



1 고추기름에 돼지고기, 표고, 죽순, 새송이 등을 볶아 만든 고추잡채. 2 낙지와 새우, 건해삼, 청경채, 은행 등이 들어간 팔보채. 3 샤오핑 주인장 고정자(왼쪽)씨와 함께 일하는 직원들. 4 칠리새우.

특별한 날에만 맛보던 '청요리' 한그릇

당찬 맛집을 찾아서

<174> 제주시 이도2동 '샤오핑'

어릴 적 할머니는 중국요리를 지칭할 때 '청(淸)요리'라고 불렀다. 당신이 살았던 시절에는 청나라가 중화인민공화국으로 바뀐 지 얼마되지 않아 '청요리'라는 말이 더 익숙했기 때문으로 보인다. 할머니는 지금과는 달리 당시 청요리는 특별한 날에만 먹을 수 있었던 '귀한 음식'이었다는 말도 덧붙였다.

제주시 이도2동에 위치한 '샤오핑'에서는 고추잡채와 팔보채, 칠리새우, 탕수육 등 '청요리'다운 음식을 만나볼 수 있다. 주변에 종합병원과 대형 아파트단지, 주택가가 밀집돼 있어 손님들로 항상 북적이고 있는 곳이다.

샤오핑은 지난 2013년 5월 오픈해 이제는 나름 소문난 맛집이다. 주인장 고정자(58)씨에게 오랜 기간 가게가 사랑받을 수 있었던 비결을 물었다.

"중국요리는 주방장에 의해 결정된다고 해도 과언이 아니에요. 실력있는 주방장을 섭외하기 위해 중국 곳곳을 돌아다녔고, 결국 청도(靑島)시 소재 뷔페에서 일하던 지금의 주방장을 스카우트 할 수 있었습니다. '샤오핑'은 중국의 정치가 '덩샤오핑

(鄧小平)'의 이름에서 따온 건데 특별한 이유는 없고 그냥 이름이 예뻐서요."

손님들에게 맛있는 음식을 선보이기 위해 고정자 사장은 재료 선택에도 각별한 노력을 기울이고 있다. 신선한 채소와 해산물을 공수하기 위해 매일 시장을 돌며 직접 구입하고 있고, 많은 음식에 들어가는 '고추기름'은 주방에서 직접 뽑아내는 정성을 쏟고 있기 때문이다. "식재료는 저장하는 것이 아닌 그때그때 구입해 사용하자는 주의예요.

중국 현지서 주방장 스카우트 주방서 고추기름 직접 뽑아내 고추잡채·팔보채 등 대표 메뉴

고추기름은 주방장이 직접 췌(중국식 냄비)를 이용해 뽑아내는 데 항상 같은 맛이 나올 만큼 맛에는 자신이 있습니다."

고정자 사장에게 '샤오핑'의 대표적인 메뉴 '고추잡채'와 '팔보채', '칠리새우'를 부탁했다. 하지만 테이블에 먼저 올려진 건 음식이 아닌 '제스민 차'였다. 중국요리는 전분이 많아 따뜻한 차를 마셔야 소화가 잘된다는 이유에서다. 이어 주문한 음식들이 예쁜 접시에 담겨 테이블에 올려졌다.

먼저 꽃빵에 둘러싸인 고추잡채를 먹기로 한다.

표고와 죽순, 돼지고기, 새송이, 피망 등을 채 썰어 고추기름으로 매콤하게 볶았는데 냄새만 맡아도 군침이 나왔다. 젓가락으로 집어 입으로 가져간다. 매운맛이 입안에 가득 퍼지더니 이내 앞서 설명한 재료들이 아삭아삭한 식감을 선사했다. 험거운 느낌이 없어서 '빈틈이 없는 맛'이라는 생각이 든다. 여기에 꽃빵을 함께 먹으니 든든한 한 끼가 됐다.

다음은 먹기 좋게 튀겨진 새우를 먹는다. 잡내가 전혀 없고 감칠맛 나는 칠리소스가 잘 배였으며, 부드러운 육질이 입을 즐겁게 했다. 주인장의 노력이 허풍이 아니었음을 깨닫게 되는 순간이다. 낙지와 새우, 건해삼, 청경채, 은행 등이 들어간 팔보채 역시 고추기름에 잘 볶아져 입맛을 돋웠다.

고정자 사장은 "식당을 찾아오는 손님에게 질 좋은 음식과 서비스를 제공하기 위해 배달을 하지 않고 있다"며 "가게를 확장하는 것보다 손님들에게 '샤오핑은 중국요리를 잘하는 집'이라는 평가만 받으면 만족"이라고 말했다.

'샤오핑'은 제주시 이도2동 148-2번지에 있으며, 영업시간(첫째·둘째 화요일 휴무)은 오전 11시부터 오후 10시까지다. 식사류는 짜장면 5000원, 짬뽕 8000원, 볶음밥 8000원, 잡채밥 9000원 등이며, 요리류는 탕수육 1만7000원, 고추잡채 2만8000원, 칠리새우 2만5000원, 팔보채 3만7000원이다. 문의 064-702-4070.

송은범기자 seb1119@ihalla.com

제주바다와 문학 (8) 한기팔의 '서귀포'



바닷가 마을인 서귀포 보목. 한기팔 시인은 '고향이 아니어도 한 번은 오고 싶던 고향'이라고 바다를 품은 '서귀포'를 노래했다.

"다시 바다를 보기 위해 여기에 섰다"

관광개발 속도 내던 70년대 조그만 바닷가서 만난 풍경 고향 자연 감각적으로 노래

높다란 야자수가 늘어선 남국 서귀포는 '낭만 제주'를 표상하는 공간이다. 도심 어디쯤 앉아 커피를 흘쩍이다 보면 번다한 일상을 저절로 내려놓게 된다는 이들을 봤다.

한기팔(1937~) 시인의 첫 시집 '서귀포(西歸浦)'(1978)는 적어도 몰사람들이 그같은 서귀포를 꿈꾸게 할 만한 시편들이 들었다. 서귀포 태생 서예가 소암 현중화 선생이 한자로 쓴 글씨가 표지에 박혀 서·귀·포 세 글자가 주는 감흥이 더하다.

'버릴 것은/ 죄다 버리고 왔다. // 물굽이를 건너며 바다에 두고 왔다.// 여기는/ 솔동산 입구/ 알 것만 같은 사람들이 바람결처럼/ 무심히 지나간다.// 고향이 아니어도/ 한 번은/ 오고 싶던 고향// 눈을 감으면/ 기억에도 없는 한 사나이/ 노을처럼 서서/ 바다를 보고 있다.'('서귀포·1' 전문)

보목동 출신 시인은 대학 시절 제주를 잠시 떠났던 일을 제외하면 서귀포에서 줄곧 창작 활동을 펴왔다. 문예창작과에 입학했고 그림까지 익혔던 그는 낙향해 감골 농사를 지으며 서귀포의 중·고교에서 미술을 가르쳤다.

세로쓰기 시집 '서귀포'는 그가 '서귀포라는 조그마한 바닷가'에 살면서 내 나름으로 바라본 하늘이며 바다, 그리고 밤부두를 떠나는 윤선소리며 말없이 피었다

사라지는 꽃구름'을 품고 있다. 시집 말미 '서귀포'라는 장으로 묶인 9편의 시는 그 '조그마한 바닷가'에서 만난 풍경이 비교적 또렷하다.

시인에게 서귀포는 바람이고 바다다. 그 둘은 저 먼 곳의 존재에 닿을 수 있는 매개다. 그래서 감정이 흔들린다. '우람한 몸집의 폭력/ 그 앞에 있으면/ 나의 마음은 조금씩 동요되기 시작한다.'('바다' 중에서)

시인이 문단에 발디딘 1970년대는 제주관광개발에 속도가 불고 감귤산업이 주목받던 때다. 제주도를 국제관광지로 만드는 청사진인 제주도관광종합개발계획이 나왔고 공항과 항만, 도로·전기·통신 등 사회기반시설 확충이 대대적으로 이루어졌다.

이 시기부터 제주 작가들이 '제주의 정체성에 많은 관심을 갖게 되면서 제주인들의 삶과 역사가 구체적으로 문학을 통해 조명' (김병택) 된다. 한 편의 시를 쓴다는 일이 '냉엄한 자기성찰과 깊은 이해'였다든 한기팔 시인은 그 무렵 감각적으로 고향의 자연을 노래했다. 자꾸만 바다를 다시 보러 나서는 시집 '서귀포'의 시적 화자들은 가파른 현실을 방증하는 건 아닐까. 시인이 소년기에 겪은 4월이 뒤이은 시집들에 찬찬히 떠오르는 걸 보면 말이다.

시집 '바람의 초상' (1999)에 실린 '사월에' 한 대목을 옮긴다. '사월이 되면/ 이 섬에선/ 해석되지 않은 일 많다/ 종아리라도/ 한 대 얻어 맛고 싶은 일 많다'.

전선희기자 sunny@ihalla.com

제3회 KOREA CUP 제주 국제체조대회

2019 KOREA CUP JEJU WORLD TOP ARTISTIC&RHYTHMIC GYMNASTICS COMPETITION

제주특별자치도 한라체육관

2019. 6. 18.(화)-19.(수)

제74회 전국종별체조선수권대회 겸 2019. 6.16(일)-19(수)

주최·주관 대한체조협회 KOREA GYMNASTICS ASSOCIATION 제주특별자치도체조협회 galaxia SH

후원 posco 포스코건설 제주특별자치도 제주특별자치도 제주특별자치도 제주특별자치도

방송 문화체육관광부 대한체육회 국제체조연맹 AGU 아시아체조연맹 KBS NAVER YouTube

국내 최정예 및 세계 최우수 체조 선수들이 참가하는 "제3회 코리아컵 제주 국제체조대회(겸 제74회 전국종별체조선수권대회)"가 2019.6.16(일) ~ 19(수), 한라체육관에서 개최됩니다. 도민 여러분의 많은 관심과 응원 부탁드립니다.

제주특별자치도체조협회 회장 강창용 외 임원 일동