



1 중국식으로 재운 돼지고기 구이가 올려진 차슈동 2 고소한 게살 맛이 느껴지는 스페셜텐동 3 바삭하고 촉촉한 연두부튀김 4 튀김덮밥 요리점 '유메'의 전경. 이소진기자

제주바다와 문학 (22) 정근철 시 '바다의 물집'



바위에 부딪히는 파도를 바다의 물집에 비유한 정근철 시인. 시집 '물집'엔 '좁은 병'에 갇혔던 사내가 여전히 '시퍼런 정신'을 간구하는 모습이 읽힌다.

“부푸는 바다처럼 물집도 부풀고”

어둠 천착해온 불화의 사내  
모슬포 지나 애월과 고내로  
'시퍼런 정신' 간구하는 여정

하는 그의 시 세계는 시집 '물집'에서도 나타난다. 모슬포를 지나 서간도, 비양도, 애월, 고내 등으로 이어지는, 제주섬을 한바퀴 도는 듯한 그 여정에는 죽음, 외로움 같은 것들이 보인다.

피부에 묶은 액체가 고여 반달모양으로 부풀어 오른 물주머니. '물집'을 풀이해놓은 말이다. '바다 밑 끓던 용암이 섬 오름 봉분을 만들었다'는 시인은 '내 안의 불화들이 살갗 아래 물집을 만든다'고 했다. 시인은 이제 육체의 물집을 품은 채 바다로 간다.

'바다의 물집'에는 환한 달빛이 파도 위 출렁이지만 여전히 '서늘한 어둠의 한켠'에 머무는 이가 있다. 백소일손지묘가 세워진 '모슬포'엔 눈가에 물기 번진 사람들이 산다. '비양도'에선 새벽부터 통통배 몰고 나간 아들과 머느리 기다리는 노파의 눈빛을 본다. '애월(涯月)'(시집에는 탈자되어 있다)이란 부제가 달린 '달의 난간'에는 '생애의 끝에 이르러 멈추었을 길을 망설임의 흔적인 듯'한 바람이 불어댄다.

'환한 빛을 따라 나섰네/ 지금은 달이 문질러놓은 바다가 부풀어 오르는 시간/ 여에 부딪치는 포말들을/ 바다의 물집이라 생각했네/ 부푸는 바다처럼 내 안의 물집도 부풀고/ 누군가 오래 서성이는 해변의 밤/ 온통 흰 꽃 핀 화염의 바다 한켠/ 애기 업은 돌을 보았네/ 그 형상 더욱 또렷하였네'('바다의 물집'에서)

시인은 어느 마을길을 들어서며 '외로운 자들은 제 안의 화를 제 안에 태운다'('고내(孤內)')고 했다. 그에게 '배의 밑창이냐'('바다의 물집'에서)

고향인 서귀포시 중문 배넛내에 잠든 정근철 시인(1952~2012). 시집 '물집'(2009)에 담긴 '바다의 물집'에는 '버릴 것 다 버린 바다'에서 '걸러내야 할 것들이 내게도 참 많았네'라는 화자가 등장한다.

그의 몸에 생겨났을 물집은 '시퍼런 정신'을 시편에 붙잡으려 했던 엄격한 창작 태도와 무관하지 않다. '팅// 팽팡히 조율하며 살의 걸을 타고/ 튀어 오르는 저 정생울 봉인해 놓은 병은 바다를 동등 떠난다. 병 안에 갇힌 나날이 여떠하리란 건 짐작할 수 있다. 세상과 단절되었거나 관계가 원만하지 않은 삶일 게다.

오래전 시인은 '좁은 병 속에 사심대 남자의 생이 있다'('좁은 병')고 했다. 마흔 넘은 사내의 생을 봉인해 놓은 병은 바다를 동등 떠난다. 병 안에 갇힌 나날이 여떠하리란 건 짐작할 수 있다. 세상과 단절되었거나 관계가 원만하지 않은 삶일 게다.

어두움의 근원을 천착(김병택) 진선희기자 sunny@ihalla.com

튀김덮밥의 신세계... '겉바속촉'의 정석

당찬 맛집을 찾아서

<181> 제주시 연동 '유메'

텐동(튀김덮밥). 밥 위에 튀김을 얹어 먹는 일본식 덮밥이다. 음식에 국적이 따로 있을까. 한일 외교 문제도 잊게 만드는 환상의 튀김덮밥 요리점이 제주에 있다. 바로 제주시 연동에 위치한 '유메'다.

대표 메뉴는 스페셜텐동(1만6000원), 에비텐동(1만2000원), 유메텐동(9000원), 차슈동(1만원) 등이 있다.

여름 메뉴로 텐자루 소바(9000원·점심 한정)를, 전채요리로 연두부튀김(4000원), 계란찜(2000원) 등을 판매하고 있다.

스페셜텐동은 '튀김덮밥의 신세계'와 같았다. 비주얼부터 압도적이다. 겉껍질이 부드러워 찹쌀 씹어 먹을 수 있는 '소프트셸크랩'이 고소한 튀김 옷을 입고 그릇 정중앙에 올려졌다. 한 입 깨물면 달달하고 짭짤한 양념과 고소한 게살의 맛이 입안 가득 퍼져 미각의 충만함을 느끼게 한다.

이밖에도 새우튀김(2마리), 파리고추튀김(2개), 김 튀김, 가지 튀김, 버섯 튀김 등이 밥 위

를 장식한다. 눈으로 보아도 황홀한데, 맛은 튀김의 정석 그 자체였다. '겉바속촉'(겉은 바삭하고 속은 촉촉하다를 줄인 신조어)을 제대로 느낄 수 있다.

텐동을 맛있게 먹으려면, 먼저 바삭한 김을 가장 먼저 먹고 튀김의 절반을 먹은 후 남은 튀김을 뚜껍에 덮어 먹는 것이 좋다. 기호에 따라 '시치미'(칠레 고추, 참깨, 김, 말린 만다린, 검은 대마 열매, 흰

스페셜·에비·유메텐동 등이 대표메뉴 기호에 따라 맛있게 먹는 방법 소개 여유로운 식사 가능한 '혼밥' 콘셉트

양귀비 열매 등 7가지를 섞은 양념가루)를 뿌리고 온천계란과 섞어 먹으면 된다. 온천계란은 저온에서 오래 삶은 계란으로, 노른자 부분은 반숙, 흰자는 반(半)응고 상태다. 간장이 기본인 특제 소스와 비벼 먹으면 풍미 가득한 밥이 된다.

에비텐동은 새우튀김 덮밥으로 기본 튀김들과 함께 새우튀김 4개가 메인이며, 유메텐동은 새우튀김 2개가 올려진다.

차슈동(돼지고기덮밥)은 기존의 일본식 덮밥과

조금 다르다. 중국식으로 재운 돼지고기 구이가 올려지고 기름에 볶은 대파와 온천계란이 밥 위를 장식한다.

돼지고기의 풍미도 튀김 못지않다. 입 안에서 사르르 녹아내리는 부드러운 고기의 질감은 물론, 고소하고 은은한 단맛의 간장소스가 감칠맛을 한층 끌어올린다. 향신료 산초도 제공돼 기호에 따라 섞어 먹을 수 있다.

'유메'의 콘셉트는 '혼밥'(혼자 먹는 밥·행위의 신조어)이다. 식당에 들어서면 독서실처럼 칸막이로 인테리어 되어 있어 남의 눈치를 보지 않는 여유로운 식사가 가능한 것이 특징이다.

'유메'의 주인들은 20대 청년창업가이자 요리를 전공한 대학 동기들이다. 두바이 버즈 칼리파(7성급 호텔)에서 일식요리를 배워 고향으로 돌아온 김대현 대표(28)와 홍성우 대표(28), 허연재 대표(28)가 의기투합해 지난 1월 유메를 창업했다. 이들은 혼밥 식당이라는 콘셉트를 지키기 위해 얼굴 비공개를 결정하기도 했다. 철저히 손님 중심의 매너인 셈이다.

김 대표는 "혼밥을 즐기는 단골손님이 최근 부쩍 늘었다"며 "맛있고 신선한 요리로 보답하겠다"고 말했다.

이소진기자 sj@ihalla.com

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



태양광 발전

한 우물만 파은 제주의 전문기업과 함께 하십시오

- ▷ 과수원, 밭, 유흥부지 소유자
- ▷ 옥상/지붕이 넓은 건축물 소유자
- ▷ 30년간 안정적 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