



이색적 맛에 한번 분위기에 또 한번... 특별히 만나는 랍스터



‘코코마마’의 메뉴는 기본 구성인 튀김 요리 하나다. 새우와 오징어, 게 튀김과 닭고치 등이 포함돼 있다. 여기에 추가 주문을 하면 랍스터도 함께 맛볼 수 있다.

당찬 맛집을 찾아서

<206> 성산을 일출로 ‘코코마마’

가게 창밖에 펼쳐진 성산일출봉 제주자연 벚살아 떠나는 맛 여행 랍스터와 새우·게 등 튀김요리에 생소할 법한 파인애플 볶음밥도

“이렇게 아깝고 예쁜데, 너를 어떻게 먹을 수 있겠어.”

식탁 앞에서 고민하게 되는 비주얼을 가진 음식들이 있다. 막상 맛을 보면 적극적으로 파괴하면서 먹게 되는 음식들, 비주얼과 맛을 동시에 갖춘 음식.

제주 성산일출봉이 한눈에 보이는 곳에 비주얼과 맛, 분위기까지 두루 갖춘 곳이 있다. 자주 접하지 못해 생소한데 가격도 비싼 고급 음식으로 알려져 자주 맛볼 수 없는 ‘랍스터’를 주메뉴로 한 ‘코코마마’다.

조상훈 대표가 지난 2017년부터 운영 중인 ‘코코마마’는 랍스터와 튀김 요리를 선보이고 있다. 가게 분위기에서부터 음식까지 동남아 분위기가 물씬 느껴지는 곳이다. 유리창 너머로는 채광이 잔뜩 들어오고, 성산일출봉과 바다가 보여서 휴양지에 놀러온 기분이 든다. 어릴 적 가족과 함께 데

계를 먹어본 적은 있지만, 랍스터를 맛보긴 처음이라 들뜬 기분으로 랍스터를 추가한 2인 세트를 주문했다.

“맛집”이라 알려진 곳에선 대개 20분이 2세기처럼 느껴지곤 한다. 처음 먹어보는 랍스터인데다 좋아하는 파인애플 주스까지 기다려야 해 한껏 예민해졌다. 그즈음 사장님이 랍스터인지 대게인지 모른 눈달린 머리카락과 랍스터 손모양을 닮은 장갑을 주셨다. 이 소품들을 몸에 달고 사진을 찍는 게 살짝 멋쩍게 느껴졌지만, 그래도 언제 다시 먹을 수 있을 지 모를 랍스터를 먹으러 와서, 언제 다시 볼 수 있을지 모를 풍경을 배경 삼아 한 번 찍어 보는 것도 나쁘지 않을 것 같아 민망함을 무릅쓰고 사진을 찍었다.

이곳의 메뉴는 기본 구성 하나의 메뉴만 준비돼 있고 여기에 랍스터를 사이드 메뉴로 추가하는 방식이다. 기본 구성은 튀김 요리다. 통새우튀김, 닭꼬치, 게 튀김, 오징어 튀김에 가리비, 홍합, 옥수수 구이로 구성됐다. 여기에 파인애플 볶음밥이 함께 나온다. 이 기본 구성에 랍스터를 추가하면 이곳의 모든 메뉴를 맛볼 수 있다.

처음 음식이 나오면 사진을 찍을 때까지 기다려준다. 음식 사진, 음식을 배경으로 한 내 사진을 찍은 뒤 감상을 마치면 사장님이 랍스터를 도로 가져가 먹기 좋게 잘라 준다.

랍스터는 치즈와 함께 먹을 수 있는 부분과 집게 부분이 동시에 나왔다. 안에 살이 팍 차 있고 쫄깃쫄깃한 식감을 느끼며 랍스터를 먹었다. 앞에 앉은 이에게, 정말 맛있을 때만 나온다는 ‘진실의

미간’을 보이게 되는 맛이였다.

가장 놀랐던 음식은 오징어 튀김과 게 튀김이었다. 오징어·문어·낙지 등 연체동물은 선호하지 않는 터라 오징어 튀김은 친구에게 양보하려 했지만, 처음 씹은 순간 “이거 어둡 아냐?”라는 말이 튀어나왔을 만큼 도톰하고 부드러웠다. 옆면에 배치돼 있어 전사용인 줄 알았지만 튀겨져 있어 그냥 한 번 씹어본 ‘게 튀김’은 처음에 전사용으로 오해한 게 미안할 정도로 부드럽고 고소했다. 뼈를 뺐어내야 한다는 걸 잊지 말아야 했다.

파인애플 볶음밥은 생소한 메뉴였다. 반을 가른 통 파인애플 안에 볶음밥이 나오는데, 파인애플에 고추·양파와 매콤한 소스가 첨가된 볶음밥이었다. 튀김 요리가 메인이라 자칫 입안이 느끼할 수 있는 것을 파인애플 볶음밥이 잡아줬다.

조 대표는 “많은 이들이 생소하다고 느끼는 음식을 접하게끔 해주고 싶었다”며 “랍스터 가격이 많이 오르고 있어 남는 건 많이 없지만, 자주 접할 수 없는 음식을 많은 분들께 소개해주고 싶었다”고 말했다. 또 “관광객들이나 도민들이 관광지인 성산 일대로 온 김에, 유리창 너머로 성산일출봉 뷰를 보고 가게 내부에서도 휴양지 느낌을 느끼게 해주면 어떨까 생각했다”고 했다.

‘코코마마’는 서귀포시 성산을 일출로 258-11에 위치하고 있다. 영업시간은 매일 오전 10시부터 오후 10시까지다. 마지막 주문은 오후 8시 50분까지 받는다. 가격은 2인세트 2만9000원, 3~4인 세트 5만8000원이다. 랍스터는 2만9500원을 추가하면 맛볼 수 있다. 강대해기자 dhkang@ihalla.com

영화관

토닥토닥, 나와 당신의 등짝

민족 최대의 명절 추석이 올해는 조용하게 지나갔다. 짧지 않은 연휴의 마지막 날 뉴스에서는 소동이 무척이나 원활한 고속도로와 국도의 모습이 비춰지고 있었다. 전국 여기저기를 보여주는 화면 속에 교통체증은 없었고 오히려 평소보다 한산해 보이는 낮선 풍경이 이어지고 있었다. 고요한 평화 라기 보다는 쓸쓸한 침묵처럼 느껴졌다. 올해 초 코로나19의 반감지 않은 방문 이후 인간의 세계에는 빛장이 걸렸다. 사람을 만나고 즐겁게 이야기하고 손을 잡고 안으며 서로의 온기로 힘을 얻는 일련의 집단 행위들은 타의로 그리고 자의로 금지되고 자제됐다.



다큐멘터리 '춘희막이'의 한 장면.

한집 두 마누라 춘희·막이 남편 떠나도 긴 세월 함께

모진 인연에도 한곳 향해 서로 두들겨주는 손과 등 울컥하는 마음 울림으로

사랑과 욕망을 전하던 입 모양은 마스크에 가려져 볼 수가 없고 각자의 노동자에 담긴 피로와 불만이 노릇해 살가운 눈인사를 나누기에도 어려운 한 해가 지나가고 있다. 짐작보다 더 큰 불안의 지속, 우리는 외롭고 서러운 마음의 모양을 동그렇게 모아 어두운 밤, 누군가를 그리워하며 매일의 꿈으로 향하고 있다.

한산했던 지난 추석 연휴, 바닥에 누워 다큐멘터리 '춘희, 막이'를 보았다. '춘희, 막이'는 박혁지 감독의 2015년 작품으로 남다른 인연으로 생의 끝자락을 서로에 의지하며 살아가는 두 노인의 이야기를 담고 있다.

홍역과 태풍으로 두 아들을 잃은 큰덕 막이는 집안의 대를 잇기 위해 작은덕 춘희를 집안으로 들인다. 사이에 있던 남편이 세상을 떠나도 춘희와 막이는 46년이라는 긴 세월을 함께 살아왔다. 특별하다고 하기엔 길고 모진 인연이다. 카메라는 이 범상치 않은 인연의 두 사람 춘희, 막이의 하



진명현 독립영화 스튜디오 무브먼트 대표

축 수 상

국민포장 대통령표창 대통령표창 국무총리표창 행정안전부장관표창 총재표창



고광민 한국자유총연맹제주시지회 전회장 동남중합건설 대표



한종연 한국자유총연맹제주시지회 부회장 한국자유총연맹제주시지회 자유산악회장



진경임 한국자유총연맹제주시지회 여성회장



부길범 한국자유총연맹제주시지회 부회장 주식회사 신양원도우 대표



고정기 한국자유총연맹제주시지회 운영위원 덕성광고 대표



고제현 한국자유총연맹제주시지회 운영위원 삼성꽃집 대표

한국자유총연맹 창립 제66주년 기념, 국민운동 활성화 유공으로 제주시지회 다수 회원이 정부포상 및 각종 부문에서 영예로운 수상을 하심을 진심으로 축하드리며 앞날의 무궁한 발전과 더 큰 영광이 함께하시길 기원합니다.



한국자유총연맹제주시지회 회장 전정배 외 회원일동