

한 그릇 물회로 더위 '씩' ... "자리 드시러 옵서"

(자리돔)

봄에서 여름으로 넘어가는 시기 제주 바다에는 반가운 손님이 찾아온다. 몸길이 10~18cm의 작은 크기이지만 엄연히 '돔'자 항렬의 이름을 쓰는 자리돔이다. 과거 보릿고개를 넘어야 하는 춘궁기 제주 연안에 몰려든 자리돔은 도민들의 배고픔을 달래주고 무더운 여름을 건강하게 보낼 수 있도록 입맛과 기력을 든든하게 채워주는 고마운 존재였다.

이제는 단순한 먹거리를 넘어서 갈치와 방어, 참조기와 함께 제주를 대표하는 특산물로 자리 잡은 자리돔은 특유의 담백하고 고소한 맛으로 도민은 물론 관광객들의 입맛을 사로잡고 있다. 자리돔은 보리 이삭이 어울어지는 음력 5월을 전후로 살이 오르고 알을 품으면서 가장 맛이 좋다.

제주 대표 특산물 '자리돔' 5월 전후 제철 담백·고소
칼슘·철분·무기질 풍부...성장기 어린이·환자에 좋아

뼈째먹는 '자리물회'·채소없이 간장양념 '자리조림' 등 조리법 다양
보복동 포구·모슬포항서 직거래판매...코로나로 '자리돔 축제' 취소

◇알은 수심에 무리 지어 서식...자리, 제리, 자돔 등 명칭도 다양

자리돔은 제주에서 '자리', '제리', '자돔'이라 불리며 경남 통영에서는 '생이리'라고 불린다. 달걀 모양의 몸의 큰 비늘이 특징이며, 등 쪽은 회갈색, 배 쪽은 푸른빛이 나는 은색을 띤다. 특히 물 속에 있을 때는 등지느러미 가장 뒤쪽 아랫부분에 눈 크기의 흰색 반점이 있지만 물 밖으로 나오면 곧 없어진다.

자리돔은 수심 2~15m 지점에 형성된 산호 주변이나 암초 지대에 큰 무리를 지어 서식한다. 아열대성으로 따뜻한 물을 좋아하는 자리돔은 멀리 이동하지 않고 한 자리에서 일생을 보내는데 자리돔이라는 이름의 유래도 평생을 한 자리에 머물기 때문에 붙여진 것으로 알려졌다.

자리돔은 기름기가 적어 소화가 잘된다. 또 뼈째로 먹기 때문에 칼슘과 철분 등의 무기질이 풍부하고, 고단백질이라 성장기 아이들이나 병치레한 환자에게도 좋다. 실제 자리돔과 관련해 '제주도 노인은 허리 굽은 사람이 없다'거나 '한여름 자리물회를 다섯 번 먹으면 보약이 필요 없다'는 옛말이 있을 정도다.

◇그물로 들어 올리는 방식으로 어획...아침마다 항포구 북적

자리돔은 따뜻한 날씨에 수면으로 떠오른 자리를 미리 펼쳐둔 그물을 들어 올려 잡는 방식으로 잡는다. 물속에 넣었던 그물을 그대로 들어 올린다 해서 '자리들망'이라고도 한다. 자리돔의 서식지는 암초 지대로 그물로 훑거나 끌어당기면 그물이 암초에 걸려 찢어지기 때문에 이 같은 방식을 사용한다.

제주지역 속담에 '자리 알 잘 밴 해 보리 풍년 든다'는 말이 있다. 보리 이삭이 나오는 무렵에 그물에 잡힌 자리돔의 알 밴 정도를 보고 그해 보리의 결실을 예측했기 때문에 생긴 말이다.

자리돔은 어판장을 통해 경매하는 방식이 아닌 어민들이 직거래 형식으로 판매한다. 이에 자리돔 주산지인 서귀포시 보복동 포구와 대정읍 모슬포항에는 자리잡이 배가 입항하는 오전 9시를 전후해 어시장이 열려 자리를 구매하기 위한 상인과 도민들로 북새통을 이룬다.

자리돔은 먹이나 해류·유속 등의 바다 환경에 따라 맛이 조금씩 차이가 나는데 대개 씨알이 굵은 것은 구이용으로, 작고 부드러운 것은 물회와 강회로 즐긴다.

◇물회, 구이, 강회, 조림...다양한 자리돔 요리
자리돔을 이용한 요리법 중 가장 대표적인 것이 자리물회다. 과거 조업을 나간 어민들이 끼니때가 되면 자리돔을 뼈째 썰어 야채와 양념을 섞은 다음 물을 부어 먹는데서 유래된 것으로 알려졌다.

자리돔을 뼈째 썰어 된장과 식초로 양념하고 오이와 양파, 미나리, 부추, 깻잎 등 각종 채소에다 강렬한 향을 선사하는 재피(조피)를 넣은 물회는 입에 넣는 순간 된장의 구수함과 식초의 새콤한 맛, 재피의 향긋한 박하향, 기름진 육질과 채소의 아삭함, 뼈를 씹는 고소함이 함께 어우러지는 별미다.

최근에는 관광객들의 입맛에 맞추기 위해 고춧가루나 고추장으로 양념한 물회를 판매하는 식당이 많지만 제주 전통 방식은 된장과 식초만으로 간을 맞추기 때문에 더 깔끔한 맛을 즐길 수 있다.

자리를 통째로 썰어 기름진 감칠맛과 함께 쫄깃하면서 오독오독한 식감을 즐길 수 있는 자리강회와 담백하고 고소한 맛의 극치를 보여주는 자리구이도 빼놓을 수 없다.

다른 생선조림과는 다르게 무 등의 채소를 놓지 않고 자리돔을 간장으로 양념한 후 바삭 졸여 만드는 자리조림 역시 다른 지역에서는 맛보기 힘든 제주만의 독특한 음식이다. 채소가 들어가지 않기 때문에 국물은 적지만 짭짤하면서도 고소한 첫맛과 씹으면 씹을수록 배어 나오는 감칠맛은 밥 한 공기를 게 눈 감추듯 푹푹하게 만드는 진미이다.

◇코로나19에 보복자리돔축제 취소
자리돔은 매해 4월 중순부터 7월 말까지 조업이 이뤄진다.

서귀포시에서는 해마다 자리돔 주산지 중 하나인 서귀포시 보복포구 일원에서 자리돔을 이용한 다양한 요리를 즐기고 고향낚시와 자리돔 맨손잡기 등을 체험할 수 있는 '보복자리돔축제'를 개최해왔지만 지난해와 올해는 코로나19 사태로 인해 축제가 취소됐다.

축제는 열리지 않지만 자리돔의 주산지인 서귀포시 보복포구나 대정읍 모슬포항 일대 식당에서는 매일 아침 들어오는 싱싱한 자리돔으로 만든 전통 음식들을 맛볼 수 있어 도민과 관광객들의 발길이 끊이지 않고 있다.

1994년 문을 연 이후 27년째 운영하는 '어진이네



자리돔을 뼈째로 썰어 즐기는 자리강회



자리돔을 통째로 구운 자리구이



간장 양념을 한 자리돔을 바삭 졸인 자리조림

릿집'을 비롯해 된장으로 간을 하는 전통방식을 고수하는 '돌하르방릿집', 해녀들이 직접 잡은 싱싱한 해산물로 요리하는 '보복해녀의집', 서귀포지역 맛집으로 알려진 '수놓음식당' 등 유명 식당들은 점심시간에 빈자리를 찾기 어려울 정도다.

강정읍 모슬포수협 조합장은 "5월 들어 자리돔 어획량이 많이 늘어나면서 싱싱한 제철 자리를 마음껏 맛볼 수 있게 됐다"며 "싱싱한 자리물회 한 그릇 드시고 여름을 건강하게 이겨내시길 바란다"고 말했다.

/글·사진=제주일보 김두영 기자



자리돔을 이용한 대표적인 음식인 자리물회

광주일보 江原日報 경남신문 경인일보 대전일보 每日新聞 부산일보 釜山日報 제주일보 新팔도명물은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.

SINCE 1982

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

Beltone

2015~2019 대한민국 소비자대상 소비자브랜드부문 [10년 연속] 수상

2016 미국 라스베이거스 CES 국제박람회 [혁신기술상] 수상

2017 미국 빅 이노베이션 어워드 (BIG Innovation Award) [혁신상품부문] 수상

“고객에게는 신뢰와 만족”

국제보청기

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서서동 남동성당 옆 062) 227-9940 062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940

순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

광주전남 기능장 1호 국무총리상 표창 보건복지부 장관상 표창 광주광역시 시장상 표창 광주남구 청장상 표창

大山 프리모 남녀 가발

특수가발 별매(원터치) 테잎 X 핀 X
기능장이 직접 37년 시술 1만명 이상 내공
H.M사 동급제품 130만원 59만원~

062 673 5858 (모발모발)

매주 화요일 휴무 일요일 정상 영업

광주광역시 남구 주월동 라인가든아파트 상가2층(대광여고 옆)