

## ▪ 제주해녀음식이야기 ▪

### - 안용옥, 아들 -

\*물질은 언제부터 시작했나?

10살인가 11살부터, 고향은 귀일리 가문동. 집이 어려우니까 옛날에 크고 보니 언니도 있고 원래는 할머니가 물질을 해서..먹을 거 없으니까 물질했지. 귀일리 가문동 바다에 물질가고.

\*귀일리에서는 어떤 해산물이 잘 잡히나?

소라. 문어, 해삼, 그거 외에 없어, 성게 하고..

\*뭍 잘 잡으시나?

우리는 그냥 소라나 성게 잡고

\*물질 갈 때 음식 가지고 가나?

그건 육지다닐 때, 제주에서 가지고 간 것들. 여기에서는 바다 갈 때 음식 안 갖고 가. 바다하고 집하고 가까워서 갔다 와서 먹었어

\*해산물별 조리법

#### 1. 소라

옛날에 소라는 우리가 클 때까지는 삶아서, 우리 할머니가 옹포 통조림 공장에 통조림하는 데에 싣고 가고 다음 할머니가 나와서 삶아서 애월 어느 통조림 공장이 있더라고 거기 끝나니까 그 할머니가 돌아가셔서버리니까 그 다음에는 소라 들고 동문 시장도 가서 팔았어. 일제 강점기에 애월은 끝났을 거야, 그런데 한림은 오랫동안 있었어. 옛날에는 소라를 누가 먹어, 삶아다가 다 꺼낸 후 손질하고 통조림 공장에 가서 팔았어, 돈 아까워서 먹지도 않고, 그러니까 먹어 보지도 못하고 삶아서 다 팔아, 삶은 소라 꺼내서 내장, 소라를 받아서 할머니가 삶거든, 그러면 할머니 모르게 내장 잘라서 먹어버리고 소라도 훔쳐 먹어 버리고 그런 시절이 있었어, 집에서 삶아서만 먹고, 날걸로는 안 먹고, 그 당시에는 물회가 없었었어, 오로지 삶아 먹었지. 옛날에도 적했고 지금도 삶아서 하고..적 할 때에는 양념이 없었어, 그냥 삶아서 적꼬치에 꽂아서, 양념이 뭔지..삭제 때 주로 하고.. 제사 때는 모르고 삭제 때 적을 했지.

#### 2. 전복

전복은 동문시장에 가서 팔았지. 받으러 오는 사람이 있고, 집에서 가끔, 전복이 돈을 주는 거니까 집에서 안 먹어, 집에서 먹으면 얼마나 좋을까. 지금 생각하면 아유, 그거 한 번 먹었으면.. 죽 끓일 줄도 모르고. 옛날에는 잘잘한 작은 전복은 상인도 안 받아, 200g부터 받고 작은 것은 가지고 와서 그냥도 먹고, 그렇게 흔하게 잡지도 못해, 작은 것은 날 걸로 먹어, 옛날에는 할 줄 모르니까

#### 3. 보말

옛날에는 보말도 안 먹었어. 보말 잡으면 그냥 재미로 꺼내서 먹고 지금이니까 보말 팔고 먹

고 그러지, 옛날에는 그냥 잡아다가 꺼내 먹고 먹을 줄을 몰라, 먹을 거라고 생각 안했으니까..지금은 없어서 못 먹지. 요즘에는 며느리들 있으니까 무치는 것도 모르는데 보말 잡아다가 삶아서 꺼내 먹을 줄은 알지.

#### 4. 해삼

해삼은 옛날에는 이렇게 생채로 먹지 않고 물 퐁퐁 끓으면 얼른 데치면 이것이 부드러워져, 이 아픈 사람, 목 아픈 사람 기름 넣고 둘러서 먹어. 부드럽게 먹어, 토렴해서, 기름 넣고 무쳐서. 참기름만 넣고 무쳐서. 부드럽게 넘어가라고. 해삼 내장은 강원도 가 보니까 일본에서 해삼 내장을 받아가. 해삼 내장은 이렇게 작은 상자가 있어, 담을 수 있게 만든 상자에 넣고 성게도 그런 상자에 넣어서 일본에 수출해, 해삼 잡아다가 누가 잡아 온 사람이 먹습니까? 가급적 사 온 사람이 먹지, 잡아 온 사람은 안 먹어. 잡아 온 사람은 먹을 줄도 모르고 잡아 오기만 했지, 해삼 알은 날 걸로 그냥 먹었지. 물회도 하고..

#### 5. 우미

우미 삶아서 딱딱 찍어서 간장 넣고 파랗게 넣어, 부추나 파나..많이 넣으면 맛 없어, 양념은 안 놔, 지금은 맛있는 다시다나 넣더라도 우미에는 아무것도 안 놔, 간장도 안 놔, 우리는 그냥 파랗게 해서 그것 좀 섞어 넣지. 콩가루는 넣는 사람은 넣지, 오로지 날 것에 파 넣고 먹었지. 지금은 안 하나까 모르는데 우미 장사하는 할머니가 그것 딱딱 찍어서 오복 간장 넣어서 해, 우미에는 아무것도 안 놔, 그냥 시원하게. 그게 맛으로 먹는 건 아니니까. 물질 갔다왔을 때..

#### 6. 군소

군소는 요즘은 막 잡아다가 먹지, 옛날에는 먹을 걸로 안 알았지. 사람이 영리해야 먹지. 영리하지 못하니까 그게 먹는 건지 아닌지 몰라서 안 먹어, 군소는 다 먹어, 많이 잡았었어. 잡아서 팔았지. 군소는 중국집에서 써, 옛날에도 중국집에서 군소를 썼지, 다른 곳에서는 안 썼어. 먹을 걸로 안 알았어, 중국 집에 팔러 가 보니까 요리에 그걸 넣더라고, 그 사람들 그거 삶아서 줄줄이 걸어서 말려, 말렸다가 중국 요리에 놔

#### 7. 청각

청각 잘 안 나, 옛날에는 낫는데 사고 팔고 먹고 그랬는데 요즘은 안 나, 옛날에는 말렸다가 우리가 먹는 게 아니지. 해산물은 생산자가 먹고 제주 사람이 먹는 거 아니야. 다 팔아. 청각도 다 일본에서 소비, 일본에서 와서 받아가. 집에서 먹는 건 빨아서 장국 하고 된장에 찍어 먹고, 장국은 냉국. 된장 넣고.. 된장 고추장, 다시다 좀 넣고 그러면 됐지. 청각은 삶아서 하면 된장에 찍어 먹고 장국도 해 먹고 다 할 수 있어, 옛날엔 냉장고가 없으니까 삶지 않고 다 말려, 먹으려면 말렸다면 그냥 빨아서 써, 말리면 삶은 것과 같은 거야. 날 것은 삶아야 되고 말린 것은 안 삶아도 되고, 지금도 서쪽 마을에 가면 김치 양념에 섞어서 하지..무쳐서도 먹고, 무칠 때는 된장으로, 청각은 된장이 주로 맛있어,

#### 8. 미역

옛날에는 미역을 캐서 말렸는데 요즘은 날 걸로. 미역도 캐면 옛날 조합에서 받아가고 나중에는 다른 상인들이 받아가고. 집에 가지고 오면 먹고 싶은 대로 먹어, 날 채로 빨아서 먹고 미

역귀는 옛날에는 나무 불에 떼서 구워 먹었는데 이제는 나무를 안 떼니까 없는데 요즘 같은 경우에는 말려서 튀겨서 먹어, 양념은 안 하고. 바다 것이라서 짠 맛이 있어서 그대로 짠물에서 말리기 때문에 거의 간이 돼 있어서.. 바다의 것은 자연 그대로 음식이 된다. 밭에서 난 것은 간을 해야 되지만 바다의 것은 바다 짠물 그대로 말리기 때문에 간이 다 돼 있어, 설탕을 살짝 뿌리면 더 맛있죠, 근데 자연 식품으로 먹는다면 자연 그대로 말려서 살짝 튀겨.

#### 9. 툇

지금이나 옛날이나 똑같아, 옛날에도 우리가 커 보니까 조합이 그 툇을 관리해. 그래서 그걸 말려서 조합에서 입찰을 봐, 그렇게 해서 가져 가. 집에서 툇 먹게 해, 도둑질해서 툇 삶아서 무쳐서 된장 넣고 설탕 넣고 고춧가루 넣고 초 넣고, 냉국도 된장으로 양념, 야채는 넣고 싶으면 넣고 싫으면 안 넣어, 툇밥 해서 먹었지, 툇에 밀가루를 섞어서, 그렇지 않으면 없어서 먹지 못하니까, 생 툇에 밀가루에 넣고 시루에 넣고 찌서 범벅처럼 해서 먹어, 툇밥하고 툇 범벅으로 먹어. 범벅은 밀가루와 툇만 넣고 툇밥은 보리쌀에 툇만 넣고.. 지금도 흰쌀에 툇 삶은 거 넣으면 밥 돼. 많이 넣지 말고 조금 넣으면 밥 돼. 지금 혈압에 먹으라고 하는 사람은 그렇게 해서 먹지.

#### 10. 성게

옛날에는 성게를 안 먹었어, 할 줄 몰라서, 받아가지 않으니 바다에 내 버렸어. 나중에 일본 사람이 요청하니까 수협으로 성게를 받아다가 보냈지, 지금은 한국에서 성게를 먹으니까 하지 강원도 가면 이런 것도 다 일본으로 보내, 성게 우리 시절에는 안 삶아 먹었어, 한 번 가면 하나 잡아서 먹지, 성게 먹을 줄을 몰랐지. 요즘은 돈 주고 팔지. 성게로 젓갈 못해, 소금만 넣은 건 반찬, 근데 나는 먹어 보지 않았어. 그건 그렇게 하면서 팔고 있지. 한 통에 6~7만원, 성게에 소금 섞고. 젓갈은 소금 섞어야 젓갈.

#### 11. 문어

문어는 옛날에는 문어 아주 큰 거 잡아다가 죽 끓여 먹고 작은 것은 데쳐서 그냥 먹고, 죽 끓일 때는 참기름과 쌀 넣고.. 날 것으로 쌀 껍 문어 넣고 그냥 물 넣고 끓이면 죽 다 돼, 문어와 쌀이 완전히 풀어질 정도면 되지, 그 때 되면 문어가 건드리면 아주 잘 삶아지니까 손으로 이렇게 하면 짹 짹 찢어져. 삶아서 찢어 먹을 때는 얼른 데쳐서 초장 찍어 먹어, 문어 가지고 별 거 다하지. 무쳐서도 먹고 문어로 물회도 하고 그러지. 문어 먹어 버리면 살 수 있어, 제주도 사람 밥 먹어야 살지, 무쳐먹고

#### 12. 오분자기

오분자기는 집에서 먹었어, 반찬으로.. 오분자기 반찬은 잘 몰라, 오분자기는 삶아서 먹었을 거야, 전복은 날 것으로 먹어도 오분자기는 생으로 안먹었는데 옛날 식이지, 지금은 없어서 못 먹어.

#### 13. 배말

비말, 그것도 맛있어, 그것도 삶아서 그냥 먹어, 죽, 국 안 끓이고 삶아서 그냥 꺼내서 먹었지. 찢어 먹을 때에는 된장에, 소금은 고기 먹을 때 소금이지, 해산물은 소금에 안 적셔, 다 된장에 하지

14. 굽뽕

굽뽕 해다가 물회, 물회 종류는 다 그거야. 옛날에는 양파, 오이가 없어서 오로지 된장만, 삶아서 돌에 아주 밀어서 껌뽕 다 다듬어서,

15. 파래

파래도 먹는 파래 있고 안 먹는 파래 있는데 파래는 해다가 갈치국에, 호박도 넣는데 갈치국에 넣으면 맛있어, 그런데 요즘은 파래를 안 쓰지, 옛날에.. 물 끓이고 갈치와 파래를 넣지, 간은 장물, 간장, 조선간장. 넣을 게 없으니까 파래를 넣었지, 호박이 없어서

16. 강이

난 강이 안 잡았어, 요즘은 강이 잡으면 삶아서 물 짜서 건더기 던져 버리고 국물만 뒤편해서 먹었지. 국도 끓여 먹고 죽도 끓여 먹고, 국 끓일 때는 미역은 어울리지 않고 밭에 나는 무 썰어 놔야지, 죽 끓일 때는 쌀만 넣어서 그 물에 죽 끓이는 거. 볶을 때는 장물만 넣고 볶아, 요즘은 튀겨 먹는데 젊은 사람들이 먹어, 먹는 사람들이 알아

17. 감태

감태는 먹지 않고 일본으로 수출했지. 감태가 화약 만든다고 했어, 공출, 한 사람에게 감태 얼마 해서 배당해, 그렇게 해서 냈는데 그 다음에는 한국 해주라는 기업이 있었는데 그 한국 해주에서 감태를 받았지. 공장 만들어서.. 그런데 한국 해주가 어디로 갔는지 몰라, 감태를 말라서 받았어, 감태를 말라서 불 지펴서 태운 재료 한 건 옛날 제국시절, 그건 왜 그렇게 하나면 화약 만든다고 했어, 우리가 돈도 안 받고 일본 시절에 그렇게 재 만들어서 줬지. 나도 했어. 날 걸로도 하고 재로도 하고. 일본 사람 때 내가 아주 어렸는데 훈련을 와서 했는데 일본 사람이 우리 한라산에 처음 들어 온 때 청년단 훈련했는데 며칠 동안 나오라고 해서 가서 했는데 구둣발로 다리를 차 버리니까 나중에 70살 되니까 다리가 아파, 훈련 할 때는 흰 와이셔츠에 아래 검은 옷에 검은 멜빵을 땀겨든, 그러면 나란히 두 줄로 서서 우리나라는 애국가를 부르고 일본은 일본말로 부르는데 그 놈이 구둣발로 차 버렸어, 나란히 세우면 동쪽으로 세워서 애국가를 부르라 한 거야, 그 사람이 잘못한다고 해서 어린 때인데 가지 않아도 되는데 뺑 차 버려서 지금은 70세 되니까 막 아파, 원래 나이는 85세인데, 호적으로는 내가 몇 살인지도 몰라. 지금도 감태는 시세가 있는데 바다에 감태가 없어.

18. ㄱ·ㄱ

ㄱ·ㄱ도 안 나, 예전에는 아주 많아소 날씨가 세어나면 위로 막 올라왔지. 그런데 지금은 안 나. ㄱ·ㄱ은 먹는 ㄱ·ㄱ이 있고 안 먹는 ㄱ·ㄱ이 있지. 철에 따라 먹는 ㄱ·ㄱ이 있을 때는 먹고 무쳐서 먹고 된장 넣어야 돼, 요즘은 초무침처럼 하고, 옛날에는 된장. ㄱ·ㄱ도 냉국은 된장으로 하고, ㄱ·ㄱ국은 주로 평하고 돼지고기 넣고 푹 고아서 먹고,

19. 성목

성목은 ㄱ·ㄱ이 많이 거름하는 ㄱ·ㄱ이 많이 나야 그것에 성목이 달려 있지, ㄱ·ㄱ에 달려 있어, 성목은 안 먹어, 그것은 나라에서 받아왔지, 뭘 하는지는 몰라. 성산포 쪽에서는 날 거야. 성목 말고 여기 와 보니까 그거 있던데 바다에서 나는 해초류는 다 따가고 있을 거야. 성목 우리는

안 먹었어, 돈 만드느라고.. 성목은 옛날 도배하는 풀 만들었다고 해, 가시리도 그런 것, 그거 해서 종이 만드나..

## 20. 가시리

가시리는 풀, 먹기도 하지. 우리는 동촌 아니라 서촌이어서 가시리를 안 먹어, 풀로만 써.

\*경조사 때 해녀 집에서만 나오는 메뉴는?

해녀 집에 가면 해산물이 잘 나오지. 해삼도 있고 소라젓갈도 있고, 소라젓갈 만들 때에는 전복 내장 넣고 성게 넣고 무쳐서,

\*보양식은?

우린 그런 거 모르고 살았어, 전복 하나면 쌀 하나 사지. 아기 학교 시키고, 도시락 싸고, 밥도 못 먹었는데.. 문어도 잡을 줄 몰라서 잡아서 돌 위에 놔두니까 도망가 버렸어, 요즘은 밥을 못 먹어, 그냥 사는 거지, 어서 오라니까 빨리 가진 못하고.. 요즘 물질가면 할 수 있어도 안 가. 힘들어서..

\*해산물 중 가장 좋아하는 것은?

다 좋지. 그런데 누가 주나? 좋아해도 먹지 못해, 해산물이 얼마나 비싼데.

\*한 번 들어가면 물질하는 시간은?

옛날 고무옷도 안 입었는데 몇 시간 해? 20분 10분하면 나오지, 나왔다가 들어갔다 하루 세 번, 불 쪄서 다시 가고.. 불턱에서는 아무 것도 안 먹었어, 요즘은 커피라도 있지..

\*일본 군인들이 왔는데 친절하고 노래도 잘 하고 일본 사람이 해방에 아래로 내려와야 어느 날 배를 타거든, 배가 오려면 한 번 신고 나가면 두 번째 와야 남은 사람을 신고 가는데 그 남은 사람이 우리 집에서 살았어, 그 배가 와야 갈 수 있지, 옛날 해방이 되니까 바닷가에 폭탄 같은 것들 아주 많이 신고 왔어, 한림항도 그랬을 거야, 우리 집에 일본 사람이 살아서 알지. 그렇지 않으면 감태 얘기도 몰라