



1 돼지고기와 김치가 푸짐하게 들어간 매콤한 맛을 내는 김치찌개. 2 간 고기, 버섯, 대파, 고추, 순두부 등을 넣어 고소한 맛을 내는 순두부 한상차림. 3 흑미와 백미를 잘 섞어 조리한 뒤 손님상에 내어주는 솔밥.

따끈한 찌개... 푸근한 인심이 보글보글

당찬 맛집을 찾아서

<189> 시니어 손맛집 찬찬찬

제주시니어클럽 첫 노인일자리아사업장 문동일 셰프 전수한 레시피 '승부수' 김치·순두부·참치 등 찌개 전문점으로 주방장 '손님에 하나라도 더 내주고 파'

매서운 칼바람에 옷깃을 여며보지만 잠시 뿐. 이럴 때면 김이 모락모락 나는 따끈한 국물에 추위를 녹이고 싶은 마음이 절로 든다. 여기에 어머니 같은 푸근한 인심까지 더해진다면 얼마나 좋을까. '시니어 손맛집 찬찬찬'은 이 겨울 따듯한 찌개로 몸을 녹이고 허기진 배도 가득 채울 수 있는 밥집이다.

넉넉한 인심으로 주머니 가벼운 학생과 택시기사들 사이에서 사랑을 받은 '시니어 손맛집'은 최근 '시니어 손맛집 찬찬찬'으로 간판을 바꿔달고 찌개류 전문점으로 재탄생했다.

시니어 손맛집 찬찬찬은 제주도 노형동 탐라도서관 후문 맞은 편에서 지난 2005년 4월 개업했다. 이 식당은 제주시니어클럽의 첫번째 노인일자리 사업장으로, 환혼에 접어든 노인들이 음식을

팔며 제2의 인생을 열어가고 있다. 개업 초기에는 고전을 면치 못했지만 부단한 메뉴 개발 끝에 감칠맛나는 김치찌개가 히트 메뉴로 자리 잡으며 입소문을 타기 시작했다.

시니어손맛집 찬찬찬은 지난해 가게 내부를 새롭게 꾸미고 메뉴를 재구성한 뒤 그해 11월 협동조합 형태로 다시 문을 열었다. 두루치기, 비빔밥 등 기존에 팔던 일부 메뉴는 과감히 정리하고 현재는 찌개류만 팔고 있다. 가장 잘하는 것에 집중하자는 것이었다.

시니어 손맛집 찬찬찬은 재개업 전 음식 경연 TV프로인 '한식대첩'에서 제주도팀을 이끌고 출전한 문동일 셰프로부터 찌개 레시피 교육을 받았다.

시니어 손맛집 찬찬찬의 대표 메뉴는 김치찌개, 순두부찌개, 참치찌개다.

돼지고기와 함께 볶아 하루 쯤 저온냉장고에 숙성한 김치와 볶지 않은 김치를 한 데 넣어 끓인다.

이렇게 하면 돼지고기에도 김치 양념이 잘 배어 먹을 때 맛이 따로 놀지 않고, 볶지 않은 김치에서는 아삭한 식감을 느낄 수 있다고 한다. 김치찌개에는 살코기와 비계가 일대일 비율로 적당히 분배된 돼지고기가 푸짐하게 들어가는 데 손님 취향에 따라 미리 주방에 얘기하면 비계는 빼고 살코기만 넣어준다. 김치찌개 첫 맛은 감춤파나고 나중에는 매콤함이 스며들며 올라온다.

간 고기, 버섯, 대파, 고추, 순두부를 넣어 끓인 순두부찌개에는 고소함을 한껏 끌어올리기 위해 파기름과 돼지기름, 고추기름 등 3가지 기름이 쓰

인다. 순두부는 뚝배기를 가득 채울만큼 한 가득 들어가 있다. 국물은 자극적이지 않아 듀유처럼 고소하다.

밥맛도 일품이다. 솔밥은 주문과 동시에 즉석에서 조리된다. 흑미와 백미를 잘 섞어 8분간 조리한 뒤 손님상에 내어준다. 고슬고슬하게 지어 밥알에는 윤기가 흐르고 식감도 쫄쫄득득하다. 여기에 단호박을 하나 올려주는 데, 밥과 한데 섞어 입에 넣으면 적당한 단맛이 올라와 식욕을 돋운다.

찬으로 5가지가 계량팔이, 무생채무침 등이 나오는 데 그날 그날 만든 것만 쓰며, 제철에 맞게 주 단위로 반찬을 바꾼다.

이렇게 솔밥과 더해져 나오는 찌개 한상이 7000원이다. 솔밥 대신 공깃밥을 선택하면 가격은 5000원으로 떨어진다. 만원 한장을 점심 하나 제대로 해결하기 힘든 현재 물가를 생각하면, 상상하기 힘든 가격이다.

시니어 손맛집 찬찬찬에서 주방장으로 일하는 문영자(71)씨는 가격을 올리고 싶은 생각이 들지 않는다는 질문에 "그동안 우리 식당을 찾아준 손님들을 생각하면 그럴 수가 없다"면서 "어떻게든 손님에게 뭐 하라도 더 내어주고 싶다"고 말했다.

시니어손맛집 찬찬찬은 제주시 진군3길 28번지에 위치하고 있다. 영업시간(토·일요일은 휴무)은 오전 9시부터 오후 5시까지다. 가격은 공깃밥을 포함해 김치찌개·순두부찌개, 참치찌개 모두 5000원이며, 솔밥을 주문하면 2000원이 추가된다. 문의=064-711-3999.

이상민기자 hasm@ihalla.com

제주바다와 문학 (38) 김윤숙 시조 '가시낭꽃 바다'



제주 겨울바다. 김윤숙 시인의 시집 '가시낭꽃 바다'엔 꽃과 바다가 서로 스며들며 한편의 소설 같은 이야기들이 등장한다.

"토해보지 못한 내 가슴의 마그마어"

꽃들의 이름마다 스민 바다
바다만큼 키 낮추는 생존법
속수무책 열병도 품는 그곳

그가 키우는 꽃엔 바다가 있다. 바다가 있어 피고지는 꽃에 살림살이를 맡겼던 하루하루를 건너왔다. 그의 시편에 꽃들의 존재가 한 번씩 등장할 때마다 일렁이는 파도소리가 밀려든다. 제주 김윤숙 시조시인의 첫 시집 '가시낭꽃 바다'(2007)를 펴들며 그런 풍경이 그려졌다.

'어때껏 못 떠났다 제주항 저 방파제/ 금채기 해녀들을 다 가둔 바다/ 산지천 거슬러 와서/ 등대로 핀 쇠별꽃// 어당초 그 불빛들은 승선하지 않았다/ 사라봉에서 별도봉으로 바닷길만 감아 돌던/ 잘 가라 허기진 청춘/ 다시 못 올 이 세상을.'('옛 등대로 오다'에서)

제주섬을 벗어나고 싶었던 시적 화자는 그런 마음이 커져갈 때 제주항으로 걸음을 옮겼으리라. 별도양을 닮은 쇠별꽃에 저 높이 오르고 싶었던 젊은 날의 꿈이 비쳐든다. 바다에서 그 시절의 기억을 떠올리며 애써 '허기진 청춘'에 이별을 고한다. 당장 오늘 '장미의 전쟁'을 치러야 하는 일이 현실이기 때문이다.

'비닐하우스 장미' 연작 등에 한때 꽃 농장을 운영했던 시인의 이력이 겹쳐 읽힌다. 그곳에서 장미의 전쟁이 펼쳐졌다. 7월 땀방아래 비닐하우스에서 붉은 장미

를 꺾어내지만 가격 폭락에 적자만 쌓여간다. 장미는 돌린 가시로 마지막 자존심을 보여주나 사람은 그러질 못한다. 꽃송이가 앉을 자리에 비집과 곰팡이가 피어나는 장면에 고단한 우리네 삶의 표정이 있다.

그래서 '섬만 잠시 떠나도 바다에 또 끌리는'('구룡포에 들었다') 화자는 바다로 간다. 바다는 생존법을 알려준다. 우리는 이미 제주섬에서 벌어진 참사를 통해 해안가에서 살아남으려면 바다만큼 키를 낮춰야 한다('우도 속부쟁이')는 걸 배웠다. 바다는 속세의 온갖 욕망들을 나무라지 않고 품어준다. 시인은 '장미농장 돌아와 고해 성사하는 바다'('마라도 행')란 시구를 통해 바다를 완전한 존재로 묘사했다.

바다는 열망의 다른 말도 된다. 여기, 한 여인이 있다. '가시낭꽃 바다'에 나오는 '오의사 각시'다. 가시낭꽃은 제주 야산에 피는 짙레꽃을 일컫는다. '이호엔 몽유병으로 떠도는 바다가 있다/ 벼랑 끝 파도소리 손재봉틀 돌릴 때/ 밤새껏 부서진 자리 가시나무 꽃 피었다'로 시작되는 이 시에서 오의사 각시는 '진백 한 번 받았을 뿐'인데 속수무책 더 큰 열병을 앓는다. '저 혼자 겸상 차렸다 황급히 물러 갈 뿐'에 이르면 그 정도를 짐작할 수 있다. 그 여인을 딱히 하고 해야 할까. 화자는 '한 번도 못 토해본 내 가슴의 마그마어'라고 읊으며 그 뜨거운 사랑을 지지한다.

전선희기자 sunny@ihalla.com

축

당 선

제주특별자치도체육회장



부 평 국

제주특별자치도체육회장 당선을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

제주제일고등학교 제13회 동창일동

축

당 선

제주특별자치도체육회장



부 평 국

제주특별자치도체육회장 당선을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

제주제일중학교 제16회 동창회
회장 김 영 식 외 회원일동

축

당 선

제주특별자치도체육회장



부 평 국

부평국 동창의 초대 민선 제주특별자치도체육회장 당선을 진심으로 축하하며 지혜와 열정으로 도체육계를 이끌어 나갈 것을 회원 모두가 기대하고 응원합니다.

제주북초등학교 제54회 동창회

축

당 선

제주특별자치도체육회장



부 평 국

제주특별자치도체육회장 당선을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

제주부씨 열공계 종친회
회장 부 영 삼 외 종친일동