

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 임영임 -

*원래 비양도가 고향인가?

이 집에서 태어나서 계속 살고 결혼하고 잠깐 몇 년 아이들 공부 때문에 나가서 돈 벌면서 살고..결혼식도 여기서 하고 학교에서 결혼식 올렸어, 남편도 비양도 분이고. 물질은 내가 기억하기로는 초등학교 때 헤엄치면서 놀러 다니면서 아이들과 같이 고기 낚으면서 그렇게 배우다가 그 때는 물질인지 수영인지 뭔지 몰라도 수영하러 다니고 그랬는데 중학교 때 나갔다가 토요일에 들어오면 아이들이 아무도 없어, 그러면 어디가서 옷 가지고 따라다니다 보니까 그게 물질 돼 버린 거, 섬이어서 자연스럽게 따라 다닌 게.. 테왁들고 하기 시작은 초등학교 때부터 한 것 같아, 원래 농사 지었어요. 옛날에는 농사지은 사람이 부자였어요. 그 때는 바다에 돈이 안 나서, 우리는 어머니네가 큰 밭이 하나 있었어요, 천 평이 넘는. 그 밭도 크다고 해서 예전에는 소작을 줬어요, 그러면 그 밭도 반소작 주면 그 사람들은 주인하고 반반씩 나눠. 예전에는 농사가 많았고 바다에서 돈 되는 것은 미역밖에. 그 다음에는 4월 지나면 성목 밖에, 口·口에 달리는 거. 여기서는 성목이라고 해.

*비양도에서 많이 나는 해산물은?

평균적으로는 소라가 8~90%. 다른 지역에서 나오는 해산물은 오늘 잡아 온 조개. 피조개라고도 하고 우리는 그냥 사투리로 멍탱이 조개, 코끼리 조개, 대합, 새조개. 약 5가지가 있는데 요즘은 거의가 멸종단계. 그런 것은...피조개도 5~6년, 7~8년만에 난 것 같아요, 그 때는 나와도 먹는 방법도 잘 모르니까 삶아서만 먹으니까 질기니까 잘 안 판 것 같아, 비싼 거 kg에 2만원씩하는 것은 지금은 없어서 못하고 또 몇 년 전까지만 하다가 중간에 바다에 물이 어두워지면 탁해져서, 구멍이 잘 안 보여. 계절적으로는 이 계절 밖에 안해. 여름에 조개 파는 것은 5월부터 7.8월까지 하긴 하는데 거의 이제 마무리단계 같아요. 5월까지.. 헤엄쳐서도 가는데 험재하고 비양도 사이, 아까도 가운데 들어가서 물질했어, 모래밭이니까 하얀 백사장에서 나오는 거. 완전 깨끗하고 청정지역이지. 빨하고는 달라서, 뭘 먹고 사는지 몰라 모래만 먹고 사나? 거기 아무것도 없어서 먹이가.. 올해 처음으로 이렇게 많이 난 거야. 해녀들이 본격적으로 캐는 것은 비양도 밖에 없을 겁니다. 조개 음식은 많진 않고 죽, 요즘 개발한 샤브샤브, 회로 먹고. 조개마다 다 달라. 새조개는 말 그대로 까면 모양이 안에 새모양, 코끼리 조개는 살이 엄청 많아, 그래서 비싸. 1kg라도 껍질은 얇고 살은 엄청 많은데 안에 살이 육고기 기름기 처럼 있고 그것도 회로도 먹고 거의 죽으로, 여기서 무쳐보진 않았고 구워 먹은 것 같아, 굽는 것보다 죽이 최고. 새조개는 회도 먹고 날 것으로 먹을 수 있으니까. 코끼리 조개는 날 것으로 안 먹어 봤고 대합은 회 전용, 조개마다 특징이 있어, 멍탱이 조개는 죽이 제일 맛있대. 손질 잘 해서 해감 안해도 돼. 까면 미역끼 같은 걸 빼면 거기에 이물질이 붙어 있어. 그거 다 떼어내고 잘게 채 썰어서 쌀도 씻고 따로 참기름에 볶다가 물 넣고 끓이는 거지. 약간 질기긴 한데 먹을 만 해. 처음부터 볶아야 맛있어, 사람마다 다른데 어떤 사람은 막 같이 쌀에 주물러서 조개만 건져내서 쌀은 건져내고 조개는 나중에 한소끔만 다 끓인 다음에 그렇게 익힌대. 난 보통 할머니 아닌 이상은 다 먹을 수 있으니까. 식감이 조금 질기긴 해도 같이 넣고 볶다가 물 넣고 끓이면 맛있어. 젓갈도 담그면 맛있다는데 아직 우리는 안 해 봤어, 그 정도로 대량으로 안 나니까..젓갈이 그렇게 맛있대. 올해가 제일 많이 낚아, 몇 톤 나는 거 같아 이렇

게 많이는 안 해 봤어, 국도 미역국 끓이듯이, 채 썰어서 미역 넣고 맑게 조개국처럼

*각 해산물별 조리법

1. 소라

소라가 거의 90%라고 할 수 있지, 소라는 구워 먹으면 국물도 먹고, 요즘 병에도 좋다고 그걸 선호하는데 아니면 채 썰어서 회로도 먹고 젓갈도 먹고 죽고 끓여 먹어요. 소라젓갈은 채 썰어서 갖은 양념 넣고 마늘 넣고 소금으로 간하고 거기다가 기호에 맞게 요즘은 달게 먹으니까 설탕을 넣는 사람도 있어요,..게우이 필히 들어가야..소라 먼각도 써야 돼. 먼각을 써 봤는데 괜찮아, 우리도 그거 해서 팔 때는 전북 게우는 비싸니까 저렴한 가격으로 주려면 먼각을 삶아서, 잔치 집에 가서 먹어 보니까 생으로 한 것은 물 따로 게우 따로 놀아, 근데 먼각을 삶은 것을 믹서에 갈아서 넣으니까 거의 게우와 비슷하게, 생으로는 맛이 걸돌아서 못 먹어, 맛이 없어. 생 똥을 쓰면 안돼. 이것도 개발, 삶아서 믹서에 가니까 게우맛이 나더라구요. 양념들 같이 자기 몸처럼 있는데 생똥은 따로 놀아, 보기 싫고 먹음직도 안하고..소라 구이하고 물회도 하고 무치고. 죽도 찌고.. 약간 질기긴 한데 먹을 만 해요, 할머니나 빼고는..제사 때적꼬치. 요즘은 그걸로 많이 팝니다. 기본 참기름, 간장, 설탕 세 가지면 돼. 삶아서 기본 세가지간 맞춰서 자박자박 어느 정도 재었다가 이것도 적할 때는 살짝만, 오래하면 질겨. 삶은 것을 살짝만 구워, 조개도 그렇게 하니까 맛있대. 더 익히지 말고 살짝 익혀서

2. 보말

보말은 옛날에는 죽 안 찌고 지금은 관광객들 많아서 음식 개발이 돼서 그런데 옛날에는 간장에 우리 콩자반 하듯이 파 썰어 넣고 깨가루 고춧가루 넣고 까서 깨끗하게 손질 된 것을 간장에 담가, 콩자반 하듯이. 아니면 후라이팬에 갖은 양념 다해서 볶아 먹고. 먹어 보니까 볶은 것은 퍽퍽해서 못 먹겠어, 아이들 준다고 부산 가지고 가서 해 보니까 간장에 한 것이 맛있고 참기름 넣고 간장에 안 짜게 한 것이 맛있어. 종류에 따라 맛이 달라, 수두리가 제일 양반, 그것은 밖에 사니까 口·口, 감태 같은 거 먹고 자라고 먹보말은 제일 위에 살아. 바닷가에..햇빛 나면 물이 들어가면 먹보말이 나와. 그것은 먹이가 달라서 그런지 퍽퍽하지 않고 물처럼 따로 놀아, 퍽퍽하지 않고 데실 데실해. 막 못 먹을 정도는 아닌데 수두리와 비교하면 수두리는 양반이고 이것은.. 지금은 없으니까 섞어서 나오고 밖에는.. 여기 비양도는 수드리만 합니다. 맛이 달라. 죽 끓일 때는 보말을 깨끗하게 다듬은 걸 막 으깨서, 내장이 으깨져야 그게 맛있니까 그게 100% 맛, 머리는 다 건져 내고 물은 일어서 마지막 남은 모래는 버리고 물을 따로 놔두고 쌀하고 머리하고 넣고 볶아, 그러다가 내장 으깬물을 같이 넣고 죽 끓이는 거, 국도 마찬가지. 다른 곳은 보말 내장 그대로 넣고 하는 곳도 있던데 그건 제대로 맛이 안 나올 것 같아, 진한 맛이 없을 거 같아, 으깨야 돼. 제주도는 그게 잘 됐어, 육지 가보니까 육지는 하얀 전복죽이 나오는데 맛 없어, 내장을 안 쓰니까.. 이 내장을 안 쓰면 뭐든지 맛이 없어, 제주도는 이걸 잘 알아서 아무래도 자기 지방에 나는 거니까 토종 음식이잖아요. 토박이

3. 전복

전복은 생으로 썰어 먹고 죽 찌는 방법은 거의 비슷하게. 말릴 정도까지는 없었어요, 말려서 꼬챙이에 꿰서 먹기도 했는데 삶아서 말려야, 그 정도까지 먹을 정도는 없었어, 우리 육지에서 할 때는 말리기는 했지만 그것도 풀려야 죽을 끓여 먹었겠지만 안 해 먹어 봤어. 젓갈도

양이 없어서 비싸서 못하는 거.. 오분자기나 닭그는 것은 똑 같은데 비싸고 양이 없어서 안하는 거.

4. 오분자기

옛날에는 오분자기 돈 안 줬어, 막 따다가 삶아 먹고 젓갈 닭가 먹고 죽 끓여 먹고 그랬어요. 그 때는 씨가 많아서..엄청 많았어, 지금은 멸종 단계에 왔어, 그 때는 한 번 가면 10kg정도 잡았었어. 젓갈은 껍질 채 소금 넣고 밀어버려야 돼. 이물질 빠지라고.. 수저로 떼고 오분자기는 작아서 이물질 안 빼도 돼. 전복은 내장 썰야 이물질을 빼는데 오분자기는 작아서 그거 안 해도 되고 채 썰어서 그냥 양념해서 바로 먹어. 해산물은 그냥 먹을 수 있어, 소라도 그렇고.. 그러니까 오분자기는 오래 놔 두면 빨리 상해 버려. 더 맛있게 먹으려면 성게 넣고 먹을 때 성게 넣고 버무려 먹어, 마늘은 기본적으로 들어가니까 하고 고춧가루 안 넣은 게 맛있어, 완전 소금맛으로 자연 그대로의 맛으로, 식초도 안 넣고 소금간 하고 알맞게 익으면 그게 맛있지 양념 많이 넣으면 오분자기 본 맛이 안 나

5. 해삼

옛날에는 많이 났는데 요즘은..그래도 2~3년은 조금 나는 거 같아요. 그냥 썰어서 그냥 초장에 찍어 먹는 사람도 있고 아니면 토렴해서 살짝 끓는 물에 하면 오므라들면서 부드러워져, 그러면 간장 넣지 말고 참기름, 식초, 설탕. 깨소금 고춧가루, 김 비벼 넣고. 해삼이 짜니까 간장은 넣지 말고, 물회, 된장으로 양념하고 설탕, 식초 넣어야 물회에는 새콤 달콤하게. 야채 썰어 넣고.. 옛은 아니고 천식에 좋다고 해서 꿀에 재었다가 먹었어요. 나는 안해 봤는데 그렇게 한 대. 기관지나 천식에 좋다고. 꿀에 날것으로 채서 2~3일 놔 두면 다 호물 호물 녹으면 물을 먹는 거지. 물이 돼 버려..우리는 안하지, 우리는 다 팔아버리니까.. 말려서 중국 집에 가져가면..옛날에 난 중국집에 팔았어요. 거기는 삶아서 소금에 묻어 놔 둔대요, 요리할 때는 그것을 내 놓고 물에 불리는 거라. 그러면 이렇게 커져서 그걸로 요리한대요

6. 우미

지금 한참 철인데 비양도는 우미는 그냥 자기 먹을 것만 해대 놔요. 그 작업보다 따로 하는 작업이 돈이 더 되니까. 우미는 자기 먹을 것만 해다가 여름에 바렸다가 먹을 것만 해 먹지, 미수가루 섞어서 채 썰어서, 아니면 그냥 간장에 섞어서 먹고, 새콤달콤하게 부추나 썰어 넣고 그렇게 해서 먹어요, 깨가루 넣고 시원하게 먹는 맛, 먹는 사람들은 미수가루 넣고, 콩가루나..

7. 군소

나 잘 먹어. 그것은 초장 찍어서 먹어, 무쳐서 먹는데.. 삶아서 냉동했다가 먹으려면 물에 담갔다가.. 야채 넣고 초무침 하는 거. 회무침처럼, 그건 질겨서 국, 죽 안해. 자연식품이어서 좋을 것 같아 나는 잘 먹어요. 안 먹는 군소는 벌써 냄새가 달라, 그리고 육질 자체가 물러, 삶기도 전에. 색깔도 달라. 미역보다도 옅은 색깔. 갈색, 먹는 것은 검은 거에 하얀 모래처럼 점 찍어져. 해산물이 많이 나서 먹을 걸로 생각 안해. 요즘은 귀한 것이라고 해서 먹으려고 해서 나는 잘 먹지만..

8. 청각

청각 많이 납니다. 지금부터 나는 철, 그것은 물 넣지 말고 데쳐. 완전 물 덩어리니까 그것만 넣고 삶아도 물이 많이 나와, 90%가 물, 금방 삶아져요. 삶아서 여름에 물회, 청각은 찌어 먹거나 물회가 최고. 여름에는..오장이 시원하게. 날것으로는 못 먹어, 청각은 말렸다가 김장에 김장할 때 불렸다가 넣으면 시원한대. 옛날에는 낫는데 요즘은 잘 안 낫. 그거 넣으면 빨리 안 익는가? 시원하다고 해서 그걸 넣어, 냉동도 안돼. 냉동하면 녹아 버리고 말렸다가 불리거나 삶아서 바로 먹고 그냥 냉장했다가 임시로 했다가 먹어, 말리면 색이 변해, 색이 하얗게 돼, 햇빛에 놔 두면 하얗게 색이 변해, 먹을 수 있는데 색이 변해, 삶아서 초장 찍어 먹고 물회 해 먹고 냉국 해 먹는 거

9. 미역

미역을 옛날에 먹은 기억이 없는 것 같아. 돈 되는 게 미역 밖에 없어, 다 팔아서.. 옛날에는 미역철에 마파람이 많이 붙어, 미역철에..지금이 마무리 철. 올해는 없을 것인데 수온이 차서 지금까지도 캐 와, 옛날에는 3~4월이 대목인데 널면 마파람에 다 날아가 버려 그거 다 돈인데. 하나 먹기는 고사하고 바늘로 미역을 꼬매서 길쭉하게 하나 만들면 10개 만들면 한 묶음. 그러면 몇 십원도 못 받았을 거라. 몇 원 받고 이만큼 쌓았다가 그것으로 보리쌀 받아다 먹고 아이들 학용품비하고 학생들 돈 주고 교육비 내고 했지. 줄기는 여기다 같이 하고 귀는 옛날에는 고무옷이 없을 때여서 속곳입고 모자 쓰고 수건 묶고 가서 추워서 막 불 땀지. 엄마네 물질 끝나고 오면 먹을 게 그것밖에 근것질 거리가 없을 때니까 미역귀 구워주면 입이 시커멓게 불턱에서 미역귀 먹는 재미로, 또 소라 그 때는 돈 안 줄 때니까 발에 밟히면 우유도 없을 때니까 엄마네 아기 운다고 그거 가지고 와서 빨아 먹으라고 하는 거라, 소라 큰 것 구워서..우는 것 달래려고.. 음식 만들어 먹지 않고 돈이 우선이니까.. 시간될 때 소소하게 삶아먹소 볶아 먹고 그랬지

10. 톳

톳은 끝난지가 2~3개월 뻗어, 톳은 꼭 삶아야 좋아. 압력솥에 꼭 삶아야 돼. 사람에 따라 식감을 좋게 하려면 살짝 과량게 하면 식감이 오독오독하게 하고 우리는 그게 안 좋으니까 꼭 삶아서 찢기 좋아야. 그냥 솥에서 1~2시간 삶아야 돼. 압력솥에는 한소끔 끓어서 뜸들이면 되는데 삶는 것은 한 시간 정도 삶아야 돼. 말린 것은 물 담갔다가 불려서 하고 그냥 물에 서너번 빨아서 쓰면 되고 거의 양념이 똑 같아, 우리는 제주도는 된장으로 무쳐야 진짜 맛있어. 육지가면 톳나물에 두부에 으깨서 하고 일본도 가니까 후라이팬에 볶아서 나오고 일본은 톳이 몸에 좋으니까 톳을 먹는 날이 있어요. 1년에 한 번인가 한 달에 한 번인가 그러는데 파는 거 보니까 이파리만 새까맣게 물들여서 후라이팬에 볶아서 팔더라구요, 달걀. 우리 식성하고는 달라, 우리 제주도는 토박이는 집된장 주물러서 고춧가루 깨가루 양념해서 달콤 새콤하게 하면 맛있어, 거기다가 물만 넣으면 냉국되고. 톳밥은 요즘은 건강 생각해서..내 시절에는 모르고 나보다 앞 세대는 흥년 들어서 먹을 게 없으면 톳밥했다고 합니다, 먹을 게 없으니까 양 늘리려고. 비벼 먹기도 하고.. 톳 염색이 아니라 감태물로 톳을 물 들여. 우리도 그걸 안 봤는데 공장이 있어, 일본에 수출하려면 일본가면 톳 색깔이 달라, 까맣게, 후라이팬에 볶아 나온 것이, 그게 물 들인 것, 감태 물로 톳 물들이면 그렇게 새까맣게 나온대, 우리는 톳이 갈색인데 새까매. 일본은.. 물 들인 이유는 몰라, 여기서 안 해 보고.. 모슬포 가면 공장이 있더라구요 감태도 받고 톳도 받아서 일본으로 수출하고.. 염색한 그 이유는 몰라, 일본에 가서 먹어 보니까 새까매. 맛은 거기는 조리방법이 다르니까 후라이팬에 튀에 같이 볶았더라, 거긴 양도 많

이 안해, 조금해서 도시락에 조금 볶아서 나왔더라구요.

11. 성게

지금 한창 철인데 보리 익을 때 7월까지 하는데 우리는 아직 물이 차가워, 우리 생각으로, 안 머물어. 알이 없어, 지금은 한창 나와야 할 땐데 이렇게 생태계가 달라지나? 하나도 구경 안 해 봤어요. 한 겨울에 가서도 1~2월만 되도 먹을 것을 하는데 여기도 몇 년 전에는 3월에 가면 막 머물었는데 3월 본 물찌에서 가서도 땀어요. 지금 5월이잖아요. 이상해. 수온이 바뀌어서 그런지.. 팔 생각은 안해. 가서 까서 중학교 때 미역에 싸서 먹고 바닷가에서.. 지금은 돈 되니까 거의 파는데 성게 죽도 끓이고 성게국도 끓이고. 이거는 다 돼서 넣어야 돼, 처음부터 넣지 말고 간하고 양파 넣으면 단 맛 나서 좋잖아요. 참기름 안 들어가고 깨끗하게 흰죽에 성게만 넣어서 깨끗하게. 국도 마지막에 옥수 빼고 넣어야. 성게국만 하면 많이 안 넣으면 맛이 안 나, 배지근한 맛은 안나, 미역 넣고 제일 마지막에 넣어야 돼, 간은 간장 반 소금반, 말짱게 하려면 소금만 넣고. 소금만 넣으면 감칠맛이 안나. 익혀 먹으려면 구워 먹을 수도 있지만 나는 안해 봤어, 삶으면 살이 토라토라해서 먹기 좋고, 작은 것은 까기 나쁘니까 삶아서 먹어. 꺼내 먹기 편하고 그냥 먹는 건 생 것이 제일 맛있어

12. 문어

문어는 죽도 끓여 먹고. 다양하게 보약으로 먹는 사람은 통째로 넣고 칼 대면 안된다며 폭 고아 인삼 넣고 죽 끓여 먹고. 처음부터 문어와 인삼 같이 넣고 압력솥에 하려면 처음부터 해야 되는데 쌀은 나중에 봐야 되고 이것은 거의 보약으로 먹어, 인삼넣고 폭 고아서 기호에 맞게 참기름을 넣고 먹든가 소금간 해서 먹고, 문어죽은 색도 고와, 빨갭게. 일부러 다 찢어지게 폭 고으는 거, 별미로 먹으려면 다져서 그냥 참기름 넣고 식감 살려서 젊은 사·래들 먹기 좋게 다져서 죽 끓여도 되고, 초장 찍어 먹고 무침도 되고. 요즘 개발된 것 문어라면. 작은 것들은 그런 것에 넣고.. 생것으로도 먹었어요, 작은 거, 큰 것은 다져서 먹고. 너무 크니까 안 먹는 거, 물 질 가면 배고프면 다리 막 잘라서 먹었는데..작은 것은 낙지처럼 먹기 좋아, 너무 커서 안 먹은 거

13. 배말

배말은 젓갈할 정도로 많이 안 나고 그냥 해다가 보말 잡으러 갔다가 같이 배말도 떼서 같이 삶아 먹고 그 정도, 그것도 죽 끓여 먹고, 내장은 떼 버려야, 실 같은 거만 빼고, 볶아서는 부지런한 사람들은 해 먹었는데 양이 많지 않아, 그러니까 조금 해다가 보말 볶듯이 해서 먹고, 배말도 국 끓여, 똑같이. 옛날에는 미역 대신 넙피라는 게 있는데 바다에 가면 넙피라고 해. 미역 사촌인데 작아. 꽃잎처럼 돼 있어, 미역새 따로 있고 넙피는 바닷가에 꽤에 붙은 거, 집에 와서 폭 삶아서 따로 옥수 내서 같이 넣고 국 끓이면 맛있어, 폭 삶아서..옛날에는 미역이 바싸서 못 넣고 이거 넣어서 먹고 국 끓여 먹고, 말간 국으로 끓여서. 간은 간장이나 소금으로

14. 굴뻨

굴뻨은 손질이 아주 힘들어, 우리는 그거 떼러 안가고 할머니들은 가서 1~2kg 가서 떼, 누가 주문하면 돈 받고 팔아, 몇 만원씩 받아서.. 그것도 물회, 젓갈 다 담아, 소라 젓갈에 반반씩 넣어서 하고 그것만으로도 담가도 되고. 굴뻨 맛으로 소금간해서 양념 맛으로 해서 먹어요,

굴뚝은 씹으면 먹는 맛이 있어요, 내장이 있어서. 씹으면 내장에서 달콤한 맛이 나와, 소라젓갈 담듯이 소금간 하고 양념 넣고 무치면 소금 넣으니까 젓갈이 되고 다른 거 넣으면 회 되고 된장 넣고 고추장 넣고 무치면 초무침 되고

15. 파래

우리 어릴 때는 옛날에 먹을 때 없을 때는 국 끓이는 거로, 된장국으로 먹었어요. 멸치 비벼 넣고. 그 때는 불 지펴서 재 가지고 가서 뜯어. 파래가 미끄러워서 못 뜯으니까 재 묻혀서 뜯어 왔어요. 조개로 막 굽어 오면 이물질이 있어, 그걸로 하면 깨끗해, 일면 되는데 조개로 하면 먹을 때 이물질이 있어서 손으로 막 떼어 왔지. 그 때는 많이 나니까. 이만큼 길고. 20년 안 나다가 작년인가 재작년부터 나고 있어, 강이파래는 못 먹고 굽어서.. 참파래는 돌이끼처럼 붙어, 사시사철 안 나고 봄에 나. 뭐든 산에 새풀 나듯이 바다도 풀이 나. 감태, 해조류들.. 그래서 지금 작업을 못하는 게 소라, 소라가 그 속에 다 숨어서 해조류 뜯으면 먼지가 나서 앞이 안 보여. 그래서 소라가 없어, 6월부터는 금채기여서 갇히고

16. 강이

강이는 잡아다가 빵아서 그것도 국도 끓이고 죽도 끓이고. 그 물로. 옛날에 방아에 빵아서 다 걸러서 그 물을 넣고 끓이면 콩국처럼 몽실몽실하게 돼. 두부처럼..그 물을 부어서 국을 끓이면.. 게 국물이 나오면 그 물 넣고 끓이는 거라, 양이 많으면 퍽퍽하면 물을 넣고 끓이고 아니면 그 물만 가지고 죽도 끓이고, 그러면 콩국처럼 올라와 완전 맛있어, 소금으로만 간하고 먹고, 국은 파래나 넝피, 미역새 같은 거 넣고..미역은 비싸서 못 넣고..젓갈 담가 먹고. 강이젓갈은 그것도 간장으로. 통째로 그냥 담가. 작은 거니까. 해감시키고 물 뺀 다음 간장 넣고 갖은 양념하고 옛날에는 거기다가 콩 넣고 먹었어요, 장콩 볶은 거. 요즘은 바다에 가서 그물에 걸려 오는 게는 다 꺾질 떼고 발 떼고 몸뚱아리만 해서 손질해서 간장하고 고춧가루 등 양념 해서 버무렸는데 그것은 간장에 담가야 돼. 요즘 참게를 하듯이, 우리는 간장 끓여 넣을 줄은 모르고 생 간장으로, 며칠 먹을 만큼만, 강이 죽 많이 끓여 먹었지. 볶을 때는 기름 넣고 후라이팬에 볶으면 간장 넣고 간 맞추고 물엿이나 설탕 넣고, 생 것 넣고, 완전 예뻐, 튀김도 해, 그냥 튀겨내, 안 무치고. 바삭바삭해, 그냥 씹어 먹을 수 있게. 빨강게, 다른 거 조미 안하고..후라이팬에 볶고 기름에 튀겨내고 죽 끓이고 국 끓이고 간장에 젓갈 담고 그 정도..

17. 감태

감태 먹은 기억이 없어요, 여기 감태는 못 먹어, 그런데 울릉도는 먹는데, 부드럽대요.. 지역에 따라서 우리 미역도 비양도 미역이 왜 그렇게 알아주나 했더니 엄청나게 미역이 최고로 낫어, 말 들어 보니까 동쪽 우도 쪽에는 미역이 세대, 생것으로 할 때, 그런데 비양도 미역은 부드러워, 너무 맛있어, 생 것도, 그래서 비양도 미역이 완전 잘 팔려, 거기는 말린 것이 좋고 단점은 여기는 말린 것은 별로 좋지 않아. 잘 보관해야 돼. 말린 것은 보관을 잘 해야 돼, 습기 차면 빨면 호물호물 해 저 버려. 원 상태로 안 되고. 그래서 비양도는 말린 것보다 생 것이 아주 좋고, 말리려면 습기 안 차게 진공포장을 잘 해야 돼, 잘 보관을 잘 해야..

18. 口、口

口、口은 먹을 정도는 낫는데.. 중국에서 떠 오는 口、口이 많았어, 바위에 많이 나는 것은 먹는 口、口이 아니라 노랑쟁이, 발에 거름하는 거, 먹는 口、口은 옛날에는 말려서 장 담그면 그 위에 말린 口、口

을 띄워, 말린 ㅁ·ㅁ을 그 위에 넣어두면 위에 떠, 거기다가 콩 볶은 거 넣고 ㅁ·ㅁ자반해서 먹고, ㅁ·ㅁ 장아찌, ㅁ·ㅁ자반이라고 했어, 옛날에 도시락도 싸 다녔어요. 콩 볶은 것과 같이 넣고. 간장에 향아리에 띄웠다가 건져내서 따로 보관했다가 콩 볶아서, 콩 자반, ㅁ·ㅁ 말렸다가 된장에 찼다 먹기도 하고.. 육지에서는 주로 콩잎같은 거 된장에 절이는 것처럼, 우리 제주도는 할 줄 모르고 간장 위에 띄웠다가 건져내서 한 것 어머니 한 것 보면..나는 ㅁ·ㅁ자반 직접 안해 보고. 우리 어릴 때 50여년 전의 얘기고 지금은 데쳐서 ㅁ·ㅁ 자반, 무쳐 참기름 넣고 간장 넣고 무쳐 먹고 아니면 뼈 달여서 말린 것 빨아서 ㅁ·ㅁ국. 거기다가 메밀가루 풀어서 아니면 밀가루 풀어서 그래서 마늘 넣고 먹었지, ㅁ·ㅁ은 밥은 안해, ㅁ·ㅁ은 요즘 너무 귀해, 멸종됐어, 양식이나 안하면 없잖아, 바다가 수온이 달라져서 다른 ㅁ·ㅁ이 있어야 먹는 ㅁ·ㅁ이 나는데 다른 ㅁ·ㅁ이 없으니까 오분자기가 먹을 게 없어지니까 그 틈에 사는데 같이 없어져 버렸어

19. 성목

성목이라고 하는데 지금은 안 나, 안난 지 몇 십년 됐고 그것도 ㅁ·ㅁ이 나야 나는 것, ㅁ·ㅁ에 붙어서..조금 있긴 한 데 돈 안되니까 할 걸로 하지도 않고 옛날에는 그걸 해서 팔면 우미처럼 썰리만드는데에 원료로 갔나.. 그걸 할 때는 생키라는 고기가 숨어 살아, 그거에 찢리면 반 죽어, 아주 아파, 12구멍이 다 아프다는 것, 독이 있어, 사람 몸에 킷구멍 겨드랑이 다 아파, 옛날에는 미신인지 뭔지 썰물 때 죽어지고 밀물이 돼야 낫는다는 것 15일 아프는 것, 엄청 아파, 성목 속에 사는 고기, 성목은 먹지 않고 하얗게 바래면 예뻐, 여름에 더울 때는 우미목 주듯이 물 넣고 끓여서 다 녹을 때 까지,, 찌꺼기는 채로 걸러서 두부 만들 때처럼 판에 비워서 목이 되면 무쳐서 국처럼도 먹고.. 자체로는 못 먹어, 안 먹어, 성산쪽에는 먹는데? 먹을 수는 있을 거라. 별미로 먹나 보다..우리는 먹을 거로 생각 안했어, 시가감은 있는데 양념 맞이지.

20. 가시리

가시리는 물 위에, 돌 위에 나는 거, 그것은 물에 들어서 안 하는 거. 파래처럼 썰물 밀물 때 여 위에, 우리는 먹지 않고 옛날에는 도배할 때 썼지, 풀 썬서 도배 할 때 도배지 바른 것 밖에 생각 안 나

* 경조사시 해녀집에서만 나오는 특별 메뉴는 무엇인가?

소라젓갈, 다른 것은 문어, 그정도 밖에, 문어는 삶아서 초장 찍어 먹고 회무침처럼, 국 종류는 성계국 밖에..

* 평소 보양식으로 먹는 해산물은 무엇인가?

전복은 비싸서 안 먹고, 만만한 게 문어, 인삼 넣고 다려 먹으면 제일 보약. 최고, 난 어부도 하고 해녀도 하는데 전복은 문어를 못 먹는데 문어는 전복을 먹어요, 그래서 바다의 왕은 문어라고 생각해, 진짜. 나는 해녀도 하고 배도 하고 해서 문어도 지금도 잡지만 문어는 이 앞 바다에 있는데 조개 사는 데에 가면 문어가 많이 살아. 단지에 거기다가 멧렁이 조개도 잡아다 놓고 새조개도 먹지 않고 잡아다 놔 있어, 단지 통발 당겨보면 올라와, 그래서 바다의 왕은 문어야. 문어는 안 먹는 게 있어, 소라도 먹고, 다 먹는데 전복이 문어 먹지 못하잖아, 해초만 먹고 자라잖아, 문어는 바다의 왕, 못 먹는 게 없어, 빨판에 잡히면 꼼짝 못해, 전복도 큰 걸 안아서 먹고 있어. 그거 인삼 넣고 다려 먹으면 해녀 보양식, 알아져

* 물질 갈 때 가지고 가는 비상식량은?

들고 가는 것은 미수가루도 여름에는 시원하게 병에 타서 가고, 물 속에 가져 가, 근데 그건 사람마다 다 달라, 나는 가서 물 한 모금 안 먹어, 5시간 동안 작업하는데.. 어떤 사람들은 베지밀 가지고 가고 먹고, 우리는 절대 그런 거 안 먹어, 물도 안 먹어

* 제일 좋아하는 해산물은?

다 잘 먹어, 그래서 건강한 것 같아, 건강해. 다 잘 먹어, 회 종류를 더 잘 먹어, 다 잘 먹어. 먹고 싶은 대로 다 먹어.

****감사합니다****