## 쌀쌀해지는 가을에 맛보는 부드러운 '삼치'







■ 접시에 가득 채워진 삼치회 2 전복, 새우, 멍게, 문어로 구성된 해산물 모듬 3 갈치, 자리 등 회모듬

5 직접 배를 몰고 바다에 나가 재료를 공수해 온다는 삼도횟집

원하면서도 진득한 국물맛이 일품이었고 더부룩

을 어디서 구입하고 있는지를 물었다.

나가지 못하면 가게문을 닫게 될 때도 종종 있다" 고 말했다.

삼도횟집의 메뉴는 삼치회와 벵에돔이 주메뉴 다. 김 대표가 직접 바다에 나가 횟감을 구해오기 때문에 회를 조금 더 저렴한 가격으로 맛 볼 수 있다. 포장도 가능하다. 주소=제주시 고마로10길

## 제주바다와 문학 (26) 오승철 시 '개닦이'



위미리 바닷가. 오승철 시인의 '개닦이'는 바다에서 스러져간 이들의 사연에 꿩 소리로 묘사된 4·3의 상처가 포개진다.

## "장끼우는 날, 다닥다닥 한을 긁다"

고향 마을 뱃사람들 희생 칠월 초닷샛날 출어 중단 4·3 비극 꿩 울음에 닿아

강이나 내에 바닷물이 드나드는 있는 그의 바다는 꿩 소리와 연결 곳을 뜻하는 '개'. 여기에서 파생 된 듯한 개닦이에 대해 시인은 이 런 설명을 달았다. '해녀들이 각 종 해조류가 돋아날 수 있도록 1 년에 한 두 차례씩 갯바위의 잡풀 과 바위부스러기 등을 호미로 긁 어 닦아내는 작업.' 그의 시는 개 닦이를 하는 바다에서 시작되었 다. '제주도의 젊은 시인'으로 소 개되며 1988년 출간된 오승철 시 인의 첫 시집 '개닦이'다.

'돌상 무렵 내 고향은/ 바다에 도 아니 든다.// 해마다 칠월 초 닷샛날은 수평선만/ 바라보는 마 을 사람들.//물 봉봉/ 드는 바닷 가,/ 돌아오지 않는 주낙배들.'( '개닦이·2' 전문)

리. 시인의 고향 마을에선 7월 초 닷샛날 이승을 뜬 어부들에 대한 애도의 뜻과 해신(海神)에 대한 두려움으로 출어를 하지 않는다고 구를 지척에 두고 해일을 만나 침 몰하면서 한꺼번에 익사했던 일이 있었기 때문이다. 시를 발표할 때 30여년 전이라고 했으니, 아마 1950년대 쯤에 벌어진 일 같다. 그 사고로 이날 하루에만 위미리 의 제사집은 19군데나 된다.

을'의 사연은 위미리에 피어난 동백꽃에 내려 앉는다. '남제주군

남원읍 위미리 곤냇골, 지는 꽃의 설움에 깔리는 노을// 바닷가 뉘 무덤가에 이르러/ 내 목빛도 붉 어라.'('섬동백·3'중에서)며 속 울음 우는 바닷가 마을의 풍경을 그려놓는다. 낭만과 거리를 두고 되며 또다른 죽음을 불러낸다.

'먼 산 장끼가 우는 날이면, 갯 바위마다 다닥다닥 붙어있는 늙 은 해녀들의 눈빛 속에서 잡풀이 며, 바위부스러기며, 무성한 한이 며, 아무데나 긁어내는 칠월의 하 루 해만 길어라.// 한평생/ 자맥 질에도/ 못 다 재운 호미 끝.'( '개닦이·1'중에서)

시인은 온 몸으로 우는 장끼를 두고 4·3사건의 총성에 놀란 것은 아니었을까 짐작한다. 바닷가나 귤밭, 무덤가 등 무심결에 들리는 장끼 울음처럼 시집에 실린 80편 의 시 중에서 15편에 꿩 소리가 머문다. '위미리 소고·4'에 묘사 했듯, 콩밭에 숨어살다 불탄 초가 그가 태어난 곳은 서귀포 위미 를 뒤로 하고 아우성 속에 잡혀가 던 아버지가 있었다. '사람도 놀 라고 꿩도 놀라, 말 그대로 아비

규환' (정인수)이었으리라. 시인은 이 시집 '자서(自 했다. 고기잡이 나갔던 배들이 포 序)'에서 "장끼가 우는 날은 나 의 시도 운다"고 적었는데 그 울 음은 아직 멈추지 않고 있다. 얼 마 전 고산문학대상을 받은 근작 '오키나와의 화살표'에도 꿩이 있었다. 4·3의 비극을 은유해온 꿩 울음소리는 식민지와 분단이 낳은 이산과 유랑, 학살을 견뎌야 '바다도 지우지 못한 슬픈 마 했던 우리 민족의 영혼과 한에 대 한 상징으로 승화되고 있다.

진선희기자 sunny@ihalla.com

## 당찬 맛집을 찾아서

<183> 제주시 일도2동 '삼도횟집'

추자도산 삼치회·백김치·양념장 더해 자연산 해산물·생선구이·지리 등 푸짐

점점 쌀쌀해지는 날씨, 참치처럼 부드럽고 겨울 방어의 기름진 맛을 함께 느낄 수 있는 '삼치회' 의 계절이 찾아왔다. 살이 통통 오른 삼치회를 제 대로 맛보기 위해 회 마니아들은 먼 길을 마다하 지 않는데, 삼치 중에서도 일품으로 치는 추자도 산 삼치를 제주시내에서 맛볼 수 있는 곳이 있다. 제주시 일도2동 '삼도횟집'이다.

삼치회는 살아 있는 회를 바로 떠서 먹는 것이 아니라 죽은 삼치를 저온 숙성을 거쳐 먹는 '선어 회'다. 활어회는 쫄깃한 식감을, 반면 선어회는 녹 는 듯한 식감이 특징이다.

최근 찾은 삼도횟집. 늦은 오후지만 내부에는 회를 맛보기 위해 가게를 찾은 손님들로 문전성 시다. 빈자리에 앉아 삼치회를 주문하자 전복, 새 우, 멍게, 문어, 갈치회, 자리회 등 값비싼 밑반찬 들로 한 상 가득 차려졌다. 메뉴판 바로 옆에는 원산지 표기가 돼 있었는데 모두 국내산이다. 재 료 모두가 국내산이기 때문에 일단 믿고 먹는 맛 으로 합격이다. 밑반찬으로 입맛이 돋구어질 무 렵, 굵직 굵직하게 썰어진 삼치회 한접시가 상 위 로 올려졌다.

반듯하게 잘린 김 한장을 손바닥 위에 펴낸 뒤 삼치회를 올리고 여기에다 현미밥과 백김치 혹은 파김치를 더해 김밥처럼 돌돌 만다. 그리곤 주인 장의 특제소스에 찍어 한입. 삼치회가 입안에서 살살 녹는다. 아삭하는 시원한 백김치의 식감과 신선한 삼치회의 조화가 잘맞는다.

한 상 가득 차려 나오는 해산물 모듬 등 밑반찬 을 거쳐 메인메뉴인 삼치회까지 맛을 보고 나니 배가 두둑해졌고, 속을 시원하게 해줄 국물이 그 리워졌다. 아니나 다를까 뚝배기에 끓인 지리탕과 생선 머리 구이가 상 위로 올려졌다. 지리탕은 시

한 속을 편안하게 해 주었다. 삼도횟집의 주인장 김영권(49) 대표에게 횟감

김 대표는 "삼치의 경우에는 8월에서 2월까지 추자도에서 잡힌 삼치를, 이외에는 여수지역 등에 서 잡힌 삼치를 쓰고 있다"며 "이와 함께 벵에돔 을 포함한 삼도횟집의 모든 횟감은 직접 배를 몰 고 바다에 나가 잡아오고 있다"고 말했다. 그러면 서 "믿을 수 있는 신선한 재료로 손님들에게 맛있 는 음식을 제공하기 위해 바다로 나가 직접 횟감 을 구하는 것"이라며 "바다에 나가 직접 횟감을 구해오기 때문에 날씨가 좋지 않아 며칠 바다에

3 삼도횟집(064-759-0044).

이태윤기자 Ity9456@ihalla.com

