

거친 바다 일, 힘들지 않았냐고? 자식 생각하면 다 할 수 있어

서영분(1939~) 어르신들의 기억을 더듬다

글 김수란 사진 오철민



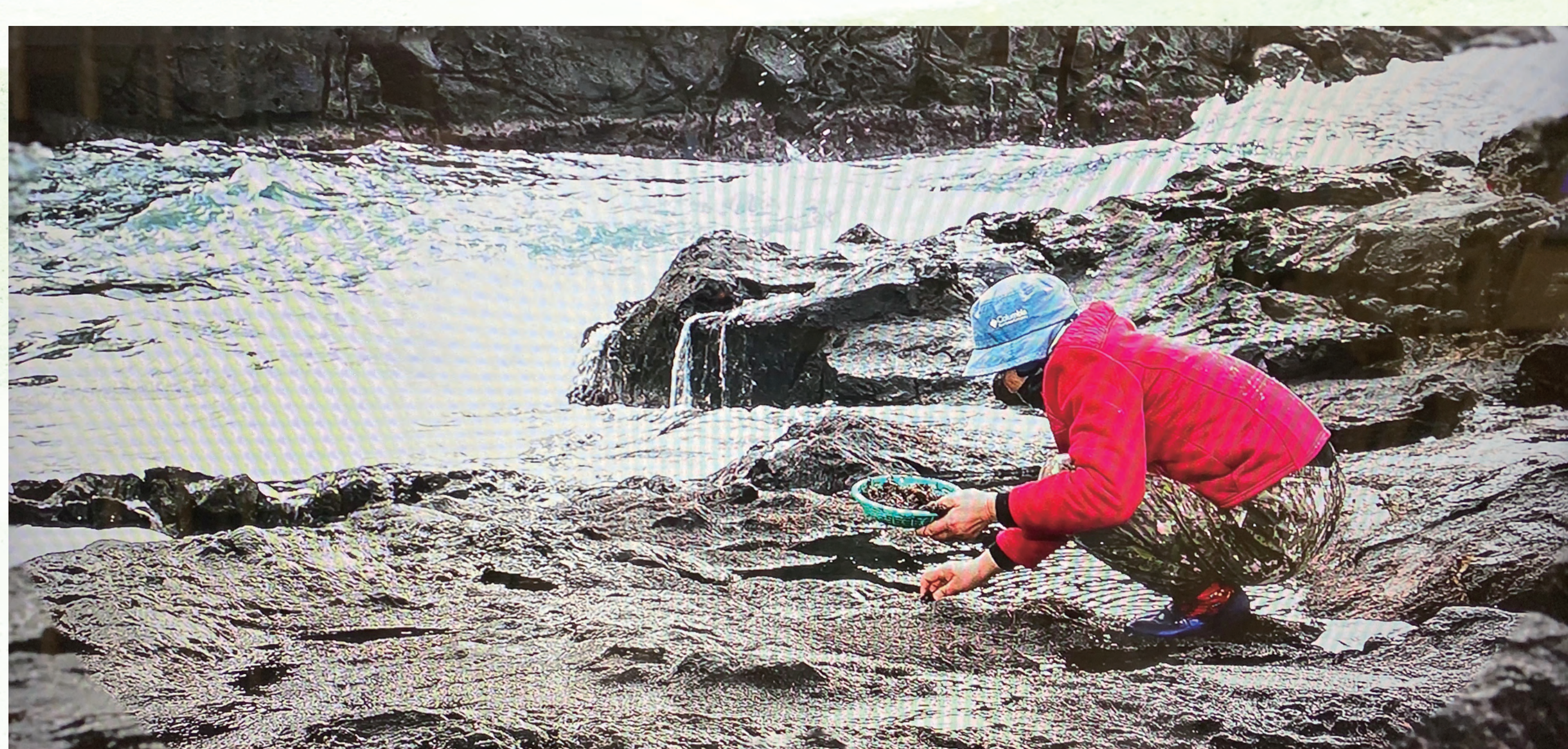
옛 문헌에서도 쉽게 찾을 수 있듯이 '김'은 우리나라 식문화에서 없어서는 안 될 식재료다.

거친 파도가 덮치는
겨울의 울릉도 해안가 바위에는
돌김이 자라난다.

이 돌김의 공식 명칭은 '긴잎돌김'.
잎이 길고 돌에 붙어 자란다고 해서 붙여진 이름이다.

겨울철 울릉도 주민들의 밥상을 책임졌던 돌김.
하지만 이를 채취하는 주민들의 고령화와
점차 감소하는 수확량으로
언젠가 영영 사라져 버릴지도 모른다.

울릉도의 중요 어업문화 중 하나인 돌김 채취,
죽암마을 서영분 어르신에게는 삶이자 평생의 업이었다.



처녀 적부터 했던 일

김을 언제부터 했냐고? 내 나이가 지금 83살인데, 아주 어릴 때, 처녀 적부터 했어. 난 여기 죽암에서 태어나서 자랐지. 결혼도 여기서 했고. 물에도 자식들 때문에, 애들 보러 나갈 때만 나갔으니까. 죽암마을 여기 근처 저쪽에 선창이라고 조그만 동네가 있는데 거기서 많이 했지. 여기서 태어나면 바다 일은 어릴 때부터 당연하게 하게 돼 있어. 다들 바다 수영을 기본으로 할 줄 아니까. 김도 하고, 해녀가 하던 미역도 하고 그랬지. 아침, 그땐 제주도에서 온 해녀들이 울릉도에 많았어. 미역 따려고 물에 깊이 들어가서 수면 위로 나올 때 물 밑에 돌을 발로 '딱' 차고 나오던 기억이 있어. 숨이 모자라면 빨리 물 위로 올라와야 하니까 그랬지. 김 따지, 미역 따지, 따개비, 대황, 또 뽕이 있노. 아무튼 물에서 나는 것은 다 했다고 보면 돼. 따개비도 옛날에는 정말 많이 따왔어. 바다 밑에서 작업하다가 양이 많아지면 물 위로 한 번에 다 못 가지고 올라오니까 나만 아는 곳에 숨겨놓고 가고 그랬지. 돌 밑 같은 데 말이야.



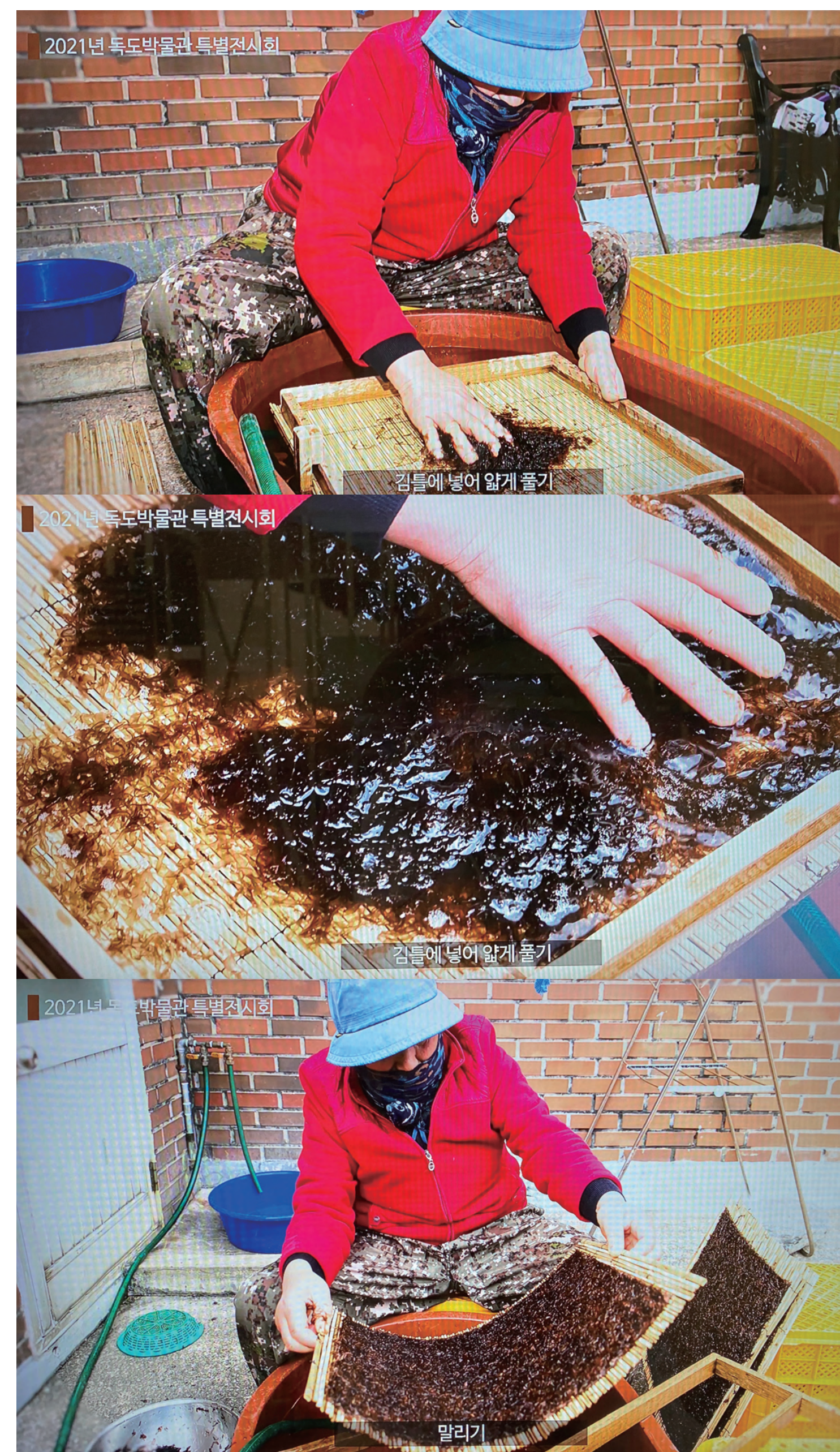
그때는 김이 많이 났어. 10월이 넘어가면 11월부터 김을 본격적으로 따기 시작하는데 김 따던 철이 오면 어촌계에 가입된 계원들이 다 나와서 뜯고 그랬지. 여자고, 남자고 다 나왔단니까. 김은 바위에 붙어 있는데 파도가 잔잔한 날에는 참 많이 났어. 바구니에 하나 가득 땀는데, 너무 무거워서 들 수 없을 정도였지. 진짜 바지런히 손 놀리면서 땀어.

억척스럽게 김 따던 그 시절

진짜 김 많이 뜯었다. 애들 위해서 벌어야 하는데 탄 벌이가 없으니까. 아침에 눈 떠서 바다가 곱잖아. 그러면 얼른 나가서 뜯었지. 바다가 잔잔하고 햇볕이 좋아서 바위가 바삭 마르면 김도 말라 있는데, 그러면 뜯기가 참 좋아. 와, 마른 김이다. 이러면서 달려 나가 뜯었어. 마른 김은 손바닥으로 요래요래 바위를 쓱쓱 문지르면 김이 떨어져. 안 그러고 김이 젖어 있으면 칼개로 바위를 긁어서 뜯는 거야. 손톱은 항상 조금 길러 뒀어. 안 그러면 김 뜯을 때 아파가 죽는다. 칼개가 뭐시냐 하면 양철로 각자 맨드는 김 뜯는 도구여. 손에 들어오는 크기로 동그랗게 만드는데, 장갑 끼고 양철판에 원을 그려서 우리가 이걸 파. 칼개 방뎡이가 또 있어. 그래가지고 앞머가 툭툭툭 두들기면 만들어져. 두께는 칼보다는 조금 더 두꺼운 거야. 그걸로 돌에 붙은 김을 긁어 뜯는 거지. 바위를 긁는 거라 금방 닳아져. 해마다 새로 칼개를 만들었어. 요즘에는 마른 김을 자주 뜯지만 그전에는 칼개를 11개씩 가지고 다니고 그러기도 했어. 김은 해도 뜨기 전부터 나와서 뜯기 시작했어. 많이 뜯을 때는 사나흘 뜯은 거 갖고 하루에 김 300장까지 하고 그랬어. 마른 김 뜯을 때는 하루에 200장도 뜯고, 물먹은 생김이 얼마나 무거운지 모르세요? 그거 바구니 가득 담으면 남자들이 날라다 주고 그랬지. 김은 한겨울이 가장 좋고 달아. 달콤해. 동지선달 김이 제일 많이 나고 맛있지.

손으로 해야만 하는 김 작업

김은 손질할 일이 많다. 김을 뜯으면 거기서 바닷물에 깨끗이 씻은 다음 바구니에 담아 물 빼고, 집에 가져와서 짠물 말고 맹물로 또 씻었어. 너무 짜면 못 먹어. 그리고 몽우리로 뭉친 김을 다 손으로 살살살 풀었지. 그러면서 손으로 큰 돌들을 골라내. 돌에 붙은 걸 뜯어냈으니 돌이 당연히 섞였지. 그거 제대로 못 골라내면 먹다가 이도 부러지고 그라. 그다음에 칼로 잘 따담어가 (다져가지고) 대밭 위에 나무로 만든 사각 김틀을 얹어놓고 그 위에 김을 안 뭉치게 얇게 퍼. 물을 묻혀서 손으로 요로코 탁탁탁탁 하면서 퍼. 그리고 이 대밭 채로 말리면 돼. 비스듬히 벽에 기대 놓거나 벽에 못을 박고 거기에 걸어 놓으면 잘 말라. 별 좋으면 이틀이면 빠짝 마른다. 날이 훑으면 안에 들라가(들여놓고) 말리지. 그러면 대밭에서 마른 김을 빼껴가(벗겨서) 국수 미는 막대기, 몽동이 있잖아. 그걸로 김을 밀어. 그러면 김에 붙어있는 잔 돌들이 '자작자작자작' 또 떨어져. 그래야 돌이 없어. 안 밀면 안 돼. 그리고 햇빛에 비춰봐. 돌이 있나 없나. 이거 미는 것 때문에 어깨랑 팔이 많이 아파. 100장, 200장씩 얹어서 밀고 있으면 하기 얼마나 버거운지 몰라.



김 팔러 악산(惡山) 넘어 도동까지

사각형 돌김 4쪽 정도 나오는 크기가 1장인기라. 그거 10장이면 우린 1권이라고 그래. 지금 10장이 2만5천원. 옛날에는 이만치 안 비쌌어. 값이 헐었어. 그 반밖에 안 됐어. 그래도 그때 생각하면 또 비싸긴 하지. 지금은 택배로도 팔고 다 그러지만 그때 그런 게 어디 있나. 농협이나 군청, 수협에다가 어촌계가 단체로 팔고 그랬어. 그리고 개인으로 팔았지. 그때는 큰 도로도 없고 길도 없었으니까 여기 마을 위 지계골로 올라서 돌산 넘어가면 도동이 보여. 눈 맞고 짝대기 짙고 올라다니고 그랬지. 눈 많이 오면 엄청시리 미끄러워. 눈길에 젊은 사람이 미끄러져서 죽은 적도 있고 그래. 그래도 김 팔러 갔어. 몇 시간이고 김을 머리 위에 짊어지고 걸어갔지. 도동서 돌아다니면서 김 사세요, 김 사세요. 이람서 팔고 다녔어. 1권 팔 때도 있고, 2권 팔 때도 있고. 그 돈으로 애들 다 공부시켰다.

울릉도 중요어업문화, 돌김 채취

김은 한자어로 해의(海衣), 자채(紫菜)라고 한다. 울릉도 해안가 바위 위에 자라는 긴잎돌김은 잎이 길고 돌에 붙어 자란다고 붙여진 이름이다. 대잎 모양의 돌김은 길이 10~30cm, 폭은 2~4.5cm 정도까지 생육한다. 울릉도와 독도에 자생하며 12월부터 2월까지 해안 바다에서 채취된다. 전복껍질이나 함석지붕을 퍼서 만든 갈개, 혹은 맨손을 이용하여 채취하며, 채취한 김은 김틀에 얇게 편 뒤 김발 위에 건조시킨다. 자연산 돌김에는 필수아미노산과 무기질, 카로틴이 풍부하고 맛이 좋아 최근에는 울릉도를 대표하는 특산품으로 자리 잡았다. 또 2015년에는 식재료 및 음식 문화로서의 가치를 인정받아 국제슬푸드협회에서 지정하는 맛의 방주로 선정됐다. 돌김 채취는 우리가 반드시 지켜야 할 중요한 울릉도 어업문화 중 하나인 것이다.