



1 고기국수 2 비빔국수 3 한면가는 한문승(39·사진 오른쪽)씨와 한문식(46)씨 형제 공동으로 운영하고 있다 4 돔베고기. 송은범기자

제주바다와 문학 (16) 현길언 소설 '용마의 꿈'



제주시 도심에 복원된 제주목관아 전경. '용마의 꿈' 속 불면의 제주목사는 한시라도 빨리 '절해고도'를 벗어나고 싶어한다.

“날개달린 장수... 언젠가 다시 오리”

파도소리에 잠 못 드는 목사 진상품인 끝나무 벤 강좌수 지배이데올로기 대응 전설

을 내야 했다. 바람에 떨어지거나 새가 쪼아먹어 버리는 게 부지기수건만 예외는 없었다.

제주 바람은 물에서 온 벼슬아치를 깨웠다. 섬에 발디딘 이들에게 제주에는 더 이상 '신선의 땅'이 아니었다. "며칠째 불어대는 진눈개비 섞인 늙새바람이 타관에 와있어 목사의 마음을 심란하게 하던 요 며칠이었다. 더구나 밤마다 머리맡과 맞닿아 있는 갯가에서 들려오는 파도소리와 물결에 씻겨 내려가는 자갈 소리에 며칠은 불면에 시달리던 참이었다."

강좌수는 갈굴 진상에 따른 제주사람들의 고통을 덜어주기 위해 일부러 나무를 베어냈다. 무사히 임기를 채우고 다시 제주바다를 건너길 고대하는 목사에게 '섬' 강좌수는 걸림돌이었다. 더 중한 죄로 강좌수를 척결할 기회를 노리던 제주목사에게 소문이 들려온다. 그 집터가 '왕후지(王候之地)'이고 강좌수의 쳐드랑이에 날개가 돋았다는 내용이다. 목사는 반역할 인물이라며 강좌수의 몸에 불을 지지는 등 포악하게 신문한다. 끝내 그는 숨이 끊겼고 식구들은 대정 고을 노비가 된다.

1983년 '제주문학'에 발표됐고 이듬해 표제작으로 올린 창작집에 묶인 현길언 소설 '용마(龍馬)의 꿈'의 도입부다. '열전(列傳)·3'으로 쓰여진 소설은 기생이 따라주는 술잔을 기울이며 '객'을 풀려는 제주목사 앞에 호방이 등장하면서 시작된다.

소설은 "내 죽는 것은 두렵지 않으나, 죽기까지 밥 한 끼 배부르게 먹지 못하고 살아갈 이 섬 백성들이 불쌍할 따름"이라는 말을 남기고 생을 마친 강좌수가 창고내 사람들의 입에서 입으로 전해지며 불멸의 존재가 되는 걸로 그려진다. 창고내 사람들은 언젠가 강좌수의 아들이 용마를 타고 와서 구원해줄 거라 믿는다.

'하해 같은 성은에 덕입이 절해고도인 제주목에'에 자리를 얻은 목사는 좀처럼 낯선 땅과 친숙해지지 않았다. 그 앞에 호방이 가져온 소식은 머리를 어쩔하게 했다. 대정 고을 창고내에 사는 강좌수의 감골원에 진상용으로 기르던 감골나무가 몽땅 잘려나갔다는 거였다.

'용마의 꿈'은 당대의 사회 모순에 맞서다 몰락한 '날개달린 장수'를 보여준다. 그걸 실패로 봐야 할까. 현길언은 제주 전설 속 아기장수들이 현실의 완강한 힘에 의해 장사로 변신해 살아가든, 장수의 본 모습을 유지하고 매달려 있을 6월쯤 관가에서 직접 나가 일일이 헤아렸다가 겨울이 되면 그 수만큼 거둬들였다. 수대로 바치지 않으면 한 개마다 불기 한 대를 갖거나 돈 한 냥씩

제주사람에게 과수나무 재배는 천성의 죄를 짓는 일이었다. 풀이 매달려 있을 6월쯤 관가에서 직접 나가 일일이 헤아렸다가 겨울이 되면 그 수만큼 거둬들였다. 수대로 바치지 않으면 한 개마다 불기 한 대를 갖거나 돈 한 냥씩

전선기자 sunny@ihalla.com

흔하지 않은 '정성' 담긴 국수 한 그릇

당찬 맛집을 찾아서

<178> 제주시 조천읍 선흘리 '한면가'

어릴 적에는 지금처럼 주변에 고기국수를 파는 곳이 많지 않았던 것으로 기억한다. 가게가 아예 없었던 것은 아니지만, 그마저도 술을 마시는 어른들을 상대로 저녁 무렵이나 문을 여는 포장마차 같은 곳이었다.

초등학교생이었지만 가끔 그 곳에 갔다. 아버지가 술을 마셨을 때 데리고 간 것인데, 담배와 술냄새, 고탄소리로 뒤엉킨 상황에서 고기국수는 상당히 맛있었다. 이 때가 아니면 언제 먹느냐 마음이었던 것이다.

그랬던 고기국수가 현재는 제주를 대표하는 음식으로 자리매김해 어디서나 쉽게 맛볼 수 있게 됐다. 흔해진 탓인지 그 시절처럼 맛있는 고기국수를 찾기는 쉽지 않다.

제주시 조천읍 선흘리에 위치한 '한면가(韓麵家)'는 오로지 비빔·고기국수와 돔베고기만 만들어 내놓는 배짱있는 가게다. 이러한 배짱은 고기국수를 고급지게 먹을 수 있다는 입소문으로 이어지면서 최근 손님들로 북적이고 있다.

한면가는 2016년 11월 오픈해 이제는 나름 소문난 맛집이다. 주인장 한문승(39)씨에게 짧은 시간 동안 가게가 사랑받을 수 있는 비결을 물었다. "국수를 만들 때 항상 '초심'과 '열정', '흔신'

이라는 세 단어를 떠올리라고 다짐했고, 지금도 이 단어를 생각하며 요리를 하고 있습니다. 이런 제 마음을 손님들이 조금이나마 알아주신 것 같아요. 아, 한면가는 한(韓)씨가 국수(麵)를 만드는 집(家)이라는 의미로 지은 이름입니다."

손님들에게 맛있는 음식을 선보이기 위해 한문승 사장은 재료 선택에도 각별한 노력을 기울이고 있다. 모든 메뉴에 들어가는 흑돼지 전지(앞다리살)는 따로 마련한 '숙성고'에서 2-3일에 걸쳐 숙성하고 있으며, 고기국수의 육수를 만드는 데 사

2-3일 숙성 거친 '돔베고기' 참맛 감칠맛 육수·쫄깃한 육질은 '찰떡' 보말·돔베고기 아우르는 비빔국수

옹하는 돼지뼈는 직접 손질해 12시간 동안 삶는 정성을 쏟고 있기 때문이다. 이밖에도 비빔국수에 들어가는 '보말'과 마늘은 주인장의 고향인 조천읍 북촌리에서 직접 잡거나 키워 가져온 것이다.

"돼지고기는 가장 최근에 도착한 것을 받아 숙성고에서 2-3일 재워둡니다. 이후 고기를 삶아 불필요한 기름을 제거한 뒤 다시 숙성을 시키면 잡내가 나지 않는 담백하고 쫄깃한 돔베고기가 완성되죠. 육수는 돼지뼈를 하루 정도 물에 넣어 핏물을 빼고, 직접 불순물을 제거한 뒤 12시간 동안 삶는 데, 매일 만들어도 항상 같은 맛이 나올 만큼 자신이 있습니다."

한문승 사장에게 고기국수와 비빔국수, 돔베고기를 부탁했다. 그러자 테이블에는 얇게 썬 돔베고기가 도마처럼 생긴 나무접시에 담겨져 나왔다. 이어 길이 모락모락 나는 고기국수와 보기도도 상큼해 보이는 비빔국수도 테이블 위에 올려졌다.

먼저 따끈한 고기국수의 국물을 한 수저 떠다. 과하지도 그렇다고 부족하지도 않게 알맞은 감칠맛이 입안을 가득 채운다. 여기에 두툽한 면과 고기를 곁들여 후루룩 입에 넣었더니 육수가 잘 밴 면발과 부드러운 육질의 돔베고기가 입을 즐겁게 했다. 대만에서 먹었던 '우육면'과 일본에서 맛봤던 '라멘'의 장점만 담아놓은 느낌이다.

다음은 먹기 좋게 얇게 썬 돔베고기를 젓가락으로 집었다. 잡내나 느끼함이 없이 육감(肉感)을 그대로 느낄 수 있어 귀한 특수부위를 먹는 기분이었다. 주인장이 강조하던 '숙성'이 허풍이 아니었음을 깨닫게 되는 순간이다.

이밖에도 비빔국수에는 얼음물에 데쳐 쫄깃한 소면과 돔베고기, 보말, 상추, 깻잎, 상추, 오이 위에 새콤한 초장 소스가 올려졌는데, 고기의 육감과 보말의 바다 내음이 충돌하지 않고 입 안에서 잘 어우러졌다.

한면가는 제주시 조천읍 선흘리 2503-9번지에 위치하고 있으며, 영업시간(수요일 휴무)은 평일 오전 10시30분부터 오후 3시30분까지, 주말은 오전 10시30분부터 오후 7시까지다. 메뉴는 고기국수 1만원, 비빔국수 1만2000원, 돔베고기 2만2000원이다. 문의=064-782-3358.

송은범기자 seb1119@ihalla.com

Advertisement for the Jocheon-eup Mayor's Office inauguration. It features a congratulatory banner with '경축' (Congratulations) and a list of seven officials: 이영진 (Mayor), 고숙희 (Deputy Mayor), 고순심 (Director of Cultural Heritage), 박경수 (Director of Environment), 김애숙 (Director of Administration), 부지선 (Director of Planning), and 고영순 (Director of Youth). Below the list is a message from the Mayor, Yun In-cheol, and a grid of names for various council members.