



1 큼지막한 소갈비가 들어 있는 소고기 왕갈비 짬뽕 2 제주 해산물이 듬뿍 들어가 있는 바다볶음밥 3 합셰프 키친을 운영하고 있는 함학길 대표 4 부드러운 식감이 매력인 연어스테이크. 이태윤기자

제주바다와 문학 (18) 김광협 시의 '유자꽃 피는 마을'



한라산을 배경으로 서귀포 지역 감귤원에 노오란 귤이 달려있다. 김광협 시인은 서귀포의 빼어난 풍광을 넘어 단단한 심성을 지닌 농부의 정서를 시편에 담았다.

“유자꽃잎 사이로 파아란 바다 출랑”

천지연폭포 가는 길에 詩碑
개발 손길 전 서귀포 정경
온유함 넘어 굳센 정서도

그는 서귀포시 태생의 첫 시인이
다. 서귀포에서 처음 세워졌다는
시비(詩碑)의 주인공 역시 그였
다. 서귀포항이 지척인 천지연폭
포 가는 길에 그 시비가 있다.
“뛰어난 서정과 민중 의식에 바
탕을 둔 예술적 감각으로 투박하
면서도 빛나는 시편들을 남겼다.
거기다 고향에 대한 깊은 애정으
로 제주 토속어를 시로 형상화하
는 작업에도 남다른 정열을 기울
였다.” 빛들의 이면에 담긴 구절
이다.

“유자꽃 피는 마을”(1970)의
김광협(1941-1993)시인. 호근동
에서 태어난 시인은 1965년 동아
일보 신춘문예에 ‘강설기’가 당
선되며 문단에 나왔다. 그가 이
세상과 이별할 때는 서귀포문학
회장으로 영결식을 치렀다. 이 역
시 ‘최초’라고 한다.

오늘도 서귀포 도심 관광지인
천지연을 오가는 이들과 눈을 맞
추고 있을 ‘유자꽃 피는 마을’ 전
문을 옮겨본다. ‘내 소년의 마을
엔/ 유자꽃이 하이얏게 피더이
다./ 유자꽃 꽃잎 사이로/ 파아란
바다가 출랑이고./ 바다 위론 폭
박선이 미끄러지더이다./ 뒷마루
위에 유자꽃 꽃잎인듯/ 백발을
인 조모님은 조울고/ 내 소년도
오롯 잠이 들면./ 보오보오 연락
선의 노래조차도/ 갈매기들의 나
래에 묻어/ 이 마을에 오더이다./
보오보오 연락선이 한 소절 올 때

마다/ 떨어지는 유자꽃./ 유자꽃
꽃잎이 울고만 싶더이다./ 유자
꽃 꽃잎이 슬기만 하더이다.’
유자꽃 사이로 서귀포 바다가
눈에 걸리는 풍경이 절로 그려진
다. 바다엔 폭박선과 연락선이 오
고간다. 생계를 위해 바다를 향해
걸음을 떼고 바깥 세상과 만나기
위해 다시 그 바다로 나선다. ‘유
자꽃 피는 마을’의 서정은 그의
또다른 시 ‘서귀포의 봄’에서도
읽힌다. ‘복사꽃 꽃잎 지는 한낮,
/ 연분홍 꽃잎 사이/ 바다는 푸
르고/ 햇빛은 와 속살긴다./ 당유
자 이파리에.’ 개발의 손이 닿지
않은 채 농촌의 풍경을 그대로 간
직한 서귀포의 마을을 눈에 비친
모습 그대로(김지연) 옮겼다.

시인은 빼어난 서귀포 풍광과 유
자꽃 향기에만 취했던 것일까. 그
에겐 ‘땅에 순응하고 하늘만 쳐다
보며 사는 온유함 모습’만이 아니
라 ‘바람과 돌박발과 달고 달은 심
장과 무쇠같이 단단한 팔뚝으로 자
연과 싸우면서 살아온 힘있는 농부
의 정서’(현길연)가 있었다. 시인
은 대화의 일상에서 돌하르방이 심
혼을 흔들며 일개우뚱(‘돌하오
방’) 농민으로 대변되는 이 땅 민
중들의 애환을 품었다.

하어, 시인은 봄날 꽃향을 피워
내는 감귤을 두고 ‘슬픈 과실이
구나’ 한탄한다. ‘군청 바다가 내
려다보이는 제주 밭고랑’을 지나
서울의 ‘술집 사기집시에 저미어
진 굴들’(‘굴’)에 그 사연이 있
다. 시인은 고려시대 조공의 아픔
을 떠올리고 제주 여인들이 겪었
던 처욕을 불러낸다.

전선회기자 sunny@ihalla.com

스테이크와 짬뽕... 양식과 중식을 동시에

당찬 맛집을 찾아서

<179> 서귀포시 대포동 '합셰프 키친'

양식과 중식을 동시에 맞출 수 있는 이색 맛집이
있어 눈길을 끌고 있다. 서귀포시 중문관광단지
인근에 소재한 '합셰프 키친'이다.

'합셰프 키친'을 운영하고 있는 함학길(40) 대표
는 가게를 오픈하기 전 15년 동안 제주도내 모 호텔
에서 셰프로 요리를 만들었다. 그러던 중 함 셰프는
개인 장사라는 꿈을 위해 호텔 셰프를 그만두었고
2017년 2월 '합셰프 키친'을 오픈하게 됐다.

함 대표의 전문 분야는 양식이다. 그러나 호텔
에서 있었을 당시 자신만의 노하우로 짬뽕을 개발
해 손님들에게 내놓으며 큰 호응을 얻었고, 이후
자신의 음식점을 개업하면서 주특기인 양식과 함
께 중식은 짬뽕을 주메뉴로 내놓았다. 개업 후 2
년이 지난 현재 '합셰프 키친'은 호텔 주방장 출신
함 대표의 손맛을 보기 위한 손님들의 발길이
이어지는 '핫플레이스 맛집'이 됐다.

'합셰프 키친'의 요리 재료는 함 대표가 셰프로
일하던 호텔 재료와 같다. 호텔에 재료를 납품하

는 업체에서 같은 재료를 받고 있기 때문이다. 재
료의 출처가 믿을 수 있기 때문에 재료 신선도 역
시 확인할 수 있다.

우선 '소고기 왕갈비 짬뽕'과 '바다볶음밥'을
주문해 맛을 보았다.

소고기 왕갈비 짬뽕에는 큼지막한 소갈비 2대
가 들어가 있어 눈길을 끌었다. 이 외에도 짬뽕에
는 숙주와 딱새우, 전복, 버섯 등 갖가지 재료가

도내 유명 호텔에서 셰프 15년 경력
소고기 왕갈비·인생 짬뽕 눈길 끌어
제주바다 축소판 '바다볶음밥' 인기

듬뿍 들어가 있다. 짬뽕에 들어간 소갈비는 오랜
시간 삶아내서인지 질기지 않았고 부드러웠다. 소
고기 왕갈비 짬뽕은 기존 일반적인 짬뽕
국물 맛에 담백한 맛이 가미됐다. 돼지 뼈를 우려
낸 육수를 사용했기 때문이다. 자극적이지 않아
빈속에라도 부담스럽지 않게 먹을 수 있었고, 다양
한 해산물이 들어가 골라 먹는 재미도 있다. 이 곳
에는 소고기 왕갈비 짬뽕 이외에 '인생짬뽕'도 판
매하고 있다. 인생짬뽕은 소갈비 대신 차돌박이가

들어간다는 것이 특징이다.

바다볶음밥은 제주바다의 축소판이었다. 소라, 딱
새우, 전복, 홍합, 조개 등의 제주 각종 해산물이 양
껏 들어가 있었기 때문이다. 바다볶음밥과 함께 결
여진 날치알이 식감을 더했고, 담백하면서 느끼하
지 않아 어린이들이 좋아할 만한 메뉴였다.

함 대표는 "어린이에서부터 중·장년층까지 남
녀노소 누구나 먹을 수 있는 음식을 만들기 위해
노력하고 있다"면서 "저희 가게를 찾은 손님들에
게 항상 최고의 음식을 제공하기 위해 신선한 재
료 등으로 음식을 만들고 있다"고 말했다.

'합셰프 키친'에서는 이외에도 스테이크와 돈
가스, 버섯샐러드, 훈제연어 샐러드, 오일스파게
티, 활 가리비 스파게티, 그림리조도 등 다양한
양식을 맛 볼 수 있다. 또 주문과 동시에 조리가
시작되기 때문에 주문이 이어질 경우 대기 시간
이 다소 길어질 수 있다. 예약을 통해 대기 시간
을 줄이는 것도 하나의 팁이다. 운영 시간은 평
일 오전 11시30분부터 오후 9시까지이며, 오후 3
시~5시30분 사이에는 브레이크 타임이다. 매주
일요일은 휴무다.

주소=제주도 서귀포시 대포동 1893 '합셰프키
친' (064-739-1142).

이태윤기자hy456@ihalla.com

2019년 제주에너지공사 태양광보급사업 **고객선호도 1위!** 도민 여러분의 뜨거운 성원에 감사드립니다.

태양광 발전

한 우물만 파온 **제주의 전문기업**과
함께 하십시오

- ▷ 과수원, 밭, 유흥부지 소유자
- ▷ 옥상/지붕이 넓은 건축물 소유자
- ▷ 30년간 안정적인 소득 희망자
- ▷ 장기간 "임대료 수입" 희망자

하나라도 해당되시면
꼭 상담을 받아보세요

연금같은 수익 보장의 대명사!

태양광 발전소

30년 동안 일정하고 "안정적인 소득"보장
장기간 지금이 보장되는 "임대료 수입"

부담되는 사업장 전기요금 "뚝"

일반용 태양광

"일반용" 또는 "산업용" 전기를 사용하는 사업장
전기요금 절감 후 추가 50% 할인혜택 적용

태양광발전 전문기업
제주에너지공사 참여기업

제주솔라에너지

742-5775

제주시 노형로 356 벽상빌딩 2층
www.jeju-solar.co.kr