 그냥 그대로 깨가루 쳐서 그대로 먹고, 소금은 짜지도 말고 자기 입맛에 맞게 하고 옛날에는 성게에 소금 조금 해서 양재기에 검질 불에 올려서 밥 했는데 밥 위에 양재기 올려서 바짝 졸이면 성게만하고 소금 삼삼하게 해서 밥 위에 넣고 지지면 밥 다 되면 어우러져서 익으면 떠서 밥 비벼 먹고, 여러 가지, 소라도, 우무가사리도 여러 가지로 먹고. 성게는 소라젓 할 때 섞는데 오래 두고 먹는 건 섞으면 좋지 않아요. 소라젓만은 오래 먹고 성게젓을 섞으면 시간 지나면 시큼한 맛이 있어요, 오래 두고 먹을 거면 성게 섞지 말아야, 옛날에는 전복 젓갈도 해 먹었는데 소금에 하는데 오래 못 먹어요, 냉장고 없을 때에는 시큼해 버려서 오래 못 먹어요, 소라는 냉장고 없어서 그대로 놔 두어도 노랑게 익어도 소라젓같은 맛있어요. 요즘은 어떻게 나오느냐 하면 굵벱하고 섞어서 젓 담가도 그렇게 좋더라구요, 소라하고 섞어서, 고추 썰어 넣고 당근도 양늘릴 겹 썰어 넣고 파도 썰어 넣고 해서 먹고. 굵벱은 좃국, 완전 딱이에요. 냉국도 해 먹고 젓도 담가 먹고 냉국은 된장이 제일 최고야, 굵벱은 청각 넣고도 먹고 나물 데쳐서 송송 썰어서 먹고 오이 썰어서 굵벱 섞어서 냉국 해 먹으면 시원해. 된장, 깨가루 깻잎, 미나리 여러 가지 넣어서 먹으면 한가지가 아니라 여러 가지로 먹어요, 굵벱도 대소사시 보면 굵벱에다 소라 섞어서 하고.. 진창이라고 하는 게 있어요, 명각 말고 소라똥 싸고 있는 것, 명각은 떼어 내고 하얀 것 똥 섞어야 맛있어요. 그러면 하얗게 밀어서 섞어야 맛있어요, 소라만 젓 담그는 것 보다 하얗게 나오는 거 섞어서 아주 오래 밀어서 썰어서 넣고 젓 담그면 맛있고요.

5. 해삼

해삼도 토렴해서 그대로 썰어서 된장에 찍어서 먹고, 날 걸로도 먹고 토렴하면 부드러워, 그대로 해서 초 넣고 배도 깎아 넣고 계란 노른자도 좀 넣고 그 전에는 해삼에다 된장, 고추장, 고추, 마늘 빵은 것 넣고 새콤 달콤 국처럼, 김도 비벼 넣고 날 계란 노른자 섞어서 넣으면 맛있다고, 꿀도 넣고 설탕 대신 넣고 그랬는데 요즘은 설탕 넣는데..해삼도 토렴해 먹고 찍어도 먹고 냉국도 먹고 무쳐도 먹고 지금은 비싸서 하나 1kg에 2만원 넘으면 돈 없는 사람은 먹지도 못하고..

6. 군소

굴멩이는 물 넣지 말고 삶아서 물 나오면 그 물 버리고, 군소가 큰데 삶으면 아주 작아져. 군소는 다 물이에요, 그걸 창자 꺼내고 물 없이 삶아, 보글보글하면서 물 나오면 그 물 버리고 새로 물 넣어서 20분정도 삶으면 뜸 들이면 부드럽고..여러 가지예요. 압력솥에 삶으면 너무 익어서 좋지 않더라구요. 조금 씹히는 맛이 있어야 하는데 쫄깃쫄깃한 맛이 있어야 하는

데 그냥 술에서 한 번 삶아서 물 비우고 또 새 물 넣고 20분 삶아서 놔 두니까 씹히는 맛이 있어, 삶아서 썰어서 간장 넣고 무쳐, 간장 ,참기름, 깨가루 넣고 무쳐도 먹고 볶아서도 먹고 찍어서도 먹고, 그대로도 먹고.. 옛날 우리 상우목동이 살았는데 거기 산호모래가 우리 키보다도 높았어요. 군소 잡으면 상우목동 산호모래에 막 밀어요, 그러면 빨개요. 그대로 썰면 질겨요, 그래도 먹으면 맛은 없어도 씹는 맛에 그렇게 해서 술 안주로도 먹고 삶아서,, 지금은 하나 보이면 좋아서..

7. 청각

청각도 물 안 넣고 삶아요, 그것도 다 물이에요, 그러니까 삶으면 이만큼밖에 안되지. 그것도 물 안 넣고 오래 안 삶고 보글보글 끓여서 아주 잘 삶아지면 돌에다 막 밀어요, 짜기 때문에, 막 밀어서 빨면 그것도 된장 찌개, 멸치육수에 된장에 지쳐서도 먹고 냉국도 해 먹고, 무 김치할 때 썰어 넣고, 국 할 때는 청각, 된장 넣고 냉국, 끓이지 말고 냉국으로 여름되면 얼음넣고 그거 넣고 그러니까 그 때 국할 때 굵벚에 청각 넣어도 어울리고 냉국할 때..

8. 납패

여기에서 나는 납패라는 것이 있어요, 미역 나기 전에 미역새, 매다가 그것해서 삶아서 옛날엔 젓국인데, 옛날 할머니들은 초·래, 멸치나 자리젓 국물 넣어서 국도 끓여 먹고 된장국도 끓여먹고 이제는 멸치 있어서 넣고 된장국 끓이면 맛있어요. 납패에 된장국 끓이면 맛있어요. 그것도 물 안 넣고 약한 불에 삶아서 비벼서 삶다가 그릇 얹어두면 된장국 끓이면 정말 맛있고. 다시다 필요없이.. 옛날에 미원이 아지나모도인데, 옛날 아가씨 때에는 안 먹었어요,

9. 가시리

가시리, 불똥가시리라고 있어요, 먹는 가시리, 옛날에 참파래 해서 섞어서 국 끓이면 된장국처럼 먹고, 가시리에 무 넣고, 뜨거울 때 안 먹으면 식으면 풀 돼요, 무 넣고도 끓이고 나물 넣어도 맛있어요, 가시리 해서 된장 넣고 끓이면 나는 된장 담가서 먹는데 뜯으면 국간장 조금 넣으면..조미료 대신 써요, 가시리에 나물 넣고 끓이면 한 번 끓이면 국처럼 먹고. 바다의 것 납패, 가시리, 파래. 지금은 없지만 바쁘지 않으면 지금도 해다가 먹어요, 가시리도 음력 정월, 2월에 맛있지. 그 때도 금방 나올 때, 그리고 막가시리가 있는데 그건 수출 하는데 옛날에는 그 막가시리로 풀을 췌는데 버스에 쓰는데 내가 한번 실험해 봤어요, 작년에 가시리 캐다가 물 필필 끓으니까 얼른 데쳐, 찬물에 얼른 행구니까 파랗게 돼요. 그것도 무치니까 맛있더라구요, 사각사각 아주 좋더라구요

10. 문어

문어도 국 끓여 먹어나고, 물이 빨갳갳아요, 옛날에는 엄두도 못 냈는데. 생 것으로 막 빨아서 날것으로 썰어 넣고 무 채로 썰어 넣어서 국을 끓여 메밀가루 없으면 밀가루로 하고 간장으로 간하고 파 넣으면 얼마나 맛있는지, 문어국도 우리는 먹었고 이제는 무쳐서도 먹고 말리면 구워서 때려서 먹고 된장 찍어서 먹고 옛날엔 다른 집은 모르겠는데 우리 어머니는 문어를 잘 잡아서 ..옛날에 문어 돈 안 췌거든요. 그러면 그것으로 국 끓여 먹고 무쳐도 먹고 회무침, 삶아서.., 문어는 날 것으로는 잘 안 먹어요. 생것은 작은 것 문어 발 먹으면 체가 내려간다고 했어요, 문어발도 먹었어요, 낙지처럼..작은 것은..또 우리 어머니는 문어를 잡으면 막 빨아서 쌀에 기름에 문어 넣고 통째로 볶다가 죽을 췌서 폭 췌면 닭고기 죽보다 훨씬 나아요, 처음에

는 문어가 자기대로 너덜대면 죽 썰어서 먹고. 옛날에는 그런 거 잘 먹었는데 이제는 문어 한 마리하면 돈이 얼마고 하다 보니 이젠 먹지도 못하고 이젠 제사 때 하려고 해도 없대요, 적도 하고 꼬치 해서 적하고,, 막 빨아서 살짝 말려서 삶아서 썰어서 간장 하고 꼬치, 기름쳐서 꼬치 해서 먹고

11. 오분자기

오분자기는 하늘의 별따기, 거의 안 나, 오분자기도 옛날에는 그것도 국 끓여서 먹고. 그것 썰어서 성게 지질 때 오분작 넣어서 지지면 맛있고 미역국 끓일 때도 성게 오분작 넣고 국도 끓일 수 있고, 미역에 보말 잡아서 까서 부셔서 조물조물해서 걸러서 미역 넣고 국 끓여서 가루 넣고 국 끓여 먹고, 볶아서도 먹고, 그냥 간장에 절여서도 먹고 양파, 고추 넣어서 볶아서도 먹고 간장 버무려서도 먹고 보말 죽도 끓여 먹고, 보말국도 하고 성게 조금 섞으면 맛있어요, 미역에 성게 보말국하면 맛있어요, 제사 때 성게만 넣은 것보다 소라 좀 썰어 넣어서 국 끓이면 가루 넣지 않고 그대로 국 끓여서 먹고

12. 배말

쟁비름, 오갈, 땅개비라고도 하고. 땅개비는 작은 것 돌에 가 보면 붙어 있는 것, 쟁비름은 큰 것, 오갈은 오목하게 들어가서 여문 것, 그것도 해다가 국 끓여서 가루 넣고 미역 넣고 국 끓여서, 쟁비름 죽 끓이면 어느 집 가니까 전복죽보다 좋더라구요, 내장도 조물조물해서 거기에 실이 있어요, 옛날 할머니들이 '쟁비름도 자기 한 재 지고 난다'해서 실을 빼요, 조물 조물해서 실 빼고 물을 걸러서 삶았던 물로 국 끓여서 그것도 가루 좀 넣으면 더불더불한 맛으로 먹고 쟁비름도 국 끓여 먹고 볶아서도 먹고

13. 보말

우리 어머니는 보말도 젓갈도 담가 먹었어요, 큰 것 잡아다가 껍테기 빵아 까서 날 걸로 젓갈 담그면 소라젓 비슷하고 쟁비름 똥에 젓갈은 오분자기처럼 물렁하고 보말은 젓갈 담그면 고소하고 맛있어요, 보말젓갈은 며칠 안돼서 먹어요, 소금 절이고 바로 먹을 수 있어요, 소라도 옛날에는 노랗게 냉장고 없으니까 익어서 먹었지만 이제는 바로 해서 바로 먹고 양념맛으로 싱싱한 맛으로 먹고 이제는 노란 것 유통기한 넘었다고 안 먹는데 옛날에는 그런 것 먹어도 꼬떡없고 빵도 곰팡이 있는 것 먹어도 괜찮았어요, 요즘은 유통기한이 있어서..우리는 5일 넘어도 괜찮았는데 요즘은 입들이 높아서 안 먹고 버리고.. 그 때는 먹어도 아픈 곳도 없고 김 매다가 조밥에 된장 물에 타서 말아서도 먹고 된장 꼭 찢어서 먹어도 꼬떡없고 고구마 순 꺾어서 이파리에 밥 싸 먹어도 꼬떡없는데 요즘은 그런 것 잘해도 더 아프고 그러지

14. 갱이

여기 갱이 최고죠, 잡아서 하루 오줌 싸게 하고, 잡아서 하루 동안 그대로 놔 두면 오줌 싸면 비우고 잡으면 게거품이 나오는데 민물에 하루 동안 놔 둔 후 빨아서 젓갈 담가, 우리 어머니는 방아에 빨아서 국도 끓여먹고 죽도 끓여 먹고 젓도 담가 먹고 우리는 무 넣거나 나물 넣거나 해서 갱이국, 우리 작은 어머니는 다리에 좋다고 해서 그것을 막 빨아서 걸러서 그걸로 옛해서, 골감주 해서. 갱이 잡아다가 빨은 후 물 받은 후 골감주해서, 좁쌀 밥해서 옛 만들 듯이 옛도 해 먹고 그것해서 지져서도 먹고, 젓갈도 오줌 싸게 하고 간장, 고추 넣고 끓이고 요즘은 장콩, 볶아서 짓해서 고추도 썰아 넣고 깨가루도 넣고 ,빨강게 고춧가루도 넣고, 마늘 빨은

것 넣고 젓 담가, 그 때 콩 볶아서 넣으면 고소해, 젓 담가도 좋고. 난 작년에도 해 먹었는데 젓 담가 먹고 튀겨도 좋고, 튀김도 가루해서 옷 입혀서 튀겨도 아주 맛있고, 튀기면 양념할 필요 없지, 밀가루해서 튀김 옷 입혀서 바삭바삭 튀기면 그대로 먹고, 볶으면 소금 조금 넣고 튀겨도 좋고 볶아도 좋고, 난 젓 담근 게 아주 좋아, 낚는 강이 큰 것 낚는 것보다..강이 큰 것 보다는 여름 되면 우리보다 빨라서 잡지 못하는데 가을 겨울 되면 꼼짝 못해, 여름되면 나오는데 잡으려면 아주 빨라, 그런데 강이는 먹으면 좋대요, 그것 해서 튀김도 먹고 볶아서도 먹고 우리 작은 어머니는 뼈에 좋다고 해서 못 사서 그렇잖아요. 큰 것은 잘 안 먹어요. 삶아서나 먹을까. 옛날에는 납작한 게 있는데 이젠 그것도 없고 듬북이 없어서 안 삶아서..옛날에는 그런 것들 해서 지져 먹었는데.. 곰배굽벗이란 것도 돌 깊은 곳에 있는데 곰배굽벗도 껍데기가 있는데 데쳐서 껍데기 벗겨서 된장 찍어서도 먹고 무쳐서도 먹고

15. ㅁ·ㅁ

ㅁ·ㅁ은 돼지 ㅁ·ㅁ국 잘해서 먹고, 무쳐서 먹고. 무칠 때에는 다진 마늘 넣고 그 전에는 된장에 주로 무쳐, 요즘은 액젓에 무친다. 뭐에 무친다 그러는데 무쳐서도 먹고, 사실 젓국에도 국 끓여 먹었었어, 옛날엔 국 끓여도 맛있고, 젓국에 ㅁ·ㅁ만 넣고..이제는 돼지국물에 ㅁ·ㅁ국, 주로 나오는데 우리는 그때 할머니들이 출래국이라고 해서 ㅁ·ㅁ해서 젓국해서 국 끓여서 먹고 무쳐서도 먹고 ㅁ·ㅁ냉국, 된장, 국간장 해서 부추 넣고 해서 ㅁ·ㅁ냉국 시원하게 먹고..ㅁ·ㅁ무쳐 먹고 냉국해서 먹고 돼지고기 해서 ㅁ·ㅁ국 끓여 먹고

16. 성목

성목은 없어요. 성산, 시흥에 다른 게 나오더라구요, 우리 한 번 전북죽 먹으러 갔는데 성목이란 건 시흥에만 난다더라구요, 여긴 그런 것 없어요. 그런데 보릿대 잘 안해다 먹는데 바다에서 나는 건데 먹는 게 달라요, 1월에는 작고 여린데 2.3 월에는 길어서 질겨요, 12, 1월달에는 여린데 잘 안해 먹어요, 그것도 물 끓여서 데쳐서 무쳐서 먹고.. 가시리하고는 다른 것, 여릴 때 해다 먹는 것,

*우도에서 대소사시 해녀의 집에서 나오는 해산물은?

옛날에는 돼지 잡으면 ㅁ·ㅁ국, 손님 받기 전날, 돼지랑 순대 삶고 나면 ㅁ·ㅁ국해서 먹고 그랬는데 지금은 ㅁ·ㅁ국 잘 안 나와요. 지금은 잘 안 끓이는데 지금 해녀의 집 잘하는 곳에는 소라도 생채로 사시미 회로 나오고 젓갈로 나오는 곳 있고 무쳐서도 나오는 곳이 있고 성계국, 소라젓, 문어는 귀한 손님 오면 썰어서 사시미로 초장 찍어 먹는 것, 그런 거 나와도 지금은 그런 것 안하고 회고기, 방어 같은 것, 잘한다고 한 데서 나오고 소라도 성계국 소라무침 나오고 소라젓, 여러 가지 안 나와요, 회는 썰어서 생것으로 나오는 것 자기 손님오면 챙겨주고..소라젓은 많이 나옵니다.

*힘들 때 먹는 보양식은?

전복 같은 거.. 옛날에는 바다에서 따서 통째로 먹으면 힘이 나, 닭보다도 낫다고 해서. 군대 갈 때 몸 약하면 전복 비싸도 사다가 손질해서 주고 했는데 지금은 그런 것 안하고 별미로 해삼 있으면 그거 해서 먹고 몸 보할 것이 별로 없어요. 문어 잡으면 통째로 삶아서 그거 먹고, 딱히 보양식은 별로 없고

*물질 갈 때 가지고 가는 음식은?

옛날에 아침에 물에 갈 때 먹으면 활동을 잘 못해요, 그냥 간단하게 굶다시피 해서 가서 물질 갔다가 나와서 밥 먹으면 막혀서 체했다고 해서 그러는데 그 전에 큰 섬의 해녀들은 테왁에 우유 같은 거 가지고 갔다가 먹는다고도 하던데 여기는 먹는 것도 없고 이제는 떡 같은 것 모았다가 탈의장에 있으니까 떡 가지고 가서 물에 갔다 와서 먹고 커피도 먹고 음료수도 먹고 그러지 그 전에는 배고파서 아침에 물질 갔다 오면 아이들이 모두 먹어버리면 굶다시피하고 또 밥 먹으면 약한 사람은 체했다고 해서 답답해하고 이제는 살기가 좋아서 과일도 가지고 갔다가 목욕하고 불 쪄서 먹고 커피도 먹고 그러지 옛날에는 물질하고 나서 밭에 가고 밭일하다가 물에 들러 간다고 해서 바다에 가면 물에 들고나면 여름에 힘이 다 빠져서 그래도 잘 먹지 않으면..먹는 사람은 인삼, 닭에 다려서 먹으면 좋다. 인삼에 대추해서 먹으면 좋다, 그런 건 영양제, 요즘도 영양제 잘 맞고 인삼, 인삼에 대추해서 먹고 그럴 겁니다. 나는 병원에서 먹지 말라고 해서 안 먹지만 인삼 영양제 같은 거, 약 같은 거 해다가 먹고 하지, 옛날에야 뭐.. 이제는 얼마나 살기 좋아..미역 못 켜 사람은 돈 채하고 밭에 김 매러 갔다가 와서 밥 한 숟가락 머곡 물에 들었다가 아이들 밥 차려주고 갔다 오면 또 밭에 가고 정신 차릴 수 있었나요? 견지도 못하고 밥 먹으려고 물질 끝나서 가 보면 아이들이 다 먹어버려서 먹을 것도 없고 남편 없을 때니까 고등어 대가리 지지면 박박 굽어서 나도 먹자 너도 먹자 다투면서 먹고,, 옛날 된장 담가 먹었는데 마늘 썰어 넣고 하면 그래도 밥 맛있게 먹고 그러는데 우리 아들 45살인데 나는 식구 많으면 아이들 반지기 밥도 못해줬어요. 남들 정부미 밥 먹을 때 보리밥. 남들 일반미 먹을 때 우리는 정부미 밥 하면 아들이 '어머니'하면 '왜? 보리밥에 파가 제일 영양가 많죠? 응' 그러면 '저기 외아들인데 계란후라이에 듬뿍하고 두 개 하고 반지기 밥하면 영양가 없죠? 응 없어' 우리는 김치만 하고 학교 안가는 날에는 빼빼기 삶아서 먹고 고구마 삶아서 먹고 이제는 고구마도 잘 안 먹고 떡도 그 때는 곤떡 마주 붙이면 제사 집에 가면 그것도 싸우면서 먹고 이젠 밥 먹는 것도 힘들다, 제사 지내는 것도 힘들다..옛날에는 정말..

****이정도로 여쭙겠습니다.****