

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 고정열 -

*고향은 어디인가?

원래 태어난 고향은 위미. 시집 온 것. 위미에서는 물질 안하고 보목리에 시집 온 후에 했다.

*보목에서 많이 잡는 해산물은?

주로 소라. 다른 것은 해삼, 성게, 옛날에는 오분자기가 많았는데 지금은 오분자기가 없어. 보목에서만 특별히 나는 건 없고 두루두루 나오

*처음 시작

생활하려고 물질 시작했어요. 친정에서는 조금 했지. 친정 어머니가 물질을 했으니까. 그 때는 조금.. 거기에서도 하고. 시댁은 물질 안하는 집안이었고

*보목은 어디로 물질 나가나?

이 앞에 하는데 부두 동쪽으로 작업하고 보목리가 세 군데서 작업을 하는데 다리 중간으로는 여섯 앞에 서쪽 입구 사람들은 서쪽으로 검은 여 경계선으로 동쪽으로 하고. 첫 번째 여기 왔을 때 조합원 어르신들이 많아, 100명이 됐어요. 지금은 나이가 많이 들어서 거의 없으니까 현재 종사하는 사람들은 57명. 반쪽 정도. 나이도 있고 여기에서 가장 어린 나이가 59살. 여기서 배우려는 사람은 없어요. 육지에서 오는 학생들이 있는데 우리는 지금 해녀들이 있어서 그 사람들은 지원 안 하는데 보목리에서 제일 나이 많은 사람은 89세 지금도 물질 하셔. 보목리는 배 타고 물질 안하고 가에서만. 법환리는 가끔씩 배타고 하효는 가에서 하는 사람도 있고 배타고 하는 사람도 있고

*어느 정도나 작업

시간이 물 때에 따라 가는데 그전에는 처음 작업할 때 20년 전에도 한달에는 2~3일 쉬고 계속 작업 해서 한달동안 바다만 잔잔하면 물 때, 사리 안 가리고 계속 했는데 중간에 오면서 소라 판로 등으로 날짜를 제한해. 아침에 우리가 한달에 작업을 두물 날부터 하는데 두물날 아침 9시부터 하면 2~3시까지, 6~7시간 동안, 5시간은 최하. 또 빨리 갈 때는 8시30부터 가기도 하고 나오지 않고 계속 바다에서 작업해, 그것도 고역이지

* 잡아온 해산물 밥상에 잘 올리나?

팔아서 그걸로 생활을 해야지, 아이들 공부시키고 생활하고..

*물질 갈 때 가지고 가는 음식

해녀들이 가지고 가서 먹는 것은 진통제. 머리 아프고 하면 진통제. 거의 다 먹어요. 수압 때문에 머리 아프고 귀 당기면 약도 한 가지만 아니라 두 가지. 액티피티 먹고 뇌선 먹는 사람, 게보린 먹는 사람, 타이레놀 먹는 사람 여러 가지

*각 해산물별 조리법

1. 소라

소라 옛날 어머니네 작업허실 때는 삶아서 서귀포 시장에 받는 사람이 있었어, 여기서 삶아서 팔고 수협에 팔고 했는데 요즘은 삶아서 파는 건 없고 수협 입찰, 집에서 먹을 때는 그것이 귀한 거니까 먹지 않고 조금씩, 제사 때나 먹고, 소라 젓갈. 소라적할 때는 삶아서 하고 젓갈 할 때는 전복과 같이 섞어서 게웃하고 같이 전복하고 같이 섞어서 깨, 참기름 ,마늘 넣고 무치면서 바로 먹고, 소라젓갈은 며칠 놔 두어도 괜찮아. 성계에 버무려서 바로 먹는 거..소라가 귀하니까 집에서는 무쳐서 못 먹어. 하나 둘 삶아서 먹고 구워도 먹고 생채 썰어서 초장 찍어 날로 먹고, 집에서는 소라물회 잘 안해 먹지,

2. 해삼

해삼은 가지고 가서 먹을 때는 미역 넣고 같이 해서 먹고. 해삼은 많이 갖다가 먹지, 몸에 좋은 거니까. 해삼은 그냥 썰어서 생채로도 먹고 물회로도 먹고 된장 양념으로. 이 안 좋은 사람들은 살짝 물 끓는 물에 넣으면 부드러워져. 제주도에서는 말려서는 안 해. 생채로 아니면 데쳐 먹는 거. 그 외에는 기침, 아이들이나 어른들 기침이나 천식에 꿀에 재웠다가 먹으면 그렇게 좋아. 날로 썰어서 꿀에 같이 끓여서 꿀과 해삼 넣고 끓이면 변하지 않아. 해삼이 녹으면서도 남아 있어. 기침이나 천식에 옛날부터 그렇게 먹었대. 지금도 나는 그렇게 먹어, 아이들도 기침에 안 듣는데 그거 해서 주면 기침 끊어져. 그런데 먹기가 거북해. 꿀 쟁게 먹기가 힘들어. 비린내가 많이 나. 원래 해삼이 막 비린내가 나. 약으로는 최고 아기들도..

3. 우미

우미는 삶아서 그것을 여름에는 냉국으로도 먹고 반찬으로 먹고 썰어서 간장에 양념해서 버무려서 바로 먹고, 냉국 할 때에는 콩가루에 섞어서 냉국하면 맛있어, 여름에는 많이 먹어.

4. 군소

지금도 먹어 삶아서 잘 깨끗이 밀어서 오이에다 초장 무쳐서, 새콤 달콤하게 하면 맛있어, 생 건 안 먹어, 까만 것에 흰 점 박아진 것은 먹고 노란 것에 흰 점 박힌 것은 안 먹어, 노란 건 이상한 냄새가 나는 것 같아. 종류가 다른 거니까..군소는 짝어 먹는 거 무쳐 먹는 것 정도.. 적도 안 되는데 육지에서는 제사상에 올린다는데 제주도는 그런 것 없어, 육지에 가 보니까 제사상에 삶아서 올리던데 제주도는 안 해

5. 청각

청각은 삶아서 초장에도 먹고 같이 오이에 섞어서 나물 삶아서 같이 냉국으로 된장 넣어서.. 말려서는 김치에 넣고 양념할 때는 같이 넣어서 양념하면 김치하면 맛있어. 속 만들 때 같이 물에 불려서 양념에 같이 버무려서 김치 속 버무릴 때 같이 버무려. 옛 만들어 먹은 건 없어. 우리 어머니 그걸 해다가 쌀도 없고 하니까 보리쌀 갈아다가 쪄·배기해, 소라 썰어 넣고 하면 그렇게 맛있어, 국물은 그냥 물로. 옛날에는 다른 육수도 없고 소라 썰어 넣고 보리쌀 갈아다가 가루로 만들어서 쪄·배기 해 먹었지. 소라 넣고.. 그렇게 맛있어, 지금도 별미로 해 먹어 보고 싶은데 못해, 보리쌀을 갈아 와야 해서

6. 미역

미역 많이 나, 옛날에는 말려서 그것으로 돈도 하고 생활하고 그랬는데 요즘은 양식미역이 많이 난 후에는 관광지에서는 말려서 육지 사람들에게 많이 파는데 보목리 사람들은 말리지 않고 임시 처음 날 때 3월, 4월에 많이 해 두었다가 냉동 시켜, 날 것으로 냉동 시켰다가 조금씩 먹을 만큼씩 쓰고, 국도 여기 사람들은 그걸로 안 끓여, 육지 미역으로 끓이고 그것은 날 미역으로만 먹고, 냉동하면 더 부드럽고 더 좋아, 안 씻고 짠물 그대로 냉동했다가 꺼내서 빨면 잘 빨아져. 더 부드러워. 원래 미역처럼.. 옛날에 귀 먹었지. 데쳐서 뜯어 먹어. 구워 먹거나, 즐기는 먹을 줄 몰라, 해녀들은 해다가 미역 줄기로 해 먹는데 일반 사람들은 그걸 몰라서 잘 안 해 먹어, 몰라서, 해녀들은 과랑게 데치고 잘 찢어서 볶아서 반찬으로..다시다에 소금 넣고 기름장에 볶으면 맛있어,

7. 툇

툇은 데쳐서 반찬으로 먹고, 갈아 먹는 것은 안 보고. 말렸다가 여름에 반찬으로, 무쳐서 새콤달콤하게 된장으로. 부추나 양파 넣고. 그전에는 밥도 해 먹었다는데 난 안해 봤어.

8. 성게

성게는 그대로 국 끓여서 먹고, 날 걸로 먹고, 짓이라고 해 봐야 조금 조금 했다가 먹는 거, 생 것에 짭조름한 성게 맛으로. 성게 찌서 먹어, 까서 알을 찌서, 옛날에는 삶아서 과 먹었다는데 지금은 그대로 날 것으로.. 찢 때는 계란찜처럼 찌.

9. 문어

문어는 삶아서 먹고 제사 때 주로 쓰지, 적할 때는 양념은 간장에 기름장에 버무려서 썰어서 꼬치에 꿰서 산적처럼, 상에 올렸다가 나눠 먹고. 문어는 생것으로 안 먹어. 물회도 안하고. 초무침하고 죽 끓이고. 통째로 넣고 푹 삶아 닭살처럼 찢어서 죽 끓이면 맛있어. 인삼도 넣고 같이 끓이면 보약이야. 아주 작은 것은 날 것으로 먹고, 질겨서 그런지 생것으로 안 먹어, 안 봤어.

10. 오분자기

몇 년 안 났다가 올해 가에서 몇 kg 씩 했대, 전복보다는 흔했지. 옛날에 와 보니까 오분자기 많이 나서 영업도 많이 하고.. 죽 끓여 먹고 전복죽 끓이는 것과 똑 같이. 전복은 적게 나오니까 그렇지 전복이 전복이지. 오분자기가 전복보다 싸, 자연산 전복하고 오분자기하고 비교하면 반값이야. 1kg당 오분자기는 6만원, 자연산 전복은 12만원. 젓갈도 담가 먹고, 적도 꿰고. 전복보다는 덜 비싸니까. 젓갈할 때는 소라젓갈 할 때 같이 하기도 하고 그것만으로도 하고 그 옛날에 그랬지. 소금으로 간하고, 그냥 대부분 찌 먹을 때는 기름장해서 간장 없어서 저서 먹고, 육지 양념 꼬막 하듯이. 국 끓여 먹고 미역에 성게 넣고 통째로 오분자기 넣고 국물 다른 것 안 넣고 미역만 넣고 간은 간장으로 하고.

11.보말

보말은 까서 먹고 국 끓여 먹고 죽 끓여 먹고 고사리에 넣어 볶아서도 반찬하고. 고사리에 삶은 보말 꺼내서 고사리에 넣고 양념해서 볶아서.. 보말 국할 때는 삶아서 꺼낸 후 내장 주무른 다음 일어서 그 국물에 메밀 가루 넣어서 하면 맛있어, 메밀가루 안 넣으면 맛 없어, 걸쭉하게.. 간은 조개 다시다 쓰고 소금 넣고..

보말은 무쳐 먹진 안했어, 집에선.. 재미삼아 까 먹었어, 옛날에는 수협에서 일본으로 수출하는 보말이 있었는데 육지로 수출하는 보말은 길쭉하고 여기서 잡아다 먹는 보말은 까맣고 납작해, 수협에 입찰할 때는 그 보말은 여기서 잡지도 못하게 하고 따로 관리했지. 해녀들 들면 100kg도 하고 했지. 맛은 똑 같은 것 같은데 옛날에 일본 했는데 납작한 것은 안 했어. 보말 칼국수도 하고 보말국도 하고..

12. 배말

벨망, 여기서는 오갈이라고 해, 그것도 해다가 수제비도 해 먹고 갈아서.. 데치면 알맹이 따로 나오면 놔 두고 갈아서 죽도 끓여 먹고, 안 갈아 먹는 사람은 소쿠리에 놔서 내장 국물 나오게 해서 먹고, 볶아 먹는 건 잘 안해 보고..젓갈 못해, 작아서. 큰 것은 가끔 보이고 작은 것만 보여

13. 굼벵

굼벵은 때다가 무쳐, 삶아서 무쳐, 여러 가지 양념 넣고 새콤 달콤하게 무쳐, 물회도 안 하고.

14. 파래

안나, 파래는 나도 먹지 않아. 파래는 여기서 안 먹어 봤어.

15. 갱이

갱이는 삶아서도 먹고 죽도 끓여 먹고 국도 끓여서 먹고. 죽 끓일 때는 갈아서 일어서 했지, 옛날에는 갈 데가 없어서 방아에 넣고 뺨아서 해서 먹었지. 갱이 몸에 좋다고 옛날에는 다리 아픈 사람들 뺨아서 엿도 해 먹었지, 좁쌀과 엿기름으로 해서 많이 먹었지. 갱이엿. 볶을 때는 아무 것도 안 넣고 기름, 식용유 바글바글 끓으면 게 자체가 짜니까 양념 필요 없이 식용유 끓을 때 담그면 빨갛게 나와, 그러면 그거 그대로 손님들 드리고. 튀길 때는 밀가루나 튀김가루 무쳐서 하고

16. 감태

감태는 먹어 보지 안했어, 약으로 나간다고 해서 수출하고 그랬는데 먹어보진 않았어, 감태 엄청 올라와, 8~9월 되면 엄청 올라와, 여기서 썬어서 쳐 쳐 버려. 옛날에는 다 걸어다가 팔았는데 요즘은 하다보면 너무 고돼서 내 버려, 위미리 쪽에서는 지금도 말려서 팔아, 받아가는 데가 있어, 우리는 받아 간다고 해도 안 해. 사람들이 그거 하면 지쳐서. 그 전에는 올리면 감태 말려서 돈 많이 받았지. 지금이 더 비싸지. 근데 옛날에는 돈 별이가 없어서 그거랄 했지만 지금은 나가면 힘 안들이고 돈 버니까 안 하지

17. 돌 멍게

나와, 그런데 해 먹을 줄 몰라서 하나 둘 나오니까 그냥 거기서 까 먹고 말아

18. ㅁ·ㅁ

모자반 옛날에는 났는데 오염돼서 하나도 안 나와. 올해 4월에 씨 갖다가 양식했어, 모자반 갖다가 씨 뿌리려고 하고 있어. 예전에는 데쳐서도 먹고 말렸다가 돼지국물에 끓여서도 먹고, 무쳐서도 먹고, 생채로 데쳐서 무쳐 먹고 말렸다가 돼지 국물에 ㅁ·ㅁ국해 먹고..

19. 가시리

가시리? 가시리도 안 먹어 봤어. 가시리는 풀 해다가 방에 도배할 때 바렸다가 풀 썬서 방에 바르고.. 먹는 건 몰라.

* 보목리에서는 자리가 많이 나죠? 해녀들 같이 작업하나? 자리로는 뭐 해 먹나?

배만. 자리로는 다 해 먹는데 찌개를 못 해 먹어, 그대로 통째로 넣고 국 못 끓여 먹고. 물회, 젓, 초장 찍어 먹고 무쳐먹고 다 해 먹는데 이걸로 찌개는 안해 먹어 봤어, 국 끓여 먹진 안해 봤어. 여기는 자리는 그게 없어, 다른 거 다 하는데.. 구워 먹고 조려서도 먹는데 국하고 탕은 해 먹는 걸 몰라, 자리철은 3월 26일 시작하면 7월 말까지. 그전에는 계속 잡았는데 산란기에 쉬고 10월 1일부터 또 잡아, 그러면 겨울에는 잡으러 가는 배, 안가는 배 해서 한 달이나 한달 반 잡으면 또 안해,

* 해녀 집에서 경조사 때 나오는 특별 메뉴는?

옛날에 집에서 할 때에는 소라젓갈, 해산물 그거밖에 없어, 성계국에. 장례식 때는 소라 조금 넣고 국 끓였지, 미역 넣고. 맑게 미역하고 소라만 넣고.. 생각한 집에서 아침에 장례식 하면 아침에 조반 먹을 때 그거 했지.

* 해산물 중에 보양식으로 먹는 것은?

주사, 영양제. 해 먹는 사람은 해 먹는지 몰라도 잡은 것 중에는 딱히.. 어찌다 한 번씩 전복.

* 물질갈 때 가지고 가는 비상식량은?

가져 가는 것은 없고

* 제일 좋아하는 해산물은?

성계. 성계는 먹어져.

* 물질하게 된 계기는?

생활해야 되니까. 친정에서 어머니 따라 조금씩 다녔는데 시집 오니까 살려니까 했지 시집 온 후에는 45년. 어릴 때는 친정에서 어머니하고 같이. 본격적으로 한 것은 45년.

거의 여쭙봤습니다. 감사합니다