



따뜻한 마음으로 차린 다채로운 음식 한가득

단돈 8000원으로 만날 수 있는 수십 가지의 풍성한 음식들. 진선미 대표는 정성을 다해 음식을 차려내고 있다.

당찬 맛집을 찾아서

<195> 제주시 건입동 선미 한정식 뷔페 부담 없는 가격 골라먹는 재미 가득 튀김·국수·구이 등 종류만 수십 가지 셀프 코너서 라면·계란프라이까지

일반적으로 뷔페하면 호텔 등에 자리잡은 대형 뷔페가 생각나기 마련이다. 먹고 싶은 음식을 취향대로 골라먹는 재미가 있지만, 비용이 만만치 않아 결혼, 돌잔치 등의 행사를 제외하고는 쉽게 갈 엄두가 나지 않는다. 이런 다양한 메뉴를 단돈 만 원도 안되는 가격에 맛 볼 수 있는 식당이 있다. 바로 선미 한정식 뷔페다.

지난 2018년에 문을 연 선미 한정식 뷔페의 상호는 주인장 진선미(55)씨의 이름을 따서 만든 가게다. 울산 출신인 진씨는 27살 때부터 식당에서 일하며 요리를 시작했다고 한다. 주로 대형 합바(건설 현장 안에 지어놓은 간이 식당), 뷔페 식당 등에서 주방장으로 일을 해오던 진씨는 지난 2015년 남편의 고향인 제주로 내려와 음식점을 열어 제2의 인생을 시작했다. 이후 높은 건물 입

대로 등의 이유로 하던 음식점 문을 닫고 지금의 자리로 들어와 장사를 시작했다고 한다.

밖에서 가게를 바라보면 뷔페식당이라는 간판을 제외하고는 뷔페 음식점이라고는 생각하지 못할 정도다. 가게 내부로 들어서자 가정집 분위기의 친근한 식당이 눈에 들어온다.

진 대표는 “편안한 분위기에서 음식을 맛볼 수 있게 하기 위해 가정집을 개조해 지금의 자리에서 장사를 시작하게 됐다”며 “손님들이 음식을 먹고 ‘호텔 뷔페 같다. 음식값이 너무 싸서 올려야 될 것 같다’고 말해주실 때 뿌듯하다”고 말했다.

가게를 둘러보자 돈가스, 치킨, 멸치튀김, 잔치국수, 순대, 머릿고기, 갈치구이 등 수십 가지의 음식과 반찬이 눈에 들어왔다. 음식 코너 제일 앞쪽에는 밥을 담은 밥솥 두 개가 놓여 있었다. 한쪽에는 현미밥이, 또 다른 한쪽에는 흰쌀밥이 놓여 있었다. 손님의 기호에 따라 뜰 수 있도록 하는 진 대표의 세심한 배려가 돋보인다. 안쪽으로 더 들어가자 식당 한쪽에는 셀프 라면과 계란 프라이를 조리할 수 있는 코너가 눈에 띄었다.

진 대표는 “손님들이 지나가면서 ‘어떤 음식이 있었으면 좋겠다’라고 가볍게 던진 말도 놓치지 않고 생각해보고 있다가 준비하려고 노력한다”며 “손님들이 먹고 싶은 음식을 마음껏 먹고 가는 모습을 보면 절로 기분이 좋아진다”고 설명했다.

넓은 점시에 현미밥, 오이무침, 김치, 갈치구이, 순대, 미나리무침을 담고 ‘오명국’을 떠서 자리에

앉았다. 먹고 싶은 요리로만 골라 먹다 보니 어느새 접시는 동이 나 있었다. 요즘같이 고물가 시대에 뷔페 음식을 단돈 8000원에 만날 수 있다.

선미 한정식 뷔페는 개업식, 집들이, 체육대회, 소규모 모임 등 각종 행사를 대상으로 맞춤 출장 뷔페도 운영하고 있다. 당초 아침, 점심 장사를 했었지만, 현재는 코로나19 사태로 인해 손님이 많이 줄어 오후 2시까지 점심 장사만 하고 있다.

좋지 않은 가게 상황에도 진 대표는 남을 돕는 활동도 열심히 하고 있다.

진 대표는 “너무 힘이 들어서 그만두려고 했던 적도 있었지만, 주변에서 계속 응원해주셔서 큰 힘이 되고 있다”며 “응원해주신 분들에게 받은 고마움을 더 힘든 사람들에게 돌려주기 위해 꾸준히 기부활동도 하고 있다”고 말했다.

진 대표는 이어 “가게를 운영하면서 큰돈을 벌고 싶은 욕심은 없다”며 “돈은 일한 만큼 벌고, 쓸 만큼만 쓰고, 남은 것은 남을 위해 베풀면서 사는 것이 인생의 목표”라고 말하며 웃어 보였다.

선미 한정식 뷔페는 제주시 건입동(만덕로 3길 11)에 위치해 있다. 가격은 1인 8000원.

김현석기자 ik012@ihalla.com



제주바다와 문학 (50) 현기영 장편 '바람 타는 섬' ②



물질하는 제주 해녀 사이로 돌고래가 헤엄치고 있다. '바람 타는 섬'은 순환하는 해녀의 일상이 사계절을 담았다고 했다.

“밀물과 썰물의 순환 같은 해녀 일생”

돌고래떼와 공존하는 장면 아낌없이 내어주는 바다 해녀 생애도 사계절 닮아

소라와 전복이 있다.

현기영 소설가는 그 바다발을 일구는 해녀들에게도 아기 잠녀, 중군 잠녀, 상군 잠녀, 노인 잠녀로 이어지는 사계절이 있다고 했다. 20여 년 동안 전성기를 누리던 상군 잠녀들은 기력이 떨어지면서 차츰차츰 얇은 바다로 뒷걸음질 친다. 어느 시기가 되면 아기 잠녀들이 물질하는 곳으로 돌아오는 것이 그들의 생애다.

“밀물과 썰물의 순환, 어려서 썰물 타고 먼 바다로 나아갔다가 때가 차면 다시 밀물에 밀려 노인으로 돌아오는 잠녀의 일생, 밀물의 끝은 죽는 자의 마지막 숨을 떨어주고, 썰물의 시작은 태어나는 자의 최초의 숨을 열어주었다.” 이 문장처럼 해녀들은 섭리대로 살다 가기를 희망한다. 그것은 생태계를 지배하고 있는 원리와 법칙을 깨지 않는 일이다.

소설에서 또 다른 해녀인 정씨의 사연은 그들의 삶이 곧 ‘함께 튕겨오른다. 검은 몸의 돌고래떼를 보자 해녀들은 일제히 태극을 손으로 두드리며 외친다. “물 알로(아래)! 물 알로!” 주인공 여옥은 정신이 아득해진다. 돌고래들은 허공에 경중경중 솟구친 뒤 바다로 곤두박질치다 거칠것처럼 얽전하게 사라진다.

놀란 여옥에게 해녀 순수가 한 마디 한다. “에이, 무섭기는, 우리 보고 반갑다고 인사하는 건데, 돌고래는 좀처럼 사람을 해치지 않는다더라.”

우리의 바다발은 계절마다 다른 생산물을 내어준다. 파란 파래 때가 뒤덮는 봄에는 미역과 톳이 나온다. 여름 바다엔 천초와 감태, 가을과 겨울의 찬물에는 살전

정씨의 사연은 그들의 삶이 곧 ‘함께 살기’를 배워가는 과정임을 드러낸다. 정씨는 아름다운 산호 숲에서 손바닥만한 전복 하나를 수확하자 욕심이 나서 다시 깊은 물로 향한다. 조류에 흐느적 거리는 해초 사이로 전복이 다시 눈에 띈다. 빗창을 들어 전복을 캐려 하다가 그만 바다를 디딘 발이 휘청거린다. 전복은 빗창을 문 채 입을 딱 닫아버렸고 정씨는 손목에 매인 빗창 끈을 풀지 못해 영영 돌아오지 못할 길로 떠날 뻔했다. 울컥울컥 물을 토해내고 간신히 숨을 쉴 정씨는 어둠 길 깊은 물속에서 잠았던 전복이 실은 낚싯이더라고 했다. 바다는 그렇게 말없이 가르친다.

진선희기자 sunny@ihalla.com

애월리 순메밀 막국수 4월 25일(토) 오픈



대표 김창균 배상

저희 애월리순메밀막국수는 한우와 꿩, 닭으로 직접 육수를 뽑습니다.

금번 여러분의 성원과 격려에 힘입어 애월리 순메밀 막국수(100% 순메밀 자가제분 자가제면)를 4월 25일(토) 오픈하게 되어 여러분께 인사드립니다. 저희 애월리 순메밀 막국수는 100% 순메밀 막국수로 반죽에 면소다, 화학첨가물, 밀가루, 전분등이 전혀 들어가지 않음을 보장하며, 언제나 찾아 주신다면 여러분의 건강을 먼저 생각하는 마음으로 정성껏 모시겠습니다. 감사합니다.

개업 일시 2020년 4월 25일(토요일)

개업 장소 제주시 애월 해안로 11 (제주시 애월리 2052번지)

문의 (064)799-4589

- 저희 애월리 순메밀 막국수에서는 당일제분하여 주문후 반죽하고 누릅니다.
- 100% 순메밀막국수 반죽에 면소다, 화학첨가물, 밀가루, 전분등이 들어갈시에는 1억원 보상해 드리겠습니다.



- 100% 순메밀물막국수
- 100% 순메밀비빔막국수
- 100% 순메밀들기름막국수

100% 애월리순메밀막국수

자가제분 자가제면 T.799-4589