

## ▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 김월선 -

\*물질은 77세까지 하고 그만 됐어, 더 할 수 있었지만 배에서 사고 나서. 배에 바람이 들어오니까 허리에 찬 납으로 갈비뼈를 쳐서 3개가 부러졌어. 그래서 그만 됐지. 나이도 그만 둘 나이지만 안 그랬으면 지금도 하고 있겠지. 옛날에는 배 없이 헤엄쳐서 가서 하고.. 요즘은 물질 안해, 아들이 안경만 남겨두고 고무옷 모두 불로 태워버렸어. 물질은 처음 시작은 13살부터 시작했지만 미역하고 한 것은 15살부터, 초등학교 다니면서, 난 일본 학교를 다녔어, 10살에 1학년으로 들어가, 시험쳐서, 안덕 가서. 학교 다니면서 물질 다니고. 15살 되니까 본격적으로 해녀질을 시작한 거야, 4.3사건 때 아버지도 일본 가 버리고 혼자 살아가니까 경찰에서 잡아 오니까 어머니도 일본 가 버렸어. 남매만 두고. 우린 어떻게 살아요? 하니까 운동화도 사다주고 스타킹도 사다줄게 하고 가 버리니까 오누이만 사니까 너무 힘들게 살았어, 쌀 살 돈이 있나 연필하나 살 돈이 있나. 다른 사람들은 물질 육지 가도 난 안 갔다 왔어, 동생 밥해 주고 공부 시키려니까.. 옛날에는 우리 부락이 1000호였지만 지금은 7~80호, 우리 나이에 초등학교 졸업한 사람이 없어. 두 명 쯤 있었는데 다 죽어 버리고. 그 땐 어머니가 꼭 학교는 어머니 돌아 올 때까지는 해야 한다고 해서 악착같이 동생과 같이 했어. 그러면서 먹을 것도 없고 쌀도 없고 하면 동네 할머니들이 된장 주면 먹고 소금도 주면 먹고 외할머니 곁에 사니까 좁쌀 조금 주면 먹고 그러면서 살았는데 그러다 보니까 큰 해녀가 된 거야. 대정 고등학교 2학년까지 대대장도 하고 훈련부장도 하고 머리가 아주 똑똑해서 안 시킬 수도 없고, 대학은 내가 시킬 수가 없으니까 밀항선을 타서라도 일본을 가자, 일본 어머니 아버지한테 가서 학교를 다니자 해서 일본 밀항선 타러 부산갔는데 거기서도 빨리 못 가니까 해동고등학교 들어갔어. 거기서 1년 하니까 3학년 되니까 일본 밀항선 탔는데 난 걸리고 동생은 안 걸리고 난 걸려서 수용소 생활하고 동생은 들어가고. 가 보니까 어머니는 아버지와 살지 않고 쌀 장수하면서 살고 있고 아버지는 아주 독한 여자와 살고 있는데 아버지한테 가니까 그 새 어머니가 우리 어머니 호를 버리고 자신을 호적에 올려주면 대학교 시켜주고 안되면 안 시켜주겠다 하니까 이층이고 아래층이고 나도 오무라 수용소에 있다가 갔는데 몇 번 그 얘기를 하니까 동생은 머리가 영리한 아인데 난 공부 못하면 말지 나를 낳은 어머니를 팔면서는 안 하겠습니까. 그러면 하지말라니까 북한으로 가 버렸어. 그 때 이북으로 갈 때였어, 공짜로 해 주겠다고 해서.. 지금은 소식도 못 듣지만, 물질할 때는 그애 때문에 옷 하나 못해 입고.. 막 고생하면서 살았어, 밀항선으로 갔다가 걸려서 오고 왔다 갔다 하니까 21살 됐어, 일본가서 돈 벌고 와서 결혼했어, 결혼해도 아기들 공부 시키면서 딸 넷, 아들 하나. 그 애들 공부 시키면서도 일본만 다녔어, 10번은 다녔어, 고모네 오빠네가 플라스틱 공장을 하고 있더라고. 그 공장에 가서 돈 벌어 와서 아이들 학비 내주고 몇 달 지나면 또 가고, 그러면서 살아 간 것이.. 제주도에 오면 오는 날부터 물질을 했지. 돈 벌었나? 미역 몇 푼 안 쥐도 자기 생활해 가는 거, 아이들 서귀포 여상 보내니까 집도 빌어야지 돈이 많이 들어갔어, 아들도 외국어대 했다가 불합격되니까 서울대 쳐, 3수를 하니ㄱㄱ 돈이 몇 곱절을 쓰더라

\* 사계리에서는 어떤 해산물이 많이 나나?

소라, 제일 많이 나는 것은 소라, 전복, 해삼 문어 같은 거. 미역 같은 거.. 사계에만 나는 건 없고 멩게도 잘 만나고.. 제주도 전체로는 다 그런 거..

\* 팔아서 돈만 만들었나?

먹는 것도 전복 같은 것도 뿔 데 상처 난 것 가지고 와서 반찬 해 먹고 문어도 잡아다가 반찬 해 먹어도 팔아서 돈 만들어서 아이들 연필값이라도 하려고

\*각 해산물별 조리법

#### 1. 소라

삶아서도 먹고 빵아서 젓갈도 해 먹고, 젓갈 담글 때는 전복 게웃 넣고 소라껍데기 깨서 썰어 넣고, 소라 똥은 안 넣어, 지금은 똥을 넣는다던데 왜 똥을 넣나? 그 뎨 많을 뎨데.. 그전에는 소라도 잡으면 일본으로 수출 했는데 이제는 수출이 막혀서 일본에도 소라 양식을 해. 일본 간 때 보니까.. 일본도 양식하니까 여기 소라가 수출이 안돼서 소라를 잡아도 가격이 떨어졌어, 4천원도 하고 5천원도 하고..일본에서 주문 안 들어 와서..물회도 해 먹고 소라 죽은 안 썬 먹었는데 지금은 죽도 썬 먹어. 전복이라고 해서 길쭉하게 썰어서 죽 해서 먹어도 그 때는 죽은 안 썬 먹어, 소라로 물회는 해 먹고. 자리물회나 마찬가지로 된장 넣고 식초 넣고 설탕 넣고. 소라적하는 것도 옛날 할머니들은 코 막은 자손 난다고 해서 안 했는데 이제는 소라 가져다가 젓갈 잘 해, 꼬치 꿰서. 양념은 소금 조금 넣고 이것 저것 넣고 적하듯이 튀겨서 먹어, 구워서 먹고 삶아서도 먹고 생으로도 먹고..

#### 2. 전복

전복은 어떻게 먹어? 팔려고만 하지. 상처 난 거 하나만 있으면 죽 썬, 아들 하나에 딸 넷인데 난 상군이었는데 상처나면 와서 죽 썬서 먹이고 잘게 썰어서 먹이기도 하는데 아들이 통풍 걸려서 병원 가니까 집에 해녀가 있어서 전복을 많이 먹었나 하더라, 전복을 많이 먹으면 통풍이 잘 걸린대. 영양가가 높아서. 통풍 걸려서 얼마나 고생했는데.. 어머니가 해녀여서 통풍 걸렸다고.. 우리 어머니도 나 혼자 뿐이니까 물질하면 어머니와 나 뿐이니까 자꾸 전복을 떼다가 먹이니까 통풍 걸렸어..

#### 3. 해삼

해삼 많이 나, 홍해삼. 요새는 용머리 해안가에서 해삼 장사하고 그러는데 나도 거기서 하다가 나이 들어서 안하는데 해삼 썰고 소라 썰어 넣고 다른 것 더 썰어 넣고 해서 2만원에 팔아, 요즘은 손님이 많이 와서 돈 많이 번대. 날 것 위주로. 해삼탕이라고 해서 해삼 썰어서 토렴하면 부드러워, 거기에 양념 넣고 이것 저것 넣고 마늘 썰어 넣고 먹는 거. 물회처럼 차게 해서 먹는 거, 해삼엿은 안해 먹었어, 해삼엿은 안해 먹고 옛날에 해삼이 판로가 없을 뎨 중국집으로 보냈다고 했어, 해삼 말려서, 해삼 날 것으로 받아가면 삶아서 말려서 중국 요리에 들어간다고 해서 받아 갔었어

#### 4. 보말

옛날엔 보말도 잡아다가 간식으로 먹었는데 지금은 얼마나 귀해. 보말이 귀해서 서울 딸이 와서 보말국 파는데 가서 된장 풀어놓고 미역넣고 끓였던데 나 준다고 한 사발 사왔던데 어머니 얼마나 맛있는지 드셔보세요 하던데 이젠 보말이 너무 잡아서 없어, 삶아서 열어 먹다가 싫으면 버려버렸지. 반찬으로 만들어 먹을 줄은 알아? 된장 넣고 그냥 꺼내서 찍어 먹고 볶아 먹

는 것도 안해 보고.. 보말국 끓여 먹는 것도 몰랐지. 보말은 꺼내 먹는 걸로, 잡는 걸로 알지도 않았지. 지금은 보말이 있나? 아무것도 없어

#### 5. 우미

보통 우미를 해 오면 말려. 말리면 수협에서 받아가도 남겼다가 삶아 먹을 때는 하얗게 바려서 물 적셔서 하얗게 바려서 물 넣고 냄비에 삶아, 거의 삶아지면 식초를 조금 넣으면 빨리 풀어져, 그 물을 장대에 놔두면 응고가 돼, 응고가 된 것은 썰어서 국도 해 먹고 썰어서 사발에 넣고 양념 쳐서 먹기도 하고, 국은 물만 넣으면 국, 된장으로. 된장 넣고 부추, 쪽파 썰어 넣고 고추장, 식초 넣고 설탕 넣고 새콤하게 만들지. 콩가루는 국 만들어 먹을 때 볶은 콩가루 넣어서 먹으면 고소해, 제주도 사람들은 먹는 것도 비슷할 거고 해산물 잡는 것도 비슷해

#### 6. 군소

군소는 옛날에는 안 먹었는데 지금은 아주 잘 먹어, 관광객들 다니기 시작했다가 옛날에는 관광지가 아니었다가 관광지가 된 다음에는 군소도 잡아다가 삶아서 썰어서 초장에 주면 잘 먹어, 우리도 먹어 보니까 맛있었어. 군소도 작년 재작년 나도 물질 그만두기 전해보부터는 군소를 잡았는데 아주 많이 잡아서 깨끗이 손질해서 팔면 kg에 4천원씩 해서 팔았어. 먹을 때도 많이는 아니고 하나 두 개 정도. 그냥 삶아서 썰어서 양념 참기름 넣고 저어서 볶아. 버무리면서 볶으면서 먹으면 맛은 좋은데 아이들은 안 먹대, 생김새가 징그러워서.. 먹을 걸로 알지도 않았지

#### 7. 청각

청각난다. 형제섬에 가야. 깊은 곳에 가서 따서 말려서 김치할 때 배추김치, 무 김치할 때 조금 넣고 데쳐서도 먹고 모슬포에 많이 나. 우리 바다는 깊고 물살이 세서 잘 아는데 모슬포는 항구에 많이 난대. 할머니들 많이 해다가 판매. 냉국도 해 먹지, 맛있어. 냉국할 때 된장, 고추장 넣고 깨, 설탕, 식초 넣고 만들어 먹지, 삶아서 초장 찍어 먹고 냉국해 먹고..

#### 8. 미역

옛날에는 미역이 주로 돈이었는데 지금은 안 캐고 놔 뒤, 바다에 미역이 아주 쌓였어, 요즘 미역 줍 캐서 오라니까 미역을 캐려면 바깥에서 물질하다가 소라 잡다가 안에 와서 해야 하니까 다시 안에서 물질하면 뭐라고 하니까 양식장이니까 안한다고 하던데 미역은 하지 않아, 그냥 가에서 캐다가 먹지. 나도 사촌이 해다 주니까 아이들도 주고 그러지. 미역은 국 끓여 먹고 그냥 캐다가 손만 봐서 귀 같은 거 더러운 것만 자르고 빨지 말고 바닷물채로 봉지에 담아서 냉동해 두면 내일 먹을 거면 오늘 꺼내서 풀어지면 따뜻한 물에 빨면 아주 부드럽게 풀어져. 깨끗이 빨아서 나도 국 끓여 먹었는데 조금씩 썰어 놔 두니까 우리 며느리 왜 그러냐고 하니까 한 번 먹을 만큼 썰어 두잖아 했는데 돼지고기도 놔서 국 끓이고.. 돼지고기. 미역만 넣고 말갯게. 된장 조금 넣고 싱거우니까 맛소금 조금 넣고 깨가루 넣고 해서 먹지. 미역귀도 먹었지만 옛날에 배고플 때 미역귀도 구워서 먹었는데 지금은 먹지도 않아. 관광객들은 잘 먹어, 우리 서울 딸도 미역귀 해서 보내래, 나 미역귀 할 거면 돈 벌러 다니겠어, 아무것도 안하고 먹고 자고 하는데.. 말린 미역귀는 씻어서 말리면 심심하면 떡 먹듯 뜯어 먹으면 좋대, 반찬도 해 먹고, 즐기기도 먹어, 옛날에는 안 먹었지만.. 옛날에는 미역귀, 줄기는 아예 안 먹었지. 이파리도 깨끗하고 여린 것만 먹었지. 지금은 즐기 썰어 먹으면 맛있지

## 9. 툇

툇도 지금 다 했어, 어떤 아이가 여행갔다 왔다가 과자 사왔는데 툇과자라고 쓰였더라, 화장품에도 쓰이고. 어디서 샀냐고 물어보니까 강원도에서 샀대. 여기서 툇은 말리지 않고 젖은 채 사 가져든, 제주시 봉개쪽에 널어서 말린 후에 파는 모양이야. 보니까 화장품 만드는 데에 쓴대. 말린 것은 물에 담갔다가 불면 무쳐 먹고 아니면 금방 비어 오면 툇 툇 끓는 물에 금방 데치면 과랑한데 냉국도 해 먹고. 툇으로 옛날에는 보리고개 끓는 시절에는 양을 불리려고 밥에 놔서 해 먹었어, 니도 먹어봤는데 맛이 없어서 못 먹겠어. 맛도 없고 배고프니까 먹지 그걸 어떻게 먹어, 나 16~17살에. 물룻 같은 거 삶아 먹을 때, 물룻은 바다에서 나는 게 아니고 땅에서 나는 거.. 툇으로 염색은 안해 봤어.

## 10. 성게

성게는 주로 형제섬에 가서 해, 배 타고 나가서 해, 옛날 그 시절에는 배 없어서 노 저어 다니니까 성게 따러 잘 못 다녔는데 요즘은 기계만 살리면 가서 많이 해 오고. 까서 올해는 1kg에 8만원일 거야, 0.5kg에 4만원, 할머니들은 성게 좋아하니까 사돈한테 보내니ㄱㄱ. 물질 안하면서 보냈다고 하면서도 좋아하더라고, 까서 가지고 오면 밥 비벼 먹어도 맛있고 날 걸로 밥 한 숟가락에 성게 넣고 참기름 넣고 비벼 먹으면 참 맛있어, 우리 할아버지 살아 계실 땐 성게 미역 넣고 국 끓여 먹고 경조사 때도 성게국 끓이고. 삶아서는 안 먹어 봤어, 성게는 날 걸로 사다가 밥 먹을 때 한 숟가락씩 넣어서 밥 비벼 먹지, 성게가 인기가 좋아, 맛 좋아, 영양가가 있는 거니까 고소하게 맛있어

## 11. 문어

문어는 옛날에는 아무 생각없이 잡아다가 그냥 물 넣고 삶아 먹었어, 근데 지금은 관광지에서 장사하니까 해녀들이 장사하는 건데 문어 잡아 오면 물 툇 툇 끓으면 문어 넣고 식초 넣고 설탕 넣고 식초는 빨갛게 색깔 나라고 식초 넣고, 설탕은 맛 좋으라고 넣고, 새콤 달콤하게.. 우리 사위는 서울에 문어 삶아 보내면 장모님이 삶은 문어는 맛있는데 여기서 사 먹으면 맛 없대. 나처럼 삶지 않고 있는 거지, 난 삶을 때 식초 넣고 설탕 넣고 지금은 안 넣지만 미원도 넣기도 하고..왜 우리 거는 맛없지? 하니까 병원 갔을 때 거기 갔을 때 그렇게 삶아 주니까 아, 그렇구나 하더라, 아주 좋아해, 삶아서 초장 찍어서도 먹고 썰어서 반찬 해 먹고, 반찬은 물 조금 넣고 파, 양파, 고추장 넣고 보글보글하게 지지듯이 하면 맛있어. 죽도 끓여서 먹을 때, 모슬포 가니까 언니 문어 죽 해 먹어 봤나면서 난 죽은 안해 봤어, 난 문어 큰 거 잡으니까 깨끗하게 씻고 삶아서 잘게 썰어서 쌀 넣고 참기름 넣고 짓다가 물 넣고 끓이니까 전복죽보다 더 맛있어, 날 것은 돌낙지다 하면 막 먹어, 작은 것들.. 큰 것도 껍질 벗겨서 하얗게 해서 잘게 썰면 초장에 찍어서 먹어, 모슬포 하모에도 해녀들 많지. 지금 막 바빠서..

## 12. 오분자기

오분자기는 지금은 없어, 전복은 있어도 오분자기는 없어, 오분자기는 구멍 같은 곳에 들어간 걸 잡아다가 먹기도 하고 팔진 않았어, 떼다가 죽도 끓여 먹고 그냥 생걸로 먹고. 떼는 것이 소라보다 더 복잡하니까 안 땀어, 작은 것들이 구멍에 콧 박아져, 전복은 말려도 오분자기는 안 말려, 오분자기 말리면 아주 작을 건데, 전복은 말렸다가 다시 삶아, 말릴 때는 전복 떼서 게우는 게우대로 떼고 툇 툇 끓는 물에 살짝 데치고 말려 보들보들하게 말렸다가 먹을 때는 썰

어서 다시 썰어서 따뜻한 물에 끓여 먹어, 나도 안해 먹어봤는데 우리 어머니가 아주 큰 해녀였는데 우리 어머니가 그렇게 잘 하셨어, 말렸다가 저장하려고..옛날에 우리 집에서 소라 전복 받았었어. 그것도 다 일본으로 갔어, 일본으로 가는 사람들, 오는 사람들 다 사 가고..

### 13. 배말

배말도 있지, 많지도 않아. 다 떼서 버려서, 얼마 전에 서울 아이가 엄마네 집에 왔다가 냉장고 열어 보니까 조금씩 포장해 있어서 보니까 배말, 다 삶아서 한 번 국 끓여 먹을 만큼씩 포장해서 서울 갈 때 가지고 간대, 다 가지고 갔는데 또 온다고 연락 왔어. 배말국도 굵은 것은 썰고 작은 것은 그대로 해서 미역 넣고 다른 건 안 좋아, 미역 넣고 메밀가루 넣고, 배말로 짓갈은 안해 먹어 봤어, 닭가 먹으면 맛있지만 하는 사람은 해,

### 14. 굽벗

굽벗도 맛있어, 굽벗도 떼다가 삶아서 박박 밀어서 손질해서 아이들 육지 사니까 육지로도 보내고, 무쳐서도 먹고 냉국도 해 먹고 무칠 때는 된장이나 고추장에 양념장 해서 회무침처럼, 굽벗국은 안해 봤어, 무쳐 먹거나 짬뽕 먹거나..

### 15. 파래

파래 안 먹어, 여기 사람들은.. 자라도 해다가 먹지 않아, 옛날부터도, 파래도 여기 건 먹는 거, 저기 건 안 먹는 거다 그러더라고. 대우대라고 해서 있는데 그것도 막 떼다가 먹더라고.. 성목인가?

### 16. 갱이

갱이도 잡아다가 죽 끓여 먹어도 맛 좋고 삶아소 반찬해도 맛있어, 반찬도 간장에 양념넣고 닭가 두면서 하나씩 먹으면 맛있어. 삶아서 간장에 담갔다가...볶아 먹을 때는 볶아서 간장 버무려 넣고 밀가루 넣고 비벼 먹으면 맛있어, 삶아서 물 빼고 양념 넣으면서 밀가루 넣고 비비면 아주 맛있어. 갱이죽도 맛있어, 빵아서 갱이 죽 끓이는 거야, 믹서에 갈아서라도, 참기름 넣고

### 17. 감태

감태 아주 많이 나, 먹진 않고, 올해는 아주 비쌌어, 그것도 화장품에 들어간대, 우리 손주가 사다 준 화장품에 보니까 별게 다 들어갔더라.

### 18. ㄱ·ㄱ

먹는 ㄱ·ㄱ도 캐서 말렸다가 빨아서 돼지고기 할 때 끓여도 맛있고 무쳐도 맛있고 된장 넣고 식초 마늘 넣고. 절였다가는 안 먹어 봤어, 말렸다가 빨아서 무쳐 먹고 말렸다가 국 끓여 먹고.

### 19. 가시리

옛날에 아주 배고플 때 조금 먹었었지. 지금은 안 먹어. 나는 안 먹어 봤는데 가시리 국 끓이면 맛있다고 해서 어떻게 끓이냐니까 가시리에 된장 넣고 끓인대,

\* 경조사때 해녀 집에서만 나오는 메뉴는?

소라나 해삼 같은 거, 주로 문어 삶아서 썰고 소라, 전복은 비싸니까, 해삼. 해삼 양식장이 있어서 많이 나, 종패들 가져다가 몇 억마리씩 가져다가 양식하는 곳에 넣으면 돌 틈에서 자라고..키우면 양식했던 것이 자연산 돼서 바깥에까지 가 버려, 모슬포도 양식할 거야. 모슬포 축항 곁에서 조금 하나? 모슬포 양식장에 해삼 잡으러 가는 날이라고 하더라

\* 몸보신용으로 먹는 보양식 해산물은 무엇인가?  
전복이 제일 좋고 해삼도 좋고

\* 제일 좋아하는 해산물은?  
내가 좋아하는 것은 전부 다.

\*\*\*거의 여쭙 뵈었습니다. 끝내겠습니다\*\*\*