



1. 밀가루와 녹차가루를 섞어 만든 쫄깃한 들깨수제비. 2. 찹쌀과 연잎의 은은함이 어우러진 연잎밥. 3. 다소니 식당의 양희순 대표. 4. 제주 전통 가옥의 아름다움을 나타낸 가게 내부. 이상국수습기자

제주바다와 문학 (12) 김용길의 시 '제주해협'



추지도 앞바다 풍경. 서귀포 김용길 시인은 '제주해협' 등이 실린 '비바리 연가' 아래 줄 끈 섬과 바다를 노래해왔다.

“높은 목마만 남고 바다는 종일 운다”

첫 시집 '비바리 연가' 수록 해조음 타고 달려오는 제주 소금기 배인 슬픈 생의 파편

를 넘어 미지의 세계와 만날 수 있었을까. 종일 울어대는 바다에서 고단한 여정을 짐작할 뿐이다. '햇빛에 물린 바다'에서 '사지를 찢기우는 아픔'을 ('제주 바다') 느꼈던 시인은 '비바리 연가'를 시작으로 '정풀이', '서귀포산조', '서귀포 서정별곡', '바다와 섬의 이중주' 등 바다를 떠나지 못한 채 일련의 시집을 묶어냈다. '초라하면 어쩌랴/ 목마를 탄 제주여, // 두꺼운 바다의 겹질을 깨뜨려라.// 새벽빛이 기어오르고 있다/ 바다 위/ 맑은 수증기로 피어오르고 있다.// 번들거리는/ 어찌에서/물거품에서// 봄날/ 따뜻한 아지랑이처럼/ 모락 모락/ 피어오르고 있다.// 섬 가득히/ 햇살은 눈가루처럼 뿌려지고/ 제주는/ 아뭏속을 떠난다.// 높은 목마만 남고/ 파도에 칭칭/ 감긴 운 채/ 바다는 종일을 울어댄다.' ('제주해협' 전문)

김용길(1947~) 시인은 1966년 '문학춘추'를 통해 시단에 나왔다. '서귀포에서 두 번째 등단'한 시인으로 일찍이 문단에 발디딘 그의 첫 시집은 '비바리 연가'(1980)다. '제주도(島)를 노래한 시집'이란 문구가 달린 '비바리 연가'는 잔내음 품은 시편들로 채워졌다. 책머리 '제주남단 서귀포구'에서 시를 띄워보낸다고 했듯, '제주해협'을 포함 곳곳 섬과 바다에 대한 노래가 흐른다.

시인은 수평선 너머 뚝터오는 바다에서 '목마를 타고 오는 제주'를 본다. 아뭏속이 걷히는 자리, 바다를 건너 새로운 땅으로 향하려는 몸짓이었다. 무탈하게 파도

시인이 그려낸 '제주인의 한에 들어있는 질량 대부분이 제주 여인과 관계가 있다(김병택)는 평처럼 그의 시에는 특히 어머니, 해녀, 아내의 눈물이 비쳐든다. '우리 어명 바당질/ 썰고 설운 고생질'('우리 어명 바당 타령·1')을 목도한 시인은 서로 어깨 비비고 '동그대 당실, 동그대 당실' 일사안고 춤추며 멋진 한숨 풀어 내자고 가여운 이들을 부른다.

전선희기자 sunny@ihalla.com

식사·차 즐기며 담소 나누는 사랑방 식당

당찬 맛집을 찾아서

<176> 제주시 오라1동 '다소니'

도심 속에 살면서 가끔은 지친 일상에서 벗어나고 싶을 때가 있다. 차를 타고 멀리 나가 깊은 산속에서 음식을 먹을 때면 일상의 답답함은 어느새 잊고 자연이 주는 여유로움에 피로가 싹 풀리곤 한다. 제주시 오라동에 위치한 다소니. 이곳에 가면 웰빙 음식과 전통차를 제주도의 예스러움이 물씬 남아있는 구옥에서 즐길 수 있다.

입구에 들어서자 어릴 적 부모님 손을 잡고 가던 시골에 온 것 같은 기분이 든다. 제주의 전통 가옥 대문인 정낭을 통해 들어서자 돌하르방과 돌로 이어진 징검다리, 그리고 끝에 보이는 나무로 만들어진 현관문이 예스러운 멋을 뽐낸다.

현관을 지나자 나무로 만들어진 가게 내부가 제주 전통 가옥의 아름다움을 나타낸다. 통유리를 통해 가게를 둘러싸고 있는 나무와 장독대, 멀리 물이 흐르는 천을 보고 있으니 깊은 산골에 들어와 있는 것 같은 착각도 든다.

2007년도부터 다소니를 운영한 양희순(57) 사장은 "제주의 옛 멋을 나타내고 싶어 옛날 초가집

에서 나온 나무들을 모아 건물을 지었다"며 "원래는 전통찻집을 하려고 했는데 전통차와 어울리는 음식도 함께하면 좋을 거 같아 웰빙 음식도 같이 하게 됐다"고 말했다.

다소니의 대표메뉴는 도토리묵과 함께 나오는 연잎밥이다. 찹쌀과 은행, 잣, 대추 등을 연잎에 싸서 찌내면 찹쌀과 연잎의 은은한 향이 어우러진 연잎밥이 만들어진다.

제주 전통 가옥에서 즐기는 음식 연잎밥·들깨수제비 등 채식 메뉴

주인장에게 연잎밥과 인기 메뉴인 들깨수제비 그리고 비빔밥을 주문했다. 음식이 나오자 연잎밥의 연잎부터 벗겨냈다. 코를 자극하는 은은한 향이 벌써 건강해진 기분이 들게 한다. 정성을 담아 직접 만든다는 도토리묵은 오이, 상추 등 싱싱한 야채들과 버무려져 더 신선해 보인다.

함께 나온 들깨수제비를 한 수저 입에 넣어 보았다. 밀가루와 녹차 가루를 섞어 만든 쫄깃한 수제비와 들깨 향이 배인 걸쭉한 국물이 입안을 가득 메우자 절로 기분이 좋아진다.

부담 없이 즐길 수 있는 비빔밥은 싱싱한 채소들과 어우러져 가벼운 마음으로 먹다 보니 어느새

동이 났다.

이들 음식 외에도 메밀칼국수, 들깨메밀칼국수, 들깨죽 등이 있다. 계절 음식으로 여름에 열무국수, 겨울에는 단팥죽을 판매하고 있다.

다소니의 음식은 채식 위주의 메뉴가 대부분이다. 야채의 신선함을 위해 기본 반찬부터 음식까지 그 계절에 맞는 나물·채소 등으로 바뀌 손님들에게 제공하고 있다. 다소니에서 즐기는 전통차 또한 이곳만의 매력이다. 녹차, 말차, 오미자차, 유자차, 매실차, 보이차, 오롱차, 대추차, 십전대보탕, 냉과일쥬스 등 전통차와 더불어 중국차까지 취향껏 즐길 수 있다.

양희순 사장은 "시골 평상에 앉아서 먹는 것처럼 손님들이 부담 없이 오셨으면 좋겠다"며 "식사도 하고 차도 마시면서 담소를 나누는 사랑방 같은 역할을 하는 식당이 되고 싶다"고 말했다.

제주 도심 속 전통 가옥에서 자연식과 전통차를 즐길 수 있는 다소니. 가게를 둘러보다 읽은 서에 작품의 문구가 행복하게 살라며 조언해주는 것만 같다. "다소니는 사랑하는 사람의 순수 우리말입니다. 오늘 이왕 다소니에 오셨으니 서로에게 이렇게 속삭여보세요. 사랑해라구요."

다소니는 제주시 오라1동 995-15번지에 위치하고 있으며 영업시간은 오전 11시부터 저녁 8시까지다. 들깨, 빻깨, 다섯째 일요일은 휴무.

김현희기자 ik012@ihalla.com

**축**

**수 상**

**국회 법사위원장 표창**



농업회사법인 감미 주식회사 대표 **김은선**

부: 故 김여환(제주도청 부이사관·구좌읍 김녕리) 모: 임형자(구좌읍 김녕리)

국회 법사위원장 표창 수상을 진심으로 축하드리며 앞날에 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

**가족일동**

**축**

**수 상**

**국무총리표창**



**문대중** 이사장

지역금융 활성화를 통한 국가사회 발전에 이바지한 공로로 용담새마을금고의 **국무총리표창** 수상을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

**한리탁우회 동우회원 일동**

**축**

**수 상**

**대통령표창**



**홍국남**

대통령표창 수상을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

**(주)종합전기기술사사무소 임직원 일동**

**축**

**선 출**

**제11대 제주특별자치도의회 제2기 예산결산특별위원장**



**송영훈**

제11대 제주특별자치도의회 제2기 예산결산특별위원장 선출을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

남원읍주민자치위원회 남원읍노인회 남원읍새마을지도자협의회 남원읍연합청년회 남원읍이장협의회 남원읍새마을부녀회 남원읍여성단체협의회