



1. 구이와 샤브샤브를 맛볼 수 있는 평한마리 요리 2. 양념주물럭·오리탕 등을 맛볼수 있는 오리한마리 요리 3. 정경순 사장. 4. 구이부터 샤브샤브까지... 평요리 한상 5. 평요리 한상

제주바다와 문학 (34) 장일홍 희곡 '이어도로 간 비바리'



바다를 일구고 사는 해녀들의 안녕을 기원하는 제주 잠수국. '이어도로 간 비바리'는 요양맞이 곳을 모티브로 제주도 수난사를 다룬 희곡이다.

"설움도, 눈물도, 고통도 없는 땅으로"

탐라와 4·3의 깊은 만남
현재진행형 수난사 다뤄
요양맞이 곳에 해원 과정

'할미'의 말에서 그 연유가 짐작된다. 지금, 여기 제주의 삶에 수십년 전 비극이 그늘을 드리우고 있다는 걸 일러준다.

서울 연희단거리패가 '초혼'이란 제목으로 무대 위에 빛었던 '이어도로 간 비바리'는 희곡작가 장일홍의 초기작인 '강신무(降神巫)'를 떠올리게 한다. '강신무'는 1990년 '한국일보' 신춘문예 당선작으로 작가의 의식 세계를 지배하고 있는 탐라와 제주4·3이 절묘하게 결합되어 나타난 작품(김미도)이다. 10년 뒤에 '자유문학' 가을호에 발표된 '이어도로 간 비바리'(2000)는 한층 깊어졌다. 상처받은 자들의 한을 웃으로 풀어내는 심방을 등장시켜 현재진행형인 제주도 수난사를 다뤘다.

희곡은 우도가 내다보이는 일출봉 기슭에 자리한 바닷가 언덕을 무대로 설정했다. 언덕 왼편으로 막 깊은 일출봉으로 향하고 오른 편은 성산포로 통한다. 언덕 중앙에는 요양맞이 곳의 제장이 차려졌다. 바다에 빠져 죽은 망자의 넋을 건져올리기 위한 곳 준비가 한창이다.

"무자년 난리 때 토벌대가 우리 마을 정년들을 폭도로 몰아서 성산포 앞바다에 수장시켰주. 그 땐 무서워서 시체도 못 찾았어. 바다에 빠져 죽은 시신들의 넋을 찾아 위로하고 저승으로 고이 보내는 요양맞이 곳을 해야 잠녀들이 탈 없이 물질을 할 수 있는 거라."

곳안이 열리자 심방은 초감제를 집전하며 4·3으로 떠도는 고향부터 불러낸다. 앞서 인용한

전선희기자 sunny@ihalla.com

구이부터 샤브샤브까지... 평요리 한상

당찬 맛집을 찾아서

<187> 서귀포시 대정읍 '임격정'

입맛 돋구는 고소한 꿩구이로 시작
가슴살·육수·채소로 끓인 국물 속풀이
주물럭·소금구이 등 요리요리도 별미

평고기는 예로부터 임금에게 올려지는 귀한 음식이다. 평고기는 풍부한 단백질 함유로 원기회복을 돕는 데 도움을 주는 것으로 알려져 사시사철 먹기에도 좋은 음식으로 치는데, 특히 겨울이 되면 삶아 올려 더욱 맛있어지는 평은 제주의 겨울 별미로 손꼽힌다.

서귀포시 대정읍 송악산 인근에 소재한 '임격정' 식당. 정경순(52)씨가 운영하는 이곳에서는 제주의 겨울 별미 평요리 한 상을 푸짐하게 맛볼 수 있다. 특히 식당에서는 해안도로를 따라 펼쳐진 바다에서부터 한라산, 산방산, 송악산, 형제섬 등 제주 천혜의 자연경관이 한눈에 들어오는데, 이를 감상하며 먹는 평요리는 임금님 수라상이 부럽지 않다.

임격정의 평요리의 코스는 구이로부터 시작된다.

다. 평은 부위별로 다르게 요리되는데 다리와 날개는 손질해 참기름과 소금으로만 버무리 꿩구이로 먹을 수 있다. 뜨겁게 달궈진 돌판 위에 후추와 소금으로만 밑간이 이뤄진 꿩고기를 마가린과 통마늘을 함께 올려놓으니 군침이 돌았다. 노릇노릇 익혀진 꿩고기 한점을 입에 넣으니 마늘향과 후추향이 묘한 어울림을 보인다. 꿩의 육질은 쫄깃하면서 담백까지하다. 상추에 노릇하게 익힌 꿩고기 한점을 주인공이 만든 특제소스를 찍어 올려 밥과 함께 싸서 먹으면 밥도둑이다.

꿩구이 다음에는 평가슴살을 이용한 평샤브샤브가 한 상으로 차려진다. 평가슴살은 다소 딱딱해 얇게 저며, 채소, 육수와 함께 샤브샤브로 즐기기에 제격이다. 평 뼈와 몸에 좋은 각종 재료 등을 넣고 푹 우려낸 육수의 깊은 맛은 일품이다. 여기에 배추, 파, 숙주 등 제철 채소 등과 평 가슴살을 넣어 적당히 익혀 먹으면 보양식이 따로 없다. 또 오랜시간 끓여 각 재료의 고유의 맛이 잘 배어 버린 따끈따끈한 평샤브샤브 육수는 겨울에 시린 가슴 속까지 따뜻하게 만든다.

평샤브샤브 다음으로는 칼국수가 나온다. 샤브샤브로 우려낸 국물에 면과 교자 등을 넣어 칼국수를 조리한다. 또 칼국수에는 면과 교자 외에 제주도식 수제비인 '메밀조베기'가 들어가는데 주인공이 직접 손가락으로 하나씩 떠서 끓는 육수에 넣는다. 모든 재료가 육수에 투하된 뒤 중불에 5분 정도 끓인다. 이후 걸쭉해진 육수와 면을 건져

부드러운 메밀조베기를 한 손가락에 담아 입으로 넣으면 담백하고 구수한 그 맛에 고개가 절로 끄덕인다.

임격정에서는 '평 대신 오리'라는 말도 있다. 평 말고 오리 요리도 맛볼 수 있기 때문이다. 오리요리는 주물럭과 소금구이로 나뉜다. 고추장을 베이스로 달콤하게 비벼진 오리주물럭은 성인이서 어린이까지 남녀노소 좋아할 맛이다. 또 주물럭을 모두 먹고 난 뒤에 양념장과 파절임 등을 함께 볶아 만든 볶음밥과 들깨가 들어가 담백하고 얼큰한 맛이 느껴지는 오리탕은 '별미'다.

임격정 주인장 정경순씨는 각종 밑반찬과 더불어 요리에 들어가는 채소 등 재료는 모두 가게 뒷밭에서 직접 키우고 재배하고 있다. 또 평·오리 고기는 수년간 거래를 이어오고 있어 믿을 수 있는 업체로부터 신선도를 직접 확인하고 공수받았다. 재료에 대한 믿음은 확실한 셈이다.

정씨는 "밑반찬 채소 등을 뒷밭에서 직접 키우고 있는데 재료의 신선도는 손님과의 가장 기본적인 약속으로 생각하고 있다"며 "내년이면 가게를 개업한 지 20년이 되는데, 지속해서 찾아주시는 단골손님과 앞으로 찾아주시 손님들에게 맛있는 음식을 요리해 드릴 수 있도록 노력하겠다"고 말했다.

위치=제주특별자치도 서귀포시 대정읍 송악산 광로177번길 251. 문의·예약=064-792-4088.

이태윤기자 ity9456@ihalla.com

Advertisement for '모두투어' (Moduto) travel agency. It features several promotional cards for golf packages and travel deals. Key offers include: '대만 가오승 골프 4일' for 995,800 won; '대만 남부 가오승/타이난 4일' for 795,800 won; '대만 남부 가오승/타이난/퀵딩/아리산 5일' for 996,800 won; and '다낭 5일 휴양+관광(3성호텔)' for 690,600 won. The agency is located at 747-0404 and 744-6068.