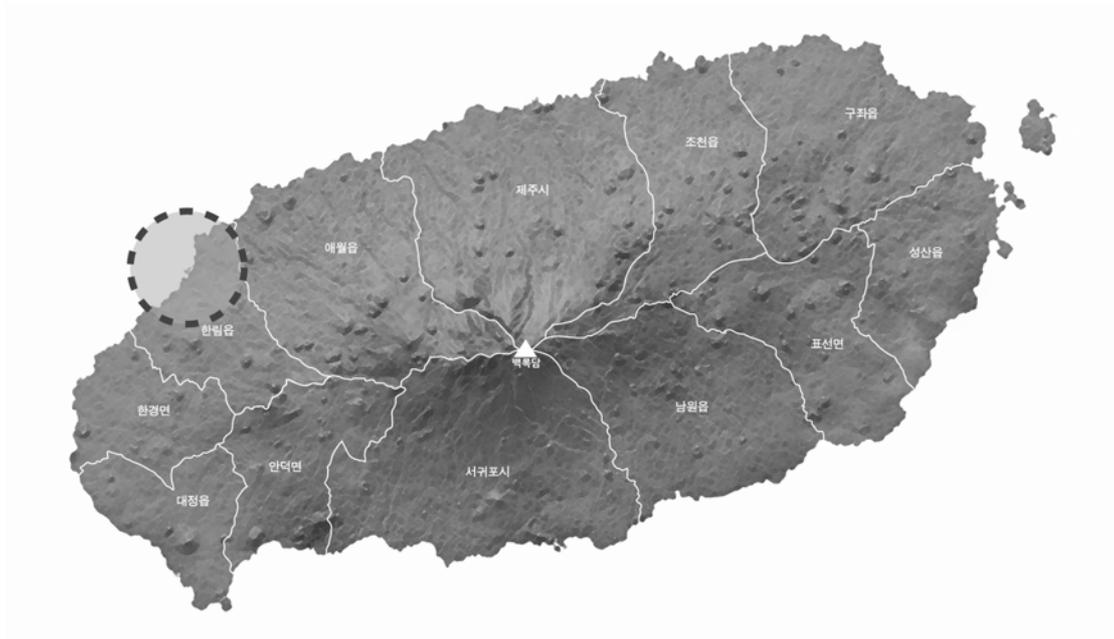


발간 등록 번호
79-6500000-000364-01

2016년도 제주어구술채록보고서 35

책임연구원: 강영봉
연구원: 신우봉
조사지점: 한림읍 옹포리



제 출 문

제주특별자치도지사 귀하

2016년도 '제주어 구술 채록 사업'과 관련하여 귀 도와 체결한 용역 계약에 의한 2차분 보고서를 아래 목록과 같이 제출합니다.

3차년도(2016)	
조사 지점	조사자
25. 제주시 노형동	안민희
26. 조천읍 신촌리	안민희
27. 우도면	김승연
28. 성산읍 온평리	김순자
29. 표선면 세화리	최연미
30. 남원읍 태흥리	김미진
31. 서귀포시 토평리	김보향
32. 안덕면 덕수리	김순자
33. 대정읍 인성리	김미진
34. 한경면 신창리	김보향
35. 한림읍 옹포리	신우봉
36. 애월읍 구엄리	김성용
37. 제주어 구술 채록 질문지	강영봉·김순자

2016년 12월 30일

책임 연구원 강영봉

2016년도
제주어 구술 채록 보고서 35

목 차

제1장 사업 개요	
1.1. 사업 목적	7
1.2. 사업 기간	7
1.3. 조사 참여자	7
1.4. 조사 지점과 조사자	9
1.5. 기대 효과	10
제2장 한림읍 옹포리 조사 내용	
2.1. 제보자	11
2.2. 조사 기간	11
2.3. 조사 항목과 내용	11
2.4. 전사	12
2.5. 장비	13
제3장 전사 자료	
제1절 구술	
1. 조사 마을	14
3. 밭일	59
5. 바다일	112
7. 식생활	140
9. 신앙	190
11. 놀이	201
13. 민간요법	222
2. 제보자 일생	39
4. 들일	92
6. 의생활	127
8. 주생활	179
10. 세시풍속	193
12. 통화의례	211
14. 경험담, 속담, 금기어 듣기	229
제2절 어휘	
1. 인체	233
3. 친족	246
5. 음식	255
7. 생업	268
9. 민속	284
11. 자연	287
13. 식물	304
2. 육아	239
4. 의복	250
6. 가옥	264
8. 수와 단위	281
10. 신앙	287
12. 동물	295

제1장 사업 개요

1.1. 사업 목적

이 ‘제주어 구술 채록’ 사업은 진중한 제주의 언어 자산을 수집하고 자료를 확보하는 데 있다.

‘제주어’는 제주 사람들의 생각이나 감정을 나타내는 도구이기 때문에 당연 제주어에는 제주정신과 제주문화가 녹아들어 있다. 제주어가 소멸한다는 것은 결국 ‘제주 정체성의 상실’, ‘제주문화의 변이’를 의미한다. 제주어를 소멸 위기의 언어로 분류한 유네스코의 권고가 아니더라도 우리들 스스로 제주어 보전에 진력해야 할 계제에 놓여 있다.

제주어가 처한 현실은 그리 녹록하지 않다. 이제 제주도도 고령화 사회가 되면서 좋은 제보자 수가 하루가 다르게 줄어들고 있으며, 이에 비례하여 제주어의 소실도 가속화되고 있어 제주어 채록 사업이야말로 화급을 요하는 일임에 틀림없다.

이 사업을 통하여 제주어에 대한 기초 자료를 수집하게 될 것이다. 수집, 구축된 자료는 제주어 정책 수립과 연구의 기초 자료가 될 것이며, 나아가 제주어 보전에도 기여하게 될 것이다. 또한 제주어가 삶의 언어로서 그 소중한 가치를 확인하고, 자긍심을 갖는 계기도 될 것이다.

1.2. 사업 기간

-3개년(2014~2016)

1.3. 조사 참여자

<1차년도-2014>

-책임 연구원: 강영봉(제주대학교 명예교수)

-연구원:

김미진(제주대학교 국어문화원 연구원)

김보향(제주대학교 국어문화원 연구원)

김선희(제주대학교 강사)

김성용(귀일중학교 교사)

김순자(제주대학교 국어문화원 연구원)

김승연(제주대학교 대학원 한국학협동과정)

신우봉(고려대학교 음성언어정보연구실 선임연구원)

안민희(민요패 ‘소리왓’ 대표)
오창명(제주국제대학교 교수)
이완국(전 초등학교 교사)
최연미(돋을양지책드르 대표)
허영선(제주대학교 강사)

-보조 연구원:

한혜원(제주대학교 대학원)
오은주(제주대학교 교육대학원 석사과정)

<2차년도-2015>

-책임 연구원: 강영봉(제주대학교 명예교수)

-연구원:

김미진(제주대학교 국어문화원 연구원)
김보향(제주대학교 국어문화원 연구원)
김선희(제주대학교 강사)
김성용(귀일중학교 교사)
김순자(제주대학교 국어문화원 연구원)
김승연(제주대학교 대학원 한국학협동과정)
신우봉(고려대학교 음성언어정보연구실 선임연구원)
안민희(민요패 ‘소리왓’ 대표)
오창명(제주국제대학교 교수)
최연미(돋을양지책드르 대표)

-보조 연구원: 오은주(제주대학교 교육대학원 석사과정)

<3차년도-2016>

-책임 연구원: 강영봉(제주대학교 명예교수)

-연구원:

김미진(제주대학교 국어문화원 연구원)
김보향(제주대학교 국어문화원 연구원)
김성용(귀일중학교 교감)
김순자(제주대학교 국어문화원 연구원)
김승연(제주대학교 대학원 한국학협동과정)
신우봉(고려대학교 음성언어정보연구실 선임연구원)
안민희(민요패 ‘소리왓’ 대표)
최연미(돋을양지책드르 대표)

-보조 연구원: 오은주(제주대학교 교육대학원 석사과정)

1.4. 조사 지점과 조사자

1차년도(2014)		2차년도(2015)	
조사 지점	조사자	조사 지점	조사자
1. 제주시 도련1동	김순자	13. 제주시 외도동	김순자
2. 조천읍 선흘리	김미진	14. 조천읍 함덕리	김미진
3. 구좌읍 송당리	김선희	15. 구좌읍 한동리	김보향
4. 성산읍 고성리	김승연	16. 성산읍 삼달1리	김미진 · 김선희
5. 표선면 표선리	허영선 · 김순자	17. 표선읍 성읍1리	김순자
6. 남원읍 남원리	김보향	18. 남원읍 수망리	최연미
7. 서귀포시 보목리	최연미	19. 서귀포시 하원리	김승연
8. 안덕면 동광리	김성용	20. 안덕면 대평리	김성용
9. 대정읍 구역리	이완국	21. 대정읍 신도리	신우봉
10. 한경면 고산리	신우봉	22. 한경면 청수리	안민희
11. 한림읍 월령리	안민희	23. 한림읍 대림리	오창명
12. 애월읍 봉성리	오창명	24. 애월읍 고내리	김보향

3차년도(2016)	
조사 지점	조사자
25. 제주시 노형동	안민희
26. 조천읍 신촌리	안민희
27. 우도면	김승연
28. 성산읍 온평리	김순자
29. 표선면 세화리	최연미
30. 남원읍 태흥리	김미진
31. 서귀포시 토평리	김보향
32. 안덕면 덕수리	김순자
33. 대정읍 인성리	김미진
34. 한경면 신창리	김보향
35. 한림읍 옹포리	신우봉
36. 애월읍 구엄리	김성용
37. 제주어 구술 채록 질문지	강영봉 · 김순자

1.5. 기대 효과

이 ‘제주어 구술 채록’ 사업은 도민들에게 기록 사업의 중요성을 일깨워 제주어뿐만 아니라 제주문화와 관련한 각종 자료의 보전 및 전승의 필요성을 고양시키며 소멸 위기의 제주문화를 보전하는 역할을 할 수 있게 할 것이다.

나아가 제보자들에게는 제주어의 소중함을 자각하는 계기가 되어 자긍심을 높이고 제주도민의 정체성 확립은 물론 제주어 정책 수립과 연구에 기초 자료를 제공하게 될 것이다.

제2장 한림읍 옹포리 조사 내용

2.1. 제보자

장경욱(남, 1942년생)

2.2. 조사 기간: 2016. 3. 21.~12. 31.

2.3. 조사 항목과 내용

제1절 ‘구술’은 제보자로 하여금 자유롭게 구연(口演)할 수 있는 분야로, ‘조사 마을, 제보자 일생, 밭일, 들일, 바다일, 의생활, 식생활, 주생활, 신앙, 세시풍속, 놀이, 통과례, 민간요법, 경험담’ 등으로 구성하였다. 각 부분별 세부 조사 항목을 두어 제2부 ‘어휘’ 조사 내용을 보충 또는 확인할 수 있게 하였다. 질문지에 없는 경우라도 조사 마을별 특색 있는 문화 사항이 있으면 별도로 조사하였다.

제2절 ‘어휘’는 ‘인체, 육아, 친족, 의복, 음식, 가옥, 생업, 수와 단위, 민속, 신앙, 자연, 동물, 식물’ 등 13개 부분으로 구성하였다. 각 부분별 하위 조사 항목을 배열하고, 필요한 경우는 부분 명칭을 조사할 수 있게 하였다. 조사하기가 어려운 ‘동사, 형용사, 부사’ 등의 항목은 조사를 용이하게 하기 위하여 필요한 곳에 배치하였다.

구체적인 조사 내용과 조사 시간 등은 다음 <표 1>과 <표 2>와 같다.

<표 1> 구술 채록 내용과 전사 여부

조사 내용	파일명	제보자	시간	전사
1. 조사 마을	구술 1. 조사 마을1	장경욱	00:35:36	○
	구술 1. 조사 마을2		00:02:16	○
	구술 1. 조사 마을3		00:17:38	○
2. 제보자 일생	구술 2. 제보자 일생		00:42:39	○
3. 밭일	구술 3. 밭일 1		00:49:48	○
	구술 3. 밭일 2		00:25:28	○
4. 들일	구술 4. 들일		00:57:22	○
5. 바다일	구술 5. 바다일 1		00:24:57	○
	구술 5. 바다일 2		00:19:24	○
6. 의생활	구술 6. 의생활		00:60:00	○
7. 식생활	구술 7. 식생활 1		00:59:36	○
	구술 7. 식생활 2		00:40:59	○
8. 주생활	구술 8. 주생활 1		00:24:07	○

	구술 8. 주생활 2		00:12:43	0
9. 신앙	구술 9. 신앙		00:07:07	0
10. 세시풍속	구술 10. 세시풍속		00:23:31	0
11. 놀이	구술 11. 놀이		00:25:15	0
12. 통과례	구술 12. 통과례 1		00:25:23	0
	구술 12. 통과례 2		00:15:22	0
13. 민간요법	구술 13. 민간요법		00:17:50	0
14. 경험담	구술 14. 경험담		00:07:49	0

<표 2> 어휘 채록 내용

조사 내용	파일명	제보자	시간	전사
1. 인체	어휘 1. 인체	장경욱	00:41:48	0
2. 육아	어휘 2. 육아		00:37:51	0
3. 친족	어휘 3. 친족		00:14:26	0
4. 의복	어휘 4. 의복		00:27:51	0
5. 음식	어휘 5. 음식 1		00:12:35	0
	어휘 5. 음식 2		00:38:23	0
6. 가옥	어휘 6. 가옥		00:25:17	0
7. 생업	어휘 7. 생업 1		00:23:18	0
	어휘 7. 생업 2		00:48:58	0
	어휘 7. 생업 3		00:22:18	0
8. 수와 단위	어휘 8. 수와 단위		00:13:16	0
9. 민속	어휘 9. 민속		00:22:11	0
10. 신앙	어휘 10. 신앙		00:04:12	0
11. 자연	어휘 11. 자연 1		00:18:07	0
	어휘 11. 자연 2		00:23:04	0
12. 동물	어휘 12. 동물 1		00:15:18	0
	어휘 12. 동물 2		00:44:00	0
13. 식물	어휘 13. 식물 1		00:21:00	0
	어휘 13. 식물 2	00:22:32	0	

2.4. 전사

전사는 <제주어 표기법>에 따라 표기함을 원칙으로 하였다.

제1절 ‘구술’은 조사된 음성 자료를 질문지 순서에 따라 앞에서부터 10시간 가량 전사함을 원칙으로 하였다.

조사자의 말과 제보자의 말도 모두 전사하였다. 조사자는 @표로, 제보자는 #를 넣어 구분하였다. 제보자가 둘 이상일 때는 #1, #2식으로 구분하여 전사하였으며, 제보자끼리 말이 겹칠 때도 가급적 제보자를 구분하여 전사하였다. 혹 청취가 불가능하여 전사가 어려운 경우는 음절수 만큼 ****로 표시하기도 하였다. 극히 개인사와 관련된 내용 등 개인정보 보호를 위하여 전사를 생략한 부분과 조사 중 전화 통화 내용 등은 전사하지 않고 <중략>으로 표시하였다.

제2절 ‘어휘’는 질문지에 따라 조사된 어휘를 전사하였다. 방언형이 여럿이 나올 경우도 그 전부를 전사하였으며, 제보자가 모르는 경우 또는 조사가 불가능한 경우는 *로 표시하여 구분하였다.

2.5. 장비

‘제주어 구술 채록’에 이용한 장비는 아래와 같다.

-녹음기: SONY ICD-SX 1000

-캠코더: SONY HDR-PJ 540

제3장 전사 자료

제1절 구술

(@: 신우봉, #: 장경옥)

1. 조사 마을

101001 @ 옹포리에서 태어났지요?

101001 # 예.

101001 @ 그러면 옹포리 그 어떻게 생겨나신지 혹시 알아마씨?

101001 # 뭐 그 자세한 유래는 모르지만.

101001 # 옹포리가 그 이 해안선에 인접해 있는 마을로써 항구가 아주 저기 배가 드나들기 좋은 곳이라고 해서 그 옹포리라는 그런 그 마을 칭호를 인제 쓴 걸로 알고 있습니다.

101002 @ 예.

101001 # 옛날엔 여기 그 수군만호라고 해서 명월성 있는 데서 그 이 지역을 이 지역의 발상이 한림읍 명월 리가 한림읍 명월 리가 이 한림읍의 발상지인데 이 수군만호라는 그런 인제 이 통치하는 사람이 여기 있어 가지고, 이 쪽에 마대기빌레라고 해서 여기 마을 대기시켰다가 옹포포구로 해서 그 뭐 청나라로 진상하고 이렇게 한 걸로 지금 알고 있어 가지고.

101001 # 옹포리 유래는 이 해안선에서 이제 바로 인접해 있어 가지고.

101001 @ 예.

101001 # 포구가 좋다고 해 가지고 그.

101001 @ 그럼 옹포리는 어디서부터 어디까지마씨?

101001 # 옹포리는 뭐 한림읍 관내에서 한림에서 시작해 가지고 이 쪽 옹포 다리를 기점으로 해 가지고 협제가기 직전 그 중간 바다 그 가운데를 경계해 가지고 옹포리가 이제 있는 마을입니다.

101001 @ 그러면 옆에 옆에 마을은 뭐 뭐 잇어마씨?

101001 # 이제 한림리 한림리가 있고, 한림리에서 옆에는 저 이쪽으로 서쪽으로 가면 협제리 이 우쪽으로는 뭐 동명, 명월 뭐 이렇게 이제 그렇게 구성되어 있는 마을입니다.

101001 @ 아 기구나 예. 그러면 옹포리는 사람들 몇 명 정도 살아마씨? 대충

101001 # 뭐 한 이천오백명 정도 여기 살지 않앗신가.

101001 @ 어르신 어렸을 때는 몇 명 살아수광?

101001 # 뭐 한 천명 미만이었겠지 그 때는.

101001 @ 아.

101001 # 뭐 그렇게 사람도 많이 살지를 앓았고 그 후에 뭐 이 조금 발달 돼가지고 이 쪽에 뭐 아파트도 짓고 뭐허고 해 가지고 여기가 마을이 증가해 가지고 사백한 오백 세대?

101001 # 오백 세대에서 한 삼천명 가까이 살지 앓합신가.

101002 @ 그러면 마을은 예전에는 주로 그 성은 무슨 성씨가 많안마씨?

101002 # 으.

101002 @ 제주도 원래 고양부가 많은디.

101002 # 여기는 아무래도 김씨, 고씨, 뭐 박씨, 장씨 뭐.

101002 @ 예.

101002 # 성은 좀 다양하게 산 걸로 알아요.

101002 @ 예.

101002 # 부씨도 조금 살았고 부씨는 이제는 옹포에는 없고 성은 다양하게 김이 박이 많이 살고 있는 걸로 알고.

101002 @1 그럼 어르신은 언제 때부터 집안이 여기서 살안마씨?

101002 # 뭐 나는 인제 일대 아버지부터 여기와 가지고 협제에서 살다가 이주해 가지고 옹포에 와서 내가 옹포에서 태어나가지고 지금까지 옹포리를 한 번도 떠나지 앓고 이 지역에서 살았지.

101002 @ 아 기구나 예.

101002 @ 그러면 어르신 장씨잖아예?

101002 # 어, 장씨주.

101002 @ 그럼 장씨는 여기 많아마씨?

101002 # 장씨는 한 십가 열 가구 정도 되여.

101003 @ 그럼 이 마을 사람들은 보통 무슨 일하명 살안마씨?

101003 # 뭐 반농반어라고 해 가지고.

101003 @ 예.

101003 # 인제 여기는 땅이 옹포리는 땅이 척박해 가지고.

101003 @ 예.

101003 # 그 둘 암반이 많은 곳이라부니깐 농사 짓기가 상당히 어려운 곳이에요.

101003 @ 예.

101003 # 그러면 이제 반농도 하고 반어라고 해서 반은 바다에 나가서 생선이나 이렇게 말이지 낚아서 먹고 살고 하다가 뭐 내가 어렸을 때 곧 얼마 안 됐을 때는 옹포가 살기 어려워가지고 옹포 사람들이 그 저 일본으로 밀항을 많이 하곤 했어요.

101003 @ 음 기구나 예.

101003 # 이 살기가 힘들어가지고.

101003 @ 살기가 힘들어서.

101003 # 어.

101003 # 그래 가지고 일본 가서 밀항해 간 사람들이 옹포 사람들이 많이 성공도

했고.

101003 @ 예.

101003 # 그 여파로 내가 한 한 사십 삼사십 때는 그 일본에 우리 고향 사람들 인연으로 해 가지고 초청해 가지고 일본 가가지고 가서 많은 돈도 벌어서 오고 이렇게 해서 여기 마을이 어느 정도 안정적인 생활이 살아가게 되었거든요.

101003 @ 그 맞아 여기 물질은 안해마씨?

101003 # 아 물질도 해녀들은 물질하명 살았주게. 여자들은 뭐 그 때는 학교를 여기도 저 뭐 중학교 가기까지도 힘들어서 여자들은 별로 중학교 나온 여자들도 몇 사람 없었고 전부다.

101003 @ 네.

101003 # 살기가 어렵고 허니깐 물질 바닷에 들어가가지고 물질해그닝 말이여 거기서 나온 소라, 전복 뭐 이런 그 해산물로 이 생계를 꾸려가는 그런 상황이었고.

101003 # 남자들도 뭐 크게 말행 일할 것도 없고 그러니까.

101003 @ 예.

101003 # 이제 그 주로 말이여 그 부인들도 돕고말이지 뭐 밭일도 조금 하고 하면서 생계를 이어오다가 아까 이야기 했듯이 그 제일교포 초청 같은 걸로 해 가지고 일본 다녀오면서 조금 여기 문화가 발달되고 그 가정적인 것도 일본식으로 많이 그 계량도 되고 해 가지고 살기가 좋아진 지금은 아주 뭐 전형적인 농촌 마을이지 만 문화마을이죠 여기도.

101003 @ 요즘에는 그면 관광 좀 많이 땀수광?

101003 # 관광은 별로 여기는 관광지는 없기 때문에 협제가 주로 한림공원이라던가 협제해숙육장이라던가 이런 데도 있고 이 우에는 뭐 분재예술원이라던가 이런 한림읍에는 특별한 그런 관광지가 별로 없고 비양도라는 조금 섬이 있어가지고 거기 이제 관광객들이 그자 섬나들이 이렇게 관광도 가고 주변으로는 협제해숙육장 뭐 한림공원 분재예술원 등 이런 관광지고 있어가지고 다니는 실정이주게.

101003 @ 여기는 근데 제일교포가 많이 기부해수광?

101003 # 그렇죠 이것도 이거 이 마을 회관도.

101003 @ 네.

101003 # 내가 이장 당시에 이 제일 교포들의 성금에 의해 가지고 이걸 지었어요 내가.

101003 # 내가 새마을지도자도 했고 그 내가 새마을훈장 협동장도 전두환 대통령한테 좀 타고 그랬는데 그 때 그 새마을운동 초기에 이 땅이 아주 완전히 어린애가 죽으면 여기 와서 물어가지고 말이지 여기가 완전 쓸모없는 땅인데.

101003 @ 네.

101003 # 그 새마을 운동이 시작되면서 여기 있는 어린이들 그 골충이라고 하여 그 뭐 어린애들 그 유골 같은 거 전부 다 캐내가지고.

101003 @ 골충마씨?

101003 # 골충이라고 해서 사람이 물어가지고 관리 안하는 산을 골충이라고 하거든.

101003 @ 아.

101003 # 으 골충.

101003 @ 예.

101003 # 골충들을 이제 우리가 이제 전부 다 수거해 가지고.

101003 @ 네.

101003 # 우리 옹포마을인 객기리 오름에 그 공동 마을 공동 묘지가 있어가지고 거기다가 전부 다 한 백여 구 이상 이장도 해 가지고 여기를 새마을 운동으로 정리해 가지고 이제 정부의 조금 도움도 받고 해서 조금 제일 교포의 힘을 얻어가지고 이 이층 새마을 회관을 건립해 가지고 이제 이게 시초가 돼가지고는 이제 그 후에 이제 역대 이장들이 오면서 이 복지회관도 건설하고.

101003 @ 네.

101003 # 뭐 무슨 저온저장고도 건설하고 뭐 저기 노인당에 삼층 건물도 건설하고 해서 이제 지금 이 땅이 한 한 사오천평 가까이 되는 땅에 이런 큰 시설들이 들어서고 마을당으로서 이렇게 말이야 갖고 있는 거는 아마 제주도에서 별로 큰.

101003 @ 네.

101003 # 뭐 열군데 안에 들거야.

101003 @ 그럼 저건 창고는 같이 지은거마씨?

101003 # 아니 그 창고 같은 거는 저 저온저장고거든요.

101003 @ 네.

101003 # 그 농산물 저온저장고가 삼동인데 그거는 마을에서 운영해 가지고 그 뭐 무슨 뭐 감자라던가 뭐 무슨 양파 마늘 무슨 브로콜리 이런 각종 말이며 농산물들 뭐 이렇게 저장하는 그런 걸로 사용하고 있고.

101003 @ 예.

101003 # 그 외에 복지회관 같은 것도 이제 옛날엔 창고였는데 그 저 리모델링해 가지고 전부 다 그 해 가지고 한 손님들 이백명 이상 한꺼번에 식사도 하고 거기서 경조사 뭐 이제 이렇게 치를 수 있는 잔치도 거기서 할 수 있고, 사람이 돌아가시면 저쪽에 그 위에도 노는 그런 말이야 냉동고도 다 설치돼가지고 아마 이 부락 이 한림에서는 이만한 그런 마을이 별로 그렇게 시설 갖춰 있는 데가 없는 걸로 알고 있어요.

101004 @ 그러면 그 마을 주변에 여기 오름이나 내천 아니면 바위, 굴 그런 유명한거 있어마씨?

101004 # 뭐 옹포리는 제일 유명한 게.

101004 @ 네.

101004 # 권남다리라는 이 저 옹포천이 월계교라는 그 다리가 있는데.

101004 @ 예.

101004 # 이게 역사는 나가 뭐 옛어른들한테 뭐 말 듣기로는 이 다리가 있었는데 건너지를 못하게 되는 다리니깐 권남이라는 사람 권세 권자 남녘 남자에 이 권남이라는 사람이.

101004 @ 예

101004 # 돌다리를 놔서 건넜다고 해서 권남다리라는 명칭이 지금도 그 사용하고 있어요.

101004 @ 예.

101004 # 권남다리 권 권씨 권남이라는 사람이 돌다리를 놔서 건넜다고 해서 권남다리 이 보통사람들은 건남다리 건남다리 하거든 권이 아니고 그자 건너가는 다리 이렇게만 알지마는 그 통상적인 명칭은 권남이라.

101004 @ 예.

101004 # 권세 권자 남녘 남자인 그 사람이 제일 첨 돌다리를 놓고 건너간 이런 다리가 옹포에 유명한 이 저기 옹포지 월계교인데 이 물로 해 가지고 여기가 공장 지대가 형성됐거든.

101004 @ 아.

101004 # 이 저 옹포 그 저기 저 물이.

101004 @ 예.

101004 # 저게 어디서 한라산 어승생에서 나오는 물로 해서 명월로 해서 일로 와가지고는 이 물로 해서 옛날에 그 여기 대동식품 통조림 공장이라던가 얼음공장 이러던가 제약회사 공장이라던가 뭐 이런 공장들이 여기 공업지구가 형성돼가지고 옛날에는 크게 이제 그 한림읍에서 그 공업지구로 발달하기로는 옹포가 처음이주게.

101004 @ 아. 권남다리마씨?

101004 # 으 권남다리 지금 그 다리에서 이제 지금 우리 정부에서 이제 고향의 강이라는 칠백오십억 들여가지고 일차공사를 끝내가지고 지금 이제 그 여기 물놀이 개장도 해 가지고 한 삼개월 이제 그 관리도 하고 이렇게 하고 있는데.

101004 @ 네.

101004 # 이제 앞으로 이게 뭐 이차 삼차 뭐 그 정부 지원해서 고향의 강이라던가 하면은 이제 저기 저기 서울 청계천 다리 같이 물 올려가지고 명월까지 올려서 다시 내려오고 뭐 이렇게 해 가지고 그런거라던가 이 아래 유원지를 말야 만들어서 보뜨도 타고 뭐고 막 그런 시설도 앞으로 말이지 한다는 말은 들었는데 그건 앞으로 차후 계획인 것 같고.

101004 @ 네. 그럼 고상이빌레도 잇어마씨?

101004 # 예?

101004 @ 고상이빌레?

101004 # 아 코생 코생이빌레.

101004 @ 코생이빌레마씨?

101004 # 으. 고상이가 아니고 코생이엔 해 가지고 우리 제주도 방언으로는 그 고기가 다 틀린데.

101004 @ 네.

101004 # 여기는 코생이 코생이.

101004 @ 코생이.

101004 # 또 저쪽으로 가면은 굴생이라고 하고 남군들에 가면은 그거를 그 고기를 굴생이라 하고.

101004 @ 아 여기는 코생이라해마씨?

101004 # 으 여기는 코생이 이거 말이 조금 틀려 우리 여기는 바늘보고 바늘, 뭐 바늘보고 마늘 뭐 이런 것들은 이쪽에서 쓰고.

101004 @ 네.

101004 # 저쪽에 성산포나 동쪽들은 또 우리하고 말이 조금 말이 틀려.

101004 @ 저도 고산이나 신도리 갔거든마씨.

101004 # 으.

101004 @ 거기서 마늘 바늘 하는 거 들어시난.

101004 # 으.

101004 @ 여기서도 그런 거 어떻게 얘기하는지 골아주면 되거든마씨.

101004 # 응.

101004 @아 코생이빌레?

101004 # 으 코생이빌레는 그 저기 저 조금 이렇게 나가가지고 그.

101004 @ 예.

101004 # 암반이 물이 싸면은 쪽 나가 좀 이신디 그거를 뭐 진코지라고도 인제 일명 이제 하거든요.

101004 # 길게 나가있는 바위라 해서 진 긴 코지.

101004 @ 예.

101004 # 그렇게 해서 거기는 물이 싸면 가서 고기도 낚고 말이지 해녀들도 거기 주위에 해산물도 뭐 소라 뭐 오분제기 같은 거 뭐 문어 같은 거 이런 것도 많고 그 래가지고는 그 옹포리 제일 길게 나가있는 진코지라는 하는 것도 있고.

101004 @ 예 또 개여못? 개여못도 들어봤수광?

101004 # 아 개엿물이라고 이제는 그 사람이 하나가 드나들 수 있는 그런 이제 물이엇는데.

101004 @ 네.

101004 # 그게 이 개미들이 들락날락 할 수 있는 좁은 그거를 말하는 인제 뜻 같애 내가 보기에는.

101004 @ 네.

101004 # 그래서 개엿물이라고 해서 바다이야기 앞에 잇어났는데.

101004 @ 네.

101004 # 지금은 전부 다 매립이 돼가지고.

101004 @ 아 매립됐마씨?

101004 # 매립돼가지고 사람이 들어갈 수 없고 했는데 옛날에는 이리 이리케 해서 좀 뭐 꼬골랑 꼬골랑 하게 들어가 가지고 안에 가 가지고 거 사발로 허벅에다가 물을 질어가지고 아침에 와가지고 떠다가 그 물을 먹었거든.

101004 @ 아.

101004 # 그 그 물을 먹었고 여기는 물이 상당히 많아 옹포는.

101004 @ 어디 어디?

101004 # 뭐 코쟁이물 아니 그 아까 뭐 그 게엇물이라고 해 가지고 게엇물도 있고 저 이제 밑에 이제 바른 바른물이라고 바른물도 인제 지금 있어가지고 요번에 그 저 케이비에스에서 한번 엠비씨인가 촬영해서 방송도 했고 했는데.

101004 @ 네.

101004 # 그거는 이제 해너들이 말이지 바닷가에 갔다와가지고.

101004 @ 네.

101004 # 그 몸도 거기서 좀 씻고 해산물도 좀 씻고 그 해 가지고 하여튼 바른물도 있고 뭐 썩은물도 있고 거 무슨 뭐 뭐 무슨 물이 물이 한 열두개나 나오는 그 옹포의 물은 말이지 아주 새물도 여기 잇어나고 그 옹포리는 그 물이 나오는 데가 상당히 많아서.

101004 @ 아.

101004 # 이 저 권남다리 그 다리를 중심으로 해 가지고.

101004 @ 네.

101004 # 그 다리가 저쪽 옹포 마을 안에 저 바닷가에서도 말이지 막 물 나오는 데 있고 말이지 이렇게 해 가지고 여러 가지로 물 나오는 데가 상당히 많아서.

101004 @ 그럼 강상이물도 들어보셨마씨? 강상이물.

101004 # 강상이물이 바로 여기 저 이 옹포다리 그 제일 우에인데.

101004 @ 예.

101004 # 이게 강쟁이물이 말이야 아니고.

101004 @ 예.

101004 # 강상수야 강상수.

101004 @ 아 강상수.

101004 # 강상수는 무슨 강이냐.

101004 @ 예.

101004 # 우리가 착시 현상이라 저기가 우에인데 분명히 물이 이리 내려와야되는데 이 물이 절로 거꾸로 올라간다고 허는 뜻에서 강상수.

101004 @ 아 그 도깨비도로추룩.

101004 # 어 그런 식이지 그래서 강상수지 강쟁이물은 강쟁이가 거기서 죽어서 말이 허는 말이 아니고.

101004 @ 음.

101004 # 원래 이 물은 강상수여 강상수 내릴 강자 오를 수 뭐 윗 상자 물 수자 해서 물이 올라가는 착시 현상으로 우리가 말이야 거기가면 가만히 보면 내려가는 게 아니고 이렇게 올라가는 것 같이 보인다니까.

101004 @ 그건 이쪽에 잇어마씨?

101004 # 아 여기 여기 바로 여기 그 옹포 그 뭐냐 그 저 물놀이 개장하는 곳에 서 조금 올라가면 그 우가 바로 강상수라.

101004 @ 물놀이 개장 그 한 데 바로 옆에마씨?

101004 # 으 그 우에 조금.

101004 @ 그럼 여기 서모살왓도 잇수광?

101004 # 서모살왓.

101004 @ 예.

101004 # 옛날에 이 아래 모살왓이었는데.

101004 @ 예.

101004 # 그쪽에서 그 일본 그 병정들이 말이여 죽으면 거기다가 많이 묻고 그랬다는 허는 말도 들었는데.

101004 @ 음.

101004 # 거기가 저기 저 일본 군인들 여쪽에 와가지고 그 때 그 뭐 배도 하나 침몰돼가지고 사람들이 엄청나게 많이 죽어서 협제 해숙옥장으로 많이 떠와서.

101004 @ 아.

101004 # 그래가지고 거기 협제에서도 그 우에 모살밭에서도 많이 묻고 몽포에서 온 거는 서모살왓에서 많이 묻고 이렇게 해 가지고 했다는 말을 내가 좀 들었주게.

101004 @ 그럼 내용뜨르는 뭐짱?

101004 # 예?

101004 @ 내용뜨르? 내용뜨르? 내용로뜨르?

101004 # 내용뜨르? 여기 여 우에 그 지명 같은데.

101004 @ 네. 지명답은디.

101004 # 그게 저 어 저 옹포에서 쪼끔 올라가면 여기 뭐 무슨 무슨뜨르 무슨뜨르 해 가지고 뜨르라고 하는 거는 그 별판 같은 그런 거를 이야기하는 건데.

101004 @ 뜨르가 별판마씨?

101004 # 으. 그런.

101004 @ 그믐 내복 빌레도 들어보션마씨?

101004 # 내복?

101004 @ 너빅 너빅 빌레?

101004 # 아 너복 빌레?

101004 @ 예.

101004 # 게 너복 빌레 같은 것이 지금 이 저 그게 마 여기 저 아까 이야기 했지

만 마대기 마대기 빌레가 여기 너복 빌레주게. 크게 바위로 말이 한 몇 백 필을 여기 대기시킬 수 있는 빌레 빌레라는 거는 바위를 말하는 거거든.

101004 @ 예.

101004 # 계난 그런 마대기 빌레에서 말을 대기시켰다가 수군만호가 어느 정도 말이지 말이 되면 옹포 포구로 해서 진상 보내고 이렇게.

101004 @ 그럼 마대기 빌레랑 너복 빌레랑 비슷한 거마씨?

101004 # 비슷한 거. 그디가 그딜꺼라.

101004 @ 그럼 소식은 빌레도 이수광?

101004 # 소식은 빌레?

101004 @ 예.

101004 # 그거는 들어보긴 들어본 거 같은 디 어디 있는지는 잘 몰르고.

101004 @ 예 팬찮아마씨. 이거 그 마을 홈페이지에 나와있거든마씨.

101004 # 으.

101004 @ 저도 몰랐다가 그냥 하나씩 물어보는 거거든마씨.

101004 # 으.

101004 @ 그럼 비석거리도?

101004 # 아 비석거리는.

101004 @ 예.

101004 # 옹포 지금 사거리가.

101004 @ 예.

101004 # 신호등 사거리에서 저쪽 한림쪽으로 가는 저기가 비석거리고 해서 왜 비석거리냐.

101004 @ 예.

101004 # 거기다가 옛날 우리 뭐 조상들이 흘렀던 분.

101004 @ 예.

101004 # 뭐 이 뭐 마을을 말이지 뭐 했던 분들. 또 이런 분들을 거기다가 비석을 말아야 한 몇 개 한 열개쯤 세워서.

101004 @ 예.

101004 # 그래서 그거를 인제 빙자해 가지고 비석거리라는 말을 인제 지어가지고 쪽 사용해오다가 지금도 그 말은 인제 우리 나이 또래는 다 알고 이서. 그 비석거리라고 하는 거는 옹포 신호등 사거리 저쪽 그 한림 쪽으로 가는 쪽으로 거기가 비석거리여.

101004 @ 그 옹포리라고 해서 둘에다가 옹포리 적어놓잖아예 위치.

101004 # 으.

101004 @ 근데 이거 한 세 개인가 본거 닮은디 같이 생긴거마씨? 아니면 그냥 하나 하나.

101004 # 아니 그거 지금에야 다 만든 거라 옛날 것들은 없고.

101004 @ 그러면 사장밭도 들어봤수광? 사장밭?

101004 # 사장밭이 그 아까 이야기 한 옹포 이 저기 모살밭인데 사장이라는 게 모래 사자거든. 그 강생이물 강생이물이라는 게 그게 강생이물이 아니고 강상수여 원래.

101004 @ 강상수.

101004 # 그 사람들이 몰랑 그대로 방언으로 강생이물 강생이물 사용하는 거지. 원래는 강상수여.

101004 @ 원래 방언으로 쓰는 게 좋지 않아마씨?

101004 # 아니 뭐 방언으로 사용해도 뭐 모르는 건 아니니까 옹포 사람들 건zum 그거 강상수엥 안하고 강생이물이랜 허거든. 그 강생이물이 비가 많이 오면 내 터져.

101004 @ 예.

101004 # 내가 거 강상수에서 물이 막 비 많이 오면 옹포 다리가 건zum 말이여 찰 정도로 말이여 해 가지고. 한 몇 년 전에는 막 다리 가까이 말이여 물이 올라가지고 그 저지대에는 물 난리 나고 막 집 우에까지 올라가났주게.

101004 @ 아 물난리도 난마씨?

101004 # 으.

101004 @ 바다가 바로 옆에 이신디마씨?

101004 # 아니 경해도 물이 그렇게 만조 되면 물이 내려가지 못하니까 그 물이 점점 올라가가지고 집이 저기 저지대 사람들은 지붕에 올라가가지고 사람살려달고 하면서.

101004 @ 저기 어제 돌아다니다 보난 바다가 바로 옆에 있던데 태풍 올 때는 피해?

101004 # 으. 그런 저지대 사람은 재난 방송을 통해 가지고 좀 올라왔다가 그런 태풍 지나간 다음에 가고 이렇게 하는 건데.

101004 @ 옹포리에서 제일 유명한 오름은 있수광?

101004 # 옹포 오름은 없고, 우리가 그 공동묘지로 사용하는 오름은 객기리오름이라고 해 가지고.

101004 @ 객기리오름마씨?

101004 # 객기리오름이라고 해서 옹포 공동묘지가 그 오름에.

101004 @ 예.

101004 # 옛날부터 사람 돌아가시면.

101004 @ 예.

101004 # 그 객기리오름에 묻고 해 가지고 지금은 건zum 다 개인 그 저기 뭐 그런 것들 저 있으니까 뭐 개인 뭐 그 장례 지내는 장소를 마련하는 데도 많고 또 아니면 뭐 화장도 하고 뭐. 가족 공동묘지라고 해 가지고 지금 많이들 사용해주게.

101004 @ 가족공동묘지로?

101004 # 으.

101004 @ 어른도 방언 잘 씌신게마씨? 건쭈 다 하고.

101005 @ 그러면 그 이 마을에 주변에 기관 같은 거 잇어마씨?

101005 # 어?

101005 @ 공공기관은 뭐 잇어마씨?

101005 # 공공기관은 뭐 리사무소 뭐 경로당 뭐 어촌계.

101005 @ 예.

101005 # 어촌계 복지관.

101005 @ 그 경로당은 언제 세운거마씨?

101005 # 경로당은 이거 짓고 난 다음에 지어서. 원래 가 그 경로당 있는 자리
가.

101005 @ 예.

101005 # 옹포마을 리사무소였는데 옹포 거기가 너무나 협소해서 이거는 안되겠
다 우리가 장래를 내다봐가지고 리사무소를 이쪽으로 옮겨가지고 뭐 백년대계를 우
리가 내다본다고 그러잖아 그래서 이쪽으로 옮겨가지고는 여기다가 큰 이제 땅을
확보해 가지고 그 교포들 힘도 받고 교포들이 이거 지어주고 방앗간도 새마을.

101005 @ 예

101005 # 도정공장이라고 해 가지고 그거도 지어주고 해 가지고 우리 마을에는
마을이 이제 그런 뭐 도정공장이라던가 뭐 이런 말이지 이런 데서 나오는 그런 거
기서 이제 마을에 세금 없이 운영하는거주.

101005 @ 파출소는 옛인가마씨?

101005 # 파출소는 여기 한림에이서.

101005 @ 아 옹포에는 없고?

101005 # 없고.

101005 @ 그러면 옹포에는 학교는 한림고?

101005 # 으. 한림초등학교 있고.

101005 @ 예.

101005 # 이 옹포는 옛날부터 학교가

101005 @ 예.

101005 # 한림에 바로 인접해 가지고 학교 지을 여건이 안되니깐.

101005 @ 예.

101005 # 한림초등학교가 있고 협재하고 금릉은 합쳐가지고 재릉 협재에는 재자
하고 금릉이라는 룡자행 재릉초등학교를 중간에 인제 합병해서 지어가지고.

101005 @ 아 재릉초등학교가 협재랑 금릉이짱?

101005 # 으. 게 재릉초등학교라고 해.

101005 @ 아.

101005 # 거기가. 그래가지고 거기 중간에 금릉에서 오기 쉽고 협재에서 가기 쉬

운 한림공원 곧 지나면 거기 초등학교가 있어.
101005 @ 한림공고도 여기 있지 않아마씨?
101005 # 공고?
101005 @ 예.
101005 # 공고는 저쪽으로 있고 한림 여기 저 고등학교는 여기 또. 바로 이디 옹포 소재로 있고.
101005 @ 그니까 소재는 옹포로.
101005 # 옹포리 소재로.
101005 @ 아. 그러면 저건 학교는 언제?
101005 # 어?
101005 @ 칠십년대에 지어신가마씨?
101005 # 저거는. 한림고등학교는 막 늦게 지었지. 저것들도 우리 교포 힘도 조금 이신걸로 알고 있는데 교포들도 조금.
101005 @ 그럼 학교 학생들도 조금 줄지예?
101005 # 학생들은 남녀공학 아니라? 남녀공학인데 그런 대로 유지는 잘 되는 거 같애.
101005 @ 경로당은 이삼층은 경로당이고 일층은 그냥 가정집인가마씨?
101005 # 어 일층에는 거 쉽터 뭐 해 가지고 뭐 그런 걸로 좀 사용하고 이층은 여성분들이.
101005 @ 예.
101005 # 뭐 그 사용하고.
101005 @ 예.
101005 # 일단 삼층은 남성분들이 사용하고.
101005 @ 보통 그 무슨 요일에 경로당 어르신들 사용해마씨?
101005 # 월화수는 여성분들이 열한시까지 인제 으덥시부터 열한시까지 하고.
101005 @ 예.
101005 # 남성분들은 열두시부터 여섯시까지 월화수목금토까지.
101005 @ 아.
101005 # 거기다가.
101005 @ 토요일날도?
101005 # 어 토요일날도 문 열어주면 가서 거기서 뭐 무슨 바둑도 두고 장기도 두고 오락 같은 거 하고말이지.
101005 @ 그러면 문은 노인회장님이 관리해마씨?
101005 # 노인회장이 관리를 하되 거기 관리하는 사람이 있어.
101005 @ 아 따로 있어마씨?
101005 # 뭐 청소도 하고 뭐 이렇게 해 가지고 다른 얼마 말이여 수고비도 주고 해 가지고 운영하고 있지.

101005 @ 요즘은 더워부난 잘 안나오신가마씨?

101005 # 아이 사람 많이 나와 거기가 에어컨 틀어놓니까 집안에서 틀면 에어컨
값고 많이 세금 폭탄도 나오고 말이야 하니까 전기료 폭탄 나오니까 말이여 거기다
다 모아주게. 한 삼사십명씩 모여.

101005 @ 아 경 많이마씨? 어제는 계속 닫혀있던데 오후에 가면?

101005 # 열두씨 넘으면 문 열어 거긴.

101005 @ 아 열두시 넘어야?

101005 # 으

101005 @ 아 기구나 예.

101006 @ 그면 지금은 어실거닭은디 옛날에도 계나 접 같은 거 잇어마씨? 옹포
리에.

101006 # 응?

101006 @ 같이 하는 거 있잖아예 계 계모임이나 접.

101006 # 아 계.

101006 @ 접이라고 해야하나?

101006 # 옛날에는 그 저기 농사 지을 때 순우름이라고 허는 계 있거든 순우름.

101006 @ 순우름.

101006 # 순우름이 뭐냐.

101006 @ 예.

101006 # 내가 일손이 인제 딸리니까 옆에 사람 옆에 사람 옆에 사람 옆에 사람
빌어서 하면 이 사람할 때는 또 다른 사람이 가서 그 사람 걸 도와주고 또 저 사람
할 때는 이게 서로 상부상조하는 거야.

101006 @ 예.

101006 # 그게 순우름이라고 하는 거야.

101006 @ 아.

101006 # 어 순우름으로 해 가지고 그런 계 같이.

101006 @ 예.

101006 # 이제 농사 때 되면 조 빌 때라던가 보리 빌 때는 한 뭉에 다 들잖아 한
꺼번에

101006 @ 예.

101006 # 그 빨리 말이여 그 해야 될 거면 혼자가서 그 밭을 빌라면 말이지 어
며칠을 베야 되는데 열 사람 같이 해 가지고 하면 하루에 비면 이디가 하루에 빌
고.

101006 @ 예.

101006 # 저디강 비어가 해주면은 그게 순우름이 돼가지고 뭐 일손도 바쁘고 저
뭉 좀 빨라지고 말이지 농사 일처리도 손쉽게 해주고 그러는 거지.

101006 @ 그니까 예전에는 농사 일 때문에 그런 거 많아신디 요즘에는 없겠다

예?

101006 # 이제는 건준 다 기계화 되고 말이야 이러니까.

101006 @ 예.

101006 # 그런 순우름이라는 게 없어. 옛날엔 순우름 정신이 우리 제주도 정신이
나 마찬가지로였는데.

101006 @ 그.

101006 # 그 즙냥정신.

101006 @ 예 즙냥정신.

101006 # 어. 그런 게

101007 @ 그러면 그 뭐냐 옹포리만에 마을 뭐 풍습 같은 거 없었마씨?

101007 # 뭐 옛날에 풍습인 인제 저기 저 서낭당이라는 게 있어가지고.

101007 @ 서낭당. 서낭당은 뭐짱?

101007 # 서낭당은 큰 풍낭을.

101007 @ 예.

101007 # 하나의 신 같이 모셔가지고.

101007 @ 예.

101007 # 그 바다에 다니는 사람들이 일년에 무사안녕과 고기 같은 것도 많이 잡
아달라 해서 비는 서왕당 서낭당 이런 거지.

101007 @ 예.

101007 # 거기 저 테레비에도 가끔 나오잖아.

101007 @ 예.

101007 # 그 큰 풍낭에다가 무슨 뭐 줄 메달고 말이지 일년의 안녕을 빌고 뭐 어
여기 바다에 다니는 사람들은 태풍도 만나지 말고 고기도 많이 잡아 주고 뭐 이렇
게 해서 남녀노소가 그자 거기가서 일년에 한 번 정월달 되면은 이렇게 빈다고 그
서낭당에 가가지고.

101007 @ 예.

101007 # 게가지고 허다가 내가 청년회장 당시 이거는 말이지 아니다. 미신 타라
로 해 가지고 내가 그 서낭당을 톱으로 잘라버렸어. 몇 사람 청년 회원들 데리고
가가지고 해서 마을에서도 난리 나가지고 말이여 마을 총회 열어가지고 우리 옥도
많이 듣고 했는데. 이왕 말이여 뭐 비어버린거 말이여 다시 살릴 수도 없고 해 가
지고 그 해로 서낭당은 철거 돼가지고 우리가 사대 뭐 타파주의 미신 뭐 무슨 뭐
저 제주도에는 말이지 그 이월달 되면은 친구간이라 해서 말이지 이런 거 꼭 그 때
야 이사하고.

101007 @ 예.

101007 # 이런 나쁜 폐습을 내가 말이지 선도하기 위해서 이장 당시에 우리 옹포
사람들을 다 데리고 차 두 대를 빌어가지고 제주도를 다 말이여 선진지 견학 시키
면서 이런 미신 같은 거 믿어가지고 우리한테 도움이 하나도 없다. 우리도 이제는

말이여 과학적으로 잘 사는 시대가 왔는데 그런 거 필요없다 말이지 우리도 딴 동네도 강 보고 말이여 잘 사는 동네도 강 돌아보고 이렇게 해 가지고 그 때 획기적으로 막 대대적으로 신문도 나고 말이지.

101007 @ 음. 그뎨 그 때 옛날에는 풍습이 서낭당에서 비는 거?

101007 # 으. 서낭당에서 그렇게 빌고

101007 @ 예.

101007 # 또 마을 포제가 잇어. 마을 포제는 돼지 한 마리를 이제 생으로 잡아서.

101007 @ 예.

101007 # 거 창자만 내가지고 완전히 생으로.

101007 @ 예.

101007 # 삶지 않은 상태에서 가서 제 제단 지답에 가가지고 올라가지고 일주일 간 일주일 간 매일 하는 거는 아니고.

101007 @ 예.

101007 # 제일 지관들은 그 해 뭐 젊은 사람들이 결혼 혼 사람들 다섯 사람이나 여섯 사람 이렇게 뽑아가지고 그 지답 옆에다가 거 집에 하숙 하듯이 거기서만 살게 허여. 거 가서 말이여 부인하고 자지도 못하게 하고 말이여 이렇게 몸을 정결하게 해서 제일 마지막 날 이제 제 지내게 되면은 목욕을 해서 그 다음날 밤 한 열두시부터 한 두시 세시까지 제를 지내거든.

101007 @ 아.

101007 # 그게 마을.

101007 @ 마을 포제.

101007 # 마을 포제.

101007 @ 그건 어디선 헨마씨?

101007 # 그 옹포리 지답이라고 하는 지답이라는 데서.

101007 @ 지답.

101007 # 지답 지를 제를 지내는 답. 그 지답이라고 해 가지고 그 공구리로 이렇게 쪽 해서 이렇게 흐고 계단 이렇게 해서 크게 공구리로 되어 있게. 딱 제일 위에는 돼지.

101007 @ 그건 언제까지 헨마씨?

101007 # 그게 한 육십년도까지 했나.

101007 @ 아 그렇게 빨리 없어전마씨?

101007 # 아 그 빨리 없어졌지. 그거 저 그 저기 저 뭐 그 지답 저 서낭당이라던가 이런 뭐 지답 같은 거 이런 것들이 다 이런 건 미신에 속하고 이런 건 뭐 어 우리 마을 사람들한테 도움이 되지 않는다 그래가지고 그걸 폐지하게 되게끔.

101007 @ 계단 서낭당 같은 경우에는 뭐 비 많이 오는 거 때문에 하면 그 두 번째 말한 게 뭐였지마씨? 마을 포제는 마을에 안녕을 위해서 하는 거마씨?

101007 # 그렇지.

101007 @ 아.

101007 # 그거는.

101007 @ 예.

101007 # 서낭당은 개인적으로 가 가지고 하는 거고.

101007 @ 아 개인적으로?

101007 # 마을 지답에서 지내는 지는.

101007 @ 예.

101007 # 마을 전체가 다 말이지.

101007 @ 모여 가지고.

101007 # 모여 가지고 거기다가 뭐 일주일 간 말이지 뭐 지주도 가져가는 사람들도 있고 말이지 회사도 하고 말이여 뭐 해 가지고 일주일 간 거기다가 지관들을 합숙시켜 가지고.

101007 @ 예.

101007 # 그 제일 내가 내일 제 지낸다면 일주일 간에 말이여 마지막 날에 목욕해서 열두시부터 한 세시까지 제를 지내고 해서.

101007 @ 또 다른 풍습은 엇인가마씨?

101007 # 다른 풍습은 크게.

101007 @ 뭐 기억 나시는 거 아무거나.

101007 # 뭐 우리 마을 풍습으로는 뭐 큰 풍습은 엇인거 같은데.

101007 @ 아 그 두개 정도?

101007 # 으. 그 때 당시는 그게 켈

101007 @ 크게 한 거마씨?

101007 # 응 크게 그 저기 저 마을 주민들이 다 해서 할 수 있는 거는 지답에서 일주일 간 제 지내기 위해서 말이여 모여서 놀고 먹고 뭐 이렇게 하고 일월달 되면 정월달 되면 개인적으로 그거는.

101007 @ 서낭당.

101007 # 서낭당에 가서 개인으로 안녕과 뭐 건강과 가족 건강 뭐 고기 낚으는 사람은 고기 뭐 많이 낚아달랭도 빌고 이런 식으로 그런 걸 쪽 해 오다가 이제 뭐 어느 정도 사회가 밝아가고 문명이 발달돼 가니까 다 없어졌지.

101007 @ 마을 포제도 정월달에 헐 마씨 그러면?

101007 # 그것도 정월달에.

101007 @ 일주일 한다고 햇잖아예?

101007 # 일주일 간 만약에 그 마을 총회에서

101007 @ 아.

101007 # 언제 지낸다는 결정이 딱 나면 지관이 딱 이제 결정이 되는거주.

101007 @ 아.

101007 # 그 나이 많은 사람들은 지관하고 영 제 지내 제 지내는 사람들은 젊은 사람들로 하고.

101007 @ 아 기구나 예.

101008 @ 그러면 그 옹포리에 특산물은 잇어마씨?

101008 # 특산물은 이제 그 뭐냐하면은 해녀들이 잡는.

101008 @ 예.

101008 # 해산물이 특산물이 되고 뭐 주로 뭐 여기는 감귤도 많이 하는 사람도 없고.

101008 @ 예.

101008 # 뭐 그렇다고 무슨 말이지 저 가축 같은 거 많이 기르는 사람도 벨로 한 몇 사람 정도.

101008 @ 옛날에는 소나 말 같은 거 안 키워신가마씨?

101008 # 아 거 옛날에는 소나 말이나 건짐 한 두 집 걸러서 서너집에 하나씩은 키웠지. 왜냐하면 농사 지으려면 그것이 말이지 최고의 농사에 주요 말이지 그

101008 @ 도와 주는 거.

101008 # 도와 주는 것이 소는 밭 같고. 말은 뭐하느냐 조 갈을 때는 말로 말이여 말 혼 열개 해가지고 막 이렇게 어랑어랑어랑 해 가지고 밭을 전체 잘 밟아야 조가 잘 난다고 해 가지고 그래서는 말도 이제 순우름이라고 해가지고 내가 두 개 잇이든 몇 개 좀 빌어다가.

101008 @ 그것도 순우름으로?

101008 # 으 해그넝 돌려그넝 해나면 나도 뭐 탄 사람 할 때는 빌려줘가지고.

101008 @ 그럼 어르신도 소나 말 길러보셨마씨?

101008 # 아니 우리 집에 말은 말이지 저 아버지가 길러가지고.

101008 @ 아.

101008 # 내가 그 저 물도 먹이고 다니고 이렇게 해가지고는 아주 좋은 말 말이여 우리 집에 잇어가지고.

101008 @ 나중에 말에 대해서 물어보려고 했거든마씨. 밭일 할 때는 소나 말로 했었는데 그거 어떻게 했는지.

101008 # 아니 말은 주로 조.

101008 @ 예.

101008 # 조를 갈면 꼭 밟아 줘야 되거든.

101008 @ 예 다시 아까 다시 글아준건디 특산물 같은 거는 혹시?

101008 # 특산물은 뭐 해녀들 뭐 잡아오는 소라가 이제 제일 많고. 소라가 어촌계 우리 해녀들 아마 이 한림읍 관내에는 제일 많을 거야.

101008 @ 한림읍 관내마씨?

101008 # 으.

101008 @ 해녀는 몇 명정도 잇어마씨?

101008 # 한 칠팝십명 될걸로 아는데.

101008 @ 해녀라고 해마씨 줌녀라고 해마씨?

101008 # 어? 줌녀 줌녀들이.

101008 @ 예.

101008 # 잡아오는 그것이 특산물들로는 이제 소라가 제일 으 구쟁기가 제일 많고.

101008 @ 예.

101008 # 그 다음에는 뭐 그 때에 따라가지고 말이지 그 무슨 뭐 다 구살

101008 @ 구살.

101008 # 성계.

101008 @ 예.

101008 # 성계라고 하지마는 구살을 많이 해가지고 그 주로 그거를 많이 하면은 해녀들도 돈 몇 백만원씩 벌고 그래요.

101008 @ 아 기짱? 여기는 해녀학교 같은 거 옛인가마씨?

101008 # 해녀학교는 귀덕 이리에에 있고.

101008 @ 예.

101008 # 여기에 처음 이장 당시에 여기 하라고 하니까 안해버리니까 귀덕으로 가가지고 귀덕에 지금 해녀 학교가 있고 여기는 없어 여기는 저 썩은게라고 해가지고.

101008 @ 썩은게?

101008 # 으 썩은게라 옹포하고 협재하고 그 사이가 썩은게거든.

101008 @ 썩은게가 아니고 썩은게?

101008 # 으 원래는 석은젠디 우리 여기서는 썩은게 썩은게 해서.

101008 @ 아.

101008 # 게가 썩어서 말이지 그거 던져버려가지고 썩은게라고 했다는 말이 있어.

101008 @ 그거 물어보젠해신디.

101008 # 썩은젠디 원래 명칭은 석은게.

101008 @ 아.

101008 # 근디 우리 사람들은 전부 다 썩은게 썩은게 하거든. 썩은게 가기 전에 그 옹포 그 그 당동산이라는 그 동산이 있는데.

101008 @ 당동산마씨?

101008 # 으 당동산 그것이 옹포에서 제일 높은 동산이 있는데.

101008 @ 아.

101008 # 당동산.

101008 @ 예.

101008 # 거 거기가 우리가 말이야 옛날에 학교 다닐 때는 말이지 버스 같은 거

라던가 이렇게 해가지고 차 올라갈 때는 뒤에 돌아정 당동산에 가면 차 차가 힘이 없어가지고 걸어가다시피 할 때 특 내리고 햇든 하는 그 동산이거든.

101008 @ 아.

101008 # 이제는 뭐 어느 정도 다 평지되다시피 해가지고 그 당동산 그 그 주위에 일본 말이지 아 일본이 아니고 몽고족들이 들어와가지고.

101008@ 예.

101008 # 이디 와가지고 막 그 저기 뭐 부녀자를 뭐 강간하고 말이며 막 그 저기 뭐 몽고놈들이 와가지고 많이 겁탈하고 약탈해가고 말이 해가지고 몽고 사람이 죽은 거를 거기다 당동산에 묻어.

101008 @ 예.

101008 # 묻은 묻는 일화가 있어.

101008 @ 예.

101008 # 게 이제 하도 여기서도 뭐 말 안듣고 말이지 뭐 흥고 하면은 그 옛날 할머니 할아버지들은 이 몽고놈의 자숙이 몽고 처들어 먹는 새끼랜 해가지고 그렇게 몽고놈이 와서 말이야 약탈하고 부녀자를 강간하고 못살게 했다고 해

101008 @ 옛날에 몽고사람들이.

101008 # 으 몽고족이 여기까지 와가지고 우리 여기가 포구가 아주 좋다고 했잖아?

101008 @ 예.

101008 # 게니깐 글로 들어와가지고 이 근방에 뭐 무슨 농산물도 약탈해가고 뭐고 전부 다 하면서 그 사람들이 와가지고 말이야 배와준 것도 말이야 밭농사 할 때는 말이지 구루마라고 해가지고.

101008 # 짐 실을 때 반 실으면 말이야 도르래로 해가지고 말이며 짐을 어느 정도 안정시켜놔 그 뒤에 또 쌓고 쌓고 흥는 게 다 와서 몽고놈이 다와서 가르켜준거하고 흥여.

101008 @ 아. 기구나예.

101008 # 그 몽고 사람들이 그 일을 이디 농사일 같은 거라든가 이런 것들은 몽고 영향이 상당히 많고.

101008 @ 예.

101008 # 우리도 뭐 몽고반점인가 뭔가 해가지고 여기 아기 낳으면 뭐 무슨 퍼런게 말이며 뭐 한다는 게 그 일리가 있는 이야기 같애.

101008 @ 그러면 특산물 같은 거는 옛날에 다른 마을로 팔거나 그런 건 엇언마씨?

101008 # 인제 특산물로 뭐 무슨 파는 거는 농산물로 뭐 무슨 고구마 같은 거 해가지고 전분공장에다가 팔고.

101008 @ 전분공장.

101008 # 그거는 뭐 생계로 유지하는 걸로 있었고 옛날에는 여기 그 저 대동식품 공업주식 주식회사라고 해가지고.

101008 @ 대동식품주식회사마씨?

101008 # 으 그 저기 통조림공장이라고하면 알거야.

101008 @ 예.

101008 # 거기에서 그 고등어 전갱이 각제기

101008 @ 네.

101008 # 이런 것들 말이여 가정와가지고 말이여 이 한림읍 근방에 있는 여자들 말이여 거기 가가지고 전부 다 그 작업해가지고 대가리는 자르고 그 저 몸뚱이만 통조림 해가지고 군납.

101008 @ 네.

101008 # 일본 공장이엇거든 그 때 다께나까라고 해가지고 거기서 그걸 군수물자를 만들어가지고 말이여 동남아로 말이여 다 나가고 막 그 때 일본 전쟁 할 때니까 군수물자로 나가고 해가지고는 거기서 그걸 할 적에는 통조림 고등어 전갱이 뭐 무슨 소 뭐 무슨.

101008 @ 소마씨?

101008 # 으 소도 통조림 헛고 닥팥같은 거 무 단무지로 하는 거 말이지 툷 공장 뭐 무슨 말이지 여러 가지를 거기서 가공해가지고.

101008 @ 아 툷도 해수광?

101008 # 으 툷 가공 공장도 해가지고.

101008 @ 예.

101008 # 툷도 통조림 해가지고 일본 그저기 군수물자로 다 나가서.

101008 @ 그런 것도 특산물 될 것 같은데마씨?

101008 # 아니 글썄 그러니까 그 때는 그 그래서 한 쪽으로는 툷 마당이라고 해서 툷을 건조해가지고 말이지.

101008 @ 예.

101008 # 그거 저기 저 그 크게 헛는데 이제는 그 저 섬 청정 섬마을이라고 해가지고 이제는 수산물 말이여 가공공장 거기 들어서가지고는.

101008 @ 아.

101008 # 없고

101008 @ 지금은 없고마씨?

101008 # 으. 계난 거기다가 공장이 있었고 그 옆에는 얼음 공장 그 건담다리 물이 다리 물이 좋아서 그 물 받아서 얼음 만들어가지고 그 저 한림항에 말이지 그 고기 잡는 배에도 이렇게 하고.

101008 @ 아 얼음 공장 잇언마씨?

101008 # 으.

101008 @ 지금은 없지예?

101008 # 지금은 없지 그거는 인제 대원공업사라고 해가지고.

101008 @ 예.

101008 # 여기서 산 자리가 그 얼음 공장.

101008 @ 음.

101008 # 그것도 대원공업사도 거 대동식품 공업 그 통조림 공장이었어. 그 조그마하게 얼음 공장은 크진 않았고 그 옆에다가 동아물산이라고 해서 그 저기 저 뭐 꼬 감자 고구마 전분공장 있었고 앞에는 동진 산업이라서 전분공장 있었고 요 마을 밑으로는 제약 회사라고 해가지고 그 감태 미역 이런 걸 원료로 해가지고 옥도진기 그런 걸 만드는 이런 공장이 옹포에 있어서 이쪽에는 공업 지구가 조금 형성 되어 있고.

101008 @ 예.

101008 # 요쪽에는 그 서민들이 좀 살고

101008 @ 그니깐 농산물 같은 거는 생계로 팔았잖아예?

101008 # 으.

101008 @ 그면 해산물 같은 경우에는 그래도 좀 생계로 팔겠지만.

101008 # 으.

101008 @ 여기 옹포니까 좋은 게 구쟁기

101008 # 으.

101008 @ 전복 같은 건 엇인가마씨?

101008 # 전복 같은 거는 인제 힘들지.

101008 @ 아.

101008 # 자연산은.

101008 @ 예.

101008 # 대량으로 나오지 않고.

101008 @ 조금 나오지예?

101008 # 조금 나오지. 해녀들 팔십명 가면.

101008 @ 예.

101008 # 많이 뭐 다 모여야 한 일기로 정도 나오나 마나야 지금은 이제 워낙 그 게 이제 고갈되다시피 이제 잡아버리고 하니깐 이제 그 해녀들도 금채기라고 해가지고 말이지 유월달로부터 시월달까지는 바다에 들어가서.

101008 @ 못잡지예?

101008 # 으. 해녀들 잡지도 못하게 지금 이제 금채기간이라 나가지 않해.

101008 @ 아 지금 금채기짱?

101008 # 으.

101008 @ 그럼 금채기 때는 밧일 햄수짱?

101008 # 어?

101008 @ 줌녀들.

101008 # 어. 해녀들을 주로.

101008 @ 예.

101008 # 뭐 이서 수산 수산업 협동조합에 고등어 일 같은 거나 아니면 이 우에 그 골프장 그 잔디밭 검질맨다든지 말이지 뭐 이런.

101008 @ 아 위에 골프장 생겼마씨?

101008 # 어?

101008 @ 골프장 잇어마씨?

101008 # 골프장 다니주게 용포 여자 인제 그딴.

101008 @ 아.

101008 # 일이 없으니까 이제.

101008 @ 그쪽으로?

101008 # 농황기로 인제 해가지고는 거기가서 일도 하고 뭐 그런 정도지.

101008 @ 음. 알겠습니다. 어르신 그럼 이장님은 언제부터 언제까지 하셧마씨?

101008 # 나 이장이 요기 저 칠십 칠년에서 칠십 구년인가?

101008 @ 아 저기 있네.

101008 # 어.

101008 @ 기구나 예.

101009 @ 그럼 마을 자랑거리 좀 잘 아시겠다 예 마을 자랑 좀.

101009 # 마을 자랑이야 뭐 무슨 뭐 나가 그 때 이장 새마을 지도자 하다가.

101009 @ 예.

101009 # 그 새마을 훈장 협동장 받으러 올라가가지고는.

101009 @ 예.

101009 # 대통령 하사금으로 그때 사백만원이든 지금 한 사억정도 되는 돈일거야.

101009 @ 많다예.

101009 # 한 칠십년도에 가서 받아왔으니까.

101009 @ 예.

101009 # 계란 받아와가지고 숙원 사업이 뭐냐 계란.

101009 @ 예.

101009 # 우리 용포리가 반농반어지마는 예 해녀들이 말이여 비양도 근해에 가서 해산물을 채취하는데 배가 작아가지고 위험성이 많다.

101009 @ 음.

101009 # 이걸 좀 큰 걸로 저 동력으로 하나 말이야 크게 지어달라 해가지고 계 용포호라고 대통령 하사선이엔 해가지고.

101009 @ 아 용포호가 잇어마씨?

101009 # ㄴ. 용포호가 이제 또 그 명목은 유지되는데.

101009 @ 예.

101009 # 이제 대통령 하사선이라는 그거는 다 없어지고.

101009 @ 예.

101009 # 이제 크게 해녀들 실러 땡기는게 오톤 정도 된 큰 배로 실러 다니곤 하지.

101009 @ 여긴 뭐 살기에는 좋지 않아마씨? 옹포는?

101009 # 어?

101009 @ 요즘엔 외지 사람들 많이 안 들어와마씨?

101009 # 아 외지 사람들은 벨로 안 들어오고 저쪽에 그 저기 저 그 아파트가 저 쪽 옹포 끄트머리 정도에 있는데.

101009 @ 예.

101009 # 그딴 사람들은 건zum 다 여기 옹포 사람들이 아니고 외지 사라들이 와서 살고.

101009 @ 아 아파트에는?

101009 # 어 아파트는 여기는 순수한 저 여기 저 토종 뭐 토백이들만 여기 살고.

101009 @ 무슨 동네 사람들 제일 많이 살맨마씨?

101009 # 금정동이라고 해서.

101009 @ 예.

101009 # 대화동 중화동 금정동으로 세 개 동으로 나뉘거든?

101009 @ 아 동이 세 개마씨?

101009 # 어. 대화동은 워낙 공업지구라서.

101009 @ 예.

101009 # 사람들이 별로 없고

101009 @ 예.

101009 # 거긴 크게 공장지대들만 많이 있으니깐.

101009 @ 거기 입구쪽에?

101009 # 어 곧 들어오는 디가 거기고 여기 여기가 중화동. 저쪽에는 이제 바다 이야기나 뭐 식당 도깨물항들이라든가 이런 뭐 아주 말이지 그 뭐 해산물들도 오면 직접 말이야 거기서 비양도에서 온 거 산 것들도 바로 집어 넣어가지고 말이야.

101009 @ 아 저기서마씨?

101009 # 어. 그렇게 해가지고는 거기가 이제 옹포에서 제일 명동 같이 그렇게 돼버렸지. 옛날은 대화동일 쥘 사람도 많고.

101009 @ 예.

101009 # 살기가 좋고 이렇게 했는데 이제는 바뀌져버렸어 시대가 거꾸로.

101009 @ 아 저쪽으로.

101009 # 어. 이쪽 이제는 손님들도 많이 가고 관광객들도 많이 가고 식사도 거기서 대부분 큰 식당들도 거기장 있고 해서 이렇게 해가지고.

101009 @ 그 밧 같은 거는 중화동 이쪽에 있어마씨?

101009 # 어게. 이야기 했지마는 여기 우쪽도 건zum 다 옥토가 아니고.

101009 @ 예.

101009 # 그 지반이 암반이라 빌레. 빌레 위에 흑 호꼼씩 놓아가지고
101009 @ 한거니까.
101009 # 어 그러니까 뭐 농사도 크게 짓지도 못하고 이제 여기서 흑는 사람은
이제 저 우쪽으로 강 금악쪽이나 명월쪽이나 가서 밭 같은 거 빌려가지고 특수작물
하는 사람들은.
101009 @ 아 금악이나 명월까지 가가지고?
101009 # 어. 이쪽에는 농토라고해가지고 크게 삼천평 오천평 만평 이렇게 할 밭
이 없어 요만큼 뭐 제주도말로 말이여 또랑 또랑 이렇게 해가지고 이렇게 흑 놓아
가지고 마늘이나 고추 심어서 먹을 밭이지.
101009 @ 팔아 먹기에는 적잖다예? 밭이 좁아부난.
101009 # 아니 이제는 그런 것이 더 돈을 쥐어 이제는.
101009 @ 아 그런 것이마씨?
101009 # 협제 같은 데는 옛날에 돈 십만원 하는 모살왔은 이제 빌레 같은 거
있는 이제암반 같은 거 있는 데는 십만원이 삼백만원 평당 말이여 쥐도 못 산다
햏여. 그 아래는 평당 천만원이라 해수욕장 있는 데는.
101009 @ 아 그쪽에는.
101009 # 어 그렇게 시대가 많이 바뀌어져볼고 그 쪽에 이름 옹탱이라고 하는디
옹탱이 옹탱이에.
101009 @ 옹탱이가 뭐짱?
101009 # 옹탱이 이거 말하자면 또랑 이렇게 들라있는 것을 옹탱이라허주게 사투
리로.
101009 @ 예
101009 # 옹탱이에 흑 놓아가지고 말이여 햏여 먹는 거는 옛날에 돈도 주지 않
예.
101009 @ 음.
101009 # 뭐 무슨 뭐 돈 만원이라도 주면 말이여 팔 정도로 그런 것들이 밭이 넓
지 않고.
101009 @ 예.
101009 # 그런 암반 위에 흑 조금 잇이면 흑 손으로 모여다그넝 거기다가 조금
하고 옹탱이는 옹탱이데로 그렇게 농사해났지 이제는 뭐 그런 옹탱이도 흑을 몇 차
부어놔서 하면은.
101009 @ 예.
101009 # 그 이제 요새는 퇴비도 좋고 농사도 잘 되고 경허주게.
101009 @ 어르신 어렸을 때는 그 때는 밭농사 좀 하지 않안마씨?
101009 # 그러니까 반농반어를 하는데 주로 이 바다에서 많이 그 생활하는 돈을.
101009 @ 예.
101009 # 조금 말이지 했지. 농사 지어가지고는 자기네 먹을 정도라.

101009 @ 팔 정도는 아니고?

101009 # 팔 정도는 아니고 보리나 조나 감자나 세 가지 했거든 옛날에 여기는 딴 거는 하지 못해 농사가 벼도 못하고 딴 거 할 수가 없어 가지고 주로 보리 조 고구마 이 세 개만 하면서.

101009 @ 아 보리 조 고구마

101009 # 어 보리 조 고구마만 하면서 감자는 그나마 공장이 있으니까 공장에 팔아서 아이들 학자금도 말이며 조금 벌고 해놔주게. 중학교 고등학교 간 아이들 호 꼼씩 주고.

101009 @ 예.

101009 # 이렇게 하면서 그거를 가정 상비 돈으로 사용하고 보리하고 조는 완전히 주식.

101009 @ 음.

101009 # 그렇게 해서 살았거든.

101009 @ 그럼 거의 옹포리는 어촌마을이지예?

101009 # 그 어촌마을로 보면 말이지 원래 반농반어지마는.

101009 @ 예.

101009 # 속해있는 사람들이 바다 쪽이 많았주게.

101009 @ 기구나 예.

101009 # 농사는 별로 이제는 농사 짓는 사람들은 별로 없고.

101009 @ 별로 없지예?

101009 # 어.

101010 @ 그면 이밖에도 마을에 대해서 어르신 뭐 하고 싶은, 소개하고 싶은 얘기가 뭐 그런 거 없을까마씨?

101010 # 옹포리는 내가 지금 현재 문화시설이나 이런걸로 봐서 별로 건준 다 갖추어 있지마는.

101010 @ 예.

101010 # 여기에다가 말이야 목욕탕이라든가

101010 @ 예.

101010 # 저기 저 해녀들은 바다에 갔다오면 자체적으로 자기들 목욕탕이 말이며 전기로 뽑아놔서 물 데워서 그런 거는 해녀들은 되어 있는데 이 대중목욕탕이라든가 이렇게 여기 하나 여기라도 있으면.

101010 @ 예.

101010 # 옹포 나이 많은 사람들 뭐 좀 어디 멀리 못가서 목욕하고 싶어도 겨울에.

101010 @ 예.

101010 # 겨울에만 삼 개월? 한 삼 사 개월 뭐 이렇게 운영할 수 있는 목욕탕이 하나 있었으면 뭐 좋지 않은가 나 생각엔.

101010 @ 아 목욕탕은 옹포에 잇어마씨?

101010 # 목욕탕은 없어 이제 한림.

101010 @ 나가야돼마씨?

101010 # 으 한림나가야 되고 협제도 한림 가야 되고 금릉은 거기 뭐 무슨 호텔에 사우나를 말아야 노인들은 할인 받을 수 있다고 하는데 나도 한 번 가봤는데 그런 문화 그런 사람 그 저기 목욕탕 정도만 하나 잇이면 병원 같은 거는 바로 옆에.

101010 @ 그거 물어보젠해신디 병원은 가까운 데 잇어마씨?

101010 # 어 여기 한림에 병원이 상당히 많으니까 한의원들도 있고 병원이 한 스무 개 정도 있으니까.

101010 @ 하긴 한림이랑 제일 붙어 있는 게 옹포리지에?

101010 # 어 내가 보기에요 우리는 한림읍 관내에서 이만한 뭐 마을 공동 재산을 갖고 있다든지 이런 걸로 봐서는.

101010 @ 음.

101010 # 제주도에서도 몇 번째 안갈거야.

101010 @ 요 옆에 노인 요양원? 그런 것도 이신거.

101010 # 그거는 개인적으로 하는 거고. 우리가 뭐 마을에서 직접 운영하는 거는 없어. 목욕탕 같은 거나 정부에서 하나 해줬으면.

101010 @ 어르신 예전에 경로당 없었을 때는 폭낭이나.

101010 # 쉽터?

101010 @ 예 쉽터.

101010 # 쉽터 같은 거는 동네마다 저 건춤 다 요쪽에 내려가면 폭낭 잇어서 거기서 앉아서 얘기해나서.

2. 제보자 일생

102001 @ 어 두번째로 이제 제보자 일생을 조사하도록 하겠습니다. 이제 어르신 개인적인 것 좀 물어보젠하맨 마씨.

102001 # 어 좋아.

102001 @ 어 낳고 자란 과정 그냥 태어나고 어디서 태어나고 그렇게 지금까지 어떻게 자랐는지.

102001 # 으

102001 @ 한번 편하게 돌아줍서.

102001 # 아니 나는 천구백사십이년생으로.

102001 @ 예.

102001 # 예 이 부락 옹포리 저 그 금정동이라는 그런 저 옹포리 제일 끝에 동네에서 태어나가지고.

102001 @ 금정동마씨?

102001 # 어, 금정동.

102001 @ 예.

102001 # 금정동에서 태어나가지고 한 열 한 두살 즈음 대화동으로 지금 이사와가지고 지금 현재 사는 데서 살다가.

102001 @ 예.

102001 # 한림초등학교를 나와가지고 한림중학교 나와서 제주오현고등학교 졸업해가지고 대한민국 해군에 가서 삼년 간 근무하다가 인제 그 제대해서 돌아와서 풍천산업이라는 그 구루마 공장에서 한 몇 년가 일하다가.

102001 @ 예.

102001 # 인제 그 왜 수협이라는 곳에 그 수협 수산업 협동조합에.

102001 @ 예.

102001 # 입문해서 칠십년대 초반까지인가? 칠십년도 초반까지 수협에 있다가 그만둬서 일본가서 한 일년 있다가 돌아와가지고 다음 이제 축협.

102001 @ 예.

102001 # 축협이 여기 저 그 축산물 공판장이라고 소 돼지 같은 거 잡는 그 축산물 공판장 축협에 들어가서 거기서 이제 그 근무하다가 뭐 경매사 자격증도 따고 그 뭐 축협에서 이제 거기 있다가 이제는 또 한림지소로 발령받아가지고 한림지소에서 그걸로 정년퇴임해가지고.

102001 @ 한림제소마씨?

102001 # 어?

102001 @ 한림 뭐마씨?

102001 # 한림지소.

102001 @ 아. 한림지소.

102001 # 오 한림지소에서 근무하다가 저 해가지고는 그만 뒀고. 뭐 중간에 뭐 그 이장 겸 새마을 지도자를 해서 이 부락 발전할 수 있는 원동력의 기초를 닦고 그 다음에 좀 새마을 훈장도 전두환 대통령 당시에 그 때 십이륙 당시 그 박정희 대통령한테 받기로 되어 있는데 그 때 십이륙 나가지고 못 받아가지고.

102001 @ 예.

102001 # 그 때 우리 부락이 경제부흥 마을로 해가지고 청와대 올라가지고 보고 해가지고 그때 아까 얘기한 사백만원도 그 마을 그 숙원 사업으로 말이지 받아왔고, 그렇게 해가지고는 하다가 그 축협에 들어가 결과적으로 정년퇴임 해가지고 지금은 뭐 여기서 살면서 민박 사업도 하고 애들 말이지 교육도 시키고 있는데.

102001 @ 해군 해군은 어디서?

102001 # 대한민국 해군은 진해에서.

102001 @ 아 진해에서 삼년마씨?

102001 # 오 삼년

102001 @ 몇 년도부터 몇 년도까지 헨마씨?

102001 # 그 육십년도에서부터 육십삼년도엔가 제대해실거라.

102001 @ 음 육십삼년도엔 제대헨마씨?

102001 # 으.

102001 @ 아 기구나예. 칠십년도에 그 여기 뭐 제일교포 한동구?

102001 # 으. 한동구씨 돌아가셨는데.

102001 @ 예.

102001 # 그 분이 이 부락에도 관심도 많고.

102001 @ 어떻하당 그 분이 이 부락에 관심 잇언마씨?

102001 # 뭐 그 분도 여기 부모가 있었고.

102001 @ 아 옹포리에.

102001 # 그 때 당시까지만해도 살았고 헛고 그 후에 차명택씨라고 도의회 의원도 큰 분이.

102001 @ 예.

102001 # 제일교포로 와서 여기 옹포 왔다가 우리 부락에 앞으로 장래에 희망을 여기다가 말이여 새마을 회관을 짓게다고 해가지고 내가 이장 당시에 돈 한 푼 없이 시작해가지고 그 차명태 의원님한테 가가지고 교포한테 한 번만 교포들 도와주게끔 편지 한 번 해주십쇼 해가지고 그래서 그 때 십시일반으로 말이지 제일 교포들 그 성금 해가지고 기초 돼가지고 이렇게 오늘에.

102001 @ 어르신 근데 태어났을 때 그러면 그냥 집에서 아님 병원에서?

102001 # 아 집에 옛날엔 병원이 없고.

102001 @ 병원 없었지예 어르신 태어났을 때는.

102001 # 어 뭐 어릴 때는 전부 다 집에서 태어나지 병원 우리 당시만해도 그 병원이라는 데서 가서 저 태어나지도 않았고 그래가지고 쪽 여기 나는 옹포에서 자라서 지금까지 한번 어디 다른 데서 살지도 않고 일본 잠깐 갔다온 거 한 번.

102001 @ 그거 빼고는 계속 여기서.

102001 # 뭐 여기서만 계속 살면서 지금은 조그만한 민박집 하나 경영하면서 아이들 삼남 일녀 낳아가지고 다 대학시키고 이제 두 번째 세 번째는 인제 삼성전자에 다 이제.

102001 @ 아.

102001 # 그 부장으로 하나는 뭐 무슨 엘이디인가 뭐 무슨

102001 @ 예.

102001 # 뭐 무슨 부장이고 하나는 반도체 부장이고 해가지고 다 돼어 있고 큰 아들은 지금 터키에 선 선교활동 차.

102001 @ 아 선교활동?

102001 # 응 나가 있고.

102001 @ 그 뭐 목사님이광?

102001 # 으. 우리 딸은 이제 하귀 그 저기 저 하나로 마트에 뭐 팔이지 무슨 야채하는 데서 있고 사위는 이제 그 삼다수에 경제본부장인가 뭔가.

102001 @ 이따 물어보려고 해신디 다 굴아줍수다 예.

102002 @ 그러면 어르신 부모님은 무슨 일 하신마씨?

102002 # 우리 아버지는 아까 대동식품이라는 공장을.

102002 @ 예.

102002 # 이제 우리 아버지도 못 살아가지고 일본 가가지고 자식들을 말이며 공부시키려고 해가지고 일본 가가지고.

102002 @ 예.

102002 # 돈 벌어오겠다고 해서 가서 들어올 적에 다께나까라고 하는 사람하고 같이 이제 제주에 오게 되서. 그 다께나까는 다께나가라고하는 죽중 죽중이라는 사람인데 그 사람하고 같이 와가지고.

102002 @ 다께다까? 아님.

102002 # 다께나까.

102002 @ 나까마씨?

102002 # 으. 가운데 중.

102002 @ 아. 그 죽중은 아는디예.

102002 # 어.

102002 @ 이게 그 홈페이지에서 보니까 다께다 통조림이라고하는데 다께나까마씨?

102002 # 으. 다께나까 통조림 공장이주게.

102002 @ 아. 다께나까.

102002 # 가운데 중 쓰고 다께는 죽 대죽 죽자 써가지고

102002 @ 아.

102002 # 다께. 일본말로 다께나까라고 해가지고 성이.

102002 @ 예.

102002 # 다께나까 신타랑인가 그렇게 돼 원래 이름이.

102002 @ 아. 원래 이름이.

102002 # 으. 신타라 신타랑이라고 호는 사람하고 와가지고 우리 아버지하고 들어와서 여기다가 통조림 공장을 지을 부지를 말이지 선정해야겠다.

102002 @ 예.

102002 # 해서 제주도를 말이야 한 두 바퀴 정도 돌아서 지금 이 건남다리 그물 옆에다가 말이며 그 부지를 선정하게 돼가지고.

102002 @ 예.

102002 # 한 오천평 부지에다가 그거 대동식품 주식회사라는 그 다께나까 저 통조림 공장을 신축하게 돼.

102002 @ 예.

102002 # 그 이제 그 때 당시만해도 굴뚝이 이 동양에서는 최고 높은 굴뚝으로 말이여.

102002 @ 굴뚝마씨?

102002 # 굴뚝 굴뚝 그 굴뚝을 우리 대한사람들은 우리나라 사람들이 그 건축하지 못한다고 하여 그렇게 높이 올라가는 그 굴뚝을.

102002 @ 예.

102002 # 지금도 아래서 보면 한 한 사십센치 오십센치 정도로 흔드는게 보여.

102002 @ 아 지금도마씨?

102002 # 으.

102002 @ 지금도 잇어마씨?

102002 # 으 지금도 계난 그 굴뚝이 이렇게 아래서 보면 이렇게 조금.

102002 @ 흔들리는 거.

102002 # 흔들리지 않으면 그거는 태풍에나 뭐나 그런 기술이 일본에 기술자가 와가지고 그걸 다 굴뚝을 지었다고 하여.

102002 @ 그럼 그 굴뚝은 뭘로 써마씨?

102002 # 그 이제는 지금 아무것도 안했 그대로 뭐

102002 @ 굴뚝만 잇어마씨?

102002 # 으 굴뚝만 잇어가지고 말이여 대원공업사라는 자기네 회사 그 저기 뭐 간판만 올라장 써 있던 말이여 폐차장이라고 영 하고.

102002 @ 아 폐차장이 잇어마씨?

102002 # 으 이쪽에는 폐차장으로 사용해가지고 그래가지고 우리 아버지는 그렇게 해가지고 나와가지고 그 공장에서.

102002 @ 예.

102002 # 그 한일합방 될 때 당시만 해도 말이지 여기 한 일곱 으답 람 해서 그 공장에 다니다가 그 다께나까 사장이 가면서 우리 아버지한테 그 공장을 뺏겨가지고 떠나갔거든?

102002 # 계난 뭐 그 때 뭐 막 혼란할 때고 해놓으니까 말이야 뭐 조금 똑똑한 놈 와가지고 그 공장 차지해가지고 말이여 자기 이름으로 말이여 다

102002 @ 바뀌버렸구나예?

102002 # 으 바뀌가지고 적삼가옥 다 등록해가지고 그대로 말이여 자기 이름으로 했는데 우리 아버지는 그 후에도 거기서 이제 공장장이라는 명칭으로 말이여 조금씩 말이야 월급 받으면서.

102002 @ 음.

102002 # 이제 우리 아이들 키우고 공부시키고 했고 우리 어머니는 원래 농사나 조금 짓고 해가지고.

102002 @ 아. 농사.

102002 # 그렇게 해서 팔남매를 우리 아버지가 낳아가지고 아들 넷 딸 넷.

102002 @ 아 팔남매마씨?

102002 # 응. 이제 우리 여동생 하나만 돌아가가지고 다 살아있지마는 그래가지고 우리 아버지도 그 때는 잘 돌아가지고 여기다가 뭐 명월에 밧도 많이 샀고 그래서 이제 나중에는 아버지가 이제 그 공장도 다 다른 사람한테 넘어가버리고 실직되고 그러니까 하나씩 하나씩 밧도 팔명 아이들 말이여 공부시키고 말이여.

102002 @ 어르신 그럼 몇째마씨?

102002 # 어?

102002 @ 팔남매 중에 몇째마씨?

102002 # 나?

102002 @ 예.

102002 # 다섯 번째.

102002 @ 아 다섯 번째광?

102002 # 응.

102002 @ 나머지 분들도 전부 다 이 근처에 살아마씨?

102002 # 그 형님은 일본에 있고 또 시에 있고 우리 동생은 서울에 있고 나는 이 덕 옹포에 있고 여자분은 서울 하나 제주시 하나 제주시 둘 있고 이렇게.

102002 @ 아 그럼 고향에는 어르신 혼자.

102002 # 나 나뿐이고.

102002 @ 아 계속 지키고 있구나예?

102002 # 그 우리 그 가다보면은 향나무 민박이라고.

102002 @ 예 예 알주마씨.

102002 # 그 왔다갔잖아?

102002 @ 예.

102002 # 그게 우리 아버지가 지은 집이라 지은 집인데 내가 한 한 이십년 전에 이십 한 오륙년 전에 내가 아버지한테 그걸 받아가지고.

102002 @ 예.

102002 # 그 완전 다 리모델링 했지.

102002 @ 음.

102002 # 옛날 그 일본 기와로.

102002 @ 예.

102002 # 이렇게 전부 다가 다 지었는데 그게 이제 비도 새고 오래되니까 그래가지고 이제는 그 일본에서 수입된 기와로 그거 리모델링 해가지고 기와도 새로 얹히고 그 안에도 전부 다 수리해서 그 나무가 히노끼라고 해가지고 일본 말이지 그 대마도에서 실려와가지고 지은 집인데 못 하나 옛날 사람 안 들어가가지고 그거 지은 집이라고 해서 한림읍에서는 그만한 재목으로 집 지은 데가 없어.

102002 @ 아.

102002 # 우리 아버지가 그 때는 잘 살 때고 해서 목수가 하도 낭이 탐나서 그

목수 이 집 지은 값을 안 받을 테니까 그 나무.
 102002 @ 좀 달라고.
 102002 # 으 집 한 채 지을 나무로 들랜해가지고.
 102002 @ 예.
 102002 # 나무로 지었다는 하는 말을 들어가지고.
 102002 @ 음.
 102002 # 그 집이 지금 대림에 하나 지어 있고.
 102002 @ 대림에마씨?
 102002 # 대림에.
 102002 @ 아.
 102002 # 그 이 근방에는 히노끼라고 해가지고 옛날 그 저 숙대나무데
 102002 @ 예 숙대나무.
 102002 # 어 일본 일본말로 히노끼데.
 102002 @ 예.
 102002 # 요새는 히노끼가 그 목욕탕에 가면 히노끼로 된 목욕탕도 있어 그건 잘
 썩지도 않해.
 102002 @ 음.
 102002 # 백년이 지금 돼도 좀 하나 먹질 않해 향이 향내가 나가지고.
 102002 @ 아 향내나무난?
 102002 # 어.
 102002 @ 경해부난 향나무.
 102002 # 어 아니 그 뒤에 우리 아버지가 그 통조림 공장에 다닐 때.
 102002 @ 예.
 102002 # 울릉도에 가게 돼서.
 102002 @ 울릉도마씨?
 102002 # 어 울릉도에 거 뭐 저 거기다가 공장 시설이다 뭐다 해서 가가지고는
 거기 갔다가 울 적에 열 그루를 가져왔어.
 102002 @ 아 울릉도에서 가져온거마씨?
 102002 # 어 저거 오리지널 울릉도 산인데 게 열 개 가져왕 우리 집 뒤에다가 네
 개 심었고.
 102002 @ 예.
 102002 # 그 때 뭐 잘 안 봤을 거야 집 뒤에 그 향나무 큰 거 못 봤는데 네 개
 있고 금강사라고 해가지고 다리 옆에 절에다가.
 102002 @ 예.
 102002 # 절에다가 두 개 심거가지고 그게 우리 집 나무하고 꼭 수형이 같아.
 102002 @ 아.
 102002 # 지금 한 백 백 한 이십년 쯤 되나 그렇게 하고 공장 그 저기 통조림 공

장에 네 그루 심졌는데 그 때 불타서 다 소실돼버리고 이제 여섯 그루만 남아있지.

102002 @ 아버님은 밭농사 하면 하지 않안마씨?

102002 # 우리 아버니는 농사는 안한.

102002 @ 아 농사는 안한마씨?

102002 # 그런 공장 같은 데서 일하고 그렇게.

102002 @ 그럼 어떻게 당 말 키워마씨?

102002 # 아 우리 아버지가 말을 아주 잘 타.

102002 @ 아 말도 타마씨?

102002 # 어 말도 잘 타고 우리 아버지는 키도 적지마는 말하고 씨름해서 지금 말이여 이긴 사람이라고 해가지고 아주 유명해.

102002 @ 아.

102002 # 우리 그 대화동에서 말 씨름해가지고 우리 아버지가 말 말을 늙었다고 해서 유명하다니깐 우리 아버지가 키는 작아도.

102003 @ 아버지 고향은 어디라고 했지마씨?

102003 # 어 협제.

102003 @ 협제?

102003 # 협제해수욕장 바로 앞에서 일로.

102003 @ 읍진 거.

102003 # 이제 공장이 여기 오게 되니까 그 집을 큰아버지한테 줘 두고 이리 와가지고 여기서 살게 된 거지.

102003 @ 그럼 어머니 고향은 어디광?

102003 # 어머니 고향은 옹포고.

102003 @ 어머니는 옹포마씨?

102003 # 으.

102003 @ 그럼 어머니는 윗대부터 옹포에서 산거마씨?

102003 # 으.

102003 @ 아 그럼 어머니는 젊으셨을 때는 이렇게 가정 집에서 일하시고 밭농사 조금.

102003 # 으 밭농사 조금 거들고 우리가 그 때 좀 농사를 많이 지었주게.

102003 @ 아 그 땐 농사 많이 지안마씨?

102003 # 으 그 때는 한 이천평 정도는 그 때는 굉장히 큰 밭이라.

102003 @ 어디에서?

102003 # 여기 바로 다리 옹포 다리 건너 다리 그 바로 우에다가 드로씨왓이라는 그런 지명인데.

102003 @ 도로씨왓마씨?

102003 # 으 드로씨왓 지명 이름이 드로씨왓 그런 지명에서 한 천 한 이천평 정도 된 말이여 밭에다가 조 뭐 무슨 보리 고구마 하면은 우리 먹고 남고 팔고 할 정

도였어.

102003 @ 아.

102003 # 도로씨왓은 왜 도로씨왓이랜해마씨?

102003 @ 그게 아마 그게 옛날 사람들이 득 닭싸움을 붙여놔 장소가 아닌가 나 생각엔.

102004 @ 그면 어르신 어릴 때 있잖아예.

102004 # 으.

102004 @ 기 친구들도 좀 있잖아예.

102004 # 으.

102004 @ 어릴 때 친구들이영 그럼 뭐하면서 좀 노션마씨?

102004 # 아 옛날에는 뭐 조끼차기라든지 뭐 무슨 다마치기라든지 말이여 뭐 할 게 아무것도 었어.

102004 @ 예.

102004 # 그 때 당시엔.

102004 @ 예.

102004 # 우리가 클 때 당시엔 빠찌치기하고 그 이 저 구슬 다마치기하고.

102004 @ 예.

102004 # 삼각꼬로 땅따먹기하고.

102004 @ 뿔로마씨?

102004 # 삼각꼬로라고 해가지고 이 저 그 이렇게 땅따먹는 그런 그런 놀이 자 치기.

102004 @ 예.

102004 # 차로 탁 청 탁 해가지고 주로 이거 이거 했지.

102004 @ 주로?

102004 # 으

102005 @ 그럼 어르신 일제강점기는 잘 모르겠다예?

102005 # 일제강점기 시기엔 우리가 그 때 나가 사이년 생이니깐 잘 몰라.

102005 @ 아.

102005 # 왜냐하면 우리가 태어나서 얼마 없어 해방됐으니깐.

102005 @ 그러면은 들으신 건 없어마씨? 부모님들이나.

102005 # 아니 근디 그 그 때 당시엔 사삼사건 당시 날 때만 해도 내가 그 때 조 그마한 한 어렴풋이 말이여 알아 듣는데 우리 여기 별장 별장 바로 앞에 그 사쿠라 밧이라는 지금은 그 저기 저 포교당이 있는데 거기에다가 폭도들 와가지고 말이여 부녀자들 말이여 칼로 말이여 막 여자 젓통도 찌르고 말이여 막 이렇게 하고 강간 하고 말이여 그런 건 본 기억은 나.

102005 @ 음.

102005 # 그리고 폭도들이 내려와서 말이여 한림지소 말이지 습격해서 말이지 막

저기 한림 부두 삼밭이라고 해서 거기서 배오면 얼음 실어주는 그런 삼밭이라는 그곳에서 격전 막 붙어가지고 말이여.

102005 # 그래가지고 경찰관이 그 폭도 쌍 말이여 죽은 거 말이여 이 죽어 있는 거 본 기억은 나.

102005 @ 아 그건 본 기억있어마씨?

102005 # 으.

102005 @ 그러면 일제강점기에는 기억나는 거 없고 공출이라고 들어보신적이?

102005 # 공출은 이제 뭐 그 일본 놈들이 말이지 그 농사 지은 걸 말이여 얼마큼 너희들은 할당해가지고 뭐 몇 가마니 조는 몇 가마니 보리는 몇 가마니 이렇게해서 내라 하는 그 말은 들어가지고 말이여 저 들은 걸로 알고 있어.

102005 @ 그럼 일제시기에 생활은 어려웠다는 건 들어본 거는?

102005 # 아 그 때 그러니까 그 때 당시에는 일본 사람들도 본 기억도 나고 공장에 다니명 그 사람들이 공장에 왕 운영하고 했으니까.

102005 @ 예.

102005 # 그렇게 해가지고 일본 사람들이 와가지고 별장도 이시카와라고 석천 그 사람이 그 옹포 별장에 그 집을 지어가지고 말이여 옹포 그 저기 저 여자를 얻어가지고 말이여 거기서 생활하면서 해방될 때까지 산 것도 알고.

102005 @ 음.

102005 # 별장이 박정희 대통령 국가재건 최고회의 이장 때도 와서 그딴서 하룻밤 자고 그 할머니가 이시카와라는 할머니가 요리도 잘 해서.

102005 @ 음.

102005 # 게 닭 요리를 그렇게 잘했는데 그 닭 요리를 말이여 먹고 가야된다고 해가지고 말이여 박정희 대통령 거기 말이여 그 별장에서 하루 주무시고 가고 그런 일화도 있고 그 할머니는 명월 논에서 난 벼로만 밥을 해.

102005 @ 아 명월논에서?

102005 # 으 논에서 난 햇쌀로만 밥하니까 밥을 하면은 기름기가 나.

102005 @ 음.

102005 # 그렇게 말이여 밥을 금방 정성스럽게 하고 닭 요리를 말이여 그렇게 잘 해가지고 해가지고는 돌아가신지 한 삼 사십년 넘었지마는.

102005 @ 명월이 논농사가 잘돼마씨?

102005 # 여기 그 저 다리 옆에는 그 그 때 물로 다 논이여 그 뎀. 물로 물 다 대가지고 지금 물놀이 공원 옆에는 다 논이라.

102005 @ 아 그쪽에는 마씨? 거기는 옹포가 아니라 명월이지예?

102005 # 아니 옹포 옹포 땅도 있고 명월 땅도 있고 저 우쪽으로는 명월이고 이쪽 알다리는 옹포도 있고.

102006 @ 아까 사삼 사건 때 얘기해신디예. 좀더 자세하게 뭐 기억나는 건 잊어마씨?

102006 # 사삼 사건 당시에는 뭐 조금 어려울 때니까.
102006 @ 어르신 몇 살때주마씨?
102006 # 나 한 일곱 일곱 으답살 때 사삼 사건 당시에 제일 기억나는 거는 우리 마을에다가 보초를 놔.
102006 @ 보초?
102006 # 저 그 때는 창도 별로 없어. 게 죽창이라고 해가지고.
102006 @ 대나무.
102006 # 대나무로 만든 걸로 이제 다리 옆에다가 이렇게 조그마한 움막 짓고 그리고 저쪽에는 말이지 금정동 제일 끝에 말이지 협제 가기 직전에도 그 저기.
102006 @ 죽창들고 서 있던마씨?
102006 # 어 저기 저 그 보초서는 사람들 말이여 겨울에는 말이지 돌에 말이여 영 해놔가지고 거기서 말이여 불 때면서 손 하면서 사람 오면 누구냐하고 암호 말이여 이렇게 하면서 나도 보초서 난 기억이 나거든.
102006 @ 아 기짱?
102006 # 어릴 때 아버지 대리라도 말이여 이제 나오라하면 어린애라도 나오랜해 서. 게고 그 때 당시에 우리 이 통조림 공장에서 여기 성이라고 해가지고.
102006 @ 예.
102006 # 우리 옹포리가 보호하기 위해서 성을 쌓어.
102006 @ 예.
102006 # 성을 쌓아가지고 사삼 사건 당시 옹포만 피해 보지 않은 부락은 옹포.
102006 @ 아 별로 피해 안받마씨?
102006 # 어 한 사람도 죽은 사람 없어.
102006 @ 다행이다예.
102006 # 뭐 지금 뭐 사삼 공원에 가서 강 보면 옹포에 한 사람 올라갔는데.
102006 @ 예.
102006 # 그 사람은 옹포 사람이 아니라.
102006 @ 옹포 사람이 아니짱?
102006 # 으 경헌디 올라갔더라고 게서 그 때 어뻤냐면 통조림 공장 할 때 말이지 그 통조림 깡통을 요쪽 성에서 저쪽으로 말이여 줄해가지고 말이여 딱 매달아서 말이여 땡가랑 땡가랑 소리나면 폭도 왔다고 해가지고 말이여.
102006 @ 아.
102006 # 연락하고 뭐 해가지고 좀 말이지 여기는 안전지대로 게고 여기는 아마 잘은 모르지마는.
102006 @ 예.
102006 # 그 때 당시에 말이여 사상이 조금 말이여 뭐 한 말이여 두목 같은 역할을 하는 사람이 좀 잇이니까 여긴 오지 않니지 않았는가 이런 생각도 들고.
102006 @ 아 폭도들이 여기는 많이 안완마씨?

102006 # 으 여기만 한림지서까지다 협제까지 전부 다 이 우에 다 그 사삼사건 당시는.

102006 @ 예.

102006 # 낮에는 산에 있고.

102006 @ 예.

102006 # 밤에는 양민들 괴롭히고 쌀 가져간 돼지 소 말 이런 거 다 가정가서 잡아먹고 해가지고 여기도 그 때 양달경이라는 사람이 밤에는 가가지고 폭도들 침도 놔주고 낮에는 내려오고 이렇게 하면서 이중생활 하고 했던 사람도 우리 집 놀러왔다 얘기해주더라고.

102006 @ 아 기짱?

102006 # 그 때 그 굴에는 당시에 넘어가고는 생활상들이 거기서 많이 발견됐지

102006 @ 음. 어르신 어렸을 때는 그런 폭도들 본 적은 없잖아?

102006 # 아 본 적은 없고 우리 마을에.

102006 @ 예.

102006 # 우리 마을에 폭도 뭐 무신 대장인가 뭔가 김태일이라는 놈 와가지고 말이여 여기 그 마을 저기 저 경로당 하는데 거기가 마을 이런 회관이난.

102006 @ 예.

102006 # 리사무소니까 거기 데려와가지고 말이여 막 문초하고 뭐하는 거 그거는 내가 본 기억이 나.

102006 @ 아 경찰 군인들이 그 사람 잡아왔구나?

102006 # 으. 그 그 기억은 내가 조금 나.

102006 @ 분위기는 막 무섭진 않안마씨?

102006 # 그 때 당시는 낮에는 그대로 뭐 일반적으로 이렇게 하지만 밤에가 무서우니까 밤에 밤에는 그놈들은 밤에는 굴 속에다 다 해서 생활하다가 밤만 되면 이부락 가가지고 말이여 농산물이고 가축이고 뭐고 말야 어 먹을 걸 먹을 걸 다 굴에다가 놔두고서 총격전을 벌이는거야.

102006 @ 여기도 그 뭐 가까운 굴 있어마씨?

102006 # 아 괴수풀굴 같은 거 저기 여기는 별로 없고.

102006 @ 예.

102006 # 계난 그 굴에 그 굴에 주로 살았다고 해가지고.

102006 @ 예.

102006 # 지금도 괴수풀이엔 으면 그 구림동에 말이여 구림동을 괴수풀이라고 하거든.

102006 @ 아 괴수풀이라고해마씨?

102006 # 으 괴수풀굴에서 폭도들 주로 살고 그 양달경이영 으는 사람도 한의사인데 뭐 무슨 가짜 배기 한의사 침 놔주고 말이여 뭐 아프면 말이여 강 오랜 하면 가고 아니면 말이여 바로 죽여볼곡 으니깐.

102006 @ 음.

102006 # 이게 이중 생활 하는 거지 밤에는 폭도 낮에는 양민해가지고.

102006 @ 그러면 낮에는 뭐 그냥 괜찮았는데 밤에만 좀.

102006 # 으 밤만 되면은 뭐 아무디라도 뭐 무법천지거든.

102006 @ 그러면 집에서 못나왔겠다예?

102006 # 아 못나가지 집에서 당췌 그 때 당시에는 뭐 사람도 말이지 뭐 무작정 죽여보려고 말이지 이 명월도 엄청나게 사람 많이 죽어서 폭도들한테.

102006 @ 계난 명월이 더 가까우니까 피해 많았겠다예.

102006 # 아 거기가 본부거든.

102006 @ 아 그쪽에. 기구나예.

102007 @ 그럼 어르신 그 결혼은 언제하신마씨?

102007 # 내가 스물 아홉에 결혼 했으니까.

102007 @ 아 좀 늦게했다예 그 때 당시엔.

102007 # 아주 빨리했지.

102007 @ 아 빠른거팡? 스물 아홉이면?

102007 # 나 빨리했지 그.

102007 @ 그 때 당시엔 좀 늦은 거 아니마씨?

102007 # 아 아 스무살 스물 흐나.

102007 @ 아 스물 하나?

102007 # 스물 한살에.

102007 @ 아 빨리했다예?

102007 # 으 그 때는 그렇게 빨리 흘 때.

102007 @ 중매해수광 연애해수광?

102007 # 아 난 연애해서.

102007 @ 그러면 연애결혼한거마씨?

102007 # 으.

102007 @ 그믐 어디서 만나션마씨? 옹포리?

102007 # 옹포 저기 저 전분공장이라는 데서는 남녀가 같이 일했었지.

102007 @ 예 예.

102007 # 전분공장.

102007 @ 예.

102007 # 전분공장에서 알아가지고 이제 연애하다가 결혼해가지고 삼남일녀 나가 지고.

102007 @ 그러면 할머니는 댁에 계시맨마씨?

102007 # 저기 저 신도에 그 가공공장에 저 수산물 거기 뭐 교회 사람들하고 한 며칠 다닐 거 있다고 해서 거기 일 가고.

102007 @ 멀리까지 갔다예? 신도 멀잖아마씨.

102007 # 아 제도 여기서 차 와가지고 태와가지고 태와오고 하니깐 그런거는 요새는 교통은 뭐 큰 문제는 아니주게.

102007 @ 아 맞다 여기 교통은 어떻게마씨 예전에는.

102007 # 예전에는 교통이 아주 나빴지.

102007 @ 아.

102007 # 뭐 우리 학교 땡길 때만해도 버스가 뭐 하루에 뭐 세 번 다니나 말까 했을 거고.

102007 @ 그럼 제주시 갈 일 잇이든 그냥.

102007 # 우리 고등학교 땡길 때는 옹포리에 그 저기 차가 화물차 십팔호라고 해가지고.

102007 @ 예.

102007 # 그거 있어가지고 말이야 토요일이나 이럴 때는 말이여 그거 이제는 집에 쫓이나 뭐나 가져오젠 하면 힘들어서 서문 말이여 파출소까지 걸영왕.

102007 @ 서문파출소?

102007 # 으 옛날 경행 이제 그 때는 말이지 거기까지 걸영왕 거기서 이제 손 들르면 우리 옹포 사람들은 태와주고 했거든.

102007 @ 아. 옹포 사람들은.

102007 # 경행 집에와그넝 말이지 하룻가 쉬고 해그넝 또 갈 때는 버스 타그넝 말이여 가고 행 기억이 나 아주 교통은 나빴고 그 때 당시만 해도 나 어릴 때는 목탄차라고 해서 목탄.

102007 @ 목탄차마씨?

102007 # 으 목탄차로 다니기도 해나서.

102007 @ 목탄차는 뭐짱?

102007 # 아니 그 저기 뭐꼬 게 그 슷 같은 거.

102007 @ 예.

102007 # 슷으로 그 기계 살려가지고 말이여 다니는 차가 잇어서 그 그렇게 교통이 열악했지.

102007 @ 막 걸어서 가지는 하진 았앗지예 너무 멀어가지고.

102007 # 그 때는 이렇게 포장되지도 아니고 비포장이니까 사람이 오래 걸지를 못해.

102007 @ 아 비포장이니깐?

102007 # 어. 우리 학교 땡길 때만해도 이디 포장 된데가 없어.

102007 @ 차들 막 타당 고장난 적은 없수짱?

102007 # 아 고장도 나지 옛날 차들은 그 화물차 같은 데는 조수가 이걸 스타칭 이라고 해서 이걸 돌려가지고 기계를 살리는 건데 이렇게 치다가 게짱이라고 해가지고 탁 하면 이게 거꾸로 돌면 팔도 부러지고 게 힘도 좋아야 조수도 해서 옛날엔.

102007 @ 여기 여기 다리는 언제 다치신거마씨?

102007 # 아 여기 나 양쪽이 무릎 관절이 나빠가지고 한 육년 전에 아들 삼성 병원에서 수술 다 해가지고.

102007 @ 지금은 괜찮으신거마씨?

102007 # 아 이제 지금은 뭐 무슨 지장은 없고.

102008 @ 그럼 어르신 결혼할 때 사주는 보선마씨 사주?

102008 # 어?

102008 @ 사주팔자는 보선마씨?

102008 # 그 때 당시에는 다 보는거니까 뭐 좋다고 해서 말이지 행 한거니깐. 나가 뭐 살아보니까 그게 뭐 좋은 건지 못한 건지 몰라도 말이지 아들 딸 나양 잘 살면 되는 거 아니?

102008 @ 예 그 사주보젠하면 점쟁이한테 가야되잖아예? 옹포에는 그런 사람 이신가마씨?

102008 # 뭐 점쟁이도 보지마는 마을에 그런 거 보는 사람 하나 둘 씩 있어.

102008 @ 아 하나 둘 씩 잇언마씨? 지금은 엇인가마씨?

102008 # 아 지금은 옹포리에도 다 돌아가버리고.

102008 @ 예.

102008 # 뭐 사람 죽으면 가서 말이여 장례 택일도 하고.

102008 @ 그런 사람은?

102008 # 결혼하젠 하면 날도 좋은 날도 말이여 길일로 말이여 강 택일도 하고 해달랜 해났는데 이제 그런 사람들도 다 죽어볼곡 이제는 없고

102008 @ 이 마을 옹포리에는 없어마씨?

102008 # 으 없고 만약에 흐면은 제주시에 가면 택일을 전문적으로 하는 사람들 있으니까.

102008 @ 경해도 누구 돌아가시든 뭐 사주 태어난 날짜나 돌아간 날짜랑 봐가지고.

102008 # 어 흐는데

102008 @ 예

102008 # 요새는 보통 삼일장으로 해.

102008 @ 삼일장?

102008 # 어 택일도 안보고 우리 교회 같은 데는 또 일절 택일 같은 거 보지 않으니까.

102008 @ 그면 여기 뭐 그 누구 돌아가시든 장례 치르는 곳은 옹포리에 엇인가마씨?

102008 # 음 장례도 여기서.

102008 @ 한림?

102008 # 아니 한림 장례식장도 있지마는 옹포도 여기서 장례도 치를 수 있지.

102008 @ 예.

102008 # 여기서는 손님 받고 뭐하고 다해서 가족 공동묘지에 가던지 또 아니면 화장하는 말이지 제주 양지공원에 가던지 이렇게 할 수 있는 것은 돼 있고 요거 뭐 무슨 이렇게 뭐 정식으로 허가 받은 장례식장은 아니고 마을 주민들이.

102008 @ 예.

102008 # 어려우면 이디와서 흐겠다면 하루에 한 십만원인가 얼마정도 사용료.

102008 @ 아 옆에 옆에.

102008 # 으 저쪽에는 시신 놓는 냉동고가 있고 사람들 불편하진 않지 와서 이삼 백병 와서 주문해도 여기 차가 한 건 칠팔십대 이상 세울 수 있거든 큰 사람들 웬만한 사람들 결혼할 땐 여기 빌령 해여 여기 장소가 넓고 그 사람들이 한꺼번에 처리할 수 있는 능력이 많으니까 딴 데는 식당 빌려가지고 웬만큼 손님 많은 사람들은 장례식을 결혼식을 치를 수가 없어.

102008 @ 예 여기 잘도 넓은 거 다향아마씨.

102008 # 으 잘도 넓어. 갱 여기서 웃도 놓고 할 수 있는 공간도 많고 여기 전부 다 저쪽까지 전부 다 차량 말이여 세울 수 있고 웬만한 큰 행사는 한림에서도 여기 농협에서도 게이트볼 같은 거라든가 이런 거 할 데는 여기 빌어가지고 여기서 한 몇 천명 와서 먹게 되면은.

102008 @ 옛날 어르신 어렸을 때는 장례는 어떻 해신가마씨?

102008 # 옛날에 장례는 죽으면.

102008 @ 예.

102008 # 집에서 택일 보고 해가지고.

102008 @ 예.

102008 # 상여를 메어 상여.

102008 @ 상여를 메마씨.

102008 # 상여 다리 긴 나무 두 개 넣고.

102008 @ 예.

102008 # 이렇게 줄로 엮어서 관을 거기다 놔서 묶어가지고 동네 사람을 이제 그 걸 차출해여.

102008 @ 예 매는 사람마씨?

102008 # 으 매는 사람은 이제 그날 아침 네시면 네시 다섯 시면 다섯 시에 그 장난 집으로 와그넝 아침에.

102008 @ 예.

102008 # 도깨기 석 점 해그넝 짝으로 꿰가지고 말이여 이제 그 돼지 잡아낸 저기 저 툷 저기 뭐 몸 놔가지고 그 몸국이라 하지.

102008 @ 몸국.

102008 # 몸국에다가 그거 석 점 낵 그걸 술 한잔 먹고 해가지고 상여를 메가지고.

102008 @ 예.

102008 # 차량이 없으니까 객기리라는 공동묘지까지 이제 메고 가는거야.

102008 @ 아 공동묘지 여기 위에 있어마씨?

102008 # 어 우에 객기리는 고림동 거기 객기리라는 데가 있는데 여기서 삼키로 정도 되나.

102008 @ 아 지금도 있어마씨?

102008 # 어게 거기까지 가는데 버치니까 사람들이 두 번 세 번을 교대해서 올라가.

102008 @ 그래야지마씨.

102008 # 음. 그 시신도 무거와 사람이 살 때 들은 거 하고 죽었을 때 들은 거 하고 곱배기 더 차이나 아 그거 이상하대.

102008 @ 아 어르신도 이렇게 상여넌 적 있어마씨?

102008 # 어 같이 메고 말이여 같이 올라간 적도 있고.

102009 @ 아까 그 결혼 얘기 다시 돌아가서 어르신 결혼 하실 때 요즘에는 막 그 혼수품이나 예물 같은 거 하는데 옛날에는 별로 없지 않안마씨?

102009 # 옛날에는 우리가 결혼 할 때만해도 뭐 부인들이 조금 이불이나.

102009 @ 예.

102009 # 뭐 장롱이나 이렇게 하나 두 개 가져와서 당장 살 그 뭐 솔단지나 이런 거 뭐 기본적인 거.

102009 @ 기본적인 거만.

102009 # 어 기본적인 것만 해온 걸로 알아.

102009 @ 그럼 어르신은 어떻했마씨?

102009 # 아 내가 할 때만해도 우리 집사람 이제 데려올 때만해도 이불 부모 줄 이불 하나 하고.

102009 @ 예.

102009 # 우리 덮을 이불 하나 하고 솔하고 요강 단지인가 무신 거 하나 하고 그 장롱 하나 하고 해서 나는 그 때 차가 없어서 쓰리쿼터라고 해가지고 군용차 반 쓰리쿼터 그 큰 군용차 반으로 된 쓰리쿼터라고 하는 차를 타가지고 여기서 판포까지 나 색시를 데리러 가.

102009 @ 아 판포? 판포출신마씨?

102009 # 그 판포 거 곧 들어가는 입구에 거기에 상점 하는 집 딸이었는데 거기 거기가서 데려왔는데 옛날엔 혼수가 없어.

102009 @ 없었지예?

102009 # 기본적인 게 이불하고 뭐 무슨 옷가지 넣을 কে 그런 거나 하나 가져오고 뭐 지금도 우리 집사람 가져온 কে도 지금도 있어.

102009 @ 할머니이랑 나이 차이는 어떻 돼마씨?

102009 # 나보다 세살 밑에 사오년 생 나 사이년 생이고.

102010 @ 판포로 할머니 데리고 온 다음에 결혼식은 어디서 하셔야겠어요?

102010 # 결혼식은 그 때 그 진주사진관인가 하는데 있어 사진관

102010 @ 아 결혼사진 찍어야겠어요?

102010 # 어 결혼사진 찍은걸로 보면 진주사진관에서 결혼식은 한 것 같애.

102010 @ 진주사진관은 어디있어야겠어요?

102010 # 한림 한림에 있는데 사진 찍어 주는 데인데 거기서 사진 찍고 말이지 결혼 예식 한 거 같애.

102010 @ 뭐 손님들은 따로 마당에서 하는 거 아니야?

102010 # 아니 계남 그거 해그넵 집에왕 집에서 이제는 손님들 접대행 돼지고기도 두 마리 잡고 뭐 무슨 하고 했는데 내가 아이들 팔 때는 말이여 소도 잡고 말이여 돼지도 일곱 마리 잡고 뭐 바닷고기도 뭐 히라쓰 같은 거 열 몇 마리 차에 살려가지고 말이여 이렇게 한 기억이 나지.

102010 @ 자식들 결혼 말고 어른신 결혼 할 때는 아버님이 결혼식 크게 열어주셔야겠어요?

102010 # 아니 거 아버지가.

102010 @ 예.

102010 # 거 뭐 별로 돈도 없으니까 돼지 한 마리 잡아도 동네잔치 했거든 동네사람만 와서 이제 먹고 잠깐 부주 그 때 백원이간 담고 지금이야 이삼만원 오만원 하지만 그 때 당시에 부주는 한 백원인가 영.

102010 @ 그 때도 부주는 있었대요?

102010 # 어 부주는

102010 @ 지금도 이신디 그 때도 있었대요? 결혼식 하면 막 며칠동안 하는 경우도 있는데.

102010 # 그러니깐 잔치하잔 하면 전삼일 후삼일이라는 게 있어 우리 저 제주도 말로 전삼일은 오늘 잔치하잔 하면 미리 준비한뎡 해가지고.

102010 @ 예.

102010 # 뭐 돼지도 잡고 뭐 무슨 전도 하고 전삼일 해가지고 잔치 준비해영.

102010 @ 예.

102010 # 잔칫날은 준비한 걸 손님 먹이고.

102010 @ 예.

102010 # 후삼일은 가문잔치라고 해가지고.

102010 @ 가문잔치가 후삼일야?

102010 # 어 후삼일에 속하지 가문잔치는 잔치를 잘 넘었으니까 동네 사람들 와가지고 뭐 남은 거 이거 있으니까 먹고 이렇게 좀 오십쇼 해가지고 게 이틀 삼일까지 먹었다는 말이 있거든.

102010 @ 음.

102010 # 게 전삼일 후삼일이 옛날 결혼의 풍습이고 집에서 했고.

102010 @ 예.

102010 # 이제는 뭐 무슨 예식장이여 뭐여 했지마는. 그 때는 집이 부족하면 옆 집까지 빌려서 했거든 손님이 많으오면 자기 집은 게 뭐 한 열 사람도 못 앉을 방 말이여 두 어깨밖에 엇인디 오면 어쩔거야 마당에도 이 천막이라는 거 쳐가지고 마당에 앉히고 다 했는데 그 때 당시에는 시대가 그러니까 다 이해하고 그렇게 살았지.

102010 @ 게면 후삼일은 가문잔치라고 하고 전삼일은 무슨 잔치라고헨마씨?

102010 # 그 그거는 준비 과정에 있는 잔치난 그 잔치는 뭐라고 얘기했는지 몰라도 분명히 후삼일 잔치는 가문잔치라고 해나서 일단 잔치가 본잔치가 끝났 다음 하는 거를 가문잔치라고 해서.

102010 @ 아 가문잔치를?

102010 # 어 이제 그 가문들이 다음 날이라도 이렇게 와가지고.

102010 @ 예.

102010 # 이제 가문끼리 앉아서 남은 것도 음식도 먹고 남으면 조금 갈라도 주고 말이지.

102010 @ 아 경해부난 가문잔치라고.

102010 # 응 가문잔치라고 해가지고 그 가족들 외에 친족들이랑 그 외에는 동네 사람이라도 술 좋아하고 뭐 하는 사람은 와서 남은 거 있으면 좀 나눠 먹고 말아야.

102010 @ 어르신도 그렇게 길게 하는 잔치 가 본적 잇어마씨?

102010 # 아 가봤지 우리 할 때는 다 그런 거 있으니까.

102010 @ 아 전삼일 후삼일?

102010 # 응.

102010 @ 일주일내내 하는거다예?

102010 # 게 일주일로 봐야지.

102010 @ 그면 결혼 사진 찍은 건 가지고?

102010 # 어 가지고 있지.

102011 @ 그믐 결혼한 다음에 신혼살림은 어디서 헨마씨?

102011 # 신혼살림은 우리 집에서 했는데 뭐 그 때는 말이여 아버지네가 말이야 별로 못 살고 할 때니까 따로 집을 빌어서 내주거나 영 할 정도는 못되고 우리 집 이 방 한칸에.

102011 @ 예.

102011 # 어머니도 살고 뭐 자식도 살고 뭐 이렇게 살지마는 방 한 칸에 이제 그 한 몇 년 이삼년 부모님네랑 같이 살다가 그 인제 들어오는 이문간이라고 해가지고.

102011 @ 예.

102011 # 대문에 붙은 그걸 이제 좀 고쳐가지고 그 쪽으로 가서 이제 단 들이만

살고 애기 낳고 살다가.

102011 @ 아 지금 있는데 아니지예?

102011 # 어 지금 있는데.

102011 @ 아 거기서 신혼?

102011 # 어 하고 한 이년 간 부모네영 같이 살다가 나중에는 대문 곧 들어오는 그 왼쪽방에다가 옛날에는 그걸 이제 이목간방이라고 하는데 이목간.

102011 @ 이목간방.

102011 # 이목간 이목간이라는 건 대문이주게 대문간을 이목간이라고 우리 제주도말로.

102011 @ 예 예.

102011 # 이제 이야기하거든 이제 이목간방에 이목간방에다가 아버지가 조금 방 하나 꾸며가지고 방 하나 부엌 하나해서 둘이 거기서 살면서 아들 둘이 낳 때까지 둘이 살았나?

102012 @ 그럼 아이들은 몇 명이라고했지예?

102012 # 삼남 일녀 낳아가지고.

102012 @ 아 삼남 일녀.

102012 # 하나는 한양대학 나오고 둘이는 서울 원광 광운공대 나와가지고 광운공대 전자재료공학 나와서 삼성에 입사해가지고 디스플레이 부장이고 하나는 반도체 부장이고.

102012 @ 음.

102012 # 이래가지고 그 두 번째 놈은 일찍 진급해가지고 금방 한 번 삼성 임원 할 거야.

102012 @ 잘 나간다예?

102012 # 어 아니아니 부장된지도 칠 팔년 십년 가까이 돼가니깐.

102012 @ 그럼 손주손녀들도?

102012 # 어 손주들은 이제 대학교에 가 있는 애도 있고.

102012 @ 벌써?

102012 # 어. 뭐 외국에 나가 있는 애도 있고.

102012 @ 아 기똥? 그럼 자녀분들은 삼남일녀니까 그 결혼은?

102012 # 다 했지.

102012 @ 다 했는데 다 제주도에서?

102012 # 다 제주도에서 아니 저 제주도에서 하고 큰 아들은 서울서 해서.

102012 @ 서울서 헨마씨?

102012 # 서울 한양대 나와서 거기 한양대 다니는 여자하고 그 때 뭐하게 되서 서울서 결혼하게 돼가지고 우리 부모들이 다 올라가났주게. 며느리도 삼양인데.

102012 @ 아 며느님도 제주도분마씨?

102012 # 어 경행 저 두 번째 놈은 제주도에서 했는데 첫 번째는.

102012 @ 예.

102012 # 제주 오라인가 거기 있는 데인데 여자가 경해가지고 서울서 그 때 대학교 무신 총장인가 뭔가 주례 어찌구 저찌구 한다고 해가지고 부모만 올라오면 된다고 해서 양쪽 양가 부모만 올라간 간단한 형제 친족만.

102012 @ 간단하게 하고 밑에선 잔치 크게 하고마씨?

102012 # 뭐 옛날에는 그런 게 많았지.

3. 밭일

103001 @ 밭일에는 뭐뭐가 있주마씨 밭일에?

103001 # 지금은 옛날에 아까 얘기했었지마는 조 콩 보리 뭐 감자 고구마 이렇게 좀 했는데.

103001 @ 예.

103001 # 지금은 조 콩 보리 이런 거는 별로 잘 안하고.

103001 @ 예.

103001 # 주로 하는 게 감자 자색고구마라고 해가지고.

103001 @ 자색고구마마씨?

103001 # 그게 고구마라도 자색빛 떠는 고구마가 있어 그거를 인제 계약 제배해가지고 여기다가 공장에 자색고구마 그 저기 저 그걸로 뭐 과자 같은 거 만들어가지고 파는 공장이 있어서 그걸 계약 제배해가지고 자색고구마도 좀 제배하고.

103001 @ 계약제배마씨?

103001 # 어 계약제배 공장에서 씨를 줘가지고 농민한테 몇 사람.

103001 @ 예.

103001 # 이거를 심게 하고 내가 그것이 수확철 되면 내가 다 산다 그런 계약 제배를 하는 자색고구마 하는 사람들도 몇 사람 있고 뭐 갓낭이라던가 다마내기 마늘 뭐.

103001 @ 마농?

103001 # 마농 브룩콜리 뭐 그 콩도 조금 말이여 저기 위에 하는 사람도 있고 인제 옛날 보리 조 이렇게 하는 거 없어.

103001 @ 아 지금은 없고 옛날에는 그런거 다했마씨?

103001 # 다 그거지 밭 쪼끔 있는 사람은 전부 다 자기 주식을.

103001 @ 예.

103001 # 원료로 하기 위해서는 그거를 보리 조 콩 뭐 감자 고구마 안 심지 못하지 그 때는.

103001 @ 과일 같은 거 뭐 안했마씨?

103001 # 과일은 여기는 뭐 서귀포 같으면 밀감 같은 거 해가지고 뭐 나무라고

해가지고 뭐 했지마는 여긴 그 때 기후도 안 맞고 뭐 그런 거 흐는 사람도 없었고 그것도 뭐 기술도 필요하고 여러 가지 정보도 있어야 하고 밭도 말이지 뭐 무슨 좀 말이여 하고 말이여 하고 해야 하는 건데 여기 사람들은 그런 거 하는 사람 없고.

103001 @ 밭일 하기에는 옹포리는 어때마씨?

103001 # 밭이 좋지 않하지 암반이 많아가지고는 옛날 그 쟁기로

103001 @ 예.

103001 # 밭을 갈지를 못할 정도였어.

103001 @ 아 쟁기로도마씨?

103001 # 으 그 저기 그 아래 빌레가 많아가지고.

103001 @ 빌레가 많아부난.

103001 # 으 빌레가 많아버리니까 주로 웬만해그넝 큰 밭에 아니흔 사람들은 골갱이 농사라고 해가지고 골갱이로 이렇게 굽어가지고 했던 걸 했었고.

103001 @ 어르신 보리농사는 해보셨마씨?

103001 # 아 보리농사 우리 뭐 몇 섬씩 했지.

103001 @ 아 몇 섬씩 한 섬이 어느 정도 돼마씨?

103001 # 한 섬이 이런 그 열 열말인가 열말이 한 섬인가 길거라.

103001 @ 아 열 말이 한 섬이짱?

103001 # 아 나가 알기로는.

103001 @ 예

103001 # 열 말인가 열 다섯 말인가가 한 섬인데 보리 해다가 여기 와가지고 이제 전부 다 그 훔타가지고 그 저기 저 보리 고구리만 해가지고 흐면은 메탁기로 그 기계 와가지고 그걸 이제 돌려가지고 알곡만 이렇게 열 섬 할 정도로 해주게.

보리농사

103002 @ 어르신 이제 보리농사 좀 물어보젠 햄신디예 옛날 방식 그냥 골아주면 돼마씨.

103002 # 계난 옛날 방식은 보리를 이제 할 때는 옛날에 주로 말이여 보리씨 가져오면은 그 통지라고 해가지고.

103002 @ 예 통지.

103002 # 통지 거기서 거름을 내가지고.

103002 @ 예.

103002 # 그 보리씨를 거기에 놔서 사람 발로 밟아가지고.

103002 @ 처음부터 궁금한게 보리 농사 하려면 준비를 해야하는데 뭐뭐 필요해 마씨?

103002 # 그런 거름 거름이 좀 필요하고.

103002 @ 예.

103002 # 그 저기 통지에 거름 거름을 이제 쇠시랑으로 굽어그넝 내쳐가지고 이

렇게 해서 그걸 찌어.

103002 @ 예.

103002 # 찌어가지고 말이며 이제 이제 있다가 보리농사 할 때는 밭 갈아가지고 그 이제 거름에다가 말이지 그 이제 가서 뿌리면.

103002 @ 예.

103002 # 보리가 나.

103002 @ 보리농사에 필요한 거는 통지에 있는 거름이랑 보리

103002 # 어 보리씨를 해서 좀 말이며 제주도말로 버무려가지고 말이지 이제는 좀 밭로라도 좀 밟아가지고 말이며 그 씨하고 그 거름하고 이제는 말이며 그 영양분이 이제 아마 거름이 영양분인 모양이라 그 한 걸 보니까 그래서 밭에 간디 가지고 뿌리면 보리씨가 나.

103002 @ 아.

103002 # 그래가지고는 사월 내지 오월 내 생일날 때 되면은 보리를 말이며 하여 사월 이십 이일이 말이며 대부분 말이지 보리를 그 때도 많이 했어

103002 @ 그럼 보리씨는 뭐 예전에는 뭐 정부에서 쥐신가마씨?

103002 # 아니 그거는 이제 자기가

103002 @ 예.

103002 # 보리 갈면은.

103002 @ 예.

103002 # 씨로 저기 보관행 놔둬야 돼 집에다가

103002 @ 아 씨도

103002 # 어 내년에 흘 거는

103002 @ 예

103002 # 밥을 해먹거나 말이며 어디 가 지어서 그거는 굶어 죽어도 그거 씨는 말이지 즙냥 정신이라 해가지고 그거는 거 내년에 살림살이를 위해가지고는 말이며 그거는 필요 꼭 한거니까.

103002 @ 예.

103002 # 보리씨는 절대 안먹어.

보리씨는 절대 안먹고.

으 저 예를 들어서 씨앗 조라던가 보리라던가 고구마 같은 것도 씨는 이제 겨울에 고구마씨 흘 거는 이 저기 온돌에 말이며 방에 이렇게 놔다가 유지를 잘했다가 한 삼월이나 이월 달에 우영에 심어가지고 그 고구마 줄기 나면 그 캐가지고 요만씩 잘라가지고 밭에다가 심어가지고 고구마를 했거든.

103003 @ 그러면 보리밭에 거름 필요하다고 했잖아예?

103003 # 응.

103003 @ 그러면 그거 어떻게 준비해주마씨? 그간 그거 통지에서 얻는데 옛날에는 통지에 돼지를 키웠우광?

103003 # 돼지들 키워놨는데.
103003 @ 득새기 키웠우광?
103003 # 으 득새기 이제 거름에 말িয়ে 브리낭이라고 말িয়ে 보리때.
103003 @ 보리낭마씨?
103003 # 으 보리낭 보리 해나면 이만한 보리때 있거든.
103003 @ 예 보리때.
103003 # 보리낭을 이제는 말িয়ে 통지에 집어 넣으면은.
103003 @ 예.
103003 # 돼지가 다니면서 말이지 마 그거 똥아가지고 똥 싸고 뭐하고 계속 그 거름을 그 통지에서 만들어 주는 거지 일년 내내.
103003 @ 어르신 집에도 통지가 잇언마씨?
103003 # 잇어났지.
103003 @ 아 이 여기 이쪽에?
103003 # 여쪽에 잇어났는데 이제는 다 그런 거 없지마는 옛날에는 집집마다.
103003 @ 예.
103003 # 똥돼지를 다 길러나서.
103003 @ 음.
103003 # 그렇게 하다가 이제 그 후에 인제 그런 뭐 처음엔 걸음으로 말이지 그 보리씨 놔가지고 주물러서 말이이야 밭에다가 해서 보리 했지마는 그 후에는 씨만 가져다가 뿌리고.
103003 @ 아.
103003 # 인제 거름이 없으니까.
103003 @ 그 예전에는 통지에서 해신디 요즘에는 그 사서?
103003 # 으 그대로 보리씨만.
103003 @ 예.
103003 # 준비해가지고 예를 들어서 맥주보리 같은 거 하면은 맥주회사 같은 데서 말িয়ে 받아가공 말িয়ে 중간에까지는 한 십년 전까지만 해도 보리 농사 많이 해가지고 농산물 검사소에서 전부 다 등급 매겨가지고 다 받아가공 그렇게.
103003 @ 아 십년 전까지마씨?
103003 # 으 십년 전까지만 해도 농산물 검사소에서 우리 옹포가 공포한다고 하면 마을회관에다가 다 보리 뭐 혼 집이 열 가마 스무 가마 많이 한 데는 오십 가마 백 가마 막 갖다 놔거든.
103003 @ 예.
103003 # 그래가지고 농산물 검사소에서 와서 말িয়ে 그 이만한 대꼬쟁이 닳은 걸로 말이야 이렇게 해서 찢러가지고 수분 같은 거 잘 말렸는지 안 말렸는지 봐가지고 딱 말িয়ে 이등 삼등 뭐 등의 일등 이렇게 다 검사를 했었주게.
103004 @ 음 그러면 보리는 언제 어떻게 갈아마씨?

103004 # 보리는 겨울에 인제 갈아가지고.

103004 @ 어땡 갈아마씨 갈 때는?

103004 # 갈 때는 소 인제 해서 장기 해가지고 인제 소가 꼭 장기 있는 할아방이나 뭐 그런 마을에도 전문적으로 밧 갈래 다니는 사람이 있어.

103004 @ 아 그 밧만 가는?

103004 # 으 밧만 갈아주면은 것도 돈도 되고 험니까.

103004 @ 예.

103004 # 밧도 갈아주고 말이여 해가지고 밧 갈래 가면은 거 집에서는 보리씨 같은 거 장만해고 말이지 이렇게 보리 씨 뿌리면.

103004 @ 예.

103004 # 섬비라고 험는 게 있어 나무로 말이여 이렇게 막 만들어가지고.

103004 @ 섬비마씨?

103004 # 섬비가 뭐냐하면은.

103004 @ 예.

103004 # 나무를 말이여 막 여러 개 놔서 말이여 이렇게 해가지거 엮어가지고 이렇게 그 밧을 갈면 보리씨 빠면 보리씨 뺄 뒤로 그걸 꺾어 꺾어가지고 험하고 보리하고 말이여 잘 범벅이 될 수 있게끔 말이여 해주는 게 거 섬비라고 하는 거여.

103004 @ 음.

103004 # 섬비라고 하는 그 나무로 말이여 이제는 밧을 전부 다 갈고 씨 뿌리면 돌아다니면서 그걸 잘 버무려주면은 그 다음에는 이월 달 정도 되면은 썩이 나면 사월 달에 수확하고.

103004 @ 보리 가는 사람이 따로 있는 거는 처음 들어봐신디 옹포리에만 이신거 마씨 아니면 다른 데도?

103004 # 아니 다른 데도 경운기 같은 거 트랙터 같은 거 잇어가지고 밧 가는 사람이 잇듯이 옛날에도 이런 뭐 우리 마을에도 뭐 크게는 아니라도 한 열 집 정도 농가는 소나 쟁기 다 건쥌잇어 그러면은 우리가 빌어다가 쓰지.

103004 @ 아 빌어다가 써마씨?

103004 # 으 거 우리 뭐 보리 갈꺼난 와서 말이여 보리 갈아들랜 해그넝 아침 일곱 여덟시에 오면은 소 것도 험났당 소도 맥이고 말이여 사람 말이지 아침 점심 뭐 다 해서 밧에 가져가그넝 말이여 쟁기로 밧 갈다 쉬어가지고 점심도 먹고 이렇게 해가지고 해가지고는 인제 그 농사를 지었는데.

103004 @ 예.

103004 # 그 후에 뭐 이제는 그런 것이 큰 소득도 없고 이제는 그런 것도 안 험고.

103004 @ 음.

103004 # 특수작물이라는 그런 계통으로 사람들이 다 전환이 돼서.

103004 @ 예. 특수작물로?

103004 # 양과라든가 마농 뭐 뭐 무슨 브로콜리 고추 이런 말이지 그런 특수작물 식으로 이 그런 걸로 갈아가지고는.

103004 @ 예.

103004 # 육지에다가 올리면 돈도 많이 인제 벌고.

103005 @ 그럼 보리씨도 뿌려야 되잖아예? 그럼 어땜 뿌려마씨? 그냥 손으로?

103005 # 아니 이렇게 바구니에다가 보리씨를 가지고.

103005 @ 바구니?

103005 # 어 영해서 매어가지고는 이것이 보리씨만 들면 우리 어머니는 그 이 바구니에 있는 보리를 이제 밭 갈아가는 데로 이렇게 이렇게 뿌리지 손으로 잡아가지고 이렇게.

103005 @ 그걸 바구니라고 해마씨? 아니면 다른 말로 뭐 엇인가마씨?

103005 # 멍텅이 멍텅이.

103005 @ 멍텅이.

103005 # 멍텅이에 보리씨 놔가지고.

103005 @ 예.

103005 # 멍텅이가 영행 끈히고 이디 멍텅이에 보리씨 놔가지고.

103005 @ 예.

103005 # 보리씨는 별다로 거진 갔다가 멍텅이에 이젠 그 자꾸 뭐 가져다니기 불편하니깐 멍텅이에 보리씨낱 밭 가는 데로 땡기면서.

103005 @ 예.

103005 # 뿌려주면 나중에 한 세 고지나 네 고지 말이지 다 되면 섬비로.

103005 @ 예.

103005 # 섬비로 이젠 그걸 낫는거야.

103005 @ 아 그까 손으로 우선 뿌린 다음에 섬비로 뒤에서.

103005 # 으 한 서너 고지 우선 밭 갈고 씨 뿌려가지고 잇으면 아 이제는 섬비로 말이여 이거를 말이여 잘 말이지 혹은 덮어줘야 되겠다 할 때는 섬비로 낫어가지고 보리를 이제 줌 보리가 그대로 우에 놓으면 싹이 안 나잖아 그러니까.

103005 @ 그렇주마씨.

103005 # 물을 수 있게끔 섬비로 낫으면.

103005 @ 예.

103005 # 보리가 잘 나.

103005 @ 그러면 섬비는 뭐 소나 말이?

103005 # 아니 사람도 낫고 뭐 저런 거 좀 동물이 없으면 사람이 낫어 들어.

103005 @ 들어?

103005 # 으 남자 들어.

103005 @ 어르신도 해보선마씨?

103005 # 으 어깨에 질빵으로 만들어가지고 이렇게 만들고 거기 만들어서 쪽 가

고 쪽 오면 얼마 안 해서 그걸 싹 말이지 썬비로 말이야 밧을 다 덮을 수 있어.

103005 @ 아 것도 힘들었겠다예?

103005 # 아 게 힘들지마는 그게 말이여 먹고 사는 방법이 그것 밖에 없으니까 어짜피 그거는 해야지.

103005 @ 그럼 썬비도 집집마다 하나씩 잇언마씨?

103005 # 아 한 두 개씩 다 잇고 잇이면 저 썬비 빌려다그넝 말이여 흐기도 해.

103006 @ 보리도 종류가 있잖아예?

103006 # 보리도 살보리하고 맥주보리하고 두 가지가 있거든.

103006 @ 살보리랑 맥주보리마씨?

103006 # ㄹ 맥주보리는 맥주의 원료로 사용하는 거고 살보리는 우리가 지금 주식으로 하는 게 살보리고.

103006 @ 아 살보리 그럼 살보리하고 맥주보리하고 어느 것을 주로 하션마씨?

103006 # 우리는 주로 거 살보리 해가지고 먹는 걸 위주로 했지 맥주보리는 그 아주 우리 뭐 그 후에 그 후에 맥주 같은 거 이렇게 나올 때 즈음 해서 맥주 보리가 맥주 회사에서 받아가지고 단가도 좋고 하니까 그 때부터 맥주보리 갈았지 건쭈다 처음에는 살보리 갈아서 방앗간 저가지고 먹고 살았거든.

103006 @ 방앗간은 근처에 잇어마씨?

103006 # 이 여기 옹포 그 옛날부터 우리 옹포 마을에는 조그만한 가정집에서 방아 지어가지고 하는 사람이 잇엇거든.

103006 @ 옛날부터 잇언마씨?

103006 # ㄹ 웬만하면 마을에 그런 방앗간 같은 건 하나 정도는 잇어났주게.

103006 @ 작은 마을들은 잇어부난 옆에 마을 갔는데.

103006 # ㄹ 옆에 마을 가서 지어다가 먹었는데 살보리를 가져다가 뭐 리어카에 싣어가 가지고 말이여 거기 가서 그 때는 물 조금 버물려서 이렇게 몇 번 돌려가지고 껍질 벗겨내서 안에 것만 가져강 밥 해먹고 살았는데.

103006 @ 예. 그면 살보리랑 맥주보리는 하는 거는 똑같애마씨? 농사짓는 거는?

103006 # 아니 그 때는 살보리보다 맥주보리가 가격이 더 나가나서 나중에는.

103006 @ 그면 농사짓는 거는 똑같고?

103006 # ㄹ 농사짓는 방법은 똑같고 지금은 살보리 짓는 데는 별로 없고 맥주보리는 지어가지고 지금도 맥주회사에서 받아간다고 하더라고.

103006 @ 아 지금도 맥주보리는 해마씨?

103006 # ㄹ 지금도.

103007 @ 그면 그 보리밭도 밟아야 되잖아예?

103007 # 게 밟으는 게 썬비라는 흐는 나무로 이렇게 하고 조는 밟아.

103007 @ 아 조는 밟고?

103007 # ㄹ 조는 그 말로 말이지 해가지고.

103007 @ 예.

103007 # 그 말 다섯 개나 한 열 개나 해가지고 그것도 밭 같면.
103007 @ 예.
103007 # 좁씨를 이제 멩탱이에 담은걸로 해가지고 막 이렇게 골고루 다 뿌려주면 말이 이제는 그거 막 밟아줘.
103007 @ 조는 좁 이땅 다시 물어볼게마씨. 지금 그면 보리밭은 섬비로?
103007 # 으 섬비로 낫고.
103007 @ 밟는 건 따로 보리는 엇어마씨?
103007 # 어 밟는 거는 엇어.
103007 @ 아 그냥 섬비로.
103007 # 섬비로 말이야 그거 낫어가지고 흑을 덮으면 그걸로 끝나는 거주게.
103007 @ 그럼 그냥 보리씨 뿌린 다음에 바로 섬비로 그날 하겠다예?
103007 # 아 바로 해야지.
103007 @ 그면 씨 뿌리는 거는 언제해주마씨?
103007 # 씨 뿌리는 게 겨울에.
103007 @ 겨울에.
103007 # 겨울 일월 달이나 이렇게 되면 보리는 같지.
103007 @ 다 비슷하게 일월 달에 시작해마씨?
103007 # 으 일월 달에 흐면 사월 달애
103007 @ 예.
103007 # 싹이 나가지고 건쭈 저 사월 음력 사월말 쭈 되면은 보리는 완전히 장만해서.
103007 @ 음력 사월?
103007 # 으 음력 사월 끝나면은 보리 장만하면은 여기 이제 장마철 오면 계역이라고 해가지고 계역 해가지고 그 보리 볶아가지고 방앗간에 가서 갈아가지고 계역으로 먹고.
103007 @ 아 계역 아신다예? 미숫가루?
103007 # 미숫가루 그거를 이제는 말이야 해다강 먹고 그렇게 해서 살아서.
103008 @ 그럼 보리밭에 김매기는 몇 번 해마씨?
103008 # 보리밭에 김매기가 한 두 번?
103008 @ 두 번? 그럼 김매기는 어떻게마씨?
103008 # 거 김매기는 말이여 보리하고 비슷한 꺾부기라 해가지고 꺾부기병이 거 기다가 나오는 거는 아주 보리에 치명적인거여 꺾부기는 보리 같이 나오면서도 까만거야. 꺾부기라고 꺼른거라고 꺾부기 이제 그런 병 밧에다 말이여 막 그걸로 퍼지거나 그것도 씨가 떨어지면 그런 것이 계속 나서 그런 것을 주로 케내지.
103008 @ 그럼 검질은 따로 일정은 안정행 해지고 그냥?
103008 # 아 계난 일월 달애 해그넹 보리가 나면.
103008 @ 예.

103008 # 나가지고 어느 정도 조금 자라면 걸질매기 시작해.

103008 @ 아 그 때 한 번 매고.

103008 # 으 이월에서 한 번 뒤 매고 마지막으로 삼월 정도 되면은 건줌 그 저기
 짝이 저 그 고고리가 나올 정도 될락말락 할 때 영 가면서 보면은 그 껌부기라고
 하는 거는 확실히 나타나 게서 그걸 뽑는 거지.

103008 @ 그럼 뭘로 뽑아마씨?

103008 # 아 그냥 손으로 뽑는거야.

103008 @ 기계 이렇게.

103008 # 아니 그런 건 없고 손으로 뽑아야지 갔다왔다 갔다왔다 하면서.

103008 @ 아.

103008 # 밧이 그렇게 크지 않허니까.

103008 @ 그래도 검질멜 때 이렇게 잡앙 골갱이나

103008 # 골갱이로 매는 거는.

103008 @ 예.

103008 # 초벌 때 초벌 검질 멜 때는 골갱이 가져가가지고 초벌 검질 매고 두불
 검질이라는 거는 초벌 검질 매난 다음에 두 번째 매는 것이 두불 검질로 멜 때는
 사람이 껌부기 같은 거 이상한 보리 종류라도 대우리라고 하는 거 하고 대우리하고
 껌부기하고 훑아내가지고 대우리도 꼭 보리 닮아.

103008 @ 그 그러면 처음 검질 하는 거를 초벌 검질이라해마씨?

103008 # 으.

103008 @ 그 때는 골갱이로.

103008 # 으 골갱이로 말이여 밧이 영 앓아가지고 쪽 매가고 매오고.

103008 @ 그 때도 껌부기를 없애는거마씨?

103008 # 으. 그 껌부기가 알면 제거하고 모르면은 두불검질 할 때는 건줌 자라
 가지고 고고리가 나올 때 즘이면 대우리라던가 껌부기는 훨씬 나타난다니까.

103008 @ 초벌 때는 잘 몰라마씨?

103008 # 으 초벌 때는 잘 모르니까 어느 정도 삼월 말 즘 되가면은 고고리가
 피기 시작행 한 달 정도 거 익거든.

103008 @ 예.

103008 # 보리가

103008 @ 예

103008 # 익기 전에 가서 한번 쓱 돌아보면 대우리나 껌부기병을 전부 다 제거할
 수 있어.

103008 @ 그러면 보리밭에는 그 검질들이 껌부기랑 대우리?

103008 # 대우리.

103008 @ 두 개 보통 나마씨?

103008 # 으 그것이 제일 말이지 보리에서는 말이지 아주 치명적인 말이지 천적

이나 마찬가지로지.

103008 @ 음 그것 때문에 고생하신적 있어마씨?

103008 # 아 그거는 안매면 다음에 그 대우리 씨엔해가지고 그것도 익으면 알들에 떨어지면 새에 또 난다니깐 그게.

103008 @ 감부기는?

103008 # 감부기도 그런 종류지마는 대우리보다는 덜 했주.

103008 @ 그럼 대우리가 더?

103008 # 으 대우리는 완전히 그 저 보릿고고리 같이 이만큼 해가지고 그 안에.

103008 @ 싹이 있어마씨?

103008 # 으 싹이 다 있어 대우리도.

103008 @ 대우리는 못 먹는거지예?

103008 # 으 못 먹는거지 말하자면 쪽쟁이지 쪽쟁이.

103008 @ 아 쪽쟁이.

103008 # 거 제라하게 보리는 그 저 알곡이고.

103008 @ 예.

103008 # 쪽쟁이는 그건 못 먹는 거니깐 이렇게 캐내버리고 하니깐.

103008 @ 그 고고리 나면 감부기랑 대우리는 보리랑 확실히 달라마씨?

103008 # 으 틀려 확실히 알아.

103008 @ 아 그러면 어떻 어떻 알아마씨?

103008 # 아 그 그 보릿고고리가 나올 무렵에는 대오리고고리나 감부기나 전부 다 나오거든 그러면 딱 보면 이게 보리인지 감부기인지 대오리인지 대변에 알거든 농민들은.

103008 @ 그럼 어떻 달라마씨?

103008 # 대오리는 보리 같이 조금 나는데.

103008 @ 예.

103008 # 이 가닥이 보리가추록 막 촘촘하게 달려 있는 게 아니라 가닥이 조금 한산하게 붙어있어.

103008 @ 아 한산하게 붙어있어마씨 대오리는?

103008 # 경허면 것도 익으면은 떨어지면 또 나고 하니깐 그게 저 보리 짓는 흥는 사람들은 여기와서 집에서 말িয়ে 그 장만할 때도 대오리는 쫘 웬만하면 굴러 왜냐하면 보리씨에 들어가가지고 인제 다음 해에 할 때에는 같이 뿌릴 수가 있으니까 그거를 집에서도 골라내고 하는 건데 일단은 말이지 그 집에와서 이렇게 장만하면은 내년엔 보리 싱글 말이지 씨는 별다로 보관

103008 @ 감부기는 시커매마씨 다자라면?

103008 # 으 시커매.

103008 @ 아 그러면 감부기는 좀 알기 쉽겠다예?

103008 # 으 감부기는 웬만한 사람이면 다 알고 농민들은 그것만 해서 살아노니

까.

103008 @ 잘 알겠주마씨?

103008 # 잘 알지.

103008 @ 그럼 이제 보리를 사월 달에 수확하잖아예?

103008 # 사월 달 사월 달.

103008 @ 음력 사 월에? 그럼 수확은 어떻게 해마씨?

103008 # 그럼 베서 밭에다가.

103008 @ 예.

103008 # 그 때는 뭐 장비가 사람이 낮백에 없으니까 동네 사람 순우름이라고 해가지고.

103008 @ 예.

103008 # 이제 옆에 사람 옆에 사람 보리 간 사람들 말이지 오늘은 우리가 보리 먼저 익어시난.

103008 @ 예.

103008 # 우리집부터 와그녕 조금 보리 비워둬라 하면 다 우리 집에 와.

103008 @ 아.

103008 # 우리 집에 오면 우리 집에서 밥 먹고 해가지고 이젠 호미 갖고 밭에 가그녕 말이여 이제 비엽시면 이제 주인은 점심하고 행 말이여 췌어지고 밭에 가가지고.

103008 @ 예.

103008 # 보리 다 비면 이제 이제 점심 벅이고.

103008 @ 예.

103010 # 그 다음에 보리를 묶어 보리는 보리로 해가지고 이래 이렇게 감아지고 확 들러가지고 말이여 묶어가지고 말이여 이렇게해서 흔 못 두 못 해서 못이라고 하거든.

103010 @ 아 못이라고 해마씨?

103010 # 으 저 보리 묶은 거를 흔 못 두 못 해가지고 그 묶은 거를 이제는 비가 움직하면 이렇게 말이여 쫓 다 착착 놔가지고 말이여 갑빠 같은 거나 뭐나 덮고.

103010 @ 아 갑빠로 덮어마씨?

103010 # 으 그렇지 안 흐면은 밭에다가 잘 말려지게끔 놔다가.

103010 @ 예.

103010 # 그걸 집에까지 이제 구루마로 해가지고 실어오면.

103010 @ 예.

103010 # 여기서 집에서 저기 저 타작 놓기 있어.

103010 @ 예.

103010 # 뭐냐면 그것 보고 뭐행 하는데.

103010 @ 그럼 보리 타작 하기 전에 그럼 수확은 벤 다음에?

103010 # 벤 다음에 묶어.

103010 @ 그럼 가리는 어떻 묶은 다음에 가져와마씨?

103010 # 응 집에 가져오지 집에 가져왕 그거를 놓지.

103010 @ 아.

103010 # 이래 이제 둥그렁하게 놓었다가.

103010 @ 예.

103010 # 날씨 보면서.

103010 @ 예.

103010 # 인제 그 다음날 말이지 그 훑으는 기계가 이렇게 되가지고 벼 훑으는 거 닮은 거 있거든.

103010 @ 예.

103010 # 그런 거 이제 장치해가지고 말이지 한 사람이 앓아가지고 보리 못을 열 마씩 주면은 그 장정 한 사람은 탁 그디 놔가지고 이렇게 훑어.

103010 @ 아.

103010 # 보리를 훑으면 보리만 앞에 남고 보리 때는 뒤로 내치고.

103010 @ 보리 때는 뒤로 내치고.

103010 # 음

103010 @ 어르신 타작하기 전에 수확한 다음에 비 올 것 같으면 갑빠로 덩잖아 예 그럼 갑빠는 어떻 만들어마씨?

103010 # 갑빠는 그 때 이제 그 때 당시에는 별로 말이지 갑빠가 없으니깐 노람 지라는 게 있어 노람지.

103010 @ 아 노람지.

103010 # 노람지엔 한 것이 뭐냐.

103010 @ 예.

103010 # 새로 말이지. 새로 이렇게 쪽 짜가는 거야 게서 그거를 쪽 더뜨면 그 노람지 안에는 비가 안들어가.

103010 @ 아 비가 안들어가마씨?

103010 # 으.

103010 @ 그럼 노람지도 집집마다 있어야겠다예?

103010 # 아 집집마다 노람지 없는 집이 없지 그 만약에 그 비가 오거나 뭐 흐면 은 그 노람지로 그 보리를.

103010 @ 예.

103010 # 더뜨어왔다가 날 좋으면은 보리 기계 이렇게 세워가지고 말이여 훑어가지고 말이여 보리를 말이여 흐면은 보리를 다 훑으면은 보리낭은 보리낭대로 놀에 넣어왔다가 그 때는 그걸 다 땀감으로 사용했거든 옛날에.

103010 @ 그럼 갑빠랑 노람지랑 뭐가 달라마씨?

103010 # 아 갑빠는 인제 예를 들어서 그 저기 그 때 당시에는 갑빠라는 것이 벨

로 없어지마는.

103010 @ 예.

103010 # 뭐 가끔 뭐 잘 사는 집에는 말이여 그런 말이여 그 저 그런 게 있어.

103010 @ 뭐 천으로 된거짱?

103010 # 아니 저거 저 보이는 저.

103010 @ 파란색?

103010 # 으 그런 걸로 된건데 그걸로 이렇게 더끄어 주면은 저런 거는 비가 안
에 안들어가고.

103010 @ 예.

103010 # 저런 게 없는 사람들은 노람지를 전부 다 이제 노람지를 집에서 다 말
이여 만들어그넹.

103010 @ 예.

103010 # 주쟁이엔 해가지고 노람지 이렇게 쪽 하면 젼 위에 더끄는 게 주쟁이
라.

103010 @ 아 주쟁이?

103010 # 으 이렇게 동글락하게 늘어가지고 쪽 올라가면 노람지로 다 더끄어그넹
그 위에 주쟁이로 딱 그 더끄면 비가 쪽 빠져가지고 옆으로 사방팔방으로 빠져나가
게끔 돼 있고 그 이제 비가 와 난 다음에는 그 노람지 주쟁이영 다 걸어네가지고
훙으기 시작하주.

103011 @ 그럼 훙으는 거는 기계로헨마씨?

103011 # 아니 사람이 흐지 사람이.

103011 @ 사람이.

103011 # 으 사람이 여자 한 혼 사람이 보리 못 한 못 씩 갖당 이렇게 주면.

103011 @ 예.

103011 # 그걸 풀러가지고 혼 줌씩 혼 줌씩 이렇게 그 남자한테 줘.

103011 @ 예.

103011 # 게면 남자는 거 놓아가지고 힘 쎄니까 여자는 힘들영 못 해.

103011 @ 그면 그렇게 하는 기계 이름은 뭐주마씨?

103011 # 그게 뭐냐하면 훙으는 그것이.

103011 @ 도리깡가마씨?

103011 # 아니 그 뭐라고 한다마는 이제 그 벼 같은 거 할 때도 그런 걸로 헛는
데.

103011 @ 예.

103011 # 그런 걸 또 집에 집집마다 다 있는 것도 아니고 뭐 있는 집이 있고 흐
면은 우리가 다 써나면 탄 사람도 그걸 빌어당.

103011 @ 아 그거는 집집마다 엇언마씨?

103011 # 어 뭐 집집마다 다 있지는 안 흐고 건줌말이지 그 없으면.

103011 @ 예.

103011 # 옆에 사람 해난 거 빌려다강 그 쓰고 해나서.

103011 @ 그럼 타작하면 보리때랑 남은 게 뭐주마씨? 보리쌀인가?

103011 # 아니 보리만 남지 보리만 이렇게 탁 이것이 이렇게 된거거든 게면 보리로 탁 찍어가지 훑으면 보리 보리때는 뒤로 내치고.

103011 @ 아 보리때는 내치고?

103011 # 으 보리낭이라고 이제 보리때라도 아니고 보리낭은 뒤로 내쳤다가 그 뒤에서 이제 그걸 정리하는 사람이 있어.

103011 @ 아.

103011 # 거기서 이제 봐서 말이지 보리 고고리가 타작기에서 잘 안된 거는 또 손으로 뜯어가지고 보리고고리 같이 합치고 그렇게 해가지고.

103012 @ 그럼 보리는 보리쌀로 어떻게 만들어마씨?

103012 # 게 보리를 다 훑어놓면은.

103012 @ 예.

103012 # 보리낭은 이제 집이 눌었다가.

103012 @ 예.

103012 # 매일 말이여 호꼼씩 호꼼씩 보리때를 보리낭 빠다가 밥도 해먹고 그걸로 이제 그 뭐냐하면 연료로 사용했지 연료.

103012 @ 그럼 연자매나 맷돌로 이렇게 갈았수광?

103012 # 아니 아니 그거 보리가 다 돼면.

103012 @ 예.

103012 # 멘탁기라고 흐는 보리 두드리는 기계가 있어 그거는 마을에 말이여 두개 세 개 다 있어나서.

103012 @ 아 멘탁기?

103012 # 으 멘탁기 멘탁기엔 흐면은 원동력 한 오륙 마력 짜리로 해가지고 기계 살려가지고 말이여 작동해가지고 타작기를 멘탁기를 돌리면 거기다가 보리꼬고리 짚어넣으면은 알맹이만 나와.

103012 @ 아.

103012 # 그 이제 고시락 같은 거 이런 쪽쟁이는 딴 데로 나가고.

103012 @ 그 메탁기도 근데 좀 최신 기계 아니짱?

103012 # 아니 이제는 그 멘탁기는 아주 구식이고 옛날에는 그 때 당시에는 멘탁기 엇이면 보리를 장만할 수가 엇어.

103012 @ 아 메탁기로 맷돌이나 연자매로 그런 건?

103012 # 으 그런 건 없고 쪼그만한 거라야 맷돌로 갈앙 보리쌀 맨들어내지 그렇게 많은 거는 못해.

103012 @ 아 그럼 적은 거는 맷돌이나?

103012 # 갈아가지고 밥 해 먹을 정도로 뭐 보릿고개라던가 보리가 다 안 익을

때라도 먹을 거 었을 때는 밧에가서 보리를 비어다가 그런 식으로 말이며 해가지고 먹었지.

103012 @ 많이 하면은 그렇게 못하겠다예?

103012 # 못하지.

103012 @ 그럼 보리쌀로는 밥도 해먹고 그 다음에 게역도 해먹어마씨?

103012 # ㄴ 보리 보리로 게역 볶아가지고.

103012 @ 예.

103012 # 이제 그걸 방앗간에 가서 갈아들랭 하면은 그걸로 게역으로 행 먹고.

103012 @ 예.

103012 # 그 보리를 이제 방앗간에 가서 지면은 그게 이제 보리쌀이라.

103012 @ 아 방앗간에 가서?

103012 # 어 방앗간에 강 지면은 그 보리로 샅을 받아 돈이 없으니까.

103012 @ 아 샅을 보리로 받아마씨?

103012 # 예를 들어서 뭐 한 열 가마니 가져가면 전부 다 지어주는 걸로 한 가마니를 받던지 해가지고 아홉 가마는 본인이 가져가고 한 가마는 샅으로 주고 그런 식으로 해주게.

103012 @ 요즘에는 다 그 쌀밥 먹는데 예전에는 보리밥 드션마씨?

103012 # 보리밥도 먹기 힘들었지 옛날엔.

103012 @ 그럼 무슨 밥 먹언마씨?

103012 # 아니 그러니까 옛날에는.

103012 @ 예.

103012 # 그 개병년 송년이라고 해가지고 말이며 백년만인가 백이십년인가 송년이 한 번 들어가지고 제주도에도.

103012 @ 아 기짱?

103012 # 먹을 게 었어가지고 먹는 게 물뻘에 없엇어 물 바다에 가서 툫 같은 거 전분 공장에 말이며 해서 말이며 전분 말이지 이렇게 만들어 낱 찌꺼기.

103012 @ 예.

103012 # 그 전분죽이라고 감자죽이라고 감자죽을 가져다가 집에서 말이며 끓여가지고 죽으로 해서 먹고 툫 같은 거 바다에 공짜니까 좀 해다가 그거 같이 넣어서 섞어가지고 연명하고 살았주.

103012 @ 아 그렇게 심한 송년이 들언마씨?

103012 # ㄴ 그거 개병년 송년이라고 말이며 잊어벌지 않혀.

103012 @ 개병년?

103012 # 개병년이라고 그 저기 백년 전 말이지 그런 저 우리 한 한 여섯 살 이제 한 칠팔십 년도 더 넘엇을 거라 그 송년이 와서 제주도에 먹다 남은 게 물이라고 한 게 있거든.

103012 @ 아 진짜 그렇게 힘든?

103012 # 으 먹을 게 없으니까 그래서 보리 같은 것도 같면 미리 말িয়ে 먹을 게 없으니까 비어다가 설어도.

103012 @ 예.

103012 # 쪼금 말িয়ে 그걸로 연명하려고 말িয়ে 멧돌 같은 거에 비벼서 밥도 해서 먹었고 했다니까.

103012 @ 아 진자 힘들었겠다예?

103012 # 아 그 때는 초근목피라고해서.

103012 @ 예.

103012 # 풀초자 뿌리근 나무 뿌리나 어 풀이나 그 저기 목피 저기 나무 껍질.

103012 @ 예.

103012 # 이런 걸로 연명했다니까.

103012 @ 초근목태?

103012 # 초근목피. 초근목피는 풀초자에 뿌리근자 나무에 껍질 껍질 피 이런 거 먹을 게 없으니까 이런 걸 먹고 그 때 당시에는 살아서.

103014 @ 이제 그럼 보리하면 보릿때나 보리낭 남잖아예? 그럼 그런 걸로는 뭐 헨마씨?

103014 # 아니 보리낭 아까 얘기했잖아.

103014 @ 예.

103014 # 보리낭은 보리 했다가 집에당 눌었다가.

103014 @ 예.

103014 # 것도 주쟁이 다 떠끄영 비 맞으면 썩고 흐니까.

103014 @ 예.

103014 # 주쟁이로 영 해가지고 새로 만든 걸로 해그넝 켈 위에는 주쟁이 더끄어 그넝 불리지 았으게 말িয়ে 노로 해가지고 딱 했다가 조금씩 조금씩 빼면서 한 때 해 먹을 걸로 자꾸 부엌에 갔다 놓고.

103014 @ 예.

103014 # 그걸로 밥 해 먹었어.

103014 @ 그니까 밥 해먹고 남은 거 안 쓰는 거 도새기한테 줘신가마씨?

103014 # 어 거 그것도 보리낭은 주로 통지에 많이 놔줘.

103014 @ 아 주로 통지에?

103014 # 어 통지가 막 그 물이 많이 잇이면 이런 통지에는 그런 보리낭을 놔주면.

103014 @ 예.

103014 # 돼지가 그거 밟아다니고 돼지도 흐뎡 편하게 말িয়ে 집 속에도 보리낭 놔주면 돼지가 그 속에 가서 자고 해가지고 복삭하게 만들영 살고 그렇게 해.

103015 @ 그럼 어르신 마지막으로 보리농사 하면서 기억 나는 거 엇인가마씨?

103015 # 보리 뭐 흐는 거는 대동소이하게 집집마다 했지마는 우리도 우리 형님

이 말이지 우리 훔치는 거는 우리 형님이 하고 우리 형님이 하다가 버치면은 나도 하고 우리 동생이나 누님들은 보리 이렇게 한 못 두 못 무끄영 이렇게 놀리놔둔 거에서 하나씩 하나씩 빠다가 자꾸 놔주거든.

103015 @ 예.

103015 # 게문 그것이 풀어가지고 말이며 보리 때 말이며 훔어가지고 말이지 보리냥은 보리냥대로 보리는 보리대로 분리했다가 멘택기에 이제 행 보리 다 정리 분리가 되면 멘택기를 불러 우리집 다 됐으니까 장만해달라.

103015 @ 예.

103015 # 게문 이제 다섯 사람이나 여섯 사람 그 멘택기에 다니는 사람 기계 돌리는 사람도 있고 말이며 보리 이렇게 올리는 사람도 있고 말이지.

103015 @ 사람이 많이 필요하대?

103015 # 아 그거 너다섯 사람 필요해.

103015 @ 멘택기는 뭐 트럭으로 가져왕 해마씨?

103015 # 아니 리어카 같은 거에 실어가지고 집집마다 다 들어가야 하니까.

103015 @ 그런 게 잇었구나예? 그럼 보리농사 하면서 제일 힘들었던 적은 엇어 마씨?

103015 # 뭐 그런 거라던가 아니면 뭐 보리를 비엿다가.

103015 @ 예.

103015 # 비가 와가지고 젖으면 그걸 또 가서 이렇게 뒤집어서 또 다시 말려야 돼 다시 말려가지고 비 맞아난 보리를 다시 묶으려면.

103015 @ 예.

103015 # 그게 과상해가지고 막 그 차근차근 돼지 양해가지고 말이며 막 이제 부푼 상태가 되니까 묶어가면 보릿때도 꺾어지고 말이지 뭐 고고리도 떨어지고 해가지고 말이며 상당히 게 보리는 아까워가니까 그 떨어진 거는 주워도 오고.

103015 @ 그럼 팔남매여시난 보리농사할 때는 다 동원해가지고?

103015 # 아 다 동원해야지 그게 우리 주식이니까 그거 한 스무 섬 정도 말이야 해야.

103015 @ 예.

103015 # 우리가 일년 내내 먹고 내년에 또 그 보리씨로 갈아가지고 밧이 한 이천평 정도 되는 데다 갈아가지고.

103015 @ 그럼 어르신은 몇 살때부터 몇 살때까지 보리농사하셨마씨?

103015 # 나가 저 국민학교 졸업해가지고 중학교 고등학교 다닐때까지 보리농사를 쪽 했주께.

조 농사

103016 @ 조 농사도 좀 아서마씨?

103016 # 조 농사는 보리 끝나면.

103016 @ 예.

103016 # 보리 끝나면 조 농사를 하는데.

103016 @ 예.

103016 # 조 농사는 여름에 하여 여름.

103016 @ 그럼 조 농사 하려면 뭐 필요해마씨?

103016 # 조 농사는 뭐 일단은 조씨가 필요해 씨앗이 필요하겠지 씨앗하고 또 동네 있는 사람 해가지고 일단 보리 씨 아니 조 씨를 구입하면.

103016 @ 예.

103016 # 이제 장마가 끝나면 유월 달 장마 끝나면 칠월에 조씨를 말이지 뿌려.

103016 @ 아 조씨를 뿌려마씨 칠월에?

103016 # 칠월에 뿌려가지고 인제 그 말을 말이며 빌려가지고 말이며 말로 이제 그 밭 갈고 조씨 뺨대를 일단 썬비로 한 번 끌어주고.

103016 @ 그럼 조씨는 어떻게 뿌려마씨 아까랑 똑같이 망텅이로?

103016 # 으 이제 망텅이에 담양 사람 손으로 이렇게 골고루 골고루 뿌려주는데 그것도 일단은 뭐 썬비라고 하는 나무로 만든 그 쪽 이렇게 끄는 나무로 말이지 나무로 만든 썬비로 끌어가지고 일단 한 번 끄는 다음에 그 다음에 말로 이렇게 돌아가면서 막 밟아.

103016 @ 아 말로 밟아마씨?

103016 # 으 말로 밟지 안하면 조는 잘 안 나.

103016 @ 아 소는 안 하고 말로?

103016 # 으 말 그 소는 그렇게 말 같이 막 자주 말이며 그 다니지 못하지 느렁쉬라서 말이며 말 같은 거는 딱 때리면 휘휘 말이며 막 몇 바퀴 돌고 말이며 다 말 이런 데 막 묶어.

103016 @ 아 뭘 묶어마씨?

103016 # 이 저.

103016 @ 끌게나 끄게?

103016 # 아니 말을 모가지에다가.

103016 @ 예.

103016 # 그 저기 저 그노로 해서 말이지 말이 도망가지 못해그냥 이렇게 돌라고 하면 여러 개 이렇게 쪽 쪽 돌아야 돼니까.

103016 @ 아 가운데 이렇게 고정해마씨?

103016 # 으 이제 그 말 끄는 할아방이 전문적이야 뭘 다섯 개면 다섯 개 여섯 개면 여섯 개 모가지에다가 다 메서 이 말이 다 그것이 따라와 그러면 빙빙빙빙 돌면서 밧 전체를 밟아.

103016 @ 그럼 말은 밟을 때 한 마리로 밟아마씨 아니면 두 세 마리로?

103016 # 아니 최하 말이며 어떤 때는 열 마리까지 사용하지.

103016 @ 아 열마리까지?

103016 # 아니 많으면 많을 수록 빨리 볏고 말이지 빨리 끝나고 좋주게.

103016 @ 아 경해도 좀 복잡할 거 닻으난마씨?

103016 # 아니 경해도 말들이 말이지.

103016 @ 예.

103016 # 모가지에다가 묶영 다음 말에다가 묶영 쪼여지지만 양게 딱 묶으면 말들이 그게 잘 혼련이 돼가지고 아주 잘해.

103017 @ 그럼 조밭에도 거름을 뿌릴 건디 그거는 보리농사 거름이랑 똑같은 거마씨?

103017 # 아니 조밭에는 거름은 이제 잘 안 하고.

103017 @ 아 걸음 잘 안해마씨?

103017 # 으 그대로 말이지 조가 나면.

103017 @ 예.

103017 # 조는 세불검질까지 메여.

103017 @ 게문 이제 물어보젠 햄신디 아 그럼 조밭 검질은?

103017 # 초불검질 두불검질 세불꺼지 메여.

103017 @ 초벌검질 두불검질 세 번째는 뭐라고해마씨?

103017 # 세불검질 같은 거는.

103017 @ 아 세불검질?

103017 # 세불 세번 짜 메는 건데 그거는 조와 조 사이에 간격 같은 거.

103017 @ 예.

103017 # 제주도말로 좇아 조가 막 복상나면.

103017 @ 예.

103017 # 그걸 몇 개 뽑아야 이것들이 말이여 잘 성장하게 말이여 하는 거를 말이여 그 사람이 손으로 그걸 뽑아줘가지고 조가 건실하게 자랄 수 있게 만들어 주는 거지.

103017 @ 아

103017 # 검질 메면서 조를 슈와 슈아낸다 이거여.

103017 @ 그럼 조는 보리 농사는 두 번 메는데?

103017 # 두 번이나 제일 나중에는 검부기나 그런 대우리 같은 거 뭘 때까지 하면 그것도 한 세 번 정도 가는데.

103017 @ 조는 무조건 세 번?

103017 # 조는 최하 세 번.

103017 @ 최하 세 번?

103017 # 최하 세 번 메엇거든.

103018 @ 그러면 조는 시작하는 게 그 뭐냐 유월 달 이후에 뿌리잖아예?

103018 # 으.

103018 @ 장마 끝난 다음에 그럼 검질은 언제?

103018 # 칠팔월 달에 메야지.
103018 @ 아 검질은 칠팔월달에?
103018 # 으.
103018 @ 지금이 딱 검질멜 때다예?
103018 # 으 한 구월이나 시월 되면은 조도 말이여 끝나그넝 거두워.
103022 @ 그럼 조밭에는 검질 뭐나마씨? 조밭에도 똑같이?
103022 # 조밭에는 뭐 제완지라고 하는 말이여.
103022 @ 제완제?
103022 # 제완지 같은 거 천상쿨 같은 거 잡초들 좀 나고.
103022 @ 예.
103022 # 그 조를 주로.
103022 @ 예.
103022 # 좁씨가 많이 빼어지면은 거 많이 나면은 그걸 좀 소끄아 제주도 말로.
103022 @ 아 그니까 오히려 검질보다 그냥 조들이 복삭하게 나니깐?
103022 # 으 나니까 그게 잘 자랄 수 있도록 말이지 여건을 말이여 사람이 손으로.
103022 @ 예.
103022 # 두 번 세 번 하면서 그걸 자꾸 만들어줘 한꺼번에 그걸 다 뽑지 못하고.
103022 @ 제완지나 천상쿨도 그냥 딱 보여마씨?
103022 # 아니 그런 거는 뭐 전혀 조하고 틀린 것들이난 그런 거는 초벌검질멜 때도 전부 다 그런 건 다 메고.
103022 @ 예.
103022 # 두벌검질멜 때 즘음에는 조도 좀 슈양내고 말이지 세벌검질 할 때도 조도 말이여 저 그 보리갈추룩 껌부기나 대오리 말이여 저기 저 그 ㄴ랏이라는 것이 나와 꼭 조 같아.
103022 @ 고라시마씨?
103022 # ㄴ랏 ㄴ랏이 조 같은 데 조 같이 생겼는데 그거는 조는 아니고 꼭 조 같이 생겼는데 바람이 말이여 흔들흔들 말이여 꼭 조 같은 데 그 ㄴ라시 말이여 꼭 뽑아야 돼.
103022 @ 아 그거는 꼭 뽑아야돼마씨?
103022 # 어 ㄴ랏이 조밭에 말이여 세벌검질 할 때는 건쭈 말이여 조코고리 나올 때는 것도 나온다니까.
103022 @ 아 제완지 천상쿨 ㄴ랏 요렇게.
103022 # 어 이런 것들 말이여.
103023 @ 그럼 조 수확은 어떻 해마씨?
103023 # 거 이제 것도 조는 이제 순우름으로 해가지고 사람들 빌어가지고 조를

비면.

103023 @ 예.

103023 # 조는 밧에서 말이여 조코고리를 툐아.

103023 @ 조코고리마씨?

103023 # 조코고리 조코고리 조 나온 제일 끝에 그걸 조코고리라고 해여 그걸 이렇게 놔가지고

103023 @ 예.

103023 # 거기에다가 고고리는 고고리만 망텡이에 담고.

103023 @ 예.

103023 # 조찍은 조찍대로 놔다가 집에 가져와가지고 그 뭐냐면 뭐 부엌에서 말이여 겨울에 땀감으로 사용하고 말이지.

103023 @ 그럼 비는 거는 뭘로 낫으로?

103023 # 아니 호미로 낫으로 비고 또 낫으로 빈 다음에 그거는 무끄거나 뭐 흐지 안 흐해 그대로 밧에서 앞아가지고 조코고리만 가져와그녕 여기 저 뭇방엿간라고 해가지고 뭇로 말이지 연자방아 있잖아?

103023 @ 예.

103023 # 그딤 놔가지고 몇 번 이렇게 굴리면.

103023 @ 예.

103023 # 그게 조가 다 부쉬져 게면 건쭈 큰 걸멧이라는 체에다가 다 쳐가지고 쪽쟁이는 앓아버리고 아래 그것만 놔서 잘 바람에 불려가지고 지어다가 먹는거야.

103023 @ 체 이름이?

103023 # 그 저기 걸멧이라고.

103023 @ 걸멧이?

103023 # 걸멧이는 큰 거는 쳐내고 작은 거는 아래 내리는 것이 걸멧이 체.

103023 @ 조는 안 묶고 그 자리에서 바로?

103023 # 으 빈 다음에 낫으로 이렇게 이 다리에 영 놔가지고 해그녕 하면 조코고리 하주게.

103024 @ 그럼 수확한 다음에 타작도 하잖아예?

103024 # 아 게난 그거 가정오면 집에다가 조코고리만 가정오면 이 동네에 뭇방엿간이라고 해가지고 말이여 말로.

103024 @ 예.

103024 # 이렇게 빙빙 돌면 조를 놔가지고 말이여 혼 열 바퀴나 스무 바퀴 돌면 다 부쉬지면 걸멧이러 쳐내가지고 조는 조대로 쪽쟁이는 쪽쟁이대로 분리하고 그 뭇 같은 거 엇이면 사람이 밀영혀주게.

103024 @ 여기도 뭇방잇어마씨?

103024 # 으 뭇방엿간.

103024 @ 그거 잇어마씨 옹포리에?

103024 # 아 그거 이제 엇지 다 이제 다.

103024 @ 옛날엔 잇언마씨?

103024 # 으 옛날엔 잇어나찌 여기 다 거기다가 가가지고 전부 다 말이어 사람들
몰 엇이면 말이나 소나 엇인 사람들은 양쪽으로 다 밀어놔주게. 이만한 돌로 이렇
게 막 밀영 해놔주게. 조는 메탁기라고 하는 데서 흐지 못해.

103024 @ 아 보리는 하는데?

103024 # 으 보리는 메탁기에서 갈여놔는데 조는 안 돼.

103025 @ 그럼 조는 좁쌀은 들방엿간에서 나오는거마씨?

103025 # 좁쌀이 나오는 게 아니고.

103025 @ 예.

103025 # 조만 나오지 조.

103025 @ 그럼 좁쌀은 어떻게?

103025 # 아 게난 그거를 좁쌀을 걸멩이로 쳐서 하면 집에 와서 바람 있는 곳에
서 불려가지고 조만 내면 방앗간에 가서 지어야 돼. 지어서 조를 말이지 껍데기를
벗기면 그게 조가 되고 조채 같은 거는 거름으로 사용헝고.

103026 @ 그럼 좁쌀로는 뭐 밥도 해 먹고 뭐 해 드션마씨?

103026 # 아 게 좁쌀로 조떡도 해 먹고 뭐 거.

103026 @ 술은 안해먹언마씨?

103026 # 그 뭐냐 조배기도 있지마는 그 저기 저 누룩이여 할 때 조로 만든 그
떡 잇어 그런거 해서 먹기도 하고.

103026 @ 누룩마씨 누룩?

103026 # 누룩이여 뭐여 술 할 때 만드는 오메기떡이나 그런 식으로 가운데 고망
뚝라진 거 그런 거 했다가 그 술 담을 때 누룩이여 그거랑 같이 담강 먹고.

103027 @ 그럼 조쩍은 거름으로 사용한다고 했잖아예?

103027 # 거름은 보통 안 하고 주로 조쩍은 주로 집에서 땀감으로 많이 사용해놔
주게 왜냐하면 보리때보다도 아주 단단하고 조금 오래가고 보리냥은 이 곧 집어넣
으면 대번에 붙어붙고 조쩍은 천천히 붙으지.

103027 @ 아 조쩍은 보리냥은 한 번에 붙으니까?

103027 # 으 한 번에 붙으니까 계속 가야하는데 조쩍은 얼마 없어도 말이어 밥
해. 한 삼분의 일 보리냥 삼분의 일 안해도 조쩍은 말이지 주로 땀감으로 사용헝지.

103028 @ 조 농사에 대해서 기억나는 거 엇인가맏? 보리농사처럼.

103028 # 조농사는 뭐.

103028 @ 같이하션마씨? 뭐 보통 일월 달부터 사월 달부터 보리헝고 그 다음에
조.

103028 # 조 하고 시월 달 정도 되면 조 수확하고.

103028 @ 조농사 하면서 힘든 건 엇언마씨? 보리농사가 힘들어마씨? 조농사가
힘들어마씨?

103028 # 아 대게 비슷해 조농사 할 때 뭐 밭이 말이여 판 거 하고 싶으면 감자도 심었다가 시월 달에 말이여 캐가지고 고구마 공장에 가서 팔고.

콩 농사

103029 @ 콩 농사도 하셨다고 햇잖아예 콩농사.

103029 # 아 콩농사도.

103029 @ 콩농사하려면 뭐 필요해마씨?

103029 # 콩농사도 말이지 우리 살 때는 콩은 잘 안해서 이제 와가지고 대단히 말이지 농장 만평 이만평 가진 사람들이 거 기계로 갈아가지고 말이지 해가지고 콩 값이 좋으니까 뭐 그런 큰 농사 짓는 사람도 돈 많이 벌어.

103029 @ 아 콩은마씨?

103029 # 콩 같은 거는 값이 좋으니까.

103030 @ 그럼 콩 농사 할 때는 그냥 콩만 있으면? 콩은 언제 어떻게 갈아마씨?

103030 # 콩도 뭐 한 시월 이나 십일월 달에 그거 장만하려면은.

103030 @ 예.

103030 # 뭐 봄에 갈아가지고.

103030 @ 아 그거는 보리 할 때랑 콩은 겹쳐마씨?

103030 # 뭐 일단은 시기는 콩도 그 때 해가지고.

103030 @ 예.

103030 # 콩이 다 익으면 시월 정도 될 거야.

103030 @ 그럼 콩 농사는 언제 시작해마씨?

103030 # 콩 농사도 삼사월에 싱글거야.

103030 @ 아 그러면 조 농사랑 비슷하잖다예?

103030 # 으 조 농사보다는 흐뭇 일찍 조 할 때도 그것도 조보다 조금 일찍 싱거가지고.

103030 @ 예.

103030 # 콩을 하는데 콩 하면은.

103030 @ 예.

103030 # 익으면은 인제 콩을 이제 가그넝 전부 다 꺾어.

103031 @ 콩은 그럼 거름은 안써마씨?

103031 # 콩밭 거름은 콩깍지라고 해가지고

103031 @ 콩깍지.

103031 # 으 콩깍지가 탈곡 해놔면 콩깍지는 거기는 가져오기가 힘든 밭에낱 거름으로 사용해주게.

103031 @ 그니까 콩깍지 같은 거는 콩깍지라고 해마씨? 그걸 거름으로 사용하고?

103031 # 으.

103032 @ 그럼 콩씨는 어떻게 뿌려마씨?

103032 # 콩씨도 내내 그런 방법으로 뿌리는 거지 망텅이에 놔그녕 해가지고 섬비로 낫어가지고.

103032 @ 그럼 보리씨나 좁씨나 콩씨 뿌릴 때 이렇게 다 촘촘하게 뿌리는게 조금씩 다르지 않아마씨?

103032 # 그런데 씨 뿌리는 사람이 감각이 아주 좋아가지고 근데 거 전문이야 전문성이라고 할 정도로 말이야 이렇게.

103032 @ 예.

103032 # 한 줌 잡아가지고 싹 싹 빼는데 한꺼번에 다 뿌리는 게 아니라.

103032 @ 조금씩?

103032 # 한 번 두 번 세 번 정도 해여그녕 이 손에 걸 전부 다 뿌려가.

103032 @ 근데 보리나 조나 콩은 다르게 뿌리지 않아마씨?

103032 # 건쭈 거 방식은 거는 그런 방식이니까.

103032 @ 예.

103032 # 뿌리는 사람이 전문적인 식견을 가지고 있기 때문에 크게 말이여 한 군데만 자락자락 뿌려부는 것도 아니고 헛니까 말이지

103033 @ 그럼 콩밭은 검질 몇 번 메마씨?

103033 # 콩밭도 초벌검질인가 두벌검질 정도 멜가야 몰라도.

103033 @ 두벌검질정도.

103034 @ 그럼 콩밭에도 여러가지 검질은 뭐 잇어마씨?

103034 # 뭐 그것도 여러가지 풀이라고 하는 거는 사시사철 다 틀려 여름에 나는 풀 봄에 나는 풀 가을에 나는 풀 겨울에 나는 풀 다 사시사철 틀리거든.

103034 @ 예.

103034 # 그러니까 뭐 풀이라고 하는 건 안 날 수가 엇어.

103034 @ 종류가 보리는 뭐 감부기.

103034 # 그런 것들이 주로 보리는 대오리 같은 거 나오고 조에는 말이여 대오리 제완지 같은 거 조에는 많이 나오고 고랏이라는 게 말이지.

103034 @ 예.

103034 # 그런 것들이 조하고 꼭 닮아가지고.

103034 @ 예.

103034 # 고랏이 조하고 비슷해놓으니까 이렇게 딱 나와야 그걸 알아 계난 그 다음에 그걸 뽑주게.

103034 @ 그럼 콩밭에는 검질들은?

103034 # 콩 아니면 다 아니까.

103034 @ 아 다 비슷하게 나와마씨 콩밭에도?

103035 @ 그럼 콩 수확은 어떻게마씨?

103035 # 콩 수확은 그것도 멘택기로 햏여.

103035 @ 맨 처음에 콩 꺾잖아예.

103035 # 으 콩 꺾어가지고 그거를 멘택기에 집어넣으면은.
 103035 @ 예.
 103035 # 멘택기에서 그걸 분리해가지고.
 103035 @ 예.
 103035 # 콩깍지는 콩깍지대로 나오고 콩은 콩대로만 따로 나와.
 103035 @ 아 콩은 콩대로 그럼 콩나오면은 뭐 해먹언마씨?
 103036 # 콩 뭐 된장도 뭐 삶아서 메주로 해서 된장도 해먹고 주로 팔지 콩은.
 103036 @ 아 콩이 좀 돈이 돼마씨?
 103036 # 돈이 돼지 콩은.
 103036 @ 콩은 어떻 팔아마씨? 한꺼번에 공탁해가지고?
 103036 # 아니 저기 뭐 흥 말에 얼마 흥 말이런 흥는 거는 요만한 되로 네 개가 흥 말이거든.
 103036 @ 어느 정도마씨?
 103036 # 되 이만큼 가로 세로 십센치 이렇게 사각 되로 하나 놓면 한 되가 네 개를 해야 흥 말이라.
 103036 @ 아 네 개를 해야 흥 말?
 103036 # 으 경행 흥말에 얼마 또 예를 들어서 꽤 같은 것도 흥 말에 지금 십만원 이렇게 흥듯이 콩도 보통 칠팔 만원 한 오륙 만원 간다 하는 것 같으드라고.
 103036 @ 그럼 예전에는 콩농사는 많이 안 하고 요즘에 하는 거마씨?
 103036 # 으 요즘에는 콩이 말이지 아마 잘 팔려.
 103036 @ 어르신 어렸을 때는 콩 농사는 많이 안했마씨? 옹포리에.
 103036 # 으 잘 안 흥여서 옛날에는 그 콩 해가지고 갈아가지고 두부도 해 먹고 말이지 뭐 여러 가지로 말이여 콩 갈아다가 콩국도 썬 먹고 콩죽도 썬 먹고 말이지 뭐 콩이 다양해 그 밭에서 나는 소고기라고 해서 영양가도 많고 최고야.
 그럼 어르신은 어렸을 때 콩 농사 안했마씨?
 으 보기만 했지 우리는 콩 농사는 안했어. 게 밭도 그렇게 하려면 여러 개 있어야 하는 거고 이제 그게 절기마다 다 하는 게 또 어떤 때는 같은 것도 있고 틀린 것도 있고 해그넵 밭이 여러 개 있으면 행 먹기도 흥고 팔기도 흥고.

밭벼 농사

103039 @ 그럼 어르신 밭벼 농사는 알아마씨?밭벼 농사 해보셨마씨?
 103039 # 밭벼? 산디라고 해가지고 거 산되는.
 103039 @ 예.
 103039 # 보리 있는 곳에서 자라는 게 아니라.
 103039 @ 예.
 103039 # 밭에서 나는 벼야.
 103039 @ 예.

103039 # 벼가 그 밭에서 나는 벼라해서 산디라고 해 산디.
103039 @ 예 산디.
103039 # 산디는 그런 밭에서 말이지 벼씨 닳은 걸로 뿌려가지고.
103040 @ 그럼 산디 농사 하려면 뭐 준비해야 돼마씨?
103040 # 뭐 것도 뭐 무슨 말이지 뭐 보리 농사나 조 농사 같이 산디 저 갈 시기가 되면은 밭 갈 시기가 되면 갈아가지고 산디 뿌려가지고 뭐 섬비로 콧어가지고 말이지.
103040 @ 그럼 것도 보리 농사랑 거의 비슷해마씨?
103040 # 으 비슷해.
103041 @ 그럼 밭벼에서 밭 거름 같은 것도 통지에서 가져와신가마씨?
103041 # 아니 그런 거는 별로 안 하고.
103041 @ 예.
103041 # 짝은 산디짝이라던가 벼짝은 아주 귀해.
103041 @ 아 귀해마씨?
103041 # 으. 그거는 그 때 당시에도 인제 잘 나지도 아니하고 그 때는 그게 곧 밥 먹는 게 그 저 벼 아니야 벼.
103041 @ 힘들지예.
103041 # 근디 벼인데
103041 @
103041 # 산디하고 벼하고 조금 차이가 있어.
103041 @ 어떤 차이 있어마씨?
103041 # 아니게 밥 맛이 틀리거나 이런 정도지 같은 쫄이라도 밭에서 나는 산디하고 그거하고 조금 틀려.
103041 @ 그럼 거름은 따로 뭐 산디할 때는 따로 준비안해마씨?
103041 # 거 안홀거라.
103042 @ 그럼 산디 농사는 언제 시작해마씨?
103042 # 산디도 이 벼 하는 거 하고 건쭙 같을 거라.
103042 @ 벼?
103042 # 벼도 그 벼 그 겨울에 모작 말이어 맨들어가지고.
103042 @ 모작하는거랑 비슷해마씨?
103042 # 으.
103042 @ 그럼 한 시월에 시작해마씨?
103042 # 아니 시월이 아니고 산디도 그 벼 하는 시기에 같이 할 거야 한 삼 사월에
103042 @ 삼사월에?
103042 # 한 이월달에 벼 묘종 났다가 그 저 눈에 심을 때 산디도 밭으로 가서 심고 그렇게.

103043 @ 그럼 그거는 김메기는 몇 번 해마씨?

103043 # 산딤도 김은 메지마는 그렇게 그 논에서 말이여 그 김메기 하는 것이 피라고 하거든 그 산 그 피가 꼭 그 뭐냐하면 나룩 닳아 나룩 꼭 같아 건줌 그 피가 그것도 사람 속이는 거야.

103044 @ 비슷하겠다예?

103044 # 그러니까 그것도 고고리가 나오면 아 이거 피로구나 농민들이 뽑는거야.

103044 @ 그럼 초벌 때는 잘 모르겠다예?

103044 # 아 모르지 꼭 같애 그 자랄 대는 건줌말이지 모나 피나 말이야 꼭 같이 인제 구분을 하기 힘들고 고고리가 나와야 이것이 피인지 나룩인지 알지.

103045 @ 그럼 그거 수확은 어떻게해마씨?

103045 # 그 수확도 이렇게 비어가지고.

103045 @ 예.

103045 # 묶어서.

103045 @ 예.

103045 # 그 탈곡하는 것처럼 해가지고 방앗간에서 지어.

103046 @ 그럼 그걸로 곤밥해먹어마씨?

103046 # 으 그것이 바로 곤밥이여 벼가 그럼 집에서 거 훑는 걸로 훑아가지고.

103046 @ 예.

103046 # 방앗간에 강 지으면은 완전히 새 쌀 되는거지.

103046 @ 아 방앗간에 가서 지어야 돼마씨?

103046 # 응 방앗간에 가서 그 껍질 벗겨야 돼니까.

103047 @ 그거 남는 짚은 뭐하주마씨?

103047 # 벗적 같은 거는 다양하게 써.

103047 @ 땀감으로 써마씨?

103047 # 아니 땀감으로는 벨로 잘 안쓰고 노람지 같은 걸로 맨들고.

103047 @ 아 걸로 노람지를 그걸로 만들어마씨?

103047 # 으 맨들고 하면은 것도 비를 아주 잘 말이여 빼내 그런 것도 있고 뽕메주 담을 때나 장 담을 때나 벗적이 있어야주게.

103047 @ 아 벗적으로 이렇게 둘러쌌?

103047 # 어 그 저 메주를 싸고 말이여 헛니까 여기는 저 벗적이 별로 엇이난 그러니까 아주 구하기가 힘들어.

103048 @ 그럼 옹포에는 산딤 농사 하는 사람 별로 엇언마씨?

103048 # 아 산딤 농사 하는 사람이 한 두 사람이나 있고 잘 엇어.

교구마 농사

103049 @ 고구마 농사 있잖아예?
103049 # 으
103049 @ 고구마 농사는 뭐가 필요해마씨 시작하려면?
103049 # 그거는 것도 고구마를.
103049 @ 예.
103049 # 인제 일단은 고구마를 지와내다가.
103049 @ 고구마 감자라고 하지예?
103049 # 감지는 지실이고 고구마는 그대로 고구마인데 고구마를 씨를 하려면 아주 건강한 걸로 해가지고 집에다가 온도를 잘 맞춰 온돌방에 놔다가.
103049 @ 예.
103049 # 한 일 월이나 이월 되면 밭에 우영에 같은 곳에 비닐 더뜨면 싹이 나와.
103049 @ 싹이 나와마씨?
103049 # 으 싹이 나오면 그 싹을 비어다가 요만씩 짜르면서 강 밭에강 심거든.
103049 @ 그렇게 그걸 싹이 나면 밭에 강 심어마씨?
103049 # 그것이 고구마가 생기는 거주게.
103049 @ 그럼 그 고구마는 언제 심어마씨?
103049 # 지금 지금 심어가지고 시월 달에 시월 십일월에 그 저기 저 수확하지.
103049 @ 아 팔 구 월에 심어마씨?
103049 # 아니 아니 지금 다 싱거실거라.
103051 @ 고구마밭 거름은 줘야되잖아예?
103051 # 어?
103051 @ 고구마 밭에도 거름 주지 않아마씨?
103051 # 뭐 별로 주지 안하여 우리 우영에 텃밭에 고구마 심었는데 그게.
103051 @ 예.
103051 # 한 삼월 달 정도 사월 달 정도 싱그면 십일월에 캐내.
103052 @ 심을 때는 그냥 손으로 심어마씨?
103052 # 아니 이제 이 밭 간 것 갈추록 해서 고랑 만들어가지고.
103052 @ 예.
103052 # 이렇게 높은 데서 이렇게 일자로 영 그어가지고 그 고구마 줄을 거기다 놓고 흑으로 묻어주면 거기서 이제 고구마는 잘 죽지 않해서 전부 다 살아나 거기서 이제 자기가 뿌리로 말이지 고구마를 만들어내는 거주게.
103053 @ 그럼 고구마밭도 검질메마씨?
103053 # 뭐 김매기는 고구마 줄기로 막 다 덮어져버리니까
103053 @ 잘 안해마씨?
103053 # 으 김이 저 김매는 것 보다는 풀이 잘 살아나지 못 하여.
103054 @ 그럼 검질들도 별로 없겠다예?

103054 # 으 검질들도 별로 없지.

103055 @ 아 그믐 이제 고구마 다 자라면 수확은 언제 해주마씨? 한 시월?

103055 # 시 월에서 십일월 사이에 해가지고.

103055 @ 그럼 수확은 어떻게 해마씨?

103055 # 손으로도 가서 골갱이로 파기도 하고.

103055 @ 예.

103055 # 어떤 사람은 쟁기로 말이여 이렇게 갈면 고구마만 나오면.

103055 @ 예.

103055 # 그거 주워가지고 푸대에 담아가지고 말이지 차 위에 실어와가지고 공장에 팔기도 하고 먹기도 하고 고구마 빼떡이라고 해가지고 절간 절간 고구마를 만들어서 집에서 팔렀다가.

103055 @ 예.

103055 # 빠사가지고 감자떡도 해먹고 말이지.

103056 @ 그럼 씨고구마는 어떻게 보관해마씨?

103056 # 집에 이런 잠자는 방에 다 났어 옛날엔 옛날에는 온도 온도가 너무 얼면은 한겨울을 넘기가 힘들면.

103056 @ 예.

103056 # 집에 말이야 저론 퀘 속에다가 신문지 같은 거 놔가지고 딱 해서 그 좀 말이지 저 담요 같은 걸로 덮어 두면 고구마가 썩지도 안 하고.

103056 @ 고구마 많이 보관해마씨?

103056 # 아니 씨고구마는 얼마 안해도 그게 줄이 많이 자라면 한 밭 싱그는 거는 금방 그걸로 해. 그거 하나 싱그면 한 십 평정도 말이여 싱글 줄기가 나와

103056 @ 아 하나만 있으면?

103056 # 으 하나만 잘 커도.

103056 @ 고구마 옛날에는 어떻 보관했마씨? 땅 파가지고?

103056 # 으 땅 파가지고 새 아까 주쟁이 만들었던 새로 그 땅 파가지고.

103056 @ 예.

103056 # 아래도 짝 놓고 옆에다가는 새로 놔가지고 거기다 놔가지고.

103056 @ 예.

103056 # 그 다음에 흑 더꺼서 이렇게 쥘 위로는 주쟁이로는 씌어가지고 비가 물이 그 안으로 안 들어가게 그렇게 해 났다가 이 옆으로 말이여 긁어내가지고 말이지 몇 개 꺼내다가 겨울에 썩도 먹고 먹다 먹다 남으면 나중에 다 전부 다 이월 달에는 그거 다 고구마 슷 만들지.

103056 @ 그럼 저장한 거기를 뭐라고 안해마씨 감젓놀이런 식으로?

103056 # 아 감젓놀이.

103056 @ 아 감젓놀이라 해마씨?

103056 # 감젓놀이영 흐주게 감젓놀에 말이지 고구마 담앗다가 말이여 그거 뭐

먹고 싶으면 말이지 혼 열 개씩 스무 개씩 같다그냥 저도 먹고.

103056 @ 감젓눌은 그러면 밭에다가 만드는 거 마씨?

103056 # 아 집에게 집에 이 우영에 우영 밭에.

103056 @ 아 우영에?

103056 # 뭐 우영팟 엇인 사람은 말이여 뭐 밭에강 행 놔두면 딴 사람이 가져갈 수도 있잖아.

103056 @ 그거 물어보젠 햇거든마씨 그냥 밭에다가 하면 딴 사람이 가져갈 수 있으니까.

103056 # 으 경허니까 그건 아주 귀한 거거든.

103056 # 아 고구마가마씨?

103056 @ 아 먹고 사는데 제일 그것이 말이여 생명을 유지하는 거기 때문에 간 수도 잘하지마는.

103057 @ 절간고구마는 그렇게 하고 씨고구마는 어떻게마씨?

103057 # 씨고구마는 좋은 걸로 해가지고 상처도 안나고. 이런 걸로 골라가지고

103058 @ 그럼 고구마 줄기는 남은 건 어떻 씨마씨?

103058 # 줄기는 주로 말이여 소 맥이고.

103058 @ 아 소 맥여마씨?

103058 # 으 소에 사료로 인제 소 사료로 사용히고 지금은 지금도 말이여 그 고구마줄기로 이렇게 좀 벗겨서 말이여 먹기도 해.

103058 @ 그럼 고구마줄기는 먹기도 하고마씨?

103059 @ 그럼 어르신 고구마 농사도 해보셨마씨 어렸을 때?

103059 # 아 우리 어릴 때 고구마 밭에다가 말이지 한 천 평 이천 평 싱겼다가 그거 차로 말이여 고구마 공장에서 차 보내주면.

103059 @ 예.

103059 # 거 푸대에 담은 거를 말이여 인부들이 와가지고 말이여 다 실어가지고 하면은 뭐 몇 십만원 어떤 때는 백 만원씩도 나오고.

103059 @ 가면 조 농사 보리 농사 그 다음에 고구마 농사?

103059 # 그렇게 주로 세 가지 많이 했지.

103059 @ 아 세 가지 주로.

103059 # 으 그 시기는 한 보리는 한 이월 달에 같고

103059 @ 예.

103059 # 조는 유월 달 장마 끝나자 같고.

103059 @ 아.

103059 # 고구마도 유월 달 정도 장마 끝나면 싱거가지고 지금 우리도 지금 많이 크고 고구마도 생겼어.

103059 @ 아 생겼마씨?

기타 농사

103060 @ 옹포리에 수박 농사는 안했지예?

103060 # 수박 같은 거는 이제야 신업 같은 데.

103060 @ 예.

103060 # 거 이제 그거 한 지도 한 십 년밖에 안되실거라?

103060 @ 옹포는 안하고마씨?

103060 # 옹포는 그런 건 안하고 주로 브로콜리 같은 거.

103060 @ 그럼 브로콜리 농사는 어떻게마씨?

103060 # 브로콜리도 그자 거 뭐 채송 종류인데.

103060@ 예.

103060 # 그거를 밭에다가 갈아가지고 말이어 브로콜리가 날 때는 그거 따다가 육지부에 올리지.

103060 @ 브로콜리는 뭐 검질 매는 거 엇인가마씨?

103060 # 그런 것도 별로 없고.

103060 @ 편하겠다예?

103060 # 편하고 뭐 위에 고고리 닳은 거나 나오면 가서 그거 따다가 포장행 육지부에 보내면.

103060 @ 예.

103060 # 시세에 따라 돈도 나오고 경흐지.

103060 @ 음 브로콜리는 한 팔십년대부터 해신가마씨?

103060 # 경 해실거라 한 이십년 되나마나 제주도에서 흔 거는 십년 정도.

103060 @ 얼마 안됐다예?

103060 # ㄴ

103061 @ 참외 농사는 하신마씨?

103061 # 참외는 여기는 잘 안해.

103062 @ 그럼 고추 농사는 하는가마씨?

103062 # 고치농사는 이 우영에.

103062 @ 예.

103062 # 심어서 자기네 먹을 정도로 말이지 했지 그거를 전문적으로 고치 농사를 한 것도 한 오륙년 밖에 안되실거라.

103062 @ 아 얼마 안됐다예?

103062 # ㄴ 전문적으로 밭에다가 막 걸 부업으로.

103062 @ 예.

103062 # 해가지고 고치를 전문적으로 하는 사람은 고치 따오면 그것도 건조하기가 상당히 힘들주게.

103062 @ 그치 예 건조기 따로 있어야돼지예?

103062 # 건조기도 뭐 사서 말이지 해야 되난 것도 농사는 아주 잘 되지마는.

103062 @ 예.

103062 # 고치낭 하나가 몇 백개씩 나니까 것도 일손이 많이 가는 거 닐아.

103063 @ 그럼 배추 농사는 혹시 아셔야요?

103063 # 배추 배추는 여기는 별로 저 강원도 고랭지 배추 와가지고 여기서 주로 사서 먹고 집안에 이제는 말이여 이제니까 조금 싱겼다가 김치도 담장 먹고 했지 여기는 배추를 전문적으로 하는 데 엇엇주게.

103064 @ 그럼 늪배 농사는?

103064 # 늪배도 마찬가지로 여기선 늪배 농사를 대대적으로 하는 사람 이제야 저 기 웃드리라고 해가지고 금악이나 그런 데.

103064 @ 예.

103064 # 대단위 농장 가진 사람들이 늪배 농사 같은 거는 해가지고 위에다가 올리면 이 육지가 막 한파로 농작물이 죽거나 하면은 제주도 사람들이 엄청나게 돈 벌고 시기를 잘 봐야 돼 농산물은 시기가 아주 중요하고.

103064 @ 예.

103064 # 그 육지부에 막 얼어서 말이여 피해가 왔을 때는 여긴 좀 따수니까.

103064 @ 잘 되겠다예?

103064 # 으 관리만 잘해그녕 조금 올라볼면 그 때가 때 돈 버는 거주게 다마내기 같은 것도 여기 와가지고 말이여 우리 집에 와서 살든 사람들도 다마내기 와가지고 무안에서 와서 말이여 열흘 보름 작업행 가는데.

103064 @ 예.

103064 # 이억 삼억 벌영 가.

103064 @ 아 몇 달만에마씨?

103064 # 으 두어달만에 그러니까 그 시기를 잘 만나면.

103064 @ 예.

103064 # 그렇게 돈 버는 거야.

103064 @ 다마내기도 경 돈 많이 된다예?

103064 # 여기가 이제 건쭈 다마내기 같은 거 해서 돈 벌어나니까.

103064 @ 예.

103064 # 그거를 또 많이 돈 벌었다고 해서 다 해버리면.

103064 @ 또 안돼지예?

103064 # 또 이제는 시세가 말이여 떨어지고 그거를 상인들은 사서 시세 낮출 대는 사서 말이여 저장고에 일년 간 저장했다가 저기가 한파 나서 얼어가지고 말이여 다마내기가 나오지 안 흘 때 딱 내치면 것도 뭐 몇 억 벌고 이런 것이 지금은 현대 농업이라.

103064 @ 시기를 잘 타야겠다예?

103064 # 으 시기를 이건 뭐 농사는 시기가 절대 뭐 중요한 거지.

103065 @ 그럼 지실 농사는?

103065 # 지실은 여기는 안 하고 고산.
103065 @ 아 고산.
103065 # 고산이 제주도에서는 지실 농사가 제일 거 거기가 고단위고 지실 고단위고 당근은 구좌가 구좌가 고단위고 다 그 저기 뭐가 있어.
103065 @ 옹포는 뭐가 고단위짱?
103065 # 옹포는 뭐 그런 특별한 게 구좌는 당근하고 지실이 구좌 지실은 전국에 서도 알아 줘.
103065 @ 아 구좌지실이?
103065 # 으 아주 맛있어.
103065 @ 그럼 지실 농사는 해 본 적 없겠다예?
103065 # 으 씨앗을 잘 관리해가지고 그 저기 저장고에다가.
103065 @ 예.
103065 # 잘 저장했다가 적기에 딱 싱거가지고 하면은 구좌 지실은 전국에서도 알아줘?
103066 @ 어르신 그럼 피 농사도 알아마씨?
103066 # 피? 피 농사도 그거 저 그 그저 뭐 뭔가 저기 저 벼 농사 닮은 건데.
103066 @ 예.
103066 # 그것도 피가 또 먹는 피가 있는 모양이야.
103066 @ 그건 옹포에서 안했지예?
103067 @ 그럼 모멸 농사는?
103067 # 그것도 안 하고.
103068 @ 담배 농사도 안했지예?
103068 # 담배 농사도 안해.
103069 @ 그럼 제가 말한 거 말고 브로콜리 말고 또 다른 농사 뭐 하는 거 있어 마씨?
103069 # 브로콜리 아니면 다마내기.
103069 @ 그럼 다마내기는 어떻게마씨?
103069 # 다마내기는 밭에 팔아불주게.
103069 @ 아.
103069 # 밭떼기로.
103069 @ 밭떼기로?
103069 # 으 상인이 와서 말이여 뭐 천 평이면 천 평이면 흐면 평당 얼마 왔다 갔다행.
103069 @ 그럼 그건 농사는 어떻게마씨? 뿌리거나 그런 거는?
103069 # 아니 그거는.
103069 @ 심어마씨?
103069 # 묘종으로 말이여.

103069 @ 예.

103069 # 집에다가 이 우영 같은데 묘종 같은 다마내기 묘종 놔가지고 거 가서 적기에 싱그는데.

103069 @ 예.

103069 # 이제는 묘종 같은 것도 전부 다 거 종묘사 같은 데서 묘종이 와.

103069 @ 묘종이 와마씨?

103069 # 얼마 정도 필요하다 하면 그거 사서 싱거가지고 싱근 다음에 바로 팔아.

103069 @ 아 바로 팔아마씨?

103069 # 으 밭떼기로 평당 얼마 해가지고 계면 상인이 사서 시세주면 돈 먹고 일단 그 저기 그 돈 먹고 말이지 싱근 사람은 인건비 농약 비료 뭐 이런 저런 묘종 때 다 계산 해가지고 이익이 조금 나면 팔아불주게.

103069 @ 아.

103069 # 계면 그 산 사람이 관리했다가.

103069 @ 예.

103069 # 다마내기 딱 켈 때 되면은 사람 육지서 데령와가지고 육지로 올라가지.

4. 들일

소 기르기

104001 @ 어르신 췌에 대해서 좀 물어보려고 햄신디 췌 키워보션마씨?

104001 # 췌는 안 키워반.

104001 @ 그래도 어떻 키우는지 대충 알지예?

104001 # 아 소는 저 그 때 당시에는 지금 같이 사료 같은 것이 있는 게 아니고.

104001 @ 예.

104001 # 풀 풀을 먹이고 들에가서 풀을 먹이고 말이여 여름에는 그 저기 저 이제 들판에 가서 풀 먹이고 겨울에는 그 저기 저 소 먹이 풀이라고 하는데 풀을 말이여 풀일 비어다가 사료를 주고 이렇게.

104001 @ 출이라고 하지 않안마씨?

104001 # 출 출이지 그게 출이라 풀이 출인데.

104001 @ 예.

104001 # 육지에서는 풀이라고 하고 여기서는 출이라고 하고.

104001 @ 그럼 소는 마을마다 소는 안 키워마씨?

104001 # 마을마다 그 집단으로 키우는 건 없었고 자기 농사를 짓기 위해서 한 집에.

104001 @ 예.

104001 # 한 마리 정도 말이지 많으면 두 마리 정도 키웠던 걸로 알고 있어 옆에
집에서도.

104001 @ 예.

104001 # 소 키우고 하면 우리도 밭을 갈라고 하면 동네.

104001 @ 예.

104001 # 할아방 빌려가지고 갈아달랜 하면 와가지고 날짜 봐가지고 말이지 한걸
하면 와서 갈아주고.

104001 @ 소도 말처럼 잘 모는 사람 잇어마씨?

104001 # 아니 그런 건 없고.

104001 @ 예.

104001 # 소 주인이 쟁기.

104001 @ 예.

104001 # 쟁기를 말이며 소 등에다가 질메라고 해가지고 질메 위에다고 실고 와
가지고는 소를 끌고 끄어가지고 밭에까지 가.

104001 @ 끄어가지고?

104001 # 밭에가서 이제 밭에가면은 이제 쟁기를 다 조립해가지고 그 때부터 밭
을 갈기 시작해주게.

104002 @ 그럼 소도 종류가 있지 않아마씨 털 색깔로도?

104002 # 아 주로 황소들만 여기는 옛날에 털이 노란 거 그런 것들로 했고 까만
소라던가 이런 거는 별로 많지 않아서.

104002 @ 아 까만 소는 안 많안마씨?

104002 # 으 한 열이면 하나 잇이나 마나 하고 전부 다 노란 색.

104002 @ 빨도 있지 않아예?

104002 # 빨도 있지.

104002 @ 빨 종류로도 소가 나누어 지지 않아마씨?

104002 # 으 그런 건 없고 옛날 우리 속담에.

104002 @ 예.

104002 # 그 가무룽한 암췌가 정이월 브람췌에 빨이 오그라진다는 그런 속담이
있거든.

104002 @ 아.

104002 # 그거는.

104002 @ 예.

104002 # 저기 저 소막에 있다가.

104002 @ 예.

104002 # 이제 그 하도 추운 바람이 정이월 바람에.

104002 @ 예.

104002 # 끌고 갈 때는 걸어가는 암췌 걸어가는 암췌가 빨이 오그라진다고 하는

추위가 있다는 그거를 표현한 건데 걸어가는 암쇄가 뿔이 오그라진다.

104002 @ 그럼 뿔이 암소가 숫소가 다르게 нама씨?

104002 # 으 숫소는 아주 강하고 암소는 뿔이 약해.

104002 @ 아 약해마씨?

104002 # 으.

104003 @ 소는 주로 농사에 이용하지예?

104003 # 주로 농사에 이용하다가 만약에 늙어가지고 이렇게 하면은 팔 거나 도살해서 동네에서 추렴해가지고 먹거나 그렇게 했지.

104003 @ 농사 지을 때 어떻 어떻 할 때 소 이용했주마씨?

104003 # 소는 주로 밭 같이용으로 사용했고.

104003 @ 예.

104003 # 또 구루마라고 해가지고 구루마에다가 소를 말이지 이렇게 해서 짐 이동 뭐 농산물 같은 거 밭에 말이지 고구마라던가 예를 들어서 조 보리 이런 거 할 때는 말로 안 하고 주로 소로 말이지 구루마에다가 그 저기 저 곳영 다닐 수 있게 소 주인이 밭에가서 집에까지 이동하는 걸로 사용했주게.

104003 @ 아 그니깐 밭 가는 거랑 그 다음에 운반 하는 거.

104003 # 으 농작물 밭에다 흔 거를 집에까지 운반하는 용으로 주로 그거 뭐 사용이 두 가지라.

104003 @ 두 가지지예?

104004 @ 그럼 소 어렸을 때 소 사오면 소는 어디서 사오지마씨?

104004 # 보통 집에서 새끼 내왕 키우주게.

104004 @ 새끼 내왕? 그럼 팔 때는 어디서 팔아마씨?

104004 # 그 때는 뭐 팔 때는 어디 우시장 이런 것도 없고.

104004 @ 예.

104004 # 그저 뭐 소 사켄 흔 사람 잇이면 가가지고 말이지 동네에서 말이지 소 두 개 있으니까 하나 풀아달랜 하면 그 주인하고 흥정해가지고 팔아가지고 그 사람이 또 하나 키워서 또 크면 그거를 자기 사용하는 걸로.

104004 @ 주변에 우시장 같은 거는 없었지예?

104004 # 그런 건 엇고 옛날에는 절대 그런 것도 엇고.

104004 @ 예.

104004 # 집에서 새끼 나와서 암소니까 동네에 여름철에는 목장지라고 해가지고 여름에는 일 안 하여 소가.

104004 @ 예.

104004 # 그러니까 목장 같은 데서 놀면 풀을 말이지 인제 풀을 먹다가.

104004 @ 예.

104004 # 거기서 교미 붙어가지고 다음해 이듬 해 이월 달이나 삼월 달 나면 새끼 나.

104004 @ 아 기짱?

104004 # 새끼 나면 한 일년 즈음 키우다가 이제 딱 사람이 송아지가 좋거나 하면

104004 @ 예.

104004 # 그 송아지를 사지 동네 사람이라도 나 이걸 팔아달라 하면 이제 이 삼년 키와가지고 밧 같이용이라던가 아니면 구루마로도 농산물도 실고 말이지 이렇게.

104004 @ 그럼 소도 길들여야 돼지않아마씨?

104004 # 소는 주로 여기 소들은 그 때 소들은 내가 보기에 아주 순했주게. 아주 순해가지고 뭐 어떻게 사람을 헤치거나 이런 거는 아니고 농사용으로 주로 사용하고 가서 빨도 만지고 뭐 소를 만져도 소가 말이여 절대 말이지 사납거나 이런진 않아.

104004 @ 그래도 밧 갈잔하면 여기로 가라 저기로 가라 길들여야 하는 건 엇인 마씨?

104004 # 그거를 흐려면.

104004 @ 예.

104004 # 이제 옛날에 송아지가 검죽 이제 한 세 살 네 살 밧 갈 힘이 생기면 그런 이제 뒤에다가 나무토막 긴 거 돌아매가지고 여기서 말이지 빨에다가 뭐 걸던지 모가지에 말이지 이렇게 멩이라고 해가지고 멩으로 해가지고.

104004 @ 예.

104004 # 글로 해가지고 줄 소 뒤로 해가지고 줄 길게 해 가지고 큰 나무토막을 메가지고 끌고 다녀났주게.

104004 @ 아 끌고 다년마씨?

104004 # 그게 이제 그 밧갈이를 시험하기 위한 전초전이라 말하자면.

104004 @ 예. 그거마씨.

104004 # 소를 이제 길들이기 위한 그거는 그런 나무토막 긴 거 메달아가지고 주인이 끌어서 쭉 가고 또 끌어서 오고 하다가 밧 갈 때가 되면은 나무토막을 벗겨 내가지고.

104004 @ 그럼 나무토막은 이름이 엇인가마씨?

104004 # 그 나무토막은 뭐 여기 통나무지 통나무.

104004 @ 아 통나무 그냥 밧 가는 거 말고.

104004 # 통나무로 두어개 메어가지고 힘을 키우는 거지 소가 이제 밧 갈 수 있는 힘을 키우기 위해서 하는 정도 일년 정도 그렇게 훈련 받고.

104004 @ 예.

104004 # 그 다음에 주인이 소를 쟁기를 메고 뒤에서 쟁기를 잡은 사람하고 앞에는 소를 끌어서.

104004 @ 예.

104004 # 그래야 그 밧을 쪽 같고 또 저기서 쪽 하고 한 몇 개월 하면 앞에 주인이 었어도 그 고랑대로 소가 밧을 잘 갈아.

104004 @ 그 교육을 시키는거마씨?

104004 # 으 교육을시키는거지 말하자면.

104006 @ 아까 얘기한 거 쟁기 있잖아예?

104006 # 으.

104006 @ 쟁기도 부분마다 디름 다르지 않아마씨?

104006 # 쟁기엔 하면 앞부분 보섭이라고 해가지고 지금 말하면 스텡 종류로 보섭이 제일 앞에 있고.

104006 @ 예.

104006 # 이렇게 삼각형 비슷하게 해가지고 그 안에 말이지 이제 나무를 말이며 들어내가지고 거기에 딱 고정하게 됐어.

104006 @ 예 그거는 따로 이름이 었어마씨?

104006 # 그거는 이제 그 쟁기에 속한 나무지 말하자면 제일 앞에 있는 것이 보섭 보섭에 뒤에 있는 거는 쟁기의 일부분으로 나무로 되가지고 이렇게 해서 사람의 손잡이가 딱 돼고.

104006 @ 예.

104006 # 요쪽에는 또 그거를 영 걸러매가지고 말이며 이렇게 하고 소 앞에는 줄을 말이며 두 개 매달려가지고 말이며 갈면은 이쪽테로 이래가면 이래 잡아댕기면 소가 균장 가고 또 이래 잡아댕기면 또 가고 이런 것들이 있지.

104006 @ 잘 아신게마씨?

104006 # 으 그런 것들을 이용행 밧을 가는 거지.

104007 @ 그럼 보섭 말고 손잡이는 따로 이름을 뭐라고 해주마씨?

104007 # 그런 거는 잘 들어보지도 안 하고 질매 같은 거라고 해가지고.

104007 @ 예.

104007 # 뭐 이런 이 앞에 목에 질메인가 뭐가 그런 거 해가지고 소에도 매다는 장치가 많주게.

104008 @ 예 그런 다른 장치도 좀 얘기해주면 좋을 거 닻아마씨.

104008 # 질메는 뭐 아마 등어리에 놔가지고 웬만한 그 저 짐을 지을 수 있는 그런 말이지 등어리에 이렇게 돼가지고 소 위에 딱 놓아가지고 이렇게 조금 해가지고 이쪽에 짐 놔가지고 웬만한 거는 다 실고 다니는 것들도 있고.

104008 @ 아 그게 질메마씨?

104008 # 또 이 앞에는 멩이라고 해가지고.

104008 @ 멩에도 이름이 달리 있지 않아마씨?

104008 # 아니 아니 멩에는 이렇게 저 하고 뭐 코드렌가 코에도 동글락하게 돌아 매는 것 있고 소에도 그런 여러 가지 장치들이 있지.

104008 @ 많이 있지예? 그럼 소 안 키웠는 데도 잘 아신다예?

104008 # 아니 봐서 잘 알지 그러니까 주로 말이여 쟁기는
104008 @ 예.
104008 # 소가 갔다오면은 말이여 그 쟁기는 잘 보관해 비도 안 맞는 곳으로 말이여.
104008 @ 창고에다가?
104008 # 창고에다가 났다가.
104008 @ 예.
104008 # 밧은 매일 가는 게 아니고.
104008 @ 예.
104008 # 계난 그 시기가 봄 때 봄 때 주로 말이지 한 석달 정도 말이지 소로 말이여 이렇게 밧갈아 놓면 여름에는 휴식하기 위해서 농장에다 말이지 목장에다가 올려 한 삼 사개월 정도 전부 다 끝나면 육칠팔월까지는 목장에 있다가 한 시월 달 정도 되면은 주인이 소를 데려와.
104008 @ 아 수확 구루마 실젠하면?
104008 # 아니 아니 그 소만 이제 그 목장에 올려가지고 여름 한동안 물 먹고 풀 먹고 거기 관리하는 사람이 있어.
104008 @ 아.
104008 # 그 여러 사람이 옹포에서 예를 들어서 소 열 마리인가 스무 마리인가 오면 그 목장에서 소 한 마리당 얼마 보린 한 말이면 한 말 조 한 말이면 조 한 말 뒤 이런 식으로 해가지고 그걸 이제 받아가지고 그 사람이 여름 한 몇 개월을 관리해주는 거주게.
104008 @ 아 품삯으로?
104008 # 으 품삯으로 주고 관리하다가 이제 그 가을 되면은 이제 주인이 소 찾으래 가가지고 집에 와가지고 겨울 내내 그 쉼막이라고 해가지고.
104008 @ 예 쉼막.
104008 # 쉼막에다가 소를 가두엇다가 봄에는 밧갈이용으로 또 나가고.
104008 @ 봄에는 밧갈이용으로 소 이용했다가.
104008 # 으.
104008 @ 여름에는 잠깐 목장에 보내고.
104008 # 으 그걸 또 한 시월 달이나 되면 집에 데려와가지고.
104008 @ 예.
104008 # 휴식을 말이여 풀 출 같은 거 잘 맥이면서 조금 이 삼월에 밧갈이용으로 할라면.
104008 @ 예.
104008 # 힘을 말이지 충분히 비축시켜 놓는거지.
104008 @ 그럼 소 그럼 옹포리에도 목장 근처에 잇언마씨?
104008 # 옹포 목장 있다가 팔아버렸지마는 중간에 한 십년 전에 말이야.

104008 @ 아 잇언마씨?

104008 # 아 그거를 옹포 사람이 임대해가지고 어떤 사람이 마을 안에 임대해가지고 그 임대를 마을에다가 임대 수익으로 주고.

104008 @ 예.

104008 # 자기는 그 소 같은 거 말이지 꼭 옹포 것만 아니고 한림읍 관내나 그 한경면에서 오면 그 사람이 혼자 관리하여.

104008 @ 아.

104008 # 그럼 그 사람 수입도 보통이 아니주게. 흔 마리가 아니고 수십 마리니까.

104009 @ 그럼 집집마다 소 있는 집이 쉼막도 잇어마씨?

104009 # 아 쉼막 다 잇어야지 겨울에는 쉼막에 안 넣으면.

104009 @ 추워서.

104009 # 추와가지고 견딜 수가 엇엇어 여기 겨울도.

104009 @ 그믐 겨울이랑 봄에는 쉼막을 쉼막에다가 소를 집어 넣고 여름에는 쉼막은 그냥 비워두는 거마씨?

104009 # 아 여름은 비워두는 거지.

104009 @ 아 다른 용도로는 사용 안해마씨?

104009 # 뭐 무슨 뭐 깨끗이 창고용으로 사용하다가.

104009 @ 예.

104009 # 소가 오면 또 쉼막에다가 소를 키우고 그렇게 그 쉼막에서 새끼 나고 그래 그 농장에서 교미 붙으면.

104009 @ 예.

104009 # 그 한 일년 후에 말이지 그 저기 오면은 배 붙영 나오면 말이지 새끼는 쉼막에서 나.

104009 @ 옛날엔 뭐 수의사 없고.

104009 # 아 자연분만이지 자연으로 소가 그대로 나면 말이여 주인이 가서 잘 관리해주고 말이지.

104010 @ 그럼 어렸을 때 어르신 소들 보면서 추억 같은 거 잇어마씨?

104010 # 그런 거는 엇고 주로 말이지 밧 갈랜 가는 거 보면은 아침 일찍 말이지 그 자기네 밧을 먼저 다 갈고.

104010 @ 예.

104010 # 그 다음에 말이지 옆집에 소가 엇는 집도 많으니까.

104010 @ 예.

104010 # 그런 집에 부탁을 받아갖고 말이지 인제 밧 갈래 다니는 사람이 잇어 마을에도 자기 밧만 가는 게 아니라.

104010 @ 남의 밧도?

104010 # 늬의 밧도 같아주면 일당 이삼뿔이나 그 때 돈 이렇게 해가지고 일 이

만원이나 이렇게 주기도 하고 뭐 아니면은 쌀 같은 거 줄 수도 있으니까 그 때 당시만 해도 어려우니깐.

104010 @ 예.

104010 # 그렇게 큰 돈이 오고가고 하지 안하고 보통 뭐 한 하루뱃 같면 만원 오천원 이렇게.

104010 @ 경 도와줬구나예?

104010 # 으 그러니깐 마을에 한 소가 열 군데 잇이면 그 열 사람이 동네 사람들 뱃을 건짐 다 갈아준다고 생각하면 되주게.

104010 @ 그럼 어르신도 농사 어렸을 때 할 때는 옆에 사람들이 소 갖고 와서 이렇게 뱃 갈아주셨마씨?

104010 # 으 게 뱃은 뭐 우리는 한 이천 평 정도 되니깐 하루면 하루 빌면 아침 여섯시부터 흐면 하루에 뱃은 다 갈아.

104010 @ 아 하루에 다 갈아마씨 이천평을?

104010 # 으.

말 기르기

104011 @ 그 말 길어보셨지예?

104011 # 으 우리 몰은 우리집에 몰막이라고 해서 말이지 그 길러 길러났어 우리 아버지가 말을 좋아해서 말을 타고 다니는 말을.

104011 @ 아 타고다니는 말마씨?

104011 # 으 일반 뭐 무슨 그 저기 저 말도 구루마용으로 많이 사용하거든 소갈 추룩.

104011 @ 말은 그럼 어떻게 길루주마씨 딱 데리고 왔을 때부터.

104011 # 길르는 것도 뭐 사료 먹고 말이지 풀 같은 거 그런 거 먹고 말이지 아침 하루에 한 번 말이지 그 말 물 먹이는 데 요기 말이여 다리에 가가지고 물 있는데.

104011 @ 아 옹포교였는데마씨?

104011 # 으 저기 옹포다리에 있는데 가서 끄어 가가지고.

104011 @ 예.

104011 # 끄어가서 말을 물 뱃여가서 오거든 말도 물을 먹어야 하니깐 그래가지고 하루에 저녁 때가서 물 뱃여가지고 다음날은 또 아침 점심 저녁 출 주고.

104011 @ 출 주고마씨?

104011 # 출 쥘 또 저녁에 말 끌고가서 물 뱃영오고.

104011 @ 말은 몇 년 정도 살주마씨?

104011 # 말도 한 오륙십년 살거야.

104011 @ 아 경 오래살아마씨?

104011 # 으.

104011 @ 그럼 어렸을 때부터 어르신도 말 많이 봤겠다예?

104011 # 으 나가 말 끄어가지고 물 댁이러 많이 다녀났지.

104012 @ 그럼 말은 뭐냐 그 종류가 뭐뭐 있주마씨?

104012 # 말은 뭐 종류가 무슨 주로 벌근 그 적태 적태마 백마 이런 거 있지마는.

104012 @ 예.

104012 # 흑마도 있고 여러 가지 종류가 있지마는 제주에서 주로 사용했던 말은 보통 적토 벌건 말이여 그 저기 색깔이 적색을 띤 적토마를 많이 썼고 그 외에 백마라는 거는 가끔 하나 보이나 마나 했어.

104012 @ 아 보이긴 헨마씨?

104012 # 으.

104012 @ 어르신네는 말 몇마리 키우셨마씨?

104012 # 흐 마리 타고다니는용으로 그 옛날에는 말이 교통수단으로 아주 말이여 최고거든.

104012 @ 아 교통수단으로마씨?

104012 # 아 그거 뭐 타고 말이여 멀리 모슬포까지 갔다올라하면 걸어서 갔다올라오면 제주시 갔다올라오면.

104012 @ 못가주마씨.

104012 # 힘들잖아 말로 가면 금방 말이여 타고 앓앙 말 안장 맨들어 놓고 말이여 타고 말이여 이렇게 해가지고 하면 금방 갔다와.

104012 @ 어르신 아버지는 그렇게 탔는데 어르신도 타본 적은 잇어마씨?

104012 # 아니 말 안장 위에 해서 말 타본 적인 있지 어디 심부름 가는 거는 아니고.

104012 @ 말 보통 그 제주도에서 조랑말 있지 않아마씨?

104012 # 그 조랑말 종류가 크면은.

104012 @ 예.

104012 # 길들이면 말도 타 조랑말도.

104012 @ 그럼 조랑말이랑 그냥 말이랑 크기가 달라마씨 아님 생긴게 달라마씨?

104012 # 아니 조랑말이랑 흐 거는 뭐냐면 제주도 고유에 토종 저기 저 말인데 크질 얹해 일본말 같이 말이여 큰 군마라고 해가지고 말이여 일본말은 군마추록 크지도 얹고 군마의 반 정도 밖에 안 흐여 조랑말은.

104012 @ 그럼 마구간도 잇언마씨?

104012 # 마구간 잇엇지 집에 들어오는 이쪽이 마구간이라서.

104012 @ 아 원래 들어오는 요쪽마씨?

104012 # 우리 정문으로 들어오는 오른 쪽이 마구간이라나서 거기 말 웬만해그넝 두 마리 세 마리도 들어가게끔 되어 있는 곳이라 마구간이라는 데는.

104013 @ 그럼 말은 이용할 때 여기서 키울 때는 타젠 산거잖아예? 근데 보통

촌에서 말 기를 때는 뭐 할 때 이용해주마씨?

104013 # 주로 말 사서 기르는 사람은 수단이 타는 거 아니면 구루마 끄는 용 물 구루마라고 해가지고.

104013 @ 예.

104013 # 옛날부터 말이여 소구루마도 있지마는 물구루마가 구루마는 말이여 아주 말이여 제격이여 소보다.

104013 @ 소보다 빠르니까?

104013 # 으 빠르기도 하지마는 말이여 웬만해서는 물구루마라고 해가지고 물구루마로 말이여 짐 실어가지고 말이여 장에 다 돌아다니명 장돌배기 하는 사람도 옹포에 잇엇거든 물 구루마에다가.

104013 @ 예.

104013 # 장사 뭐 물건들 실어가지고 한림장이면 이디 뭐 사일 오일이면 뭐 예를 들어서 신창 칠일이면 모슬포 이런 식으로 제주도 뽕뽕 돌아댕기는 사람도 잇엇다니까 물구루마로.

104013 @ 타고 다니는 사람 그 다음에 구루마 밧 갈 때도?

104013 # 밧 밍는 거 조 밍으는 물 조는 물로 밍아가지고 그게 아마 잘 밍아지면 조가 윤택하게 잘 자란다고 헛는 거라.

104013 @ 그럼 보통 조 농사 할 때는 소는 안 밍고 말로?

104013 # 아 조는 말은 인제 그 밍고 소는 같고 사람은 씨 뿌리고 그 다음 섬비로 끄고 그 다음 말로 밍으면 조 농사가 끝나는 거라.

104013 @ 아 섬비로 덮은 다음에 말로 이렇게.

104013 # 으 섬비로 끄은 다음에 고랑이 이렇게 이렇게 이렇게 잇어가지고 밧 갈잖아.

104013 @ 예.

104013 # 그럼 사람이 말이여 씨를 말이여 한 서너네 고랑 말이여 가운데 서가지고 네 개 정도 되는 걸 양쪽으로 뿌리고 가면 섬비가 한 네 고랑 정도 끄을 수 잇는 섬비가 잇어.

104013 @ 아 네 고랑 정도?

104013 # 으 그걸 이제는 끄어가지고 말이여 가면 그 다음에 섬비가 다 끄은 다음에 그 다음 말로부터 이제 밍아가기 시작하는 거라 근데 그것이 여덟 개 정도 돼야.

104013 @ 예.

104013 # 여덟 개 정도 이렇게 씨 뿌리고 섬비 끄어야 말이 이제 이렇게 밍기 시작헛지 대번에 가서 밍는 거는 아니.

104013 @ 아 대번에 밍는 거는 아니마씨?

104013 # 주위에 아니 헛 데도 밍아버리면 안 되니까.

104013 @ 그른 말도 이렇게 그 소도 이렇게 교육시키잖아예 일로 가라 절로 가

라.

104013 # 뭐 소는 교육 시킨다기보다도 말이지 거 말 듣는 것도 아니니까 사람이 그자 말이여 가다가 말이여 가다가 말이여 이리 가면 왕 하면 소가 서고 이래 줄 메어가지고 이래 땡기면 소가 이래 오고 이래 땡기면 이래 가고 흐는 거는 밧 갈 때도 그거 다 이제 그거 저 조정 줄이 있어.

104013 @ 예.

104013 # 그 이렇게 땡기면 곧장 가고 이렇게 땡기면 이래 가고 다 가면 소가 이래갈지 저래갈지 모르잖아.

104013 @ 예.

104013 # 예를 들어서 밧이 이거면 이디 다 가면 소가 이래갈런지 이래갈런지 모르잖아 이래 갈 때는 이래 땡기면 소가 알아먹엉 이래 돌아 그 다음에 이디 오면 일로 땡겨 게믄 이로 땡겨.

104013 @ 그럼 말 할 때는 그런 거 잊언마씨?

104013 # 말은 저 그 쟁긴가 뭔가 자갈인가 물려가지고.

104013 @ 예.

104013 # 저 달릴 때 말이여 빨리 달려가면 자갈 땡기고 안 달리면 채찍으로 똥고망 때리고 이렇게.

104013 @ 말로 밧을 때 탄 다음에 밧는 거 마씨?

104013 # 아니 아니.

104013 @ 그건 아니지예.

104013 # 말이 이렇게 한 마리 두 마리 세 마리 네 마리 잇으면 목에다가 줄을 걸어 게믄 주인이 이 말을 끄어가면 이 말이 이렇게 이렇게 돌면서 쪽 돌아가면서 뵘아 잘 뵘아 말도.

104014 @ 말은 아까 한 오륙십년 살면 말 이렇게 보면서 나이는 어뎡 알아마씨?

104014 # 그거 뭐 제일 처음 나오면 금승 이수 삼수 사수 뭐 이런 말 나이가 말이여 그렇게 것도 나이가 잇어 제일 처음 나오면 금승이라고 해서 이수는 두 살 삼수는 세 살 뭐 이런 식으로 말이지 말 나이도 말이야 다 잇는데 정확하게는 잘 모르고.

104014 @ 예.

104014 # 그렇게 있다는 거는 조금 알고 잇어.

104014 @ 그럼 크면 이빨이나 아니면 뭐 다른 거 봐가지고 몇 살 정도 아는 거 잇어마씨?

104014 # 으 이빨 보고 안다더라고 말이나 소나 저 주인이 이빨을 이렇게 말이여 들러보면 아 이거는 몇 년생이나 알더라고.

104014 @ 아 소도 이빨마씨?

104014 # 으 소도.

104014 @ 소는 빨도 잇이난 그거는?

104014 # 그것도 뭐 참작은 하겠지 보통 어느 정도 큰 거나 뭐 그런 옛날에는 그런 것이 주로 말이지 소나 말에 대해서 잘 아니까 사람들이 그것 밖에 없으니까 밧에 가서 일하거나 구루마로 다니거나 뭐하나 모든 거는 소하고 말을 의존해가지고 우리가 같이 살았다고 해도 과언이 아니주게.

104014 @ 보통 이빨보고 나이를.

104014 # 으 이빨보고도 건늑 알고.

104014 @ 예.

104014 # 뭐.

104014 @ 털 같은 거는?

104014 # 털로는 잘 모르고 그 말의 크기라든가 뭐 이렇게 그 주로 이빨보고 안다는 말은 내가 들었어.

104015 @ 어르신 말 키우면서 기억 남는 거나 그런 거 좀 얘기해줍서.

104015 # 뭐 그런 거는 별로 없고 뭐 말 말이여 출이나 주고 물 맥이러 다녔다는 그런 기억밖에 없고

104015 @ 어렸을 때 처음 말 봤을 때는 무섭지 않안마씨 몇 살 때 판마씨?

104015 # 나가 한 열 두살 정도에 그래도 말이 순하니까 아버지가 가서 물 먹이고 오라 하면 그 말막에 가가지고 말이여 그걸 풀어가지고 하면 나와 이제 턱이 있는데 탁 넘어 나오면 꺾어가지고 말이지 물 실컷 맥이고 또 데려와서 그대로 묶어서 나오면 그것이 꺾이여.

104015 @ 그걸로 끝마씨?

104015 # 게면 그 다음에 출 쥐불면 뭐.

104015 @ 그럼 옹포리에도 다른 집도 키워마씨?

104015 # 으 말도 잇는 사람도 많이 있었지 물구루마라고 해가지고 소는 비싸지 말보다.

104015 @ 아 소가 더 비싸마씨?

104015 # 으 그러니깐 호뽀 산 겘로 구루마 꺾는 거는 말로 충분하니까 게 물구루마라고 해가지고 유명해 물구루마로 해가지고 말이여 돈 버는 사람도 그 때는 교푹 수단이 물구루마라 자동차나 이런 게 없고 하니까 주로 사람이 사용하는 거는 물구루마 뭐 이사 할 때라던가 보리 조 감자 이렇게 밧에서 집까지 운반하는 거 전부 다 물구루마로 운반하고 말이여 이렇게 허망 다녔지.

떡이

104016 @ 말이나 소나 떡이는 똑같아마씨?

104016 # 건늑 같애.

104016 @ 건늑 같애.

104016 # 풀 먹는 거는 출 먹는 거는 똑 같애.

104016 @ 그럼 출은 종류가 뭐 잇어마씨?

104016 # 아 거게 쉼출이나 물출이나 주로 말이지 뭐 그 목장에다가.

104016 @ 예.

104016 # 옥개기라고 그 풀이 있어.

104016 @ 무슨 풀?

104016 # 옥개기라는 풀이 말이여.

104016 @ 옥개기.

104016 # 옥개라는 풀이 그거를 해다그넝 말도 주고 소도 맥이고 뭐 개자리풀도 맥이고 뭐 풀은 말이여 아무런 거나 잘 먹어.

104016 @ 그럼 소한테 맥이면 쉼출이라고 하고 말한테 먹이면 말출이라고 해마 씨 출을?

104016 # 뭐 말도 그거 뭐 들출 쥐불라 영 곶아 들도.

104016 @ 보리짚은 뿔감으로 사용하니까 출로는 안 쓰겠다예?

104016 # 보리낭은 불 때는 데 사용해주게.

104016 @ 뿔감으로 사용하니깐 출로는 사용 안 하고?

104016 # 그거 먹지 안혀.

104017 @ 그럼 출베기는 엇언마씨?

104017 # 저기 팔월 추석 넘으면 그 출 쉼출 비어다그넝 말이지 무끄어놔그넝 늘어났다가그넝 한 줍씩 빠다그넝 겨울에 주거든 그 들이나 소나 기르는 사람은.

104017 @ 예.

104017 # 그 위에다가 뭐 농사 못 짓는 땅에 들출이나 쉼출 키와 경혜그넝 그걸 가면은 팔월 추석 넘어그넝 멩질 넘어든 말이지.

104017 @ 아 멩질 넘어해마씨?

104017 # 으 강 자리젓 싸고 말이여 밥 싸고 해가지고 말이여 옛날에는 호미로 다 비어가지고 한 못씩 한 못씩 출 한 못씩 무끄어가지고 말이지 그걸 구루마에 실 영 집에다가 와가지고 말이여 출눌 놀이엔 혀여 놀 놀 해가지고 출눌을 늘어났다가그넝 주쟁이로 노람지로 다 더경 주쟁이 쉼 위에 더꺼그넝 것도 비 맞으면 안되니까.

104017 @ 예.

104017 # 경혜가지고 집에다가 출을 늘어났다가 매일 아침 하나 점심 하나 뭐 저녁 하나씩 조금씩 나눠주고

104017 @ 출 베러 갈 때는 팔월 추석 지나가지고?

104017 # 으 추석 지나가지고 그 저기 저 목장에.

104017 @ 옹포리에도 출 베는 데 있던마씨?

104017 # 아 출 베는 거 자기 다 그 농사 짓는 사람이나 소나 말 가진 사람은 다 자기 먹을 말이지 준비할 수 있는 그런 맛이 있어 출왓 출왓이엔 헤그넝.

104017 @ 출왓.

104017 # 출왓이 출 베는 맛이래 그거를 우리 제주도말로 출왓이엔 해주게 .

104017 @ 그건 다 따로 가지고 있던마씨?

104017 # 으 건즙 말이여 갖고 있다고 해도 과연이 아니라 경허면 자기가 팔월

추석 넘으면 가서 혼 두서너 사람 데려가그넝 순우름행 가서 비영 묶영 묶어가지고
말이여 뭐 하루 정도나 이틀 정도나 비어그넝 말려.

104017 @ 예.

104017 # 어느 정도.

104017 @ 그 출왓에서.

104017 # 으 출왓에서 말려가지고.

104017 @ 예.

104017 # 한 삼사일 정도 말랐다하면 묶영.

104017 @ 예.

104017 # 묶어가지고 구루마에 실영 와그넝 집에왕 놀영 출늘.

104017 @ 아 구루마에 실어가지고 집에 가져와서.

104017 # 가져와서 출을 동그락하게 계단 계단 쌓으면서 우에까지 올라와 갱 우
에까지 오면은 마무리 되게끔 영 놔가 경흐면 노람지로 이렇게 더끄어가지고 쥘 위
에 주쟁기로 더끄면은 비 뭐 비바람 쳐도 절대 끄덕도 안 해 그리고 제일 끝에 거
는.

104017 @ 예.

104017 # 뭐 조금 비가 맞을 수 있지 그렇지만 그런 건 관계 없고 안에 것이 중
요한 거니까.

104017 @ 아 정행 집안에다가 출을 가져왕 저장.

104017 # 출늘 놀영 겨울엔 목장에도 못 올라가고 추우니까 그런 들막이나 쉼막
에서 말이지 키우는 거라 이제 이삼월 되면은 밧 갈러 나가기 위해서 말이지 여물
같은 저 뭐 콩 같은 거나 좀 맛있는 거 죽으로 썬서 멕이기도 하고.

104020 @ 그럼 여물은 어떻게 마련해마씨?

104020 # 콩각지 같은 거나 이런 소가 좋아하는 특별한 음식을 주인들이 잘 알거
든 이제 그걸 등게가루엔해그넝 보리 말이여 지어나서 제일 나중에 나오는 체가 있
어 체.

104020 @ 아 그게 등게가루.

104020 # 그게 우리말로는 체 보리체라고 하는데.

104020 @ 예.

104020 # 보리 것도 즈쫂이연 해가지고 보리 갈아져그넝 쌀이 안 되그넝 나오는
즈쫂 건 쫂이 아닌 즈쫂 같은 거 이런 등게가루 뭐 보리 그런 말이여 그런 거를 같
이 놔가지고.

104020 @ 예.

104020 # 그 저 콩각지 같은 거 이런 거 뭐 여러 가지 소가 좋아하는 말이여 놓
아그넝 가마솥에다가 끓여가지고 그래가지고 호뽀 식혀가지고 소가 먹을 수 있을
정도면 이만한 소그릇에다가 말이여 퍼다 주면.

104020 @ 아 그렇게 여물을 준비해마씨?

104020 # 으 여물을 먹으면 소가 힘이 나가지고 밭 가는 데 충분한 영양을 보충하고.

104020 @ 그럼 여물은 보통 밭 갈 때만 주겠는데.

104020 # 으 밭 갈 때만 주지 일 안 할 때는 안 주지 자기 놀면서 그자 먹고 자고 먹고 자고 하는 거니까 그 땐 힘을 쓸 필요가 엇거든 그러나 이삼월 되면은 원기를 차려가지고 밭 갈아야 되니깐.

104020 @ 그 때는 여물을.

104020 # 여물을 말이어 끓여가지고 말이어 맛있게 끓여가지고 한 이삼일 한 일주일 간격으로 맥여 게면 그 소가 힘도 나고 잘 먹기도 하지마는 경해서 밭에가서 힘도 나서.

104020 @ 그럼 고산이나 신도 같은 거는 출 बे기 할 때는 단체로 하지 않안마씨?

104020 # 아 여기다가 아느 그게 말하자면 순우름이라고 해가지고 나가 소가 두 마리인가 있고 밭은 한 천 평 정도 있으면 혼자가서 그걸 다 비지 못하잖아.

104020 @ 기주마씨.

104020 # 그러니까 동네 사람 하루에 그 가가지고 점심 먹고 오후 서너시까지 해가지고 다 빌 사람이 주인이 다 알아 몇 사람이면 그 밭을 출왔을 다 빌거라 다 알면 몇 사람만 빌영 가그넝 점심 거기가가지고 말이어 집에서 보리밥 차룽차에 보릴밥 싸고 자리젓 싸고 가정강.

104020 @ 예.

104020 # 거기가가지고 말이어 한 열두시 넘으면 말이어 출 비던 손으로 말이어 자리젓 해그넝 말이어 보리밥 그 때는 보리밥밖에 없으니까 그것도 보리밥을 차룽에 놔야 쉬지 안 햏여 여름엔.

104020 @ 아 차룽?

104020 # 차룽 저기 저 차룽에 말이야 보리밥 놓면 쉬지 안 햏거든.

104020 @ 차룽은 어떻 생긴거마씨?

104020 # 아 이만큼 해가지고 알차룽 우차룽이 있어 아래에는 밥 놓고 식으면은 그거 뒤어서 가면 대로 만든 거니까 바람이 다 들어가게 되어 있어 그래가지고 밥이 쉬지 안 햏여 그래가지고 그걸 갖고 점심 먹고 그 때는 반찬도 없으니까 주로 자리젓 말이지 가정가그넝 자리젓에 말이어 물 가져가그넝 먹어가지고 그 출 다 비면.

104020 @ 예.

104020 # 이제 왔다그넝 한 이삼일 이제 날씨가 좋거든.

104020 @ 예.

104020 # 가을이니까 한 이삼일 말려가지고 그 다음에 묶어 묶은 다음에는 들구루마 햏는 사람한테 빌영 출 실영 집에 오면 경햏면 이제 그 말이나 소에 대한 겨우살이가 준비 끝이라.

104020 @ 것도 꽤 많이 준비 하겠냐예?

104020 # 많이 한 사람은 많이 해야 되고 또 적은 사람은 적게 하고 말이영 소랑 같이 가진 사람은 곱배기 준비해야되고.

104020 @ 지금은 출 베는 사람도 없겠냐예?

104020 # 이제는 없고 그거는 이제는 전부 다 뭐 제초기 옛날 출 베던 제초기는 별초하는데 다 사용하니깐 우리 부락에도 말이나 소나 가진 사람은 없어.

104020 @ 아 그럼 옹포에는 출왓은 없겠냐예.

104020 # 아 출왓이야 있지마는 그건 필요없으니까 가만히 내부는 거지 뭐 땅 사는 사람 있으면 팔기도 하고 말이지.

104020 @ 지금 이제 소나 말 집에서 키우는 사람은 엇인가마씨?

104020 # 옹포리에는 소나 말이나 집에서 키우는 사람은 한 집안도 엇어.

떨감

104022 @ 떨감 종류에는 뭐가 잇언마씨?

104022 # 떨감의 종류는 주로 보리썩 조썩 보리낭 보리썩이랜 햅여 보리낭 조썩 그 다음에 소나무.

104022 @ 솔낭?

104022 # 소나무 잎 떨어진 거 솔잎 솔잎 끊어내가지고 막 끊어다가 그거를 등짐으로 지어다가 말িয়ে 집에다가 놔두면은.

104022 @ 예.

104022 # 그 솔잎이 불이 아주 잘 붙어.

104022 @ 그제 솔갈이 걸기짱?

104022 # 솔잎을 끊어다가 글쟁이 닳은 거를 소낭 밑에 떨어진 거 잇이믄 그걸 끊어서 모이고 모이고 햅면 한 짐 질 수 있게끔 딱 묶어가지고 해서 등짐으로 지어다가 놔두고 또 그 다음에 섬비라고 해가지고.

104022 @ 섬비.

104022 # 섬비낭 요 위에 좀 올라가면 그 나무 못 쓰는 나무들 잇어 그런 것을 호미로 이렇게 해가지고 하면 그것이 섬비낭이고 그런 걸로 해가지고 섬비 만들고 햅는 거지.

104022 @ 아 그런 나무로?

104022 # 으 그런 낭으로 자잘한 낭으로 막 묶어가지고 하면 그제 섬비되고 섬비낭들 비어가지고 집에 갓당 놔둬그넝.

104022 @ 예.

104022 # 그거는 뭐 돼지고기 삶을 때나 그런 큰 거 할 때는 낭 종류로 햅고 또 옛날에는 저기 저 그 소나무 비고 나면 소나무 뿌리가 이만히 남잖아.

104022 @ 예.

104022 # 게면 그걸로 도기로 찍어그넝 그것이 그거를 주로 말이지 캐다가 사용

하고 말뚝도 아 소똥 소똥 같은 것도 뭐 파삭 말린 거 주워다가 뽕감으로도 사용하고 굴목도 짓고 말이지.

104023 @ 소똥 말뚝은 뽕감으로도 이용하지예?

104023 # 으 소똥도 이용하고 말뚝은 잘 주워오지 안 해.

104023 @ 아 말뚝은 안.

104023 # 주로 소똥만 소똥만 말이지 그 때는 뭐 뽕감이 없을 때니까.

104023 @ 예.

104023 # 주로 말이지 목장 소 먹이는 데 그런 데 가면 내내 소똥이 많이 말리어 싸가지고 파삭 말려야 되거든 말려야 불 붙으지 그게 다 출이엔 해가지고 그 뭐고 풀 먹은 거니까 뭐 냄새도 안 나 일단 말르면 경혜그넵 그걸 말리어 다 말리어 푸대에 담양 집에 가져오면 그것도 불 잘 붙어.

104023 @ 아 잘 붙어마씨?

104023 # 그거 오래가고 그런 것도 굴목이라고해가지고 굴목 짓는 것도 소똥 많이 쓰고 고시락하고 소똥이랑 고시락에 불 붙여 그 위에 놓으면 이튿날까지 뜨뜻해.

104023 @ 고시락은 뭐짱?

104023 # 고시락은 보리의 그 껍질 보리껍질을 고시락이라고 하거든 그걸 모여 났다가 겨울에 굴목 짓는데 사용하고.

104025 @ 그럼 나무도 하진 않안마씨?

104025 # 케니깐 그 나무가 나뭇가지가.

104025 @ 예.

104025 # 큰 것들은 아니고 작은 것들 해그넵 호미로 이렇게 찍어가지고 할 수 잇는 거를 요디 가면은 상당히 많거든 그런 데 가서 사람들이 가가지고 그걸 말이야 아침에 가가지고 한 두시나 세시까지 행 거기서 점심까지 먹고 한 짐 차면.

104025 @ 예.

104025 # 이제 짊어서 오다가 우리도 말이지 마중나가 버치니깐.

104025 @ 많이 가져오니까?

104025 # 으 나무를 지어오면은 뭐 할머니나 어머니나 이런 사람들 많이 지어서 오래 걸지도 못하면은 우리가 중간까지 마중나가는 팡이 잇어 그디가면 건쭈 사람들이 대기혀 뭐 나뿐만 아니라 여러 사람이 거기장 대기하면 그 시간 되면은 사람들이 내려와 경혀면 짐을 이젠 우리가 지영 집가지 오거든.

104025 @ 나무할 때 요만한 장작같이 하는데 그렇게는 나무는 안햐마씨?

104025 # 그런 큰 것들은 안 하고 호미로 이렇게 찍을 수 잇는 정도,

104025 @ 그럼 좀 작겠다예?

104025 # 작지 많이 커봐야 요정도라 두께가.

104025 @ 그럼 겨울 지내려면 많이 해야돼지 않안마씨?

104025 # 어?

104025 @ 겨울 지내려면.

104025 # 그러니까 여름내내 가서 흐는 거라 몇 개월 해당 놔두면 그것도 쌓여 놔두면은 비 맞아도 문제 없주게 날만 좋으면은 또 불 때면은 바로 흐니까 그것도 말이여 열 짐 스물 짐씩 솔잎 같은 거 이런 뽕감 같은 거는 옛날에는 전부 다 집에 다 저장해 놔두는거라 비 맞앙 안 되는 거는 노람지로 해서 더끄고.

104025 @ 비 맞으면 안 되는 거는 뭐뭐 있어마씨?

104025 # 뭐 보리낭 조쪽 뭐 무슨 이런 말이지 뭐 솔잎 같은 거 다 말이지 젖으면 안 되지.

104025 @ 그럼 여름에는 그 뽕감 준비하느라고 고생 많았겠다예?

104025 # 으 그렇지 경 안흐면은 겨울에 뭘로 살아 부탄가스도 무슨 뭐 아무 것도 없으니까 방법이 없잖아.

104025 @ 아궁이 때려고 해도 뽕감 필요하잖아예?

104025 # 으 아궁이에도 다 말이지 그걸로 다 뽕거든 밥을 옛날도 보리밥이나 뭐나 해먹을 때도 조쪽으로 불 때고 다 해먹어서.

104025 @ 그럼 삼백육십오일 내내 뽕감은 필요했겠다예?

104025 # 그렇지 언제나 뽕감은 말이지 솔잎도 굵어당 놔두고 뭐 한걸 흐면.

104025 @ 예.

104025 # 농사 지을 때를 제외하고는 주로 뽕감을 하러 다녔지.

104025 @ 어르신도 뽕감 해난마씨?

104025 # 아 뽕감 하러도 많이 다녀났지.

104025 @ 그럼 나무한 경험 좀 곁아줍서.

104025 # 그런 거는 나무 같은 거 어머니랑 같이 가가지고 말이지 어머니가 비어 주면 내가 짊어질 수 있는 정도로 조금만 해그넹 거 어머니 벗도 해주고 그렇게 해 주고 어머니도 적당하게 한꺼번에 하려면 힘드니깐 그런 걸로 몇 번 갔다오고 내가 못 갈 때는.

104025 @ 예.

104025 # 어머니 나무흐영 오는 거를 내가 마중나가지고 요 마을 회관 뒤에다가 크게 해가지고 그 짐 내려놓고 지고 말이여 그런 쉬는 곳들이 있어 사람들이 거기까지는 마중나가가지고 집에 말이여 섬비 해온 거를 집까지 지어오고 했거든.

104025 @ 그럼 여기 나무하는 데는 어디서 주로 헨마씨?

104025 # 옹포는 주로 여기 저 그 그 경 멀지 않아 옹포 나룻뜨리 좀 지나면은 나무들이 옛날엔 나무들이 굉장히 많았거든 지금 같이 말이지 무슨 뭐 전부 다 들이엔 흐주 들에 나가면은 전부 다 뽕감이라 저 협재 소나무 밑에는 전부다 솔잎이 말이여 이만큼 쌓여있어 게면 글쟁이로 굵어가지고 모여그넹 사각으로 노로 묶어그넹 지어오고.

104025 @ 아 솔잎은 이렇게 묶어가지고 사각으로 이렇게 만들어마씨?

104025 # 으.

104025 @ 어떻 뭉쳐져마씨?

104025 # 으 뭉쳐지게끔 흠어지지 못하게 열십자 같은 식으로.

104025 @ 그러니깐 뭉로 묶어마씨?

104025 # 아 노로 노가져가그넝 경해야 빠지지 않잖아.

104026 @ 그럼 솟은 어떻 안 썸마씨?

104026 # 으?

104026 @ 솟 솟은 만들어본 적 엇언마씨?

104026 # 아 솟은 옹포에서나 이 제주도에서 솟 만드는 디는 한 군데 옛날 잇엇다는 소리는 들엇는데 그거는 참나무 아니면 솟이 안되다고 햏여.

104026 @ 아 솟은 참나무만?

104026 # 으 참나무가 그걸로 해가지거 천이백돈가 몇 도에 구워가지고 식혀가지고 솟 만든다는 말은 들엇는데.

104026 @ 예.

104026 # 그것도 뭉 가마솟 저런 말이지 도자기 굽는 식으로 말이지 솟도 만든다고 하더라고.

104026 @ 참나무로?

104026 # 참나무 아니면 안된다고 햏여.

104026 @ 그럼 솟 굽는 거는 잘 모르시겠다예?

104026 # 으 모르지 구경해보지도 안 햏고.

사냥

104028 @ 어르신 사냥은 해보신 적 잇어마씨?

104028 # 사냥은 안 해봐서.

104028 @ 보통 사람들이 사냥가면 뭉뭉 잡아마씨?

104028 # 꿩.

104028 @ 꿩 그 다음에.

104028 # 지달이.

104028 @ 아 지달이.

104028 # 지달이도 잡앗고 꿩도 잡앗고 뭉 그 외에는 사냥해가지고 잡아오는 거는.

104028 @ 노루는?

104028 # 노루는 근래 와서 햏지마는 우리 어릴 때는 노루가 눈이 막 오니까 옹포 부두까지 내려온 기억이 잇어.

104028 @ 아 노루가 한라산에서?

104028 # 으 눈이 많이 오니까 옹포 포구까지 와서 거 막 잡는 소동도 나고 햏는데.

104028 @ 예.

104028 # 노루는 고기가 말이지 노란내 난다고 하더라고.

104029 @ 꿩 사냥 갈 때는?

104029 # 꿩 사냥은 그 때는 총이 없으니까 꿩콧.

104029 @ 꿩콧?

104029 # 꿩콧이라고 뭐냐면 요만한 그 저기 저 철사 가는 철사로 동글락하게 만들어서 꿩이 다니는 길목에 나무 옆에다가.

104029 @ 예.

104029 # 걸 메가지고 이렇게 꿩이 들어가면은 확 훑아지게끔 말이여 만드는 것이 꿩코라 꿩코를 한 스무 개 서른 개 놓으면은.

104029 @ 예.

104029 # 보통 열 마리도 잡고 말이여 다섯 마리도 잡고 말이여 걸 전문적으로 하는 사람들은 말이져 잘 잡아.

104029 @ 옛날엔 꿩이 많안마씨?

104029 # 많았지 꿩이 게난 꿩코로 해서 잡고 사냥이라 해그넝 총 쏘가지고 잡는 그런 사냥이 아니고 주로 말이져 저 지달이도 말이여 거 굴에 살고 해가지고는.

104031 @ 예 지달이는 어떻 잡아안마씨?

104031 # 지달이는 굴 속에 사니까 이 쪽에 말이여 연기로 말이여 사람이 그 불 피워서 연기를 피우면 저 쪽 쪽 지달이는 양쪽이 터 있는 곳에서 사니까 거 그렇게 영리흔 놈이거든 그 지달이 하나 잡으면 그 때 돈 돈 십만원 줬거든 이제 백 만원도 넘을거라 그거 하나 잡으면 지달이로 옛 팔려 먹으면은 한겨울에 감기도 안 걸리고 어디 뭐 지달이였이라고 해가지고 그거 기름으로 된 거거든 건쭈.

104031 @ 아.

104031 # 그 지달이 습성이 뭐냐면 자기가 잘 먹어졌는지 못 먹어졌는지 밧에가서 이렇게 둥글러가지고 이걸로 어 넘어가지 못하면 넘어가면 잘 먹고 그런 속담도 있어.

104030 @ 노루 사냥은 옛날에 어떻했주마씨?

104030 # 노루 사냥도 나 생각에는 그 때 당시에는 구물로 해서 잡았는지는 몰라도 노루는 그 때 잘 내려오지 않해.

104032 @ 그럼 족제비 잡을 때 덮은 어떻 꿩코라 비슷해마씨?

104032 # 아니 그건 전혀 틀려 족제비 덮은 어떻게 했냐면.

104032 @ 예.

104032 # 여기다가 이렇게 놓고 여기다가 먹이를 놓고 해서 이것이 족제비가 먹으면 말이여 탁 눌러지게 돼있어 여기다가 두꺼운 돌이나 뭐나 놔가지고 여기 와서 그걸 먹이면 딱 땡기면 딱 이렇게.

104032 @ 덮치게?

104032 # 으.

104032 @ 꿩코는 이런 거 아니마씨?

104032 # 꿩코는 이만큼한 철사로 맨들어가지고 여기다 코로 영 해서 이디 하나는 나무에 뚫고 동글락하게 놔두면 꿩이 들어가는 길목에 다 알아.

104032 @ 아 길목에 놓고 이렇게.

104032 # 으 경허면 꿩이 말이여 싹 들어가다가 목에 탁 걸리면 그대로 죽는거주게 아주 예리한 가는 철사가 있어 그거 꿩 눈에는 잘 안 보이지.

104032 @ 좀 다르다예?

5. 바다일

105001 @ 그러면 그 바다에서 하는 일은 뭐 어떤 것들이 있주마씨 옹포리는?

105001 # 주로 바다에는 옛날 사람들이 그 비식용 해조류가고 해서 제주도 말로 뽕 뽕이.

105001 @ 예.

105001 # 겨울에 말야 파도에 의해서 그것이 밀려들어와 이 저 해안가에.

105001 @ 예.

105001 # 밀려 들어오면은 그거를 사람들이 말이여 뽕통이라고 해가지고 이제 반으로 말이여 뭐 이렇게 나눠서 이거는 뽕통 몇 반 몇 반 해가지고 그 사람들이 뽕이 올라오면은 그걸 건져다가 집에서 말려서.

105001 @ 예.

105001 # 그 거름으로 사용하던지 아니면은 말이지 뭐 그런 비식용 뽕은 주로 거름으로 사용하고.

105001 @ 예.

105001 # 말렸다가 그 저기 저 감귤 하는 디 팔기도 하고.

105001 @ 예.

105001 # 그 뭐 꼭 뽕만 올라오는 게 아니라 감태랑 파래 종류도 이런 것들도 올라오고 말이지 거기에서 이제 올라오는 종류에서 춤뽕이라고 혼 뽕도 있어.

105001 @ 아 그건 뽕 종류마씨?

105001 # 으 뽕 종류인데 비식용 해조류라고 해서 뽕은 못 먹는 거고.

105001 @ 못 먹는 거는 뭐에 씨마씨?

105001 # 거름 거름으로 주로 아주 거름이 잘 돼 과수원에는 뽕 거름보다 좋은 게 있어.

105001 @ 그럼 제주도에서만 거의 잘 쓰겠다예?

105001 # 으 그렇게 해서 뽕 사가는 사람이 있어 게 뽕을 말이여 많이 말려두면 뭐 사가.

105001 @ 그럼 뽕국 할 때 뽕은?

105001 # 그거는 춤뽕이라고 해가지고 그 뽕 자체가 파란색을 띠어가지고 아주

말이여 돼지고기에는 그 찰뭉 아니면은 음식 궁합이 딱 맞는게.

105001 @ 예.

105001 # 돼지 삶아 나면은 그 묵국이라고 하면은 그게 그 저 돼지에는 아주 뛰
천생연분이나 마찬가지로주게.

105001 @ 그건 찰뭉?

105001 # 찰뭉 그런 게 일단은 올라오면은.

105001 @ 예.

105001 # 반으로 가가지고 말이지 묵을 말이지 자기 할만큼 지어서 집에 와서 말
려가지고 말이지 그 바닷가에서라도 말려가지고 말리면은 또 집으로 가져왔당 팔기
도 하고 거름으로 밭에도 거름으로 사용하고 이렇게 하고 찰뭉 같은 거는 묵자반이
라고 해가지고 찰뭉 자반이라고 해서 간장이나 된장 담으면 그 장물있잖아?

105001 @ 예.

105001 # 그딴 담가왔다가 말이여 먹으면 묵자반이라고 해가지고 상당히 맛있는
반찬이거든 그게 그 때 당시에는 먹을 거 별로 없을 때니까 말이여 자리하고 그런
묵자반이라던가 이런 거밖에 서민들이 먹을 게 없었주게.

105001 @ 그 배로 낚시는 많이 안하십니까?

105001 # 아니 그 때는 동력이 별로 없으니깐 사람들이 배를 지어가지고 말이여
생선을 낚으다가 팔지.

105001 @ 아 그렇게 해가지고?

105001 # 으 거 뭐 세 마리 네 마리 한 꿩이라고 해가지고.

105001 @ 한 꿩?

105001 # 꿩 꿩 한 꿩에 얼마 그 저 묶음이지 말하자면 우리 현대 말로 말하
면은 한 묶음 한 꿩에 얼마하면 이거 한 만 원 세 마리 네 마리 해그넵 그 어부
들이 꿩은 게 똑같이 떠봐도 정확해

105001 @ 무게가 똑같은 거마?

105001 # 으 그렇게 정확성을 가졌다고 해도 과언이 아니.

105002 @ 그럼 아까 어르신 얘기했던 것 중에 나온건디 예 감태나 듬복은 어떻
채취해마?

105002 # 듬복 같은 것도 전부 다 해조류인데 그런 것도 다 저기 저 거름용으로
사용하지.

105002 @ 감태도?

105002 # 감태는 원래 말이지 저기 저 옥도종기 원료로 저기 저 사용됐는데 그것
만 그 때 말이여 받아가는 사람이 있어났는데.

105002 @ 예.

105002 # 그거는 벨도로 말이여 구분해그넵 그 때도 감태는 감태대로 팔기도 해.

105002 @ 아 감태는?

105002 # 듬복은 아니고.

105002 @ 아 감태만?

105002 # 으.

105002 @ 그럼 그거는 개인적으로 채취해마씨 아니면 마을 공동으로 해마씨?

105002 # 아니 개인적으로 올라온 거니까 그거는 바다에서 올라와가지고 해안선에 인제 바닷가에 인제 온 거니까.

105002 @ 예.

105002 # 그 마을 사람들이 내려가서 말이여 영 보면은 말이여 몸 올랐정 하면은 내려가가지고 말이여 강 말이여 다 지어오공 말이여 옷밭에 올라가지고 말이여 말려가지고 또 집으로 가져오고.

105002 @ 그럼 공동으로 하는 데도 있더라고마씨.

105002 # 아 공동으로 할 수 잇겠지 뭐 마을 공동으로 이거 뭐 그거는 마을 총회에서 뭐 이견 공동으로 말렸당 공동으로 팔아서 말이지 그 나온 사람들 일당이라도 주고 말이여 뭐 어떻게 하는 거는 마을에서 지정하는 데로 뭐 하겠지마는 우리 옛날에는.

105002 @ 예.

105002 # 개인으로 해나서.

105002 @ 아 여기는 다 개인으로 헨마씨?

105002 # 으.

105002 @ 감태가 다 감태도 팔 수 잇구나예?

105002 # 으 거 몸도 팔았어 자기가 필요하지 안 행 거름으로 사용 안 하면.

105002 @ 예.

105002 # 몸 받아가는 사람 잇어났다니깐.

105002 @ 그면 옛날에 그 그냥 손으로 다 바닷가에서 올라온 거 채취헨마씨?

105002 # 아 게 손으로 그거는 다 끊어져서 올라온 거니까 그 저기 뭐 채취할 만한 도구도 필요엇지.

105002 @ 망텡이나 뭐 이런 거 필요하지 않아마씨?

105002 # 계난 그거 가져올라면 고약이라고 하는 말이여 저 뭐냐 소 껍질로 된 걸로 말이여 사각형 모양으로 이렇게 된 걸로.

105002 @ 예.

105002 # 거기다가 놔 가지고 지면은 이 등에 안 짓잖아 이 소 가죽으로 만든 그 고약이라고 하는 건데.

105002 @ 예.

105002 # 그거에 놓아서 주로 질러와.

105002 @ 아 그걸로?

105002 # 으 그 뭐 망텡이나 노면 물 질질 흘렁 사람 뭐 다니질 못 하지 옷 다 젖고 안 되니깐 그런 걸로 사용행 지어 왔어.

105003 @ 그면 고둥이나 게도 잡안마씨?

105003 # 아 고동이네 게 같은 거는 그 일년을 통해서 삼월 음력 삼월 보름이라 해서 물지라고 해 물지.

물지?

105003 # 으 삼월 보름 물지에는 집에 앉으면 도둑놈이라고 할 정도로 말이여 인제 다 저기가서 고동 잡고 게 잡고 보멸 잡고 한 때가 있어 옛날엔 삼월 보름 물지라고 해서 물이 제일 많이 나갈 때가.

105003 @ 아 제일 많이 나갈 때?

105003 # 으.

105003 @ 그럼 고동이나 게는 것도 손으로 캐마씨?

105003 # 아 거 손으로 굴갱이 가정가그넝 말이여 조개도 케고 뭐 무슨 갱이도 잡고 보멸도 잡고 말이여 뭐 별고 먹을 거 없을 때니까 그 때는 그걸 주로 말이여 캐다가 먹고 했지.

105005 @ 그럼 종류는 엇인가마씨 갱이나 뭐.

105005 # 아 종류도 여러 가지가 가면 갱이도 돌갱이도 있고 풋갱이도 있고 뭐 갱이도 춤갱이도 있고 뭐 여러 가지가 있어 종류도.

105005 @ 그럼 종류는 어떻 구별해주마씨?

105005 # 아 그거 색깔로 보면 다 알아 풋갱이 같은 거는 풋 색깔 같추룩 말이여 얼룩덜룩하고 돌갱이 같은 거는 등어리가 돌 닳아 가지고 말이야 이렇게 사람 손으로 해도 이렇게 해도 문드러지지 안 해.

105005 @ 문드러지지 안 해.

105005 # 춤갱이 같은 거는 예쁘고 말이여 먹기도 좋고 말이지 뭐 또 영발 저기 내킹이라고 해서 내에서 자라는 갱이 같은 것도 이 뭐고 엄지발가락에다가 털 막 달리고 그런 내킹이도 있고 말이여 갱이도 여러 가지 종류가 많아.

105005 @ 갱이도 종류가 많구나예?

105005 # 으 한 스무 가지 이상 될 거야 종류가.

105005 @ 그럼 색깔이나 생긴 거 특징 같은 거 보고.

105005 # 으 그렇게 해서 하고 갱이는 건쭈 다 먹어 똥갱이도 있고 말이지 뭐 별 건갱이도 있고 여러 가지로 옷뱃에 사는 갱이도 있고 말이여.

105004 @ 그믐 보멸 종류는 뭐뭐 있던마씨?

105004 # 보멸 종류는 말이지 뭐 생이보멸도 있고 말이지 뭐 저 뭐꼬 가마귀보멸도 있고 무슨 먹보멸도 있고 생이보멸도 있고 뭐 마타시랜 해그네 말이여 메옹기랜 그런 보멸도 있고 보멸도 종류가 여러 가지라.

105004 @ 그럼 그 보멸은 어떻 구별해마씨?

105004 # 아 그것도 모양새 봐서 다 하여.

105004 @ 그럼 대충 어떻 생겨신지 얘기해줍서.

105004 # 이 보멸 종류는 전부다 이 여기 잇잖아 이런 종류를 그 가면은 말이여 그 뭐 종류가 여러 가지 잇거든 보멸 게난 뭐 무슨 뭐 수들이보멸도 있고 먹보멸도

있고 옷밖에는 생이보멸도 있고 뭐 무슨 저 뭐 아주 많아 보멸도 그 그렇게 해가지고 그거를 잡아다가 그 보멸 종류도 다 먹어.

105004 @ 아 다 먹고 어떻 먹주마씨?

105004 # 그 삶아서 이렇게 내어서 먹는데 주로 말이여 먹는 거는 먹보멸이랑 수두리보멸이라고 해가지고 그거는 좀 커 거 맛도 있고.

105004 @ 어르신이 이거 다 잡은 거마씨?

105004 # 이거는 우리 집사람이 바닷가에 가서 그 종류별로 죽은 거를 다 가져다가 모양을 내어서 흔 거지.

105004 @ 보멸도 종류가 진짜 많다예?

105004 # ㄴ 종류 많지 한 열 가지 이상 될 거라 조개도 종류가 많아.

105004 @ 조개는 어떤 종류가 있던마씨?

105004 # 조개는 옛날 저기 저 협재에는 말이지 조개가 아주 맛있는 조개가 낚는데 이제는 조개 캐는 해녀들이 다 죽어버리고 이제는 캐지도 안 하고 이 아래가면 쪼그만한 꼬막 종류 몇 개 이제는 조개 같은 것도 잘 안 캐 주로 육지서 오는 거 사 먹고 그러니깐.

105006 @ 옛날에는 그 해산물 잡을 때 햇불을 이용했마씨?

105006 # ㄴ 밤에 가서 그 해산물을 잡는 게 뭐냐면은 메꾸럭이라고 해가지고 낚지 그거를 여 우리 제주도 말로 메꾸럭이라고 하여 메꾸럭 잡으로 갈 때는 햇불들렁 처음에는 뭐 대롱으로 만들어서 기름 담아가지고 앞에다가 험벅말이여 못쓰는 험벅 놔가지고.

105006 @ 예.

105006 # 이렇게 해가지고 불 붙이면 불 붙었는데 우리 어릴 때 우리 어머니가 메꾸럭 잡으러 갈 때는 조찍잇잖아 조 조찍을 막 이렇게 촘촘촘 촘 촘 막 묶어가지고.

105006 @ 예.

105006 # 그거를 불 붙여가지고 한꺼번에 확 타지 못하게 천천히 천천히 탈 수 있게끔 해가지고 한다 그 후에 대롱이라는 게 나와서.

105006 @ 대롱?

105006 # 대롱 그 파이프에 알로 막고 그 속에 기름 넣고 제일 우에는 험벅 놔가지고 말이지 그걸 딱 막아가지고 기름 이렇게 해서 하면은 기름이 조금 흘러나오면은 불뚱이 떨어지면 메꾸럭이 착착 나오면은 그게 잡고 그렇게 그 메꾸럭 잡는 것이 그 때 바다에 가면 꼭 메꾸럭만 잡는 것이 아니고.

105006 @ 다른 거는 뭐 잡안마씨?

105006 # 소라도 있으면 소라도 잡고 말이지 문어 같은 것도 있으면 잡고.

105006 @ 햇불로도?

105006 # ㄴ 햇불로도 가면은 그 때 가면은 밤에는 웬만하면은 그 많이 나와 보멸 같은 거나 이런 거는 그런 거는 물이 말이여 물때라고 해가지고 물에 들락날락하는 거에 아주 민감하거든 이렇게 딱 쫓다가 물이 들기 시작하면은 그것들이 이제

나오기 시작해.

105006 @ 아 나오기 시작해마씨?

105006 # 으 소라나 전복이나 무슨 뭐 보멸이나 뭐 큰 돌 아래 있는 것도 이놈들이 물 들어오는 거를 감지하면 이렇게 나온다니까.

105006 @ 그럼 이렇게 비춰가지고 잡는 거마씨?

105006 # 으 뭐 힘들이지 않게 흐고 잡는 거지 위에 나왕 보이는 것만 잡는 거니깐.

105006 @ 그걸로 유인하는거지예?

105006 # 불 비치면 나오거든 건줄 게고 저 불 비춰가지고 나오는 것이 고기도 집어등이라고 해가지고 큰 배에다가 전기 같은 거 싸가지고 고기를 그 모이는 거주게 등불 밑에다가.

105006 @ 오징어 배 같은 거예?

105006 # 으 오징어나 뭐 한치나 오징어나 고등어나 집어등이라고 해가지고 등을 크게 불 싸가지고 고기를 유인행 갈치나 나쁘고 말이어 한치도 나쁘고 고등어도 나쁘고.

105006 @ 그럼 옛날엔 그래서 햇불로 그거를.

105006 # 햇불로 바다에 내려가가지고 물지 물 때 봐가지고 아무 때나 강 하는 것도 아니고.

105006 @ 예.

105006 # 보통 뭐 네 물 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 물까지.

105006 @ 예.

105006 # 물 때가 그 계속 물 들어있을 때는 안 되고 그 여기가 물 때가 말이지 한 물로 시작해서 열 두물까지 잇어가지고 보름 정도에 순환으로 왔다갔다 하니깐 한 달에 두 번은 말이어 물지가 오지.

105006 @ 물 때는 어떻 알아마씨?

105006 # 보름이 여섯 물 구름이 여섯 물 이렇게 주기적으로 돼 잇어 게고 이제 는 수협에 말이어 그 칼렌다에 몇 물 몇 물 몇 물 다 물 때가 몇 물이 다 나와 칼렌다 없어도 보름이면은 여섯 물 구름 구름이면 여섯 물 이게 딱 입력이 되니까 오늘이 음력 며칠이면 다 알아.

105007 @ 그면 그 원담이나 갯담으로도 고기 잡지 않안마씨?

105007 # 거 옛날에 원담 쌓아가지고 말이어 땀 말이어 엄청나게 말이어 땀 사들이라고 해가지고 사들.

105007 @ 사들.

105007 # 사들이라고 이렇게 나무로 둥그렇게 해서 아래는 구물로 해가지고 이렇게 손잡이 해가지고.

105007 @ 예.

105007 # 원담이 이렇게 되면 물만 있는 데로 말이어 나갈라고 할 때 거기 데 가

지고 딱 뜨면 한 번에 한 말도 뜨고 말이지 뭐 몇 번 안 떠가지고 구루마로도 한 두어구루마 뜨고 말이지.

105007 @ 그럼 원담은 어떻 만들어마씨?

105007 # 원담은 그 물 지형을 봐가지고 담을 쌓아 놔두는 거라 양쪽에 말이지 다 빌레고.

105007 @ 예.

105007 # 물이 왔다갔다 하는 사이가 요만큼 있으면 거기다고 돌로 말이야 다 해서.

105007 @ 물 들어왔다 나갈 때?

105007 # 뭘이 막 들어와가지고 물 나갈 때까지도 뭘은 잘 안 나가.

105007 @ 아.

105007 # 건쭈말이 물 싸기 시작해가지고 그 원담이 말이지 보여야 뭘 나갈라고 하니까 이놈들은 나가다 보니까 걸리니까 또 다시 물 있는 데로 헤엄치고 헤엄치고 하다가 결과적으로 물이 다 나가면 막 죽기도 해 뭘 막 주어도 한 되 두 되 주어야.

105007 @ 아 기구나예?

105007 # 으.

105007 @ 그럼 갯담은?

105007 # 아 동네 사람들이 행 놔두지 거 이제 우리 동네 여기 있는 사람들이.

105007 @ 예.

105007 # 바다에 관심 있는 사람들이.

105007 @ 예.

105007 # 가서 뭐 조금만 하면 어디 큰 데는 원담이 굉장히 길어 뭐 한 이삼백미터 되는 정도도 있어.

105008 @ 여름에 태풍오면 다 무너지고 막 보수해야 하잖아예 보수는 어떻게주마씨 개인으로?

105008 # 우리 같은 경우는 길지 안 흐니까 그 뭐 두어 사람만 강 올려봐도 한 시간만 그디 강 올려봐도 충분하고.

105008 @ 예.

105008 # 길게 마을 원들은 전부 다 동원해.

105008 @ 아 전부 다?

105008 # 으 어촌계원이던지 뭐 그 저기 뭘 뜨러 주로 원인이 고기라고 하면은 그거밖에 없었으니까 자리하고 뭘밖에 없었으니까 인제 그거를 해서 먹을라면 원은 보수해야 하니까 흐 사람으로 흐는 거는 안되니까 주민들 다 나와가지고.

105008 @ 어르신도 보수 해보신적 없지예?

105008 # 아니 보수해 봤지 게서 우리도 어 그 원에 가서 말이지 뭘도 막 떠나가 팔기도 하고 먹기도 하고.

105008 @ 뱀말고 또 어떤 고기 잡아마씨 원담에?

105008 # 아니 원담에는 주로 뱀밖에 주로 들어오는 게 뱀.

105008 @ 어찌다가 다른 고기 들어오는.

105008 # 으 어찌다가 뱀 따라 들어오는 고기가 있지마는 주로 따치라는 그 저 그런 거라던가 뭐 별로 오징어 종류 조금 하나 두 개 들어오고.

105008 @ 뱀은 그럼 주로 때로 다니니까.

105010 @ 그럼 뱀말고 그냥 고기들은 그냥 물고기들은 어떤 낚주마씨?

105010 # 옛날 사람들이야 주로 말이지 그 낚시로 가서 생선도 나끄고 중간에는 주낫이라고 해가지고 그 저기 말이야 앞에다가 낚시에다가 미끼 꿰어가지고 쪽 풀 어가지고 두어시간 있다가 거뒀으면은 우럭 볼락 뭐 무슨 여러 가지 생선 같은 거 여러 가지 종류가 많이 주낫에 올라오고 이제는 말이여 주로 시기에 따라서 뭐 갈치 뭐 벤자리 뭐 무슨 고등어 시기적으로 그 고기가 왔다갔다 하는 것들이 있어.

105010 @ 아 시기적으로?

105010 # 시기적으로 정착성 어류라고 해가지고 있는 거는 여기에서만 사는 고기는 주로 말이여 코쟁이라던가 어랭이라던가 술메기라던가 뭐 무슨 볼락이라던가 이런 아주 그 해안선에 말이여 인접해서 사는 감팍 줄락 볼락 뭐 이런 것들은.

105010 @ 예.

105010 # 정착성 어류라고 해가지고 그 지역에서만 사는 거고.

105010 @ 예.

105010 # 회유성 어류라고 하면 돌아다니게끔 말이지 때가 되면 한치가 말이여 일로 와서 말이여 한 번에 몇 백키로 잡힌다던가 갈치가 와서 말이지 몇 상자 뭐 나쁜다던가 말이여 고등어가 뭐 한다거나 말이지 도미나 돔 이렇게 돌아다니는 시기를 이 어부들이 다 잘 알아 그 시기에 그에 맞는 구물로 가서 들어오는 길목에 구물을 쳐가지고 고기 잡아당 팔지.

105010 @ 아 경 잡았구나예.

105010 # 많이 잡아와 이제는 어군탐지기 웬만하면 다 배에 있어가지고 딱 보면 어디가 고기가 많이 다니고 그 고기 들어오는 그 길목들을 다 안다니까.

105010 @ 옛날엔 그런 것도 없어신디 잘도 잡았다예?

105010 # 아 게 사람들의 그거는 거 자기 지혜로 하는 거야 그 때 사람들은 주로 자리뜰예를 자리뜰예 큰 이만한 사들을 가져가그넝 이 비양도 앞에 저기 수경이라고 해가지고 요만하게 만들어가지고 아래 말이여 유리 놓고 영 보면 자리가 다니는 거를 다 알아.

105010 @ 아.

105010 # 자리가 밑에 바위에 잇으면 사들 이렇게 내려그넝 자리가 그 쪽으로 썩 모였다 하면 그대로 말이여 사들 이렇게 올리면 한 말도 뜨고 어떨 때는 두 말도 뜨고 뭐 한 되도 뜨고 게서 몇 번을 해가지고 떠서 가정와서 팔고했지.

105010 @ 그럼 여기서는 주로 어떤 물고기가 잡현마씨?

105010 # 옛날에는 주로 뭐 자리 자리를 자리가 주로 말이여 서민들 말이여 제일 많이 그거 해오면은 그 자리를 짓 담아 짓을 담아 놓으면은 일년 내내 먹을 수 있으니까 출 홀 때도 자리짓 가져가 밧이 갈 때도 자리짓 가져가 겨울에는 자리짓 요만한 곳에 밥 흐는 데에 놔가지고 좀 뜸 들이고 하면은 자리도 상당히 맛있어.

105011 @ 그 낚시 할 때 낚싯대나 낚싯줄이나 뽕돌 같은 거는 옛날엔 어떻 만들었주마씨?

105011 # 그 그거는 다 사서 만들었지.

105011 @ 요즘에는 막 현대식으로 잘 나오잖아예?

105011 # 으 이제는 만들어서 다 나오고 구물도 다 기계로 찍어서 나오니깐.

105011 @ 지금은 기계로 나오는데 옛날에는 손으로 만들어신가마씨?

105011 # 손으로 다 만들었주게.

105012 @ 그 고기 잡을 때 작살로도 잡잖아예?

105012 # 으.

105012 @ 그럼 작살은 어떻 대나무로 만들었수광 옛날에?

105012 # 으 대나무로.

105012 @ 예.

105012 # 거 총살이라고 흐는데.

105012 @ 예.

105012 # 대나무에다가 우이로 이렇게 파서 안에는 전부 다 공간 만들고 게서 이만한 큰 말이지 그 저기 쇠로 말이지 좋은 쇠로 이렇게 두 개 살 만들어서 하나로 이렇게 해가지고 이제 그 고무줄로 땡겨가지고 그 작살에다가 해서 이것 땡기는 걸로 땡기면 확 나가가지고 고기쏘게 되는 거라.

105012 @ 아.

105012 # 작살이 그거 다 집에서 다 만들어가지고 건쭈 불미왕 그 저기 가가지고 앞에 거는 못 만드니까

105012 @ 예.

105012 # 그거는 불미왕이라고 해가지고 말이지 그 저기 칼 뭐 무슨 글갱이 뭐 호미 같은 거 만드는 대장간에 가가지고 그거를 만들어다가.

105012 @ 예.

105012 # 인제 그 대나무 해다가 자기대로 소살을 만들주게.

105013 @ 고깃배 있잖아예?

105013 # 으.

105013 @ 고깃배는 종류가 뭐뭐 잇주마씨?

105013 # 고깃배는 주러 어선들 종류가 고기도 다양하게 있으니까.

105013 @ 예.

105013 # 어종마다 틀리지 예를 들어서 저 멜 잡는 배는 멜만 잡고 또 예를 들어서 뭐 고기 종류에 따라서 달를 수 있주게.

105013 @ 아 고기 종류에 따라 배가 달라마씨?

105013 # 배가 예를 들어서 갈치 같은 어선 저기 저 거 갈치 같은 것도 나끄는 것도 갈치만 나끄고 또 예를 들어서 고등어 같은 거는 잘 뭐 그 예를 들어서 나가서 오지 안 하고 갈치 나쁠 때 가끔 하나씩 나쁘다고 하고.

105013 @ 예.

105013 # 주로 여기서 나는 거는 뭐 갈치하고 그런 이런 저 덩장이라고 해가지고 그 고정시켜놔가지고 구물 고정시켜놔서 아침 저녁으로 아침 때 가가지고 물 때 봐가지고 구물 봐가지고 고기 가져오는 것도 있고.

105013 @ 예전에는 동력선이 없었잖아예?

105013 # 으.

105013 @ 그 때는 무슨 테우 타신가마씨?

105013 # 아니 아니 그 저기 저 무동력선이라도 그 저기 노 저어서 다니는 배가 있어.

105013 @ 그거는 무슨 배라고 해마씨?

105013 # 그거는 낚배.

105013 @ 낚배?

105013 # 낚배에 돛 달고.

105013 @ 예.

105013 # 그 바람의 풍향에 의해서 갔다왔다 하고 하는데 주로 그거는 인제 이런 뭐 생선 나끄러 그런 걸로 주로 사용하고.

105013 @ 아 조금 나쁠 때는 그걸 사용하고마씨?

105013 # 으 으 저 여기는 제주에는 방어 축제하는 모슬포에서 말이여 뭐 하고 저기 저 그 서귀포에 그 그쪽에는 자리돔 축제도 자리돔도 계속 뭐 하고 뭐 요새 잡아오는 거는 주로 나가가지고 갈치 뭐 동남아로 요쪽으로 많이 나가가지고 가서 갈치 같은 거 한 며칠씩 그 배에다가 전부 다 그 먹을 거 일주일 일주일 십일분은 십일분 얼음 다 저장하고 기름 같은 거 다 저장하고 나가서 고기를 하루에 잡아서 들어오는 게 아니라.

105013 @ 예.

105013 # 그 며칠 거기서 작업해그냥 잡으면 갈치 조기 조기 같은 것도 이쪽에 나가가지고 하고 그 겨울쯤 되면은 그 무슨 그 추자에서 나는 그 저기 고기가 뭐 거 무슨 고기인가 그 고기 잡으로 땡기고 종류에 따라서 배도 달라지주게.

105013 @ 이름은 따로 엇어인가마씨 낚배랑 돛배?

105013 # 아니 낚배도 이제하고 돛단배 그 낚배는 돛 달아서 다니는 배 낚배 동력선 어 무신 주로 낚배하고 동력선하고 두 개 뿐이지.

105013 @ 아 낚배하고 동력선 두 개마씨?

105013 # 뭐 주로 뭐 그 그 조그마하게 말이여 그 저기 하는 사람들은 조그마한 뽕드 님은 걸로 그 저기 자기 취미삼아서 고기 나끄러 다니고 뭐하고 이렇게.

105014 @ 그러면 잠녀들이 물질행 채취한 해산물은 뭐뭐가 있주마씨?

105014 # 주로 소라.

105014 @ 소라.

105014 # 성게 천초.

105014 @ 천초?

105014 # 천초 툫 뭐 그런 종류지 뭐 미역 같은 거 좀 하고 해녀들이 하는 거는 주로 해산물 많이 하는 거 소사를 제일 많이 하고 성게 그 구살이라고 하는 이제 제주도말로 구살.

105014 @ 예.

105014 # 구살하고 그 다음에 툫 툫 우뚝가사리.

105014 @ 예 우뚝가사리도 많이해마씨?

105014 # 으 우뚝가사리도 해녀들 들어강 직접 캐봤다가.

105014 @ 예.

105014 # 공동으로 해가지고 팔아 툫하고.

105015 @ 그럼 잠녀들이 물질할 때 필요한 도구들은 뭐뭐 있었주마씨?

105015 # 해녀들이 주로 말이야 사용하는 거는 테왁이라고 해가지고 옛날에는 저기 저 그 두렁박이라고 해가지고 그 물에 이렇게 놓으면 뜰 수 있는 건데 지금은 뭐냐면 스티로폼으로 해가지고 그 정부에서 그 사람이 사고가 나도 말이야 빨리 알 수 있게끔 빨갭게 그 저기 주황색으론가 뭔가 해가지고 만들어가지고 어촌계별로 나눠줘가지고 거기서 인제 아래는 구물망사리하고 우에는 짚어가지고.

105015 @ 예.

105015 # 이렇게 자기 발로 주위에 인제 그 해산물을 채취하는데 옹포 같은데 경우에는 옹포부두에서 해녀들 칠팔십명이 그 배를 타서 비양도 근해에 가가지고 그 비양도 근해에 가가지고 네 시간 내지 다섯 시간 해녀들 잠수하여.

105015 @ 지금도 하지예?

105015 # 지금은 금채기간이라 안 하고 시월 달부터 또 시작해서 하는데 뭐 유월 달부터 시월 동안은 시월 달은 건짐 금채 기간이라서 안 하고.

105015 @ 예.

105015 # 그 외에는 그런 방법으로 해가지고 쪽 나가가지고 그 저 배로 가서 일단 작업장 현장에 가서 내려주고 다시 들어왔다가 그 시간 되면 또 나가가지고 데려오고 이렇게.

105015 @ 테왁 말고 또 이렇게 굴갱이인가 호미 같은 것도 가져가지 않아마씨?

105015 # 아니 그 저기 그 바닷굴갱이라고 해가지고.

105015 @ 바닷굴갱이?

105015 # 으 굴갱이도 가면은 그걸로 말이지 뭐 무슨 그 오분제기도 떼고 말이지 뭐 무슨 돌도 일리면 구살 같은 것도 그걸로 툫 해서 손으로 잡고 말이지 그 도구는 주로 그 굴갱이 가정 굴갱이 하나 가정.

105016 @ 그럼 예전 지금도 물질은 있잖아예?

105016 # 으.

105016 @ 어르신 어렸을 때랑 요즘이랑 달라진 것이 뭐 있어마씨?

105016 # 달라진 거는 이제는 테왁이라는 거는 그 옛날엔 두렁박이라고 해서 그런 걸로 해서 물에 가라앉지 않게 그런 두렁박으로 인제 테왁을 해놨는데 지금은 전부 다 스티로폼.

105016 @ 아 스티로폼?

105016 # 스티로폼으로 해가지고 말이야 빨갭게 주황색으로 된 스티로폼으로 하면은.

105016 @ 예.

105016 # 만약에 사람이 그 테왁이 말이지 이렇게 떠다니면 아 저기는 사고가 날 수 있구나하고 선명하게 알 수 있게끔 그렇게 해서 정부에서도 말이여 맨들어가지고 제주도 각 어촌계별로 나눠줘가지고 그걸로 작업하고 있는 걸루 알고.

105016 @ 아 그럼 지금보다 확실히 예전에가 해녀들은 많아신가마씨?

105016 # 지금은 적지 옛날에는 주로 바다에 안 나간 사람이 엿엿주게 왜냐하면 먹고 사는 게 그 것밖에 없고 그러니까 돈 날 때가 없거든.

105016 @ 예.

105016 # 게고 그 때 당시에는 물건도 많았고 지금은 많이 고갈돼부난 많이 잡히지도 안 햏여.

105017 @ 그 물옷도 달라지지 않아마씨?

105017 # 물옷은 예전에 소중기라고 해가지고 소중기는 이 저 그 뺄스하고 여기만 가리는 것을 소중기라고 하는데 소중기 물옷만 입고 말이지 바다에 들어갔는데 지금은 고무옷이라고 해서.

105017 @ 예.

105017 # 고무옷을 입고 머리에다 그것도 쓰고 오리발 하고 해가지고 가면은 겨울에도 다섯 시간 여섯 시간까지 견뎌.

105017 @ 예전에는 그럼 그렇게 오래는 못 견뎠잖다예?

105017 # 으 그렇지 그 때는 추워서 한 시간 두 시간 말이지 겨울에는 기껏해야 신체의 한계를 느끼면 올라와야지 무슨.

105017 @ 물옷도 많이 바뀌었다예?

105017 # 으 물옷이 전면적으로 옛날은 소중기 입고 작업을 했다가 지금은 그게 전면적으로 그 저기 스폰치옷으로 다 입어가지고 햏주게.

105018 @ 그럼 툷은 어떻 채집하주마씨 개인별로 해마씨?

105018 # 툷은 공동으로 어촌계에서.

105018 @ 예.

105018 # 한 삼월 달 되면은 물이 많이 나가는 때를 이용해서.

105018 @ 예.

105018 # 옹포리 어촌계원들은 뭐 예를 들어서 부두에 모여달랜 해가지고 그 이제 그걸 공동채취해서 팔려가지고 팔아가지고 그 시간별로 해가지고 팔이지 일당 식으로.

105018 @ 아 개인으로 안하고 공동으로 어촌계에서?

105018 # 으 어촌계해서 해서 조금 분배해주고 어촌계도 좀 갖고.

105018 @ 툇은 채집하면 어떤 바다에서 팔려마씨?

105018 # 부두 같은 데 팔릴 수 있는 장소에서 팔려두면 수협에서 와가지고 그거 입찰하는 사람이 와가지고 떠 가져 떠 가그넝 수협에서 팔이지 입찰해가지고 팔이지 팔아줘 어촌계에서 개별적으로 파는 것은 아니고.

105018 @ 어촌계는 언제 만들어전마씨?

105018 # 어촌계도 만들어진 것이 오래지.

105018 @ 오래지예?

105018 # 이거 뭐 마을이 생겨가지고 법적인 조치가 이뤄질 때부터 팔이지 수협이 있을 때부터 팔이지 그 옛날엔 어업협동조합이라고 해가지고 크게 팔이지 조합원들이 팔이여 뭐 무슨 받았 꼭 권리를 주장하지는 않았고 옛날엔 팔이지 완전히 자율적으로 물질하래도 다니고 바다에 강 보멸 아무거라도 잡고 먹었는데.

105018 @ 예.

105018 # 지금은 완전히 규제가 돼가지고 수협에다가 어촌계원으로 팔이지 가입하고 조합원이 아니면 바다에 내려가지도 못하고.

105018 @ 아.

105018 # 내려가서 잡으면 벌금도 내고 법적인 조치도 받고 그러는데 옛날에는 그런 거 없고.

105018 @ 어르신 태어났을 때도 어촌계는 잇언마씨?

105018 # 그 어촌계라고 하는 게 아니고 그 때는 어촌계라는 명칭이 잇엇고 그자 바다에 나가가지고 여자들은 물질 행와그네 팔이지.

105018 @ 예.

105018 # 생계를 꾸리고 남자들은 뭐 무슨 팔이지 여자들 갔당은 거 뒷바라지 줘 해주고 농사 할 때 줘 도와주고 뭐 이런거주게.

105018 @ 그럼 그 때도 어촌계 없엇을 때도 툇은 공동으로 해신가마씨?

105018 # 그 때는 개인으로 그냥 해그넝 팔지도 못헝고 먹엇지 그 때는 먹고 그게 돈이 될 때부터 어촌계로 해서 입찰해가지고 어촌계별로 쪽 판매를 수협에서 하고 잇는 거고.

105019 @ 그럼 우뭇가사리도 공동으로 해마씨?

105019 # 우뭇가사리도 공동으로 해가지고 수협에서 해서 상인이 받아가고.

105019 @ 것도 툇이랑 거의 똑같다예?

105019 # 으 툇하고 우뭇가사리는 꼭 같은 방법으로 우리는 하고 잇어.

105019 @ 그니깐 채취하는 것도 비슷해마씨?

105019 # 으 채취하는 것도 아 우뚝가사리는 해녀가 물에 들어가가지고 그 캐내는 거고.

105019 @ 예 툇은 그냥 이렇게.

105019 # 툇은 물이 많이 나가는 만조가 제일 말이야 그 많이 나가는 여섯 물 날 될 때 내려가가지고 그 우에 사람이.

105019 @ 예.

105019 # 호미로 다 자를 수 있으니까 그 때는 그 때 가가지고 채취는 옷뱃들에 올려가지고 옷뱃에서 밀려가지고 창고에 뵤다가 판매하는거야.

105019 @ 우뚝가사리는 들어간 다음에 채취해 오는 거고예.

105019 # 우뚝가사리는 해녀가 들어가서 손으로 이렇게 그 돌에 붙은 거를.

105019 @ 예.

105019 # 뜯어가지고 망사리에 놔가지고는 와가지고는 자기 개인별로 말려가지고 이제 어촌계에 뵤다가 파는 거지.

105019 @ 아 기구나 예 쯤금 다르긴 하다예 툇이랑 우뚝가사리는.

105019 # 으.

105020 @ 그럼 전복과 소라는 어떻 채취해마씨?

105020 # 아 전복은 별로 안 나고 소라는 나면은 그거 말이지 자기가 가져 온 거를 하루나 이틀 담가뵤다가.

105020 @ 예.

105020 # 수협에서 와서 말이지 인제 떠가.

105020 @ 예전에 수협 없을 때 예전에도 수협은 있었지예?

105020 # 예전에 우리가 뭐 자랐을 때는 어떻게 뵤는지 모르지마는 우리가 큰 다음에는 있는 걸로 알고 있는데 내가 한 중학교 될 때부터도 잇인걸로 보면은 그 때 도 그 소라 같은 거 흐면은 그 여기 통조림 공장에서 저기 저 해안 부락에 돌아다니면서 구쟁기 받아당 통조림 했거든.

105020 @ 구쟁기 받아당마씨?

105020 # 으.

105021 @ 그믐 전복은 종류가 뭘뵤 있주마씨?

105021 # 전복은 종류가.

105021 @ 예.

105021 # 전복의 종류는 오분제기 그거는 적은 건디.

105021 @ 예.

105021 # 아무리 커도 전복만이 크지를 안 흐주게 오분제기는.

105021 @ 그럼 오분제기랑 전복이랑 구분은 어떻해마씨?

105021 # 아 그거 보면은 작은 거는 오분제기고.

105021 @ 그거 고양이 구멍으로 구분은 안해마씨?

105021 # 구녕으로 구별흐는 거는 아니라도 딱 보면 전복하고 확연히 틀려 줌 중

류는 비슷해도.

105021 @ 예.

105021 # 그래서 그 천년은 이거 자라도 오분제기는 더 크지 않은 거고.

105021 @ 예.

105021 # 전복은 커가지고 그 자기 숨구멍이 다 맥히면 자연사한다고.

105021 @ 아 숨구멍이 자연사해마씨?

105021 # 이디 보면은 전복이 고망 쪽 여기 하나 두 개 구멍 뚫려 있어.

105021 @ 예.

105021 # 게 그게 나중에 다 막아지면 자연 폐사 한다는 말 들었는데.

105021 @ 그럼 전복도 암수 있잖아예?

105021 # 암수 잇지.

105021 @ 그거 구별은 어떻게마씨?

105021 # 그 우리도 잘 구분은 못 하는데 해녀들은 숫전복이라고 해가지고.

105021 @ 숫전복?

105021 # 숫전복이 거 숫놈이지 암전복이 영 해가지고 하면은 숫전복은 이 그 알이 큰 거 닳아 숫컷은 게고 암놈은 베짝해가지고 좀 헛면은 그게 서로 교미해가지고 아마 나는데.

105021 @ 그럼 소라는 암수 엇인가마씨?

105021 # 소라 암수는 내가 구분하는 거는 잘 모르지마는 그것도 있긴 있겠지.

105022 @ 그럼 어르신 테우 있잖아예?

105022 # 으.

105022 @ 테우에 대해서 아는 거 잇으면 알아줍서.

105022 # 테우는 보기는 봤지마는 타 본 적도 없고 우리 마을에도 테우 뭐 하는 사람도 없고 헛니까는 그런 거는 잘 몰라.

105022 @ 아 옹포리에는 테우 없언마씨?

105022 # 으.

105023 @ 그럼 여긴 돛배는 있었지예?

105023 # 어?

105023 @ 돛배.

105023 # 돛단배?

105023 @ 예 돛단배.

105023 # 아 돛단배는 풍선이라고 해가지고 풍선이라 그게 이름이 바람 풍자 그런 바람을 받고 다니는 선 풍선배가.

105023 @ 예.

105023 # 그 낚배에다가 돛 달아 다니는 것을 풍선이라고 하거든.

105023 @ 음.

105023 # 글자 그대로 바람 바람의 방향대로 움직이는 배.

105023 @ 예.

105023 # 바람 풍자 배 선자 써가지고 풍선.

105024 @ 그러면 풍선은 부분 부분 이름이 좀 또 있지 않아마씨 돛이랑 배 이름 그런 거?

105024 # 보통 돛단배는 가운데 돛을 길게 달고 또 앞에도 달고.

105024 @ 예.

105024 # 이 이돛단배 돛 돛이 두 개야 앞에 하나 뒤에 하나 이제 중간에 하나.

105024 @ 예.

105024 # 그래가지고 바람의 방향을 봐서 앞의 돛도 내릴 때가 있고 또 올릴 때가 있고 두 개 다 올려서 그 바람의 방향대로 그거를 말아야 조절해서 말이지 배가 다니는 거야.

105024 @ 아 기구나예.

105024 # 으 상당히 배가 빨라 동녘선보다도 바람이 불으면 더 빨라.

105024 @ 그럼 돛이 두 개 있는 게 있고 뭐 세 개 네 개 있는 건 엇어마씨?

105024 # 세 개까지 있지 육지에서 오는 것들은 보 보통 삼돛단배로.

105024 @ 예.

105024 # 여기 말이야 항아리 강진 같은 데서 그 전라도 근방에서는 와가지고.

105024 @ 예.

105024 # 바람의 방향을 봐가지고 말이야 그거 항아리를 전부다 안에다 싣고 그 때는 뭐 동녘선이 없을 때니까 그런 그런 거 싣고 말이지 또 아니면 소금 같은 거.

105024 @ 예.

105024 # 소금 같은 거 큰 거 싣고 와가지고 제주도에 왕 팔고 말이지.

105024 @ 아 기구나예.

6. 의생활

옷감

106001 @ 그 옛날에 옷감 있잖아예 어르신. 옷감. 옷 만드는 거 옷감. 옷감에는 뭐 뭐 있었주마씨?

106001 # 주로 농사일 할 때 입는 갈중이라는, 그 옷이 있는데. 그게 그, 일반 그 저기 저 그 천에다가 그, 감, 감말이야, 빠사 가지고, 그 물을, 물로 해서 그 옷감에 다 인제 그 감물을 들여 가지고, 갈중이라고 해서 입으면, 그 옷은 농사 지을 때 입어도, 땀 나도 뭐, 몸에 붙으지도 않고요. 아주 유용하게 썼던 그 우리 제주도에 그, 아주 대표적인 옷이야.

106001 @ 어르신 어렸을 때도 갈중 같은 옷을 입어마씨?

106001 # 아, 그 갈중이 입고 다, 말이야, 밭 갈러 다니는 사람이고. 이, 떠, 바

지 저고리를 다 갈중이로 들여서 입으면 여름 한철도 시원하고 그래여.

106001 @ 갈중이는 뭘로 만들어마씨?

106001 # 갈중이는 거, 저기 저, 면 소재인 그, 미녕이!!라고 허는, 그 미녕 옷에다가 그 인제, 그 바지 형태로 만들어 가지고, 그 제, 제, 감 딸 적에 그, 막 익으며는 안 되고, 조금 열매로서 요만큼, 인자 할 적에 따 가지고 그걸 짜야 물이 많이 나와. 익어버리면 물이 안 나오거든.

106001 @ 갈중이는 미녕으로 만들어마씨?

106001 # 미녕 옷에다가 갈중이를 들이면 그렇게 몸에 붙으지도 않고, 여름에도 말아야 예전 !! 다니고. 요새는 보통 말이지, 그 저기, 면 소재에다가 그거를 말아야, 갈중이를 말아야, 물 들여서 입는 것도 이제 아주 현대식으로 말이지, 여름에도 조끼로도 나오고 말이야. 반스봉도 나오고 막 여러 가지로.

106001 @ 옛날에는 갈중이마랑 머 또 입언마씨?

106001 # 갈중이마랑은 뭐 일반 소재, 뭐 그때는 나이롱도 별로 없고 그러니까 말이지, 머 주로 뭐 미녕 소재로 만들어 잇는 옷으로 입었지. 우리 어릴 때만 하더라도.

106001 @ 갈중이랑 나이롱 같은 거만마씨?

106001 # 나이롱은 나중에 나오고 그때 당시는 나이롱도 별로 엇어서. 우리 어릴 땐.

106001 @ 어릴 때는 나이롱마랑 갈중이마랑 뭐 입언마씨?

106001 # 입기도 입었지. 난닝구 같은 것도 입고 뭐 무슨 말이지, 뭐 옷도 쪼끔은 있지 아무래도. 그때도 뭐, 여러 가지로 뭐. 겨울에는 세타 같은 것도 입고 말이지. 뭐, 그렇게 했는데.

명주

106002 @ 그면 옛날에 맹주실 있었잖아예. 맹주실은 어떻게 만드는지 아서마씨?

106002 # 맹주실 게, 그 누에고치로 맨드러 가지고 말이며, 맹주옷 만드러 입고.

106002 @ 맹주실은 어떻게 만들주마씨?

106002 # 그 누에고치로 해가지고, 그 뭐, 실 뽑아가지고, 베틀로 짜 가지고, 미녕, 미녕을 맨들어 가지고 말이며. 그 맹주옷으로 모시도 맨들고, 뭐 모시옷으로 말이지. 뭐, 바지 저고리 만들고 입고 해서.

106002 @ 그럼 누에치기도 해보션마씨?

106002 # 그런 건 우리 해보는 것도 엇고, 여기는 제주도에는 별로. 뭐 하는 사람도 엇었지만 전부 다, 다 육지에서 그렇게 해가지고, 명주, 누에고치로 뿜아 가지고 실 뽑아 가지고 말이며, 베틀로 짜가지고 말이며, 미녕으, 저, 뭐, 명주 같은 걸로, 모시 같은 걸로 허면 여기 와서, 사 가지고, 거 재단해 가지고, 옷집에 가 가지고 만들어서 입었지.

106002 @ 아, 맹주실 베틀로 하는 건 보션마씨?

106002 # 베틀로 하는 거는 여기도 잇었어. 어, 베, 베로, 베 짠딩!! 해 가지고, 베틀이라고 해 가지고 잇었지. 에 누에고치로 짜는 명주 같은 거, 모시 같은 거는 별로 잇어도, 베라고 하는 말이지, 그거는 짠 거는 우리가 말이지. 상주복 입을 때 두건 쓰고 말이야, 상주옷 입는 그것을 제주도에서도 그것 짰어.

106002 @ 마을마다 째수광?

106002 # 뭐 마을마다 짜는 건 아니고, 거 특별하게, 노인들이 말이여 거, 전수 받아 가지고 허는 사람이, 뭐 한 마을에나 하나 정도 이시나 마나, 하나 둘 이시나 마나 잇어.

106002 @ 옹포에도 잇언마씨?

106002 # 뭐, 옹포에는 내가 잇는 걸로 아는데, 그거 인제 만약에 그렇게 한다 하면, 거기 가서 이제 정도 이제 사와!! 뭐 이제 베 짠 거를 얼마 정도 사오면 그 걸로 인제 상복 같은 것도 만들어 입고 말이지, 여름에 시원하니까. 뭐 그 저기, 반 팔이라든가, 뭐 반바지라든가 이렇게도 만들어도 입고 해가지고, 그렇게 한 생각이 나.

106003 @ 그럼 그렇게 맹주 만들면 종류 있잖아예, 맹주실. 맹주실 종류가 있수 광? 뭐뭐 잇언마씨?

106003 # 맹주는 고급이고, 그 다음 모시, 그 다음 베, 이렇게 나오는 게.

106003 @ 생명주, 수아주는 안 들어보셨마씨?

106003 # 그건 술이야?

106003 @ 아, 그 맹준데예, 맹주 종류마씨.

106003 # 그거는 들어보지 못했는데.

106004 @ 그러면 이제 명주실을 뿔잖아예 누에로 해 가지고. 그러면 그걸로 이제 옷을 만들어야 되잖아예. 어떤 옷을 만들주마씨?

106004 # 맹주로써 맨드는 거는 말이지, 그 선비들 주로 말이지. 바지 저고리로 입어 가지고. 거 여름에 뭐 쭈, 부를 나타내는 거지 한 마디로.

106004 @ 제주도에서도 많이 입언마씨?

106004 # 아, 많이 입었지. 노인들도 그거, 여름에는 그거, 입어 가지고 말이지. 뭐 좀 제주도 말로 건드렁하게 말이지. 좀 낭짱아래알!! 아자가지고!! 쉬면서 말이야 여름을 보낸 옷 중에 하나가, 그거는 아주 고급이고, 옷 중에도. 그 다음 모시, 그 다음 베, 이런 식으로. 사람이 죽으며는 명주로 짠 옷을 수의로 입혀 가지고, 옛날 이제 관에다가 넣고 말이지, 그리 했어.

106005 @ 그럼 미녕 있잖아예, 미녕실 뿔잖아예. 미녕실은 어떻 만들주마씨? 만드는 과정 좀 설명해 줘서예.

106005 # 글썄 그것도, 그 미녕실 허는 거는 옛날에 여기, 방직공장 같은 거, 쪼끔, 쪼끄만하게 소규모로 잇어 가지고. 거기서 그 저기 뭐 짜고. 또 어린애들 말이지, 기저귀하는 그런 말이지, 그런 것도 다 거기서 저, 나오고 면으로 된 거거든. 그것이야. 어린애들 기저귀는 그, 저기 저, 뭐냐면 그, 면으로 되지 않은 거며는 살이 물

러 가지고 안 돼. 계란 그 명주, 아니 그 저기, 그 미녕으로 만들어져 있는 그런 것들은 아주 그, 흡수력이 좋아 가지고, 오줌 같은 거 누른 그게 싹 다 빨아버리니깐 여기, 저기 뭐 물리지지도 자주 갈아주는 데도 용이하고. 빨기도 쉽고, 빨리 말르고. 이렇게서 여러 번 자꾸 갈아주고 이렇게 하고, 허는 건데. 그게 인제 주로 우리 말에도 방직공장이 있어 가지고, 거기다가 한 필 두 필 사서 알맞게 찢라 가지고, 애기 기저귀도 하고, 뭐 그 뭐 뭐냐며는 그 저기 저, 땃!! 매 하며는 그 저기 저, 그 소개라고 하지 소개. 소개를 거기다 가서 소개빵!!에 가 가지고 딱 씨를 그 안에 씨 뽑아 가지고 맴매만 하며는 복삭하며는 그걸 이제 이불식으로 만들면, 그것도 싸고 그랬어. 그걸로 싸 가지고, 그래야 면해!!가 이동하지도 별로 얇고, 그 안에 딱 들어 가지고 말이야, 이불 허며는 가볍고, 여름에는 말이지, 잘 안 닦으지만!! 겨울에는 아주 따뜻하고, 보온이 잘 되고.

106005 @ 방직공장은 언제까지 있던마씨?

106005 # 방직공장은 내가 한, 수, 열 한, 이십 수, 스무 살 때까지는 있는 걸로 알아. 옹포도 있어봤어.

106005 @ 방직공장에서 뭐 뭐 사완마씨?

106005 # 모기장 같은 것도 만들고, 거기서 뭐. 무슨 뭐, 애기 기저귀 같은 것도 만들고 뭐. 여러 가지 만들지 뭐. 옷감 같은 종류도 많이 만들어 가지고. 하나만 하는 게 아니라 여러 가지로 만들고.

106005 @ 모기장을 옛날에도 만들었마씨?

106005 # 어어. 모기장 만들었어. 우리 방직공장 있을 때도 모기장 만들어 가지고, 그 모기장을 우리 샀어. 여름에는 그때는 말이지. 모기장 안 치면 자질 못하지 여름에. 방충망도 없고, 옛날에는 그러니까. 우리 살 때는. 모기장 전부 다 사서, 마루에 말이지, 큰 모기장, 중간 거, 작은 거, 다 분류가 많이 돼. 모기는 옛날이 더 많은 거 같애. 경허멘 모닥불 많이 피워놔서 모기도 말이야, 내쫓으고 허난 기억이 나.

106006 @ 옹포에서는 누에는 안 천마씨?

106006 # 누에치기 하는 건 었어.

106006 @ 그럼 누에치기 본 적도 었으셨마씨?

106006 # 들은 적은 있는데 치는 거 본 적은 었어.

106006 @ 들었을 때 뭐 어떻 하는 건지 대충.

106006 # 그 뭐 뽕나무 뭐, 해 가지고, 누에고치에 주며는 그거 먹고 말이지 뭐 무슨. 그 뭐 실을 뽑고 뭐 허고 현다고.

무명

106007 @ 미녕 있잖아예, 미녕은 종류가 뭐뭐 있주마씨?

106007 # 미녕이 주로 뭐, 광목이라고 해 가지고, 그 미녕으로 만든 천, 천 종류지. 광목으로 만든 것이 면이라 면. 한 마디로. 지금 우리가 입는 그 면 종류에서는

광목 기지로 만들어 가지고. 아까 감물 들이고 뭐 허고, 다 하는 것도 말이지 그 광목으로 말이야, 그 바지저고리 만들고 해 가지고, 감물 들여 가지고. 주로 뭐 한 집에 하나 두 개, 엷는 집이 엷어, 당시만 헛더라도. 이 저, 갈증이 같은 거는 이 바지저고리를, 집에 가서 만들어 달랑 해 가지고, 가지고 오면 이제 감, 한 삼사 월쯤 되며는 감 열어 가지고, 숙성허기 전에 따 가지고, 그걸 이제 방아치, 누그레!! 놔 가지고, 막 뽀사 가지고, 그 이제 물을 짜 가지고, 물 쪼끔 희석해 가지고, 쪼끔 희석해서 거기다 이제 감물을 묻혀 가지고, 널어 놔두면 바짝. 그거텐 이 사람 땀이나도 그 옷이 달라 붙으질 아네, 몸에. 절대 안 달라 붙어. 그거 참 희안한 옷이야. 내가 보더라도 말이야. 지금도 거 이제 금능, 그 저기 저, 어디고, 그 한림공원 앞에도 갈증이 맨들어서 파는 데도 있지마는, 여 전문적으로 이제 저, 명월 그, 명월 국, 초등학교 헛던 데가 감목, 감물로 정, 뭐, 여러 가지로 다양하게 모자도 만들고, 핸드백도 만들고, 뭐, 조끼도 만들고 반바지도 만들고 치마저고리, 엷는 게 엷이 만들어 내는 게 지금도 현재 여기 있어.

106007 @ 그렇구나예. 그럼 광목 말고 생목이나 토목은 안 들어보셨마씨?

106007 # 생목? 같은 거는 잘 들어본 적이 엷는.

106008 @ 그럼 닷새 미녕이나, 엷새 미녕, 여덥새!! 미녕 같은 건 안 들어보셨마씨?

106008 # 아, 뭐 미녕 같은 거는 그런 종류가 여러 가지 잇을 거야.

106008 @ 그럼 미녕 종류 좀 아시는 거 이시면 좀.

106008 # 미녕도 우리는 뭐, 옷 허는 사람 아니다 보니까 잘 모르고, 뭐 포목점 같은 데서나 그거 이제 일반적으로 말이야, 전부 다 만드는 사람들이 포목점에 가서 팔든지. 포목점에서 거기 가서 사다가, 이제 팔든지 하는 거기 때문에. 뭐 그런 옷 종류는 어렸을 땐 잘 몰르고. 주로 미녕, 광목 그런 옷 만들어서 입엇어.

106009 @ 미녕으로는 어떤 옷 만든다고 했주마씨?

106009 # 뭐, 바지저고리 같은 거, 뭐 뽀스 같은 것도 다 만들고 말이야. 저 조끼 같은 거 다 만들어 입고, 그걸로도 생활 필수품 안 만드는 게 엷었으니까.

106010 @ 토목은 못 들어보셨다고 했지예. 광목은 다 미녕이우광?

106010 # 미녕하고 광목이 다 같은 걸로 봐도 될 거 같애. 내가 보기엔. 그게 면이라. 광목이나 미녕이나 전부 다 면으로 된 실로 된 거거든. 그러니까 몸에 아주, 아주 좋은 거야. 나이롱보다는 백 배 말이지, 천 배 좋은 게 몸에 미녕옷, 광목곳이 최고 좋아.

106011 @ 그러면 흥세미녕은 들어보셨마씨?

106011 # 흥세미녕 같은 거는 아마 고급스러운 미녕 같은데. 내가 보기에.

106011 @ 결혼하는 신랑이 신부 집에 보내는 예물이나 그런 거 보내는 함 같은 거를 흥세미녕이라 함신디.

106011 # 그런 포장용 말이지, 보따리 같은데. 그런 것도 잇겠지. 뭐 나는 보기는 봤지만은 그렇게 들어보긴 좀. 생소하네. 저기 저 함 들고 다니는 포는 특별난 걸로

싸고 간다고 해. 예물도 그 집에 인제 그 신랑 말이지. 함 사시오 함 사시오 옛날도 하면서 했지만, 우리 할 때만 해도 그 함장시는 제주도예 크게 엇었어. 우리는 제주도에, 그 우리가 어릴 때 말이지, 결혼하는 거 보면은 그 신랑도 말 타고 말이여, 앞에 말이지, 그 말 이끄는 마부 하나 잇어 가지고, 말로 신랑이 타고 사모 관대 쓰고 말이여, 해 가지고 신부집에 내려 가지고 신부 데려오는 걸로 말이여, 그런 걸로 주로 많이 하고, 우리가 결혼할 때쯤 되니깐 그때도 택시도 별로 엇고, 스키코다라고 해 가지고, 군용 반트럭 그걸로 타서는 저 결혼날 여기서 팜프까지 말이야 색시 데리러 가면서 말이야, 갔다 온 기억이 나는데. 그 후에는 이제, 쪽 이제 시발택시도 나오고, 그때부터는 뭐 그 신랑 신부용 말이지, 자동차들도 말이여 택시 같은 걸로 이렇게. 우리가 스무 살 때니깐 뭐.

106012 @ 그럼 멘네는 들어봤지예?

106012 # 멘네가 그거 흐며는, 멘네 이제 그 저기 숨집에 가며는, 멘네 태워들라 그러며는, 기계로 이래이래 다 집어 넣으면 씨는 씨대로 다 빠지고, 멘네만 남으면 그걸로 이제 이불이나 요나 맨들어 가지고 흐난 거주게.

106012 @ 멘네 농사는 안 지언마씨?

106012 # 농사 지었지. 우리도 직접 지어 가지고, 멘네 따면 하얀 거만 따다가, 집에서 막 말려 가지고, 어느 정도 잘 말리면, 소개집에라고 해 가지고, 숨틀집에 가 가지고 이제 주면, 거기서 전부 다 이런 기계로 돌리면, 씨는 씨대로 다 빠져. 경흐면 이제 숨만 남으면, 숨공장에서 알맞은 이불 규격대로 딱 맨드라 줘. 이불이면 이불, 요면 요대로. 경흐며는 아까 그 광목 닳은 말이지, 미녕 닳은 걸로. 안에 싸서 또 그 포장 인제 하는 거는 흐끔 좀 나온 말이지 뭐, 비단도 그때는 나오고, 유단도 나오고, 뭐 무슨 그 쪽 고급스러운 걸로 이제 이불 같은 거, 요 같은 거 멩 그러 시집 갈 때도 가정 가고 말이여, 이렇게 하고.

106012 @ 멘네 농사는 어떻흐는지 농사에 대해 좀 골아주면 안 될까마씨?

106012 # 농사는 뭐 멘네 실을 가져 가지고, 그것도 말이지, 멘네를 말이여 발 잡아 가지고 씨 뿌려 가지고. 거 저 선비로 말이여, 끄서!! 가지고 나면, 그 저기 멘네가 나. 나면은 가을에 막 꽃이 막 피언 다음에. 이만한 열매가 다 열려. 그 다음에 익으면 그게 이렇게 베루쓰지며는!! 그 안에 숨이 말이지 네 가달로 나와. 이렇게 된 건디. 이렇게 해서 사각으로 해 가지고, 네 개 가 다 뽑아내 가지고. 집에 와서 말려 가지고, 숨집에 가 가지고 숨을 빼내서, 이불이나 요나 만들고 그랬지. 방석도 만들고, 뭐 여러 가지로.

모시

106013 @ 모시도 아션마씨?

106013 # 모시는 그 명주실로 인제 그, 나오는 일종인데, 명주 다음에 모시. 그 다음 베 종류로 일, 이, 삼 등급같이 나오고 그럴걸? 모시는 멩주보다는 조금 굵고, 그 다음에 베는 그보다 더 굵고. 게는 제일 가는 게 멩주라. 명주가 말이여, 명주

옷은 그렇게 말이여. 사람이 입으며는 말이여, 고급스럽지마는, 수의로도 명주옷으로 말이여, 사람이 죽으면, 명주로 말이여, 우알 말이여, 이 뽀스까지 전부 다 맨들었다 돌아가면, 저 목욕 시켜 가지고 말이여 그거 입혀 가지고, 관에 넣고 말이여 매장했어.

106013 @ 실 뽑는 건 명주실이나 베나 똑같애마씨?

106013 # 뽑는 거는 누에고치에서 나오는 식으로 말이여, 뽑아내는 거는 마찬가지로.

106014 @ 맹주로는 좋은 옷 만들잖아예. 모시로는 어떻 옷 만들어마씨?

106014 # 보통 그 맹주하고 같으지마는 급이 한 급 떨어진다고 하면 되지. 같은 건데 베는 또 그, 저 색깔이. 베옷 잇잖아. 베옷은 상주덜 입는 그 옷이지마는, 맹주나 모시는 하양. 하양계. 예를 써, 흑설탕 빠는 다음에, 막 빠다 보면 백설탕 나오듯이 그런 형태로 된 거주게. 제일 마중에 막 빠바운게 백설탕 막 가는 거고, 그 다음에 황설탕, 그 다음에 흑설탕 이런 게 허는 거지. 그렇게 흐듯이 명주가 제일 가고, 그 다음에 말이여 중간에 모시는 그 다음에 황설탕 종류 되고, 제일 흑설탕은 말이여 베가 되는 식으로. 일, 이, 삼 등급으로 이렇게 분리가 되어.

106015 @ 그럼 모시도 재배를 헨마씨?

106015 # 모시는 나 생각에는 말이여 누에고치로 말이여. 그 저기 대량으로 말이여, 뽕나무 잎 따다가 누에고치 맥여 가지고, 고치로써 그 저 실이 나오거든. 엄청나게 많이 나와. 요마난 거 하나라도. 게서 계속 물레로 돌려서 뽑아 가지고 그걸 이걸 상틀에서 짜는 거야.

삼

106016 @ 그럼 베 잇잖아예, 베 실은 어떤 만드는지 알아마씨?

106016 # 그런 것도 똑같다고 봐. 질 나중에 나온 것이 나쁜 것이 아마 그 정도로 하는데. 베는 뭘로 그렇게 뽑아서 말이여, 짜는지 모르겠네.

도구

106019 @ 그럼 멘네 뽑는 기계는 씨아라고 하선마씨 물레라고 하선마씨?

106019 # 그거는 물레로 돌리는 건, 가정용에서 이만큼 돌리면 따온 거를 말린 거를 영 와그넨! 물레에 돌리면 씨는 빠지고 멘네만 저리 나가주게. 그거를 이제 크게 할라면, 공장. 솜공장에 가면 대량으로 놔도 말이여 그거를 다 이제, 분리하면서, 씨는 씨대로 솜은 솜대로 만들어 내는 게, 공장이고. 집에서는 옛날에 심심하니까 밤새 뭐 물레 돌리다가 말이여, 좀 말이여 피곤하면 자고 말이여, 다음 날도 말이여 일 엮으니까 그거를 흐고, 그렇게 했어.

106020 @ 그럼 물레랑 베틀이랑 뭐가 다르주마씨?

106020 # 베틀? 베틀은 이렇게 왔다갔다 그저, 옷감을 짜내는 거고, 그 물레는 면네를 말이여 분리하는 거지. 씨하고 소개하고, 솜하고 분리하는 게 베틀이고.

106020 @ 그럼 씨아는 안 들어보셨마씨?

106020 # 씨아는. 그런 건 들어본 적은.

106020 @ 그럼 물레는 멘네랑 씨를 분리하고, 소개 가지고 베틀로 옷감 짜는 거 마씨?

106020 # 아니 아니 그거는, 베틀로 옷 짜는 거는 누에고치 명주나 솜, 저기 저, 모시 같은 거는 베틀로 이제 착, 착착착 하면 하나씩 하나씩 말이여 한 번 갈 때마다 이렇게, 이렇게 저 밀려줘. 경해가멘 계속 해가든 이렇게 뭐 물건이 살 때!! 가멘 이렇게 이렇게 감아지면서 말이여 나중엔 말이여 굉장히 많은 것이 되지. 옷감이 만들어지지. 게서 한 필, 두 필 해 가지고 파는 거라.

106020 @ 그럼 물레는 집집마다 잇었신가마씨?

106020 # 집집마다 거의 잇었다고 볼, 아 저기 멘네를 가는 사람네 집에는 필수적으로 잇었지. 게는 그거를 왜냐면 많이는 안 해도 자기네가 말이지, 이불 같은 거라든가 혼수감을 마련하기 위해서는 멘네를 갈아가지고. 그 솜으로 말이여, 그 저기 저 새각시, 신부집에서는 옷을 말이지, 아니 그 이불을 뭐 자기네 덮을 거라든가 시집에 부모한테라든가 해서 세 채, 네 채 정도 해 갈라면 멘네를 한 번 해 가지고 그거 뭐, 이불이 뭐 여러 개 나오는 게 아니라, 한 해 농사에 한 채, 두 채밖에 안 나와. 거 많이 안 나와. 큰 밭에 갈아봐야. 그게 모여 가지고 그걸 만드는 거다 보니까.

106020 @ 베틀은 옷 만드는 집, 가게에만 잇었신가마씨?

106020 # 거 집에다가 베틀을 말이여 해 가지고, 명주실을 사다가 짜.

106020 @ 베틀을 집에다가 많이 사다뵈마씨?

106020 # 뭐 마을에 하나두 개 이시나 마나 했지. 우리 어릴 때 보면, 한 집 짜는 걸 내가 가서 봤는데, 아주 희안해. 정말 많이 그걸로 옷감을 짜낸다는 게 말이 지.

바느질

106022 @ 그 어르신 바느질 할 때 쓰는 도구는 뭐뭐 잇었마씨? 지금이랑 옛날이랑 많이 안다를 거 닷은디.

106022 # 바놓하고 뭐, 실하고 말이야, 옷감이 잇으며는 말이지, 그거하고 뭐. 미녕 같은 거 옷 좀 잘라내그넨 말이여, 양말도 뺑꾸 나면 말이여, 거기다 잘라서 말이여. 옛날에는 말이여, 학생복 이런 데도 터지면 이렇게 해 가지고 그만큼 잘라서. 그러서 다. 옛날엔 재봉틀이라는 게 거의 잇었지.

106022 @ 손에 끼는 건 잇었주마씨?

106022 # 글썸 그거는 바놓 말이지, 미루!! 말이지 뭐라고 하는데. 그것도 뭐 이름이 잇기는 잇겠지.

106022 @ 서울에서는 골무라고 하는데예.

106022 # 골무 맞아. 골무라고 들어봤다. 그거는 나도 기억이 좀 나멘.

106022 @ 바농이랑 실 넣는 상자 같은 건.

106022 # 그거는 인제 바농쌘지. 바농쌘지라고 해 가지고, 바농쌘지에는 주로 말이여 실, 바농, 바농도 말이여, 맥바농도 잇고, 옷바농, 뭐 무슨. 바농도 종류가 여러 가지 많아. 맥, 맥이라고 해서 멩태기 짜는 바농도 잇고 말이여, 뭐, 중간에 큰 각빠로!!도 말이여 그런, 거 허기도 허고. 바늘 종류가 상당히 많아. 멩탱이도 홀면 맥바늘이라고 해 가지고 맥주는 바늘로 말이여, 큰 바늘로 맥 이찌 꿰 가지고 터진 데를 메꾼다니까. 각바농은 잘 모르겠네. 옷바농, 옷을 말이여, 꿰매고 말이고 허는 거는 옷바농으로, 옷바늘로 말이여 다 이제 꼬매고. 맥바늘 같은 것도 큰 바늘도 잇어 가지고 멩석 같은 것도 헐면 짜깁기 말이여 이렇게 하고.

106022 @ 멩석은 어떻 만들주마씨?

106022 # 멩석은 찍으로 만들지. 찍으로. 멩석 만드는 사람은 마을에 한두 사람이 잇었어. 손으로 다 이렇게 말이여, 그 이렇게 베 짜듯이 말이여, 그게 삼베거뜨!! 힘든 거야. 멩석 짜면은 말이여 그때 돈 오천 원이나 받고 팔았지. 그때 돈 오천 원이면 굉장히 비쌘지. 그니까 그거는 집집마다 멩석 엮는 집은 엮어. 왜냐면 널어놓는 그것이 멩석밖에 엮으니까. 곡식이나 뭐나 모든 것은 멩석 우에다 말렸으니까.

옷 종류

106024 @ 옛날에 지금이랑 옛날이랑 남자들 입는 옷 있잖아예. 달라진거 얘기 해줍서.

106024 # 남자 옷이야, 옛날 사람들이야 뭐. 주로 그 설날 때 입는 그 말이여, 멩질 저고리 바지에 두루마기라고 하는 걸 주로 그, 한가위, 한가위는 안 입고, 그 설날 때는 그런 거 주로 입고. 보통 때는 뭐 그냥 양복도 잘 사는 사람은 입기도 하고. 양복이야 나중에 나왔지만 그때 당시도 다 잇었어.

106024 @ 보통은 한복을 입지 않안마씨?

106024 # 한복도 입지마는 한복이 그렇게 뭐, 큰일 때 같은 때, 집안에 행사나 뭐 이렇게 날 때 입지. 그렇게 잘 입지는 아네.

106024 @ 그럼 평상시엔 뭐 입언마씨?

106024 # 보통 뭐 지금같은 그런 옷감도 거즌 다 잇었어. 그때도. 우리가 어릴 때도.

106025 @ 그럼 여자 옷은 어떤마씨?

106025 # 옛날에도 무슨 말이여, 적삼이나 해 가지고, 미녕 광목으로 맨든 것들 주로 입었지. 적삼 말이여 그것도 다 감물 들여서도 입고. 뽀스 해그넨 말이여 그런 것도 다 광목, 뭐 미녕으로 다 맨드러서 입고. 여자들은 주로 몸빼라고 해 가지고 그 입고. 치마도 광목 치마, 뭐 몸빼 같은 거 말이여, 광목으로 미녕으로 맨든 걸 주로 입었지. 소중기는 여자들, 해녀들 입는 뽀쓰라. 지금 우리말로 이야기 하면 해녀들 입는 물옷.

106026 @ 옛날에는 애들 옷 뭐 입현마씨?

106026 # 애기들이야 뭐 별로 입을 거 있나. 그 뭐 무슨, 어릴 때, 그 저기 저, 그 면으로 된 그 저기 말이야. 그걸로 애기옷 집에서 꼬끔 맨드러서 입히곤 했지. 방직공장에서 나온 그 애들 말이야, 면으로 된 것들. 꼬끔 해 가지고 집에서 웬만하든 뻥스 같은 거, 우에 이렇게 조끼 같은 거는 웬만하게 다 만들었어. 집에서 다 만들어 입히고. 애기 커 가면 애기 또 옷 사주고 말이야. 우리 어릴 때도 다 그래요. 가게 가면 맹절 때 신발도 다, 고무신이영 뭐영 그때는 운동화는 별로, 고급 사람들이 사 신었고, 검은 고무신 신은 사람 위에는 흰 고무신이 조금 낫고, 흰 고무신보다 뽀뽀 잘 사는 데는 운동화 신고, 운동화보다 좋은 데는 구두 같은 거 신고 말이야 이렇게 해서 살았지.

106027 @ 어르신 아까 옷을 치수재 만든다고 했잖아예. 어떻 만들주마씨?

106027 # 아, 잘라그네게 손으로도 바늘로 해그넨 죽빳!!하고 미싱 신 집에 가서 말이야, 몇 개 안 되는 그날 주어 오고, 허기도 허고, 그때 당시 어디 가서 또, 옷감만 갖다가 뺄겨 가지고, 맨드러 달랭 하면 만들어 주기도 하고.

106026 @ 그면 옷 만들 때는 우선 옷감을 방직공장에서 사온 다음에 자르잖아예. 가위로 잘랐주마씨? 그 다음에 붙일 때는 바느질로 해신가마씨?

106026 # 그 일단은 가봉 같은 걸로, 바늘로 꿰맨 다음에, 그 다음 미싱으로 이렇게 만들지. 손으로 윤곽을 맨드러 놓고, 그 다음 다 되면 미싱으로 한 바퀴 돌리면 옷이 되는 거지.

106027 @ 어르신도 어머니가 옷을 만들어 주셨마씨?

106027 # 아이, 만들어줬지. 우리 어머니 맨들어 준 옷도 많이 입고 뭐. 사서도 입고.

106027 @ 바지나 저고리 같은 거 부분, 부분 이름이 있지 않아마씨?

106027 # 뭐 무슨, 저고리면 뭐, 이런 디 에리에는 뭐, 동전? 동전인가 뭐 해그넨, 여자 옷들에는 에리에 동전 붙인 덴 허고, 뭐 이저, 이 앞에 무슨 뭐, 노리갯가 뭐 그런 것도 있고 말이야. 그 부분, 부분 명칭은 잘 몰라.

106029 @ 옛날에는 단추 종류 었언마씨?

106029 # 아, 단추는 게 와이사쓰 단추공장도 여기서 말이야, 우리 저 옹포에서도 그 소라, 전복 껍데기로 말이야, 단추를 맨들었거든. 직접. 나 어릴 때도 봤는데. 와이사쓰 이런 적은 단추만 맨드는 게 아니라 단추도 다양해여. 크게 오바 단추도 만들고. 겨울 코트 오바 단추도 맨들고, 뭐 무신 와이사쓰 단추도 만들고, 보통 단추도 만들고, 다양하고 말이야. 장식장에 뭐 붙이는 말이야, 그림 같은 것도 맨들고. 자개로. 자개공장에서 그거 다 단추를 맨들었거든. 옹포에서도 그 단추공장이 있었어. 어릴 때도.

재단과 염색

106030 @ 그른 어르신 옷감 사오면, 손질은 안 하고 바로 잘라마씨?

106030 # 옷감이야 일단은 뭐, 저, 재단해 가지고, 재단흔 다음에 어느 정도 가봉

이라고 해서 말이야. 바늘로 말이야, 듬성듬성 죽!!고 난 다음에, 모양이 되며는 재봉틀로 말이야 이렇게 만들고.

106030 @ 그뎨 방직공장에서 사온 옷감이 좋아부난 따로 안 해도 되잖아예. 근데 거친 옷감이 이시면 부드럽게 하는 방법은 엇어마씨?

106030 # 일단 한 번 세탁을 한다든지 해서, 거 허면은 줄어들 거는 줄어 들고, 으렇게 하거든? 게뎨 그렇지 안 해그넨 만들뎨 옷 자기 치수에 맞춰서 말이야 하면은, 그 다음 입어서 빨아놓으면 싹 쫘아부뎨 못 입으니까. 그걸 한 번 일단 시험해가지고, 그 물에다가 말이야, 빨래 허고 해서 말려 가지고, 줄어드는지 늘어나는지 그것도 해 가지고 만들고 이렇게.

106031 @ 그뎨 갈중이 같은 건 감으로 염색하잖아예. 감 말고 다른 건 엇어신마씨?

106031 # 감 말고는 그뎨 당시에는 크게 말이야, 물들이는 거는, 뎨 물들이는. 그, 저기, 저, 오일장에 가며는 그런 사람이 있어. 검정물 들여주허뎨 검정물 들여주고. 자기 원하는 색깔. 빨간물 들여드렁 허뎨 빨간물, 뎨 무슨 파란물 들여드렁 허뎨 파란물. 이런 말이야, 종류별로 말이야, 옷감 취향에 맞게 입을라고 하며는 그런 물은 말이야, 그런 데서 가서 들고. 감물은 집에서. 집에서 주로 말이야, 도구리라고 해 가지고, 이렇게 된 도구에다가 뎡아 가지고 말이야, 다 뿌아지뎨 거, 굵어서 말이야, 짜 가지고, 그 물로. 그 물로 허든지 감 신 거에다가 막 같이 이렇게 해그넨 털어가지고 말이야, 널뎨 감물 들여지고.

106031 @ 감 냄새는 안 나는가마씨?

106031 # 감물로 하며는 냄새는 안 나. 빨수록 말이야 거무뎨 색깔로 말이야, 그렇게 인제 나뎨. 착착착착 침엔 뎡뎡하다가. 색은 말이야 빨뎨 빨수록 거무뎨해가. 그 물이. 거 이상하더라고. 경해가지고 빨뎨 빨수록 침엔 뎡뎡해서 입으면, 이저 살에 붙을 수가 없어. 옷이 거 뎨 그냥 완전히 뎡뎡해 가지고 해놓으니까. 그러니깐 뎨 자꾸, 사람이 발도 움직이고, 몸도 움직이고, 손도 움직이고 해그넨, 뎡도 말이야 나꼬 허면은 빨아야 될 거 아니? 빨고 나고, 빨고 나고, 열 번 스무 번을 빨아가뎨 그뎨 부드러와져 가. 경해뎨 그뎨는 입기가 아주 편해. 편하고 아주 좋고. 그렇게 해도 뎡도 안 붙어. 아 뎨 내가 보기엔 최고 좋은 옷이야. 이제 아무리 좋은 옷 난다 그래도 옛날 말이야 갈중의만이 좋은 옷이 엇어.

106031 @ 요즘에도 촌에 가면 갈중의 많이 입고 농사하잖아예.

106031 # 요새는 집에서 허는 게 아니고, 전문적으로 만드는 디 가 가지고 사와. 이제는 뎨 감물도 물감으로 사다가 말이야, 감물들영 입는 사람 천태만태라.

신발

106032 @ 옛날에 신발 종류는 뎨뎨 잇언마씨?

106032 # 옛날에는 고무신. 뎨 나막신도 잇고 뎨 조루 조리 조리 조리 같은 것도 잇고 뎨 뎨 신은 말이야 나막신 조리 게다 뎨 게다는 일본말이지마는 뎨 뎨 운동화

고무신 검은 고무신 흰 고무신 뭐 구두 뭐 장화 찍신 찍신 찍신으로 조리도 만들어서 사용했고.

106033 @ 가죽신은 어떻 만들주마씨?

106033 # 가죽신 그거는 거 구두방에 가서 샀지. 맨들진 못 하니까. 일반사람들이 만들기가 힘드니까 소가죽으로 해 가지고 말이여 오맨, 구두집에서 수제화라고. 이제는 딱, 기계로 딱, 딱 만들고 허지마는, 그때는 다 손으로 말이여, 일일이 말이여 재단하고 맨들어 가지고. 구두.

106033 @ 가죽신은 바느질로 해신가마씨? 재단한 다음에?

106033 # 손으로. 그 바늘도 아주 희안한 바늘이라. 쫘 휘어져 가지고 말이여, 나 이롱실 튼튼한 걸로 아주 말이지, 잘 꼬매게 됐어.

106034 @ 나막신은 혹시 만드는 거 알아마씨?

106034 # 나막신은 다 만들어서 신었지. 나막신은 뭐 무슨 오동나무 거튼 거라든가 무슨. 가벼운 걸로 맨들었겠지. 오동나무가 가볍거든. 가벼우면 그제. 신은 무거우면 신기가 골치 아프잖아. 가벼운 나막신 같은 걸로.

106034 @ 게दार 나막신은 다른가마씨?

106034 # 나막신을 이렇게 흠파져 가지고 발이 들어가서 신게 되고. 게दार는 조리지. 조리 그. 게दार는 우리가 일본. 통치 받고 헐 때고 허니깐 말이여. 거 주로 그것도 많이 맨드러 신었지. 집에서 나무, 나무만 이렇게 잇어. 이거만 하나, 이렇게 못 대면은 그제 게दार라. 아주 편하고, 여름에는 그것이 제일 편해여. 나무 하나 놔 가지고 말이지, 고 나무에다가 이거 하나 발 들어가는 것만 해면 게दार가 되는 거니까. 나막신은 완전히 파서 들여놓고 신게 된 게 나막신이고. 게दार는 나무에다가 발만 이렇게 좀 썩을 수 있게끔 지금 쓰레빠식으로 나온 게. 찍신은 주로 바다에 나갈 때 신고. 찍신은 말이여, 절대 말이여 미끄러지질 안 해. 절대 물에 젖으며는 그제 탁 달라붙어 가지고, 절대 움직이기를 잘 안 해. 그러니 바다에 내려가려며는 파리 종류나 뭐나 미끄러지면 대반에 위험하니깐 주로 조리, 찍으로 맨든 거 그 신이 아주 좀 최고야.

106034 @ 찍신은 종류가 엇어신가마씨?

106034 # 찍신도 주로 말이여, 이렇게 파져 가지고 발등을 내 가지고 신는 것도 잇고. 조리식으로 돼 가지고, 요기만 맨들어 가지고 말이여, 아래론 그대로 허는 것도 잇고. 그것도 여러 가지로 잇어. 찍신은 고무신 종류로도 뭐 그런 식으로 여자 것들도 맨들고, 남자 것들도 맨들고. 벗찍으로 만드는데. 거 지어나면 그거 이제 나오며는 그걸 막 이제 뽀사. 거 저기, 저, 덩드렁마깨로 놔 가지고 막. 덩드렁마깨라고 나무 이렇게 해 가지고, 잡아 가지고 말이여, 그 아래는 먹돌 놔 가지고, 그걸 막 두들면 그 찍이 막 부드러와져. 부드러와지멘 그걸로 이제 각종 멧탱이도 만들고 말이여, 뭐 명석도 만들고 말이지 뭐. 뭐 안 만드는 거 엇어. 그걸로. 뭐 엄청나게 다양하게 맨들어 내지. 뭐 최고로 유용허지. 거 옛날에, 거 저기, 뭐꼬. 메주 썬 가지고 말이지, 거 장 할 때도 찍으로 안 달아매며는 되질 안 해. 거기에 곰팡이가

형성되고 말이야, 뭐 흐고 흘라멘, 그 짝이 메주하고 말이여 천생연분이라서. 그게 인제 달아매야 그게 인제 숙성이 돼. 그 짝 엇으면 만들지 못해.

모자 등

106037 @ 어르신 옛날에도 모자는 썼지예? 모자 종류는 뭐 잇언마씨?

106037 # 모자는 밀짚모자. 밀랑퍼랭이. 밀랑퍼랭이같이 말이여, 주로 농부들 사용하는 건 뭐. 그 밀랑퍼랭이는 보리, 저 해나면, 보리쪽으로. 보리쪽으로 말이여, 보리 때로. 집에서든 웬만큼 다 만들어쓰고 해냈는데. 농사용으로. 주로 뭐 농부들은 밀짚모자를 많이 쓰고.

106038 @ 여름에는 주로 밀랑퍼랭이를 많이 썼겠다예?

106038 # 응. 지금도 전부 다 쓰고 다니고 있어. 아 그게 왜냐면 가볍고 말이지. 햇빛도 가려주고 말이여 아주 좋아. 시원하고. 공기도 잘 통하고.

106039 @ 그럼 겨울에 쓰는 모자는 따로 엇엇인가마씨?

106039 # 겨울에는 말이여 일본식으로 말은 보수깁이라고 말이여 해 가지고, 딱 쓰며는, 얼굴만 나와그넨, 여기서 이래 묶으는 거 있어. 경흐멘 얼굴만 보이면 귀도 머리도 뜨뜻해지는 말이지. 그런 말이여, 그런 모자들이 있어. 그거는 보드라운 천으로 맨들어. 그 안에 그 솜 놔 가지고. 왜냐면 상당히 겨울에 따듯하고 좋아.

106040 @ 양태 걸기는 들어보셨마씨?

106040 # 아니 그거는. 지금은 인제 그거 만드는 사람들이 지금은 엇어 버리고. 나도 거 모자 우리 집사람 꺼허고, 나하고 오 만원씩 쥘, 머리 재고 해 가지고 직접 가서 만들어 가지고 썼는데. 그게 정동줄로 만들어. 정동줄. 정동줄로 말이, 이렇게 말이여, 테 두르면서 거기에다가 말이여 가상자리에는 말이여. 그 색깔 있는 걸로 만들어서 해놓고 허면 말이여. 아주 보기 좋게. 지금 말이여 웬만한 모자보담도 엄청나게 좋아. 비 맞아도 별로 변하지도 않고 말이야. 그거는 내 생각에 한 십 년, 이십 년 써도 끄떡엇어. 한 삼십 년째 지금 잇어도, 모자가 깨끗해.

106040 @ 아, 그건 평상시에도 쓰는가마씨?

106040 # 아, 여름 때는 그거 써 가지고 말이여 놀러갈 때나 나들이 갈 때나 뭐 흘 때나 그거 쓰고 말이야. 색안경 쓰고 흐면은 최고지 뭐.

106042 @ 그럼 총모자는 안 들어보셨지예? 그럼 탕건이나 망건은?

106042 # 탕건, 망건은 여기서도 만들어났지. 탕건이나 망건은 거 말총으로. 말총으로 말이여 만드는 사람이 말이여, 주로 그거는 저, 만드는 사람이 별로 엇어. 그것도 아주 정교한 제품이 돼서, 주로 여자분들이 만들어. 나이 많은 말이여, 칠팔십대 할머니들이 앓아 가지고 말이여, 만드는데. 아주 말이야, 말총으로 만드니깐 말이지, 막 가볍기도 하지만 모양도 좋고 말이여. 아주 좋아. 탕건은 앞에가 이렇게, 이렇게 나오는 거 해서 위에 영하고. 망건은 그저 통으로 말이여 탁 이렇게 되고 말이여. 어디 저기 저, 귀덕인가 어디서 거 탕건, 망건 만드는 사람들이 잇어왔어. 중간에가 잇었다고 흐는디 이제 말총도 엇고. 흐기도 힘들고 하나까. 그게 이제 그

것도 이제 뭐, 전수 받아 가지고 해야 되고. 거 뭐 이제는 뭐, 무슨 문화재로 등록 되고 하는 거 있기 때문에 지금은 한 사람인가 뭐 이실거라.

106042 @ 잘 아신다예. 문화재로 한 명씩 남아있다고 하거든요.

106042 # 우리 한림읍에도 한 사람인가 두 사람, 문화재로 지정돼 있는데.

106044 @ 도롱이 알아마씨?

106044 # 도롱이는 뭘로 맨드렸냐면은 새, 새. 그 옛날 초가집 짓는 데 사용하는. 그게 인제 새라고 하는데. 그걸로 인제 도롱이를 쪽 맨드렁 톱 썬. 경흐멘 비가 오면, 그 알드래 마래!! 비가 빠져 가지고 안에는 젖지 않게 돼.

106044 @ 도롱이는 종류가 엇어신가마씨?

106044 # 뭐 사람 키에 맞춰 가지고. 새 길이에 맞춰 가지고. 새 길이가 길면 길 게 나오고. 짧으면 짧게 나오고. 도롱이도 그때는 옛날에 말이여, 비오며는 할라멘 웬만한 집에는 하나씩 있지. 농사 잇을 때 비 와그넨, 어디 예점!! 나갈 때 그거 뭐 그 도롱이 이렇게 감아 가지고 밭에 가고. 밀랑퍼랭이 쓰고 해그넨 가면 말이지. 별로 젖을 데가 엇잖아.

106044 @ 아까 그 장화 잇잖아예 장화는 어르신 어렸을 때부터 잇어마씨? 운동화도?

106044 # 장화는 어렸을 때부터 잇었어. 검은 고무신, 흰 고무신 할 때도 말이지 장화 같은 건 잇었어. 그때는 주로 검은 고무신을 많이 신었지. 검은 고무신이 젤 싸고, 조금 질기고. 그 다음은 흰 고무신 말이여, 흐뎡 고급이지, 검은 고무신에 비 해서. 그 다음 생 고무신이라고 해서 조금 고무가 질겨. 생 고무신으로 행 나오면 그게 인제 제일 좋은. 그것도 예전에는 코 고무신이라고 해 가지고. 여자들도 말이여, 검은 코 고무신, 흰 코 고무신도 다 잇어났어. 영 앞에 쫓짝 나와 가지고. 여자 들 신는 건 코 고무신. 남자들 신는 건 반 고무신이라고 해서 다 이름이 잇어. 그것 도. 반 고무신은 편평헌 거. 편평해가지고 안에 밭 들어가게 된 것이 반 고무신이 지. 옛날에는 양말 별로 안 신어. 양말이 귀허고. 해서 겨울 때나 신지. 여름에는 안 신어. 여름에는 조리지, 조리. 게다 같은 거. 게다가 집에서 나가라 그면 제일 돈도 안 들고 말이지. 소리는 나. 딸각 딸각 딸각. 소리 나면 말이여 누게 왓쨌. 누게 왓 쨌. 누가 조리 신고 대니는 거 다 아난. 게다.

106044 @ 옛날엔 도롱이마랑 우산 쓰고 다녔마씨?

106044 # 옛날에도 우산은 다 잇었지. 주로 비로 주로 맞았지. 비니루 쓰고 다 녘지.

7. 식생활

밥과 국

107001 @ 밥 종류에는 뭐뭐 있주마씨?
107001 # 보리밥.
107001 @ 예.
107001 # 조팍.
107001 @ 예.
107001 # 곤밥.
107001 @ 예.
107001 # 또 그런 뭐 감자범벅.
107001 @ 아 감자범벅도 있구예.
107001 # 으 감자범벅도 있고.
107001 @ 툇밥은 엇어신가마씨 옛날에.
107001 # 툇으로 밥 만든 밥 툇밥.
107001 @ 아 툇밥도 있었고.
107001 # 메밀범벅밥.
107001 @ 아 메밀범벅밥도 잇언마씨?
107001 # 으 메밀범벅.
107001 @ 아 많이 있었다예?
107001 # 으.
107002 @ 그면 밥 종류 이렇게 다양하게 있는데 밥 할 때 쌀 종류가 있잖아마씨?
107002 # 게 보리 쌀 조 쭈숙 뭐 콩도 놔서 먹고 팟도 놔서 먹고.
107002 @ 아 팟도 놔서 먹고 팟밥도 있었겠다예?
107002 # 으 팟밥 콩밥.
107002 @ 팟은 어떻 만들언마씨 옛날엔?
107002 # 팟은 저 농사지어가지고 갈아가지고.
107002 @ 예.
107002 # 팟밥 콩밥 녹두 녹두도 놓고 말이어.
107002 @ 녹두도 놓고.
107002 # 녹두밥도 있고.
107002 @ 예 아 녹두밥도 잇언마씨?
107002 # 으 녹두로 저 밥 만들면 녹두밥도 되는 거고.
107003 @ 보리밥 있잖아예?
107003 # 으.
107003 @ 보리밥은 어떻 만들어마씨?
107003 # 보리는 저 해서 말이지 그 보리쌀 방앗간에 강 지어가지고.
107003 @ 예.
107003 # 보리는 놔서 만든 밥이 보리밥이지.

107003 @ 그럼 보리밥은 언제 먹었는지 보통?

107003 # 계속 뭐 보리밥으로 먹었지 저 우리 살 때는 곤밥은 인제 근래 와서 저 육십 년도 이후에 말이여 주로 먹었지 육십 년도 전에는 보통 보리밥이.

107003 @ 아 보통 보리밥?

107003 # 보리밥에 조금 잘 살면은 쌀 같이 놔서 반지기라고 해서 그게 반지기라.

107004 @ 그럼 반지기밥은 보통 좀 잘 사는 집 그나마?

107004 # 으 주로 쌀 반 보리 반 그 다음에 조 조금 넣고 이제 오곡밥 식으로 만드는 거지 이제 팻도 좀 넣고 콩도 넣고 뭐 해서 다섯 가지 놓으면 오곡밥이 되는 거지.

107004 @ 아 다섯 가지 오곡밥이고 반지기밥은 쌀이랑 보리로?

107004 # 으 주로 그거 놓으면 반지기.

107004 @ 아 옛날에 반지기밥이라 했구나예?

107004 # 으 반지기밥이 웬만한 사람은 학교 땡길 때도 반지기밥 벤또 싸오는 사람은 잘 사는 사람이고.

107004 @ 예.

107004 # 보리밥만 싸 오는 사람은 조금 못 사는 사람이고 이렇게 옛날에도 학교 가그넝 말이여 밥 먹을 때는 보리밥 싸온 사람은 쫘 부끄러왕 따로 앉아서 먹기도 하고 이래 보리밥 싸온 끼리만 먹고 그 때는 주로 이제 반지기밥에 계란으로 이렇게 반찬으로.

107004 @ 예.

107004 # 해서 온 사람은 최고로 그 때는 알아준 이제.

107004 @ 반지기밥 만들 때는 그냥 곤밥 만들 때랑?

107004 # 으 보리하고 쌀하고 반반 넣엉 만드니까 반지기주게.

107004 @ 기구나예.

107005 @ 그럼 곤밥있잖아예?

107005 # 으.

107005 @ 옛날에는 곤밥은 자주 못 드셨잖아예?

107005 # 곤밥은 멧질 때 제사 때 또 무슨 뭐 경조사 일에만 곤밥 사용해.

107005 @ 아 경조사 때?

107005 # 또 곤밥 사용하고 또 보통 상 날 때나 이제 뭐 무슨 결혼 때도 말이지.

107005 @ 예.

107005 # 반지기밥에다가 말이여 팻 놔가지고 말이여 주로 말이여 먹었어.

107005 @ 아 반지기에다가 팻 놓앙?

107005 # 팻을 놔서 손님 대접하고 말이여 영장 날 때 그런 때는 말이지 좀 사람 오고 하니까 조금 어려와도 말이지 반지기밥에 팻 놔가지고 말이지 먹고 말이지 이렇게

107005 @ 아 그럼 곤밥은 자주 못 먹었겠다예?

107005 # 아 곤밥은 아무리 잘 사는 사람이라도 삼시 먹기가 힘들었지 그 때도 주로 뭐 반지기로 먹고 잘 사는 사람은 곤밥도 먹기는 먹었지마는.

107005 @ 예.

107005 # 그 곤밥은 멧질 대 제사 때 이런 말이지 경조사 잔치 때 뭐 사람 돌아가거나 이런 대 그런 때나 먹고.

107005 @ 그럼 옛날에 보리밥 같은 경우에는 먹으면은 소화가 잘 안되신가마씨?

107005 # 보리밥 먹으면은 방구도 잘 나오고 말이지 뭐 무슨 말이지 거치니까.

107005 @ 예.

107005 # 거 위가 그 때는 이제 좀 그 소화를 못 시켰는지도 모르지마는.

107005 @ 예.

107005 # 지금은 지금 사람들은 말이어 뭐 우유 계란 빵 이런 것만 먹으니깐 위가 말이지 뭐 작용을 잘 안 하니깐 아주 위병도 많이 나주마는 옛날 사람들은 그런 큰 거 없었거든 속병은.

107005 @ 보리밥 많이 먹어부난?

107005 # 으 보리밥 같은 거 조 감자 뼈다귀 같은 것도 놔서 먹고 감자도 썰엥 생감자로 밥 훔 때 놔서 먹고 감자밥도 행 먹고 조팍에도 말이어 고구마 넣서 먹고 여러 가지로 해서 먹으니깐.

107005 @ 예.

107005 # 그 그렇게 큰 뭐 지금같이 암 같은 거는 몰라서 육십 대면 건증 죽었으니깐 오십대 육십대는 지금은 백살이어 뭐여 하지마는.

107005 @ 예.

107005 # 주로 말이어 농사 지어온 거에다 말이어 농약 안 한 우영에 말이어 뭐 배추는 뭐 무수나 말이어 이런 거 마농 같은 거 같아서 고추 같은 거 좀 싱거가지고 그거 된장에다 먹고 말이어 남편은 바당에 가서 고기 낚어가지고 살고 이렇게 했으니깐.

107005 @ 옹포에서도 고기는 잘 잡았지예?

107005 # 그렇지 바로 바다 붙은 마을이니까.

107005 @ 예.

107005 # 배 타면 가서 말이어 고기는 낚아당 먹었지.

107006 @ 조팍 있잖아예?

으.

107006 @ 보리밥은 저도 몇 번 먹어봐신디 조팍은 안 먹어봤는데.

107006 # 조팍은 먹으면.

107006 @ 예.

107006 # 상당히 오래 가.

107006 @ 배 부른 게마씨?

107006 # 으 배 부르민.

107006 @ 예.

107006 # 보리밥은 먹으면 집안 문턱 넘어서면 소화 된다고 하지마는.

107006 @ 예.

107006 # 조팍은 먹으면 저녁까지 간다 이거야 거 끈기가.

107006 @ 끈기가.

107006 # 그러니까 옛날도 말이지 거 오악술 해가지고 조로 만들어가지고 술 맨 들어서 말이어 그거 먹으면.

107006 @ 예.

107006 # 한 사발 먹으면 한 때 저 식사 대응으로 가고 상당히 오래 가부난 조가 그렇게 상당히 영양가가 있는 것 같애.

107006 @ 그럼 조팍도 만들기 자주 드션마씨 옛날에는?

107006 # 아 옛날에는 주로 보리하고 조팍에 안 갈았으니까 감자하고 세 가지가 주산물 주식량의 원인이.

107006 @ 예.

107006 # 조 보리 감자라.

107006 @ 조 보리 감자 그 세 가지로 조팍도 많이 해먹엇겠다예?

107006 # 으 조팍도 많이 해먹지 게난 보리쫄에 조 쪼금 넣어그넝 먹고.

107006 @ 예.

107006 # 그 다음에 쪼금 뭐 흐는 데는 감자 말이어 생감자.

107006 @ 예.

107006 # 썰어서 무수 갈추룩 썰어서 놓아서 먹으면은 어른애들은 감자 맛이 달콤하니까 감자만 밥에서 골라먹고 저기 했지.

107006 @ 그럼 반지기밥은 무조건 쌀 들어가야겠다예?

107006 # 으 쌀 안 들어가면 반지기가 아니라.

107006 @ 그럼 조랑 보리 섞으면은 반지기가 아니고?

107006 # 아니 그것도 반지기라고 볼 수 있주게 조 반 쌀 반 놓으면 그것도 반지기.

107006 @ 예.

107006 # 쌀 반 보리 반 그것도 반지기 반은 반 반씩 놔서 반지기거든.

107006 @ 그럼 반지기밥이라고 하면?

107006 # 반지기밥이라고 하면 보리 반 쌀 반 해서 한 것이 주로 반지기가.

107007 @ 그럼 팻밥은 주로 언제드션마씨?

107007 # 팻밥은 주로 잔치 때.

107007 @ 예.

107007 # 그 보리하고 쌀하고 팻 놔서.

107007 @ 예.

107007 # 그 때는 이 쌀밥으로만 다 먹으기 힘들어서 우리가 장가갈 때만 하더라도 주로 잔칫집에도 쌀 반 보리 반 팻 놓고 해서 벌거롱해서 보기도 좋아 먹기도 좋고.

107007 @ 아 근데 그땐 팻만 집어 넣어서는 밥은 안 만들었지예?

107007 # 팻은 팻죽 팻죽은 동지팻죽에 썬 먹고 뭘 팻은 그렇게 하고 녹두는 녹두죽만 그렇게 해서 썬 먹고,

107007 @ 그러니까 팻밥이라고 하면 약간 팻이랑 밥이랑 섞어 먹는거지예?

107007 # 으.

107008 @ 어르신 피밥은 들어보셨마씨?

107008 # 으?

107008 @ 피밥 피로 만든 밥마씨.

107008 # 피 으 그런 밥도 있었주게.

107008 @ 근데 제주도에선 피밥은 잘 안드시지 않안마씨?

107008 # 그 옥수수 아니고 저 뭐고 것이 뭐냐면은.

107008 @ 예.

107008 # 그 저 수수 수수밥.

107008 @ 예 수수밥.

107008 # 수수밥이라고해가지고 그것도 옛날엔 잊어났주게.

107008 @ 아 옛날엔 있었마씨?

107008 # 으

107008 @ 수수밥도 뭐 아니 보리랑 수수 넣은거마씨?

107008 # 으 같이 놔서 먹으면 그것도 반지가 되는 거지.

107009 @ 그럼 감저밥은 아까 말했듯이 감저 이렇게 무수처럼 썰어 넣은 거마씨?

107009 # 으 집어 넣어서 만들면 뭘 그것도 고구마밥도 되고 말이지 아이들도 먹기도 좋고 줌 좋고 말이지.

107009 @ 그럼 곤밥 말고는 다 다른 것들은 그냥 아무 때나 먹었겠다예?

107009 # 서숙밥이라고 해서 그 서숙.

107009 @ 서숙밥?

107009 # 서숙밥이.

107009 @ 예.

107009 # 곤밥이 아닌 다른 밥이 서숙밥이라고 해가지고.

107009 @ 예.

107009 # 일반인들이 그자 그런 서숙밥을 먹고 생활했지게.

107009 @ 아 서숙밥은 팻밥 조팻 다 들어간 거마씨?

107009 # 그런 그저 곤밥이 아닌.

107009 @ 전부 다?

107009 # 으 그런 이제 서민적인 밥이라고 해서 서속 서민이 먹는 음식이라는 뜻 일 거라 그 서속밥이라고 해서.

107010 @ 그럼 무수밥도 있었수광?

107010 # 거 무수 썰어그넝 밥 하면 무수밥이라고 하는데 옛날에는 저 빙떡 할 때 무수를 이렇게 하고.

107010 @ 예.

107010 # 무수에 그 저기 모밀이.

107010 @ 예.

107010 # 찰떡궁합이라.

107010 @ 아 무수에 모밀이?

107010 # 으 모밀 저 그 저 빙이라고 빙떡알지?

107010 @ 예 빙떡알주마씨.

107010 # 빙떡에는 무수가 안 들어가면 안 되어.

107010 @ 무수가 안 들어가면 안 돼.

107010 # 으 게 무수 조금 이제 삶아가지고 간 쪼금 해가지고 꽤 ㄹ루 쪼금 뿌려 가지고 거기다 놓고 말이지 옛날에는 뭐 뭐 콩나물도 놓고 뭐 무신 요새는 잡채도 놓고 무신 거 여러 가지로 많이 놔서 말기도 하는데.

107010 @ 예.

107010 # 옛날에는 주로 무수 썰어놔서 넣어주게 그 저 빙 빙떡에는.

107010 @ 빙떡에는.

107010 # 으 그게 저 찰떡궁합이라고 해서 말이여 음식 궁합이 딱 맞아 예를 들어서 우리 제주도에서 잔칫집에 말이야 돼지고기 삶아놔디 뭍 놓아가지고 뭍국 끓여가지고 먹는 것이.

107010 @ 예.

107010 # 돼지고기에 찰뭍이 저 궁합이 딱 맞는 거여.

107010 @ 아 돼지고기영 뭍이영.

107010 # 으 뭍 또 곤밥에 생선이라고 해서 곤밥에는 생선 고기가 딱 거 옛날에도 그 저기 멧질 때 곤밥에 말이지 미역국 해그넝 생선국 끓이면 그 최고로 우리 제주도에서는 말이여.

107010 @ 음식.

107010 # 으 음식이주게 멧질밥은 곤밥에 생선 미역국 하면 그거 이상은 었어.

107010 @ 아 기구나예.

107011 @ 그럼 툫밥 있잖아예 툫 집어 넣어서 하는 거 그거는 자주 해 먹언마 씨?

107011 # 아니 그 때는 인제 못 살아서 말이여 개병년 승년 때나.

107011 @ 예.

107011 # 바다에 가서 비여다가.

107011 @ 예.

107011 # 그 저기 초근목피 나무껍질이라던가 이런 거를 그 때는 다 먹고 물 먹고 살 때였거든 그 때는.

107011 @ 나무껍질 드션마씨?

107011 # 아니 나무껍질도 먹는 나무껍질이 있어 그런 거를 먹고 살았다니까 그 때 어려울 때는 그러니까 바다에 가서 저 툇은 말이여 조금 비어오면은 말이여.

107011 @ 예.

107011 # 그 보리 쪼끔 넣고 툇을 같이 넣서 먹고 했주게 그게 툇밥이라.

107012 @ 그면 패밥도 있언마씨?

107012 # 패?

107012 @ 패밥은 안들어보셔구나예.

107013 @ 국은 무슨 종류가 있언마씨?

107013 # 뭐 국은 말이지 뭐 된장국 뭐 녹물국 무신 생선국 뭐 국 종류도 많지 호박국 갈치국 무신 뭐 뭐 여러 가지로 국 종류도 많이.

107014 @ 그럼 녹물국 있잖아예 녹물국은 뭘로 만들언마씨?

107014 # 배추 놓고 무수 썰어와그넝 그럼 그건 녹물국이고 뿔국에는 녹물 어린애기 녹물 넣어가지고 끓이면 뿔국에도 그거는 딱 말이여 적성이 딱 맞아가지고 음식 궁합이 딱 맞고.

107014 @ 그녹물국이 제일 자주 해 먹언마씨?

107014 # 으 제일 많이 먹는 게 서민들 서숙밥에다가 녹물국이 말이여 주로 먹는 거고.

107014 @ 그예.

107014 # 그 다음에는 자리젓 자리젓 해그넝 말이여 반찬으로는 자리젓 뭐 고기가 없거든 고기 주로 말이지 그 낚아온 것들은 팔고 뭐 헉고 사먹을 그 뭐 경제 능력이 없으니까 그 때는.

107014 @ 그그럼 제일 많이 먹는 것이 서숙밥에다가 녹물국에다가 자리젓.

107014 # 으 그게 서민들 그 때 당시에는 먹고 살았다고 해도 과언이 아니.

107015 @ 지금은 막 술 많이 먹고 그 다음 날 콩나물국 많이 먹는디예?

107015 # 으.

107015 @ 옛날에는 콩나물국은 뭐 주로 드션마씨?

107015 # 그 콩나무은 그 때 술 취해서 끓여 먹는 게 아니라.

107015 @ 예.

107015 # 이제야 그 콩나물국은 말이야 술 먹어나면 그 아스파라긴산인가 뭐그게 나와가지고.

107015 @ 예.

107015 # 그게 숙취해소에 좋다고 해서 지금이야 뭐 판명된 거지 그 때 당시에는 조상들은 말이지 그거 그런 거 아스파라기산 그런 거 뭐 아나게 무조건 말이여 술

먹어나면 된장국에 말이어 콩나물 넣엉 먹으면 해장흡서 행 먹은 거니까 계난 조상들 지혜가 보통이 아니주게.

107016 @ 그럼 무수 집어 넣엉 국 만들잖아예?

107016 # 무수국은.

107016 @ 예.

107016 # 주로 그 생선 같은 거 놔서 끓이면 아주 좋아.

107016 @ 아 생선마씨?

107016 # ㄴ 생선 저 뭐 미역도 좋주마는 거 미역 없을 때는 늠뻤 늠뻤이 무순디.

107016 @ 예.

107016 # 늠뻤국으로 해가지고 말이어 생선국 만들면 참 말이어 그것도 잘 어울려.

107016 @ 계난 늠뻤국에 뭐 그 소고기도 넣잖아예 요즘?

107016 # 어 소고기도 늠뻤국에 그게 늠뻤이 인삼 종류 같은 거야 그렇게 그 영양분도 좋주마는 그렇게 몸에 좋은 거거든.

107016 @ 궁합도 잘 맞앙 생선이랑 쇠고기 다 되고?

107016 # ㄴ.

107017 @ 콩국은 안 들어보션마씨?

107017 # 아 콩국은 장콩 장만해다그녕 말이어 갈아다가 겨울에.

107017 @ 예.

107017 # 콩국 끓여먹으면은 그 콩국 끓일 때는 꼭 늠뻤나 말이어 그 저기 저 뭐 꼬 배추를 넣지 않으면은 콩국이 안 돼.

107017 @ 아 무사마씨?

107017 # 아니 그렇게 궁합이 맞게끔 조상들이 해 먹고 지금도 해 먹으면은 그게 그렇게 맛이 좋아.

107017 @ 그럼 콩국은 그냥 보통 겨울에 드션마씨?

107017 # 겨울에 여름에는 안 먹지 추울 때 그거 해가지고 콩국 한 사발 말이어 밥에 밥 한 두 숟가락 말아 먹으면은 든든하지.

107017 @ 옛날에는 그니까 요즘에는 여름에는 콩국수 많이 먹잖아예?

107017 # ㄴ.

107017 @ 옛날에는 콩국에다가 이렇게 무수 넣엉?

107017 # 그런 건 없고 옛날에는 그런 건 없고.

107017 @ 콩국은 겨울에만?

107017 # ㄴ 겨울에만 그자 늠물 그 저기 뻤대기라고 해가지고 늠물도 막 그 눈 맞아가지고 말이어 이 속 말앙 곁에 거 그거를 넣어서 먹었거든.

107017 @ 그걸 뻤대기라고해마씨?

107017 # ㄴ 뻤대기 막 놓고 말이지 그거를 국 끓여서 먹으면.

107017 @ 예.

107017 # 콩국이 말이여 일미가 있어.

107018 @ 그럼 호박잎국은 들어보셨마씨?

107018 # 호박잎은 뭐 주로 말이지 그 호박 열 때 여름에.

107018 @ 예.

107018 # 따가지고 그 호박 줄기를 전부 다 이렇게 벗기면 그 까실까실한 부분을 전부 다 벗겨주면 옛날엔 즈쓸이라는 게 있어 보리 지어나면은 보리 그 백사져가지고 나온 거 그게 즈쓸인데 즈쓸에 호박잎 넣으 국 끓이면 그것도 음식 궁합이 딱 맞아.

107018 @ 어르신 뭐 다 잘 안다예?

107018 # 아니 아니 그게 즈쓸 호박국이 그렇게 말이여 호박잎국은 즈쓸이 없으면 지금 맨들어그넹 지금은 즈쓸 대신에.

107018 @ 예.

107018 # 수제비 조금씩 때네그넹 먹거든 즈쓸이 없어버리니깐 즈쓸이랜 흔 거는 보리 지어나면은 그 저 그 제일 막 부쉬정 나오는 거 있주게.

107018 @ 예.

107018 # 그게 상당히 그거 저 씨눈이라 거 말하자면 그게 그렇게 뇌서 먹으면 말이여.

107018 @ 맛 좋아마씨?

107018 # 맛도 좋주마는 일품이라니깐 음식 궁합이 딱 맞아 옛날 사람들 그 호박에는 예를 들어서 갈치 넣어서 호박 갈치국 이렇게 맛듯이 생선에 아까 미역이나 무수 같은 거 놓고 말이야 돼지고기에 뭍국 말이여 이렇게 궁합이 딱 맞는 게 있거든.

107019 @ 뭍국 있잖아예?

107019 # ㄹ.

107019 @ 뭍국 같은 경우에는 옛날에는 뭐 영장 났을 때 주로 먹어신가마씨?

107019 # 아 주로 그 잔치 때나 그 영장 때는.

107019 @ 예.

107019 # 돼지를 잡거든게.

107019 @ 예.

107019 # 잡으면은 이제 그 그거를 다 한 마리를 다 삶을 거 아니?

107019 @ 예.

107019 # 삶아난 물에는 뭍이 최고여 뭍이 그거를 이제 그 지방 같은 거 이렇게 분해하고 뭐 흐고 흐는 것도 아마 뭍이 최고인 모양이라 춤뭍이라 것도 춤뭍으로 아니흐면은 그런 일반 뭍으로는 비식용은 먹지도 못 해 비식용 해조료는 뭍이라도 거름으로 사용흐고.

107019 @ 예.

107019 # 찹뭉은 장 닭글 때 간장에 이렇게 넣엇당 말이여 꺼내그넝 어 한 몇 개
월 뵤다그넝 뭉자반이라고 해가지고 뭉 말이여 그거 자반으로 해그넝 반찬으로도
먹고.

107019 @ 예.

107019 # 돼지고기 솥아난 국물에는 꼭 뭉이 찹뭉이 들어가가지고 말이여 국 끓
여가지고 말이여 돼지고기 석 점 그 저 뭉국에다 말이여 집어너그넝.

107019 @ 예.

107019 # 상여매고 나가는 사람한테는 찍으로 고기 석점을 이만씩 흔 거 꿰가지
고 국에다가 뜨뜻한 국에 들이쳐그넝 아침에 한 잔 먹고 상여매고 해가지고 거 평
장히 멀어 계난 세 번 네 번 사람들이 쉬어 가야 되여.

107019 @ 멀어부난예?

107019 # 어디 그 때는 차도 없고 아무 것도 없으면 사람으로 다 매가지고 객기
리라는 그 우리 공동묘지까지 운반해그넝 갔거든.

107019 @ 그렇구나예 그믐 아까 찹뭉 찹뭉이랑 비식용이랑 좀 다르게 생겼마씨?

107019 # 으 비식용은 꺼믐뭉인디 거 동글동글한 것이 커.

107019 @ 아 커마씨?

107019 # 으 크고 찹뭉은 퍼렁흔 게 상당히 그 알맹이가 즘들아 완전히 육안으로
도 구분되여.

107019 @ 아 구분되구나예?

107019 # 계난 지금은 그 뭉 올라올 때 말이여 뭉통으로 말이여 해가지고 가가
지고는 제일 먼저 찹뭉만 다 건지주게 먹을 거니까 그거는 장 닭을 때 간장에만 닭
강 나뉘도 일년내내 반찬이 되어 그렇게 좋아.

107020 @ 생선국 있잖아예?

107020 # 으.

107020 @ 생선국도 종류가 많잖아예?

107020 # 생선은 이 육지에서는 날 거면은 생선이라고 하지마는.

107020 @ 예.

107020 # 제주도 생선은 지금 이제 이제야 표준어로 옥돔이마는 옥돔만 생선이라
고 해 제주도는.

107020 @ 아 옥돔만 생선마씨?

107020 # 옥돔만 생선이라고 하지 딴 거는 고등어 갈치는 생선이라고 안 햏여.

107020 @ 그럼 고등어 갈치는 그냥 고등어 갈치라고 해마씨?

107020 # 으 그렇게 하지 지금도 생선을 옥돔이라고 안 햏는 게.

107020 @ 예.

107020 # 그대로 말이여 옛날부터 불러온 이름이 생선이라.

107020 @ 아.

107020 # 그 생선 중에 왕이여 우리가 지금 먹는 중에 고기 맛은 그러니까 젤 곤

밥에 생선이라고 해서 제삿상이고 뭐고 말이여 멍질 때 뭐고 올라가는 게 곤밥에 생선이거든 곤밥에 생선도 생선도 이렇게 카가지고.

107020 @ 예.

107020 # 소금 뿌려 놔다가 구워서 그대로 올리거든.

107020 @ 예 그렇주마씨.

107020 # 또 생으로 놔다가 그 때는 냉장고 없었주마는 그 때는 인제 그 멍질 때 되가면 낚으러 가면 낚아 온 거.

107020 @ 예.

107020 # 이렇게 해그넝 말이여 일단 말이지 좀 끓여그넝 변하지 않게 놔다가 말이지 국 끓여그넝 몸이나 그 저 미역이나 말이여 무수놔서 국 끓여서 제삿상에 올리고 그랬지.

107020 @ 아 그럼 제주도에서 생선국은 그냥 옥돔?

107020 # 으 옥돔이 생선이고.

107020 @ 예.

107020 # 그 옥돔만이 맛있는 게 없어 이 옥돔도 종류가 비양도 근해에 있는 게 제일 맛있고.

107020 @ 비양도 근해마씨?

107020 # 으 저기 서귀포나 성산포는 크고 별경하고 보기는 좋아도 이디 것만큼 맛이 좋지 안 해주게.

107020 @ 아 여기는 크기는 작는데.

107020 # 으 쪼끔 작지마는 상당히 맛이 있어 이 빨바다에서 나는 옥돔이.

107020 @ 예.

107020 # 그 먹이랑 그 조류가 다 틀리고 다 그래서 그런지 몰라도 그런 생선 맛이 지금 없어.

107020 @ 비양도 옥돔이?

107020 # 옥돔이 우리 제주도에서는 최고 자리도.

107020 @ 예.

107020 # 비양도 근해에서 나는 쪼그만한 자리가 맛이 있고 그대로 뼈도 복삭복삭 씹어 먹지마는.

107020 @ 예.

107020 # 이 모슬포나 저기 저 동북리 말이지 그 저기 자리돔 축제하는 디 거는 자리가 굵고 가시도 쎄고 그래가지고 이빨이 좋지 안하면 씹기도 저 뭐 하고 해서 제주도 자리도 여기가 비양도 근해가 최고야 이 비양도에 이 근해에 있는 고기가 황금어장이라 뭐 각종 문어나 뭐 할 거 없이 여기서 서식하는 그 고기들이 다 맛이 있어.

107020 @ 아 문어도 여기서 잡히긴 해마씨?

107020 # 으 문어도 비양도 근해에서 잡히고 그렇지.

107020 @ 제주도에서 옛날에 제삿상에 문어는 안 올렸지예?

107020 # 문어는 젓갈은 해 삶아서 그 저기 그 경북 그런 저기 어디고 경주인가 그런 데는.

107020 @ 그냥 통채로?

107020 # 아니 통채로가 아니고 거기는 상어젓갈이 없으면 제삿상에 뭐 흔다고 해 상어 상어젓갈은 꼭 올린다고 하고 제주도는 주로 돼지고기 주로 돼지고기 하고 말이지 그 저기 므돌이라고 해가지고 그런 것도 봤을 때는 젓갈하고 문어하고 소고기는 최근에 하고 우리 어렸을 때는 거의 못 봤어.

107020 @ 거의 못보지예?

107020 # 거의 멧질 때 아니 아무 때라도 말이지 소고기 그걸 먹지 못 해 돼지고기는 한 달에 추렴이라고 해가지고 동네에서 추렴하면.

107020 @ 예.

107020 # 뭐 우리 동네에서 흔 마리나 두 마리나 잡으면 그 동네에서 흔 다리씩 다 사가 또 여기서도 흔 두어마리 잡으면 흔 다리씩 다 사가그넝 그걸 삶아서 젓갈하고 나머지 먹고 그렇게 했지 주로.

107021 @ 미역국은 그냥 미역 낱 먹었지예?

107021 # 으 미역게 주로 말이지 그 돼지고기 이.

107021 @ 예.

107021 # 썰어놔그넝 끓을 때도 몹 썰어놔그넝 국 끓렁 돼지고기 국이라도.

107021 @ 예.

107021 # 몹 낱 끓이면 참 맛있어 그게 아마 음식 궁합이 딱 맞아.

107022 @ 여름에는 냉국 멋지않아마씨?

107022 # 냉국게 그 저기 저 물외.

107022 @ 예.

107022 # 물외 같은 거 그 싱경 봤다그넝 말이어 된장 풀어 넣고 다마내기 하고 저 새우리 새우리 알지?

107022 @ 예 새우리 알주마씨.

107022 # 새우리 말이어 그고 쪼끔 말이어 썰어그넝 말이지 그자 말이어 자리나 잇이면 자리 호뽀 썰어넣고 해그넝 말이지 그거 만이 뭐 좋은 거 있다.

107022 @ 그주마씨.

107022 # 거 여름에는 그 된장수 같은 거 먹으면은 그렇게 우리 몸이 온 몸에 독소도 다 바진다 하여.

107022 @ 아 된장수가.

107022 # 된장을 뭐 한 숟가락 컵에다 놔서 막 저어가지고.

107022 @ 예.

107022 # 그걸 이제 말이지 이제 이삼분 잇이면 그 된장 찌꺼기가 가라앉으면 우에 물만 한 컵만 마시면.

107022 @ 아 그냥 물로?

107022 # 으 물로 먹으면 온 몸에 있는 독소가 다 빠져.

107022 @ 아 국이 냉국을 된장으로 하는 게 아니라 그냥 물로?

107022 # 물로도 먹지마는 그렇게 된장이.

107022 @ 예.

107022 # 과학적인 말이지 그 근거로써.

107022 @ 예.

107022 # 최고의 발표 식품은 말이어 된장이 말이어 최고라 최고 된장만큼 좋은 말이어 음식이 었어 된장 마늘 뭐 이런 거 뭐 최고 제주도 사람들 옛날 게 된장국 만 끓여 먹어도 건강해났거든.

107022 @ 물회는 요즘에는 한치물회 자리물회 여러 가지 나오는 데 옛날에는 자리물회지예?

107022 # 주로 자리밖에 먹을 게 없으니까 싸고 그 때는 한 되에도 얼마 안 가거든 자리는 막 팔려 다녔거든 팔지 못하면 무리면 젓 담가는 거라 성할 때는 회로 먹고 풀지 못했 흥면은 그거 가져오면 소금 쳤다가 젓 담아 왜냐면 무린 것이 젓 담아야 소금에 간이 잘 들어가서 것이 맛있어.

107023 @ 성계국은 많이 안 먹었마씨?

107023 # 성계국은 이제 근간에나 이제 해녀들 잡아오니까 이렇게 먹고 했지마는.

107023 @ 그럼 옛날에는.

107023 # 옛날에는 그거 잡아도 돈 되지 안 흥니까 먹질 안 했지 잡아오질 안 행내버렸어 지금은 일 키로에 칠 만원 팔 만원 가니깐 해녀들 잡아다강 그거 세 시간 네 시간 세 사람 네 사람 앓아가지고 알맹이 분리하려면 그 안에도 노랑 한 알맹이 만 먹지 또 다른 것들 내장 같은 것들 분리하려면 상당히 힘들어 그걸 일 키로 만 들엉 파는 거지.

107023 @ 그럼 옛날에는 성계를 안 잡았겠다예?

107023 # 아니 팔라고 하지도 안 흥고 사먹는 사람도 없고 흥니까 말이야 잡을 생각을 안 하는 거지 우리 클 때만 하더라도 이게 한 오륙년 오륙년 전부터 무슨 게 이렇게 성계 해서 먹어보니깐 국으로 해가지고 먹어봐도 좋고 말이어 성계 말이어 자리물회에도 한 숟가락 넣어서 먹으면 기가 막히고 말이어 죽 썰서도 오분제기 죽이나 전복죽이나 썰가지고 다 되면 성계 숟가락 넣어서 먹으면 기가 맥혀.

107023 @ 성계 그리고 요즘 비싸잖아예?

107023 # 팔 만원 키로에 칠 만원 팔 만원 가.

107023 @ 옛날에는 무조건 팔아서 안 먹는 게 아니라 그냥 사는 사람이 없었마씨?

107023 # 그렇지 그러니까 그거 가져와서 뭐 하겠냐 그거 일부러 힘들게 가져와 가지고 먹지도 안 흥고 자기네 하나 두 개 먹을 거면은 해서 해주마는 그건 돈이

안 되니까 잡지를 안 했지.

107023 @ 보멸국도?

107023 # 보멸국도 수두리 보멸이라고 해서 해녀들이 저 이제 금채 기간이 유월 달부터는 시월 달까지 사개월 기간은 그 바다에 들어가지를 못 해 그 저기 산란하는 기간이라서.

107023 @ 예.

107023 # 그러면은 그 중간에 보멸들은 한 번이나 두 번 들어가서 해녀들 잡주게 일 키로에 사천원 오천원인가?

107023 @ 보멸은 옛날에도 먹었마씨?

107023 # 아 보멸은 이제 일반 사람들이.

107023 @ 예.

107023 # 삼월 보름 물지에 바다에 가서 그거를 잡아다가 이제 보멸을 보멸도 괴기라고 했거든 옛날에 하도 먹을 게 없으니깐.

107023 @ 보멸도 괴기라고 헨마씨?

107023 # 어 괴기 괴기는 돼지고기 무슨 소고기만 고기가 아니라.

107023 @ 예.

107023 # 보멸도 고기라고 비지근한 맛이 있거든 이제 그걸 까가지고는 간장에 말이지 쫄 줄였다가 하나씩 밥에 먹을 때도 먹고 흐면은 반찬도 되고 말িয়ে 그렇게 했지.

107023 @ 아 보멸은 괴기라고 하는 거는 처음 들어봤마씨.

107023 # 으 여기 사람들은 보멸도 괴기라고 했지.

죽류

107024 @ 이제 죽을 좀 물어볼게예 옛날엔 밥 대신 죽 많이 먹었잖아예?

107024 # 아 주로 말িয়ে 저 그 저기 콩죽도 썬 먹고 말이지 뭐 팟죽 녹디죽 이런 말িয়ে 죽은 서민들도 먹었지.

107025 @ 곤죽은?

107025 # 곤죽은 쌀만 넣어서 쑨 것이 곤죽.

107025 @ 예.

107025 # 또 조죽이라고 해가지고 좁쌀만 넣어서 쑨 죽이 조죽 또 녹두죽은 녹두하고 조가 들어가야해.

107025 @ 아 녹두죽은 녹두랑 조가 들어가야돼마씨?

107025 # 으 조가 들어가면 녹두죽 팟죽은 팟만 놔도 건 곤쌀 조금 놔도 되가지고.

107025 @ 예.

107025 # 그 팟죽도 말িয়ে 주로 동지팟죽에 그 밀가루로 말িয়ে 저 그 수제비 조금 만들어서 놔가지고 말이지 그걸 먹으면 그 뭐 여러 가지 방지되고 말িয়ে 뭐

흔다고 해서 동지팃죽은 꼭 쭈어 먹었거든 옛날엔.

107025 @ 그럼 곤죽은 주로 언제 드셨마씨?

107025 # 뭐 곤죽은 배 아플 때.

107025 @ 배 아플 때 몸 아플 때?

107025 # 으 몸 아프면 곤죽 썬 나면은 물 많이 뉘가지고 죽을 못 먹으면 물만 먹었어 환자들은.

107025 @ 아 물만마씨?

107025 # 으 거 물 하영 뉘그넝 쪽 달리면.

107025 @ 예.

107025 # 그 곤죽에 나온 물이 뿌영게 해가지고 쌀든물 같이 해가지고 그거를 말 이어 몇 번 먹으면 배 아픈 것도 다 낫고 그래.

107025 @ 옛날엔 쌀이 귀해부난 곤죽도 잘 안 해 먹었겠다예?

107025 # 그러니까 아픈 사람 환자용이지 환자용.

107026 @ 그럼 조축은 팃죽은 동지팃죽 때 주로 드셨는데?

107026 # 으 동지팃죽은 꼭 말 이어 웬만해서 말 이어 어려운 집안도 동지팃죽은 꼭 쭈어 먹었어.

107026 @ 아 꼭 쭈어 먹었마씨?

107026 # 으.

107026 @ 음 조축은 자주 먹었겠다예?

107026 # 으 조축은 뭐 쭈어 먹으면 끈기가 좀 오래가고 말 이어 녹두 좀 넣고 쭈어 먹으면 참 맛있어.

107028 @ 그면 콩죽도 드셨마씨?

107028 # 콩죽 맛좋아 아이 콩죽 같이 그거 콩은 밧에서 나는 소고기야 그거 글 자 그대로 콩에는 비타민이라던가 여러 가지 영양소가 엄청나게 많아가지고.

107028 @ 예.

107028 # 콩해서 수확해서 된장 맨들다가 나머지 쪼금 한 되나 두 되나 남으면 말려가지고 방앗간에 가가지고 가루로 갈아다가 그 죽 썬그넝 그것도 모인쭈쭈이라 고 해가지고 모인조.

107028 @ 예.

107028 # 조도 모인조 흐린조 두 가지 있어.

107028 @ 아 기팡.

107028 # 으 게 모인조뉘그넝 말 이어 같이 말 이어 콩죽에 뉘그넝 썬 먹으면 기가 막히게 맛 좋아.

107028 @ 모인조랑 무슨조마씨?

107028 # 모인조호고 흐린조.

107028 @ 흐린조.

107028 # 거 찰조라고 하지 이제 거 많이 끈기가 딱딱 붙어가지고 밥 숟가락 떠

도 말이여 잘 찢라지지 않주게.

107028 @ 아 찢조가 모인조?

107028 # 아니 아니 찢조는 흐린조 모인조는 호뽀말이지 그 사락사학 흐린조만이 당채 안 햏여.

107028 @ 그럼 콩국은 주로 겨울에 드셨다고 햏잖아예?

107028 # 으 겨울에.

107028 @ 그럼 콩죽도 겨울에 드션마씨?

107028 # 콩죽?

107028 @ 예.

107028 # 콩죽도 주로 겨울에 썬 먹어.

107028 @ 그럼 콩으로 된 거는 주로 겨울에 드셨다예?

107028 # 으 주로 콩 뭐 이런 거 팟도 동지에 썬 먹고 말이지.

107029 @ 그럼 모멸죽은 언제 먹주마씨?

107028 # 모멸?

107029 @ 예 모멸죽.

107028 # 모멸 같은 거는 모멸 끝나그녕 말이여 거 주로 모멸죽은 잘 모멸범벅인가 만들어서 먹었다고 햏고 죽은 별로 없고 모멸범벅이라고 햏서.

107031 @ 어르신 닭죽 있잖아예 닭죽은 요즘엔 많이 먹는 데 옛날엔 어떻햏마씨?

107031 # 닭죽은 옛날에도 말이지 그 저기 저 몸이 허약한 사람에.

107031 @ 예.

107031 # 그 닭 소굽에다 인삼 몇 뿌리 넣고 말이지 마늘 뭐 생강 이런 거 닭 소굽에 넣어가지고 닭죽을 썬가지고 산모라던가 뭐 아니면 아니 산모는 아니고 그 병원에 갔다와가지고 원기회복 하려면 닭죽을 썬가지고 원기회복제로 이제 그 많이 사용햏어.

107031 @ 원기회복으로? 아플 때는 곤죽이나 닭죽 먹었햏다예?

107031 # 으 그런 거 썬 주면은 그 영양분이 말이여 흡수되가지고 몸이 회복이 빠르고 이렇게.

107032 @ 그럼 강이죽은 안 드션마씨?

107032 # 강이죽도 잇어 강이죽도 맛 좋아 거 강이죽은 강이를 가져와가지고.

107032 @ 예.

107032 # 그 단물에 놓면은.

107032 @ 예.

107032 # 강이가 오즂을 썬다고 햏여.

107032 @ 아 단물에 놓면은?

107032 # 으 바닷물에 잇던 모든 거를 건즂 다 토햏내.

107032 @ 예.

107032 # 예를 들어서 불순물 같은 거 다 토해내면은 이제 강이가 단물에 넣으면은 죽어 죽으면은 그걸 이제 살살살 씻어가지고 요만한 도구리에 넣어서 뿔아가지고 경해가지고 뭐 쌀 놔가지고 막 끓일 때 그거 강이 넣어가지고 끝이 쭈면 강이죽이라 그게 관절염 같은 데 아주 좋아.

107032 @ 아 기구나예.

107032 # 강이가 이렇게 옆으로 기어다니는 뭐라서.

107032 @ 예.

107032 # 이런 뼈 뼈와 뼈끼리 관절들이 말이여 아주 말이여 활발한 활동을 하는 거라서 이 관절염에는 강이가 특효야.

107032 @ 그른 어 강이는 옛날에도 많이 잡혀신가마씨?

107032 # 옛날도 강이는 많았지 강이도 종류가 많아.

107032 @ 강이는?

107032 # 춤강이 무슨 뭐 풋강이 똥강이 뭐 무신 돌강이 뭐 무슨 뭐 여러 가지 종류가 많아.

107032 @ 주로 잡히는 건 어떤 강이?

107032 # 주로 춤강이들을 많이 잡아당 먹지.

107032 @ 아 먹는 거로는?

107032 # 으 춤강이가 맛도 있고 작지마는 말야 아주 말이여 빨라.

107033 @ 그럼 꿩죽은 안 드션마씨?

107033 # 꿩죽은 주로 꿩죽은 안 하고 꿩엿으로 해 먹었지.

107033 @ 아 꿩은 엿으로 해 먹언마씨?

107033 # 으 꿩은 엿으로 꿩엿이라고 해서 지금도 말이여 제주 지방에서 말이지 뭐 전문으로 하는 데가 있어.

107033 @ 전문으로?

107033 # 으 지금도 요만한 통에 만 오천원 이만원 하고 꿩은 이제는 잡지 못하니까 저 사육해가지고 양식으로 구물 쳐나가지고 길러가지고 말이지 꿩 하는 데 꿩죽 맨드는 데서 대량으로 사다가 말이지 꿩죽 만들 때 그거 상 만들엉 먹으면 겨울에 보신도 되고 말이지 떡에 찍엉 먹고 말이여 옛날에도 꿩엿은 말이여 알아줘 꿩이 엿을 때는 닭 닭 농양 엿 하고 닭이 없을 때는 돼지고기 다리 한 다리 놔그넵 거 제일 좋은 거는 지달이엿.

107033 @ 지달이엿?

107033 # 지달이.

107033 @ 지달이가뉘짱?

107033 # 지달이 여우새끼 닮은 거 요만한 저 그 지달이라고 있어.

범벅과 수제비

107034 @ 그럼 범벅은 종류가 뭐 있어마씨?

107034 # 범벅은 뭐 그 감자범벅이라던가 무슨 뭐 모멸범벅이라던가 무슨 뭐 그런 범벅은 그저 한 데 다 어우러진 거거든 막 떡 같이 그렇게 된 게 모멸범벅이고 조범벅이고 무슨 무슨 범벅이고 감자범벅이고 이렇게 흐는 거는 막 한꺼번에 놔서 막 그 저기 만들어 낸 게 범벅이주게.

107034 @ 그럼 범벅으로 할 때는 아까 말한 거 다 들어가는 거마씨?

107034 # 으 여러 가지 들어가면 거 모멸이 많이 들어가면 모멸범벅 감자가 많이 들어가면 감자범벅 뭐.

107034 @ 조가 많이 들어가면?

107034 # 조 범벅 그런 식으로 돼지.

107034 @ 그럼 범벅은 어떻게 만들어마씨?

107034 # 아 그 저기 물 하고 말이 놔그넝 음식 조합해그넝 그 좀 말이지 섞어서 말이지 물에 놔서 말이여 막 끓이면 거기서 막 조합이 되는 거라 그게 범벅이주게.

107035 @ 그 수제비도 먹었잖아예?

107035 # 으 수제비도 먹었지.

107035 @ 수제비도 재료가 뭐뭐 있주마씨?

107035 # 모멸 수제비도 있고 모멸로 만든 거 모멸 수제비가 제일 맛있고.

107035 @ 예.

107035 # 또 밀가루 수제비도 있고 말이지.

107035 @ 옛날에도 밀가루 수제비는 드션마씨?

107035 # 아 밀가루 수제비를 주로 먹었지 모멸 같은 거는 좀 잘 사는 집에서 모멸 수제비 행 먹고 산모에는 미역국에 모멸 놔가지고 수제비해그넝 산모를 쥐 그게 피가 맑아져 산 산모에 거 모든 나쁜 피가 몸 밖으로 나올 수 있게끔 만들어 주는 게 모멸이랑 미역이라 모멸 말이지 그 저기 저 수제비 만들어가지고 산모에게 쥐.

107036 @ 그러면 칼국수도 옛날엔 드션마씨?

107036 # 칼국수도 밀가루 칼국수도 있지만은 모멸 칼국수가 최고 모멸 칼국수에는 쨍이 들어가야 돼.

107036 @ 쨍이 들어가야 돼마씨?

107036 # 쨍이 들어가면 그게 제일 최고 쨍 육수가 들어가야 모멸 칼국수가 시원하고 말이여 거 참.

107036 @ 것도 궁합이?

107036 # 최고여 최고라.

김치

107037 @ 그러면 그 반찬 중에 김치 있잖아예?

107037 # 어.

107037 @ 김치는 뭐 종류가 배추김치 열무김치 물김치 다양하게 있잖아예?

107037 # 뭐 김치도 여러 가지 갖김치여 여러 가지 뭐.

107037 @ 늪빼김치도 있고.

107037 # 으 늪빼김치영 뒤영 총각김치영 깍두기영 배추김치영 뒤 여러 가지 있는데.

107037 @ 예.

107037 # 그 김치도.

107037 @ 예.

107037 # 좀 담아가지고.

107037 @ 예.

107037 # 일년 이년 묵혀가지고 있어야 그게 다 산도.

107037 @ 예.

107037 # 뒤 그 아주 형성이 되고 말이어 그 좋다더라고.

107038 @ 배추김치도 옛날엔 배추김치 주로 해먹었지예?

107038 # 주로 배추김치 했다가그녕 말이어 겨울에 말이지 돼지고기나 좀 있으면 좀 묵은 김치에 그거 해그녕 김치찌개 해 먹으면 그것 만한 반찬 있어 경 안 흐면 땀이라도 같이 놔그녕 말이어 돈 없는 집은 마른땀이라도 같이 놔 그 김치찌개 맨 들어서 말이어 먹고 흐면은 그것도 일품이주게.

107039 @ 그럼 열무김치도 제주도에서 많이 해먹어신가마씨?

107039 # 으 여름에는 주로 열무김치 해 먹고.

107039 @ 열무김치는 뭘로 만들주마씨?

107039 # 열무김치는 게 주로 고추장 고추 같은 거 생강 마늘 자리 아 저 땀젓 국물 같은 거 놔서 열무김치 같은 거 만들영 먹고.

107040 @ 여름에는 물김치도 많이 드셨지예?

107040 # 물김치 행 그대로 물 먹으면 시원하고 밥도 말아 먹고 국수도 삶아서 그 물김치에.

107040 @ 예.

107040 # 말아먹고 그렇게.

107040 @ 김치 종류는 옛날이나 지금이나 비슷했겠다예?

107040 # 거 비슷한 걸로 보면 뒤 거라 김치라고 뒤 특별하게 말이지 뒤 재료가 뒤 딴 게 있는 게 아니고.

107041 @ 그럼 동지팻죽처럼 동지김치도 잇언마씨?

107041 # 으 동지김치 동지 되면.

107041 @ 예.

107041 # 배추에서 동지꽃이 퍼.

107041 @ 예.

107041 # 게 그 때 그걸 꺾어다가 동지김치 해 먹으면 참 맛있어 그게 동지김치 라 동지김치는 정말 그거 먹어보지 않으면 그거 몰라.

107043 @ 그러면 무김치나 파김치는?

107043 # 파김치도 주로 해 먹고.

107043 @ 예.

107043 # 뭐 그 마늘은 마늘지 마늘지 닦아가지고 먹고 마늘김치는 잘 안 해 먹고 마늘지로 담아 먹고 파마늘은 파마늘 김치로도 해 먹고.

107044 @ 달래김치도 드셨수광?

107044 # 달래는 뭐냐면 꿩마농이주게 제주도말로 제주도 사투리로 꿩마농김치라고 그게 이 상당히 비타민도 많고 몸에 좋은 거라 봄에 나오는 건디 그게 해다그녕 먹으면 거 썩 냉이 뭐 이런 달래 달래가 최고여.

107045 @ 그럼 갓김치도 들어보셨마씨?갓김치에 대해서 말씀해 주십시오.

107045 # 갓김치는 여기 제주도에서는 별로 없고 여수 지방에서나 그런 데서 많이.

107045 @ 제주도에선 많이 안 먹었지예?

107045 # 으 그런 김치가 갓김치는 여기서 잘.

107046 @ 부추김치는 제주도에서 먹어신가마씨?

107046 # 어?

107046 @ 부추김치.

107046 # 부추게 저 새오리김치 새오리김치도 거 새오리가.

107046 @ 예.

107046 # 상당히 영양분이 많아가지고 육지 사람들이 이야기하는 걸로는 장자한테만 제일 처음 부추 나오는 걸 비어가지고 장자한테 맥인다고 햏여.

107046 @ 아 새오리.

107046 # 그게 왜냐면 정력이 좋아가지고 손자가 생기라고 했다햏여 그렇게 부추가 새오리가 그거 말이지 정력에 좋은 모양이야 그거 과학적으로 증명이 되서.

107047 @ 어르신 이거 아시는 건데 김치 담그는 방식 옛날 방식 곱아줍서.

107047 # 뭐 주로 말이지 옛날에는.

107047 @ 그.

107047 # 배추도 말이며 바다에 가서 절였어 소금이 없으니까.

107047 @ 예 그랬다고.

107047 # 으 바다에 가서 절였다가 하루나 이틀 해가지고 말이며 그 순이 다 죽으면.

107047 @ 예.

107047 # 집에와서 이제 그 생수로 씻어가지고 깨끗이 씻어가지고 그 다음에 이제 뭐 고추 뭐 마늘 뭐 무슨 저 그 저 젓갈 종류 멜젓 멜젓도 국물로 국물 같은 거 놓고 풀 저기 뭐 밀가루로 풀 같은 거 썬서 양념 만들어가지고 오만 이런 저런 조미료 놔가지고 말이지 막 섞어가지고 배추에 넣어 놔두면.

107047 @ 예.

107047 # 최소한도 뭐 먹을 수 있는 거는 한 바로 먹을 수도 있지만은 보통 열흘이나 보름지나면은 먹기도 하고 어떤 집에서는 겨울 저장용으로 땅파가지고 그 항아리에다가 위에 비닐로 딱 묶어다가 겨울에 꺼내 먹으면은 그 온도가 일정해 냉장고가 없을 때니까 땅에 묻어 놔두면.

107047 @ 하긴 옛날엔 냉장고 없었어?

107047 # 지혜가 말이야 상당히 보통이 아니라.

107047 @ 거난예.

107047 # 그래가지고 그렇게 해서 말이야 배추 한 포기 한 포기 내놓아서 밥에 먹었거든 주로 이 저 반찬이 없어 김치영 보리밥에 먹는 거야 된장국 끓여가지고.

젓갈

107048 @ 젓갈 종류는 뭐뭐 잇었주마씨?

107048 # 뭐 젓갈 종류는 자리젓 멜젓 갈치젓 정갱이젓 뭐 젓갈은 여러 가지로 그 저기 저 여기서 나는 걸로 만들어서 먹었어.

107048 @ 젓갈은 일년내내 만들었 먹었어?

107048 # 아니 그 날 때만 그 저기 자리는 유월달 유월 스무 사흘 조금이라 해가지고 그 때 나는 것이 알이 아주 많이 몸에 다 베여.

107049 @ 아 유월달에 자리젓?

107049 # 오 유월달 자리젓이 그만큼 제일 암컷이나 숫컷이 제일 말이야 그 저기 영양가가 많이 되고 금방 알을 말이야 낳을라고 할 때 떠 온 것이.

107049 @ 예.

107049 # 제일 영양가가 많고 그거를 이제 자리젓 하려면 이제 이런 도고리에 대가리하고 이제 창자를 조금씩 찍어가지고.

107049 @ 예.

107049 # 그걸 말이지 좀 나온 다음에 소금에서 딱 알맞게 놓으면은.

107049 @ 그게.

107049 # 그게 자리젓 되는 거라 거 소금 많이 놓면 짜면 자리가 그대로 말이지 자리의 형태 그대로 되고.

107049 @ 예.

107049 # 소금이 딱 알맞으면 인제 제일 좋은 자리 되고 소금이 적으면 좀 고린내 비슷해 단내라고 해 여기서 말로는 단내 자리젓 먹으면 아주 단내라고 말이야 그 그 냄새가 나고 그러는데 소금이 적당히 좀 족은 거야.

107049 @ 음.

107049 # 이제는 과학적으로 말이야 자리 한 되면.

107049 @ 예.

107049 # 자리 흔 말이면 이런 되로 네 개면.

107049 @ 예.

107049 # 소금은 한 되 놔서 버무려그넝 놓면 딱 것도 마찬가지로 아주 이제는 말이여 과학적으로 이제 다 시험해봐가지고 좀 자리젓 멜젓 이렇게 다 한치젓 오징어젓 뭐 무슨 것 많이 있잖아 죽은 것도 갈치젓 행 먹고.

107050 @ 그럼 멜젓은 몇 월달에?

107050 # 보통 삼사월 꽃멜젓이라고 해서 그거는 아주 알아줘 꽃멜.

107050 @ 꽃멜?

107050 # 으 꽃멜적이 그거는 아무리 소금이 적당해그넝 딱 맞게끔 행 놔뒤도 그 형태가 그대로 유지돼.

107050 @ 아 그대로 형태가 유지돼마씨?

107050 # 으 다른 말이지 그 저기 저 정어리멜이여 무슨 일반멜들은.

107050 @ 예.

107050 # 놔두면 물 되주게 멜이 형태가 엷어져.

107051 @ 가면 제주도에서도 아감젓 먹언마씨?

107051 # 아가미젓은 이 아가미로만 생선 아가미젓이 제일 맛있지.

107051 @ 아 그 때도 생선은 옥돔?

107051 # 으 옥돔 옥돔 아가미젓이 제일 맛있지.

107051 @ 아 이것도 옥돔은 보통 언제 잡히주마씨?

107051 # 주로 시월달부터 보통 십이월?

107051 @ 아 시월에서 십이월에 아감젓 많이 담갔잖다예?

107051 # 으 그 때 그런 생선도 그 때는 말이지 비싸니까 많이 흐지 못 흐고.

107051 @ 팔았잖다예?

107051 # 조금 많이 해온 집에서는 그것만 따로 좀 했다가 이만한 그 보시에다가 말이여 담아서 자기네만 먹고 헛지 주로 크게 담아서 팔 정도는 아니고 주로 멜젓 자리젓은 또 오징어 한치 많이 나니까 소금에 절였다가 먹고 그래.

107052 @ 게젓은 강이젓있잖아예?

107052 # 으 게젓.

107052 @ 강이젓은 춤강이로 강이젓 해마씨?

107052 # 으 춤강이로 해그넝.

107052 @ 예.

107052 # 그 저기 간장 해그넝 말이지 그 저기 담그는 법이 그것도 있어 경해그넝 좀 간장에 말이지 좀 끓여가지고 무슨 여러 가지 조미료 넣고 강이를 거기에 담 아가지고 한 열흘이나 보름 있으면 간장 버려서 다시 끓여야 냄새도 안 나고 그렇게.

107053 @ 아까 자리젓 만드는 법 알아줬잖아예 그럼 멜젓은 어떻 만들어마씨?

107053 # 멜젓도 꼭 같이 멜은 삼사월 되면은 그 구물로 해가지고 멜 잡아오면은 여기 망오름 밑에 가면 꽃멜젓 전문적으로 맨드는 굴이 있어.

107053 @ 아 굴이 있어마씨?

107053 # 굴에 넣으면은 그 온도가 예를 들어서 십도면 십도 오도면 오도 평상시 쪽 되서 일년간 숙성시켜가지고 육지 백화점 같은 데 오름 물산이라고 해가지고 서울 백화점에도 뭐 납품하고.

107053 @ 그럼 젓갈도 김치처럼 그 항아리에 보통 보관한마씨?

107053 # 그 옛날에는 큰 항아리가 없으니까 도루무통있잖아.

107053 @ 도루무통?

107053 # 으 저기 저 그런 거에다가 건줌 다 담아서 거기 크게 많이 들어가고 하니깐.

107054 @ 출레라고 하잖아예?

107054 # 어?

107054 @ 출레.

107054 # 어 반찬이 출레라고.

107054 @ 보통 출레라고 하면 제주도에서 밥이랑 국 빼고 출레가고 헨마씨?

107054 # 그렇지 그게 반찬 종류는 출레지.

107054 @ 옛날에는 반찬으로 젓갈을 많이 먹어부난 주로 출레를 젓갈이라고 헨마씨 그건 아니고?

107054 # 젓갈 종류도 출레지.

107054 @ 나물 같은 것도 출레마씨?

107054 # 으 반찬은 출레지 밥이 아닌 거는 출레주게.

장아찌와 회

107055 @ 장아찌 있잖아예?

107055 # 으.

107055 @ 장아찌는 뭐 마늘장아찌가 많아신가마씨?

107055 # 마늘장아찌가 제일 많고.

107056 @ 마늘장아찌는 어떻게 만들주마씨?

107056 # 마늘장아찌는 그저 마늘 요만식 하게 잘라가지고.

107056 @ 예.

107056 # 것도 소금에 절였다가 그 다음에 간장인가 뭐 해서 사이단가 조금 넣고 끓여가지고 그걸 이제 부어 넣으면은 마늘장아찌.

107056 @ 아까 몫장아찌도 말해주셨잖아예?

107056 # 으 몫장아찌는 간장에 담가논게 몫장아찌고.

107056 @ 아 마늘 마늘은 간장에 안 담아마씨?

107056 # 것도 간장에 담는데 일반 간장에는 안 담고.

107056 @ 아 일반 간장 말앙.

107056 # 으 다른 간장을 그 뭐 그 저기 해가지고 그 저기 마늘장아찌는 소금 해가지고 씻어서 장물 낱 만들거라.

107056 @ 그럼 장아찌는 마늘이랑 몸 말양 다른 거 잇언마씨?

107056 # 장아찌?

107056 @ 예.

107056 # 장아찌는 우리 어릴 때 먹은 거는 몸장아찌나 마늘장아찌밖에 생각 나는 게 잇어.

107057 @ 어르신 옛날에는 회도 좀 드션마씨?

107057 # 회는 게 무슨 멜도 떠오면 멜도 회로 먹고 자리도 먹고 말이지 생선은 회로 안 먹는 게 잇어.

107057 @ 아 다?

107057 # 으 살았을 때는 먹고 그 무리면 제주도말로 선도가 뭐 나쁘면 건 못 먹고 싱싱할 때는 이제 회로 먹고.

107057 @ 그 고산 아니 모슬포 쪽에 방어회가 유명하잖아예?

107057 # 으 그건 방어축제 있고.

107057 @ 여기 쪽에는 어떤 회가 유명하주마씨?

107057 # 여기 쪽엔 뭐 자리회가 제일 뭐 특산품이지.

107057 @ 새끼회라고 들어보션마씨?

107057 # 새끼회는 돼지새끼회 소새끼회 무신 뭐 그런 종류지 주로.

107057 @ 아 물고기가 아니라 돼지고기마씨?

107057 # 으 돼지새끼 돼지 배어가지고.

107057 @ 예.

107057 # 아직 나오지 않은 거 새끼뚝에 담아진 새끼들 잇어 그걸 막 난도질해가지고 말이여.

107057 @ 드셔보션마씨?

107057 # 으 그렇게 해서 먹고 소도 태어나기 전에 그 태아에 있는 거 잡아서 죽 잇을 때 꺼네그넝 소새끼 회로 엄청나게 보양되는 거라.

107057 @ 아 일부러 먹는 건 아니고?

107057 # 으 죽어그넝 도축할 때 죽어가지고 잡았을 때 그 안에 있는 거는 이제 소새끼회 돼지새끼회 유명해서 먹는데 요새는 주로 안 나와 그게 뭐 새기 뺨 것들은 잡지도 못 흥고 혹시 잘못해서 죽거나 하면은 가끔 하나 두 개 나와신디 이젠 잇어.

107057 @ 보양에 좋아신가마씨?

107057 # 으 몸에 좋앗지.

107057 @ 뭐 다금바리 그런 회 같은 거는?

107057 # 다금바리는 제주도에서 제일 말이여 고급 어종이 다금바리 그 다금바리는 우리나라에 저기 마라도 근해에서 많이 나.

107057 @ 마라도?

107057 # 마라도 근해에서 많이 나는 데 그거는 부위별로 맛이 다 틀려 그거는

우리나라에서 다금바리 이상 그거는 고기 중에 왕이주.

107057 @ 어르신 드셔보셨마씨?

107057 # 아 먹어봤지 그 다음에 북바리라고 해서 능성어라 동물도감에 나오는 거는 북바리는 제주도말이고.

107057 @ 예.

107057 # 능성어라고 하는 건데.

107057 @ 예.

107057 # 그거는 다금바리 다음에 능성어 그 다음에 돌돔 그 다음에 갯돔 돔 종류 그 다음에 황돔 이렇게 나와 거 어종이 계란 일급이 다금바리 이급이 능성어 북바리 삼급이 돌돔 갯돔 뭐 이런 그 다음에 황돔 이렇게 해서 황돔이 돔 중에서 제일 하위라.

107058 @ 요즘에는 냉장고 그런 거 때문에 반찬이 사시사철 먹을 수 있는데 옛날에는 봄에 먹고 여름에 먹고.

107058 # 그러니까 주로 장아찌 종류 것 종류 먹었지.

107058 @ 그럼 봄에만 주로 먹는 건 뭐가 잇었주마씨?

107058 # 봄에 종류는 뭐 멜 같은 거 들어오면은 우영에 녹물 같은 거 같았다그넝 멜국 끓여서 말িয়ে 그것도 말িয়ে 고기라고 멜도 고기라고 하거든 멜도 말িয়ে 옛날도 그거를 말이지 해서 멜국 끓여서 녹물도 금방 나오는 거 해서 먹으면 맛있어.

107058 @ 썩마농도 봄에 나오는데?

107058 # 썩마농도 그거 해다가 그 달래김치 담양 먹고 썩마농 죽도 썩 먹어.

107058 @ 거 맛은 어떻해마씨 달래죽은?

107058 # 아니 무슨 뭐 거 마늘 종류로써는 아마 영양가가 대가리가 이 조금.

107058 @ 예.

107058 # 크주게 잎파리만 이렇게 있어가지고 그 아래 것이 영양분이 좋은 모양이라.

107058 @ 어르신 그럼 여름에는 보통 물회 먹잖아예?

107058 # 으.

107058 @ 그럼 우럭 조림 같은 거는 언제 먹주마씨 우럭?

107058 # 우럭은 주로 뭐 여름철에 말이지 그 저기 저 고망우럭이라고 해서 뭐 옛날에는 낚시로 우럭 고망에만 살거든.

107058 @ 예.

107058 # 그게 썩 좋아하는 게 멜이라 멜 께가지고 주면 말িয়ে 고망에 잇당 나와가지고 비양도 가서는 멜만 가정가넝 하면은 보통 사람도 열 개 스무 개 낚아와.

107058 @ 아 보통사람도마씨 경 많아마씨?

107058 # 그렇게 많아가지고 그거 해오면은 매운탕 멜은 저기 저 우럭은 매운탕에 아주 일품이야 우럭조림도 좋고.

107058 @ 그럼 고사리무침이나 호박무침 같은 거는 보통 가을 겨울에 먹어신가 마씨?

107058 # 그거는 주로 제사 때.

107058 @ 제사 때.

107058 # 멧질 때 그렇게 하지 일반 뭐 거 저 서민들은 말이지 고사리 무치거나 호박 무치거나 정 하지 안 해.

107058 @ 그럼 겨울에는 주로 뭐 드셨주마시 출레로는 겨울에는?

107058 # 겨울에는 뭐 주로 젓 종류도 먹고 콩국 같은 것도 먹고 콩국 주로 섞 먹고 말이지 뭐 좀 그렇게 하고 살았지 무슨 뭐 먹을 게 있나.

장 담그기

107059 @ 장은 언제 담그주마씨?

107059 # 그 장?

107059 @ 예.

107059 # 된장 말이지?

107059 @ 예.

107059 # 된장은 지금 한 십이월달에 거 제주도에 콩 장만해가지고.

107059 @ 예.

107059 # 인제 그 콩 장만해가지고 거 이제 거뒤들이면 그 콩 장만을 새콩을 갖고 십이월 달에 집에서 푹 끓여가지고 그 다음에 발로 밟거나 방에툇에 놔서 찌어가지고.

107059 @ 방에툇에 놔서?

107059 # 방에 방아 이렇게 찌어가지고 그 이제 요만큼 해서 메주를 맨들어가지고.

107059 @ 예.

107059 # 짝으로 이제 이렇게 걸어서 놔다가 한 이십일이나 한달쯤 되면 그게 아마 숙성이 되는 모양이야 그래서.

107059 @ 보통 십이월에 담간마씨?

107059 # 으 십이월에 나도 담그는 걸로 알고 있는데.

107059 @ 아 기구나예.

107060 @ 그럼 장은 된장 말고 종류가 여러 가지 있잖아예?

107060 # 된장 말고 뭐 고추장도 있고 뭐 된장에 이제 그 할라면 소금물을 집어 넣고 그 뭐 그 계란 띄어가지고 소금의 농도를 딱 맞추려고 하면은 그 저기 메주에 다가 소금물을 이제 놓는데 비율이 맞아야 간장도 나오고 그 된장도 숙성되고 하거든.

107060 @ 아 그럼 고추장도 십이월달에 담간마씨?

107060 # 고추장은 뭐 별로 꼭 십이월 달에 담그는 게 아니고 고추가 그것도.

107060 @ 예.

107060 # 새로운 고추가 금년에 이제 뭐 한 시월달 되면은 전부 다 수확이 되면은 그걸 이제 갈아가지고 말이지 고추 탄 거를 말린 거를 갈아서 이제 분쇄해가지고 아주 그렇게 해가지고 인제 고추장을 만드는 데 그거는 예를 들어서 뭐 찹쌀가루가 뭐가 썬서 같이 넣어서 만들고.

107061 @ 고추장이랑 된장이랑 간장 하나씩 간단하게 만드는 거 설명해 줄 수 있어마씨?

107061 # 게 그러니까 그 된장은 일단 그 콩을 콩을 사서.

107061 @ 예.

107061 # 집에서 그걸 삶아가지고.

107061 @ 예.

107061 # 그걸 푹 삶은 다음에 발로 밟던지 아니면 방에퓌에 넣어가지고 찌어가지고는 그거를 완전히 잘 그 제주도말로 민작하게 잘 말이지 뽀사진거를 사각형으로나 아니면 뭐 동글락하게 만들어가지고.

107061 @ 예.

107061 # 이제 그 제주도 논에서 난 짝을 이용하지 안 하면 메주가 그 뜨질 안 한다 하여.

107061 @ 아 제주도 짝을 이용해마씨?

107061 # 으 제주 그 저기 저 논에서 나는 짝 그 저기 나룩짝이라고 해가지고 벗 짝을 그걸 아래 깔던지 아니면 벗짝으로 묶어서 이렇게 걸어놓고 해가지고는 한 이십 일에서 한 달 정도 이렇게 숙성시켜가지고 곰팡이가 피면.

107061 @ 예.

107061 # 그 때 이제 그걸 잘 말리면 거기서 인제 깨끗하게 곰팡이 같은 거 솔로 씻겨내가지고 그 다음 항아리에 놔가지고 항아리에 놓을 때도 제주도 뭐 보리짝이나 벗짝으로 그 항아리에다 말이지 균이 있는거라도.

107061 @ 예.

107061 # 그 전부 다 저기 저 죽여버리려면 불로 그걸 항아리를 소독해서 그 다음에 깨끗하게 닦아난 다음에 메주 씻친거를 놓고.

107061 @ 예.

107061 # 그 다음 소금물을 이제 비율에 맞게 하려면 소금을 물에다가 뭐 이렇게 타면은 계란을 띄우면은 계란이 바르게 서면은 그 농도가 맞는다 하여.

107061 @ 아 계란이 이렇게 뜨면마씨?

107061 # 으 띄우면 경 안 하면 옆으로 논다거나 예를 들어서 싹 들어간다하면은 그거는 된장에 들어갈 농도가 아니니까 그거를 조정해가지고 계란으로 그 딱 말이여 소금의 농도를 조정해가지고.

107061 @ 예.

107061 # 그 항아리 깨끗이 소독한 거에다가 닦아내가지고 메주를 놓고 그 다음

에 소금물을 비어서 이제 그 천으로 말이지 깨끗하게 우에다 말이 싸가지고 이렇게 덮어가지고 한 달 두 달 정도 말이며 이제 숙성시켜가지고 낮에는 햇볕 좀 보이게 열어주고 그렇게 딱 닫으면은 거기다가 말이며 가시나무 같은 거 놓고 말이며 솟하고 고추 놔가지고 말이며 이렇게 좀 눌러 그 메주가 올라오주 못하도록 게서 그 게 소금물에다가 잘 말이지 두 달 정도 숙성이 되면은.

107061 @ 예.

107061 # 이제 그 숙성이 됐다고 생각하면 그 다음에는 우에서 걷어내서 고추 솟 같은 거는 거기서 나오는 불순물을 다 소독도 해주고 뭐 이렇게 고추하고 솟을 놓거든.

107061 @ 예.

107061 # 이제 그걸 걷어내서 이제 이렇게 그 메주를 끄내면.

107061 @ 예.

107061 # 쪼금 물렁물렁해.

107061 @ 예.

107061 # 아 이제는 이게 숙성이 됐구나 흘 때는 이제 그걸 다 끄집어 내서 손으로 주물럭주물럭 해서 메주를 풀거든 폰 다음에 이제 그 향아리에다가 담는 거라.

107061 @ 어르신 된장 만드는 거 잘 안다예?

107061 # 그래가지고 그 물은.

107061 @ 예.

107061 # 따로 놓고 그 물은 이제 말하자면 간장이야.

107061 @ 아.

107061 # 그 소금물이 우리가 사용하는 간장이거든.

107061 @ 예.

107061 # 그 간장은 간장대로 사용하고 그 다음에 이렇게 다 주물럭주물럭해가지고 딱 눌러가지고 이제 향아리에 딱 놓아가지고 또 우에다가 천으로 더끄어가지고 고무줄로 사서 향아리 우에 덮개를 더끄어가지고 또 한 달 두 달 이렇게 숙성해 숙성해가지고 우에다가 곰팡이 같은 거 피면.

107061 @ 예.

107061 # 그거를 싹 걷어내가지고 그 때부터는 먹어도 되는 거주게.

107061 @ 아 그게 된장?

107061 # 으 그게 된장이야 거 된장 만드는 법은 그렇게 해서 된장이 되는 걸로 난 알고 있어.

107061 @ 그럼 고추장은 어떻 만들주마씨?

107061 # 고추장은 쉬워 고추장은 뭐 고추 햇고추 사다가.

107061 @ 예.

107061 # 그 방앗간 같은 데 가서 갈아가지고 아주 즘질게 갈아가지고 오면은 그 걸 놓고 찹쌀인가 뭐 그 저기 풀 썬가지고.

107061 @ 예.

107061 # 그거 같이 놔가지고 막 저은 다음에 거기다가 뭐 무슨 여러 가지 메실 같은 것도 메실도 넣어서 흐면은 메실고추장도 되고 마늘로 넣엉 마늘고추장도 되고 이런 식으로 다양하게 고추장에 들어가는 종류가 상당히 많거든.

107061 @ 아 그럼 고추장은 된장보다 좀 만들기 쉬운 거 다행이요?

107061 # ㄴ 아주 쉽지 그건 그건 아주 바로 숙성하 거나 그런 것도 있어.

107061 @ 그 된장은 아까 십이월 즈음에 담근다고 했잖아요?

107061 # ㄴ 십이월 달이나 일월달 쯤에 담그주게.

107062 @ 그럼 메주는 메주 주는 것도 그냥 그 때 시기에 비슷하게 하겠어요?

107062 # ㄴ 게난 아무튼 콩이 한 시월달이면 다 장만되거든 이제 다 장만이 끝났거든 십일월 달이지마는 시월달 정도 되면 콩이 다 장만되서 출하되면 햇콩으로 사다가.

107062 @ 예.

107062 # 거 집에서 말이지 이제 그걸 깨끗이 씻어서 푹 한 이십사시간은 아니라도 한 열 몇시간을 말িয়ে 집에서 큰 가마솥에서 해서 이렇게 삶아그냥 꺼내가지고 이제 작업 하는 거야 다락에 놔서 발로 뭍던지 아니면 방에퓌에 놔서 찌던지 건쭙다 그 알갱이가 뭐 다 잘 해졌을 때는 그 다음에는 이렇게 사각으로 메주를 만들어서 달아놓는 거주게.

107063 @ 장 담글 때 있잖아요?

107063 # ㄴ.

107063 @ 뭐 보통 우리가 중요한 일 하면 뭐 하지마라 뭐 하지마라 금기하는 거 있잖아요.

107063 # 장 담그면은 부정탄 사람 들어오지 말라 해서 옛날에는 금줄이라고 해서.

107063 @ 예.

107063 # 집 앞에다가 그 뭐 이렇게 저 새끼줄로 끈거에다가 뭐 꼬치 같은 거 하고 숯 같은 거 하고 뭐 이렇게 뽑아가지고 금줄이라고 해가지고 그거를 땀어.

107063 @ 예.

107063 # 장 담그면은 부정탄 사람이 들어오면은 장이 말িয়ে 고리고 뭐 해서 잘 안 된다해서 그거는 옛날 내려오는 하나의 그 풍속이지.

107063 @ 예.

107063 # 뭐 그렇다고 뭐 부정한 사람 왔다고 해서 고리거나 말িয়ে 못 먹을 정도로 되거나 하지 않은 건데 옛날 사람들은 그렇게 했다는 말이 있고 직접 나도 그런 거 단 거 본 것도 있고 했어

떡류

107064 @ 떡 종류가 뭐뭐 잇언마씨?

107064 # 떡은 옛날부터 보리상애떡이영 혼 것도 있고 보리로 맨든 상애떡.

107064 @ 아 보리상애떡.

107064 # 으 보리상애떡이영 혼 게 제주에서 우리 어릴 때는 주로 말이여 먹을 거 없었을 때는 보리 갈아가지고.

107064 @ 예.

107064 # 그걸 이제 그 저기 그 막걸리 같은 걸로 놔서 말이지 그 저기 만들어가지고 집에다가 말이여 따뜻한 방에 놓으면은 소다 같은 거 조금 넣으면은 그 상애떡 만드는 원료가 조금 부풀어 올르면은 그걸 만들어가지고 찌어가지고 만들영 먹은 게 보리상애떡이고.

107064 @ 예.

107064 # 조침떡이라고 해서 조에다가 조 갈아가지고.

107064 @ 예.

107064 # 감자 같은 거 막 썰어서 그 안에 같이 버무려가지고 침떡으로 말이여 이런 시리에 넣어가지고 찌어가지고 조침떡.

107064 @ 조침떡.

107064 # 조침떡은 감자 같은 것도 채로 썰어서 그래 놔가지고는 흥여서 썰 위에는 팻 같은 거 놔가지고는 말이지 이렇게 만드는 조침떡이 있고.

107064 @ 예.

107064 # 또 감자떡도 있어 감자 그 저기 고구마 말려가지고.

107064 @ 예.

107064 # 썰어서 말린 거를 분쇄해가지고 그걸로 만들영 먹은 것이 감자떡 그것도 상당히 맛있는 것이었고 또 이제 주로 말이지 저기 제사에 멥질에나 쓰는 거는.

107065 @ 시루떡 알잖아예 시루떡은 재료랑 어떻 만들주마씨?

107065 # 재료는 쌀가루 그 주로 여기서 말하자면 나룩쌀이라고 해가지고 그걸 갈아가지고 흥는 게 시루떡에서 제일 그 저기 근본이 쌀가루로 만드는 것이 시루떡이고.

107065 @ 그거는 어떻 만들주마씨?

107065 # 그것도 아까 조침떡 만들 듯이.

107065 @ 예.

107065 # 그 저 그 이렇게 물 쭉 살짝 버무려가지고 그 다음에 말이여 시루에 놔가지고 한 층 놔가지고 팻 좀 넣고 또 한 층 놔서 또 팻 넣고 해서 쪽 위에까지 이렇게 해서 딱 이제 그 위에 덮어가지고 아래서 솥에 놔가지고 찌거든.

107065 @ 예.

107065 # 시루를 그렇게 찌면은 뭐 한 시간 정도인가 찌면은 그게 떡이 되서 나오고.

107065 @ 예.

107065 # 그 다음에 시루떡 종류로 곤떡이라고 해가지고 곤떡은 쌀로 쌀가루로

해가지고 동글락한 떡도 만들고 반달떡도 만들고 송편도 만들곡.

107066 @ 그럼 송편은 어떻게 만들어마씨?

107066 # 것도 쌀가루로 주로 재료는 쌀가루로 만드는 거야.

107066 @ 그럼 송편이랑 곤떡이랑 다른 거마씨?

107066 # 아니 그것도 옛날 말로 말하자면 그거 하얗게 해서 곱다고 해서 곤떡이고 곤밥이고 이렇게 해서 밥도 옛날은 보리밥 먹다가 곤밥이라 했거든 왜 곤밥이라 했느냐 쌀밥이지마는 밥이 보리밥은 호뭇 거무룽하고 쌀밥은 희고 하니까 곱다고 해서 곤밥이라고 우리 조상들은 곤밥 곤쌀 뭐 이렇게 곤죽 곤죽도 쌀로 쏘 죽은 곤죽이고 이렇게 해가지고 곱다는 뜻을 표현하기 위해가지고 그걸 사용한 거 같애.

107067 @ 그러면 우리 제주도에서 빙떡 먹잖아예?

107067 # 빙떡은 모밀가루로 만들어가지고.

107067 @ 예.

107067 # 모밀가루를 말이지 잘 말이지 저 갈아다가 말이지 뭐 물 놔서 아주 얇게 만들어가지고 그 뭐 후라이팬에 놔가지고 거기에는 뭐가 들어가면은 무수는 꼭 들어가야 돼 무수.

107067 @ 예.

107067 # 무 삶아서 이렇게 채로 썬 거 하고 콩나물도 옛날엔 조금 들어가고.

107067 @ 예.

107067 # 그외로는 이제는 뭐 잡채 같은 것도 이제는 넣는다고 하더라고 이제는 그런 거를 안에 속에다 넣고.

107067 @ 예.

107067 # 이렇게 말아서 먹었는데 그게 이제 음식 궁합이 잘 맞는 것은 모밀하고 무가 아주 궁합이 잘 맞아가지고 소화도 잘 되고 피도 맑게 해 주는 것도 있다고 해가지고.

107067 @ 예.

107067 # 그리고 뭐 그 콩나물 같은 거는 술 먹어난 사람들 해독도 뭐 아스파라기산 같은 게 콩나물에 많이 들어있어가지고 무수하고 콩나물은 꼭 놔가지고 말이여 빙떡을 만들어 다른 거는 이제까지 놔서 만드는 거 별로 못 봤어.

107067 @ 아 빙떡은 무수랑 콩나물마씨?

107067 # 그 안에.

107067 @ 예.

107067 # 재료로 그걸 만들어서 놔가지고 말이여 말아가지고 먹었어.

107068 @ 상애떡은 뭐주마씨?

107068 # 그 상애떡 아까 얘기한 게 보리상애떡이라고.

107068 @ 보리상애떡.

107068 # 어 그게 보릿가루로 해가지고 옛날에는.

107068 @ 예.

107068 # 그 곤쌀 같은 게 별로 없으니까.

107068 @ 예.

107068 # 그 보리를 갈아다가 보리상애떡으로 해서 먹었거든 누룩 해가지고 누룩한 거하고 뭐 그 저기 보리 갈아온 가루하고 막걸리 같은 거랑 막 찌어가지고 가루를 반죽해서 따뜻한 데 한 몇 시간 두 세시간 놔두면 그게 자연히 소다 같은 것도 넣고 해그넵 부풀어 올라 그 때부터는 동글락하게 마름모로 해그넵 만들어가지고 그 저기 그 치는 거주게.

107069 @ 그럼 제사할 때 떡 올리잖아예?

107069 # 으.

107069 @ 뭐뭐 올리주마씨?

107069 # 제사 떡에는 옛날에는 그 뭐 보리상애떡이나 우리 어릴 때에는 조침떡 같은 거 또 저기 저 시루떡 같은 것도 있지마는 주로 그 때 제사에도 곤떡도 조금 해서 많이는 안 해도.

107069 @ 곤떡?

107069 # 동글락한 곤떡도 있고 반달도 있고 송편도 있고 이런 종류는 조금씩 말이여 해서 말이여 제사 지낸 걸로 알고 잇어.

107070 @ 상례 때는 떡이 제사 때랑은 다르지 않아마씨?

107070 # 상례?

107070 @ 예.

107070 # 상례할 때도 떡은 어느 정도 말이여 곤떡 종류는 조금 해가지고 상애상에 올리고 흐는 거는 곤떡 종류도 쓰긴 썼어.

107071 @ 어르신 설기떡도 들어보셨마씨?

107071 # 설기 설기떡엔 흐는 거는 잘 안들어봤네.

107072 @ 인절미도 만들지 않아마씨?

107072 # 으 인절미도 만들었지 인절미가 곤떡이여 곤떡.

107072 @ 곤떡에다가 콩고물 물이는 거마씨?

107072 # 으.

107073 @ 절편있잖아예?

107073 #절편.

107073 @ 절편은 어떻 만드는데주마씨?

107073 # 절편 같은 게 그 아마 저 이렇게 썰어가지고 만든 건데 그 기증편을 썰어가지고 만든 것이 절편 아닌가 난 보는데.

107074 @ 솔변 있잖아예?

107074 # 솔변은 이제 소나무 잎사귀를 따나가.

107074 @ 예.

107074 # 아래 놔서 그 곤떡을 만들거나 저기 저 송편 같은 걸 만들면 일단 찌면 솔잎 위에도 놔서 식혔거든 그렇게 해서 식혀야 이 곤떡이 제 향기가 인제 나오고

맛도 있고 그 밑에다가 솔잎 뜯어온 거를 깨끗이 씻혀가지고 물기 없게 해서 흐르게.

107075 @ 옷기떡도 들어보셨마씨?

107075 # 옷기떡 같은 거는 곤떡으로 별떡 같은 걸로 만들어 그게 이 그것도 기름에 튀겨가지고 쌀가루로 만드는데 그래가지고는 이제 그 설탕이나 꿀에나 이렇게 해서 먹으면은 아주 맛있지.

107076 @ 고사 지낼 때나 어디 당에 갈 때도 떡 가져가잖아예?

107076 # 으.

107076 @ 그른 뭐 다른 특별한 떡이 잇인가마씨?

107076 # 아니 당 같은 데 갈 때는 주로 뭐 촛불 가서 싸고 무슨 말이지 뭐 떡은 말이지 곤떡 반달떡이나 달떡 별떡 같은 거 간단히 해가지고 서낭당에 올라가서 빌어오고 크게 뭐 다른 건 없고.

107077 @ 그면 굿 할 때는 굿 할 때도 마찬가지로지예?

107077 # 굿 할 때도 뭐 여러 가지로 말이야 떡 종류는 곤떡 말이지 떡은 말이지 거 올렸어 저기 저 침떡 해그넝 말이지.

107077 @ 예.

107077 # 그 쌀로 맨들어그넝 그런 떡 우에는.

107077 @ 예.

107077 # 침떡 우에는 곤떡 올리주게.

107077 @ 침떡은 또 뭐짱?

107077 # 침떡은 시루떡.

107077 @ 아 시루떡.

107077 # 어 시루떡을.

107077 @ 예.

107077 # 쌀로 이렇게 맨들어그넝 쌀 일단 요만큼 간격으로 떡 두께로 놔그넝 그 다음에 팻을 또 놔 팻 그다음 또 요만한 두께까지 가루 넣고 그 우에 또 뭐냐면은 팻 놓고 그렇게 하면 떡이 층층층층 되니까 이래 썰면 딱 들어나게 되주게 딱 한꺼번에 흐면은 붙어버리니까 그래서 침떡을 만들 때는 그렇게 해서 만들어서 시루에서 이렇게 다 되면 얹어노면 이렇게 들르면 시루만 나오게 되어 그 다음에 칸칸 들러내면 게 그 다음에 이제 썰어서 이제는 자기 먹기 좋게 썰던지.

107077 @ 예.

107077 # 길게 사용하려면 길게 사용하고 반으로 사용하려면 반으로 사용하게 해서 사용하게끔 만드는 거지.

107078 @ 요즘에는 제사 때나 명절 때 아니면 떡 안 먹잖아예?

107078 # 으.

107078 @ 옛날도 마찬가지로진가마씨?

107078 # 옛날에는 먹을 게 별로 없으니까 제사나 명절 아니면 떡 먹을 기회가

엇엇지.

소와 고물

107079 @ 떡 안에 막 들어가는 소나 고물 같은 거.

107079 # 그거는 옛날에는 그 저기 팻도 들어가고.

107079 @예.

107079 # 녹두라고 해서 녹두도 삶아서 그 들어가고 옛날에는 콩가루도 넣고 그 저기 송편에 그 안에 콩가루도 놔서 말이지 먹고 했어 콩가루도 넣고 하면 아주 맛있어 팻 녹두 콩가루 이런 것들을 주로 안에 소재로 놔서 만들어.

107079 @떡마다 넣는 게 다른가마씨 아니면?

107079 # 그렇지 뭐 다 틀리겠지 빙떡 같은 거는 무수하고 뭐 콩나물 넣고 흐듯이 송편에는 콩가루나 팻이나 녹두 같은 거 이런 거 이렇게 떡마다 다 틀려 만두 같은 거 만두떡에는 돼지고기 다져가지고 뭐 여러 가지 말이지 뭐 이런 거 놔가지고 만들어서 알맹이는 떡마다 종류가 다 틀려.

107081 @ 떡 만들 때 뭐 하지마라 이런 건 없었지예?

107081 # 떡 만들 때도 뭐 별로 옛날 사람들 떡 칠 때는 정지 옛날에 부엌을 정지라 했거든 정지에 왔다갔다 영 해가면은 부정탄다 해가지고 떡 삶을 때는 왔다갔다 하지말라는 그런 말 어릴 때 들어났주게.

별식

107082 @ 순대는 지금도 먹고 옛날에도 먹었잖아예?

107082 # 순대?

107082 @ 예.

107082 # 순대는 돼지 잡아가지고 뭐 잔치할 때나 말이여 영장이라고 해가지고 사람이 돌아가면 장례 지내려면 돼지를 꼭 잡았거든 옛날엔.

107082 @ 예.

107082 # 잘 사는 집이든 못 사는 집이든 돼지를 잡았고 잘 사는 집은 두 마리 세 마리 잡았고 못 사는 집은 한 마리도 잡고 이렇게 해가지고 할 때는 돼지에서 나오는 그 창자가.

107082 @ 예.

107082 # 창자를 깨끗이 세척해서.

107082 @ 예.

107082 # 거기에다가 돼지피하고 마늘 뭐 무슨 파마늘 무슨 이런 말이지 여러 가지 말이여 거기다 재료를 막 넣어서 이제는 그 돼지창자에다가 담아서 요만씩 하게 묶어 양쪽으로.

107082 @ 예.

107082 # 묶어가지고 큰 솥에다가 삶지 삶아가지고 익어갈수록 툭툭툭툭 저꼬지

얇은 걸로 찢러봐 거기서 공기도 조금 새어나오고 해서 말이야 터지지 않은 거지.

107082 @ 예.

107082 # 그디로 묶은양 가만히 놔두면 터져분다하여

107082 @ 아.

107082 # 그러니까 이제 중간 중간 영 찢러주면 걸로 공기도 나오고 해서 안 터지기도 하고 익었는지 안 익었는지 알아보고 말이야 이런 방법으로 해서 순대를 삶아서 건져가지고 식혀.

107082 @ 예.

107082 # 따신 때는 찢지 못 하지 식혀놨다가 손님 오면은 찢어서 고기 석점에 순대 두점이면 두점 한점이면 한점 낳.

107082 @ 제주도 순대는 특이하잖아예?

107082 # 육지 거랑 다르지 들어가는 거는 그게 좀 틀리겠지 여기는 옛날 뭐 그 돼지 잡으면은 그거를 주로 말이야 막 다져가지고 돼지피하고 안에 그런 돼지 내장에 그 조금말이지 기름기 있는 것들을 다져가지고 같이 파마늘 같은 것도 요만씩 찢고 돼지피도 좀 넣고 밀가루도 좀 넣고 여러 가지로 말이야 저기 저 그런 것들을 넣어서 만들면 맛있어.

107083 @ 그럼 두부는 어떻게 만들주마씨?

107083 # 두부는 이제 콩으로 만드는 거주마는.

107083 @ 예.

107083 # 콩을 말이지 뭐 두부는 콩으로는 만드는데.

107083 @ 예.

107083 # 익혀서 만드는 건지 생으로 하는 건지 몰라도 나 생각에는 아마 그거 저기 저 그 콩 생콩을 갈아가지고 그 물 짜가지고 그거를 물을 이제 끓여가지고.

107083 @ 예.

107083 # 그 다음에 식히면 두부가 되지 않나 그렇게 생각이 되는데 그 두부 할 때도 콩으로만 하는 것도 아니고 간수라고 해가지고.

107083 @ 간수?

107083 # 바닷물이 간수주게 바닷물이 아니면 소금물이 꼭 들어가야 두부가 영켜 그 두부만으로는 절대 콩으로만으로는 영키지 안 해.

107083 @ 그냥 물로도 안 되고?

107083 # 케난 그 간수라고 해가지고 주로 바닷물 중간에 가서 깨끗한 데로 가서 떠다가 말이지 그거 넣은다고 하더라고.

107083 @ 그럼 옹포는 바다 바로 옆에 잇이난?

107083 # 옛날에는 두부 같은 거 잘 만들어서 뭐 집에서 먹지 안 해.

107083 @ 아 기팡?

107083 # 으 그 옛날도 가면 두부공장 가면 비지 콩 만들당 남은 비지라고 해서 그 저기 저 생콩 막 갈면 비지라는 거 나오거든.

107083 @ 예.

107083 # 그거 사당 집에서 국으로 끓여서 먹었거든 아마 생으로 만드는 거 닳아 생콩으로 이렇게 갈아가지고.

107083 @ 예.

107083 # 그 물을 이제 뽑아서 그 생콩의 물을 끓여가지고.

107083 @ 예.

107083 # 그 다음에 간수하고 섞어가지고 어떤 통에 이런 사각통에다가 놔가지고 열려놔두면 한 몇 시간 말이여 응고되면 찰라서 두부가.

107084 @ 모밀묵도 해 드셔보셨마씨?

107084 # 모밀도게 아까 저기 저 두부 만드는 식으로 모밀도 저기 저 갈아가지고 이제 죽 쉬 죽 팔팔하게 썬가지고 판대기에 놔가지고 이렇게 딱 말이여 그 저기 저 보재기 같은 거로 말이여 딱 싸서 물 빠지게 하면 묵이 돼.

107085 @ 그럼 청묵은?

107085 # 청묵은 뭐 아마 그 모르지 그거 모밀 그 저기 저 익기 전에 한 걸로 청묵인가 모르켜.

107086 @ 그 미숫가루 있잖아예?

107086 # 미숫가루?

107086 @ 제주도에서 미숫가루 뭐라고 했주마씨?

107086 # 저 계역이라고 해주 계역인데 이 계역이 주로 사월에서 오월달에 보리를 채취해서.

107086 @ 예.

107086 # 보리를 채취해가지고 보리 장만해가지고 보리 도정하기 전에.

107086 @ 예.

107086 # 보리만 알맹이만 나오면은 그 이제 말렸다가 유월달 저기 저 장마철에는 집에서 솥뚜껑 놔가지고 불을 때가지고 그 솥뚜껑에 요만씩 보리놔서 볶양.

107086 @ 예.

107086 # 팍팍팍팍 퍼지면은 그겔 이제 모였다가 방앗간에 가서 갈아온 게 계역이라 거기에는 여러 가지 콩을 갈아그넹 말이여 콩도 볶아그넹 같이 넣을 수도 있고.

107086 @ 예.

107086 # 또 뭐 예를 들어서 찹쌀 쌀도 말이여 갈아서 아니 갈아서가 아니고 찹쌀도 쪼끔 볶아가지고 이 계역은 다 볶아야 돼.

107086 @ 다 볶은 다음에?

107086 # 어 다 볶양 다 놔그넹 그 다음에 방앗간에 가그넹 갈아오면 그 다음 먹을 때가 상당히 맛있거든 보리하고 콩하고 찹쌀하고 갈아서 옛날에는 그렇게 세 가지를 갈아서 계역으로 해 먹는 게 아니고.

107086 @ 예.

107086 # 순수한 보리밖에 없어.

107086 @ 아 옛날에는마씨?

107086 # 으 옛날에는 지금은 콩도 넣고 뭐 찹쌀도 넣고 다양하게 말이지 우리 기호식품으로 만들어서 먹지마는 영양가도 좋고 아주 좋은데 옛날에는 그렇게 흔하지도 않고 그렇게 행 먹지도 않았고.

107086 @ 보리로만.

107086 # 보리로만 보리가 오월 달 즈음에 끝나면 유월 달 장마 오면 이제 먹을 게 없고 흐니까 보리를 흔 말 볶아가지고 방앗간에 가서 갈아다가 집에 오면 그거를 이제 물에 타서 바로 먹을 수 있고 설탕 놔서 먹기도 하고 보리밥에도 계역 몇수가락 낱 비벼그넝 먹기도 하고 여러 가지로 먹었지.

107087 @ 그면 지짐이도 먹잖아예?

107087 # 지짐이 같은 것도 먹는데 그거 주로 밀가루로.

107087 @ 옛날에는 아니 요즘에는 다양하잖아예?

107087 # 으 지금은 다양하지만 옛날에는 적이라고 했지 적 제사 때는 멧질 때나 적 지졌다고 할 때 밀가루로 해가지고 아무 것도 안 넣은 순수한 걸로 지금 아까 지짐이 그런 식으로 된 거를 옛날엔 적이라고 하여 적을 이렇게 지지면 제사에 쓰기 좋게 적꼬지에 꿰가지고 적을 제일 밑에 넣고 그 다음에 무슨 돼지고기 찹 위에는 생선 놓고 상에 올리주게.

107088 @ 그럼 어르신 오매기술도 알아마씨?

107088 # 오매기술은 좁쌀로.

107088 @ 예.

107088 # 좁쌀로 이렇게 동글락하게 맨들엉 가운데 고망 뚫어가지고.

107088 @ 예.

107088 # 그게 이제 오매기라고 하는 떡인데.

107088 @ 예.

107088 # 그걸로 술을 만드는 것이 이제 그 좁쌀 그 오매기술인데 그게 아주 여러 가지로 옛날에도 청주 같이 만들어그넝 말이어 나중에는 계란도 넣고 무슨 참기름도 넣고 여러 가지로 말이지 막 영양분 있는 걸로 만들면 그거 아주 한 한 사발만 먹으면 말이어 한 때 말이어 식사까지도 대응할 수 있는 영양가가 있는 술이었지.

107089 @ 그럼 순다리는?

107089 # 순다리는 밥이 쉬어가지고.

107089 @ 예.

107089 # 먹을 수 없으니까.

107089 @ 예.

107089 # 그대로 던져버리기가 아깝고 그래서.

107089 @ 예.

107089 # 그거를 이제 끓여 된밥을 끓여가지고 거기 이제 그 곰팡이 같은 균 여러 균을 다 죽여서 그거를 이제 따라 논 것이 순다리라.

107089 @ 그것은 언제 마셔마씨?

107089 # 그것도 제사 때도 순다리도 나오고 말이지.

107089 @ 오매기술도 제사 때 먹어마씨?

107089 # 아니 오매기술 같은 거는 제사 때는 별로 사용 안 하고 사람 먹는데 주로 사용하고.

107089 @ 순다리는?

107089 # 순다리도 뭐 만들어서 말이지 그 제사상에도 올리기도 해났텨 하더라고 게 우리도 그 할머니댁에 멥질 먹으러 갔다오다보면 순다리 한 병 담양 먹은 기억도 나고.

107090 @ 그럼 누룩도 만드는 법 알아마씨?

107090 # 누룩도 그 저기 보리인가 뭘로 밀인가 뭘로 해서 만들 거야.

107091 @ 그럼 옛도 만들엉 먹어 보신 적 있어마씨?

107091 # 옛도 게 그 누룩 아까 말했지 누룩 같은 거 넣고 하면은 쌀보리가 맥주 보리가 이제 그 쌀보리하고 맥주보리가 있는데 맥주보리는 맥주 맨드는 원료로 된 게 있는데 그걸로 이제 그 그거를 이제 물 조금 넣고 이제 거기서 짝이 나와.

107091 @ 예.

107091 # 그것을 골이라고 하는데 그 골을 만들어가지고 옛 맨들 때는 그거를 말이지 놔가지고 말িয়ে 옛을 만드는데.

107091 @ 예.

107091 # 그거를 놔가지고 막 딸리다가 뭐 예를 들어서 돼지고기도 넣을 수 있고 꿩도 넣을 수 있고 닭도 넣을 수 있고 말이지 여러 가지 말িয়ে 거기다가 놔가지고 하루 종일 말이지 이상 딸려가면 그게 옛같이 단맛이 나오고 옛같이 되어.

107091 @ 꿩도 넣어마씨?

107091 # 아 꿩옛도 있고 말িয়ে 옛날엔 꿩 없으면 닭으로 사용했고.

107091 @ 예.

107091 # 닭도 말িয়ে 없을 때는 돼지고기 쪼끔 사다그넝 넣엉 먹고 지달이 같은 것도 넣으면은 지달이 같은 것도 옛 해서 먹으면은 아주 좋은 거지.

기타

107092 @ 그럼 지금 막 이것저것 음식 먹은 거 물어봤잖아예?

107092 # ㄴ.

107092 @ 혹시 제가 안 물어본 거 잇인가마씨?

107092 # 음식 먹는 거?

107092 @ 예 옛날에 먹은 거 다른 거 옛인가마씨?

107092 # 뭐 무신 말이지 옛날에는 주로 보리밥 해서 말িয়ে 먹을 때는 주식으로

감자도 말이어 좀 넣어서 먹고 보리밥에는 어떤 때 좁쌀도 같이 놔서 말이어 먹을 때도 보리만 놔서 먹을 때는 보리밥이고 조만 놔서 먹을 때는 조팍이고.

107092 @ 예.

107092 # 조팍도 흐린밥 모인밥 잇어 모인조있고 흐린조있고 그게 따로 성분이 다 틀려 그게 주로 흐린조는 술같은 데도 사용하고 옛 같은 데도 사용하고 뭐 여러 가지로 하고 모인조는 죽 썰서 먹는 데는 모인조 같은 것도 넣엉 썰서 먹고 말이어 뭐 이런 정도로.

8. 주생활

구조

108001 @ 어르신 집을 지은 경험은 없지예?

108001 # 집은 내가 안 지어봤지.

108001 @ 그러면 지금 사시는 집 개조 하잖아예 그런 거는 좀?

108001 # 그거는 내가 살 때 개조했지 리모델링을 해가지고.

108001 @ 예.

108001 # 옛날 기와집 잇일 때 비가 새서.

108001 @ 예.

108001 # 그 기와를 전부 다 내려가지고 새로운 기와로 그 저 우에다 전부 다 덮고 이렇게 해가지고 안에도 다 새로 개조하고 해가지고 지금 사용하는 집이 우리 집이 리모델링 된 집이라 아버지가 지엇던 집인데.

108001 @ 예.

108001 # 내가 인수 받아가지고 살면서 또 저기 거 좀 옛날 기와집이라서 불편하고 안에도 구조가 아주 좋지 않고 해서 그걸 이제 그대로 새와 있는 상태에서 리모델링 해가지고 거 삼십삼평인가 된 집이라.

108001 @ 그럼 아버지는 직접 지으신 거마씨?

108001 # 아버지도 목수를 빌어가지고 지엇지.

108002 @ 그러면 옛날 집 종류 있잖아예 뭐 초가집도 잇엇고 기와집도 잇엇고 하는데 그 집 종류.

108002 # 뭐 옛날에 초가집 기와집 양철집이라고 해서 왜 도당집이라고 해 도당이라고 했어 양철도.

108002 @ 아 양철 도당마씨?

108002 # 으 양철도 도당집이엔 해그녕 도당 양철집 또 쓰레뜨.

108002 @ 아 쓰레뜨?

108002 # 으 쓰레뜨 뭐 이렇게 해서 주로 그 다음에는 세먼트로 지은 이제 그 집 그 저 돌담집도 잇고이.

108002 @ 예.

108002 # 돌담으로 쌓서.

108002 @ 아 돌담집.

108002 # 으 돌담집도 잇고 쉼면집 쉼면으로 한 것도 잇엇고.

108002 @ 초가집은 그냥 흙으로 만든 거마씨?

108002 # 초가집은 일단 돌담을 쌓서.

108002 @ 예.

108002 # 일단 기존 형태를 만든 다음에 이 안팎으로 흙을 붙여가지고 바람과 이런 걸 못 들어오게 만들어가지고 우에는 서리라고 해서 이렇게 서리를 만든 다음에 그 다음 우에는 뭐냐면 새라고 해가지고 산에 가가지고 새를 비어다가.

108002 @ 예.

108002 # 초가집 재료로 사용하는 새로 그거를 쪽 말িয়ে 뒀으면 몇 겹으로 뒀으면 그게 절대 집안에 비가 안 들어와 비가 새서 들어오지를 안 해 그 새로 인해서 경사가 이렇게 되니까.

108002 @ 예.

108002 # 그게 뭐 바로 들어오는 게 아니라 두껍기가 한 이만큼 이상 되니까 오면서 일로 내려가 일로 내려가 이렇게 쪽 흐면서 내려가게 때문에 양쪽으로 내려가고.

108002 @ 예.

108002 # 가운데는 말이지 주춧돌이 닦은 걸로 딱 씌어서 므루 므루라고 해가지고 딱 씌어나면 그 비는 안 들어와.

108002 @ 기구나예.

108002 # 그래서 줄로 딱 묶어가지고 비바람이라던가 태풍 이런 게 그 안전하게 하고 그 초가집은 바람에 많이 뭐 흐고 하는데 저 그런 기와집 같은 거나 이런 뭐 쓰레뜨나 양철집 같은 거는 양철집 같은 것도 그 때 당시만 해도 비가 오면.

108002 @ 비가 떨어지면.

108002 # 빗소리가 다다다다닥 나면 집에 잠자는 데나 뭐나 말이지 거의 곤란할 수도 있고 햇는데 그 후에는 이제 양철집은 영 사용해보니까 안 좋아버리니까 양철집이 제일 먼저 없어지고 그 다음에 초가집 없어지고 쓰레뜨집 없어지고.

108002 @ 아 양철집 어르신 어렸을 때는 좀 많이 잇었마씨?

108002 # 으 많이 잇엇지.

108003 @ 그면 집이 이렇게 하나 있으면 집채가 두 세개 있잖아예? 그럼 안커리 바커리.

108003 # 안커리 밖커리 이뭇간.

108003 @ 아 그거 뭐뭐 있주마씨?

108003 # 아 게니간 제일 먼저가 안커리.

108003 @ 안커리가 제일 안에 잇인거마씨?

108003 # ㄴ 제일 큰 집이지 안가 그 다음 밖커리라고 하는 건 안커리에 반대편에 바로 조그마나게 있는 게 밖커리 그 다음에 이뭇간.

108003 @ 이뭇간.

108003 # ㄴ 이뭇간은 대문으로 들어오는 걸 말하는데 주로 옛날엔 안커리 밖커리 이뭇간 으로 이렇게해서 지어서 살았지마는 가난하거나 좀 경제가 허락하지 않은 사람은 바로 집 하나만 짓고 이뭇간 하나 그자 이뭇간도 짓지 안 해가지고 그자 뒤편 막대기 하나 영 놔가지고 말이지 거쳐가지고 다닐 정도로 했던 게 사실이지.

108003 @ 이뭇간이 대문이지 얘기하는 거지예?

108003 # ㄴ 대문 대문 겐디 옛날에는 뒤편 제주도예 뒤편 대문 없고 거지 없고 뒤편 무슨 말이지 뒤편 해서 삼다 삼무라고 하잖아.

108003 @ 예.

108003 # 그러니까 옛날에는 대문도 별로 없었어.

108004 @ 삼간 집 있잖아예 삼간 집을 짓는 과정은?

108004 # 초가 삼간이라는 게 글자 그대로 이렇게 초가집 형태가 나오면.

108004 @ 예.

108004 # 한 칸 두 칸 세 칸 만들어가지고.

108004 @ 예.

108004 # 제일 이쪽에는 구들 뒤편 그 다음은 마루 그 다음은 말이지 부엌 이런 식으로 만들어진 게 초가 삼간이주게.

108005 @ 그믐 그 기와집이나 초가집이나 주춧돌이랑 뒤편 기둥이랑 보 이런 거 있잖아예?

108005 # ㄴ.

108005 @ 그런 서까래도 서까래

108005 # ㄴ 서까래.

108005 @ 그런 거 부분 부분 명칭이나 재료 같은 거 아시는 거 있어마씨?

108005 # 재료는 뒤편 무슨 주춧돌 놓면은 그 우에다 말이지 나무 같은 걸로 해서 올리고 말이지 그 옆에는 이제 돌담으로 하고 우에 올라가면 서까래 놔가지고 말이지 집 형태를 만들면서 안에는 이제 그 구조를 만들어 가는 건데.

108005 @ 예.

108005 # 뒤편 주로 말이지 그 뒤편 사람이 살기 편안하게 말이지 아까 초가 삼간 얘기했지마는 구들도 한 두어개는 있어야 부모가 살고 애들도 살고 말이지 이제 뒤편 마루 같은 데는 그 공간으로 그자 그 제사 때나 멩질 때나 손님 오거나 하면은 마루에 앉아가지고 음식도 먹고 말이지 이렇게 하고 부엌도 있어야 되니까 주로 그런 형태로 만들어졌지.

108006 @ 그럼 외나 산자 인방 반자들 들어본 적 있어마씨?

108006 # 그런 말은 내가 잘.

108007 @ 그럼 집에 방에 여러 가지 종류가 있잖아예 큰 방 작은 방 그런 거 그

면 큰 방 작은 방 시렁 벽장 그런 건 위치가 어떻게 다 되주마씨?

108007 # 아니 주로 큰 방이엔 흐면은 부모가 살던 방을 큰 방이라고 하고 작은 방은 아이들이 태어나면 부모하고 같이 살기가 좀 뭐 곤란하면 작은 방 하나 만들어서 아이들은 작은 방들에 분리시키고.

108007 @ 예.

108007 # 만약에 작은 방이 없어가지고 방이 하나밖에 없으면 옛날에는 부모하고 자식들하고 다 같이 한 방에 잤어 옛날엔 그렇게 하면서도 다 자식들 만들면서 살았지마는 그 후로는 사람이 조금 편리해가니깐 부부가 사는 안방에는 뭐 কে같은 것도 놓고 말이지 여러 개로 중요한 물건.

108007 @ 예.

108007 # 집에 뭐 무슨 말이지 중요한 말이지 그 등기문서 같은 거라던가 아니면 말이지 돈 같은 거라도 말이야 কে에다가 놔그넝 줌가고 말이야 아주 중요한 거는 안방에 놔서 생활했고 작은 방이러던가 이런 거는 아이들 책상 뭐 몇 개 놔주고 이렇게 공부할 수 있는 방을 만들고 말이지 그자 부엌에는 그자 살림살이 쪼끔 놔서 살고 마루에도 이제 그자 손님들 오면은 말이지 음식이나 제사나 멧질 때나 오면은 먹을 수 있게 그런 형태로 줌 이제 살았지.

108007 @ 그럼 서까래 위에 뭐 또 올리잖아예 집 지을 때 서까래 그 위에 지붕 얹히는 가마씨?

108007 # 그게 서까래 위에 올리는 게 주로 초가집은 초가를 올렸고 뭐 예를 들어서 양철집은 서까래 위에다가 바로 양철 놔가지고 서까래에 못으로 밖아가그넝 말이여 그 저기 지엿고 쓰래뜨도 그런 식으로 양철 못 밖으면은 이제 못 없으면은 쓰래뜨로 그 우에다가 밖았고.

108007 @ 초가집은 그럼 그 우에 찰새를 올리는 거마씨?

108007 # 아 그 그 좀 묶어가지고 말이야 그 아마 흠어지면 뭐 하니까 아마 서까래에 놓는 그 저기 저 뭐꼬 우에다가 짐질게 나무로 새가 빠지지 않을 정도로 놔을 거야 그래가지고 그 우에 그 새로 덮어가지고는 두껍게 놓면서 쪽 돌아가면서 하고 이제 그 다 이렇게 된 다음에는 그 새로 그 저기 저 줄 새끼라고 해가지고 양쪽으로 땡기고 가로 세로 해서 딱 묶어가지고 서리나무에다가 다 묶어 경해가지고 묶으면 그게 초가집이 되는 거주게.

108008 @ 옛날에는 그 마루에 손님 맞아신가마씨?

108008 # 마루에서 주로 뭐 손님 오면 아주 겨울에는 아주 가까운 손님은 안방에 들어오랜 해그넝 굴목 땐 방에다가 옛날엔 보일러 없엇고 흐니까 이제 그 굴목 땐 방에 들어오랜 해가지고 말이지 앓아가지고 화로도 구들에도 놔서 사용했고 그렇게 해가지고 주로 손님도 대접했고 그 큰 명절이나 제사나 이렇게 할 때는 주로 손님들 마루에서 다.

108009 @ 그럼 고방있잖아예 고방?

108009 # 고방?

108009 @ 그 창고 같은 거 있잖아예 고방.

108009 # 으.

108009 @ 옛날에는 그런 것도 잊어신가마씨?

108009 # 아니 집집마다 대게 말이지 그 저기 저 돌방 쉼방 쉼막 몰막 뭐 이런 식으로 저기 그 이뭇간에다가.

108009 @ 예.

108009 # 주로 말이지 들어오는 이뭇간 한 편에 말이지 그 소나 말이나 기를 수 있는 거를 말이며 조그만하게 만들어서 가축을 거기서 기르기도 했어.

108009 @ 창고 같은 거 광 있잖아예 그거 제주도말로 뭐라고 해주마씨?

108009 # 그 그거 뭐 창고주게 창고 창고하고 뭐 거 뒤주 같은 것도 말이며 옛날에 말이며 있으면 창고 같은 데 놔서 뭐 보리 행 오면 뒤주에 놓고 영 하고 해주게.

108009 @ 뒤주마씨?

108009 # 뒤주라고 큰 사각으로 된 거 있어 그걸 뒤주엔 하는데.

108009 @ 그 고방에 귀신이 살았다고 하는데 안칠성이라고 들어본 적 잊어마씨?

108009 # 옛날에는 그런 말도 잊었는데 어떤 집에는 말이며 뭐 그 뱀을 조상으로 모시는 집은 뒤칸인가 뭐 이런 말이지 그런 뭐 장독대에 섬긴다는 말은 들어난 기억은 있어.

108010 @ 부엌은 요즘에야 현대식인데 옛날에 부엌은 지금이랑 다르잖아예 솥 맞히고 해부난?

108010 # 솥 맞혀가지고 보리때 조직 뭐 아니면 솔잎 이런 걸 주로 사용했지 그 땀감으로는.

108010 @ 그럼 물 먹고 싶을 때는 지금에야 물 사다 먹거나 정수기 하는데 옛날에는 어떻게 먹었마씨?

108010 # 떠다 먹었지.

108010 @ 그럼 어디다 저장할 헨마씨?

108010 # 아니 항아리 있잖아 물항에다가 집집마다 하나씩 있어 부엌에 사용하게 좋게끔 물은 주로 부엌에서 사용하니까.

108010 @ 예.

108010 # 게 부엌에 큰 항아리를 놓면 아침 일찍 옹포 같은 경우에는 다리에 가서 말이지 건넌다리 가서 사람들 목욕하기 전에 깨끗한 물을 떠다가 세 번인가 네 번인가 허벅에다가 지어가지고 그걸 비어놔서 이틀인가 먹으면 또 다음 한 떨어져 가면 아침 일찍이 가서 목욕하기 전에 여름에 주로 말이며 목욕할 데가 잊었 다리 에 가서 하면은 그거는 더럽다고 해서 아침 일찍이 가서 떠오거든.

108010 @ 물허벅으로?

108010 # 으 물허벅에다가.

108011 @ 그럼 문설주도 알아마씨?

108011 # 문설주 그거 들어오는 지방 거기다가 옛날에는 거 무신 금줄 같은 거 메고 그게 문설주주게.

108012 @ 창문도 종류가 많았잖아예 지갯문 창문 들어보셨지예?

108012 # 뭐 조그만한 문들 말이여 맨들어가지고 사람 편하게 사용했지 이름 같은 거는 잘 모르주마는 뭐 그 앞에 들어오는 문은 말이지 제일 먼저 들어오는 문은 대문이랜 흐고 말이여.

108012 @ 이뭇간.

108012 # 이뭇간이 주로 말이지 그 저 이뭇간에는 그 때도 이뭇간 영 만들영 사는 사람은 별로 엇어 그 잘 사는 사람이 이뭇간 잇어서 살고 못 사는 사람은 그냥 들락 날락 행 있지 뭐 조금 뭐 흔 집은 양쪽에 돌 구멍 이렇게 파진 걸로 해서 나무 하나 걸쳐 있으면 이 집에 사람이 엇다 또 작대기 알드레 놓면 아 이 집에 사람이 있구나 이런 걸 표시했거든 옛날에.

108013 @ 호령창이라고 알아마씨?

108013 # 호령창은 몰라.

108014 @ 그럼 굴묵있잖아예?

108014 # 굴묵은 아 여기도 쪽 우리가 어릴 때도 굴묵때서 살았주게.

108014 @ 그럼 그 재료는 보통 나무짱?

108014 # 아니 ㄴ시락이랜 해가지고 ㄴ시락은 뭐냐면 보리를 탈곡행 놔두면 보리에서 나오는 ㄴ시락하고 들똥이나 소똥 뭐 이런 거 마른 거를 해가지고 그대로 쪽 밀어놓으면 한꺼번에 타질 안 해 이걸 점점점점 조금씩 조금씩 아침가지 쪽 타서 은근하게 방을 데퍼주거든.

108014 @ 예.

108014 # 뭐 그자 요새 식으로 말이여 온도 올리면 쪽 올라가고 그러진 았고 ㄴ시락이나 들똥이나 소똥 같은 거 그런 거를 주어다가 주로 굴묵 땀지.

108015 @ 그럼 풍채는 알아마씨?

108015 # 풍채는 그 저기 저 초가집 지은 데.

108015 @ 예.

108015 # 제일 앞에 비가 내려오면.

108015 @ 예.

108015 # 그 풍채를 이렇게 영 올리면 그 비가 바깥으로 쪽 떨어지게 만들거주게 그 풍채를 열어불면은 바로 들어가는 입구에다가 바로 떨어지면 사람이 아주 불편해.

108015 @ 아 그러니까 이렇게 비.

108015 # 으 이렇게 말하자면 이제 이렇게 내쳐가지고.

108015 @ 예.

108015 # 양쪽으로 작대기를 이렇게 받쳐가지고 말이여 헛다가 또 비 안 올 때는 내릴 수도 있고 비 올 때는 받쳐가지고 비를 바깥으로 빼고.

108015 @ 그거 햇빛 가리개로도 사용해신가마씨?

108015 # ㄴ 뭐 그런 거지 주로.

108015 @ 햇빛이나 비 때문에.

108015 # ㄴ 햇빛하고 비 그런 걸 가림막으로 사용했지.

108015 @ 종류는 엇어신가마씨?

108015 # 종류는 그거는 주로 그 저기 저 나무로 해서 우에다가 철관 그 뭐냐면 양철 양철로 주로 만들었어.

108016 @ 그럼 물팡 있잖아예? 물팡 물허벅이나.

108016 # 물팡 그건 집집마다 물팡이엔 흔 게 물허벅 놓는 물팡있주게 물허벅하고 물팡 위에 물허벅 있으면 이건 뭐 자기네 집안에서 뭐 물이 없으면 아침 다음날 아침 누게가 가서 일찍 가서 물 질러오고 주로 여자들이 가서 물 질러왔지.

108016 @ 아 여자들이 강 질어완마씨?

108016 # 남자들이 양동이 지게 해서 양동으로 말이여 두 개놔서 하고 여자는 물허벅으로 질어오고 했어.

108017 @ 그럼 골목은 여기는 지금 다 옛날부터 이 상태언마씨?

108017 # 아니지 옛날에는 길게 들어 간 골목도 있고 또 뭐 직접 도로에 인접해서 바로 들어가는 집도 있고 그것도 다양했지.

108018 @ 그 문간채는 종류 뭐 할 때 쓰는 거주마씨?

108018 # 문간채는 말이여 대문 옆에.

108018 @ 예.

108018 # 그 아까도 뭐 들방이나 말이여 말이나 소나 기르는 거나 아니면 창고나.

108018 @ 예 보통 창고.

108018 # ㄴ 한쪽에는 가축용이고 한쪽에는 쌀 보리 같은 거 조나 이런 말이여 그런 거 해오면 곡식 저장소로 문간채는 주로 그걸로 사용됐어.

108018 @ 아 주로 소나 말이나.

108018 # 한쪽은 가축 사용이고 한쪽은 창고 곡식 비축 같은 거 생활에 필요한 것들 그렇게 해그넝 쟁기 같은 것도 거기다 보관하고 말이여 뭐 무슨 말이여 소 있는 사람은 쟁기도 있어야 밭 갈고 하니깐 문간채는 주로 그걸로 사용했지.

108019 @ 어르신 가리터도 들어보셨마씨?

108019 # 그런 건 못 들어봤.

108020 @ 그 돼지 키우는 데 있잖아예 집집마다 돼지 키우지 않안마씨?

108020 # 옛날에는 집집마다 말이여 통지렌 해그넝 통지에 주로 말이여 돼지 한 마리 안 키우는 데가 엇어 왜냐면 이 우리가 대소변을 거기 가서 보거든 그러면 돼지는 그걸 먹었어 옛날에는 글자 그대로 똥돼지지 똥돼지고 먹당 이제 그 보리 쫓겨난 물 뭐 무슨 구정물 이런 사료 쫓겨난 물 같은 거 이런 거를 같이 음식찌꺼기엔 해가지고 통지에 가그넝 돛도구리에다가 비와주면.

108020 @ 예.

108020 # 그것도 먹고 사람의 대변도 먹고 해서 말이여 통지는 전부다 하나씩 있는 게 왜냐면 그 화장실이 없으면 사람 살 수 없잖아게 그러니까 그거는 집집마다 하나 있으려면 돼지는 쪼그만하게라도 하나 통지를 맨들어야 돼.

108020 @ 음.

108020 # 자기가 대소변을 몰라면 이디서 키왔다가 팔기도 하고 잡아 먹기도 하고 이렇게 했지.

108021 @ 그믐 변소 있잖아예 통지가 변소?

108021 # 통지가 변소주게 글자 그대로 통지는 변소라 우리 재례식으로 말하면 통지.

108021 @ 그럼 통지에는 그 부춧돌 있잖아예 그 돌 똥 싸려면.

108021 # 으 이렇게 두 개 놓고 어떤 집은 이렇게 가리막이 있고 어떤 집은 하나도 엇엇주게.

108021 @ 아 하나도 엇언마씨?

108021 # 으 그대로 가족들만 보는 거고 헉니까 그렇게 크게 뭐 헉지 않으니까 말이여 못 사는 데는 그런 가리막이 엇고 조금 사는 데는 앞이나 옆에 가릴 수 있게 돌로 좀 쌓는다던가.

108022 @ 헛간 있잖아예 헛간.

108022 # 으.

108022 @ 제주도에도 헛간은 그냥 헛간이라고 헨마씨?

108022 # 헛간은 뭐 창고 같은 거를 헛간이라고.

108022 @ 창고는 제주도에서도 창고라했지예?

108022 # 으 걸 헛간으로 옛날엔 썼지 헛간에강 보랜해그넹.

108022 @ 그럼 헛간에는 뭐 뭐 담주마씨?

108022 # 헛간에는 뭐 농기구 필요한 켤이 같은 거 무슨 말이 지 쟁기 같은 거 이삽 뭐 이런 농기구를 주로 사용했어 헛간에는

108023 @ 소 키우는 데 외양간이라고 하는데 여기서 소막이라고 했지예?

108023 # 외양간이엔 한 것도 헛지마는 주로 쉼막에 강 보랜 해.

108023 @ 쉼막은 어떻게 생견마씨?

108023 # 아 쉼막에 뭐 뭐 이런 창고 그 들어오는 집 대문 옆에다가 쪼그만하게 말이여 비만 가려있고 앞에만 문 있는 거고 안에는 다 막아진 데인데.

108023 @ 예.

108023 # 거기서 그자 출이나 이렇게 주꼭 헉면.

108023 @ 예.

108023 # 출 주면 거기서 먹었다그넹.

108023 @ 예.

108023 # 또 때가 되면 저녁 때 되면은 쉼 이경 나와그네 말이여 물 있는데 물

백영 또 그렇게.

108023 @ 아.

108023 # 그것도 물 안 먹으면 살지 못하거든 소도 소출 먹고 이제 거기서 쉼막에서 먹어지면 들어누어서 자기도 하고.

108024 @ 그러면 장독대 있잖아예?

108024 # 으.

108024 @ 장독대는 어디에 위치해마씨?

108024 # 주로 정지 뒤쪽에 아니면 옛날에는 옥상이 별로 없고 하니깐.

108024 @ 예.

108024 # 부엌 가까운 데.

108024 @ 예.

108024 # 거기다가 장독대를 주로 많이 사용했어 왜냐면 된장이나 뭐 무슨 말이여 간장이나 뭐나 소금 이렇게 가져가기 편리하게끔.

108024 @ 정지 바로 옆에?

108024 # 으 정지 옆에다가 그 햇볕 잘 들어오는 쪽으로 그 장독대는 그렇게 해서 설치했었고 지금은 그 옥상들이 있으니까 옥상들에다가 장독대를 많이 설치하고 그렇고 이제는 별로 장독대해서 의미가 었고.

108024 @ 그주마씨.

108024 # 주로 마트에 강 당일 당일 장독대에서 필요한 거 다 사오니까 그러니까 된장 말이여 집에서 담가먹는 사람은.

108024 @ 예.

108024 # 그런 거 조금 있고 소금 같은 거 봤다가 배추 절이거나 무 절여서 김치 하기 위해서 말이야 하는 거 그런 간단한 것만 집에 놓고 하니까.

108025 @ 그럼 춤이나 춤향 들어보셨마씨?

108025 # 춤향 그건 향아리 이야기하는 건가.

초가 지붕이기

108026 @ 그 초가집에 지붕 인다고 하잖아예?

108026 # 으 지붕 일주게 이년에 한 번.

108026 @ 여기는 이년에 한 번 해마씨?

108026 # 주로 이년 아니면 삼년에 한 번 했어 이년 내지 삼년 늦으면 삼년 넘으면은 안 되고.

108026 @ 예.

108026 # 뭐 한 삼 늦어서 이삼년에 한 번씩 옛날에는 새를 비어다가 새밭 었인 사람은 새를 사서 그래서 누는 사람이 전문적으로 늘은 사람이 있어.

108026 @ 아 누는 사람이 전문적으로 잇어마씨?

108026 # 으 초가집 놀러 다니는 사람이 잇어가지고 그 사람 빌어가지고 놀면 일

당 얼마 쥐가지고.

108026 @ 새밭은 뭐짱?

108026 # 새밭게 소출로 사용히는 거지마는.

108026 @ 예.

108026 # 그게 자라불면 새가 되는 거라 말하자면 어릴 때는 조그만한 풀이 되는 데 막 자라면 우리 키만이 건증 해 뭐 이만큼 하니까 그거 비엿다가 하면 새로 일률적으로 쪽 물을 잘 빨아 그래가지고 그거로 초가집 짓는거주게.

108027 @ 그면 새랑 또 그 다음에 각단도 쓰잖아예.

108027 # 각단은 그런 것이 호뜸 굵은 것이 각단으로 새는 좀 가늘고 뭐 흐고 각단으로 하는 건 좀 굵은 거.

108027 #

108027 @ 그럼 새밭에서 새를 비어온 다음에 뭐 옛날 같은 경우에는.

108027 # 구루마 같은 걸로 실어그넝 와그넝.

108027 @ 아 실어그넝 와그넝.

108027 # 으.

108027 @ 그럼 새랑 각단은 섞어서 써마씨?

108027 # 뭐 섞어서 쓸 수 있주게 좀 굵은 거는 우로 가고 얇은 거는 밀으로 가게 해서 든든하게 하려면 각단도 필요히주게.

108028 @ 그럼 집줄 만들 때 긴줄이나 짧은 줄 있잖아예.

108028 # 으.

108028 @ 그 긴줄은 어떤 때 쓰고 짧은 줄은 어떤 때 쓰주마씨?

108028 # 그 용도가 따라서.

108028 @ 예.

108028 # 이렇게 가로 갈 때는 길고 세로 갈 때는 짧고.

108028 @ 그런 용도에 따라서.

108028 # 이렇게 세로로 오는 줄은 짧고 가로로 가는 줄은 길고.

108028 @ 그럼 그 줄은 뭘로 만들주마씨?

108028 # 그 새로.

108028 @ 아 줄도 새로.

108028 # 새로 해서 이렇게 호랭이라고 해가지고.

108028 @ 예.

108028 # 호랭이라고 해서 그 저기 그 새 뽑는 기구가 있어.

108028 @ 아 기구가 있어마씨?

108028 # 으 그걸 호랭이라고 해 그걸 이렇게 나간 것이 기억자로 되가지고 새를 이렇게 걸면 이디서 뱅뱅뱅뱅 돌게 해서 여기는 요만큼 한 막대기 그 저 호랭이까지 이렇게 나오는 걸로 기억자로 되가지고 이렇게 돌려주면 그 새 꼬아져.

108028 @ 아 그게 호랭이구나예?

108028 # 새 하고 호랭이 하고 잇으면 앞에서 양쪽에 줄 잡아주는 사람 있주게 돌리면 그럼 돌리면 꼬아질 거 아니야 그럼 자꾸 연결해줘야 줄이 돼지 게 어느 정도 되면 끝나면 새로 하고.

108031 @ 그럼 집줄 땀 때도 몇 번 횃수가 잇어마씨?

108031 # 아니 보통 그자 그 풀어지지 않을 정도로 두 번 감아가지고 훑아가지고 묶으더라고.

108032 @ 그럼 집줄 쓰당 남은 거는?

108032 # 거 남은 거는 땀감으로 쓰주게.

연장

108033 @ 그럼 집 지을 때 쓰는 연장이 다양하잖아예 뭐뭐 있주마씨?

108033 # 집 지을 때는 뭐 톱 무신 자귀 뭐 무슨 함마 뭐 뭐 무슨 제주도는 뭐 나무도 있고 여러 가지 있겠지 집 지을 때 쓰는 연장들은.

108034 @ 그럼 톱 있잖아예 톱도 종류가?

108034 # 아 톱 여러가지지.

108034 @ 여러가지 종류 좀?

108034 # 장톱 긴 것도 있고 그거는 큰 나무들 말이지 이런 그 통나무 같은 거 자를 때는 장톱으로 해서 양쪽으로 들어 말이지 길게 양쪽에 팔잡이가 잇어 손잡이가 잇어 이렇게 해서 옛날 그 박 쌀 때 그런 것들이 큰 거는 장톱이고 그런 장톱말고는 말이지 그 양쪽으로 하나는 굵은 거 싸는데 큰나무 싸는 데는 날이 좀 굵고 또 작은 거 쌀 때는 톱날이 작은 거 양면에 잇는 톱들이 인제 많고.

108034 @ 예.

108034 # 또 하나로 되가지고 앞에만 싸는 톱도 있고 톱도 종류가 아자 많아.

108034 @ 줄톱은 언제 쓰주마씨?

108034 # 줄톱 같은 거는 쇠 자를 때 말이지 이런 강한 거 그런 거 자를 때는 쇠 톱으로 자르면 웬만한 파이프 같은 것도 다 자르주게.

108035 @ 못을 박은 다음에 못 뽑을 때?

108035 # 못빼기.

108035 @ 못빼기로 빼마씨?

108035 # 못빼기가 있고 빠루라고 해가지고 긴 걸로 해서 빠는 거는 힘이 덜 들고 함마에 붙어 잇는 못빼기는 힘들어.

108035 @ 아 함마에 붙어 잇는 거를 못빼기라해마씨?

108035 # 오 그걸 못빼기라 하고 긴 건 빠루.

108036 @ 그면 그 나무 부드럽게 하젠하면 대패 쓰잖아예 대패도 종류가 잇어마씨?

108036 # 대패도 뭐 종류가 여러 가지 있겠지 아무튼 나무 부드럽게 깎아내는 것도 잇지마는.

108036 @ 예.

108036 # 뭐 무슨 말이여 그것도 죽은 것도 있고 큰 것도 다양하게 있는 걸로.

108037 @ 자는 어때마씨 자도 씨마씨?

108037 # 자 줄자도 있고 곱은자라고 해서 기억자로 된 자도 있고.

108037 @ 그걸 곱은자라해마씨?

108037 # 으 줄자 이런 건 길게 말이여 있는 자도 있고 자도 여러가지야.

108038 @ 그럼 먹통이랑 먹줄에 대해서?

108038 # 먹통은 주로 일직선을.

108038 @ 예.

108038 # 이제 만약에 뭐 자르려면 먹통 가져가지고 저쪽 가서 말이저 지정한 디 딱 목수가 표시해주고 이쪽에서 이렇게 쪽 땡겨와.

108038 @ 그게 먹줄마씨?

108038 # 으 먹줄로 땡겨오면 이제 우에서 말이여 이렇게 영 들러그넝 딱 놓면 딱 일직선으로 그게 먹통에 줄 가운데로 반듯하게 자르고 싶으면은 저디 가운데부터 이디 가운데까지 영 오면 먹통 소급에는 저 숨 닦은 거 놔서 먹물 놔가지고 그 속에 줄이 있어 줄 쪽 잡아당 위로 딱 땡기면 곧장하게 표시가 나.

108038 @ 요즘에는 먹통 먹줄 못 본거 닦아마씨.

108038 # 아 이제도 있는데 이제는 잘 사용 안 하고 그 저기 저 레이저 닦은 걸로 딱 하더라고.

108039 @ 그럼 흙손이나 흙받이 있잖아예 이렇게 흙 바르는 거.

108039 # 거 췌손 췌손.

108039 @ 거 췌손이라 해마씨?

108039 @ 아 그러면 췌손은 그게 췌로 된 것이 췌손이고 나무로 된 것도 췌손이라 해마씨?

108039 # 아니 나무로 된 것도 말이저 그것도 하튼 손은 손인데.

108039 @ 예.

108039 # 췌손은 저기 저 흑이나 뭐 췌면 같은 거 췌손으로 하고 나무로 일차 초벌 할 때는 나무로 된 걸로 일단 어느 정도 평지 만들 때까지는 나무손으로 하고 그 다음에는 췌손으로 마무리 하더라고.

9. 신앙

109001 @ 가신이 있잖아예 가신 집에서 모시는 신들.

109001 # 으.

109001 @ 가신에 종류 혹시 아는 거 있어마씨?

109001 # 뭐 가신은 집에서 말이저 자기가 뭐 조상들을 섬기는 말이저 그 옛날에

저 쪽에 토산 같은 데는 뱀.

109001 @ 아 토산에서는 뱀?

109001 # 으 뱀을 그 주로 말이여 집집마다 저기 다 모셨거든 또 게서 토산에 그 저기 저 뱀신은 꽃뱀들은 여자가 시집가면 따라 다닌다고 했거든.

109001 @ 아 그 가신이마씨?

109001 # 케난 그런 신도 잇엇주마는 뭐 집집마다 뭐 섬기는 게 뭐 주로 뱀을 많이 저기 뭐 모셨던 것 같애.

109001 @ 그럼 여기는 뭐 옹포에는 잇언마씨?

109001 # 뭐 옹포에도 모셨던 사람이 주로 저 뱀.

109001 @ 어르신 어렸을 때는 민간 신앙이 많았잖아예 지금처럼 교회나 성당 잇이난.

109001 # 그 옛날에는 주로 뭐 심방 같은 거나 이런 점 같은 거 보는 사람 뭐 무슨 사람 죽으면 말이여 어디 뭐 좋은 날 길일 택일하는 정시.

109001 @ 예.

109001 # 이런 사람들이 주로 옛날에는 무당 뭐 무슨 정시 정시는 사람 죽으면은 날짜 보거나 결혼하게 되면은 택일 같은 거 해주는 게 정시거든.

109001 @ 아 그걸 정시라고 해마씨?

109001 # 정시라고 햏여 정시는 날짜 택일 같은 거 이렇게 좋은 이사갈 일 있으면 그딴 정시 집에 강 물어보면 무슨 날은 말이여 길이니까 그날 몇 시에 그 집에 이사가면 잘 되고 그런 것들이 주로 정시가 했던 거고.

109001 @ 예.

109001 # 사람이 아프거나 조금 뭐 이상하면 무당 무당을 불러가지고 이제 곳을 하고 그것도 잘 안들면 점쟁이 집에가서 점을 쳐가지고 뭐 어떻게 해서 말이여 병이 들어어거 어뎡햏민 낫는지 그건 점집에 가서 알아보곡.

109002 @ 그 뭐냐 가신 중에 집을 지키는 가신을 성주라고 하잖아예 성주라고 하는데 집지키는 신은 들어본 적 잇어마씨?

109002 # 그 성주풀이라고 해가지고.

109002 @ 예.

109002 # 집을 지으면은 꼭 성주풀이를 햏거든.

109002 @ 아 집을 지으면 성주풀이를 해마씨?

109002 # 성주풀이가 뭐냐면 그 집의 신을.

109002 @ 예.

109002 # 모셔오는 거야 이제 새로 지었으니까 이 집에 신이.

109002 @ 예.

109002 # 들어오십쇼 해가지고 하는 것이 성주풀이거든 그게 성주라고 하는 그 말이 그거를 심방들이 들어와가지고 성주풀이를 해 건춤.

109002 @ 아 맞다 저도 어렸을 때 이사 가면 보통 무당 심방 불러가지고 막 팔

같은 거 뿌리고?

109002 # 으 뭐 소금도 뿌리고 말이지 잡귀 물러가고 뭐하고 이렇게 하고 새 집 지으면 옛날에는 꼭 성주풀이를 했어 새 집을 지으면 그 집에 새로운 이 집의 신 그 말하자면 가신이지.

109002 @ 예.

109002 # 집 가에 그 신이.

109002 @ 예.

109002 # 들어오십서 해가지고 심방으로 행 불러가지고 들어오게 하는 그런 하나의 예식이지 예식.

109003 @ 그럼 문전제도 헛인가마씨 문전.

109003 # 문전제 같은 데도 말이여 뭐 무슨 닭 뭐 무슨 예를 들어서 닭 모가지 잘라가지고 문설주에다 말이여 그 하고 말이여 해가지고 잡귀도 오지 말랜 해가지고 잘 되게 해달라고 하게 해서 집 다 지어서 쥘 위에 올라 갈 때는 꼭 닭 모가지는 말이여 줌 그 저기 저 탈 벗겨가지고 목수가 상냥이여 상냥이여 상냥이여 세 번 딱 흘 때 딱 찍어그넝 그 저기 저 닭을.

109003 @ 죽여마씨?

109003 # 목을 말이여 딱 잘라서 해그넝 딱 던지면 그 닭면 닭 피가 타다다 살아가지고 마당에 뛰고 말이야 다 하여 그게 상냥에 제일 기본적인 게 제일 마지막에는 제일 상냥이 제일 위에 긴 나무가 그 상냥하는 그 대들보 나무라.

109003 @ 아.

109003 # 거기에다가 목수가 흘 때는 그 상냥흘 대는 양쪽에서 말이여 큰 저기 저 미녕줄로 해그넝 양쪽으로 해가지고 말이여 올릴 때는 돈들도 거기에 양쪽에 돌아매가지고 그 돈을 하여 돌아매면 목수가 잡아 올리고 안 돌아매면 안 올리고게 그거는 다 목수 모가지니까.

109003 @ 아 기구나예.

109003 # 경해가지고 양쪽으로 막 달아 올려서 이제 다 올라가면 딱 제자리에 놔가지고 목수가 수목수가 집 짓는 제일 큰 목수가 장닭을 올려 것도 암닭은 안 되고.

109003 @ 예.

109003 # 장닭 올려가지고 장닭 모가지에 말이여 털을 말이여 몇 개 뽑아그넝 이제 털을 말이여 요만큼 하게 뽑아가지고 딱 잡아가지고는 말이여 상냥이여 상냥이여 상냥이여 이렇게 할 때 딱 찍어.

109003 @ 상냥.

109003 # 상냥 집이 이렇게 다 됐다 그 뜻이거든 이제 그래서 그 상냥해가지고 그 닭 모가지를 잘라가지고 던지고 하면 피가 살아있는 거니까 막 튀어나오고 게면 그 닭 떨어진 거 문설주에 가서 피도 바르고.

109004 @ 그럼 부엌지키는 신을 조왕이라고 하잖아예?

109004 # 조왕 조왕신.

109004 @ 예 조왕신은 뭐 아시는 거 잇어마씨?

109004 # 조왕신은 뭐 글자 그대로 부엌을 지켜주시는 인제 그 옛날에 그자 할망
들 이야기한 거야 조왕신은 여자가.

109004 @ 예.

109004 # 그 저기 저 부정타지 아니하고 어떻게 잘 해달랜 말이지 옛날에는 조왕
에다 말이지 제사나 뭐 멩질해나면 조왕에다 떡이나 뭐나 꼭 올려나서.

109004 @ 아.

109004 # 그게 어디냐면 고평이주 고평.

109004 @ 아 고평에다가?

109004 # 으 고평에 조왕신 모셔가지고 거기다가 제사나 멩질 지내나면 요만큼
하계 뭐 해그녕 조왕신 행 뭐 올리거든.

109004 @ 문전에는 지금도 뭐 올리잖아예?

109004 # 아 문전이라고 한 거는 이제는 그 옛날에는 문 대문에서 들어오면 큰
집에.

109004 @ 예.

109004 # 이제 그 문에다가 놔서 제를 제일 먼저 문전제를 지내고 그다음에 본
예식을 지내는 거라 멩질이나 제사를 홀 때도.

109005 @ 그럼 칠성도 들어보션마씨?

109005 # 칠성도 뭐 들어봤지마는 그런 조왕신이나 그런 칠성신 같은 거는 이런
것들은 다 하나의 그 뭐 조상들이 섬겼던 신의 하나의 일종이고.

10. 세시풍속

정월

110001 @ 정월 명절 있잖아예?

110001 @ 으.

110001 @ 정월 명절에 대해서 알아줍서.

110001 # 정월 명절은 뭐 글자 그대로 음력 일월 일일 정월 멩질이라고 해가지
고.

110001 @ 예.

110001 # 정월 멩질 되면은 뭐 그 차례 집안에 차례를 지낸 다음에.

110001 @ 예.

110001 # 동네 웃어른들한테 가서 세배도 했고 그 일년에 그 마을에 돌아갔던 분
의 인제 집에 상을 냈거든 옛날에.

110001 @ 아 그렇게 헨마씨?

110001 # 으 저 돌아가도 상을 일년 간 이렇게 놓면 일월 정초 때는 가서 꼭 그 상 난 집에 가서 세배를 했어 옛날엔.

110001 @ 그 한 해에 돌아가신?

110001 # 으 그 해에 돌아간 분의 집에는 꼭 상에 놓여 있어 일년 간 모셨다가 그만하는 거지마는 일년 동안 말이여 옛날엔 삭일이라고 해서.

110001 @ 예.

110001 # 초하루 보름 이렇게 이틀 하는 집도 잇었고 초하루만 하는 집도 있었어 그래서 일년 열 두달 그 초하루를 해가지고 그 다음해에 말이지 소장 대상 께쳐가 지고 그거 하면 그 때 상 없어지주게.

110002 @ 그럼 정월 대보름 있잖아예?

110002 # 으.

110002 @ 정월 대보름 때는 뭐하주마씨?

110002 # 정월 대보름도 옛날엔 명절이라고 했는데.

110002 @ 예.

110002 # 우리 어릴 때는 정월 대보름이라고 해가지고 말이지 그 뭐 명절 같이 하거나 한 것은 었어 육지에서는 쥐불놀이 뭐 한다고 했지만 제주도에서는 그런 것도 없었고.

110003 @ 그럼 방사나 액막이는 들어보셨마씨?

110003 # 뭐 액막이 같은 거는 주로 말이여 집안에 무슨 뭐 안 좋은 일이 많거나 그러면 심방 불러다가 액막이를 한다고 하지.

110003 @ 보통 일월달에 해마씨?

110003 # 으 주로 정월달에 음력 정초에 하여 음력 명절 넘어가지고 뭐 하튼 일월 정월 보름 이전에 주로 뭐 서낭당에 가던지 뭐 무슨 어딜 가던지 나그네를 심방 닦은 사람을 불령 집에서 하던지 전부 다 정월 초순해 해.

110003 @ 아 정월 초순에?

110003 # 으.

110004 @ 그럼 포제는 들어보셨마씨?

110004 # 포제는 하는 마을도 있고 안 하는 마을도 있었는데 우리는 옛날 저기 저 지답이라고 하는 마을제가 지내는 곳이 있어가지고.

110004 @ 예.

110004 # 일년에 한 번 말이지 그 저기 저 돼지 한 마리 잡아가지 생으로 내장만 내어가지고 그대로 갖다가 그 마을 포제하는 전날 잡양 다음날 새벽에 체를 지내는 데 일주일 간 그 포제하는 사람들이 그 마을 포제하는 그 옆에다가 집을 빌어가지고 일주일 간 정성을 들여 지관들을 선정해 지관은 뭐 작년에 결혼한 사람들로 한 해가지고 그 인제 일곱 사람이나 여섯 사람 뽑아가지고 그 집에 살면.

110004 @ 예.

110004 # 집에 가지를 못해 부정 각시하고 말이여 그렇게 관계하고 하면 부정탄

다고 해서.

110004 @ 일주일 간 거기 살아야되마씨?

110004 # ㄹ 일주일 간 살다가 제일 마지막 날 목욕탕 짓는 집에서 가서 목욕해서 다음 날 새벽 네 시인가 세 시에 제를 지내 그 마을 포제.

110004 @ 여기 옹포리에서도 하선마씨?

110004 # 경 해가지고 일주일 간 마을 포제하는 집있는 데서 말이여 뭐 사람들 가서 놀기도 하고 회사도 쪼끔 해주고 뭐 좀 여러 가지로 웃도 놀고 술도 먹고 말이여 해가지고 놀았지.

110004 @ 어르신도 해보셨마씨?

110004 # ㄹ.

110005 @ 그럼 안택도 알아마씨 안택?

110005 # 안택이엔 ㅎ 거는.

110006 @ 그러면 정월달에 보리밭 밟기 하잖아예 그거는 왜 하는 거주마씨?

110006 # 보리가 웃자라면은 보리가 안 된다고 해가지고 그걸 밟아주면 보리가 튼튼하고 그 아마 저기 저 결실을 잘 맺는다고 해가지고 말이지.

110006 @ 예.

110006 # 그 저기 저 보리밟기를 한다고 ㅎ여 근데 우리는 보리밟기 해 보지는 안 했어 말만 들었지.

110007 @ 그른 저 정월달에 한 해 농사 잘 되달라고 안해신가마씨?

110007 # 주로 말이지 일 받아가지고 날짜 받아서.

110007 @ 예.

110007 # 집 안에 와서 그 심방이라던가 나그네를 빌어와가지고 비는거지 일년 동안 무사 안녕이라던가 모든 것을 잘 되달라고 일월 초순에 하는 것들이 각 집안마다 있었고.

110007 @ 결궁이라고 들어보셨마씨?

110007 # 결궁은 그거는 뭐 마을마다 어떤 행사가 있으면 우리 옹포에서는 무슨 결궁하는 팀에서는 무슨 주체가 있주게 뭐 무슨 멜 잡는 결궁이라던가 뭐 무슨 다양하게 그 지방에서 나는 말이지 보리타작하면 보리타작하는 결궁 뭐 그런 식으로 말이여 주제를 맨들어그넹 마을별로 나가가지고 결궁대항도 하고 옛날 뭐 쪼끔 했지 뭐 각양각색의 옷들 입고 벨 벨 살장구도 하고 뭐 북도 갖고 별게 다 등장해.

110008 @ 그럼 정월달에 입춘이랑 우수도 있잖아예?

110008 # 입춘은 이제 이월 사일이 입춘이거든.

110008 @ 예.

110008 # 이월 사일이 완전히 그건 뭐 거 양력 이월 사일이 입춘이면 입춘 전후로 해서 십사일 간이 제주도에서 말하는 친구간이라 친구간 친구간은 이사를 하는데.

110008 @ 예.

110008 # 그 친구간에는 지상에 있는 신들이 하늘로 올라가가지고 아무런 이사하는데 뭐 그 저기 부정타거나 문제 없이 아무런 일 엿는 날이 친구간이라고 해가지고 이사하는 거거든.

110008 @ 아 기구나예 신들이 교대한다고.

110008 # 친구간이라고해서 신들이 여기 있는 지상에 있는 신들이 하늘로 다 올라가버리고 하니까 여기 관장하는 신들이 없을 때 이렇게 이사하면은 아무런 탈도 없고 문제가 없다 그런 뜻이지 친구간은.

2월

110009 @ 그럼 이월달에 영등 있잖아예?

110009 # 영등도 이월 그 저기 저 입춘이 지나그넝 영등 올 거여 영등에도 옛날엔 말이 많았지 영등에 빨래하면 집안에 구대기가 일고 말이여.

110009 @ 아 그런 금기사항이 있던마씨?

110009 # 으 거 뭐 영등 와가지고 말이지 뭐 소라 다 까먹어부난 비엿져 보멸 다 까먹어부난 빈보멸밖에 없져 뭐 무신 영등이 그런 말이지 바당신으로 와가지고는 풍족함도 주고 뭐 그 저 가난도 줄 수 있는 그런 신으로 해가지고.

110009 @ 그럼 영등이 어디로 들어오고 어디로 나간다고 해마씨?

110009 # 그거는 아마 바다 쪽에서 와서 바다 쪽으로 나간다고 해서 영등긋 해나면 짝으로 만든 배를 영등배를 태와가지고 영등 잘 보낸다고 그런 것들이 있거든 영등긋이영 해가지고 지금도 하기는 홀 거야 제주시에서.

110010 @ 그럼 이월달에 경칩이나 춘분도 있잖아예?

110010 # 그런 거는 벨로 사용 안 하고.

110010 @ 옛날에도 사용 안 헨마씨?

110010 # 옛날도 그자 뭐 그런 사절기에 하나지 우수 경칩 뭐 다 절기 상에 있는 말이고 그런 거에 행사는 별로 엿고.

3월

110011 @ 그럼 삼월달에 한식명절 있잖아예?

110011 # 한식명절은 글자 그대로 한식 그 밥을 식혀가지고 말이여 멩질해서 먹 엿다는 그것이 있는데 우리도 말만 들엇지 한 번도 해보지는 안 하고.

110012 @ 그럼 삼월달에 청명이나 곡우 이런 것도.

110012 # 청명 사월 오일 청명이 산에 가가지고 풀 같은 거를 이렇게 줌 손보고 이렇게 하면 뭐 후탈도 없고 아주 좋은 날이라고 해서.

110012 @ 예.

110011 # 산에는 함부로 가가지고 풀이나 돌이라던가 옛날엔 함부로 움직이지 못 했주게.

110012 @ 예.

110011 # 근데 청명날은 가서 만져도 괜찮았다고 해서 사월 오일 청명에는 산에 가서 말이여 뭐 잡초도 뽑고 소왕이도 뽑고 돌도 말이여 산담도 무너지면 보수도 하고 이렇게 했는데.

110012 @ 예.

지금은 인제 그런 것도 별로 이제 그 지켜지지도 않고.

4월

110013 @ 그럼 사월달에 초파일 있잖아예 사월 초파일.

110013 # 사월 초파일은 부처님 오신 날로.

110013 @ 예.

110013 # 주로 여기 있는 사람들은 민간에 신앙을 안 가진 사람들은 주로 부처님 이제 하는 데 사월 초파일은 웬만하면 여자분들은 다 가곡 했거든.

110013 @ 여기도 근처에 절 같은 거 있어마씨?

110013 # 절 옹포에도 금강사도 있고 말이지 불교가 세 개가 있어 옹포 안에도 포교당도 있고 말이지 주로 그 사월 초파일들은 남자들은 별로 안 가고 부녀자들이 가고 옛날에는 종교가 별로 엇일 때는 무속신앙인 서낭당이라던가 이런 뭐 일년에 한 번 날짜 받아가지고 아까 얘기했지만 집안에 나그네 와가지고 심방 같은 사람이 라 나그네는.

110013 @ 예.

110013 # 심방 불러서 간단하게 한 대여섯 시간 말이지 왕 심방들이 집안에 무사 안일을 빌어주고 했거든.

110014 @ 그러면 사월달에 입하나 소만은?

110014 # 그런 것도 계절의 일환이고 입하는 뭐 여름 온다고 해주마는 그런 건 다 절기 상의 일이고 행사는 엇고.

5월

110015 @ 그럼 오월달에 단오명절 있잖아예?

110015 # 오월 단오도 지금 우리가 알기로는 뭐 오월 단오에 명절도 하고 그네도 뛰고 했다는데 이제까지 우리가 살아서 오월 단오라던가 오월 명절은 한 번도 안 했어.

110016 @ 뭐 망중이나 하지 같은 절기에도?

110016 # 그런 것도 하나의 절기상 이름이로 행사 이런 것도 엇고.

6월

110017 @ 유월달에 닭 잡아먹는 날 있잖아예?

110017 # 유월 스무날이라고 해서 유월 스무날이 닭 잡아 먹는 날이라고 해서 그 날이 아마 절기상으로 아주 그 막 날이 뜨거울 때야.

110017 @ 소서 대서 이런 거?

110017 # 으 아주 날이 제일 뜨거운 유월 스무날은 고냉이 코도 저 어 멘드롱 흔다는 말도 있어 고냉이 코가 언제나 말이여 차가운디 유월 스무날은 고냉이 코도 멘드롱한테 멘드롱은 따뜻하다는 말인디 그렇게 유월 스무날이 그렇게 절기상으로 사람이 말이에 뜨겁고 더위에 이기려면 독을 잡아서 영양을 보충해서 그 여름을 난다 해서 독 잡아 먹는 유월 스무날이 옛날부터 잇었어.

110018 @ 그러면 삼복 그니까 유월 이십날도 닭 잡아 먹는데 보통 요즘 삼복 더위에?

110018 # 삼복 더위에는 개 잡아서 무슨 뭐 보신탕이라고 해서.

110018 @ 아 그럼 옛날에도 삼복 때 개 잡아 먹어신가마씨?

110018 # 아니 뭐 직접 잡아 먹지는 안 해도 무슨 개고기 하는 데도 그 때는 별로 없었지마는 주로 그 삼복 더위에는 그런 유월 스무날 닭 잡아 먹고 말이에 삼복 더위 때는 더위를 이기려면 보신탕인가 해서 개를 잡아서 먹으면 몸이 좋다는 말은 들었지 우리도 뭐 개는 잡아 먹은 적은 잇어 뭐 한 두번이지마는.

7월

110020 @ 그러면 칠월달에는 칠석 있잖아에 칠석 때는 뭐 해주마씨?

110020 # 칠석도 그거는 뭐 하나의 절기 상으로 칠월 칠석 견우 직녀가 만난다고 해서 오작교에 뭐 그 때는 지상에 있는 까마귀가 다 올라가서 오작교에 다리를 놔서 견우와 직녀가 만난다고 해가지고.

110020 @ 예.

110020 # 해서 그 칠월 칠석이 넘으면 까마귀 머리가 다 빠졌다 그런 전설도 내려오지마는 그것도 다 말 뿐이고.

110021 @ 그럼 칠월달에 백중제는 들어보셨마씨?

110021 # 백중은 저 칠월 열 나흘 저 동쪽에는 칠월 보름을 백중이러 하여.

110021 @ 아 동쪽이랑 서쪽이랑 달라마씨?

110021 # 으 이쪽하고 저쪽에 물도 한 물차이가 저쪽이 빠르고 이쪽이 늦고 그런 차이가 있어 백중은 우린 열 나흘로 보고 저쪽에는 열 보름으로 보고.

110021 @ 그럼 백중 때는 뭐해마씨?

110021 # 백중 때는 주로 뭐했냐면 냇가에 가서 물맞아.

110021 @ 물맞이하마씨?

110021 # 으 물 이거 저 다리에 가서 물 맞고 대죽 같은 거 이렇게 뭐 옛날에 먹을 거 었이난 대죽 말이여 사탕대죽 잇인거 가지고 예를 들어서 마디마디 한 묶음 가져가지고 물 맞으면서 그거 뱉겨가지고 씹으면서 물 맞은 기억이 나.

110021 @ 그럼 물 맞으면 몸이 건강해지는 거마씨?

110021 # 아니 더우니까 하도 덥고 하니까 거 백중살도 하면 바닷물도 제일 많이 들 때야 빠질 대도 백중 때가 제일 많이 빠져 삼월 보름 때랑 거의 비슷해.

110021 @ 그 때 물맛이를 해마씨?

110021 # ㄹ 물맛이가 백중 백중에 주로 옛날에는 정방폭포 천지연폭포 우에서 떨어지는 물 맞고 근육통 이런 여러가지로 좋다고 해서 주로 물 맞았어 옷 입어가 지고.

110022 @ 모래찜도 햇수광?

110022 # 모래찜은 주로 삼양에서 신경통 잇인 사람들.

110022 @ 예.

110022 # 그걸 말이여 그 저기 가서 이렇게 다 행 모가지만 이렇게 내놔지고는 했던 게 모래찜인데.

110022 @ 백중 때 주로 하거나 그런 건 엇언마씨?

110022 # 아니 그런 거는 없고 해숙육 할 때 가서 한 걸로 알고 있고.

110024 @ 그럼 절기 중에 입추에는 그래도 좀 특별한 거 엇어신가마씨?

110024 # 입추는 아무 것도 아니고 입추는 그자 가을 들어 온다는 절기 상의 그 일이고.

8월

110025 @ 팔월에 벌초 하잖아예?

110025 # ㄹ 팔월 이제 초하루 전후 해가지고.

110025 @ 예.

110025 # 팔월절 들면 벌초를 해 팔월절 전에 벌초를 하면.

110025 @ 예.

110025 # 벌초를 하면 팔월 보름 되면 이만히 벌초 안 하게 된 것 같이 풀이 자라 그런데 팔월절이라는 절기가 들면 풀을 비면 풀이 잘 안 자라 그런 차이가 있거든 그런 절기 때문에 예를 들어서 동쪽에서 당근을 싱글 때 절기가 하루 차이가 아무 것도 아니 답아도.

110025 @ 예.

110025 # 절기 전에 싱근거 하고 절기 하루 넘어 싱근거 하고 하늘과 땅 차이라 이런 것이 조상들의 지혜라.

110025 @ 벌초도 일부러 그 때 하는 거구나예?

110025 # ㄹ 그러니까 팔월 이제 건중 그믐 칠월 그믐 되가면은 팔월 절기가 돌아와 팔월절 들어야 벌초 하는 거거든 경 하면 팔월 십오일까지 가보면 풀이 그대로 벌초한 대로 되지마는 팔월 절기 들기 전에 칠월달에 바빠서 말이지 일찍헌 사람은 팔월 추석에 강 산에 강 보면은 벌초 안 한 것 같이 풀이 길어부러 그런 차이가 있어.

110026 @ 팔월달에 큰 명절 있잖아예?

110026 # 팔월 추석 추석은 우리 국민이 대명절이고 팔월 추석 같이 큰 명절이 있어 한가위 말이지 팔월 추석은 덜도 말고 더도 말고 오늘 같은 날만 있으면 좋겠

다는 얼마나 우리 명절을 말이지 그 때 당시에도 우리가 못 살아 놓니깐 팔월 명절 때고 제사 때나밖에 곤밥을 못 먹었거든 쌀밥을 못 먹었어 제사 때는 두 숟가락 정도도 안 놔그넝 밥을 줘.

110026 @ 아 그렇게 적게?

110026 # 끝나면 옛날엔 그 쌀이 없으니까 쌀로 밥 해서 그 제사 먹으래 온 친족들 줄 수가 없어 게 두 숟가락 정도 주면 많이 주는 거 그 옛날엔.

9월

110028 @ 구월 달에 백로나 상강은 잇인디.

110028 # 그런 것도 절기 상의 이름 들이고.

10월

110029 @ 그럼 시월달에 입동도 뭐 엇인가마씨?

110029 # 상강 되면은 그 한라산에 서리가 내리기 시작한다는.

110029 @ 상강?

110029 # 상강이 지나면 한라산에 서리가 내리기 시작한다고 해서 상강이거든.

110029 @ 한라산에 서리가 내린다고마씨?

110029 # 으 그 때부터 겨울을 예고하는 거지.

11월

110030 @ 그러면 동지팃죽은 십일월 달에 먹잖아예?

110030 # 십일월 이십 이일날에 이거는 이제 그 동지도 아기동죽 있고 어른동죽 잇어.

110030 @ 아 기팃?

110030 # 아기동죽은 뭐 무슨 말이지 새알이라는 거 잇잖아 아기동죽 들 때는 새알을 안 넣고 어른동죽 할 때는 새알 넣어서 먹는 다는 말을 들었어.

110031 @ 그럼 십일월에 납평날은?

110031 # 그런 것도 하나의 절기상의 그 이야기이지 들어본 적도 엇고.

110032 @ 그럼 대설이나 동지 같은 것도?

110032 # 대설 뭐 이렇게 좀 저기 소설이여 뭐여 대설이여 이렇게 혼 거는 소설에 나간 사람은 무신 뭐 대설에 무신 못 돌아온다는 그런 말들이 잇주게.

12월

110034 @ 친구간 때 이사갈 집 있잖아예 옛날에는 이사갈 집을 어떻게 구했주마씨?

110034 # 미리 미리 돌아다니면서 구했지 미리 이사가고 싶으면 탄 데로 이사갈 데를 자기가 미리 가그넝 알아봐서 친구간에 이사 올 테니까 집을 비와달라 또 거

기 있던 사람은 또 판 데 알아보면서 이렇게 했어 옛날에.

110035 @ 그럼 이사 갈 때 뭐부터 챙기주마씨?

110035 # 제일 먼저 솟단지하고 요강단지 가져간다고 했는데 거 가져갈 때도 예를 들어서 하이타이라던가 비누 같은 걸 거기다 놔서 가면 그게 거품이 이렇게 나서 붙어난다 그런 의미를 상징해가지고 놓고 간다고 해.

110036 @ 집알이는 어떻게 해주마씨? 집들이 같은 거 하잖아예?

110036 # 집들이는 주로 새집을 지어서.

110036 @ 아 집들이 보통 새집이잖?

110036 # 으 새집 지어가지고 할 때 집들이 하지 일반 쓰던 집 사서 들어가그넝 하는 거는 별로 집들이 안 해.

110037 @ 그러면 요즘에는 집들이 오면 선물도 주고 그러는데 예전에는 뭐 당연히 선물 같은 거 없었잖다예?

110037 # 그런 거 엇지 그자 와서 밥이나 먹고 해서 집들이는 옛날에 엇어.

11. 놀이

111001 @ 예전에는 주로 어르신 어렸을 때 어떤 놀이 했주마씨?

111001 # 뭐 옛날에는 뭐 제기차기 같은 거 말이지 자치기 뭐 다마치기 같은 거.

111001 @ 예.

111001 # 그런 거 주로 하면서 놀았지.

연(鳶)

111002 @ 연도 종류가 있잖아예?

111002 # 연도 정연도 있고

111002 @ 정연?

111002 # 정연은 사각으로 된 걸 정연이라 해.

111002 @ 아 사각 방패연 같은 걸 정연이라고 해마씨?

111002 # 방패연이 아니고 정연은 사각으로 되가지고.

111002 @ 예.

111002 # 그 다섯 줄 말이여 해가지고 이렇게 올려그넝 날리는 연이 정연이고.

111002 @ 예.

111002 # 갯기리라고.

111002 @ 갯기리 아 가오리연.

111002 # 갯기리 가오리연이 갯기리연인데 가오리연이라고도 하지마는 암탸개꼬리라고 해가지고 암탸개꼬리는 풀랑지를 안 든 거는 암탸개꼬리고 이제 이거 막 와리면 풀랑지를 돌아 개꼬리 풀랑지에다가 쪽 줄을 달면 이게 말이여 잘 움직이지

안 해 그래서 그걸 조정해가지고 노는 것이 이제 암탉개꼬리는 풀랑지가 엇고 암탉개꼬리가 막 와리면 줄 달면 좀 와리지 않고 그런 종류가 있었고 우리가 어렸을 때는 그 두 가지주 암탉개고리하고 정연.

111003 @ 그럼 그 연은 어떻게 만들주마씨?

111003 # 연은 말이지 대나무로 말이지.

111003 @ 예.

111003 # 대나무고 깎아가지고 이렇게 휘어지게끔 해서 그 균형을 잘 말িয়ে 그대를 잘 골고루 깎아가지고 만들고.

111003 @ 예.

111003 # 또 이렇게 머리뺍이라고 해가지고 쪽 아래까지 내려가지고는 그 창호지로 그 바르면은 그 연이 돼.

111003 @ 아 창호지로?

111003 # 으 창호지로 정연도 마찬가지로.

111003 @ 예.

111003 # 사각으로 됐는데 이 머리 하나 대각선 하나 일로 하나 해서 또 가운데 하나 다섯 개로 그 다섯 개 해가지고 가운데는 저기 저 연줄하고 양머리 또 아래에 다가 두 갠가 해가지고 다섯 개로 해가지고 실 꿰가지고 정연에다가 올리면은 올라가는데 그게 이제 그 줄이 잘 각도가 안 맞거나 대가 골고루 안 깎아진 거는 한 쪽으로 쏠리거나 정 했주게.

111003 @ 옛날에 연놀이 좀 많이 했지예?

111003 # 옛날 연놀이 해그넝 돌이 연싸움도 하고 말이지.

111004 @ 연 만들 때 실이랑 얼레 같은 거는 뭘로 만들주마씨?

111004 # 아 그거는 저 집에서 만든 것도 있지 말이지 뭐 옛날에는 뭐 사서 만드는 것도 있고.

111004 @ 사는 건 어디서 사주마씨?

111004 # 옛날에는 철물점 같은 데 말이지 그 뭐 점빵 같은 데 있어 상점 상점에 가면 연술 들랜하면 연술 쫓거든.

111004 @ 아 기구나예.

111004 # 게서 어릴 때 요만히 감아진 걸로 갯기리로 해그넝 올려그넝 연날리고 했는데.

111005 @ 연싸움은 어떻게 해주마씨?

111005 # 연싸움은 두 개가 올려가지고.

111005 @ 예.

111005 # 이렇게 이제 줄과 줄을 맞닿아그넝 끊게끔 할라면.

111005 @ 예.

111005 # 그 연줄에다가 막 그 저기 저 호야라고 하는 병이 있어 유리 호야 그 등핏볼에 쓰는 호야 같은 거 막 뿌셔가지고 밥풀 같은 걸로 해가지고 그 연줄에 맥

여 맥여가지고 해그넵 몇 번 영영 흐면 다른 줄은 끊어져 그게 연싸움이라.

111006 @ 어르신도 어렸을 때 연만들거나 날린 적 많아마씨?

111006 # 우리 아버지가 연을 잘 만들었어.

111006 @ 아 아버님이?

111006 # 게서 연 만들어주면 나가 연을 많이 날렸는데 우리 아버지가 만든 연은 끈장 올라가 아주 말이여 정교하게 만들면.

111006 @ 예.

111006 # 연이 잘 오르는데 나무가 이쪽이 무겁거나 이쪽이 무겁거나 하면 이쪽으로 휘거나 이쪽으로 휘고 말이여 여러 가지로 벌이라고 해가지고 다섯 가지 줄을 잘 매야해 실로 다섯 가지를 일로 다 맞추는 데가 있어 그거 딱 맞춰가지고 맨들어 야 연이 딱 오르지.

111006 @ 제주도 그래도 바람이 심해부난 연 날릴 때 재미있었겠다예?

111006 # 옛날에는 주로 겨울에 많이 올렸지 바람 썰 때 바람 없으면 연이 안 올 르잖아.

제기차기

111007 @ 그럼 어렸을 때 제기차기도 했잖아예?

111007 # ㄹ 제기차기.

111007 @ 제기는 어떻게 만들주마씨?

111007 # 제기는 그 창호지로.

111007 @ 창호지로.

111007 # 창호지로 해그넵 말이여 가위로 말이여 영 잘랑 아래는 구쟁기딱살이라고 그런 거 놓던지 구쟁기 소라의 딱살에 딱딱한 부분이 있어 그걸 아래놔서 묶어 가지고 이렇게 제기를 만들어서 차기 시작했어.

111008 @ 그럼 제기차는 것도 종류가 있잖아예?

111008 # 제기차기는 무신 뭐 양발차기도 있고 한발차기도 있고 뭐 무릎으로 하는 것도 있고 재미로 차는 게 있지.

111009 @ 제기차기는 어떻게 하면 이기는거주마씨?

111009 # 뭐 이기는 건 래 차는 게 이기는 거지 예를 들어서 둘이 찰락 해가지고 한 발로 차는데 백 개까지 찰락 해그넵 백 개 흐는 사람이 이기고 그런 놀이가 있었지.

111010 @ 어렸을 때 어르신 제기차기 많이 헨마씨?

111010 # 아 제기차기 많이 했지 다마치기 같은 거.

자치기

111011 @ 자치기는 종류가 있어마씨?

111011 # 자치기는 종류가 벨로 엇어 요만한 거 자치기 해가지고 이렇게 구멍 파

가지고 자 요만한 나무때기를 이렇게 놔서 탁 두드렁 올라오면 탁 치는거야.

111011 @ 자는 긴 자가 있고 작은 자가 있잖아예?

111011 # 작은 자는 이만한 건데.

111011 @ 이름은 따로 엇인가마씨?

111011 # 아니 없었어 옛날 자치기만 했는데 자치기는 요만한 것을 알맹이자로 이래 놓고 긴 거는 이제 그 야구방망이 같은 그런 걸로 해서 놔가지고 구멍에 파친 데 놓면 올라와 그래서 탁 치면 탁 올라와 올라올 때 탁 쳐가지고 멀리가면은 이기는 거야.

111012 @ 그럼 그 자는 어디서 만들주마씨?

111012 # 나무들 뭐 엄청나게 많으니까 그거는 집집마다 나무들 있으니까 나무로 만들어가지고.

말타기

111015 @ 어르신 말타기는 안해마씨?

111015 # 말타기는 안해봤어.

111019 @ 그럼 죽은말타기나 생말타기는 모르겠다예?

111019 # 사람말로?

111019 @ 예 그니까 사람 말타는 거 대말타기.

111019 # 아니 우리 학교 땡길 때는 말태기엔 흐면은 영 해그넝 영 선장이 여기 있으면 여기 이렇게 몇 사람 굽어.

111019 @ 예.

111019 # 계면 저쪽에서부터 제일 앞부터 열 명이면 열 명타고 흐는 그런 말타기는 해봤어.

구슬치기

111020 @ 다마치기 구슬은 어떻게 준비하주마씨?

111020 # 그거는 저기 상점에 가그넝 동그락 한 거 유리로 만든 거 하고 또 아니면은 저 췌다마 췌다마도 있었고 다마는 두 종류여 췌다마하고 유리다마.

111020 @ 아 다마 종류는 두 개.

111020 # 으.

111020 @ 그건 철물점에서 사는 거마씨 아니면 점빠?

111020 # 아니 저기 저 그 구슬다마 같은 거는 자전거빵 같은 데나 무슨 이런 데 가면은 내버리는 거 있거는 그거 달랜흐면 주고.

111021 @ 그럼 다마치기는 종류가 뭐 좀 있지 않ாம아씨?

111021 # 다마치기?

111021 @ 예.

111021 # 다마치기도 뭐.

111021 @ 구멍에 담는 것도 있고.
 111021 # 으 구멍에 담는 것도 있고 뭐 주로 구멍에 담는 거주게.
 111021 @ 벽치기나 눈치그는 안 들어보셨마씨?
 111021 # 뭐 눈치기 같은 것도 뭐 자치기 비슷한 걸로 알고 있는데.
 111027 @ 그럼 구슬치기는 옛날에 많이 해 보셨마씨?
 111027 # 구슬치기는 뭐 많이 하명 살았지.
 111027 @ 어디서 주로 해주마씨?
 111027 # 주로 동네에서.
 111027 @ 옛날엔 놀이터 같은 데 없잖아예?
 111027 # 옛날에는 집 앞이라 놀이터라 빠지치기 하고 그거 해가지고 뭐 이렇게 해가지고 말이여 뒤편도 먹고 그 아래도 먹고.

딱지치기

111029 @ 여러가지 뭐뭐가 있주마씨?
 111029 # 아니 딱지치기는 사각으로 만든 것도 있고.
 111029 @ 예.
 111029 # 동글락하게 만들어가지고 말이여 착 쳐그넝 아래 들어가그넝 말이여 먹 게끔 한 것도 있고 사각으로 탁 뒤편이면 먹고 하는 거지 그걸 하명 따면 이기는 거지.
 111029 @ 아 전 뒤편지는 것만 이기는 줄 알아신디 밑에 내려가도.
 111029 # 밑으로 솔락치기라고 해가지고.
 111029 @ 솔락치기마씨?
 111029 # 솔락하게 들어가그넝 하면 그거는 먹는 거지 안 들어가면 못 먹고 게문 그 다음 사람이 또 쳐 또 들어가면 하나씩 자기가 따서 먹는 거지.
 111029 @ 그걸 솔락치기라고 한다예?
 111029 # 으.
 111029 @ 그럼 그 딱지는 뭐 신문지로 만들어마씨?
 111029 # 주로 신문지 달력 같은 거 그 박스 같은 종류로 저런 종류로 말이여 호 폼 딱딱한 걸로 만들면 힘이 쎄지.
 111029 @ 잘 안 뒤편지예?
 111029 # 으 잘 안 뒤편져.

숨바꼭질

111032 @ 그럼 숨바꼭질 뭐 곱음재기라고 하나 옛날에.
 111032 # 곱음재끼.
 111032 @ 곱음재끼 그거는 어떻게마씨?
 111032 # 곱음재끼는 오야를 하나 이제 선정해가지고.

111033 @ 어떻게 선정해주마씨 오야는?

111033 # 이제 장께보씨 행 지면은 그게 오야라.

111033 @ 예.

111033 # 오야가 이제는 말이지 눈 감아그넝 열 세가지고 남은 사람이 곱아.

111033 @ 예.

111033 # 이제 다 곱으면 이젠 오야가 열 쉰 후에는 이제 혼 사람 혼 사람 찾아 다그넝 찾으면 그 사람 죽으면 또 오야되 또 다른 사람은 열 세면 곱고 혼는 거주 게.

111034 @ 주로 이동네에서 해실건디 몸을 숨길 데가 잇인가마씨?

111034 # 아니 주위에서 하는 거니까 다 잘 알아.

111034 @ 다 잘 알겠다예?

111034 # 으 어디장 곱는 거 다 알아.

실뜨기

111036 @ 실뜨기는 좀 알아마씨?

111036 # 아 실뜨기.

111036 @ 예.

111036 # 그런 것도 주로 남자들도 하고 여자들도 했지마는 그런 거는 별로 크게 재미가 엇어 그런 것도 있긴 잇었지.

공기놀이

111041 @ 공기 놀이도 하잖아예?

111041 # 으 공기 다섯 개 가져그넝 하는 거 공기 놀이도 주로 했고.

111041 @ 공기는 옛날에는 돌로 해신가마씨?

111041 # 돌로 돌로 돌 봉가다가 다섯 개 봉가다가 말이지.

111042 @ 그거 순서도 잇어신가마씨?

111042 # 첫째 하나 먹고 그 다음에 두 개 따고 세 개 따고 그 다음에 네 개 혼 꺼번에 싹 따고.

111042 @ 예 그럼 마지막에는 어떻 해주마씨?

111042 # 아 게 다섯 개 하면 이기는 거지 경 허당 한꺼번에 네 개를 싹 한꺼번에 멀리 잇이면 영 올려그넝 못 하잖아 경 허민 안 되는 거고.

고누

111044 @ 그럼 고누도 옛날에 헨마씨?

111044 # 으?

111044 @ 고누 고누놀이 이렇게 땅에다가 네모냥게 판처럼 해가지고.

111044 # 아 그런 것도 있기는 잇었는데 그거는 잘 안 하고.

땅뺏기

111049 @ 땅뺏기 같은 놀이는?

111049 # 아 땅따먹을락은 해 냈지.

111049 @ 예 그럼 땅따먹을락은 어떻 하는 거짱?

111049 # 거 뭐 무신 이렇게 사각으로 그려그넝 말이지 예를 들어서 뭐 그 동전
답은 걸로 해그넝 그 간 방향으로 만들고 또 이제 거기서 저래 저쪽에서 해그넝 그
쪽에서 땅 많이 따며는 이기는 거 같은데 땅따먹을락이라고.

웃놀이

111053 @ 그럼 지금은 웃놀이 하면 웃가락 있잖아예 옛날에도 웃가락 있어신가
마씨?

111053 # 아 옛날에도 웃가락 있고 그 웃가락도 웃가락 만드는 웃놀이라는 나무
가 있어.

111054 @ 아 나무가 있어마씨?

111054 # 으 웃놀이낭이라고 웃놀이낭은 이렇게 꺾어지지가 안 해.

111054 @ 아 웃놀이낭은 따로?

111054 # 으 웃놀이 나무가 있어 웃놀이낭은 이렇게 꺾어지지가 안 해.

111054 @ 췌 나무췌다예?

111054 # 췌기도 흐고 절대 이렇게 찢어지면 찢어지지 절대 꺾지를 못 해 그래서
함마자룩이나 그런 거 같은 거는 웃놀이낭으로 했어 아주 강해.

111055 @ 그럼 종지랑 웃판은 어떻게 마련해주마씨?

111055 # 옛날에 그 집에 장물종지랜 다 잇엇거든.

111055 @ 아 장물종지에?

111055 # 장물종지에 흐여그넝 말이지 웃 웃놀이낭으로 웃 네 개 만들어그넝 말
이여 그 찢라가지고 웃 네 개 만들어그넝 검은 돌 세 개 네 개 놓고 뭐 판 거 놓고
말은 틀리게 놔가지고 웃놀이는 네 말 네 개가 다 나야 먹는 거거든.

111056 @ 그주마씨 그러면 웃놀이 종류는 잇인가마씨?

111056 # 종류는 말 네 개 놔가지고 그 먼저 나는 것도 있는데 이제는 그 후반에
가다가 빠구해가지가 먹는 것도 맨들어갓고 하더라고.

111056 @ 그 말 네 개 있잖아예 그믐 하나도 되고 똑같이 개가 두 번 나와서 두
개가.

111056 # 두지가 되고.

111056 @ 아 그거 두지라고 해마씨?

111056 # 으 두지 석지도 되고 네 개는 녀동배기.

111056 @ 녀동배기.

111056 # 으 녀지 녀지는 잘 죽어.

111056 @ 그추마씨 잘 잡히주마씨.

111056 # 으 잘 잡히게 됐어 하여튼 또 녀지는 또 제일 마지막 나는데 와서 재왔다고 난다고 하여 그 제일 마지막 나오는 판에 와서 재울 때 판 들이 이쪽에 있당이라도 모 세 번 해가지고 그걸 꼭 잡아 게고 좌우 두 동이래 해그넝 두지 두지 가는 거를 좌우 두동이라 하거든 좌우두동 좌축 두동 우축 두동 좌우두동인데 이 좌우두동도 그 옛어른들 얘기하는 걸로는 꼭 하나가 죽는다고 하여.

111056 @ 아 그럼 두 개가 두동 두지?

111056 # 두지 석지는 석지 녀동배기 그래서 녀동배기를 나야.

111056 @ 이긴다.

111056 # 이긴다.

111056 @ 그럼 두동배기라고 안 헨마씨?

111056 # 두동배기라는 말은 엇고 녀동배기 이거를 이제 웃놀이름.

111056 @ 예.

111056 # 우리 제주도 고유의 말로 하면 녀동배기 한 판 놀게.

111056 @ 아 녀동배기 한 판?

111056 # 으 녀동배기로 한 판 하면 웃놀이 한 판 하자 이제야 웃놀이라는 말도 나왔지마는 옛날엔 녀동배리엇거든 녀지를 나야 먹는다.

111056 @ 그래서 녀동배기?

111056 # 으 녀동배기.

팽이치기

111059 @ 가면 옛날에도 팽이는 쳤지예?

111059 # 으 팽이는 주로 동박낭으로 만들엇어.

111059 @ 아 팽이는 동박낭으로?

111059 # 으 동박낭이 단단하고 말이어 팽이가 잘 돌아.

111059 @ 가면 팽이는 어떻게 만들주마씨?

111059 # 팽이는 이런 나무를 단면 잘르고 인제 요만큼 잘르면 우에 단면 짜르고 아래 짜르면 아래쪽을 자귀로 아래는 해가지고 아래는 췌다마를 박아 잘 돌아가게끔 췌다마 박고 하면 그 팽이채로 치면 잘 돌거든.

111059 @ 팽이 잘 돌리려면 팽이채로 계속 쳐야지예?

111059 # 으.

111060 @ 팽이 종류도 여러가지 잇어마씨?

111060 # 으 작은 것도 있고 큰 것도 있고 줄팽이도 있고 무신 뭐.

111060 @아 줄팽이는 뭐짱?

111060 #뭐 이렇게 줄 감아가지고 착 해서 땡기고 그런 것도 있고 이 거 오래가 것도 상당히 오래 돌아.

111060 @줄팽이가 최근에 나온 거 아니짱?

111060 #그거 옛날에는 별로 엇엇지 옛날에는 주로 말이지 나무로 맨들어가지고 팽이채로 들렸어.

111062 @ 팽이 잘 돌리려면 팽이채로 계속 쳐야지예?

111062 # 으.

111063 @ 팽이채는 어떤 만들엇주마씨?

111063 # 팽이채는 이런 목둥이에 목둥이 끝에 힘벽.

111063 @아 힘벽.

111063 # 으 힘벽 감아가지고 이렇게 잘 돌아가지고 맞으면 잘 돌아가게.

111064 # 팽이 싸움도 흐여.

111064 @ 아 팽이 싸움은 어떻게 해주마씨?

111064 # 팽이끼리 말이여 쳐그넝 말이여 부딪혀가지고 가서 안 돌면 지는거지.

111064 @그러니까 이쪽에서 한 번 치고 저쪽에서 한 번 치는거마씨?

111064 # 아니 같이 치지 같이 쳐그넝 어느 것이 안 들 수 있는 거냐 안 도는 것이 지는 거라.

굴렁쇠

111066 @ 어렸을 때 굴렁쇠 있잖아예?

111066 # 굴렁쇠도 옛날 돌려봤지 그거 말이지 자전거 쌀 다 떼어가지고.

111066 @ 예.

111066 # 자전거 쌀 다 떼면 굴렁쇠가 되지.

111066 @ 예.

111066 # 게면 그 가운데 홈 파친 데로 말이지 췌 요만한 걸로 가정강 말이지 거 굴러댕기기 한 거야.

111066 @ 굴렁쇠는 자전거 바퀴마씨?

111066 # 으 자전거 바퀴밖에 엇어 딴 거로 만드는 거는 이 저 그 몰아가기가 좀 힘들고 만약에 외로 된 동글락 한 췌면은 그 이 몰아댕기는 것이 그 이렇게 되가지고 말이여 .

111066 @ 홈이 있엇야지예?

111066 # 아니 아니 만든거주게 이 손에 가진 거를 그 굴렁쇠에 맞춰가지고 이래 조정하게끔 한 것이 잇어.

111067 @ 그럼 그 대는 어떻 만들주마씨?

111067 # 대는 집에서 만들지.

111067 @ 그것도 췌로 만들지 않아마씨?

111067 #아 주로 췌로 만들지.

111068 @ 굴렁쇠는 이렇게 굴리기만 하면 되지예?

111068 # 그것도 이것도 조정해그넝 커브 돌 때는 커브도 돌고 다 그렇게 해야지 그대로 가기만 하면 돌아오려면 어떻게 해.

(강)통차기

111069 @ 그러면 강통차기도 해보셨마씨?

111069 # 강통차기도 뭐 옛날에는 통조림 말이여 먹어난 그거에다가 말이여 돌 몇 개 놔가지고 앞에다가.

111069 @ 예.

111069 # 그 저기 저 돌로 모사그넝 말이여 그 안에 있는 돌맹이가 나오지 안 하게 해그넝 차면 막 소리가 나 그게 강통차기로 해그넝 축구 식으로 몰아가면 저 쪽에 있는 사람이 받아가지고 이리 몰아왕 그런 식으로 옛날에도 강통차기 해났주게.

111070 @ 통차기는 어떻게 하는 거 마씨 막 차면?

111070 # 으 소리나는 맛에 차는 거지.

‘빨기치기’

111072 @ 그럼 뽕이치기도 해보셨마씨?

111072 # 뽕이치기.

111072 @ 그건 뭘짱?

111072 # 뽕이는 인제 새가 되기 전에 처음에 나는 게 뽕인데 작은 거를 새가 되기 전에.

111072 @ 예.

111072 # 그 뽕이를 미뿌쟁이라고 하여 미뿌쟁이를 빠다가.

111072 @ 예.

111072 # 이제는 말이여 이제는 한줌씩 가져가지고 다섯 개 놔그넝 이렇게 돌려가지고 그 구멍 난 데다가 이제 자기 갖은 걸로 이렇게 찍어그넝 세어가지고 그것만큼 상대방한테 가져오는 거주게.

111072 @ 아 그네 뽕이치기.

111072 # 으 뽕이치기 그 다음에 상대방이 또 해그넝 고망이 크면.

111072 @ 예.

111072 # 하영 찍으면 흔 백 개고 이백 개고 나오고 그 구멍 만들기가 기술이라.

111073 @ 그럼 상대방 거 다 뺏어오면 이기는 거짱?

111073 # 으 이기는 거지 줄 거 없으면 이젠 뭐 그 진 사람 흐뭇 들랜하면 조금 주면 그거 미뿌쟁이라고 해가지고 그 아래 거는 까 먹었어.

111073 @ 아 까 먹을 수도 있어마씨?

111073 # 으 옛날에 먹을 거 없을 때는 그걸 먹어다니까 미뿌쟁이라고해서 뽕이치기라고 했어.

고무줄놀이

111075 @ 어르신 고무줄 놀이는 잘 모르시예?

111075 # 고무줄은 여자들 뭐.

줄넘기

111078 @ 그럼 줄넘기 좀 해보셨마씨?

111078 # 줄넘기도 조금은 해 봤지 이렇게 해서 양쪽에서 돌려서 한 사람 한 사람 들어갈 다섯 사람 다섯 사람 해가지가 오십 번이면 오십 번.

111078 @ 주로 명절 때 했지예?

111078 # 으 내기로 해가지고 해그넵 지면 떡을 준다든지 뭐를 준다든지 이런 식으로.

그네뛰기

111080 @ 그네뛰기는 여기에 그네는 잊어신가마씨?

111080 # 그네는 오월 단오에 뛰어다하는데 그네는 우리 제주도에서 보거나 한 거 잊어 이제야 뭐 놀이터에 조금 이렇게 그네 식으로 맨든 것들은 좀 있주 옛날엔 그네 뛰는 것은 없어.

‘한다리인다리’

111082 @ 그러면 한다리인다리가 뭐마씨?

111082 # 한다리인다리 뭐 무신 꿩 밭이 물주래 갔다왔저 무신 거 해가지고 흔 것이 옛날에 다리다리 놔가지고 한다리두다리인다리세다리 무신 개똥 밭에 물주래 갔저 그런 놀이가 있어났어.

111083 @ 아 그런 노래가 잇구나예?

111083 # 으 노래는 나 다 잊어버려서 모르는데 저 그런 노래도 있고.

12. 통과예

출생

112001 @ 어 태교 옛날에 어르신 뭐 태교는 보통 여자분들이 하는데 그래도 옆에서 보시면 알잖아예 태교할 때는 요즘은 노래도 들려주고 막 좋은 거 먹잖아예 옛날엔 태교는 주로 어떻게 했주마씨 할머니 태교할 때는?

112001 # 제주도는 뭐 국민보건체조해그넵 팔다리 운동 목 운동 배 운동 다리 운동 이런 정도로 말이지 주로 말이지 학교에서 배어왕.

112001 @ 예.

112001 # 국민학교 가면은 국민보건체조라고 해가지고 가면은 앞에 말이여 모아가지고 선생님 나와가지고 말이여 팔 펴기 올리기 허리 굽히기 뭐 무슨 목 운동 다 이렇게 가슴 운동 다 했거든.

112001 @ 예.

112001 # 그거 배왕오면 집에서 그저 아침에 일어나면은 그거를 주로 그 보건 체조 해서 운동 흔 거주게.

112002 @ 그면 출산 준비는 보통 어떻게 하고 어서 출산?

112002 # 출산 준비는 주로 병원이 말이며 그 때는 말이며 산부인과더 없고.

112002 @ 예.

112002 # 주로 집에서 낳는데.

112002 @ 예.

112002 # 그 동네에 산파라는 사람이 있어 산파.

112002 @ 예.

112002 # 조산원이라고 하지마는 우리가 이제 그런 사람을 산파라고 하여.

112002 @ 아 마을에 한 명씩 있어마씨?

112002 # 으 건춤 한 명 없으면 다음 마을에라도 그런 사람이 있어 산 출산 할 때 쓰는 산자고 애기를 받아주는 사람이라고 한 건데.

112002 @ 예.

112002 # 그래서 그 사람의 도움으로.

112002 @ 예.

112002 # 산모가 이제 올 때는 예를 들어서 산모가 고통이 있으면은 낳는 방법 같은 거를 다 알려줘 거 이제 그래서 일어서서 말이며 꿰 같은 거 이렇게 잡아서 힘주면 나오거나 또 거 산파가 꿰 같은 문 있는 것들은 열라고 하면 다 열고 그래야 이게 잘 나온다고 해서 그 뭐 꿰에 문 잠근거 다 풀어서 말이며 이렇게 해야 애기가 잘 나온다고 해서.

112002 @ 예.

112002 # 산파가 와서 이것 저것 다 가르켜서 말이지 한 이삼십분말이지 도와줘 힘을 쏟아야 옛날엔 주로.

112002 @ 자연분만.

112002 # 자연분만으로 나오지 이렇게 배 짜서 나오는 게 없거든 죽으면 죽어도 그 때는 배 짜서 나오는 법이 없어 그러니까 건춤 나오다가 산모가 죽거나 애기가 죽거나 하는 경우도 많지.

112002 @ 많았겠다예 할머니는 어떻게 병원에서 낳안마씨?

112002 # 우리?

112002 @ 예.

112002 # 우린 다 집에서 낳았어 우리 집사람은 삼남일녀를 다 집에서 낳았주게.

112002 @ 산파가 와가지고?

112002 # 아니 산파가 아니라 우리 옆 집에 사는 아주머니가.

112002 @ 예.

112002 # 뭐 좀 도와줘가지고 수월하게 말이며 낳더라고.

112002 @ 아니 병원도 있었을 건데?

112002 # 아 그 때 당시만 해도 병원도 그런 산파가 그런 정도로 흐는 병원은 있어 내가 한 이거 뭐 육십년 대니까게 정 흐니까 집에서 다 낳은거야 어려워도.

112003 @ 그러면 태와 탯줄 같은 거는 어떻게?

112003 # 그거 다 옆집 아주머니가 그 저 소독해가지고 가위로 잘라가지고 말이야 소독된 실로 묶어가지고 그렇게 놔두면 한 일주일 정도 되면 배똥이라고 해가지고 떨어져 요만한 태아에.

112003 @ 예.

112003 # 그 배똥을 이렇게 감아가지고 묶어서 놔둬.

112003 @ 아 바로 찌르는 게 아니고마씨?

112003 # 으 바로는 태아만 예를 들어서 태반이라고 해서 그것만 잘라가지고 그거만 내치고 요만큼해서 배똥줄이라고 해그넹 배똥줄 배똥줄은 이 앞에다가 찢른 다음에 소독해서 꼬끔 말아가지고 이렇게 이제 등에다가 묶엉 놔두면.

112003 @ 예.

112003 # 이게 한 일주일 정도 되면 자연히 점점 점점 말라가면서 나중에 일주일 후에는 떨어져 배똥줄 떨어지면 그 때부터는 마음대로 목욕도 하고 말이지 다 해.

112004 @ 그러면 산모들이 주로 음식은 뭐 먹었주마씨?

112004 # 곧 나면 미역국 또 모밀국 모밀조배기 같은 거 또 그 젓 많이 나오랜 해가지고 피가 말이야 많이 출혈되나니깐 제일 많이 먹는 게 미역국 모밀 모밀로 된 모밀국이나 모밀조배기 같은 거 이런 거는 피를 삭혀준다해서 그런 거 먹었고 꼬끔 한 일주일 정도 되가면은 아강발 같은 거 폭 끓여가지고.

112004 @ 예.

112004 # 죽 썬서 먹으면 젓도 잘 나오고 말이지 건강도 회복되고.

112004 @ 아 아강발로 죽 썬먹어마씨?

112004 # 아강발로 죽 썬가지고 그 저기 저 먹기도 하고 주로 곧 나오면은 미역국으로 말이여 먹었어 미역국.

112005 @ 아기 목욕은 처음에 언제 시키주마씨?

112005 # 아기 곧 나오면 시키긴 흐여.

112005 @ 아 바로 시켜마씨?

112005 # 으 바로 시키는 걸로 아는데 그 저 태반줄 자르고 하면.

112005 @ 예.

112005 # 이제 하면 아기가 산모에서 나오면 굉장히 지저분한 것들 많이 붙엉 나오주게.

112005 @ 예.

112005 # 그 뭐 예를 들어서 그 출산하기 전에 뭐 무슨 떡을 먹었다던가 무슨 우유 같은 거 먹었다고 하면 아기 몸에 붙어서 건줌 나와 그러니까 받으면.

112005 @ 예.

112005 # 그 태반줄 잘라서 소독하고 일단 이렇게 묶어서 목욕시켜 놓고 해가지고 말িয়ে 이제 하는 걸로 알고 있어.

112006 @ 어르신 깃저고리 알아마씨?

112006 # 깃저고리?

112007 @ 그럼 할망상은 알아마씨?

112007 # 할망당?

112007 @ 할망상.

112007 # 계난 애기들 낳젠하면 할망쌍에 할망쌍에 잘 빌랜해그넝 말이지 삼성할망이 말িয়ে 아기 내쳐준다고 믿엇거든 옛날에 그래가지고 그런 거지마는 그런 거 애기 낳젠 해그넝 할망상에 빌거나 뭐하거나 하는는 앓았을 거로 알아.

112008 @ 그럼 배냇머리는 애기들 어떻해주마씨?

112008 # 으?

112008 @ 애기들 언제 머리 처음 자르주마씨?

112008 # 애기들 머리는 주로 이삼년까지는 안 잘라.

112009 @ 그럼 애기들 보통 어릴 때 걸리는 병이 천연두나 홍역 걸렸잖아예 옛날에는 병원 없었을 때는 민간요법에 뭐 없언마씨?

112009 # 뭐 무슨 별로 동네에 말이지 침바치들이 잇이면 침이나 좀 주고 말이지 정씨영 해그넝 깜짝 깜짝 놀라거나 아기가.

112009 @ 예.

112009 #이렇게 할 때는 말이지 뭐 이 손에다가 침 푹푹 놔주고 발가락에도 놔주고 머리에도 놔주고 그런 것들은 잇엇어 정씨라고 해가지고 아이가 막 밤에도 깜짝깜짝 놀래고 말이지 잘 울고 이러면은 침 같은 거 좋아.

112009 @ 정씨라고 해마씨?

112009 # 으 정씨.

112010 @ 출산할 때 뭐 금기사항 같은 거는 엇어수짱?

112010 # 없는 걸로 아는데.

혼례

112011 @ 그면 옛날 결혼식에 대해서 물어보젠 햄신디예 요즘말양 옛날 결혼식 절차는 어떻 되주마씨?

112011 # 옛날 결혼식 절차는 말이지 양가 부모가 이제 이렇게 그 허락하면은 막편지라는 게 잇어.

112011 @ 예 막편지.

112011 # 으 마지막으로 이제 우리가 신랑집에서 신부집에 막편지를 가져가면.

112011 @ 예.

112011 # 이제 이런 딸을 우리가 말이지 데려오겟습시다해서 그런 그 막편지를 주면 날짜 다 잡곡 해가지고 말িয়ে 그것이 최종 결혼 날짜까지 적어간 거거든.

112011 @ 그게 막편지마씨?

112011 # ㄴ 그게 막편지가 이제 받고 하면 거기서 사둔 간에 앓아그녕 뭐 술도 한잔 하고 말이지 결혼날 잡았으니까 게 약속이지 말하자면 막편지가 가고 난 다음에는 그 다음에 남자가 여자집에도 마음대로 가꼭 결혼 전이라도 그 옛날에는 벨로 결혼 전에는 잘 안 다녔주게.

112011 @ 아 옛날에는마씨?

112011 # ㄴ.

112011 @ 막편지가 왔다갔다해야?

112011 # ㄴ 막편지가 갔다왔다하면.

112011 @ 예.

112011 # 이게 이제 완전히 정식 사돈이 되고 나는 그 집에 말이지 사위고 되고 거기는 우리 집의 며느리가 되는 그런 하나의 그 저기 약속이지 케니까 이제 약속 하니까 이 여자를 말이며 뭐 예를 들어서 뭐 해도 우리가 책임 진다 이런 약속이 됐으니까 우리가 가서 자도 되고 하는거라.

112011 @ 그럼 막편지는 신랑측에서 먼저 보내는 거마씨?

112011 # ㄴ.

112012 @ 그러면 중매 옛날에는 중매쟁이가.

112012 # 중매쟁이는 뭐 중간에서 말이지 이디 우리 집안에 말이며 성장한 아들이 있고 하는데 중매쟁이한테 저기 딸 하나 말이며 알아봐그녕 말이며 그 집에 강 말이지 들어봐 이쪽 집에서 저 중매 들어와시난 어떻하쿠과 해그녕 중매쟁이가 가 그녕 이야기해그녕 하면 그쪽 집에서도 이거저거 알아봐그녕 좋덴 하면 중매쟁이가 왕 말이며 그 쪽에서.

112012 @ 예.

112012 # 인제 인정 사둔하켄 햄수다 하면은 그제 막편지 써그녕 가져가는 거라 중매쟁이역할은.

112014 @ 그럼 이바지나 혼수는 옛날에.

112014 # 이바지 같은 경우에는 결혼 후에 무슨 저기 저 처가집에서 해온덴 옛날 우리는 제주도 풍습은 그런 거 엇어 무슨 함사시오 헛지마는 이건 육지식이지.

112015 @ 혼수도?

112015 # 혼수도 주로 여자 집에서는 이불이나 해오고 말이며 뭐 무슨 케나 하나 하고 간단히 말이며 솟단지나 가져오는 게 고작이엇거든 옛날엔.

112016 @ 그러면 예장은 들어보션마씨?

112016 # 예장은 결혼하기 전에 예장 써그녕 가면은 그 집안에서 문장되는 사람 예장 편지 받아가지고 이상 없으면.

112016 @ 막편지랑은 다른 건가마씨?

112016 # 예장은 결혼 당일 말이지 저기 남자 집에서 여자 집에 갈 대 예장을 써서 가 예장 써서 가면 신부집에서는 말이며 그 저기 뭐 한문이나 좀 알곡 말이며

문장 되는 사람이 앓았다가 남자 측에서 예장 주면 그거 받아가지고 이상 었이면 그 때 신랑 들랜 흐거든.

112016 @ 아.

112016 # 그 때 그것이 예장이야.

112017 @ 그럼 가문잔치도 하잖아예?

112017 # 가문잔치는 잔치 끝난 다음.

112017 @ 예.

112017 # 옛날에는 말이지 보통 촌에서 할 때는 전삼일 후삼일 한덴흐여.

112017 @ 예.

112017 # 뭐 잔치 전날부터 도새기 잡고 무신 거 해가지고 말이며 잔칫날까지 하곡 잔칫 뒷날이 거 가문잔치는 그 신부 쪽에 잇는 사람들인가 동네 사람들이라던가 잔치에 수고흐 사람들 불러다가 먹는 게 가문잔치.

112017 @ 그럼 참여하는 사람은 친적이 아니라 그냥 줌 동네사람들.

112017 # 동네사라도 기고 뭐 상대방 쪽에 잇는 말이며 신부측 사람도 되고 결과적으로 말이지 큰 행사 본 잔치를 치루고 뒤풀이로 한다 하면 되지.

112018 @ 그럼 우시도 알아마씨?

112018 # 우시는 여자 쪽에서 신부 모시고 오는 사람이 우시주게.

112018 @ 아 신부 모셔오는 사람?

112018 # 으 신부 옆에서 드레스도 말이지 좀 챙겨주고 말이지 신부 말이지 그날 하루 저 그 봉사 봉사하는 사람이야 우시가.

112019 @ 그럼 대반이나 중반은?

112019 # 중반같은 거는 남자집에서 여자집에 가면 중방이 남자 그 신랑을 안방에 인도하는 사람이 중방이야.

112019 @ 그럼 신부쪽 사람이짱?

112019 # 으 신부쪽 사람이 신랑을 신부측 방에다가 인도행 중방이 거기가 들어강 술시중도 들고 말이며 음식 부족하면 중반이 음식도 가져오곡 하는 게 중반이거든.

112020 @ 그럼 부조는 어떻하주마씨?

112020 # 부조는 뭐 신부쪽에는 신부친족들이 흐고 신부친구들은 신부한테 주고 또 남자는 남자 그 저기 신랑부친이나 모친되는 사람은 친족들한테 남자는 남자들한테 받고 여자는 여자들한테 받고 신랑은 또 신랑 친구들은 직접 신랑이 받아.

112021 @ 암창개 들어보션마씨?

112021 # 암창개 말은 듣긴 들었는데 잘 모르겠어.

112022 @ 사혼은?

112022 # 사혼은 죽은 사람끼리.

112022 @ 그거 보신적 잇어마씨?

112022 # 아니 본 적은 없지만은 했다고 흐는 거는 많이 들었어 죽은 사람끼리

뭐 결혼을 안 해가지고 죽었을 때 사혼 우리 아들하고 당신네 딸은 죽었지마는 사돈 뺏어가지고 사후에 영혼이라도 이렇게 합장시켜주자 뜻에서 사혼을 혼다 하거든 법적으로 인정이 되는지 모르지마는 그것도 뭐가 잇으니까 사혼이라는 말도 나왔겠주게.

112023 @ 그럼 결혼할 때 보통 혼례랑 관련된 금기사항 있잖아예 저 같은 경우는 결혼 하기 전에 제사니 그런 곳에 가지 말라고 아니면은

112023 # 결혼하기 전에 비린 데 비린 데는 뭐냐면 상난 집 사람 죽은 데거나 상가나 뭐 무슨 이런 말이지 아주 좋지 않은 불견한 데는 다니지 말라고 하거든 한 일주일 전까지는 깨긋이 잇어라.

상례

112024 @ 돌아가신 걸 어떻게 확인해주마씨 옛날에는?

112024 # 일단 뭐 죽어서 말이지 숨이 안 쉬면 이제 돌아간 걸로 인정이 되거든 그럼 이제 그 동네 아는 사람이나 친족이나 아니면 그런 걸 하는 사람이 인제 불러.

112024 @ 불러마씨?

112024 # 집들에 부르면은 남자면 우에 옷 여자면 적삼 같은 거 달랜행 혼을 불러 예를 들어서 인동 장씨 누가 말이여 세상을 떠났다 떠났다 하면서 혼을 부르거든.

112026 @ 장지는 어디서 어떻게?

112026 # 장지는 주로 말이여 마을 공동묘지가 잇었고 뭐 자기네 밭도 좋은 땅이 잇으면 정씨라고 하면은 그런 산터보고 하는 사람한테 가서 그 저기 공동묘지에도 가면 작이라고 잇어 작이랜 하면 동서남북 어느 자리로 앗으면 이 영혼이 말이여 편안하고 말이여 자식들이 잘 되고 뭐 하는 정시들이 보는 그 저 나침반 놓고 보는 것 잇어.

112026 @ 예.

112026 # 그걸 작이라고 하는데 그 작 봐가지고 동남방으로 물어야 되겠다 서남방으로 물어야 되겠다 하는 작을 봐가지고 말이여 인제 그 묻는데.

112027 @ 그럼 관이나 횡대 같은 거는 어떻게 만들언마씨?

112027 # 아 동네 사람이나 목수가 다 짜지 대나무를 길이 사람 길이 딱 채서 그 걸 들어가게 바로 거기서 짜 집안에서.

112028 @ 그럼 수의랑 상복 입는데 남자랑 여자랑 다르잖아예 어떤 차이가 잇언마씨?

112028 # 여자 옷은 여자 입히고 남자는 남자 옷을 입는 거지 뭐 무슨 특별한 건 없고.

112031 @ 팔죽 보통 먹잖아예?

112031 # 사람 죽으면 일단 사돈집에서 팻죽을 썬와.

112031 @ 사돈집에서?

112031 # 으 사돈집에서 팻죽 써와그녕 말이지 일단 제일 먼저 먹는 게 팻죽이라.

112031 @ 무사 팔죽 먹주마씨?

112031 # 그게 아마 귀신이 제일 싫어하는 말이지 색깔이 빨간색이라 귀신들이 제일 싫어하는 게 빨간색이니까 팻죽을 먹었지 않았나.

112032 @ 성복제는?

112032 # 성복제는 사람 죽으면 제일 먼저 드러가지고 그 다음부터 예식을 드리는 거지 장사 지내는 날까지.

112033 @ 일포제는?

112033 # 일포제는 내일 영장하게 되면 전날 흐는데 그건 딸들이 일포는 딸들이 맡아서 해.

112034 @ 부조랑 조문은 어떻게마씨?

112034 # 옛날에는 그 친족들은 친족부주라고 해가지고 떡 같은 것도 부주하고 뭐 무슨 그런 돈이 었으니까 쌀로도 부주하고 그렇게도 한 모양이야.

112035 @ 토신제는 들어보셨마씨?

112035 # 토신제는 영장이 들어가기 전에 오늘 문을 거면 새벽 한 네 시나 말이여 이 저기 토신제 지내는 사람을 빌어.

112035 @ 예.

112035 # 빌어가지고 말이여 돈 오 만원인가 얼마 십 만원인가 쥐가지고 토신제 지내는 깨끗한 음식으로 말이지 새벽 네 시에 가그녕.

112035 @ 예.

112035 # 그 제를 지내는 데 오늘 이 자리에 영장이 하나 묻게 되니까 토신한테 일단 사전에 예고하는 거지 이래 들어오니까 잘 봐주십쇼 이렇게 예고해가지고 이제 토신한테 예약해가지고 해서 하는 거주게.

112036 @ 옛날에 그 관 때는 상여꾼은 동네 주민들이 도와줘신가마씨?

112036 # 전부 다 옛날엔 동네 주민들이 도워줬주게.

112037 @ 운상할 때는 보통 집에서 장지까지 걸어가는 거지예?

112037 # 주로 뭐 집에서 그 마을 한 바퀴 이렇게 돌고 장지로 올라가지 노제라고 해서.

112037 @ 노제는 뭐짱?

112037 # 노제 거 한 길가에서 이렇게 병풍치고 마지막 가는 길에 영혼을 위로하는 뜻에서 죽 썰어서 술 한 잔 해서 올려가지고 걸명 하고 해서 노제 지내그녕 보내.

112038 @ 그럼 봉분은 어떻게 만들주마씨?

112038 # 봉분은 일단 그렇게 이렇게 관에 맞게끔 해서 관이 이거면 그보다 오센치 십센치 넓게 파고 그 옆으로는 모래 같은 거 깨끗한 걸로 몇 푸대 가져가서 그 공간에는 모래 넣고 그 다음에는 명지라고 그 사람의 뭐 예를 들어서 학생 뭐 누구

고 누구 말이지 이름 써가지고 명기를 덮으로 그 우에다가 흑으로 이제 놓면 상제 들은 돌 같은 거 내치고 해 난 다음에 삽으로 흑으로 만들엉 어느 정도 봉분이 영 되면 달고라고 해그녕.

112038 @ 달고?

112038 # 달고를 지어 달고 지으는 데는 오야봉이 말이여 무슨 뭐 이 나라를 위해서 일하시던 사람입니다 예헤 달고 예헤 달고 해서 무덤을 탄탄하게 만들어주는 돌아가면서 짓는 게 달고주게 그 달고가 끝나면 다시 흑을 올려가지고 이렇게 대나무 쪽 원을 그려가지고 그 다음부터 테를 붙이기 시작하지.

112040 @ 장지에서 상여꾼한테 음식은 아까 고기?

112040 # 일부러 상여꾼한테 먹게끔.

112040 @ 예.

112040 # 그 영장밭에 가그녕 겨울 때는 속 같은 거 빨감 같은 거 가져가그녕 따뜻하게 해서 먹어야 되니까 그렇게 하고 여름에는 뭐 여름대로 무슨 자리횃국이나 겨울에는 묵국을 많이 사용히고 여름에는 시원한 그런 국으로 밥 먹을 수 있게 해그녕 그 가서 거기서 수고하는 사람들 많이 안 올라가.

112041 @ 장제 때 특별히 수고한 사람들에게 뭐 주는거 있어마씨?

112041 # 뭐 주지 기념품 기념품도 주고 말이지 뭐 쪼금 수고했던 해그녕 기념품도 주고 말이지 행 내려오는데 밥 먹고 그자 주로 뭐 기념품으로 옛날에는 난닝구 하나 줬던지 뭐 무슨 우산을 줬던지 적당한 거 해그녕 하나씩 줘나서.

112043 @ 삭망제는?

112043 # 돌아가서 오면은 그 제 지내는 거를 삭망제가 할 거야.

112044 @ 소상이랑 대상은 언제 해주마씨?

112044 # 그 돌아간 날로 일년 되면 소상 또 일년 되면 대상.

112045 @ 토룡도 알아마씨?

112045 # 토룡은 사람 죽어가지고.

112045 @ 예.

112045 # 정시집에 가서 날을 받아보니까 이 사람은 이 생년월일이랑 다 보니까 날짜가 엇어 앞으로 보름이나 스무날 정도 되야 문을 날 나오난 가매장을 하지 그 게 토룡이라 매장을 임시로 하는 게 토룡인데 그걸 행 났다가 날이 돌아오면 이제 그 날짜에 토룡한 걸 파서 올라갓지.

112046 @ 이묘는 어떻게 해주마씨?

112046 # 이묘는 영장해 가듯이 나무로 된 거를 지영 올라가는 판을 거기다 놔가지고 토룡행 파면 그대로 놔서 그대로 올렛주게.

112047 @ 상복은 언제 벗주마씨?

112047 # 상복은 인제 옛날에 갓다오면 제사 지낼 때는 상복 입고 아니면 초하루 보름 했던 사람은 삭일이라고 해 삭일날은 그 상복을 입어.

112047 @ 삭일날은?

112047 # 으 경 하고 소장날 입고 대상날 입고 대상날에 이제 전부 다 상복 벗어 가지고 이제 그 불 태우고.

제례

112049 @ 제사 준비는 보통 언제해주마씨?

112049 # 이제 돌아간 날 돌아간 전날을 제삿날로 하여 만약에 내가 이십 육일날 돌아가면 제사는 이십 오일날 해.

112049 @ 요즘은 당일제로?

112049 # 이제는 모든 게 당일 묻으면 깃이야 겠로 제사고 뭐고 허는 사람도 있고 안 하는 사람도 있고.

112050 @ 제사 제물로는 뭐 준비해주마씨?

112050 # 뭐 무슨 것갈 같은 거 하고 말이지 되영 하면 곤밥 갱 끓이는 거는 국 또 무슨 적갈하고 말이지 뭐 무슨 이런 것들 좀 해서 상에 올려서 과일.

112051 @ 콩나물도 올리잖아예?

112051 # 으 흥동백서 콩나물 무슨 말이여 고사리 같은 것도 다 올려가지고 다 똑같애.

112052 @ 제육은 그러면 고기는 돼지고기 바다고기 소고기 다 올려마씨?

112052 # 다 올릴 수 있어.

112053 @ 그럼 적은 보통 몇 종류 준비해마씨?

112053 # 적은 게 돼지고기 놓는 거 네 고지나 여섯 고지 아래 놓는 거난 그건 뭐.

112053 @ 누가 만들주마씨?

112053 # 집에서 여자분들이 제사 음식 만들 때 만드는 거니까.

112054 @ 떡도 몇 종류 하잖아예?

112054 # 주로 곤떡하고 침떡하고 한 서너종류.

112055 @ 과일은 뭐뭐 준비해마씨?

112055 # 사과 배 또 뭐 무슨 포도 같은 것도 잇이면 흥동백서라고 해가지고.

112055 @ 예.

112055 # 그 빨건거는 동쪽에 흰거는 서쪽에.

112056 @ 채소는 뭐 준비해주마씨 보통?

112056 # 콩나물 뭐 그런 거지 잡채 같은 것도 올리고.

112057 @ 진설은 누가 해마씨?

112057 # 진설 상에 올리는 거?

112057 @ 예.

112057 # 그건 지관이 해야지.

112057 @ 지관이 집에.

112057 # 지관은 그 제사 지내는 사람의 아들이나 이런 사람들 말이여 아들 엇이

면 손자 남자를 지관이라 하거든.

112057 @ 예.

112057 # 지관이 그 진상 하는 거여 상에.

112058 @ 그러면 되는 시어머니가 준비하고 갹은 며느리가 준비하고.

112058 # 아니 그런 거는 엇고 되는 그자 글자 그대로 그 쌀밥을 되엔 호고 갹은 국을 갹이라 했어 옛날부터.

112059 @ 그럼 제사 지낼 때 잔 올리는 사람 있잖아예?

112059 # 그건 집사 집사 집사가 이제 사문관이 이제 사며는 집사가 예를 다 집행해주게 첫 잔을 말이며 상주한테 이제 쥐가지고 올리면 첫잔에 숟가락 꼽고 하는 집안이 다 있고 그거는 다 집안마다 조금씩 틀리주만은 막잔에 꼽는 데도 있고 그렇게 해서 사문관이 제를 다 끝나면 이제 그거는 식게 파제가 되고.

112060 @ 파제는 보통 몇시에 해주마씨?

112060 # 보통 옛날에는 열한시에서 열두시에 했어 제사는 열한시에서 열두시 멩질은 아침 여덟시에서 열시 사이.

112061 @ 문전제는 저번에 얘기했고.

112061 # 문전제는 명절 지내기 직전에.

112061 @ 직전에.

112061 # 그 마루에 놔가지고 문 열어가지고 하고 제사도 제 지내기 전에 문전제를 제일 먼저 문전제를 신에 모셔오겠습니다 하고 제를 지내는 거거든.

112062 @ 그럼 제반은 어떻게마씨?

112062 # 무슨 제반?

112062 @제반 그 음식 남양 조금씩.

112062 # 그거는 제가 끝나면.

112062 @예.

112062 # 그 결명이라고 해가지고.

112062 @결명이.

112062 # 결명 결명은 술 사문관이 썼던 술하고 결명 그 저기 저 갹 저 결명할 거 가져오면 거기다가 음식 한 거 전부 다 조금씩 다 떼서 깨끗한 데로 가서 세 번 이렇게 뿌려가지고 말이며 결명해난 다음에 파제하는 거라.

112063 @ 지제도 해마씨?

112063 # 지제는 뭐 사대손까지 하라 했으니까 할 사람 엇이면 이대손에 하고 당대에도 하고 싶으면 축으로 고해가지고 더이상 제사를 못 지내겠으니까 그렇게 아십쇼 그렇게 해가지고.

112063 @ 원래 사대손?

112063 # 사대손까지는 이 앞에 삼손은 삼년상 뒤에 사선은 사대손 이렇게 해서 제사는 사대손까지 지내고 하라고 했다는 말이 있는데.

112064 @ 묘제는 어떻게마씨?

112064 # 묘제는 돌아간 다음에 산에서 명질 지내는 거를 묘제라고 하는데 주로 옷디산을 묘제해.

112065 @ 제사할 때 금기사항은 없어신가마씨?

112065 # 제사할 때 금기사항은 뭐 무슨 그것도 제사하기 전에 지관들은 우리 집 제사잇이난 사람 죽은 데라던가 이런 데 뭐 초상집이라던가 뭐 이런 나쁜 데는 보지 않는 거를 원칙으로 해.

13 민간요법

113001 @ 어르신 그 민간요법 병원말양 집에서하는 치료법 같은 거 물어보젠햄신디예.

113001 # ㄴ.

113001 @ 어 그냥 아시는 거 알아주고 잊으면 잊다고 얘기하면 돼마씨 그 첫 번째로 기계충 있잖아예?

113001 # ㄴ.

113001 @ 그 바리깡으로 해가지고 머리 피부병 같은 거 나는거 그거 나면 옛날에는 어떻 뭐 고치는 방법 잇엇수광?

113001 # 뭐 별로 고치는 약이 별로 잇엇던 걸로 알고 잇고.

113001 @ 예.

113001 # 그 뭐 그것도 하나의 그 충 종류로 해가지고 말이지 머리에 무슨 말이지 막 머리도 좀 빠지고 뭐 흐고 했던 것 같은데.

113001 @ 그럼 집에서 뭐 바르고 했던 건 잇언마씨?

113001 # 글썽 바르로 뭐 했던 거는 약이 별로 잇엇던 것 같애.

113002 @ 그럼 혹시 독창이라고 들어보셴마씨?

113002 # 독창.

113002 @ 예 머리 혈면서 벗겨지는 거.

113002 # 음 그런 거는 잘 안 들어보고.

113003 @ 그면 머리에 하얀 요즘엔 아닌데 옛날엔 하얀 색 비듬.

113003 # ㄴ 비듬.

113003 @ 비듬 생기면 옛날에는 어떻게 해주마씨?

113003 # 비듬 생기면은 뭐 무슨 뭐 창포로 머리도 감고 옛날에 말이지 그랬던 말도 들엇는데.

113003 @ 예.

113003 # 창포라는 그런 약초에 물을 끓여가지고 머리 감고 그러면은 비듬도 잇어지고.

113003 @ 창포?

113003 # 창포 창포라고 그런 거는 머리 감으면은 아주 말이지 좋다는 거라 옛날부터도.

113003 @ 그런 게 잇었구나예?

113003 # ㄴ

113004 @ 그럼 버즘은 들어보셨마씨?

113004 # 버즘 같은 거는 얼굴 버즘 머리에도 버즘나고 버즘은 주로 얼굴에 많이 난 걸로 아는데.

113004 @ 예.

113004 # 버즘 나면은 뭐 무슨 방법이 잇었지 그 때는.

113004 @ 그 때는 방법이 잇었마씨?

113004 # ㄴ 그 때는 약이 잇이니깐.

113004 @ 그럼 백선이라고 피부명은 들어보셨마씨?

113004 # 백선? 그런 말은 안 들어보고.

113006 @ 그럼 그냥 그 젊은 친구들한테 나는 여드름 있잖아예? 여드름 나면 옛날엔 어떻게 했주마씨?

113006 # 여드름 뭐 자기대로 이렇게 짜고 말이여 그렇게 해가지고 뭐 부작용이 생기면 더 커지고 말이여 이렇게 했던 기억이 나는데 뭐 그 때도 약은 잇었주게.

113006 @ 뭐 바르는 거나 그런 건 없었겠다예?

지금은 깨끗이 세수하고 뭐 이런 이런 거나백에.

113007 @ 그럼 기미는 뭐 잇었마씨? 기미. 얼굴에 기미나 주근깨 날 때.

113007 # 그건 나이가 들면.

113007 @ 예.

113007 # 노화 현상으로 뭐 검버섯 같은 거 나오는 거는 어짜피 기정 사실이고 뭐 나이가 들면은 검버섯 기미 같은 거는 주로 여자들도 애기 낳고 하면 기미도 지고 뭐 흔다는 말은 많이 듣고 해신디 꼭 말이여 늙어서만 기미 잇는 거는 아니데.

113007 @ 예.

113007 # 젊은 사람도 애기나고 뭐해가지고 산후조리 잘 안 되고 그렇게 기미도 생기고 그런 걸로 알고 있고.

113009 @ 그럼 사마귀 혹시 사마귀 알지예?

113009 # ㄴ 사마귀도 옛날에는 뭐 만충말이 오줌싸불면 사마귀 난다는 말이 뭐 내려오는 건 전설 같은 건 행 했는데 사마귀가 이렇게 자라면.

113009 @ 예.

113009 # 거미줄로 말이여 이렇게 자꾸 감으면은 나중에 사마귀가 그 그거에 의해서 떨어져 나가기도 해나서.

113009 @ 아 거미줄로?

113009 # ㄴ 거미줄로.

113010 @ 그면 눈에 다래끼 난다고 하잖아예?

113010 # 으.

113010 @ 그런 거 날 대 뭐 하는 거 잇언마씨?

113010 # 뭐 그런 것도 말이여 뭐 보리방울인가 뭔가 이렇게 그 이렇게 다래끼 난 데 꼭꼭 눌러고 말이여 뭐 발창에다 천하워 무슨 뭐 그런 지하 그런 말이 쓰는 것도 옛날에 잇어나서.

113011 @ 그러면 눈 빨강게 충혈 됐을 때 하는 건 뭐 엇어인가마씨?

113011 # 그거는 뭐 주로 어머니 젓 젓 말이지 눈데로 넣고 말이여 이런 거는 어릴 때 쪼끔 봐 난 거 같은데.

113012 @ 지금이야 이빨 아프면 치과 가잖아예?

113012 # 으.

113012 @ 옛날엔 이빨 아프면 어떻게마씨?

113012 # 빠불엇지게.

113012 @ 빠불언?

113012 # 썰로 무끄어가지고 빠면은 뭐 다음 말이여 뭐 묵은이는 돌아가고 생니는 돌아오라 집웅 우에다가 던져난 기억이 나.

113013 @ 그럼 피곤하면 혀에 뭐 나잖아예?

113013 # 어?

113013 @ 피곤하면 혀에 뭐 나잖아예 헛바늘 솟는다고 하는데 그 때는 뭐 그냥 쪽 쉬어신가마씨?

113013 # 그거는 청 같은 거 입에 물엇을거야 청 꿀.

113013 @ 꿀 같은 걸로 입에 물엉.

113013 # 으.

113014 @ 그러면 천연두 알아마씨 천연두?

113014 # 천연두는 호열자 그거 말이지.

113014 @ 호열자?

113014 # 호열자라고 옛날 우리는 인제 이야기 했는데 그거 걸리면 말이지 그 천연두는 거 상당히 말이지 민감한 병이라서.

113014 @ 예.

113014 # 동네 어느 집에 식게 해난거 다 알고 말이지 누게 집에 가면 고기 있는 것도 알고 그딴 언어 오랜도 흐고 말이여 가져오랜도 흐고 천연두 걸린 사람은 그렇게 해나서.

113014 @ 아.

113014 # 거 호열자 병이라고 해가지고 옛날에는 그 병 오면은 집 앞에다가 가시 나무 싸고 들어오지 못하게 말이야 사람들 전염된다고 해서 그거 그거 들어오면 또 고치지도 못했거든 그 때는.

113014 @ 아 기짱?

113014 # 많이 게 사람도 죽고.

113015 @ 그든 천연두말양 홍역있잖아예 홍역?

113015 # 게 천연두가 끝나면은 홍역으로 흐는 거지.

113015 @ 그 때도 뭐 그냥.

113015 # 홍역 잘 안되면 얼굴에 곰보가 다 생기고 그렇게 흐는 건데 이제는 홍역 주사도 예방 주사도 다 맞고 천연두도 꼭 안했던 사람은 나이가 들어서 백살 때까지 행 지난다고 해.

113016 @ 학질이라고 들어보셨마씨? 초학?

113016 # 응?

113017 @ 그럼 볼거리는 알아마씨?

113017 # 볼거리도 옛날엔 좀 잊어났던 병으로 알고 있는데.

113018 @ 그럼 목 아플 때 목이 막 부을 때는?

113018 # 으 편도선.

113018 @ 그런 거 할 때는 뭐 딱히 드신거 잊언마씨?

113018 # 편도선에는 개고기를 좀 구워가지고 입에 물면 좋아나서.

113018 @ 개고기?

113018 # 으.

113019 @ 여름에 땀띠 나잖아예?

113019 # 으.

113019 @ 그럼 땀띠 났을 때는 어떻게마씨?

113019 # 땀띠 나서는 바다에 가서 말이지 그 저기 바닷물에 가서 말이지 그 목 욕하고 찻순 찻신으로 막 두들겨 주고 그렇게 해가지고 치료했던 걸로 아는데 말이지.

113020 @ 그럼 부스럼 같은 거 몸에 나면 어떻게마씨? 종기 같은 거.

113020 # 부스럼 같은 거는 조금 피곤하면은 나는 거주마는 종기도 그런 일종이 주마는 옛날엔 종기도 고약이 민간요법으로 말이지 그 제조돼가지고 말이지 팔아나 신디 가면은 사올 수도 있어서.

113020 @ 아 고약?

113020 # 고약이 종기에다가 바르는 약인데 지금은 뭐 약방에도 다 나고 하지만 옛날에는 유일한 말이며 고약이 말이며 종기 같은 거는 치료하는 데는 말이지 그 최고라 났지.

113021 @ 할아버지 혹시 헌데라고 들어보셨마씨?

113021 # 으?

113021 @ 헌데? 살갓이 헐어가지고 막.

113021 # 헐어가지고 흘 때도 뭐 여러가지 피부병 질환으로 그 때는 뭐 약이 없으니까 별로 치료하는 방법이 민간요법으로 치료하는 게 잊주게. 특별하게 치료하는 건 잊었어.

113021 @ 민간요법 알아주면 되거든마씨?

113021 # 민간요법 헌데는 뭘 발랐는지는 잘 모르겠네.

113024 @ 그럼 혹시 생손얌이 생인손?

113024 # ㄴ 생손도 얌으면 이진 상당히 정말 이거 뭐 그 저기 불편하고 옛날에는 뭐 중이고망에 오춤싸면 생손얌는다는 말도 있고.

113024 @ 아 그런 말이 잇언마씨?

113024 # ㄴ.

113024 @기구나예.

113025 @ 그럼 두드러기 나면 뭐 하는 바르거나 잇인가마씨?

113025 # 두드러기 같은 것도 일종의 땀띠 같은 거 이런 거 나면 주로 바다에 가서 말이지 바당 소금물 같은 짠 곳에 가서 목욕하고 좀 햇볕에 말리고 뭐 이렇게 몇 번 하면 되주게.

113027 @ 그럼 어린애들 갑자기 막 놀라서 경기 일으킨다고 하잖아예?

113027 # ㄴ 경기.

113027 @ 경기 날 일어나면 뭐 어떻게신가마씨?

113027 # 저기 동네 말이지 침 주는 할망이나 할아방이나 뭐 보통 부모들도 아이들 경기나면은 바늘로나 침 얌은 걸로 발창도 주고 손에도 주고 말이지 그렇게 해서 말이지 애들을 뭐 그렇게 깨우고 그렇게 한 기억은 나.

113028 @ 그 다음에 불에 데었을 대 화상 입잖아예?

113028 # ㄴ.

113028 @ 화상 입었을 때 옛날에는 어떻게 해결했마씨?

113028 # 화상 입었을 때는 말기름이 최고야.

113028 @ 아 말기름?

113028 # 말기름을 말이며 말에서 나오는 기름으로 말이지 이렇게 말기름을 졸르면은 그 기름이 나오는데.

113028 @ 예.

113028 # 그걸 병에 받아놨당 바르면은 말이며 화상 터도 흉터도 안 나 그 말기름이 최고야.

113028 @ 아 기구나예.

113028 # 지금 의학으로도 그만큼 한 말이며 그 민간요법이 잇을거야.

113028 @ 말기름이 좋구나예?

113028 # ㄴ 말기름이 화상 난 대는 최고야.

113029 @ 그면 반대로 동상 제주도 동상 많이 안 걸릴 것 같은데?

113029 # 어 뭐 동상에는 그런 뭐 어떻게 해서 ㅎ는 지도 모르고 뭐 또 걸리지도 얌고.

113030 @ 그럼 감기 걸렸을 때는 옛날에는 어떻게했마씨?

113030 # 감기 걸렸을 때는 말이지 파마늘 그 하얀 거 뿌리 채 놔서 말이지 폭 삶아서 말이지 그런 것도 먹고 말이지 소주도 뭐 무슨 옛날에는 고춧가루 놔서 말

이여 먹어가지고 말이여 폭 땀 나게 자면은 나왔다고도 하고. 근디 약이 잇어게 그런 거는 주로 파뿌리가 감기에는 특효약이라고 해서.

113030 # 파뿌리가?

113030 @ 으 파뿌리를 깨끗이 씻쳐가지고 그 삶아가지고 그 물을 먹고.

113031 @ 그면 기침 많이 날 때도 파뿌리 먹엇인가마씨?

113031 # 뭐 기침에는 또 뭐가 좋아냐면은 그 저기 저 쭈세미를 말이지.

113031 @ 예.

113031 # 달려서 먹엇던 말을 나가 들엇던 적시 잇어서.

113031 @ 쭈세미.

113032 @ 그른 뭐 딸꾹질 할 때도 그런 거 먹언마씨?

113032 # 딸꾹질은 뭐 거 어떻게 해서 나는지 몰라도.

113032 @ 예.

113032 # 딸꾹질 하는 사람한테 겁을 주거나 하면 엇어진다고 하더라고.

113033 @ 코피 많이 나는 사람한테 먹인거 잇언마씨?

113033 # 코피 많이 나는 사람은 머리 제쳐가지고 숨으로 말이지 뭐 그 코피 막아주고 말이여 들어놓게 했다가 어느 정도 지혈되면 숨 빼고 말이지 그런 정도지 그거 치료하는 방법은 없고.

113035 @ 어르신 가렛툷 있잖아예 녁적다리 위에 볼록하게 나는 걸 가래툷이라고 하는데 그건 들어보셴마씨?

103035 # 그거는 들어본 적 없고.

103036 @ 그럼 설사 많이 날 때 옛날에는 어떻게신가마씨?

103036 # 설사 많이 날 때는 소주에 설탕 놔서.

103036 @ 아 소주에 설탕?

103036 # 놔서 끓여가지고.

103036 @ 예.

103036 # 그걸 먹으면 낫는다고 이젠 했고 또 실제 그렇게도 해 봤고 말이지.

103039 @ 그른 체헛을 때는 어떻게신마씨?

103039 # 체헛을 때는 뭐 체 내는 집에 가가지고 체를 빼냈지.

103039 @ 옛날에는 체 내는 집 잇엇지예?

103039 # 으 이 동네에도 요 근간에까지 살았는데 유일하게 이 한림읍 근방에는 아주 체를 내는 사람이 잇어가지고.

103039 @ 예.

103039 # 오랫동안 그 사람 뭐 덕도 많이 보고 말이여 눈에 가시 들어가도 가시도 내어주고 말이여.

103039 @ 아 눈에 가시 들어도?

103039 # 으 거 아주 직접 그 안과 병원장 하는 사람도 그 사람한테 갔어.

103039 @ 아 기구나예.

103039 # 눈엣가시는 기가막히게 이거는 뭐 현대의학적으로 봐도 내가 봐도 말이 지.

103039 @ 예.

103039 # 이거 뭐 마술도 아니고 말이여 어떻게 해서 딱 꼬집어 내면 말이여 딱 그걸로 괜안해.

113040 @ 그면 칼에 베이거나 그럴 때는 지금이야 당연히 병원가는데 옛날에는?

113040 # 칼에 베이면 오줌으로 말이여 칼 벤데 말이지 피 나는 데 말이여 오줌으로 조금 싸면은 그것도 말이여 소독인지 몰라도 아주 잘 나아.

113041 @ 그럼 모기한테 물리면 간지럽잖아예 그 때는 바르는 거 엇인가마씨?

113041 # 모기한테?

113041 @ 예.

113041 # 모기한테는 뭐 무신 방법이 있어.

113042 @ 그뎨 뱀한테 물렸을 때 산에서 그럴 때는 뭐 하는 거 잇언마씨?

110342 # 뱀한테 물렸을 때는 뭐 일단 말이지 뭐 수건 같은 걸로 물린 부위 우에로 딱 무끄어가지고 입으로 독을 빼냈다는 말은 들어봤는데 그 때 당시에도 약은 벨로 엇엇고.

113043 @ 그럼 벌 쏘였을 때는 약 엇언마씨?

113043 # 벌 쏘 때도 마찬가지로 약 엇엇고 그제 피하는 방법이 최고고 그 뭐 신문지 같은 거 산에 갈 때는 부탄가스 가져강 벌이 있으면.

113043 @ 예.

113043 # 신문지 말아서 라이터 불 붙이면 말이지 벌이 그 불에는 켈 약하거든 또 날개가 쪼금이라도 기실이면 날라다니지를 못해.

113045 @ 그럼 멍들었을 때 어디 부딪혀 멍 들었을 때 뭐 하는 거 엇인가마씨?

113045 # 멍들었을 때는 달걀로 말이지 이렇게 둥글려가지고 말이여 뭐 눈통이 뭐 흔 대 맞았거나 퍼렁흔 거는 한 삼일만 둥그리면 다 나아.

113046 @ 그럼 말 더듬는 사람한테 어떻게 해신가마씨?

113046 # 그런 법이 뭐 방법이 잇어게 천성으로 그렇게 된 사람은 고칠 방법이 없주게.

113047 @ 그뎨 허리나 발목 빠였을 때는 어떻게 마씨?

113047 # 빠였을 때는 발 같은 거.

113047 @ 예.

113047 # 죄주는 사람이 있어 손발 죄어주는 사람들이 마을에도 우리 흔 몇 년전 까지 살았고 수원에도 살았고 이렇게 그런 사람들은 뭐 탈이나 관절이 이상이 있으면 죄어가지고 다 낮게 헛어.

113049 @ 귀에 물 들어갔을 때 하는 방법은 엇인가마씨?

113049 # 귀에는 물 들어갔을 때는 따뜻한 햇볕 나는 데다 말이지 그 저기 저 그 돌 같은 데 귀를 이렇게 딱 대면 따순 것이 열기가 전달되면 물이 다 나와.

113050 @ 그럼 발에 무좀 생기거나 해결하는 거는?

113050 # 뭐 옛날 무좀 생기거나 그러면은 초로 말이지 식초에 발 담궜 했던 게 유일한 방법이었고.

113050 @ 아 초에 발 담궜마씨?

113050 # 으 식초물에.

113050 @ 예.

113050 # 발 담가가지고 흐면은 것도 임시방편으로는 조금 좋아 근데 완전히 죽지는 안 하고.

113050 @ 예.

113050 # 그자 뭐 보기 싫지 않을 정도로 좋아지고 하고 그랬주게.

113053 @ 이밖에 민간요법 자주 사용하는 거 아픈 사람한테 사용하는 거는 엇어 신가마씨?

113053 # 민간요법으로는 뭐 사용했던 거는 뭐 벨로.

113053 @ 옛날에 누게 아프다 하면 병원 엇어실 때는 어떻게신가마씨?

113053 # 병원 엇일 때는 뭐 팔 다리 같은 거는 죄는 사람 손발 죄는 사람한테 갔고 말이지 웬만한 것들은 뭐 그자 집에서 말이지 옛날에는 대가리 까져도 된장 바르고 치료했던 사실도 있었고.

14. 경험담, 속담, 금기어 듣기

114001 @ 혹시 어르신 막 심하게 다쳤던 일이나 죽을 번 했던 일 있던수광? 지금까지 살면서.

114001 # 아니 나는 심하게 다치거나 그런 거는 없었고.

114001 @ 예.

114001 # 뭐 어릴 때 한 번 말에 걸어차난 적 기억은 조금 나.

114001 @ 아 말에?

114001 # 말 기르다가 저녁 때 되면 꼭 그 저기 물 물 먹이러 가거든?

114001 @ 예.

114001 # 물 먹이러 가면 말이지 말이 하루 종일 그 마구간에만 있다가 나오면 이게 말이여 아주 그 자유롭게 활동할라고 해가지고 말이여 그 뛰놀 뛰놀던 그런 습성이 있어가지고 말이여.

114001 @ 예.

114001 # 아주 말이여 나오면 우선 자기가 한 번 말이여 준비운동 같은 거 사람 이면 하는 하는 식으로 말도 그런 것 같애.

114001 @ 음.

114001 # 그래가지고 말 끝나오다가 뒤에서 걸어차인 적이 있었주게.

114001 @ 아 큰일 날뻔 했었다예?

114002 @ 그러면 귀신이나 도깨비 만난 적은 없지예?

114002 # 그런 거는 뭐 말은 들어봐도.

114002 @ 예.

114002 # 뭐 도깨비 잡앙보난 뭐 무신 모지락 비차락이라고 해가지고 말이여.

114002 @ 모지락 비차락?

114002 # 뭐 저런 비차락 그 막 몽근 거 몽그랑 아무 것도 엇인 거 사금바치

114002 @ 예.

114002 # 무신 뭐 유릿조각 뭐 이런 것들이 잡앙보난 이서랜 해주마는 뭐 말 다 지어낸 사람들이 하겠주게.

114003 @ 그러면 참외나 수박 같은 것들도 해나신가마씨 옛날예?

114003 # 옛날에는 수박은 별로 안했지마는 참외는 물외하고 참외는 좀 했던 것 같애.

114003 @ 그럼 혹시 어 서리 했던 기억은 잇어마씨?

114003 # 어?

114003 @ 서리했던 거 그런 건 안했지예?

114003 # 그런 건 뭐.

114004 @ 그럼 뭐 어렸을 때 뭐 좀 들었던 재미있는 이야기 같은 것들 기억나는 거 잇어마씨?

114004 # 뭐 재미있는 거 잇어? 우리 클 때만 해도.

114004 @ 예.

114004 # 뭐 볼거리도 없고 말이여 즐길거리도 없고 말이여 놀거리라고 해봐야 기껏 자기네 친구들하고 곱음재끼 자치기 뭐 땅따먹을락 무슨 말이여 이런 정도로 뭐 흔 거밖에 별로 엇어.

114005 @ 그럼 제주도 속담이나 제주도에서만 하는 금기어 같은 거 어떤 거 말 하면 안 된다 그런 거 기억나는 거 잇어마씨?

114005 # 그런 건 엇고.

114005 @ 예.

114005 # 속담 같은 거야 무슨 뭐 상당히 많이 제주도 속담 같은 것도 엄청나게 많지마는.

114005 @ 예.

114005 # 그 뭐 금지되거나 뭐 흔 속담 같은 거는 그건 뭐 들어본 적이 없는데?

114005 @ 그럼 제주도 속담 기억나는 거 하나만 곶아줍서.

114005 # 뭐 속담은 말이지 그 우리 조정월 브람솔에 걸어가는 암췌가 뽕 오그라 진다 이런 말이 있거든.

114005 @ 아 그건 무슨 말이광?

114005 # 그거 우리 제주도 순사투리로 이야기하면.

114005 @ 예.
114005 # 정월 이월 음력.
114005 @ 예.
114005 # 정월 이월 바람쌀 바람 불어오는 그것 그것이 하도 사나와서.
114005 @ 예.
114005 # 걸어가는 암소가 뿔이 오그라진다는 말이여.
114005 @ 너무 추와가지고?
114005 # 으 너무 추워서 그래서 걸어가는 암췌 뿔 오그라진다는 그런 속담이 있어 그러니까 그렇게 제주도의 바람췌이.
114005 @ 예.
114005 # 춥다는 거지.
114005 @ 음 그런 속담이 있었구나예 그럼 하나만 더 곱아줍서.
114005 # 뭐 제주도 속담이야 뭐 무슨 상당히 많지.
114005 @ 예.
114006 @ 예전에 삶이랑 지금의 삶이랑 비교하면 할아버지 느끼신 거 달라진 거 너무나 많잖아예?
114006 # 그거야 엄청나게 많지 지금은 옛날답지 안ㅎ영 편하니까.
114006 @ 예.
114006 # 일단 사람의 수명이 일단은 연장됐고.
114006 @ 예.
114006 # 그 때는 보통 오십 육십이면 육십까지도 못 살았어 보통 우리 어릴 때는 오십 육십이면 건췌 돌아갔주게.
114006 @ 경해부난 환갑잔치 했잖아예?
114006 # 환갑잔치 하면은 큰 복이지 게고 뭐 그렇게 해가지고는 지금은 백살 시대라고 해가지고 뭐 하지마는.
114006 @ 예.
114006 # 옛날에는 오십 육십이 고작이고 뭐 아과도 병원이라고 해서 병원이라고 제대로 가보지도 못하고 무슨 고혈압 당뇨 무신 이런 뭐 알지 못한 병명이 엇엇고 아프면 죽어버리는 거고.
114006 @ 예.
114006 # 그랬으니까 게서 지금은 상당히 세상 살기 좋은 거지 정말.
114006 @ 그럼 예전보다 어르신 생각하시기에 가장 편해진 거는 뭐가 있어마췌?
114006 # 췌해진 거?
114006 @ 예.
114006 # 뭐 밷에 가서 일 안해가지고 지금은 말이지 뭐 농협 간은 데 가서 췌이나 뭐나 마트에 가면 다 잇으니까 생활하기 편ㅎ고 집에 수도도 들어와가지고 말이여 잇으니까 마음대로 목욕도ㅎ고 양변기 사용도 문화적으로 돼 잇으니까 좋고 뭐

무슨 티비라던가 이런 거 세계를 다 알아버릴 수 있으니까 집안에서 활동하면서 볼 수도 있고 말이여 처음해서 살아가는 데 아무런 불편한 게 없지.

114006 @ 그럼 반대로 아쉬운 거 옛날에 더 좋았던 건 뭐가 있어마씨?

114006 # 뭐 옛날에 좋았던 것도 뭐 무슨 게 지금은 하나의 말이 지 뭐 옛 조상들이 먹었던 그것들 음식은 음식 궁합이라는 거는 가끔 영 보면.

114006 @ 예.

114006 # 상당히 맞아 있는 것이 많아 예를 들어서 갈치에 뭐 호박 놔서 끓이는 호박에 갈치국이라던가 말이여 돼지고기 말이여 삶아낸 거에 뚝국 끓여서 먹는 다던가 생선에 미역이라던가 뭐 이런 그 음식 궁합 적인 것들은 옛날 사람들이 산 거를 보면은.

114006 @ 예.

114006 # 상당히 말이여 지혜가 있었던 걸로 인제 판단하여.

114006 @ 음.

114006 # 그런 걸로 영해서 Bingdeok에 예를 들어서 무수라던가 콩나물 넣은 말아서 먹었다던가 말이 지 뭐 무슨 얘기가 나오면 미역국을 끓여주었다던가 말이여 모멸 말이여 그런 걸로 해가지고 어 좀 산모를 말이 지 이렇게 했다던가 이런 것들은 아무리 현대 의학에서 뭐 다 충만한 거지마는 그 때 당시만 해도 그런 지혜가 조상들에게 있었던 것들도 상당한 거거든 그런 것들이 상당히 많이 있어.

114006 @ 예.

114006 # 아까 이야기 했던 것들 이외에도 엄청나게 많지마는 그거 다 열거할 수 없지마는.

114006 @ 그렇지마씨. 많이 달라졌는데?

114006 # 으.

제2절 어휘

1. 인체

얼굴과 머리

201001	머리	머리
201002	대가리	데맹이
201003	크다[大]	크다
201004	숫구멍	*
201005	제비초리	*
201006	머리털	머리터럭
201007	머리카락	머리꺼럭
201008	길다[長]	질다
201009	짧다[短]	줄르다
201010	빗[梳]	빗
201011	얼레빗	얼레기, 얼러기
201012	참빗	참빗, 창빗
201013	땅다	꽂다.
201014	비녀	빈네
201015	고수머리	꼬시랑머리
201016	가마[旋毛]	가마
201017	쌍가마	쌍가마
201018	가르마	앞가름
201019	이마	임댕이
201020	넓다[廣]	넙다
201021	이마빼기	이마뺨
201022	숨털	간세터럭
201023	얼굴	양지
201024	낯[面]	낯
201025	웃다[笑]	웃다
201026	그리다[寫]	그리다
201027	세숫대야	세숫대양
201028	씻다[洗]	시치다
201029	거울	멘경, 면경
201030	보다[見]	보다
201031	뺨	뺨얌

201032	뺨따귀	뺨얌데기
201033	때리다[打]	때리다
201034	불	불
201035	불따구니	불따구니
201036	불거리	불거리
201037	광대뼈	광대뼈
201038	보조개	보조개
201039	주름살	주름살
201040	눈[目]	눈
201041	흰자위[目]	흰알
201042	검은자위	검은알
201043	눈꺼풀	눈덧개
201044	거적눈	*
201045	눈썹	눈썹
201046	질다[濃]	지트다
201047	속눈썹	속눈썹
201048	양미간(眉間)	미간
201049	수침(垂針)	*
201050	거머리	잔주름
201051	폐롭다	폐랍다
201052	눈곱	눈곱재기
201053	눈초리	눈깍
201054	사팔눈	사시
201055	눈웃음	눈웃음
201056	코	코
201057	만지다[撫]	만지다
201058	콧마루	콧마루
201059	세다[強]	세다
201060	콧구멍	콧구녕
201061	코딱지	콧곱재기
201062	콧물	콧물
201063	뺨다[拭]	따끄다
201064	콧수염	콧시염
201065	인중	인중
201066	입	입
201067	쓰다[苦]	쓰다
201068	참말	참말

201069	거짓말	거짓말
201070	바르다[正]	바르다
201071	뉘달하다	뉘달하다
201072	입술	입바우
201073	헐다[毀]	헤싸지다, 헐다
201074	입놀림	입놀림
201075	말하다	골다, 곧다
201076	입방아	입건지
201077	허풍	검풍
201078	뇌다	*
201079	침[唾]	츄
201080	삼키다[吞]	숨키다
201081	가래침	게츄
201082	뱉다[吐]	바끄다
201083	느침	느츄름
201084	턱받이	턱받이
201085	혀	세
201086	핥다	할르다
201087	헛바늘	셋가시
201088	이[齒]	늑
201089	앞니	앞늑
201090	송곳니	송곳늑
201091	덧니	덧늑
201092	버드렁니	변은늑
201093	어금니	어금늑
201094	사랑니	사랑늑
201095	옥니	옥늑
201096	옥다[曲]	옥다
201097	돋다[出]	돋다
201098	옥물다	즈그물다
201099	턱	알트가리
201100	턱살	턱살
201101	빨다[稍峽]	*
201102	수염	쉬염
201103	귀	귀
201104	귓바퀴	*
201105	귓볼	귓볼

201106	꿇구멍	꿇고망
201107	귀칭(고막)	귀창
201108	귀지	귀밥
201109	귀이개	귀후비개
201110	가는귀	ㄱ는귀
201111	귀밑	귀똥
201112	구레나룻	늑뒤쉬엄
201113	목	목
201114	굽다[顛]	굽다
201115	모가지	모가지
201116	먹살	맥살
201117	잡다[執]	잡다
201118	뒤통수	뒷데멍이
201119	꼭뒷	*
201120	뒷덜미	뒷덜미

상체

201121	어깨	독지
201122	어깨뼈	독지짱
201123	어깨죽지	*
201124	겨드랑이	즈갱이
201125	팔	폴
201126	팔뚝	폴뚝
201127	새기다[刻]	새기다
201128	팔심	폴심
201129	힘줄	심줄
201130	닭살	득슬
201131	팔꿈치	팔꿈치
201132	팔목(=손목)	홀목
201133	뼈	짱, 뼈
201134	뼈다귀	뼈다구
201135	손	손
201136	왼손	웬손
201137	오른손	오른손
201138	왼손잡이	웬쟁이
201139	손등	손등
201140	손바닥	손바닥

201141	손톱	손꼽
201142	들다[擧]	들르다
201143	흔들다[搖]	흔들다
201144	거스러미	손거심
201145	할퀴다	극주다
201146	손가락	손가락, 손고락
201147	엄지손가락	엄지손가락
201148	검지손가락	검지
201149	가운뎃손가락	장지
201150	약손가락	약지
201151	새끼손가락	새끼손가락
201152	손살	손가락트멍, 손거림
201153	가슴	가심
201154	뛰다[跳]	뛰다
201155	젓가슴	젓가심
201156	명치	맹치
201157	명자리	명자리
201158	젓	젓
201159	젓꼭지	젓꼭지
201160	젓명울	젓명울
201161	짜다[擻]	짜다
201162	울다[鳴]	울다
201163	배[腹]	베
201164	기다[匍]	기다
201165	고프다[餓]	고프다
201166	배꼽	배똥
201167	옆구리	옆갈리
201168	갈비뼈	갈비짱
201169	등	등
201170	밀다[推]	밀다
201171	굽다[曲]	굽다
201172	등매기	등어리
201173	가렵다[癢]	ㄱ렵다
201174	긁다[抓]	긁다
201175	결리다	절리다
201176	등목(=목물)	등목
201177	찬물	찬물

201178	등마루	*
201179	등뼈	등짱

하체

201180	허리	허리
201181	잔허리	ㄱ는허리
201182	가늘다[細]	ㄱ늘다
201183	엉덩이	즂지꺑기
201184	살집	살집
201185	볼기	*
201186	엉덩이뼈	엉치꺑
201187	궁둥이	궁둥이
201188	궁둥이뼈	궁둥이꺑
201189	살	솔
201190	새끼똥구멍	새끼똥고망
201191	더럽다[汚]	더럽다
201192	가볍다[輕]	게뻬다
201193	무겁다[重]	무꺑다
201194	살	강알
201195	가래똥	*
201196	다리[脚]	다리
201197	서다[立]	서다
201198	허벅다리	허벅다리
201199	넓적다리	넙적다리
201200	무릎	독머리
201201	무릎뼈	독머리짱
201202	뼈다[桴]	뿔다
201203	정강이	정꺑이
201204	정강뼈	정꺑이짱
201205	종아리	종아리
201206	장판지	주솔
201207	오금	*
201208	복사뼈	구마리짱
201209	발[足]	발
201210	걸다[步]	꺑다
201211	꺑다[凶]	꺑다
201212	헛발질	꺑발

201213	발목	구마리
201214	겹질리다	심트다
201215	발등	발등
201216	발바닥	발창
201217	발부리	발부리
201218	차다[蹴]	차다
201219	간지럽다	근지럽다
201220	간지럼	즈곰
201221	발가락	발가락

201221-1	엄지발가락	엄지발가락
201221-2	둘째발가락	*
201221-3	가운뎃발가락	상발가락
201221-4	넷째발가락	*
201221-5	새끼발가락	새끼발가락

201222	발살	*
201223	까치눈	*
201224	티눈	티눈
201225	고린내	구렁내
201226	발톱	발콧
201227	발뒤축	발뒤치기
201228	쓸개[膽]	실게
201229	허과	북부기
201230	마음	므음
201231	곱다[麗]	곱다
201232	창자	베설
201232-1	큰창자	큰베설
201232-2	작은창자	작은베설
201233	목숨	목숨
201234	빼앗다[脫]	빼앗다
201235	한숨	훈숨

2. 육아

발달

202001	서다[孕]	서다
202002	시다[酸]	시다
202003	기쁘다[喜]	지쁘다
202004	입덧	입덧
202005	낳다[娩]	낳다
202006	태(胎)	붓
202007	땃줄	베땃줄
202008	나이	나이
202009	어리다[幼]	어리다
202010	터울	므지
202011	갓난아이	물애기
202012	싸다[包]	싸다
202013	어린아이	어린애기
202014	사내아이	스나이
202015	계집아이	지집아의
202016	아깝다	아깝다
202017	아이보개	야기엿개
202018	업저지	식모
201019	품다	품다
202020	오줌	오줌
202021	오줌독	오줌항
202022	오줌버캐	오줌깨
202023	오줌싸개	오줌쌌기
202024	누다[便]	누다
202025	나무라다	나무라다
202026	지린내	지렁내
202027	마렵다	므렵다
202028	꾸지람	꾸지럼
202029	배냇저고리	베적삼
202030	기저귀	지성기
202031	배두렁이	배덜개
202032	포대기	포대기
202033	보자기	보제기
202034	보따리	보따리
202035	풀다[解]	풀다
202036	끄르다	끌르다

202037	쳐네	뚜데기
202038	띠	띠
202039	개구멍바지	*

재롱과 놀이

202040	죄암죄암	죤매죤매
202041	곤지곤지	곤지곤지
202042	따로따로	던데던데
202043	도리도리	도리도리, 마니마니
202044	짹짹	짹짹
202045	부라부라	오들랑오들랑
202046	걸음마	걸음메
202047	걸리다	*
202048	곤두박질	곤두박질
202049	곤두서다	*
202050	가동가동	등개등개
202051	안다[抱]	안다
202052	안기다	안지다
202053	목말	*
202054	흉내	슁구데기
202055	흉내질하다	슁구데기털다
202056	엄살	검풍
202057	쌈	*
202058	자라다[成長]	자라다
202059	부아	부에
202060	참다[忍]	츄다
202061	심술	심술
202062	밉다[憎]	밉다
202063	옛말	옛말
202064	자치기	자치기
202065	구슬치기	다마치기
202066	딱지치기	뵤지치기
202067	통차기	짱통차기
202068	숨바꼭질	굽음재끼
202069	숨다	굽다
202070	소꿉놀이	소꿉놀이
202071	놀다[遊]	놀다

202072	실뜨기	실때기
202073	풍계물이	*
202074	줄넘기	베뿔락
202075	줄다리기	줄댕기기
202076	수수께끼	수수께끼
202077	공기	공기
202078	공깃돌	공깃돌
202079	던지다[投]	던지다
202080	고누	*
202081	땅뺨기	땅따먹을락
202082	사금파리	사금바치
202083	말놀음질	말타기
202083-1	생말타기	*
202083-2	죽은말타기	*
202084	대말[竹馬]	*
202085	달음박질	달음박질
202086	겨루다[競]	*
202087	채기차기	쪽기차기
202088	헤엄치다	헤엄치다
202089	웃놀이	넉동배기
202090	웃가락	웃가락

202090-1	도	한 짝만 젓혀졌을 때	도
202090-2	개	두 짝 젓혀졌을 때	개
202090-3	걸	세 짝이 젓혀졌을 때	걸
202090-4	웃	네 짝 모두 젓혀졌을 때	웃
202090-5	모	네 짝 모두 엮어졌을 때	모

202091 동무니

202091-1	외동무니	한 동만으로 가는 말	한지
202091-2	두동무니	두 개의 말을 한데 어울러 가는 말	두
202091-3	석동무니	세 개의 말을 한데 어울러 가는 말	석지
202091-4	넉동무니	네 개의 말을 한데 어울러 가는 말	넉지

202092 막동 넉지

202093	보리웃	*
202094	줄목	*
202095	이기다[勝]	이기다
202096	승장이	싱갱이
202097	싸우다[鬪]	싸우다
202098	패싸움	범벅싸움, 패싸움
202099	모다기령	모듬치기
202100	편백하다	펜백하다
202101	팽이치기	팽이치기
202102	팽이	팽이
202103	돌다[回]	돌다
202104	바람개비	바람개비
202105	연	연
202106	방패연(쟁연)	정연
202107	가오리연	객기리연
202108	연달	*

202108-1	머릿달	연의 머리에 붙인 대	머리뺨
202108-2	꽂숫달	연의 가운데에 길이로 붙인 대	*
202108-3	긱달	연의 네 귀에 ‘×’자 모양으로 엮붙인 대	*
202108-4	허릿달	연의 허리에 붙인 대	허릿살

202109	방구멍	*
202110	꼭지	꼭지
202111	갈개발	꼴랑지
202112	벌이줄	*

202112-1	머릿줄	연의 머릿달 양 끝에 매는 벌이줄	*
202112-2		연의 방구멍 위쪽 꼭지에 매는 벌이줄	*
202112-3	꽂숫줄	연의 꽂숫구멍에 꿰어서 꽂숫달에 잡아매어 비스듬하게 올라와 가운데 줄과 한군데로 모이는 벌이줄	*
202112-4	활벌이줄	연의 머릿달 양쪽 뒤로 돌아가 활시위처럼 잡아당기어 맨 벌이줄	*
202112-5	가운뎃줄	연의 방구멍에 매는 벌이줄	*

202113	얼레	얼레
202114	두모얼레	*

202115	네모얼레	쌍얼레
202116	감다[捲]	굽다
202117	개미[연놀이]	*
202118	퇴김	*
202119	그네[鞦韆] 그네	
202120	밀싯개	*
202121	굴렁쇠	굴렁쇠
202122	구르다[轉] 굴르다	
202123	썰매	썰매
202124	자전거	즈전거
202125	키[身長]	지레
202126	키다리	장다리

생리와 질병

202127	하품	하우염
202128	선하품	*
202129	기지개	기지개
202130	기지개하다	기지개퍼다
202131	경기하다	정세하다
202132	놀라다[驚]	놀레다
202133	졸음	조라움
202134	졸다[眠]	졸다
202135	졸리다	졸리다
202136	잠	즘
202137	귀잠	깊음즘
202138	자다[眠]	자다
202139	잠꼬대	즘꼬대
202140	잠귀	즘귀
202141	잠꾸러기	즘충이
202142	몸부림	몸질
202143	몸부림하다	몸질흐다
202144	트림	게트름
202145	말꼭질	털고지
202146	채채기	헛쟁이
202147	개치네췌	*
202148	방귀	똥
202149	방귀뀌다	똥뀌다

202150	방귀장이	똥푸기
202151	구린내	구렁내
202152	노린내	노린내
202153	사례들다	*
202154	감기	고빨
202155	기침	지침
202156	홍역	홍역
202157	학질	학질
202158	천연두	*
202159	곰보	곰보
202160	비듬	비듬
202161	기계총	이발총
202162	독창	*
202163	두부백선	*
202164	웁	웁
202165	버짐	버즘
202166	마른버짐	마른즘
202167	진버짐	츄버즘
202168	주근깨	주근깨
202169	기미	지미
202170	사마귀[黑子]	사마귀
202171	여드름	여드름
202172	멍	멍
202173	퍼렁다	퍼렁ㅎ다
202174	굳은살	굳은슬
202175	부스럼	부스럼
202176	종기	허멀
202177	습종	십종
202178	나다[生]	나다
202179	붉은발	*
202180	다대	*
202181	고름[膿]	고름
202182	고장물	굳인물
202183	낫다[癒]	낫다
202184	아물다	아물다
202185	표적	*
202186	생인손	생손얹이

202187	얹다[痛]	야트다
202188	두드러기	두드레기
202189	땀띠	땀두드레기
202190	소경	봉사
202191	청맹과니	*
202192	먼산바라기	*
202193	애꾸눈이	애꾸눈
202194	사팔뜨기	사팔이
202195	다래끼	개씨, 개쫓
202195-1		개쌌
202195-2		개쫓
202196	언칭이	얼챙이
202197	외언칭이	웨얼챙이
202198	쌍언칭이	쌍얼챙이
202199	귀떡다	귀막다
202200	귀머거리	귀막쟁이
202201	병어리	말모로기
202202	말더듬이	*
202203	혀짤배기	세다데기
202204	입비뚫이	입트레기
202205	구안괘사	웨살풍
202206	가납사니	초란이
202207	곰배팔이	폴줄레기
202208	곱사등이	등곱쟁이
202209	절뚝발이	발출레기, 찢룩발이
202210	얏은뱅이	얏은뱅이
202211	문둥이	용다리

3. 친족

203001	아버지	아방
203002	어머니	어멍
203003	아비	애비
203004	어미	애미
203005	할아버지	하르방
203006	할머니	할망

203007	남편	서방
203008	아내	각시
203009	부부	두각시
203010	싫다[厭]	싫다
203011	좋다[好]	좋다
203012	아들	스나이
203012-1	큰아들	큰아들

203012-1	큰아들	큰아들
203012-2	둘째아들	셋놈
203012-3	셋째아들	말젓놈
203012-4	막내아들	작은놈

※아들이 다섯인 경우

203012-5	큰아들	큰놈
203012-6	둘째아들	셋놈
203012-7	셋째아들	말젓놈
203012-8	넷째아들	작은놈
203012-9	막내아들	막둥이

203013	친아들	원아덜
203014	의붓아들	다심아덜
203015	딸	지집아의
203016	친딸	원딸
203017	의붓딸	다심딸
203018	자식	즈식
203019	없다[無]	엇다
203020	자손	즈손
203021	어비딸	에비딸
203022	어비아들	에비아덜
203023	닮다[相似]	닮다
203024	어이딸	*
203025	어이아들	*
203026	말이	큰아들
203027	막내	막둥이
203028	형	성

203029	누님	누님
203030	누이	누이
203031	언니	성
203032	아우	아시
203033	외아들	외아덜
203034	외딸	외동딸
203035	쌍둥이	쌍둥이
203036	다르다[異]	다르다
203037	같다[如]	ㄱ트다
203038	양자	양제
203038-1		*
203038-2		*
203039	처녀	비바리
203040	총각	총각
203041	혼인	혼인
203042	날[日]	날
203043	사주보다	사주보다
203044	중신	중매
203045	권당	퀸당
203045-1		*
203045-2		*
203046	얏은잔치	안팏잔치
203046-1	암창개	암창개
203047	사위	사위
203048	며느리	메누리
203049	시아버지	씨아방
203050	시아머니	씨어멍
203051	장인	가시아방
203052	장모	가시아멍
203053	외할아버지	웨하르방
203054	외할머니	웨할멍
203055	삼촌	삼촌
203055-1	삼촌	삼촌
203056	아주버니	아지방
203057	아주머니	아지방
203058	환갑	환갑
203059	늙으신네	*

203060	꾸정꾸정하다	*
203061	살다[生]	살다
203062	고로롱팔십	쿨롱팔십
203063	병추기	병주시
203064	거동하다	거동ㅎ다
203065	손자	손지
203066	손녀	손녀
203067	친손자	성손지
203068	외손자	딸옛손지
203069	친탁	성탁
203070	외탁	외탁
203071	내척	성펜
203072	외척	웨펜
203073	종내기	종네기
203074	시누이	시누의
203075	올케	아즈망
203076	큰아버지	큰아방
203077	큰어머니	큰어멍
203078	작은아버지	족은아방
203079	작은어머니	족은어멍
203080	조카	조케
203081	고모	고모
203082	고모부	고모부
203083	이모	이모
203084	이모부	이모부
203085	외삼촌	웨삼촌
203086	넋할아버지	넋하르방
203087	넋할머니	넋할망
203088	넋손자	넋손지
203089	홀아버	홀아방
203090	홀어미	홀에미
203091	친아버지	원아방
203092	친어머니	원어멍
203093	의붓아버지	다심아방
203094	의붓어머니	다심어멍
203095	웁딸	*
203096	누구	누게

203097 남[他] 남

4. 의복

옷감과 세탁

204001	옷감	옷감
204002	꿨다	그치다
204003	명주	맹주
204004	명주실	맹주실
204005	명주옷	맹주옷
204006	줄다[縮]	줄다
204007	무명	미녕
204008	무명실	미녕실
204009	닷새무명	닷새미녕
204010	옛새무명	옛새미녕
204011	생목	*
204012	광목	광목
204013	베	베
204014	베옷	베옷
204015	베치마	베치메
204016	숨	소게
204017	풀숨	맹지소게
204018	숨틀	소게틀
204019	숨틀집	소객방
204020	목화	멘네
204021	목화다래	멘넛드래기
204022	누에	누에
204023	누에채반	*
204024	번데기	번데기
204025	고치	고치
204026	뽕잎	뽕잎
204027	뽕나무	뽕낭
204028	산뽕나무	개뽕낭
204029	오디	오디
204030	다듬잇돌	다듬잇돌
204031	다듬잇방망이	다듬잇몰옹이

204032	피다	페우다
204033	빨다[滌]	빨다
204034	거품	게꿈
204035	물거품	물게꿈
204036	빨랫돌	물광
204037	빨랫방망이	서답마께
204038	빨랫바구니	빨랫구덕
204039	헝구다	헤우다
204040	빨랫줄	빨랫줄
204041	마르다[乾]	므르다
204042	바지랑대	*
204043	널다	널다
204044	걷다[收]	걷다
204045	바래다[褪]	바래다
204046	형끓	험벅
204047	찢다[裂]	찢다
204048	나부랭이	*

복식

204049	바지	바지
204050	바짓가랑이	바짓가랑이
204051	저고리	저구리
204052	치마	치메
204053	치맛자락	치멧자락
204054	풀치마	깍치메
204055	웃고름	웃고름
204056	웃깃	웃깃
204057	웃섶	웃섶
204058	단추	들멕이
204059	매듭단추	*
204060	동정	동정
204061	소매	스메
204062	중의	중의
204063	갈중의	갈중의
204064	적삼	적삼
204065	도포	도포
204066	두루마기	두루마기

204067	장옷	*
204068	고쟁이	고장중의
204069	토시	*
204070	누더기	누데기
204071	거지	거러지
204072	구두쇠	노랭이
204073	잠방이	잠뱅이
204074	허리띠	허리띠
204074-1		허리끈
204075	주머니	주멩기
204076	호주머니	계쭈
204077	널다[入]	널다
204078	버선	보선

204078-1	버선목	발목이 닿는 부분	보선목
204078-2	버선꿈치	발꿈치가 닿는 부분	보선발
204078-3	버선등	발등이 닿는 부분	보선등
204078-4	버선코	앞쪽 끝에 뽀족한 부분	보선코

204079	길목버선	*
204080	버선발	보선발
204081	대님	대리미
204082	감발	*
204083	홀옷	홀옷
204084	겹옷	즂옷
204085	숨옷	소게옷
204086	얇다	알루다
204087	입다[着]	입다
204088	이불	이불
204089	이불깃	이불깃
204090	이불잇	이불거죽
204091	홀이불	홀이불
204092	겹이불	즂이불
204093	사이	스이
204094	누비이불	누비이불
204095	이불보	이불포대기

204096	보풀	보푸레기
204097	홀칭	홀천
204098	요	요
204099	옷잇	옷잇기
204100	눅다[臥]	눅다
204101	누이다	눅지다
204102	담요	담요
204103	방석	방석
204104	앗다[座]	아지다
204105	베개	베개
204106	베갯잇	베갯거죽, 베갯천
204107	베갯머리	베갯머리
204108	베갯모	*
204109	목침	목침
204110	삿갓	삿갓
204111	패랭이	패랭이
204112	유건	*
204113	병거지	병것
204114	밀짚모자	밀낭퍼랭이
204115	미사리	*
204116	짚신	짚신
204117	제총박이	*
204118	딴총박이	*
204119	미투리	*
204120	삼다[造履]	삼다
204121	나막신	나막신
204122	가족신	가족신
204123	부르뜨다	북물다
204124	벗다[脫]	벗다
204125	설피	설피
204126	문수	몽수
204127	부채	선재
204128	미션	*
204129	부치다[扇]	부치다

바느질과 도구

204130	반질고리	바농상지
--------	------	------

204131	가위	ㄱ새
204132	마르다[裁]	므르다
204133	골무	골메
204134	실	썰
204135	실꾸리	썰몽치
204136	실패	썰패
204137	바늘	바눔
204138	찌르다[刺]	쩔르다
204139	바늘겨레	바눔겨레
204140	바늘귀	바눔귀
204141	꿰다	꿰다
204142	깎다	꺏다
204143	실밥	썰밥
204144	접다	*
204145	곁치다	곁치다
204146	휘곁치다	*
204147	채봉틀	미싱
204148	다리미	다리미
204149	다리다[熨]	다리다
204150	인두	윤디
204151	인두판	윤디판
204152	누르다[壓] 누르다	
204153	씨아	*

204153-1	(씨아 기둥)	가락을 끼우는 좌우에 있는 두 개의 기둥	*
204153-2	췌기	가락과 장가락이 마주 붙어 돌아가도록 밑에서 받치는 나무	*
204153-3	(깔개)	씨아질을 할 때 씨아를 고정시키 위하여 타 앓는 앓을개	*
204153-4	씨앗귀	가락 끝에 파배기처럼 생긴 톱니	*
204153-5	씨아손	손잡이	*
204153-6	가락	씨를 빼는 톱니	*

204154 물레 물레

204154-1	괴머리	물레의 왼쪽 가로대 끝 부분에 놓는 받침 나무	*
204154-2	괴머리기둥	괴머리에 세워진 기둥	*
204154-3	설다리	물레의 바탕 위에 세우는 두 개의 기둥	*
204154-4	가로대	물레 몸통과 괴머리를 가로지른 나무	*
204154-5	물레바퀴	물레의 바퀴	*
204154-6	꼭지마리	물레의 손잡이	*
204154-7	동줄	물레의 바퀴와 바퀴를 이은 줄	*
204154-8	가락고동	괴머리의 두 기둥에 가락을 걸기 위하여 고리처럼 만들어 박은 물건	*
204154-9	가락(옷)	실이 감기는 쇠꼬챙이	*
204154-10	굴뚝	물레의 몸이 실린 중심의 굴대	*
204154-11	물렛줄	물레의 바퀴와 가락을 걸쳐 감은 줄	*

204155 자세 *

5. 음식

주식

205001	밥	밥
205002	쌀	나룩
205003	쌀독	두지
205004	담다[入]	담다
205005	보리밥	보리밥
205006	끓어오르다	부끄다
205007	빠다[渴水]	쫓다
205008	조밥	조팍
205009	덜다[減]	덜다
205010	흰밥	곤밥
205011	팔밥	팟밥
205012	반지기	반지기
205013	고두밥	생밥
205014	먹다[食]	먹다
205015	누룽지	누녕이, 누렁지
205016	눌은밥	*
205017	더운밥	딱신밥
205018	식은밥(찬밥)	식은밥
205019	툇밥	툇밥

205019-1	꽤밥	*
205019-2	과래밥	프레밥
205020	밥보	밥체시, 식충
205021	밥술	밥술가락
205022	밥알	밥알
205023	끼니	끼니
205024	늦다[晚]	늦다
205025	이르다[早]	이르다
205026	공밥	*
205027	놀다	놀다
205028	승냥	승냥, 누녕이물
205029	화독내	끄럭내
205030	국	국
205031	나물국	낙물국
205032	콩국	콩국
205033	춧국	*
205034	냉국	냉국
205035	건더기	건더기, 건지
205036	국물	국물
205037	굶다[飢]	굶다
205038	죽	죽
205039	덥다[暑]	더우다
205040	흰죽	곤죽
205041	팔죽	팟죽
205042	섞다[混合]	서끄다
205043	콩죽	콩죽
205044	갱죽	*
205045	깨죽	꽤죽
205046	녹두죽	녹디죽

부식

205047	반찬	출레
205048	데우다	데우다
205049	김치	짐치
205050	배추김치	낙물짐치
205051	무김치	눔삐짐치
205052	열무김치	열무짐치

205053	물김치	물 집치
205054	나박김치	*
205055	갯김치	갯집치
205056	파김치	패마농집치
205057	깍두기	깍두기
205058	메주	메주
205059	담그다	담그다
205060	간장	간장, 장물
205061	장물	장물
205062	된장	된장
205063	소금	소금
205064	소금버캐	*
205065	소금장수	소금장시
205066	간	근
205067	맛	맛
205068	간하다	간흐다
205069	콩나물	콩늑물
205070	숙주나물	녹디나물
205071	무나물	늑뻘채
205072	고사리	고사리
205073	고사리나물	고사리채
205074	고사리밥	고사리밥
205075	꺾다[切]	꺼끄다
205076	곳[場所]	*
205077	고비	*
205078	미나리	미나리
205079	부추	세우리
205080	상추	부루
205081	시금치	시금치
205082	푸성귀	푸성귀
205083	오이	웨
205084	물외	물웨
205085	참외	참웨
205086	수세미외	*
205087	말물	초물
205088	끝물	막물
205089	개똥참외	갈자귀

205090	원두막	원두막
205091	깻잎	팻잎
205092	고추	고추
205093	풋고추	풀고치
205094	고춧가루	고춧ㄹ르
205095	맵다[辛]	맵다
205096	작다[小]	족다
205097	호박	호박
205098	청등호박	늪은호박
205099	호박잎	호박입
205100	시들다	소들다
205101	더덕	더덕
205102	젓	젓
205103	자리젓	자리젓
205104	멸치젓	멜젓
205105	아감젓	아가미젓
205106	짜다[鹽]	짜다
205107	초(식초)	초

별식

205108	흰떡	곤떡
205109	백설기	침떡
205110	부스러기	부스레기
205111	송편	송편
205112	소[떡소]	소
205113	고물	고물
205114	도래떡	돌레떡
205115	설다[未熟]	설다
205116	만두	만두
205117	가루	ㄹ루
205118	국수	국수
205119	칼국수	칼국수
205120	삶다[烹]	슴다
205121	수제비	즈베기
205122	물다[淡]	물다
205123	범벅	범벅
205124	미숫가루	개역

205125	볶다[炒]	보끄다
205126	붕지	붕다리
205127	과줄	과질
205128	옛기름	골
205129	감주	감주
205130	달다[甘]	들다
205131	술	술
205132	막걸리	탁베기
205133	붓다[注]	부수다
205134	기울다[傾]	자울다
205135	주다[授]	주다
205136	마시다[飲]	마시다
205137	준(罇)	추니
205138	엎다	어프다
205139	술고래	술푸데, 술고래
205140	술독	술독
205141	술심부름	술심부름
205142	술장사	술장시
205143	숨기다	굽지다
205144	찾다[索]	춧다
205145	들이켜다	들이싸다
205146	갑시다	*
205147	지짐이	지짐이
205148	누름적	*
205149	산적	적갈

부엌과 그릇

205150	부엌	정지
205151	부엌문	정깃문
205152	불때다	불습다
205153	불등걸	게쭈미
205154	불뚱	불뚱
205155	부엌비	정지비차락
205156	내[煙氣]	내
205157	낮다[低]	얕으다
205158	높다[高]	노프다
205159	그을음	끄시렁

205160	검댕	검댕이
205161	아궁이	아궁이
205162	재	불채
205163	모으다[集]	메우다
205164	부뚜막	화덕
205165	봇돌	숫덕
205166	솔	숫
205167	옹달솔	*
205168	무쇠솔	무쇠숫
205169	끓다[沸]	끓다
205170	솔뚜껑	숫뚜껑
205171	솔귀	*
205172	솔전	*
205173	솔바닥	숫천
205174	솔밑	숫창
205175	솔검정	숫검뎡이
205176	부삽	불삽
205177	군손	*
205178	군일	*
205179	살강	*
205180	부지깅이	부지뎡이
205181	짚방석	정짚방석
205182	성냥	곽
205183	성냥개비	곽살
205184	성냥갑	성냥곽
205185	부시	부시
205186	부싯돌	부싯돌
205187	부싯깃	*
205188	부시쌈지	부싯쌈지
205189	부시통	*
205190	등잔	각지
205191	관솔	솔각
205192	호룽	등피각지
205193	남포등	등피
205194	접싯불	접싯불
205195	불켜다	불싸다
205196	숫	숫

205197	검다[黑]	검다
205198	숫가마	숫가마
205199	뜬숫	개수미
205200	숫검정	숫검덩이
205201	불타다	불타다
205202	탄내	그끄시렁내
205203	불태우다	불태우다
205204	불티	*
205205	끄다[消火]	끄다
205206	화로	화로, 화리
205207	돌화로	돌화리
205208	청동화로	청동화리
205209	붕당	*
205210	화룻불	화릿불
205211	불찌다	불찌다
205212	화상(火傷)	화상
205213	부손	불순가락
205214	부젓가락	불집게
205215	다리쇠	적썰
205216	석쇠	석썰
205217	물독	물항
205217-1		*
205217-2		*
205218	담배	담배
205219	피우다	피우다
205220	용고뚜리	골초
205221	담뱃대	담뱃대
205222	빨다[吸]	빨다
205223	물부리	물부리
205224	담배통	담배통
205225	담배설대	통대
205226	담배쌈지	담배쌈지
205227	재떨이	재떨이
205228	벼루	베루
205229	상	상
205230	그릇	그릇
205231	비다[空]	비다

205232	주발	눗그릇
205233	사발	사발, 질그릇
205234	뚜껑	뚜껑
205235	접시	접시
205236	굽달이	*
205237	대접	대접
205238	보시기	보시
205239	종지	종지
205240	간종지	간장종지
205241	숟가락	숟가락
205242	젓가락	젓가락
205243	수저통	수저통
205244	설거지	설거지
205245	구정물	구정물
205246	도시락	차룻
205247	주전자	주전지
205248	냄비	남비
205249	바가지	박세기
205250	박	박
205251	뒤옹박	*
205252	조롱박	*
205253	쪽박	좁박
205254	양푼	냥푼이
205255	조리	*
205256	단지	*
205257	뚝배기	뚝배기
205258	시루	시리
205259	시룻밀	시룻마개
205260	시룻번	*
205261	경그레	*
205262	함지박	도고리
205263	바구니	바구리
205264	소쿠리	소코리
205265	대[竹]	대
205266	이대	*
205267	왕대	왕대
205268	솜대(분죽)	*

205269	제주조릿대	조릿대
205270	굳은대	*
205271	무른대	죽대
205272	항아리	항
205273	물동이	물허벅
205274	뒤주	두주
205275	도마	돔베
205276	칼	칼
205277	식칼	돔베칼, 정지칼
205278	빼다[拔]	빠다
205279	무디다[鈍]	무끼다
205280	갈다[磨]	갈다
205281	숫돌	신돌
205282	날카롭다	느실다
205283	행주	행주
205284	번철	*
205285	국자	남자(+ 나무)
205286	밥주걱	우금
205287	죽젓광이	*
205288	수세미	상빼
205289	떡살	떡본
205290	밀판	떡판
205291	밀개	*
205292	소줏고리	

205292-1	(고리 위통)	소줏고리의 위통	*
205292-2	(고리 알통)	소줏고리의 아래통	*
205292-3	귀때	술이 내려오는 부리	*
205292-4	(받이쟁)	부리로 떨어지는 술을 받는 병	*

205293	빚다	빚다
205294	풍로	풍로
205295	삼발이	삼발이
205296	달이다	딸리다

6. 가옥

형태와 배치

206001	집터	집터
206002	초가	초집
206003	길[路]	길
206004	골목	골목
206005	좁다[峽]	좁다
206006	넓다[古]	넓다
206007	기와집	기와집
206008	흙집	흙집
206009	돌집	돌집
206010	오막살이	막살이
206011	외채	독채
206012	안채	안거리
206013	바깥채	박거리
206014	안팎채	안팎거리
206015	문간채	이뭇간
206016	결채	모커리
206017	짓다[作]	짓다
206018	장독	장항
206019	덮다[蓋]	더끄다
206020	장독대	장팡
206021	헛간	창고
206022	외양간	쉐막
206023	잃다[失]	잃다
206024	마구간	물막
206025	변소	통지
206026	부춘돌	드뎠팡
206026-1	부출	*
206027	기척	기척
206028	맞서다[拮]	맞사다
206029	냄새	냄세
206030	맡다[臭]	마트다
206031	울담	우갓담
206032	울안	우갓
206033	터알	우영팻

206034	가리	눌
206035	보릿가리	보릿눌
206036	짚가리	짚눌
206036-1	출눌	출눌
206037	틈[隙]	트멍
206038	가리다[積]	가리다
206039	사닥다리	사다리
206040	이영	느람지
206041	주저리	주쟁이
206042	엮다[編]	여끄다

내부 구조

206043	차양	풍체
206043-1		*
206043-2		*
206044	디딤돌	디딤돌
206045	난간	난간
206046	마루	마루
206047	마루문	마룻문
206047-1	‘호령창’	*
206048	마룻널	마룻널
206049	구들	구들
206050	구들장	구들돌
206051	종이	종이
206052	얹다	얹다
206053	구들직장	고망우럭
206054	큰방	큰구들
206055	들다[入]	들다
206056	윗목	밧자리
206057	아랫목	안자리
206058	천장	천장
206059	닿다[觸]	닿다
206060	윗바람	우풍
206061	안방	안구들
206062	방문	구들문
206063	비[帚]	비치락
206064	빗자루[柄]	빗자루

206065	쓸다	쓸다
206066	버리다[棄]	버리다
206067	바람벽	백브름
206068	걸다[掛]	걸다
206069	벽장	백장
206070	시렁	스렁
206071	선반	선반
206072	헛대	웃걸이
206073	도배	도비
206074	귀알	귀알
206075	풀비	풀비
206076	찰방	챗방
206077	광	창고
206078	두다[置]	두다
206079	광문	창고문
206080	간수하다	간수하다
206081	안뒤결	*
206082	지붕	지붕
206083	함석	양철
206084	지붕물매	*
206085	이다[蓋]	이다
206086	평고대	*
206087	처마	가지
206088	처맛기슭	*
206089	낙숫물	지숫물
206090	댓돌	이잇돌
206091	흙	흑
206092	진흙	질흑
206093	찰흙	찰흑
206094	흙덩이	흑덩이
206095	새벽	새백
206096	흙길	흑길
206097	이기다[沓]	이기다
206098	산자(撒子)	*
206099	기둥	지둥
206100	상기둥	*
206101	뒷기둥	*

206102	세우다	세우다
206103	주춧돌	지춧돌
206104	서까래	서까래, 집서리
206105	용마루	*
206106	보	*
206107	대들보	대들보
206108	반자틀	*
206109	귀틀	*
206110	외(椽)	*
206111	인방	*
206112	문설주	*
206113	문곶도리	*
206114	문얼굴	*
206115	문틀	문골
206116	문머리	웃지방
206117	문흙	*
206118	문지방	문지방
206119	지계문	지갯문
206120	닫다[閉]	든다
206121	창문	창문
206123	창호지	창오지
206124	뛰창문	*
206125	구멍	고냥
206126	미닫이	미닫이
206127	여닫이	*
206128	살문	쌀문
206129	널문	널문
206130	덧문	덧문
206131	문틈	문틈
206132	돌쩌귀	도절귀
206133	암틀쩌귀	암토절귀
206134	수틀쩌귀	숫돌철귀
206135	문고리	문걸세
206136	배목	*
206137	퀘	퀘
206138	열다[開]	열다
206139	장식	장석

206140	자물쇠	통쇠
206141	열쇠	열쇠
206142	부수다[碎]	부수다
206143	서랍	설합

연장

206144	툽	툽
206145	양날툽	양날툽
206146	거도	*
206147	틀툽	*
206148	툽밥	툽밥
206149	자귀	자귀
206150	옥자귀	옥자귀
206151	노루발장도리	*
206152	못뽑이	못빼기
206153	박다[釘]	박다
206154	배척	*
206155	끌	끌
206156	망치	망치
206157	방망이	방팡이
206158	대패	대패
206159	개탕대패	흙패기
206160	송곳	송곳
206161	뚫다[鑿]	뚫루다
206162	굽자	굽은자
206163	먹통	먹통
206164	먹줄	먹줄
206165	먹칼	먹칼
206166	흑손	흑손
206167	쇠흑손	쇠손
206168	나무흑손	나무손
206169	흑받기	흑받이
206170	돌물레	*
206171-1		호랭이

7. 생업

농업

207001	농사	농시
207002	밭	밭
207003	밭가	밭어염, 밭에염
207004	밭담	밭담
207005	밭빼기	드로쟁이
207006	병작(並作)	병작, 삼분패(주인 2, 소작농 1)
207007	갈다[耕]	골다
207008	쟁기	잡데

207008-1	양지머리	쟁기의 좌우 손잡이	양주머리
207008-2	쟁깃술	쟁기의 몸 아래로 비스듬히 뺀 나간 나무	무클
207008-3	한마루	쟁기의 성에와 술을 꿰뚫어 곧게 선 나무	설치
207008-4	성에	쟁기의 윗머리에서 앞으로 길게 뺀 나무	성에
207008-5	좁생이막대	쟁기의 위 덧방을 누르는 나무	*
207008-6	보습	쟁깃술 바닥에 끼우는 쇧조각	보섭
207008-7	벧	보습 위에 비스듬하게 덧댄 쇧조각.	벧
207008-8	물추리막대	쟁기의 성에 앞 끝에 가로로 박은 막대기	들벧이뿔
207008-9	‘뚝’	좁생이막대 아래에 끼워서 쟁깃술의 각도를 조절하는 막대	뚝

207009	육보다	속다
207010	겨리	저리
207011	벧밥	병에
207012	곰방메	곰베
207013	밭머리	명에질
207014	밭두둑	밭두둑
207015	밭고랑	밭고랑
207016	밭이랑	밭이랑
207017	거웃	고지
207018	극쟁이	글쟁이
207019	씨레	*

207019-1	손잡이	씨레의 손잡이	*
207019-2	찍계발	씨레의 손잡이와 몸통을 이어주는 2개의 기둥	*
207019-3	몽둥이	씨레밭을 박을 수 있는 굵은 막대	*
207019-4	씨레밭	씨레 몽둥이에 박힌 뽕족한 살	*
207019-5	나루채	씨레 몽둥이 앞 양쪽에 박은 나무	*

207020	번지	*
207021	팽이	팽이
207022	곡팽이	곡팽이
207023	파다[堀]	파다
207024	쇠스랑	쉐시랑
207025	삽	삽
207026	따비	따비
207027	거름	걸름
207028	걸다[肥]	글다
207029	씨앗	씨
207030	알씨	알씨
207031	백씨	웁씨
207032	뿌리다[撒]	뿌리다
207033	망태기	맹탱이, 망탱이
207034	꿈계	섬비
207035	남태	*
207036	돌번지	*
207037	김[雜草]	검질
207038	김매다	검질매다
207039	애벌매기	초벌
207040	두벌매기	두불검질
207041	세벌매기	세불검질
207042	가다[去]	가다
207042-1		글라
207043	호미	글갱이
207044	홍아기	*
207045	놉	놉
207046	시키다	시키다
207047	품삿	품삭
207048	비싸다	비싸다

207049 결두리 중석
 207050 품앗이 수놓음
 207051 삼태기 글체
 207052 낫 호미

207052-1	낫자루	낫의 자루	흐밋즈룩
207052-2	슴베	자루 속에 들어박히는 뽀족하고 긴 부분	흐미끝댕이
207052-3	낫쟁기	낫자루에 슴베가 박히는 부분을 단단히 하기 위하여 둘러 감은 쇠	*
207052-4	낫놀	슴베가 빠지지 않도록 낫자루에 구멍을 뚫어 박는 쇠못	*
207052-5	낫공치	낫의 슴베가 휘어넘어가는 덜미의 두꺼운 부분	*
207052-6	낱	풀을 벨 수 있는 날카로운 부분	흐미늘

207053 베다[刈] 비다
 207054 새 꿩기 어욱
 207055 새끼 새끼줄
 207056 꼬다[索] 꼬다
 207057 매듭 막작
 207058 노 노
 207059 끈 끈
 207060 참바(바[索]) 베
 207061 짐바 짐페
 207062 질빵 질빵
 207063 잇다[承] 잇다
 207064 길마 질메
 207065 소길마 쉼질메
 207066 말길마 물질메

207066-1	길맞가지	길마의 몸을 이루는 말굽 모양의 나뭇가지	질멧가지
207066-2	앞가지	길마의 앞부분이 되는 민둥산 모양의 나무	앞가지
207066-3	뒷가지	길마의 뒷부분이 되는 편자 모양의 나무	뒷가지
207066-4	궁글막대	길마의 앞가지와 뒷가지를 꿰뚫어 맞춘 나무	*
207066-5	등우리막대	궁글막대 아래 댄 나무	*
207066-6	경거리	소의 궁둥이에 막대를 가로 대고 그 양 끝에 줄을 매어 길마의 뒷가지에 좌우로 잡아매게 되어 있는 물건	고들게
207066-7	경거리끈	경거리막대의 양 끝에 매어 길마의 뒷가지와 연결하는 줄	고들게끈
207066-8	경거리막대	경거리끈에 매어 소의 궁둥이에 가로 대는 막대	고들겻냥
207066-9	배뎛끈	길마를 엮을 때에 배에 걸쳐서 졸라매는 줄	오랑

207067 멩에

멩에

207067-1	목대	멩에 양쪽 끝 구멍에 꿰어 소의 목 양쪽에 대는 가는 나무	즂게
207067-2	붓줄	멩에 양 끝에서 비겨미까지 연결된 줄	즂게끈
207067-3	한태	붓줄을 마소의 등 위로 잡아매는 줄	등태거리
207067-4	(오리목)	붓줄 끝에 댄 비겨미와 쟁기의 물추리막대를 연결하여 매는 줄	오리목
207067-5	비겨미	붓줄이 소 뒷다리에 닿지 않도록, 두 끝을 턱이 지게 하여 붓줄에 꿰는 막대기	벌레

207068 지게

지게

207068-1	지겻다리	지게 몸체의 맨 아랫부분에 있는 양쪽 다리	지겻발
207068-2	지겻가지	지게 몸에서 뒤쪽으로 갈라져 뻗어 나간 가지	지겻가지
207068-3	지게세장	지게의 두 다리 사이에 가로 박아 맞추어 놓은 나무	지겻세
207068-4	지겻등태	지게를 질 때 등이 배기지 않게 붙인 등태	지겻방석
207068-5	지게꼬리 (밀뻬)	지게의 짐을 잡아매는 줄	지겻끈
207068-6	지겻작대기	지게를 버티어 세우는 긴 막대기	지게작대기

207069	바지계	*
207070	밭채	*
207071	물지계	물지계
207072	이삭	고고리
207072-1		*
207073	짚	짚
207074	익다[熟]	익다
207075	개상	*
207076	벼훑이	나록클
207077	그네	클

207077-1	보리 이삭(둥근 살)	*
207077-2	밭벼 이삭(넓고 모난 살)	*

207078	타작하다	타작하다
207079	땀	땀
207080	진땀	진땀
207081	젖다[濕]	젖다
207082	죽을힘	죽먹은힘
207083	겨를	*
207084	도리깨	도깨

207084-1	도리깨채	도리깨의 자루로 쓰는 긴 막대기	도깨즈루
207084-2	도리깨열	도리깨채의 끝에 달려 곡식의 이삭을 후려치는 끈고 가느다란 나뭇가지	도깨아덜
207084-3	도리깨꼭지	도리깨장부 끝의 구멍에 끼워 도리깨열을 잡아매게 된 작은 나무 비너	틀레

207085	여물	출
207086	쭈정이	죽쟁이
207087	꿀	출
207088	꿀밭	출왓
207089	꿀꾼	놉
207090	꿀단	출뭇
207091	신다[載]	시끄다
207092	마차	구루마

207093	북두	구루맛베
207094	명석	명석
207095	덕석	덕석
207096	거적	*
207097	체	체
207098	가는체(고운체)	즘진체
207099	굽은체	대체
207100	말총체	총체
207101	챗바퀴	챗망
207102	챗다리	*
207103	어래미	얼맹이
207104	키[箕]	푸는체
207105	키질	체질
207106	까불다	푸끄다
207107	드리다	불리다
207108	‘솔박’	솔팍
207109	풍구	*
207110	흡	흡
207111	흡되	흡뒤
207112	되	뒤
207113	관되	관뒤
207114	사샷되	즘팍
207115	말[斗]	말
207115-1	통말	*
207115-2	모말	*
207116	가웃	*
207117	끓다[不充滿]	골르다
207118	고무래	당그네
207119	불당그래	불당그네
207120	먹둥구미	멕
207121	가마니	가맹이
207122	끗다[引]	끗다
207123	곡식	곡식
207124	흩다[散]	허끄다
207125	차루[袋]	차루
207126	부대(負袋)	푸데
207127	거두다[收]	거두다

207128	게으름	게으름, 노틀매
207129	노라리	*
207130	보리	보리
207131	보리밭	보리밭
207132	누리다[黃]	노랑흐다
207133	밟다	블르다
207134	까끄라기	ㄴ시락
207135	보리쌀	보리쌀
207136	보릿겨	좁쌀
207137	겉보리	*
207138	쌀보리	솔오리
207139	맥주보리	겉보리, 맥주보리
207140	보릿짚(보릿대)	보리짚
207141	매끼	무생이
207142	깜부기	깜부기
207143	귀리	대우리
207144	조	조
207145	조밭	조밭
207146	차조	흐린조
207147	메조	모원조
207148	슌다	소끄다
207149	조이삭	조코고리
207150	서속(黍粟)	*
207151	비비다	비비다
207152	허수아비	허제비
207153	좁쌀	좁쌀
207154	조짚	조짚
207155	벼	나록
207156	벼이삭	나록코고리
207157	볍씨	나록씨
207158	못자리	못자리
207159	밭벼[山稻]	산뒤
207160	밭벼 이삭	산뒤코고리
207161	밭벼밭	산뒤밭
207162	밭벼쌀	산뒤쌀
207163	밭벼짚	산뒤짚
207164	멧돌	ㄴ레

207164-1	맷돌짜	맷돌의 위아래 돌	ㄴ레
207164-2	윗돌	맷돌의 위쪽	ㄴ레우착
207164-3	아랫돌	맷돌의 아래쪽	ㄴ레알착
207164-4	매암쇠	맷돌 위쪽의 한가운데 뚫린 구멍	*
207164-5	맷수쇠	맷돌의 아래쪽 한가운데 박힌 물건	ㄴ레쫓
207164-6	맷손	맷돌의 손잡이	ㄴ렛즈록

207165	맷방석	ㄴ렛방석
207166	매함지	도고리
207167	풀맷돌	*
207168	풀매	풀ㄴ레
207169	썰기	세염
207170	방아	방에
207171	쌍방아	남방에
207171-1		*
207171-2		*
207171-3		*
207172	방아확	방엿혹
207173	방앗간	방앗간
207174	븨비다	부피다
207175	방앗공이	*
207176	남방아	남방에
207177	연자매	돌방에
207178	방앗돌	*
207179	연자맷간	물고랑집
207180	절구	절구
207181	절긋공이	절긋대
207182	뺨다	뺨다
207183	뉘	뉘
207184	고르다[擇]	골르다
207185	씹다[嚙]	씹다
207186	겨	체
207187	콩	콩
207188	콩잎	콩입
207189	기름콩	지름콩
207190	콩깍지	콩깍지, 콩강메기

207191	콩짚	콩짚
207192	꼬투리	콩깍지
207193	두부	두부, 둠비
207194	두붓물	둠비물
207195	뜨겁다	뜨겁다
207196	비지	비제기
207197	찌꺼기	주생이
207198	완두	보리콩
207199	강낭콩	강낭콩
207200	동부	둠비
207201	팥	팥
207202	팥알	팥방울
207203	팥밥	팥밥
207204	녹두	녹디
207205	깨(참깨)	깨
207206	들깨	유
207207	참기름	참지름
207208	깻묵	깻주시
207209	고소하다	코시롱 ^ㅎ 다
207210	메밀	모멸
207211	메밀밭	모멸밭
207212	나깨	는쟁이
207213	메밀껍질	모멸체
207214	메밀국수	모멸국취
207215	메밀수제비	모멸츠베기
207216	메밀칼국수	모멸칼국수
207217	메밀떡	모멸떡
207218	메밀묵	모멸묵
207219	무르다[軟]	물르다
207220	고구마	감저
207221	절간고구마	감저뺏데기
207222	찌다[蒸]	찌다
207223	썰다	썰다
207224	감자	지슬, 지실
207225	마늘	마농, 콥대사니
207225-1	마늘대	마농대
207225-2	마늘밀	*

207225-3	마늘중	마늘중
207226	마늘장아찌	마농지
207227	파	꽤마농
207227-1	과밀동	꽤마농뿌리
207228	무	늪삐
207229	무청	늪삐입사귀
207230	시래기	씨래기
207231	장다리무	늪삐씨
207232	열무	츠마귀
207233	배추	늪물
207234	고갱이(배추)	늪물동지
207235	나물	너물
207236	채소	채소
207237	겉대	*
207238	다듬다	다듬다
207239	값	값
207240	옥수수	강낭부루기
207240-1	옥수수	*
207241	수수	대죽
207242	쌀수수	쌀대죽
207243	비목수수	빫대죽
207244	사탕수수	사탕대죽
207245	수수깡	대죽낭

어업

207246	잠녀(潛女)	잠녀
207247	물질	물질
207248	물웃	소중기
207249	물안경[水鏡]	물안경
207249-1		*
207249-2		*
207250	테왁	테왁
207251	망사리	망사리, 즈락
207252	비창	빫창
207253	작살	소살
207254	어부	보제기
207255	뜰채	족바지

207256	그물	구물
207257	돛단배	돛배
207258	이물	이물
207258-1	이물칸	이물칸
207258-2	이물사공	*(이물에서는 노를 젓지 않음)
207259	고물	고물
207259-1	고물칸	고물칸
207259-2	고물사공	고물사공
207260	돛	돛
207261	마룻대(돛대)	돛대
207262	마룻줄(용총줄)	돛대줄
207263	활대	활대
207264	외대박이	웨대선
207264-1	두 대박이	*
207264-2	세대박이	삼대선
207265	노(櫓)	노
207266	결노	가위
207267	상책(노착)	*
207268	노잎(노깃)	*
207269	노앞	*
207270	노뒤	*
207271	노손	*
207272	놋구멍	노썩
207273	놋줄	노줄
207274	닷	닷
207275	닷가지	닷가지
207276	닷줄	닷줄
207277	닷돌	닷돌
207278	닷걸이	닷걸이
207279	키[舵]	치
207280	킷구멍	치통문
207281	키잡이	치잡이
207282	강다리	*
207283	상앗대	사울대
207284	떼[浮筏]	떼

기타

207285	이웃	이웃
207286	더불다[與]	더불다
207287	마을	믁을
207288	고을[村]	고을
207289	누리[世]	세상
207290	윗마을	웃드리
207291	옮다[移]	옴다
207292	아랫마을	아랫마을
207293	마을가다	믁실틀다
207294	밤마을	*
207295	가게	점빵
207296	구멍가게	족은점빵
207297	다녀오다	댕겨오다
207298	심부름	부름씨
207298-1	부름씨	*
207299	잔돈	즌돈
207300	남다[餘]	남다
207301	거스름돈	우수리
207302	있다[有]	잇다
207303	에누리	에누리
207304	우수리	우수리
207305	받다[受]	받다
207306	나머지	*
207307	흥정	흥정
207308	빚	빚
207309	빚지다[負]	빚지다
207310	변리[邊利]	벤리
207311	늘다[增]	늘다
207312	대장간	불미왕
207313	풀무	불미
207314	손풀무	손불미
207315	모루	*
207316	모루채	*
207317	갓양태(양태)	양태
207318	망건	망근
207319	망건골	*
207320	탕건	탕근

207321	견다[編]	*
207322	사냥	사농
207323	사냥개	사농개
207324	사냥꾼	사농꾼
207325	쏘다[射]	쏘다
207326	핑잡이	핑바치
207327	고	코
207328	올가미	코
207329	덧	덧
207330	나누다	누누다
207331	갖다[持]	앗다

8. 수와 단위

수

208001 하나~열

208001-1	(1)	하나
208001-2	(2)	둘
208001-3	(3)	서이
208001-4	(4)	너이
208001-5	(5)	다섯
208001-6	(6)	여섯
208001-7	(7)	일곱
208001-8	(8)	으덥
208001-9	(9)	아홉
208001-10	(10)	열

208002 세다[數] 세다

208003 알다[知] 알다

208004 스물~백

208004-1	(20)	수물
208004-2	(30)	서른
208004-3	(40)	마흔
208004-4	(50)	쉰
208004-5	(60)	예순
208004-6	(70)	이른
208004-7	(80)	으든
208004-8	(90)	아흔
208004-9	(100)	백

208005 한~엿 ‘되, 말’을 연결하여 말해 보십시오.

	단위	되	말
208005-1	(1/한)	흔	흔
208005-2	(2/두)	두	두
208005-3	(3/서, 석)	석	서
208005-4	(4/너, 녀)	녀	너
208005-5	(5/닷)	닷	닷
208005-6	(6/엿)	엿	엿

208006 한두 ‘개, 되, 말’을 연결하여 두 개씩 세어 보십시오.

		개	되	말
208006-1	(1-2/한두)	흔두	흔두	흔두
208006-2	(2-3/두세)	두세	두서	두서
208006-3	(2-3-4/두서너)	*	*	*
208006-4	(3-4/서너)	서너	서너	서너
208006-5	(4-5/네댓)	너댓	너댓	너댓
208006-6	(5-6/대여섯)	대엿	대엿	대엿
208006-7	(6-7/예닐곱)	예실곱	예실곱	예실곱
208006-8	(7-8/일고여덟)	일고으덟	일고으덟	일고으덟
208006-9	(8-9/여덟아홉)	여답아홉	여답아홉	여답아홉

208007 여남은 여남은

208008 서른남은 설남은

단위

208009 뺨 뺨
 208010 집게뺨 조리
 208011 밭[單位] 밭
 208012 밟다 밟다
 208013 필(무명/명주) 필
 208014-1

208014-1	무명	10자
208014-2	명주	10자
208014-3	광목	10자
208014-4	베	10자

208015 마지기(평) 말지기
 208015-1 120평(현재는 100평)
 208016 못 못
 208017 묶다[束] 무끄다
 208018 나르다[移] 날르다
 208019 동 단
 208019-1 *
 208020 조짐 *
 208021 바리(종류) 바리
 208021

208021-1	보리	20못
208021-2	조(이삭 있음)	8못
208021-3	콩	10못
208021-4	밭벼	20못
208021-5	꿀	40못
208021-6	띠	*
208021-7	각단	10못
208021-8	어욱	10못

208022 모금 적
 208023 섬 섬
 208023-1 15말
 208024 덩이 덩이

208025	포기	포기, 단
208026	그루	개, 그르
208027	돌이(양태)	*
208028	마리	마리
208028-1	두[頭]	마리
208028-2		필
208029	축	축(10개 혹은 20개)
208030	웨미	웨미
208031	쌍(돼지)	자리
208032	채(집)	채
208033	장(무덤)	자리
208034	컬레(신)	커리
208035	마퀴(운동장)	마퀴
208036	뭇	단
208037	죽	죽

9. 민속

통과의례

209001	꿈자리	꿈사리
209002	아이서다	아이설다
209003	삼신할머니	삼신할망
209004	깃저고리	봇댓옷
209005	배넛머리	베쪽머리
209006	돌	돛
209007	새색시	새각시
209008	새신랑	새시방
209009	가마	가마
209010	시집가다	시집가다
209011	시집보내다	뜰풀다
209012	장가가다	장게가다
209013	장가보내다	아들풀다
209014	함	함
209015	위요(우시)	우시
209016	대반(對盤)	테반
209017	신부상	ㄴ진상

209018	휘다[樛다]	휘다
209019	이바지	*(이바지는 제주도에서 안 쓴다고 함)
209020	부조	부주
209021	사돈	사둔
209021-1	안사돈	안사둔
209021-2	바깥사돈	바깥사둔
209022	곁사돈	곁사둔, 가지사둔(먼 친적인 경우)
209023	상갓집	영장집
209024	수의	호상
209025	상복	상복
209026	상제	상제
209027	상주	주상
209028	맡상제	큰상제
209029	두건	두건
209030	복치마	복치메
209031	상장(喪杖)	방장대
209031-1		왕대
209031-2		가시낭
209032	짚동	짚단
209033	일포제[祖奠]	일포제
209034	조문하다	고예간다
209035	뒗자리	뒗자리, 산자리, 산터
209036	지관	정시
209037	패철	췌
209038	관	관
209039	상여	상여
209040	보장(寶帳)	화단
209041	계(契)	계
209042	상뒤꾼	상뒤꾼
209043	장삿날	영장날
209044	장지	영장밭
209045	광중	개광
209046	횡대	개관
209047	호충	소피
209048	무덤	무덤
209049	산담	산담
209050	돌장이	돌챙이

209051	토롱	토롱
209052	산역	봉토
209053	마치다[終]	마치다
209054	벌초	벌초
209054-1	소분	소분
209055	묘위전	좌전
209056	고총	골총
209057	제사	식계
209058	제삿집	식갯집
209059	편틀	*(정반)
209060	퇴물	테물
209061	메	메
209062	갱(羹)	갱
209063	제육	젓갈
209064	제편	침떡
209065	인절미	인절미
209066	절편	절변
209067	웃기떡	*
209068	반기	반
209069	반기하다	반테우다
209070	뭇	적시
209071	면례(緬禮)	천리

세시풍속

209072	설날	설날
209073	세배	세배
209074	명절	맹질
209075	걸립	걸궁
209076	금줄	검줄
209077	매다[結]	메다
209078	장구	장귀
209079	설장구	설장귀
209080	뽕과리	뽕과리
209081	영등할머니	영등할망
209082	단오	단오
209083	물맞이	물맞이
209084	모래찜질	모래찜

209085 추석 팔월명절

10. 신앙

210001	점	점
210002	점쟁이	점쟁이
210003	안택	*
210004	당	당
210005	무격	심방
210006	굿	굿
210007	굿판	굿판
210008	명두	맹두
210009	추다[躡]	추다
210010	소지(燒紙)	소지
210011	사르다[燒]	사르다
210012	살(煞)	살
210013	삼살방(三煞方)	삼살방
210014	도깨비	도체비
210015	낮도깨비	낮도체비
210016	허깨비	헛것
210017	어둑서니	지신새
210018	무섭다	막섭다
210019	겹쟁이	겹쟁이
210020	고사(告祀)	코시
210021	고수레	케우리다(고시레)
210022	포제	포제

11. 자연

들

211001	들	들
211002	풀[草]	풀
211003	방화(放火)	방에
211004	불다[點火]	부트다
211005	내[川]	내창

211006	넷가	넷가
211007	물가	물가
211008	따르다[從]	*
211009	건너다[渡]	건너다
211010	낭떠러지	굴렁
211011	다리[橋]	다리
211012	가깝다[近]	브디다
211013	멀다[遠]	멀다
211014	덤불	덤불
211014-1	가시덤불	가시덤불
211015	돌무더기	설더럭
211016	갈림길	세커리
211017	묻다[問]	묻다
211018	비탈길	비탈질
211019	벼랑길	*
211020	내리막길	내리막질
211021	오르막길	오르막질
211022	길가	질옆
211023	큰길	큰질
211024	분화구	굽부리
211025	꼭대기	꼭대기
211026	오르다[登]	올르다
211027	기슭	*
211028	산바람	산부세, 산두세
211029	산꼬대	늑룻
211030	상고대	산강
211031	구렁	굴렁
211032	고랑창	고랑챙이
211033	건너가다	건너가다
211034	넘어지다	푸더지다
211035	자빠지다	자빠지다
211036	천상수	글른물, 봉천수
211037	숲	고지
211038	성(城)	성
바다		
211039	바다	바당

211040	바닷가	바닷가, 개꺼시
211041	바닷물	츄물
211042	바닷바람	하늬브름
211043	깊다[深]	지프다
211044	얕다[淺]	야트다, 야프다
211045	물먹다	복먹다
211046	모래	모살
211047	모래밭	모살밭
211048	자갈	자갈
211049	갯가	갯가
211050	펼	펼
211051	먼바다	먼바당
211052	파도	절
211053	파돏소리	절소리
211054	듣다[聞]	듣다
211055	너울	너울
211056	굼뉘	*
211057	물결	물결
211058	잔물결	사스레기
211059	무수기	물때

	무수기	방언형	날짜
211059-1	한무날	흔물	음력으로 계산
211059-2	두무날	두물	*
211059-3	서무날	서물	*
211059-4	너무날	너물	*
211059-5	다섯무날	닷물	*
211059-6	여섯무날	여섯물	보름
211059-7	일곱무날	일곱물	*
211059-8	여덟무날	으답물	*
211059-9	아홉무날	아홉물	*
211059-10	열무날	열물	*
211059-11	열한무날	열흔물	*
211059-12	열두무날	열두물	*
211059-13	(열서무날)	*	*
211059-14	아끈쨌기	아끈쨌기	*
211059-15	쨌기	조금	*
211059-16	한조금	한쨌기	*

211060	여	여
211061	곶(串)	코지
211062	물밀다	물들다
211063	밀물	든물
211064	물싸다	물싸다
211065	썰물	싼물

시후

211066	오늘	오늘
211067	내일	니일
211068	모레	모리
211069	내일모레	넬모리
211070	글피	글피
211071	그글피	저녁날
211072	어제	어제
211073	그저께	그지께
211074	그끄저께	그직아시날
211075	새벽[曉]	새벽
211076	꼭두새벽	동새벽

211077	해[太陽]	해
211078	빛	빛
211079	아침	아침
211080	낮	낮
211081	저녁	저녁
211082	저녁거리	저녁ᄃ심
211083	초저녁	초저녁
211084	밤[夜]	밤
211085	한밤중	한밤중
211086	하늘	하늘
211087	땅	땅
211088	구름	구름
211089	푸르다	푸르다
211090	별	별
211091	은하수	은하수
211092	달	달
211093	차다[充滿]	차다
211094	달무리	달갓
211095	초승달	초승달
211096	보름달	보름달
211097	그믐달	구름달
211098	햇무리	해갓
211099	무지개	상고지
211100	쌍무지개	쌍고지
211101	봄	봄
211102	여름	여름
211103	가을	ᄃ실
211104	겨울	겨울
211105	입춘	입춘
211106	동지	동지
211107	초하루	초ᄃ로
211108	보름	보름
211109	그믐	구름

211110-1	하루	흐르
211110-2	이틀	이틀
211110-3	사흘	사흘
211110-4	나흘	나흘
211110-5	닷새	단세
211110-6	엿새	엿세
211110-7	이레	일웨
211110-8	여드레	여드레
211110-9	아흐레	아으레
211110-10	열흘	열흘

211111	사나흘	사나흘
211112	너더닷새	너닷세
211113	대엿새	대엿세
211114	지나다[過]	지나다
211115	삭망	삭제
211116	저물다	저물다
211116-1	‘구물다’	구물다
211117	지다[落]	지다
211118	이월달(영등달)	영등
211119	선달	선들
211120	올해	올히
211121	내년	내년
211122	내후년	내후년
211123	작년	작년
211124	재작년	재작년

날씨

211125	별	벳
211126	별살	벳살
211127	따스하다	뜨뜻ㅎ다
211128	땡별	즈작벳
211129	가을별	ㄱ실벳
211130	양지받이	양지받이
211131	아지랑이	아지랭이
211132	그늘	그늘
211133	그늘대	*

211134	나무그늘	낭그늘
211135	쉬다[休]	쉬다
211136	그림자	굴메
211137	바람	브름
211137-1	바람위	*
211137-2	바람아래	*
211138	맞바람	양숨
211139	바람받이	브름코지
211140	바람살	브름살
211141	회오리바람	돛쟁이
211142	동풍	셋브름
211143	남풍	마프름
211144	서풍	갈브름
211145	북풍	하늬브름
211146	비[雨]	비
211147	굳다[堅]	굳다
211148	빗줄기	빗줄기
211149	장마	장마
211149-1	봄장마	고사리마
211149-2	가을장마	ㄱ실장마
211150	곰팡이	곰생이, 곰쟁이
211151	소나기	쏘낙비
211152	여우비	넘어가는비
211153	가랑비	ㄱ랑비
211154	이슬	이슬
211155	시원하다	시원ㅎ다
211156	도롱이	츄쟁이
211157	가물다	ㄱ물다
211158	가뭄	ㄱ뭄
211159	흉년	승년
211160	비바람	비바람
211161	안개	안개
211162	번개	번개
211163	천둥	천둥
211164	벼락	베락
211165	홍수	홍수
211166	눈[雪]	눈

211167	함박눈	험벅눈
211168	오다[來]	오다
211169	싸락눈	스락눈
211170	도둑눈	아이모른눈
211171	내리다[降]	내리다
211172	희다	희다
211173	춡다	춡다
211174	떨다[慄]	떨다
211175	고드름	동곳
211176	녹다[融]	녹다
211177	얼음	얼음
211178	얼다[氷]	얼다
211179	굽다	굽다
211180	진눈깨비	진눈깨비
211181	우박	우박

방향

211182	앞	앞
211183	뒤	뒤
211184	결	저껏
211185	옆	옆
211186	위	우회
211187	아래	아래
211188	밝다[明]	붉다
211189	어둡다[暗]	어둡다
211190	왼쪽	왼쪽
211191	오른쪽	오른쪽
211192	밑	밑
211193	흐르다[流]	흘르다
211194	안[內]	안
211195	밖	밖
211196	구석	구석
211197	모서리	모서리
211198	가[邊]	가
211199	가장자리	가쟁이
211200	가운데	가운데
211201	곧다[直]	곧다

12. 동물

가축

212001	소[牛]	췌
212002	막다[防]	막다
212003	암소	암췌
212004	수소	부룻이(4~5살까지)
212005	죃소	석췌
212006	불까다	불까다
212007	불알	붕알
212008	황소	췌
212009	얼룩소	얼룩췌
212010	부리망	망울
212011	쇠고삐	췌눅대(뿔이 없으면), 췌석(뿔에 걸면)
212012	꼰다	꼰다
212013	송아지	송아지
212014	배넛소	멤췌
212015-1	하릅~열릅	

		소	말
212015-1	하릅(1)	금승, 금싱	일수
212015-2	이듭/두슴(2)	다간	이수
212105-3	사릅(3)	사릅	삼수
212015-4	나릅(4)	나릅	스수
212015-5	다슴(5)	다슴	오수
212015-6	여슴(6)	여술	육수
212015-7	이릅(7)	일곱술	일곱
212015-8	여듭(8)	으덥술	*
212015-9	아슴/구릅(9)	*	*
212015-10	열릅/담불(10)	*	*

212016	작두	작두
212017	쇠죽	췌죽
212018	구유	췌밥통
212019	말[馬]	말
212020	죽다[死]	죽다
212021	많다[多]	하다

212022	암말	즈매
212023	수말	옹매
212024	망아지	몽생이
212025	가라말	가레믈
212026	청총마/총이말	청총이
212027	절따말/적다마	적대
212028	얼룩말	얼룩믈
212029	유마	유매
212030	백마	백매
212031	고라말	그래믈
212032	곰배말	등고부랭이
212033	조랑말	조랑믈
212034	달리다[走]	들리다
212035	마소	우마
212036	글갱이	글갱이
212037	털[毛]	터럭
212038	말고삐	믈석
212039	당기다	등기다
212040	낙인	낙인
212041	개[犬]	개
212042	짚다[吠]	주끄다
212043	쓰다[用]	쓰다
212044	수캐	수캐
212045	암캐	암캐
212046	강아지	강생이
212047	비루	비리
212048	비루먹다	비리올르다
212049	고양이	고녕이
212050	암코양이	암코녕이
212051	수고양이	수코녕이
212052	도둑고양이	도둑고녕이
212053	살쟁이	식
212054	닭	득
212055	암탉	암득
212056	수탉	수득, 장득
212057	멀떠구니	명터꾸리
212058	산떡	*

212059	닭의어리	들꼬달
212060	닭장	독장
212061	달걀	독세기
212061-1	노른자위	노린알
212061-2	흰자위[卵]	흰알
212062	끓다[腐]	고리다
212063	빙아리	빙아기
212064	까다[剝]	까다
212065	돼지	도새기
212066	수돼지	수토새기
212067	암돼지	암토새기
212068	추렴하다	추렴하다
212069	가르다[分]	가르다
212070	고기[肉]	퀘기
212071	일شم씨	일성머리
212072	생둥이	서툰바치
212073	새끼 돼지	죃도새기
212074	돼지우리	통지
212075	돼지고기	도새기고기
212076	적	적갈
212077	적꼬치	적고지
212078	굽다[炙]	굽다
212079	무판(푸줏간)	판장
212080	기르다	질루다
212081	둘치	지시랭이
212081-1	둘암소	지시랭이쉐
212081-2	둘암말	지시랭이말
212081-3	둘암돼지	지시랭이툃
212081-4	둘암개	지스랭이개
212082	거위	계위
212083	오리	올랭이

벌레와 곤충

212084	벌레	버랭이
212085	파리	프리
212086	취	취
212087	취슬다	취싸다

212088	가시	가시
212089	구더기	똥버렝이
212090	쉬파리	쉬프리
212091	쇠파리	쉐프리
212092	똥파리	똥프리
212093	모기	모기
212094	물다[咬]	물다
212095	각다귀	ㄱ다귀
212096	장구벌레	장클레비
212097	벼룩	베룩
212098	빈데	빈데
212099	이[蟲]	니
212099-1	서캐	쉬
212100	서캐훤이	*
212101	지렁이	게우리
212102	회충	훼충
212103	거머리	거말
212104	바구미	돗부리
212105	콩바구미	*
212107	땅강아지	하늘강생이
212108	그리마	*
212109	쥐며느리	*
212110	노래기	*
212111	지네	주녕이
212112	진뒗물	진쉬
212113	진뒗물내리다	진쉬지다
212114	하루살이	ㅎ루살이
212115	눈에놀이	눈에눈이
212116	달팽이	들벙이
212117	민달팽이	집엇인들벙이
212118	거미	거미
212119	개미	게미, 게염지
212120	왕개미	왕게미
212121	불개미	노린게염지
212122	메뚜기	만축
212123	방아깨비	심방말축
212124	여치	물만축

212125	사마귀[螳螂]	극쥐애기
212126	귀뚜라미	공중이
212127	풍뎅이	풍뎅이
212128	장수풍뎅이	하늘썩
212129	무당벌레	무당벌레
212130	쇠똥구리	썩똥구리
212131	딱정벌레	딱정벌레
212132	집게벌레	줍자기
212133	하늘소	하늘소
212134	노린재	노린재
212135	나비	나비
212136	호랑나비	심방나비
212137	날다[飛]	날다
212138	사슴벌레	*
212139	잠자리	밥주리
212140	고추잠자리	한데밥주리
212141	장수잠자리	장수밥주리
212141-1		
212142	매미	재열
212143	매미허물	재열봇
212144	말매미(왕매미)	왕재열
212145	쓰르라미	쓰르라미
212145-1		
212146	소금쟁이	소금바치
212147	방개	물방개
212148	반딧불이	불란지
212149	벌	벌
212150	꿀벌	청벌
212151	꿀	청
212152	땅벌	땅벌
212153	말벌	사상벌
212154	붓다[腫]	붓다
212155	진드기	진독
212155-1		
212155-2		
212156	송충이	소낭버렁이
212157	개구리	굴개비

212158	올챙이	멘주기
212159	맹꽁이	머굴챙이
212160	두꺼비	두체비
212161	뱀	베염
212161-1	뱀띠	베염헤치
212161-2	뱀허물	뱀허물
212162	용	용
212162-1	용띠	용헤치
212163	도마뱀	독다귀, 독달귀
212164	구렁이	구렁이
212165	살무사	물폐기

들짐승

212166	여우	여시
212167	노루	노루
212168	염소	염쇄
212169	토끼	튀끼
212170	족제비	족제비
212171	쥐	중이, 쥘이
212172	갸다	굶다
212173	쥐구멍	쥐구멍, 쥐구녕
212174	박쥐	드람쥐
212175	다람쥐	드라미
212176	오소리	지다리
212176-1		
212177	지달(이)	지달
212178	지달피	지달피
212179	멧돼지	산토세기, 산툃
212180	원숭이	즌나비
212181	원숭이띠	즌나비띠
212182	호랑이	호랭이
212183	호랑이띠(범띠)	호랭이띠
212184	꼬리	꼴랑지

날짐승

212185	새[鳥]	세
212186	꿩지	꼴랭이

212187	깃[羽]	날개
212188	새총	생이총
212189	새가슴	독가심
212190	참새	참새
212191	비둘기	비둘기
212192	제비	제비
212193	매	매
212194	참매	참매
212195	솔개	똥수레기
212196	까치	까치
212197	까마귀	가마귀
212198	딱따구리	딱따구리
212199	뼈꾸기	버꾸기
212200	종달새	종달새
212201	올빼미	옷밤
212202	평	평
212203	까투리(암평)	까투리
212204	장끼	장평
212205	평알	평독세기
212206	꺼병이	꺼병이
212207	두루미	뚜럼
212208	기러기	기레기
212209	갈매기	골매기

바다 동물

212210	고등	보말
212211	개울타리고등	코트데기
212212	명주고등	*
212213	눈알고등	문다닥지
212214	밤고등	먹보말
212215	팽이고등	수두리
212216	각시고등	*
212217	두드럭고등	메옹이
212218	대수리	마타살
212219	타래고등	가마귀보말
212220	대롱빨고등	웬보말
212221	제주개오지	*

212222	애기삿갓조개	츄배말
212223	거북손	베채기
212224	따개비	*
212225	군부	굼벳
212225-1		*
212226	진주담치	*
212227	소라	구쟁기
212227-1		*
212228	전복	전복
212228-1		*
212228-2		*
212229	전복갑	전복껍데기
212230	오분자기	오분자귀
212231	게	강이
212232	바위게	푼강이
212233	부채게	돌킹이
212234	엽낭게	드롱게
212235	참게	츄강이
212236	꽃게	늘킹이
212237	소라게	겨드락지, 게드레기
212238	그물무늬금게	*
212239	집게발	아강발
212240	갯강구	밥주리
212241	말미잘	물미주리
212242	성게	구살
212243	말뚱성게	슴
212244	군소	굴멍이
212245	새우	새우
212246	불가사리	고냉이방석
212247	수세미불가사리	독발
212248	해파리	미실
212249	낙지	낙지
212250	문어	물꾸럭
212251	서대	서대
212252	해삼	해삼
212253	멍게	멍기
212254	바닷물고기	바닷물고기

212255	맑다[淸]	맑다
212256	흐리다[濁]	흐리다
212257	잘다[細]	줄다
212258	썩다[腐]	썩다
212259	비늘	비늘
212260	배따다	베카다
212261	생선(生鮮)	물고기
212262	미끼	늪껍
212263	갯지렁이	갈게수리
212264	낙시	낙시
212265	낙숫대	춤대
212266	만들다[造]	만들다
212267	낙숫줄	낙숫줄
212268	붕돌	뿡돌
212269	참대	춤대
212270	낙다	나끄다
212271	주낙	주낙
212272	주낙배	주낙배
212273	지느러미	늘개
212274	아가미	구생이
212275	멸치	멜
212276	보리멸	모살치
212277	갈치	갈치
212278	풀갈치	풀갈치
212279	베도라치	베드레기
212280	말뚝망둑어	젓벨레기
212281	별망둑	덤부지
212282	매통이	애여리
212283	고생놀래기	코생이, 굴생이
212284	용치놀래기	술맹이
212285	어렁놀래기	어렁이
212286	실놀래기	줄어렁이
212287	옥돔	생선
212288	흑돔	웁이
212289	돌돔	갯돔
212290	감성돔	검은돔
212291	벵에돔	방에돔

212292	황돔	황돔
212293	자리돔	자리
212293-1		*
212294	고등어	고등어
212295	전갱이	각제기
212296	조기	조기
212297	보구치	백조기
212298	가오리	개오리
212299	오징어	오징어, 수루매
212299-1		*
212300	붉바리	북바리
212301	다금바리	다금바리
212302	농어	농어
212303	쥐치	괘주리
212304	우럭불락	우럭
212305	불락	불락
212306	쭈기미	솔치
212307	독가시치	따치
212308	방어	방어
212309	재방어	*
212310	상어	상어
212311	가래상어	*
212312	개상어	조찢다리
212313	팽이상어	도랭이
212314	귀상어	무끼상어
212315	돌묵상어	모도리
212316	수염상어	비끼
212317	두툽상어	비근다리
212318	별상어	*
212319	고래	고래
212320	돌고래	곰세기, 곰수기
212321	쥐돔	*
212322	복어	복쟁이
212323	흑산호	흑산호

13. 식물

풀

213001	가라지	가라지, 각재기
213002	갈대	갈대
213003	억새	어욱
213004	새 품	미뿌쟁이
213005	화승(火繩)	*
213006	띠[茅]	새, 띠
213007	띠밭	새왓
213008	길차다	*
213009	빨기	뺨이
213010	사초	상고지
213011	천일사초	*
213012	김의털	췌터럭
213013	쇠무릎	물막작풀
213014	바랭이	제완지
213015	민바랭이	밋북은제완지
213016	조개풀	대롱제완지
213017	방동사니	*
213018	마디풀	막작풀
213019	솔새	*
213020	개솔새	*
213021	뚝새풀	*
213022	팽이밥	가마귀연줄
213023	원추리	ㄱ스락쿨
213024	메꽃	*
213025	갯메꽃	*
213026	비름	비눔
213027	쇠비름	췌비눔
213028	개비름	개비눔
213029	참비름	참비눔
213030	땅빈대	*
213031	애기땅빈대	*
213032	평의밥	평밥
213033	여우구슬	독고달풀
213034	질경이	베채기
213035	쭈	속, 쭈

213036	캐다[採]	캐다
213037	숙떡	숙떡, 숙떡
213038	토끼풀	돛쉐
213039	개자리	개자리쿨
213040	냉이	평마농
213041	방울새풀	*
213042	무릇	물릇
213043	여뀌	*
213044	오이풀	*
213045	영경귀	소웁이
213046	췌기풀	췌아기
213047	수크령	*
213048	망초	천상쿨
213049	별꽃	*
213050	병풀	*
213051	깨풀	복쿨
213052	박조가리나물	*
213053	파리	푸께
213054	땅파리	밀푸께
213055	피막이풀	*
213056	도깨비바늘	가마귀바농
213057	도꼬마리	*
213058	모시풀	모시
213059	왕모시풀	*
213060	천남성	*
213061	맥문동	맥문동
213062	밀나물	*
213063	살갈퀴	벗께기
213064	차풀	자글
213065	결명자	결명자
213066	까마중	개삼동
213067	하늘타리	하늘레기
213068	노랑하늘타리	하늘레기
213069	부처손	부채손이
213070	방가지뚱	돛수에
213071	닭의장풀	고네할미
213072	배풍등	*

213073	츄	칙, 꼭
213074	츄덩굴	칙줄, 꼭줄
213075	츄뿌리	칙빨리
213076	땡땡이덩굴	정동
213077	노박덩굴	본지낭
213078	새박덩굴	생이족박
213079	호자덩굴	실ㄷ작쿨
213080	한삼덩굴	삼수세
213081	함마기	*
213082	담쟁이	담쟁이
213083	송악	송악
213084	인동	인동꼬장
213085	멸꿀	멍줄
213086	천문동	천문동
213087	계요등	*
213088	사위질빵	*
213089	등대풀	*
213090	수영(승아)	*
213091	애기수영	*
213092	싸리	근저리풀
213093	땡싸리	비차락낭
213094	명아주	*
213095	갓	갓
213096	달래	평마농
213097	썸바귀	썸바귀
213098	고들빼기	고들빼기
213099	박하	박하
213100	비수리	*
213101	꿀풀	*
213102	마삭줄	*
213103	갯기름나물	방풍
213104	구릿대	구렁대
213105	으아리	*
213106	익모초	익모초
213107	피마자	피마자
213108	뉴질랜드삼	산사리
213109	양하	양에

213110	파초	*
213111	갯강활	*
213112	부들	*
213113	개구리밥	물웃
213114	줄	줄
213115	마름	물망쉬
213116	싱경이	늦

꽃

213117	꽃	꽃
213118	꽃봉오리	꽃봉오리
213119	채송화	땅꽃
213120	민들레	민들레
213121	봉선화	봉숭아
213122	흰꽃나도사프란	마농꽃
213123	분꽃	분꽃
213124	할미꽃	할미꽃
213125	붓꽃	분꽃
213126	참나리	도체비꽃
213127	맨드라미	독고달
213128	해바라기	해바레기
213129	진달래	진달래
213130	철쭉	철쭉
213131	피다[開]	피다
213132	쭉부쟁이	드룻국화
213133	수국	사발꽃
213134	산수국	*
213135	광대나물	베염고장
213136	제비꽃	제비꽃
213137	복수초	복수초
213138	수선화	말마농꽃
213139	선인장	선인장, 가시꽃
213140	문주란	문주란

나무

213141	뿌리	불히, 빨리
213142	잔뿌리	즌빨리

213143	줄기	낭
213144	가지	가지
213145	잎	썸
213146	나무	낭
213147	하다[爲]	흐다
213148	삭정이	삭다리
213149	소나무	소낭
213150	솔잎	솔썸
213151	솔가리	솔썸
213152	솔방울	솔똥
213153	멜감	진을커
213154	마디다	므디다
213155	갈퀴	글갱이
213156	도끼	도치
213157	팽나무	폭낭
213158	팽	폭
213159	동백나무	동박낭
213160	붉다[赤]	붉다
213161	멀구슬나무	머쿠슬낭, 뭇구실낭
213162	버드나무	버디낭
213163	녹나무	녹낭
213164	아카시아	*
213165	은행나무	은행낭
213166	음나무	음낭
213167	삼나무	숙데낭
213168	심다[植]	싱그다
213169	벗나무	벗낭, 사쿠라낭
213170	왕벗나무	왕벗낭
213171	사옥	사옥이
213172	느티나무	굴무기
213173	주목	노가리
213174	종려나무	남총낭
213175	윤노리나무	윤노리낭
213176	비목나무	비목낭
213177	구상나무	구상낭
213178	굴거리나무	*
213179	생달나무	*

213180	굴나무	굴낭
213181	따다[摘]	따다
213182	광굴나무	산물낭
213183	유자나무	유자낭
213184	비자나무	비즈낭
213185	치자나무	치자낭
213186	비파나무	비파낭
213187	오동나무	오동낭
213188	조롱나무	조레기낭
213189	배롱나무	*
213190	감탕나무	*
213191	거망웃나무	*
213192	팡팡나무	팡낭
213193	노린재나무	제낭
213194	때죽나무	종낭
213195	마가목	마깨낭
213196	말채나무	말마깨낭
213197	느릅나무	누룩낭
213198	두릅나무	두릅낭
213199	향나무	상낭
213200	옷나무	칠낭
213201	소리나무	소리낭
213202	솔비나무	솔피낭
213203	층층나무	*
213204	닥나무	닥낭
213205	돈나무	돈낭
213206	무환자나무	모과낭
213207	귀똥나무	개팡낭
213208	섬귀똥나무	가시릉낭
213209	이팝나무	*
213210	가시나무	가시낭
213211	개가시나무	개가시낭
213212	종가시나무	종가시낭
213213	호랑가시나무	소왕이
213214	돌가시나무	돌가시낭
213215	제주가시나무	*
213216	꾸지뽕나무	꿇가시낭

213217	덜꿩나무	*
213218	사스레피나무	*
213219	머귀나무	머귀낭
213220	좁머귀나무	*
213221	자귀나무	자귀낭
213222	말오줌때	말오줌낭
213223	중대가리나무	*
213224	예덕나무	*
213225	참식나무	*
213226	까마귀쪽나무	구럼비낭
213227	천선과나무	*
213228	실거리나무	실거리낭
213229	굴피나무	굴낭
213230	후박나무	후박낭
213231	풍개나무	검복낭
213232	먼나무	먼낭
213233	박달나무	박달낭
213234	떡갈나무	츄낭
213235	상수리나무	가시낭
213236	참나무	참낭
213237	산딸나무	틀낭
213238	초피나무	제피낭
213239	국수나무	*
213240	사철나무	사철낭
213241	겨우살이	저슬살이
213242	모람	*
213243	누리장나무	개낭, 개똥낭
213244	아왜나무	*
213245	순비기나무	숨베기낭
213246	붉나무	복낭
213247	협죽도	협죽도
213248	담팔수	*

열매

213249	과일	과일
213250	껍질	껍질
213251	깍다	가끄다

213252	벗기다	벳기다
213253	딸기	탈, 딸기
213254	뱀딸기	베염탈
213255	명석딸기	보리탈낭
213256	복분자딸기	검은탈낭
213257	줄딸기	줄탈
213258	산딸기	산탈
213259	가시딸기	가시탈
213260	검은딸기	감은탈
213261	장딸기	*
213262	개암	개암
213263	머루	멀리, 멀이
213264	개머루	고냉이멀리
213265	까마귀머루	가마귀멀리
213266	산머루	산멀리
213267	상동나무	상동낭
213268	상동	삼동
213269	시로미	*
213270	다래	드레
213271	개다래	개드레
213272	보리수나무	볼레낭
213273	보리수	볼레
213274	보리장나무	떡볼레낭
213275	앵두나무	앵두낭
213276	앵두	앵두
213277	매실	매실
213278	매화나무	매화낭
213279	밀감	미깡
213280	밀감나무	미깡낭
213281	탱자	개탕쉬
213282	탱자나무	개탕쉬낭
213283	감	감
213284	떨다[柿]	초랍다
213285	감물	감물
213286	홍시	홍시
213287	풋감	풋감
213288	청미래덩굴	멩게낭

213289	맹감	맹게
213290	찔레나무	도꼬리낭
213291	영실	*
213292	사과나무	사과낭
213293	사과	사과
213294	배나무	배낭
213295	배	배
213296	돌배	돌배
213297	팔배나무	*
213298	밤나무	밤낭
213299	구실잣밤나무	*
213300	밤	밤
213301	보늬	*
213302	복숭아나무	복숭게낭
213303	복숭아	복숭게
213304	대추	대추
213305	대추나무	대추낭
213306	으름	졸갱이
213307	오미자	오미자

바다 식물

213308	미역	메역
213309	넓미역	넙메역
213310	미역쇠	메역세
213311	김	짐
213312	파래	프래
213313	툇	툇
213314	패	*
213315	넓패	*
213316	지충이	주충
213317	다시마	다시마
213318	듬북	듬북
213319	감태	감태
213320	모자반	몐
213321	청각	전각, 정각
213322	우뭇가사리	우미, 천초
213323	우미	우미

213324	서슬(까막살)	*
213325	진두발	*
213326	도박	*
213327	갈래곰보	독고달
213328	풀가사리	풀가시리