

▪ 제주해녀음식이야기 ▪

- 신춘자 -

*물질을 하게 된 동기는?

처음 와서 한 이유가 그 때는 밭에 뭐 나올 것도 없고 집에서 할 것도 없고 남편도 농업이니까 사업도 아니고 아무것도 아니라서 돈 나올 데가 없어, 아이 셋을 낳으니깐 친정 엄마가 한 번 가서 해 보라고, 처녀 때 했던 물질이니까 할 수 있다고, 그 때는 빨간 성계가 있었어. 빨간 성계로 1500원 벌었어, 하루 가서, 빨간 성계가 그 때 많았는데 1500원 벌었는데 좁쌀 한 말에 370원이야 그런데 하루 갔다 오면 서 너말 사니까 얼마나 기분이 너무 좋아서 뒷날 가서 2000원 벌고 3000원 벌고, 그러니까 오조리는 배 타고 물질 가거든요, 배 물질 가니까 멀미가 얼마나 심했는지 말도 못해, 그래서 당분간 안했어. 그러다가 해, 살길이 없으니까, 애들은 식구가 많지 셋이지, 아빠까지 하면 다섯 식구 먹으려니까 쌀 한 말 5일 밖에 못 먹어, 그러니까 어떻게 안해. 그러다 보니까 멀미도 조금씩 조금씩 덜하고 전복도 많이 따지고, 다른 사람보다 많이 따졌어, 그래서 나보고 저 동네에서 머구리하는 사람이 많았어, 그 때 여자들이 머구리 많이 했지, 지금이면 다이버나 마찬가지지, 그 땐 거기서 머구리 머구리 했어. 우리 동네가 많이 있었어, 그래서 나보고 머구리 했었는데 안했다고 한다며.. 잘 하니까. 그러니까 안가다가 가기만 하면 소라도 많이 따고 전복도 많이 따고 고기도 많이 잡고, 호맹이, 작살은 나는 못해요, 고기 쪄는 작살은 있는데 그것은 가지고 다니기가 불편해서 안하는데 호맹이로는 고기를 잘 쪄야, 호맹이로 잡으면 반찬도 해 먹지, 남은 못 잡아도 생각 없이 나는 많이 잡아, 지금도 별명이 그래요. 쇠스랑이라고. 왜냐면 그걸로 굽어 온다고 별명이 쇠스랑 쇠스랑이라고 지금도 부르는데 요즘은 못해요,

*요즘은 뭐 채취하나?

날씨가 좋으면 우뭇가사리하고 소라는 5월까지 밖에 안해요. 6월 되면 금채기간이어서 못하고 소라 잡고 성계하고,,우뭇가사리 다 안해서 성계 못해요, 성계는 아직 안해요, 성계 하려면 우뭇가사리 난 돌을 다 뒤집어야 하니까 우뭇가사리 난 돌을 다 뒤집으니까. 천초도 1년 농사나 마찬가지, 그래서 그것 먼저 캐고 비오거나 날이 안좋은 날에 성계 하고. 소라도 잡고, 소라는 이달 밖에 못 잡아요, 금채기간이 정해졌어요. 도에서 정해져서 못 잡아요

*해산물 중 제일 좋아하는 것은?

저는 실질적으로 잡기는 잘 잡아도 먹는 건 안 좋아해, 팔아서 하는 게 아니라 난 먹고 싶으면 꼭 사다도 먹는데 그 중에서 제일 좋은 건 성계 하나 뿐이지 문어도 싫고 해삼도 싫고 소라도 구운 것은 먹는데 날 것은 안 먹어, 군소도 안 좋아해, 그런데 아이들은 좋아해, 좋아해서 갖다 주기도 하는데 저는 좋아하는 건 성계뿐,

*오조리에서는 뭐가 많이 나는가?

다 나와, 딴 동네에는 개간초, 고장풀이 있는데 외국 수출하는 것, 개간초 고장풀 딴 곳은 안하는데 몇 군데는 나, 일본에서 염색해서 회 접시에 놓는다고 들었어요, 장식용으로 개간초, 고장풀, 그것도 어제 그제 해녀들 많이 따졌어. 그것은 우리가 제주해서 먹을 수가 없어. 먹는 거래요, 그런데 제주도 사람들은 안 먹었어서..

* 잘 따는 해산물은?

이젠 전복이 없어요, 그전에는 많이 따는데, 이제는 없어요, 모든 게 30% 줄었어요, 옛날에 비하면, 돈은 옛날하고 벌이하고 비슷한데 거기에서 30% 줄었지만 그렇게 차이가 없는 것 같은데 소라가 판매가 안돼, 일본 수출 해야 되는데 엔화가 떨어지니까 많이 안 먹어. 그러니까 저기서 잡으라 해야 잡지 맘대로 못 잡아, 자기 마음대로 팔려니까 한국 사람들이 맘대로 안 먹지, 비싸니까. 안 먹어.

* 평소 밥상은 해산물 중심인가?

나 혼자니까 그거 안 먹으니까 별로, 고기반찬, 계란 같은 거, 김, 해초류, 톳 나물, 미역. 그런 것은 좋아해.

* 물질 갈 때 음식 가져가나?

안 가져 가고 여기서 밥 먹고 가고 해녀의 집 가면 커피 한 잔 끓여 먹고 우뚝가사리하고 소라 할 때에는 어촌계에서 우유하고 빵 쥐, 간식으로 그것도 들어갔다 나와서 먹지 물에 들어 갈 때는 못 먹어, 시간은 한 번 들어가면 5시간 살아, 다른 사람들은 힘들다고 생각하는데 우리는 직업이고 숙달되니까 그렇게 힘들거나 힘들면 못하지.. 참고 있지.

* 해산물별 조리법

1. 소라

옛날엔 삶아서만 먹고 그렇게 해 먹을 줄을 몰랐지, 그런데 지금은 다정하게 구워서도 먹고 날 걸로 썰어서 야채와 이것저것 넣어서 볶아서 먹으면 참 맛있어, 야채도 양과 넣고 버섯도 넣고 아무튼 이것 저것 넣으면 맛있어, 안 먹어 봐서 그렇지 맛있어. 무쳐도 좋고 초무침, 회 무침처럼, 또 그거 삶아서 초장에 찍어 먹고 죽도 끓여 먹어도 좋아요, 맛있어요, 전복 끓이는 것처럼, 내장은 못 써, 내장 넣으면 써, 소라 똥은 넣으면 써서 못 먹어, 다른 사람은 전복 죽 끓일 때 소라 똥 넣는다는 데 그건 거짓말, 소라 똥 넣으면 써, 맛이 없어, 전복 내장 넣어서 소라 섞어서 죽 끓이면 맛있어. 소라 썰어서 볶아서 같이 넣어서, 끓일 때는 죽 거의 끓였을 때 소라를 넣어야 맛있지 안 그러면 질겨. 연하게 먹으려면 다 썬 갈 때 소라 넣고 5분 정도만 더 끓이면 맛있지. 소라젓갈, 소라적, 제사 때 소라적은 꼭 해, 문어와 소라 그렇지 않으면 오징어 올리고, 소고기, 돼지고기 다섯 가지 꼭 해, 만약에 소라 회무침이나 그렇지 않으면 먹으려면 젓갈이나 내 놔서 먹고, 소라적으로 여러 가지 해, 아이들 야채 넣고 볶아 주면 더 좋아해요, 소라로, 비싸서 못 먹어서 그렇지 이것 저것 넣어서 먹으면 맛있지. 나도 이제 8월 추석에 할 것들 다 장만해 났어. 그 때는 시기가 아니니까. 해다가 냉동해 두면 따뜻한 물에 넣으면 금방 해동돼, 삶아서 냉동해 놔야지 생것으로 냉동하면 질겨, 삶아서 냉동했다가 애들 적보다 야채 넣고 무쳐, 그것이 맛있다고 해서 더 많이 먹어, 소라젓갈도 그것만은 덜 맛있는 데 전복 작은 거 사다가 섞어 주면 게웃 넣고.. 그런데 여러가지 이것저것 해 먹어야지 꼭 하나로 하지 말고 자기가 연구해서 먹어야지 옛날 할머니 하던 식으로 하면 맛이 없어. 그저 삶아서 애들 줬지.. 양념해서 먹을 생각도 못해

2. 전복

전복은 죽 끓여 먹고 옛날에는 전복을 많이 따서 상처도 많이 나서 그것을 죽 끓여서 먹고. 삶아서도 먹고 많이 나니까 상처도 많이 나, 상처 난 건 안 받지, 지금은 상처 난 것도 다 받지만 지금은 상처 난 것도 없어, 전복이 없어서..파치는 가져와서 집에서 죽 끓여 먹지. 적 못해서 탈이지, 작은 것 kg에 3만원어치 사다가 적꼬치 켜서 올려, 통째로 켜서 소라처럼, 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 게웃 떼고 양념 무쳐서 적꼬치에 켜서 제사상에 올려, 요즘 많이 해, 어떤 사람은 소고기 돼지고기만 두 가지만 하는 사람도 많고, 잘 안하려고 하고 가격 문제도 있고,

3. 문어

우리 해녀들은 우리가 할 수 있으니까 문어는 아무리 비싸도 내가 제사에 쓰겠다 하면 안 팔고 가져와, 문어는 냉동시켜야 더 맛있어, 날 걸로 냉동했다가 쓸 때 삶아서 써, 그게 맛있어, 문어는 냉동 시켜야 부드러워, 문어는 이것저것 다 할 수 있어, 무침도 하고 야채 넣고 볶아서 먹고 죽도 끓여 먹고 삶아서도 먹고 영양 가치는 제일 문어가 좋아. 전복보다 문어가 좋아, 옛날에는 보양식으로 지금도 마찬가지로, 큰 문어 잡으면 보약으로 먹자고 삶아서 먹는 사람 많아, 죽도 끓여 먹고 그대로 삶아서도 먹고, 또 한꺼번에 안 삶고, 뭉든지 한꺼번에 하얀 맛이 없지, 먹을 만큼만 발 하나 두 개 해서 썰어서 풀어서 삶아서 먹고. 문어죽은 문어가 삶으면 별경잖아요, 발 사이에 뭉가 있어, 하는 사람은 그걸 다 칼로 다 잘라, 그리고 막 밀어, 밀가루 넣고, 날 것일 때, 밀고 압력솥에 푹 삶으면 보들보들해, 그것도 잘 삶으면 맛있어, 그렇게 먹어 먹는 사람들은..죽 끓이는 사람은 참기름 넣고 들들 볶다가 쌀 조금 넣고 문어 많이 넣고 해서 죽 끓여먹으면 그게 제일 영양이 좋대, 전복보다도 문어가 영양 제일, 문어만 넣고, 힘이 아주 세, 문어가..

4. 보말

보말도 죽 끓여 먹고 무쳐 먹고 여러 가지 그것도 재료가 있으면 양파 넣고 오이도 넣고 부추도 넣고 무쳐 먹어, 그냥보다 이것 저것 넣고 무쳐 먹는 게 맛있어, 보말죽도 있고 보말국도 있고 옛날에는 그렇게 안해 먹었어, 삶아서 까 먹는 것 뿐, 옛날에는 그것을 돈 쥐서 사먹으려고도 안하고 지금은 모두 돈이니까 별 요리 다 해 먹어.

5. 해삼

날 것도 먹고 살짝 뜨거운 물에 데쳐서 양념해서 먹는 게 더 맛있는 것 같애, 양념은 살짝 데치면 양파 넣고 고춧가루 넣고 너무 빨개도 안 좋고 적당하게 참기름도 조금, 참기름을 잘 타, 그렇게 먹는 게 맛있을 것 같아 보기도 좋고, 물회는 살짝 안 데치고 날 걸로 얇게 썰어서 물회, 물회 양념 다 해 놓고 해삼 넣으면 물회지, 요즘은 해삼만 넣지 않고 소라도 넣고 대신 가격이 차이가 나지. 여러 가지 섞으면 가격 차이

6. 우무

우뭇가사리는 말려서 4~5번 씻어서 말려, 그러면 하애, 하애면 삶아서 그것도 채로 썰어서 양념해서 먹을 수고 있고 물 있게 해서 콩가루 놔서 먹기도 하고, 우무에 물 조금 넣고 콩가루 넣고 먹고, 또 마른 채로 할 때에는 물 안 넣고 만들어서 빨간 고추 썰어 넣고 깨소금 넣고 사과 오이 썰어서 넣으면 더 맛있어, 간은 소금, 식초, 설탕, 집에서 먹을 때에는 그렇게 해 먹고, 목처럼 해 놓으면 하나씩 꺼내서 그 때 그 때 만들어서 먹으면 돼, 야채 넣으니까.

야채 안 넣는 건 우리 집 애들으 ㄴ만들어서 보내면 일주일 동안 냉장고에 놔 두면 안 상해, 먹을 때만 야채 썰어서 사과, 오이 썰어서 섞어서 먹으면 맛있어, 미리 야채 넣지 말고,, 미리 넣으면 맛이 없어, 말랑해져서.. 여름엔 한 그릇 주면 더 이상 바랄 게 없어, 우리 사위도 잘 먹어, 만들어서 보내주면.. 여름에 밭에라도 갔다 오면 그거 한 그릇 먹으면 밥 생각 안 나, 그거 한 그릇 먹으면.. 씹는 맛도 있고 사과, 오이 넣으니까

7. 군소

군소 잡아다가 팔아, 예전에는 잘 좋아 안했지 팔지도 않고 사지도 않고 먹을 거로도 생각 안 하고. 옛날에는 바다에 천지 만지였지. 그런데 1년 살고 죽어버려, 지금도 훌렁훌렁해, 지금은 비싸. 무침도 해 먹고 물회도 해 먹고. 삶아도 먹고, 물회는 자리물회처럼, 군소하고 문어 섞어서 물회하면 맛있어, 근데 군소가 소고기보다 비싸. 군소가 더 비싼 거야, 문어보다 더 비싸. 예전에는 비싸지도 않고 잘 안 먹었는데 지금은 돈 없는 사람은 못 먹어, 바다에 많으면 돈 벌지. 많지 않지, 하루 5kg만 잡아도 우리 가격이 2만 3천원이니까 5kg하면 10만원 더 벌지만 못 잡아, 없어서, 잡는 사람은 5kg잡고 3kg도 잡고 잘 하는 사람은 어디 가서 잡는지 몰라, 이것이 돌 밑에 있는 거여서, 경남은 군소 없으면 제사 안 지내, 경남 지방에 지금 제주에서 나는 게 부산 많아 나가, 군소 잡으면 그쪽으로 가, 비싸도 제사상에 거기 사람들은 꼭 올린대. 비싸도.. 그 전에는 만원, 7~8천원, kg에. 삶아서 냉동 시켰다가 팔거나. 안 삶으면 물이 굉장히 많아, 이만큼 해도 삶으면 요만큼 밖에 안해

8. 청각

옛날에는 많이 낫는데 이제는 아예 안나, 청각도 여름에 맛있지. 그것도 데쳐서 물회 해 먹고 초장 찍어도 먹고 맛있지, 없어, 안 나, 5년 전에는 우리 바다에도 많이 낫는데 바다가 죽어 가는지 어떻게 돼 가고 있는지 전혀 안나,

9. ㄱ·ㄱ

ㄱ·ㄱ도 많이 20년 되고 있는데 안 나오는 게..전혀 안나. 조류가 안 좋은 지 뭔지 전혀 안 나. 다른 곳에서는 조금 나는 곳이 있어, 우리 동네 많이 낫았는데 돌아가면서 몇 사람씩 해서 팔았는데 마른 것도 팔고 날걸로 팔고 그랬는데 전혀 안나. 20년됐어. 전혀 안나. 말려서 팔고 날 것으로도 상인 가져가서 팔고 육지로,먹을 때에는 국 끓여서 ㄱ·ㄱ국 끓여서,

10. 툷

툷밥도 하고 무침도 해 먹고 툷국도 해 먹고 또 갈아서 혈압 높은 사람 약으로도 먹고 말려서 갈아 먹고, 보관은 말려 놔다가 먹지 그대로는 보관 할 수가 없어, 그런데 올해 꺼 했다가 내년엔 먹어야지, 올해 해다가 올해 먹으려면 또 삶아야 돼, 생 것을 말렸는데 해가 묵어야 풀어져서 좋아, 그렇지 않으면 아주 세, 그러니까 또 삶아야, 돼. 물에 담갔다가 압력솥에 또 삶아야 되는데 작년 것은 안 삶아도 조금만 담가 놓으면 한 시간만 있으면 풀려서 그것은 된장 고추장, 날 것을 그대로 무쳐 먹어, 양념도 별 다른 것 없어, 된장 넣고 고추장 넣고 마늘 빵은 것 넣고 식초 넣고 설탕, 그것 뿐이야, 그것도 냉국처럼도 해 먹고 물 없이 무쳐서도 먹고. 이제 툷 같은 것은 건강식으로 시세 나, 비싸. 일본 사람들은 신경통에 좋아해, 한국 사람도 좋아해서 많이 사 가, 민박할 때도 팔고 그래, 많이 먹어. 옛날처럼 안 먹지 않고 툷은 많은 이 먹어, 내가 툷 무침해서 내 놓으면 아유, 이렇게 비싼 것 한다 그러면 난 한다, 밥 해주거

든, 살 수 없냐고 하고.. 민박 5천원 식사당 받아, 아무래도 달라, 바다에 다닐 때에는 소라도 해다 주고 해삼도 해 주고 멍게도 보면 회 하고 보말도 몇 개 잡아와서 찍어먹으라고 하고, 돌멍게는 나만 따는 곳이 있어, 나는 곳에 나지 아무데나 안 나, 난 민박 예약 오면 바다에 가면 멍게 몇 개 꼭 해 와서 씻어서 썰어서 초장에 찍어 먹고 소라도 몇 개 가지고 와서 썰어 주고 그런데 바다에 안 나면 못 해줘, 바다에 안 나면 어떻게 해 줘, 못 해주지.

11. 미역

미역 많이 나, 미역도 마찬가지로 국도 끓여 먹고 무쳐도 먹고 미역도 잘 하고 잘 먹어, 국 끓여 먹고 무쳐 먹고, 미역귀 좋지, 어떤 사람은 바다에 안다니는 사람은 귀 해 달라고 그래, 끈적끈적한 것이 좋은 거라고 해서 그것도 마늘 넣고 멸치 넣고 된장 넣고 해서 먹어, 물 좀 넣고 푹푹 끓으면 미역귀 넣고 국처럼 먹는 사람도 있고, 물 있으니까 국처럼 먹지. 다 좋아해,, 없어서 못 먹지, 멸치는 중간 거 넣고, 국물 우리나라라고 대파도 좀 썰어 넣고, 간은 된장 넣으니까, 된장 넣어야 맛있어. 미역귀가..

12. 성게

성게도 마찬가지로, 국 끓여 먹고 날 걸로 찍어 먹고 밥 비벼서도 먹고 그런 식, 성게 젓갈도 담가 먹지, 너무 비싸서 탈이지, 비싸, 7만원이야. 사는 사람은 7~8만원 줘야 돼, 우리 하는 게 7만원이야, 우리 파는 것은 89만원 줘야 돼, 그 사람들도 남아야지. 빨간 성게는 없고 지금은 보라성게, 숨 있고, 근데 우리 동네는 숨 전혀 없어, 삶아서도 먹지, 삶아도 좋아, 구워서도 먹고, 삶거나 구우면 속에 알이 탄탄해서 흐트러지지 않고 날 것으로 하면 속의 알이 모두 다섯 갑이야, 아무리 작고 크고 떠나서 알이 다섯 갑이야, 삶으면 오돌오돌해서 좋고 안 삶으면 씻으면 몽크러져서 씻으면 떨어지고 삶으면 구우면 안 떨어지고, 굽거나 삶은 것이 더 맛있어, 날 것보다..그런데 벌건 성게는 전혀 없어졌어, 산란이 안되는 것 같아, 옛날에는 굉장히 많았는데 까만 것은 만하져서 해마다 있는데 빨간 성게는 했던 지가 10년이 넘은 것 같아, 바다에 있으면 해다가 먹지, 아주 맛있어, 살도 좋고 맛있고 탄탄하고. 까만 성게 보다 맛도 더 좋아, 만약에 있으면 10만마원은 가지. 숨은 없어, 맛이 좀 달라. 죽도 끓여 먹고 국도 끓여 먹고 마찬가지로

13. 오분자기

옛날에는 삶아서 먹었지. 요리해서도 먹고 우리 집에 올 봄에 오분자기로 요리해서 TV에 나오고 했지. 보물섬에. 남자 셰프가 와서 오분자기로 찜도 하고 중간에 뭐 넣어서 맛있던데.. 3년 안하다가 올해 조금 바다에 있었는데 몰라 이제는 없어, 말릴 것이 없었어, 옛날에는 더 없지 냉장고도 없고

14. 배말

나 잘 땀었지, 이제는 전혀 없어, 매끄러운 돌에 붙어, 측향 삼발이에 있는데 그걸로 젓갈도 해 먹고 죽도 끓여 먹고, 실이 있어, 내장에 실만 빼서 썰어서 젓갈 담그면 우리 남편 잘 먹었었어, 내가 잘 해 오니까. 여기 측향에 있는데 다른 사람들은 못해, 나만 해 오지. 그걸로 죽도 끓여 먹고 죽도 맛있어, 내장 문질문질 썰어서 우리 아이들도 잘 먹었어. 근데 지금은 없어, 하도 해 버리니까 없어, 볶아 먹기도 하고 전복이나 소라하는 것처럼, 그렇게 해 먹으려 해도 지금은 없어, 몇 년 전이나 했지, 다른 사람들은 할 줄도 몰라,

15. 굽벗

굽벗도 무쳐 먹어, 좃국 해 먹고, 삶으면 안돼, 잘못하면 세서 못 먹고 살짝 잘 해야 돼. 물 펄펄 끓이는 데에 살짝 해서 장갑 꺼서 까만 걸 하얗게 밀어서 옛날에는 굽벗으로 좃국만 해 먹었지. 좃국에는 된장만 넣고, 된장은 많이 안 넣지, 양념이 옛날에는 더 없었지, 지금은 만약에 좃국하려면 야채들도 철 따라 과일도 있고 오이도 있고 옛날에는 여름에 하나뿐이지만 그래도 그것이 제일 맛있다고 해서 밀었던 국물에, 그 국물 여기서 이제는 안 먹어, 다 버려, 밀었던 그 물 행구고 버리지 않아, 옛날에는 그 물 넣고 해 먹었지만 지금은 그 물을 안 먹어, 다 씻고 깨끗하게 알맹이만 해서 그 대신 야채, 양념 딱 게 있으니까 좃국해 먹으면 맛있어, 버무려서 먹기도 하고..오래 있으면 세서 못 먹어, 질겨서 씹지도 못해 그러니까 물 할 때도 잘해야지 잘 못하면 못 먹어, 너무 또 안 데치면 쪼뼤기가 안 벗겨지고 보통 재주가 아니야

16. 파래

파래 잘 안나, 예전에는 조금 낫는데 가시리 좀 나지, 많이는 안 나, 가시리는 국 끓여 먹지. 배추 넣고 국 끓이면 돼 섞어서 된장국에 배추 넣고 위에 넣고 끓이면 맛있어, 멸치 다시다 넣고, 다른 사람들은 무쳐도 먹고, 밥에도 놔서 해 먹고,, 가시리 밥, 우리는 안해 먹는데 여기 사람들은 겨우 국만 끓여 먹는데 TV 보니까 밥도 해먹고 살짝 데쳐서 무쳐서 먹고 그러니까 요리하는 것도 자기 방식대로 요리가 많아, 옛날식으로 한 가지만 해 먹는 게 아니라 이것도 해 먹어 보고 저것도 해 먹어 보고 그러는 거지.

17. 갱이

갱이는 젓갈, 옛날 할머니들 그것에만 밥 먹었지. 냉장고도 없을 때 소금에 버무렸다가 먹으면 맛있어 빵아서 소금해 두었다가 반찬이 그 반찬 뿐, 그 때는 게하고 소금만 넣고 먹는 것, 짜기도 하고, 담그면 일주일만 있으면 먹을 수 있어, 지금도 작은 게 잡아다가 간장 끓였다가 담가서 먹으면 맛있어. 간장 물에 끓여서 세 번 끓여서 간장게장 하듯이 먹으면 맛있어, 익혀서도 먹었지, 양념해서 맛있어, 못 해다 먹어서 탈이지, 그런데 너무 잡아서 그것도 없어, 죽도 빵아서 그 물로 첩로 걸러서 죽 끓여 먹고, 식으면 맛 없어 금방 뜨거울 때 먹어야지 식으면 비린내 나,

18. 감태

감태는 못 먹어, 육지는 뭐라고 해서 먹는데 제주도 감태는 못 먹어, 육지는 물 담갔다가 먹는데 제주 감태는 못 먹거, 다시마하고는 달라. 질도 다르고 다시마는 길게 난 거고 감태는 뿌리해서 다리 난 거고 다시마는 미역 종류지

19. 성묵

맛있어, 무쳐서 먹어, 양념으로도 하고 초무침도 하고 그것 해서 살짝 데쳐서 냉동했다가 먹을 때마다 조금씩 꺼내서. 냉동시킬 때는 한 번 먹을 만큼. 풀려서 성묵 맛있어, 말리지는 안해 봤어, 날 것으로 했다가 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 과랴게 되면 물로 씻어서 조금씩 놔 뒀다가 먹어, 시기도 끝났어, 성산포 쪽에는 많이 나, 시기가 많이 지나서 맛이 없어. 너무 늙어서, 한 번씩 안 먹어 본 사람은 해초니까 괜찮은데 먹어 본 사람은 너무 세었다. 맛 없다, 양

넘 맛이다 해서 먹고

*몸 보신용 해산물은?

전복이 낫지, 난 그것 밖에 안 먹으니까. 날 걸로 안 먹으니까. 다른 것은 삶아도 안 먹으니까. 전복도 삶은 것 밖에 안 먹으니까. 구워, 구우면 맛있어, 전복구이. 구멍에 물 썰까봐 된장 넣고 위에는 썰어서 참기름만 바르면, 된장 바르면 물 안새. 전복 하얀 물이 그렇게 좋은 건데 양식은 썰어도 그 물이 안 나와, 자연산이나 큰 건 썰면 하얀 물이 나와, 양식은 크지 않으니까 작아서 물 나올 게 뭐가 있나.. 그러니까 난 그 대신 산에 꺼 아이들 해다 준 거 인삼 꿀에 쥔 것, 인삼에 흑마늘 해다 주고 말뚝 약재, 인삼액, 그런 것 인삼을 많이 먹는 편이지. 나는 해산물 안 좋아하니까 전복이나 먹지, 자연산은 비싸서 못 사 먹어, 완도 꺼 양식 10kg 부르면 택배로 부쳐 줘, 딴 사람들은 문어 많이 먹어, 큰 문어 나면 3kg 짜리다 하면 보통 3~4kg 크지 우리 해녀가 잡는 것은, 그러면 1kg에 16000원 하지, 그러면 7~8만원짜리 사다 봤다가 자르면서 먹는 사람은 그렇게 많이 먹어, 보양간식으로. 딴 건 보약으로 먹지 않고 그저 사 먹는 거니까..

*개간초 고장풀은 제주도 전체에 안 나, 우도, 시흥리, 종달리, 성산포, 오조리 나고 신양리는 안나, 성목도 그렇고.. 우뭇가사리도 김녕, 동복, 김녕에 많이 나, 한림엔 안 나. 바다가 달라서 그런지, 신양리 접지코지에도 안나. 미역은 잘 나는데..바다가 달라서 그런 것 같아

....오랜 시간 감사합니다....