

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 김효숙 -

* 원래 물질하는 집안이었나?

할머니도 했고 어머니도 했고 친정에서..해녀회장도 여러번 했고 부녀회장도 6년 했고.

*북촌에서 잘 잡히는 해산물은?

口·口 해초, 모자반..口·口이 많이 나고 소라 성게, 아무튼 북촌은 다려도 보물섬이 있어서 바다 해산물은 제주도에서 몇 번 안 떨어지는 동네라고 생각해, 배타고 나가서 다려도 주변에서 작업을 하니까.. 해안 가까이는 나이든 어르신들, 수심이 얇은 곳은 할머니 바다. 우리 상군은 배타고 섬에서도 아득하게 나가. 북쪽으로,, 어떨 때는 화물선하고 바이바이 할 정도로. 막 오면 손 써서 밖으로 나가라고 해녀들이 가에서부터 중간 중간 있다가 우리는 제일 마지막 밖에, 요즘은 6명만 가, 상군 6명만 밖에 작업해, 배가 자주 들락 날락 해 줘야 돼. 우리 있는 쪽으로 깊은 바다에서 하니까. 소라가 망사리에 가득차면 배가 와서 그것을 배에 퍼 주고 배에 자루에 담고 우리는 또 바다에 또 들어가고 배가 자꾸 자꾸 와, 고래, 돌고래가 그냥 이만큼씩 올 때에는 무서워, 6명이 작업하다가 6명이 한군데 다 모여, 공격은 안하는 데 사람을 보면 장난을 쳐, 꼬리 흔들고 물 위로 장난치면 우리는 무서워, 고래는 헤치지는 안하는데 우리가 깊은 바다에 있으니까 돌고래다 하면 다 모여, 고래 온다하면 헤치지는 안하는데 무섭기는 해, 시기는 봄철에, 날씨가 비 오려면 그게 때로 나타나서 2~3일 안에 비가 와, 돌고래가 나타난 후에, 징조, 그게 막 때로 나타나서 2~3일 있으면 비오고 어찌다가 혼자 벼를 잃고 혼자 해매는 돌고래는 무서워, 자기는 친구를 찾아 다니는데 우리는 검은니까 잠수부는 검은 옷이니까 같이 와서 놀려고 하니까 하나 있는 돌고래는 무서워. 때로 다니는 건 안 무섭고 하나 다니는 것은 무서워, 그것이 나타나면 비가 와, 아무튼 그것은 봄철에,

* 한번 물질 나가면 바다에서 얼마동안 작업을 하나?

우리는 4시간, 물 때에 맞춰서 물발이 좋으면 4시간도 더 해, 그러면 계장님이 수협에서 정한 시간이 기본 4시간이니까 빨리 물 밖으로 나오라고 계장님이 그러고 또 물 때가 안 좋으면 우리 스스로가 배 위로 올라오고. 사리, 조금..조금 때에는 물발이 안가, 썰물 들물이 세지 않아. 물도 많이 싸지도 않고 들기는 하고 많이 싸지도 않고 물이 잘 안가, 그대로 있어. 그런데 사리 때 조금 피하면 물발이 막 세, 썰물에는 동쪽으로 막 가고 들물 때에는 서쪽으로 막 사람을 끌고 가 버려, 그럴 때에는 작업을 잘 안해, 위험해, 밀에 들어갔다 나오면 사람은 서쪽으로 막 끌고 가는데 테왁은 닻을 다니까 그대로 있는데 사람은 테왁 밀으로 가면 잡으로 오지를 못해,물살에 밀려그러면 해녀 스스로가 물에 가면 닻 걸어서 나와 버려. 작업 시간은 보통 4시간 하는데 물 때에 따라, 물발 썰 때는 잘 안하고

* 잡아 온 것 음식으로 해 드시는가?

소라, 해삼, 문어, 툇, 우리 동네는 천초도 많이 나고 모자반도 많이 나고, 보통 어촌계로 공동 판매, 개인 것은 개인 판매, 판매는 개인 판매하고 양식장에는 우리가 몇 년 전에는 해녀가 130명이었는데 지금은 70명으로 줄었어. 고령화 되면서 해녀들이 자꾸 자꾸 빠져 나가. 제주시 수협 판매에는 제일 많다고, 큰 어촌계라고 보는데 그 70명이 할머니 바다, 양식장에는

공동 작업 할머니 10kg한 사람이나 우리 50kg한 사람이나 공동 채취 공동분배, 젊은 사람들이 봉사를 많이 하는 편, 그것을 따지지 않고 젊은 사람들이 많이 따와도 젊은 사람들이 그 물건 다 뜨고 차에 싣고 팔아 오고.. 공동 분배

* 직접 잡으신 것 중에 제일 좋아하는 해산물 음식?

口·口국,

*해산물별 조리법

1. 소라

옛날에는 소라가 가격이 비싸니까 귀하다고 해서 잘 안 먹었지, 팔아서 아이들 공부시키려고 돈 만들어서 공부시키려고 잘 안 먹어, 어쩌다가 불턱에서 소라 몇 개를 구워, 그것은 갓난 아기 이유식, 해녀 어머니는 먹지 않고 그것을 굵고 까서 집에 와서 아기 이유식으로 실에 매달아서 목에 걸어주면 이유식처럼 쪽쪽 빨아 먹어, 아기가... 그런데 엄마들은 그 옛날에는 잘 안먹었는데 지금 와서는 소라 일본 수출이 막혔어, 엔화가 하락해서, 소라를 수협에서 잘 안받아가, 그래서 한 조금이면 이틀해라 사흘해라 날짜가 정해져, 잘 안받아가니까 옛날에는 팔아서 자식들 공부시켰지만 이제는 그것을 해다가 자식들 먹이자, 그래서 그것을 해다가 젓갈, 전복 게웃 넣고 무쳐서 젓갈 많이 하고, 젓갈 요즘 유행하고, 소라 볶아서 먹고 야채 넣고 볶음하고 그게 요즘 제일 먹는 것 같아요. 젓갈하고 볶음. 옛날에는 적을 생각도 못했는데 요즘은 꼬치에 꽂아서 적도 많이 하고 그런데 그것은 하는 집에서는 하고 안하는 집에서는 잘 안해, 우리 북촌은 잘 안해, 소라 죽도 끓이고 소라똥은 안 먹고 살로만, 옛날에는 잔소라, 말 그대로 조쿠쟁기라고 해서 보말 만큼 작은 것은 내장 채로 싹 꺼내서 내장 채로 옛날에는 먹었는데 지금은 잘 안 먹어, 소라 물회도 맛있고, 그러니까 많이 받아가고 가격이 비싸면 그것을 다 팔건데 지금은 잘 받아가지 않으니까 자식들 먹이려고 집에 가져와서 여러 가지 음식, 물회도 해 주고 날 것으로 냉동시켰다가 여름엔 물회 해 주고 삶아서 놔 뒀다가 그냥 초장에 찍어도 먹고

2. 보말

보말은 예전에 삶아서 죽도 끓여 먹고 삶아서 그냥 까 먹는 것, 요즘은 보말을 사러 와, 까 놔 두면, 식당에서 사러 와서 보말죽도 하고.. 옛날에 우리는 보말을 안 잡았지 돈도 안되고 먹을 거라고 생각도 안하고 조금 잡아다가 삶아서 재미삼아 까 먹는 거로 했는데 요즘은 소득이 없어서 보말도 돈이라고 잡아다가 삶아서 까, 딱지 다 벗겨. 그렇게 해서 식당하는 사람들한테 팔아, 그것도 돈이라고.. 옛날에는 우리 안 잡았어, 보말죽 끓이고 국도 끓이고 믹서에 갈아서 미역에 메밀가루 풀어 놓고 보말과 소라 섞어서 믹서에 갈아, 그대로 놓으면 국물이 진하지 않아, 보말 통째로 놓으면 국물이 맛이 안나, 보말하고 소라하고 믹서에 갈아 미역에 참기름 넣고 볶다가 메밀가루 섞어서 국 끓여, 국물 자체가 진득해, 그냥 집어 놓으면 맛 없어, 국물 자체가 맛없어 통째로 놓으면. 야채 넣고 볶고. 주로 옛날에는 까 먹었지. 이처럼 죽 끓여 먹고 국 끓여 먹고는 안하고 살았지, 우리 어릴 때 할머니들 보면. 요즘은 살기가 좋아져서 먹기도 하고..

3. 전복

전복은 우리 어릴 때만 해도 나도 애기 상군 애기상군이라고 해서 물질을 아주 잘 했어, 우리

어머니도 상군 했지만 물밑에 가서 돌아다니다 보면 전복이 옛날 그대로 세숫대야만큼도 하고 솔박 만큼도 하다고 하지. 전복이 타원형이어서 솔박이라고 해 큰 솔박, 물 아래에 이렇게 가다보면 탁 붙어 있어, 그걸 떼어 오면 애기 상군 애기상군이라고 했는데 그 때는 전복값이 너무 비싸니까 먹을 거라고 생각을 못해, 그냥 가서 다 팔아. 그날 수입이 얼마라고 생각했는데 지금은 자연산 전복이 절대 없어, 어찌다가 하나, 또 가격이 싸. 자연산이면 귀한 거니까 가격이 올라가야 되는데 안 올라가, 10년 전이나 지금이나 1kg에 10만원, 지금도 10만원, 그러면 양식 전복을 손주가 여럿이어서 양식 전복을 사다가 먹었는데 양식 전복은 6만원, 자연산 전복을 어찌다 캐면 손주들 가져다가 죽 끓여 줘 버려. 그렇지 않으면 마아가린에 참기름 넣고 살짝 볶아. 그렇게 해서 애기들 썰어도 주고 애기들 먹이고, 요즘은 자연산 별로 없고 양식 전복 많이 사다가 애기들 많이 먹이는 편이지. 전복죽은, 2000년도에 부녀회장을 했는데 경로잔치 때 오분작하고 소라하고 섞어서 같이 놓고 갈아서 죽을 끓이면 전복 죽 이상으로 맛있어, 소라와 오분자기 넣고 갈아, 소라는 갈아야지 그냥 넣고 죽 끓이면 질겨. 생으로 넣고 오분자기하고 소라를 믹서에 다 갈아. 죽 끓이면 오분자기 게웃 국물이 푸르스름한 색깔이 나면서 그렇게 맛있어, 전복죽 이상으로. 그렇게 해서 경로잔치도 해 드리고. 북촌 경로잔치는 그렇게 해 드렸었는데 지금은 오분자기가 안 나서 양식 전복 사다가 죽 끓이고 다른 동네처럼 밥하고 부녀회장 6년 했는데 그 때는 거의 죽 끓여, 어른들 드시게.. 전복으로 국은 안 끓여 먹고. 그 옛날에는 전복을 먹지 못했지. 팔아야지, 물건해 오면 팔기가 바빴지. 요즘은 그냥 살기가 편안하고 물건도 잘 받아가지 않아서 그 때는 돈 해다가 애기들 키웠는데 지금은 애기들 먹이는 거, 그게 남는 거,

4. 소라

우리 바다에 소라가 지금 많아도 작업을 못해, 돈도 안되고 수협에서 받아가지 않을 않아, 고무옷이 도지사님이 1년에 1번꼴로 돌아가면서 지원을 하는데 작업이 많아야 그 고무옷이 헤어질 텐데 작업을 잘 안 시키니까 그 고무옷이 올해 나온 거 내년엔 헐어야 새 옷을 받을 텐데 그 앞에 나온 고무옷이 그대로 있어, 뒤에 나온 새 옷을 걸어도 고무옷이기 때문에 신축성이 있어서 늘어나야 하는데 입지 않고 그냥 걸어도 고무니까 줄어들어, 다음에 입으려면 뽀뽀해, 신축성이 있어야 활동하는 데에 편할 텐데 줄어들니까 작아서 불편해, 작업을 시켜야 고무옷이 낡아지는 데 고무옷만 주면 뭐합니까? 작업을 안 시키는데..내가 생각하는 것은 고무옷보다 소라 판로를 도지사님이 신경써서,, 수협 관계자들도 신경은 쓰는데.. 고무옷만 계속 줘도 우리는 필요가 없어, 우리 소라작업 15일 밖에 못했어, 10월부터 5월말까지 소라를 딸 수 있는 기간인데 15일 정도 밖에 그동안 작업 못했어, 15일 작업해서 해녀들이 뭘 먹고 삽니까? 물론 밭 있는 사람들은 농사짓고 그러지만 우리는 밭도 없고 과수원 조그만 거 해 먹고 사는데 바다만 바라보다가 이 날도 작업 안되고 저 날도 작업 안되고 15일 작업하고 그러니까 남의 밭에 품앗이 가는 거지. 하루 6만원 벌려고 남의 밭에만 가는 거, 조금 나이든 어른들은 오늘도 작업할 건가 하다가 안하니까 차라리 남의 밭에 가서 돈 6만원 벌고 말겠다 해서 해녀 숫자가 점점 밭으로 가. 점점 줄어들어, 일거리가 없어서 밭으로 가, 바다에 가도 그만큼 못 버니까 소라 가격이 너무 다운 되니까 밭으로 가는 추세고 해녀들이 많이 없어서,

5. 해삼

해삼은 주로 여러 가지로 많이 먹지, 물회도 먹고, 나이든 어른들은 질기다고 해서 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 참기름하고 파 넣어서 무쳐 먹고, 천식 기침 많은 사람들은 옛, 옛기름, 메주

가루, 시장에 가면 옛 만드는 재료들 팔아, 옛기름하고 찹쌀가루, 찹쌀가루로 밥을 해서 옛기름에 삭혔다가 해삼과 같이 다려, 오래 끓여, 해삼은 생 걸 넣으면 끓으면 해삼이 쫄아들어, 기침많은 분들은 옛 만들어서 먹어, 천식에 좋다고 해서, 물회도 먹고 날 것으로 초장 찍어서도 먹고 해삼은 다양하게 먹지, 살짝 데쳐서도 먹고 살짝 데치면 부드러워, 오래 데치지 말고 끓는 물에 살짝 데쳐, 우리 해녀 영등굿할 때도 나이든 어른들은 살짝 데쳐서 드려, 젊은 사람들은 이가 좋아서 그냥 꼬들꼬들 먹는데 어른들은 안됐다 싶어서 데쳐 드리고 옛 많이 먹어, 천식에.

6. 군소

예전에는 잘 안 먹었는데 지금은 사러 와, 사러 오면 한 마리당 큰 거 1000원, 작은 것은 두마리에 1000원하는데, 요즘은 군소가 인기가 좋아. 데친 것 무쳐서 먹고 그냥 썰어서 초고추장 찍어서 먹고, 그게 몸에 좋다고 했는지 많이 사러 와. 그게 인기가 좋아, 하다 보면 다튀, 나도 산다 나도 산다고 다튀, 여기는 적은 안하고 삶아서 야채에 초무침, 그리고 그냥 삶아서 초고추장 찍어 먹고, 그것 밖에 여기는 크게 생각 안해

7. 청각

청각 많이 나, 청각은 말렸다가 김장에 김장철 되면, 여름철에 나는 거니까 말렸다가 김장철에 김장에 넣고 그냥 초장에 넣고, 우리 마을은 청각 잘 안먹어, 먹는 사람은 먹는데 잘 안먹어, 시장가서 팔긴 하는데 있어도 잘 안 따, 자기 먹을 거 조금, 한 주먹 두 주먹 하지 잘 안해, 바닥에 내 버려, 일식집에서는 물회도 쓰는데 우리 동네에서는 잘 안 먹어, 먹는 집 몇 집, 우리도 어떤 때는 한 주먹 두 주먹 밖에 안해, 한 번 데쳐서 초장에 찍어 먹다 남으면 버려.

8. 미역

미역은 옛날에는 그걸 말렸다가 저장해서 1년 먹었지. 날것으로 빨아서 초고추장 찍어 먹고 국도 끓여 먹고 그랬는데 지금은 그걸 빨지 않고 냉동 시켰다가 날미역을 그대로 냉동 시켰다가 조금씩 꺼내서 물에만 행구면 그대로 먹을 수 있다고 해, 뚝은 맛도 없어져서, 그래서 식당이나 업소에서 대량으로 사 가. 아주 많이 사 가, 마대로 몇 마대씩 200~300kg 사 가, 냉동실에 냉동 시켰다가 조금씩 쓸 때마다 꺼내서 단물에 행귀서 쓴다면 아주 많이 사 가, 초무침도 가끔 해 먹는데 날 것으로 빨아서 초고추장 찍어 먹고 그걸 빨아서 먹을 만큼씩 냉동 시켰다가 국 끓여 먹는 거,, 주로 국 많이 끓여 먹어, 말렸다가 1년 내내 그것을 조금씩 빨면서 먹었는데 지금은 말리 않아. 바다에 막 많으니까. 시기가 겨울에서 봄까지. 초겨울부터 지금도 있어, 지금까지, 지금은 미역이 쳐지는 상태, 없어지는 상태, 녹아, 물이 뿌여지면서 없어지는 거.. 추울 땐 싱싱했다가 따뜻해지면 없어져

9. 툷

툷 작업 끝난 지 10일, 툷 옛날에는 툷밥, 우리 어머니들 할머니들 많이 먹었는데 우리 세대는 안먹고, 6시 내고향에서 툷밥 해 달라고 해서 한 번 해 봤는데 툷밥하고 툷 부침개. 썰어서 밀가루와 파 넣고 부침개, 툷무침, 툷 무침도 다른 곳에서는 두부 넣고 그러는데 우리는 두부 안 쓰고 그냥 된장, 된장에다 초무침, 그리고 살짝 파랗게 데쳐서 멜것에 찍어 먹고, 그게 맛있어, 툷은 된장에 안 먹고 멜것에 찍어 먹어, 여기는. 살짝 데치면 파란 빛이 나와 그것을 멜

것에 찍어 먹어, 그게 정말 맛있어, 예전에는 말려서 수협으로 계통 판매했는데 지금은 말리려면 인건비가 너무 많이 들어, 하루 나가면 남의 밭에 가도 6만원 일당을 받고 오는데 그걸 채취 해다가 말리고 선별하고 그렇게 하다보면 인건비가 너무 많이 드니까 이제는 날 것으로 상인에게 그대로 팔아, 수협 계통이 안되고 우리 동네에서는 날 걸로 상인 오면 그대로 팔아, 수협계통이 안되고 우리 동네에서는 날 걸로 그대로 팔아.

10. 성계

다른 동네는 하는데 우리는 6월 1일부터 성계를 하는데 올해는 지금 5월 말까지 수협에서 소라를 하니깐 6월 1일부터 성계를 하는데 지금 소라를 막아 버리니까 지금 할 게 없어, 성계는 개인 판매, 우리도 옛날에는 어촌계에서 공동수매를 하다가 이제는 개인 플레이, 자기만큼 팔고 우리는 어촌계 해녀호를 사용하기 때문에 배삯만 1인 얼마씩 내면 그걸로 개인 판매, 성계는 날 걸로, 미역도 싸 먹고 밥에 비벼먹고, 국도 끓이고 우리 아기들 죽도 끓여 주고, 성계 죽이 더 맛있지, 성계죽은 성계는 제일 나중에 놔야 돼. 쌀을 참기름에 볶다가 거의 죽이 다 됐을 때 성계를 놔, 살짝만 익혀도 성계는 먹을 수 있으니까. 살짝만 익혀도 익으니까 거의 나중에, 다 끓인 후에 놓고 뽀글뽀글 하면 성계죽이 맛있어. 성계국도 많이 먹고, 우린 우리가 잡으니까 날걸로, 아이들이 오면 성계 국수도 해 주고 전에는 성계가 비싸서 다 팔아야 아이들 공부도 시키고 우리 아저씨하고 저하고는 1년에 1kg도 안 먹었어, 다 팔아, 그런데 지금은 손주들이 생기고 아들 며느리 사위들이 오니까 그걸 다 냉동했다가 오면 성계 국수도 끓여주고 간단하게 밥 비벼 먹기도 하고, 냉동했다가 그대로, 해동하면 무르기도 하는데 괜찮아, 찐물에서 바로 올라오는 거니까 그렇게 무르지 않아, 단물이 안들어가고 찐물에서 냉동시키니까 싱싱해. 아기들은 죽 끓여주고. 송계가 제일 음식하기가 제일 편해. 금방 꺼내서 금방 익으니까. 손 봐진 것 냉동했다가 1번 먹을 만큼씩 포장했다가 꺼내서 음식하면 편해. 맛도 있고

11. 문어

옛날에는 문어가 많이 났는데 지금은 문어 많이 안나, 우리 동네에서도..우리는 또 할머니들은 문어 많이 잡는데 우리는 깊은 바다에 가니까 문어 있어도 안잡아, 무서워서..문어가 이렇게 잡으면 그게 모두 몸에 달라 붙어, 달라붙으면 떼질 못해, 나이트 어른들은 가에 해녀들은 문어 잡는 도구를 가지고 다니는데 우리는 안가지고 다녀. 우리는 깊은 바다에서 무서워서 안잡아, 삶아서 초고추장, 조금 신경 쓰면 바닷가에서 돌에 막 문질러, 거품 나도록 문질러서 죽 끓이는 거, 문어를 막 문지르면 거품 나, 그거면 그것을 방망이로 막 때려, 연해지게, 문어를 막 때리면 문어 살이 으깨지고, 그걸 날 걸로 썰어 참기름으로 볶다가 죽 끓여, 부드러워져, 문어를 방망이로 막 쳐, 살이 부드러워지면 날걸로 썰어서 볶아서.. 야채 넣고 볶아도 먹고. 옛날에는 내장, 먹을 다 버렸는데 이제는 그 먹을 먹더라고, 삶으면 우리는 먹을 다 버렸는데. 삶으면 그 물도 버리지 않고 삶은 물에 소주도 먹고. 우리 소라를 구우면 소라 국물을 다 버렸는데 지금은 그 국물도 안 버려, 소라가 뽀글뽀글 구우면 국물이 나오면 남자 어른들은 그것을 소주잔에 따라서 먹더라고, 먹도 먹고 국물도 먹고.남자들 소주 안주하고 같이..

12. 오분자기

어쩌다가 하나 보이지 오분자기가 없어. 옛날에 우리는 5kg씩 양푼이로 하나씩, 하루에 5~6kg씩, 요즘은 어쩌다 하나 보이지 안 보여, 오분자기 가격도 그 때는 만만치 않았어, 다 팔아, 우리도 먹어보지 못했어. 다 팔아서, 오분자기나 전복, 해삼, 상권을 산 사람이 있어, 이

동네 거를 한 사람이 입찰을 해, 돈을 주고, 입찰하면 그 사람한테 팔아 줘야지 계속 가지고 오면 그 사람이 화나지, 자기는 몇 백만원 주고 이 물건을 입찰했는데 다 갖고 간다고 해서 잘 안팔아, 우리가 해 온 물건도 그 사람한테 다 팔면 우리가 살 때에는 얼마 없혀 주고 사야 돼. 그 사람한테 우리가 입찰 가격을 받아 버리니까. 오분자기는 게웃해서 소라젓갈할 때 조금 무쳐서 게웃 쓰려고 조금 사다가 하고 행사 있을 때 집에 손님이 올 때 1kg사다가 날것으로도 먹고 게웃도 썼는데 오분자기 비싸서 잘 안써, 우리 동네 사람들은.. 오분자기는 많이 낫는데. 또 한 번 상인한테 들어가면 또 사온다는 게 번거로워, 내가 해 온 물건인데도 상인한테 가면 사오려면 사정해야돼, 얼마 팔아 달라고..잘 안 사.

13. 배말

우리 동네는 그게 아주 많은데 안 먹어, 관광객들이 오면 다 따 가더라고, 해녀회장 할 때 바다 연안 관리하면서 돌아 볼 때 보면 관광객들이 많이 따가, 왜 따느냐고 하면 맛있다면서 따가, 지금도 안 먹어, 우리 동네는.. 우리는 아예 먹을 걸로 생각을 안해, 관광객이 와서 따 가면 신기해, 어떻게 먹냐고 궁금해서..우리 동네는 바다만 내려가면 먹을 게 쌓였어, 우리 해녀들이 바다를 지켜, 관리하는 거. 그 사람들은 불만을 갖지. 공동 어장에 우리를 왜 내려가냐고, 그 사람들 말도 일리가 있는데 금채기간에는 우리 해녀들도 안 잡고 관리하는데 그 사람들 오면 작은 소라도 잡아가고 툇 뜯어가고 천초도 뜯어 가고.. 해녀들이 안 하는 걸 그 사람들이 다 뜯어가..그래서 오지 말라고 막을 수밖에 없어. 하다 보면 쌍육이 나오고 트러블 생기고.. 어쩔 수 없어.. 지금은 많이 안 와. 몇 년 전만해도 계속 내려와서 싸우고, 하지 마세요, 소라 빼면 해경에 연락해서 법에 저촉되고 했는데 지금은 안 와

14. 굴뻘

굴뻘은 지금도 먹지, 솔직히 말하면 우리는 먹을 게 많아서 굴뻘은 먹을 걸로 생각을 안해, 그냥 밟으면서 지나 가, 여름에 바다에 가면..그랬는데 요즘은 여름에 작업 할 게 없으니까 굴뻘을 때서 오면 소라에 섞어서 소라젓갈 할 때 같이 써, 굴뻘 무침도 하고 야채 넣고 무치고 초무침도 하고, 굴뻘을 해다가 소라에 섞어서 젓갈을 많이 해, 전복 게웃 넣고, 옛날에는 안 먹었는데 지금은 굴뻘도 가면 해다 먹어, 여름 되면 7월 초까지 상계를 하지. 7월 말 되면 할 게 없어. 보말하고 굴뻘하러 가, 해다가 냉동실에 집어 넣었다가 그걸 무쳐 먹어, 초무침도 하고 굴뻘도 맛있어, 요즘은 별미로 가끔 먹으면 젓갈하고 그렇게 먹어.

15. 파래

옛날에는 먹는 파래하고 가시리하고 조금 낫는데 지금은 양식장이 계속 해안가로 들어와 보리니까 가시리도 없고 파래도 없어, 먹는 파래는. 가시리도 못 먹고 파래도 못 먹고 나지도 않고.

16. 갱이

옛날에 어머니들 우리가 갱이를 잡아오면 밀가루에 양념해서 조물 조물해서 찌, 찌서 간장 조금 넣고 찌거나 냄비에 볶아 먹어, 간장 넣고. 텃밭에 있는 쪽파 넣고 그것을 밀가루 무쳐서 냄비에 간장 넣고 볶아 먹었어, 많이, 튀기지는 않고. 삶아서 그냥 바삭바삭 씹어 먹고. 여기는 튀김은 잘 안 해, 갱이는..우리는 갱이젓은 안해, 다른 동네는 그걸 했는데 방아에 빵아서 그 물을 먹었다. 우리는 그렇게 잘 안해, 잡지도 않아, 옛날 어머니들 있었을 때 잡아다가 냄

비에 볶아 먹었지 지금은 게 잡지도 않아, 우리 동네는 게 자체를 잘 안먹어.

17. 감태

감태는 여기는 많이 나는데 안 먹어. 어찌다가 여름에 태풍 불 때 그게 물으로 올라오면 말려서 파는 거 외엔 안 먹어, 상인이 와서 사 가, 말려두면 사 가. 먹지는 않고

18. ㄱ·ㄱ

모자반은 작년까지만 해도 우리 해녀호가 큰데 그 배로 몇 배를 건져 왔었는데 모자반이 바다에 막 깔려서 길어도 길고 바다에 나가면 몇 배씩 건져 왔는데 하루 나가면 한 배씩 건져 왔는데 올해는 하나도 없어. 갑자기. 작년까지만 해도 모자반이 그렇게 많아서 모자반 사세요 하면서 트럭에 싣고 다니면서 팔았는데 한 해 사이에 그렇게 없어진 거야, 먼 바다에는 감태가 많은데 모자반이 가에 나거든. 섬 가에 나는데 백화 현상이라고 해서 바다 돌이 하얗게 변해 버렸어, 바다에 풀이 나야 되는데 풀이 나야 소라도 먹고 해산물들이 먹는데 해초들이 하나도 없어, 먹이가 없어, 소라도 전에는 먹을 게 많으니까 아주 컸는데 지금은 안 커, 소라가 크지 않아 작아, 깊은 바다에는 감태가 워낙 많은데 오염이 아직은 덜 돼서. 깊은 바다에는 아직 오염이 안되서 거기는 감태도 많고 소라가 큰데 가에로 올수록 소라가 적고 작아. ㄱ·ㄱ작업은 겨울에 하는데..ㄱ·ㄱ국하는 데로, 식당하는 데로 많아 갔지, ㄱ·ㄱ국, ㄱ·ㄱ데쳐서 한 번 먹을 만큼씩 냉동 시켰다가 1년 내내 먹어, 식초 조금 넣고 간장 넣고 무쳐서 1년 내내 먹어. 냉동 시켰다가 파랗게 무쳐서, 말렸다가 또, 말리면 몇 년 지나도 괜찮아.

19. 성목

우리는 그건 없어

* 경조사시 해녀 집에서만 나오는 음식은?

주로 해녀하면 거의 다 소라젓갈을 하지, 경조사 때, 그게 인기 식품, 해녀 집에서는 거의 다 소라젓갈. 전에는 안했었는데 요즘은 식당 잔치 많이 하는데 해녀 아닌 집에서는 식당에서 나온 음식으로만 하고 아주 신경 쓰는 엄마만이 그걸 하는데 해녀들은 식당에서 잔치해도 소라젓갈은 꼭 해. 하여튼 소라젓갈,

* 해녀들의 보양식은?

우리 동네 해녀들은 대부분 다 마찬가지로, 억척스러워, 소라를 팔아도 그 돈으로 먹고 쓸 거지만 소라를 잡아도 웬만해서는 집에 잘 안가지고 와, 제사나 아기들이 온다거나 경조사 있을 때 소라를 가지고 오지 자기가 잡은 소라지만 다 팔아, 잘 안가지고 와, 물론 그 돈도 쓸 거지만 잘 안가지고 와. 거의 없어, 개인적으로 보양식을 먹는지 모르지만 우리는 안 먹어 봤어.

* 바다 갈 때 가지고 가는 비상식량은?

바다에 갈 때 먹으면 계속 거꾸로 자맥질을 하니까 올라와, 약 먹는 거지, 뭐 먹지 않아, 우리는 깊은 바다에 들어가니까 집에서 갈 때 밥을 먹고 가도 그게 올라와. 그러니까 그게 더 불편해, 빈속이 편하지 먹고 가면 그게 더 불편해 부대껴서..

* 평소 식사 때 밥상 위에 해산물은 많이 올라오나?

툇 삶아서 냉동 시켰다가 무쳐 먹고 어찌다가 군소 팔지 못하면 장만했다가 그거 가끔 무쳐먹고 口·口도 냉동실에 뒀다가 무쳐먹고 미역도 있고. 해녀집이니까..냉동실에 보면 툇 미역은 기본으로 다 있고, 소라, 문어도 기본으로 해 뒀다가 애들이나 손님 올 때 꺼내 놓고, 아무래도 해녀집이니까 그런 게 있지.

...손주 돌봐야 하는데 제가 시간 많이 뺏었습니다. 감사합니다...