



1. 평 한마리 코스 2. 평메밀손칼국수 3. 평엿 4. 메밀꽃차롱 고흥훈 대표. 김현석기자

제주바다와 문학 (20) 고정국 시조집 '지만 올단 장쿨래기'



물질을 마친 해녀들이 해산물을 물로 끌어올리는 바다에서 한 아이가 구덕을 허리에 매고 고동을 잡고 있다. 제주도가 펴낸 '사진으로 보는 제주역사 1' (2009)에 실려있는 사진이다.

“물 붕붕 들민 맨뜨글락 벗영 바당에”

50년대 고향 위미리 풍경 바다에 얽힌 사연 등 재현 “바당 바리명 살라”는 위로

다. 비극의 역사를 증언하고 있지만 유소년 시절을 미시사적으로 복원하고 있는 점에도 눈길을 뒤야 한다. 특히 바다에 얽힌 사연의 재현은 압권(김동운)이다.

어느날 시인은 타임머신을 타고 40여년 전 고향 위미리로 돌아갔다. 그때의 사람들, 골목골목을 누볐고 파도자락을 끼안았다. 옛적 살던 마을을 가만히 바라보고 있자니 하나둘 말을 걸어왔다. 시인은 거의 잠도 자지 않고 컴퓨터 자판을 두들기며 그것들을 받아 적었다. 불과 6일 만에 300수의 시조가 쓰여졌다. ‘제주 사투리로 엮어낸 50년대 고향이야기’로 소개된 제주 고정국 (1947~) 시인의 시조집 ‘지만 올단 장쿨래기-아름에 따라 울음소리가 다르다’ (2004)이다.

시인은 ‘나랑 함께 크던 바다’라는 제목으로 ‘개팔디/ 물 붕붕 들민/ 옷 맨뜨글락/ 벗영그네’ 물속으로 뛰어든 풍경을 그려낸 시조들을 따로 묶었다. 어릴 적 시인은 축항 앞 모치(새끼송이)랑 덩달아 놀았고 바다에 배꼽 담근 채 미끼를 꿰어 서툰 낚시질도 해봤다. 그 기억을 풀어낸 시편들에 북쿨래(북어), 객주리(쥐치), 새위(새우), 신착 어랭이(큰늘래기), 들랭이(들게), 물꾸럭(문어), 구쟁기(소라), 벨망(삿갓조개) 등 바다생물들이 제주방언으로 살아나고 포포냥 뽕죽뽕죽, 팔락팔락, 배속배속, 허울락허울락 같은 표현어로 대체하기 어려울 어휘들이 얼굴을 내민다.

“벌러니영/ 구두미영/ 한소낭에/ 싱구물 따지// 물 싸민/ 바를 잡으래/ 수록차명/ 땡경 보민// 하간디/ 골로로족족/ 수두리가/ 스타행.” (‘하간디 골로로족족-공짜가 있는 곳은 내 고향이다’)

그 바다에 ‘얼굴 검던 우리 어머니’의 아픔도 드러난다. 어머니는 어서어서 돈 벌어 자식을 먹여 살리려 숨 꼭꼭 참으며 ‘호이호이’ 해초를 캐냈다. 그래서인지 바다엔 웃음소리가 없고 해초음레 등으로 지칭된다. 시인이 유년에 발을 적신 바다발엔 수두리(고동)같은 어패류들이 지천이었다. 물이 빠지면 바다로 나가 공짜로 널린 그것들을 ‘바릇구덕’에 담고왔다. 창작집은 제주4:3의 광풍을 겪은 고향의 수난을 담은 시조(‘산더레 드르카 바당더레 드르카-저멀리 따발총소리’)로 문이 열린

전선석기자 sunny@ihalla.com

“전통 차롱에 제주메밀 담아 드려요”

당찬 맛집을 찾아서

<180> 제주시 연동 ‘메밀꽃차롱’

지금도 다양하고 화려한 퓨전 음식점들로 인해 심플하고 소박한 제주 전통음식점을 찾아보기 힘들지만, 힘든 상황 속에서도 제주의 옛 음식과 가까워지고 알리려는 평·메밀요리 전문점 ‘메밀꽃차롱’을 찾았다.

나무로 둘러싸인 정원 같은 길을 따라 가게로 들어섰다. 보통 제주 전통 음식점 하면 제주전통 가옥 등으로 구성된 예스러운 분위기를 기대하기 마련이지만 ‘메밀꽃차롱’은 현대식 건물과 세련된 카페 풍의 분위기로 가게를 꾸렸다. 그러나 그 속에서 옛스러움이 묻어나는 식기들과 제주 전통 차롱 등이 현대식 분위기와 잘 어울려 색다른 분위기를 연출했다.

지난 2014년 문을 연 ‘메밀꽃차롱’의 고흥훈(41) 대표는 “저는 원래 여행사에 근무했었어요. 업무로 인해 제주지역을 많이 돌아다녀 보니 제주 전통 음식점이 생각보다 찾기 힘들더라고요. 관광객이 질문해도 선불리 대답을 하기 힘들어서 제주 전통 음식점을 해보면 어떻까 하는 생각으로 가게를 시작하게 됐어요”라고 말했다.

차롱은 제주에서 냉장고가 없는 시절에 음식물을 보관하거나 먼 거리로 나를 때 쓰던 전통 용기다. 제주 전통 용기 차롱에 메밀을 담아 드려졌다

는 뜻으로 가게 이름을 ‘메밀꽃차롱’으로 정했다고 한다.

고 대표의 추천으로 평메밀손칼국수를 주문했다. 곧 보기에도 구수하고 일컫게 보이는 요리와 신선한 반찬들로 테이블이 금세 채워졌다. 허기진 마음에 한입 떠먹으니 메밀로 만들어진 칼국수 특유의 결착하고 배지근한 맛이 배를 감쌌다. 또 안에 들어간 무채와 함께 맛보자 어릴 적 시골집에서 자주 먹었던 명절 음식인 병떡을 떠올리게 했다. 매일 아침 직접 만드는 신선한 반찬 또한 음식과 잘 맞아 기분을 좋게 한다.

현대식 분위기 속 예스러운 음식 어릴 적 어머니 요리 보고 익혀 추억 되살리는 평엿 등은 인기

2인 이상이면 시킬 수 있는 평 한마리 코스와 메밀꽃코스도 ‘메밀꽃차롱’의 대표 메뉴다. 단 미리 만들어 두기 힘든 메밀요리의 특성상 사전 예약은 필수다. 평 한마리 코스는 샐러드, 메밀전, 메밀범벅, 평가슴살 샤브샤브, 다릿살버터구이, 메밀사리 그리고 디저트로 구성돼 있다. 디저트는 고 대표가 직접 만든 수제 차와 평엿 중 하나를 고를 수 있다.

평엿은 만드는 데만 3일이 걸린다고 한다. 먼저 좁쌀로 밥을 하고 엿기름을 넣어 발효시킨 뒤, 만들어진 것을 찌서 나온 국물을 졸인 후 조청을 만

든다. 그 후 광고기를 잘게 찌어서 넣고 한 번 더 끓이면 평엿이 완성된다. 고 대표가 권한 평엿을 맛보자 달콤한 보약 같은 맛과 질게 찢긴 광고기가 잘 어울려 목이 건강해지는 기분이다.

고 대표는 “옛날부터 평엿은 기관지에 좋다고 해서 보약으로 아이들에게 한 숟가락씩 떠먹이곤 했다”며 “지금도 평엿만을 구매하러 오시는 손님들이 많이 계신다”고 말했다.

가게를 운영하면서 어려운 점은 없다는 기자의 질문에 고대표는 힘든 점보다는 제주 전통 음식을 홍보하고 지원하는 정책이 아쉽다고 지적했다.

고 대표는 “제주도가 메밀마을, 메밀꽃 축제 등 1차 산업에 관련된 지원을 많이 하는 것으로 알고 있다”며 “그러나 1차 산업 위주로만 지원할 것이 아니라 메밀을 이용하는 전통 음식 등과 연계해서 메밀 농사부터 음식까지 이어지는 차원의 정책이 없어 아쉽다”고 토로했다.

이어 “어릴 적 어머니가 해주던 요리를 먹고 어 깨너머로 배운 것을 토대로 그 맛을 재현하기 위해 노력하고 있다”며 “가게를 찾아온 손님들에게 제주 전통 음식을 알리고 또 이로 인해 제주 음식에 대한 이미지를 좋게 바꾸고 싶다”고 밝혔다.

‘메밀꽃차롱’은 제주시 연동 368-1번지에 위치하고 있으며 영업시간(일요일 휴무)은 오전 11시부터 밤 10시까지(오후 3시부터 5시 30분까지 휴식시간)이다. 메뉴는 평메밀손칼국수 1만1000원, 메밀미역수제비 8000원, 메밀꽃코스 1인 1만8000원, 평한마리코스(2인 기준) 5만5000원이다. 문의=064-711-6841. 김현석기자 ik012@ihalla.com

A large graphic containing four award certificates. Each certificate features a photo of the recipient, their name, and their affiliation. The recipients are: 1. 문명숙 (Jeju City Cooperative Farmers' Parent-Teacher Association), 2. 문명숙 (Orae Citizens' Welfare Association), 3. 문명숙 (Orae Citizens' Welfare Association), 4. 신영화 (Orae Citizens' Welfare Association).