

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 김석순 -

*물질은 언제부터 시작했나?

물질은 옛날에 초등학교 다닐 때부터 배우기 시작해서 하다가 중간에 안 했다가 또 했다가 한 것이 몇 십년동안 한 게 되는 거지. 초등학교 때 이 앞에 매립하기 전에는 물이 썰물이었다가 들물이었다가 했잖아요. 썰물일 때에는 바다가 얕으니까 그 사이에서 바다에서 친구들이랑 같이 미역도 캐고 소라도 잡고 그렇게 해서 지내왔고 큰 다음에는 출가 해녀들 해서 육지로 작업하러 처녀 때는 다녔었고 결혼 후에는 또 이 앞바다에서 물질하고, 고향은 탐동 본토박이가 탐동. 제가 태어난 곳, 살다가 집 팔고 개인 집 위에 가서 지었다가 아파트에 갔다가..

*원래 해녀 집안인가?

우리 외할머니 때부터 작업을 했었고, 그리고 어머니, 우리 언니도 하다가 우리 언니는 시집간 후에는 안 했고 나만 이제까지 해 오고 있다. 3대째,

*탐동 앞바다에 나가면 얼마동안 작업을 하나?

여기는 중간에 전부다 이 방파제 기준으로 양식장이기 때문에 배를 타고 가진 양고 두령박해서해엄쳐서 나가는데 거리가 먼 관계로 도에서 시에서는 서 너시간만 작업해라 하는데 왔다 갔다 시간 1시간 빼고 작업시간 4시간, 왕복 시간 1시간까지 하면 5시간 되겠죠, 배를 빌리면 해녀들이 샅을 줘야 해서 안 하고 예전에는 어촌계에서 배를 내 줬었는데 먼저 하던 계장님 배가 사용을 안 하니까 부서지고 그랬답니다. 그 후에는 잠수들이 자기들끼리 그냥 해엄쳐서 나가고.. 아주 멀리 나갑니다. 아주 밖으로는 배들이 있어서.. 옛날에는 우리만 해도 엄청나게 멀리 나갔었는데 이제는 반으로 줄었다고 봐야죠. 배들 많이 다니고 해서 위험하니까 안에서 작업을 하고 있고 아무튼 왕복 시간 빼 놓고는 4시간, 작업 왕복 시간이 1시간, 멀리 나가니까

*탐동 앞바다에서는 어떤 해산물이 주로 잡히나?

옛날 방파제 매립하기 전에는 천초도 낚았는데 매립하면서 천초가 없어져 버렸죠, 나는 바다가 없어져 버리니까 이 앞바다에서 나는 것은 미역, 소라, 전복, 문어, 멧게, 돌멧게라고 해서 kg에 7천원 해요. 육지처럼 빨간 멧게가 아니고 어찌다가 하나씩 빨간 멧게도 하나씩 있는데 그러고, 수두리라고 해서 큰 고동, 보말인데 큰 거, kg에 4~5천원 가는 거, 그것도 잡고, 바다 깊어서 큰 게 아니라 그런 종류가 따로 있어요, 보말 종류인데 큰 거, 어떻게 해서 수두리라고 이름을 지었는지 몰라도 그냥 우리 이제까지 전해오는 말로는 수두리라고 하니까 수두리구 보말이다 하고 이 앞바다에서는 미역, 보말도 하고 성게도 잡고, 지금은 이달 말이면 소라는 금지기간, 끝나버렸어요, 소라만 빼고 나머지는 다 잡을 수 있어요. 5월 말일 까지만 소라, 5월 말일 지나면 금지 기간이고 또 전복도 늦어지면 전복 금지 기간도 다 있고, 지금 현재는 5월 말 지나면 성게 들어가고 요즘 할머니들은 미역도 하고 있지만 미역도 할 수 있고 보말도 잡고 지금 여름 물질로 들어가서 그렇게 할 거예요, 그러다가 또 10월 되면 소라 금지기간이 해지되는데 그것은 딱 10월에 소라를 잡는다고 말 하지 못하죠, 왜냐면 소라를 입찰해 가는 사람이 소라를 입찰해서 사 줘야 우리가 잡을 수 있기 때문에, 입찰한 사람이 일본에 수출하

는 회사가 수협과 통해서 입찰해서 어느 회사가 입찰됐다 얼마 입찰됐다 해야, 언제부터 소리 작업 하세요, 해야 우리가 작업을 하니까 10월도 한다는 보장 없어요

*평소에 반찬으로 해산물들 밥상에 자주 올리나?

팔기가 바쁘죠, 돈이 뭔지, 옛날에도 따로 해 봐도 자기가 잡은 것은 돈 받아서 팔고 애들 전복이라도 해서 죽 쑤 줄 것은 자기 건 팔고 시장에서 사다가 죽을 쑤 줘도 자기가 잡은 것은 팔기가 바빠. 사람이 욕심이랄까 뭐랄까, 돈 생각해서 비싼 건 팔고 싼 건 시장에서 사다가 먹이고 옛날에는 나나 누구나 할 것 없이 아주 잘 살았다고 볼 수 없기 때문에. 만만하게 집에 갔다 먹는 것은 미역이나 하고 있다가 살로 우럭 같은 거, 판로가 안되는 건 집에 가져가서 먹고,

*물질 갈 때 음식

가져갈 까? 그전에는 드링크 같은 거, 우리때는 복숭아 통조림, 가지고 가서 먹었는데

*해산물별 조리법

1. 소라

소라도 별로 우리가 집에서 먹었다고는 볼 수 없죠, 팔기 위해서, 젓 담가서 팔기도 하고 먹기도 했지만 제사 때에는 까서 꼬치에 꿰서 오뎅 같은 거 끼워서 팔 듯이 팔기도 하고, 제사 때 같은 때 끼워서 먹고 젓 담가서 팔 때에는 팔기도 하고 우리가 먹기도 하고, 젓같은 번복 계웁을 넣어서 소금 조금 넣고.. 조개 다시다 같은 거 넣기도 하고. 삶아서 초장 찍어서 먹고, 물회도 하고, 옛날에도 해 먹었지, 그 때도 물회도 해 먹고 해삼회도 해 먹고 배하고 오이 넣고 시원하게 그것도 마지못해 할아버지나 먹으라고 하려고, 자신이 먹으려고 하는 것 보다 식구들 먹이려고..소라에 무 넣고 밀가루 섞어서 국 끓이면 좋아, 뜨거운 국, 소라해서 참기름에 볶다가 무 넣고 끓이면..풀풀하게, 파 송송 썰어 넣으면 얼마나 맛있나.. 우리 우도에서 그렇게 먹었어요,

2. 보말

보말도 마찬가지로. 방과제 없을 때에는 잡아다가 까서도 먹고 지금도 보말 삶아서 까서 간장 넣고 조림해서. 삶아서 간장에 해서도 먹고, 더 넣진 않고 마늘이나 넣고 별미로 먹는 거지. 지금 현재는 보말죽 같은 것도 잠수들은 이따가 한 번식 먹지 식당에서 파는 것처럼 계속 먹는 건 아니고, 공동으로도 전복들 해서 죽 쑤서 회원들 다 나눠도 먹고.. 보말죽 끓일 때는 보말만, 내장 문지르면 전복 죽처럼 색깔이.. 내장에 있는 모래는 할 정도 물에 담가 놔 두면 보말도 다 빨아내, 그래서 모래는 거의 없고, 조개도 하루 이틀, 게도 잡아오면 하루 이틀 담가 두면 나쁜 배설물은 다 빨은 후 먹고

3. 게

옛날에 게도 범벅이라고 해서 메밀가루인지 뭔지 해서 범벅처럼, 게는 삶지 않고..는쟁이..넣고 범벅처럼 해서 먹고, 옛날에는 모든 게 맛있었죠, 그 때는 간식도 없고 우리 클 때에는 아다시피 할머니 어머니 마늘장아찌를 향아리에 이만큼 담가놓으면 그 중에서도 머리 쪽으로만 쪽쪽 빼서 먹었는데 이제야 먹을 게 많으니까.. 범벅할 때에는 그냥 날 것 넣고 하면 게가

빨갭게 변하지, 날 것으로 짓갈도 다고, 짓갈도 마찬가지로. 콩 볶아 간장에 넣고 생 계를 넣고 짓 담가, 작은 것은 안 빵고 넣고 굵은 것은 빵아서 국 끓여 먹고 국 끓이면 빵아서 국물로 국을 끓이면 그 물 끓일 때 그 국물을 넣으면 국 끓일 때 두부처럼 몽글몽글 엉켜져서 미역 넣고 끓이면 맛있어, 간은 조선 간장, 소금 안 썼잖아.

4. 전복

전복은 이따가 한 번씩 죽을 썰어서 개날에 한 번 복날에 한 번 먹은 거 뿐이고..비싸다 보니까 먹을 수가 없었지. 죽 끓여 먹고..

5. 해삼

해삼은 지금처럼 많이 나오지 않았어요, 이따가 조금씩 나오면 날 걸로 초장에 찍어 먹고 버무려서 먹고 오이 같은 거 야채 썰어 넣어서 먹고, 해삼이 좀 세다 하면 약간 토렴, 끓이는 물에 살짝 건져내면 부드러워진다고 해서 그거에다 야채 넣고 버무려 먹고 냉국해서도 먹고. 또 기침에 좋다고 해서 부득이 해야겠다 할 때에는 썰어서 날 해삼을 꿀에 넣고 단지에 담갔다가 그걸 먹으면 기침하는 사람이 기침을 덜 한다고 해서. 담가두는 기간은 그것도 해삼에 따라 해삼 한 두 마리 서 너마리 지정된 게 아니라 적당하게 절였다가.. 내장은 그냥 만약 우리 같은 경우에 해삼을 배를 가르면 내장 나오면 모래만 빼고 그냥 먹었지. 해삼의 꺼나 전복의 꺼나, 무조건 바다에서 나는 것은 전복 전체 소라 전체 게 다 좋다고 하니까 먹을 수 있으면 좋은 거고, 소라 같은 것도 구워서 국물을 먹기도 하고 소라 국물이 좋다고 해서 그렇게도 해 봤고

6. 우미

그전에 있을 때에는 우미를 매고 발려서 끓여서 우미 만들어서 먹었고, 그것도 나는 그렇게 해서 많이 먹어봤어, 볶은 콩가루 섞어서.. 옛날에는 콩가루가 없어서 간장에만 섞어 먹기도 하고,

7. 군소

군소도 여기 나, 요즘 많이 났지. 그것도 삶아서 무쳐서. 날 것으로는 안 먹어, 육지 같은 경우에는 제사 상에 꼭 올린다고. 그것도 부드러운 것은 맛있어, 된장 풀어 넣고 무쳐서, 국은 안되고 초장해서 찍어 먹는 것하고 야채 넣어서 무쳐 먹는 것, 참기름 잘 타니까

8. 청각

여기는 청각 말려서 김치 담글 때에도 같이 넣어서 담고 된장에 찍어서도 먹고 냉국도 하고. 무쳐먹고. 난 된장 넣고 무쳤는데, 된장하고 식초 설탕 넣어서 새콤 달콤하게..

9. 미역

미역도 마찬가지로. 냉국 해서 먹고, 된장 그냥 먹고 싶으면 날미역으로 밥도 싸서 먹고, 미역귀도 먹었지, 우리 어릴 때는 미역귀는 귀대로 불에 구워서, 불에 구우면 파랗게 되면 재 가득한 것 먹으면 입가가 시커멓게 되고 ..먹는 것은 아무튼 해산물은 마찬가지로

10. 톳

투스도 마찬가지로, 밥도 하지만 무쳐 먹고.. 비슷해, 말리면 안 삶아도 돼, 해 목어야. 1년 넘어야 물만 담그면 되고 금방 말린 것도 삶으면 빨리 풀어지라고.. 탑동은 툇이 없어서... 제주시만 툇 없어. 바다가 그렇게 생겼잖아요, 용머리처럼 돌들이 엉켜지지 않았잖아요. 먹돌 있는 다음으로는 빌레로 돼 있다가 가다가 또 엉덕 바위 같이 생기고 또 큰 바매기 난 뭐다 해서 얘기 하는데 여기는 화산이 흘러 엉킨 데가 없잖아요. 그러니까 툇이 뿌리를 못 잡는 거. 용담 2동에는 나. 거기는 다 엉켜져 있잖아요

11. 성게

성게 작업 우리는 아직 안했어. 이제 6월부터 작업 할 거, 성게는 난 그냥 까면서 맛있어서 그냥 호록호록 먹으니까, 삶아서 먹으면 토락져서 맛있어요. 삶아서도 먹고 구워서도 먹고, 솜도 그렇고. 솜은 육지서 말하기를 양장기라고 하지, 이런 건 구우면 알맹이가 토락토락하지. 그러면 그것을 구워서 많이 까서 먹고, 씹쌀한 게. 성게 젓갈도 담그지, 임시 젓갈밖에, 우리 잠수들은 어느 겨울에.. 팔기가 바쁘지. 그걸 해서 비쓰·ㄴ 걸 해서 먹으려고 하나. 국 끓여 먹고 소라젓갈에 무칠 때 조금 넣어서 하고 그것도 지금이니까 하지.. 옛날에도 먹어야 먹었지만 그렇게 심하게 하진 않았지, 국 끓여 먹고 젓갈 무치고 생츠로 먹고 미역에 싸서 먹고 밥도 비벼 먹고, 여유 있을 때는

12. 문어

문어도 요즘은 많이 잡히는 편은 아닌데 그 전에는 많이 잡았는데 요즘은 드물어, 깊은 바다여서 많이 있고 얕은 바다여서 적고 그런 건 아니고 문어가 하도 잡아 버려서 그런지 별로, 많은 편 아니, 삶아서 초장 짝아서 먹고 생으로는 안 먹어, 작은 건 먹지. 낙지보다 맛있어, 큰 것들은 고아서 인삼넣고 보약으로도 먹는단데. 제사 때 산적도 하고. 산적 양념은 참기름 간장, 간장은 조금, 참기름만 넣으면 돼, 문어는 짭조름하니까..죽 끓여 먹고, 마늘하고 참기름 넣고, 문어는 그냥 일부러 죽 끓여 먹지 않고 보약으로..

13. 오분자기

씨가 끓였어요. 옛날에는 매립하기 전에는 돌만 뒤집으면 오분자기가 나와서 그걸 잡아오면 구워서 많이 먹고, 동생들도 잡아오면 구워서 먹은 기억이 나요, 전복보다 싸서..썰물 때 애들이 가서 돌만 뒤집으면 오분자기가 많으니까 구워 먹고 죽도 썬 먹고 국도 끓여 먹을 수 있지만 국 끓여 먹은 기억은 안 나요, 지금도 성게국에 오분자기 들어가면 더 보기도 좋고, 전복 작은 것 넣듯이 지금은 양식 전복이 있으니까. 오분자기도 넣으면 좋은데 지금은 워낙 비싸니까 감당이 안돼요, 오분자기는 양식이 안되는 거니까

14. 배말

배말도 먹었죠, 배말은 보말처럼,,삶아서 실 같은 것만 빼고 먹었어, 보말 잡을 때 잡아 오면 실처럼 된 것만 빼고. 쟁비름에는 줄이 있고 ㄷ·개비에는 줄이 없어, 무쳐서도 먹고 국도 끓여 먹고 볶아도 먹고, 국 끓일 때는 미역 넣고 가루 넣고 참기름에 달달 볶다가

15. 굶벗

굶벗도 무쳐도 먹고 마찬가지로, 송송 썰어서 회냉국. 오이 넣고 배추 삶아서 잘게 썰어서 그렇게 해 먹고..바다 것은 계장님 말처럼 비슷해

16. 파래

파래 많이 낚지, 그런데 매립하니까 없어져 버렸지, 먹는 것 말고, 파래 굼은 것, 옛날에는 그게 가에 올라오면 거둬다가 밭에 가서 거름으로 썼지. 여름 올라오는 파래 갯파래

17. 감태

감태는 먹었던 기억 없어, 먹진 않고 화장품 원료로 들어가지. 작년에는 그렇게 많더라고, 나긴 하는데 성장이 안돼, 조금 지나면 썩어서 없어져, 제주시는 그렇더라고, 오염이 돼서 그런지 몰라도, 감태가 나긴 나, 그것이 물이 따뜻해지면 여름가고 가을이 되면 하얗게 백바다가 돼 버려, 그전에는 감태가 많아서 감태를 헤치면서 소라를 잡았었지. 감태 밑으로 가서 소라도 잡고 그랬는데..

18. 돌멍개

돌멍개는 날로만 먹지, 날로 먹어도 없어서 못 먹지, 비싸서 한 마리당 천 원 더 나가니까, kg에 7천원, 그래봐야 서 너개. 물이 더 많이 있으면 무게가 더 나가, 알맹이는 작아도

19. □·□

□·□은 없어, 22. 23살 될 때만 해도 황수왓 빌레로부터 바깥으로 몸에 많이 걸렸었지 미역 딸 때도, 옛날에는 듬북이라고 하는데 그게 짝 차서 미역 딸 때도 그 사이로 들어가서 미역을 따고 그랬는데 딱 없어졌어, 건입동 모래밭 돌 있는데 짝 찼었지. □·□도 국 끓여 먹고 그것도 무쳐서 된장 풀어놔서 깨소금, 참기름 넣고 조물조물하고 □·□국 끓여 먹고 옛날에는 장날이나 그럴 땐 □·□국 끓여, 무쳐 먹고

20. 성묵

여긴 없어, 소섬에는 있었어, 우무처럼 생긴 건데 가에 나는데 모래에도 나고 □·□에 붙어, 머리 카락처럼 꼬불꼬불 한 거, 도박 말고 우무처럼 생긴 거..어찌다 식당 가면 그게 나와 □·□처럼 무쳐서나와, 가시리 비슷해, 길고..

21. 모작패

일본에 가면 회 접시에 들어가는 것, 따면서 그냥 날 것으로 먹어, 말것으로 먹으면 달콤해, 지금 같으면 지진이야, 모작패 따는데 쓰나미처럼 들어 왔었어, 방파제 안 했을 때.

* 경조사 때 해녀의 집에서 나오는 특별 메뉴는?

돈만 있으면 다 사와, 오히려 돈 있는 집만 다 올리지. 기본적인 거..잔치 때는 소라젓갈 담가서 오는 손님한테 주고, 해녀 집에서는 젓갈 많이 해, 다른 건 없고..

* 해산물은 뭐 좋아하나?

다 잘 먹는데 전복을 제일 많이 먹고 싶은데 그거 많이 먹다보니 이렇게 살 쪼나? 아까워서 먹지도 못하지. 그 전복 다 떼었으면 서부두 방파제로 저 방파제 끝까지 있을 정도로 다 떼었는데..

* 평소 몸 보신용으로 먹는 것은?

우리는 옛날에는 몸보신이라고 해서 먹어 보진 않았어. 나도 살췌지만 몸무게가 43~45KG 나갔으니까 요즘 사람들은 인삼 많이 먹고, 주사들 많이 맞고. 해녀들은 문어나 밖에.. 일본 가서 맨 밑에 양파 깔고 위에 인삼 넣고 문어를 덮어, 통째로. 그걸 압력솥에 넣고 물 안 넣고 끓여도 물이 가득해, 양파를 넣어서 그런지. 우리가 해서 먹어 보니까 짜서 못 먹겠더라고. 문어가 짠 것 같아. 일본 문어가 부드러워, 제주 문어보다..

****거의 여쭙봤습니다. 이정도로 하겠습니다.****