



1 하룡의 대표 메뉴 상차림 2 월남쌈 3 반세오와 베트남 만두 냄(오른쪽 아래) 4 쌀국수 5 하룡 정동철 대표

제주바다와 문학 (28) 나기철 시 '제주해협'



제주에 대한 나기철 시인의 첫 기억이 배인 제주항. 피난민으로 제주에 정착한 시인에게 바다는 새삼 분단의 현실을 확인하는 존재다.

“제주 바다 보인다, 청천강은 없다”

첫 시집 실린 '청천강' 연작 고향가는 길 끊긴 분단 현실 "흘러왔으니 또 흘러가리라"

제주굿판을 훑어온 문무병 시인은 그를 일컬어 '입향 시조 1세대'로 칭했다. 20년 전인 1999년 나온 나기철 시집 '남양여인숙' 해설에 들어있는 표현이다. 1953년 서울에서 태어난 나기철 시인은 6·25한국전쟁 이후 제주에 왔다. 널리 알려진 그의 '청천강' 연작에 가족사가 배어있고 그를 통해 피난민으로 제주에 정착하게 된 연유를 짐작할 수 있다.

"평안남도 안주군 신안주면/원흥리/ 어머니는/ 시계포 주인 아버지/ 육남매 중 고명팔// 철 거덕거리며/ 기차는 지나갔다// 비가 내린다 30년 동안 캄캄하게 / 한라산이 보인다/ 묘향산은 보이지 않는다/ 제주바다 보인다/ 청천강은/ 보이지 않는다" ('우기(雨期)-청천강-1' 중에서)

나 시인의 첫 시집 '섬들의 오랜 꿈' (1992)에 실린 '청천강' 연작에서 그의 바다 이야기가 시작된다. 그의 초기작에 보이는 바다는 물과 단절을 낳는 것이면 서도 여는 제주 시인과는 다르다. 해녀, 이어도, 고기잡이 같은 이미지 대신에 어머니가 떠나온 고향, 그의 외가가 있었을 먼 땅에 가닿을 수 없는 분단의 현실이 파도친다.

'청천강' 연작은 바다로 흘러 흘러 다다른 시인의 제주 입도가 한 편의 서사시처럼 펼쳐진다. '제주해협(濟州海峽)-청천강-5'의 첫 구절을 보자. '부산에서는

더는 살 수가 없었다. 신성동산(山) 어둠 속에서 내려다본 불빛 들은 수없이 우리를 빨아 갔다. 아래로 내려왔다. 저녁 때 도라지호(號) 끝에 매달렸다. 땅은 우리를 땅 밖으로 밀어냈다.' 아버지는 아들에게 '섬으로 가겠느냐'고 묻는다. 살기 위해 수평선을 넘었고 다시 새로운 생을 꾸리기 위해 그들은 배에 올랐다. '아침이 되니 큰 섬이 앞에 있었고 누이와 나는 난간에 앉아 바다와 섬을 돌고래미 바라보았다.'

제주에 대한 시인의 기억은 제주항에서 출발한다. '우리가 처음와 달던 가랑비에 젖는 내 유년의 제주항, 카페리호 터미널로 바뀐.' ('제주항') 곳이다. 제주항은 '제주는 나를 자꾸/ 밀어 보낸다 / 제주항으로// 카페리호 터미널/ 넓고 높은 대합실/ 텅 비어 있다' ('제주항-2')며 두 번째 시집 '남양여인숙'에도 나타난다. 간간이 등장하는 별도봉도 제주항이 내려다보이는 공간인 터, 시인은 그곳에서 고향 갈 길 끊긴 심정을 노래한다.

거슬러 올라가면, 분단의 역사가 땅 바깥으로 밀려난 시인을 바다로, 섬으로 이끌었다. 섬에서도 시인은 산을 그리워했다. 섬에서 삼천 리 떨어져있는 청천강 너머 묘향산은 그에게 '언제나 내 가슴에 젖어 울던 산'이다. 그래서 일가, "흘러왔으니 또 흘러가야 하리"라며 "없는 고향은 생각해서 무엇하리/ 이 산천 어디메나 내 고향인데"라고 애써 위안하는 '산상아리랑-청천강-10'이 구슬프게 들린다.

전선희기자 sunny@ihalla.com

라이스페이퍼에 돌돌 싸 먹는 색다른 매력

당찬 맛집을 찾아서

<184> 제주시 아라2동 '하룡'

베트남 음식은 이제 중식·양식·일식 못지않게 쉽게 접할 수 있는 음식이 됐다. 먹거리 골목을 걷다 보면 베트남 음식을 다루는 식당들을 어렵지 않게 찾아 볼 수 있을 정도다. 베트남 대표 음식하면 쌀국수가 떠오르기 마련이지만, 분짜, 월남쌈, 반세오 등 맛있는 메뉴들이 즐비하다. 제주시 아라동에 위치한 '하룡'에서는 한국인 입맛에 맞게 개량된 다양한 베트남 음식들을 맛볼 수 있다.

베트남 음식점 하룡의 정동철(43) 대표는 "처음 베트남 음식점에서 주방 일을 배우기 시작해 요리를 하게 된 지 벌써 15년이 됐다"며 "어떤 분야의 음식점을 차릴까 고민하다가, 혼자서 모든 재료를 직접 준비하고 조리까지 가능한 베트남 음식을 선택하게 됐다"고 말했다.

정 대표의 추천으로 쌀국수, 분짜, 월남쌈 그리고 반세오를 주문해 맛을 보았다.

대중에게 가장 잘 알려진 베트남 쌀국수는 손님들이 찾는 단골 메뉴다. 소고기 등을 넣고 6시간 약불에 푹 끓인 육수에 잘게 찢어진 양지고기와 양파, 실파 그리고 라임을 곁들였다. 손가락으로

국물을 한입 떠 먹으니 얼큰한 맛과 과하지 않은 향신료의 풍미가 잘 어우러졌다. 두껍지 않고 부드러운 베트남 쌀국수의 면은 가벼운 식사를 즐기고 싶어하는 손님들에게 추천한다.

분짜는 '분'은 쌀국수 면, '짜'는 숯불에 구운 돼지고기 완자를 가리키는 말이다. 이곳 하룡에서는 분짜의 완자를 돼지고기로 대체해 제공하고 있다. 숯불에 구운 돼지고기와 쌀국수 면 그리고 신선한 야채를 '느억맘' 소스에 찍어 입으로 가져왔다. 느억맘 소스는 한국의 멸치액젓과 비슷한다.

쌀국수·분짜·월남쌈·반세오 등 인기 정 대표 "모든 재료 정성껏 직접 손질"

소스 특유의 새콤달콤한 맛과 숯불 맛이 잘 어우러져 식욕을 돋게 했다.

대중에게 널리 알려진 월남쌈은 돼지고기, 새우, 야채를 라이스페이퍼에 싸 먹는 요리다. 하룡에서는 아보카도, 파프리카, 오이, 올리브, 파인애플 등 총 12개의 과채가 나온다. 정 대표는 "월남쌈이 맛있으려면 신선한 야채가 가장 중요하다"며 "이미 손질된 기성품을 쓰는 가게들이 있는데, 편하긴 하지만 손님에게 미안한 감정이 들어 매일 장을 보고 모든 재료를 직접 손질하고 있다"고 말했다.

정 대표가 내은 월남쌈에는 보기에도 신선해 보

이는 재료들을 정성껏 손질한 흔적들이 역력했다. 라이스페이퍼를 미지근한 물에 적신 후, 돼지고기와 각종 야채 등과 함께 싸 먹으니 아삭아삭하고 신선한 재료들의 맛을 느낄 수 있었다.

베트남 음식하면 쌀국수, 분짜 그리고 월남쌈 정도만 알고 있던 기자에게 반세오는 처음 맛보는 음식이었다. 반세오는 쌀가루와 코코넛밀크로 만들어진 부침개와 같은 반죽에 돼지고기, 새우, 채소 등을 넣고, 이를 아주 얇은 라이스페이퍼에 싸 먹는 요리다. 반죽에 강황가루가 들어 있어 자제히 보기 전에는 계란 지단과 같은 노란색 빛을 띠고 있다. 반세오도 월남쌈과 같이 자기 기호에 맞게 싸 먹는 재미가 있어 손님들이 자주 찾는다고 한다.

정 대표는 "처음에는 장사가 안돼서 불안했지만 초심을 잃지 않고 꾸준히 가게를 운영하다보니 단골 고객들이 많이 늘었다"며 "가장 기본적인 것이지만 모든 재료에 정성을 담아 요리를 하다보면 손님들이 알아줄 것이라는 내 생각이 틀리지 않았음을 증명하는 것 같아서 뿌듯하다"고 말했다.

하룡은 제주시 신설로11길 2-10에 위치하고 있으며, 영업시간(토요일 휴무)은 오전 11시 30분부터 오후 8시까지다. 메뉴는 소고기 쌀국수 8000원, 분짜 1만1000원, 월남쌈 2만7000원, 반세오 1만6000원이다. 문의 064)722-3009

김현석기자 ik012@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 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.jejuSolar.co.kr