



정성으로 담아낸 제주의 맛

바다 향 가득 머금은 ‘조베기’



구수·담백한 '바당조베기'

당찬 맛을 찾아서

<196> 제주시 도두동 '바당조베기'

탱탱한 식감·구수하고 담백한 국물
양껏 들어간 해산물에 매생이까지
비린내 없는 고등어죽... 건강한 맛

조베기는 수제비를 뜻하는 제주 방언이고, 고등어 죽은 옛 제주사람들이 즐겨 먹던 향토 음식이다. 하지만 제주에서 조차 '제주스러운' 두 음식을 만나는 일이 쉽지 않다.

제주시 도두동에 있는 '바당조베기'는 고등어 죽·조베기 전문 음식점이다. 제주시 한림읍에서 갈국수 전문점을 성공적으로 키워낸 김성진 대표



'오메가 고등어죽'

(44)가 그동안의 경험을 살려 지난해 8월 문을 열었다. 왜 수많은 음식 중 조베기와 고등어 죽이었을까. 김 대표는 “색다르면서 제주스러운 음식점 개점을 고민하다가, 그동안 갈국수 전문점을 운영하며 익힌 반죽 비법을 접목할 수 있는 음식이 조베기라는 생각이 들었다”면서 “또 한림향 경매사들과 친하게 지낸 덕분에 싱싱한 고등어를 공급받을 수 있다는 장점이 있었는데, 제주에는 조림, 구이, 회 등을 파는 고등어 전문점은 많아도 죽을 파는 곳은 단 한 곳도 없어 고등어 죽을 선택하게 됐다”고 말했다.

김 대표가 선보이는 '바당조베기'에는 조베기에 더해 바다 냄새 물씬 나는 해산물이 양껏 들어가 있다. 멸치와 밴댕이, 다시마, 건새우, 미역, 갯은 야채로 끓여낸 육수에 문어와 쭈꾸미, 몸에 좋은 매생이, 김을 넣었다. 매생이는 제주에서 나지 않아 전남 장흥에서 공수해온다고 한다. 조베기 반죽에는 2가지 종류의 밀가루와 전분이 들어간다. 1시간 정도 반죽을 치면 뒤 영하 1-5℃ 저온 냉장고에서 12시간 숙성한다.

조베기는 탱탱한 식감을 자랑했다. 밀가루의 특유 냄새도 없다. 김 대표는 충분한 숙성 과정과 섞어쓰는 밀가루 2종류 중 한 종류에 그 비법이 있다고 했다. 국물은 구수하면서 담백했다. 조베기를 자칫 잘못 끓이면 전분이 끈적하게 올라와 지나치게 국물이 걸쭉해지는데 김 대표의 그 비법 덕분에 국물도 적당한 식감을 유지하고 있다.

바당조베기를 주문하면 보리밥이 팔려 나온다. 고슬고슬하게 지은 보리밥에 양념장을 넣어 먹으면 부족한 간을 채울 수 있다.

'바당조베기'가 내놓는 고등어 죽 이름은 '오메

가 고등어죽'이다. 고등어에는 불포화 지방산인 오메가3가 많은 데 심혈관질환에 좋다.

고등어 죽은 손이 많이 가는 음식이다.

손질을 허투루하면 비린내가 나기 때문에 김 대표는 아침부터 고등어 껍질을 일일이 벗겨내고, 피와 뼈를 제거하는 데 많은 공을 들인다고 한다. 고등어는 한림향에서 당일 공수한 생물만 쓴다. 신선한 재료에 김 대표의 역척스러움까지 더하니 비린내를 찾아볼 수가 없다.

고등어 죽은 고등어 뼈로 우려낸 육수에 불려낸 찹쌀과 고등어를 한 데 넣어 끓이는 것이 아니라 볶는 방식으로 조리한다. 볶는 과정에서 고등어 살이 먹기 좋은 크기로 자연스럽게 풀어진다. 재료 본연의 맛을 해치지 않기 위해 간은 오로시 전 일임으로만 했다. 여기에 참기름을 살짝 올리니 담백하면서 고소하다.

김 대표는 “우리가 내어줄 수 있는게 정성밖에 없다”고 했다. 김 대표의 말처럼 어느 음식 하나 허투루 만든 것이 없다. 손수 만든 밀반찬이며 간을 채우는 천일염도 그냥 쓰는 것이 아니라 3시간 볶아서 쓴다. '바당조베기'에 고명으로 얹은 김도 조미감이 아니라 파래김을 사다가 직접 볶는 것이다.

김 대표는 “'바당조베기'에 오셔서 건강한 음식을 드시고 건강해졌으면 하는 바람”이라고 전했다. '바당조베기'는 제주시 서해안로 155(도두1동 2623-3)에 위치하고 있다. '바당조베기'와 '오메가 고등어 죽' 가격은 각각 8000원이다. 이밖에 갈국수와 매생이문어전, 문어뿔뿔도 선보이며 영업 시간은 오전 9시부터 오후 4시까지다. 일요일은 휴무다. 문의=064-747-1585.

이상민기자 hasm@ihalla.com

영화觀

“매출 최대 70% 급감·2만명 고용불안”

한국 영화산업 현황과 전망
코로나19 여파 실태 조사

“안정화 국면에 들더라도
상당기간 영화 출시 영향”

신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 여파로 올해 한국 영화산업 매출이 작년보다 최대 70% 급감하고, 2만명 이상 종사자들이 고용불안을 겪을 가능성이 있다는 전망이 나왔다.

영화진흥위원회는 지난 12일 ‘코로나19 충격·한국 영화산업 현황과 전망’ 보고서에 이같이 관측했다.

보고서에 따르면 영진위가 코로나19로 인한 영화제작 현장 피해 규모 실태 조사를 한 결과, 설문에 응한 82개 작품의 실제 피해 총액(1~4월 기준)은 213억8993만원으로 집계됐다. 작품당 평균 피해액은 2억6389만원이며, 최대 피해액은 33억3000만원에 달했다.

82편 가운데 42편(51.3%)은 제작 단계에서 연기, 중단 혹은 취소됐다고 답했다.

이로 인해 제작 현장에서는 총 413명의 고용이 중단된 것으로 파악됐다. 이 중 227명은 고용이 연기됐고, 186명은 고용이 아예 취소됐다.

올해 연간 전체 영화산업 매출과 고용도 큰 타격을 입을 것으로 전망됐다.

영진위는 2가지 시나리오를 토대로 극장 매출을 추산했다.

전국 관객 수가 5월부터 점차 증가해 지난해 연간 관객 수의 80%까지 회복된다면, 극장 매출은 작년보다 1조1866억원(62%) 줄어든 7273억원 수준에서 마감될 것으로 전망했다.

반면, 관객 수가 회복과 침체를 거듭해 작년의 50% 정도에 그친다면 올해 극장 매출은 작년보다 1조3972억원(73%) 급감한 5167억원에 머물 것으로 추산했다.

이렇게 되면 투자 및 제작 부문에서도 작년 대비 3975억원에서 4680억원 정도 수익이 줄 것으로 내다봤다. 극장 매출은 통상 극장이 43.5%, 투자 및 제작사가 33.5%를 가져가는 수익 배분 구조를 적용해 추산한 것이다.

극장 매출 감소는 고용에도 직간접적인 영향을 미친다. 극장 매출 감소액에 한국은행의 영화산업 취업유발계수를 적용한 결과, 전체 영화산업 종사자 약 3만878명 가운데 2만명 이상이 고용불안 위험에 노출되는 것으로 나타났다.

영화산업 취업유발계수는 18.2명으로 극장 매출이 10억원 늘 경우 취업자 수는 18.2명 늘어나는 것으로 해석하는데, 이를 감소액에 적용한 수치다.

영진위는 “통상 영화는 제작부터 개봉까지 2년가량 걸리므로 코로나19 사태가 안정화 국면에 접어들더라도 상당 기간 영화 출시에 영향을 받게 될 것”이라며 “영화산업은 제작과 배급, 상영 각 부문에서 1~2년가량 그림자가 드리울 것”이라고 내다봤다.

연합뉴스



신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 확산에 많은 영화제작사들이 개봉을 미루자 영화관이 신작 대신 과거 히트작 위주로 상영하고 있다. 사진은 1일 오후 서울 시내 한 영화관의 상영시간표.

연합뉴스

축 취득 공학박사



김지형

(父: 김두평(신대홍건설 사장) · 母: 이미선)

공학박사 학위 취득을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

연인김씨 한림학사공과 죽성종중 대보공계 종친회
회장 김익중 외 종친일동

축 수상 보건복지부장관표창



권규정

보건복지부장관표창 수상을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

다정회

축 합격 제9회 변호사 시험



홍대겸(구:충석)

제주제일고등학교 졸업 · 한양대 법대 졸업
한양대 대학원 수료 · 전북대학교 로스쿨 졸업(97)
(父: 홍현철(제동종합건설(주) 대표) · 母: 김유신)

제9회 변호사 시험 합격을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

주건회 회원 일동

축 합격 제9회 변호사 시험



강나래

성균관대학교 법학전문대학원 졸업
(父: 강창석 · 母: 고은옥)

제9회 변호사 시험 합격을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께 하시길 기원합니다.

배꼽모임 일동