발간 등록 번호
79-6500000-000416-01

2017년도
제주어구술자료집
8
—안덕면 동광리

구술: 홍춘호 신원홍 고희정
전사·표준어 대역: 김성용



Jeju 제주특별자치도
JRI 제주학연구센터

2017년 제주어구술자료집(1-10)은 제주특별자치도의 공기관 대행 사업을 수탁한 제주연구원 제주학연구센터가 작성하였습니다.

2017년도 제주어구술자료집 8

-안덕면 동광리

목 차

Ⅰ. 사업개요

1. 사업 목적 ····· 5
2. 사업 기간 ····· 5
3. 사업 참여자 ····· 5
4. 조사 지점과 제보자 ····· 6
5. 사업 추진 과정 ····· 7
6. 표준어 대역 ····· 8
7. 주석 ····· 8

Ⅱ. 구술 자료

1. 조사 마을 ····· 9
2. 제보자 일생 ····· 38
3. 밭일 ····· 81
4. 의생활 ····· 205
5. 식생활 ····· 262

Ⅰ. 사업개요

1. 사업 목적

‘2017 제주어 채록 사업 자료 표준어 대역 발간 및 보급 사업’은 2014년부터 2016년까지 3개년에 걸쳐 진행된 ‘제주어 구술 채록 사업’ 종료에 따른 구술 자료를 대중에게 널리 보급하고 활용할 수 있게 제주어 자료를 표준어로 대역하는 데 목적이 있다.

3개년에 걸친 ≪제주어구술채록보고서≫(1~36)는 현장에서 조사된 내용을 그대로 전사하였기 때문에 지역적 특성은 물론 어휘적 특색으로 말미암아 누구나 쉽게 접근하기에는 어려운 점이 있다. 이 보고서는 제주어를 어느 정도 알아야만 그 내용을 이해할 수 있어서 보고서 활용에 제한적일 수밖에 없다. 따라서 이와 같은 이용의 제한을 극복하고 누구나 쉽게 접근할 수 있으려면 제주어 구술 자료를 표준어로 대역하고 주석을 다는 작업이 불가결한 일이다.

나아가 이 표준어 대역하고 주석을 달아 만든 ≪제주어구술자료집≫은 <제주어 보전 및 육성 조례> 제12조에도 부합한 일로, 소멸 위기의 제주어의 보전과 그 가치를 널리 알리는 데에도 기여를 할 것이다.

2. 사업 기간

2017년 3월 ~ 2017년 12월 31일

3. 사업 참여자

이 ‘2017 제주어 채록 사업 자료 표준어 대역 발간 및 보급 사업’에 참여하는 대부분의 연구자는 2014년부터 시작한 ‘제주어 구술 채록 사업’에 참여했던 연구 인력들로 구성되어 있다. 이는 현지 조사와 표준어 대역 담당자를 동일하게 배당함으로써 표준어 대역 사업이 원만하게 추진되리라는 판단에서다.

이렇게 현지 조사와 표준어 대역을 동일인으로 담당하게 함으로써 조사할 때의 발화 상황은 물론 조사 분위기를 파악할 수 있어서 원만한 표준어 대역 작업이 이루어지리라는 것은 너무나 명확한 사실이다.

또 현지 조사자와 표준어 대역을 동일인으로 함으로써 조사할 때 미흡했던 내용이나 부족하거나 불충분한 부분을 보강할 수 있다는 이점도 있다. 더불어 추가 조사의 편이성도 아울러 고려하였다.

사업 참여자의 소속과 전공, 연구 역할은 다음과 같다.

이름	소속과 전공	분야	참여 구분
박찬식	제주학연구센터	역사학	연구 책임
강영봉	(사)제주어연구소	국어학(제주도방언)	교열 및 감수
김순자	제주학연구센터	국어학(제주도방언)	총괄, 제주시 도련1동 표선면 표선리
김미진	제주대학교 국어문화원	국어학(제주도방언)	조천읍 선흘1리
김선희	제주대학교 강사	고전문학(제주무속)	구좌읍 송당리
김승연	박사과정 수료	한국학(제주무속)	성산읍 고성리
허영선	제주대학교 강사	한국학(제주역사)	표선면 표선리
김보향	제주대학교 국어문화원	국어학(제주도방언)	남원읍 남원리
최연미	돋을양지책드르	국문학	서귀포시 보목동
김성용	귀일중학교	국어학(제주도방언)	안덕면 동광리
신우봉	제주대학교	국어학(제주도방언)	한경면 고산리
안민희	민요패 소리왓	한국학(제주민요)	한림읍 월령리
현혜림	제주대학교 국어국문학과 졸	국어국문학	연구보조

4. 조사 지점과 제보자

‘2017 제주어 채록 사업 자료 표준어 대역 발간 및 보급 사업’의 조사 지점과 구술 제보자를 보이면 다음과 같다.

번호	조사 지점	구술 제보자	비고(담당자)
1	제주시 도련1동	양상수 이술생 이영숙 김옥순 이성칠	김순자
2	조천읍 선흘1리	조수용	김미진
3	구좌읍 송당리	김수생 김민순	김선희
4	성산읍 고산리	김두하 정계춘	김승연
5	표선면 표선리	고옥년 송봉휴	허영선 김순자
6	남원읍 남원리	고영주 정갑선	김보향
7	서귀포시 보목동	강진우 김금전 양정상 이정선 현원후 한승옥	최연미
8	안덕면 동광리	홍춘호 신원홍 고희정	김성용
9	한경면 고산리	김인세 이영형 이술색	신우봉
10	한림읍 월령리	강춘랑 고상춘 양창부 문국자	안민희

5. 사업 추진 과정

‘2017 제주어 채록 사업 자료 표준어 대역 발간 및 보급 사업’은 총 9개월이 소요되었다. 본래 현지 조사에서 미진한 부분이나 부족한 내용을 조사하기 위하여 추가 채록을 실시하고 조사된 내용을 전사하도록 하였다.

매월 마지막 주 수요일에는 모든 사업 참여자들이 모여 문제점을 도출하고 의견을 모아 통일하였다. 매달 모임은 가급적 오류를 줄이고 통일성을 확보하려는 노력의 일환이다. 회의를 거치며 통일된 내용은 다음과 같다.

-표기는 <한글 맞춤법>에 따라 제주어를 소리대로 적되 어법에 맞도록 함을 원칙으로 한다.

-체언과 조사, 어간과 어미를 구분하여 표기하도록 한다.

-개인정보는 숨김표로 표시하고, 청취불능인 경우는 음절수만큼 꽃표(**)를 사용한다.

-필요하지 않은 잡담은 삭제하기로 한다.

-띄어쓰기는 <한글 맞춤법>에 따라 제주어와 표준어의 띄어쓰기를 같게 한다.

-문장부호 가운데 마침표와 쉼표는 휴지(休止)와 문맥에 따라 표시한다.

-‘하다’의 경우 ‘ᄒᆞ다’가 아닌 경우는 ‘허다’로 하고, ‘허는구나, 헷구나’ 등 ‘ㅓ’로 통일한다. 분명하게 ‘하다’로 발음한 경우에는 ‘하다’도 허용한다.

-표준발음과 달리 제보자의 발음이 된소리로 나는 경우는 원형을 밝히어 적되, 발음기호인 [ ] 속에 표기한다.

-보고서의 번호는 그대로 유지한다. 구술자료의 @는 조사사, #은 구술자라는 표시이다. 제보자가 여럿인 경우에는 #1, #2, #3 …처럼 표시하였다.

-활자 크기는 11포인트로 하며, 첫 줄은 ‘들여쓰기’ 하기로 한다.

-장 구분을 할 때는 enter를 2회 치기로 한다.

한편 월별 주요 추진 내용은 다음 표와 같다.

	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
추가 채록										
추가 전사										
표준어 대역										
자료집 편집·교열, 감수										
자료집 발간										

6. 표준어 대역

표준어 대역의 근거는 국립국어원의 ≪표준국어대사전≫에 두었으며, 몇 가지 원칙을 정하여 통일을 기하려고 하였다. 그 내용은 다음과 같다.

- 전사된 모든 구술 자료는 표준어 대역을 한다.
- 조사된 내용에 따라 표준어 대역을 한다. 곧 조사자와 제보자를 번갈아 가며 조사했기 때문에 표준어 대역 또한 이에 따른다.
- 표준어 대역은 ( ) 속에 넣는다.
- 표준어 대역은 직역을 원칙으로 한다. 문맥에 맞게 의역한 경우는 주석에 그 내용을 밝힌다.
- 대응 표준어가 없는 경우는 제주어를 그대로 옮겨 ‘ ’로 표시하고, 주석으로 그 내용을 밝힌다.
- ‘에, 으’ 따위의 담화 표지에 해당하는 것은 가급적 그대로 둔다.
- 외래어인 경우는 번역하거나 부득이한 경우는 외래어를 그대로 둔다.

7. 주석

주석은 원칙적으로 표준어로 바꿀 수 없는 경우, 문맥에 따라 그 의미가 달리 쓰인 경우, 지명 등 부가 설명이 필요한 경우로 한정하였다. 모아진 의견은 다음과 같다.

- 주석은 각주로 하되, 제주어에 주 번호를 부여한다.
- 주석은 주어-서술어의 호응 관계를 고려하여 작성한다.
- 주석의 대상은 대응 표준어가 없는 경우, 본래의 뜻과 달리 쓰인 경우, 이해를 돕기 위한 경우로 한다.
- 지명인 경우는 이해를 돕기 위하여 주석을 간단하게 처리한다.
- 조사 과정의 분위기를 전달하기 위한 경우에도 주석으로 처리한다.
- 동일한 내용이 주석으로 처리할 때는 면수(3~4면 간격)를 고려하여 작성한다.

Ⅱ. 구술 자료

(@: 김성룡, #1: 홍춘호, #2: 신원호, #3: 고희정)

1. 조사 마을

101001 @ 오늘양. 그 이 동광리 이제 와시난에 동광리가 어떵 형성뒈신지 흔번 남자삼춘 골아줍서.(오늘요. 그 이 동광리 이제 왔으니까 동광리가 어떻게 형성되었는지 한번 남자삼촌 말해주십시오.)

101001 #2 이 그 ᄉᆞ삼사건 난지후에 약 이 부락이 설립뒈면서 한 칠 년 칠 년 정도 그 지나서 여기 설립뒛는데 이 설립 목적은 여기가 이 직 말ᄒᆞ민 이 덤불밧이 없어. 점 이 저 미에지벵뒤[1]라, 옛날말로. 나무가 하나토 없는디 웨 그러냐 ᄒᆞ면은 무장공비가 쳐들어오는 것을 빨리 알 수 잇게끔 나무 없는 델 부락을 설립하기 위해서 여길 설립을 햇는디 여기에 설립ᄒᆞ젠 ᄒᆞ니까 성땀을 두르고 담으로, 담으로 성을 쌋어. 성을 싸가지고 동문 서문 문이 두 군데 잇었는데.(이그 사삼사건 난후에 약 이 부락이 설립되면서 한 칠 년 칠 년 정도 그 지나서 여기 설립됐는데 이 설립 목적은 여기가 이 즉 말하면 이 덤불밭이 없어. 점 이 '미에지벵뒤'라, 옛날말로. 나무가 하나도 없는데 왜 그러느냐 하면은 무장공비가 쳐들어오는 것을 빨리 알 수 있게끔 나무 없는 델 부락을 설립하기 위해서 여길 설립을 했는데 여기에 설립하려고 하니까 성담을 두르고 담으로, 담으로 성을 쌓았어. 성을 쌓아가지고 동문 서문 문이 두 군데 있었는데.)

101001 @ 동문서문양.(동문서문요.)

101001 #2 응, 거기에 거기에 문지기를 에 즉 말ᄒᆞ면 문지기 보초를 세우고 또.(응, 거기에 거기에 문지기를 에 즉 말하면 문지기 보초를 세우고 또.)

101001 #1 돌아가멍.(돌아가면서.)

101001 #2 돌아가면서 에 한 삼십 메다에서 오십 메다 간격을 둬 가지고 또 초소를 만들어서, 이 성땀 우에. 기에 가지고 무장공비 오는 것을 그 빨리 알아가지고 저 직 말ᄒᆞ면 여기 저 파축소라고 헤가지고 순경이 완 여기 살앗주게.(돌아가면서 에 한 삼십 미터에서 오십 미터 간격을 둬 가지고 또 초소를 만들었어, 이 성담 위에. 그래 가지고 무장공비 오는 것을 그 빨리 알아가지고 저 즉 말하면 여기 저 파출소라고 해서 순경이 와서 여기 살았습니다.)

101001 @ 그때도 파출소옌 햇수광?(그때도 파출소라고 했습니까?)

101001 #2 아니 저 저.(아니 저 저.)

---

1) '미에지벵뒤'는 아무 거침없이 트인 널따란 벌판을 의미한다.

101001 #1 주둔소. 주둔소. 저.(주둔지. 주둔지. 저.)
101001 #2 파출수가 맞지.(파출소가 맞지.)
101001 #1 파출수가?(파출소가?)
101001 #2 응.(응.)
101001 #1 파출수가? 그땐 파출수옌 안 헤서.(파출소가? 그땐 파출소라고 안 해서.)
101001 #2 파출수옌 아녀고 저.(파출소라고 안 하고 저.)
101001 #1 주둔소.(주둔지.)
101001 #2 주둔소는 아니고.(주둔지는 아니고.)
101001 #3 지서지게.(지서지게.)
101001 @ 지서?(지서?)
101001 #1 아 아이 파견소, 파견소.(아 아이 파견소, 파견소.)
101001 @ 파견소 으응.(파견소 으응.)
101001 #3 파견소지, 파견소.(파견소지 파견소.)
101001 #1 파견소라고 해서 순경이 딱 하나 와서 이섯는디 거기레 만약에 어떤에 낯모른 사름이 나타나면은 거기레 알으키면은 거기서 딴드레 그 이 안덕[2] 그 지서레 연락을 ᄒᆞ는 그런 곳이엇는디 여기에 그때 당시에.(파견소라고 해서 순경이 딱 하나 와서 있었는데 거기로 만약에 어떤 에 낯모른 사람이 나타나면 거기로 알리면 거기서 다른 데로 그 이 '안덕'지서로 연락을 하는 그런 곳이었는데 여기에 그때 당시에.)
101001 @ 그때가 저 ᄉᆞ삼사건 때우꽝?(그때가 저 사삼사건 때입니까?)
101001 #2 ᄉᆞ삼사건 지나서.(사삼사건 지나서.)
101001 #1 지나서.(지나서.)
101001 @ 사삼사건 지낭 응.(사삼사건 지나서 응.)
101001 #1 사삼사건 지나서 여기 재건핸 왕 온.(사삼사건 지나서 여기 재건해서 와서 온.)
101001 #2 이 부락 설립 과정이 그런데에.(이 부락 설립 과정이 그런데.)
101001 @ ᄒᆞ난 멧 년도 쯤에 여기 설립뒛수광?(하니까 몇 년도 쯤에 설립됐습니까?)
101001 #1 여기가 ᄉᆞ삼년도 ᄉᆞ삼사건이 낫으니까.(여기가 사삼년도 사삼사건이 났으니까.)
101001 @ 사십팔 년 사삼사건은.(사십팔년 사삼사건은.)
101001 #1 아, 사십팔 년 사십팔 년이니까 약 ᄒᆞᆫ 칠년 잇다가 여기 부락 성립뒛거든.(아, 사십팔 년 사십팔 년이니까 약 한 칠년 있다가 여기 부락 성립됐거든.)
101001 @ 아, 거난 사삼사건 후에 동광리가 성립뒛구나양?(아 그러니까 사삼사건 후에 동광리가 성립됐습니까?)

2) '안덕'은 '안덕면'이 축약된 것이다. 제주특별자치도 서귀포시에 있는 면이다.

101001 #1 응.(응.)

101001 @ 아, 경 ᄒᆞ면은 육이오전쟁 지낭.(아, 그렇게 하면은 6ㆍ25전쟁 지나서.)

101001 #2 아, 육이오.(아, 6ㆍ25.)

101001 #1 아니, 전쟁은 전이지.(아니, 전쟁은 전이지.)

101001 #2 아니, 아니여. 육이오전쟁이 터진 후에 이것을.(아니, 아니야. 6ㆍ25 전쟁이 터진 후에 이것을.)

101001 #1 게메, 터진 후에 이거 저 뭐지 육이오전쟁은 터진 후에 지.(그러게, 터진 후에 이것 저 뭐지 6ㆍ25전쟁은 터진 후지.)

101001 #2 터진 후에 지.(터진 후지.)

101001 @ 거 막 늦게 뒛수다양.(거 아주 늦게 됐습니다.)

101001 #1 응, 늦게 뒈엇어.(응, 늦게 되었어.)

101001 #2 그니까 여기에서는 그때 당시에 사삼사건 터져가지고 에 직 말ᄒᆞ면 피난오라고 ᄒᆞ는 것이 소까이[3] 그 공문을 부락 지금은 이장, 통장 ᄒᆞ지만 그때는 구장이라 햇거든.(그러니까 여기에서는 그때 당시에 사삼사건 터져가지고 에 즉 말하면 피난오라고 하는 것이 '소까이' 그 공문을 부락 지금은 이장, 통장 하지만 그때는 구장이하 했거든.)

101001 @ 응, 구장.(응, 구장.)

101001 #2 구장안테 보낸 것을 깔아 앉아 부럿어. 깔아 앉아 가지고 이민, 이 부락민들한테 알으키지 안아부럿어. 그러니까 소까이 내려가질 못 흔 거라.(구장한테 보낸 것을 깔아 앉아 버렸어. 깔아 앉아 가지고 이민, 이 부락민들한테 알리지 않아버렸어. 그러니까 피난 가지 못 한 거야.

101001 @ 게난 저 화순[4]서 올라왓수광?(그러니까 저 '화순'서 올라왔습니까?)

101001 #2 아니.(아니.)

101001 #1 각 처에다가.(각 처에다가.)

101001 #2 제주도내에 안 간 디가 없지. 다 뿔뿔이 흩어져가지고.(제주도내에 안 간 데가 없지. 다 뿔뿔이 흩어져서.)

101001 @ 아, 거난에 여기 온 사름덜이 화순 사름ᄒᆞ고.(아, 그러니까 여기 온 사람들이 '화순' 사람하고.)

101001 #2 화순, 사계[5].('화순', '사계'.)

101001 @ 사계.('사계'.)

101001 #2 또 이 저 한림[6] 쪽에도 간 따라온 사름 잇곡.(또 이 저 '한림' 쪽에도 간 따라온 사람 있고.)

101001 #1 응, 한림 쪽에도.(응, '한림' 쪽에도.)

---

3) '소까이'는 일본말로, 여기서는 피난, 피신을 의미한다.
4) '화순'은 서귀포시 안덕면에 위치한 마을명이다.
5) '사계'는 서귀포시 안덕면에 위치한 마을명이다.
6) '한림'은 제주시 한림읍에 위치한 마을명이다.

101001 @ 한림도?(‘한림’도?)

101001 #2 애월[7]도 간 잇는 사름도 잇곡.(‘애월’도 가서 있는 사람도 있고.)

101001 #1 덕수[8]도 강 싯당 온 사름.(‘덕수’도 가서 있다가 온 사람.)

101001 @ 게 어떵 ᄒᆞ연에 한림서 여기ᄁᆞ지 왓수광? 한림서.(거기 어떻게 해서 한림서 여기까지 왔습니까? 한림서.)

101001 #1 여기 사름덜이 친척 따라갓지.(여기 사람들이 친척 따라갔지.)

101001 #2 여기 사름덜이 피난 갓다가.(여기 사람들이 피난 갔다가.)

101001 #1 피난 나갓다가.(피난 나갔다가.)

101001 @ 아, 여기 잇던 사름덜이 한림 갓다가.(아, 여기 있던 사람들이 ‘한림’ 갔다가.)

101001 #1 응.(응.)

101001 #1 친척 따라 갓주게 친척 따라 친척 여기 사름들이 친척 잇는 데로 피난을 갓주게.(친척 따라 갔지 친척 따라 친척 여기 사람들이 친척 있는 데로 피난을 갔지.)

101001 #2 연고지 따라가지고 간 거지.(연고지 따라가지고 간 거지.)

101001 @ 아, 거난에 ᄉᆞ삼사건 때 여기 저 그 뭐냐 못살게 뒈니까 다른 디로 갓단에, 게민 그전에 ᄉᆞ삼사건 전에도 사름은 살앗다는 거 아니꽝?(아, 그러니까 사삼사건 때 여기 저 그 뭐냐 못살게 되니까 다른 데로 갔다가, 그러면 그전에 사삼사건 전에도 사람은 살았다는 거 아닙니까?)

101001 #2 여긴 안 살앗어.(여긴 안 살았어.)

101001 #1 여기도 살앗수게게.(여기도 살았습니다.)

101001 #2 여기 살앗는데 저쪽에 멧 가구밖에 없어서.(여기 살았는데 저쪽에 몇 가구밖에 없었어.)

101001 #1 아, 아니.(아, 아니.)

101001 @ 어디 쪽에마씸.(어느 쪽에요.)

101001 #1 범리네집[9].(‘범리네집’.)

101001 #2 여쪽에, 여쪽에 한…….(이쪽에, 이쪽에 한…….)

101001 #1 ᄒᆞᆫ 세 집은 살앗주게게.(한 세 집은 살았지요.)

101001 @ 소, 소개뒌 후에 여기 살앗다는 거 아니우꽝양?(소, 소개된 후에 여기 살았다는 거 아닙니까?)

101001 #1 우리 동광.(우리 동광.)

101001 #2 소개뒌 후에?(소개된 후에?)

101001 @ 예.(예.)

101001 #2 아니.(아니.)

101001 @ 마을 형성이?(마을 형성이?)

---

7) ‘애월’은 제주시 애월읍에 위치한 마을명이다.
8) ‘덕수’는 서귀포시 안덕면에 위치한 마을명이다.
9) ‘범리네집’은 서귀포시 안덕면 동광리에 사는 사람의 집이다.

101001 #1 마을 형성이 마을 형성.(마을 형성이 마을 형성.)

101001 #2 소개 전에 멧 가구 잇었던 덴디 소개뒌지 후에 이 많은 가구수가 여기 정착뒌거야.(소개 전에 몇 가구 있었던 덴데 소개된 후에 이 많은 가구수가 여기 정착된거야.)

101001 @ 음.(음.)

101001 #1 여기 원래는 이 저…….(여기 원래는 이 저…….)

101001 @ 처음에는 흔 멧 가구.(처음에는 한 몇 가구.)

101001 #2 흔, 흔 다섯가구 뒐꺼라.(한, 한 다섯 가구 되겠지.)

101001 #1 음, 다섯가구 좀 뒈지.(음, 다섯 가구 좀 되지.)

101001 @ 처음에는.(처음에는.)

101001 #1 ᄉᆞ삼사건 전에는.(사삼사건 전에는.)

101001 @ 사삼사건 전에는 흔 다섯가구.(사삼사건 전에는 한 다섯 가구.)

101001 #1 음, 예, 문씨 집안 ᄒᆞ고, 임씨 집안 ᄒᆞ고만 여기 살아나서.(음, 예, 문씨 집안 하고, 임씨 집안 하고만 여기 살아났어.)

101001 #2 그니까 ᄉᆞ삼사건 전에 부락 형성이 저쪽 저 무등이왓[10]이라는 데가 잇곡.(그니까 사삼사건 전에 부락 형성이 저쪽 저 '무등이왓'이라는 데가 있고.)

101001 @ 무등이왓?('무등이왓'?)

101001 #1 무등이왓.('무등이왓'.)

101001 @ 무등이왓?('무등이왓'?)

101001 #2 응.(응.)

101001 #1 거기가 큰 본동이주게.(거기가 큰 본동이지.)

101001 #2 또 여쪽에가 삼밧동[11]이엇는 데가 잇어 지금 비석도 세워 잇는디.(또 이쪽에가 '삼밧동'이었는 데가 있어 지금 비석도 세워 있는데.)

101001 @ 응, 삼밧동.(응, '삼밧동'.)

101001 #1 이것이, 직 말ᄒᆞ자면 무등이왓이라는 데는 상동이고 여기 삼밧동은 하동 이렇게 불러왓거든. 불러 왓는데 그때 당시 공민ᄒᆞ교라는 게 이제 간이ᄒᆞ교가 이섯어 바로 여기.(이것이, 즉 말하자면 '무등이왓'이라는 데는 상동이고 여기 '삼밧동'은 하동 이렇게 불러왔거든. 불러 왔는데 그때 당시 공민학교라는 게 이제 간이학교가 있었어 바로 여기.)

101001 @ 공민학교 무슨 거마씸?(공민학교 무어라 합니까?)

101001 #1 이게 또 초등ᄒᆞ교라는 건디 여기 저 그때 당시에 간이ᄒᆞ교라는 거 여기 학교가 이섯어.(이게 또 초등학교라는 것인데 여기 저 그때 당시에 간이학교라는 거 여기 학교가 있었어.)

101001 @ 간이ᄒᆞ교?(간이학교?)

101001 #1 ᄉᆞ삼사건 전에.(사삼사건 전에.)

---

10) '무등이왓'은 서귀포시 안덕면 동광리에 있는 지명이다.
11) '삼밧동'은 서귀포시 안덕면 동광리에 있는 지명이다.

101001 #2 응, ᄉᆞ삼사건.(응, 사삼사건.)

101001 @ 간이.(간이.)

101001 #1 응, 간이ᄒᆞ교라는 것이 저 잇어주게.(응, 간이학교라는 것이 저 있었지.)

101001 #2 잇어서, 이게 초등ᄒᆞ교지.(있었어, 이게 초등학교지.)

101001 @ 간이ᄒᆞ교ᄒᆞ민 어떤 ᄒᆞ교꽈?(간이학교하면 어떤 학교입니까?)

101001 #1 이, 이제 ᄀᆞ뜨민 초등ᄒᆞ교게.(이, 이제 같으면 초등학교지.)

101001 @ 응.(응.)

101001 #1 이제 ᄀᆞ뜨민 초등ᄒᆞ교.(이제 같으면 초등학교.)

101001 #2 그때 부르는 게 간이ᄒᆞ교, 간이ᄒᆞ교 햇거든.(그때 부르는 게 간이학교, 간이학교 했거든.)

101001 @ 그때 ᄒᆞᆫ 멧 명 뎅겨수광?(그때 한 몇 명 다녔습니까?)

101001 #2 그때.(그때.)

101001 #1 그때는 핫수다.(그때는 많았습니다.)

101001 #2 ᄒᆞᆫ ᄒᆞᆫ 사오십 명 뎅겻어.(한 한 사오십 명 다녔어.)

101001 #1 그때는예, 모록밧[12] 사름도 이 ᄒᆞ골 뎅기고예.(그때는요, '모록밧' 사람도 이 학교를 다녔고요.)

101001 #2 근디 학교가.(그런데 학교가.)

101001 @ 아아, 모록밧도 여기 다니고.(아아, '모록밧'도 여기 다니고.)

101001 #1 예, ᄒᆞ생은 모록밧도 여기 뎅기곡, 광평[13]도 여기 뎅기곡, 화순 사름도 여기 와낫수다.(예, 학생은 '모록밧'도 여기 다니고, '광평'도 여기 다니고, '화순' 사람도 여기 왔었습니다.)

101001 @ 솔도[14]는?('솔도'는?)

101001 #1 솔도는 여기 안 왓어.('솔도'는 여기 안 왔어.)

101001 #2 솔도는 안 오고.('솔도'는 안 오고.)

101001 @ 솔도는 안 오고, 광평, 모록밧 그 다음.('솔도'는 안 오고, '광평', '모록밧' 그 다음.)

101001 #1 저 그 화순 사름들도 와나부러난 ᄒᆞ교.(저 그 '화순' 사람들도 왔었던 학교.)

101001 @ 아.(아.)

101001 #3 서광[15]도 와나실 거라.('서광'도 왔었을 거야.)

101001 #1 서광 사름덜도 이디 와나곡.('서광' 사람들도 여기 왔었고.)

101001 #3 서광 사름덜은 ᄒᆞ교가 어섯어.('서광' 사람들은 학교가 없었어.)

101001 #1 서광은 ᄒᆞ교가 엇고 동광[16]은 ᄒᆞ교가 잇어요.('서광'은 학교가 없고

12) '모록밧'은 서귀포시 안덕면 상천리를 일컫는 옛 지명이다.
13) '광평'은 서귀포시 안덕면에 위치한 마을명이다.
14) '솔도'는 제주시 애월읍 화전마을 일컫는 옛 지명이다.
15) '서광'은 서귀포시 안덕면에 위치한 마을명이다.

‘동광’은 학교가 있어요.)

101001 #2 근데 이 초등, 초등학교가 안덕 안에 딱 두 군데 잇거든. 화순에 ᄒᆞ나 잇곡, 여기바께 업섯거든.(그런데 이 초등, 초등학교가 ‘안덕’ 안에 딱 두 군데 있거든. ‘화순’에 하나 있고, 여기밖에 없었거든.)

101001 #3 사투리로 ᄀᆞᆯ읍서게.(사투리로 말하십시오.)

101001 #2 그 적에 저 즉, 말ᄒᆞ면은 저 국민학교옌 ᄒᆞ는 게 딱 두 군데 잇엇거든.(그 적에 저, 즉 말하면 저 국민학교라고 하는 게 딱 두 군데 있었거든.)

101001 @ 거난 저 아까 말햇주만은 그냥 사투리로만 말ᄒᆞᆸ서. 그냥, 그냥 계속 양?(그러니까 저 아까 말했지만은 그냥 사투리로만 말하십시오. 그냥, 그냥 계속 요?)

101001 #2 경 헤 가지고 헷는데.(그렇게 해 가지고 했는데.)

101001 @ 경 ᄒᆞ영, ᄒᆞ여그네.(그렇게 해서, 해서.)

101001 #2 원래 이 안덕 그 거세기 호적이 여기에 삼밧동네에 여기에 와나서. 면사무소 그 모든 서류가 여기 완 배치도 뒈낫다고.(원래 이 ‘안덕’ 그 거시기 호적이 여기에 ‘삼박동네’에 여기에 왔었어. 면사무소 그 모든 서류가 여기 와서 배치도 되었다고.)

101001 @ 응.(응.)

101001 #2 웨냐면 우리 안덕 괄레(官內)에 이 그때 당시 무등이왓이옌 우리 부락이 그리 번충ᄒᆞ고, 청년들이 참 상당히 단결심이 좋앗주게.(왜냐 하면 우리 ‘안덕’ 관내에 이 그때 당시 ‘무등이왓’이라고 우리 부락이 그리 번창하고, 청년들이 참 상당히 단결심이 좋았지.

101001 @ 게난에 정리ᄒᆞ민예, 그 사삼 전의도 사름은 살앗고.(그러니까 정리하면요, 그 4 · 3 전에도 사람은 살았고.)

101001 #2 응.(응.)

101001 @ 사삼 전에.(4 · 3 전에.)

101001 #2 사삼 전에가.(4 · 3 전에가.)

101001 @ ᄒᆞᆫ 멧 년 전부떠 사름 살앗수광?(한 몇 년 전부터 사람 살았습니까?)

101001 #2 여기?(여기?)

101001 #1 여기는 ᄉᆞ삼 후에 살앗지.(여기는 4 · 3 후에 살았지.)

101001 #2 여기는 사삼사건 전에 내가 알기는 한 이삼 대 끌어온 거거든. 지금 대수로 보면은 저 무등이왓이건 삼밧동이건 여기건.(여기는 4 · 3 전에 내가 알기는 한 이삼 대 끌어온 거거든. 지금 대수로 보면 저 ‘무등이왓’이든, ‘삼밧동’이든, 여기든.)

101001 #1 옛날부떠 잇어낫수게, 옛날부떠.(옛날부터 있었어요, 옛날부터.)

101001 #2 옛날부떠 부락은 형성뒈난 거고.(옛날부터 부락은 형성됐었던 거고.)

101001 #1 삼밧 구석이옌 ᄒᆞ여그네.(‘삼밧’ 구석이라고 해서.)

---

16) ‘동광’은 서귀포시 안덕면에 위치한 마을명이다.

101001 @ 혼 멧 년 전부떠마씸?(한 몇 년 전부터입니까?)

101001 #2 내가 알기로는 내가 에 나가 지금 사십 년 생인디, 나 태어나기도 전에 잇어낫는디, 아주 전에도 잇어낫는디.(내가 알기로는 내가 에, 나가 지금 사십년 생인데, 나 태어나기도 전에 있었었는데, 아주 전에도 있었었는데.)

101001 #1 전이곡 말곡 우리 아버지 우리 할아버지 전의부떠 살아신디.(전에고 말고 우리 아버지, 우리 할아버지 전에부터 살았는데.)

101001 #2 우리 할아버지 때부떠 잇어나신디.(우리 할아버지 때부터 있었었는데.)

101001 @ 그때 혼 멧 가구 정도 살아서마씸?(그때 한 몇 가구 정도 살았습니까?)

101001 #2 그 전에도 약 상하동 혼, 혼 백오십 가구는 이섯다는 거거든.(그 전에도 약 상하동 한, 한 백오십 가구는 있었다는 거거든.)

101001 @ 벡오십 가구. 거난 사삼 전에 혼 벡오십 가구 살고 경 헷구나양?(백오십 가구. 그러니까 4·3 전에 한 백오십 가구 살고 그렇게 했군요?)

101001 #2 예.(예.)

101001 @ 그 경 ᄒᆞ여그네 이제 사삼사건 나난에 그 아까 무릇 그 삼밧동, 무등이왓.(그 그렇게 해서 이제 사삼사건 나니까 그 아까 무릇 그 '삼밧동', '무등이왓.)

101001 #2 무등이왓.('무등이왓'.)

101001 @ 무등이왓?('무등이왓'?)

101001 #2 응.(응.)

101001 @ 또.(또.)

101001 #2 삼밧동.('삼밧동'.)

101001 @ 삼밧동?('삼밧동'?)

101001 #2 응.(응.)

101001 @ 삼밧동 거기 살단에.('삼밧동' 거기 살다가.)

101001 #2 거기에 살단 이게 집이건 뭐이건 다 소각뒈부럿어, 불질러버리니까.(거기에 살다가 이게 집이건 뭐이건 다 소각돼버렸어, 불질러버리니까.)

101001 @ 응, 다 소각뒈가지고.(응, 다 소각되어가지고.)

101001 #1 게니까 여기 거주할 그 집도 없고 뭐도 없으니까 연고지 따라가지고 따 뿔뿔히 흩어져가 간 거거든.(그러니까 여기 거주할 그 집도 없고 뭐도 없으니까 연고지 따라가지고 다 뿔뿔이 흩어져 간 것이거든.)

101001 #3 마을이 엇어져부럿수게.(마을이 없어져버렸어.)

101001 @ 아, 그면은 게난 지금은 혼 멧 가구 됍니까?(아, 그러면 그러니까 지금은 한 몇 가구 됩니까?)

101001 #1 지금 부락 그 저 행정구역상으로 혼 벡오십 가구.(지금 부락 그 저 행정구역상으로 한 백오십 가구.)

101001 @ 벡오십 가구양?(백오십 가구예?)

101001 #1 저 양잠단지꼬지 ᄀᆞ뜬 행정구역이니까.(저 양잠단지까지 같은 행정구역이니까.)

101001 @ 양잠단지면 어디꽝?(양잠단지면 어디입니까?)

101001 #1 저 무등이왓 조금 지나면 거기서 한…….(저 '무등이왓' 조금 지나면 거기서 한…….)

101001 @ 모록밧 가는디?('모록밧' 가는데?)

101001 #2 예, 가기 전 가기 전에.(예, 가기 전 가기 전에.)

101001 #1 가는디, 가는디 ,가는디. 예, 가는디.(가는데, 가는데, 가는데. 예, 가는데.)

101001 @ 예.(예.)

101001 #2 것도 우리 동광 행정구역이난.(것도 우리 '동광' 행정구역이니까.)

101001 @ 음. 벡구십 가구 정도.(음. 백구십 가구 정도.)

101001 #1 이제 이디 문화마을 생겨부난 벡구십 가구 넘을 걸.(이제 여기 문화마을 생겨버리니까 백구십 가구 넘을 걸.)

101001 #2 더 뒈주.(더 되지.)

101001 @ 아, 문화마을은 언제 셍겻수광?(아, 문화마을은 언제 생겼습니까?)

101001 #2 문화마을은 저어 것이 에 한 이십 년 전 이십 년은 뒈서.(문화마을은 저어 것이 에 이십 년 전 이십 년은 돼서.)

101001 #1 이십 년은 안 뒈실 거우다.(이십 년은 안 됐을 것입니다.)

101001 #2 이십 년 뒛수다.(이십 년 됐습니다.)

101001 @ 이십 년?(이십 년?)

101001 #2 이십 년.(이십 년.)

101001 @ 어떤 사름덜이 왕 살암수광?(어떤 사람들이 와서 살고 있습니까?)

101001 #2 다 에 육지, 위엣 분들이영 또 제주 내에 딴 부락에 살던 사름들영.(다 에 육지, 위엣 분들과 또 제주 내에 다른 부락에 살던 사람들과.)

101001 @ 응.(응.)

101001 #2 이 본거지 사름 거주지 주민은 두 세대 거이가 업서.(이 본거지 사람 거주지 주민은 두 세대 거의가 없어.)

101001 @ 사름들이랑은 잘 어울립니까?(사람들과 잘 어울립니까?)

101001 #1 안 여울립니다. 안 여울려.(안 어울립니다. 안 어울려.)

101001 #2 에이, 아니.(에이, 아니.)

101001 @ 거기 따로 여기 따로.(거기 따로 여기 따로.)

101001 #2 짬뽕이 뒈나서.(짬뽕이 되었어.)

101001 @ 허허 게난 제주도 말로만 흡서.(허허 그러니까 제주도 말로만 하십시오.)

101001 #2 예.(예.)

101001 @ 그냥 이건 제주도 말을.(그냥 이건 제주도 말을.)

101001 #2 응.(응.)
101001 @ 뭐 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ는 거니까.(뭐 하려고 하는 것이니까?)
101001 #1 게난 잡둥이가 뒈나서, 어울리지 안 ᄒᆞ여.(그러니까 잡동사니가 되었어, 어울리지 안 하여.)
101002 @ 응, 제주도 말로만양. 그 뭐냐 그 여기 사는 성씨덜 무슨 성씨가 제일 하우꽝?(응, 제주도 말로만. 그 뭐냐 그 여기 사는 성씨들 무슨 성씨가 제일 많습니까?)
101002 #2 음, 현재 성씨가.(음, 현재 성씨가.)
101002 #1 강씨가 할 거우다.(강씨가 많을 것입니다.)
101002 #2 강씨가 할 거우다.(강씨가 많을 것입니다.)
101002 @ 강씨 그 다음?(강씨 그 다음?)
101002 #2 강씨, 고씨.(강씨, 고씨.)
101002 @ 응.(응.)
101002 #2 에 그다음에는 에.(에 그다음에는 에.)
101002 #1 김.(김.)
101002 #2 김씨, 우리 신씨, 이씨 그 정도.(김씨, 우리 신씨, 이씨 그 정도.)
101002 @ 응. 게난 젤 한 성씨는 강씨.(응. 그러니까 제일 많은 성씨는 강씨.)
101002 #2 응.(응.)
101002 @ 강씨도 제비 강씨도 잇곡.(강씨도 제비 강씨도 있고.)
101002 #1 예게.(예게.)
101002 @ 펜안 강씨도 잇곡.(편안 강씨도 있고.)
101002 #1 예게.(예게.)
101002 #2 ᄒᆞ난 여기 거의 제비 강씨.(하니까 여기 거의 제비 강씨.)
101002 @ 거의 제비 강씨양 화순도 보민 제비 강씨 ᄒᆞ지양?(거의 제비 강씨, '화순'도 보면 제비 강씨 많지요?)
101002 #2 응.(응.)
101003 @ 강씨가 하구나 그 뭐냐 그 여긴 주로 무슨 일 ᄒᆞ멍 살암수광?(강씨가 많구나 그 뭐냐 그 여긴 주로 무슨 일 하면서 살고 있습니까?)
101003 #2 여기 밧농사엔 혼 것이 저 콩 갈곡.(여기 밭농사라고 한 것이 저 콩 갈고.)
101003 @ 콩?(콩?)
101003 #2 또 모멀 갈곡.(또 메밀도 갈고.)
101003 @ 모멀?(메밀?)
101003 #2 모멀 갈곡.(메밀 갈고.)
101003 #1 지슬 갈곡.(감자 갈고.)
101003 #2 저 지슬.(저 감자.)
101003 @ 응, 지슬. 그 다음에 따른 것들은.(응, 감자. 그 다음에 다른 것들은.)

101003 #1 풋 갈곡.(팥 갈고.)

101003 #2 풋 갈곡. 그거 웨에는 여기.(팥 갈고. 그것 외에는 여기.)

101003 #1 감저도 갈고. 고구마도 갈고.)

101003 #2 으응, 저 고구마도 ᄒᆞ는디 여기는 이게 미깡낭은 아녀거든. 아녀니까 그거나벢이 ᄒᆞᆯ 게 엇어.(으응, 저 고구마도 하는데 여기는 이게 감귤나무는 안하거든. 안하니까 그것밖에 할 게 없어.)

101003 @ 무사 미깡낭은 안 ᄒᆞ염서마씀?(왜 감귤나무는 안 하고 있어요?)

101003 #2 고지가 높아.(고지가 높아.)

101003 @ 고지가 여기 멧 고지 뒙니까?(고지가 여기 몇 고지 됩니까?)

101003 #2 이벡칠십 고지.(이백칠십 고지.)

101003 @ 이벡칠십 고지? 게 보통 삼벡 고지ᄁᆞ진.(이백칠십 고지? 게 보통 삼백 고지까진.)

101003 #2 응, ᄒᆞ는데 에, 토질이.(응, 하는데 에, 토질이.)

101003 @ 응.(응.)

101003 #2 땅이 에, 화산 땅이라 놔서.(땅이 에, 화산 땅이라 가지고.)

101003 @ 응.(응.)

101003 #1 강한 땅이 아니니까, 밀감 맛이 없어.(강한 땅이 아니니까, 밀감 맛이 없어.)

101003 @ 그 그자 뭐 쉐도 질루지양?(그 그저 뭐 소도 기르지요?)

101003 #2 응, 쉐 질롸.(응, 소 길러.)

101003 #1 축산을 전읜, 전의는 축산 안 ᄒᆞ여낫수게게.(축산을 전에는, 전에는 축산 안 해났습니다.)

101003 #2 전의는 거의 축산을.(전에는 거의 축산을.)

101003 @ 응.(응.)

101003 #1 처음에 이제 살 땐 쉐 질롸, 쉐로 살앗수다. 쉐로. 아이덜 ᄒᆞᆨ교 다니는, 쉐로.(처음에 이제 살 땐 소 길러, 소로 살았습니다. 소로. 아이들 학교 다니는, 소로.)

101003 @ ᄆᆞᆯ은 안 질루왓수광?(말은 안 길렀습니까?)

101003 #2 ᄆᆞᆯ도 질롸나곡.(말도 길렀었고.)

101003 #1 ᄆᆞᆯ도 질루고, 이제도 ᄆᆞᆯ 질루는 사름 잇수다. 한 분께서 이제도 ᄆᆞᆯ도 질루곡, ᄆᆞᆯ도 이제도 질루곡, 쉐도 질루곡.(말도 기르고, 이제도 말 기르는 사람 있습니다. 한 분께서 이제도 말도 기르고, 말도 이제도 기르고, 소도 기르고.)

101003 @ 그 다음 따른 건, ᄒᆞ는 것덜.(그 다음 다른 건, 하는 것들.)

101003 #2 따른 건 ᄒᆞ는 거 엇고.(다른 건 하는 거 없고.)

101003 #1 도새기 질루당도 치와불고.(돼지도 기르다가도 치워버리고.)

101003 #2 다 치와불고.(다 치워버리고.)

101003 #1 안 뒘젠 ᄒᆞ멍 도새기덜도 다 치와불곡, 이자 쉐덜도 멧 집만.(안 된

다고 하면서 돼지들도 다 치워버리고, 이제 소들도 몇 집만.)

101003 #2 게난 이게 겨울철 ᄀᆞ차와 가민은 자기 농사 진 거, 다 걷어 아진 다음은 농안기 뒈엇어, 저 헤변 쪽으로 놈의 미깡 타그네.(그러니까 이게 겨울철 가까워 가면은 자기 농사 진 거, 다 걷어 가진 다음은 농한기 되어서, 저 해변 쪽으로 남의 밀감 타서.)

101003 #1 돈 벌어먹으레.(돈 벌어먹으려고.)

101003 #2 일땅 벌어먹으레 뎅겸주기.(하루 품삯 벌어먹으려고 다니고 있지.)

101003 @ 경ᄒᆞ면 저 젤 하영 ᄒᆞ는 거.(그러면 저 젤 많이 하는 거.)

101003 #2 하영 ᄒᆞ는 거, 콩.(많이 하는 거, 콩.)

101003 @ 콩?(콩?)

101003 #1 보리.(보리.)

101003 @ 보리?(보리?)

101003 #2 이젠 보리도 ᄒᆞ곡.(이젠 보리도 하고.)

101003 #1 보리도 만이 ᄒᆞᆫ다.(보리도 많이 한다.)

101003 @ 콩도 종류가 잇지 아녀우꽝? 무슨 콩?(콩도 종류가 있지 않습니까? 무슨 콩?)

101003 #2 그 콩나물 콩.(그 콩나물 콩.)

101003 @ 콩나물 콩?(콩나물 콩?)

101003 #1 준자리[17].('준자리'.)

101003 #2 그것이 준자리옌 ᄒᆞ는데 요즘말로.(그것이 '준자리'라고 하는데 요즘말로.)

101003 @ 콩나물 콩 뭐마씸?(콩나물 콩에 뭐요?)

101003 #1 준자리.('준자리'.)

101003 @ 준 준자리?('준, '준자리'?)

101003 #1 예, 준자리.(예, '준자리'.)

101003 #2 아주 ᄌᆞᆫᄌᆞᆫᄒᆞᆫ 콩이라는 거지.(아주 자잘한 콩이라는 거지.)

101003 @ 응, 응, 응, 아, 거난 준, 준자리구나, 준자리.(응, 응, 응, 아, 그러니까 '준, 준자리'구나, '준자리'.)

101003 #2 아, 준자리.(아, '준자리'.)

101003 #1 준자리ᄒᆝᆸ니다. 준자리.('준자리'합니다. '준자리'.)

101003 #2 이딧 말로 준자리옌 ᄒᆞ는데, 저 콩나물 콩이주게. 겐디 저 모멀, 보리 그게 주로 그게 세 가지가 젤 만이 ᄒᆞ는 거.(여기 말로 '준자리'라고 하는데 저 콩나물 콩이지. 그런데 저 메밀, 보리 그게 주로 세 가지가 젤 많이 하는 거.)

101003 @ 보리는 무슨 보리?(보리는 무슨 보리?)

101003 #2 보리는 맥주보리.(보리는 맥주보리.)

101003 #1 맥주보리.(맥주보리.)

17) '준자리'는 콩의 종류이다.

101003 @ 아, 맥주보리로. 술오린 안 홉니까?(아, 맥주보리로. 쌀보리는 안 합니까?)

101003 #1 술오리는 안 ᄒᆞ여, 술오리는 안 ᄒᆞ여.(쌀보리는 안 해, 쌀보리는 안 해.)

101003 @ 맥주보리만.(맥주보리만.)

101003 #1 응, 맥주보리만.(응, 맥주보리만.)

101003 @ 게민 콩ᄒᆞ고.(그러면 콩하고.)

101003 #2 메밀ᄒᆞ고.(메밀하고.)

101003 @ 메밀이옌 ᄒᆞ지 맙서. 모멀.(메밀이라고 하지 마십시오. 메밀.)

101003 #1 모멀.(메밀.)

101003 #2 모멀ᄒᆞ고 저 맥주보리.(메밀하고 저 맥주보리.)

101003 @ 응, 맥주보리.(응, 맥주보리.)

101003 #1 멧 년 전ᄁᆞ지는 지슬 ᄒᆞ나 헤낫주, 지슬.(몇 년 전까지는 감자 하나 했었지, 감자.)

101003 @ 쉐는 집집마다 다 잇수광?(소는 집집마다 다 있습니까?)

101003 #2 아, 아니.(아, 아니.)

101003 #1 이제는 집집마다 다 엇수다.(이제는 집집마다 다 없습니다.)

101003 #2 이제는 업적으로 한, 한 댓, 대 서너 가구 한 ᄋᆞ섯 집, ᄋᆞ섯 집 뒈겟다.(이제는 업적으로 한, 한 댓, 댓 서너 가구, 한 여섯 집, 여섯 집 되겠다.)

101003 @ 쉐 질루는 집이 흔 ᄋᆞ섯 집?(소 기르는 집이 한 여섯 집?)

101003 #1 예, 업적으로 ᄒᆞ나 ᄒᆞ주. 옛날추룩 흔 쉐 열 개나 ᄒᆞ는 사름은 엇수다게. 옛날에는 집집마다 쉐 열 개, 여다섯 개 잇다마는 이제는 업으로 ᄒᆞ는 사름벢인 개인으로 ᄒᆞ는 사름은 엇수다. 가인으로 ᄒᆞ나썩 ᄒᆞ는 건 뒈 질 아녀여, 돈이. 업적으로 ᄒᆞ여그네 하영 ᄒᆞ는 사름은 어떵 혼지 몰라도 원.(예, 업적으로 하나 하지. 옛날처럼 한 소 열 개나 하는 사람은 없습니다. 옛날에는 집집마다 소 열 개, 열다섯 개 있었지만 이제는 업으로 하는 사람밖에는 개인으로 하는 사람은 없습니다. 개인으로 하나씩 하는 것은 되 질 안 해, 돈이. 업적으로 해서 많이 하는 사람은 어떻게 하는지 몰라도 원.)

101004 @ 그 다음에 그 저 이 동네영 집 집주변에 보면 오름 잇지 안으꽝? 오름 그 다음에 저 네, 그 다음에 이 저 바위, 그 다음에 굴 이런 거 이시민 좀 말해줍서. 젤 처음 오름, 오름.(그 다음에 그 저 이 동네랑 집 집주변에 보면 오름 있지 않습니까? 오름 그 다음에 내, 그 다음에 이 저 바위, 그 다음에 굴 이런 거 있으면 말씀해주십시오. 젤 처음 오름, 오름.)

101004 #2 오롬, 오롬은 이 부락 남쪽으로 가면, 우리 동네 남쪽으로 가면.(오름, 오름은 이 부락 남쪽으로 가면, 우리 동네 남쪽으로 가면.)

101004 @ 응.(응.)

101004 #2 이 저 북오름[18]이 잇곡.(이 저 '북오름'이 있고.)

101004 @ 북오름?(‘북오름’?)

101004 #2 예, 또 그것 따라 거린오름[19]이 잇곡.(예, 또 그것 다라 ‘거린오름’이 있고.)

101004 @ 거린오름.(‘거린오름’.)

101004 #2 응, 또 저 붉은오름[20]이 잇곡, 저 동남쪽으로 가민 머리에진오름[21]이 잇곡, 또 그 조금 우의로 가민 미오름[22]이 잇곡, 또 넘어사면은 족은다비오름[23]이 잇곡, 원물오름[24]이 잇곡, 저디 가면 당오름[25] 잇곡, 도너리오름[26] 잇곡, 오름은 그거.(응, 또 저 ‘붉은오름’이 있고, 저 동남쪽으로 가면 ‘머리에진오름’이 있고, 그 조금 위로 가면 ‘미오름’이 있고, 또 넘어서면 ‘족은다비오름’이 있고, ‘원물오름’이 있고, 저기 가면 ‘당오름’ 있고, ‘도너리오름’이 있고, 오름은 그거.)

101004 #1 남성이오름[27] 싯곡.(‘남성이오름’ 있고.)

101004 #2 건 더 돌아가민 남성이오름 잇곡.(건 더 돌아가면 ‘남성이오름’ 있고.)

101004 @ 오름 하우다양.(오름 많습니다.)

101004 #1 오름 막 하우다.(오름 매우 많습니다.)

101004 #2 응, 뼁 돌아가멍.(응, 빙 돌아가면서.)

101004 @ 내는?(내는?)

101004 #2 내는 이거 저 잇날 말로 앞내고랑[28]이옌 ᄒᆞ는 앞내가 잇곡.(내는 이것 저 옛날 말로 ‘앞내고랑’이라고 하는 ‘앞내’가 있고.)

101004 @ 앞내?(‘앞내’?)

101004 #1 앞내, 앞내.(‘앞내’, ‘앞내’.)

101004 #2 내 고랑이옌 햇거든. 내고랑.(내 고랑이라고 했거든, 내 고랑.)

101004 #1 앞내 고랑.(‘앞내 고랑’.)

101004 #2 저 또 돌떠리내[29]옌 ᄒᆞᆫ 거 잇곡, 여기. 또 요 밑으로 가민 승비다리내옌 ᄒᆞᆫ 거 잇어. 승비다리내창[30]이옌 ᄒᆞᆫ 거 잇어.(저 또 ‘돌떠리내’라고 한 거 있고, 여기. 또 요 밑으로 가면 ‘승비다리내창’이라고 한 거 있어. ‘승비다리내창’이라고 한 거 있어.)

101004 #1 승비다리내창.(‘승비다리내창’.)

---

18) ‘북오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
19) ‘거린오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
20) ‘붉은오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
21) ‘머리에진오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
22) ‘민오름’ 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
23) ‘족은다비오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
24) ‘원물오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
25) ‘당오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
26) ‘도너리오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
27) ‘남성이오름’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
28) ‘앞내고랑’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 내(川)이다.
29) ‘돌떠리내’는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 내(川)이다.
30) ‘승비다리내창’은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 내(川)이다.

101004 #2 그게 세 군데.(그것 세 군데.)

101004 #1 응.(응.)

101004 @ 그 다음에 그 저 바위, 바위 그 옛날 그 저 심방덜 가그네 막 빌어난 디 돌. 그 큰 돌 잇지 안허우꽝?(그 다음에 그 저 바위, 바위, 그 옛날 그 저 무당들 가서 막 빌었었던 데 돌, 그 큰 돌 있지 않습니까?)

101004 #1 여기는 큰 돌은 업고예, 옛날 심방 다니던 당, 당 잇어낫수다, 당. 당, 바르 당, 할망당.(여기는 큰 돌은 없고요, 옛날 무당 다니던 당, 당 있었습니다, 당. 당, 바로 당, 본향당.)

101004 @ 그 앞이 돌은 엇어낫수광?(그 앞에 돌은 없었습니까?)

101004 #1 돌도 저, 저 돌은 잇긴 잇어.(돌도 저, 저 돌은 있긴 있어.)

101004 #2 돌은 잇어도 그 이름은 안 지엇어, 그거.(돌은 있어도 그 이름은 안 지었어, 그거.)

101004 #1 돌은, 돌은 잇긴 이신디 그 낭만 막, 막 싱거서, 막 더꺼젼 시난에 원 돌 신 거 잘 몰라 원.(돌은, 돌은 있긴 있는데 그 나무만 막, 막 심어서, 막 덮어져 있으니까, 원 돌 있는 거 잘 몰라 원.)

101004 #2 돌 일름을 짓 질 안 ᄒᆞ여서.(돌 이름은 짓 질 안 해서.)

101004 #1 겐디 그디 그자 일 년에 ᄒᆞᆫ 번이고, 일 년에 두 번이고 그자 고정적으로 그디 강, ᄒᆞᆫ 심방 데령 가그네 빌는 디주, 그디. 아기 아파가지고 왕 빌곡.(그런데 거기 그저 일 년에 한 번이고, 일 년에 두 번이고 그저 고정적으로 거기 가서, 한 무당 데려서 가서 비는 데지, 거기. 아기 아파가지고 와서 빌고.)

101004 #2 그디 더 그 웨에 ᄃᆞ리라는 게 잇어, ᄃᆞ리. 돌다리.(거기 더 그 외에 다리라는 게 있어, 다리. 돌다리.)

101004 @ 응, ᄃᆞ리.(응, 다리.)

101004 #1 응, 돌다리. 돌로만 뒌 ᄃᆞ리.(응, 돌다리. 돌로만 된 다리.)

101004 #2 이 저 내 이렇게 우의로 이러케 난 거, 똑 한 군데 잇곡, 돌다리라는 게 ᄒᆞ나 잇곡.(이 저 내 이렇게 위로 이렇게 난 거, 딱 한 군데 있고, 돌다리라는 게 하나 있고.)

101004 @ 어디 잇어마씸?(어디 있어요?)

101004 #2 여기, 저 여기 한 유커리 광장에서 조금 동쪽으로 가민 있어.(여기, 저 여기 한 육거리 광장에서 조금 동쪽으로 가면 있어.)

101004 @ 경ᄒᆞ고 그 다음에 저 굴.(그리고 그 다음에 저 굴.)

101004 #2 굴은예, 저 지슬[31] 영화에 나오는 거, 저디 큰넙궤[32]옌 ᄒᆞᆫ 거 잇곡, 또 동쪽으로 가면은 저 미오름궤[33]옌 ᄒᆞᆫ 거 잇곡, 또 아, 요디도 가민 종이알궤[34]도 셔.(굴은요, 저 '지슬' 영화에 나오는 거, 저기 '큰넙궤'라고 한 거 있고, 또 동쪽

31) '지슬'은 감자인데, 여기서는 영화 제목이다.
32) '큰넙궤'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(屈)이다.
33) '민오름궤'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(屈)이다.
34) '종이알궤'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(屈)이다.

으로 가면은 저 '미오름궤'라고 한 거 있고, 또 아, 여기도 가면 '종이알궤'도 있어.)

101004 #1 준준ᄒᆞᆫ, 준준ᄒᆞᆫ 것사 하주, 머.(자잘한, 자잘한 것이야 많지, 뭐.)

101004 #2 준준ᄒᆞᆫ 건 ᄒᆞ지만, 제일 큰 게.(자잘한 건 많지만 제일 큰 게.)

101004 @ 게민 그거 다 ᄀᆞᆯ아줍서.(그러면 그거 다 말해주십시오.)

101004 #2 제일 큰 게 큰돌궤옌 ᄒᆞᆫ 거, ᄒᆞᆫ 삼사백 명 피신덜 해난 그 사삼사건 때, 그 굴이주.(제일 큰 게 '큰돌궤'라고 한 거. 한 삼사백 명 피신들 했던 그 사삼사건 때, 그 굴이지.)

101004 @ 그 다음.(그 다음.)

101004 #2 그 다음 저 미오름산테굴[35]이 크주.(그 다음 저 '미오름산테굴'이 크지.)

101004 #1 미오름굴이 크주. 미오ᄅᆞᆷ산테굴이 크주.('미오름굴'이 크지. '미오름산테굴'이 크지.)

101004 #2 또 요디 조궁이아[36]옌 *** 거, 즉아난 거.(또 여기 조궁이아라고 *** 거 작아난 거.)

101004 #1 그 미오름굴은, 그 미오름굴은 이 시국에 저 사름덜이 손수 파, 그냥 이녁이 파멍 그디 파는, 파도 그자 손, 나영 골겡이로 파멍 알러레 사알살살 ᄒᆞ멍. 오름, 오름 꼭대기난에 오름 꼭대기를 요영 들어가멍 욜로 손 파멍 알레 강 *** 거기 굴 만든 디주게.(그 '미오름굴'은, 그 '미오름굴'은 이 시국에 저 사람들이 손수 파 그냥 이녁이 파며 거기 파는, 파도 그저 손, 나랑 호미로 파며 알 쪽으로 살살 하며 오름, 오름 꼭대기니까 오름 꼭대기를 이렇게 들어가며 여기로 손 파며 아래 가서 *** 거기 굴 만든 데지.)

101004 #2 아 그기서 대변보면 송이에 가보멍 수세식으로 싹 내려가불메.(아 거기서 대변보면 송이에 가보며 수세식으로 싹 내려가 버려.)

101004 #1 게난 그디 굴을 영 ᄒᆞ면은 두 밧디로 굴이 ᄯᅳ 나서. 우리 그디 강 곱아낫주게.(그러니까 거기 굴을 이렇게 하면은 두 군데로 굴이 또 났어. 우리 거기 가서 숨었었지.)

101005 @ 그, 그 다음에양, 그 여기 무슨 저 기관들 이수광? 여기.(그, 그 다음에요, 그 여기 무슨 기관들 있습니까? 여기.)

101005 #2 이 주변에?(이 주변에?)

101005 @ 예.(예.)

101005 #2 주변에 요즘 막 저 거세기 중국아이덜 쒀ᄒᆞ는 거세기, 요 해피타운 ᄒᆞ는 거 잇곡.(주변에 요즘 막 저 거시기 중국아이들 쇼하는 거시기, 요 해피타운 하는 거 있고.)

101005 #1 그게 기관이우꽝?(그게 기관입니까?)

101005 #2 아니, 것도 거 사부러시난.(아니, 것도 거 사버렸으니까.)

---

35) '미오름산테굴'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(屈)이다.
36) '조궁이아'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(屈)이다.

101005 #1 그것사 관광지주.(그것이야 관광지지.)

101005 #2 게난 요 동쪽으로 가면은 지금 그게 저 그 이름 뭐라고 하더라.(그러니까 요 동쪽으로 가면은 지금 그게 저 그 이름 뭐라고 하더라.)

101005 #1 고느레[37]?('고느레'?)

101005 #2 아니, 고고량[38] 쪽에.(아니, '고고량' 쪽에.)

101005 #1 고고량 쪽에?('고고량' 쪽에?)

101005 #2 또 거기 가기 전의 여기 저 동광요양원이 잇곡.(또 거기 가기 전에 여기 저 동광요양원이 있고.)

101005 @ 요양원.(요양원.)

101005 #2 또 우리 그 지역 벗어난 디는 필요가 엇고, 여기 조끔 동쪽으로 가면은 저 아스콘회사가 잇어. 우리 동광 저 지원ᄒᆞ는 데, 그거 세 군데.(또 우리 그 지역 벗어난 데는 필요가 없고, 여기 조금 동쪽으로 가면은 저 아스콘회사가 있어. 우리 동광 저 지원하는 데 그거 세 군데.)

101005 @ 그 다음에 이제 초등학교가 잇곡.(그 다음에 이제 초등학교가 있고.)

101005 #2 이건 이제 초등학교 폐교뒈여부런.(이건 이제 초등학교 폐교되어버렸어.)

101005 @ 아, 초등학교 폐교뒛수광?(아 초등학교 폐교됐습니까?)

101005 #2 폐교뒈여부난 이게 저 거세기로 뒌. 저 저 저 아 뭐 이저부럿져. 저 저 저 체험마을로, 체험마을로.(폐교돼버리니까 이게 저 거시기로 되었어. 저 저 저 아 뭐 잊어버렸어. 저 저 저 체험마을로, 체험마을로.)

101005 @ 아 체험마을로. 그 다음에 뭐 따른 것들은 엇수과? 여기.(아 체험마을로. 그 다음에 다른 것들은 없습니까? 여기.)

101005 #2 여기 또 뚠 건, 뭐 엇어.(여기 또 다른 건, 뭐 없어.)

101005 @ 복지회관 잇곡.(복지회관 있고.)

101005 #2 아, 게난 그 복지회관 잇곡, 이거 노인정 잇곡, 여기 청년.(아 그러니까 그 복지회관 있고, 이거 노인정 있고, 여기 청년.)

101005 #1 청년사무실 잇곡.(청년사무실 있고.)

101005 #2 청년덜 저 체력단련.(청년들 저 체력단련.)

101005 #1 단련실 싯곡, 체력단련실.(단련실 있고, 체력단련실.)

101005 #2 또 마을문고 잇곡.(또 마을문고 있고.)

101005 #1 마을문고 싯곡, 체력단련실 싯곡.(마을문고 있고, 체력단련실 있고.)

101006 @ 이 마을에 그 저 계 잇지 안 ᄒᆞ우꽈? 계, 옛날 ᄀᆞ뜨면은 저 뭐 상여계라든가.(이 마을에 그 저 계 있지 안 합니까? 계, 옛날 같으면 저 뭐 상여계라든가.)

101006 #2 거, 거 이젠 업서.(거, 거 이젠 없어.)

---

37) '고느레'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.

38) '고고량'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.

101006 @ 옛날, 옛날 잇어난 거 하나 ᄀᆞᆯ아줍서, 옛날.(옛날, 옛날 있었던 거 하나 말해주십시오, 옛날.)

101006 #1 아, 상여. 사름 저 무신거 ᄒᆞ는 거.(아, 상여. 사람 무엇 하는 거.)

101006 @ 응, 계, 계 옛날, 저 여기 계 대신에 제옌 ᄒᆞ지, 제. 그거 잇어난 거 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아줍서.(응 계, 계 옛날, 저 여기 계 대신에 계라고 하지, 계. 그거 있었던 거 한 번 말해주십시오.)

101006 #2 그것이 저 옛날 상여제옌 ᄒᆞᆫ 게, 에, 그 쩍에 한 열, 멧 멩이가 조직헤나실 거라 그게. 겐디 그걸 헤영 햇는디, 그게. 한 십여 년 그거 운영뒈실 거라. 뒛는디 웨냐면 그르후제 이노무 게 저, 그걸 보관을 잘 못해가지고 달 떨어지니까 뚠 디 가서 빌려다 쓰면서, 그 제를 파산시켜부럿주기.(그것이 저 옛날 상여계라고 한 게, 에, 그 적에 한 열, 몇 명이 조직했었을 거야, 그게. 그런데 그걸 많이 했는데, 그게 한 십여 년 그거 운영됐을 거야. 됐는데 왜냐하면 어느 때에 이게 저, 그걸 보관을 잘 못해서 달 떨어지니까 다른 데 가서 빌려다 쓰면서 그 계를 파산시켜 버렸지.)

101006 @ 그 다음에 따른 거 엇수과? 그 여자삼춘은 무신 그 옛날 그릇제 ᄀᆞ뜬 거.(그 다음에 다른 거 없습니까? 그 여자삼촌은 무슨 그 옛날 그릇계 같은 거.)

101006 #1 그릇제야 이십주게. 그릇제도 싯곡, 쏠제 싯곡, 그릇제도 셔그네 돈덜 ᄒᆞᆫ 달에 얼마씩 모아 모아놧당 이녁 ᄎᆞ레 돌아오민, 그 다나누시(たなぬし)식으로 ᄒᆞ여그네 ᄎᆞ레 돌아오면은, 이제 거세기 그릇도 ᄒᆞ고, 그릇덜 사오고. 쏠제도 ᄒᆞ여그네 다나누시식으로 들어그네 일 년에 ᄒᆞᆫ 번썩, ᄒᆞᆫ 사름씩 ᄎᆞ레배기로 ᄒᆞ여그네. 쏠도 보리쏠제도 싯곡 곤쏠제도 싯곡. 그 제도 그 옛날사 제 핫주.(그릇계야 있습지요. 그릇계도 있고, 쌀계도 있고, 그릇계도 있어서 돈들 한 달에 얼마씩 모아 모아 두었다가 이녁 차례 돌아오면, 그 무슨 나눠 먹기 식으로 해서 차례 돌아오면, 이제 거시기 그릇도 하고, 그릇들 사오고. 쌀계도 해서 나눠 먹기 식으로 들어서 일 년에 한 번씩, 한 사람씩 차례대로 해서. 쌀도 보리쌀계도 있고, 흰쌀계도 있고, 그 계도 그 옛날이야 계 많지.)

101006 @ 곤쏠제도 헤낫수과?(흰쌀계도 했었습니까?)

101006 #1 예, 보리쏠제도 헤낫수다.(예, 보리쌀계도 했었습니다.)

101006 @ 여기 뭐 곤쏠 나지도 안 ᄒᆞ는디.(여기 뭐 흰쌀도 나지도 안 하는데.)

101006 #1 곤쏠제, 곤쏠 나지 안 ᄒᆞ는 디난 제 ᄒᆞ엿주게.(흰쌀계, 흰쌀 나지 안 하는 데니까 계 하였지.)

101006 #2 나지 안 ᄒᆞ난 ᄒᆞ는 거지.(나지 안 하니까 하는 거지.)

101006 #1 나지 안 ᄒᆞ난. 게난 잔치 때 받젠. 우리 아기, 아기덜 여기 잔치 때 받젠 제 ᄒᆞ여. 이제 잔치뒈면은 그 제쏠 받아그네 잔치ᄒᆞ곡, 곤쏠 그 제는 곤밥을 얼마 해서게. 잔치 땐 보리밥만 햇주.(나지 안 하니까. 그러니까 잔치 때 받으려고. 우리 아기, 아기들 여기 잔치 때 받으려고 계 했어. 이제 잔치 되면은 그 계 쌀 받아서 잔치하고, 흰쌀로, 그 계는 흰밥을 얼마 했어. 잔치 댄 보리밥만 했지.)

101006 #2 경ᄒᆞ고 여자, 여자분덜은 그런 제가 이시민, 남자들은 번주제옌 ᄒᆞᆫ 거 이섯주, 번주. 도야지 사그네 저 합동으로 사다놩 잡앙 갈랑 먹는 제. 돼지, 돼지 사다그네 ᄒᆞ민, 그 저 멩질 가ᄎᆞ와 가민 그거 잡앙 추석 때 정추 때 멩질 대비헤가지고, 그 돼지 사당 잡아그네 갈라그네, 멧 멩잇어 ᄂᆞᆷ이 산담 중노동을 가그네 담을 공사마탕 ᄒᆞ여그네, 돈 모앗당 그걸 ᄒᆞ여그네 돼지 잡아먹는 그 제.(그리고 여자, 여자분들은 그런 계가 있으면, 남자들은 번지계라고 하는 거 있었지, 번지. 돼지 사서 합동으로 사다놓아 잡아서 갈라서 먹는 계. 돼지, 돼지 사다가 하면, 그 저 명절 가까워 가면 그거 잡아서 추석 때, 정초 때 명절 대비해서 그 돼지 사다가 잡아서 갈라서, 몇 명잇어 남의 산담 중노동을 가서 담을 공사 맡아 해서, 돈 모았다가 그걸 해서 돼지 잡아먹는 그 계.)

101006 #1 도새기 잡아먹는 제.(돼지 잡아먹는 계.)

101006 #2 제가 잇엇주.(계가 있었지.)

101006 @ 그 옛날 보면 저 권당덜 고적[39], 고적은 잇어낫수광?(그 옛날 보면 저 권당들 '고적', '고적'은 있었습니까?)

101006 #1 무사? 잇어낫수광?(왜? 있었습니까?)

101006 #2 고적도예, 초창기에는 ᄉᆞ삼사건 전에 풍습을 따라가지고, 이 저 메밀로 만든 돌레떡이옌 ᄒᆞᆫ 거, 이만씩 ᄒᆞᆫ 돌레떡[40]이옌 그 햇어.('고적도요, 초창기에는 4·3사건 전에 풍습을 따라가지고, 이 저 메밀로 만든 '돌레떡'이라고 하는 거, 이만큼씩 하는 '돌레떡'이라고 그 했어.)

101006 #1 이만씩 ᄒᆞᆫ 돌레떡이주게.(이만큼씩 한 '돌레떡'이지.)

101006 #2 응, 거난 둘레가 이만이 ᄒᆞᆫ 디 그게 그 집안마다 풍습이예, 고적이옌 ᄒᆞ민 그거 멧 개 경 ᄒᆞ다가, 그르후제는 이게 쏠로 햇거든 쏠로예, 저.(응, 그러니까 둘레가 이만큼 한 데 그게 그 집안마다 풍습이요, '고적'이라고 하면 그거 몇 개 그렇게 하다가, 어느 때는 이게 쌀로 했거든 쌀로요, 저.)

101006 #1 처음엔 ᄒᆞᆫ 뒈.(처음에는 한 되.)

101006 #2 어, ᄒᆞᆫ 뒈 ᄒᆞ당, 그 다음 두 뒈 ᄒᆞ당, ᄒᆞᆫ 말로 이렇게 올려놧거든. 이렇게 올리당 것도 업서져불고.(어, 한 되 하다가, 그 다음 두 되 하다가, 한 말로 이렇게 올려놓았거든. 이렇게 올리다가 것 도 없어져버리고.)

101007 @ 경ᄒᆞ고양, 그 동광리 저 풍습 잇지 안 ᄒᆞ우광? 풍습. 동광리만 ᄒᆞ는 풍습 잇걸랑그네.(그리고요, 그 '동광리' 저 풍습 있지 않습니까? 풍습. 동광리만 하는 풍습 있거들랑.)

101007 #1 동광리만 ᄒᆞ는 동광리만 ᄒᆞ는 풍ᄉᆞᆨ 엿날 거세기 ᄒᆞ는 풍ᄉᆞᆨ?(동광리만 하는 동광리만 하는 풍속 옛날 거시기 하는 풍속?)

101007 @ 예, 예.(예, 예.)

101007 #1 여기 처 처음에 ᄒᆞ는 풍ᄉᆞᆨ이 조나 보리나 갈민, 여름에는 우리 오십

39) '고적'은 일가에서 경조사가 생겼을 적에 친척끼리 만들어 가는 부조떡이나 쌀이다.
40) '돌레떡'은 메밀이나 좁쌀가루 따위로 쟁반만큼 크고 둥그렇게 만든 떡이다.

에서 육십썩 검질을 메십주게. 검질을, 검질을 메영 조 컴질 홀 때 게민 저 흔 열 집서 스무 집서, 게난 수눌엉[41], 수눌엉 돈 줭 홀 것을 돈이 엇엉, 돈 줭 홀 것이 엇고 그자 수눌엉 이 집의 강 메여주곡 다음 집의 강 메여줘그네 빌엉 ᄒᆞ곡. 흔 열 집의 뭐 줘가난 ᄒᆞ루에 빌엉 메고, 그런 건 오래갓수다, 그 풍속은. 보리도 수눌엉 빔도 ᄒᆞ고, 검질 멜 때도 수눌어그네 행 놉 빌어그네, 돈 줭 비는데, 돈 줭 비는 식이 엇어. 그자 수눌어그네 ᄒᆞ곡, 원행 잘사는 집은 보리쏠이라도, 일 ᄒᆞ루민 보리쏠 흔 뒈, 그 시절에. 보리쏠 흔 뒈 받앙도 놈의 일 ᄒᆞ곡, 좁쏠 흔 뒈 받앙도 놈의 일 ᄒᆞ곡, 기추룩 ᄒᆞ멍 그 일을 전의부떠 쭉 흔 것이 이 이젠 안 헴십주. 이제낭 안 헴서, 쭉 ᄒᆞ여그네 그런 풍속은 이섯수다.(여기 처 처음에 하는 풍속이 조나 보리나 갈면, 여름에는 우리 오십에서 육십씩 김을 맸습지요. 김을, 김을 매어서 조 김 할 때 그러면 저 한 열 집서 스무 집서, 그러니까 '수눌어서', '수눌어서' 돈 줘서 할 것을 돈이 없어서 돈 줘서 할 것이 없고, 그저 '수눌어서' 이 집에 가서 매어주고, 다음 집에 가서 매어줘서 빌어서 하고. 한 열 집에 뭐 줘가니까 하루에 빌어서 매고, 그런 건 오래갔습니다, 그 풍속은. 보리도 '수눌어서' 빌기도 하고, 김 맬 때도 '수눌어서' 해서 놉 빌어서, 돈 줘서 비는데, 돈 줘서 비는 식이 없어. 그저 '수눌어서' 하고, 원해서 잘사는 집은 보리쌀이라도, 일 하루면 보리쌀 한 되, 그 시절에. 보리쌀 한 되 받아서도 남의 일 하고, 좁쌀 한 되 받아서도 남의 일 하고, 그처럼 하면서 그 일을 전에부터 쭉 한 것이 이 이젠 안 하고 있지. 이제나서 안 하고 있지.쭉 해서 그런 풍속은 있었습니다.)

101007 @ 그 당에도 가낫지양?(그 당에도 갔었지요?)

101007 #1 예게, 당에 가고말고.(예게, 당에 가고말고.)

101007 @ 지금도 당에 갑니까?(지금도 당에 갑니까?)

101007 #1 지금은 안 감수다. 지금은 안 감수다.(지금은 안 가고 있습니다. 지금은 안 가고 있습니다.)

101007 @ 옛날 멩질 때.(옛날 명절 때.)

101007 #1 엿날 멩질 때, 엿날 멩질 때도게 꿘당덜 집의 문딱 저 이 집의 강 먹곡, 이 집의 강 먹곡, 다 돌아뎅기멍 먹어십주게.(옛날 명절 때, 옛날 명절 때도 권당들 집에 모두 저 이 집에 가서 먹고, 이 집에 가서 먹고, 다 돌아다니면서 먹었지요.)

101007 @ 게난 여기 당은 엇고양?(그러니까 여기 당은 없고?)

101007 #1 당은 엇어.(당은 없어.)

101007 #2 아, 당, 당 저기 무사게, 저 잇는디.(아, 당, 당 저기 왜, 저 있는데.)

101007 #1 아, 당은 잇긴 잇수다. 이제도 뎅기는 사름이 엇어, 당 지금 당 잇긴 잇수다. 당 이제도.(아 당은 있긴 있습니다. 이제도 다니는 사람이 없어, 당 지금 당 있긴 있습니다. 당 이제도.)

101007 #2 경ᄒᆞ고 저 이 ᄉᆞ테 후에도 한 이십 년ᄁᆞ지는 사름이 돌아가면은, 죽

41) '수눌다'는 힘든 일을 이웃간에 서로 거들어 가며 하다.

으면은 영장이옌 ᄒᆞ잔아. 영장이옌 ᄒᆞᆫ 것이 이게는 저 장이사ᄒᆞᆫ 거세길 빌어가지고 ᄒᆞᆫ 건 디, 그때는 부락에서 지금 말ᄒᆞ민 봉사적으로 한 사름씩 그 저 묻을 장소ᄁᆞ장 메여가곡, 그게 봉사적으로 다 모이렌 햇거든.(그리고 저 이 사태 후에도 한 이십 년까지는 사람이 돌아가면, 죽으면 장사라고 하잖아. 장사라고 한 것이 이제는 장의사 한 거시길 빌어가지고 한 건 데, 그때는 부락에서 지금 말하면 봉사적으로 한 사람씩 그 저 묻을 장소까지 메어가고, 그게 봉사적으로 다 모이라고 했거든.)

101007 #1 아, 동네 일은 나민 무조건ᄒᆞ고 이 일절 일할 생각을 안 ᄒᆞ고, 동네 사름들이 다 거기 갓수게. 그 전부 가.(아, 동네 일은 나면 무조건하고 이 일절 일할 생각은 안 하고, 동네 사람들이 다 거기 갔습니다. 그 전부 가.)

101007 #2 그 풍습이 그때는 상당히 좋앗는디 이제는 인심이 아주 날카로워졋어.(그 풍습이 그때는 상당히 좋았는데 이제는 인심이 아주 날카로워졌어.)

101007 #1 경ᄒᆞ고 사름 이제는 사름이 저 무신 장이사 빌곡 , 그때는 동네사름 빌엉 다 모욕도 시키고, 옷도 입지곡, 동네사름이 다 관도 그냥 차주곡 동네사름 완, 다 동네사름덜이 다 ᄒᆞ여그네, 이제 죽으민 이제 무쭈근 ᄒᆞ고 그자.(그리고 사람 이제는 사람이 저 무슨 장의사 빌고 무엇, 그때는 동네사람 빌어서 다 목욕도 시키고, 옷도 입지고, 동네사람이 다 관도 그냥 짜주고, 동네사람 완, 다 동네사람들이 다 했어, 이제 죽으면 이제 무조건 그저.)

101007 #2 그 적에는.(그 때에는.)

101007 #1 그자 그 집의 강 살 게산만 해십주.(그자 그 집에 가서 살 계산만 했습지요.)

101007 #2 이 지금 말ᄒᆞ민 시체에 입히는 옷도 다 만들어가지고 다 입혓거든.(이 지금 말하면 시체에 입히는 옷도 다 만들어가지고 다 입혔거든.)

101007 #1 집의서 다 만들아.(집에서 다 만들어.)

101007 #2 이 상복 ᄀᆞ뜬은 것도 다 여기서 만들어가지고 직접 입엇는디, 사다 가지고 사용 안 ᄒᆞ엿거든. 근디 요즘은 다 만든 것을 사가지고.(이 상복 같은 것도 다 여기서 만들어가지고 직접 입었는데, 사다 가지고 사용 안 하였거든. 그런데 요즘은 다 만든 것을 사가지고.)

101007 @ 저 명질날 모영들 뭐 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞᆸ디가?(저 명절날 모여서들 뭐 하지 안 합디까?)

101007 #1 합동세배?(합동세배?)

101007 @ 아니.(아니.)

101007 #1 그 전에?(그 전에?)

101007 @ 그 전에 멩질날.(그 전에 명절날.)

101007 #1 그 전에는예, 멩질날양, 이녁 멩질 ᄒᆞ여 먹어지민, ᄒᆞ쏠 제게 ᄒᆞ여 먹어지민, 나가그네 ᄉᆞ뭇 운동장이나, ᄒᆞᆨ교 운동장에서라도 막 ᄉᆞ뭇 북덜 가졍 두드리멍 놀고, 또 경 햇주마는, 이젠 경 놀지도 안 ᄒᆞ곡. 그 전엔 잔치만 헤나도양, 잔치날 저냑은 무주껀 놀아마씨. 잔치만 ᄒᆞ민 잔칫집은 놀레 갈 거로 계산ᄒᆞ여. 잔칫날

저냑 그 집의 가그네 ᄒᆞ면 신랑 새서방 들어오곡, 새각시 들어오곡 ᄒᆞ민 그 집의서 살 거, 그날 처냑 살아, 살아 그 집의서.(그 전에는요, 명절날요, 이녁 명절 해서 먹어지면, 조금 빨리 하여 먹어지면, 나가서 사뭇 운동장이나, 학교 운동장에서라도 아주 사뭇 북들 가져서 두드리면서 놀고, 또 그렇게 했지만, 이젠 그렇게 놀지도 안 하고. 그 전엔 잔치만 해나도요, 잔칫날 저녁은 무조건 놀아요. 잔치만 하면 몰러 갈 거로 계산해. 잔칫날 저녁 그 집에 가서 하면 신랑, 신랑 들어오고, 신부 들어오고 하면 그 집에서 살 거, 그 날 저녁 살아, 살아 그 집에서.)

101007 @ 거난 옛날 잔치 ᄒᆞ면, 그 ᄒᆞᆫ 오일 잔치 ᄒᆞ지 아녀엿수광?(그러니까 옛날 잔치 하면, 그 한 오일 잔치 하지 안 했습니까?)

101007 #1 예게.(예.)

101007 @ 도새기 잡는 날.(돼지 잡는 날.)

101007 #1 도새기 잡는 날, ᄯᅳ시.(돼지 잡는 날, 다시.)

101007 @ 도새기 잡으면은 이제 궨당덜 모영.(돼지 잡으면 이제 권당들 모여서.)

101007 #1 예.(예.)

101007 @ 가문잔치.(가문잔치.)

101007 #1 가문잔칫날. 가문잔칫날, 잔칫날 삼일날을 부쩡 삼일을 ᄒᆞ여십주게.(가문잔칫날. 가문잔칫날, 잔칫날 삼일을 붙여서 했습지요.)

101007 @ 그 뒷날은 고생ᄒᆞᆫ 사름덜, 경ᄒᆞ여도 저.(그 뒷날은 고생한 사람들, 그렇게 하여도 저.)

101007 #1 영 ᄒᆞ여그네 돌아다그네 밥도 ᄒᆞᆫ 사발썩.(이렇게 해서 모셔다가 밥도 한 사발씩.)

101007 @ 뻬다귀 국물 ᄒᆞ여그네, 영 멕이곡.(뼈 국물 해서, 이렇게 먹이고.)

101007 #1 예. 경 햇수다게. 경헷수다게.(예. 그렇게 했습니다. 그렇게 했습니다.)

101007 #2 이젠 그런 거세기도 엇어져불고.(이젠 그런 거시기도 없어져버리고.)

101007 #1 잔치헤나민 첨 동네사름덜 친숙ᄒᆞᆫ 사름덜은 돌아다그네 문 뻬다귀 국이라도 솔마그네 다, 첨 헤연 멕엿곡 햇주마는 이제는 어느 저를에 그런 식도 엇고 집의서. 그때는 그자 잔치나 넘어나나, 멩질을 넘어나나 ᄒᆞ민 절민 사름덜이 그날 저냑은 그냥 놀 걸로만 게산헤나곡 ᄒᆞ여신디.(잔치해나면 참 동네사람들 친숙한 사람들은 모셔다가 모두 뼈 국이라도 삶아서, 다 참 해서 먹이고 했지만, 이제는 어느 겨를에 그런 식도 없고 집에서. 그때는 그저 잔치나 넘으나, 명절을 넘으나 하면 젊은 사람들이 그날 저녁은 그냥 놀 걸로만 계산해나고 하였는데.)

101007 #2 게난 김교수도 그런 때 겨꺼보지 안 헤실 거라.(그러니까 김교수도 그런 때 겪어보지 안 했을 거야.)

101007 @ 다 겨꺼봣수다. 흐흐흠, 나도 여기 저 색달리[42]난양.(다 겪어봤습니

42) '색달리'는 서귀포시 색달동을 일컫는다.

다. 흐흐흠, 나도 여기 저 '색달리'니까요.)

101007 #1 아, 색, 색달리이우꽈?(아, '색. 색달리'입니까?)

101008 @ 예, 훤ᄒᆞ여마씸. 경ᄒᆞ고 여기 저 특산물 무신거 제일 하영 납니까? 이제 무신거 저 약초덜은 재배 안 헤마씸? 특산물.(예. 훤해요. 그리고 여기 저 특산물 무엇 제일 많이 납니까? 이제 무엇 거 저 약초들은 재배 안 합니까? 특산물.)

101008 #2 안 해여, 안 해여.(안 해, 안 해.)

101008 #1 예. 그런 거 재배 안 해여. 경관재배 이 약초 ᄀᆞ뜬 거나양. 이디 촌이난양 약초 ᄀᆞ뜬 거, 무신 이 부루꼬르(브로콜리), 간낭, 그런 것덜도 안흡니다.(예 그런 거 재배 안 하여. 경관재배 이 약초 같은 거나요. 여기 촌이니까 약초 같은 거, 무슨 이 브로콜리, 양배추, 그런 것들도 안 합니다.)

101008 #2 이 이게 재배.(이 이게 재배.)

101008 @ 거난 모멀.(그러니까 메밀.)

101008 #2 예.(예.)

101008 #1 그자 모멀. 그자 그 조. 조도 처음인 잘 안 ᄒᆞ여. 모멀, 보리.(그저 메밀. 그저 그 조. 조도 처음에는 잘 안 해. 메밀, 보리.)

101008 #2 콩.(콩.)

101008 #1 콩. 그자 그거. 콩도 그자 푸린콩, 장 콩이나 뚜로 그자 보리 두어 말지기, 뎃 말지기 갈곡 그 나머지는 전부 준자리콩[43] 갈곡.(콩. 그저 그거. 콩도 그저 푸른 콩, 장 콩이나 따로 그저 보리 두어 마지기, 다섯 마지기 갈고 그 나머지는 '준자리콩' 갈고.)

101008 @ 이거 뭐 공판흡니깡? 어디 오일장에 강 폽니까?(이거 뭐 공판합니까? 어디 오일장에 가서 팝니까?)

101008 #1 아, 공판 헴수게. 다 농협에 공판.(아 공판하고 있습니다. 다 농협에 공판.)

101008 @ 농협에? 게난 모ᄆᆞᆯ이 대부분이구나 모ᄆᆞᆯ이.(농협에? 그러니까 메밀이 대부분이구나, 메밀이.)

101008 #1 예, 모ᄆᆞᆯ이 대부분. 그전엔양, 이 저 이 이제사 영 농협에서 영 받암주. 전의사 농협에 뭐 받아보질 안 햇수다게.(예, 메밀이 대부분. 그전에는요, 이 저 이 이제야 이렇게 놀협에서 이렇게 받고 있지. 전에야 농협에 뭐 받아보질 안 했습니다.)

101008 @ 게난 옛날 거로 말헤줍서. 옛날.(그러니까 옛날 거로 말해주십시오. 옛날.)

101008 #1 예, 엿날에는예, 엿날엔 우리가 풋을 지민, 풋을 지민, 돈이나 더 받아보젠 풋을 ᄀᆞ을 들엉 풋덜을 등짐에 졍 모슬포[44]ᄁᆞ지 기냥 져그네 모슬포 가그네, 풋 서 말이고, 너 말이고 져그네 모슬포 가그네 그 풋을 풀앙, 풋 풀아그네 인

43) '준자리콩'은 콩 종류의 하나다.

44) '모슬포'는 서귀포시 대정읍 상모리, 하모리를 일컫는다.

제 여기 또 필요흔 거, 뚠 거 상 올 거 이시민 상 오곡.(예, 옛날에는요, 옛날에는 우리가 팥을 지면, 팥을 지면, 돈이나 더 받아보려고 팥을 가을 들어서 팥들을 등짐에 져서 '모슬포'까지 그냥 져서 '모슬포' 가서, 팥 서 말이고, 네 말이고 져서 '모슬포' 가서, 그 팥을 팔아서, 팥 팔아서 인제 여기 또 필요한 거, 다른 거 사서 올 거 있으면 사서 오고.)

101008 @ 무신거 사 옵니까?(무엇 사 옵니까?)

101008 #1 신도, 아기덜 신도 헐민 아기덜 신도 사고, 아기들 난닝고도 ᄒᆞ나씩 사고, 여름의는 페렝이도 ᄒᆞ나 사당 아기덜 열을 씨우젱 ᄒᆞ고, 사당. 살 것이 즉읍니까? 사기도 돈 아까왕 사질 안 햇주.(신도, 아이들 신도 헐면 아이들 신도 사고, 아기들 러닝셔츠도 하나씩 사고, 여름에는 밀짚모자도 하나 사다가 아이들 열을 씌우려 하고, 사다가. 살 것이 적습니까?)

101008 #2 옛날 이 농작물은 이디 저 한참 동안은 유체만 햇주, 유체.(옛날 이 농작물은 여기 저 한참 동안은 유체만 했지, 유체.)

101008 @ 유체?(유체?)

101008 #2 유체나물 해가지고, 이걸 비영 털어그네 기름 ᄂᆞ물 ᄒᆞ고. 이 고구마, 이젠 고구마옌 ᄒᆞ는디 이제 감자, 게난 감잔디 그걸 썰어 ᄆᆞ리와그네 감자빼떼기옌 헤가지고, 그걸 공판햇주게.(유체나물 해서, 이걸 베어 떨어서 기름 나물 하고. 이 고구마, 이젠 고구마라고 하는데 이제 '감자', 그러니까 고구마인데 그걸 썰어 말려서 고구마 고지라고 해서 그걸 공판했지.)

101008 #1 감저빼떼기, 그 감저, 감저빼떼기 ᄒᆞ여그네, 저 썰언, 거난 기계로 썰어그네, 기냥 막 ᄆᆞ리와그네 그 저 그건 공판햇수다, 그건. 그건 공판헤서. 감 감저 공장 그 어디서산디 오라그네, 어디 그 술 공장에서 오란에 받아감젠 ᄒᆞ멍, 그때 경 ᄀᆞᆯ안게. 농협의선 아니.(고구마 고지, 그 고구마, 고구마 고지 해서, 저 썰어서, 그러니까 기계로 썰어서, 그냥 아주 말려서, 어디 그 술 공장에서 와서 받아간다고 하면서, 그때 그렇게 말했어. 농협에선 아니.)

101008 @ 예, 술.(예, 술.)

101008 #1 응, 술 공장에서 오란에 받아감젠 ᄒᆞ멍, 그때덜 해. 농협의선 받는 것이 엇어난, 이젠 농협이 다 받읍네다만은, 그땐 공판헤도 농협의서 받아보질 안 햇어. 겐디 여기서는예, 장이 모슬포, 모슬포라노난에 모슬포장[45]에, 게난 콩 흔 말이고, 쏠 흔 말이고, 게난 모슬포 강 사는 것도 모실포장에 어디 강 사오고, 낭.(응, 술 공장에서 와서 받아간다고 하면서, 그때들 해. 농협에선 받는 것이 없었으니까, 이젠 농협이 다 받습니다만, 그때는 공판해도 농협에서 받아보질 안 했어. 그런데 여기서는요, 오일장이 '모슬포', '모슬포'이니까 '모슬포장'에, 그러니까 콩 한 말이고 쌀 한 말이고, 그러니까 '모슬포' 가서 사는 것도 '모슬포장'에 어디 가서 사오고, 나무.)

101008 #2 낭 죽은 낭 정도 가곡, 구루마에 실엉도.(나무 죽은 나무 져서도 가

45) '모슬포장'은 모슬포 오일장을 말한다.

고, 마차에 실어서도.)

101008 #1 낭 ᄒᆞ여그네 졍 모실포 강 풀아그네, 그디 강 이 고기 ᄒᆞ나, 소곰 ᄒᆞ나도 상 오곡. 구루마로 시껑 가는 사름은 ᄒᆞ쏠 기멩이라도 ᄒᆞ쏠 신 사름. ᄯᅳ시 경 안 한 사름은 숫이라도 구엉 ᄒᆞᆫ 가멩이 졍 모슬포ᄁᆞ지 졍 강 풀아그네, 그걸로 쏠도 두 뒈 받앙 오는 사름도 싯곡, 고기라도 요 자리라도 그자 ᄒᆞᆫ 뒌 못 사곡, ᄒᆞᆫ 빵 울썩 사오랑그네 기자 아기덜 ᄒᆞ곡 어느.(나무 하여서 져서 '모슬포' 가서 팔아서, 거기 가서 이 고기 하나, 소금 하나도 사서 오고. 마차로 실어서 가는 사람은 조금 기명(器名)이라도 조금 있는 사람. 다시 그렇게 안 한 사람은 숯이라도 구워서 한 가마니 져서 '모슬포'까지 져서 가 팔아서, 그걸로 쌀도 두 되 받아서 오는 사람도 있고, 고기라도 요 자리돔이라도 그저 한 되는 못 사고, 한 방울씩 사와서 그저 아이들 하고 어느.)

101008 @ 그 숫도 낫수광?(그 숯도 했었습니까?)

101008 #1 예게, 숫도 헤낫수다게.(예게, 숯도 했었습니다.)

101008 @ 아, 어디서?(아, 어디서?)

101008 #1 이 동네서 해낫수다게, 이 동네서.(이 동네서 했었습니다, 이 동네서.)

101008 @ 그 과정 ᄒᆞᆫ 번 말해줍서.(그 과정 한 번 말해주십시오.)

101008 #1 나양 처음에 오라네.(나요, 처음에 와서.)

101008 #2 숫, 숫은 그 과정이, 저 지금 이 곳밧[46]디 낭 신거 쫄라. 쫄랑 한 오십센치 길이예, 뿜으로 한 세 뿜 기러기 쫄랑, 그걸 ᄎᆞ곡ᄎᆞ곡 영 행 저 세우멍 싸그네 또 어욱 ᄒᆞ여당 검질로 쫙 세왕, ᄒᆞᆨ으로 더펑, 바껏티 담다멍 ᄒᆞ여그네, 걸 불질르면은 불 부뜨기 시작ᄒᆞ면은 그게 제일 처음 불 부찔 땐 제일 꼭대기에 ᄒᆞᆨ을 완전히 안 더프는거라. 그 웨냐면 불은 웃트레 공기 순환뒈렌. 경ᄒᆞ민 연기 팡팡팡[47] 낭 불 완전히 부뜬 거 달므민 우의 완전히 더꺼부러. 더꺼 거세기 ᄒᆞ면은 이노무게 안네서, 그 ᄆᆞ르지 안 ᄒᆞᆫ 낭이 숫 뒈가는 과정이지. 반정도 타가면은 쑥 조금 내려. 게민 우위로 꼭꼭 눌러멍 ᄒᆞ여그네 내중에 완전히 이제 탓다ᄒᆞ면 그 구녁을 전부 막아버리는 거야. 막아그네 ᄒᆞ루 내지 이틀을 시민 불이 완전히 끄거든. 끄면 돌 아시멍 치와둥, 그걸 이제 옛날 가멩이로, 가멩이에 담는디 불 잘 꺼지지 안ᄒᆞᆫ 걸 담앙나두민 막 불 부떠그네, 또 경 ᄒᆞ곡 햇는디, 그걸예, 가망이도, 가망이도 오통가망이가 잇곡, ᄉᆞ통 가망이가 잇거든. ᄉᆞ통 가망이는 작은 거, 오통 가망이는 큰 건디, 것에 담앙 졍덜 가그네, ᄒᆞᆫ 가마에 얼마 ᄒᆞ영 풀앙 보리쏠도 ᄒᆞᆫ 뒈박도 받곡, 저 감ᄌᆞ도 ᄒᆞᆫ 말도 받곡, 겡 헤영덜 바뀌여당 먹엇지게.(숯, 숯은 그 과정이, 저 지금 이 '곳밧'에 나무 심어서 잘라. 잘라서 한 50㎝ 길이요, 뼘으로 한 세 뼘 길이로 잘라, 그걸 차곡차곡 이렇게 해서 저 세우면서 쌓아가지고, 또 억새 해다가 검불로 쫙 세워서, 흙으로 덮어서, 바깥에 담 다면서 해서, 그것을 불 지르면 불 붙기 시작하면

46) '곳밧'은 자연생 나무가 우거진 밭이다.
47) '팡팡팡'은 연기가 피어오르는 모습을 나타낸 말이다.

그게 제일 처음 불 붙일 땐 제일 꼭대기에 흙을 완전히 안 덮는 거지. 그 왜냐하면 불은 위쪽으로 공기 순환되라고. 그러면 연기 '팡팡팡' 나서 불 완전히 붙은 거 닮으면 위에 완전히 덮어버려. 덮어 거시기 하면은 이것이 안쪽에서, 그 마르지 안 한 나무가 숯 되가는 과정이지. 반 정도 타가면 쑥 조금 내려. 그러면 위쪽으로 꼭꼭 누르면서 하여서 나중에 완전히 이제 탔다하면 그 구멍을 전부 막아버리는 거야. 막아가지고 하루 내지 이틀을 있으면 불이 완전히 끄거든. 끄면 돌 치우면서 치워 두고, 그걸 이제 옛날 가마니로, 가마니에 담는데 불 잘 꺼지지 안 한 걸 담아 넣어 두면 막 불 붙어가지고, 또 그렇게 하고 했는데, 그걸요 가마니도, 가마니도 오통 가마니가 있고, 사통 가마니가 있거든. 사통 가마니는 작은 거, 오통 가마니는 큰 것인데, 그것에 담아 져서들 가서, 한 가마에 얼마 해서 팔아서 보리쌀도 한 되도 받고, 저 고구마도 한 말도 받고 그렇게 해서들 바꿔다가 먹었어요.)

101008 #1 감저나 싯건 바꿉서. 감제 시껀 숫에 바꿉서. 경 뎅기멍 가윈 집 뎅기멍 졍 뎅기멍 감저, 저 감저 싯건 숫에 ᄒᆞ쏠 바꿉서. 바꿉서. 경 뎅겨낫수게.(고구마나 있으면 바꾸십시오. 고구마 있으면 숯에 바꾸십시오. 그렇게 다니면서 그 아이는 집 다니면서 져서 다니면서 고구마, 저 고구마 있건 숯에 조금 바꾸십시오. 바꾸십시오. 그렇게 다녔었습니다.)

101008 @ 거난 감저ᄒᆞ고 숫ᄒᆞ고 바꽛수광?(그러니까 고구마하고 숯하고 바꿨습니까?)

101008 #1 예게. 그냥 감저 깝, 숫 깝 ᄒᆞ여그네, 쏠도양, 숫 가졍가그네, 저 집 집마다 뎅기멍양, 쏠도 ᄒᆞ쏠 바꾸곡, 고구마도 바꾸곡, 쏠도 바꾸곡, 경 헤낫수다.(예, 그냥 고구마 값, 숯 값해서, 쌀도요, 숯 가져가서, 저 집집마다 다니면서요, 쌀도 조금 바꾸고, 고구마도 바꾸고, 쌀도 바꾸고, 그렇게 했었습니다.)

101008 #2 그 전에는 양식이 아주 딸려가지고 이 생감저 가공, 그 ᄒᆞ는 저 전분공장이옌 ᄒᆞ는디 그디 가그네 그 주시를, 버리는 주시를 헤당 걸 돌 우의 물 짜뒁 저 놔두민, 물르민 걸 부솽, 그 다 ᄀᆞ루 부솽 먹엇거든.(그 전에는 양식이 아주 딸려가지고 이 생고구마 가공, 그 하는 저 전분공장이라고 하는데 거기 가서 그 찌꺼기를, 버리는 찌꺼기를 해다가 그것을 돌 위에 물 짜둬서 저 놓아두면, 마르면 그것을 마아서, 그 다 가루 마아서 먹었거든.)

101009 @ 경ᄒᆞ고양, 그 동광리 이 자랑ᄒᆞᆯ 거 이시민 ᄀᆞᆯ아줍서.(그리고요, 그 '동광리' 이 자랑할 거 있으면 말해주십시오.)

101009 #1 동광 자랑, 동광 자랑ᄒᆞᆯ 게 뭣이 시코?('동광' 자랑, '동광' 자랑 할 게 뭣이 있을까?)

101009 @ 여자삼춘이 경ᄒᆞ여도, 동광리 경ᄒᆞ여도 살만 ᄒᆞ난 사는 거 아니우꽝?(여자삼촌이 그렇게 하여도, '동광리' 그렇게 하여도 살만 하니까 사는 거 아닙니까?)

101009 #2 어, 자랑ᄒᆞᆯ만 ᄒᆞ지. 웨냐면 제주일원에서 제일 저 살기 편한 데가 동광리라.(어, 자랑할만 하지. 왜냐하면 제주일원에서 제일 저 살기 편한 데가 '동광

리’야.)

101009 #1 아, 그저 이제 교통?(아, 그저 이제 교통?)

101009 #2 저디 올라가민 최고. 저기만 가면은 저 옛날말로 제주성내, 저 서귀포, 저 모슬포, 한림, 못갈 데가 엇이니까 교통 ᄒᆞ나는 최고.(저기 올라가면 최고. 저기만 가면은 저 옛날말로 제주성내, 저 서귀포, 저 모슬포, 한림, 못갈 데가 없으니까 교통 하나는 최고.)

101009 #1 요새 교통 자랑, 교통 좋은 거 하나. 자랑할 것이 엇어, 나 원.(요새 교통 자랑, 교통 좋은 거 하나. 자랑할 것이 없어, 나 원.)

101009 #3 엿날엔 막 고생ᄒᆞ멍 살앗수다. 이디.(옛날에는 막 고생하면서 살았습니다, 여기.)

101009 #2 경ᄒᆞᆫ디 그거 ᄒᆞ나만은 자랑ᄒᆞᆯ 만ᄒᆞᆫ디, 교통.(그런데 그거 하나만은 자랑할 만한데, 교통.)

101009 @ 교통? 다른 건마씸.(교통? 다른 건요.)

101009 #2 다른 것은 이게 지금 ᄉᆞ방이 막 오합지졸 뒈가지고 뭰 거, 안 뭰 거, 다 들어가불니까 자연이 다 훼손뒘서.(다른 것은 이것이 지금 사방이 매우 오합지졸 되어서 된 거, 안 된 거, 다 들어가 버리니까 자연이 다 훼손되고 있어.)

101009 #1 각처에 사름덜 믄딱 와 살아.(각처에 사람들 모두 와 살아.)

101009 @ 옛날 그래도 자랑할 만ᄒᆞᆫ 거, 옛날, 옛날.(옛날 그래도 자랑할 만한 거, 옛날, 옛날.)

101009 #1 옛날이사 인심이 좋앗주게.(옛날이야 인심이 좋았지.)

101009 #2 상당히 좋앗지. 인심, 옛날 인심 지금 백분의 일도 따라가질 못ᄒᆞ여. 옛날엔 이 사름이 굴머 죽어 가면 그 사름을 좀 살리젠 햇지만, 이제는 그냥 너 죽어라.(상당히 좋았지. 인심, 옛날 인심 지금 백분의 일도 따라가지 못해. 옛날에는 이 사람이 굶어 죽어 가면 그 사람을 좀 살리려고 했지만, 이제는 그냥 너 죽어라.)

101009 #1 옛날에는 인심이 좋앗수다게.(옛날에는 인심이 좋았습니다.)

101009 @ 여깃 아이덜은 어디 강덜 공부ᄒᆞᆸ니까?(여기 아이들은 어디 가서들 공부합니까?)

101009 #2 여기 아이덜은 조금 어느 정도 좀 교육에 신경 쓰는 사름은 시 쪽으로 다 빠져나가고.(여기 아이들은 조금 어느 정도 좀 교육에 신경 쓰는 사람은 시 쪽으로 빠져나가고.)

101009 @ 고등학교도 그레 가고.(고등학교도 그리로 가고.)

101009 #2 응, 중학교부떠도 글로 빠져부리고. 겐디 그러지 아니 ᄒᆞᆯ 수가 없어. 초등ᄒᆞᆨ교 어릴 때 보내면은 숫자가 이삼십 명 미만 뭰 게 전교생이 뭰디, 그디 강 해불면은 내중에 중학 들어갈 때 저 숫자 많은 디 가면 왕따 뒈부러. 활동을 못 헤부러, 졸들어부렁.(응, 중학교부터도 거기로 빼져버리고. 그런데 그러지 아니할 수가 없어. 초등학교 어릴 때 보내면 숫자가 이삼십 명 미만 된 게 전교생이 되는데, 거

기 가서 해버리면 나중에 중학 들어갈 때 저 숫자 많은데 가면 왕따 돼버려 활동을 못해버려, 졸들어버려서.)

101010 @ 동광리[48] 아까 말 다 못흔 거 이시민 더 말해줍서?('동광리' 아까 말 다 못한 거 있으면 더 말해주십시오?)

101010 #1 다 말, 다 못흔 거?(다 말, 다 못한 거?)

101010 @ 응, 여자삼춘은 뭐?(응, 여자삼촌은 뭐?)

101010 #1 옛날은양, 우리 못살 때양, 이디서 구루마, 구루마, 물 구루마 ᄒᆞ여그네, 물구루마 ᄒᆞ여그네 저 돌오름팟[49]디, 돌오름팟디 낭 ᄒᆞ레 뎅겻수다. 아기덜, 아기덜.(옛날은요, 우리 못살 때요, 여기서 마차, 마차, 말 마차 해서, 말 마차 해서 저 '돌오름팟'에, '돌오름팟'에 나무 하러 다녔습니다. 아기들, 아기들.)

101010 @ 돌오름?('돌오름'?)

101010 #2 돌오름.('돌오름'.)

101010 #1 저 광평리[50]에, 저 한라산[51] 우에.(저 '광평리'에, 저 '한라산' 위에.)

101010 #1 저 우리 집 영감ᄒᆞ고 동네사름덜이 구르마 신 사름은 전부고 가 돌오름팟디 낭 ᄒᆞ레 아니 간 사름이, 춤 워낙 잘 사는 사름 웨엔 거의 갓수다, 그때, 그 시절에. 게그네 돌오름 가그네 낭 헤다그네, 낭 헤당, 낭 행오라그네 그날ᄌᆞ냑읜 요만썩 무꺼, 단으로. 단으로 ᄒᆞ끔썩 ᄒᆞ끔썩 무껑 흔 단에 얼마 ᄒᆞ영 뒷날 장에 풀레 가젠. 뒷날 장에 풀레 가젠 낭으로 흔 줌 ᄒᆞ영 오라그네, 그날 ᄌᆞ냑읜 밤에 줌을 안 자. 이만썩 무꺼그네 뒷날 풀레 장 모실포장에 가젱 ᄒᆞ민. 겡헤네 그추룩 ᄒᆞ여그네 풀앙 오곡. 풀아지는 해는, 풀아지는 날은 재수가 좋은 날, 못 ᄑᆞ는, 못 풀면은 ᄯᅳ시 그디 ᄒᆞ쏠 아는 디 머쳇다그네 다음 장에도 강 풀아오곡. 풀아지는 날, 싸게라도 풀아지는 날은 좋은 날, 재수가. 풀지 못흔 날은 이녁 쏠이라도 ᄒᆞ쏠 상오젠ᄒᆞ당 못 상오민 ᄌᆞ냑인 오면은 쏠 상오카부덴 ᄒᆞ당, 번찍 기냥 오면은 어두운 지 후제라도 어디 강 아기덜 배고파가민 어디강 쏠을 흔 뒈 봉가다그네 아기덜 죽쒕 멕이곡 경 헤낫수다. 나도 경 헤나서, 나도 경 헤나서.(저 우리 집 영감하고 동네사람들이 마차 있는 사람은 전부 가 '돌오름팟'에 나무 하러 아니 간 사람이, 참 워낙 잘 사는 사람 외에는 거의 갔습니다. 그때, 그 시절에. 그래서 '돌오름' 가서 나무 해서, 나무 해다가, 나무 해와서 그날 저녁에는 요만큼씩 묶어, 단으로. 단으로 조금씩 조금씩 묶어 한 단에 얼마 해서 뒷날 장에 팔러 가려고. 뒷날 장에 팔러 가려고 나무로 한 줌 해서 와서, 그날 저녁에는 밤에 잠을 안 자. 요만큼씩 묶어서 뒷날 팔러 장 '모슬포장'에 가려고 하면. 그렇게 해서 그처럼 하여서 팔아서 오고. 팔아지는 해는, 팔아지는 날은 좋은 날, 재수가. 팔지 못하는 날은 이녁 쌀이라도 사서 오려고 하다가 못사서오면 저녁에 오면 쌀 사서올까 싶어서 하다가, 말갛게 그냥 오면은 어두운 지 후제라도 어디 가서 아기들 배고파가면 어디 가서 쌀을 한 되 꿔다가 아

48) '동광리'는 서귀포시 안덕면 동광리이다.
49) '돌오름팟, 돌오름'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
50) '광평리'는 서귀포시 안덕면 광평리이다.
51) '한라산'은 제주특별자치도의 중앙에 있는 산이다.

기들 죽 쒀서 먹이고, 그렇게 해었습니다. 나도 그렇게 했었어, 나도 그렇게 했었어.)

101010 #2 게난 김교수안티 지금 연령 차이가 얼마 업다 ᄒᆞ지만, 내 살아온 거 비교ᄒᆞ면 츰 지금은 지름떡 먹을 때라. 우리 집읫 아이덜토 그런 얘기 ᄒᆞ면은 그때라면 엇을 때라 ᄒᆞ여. 라면은 글자도 업써서. 웨냐면 여기 훈련소 딱 떠난 다음에 사격장이 잇어거든. 사격장 에염의서, 총 그 끗트머리 잇자녀, 뽀렝이. 그 저 녹색 껍질만 툭툭 벳겨졍, 나 그거 주스레 여기서면 아마 멧 천 뒈나, 저 민오름[52]옌 흔디 가. 거기 강 점심도 안 먹으멍 주서그네, 그거 걸머저왕 여기 풀면은 그때 돈 멧 십 원. 경 ᄒᆞ멍 그걸, 것도 돈이렌 햇고.(그러니까 김교수한테 지금 연령 차이가 얼마 없다하지만, 내 살아온 거 비교하면 참 지금은 기름떡 먹을 때지. 우리 집의 아이들도 그런 얘기 하면은 그 때 라면 없을 때라 해. 라면은 글자도 없었어. 왜냐하면 여기 훈련소 딱 떠난 다음에 사격장이 있었거든. 사격장 가장자리서, 총 끝자락 있잖아, 탄피. 그 저 녹색 껍질만 탁탁 벗겨져, 나 그거 주우러 여기서 아마 몇 천 되나, 저 '민오름'이라고 하는데 가. 거기 가서 점심도 안 먹으면서 주워서, 그거 걸머져 와서 여기 팔면은 그때 돈 몇 십 원. 그렇게 하면서 그걸, 것도 돈이라고 했고.)

101010 #3 쒜 뽀랭이도 주성 풀곡, 고사리도 잇지예.(쇠 탄피도 주워서 팔고, 고사리도 있지요.)

101010 #2 겐디 내, 나가 열아옵 술에 아까 얘기 햇지마는 저 돌오름이옌 흔디 쌩낭을, 진 낭을, 강 집 지슬 낭을 비여단에 열아옵에 초집을 지은 사름인디, 여기서 그니까. 이제 열아옵에 집지스렌 ᄒᆞ여봐. 날 죽이젠, 죽으렌 헴수광, 이영 홀거라. 겐디 나는 열아옵에 집을 지어서. 애달애달. 겐디 이게 요즘은 참 살기 좋은 때지 알고 보면.(그런데 내, 나가 열아홉 살에 아까 얘기 했지만 저 '돌오름'이라고 하는데 날나무를, 긴 나무를, 가서 집 지을 나무를 베어다가 열아홉에 초집을 지은 사람인데, 여기서 그러니까. 그런데 나는 열아홉에 집을 지었어. '애달애달'. 그런데 이게 요즘은 참 살기 좋을 때지 알고 보면.)

101010 #1 ᄒᆞ여당 아이 ᄑᆞ는 디 썻어. 고사리 뿔리도 케영 풀곡, ᄯᅳ시 저 거세기 저 어욱도 비어당 풀곡, 똥, 물똥, 쉐똥, 그 물똥, 쉐똥도 주서다그네 풀곡, 그거 받으레옵디다. 그 저 동네에서 그 미깡낭 ᄒᆞ는 사름덜.(해다가 아이 결혼시키는데 썼어. 고사리 뿌리도 캐어서 팔고, 다시 저 거시기 저 억새도 베어다가 팔고, 똥, 말똥, 소똥, 그 말똥, 소똥도 주워서 팔고, 그거 받으러옵디다. 그 저 동네에서 그 밀감나무 하는 사람들.)

101010 #2 저, 저 그 하우스 안네 뭐 걸름용으로.(저, 저 그 하우스 안에 뭐 거름용으로)

101010 #1 물똥이영 쉐똥이영 주성, 물똥이영 쉐똥이영 하영 주서당 그런 것도 풀곡. 뭐 아니 ᄑᆞ는 게 셧수광? 낭도 헤당 풀곡. 삼동도 봄 나가면, 삼동 익으민 삼

52) '민오름'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.

동도 해당 풀레, 숫 바꾸레, 쏠 바꾸레 집집마다 뎅기멍 ᄒᆞ곡.(말똥이랑 소똥이랑 주워서, 말똥이랑 소똥이랑 많이 주워다가 그런 것도 팔고, 뭐 아니 파는 게 있었습니까? 나무도 해다가 팔고. 상동도 봄 나가면 상동 익으면 해다가 팔러, 숯 바꾸러, 쌀 바꾸러 집집마다 다니면서 하고.)

101010 #2 겐디 여기서 그 빈 몸으로만 걸어도 홀디, 걸머정 거 숫 오통까맹이나 ᄒᆞ나 졍 강정 법환ᄁᆞ지 걸엉 강 풀거든. 풀앙 걸엉오곡.(그런데 여기서 그 빈 몸으로만 걸어도 하는데, 걸머져서 거 숯 오통가마니 하나 져서 '강정', '법환'까지 걸어서 가서 팔거든. 팔아서 걸어서오고.)

101010 #1 에휴, 살아온 그것사 넘으나 넘엇주.(에휴, 살아온 그것이야 넘으나 넘었지.)

101010 #2 또예, 저 해변 가에 저 감자 심엉 캐분디, 그거 주우레 뎅겻거든. 그 파난 디 드러 그느멍 미쳐 그 빼트린 그거 하나씩 주어당 먹젠, 여자분들 그거 주우레.(또요, 저 해변 가에 저 고구마 심어서 캐버린데, 그거 주우러 다녔거든. 그 팠었던 데 계속 긁으면서 미쳐 그 빠뜨린 그거 하나씩 주워다가 먹으려고, 여자분들 그거 주우러.)

101010 @ 수고햇수다. 거난 마을에 대한 건 마치쿠다.(수고했습니다. 그러니까 마을에 대한 건 마치겠습니다.)

2. 제보자 일생

102001 @ 저 여자삼춘안티 먼저 물으쿠다. 그 낳고 자라온 과정 영 ᄀᆞᆯ아줍서.(저 여자삼촌한테 먼저 묻겠습니다. 그 낳고 자라온 과정 이렇게 말해주십시오.)

102001 #1 어느 때부떠 자라온 과정 ᄀᆞᆯ습니까?(어느 때부터 자라온 과정 말합니까?)

102001 @ 태어날 때부떠.(태어날 때부터.)

102001 #1 태어날 때부떠 자라온 과정마씸. 우린 묵은동광[53]에서 태, 태어날 때부떠 우린 묵은동광에서 태어낫주게. 무등이왓[54]서 무등이왓서 태어나신디, 무등이왓서 태어나신디 난 우리 무등이왓에서 태어날때는 할망, 하르방 살고, 우리 어머니, 아버지ᄒᆞ고, ᄉᆞ춘 하나 잇엇고, 게난 나가 제일 손지로 나 ᄒᆞ나 뿐인디, 나가 태어나신디 나 밑에로, 나 알로 저 오래비덜이 셔. 오래비, 오래비덜이 싀 성제가 잇어나서. 싀 성제가 셧고, 나도 이디 나도 초등ᄒᆞ교, 이디 국민ᄒᆞ교 여기 뎅겻수다, 여기. 국민ᄒᆞ교 여기 뎅겨, 일ᄒᆞ년 동안은 뎅겻수다. 뎅기단에 그때 일ᄒᆞ년 동안은 뎅기단에 ᄉᆞ삼사건이 나분 거라. 일ᄒᆞ년 동안 뎅기단에 ᄉᆞ삼사건 나부난에 이젠 일ᄒᆞ년 ᄉᆞ삼사건 나부난에, 내려간 살당 초등ᄒᆞ교 뎅기단에 내려간 살단에, 또 여기서

53) '묵은동광'은 서귀포시 안덕면 동광리의 옛지명이다.
54) '무등이왓'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.

살 때는 또 오래비덜 너이ᄒᆞ고, 너 오노이가 ᄒᆞ쏠 아방이영 ᄀᆞ찌 ᄒᆞ쏠 괜차녀게 살아서. 경 살아신디 ᄉᆞ삼사건 때문에 이젠 아래 내려간 살단에, 아래 내려간 사는디 아버지는 거기서 돌아가불고, 죽어부난에 이젠 어머니ᄒᆞ고 이제 난 화순[55]서 동광을 씨집온 거라마씀. 화순살단에 동광을 또 시집오란에, 이 동광을 씨집 오란에 이 동광 오란에 살멍 우리집의 하르방[56]을 만난 씨집오랑 사는디, 그건 살멍, 살멍 아기덜 ᄒᆞᆫ ᄉᆞ 남매 난에 느 오누이 난에 사는디 그 사는 과정이 ᄒᆞ쏠 힘들어십주게. 어멍, 씨어멍, 아방도 읏고 아무도 읏언에, 그 우리 집의 하르방 하나 신디, 나도 어멍, 아방 엇고, 우리 집의 하르방도 어멍, 아방 엇고, ᄒᆞᆫ디 오랑 시집오랑 살 아무것도 어신 디 오랑 살젠 ᄒᆞ난에 잘도 하영 고생ᄒᆞ멍 살아수다게. 고생ᄒᆞ멍 ᄉᆞ뭇 살단 베련보난 이제ᄁᆞ지 살아져신디. 에이구, 산 생각을 ᄒᆞ민 참 기가 막히고, 뒌장도 엇어그네, 뒌장도 엇어그네 소곰에도 밥 먹어나고. 시집온 후에 소곰에도 밥 먹어나고. 쏠 엇어그네 밀 체로 범벅도 ᄒᆞ연 먹어나고. 저 감저주시 ᄆᆞᆯ린 것도 ᄒᆞ멍 다 먹어나고. 갖은 고생 다 ᄒᆞ멍 저 어떵, 어떵 ᄒᆞ연 살단, 살단 보난에 이제ᄁᆞ지 살아졈신디. 나가 이제 나라 대통령ᄀᆞ치 살아졈수다만은.(태어날때부터 자라온 과정. 우린 '묵은동광'에서 태, 태어날 때부터 우린 '묵은동광'에서 태어났지게. '무등이왓'서 '무등이왓'서 태어났는데, '무둥이왓'서 태어났는데 난 우리 '무둥이왓'에서 태어날때는 할머니, 할아버지 살고, 우리 어머니, 아버지하고, 사촌 하나 있었고, 그러니까 나가 제일 손자로 나 하나 뿐인데, 나가 태어났는데 나 밑으로 나 아래로 저 오라버니들이 있어. 오라버니, 오라버니들이 세 형제가 있었어. 세 형제가 있었고, 나도 여기 나도 초등학교, 여기 국민학교 여기 다녔습니다, 여기. 국민학교 여기 다녀, 일학년 동안은 다녔습니다. 다니다가, 그때 일학년 동안은 다니다가 사삼사건이 나버린 거야. 일학년 동안 다니다가 사삼사건 나버리니까, 이젠 일학년 사삼사건 나버리니까 내려간 살다가 초등학교 다니다가 내려간 살다가, 또 여기서 살 때는 또 오라버니들 넷하고, 너 오누이가 조금 아버지랑 같이 조금 괜찮게 살았어. 그렇게 살았는데 사삼사건 때문에 이젠 아래 내려가서 살다가, 아래 내려가서 사는데 아버지는 거기서 돌아가버리고 죽어버리니까 이젠 어머니 하고 이제 난 '화순'서 '동광'을 시집온 것입니다. '화순' 살다가, '동광'을 또 시집와서, 이 '동광'을 시집와서, 이 '동광'와서 살면서, 우리집의 '하르방'을 만난 시집와서 사는데, 그건 살면서, 살면서 아기들 한 사 남매 난에, 너 오누이 난에 사는데 그 사는 과정이 조금 힘들었습니다. 어머니, 시어머니, 아버지도 없고 아무도 없어서, 그 우리 집의 '하르방' 하나 있는데, 나도 어머니, 아버지 없고, 우리 집의 '하르방'도 어머니, 아버지 없고, 함께 와서 시집 와서 살 아무 것도 없는데 와서 살려고 하니까, 잘도 많이 고생하면서 살았습니다. 고생하면서 사뭇 살다가 쳐다보니까 이제까지 살아졌는데. 에이구, 산 생각을 하면 참 기가 막히고, 된장도 없어서, 된장도 없어서 소금에도 밥 먹었었고. 시집온 후에 소금에도 밥 먹어나고. 쌀 없어가지고 밀 겨로 범벅도 해서 먹었었고.

55) '화순'은 서귀포시 안덕면 화순리이다.
56) '하르방'은 할아버지란 뜻인데, 여기서는 남편이란 뜻이다.

저 고구마찌꺼기 말린 것도 하면서 다 먹었었고. 갖은 고생 다 하며 저 어떻게, 어덯게 해서 살다가, 살다가 보니까 이제까지 살아지고 있는데. 나가 이제 나라 대통령같이 살아지고 있습니다만은.)

102001 @ 게민 큰아덜은 뭐 헴수과?(그러면 큰아들은 뭐 하고 있습니까?)

102001 #1 예, 우리 큰아돌은 이제 저 한라봉 헴수다게, 한라봉. 요 육커리서 육커리 하우스 지슨 거, 우리 큰아돌 한라봉. 큰아돌은 한라봉ᄒᆞ고, 둘째아돌은 어디 저 저 바당에, 바당에 그 저 바지선 타그네 그 저 축항 작업ᄒᆞ는 크레인, 크레인 타고, 우리 족은아돌 어디 시에 살멍 그럭저럭 그자 호텔에도 뎅이곡, 어디 관광지 무신거 그럭저럭 밥 먹엉 사는 거 뿐 ᄒᆞ여서 살곡, 똘도 하나, 웨도[57]에 시집 간에 그자 이녁, 그 이녁 먹을 만이 살곡, 이제 나 하나만 동광 살암수다게. 나 하나만 동광 살멍 그 살아난 과정이 다, 아이고, 생각도 하곡 말도 못 ᄒᆞ멍 살아난, 게난 나예, 나가예, 우리 어멍, 아방 죽어부난에, 우리 남동셍이 아옵 솔이라마씸. 게난 그 남동생을 나가 돌앙 살젠 ᄒᆞ난에, 씨집 오란에 아기도 ᄒᆞ나토 안 난 때, 남동생을 돌앙 살젠 ᄒᆞ난 어떵 행 살아질 거우꽈? 경 ᄒᆞ멍 그 살 때는 오레비 돌앙 살젠 ᄒᆞ난, 시집오난 아무 거 엇인 집의 씨집 오란, 누민 이만이 ᄒᆞᆫ 구들 ᄒᆞ나에 구들 옆의 저 정지 영 ᄒᆞ여그네 솟, 솟도 보난에 씨어멍 솟이옌 ᄒᆞ멍이네, 말치[58] 하나 터진 거, 그것도. 터져놧지 쉣물 녹여그네 부찐 거. 그것도 닷뒈테기[59] 하나 경 ᄒᆞ연 두 개 션 주난에 그것에만 밥행 먹으멍 ᄒᆞ여그네 오레비영 살젠 ᄒᆞ난에 아명 좋은 신랑도 좋덴 ᄒᆞᆯ 리가 엇주. 마음 속으로 늠도 부끄롭곡. 잘도 아니ᄒᆞᆫ 고생ᄒᆞ멍 살멍 ᄒᆞ당 보난 살아지고. 에휴, 나 그때, 그때 살아난 ᄀᆞᆯ아가민 ᄂᆞ시 ᄀᆞᆫ지 못ᄒᆞ여 목 멕혀그네. 이제는 눈물도 안나고 웃으멍 ᄀᆞᆯ아지는디, 기가 막혀. 경 ᄒᆞ멍 살아신디. 이젠 오레비도 잘 살고, 아기덜도 그자 그럭저럭 잘 살고, 하르방은 ᄒᆞᆫ 오년 전의 죽어부난, 이제 나 혼자 살암수다게.(예, 우리 큰아들은 이제 저 한라봉 하고 있습니다, 한라봉. 요 육거리서, 육거리 하우스 지은 거, 우리 큰아들 한라봉. 큰아들은 한라봉하고. 둘째아들은 어디 저, 저 바다에, 바다에 그 저 바지선 타서, 그 저 축항 작업하는 크레인, 크레인 타고, 우리 작은아들은 어디 시에 살면서 그럭저럭 그저 호텔에도 다니고, 어디 관광지 무엇 그럭저럭 밥 먹어서 사는 거 뿐 해서 살고. 딸도 하나, '웨도'에 시집 간에 그저 이녁, 그 이녁 먹을 만큼 살고. 이제 나 하나만 '동광' 살고 있습니다. 나 하나만 동광 살면서 그 살아난 과정이 다, 아이고, 생각도 하고 말도 못하면서 살아나니까, 그러니까 나요, 나가요, 우리 어머니, 아버지 죽어버리니까, 우리 남동생이 아홉 살이지. 그러니까 그 남동생을 나가 데려서 살려고 하니까, 시집 와서 아기도 하나도 안 난 때, 남동생을 데려서 살려고 하니까, 어떻게 해서 살아질 것입니까? 그렇게 하면서 그 살 때는 오라버니 데려서 살려고 하니까 시집오니까 아무 거 없는 집에 시집 와서, 누우면 이만큼 한 방 하나에, 방들 옆에 저 부엌, 이렇게 해서 솥, 솥도 보니까 시어머니 솥이라고 하면서, '말치' 하나

57) '웨도'는 제주시 외도동이다.
58) '말치'는 '한 말 드는 크기의 솥'이다.
59) '닷뒈테기'는 용적(容積)이 두 되 드는 크기의 솥이다.

터진 거, 그것도. 터져 놓았지, 쇳물 녹여서 붙인 거. 그것도 '닷뒈테기' 하나 그렇게 해서 두 개 있어 주니까, 그것에만 밥해서 먹으면서 해서 오라버니랑 살려고 하니까, 아무리 좋은 신랑도 좋다고 할 리가 없지. 마음속으로 남도 부끄럽고. 잘도 안 한 고생하면서 살면서 하다가 보니까 살아지고. 에휴, 나 그때, 그때 살아난 말 해가면 도저히 말하지 못해 목 막혀서. 이제는 눈물도 안 나고 웃으면서 말해지는데, 기가 막혀. 그렇게 하면서 살았는데. 이젠 오라버니도 잘 살고, 아기들도 그저 그럭저럭 잘 살고, '하르방' 한 오년 전에 죽어버리니까, 이제 나 혼자 살고 있습니다.)

102001 @그 다음에 우리 남자삼춘 낳고 자란 과정 혼 번 이야기헤봅서?(그 다음에 우리 남자삼촌 낳고 자란 과정 한 번 이야기해보십시오?)

102001 #2 나 나기는 무등이왓디서 나십주. 무등이왓디서 나서, 우리 동기간은 칠남매라. 일곱 오누이. 겐디 그 중에 내가 제일 막둥이, 막둥인데, ᄉᆞ삼ᄉᆞ건 태어나기는 아옵 술 때 ᄉᆞ삼ᄉᆞ건이 발달뒀고 낫고. 경 헤여네 그 다음에 ᄉᆞ삼ᄉᆞ건 피난처는 저 사계[60]에 강 살단 제주시 수용소 걸쳔에, 그게 직 말ᄒᆞ면 ᄉᆞ삼ᄉᆞ건 때 피난.(나 낳기는 '무등이왓'에서 낳습지요. '무등이왓'에서 낳아서, 우리 동기간은 칠남매지. 일곱 오누이. 그런데 그 중에 내가 제일 막둥이, 막둥인데, 사삼사건 태어나기는 아홉 살 때 사삼사건이 발달되고 낳았고. 그렇게 해서 그 다음에 사삼사건 피난처는 저 '사계'에 가서 살다가 제주시 수용소 걸쳐서, 그게 즉 말하면 사삼사건 때 피난.)

102001 #1 수용소에도 가나서, 무사?(수용소에도 갔었어, 왜?)

102001 #2 예, 가나수다. 여기에 지금 부락 설립뒈니까, 여기도 올라온디가 나가 열다섯 술 때 여기로 와네, 요 서광초등ᄒᆞ교렌 ᄒᆞ는 디 거기서 졸업ᄒᆞ연. 경 헤네 지금ᄁᆞ지 살아오는디 내가 나가 저 군인 가는 것도 웨냐 ᄒᆞ면은 군인 가기 전의 결혼을 ᄒᆞ연, 스물둘에. 에, 장가를 강, 그 다음 그 해에 나가 군인 가기를 육십이년도 갓주게. 육십이년도 간에, 에, 논산훈련소 걸쳔에, 저 기성부대옌 ᄒᆞ는 거, 육사단 간, 강원도 원통서 인제 걸쳔, 또 경기도 가평서 제대해네. 나가 지금 저 제대행 완, 여기 와네 지금 살아오는 과정이 부락에, 제대ᄒᆞ영 온지 후에 직책이옌 혼 건, 저 청년회장을 더퍼씨왕, 써가지고 청년회장 걸쳔, 새마을지도자옌혼, 그 직책이 이성 새마을지도자 써네, 성남 중앙연수원 강 거기 강 교육받안, 경 헤네 들어완 그 해에, 또 부락 그때 당시에 구장이옌 혼 거, 그걸. 또 부락심부름을 마탕 ᄒᆞ영 그게 이년을 끗난. 에, 살아오는디, 또 지금 노인회장이옌 거, 마타달라 ᄒᆞ연에 지금 삼년 구물엉 ᄉᆞ년 째 새해 접어 들엉 지끔ᄁᆞ지 살아왐수다.(예, 갔었습니다. 여기에 지금 부락 설립되니까, 여기도 올라온지가 나가 열다섯 살 때 여기로 와서, 요 서광초등학교라고 하는 곳 거기서 졸업해서. 그렇게 해서 지금까지 살아오는디 내가 나가 저 군인 가는 것도 왜냐하면은 군인 가기 전에 결혼을 해서, 스물둘에. 에, 장가를 가서 그다음 그해에 나가 군인가기를 육십이년도 갔지게. 육십이년도 가서, 에, 논

60) '사계'는 서귀포시 안덕면 사계리이다.

산 훈련소 걸쳐서, 저 기성부대라고 하는 거, 육사단 가서, 강원도 원통서 인제 걸쳐서, 또 경기도 가평서 제대해서. 나가 지금 저 제대해서 와서. 여기 와서 지금 살아오는 과정이 부락에, 제대해서 온지 후에 직책이라고 한 건, 저 청년회장을 덮어씌워서. 써가지고 청년회장 걸쳐서, 새마을지도자라고 한, 그 직책이 있어서 새마을지도자 써가지고 성남 중앙연수원 가서, 거기 가서 교육받아서, 그렇게 해서 들어서 그 해에, 또 부락 그때 당시에 구장이라고 한 거, 그걸. 또 부락 심부름을 맡아 해서, 그게 이 년을 끝나서, 에, 살아오는데, 또 지금 노인회장이라고 거, 맡아달라 해서 지금 삼 년 그물어서 사 년째, 새해 접어 들어서 지금까지 살고 있습니다.)

102001 #1 무사 그 무신거 안 ᄒᆞ여서? 목장조합장은 안 ᄒᆞ연?(왜 그 무엇 안 했어? 목장조합장은 안 했어?)

102001 #2 아, 목장조합장도 ᄒᆞ여십주.(아, 목장조합장도 했습지요.)

102001 @ 것도 ᄀᆞᆯ아줍서.(것도 말해주십시오.)

102001 #2 게난 웨냐면 요게 이장 직을 딱 끗나난에, 목장조합장 그 해달렌 ᄒᆞ연 목장조합장 해십주. ᄒᆞ연 그게 목장조합장 ᄒᆞ는 해에 이노무 부락 그 목장을 풀게 뒈여서마씀. 풀게 뒈난에, 그걸 풀아나니깐 분쟁이 그 싸움이 나서 재판 소송이 일어나서마씀. 일어나서 제주지방법원에서 그게 재판을 ᄒᆞᆫ다 해서 어 쳇번 거세기는 이겨서마씀. 게난 이심 고등법원이옌 ᄒᆞᆫ 것에 그만 져부럿단말입니다. 지니까 또 상고ᄒᆞ연에 서울 대법원ᄁᆞ장 그 점, 그 소송을 그 끌어온 바가 잇는디, 결과적으론 경 ᄒᆞ연 그게 목장은 이제 끗나버리고 그르후에 노인회장직이라는 게 마탄 잇는디. 지금 나이가 이게 지금 새해로 이른 ᄋᆞ섯, 경ᄒᆞ연 살아왐십주. 겐디 자세ᄒᆞᆫ 그 거세기는 살아올 때 뭐 이것, 저것 헤놓은 거 다 이제 말ᄒᆞ자민 ᄒᆞᆫ정이 없고 대충 강점 추려가지고 얘기헴십주.(그러니까 왜냐하면 요게 이장 직을 딱 끝나니까, 목장조합장 그 해달라고 해서 목장조합장 했습니다. 해서 그게 목장조합장 하는 해에 이놈이 부락 그 목장을 팔 게 되었습니다. 팔게 되니까, 그걸 팔아나니깐 분쟁이 그 싸움이 나서 재판 소송이 일어났습니다. 일어나서 제주지방법원에서 그게 재판을 한다 해서 어, 첫 번 거시기는 이겼습니다. 그러니까 이심 고등법원이라고 한 것에 그만 져버렸단 말입니다. 지니까 또 상고해서 서울 대법원까지 그 점, 그 소송을 그 끌어온 바가 있는데, 결과적으론 그렇게 해서 그게 목장은 이제 끝나버리고, 어느 때에 노인회장직이라는 걸 맡안 있는데. 지금 나이가 이게 지금 새해로 이른 여섯, 그렇게 해서 살아오고 있습니다. 그런데 자세한 그 거시기는 살아올 때 뭐 이것, 저것 해놓은 거, 다 이제 말하자면 한정이 없고 대충 강점 추려서 얘기하고 있습니다.)

102001 #1 혼자 살아온, 경 ᄒᆞᆫ 어떵 과정이 ᄀᆞᆯ을 수가 엇주.(혼자 살아온, 그렇게 한 어떤 과정이 말할 수가 없지.)

102002 @ 여자 삼촌예, 부모님은 그 어떤 일 헤낫수과?(여자 삼촌요, 부모님은 그 어떤 일 했었습니까?)

102002 #1 우리 어멍네마씸. 우리 어멍네도양, 저 우리 어멍네게 그자 ᄒᆞ여튼

여기서 보리농사, 조농사 그땐 저 조. 엿날은, 엿날은 조가, 보린 이딘, 보린 잘 안 뒈난양. 보리 웃드르[61] 땅이 그땐 보리 잘 안 뒙디다게. 보리도 ᄒᆞ민 저 돗걸름 보리에 쪄그네, 보리에 쩌그네, 영 사름 손으로 영영 틑아놔그네 쉐로 갈아, 그때 보리 해십주게. 겐디 좋은 밧 이신 사름은 보릴 ᄒᆞ여먹곡, 그냥 저 식은땅[62], 폭삭 폭삭ᄒᆞᆫ 땅 그런 땅엔양, 기추룩 보리에 걸름을 줍아놔도 보리가 잘 안 뒈어마씸. 게난에 그런건 보리는 잘 안 뒈난에, 게도 하영 안 갈아도 그자 조꼼 먹을 만이만 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ곡, 조ᄀᆞ튼 거 하영 햇수다. 조, 조, 모멀, 픗, 콩도 콩도 잘 안 ᄒᆞ고 그때는. 옛날에는 콩도 잘 안 ᄒᆞ고. 산뒤, 우리 어멍네 ᄒᆞ는 거 보민 그때 산듸, 조, 픗, 모멀, 그거 하영 햇수다게. 감저도, 감저도 경 하영 안 ᄒᆞ여그네, 그냥 먹을 감저만. 그 엿날에, 엿날엔 우리 어멍네 ᄒᆞᆯ 땐 먹을 감저만 ᄒᆞ여그네 가을 뒈민 감저를 파다그네 기자 엿날은 풀, 그때 그 시절은 풀지 안 ᄒᆞ엿어. 감저 ᄒᆞ여당 구뎅이 멧 구뎅일 구뎅일 파그네, 구뎅일 파그네, 그레 저 무신거 영 ᄒᆞ여그네 어욱이나 새나 영 세와그네 가운디 영 ᄒᆞ여그네 무신거 영 ᄒᆞ여그네 무꺼그네 어욱ᄀᆞ뜬 거 영 곧짝 ᄒᆞ영 무껑 숨통 바깟듸 네여그네 이레 감저 막 놔그네, 안네 어욱대나 영 ᄒᆞ영 싸그네 바깟들로 흑 더꺼그네 우의 짐나게시리 그 묻음네다. 그 감저를 묻으민 겨울에 잘 묻으민 썩질 아녀여마씨. 경 묻으민. 경 ᄒᆞ여그네 즉 즉은 구넉, 큰 구뎅이 즉은 구뎅이 감저 서너 구뎅이에 묻어그네, 기려울 때는 그 영 꼭데기로 꼭대기에 숨통 틔운 딜로 손 질렁 파다그네 먹곡 먹곡 ᄒᆞ민 기추룩 ᄒᆞ곡. 감저는 경 ᄒᆞ멍 감전 주 양석으로 ᄒᆞ여십주, 감절. 여름 나면은 봄 나면은 가는 건 지슬, 옛날엔. 지슬도 영 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민 그때는 무신거 엇인 때난에, 똥 주서다그네, 케와그네 불체, 불체 영 ᄒᆞ여그네 밧고량에 그 똥을 쭈욱ᄒᆞ게 끌아. 끌아그네 그디 불을 질러. 불을 질러그네 헤민 불을 믄딱 칸 다음에 그디 제가 복삭ᄒᆞᆯ 거 아니우꽈. 게민 그레 지슬 도록도록도록 놔그네 그걸 영영 묻어그네 저 지슬 ᄒᆞ여십주게. 기추룩 비료ᄀᆞ뜬 것은 오줌 쌋다그네 오줌을 쎅영. 쎅여그네 그거 지슬 놔놓은 더레 오줌을 조록조록 영 그거 걸름으로. 오줌 ᄒᆞ쏠 바깟듸 안 쌋수다, 그때. 걸름으로 오줌 쌋다그네 그 지슬을, 주룩주룩 잘 준 지슬을, 그런 것도 잘 준 지슬을, 경 안 ᄒᆞᆫ 지슬은 ᄌᆞᆫᄌᆞᆫᄒᆞ여그네. 먹을 거, 그땐 먹을 것만. ᄑᆞ는 것이 엇어. 먹을 것만, 그자 입에 먹을 것만, 경 ᄒᆞ곡, 조 ᄀᆞ뜬 거, 조도 만이 갈곡, 픗도 좀 하영 갈곡, 저 뭐 우리 아버지 이실 땐 모멀ᄒᆞ고, 저 산듸가 하영 갑디다. 모멀ᄒᆞ고 산듸. 이 웃드르는 모멀, 산듸가 잘 뒈는 생이라마씸. 보리는 뒈도, 콩도 안 뒈곡, 그옛날은 콩도 안 뒈곡, 콩도 ᄒᆞ민 그자 장 담을 콩이나 ᄒᆞ주. 장 담을 콩이나 ᄒᆞ주. 풀 콩은 ᄒᆞ지도 안 ᄒᆞ곡, 풀 콩은 뒈지도 안 ᄒᆞ고, ᄒᆞ여난 조 ᄀᆞ뜬 거, 보리 ᄀᆞ뜬 거, 산듸. 그치룩 양석만 안 받아 먹어도 좋은 거. 기추룩 ᄒᆞᆫ 거 갈아그네 양석만 아이 받아먹어지민 좋은 거, 그때 먹곡 사는 거벢인 곡석에 돈 ᄒᆞ젠은 생각도 안 ᄒᆞ고. 그자 먹곡 사는 거. 아방네도 경 ᄒᆞ멍 살앗수다. 아방네도 농사만 지엉.(우리 어머니네요. 어머니네도요, 저 우리 어

61) ‘웃드르’는 한라산이 있는 쪽 벽지(僻地) 근처의 들이다.
62) ‘식은땅’은 화산회토(火山灰土) 푸석진 성질을 갖고 있는 땅이다.

머니네게 그저 하여튼 여기서 보리농사, 조농사 그땐 저 조. 옛날은, 옛날은 조가, 보린 여긴, 보린 잘 안 되니까요. 보리 '웃드르' 땅이 그땐 보리 잘 안 되었습니다. 보리도 하면 저 돼지거름 보리에 쪄서, 보리에 쪄서, 이렇게 사람 손으로 이렇게 이렇게 뜯어놓고서 소로 갈아, 그때 보리 했습니다. 그런데 좋은 밭 있는 사람은 보릴 해서 먹고, 그냥 저 '식은땅', 폭삭폭삭한 땅 그런 땅에는요, 그처럼 보리에 거름을 집어놔도 보리가 잘 안 됩니다. 그러니까 그런 건 보리는 잘 안 되니까, 그래도 많이 안 갈아도 그저 조금 먹을 만큼만 해서 하고, 조 같은 거 많이 했습니다. 조, 조, 메밀, 팥, 콩도 잘 안 하고, 그때는. 옛날에는 콩도 잘 안 하고, 밭벼, 우리 어머니네 하는 거 보면 그때 밭벼, 조, 팥, 메밀, 그거 많이 했습니다. 고구마도, 고구마도 그렇게 많이 안 해서 그냥 먹을 고구마만. 그 옛날에, 옛날에는 우리 어머니네 할 땐 먹을 고구마만 해서 가을 되면 고구마를 파고서, 그저 옛날은 팔, 그때 그 시절은 팔지 안 하였어. 고구마 해다가 구덩이, 몇 구덩일, 구덩일 파고서, 구덩일 파서, 그리로 저 무엇 이렇게 해서 억새나 띠나 이렇게 세우고서 가운데 이렇게 해서, 무엇 이렇게 해서 묶고서 억새 같은 거, 이렇게 곧바로 해서 묶어서 숨통 바깥에 내고서 이리로 고구마 막 넣고서 안에 억새대나 이렇게 해서 싸고서, 바깥 데로 흙 덮고서, 위에 김나게끔 그 묻습니다. 그 고구마를 묻으면 겨울에 잘 묻으면 썩질 안 해요. 그렇게 묻으면. 그렇게 해서 작 작은 구멍, 큰 구덩이 작은 구덩이 고구마서너 구덩이에 묻고서, 먹고 싶을 때는 그 이렇게 꼭대기로 꼭대기에 숨통 띄운 데로 손 질러서 파고서 먹고 먹고 하면 그처럼 하고. 고구마는 그렇게 하며 고구마는 주 양식으로 하였습니다, 고구마를. 여름 나면은 봄 나면은 가는 건 감자, 옛날엔. 감자도 이렇게 해서 하면 그때는 무엇 없을 때니까, 똥 주워서, 태워서 불티, 불티 이렇게 해서 밭고랑에 그 똥을 쭉 하게 깔아. 깔아서 거기 불을 질러. 불을 질러러서 하면 불을 모두 태운 다음에 거기 재가 으깨어질 거 아닙니까. 그러면 그리 감자 도록도록도록 놓고서 그걸 이렇게이렇게 묻어가지고 저 감자했습니다. 그처럼 비료 같은 것은 오줌 싸서 오줌을 썩혀. 썩혀서 그거 감자 놔넣은 곳으로 오줌을 조록조록 이렇게 그거 거름으로. 오줌 조금 바깥에 안 쌌습니다, 그때. 거름으로 오줌 쌌다가 그 감자를, 주룩주룩 잘 준 감자를, 그런 것도 잘 준 감자를, 그렇게 안 한 감자는 자잘했어. 먹을 거, 그땐 먹을 것만. 파는 것이 없어. 먹을 것만, 그저 입에 먹을 것만, 그렇게 하고, 조 같은 거, 조도 많이 갈고, 팥도 조금 많이 갈고, 저뭐 우리 아버지 있을 땐 메밀하고, 저 밭벼가 많이 갑디다. 메밀하고 밭벼. 이 '웃드르'는 메밀, 밭벼가 잘 되는 모양이지요. 보리는 되어도, 콩도 안 되고, 그옛날은 콩도 안 되고, 콩도 하면 그저 장 담을 콩이나 하지. 장 담을 콩이나 하지. 팔 콩은 하지도 안 하고, 팔 콩은 되지도 안 하고, 했었던 조 같은 거, 보리 같은 거, 밭벼. 그처럼 양식만 안 받아 먹어도 좋은 거. 그처럼 한 거 갈아서 양식만 아니 받아먹어지면 좋은 거, 그때 먹고 사는 거밖엔 곡식에 돈 하려고는 생각도 안 하고. 그저 먹고 사는 거. 아버지네도 그렇게 하면서 살았습니다. 아버지네도 농사만 지어서.)

102003 @ 경ᄒᆞ고 저 어머님 고향은 어디우꽝?(그리고 저 어머님 고향은 어디입

니까?)

102003 #1 우리 어머니 고향은 조숫ᄆᆞ을[63] 저 한경면 조수. 게난 조씨. 어멍네 고향은 조수, 우리 어멍, 어멍네 웨가는 ᄯᅳ시 검악[64].(우리 어머니 고향은 '조수마을' 저 한경면 '조수'. 그러니까 조씨. 어머니네 고향은 '조수'. 우리 어머니, 어머니네 외가는 다시 '금악'.)

102004 @ 경ᄒᆞ고 저 어린 때 무신거 ᄒᆞ멍 놀앗수가?(그리고 저 어린 때 무엇 하면서 놀았습니까?)

102004 #1 우리, 우리 어릴 때는 공기, 공기 잇지예, 공기. 어릴 때는 ᄒᆞᆫ 일곱 살, 여섯 살 그치룩 ᄒᆞᆯ 때 돌덜 이만씩 ᄒᆞᆫ 거 돌덜 ᄒᆞ여그네 ᄃᆞᆨᄃᆞᆨ ᄆᆞᆺ아그네 공기. 공기 주로 ᄒᆞ곡, 공기 ᄒᆞ곡. ᄯᅳ시 비오라나면은 그 저 요 우리 사둠서 영 정 밧더레 쪼옥 ᄒᆞ게시리 오면은 각시든밧[65]이, 그디 가민 츤흑이 잇어마씨. 역불로 그때 아이덜 ᄒᆞ여그네 그디 오라그네 츤흑 파당 영 ᄒᆞ영 쩌그네, 쩌그네 공깃돌 동글락동글락 ᄒᆞ게 만들아그네 돌고망에 놔그네 돌고망에 놔나민, 그거 바싹 ᄆᆞᆯ르민 멘들락멘들락 그거 츤흑이난에 벌러지지도 안 ᄒᆞ고 공기 좋읍네다. 큰 공기 즉은 공기 ᄒᆞ멍 공깃돌 멧 개, 그 땐 다섯 개가 ᄒᆞᆫ 팀이라 ᄒᆞᆫ나가. 큰 공기도 다섯 개, 즉은 공기도 다섯 개, ᄒᆞᆯ 막 여라 개 ᄒᆞ영, 그거 한 사름은 아이덜 그거 하영 ᄒᆞᆫ 사름은 나 멧 개 싯져, 멧 개 싯져 그추룩 ᄒᆞ멍 경도 ᄒᆞ고, 방찰락[66]. 돌로 ᄒᆞ영 영영 발로 차는 거. 방찰락, 방찰락ᄒᆞ곡. 줄 영 배뛸락. 이녁냥으로 영 ᄒᆞ는 배뛸락. 이녁 혼자 영영 ᄒᆞ는 배띌락. 혹교쯤 뎅겨가민 ᄒᆞ주만은, 일곱 술쯤 뭔 땐 배뛸락. 배뛸락ᄒᆞ곡, 배띌락ᄒᆞ곡, 공기ᄒᆞ곡. 그런 거 주로 햇주, 그런 거, 어린 땐 몰라, ᄉᆞ나이덜 ᄒᆞ여가민 자치기도 ᄒᆞ여나서. 자치기 ᄒᆞ멍도 ᄒᆞᆯ 놀곡. 저 진또리[67]. 진또리도 잇수다. 진또리.(우리, 우리 어릴 때는 공기, 공기 있지요, 공기. 어릴 때는 한 일곱 살, 여섯 살 그처럼 할 때 돌들 이만큼씩 한 거, 돌들 해서 닥닥닥 부숴서 공기. 공기 주로 하고, 공기하고. 다시 비오고 나면은 그 저 요 우리 서 있으면서 이렇게 저렇게 밭으로 쭉 하게끔 오면은 '각시든밧'이, 거기 가면 찰흙이 있습니다. 일부러 그때 아이들 해서 거기 와서 찰흙 파다가 이렇게 해서 쪄서, 쪄서 공깃돌 동글동글 하게 만들어서 돌구멍에 넣어서 돌구멍에 놔나면, 그거 바싹 마르면 맨들맨들 그거 찰흙이니까 벌어지지도 안 하고 공기 좋습니다. 큰 공기 작은 공기 하면서 공깃돌 몇 개, 그 땐 다섯 개가 한 팀이라 하나가. 큰 공기도 다섯 개, 작은 공기도 다섯 개, 조금 아주 여러 개 해서, 그거 한 사람은 아이들 그거 많이 한 사람은 나 몇 개 있져, 몇 개 있져 그처럼 하면서 그렇게도 하고, '방찰락'. 돌로 하고 이렇게이렇게 발로 차는 거. '방찰락', '방찰락'하고. 줄 이렇게 줄넘기. 이녁대로 이렇게 하는 줄넘기. 이녁 혼자 이렇게이렇게 하는 줄넘기. 학교쯤 다녀가면 하지만은, 일곱 살쯤 된 땐 줄넘

63) '조숫ᄆᆞ을'은 제주시 한경면 조수리이다.
64) '검악'은 제주시 한림읍 금악리이다.
65) '각시든밧'은 서귀포시 안덕면 동광리의 지명이다.
66) '방찰락'은 아이들이 하는 놀이의 하나다.
67) '진또리'는 일본말로, 아이들이 하는 놀이의 하나다.

기. 줄넘기하고, 줄넘기하고, 공기하고. 그런 거 주로 했지, 그런 거, 어린 땐 몰라, 사나이들 해가면 자치기도 했었어. 자치기 하면서도 조금 놀고. 저 '진또리' '진또리'도 있습니다. '진또리'.)

102004 @ 진또리는 어떵 ᄒᆞᆫ 거우꽝?('진또리'는 어떻게 하는 것입니까?)

102004 #1 진또리는예, 이거 여엉 ᄒᆞ민 이디 사곡, 일로, 일로 영 ᄒᆞ민 이딘 ᄒᆞ쏠 널버. 이딘 ᄒᆞ쏠 널브곡. 뚜시 이디 상. 이디 신 사름덜이 이레 넘어가는 거, 이레 넘어가지 못ᄒᆞ게 막아상 막는 거, 진또리. 막는 거. 영 ᄒᆞ영 이디 사름이 올레 직ᄒᆞ민 일로 이레 사둠서 이레 넘어가지 못ᄒᆞ게 막는 거. 그런, 그런 장난도, 그런 것도 장난 잇어낫수다. 경ᄒᆞ고양, 뚜시 봄 나가민 어욱, 새에 삥이 나지 안흡니까, 삥이. 삥이를 삥이 빠다그네양 삥이치기. 아이덜양, 삥이, 삥이치길 ᄒᆞ젠 삥이덜 이만큼 이녁만 썩 하영 밧듸 강 빠다그네 나둬그네 삥이치기덜 ᄒᆞ겐 ᄒᆞ멍양, 영 ᄒᆞ여그네 멧 개썩 내놔그네 착 ᄒᆞ게 돌리민 그디 고망 큰 디 이녁 삥이 그레 욮의 건드리지 못 ᄒᆞ게, 경 ᄒᆞ연 톡ᄒᆞ게 건드리민 그 아이 그만큼 받아오곡. 나가 지면은 내여놓곡. 그런 것도 봄 나가민 그런 것도 ᄒᆞ곡. 베뛸락 ᄒᆞ곡. 어린 때는 그자 삥이, 봄 나가민 삥이치기, 그자 베뛸락, 공기 그자 어린 땐 주로 그거주 뭐. 일곱 술 으덥 술 그때. 겨곡 그때 우리 예실곱 술에도 물지르레 뎅겨나서. 예실곱 술 ᄒᆞᆫ 때, ᄒᆞᆫ 일곱 술 ᄒᆞᆫ 때도 저 펭에 ᄒᆞ여그네 술펭 이만이 큰 거, ᄒᆞᆫ 뒈짜리썩 이만이 ᄒᆞᆫ 거, 차롱착에 ᄒᆞ여그네, 차롱착에 ᄒᆞ여그네 그레 펭 톡 놔그네 어멍이 저 물 강 질엉 오렌 ᄒᆞ민 저 우리 ᄉᆞ춘성님신디 물 질엉 오렌 ᄒᆞ민 그 성님이영 ᄀᆞ찌 물 질으레 가그네 난 게벼우니까 성보다 제게 ᄃᆞᆯ아오주게. 제고 어리곡 ᄒᆞ난에. 제게 ᄃᆞᆯ아오민 어멍신디 착ᄒᆞ덴 말 듣젠. 조로록 ᄒᆞ게 성보다 아픠 ᄃᆞᆯ아가그네 아이 일등으로 제게 왓젠, 착ᄒᆞ덴 그런 말 듣젠. 일곱 술에도 물 질으레 뎅겨나서.('진또리'는요, 이렇게 하면 여기 사고, 이리로, 이리로 이렇게 하면 여긴 조금 넓어. 여긴 조금 넓으고. 다시 여기 사서. 여기 있는 사람들이 이리 넘어가는 거, 이리 넘어가지 못하게 막 가져서 막는 거, '진또리'. 이렇게 하고 여기 사람이 '올레'[68] 지키면 이리로 이리 사 있으면서 이리 넘어가지 못하게 막는 거. 그런, 그런 장난도 있었습니다. 그리고요, 다시 봄 나가면 억새, 띠에 삘기 나지 안 합니까, 삘기. 삘기를 삘기 빼서요, 삘기치기. 아이들요, 삘기, 삘기치길 하려고 삘기들 이만큼 이녁만 씩 많이 밭에 가서 빼서 나둬서 삘기치기들 하자고 하면서요, 이렇게 해서 몇 개씩 내놓고서 착하게 돌리면 거기 구멍 큰 데 이녁 삘기 그리 옆에 건드리지 못 하게, 그렇게 해서 톡 하게 건드리면 그 아이 그만큼 받아오고. 나가 지면은 내어놓고. 그런 것도 봄 나가면 그런 것도 하고. 줄넘기 하고. 어린 때는 그저 삘기, 봄 나가면 삘기치기, 그저 줄넘기, 공기 그저 어린 땐 주로 그것이지 뭐. 일곱 살 여덟 살 그때. 그리고 그때 우리 예닐곱 살에도 물 길러 다녔었어. 예닐곱 살 한 때, 한 일곱 살 한 때도 저 병에 해서 술병 이만큼 큰 거, 한 되 자리씩 이만큼 한 거, 채롱짝에 해서, 채롱짝에 해서 그리 병 톡 놓고서 어머니가 저 물 가서 길어 오라고 하면 저 우리 사촌형

68) '올레'는 '거릿길 쪽에서 대문까지의, 집으로 드나드는 아주 좁은 골목 비슷한 길'을 뜻한다.

님에게 물 길어서 오라고 하면 그 형님이랑 같이 물 길으러 가서 난 가벼우니까 형보다 빨리 돌아오지. 빠르고 어리고 하니까. 빨리 돌아오면 어머니에게 착하다는 말 들으려고. 조르륵 하게 형보다 앞에 돌아가서 아이 일등으로 빨리 왔다고, 착하다고 그런 말 들으려고. 일곱 살에도 물 길으러 다녔었어.)

102005 @ 남자삼춘예, 일제강점기 때 공출, 공출에 대ᄒᆞ영 압니까? 일본놈덜안티 영 바치는 거.(남자삼촌요, 일제강점기 때 공출, 공출에 대하여 압니까? 일본사람들한테 이렇게 바치는 거.)

102005 #1 몰를 걸. 우리는 알아져. 우리는 공출홀 때양, 공출홀 때에 그때 나ᄋᆞ답 술에 해방뒈신가 알거우다. ᄋᆞ답 술인가 아옵 술에 해방, ᄋᆞ답 술에 해방뒈실 거라. 경ᄒᆞᆫ디 그때에 공출받젠 ᄒᆞ면은 우리 어멍넨예 놋뚜껑 ᄀᆞ뜬 거, 낭푼이 ᄀᆞ뜬 거 ᄆᆞᆫ 곱집디다. 어디서 왐젠 ᄒᆞ민 막 곱져부런게. 우리 어머닌 나 낳지 안 ᄒᆞᆫ 때 우리 어머니ᄒᆞ고 우리 아방ᄒᆞ고, 저 일본 살아십주게. 일본 강 살멍 그릇덜이 하낫 수다게. 하난에 일본서 그릇덜 하영 오고, 경 ᄒᆞ연 와나신디. 이불 ᄀᆞ뜬 것도 모, 비단, 양단 그런 이불덜 나 컨 ᄇᆞ라보난에 어멍 일본서 ᄒᆞ영 온 거옌 ᄒᆞ연 싯곡. 그릇덜이 경 막 한. 우리 ᄉᆞ삼ᄉᆞ건 날 때부떠도 그 종지도 요만씩 ᄒᆞᆫ, 종지도 굽이 이만씩, 이만씩 높은, 종지가 이만씩 높은 종지게. 굽이 막 노파. 그런 종지덜이 막 잇어난. 그걸 대왓듸 놔, 대왓듸 그런 거 ᄉᆞ못 그런 일본 그릇덜 ᄉᆞ못 대왓더레 놓민 불나카 아니나, 대왓더레 ᄆᆞᆫ딱 집 안네 거 ᄆᆞᆫ딱 대왓더레 ᄆᆞᆫ 놔부난에 ᄆᆞᆫ딱 거기서 불칸 부서젼 치와부난에 시국 끗나난에 대왓듸 간 베려보난에 부서진 거 셔도 금난 것덜이영, 봉가당 멧 개 쓰당 데껴불언.(모를 걸. 우리는 알아져. 우리는 공출할 때요, 공출할 때에 그때 나 여덟 살에 해방되었는가 알 것입니다. 여덟 살인가 아홉 살에 해방, 여덟 살에 해방 됐을 것이야. 그런데 그때에 공출받으려고 하면은 우리 어머니넨예 놋뚜껑 같은 거, 양푼 같은 거 모두 숨깁디다. 어디서 오고 있다고 하면 막 숨겨버련게. 우리 어머닌 나 낳지 안 한 때 우리 어머니하고, 우리 아버지하고 저 일본 살았습지요. 일본 가서 살면서 그릇들이 많았습니다. 많으니까 일본서 그릇들 많이 오고, 그렇게 해서 와었는데 이불 같은 것도 모, 비단, 양단 그런 이불들 커서 바라보니까 어머니 일본서 해서 온 거라고 해서 있고. 그릇들이 그렇게 아주 많아서. 우리 사삼사건 날 때부터도 그 종지도 요만큼씩 한, 종지도 굽이 이만큼씩, 이만큼씩 높은, 종지가 이만큼씩 높은 종지게. 굽이 아주 높아. 그런 종지들이 막 있었었어. 그걸 대밭에 놔, 대밭에 그런 거 사뭇 그런 일본 그릇들 사뭇 대밭으로 놓으면 불날까 아니나, 대밭으로 모두 집 안에 거 모두 대밭으로 모두 놔버리니까 모두 거기서 불타서 부서젼 치워버리니까 시국 끝나니까 대밭에 간 봐보니까 부서진 거 있어도 금난 것들이랑, 주워다가 몇 개 쓰다가 던져버렸어.)

102005 #2 일곱 술인 때 공출ᄒᆞ여실거우다. 나 아옵 술 때난, 이디 저 섯주, 여하간 그 어른덜이 공출뒈지 말젠 거세기 햇단에.(일곱 살인 때 공출하였을 것입니다. 나 아홉 살 때니까 여기 저 섰지, 여하간 그 어른들이 공출되지 말려고 거시기 했다가.)

102005 #1 아이고, 경ᄒᆞ난에 우리 일곱 술에쯤 경ᄒᆞ난에, 매 마지멍 ᄒᆞᆯ 때, 그 공출 때문에 매 맞질 안 ᄒᆞ고, 세금 내지 안 ᄒᆞ염덴, 경 ᄒᆞᆫ 거 아니라, 세금 내지 안 ᄒᆞ염젠. 경ᄒᆞ연에 그때 우리 아버지도 심어다넨 우리 진선이 아방네, 우리 아방네 기호 아방네, 이디 문딱 심어단에 쉐ᄀᆞ치 두드려부난에 사름이. 그때 나 일굽 술쯤에라. 경ᄒᆞ연 게난 이곱 술이고, 으섯 술이고 어느 정도 알아져. 게난에 우리 아버지네, 기호 아방네, 동녘 집이 진선이 아방네, 문딱 이디 심어단 갈리 열 개썩 심어단 막 두드려서. 막 두드려부난에 이젠 그땐 이제 죽은 것덜 문 끄서가렌 문딱들 사름덜 ᄒᆞ연 들러단에 끄스멍 들러단에 게도 어떵 기추룩 맞아도 살긴 살아서. 검은 쉐똥 주서다그네 ᄉᆞ뭇 막 검은 쉐똥으로 막 올리곡. 그땐 무신 약이 싯수과? 검은쉐똥 주서다그네 먹으민 좋곡, 경ᄒᆞ여도 세월이 가가난 어떵어떵 ᄒᆞ여네 그때 맞은 건 건즘 좋아도. 좋아도 얼마 어성 시국 톡 뒈난 경 뒈불더라고.(아이고, 그러니까 우리 일곱 살쯤 그러니까, 매 맞으면서 할 때, 그 공출 때문에 매 맞질 안 하고, 세금 내지 안 하고 있다고, 그렇게 한 거 아니라, 세금 내지 안 하고 있다고. 그래서 그때 우리 아버지도 심어다가 우리 ○○이 아버지네, 우리 아버지네, ○○ 아버지네 여기 모두 심어다가 소 같이 두드려버리니까 사람이. 그때 나 일곱 살쯤이라. 그래서 그러니까 일곱 살이고, 여섯 살이고 어느 정도 알아져. 그러니까 우리 아버지네, ○○ 아버지네, 동녘 집이 ○○이 아버지네, 모두 여기 심어다가 가리 열 개씩 심어다가 막 두드려서. 막 두드려버리니까 이젠 그땐 죽은 것등 모두 끗어가라고 모두들 사람들 해서 들러다가 끗으면서 들러다가 그래도 어떻게 그처럼 맞아도 살긴 살아서. 검은 소똥 주워다가 사뭇 아주 검은 소똥으로 막 올리고. 그땐 무슨 약이 있습니까? 검은 소똥 주워다가 먹으면 좋고, 그래도 세월이 가가니까 어떻게 어떻게 해서 그때 맞은 건 거의 좋아도. 얼마 없어서 시국 톡 되니까 그렇게 돼버리더라고.)

102005 @ 게난 공출 무신거 바쳇수과?(그러니까 공출 무엇 바쳤습니까?)

102005 #1 그때에 양 그때에 공출을 잘 바찌지 못 ᄒᆞ여부난에 기추룩 멜 맞아신디, 공출을 바찌지. 그때덜 그때 영 베려보난 모관서도. 모관 권당이 하나 신디 밤중의 우리 집의 왓더라고. 완 그디서도 공출, 심으레, 심으레, 이녁 곱안 뎅기노렌 ᄒᆞ멍 우리 집의, 저 애월[69]선가 어디선가 우리 집의 춧안 와서, 밤의. 밤의 춧안 완. 우리 집의ᄁᆞ지 곱으레 와신디, 경ᄒᆞ연에 곱앙 뎅긴 사름은 메덜을 안 맞아네 살고, 경 안 ᄒᆞᆫ 사름덜은 그때 경 메만 죽게 맞안에 저.(그때에 예 그때에 공출을 잘 바치지 못 하여버리니까 그처럼 맬 맞았는데, 공출을 바치지. 그때들 그때 이렇게 바라보니까 목안서도. 목안 권당이 하나 있는데 밤중에 우리 집에 왔더라고. 완 거기서도 공출, 심으러, 심으러, 이녁 숨언 다니노라고 하면서 우리 집에, 저 '애월'선가 어디선가 우리 집에 찾아서 와서, 밤에. 밤에 찾아서 왔어. 우리 집에까지 숨으러 왔는데, 그래서 숨어서 다닌 사람은 매들을 안 맞아서 살고, 그렇게 안 한 사람들은 그때 그렇게 매만 맞아 가지고 저.)

69) '애월'은 제주시 애월읍 애월리이다.

102005 #2 저게 공출이옌 ᄒᆞᆫ 게, 일본놈덜이 이 놋쒜 종류는 다 거두어 왓거든. 경 ᄒᆞ니까.(저게 공출이라고 한 게, 일본놈들이 이 놋쇠 종류는 다 거두어 왔거든. 그렇게 하니까.)

102005 #1 응, 놋낭푼이고.(응, 놋양푼이고.)

102005 #2 저 일반 집의서 먹는 숟ᄀᆞ락도 놋쒜. 밥 푸는 것도 놋쒜. ᄒᆞ여 노니.(저 일반 집에서 먹는 숟가락도 놋쇠. 밥 푸는 것도 놋쇠. 하여 놓니.)

102005 #1 다락 ᄀᆞ뜬 것도 놋다락이주게.(대야 같은 것도 놋대야지.)

102005 #2 놋쒜 그릇은 다 내여노라 ᄒᆞ니까, 걸 아니 내여놓젠 ᄀᆞᆷ추왓당 걸리민 두드려맞곡.(놋쇠 그릇은 다 내어놓으라 하니까, 걸 아니 내어놓으려고 감추었다가 걸리면 두들겨 맞고.)

102005 #1 경 햇수다.(그렇게 했습니다.)

102006 @ 그 다음에 그 사삼사건양. 이 동네도 소개뒈지 안 ᄒᆞ우꽝?(그 다음에 그 사삼사건요. 이 동네도 소개되지 안 했습니까?)

102006 #1 예, ᄆᆞᆫ딱 소개뒈여부럿주게.(예, 모두 소개되어버렸지.)

102006 @ 그 사삼사건에 대ᄒᆞ그레 영 ᄀᆞᆯ아줍서.(그 사삼사건에 대하여 이렇게 말해주십시오.)

102006 #1 ᄉᆞ삼사건 처음엔, ᄉᆞ삼사건 처음엔양, 아래서가 이 면사무소에서나, 경찰서에서나 이장신더레 통지를 오지 안 ᄒᆞ우꽈? 어느 제, 어느 때ᄁᆞ지 소까이 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ민, 동광[70] 오라그네 어떤 사름이, 빨리 동네 부락 사름덜 ᄆᆞᆫ딱 소까이 시킵서, 시킵서 통지서덜 막 와. 경ᄒᆞᆫ디 그 이장이옌 ᄒᆞᆫ 사름이 저 더런, 아ᄃᆞᆯ 어느 정도는 산쪽이고, 어느 정도는 순경이곡, 경 ᄒᆞ여실 거라, 그때에. 순경이곡 경 ᄒᆞ여신디, 그 온 것을 이녁이 딱 묻어놘에 발표를 안 ᄒᆞ여불어서마씨. 발표를 안 ᄒᆞ면은 동광 사름덜은 소까이 가질 못 ᄒᆞ여서마씸. 그걸 발표 안 ᄒᆞ여부난, ᄀᆞᆯ아줘시민 소까일 갈 건디, ᄀᆞᆯ아주지 안 ᄒᆞ난 소까이 가지 못 ᄒᆞᆫ 거라. 소까이 가질 못 ᄒᆞ여부난 이젠 아래서 궨당덜이영 신 사름은 밤 내로 오란 ᄉᆞᆯᄉᆞᆯᄉᆞᆯᄉᆞᆯ ᄃᆞᆯ아가곡. 메틀ᄁᆞ지 안 내려가민 동광 불태와불곡 사름 다 죽인덴 ᄒᆞ난. 아래 궨당덜이영 아기영 친척덜신 사름은 오랑 ᄃᆞᆯ아가불곡. 우리 ᄀᆞ뜬 사름은 궨당도 엇고, 친척도 아무도 엇고, 아는 사름도 엇고 ᄒᆞ난, 그런 사름덜은 우리만이 아니고 뚠 사름덜도 아자둬서 ᄀᆞ만이 네부난에 메칫날은 오란에 그자 집을 그자 아니 메칫날은 뒈연 오란에 집을 우리 그땐 우리 무신거 ᄒᆞ단에 아방은 이장네 집의 세금 내레 가켄 ᄒᆞ멍 가불어, 세금 내게 가켄 ᄒᆞ멍 가분디. ᄒᆞᄉᆞᆯ 시난 순경덜이 바륵ᄒᆞ게 담아ᄃᆞᆯ언. 아방 어디 가시넨 ᄒᆞ난, 아방 나갓젠 ᄒᆞ멍 어떵 조반 해 먹언에, ᄒᆞᄉᆞᆯ 늦은 때라 이제 생각ᄒᆞ민. 이제 조반 해 먹언에 아방은 세금 내레 가켄 ᄒᆞ멍 가불곡, 어멍은 무신거산디 정지 검질 ᄀᆞᆯ안에 영 ᄒᆞ는디, 방석 ᄀᆞᆯ안에 ᄀᆞ레를 앚젼 뭘 ᄀᆞᆯ 때라 그때에. ᄀᆞᆯ 때 순경 오란 아방 엇덴 ᄒᆞ난 확확 ᄀᆞᆯ안 대답말 엇이난 가부런. 야, 이거 큰일은 남직ᄒᆞ다. 오널은 사름 멧 개 죽엄직ᄒᆞ다, 죽엄직ᄒᆞ다 ᄒᆞ멍, ᄒᆞ연에 이젠 아방도 나가불곡 ᄒᆞ

70) '동광'은 서귀포시 안덕면 동광리이다.

연 어떵 일이로 ᄒᆞ연 이젠 이딜 ᄀᆞ만이 산 시난 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞᆫ 얼마 시난 총소리 팡팡팡팡팡 나가난 아고 느네 아방 죽엇저, 느네 아방 죽엇저 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ연에. 겐 오란 우리 어머닌 죽은 사름덜 ᄆᆞᆫ딱 헤천 봐서. 아방은 들어오지 안 ᄒᆞ곡. 헤천 봐도 우리 아방은 아니. 우리 아방은 아니고.(사삼사건 처음엔, 사삼사건 처음엔요, 아래서가 이면사무소에서나, 경찰서에서나 이장에게 통지를 오지 안 합니까? 어느 때, 어느 때까지 소개하지 안 하면, '동광' 와서 어떤 사람이, 빨리 동네 부락 사람들 모두 소개시킵서, 시킵서 통지서들 막 와. 그런데 그 이장이라고 한 사람이 저 더러는, 아들 어느 정도는 산쪽이고, 어느 정도는 순경이고, 그렇게 하였을 거야, 그때에. 순경이고 그렇게 하였는데, 그 온 것을 이녁이 딱 묻어놘에 발표를 안 해버렸어. 발표를 안 하면은 '동광' 사람들은 소개가질 못 하였어. 그걸 발표 안 해버리니까, 말해줬으면 소개를 갈 건데, 말해주지 안 하니까 소개 가지 못 한 거지. 소개 가질 못 하여 버리니까, 이젠 아래서 권당들이랑 있는 사람은 밤 내로 와서 살살살 데려가고. 며칠까지 안 내려가면 '동광' 불태워버리고 사람 다 죽인다고 하니까. 아래 권당들이랑 아기랑 친척들 있는 사람은 와서 데려가버리고. 우리 같은 사람은 권당도 없고, 친척도 아무도 없고, 아는 사람도 없고 하니까 그런 사람들은 우리만이 아니고 다른 사람들도 앉아둬서 가만히 내버리니까 며칠날은 와서 그저 집을 그저 아니 며칠날은 되언 와서 집을 우리 그땐 우리 무엇 하다가 아버지는 이장네 집에 세금 내러 가겠다고 하면서 가버려, 세금 내게 가겠다고 하면서 가버렸는데. 조금 있으니까 순경들이 바릇하게 담아들언. 아버지 어디 가있느냐 하니까, 아버지 나갔다고 하면서 어떻게 조반 해 먹어서, 조금 늦은 때라, 이제 생각하면. 이제 조반 해 먹어서, 아버지는 세금 내러 가겠다고 하면서 가버리고, 어머니는 무엇인지 부엌 검불 깔아서 이렇게 하는데, 방석 깔아서 맷돌을 앉혀서 뭘 갈 때야, 그때에. 갈 때 순경 와서 아버지 없다고 하니까 확확 갈아서 대답 없으니까 가버렸어. 야, 이거 큰일은 날 것 같다. 오늘은 사람 몇 개 죽을 것 같다, 죽을 것 같다 하면서, 해서 이젠 아버지도 나가버리고 해서 어떤 일로 해서 이젠 여길 가만히 산 있으니까 조금 한 얼마 있으니까 총소리 팡팡팡팡팡 나가니까, 아이고 느네 아버지 죽었져, 느네 아버지 죽었져 하면서 해서. 그는 와서 우리 어머니 죽은 사름들 모두 헤집고 봤어. 아버지는 들어오지 안 하고. 헤집고 봐도 우리 아버지는 아니. 우리 아버지는 아니고.)

102006 #2 ᄒᆞᆫ 군데서 경 총살시켜부럿주.(한 군데서 그렇게 총살시켜버렸지.)

102006 #1 아옵 사름이 그때 죽엇주기. 열 사름인디 ᄒᆞᆫ 할으방은 총 쏘아가난 무즉언 ᄃᆞᆯ은 거라. 총 쏘아도 산 할으방이옌 우리 ᄀᆞᆫ주, 이제도.(아홉 사람이 그때 죽었지. 열 사람인데 한 할아버지는 총 쏘아가니까 무조건 달린 거야. 총 쏘아도 산 할아버지라고 우리 말하지, 이제도.)

102006 #2 그때 구장이옌 ᄒᆞᆫ 사름은 강씬디, 제비 강씬디. 웨냐ᄒᆞ면 당한 ᄉᆞ춘조카는 경찰로 잇곡, 또 육칠춘 거세기 ᄌᆞ식덜은 산 측에 부떤단 말이여. ᄒᆞ니 이거 그레도 못 ᄒᆞ고, 저레도 못 ᄒᆞ고 ᄭᅳᆯ아 아자분 거여. 경 ᄒᆞ니 공문을, 내려와라 ᄒᆞ는 걸 ᄭᅳᆯ아 아자부니까 부락 주민덜은 몰라노니까 내려가지 못 ᄒᆞᆫ 거라. 그 바람에 와

가지고 기흔을 딱 지나니까 와서 그적에 이 저 경찰만 온 것이 아니라, 저 이 그때 저 응원대거든. 저 군인 일종이라. 그 사름덜 싹 완 포위해서 그자 딱 지정 잡안 두드리곡 뭇앙 아옵 사름을 한 군데서 총살시긴 거라.(그때 구장이라고 하는 사람은 강씨인데, 제비 강씨인데. 왜냐하면 당한 사촌조카는 경찰로 있고, 또 육칠촌 거시기 자식들은 산 측에 붙었단 말이야. 하니 이거 그리도 못 하고, 저리도 못 하고 깔아 앉아버린 거야. 그렇게 하니 공문을, 내려와라 하는 걸 깔아 앉아버리니까 부락 주민들은 몰랐으니까 내려가지 못한 거지. 그 바람에 와 가지고 기한을 딱 지나니까 와서 그적에 이 저 경찰만 온 것이 아니라, 저 이 그때 저 응원대거든, 저 군인 일종이라. 그 사람들 싹 완 포위해서 그저 지정 잡아서 두드리고 무서워서 아홉 사람을 총살시킨 거라.)

102006 #1 거난 그때부떠 사름 죽움 시작ᄒᆞ엿주. 처음의 시작은 그 아옵 사름 죽고. 그것이 처음 시작 죽음을. 시국에 죽음 시작을.(그러니까 그때부터 사람 죽음 시작하였지. 처음에 시작은 그 아홉 사람 죽고. 그것이 처음 시작 죽음을. 시국에 죽음 시작을.)

102006 #2 그땐 무쭈근 게엄령 내려노니까. 게속 죽어낫주.(그땐 무조건 계엄령 내리니까. 계속 죽어났지.)

102006 #1 그루후젠 시 술난 아기고, 병 난 할으방이고 봐지는 건 다 다 죽여 불곡. 뚜시 집은 오란에 그자 ᄒᆞ를에 갓다가 밋밋 불 부쪄부난, 영 그디 영 곱아두서, 우린 그때 곱아십주게. 게 ᄒᆞ여가난. 게 ᄒᆞ여가난 집을 떠난에, 동광 우펜이 굴덜, 일본 사름덜 판 굴이 잇어, 냇도굴[71]. 냇도굴에 곱아서 그때. 냇도굴에 곱아두서 보민양 하늘이 훤ᄒᆞ여. 하늘이 원. 이디양 체염 도 싸가지고 삼ᄉᆞ방이, 동광만 불부뜬 게 아니고, 그때는 조수[72], 낙천[73]더레도 다 불 부떳수게. 검악[74]이고 어디고 그때. 다 불부떳수다 그때. 조수, 낙천, 검악 ,이 청수[75], 당ᄆᆞ르[76]레 그때 다 이제 상명 그쪽더레 다 불부떳수다 그때.(그 후에는 세 살 난 아기고 병 난 할아버지고 봐지는 건 다 다 죽여 버리고. 다시 집은 와서 그저 하루에 갔다가 밋밋 부 부쳐버리니까, 이렇게 거기 이렇게 숨어둬서, 우린 숨어 있었지. 그렇게 하여가니까 집을 떠나서, '동광' 위편에 굴들, 일본 사람들 판 굴이 있어, '냇도굴', '냇도굴'에 숨어서 그때. 냇도굴에 숨어둬서 보면예 하늘이 훤해. 하늘이 원. 여기예 처음 도 싸가지고 삼사방이, 동광만 불붙은 게 아니고, 그때는 '조수', '낙천'으로도 다 불 붙었습니다. '검악'이고 어디고 그때. 다 불붙었습니다. 그때. '조수', '낙천', '검악', 이 '청수', '당ᄆᆞ르'로 그때 다 이제 상명 그쪽으로 다 불붙었습니다. 그때.)

102006 #3 서광[77]더레도 다.('서광'으로도 다.)

---

71) '냇도굴'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(窟)이다.
72) '조수'는 제주시 한경면 조수리이다.
73) '낙천'은 제주시 한경면 낙천리이다.
74) '검악'은 제주시 한림읍 금악리이다.
75) '청수'는 제주시 한경면 청수리이다.
76) '당ᄆᆞ르'는 제주시 한경면 청수리에 위치한 지명이다.
77) '서광'은 서귀포시 안덕면 서광리이다.

102006 #1 서광이사 물론이주만은. 검악 아래 저 어디ᄁᆞ지도 ᄆᆞᆫ딱 불부떠부럿수다. 청수, 당ᄆᆞ르를 어디 이더레 다 불 부뗏주게. 이제, 이제 ᄀᆞ뜨민 저 바당ᄀᆞᆺ만 버서난 딘 거의 불 부떠서. 저 인행이네 인행이 저 어드레 다 불부떠서 그제. 경 ᄒᆞ여나난 하늘이 벌겅ᄒᆞ여 밤의. 밤의 메날 하늘이 벌겅ᄒᆞ여. 아고 저디 어느 부락쯤 불캄저. 어멍 막 ᄀᆞᆫ는 말이 저건 우리 어멍네 조수레 우리 어멍네 집 불캄저. 그 동네도 불캄저, 불캄저. ᄒᆞ멍 어멍이 기추룩 막 ᄀᆞᆯ으멍 ᄒᆞ여나신디. 경ᄒᆞ연에 그때 곱앙 살멍 그디 집, 게난 그때 영 ᄒᆞᆸ디다게. 사름덜이 그때도 우리 동네도 산에 뎅기는 절민 사름덜, ᄋᆞ망진[78] 사름덜은 산에 그 신 사름덜이 셧주게. '아이고, 삼춘네 내려가민 이 아기덜광 어떵 살쿠과? 이제 그 사름덜 왕 집만 불 태와불민 어떵 안 ᄒᆞᆸ니다. 집만 불태와불민 어떵 안 ᄒᆞᆸ니다. 집 불케울 동안만 살암십서. 살암십서.' ᄒᆞ멍. 집 불케와도 더 점점 머 ᄉᆞ못 집 오랑 불케와부러도 사름, 바지는 사름은 ᄆᆞᆫ딱 죽여부난 이제. ᄀᆞᆸ앙 사는디, ᄀᆞᆸ앙 살단 이젠 집이영 다 불케와분 다음에는 이젠 우리 뒤칩의 뒤칩의 사름은 새집 지선에, 김분필이옌 ᄒᆞ는 사름인디 새집 지선에, 오란 ᄒᆞᆫ 삼 년벢이 안 산 사름인디 그땐 저 도새기집[79]을 크, 도새기집, 도새기 살디를 막 크게 크게 ᄒᆞ엿어. 뚠 사름네보단. 새로 ᄒᆞ난 신식으로 것도. 크게 집을 지스난에 그디 어멍이 '난 아래 가도 죽을 거, 이디서도 죽을 거. 난 이 집 절대로 떠나지 안 ᄒᆞ영 그냥 살켜, 그냥 살켜.' ᄒᆞ멍, 그 돗집 속읍, 아들, 아들ᄒᆞ고 저 거세기 메누리ᄒᆞ고, 손주덜은 그 거세기 누구 웨가로 ᄒᆞ연 순경이난에 그때 들아가불곡. 어멍ᄒᆞ고 아들은 안 간 거라. 아들은 어찌ᄒᆞ단 아들은 죽어부난, 이제 들아가젠 ᄒᆞ난 ᄀᆞ딱 안 가켄 ᄒᆞ연 그 돗집 쏘급에 강 살앗수게, 그 할망. 거난 죽장 우리 아바지네가 그디 가그네 뒤칩이난에 불 저 먹을 것도 ᄒᆞ여당 안네곡, ᄯᅳ시 거세기 멘도롱이 가그네 밤이만 낮인 안 가, 불 ᄒᆞ여주곡 기추룩 ᄒᆞ단 그때 막 ᄆᆞ스완에 가지 못ᄒᆞ연, 겨울에 어떵 ᄒᆞ연 가지 못ᄒᆞ연 ᄒᆞᆫ 메틀 싯단 간 보난 그 할망 돗집 쏘급의서 죽어부런. 돗집 쏙의서 죽엇이난 멧 사름 들앙 간 이제 할망을 파다내연 그 집터에 묻어십주게. ᄯᅳ시 아들도 그 집터에 예점 그냥 예점 묻엉 내불고. 할망도 ᄃᆞᆼ겨단에 그자 그레 묻엉 내불고. 경 ᄒᆞ멍, 그때 경 ᄒᆞ연 이제 시국, 건즘 건즘 ᄒᆞ연 이제 ᄒᆞᆫ 어마 안 ᄒᆞ연 살암신디, ᄒᆞᆫ 메틀산디 시난에 또 이제 사름이 그땐 막 아기고 어른이고 막 그자 우리 큰밧듸서 막 모아다 놘에 영 ᄒᆞ연에 벵ᄒᆞ게 모아놘에 그 우터레 죽창으로 콱콱콱콱콱 찔르멍 그자 막 그냥 사름을 죽여난에 반 죽지 안 ᄒᆞ연. 반은 죽은 사름덜이고 그자 더러 죽은 사름이고 불 그자 우터레 모멀낭이영 막 검질 씨와난에 불 탁 부쪄분거라. 검질 씨와난 불 탁 부쪄그네 그 사름넨 멀리, 냄새 나곡 ᄒᆞ난 ᄇᆞ뜬디서 지켜사게, 멀리서 영 둥굴어나는 거 망보다그네 둥굴어남져, 들아나민 콱 찔러둬그네 또 ᄃᆞᆫ곡 경 ᄒᆞ멍, 또 경 ᄒᆞ연 경 ᄒᆞ엿젠 ᄒᆞᆸ니다게. 경 ᄒᆞ엿젠 ᄒᆞᆫ디 그때 송치우옌 ᄒᆞᆫ 사름이 나영 동갑이라, 가의가. 나영 동갑인디 이건 영 ᄒᆞ민 질이 영 요거 ᄒᆞ민 께는께는 가네 집더레 가는 질이 셔. 가네 집은 요 안네고 우리

78) 'ᄋᆞ망지다'는 미련하지 아니하고 영리하거나 똑똑하다의 뜻이다.
79) '도새기집, 돗집'은 동그랗고 자그마하게 삼면(三面)으로 담을 쌓아 올려서 위에 검불을 덮고 한쪽 면을 터서 돼지가 드나들게 한 막이다.

집은 이디고 불 칸 밧은 이디. 질 이디서 ᄒᆞ면은 대왓더레 그 질 넘언에 막 불칸 ᄒᆞ여부난에 잘 못 보난에 대왓더레 팽팽팽팽 가이가 둥굴언. 둥굴어난 가인 살아네, 가이네 어멍이 누이영 아시덜이영 그때 ᄋᆞ섯 식귄가 거기서 죽어서마씸. 겐디 어멍은 확 돋단에 그 할망 죽어난 돗집더레 활딱 들어간에 어멍은 그 돗집 속읍의서 살고, 아돌은 둥굴언 그 대왓듸서 살고. 가이가 이젠 우리영 ᄀᆞ찌 곱아신디, 가네 어멍이영 ᄀᆞ찌 가이가 곱아신디. 이 엉둥이가 보난에, 엉둥이가 곶인 디가 엇어게. 문딱 기냥 막 죽창으로 찔러부난양 그 때에, 가이영 나영 동갑이난에 ᄒᆞᆫ 열ᄒᆞᆫ 술의쯤 이주게. 막 찔러부난에 엉둥이가 곶인 디가 엇고양, 눵 줌자는 것이양, 줌자는 거 아니라 눈 훤ᄒᆞ게 턴게 줌자는 것도. 눈 자는 거 영 ᄒᆞ영 눈 훤ᄒᆞ게 텅. 그 줌잠젠 ᄒᆞ난, 줌잠젠 ᄒᆞ멍, 게난 가네 어멍 그때 심방 뒈여서. 그때 경 ᄒᆞ연 심방, 막 그냥 밤의 그 집터에 가그네 넉드려다그네 아돌신디 들어 빌곡, 가이 큰아돌이라 그 집의서 들어, 아니 그때에 아돌 성제에, 똘 싯 개산디 다섯 개 죽고, 씨어멍 죽고 그 때 문 죽언에 일곱 식궤 수정에, 그 어멍ᄒᆞ고 아돌만 그때 살아신디. 경ᄒᆞ연에 그디 간에 멧번 빌멍ᄒᆞ난 그 아인 살아난. 그 아이 살안 우리영 ᄀᆞ찌 곱앙뎅기단 살아난. 이제 우리 요 압작지[80] 오란 말쩬 ᄒᆞ쏠 그 *** 저 어디, ᄒᆞ쏠 민오름[81]도 강 곱아나곡, 저 큰넙궤[82]도 강 곱아나곡. 큰넙궤 곱은 때도 조그만이 해서?('서광'이야 물론이지만은. '검악' 아래 저 어디까지도 모두 불붙어버렸습니다. '청수', '당ᄆᆞ르'를 어디 이리로 다 불 붙었지. 이제, 이제 같으면 저 바닷가만 벗어난 덴 거의 불 붙어서. 저 ○○이네 ○○이 저 어디로 다 불붙어서 그제. 그렇게 하여나니까 하늘이 벌겋게 밤에. 밤에 맨날 하늘이 벌겋게. 아고 저기 어느 부락쯤 불타고 있어. 어머니 막 말하는 말이 저건 우리 어머니네 '조수'로 우리 어머니네 집 불타고 있지. 그 동네도 불타고 있지, 불타고 있지. 하면서 어머니가 그처럼 막 말하면서하였었는데. 그래서 그때 숨어 살면서 거기 집, 그러니까 그때 이렇게 했습니다. 사람들이 그때도 우리 동네도 산에 다니는 젊은 사람들, 'ᄋᆞ망진' 사람들은 산에 그 있는 사람들이 있었지. '아이고, 삼촌네 내려가면 이 아기들과 어떻게 살겠습니까? 이제 그 사람들 와서 집만 불 태워버리면 어떻게 안 합니다. 집만 불태워버리면 어떻게 안 합니다. 집 불태울 동안만 살고 있으십시오. 살고 있으십시오.' 하면서. 집 불태워도 더 점점 뭐 사뭇 집 와서 불태워버려도 사람, 봐지는 사람은 모두 죽여 버리니까 이제. 숨어서 사는데, 숨어서 살다가 이젠 집하고 다 불태워버린 다음에는 이젠 우리 뒷집의 뒷집의 사람은 새 집 지어서, 김○○이라고 하는 사람인데 새 집 지어서, 와서 한 삼 년밖에 안 산 사람인데 그땐 저 '도새기집'을 크게, '도새기집', 돼지 살 데를 아주 크게, 크게 하였어. 다른 사람들보다는. 새로 하니까 신식으로 것도. 크게 집을 지으니까 여기 어머니가 '난 아래 가도 죽을 거, 여기서도 죽을 거. 난 이 집 절대로 떠나지 안 해서 그냥 살겠어, 그냥 살겠어.' 하면서, 그 '돗집' 속, 아들, 아들하고 저 거시기 며느리하고, 손자들은 그 거시기 누구 외가로 해서 순경이니까

80) '압작지'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
81) '민오름'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
82) '큰넙궤'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 굴(窟)의 하나다.

그때 데려가 버리고. 어머니하고 아들은 안 간 거지. 아들은 어찌하다가 아들은 죽어버리니까, 이제 돌아가려고 하니까 전혀 안 가겠다고 해서 그 '돗집' 속에 가서 살았습니다, 그 할머니. 그러니까 곧장 우리 아버지가 거기 가서 뒷집이니까 불 저 먹을 것도 해다가 드리고, 다시 거시기 따뜻한 느낌이 있게 가서 밤에만 낮인 안가, 불 해주고 그처럼 하다가 그때 아주 무서워서 가지 못해서, 겨울에 어떻게 해서 가지 못해서 한 며칠 있다가 간 보니까 그 할머니 '돗집' 속에서 죽어버렸어. '돗집' 속에서 죽어있으니까 몇 사람 데려 간 이제 할머니를 파내어서 그 집터에 묻었습니다. 다시 아들도 그 집터에 임시로 그냥 임시로 묻어서 내버리고. 할머니도 당겨다가 그저 그리 묻어 내버리고. 그렇게 하면서, 그때 그렇게 해서 이제 시국, 거의 거의 해서 이제 한 얼마 안 해서 살고 있는데, 한 며칠인지 있으니까 또 이제 사람이 그땐 막 아기고 어른이고 막 그저 우리 큰 밭에서 막 모아다 놓아서 이렇게 해서 빙 하게 모아놓아서 그 위로 죽창으로 콱콱콱콱콱 찌르면서 그저 막 그냥 사람을 죽이니까 반 죽지 안 해서. 반은 죽은 사람들이고 그저 더러 죽은 사람이고 불 그저 위쪽으로 메밀하고 막 검불 씌우고서 불 탁 부쳐버린 거지. 검불 씌우고서 불 탁 부치고서 사람은 멀리, 냄새나고 하니까 가까운 데서 지켜 서게, 멀리서 이렇게 둥글어나는 거 망보고서 둥글어나겠지, 달아나면 콱 찔러두고서 또 달리고 그러면서, 또 그렇게 해서 그렇게 하였다고 합니다. 그렇게 하였다고 하는데 그때 송○○라고 하는 사람이 나하고 동갑이지, 그 아이가. 나하고 동갑인데 이건 이렇게 하면 길이 이렇게 요거 하면 가는가는 그 아이네 집으로 가는 길이 있어. 그 아이네 집은 요 안쪽이고 우리 집은 여기고 불 탄 밭은 여기. 길 여기서 하면은 대밭으로 그 길 넘어서 막 불 탄 하여버리니까 잘 못 보니까 대밭으로 팽팽팽팽 그 아이가 둥글어서. 둥그니까 그 아이는 살고서, 그 아이네 어머니가 누이하고 아우들 하고 그때 여섯 식군가 죽었습니다. 그런데 어머니는 확 달리다가 그 할머니 죽었던 '돗집'으로 활딱 들어가서 어머니는 그 '돗집' 집 속에서 살고, 아들은 둥글어서 그 때 밭에서 살고. 그 아이가 이젠 우리하고 같이 숨었는데, 그 아이네 어머니하고 같이 그 아이가 숨었는데. 이 엉덩이가 보니까, 엉덩이가 말짱한 데가 없어. 모두 그냥 막 죽창으로 찔러버리니까 그 때에, 그 아이하고 나하고 동갑이니까 한 열한 살쯤이지. 막 찔러버리니까 엉덩이가 말짱한 데가 없고, 누워서 잠자는 것이, 잠자는 거 아니라 눈 훤하게 튼 게 잠자는 것도. 눈 자는 거 이렇게 해서 눈 훤하게 터서. 그 잠자고 있다고 하니까, 잠자고 있다고 하면서, 그러니까 가서 어머니 그때 무당 되어서. 그때 그렇게 해서 무당, 막 그냥 밤에 그 집터에 가서 넋 드리고서 아들에게 들어빌고, 그 아이 큰아들이지, 그 집에서 들어, 아니 그때에 아들 형제에, 딸 세 명인지 다섯 명 죽고, 시어머니 죽고 그때 모두 죽어서 일곱 식구 수에, 그 어머니하고 아들만 그때 살았는데. 그렇게 해서 거기 거서 몇 번 빌면서하니까 그 아인 살아난. 그 아이 살아서 우리하고 같이 숨어 다니다가 살아났어. 이제 우리 요 '압작지' 와서 말에는 조금 그 *** 저 어디, 조금 '민오름'도 거서 숨어나고, 저 '큰넙궤'도 가서 숨어나고. '큰넙궤' 숨은 때도 자그마치 했어?)

102006 #2 경ᄒᆞ난에 그, 그추룩 사름 죽이는 걸 본 후에 이 큰넙궤엔 ᄒᆞᆫ 거, 이 지슬이옌 ᄒᆞᆫ 영화에 나온 굴에 모여든 겁주게. 거기 한 상하동 부락 저 사름덜이 한 삼백 명 그레 들어간 거여. 들어갓는데 결과적으로 그걸 탄로가 나부니까, 이제 오후 ᄒᆞᆫ 네 시 아니문 다섯 시 경에 발각이 뒈니까, 토벌대안테 발각이 뒈니까 이제, 그걸 진압작전을 그만 어두워서 못 ᄒᆞ게 뒈니까 출입굴 딱 막아부러서마씀, 저 돌 ᄒᆞ여단에, 막아부니까 다음날 와서 다 잡아가젠 ᄒᆞ연 놔두니까 …….(그러니까 그, 그처럼 사람 죽이는 걸 본 후에 이 큰넙궤라고 한 거, 이 '지슬'이라고 한 영화에 나온 굴에 모여든 것이지. 거기 한 상하동 저 사람들이 한 삼백 명 그리로 들어간 거여. 들어갔는데 결과적으로 그걸 탄로가 나버리니까, 이제 오후 함 네 시 아니면 다섯 시 경에 발각이 되니까, 토벌대한테 발각이 되니까 이제, 그걸 진압작전을 그만 어두워서 목 하게 되니까 출입구를 막아버렸습니다. 저 돌 하여다가, 막아버리니까 다음날 와서 다 잡아가려고 해서 놔두니까 …….)

102006 #1 그때에 굴 안에 들어갈 때 베려보난에 질 처음에 굴 안에 들어갈 때 베려보난에 삼밧[83] 구석 사름덜만 그딜 점령ᄒᆞ영 사는디 우퉁덜 다 벗곡ᄒᆞ여그네 찍, 마께로 ᄒᆞ여그네양 찍 두드렴십디다, 찍. 신 숨아그네 뎅길 때 신덜 신젠 찍덜. 겨울이난에양, 굴 솝엔 막 ᄃᆞ사마씨. ᄃᆞ스난양 우린 갓 들어간 베려보난양 우퉁 벗고 ᄒᆞ연에 찍덜 두드렴선게. 찍 두드려그네 신 숨을 사름은 신 숨곡, 베 꼬아그네 신놀이영 ᄒᆞ젠, 신 숨곡. 우리는예 동광 사름은 말쩨에 들어가난에 기영 영 ᄒᆞ연 가단보난 영 업더졍 기연 가는 디가 ᄒᆞᆫ 십 메단 충분 뒈여. 경 기연 간. 인젠 기연 간 보난 막 높은 디 이선게만은 ᄯᅮ시 이젠 알로 영 ᄒᆞ연에 ᄯᅮ시 사다리 놩 올라가는 디가 이선마씨. 영 남쪽더레. 영 ᄒᆞ연 사다리 놩 올라가는 딘 간 그딘 강 베려보난 그 굴은 노프지도 안ᄒᆞ곡 영 뒌 굴이라, 영, 영. 영 뒌 굴인디 요 가운디는 어느 정도 사지는디 옆더렌 영 누움벢이 못ᄒᆞ여. 거기가 동광 사름 사는 디라마씸. 무등이[84] 사름 사는 디. 게민양 물 ᄀᆞ뜬 거 기루우민[85]양, 그디양 물이 토록토록토록 떨어지는, 계속 떨어지는 디가 십디다. 그 굴속읍의난. 게난 호강이로 물이, 톡톡톡 물로 떨어지민 그 물을 뿔아먹으멍 살앗수게. 그 돌 호강이에 떨어지는 물덜.(그때에 굴 안에 들어갈 때 뵈어보니까 젤 처음에 굴 안에 들어갈 때 쳐다보니까 '삼밧' 구석 사람들만 거기를 점령해서 사는데 외투들 다 벗고 해서 짚, 방망이로 해서 짚 두드리고 있습디다, 짚. 신 삼아서 다닐 때 신들 신으려고 짚들. 겨울이니까요, 굴속에는 아주 따뜻합니다. 따뜻하니까 우린 갓 들어간 쳐다보니까 외투 벗고 해서 짚들 두드리고 있어. 짚 두드려서 신 삼을 사람은 신 삼고. 참바 꼬고서 신 놀이하고 하려고, 신 삼고. 우리는 동광 사람은 말자에 들어가니까 그렇게 이렇게 해서 가다보니까 이렇게 엎어져서 기어서 가는 데가 한 십 미터 충분 돼. 그렇게 기어서 갔어. 이제는 기어서 간 보니까 아주 높은 데가 있던데 다시 이젠 아래로 이렇게 해서 다시 사다리 놓아서 올라가는 데가 있었습니다. 이렇게 남쪽으로. 이렇게 해서

83) '삼밧'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
84) '무등이'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
85) '기르우면'의 기본형은 '기릅다'이며, '어떤 것을 먹거나 마시고 싶다'의 뜻이다.

사다리 놓아서, 놓아서 올라가는 데는 간 거긴 가서 쳐다보니까 그 굴은 높지도 안하고 이럴게 된 굴이라, 이렇게, 이렇게. 이렇게 된 굴인데 요 가운데는 어느 정도 사지는데 옆으로는 이렇게 누움밖에 못해. 거기가 '동광' 사람 사는 곳이지. '무등이' 사람 사는 데. 그러면 물 같은 거 '기르우면'요, 거기요 물이 토록토록토록 떨어지는, 계속 떨어지는 디가 있었습니다. 그 굴속이니까. 그러니까 옹당이로 물이, 톡톡톡 물로 떨어지면 그 물을 빨아먹으면서 살았습니다. 그 돌 옹당이에 떨어지는 물들.)

102006 #2 기어가는 그 목다릴[86] 지나가지 못ᄒᆞ게 ……(기어가는 그 '목다리'를 지나가지 못하게…….)

102006 #1 아니 그때에 그디 저 연락ᄒᆞ는 연락병이 잇주게. 연락병이 껄린 거라 토벌대덜안티. 굴을 ᄀᆞ리치렌 ᄒᆞ난 굴을 ᄀᆞ리치레 오난에 굴을 ᄀᆞ리치난 그디ᄁᆞ지 오난 앞이 오멍 이녁 조름에 ᄯᅳ라오렌 ᄒᆞ멍. 경 ᄒᆞ연 ᄒᆞ난 그 사름덜이 앞더레, 막 튀렌 ᄒᆞ멍 연락병이 온 거주게.(아니 그때에 거기 연락하는 연락병이 있지. 연락병이 걸린 거라 토벙대들한테. 굴을 가리키라고 오니까 굴을 가리키니까 거기까지 오니까 앞에 오면서 이녁 뒤에 따라오라고 하면서. 그렇게 해서 하니까 그 사람들이 앞으로, 막 뛰라고 하면서 연락병이 온 거지…….)

102007 @ 다시 시작ᄒᆞ쿠다.(다시 시작하겠습니다.)

102007 #1 예.(예.)

102007 @ 저 결혼은 중매결혼 ᄒᆞᆸ디강? 연애결혼 ᄒᆞᆸ디강?(저 결혼은 중매결혼 했습니까? 연애결혼 했습니까?)

102007 #1 중매결혼 ᄒᆞ엿수다. 중매로, 중매결혼 햇수다. 그 옛날엔 연애가 그땐 연애가 연애 잘 어섯수다. 중매 결혼ᄒᆞ연에 그때 그 중매 결혼을 우리 씨하르방이 이 저 우리 어멍신디 무근동광[87] 살단에 무근동광 오라그네 일ᄒᆞ레 자꾸 뎅기는 거 보난, 일ᄒᆞ는 거 봐나난에 '손지랑 날 줘, 날 줘' ᄒᆞ멍 우리 씨하르방 ᄒᆞ난에 우리 어멍은 '에유 고생ᄒᆞ멍 산 것도, 아무도 아무것도 어신디 가그네 고생ᄒᆞ민 어떵ᄒᆞ여?' ᄒᆞ멍 경ᄒᆞ당 '에구 아무 것도 어서도 느네 웨로와그네 저 궨당도 어신디 살아나난 웨로와그네 아무것도 어서도 사는 건 살아진다. 궨당덜 한 디 어서 가라가라.' ᄒᆞ머근네 궨당덜신디 궨당덜 핫젠 ᄒᆞ연 이 동광으로 온 거라마씨. 궨당덜 핫젠 ᄒᆞ연 궨당덜 한 디 가라가라ᄒᆞ연에 요 동광으로 씨집을 와신디, 아이구 씨집올 때는 씨집올 때는 어떵 ᄒᆞ연 씨집을 와신디 씨집올 때는 그 신랑이옌 서방이옌 ᄒᆞᆫ 사름은 그때 군인 가분 때라마씨. 군인 가분 때 휴가 오란에 군인은 휴가 오란에 장개가는디양 군인은 장개가신디 옷을 빌언 옷을 입엉 그땐 멩지바지저고리 ᄒᆞ연에 입엉오는디 신랑이옌 ᄒᆞᆫ 사름은 멩지바지저고리 입는디, 저 ᄉᆞ춘옷 빌엉 ᄉᆞ춘 멩지바지저고리 ᄉᆞ춘 장가갈 때 입어난 거 빌곡, 힌고무신 ᄒᆞ나 상 신곡 ᄒᆞ여그네, 운동화도 아닌 힌고무신 ᄒᆞ나 상 장개오란. 저 ᄃᆞᆯ레, 새각시 ᄃᆞᆯ레. 아이고 이거 무신(웃

86) '목다리'는 다른 곳을 빠져 나갈 수 없는 길의 좁은 곳이다.
87) '무근동광'은 서귀포시 안덕면 동광리의 옛 지명이다.

음) 경 ᄒᆞ연에, ᄒᆞ난 나 ᄃᆞᆯ레 온 나 ᄃᆞᆯ레 오는 사름은 저 거세기 우시[88], 우시, 우시 오라그네 새각시가 무신거 화장시키곡 무신거어 ᄒᆞᆫ덴 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ난에 우시옌 ᄒᆞᆫ 사름은 장방대가 나자네 화장을 시키는 청 ᄒᆞ난 장방대가 나잔, 장방대가 나잔에. 집은, 우리 사는 집은 정지새끼 헤끄만 ᄒᆞᆫ 거 ᄒᆞ곡, 구들새끼 헤끄만 ᄒᆞᆫ 뿐이고, 마당도 무신거 별로 ᄒᆞ꼼헤젼, 장방대가 나잔에 아명ᄒᆞ여도 장방대가, 화장시키는 체 ᄒᆞ여그네 씨집올 때 데도롱[89] 그때 힌 데도롱 치마 힌 거 ᄒᆞ연에 입언에 ᄒᆞ곡, 우의는 푸린 장옷 푸린. 그땐 우리 어머니 그땐 장옷 ᄒᆞ나, 저 신 것이 아니고, 것도 우리 어머니가 일본 간에 저 거세기 어멍신디 장옷을 우리 어멍덜 ᄆᆞ딱 시난에 장옷을 어멍신디 ᄒᆞ여주난에 어멍은 ᄯᅳ시 친정 어멍은 이젠 난 이제 일본 ᄯᆞᆯ이영 막 이제 장옷 헤와시난 이거랑 ᄂᆞ 어서부러시메 이거 ᄂᆞ 갓당 입으렌 ᄒᆞ연에 어멍을 준 거라. 게난 그 장옷이 어멍신디 신거난 그 장옷입엉 나가 씨집을 온 거주게, 헌 장옷 입엉 에그 ᄎᆞᆷ. 경 ᄒᆞ연에 그때 씨집을 오는디양, 그땐 저 추럭으로 ᄒᆞ여서. 군인 추럭 빌언, 군인 추럭 빌언 이제.(중매결혼 했습니다. 중매로, 중매결혼 했습니다. 그 옛날엔 연애가 그땐 연애가 연애 잘 없었습니다. 중매 결혼해서 그때 그 중매 결혼을 우리 시할아버지가 이 저 우리 어머니에게 '무근동광' 살다가 '무근동광' 와서 일하러 자꾸 다니는 거 보니까, 일하는 거 봐나니까 '손자하고 날 줘, 날 줘' 하면서 우리 시할아버지 하니까 우리 어머니는 '에유 고생하면서 산 것도, 아무도 아무 것도 없는데 가서 고생하면 어떻게 하겠는가?' 하면서 그렇게 하다가 '에구 아무것도 없어도 너희 외로워서 저 권당도 없는데 살아나니까 외로워서 아무 것도 없어도 사는 건 살아진다. 권당들 많은 데 어서 가라가라.' 하마 권당들에게 권당들 많다고 해서 이 동광으로 온 것입니다. 권당들 많다고 해서 권당들 많은 데 가라가라 해서 요 동광으로 시집을 왔는데, 아이구 시집올 때는 시집올 때는 어떻게 해서 시집을 왔는데 시집올 때는 그 신랑이라고 서방이라고 한 사람은 그때 군인 가버린 때입니다. 군인 가버린 때 휴가 와서 군인은 휴가 와서 장가가는데 군인은 장가갔는데 옷을 빌언 옷을 입어서 그땐 명주바지저고리 해서 입어서오는데 신랑이라고 하는 사람은 명주바지저고리 입는데, 저 사촌옷 빌어서 사촌 명주바지저고리 사촌 장가갈 때 입어난 거 빌고, 흰고무신 하나 사서신고 해서, 운동화도 아닌 흰 고무신 하나 사서 장가와서. 저 데리러, 새색시 데리러. 아이고 이거 무슨(웃음) 그렇게 해서, 하니까 나 데리러 온 나 데리러 오는 사람은 저 거시기 '우시', '우시', '우시' 와서 새색시가 무엇 화장시키고, 무엇 한다고 하면서 하니까 '우시'라고 한 사람은 장방대가 낮아서 화장을 시키는 척 난 장방대가 낮아서. 집은, 우리 사는 집은 부엌 조금만 한 거 하고, 방 조금만 한 뿐이고, 마당도 무엇 별로 조금해전, 장방대가 낮아서 아무리해도 장방대가, 화장시키는 체 해서 시집올 때 '데도롱' 그때 흰 '데도롱' 치마 흰 거 해서 입어서 하고, 위에는 푸른 장옷 푸른. 그땐 우리 어머니 그땐 장옷 하나, 저 있는 것이 아니고, 것도 우리 어머니가 일본 가서 저 거시기 어머니

88) '우시'는 '결혼할 때 신랑이나 신부를 보살피며 같이 사가(舍家)에 상객(上客)으로 가는 사람이다.
89) '데도롱'은 일본말로, 합성 섬유의 한 종류다.

에게 장옷을 우리 어머니들 모두 있으니까 장옷을 어머니에게 하여주니까 어머니는 다시 친정어머니는 이젠 난 이제 일본 딸하고 막 이제 장옷 해왔으니까 이거하고 너 없어버렸으니까 이거 너 갔다가 입으라고 해서 어머니가 준 거라. 그러니까 그 장옷이 어머니에게 있는 거니까 그 장옷입어서 나가 시집을 온 거지, 헌 장옷 입어서 에그 참. 그렇게 해서 그때 시집을 오는데, 그땐 저 트럭으로 해서. 군인 트럭 빌어서, 군인 트럭 빌어서 이제.)

102007 #2 쓰리코다[90]. 저 쓰리코다옌 ᄒᆞᆫ 거.('쓰리코다'. 저 '쓰리코다'라고 한 거.)

102007 #1 아 그 그때 저 막 큰 차드라.(아 그 그때 저 아주 큰 차지.)

102007 #2 큰 차 그거우다게.(큰 차 그것입니다.)

102007 #1 아 몰라. 무신거산디 큰 차옌 빌언 씨집온디, 집을 엇이난에 이디 동광 오라도 집을 엇이난에양 동광[91]은 막은 방이옌 ᄒᆞ여네 그때 멩살[92]이옌 ᄒᆞ연 나 오는 디가 멩살이옌. 멩살이옌 ᄒᆞ연에 동광의 오지 못 ᄒᆞ연, 감산[93]의 우리 육춘이 살암수다. 고센균에. 그 육춘이 사는 이젠 그 고센균이 집을 빌언 그래 간 거라, 그 잔칫집을.(아 몰라. 무엇인지 큰 차라고 빌어서 시집왔는데, 집을 없으니까 여기 동광 와도 집을 없으니까 '동광'은 막은 방이라고 해서 그때 '멩살'이라고 해서, 나 오는 데가 '멩살'이라고. '멩살'이라고 해서 '동광'에 오지 못해서, '감산'에 우리 우리 육촌 살고 있습니다. 고○○에. 그 육촌이 사는 이젠 고○○이 집을 빌어서 그리로 간 거라, 그 잔칫집을.)

102007 #2 처 육촌, 저 씨 육촌.(처 육촌, 저 시 육촌.)

102007 #1 게매 그 우리 저 하르방네 육춘이주게. 게난 그 고센균에 집의 씨집을 그디 강 씨집왕 그날 ᄎᆞ냑은 그디서 씨집 완에 상 저 밥상이영 그디서 받안에 그디서 ᄒᆞ를밤 잔에 이제 뒷날읜 우리 ᄯᅳ시 친정에 오라신디 친정 오라네 이제 밥 먹언에 밥이영 ᄒᆞ여 주난에 먹곡 ᄒᆞ연에 동광은 이젠 건 그자 가치로 동광은 그자 어디 갈 디가 셔게. 동광 오란 씨하르방 사는 구더레 오란 ᄒᆞ를 잔.(그러기에 그 우리 저 할아버지네 육촌이지. 그러니까 그 고○○에 집에 시집을 거기 가서 시집와서 그날 저녁은 거기서 시집 와서 상 저 밥상하고 거기서 받아서 거기서 하룻밤 자서 이제 뒷날에 우리 다시 친정에 왔는데 친정 와서 이제 밥 먹어서 밥하고 해 주니까 먹고 해서 '동광'은 이젠 건 그저 가치로 '동광'은 그저 어디 갈 곳이 있어. '동광' 와서 시할아버지 사는 방에 와서 하루를 잔.)

102007 #3 아이구.(아이고.)

102007 #1 아유 씨하르방네 구더레 오란 ᄒᆞ루 잔에, 아이구 츰. 놈우 옷 빌어 입어그네 장가가는 사름이 무신 신 말이라.(아유 시할아버지네 방에 와서 하루 잔에, 아이고 참. 남의 옷 빌어 입어서 장가가는 사람이 무슨 신 말이라.)

---

90) '쓰리코다'는 일본말로, 자동차 종류의 하나다.
91) '동광'은 서귀포시 안덕면 동광리이다.
92) '멩살'은 막은 방향이라는 뜻이다.
93) '감산'은 서귀포시 안덕면 감산리이다.

102007 #3 아이구.(아이고.)

102007 #1 아이구, 쯧쯧.(아이고, 쯧쯧.)

102007 @ 경ᄒᆞ여도 시집가난 좋읍디게양.(그래도 시집가니까 좋았겠지요.)

102007 #1 오게. 경ᄒᆞ연 이젠 이젠 군인가난, 군인 간에 휴가오난 가불 거 아니. 가부난 나벆인 아니아니. 경ᄒᆞ연에 우리 씨하르방네가 이젠 이 이디 저 뒤칩의 이제 저 구들 하나 빈 집 시난에 구들 주인네신디 이착 구들 ᄒᆞ나 이착 구들 ᄒᆞ나. 이디 이디 살렌 날ᄀᆞ라. 그 구더레 살렌 ᄒᆞ난 그 구들엔 이젠 그 구들 ᄒᆞ나 빌어단 그 구더레 이사 ᄒᆞ연에 사는디. 이젠 살레 간 보난 솟 점 그 말치[94] ᄒᆞ나 ᄒᆞ곡, 말치도 벌러진 말치ᄒᆞ곡 그 저 솟 닷뒈테기[95] 솟 ᄒᆞ고 주난 그건 이젠 굴묵[96] 어귀에 그 영 돌아가는 그 굴묵 어귀에 앚젼 ᄒᆞ는디, ᄯᅳ시 물항은 ᄯᅳ시 물항도 하나 줜게 우리 족은어멍. 물항 ᄒᆞ나 주난 물항 헤놓곡, 허벅[97]ᄒᆞ곡, 물항ᄒᆞ고, 솟ᄒᆞ고, 사발 멧 개 ᄒᆞ고, 수까락 멧 개 ᄒᆞ곡 족은씨어멍 문 줜게. 주난에 그거 ᄒᆞ영 헤신디. 아방도 군인 가부난 그디 사는디 그때에 살단 경 정 ᄒᆞᆫ 멧 달 살아서 그디서. 멧 달산디 이젠 한림[98] 씨아주방 살암젠 한림 식게 먹으렐 강오란 베려보난에 저 거 세기 돌 털어젼 허벅은 톡히 벌러져부런. 돌 털어졍 허벅은 톡히 벌러져부런. 경ᄒᆞ난 이거 허벅 잇어? 물 질레 가젠 ᄒᆞ여도 ᄂᆞᆷ의 허벅 빌렁 뎅겨서. 나 이거 ᄎᆞᆷ.(예게. 그래서 이젠 이젠 군인가니까, 군인 가서 휴가오니까 가버릴 거 아니. 가버리니까 나밖에 아니, 아니. 그래서 우리 시할아버지네가 이젠 이 여기 저 뒷집에 이제 저 방 하나 빈 집 있으니까 방 주인네에게 이쪽 방 하나 이쪽 방 하나. 여기, 여기 살라고 나에게 말했어. 그 방에 살라고 하니까 그 방에는 이젠 그 방 하나 빌어다가 그 방에 이사 해서 사는데. 이젠 살려고 가서 보니까 솥 점 그 마치 하나 하고, '말치'도 깨진 '말치'하고 그 저 솥 '닷뒈테기' 솥하고 주니까 그건 이젠 '굴묵' 어귀에 그 이렇게 돌아가는 그 '굴묵' 어귀에 앉혀서 하는데, 다시 물독은 다시 물독도 하나 줜게 우리 작은어머니. 물독 하나 주니까 물독 해놓고, '허벅'하고, 물독하고, 솥하고, 사발 몇 개하고, 숟가락 몇 개하고 작은시어머니 모두 줜게. 주니까 그거 해서 했는데. 아버지도 군인 가버리니까 거기 사는데 그때에 살다가 그렇게 저렇게 한 몇 달 살아서 거기서. 몇 달인지 이젠 '한림' 시아주버니 살고 있다고 '한림' 제사 먹으려고 가서 와서 보니까 저 거시기 돌 떨어져서 '허벅'은 탁하게 깨져버렸어. 돌 떨어져서 '허벅'은 탁하게 깨져버렸어. 그러니까 이거 '허벅' 있어? 물 길러 가려고 하여도 남의 '허벅' 빌려서 다녔어. 나 이거 참.)

102007 #3 잘도 고생햇져.(잘도 고생했지.)

102007 #1 에유! 거난 말도 못 ᄒᆞ영, 말도 못ᄒᆞ게 햇수다게. 경ᄒᆞ멍 ᄎᆞᆷ 살아온 생각ᄒᆞ민 기가 멕혀.(아이고! 그러니까 말도 못해, 말도 못하게 했습니다. 그러면서

94) '말치'는 한 말 드는 크기의 솥이다.
95) '닷뒈테기'는 용적(容積)이 두 되 드는 크기의 솥이다.
96) '굴묵'은 구들방에 불을 때게 만든 아궁이 및 그 아궁이 바깥 부분이다.
97) '허벅'은 모양이 둥글며 배가 불룩하고 위의 아가리는 아주 좁은, 물을 길어 나르는 동이이다.
98) '한림'은 제주시 한림읍 한림리이다.

참 살아온 생각하면 기가 막혀.)

102008 @ ᄉᆞ주 봅디강?(사주 봤습니까?)

102008 #1 소주? 손주?(소주? 손자?)

102008 @ 사주, 사주.(사주, 사주.)

102008 #1 사주?(사주?)

102008 @ 예.(예.)

102008 #1 사주 봐낫수다. 그 씨집온 후에.(사주 봤었습니다. 그 시집온 후에.)

102008 #1 씨집올 때 사주 아이. 난 안 봣수다게.(시집올 때 사주 아니. 난 안 봤습니다.)

102008 @ 아 안 보곡?(아 안 보고?)

102008 #1 예 그자 그작 ᄒᆞ난 기냥 그저 사주 씨집올 때 사주 아이 봔.(예 그저 그저 하니까 그냥 그저 사주 시집올 때 사주 아니 봔.)

102008 @ 응.(응.)

102008 #1 그냥 띠만 영 ᄒᆞ여그네 무신 저 난 아방이영 동갑이주게, 동갑. 난 십이월ᄃᆞᆯ의 나곡, 아방은 칠뤌의 나곡 ᄀᆞ뜬 동갑. 동갑이라도 물광 무신 물광 물이옌 헤신가 흑광 흑이옌 헤신가.(그냥 띠만 이렇게 해서 무슨 저 난 남편하고 동갑이지, 난 12월달에 나고, 남편은 7월에 나고 같은 동갑. 물과 무슨 물과 물이라고 했는가 흙과 흙이라고 했는가.)

102008 #2 딱 ᄒᆞ게 사주보는 책이 이신게.(딱 하게 사주보는 책이 있어.)

102008 #1 기추룩 ᄒᆞ멍 경 ᄀᆞᆯ으멍 ᄒᆞ연 헤도 저 궨차녀댄. 어떵 안 ᄒᆞ여, 가도 어떵 안혼댄 ᄒᆞ난 갓주게.(그처럼 하면서 그렇게 말하면서 해서 해도 저 괜찮다고. 어떻게 안 해, 가도 어떻게 안 한다고 하니까 갔지.)

102008 @ 무슨 띠우꽈?(무슨 띠입니까?)

102008 #1 범띠.(범띠.)

102008 @ 범띠?(범띠?)

102008 #1 응.(응,)

102008 #2 범띠 범띠 결혼햇주게.(범띠 범띠 결혼했지.)

102008 @ 게난 저 결혼한 후에 사주봣구나양.(그러니까 저 결혼한 후에 사주봤구나예.)

102008 #1 아 결혼하기 전의도 봣지.(아 결혼하기 전에도 봤지.)

102008 #2 전의 그거 본 거지.(전에 그거 본 거지.)

102008 #1 전이 어멍네가 영 ᄒᆞ영 막 구지민 가지 말렌 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ연 봐신디 혼엇이 경 궂진 안 ᄒᆞ댄 경 궂진 안 ᄒᆞ매 궨당덜신디 봐도 경 궂진 안 ᄒᆞ매.(전에 어머니가 이렇게 해서 아주 궂으면 가지 말라고 하면서 해서 봤는데 별로 그렇게 궂진 안 하다고 그렇게 궂진 안 하니 권당들에게 봐도 경 궂진 안 하니.)

102008 @ 멀로 봅디강?(무엇으로 보았습니까?)

102008 #1 응?(응?)

102008 @ 사주?(사주?)

102008 #1 책으로 봣주게.(책으로 봤지.)

102008 @ 무슨 책?(무슨 책?)

102008 #1 ᄉᆞ주보는 책.(사주보는 책.)

102008 @ 응.(응.)

102008 #1 ᄉᆞ주보는 책으로 어멍이 간 보안 오고렌.(사주보는 책으로 어머니가 가서 보아서 왔다고.)

102008 @ 응.(응.)

102008 #1 ᄉᆞ주보는 책으로 어멍이 간 반 와난에 무신 물광 물인가 흑광 흑인가 경 뒈난에 저 가도 궨찬여댄, 임시 고생ᄒᆞ여도 궨찬여댄 헴시매 저 가능하나 궨당덜신디 그 우리 어멍이 웨로 궨당이 하나도 엇어 사춘도 육춘도 팔춘도 엇어 우리 친정에 강 아방이 멧 대 독ᄌᆞ라부난, 아무도 엇이난에 궨당덜 신디만 풀젠 ᄒᆞ멍, 돈이랑 싯곡 엇고. 나도 놈우 아이덜 멩질 먹으레 뎅기는 거 보민 에휴 '어떵ᄒᆞᆫ 사름덜은 저추룩 궨당도 셩 멩질먹으레 뎅기곡.' 막 경 ᄒᆞ여낫수다게. 경ᄒᆞ난에 궨당덜 한 디만 가젠원. 거 그추룩 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ연에 살안. 궨당덜 한 디 오란 보난에 좋음은 ᄒᆞᆸ디다만, 멩질먹으레 뎅기난.(사주보는 책으로 어머니가 가서 봐서 오니까 무슨 물과 물인가 흙과 흙인가 그렇게 되니까 가도 괜찮다고, 임시 고생하여도 괜찮다고 하고 있으니 저 가능하나 권당들에게 그 우리 어머니가 외가로 권당이 하나도 없어 사촌도 육촌도 팔촌도 없어 우리 친정에 가서 아버지가 몇 대 독자이니까, 아무도 없으니까 권당들 있는 데만 팔려고 하면서, 돈이랑 있고 없고. 나도 남의 아이들 명절 먹으로 다니는 거 보면 에휴 '어떤 사람들은 저처럼 권당도 있어서 명절먹으러 다니고.' 막 그렇게 했었습니다.그러니까 권당들 많은 데만 가려고. 거 그처럼 하면서 해서 살았어. 권당들 많은 데 와서 보니까 좋음은 했습니다만, 명절 먹으러 다니니까.)

102009 @ 경ᄒᆞ곡 그 저 결혼할 때 혼수품.(그리고 그 저 결혼할 때 혼수품.)

102009 #1 혼수품이 어딧수광.(혼수품이 어디 있습니까.)

102009 @ 게난 혼수품 게 게도 이불 ᄀᆞ뜬 것도.(그러니까 혼수품 게 게도 이불 같은 것도.)

102009 #1 아, 내가 헤영오는 거.(아, 내가 해서 오는 거.)

102009 @ 예 혼수품.(예, 혼수품.)

102009 #1 혼수품. 나 이불은 나 그때에 이불 두 개 ᄒᆞ곡, 요 ᄒᆞ나 ᄒᆞ연 와실 거라. 이불 두 개ᄒᆞ곡 요 ᄒᆞ나벢이 뚠 건 아무것도 안 ᄒᆞ연. 혼수품. 나 이불은 나 그때에 이불 두 개하고, 요 하나 해서 왔을 거라.)

102009 @ 거 무신 것도 잇지 안 ᄒᆞ우꽈?(거 무엇도 있지 안 합니까?)

102009 #1 뭐?(뭐?)

102009 #2 궤?(궤?)

102009 @ 요강, 궤.(요강, 궤.)

102009 #1 응 아 궤도 안 ᄒᆞ곡 요강.(응 아 궤도 안 하고 요강.)

102009 @ 예 그건 ᄒᆞ주.(예 그건 하지.)

102009 #1 응 요강ᄒᆞ곡 세숫대ᄒᆞ곡, 세숫대ᄒᆞ곡, 요강ᄒᆞ곡, 이불 두 개ᄒᆞ곡, 요 ᄒᆞ나ᄒᆞ곡, 방석 두 개산디 이 경벢이 뚠 건 아무 것도 엇어.(응 요강하고 세숫대야하고 세숫대야하고, 요강하고, 이불 두 개하고, 요 하나 하고, 방석 두 개인지 이 그렇게밖에 다른 것은 아무 것도 없어.)

102009 @ 집잇어 소개 갈앙.(집에서 솜 갈아서.)

102009 #2 사단 햇주.(사다가 했지.)

102009 #1 소개 갈앙 아니, 저 소개갈앙 아니고, 그것도 더런 우리 웨가에서, 웨가에서 솜 덜어, 아무 것도 우리 다 소까이 헤부난 웨가에서 우리 어멍 강 소개 ᄒᆞ쏠 빌어당, 소개 ᄒᆞ쏠 빌어다 놓곡, ᄯᅳ시 ᄒᆞ꼼 사놓곡 빌어다놓곡 ᄒᆞ영 이불 두 개 ᄒᆞ곡 요 하나도 져온 거.(솜 갈아서 아니, 저 솜 갈아서 아니고, 그것도 더러는 우리 외가에서, 외가에서 솜 더러는, 아무 것도 우리 다 소개 해버리니까 외가에서 우리 어머니 가서 솜 조금 빌어다가, 솜 조금 빌어다 놓고, 다시 조금 사놓고 빌어다 놓고 해서 이불 두 개하고 요 하나도 져온 거.)

102009 @ 응.(응.)

102009 #1 빌어당 더런 웨가에서 빌어 이불 하나쯤 빌어당.(빌어다가 더러는 외가에서 빌어 이불 하나쯤 빌어다가.)

102009 @ 광목으로 멩글앗지양.(광목으로 만들었지예.)

102009 #1 광목으로.(광목으로.)

102009 @ 이불?(이불)

102009 #1 광목으로. 힌 광목으로. 집 광목ᄒᆞ여그네 바레여그네, 집 광목ᄒᆞ영 바레여그네, 겁데긴 무신 인주산디 ᄒᆞ곡, 저 이온새똥요[99] ᄒᆞᆫ 거 알아져. 인지 인주주 인주로만 햇주게 인주로.(광목으로. 흰 광목으로. 집 광목해서 바래여서, 집 광목해서 바래여서, 껍질은 무슨 인주인지 하고, 저 '이온새똥요' 한 거 알아져. 인주 인주지 인주로만 했지 인주로.)

102009 @ 인주?(인주?)

102009 #1 응 인주. 이 기지는 이 우의 겁데긴 인주, 밑에 건 광목.(응 인주. 이 옷감은 이 위에 껍질은 인주, 밑에 건 광목.)

102009 @ 광목.(광목.)

102009 #1 광목. 그거 그거 혼ᄉᆞ엔 ᄒᆞᆫ 건 그거우다. 혼ᄉᆞ엔 ᄒᆞᆫ 건. 요강ᄒᆞ곡 저 세숫대ᄒᆞ곡 그거, 그거.(광목. 그거 그거 혼사에는 한 것은 그것입니다. 혼사에는 한 건. 요강하고 저 세숫대야하고 그거 그거.)

102009 #3 것도 하영 ᄒᆞᆫ 거라.(것도 많이 한 거라.)

102009 #2 그때 그 당시엔 그 정도면 하영 ᄒᆞᆫ 거.(그때 그 당시에는 그 정도면 많이 한 거.)

99) '이온새똥요'는 방바닥에 까는 침구 종류의 하나다.

102009 #1 그거 하영 흔 거 아니. 그때 ᄒᆞ는 사름은.(그거 많이 한 거 아니. 그때 하는 사람은.)

102009 @ 예물은?(예물은?)

102009 #1 예물이 어딧수과? 예물이. 십 원 하나 예물이랑 말고 이제 쯧쯧.(예물이 어디 있습니까? 예물이. 십 원 하나 예물이랄 말고 이제 쯧쯧.)

102009 @ 그건 어섯고.(그건 없었고.)

102009 #1 양, 고무신 신어그네 장개가는 놈의 예물? 놈우 옷 빌령 장개가는 사름이 예물?(예, 고무신 신어서 장가가는 사람이 예물? 남의 옷 빌려서 장가가는 사람이 예물?)

102010 @ 결혼할 때 어디서 햇수과?(결혼할 때 어디서 했습니까?)

102010 #1 화순 난 화순 살 때난.(화순 난 화순 살 때니까.)

102010 @ 집잇어?(집에서?)

102010 #1 집잇어.(집에서.)

102010 #2 아이 집잇어 ᄒᆞ주게.(아이 집에서 하지.)

102010 #1 어멍 집도 무신 우리 어멍네 ᄉᆞ삼사건 내려가당 아방도 죽어불고 ᄒᆞ난에 무신 집은 셧수과? 집도 이녁 집이옌 흔 게 이상흔 막사리 지선에 그디 살안. 놈의 집 보다는 잘도 좋읍디다게.(어머니 집도 무슨 우리 어머니네 사삼사건 내려가다가 아버지도 죽어버리고 하니까 무슨 집은 있었습니까? 집도 이녁 집이라고 한 게 이상한 오막살이 지어서 거기 살아서. 남의 집보다는 잘도 좋았습니다.)

102010 #2 그 당시에 예식장 싯곡 흔 거 어디 강 빌엉 홀 정신이 어디서.(그 당시에 예식장 있고 한 거 어디 가서 비어서 할 정신이 어디서.)

102010 #3 에이구 어느 저를에.(에이구 어느 겨를에.)

102010 @ 그 저 뭐 보리낭 끍아네?(그 저 뭐 보리나무 깔아서?)

102010 #1 보리낭 끍고.(보리나무 깔고.)

102010 #2 예 보리낭.(예 보리나무.)

102010 @ 보리낭 끍고 그 다음 펭풍 둘르곡?(보리나무 깔고 그 다음 병풍 두르고?)

102010 #2 아 저 앚는 디?(아 저 앉는 곳?)

102010 @ 아이 사진 찍젠 ᄒᆞ민게.(아이 사진 찍으려고 하면.)

102010 #1 아 우린 사진도 안 찍엇수다게. 요 아지방.(아 우리 사진도 안 찍었습니다. 요 아주버니.)

102010 @ 아 사진도 안 찍곡.(아 사진도 안 찍고.)

102010 #1 사진도 안 찍언. 어느 저를에 사진 찍곡 하간 거? 게난에 저 우리 ᄉᆞ춘은 오랏단에 어휴 사진도 안 찍는 줄 알아시민 나 카메라라도 가져오랑 사진찍으컬 ᄒᆞ멍 경 헤낫수다. 우리 웨ᄉᆞ춘은.(사진도 안 찍어서. 어느 겨를에 사진 찍고 여러 가지 물건? 그러기에 우리 사촌은 왔다가 어휴 사진도 안 찍는 줄 알았으면 나 카메라라도 가지고와서 사진 찍을 걸 하면서 그렇게 했었습니다. 우리 외사촌은.)

102010 @ 옷은 무슨 옷 입언?(옷은 무슨 옷 입어서?)

102010 #1 광목옷 저 거세기 저 데도롱, 데도롱.(광목옷 저 거시기 저 '데도롱', '데도롱'.)

102010 @ 데도롱?('데도롱'?)

102010 #1 나 난 힌 데도롱 옷 입언. 힌 데도롱 하양흔 데도롱덜 그때들은 주로 입엇수다. 그 데도롱덜도 힌 데도롱.(나 난 흰 '데도롱' 옷 입어서. 흰 '데도롱' 하얀 '데도롱'들 그때들은 주로 입었습니다. 그 '데도롱'들도 흰 '데도롱'.)

102010 @ 남자는?(남자는?)

102010 #1 남자는 ᄉᆞ춘 멩지옷 빌엉 입엉 가곡.(남자는 사촌 명주옷 빌어 입어서 가고.)

102010 @ 빌언?(빌어서?)

102010 #1 빌언. 두루막ᄒᆞ고 그 무신거영 믄 ᄉᆞ춘 거 빌언. 신만 이녁 거, 힌 고무신 하나 상 신언.(빌어서. 두루마기하고 그 무슨 것하고 모두 사촌 거 빌어서. 심만 이녁 거 흰 고무신 사 신어서.)

102010 #2 바지저고리, 멩지 바지저고리 빌엉 입어나십주 머.(바지저고리, 명주 바지저고리 빌어서 입어났습니다 뭐.)

102010 @ 게민 가까운 디서 햇수과? 가까운 디서?(그러면 가까운 데서 했습니까? 가까운 데서?)

102010 #1 아이고 동네서 동광에서 햇주게.(아이고 동네서 '동광'에서 했지.)

102010 @ 게난 머 걸언?(그러니까 뭐 걸어서?)

102010 #1 쓰리꼬다인가 차 가십디다. 차 탕.('쓰리꼬다'인가 차 갔었습니다. 차 타서.)

102010 @ 아, 그때도 차 잇어마씨?(아, 그때도 차 있었습니까?)

102010 #1 어.(어.)

102010 #2 이 아주망은 화순서 살고, 그 새서방은 여기난에.(이 아주머니는 '화순'서 살고, 그 새서방은 여기니까.)

102010 #1 군인 휴가 오란 가네, 휴가 왓단에 ᄒᆞ는 디, 어떵 차 빌언 와십디다. 게도 차 와십디다.(군인 휴가 와서 가서, 휴가 왔다가 하는 데, 어떻게 차 빌어서 왔습디다. 그래도 차 왔습디다.)

102010 #2 응.(응.)

102010 #1 차오난에 시집은 감산이레 갓주게.(차오니까 시집은 감산으로 갔지.)

102010 #2 그때 다.(그때 다.)

102010 @ 사진은 안 찍곡?(사진은 안 찍고?)

102010 #1 사진도 안 찍곡. 사진이랑마랑 어느 저를에. 사진 안 찍으난에 우리 웨ᄉᆞ춘은 왓단에 '아이 카메라라도 가져왕 사진 찍을 건디 사진 아이 찍을 거카부댄 아니 그냥 와신디.' ᄒᆞ멍, 경 ᄒᆞ여낫수다게.(사진도 안 찍고. 사진이랑마랑 어느 겨를에. 사진 안 찍으니까 우리 외사촌은 왔다가 '아이 카메라라도 가져와서 사진

찍을 것인데 사진 아니 찍을 까싶어서 아니 그냥 왔는데.' 하면서, 그렇게 하였었습니다.)

102011 @ 신혼살림은 어디서 햇수과?(신혼살림은 어디서 했습니까?)

102011 #1 신혼살림?(신혼살림?)

102011 @ 응, 결혼ᄒᆞ난.(응 결혼하니까.)

102011 #1 신혼살림, 이 동광서게. 동광서 구들 ᄒᆞ나, 구들 ᄒᆞ나 ᄒᆞ고, 부억은 어신 디. 구들 ᄒᆞ나 ᄒᆞ곡 굴묵. 구들 뒤에 굴묵 잇지 안흡니까게.(신혼살림, 이 '동광'서. '동광'서 방 하나, 방 하나 하고, 부엌은 없는데. 방 하나 하고 '굴묵'. 방 뒤에 '굴묵' 있지 안 합니까.)

102011 @ 응.(응.)

102011 #1 영 ᄒᆞ민 영 돌아가민 이디 굴묵 짓는 굴묵. 이디 똥 데미곡, 불체 놓곡 ᄒᆞ민, 굴묵 짓는 굴묵. 이디서 밥 ᄒᆞ여 먹언 이디서.(이렇게 하면 이렇게 돌아가면 여기 '굴묵' 짓는 '굴묵'. 여기 똥 쌓고, 불티 놓고 하면, 굴묵 짓는 굴묵. 여기서 밥해서 먹어 여기서.)

102011 @ 게난 ᄀᆞ찌 해 먹읍디강? 씨어멍ᄒᆞ곡?(그러니까 같이 해 먹습디까? 시어머니하고?)

102011 #1 씨어멍이 엇어주게. 씨어멍이 셔시민 씨어멍이나 서방이나 어섯주게. 군인 가부난 나 ᄒᆞ나뿐. 씨아지방 십디다, 씨아지방. 게난 씨아지방 시난에, 씨아지방이 나보다 다섯 술 아랜가 경 헤실꺼라 우리 씨아지방.(시어머니가 없었지. 시어머니가 있었으면 시어머니나 서방이나 없었지. 군인 가버리니까 나 하나 뿐. 시아주버니 있습디다, 시아주버니. 그러니까 시아주버니 있으니까, 시아주버니가 나보다 다섯 살 아랜가 그렇게 했을 거야. 우리 시아주버니.)

102011 #2 일문이[100]가?('일문이'가?)

102011 #1 일출이[101].('일출이'.)

102011 #2 아, 일출이. 다섯나 알.(아 '일출이' 다섯나 아래.)

102011 #1 응, 다섯나 알 일거라. 다섯나 알인디 그 씨아지방 십디다게. 그 다섯 술. 게난 그 씨아지방이영 ᄀᆞ찌 아방[102] 안 ᄒᆞ여도 ᄀᆞ찌 살앗주게. 씨아방, 씨아지방 영 ᄒᆞ난. 그 씨아지방 어떵 ᄒᆞ멍 살냐ᄒᆞ민 나영 ᄀᆞ찌 밥 먹으멍 그자 사는디, 그자 놈의 쉐멕이레도 뎅기고양. 쉐멕이레 뎅겻주게. 쉐멕이레도 뎅기곡, 거ᄒᆞ고 우리 씨아지방도 고생 안 ᄒᆞ영 쉐멕이레도 뎅기곡 ᄒᆞ멍 살단에 ᄒᆞ쏠 욱아가난 이젠 아방 군인 간에 군인 간 제대ᄒᆞ멍 오질 안 ᄒᆞ연에 우리 저 거세기 이디 제대ᄒᆞ연 오질 안 ᄒᆞ연에 나가 아방이영 ᄒᆞᆫ 얼마동안 일 년, 일 년인가 행에 살다낸 저 나 혼차만 육지 가부러서, 육지 가부런. 육지 가부런. 육지 공장에 가부럿주게. 공장에 가부난에 아방신더레 이디 잇노렌 ᄒᆞ연 전활 ᄒᆞ연 저 지편지 아니 아방 실 때는 전화안ᄒᆞ곡 저 편지 안 쓰곡 동광 저.(응, 다섯나 아래 일거야. 다섯나 아래인데 그 시아주

100) '일문이'는 시아주버니 이름이다.
101) '일출이'는 시아주버니 이름이다.
102) '아방'은 아버지인데, 여기서는 남편을 일컫는다.

버니 있습디다. 그 다섯 살. 그러니까 그 시아주버니랑 같이 '아방' 안 해도 같이 살았지. 시아버지, 시아주버니 이렇게 하니까. 그 시아주버니 어떻게 하면서 사느냐하면 나하고 같이 밥 먹으면서 그저 사는데, 그저 남의 소 먹이러도 다니고, 소 먹이러 다녔지. 소 먹이러도 다니고, 거하고 우리 시아주버니도 고생 안해서 소 먹이러도 다니고 하면서 살다가 조금 성장해가니까 이젠 남편 군인 가서 군인 가서 제대하면서 오질 안 해서 우리 저 거시기 여기 제대해서 오질 안 해서 나가 남편하고 한 얼마동안 일 년, 일 년인가 해서 살다가 저 나 혼자만 육지 가버렸어, 육지 가버련. 육지 가버련. 육지 공장에 가버렸지. 공장에 가버리니까 남편에게 여기 있노라고 해서 전활 해서 저 편지 아니 남편 있 때는 전화 안 하고 저 편지 안 쓰고 '동광' 저.)

102011 #2 시집더러게.(시집더러.)

102011 #1 저 누게게 해리아지방네신더레영.(저 누게게 해리아주버니에게 하고.)

102011 #2 아.(아.)

102011 #1 해리아지방네신더레 영 혼 번 ᄒᆞ연 놔두난, 그 주소를 저 우리 집의다 하르방신더레 보내연. 게난에 제대ᄒᆞ연 오지 안 ᄒᆞ연에, 나신디 누님네 집 누님이 서월 사난에 누님신디 촞아간에 누님이영 촞안 나 사는디 와선게. 나 사는 디 와시난에 누님네 집의서 구 개월 살앗수게. 누님네 집의서 나 ᄃᆞᆯ안 가멍 일ᄒᆞ지 말아그네.(해리아주버니에게 이렇게 한 번 해서 놔두니까, 그 주소를 우리 집에다 '하르방'에게 보내어서. 그러니까 제대해서 오지 안 해서, 나에게 누님네 집 누님이 서울 사니까 누님에게 찾아가서 누님하고 찾아서 나 사는데 왔었어. 나 사는데 왔기에 누님네 집에서 구 개월 살았습니다. 누님네 집에서 나 데려서 가면서 일하지 말아서.)

102011 @ 동광서 살단에?(동광서 살다가?)

102011 #1 아니 그 나가 육지, 이디서 나만 살단에 군인간 어선 나 혼자뿐이난에 씨아지방이영 살단에 나 안 ᄒᆞ연에, 이젠 나 육지레 가부렀수게. 육지레 그냥 나 혼자 이디 안 살켄 ᄒᆞ연에 군인 가분, 군인, 나만 돈 벌레 육지 가분거라. 경ᄒᆞ연 갈 때에 우리 즉은씨어멍이 보리쏠 두 말인가 얼메 가그네 ᄒᆞ영 먹으렌 ᄒᆞ멍. 나 보리 혼 딧 못, 저디 ᄒᆞ여 논 거 갈아 논 거 내불어뒁 갓주게. 내불어뒁 가난에 그거 저 보리쏠 두 말인가 서 말인가 그때 나 쥔게 즉은씨어멍이. 가다그네 강 밥이라도 행 먹으렌 ᄒᆞ멍 줘뒁 주난에 그 쏠 가졍 간에 이젠 어멍네신디 내불어뒁 난 돈 ᄒᆞ연 혜줍서. 차비 ᄒᆞ연에 육지 간, 육지 간 자리잡안에 ᄒᆞ쏠 살멍 태대 아지방신디 이디 오랑 싯노렌 ᄒᆞ멍 ᄒᆞᆫ디 전화 저 펜지 헤나곡, 받아신고라 그 펜지 ᄯᅳ시 우리 집의 하르방신더레 ᄒᆞ난에 제대ᄒᆞ연 오멍 시누이신디 들련에 시누이영 ᄀᆞ찌 나 촞으레 온 거라. 나 촞으레 오난에 저 가겐 ᄒᆞ난 나도 ᄀᆞ찌 왓주게. 게난 시누이네집의서 ᄒᆞᆫ 일 년은 ᄀᆞ찌 살아서마씨. 시누이네집의서 ᄒᆞᆫ 일 년은 ᄀᆞ찌 살단에 이제 ᄯᅳ시 시누이네집의서 나오란 집 빌엉 나오란에 이젠 그디서 집 빌언 그땐 씨아

지방도 불런 또 그 육지레. 불런에 씨아지방 오란에 씨아지방은 문공장의 뎅기곡, 이젠 집 빌엉 나오라네 영 사는디 아 그디 그냥 ᄀᆞ만이 뎅겨시민, 미군부대게. 미군부대에 그 미군부대에 그 쓰레기 줍는 디 미군부대 쓰레기 줍는 디, 상당이 벌이 진짜 좋는 디라게. 겐디 얼마 잇단 것이 쫄라져부런. 쫄라져불민 이디 싯당 차비도 어성 고향도 못간덴 ᄒᆞ멍 그 쫄라젼에 그 차비도 어성 돈 떨어지민 일도 들어가지 못ᄒᆞ곡, 집은 뭐 고향의도 못 가곡 ᄒᆞ덴 ᄒᆞ멍 그자 차비 신 때 가겐ᄒᆞ멍 빈털터리로 ᄯᅳ시 동광 들아온거라게. 게난 동광 오란 그르후젠 동광 오란에 동광 오란 사는디 요디 원효네 집 빌언 살앗주게. 그때 구들새끼 하.(아니 그 나가 육지, 여기서 나만 살다가 군인가서 없어서 나 혼자뿐이니까 시아주버니하고 살다가 나 안 해서, 이젠 나 육지로 가버렸습니다. 육지로 그냥 나 혼자 여기 안 살겠다고 해서 군인 가버린, 군인, 나만 돈 벌러 육지 가버린거라. 그래서 갈 때에 우리 작은시어머니가 보리쌀 두 말인가 얼마 가서 해서 먹으라고 하면서. 나 보리 한 댓 못, 저기 해서 노는 거 갈아 노는 거 내버려두고 갔지. 내버려두고 가니까 그거 저 보리쌀 두 말인가 서 말인가 그때 나 쥔게 작은 시어머니가. 가면서 가서 밥이라도 해서 먹으라고 하면서 줘둬서 주니까 그 쌀 가져 가서 이젠 어머니에게내버려둬서 난 돈 해서 해주십시오. 차비 해서 육지 간, 육지 간 자리잡아서 조금 살면서 태대아주버니에게 여기 와서 있노라고 하면서 함께 전화 저 편지 해나고, 받았는지 그 편지 다시 우리 집의 남편에게 하니까 제대해서 오면서 시누이에게 들려서 시누이하고 같이 나 찾으러 온 거라. 나 찾으러 오니까 저 가겠다고 하니까 나도 같이 왔지. 그러니까 시누이네집에서 한 일 년은 같이 살았습니다. 시누이네집에서 한 일 년은 같이 살다가 이제 다시 시누이네집에서 나와서 집 빌어서 나와서 이젠 거기서 집 빌어서 그땐 시아주버니도 불러서 또 그 육지로. 불러서시아주버니 와서 시아주버니는 문공장에 다니고, 이젠 집 빌어서 나와서 이렇게 사는데 아 거기 그냥 가만히 다녔으면, 미군부대게. 미군부대에 그 미군부대에 그 쓰레기 줍는 디 미군부대 쓰레기 줍는 디, 상당히 벌이 진짜 좋은 디라게. 그런데 얼마 있다가 것이 짤라버렸어. 짤라버리면 여기 있다가 차비도 없어서 고향도 못 간다고 하면서 그 짤라젼에 그 차비도 없어서 돈 떨어지면 일도 들어가지 못하고, 집은 뭐 고향에도 못 가고 한다고 하면서 그저 차비 있을 때 가겠다고 하면서 빈탈타리로 다시 '동광' 들아온거지게. 그러니까 '동광' 와서 그 후에는 '동광' 와서 '동광' 와서 사는데 여기 원효네 집 빌어서 살았지게. 그때 방새끼 하.)

102011 @ 음.(음.)

102011 #1 으응 구들새끼 하나 ᄒᆞ곡 저 정지새끼 하나 신디 그디 그디 빌언 오란에.(으응 방새끼 하나 하고 저 부엌새끼 하나 있는데 거기 거기 빌어서 와서.)

102011 #2 일간 막살이 셔나서?(일간 오막살이 있어났어?)

102011 #1 일간 막살이 그디 오란 빌엉 사는디, 그디 오랑 사는디, 얼마 살아서. 얼마 살지 안ᄒᆞᆫ디 어멍이 갑자기 경 아픈 거 아니. 어멍이 갑자기 아프난에 이젠 어멍 아팟젠 ᄒᆞ멍 화순 그 승민이가 어멍 아팟수덴 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ연 전화오난에, 아 전화

와서 걸언 글으레 왓주. 걸언 글으레 오난 간 베려보난 어멍은 문 아팡 버드락버드락 헴시난 이제 ᄉᆞ뭇 아명아명 헤봐도 절대로 뒈지도 안 ᄒᆞ곡 ᄒᆞ난 그때에 이제 수술 해사 좋겐 ᄒᆞ난 수술 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ난 보증자가 서야 ᄒᆞ덴 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ여도 보증자 이제 수원[103] 우리 ᄉᆞ춘오라방 언제 뒈민 보증 아장 헤주켄 복막염 걸령 죽어서 복막염 걸련에.(일간 오막살이 거기 와서 빌어 사는데, 거기 와 사는데, 얼마 살아서. 얼마 살지 안 한 디 어머니가 갑자기 그렇게 아픈 거 아니. 어머니가 갑자기 아프니까 이젠 어머니가 아팠다고 하면서 '화순' 그 승민이가 어머니 아팠다고 하면서 해서 전화오니까, 아 전화 와서 걸어서 말하러 왔지. 걸어서 말하러 오니까 가서 봐보니까 어머니는 모두 아파서 버드락버드락 하고 있으니까 이제 사뭇 아무리아무리 해봐도 절대로 되지도 안 하고 하니까 그때에 이제 좋겠다고 하니까 수술 하려고 하니까 보증자가 있어야 한다고 하면서 해서 보증자 이제 '수원' 우리 사촌오라버니 언제 되면 보증 앉아서 해주겠다고 복막염 걸려 죽어서 복막염 걸려서.)

102011 #3 이거 시다.(이거 시다.)

102011 #1 뚠 병도 아니곡 복막염 걸련에.(다른 병도 아니고 복막염 걸려서.)

102011 #2 이제 ᄀᆞ뜨면 살켜.(이제 같으면 살겠어.)

102011 #1 이제 무신 복막염 것도 빙이라게. 복막염사 빙이라게. 죽어부난에 이젠 우리 오래빈 아옵 술이주게. 오래빈 아옵 술인디, 아방 우리 친정아방은, 우리 오래빈 유월 초엿셋날 나곡, 우리 친정아방은 팔월 쓰무이틀날 죽어부난에, 난 두 둘인가 석 둘만의 오꼿 아방 죽어부난에 그 오래비 둘앙 어멍은 어떵 살거라게. 경 살안 그 오래비가 그 오래비가 아옵 술 나난에 어멍도 죽어분 거 아니. 경 ᄒᆞ멍 아옵 술에 죽어부난에 이젠 오래비도 이젠 나가 둘아당 살아야 ᄒᆞᆯ 거 아니.(이제 무슨 복막염 것도 병이라. 복마염이야 병이라. 죽어버리니까 이젠 우리 오라버니는 아홉 살이지. 오라버닌 아홉 살인데, 아버지 우리 친정아버지는, 우리 오라버닌 유워 초엿샛날 나고, 우리 친정아버지는 팔월 스무 이튿날 죽어버리니까, 난 두 달인가 석 달 만에 완전히 아버지 죽어버리니까 그 오라버니 데려서 어머니는 어떻게 살거라. 그렇게 살아서 그 오라버니가 그 오라버니가 아홉 살 나니까 어머니도 죽어버린 거 아니. 그렇게 하면서 아홉 살에 죽어버리니까 이젠 오라버니도 이젠 나가 데려다가 살아야 할 거 아니.)

102011 #3 에유.(에유.)

102011 #1 에휴 춤.(에휴 참.)

102011 #3 잘도 고생 햇수다양.(잘도 고생했습니다.)

102012 @ 경ᄒᆞ고양 아이덜은 어떵 뭼수광?(그리고 아이들은 어떻게 됩니까?)

102012 #1 우리 아이덜마씨?(우리 아이들입니까?)

102012 @ 예.(예.)

102012 #1 우리 아이덜 잘 살암수다, 다.(우리 이이들 잘 살고 있습니다, 다.)

102012 @ 거난.(그러니까.)

---

103) '수원'은 제주시 한림읍 수원리이다.

102012 #1 우리 큰아돌이 이제 이제.(우리 큰아들이 이제 이제.)

102012 @ 멧 남매?(몇 남매?)

102012 #1 나 삼남, 저 너 오누이, 너 오누이에 똘 하나.(나 삼남, 저 너 오누이, 너 오누이에 딸 하나.)

102012 @ 거 자식더레 대ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(거 자식들에 대해서 한 번 말해보십시오.)

102012 #1 우리 너 오누이에 똘 하난디, 우리 큰아돌도 큰아돌도 이제 서귀포영 뎅기멍이라도 이제 이녁 살 만ᄒᆞ연 살기 돌앙 한라봉 ᄒᆞ멍이영 잘 살고, 이제 저 가이도 똘 성제에 아돌 하나 ᄒᆞ연에 서 오누이 ᄒᆞ연에 잘 살곡, 우리 샛아돌은 ᄯᅳ시 요 서광 장개 간에 아돌 성제 난에 아돌덜 다 군인덜 간오고 다 손지덜 다 간오고 잘 살고, 똘도 웨도에 시집간에 오누이 난에 다 컨에 다 잘 살곡, 즉은아돌도 장개간에 오누이 난에 제주시에 살안, 아이덜이 이제 이녁 밥먹으멍 살암수다. 게난양 이제 살당보난에양 살당보난에 우리 땐 나도 이 만ᄒᆞ연, 아방, 하르방신디 경 골앗지. 더 살지도 말곡 이 만이만 살다그네 궂인 꼴 보지 안 ᄒᆞ영 이 만이만 살당 죽어지민 막 좋수다. 좋수다. 이 만이만 살아지민 이만이 살아지카부덴 햇수과? 이만이만 살아지민 우리 막 좋수다 ᄒᆞ멍, 경 하당보난 하르방이 톡히 죽어분거라, 막 살기좋은 때. 막 살기 좋은 때 하르방이 톡ᄒᆞ게 죽어부난, ᄒᆞᆫ 오륙 년은 ᄒᆞ쏠 잘 살앗주게. 하르방도 편안ᄒᆞ게. ᄒᆞᆫ 오륙 년, 칠팔 년은 편안ᄒᆞ게 살아서 농ᄉᆞ도 다 치와불고 ᄒᆞ난에.(우리 너 오누이에 딸 하나인데, 우리 큰아들도 큰아들도 이제 서귀포에 다니면서라도 이제 이녁 살만해서 살기 달아서 한라봉 하면서 살고, 이제 그 아이도 딸 형제에 아들 하나 해서 서 오누이 해서 잘 살고, 우리 둘째아들은 다시 요 '서광' 장가 가서 아들 형제 낳아서 아들들 다 군인들 가서오고 다 손자들 다 가서오고 잘 살고, 딸도 외도에 시집가서 오누이 낳아서 다 커서 다 잘 살고, 작은아들도 장가가서 오누이 낳아서 제주시에 살아, 아이들이 이제 이녁 밥먹으면서 살고 있습니다. 그러니까 이제 살다가보니까 살다가보니까 우리 땐 나도 이만해서 아버지, 할아버지에게 그렇게 말했지. 더 살지도 말고 이만큼만 살다가 궂은 꼴 보지 안 해서 이만큼만 살다가 죽어지면 아주 좋습니다. 좋습니다. 이만큼만 살아지면 이만큼 살아질까봐서 했습니까? 이만큼만 살아지면 우리 아주 좋습니다 하면서, 그렇게 하다가보니까 할아버지가 톡히 죽어버린거라, 아주 살기좋은 때. 아주 살기 좋은 때 할아버지가 톡하게 죽어버리니까, 한 오륙 년은 조금 잘 살았지.할아버지도 편안하게. 한 오륙 년, 칠팔 년은 편안하게살아서 농사도 다 치워버리고 하니까.)

102013 @ 그 다음에양 시집살이ᄒᆞ멍.(그 다음에 시집살이하면서.)

102013 #1 응.(응.)

102013 @ 기억나는 것덜.(기억나는 것들.)

102013 #1 시집살이ᄒᆞ멍 기억나는 것덜?(시집살이하면서 기억나는 것들?)

102013 @ 예예.(예예.)

102013 #1 에고 시집살이ᄒᆞ멍 기억나는 거 에고 시집살이ᄒᆞ멍 어성 살젠 ᄒᆞ난

기억나는 게 즉습니까?(에고 시집살이하면서 기억나는 거 에고 시집살이하면서 없어 살려고 하니까 기억나는 게 젓습니까?)

102013 @ 거 쭉 고라줍서.(거 쭉 말해주십시오.)

102013 #1 아이고 낭.(아이고 나무.)

102013 #2 거 나는 거 잇어. 이 아주망 기억나는 거 잇주게. 저 하르방[104]이 ᄇᆞ름 부떤 저 저디 저 광펭이 간 ᄒᆞ난 눈 우의도 새벡의 그디 가난 거 알주기.(거 나는 거 있어. 이 아주머니 기억나는 거 있지. 저 '하르방'이 바람 붙어서 저 저기 저 '광평'에 가서 하니까 눈 위에도 새벽에 거기 가니까 거 알지게.)

102013 #1 예게, 그것사, 그것사 영광이라?(예게, 그것이야, 그것이야 영광이라?)

102013 #2 그거 기억이주게 그게.(그거 기억이지 그게.)

102013 #1 아이고 그거 그런 건 영광이고. 그건 좋은 거. 이제 생각ᄒᆞ여보민 그건 좋은 거. 저 그 성 어신디 눈 우의 가그네 낭 ᄒᆞ레 가민, 눈은 산에 가민 눈 이만이 눈 와불민 우의 꺼 ᄆᆞ른 걸로만 쫄라. 이 눈 묻어불민 우의 눈 우의로만 뎅기멍 낭을 ᄒᆞ여, 눈 우의로만 뎅기멍 낭 ᄒᆞ여그네 그거 ᄒᆞ영 낭 구루마에 ᄒᆞ여그네.(아이고 그거 그런 건 영광이고. 그건 좋은 거. 이제 생각해보면 그건 좋은 거. 저 그 성 없는데 눈 위에 가서 나무 하러 가면, 눈은 산에 가면 눈 이만큼 와버리면 위에 것 마른 걸로만 짤라. 이 눈 묻어버리면 위에 눈 위에로만 다니면서 나무를 해서, 눈 위에로만 다니면서 나무해서 그거 해서 나무 마차에 해서.)

102013 #2 이디 하르방이 난봉이주게.(여기 '하르방'이 난봉이지.)

102013 #1 저 영 ᄒᆞ여그네 저 ᄆᆞᆯ구루마 ᄒᆞ영 오라그네 그거 ᄒᆞ영 오라그네 그 낭 ᄒᆞ영 오라그네 이제 그날 저냑은, 뒷날 장에 가젠 ᄒᆞ민 그날 저냑에 그거 끅 걷어다그네 이만씩, 이만씩 ᄒᆞᆫ 단썩 ᄒᆞᆫ 단썩 무꺼그네, ᄒᆞᆫ 단에 얼마썩 ᄒᆞ영 ᄆᆞᆫ 무꺼그네, 아칙이 이제 ᄀᆞ뜨민 어두룩ᄒᆞᆫ 때 어두룩ᄒᆞᆫ 때 나갓주게. 모실포 ᄆᆞᆯ구루마 ᄒᆞ여그네 도롱도롱 가젠 ᄒᆞ민 모실포 가젠 ᄒᆞ민 걸어도 ᄒᆞᆫ 시간 반은 갈 거라.(저 이렇게 해서 저 마차 해서 와서 그거 해서 와서 그 나무 해서 와서 이제 그날 저녁은, 뒷날 장에 가려고 하면 그날 저녁에 그거 칡 걷어다가 이만큼씩, 이만큼씩 한 단씩 한 단씩 묶어서, 한 단에 얼마씩 모두 묶어서, 아침에 이제 같으면 어두울 때 나갔지. '모슬포' 마차 해서 도롱도롱 가려고 하면 '모슬포' 가려고 하면 걸어서 한 시간 반은 갈 거라.)

102013 #2 게.(게.)

102013 #1 경ᄒᆞ난 어두룩ᄒᆞᆫ 때 가야 ᄒᆞ여. 어두룩ᄒᆞᆫ 때 가야 ᄒᆞ주게. 그 낭 놓는 자리라도 출리젠 ᄒᆞ민 어두룩ᄒᆞᆫ 때 가사. 가그네 그 낭 풀아지민 다행이고, 못 풀민 더러만 풀앙 싸게라도 ᄒᆞ여그네 쏠이라도 어떵 받앙 와사 저냑.(그러니까 어두울 때 가야 해. 어두울 때 가야 하지. 그 나무 놓는 자리라도 차리려고 하면 어두울 때 가야. 가서 그 나무 팔아지면 다행이고, 못 팔면 더러만 팔아서 싸게라도 해서

104) '하르방'은 할아버지인데, 여기서는 남편이란 뜻이 있다.

쌀이라도 어떻게 받아와야 저녁.)

102013 #2 낭 장시 하영 햇지.(나무 장사 많이 했지.)

102013 #1 기추룩 ᄒᆞ멍 낭 장시 진짜로 하영 ᄒᆞ여그네 낭 장시덜, 낭 바꾸레, 숫 졍 가그네 무신거 바꾸레도 가곡, 낭 졍 가그네 쏠 바꾸레도 뎅기곡, 벨걸 다 ᄒᆞ영 살앗수다. 에이구. 그처럼 하면서 나무 장사 진짜로 많이 해서 나무 장사들, 나무 바꾸러, 숯 져서 가서 무엇 바꾸러도 가고, 나무 져서 가서 쌀 바꾸러도 다니고, 별걸 다 하면서 살았습니다. 에이구.)

102013 #3 이제 사름덜은 경 ᄒᆞ영 살렌 ᄒᆞ민.(이제 사람들은 그렇게 해서 살라고 하면.)

102013 #1 에이구 경 ᄒᆞ여그네 이제 검질메레 ᄯᅳ시 검질멜 때는 ᄒᆞᆫ 둘 더 마은 날썩, 쉰 날썩 검질멧주, 여름 나민. 검질 만날 검질 메봐도 ᄀᆞ을 들엉 헤 들이는 건 아무 꽝도 엇곡. 안 뒈여그네. 비료도 주지 안 ᄒᆞ곡, ᄇᆞ름도 불어불곡 ᄒᆞ민 농사가 뒙니까?(에이구 그렇게 해서 이제 김매러 다시 김맬 때는 한 달 더 마흔 날씩, 쉰 날씩 김맸지. 여름 나면. 검질 만날 매어 봐도 가을 들어서 해 들이는 건 아무것도 없고. 안 되어서. 비료도 주지 안 하고, 바람도 불고 하면 농사가 됩니까?)

102013 #2 그때 비료가 어실 때주게.(그때 비료가없을 때지.)

102013 #1 경ᄒᆞ곡 ᄯᅳ시 제초제도 안 ᄒᆞ곡, 사름 손으로만 검질을 이기젠 ᄒᆞ민 초불 메곡, 두 불 메곡, 세 불 멧수게게.(그리고 다시 제초제도 안 하고, 사람 손으로만 김을 이기려고 하면 애벌 매고, 두 벌 매고, 세 벌 맸습니다.)

102013 #2 햇빗에 ᄆᆞᆯ령 검질을 죽일 때난게.(햇볕에 말려서 김을 죽일 때니까.)

102013 #1 응, 경 ᄒᆞ엿젠 햇빗에 나곡 씬 맨날 져논 밧이난 ᄒᆞ곡, 밧도 이녁 밧 벌어졈시민 이녁 밧도 못 벌어그네 ᄂᆞᆷ의 밧 벌곡, ᄂᆞᆷ의 밧 벌민양 ᄑᆞᆺ양 영 ᄒᆞᆸ디다. ᄂᆞᆷ의 밧 벌 때, 나 ᄂᆞᆷ의 밧 벌 때, ᄂᆞᆷ의 밧 벌민 ᄑᆞᆺ이 ᄒᆞ난에 그때 ᄑᆞᆺ이 솔박으로 ᄒᆞ난에 솔박으로 ᄑᆞᆺ 영 ᄒᆞ영 헤놘에 노놔불민 저 두 개는 나 갖곡, ᄒᆞ나는 밧 임재 그땐 갖더라고. 반작ᄒᆞ단에 ᄒᆞ쏠.(응, 그렇게 하였다고 햇볕에 나고 씨는 만날 져놓은 밭이니까 하고, 밭도 이녁 밭 벌고 있으면 이녁 밭도 못 벌어서 남의 밭 벌고, 남의 밭 벌면 팥 이렇게 했습니다. 남의 밭 벌 때, 남의 밭 벌면 팥이 하니까 그때 팥이 '솔박'[105]으로 하니까 '솔박'으로 팥 이렇게 해서 해놓고 나눠버리면 저 두 개는 나 갖고, 하나는 밭 임자 그땐 갖더라고. 반작하다가 조금.)

102013 #2 삼 분 패.(삼 분 병작.)

102013 #1 삼 분 패. 삼 분 패라고 ᄒᆞ여그네, 삼 분 패라고 ᄒᆞ여그네 두 솔박은 나 갖곡, ᄒᆞᆫ 솔박은 밧 임재 주곡, 그추룩 그추룩 ᄒᆞ멍 솔박으로 그 ᄂᆞᆷ의 밧 벌민 그.(삼 분 병작. 삼 분 병작이라고 해서, 삼 분 병작이라고 해서 두 '솔박'은 나 갖고, 한 '솔박'은 밭 임자 주고, 그처럼 그처럼 하면서 '솔박'으로 그 남의 밭 벌면 그.)

102013 #2 수확해놘 갈랏주게.(수확해놓고 갈랐지.)

---

105) '솔박'은 '나무를 둥그스름하고 납죽하게 파서 만든 작은 바가지 비슷한 그릇.'이다.

102013 #1 그 저 수확해나그네 그거 갈르멍 그추룩 ᄒᆞ멍 ᄂᆞᆷ의 밧도 벌어서, 이녁 밧 어성. 이녁 밧 어성 ᄂᆞᆷ의 밧 그추룩 ᄒᆞ연 벌엉 ᄒᆞ민 ᄒᆞ쏠, 어떤 땐 그 반 솔박 ᄒᆞᆫ 것도 ᄒᆞᆫ 빵울또 나가 요 반, ᄒᆞᆫ 솔박 남은 것도 그걸 갈라가는 사름이 셔. 야! 경ᄒᆞ연 야 이거 ᄒᆞᆫ 솔박 남은 것사 이걸랑 니네 부쪄그네 먹으라 ᄒᆞ여도 좋을 거주만은 그거 아울라 갈라갈 그 생각을 ᄒᆞ면은.(그 저 수확해서 그거 가르면서 그처럼 하면서 남의 밭도 벌어서, 이녁 밭 없어 남의 밭 그처럼 해서 벌어서 하면 조금, 어떤 때는 그 반 '솔박' 한 것도 한 방울도 나가 요 반, 한 '솔박' 남은 것도 그걸 갈라가는 사람이 있어. 야! 그래서 야 이거 한 솔박 남은 것이야 이걸랑 너네 붙여서 먹으라 해도 좋을 거지만 그거 아울러 갈라갈 그 생각을 하면은.)

102013 #2 경 ᄒᆞ영 살멍도 밧 사고 거세기 ᄒᆞ영 살앗수게게.(그렇게 해서 살면서도 밭 사고 거시기 해서 살았습니다.)

102013 #1 게메 그추룩 ᄒᆞ멍 그추룩 고생ᄒᆞ멍 살아도 ᄂᆞᆷ의 집 살멍.(그러게 그처럼 하면서 그처럼 하면서 고생하면서 살아도 남의 집 살면서.)

102013 #2 ᄌᆞ냥ᄒᆞ난에.(절약하니까.)

102013 #1 ᄂᆞᆷ의 집 살멍 낭 장시 ᄒᆞ곡, 그때 여ᄌᆞ가 낭 장시 ᄒᆞ곡, 그추룩 고생ᄒᆞ멍 ᄂᆞᆷ의 밧 벌멍 살민 ᄆᆞᆯ 이제 ᄆᆞᆯ을 이젠 저 ᄆᆞᆯ이 셔사, 무신거 셔사 구루마라도 ᄒᆞ여그네 낭을 헤올건디, ᄆᆞᆯ을 욮방 하르방네 ᄆᆞᆯ을 ᄒᆞ나 웨상에 사서. 웨상에 산에 ᄒᆞ난 아 그놈의 ᄆᆞᆯ구루마만 잘 뒈시민 좋을 건디, 이야 ᄆᆞᆯ 부량ᄒᆞᆫ 건 이 드러눠그네, 귀에 불부쪄도 ᄀᆞ딱 안 일어나, 귀만 ᄀᆞ딱ᄀᆞ딱 ᄒᆞ멍. 게 이 ᄆᆞᆯ구루마 체와그네 식 ᄒᆞ게 ᄆᆞᆯ면은 촥 ᄒᆞ게 앞더레 ᄃᆞᆫ는 건 좋은디.(남의 집 살면서 나무 장사 하고, 그때 여자가 나무 장사 하고, 그처럼 고생하면서 남의 밭 벌면서 살면 말 이제 말을 이제 말을 이젠 저 말이 있어야, 무엇 있어야 마차라도 해서 나무를 해올 것인데, 말을 옆방 할아버지네 말을 하나 외상에 샀어. 외상에 사서 하니까 아 그놈의 마차만 잘 되었으면 좋을 것인데, 이야 말 불량한 건 이 드러눠서, 귀에 불 부쳐도 까딱 안 일어나, 귀만 까딱까딱 하면서. 게 이 마차 체워서 식 하게 몰면은 착 하게 앞으로 달리는 건 좋은데.)

102013 #2 ᄆᆞᆯ 뭉쭈시 지독ᄒᆞ여.(말 의뭉쟁이 지독해.)

102013 #1 축ᄒᆞ게 ᄒᆞ영 뚜리건 앞더레 가민 좋은디 탁 드러눠부러. 드러누민 ᄀᆞ딱 일어나지 안 ᄒᆞ여. 뭉ᄆᆞᆯ게. 그런 ᄆᆞᆯ이 이십니까. 게난 ᄒᆞ단ᄒᆞ단 안 뒈난, ᄀᆞ리치당 ᄀᆞ리치당 못 고찌난 미쪙 그걸 뚠 사름신디 풀앗다. 풀안은에 그 ᄆᆞᆯ로 그 ᄆᆞᆯ 그 때에 이자 칠푼 이자 때 이자 물곡, ᄆᆞᆯ 깝 물곡, ᄒᆞ당 보민 아명ᄒᆞ여도 그걸 ᄆᆞᆫ 못, 유채영 들어 갈아봐도, 유채 들어 ᄂᆞᆷ의 밧 빌멍 갈아봐도 유채밧 이자 물고 ᄒᆞ단보민 원전을 못 문거라. 아이구 게난 일 헤봐도 헛 거, 일 헤봐도 헛 거. 어떵 어떵 먹엉, 야 이녁 밥만 먹공 살아지민 돈을 벌어질건디원. 이녁 밥 먹지 못헨, 그땐 멧 년후에 강 멧 년후에사 이녁 밥을 먹어신고ᄒᆞ민, 우리 막둥이 난에 우리 막둥이 ᄒᆞᆫ 두 술쯤 뒈난에 그때에 물보리가 나난 ᄒᆞᆫ 열 섬 ᄒᆞ더라고. 그때 우리 막둥이 난 후에사. 우리 막둥이 난 후에사 물보리가 한 열 섬 ᄒᆞ난 그때부떠는 쏠을 안 받아 먹

어서.(축하게 해서 때리건 앞으로 가면 좋은데 탁 드러눠버련. 드러누면 가딱 일어나지 안 해. 뭉 말게. 그런 말이 있습니까. 그러니까 하다가 하다가 안 되니까, 가리치다가 가리치다가 못 고치니까 미쳐서 그걸 다른 사람에게 팔았다. 팔아서 그 말로 그 말 그때에 칠분 이자 때 이자 물고, 말 값 물고, 하다가보면 아무리해도 그걸 모두 못, 유채하고 계속 갈아 봐도, 유채 계속 남의 밭 빌면서 갈아 봐도 유채밭 이자 물고 하다가보면 원전 못 문 거라. 아이고 그러니까 일 해봐도 헛 거, 일 해봐도 헛 거. 어떻게 어떻게 먹어서, 야 이녁 밥만 먹고 살아지면 돈을 벌어질 것인데 원. 이녁 밥 먹지 못해서, 그땐 몇 년후에 가서 몇 년후에야 이녁 밥을 먹었는고하면, 우리 막둥이 낳아서 우리 막둥이 한 두 살쯤 되니까 그때에 물보리가 나니까 한 열 섬하더라고. 그때 우리 막둥이 난 후에야. 우리 막둥이 난 후에야 물보리가 한 열 섬하니까 그때부터는 쌀을 안 받아 먹었어.)

102013 #3 경ᄒᆞ난 살아진 거주게.(그러니까 살아진 거지.)

102013 #1 그때부떠 쏠 안 받안, 우리 막둥이가 이제 오십 쉰둘.(그때부터 쌀 안 받아서, 우리 막둥이가 이제 오십 쉰둘.)

102013 #2 그때 경 ᄒᆞ연 보리ᄒᆞ민 무신 기계로.(그때 그렇게 해서 보리하면 무슨 기계로.)

102013 #3 막둥이가 마은 여섯인가?(막둥이가 마흔 여섯인가?)

102013 #1 이제 마은 여섯이난 그때예.(이제 마흔 여섯이니까 그때.)

102013 #2 기계로 장만헨 ᄒᆞ여서 홀타그네. 기계로 장만해서 해서 훑어서.)

102013 #1 게매게 홀탓주기 게민 그때부떤 보리 이녁 밥 이녁 밥 먹곡 ᄒᆞ여 가난 ᄒᆞ쏠썩 ᄒᆞ쏠썩 춤 귀 턴에.(그러게 훑어주기 그러면 그때부터 보리 이녁 밥 먹고 해서 가난 조금씩 조금씩 참 귀 떠서.)

102013 #3 살앗주게.(살았지.)

102013 #1 응 이녁 밥 먹어가난 귀 턴에 살앗주. 어이구, 이녁 밥 먹지 안 ᄒᆞ여시민, 이녁 밥 경 빗도어성 빗도 어성 그루후제 빗도 어느 때ᄁᆞ지 빗 셔시민 빗이 그걸, 그걸 믄 마무리ᄒᆞ젠 빗을 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ난 우리 안중이 풀 때ᄁᆞ지도 빗이 셧어. 겐디 그 안중이 풀 때ᄁᆞ지도 밧도 어떵 어떵 사멍 이추룩, 이추룩 ᄒᆞ여그네 빗이 잇더라고. 그추룩 ᄒᆞ멍 우리 안중이 풀 때ᄁᆞ지도 빗이 이선게마는 저 어떵, 어떵 ᄒᆞ연에 빗도 믄 물고, 그루후젠 어떵, 어떵 ᄒᆞ영 쉐도 잘 ᄒᆞ쏠 뒈고.(응 이녁 밥 먹어가니까 귀 터서 살았지. 아이고, 이녁 밥 먹지 안 하였으면, 이녁 밥 그렇게 빚도 없어서 빚도 없어서 그 후에 빚도 어느 때까지 빚 있으면 빚이 그걸, 그걸 모두 마무리하려고 빚을 하려고 하니까 우리 안중이 팔 때까지도 빚이 있었어. 그런데 그 안중이 팔 때까지도 밭도 어떻게, 어떻게 사면서 이처럼, 이처럼 해서 빚이 있더라고. 그처럼 하면서 우리 안중이 팔 때까지도 빚이 있었지만 저 어떻게 어떻게 해서 빚도 모두 물고, 그 후에 어떻게, 어떻게 해서 소도 잘 조금 되고.)

102013 #3 게고 밧도 하영 사고.(그리고 밭도 많이 사고.)

102013 #1 게매 게메 밧도 춤 사멍 살아지고 이제 거세기 빗도 엇고 ᄒᆞ여 가난

ᄒᆞ쏠 ᄎᆞᄎᆞᄎᆞᄎᆞ 눈 트기 시작ᄒᆞ난에.(그러게 그러게 밭도 참 사면서 살아지고 이제 거시기 빚도 없고 해서 가난 조금 차차차차 눈 뜨기 시작하니까.)

102013 #3 터져.(터져.)

102013 #1 응.(응.)

102013 #3 서른둘에 낫주이 안중이.(서른둘에 낳았지 안중이.)

102013 #1 응 서른둘에 낫주게. 경 게난 서른둘ᄁᆞ지, 서른셋 난때부떠사 보리쏠 안 받아먹어져실 꺼라 아이구.(응 서른둘에 낳았지. 그렇게 그러니까 서른둘까지, 서른셋 난 때부터야 보리쌀 안 받아먹어졌을 거라 아이고.)

102013 #3 잘도 고생ᄒᆞ연.(잘도 고생해서.)

102013 #1 게난 그추룩 ᄒᆞ멍도, 경 ᄒᆞ멍도 그때영 경 ᄒᆞ멍도 어떵, 어떵 ᄒᆞ멍 그르후젠 ᄒᆞ쏠썩 밧도 사고 어떵어떵 ᄒᆞ멍에 살기 시작ᄒᆞᆫ 게, 우리도 막 ᄋᆞ라 개 사서.(그러니까 그처럼 하면서도, 그렇게 하면서도 그때하고 그렇게 하면서도 그 후에는 조금씩 밭도 사고 어떻게, 어떻게 하면서 살기 시작한 게, 우리도 아주 여러 개 사서.)

102013 #3 에구, 문딱 사난.(에구, 모두 사니까.)

102013 #1 예, 문딱 삿주게. 경 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ난 이제도 아이덜도 ᄒᆞ쏠 펜안ᄒᆞ고.(예, 모두 샀지. 그렇게 하면서 하니까 이제도 아이들도 조금 편안하고.)

102013 #2 거 밧 셔낫수과?(거 밭 있었습니까?)

102013 #1 아, 이디 이노매기 밧 기주게 이디 상호들밧[106].(아, 여기 이놈이 밭이지. 여기 '상호들밧'.)

102013 #2 아.(아.)

102013 #1 이제 상호들밧 하나 싯곡, 그 아래 쉼팡[107] 그거 ᄉᆞ백멧 펭짜리 그거 하나 싯곡, 무근동[108]에 집도 싯곡.(이제 '상호들밧' 하나 있고, 그 아래 '쉼팡' 그거 사백 몇 평짜리 그거 하나 있고, '무근동'에 집도 있고.)

102013 #2 무근동에 살안 그디만 벌어낫네이.('무근동'에 살아서 거기만 벌었었네.)

102013 #1 응, 밧 그거 싯곡, ᄃᆞ시 저 육지 사름덜 풀아분 디도 그디 칭게칭게 저 버무돌[109] 앞의 거 하나 잇어.(응, 밭 그거 있고, 다시 저 육지 사람들 팔아버린 데도 거기 층계층계 저 '버무돌' 앞에 거 하나 있어.)

102013 #2 음.(음.)

102013 #1 그디 그거.(거기 그거.)

102013 #2 그거 ᄉᆞ삼사건 전에부떠 셔난거라.(그거 사삼사건 전에부터 있었던 거지.)

102013 #1 응, 전의부떠 셔난 거.(응, 전에부터 있었던 거.)

---

106) '상호들밧'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
107) '쉼팡'은 마을 안 나무 그늘 아래 쉴 수 있게 놓여 있는 넓적한 돌이다.
108) '무근동'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
109) '버무돌'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.

102014 @ 경ᄒᆞ곡 자식덜 결혼 어떵 ᄒᆞ연 햇수과?(그리고 자식들 결혼 어떻게 해서 했습니까?)

102014 #1 우리 아기덜?(우리 아기들?)

102014 @ 큰아돌부떠 ᄒᆞᆫ 번.(큰아들부터 한 번.)

102014 #1 우리 큰아돌은 우리 큰아돌은 저 중매로, 큰아돌은 중매로 ᄒᆞ연에 난 드릇아이신디 메누리. 난드르[110] 아이신디 ᄒᆞ연에 중매로 장개가신디, 메누리 착ᄒᆞ고 잘 살암수다 아기 경 잘 남고.(우리 큰아들은 우리 큰아들은 저 중매로, 큰아들은 중매로 해서 '난드르' 아이에게 며느리. 난드르 아이에게 해서 중매로 장가갔는데, 며느리 착하고 잘 살고 있습니다. 아기 그렇게 잘 낳고 있고.)

102014 @ 두 번째 아돌은?(두 번째 아들은?)

102014 #1 두 번째 아돌도 중매로, 중매로 서광[111]. 서광 ᄒᆞ연에 아돌 성제 낳고 ᄒᆞ연에 잘 살곡, 또 시 번체 메누리는 연애결혼, 그 호텔에 뎅기멍 그디 ᄀᆞ튼 직원 ᄒᆞ연에 연애 걸멍, 연애 걸언 가네 오누이 낳고 잘, 잘 살진 안 ᄒᆞ고 그건.(두 번째 아들도 중매로, 중매로 '서광', '서광' 해서 아들 형제 낳고 해서 잘 살고, 세 번째 며느리는 연애결혼, 그 호텔에 다니면서 거기 같은 직원 해서 연애 걸면서, 연애 걸어서 그 아이네 오누이 낳고 잘, 잘 살지는 안 하고 그건.)

102014 #2 아이 그거 뭐 이상 엇이 살민 잘 사는 거지 뭐.(아이 그거 뭐 이상 없이 살면 잘 사는 거지 뭐.)

102014 #1 아니, 사는 게 그거민 잘사는 거주게. 무신 크게 베려져게. 살곡, 뚤도 저 외도[112]에 중매로 ᄒᆞ연에 중매로 ᄒᆞ연 가서. 것도 우리 ᄉᆞ춘.(아니, 사는 게 그거면 잘사는 거지게. 무슨 크게 봐져. 살고, 딸도 저 '외도'에 중매로 해서 중매로 해서 갔어. 것도 우리 사촌.)

102014 #2 아 그디도 잘 살곡.(아 거기도 잘 살고.)

102014 #1 응, 우리 뚤도 그만ᄒᆞ민 그자 이녁 먹을 만이 ᄒᆞ영 살민.(응, 우리 딸도 그만하면 그저 이녁 먹을 만큼 해서 살며.)

102014 #3 고생 끗에 행복이 싯는 거라.(고생 끝에 행복이 있는 거라.)

102014 #1 예, 게난에 고생ᄒᆞ멍 살아난 건 이저불곡, 이제 이 정도만 살 면은 나 좋구나 헤집니다. 아기덜도 그자 살곡, 고생ᄒᆞ멍 살아난 거 이젠 다 고생ᄒᆞ멍 살아난에 이젠 고생ᄒᆞ멍 살아난에 이젠 난 막 잘사는 걸로 계산ᄒᆞ멘(웃음) 하르방[113] 신디도 '아이구 하르방 이제 우리 이만 ᄒᆞ연 살아지민 걱정엇수다. 이만이만 살당 죽어지민 더 바레지도 말곡 막 좋수다.' ᄒᆞ멍 ᄒᆞ연 '게메 좋다.' ᄒᆞ멍 ᄒᆞ단 베려보난에 그 놈의 벵은 들어부난 확 ᄒᆞ게 죽어부런.(예, 그러니까 고생하면서 살았던 건 잊어버리고, 이제 이 정도만 살 면은 나 '좋구나.' 해집니다. 아기들도 그저 살고, 고생하면서 살아난 거 이젠 다 고생하면서 살았으니까 이젠 고생하면서 살았으니까

110) '난드르'는 서귀포시 안덕면 대평리를 일컫는 옛 지명이다.
111) '서광'은 서귀포시 안덕면 서광리이다.
112) '외도'는 제주시 외도동이다.
113) '하르방'은 할아버지란 뜻인데, 여기서는 남편이란 뜻이다.

이젠 난 아주 잘사는 걸로 계산하지.(웃음) 하르방‘에게도 ‘아이고 ’하르방‘ 이제 우리 이만 해서 살아지면 걱정 없습니다. 이만큼만 이만 살다가 죽어지면 더 바라지도 말고 아주 좋습니다.’하면서 해서 ‘그러게 좋다.’하면서 하다가 봐보니까 그 놈의 병은 들어버리니까 확 하게 죽어버렸어.)

102015 @ 경ᄒᆞ곡 저 메누리ᄒᆞ고 사위, 사우의 대해 말해줍서.(그리고 저 며느리하고 사위, 사위에 대해 말해주십시오.)

102015 #1 우리 사위, 그런 것도 ᄀᆞᆯ아?(우리 사위, 그런 것도 말해?)

102015 @ 예, 메누리ᄒᆞ고 사위.(예, 며느리하고 사위.)

102015 #1 어여, 어떵 ᄀᆞᆯ아?(어여, 어떻게 말해?)

102015 @ 예, 거 사위 착ᄒᆞᆫ지, 안 착ᄒᆞᆫ지.(예, 거 사위 착한지, 안 착한지.)

102015 #1 아, 사위?(아, 사위?)

102015 #2 메누리도 마찬가지.(며느리도 마찬가지.)

102015 @ 예, 메누리도 마찬가지.(예, 며느리도 마찬가지.)

102015 #1 아, 사위.(아, 사위.)

102015 #2 사위도 착ᄒᆞ주 머.(사위도 착하지 뭐.)

102015 #1 사위도 사위는 지금 사위는.(사위도 사위는 지금 사위는.)

102015 @ 사위 잘해줍니까?(사위 잘해줍니까?)

102015 #1 사위는 ᄒᆞᄉᆞᆯ, ᄒᆞᄉᆞᆯ 존셈은 경 엇어.(사위는 조금, 조금 자잘한 정은 그렇게 없어.)

102015 @ 잘 ᄀᆞᆯ아줍서.(잘 말해주십시오.)

102015 #1 존샘이 엇어, 존샘이 엇어. 우리 사위는 그자 생일 때, 멩질 때, 식게 때, 그런 때만 오주. 그 웨에는 오지 안 ᄒᆞ여. 어 ᄃᆞ시 저 어버이 행사 때.(잔정이 없어, 잔정이 없어. 우리 사위는 그저 생일 때, 명절 때, 제사 때, 그런 때만 오지. 그 외에는 오지 안 하지. 어 다시 저 어버이 행사 때.)

102015 #3 그것만 오민.(그것만 오면.)

102015 #2 그것만 오민 잘 오는 거라.(그것만 오면 잘 오는 거라.)

102015 #1 어버이 행사 때, 나 생일 때, 아 어버이 행사 때도 합동으로 ᄒᆞ여그네 저 웃 ᄒᆞ는 따문에 저 오곡, 나 생일 때도 ᄃᆞ시 샛아ᄃᆞᆯ네가 다 출영 다 식게 모영 ᄒᆞ난에 오곡, 멩질 때 오곡, 식게 때 오곡, 경 그추룩 ᄒᆞᆫ 것만 오지. 그거 웨엔 요 ᄒᆞ루기 전활 와서. ‘야 술 먹언댜? 전화ᄒᆞ연.’ 가이는 전화 생전, 가이는 전화 잘 아이주게.(어버이 행사 때, 나 생일 때, 아 어버이 행사 때도 합동으로 해서 저 욱하는 때문에 저 오고, 나 생일 때도 다시 둘째아들네가 다 차려서 다 제사 모여서 하니까 오고, 명절 때 오고, 제사 때 오고, 그렇게 그처럼 한 것만 오지. 그거 외에는 요 하루 전화를 와서 ‘야! 술 먹었느냐? 전화 해서.’ 그 아이는 전화 생전, 그 아이는 전화 잘 안하지.)

102015 #2 예게! 보통 ᄒᆞ는 건 그자 뚠 사름이 ᄒᆞ는 거 한둘이지 머.(예게! 보통 하는 건 그저 다른 사람이 하는 거 한둘이지 뭐.)

102015 #1 야! 가인으로 야! 술 먹언쟈 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ난 우선게.(야! 개인으로 야! 술 먹었니 하려고 하니까 웃었어.)

102015 #2 에 게난 술 먹엉 생각나난 어떵 ᄒᆞ연 생각나난 전화햇구나.(에 그러니까 술 먹어서 생각나니까 어떻게 해서 생각나니까 전화했구나.)

102015 #1 예. 그디도 이제 멩질ᄒᆞ는 디가 신고라 '양 이디 양 멩질 이제양 ᄒᆞ는 디 친구네 집 그디 강 멩질 먹으레.' 간에.(예. 거기도 이제 명절 하는 디가 있는고라 '예 여기 예 명절 이제야 하는데 친구네 집 거기 가서 명절 먹으로.'가서.)

102015 #2 요사이 양력 멩질 ᄒᆞ는 디가 싯구나.(요사이 양력 명절 하는 데가 있구나.)

102015 #1 응. 싯젠. 멩질, 멩질. '멩질 ᄒᆞᆫ 사름, 멩질 ᄒᆞ는 디 오렌 ᄒᆞ연 간에 그디 강 ᄒᆞᆫ잔 햇수다' ᄒᆞ멍 경 ᄒᆞ연 전화왓더라고. '복 만이 받으라이 올리랑' '예 고맙수다' ᄒᆞ멍 우서. 어치냑 뚤 와선게마는 어떵 ᄒᆞ단 전화헤시니?(응. 있다고. 명정, 명절. '명절 한 사람, 명절 하는 디오라고 해서 간에 거기 가서 한 잔 했습니다.' 하면서 그렇게 해서 전화왔더라고. '복 많이 받으라. 올해랑.', '예 고맙습니다.' 하면서 웃어. 어제저녁 딸 와있었게 만은 어떻게 하다가 전화했느냐?)

102015 @ 메누리도 자랑ᄒᆞᆯ 만ᄒᆞᆫ 거.(며느리도 자랑할 만한 거.)

102015 #1 우리 메누리? 우리 큰메누리는 아이가 저 완전 부지런ᄒᆞ여, 완전 부지런ᄒᆞ여, 완전 저 그자 촌에 살렴꾼이라, 우리 큰메누리.(우리 며느리? 우리 큰며느리는 아이가 저 완전 부지런해서, 완전 부지런해서, 완전 저 그저 촌에 살림꾼이라, 우리 큰며느리.)

102015 #2 게고 차분ᄒᆞ지게.(그리고 차분하지.)

102015 #1 응. 아이 좋아. 촌에 살민 일등 아이라. 또 욕심이 쎄곡, 욕심도 쎔직ᄒᆞ여 야이, 욕심도 쎄곡.(응. 아이 좋아. 촌에 살면 일등 아이라. 또 욕심이 세고, 욕심도 셀 것 같아 그 아이, 욕심도 세고.)

102015 #2 즉은메누리도 부지런 안 ᄒᆞ여?(작은며느리도 부지런 안 해?)

102015 #1 응. 즉은메누리? 아이라 우리 즉은메누린, 우리 즉은메누리는 아이가 잘도 이 저.(응. 작은며느리? 아니라 우리 작은며느리는, 아이가 잘도 이 저.)

102015 #2 간세ᄒᆞ여.(일하기를 싫어해.)

102015 #1 아니 간세ᄒᆞ는 건 저 서광 메누리.(아니 간세하는 건 저 '서광' 며느리.)

102015 #2 예. 셋메누리.(예. 샛며느리.)

102015 #1 아, 서광메누리는 나신디 잘 ᄒᆞ여 나신딘.(아, 서광며느리는 나에게 잘 해 나에게.)

102015 #2 에 거 시어멍이신디 잘 ᄒᆞ민 좋은 거라.(에 시어머니에게 잘 하면 좋은 거라.)

102015 #1 나신딘 잘 ᄒᆞ여, 나신딘. 요번에도 정월 초ᄒᆞ룻날도 떡국, 떡국 ᄒᆞ연에 ᄆᆞᆫ딱 끌련에 거 앚곡, ᄯᅳ시 ᄂᆞᄆᆞᆯ 채로 썰언 무쳔ᄒᆞ연 갖고 ᄯᅳ시.(나에게 잘 해,

나에게. 요번에도 정월 초하룻날도 떡국, 떡국 해서 모두 끌려서 거 앉고, 다시 나물 채로 썰어서 무쳐서 갖고 다시.)

102015 #2 잘 ᄒᆞ는 거주기.(잘 하는 거지.)

102015 #1 떡국도 ᄯᅮ시 저 저 진공포장 뒌 거 ᄒᆞ연 놓곡, ᄯᅮ시 뭐이냐 유ᄌᆞᄎᆞ도 ᄒᆞᆫ 통 사놓곡, 과자도 큰 거 ᄒᆞᆫ 통 사놓곡.(떡국도 다시 저 저 진공포장 된 거 해서 놓고, 다시 뭐이냐 유자차도 한 통 사놓고, 과자도 큰 거 한 통 사놓고.)

102015 #2 어구 게민 젤 잘 헴구나게.(어구 그러면 젤 잘 하고 있구나.)

102015 #1 아 그거 그런 거 막 잘ᄒᆞ여 가이. 수박ᄀᆞ뜬 것도 여름나민 사지 안 ᄒᆞ여. 이만큼 큰 수박으로 가져오랑, '야이 무신 ᄒᆞᆫ 사름 먹는디 영 큰 수박 사오라 시게' 경 ᄒᆞ여.(아 그거 그런 거 아주 잘 해 그 아이. 수박 같은 것도 여름나면 사지 안 해. 이만큼 큰 수박으로 가져와서, '그 아이 무슨 한 사람 먹는데 이렇게 큰 수박 사왔네' 그렇게 해.)

102015 #2 게난 이제 ᄌᆞ은메누리 자랑만 ᄒᆞ민.(그러니까 작은며느리 자랑만 하면.)

102015 #1 우리 ᄌᆞ은메느리는 막 생각ᄒᆞ는 것도 많고, 존샘은 셔도 쫄라, 쫄라. 쫄라그네 이녁이 막 부끄러왕 ᄒᆞ곡, 이녁이 막 ᄒᆞ쏠 ᄎᆞ헤저그네 막 그것이 걱정뒈엉ᄒᆞ그네 경 ᄒᆞᆫ 따문 나가 항상 가이 생각을 헤져, ᄌᆞ은메느리. 시에 사는디 이녁은 저 저 서방도 경 돈 벌지 못ᄒᆞ고 ,ᄯᅮ시 이녁도 경 ᄒᆞ영 ᄒᆞ난 아기 신디만 신경 썽. 경ᄒᆞ난에 어멍신디 잘 헤주젠은 ᄒᆞ는디 줄라부니까 뚠 사름신디 ᄒᆞ쏠 야쿠가 죽는 거 달마. 가이 존샘은 좋아. 겐디 씨아지방네 집이고, 웨삼춘네 집이고 무신 것에 문딱 적어놧당 웨삼춘네 집의도 식게 먹으레 꼭 보내여.(우리 작은며느리는 아주 생각하는 것도 많고, 잔정은 있어도 작아, 작아. 작아서 이녁이 매우 부끄러워서 하고, 이녁이 아주 조금 초해져서 매우 그것이 걱정되어서 그렇게 하는 때문 나가 항상 그 아이 생각을 해져, 작은며느리. 시에 사는데 이녁은 저 저 서방도 그렇게 돈 벌지 못하고, 다시 이녁도 경 해서 하니까 다른 사람에게 조금 약이 죽는 거 닮아. 그 아이 잔정은 좋아. 그런데 시아주버니네 집이고, 외삼촌네 집이고, 무슨 것에 모두 적어놨다가 외삼촌네 집에도 제사 먹으러 꼭 보내여.)

102015 #2 어.(어.)

102015 #1 왕하르방 식게에 '오널은 안 와도 좋다게.' 헤도 꼭 보내여.(왕할아버지 제사에 '오늘은 안 와도 좋다.'해도 꼭 보내어.)

102015 #2 잘 ᄒᆞ는 거주게.(잘 하는 거지.)

102015 #1 그런 거 딱 어디 무신 샛메느리, 큰메느린 그런 거 몰라. 그런 건 몰라.(그런 거 딱 어디 무슨 샛며느리, 큰며느리 그런 거 몰라. 그런 거 몰라.)

102015 #2 아이 ᄌᆞ은메느린 알고?(아이 작은며느리는 알고?)

102015 #1 ᄌᆞ은메느린 다 써놧다그네, 놧당 서방신디 '오널은 누구네 제사매 이제 갑서, 갑서' 그추룩 ᄒᆞᆫ 거 그런 건 잘 ᄒᆞ여. 그런 거 그런 거 ᄒᆞ는 거 보민 막, 겐디 쫄라그네 이녁은 알주만 난 엇어그네 어머니신디 우리가 대신 어머니신디 해

드려야 홀 건디 이거 양심 무신 이녁이 받아점덴 그런 생각을 막 ᄒᆞ여.(작은며느린 다 써봤다가, 봤다가 서방에게 '오늘은 누구네 제사이기에 이제 갑서, 갑서.' 그처럼 하는 거 그런 건 잘 해. 그런 거 그런 거 하는 거 보면 아주 그런데 작아서 이녁은 알지만 난 없어서 어머니에게 우리가 대신 어머니에게 해드려야 할 건데 이거 양심 무슨 이녁이 받고 있다고 그런 생각을 막 해.)

102015 #2 어.(어.)

102015 #1 그추룩 ᄒᆞ는 따문에.(그처럼 하는 때문에.)

102015 #3 돈 어성 못ᄒᆞ는 거구나.(돈 없어서 못하는 거구나.)

102015 #2 게멘 착ᄒᆞ구나게, 다 착ᄒᆞᆫ 게게.(그러면 착하구나, 다 착한 게.)

102015 #1 겐디 나 즉은메느리가 더 착ᄒᆞ여.(그런데 나 작은며느리가 더 착해.)

102015 #2 (웃음)

102015 #1 엇어도.(웃음) 아니 줘도.(없어도.(웃음) 아니 줘도.)

102015 #3 아니 줘도 좋아?(아니 줘도 좋아?)

102015 #1 응, 아니 줘도 생각ᄒᆞ는 것이 착ᄒᆞ여 뵈여.(응, 아니 줘도 생각하는 것이 착해 보여.)

102016 @ 아까 그 저 말ᄒᆞᆫ 거 웨로 더 ᄒᆞ고 싶은 말이 시면.(아까 그 저 말한 거 외로 더 하고 싶은 말이 있으면.)

102016 #1 (웃음)

102016 @ 아무거나 그냥 ᄀᆞᆯ아줍서.(아무거나 그냥 말씀해주십시오.)

102016 #1 ᄒᆞ고 싶은 말은 뭣을 ᄒᆞ여? ᄒᆞ고 싶은 말, 나 ᄒᆞ고 싶은 말 옛날에 못 살 때에 나가 이제 우리 요 순비나레[114] 촐을 갈아서, 순비나레 우리 밧 아니라게.(하고 싶은 말은 뭣을 해? 하고 싶은 말, 나하고 싶은 말 옛날에 못 살 때에 나가 이제 우리 요 '순비나레' 꼴을 갈아서, '순비나레' 우리 밭 아니라게.)

102016 #2 음.(음.)

102016 #1 우리 밧듸 촐을 갈아, 아방[115]은 저 산에 낭 ᄒᆞ레 가곡, 나는 아기구덕, 아기 져그네 촐을 비어서. ᄒᆞ를에 가민 ᄒᆞ루에 촐 ᄒᆞᆫ 발, 아기 ᄃᆞᆯ곡 ᄒᆞ민 ᄒᆞ루에 ᄒᆞᆫ 발 비기가 어려와. 경 오널 강 비어그네, 뒷날은 강 ᄒᆞᆫ 발에 무꺼둬그네 ᄯᅳ시 무껑 데며두어그네 또 뒷날 강 ᄒᆞᆫ 발 ᄒᆞᆫ 발 ᄒᆞ곡. 우리 성집이는 이제 글로 순비나레로 걸어그네 서광 학교 강, 순비나레로 걸엉, 불근오름[116] 앞의 오라그네, 아기 ᄃᆞᆯ레 ᄯᅳ시 ᄌᆞ물아가민 오주게. 게민 얼매 ᄃᆞᆯ아게. 경 ᄒᆞ여그네 그추룩 ᄒᆞ멍 아기 ᄃᆞᆯ아서. 그추룩 ᄒᆞ멍 아 경 ᄒᆞ여신디 촐 그때 세 바린[117]가, 네 바린가 ᄒᆞ영 ᄒᆞ여나 둔 거 강 베려보난 오꼿 시꺼가 부런게.(우리 밭에 꼴을 갈아, '아방'은 저 산에 나무 하러 가고, 나는 아기구덕, 아기 져서 꼴을 비었어. 하루에 가면 꼴 한 발, 아기 데리고 하면 하루에 한 발 베기가 어려워. 그렇게 오늘 가서 베어서, 뒷날은 가서

114) '순비나레'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
115) '아방'은 아버지란 뜻인데, 여기서는 남편이란 뜻이다.
116) '불근오름'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 오름이다.
117) '바리'는 마소에 실을 수 있는, 곧 마소 한 마리가 등에 실어 나를만한 무게의 분량이다.

한 발 묶어둬서 다시 묶어서 쌓아두어서 또 뒷날 가서 한 발 한 발 하고. 우리 형 집에는 이제 거기로 '순비나레'로 걸어서 '서광' 학교 가서, '순비나레'로 걸어서 '불근오름' 앞에 와서, 아기 데리러 다시 저물어가면 오지. 그러면 얼마 데리러. 그렇게 해서 그처럼 하면서 아기 데려서. 그처럼 하면서 아 그렇게 하였는데 꼴 그때 세 '바리'인가, 네 '바리'인가 해서 하여 놔둔 거 가서 봐보니까 그만 실어가 버렸어.)

102016 #3 아이고.(아이고.)

102016 #1 촐 비영 놔뒁 무껀 ᄒᆞ연에 데며 놔둔 거.(꼴 베어서 놔둬서 묶어서 해서 데며 놔둔 거.)

102016 #2 도둑맞아 부렀구나.(도둑맞아 버렸구나.)

102016 #1 멧틀 비연 놔둔 거, 오꼿 도둑맞아부런. 야, 찾아사크라.(며칠 베어서 뇌둔 거, 그만 도둑맞아 버렸어. 야, 찾아야겠어.)

102016 #3 에이구, 거 시꺼가는.(에이구 거 실어가는.)

102016 #1 경 ᄒᆞ멍 그때 촐 그추룩 ᄒᆞ멍 비어신디 그때 ᄒᆞᆫ번은 아방도 이젠 산에 낭 ᄒᆞ레 아이간에 이젠 가신디 이젠 점심을 ᄒᆞ여가사 점심을 먹어야할 거 아니. 점심을 ᄒᆞᆯ 것이 무신거 실 말이라. 그때 점심을 ᄒᆞᆯ 거 엇이난 그때에 무신 범벅인가 그때에. 범벅을 행가신디, 저 찬이 없어 찬이 엇이난에.(그렇게 하면서 그때 꼴 그처럼 하면서 베었는데 그때 한 번은 '아방'도 이젠 산에 나무하러 안 가서 이젠 갔는데 이젠 점심을 해가야 점심을 먹어야할 거 아니. 점심을 할 것이 무엇 있을 말이라. 그때 점심을 할 거 없으니까 그때에 무슨 범벅인가 그때에. 범벅을 해갔는데, 저 찬이 저 찬이 없으니까.)

102016 #2 모멀펌벅일 테쥐, 무신.(메밀범벅일 테지, 무슨.)

102016 #1 어이구 모멀 ᄒᆞᆯ 때, 경 맛 좋은 범벅?(어이구 메밀 할 때에 그렇게 맛 좋은 범벅?)

102016 #2 게민 보리범벅?(그러면 보리범벅?)

102016 #1 맛 좋은 범벅이 아니라, 범벅을 해 간, 범벅을 해 가신디 범벅에 멋을, 소곰이라도 잇어야 ᄒᆞᆯ 거 아니우꽈? 소곰이 아니곡 보리 ᄀᆞᆯ아난 져난, 그 막물 ᄀᆞ루에 소곰 영 행 버무련, 그걸 뭰장으로 그걸 가져갓어.(맛 좋은 범벅이 아니라, 범벅을 해 간, 범벅을 해 갔는데 범벅에 뭣을, 소금이라도 있어야 할 거 아닙니까? 소금이 아니고 보리 갈아난 져난 그 막물 가루에 소금 이렇게 해서 버무려서, 그걸 된장으로 그걸 가져갔어.)

102016 #2 게만 맛 좋지 않으면 밀체 범벅일 테주, 뭐.(게만 맛 좋지 않으면 밀겨 범벅일 테지, 뭐.)

102016 #1 그걸 버무련에 이젠 그걸 보멍 그 저 보리 ᄀᆞ루, 보리 ᄀᆞ루에 소곰 놘 버무린 거, 그거 뭰장으로도 ᄒᆞ연 먹엇수다. 우리. 져난 이제 누게 그때양 누구 오라 가민양, 그거 부끄르완에 곱져부렁주게. 곱져부러나난 그 어느 사름은 밥 먹다 그네 지네가 강 곱진덴 말도 헤낫수다게. 맛 좋은 거 행 먹어진 때는 자랑을 ᄒᆞ주만은 놈 부끄르왕 그걸 뷔우지 못 ᄒᆞ영 곱져부러나난에.(그걸 버무려서 이젠 그걸

보면서 그 저 보리 가루, 보리 가루에 소금 놘 버무린 거, 그거 된장으로도 해서 먹었습니다. 우리. 그러니까 이제 누게 그때 누구 와서 가면, 그거 부끄러워서 숨겨버렸지. 숨겨버리니까 그 어느 사람은 밥 먹다가, 지네가 가서 숨긴다는 말도 했었습니다. 맛 좋은 거 해서 먹어진 때는 자랑을 하지만은 남 부끄러워서 그걸 배우지 못해서 숨겨버렸으니까.)

102016 #2 먹, 저 그거 가가민 먹는 거 곱져부럼지예.(먹, 저 그거 가가면 먹는 거 숨겨버리고 있지.)

102016 #1 어 그추룩 헤나서. 나 이 그 말 골아난 생각헤보민 진짜 놈의 속을 몰라.(어 그처럼 해났어. 나 이 그 말 말해난 생각해보면 진짜 남의 속을 몰라.)

102016 @ 오늘 수고햇수다(웃음) 다음에 양.(오늘 수고했습니다.(웃음) 다음에 예.)

3. 밭일

103001 @ 저 오늘은 양 그 밧일에 대해서 물어보쿠다. 밧일에 대해서 밧일은 어떤 것들이 잇수광?(저 오늘은 예 그 밭일에 대해서 물어보겠습니다. 밭일에 대해서 밭일은 어떤 것들이 있습니까?)

103001 #1 밧일?(밭일?)

103001 @ 예 밧듸서 일ᄒᆞ는 거.(예 밭에서 일하는 거,)

103001 #1 밧듸서 일ᄒᆞ는 거, 뭐 문딱 밧듸서 일ᄒᆞ는 거지, 무신 밧듸 거사.(밭에서 일하는 거, 뭐 모두 밭에서 일하는 거지. 무슨 밭에 거야.)

103001 #2 밧듸서 일ᄒᆞ는 거, 검질도 메곡, 비료도 주곡, 또 정운기로 밧도 갈곡.(밭에서 일하는 거, 김도 매고, 비료도 주고, 또 경운기로 밭도 갈고.)

103001 #1 처음에는 예 처음에는.(처음에는 예 처음에는.)

103001 #2 처음에 가민 에염 비어십주, 에염.(처음에 가면 가장자리 베었지, 가장자리.)

103001 #1 처음에 가민 호미로 에염, 에염 벵 ᄒᆞ게 돌아가고, 에염 비어낭, 에염 비어나그네 저 말젠 쉐를 가나 경 아녀민 경운기를 가나. 옛날은 쉐갈 때는 쉐로 갈 때는 우선 에염부떠 먼저 비어난. 이젠 제초제 시난 제초제 ᄒᆞ난 에염 안 비는디, 옛날은 가민 우선 미릇 아시날부떠 가그네 에염을 빕니다. 에염을 우선 에염을 우선. 비영 비영나뒷다그네 뒷날은 가그네 밧을 쉐로 가나, 멋으로 가나, 경운기로 가나, 옛날엔 쉐주게, 옛날에 쉐, 옛날엔 쉐로 밧 갈아그네 씨 삐곡, 하르방은 밧 갈고, 할망은 씨 삐곡, 처음엔 그추룩 ᄒᆞ여그네 이제 그 보리 갈 때는 돗걸름 ᄒᆞ여그네 쪄그네 보리갈아십주게. 처음에 밧듸 보리 갈젠 ᄒᆞ영은. 밧듸 도새기 질루당 도새기 질롸난 걸름을 마당더레 퍼내여 골체로 퍼내여그네.(처음에 가면 낫으로 가장자리, 가장자리 빙 하게 돌아가고, 가장자리 베어나서, 가장자리 베어나서 저 말

자에는 소를 가나, 그렇게 안 하면 경운기를 가나. 옛날은 소갈 때는 소로 갈 때는 우선 옆부터 먼저 베어났어. 이젠 제초제 있으니까 제초제 하니까 가장자리 안 베는데, 옛날은 가면 우서 미리 다음날부터 가서 옆을 빕니다. 옆을 우선 옆을 우선. 베어서 베어서나뒀다가 뒷날은 가서 밭을 소로 가나, 뭣으로 가나, 경운기로 가나, 옛날엔 소지, 옛날에 소, 옛날엔 소로 밭 갈아서 씨 삐고, 할아버지는 밭갈고, 할머니는 씨 삐고, 처음엔 그처럼 해서 이제 그 보리 갈 때는 돼지거름 해서 쪄서 보리 갈아었지. 처음에 밭에 보리 갈려고 해서는. 밭에 돼지 기르다가 돼지 길러난 거름을 마당으로 퍼내어 삼태기로 퍼내어서.)

103001 #2 보리씨 삐영.(보리씨 삐어서.)

103001 #1 펜펜ᄒᆞ게 골라놔그네 보리씨 삐영. 그때 비료 엇은 때난에 보리씨만 삐영.(편편하게 골라놔서 보리씨 삐어서. 그때 비료 없는 때니까 보리씨만 삐어서.)

103001 #2 쉐로도 볼리고.(소로도 밟고.)

103001 #1 쉐로 막 볼령.(소로 막 밟아서.)

103001 @ 게난 여기선 주로 보리농사양?(그러니까 여기선 주로 보리농사예?)

103001 #1 예, 그때는 보리 홀 때.(예, 그때는 보리 할 때.)

103001 @ 다음에 보리농사 다음에는 조농사?(다음에 보리농사 다음에는 조농사?)

103001 #1 조.(조.)

103001 @ 그 다음?(그 다음?)

103001 #1 저 산디.(저 밭벼.)

103001 @ 산디 그 다음?(밭벼 그 다음?)

103001 #1 픗, 옛날에는 그거 주로 햇수다. 옛날은.(팥, 옛날에는 그거 주로 했습니다. 옛날은.)

103001 @ 그 다음 콩?(그 다음 콩?)

103001 #1 콩은 이 글레사 콩은 헴서.(콩은 이 근래야 콩은 하고 있어.)

103001 #2 콩은 그때 저 장 담을 콩이나 조끔 햇주.(콩은 그때 저 장 담을 콩이나 조금 했지.)

103001 #1 장 담을 콩벢이 예.(장 담을 콩밖에 예.)

보리 농사

103002 @ 경ᄒᆞ민양 저 보리농사에 대해서 물어보쿠다양.(그러면 저 보리농사에 대해서 물어보겠습니다.)

103002 #1 저 옛날 거?(저 옛날 거?)

103002 @ 예예, 보리농사에 대해서 물어보크메양, 그 보리농사 짓젠 ᄒᆞ민양 뭐가 필요헤신고마씸?(예예, 보리농사에 대해서 물어보겠으니까, 그 보리농사 지으려고 하면 뭐가 필요했습니까?)

103002 #1 걸름이주게 걸름.(거름이지 거름,)

103002 @ 걸름? 거 혼번 말해봅서.(거름? 거 한 번 말해보십시오.)

103002 #1 걸름? 쉐, 우리가 쉐막에 쉐 질루민.(거름? 소, 외양간에 소 기르면.)

103002 #2 거난 옛날에 웨냐면 쉐를 질르면은 에 쉐촐 줭 촐, 촐 줘그네 쉐.(그러니까 옛날에 왜냐하면 소를 기르면 에 소꼴 줘서 꼴, 꼴 줘서 소.)

103002 #1 먹당 나머지 데취[118].(먹다가 나머지 '데취'.)

103002 #2 똥 싼 거ᄒᆞ고 남은 것고라 쉐 데취옌 햇거든. 근데 그걸 또 통지레 집어놔. 사름 저 똥 싸는 통지 맨들아 잇는 건디, 집어노면은 거기 똥 뒈지가 도야지를 질럿주게 도야지. 질르면은 그걸로 불려지고 뭐 ᄒᆞ여그네 보리 갈게 뒈면 그걸 또 사름으로 퍼내영, 굴체에 담앙 마당에 뺑 돌앙 놔그네. 이젠 보리씨를 걸름 우터레 삐영 흩어놩 저 소스랑이옌 ᄒᆞᆫ 걸로 그걸 막 서꺼. 혼합시겨그네 서꺼그네 그 다음엔 쉐로 불려, 그게 좀 직 말ᄒᆞ민.(똥 싼 거 하고 남은 것을 소 '데취'라고 했거든. 그데 그걸 또 변소로 집어놔. 사람 저 똥 변소 만들어서 있는 건데, 집어놓으면 거기 똥 돼지가 돼지를 길렀지 돼지. 기르면 그걸로 밟아지고 뭐 해서 보리 갈게 되면 그걸 또 사람으로 퍼내어서, 삼태기에 담아서 마당에 빙 돌아서 놔서. 이젠 보리씨를 거름 위에 뿌려서 흩어놔서 저 쇠스랑이라고 하는 걸로 그걸 막 섞어. 혼합시켜서 섞어서 그 다음에는 소로 밟아, 그게 좀 즉 말하면.)

103002 #1 불리민 끈닥끈닥해 걸름이.(밟으면 끈덕끈덕해 거름이.)

103002 #2 밀가루 영 찌듯이 쪄놩, 그 다음엔 밧듸 실러강 놩, 또 그 다음엔 굴체에 담앙 조금씩조금씩 톧앙 밧듸 던져놔그네 그걸 갈아엎엇주게.(밀가루 이렇게 찌듯이 쪄놔서, 그 다음엔 밭에 실어가서 놔서, 또 그 다음엔 삼태기에 담아서 조금씩조금씩 뜯어서 밭에 던져놔서 그걸 갈아엎었지.)

103002 #1 밧듸 실러갈 때는 옛날에는 멩텡이 이만씩ᄒᆞᆫ 걸름착[119]이엔 ᄒᆞᆸ니다, 멩텡이ᄀᆞ라. 저 걸름 담는 건 걸름착, 곡석 담는 건 창멕[120], 뭐 그추룩 ᄒᆞ는디, 그 걸름착에 그자 장남 ᄒᆞᆫ 사름 굴리기 좋게 담아그네 탁ᄒᆞ게 쉐에 두 망텡이, 멩텡이를 두 개썩 세와그네 양쪽에 시꺼가그네 걸름을 골로루골로루 밧듸 ᄆᆞᆫ딱 뿌려, 그영 ᄒᆞ여노민 그레 가는 날은 여자덜이 굴체 이 앞에 차그네, 저 굴체 앞에 차그네, 그 걸름을 막 부수와, 영영 걸름을 부수와그네 골로루골로루 밧듸 뿌려, 골로루골로루 밧듸 뿌려놔그네 뿌리면은 그다음에 쉐로 갈아, 쉐로 갈아그네 쉐로 갈아나민 그 고량 잇지 안 ᄒᆞ우꽈, 고량. 그 고량에는 ᄄᆞ시 저 고량보리라고 뎅기멍 여자덜이 예쁜덜이 뎅기멍 톡톡 요만씩 방[121] 벌여가멍 ᄒᆞ나씩 톡톡 톧아놔. 그 조름에 걸름을 ᄄᆞ시 발로 톡톡톡톡 뎅기멍 발로 ᄆᆞᆫ딱 더껏수다게. 발로, 발로. 사름으로 고 밧 간 다음에 고량에 톧아논 건 사름으로 톡톡 톧아놘 사름으로 ᄆᆞᆫ딱 그 보릴 ᄒᆞ여그네 더껑 나두면은 경 행 이삼월 나가면은 뽀족뽀족뽀족ᄒᆞ게 보리가 나가면은 ᄒᆞ쏠 커가민 이제 검질을 메기 시작ᄒᆞ여그네 그자.(밭에 실어갈 때는 망태기 이만큼씩한

118) '데취'는 '마소가 먹다가 남은 꼴의 찌꺼기 따위이다.
119) '걸름착'은 '퇴비(堆肥) 따위의 거름을 담고서 나르는 조그마한 멱둥구미이다.
120) '창멕'은 두 섬들이 멱둥구미이다.
121) '방'은 메밀, 보리 따위를 점파(点播) 함에 있어, 그 씨앗이 들어가는 자리이다.

‘걸름착’이라고 합니다. 망태기를. 저 거름 담는 건 ‘걸름착’, 곡식 담는 건 ‘창멕’, 뭐 그처럼 하는데, 그 ‘걸름착’에 그저 장남 한 사람 굴리기 좋게 담아서 탁하게 소에 두 망태기, 망태기를 두 개씩 세워서 양쪽에 실어가서 거름을 골고루골고루 밭에 모두 뿌려, 그렇게 해놓으면 그리 가는 날은 여자들이 삼태기 이 앞에 차서, 저 삼태기 앞에 차서, 그 거름을 막 부수와, 이렇게이렇게 거름을 부숴서 골고루골고루 밭에 뿌려, 골고루골고루 밭에 뿌려놔서 뿌리면 그다음에 소로 갈아, 소로 갈아서 소로 갈아나면 그 고랑 있지 안 합니까? 고랑. 그 고랑에는 다시 저 고랑보리라고 다니면서 여자들이 여편들이 다니면서 톡톡 요만큼씩 ‘방’ 벌여가면서 하나씩 톡톡 뜯어놔. 그 뒤에 거름을 다시 발로 톡톡톡톡 다니면서 발로 모두 덮었습니다. 발로, 발로. 사람으로 그 밭 간 다음에 고랑에 뜯어놔서 사람으로 모두 그 보릴 해서 덮어서 놔두면은 그렇게 해서 이삼월 나가면은 뽀족뽀족뽀족하게 보리가 나가면은 조금 커 가면 이제 김을 매기 시작해서 그저.)

103003 @ 거난 보리 걸름 보리밧 걸름 맹글 때 어떵 맹글엄수과?(그러니까 보리 거름 보리밭 거름 만들 때 어떻게 만들고 있습니까?)

103003 #1 보리밧 걸름 맨들 때는 저 쉐막에 쉐 질루민 쉐촐 준 거 쉐촐 먹다 남은 거 뎅구리덜 나머지 뎅구리덜을 쉐 두틔 믄 끌아, 쉐 두터레. 게민 쉐 똥 싸고, 오줌 싸고 ᄒᆞ민 질팍질팍 지난에 먹어난 데취를 갓다가 쉐또꼬망더레 끌아, 그것이 쉐 불리면은 쉐 걸름이 뒈여. ᄋᆞ라 날 ᄋᆞ라 날 오래오래 헤가면은 예 이만씩 노픕니다. 이만씩 노파. 걸름이 쉐막에서 이만씩 노프민 그걸 통지에 담앗주기. 골체로 ᄯᅳ시 ᄒᆞᆫ 골체썩 ᄒᆞᆫ 골체썩.(보리밭 거름 만들 때는 외양간에 소 기르면 소꼴 준 거 소꼴 먹다 남은 줄거리들 나머지 줄거리들을 소 뒤에 모두 깔아, 소 뒤쪽으로. 그러면 소똥 싸고, 오줌 싸고 하면 질척질척 지나서 먹어난 ‘데취’를 갔다가 소똥구멍으로 깔아 그것이 소 밟으면 소 거름이 되어. 여러 날 여러 날 오래오래 해가면 예 이만큼씩 높습니다. 이만큼씩 높아. 거름이 외양간에서 이만큼씩 높으면 그걸 돼지우리에 담았지. 삼태기로 다시 한 삼태기씩 한 삼태기씩.)

103003 @ 골체로 들렁?(삼태기로 들러서?)

103003 #1 쉐스랑으로 내영 골체레 놔그네 ᄯᅳ시 그거 ᄒᆞ민 ᄒᆞ루 종일 역 벌여그네 통지레 담아. 통지레 담아그네 통지에 가면은 도새기가 ᄯᅳ시 그걸 먹으멍 걸름을 불리면 ᄯᅳ시 도새기 걸름이 그런 게 뭡니다.(쇠스랑으로 내어서 삼태기에 놔서 다시 그거 하면 하루 종일 역 벌여서 돼지우리로 담아. 돼지우리로 담아서 돼지우리에 가면은 돼지가 다시 그걸 먹으면서 거름을 밟으면 다시 돼지거름이 그런 게 됩니다.)

103003 #2 게난 통지에 담아, 쉐 걸름을 통지에 담아 놓는 것은 통지에서 그걸 틔왐주게, 직 말 ᄒᆞ면.(그러니까 통시에 담아, 소 거름을 돼지우리에 담아 넣는 것은 돼지우리에서 그걸 띄우고 있지, 즉 말 하면.)

103003 @ 통지엔 ᄒᆞᆸ니까?(돼지우리라고 합니까?)

103003 #1 예 통지.(예 돼지우리.)

103003 @ 통지?(돼지우리?)

103003 #1 예.(예.)

103003 @ 통시가 아니고?(돼지우리가 아니고?)

103003 #2 예 통시옌도 ᄒᆞ고 통지옌도 ᄒᆞ는 디도 잇곡, 그 두 가지고 거의 ᄀᆞ뜬 거.(예 돼지우리라고도 하고 돼지우리라고도 하는 데도 있고, 그 두 가지가 거의 같은 거.)

103003 #1 통시옌 ᄒᆞ는 디도 잇곡 통지옌 ᄒᆞ는 디도 싯곡, 게난 통지에 담아그네 도새기걸름을 막 도새기가 불리민 쉐걸름 ᄆᆞᆫ딱 도새기걸름이 더 걸어.(돼지우리리라고 하는 데도 있고, 돼지우리라고도 하는 데도 있고, 그러니까 돼지우리에 담아서 돼지거름을 막 돼지가 밟으면 소거름 모두 돼지거름이 더 걸어.)

103003 #2 불그스름ᄒᆞ게 막 터.(붉게 막 띄워.)

103003 #1 막 터그네 걸름낼 때는 불그스름ᄒᆞ게 터그네 짐이 팡팡 납니다, 그 걸름이.(막 띄워서 거름낼 때는 붉게 띄워서 김이 팡팡 납니다, 그 거름이.)

103003 #2 요즘 ᄀᆞ뜨면은 그게 발효시켯다는 거주게.(요즘 같으면 그게 발효시켰다는 거지.)

103003 #1 경 ᄒᆞ여그네 그추룩 ᄒᆞ여그네 걸름을 경ᄒᆞ난 만약에 걸름을 경 ᄒᆞ다그네 쉐도 잘 안 질루고 ᄌᆞ은 집은 목장에 가그네 쉐 걸름이영 저 거세기.(그렇게 해서 그처럼 해서 거름을 그러니까 만약에 거름을 그렇게 하다가 소도 잘 안 기르고 작은 집은 목장에 가서 소거름이랑 저 거시기.)

103003 #2 쉐똥, ᄆᆞᆯ똥이영.(소똥, 말똥하고.)

103003 #1 쉐똥이영 ᄆᆞᆯ똥이영 ᄆᆞᆫ딱 주서다그네 통지에 디리쳐 도새기 불리게. 걸름 멘들젠. 경 헤낫수다.(소똥하고 말똥하고 모두 주워다가 통시에 들이쳐 돼지 밟게. 거름 만들려고. 그렇게 했었습니다.)

103003 @ 거난 이제 돗통에 이신 걸름을 보리밧ᄒᆞ젠 ᄒᆞ면은 내야 뒐 거 아니우꽈?(그러니까 이제 돼지우리에 있는 거름을 보리밭하려고 하면은 내야 될 거 아닙니까?)

103003 #2 ᄀᆞᆯ체, ᄀᆞᆯ체?(삼태기, 삼태기?)

103003 #1 쉐스랑으로, ᄀᆞᆯ체로 ᄒᆞ나ᄒᆞ나 쉐스랑으로 ᄒᆞ나ᄒᆞ나 놩 두 번이나, 시 번이나벢인 들르지 못ᄒᆞ여. 들러그네 마당더레 강 팬팬ᄒᆞᆫ 듸 ᄌᆞ근ᄌᆞ근 벵 ᄒᆞ게 돌아가멍, 빙 ᄒᆞ게 마당으로 도새기가 걸름 ᄒᆞ면은 지깍ᄒᆞ게시리 ᄆᆞᆫ딱 ᄒᆞ루 종일 펴내여. ᄒᆞ루 종일 펴내나민 그날 다 못ᄒᆞ민 뒷날이라도 그레 씨 뿌려그네 ᄯᅳ시 쉐로 불려.(쇠스랑으로, 삼태기로 하나하나 쇠스랑으로 하나하나 놔서 두 번이나, 세 번이나밖에 들르지 못해. 들러서 마당으로 가서 편편한 데 자근자근 빙 하게 돌아가면서, 빙 하게 마당으로 돼지가 거름 하면은 빽빽하게끔 모두 하루 종일 펴내어. 하루 종일 펴내나면 그날 다 못하면 뒷날이라도 그리로 씨 뿌려서 다시 소로 밟아.)

103003 @ ᄆᆞᆯ로는 안 불렷수과?(말로는 안 밟았습니까?)

103003 #1 ᄆᆞᆯ로도 불리고.(말로도 밟고.)

103003 #2 ᄆᆞᆯ로도 ᄇᆞᆯ렷주마는 거의 쉐로 ᄇᆞᆯ렷주게.(말로도 밟았지마는 거의 소로 밟았지.)

103003 #1 쉐 발톱이 크니까 끄막끄막 쉐로 주로 ᄇᆞᆯ렷수다게, 쉐로. ᄆᆞᆯ로도 ᄇᆞᆯ리는 사름은 ᄇᆞᆯ리주마는 쉐로가 주로 ᄇᆞᆯ려.(소 발톱이 크니까 끄먹끄먹 소로 주로 밟았습니다, 소로. 말로도 밟는 사람은 밟지마는 소로가 주로 밟아.)

103003 #2 ᄆᆞᆯ로 갈 때는 조 갈 때 밧듸 ᄇᆞᆯ리는 거.(말로 갈 때는 조 갈 때 밭에 밟는 거.)

103003 @ 경 ᄒᆞ여그네 다 ᄇᆞᆯ리민.(그렇게 해서 다 밟으면.)

103003 #1 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ 번 ᄇᆞᆯ려난 쉐스랑으로 다 뒤집어. ᄇᆞᆯ려논 걸 다 뒤집어 쉐스랑으로 걸름을 뒤집어.(그렇게 해서 한 번 밟아난 쇠스랑으로 다 뒤집어. 밟아놓은 걸 다 뒤집어 쇠스랑으로 거름을 뒤집어.)

103003 #2 뒈싸 놩 또 ᄇᆞᆯ령.(뒤집어 놓아서 또 밟아서.)

103003 #1 다 뒤집어 놩 잘 골라놩 또 ᄒᆞᆫ 번 또 ᄇᆞᆯ려. ᄇᆞᆯ려놔그네 그걸 또 ᄒᆞᆫ 군데레 영 모도락ᄒᆞ게 메와. ᄒᆞ루만에 시꺼가지 못ᄒᆞᆯ 거난. 모도락ᄒᆞ게시리 메와 메왕 나둬서 기자 그날 못 시끈 거 뒷날ᄁᆡ지 시끌 거난, 메왕 나둬서 그때는 쉐로만 시끌 때난에 ᄒᆞ루에 ᄆᆞᆫ 시끄지도 못ᄒᆞ여.(다 뒤집어 놓아서 잘 골라놔서 또 한 번 또 밟아. 밟아놔서 그걸 또 한 군데로 이렇게 모도록하게 모아. 하루 만에 실어가지 못할 거니까. 모도록하게끔 모아 놓아둬서 그저 그날 못 실은 거 뒷날까지 실을 거니까, 모아 놓아둬서 그때는 소로만 실을 때니까 하루에 모두 싣지도 못해.)

103003 #2 게난 밧듸 ᄀᆞ져가는 것은 멩텡이.(그러니까 밭에 가져가는 것은 망태기.)

103003 #1 게난 걸름착.(그러니까 ‘거름착’.)

103003 #2 걸름착이라고도 ᄒᆞ고 멩텡이라고도 ᄒᆞ고.(‘거름착’이라고도 하고 망태기라고도 하고.)

103003 @ 돗걸름착.(돼지‘거름착’.)

103003 #2 거ᄀᆞ라 완전 옛날 말로 멩텡이라. 멩텡인디 것에 담으민 꼭 ᄀᆞ뜬 분량을 두 개 담아.(거더러 완전 옛날 말로 망태기야. 망태기인데 것에 담으면 꼭 같은 분량을 두 개 담아.)

103003 @ 멩텡이 막 큰 거 아니우꽈?(망태기 아주 큰 거 아닙니까?)

103003 #1 멩텡인 큰 거고 돗걸름착. 요만씩 ᄒᆞᆫ 거, 즉은 거 돗걸름만 담는 돗걸름착 잇어.(망태긴 큰 거고 돼지‘거름착’. 요만큼씩 한 거, 작은 거 돼지거름만 담는 돼지 ‘거름착’ 있어.)

103003 #2 양쪽이 비등ᄒᆞ게 담아 두 개에 담아놔, 두 개에. 두 개에 담아놩 쉐 양쪽에 지우는 거라. 질매ᄒᆞ영 지우는 거라.(양쪽에 비등하게 담아 두 개에 담아 넣어서, 두 개에. 두 개에 담아 넣어서 소 양쪽에 지우는 거야. 길마해서 지우는 거야.)

103003 #1 질매에 양쪽으로 이짝으로 ᄒᆞ나 시끄곡, 둘리가 들어야주 ᄀᆞ찌 사야

ᄒᆞ여. 둘리가 ᄀᆞ찌 상 시꺼야 ᄒᆞ여.(길마에 양쪽으로 이쪽으로 하나 싣고, 둘이가 들어야지. 같이 서야 해. 둘이가 같이 서서 실어야 해.)

103003 #2 ᄒᆞᆫ 사름서 시끄지 못ᄒᆞ여. 양쪽으로 저 똑같이 가야 쉐 우에 얹어놓지. 못 ᄒᆞ여.(한 사람서 싣지 못해. 양쪽으로 저 똑같이 가야 소 위에 얹어놓지. 못해.)

103003 #1 경 ᄒᆞ연에 그 베로 딱딱 얼그는 공쟁이덜이 잇어. 그 질매에 그 공쟁이덜이 이짝 거 영 ᄒᆞ영 ᄒᆞ곡, 이짝 거 영 ᄒᆞ영 ᄒᆞ곡, 오량줄 영 ᄒᆞ여그네 오량줄 매어노면은 그 오량줄을 매여사 새가 든든해그네 걸을 때도 ᄒᆞ쏠 그걸 중심 잡아그네 잘 걸어.(그렇게 해서 그 참바로 딱딱 얽는 갈퀴들이 있어. 그 길마에 그 갈퀴들이 이쪽 거 이렇게 해서 하고, 이쪽 거 이렇게 해서 하고, 뱃대끈 이렇게 해서 뱃대끈 매어놓으면 그 뱃대끈을 매어야 새가 단단해서 걸을 때도 조금 그걸 중심 잡아서 잘 걸어.)

103003 @ 그 돗걸름착 ᄒᆞ여그네 밧듸 강 풀 꺼 아니우꽈?(그 돼지'거름착' 해서 밭에 가서 풀 거 아닙니까?)

103003 #1 예, (예.)

103004 @ 밧듸 강 퍼그네, 거난 밧 갈고.(밭에 가서 퍼서, 그러니까 밭 갈고.)

103004 #1 밧듸 강 펑.(밭에 가서 퍼서.)

103004 #2 밧갈기 전에 여자덜이 이 ᄀᆞᆯ체 이렇게 조그만 거 ᄒᆞ여그네 그걸 뿌수멍 뿌려놓는거라, 밧듸에.(밭갈기 전에 여자들이 이 삼태기 이렇게 조그만 거 해서 그걸 빻으면서 뿌려놓는 것이다, 밭에.)

103004 @ 밧갈기 전의.(밭갈기 전에.)

103004 #1 밧갈기 전의 씨를 다 뿌려야주게, 그 걸름을.(밭갈기 전에 씨를 다 뿌려야지, 그 거름을.)

103004 #2 뿌려 놓으면 다 더프는 거지, 밧 가는 것이.(뿌려 놓으면 다 덮는 거지, 밭 가는 것이.)

103005 @ 거난 여자삼춘네는 걸름 뿌리고, 남자 삼춘덜은 저 밧 갈고.(그러니까 여자삼촌네는 거름 뿌리고, 남자 삼촌들은 저 밭 갈고.)

103005 #1 게난 걸름을 다 뿌려, 초불 걸름을 다 뿌려져그네 걸름을 이제 고량 놀 걸름을 좀 냉겨 나둬. 이 고량 보리 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민, 뿌리다그네 멧 군데 ᄒᆞᆫ 밧듸썩은 고량 걸름을 냉겨, 밧 갈멍 둥그렁 놧다그네 밧 다 갈아난 다음 고량 걸름 톡톡 튿아노멍.(그러니까 거름을 다 뿌려, 초벌 거름을 다 뿌려져서 거름을 이제 고랑 놓을 거름을 좀 남겨 나둬. 이 고랑 보리 하려고 하면, 뿌리다가 몇 군데 한 군데씩은 고랑 거름을 남겨, 밭 갈면서 둥그렇게 놨다가 밭 다 갈아난 다음 고랑 거름 톡톡 뜯어놓으면서.)

103005 @ 게난 옛날은 보면은 그추룩 걸름 삐여그네 그 밧 갈아그네 섬비[122]

122) '섬비'는 길쭉길쭉한 잎나무를 수없이 함께 엮어 부채 모양으로 만들고는 뿌린 씨를 묻고 밭이랑을 고르는 데 쓰는 농기구이다.

로 영 끄서그네 끗 ᄒᆞ여부는 경우도 잇곡, 그다음에 밧 갈아그네 고량에 그 ᄌᆞ베기 ᄀᆞ찌 저 돗걸름 톹아그네 영 어프는 경우도 잇지 안우꽈?(그러니까 옛날은 그처럼 거름 뿌려서 그 밭 갈아서 '섬비'로 이렇게 끌어서 끝 하여버리는 경우도 있고, 그 다음에 밭 갈아서 고랑에 그 수제비같이 저 돼지거름 뜯어서 이렇게 엎는 경우도 있지 안 합니까?)

103005 #1 게난 골보리[123]가 잇곡, 그냥 산파로 ᄒᆞ는 고랑 ᄒᆞ는 보리가 잇는디, 옛날에도 골보리는 갈 때 보면은.(그러니까 '골보리'가 있고, 그냥 산파로 하는 고랑 하는 보리가 있는데, 옛날에도 '골보리'는 갈 때 보면은.)

103005 #2 톹아놓곡.(뜯어놓고.)

103005 #1 아니 아니, 고량을 넙죽ᄒᆞ게시리 고량을 넙게 ᄒᆞ여그네 그렌 만이 뿌려. 만이 뿌려그네 그걸 영 이추룩 더픕니다, 이추룩. 이추룩 그냥 서로 ᄒᆞ영 영 더퍼그네 그건 가운디 읏게. 그추룩 ᄒᆞᆫ 보리가 잇어낫수다.(아니 아니, 고랑을 넓죽하게끔 고랑을 넓게 해서 그리론 많이 뿌려. 많이 뿌려서 그걸 이렇게 덮습니다, 이처럼. 이처럼 그냥 서로 해서 이렇게 덮어서 그건 가운데 있게. 그처럼 한 보리가 있었었습니다.)

103005 #2 건디 아까 섬비로 끗는 거 잇곡, 저 ᄌᆞ베기 모냥으로 톹아놩도 ᄒᆞᆫ덴 ᄒᆞ여신디, 그게 그 밧 그 땅 그 직 말ᄒᆞ민 건 밧이냐, 걸지 안ᄒᆞᆫ 밧이냐 그 차이거든. 건밧은 걸름 안 ᄒᆞ여그네 씨만 뿌령도 갈앗거든. 것ᄀᆞ라 쉡시전[124]이옌 해서. 쉡시전이옌 ᄒᆞᆫ 것은 걸름 안 ᄒᆞ영 씨 뿌려도 헤 먹는다. 그 밧이 워낙 밧 힘이 좋은 밧이니까, 좋은 밧이니까 ᄒᆞ고, 걸름 내여다 ᄒᆞ는 것은 밧이 힘이 없는 밧, 걸지 아니ᄒᆞᆫ 밧은 걸름을 안 ᄒᆞ민 보리를 못헤 먹어서.(그런데 아까 '섬비'로 끄는 거 있고, 저 수제비 모양으로 뜯어놔서도 한다고 했는데, 그게 그 밭 그 땅 그 즉 말하면 건 밭이냐, 걸지 안 한 밭이냐 그 차이거든. 것더러 '쉡시전'이라고 했어. '쉡시전'이라고 한 것은 거름 안 해서 씨 뿌려도 해 먹는다. 그 밭이 워낙 밭 힘이 좋은 밭이니까, 좋은 밭이니까 하고, 거름 내어다 하는 것은 밭이 힘이 없는 밭, 걸지 아니한 밭은 거름을 안 하면 보리를 못해 먹었어.)

103005 #1 게난 그 이추룩 씨 삐여그네 ᄒᆞ는 밧은 건 좋은 밧이고.(그러니까 그 이처럼 씨 뿌려서 하는 밭은 건 좋은 밭이고.)

103005 #2 섬비질 ᄒᆞ는 것은 보리씨를 묻어지게 ᄒᆞ기 위ᄒᆞ영, 그 섬비를 끗는 거난게, 게난 쉡시전이 잇곡, 이 걸름 ᄒᆞ여그네 박전이 잇는 거쥐.('섬비'질 하는 것은 보리씨를 묻어지게 하기 위하여, 그 '섬비'를 끄는 거니까, 그러니까 '쉡시전'이 있고, 이 거름해서 밭전이 있는 거지.)

103005 #1 이 알러레 저 법환[125], 강정[126] 쪽더레 저 츤ᄒᆞᆨ밧덜, 그런 밧덜은 쉡시전, 쉡시전 ᄒᆞ여그네 그때덜은 보리만.(이 아래로 저 '법환', '강정' 쪽으로 저 찰

123) '골보리'는 보리 파종법 중 조파(條播)의 다른 말이다.
124) '쉡시전'은 거름을 하지 않아도, 씨만 뿌려서 농사를 지을 수 있는 밭이다.
125) '법환'은 서귀포시 법환동이다.
126) '강정'은 서귀포시 강정동이다.

흙밭들 그런 밭들은 ‘쉡시전’, ‘쉡시전’ 해서 그때들은 보리만.)

103005 @ 게난 씨로만 뿌리는 것도 잇곡, 그 다음에.(그러니까 씨로만 뿌리는 것도 있고, 그 다음에.)

103005 #2 걸름에 허터그네, 쪄그네.(거름에 흩어서, 쪄서.)

103005 @ 그 다음에는 저 걸름 뿌려난 다음에 씨 뿌령 쉐로 가는 것도 싯곡.(그 다음에는 저 거름 뿌려난 다음에 씨 뿌려서 소로 가는 것도 있고.)

103005 #1 게난 보리 가는 게 뚜시 골보리엔 ᄒᆞ는 건 그냥 골보리엔 ᄒᆞᆫ 것은 기냥 고량에만 잇는 보리가 잇수다, 골보리. 고량에만 쫙 ᄒᆞ게시리 보리, 걸름이영 비료영 놔나그네.(그러니까 보리 가는 게 다시 ‘골보리’라고 하는 건 그냥 ‘골보리’라고 하는 것은 그냥 고랑에만 있는 보리가 있습니다, 골보리. 고랑에만 쫙 하게끔 보리, 거름하고 비료하고 놔서.)

103005 #2 웨냐면은 쉐로 밧 가는디 쭉ᄒᆞ게 고랑 나게끔 쭉 갈아노면은 그레만 튿아놔그네 그 섬비로 묻는 수가 잇어. 끄스민 흑 덮어져 ᄒᆞ는디.(왜냐 하면은 소로 밭 가는데 쭉하게 고랑 나게끔 쭉 갈아놓으면 그리만 뜯어놔서 ‘섬비’로 묻는 수가 있어. 끌면 흙 덮어져 하는데.)

103005 #1 아니, 옛날 옛날에 간 보난 골보리양, 넙죽ᄒᆞ게 골보리 이십디다.(아니, 옛날 옛날에 가서 보니까 ‘골보리’요, 넓죽하게 ‘골보리’ 있었습니다.)

103005 @ 게난 넙죽ᄒᆞᆫ 것도 잇곡, 그 다음에 그냥 보섭으로 갈아서 보섭 고랑에 ᄒᆞ는 것도 잇곡.(그러니까 넓죽한 것도 있고, 그 다음에 그냥 보습으로 갈아서 보습 고랑에 하는 것도 있고.)

103005 #1 경 ᄒᆞ는 것도 잇곡, 뚜시 경 안 ᄒᆞ여그네 막 그자 뿌려그네 갈면은 그냥 그영 ᄒᆞᆫ 보리도 싯곡, 보리 가는 것이 멧 가지라마씨. 쉡시에 보리씨만 삐여그네 가는 보리씨도 싯곡.(그렇게 하는 것도 있고, 다시 그렇게 안 해서 막 그저 뿌려서 갈면 그냥 그렇게 한 보리도 있고, 보리 가는 것이 몇 가지입니다. ‘쉡시전’에 보리씨만 뿌려서 가는 보리씨도 있고.)

103005 @ 게난 씨만 뿌리는 게 쉡시?(그러니까 씨만 뿌리는 게 ‘쉡시’?)

103005 #1 예, 쉡시. 건 쉡시. 건 쉡시전. 건 일토베기[127]. 좋은 밧.(예, ‘쉡시’. 건 ‘쉡시’. 건 ‘쉡시전’. 건 ‘일토베기’. 좋은 밭.)

103005 #2 일등 밧.(일등 밭.)

103006 @ 경ᄒᆞ고 보리 종류는 머가 잇수과?(그리고 보리 종류는 뭐가 있습니까?)

103006 #1 보리 종류도 하.(보리 종류도 많아.)

103006 @ 여자삼춘이 ᄀᆞ라봅서. 그 뭐 솔오리여.(여자삼촌이 말해보십시오. 그 뭐 쌀보리며.)

103006 #2 옛날 중요ᄒᆞᆫ 건 겉보리가 주장이랏주게.(옛날 중요한 건 겉보리가 주장이었지.)

127) ‘일토베기’는 가장 좋은 밭을 제보자가 사용한 말이다.

103006 #1 겉보리엔 흔 건 술오리 달므멍이라도 쫄랑쫄랑ᄒᆞ게.(겉보리라고 한 건 쌀보리 닮으면서라도 길쭉길쭉하게.)

103006 #2 고고리가 질어.(이삭이 길어.)

103006 #1 고고리가 질곡, 술오리 달므멍이라도 영 네 개로 부떠그네 고고리가 질곡, 저 이 쏘복에 보리알이 맥주보리추룩 쫄랑쫄랑 맥주보리 담지 안 ᄒᆞ영 쫄랑쫄랑ᄒᆞ연 여물이 경 엇어 뷉니다. 맥주보리는.(이삭이 길고, 쌀보리 닮으면서라도 이렇게 네 개로 붙어서 이삭이 길고, 저 이 속에 보리알이 맥주보리처럼 길쭉길쭉 맥주보리 닮지 안 해서 길쭉길쭉해서 여물이 그렇게 없어 보입니다.)

103006 #2 옛날 중요한 게 세 가지주, 세 가지.(옛날 중요한 게 세 가지지, 세 가지.)

103006 #1 술오리, 겉보리, 맥주보리.(쌀보리, 겉보리, 맥주보리.)

103006 @ 거 다른 거 없수과?(거 다른 거 없습니까?)

103006 #2 밀, 밀.(밀, 밀.)

103006 @ 건 다른 거고 보리ᄒᆞ고.(건 다른 거고 보리하고.)

103006 #2 보리는 그거 말안 없어.(보리는 그거 말아서 없어.)

103006 #1 보리는 맥주보리ᄒᆞ고, 겉보리ᄒᆞ고, 술오리. 예, 그거벢이 우린 모르쿠다. 뚠 거 신디 우린 몰라.(보리는 맥주보리하고, 겉보리하고, 쌀보리. 예, 그거밖에 우린 모르겠습니다. 다른 거 있는데 우린 몰라.)

103007 @ 보리밧 붋아낫지양.(보리밭 밟아었지예.)

103007 #1 예게, 보리밧 불르곡말곡. 보리가 예, 정월에 불릅니다.(예게, 보리밭 밟고말고. 보리가 예, 정월에 밟습니다.)

103007 @ 여긴 더 하영 불라야 홀 거 아니우꽈?(여긴 더 많이 밟아야 할 거 아닙니까?)

103007 #1 예 여기 인력 으성 실펑 아이 불르주, 불르젠만 ᄒᆞ민 여긴 더 하영 불라야 ᄒᆞ여.(예 여기 인력 없어서 싫어서 아니 밟지, 밟으려고만 하면 여긴 더 많이 밟아야 해.)

103007 @ 거 불를 때 어떵 불밤수과?(거 밟을 때 어떻게 밟고 있습니까?)

103007 #1 보리 포기마다 그냥 뎅기멍 불르지.(보리 포기마다 그냥 다니면서 밟지.)

103007 @ 사름이 붋아?(사람이 밟아?)

103007 #1 아니, 어떵 쉐로도 불립네까?(아니, 어떻게 소로도 밟습니까?)

103007 #2 쉐로도 붑는 디가 싯는디.(소로도 밟는 데가 있는데.)

103007 @ 보리 붑는 거 흔 번 말ᄒᆞ여봅서.(보리 밟는 거 한 번 말해보십시오.)

103007 #2 난 붋아보지 안 ᄒᆞ연.(난 밟아보지 안 해서.)

103007 #1 우리도 기냥 대강은 불라도, 경 일부러는 불라보지 경 흔엇이 안 ᄒᆞ여신디, 밧듸서 보리 불르는 거 보민 해변 사름덜도 불르는 거 보민 쭉 ᄒᆞ게덜 사그네 막 불르는 사름덜도 십디다게. 막 경 ᄒᆞ난 땅이 부꺼부는 따문에. 들러져부러

들러져부는 따문 땅이 문 고사그네 벌러져부는 따문에 땅을 불르는디, 어떤 딘 쉐도 물 ᄀᆞ뜬 것도 디려놩 불리고 홉니다 머. 물 ᄀᆞ뜬 것도 머 먹지 못ᄒᆞ게, 곡석 먹지 못ᄒᆞ게 ᄒᆞ여그네 디려놩 불리곡, 쉐덜도 들어강 불리고.(우리도 그냥 대강은 밟아도, 그렇게 일부러는 밟아보지 그렇게 별로 안 하였는데, 밭에서 보리 밟는 거 보면 쭉 하게들 서서 막 밟는 사람들도 있었습니다. 막 그렇게 하니까 땅이 부풀어버리는 때문에. 들러져버려 들러져버리는 때문 땅이 모두 '고사'[128]서 벌어져버리는 때문에 땅을 밟는데, 어떤 데는 소도 말 같은 것도 들어놔서 밟고 합니다, 뭐. 말 같은 것도 뭐 먹지 못하게, 곡식 먹지 못하게 해서 들어놔서 밟고, 소들도 들어가서 밟고.)

103007 #2 건디 보리밧 불린덴 말은 ᄒᆞ여도 육지 사름덜은 저 ᄀᆞᆫ는 거 들으민 뭐 보리밧 붑는 노래도 싯곡 ᄒᆞᆫ 디, 우리 제주도에선 노래 불르멍 보리 붑는 거 못 봐바서. 근디 노래 보리 붑는 노래가 잇다는 디.(그런데 보리밭 밟는다는 말은 하여도 육지 사람들은 저 말하는 거 들으면 뭐 보리밭 밟는 노래도 있고 한데, 우리 제주도에선 노래 부르면서 보리 밟는 거 못 봤어. 그런데 보리 밟는 노래가 있다는데.)

103007 @ 일ᄒᆞᆯ 때 노래 하영 부릅니다게.(일할 때 노래 많이 부릅니다.)

103007 #1 예게, 일ᄒᆞᆯ 때 하영 불르주게.(예게, 일할 때 많이 부르지.)

103007 #2 건디 검질 메멍은 여자어른덜 노래 불러.(그런데 김 매면서는 여자어른들 노래 불러.)

103007 #1 예게, 사데소리[129]게, 사데소리 부릅니다. 검질 맬 때는 사데소리. 물질ᄒᆞᆯ 때는 뚠 소리로.(예게, '사데소리'게 '사데소리' 부릅니다. 김 맬 때는 '사데소리'. 물질할 때는 다른 소리.)

103007 #2 앞 멍에랑 들어오곡, 뒷 멍에랑 저.(앞 멍에는 들어오고, 뒷 멍에는 저.)

103007 #1 나ᄒᆞ고 나가라.(나하고 나가라.)

103007 #2 나ᄒᆞ고 나가라 ᄒᆞ멍(웃음) 그런 검질 메멍은 노래를 불르는 걸.(나하고 나가라 하면서(웃음) 그런 김 매면서는 노래를 부르는 걸.)

103008 @ 보리밧듸 검질, 이젠 뭐 제초제해서 홉디다만은 보리밧 검질 멧 번 맴수과?(보리밭에 김, 이젠 뭐 제초제해서 합니다만은 보리밭 김 몇 번 매고 있습니까?)

103008 #1 보리밧 검질 두 번은 맵니다.(보리밭 김 두 번은 맵니다.)

103008 #2 두 번 매는 것고라 두불 맨덴 ᄒᆞ여.(두 번 매는 것더러 두벌 맨다고 해.)

103008 #1 두불 맨덴 ᄒᆞ주게, 두불.(두벌 맨다고 하지, 두벌.)

103008 #2 ᄒᆞᆫ 번 매는 것고라 초불, 두 번 매는 것고라 두불.(한 번 매는 것더

128) '고사'는 '서리가 몹시 내려, 지면(地面)에 얼어 엉킨 것.'이다.
129) '사데소리'를 '검질 매는 소리'라고 하며, 김 매면서 부르는 민요이다.

러 초벌, 두 번 매는 것더러 두벌.)

103008 #1 초불 매곡, 두불 매곡, 두불ᄁᆞ지 맵니다. 보리 검질.(초벌 매고, 두벌 매고, 두벌까지 맵니다. 보리 김.)

103008 @ 세불은 안 맵니까?(세벌은 안 맵니까?)

103008 #1 세불ᄁᆞ진 아니 가. 조 컴질은 세불 매는데, 조 컴질 ᄒᆞ고, 산딧 검질은 세불ᄁᆞ지 매는데, 보리 검질은 두불. 매당 버치민 ᄒᆞᆫ 불 매당 말곡.(세벌까진 아니 가. 조 김은 세벌 매는데, 조 김 하고, 밭벼 김은 세벌까지 매는데, 보리 김은 두벌. 매다가 버치면 한 벌 매다가 말고.)

103009 @ 보리밧듸 그 검질도 잇지 안우꽈? 그 어떤 검질들 잇수과?(보리밭에 그 김도 있지 않습니까? 그 어떤 김들 있습니까?)

103009 #1 최고 하영 나는 건 사사라검질[130]. 이 봄의 나는 검질 사사라검질.(최고 많이 나는 건 '사사라검질'. 이 봄에 나는 김 '사사라검질'.)

103009 @ 사사라검질?('사사라검질'?)

103009 #1 예, 사사라검질.(예, '사사라검질'.)

103009 #2 이게 저 옛날은 숙이 만이 나지 숙. 저 물릇이엔 ᄒᆞᆫ 게 잇어.(이게 저 옛날은 쑥이 많이 나지 쑥. 저 무릇이라고 한 게 있어.)

103009 #1 옛날엔 물릇. 옛날은 이제 물릇 씨 가불언 엇수다. 이젠.(옛날엔 무릇. 옛날은 이제 무릇 씨 가버려서 없습니다. 이젠.)

103009 #2 물릇 그거 막 숭년 들민 ᄉᆞᆯ망도 먹엇주게. ᄉᆞᆯ망 ᄒᆞ민 막 목 아프곡 ᄒᆞ여.(무릇 그거 아주 흉년 들면 삶아서도 먹었지. 삶아서 하면 아주 목 아프고 해.)

103009 #1 ᄲᅮᆯ리 이만썩 ᄒᆞᆫ 거.(뿌리 이만큼씩 한 거.)

103009 #2 근데 이제는 물릇도 어서졈서.(그런데 이제는 무릇도 없어지고 있어.)

103009 #1 보리 검질은 보통으로 옛날은 물릇, 숙, ᄃᆞ시 대우리.(보리 김은 보통으로 옛날은 무릇, 쑥, 다시 귀리.)

103009 @ 숙이 쏙이우꽈?(쑥이 쑥입니까?)

103009 #1 예, 속. 옛날은 속 검질이 주로 핫수다.(예, 쑥. 옛날은 쑥 김이 주로 많습니다.)

103009 #2 보리가 ᄒᆞᄉᆞᆯ 큰 다음에는 대우리.(보리가 조금 큰 다음에는 귀리.)

103009 #1 제초제도 근삼이[131]도 엇곡 ᄒᆞ난에, 그때는 속ᄒᆞ고 물릇, 대우리, 그것이 제일 하서 어떤 땐 드릇ᄂᆞ물.(제초제도 '근삼이'도 없고 하니까, 그때는 쑥하고 무릇, 귀리, 그것이 제일 많아서 어떤 땐 들나물.)

103009 #2 드릇ᄂᆞ물이엔 ᄒᆞᆫ 것도 옛날은 먹을 거 엇어노난 들어 캐당 먹어부니까 그것도 흔ᄒᆞ진 안 헤서.(들나물이라고 한 것도 옛날은 먹을 거 없으니까 계속 캐다가 먹어버리니까 그것도 흔하진 안 했어.)

103009 #1 제일 한 거 드릇ᄂᆞ물 속 물릇 그것이, 보리밧듸 제일 한 거 대우리.

130) '사사라검질'은 김 종류의 하나다.
131) '근삼이'는 제초제의 종류이다.

(제일 많은 거 들나물 속 무릇 그것이, 보리밭에 제일 많은 거 귀리.)

103009 #2 대우린 보리 ᄒᆞ쏠 크기 시작ᄒᆞ면은 나타난에.(귀린 보리 조금 크기 시작하면은 나타나니까.)

103009 #1 그것이 검질 중에 제일 나쁜 검질이주. 보리엔 제일 나쁜 검질.(그것이 김 중에 제일 나쁜 김이지. 보리엔 제일 나쁜 김.)

103010 @ 이제 보리 검질도 매고, 수확ᄒᆞ여야 뭘거아니우꽈? 보리 수확할 때 과정.(이제 보리 김도 매고, 수확해야 될 거 아닙니까? 보리 수확할 때 과정.)

103010 #2 호미 가졍 가그네 비엇주게.(낫 가져 가서 베었지.)

103010 #1 보리가 예 옛날은 양 보리 익어가면은 뱅뱅 둘렷주게, 혼 번에 문 익엉 비젠 ᄒᆞ민 자우라질 꺼난.(보리가 예 옛날은 예 보리 익어가면은 빙빙 두르지, 한 번에 모두 익어서 베려고 하면 갸울어질 것이니까.)

103010 @ 언제쯤 뒈민 보리가 익습니까?(언제쯤 되면 보리가 익습니까?)

103010 #1 ᄉᆞ오월초. 양력으로 오월초.(사오월초. 양력으로 오월초.)

103010 #2 야튼 웨냐ᄒᆞ면 옛날은 음력 주로 셋으니까 ᄉᆞ월초면은 선 보리 비엇지.(어떻든 왜냐 하면 옛날은 음력 주로 사용했으니까 사월초면은 덜 익은 보리 베었지.)

103010 #1 아이구 말도, ᄉᆞ월초에 무슨 보리를 빌 말이우꽈? 당초 아니우다.(아이고 말도, 사월초에 무슨 무슨 보리를 벨 말입니까? 당초 아닙니다.)

103010 #2 오월초 뒈야 뭘 건가?(오월초 돼야 될 건가?)

103010 #1 ᄉᆞ월말이민 혼 이십오일경 뒈면은 선 보리 비어당 먹을 때고.(사월이면 한 이십오일경 되면은 덜 익은 보리 베어다가 먹을 때고.)

103010 @ 망종 때 빕니다. 망종 때, 망종이 절기는 양력으로 ᄒᆞ는디, 6월 6일 현충일 근방, 여기서도 현충일 근방?(망종 때 뱁니다. 망종 때, 망종이 절기는 양력으로 하는데, 6월 6일 현충일 근방, 여기서도 현충일 근방?)

103010 #1 망종 때는 보지말아그네 비렌 햇수게. 망종만 넘으민 선 보리고, 익은 보리고.(망종 때는 보지 말아서 베라고 했습니다. 망종만 넘으면 선 보리고, 익은 보리고.)

103010 #2 그전의 선 보리 비어당 먹어서 양식 어선에.(그전에 덜 익은 보리 베어다가 먹어서 양식 없어서.)

103010 #1 게난에 선 보리 빌 때는 유월 육일 현충일날이라 ᄒᆞ민 오월 십오일만 뒈가민예, 양력으로 오월 십오일만 뒈가면은, 선 보리 비어당 먹엇수다. 선 보리는.(그러니까 덜 익은 보리 벨 때는 유월 육일 현충일날이라 하면 오월 십오일만 돼 가면, 양력으로 오월 십오일만 돼 가면, 덜 익은 보리 베어다가 먹었습니다. 덜 익은 보리는.)

103010 #2 덜 익을 때 비어당 먹으면 ᄉᆞᆺ 보리라 ᄒᆞ여.(덜 익을 때 베어다가 먹으면 선 보리라 해.)

103010 #1 노리롱만 ᄒᆞ여그네 그 보리가 고른가둬그네 ᄒᆞ쏠 쏠알맹이 생기젠만

ᄒᆞ여가면은 비어다그네, 그것을 여기선 웃드르선 문딱 소까이ᄒᆞ여난 어렵고 ᄒᆞ난에, 그 시절에는 비어다그네양 그것을 ᄒᆞ나ᄒᆞ나 고고리 ᄒᆞ나썩ᄒᆞ나썩 이만씩 조져, 조져그네 그것을 무꺼그네 불에 확확확확 ᄒᆞ민 ᄀᆞ시락만 확확 그시려뒁, 그시려뒈그네 그걸 이제 막 보벼 멍석에 놔그네. 막 ᄒᆞ민 보리알만 털어집니다게. 보리알만 털어져. 보리알이 그추룩 막 하영 ᄒᆞ여집니까, 그자 막상 햇자 ᄒᆞᆫ 말이주게. ᄒᆞᆫ 말, ᄒᆞᆫ 두 말.(노랑만 그 보리가 곯은가둬서 조금 쌀알맹이 생기려고만 해가면은 베어다가, 그것을 여기선 '웃드르'[132]선 모두 소개하니까 어렵고 하니까, 그 시절에는 베어다가 그것을 하나하나 이삭 하나씩하나씩 이만큼씩 쪽쪄, 쪽쪄서 그것을 묶어서 불에 확확확확 하면 까끄라기만 확확 그슬려둬서, 그슬려둬서 그걸 이제 막 문질러 멍석에 놔서. 막 하면 보리알만 털어집니다. 보리알만 떨어져. 보리알이 그처럼 아주 많이 하여집니까, 그저 막상 했자 한 말이지. 한 말, 한두 말.)

103010 #2 정상적인 보리알이 뒈지 아니ᄒᆞᆫ 때 헤당 먹는 거난게.(정상적인 보리알이 되지 아니할 때 해다가 먹는 거니까.)

103010 #1 그걸 그추룩 ᄒᆞ여다그네 어떤 사름은 확 ᄒᆞ게스리 솜는 사름도 십니다. 확 ᄒᆞ게스리 물 꿰와그네 확 ᄒᆞ게 둘르는 사름도 싯곡, 경 아니ᄒᆞᆫ 사름은 솟창에 놔그네 더운 솟창에 놔그네 막 젓으멍 보까, 보리를, 턴 보리를. 보까그네 ᄒᆞᆫ 번에 보끄지 못홉니다 머, 카부는 따문. ᄒᆞᆫ 번 보깡 식영, 그거 다 식으면은 또 ᄒᆞᆫ 번 솟듸 놩 또 보깡. 나도 경 헤봣수다게. 세 번ᄁᆞ지 보끄니까, 그것이 ᄀᆞ레에 갈 수 잇게끔 물릅디다. 나가 그걸 헤보난 알쥐.(그걸 그처럼 하여다가 확 하게 삶는 사람도 있습니다. 확 하게 물 끓여서 확 하게 두르는 사람도 있고, 그렇게 아니한 사람은 솥창에 놔서 막 저으면서 볶아, 보리를. 턴 보리를. 볶아서 한 번에 볶지 못합니다 뭐, 타버리는 때문. 한 번 볶아서 식어서, 그거 다 식으면 또 한 번 솥에 놔서 또 볶아. 나도 그렇게 해봤습니다. 세 번까지 볶으니까, 그것이 맷돌에 갈 수 있게끔 말랐습니다. 나가 그걸 해보니까 알지.)

103010 #2 그걸로 밥이나, 경 배ᄒᆞᆫ 뭣도 아니고 걸로 죽 쒄 먹엇주게.(그걸로 밥이나, 그렇게 배운 뭣도 아니고 걸로 죽 쒀서 먹었지.)

103010 #1 예게 죽이주게 죽. 거 ᄂᆞ물 놓곡 ᄒᆞ영 죽 쑤민예, 경 코소ᄒᆞ영 맛좁네다.(예게 죽이지 죽. 거 나물 놓고 해서 죽 쑤면, 그렇게 고소해서 맛 좋습니다.)

103010 @ 게난 보리를 수확ᄒᆞᆯ 때 빌 거 아니우꽈?(그러니까 보리를 수확할 때 벨 거 아닙니까?)

103010 #2 비어놩 ᄒᆞ쏠 물르민 강 무껑.(베어놔서 조금 마르면 가서 묶어.)

103010 #1 ᄒᆞᆫ 뭇썩 ᄒᆞᆫ 뭇썩 무껑.(한 뭇씩 한 뭇씩 묶어서.)

103010 #2 ᄒᆞᆫ 뭇씩 무껑, 것도 쉐에 시꺼온단 말이야, 질매 ᄒᆞ여그네, 질매ᄒᆞ영 시꺼오고, 또 쪼꼼 잇는 사름은 구루마로 강 시꺼오고, 구루마 없는 사름은 천상 지곡, 쉐에 지곡.(한 뭇씩 묶어서, 것도 소에 실어오다가 말이야, 길마 해서, 길마해서

132) '웃드르'는 '한라상이 있는 쪽 벽지(僻地) 근처의 들, 또는 그런 곳에서 이루어진 마을.'을 뜻한다.

실어오고, 또 조금 있는 사람은 마차로 가서 실어오고, 마차 없는 사람은 이왕 지고, 소에 지고.)

103010 #1 혼 짐썩 혼 짐썩 집의 져오곡, 집이 져당 마당에 막 나둬서 보리클로 홀탕.(한 짐씩 한 짐씩 집에 져오고, 집에 져다가 마당에 막 나둬서 보리기계로 홅아.)

103010 #2 시꺼당 놔둬그네 가레기 영 헤진 거 것에 홀트주게.(실어다가 놔둬서 가락 아렇게 해진 거 것에 홅지.)

103011 @ 가레기클?(가락기계?)

103011 #1 가레기클 잇어.(가락기계 있어.)

103011 #2 가레기클이옌 ᄒᆞ민 쒜로 동글락동글락ᄒᆞ게 박아 진 것고라 가레기클이옌 ᄒᆞ곡, 넙석혼 쒜로 만들아진 건 기냥 클이라 햇는디, 옛날 건 낭에 박앙 가레기클이이옌 혼 걸 만들엇거든.(가락기계라고 하면 쇠로 동글동글하게 박아 진 것더러 가락기계라 하고, 넓적한 쇠로 만들어진 건 그냥 기계라 했는데, 옛날 건 나무에 박아서 가락기계라고 한 걸 만들었거든.)

103011 @ 낭에 박앙?(나무에 박아서?)

103011 #2 낭에 쭉 박앙 만든 걸 가레기클이라고 해서.(나무에 쭉 박아서 만든 걸 가락기계라고 해서.)

103011 @ 쒜로 만든 건 보리클이고, 낭으로 뭰 건?(쇠로 만든 건 보리기계이고, 나무로 된 건?)

103011 #1 아니, 아니 낭더레 이만썩 쪼작쪼작ᄒᆞ게 낭더레 박아.(아니, 아니 나무에 이만큼씩 뾰족뾰족하게 나무에 박아.)

103011 #2 낭더레 박은 건 가레기클이고, 이 낭에 부착을, 낭에 에완져도 넙석혼 쒜로 쫙쫙 헤진 건 기냥 클.(나무에 박은 건 가락기계이고, 나무에 에워져도 넓적한 쇠로 쫙쫙 해진 건 그냥 기계.)

103011 #1 것고라 무신 클이옌 햇저마는 것고라.(것더러 무슨 기계라고 했다마는 것더러.)

103011 #2 그게 가레기클 난 다음에 난 거주게. 쪼끔 저 신식, 가레기클.(그게 가락기계 난 다음에 난 거지. 조금 저 신식. 가락기계.)

103011 #1 그건 불매대장 ᄒᆞ는 사름덜이 건 맨든 클이라. 그 클은 넙작혼 클 영영 ᄒᆞ여그네 맨든 클이고.(그건 풀무장이 하는 사람들이 건 만든 기계이다. 그 기계는 넓적한 기계 이렇게이렇게 해서 만든 기계이고.)

103011 #2 그건 기계에서 나와서, 기계에서. 어디 맨들아 나온거라, 넙삭혼 거 쫙쫙 헤진 거. 저 가래기클은 불매에서 맨 든거라. 하나하나 낭에 박은 거난게.(그건 기계에서 나와서, 기계에서. 어디 만들아 나온 거라, 넓적한 거 쫙쫙 해진 거. 저 가락기계는 풀무에서 만든 거라. 하나하나 나무에 박은 거니까.)

103011 #1 과짝 낭에 박아노면은 거기서 영영 보리를 홀탓주게.(곧게 나무에 박아놓으면 거기서 이렇게이렇게 보리를 홅지.)

103011 @ 보리 홀타그네 어떵 해수과?(보리 홅아서 어떻게 했습니까?)

103011 #2 홀탕 쉐로 불랑도 장만도 헤나곡, 이 저 메탁이옌 흔 거 셔나서.(홅아서 소로 밟아서도 장만도 해나고, 이 저 탈곡기라고 한 거 있었어.)

103011 #1 아이고, 메탁기 전읜 다 쉐로 불렷주게.(아이고, 탈곡기 전에 다 소로 밟았지.)

103011 #2 쉐로 불랑 도깨로 두드리곡.(소로 밟아서 도리깨로 두드리고.)

103011 #1 도깨 엇어그네, 어떤 할망은 막께로 두드리멍 장만ᄒᆞ고.(도리깨 없어서, 어떤 할머니는 방망이로 두드리면서 장만하고.)

103011 @ 쉐로 불령 장만도 ᄒᆞ고?(소로 밟아서 장만도 하고?)

103011 #1 쉐로 막 불리멍, 우리 시국 전의부떠 쉐로 불리멍 장만햇수다.(소로 막 밟으면서, 우리 시국 전에부터 소로 밟으면서 장만했습니다.)

103011 #2 도깨로 두두리멍 장만ᄒᆞ고.(도리깨로 두드리면서 장만하고.)

103011 #1 도깨로 맥주보리덜은 양 도깨로 두두립니다게, 도깨로.(도리깨로 맥주보리들은 예 도리깨로 두드립니다, 도리깨로.)

103011 #2 마깨, 마깨로도.(방망이, 망망이로도.)

103011 @ 덩드렁마께[133]로?('덩드렁마께'?)

103011 #1 예, 덩드렁마께로 막 장만ᄒᆞ곡, 덩드렁마께로도 두두리곡, 도깨로도 두두리곡, ᄒᆞ쏠 하영 ᄒᆞ는 집은 쉐로도 불려그네.(예, '덩드렁마께'로 막 장만하고, '덩드렁마께'로 두드리고, 도리깨로도 두드리고, 조금 많이 하는 집은 소로도 밟아서.)

103011 #2 멀체에 주로 그것이 많은 분량은 거의 쉐, 물로 불랑 장만햇주게.(원래에 주로 그것이 많은 분량은 거의 소, 말로 밟아서 장만했지.)

103011 @ 그다음에 매탁기로는 안 해봣수과?(그다음에 탈곡기로는 안 해봤습니까?)

103011 #2 매탁으로 흔 거는 조금 기계화됀니까, 매탁 온 지 후엔 홀타나그네, 그 기계로 올령 장만ᄒᆞ당.(매탁으로 하는 거는 조금 기계화되니까, 매탁 온 지 후에는 홅아서, (그 기계로 올려서 장만하다가.)

103011 @ 그 가와[134]에 영 올려그네.(그 '가와'에 이렇게 올려서.)

103011 #2 예, 올령 장만ᄒᆞ당 쪼꼼 더 발전됀난에 홀트지 안 ᄒᆞ영 막 바로, 그것이 최고 저 쪼꼼 발전뒌 때. 그냥 홀타나난 때는 그보단 전에. 게난 홀타낭 기계로 홀 때만도 조금 발전뒌 때고, 그냥 홀트지 안 ᄒᆞ영 막 바로 홀 때는 최고로 발전뒌 때.(예, 올려서 장만하다가 조금 더 발전되니까 홅지 안 해서 막 바로, 그것이 최고 저 조금 발전된 때. 그냥 홅아나니까 때는 그보단 전에. 그러니까 홅아나서 기계로 할 때만도 조금 발전된 때고, 그냥 홅지 안 해서 막 바로 할 때는 최고로 발전된 때.)

133) '덩드렁마께'는 짚이나 대 따위를 두드리는 방망이이다.
134) '가와'는 일본말로, 가죽으로 된 벨트를 뜻한다.

103011 #1 아이고, 홀타낭 기계로 우리가 홀타난에 기계로 올리난, 그건 완전 좋읍디다. 손으로 두두리다 장만ᄒᆞ단에.(아이고, 홅아나서 기계로 우리가 홅아나서 기계로 올리니까, 그건 완전 좋았습니다. 손으로 두드리며 장만하다가.)

103011 #2 그것ᄁᆞ장도 좋앗는디, 낭더레 촥촥ᄒᆞ난 더 좋앗주게.(그것까지도 좋았는데, 나무로 착착하니까 더 좋았지.)

103011 #1 막 것도 좋안ᄒᆞ단 베려보난 ᄒᆞ쏠 살아가난 낭 채 기자 확확 올리면은, 빔만 ᄒᆞ민 보리가 뒈는 거난.(아주 것도 좋아하다가 봐보니까 조금 살아가니까 나무 채 그저 확확 올리면, 벰만 하면 보리가 되는 거니까.)

103011 #2 이젠 또 더 셔가니까 무슨 콤바인이옌 ᄒᆞᆫ 거 와서 비지도 안 ᄒᆞ고 착착 비멍 장만뒈거든. 게난 홀탕 ᄒᆞᆯ 때쯤은 웨냐면 그거 보리홀타나면 풀도 저리 곡 허리도 아프곡.(이젠 더 있어가니까 무슨 콤바인이라고 한 거 와서 베지도 안 하고 착착 베면서 장만되거든.)

103011 #1 보리 홀틀 때는 장만 하영 ᄒᆞ는 사름덜은 이디 보리 홀트는 사름 싯곡, 클로 놓는 사름 싯곡, 제는 사름 싯곡, 이디 뒤에 빠는 사름 싯곡, 멧 사름 걸쳐야 ᄒᆞ여.(보리 홅을 때는 장만 많이 하는 사람들은 여기 보리 홅는 사람 있고, 기계로 놓는 사람 있고, 죄는 사람 있고, 여기 뒤에 빼는 사람 있고, 몇 사람 걸쳐야 해.)

103011 #2 근디 그것이 저 스무 믓씩, ᄒᆞᆫ 바리라 햇거든.(그런데 그것이 저 스무 뭇씩 한 ‘바리’라고 했거든.)

103011 @ 멧 믓이? 스무 믓?(몇 뭇이? 스무 뭇?)

103011 #1 쓰무 믓.(스무 뭇.)

103011 @ 것도 지역마다 틀리지 안 ᄒᆞᆸ니까? 여기서는 ᄒᆞᆫ 바리가 스무 믓.(것도 지역마다 틀리지 안 합니까? 여기서는 한 ‘바리’가 스무 뭇.)

103011 #1 예.(예.)

103011 @ 보리는 스무 믓.(보리는 스무 뭇.)

103011 #1 촐은 마은 믓.(꼴은 마흔 뭇.)

103011 @ 촐은 마은 믓.(꼴은 마흔 뭇.)

103011 #1 새는 열두 믓.(띠는 열두 뭇.)

103011 @ 새는 열두 믓. 그 조는?(띠는 열두 뭇. 그 조는?)

103011 #1 조는 여섯 믓. 여섯 믓썩 ᄒᆞᆫ 바리 뭴 거우다. 조는 여섯 뭇. 여섯 뭇씩 한 바리 될 것입니다.)

103011 @ 게난 세 믓씩?(그러니까 세 뭇씩?)

103011 #1 예, 세 믓씩.(예, 세 뭇씩.)

103011 @ 양옆에 질매ᄒᆞ민 여섯 믓.(양옆에 길마하면 여섯 뭇.)

103011 #1 예, 세 믓씩.(예, 세 뭇씩.)

103012 @ 보리쏠 멩글젠 ᄒᆞ민 어떵 멩글앗수광?(보리쌀 만들려고 하면 어떻게 만들었습니까?)

103012 #1 옛날에 보리쏠 멩글젠 ᄒᆞ민 보리를 물 컷어.(옛날에 보리쌀 만들려고 하면 보리를 물에 담가 두었어.)

103012 @ 보리태작ᄒᆞᆫ 거 물 컹.(보리타작한 거 물에 담가 두어서.)

103012 #1 태작ᄒᆞᆫ 걸 물 커. 태작ᄒᆞᆫ 걸 물 커그네. 옛날은 남방에 ᄀᆞ뜬 디, 저 남방에가 아니고 ᄆᆞᆯᄀᆞ래, ᄆᆞᆯ방애 찍어낫수다게.(타작한 걸 물에 담가 두어. 타작한 걸 물에 담가 두어서. 옛날은 절구 같은 데, 절구가 아니고 연자매, 연자매에 찍었었습니다.)

103012 #2 물 컷당 물올르민 그걸 꺼내영 ᄒᆞ민 물이 빠지거든.(물 담가 두었다가 물오르면 그걸 꺼내어서 하면 물이 빠지거든.)

103012 @ 게난 물방애 강 그걸 맨들아마씸?(그러니까 연자매 가서 그걸 만듦니까?)

103012 #1 예.(예.)

103012 @ ᄆᆞᆯ방애 돌리멍?(연자매 돌리면서?)

103012 #1 예, 우리 두린 때는예 ᄆᆞᆯ방애에서 졋수다.(예, 우리 어릴 때는 연자매에서 졌습니다.)

103012 #2 ᄆᆞᆯ로도 방애 배왕 ᄒᆞ곡, 쉐도.(말로도 방에 배워서 하고, 소도.)

103012 @ 게민 보리쏠이 까져불 거 아닌가마씸?(그러면 보리쌀이 깨져버릴 거 아닙니까?)

103012 #1 껍데기만 까져. 껍데기만 ᄁᆞ지게끔 물을 쪼끔 우찌우민, 너무 우찌우지 말앙, 조금만 껍데기만 ᄁᆞ지게끔 물 우찌와그네예 ᄆᆞᆯ방애 가그네, 그걸 ᄒᆞ민양 어느 정도 ᄒᆞ여지민 안 ᄒᆞ여그네 이젠 어느 정도 다 까졋구나 ᄒᆞ면은 이젠 아이 졍, 아이졍 집의 오랑 그걸 널엉 ᄆᆞᆯ리와, ᄆᆞᆯ리와사 젖어부니까 쵈 나가지 못ᄒᆞ주게. 게난에 ᄆᆞᆯ리와나사 ᄆᆞᆯ리와나그네 푸는체로 막 퍼. 퍼나그네 체는 체대로 가고, 쏠은 쏠대로 오게 ᄒᆞ면은 그추룩 ᄒᆞ면은 잘 젖으지 아이주게. 잘 젖으지 안으면은 그걸 ᄯᅳ시 바싹 ᄆᆞᆯ리와, ᄆᆞᆯ리와그네 그걸 또 방애에 놔그네 두불을 까까, 두불을 져, 두불. 보리쏠 까까온 거 두불 져. 두불 져그네, 두불 젼 온 보리쏠은 맛이 좋곡 초불만 ᄒᆞᆫ 보리쏠은 입이 꺼끌락거끌락ᄒᆞ곡. 경 ᄒᆞ연 두불 졍, 두불 져그네 ᄆᆞᆫ딱 다 골려놔그네 그걸 ᄀᆞ래에 ᄀᆞᆯ아.(껍데기만 깨져. 껍데기만 깨지게끔 물을 조금 적시면, 너무 적시지 말아서, 조금만 껍데기만 깨지게끔 물 적셔서 연자매 가서, 그걸 하면 어느 정도 하여지면 안 해서 어느 정도 다 깨졌구나 하면은 이젠 아니 져서, 아니 져서 집에 와서 그걸 널어 말려서, 말려야 젖어버리니까 결 나가지 못하지. 그러니까 말려나야 말려나서 키로 막 퍼. 퍼서 겨는 겨대로 가고, 쌀은 쌀대로 오게 하면은 그처럼 하면은 잘 젖지 않으지. 잘 젖지 않으면은 그걸 다시 바싹 말려서, 말려서 그걸 또 방에에 놔서 두벌을 깎아, 두벌을 져, 두벌. 보리 깎아온 거 두벌 져. 두벌 져서, 두벌 져서 온 보리쌀은 맛이 좋고, 초벌만 한 보리쌀은 입이 까글까글하고. 그렇게 해서 두벌 져서, 두벌 져서 모두 다 골라놔서 그걸 맷돌에 갈아.)

103012 #2 게난 저게 많은 저 양식을 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 ᄆᆞᆯ방애 강 쏠을 맨들곡, 그때그

때 즉은 건 ᄀᆞ래에 거피ᄒᆞ여.(그러니까 저게 많은 저 양식을 하려고 하면 연자매 가서 쌀을 만들고, 그때그때 적은 건 맷돌에 거피해.)

103012 @ ᄀᆞ루에?(맷돌에?)

103012 #2 예. ᄀᆞ래, ᄀᆞ래, ᄀᆞ래에 ᄒᆞ여그네 급ᄒᆞ민 죽도 헤 먹곡, 보리범벅이라는 범벅도 헤 먹곡.(예. 맷돌, 맷돌, 맷돌에 해서 급하면 죽도 해 먹고, 보리범벅이라는 범벅도 해 먹고.)

103012 #1 근디양 한 것도양 ᄆᆞᆯ방에 져 온 것덜양 ᄆᆞᆫ딱 집의서 큰 덕석 ᄒᆞ여그네 막 큰 ᄀᆞ래에 검핍니다. 보리쏠을 검펴서. 검펴그네 홁은 보리쏠, 줌진 보리쏠 ᄯᅳ시 그디 헤가민 ᄀᆞ루도 나오곡 ᄒᆞᆸ주게.(그런데 한 것도 연자매 져 온 것들 모두 집에서 큰 덕석 해서 아주 큰 맷돌에 거피합니다. 보리쌀을 거피어서. 거피해서 굵은 보리쌀, 가는 보리쌀 다시 거기 해가면 가루도 나오고 합니다.)

103012 #2 멧 가지 나오주게.(몇 가지 나오지게.)

103012 #1 멧 가지로 나오면은 홁은 보리쏠은 좋은 보리쏠로 해그네 거세기 헤 먹곡, 줌진 보리쏠은 ᄒᆞ쏠 식귀덜이나 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ영 먹곡, ᄀᆞ루덜은 그자 간식이라도 무신거 영 ᄒᆞ여그네 범벅이라도 ᄒᆞ영 먹곡, 영 헤나서.(몇 가지로 나오면 굵은 보리쌀은 좋은 보리쌀로 해서 거시기 해 먹고, 가는 보리쌀은 조금 식구들이나 해서 이렇게 해서 먹고, 가루들은 그저 간식이라도 무엇 이렇게 해서 범벅이라도 해서 먹고, 이렇게 했었어.)

103012 #2 게난 ᄀᆞ루 범벅도 는젱이범벅, 진ᄀᆞ루범벅 두 가지라게. 는젱이범벅이 나쁜 ᄀᆞ루라게.(그러니까 가루 범벅도 나깨범벅, 진가루범벅 두 가지다. 나깨범벅이 나쁜 가루다.)

103012 @ ᄀᆞ래로도?(맷돌로도?)

103012 #1 예, ᄀᆞ래로 ᄒᆞᆸ니다게.(예, 맷돌로 합니다.)

103012 @ 그 다음에 연자매 것도 해낫수과?(그 다음에 연자매 것도 했었습니까?)

103012 #1 남방앤디, 보리는 초불은 못 져. 보리는 초불은 못 져. 두불 보리는 초불 저디 강 ᄒᆞ여난 거, 두불은 남방에라도 ᄒᆞ여그네 두불은 남방에 져그네 잘 져지민 ᄀᆞ래에 ᄒᆞ여튼 ᄀᆞ래에 골아.(절구인데, 보리는 초벌은 못 져. 두벌 보리는 초벌 저기 가서 해난 거, 두벌은 절구라도 해서 두벌은 연자매 져서 잘 져지면 맷돌에 하여튼 맷돌에 갈아.)

103012 #2 ᄀᆞ래엔 초불이건 머이건 족족ᄒᆞᆫ 거세긴 헤 먹엇거든.(맷돌에 초벌이건 뭐이건 작작한 거시긴 해 먹었거든.)

103012 @ ᄆᆞᆯ방에서도 ᄒᆞ고, 남방에, 그 다음에 ᄀᆞ래.(연자매에서도 하고, 절구, 그 다음에 맷돌.)

103012 #1 경 ᄒᆞ여서 ᄀᆞ래에ᄁᆞ지 ᄀᆞᆯ아사 먹는 거 입더레.(웃음) (그렇게 해서 맷돌에까지 갈아야 먹는 거 입에.) (웃음)

103013 @ 그 다음에양 보리쏠 가져그네 말하쿠다마는 보리쏠 가져그네 무신거

만들어 먹엇수과?(그 다음에 보리쌀 가져서 말하겠습니다마는 보리쌀 가져서 무엇 만들어 먹었습니까?)

103013 #1 보리쏠로?(보리쌀로?)

103013 #2 보리쏠 맨들멍 ᄀᆞ래에 헤나민, ᄀᆞ루 젤 나쁜 거 는젱이범벅, 젤 껄끄러운 ᄀᆞ루 그게 는젱이범벅, 그 다음 진 ᄀᆞ루범벅.(보리쌀 만들면서 맷돌로 해나면, 가루 젤 나쁜 거 자깨범벅, 젤 껄끄러운 가루 그게 자깨범벅, 그 다음 진가루범벅.)

103013 #1 그건 모멀로 ᄒᆞ는 거.(그건 메밀로 하는 거.)

103013 #2 아니, 보리범벅도 헤 먹엇수게. 경ᄒᆞ난 그 ᄀᆞ루로 일부로 보리떡을 만들어 먹젠 ᄒᆞᆫ 거 아니라, 그 쏠 맨들단 ᄀᆞ래에 ᄒᆞ단 ᄀᆞᆯ멍 쏠로 떡을 맨들안 보니까, ᄀᆞ루범벅이여, 보리떡이여 영 햇거든게. 그 양식 어실 때 보리떡 맨들아 먹젠은 일부러 안 햇거든.(아니, 보리범벅도 해 먹었습니다. 그러니까 그 가루로 일부러 보리떡을 먹으려고 한 거 아니라, 그 쌀 만들다가 맷돌에 하다가 갈면서 쌀로 떡을 만들어 보니까, 가루범벅하고, 보리떡하고 이렇게 했거든. 그 양식 없을 때 보리떡 만들어 먹으려고 일부러 안 했거든.)

103013 @ 게난 젤 좋은 것이 보리쏠.(그러니까 젤 좋은 것이 보리쌀.)

103013 #2 예.(예.)

103013 @ 그 다음?(그 다음?)

103013 #2 그 다음 진ᄀᆞ루.(그 다음 진가루.)

103013 #1 아니 줌쏠.(아니 잘게 간 쌀.)

103013 @ 줌쏠 그다음에?(잘게 간 쌀 다음에?)

103013 #2 진ᄀᆞ루에 잇는 건 제일 좋은 거라.(진가루에 있는 건 제일 좋은 거라.)

103013 @ 나쁜 ᄀᆞ루는 머라?(나쁜 가루는 뭐라?)

103013 #2 는젱이, 는젱이 ᄀᆞ루.(자깨, 자깨 가루.)

103013 @ 좋은 ᄀᆞ루가 진ᄀᆞ루, 그 다음에 나쁜 ᄀᆞ루가 는젱이, 경ᄒᆞ민 좋은 쏠로는 밥 행 먹곡, 거 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(좋은 가루가 진가루,그 다음에 나쁜 가루가 자깨, 그러면 좋은 쌀로는 밥 해서 먹고, 거 한 번 말해보십시오.)

103013 #1 좋은 쏠로는 일이라도 빌엉 ᄒᆞᆯ 때, 일이라도 누게 놉 빌엉 일을 ᄒᆞᆯ 때, 어디 특별ᄒᆞ게시리 밥 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ곡, 이녁이 ᄒᆞ쏠 맛좋게 먹곡 싶을 때는 홁은 보리쏠로 헨에 ᄒᆞ곡, 경 안 ᄒᆞ여그네 보통으로 밥은 줌쏠밥, 감자라도 썰어놓곡, 지슬이라도 그레 놓곡 ᄒᆞ여그네. 줌쏠밥은 맛엇어.(웃음) 경 행 먹곡, 보리 ᄀᆞ루로는 감저 ᄒᆞ여그네 술마그네 그냥 보리 ᄀᆞ루 놩 보리 ᄀᆞ루 범벅을 ᄒᆞ나, 지슬 술마그네 ᄒᆞ여그네 보리 ᄀᆞ루 범벅을 ᄒᆞ나, 뚜시 경 ᄒᆞ곡, 또 ᄌᆞ베기도 헤먹곡, 경 햇주게.(좋은 쌀로는 일이라도 빌어서 할 때, 일이라도 누게 놉 빌어서 일을 할 때, 어디 특별하게끔 밥 하려고 하고, 이녁이 조금 맛좋게 먹고 싶을 때는 굵은 보리쌀로 해서 하고, 그렇게 안 해서 보통으로 밥은 잘게 간 쌀밥, 고구마라도 썰어놓고, 감자라도 그리로 놓고 해서. 갈게 간 쌀밥은 맛없어.(웃음) 그렇게 해서 먹고, 보리 가루로는

고구마해서 삶아서 그냥 보리 가루 놔서 보리 가루 범벅을 하나, 감자 삶아서 해서 보리 가루 범벅을 하나, 다시 그렇게 하고, 또 수제비도 해먹고, 그렇게 했지.)

103013 @ 나쁜 는젱이로는?(나쁜 자깨로는?)

103013 #1 게매, 걸로 ᄌᆞ베기도 헤먹곡.(그러게, 걸로 수제비도 해먹고.)

103013 #2 는젱이 ᄌᆞ배기옌도 ᄒᆞ고, 는젱이 범벅이옌도 ᄒᆞ곡.(자깨 수제비라고도 하고, 자깨 범벅이라고도 하고.)

103013 @ 도새기는 안 줫수과?(돼지는 안 줬습니까?)

103013 #1 도새기는 체, 도새기는 보리 까까난 우의 체, 보리 체, 껍데기.(돼지는 체, 돼지는 보리 깎아난 위의 겨, 보리 겨, 껍데기.)

103013 #2 보리 껍데기 ᄒᆞ곡, 사름 똥 싼 거나 도새기 줫주게. 어느 저를에 쏠, 도새기 줄 게 어디 셔, 사름 먹을 것도 어신디.(보리 껍데기 하고, 사람 똥 싼 거나 돼지 줬지. 어느 겨를에 쌀, 돼지 줄 게 어디 있어, 사람 먹을 것도 없는데.)

103013 @ 게역은?(미숫가루는?)

103013 #1 맥주보리 보까.(맥주보리 볶아서.)

103013 @ 맥주보리로? 맥주보리가 겉보리 아니우꽈?(맥주보리로? 맥주보리가 겉보리 아닙니까?)

103013 #1 겉보리ᄒᆞ고 맥주보리가 틀려. 겉보리는 보리 중에도 아주 나쁜 보리. 맥주보리는 좋은 거, 겉보리는 나쁜 거.(겉보리하고 맥주보리가 틀려. 겉보리는 보리 중에도 아주 나쁜 보리. 맥주보리는 좋은 거, 겉보리는 나쁜 거.)

103013 @ 게난 게역 만들 때는 맥주보리로?(그러니까 미숫가루 만들 때는 맥주보리로?

103013 #1 맥주보리로 이딘 맥주보리로 햇수다게. 해변더렌 솔오리 고단이난에 솔오리로 햇주만은.(맥주보리로 여긴 맥주보리로 했습니다. 해변에는 쌀보리 고장이니까 쌀보리로 했지만은.)

103013 #2 솔오리 이신 사름은 솔오리로 게역 헤 먹엇고, 솔오리 어신 부락은 맥주보리로.(쌀보리 있는 사람은 쌀보리로 미숫가루 해 먹었고, 쌀보리 없는 부락은 맥주보리로.)

103013 #1 맥주보리 ᄒᆞ여그네 맥주보리 솟창에서 보깡 ᄀᆞ래에 골앙 소곰이 ᄒᆞ쏠 놔그네 그냥 물 탕 먹엇주. 설탕 놓곡, 하간 거 놘 먹엇수과? 그때엔.(맥주보리 해서 맥주보리 솥창에서 볶아서 맷돌에 갈아서 소금 조금 놔서 물 타서 먹었지. 설탕 놓고 여러 가지 놔서 먹었습니까? 그때에는.)

103013 #2 게난 이 방애공장 난 땐 기계가 문짝ᄒᆞ게 ᄀᆞ루 만들어단 먹엇주만은 이 주로 이용한 게 ᄀᆞ래주게, ᄀᆞ래.(그러니까 이 방에 공장 난 땐 기계가 모두 가루 만들어다가 먹었지만은 이 주로 이용한 게 맷돌이지, 맷돌.)

103013 #1 ᄀᆞ래에 ᄀᆞᆯ아, 그추룩 꺼끌거끌거끌ᄒᆞᆫ ᄀᆞ래에 ᄀᆞᆫ ᄀᆞ루도 어느 저를에 맛만 좋아그네 여름에는 두어 수까락 그 ᄀᆞ루 놔그네 물 타그네 밧듸 갈 때 먹어도 좋앙 햇수다.(맷돌에 갈아서, 그처럼 꺼끌꺼끌한 맷돌에 간 가루도 어느 겨를에 맛

만 좋아서 여름에는 두어 숟가락 그 가루 놔서 물 타서 밭에 갈 때 먹어도 좋아서 했습니다.)

103013 #2 보리로 만드는 게 만ᄒᆞ엿주.(보리로 만드는 게 많았지.)

103014 @ 보리체로는 뭘로 활용햇수과?(보리겨로는 무엇으로 활용했습니까?)

103014 #1 보리체는 주로 도새기 것이우다게. 주로 도새기 것. 쉐도 못 줜 도새기. 집집마다 도새기 ᄒᆞ나두 갠 질루왓주게. 도새기 안 질루민 뒤처리가 문제니까. 사름 뒷처리가 편안해.(보리겨는 주로 돼지 먹이입니다. 주로 돼지 먹이. 소도 못 줘서 돼지. 집집마다 돼지 한두 갠 길러왔지. 돼지 안 기르면 뒤처리가 문제니까. 사람 뒤처리가 편안해.)

103014 #2 거 도새기 없으민 통지에 냄새낭 어떵 살아.(거 돼지 없으면 돼지우리에 냄새나서 어떻게 살아.)

103014 #1 게난 도새기가 잇어야만 ᄒᆞ난에, ᄒᆞᆫ 집의 ᄒᆞ나 아니민 두 개 경 아니민 평균으로 ᄒᆞ나는 다 잇어서. 게난 보리껍데기는 도새기 것.(그러니까 돼지가 있어야만 하니까, 한 집에 하나 아니면 두 개 그렇게 아니면 평균으로 하나는 다 있었어.)

103014 @ 보리낭으로는.(보리짚으로는.)

103014 #1 보리낭으로는 땔감.(보리짚으로는 땔감.)

103014 #2 걸름으로도 ᄒᆞ곡, 땔감도 ᄒᆞ곡.(거름으로도 하고, 땔감도 하고.)

103014 #1 저 그걸 헤 주로 밥헤 먹엇수다게. 밥도 ᄒᆞ영 먹곡, 정지에 끌곡. 정지에도 끌곡, 마당에도 놩예 날레 널젠 ᄒᆞ면은 보리낭, 게난 보리낭을 막 애껴 썻수다. 애껴 써서.(저 그걸 해 밥해 먹었습니다. 정지에 깔고, 부엌에도 깔고, 마당에도 놔서 '날레'[135] 널려고 하면은 보리짚, 그러니까 보리짚을 아주 아껴 썼습니다. 아껴 썼어.)

103014 #2 귀ᄒᆞᆫ 걸로 썻주.(귀한 걸로 썼지.)

103014 #1 눌엉 놧다그네 보리 홀타난 거 눌엉 놧다그네, 거세기 지들커 엇은 땐 것도 ᄒᆞ쏠 빠당 때곡. 정지에도 끌곡, 마당에도 끌곡.(쌓아서 놨다가 보리 홅아난 거 쌓아서 놨다가, 거시기 땔감 없을 땐 것도 조금 빼다가 때고, 부엌에도 깔고, 마당에도 깔고.)

103014 #2 보리낭 많은 집은 저 집 부ᄌᆞ옌 ᄒᆞ곡, 보리낭 어신 집은 저디 가난ᄒᆞᆫ 집이옌.(보리짚 많은 집은 저 집 부자라고 하고, 보리짚 없는 집은 저기 가난한 집이라고.)

103014 @ 눌봉 햇구나예.(가리보고 했구나예.)

103014 #2 행ᄉᆞᄒᆞ는 사름은 금년에 헤난 보리낭 눌엇다그네, 새보리낭 헤오민 그 우테 눌엇거든. 그 양을 크게 보이게. 경 ᄒᆞ니까 보리낭 만이 눌어잇는 집은 부ᄌᆞ칩이다. 경 해놧주게.(행사하는 사람은 금년에 해난 보리짚 쌓았다가, 새보리짚 해오면 그 위에 쌓았거든. 그 양을 크게 보이게. 그렇게 하니까 보리짚 많이 쌓여있

135) '날레'는 '곡식을 볕에 쐬기 위하여 멍석에 널어 놓은 것.'을 뜻한다.

는 집은 부잣집이다. 그렇게 해났지.)

103014 @ 촐덜도 겅 해나지 안 햇수과?(꼴들도 그렇게 해나지 안 했습니까?)

103014 #2 예, 촐은 눌면은 들어 빼영 쉐 멕여부니깐 금방 엇어지지만은 보리낭은 요놈의 거는 오래 가거든.(예, 꼴은 쌓으면 계속 빼어서 소 먹여버리니까 금방 없어지지만 보리짚은 요놈의 거는 오래 가거든.)

103014 @ 게면 보리낭으로 밥 헤 먹어난 다음에는 불치 이실 거 아니우꽈, 불치, 불치는 뭘로 썻우과?(그러면 보리짚으로 밥 해 먹어난 다음에는 불티 있을 거 아닙니까, 불티, 불티는 무엇으로 썼습니까?)

103014 #1 불치는 밧듸 걸름이지.(불티는 밭에 거름이지.)

103014 #2 저 불체로 ᄒᆞ는 게 이른 봄 나면은 지슬, 감자옌 ᄒᆞᆫ 게 지슬이주게. 그거 놓젠 ᄒᆞ면은 쫙 끌앙 고량에 불체를 쫙 흐터놩 씨를 놩 더프면은 그 지슬 잘 ᄃᆞᆯ렁 헤먹곡, 불체라도 안 놓면은 지슬 ᄃᆞᆯ리지 안 ᄒᆞ여. 경 오줌 싸도 그레 강 쭉 비우곡.(저 불티로 하는 게 이른 봄 나면은 감자, 감자라고 한 게 '지슬'이지게. 그거 놓으려고 하면은 쫙 깔아서 고랑에 불티를 쫙 흩어놔서 씨를 놔서 덮으면 그 감자 잘 달려서 해먹고, 불티라도 안 놓으면 감자 달리지 안 해. 그렇게 오줌 싸도 그리로 가서 쭉 비우고,)

103014 #1 게난 우리가 밤에 오광을 해그네, 옛날 사름덜은 밤에 오광을 해그네 바깟더레 눕질 안 ᄒᆞ여. 딱 오줌 싸 오광에. 오광에 오줌 싸민 ᄒᆞᆫ 단지 뒈주게 아침은. 아침은 식귀 한 땐 ᄒᆞᆫ 단지 뒈면은 양 그거 불체에 강 다 비웁니다, 불체에 영 봐그네. 불체레 오줌 싼 것을 불체에 ᄆᆞᆫ딱 제려, 게민 불체가 그추룩 겁니다.(그러니까 우리가 밤에 요강을 해서, 옛날 사람들은 밤에 요강을 해서 바깥에 눕질 안 해. 딱 오줌 싸 요강에. 요강에 오줌 싸면 한 단지 되지 아침은. 아침은 식구 많은 땐 한 단지 되면 예 그거 불티에 가서 비웁니다. 불티에 이렇게 봐서 불티로 오줌 싼 것을 불티에 모두 저려, 그러면 불티가 그처럼 겁니다.)

103014 @ 옛날 도통에 자릿도새기 나민 물 골른 도통에는 보리낭 던져줘야.(옛날 돼지우리에 새끼돼지를 나면 물 곯은 돼지우리에는 보리짚을 던져줘야.)

103014 #2 어린 도새기를 자릿도새기라 ᄒᆞ는디 자릿도새길 뭐 ᄒᆞ젠도 던져줫주만은 걸름 맨들젠도 보리낭을 막 던져낫주게.(어린 돼지를 '자릿도새기'라고 하는데, 새끼돼지를 뭐 하려고도 던져줬지만은, 거름 만들려고도 보리짚을 막 던져났지.)

103014 #1 보리낭도 걸름ᄒᆞ젠.(보리짚도 거름하려고.)

103014 #2 걸름도 막 욕심 부령 부ᄌᆞ칩이옌 ᄒᆞ면은 백 바리, 이백 바리 햇거든. 망탱이에 걸름착에 담아그네 쉐 ᄒᆞ나에 싯그는 게 ᄒᆞᆫ 바리거든. 저 걸름착 두 개에 ᄒᆞᆫ 바리니까, 백 바리옌 ᄒᆞ면은 이게 이백 개 ᄒᆞ여야 백 바리라. 게난 부재칩은 걸름도 백 바리, 이백 바리 햇거든.(거름도 아주 욕심 부려서 부잣집이라고 하면은 백 '바리', 이백 '바리' 했거든. '거름착'에 담아서 소 하나에 싣는 게 한 '바리'거든. 저 '거름착' 두 개에 한 '바리'니까, 백 '바리'라고 하면은 이게 이백 개 하여야 백 '바리'다. 그러니까 부잣집은 거름도 백 '바리', 이백 '바리' 했거든.)

103014 @ 저 고시락, 고시락으로는 뭘 햇수과?(저 까끄라기, 까끄라기로는 뭘 했습니까?)

103014 #2 고시락은 주로 캐와.(까끄라기는 주로 태워.)

103014 #1 고시락은 예 고시락도 헤가지고 굴목도 짇곡, 고시락도 캐와그네 불체 걸름도 ᄒᆞ곡, 고시락도 내불지 안 ᄒᆞ영 다 씁니다. 어신 땐 쉐똥 주서오지 못 ᄒᆞ영 고시락으로 막 불 뗍니다. 고시락으로 굴목도 때곡, 게민 오래가지는 안 ᄒᆞ여도 고시락으로 굴목 때그네 카 가민 와그네 덧담곡, 덧담곡, 두 번 담는 것고라 덧담음이옌 ᄒᆞ여. 덧담곡, 덧담곡 ᄒᆞ멍 고시락으로 굴목도 짇곡, 또 도새기 통지 ᄀᆞ뜬 디도 질면은 그런 디도 끍아주곡.(까끄라기는 예 까끄라기도 해서 '굴묵'도 때고, 까끄라기도 태워서 불티 거름도 하고, 까끄라기도 내버리지 안 해서 다 씁니다. 없을 땐 소똥도 주워오지 못해서 까끄라기로 막 불 뗍니다. 그러면 오래가지는 안 해도 까끄라기로 '굴묵' 때서 태워 가면 와서 두 번 담고, 두 번 담고, 두 번 담는 것더러 '덧담음'이라고 해. 두 번 다고, 두 번 담고 하면서 까끄라기로 '굴묵'도 때고, 또 돼지우리 같은 데도 질면 그런 데도 깔아주고.)

103014 #2 게난 농사지어난 내부는 게 어섯주게.(그러니까 농사지어나서 내버리는 게 없었지.)

103014 #1 예, 고시락도 다 필요 잇어. 옛날은 고시락도 내불 것이 엇어. 다 걸름으로 쓰던가, 뭣에 이것 이용ᄒᆞ던가, 어떵 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ멍 다 필요ᄒᆞ게 씁니다, 고시락도. 내불 것이 엇어. 어떵, 어떵 행 보민 경 헤져신게. 그땐 뭣 달마 베지 안 ᄒᆞ연 게만은.(예, 까끄라기도 다 필요 있어. 옛날은 까끄라기도 내버릴 것이 없어. 다 거름으로 쓰든가, 뭣에 이것 이요하든가, 어떻게 해서 하면서 다 필요하게 씁니다, 까끄라기도. 내버릴 것이 없어. 어떻게, 어떻게 해서 보면 그렇게 해졌네. 그땐 뭣 닮아 보이지 안 핸 게만은.)

103015 @ 그 다음에양 보리농사 지멍 기억나는 일이라던가, 재미이섯던 일, 이런 거 이시면 ᄒᆞᆫ 번 골아봅서.(그 다음에 보리농사 지으면서 기억나는 일이라든가, 재미있었던 일, 이런 거 있으면 한 번 말해보십시오.)

103015 #1 나 처음에 시집을 오란에 걸름을 노랭 ᄒᆞ난 걸름 안 놔보난 몰르주게. 걸름 안 놔보난 몰르는디, 우리 웨삼춘 빌어단에 걸름 놓는 식을 ᄀᆞ르쳐줍센 ᄒᆞ멍으네, 것도 무신 걸름, 거 무신 놓는 식 ᄒᆞ곡 하간, 영영 허데기만 골로루 허데기만 눈 이신 사름이 허데기만 ᄒᆞ민 뒈는거주. 눈으로 보멍 ᄒᆞ는 거주, 것도 무신 ᄒᆞ여 보멍 ᄒᆞ느냐, 영영 ᄒᆞ여그네 영영 ᄒᆞ여그네 영영 ᄒᆞ민 뒌다. 그추룩 ᄒᆞ멍으네 웨삼춘신디 그거 그추룩 ᄒᆞ멍 배완에, 이거 무신 그 어느 거 걸름 놓는 거 배우곡 하간, 골로루 뿌리기만 ᄒᆞ민, 눈 이신 사름이 눈으로 보멍 ᄒᆞ는 거주 ᄒᆞ멍, 나 그때에 처음으로 배와그네 그거 ᄒᆞ여나고, 걸름 놀 때는.(나 처음에 시집을 와서 거름을 놓으라고 하니까 거름 안 놔보니까 모르지게. 거름 안 놔보니까 모르는데, 우리 외삼촌 빌어다가 거름 놓는 식을 가르쳐달라고 하면서, 것도 무슨 거름, 거 무슨 놓는 식 하고 여러 기지, 이렇게이렇게 흐트러지게만 골고루 흐트러지게만 눈 있는 사람

이 흐트러지게만 하면 되는 거지. 눈으로 보면서 하는 거지, 것도 무슨 하여 보면서 하느냐, 이렇게이렇게 해서 이렇게이렇게 해서 이렇게이렇게 하면 된다. 그처럼 하면서 외삼촌에게 그거 그처럼 하면서 배와서, 이거 무슨 그 어느 거 거름 놓는 거 배우고 여러 가지, 골고루 뿌리기만 하면, 눈 있는 사람이 눈으로 보면서 하는 거지 하면서, 나 그때에 처음으로 배와서 그거 하여나고, 거름 놓을 때는.)

103015 #2 이제는 저 머 ᄒᆞ여도 이 옛날 ᄉᆞ삼사건 직후에는 귀신이옌 ᄒᆞᆫ 게 상당히 머ᄒᆞ게 얘기햇주게 얘기햇는디, 이 보리 갈게 뒈면은 그날 저 걸름을 다 못 갈면은 밤에도 실렁 뎅겨서. 실렁 뎅기는디 쉐는, 이 ᄆᆞᆯ은 귀신 봐가지고 겁을 내는디, 쉐는 겁을 아이낸덴 ᄒᆞ거든, 쉐도 겁나는 거라고. 근디, 근디 한 아침새벽 ᄒᆞᆫ 세 시경에 구루마에 걸름을 시껀 저 무등이왓[136]이옌 ᄒᆞ는 디 사름 죽어난 동네에 우리 살아나니깐, 그디 밧이난 그걸 끄성가는디 요 돌ᄃᆞ리[137]옌 ᄒᆞᆫ 딘 가니까 쉐가 갑자기 가지를 안 ᄒᆞ여. 아 이게 걸름을 시꺼 가는디 앞더레 끄서줘야 밧듸 강 퍼뒁 올 건디, ᄒᆞᆯ 수 엇이 쉐석[138]을 고비쳔 때렷거든, 때리니까 코 숨소리가 췌 ᄒᆞ멍 똥을 쫙 ᄀᆞᆯ기멍 가더라고 가는디, 아 올라간 퍼뒨 완 아버지신디 그런 얘기 ᄒᆞ니까, 그디 뭐 잘 난다. 근디 그 다음엔 낮의도 쉐가 ᄆᆞ시데. 근디 화약냄새 나민 저 귀신도 옥황에 올라분덴 말도 헛말이라고.(이제는 저 뭐 해도 이 옛날 사삼사건 직후에는 귀신이이라고 한 게 상당히 뭐하게 얘기했지게 얘기했는데, 이 보리 갈게 되면은 그날 저 거름을 다 못 갈면은 밤에도 실엇어 다녔어. 실어서 다니는데 소는, 이 말은 귀신 봐가지고 겁을 내는데, 소는 겁을 아니낸다고 하거든, 소도 겁나는 거라고. 그런데, 그런데 한 아침새벽 한 세 시경에 마차에 거름을 실언 '무등이왓'이라고 하는 데 사람 죽어난 동네에 우리 살아나니깐, 거기 밭이니까 그걸 끌어서가는데 요 '돌ᄃᆞ리'라고 한 데 가니까 소가 갑자기 가지를 안 해. 아 이게 거름을 실어 가는데 앞에서 끌어줘야 밭에 가서 퍼두고 올 건데, 할 수 없이 '쉐석'을 꼬불쳐서 때렸거든, 때리니까 코 숨소리가 췌 하면서 똥을 쫙 갈기면서 가더라고 가는데, 아 올라가서 퍼두고 와서 아버지에게 그런 얘기 하니까, 거기 뭐 잘 난다. 그런데 그 다음엔 낮에도 소가 무섭다고. 그런데 화약냄새 나면 저 귀신도 옥황에 올라버린다는 말도 헛말이라고.)

103015 @ 수고햇수다. 다음에라그네 조 농사에 대해 알아보쿠다.(수고했습니다. 다음에는 조 농사에 대해 알아보겠습니다.)

103015 #2 경 ᄒᆞ주 머.(그렇게 하지 뭐.)

조 농사

103016 @ 거민양 그 조농사에 대해서 물어보쿠다. 조 농사 그 조 농사 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 머 어떤 걸 준비ᄒᆞ여야 뒙니까?(그러면 그 조농사에 대해서 물어보겠습니다. 조 농사 그 조 농사 하려고 하면 뭐 어떤 걸 준비해야 됩니까?)

---

136) '무등이왓'은 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 지명이다.
137) '돌ᄃᆞ리'는 서귀포시 안덕면 동광리에 위치한 다리이다.
138) '쉐석'은 소(牛)의 대가리를 걸려 잡아매어 끄는 줄이다.

103016 #2 조 농사 ᄒᆞ젱 ᄒᆞ민 우선 조 갈 밧을 갈앙 헤야지. 갈아 놔그네 놔둬야 그 ᄒᆞ지 단번에 조 농사 못ᄒᆞ여.(조 농사 하려고 하면 우선 조 갈 밭을 갈아서 해야지. 갈아 놔서 놔둬야 그 하지 단번에 조 농사 못해.)

103016 #1 초불에 갈아놩 초불에 갈아놩 나뒷당.(초벌에 갈아놔서 초벌에 갈아놔서 나뒀다가.)

103016 #2 갈앙 나뒷당, 또 갈멍 갈아놩 좁씨 삐여그네 ᄆᆞᆯ로 ᄇᆞᆯ려야ᄒᆞ여.(갈아서 나뒀다가, 또 갈면서 갈아놔서 조씨 뿌려서 말로 밟아야해.)

103016 #1 섬비.(‘섬비’.)

103016 #2 어 섬비로 끗던가.(어 ‘섬비’로 끌든가.)

103016 #1 섬비를 낭을 해그네, 저 개꽝낭 ᄀᆞ튼 그추룩 왕그랑ᄒᆞᆫ 가시 돋은 낭들예 ᄒᆞ여그네 섬비를 미리 매여그네, 이거 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 영 ᄒᆞ영 섬비를 풍체추룩 맨듭니다. 풍체추룩 맨들앙 섬비를 맨들아그네 딱딱 저 너덩으로 얼거. 너덩으로 얼거그네 그 낭 들러지지 못ᄒᆞ게 얼겅 담을 딱딱 지둘랑놔두는 거라, 버짝 ᄒᆞ게. 지둘랑 놔두민 ᄆᆞᆯ라도 그거 돌 아사내도 그냥 선제추룩, 푸채추룩 영 헤지게 낭을 섬비를.(‘섬비’를 나무를 해서, 저 쥐똥나무 같은 그처럼 앙상한 가시 돋은 나무들 해서 섬비를 미리 매여서, 이거 이렇게 해서 하면 이렇게 해서 ‘섬비’를 부채처럼 만듭니다. 부채처럼 만들어서 ‘섬비’를 만들어서 딱딱 저 으름덩굴로 얽어. 으름덩굴로 얽어서 그 나무 들뜨지 못하게 얽어서 담을 딱딱 짓눌러 놔두는 거라, 버쩍 하게. 짓눌러서 놔두면 말라도 돌 가져내도 그냥 선제처럼, 부채처럼 이렇게 해지게 나무를 ‘섬비’를.)

103016 #2 그 섬비를 저 낭가지 행 멘드는 거난게.(그 ‘섬비’를 저 나뭇가지 해서 만드는 거니까.)

103016 @ 거난 우선 밧이 잇어야 뒈고.(그러니까 우선 밭이 있어야 되고.)

103016 #1 예, 밧이 잇서야 뒈고.(예, 밭이 있어야 되고.)

103016 @ 그 다음에 그 좁씨?(그 다음에 조씨.)

103016 #1 예, 좁씨 우선 잇어야 ᄒᆞ고.(예, 조씨 우선 있어야 하고.)

103016 @ 그 다음에 섬비?(그 다음에 ‘섬비’?)

103016 #1 예, 섬비.(예, ‘섬비’.)

103016 @ 그럼 섬비는 무슨 낭으로 만듭니까?(그럼 ‘섬비’는 무슨 나무로 만듭니까?)

103016 #2 섬비는 주로 오래 가게.(‘섬비’는 주로 오래 가게.)

103016 #1 개꽝낭.(쥐똥나무.)

103016 #2 저 오래 사용ᄒᆞᆯ라고 저 쓰젠 ᄒᆞ는 건디, 개꽝낭 엇이민 아무 낭도 뒈여 저 픗벌레낭도 뒈여.(저 오래 사용하려고 저 쓰려고 하는 건데, 쥐똥나무 없으면 저 보리수나무도 되어.)

103016 #1 근디 주로 개꽝낭. 개꽝낭 섬비 ᄒᆞ염직 ᄒᆞᆫ 거 시민 미릇 ᄒᆞ여당 놔둬거.(그런데 주로 쥐똥나무. 쥐똥나무 ‘섬비’하고 있음직 한 거 있으면 미리 해다가

놔둬 거.)

103016 #2 시민 개꽝낭 ᄒᆞ지만, 엇이민 뚠 낭도 뒈여. 가지만 막 벌려진 거민.(있으면 쥐똥나무 하지만, 없으면 다른 나무도 되어. 가지만 아주 벌어진 거면.)

103016 #1 개꽝낭은 오래가고 그게 가젱이 뒈그네, 안 그러면 저거 ᄒᆞ니까, 게난 개꽝낭을 주로 ᄒᆞᆸ니다. 개꽝낭.(쥐똥나무은 오래가고 그게 가지 돼서, 안 그러면 저거 하니까, 쥐똥나무를 주로 합니다. 쥐똥나무.

103016 #2 저거 만들민 일 년 쓰는 거난에.(저거 만들면 일 년 쓰는 거니까.)

103016 #1 개꽝낭 ᄒᆞ여그네 미릇 ᄒᆞ여그네 해당 놧다그네 딱 돌로 제경 놔두면은 버쩍 ᄆᆞᆯ르면은 버짝 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 고만이 그냥 요영 들러그네. 그거 섬비 맨들아그네 ᄆᆞᆯ에나 쉐에나, 이 멍에 매와그네 저 이레 섬비레 돌 시끄곡 ᄒᆞ여그네 그걸로 끄섬주게. 씨 흑 묻어지게.(쥐똥나무 해서 미리 해서 해다가 놨다가 딱 돌로 제겨서 놔두면 바짝 마르면 바짝 해서 하면 가만히 그냥 요렇게 들어서. 그거 '섬비' 만들어서 말이나 소에나, 이 멍에 매워서 저 이리 '섬비'로 돌 싣고 해서 그걸로 끌고 있지. 씨 흙 묻어지게.)

103016 #2 그게 저 섬비 끗는 것이.(그게 저 '섬비' 끄는 것이.)

103016 #1 골로로 가게.(골고루 가게.)

103016 #2 이 좁씨가 줄질 안 ᄒᆞ여게? ᄌᆞ니까 그걸 저 미리 ᄒᆞ여놩 뿌리는 사름도 잇곡, 좁씨 삐여 놔가지고 끗는 사름도 잇는디, 조금 뭐한 사름은 섬비부떠 끄서나그네 거 삐어놩 ᄆᆞᆯ로 ᄇᆞᆯ려. 게민 골ᄀᆞ루 머 ᄒᆞ게끔 섬비질 ᄒᆞ는 거지.(이 조씨가 잘지 안 합니까? 자니까 그걸 저 미리 해놔서 뿌리는 사람도 있고, 조씨 뿌려놔가지고 끄는 사람도 있는데, 조금 뭐한 사람은 '섬비'부터 끌어나서 거 뿌려놔서 말로 밟아. 그러면 골고루 뭐 하게끔 '섬비'질 하는 거지.)

103017 @ 그저 조팟도 걸름 줘야지양?(그저 조밭도 거름 줘야지예?)

103017 #1 옛날엔 조팟듸 걸름 안 줫수다. 불체ᄀᆞ뜬 거나, 불체 ᄀᆞ뜬 거.(옛날엔 조밭에 거름 안 줬습니다. 불티같은 거나, 불티같은 거.)

103017 #2 불체나 시면 뿌릴까 몰라 걸름 엇어서.(불티나 있으면 뿌릴까 몰라 거름 없어서.)

103017 #1 불체ᄀᆞ뜬 거나, ᄒᆞ여그네 조가 이 종ᄌᆞ가 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆯ 누릿누릿헤가민 불체.(불티같은 거나 해서, 조가 이 종자가 이렇게 해서 조금 누렁누렁 해가면 불티.)

103017 #2 보리는 통지에 걸름이라도 놓곡, 조 농사는 걸름 불체나 엇이민 안 줘서.(보리는 돼지우리에 거름이라도 놓고, 조 농사는 거름 불티나 없으면 안 줬어.)

103017 @ 무사 조는 걸름 안 줘신고양?(왜 조는 거름 안 줬습니까?)

103017 #2 엇이니까 안 주지, 보리 갈 걸름도 어신디. 조 걸름 놓젠ᄒᆞ민 어디셩 ᄒᆞᆯ 거라.(없으니까 안 주지, 보리 갈 거름도 없는데, 조 거름 놓으려고 하면 어디 있어서 할 거라.)

103017 #1 조는 걸름 엇어도 어느 정도 조는 뒈니까, 보리는 걸름 어성 안 뒈주

만은, 조는 걸름 엇어도 즘 뿐이주 훅지 안 ᄒᆞ영 즘뿐이주 조는 헤먹어. 조는 헤먹으난에 조는 걸름 엇어도 뒈여. 게난 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ쏠 셔 가면은 황비 지쳥, 황비 지쳥, 노랑 해불어그네 조가 종자로 죽읍니다. 노랑 해가민, 경 헤가민 불체 갖다그네 영영 뿌리면은 또 살아나곡.(조는 거름 없어도 어느 정도 조는 되니까, 보리는 거름 없으면 안 되지만은, 조는 거름 없어도 잚뿐이지 조는 해먹어. 조는 해먹으니까 조는 거름 없어도 되어. 그러니까 이렇게 해서 조금 있어 가면은 황비 지쳐서, 황비 지쳐서, 노랑 해버려서 조가 종자로 죽습니다. 노랑 해가면, 그렇게 해가면 불티 갖다가 이렇게이렇게 뿌리면 또 살아나고.)

103017 #2 그땐 비료가 엇엇이난게.(그땐 비료가 없었으니까.)

103018 @ 거난 조는 언제 갑니까?(그러니까 조는 언제 갑니까?)

103018 #1 유월절. 유월절 전의. 옛날에는 유월절 전의 갈앗수다. 유월 메칠날, 유월 칠 일날, 유월절 박아논 거 아니라 유월절이 그 유월절 전의 갈앗수다. 흔 삼일 전이라도 ᄒᆞ를 전이라도 유월절 전의.(유월절. 유월절 전에. 옛날에는 유월절 전에 갈았습니다. 유월 며칟날, 유월 칠 일날, 유월절 박아논 거 아니라 유월절이 그 유월절 전에 갈았습니다. 한 삼일 전이라도 유월절 전에.)

103018 @ 보리 끗낭?(보리 끝나서?)

103018 #2 예예, 보리 끗낭.(예예, 보리 끝나서.)

103018 @ 보리 끗낭 조 갈지양.(보리 끝나서 조 갈지예.)

103018 #1 예, 보리 끗나그네 보리 그르에 조 갈앗주게.(예, 보리 끝나서 보리 그루에 조 갈았지.)

103018 @ 게민 조 갈젠 ᄒᆞ민 어떵 갈앗수과?(그러면 조 갈려고 하면 어떻게 갈았습니까?)

103018 #2 게난 그거.(그러니까 그거.)

103018 #1 번ᄒᆞ영 놧당.(애벌갈이를 해서 놨다가.)

103018 #2 저 보리 비어난 거, 저 쟁기로 강 갈앙 어푸거든, 번흔 거라. 번ᄒᆞ엿당 보리 끗나면 조 갈 밧은 미리 강 번ᄒᆞ여야 뒈여. 조 농사 ᄒᆞ젠 미리 준비ᄒᆞ는 거라. 경 햇다그네 조 갈게 뒈면은 또 강으네 또 갈아. 또 갈민 걸 웨 가느냐 ᄒᆞ면 보리 저 그르도 썩은 그르 저 풀 죽이젠 그걸 갈아어푸는 거거든. 게난 경 햇다그네 두불 갈앙, 그때는 예 쯔끔 뭐흔 사름은 아까 말흔 그 섬비로 초불 그 우의 끄서놩 씰 삐엿던, 그냥 씰 삐여그네 섬비질 ᄒᆞ엿던 ᄒᆞ민, 이제 저 쉐건, 물이 건 불려.(저 보리 베어 난 거, 저 쟁기로 가서 갈아서 엎거든, 애벌갈이를 한 거라. 애벌갈이를 했다가 보리 끝나면 조 갈 밭은 미리 가서 애벌갈이를 해야 되어. 조 농사 하려고 미리 준비하는 거라. 그렇게 했다가 조 갈게 되면 또 가서 또 갈아. 또 갈면 또 왜 가느냐 하면 보리 저 그루도 썩은 그루 저 풀 죽이려고 그걸 갈아엎는 거거든. 그러니까 그렇게 했다가 두벌 갈아서, 그때는 예 조금 뭐한 사람은 아까 말한 그 '섬비'로 초벌 그 위에 끌어놔서 씰 뿌렸든, 그냥 씰 뿌려서 '섬비'질 하였든 하면, 이제 그 소건, 말이건 밟아.)

103018 #1 지깍 불려.(빽빽히 밟아.)

103018 @ 게난 씨 부리기 전의 섬비를 끄습니까?(그러니까 씨 뿌리기 전에 '섬비'를 끌었습니까?)

103018 #2 예예.(예예.)

103018 #1 아니, 씨 뿌령놩도 뿌리고, 그 뿌리기 전에도 갈고, 그 골루게 그 땅을 골루게 ᄒᆞ젠.(아니, 씨 뿌려놔도 뿌리고, 그 뿌리기 전에도 갈고, 그 고르게 그 땅을 고르게 하려고.)

103018 @ 게난 두 번 씨를 뿌려마씨?(그러니까 두 번 씨를 뿌립니까?)

103018 #2 아니, 아니, 흔 번.(아니, 아니, 한 번.)

103018 @ 게난 밧 갈아그네 씨 부려그네 섬비 끄습니까? 아니면.(그러니까 밭 갈아서 씨 뿌려서 '섬비' 끌었습니까? 아니면.)

103018 #2 아니, 나 말은 이해가 아이 감꾸나, 저 쉐를 밧을 갈면 울퉁불퉁할 거 아니라게, 경 ᄒᆞ면은 저 좁씨는 준준ᄒᆞᆫ 거니까, 걸 뿌리면은.(아니, 나 말은 이해가 아니 감구나, 저 소를 밭을 갈면 울퉁불퉁할 거 아닙니까, 그렇게 하면 저 조씨는 잘잘 한 거니까, 걸 뿌리면.)

103018 #1 쏘곱더레 다 들어가.(속에 다 들어가.)

103018 #2 모여지는 수가 잇곡, 쏘곱더레 다 들어가 불거든. 게난 그게 골ᄀᆞ루이 저 가렌, 그 섬비를 짝 끄서나그네 뿌리면 풴풴ᄒᆞᆫ 데 뿌리면 골ᄀᆞ루 갈 거 아니라게, 경 ᄒᆞ는 수가 잇곡, 막 바로 뿌려그네 또 섬비질 ᄒᆞ는 사름도 잇어. 근디 경 ᄒᆞ여놩 쉐로 불리는 사름이 잇곡, 주로 ᄆᆞᆯ로 벌렷쥐.(모여지는 수가 있고, 속에 다 들어가 버리거든. 그러니까 그게 골고루 이 저 가라고, 그 '섬비'를 쫙 끌어나서 뿌리면 편편한데 뿌리면 골고루 갈 거 아닙니까, 그렇게 하는 수가 있고, 막 바로 뿌려서 또 '섬비'질 하는 사람도 있어. 그런데 그렇게 하여놔서 소로 밟는 사람이 있고, 주로 말로 밟았지.)

103018 @ 게난 어느 것이 더 좋아마씨.(그러니까 어느 것이 더 좋습니까?)

103018 #2 거 섬비 헤여놩, 씨 뿌려놩 ᄆᆞᆯ로 불리는 게 좋아.(거 섬비 해놔서, 씨 뿌려놔서 말로 밟는 게 좋아.)

103018 @ 게난 섬비 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ여그네 씨 뿌려난 다음에 섬비질 ᄒᆞ는 거보다는 섬비질 해난 다음에 씨 뿌령 불리는 것이 훨씬 낫다.(그러니까 '섬비'하지 안 해서 씨 뿌려난 다음에 '섬비'질 하는 거보다는 '섬비'질 해난 다음에 씨 뿌려서 밟는 것이 훨씬 났다.)

103018 #1 게난 데깍 불립니다.(그러니까 딴딴하게 밟습니다.)

103018 #2 저 이게 ᄒᆞᆨ교 운동장 모냥으로 튼튼ᄒᆞ게 붋아. ᄆᆞᆯ 발통으로.(저 이게 학교 운동장 모양으로 탄탄하게 밟아. 말 발통으로.)

103018 #1 조팟은 데깍ᄒᆞ게 잘 불려.(조밭은 딴딴하게 잘 밟아.)

103018 #2 에 ᄆᆞᆯ 숫자 하민 멧 십 ᄆᆞ리 집어놩 ᄒᆞ민 데깍해불주.(에 말 숫자 하면 몇 십 마리 집어놔서 하면 딴딴해버리지.)

103018 @ 무사 불밤신고양?(왜 밟고 있습니까?)

103018 #2 그것이 웨냐면 즌즌흔 씨 밥지 안 ᄒᆞ면은 큰 비라도 오면 씨가 모이쳐져불곡, 이 뿌리가 보리광 틀려서 이 땅에 벡히는 것이 약헤여. 불라주면은 튼튼흔 디. 경ᄒᆞ민 죽는 수도 읏곡, 저 종자가. 근디 덜 불르면 어 종자가 녹아부런, 녹아부런 영해서. 근디 나오멍 다 죽어버리는 수가 잇어. 경ᄒᆞ니까 그걸 방지하기 위ᄒᆞ영, 저 방지ᄒᆞ젠 저 경 불라난 셍이라, 옛날 어른덜이.(그것이 왜냐 하면 잘잘한 씨 밟지 안 하면은 큰 비라도 오면 모아져버리고, 이 뿌리가 보리하고 틀려서 이 따에 박히는 것이 약해. 밟아주면 탄탄한 데. 그러면 죽는 수도 없고, 저 종자가. 그런데 덜 밟으면 어 종자가 녹아버려서, 녹아버려서 이렇게 해서. 그런데 나오면서 다 죽어버리는 수가 있어. 그러니까 그걸 방지하기 위하여, 저 방지하려고 저 그렇게 밟아난 거 같아, 옛날 어른들이.)

103018 #1 잘 불른 조팟은 종자 나오는 것이 무클 무클 무클ᄒᆞ게 홁고, ᄒᆞ쏠 뒈염직ᄒᆞ게 나오곡. 잘 불리지 못흔 조팟은 조가 노릿 노릿노릿ᄒᆞ여그네예 종자가 황당ᄒᆞ여. 종자가 황당ᄒᆞ곡, 잘 불린 조팟은 ᄒᆞ쏠 종자가 ᄒᆞ쏠 보록보록 처음에 날 때도 ᄒᆞ쏠 보록보록ᄒᆞ게 ᄒᆞ쏠 뒈염직이 나곡.(잘 밟은 조밭은 종자 나오는 것이 뭉클뭉클 뭉클하게 굵고, 조금 될 것같이 나오고, 잘 밟지 못한 조밭은 조가 노랑노랑해서 종자가 황당해. 종자가 황당하고, 잘 밟은 조밭은 조금 종자가 조금 보록보록 처음에 날 때도 조금 보록보록하게 조금 될 것같이 나고.)

103018 #2 거난 저 조 종자가 딱 그 놈으게 나오민 뿌리가 막 약ᄒᆞ는셍이라게. 근디 안 불라진 디 거 보민 햇빗이 짱짱 비칠 때는 이건 ᄆᆞᆯ라부는셍이라. 우에 물끼 신 디ᄁᆞ장 발을 벗지 못ᄒᆞ난. 경ᄒᆞ난 그걸 막기 위ᄒᆞ연에 옛날도 불라난 셍이라. 게난 잘 불라진 디는 그게 죽는 게 엇어.(그러니까 저 조 종자가 딱 그 놈이 나오면 뿌리가 아주 약한 거 같아. 위에 물기 있는 데까지 발을 뻗지 못 하니까. 그러니까 그걸 막기 위해서 옛날도 밟아난 거 같아. 그러니깐 잘 밟아진 데는 그게 죽는 게 없어.)

103018 @ 거난 저 섬비 끄슬 때, 사름으로 끄습디강? 쉐나 ᄆᆞᆯ로 끄습디강?(그러니까 저 섬비 끌 때, 사람으로 끌었습니까? 소나 말로 끌었습니까?)

103018 #2 어 쉐 그 밧 갈아난 쉐는 매양.(어 소 그 밭 갈아난 소는 매어.)

103018 #1 쉐 바쁘민양 사름으로도 끄습니다. 쉐 바빠그네 밧 갈젠 ᄒᆞ민 그 쉐머 ᄒᆞ영, 옛날은 쉐가 여러 개, ᄒᆞ나만으로 밧 갈고 선비질 ᄒᆞ고 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 쉐가 힘들고 ᄒᆞ민양, 조름으로 사름으로 둘리가덜 어깨에덜 매그네 나도 끄서나서. 둘리가덜 어깨에 매멍양 둘리가 동경 끗곡, 경 끄서낫수다게.(소 바쁘면 사람으로도 끌었습니다. 소 바빠서 밭 갈려고 하면 그 소 뭐 해서, 옛날은 소가 여러 개, 하나만으로 밭 갈고 '섬비'질 하고 하려고 하면 소가 힘들고 하면, 뒤쪽으로 사람으로 둘이가들 어깨에 메어서 나도 끌어났어. 둘이가들 어깨에 메면서 둘이가 당겨서 끌고, 그렇게 끌어났습니다.)

103018 #2 게난 쉐로 끗게 크게 맨들아노니까 혼자만은 벗쳐 끗지 못ᄒᆞ주게. 둘

리서 끄서.(그러니까 소로 끌게 크게 만들어놓으니까 혼자만은 부쳐서 끌지 못 하지. 둘잇어 끌어.)

103018 @ 게난 섬비 웃티 돌도 놓을 거 아니우꽈?(그러니까 섬비 위에 돌도 놓을 거 아닙니까?)

103018 #2 예, 돌로 놩. 놔야 쫙 끄서질 거난, 펜펜ᄒᆞ여지게.(예, 돌로 놔서. 놔야 쫙 끌어질 거니까, 편편해지게.)

103018 #1 게난 잘 끗젠ᄒᆞ민 돌을 만이 놓곡, ᄒᆞ쏠만 그자 어느 정도 골르젠 ᄒᆞ민 좀 개볍게 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 ᄒᆞ쏠 즉게 놓곡.(그러니까 잘 끌려고 하면 돌을 많이 놓고, 조금만 그저 어느 정도 고르려고 하면 좀 가볍게 하려고 하면 조금 적게 놓고.)

103019 @ 좁씨 어떵 뿌립니까?(조씨 어떻게 뿌립니까?)

103019 #2 손으로.(손으로.)

103019 #1 좁씨도 손으로.(조씨도 손으로.)

103019 @ 게난 손으로도 막 퍽퍽 던져불 순 엇지 안 ᄒᆞ우꽈?(그러니까 손으로도 막 퍽퍽 던져버릴 순 없지 않습니까?)

103019 #1 아니지.(아니지.)

103019 #2 한 줌 딱 쉐면은 최소한도로 스물다섯 번 이상을 던져야 잘 뿌린덴 ᄒᆞ여. 이게 잘락잘락 던져불민 막 즞아부러.(한줌 딱 죄면은 최소한도로 스물다섯 번 이상을 던져야 잘 뿌린다고 해. 이제 잘락잘락 던져버리면 아주 촘촘해버려.)

103019 #1 스물다섯 번은 열 번만 데껴져도 좋은 거우다. 열 번.(스물다섯 번은 열 번만 던져도 좋은 것입니다. 열 번.)

103019 #2 게난 잘 데끼는 사름은.(그러니까 잘 던지는 사람은.)

103019 #1 요거 ᄒᆞᆫ 줌 쥔 거. 영 해그네 착착ᄒᆞ게시리 뿌리민 ᄒᆞ쏠 영 거세기 나가주게.(요거 한 줌 죈 거. 이렇게 해서 착착하게끔 뿌리면 조금 이렇게 거시기 나가지게.)

103019 #2 거난 이게 던지는 게 스물다섯 번 이상 던지는 사름이 잇곡, 열다섯 번 던지는, 열 번 미만에 가면 그건 막 저 즞아그네.(그러니까 이게 던지는 게 스물다섯 번 이상 던지는 사람이 있고, 열 번 미만에 가면 그건 아주 저 촘촘해서.)

103019 @ 거난 보통 한 열 번?(그러니까 보통 한 열 번?)

103019 #1 예, 보통은 열 번 이상.(예, 보통은 열 번 이상.)

103019 @ 열 번 이상 뿌려야 잘 뿌리는 사름이로구나양?(열 번 이상 뿌려야 잘 뿌리는 사람이군요?)

103019 #2 게난 ᄋᆞ런 트멍으로 쯧금씩 나간다는 거지.(그러니까 요런 틈으로 조금씩 나간다는 거지.)

103019 @ 게난 손 트멍으로.(그러니까 손 틈으로.)

103019 #2 어어 영 ᄒᆞ영 데끼지 안 ᄒᆞ영.(어어 이렇게 해서 던지지 안 해서.)

103019 #1 아니 손 톰으로 나가는 건, 아니 손 톰으로 나가는디, 영 쉐민 일로 나가야지.(아니 손 틈으로 나가는 건, 아니 손 틈으로 나가는데, 이렇게 죄면 일로

나가야지.)

103019 #2 게난 영 쥐민 일로 다 나가.(그러니까 이렇게 죄면 일로 다 나가.)

103019 #1 이거 몰라서 일로 나가는 건, 이건 흘쳐부는 거, 일로 나가는 건.(이거 몰라서 일로 나가는 건, 이건 흘러버리는 거, 일로 나가는 건.)

103019 @ 게난 엄지손가락ᄒᆞ고 요 두 번째 손가락 사이로.(그러니까 엄지손가락하고 요 두 번째 손가락 사이로.)

103019 #1 예, 일로 영 ᄒᆞ멍 일로 영 ᄒᆞ멍 일로 내쳐야 ᄒᆞ여, 일로. 일로 좁씨로 이녁 손으로 짐작ᄒᆞ멍 내쳐야 뒈여.(예, 일로 이렇게 하면서 일로 이렇게 하면서 일로 내쳐야 해, 일로. 일로 조 씨로 이녁 손으로 짐작하면서 내쳐야 되어.)

103019 @ 게난 하트 모양 영 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ여야겟네.(그러니까 하트 모양 이렇게 하면서 해야겠네.)

103019 #2 게난 이게 이 사이가 가돠지질 안 ᄒᆞ여.(그러니까 이게 이 사이가 가둬지질 안 해.)

103019 #1 게난 욜로 저 줌질아노난 욜로 트멍으로 하나썩 나가는 때문에.(그러니까 용로 저 가늘어놓으니까 욜로 틈으로 하나씩 나가는 때문에.)

103019 #2 게난 이거 아주 줌질아노니까, 게난 데겨그네 만이 나가면은 줏앙 못헤먹어.(그러니까 이거 아주 가늘어놓으니까, 그러니까 던져서 많이 나가면 촘촘해서 못해먹어.)

103019 #1 게난 머 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 손으로 다 골라야 뒈여. 줏인 건.(그러니까 뭐 하려고 하면 손으로 다 골라야 되어.)

103020 @ 조팟 붋을 때 어떵 붋습니까? 아까 말햇수다만은.(조밭 밟을 때 어떻게 밟습니까? 아까 말했습니다만.)

103020 #2 조팟 봂을 때 ᄆᆞᆯ, ᄆᆞᆯ.(조밭 밟을 때 말, 말.)

103020 #1 쉐 붋을 때, 쉐 붋을 때양 이추룩이추룩예 영 사름 막 ᄒᆞ젠 안 ᄒᆞ영 어느 정도 체 요만흔 건 영 ᄒᆞ여그네 이디 선장 하나 영 ᄒᆞ여그네, 쉐뿔을 무꺼 선장 상.(소 밟을 때, 소 밟을 때 이처럼이처럼 이렇게 사람 막 하려고 안 해서 어느 정도 체 요만한 건 이렇게 해서 여기 선장 하나 아렇게 해서, 소뿔을 묶어 선장 서서.)

103020 #2 영 쫙 무꺼.(이렇게 쫙 묶어.)

103020 @ 쉐를 게난 어디를 무끕니까?(소를 그러니까 어디를 묶습니까?)

103020 #2 뿔, 뿔. 뿔마다 연결시켜 연결.(뿔, 뿔. 뿔마다 연결시켜 연결.)

103020 #1 뿔 영 ᄒᆞ여그네 사름 이끄는 거, 이짝으론 뚜시 쉐에 새끼를 뚜시 뿔에 뿔을, 뿔을 영 ᄒᆞ여그네 야가지로 ᄒᆞ멍다가 간격 둬그네 문딱 이어그네 다 무꺼.(뿔 이렇게 해서 사람 이끄는 거, 이쪽으론 다시 소에 새끼를 다시 뿔에 뿔을, 뿔을 이렇게 해서 목으로 하면서다가 간격 둬서 모두 이어서 다 묶어.)

103020 #2 경ᄒᆞ민 쫙 돌 때 이게 군대가민 사열ᄒᆞ는 식으로 돌아갈 때도 경 돌아가고 쭉 ᄒᆞ게 뭉쳐져 가질 안 ᄒᆞ여.(그러면 쫙 돌 때 이게 군대가면 사열하는 식

으로 돌아갈 때도 그렇게 돌아가고 쭉 하게 뭉쳐서 가질 안 해.)

103020 #1 경 ᄒᆞ여그네 뒤에서는 ᄯᅳ시 쉐 뜨게 걸어가민 몽뚱이 ᄒᆞ나 들러그네 빨리 글렌 막 때리는 아이나 어른이나 흔 사름 뒤에 조치곡, 쉐 조름에. 잘 안 가는 건 몽뚱이로 막 때리멍.(그렇게 해서 뒤에서는 다시 소 뜨게 걸어가면 몽둥이 하나 들러서 빨리 가라고 막 때리는 아이나 어른이나 한 사람 뒤에 쫓고, 소 뒤쪽에. 잘 안 가는 건 몽둥이로 막 때리면서.)

103020 #2 뒤에 모는 아이가 부지런치기 몰아야지.(뒤에 모는 아이가 부지런치기 몰아야지.)

103020 #1 게난 이 모는 사름이 지둥삼아그네 안 ᄇᆞᆯ려진 데는 영 ᄒᆞ영 ᄇᆞᆯ리멍 안 ᄇᆞᆯ려진 쪽더레 영 ᄒᆞ영 땅 보멍 지둥삼앙, 이 사름이 가민 이 사름 조름에 이추룩 행 뒤에 사름 가멍 아이들은 아이나 어른이나 몽뚱이 ᄒᆞ나 들러서 막 때리멍 그 사름 조름에 가게끔 막 때리멍 ᄒᆞ지게. 게난 돌아난 디 돌악, 돌아난 디 돌악 혜면은 직깍 ᄇᆞᆯ려져.(그러니까 이 모는 사람이 기둥삼아서 안 밟아진 데는 이렇게 해서 밟으면서 안 밟아진 쪽으로 이렇게 해서 땅 보면서 기둥삼아서, 이 사람이 가면 이 사람 뒤쪽에 이처럼 해서 사람 가면서 아이들은 아이나 어른이나 몽둥이 하나 들러서 막 때리면서 그 사람 뒤쪽에 가게끔 막 때리면서 하지. 돌아난 데 돌고, 돌아난 데 돌고 하면 빽빽이 밟아져.)

103020 @ 멧 번 정도 봃아야?(몇 번 정도 밟아야?)

103020 #2 에이 이건 수정을 셀 수가 없어. 땅만 잘 ᄇᆞᆯ라져시민 열 번 헤도 끗내불곡, 경 아녀민 스무 번ᄁᆞ지도 봃아야 뒈여.(에이 이건 수를 셀 수가 없어. 땅만 잘 밟아졌으면 열 번 해도 끝내버리고, 그렇게 안하면 스무 번까지도 밟아야 되어.)

103020 @ 근디 가운데는 잘 봃아질 껀디 구석, 구석지 안 봃아진 디.(그런데 가운데는 잘 밟아질 건데 구석, 구석지 안 밟아진 데.)

103020 #1 구석지도 몰아가멍, 쉐 그레 ᄇᆞᆯ리멍 보냅니다게.(구석지도 몰아가면서, 소 그리로 밟으면서 보냅니다.)

103020 #2 게난 그레 막 몰아부쪄그네.(그러니까 그리로 막 몰아붙여서.)

103020 #1 예 쉐, 구석지도 다 몰아부찌멍 지동 이 선장 가진 사름이.(예 소, 구석지도 다 몰아붙이면서 기둥 이 선장 가진 사람이.)

103020 @ 잘못ᄒᆞ당 담 널어져불지 안 ᄒᆞ여?(잘못하다가 담 무너져버리지 안 해?)

103020 #2 아니, 아니 자그네끼리 버치멍서도 절대 담 널어져불게 ᄒᆞ지 안ᄒᆞ여.(아니, 아니 자기네끼리 부치면서도 절대 담 무너져버리게 하지 안 해.)

103020 #1 쉐덜도 그거 헤나난에 다 알암신고라 경 안흡니다게.(소들도 그거 해나니까 다 알고 있는지 그렇게 안 합니다.)

103020 @ 게난 ᄆᆞᆯ로는 안 해봅디가?(그러니까 말로는 안 해봤습니까?)

103020 #1 무사 ᄆᆞᆯ로도 흡주. ᄆᆞᆯ로도 흡니다.(왜 말로도 합니다. 말로도 합니다.)

103020 @ 말은 어떵, 말은 뿔 어신디 어떵?(말은 어떻게, 말은 뿔 없는데 어떻게?)

103020 #2 말은 하나 제일 선장 메영, 그거 ᄒᆞ나만 딱 걸리민 뒤에만 사민 그 말 가는 디는 다 가.(말은 하나 제일 선장 매어서, 그거 하나만 딱 걸리면 뒤에만 서면 그 말 가는 데는 다 가.)

103020 #1 경 조름에 사름덜 ᄒᆞᆫ 둘리만 더 사그네 선장 가는 더레만 몰면은예.(그렇게 뒤쪽에 사람들 둘이만 더 서서 선장 가는 곳으로만 몰면요.)

103020 #2 말은 뒤에 모는 사름은 둘은 ᄒᆞ여야 뒈여.(말은 뒤에 모는 사람은 둘은 해야 되어.)

103020 #1 말은 둘은 해사 뒈여.(말은 둘은 해야 되어.)

103020 @ 게난 쉐보다 말이 말 안 들엄구나.(그러니까 소보다 말이 말 말 안 들고 있구나.)

103020 #2 아니, 말이 숫자가 하주게. 쉐는 무꺼지니까.(아니, 말이 숫자가 많지게. 소는 묶어지니까.)

103020 #1 숫자가 하고, 쉐는 무꺼니난에 ᄒᆞ쥐. 말은 무끄지 안 ᄒᆞ염수게. 선장 ᄒᆞ나만 무꺼.(숫자는 많고, 소는 묶어지니까 하지. 말은 묶지 안 하고 있습니다. 선장 하나만 묶어.)

103020 #2 쉐는 뿔로 무꺼지니까 허터지지 못ᄒᆞ거든. 말은 제일 선장 ᄒᆞ나만 석ᄒᆞ지 그 나머진 무끄질 안 ᄒᆞ니까.(소는 뿔로 묶어지니까 흩어지지 못하거든. 말은 제일 선장 하나만 줄 하지 그 나머진 묶질 안 하니까.)

103020 @ 무끄지 안 해도 누가 따라 부뜨는구나예.(묶지 안 해도 누가 따라 붙는구나예.)

103020 #2 응, 하나 가는대로만 제일 앞 선발대 가는대로만 가. 말이 영리ᄒᆞ여.(응, 하나 가는대로만 제일 앞 선발대 가는대로만 가. 말이 영리해.)

103020 #1 선발대 가는대로만 가곡, 경 안 ᄒᆞᆫ 따문에 사름덜이 뚠 데로 가가민 사름덜이 몰암주게.(선발대 가는대로만 가고, 그렇게 안 한 때문에 사람들이 다른 데로 가가면 사람들이 몰고 있지게.)

103020 #2 게난 말을 경 발 때 어러어러어러 나긋나긋 붋으라 ᄒᆞ멍 노래 불러가멍 말이 시작ᄒᆞ민 기계식으로 돌아가.(웃음) (그러니까 말을 그렇게 밟을 때 어러어러어러 나긋나긋 밟으라 하면서 노래 불러가면서 말이 시작하면 기계식으로 돌아가.) (웃음)

103020 @ 거 ᄒᆞᆫ 번 더 불러봅서 말 불르는 거.(거 한 번 더 불러보십시오. 말 밟는 거.)

103020 #2 '어러어러어러 이 말을 가지더라 ᄌᆞ근ᄌᆞ근 붋아라 어러어러어러어러어러' 영 ᄒᆞ여그네 노래 불르기 시작행.('어러어러어러 이 말을 가지더라 ᄌᆞ근ᄌᆞ근 붋아라 어러어러어러어러어러' 이렇게 해서 노래 부르기 시작해서.)

103020 #1 '어려' ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ곡.(웃음) ('어려' 해서 하고.) (웃음)

103020 @ 다음에 흔 번 부르랭 ᄒᆞ쿠다양.(웃음) (다음에 한 번 노래 부르라고 하겠습니다.) (웃음)

103020 #2 응.(응.)

103021 @ 경 ᄒᆞ고양, 그 조팟듸 그 검질, 아까 보리는 두불 맨덴 ᄒᆞ고.(그렇게 하고, 그 조밭에 그 김, 아까 보리는 두벌 맨다고 하고.)

103021 #2 조는 세불ᄁᆞ지도 매여.(조는 세벌까지도 매여.)

103021 @ 세불?(세벌?)

103021 #1 예, 세불ᄁᆞ지, 조는 세불ᄁᆞ지 매사.(예, 세벌까지, 세벌까지 매야.)

103021 #2 초불, 두불, 세불.(초벌, 부벌, 세벌.)

103021 @ 무사 보리는 두불이고, 조는 세불이꽈?(왜 보리는 두벌이고, 조는 세벌입니까?)

103021 #2 여름풀이니까 계속 나주게.(여름풀이니까 계속 나지게.)

103021 #1 게난 예, 보리는 영 ᄒᆞ영 뭉쳐져도 보리는 흘기로 ᄒᆞ는 거난에.(그러니까 예, 보리는 이렇게 해서 뭉쳐져도 보리는 흩기로 하는 거니까.)

103021 #2 일 읏고.(일 없고.)

103021 #1 조는 뭉쳐지면은 조 고고리가 줄아. 게난에 조 고고리를 딱 간격을 영 뒁, 이만씩 두물게 ᄒᆞ는 사름은 이만씩, 좃게 ᄒᆞ는 사름은 이만씩, 이만씩 간격을 둬그네 살립니다게.(조는 뭉쳐지면 조 이삭이 잘아. 그러니까 조 이삭을 딱 간격을 이렇게 둬, 이만큼씩 드물게 하는 사람은 이만큼씩, 잦게 하는 사람은 이만큼씩, 이만큼씩 간격을 둬서 살립니다.)

103021 @ 게난 초불은 검질 메곡. 두불은 ᄉᆞ끕니까?(그러니까 초벌은 김 매고, 두벌은 솎습니까?)

103021 #2 초불에 ᄉᆞ끄는 거, 초불에.(초벌에 솎는 거, 초벌에.)

103021 @ 초불에 조를 ᄉᆞ까?(초벌에 조를 솎아?)

103021 #1 예.(예.)

103021 @ 거 ᄉᆞ끈 거는 드문디양 싱거야 뒈 거 아니우꽈?(거 솎은 거는 드문데 심어야 될 거 아닙니까?)

103021 #1 싱그는 건 별로고. 싱그는 건 , 둥그는 건 별론디, 하여튼 저 두 개 부뜬 것도 ᄒᆞ고, 영 좃은 것도 뽑아불곡, 검질도 시민 검질도 메곡, 조도 메곡, 초불은 그추룩 ᄒᆞ엿다그네, 흔 열, 보름, 쓰무날만 시민, 또 메사 흡니다. 쓰무날만 셔가민 여름엔.(심는 건 별로고. 심는 건, 둥그는 건 별론데, 하여튼 저 두 개 붙은 것도 하고, 이렇게 잦은 것도 뽑아버리고, 김도 있으면 김도 매고, 조도 매고, 초벌은 그처럼 하였다가, 한 열, 보름, 스무날만 있으면, 또 매야 합니다. 스무날만 있어가면 여름엔.)

103021 #2 그때 뒈 가민 조도 귀머구리옌 ᄒᆞ여그네 저 이 고고리 안 나오는 병신 조가 잇어.(그때 돼 가면 조도 귀머거리라고 해서 저 이 이삭이 안 나오는 병신 조가 있어.)

103021 @ 무슨 병 걸린덴 ᄒᆞᆫ다만은 거.(무슨 병 걸린다고 한다만은 거.)

103021 #1 귀마거리조, 귀마구리조옌 ᄒᆞᆸ니다.(귀머거리조, 귀머거리조라고 합니다.)

103021 @ 귀마구리조?(귀머거리조?)

103021 #2 그것도 뽑아불곡, 풀도 뽑고.(그것도 뽑아버리고, 풀도 뽑고.)

103021 #1 구마구리조도 뽑곡, 풀도 메곡.(귀머거리조도 뽑고, 풀도 매고.)

103021 @ 그거 무신거 아니우꽈? ᄀᆞ랏.(그거 무엇 아닙니까? 가라지.)

103021 #1 아니, ᄀᆞ랏 말고.(아니, 가라지 말고.)

103021 #2 아니, ᄀᆞ랏은 ᄯᅮ로 잇어.(아니, 가라지는 따로 있어.)

103021 #1 ᄀᆞ랏은 ᄯᅮ로 싯곡, ᄀᆞ랏 말고 귀마구리조옌 ᄒᆞᆫ 거 이신디, 귀마구리조는 이 우의 속이 돋아나질 안ᄒᆞᆸ니다게. 돋아나질 못ᄒᆞ여. 그냥 멍구젱이 져부러.(가라지는 따로 있고, 가라지 말고 귀머거리조라고 하는 거 있는데, 귀머거리조는 그 위에 속이 돋아나질 안 합니다. 돋아나질 못해. 그냥 쾡이 져버려.)

103021 #2 속이 크질 못ᄒᆞ여. 그런 거 뽑아부러야지 죽지도 아녀곡, 그것이 셔노민 밧듸 걸름만 뿔아먹곡, 그 뜬 조에 피해만 주주게.(속이 크질 못해. 그런 거 뽑아 버려야지 죽지도 아니하고, 그것이 있어 놓으면 밭에 거름만 빨아 먹고 조에 피해만 주지.)

103021 #1 뜬 조 따문에 그런 조는 뽑아불민 뜬 조가 조금 한걸ᄒᆞ게. 조는 두물면은 두물수룩 조가 좋아마씨. 고구리도 ᄒᆞᆫ 뿜썩 붓곡, 즞이민 고구리가 줄고 요만큼썩.(다른 조 때문에 그런 조는 뽑아버리면 다른 조가 조금 한가하게. 조는 드물면은 드물수록 조가 좋습니다. 이삭도 한 뽐씩 붙고, 잦으면 이삭이 잘고 요만큼씩.)

103021 @ 게민 씨 뿌릴 때 씨 하영 안 뿌리면 뒐 거 아니우꽈?(그러면 씨 뿌릴 **때** 씨 많이 안 뿌리면 될 거 아닙니까?)

103021 #2 아, 경도 못ᄒᆞ여.(아, 그렇게도 못해.)

103021 #1 아니, 경 ᄒᆞ여도예 안 뿌리면은 예 조가 안 사불면은 것도 문제라마씨. 조가 안 사불민, 씨가 안 사불민, 좁씨가 안 사불민.(아니, 그렇게 하여도 안 뿌리면 예 조가 안 서버리면 것도 문제입니다. 조가 안 서버리면, 씨가 안 서버리면, 조씨가 안 서버리면.)

103021 #2 것도 조 어신디, 또 그때 당ᄒᆞ영, 또 강 씨 뿌리면 안 뒈거든.(것도 조 없는데, 또 그때 당해서, 또 가서 씨 뿌리면 안 되거든.)

103021 #1 게난 즞아도, 즞아그네 들어 뽑아부러도 씨 뿌릴 때에 골로루 뿌려그네 사름 손으로 골르는 거.(그러니까 잦아도, 잦아서 계속 뽑아버려도 씨 뿌릴 때에 골고루 뿌려서 사람 손으로 고르는 거.)

103021 @ 게난 초불 때 ᄉᆞ끄고.(그러니까 초벌 때 솎고.)

103021 #2 두불 때도 ᄉᆞ끄고 저 귀마구리.(두벌 때도 솎고 저 귀머거리.)

103021 #1 두불 때도 저 아이 메진 것도 뽑곡, 그런 빙신 조 ᄀᆞ뜬 것도 시민 뽑

고, ᄯᅳ시 ᄀᆞ랏 ᄀᆞ뜬 것도 봐지민 뽑고, 세불 때도 세불 때는 ᄀᆞ랏이 잘 나타나 세불 때 가면은.(두벌 때도 저 아니 매진 것도 뽑고, 그런 병신 조 같은 것도 있으면 뽑고, 다시 가라지 같은 것도 봐지면 뽑고, 세벌 때도 세벌 때는 가라지가 잘 나타나 세벌 때 가면은.)

103021 @ 세불 때가 ᄀᆞᆯ랏?(세벌 때가 가라지?

103021 #1 ᄀᆞ랏은 그거 막 가달 벌겨.(가라지는 그거 막 가지 벌겨.)

103021 @ 게난 조ᄒᆞ고 ᄀᆞ랏 차이점 머꽝?(그러니까 조하고 가라지 차이점 무엇입니까?)

103021 #2 ᄀᆞ랏은 이 ᄆᆞ디가 볼록볼록 대 ᄆᆞ냥으로 튀어나 ,어릴 때부떠 요정도만 뒈 가민 가지가 벌겨.(가라지는 이 마디가 볼록볼록 대 모양으로 튀어나, 어릴 때부터 요 정도만 돼 가면 가지가 벌겨.)

103021 #1 가달 벌겨, 가지 차, 가지 차. 근디 조는 가지 안 차.(가지 벌겨, 가지 차, 가지 차. 그런데 조는 가지 안 차.)

103021 #2 조는 웨, 하나로 올르는디, ᄀᆞ랏은 막 ᄇᆞᆯ기멍 올라.(조는 외, 하나로 오르는데, 가라지는 막 벌기면서 올라.)

103021 @ 가지 치멍?(가지 치면서?)

103021 #1 예, 가지 치멍.(예, 가지 치면서.)

103021 #2 경 행 나타나.(그렇게 해서 나타나.)

103021 @ 아, 가지 치멍 게난 조는 하나로 쭉 올라가는디, ᄀᆞ랏은 막 가지 치멍 올라가.(아, 가지 치면서 그러니까 조는 하나로 쭉 올라가는데, 가라지는 막 가지 치면서 올라가.)

103021 #1 예, 가지 치멍 올라가.(예, 가지 치면서 올라가.)

103021 @ 나 오널 처음 배왓네 거.(나 오늘 처음 배웠네 거.)

103021 #1 그거마씨.(그것입니다.)

103021 @ 예, ᄀᆞ랏ᄒᆞ고.(예, 가라지하고.)

103021 #1 다 차이 이십니다.(다 차이 있습니다.)

103021 @ 그저 조 차이점.(그저 조 차이점.)

103021 #1 조도 저 이 굽으로부떠 저 새끼 차는 거 어쩌다 잇긴 이십니다게. 잇긴 잇어도 조ᄒᆞ고 ᄀᆞ랏은 보민 딱 알아집니다. 알아져.(조도 저 이 밑으로부터 저 새끼 차는 거 어쩌다 있긴 있습니다. 있긴 있어도 조하고 가라지는 보면 딱 알아집니다. 알아져.

103021 @ 그거 이파리는 어느 것이 더 넓어.(그거 잎은 어느 것이 더 넓어.)

103021 #1 조가 더 넓주게.(조가 더 넓지게.)

103021 @ 아, 조가 넓어, ᄀᆞ랏은 좀 좁고.(아, 조가 넓어, 가라지는 좀 좁고.)

103021 #2 근디 어느 정도 뭘 땐 이파리는 구분 못ᄒᆞ여.(그런데 어느 정도 될 땐 잎은 구분 못해.)

103021 @ 어느 정도 커야 아는구나양, 가지들 쳐야.(어느 정도 커야 아는구나,

가지들 쳐야.)

103021 #1 두린 때는예, 요멘이 흔 때는 잘 몰라. ᄒᆞ쏠 영 커사 알주.(어린 때는, 요만이 한 때는 잘 몰라. 조금 이렇게 커야 알지.)

103022 @ 이 조팟듸양 어떤 검질들 나마씨?(이 조밭에 어떤 김들 납니까?)

103022 #1 조팟듸 검질나는 거, 여름 검질덜 뭐 숙도 만이 나고, 그 전에 주로 숙이엿주. 절롼지, 절롼지ᄒᆞ고 숙이 만이 나낫주게.(조밭에 김나는 거, 여름 김들 뭐 쑥도 많이 나고, 그 전에 주로 쑥이었지. 바랭이, 바랭이하고 쑥이 많이 났었지.

103022 @ 또?(또?)

103022 #1 ᄯᅳ시 어떤 땐 절롼지ᄒᆞ고.(다시 어떤 땐 바랭이하고.)

103022 #2 푸께낭.(꽈리.)

103022 #1 푸께낭도 나고 ᄯᅳ시 저 무신 낭 저 무신 푸께옌 ᄒᆞ여. 저 개삼동낭도 어떤 땐 나고 개삼동낭.(꽈리도 나고 다시 저 무슨 나무 저 무슨 꽈리라고 해. 저 까마종이나무도 어떤 땐 나고 까마종이나무.)

103022 @ 저 열매 꺼멍흔 거.(저 열매 검은 거.)

103022 #1 예, 열매 꺼멍흔 거 개삼동낭도 씨 진 밧은 막 나곡, 푸께낭도 나곡, 복쿨도 나곡, 풀 종류가 여러 가지주. 뭐 풀 종류도 여러 가지라.(예, 열매 검은 거 까마종이나무도 씨 진 밭은 막 나고, 꽈리도 나고, 깨풀도 나고, 풀 종류가 여러 가지지. 뭐 풀 종류도 여러 가지다.)

103022 @ ᄀᆞᆯ아줍서게, 그거 풀 종류 아는 대로.(말해주십시오. 그거 풀 종류 아는 대로.)

103022 #1 풀 종류 보아사 알주. 지금 생각낭 ᄀᆞᆯ아지카게.(풀 종류 보아야 알지. 지금 생각나서 말해질까.)

103022 @ 아니 생각해서.(아니 생각해서.)

103022 #1 풀 종류가 저 절롼지, 복쿨 ᄯᅳ시 이제 저 숙.(풀 종류가 저 바랭이, 깨풀 다시 이제 저 쑥.)

103022 #2 개미탈.(개미딸기.)

103022 #1 ᄯᅳ시 이제 그 저 머시야 그거

103022 #2 고네할미도 나지.(달개비도 나지.)

103022 #1 고네할미, 고네할미 하영 나.(달개비, 달개비 많이 나.)

103022 @ 고네쿨이구나, 고네쿨.(달기씨깨비구나 달기씨깨비.)

103022 #1 고네쿨이 고네할미우다 거.(달개비가 달기씨깨비입니다 거.)

103022 #2 그건 돌 우의 나둬도 잘 아이 죽는 거

103022 #1 예, 고네쿨 그거.(예, 달기씨깨비 그거.)

103022 #2 탁탁 짤랑 나둬도 잘 안 죽어.(탁탁 잘라서 나둬도 잘 안 죽어.)

103022 #1 ᄆᆞᆯᄆᆞ작쿨은 그거 밧듸 잘 안 나는 거, 건 예염의 나.(쇠무릎은 그거 밭에 잘 안 나는 거, 건 옆에 나.)

103022 #2 하여튼 고네할미는 잘 나.(하여튼 달개비는 잘 나.)

103022 #1 고네할미 여름 젤 하영 나는 건 고네할미, 숙, 복쿨, 절롼지, 푸께낭.(달개비 여름 젤 많이 나는 건 달개비, 쑥, 깨풀, 바랭이, 꽈리.)

103022 #2 또 개삼동낭.(또 까마종이나무.)

103022 #1 뚜시 저 거 곧젠 ᄒᆞ난 모르켜.(다시 저 거 말하려고 하니까 모르겠어.)

103022 @ 나중에랑 골아줍서. 생각나면.(나중에 말해주십시오. 생각나면.)

103022 #1 예, 핫주게, 하서.(예, 많지게, 많아.)

103023 @ 조 수확 어떵 ᄒᆞᆸ니까?(조 수확 어떻게 했습니까?)

103023 #2 거 비엉으네, (거 베어서.)

103023 #1 호미로 비영.(낫으로 베어서.)

103023 #2 거 어느 정도 물르민 무껑 저 보리 ᄒᆞ여 오듯이 쉐에 실렁도 오고, 져도 오곡 ᄒᆞ여그네, 집의 오면은 고구리 일일이 골르멍 호미로 짤랑, 짤랑 물방애에도 강 장만ᄒᆞ는 수도 잇곡, 마당에서 도깨로 장만ᄒᆞ는 뭣도 잇곡, 또 저 쉐로도 불라나서. 불라난디, 경ᄒᆞᆫ디 똥 싸불민 똥 다 묻곡, 경 해낫는디, 주루 물방애에 가그네 고구리 튿아다 놩 경 ᄒᆞ여그네 장만ᄒᆞ는 수가 잇곡, 도깨로 때려그네 장만ᄒᆞ는 게 거의 주로쥐. 근디 그르후에 그 기계옌 ᄒᆞ는 게 맥타기 나니까 튿아놩 맥타기에서 장만도 헤서.(거 어느 정도 마르면 묶어서 저 보리 해 오듯이 소에 싣고도 오고, 져도 오고 해서, 집에 오면은 이삭 일일이 고르면서 낫으로 잘라, 잘라서 연자매에도 가서 장만하는 수도 있고, 마당에서 도리깨로 장만하는 뭣도 있고, 또 저 소로도 밟아났어. 밟아었는데, 그런데 똥 싸버리면 똥 다 묻고, 그렇게 했었는데, 주로 연자매에 가서 이삭 뜯어다 놔서 그렇게 해서 장만하는수가 있고, 도리깨로 때려서 장만하는 게 주로지. 그런데 그 후에 그 기계라고 하는 게 탈곡기 나니까 뜯어놔서 탈곡기에서 장만도 했어.)

103024 #1 맥타기에 장만햇주만, 우리는 저 조 헤단에 ᄐᆞ단에 물방애, 물방애에서 주로 둥그렷수다, 우리. 클 동안, 클 동안 아이 시집온 후에ᄁᆞ지도 아기 멧 개 난 때ᄁᆞ지도 물방애에서 주로 둥그려서. 물방애에서 저 가그네 둥그려졍 문 ᄒᆞ민, 또 새로 놔그네 뚜시 그거 ᄒᆞ영, ᄒᆞ영 오라그네 각메기, 조 ᄏᆞ메기는 조 쏠, 조 돌아져난 고구리. 그거는 쉐 양석.(탈곡기에 장만했지만, 우리는 저 조 해다가 연자매, 연자매에서 주로 굴렸습니다. 우리. 클 동안, 클 동안 아이 시집온 후에까지도 아기 몇 개 난 때까지도 연자매에서 주로 굴렸어. 연자매에 저 가서 굴려져서 모두 하면, 또 새로 놔서 다시 그거 해서, 해서 와서 '각메기'[139], 조 '각메기'는 좁쌀, 조 달아져난 이삭. 그거는 소 양식.)

103024 #2 체는 도애지 양식.(겨는 돼지 양식.)

103024 #1 뚜시 그것에 뚜시 고구리 헤나그네, 그 헤나민 그건 붕뎅이라고. 붕뎅이, 조풍뎅이옌 ᄒᆞ여서 것고라. 그 붕뎅이는 도새기 양석. 조풍뎅이는 도새기 양석. 것고라 조풍뎅이옌 헤서. 조 그 각매기 조 ᄒᆞ여네 물방애에 둥그려난에 둥그려

139) '각메기'는 '조 이삭이나 콩꼬투리에서 열매를 털어 버리고 남은 줄기나 깍지 따위.'를 일컫는다.

난 그건 조칵매기. 건 쉐 주고. 겅ᄒᆞ고 그것에서 나머지는 저 붕뎅이. 풍뎅이는 저 ᄒᆞ여난 체. 그 체덜은 그건 풍뎅이옌 ᄒᆞ여그네 도새기 양석.(다시 그것에 다시 이삭 해나서, 그 해나면 그건 '풍뎅이'라고. '풍뎅이', 조'풍뎅이', 조'풍뎅이'이라고 해서 것더러. 그 '풍뎅이'는 돼지 양식. 조'풍뎅이'는 돼지 양식.)

103025 @ 게난 조 장만ᄒᆞ면은 처음 좁쏠.(그러니까 조 장만하면은 처음 좁쌀.)

103025 #1 예, 좁쏠 내우는 과정.(예, 좁쌀 내우는 과정.)

103025 @ 좁쏠 나오고 그 다음?(좁쌀 나오고 그 다음?)

103025 #1 게난에 그 붕뎅이 문딱 ᄒᆞ여그네.(그러니까 그 '풍뎅이' 모두 해서.)

103025 @ 게난 물방애에 좁쏠 고르고.(그러니까 연자매에 좁쌀 고르고.)

103025 #2 건 내중에.(건 나중에.)

103025 #1 건 내중에주게 조 고구리를 ᄒᆞ여다그네 물방애서 문 ᄒᆞ민 조 고구리에서 조만 빠지는 거주, 쏠 빠지는 게 아니주게.(건 나중에지 조 이삭을 하여다가 연자매에서 모두 하면 조 이삭에서 조만 빠지는 거지, 쌀 빠지는 게 아니지게.)

103025 @ 게난.(그러니까.)

103025 #1 조만 빠지면은 걸 문딱 푸는체로 퍼. 그걸 ᄃᆞ시 물려 그 조를 벳듸 ᄒᆞᆫ 이틀썩 물리와, 그냥 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 이틀 잘 물리면은 물방애도 쉽게 져지곡, 잘 물리지 안으면 쏠이 잘 아이 나는 따문에 ᄒᆞᆫ 이틀을 잘 물리왕, 조를 잘 물리와 놔그네, 그걸 ᄃᆞ시 물방애에 가그네 또 둥그려.(조만 빠지면 걸 모두 키로 퍼. 그걸 다시 말려서 그 조를 볕에 한 이틀씩 말려, 그냥 하지 안 해서 한 이틀 잘 말리면은 연자매에도 쉽게 져지고, 잘 말리지 않으면 쌀이 잘 아니 나는 때문에 한 이틀을 잘 말려서, 조를 잘 말려 놔서, 그걸 다시 연자매에 가서 또 굴려.)

103025 @ 게난 물방에 두 번 가야겟네.(그러니까 연자매 두 번 가야겠네.)

103025 #1 예, 두 번 강 둥그렁 반은 둥그려지면은 체가 너미 만앙 골로루 아니지난에, 그걸 아사다그네 그걸 또 푸는체로 퍼 체를 펑 아사둬그네 또 놔.(예, 두 번 가서 굴려서 반은 굴려지면 겨가 너무 많아서 골고루 안해지니까, 가져다가 그걸 또 키로 퍼 겨를 퍼서 가져다가 또 놔.)

103025 @ 조를 노는 거.(조를 놓는 거.)

103025 #1 그 ᄒᆞ여난 거, ᄒᆞ여난 조를 또 놔.(그 해난 거, 해난 조를 또 놔.)

103025 @ 게난 푸는체에 쳐난 다음에.(그러니까 키에 쳐난 다음에.)

103025 #2 게난 안 벗겨진 꺼풀을 벗기젠 ᄒᆞᆫ 거지게.(그러니까 안 벗겨진 꺼풀을 벗기려고 한 거지게.)

103025 #1 게난 조를 ᄒᆞᆫ 밧더레 영 ᄒᆞ영 노면은 ᄒᆞᆫ 번에 쏠을 판찍 쏠을 나지 안 ᄒᆞ기 따문에 체 따문에. 게난 체를 퍼 둬그네 새로 또 두불을 노는거라. 두불을 놔그네 두불을 져사 그때사 쏠을 늬, 늬옌 ᄒᆞ여, 늬. 쏠 아이 지어진 것고라 늬.(그러니까 조를 한 곳으로 이렇게 해서 놓으면 한 번에 쌀을 깨끗이 쌀을 나지 안 하기 때문에. 그러니까 겨를 퍼 둬서 새로 또 두벌을 놓는 거다. 두벌을 놔서 두벌을 져야 그때야 쌀을 뉘, 뉘라고 해, 뉘. 쌀 아니 지어진 것더러 뉘.)

103025 #2 껍데기 아니 벗겨진 걸 늬옌 ᄒᆞ거든.(껍데기 아니 벗겨진 걸 뉘라고 하거든.)

103025 #1 껍데기 안 벗겨진 조를 보고 늬옝 ᄒᆞ여 늬. 늬가 ᄒᆞ나썩 영 ᄒᆞ영 봥시면은 더 둥그려그네.(껍데기 안 벗겨진 조를 보고 뉘라고 해 뉘. 뉘가 하나씩 이렇게 해서 봐서 있으면 더 굴려서.)

103025 #2 그때 걸로 밥 ᄒᆞ민 껄끄렁 못먹주게.(그때 걸로 밥 하면 껄끄러워서 못 먹지.)

103025 @ 멀로 둥그렁 다시?(무엇으로 굴려서 다시?)

103025 #2 그 ᄆᆞᆯ방애.(그 연자매.)

103025 #1 아니, 그 ᄆᆞᆯ방애서 계속 둥그리는 거. 늬 안나 늬 엇이도록, 경 ᄒᆞ영 져, 거 ᄆᆞᆫ딱 영영 ᄒᆞ영 져지면은 경 ᄒᆞ영 지노렝 ᄒᆞ여도 ᄆᆞᆯ방애서 늬가 ᄒᆞ나씩 십니다게. 늬가 셔.(아니, 그 연자매에서 계속 굴리는 거. 뉘 안나 뉘 없도록, 그렇게 해서 져, 거 모두 이렇게이렇게 해서 져지면 그렇게 해서 지노라고 하여도 연자매에서 뉘가 하나씩 있습니다. 뉘가 있어.)

103025 #2 하나씩 잇어.(하나씩 있어.)

103025 #1 기계에 지는 거 답지 안 ᄒᆞ영 늬가 잇어. 경 ᄒᆞ영 져그네 그걸 ᄯᅳ시 이제 ᄆᆞᆫ딱 져그네 집의 오라그네 그걸 퍼. 체를 퍼. 푸는체로 퍼 불리난 경 ᄒᆞ영둬 그네 경 ᄒᆞ여사 그게 진짜 쏠이 뒈는 거. 그게 쏠이 뒈면은 그걸로 밥ᄒᆞ영 먹곡, 아무 거라도 ᄒᆞ영.(기계에 지는 거 닮지 안 해서 뉘가 있어. 그렇게 해서 져서 그걸 다시 이제 모두 져서 집에 와서 그걸 퍼. 키로 퍼 불리니까, 그렇게 해둬서 그렇게 해야 그게 진짜 쌀이 되는 거. 그게 쌀이 되면 그걸로 밥해서 먹고, 아무 거라도 해서.)

103025 @ 게난 쏠 나오고, 그 다음에 풍뎅이[140]?(그러니까 쌀 나오고, 그 다음에 '풍뎅이'?

103025 #1 그건 처음에 조 코구리 홀 때 ᄒᆞᆫ 것이 풍뎅이고.(그건 처음에 조 이삭 할 때 한 것이 '풍뎅이'고.)

103025 #2 푼 건 체.(푼 건 겨.)

103025 #1 이건 쏠에서 나오는 건 체. 조 코구리에서 나온 건 풍뎅이. 쏠에서 나오는 건 체. 조 체, 조 체.(이건 쌀에서 나오는 건 겨. 조 이삭에서 나온 건 '풍뎅이'. 쌀에서 나오는 건 겨. 조 겨, 조 겨.)

103025 @ 게난 쏠 다음에 체, 그 다음에 풍뎅이?(그러니까 쌀 다음에 겨, 그 다음에 '풍뎅이'?)

103025 #2 체, 그 다음 풍뎅이, 그 다음 각메기.(겨, 그 다음 '풍뎅이', 그 다음 '각메기'.)

103025 #1 각메기는 고구리 ᄃᆞᆯ아져난 것이 각메기, 질 처음. 두 번체는 조 고구리 ᄒᆞ영 풍뎅이는 각메기 ᄃᆞᆯ아져난 틈에 조 ᄃᆞᆯ아져난 그게 풍뎅이.('각메기'는 이삭

140) '풍뎅이'는 조 이삭이나 콩꼬투리에서 열매를 털어 버리고 남은 줄기나 깍지 따위를 일컫는다.

달아져난 것이 '각메기', 젤 처음. 두 번째는 조 이삭 해서 '풍뎅이'는 '각메기' 달아져난 틈에 조 달아져난 그게 '풍뎅이'.)

103025 #2 쏠 나온 게 체.(쌀 나온 게 겨.)

103025 #1 응, 쏠 나온 것이 체, 체가 젤 말제.(응, 쌀 나온 것이 겨, 겨가 젤 말자.)

103025 @ 그 다음에 쏠?(그 다음에 쌀?)

103025 #1 그 다음에 쏠.(그 다음에 쌀.)

103026 @ 좁쏠로 무신거 만들어 먹엇수과?(좁쌀로 무엇 만들어 먹었습니까?)

103026 #2 좁쏠로 만든 거는 하지.(좁쌀로 만든 거는 많지.)

103026 #1 좁쏠론에 시루떡도 옛날에는 시루떡이우다. 좁쏠시루떡. 좁쏠시루떡 ᄒᆞ영 먹곡, 소상 때, 식게 때, 영장 때고, 무신 때고, 좁쏠 물컷다그네 그런 남방에서 찟곡, 남방에서 멧 사름 ᄒᆞ여그네 찟곡. 그런 ᄆᆞᆯ방애에도 강 둥그리고, 소상 때는 ᄆᆞᆯ방애 가그네 좁쏠 물 컷다그네 ᄆᆞᆯ방애 가그네 져오곡, 식게 때 ᄀᆞ뜬 때는 돌방애에서 서너 개 찍는 거, 거 무신 방애옌 ᄒᆞ느니?(좁쌀로는 시루떡도 옛날에는 시루떡입니다. 좁쌀시루떡. 좁쌀시루떡 해서 먹고, 소상 때, 제사 때, 영장 때고, 무슨 때고, 좁쌀 물 담갔다가 연자매 가서 져오고, 제사 때 같은 때는 돌방아에서 서너 개 찍는 거, 거 무슨 방아라고 하니?)

103026 #2 남방에.(절구.)

103026 #1 남방에. 남방에서 찟곡, 하영 ᄒᆞ는 건 ᄆᆞᆯᄀᆞ래 가그네 ᄆᆞᆯ로 ᄒᆞ여그네 ᄀᆞ루내와그내 영장 때 ᄀᆞ뜬 때, 소상 때 ᄀᆞ뜬 땐 저 ᄆᆞᆯᄀᆞ래 가그네 ᄀᆞ루 내오곡.(절구. 절구에서 찍고, 많이 하는 건 연자매 가서 말로 해서 가루 내와서 영장 때 같은 때, 소상 때 같은 땐 저 연자매 가서 가루 내오고.)

103026 #2 좁쏠로 ᄒᆞ는 게 하주. 저 조매기 ᄒᆞ여그네 농주도 담앙 먹곡.(좁쌀로 하는 게 많지. 저 수제비 해서 농주도 담아서 먹고.)

103026 #1 조로 ᄒᆞ는 건 하주게. 시루떡도 ᄒᆞ곡, 옛날에 뒌 술 오매기[141] 술덜 양, 오매기 술덜 그거 참 맛 조아서. 오매기 술 홀 때도 그거 좁쏠ᄀᆞ루로 ᄒᆞ여그네 오매기 술 ᄒᆞ곡, 떡 ᄒᆞ곡, 어디 부주ᄒᆞ영 갈 때도 좁쏠로도 부주ᄒᆞ영 가곡.(조로 하는 건 많지게. 시루떡도 하고, 옛날에 된 술 '오매기' 술들, '오매기' 술들 그거 참 맛 좋았어. '오매기' 술 할 때도 그거 좁쌀가루로 해서 '오매기' 술 하고, 떡 하고, 어디 부조해서 갈 때도 좁쌀로도 부조해서 가고.)

103026 #2 난 오매기 술옌 ᄒᆞᆫ 게 거기서 젤 머ᄒᆞᆫ 게 청주옌 ᄒᆞᆫ 게 잇엇거든. 지름 동골동골ᄒᆞ게.(난 오매기 술이라고 한 게 거기서 젤 뭐한 게 청주라고 한 게 있었거든. 기름 둥글둥글하게.)

103026 @ 질 조은 거.(젤 좋은 거.)

103026 #2 어 응.(어 응.)

---

141) '오매기'는 차좁쌀 가루에 더운 물을 넣어 되게 반죽하고는 고리 모양으로 둥그렇게 하고 가운데 큰 구멍이 뚫어지게 만든 떡. 술감으로 쓰이기도 한다.

103026 @ 청주 그 다음에?(청주 그 다음에?)

103026 #2 그 다음 탁배기[142].(그 다음 '탁배기'.)

103026 #1 청주 빼난 다음 탁배기주게.(청주 빼난 다음 '탁배기'지.)

103026 @ 그 다음에 저 뭐냐 감주.(그 다음에 저 뭐냐 감주.)

103026 #2 감주는 그거 저 웨냐ᄒᆞ면.(감주는 그거 왜냐 하면.)

103026 @ 보리골로.(보리엿기름으로.)

103026 #2 보리골 놩 ᄒᆞ는디, 근디 그것이 좁쏠이 들어가야 뒈여.(보리엿기름 놔서 하는데, 그런데 그것이 좁쌀이 들어가야 되어.)

103026 @ 게난 보리골 ᄒᆞ고, 좁쏠 들어가야.(그러니까 보리엿기름 하고, 좁쌀 들어가야.)

103026 #1 예예, 감주는 좁쏠로 ᄒᆞ여그네.(예예, 감주는 좁쌀로 해서.)

103026 #2 근디 그것에서 또 엿 뒈민 맨들거든. 그거 딸리면 엿 뒈거든. 저 감주 우에서 또 짜 놩으네.(그런데 그것에서 엿 되면 만들거든. 그거 딸리면 엿 되거든. 저 감주 위에서 또 짜 놔서.)

103026 @ 아, 거난 저 조로 엿 맹글진 안 ᄒᆞ지 안ᄒᆞ우꽈?(아, 그러니까 저 조로 엿 만들진 안 하지 않습니까?)

103026 #1 좁쏠엿이 무사 으서. 좁쏠엿 맨들주게. 좁쏠로 엿 맨들곡.(좁쌀엿이 왜 없어. 좁쌀 엿 만들지. 좁쌀로 엿 만들고.)

103026 @ 난 보리골로만 엿 ᄒᆞ는 줄 알앗수게.(난 보리엿기름으로만 엿 하는 줄 알았습니다.)

103026 #1 보리골은 우축에, 보리골 안 들어가민 엿 안 뒈지게. 보리골 ᄒᆞ여그네 감주 만들아그네, 감주 저 보리골 놔그네, 좁쏠 밥 ᄒᆞ여 놔그네 보리골 놔그네 저서그네, 그것이 저 메칠 ᄒᆞᆫ 이틀 쉬면은 그거 보악ᄒᆞ게 걸면은 그거 짜놔그네 그걸로 엿을 ᄒᆞ는 거주게.(보리엿기름은 우측에, 보리엿기름 안 들어가면 엿 안 되지. 보리엿기름 해서 감주 만들어서 감주 저 보리엿기름 놔서, 좁쌀 밥 하여 놔서 보리엿기름 놔서 저어서, 그것이 저 며칠 한 이틀 쉬면은 그거 부각하게 걸면 그거 짜놔서 엿을 하는 거지.)

103026 #2 그걸 딸려야 엿 뒈는 거.(그걸 딸려야 엿 되는 거.)

103026 #1 그것이 딸려사 엿 뒈는 건디 엿이 경 좋읍니다게.(그것이 딸려야 엿 되는 건데 엿이 그렇게 좋습니다.)

103026 #2 게난 좁쏠ᄒᆞ고 보리골이 합작뒈여야 엿이 나오지 안 나와. 감주도 그렇고.(그러니까 좁쌀하고 보리엿기름이 합작되어야 엿이 나오지 안 나와. 감주도 그렇고.)

103026 #1 좁쏠엿은 좋은 거.(좁쌀 엿은 좋은 거.)

103026 @ 좁팝도 헨 먹어낫지 안ᄒᆞ우꽈?(조밥도 해서 먹어나지 안 했습니까?)

103026 #1 아이고 좁팝 행 먹곡말곡.(아이고 조밥 해서 먹고말고.)

---

142) '탁배기'는 걸러 내지 않은 주조(酒糟) 그대로의 된 술이다.

103026 #2 좁팝도 흐린좁팝, 모인 좁팝이 잇서. 나룩도 찰나룩, 찹쏠 뭐 잇듯이 조도 흐린 건 찰조, 모인 건 거세기 헤 가지고 두 가지라, 것도.(조밥도 차조밥, 메진 조밥이 있어.)

103026 #1 흐린존 검은 흐린조, 옛날부떠 개발시리[143]라고.(차조는 검은 차조, 옛날부터 '개발시리'라고.)

103026 @ 게난 조 종류 말해봅서.(그러니까 조 종류 말해부십시오.)

103026 #1 조 종류는예 옛날에는 마시리[144].(조 종류는 옛날에는 '마시리'.)

103026 #2 개발시리.('개발시리.')

103026 @ 마시리?('마시리'?)

103026 #1 마시리.('마시리')

103026 #2 개발시리옌 흔 게 잇어.('개발시리'라고 하는 게 있어.)

103026 #1 아니, 마시리. 옛날부떠 잇는 건 마시리. 개발시리는 요 중간에서 나온 것이 개발시리고.(아니, '마시리'. 옛날부터 있는 건 '마시리'. '개발시리'는 요 중간에서 것이 '개발시리'고.)

103026 #2 개발시리는 저 끄트머리가 두 영 가려.('개발시리'는 저 끄트머리가 두 이렇게 갈려.)

103026 #1 그건 중간에서 나온 거고, 옛날에는예, 개발시리 나오지 않은 때는예, 우리 아방네는예, 마시리라고, 맛시리옌 흔 조는 보난에양 고구리가양, 쫄랑쫄랑흔 게, 이만씩 ᄒᆞ게 젠젠ᄒᆞ영 줄아, 줄아.(그건 중간에서 나온 거고, 옛날에는요, '개발시리' 나오지 않은 때는요, '마시리'라고, '마시리'라고 한 조는 보니까 이삭이요, 길쭉길쭉하게, 이만큼씩 하게 자잘해서 잘아, 잘아.)

103026 #2 줄아, 줄아.(잘아, 잘아.)

103026 #1 막 줄아. 젠젠ᄒᆞ연 줄아. 이만씩 줄아. 경ᄒᆞ민 마시리는 그냥 좋지 않은 밧듸 막 씨 뿌려그네 뒈면은 ᄒᆞ여먹곡, 아이 뒈면은 쉐주곡 ᄒᆞ젠, 그 마시리를 갈아그네 ᄒᆞ여신디 그 마시리는 ᄒᆞ여단에 막 ᄒᆞ나ᄒᆞ나 ᄌᆞ난 튿지 못 ᄒᆞ여그네 뭇 준준ᄒᆞ게 무꺼그네.(아주 잘아. 자잘해서 잘아. 이만큼씩 잘아. 그러면 '마시리'는 그냥 좋지 않은 밭에 막 씨 뿌려서 되면은 해 먹고, 아니 되면은 소 주고하려고, 그 '마시리'를 갈아서 하였는데, 그 '마시리'는 해다가 아주 하나하나 자니까 뜯지 못해서 뭇 자잘하게 묶어서.)

103026 #2 막 도깨로 때려.(막 도리깨로 때려.)

103026 #1 마당에 쭉 ᄒᆞ게 놔그네 그냥 도깨로 두두려, 고구리 신 디만.(마당에 쭉 하게 놔서 그냥 도리깨로 두들겨, 이삭 있는 데만.)

103026 #2 그 개발시리 낭이건, 머이건 그대로 놩 때려서 장만ᄒᆞ여.(그 '개발시리' 나무이건, 뭐이건 그대로 놔서 때려서 장만해.)

103026 @ 낭도 막 줄구나양?(나무도 아주 잘구나예?)

---

143) '개발시리'는 이삭의 끝이 개의 발 같이 세 가닥이고 쌀알이 거무스름한 차진 조의 한 가지이다.
144) '마시리'는 조의 일종이다.

103026 #2 예예.(예예.)

103026 #1 낭도 막 줄아. 그 마시리 낭도 막 줄아.(나무도 아주 잘아. 그 '마시리' 나무도 아주 잘아.)

103026 #2 크지 못ᄒᆞ는 종류라.(크지도 못하는 종류라.)

103026 @ 고구리도 줄고, 낭도 줄고.(이삭도 잘고, 나무도 잘고.)

103026 #1 검질도 그냥 절롼지 검질이고 무신거고 ᄀᆞ찌 비여그네 ᄀᆞ찌 무꺼다 그네 도깨로 그냥 두두려그네 저 어느 정도 털어져그네.(김도 그냥 바랭이 김이고 무엇이고 같이 베어서 같이 묶어다가 도리깨로 그냥 두들겨서 저 어느 정도 떨어져.)

103026 @ 마시리, 그 다음에 개발시리?('마시리', 그 다음에 '개발시리')

103026 #2 예, 개바시리.(예, '개발시리'.)

103026 @ 개발시리는 어떵 거우꽈?('개발시리'는 어떤 것입니까?)

103026 #2 끄트머리가 두 개로 영 거려.(끄트머리가 두 개로 이렇게 거려.)

103026 #1 개발시리는 낭이 막 붉어.('개발시리'는 나무가 아주 붉어.)

103026 @ 아, 낭이 붉어?(아, 나무가 붉어?)

103026 #1 응, 개발시리는 낭이 붉어. 낭이 붉고, 그 끄트머리가 딱 ᄒᆞ게시리 두 가달이라. 두 가달도 벌리곡, 세 가달도 벌리곡, 개발시리가.(응, '개발시리'는 나무가 붉어. 나무가 붉고, 그 끄트머리가 딱 하게끔 두 가지지. 두 가지도 벌리고, 세 가지도 벌리고, 그 '개발시리'가.)

103026 #2 제일 끄트머리가.(제일 끄트머리가.)

103026 #1 개발시리는 이제 흘러온, 이제도 왐실 거우다.('개발시리'는 이제 흘러온, 이제도 오고 있을 것입니다.)

103026 @ 그 다음에 게민 마시리, 개발시리, 그 다음에 머가 잇수과?(그 다음에 그러면 '마시리', '개발시리' 그 다음에 뭐가 있습니까?)

103026 #2 모인조.(메조.)

103026 #1 모인조가 잇주게. 노란 거. 노랑조, 노랑모인조. 것ᄀᆞ라 노랑모인조 ᄒᆞ난, 노랑모인조는예 너무 모혀.(메조가 있지. 노란 거. 노랑조, 노랑메조. 것더러 노랑메조 하니까, 노랑메조는 너무 메져.)

103026 #2 고구리도 홁어.(이삭도 굵어.)

103026 #1 고구리도 홁고, 막 모여. 게난 밥도 ᄒᆞ민 막 살락살락ᄒᆞ곡, 저 흐린조는 막 저 흐려그네 노랑좁쏠은 옛날에 감저 놓곡 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 밥은 아으덜 막 실어ᄒᆞ엿주게.(이삭도 굵고, 아주 메져. 그러니까 밥도 하면 아주 살락살락하고, 저 차조는 아주 저 차져서 노랑좁쌀은 옛날에 고구마 놓고 해서 한 밥은 아이들 아주 싫어하였지.)

103026 #2 노랑모인조가 잇곡, 노랑찰조도 잇어. 근디 까만흐린조, 노랑흐린조 햇거든. 찰조 보고 흐린조엔 해서, 흐린조.(노랑메조가 있고, 노랑차조도 있어. 그런데 까만차조, 노랑차조 했거든. 차조 보고 '흐린조'라고 했어, 차조.)

103026 @ 찰조?(차조?)

103026 #1 이젠 노랑모인조도 싯곡, 노랑흐린조도 싯곡, ᄯᅳ시 개발시리 잇곡, 검은흐린조도 싯곡, 처음엔 무신 처음에 나오는 거 ᄀᆞ쎄 ᄀᆞᆯ아난.(이젠 노랑메조도 있고, 노랑메조도 있고, 다시 '개발시리' 있고, 검은메조도 있고, 처음엔 무슨 처음에 나오는 거 아까 말해난.)

103026 #2 개발시리.('개발시리')

103026 #1 아니, 개발시리 말고 그…….(아니, '개발시리' 말고 그…….)

103026 @ 마시리.('마시리'.)

103026 #1 마시리, 마시리는 이제 엇어져부런, 건 엇어져부런.('마시리', '마시리'는 이제 없어져버렸어, 건 없어져버렸어.)

103026 @ 게난 수확량이 엇이난 엇어져부럿구나.(그러니까 수확량이 없으니까 없어져버렸구나.)

103026 #1 예예, 수확량이 어선 어셔저부런. 이젠 조덜도 거의 엇어졋수게양. 넘은해 산방 두에 조 잘도 조안 하영 갈아선게 늦두룩, 늦두룩 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ여선게 얼마나 헤가신고.(예예, 수확량이 없어서 없어져버렸어. 이젠 조들도 거의 없어졌습니다. 작년 '산방'[145] 뒤에 조 잘도 좋아서 많이 갈아 있던데 늦도록, 늦도록 하지 안하여 있던데 얼마나 해갔는고.)

103026 #2 건 흐린졸거라.(건 차조일 것이다.)

103026 #1 건 흐린조. 잘도 조안게만은 생이 다 먹어부런.(건 차조. 잘도 좋던데만은 새 다 먹어버렸어.)

103026 #2 참새가 뭐 어디서사 연락ᄒᆞ영 가는지.(참새가 뭐 어디서야 연락해서 가는지.)

103027 @ 조찝 머에 사용ᄒᆞᆸ니까?(조짚 뭐에 사용합니까?)

103027 #2 거 쉐.(거 소.)

103027 #1 거 쉐촐이주게 쉐촐.(거 소꼴이지 소꼴.)

103027 #2 쉐 양식, 거 잘 먹어 쉐.(소 양식, 거 잘 먹어 소.)

103027 #1 우선 조찍은 쉐촐. 쉐 먹당 막 훍은 거, 쉐가 씹어 먹지 못ᄒᆞ영 남은 건 쉐 두터레 똥꼬망더레 쉐 데취로 끌고.(우선 조짚은 소꼴. 소 먹다가 아주 굵는 거, 소가 씹어 먹지 못해서 남은 건 소 뒤쪽에 똥구멍으로 소 '데취'로 깔고.)

103027 #2 게난 ᄒᆞ단 버치니까, 그저 조낭도 써는 거 기계 사당 ᄒᆞ민 요만씩 쫄라지거든, 경 ᄒᆞᆫ 건 다 먹어. 그냥 저 짤르지 안 ᄒᆞ영 준 건 쉐가 거 짤르지 못ᄒᆞ영 냉기주만은 기계로 짤랑으네 준 건 싹 다 먹어.(그러니까 하다가 부치니까, 그저 조짚도 써는 거 기계 사다가 요만큼씩 잘라지거든, 그렇게 한 건 다 먹어. 그냥 저 자르지 안 해서 준 건 소가 거 자르지 못해서 남기지만은 기계로 잘라서 준 건 싹 다 먹어.)

103027 @ 거 조낭으로 불 숨진 안앗수과?(거 조짚으로 불 때진 안 했습니까?)

145) '산방'은 '안덕면에 있는 산방산.'을 일컫는다.

103027 #2 불도 숨주만은 쉐 먹을 게 어신디…….(불도 때지만은 소 먹을 게 없는데…….)

103027 #1 쉐 멕이젠 ᄒᆞ난 불을 경 숨지 못ᄒᆞ연마씨. 아까왕.(소 먹이려고 하니까 불을 그렇게 때지 못하였습니다. 아까워서.)

103027 @ 게난 조낭 쓰는 건 쉐?(그러니까 조짚 쓰는 건 소?)

103027 #1 예, 쉐 먹당 나머지는 언주와당 더러 불도 숨주게.(예, 소 먹다가 나머지는 그러모아다가 더러 불도 때지게.)

103027 #2 쉐 앞에 가난 다음 불 숨으민 숨지. 거 막 바로 불 숨을 생각이 없엇서.(소 앞에 가니까 다음 불 때면 때지. 거 막 바로 불 땔 생각이 없었어.)

103027 #1 조도 내불 것이 하나도 엇어. 조도 생각해보난 내불 것이 하나도 어신게.(조도 내버릴 것이 하나도 없어. 조도 생각해보니까 내버릴 것이 하나도 없어.)

103028 @ 다음에 조 농사 지으멍 재미잇섯던 일이라든가 기억날만ᄒᆞᆫ 일.(다음에 조 농사 지으면서 재미있었던 일이라든가 기억날만한 일.)

103028 #2 아니, 조 농사 지으멍 ᄒᆞ는 거 이게 저 여자분덜은 거게 검질 메젠 ᄒᆞ면은 수누룸 검질이라 해서 멧 집이 서로 간에 돌아가멍 ᄒᆞ는디 쫙 앚앙 검질 메멍 검질 메는 노래 불르멍 ᄉᆞᄆᆞᆺ ᄒᆞ는디 ᄌᆞ미잇서서. 그것이 예 머리서가 뒈 가지고 피곤ᄒᆞᆫ 걸 모르는 거라.(아니, 조 농사 지으면서 하는 거 이게 저 여자 분들은 거게 김 매려고 하면은 품앗이 김이라 해서 몇 집이 서로 간에 돌아가면서 하는데 쫙 앉아서 김 매면서 김 매는 노래 부르면서 사뭇 하는데 재미있었어.)

103028 #1 거양 어기녀랑 사데 ᄒᆞ는 그거, 어기녀랑 사데 ᄒᆞ는 노래를 불러 가민 검질 메기 실픗다가도 막 잘 메져.(거 어기여랑 '검질 매는 소리' 하는 그거, 어기여랑 '검질 매는 소리' 하는 노래를 불러 가면 김 매기 싫었다가도 아주 잘 매져.)

103028 @ 거 ᄒᆞᆫ번만 불러봅서.(거 한 번만 불러보십시오.)

103028 #1 그거? '어기녀랑 사데야 앞 멍에랑 들어나 오라 뒷멍에랑 무너나 나라 어기녀랑 사데야.'[146] (그거? '어기녀랑 사데야 앞 멍에랑 들어나 오라 뒷멍에랑 무너나 나라 어기녀랑 사데야.')

103028 @ 아이, 잘 불럽수다. 나중에 그거 다 잘 불러야 뒙니다양. 그 다음에 더 잇걸라그네 어떵.(아이, 잘 부르고 있습니다. 나중에 그거 다 잘 불러야 됩니다. 그 다음에 더 있거들랑 어떻게.)

103028 #1 골으민 알주만은 ᄀᆞᆫ지 안 ᄒᆞᆫ 건 멋산디, 머.(말하면 알지만은 말하지 안 한 건 뭣인지, 뭐.)

103028 #2 지금 애기ᄒᆞᆫ 게, 거의 주루.(지금 얘기한 게, 거의 주로.)

103028 #1 조 컴질 멜 때 재미진 거는 그자 오늘 이 집의 강 메민, 내일은 저 집의 돌아가멍 열 집이고, 열다섯 집이고 쓰무, 돈 줭 ᄒᆞᆯ 생각은 안 ᄒᆞ고, 그냥 수눌엉.(조 김 맬 때 재미진 거는 그저 오늘 이 집에 가서 매면 내일은 저 집에 돌아

146) '검질 매는 소리'로 제보자가 직접 부른 노래의 일부분이다. 여기서 검질은 김을 뜻한다.

가면서 열 집이고, 열다섯 집이고 스무, 돈 줘서 할 생각은 안 하고, 그냥 '수눌어서'.)

103028 @ 조 컴질이 제일 힘들지양?(조 김이 제일 힘들지예?)

103028 #1 예, 조 컴질 게난 여름나민 쉰 날썩 멧수게.(예, 조 김 그러니까 여름나면 쉰 날씩 맵습니다.)

103028 @ 나도 검질메낫주만은 조 컴질ᄁᆞ지는 나도 메낫수다.(나도 김매났지만 조 김까지는 나도 매났습니다.)

103028 #1 아.(아.)

103028 @ 가장 검질 중에 쉬운 것이 감저 검질.(가장 김 중에 쉬운 것이 고구마 김.)

103028 #1 아, 감저 검질.(아, 고구마 김.)

103028 @ 감저 검질은 경 ᄒᆞ여도 메다그네 감저 이시민 감저 것도 주서 먹곡, 경 ᄒᆞ멍 재미나게 해낫수다만은.(고구마 김은 그렇게 하여도 매다가 고구마 있으면 고구마 것도 주워서 먹고, 그렇게 하면서 재미나게 해났습니다만은.)

103028 #1 우리 아이덜도 검질메게 ᄒᆞ영 밧듸 ᄃᆞᆯ앙가민 메끼렌, 메끼면은 이녁 고지만 확확 메여둬그네 이녁 고지만 메여지민 집의 오꼿ᄒᆞ게 오라불곡, ᄯᅳ시 경 아니ᄒᆞᆫ 아인, 우리 큰아ᄃᆞᆯ은 그자 나영 ᄀᆞ찌 죽으나 사나 ᄀᆞ찌 메곡, 우리 샛아ᄃᆞᆯ쯤은 '나, 나 멜 거만 메뒁 가불켜.' 이녁 검질만 툴ᄒᆞ게 확확 홁은 것만 메여뒁 집의 오곡 헤나서.(우리 아이들도 김매게 해서 밭에 데려가면 맡기라고, 맡기면 이녁 이랑만 확확 매어둬서 이녁 이랑만 매어지면 그만 와버리고, 다시 그렇게 아니한 아인, 우리 큰아들은 그저 나하고 같이 죽으나 사나 같이 매고, 우리 둘째 아들쯤은 "나, 나 맬 거만 매둬서 가버리겠어." 이녁 김만 '툴ᄒᆞ게'[147] 확확 긁은 건만 매어둬서 집에 오고 해났어.)

103028 @ 좀 쉬엉 ᄒᆞ쿠다.(좀 쉬어서 하겠습니다.)

103028 #1 예.(웃음) (예.) (웃음)

콩 농사

103029 @ 거민양 거 이젠 저 콩 농사에 대해서 알아보쿠다. 우선 그 콩 농사 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 준비ᄒᆞᆯ 거 머 잇수과?(그러면 거 이젠 저 콩 농사에 대해서 알아보겠습니다. 우선 그 콩 농사 하려고 하면 준비할 거 뭐 있습니까?)

103029 #1 콩 씨.(웃음) (콩 씨.) (웃음)

103029 #2 준비 우선 콩 씨.(준비 우선 콩 씨.)

103029 #1 콩 씨ᄒᆞ곡, 밧ᄒᆞ곡.(콩 씨하고, 밭하고.)

103029 #2 밧 콩 갈 밧듸.(밭 콩 갈 밭에.)

103029 #1 에염 비곡.(가장자리 베고.)

103029 #2 에염 비곡, 그 풀 난 거 풀 죽이는 제초제ᄒᆞ곡, 요즘…….(가장자리

147) '툴ᄒᆞ게'는 '세련되지 못하고 거칠거나 잘 다듬어지지 않아 투박하게.'란 뜻이다.

베고, 그 풀 난 거 풀 죽이는 제초제하고, 요즘…….)

103030 @ 콩은 언제 갈아마씨?(콩은 언제 갑니까?)

103030 #2 콩이 에 양력.(콩이 에 양력.)

103030 #1 오월 이십일 뒈가민 갑주게. 오월 십오일, 이십일 뒈가민.(오월 이십일 돼 가면 갈지. 오월 십오일, 이십일 돼 가면.)

103030 #2 하여튼 조금 늦어도 혼 이십 칠팔일ᄁᆞ지는 헤야주.(하여튼 조금 늦어도 한 이십 칠팔일까지는 해야지.)

103030 @ 그 무슨 그루에 갑니까? 그 무슨 그루에 갑니까?)

103030 #2 보리 그루에도 ᄒᆞ고.(보리 그루에도 하고.)

103030 @ 보리 그루에.(보리 그루에.)

103030 #2 근디 요즘은 보리 저 갈지 아인 밧은 그냥 놀렷다그네 그냥 ᄒᆞ주게. 그냥 농사 안 지엇당.(그런데 요즘은 보리 저 갈지 안한 밭은 그냥 놀렸다가 그냥 하지.)

103030 @ 게난 밧 ᄒᆞ고 콩씨ᄒᆞ고.(그러니까 밭하고 콩씨하고.)

103030 #2 검질도 비료 준비ᄒᆞ여야주게. 요즘은 비료덜 놩 헤부난 옛날은 비료 안 햇주만은.(김도 비료 준비하여야지게. 요즘은 비료들 놔서 해버리니까 옛날은 비료 안 했지만은.)

103030 #1 옛날은 비료 안 햇수다. 옛날은.(옛날은 비료 안 했습니다. 옛날은.)

103030 @ 콩씨 밧 갈아난 다음에? 콩씨 갈아난 다음에?)

103030 #2 아니, 아니.(아니, 아니.)

103030 #1 그냥 생밧듸.(그냥 생밭에.)

103030 @ 생밧듸 저 콩씨 뿌련.(생밭에 저 콩씨 뿌려서.)

103030 #1 예, 콩 씨 뿌련 감만 ᄒᆞ민 뒈는 거. 콩씨는예 잘 안 묻어져도 뒈여. 그냥 대강만 쉐로 갈 때는 콩씨 뿌려그네, 그자 아싯날 가그네 에염 비곡, 에염 비곡, 문 ᄒᆞ영 놧다그네, 뒷날은 가그네 콩씨만 가졍가그네 삐여그네 감만 ᄒᆞ민 콩은 뒈는 거, 옛날은. 이제는 비료 주곡 하간 거 헴주마는 옛날엔 비료 ᄀᆞ뜬 거 콩갈 땐 안 줘낫수다머.(예, 콩씨 뿌려서 갈만 하면 되는 거. 콩씨는 잘 안 묻어져도 되어. 그냥 대강만 소로 갈 때는 콩 씨 뿌려서, 다음날 가서 가장자리 베고, 가장자리 베고, 모두 하여 놨다가, 뒷날은 가서 콩씨만 가져가서 뿌려서 갈만 하면 콩은 되는 거.)

103031 @ 그냥 콩밧 걸름은 엇구나양?(그냥 콩밭 거름은 없구나예?)

103031 #2 걸름 없어. 이젠 저 비료 놈주만은 옛날은 걸름 없어.(거름 없어. 이젠 저 비료 놓고 있지만은 옛날은 거름 없어.)

103031 #1 옛날엔양 콩씨 삐여그네 콩 갈아그네 콩 걸름, 콩 비료, 콩 걸름 비료 갈아그네양 비연, 콩 갈아그네 막 낭 나게시리 걸름 비료 걸름 헤놔그네, 그거 비여낭 끌아그네 보리 갈앗수다. 걸름 콩 비료.(옛날에는 콩씨 뿌려서 콩 갈아서 콩 거름, 콩 비료, 콩 거름 비료 갈아서 베어서, 콩 갈아서 막 나서 나게끔 거름 비료

해놔서, 베어 나서 깔아서 보리 갈았습니다. 거름 콩 비료.)

103031 #2 옛날은 ᄒᆞ여 먹을 콩광 걸름콩이옌 ᄒᆞᆫ 게 두 가지라낫거든. 걸름콩이옌 ᄒᆞᆫ 건 비여놩 보리 갈젠 걸름콩 갈고 ᄒᆞ여 먹을 콩은 별도로 구분ᄒᆞ영 갈곡.(옛날은 해서 먹을 콩과 거름콩이라고 한 게 두 가지라났거든. 거름콩이라고 한 건 베어놔서 보리 갈려고 거름콩 갈고 해서 먹을 콩은 별도로 구분해서 갈고.)

103031 #1 걸름콩이 싯곡, ᄒᆞ영 먹는 콩이 싯곡 ᄒᆞ난에, 걸름콩은 갈아그네 ᄒᆞ쏠 재게 갈아그네 놩, 막 덤방ᄒᆞ게 좋으면은 고량더레 좍좍 삐여놔. 그레 보리씨영 ᄒᆞ여그네 보리 갈민 보리가 좋곡, 그냥 콩은 그저 씨 삐여그네 그자 검질메곡, 씨 삐여그네 그자 검질만 멧주.(거름콩이 있고, 해서 먹는 콩이 있고 하니까 거름콩은 갈아서 조금 빨리 갈아 놓아서, 아주 무성하게 좋으면 고랑으로 좍좍 뿌려놔. 그리로 보리씨하고 해서 보리 갈면 보리가 좋고, 그냥 콩은 그저 씨 뿌려서 그저 김매고, 씨 뿌려서 그저 김만 맸지.)

103031 #2 씨 삐영 그냥 갈아어푸민 검질만 멘 거. 옛날엔 콩에 약도 안 ᄒᆞ여시난에.(씨 뿌려서 그냥 갈아엎으면 김만 맨 거. 옛날에는 콩에 약도 안 하였으니까.)

103031 #1 검질만 메민 뒈는 거, 콩은. 콩ᄒᆞ고 풋은 경 헤서.(김만 매면 되는 거, 콩은. 콩하고 팥은 그렇게 해서.)

103032 @ 콩씨 어떵 뿌립니까?(콩씨 어떻게 뿌립니까?)

103032 #2 콩씨 손으로 삐주, 어떵 ᄒᆞ여게.(콩씨 손으로 뿌리지, 어떻게 해.)

103032 #1 콩씨, 콩씬예, 조 ᄀᆞ뜬 건 열 번, 쓰무 번 삐주마는양 콩씨는.(콩씨, 콩씨, 조 같은 건 열 번, 스무 번 뿌리지만은 콩씨는.)

103032 #2 콩씨는 두세 번이민 ᄒᆞᆫ 줌에 쥔 거 데껴사.(콩씨는 두세 번이면 한 줌에 쥔 거.)

103032 @ 콩씨는 두세 번.(콩씨는 두세 번.)

103032 #2 예, 높이 데끼민 착 퍼졍 나가주게, 떨어지주게. 떨어지는 거 보고 데끼는 거난.(예, 높이 던지면 착 퍼져서 나가지, 떨어지지. 떨어지는 거 보고 던지는 거니까.)

103032 #1 착착 눈으로 훤ᄒᆞ게 보이는 거난, 두서너 번 씨 삐영 데껴부난.(착착 눈으로 환하게 보이는 거니까, 두서너 번 씨 뿌려서 던져버리니까.)

103032 #2 콩씨는 여러 번 ᄒᆞᆫ 줌 갖엉 데낄 수가 없어. 씨가 골ᄀᆞ루 안 가.(콩씨는 여러 번 한 줌 가져서 던질 수가 없어. 씨가 골고루 안 가.)

103032 #1 이젠 기계로 헴주마는.(이젠 기계로 햄하고 있지만은.)

103032 #2 ᄒᆞᆫ 줌 줴민 두세 번이민 던져야. 얕으게 데끼지 말앙 노프게 데끼민 다 떨어지멍 다 골ᄀᆞ루 다.(한 줌 쥐면 두세 번이면 던져야. 얕게 던지지 말아서 높게 던지면 다 떨어지면서 다 골고루 다.)

103032 @ 아, 거난 좁씬 ᄇᆞ름에 불려불카부덴 야트게 뿌리고.(아, 그러니까 좁씨는 바람에 불려버릴까 싶어서 얕게 뿌리고.)

103032 #2 야트게 뿌리곡, 여라 번 데껴야 이거.(얕게 뿌리고, 여러 번 던져야

이거.)

103032 #1 여라 번.(여러 번.)

103032 @ 콩씨는…….(콩씨는…….)

103032 #2 두세 번에 던져부러야.(두세 번에 던져버려야.)

103032 @ 우티, 우터레 삐영.(위쪽, 위쪽으로 뿌려서.)

103032 #2 예.(예.)

103033 @ 콩밧 검질 멧 번 멥니까?(콩밭 김 몇 번 맵니까?)

103033 #2 콩밧 검질도 머 옛날 막상 해봣자 흔 번 아니면 두 번이주.(콩밭 김도 뭐 옛날 막상 해봤자 한 번 아니면 두 번이지.)

103033 #1 옛날은 흔 번 아니믄 잘 메믄 흔 번 아니믄 두 번.(옛날은 한 번 아니면 잘 매면 한 번 아니면 두 번.)

103033 #2 콩은 이게 저 이파리로 밑에 그늘 쳐부니까 흔 번만 멘 다음엔 콩이 자라기 시작ᄒᆞ믄 풀이 커질 못ᄒᆞ여, 커질 못ᄒᆞ여.(콩은 이게 저 잎으로 밑에 그늘 쳐버리니까 한 번만 맨 다음에 콩이 자라기 시작하면 풀이 크질 못해, 크질 못해.)

103033 #1 콩밧은 예 흔 번만 검질 메도 뒙니다, 콩밧은.(콩밭은 한 번만 김매도 됩니다, 콩밭은.)

103033 #2 콩밧은 주로 흔 번이라.(콩밭은 주로 한 번이지.)

103033 #1 이제는 막 걸우곡 ᄒᆞ는 따문에 두 불덜 막 흔 번만 검질, 약 햇다그네 검질메고.(이제는 막 걸우고 하는 때문에 두 벌들 막 한 번만 김, 약했다가 김매고.)

103033 #2 손으로 메지 아녀염서 요즘.(손으로 매지 아니하고 있어 요즘.)

103033 #1 경 흡주마는 전의는 콩 검질이나, 풋 검질이나 흔 번이믄 뒈엇수다, 흔 번 전읜.(그렇게 하지만은 전에는 콩 김이나, 팥 김이나 한 번이면 되었습니다.)

103034 @ 콩밧듸 검질들 어떤 검질 잇수과?(콩밭에 김들 어떤 김 있습니까?)

103034 #2 그것도 주로 거의 숙.(그것도 주로 거의 쑥.)

103034 #1 숙.(쑥.)

103034 #2 절롼지, 절롼지, 푸께낭 이거 주로라.(바랭이, 바랭이, 꽈리나무 이거 주로지.)

103034 #1 조팟듸 나는 거예.(조밭에 나는 거요.)

103034 #2 조팟듸 나는 거 거의 나.(조밭에 나는 거 거의 나.)

103034 @ 흔 번 더 골아줍서. 조팟듸 나는 거.(한 번 더 말해주십시오. 조밭에 나는 거.)

103034 #1 조팟듸 나는 거, 콩밧듸 나는 거 이제 저 잘 죽지 않는 거 머라 거.(조밭에 나는 거, 콩밭에 나는 거 이제 저 잘 죽지 않는 거 뭐라 거.)

103034 #2 고네할미.(달개비.)

103034 #1 어, 고네할미, 고네할미 진짜 궂인 거. 어, 달개비, 달개비 진짜 궂은 거.)

103034 #2 고네할미, 숙, 절롼지, 푸께낭 저.(달개비, 쑥, 바랭이, 꽈리나무 저.)

103034 #1 복쿨.(깨풀.)

103034 #2 저 복쿨, 저 개삼동 주루지 뭐.(저 깨풀, 저 까마종이 주로지 뭐.)

103034 #1 주로 그거. 복쿨 하영 나고, 복쿨ᄒᆞ고 제일 요새 제일 하영 나는 거. 복쿨ᄒᆞ고 저.(주로 그거. 깨풀 많이 나고, 깨풀하고 제일 요새 제일 많이 나는 거. 깨풀하고 저.)

103034 #2 이 게범불레[148]라게.(이 '게범불레'지.)

103034 #1 게범불레, 게범불레낭.('게범불레', '게범불레낭'.)

103034 #2 풀 종류가 하서.(풀 종류가 많아.)

103034 @ 복쿨 ᄒᆞ민 어떤 풀인고마씨?(깨풀 하면 어떤 풀입니까?)

103034 #1 복쿨. 쏩이 똥골똥골ᄒᆞᆫ 건디 낭은 ᄀᆞ늘고.(깨풀. 잎이 동글동글한 것인데 나무는 가늘고.)

103034 #2 겐디 씨가 하기를 젠젠ᄒᆞ영 씨가 문제 한 거라. 저거 그것이 문제라.(그런데 씨가 하기를 잔잔해서 씨가 문제 많은 거지.)

103034 @ 하늘쿨은 안 나낫수광?(망초는 안 났었습니까?)

103034 #1 하늘쿨 무사 안 납니까. 하늘쿨도 납니다. 이제도 하늘쿨 이제도. 하늘쿨이 저 무신거고라 하늘쿨 ᄒᆞ는 거 아니?(망초 왜 안 납니까. 망초도 납니다. 이제도 망초 이제도. 저 무슨 것더러 망초 하는 거 아니?)

103034 @ 천상쿨.(망초.)

103034 #1 천상쿨.(망초.)

103034 #2 어, 천상쿨.(어, 망초.)

103034 #1 이제 하영 납니다.(이제 많이 납니다.)

103034 #2 거 콩밧듸도 천상쿨 만이 나.(거 콩밭에도 망초 많이 나.)

103034 #1 천상쿨 하영 납니다. 천상쿨.(망초 많이 납니다. 망초.)

103034 @ 여긴 천상쿨이라 ᄒᆞ는구나양.(여긴 '천상쿨'이라 하는군요.)

103034 #1 여긴 천상쿨, 여긴 천상쿨.(여긴 '천상쿨', 여긴 망초.)

103034 @ 영 가까운디도 틀리네예.(이렇게 가까운데도 다르네요.)

103034 #1 그딘 하늘쿨이옌 ᄒᆞᆸ니까?(거긴 '하늘쿨'이라고 합니까?)

103034 @ 우린 하늘쿨.(우린 '하늘쿨'.)

103034 #2 이딘 천상쿨.(여긴 '천상쿨'.)

103034 #1 천상쿨도 잘 납니다. 여름의 하영 납니다.(망초도 잘 납니다. 여름에 많이 납니다.)

103034 #2 콩밧듸 건 뭐 옛날에 조팟듸건 천상쿨 나서.(콩밭에 건 뭐 옛날에 조밭에 건 망초 났어.)

103034 #1 낫주게 천상쿨 낫수다.(났지 망초 났습니다.)

103034 @ 거난 고네할미. 우리 동네에서는 고니쿨, 고니쿨 ᄒᆞ주. 게난 저 작지

148) '게범불레'는 김의 일종이다.

우티 검질 거꾸로 뿌리 하늘에 영 ᄒᆞ여그네 던졍 내불어도 아 저 죽어가당도 비 오민 살아나.(그러니까 달개비. 우리 동네에서는 달개비, 달개비 하지. 그러니까 저 자갈 위에 김 거꾸로 하늘에 이렇게 해서 던져 내버려도 아 저 죽어가다가도 비 오면 살아나.)

103034 #2 옛날도 오죽해서 그거 하영 죽이젠 돌 우트레 ᄒᆞᆫ 줌 ᄒᆞ여단 ᄀᆞᆯ갱이로 딱딱 두드려 때령 막 쫄랏거든. 쫄란에 밧듸레 픽 데껑 내부니까 그게 다 살앙 더 퍼져부럿다는 거라.(옛날도 오죽해서 그거 많이 죽이려고 돌 위쪽으로 한 줌 해다가 호미로 딱딱 두드려 때려서 막 잘랐거든. 잘라서 픽 밭으로 던져 내버리니까 그게 다 살아서 더 번져버렸다는 거지.)

103034 @ 거난 그거양 마디마다 마디사이로 뿔리가 또 나와.(그러니까 그거 마디마다 마디사이로 뿌리가 또 나와.)

103034 #1 예, 마디마다 마디 글로 ᄆᆞᆫ 싹이 나와 무신거 ᄒᆞ민.(예, 마디마다 마디 거기로 모두 싹이 나와 무엇 하면.)

103034 #2 게난 ᄆᆞ디ᄆᆞ디 지금 물동이 역할을 ᄒᆞᆫ다 해서 물 담아질 정도거든.(그러니까 마디마디 지금 물동이 역할을 한다 해서 물 담아질 정도거든.)

103034 @ 경 ᄒᆞᆫ 거 달마마씨. 그 저 마디마다.(그렇게 한 거 닮아요. 그 저 마디마다.)

103034 #1 고네할미, 하늘쿨고라 천상쿨 아.(달개비, '하늘쿨'더러 '천상쿨' 아.)

103034 #2 천상쿨고라 하늘쿨이옌 헴구나.('천상쿨'더러 '하늘쿨'이라고 하고 있구나.)

103034 @ 게난 하늘천자 써그네게, 천상이나 하늘이나 마찬가지 말입주게. 웨냐면 하늘을 천상이라고 ᄒᆞ영 한자로.(그러니까 하늘천자 써서, 천상이나 하늘이나 마찬가지 말이지요. 왜냐 하면 하늘을 천상이라고 해 한자로.)

103034 #2 게난 옛날도 하늘쿨이라 헤신가 그레.(그러니까 옛날도 망초라 했었는지 그래.)

103034 @ 예, 하늘쿨.(예, 망초)

103034 #2 근디 일루 저 목안더렌 천상쿨이옌 ᄒᆞ더라고.(그런데 이리로 저 목안으로는 망초라고 하드라고.)

103034 @ 하늘쿨, 하늘은 우리말이고 천상은 저 한짭주게.(망초, 하는ㄹ은 우리말이고 천상은 한자지요.)

103034 #2 거난 옛날 어른덜 경 ᄒᆞ니까 천상쿨이라 지어실테지.(그러니까 옛날 어른들 그렇게 하니까 망초라 지었을 터이지.)

103034 @ 예.(예.)

103034 #2 게난 고네할미옌 ᄒᆞᆫ 거 저거 그레 무슨 풀?(그러니까 달개비라고 하는 거 저거 그쪽으로 무슨 풀?)

103034 @ 고니풀.(달기씨깨비.)

103034 #2 게난 건 거의 ᄀᆞ뜨네.(그러니까 건 거의 같네.)

103034 @ 예.(예.)

103034 #2 고니풀이나 고네할미나.('고니풀'이나 '고네할미'나.)

103034 @ 할미엔 ᄒᆞ네양, 여기선.('할미'라고 하네요, 여기선.)

103034 #1 고네할미 이딘 고네할미.(달개비 여기서는 '고네할미'.)

103034 @ 고니쿨. 게난 쿨이나 풀이나 마찬가지고.(달기씨깨비. 그러니까 '쿨'이나 '풀'이나 마찬가지고.)

103034 #2 푸께낭은 그레 멋이렌 ᄒᆞ여.(꽈리는 그쪽으로 무엇이라고 해.)

103034 @ 그냥 푸께낭이라 ᄒᆞᆸ니다. 거난 저디 강 보민 푼철귀옌도 헤여.(그냥 꽈리라고 합니다. 그러니까 저기 가서 보면 '푼철귀'라고도 해.)

103034 #2 개삼동낭도 마찬가지.(까마종이도 마찬가지.)

103034 @ 개삼동낭은 확실히 모르쿠다. 게난 우리 그 저 개푸께, 개푸께 헤실 거라.(까마종이는 확실히 모르겠습니다. 그러니까 우리 그 저 개꽈리, 개꽈리 했을 거야.)

103034 #2 개푸껜 그 푸께낭 종류가 개푸께가 잇곡.(개꽈린 그 꽈리 종류가 개꽈리가 있고.)

103034 @ 개푸켄 저 거멍ᄒᆞᆫ 거.(개꽈리는 저 거먼 거.)

103034 #1 아니, 저 색깔이 저 남색.(아니, 저 색깔이 저 남색.)

103034 #2 색깔이 속에 남색이 잇곡, 그냥 저 부께낭은 저 똥고랑ᄒᆞ여 푸께 속에 거세기 모양도 틀려. 개삼동낭 ᄒᆞ고 틀려.(색깔이 속에 남색이 있고, 그냥 저 꽈리는 저 둥글어서 꽈리 속에 거시기 모양도 달라. 까마종이 하고 달라.)

103034 @ 게난 저 옛날 저 이 푸께 타 먹으레 뎅겨신디, 저 푸께낭 이신 디 꼭 뭐가 잇어. 춤웨 ᄉᆞ춘 뭐라?(그러니까 저 옛날 저 이 꽈리 따서 먹으러 다녔는데, 저 꽈리 있는 데 꼭 뭐가 있어. 참외 사촌 뭐야?)

103034 #2 저 간잘귀.(저 개똥참외.)

103034 @ 예, 간잘귀.(예, 개똥참외)

103034 #1 간잘귀.(개똥참외)

103034 #2 씨 번지기 시작ᄒᆞ민 관리 못ᄒᆞ여.(씨 번지기 시작하면 관리 못해.)

103034 @ 콩밧듸 간잘귀도 잇어나지 안 ᄒᆞ우꽈?(콩밭에 개똥참외도 있어나지 안 하였습니까?)

103034 #1 아이구, 이제도 십니다.(아이구, 이제도 있습니다.)

103034 #2 이제도 셔.(이제도 있어.)

103034 #1 우리 오래비네도 올이도 간절귀 ᄒᆞᆫ 푸데 주서나서.(우리 오라비네도 올해도 개똥참외 한 포대 주웠었어.)

103034 @ 주성 뭐 ᄒᆞᆸ니까?(주워서 뭐 합니까?)

103034 #1 씨지카부덴.(씨질까 싶어서.)

103034 #2 씨 끈지젠 게.(씨 끊으려고.)

103034 @ 아, 저 씨 하주게 거.(아, 저 씨 많지 거.)

103034 #1 예, 씨 그차. 씨 ᄒᆞ쏠이라도 즉게 ᄒᆞ젠, 아이덜 공일날 오란에 주서나지 안 ᄒᆞ여서.(예, 씨 끊어. 씨 조금이라도 적게 하려고, 아이들 공일날 와서 주웠었지 안 해서.)

103034 #2 저 영어도시레 가는 디 질 확장ᄒᆞ멍 우리 요 질 어염 밧 어염에 그거 ᄋᆞ라시난에 저 도청 건설국장 왓단 요 귀흔 거양, 이거 멧 십 년 만의 봐점수다. 봐점수다 ᄒᆞ멍.(저 영어도시로 가는 데 길 확장하면서 우리 요 길 옆 밭 옆에 그거 열어 있으니까 저 도청 건설국장 왔다가 요 귀한 거, 이거 몇 십 년 만에 보고 있습니다. 보고 있습니다 하면서.)

103034 #1 간잘귀.(개똥참외.)

103034 #2 예, 이거 타당 먹읍서. 하, 이거 무공해우다양. 이거 탕 먹으멍 골아라만은.(예, 이거 따다가 먹으세요. 하, 이거 무공해입니다. 이거 따서 먹으면서 말해라만은.)

103034 @ 무공해옌 ᄒᆞ민 다 좋아 홉니다게, 간절귀.(무공해라고 하면 다 좋아합니다, 개똥참외.)

103035 @ 콩 수확홀 때 어떵 홉니까?(콩 수확할 때 어떻게 합니까?)

103035 #1 콩 수확홀 땐 익으민 호미로 딱딱 꺼껑.(콩 수확할 땐 익으면 낫으로 딱딱 꺾어서.)

103035 @ 꺼끄지양. 거 빈덴 안 ᄒᆞ지양.(꺾지요. 거 벤다고 안 하지요.)

103035 #1 빈덴 안 ᄒᆞ고 콩은 꺼껑.(벤다고 안 하고 콩은 꺾어.)

103035 @ 콩 꺼껑 그 다음.(콩 꺾어서 그 다음.)

103035 #2 도깨로 장만햇주게.(도리깨로 장만했지.)

103035 #1 그 밧듸서라도 멍석이라도 페와그네 두두리던가, ᄒᆞ꼼 흔 건.(그 밭에서라도 멍석이라도 펴서 두드리든가, 조금 한 건.)

103035 @ 멀로 두두려.(무엇으로 두드려.)

103035 #2 도깨.(도리깨.)

103035 #1 망땡이로도 두두리곡, 도깨로도 두두리곡.(몽둥이로도 두드리고, 도리깨로도 두드리고.)

103035 @ 경 ᄒᆞ영.(그렇게 해서.)

103035 #1 경 ᄒᆞ영 망땡이로도 두두리곡, 도깨로도 두두리곡, 믄 털어지민 ᄯᅳ시낭은 이펜드레 쳐내둬그네 각메기도 ᄯᅳ로 쳐내둬그네 그 알멩이 신 딘, 그 무신 체덜 신 거.(그렇게 해서 몽둥이로도 두드리고, 도리깨로도 두드리고, 모두 떨어지면 다시 나무는 이쪽으로 쳐내둬서 '각메기'도 따로 쳐내둬서 그 알맹이 있는 덴, 그 무슨 겨들 있는 거.)

103035 @ 무신 체로.(무슨 체로.)

103035 #2 그냥 불려, 불려 ᄇᆞ름에.(그냥 불려, 불려 바람에.)

103035 @ 얼멩이로도 영 치지 안 홉니까?(어레미로도 이렇게 치지 안 합니까?)

103035 #1 얼멩이로도 치긴 쳐도 거의 얼멩이로도 치긴 칩니다. 얼멩이로도. 한

사름은 하민, 하민 얼멩이도 치주마는 어느 정도는 도깨로 두드령 잘 두드령 초불 두드령 뒈쌍 또 두드령. 초불 두드령 뒈싸놩 또 두드리곡 ᄒᆞ여그네 ᄆᆞᆫ 두드려지민 그냥 바깟더레 쳐 내둬그네 ᄯᅳ시 잘 이제 손봐그네 ᄒᆞᆫ 번 더 두드려. ᄒᆞᆫ 번 더 두드려그네 각메기 ᄆᆞᆫ딱 손으로 어느 정도 쳐내둬그네 ᄇᆞ름 쎈 날은 불림만 ᄒᆞ민 뒈는 거.(어레미로도 치긴 쳐도 거의 어레미로도 치긴 칩니다. 어레미로도. 한 사람은 하면, 하면 어레미로도 치지만은 어느 정도는 도리깨로 두드려서 잘 두드려서 초벌 두드려서 뒤집어서 두드려서. 초벌 두드려서 뒤집어놔서 또 두드리고 해서 모두 두드려지면 그냥 바깥으로 쳐 내둬서 다시 잘 이제 손봐서 한 번 더 두드려. 한 번 더 두드려서 '각메기' 모두 손으로 어느 정도 쳐내둬서 바람 센 날은 불림만 하면 되는 거.)

103035 @ 그 각메기 건 멀로 ᄒᆞ연 썻수과?(그 '각메기' 건 무엇으로 하여 썼습니까?)

103035 #2 쉐.(소.)

103035 #1 각메기 쉐촐.('각메기' 소꼴.)

103035 #2 콩낭도 쉐촐, 각메기도 쉐.(콩짚도 소꼴, '각메기'도 소.)

103035 @ 그 저 옛날 저 콩낭으로 갈치 궝 먹어나지 안 ᄒᆞ엿수과?(그 저 옛날 저 콩짚으로 갈치 구워서 먹어나지 안 했습니까?)

103035 #1 갈치 궝 먹으민 그추룩 맛 좋아마씨. 자리.(갈치 구워서 먹으면 그처럼 맛 좋아요. 자리.)

103035 @ 콩낭으로.(콩짚으로.)

103035 #2 콩낭에도 갈치 궝 먹엇주마는 그거 무신 다 쉐 양식 주루주게.(콩짚에도 갈치 구워서 먹었지만은 그거 무슨 다 소 양식 주로지.)

103035 #1 아니, 밧듸 가그네 콩 두두리레 강, 콩 두드리레 가그네 ᄂᆞᆯ 고등에라도 ᄒᆞ나 가졍가그네 점심 반찬 엇이민 콩 두드려난 것에 그 놔그네 고등어라도 궝, 그추룩 맛 좋주게. 경 맛 좋아. 경 ᄒᆞ주만은 그추룩 ᄒᆞᆫ 것이 멧 번이나.(아니, 밭에 가서 콩 두드리러 가서, 콩 두드리러 가서 날 고등어라도 하나 가져가서 점심 반찬 없으면 콩 두드려난 것에 그 놔서 고등어라도 구워서, 그처럼 맛 좋지. 그렇게 맛 좋아. 그렇게 하지만은 그처럼 한 것이 몇 번이나.)

103035 #2 근디 이젠 경 구워 먹으면 맛엇이메.(그런데 이젠 그렇게 구워서 먹으면 맛없어.)

103035 #1 그땐 경 ᄒᆞᆫ 것이 최고 맛 좋앗수다.(그땐 그렇게 한 것이 최고 맛 좋았습니다.)

103035 @ 그 다음 도깨질 ᄒᆞ곡.(그 다음 도리깨질 하고.)

103035 #1 도깨로 ᄒᆞ곡, 망땡이로 두두리곡.(도리깨로 하고, 몽둥이로 두드리고.)

103035 @ 망땡이로 두두려그네.(몽둥이로 두드려서.)

103035 #1 도깨로도 두두리곡, 망땡이로도 두두리곡 ᄒᆞ여그네 초불, 두불 두두

려사주. 흔 번만 콩은 멧 번 두드려사 ᄒᆞ여.(도리깨로도 두드리고 몽둥이로도 두드리고 해서 초벌, 두벌 두드려야지. 한 번만 콩은 몇 번 두드려야 해.)

103035 #2 이제 옛날 그 발전뒌 게 맥타기로 장만햇주게.(이제 옛날 그 발전된 게 탈곡기로 장만했지.)

103035 #1 멧 번 두드려사 ᄒᆞ여 콩은.(몇 번 두드려야 해 콩은.)

103035 #2 좀 기계화뒈니까 맥타기로.(좀 기계화되니까 탈곡기로.)

103035 @ 그 맥타기로 홀 때가 멧 년대, 칠십 년대?(그 탈곡기로 할 때가 몇 년대, 칠십 년대?)

103035 #2 칠십 년.(칠십 년.)

103035 #1 아니, 그르 후에 우다.(아니, 그러 후에 입니다.)

103035 #2 아니, 아니, 맥타기로 ᄒᆞ 건 디가 내가 보리 맥타기가.(아니, 아니, 탈곡기로 하 건 데가 내가 보리 탈곡기가.)

103035 #1 보리 맥타기보단 말째 나왓주게.(보리 탈곡기보단 말째 나왔지.)

103035 #2 콩 맥타기가 말째 나왓는디, 칠십 년대 나와서.(콩 탈곡기가 말째 나왔는데, 칠십 년대 나왔어.)

103035 #1 아이, 칠십 년대 안 나와서.(아이, 칠십 년대 안 나왔어.)

103036 @ 그 다음에 저 콩 종류 어떤 것들 잇수과?(그 다음에 저 콩 종류 어떤 것들 있습니까?)

103036 #2 옛날 거세기는 저 장 콩류옌 ᄒᆞ여그네 메주콩ᄒᆞ곡, 푸린콩ᄒᆞ곡, 거세기 콩ᄂᆞ물콩 여간 햇주 무신.(옛날 거시기는 저 장 콩류라고 해서 메주콩하고, 푸른콩하고, 거시기 콩나물콩 여간 했지 무슨.)

103036 #1 콩 종류는 옛날은 검은콩도 엇어낫수다. 옛날은 푸린콩은 셔나서. 푸린콩ᄒᆞ고, 힌 ᄃᆞᆨ새기콩[149]ᄒᆞ곡, 푸린콩ᄒᆞ고, 힌 ᄃᆞᆨ새기콩ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 걸름콩 가는 그런 걸름콩 그런 콩ᄒᆞ곡.(콩 종류는 옛날은 검은콩도 없었습니다. 옛날은 푸른콩은 있었어. 푸른콩하고, 흰 '독새기콩'하고, 푸른콩하고, 흰 '독새기콩'하고, 다시 거름콩 가는 그런 거름콩 그런 콩하고.)

103036 @ 그 저 조팟 에염에.(그저 조밭 옆에.)

103036 #2 아, 저 머드레콩[150].(아, 저 '머드레콩'.)

103036 #1 머드레콩.('머드레콩'.)

103036 @ 돔비.(동부.)

103036 #2 돔비, 돔비.(동부, 동부.)

103036 @ 돔비.(동부.)

103036 #2 응.(응.)

103036 #1 근디 조팟듸도양, 조팟듸도 고랑마다 콩 놧수다. 머드레콩.(그런데 조밭에도요, 조밭에도 고랑마다 콩 놨습니다. '머드레콩'.)

149) '독새기콩'은 콩의 종류다.
150) '머드레콩'은 곡식밭의 고랑에 듬성듬성 심는 콩.

103036 @ 머드레콩 ᄒᆞ민 어떤.(‘머드레콩’하면 어떤.)

103036 #1 머드레콩 ᄒᆞᆫ 건, 머드레콩도 ᄀᆞ뜬 우리 가는 콩인디 조팟 가운디 ᄒᆞ나씩 가운디 아니고 고량에 고량마다, 고량마다 하나씩하나씩 새 띄와그네 요만씩 새 띄와그네 ᄒᆞ나씩ᄒᆞ나씩 노멍 ᄒᆞ민양, 그디 꺼 장국 거 홁은 콩 그렇게 심어그네.(‘머드레콩’한 건, ‘머드레콩’도 같은 우리 가는 콩인데 조밭 가운데 하나씩 가운데 아니고 고랑에 고랑마다, 고랑마다 하나씩하나씩 새 띄워서 요만큼씩 새 띄워서 하나씩하나씩 놓으면서 하면요, 거기 거 장국 거 굵은 콩 그렇게 심어서.)

103036 @ 그저 어디 조팟 사이에.(그저 어디 조밭 사이에.)

103036 #1 조팟 그 고량, 고량 사이에.(조밭 그 고랑, 고랑 사이에.)

103036 #2 고량 사이에.(고랑 사이에.)

103036 #1 옛날에는 쉐로 갈안에 다 고량이 이섯주게. 막 블려부러도 고량, 고량이 잇어신디, 그 고량 사이에 머드레콩 놧수다.(옛날에는 소로 갈아서 다 고랑이 있었지. 막 밟아버려도 고랑, 고랑이 있었는데, 그 고랑 사이에 ‘머드레콩’ 놨습니다.)

103036 #2 띄엄띄엄 놔.(띄엄띄엄 놔.)

103036 #1 ᄒᆞ나씩ᄒᆞ나씩 ᄒᆞ민양, 그 콩이 두물고 ᄒᆞ난 경 잘 올아마씨.(하나씩하나씩 하면요, 그 콩이 드물고 하니까 그렇게 잘 열어요.)

103036 @ 게난 밧 에염엔 돔비, 돔비 갈고.(그러니까 밭 옆엔 동부, 동부 갈고.)

103036 #1 돔비나 두불콩[151]이나 돔비.(동부나 ‘두불콩’이나 동부.)

103036 @ 그 다음에 조팟 사이에는 머드레콩.(그 다음에 조밭 사이에는 ‘머드레콩’)

103036 #1 예, 조팟 사이에는 머드레콩.(예, 조밭 사이에는 ‘머드레콩’)

103036 @ 게난 콩 종류가 아까 돔비도 콩 종류고 돔비.(그러니까 콩 종류가 아까 동부도 콩 종류고 동부.)

103036 #1 돔비도 콩 종류고, 두불콩도 콩 종류고.(동부도 콩 종류고, ‘두불콩’도 콩 종류고.)

103036 @ 두불콩?(‘두불콩’?)

103036 #1 으응.(으응.)

103036 @ 두불콩 ᄒᆞ민.(‘두불콩’ 하면.)

103036 #1 두불콩도 에염에 놓는 거.(‘두불콩’도 옆에 놓는 거.)

103036 #2 밧듸 돔비 놓는 디 심는 게, 이 저 홁은 알멩이에 담아진 것이 두불콩이라.(밭에 동부 놓는 데 심는 게, 이 저 굵은 알맹이에 담아진 것이 ‘두부콩’이야.)

103036 #1 빨강 알멩이 요만ᄒᆞᆫ 거 납작납작ᄒᆞᆫ 거 두불콩 잇수다.(빨강 알맹이 요만한 거 납작납작한 거 ‘두불콩’ 있습니다.)

103036 #2 근디 준 건 풋 종류 비슷ᄒᆞᆫ 거 돔비고.(근데 자잘한 건 팥 종류 비슷

151) ‘두불콩’은 한 해에 두 번 심어 거두는 콩의 한 가지.

한 거 동부고.)

103036 #1 ᄯᅳ시 돔비는 픗추룩 쫄랑쫄랑ᄒᆞ고, 두불콩은 똥골똥골ᄒᆞᆫ 나풀나풀ᄒᆞᆫ 거 ᄒᆞ곡, 껍데기도 ᄒᆞᄉᆞᆯ 질지 안 ᄒᆞ영 요만큼썩벢이 안 ᄒᆞ곡, 돔비는 요만큼썩도 지는 게 잇주마는 그거는 요만큼썩벢이 안 ᄒᆞ곡 똥골똥골ᄒᆞ여.(다시 동부는 팥처럼 길쭉길쭉하고, '두불콩'은 동글동글한 나풀나풀한 거 하고, 껍데기도 조금 길지 안 해서 요만큼씩밖에 안 하고, 동부는 요만큼씩도 지는 게 있지만은 그거는 요만큼씩밖에 안 하고 동글동글해.)

103036 @ 게난 돔비는 막 줄 벋는 거 아니우꽈?(그러니까 동부는 막 줄 벋는 거 아닙니까?)

103036 #2 막 줄 벋은 거.(막 줄 벋은 거.)

103036 #1 막 줄 벋은 거. 돔비는 막 이디서 저 방ᄁᆞ지도 줄 벋어그네 간 때마다 타다그네 깡 먹는 거고, 두불콩도 경 ᄒᆞ는 거.(막 줄 벋은 거. 동부는 막 여기서 저 방까지도 줄 벋어서 간 때마다 따다가 까서 먹는 거고, '두불콩'도 그렇게 하는 거.)

103036 #2 두불콩도 줄 벋엉 올라.('두불콩'도 줄 벋어서 올라.)

103036 @ 아, 경 ᄒᆞ곡, 그 다음에 ᄃᆞᆨ새기콩.(아, 그렇게 하고, 그 다음에 'ᄃᆞᆨ새기콩'.)

103036 #1 ᄃᆞᆨ새기콩, ᄃᆞᆨ새기콩 ᄀᆞᄠᅳᆫ 건 조팟듸 머드레[152] 놓는 거 머드레콩.('ᄃᆞᆨ새기콩', 'ᄃᆞᆨ새기콩' 같은 건 조밭에 '머드레' 놓는 거 '머드레콩'.)

103036 #2 거 저 파란 장콩 ᄒᆞ는 거, 그 종류 그거나 거의 그거.(거 저 파란 장콩 하는 거, 그 종류 그거나 거의 그거.)

103036 #1 게난 힌 콩이나 힌 콩, 머드레콩이나 푸린 ᄃᆞᆨ새기콩이나 콩밧듸 머드레 놓는 거.(그러니까 흰 콩이나 흰 콩, '머드레콩'이나 푸른 'ᄃᆞᆨ새기콩'이나 콩밭에 '머드레' 놓는 거.)

103036 #2 거 장콩 경 심으민 머드레콩이옌 햇주게. 그게 장콩이라.(거 장콩 그렇게 심으면 '머드레콩'이라고 했지. 그게 장콩이야.)

103036 @ 게난 콩 종류 ᄒᆞ면은, 이제 정리 ᄒᆞ면은 돔비, 두불콩, 머드레콩, 힌 ᄃᆞᆨ새기콩.(그러니까 콩 종류 하면은, 이제 정리 하면은 동부, '두불콩', '머드레콩', 흰 'ᄃᆞᆨ새기콩'.)

103036 #1 푸린콩.(푸른콩.)

103036 @ 거민 나도 옛날 저 밧듸 가그네 감저 팡 오곡, 오다그네 돔비 ᄐᆞᆫ앙오라 ᄒᆞ여그네 거 술마 먹어낫수다.(그러면 나도 옛날 저 밭에 가서 고구마 파서 오고, 오다가 동부 뜯어오라 해서 거 삶아 먹어났습니다.)

103036 #1 예, 경 ᄒᆞᆸ니다.(예, 그렇게 합니다.)

103036 @ 감저 우의 돔비 놔그네 그거 ᄒᆞ여그네.(고구마 위에 동부 놔서 그거 해서.)

---

152) '머드레'는 주된 작물과 함께 혼작(混作)하는 파종법(播種法).

103036 #2 아이, 두불콩은. 아이, 놘 솔마 먹어서. 두불콩도 놩 솔마먹엇주.(아이, '두불콩'은. 아이, 놘 삶아 먹었어. '두불콩'도 놔서 삶아먹었지.)

103036 @ 돔비보다는 나중에 나오지 안 햇수과?(동부보다는 나중에 나오지 안 했습니까?)

103036 #1 에이, 옛날부떠 나오는 거, 두불콩도 옛날, 옛날부떠.(에이, 옛날부터 나오는 거, '두불콩'도 옛날, 옛날부터.)

103036 @ 돔비 그거 선 거 ᄒᆞ여그네.(동부 그거 선 거 해서.)

103036 #2 아, 저 또 콩 종류에 강낭콩도 잇어서. 강낭콩이옌 ᄒᆞᆫ 건 그 큰 거, 넙석넙석ᄒᆞᆫ 거.(아, 저 또 콩 종류에 강낭콩도 있었어. 강낭콩이라고 한 건 그 큰 거, 넓적넓적한 거.)

103036 @ 예.(예.)

103036 #2 그땐 그거도 올아서 셔서.(그땐 그거도 열어서 있었어.)

103036 @ 경ᄒᆞ민양, 콩 가져그네 맨드는 거 하지 안 ᄒᆞ우꽈?(그러면요, 콩 가져서 만드는 거 많지 안 합니까?)

103036 #1 합주게, 맨드는 거.(많지, 만드는 거.)

103036 @ 무신거 맨듭니까?(무엇 만듭니까?)

103036 #1 체째는 두부주게. 아, 체째는 장이주게, 체째는 장.(첫째는 두부지. 아, 첫째는 장이지, 첫째는 장.)

103036 #2 장도 담곡, 콩죽도 쒀 먹곡, 머 둠비도 맨들아 먹곡, 머 다 햇주게.(장도 담고, 콩죽도 쒀 먹고, 뭐 두부도 만들어 먹고, 뭐 다 했지.)

103036 @ 그 다음 장 맨들고.(그 다음 장 만들고.)

103036 #2 골아당 콩국도 헤 먹곡, 콩죽도 쒕 먹곡, 또…….(갈아다가 콩국도 해 먹고, 콩죽도 쒀서 먹고, 또…….)

103036 #1 콩국도 헤 먹곡.(콩국도 해 먹고.)

103036 #2 두부도 헤 먹곡.(두부도 해 먹고.)

103036 @ 또 그 무신거 헤 먹엇지양?(또 그 무엇 해 먹었지요?)

103036 #2 뭐.(뭐.)

103036 @ 그 콩지름.(그 콩나물.)

103036 #1 예, 콩지름.(예, 콩나물.)

103036 #2 콩지름, 콩나물 놩.(콩나물, 콩나물 놔서.)

103036 #1 식게 때 콩지름 놩 시루에, 시루에 ᄒᆞ여그네 콩지름도 헤 먹곡.(제사 때 콩나물 놔서 시루에, 시루에 해서 콩나물도 해 먹고.)

103036 #2 그것도 햇주.(그것도 했지.)

103036 #1 콩으로 ᄒᆞ는 건 핫주 뭐, 콩 보깡 콩지도 헤 먹곡.(콩으로 하는 건 많지 뭐, 콩 볶아서 콩자반도 해 먹고.)

103036 @ 예, 콩지.(예, 콩자반.)

103036 #1 콩지도 헤 먹곡, 콩지 그거 보까그네 장물 파시식ᄒᆞ게 ᄃᆞᆼ가그네.(콩

자반도 해 먹고, 콩자반 그거 볶아서 장물 ‘파시식’하게 담가서.)

103036 #2 콩지도 헤 먹지만 콩 보깡 그냥도 먹어서게. 보게또에 담앙 뎅기멍.(콩자반도 해 먹지만 콩 볶아서 그냥도 먹었어. 주머니에 담아 다니면서.)

103036 #1 원 주루 거세기로 먹는 건 콩지로도 하영 햇주게. 밧듸 갈 때도 콩지 우선 ᄒᆞ여그네 밧듸 가져가곡.(원 주로 거시기로 먹는 건 콩자반으로도 많이 했지. 밭에 갈 때도 콩자반 우선 해서 밭에 가져가고.)

103037 @ 콩 그 껍데기 아 콩낭, 콩낭, 콩찍, 콩낭으로는 뭐 햇수과?(콩 그 껍데기 아 콩짚, 콩짚, 콩짚, 콩짚으로는 뭐 했습니까?)

103037 #1 쉐 줫수다.(소 줬습니다.)

103037 #2 쉐 양식.(소 양식.)

103037 #1 다 쉐야 물이건 쉐야.(다 소야 말이건 소야.)

103037 #2 물이건 쉐건 집의 길르는 거 거세기는 거 양식이 뒈어서.(말이건 소건 집에 기르는 거 거시기는 거 양식이 되어서.)

103037 @ 다른 건.(다른 건.)

103037 #1 그 콩 껍데기 말고.(그 콩 껍데기 말고.)

103037 @ 콩낭, 콩낭.(콩짚, 콩짚.)

103037 #1 콩낭은 쉐 양식.(콩짚은 소 양식.)

103037 @ 그 타작해난 다음에.(그 타작해난 다음에.)

103037 #1 태작헤난 다음에는 쉐 양식. ᄯᅮ시 그 태작해난 준 거 그 준 것도 다 ᄒᆞ쏠도 내불지 말앙 다 쉐 양식. 그 저 각메기 ᄀᆞ뜬 거, 각메기옌 ᄒᆞ지. 각메기 콩 각메기.(타작해난 다음에는 소 양식. 다시 그 타작해난 잔 거 그 잔 것도 다 조금도 내버리지 말아서 다 소 양식. 그 저 ‘각메기’ 같은 거, ‘각메기’라고 하지. ‘각메기’ 콩 ‘각메기’.)

103037 @ 껍데기양.(껍데기요.)

103037 #2 맞주게.(맞지.)

103037 #1 어, 콩 까난 껍데기 각메기.(어, 콩 까난 껍데기 ‘각메기’.)

103037 @ 각메기.(‘각메기’.)

103037 #1 콩 각메기도 다 쉐.(콩 ‘각메기’도 다 소.)

103038 @ 그 콩 농사할 때 얽힌 이야기양, 그 콩 농사 지으멍 재미낫던 일 잇걸랑 ᄀᆞᆯ아줍서.(그 콩 농사할 때 얽힌 이야기요, 그 콩 농사 지으면서 재미났던 일 있걸랑 말해주십시오.)

103038 #2 콩 검질메당 누구 베염 문 사름은 어수과?(콩 김매다가 누구 뱀 사람은 없습니까?)

103038 #1 재미낫던 일 생각을 잘 못ᄒᆞ컨게. 콩밧듸 ᄒᆞ멍 재미낫던 일은.(재미났던 일 생각을 잘 못하겠네. 콩밭에 하면서 재미났던 일은.)

103038 @ 콩밧듸 일 ᄒᆞ당보민 옛날 저 츰웨, 츰웨도 가끔 잇어양.(콩밭에 일하다보면 옛날 저 참외, 참외도 가끔 있어요.)

103038 #1 예, 검질 메당보민 춤웨 다 먹을 수 잇수다. 콩밧듸.(예, 김 매다보면 참외 다 먹을 수 있습니다. 콩밭에.)
103038 @ 누게 강 싸분 거.(누게 가서 싸버린 거.)
103038 #1 예예.(예예.)
103038 @ 거 돋아나그네.(거 돋아나서.)
103038 #1 예예예.(예예예.)
103038 #2 그거 주로 간절귀가 핫주.(그거 주로 개똥참외가 많지.)
103038 @ 예, 근디 누게가 싸부런양.(예, 누구가 싸버렸어요.)
103038 #1 예예, 게메양.(예예, 그러게요.)
103038 #2 그건 특수흔 거.(그건 특수 한 거.)
103038 @ 오늘은 여기ᄁᆞ지 ᄒᆞ쿠다. 수고햇수다.(오늘은 여기까지 하겠습니다. 수고했습니다.)

밭벼 농사

103039 @ 오늘은 그 저 산디 농사, 산디 농사에 대해서 들어보쿠다. 그 산디 농사 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 어떤 것덜 준비헤야 뒙니까?(오늘은 그 저 밭벼 농사, 밭벼 농사에 대해서 들어보겠습니다. 그 밭벼 농사 하려고 하면 어떤 것들 준비해야 됩니까?)
103039 #2 거도 조 모냥으로 저 조 갈 때 모냥으로 것도 어염 비곡, 번햇당 ᄒᆞ여야 뒈여.(것도 조 모양으로 저 조 갈 때 모양으로 것도 옆 베고, 애벌갈이를 했다가 해야 되어.)
103039 @ 거난 씨도 잇어야 뒈고.(그러니까 씨도 있어야 되고.)
103039 #2 어, 씨.(어, 씨.)
103039 @ 뭐 ᄀᆞᆯ아줍서.(뭐 말해주십시오.)
103039 #2 씨 잇어야 뒈고, 뚠 거 들어살 거 엇어. 조 모냥으로 산디도 뭐 저 보리 갈듯이 걸름 놩 ᄒᆞ는 거 아니난에.(씨 있어야 되고, 다른 거 들어설 거 없어. 조 모양으로 밭벼도 뭐 저 보리 갈듯이 거름 놔서 하는 거 아니니까.)
103039 @ 그 저 산디 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ면은 그 산디 저 나록ᄒᆞᆯ 때 식으로 ᄒᆞᆸ니까?(그 저 밭벼 하려고 하면은 그 밭벼 저 벼할 때 식으로 합니까?)
103039 #1 아니, 아니, 아니.(아니, 아니, 아니.)
103039 #2 조 갈 때 식으로 그냥.(조 갈 때 식으로 그냥.)
103039 #1 조 갈듯 갑니다.(조 갈듯 갑니다.)
103039 #2 밧 산디는 경벢이 못ᄒᆞ주.(밭 밭벼는 그렇게밖에 못하지.)
103039 #1 조 갈 듯 갈곡, 조 갈 듯 ᄇᆞᆯ리곡.(조 갈 듯 갈고, 조 갈 듯 밟고.)
103039 #2 그것도 ᄇᆞᆯ리곡.(그것도 밟고.)
103039 #1 ᄇᆞᆯ리곡.(밟고.)
103040 @ 거난 산디 언제 ᄒᆞᆸ니까?(그러니까 밭벼 언제 합니까?)
103040 #2 그것이…….(그것이…….)

103040 #1 산디는 사, 삼월 말광 음력으로 사월, 삼월 초, 삼월 말광 ᄉᆞ월 초. 그거 젤 빨리 가는 거, 산디는. 저 보리 홀 때 그거 솔가린덴[153] ᄒᆞ주게. 보리 빌 때 그거 솔가려그네 보리영 비여난 다음에는 끗나면은 산디 검질 우선 메곡, 게난 산디가 제일 먼저 ᄒᆞᆫ 약 음력으로는 삼월 말광 ᄉᆞ월 초에 갑니다. 뭐 이제 생각해 보민 경 헤서.(밭벼는 사, 삼월 말과 음력으로 사월, 삼월 초, 삼월 말과 사월 초. 그거 젤 빨리 가는 거, 밭벼는. 저 보리 할 때 그거 '솔가린다'고 하지. 보리 벨 때 '솔가려서' 보리하고 베어난 다음에는 끝나면 밭벼 김 우선 매고, 그러니까 밭벼가 제일 먼저 한 약 음력으로는 삼월 말과 사월 초에 갑니다. 뭐 이제 생각해 보면 그렇게 해서.)

103040 #2 거난 보리 비기 전에 파종을 ᄒᆞ는 거주.(그러니까 보리 베기 전에 파종을 하는 거지.)

103040 #1 경 ᄒᆞ고 씨 삐곡 ᄇᆞᆯ리곡 것도, ᄇᆞᆯ리곡 씨 삐곡.(그렇게 하고 씨 뿌리고 밟고 것도, 밟고 씨 뿌리고.)

103040 @ 거난 씨 삐어 난 다음에 밧 갈지양?(그러니까 씨 뿌려 난 다음에 밭 갈지요?)

103040 #1 예, 씨 삐어 난 다음에 밧 갈아. 씨 삐어 난 다음에 밧 갈아.(예, 씨 뿌려난 다음에 밭 갈아. 씨 뿌려난 다음에 밭 갈아.)

103040 #2 아니.(아니.)

103040 #1 아니, 씨 삐어낭 밧 갈아. 씨 삐어낭 밧 갈아 산디.(아니, 씨 뿌려나서 밭 갈아. 씨 뿌려나서 밭 갈아 밭벼.)

103040 #2 산디.(밭벼.)

103040 #1 게 산디 씨 삐어낭 밧 갈아.(게 밭벼 씨 뿌려나서 밭 갈아.)

103040 #2 아니우다게. 산디도 ᄇᆞᆯ리는 따문.(아닙니다. 밭벼도 밟는 때문.)

103040 #1 게메 ᄇᆞᆯ리곡.(그러게 밟고.)

103040 #2 번ᄒᆞ민 갈아놔그네 씨 뿌려놩 걸 ᄇᆞᆯ람주게. 거 보리 갈 듯이 씨 삐어낭 갈아불민 산디가 뭽니까게, 안 뒈주. ᄇᆞᆯ리질 못ᄒᆞ주게.(애벌갈이하면 갈아놔서 씨 뿌려놔서 걸 밟고 있지. 거 보리 갈 듯이 씨 뿌려나서 갈아버리면 밭벼가 됩니까, 안 되지. 밟질 못하지.)

103040 #1 경 ᄒᆞᆫ가.(그렇게 한가.)

103040 @ 경 ᄒᆞ민 밧 갈아난 다음에 씨 뿌령.(그렇게 하면 밭 갈아난 다음에 씨 뿌려서.)

103040 #2 응, 씨 뿌령 ᄇᆞᆯ려.(응, 씨 뿌려서 밟아.)

103040 #1 섬비질[154] ᄒᆞ여.('섬비질' 해.)

103040 #2 섬비질 ᄒᆞ여 ᄇᆞᆯ려. 이 쉐루건, ᄆᆞᆯ루건 ᄇᆞᆯ려야 뒈여.('섬비질' 해서 밟

153) '솔가리다'는 외가닥으로 돋아난 곡식의 싹이 점차 자라나면서 두 세 가닥으로 그 이파리가 벌려지다의 뜻이다.

154) '섬비질'은 길쭉길쭉한 잎나무를 수없이 함께 엮어 부채 모양으로 만들고는 뿌린 씨를 묻고 밭이랑을 고르는 데 쓰는 농기구로 하는 일이다.

아. 이 소로건, 말로건 밟아야 되어.)

103040 #1 야, 건디 나도 ᄒᆞ여난디 하도 오래뒈난.(야, 그런데 나도 했었는데 매우 오래되니까.)

103041 @ 거민 그 저 산디 걸름.(그러면 그 저 밭벼 거름.)

103041 #1 산디 걸름.(밭벼 거름.)

103041 @ 걸름 어떵.(거름 어떻게.)

103041 #1 산디 걸름 안 흡니다. 산디 씨만 삐여. 산디 씨, 산디 씨만 삐여. 걸름 안 ᄒᆞ여. 그때는 보리는 걸름 줘, 옛날은 산디에는 기냥 산디 씨만 데경 ᄒᆞ주.(밭벼 거름 안 합니다. 밭벼 씨만 뿌려. 밭벼 씨, 밭벼 씨만 뿌려. 거름 안 해. 그때는 보리는 거름 줘, 옛날은 밭벼에는 그냥 밭벼 씨만 던져서 하지.)

103041 @ 그 나중에 클 때에는 뭐 비료 ᄀᆞ뜬 것 안 줍니까?(그 나중에 클 때에는 뭐 비료 같은 것 안 줍니까?)

103041 #2 에이, 그때는 비료가.(에이, 그때는 비료가.)

103041 #1 비료가 엇, 옛날에는 비료가 엇어난 비료도 안 줘서. 씨, 씨고 검질 메는 것이 비료라. 검질, 검질을 메어 놔두민양 산디가 요만이 흔 거 하나가 거리멍[155] 흔 풀기썩 거려그네양, 흔 풀기썩 거려 ᄒᆞ나 영 흔 것이 검질만 잘 메민 땅을 복삭ᄒᆞ게[156] 검질만 잘 메민 흔두 개, 두 풀기만 줴민 흔 줌씩 거립니다. 산디도 보리산디옌 ᄒᆞ여그네, 옛날 그 ᄒᆞ쏠 보리산디옌 흔 건 ᄒᆞ쏠 산디 중에도 종자가 ᄒᆞ쏠 준 거.(비료가 없, 옛날에는 비료가 없어난 비료도 안 줬어. 씨, 씨고 김 매는 것이 비료야. 김, 김을 매어 놔두면요 밭벼가 요만이 한 거 하나가 '거리면서' 한 포기씩 '거려서', 한 포기씩 거려 하나 이렇게 한 것이 김만 잘 매면 땅을 '복삭하게' 김만 잘 매면 한두 개, 두 포기만 줴면 한 줌씩 '거립니다'. 밭벼도 보리밭벼라고 해서, 옛날 그 조금 보리밭벼라고 한 건 조금 밭벼 중에도 종자가 조금 잔 거.)

103041 #2 그디 걸름 쓰는 거, 이 중간에야 비료 난지 후에 비료를 걸름으로 썻쥐. 그땐 걸름이 엇어난.(거기 거름 쓰는 거, 이 중간에야 비료 난후에 비료를 거름으로 썼지. 그땐 거름이 없어난.)

103041 #1 게난 검질만 잘 메주민 산디는 검질만 잘 메주민, 산디 검질은 세불썩 맵니다. 검질만 잘 메주민 흔 세 풀기, 세 개만 ᄒᆞ면은 흔 줌썩 뒈게 거립니다. 산디도.(그러니까 김만 잘 매주면 밭벼는 김만 잘 매주면, 밭벼 김은 세벌씩 맵니다. 김만 잘 매주면 한 세 포기, 세 개만 하면은 한 줌씩 되게 '거립니다'.)

103042 @ 경ᄒᆞ고 그 저 산디 씨 어떵 뿌립니까?(그리고 그 저 밭벼 씨 어떻게 뿌립니까?)

103042 #2 손으로.

103042 #1 손으로 촥촥ᄒᆞ게 뿌리주게.(손으로 촥촥하게 뿌리지.)

103042 @ 뭐에 담아그네.(뭐에 담아서.)

---

155) '거리다'는 나무 줄기에서 새로이 곁가지가 돋아 벋어 나가는 것을 뜻한다.
156) '복삭ᄒᆞ다'는 '무거운 물건이 움푹 들어가도록 부드럽고 편안한 느낌이 있다.

103042 #1 멩텡이에 담아그네. 영 ᄒᆞ영 조그만ᄒᆞᆫ 멩텡이가 잇어.(망태기에 담아서. 이렇게 해서 조그마한 망태기가 있어.)

103042 #2 멩텡이에 담앙 둘러메영.(망태기에 담아 둘러메어서.)

103042 #1 걸름 멩텡이 아니, 씨 뿌리는 씨멩텡이가 잇섯서. 조고만 ᄒᆞ영 야가기에 톡 ᄒᆞ게 두러메곡, 야가기에 둘러메곡 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ영 잡아줘서, 영 잡아그네 씨 뿌리는 씨멩텡이가 잇어서. 걸 씨맹텡이옌 ᄒᆞ여. 씨멩텡이, 씨멩텡이가 잇어. 씨멩텡이에 나둬서 그 저 뿌리는, 그냥 촥촥ᄒᆞ게시리 골로로 뿌리는 거.(거름 망태기 아니, 씨 뿌리는 씨망태기가 있었어. 조그만 해서 목에 둘러메고 해서 이렇게 해서 잡아줘서, 이렇게 잡아서 씨 뿌리는 씨망태기가 있었어. 걸 씨망태기라고 해. 씨망태기, 씨망태기가 있어. 씨망태기에 나둬서 그 저 뿌리는, 그냥 촥촥하게끔 골고루 뿌리는 거.)

103042 @ ᄒᆞᆫ 주먹이민 멧 번 뿌렴수광?(한 주먹이면 몇 번 뿌리고 있습니까?

103042 #2 ᄒᆞᆫ 주먹이면은.(한 주먹이면은.)

103042 #1 네다섯 번.(네다섯 번.)

103042 #2 다서여섯 번은 나가야쥐.(대여섯 번은 나가야지.)

103042 #1 네다섯 번.(네다섯 번.)

103042 #2 산디는 거리기 때문에 줒이면 못 쓰주게. 이 잦게 나면. 게난 어느 정도 그 뭐 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ면은.(밭벼는 '거리기' 때문에 잦으면 못 쓰지. 이 잦게 나면. 그러니까 어느 정도 그 뭐 하려고 하면은.)

103042 #1 검질 멜 때도 막 ᄉᆞ꽈부러.(김 맬 때도 막 솎아버려.)

103042 #2 검질 멜 때도 막 ᄉᆞ꽈불곡 ᄒᆞᆫ 따문 이게 저 번ᄒᆞ여그네 한 줌에 씨 뿌릴 때는 훤ᄒᆞ게 나타나 떨어지는 게. 이 어느 정도 줒겟다, 두물겟다 ᄒᆞ는 게 다 나타나 씨 떨어지는 거.(김 맬 때도 막 솎아버리고 한 때문 이게 저 애벌갈이를 해서 한 줌에 씨 뿌릴 때는 훤하게 나타나 떨어지는 게. 이 어느 정도 잦겠다, 드물겠다 하는 게 다 나타나 떨어지는 거.)

103043 @ 검질, 산디 검질.(김, 밭벼 김.)

103043 #1 응, 산디 검질.(응, 밭벼 김.)

103043 @ 아까 멧 번 메마씸?(아까 몇 번 매요?)

103043 #1 세 번 멥니다, 산디 검질도.(세 번 맵니다. 밭벼 김도.)

103043 @ 세 번.(세 번.)

103043 #1 예, 세불ᄁᆞ지 ᄒᆝᆸ니다. 세불을 메여사 풀기도 잘 앚곡 산디가 좋아마씸. 검질 메지 못 ᄒᆞ영 두어 번 메는 체 ᄒᆞ영 내분 검질은 산디덜은 좋지 아녀곡, 검질 잘 메그네 잘 손 본 산디덜은 ᄒᆞᆫ 줌, 세 개만 ᄒᆞ민 ᄒᆞᆫ 줌썩 풀기가 앚곡.(예, 세벌까지 합니다. 세벌을 매어야 포기도 잘 갖고 밭벼가 좋아요. 김 매지 못해서 두어 번 매는 체 해서 내버린 김은 밭벼들은 좋지 안 하고, 김 잘 매어서 잘 손 본 밭벼들은 한 줌, 세 개만 하면 한 줌씩 포기가 갖고.)

103043 #2 세 번 멘다는 게, 이게 저 산디가 나록 그 종류라노니까, 나록 ᄉᆞ춘

이라노니까 처음 씨 삐여가지고 날 때ᄁᆞ지는 이 땅을 붋아줘노니까 단단ᄒᆞ여 가지고 뿌리를 단단ᄒᆞ게 뿌리 벋거든. 뿌리 뻗으면 그 다음 검질 메멍 그너주니까 이제 뿌리에서 뿌리를 거령 뻗어노면은 그 산디낭이 여러 개로 거려 나오거든 그 거려그네. 게난 그때 당시는 걸름 으서도 비가 자주 와주며는 산디가 좋앗서. 경 ᄒᆞ니까 요게 옛날 하르방덜토 그게 머리를 잘 쓴 것 같아. 건디 처음 산디 갈 때는 불려주고, 그 다음 검질 메멍 그너주니까 물도 잘 스며들고, 게난 그게 걸름 대체물로 흔 모양이라 아마도.(세 번 맨다는 게, 이게 저 밭벼가 벼 그 종류라서, 벼 사촌이라서 처음 씨 뿌려가지고 날 때까지는 이 땅을 봛아주니까 단단하여 가지고 뿌리를 단단하게 뿌리 벋거든. 뿌리 벋으면 그 다음 김 매면서 그어주니까 이제 뿌리에서 뿌리를 '거려서' 벋어놓으면 그 밭벼짚이 여러 개로 '거려' 나오거든 그 거려서. 그러니까 그때 당시는 거름 없어도 비가 자주 와주면 밭벼가 좋았어. 그렇게 하니까 요게 옛날 할아버지들도 그게 머리를 잘 쓴 것 같아. 그런데 처음 밭벼 갈 때는 봛아주고, 그 다음 김 매면서 그어주니까 물도 잘 스며들고, 그러니까 그게 거름 대체물로 한 모양이라 아마도.)

103044 @ 산디 밧 그 검질, 검질 어떤 검질덜 잇수과?(밭벼 밭 그 김, 김 어떤 김들 있습니까?)

103044 #1 절롼지, 절롼지가 주로.(바랭이, 바랭이가 주로.)

103044 #2 절롼지, 고네할미.(바랭이, 달개비.)

103044 #1 절롼지가 주로 합네다. 여름에는 절롼지ᄒᆞ곡, 절롼지, 복콜, 그 저 여름 검질덜은 주로 조팟듸 나난 검질, 산디 밧듸도 나곡, 경 흡니다 머.(바랭이가 주로 많습니다. 여름에는 바랭이하고, 바랭이, 깨풀, 그 저 여름 김들은 주로 조밭에 났었던 김, 밭벼 밭에도 나고, 그렇게 합니다. 뭐.)

103044 @ 그 어떤 검질덜 이신 거 자세ᄒᆞ게 ᄀᆞᆯ아줍서.(그 어떤 김들 있는 거 자세하게 말해주십시오.)

103044 #1 절롼지ᄒᆞ곡, 고네할미ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 복콜ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 천상쿨, 천상쿨 그거ᄒᆞ곡, 푸께낭ᄒᆞ곡, 주로 그런 거 만이 납니다. 그런 거. 경ᄒᆞ곡 피가 잇어마씸, 피. 산디밧듼 피가 하.(바랭이하고, 달개비하고, 다시 깨풀하고, 다시 망초, 망초 그거하고, 꽈리하고, 주로 그런 거 많이 납니다. 그런 거. 그리고 피가 있어요, 피. 밭벼밭에는 피가 많아.)

103044 #2 산디 조으민 산디 ᄉᆞ춘이라.(밭벼 좋으면 밭벼 사촌이야.)

103044 #1 피가 피는예, 피가 하면은 그 피가 산디에 서꺼지면은 방해 뒈도, 피는 열두 번 져도 쏠 아니 난덴 흡주게. 열두 번 져도 쏠 아니 난덴, 껍데기가 열두 불이 싯젠 ᄒᆞ여. 피 알지양?(피가 피는요, 피가 많으면 그 피가 밭벼에 섞어지면 방해 되도, 피는 열두 번 져도 쌀 아니 난다고, 껍데기가 열두 벌이 있다고 해. 피 알지요?)

103044 @ 산디ᄒᆞ고 피 ᄒᆞ고 구분해봅서.(밭벼하고 피하고 구분해보십시오.)

103044 #1 아이구, 산디ᄒᆞ고 핏낭은 비슷ᄒᆞ게시리 산디낭 비슷ᄒᆞ고, 고고리는

산디ᄀᆞ찌, 산디ᄀᆞ찌 영 ᄒᆞ여그네 ᄀᆞ찌 오름의 올라오면서도 또 조, 좁쏠 달믑니다. 좁쏠 달마. 산디 그 씨는 좁쏠 달마. 고고리는 비슷ᄒᆞ게 산디추룩 올라오곡, 그, 그 쏘곱에 그 피는 좁쏠을 비슷ᄒᆞ게 좁쏠, 조 ᄉᆞ춘이라. 조보다 더 줄주게, 줄아. 조팡울보다 더 줄아, 그 피가.(아이구, 밭벼하고 피짚은 비슷하게끔 밭벼짚 비슷하고, 이삭은 밭벼같이, 밭벼같이 해서 같이 오름에 올라오면서도 또 조, 좁쌀 닮습니다. 좁쌀 닮아. 밭벼 그 씨는 좁쌀 닮아. 이삭은 비슷하게 밭벼처럼 올라오고, 그, 그 속에 그 피는 좁쌀을 비슷하게 좁쌀, 조 사촌이야. 조보다 더 잘지, 잘아. 조방울보다 더 잘아, 그 피가.)

103044 @ 커올 때.(커올 때.)

103044 #1 커올 때는 잘 몰라. 산디영 똑 ᄀᆞ따부러.(커올 때는 잘 몰라. 밭벼하고 똑 같아버려.)

103044 #2 어느 정도.(어느 정도.)

103044 #1 종자 때, 커올 때.(종자 때, 커올 때.)

103044 @ 어느 정도 뒈여.(어느 정도 되어.)

103044 #2 하아.(하아.)

103044 #1 그 종자 요만씩 ᄒᆞᆫ 종자 ᄒᆞ민 얼랑얼랑[157]ᄒᆞ게, 얼랑얼랑 ᄒᆞ여그네 산디도 얼랑얼랑 영 ᄒᆞ민 잘 알아지는 메노렝 ᄒᆞ여도 잘 보지 못ᄒᆞ여그네.(그 종자 요만큼씩 한 종자 하면 '얼랑얼랑'하게, '얼랑얼랑' 해서 밭벼도 '얼랑얼랑' 이렇게 하면 잘 알아지는 매노라고 하여도 잘 보지 못해서.)

103044 #2 ᄒᆞᆫ 육칠십 센치만 크면은.(한 육칠십 센티미터만 크면은.)

103044 #1 아는 디.(아는 데.)

103044 #2 그렇게만 하면은 대로 알아져. 이 ᄆᆞ디, ᄆᆞ디가 생겨 대 모양으로.(그렇게만 하면은 대로 알아져. 이 마디, 마디가 생겨 대 모양으로.)

103044 #1 어린 때는 잘, 필 때는 어린 때는 몰라.(어린 때는 잘, 필 때는 어린 때는 몰라.)

103044 #2 건디 산디는 ᄆᆞ디가 안 생기거든, 피낭은 ᄆᆞ디가 생겨. 경 ᄒᆞ영 구분 뒈여.(그런데 밭벼는 마디가 안 생기거든, 피짚은 마디가 생겨. 그렇게 해서 구분 되어.)

103044 #1 경ᄒᆞ곡 ᄯᅳ시 잘 ᄒᆞ지 못ᄒᆞᆫ 것은 고구리 피여가민 ᄯᅳ시 확실ᄒᆞ게 아나네, 그 고구리 피여갈 때 또 메곡.(그리고 다시 잘 하지 못한 것은 이삭 피어가면 다시 확실하게 아니까, 그 이삭 피어갈 때 또 매고.)

103044 #2 고 저노무 피 고구리가 조 저 ᄀᆞ랏 비스틈ᄒᆞ주. 조 저 그 열매는 조팡울이나 거의 비슷ᄒᆞ여 뵈여.(고 저놈이 피 이삭이 조 저 가라지 비슷하지. 조 저 그 열매는 조방울이나 거의 비슷해 보여.)

103044 #1 더 줄아, 더 줄아.(더 잘아, 더 잘아.)

103044 #2 고구리 모양이 틀리쥐.(이삭 모양이 다르지.)

157) '얼랑얼랑'은 몹시 야들야들하여 윤이 나는 모양이다.

103044 #1 응, 고구리 그 생김새가, 고구리 생김새가 산디 비슷ᄒᆞ게시리 나오멍 낭도 산디, 산디초록 나오곡, ᄒᆞᆫ디 그 쏘곱에 그 피 알멩이는 조 비슷ᄒᆞ여. 낭은 산디 달마도.(응, 이삭 그 생김새가, 이삭 생김새가 밭벼 비슷하게끔 나오면서 짚도 밭벼, 밭벼처럼 나오고, 한데 그 속에 그 피 알맹이는 조 비슷해. 짚은 밭벼 닮아도.)

103044 #2 그노무 피가 열매 껍죽이 열두 겹이라고 말덜 ᄒᆞ는디 열두 겹은 아니라. 아니데 오죽ᄒᆞ여야 그게 거풀 방아 져그네 쏠 멘들젠 ᄒᆞ민 어려우니까, 그게 열두 거풀 입엇다고 ᄒᆞ지만은 재료가 쏠 만들아 먹기가 상당히 어려왓주게, 힘들어서.(그놈이 피가 열매 거죽이 열두 겹이라고 말들 하는데 열두 겹은 아니야. 아니더라고 오죽하여야 그게 꺼풀 방아 져서 쌀 만들려고 하면 어려우니까, 그게 열두 꺼풀 입었다고 하지만은 재료가 쌀 만들어 먹기가 상당히 어려웠지, 힘들어서.)

103045 @ 산디 수확 어떵 ᄒᆞᆸ니까?(밭벼 수확 어떻게 합니까?)

103045 #1 산디 수확은예, 보리, 산디 좋으면은 보리만이 난덴 ᄒᆞᆸ니다. 보리만이나, 수확 막 잘 납니다.(밭벼 수확은요, 보리, 밭벼 좋으면은 보리만이 난다고 합니다. 보리만이 나, 수확 아주 잘 납니다.)

103045 #2 잘 뒈게 나는 건 마찬가지라.(잘 되게 나는 건 마찬가지야.)

103045 @ 여기서 ᄒᆞᆫ 평은 멧 말지기?(여기서 한 평은 몇 마지기?)

103045 #1 여기서는 벡오십 평이 ᄒᆞᆫ 말지기주게.(여기서는 백오십 평이 한 마지기지.)

103045 #2 아니.(아니.)

103045 @ 아, 벡오십 평.(아, 백오십 평)

103045 #2 아니, 지금은 헤도 저 옛날에는 저 벡이십 평.(아니, 지금은 해도 저 옛날에는 저 백이십 평)

103045 #1 옛날은 벡이십 평이 ᄒᆞᆫ 말지기고, 이제는 벡오십 평이 ᄒᆞᆫ 말지긴디, 벡이십 평이 ᄒᆞᆫ 말지기라도예 산디 좋으민 열서 말, ᄒᆞᆫ 섬ᄁᆞ지도 납니께. 좋으민.(옛날은 백이십 평이 한 마지지기고, 이제는 백오십 평이 한 마지긴데, 백이십 평이 한 마지기라도요 밭벼 좋으면 열서 말, 한 섬까지도 납니다. 좋으면.)

103045 @ ᄒᆞᆫ 말지기에.(한 마지기에.)

103045 #1 예, ᄒᆞᆫ 말지기에. 막 산디 수확 잘 납니다게. 보리, 산디 좋민 나록 씨더지듯 나록도 오죽 하영 나는 거우꽈게.(예, 한 마지기에. 아주 밭벼 수확 잘 납니다. 보리, 밭벼 좋으면 벼 쓰러지듯 벼도 오죽 많이 나는 것입니까.)

103045 #2 자알 뒈민 나록밧보다 나록 저레 가라 ᄒᆞ여. 저 비기 전의 보면은 그렇게 잘 뭘 땐 잘 뒈여.(잘 되면 벼밭보다 벼 저리로 가라 해. 저 베기 전에 보면 그렇게 잘 될 땐 잘 되어.)

103045 @ 거 수확ᄒᆞᆯ 때는 어떵?(거 수확할 때는 어떻게?)

103045 #2 것도 호미로 비영게.(것도 낫으로 베어서.)

103045 #1 호미로 비여 저 거세기.(낫으로 베어 저 거시기.)

103045 #2 ᄆᆞᆯ리왕 무껑. 모앙 또 가레기에 홅아. 홅앙 장만ᄒᆞ여.(말려서 묶어. 모아서 또 가락에 홅어. 홅어서 장만해.)

103045 #1 홅아. 보리 홅으는 그 가레기클, 가레기클 말고 저.(홅어. 보리 홅는 그 가락틀, 가락틀 말고 저.)

103045 #2 저 납상ᄒᆞᆫ 거 잇서.(저 납작한 거 있어.)

103045 #1 저, 저 것고라 저 정동 그, 그 집 그것이. 야, 그것 일름이 신디 일름을 모르켜. 가레기클보다 즘진[158] 것이 잇수다. 쒜로, 쒜로 영 넙짝ᄒᆞ게 ᄒᆞ여진 것이 이신디.(저, 저 것더러 저 청동 그, 그 집 그것이. 야, 그것 이름이 있는데 이름을 모르겠어. 가락틀보다 '즘진' 것이 있습니다. 쇠로, 쇠로 이렇게 납작하게 하여진 것이 있는데.)

103045 #2 영영 철판으로 만들어진 것.(이렇게이렇게 철판으로 만들어진 것.)

103045 #1 그걸로 홅읍니다. 보리 홅으듯.(그걸로 홅습니다. 보리 홅듯.)

103045 @ 기계클.(기계틀.)

103045 #1 기계클 아니, 그냥, 그냥, 그냥 손으로.(기계틀 아니, 그냥, 그냥, 그냥 손으로.)

103045 #2 아니, 그것 기계클.(아니, 그것 기계틀.)

103045 #1 기계클 아니, 그냥 홅아.(기계틀 아니, 그냥 홅어.)

103045 #2 저 난 때는 저 ᄒᆞᆫ참.(저 난 때는 한참.)

103045 @ 클이엔 ᄒᆞ지 안ᄒᆞᆸ니까? 클.(틀이라고 하지 안합니까?)

103045 #1 예, 기계클 말고 그냥 저 그냥 손으로 홅앙, 그 클에 손으로 홅앙, 홅아그네. 맥주보리 홅으는 가레기클은 술오리 홅으는 가레기클이고, 쒜로 넙짝ᄒᆞᆫ 것은 영 ᄒᆞ는 것은 맥주보리클이주게. 게난 맥주보리클로 산디도 홅아야 뒈여. 산디도 맥주보리 저, 저 술오리클론 안 뒈여. 기냥 나와부러, 기냥 나와. 맥주보리클로 산디 홅아그네 걸 홅아그네, 그것 ᄯᅳ시 막 도깨로 두두리나, 마께로 두두리나 두두려. 두두려그네 잘 두두려지면은 또 ᄒᆞᆫ 번 ᄯᅳ시 영 ᄒᆞ여그네 잘 두두려. 우의 것만 두두리지 쏘곱엔 안 두두리주게. 게난 쏘곱에 걸 막 젓어. 젓어그네, 젓어그네 또 두두리고 둬 번 젓엉 두두리민 폭삭ᄒᆞ게시리 ᄀᆞ시락이 문딱 꺼꺼지민 그 다 꺼꺼진 다음에는 말째에는 어디 좋은 ᄇᆞ름 나는 디 가그네 불릴 거주게.(예, 기계틀 말고 그냥 저 그냥 손으로 홅어, 그 틀에 손으로 홅어, 홅어서. 맥주보리 홅는 가락틀은 쌀보리 홅는 가락틀이고, 쇠로 납작한 것은 이렇게 하는 것은 맥주보리틀이지. 그러니까 맥주보리틀로 밭벼도 홅어야 되어. 밭벼도 맥주보리 저, 저 쌀보리틀론 안 되어. 그냥 나와버려, 그냥 나와. 맥주보리틀로 밭벼 홅어서 걸 훌어서, 그것 다시 막 도리깨로 두드리나, 방망이로 두드리나 두드려. 두드려서 잘 두드려지면은 또 한 번 다시 이렇게 해서 잘 두드려. 위에 것만 두드리지 속엔 안 두드리지. 그러니까 속에 걸 막 젓어. 젓어서, 젓어서 또 두드리고 두 번 젓어서 두드리면 폭삭하게끔 까끄라기가 모두 꺾어지면 그 다 꺾어진 다음에는 말째에는 어디 좋은 바람 나는 데 가서

158) '즘질다'는 '물건이 잘고 가늘다의 뜻이다.

불릴 거지.)

103045 #2 경 ᄒᆞ영 저, 저 나룩을 장만ᄒᆞ단 육칠십 년 때에 그때에는 이 저 메탁기옌 기계가 나오니까 그대로 이 보리도 그렇고 이 메탁기로 장만햇주게.(그렇게 해서 저, 저 벼를 장만하다가 육칠십 년 때에 그때에는 이 저 탈곡기라고 기계가 나오니까 그대로 이 보리도 그렇고 이 탈곡기로 장만했지.)

103045 #1 옛날 우리 하르방 적 옛날 하르방 적부떠도 그 홅으고 그추룩 망ᄒᆞ연에, 이제 저 산디도 ᄒᆞ고 보리도 ᄒᆞ고.(옛날 우리 할아버지 적 옛날 할아버지 적부터도 그 홅고 그처럼 망해서, 이제 저 밭벼도 하고 보리도 하고.)

103045 #2 응, 저 메탁기옌 ᄒᆞᆫ 기계가 나건 디가 육칠십 년도 뒈영 낫지. 그 전에 메탁기옌 ᄒᆞ는 것 어섯주게.(응, 저 탈곡기라고 한 기계가 나건 데가 육칠십 년도 되어서 났지. 그 전에 탈곡기라고 하는 것 없었지.)

103045 @ 그 여긴 저 나록은 안 뒐 것 아니우꽈?(그 여긴 저 벼는 안 될 것 아닙니까?)

103045 #1 나록은, 나록은 논밧듸만 나록이 나는 거고.(벼는, 벼는 논밭에만 벼가 나는 거고.)

103045 @ 물 엇이난에.(물 없으니까.)

103045 #1 물 으시난에 나록은 논밧듸만 나록이 싯곡, 이건, 이건 저 밧듸만 ᄒᆞ는 나록이주게, 산디가. 밧듸만 ᄒᆞ는 나록.(물 없으니까 벼는 논밭에만 벼가 있고, 이건, 이건 저 밭에만 하는 벼이지, 밭벼가. 밭에만 하는 벼.)

103045 @ 거난 여기서 주로.(그러니까 여기서 주로.)

103045 #1 예, 밧듸는.(예, 밭에는.)

103045 @ 산디.(밭벼.)

103045 #1 산디, 산디. 산디도 ᄒᆞ다그네, 산디도양, 산디 고량에, 산디 고량에 풋. 머드레풋[159]이옌 ᄒᆞ여그네 그듸.(밭벼, 밭벼. 밭벼도 해다가, 밭벼도요, 밭벼 고랑에, 밭벼 고랑에 팥. '머드레풋'이라고 해서 거기.)

103045 #2 풋 놔.(팥 놔.)

103045 #1 머드레풋을 놉니다, 산듸에. 콩은 조팟듸 놓곡, 콩은 조팟듸 ᄒᆞ나씩ᄒᆞ나씩 고량에 놔 갈곡, 풋은 산디밧듸 홀 때 고량에 ᄒᆞ나 노민양, 옛날은 버렝이도 경 엇곡 그추룩 풋이 잘 올아, 좋아.('머드레풋'을 놉니다. 밭벼에. 콩은 조밭에 놓고, 콩은 조밭에 하나씩하나씩 고랑에 놔 갈고, 팥은 밭벼밭에 할 때 고랑에 하나 놓으면요, 옛날은 벌레도 그렇게 없고 그처럼 팥이 잘 열어, 좋아.)

103045 #2 산디, 산디 갈멍 경 풋 머드레 노는 사름도 잇곡, 안 노는 사름은 안 놓곡.(밭벼, 밭벼 갈면서 그렇게 팥 '머드레' 놓는 사람도 있고, 안 놓는 사람은 안 놓고.)

103045 #1 우리 어멍네 보민 잘 놔. 게그네 풋, 산디 ᄒᆞ기 전의 풋을 가서 미릇ᄒᆞ나씩 뎅기멍 ᄒᆞ영 져다그네 그거 두두령 장만ᄒᆞ곡.(우리 어머니네 보면 잘 놔. 그

159) '머드레풋'은 곡식 밭의 고랑에 듬성듬성 심는 팥이다.

래서 팥, 밭벼 하기 전에 팥을 가서 미리 하나씩 다니면서 해서 져다가 그거 두드려서 장만하고.)

103046 @ 경ᄒᆞ고 산디쏠 ᄒᆞ여그네 뭐 뭐ᄒᆞ영 먹습니까?(그리고 밭벼쌀 해서 뭐 뭐해서 먹습니까?)

103046 #1 산디쏠은예, 산디쏠을 남방에 옛날은 남방에에 졋수다. 남방에에 지곡, ᄯᅳ시 ᄆᆞᆯ방에, ᄆᆞᆯ방에에, 하민 ᄆᆞᆯ방에에 지곡, 족으민 남방에에 지곡, 경 ᄒᆞ여그네 임시 식게, 식게라도 ᄒᆞ쏠 행 먹젠 ᄒᆞ민, 지지 못ᄒᆞ민 남방에에, 우선 덕석의 널엉 ᄒᆞᆫ 말쯤이라도 널엉 ᄆᆞᆯ리와그네 남방에에서 닥닥 ᄒᆞ영 졍, 어느 정도 져지민 푸는체로 퍼둬그네, 또 쏠 비와놔그네 또 져그네, 져그네 ᄯᅳ시 푸곡 ᄒᆞ여그네, ᄒᆞᆫ 번에 체 셔부난 판찍 지지 못ᄒᆞ난, 게그네 ᄒᆞᆫ 서너 번 져그네 쏠을 ᄒᆞ영 그걸로 식게 때만.(밭벼쌀은요, 밭벼쌀을 절구에 옛날은 절구에 졌습니다. 절구에 지고, 다시 연자매, 연자매에, 많으면 연자매에 지고, 적으면 절구에 지고, 그렇게 해서 임시 제사, 제사라도 조금 해서 먹으려고 하면, 지지 못하면 절구에, 우선 멍석에 널어서 한 말쯤이라도 널어서 말려서 절구에서 닥닥 해서 져서, 어느 정도 져지면 키로 퍼둬서, 또 쌀 부어놔서 또 져서, 져서 다시 푸고 해서, 한 번에 겨 있어버리니까 전혀지지 못하니까, 그래서 한 서너 번 깨끗이 져서 쌀을 해서 그걸로 제사 때만.)

103046 #2 그난 먹넨 ᄒᆞ는 게 그게.(그니까 먹는다고 하는 게 그게.)

103046 #1 식게 때벢이 안홉니다. 식게 때.(제사 때밖에 안합니다. 제사 때.)

103046 #2 그때 뒈민 그 꼭 그때는 곤쏠이옌 ᄒᆞ여그네 거 어려운 쏠이니까 이 큰일, 제사 때 ᄒᆞ고, 또 특별한 저 손님 온 적에, 웨방서 온 적에나 대접ᄒᆞ젠, 그 춤 곤밥을 햇쥐. 그냥 펭상시엔 곤밥을 먹지 못햇주게. 게난 그게 경 ᄒᆞ영 밥은 그렇게 ᄒᆞ영 먹곡, 그게 주루 떡, 또 곤죽이옌 ᄒᆞ여그네 그 죽, 그게 주루. 게난 그게 흔한 그 곡식이 아니라 노니까 펭상시엔 못 먹엇주게.(그때 되면 그 꼭 그때는 흰쌀이라고 해서 거 어려운 쌀이니까 이 큰일, 제사 때 하고, 또 저 특별한 손님 온 적에, 외방서 온 적에나 대접하려고, 그 참 흰밥을 했지. 그냥 평상시엔 흰밥을 먹지 못했지. 그러니까 그게 그렇게 해서 밥은 그렇게 해서 먹고, 그게 주로 떡, 또 흰죽이라고 해서 그 죽, 그게 주로. 그러니까 그게 흔한 그 곡식이 아니라 노니까 평상시엔 못 먹었지.)

103046 #1 긴디예, 그거 곤쏠로 ᄒᆞ여그네 우리 할망, 하르방 돌아가는 그때 삼년ᄁᆞ지 ᄒᆞ지 아녀엿수과? 삼 년ᄁᆞ지 ᄒᆞ민 그 산디 우선 ᄒᆞᆫ 밧을 갈아 소상ᄒᆞ영 먹젠 ᄒᆞ민, 게민 산디 가그네 ᄆᆞᆯ방에에 강 져당 멧 불, 멧 불 져당 ᄒᆞ멍예, 그걸로 침떡 ᄒᆞ고, ᄑᆞᆺ 놓곡 ᄒᆞ영 침떡 ᄒᆞ곡, 또 그걸로 솔벤[160], 절벤 그 산디쏠로 ᄆᆞᆫ 홉니다. 오메기[161] 맨들아그네 저 절벤도 그냥 쪄그네, 오메기 맨들아 쪄그네 절벤도 ᄒᆞ곡. ᄯᅳ시 솔벤도 ᄒᆞ고, 그 곤쏠로 그 집의서 집의서 그추록 그거 곤쏠로 ᄆᆞᆫ ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 그 좁쏠 조 진 조ᄏᆞ루 ᄒᆞ곡, 곤쏠 ᄀᆞ루 ᄒᆞ곡 ᄒᆞ여그네 그건 저 무신 떡이옌

160) '솔벤'은 반월형(半月形)의 떡본으로 눌러서 만들어 낸 흰떡이다.

161) '오메기'는 차좁쌀 가루에 더운 물을 넣어 되게 반죽해서 둥그렇게 만든 후 가운데 큰 구멍을 뚫어 만들거나 둥글납작하게 마들어서 삶아 낸 떡이다.

ᄒᆞ느냐 ᄒᆞ면은 고달입진떡[162]이옌, 고달입진떡이옌 ᄒᆞ여그네.(그런데요, 그거 흰쌀로 해서 우리 할머니, 할아버지 돌아가는 그때 삼 년까지 하지 안하였습니까? 삼년까지 하면 그 밭벼 한 밭을 갈아 소상해서 먹으려고 하면, 그러면 밭벼 가서 연자매에 가서 져다가 몇 번, 몇 번 져다가 하면요, 그걸로 시루떡 하고, 팥 놓고 해서 시루떡 하고, 또 그걸로 '솔벤', 절편 그 밭벼쌀로 모두 합니다. '오메기' 만들어서 저 절편도 그냥 쪄서, '오메기' 만들어 쪄서 절편도 하고, 다시 '솔벤'도 하고, 그 흰쌀로 그 집에서 그처럼 그거 흰쌀로 모두 하고, 다시 그 좁쌀 조 진 좁쌀가루 하고, 흰쌀 가루 해서 그건 저 무슨 떡이라고 하면은 '고달입진떡'이라고, '고달입진떡'이라고 해서.)

103046 #2 시루떡인디.(시루떡인데.)

103046 #1 시루떡인디, 고달입진떡이옌 ᄒᆞ여그네 반, 삼분에 이는, 이는 좁쏠. 삼분에 일도 못ᄒᆞ게 우인 곤쏠ᄀᆞ루로 ᄒᆞ여그네 영 허꺼그네 곤쏠ᄀᆞ루 우터레 ᄯᅳ시 픗 더꺼그네 ᄒᆞ영 ᄒᆞ면은 요영 ᄒᆞ쏠 헤뚜록ᄒᆞ게 그 곤쏠 잇어마씨, 고달입진떡이라고. 경 ᄒᆞ면은 그 고달입진떡은 ᄒᆞ쏠 저 특수ᄒᆞᆫ 디 ᄒᆞ쏠 고달입진 곤쏠ᄀᆞ루 들어간 시루떡, 시루떡은 ᄒᆞ쏠, ᄒᆞ쏠 특수ᄒᆞᆫ 우의 ᄒᆞ쏠 어른덜신디 ᄒᆞ쏠 특별ᄒᆞ게시리 경ᄒᆞᆫ 떡, 경 ᄒᆞ고 곤쏠이 그추록 어려와십주게. 곤침떡은양, 곤침떡은 그 옛날 시절에 곤침떡은.(시루떡인데, '고달입진떡'이라고 해서 반, 삼분에 이는, 이는 좁쌀. 삼분에 일도 못하게 위엔 흰쌀가루로 해서 이렇게 섞어서 흰쌀가루 위쪽으로 다시 팥 덮어서 해서 하면은 요렇게 조금 해읍스름하게 그 흰쌀 있어요, '고달입진떡'이라고. 그렇게 하면은 그 '고달입진떡'은 조금 저 특수한 데 조금 '고달입진' 흰쌀가루 들어간 시루떡, 시루떡은 조금, 조금 특수한 위에 조금 어른들에게 조금 특별하게끔 그렇게 한 떡, 그렇게 하고 흰쌀이 그처럼 어려워 있습지오. 흰시루떡은요, 흰시루떡은 그 옛날 시절에 흰시루떡은.)

103046 #2 거 먹어보기 어려왓주게.(거 먹어보기 어려워 있습지오.)

103046 #1 잘도 어려와십주게, 어려와서.(잘도 어려워 있습지오. 어려워서.)

103046 @ 거난 그 조ᄒᆞ고 저 산디ᄒᆞ고 ᄒᆞ여그네 곤쏠 ᄒᆞ고 반반ᄒᆞ여그네.(그러니까 그 조하고 저 밭벼하고 해서 흰쌀 반반해서.)

103046 #1 산디ᄒᆞ고 곤쏠ᄒᆞ고 ᄒᆞ영은 반반 아녀여. 곤쏠은 삼분에 일쭘 곤쏠ᄀᆞ루는 ᄒᆞᆫ 저 아 좁쏠ᄀᆞ루는 두, 두 뒈 노민, 곤쏠ᄀᆞ루는 좁쏠ᄀᆞ루 두 뒈 노민 곤쏠ᄀᆞ루는 ᄒᆞᆫ 뒈 정도도 ᄇᆞ짝 놔그네 우의만 헤또록ᄒᆞ게시리 영 입져그네 그 우터레 ᄯᅳ시 저 픗 솔믄 거, 픗 솔믄 거, 거 ᄲᅡ사그네 것도 체로 쳐 이젠 그냥 온 체 놤주만은 옛날엔 픗 솔망 ᄲᅡ사그네 체로 믄 쳐. 쳐그네 붙게시리 ᄒᆞ젠. 게그네 영 ᄒᆞ여그네 부뜨지 아녀여 우터레.(밭벼하고 흰쌀하고 해서는 반반 아니하여. 흰쌀은 삼분에 일쯤 흰쌀가루는 한 저 아 좁쌀가루는 두, 두 되 놓으면, 흰쌀가루는 좁쌀가루 두 되 놓으면 흰쌀가루 한 되 정도로 바짝 놓아서 위에만 해읍스름하게끔 이렇게 입혀

162) '고달입진떡'은 좁쌀가루에 팥소 따위로 켜를 짓되 그 사이에 쌀가루를 넣어 켜를 안친 시루떡이다.

서 그 위로 다시 저 팥 삶은 거, 팥 삶은 거, 거 빻아서 것도 체로 쳐 이젠 그냥 온 체 놈지만은 옛날엔 팥 삶잇어 빻아서 체로 모두 쳐.)

103046 #2 게난.(그러니까.)

103046 #1 그건 고달입진침떡.(그건 '고달입진침떡'.)

103046 #2 게난 고달입진다[163], 고달입진다 ᄒᆞ는 게 이 칭기칭기 헤 가지고 이 힌 그 곤쏠ᄀᆞ루만 우선 놔낭, 그 다음 이 저 좁쏠ᄀᆞ루로 뭰 거 ᄒᆞ영, 그 다음 픗 놩 이게 그 칭기칭기 놓는 거지. 다 혼합ᄒᆞᆫ 거 아니. 게난 에 좁쏠ᄀᆞ루 먼저 ᄒᆞ영 그 우의 저 힌쏠ᄀᆞ루로 ᄒᆞ면 우의 힌 저 곤쏠ᄀᆞ루로 저 고달입히고 또 그 우의 픗 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민 또 픗으로 또 고달입히는 거난 이거 저 칭기칭기 헤그네 맨든단 말이주게. 어 거 세 가질 ᄒᆞᆫ뻔에 막 서꺼가지고 맨든다는 게 아니라.(그러니까 '고달입진다', '고달입진다' 하는 게 이 층기층기 해 가지고 이 흰 그 흰쌀가루만 우선 놔서, 그 다음 이 저 좁쌀가루만 된 거 해서, 그 다음 팥 놔서 이게 그 층기층기 놓는 거지. 다 혼합한 거 아니. 그러니까 에 좁쌀가루 먼저 해서 그 위에 저 흰쌀가루로 하면 위에 흰 저 흰쌀가루로 저 '고달입히고' 또 그 위에 팥 해서 하면 또 팥으로 또 '고달입히는' 거니까 이거 저 층기층기 해서 만든다는 말이지. 어 거 세 가질 한꺼번에 막 섞어서 만든다는 게 아니라.)

103046 #1 게 세 가지 서껑 ᄒᆞ는 건 아니.(게 세 가지 섞어서 하는 건 아니.)

103047 @ 그 다음에양, 그 산디 그 찍으로.(그 다음에요, 그 밭벼 그 짚으로.)

103047 #2 응.(응.)

103047 @ 뭘 햇수광?(뭘 했습니까?)

103047 #1 산디 찍으로 ᄒᆞ는 거 핫주.(밭벼 짚으로 하는 거 많지.)

103047 #2 멍석도 맨들곡 멍석도 맨들곡, 저 덕석도 맨들곡, 망텡이도 맨들곡.(멍석도 만들고 멍석도 만들고, 저 덕석도 만들고, 망태기도 만들고.)

103047 #1 걸름착[164]이고 무신거고.('걸름착'이고 무엇고.)

103047 #2 응, 걸름착이고 뭐이고 걸로 다 엮엇주게. 배, 배도 꼬곡.(응, '걸름착'이고 뭐이고 걸로 다 엮었지. 참바, 참바도 꼬고.)

103047 #1 신 숨앙, 초신 숨아그네, 그걸로 저 찍신도 숨안 신곡, 찍신도양 찍신도 그거 항상 그거 산 산디 찍으로 놀아지민 하르방덜이 배 꽈, 그 부근데 그 부근데 가면 그 부근데 영 잡아그네 부근데, 부근데 쳐뒁 부근데 쳐둬그네 이만이 무꺼그네 그걸 물 촉촉ᄒᆞ게 적져 적져그네 초근ᄒᆞ게 놧다그네 덩드렁[165]에 막 두두려 덩드렁에 두두리민 그 폭삭ᄒᆞ주게. 폭삭ᄒᆞ민, 폭삭ᄒᆞ민 그걸로 저 배 꽈, ᄁᆞ노시롱 ᄒᆞ게 저 이보단 더 ᄁᆞ늘게, 흔ᄒᆞ게 옛날 하르방덜은 저것추룩 ᄁᆞ늘게 짯수다, 그 찍으로도 산디 찍으로 저렇게 저추룩, 저추룩 짜그네 그걸 그걸로 게난 계속 방에 앚앙 놀아지민 멍석 줏젠 ᄒᆞ여도양, 이 저 멍석 줏젠 ᄒᆞ민 그 배가 오족 하영 듭니까.

163) '고달입진다'는 좁쌀가루에 팥소 따위로 켜를 짓되 그 사이에 쌀가루를 넣어 켜를 안치는 것이다.

164) '걸름착'은 퇴비(堆肥) 따위의 거름을 담고서 나르는 멱둥구미이다.

165) '덩드렁'은 딴딴하고 미끄닥하며 둥글넓적한, 짚 따위를 두드리는 돌판이다.

계속 하르방덜 놀아지민 겨울에덜은 그 저 배 꼬는 것이 일이라. 멍석도 줓곡, 멩텡이도 줓곡.(신 삼아서, 초신 삼아서, 그걸로 저 짚신도 삼아서 신고, 짚신도요 짚신도 그거 항상 그거 밭 밭벼 짚으로 놀아지면 할아버지들이 참바 꽈, 그 부검지 그 부검지 가면 그 부검지 이렇게 잡아서 부검지, 부검지 쳐둬서 부검지 쳐둬서 이만이 묶어서 그걸 물 촉촉하게 적셔 적셔서 차근하게 놨다가 '덩드렁'에 막 두드려 '덩드렁'에 막 두드리면 그 폭삭하지. 폭삭하면, 폭삭하면 그걸로 저 참바 꽈, 가늘게 이보단 더 가늘게, 흔하게 옛날 할아버지들은 저것처럼 가늘게 짰습니다. 그 짚으로도 밭벼 짚으로 저렇게 저처럼, 저처럼 짜서 그걸 그걸로 그러니까 계속 방에 앉아서 놀아지면 멍석 잦으려고 하여도요, 그 저 멍석 잦으려고 하면 그 참바가 오죽 많이 듭니까. 계속 놀아지면 겨울에들은 그 저 참바 꼬는 것이 일이지. 멍석도 잦고, 망태기도 잦고.)

103047 #2 덕석도 줓곡, 또 방석도 줄아.(덕석도 잦고, 또 방석도 잦아.)

103047 #1 방석도 줓곡, 신발 신, 신는 것 우선 신, 신.(방석도 잦고, 신발 신, 신는 것 우선 신, 신.)

103047 #2 첫째는예, 저 옛날엔 이 고무신 ᄀᆞ뜬 거 귀한 때 찍신이엔 ᄒᆞ영.(첫째는요, 저 옛날엔 이 고무신 같은 거 귀한 때 짚신이라고 해서.)

103047 #1 에구, 다 찍신 다 찍신 다 잘 신엇수다, 나도. 찍신도 곱게시리 잘 숨앙 신는 신은 어디 곱게시리 어디 갈 때나 두껍게시리 곱게시리 곱닥ᄒᆞᆫ 험벅이영 놔그네 영 ᄒᆞ영 놔그네 ᄒᆞ멍 ᄒᆞᆫ 건 ᄒᆞ곡, 산디 찍으로만 ᄒᆞ여그네 아명 ᄒᆞ영 곱게 헤도 곱지 아녀여 야리곡.(에구, 다 짚신 다 짚신 다 잘 신었습니다, 나도. 짚신도 곱게끔 잘 삼아서 신는 신은 어디 곱게끔 어디 갈 때나 두껍게끔 곱게끔 고운 헝겊 하고 놔서 이렇게 해서 놔서 하면서 한 건 하고, 밭벼 짚으로만 해서 아무리 해서 곱게 해도 곱지 아니하여 야리고.)

103047 #2 게난 신 숨을 때는 이 저 신사라옌 ᄒᆞ는 그 저 풀 종류가 잇주게. 그게 그걸로 배를 꽈. 배를 꽝 그걸 신 숨는 놀을 ᄒᆞ곡.(그러니까 신 삼을 때는 이 저 뉴질랜드삼이라고 하는 그 저 풀 종류가 있지. 그게 그걸로 참바를 꽈. 참바를 꼬아서 그걸 신 삼는 날을 하고.)

103047 #1 놀.(날.)

103047 #2 벢이는 산디 찍으로 ᄒᆞ곡, 겐디 산디 찍으로 놀 ᄒᆞ영은 그게 메칠 아이 가그네 신이.(밖에는 밭벼 짚으로 하고, 그런데 밭벼 짚으로 날 해서는 그게 며칠 아니 가서 신이.)

103047 #1 신 ᄒᆞ루에 다 그차져부럿주 무신.(신 하루에 다 끊어져버렸지 무슨.)

103047 #2 다 끈어져부러. 게난 이 저 놀이옌 ᄒᆞᆫ 건 중간에 직 말ᄒᆞ민 신 줄이지. 신줄 이옌 ᄒᆞᆫ 건 신사라로, 거로 노 꼬아야지. 경 안 ᄒᆞ영은 신 ᄒᆞ여그네 머 ᄒᆞ루.(다 끊어져버려. 그러니까 이 저 날이라고 한 건 중간에 즉 말하면 신 줄이지. 신 줄이라고 한 건 뉴질랜드삼으로, 거로 노 꼬아야지. 그렇게 안 해서는 신 해서 뭐 하루.)

103047 #1 게난 산디 찍 ᄒᆞ영 내불 것이 ᄒᆞ나도 엇어. 기추룩 ᄒᆞ당 나머지는 그 북삭ᄒᆞᆫ 북뎅이 ᄀᆞ뜬 건 쉐 앞더레 끌곡. 불도 숨곡, 그 북뎅이는 북세미[166]옌 ᄒᆞ여 것고라. 북세미는 쉐 앞더레나 끌고 불이나 숨주. 그 북세미는 필, 게난 그 대만 필요ᄒᆞ주. 게난 그건 경 ᄒᆞ여그네 쓰곡, 그 고시락 ᄀᆞ뜬 것도 산딧고시락은 굴묵 짓곡, 헤 굴묵 지더서 산딧고시락은, 내불 건 엇곡, 굴묵 지덧주, 굴묵.(그러니까 밭벼 짚 해서 내버릴 것이 하나도 없어. 그처럼 해서 나머지는 그 북삭한 북데기 같은 건 소 앞으로 까고, 불도 때고, 그 북데기는 '북세미'라고 하여여 것더러. '북세미'는 소 앞으로 깔고 불이나 때지. 그 '북세미'는 필, 그러니까 그 대만 필요하지. 그러니까 그건 그렇게 해서 쓰고, 그 까끄라기 같은 것도 밭벼까끄라기는 '굴묵' 때고, 보통 '굴묵' 때었어 밭벼까끄라기는, 내버릴 건 없고, '굴묵' 때었지. '굴묵'.)

103048 @ 경ᄒᆞ고 그 저 산디 농사 지으멍 저 재미나던 일.(그리고 그 저 밭벼 농사 지면서 저 재미났던 일.)

103048 #1 산디 농사 지으멍 재미낫던 일.(밭벼 농사 지면서 저 재미났던 일.)

103048 @ 예, 잇걸라그네 ᄀᆞᆯ아줍서.(예, 있으면 말해주십시오.)

103048 #1 산디 농사 지멍 재미낫던 일은 산디 농사 지민 산디 농사 우리 처음에 올라 오란에 묵은동 강 집터에 간에 산디 갈아신디 산디 ᄒᆞ레 간 베려보난에 오꼿 쉐덜 들언 다 먹어부런. 쉐덜 들언 쉐, 산디밧듸 갓단 쉐덜 들언 다 먹어부런 재미남이랑 마랑, 울멍, 울멍 쉐 먹단 나머지 ᄒᆞ나씩 주선에 헤난 것벢이 기억 안 남수다. 재미난 기억은 아니 나고, 산디 ᄒᆞ레 간 보난 쉐덜 들언 막 바량밧[167] 헤부난 머.(밭벼 농사 지면서 재미났던 일은 밭벼 농사 지면 밭벼 농사 우리 처음에 올라 와서 '묵은동' 가서 집터에 가서 밭벼 갈았는데 밭벼 하러 가서 봐보니까 오꼬시 소들 들어서 먹어버렸어. 소들 들어서 소, 밭벼밭에 갔다가 소들 들어서 다 먹어버려서 재미남이랑 마랑, 울면서, 울면서 소 먹다가 나머지 하나씩 주워서 해난 것 밖에 기억 안 남습니다. 재미난 기억은 아니 나고, 밭벼 하러 가서 보니까 소들 들언 막 '바량밧' 해 버리니까 뭐.)

103048 @ 그 쉐 임자안티 머 뭐옌 안흡디강?(그 소 임자한테 뭐 뭐라고 안 했습니까?

103048 #1 쉐 임자 알아지민 머옌 ᄒᆞ주만은양, 쉐 먹어불민 그 옛날은양 쉐 밧듸 들엉 먹은 거 받으나 무신거 ᄒᆞ질 안흡니다. 그자 경 먹엇구나! (소 임자 알아지면 뭐라고 하지만요, 소 먹어버리면 그 옛날은요 소 밭에 들어서 먹은 거 받으나 무엇 하질 안 합니다. 그저 그렇게 먹었구나!)

103048 #2 저 하늘에서 그 먹으라 ᄒᆞ연 먹어부럿젠 헤가지고 거 밧 저.(저 하늘에서 그 먹으라고 해서 먹어버렸다고 해서 거 밭 저.)

---

166) '북세미'는 상제(喪制) 앞에 늘 놓아 두는 상장(喪杖)의 길이만큼 길고 아주 굵직하게 짚을 묶어서 만든 물건이다.

167) '바량밧'은 보리를 벤 다음 농사를 한 철 쉬고 거름 대신으로 밤마다 마소떼를 가두어 놀리는 밭. 또는 조 파종을 마친 다음 여름철에 품삯을 받고 목장으로 올려놓아 먹이는, 마소떼를 밤에 가둬 놀리는 밭이다.

103048 #1 요즘은 이제덜은 ᄉᆞ뭇.(요즘은 이제들은 사뭇.)

103048 #2 쉐 먹은 거 내노렌 소릴 ᄒᆞ지 아니 헤서.(소 먹은 거 내놓으라고 소릴 하지 아니 해서.)

103048 #1 이제덜은 ᄉᆞ뭇 쉐먹은 것덜 들어가그네 이제 ᄒᆞ주만은 옛날은양 쉐먹어도예 머션, 쉐 들어서렌 ᄀᆞᆫ긴 ᄀᆞᆫ주게. 우리 밧듸 쉐 들어낫젠 ᄀᆞᆫ긴 ᄀᆞᆯ아도 저 받진 안흡니다.(이제들은 사뭇 소 먹은 것들 이제 들어가서 하지만은 옛날은요, 소 먹어도요 뭐라고 소 들었었다고 말하긴 말하지. 우리 밭에 소 들어났다고 말하긴 말하여도 저 받진 안 합니다.)

103048 #2 그냥 말로 기자 그거 무는 셈으로 아이고 미안ᄒᆞ우다. 영 ᄒᆞ민 거로 끗 햇주.(그냥 말로 그저 그거 갚는 셈으로 아이고 미안합니다. 이렇게 하면 거로 끝 했지.)

103048 #1 미안ᄒᆞ다 ᄒᆞ민 건 고마운 사름이고, 발 이제 졸바로, 담 졸바로 다왕 놔두주게. 쉐 들지 못 ᄒᆞ게 경 ᄒᆞ는 사름도 잇어마씸.(미안하다 하면 건 고마운 사람이고, 발 이제 바르게, 담 이제 바르게 다서 놔두지. 소 들지 못하게 그렇게 하는 사람도 있어요.)

103048 #2 그땐 법이.(그땐 법이.)

103048 #1 쉐 들지 못 ᄒᆞ게 담 잘 다왕 놔두주게. 발 돋은 발 돋은 거 쉐 아이들게 해불민 ᄒᆞ쏠 부애나도 홀 수 어신거 건.(소 들지 못하게 담 잘 다서 놔두지. 발 돋은 발 돋은 거 소 아니 들게 해버리면 조금 화나도 할 수 없는 거 건.)

고구마 농사

103049 @ 경ᄒᆞ고 저 이 고구마, 감저, 감저 농사에 대해서 물어보쿠다양. 이 감저 농사 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 준비ᄒᆞ여야 뒐 것덜 뭐 뭐 잇수광?(그리고 저 이 고구마, 고구마, 고구마 농사에 대해서 물어보겠습니다. 이 고구마 농사 하려고 하면 준비해야 될 것들 뭐 뭐 있습니까?)

103049 #2 감저 메 놔야지 머 우선.(고구마 모 놔야지 뭐 우선.)

103049 #1 감저 씨를 잘 우선 잘 놔둬야주게.(고구마 씨를 잘 우선 잘 놔둬야지.)

103049 #2 감저 씨를 잘 보관햇다그네.(고구마 씨를 잘 보관했다가.)

103049 #1 감저 씨를 이추록 보관햇다가.(고구마 씨를 이처럼 보관했다가.)

103049 @ 감저 씨 어떵 보관흡니까?(고구마 씨 어떻게 보관합니까?)

103049 #1 감저 씨양 옛날엔양 이제는 영 ᄒᆞ영 놔두지만 옛날에는 눌에 눌엇주게 밧듸. 밧듸 구뎅이 팡, 구뎅이 파그네, 구뎅이 ᄒᆞ쏠 파그네, 영 해그네 이레 어욱세와, 어욱. 어욱이나 경 아녀민 진 새나.(고구마 씨요, 옛날에는요, 이제는 이렇게 해서 놔두지만 옛날에는 낟가리에 쌓았지 밭에. 밭에 구덩이 파서, 구덩이 파서, 구덩이 조금 파서, 이렇게 해서 이리로 억새 세워, 억새. 억새나 그렇게 아니하면 긴 띠나.)

103049 #2 새나.(띠나.)

103049 #1 새난 진 새나.(띠니까 긴 띠나.)

103049 #2 영 찍이나.(이렇게 짚이나.)

103049 #1 찍이나 새나 영 ᄒᆞ영 세우곡, 가운더렌 ᄯᅳ시 이만이 ᄃᆞᆨ지게시리 그저 숨통 ᄒᆞ젠 딱 세와그네 이 ᄀᆞᆺ더레 감저덜 비와 솔솔 비와그네 감저 영 비왕 ᄀᆞ득아 가민양 영 ᄒᆞ여그네.(짚이나 띠나 이렇게 해서 세우고, 가운데로는 다시 이만이 굵게끔 그 저 숨통 하려고 세워서 이 갓으로 고구마들 부어 살살 부어서 고구마 이렇게 부어서 가득해 가면요, 이렇게 해서.)

103049 #2 흑 올려.(흙 올려.)

103049 #1 영 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ영 흑 올려그네 이쪽으로도 영 ᄒᆞ영 더끄멍 이쪽으로 흑 올리곡, 이쪽으로 영 헤가느냥 감절 그레 ᄀᆞ득여. 경 요ᄁᆞ지 ᄀᆞ득여. 경 행 놧다그네 중이도 쒜미라불지 안 ᄒᆞ곡. 중이 잘 쒜미라그네 물 들어그네 잘 썩읍니다게. 게난에 중이 쒜미라불지 안 ᄒᆞ곡, 씨가 잘 행 놔두면은 이저 봄나가면은 이저 봄나가면은 감저 씨, 요 구뎅이로 보민 잘 놔둔 건 뽀족뽀족ᄒᆞᆸ니다. 싹 나그네. 게민 그때는 그걸 헤싸 구뎅이를 헤싸그네. 이제 저 옛날은, 이젠 판이, 고지로 헴주만은 옛날은 판이로 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ여서. 그냥 영 ᄒᆞ연에 고량으로 영영 ᄒᆞ연 싱것수다. 이제는 이만이 너븐 고지 헴주만은, 고랑으로 ᄒᆞ나썩 ᄒᆞ나썩 ᄒᆞ나썩 감저 싯건 영 ᄒᆞ영 걸름 끌앙, 걸름 고량에 쭉 걸름 끌앙, 걸름 끌아그네 그레 감저 하나씩 하나씩 놔그네 흑 더끄곡, 영 ᄒᆞ여그네 걸름 그 끌아그네, 경 ᄒᆞ여그네 저 싹 나그네 순이 막 나민 순 나민 순 나가면은 순 나가면은 그걸 막 하영 길러사 감저를 하영 심을 거 아니우꽈. 게민 그레 오줌 갖당 지치고양, 오줌 갖당 지치멍 그 줄을 막 잘 나게 옛날은 이제 감저 담지 안 ᄒᆞ영 옛날은 토종 감저덜 줄은 잘 나. 경 해그네 그거 ᄒᆞ여그네 이제 어느 만이 질루민 어느만이, 이만썩 질주게. 게민 그 썹 세 개, 네 개 썹, 그 썹 네 개, 세 개, 네 개 돋을 만썩, 이만씩 쫄라. 이만씩 쫄라, 이만씩 쫄라. 이만씩 쫄라그네 이만씩 흔 사름은 감저씨 그 쫄르는 사름이 잇서야 뒈여. 그 이만이 긴 거, 경 ᄒᆞ민 요만씩 쫄라그네 기냥 감저밧듸 밧 갈아그네 감저 싱것주게. 게민 밧갈아그네 그냥 쭈욱 흔 고지씩 갈앙 감저 싱거. 경 ᄒᆞ연 싱것주.(이렇게 해서 이렇게 해서 흙 올려서 이쪽으로도 이렇게 해서 덮으면서 이쪽으로 흙 올리고, 이쪽으로 이렇게 해가는데로 고구마를 그리로 가득여. 그렇게 요까지 가득여. 그렇게 해서 놨다가 쥐도 쏠아버리지 안 하고, 쥐 잘 쏠아서 물 들어서 잘 썩습니다. 그러니까 쥐 쏠아버리지 안 하고, 씨가 잘 해서 놔두면은 이 저 봄나가면은 이저 봄나가면은 고구마 씨, 요 구덩이로 보면 잘 넣어둔 건 뽀족뽀족합니다. 싹 나서. 그러면 그때는 그걸 해싸 구덩이를 해싸서. 이제 저 옛날은, 이젠 판이, 고지로 하고 있지만은 옛날은 판이로 하지 안 해서. 그냥 이렇게 해서 고랑으로 이렇게 이렇게 해서 심었습니다. 이제는 이만이 넓은 고지 하고 있지만은, 고랑으로 하나씩 하나씩 하나씩 고구마 실어서 이렇게 해서 거름 깔아서, 거름 고랑에 쭉 거름 깔아서, 거름 깔아서 그리로 고구마 하나씩 하나씩 넣어서 흙 덮으고, 이렇게 해서 거름 그 깔아

서, 그렇게 해서 저 싹 나서 순이 막 나면 순 나면 순 나가면은 순 나가면은 그걸 아주 많이 길러야 고구마를 많이 심을 거 아닙니까. 그러면 그리로 오줌 갖다가 지치고요, 오줌 갖다가 지치면서 그 줄을 아주 잘 나게 옛날은 이제 고구마 닮지 안 해서 옛날은 토종 고구마들 줄은 잘 나. 그렇게 해서 그거 해서 이제 어느 만이 길면 어느만큼, 이만큼씩 길지게. 그러면 그 잎 세 개, 네 개 잎, 그 잎 네 개, 세 개, 네 개 돋을 만씩, 이만큼씩 자르지. 이만큼씩 자르지, 이만큼씩 자르지. 이만큼씩 잘라서 이만큼씩 한 사람은 고구마 씨 그 자르는 사람이 있어야 돼. 그 이만이 긴 거, 그렇게 하면 요만큼씩 잘라서 그냥 고구마밭에 밭 갈아서 고구마 심었지. 그러면 밭 갈아서 그냥 쭈욱 한 고지씩 갈아서 고구마 심어. 그렇게 해서 심었지.)

103050 @ 다음에 그 감저, 그 감저줄 ᄒᆞ여그네 언제 싱급니까? 그거.(다음에 그 고구마, 그 고구마 덩굴 해서 언제 심습니까? 그거.)

103050 #1 유월 달에.(유월 달에.)

103050 @ 유월 달에예?(유월 달에요?)

103050 #1 예, 유월달에.(예, 유월 달에.)

103050 @ 유월, 유월 장마 때.(유월, 유월 장마 때.)

103050 #1 예, 유월 장마 때.(예, 유월 장마 때.)

103050 #2 게난 보리끄르에 주로 심으난게.(그러니까 보리그루에 주로 심으니까.)

103050 #1 응, 유월 장마 때, 게난 장마에 살리젠, 장마에 살류젠 유월 달에 싱급니다. 유월 달에 봄에 싱거그네.(응, 유월 장마 때, 그러니까 장마에 살리려고, 장마에 살리려고 유월 달에 심습니다. 유월 달에 봄에 심어서.)

103050 #2 봄에, 봄에 메 놧당.(봄에, 봄에 묘 놨다가.)

103050 #1 메 놧다그네 봄에 메 놧다그네 그때ᄁᆞ지 키워그네 장마 때 나면은 심급니다. 보리끄르에 보리끄르. 보리 비여둬그네 보리끄르 ᄯᅮ시 번ᄒᆞ영 번ᄒᆞ영 놧다그네 또 갈아그네 두불 갈아그네 감저 심거.(모 놨다가 봄에 모 놨다가 그때까지 키워서 장마 때 나면은 심습니다. 보리그루에 보리그루. 보리 베어둬서 보리그루 다시 애벌갈이해서, 애벌갈이해서 놨다가 또 갈아서 두벌 갈아서 고구마 심어.)

103050 @ 그 감저줄.(그 고구마 덩굴.)

103050 #1 응.(응.)

103050 @ 그 끈어분 다음에 감저를 머옌 흡니까?(그 끊어버린 다음에 고구마를 뭐라고 합니까?)

103050 #1 구감저.(해묵은 고구마.)

103050 #2 구감.(해묵은 고구마.)

103050 #1 구감.(해묵은 고구마.)

103050 @ 거기에 새끼 돋은 감저도 잇지 안으우꽈?(거기에 새끼 돋은 고구마도 있지 않습니까?)

103050 #1 응, 가, 응, 아, 아, 아.(응, 가, 응, 아, 아, 아.)

103050 #1 구감저는 새감[168].(해묵은 고구마는 '새감'.)

103050 #2 새감.('새감'.)

103050 #1 구감저, 구감저는.(해묵은 고구마, 해묵은 고구마는.)

103050 #2 구감저, 새감저 ᄒᆞ주게.(해묵은 고구마, '새감저' 하지.)

103050 #1 구감, 구감을 이제 구감을 판찍 아녀여그네 오래 ᄒᆞ여그네 대강은 다 썩어불주게. 줄 나나민 썩어부는디 썩지 안 ᄒᆞ여그네 잘 ᄒᆞ연 건 오래 놔두면 새감이 막 새감저도 막 들어. 새감저도 막 들고 그 구감도 ᄯᅳ시 막 부꺼부꺼 커, 막 부꺼부꺼. 게그네 그것도 술망 먹곡 새감저도 시민.(해묵은 고구마, 해묵은 고구마를 이제 해묵은 고구마를 깨끗하지 안 해서 오래 해서 대강은 다 썩어버리지. 줄기 나나면 썩어버리는데 썩지 안 해서 잘 한 건 오래 놔두면 '새감저' 막 '새감저' 막 들어. '새감저'도 막 들고 그 해묵은 고구마도 다시 막 부풀어부풀어 커, 막 부풀어부풀어. 그래서 그것도 삶아서 먹고 '새감저'도 있으면.)

103050 #2 부꺼, 부끈다는 게 이 저.(부풀어, 부푼다는 게 이 저.)

103050 #1 새 술 피어그네 그때는 새 술 핀덴 ᄒᆞ여, 새 술 피여.(새 살 피어서 그때는 새 살 핀다고 해, 새 살 피어.)

103050 #2 새 새 새 술이 생겨가지고 그 구감, 감저 자체가 경 ᄒᆞ여그네 이 쏙 내부가 바꽈져부러 이제 그 이제 그 구감이옌 ᄒᆞ는 때광 그 노무 게 부껑 저 뭐 ᄒᆞ여그네 새 술 부꺼불면은 더 탄탄ᄒᆞᆫ 고구마 뒈여그네 감저가 뒈영 맛이 더 좋아. 예 그 거 부끄기 전이나 ᄒᆞ민 물이나 질질 ᄒᆞ고 머 먹을 게 별루고.(새 새 새 살이 생겨가지고 그 해묵은 고구마, 고구마 자체가 그렇게 해서 이 속 내부가 바뀌져버려 이제 그 이제 그 해묵은 고구마라고 하는 때와 그 남이 게 부풀어서 저 뭐 해서 새 살 부풀어버리면은 더 탄탄한 고구마 되어서 고구마가 되어서 맛이 더 좋아.)

103050 #1 줄만 낭 끄차분 때 술믄 때는 줄 막 나불면은 그 물만 질질 낭 먹을 게 어서. 먹을 거 어스는디 오래 놔두민 그 감저가 새 술 부꺼그네 그 새 술 부꺼그네 감저가 새 새 맛이 돋아와게 그 구감저가. 경 ᄒᆞ고 ᄯᅳ시 오래 놔두민 두불 줄 난 것도 비여그네 또 심그곡, 비어난 다음에 ᄯᅳ시 순 난 것도 내중에 비영 또 심그곡, 게민.(덩굴만 나서 끊어버린 때 삶은 때는 덩굴 막 나버리면 그 물만 질질 나서 먹을 게 없어. 먹을 게 없는데 오래 놔두면 그 고구마가 새 살 부풀어서 그 새 살 부풀어서 고구마가 새 새 맛이 돋아와 그 구고구마가. 그리고 다시 오래 놔두면 두벌 줄기 난 것도 베어서 또 심고, 베어난 다음에 다시 순 난 것도 나중에 베어서 또 심고, 그러면.)

103050 @ 그 감저줄 밧듸 져 가야 뒐 거 아니꽝?(그 고구마 덩굴 밭에 져 가야 될 거 아닙니까?)

103050 #1 감저줄 져 가야주게. 쉐에 시껑 가곡.(고구마 덩굴 져 가야지. 소에 싣고 가고.)

103050 #2 쉐에 시껑 가곡.(소에 싣고 가고.)

168) '새감, 새감저'는 땅에 묻은 씨고구마에서 새로이 생기는 고구마이다.

103050 #1 쉐에 시끄곡, 지곡, 쉐에 시꺼. 쉐에 시끄곡, 지곡 ᄒᆞ여그네 졍 가삽주게. 게민 그디 가민 집의선 그디 가민 감저줄을 끼차그네 옛날 그 산디 찍으로, 산디 찍으로 저 저 뭇 꿰미, 뭇 꿰미가 아니고.(소에 싣고, 지고, 소에 실어. 소에 싣고, 지고 해서 져서 가야지. 그러면 거기 가면 집에선 거기 가면 고구마 덩굴 끊어서 옛날 밭벼 짚으로, 밭벼 짚으로 저 저 뭇 꿰미, 뭇 꿰미가 아니고.)

103050 #2 못 못ᄒᆞᆫ, 못ᄒᆞᆫ, 못ᄒᆞ는 거.(못 못한, 못한, 못한 거.)

103050 #1 산디, 산디 찍으로 ᄒᆞ여그네 무신 것 맨들앙 산디 찍으로 그 무신 것 저.(밭벼, 밭벼 짚으로 해서 무슨 것 만들어서 밭벼 짚으로 그 무슨 것 저.)

103050 #2 께.(매끼.)

103050 #1 께. 산디 찍으로 께 맨들아그네 멧 뭇이나 ᄒᆞᆯ 건가 ᄒᆞ영 껠 맨들앙 가는 거라. 산디 찍으로 께 맨들아그네 밧듸 가그네 그 께로 그 무꺼그네 무끈 거 그 산디 그 저 감저 영 ᄒᆞ여그네 줄 끼치는 사름이 어느 정도 끼차지민 심거, ᄒᆞ면서 톡톡 갖다노면은 심그는 사름은 그냥 아시멍 심그곡.(매끼. 밭벼 짚으로 매끼 만들어서 몇 뭇이나 할 건가 해서 매낄 만들어서 가는 거지. 밭벼 짚으로 매끼 만들어서 밭에 가서 그 매끼로 그 묶어서 묶은 거 그 밭벼 그 저 고구마 이렇게 해서 덩굴 끊는 사람이 어느 정도 끊어지면 심어, 하면서 톡톡 갖다놓으면 심는 사람은 그냥 가지면서 심고.)

103050 #2 게난 갖다 놓는 게 감저줄 저 놀라 ᄒᆞ주게. 놀라 ᄒᆞ민 심글 거세기로 미리 갖다 노렌 말이주. 놀라.(그러니까 갖다 놓는 게 고구마 덩굴 저 놓으라 하지. 놓으라 하면 심을 거시기로 미리 갖다 놓으라는 말이지. 놓으라.)

103050 #2 감저, 감저줄 저 다 떨어졈시메 감저줄 오랑 놀라 ᄒᆞ면은 그 저 감저줄 쫄르는 사름이 그거 ᄒᆞᆫ 단 확 가졍가그네 확 ᄒᆞ게시리 가져가그네 그레 톡톡톡 놔주민 심그는 사름은 심그곡.(고구마, 고구마 덩굴 저 다 떨어지고 있으니 고구마 덩굴 와서 놓으라 하면은 그 저 고구마줄기 자르는 사람이 그거 한 단 확 가져가서 확 하게끔 가져가서 그리로 톡톡톡 넣어주면 심는 사람은 심고.)

103050 @ 그 저 감저 심그는 날 그때 저 밧 갈멍 심그는 거주양?(그 저 고구마 심는 날 그때 저 밭 갈면서 심는 거지요?)

103050 #1 예, 밧 갈멍 심그는 거주.(예, 밭 갈면서 심는 거지.)

103050 @ 남자 어른덜은 밧 갈고.(남자 어른들은 밭 갈고.)

103050 #1 남잔 밧 갈곡, 여자덜은 심그곡.(남자는 밭 갈고, 여자들은 심고.)

103050 @ 심그고.(심고.)

103050 #1 예, 심그곡.(예, 심고.)

103051 @ 그 다음에 그 저 감저 걸름 어떵 마련ᄒᆞᆸ니까?(그 다음에 그 저 고구마 거름 어떻게 마련합니까?)

103051 #1 감저 걸름 잘 놓지 안 ᄒᆞᆸ니다. 감저 걸름 안 놔.(고구마 거름 잘 놓지 안 합니다. 고구마 거름 안 넣어.)

103051 #2 걸름 안 놔.(거름 안 넣어.)

103051 #1 감저 걸름 놓지 아니영, 기냥 밧 갈아그네 기냥 고량 고량더레, 고량더레, 이렁[169]더레 그냥 심그는 거.(고구마 거름 놓지 아니해서, 그냥 밭 갈아서 고랑 고랑으로, 고랑으로, '이렁'으로 그냥 심는 거.)

103051 #2 이젠 펜안ᄒᆞ난 ᄒᆞ지.(이젠 편안하니까 하지.)

103051 @ 게난 높은 디가 고량?(그러니까 높은 데가 고랑?)

103051 #1 높은 디는 이렁, 이렁.(높은 데는 '이렁', '이렁'.)

103051 #2 이렁더레 심거.('이렁'에 심어.)

103051 #1 높은 디는 이렁, 이 고량 갈아난 그 고량 이 고량 이딘 고량 높은 딘 이렁, 게난 이렁엘 감저 심그는 거주게.(높은 데는 '이렁', 이 고랑 갈아난 그 고랑 이 고랑 여긴 높은 덴 '이렁', 그러니까 '이렁'엘 고구마 심는 거지.)

103051 #2 이렁엘 저 심어야 뒈여. 건디 이젠 저 비료 나니까 비료 걸름 뿌령 ᄒᆞ주만 걸름 어서.('이렁'엘 저 심어야 되어. 그런데 이젠 저 비료 나니까 비료 거름 뿌려서 하지만 거름 없어.)

103051 #1 전의 지슬 놀 때는 그 불체 노멍 ᄒᆞ여도, 감저는 아무 것도 아니 놔. 기냥 감저줄만.(전에 감자 놓을 때는 그 불티 놓으면서 하여도, 고구마는 아무 것도 아니 넣어.)

103051 #2 경 ᄒᆞ여도 잘 달려.(그렇게 하여도 잘 달려.)

103052 @ 게난 그 감저 심글 때.(그러니까 그 고구마 심을 때.)

103052 #1 예, 심글 때.(예, 심을 때.)

103052 @ 그 과정을 흔 번에 말해봅서, 감저.(그 과정을 한 번에 말해보십시오, 고구마.)

103052 #1 감저 심글 때양, 그 감저 심글 때 영 ᄒᆞ면은 감저를, 감저를 영 줄 영 ᄒᆞ영 난 거 요만이 흔 줄 아니우꽈. 이걸 심어그네 톡 ᄒᆞ게 영 ᄒᆞ여그네 똑똑 눌러그네 심경, 영 ᄒᆞ영 흑 톡 더끄민 요, 요 짝더레 또 심글거 아니, 게민 요 이 감저 이 감저 끄트머리광 이 감저 끄트머리영 영 ᄒᆞ게 심급니다, 영 영 ᄒᆞ쏠. 게난 이 끄트머리로는 안 나. 이 끄트머리로만 나는 거난. 이 등체기[170]론 안 나는 거주게. 영 ᄒᆞ면은 영 ᄒᆞ민 앞의 심근 요건 등체기주게. 게난 요거 욜론 감저 나고, 요거 등체기난 영 ᄒᆞ민 요 감전 감저 아이 들은 거. 요걸로 감저 들어. 경 흔 따문 이거 영 이추록 ᄒᆞ멍 심급니다. 감저 심글 때.(고구마 심을 때요, 그 고구마 심을 때 이렇게 하면은 고구마를, 고구마를 이렇게 덩굴 이렇게 해서 난 거 요만이 한 덩굴 아닙니까. 이걸 심어서 톡 하게 이렇게 해서 똑똑 눌러서 심어서, 이렇게 해서 흙 톡 덮으면 요, 요 짝으로 또 심을 거 아니, 그러면 요 이 고구마 이 고구마 끄트머리와 이 고구마 끄트머리와 이렇게 하게 심습니다, 이렇게 이렇게 조금. 그러니까 이 끄트머리로는 안 나. 이 끄트머리로만 나는 거니까. 이 '등체기'론 안 나는 거지. 이렇게 하면은 이렇게 하면 앞에 심은 요건 '등체기'지. 그러니까 요거 여기론 고구

169) '이렁'은 밭의 흙을 두 볏 마주 갈아 올려서 두두룩하게 된 곳이다.
170) '등체기'는 나무 밑동이나 콩나물 꼬리 부분 등 식물의 끝 부분이다.

마 나고, 요거 '등체기'니까 이렇게 하면 요 고구만 고구마 아니 들은 거. 요걸로 고구마 들어. 그렇게 한 때문 이거 이렇게 이처럼 하면서 심습니다. 고구마 심을 때.)

103052 #2 게난 줄광 줄은 연결ᄒᆞ는 그 상태가 뒈는 거주게.(그러니까 덩굴과 덩굴은 연결하는 그 상태가 되는 거지.)

103052 #1 응, 영 영 ᄒᆞ영 심거. 영 ᄒᆞ영 심그곡, 이 난 처음에는 몰라그네 감전 등체기로 드는 거카부덴 ᄒᆞ난 끄트머리로 감절 드는 거라, 끄트머리로. 끄트머리로 순 나는 디로 감저 드는 거, 순 순 안 나는 디는 감저 안 들어. 순 나는 끄트머리로 순 나는 건 순 나는 디로 감저 들어.(응, 이렇게 이렇게 해서 심어. 이렇게 해서 심고, 이 난 처음에는 몰라서 고구만 '등체기'로 드는 걸까 하니까 끄트머리로 고구말 드는 거지, 끄트머리로. 끄트머리로 순 나는 데로 고구마 드는 거, 순 순 안 나는 데는 고구마 안 들어. 순 나는 끄트머리로 순 나는 건 순 나는 데로 고구마 들어.)

103053 @ 감저 검질 멧 번 멥니까?(고구마 김 몇 번 맵니까?)

103053 #1 에, 감저 검질은 멧 번 안 멥니다. ᄒᆞᆫ 번만 메민 뒈여. 줄 나그네 탁 더꺼져불민예, ᄒᆞᆫ 번만 메불민 뒈여, 감저 검질은. 감저 검질은, 감저 검질은 ᄒᆞᆫ 번 벢이 안 멥니다. 감저 검질은 ᄯᅳ시 경 하영 나지도 안 ᄒᆞᆸ니다. 거 줄 나분 다음읜.(에, 고구마 김은 몇 번 안 맵니다. 한 번 매면 되어. 덩굴 나서 탁 덮어져 버리면요, 한 번 매버리면 되어, 고구마 김은. 고구마 김은, 고구마 김은 한 번밖에 안 맵니다. 고구마 김은 다시 그렇게 해서 나지도 안 합니다. 거 덩굴 나버린 다음엔.)

103054 @ 저 감저 밧듸 검질덜, 어떤 검질덜 잇수광?(저 고구마 밭에 김들 어떤 김들 있습니까?)

103054 #1 감저 밧듸 나는 검질은예, 숙이나 ᄒᆞ고양 숙이나 ᄒᆞ고 절롼지나 그런 거벢인 저.(고구마 밭에 나는 김은요, 쑥이나 하고 바랭이나 그런 거밖엔 저.)

103054 #2 감저, 감저 밧듸는 별로 뚠 검질덜 별로 안 나.(고구마, 고구마 밭에는 별로 다른 김들 별로 안 나.)

103054 #1 절롼지ᄒᆞ고 숙이 제일 만이 나. 감저 갈아난 밧은양, 뒷해ᄁᆞ지 저 검질 안 납니다. 감저 파나민양 검질 어십니다.(바랭이하고 쑥이 제일 많이 나. 고구마 갈아난 밭은요, 뒷해까지 저 김 안 납니다. 고구마 파나면요 김 없습니다.)

103054 #2 이 검질 씨가.(이 김 씨가.)

103054 #1 감저줄이 어떵사 ᄒᆞ염신지예, 어떵사 ᄒᆞ염신지양 감저 밧듸 검질 엇어.(고구마 덩굴이 어떻게야 하고 있는지요, 어떻게야 하고 있는지 고구마 밭에 심 없어.

103054 @ 감저줄로 영 막아져부난 경 ᄒᆞᆫ 거 달마양.(고구마 덩굴로 이렇게 막아져버리니까 그렇게 한 거 닮아요.)

103054 #1 예, 예.(예, 예.)

103054 #2 막아져부난 해 받지 못ᄒᆞ영 다 썩어부는 모양이라.(막아져버리니까 해 받지 못해서 다 썩어버리는 모양이지.)

103054 #1 경 ᄒᆞ염신고라 감저 밧듸 감저 밧뒨 검질도 멜 것도 ᄒᆞᆫ 번만 메불민

뒈곡, 경 여라 종류 나지도 안 ᄒᆞ곡, ᄄᆞ시 ᄄᆞ시 그 말제에라도 검질 그 감저 파난 그르에라도 봄 나도록 검질은 아이 나.(그렇게 하고 있는지 고구마 밭에 고구마 밭에는 맬 것도 한 번만 매버리면 돠고, 그렇게 여러 종류 나지도 안 하고, 다시 그 말자에라도 김 그 고구마 파난 그루에라도 봄 나도록 김은 아니 나.)

103054 #2 아니 나, 아니 나.(아니 나, 아니 나.)

103054 #1 아이 나.(아니 나.)

103054 @ 거난 감저 검질 멜 때가 가장 쉽지양?(그러니까 고구마 김 맬 때가 가장 쉽지요?)

103054 #1 예, 감저 검질 맬 때가 아주 젤 쉬운 거. 감저 검질은 거 수 웨로 생각홉네다. 뚠 조 컴질 그런 것이 ᄉᆞ뭇, 감저 검질은 경 ᄒᆞ영 갈지도 아니영 아녀주만은 저 감저 검질은 검질로 생각을 아녀여. 트멍 나민 강 메여그네.(예, 고구마 김 맬 때가 아주 젤 쉬운 거. 고구마 김은 거 수 외로 생각합니다. 다른 조 김 그런 것이 사뭇, 고구마 김은 그렇게 해서 갈지도 아니하고 아니하지만은 저 고구마 김은 김으로 생각을 아니하여. 틈 나면 가서 매어서.)

103054 #2 거 감저는 검질 아이 메어도 혜 먹어도 뒈고 ᄒᆞ는디 머.(거 고구마는 김 아니 매어도 해 먹어도 되고 하는데 뭐.)

103054 @ 나도 감저 검질 하영 메엇수다, 옛날에.(나도 고구마 김 많이 매었습니다, 옛날에.)

103054 #1 제일 쉬운 감저 검질이주게.(제일 쉬운 고구마 김이지.)

103055 @ 예, 빨리빨리 메영가그네 멍에, 멍에질 강 좀 쉬젠 빨리빨리 메영. 경 ᄒᆞ고 그저 감저 수확 어떵 홉니까?(예, 빨리빨리 매어가서 밭머리, 밭머리 가서 좀 쉬려고 빨리빨리 매어서. 그렇게 하고 그저 고구마 수확 어떻게 합니까?

103055 #1 감저 수확은예.(감저 수확은요.)

103055 #2 수확.(수확.)

103055 @ 음.(음.)

103055 #1 감 감저.(감 감저.)

103055 @ 이제 파야할 것 아니꽝?(이제 파야할 것 아닙니까?)

103055 #1 감저 파젠 ᄒᆞ민 줄을 걷어야 ᄒᆞ고.(고구마 파려고 하면 덩굴을 걷어야 하고.)

103055 #2 줄을 걷어.(덩굴을 걷어.)

103055 #1 줄을 전읜 호미로만 걷엇수다게. 호미로, 호미로, 전읜 호미로. 아싯날 가그네 아싯날 미릇미릇 ᄒᆞᆫ 둘리고서 ᄒᆞ여그네 그 아싯날 가그네 감저줄을 막 걷어. 경 허여그네 저 ᄒᆞᆫ ᄒᆞ루쯤 시둘롸, 시둘롸 내불어, 거 걷음만 ᄒᆞ영. 그 손으로만 이제는 막 하간 걸로 걷는 디 그때는 손으로만 걷엇주게.(덩굴을 전에는 낫으로만 걷었습니다. 낫으로, 낫으로, 전에는 낫으로. 전날 가서 전날 미리미리 한 두르고서 해서 그 전날 가서 고구마 덩굴을 막 걷어. 그렇게 해서 저 한 하루쯤 시들어서, 시들어서 내버려, 거 걷음만 해서. 그 손으로만 이제는 막 온갖 걸로 걷는 데 그때

는 손으로만 걷었지.)

103055 #2 감저 수확홀 때는 줄을 걷어낭으네 여 두 가지라. 두 가지로 ᄒᆞ는디, 에 쉐 쟁기로 한복판 갈앙으네 감저 파는 사름이 잇곡, 경 못ᄒᆞ민 손으로 거의 파야 뒈여.(고구마 수확할 때는 덩굴을 걷어나서 여 두 가지지. 두 가지로 하는 데, 에 소 쟁기로 한복판 갈아서 고구마 파는 사람이 있고, 그렇게 못하면 손으로 거의 파야 되어.)

103055 @ 거난 처음에 감저줄 걷엉.(그러니까 처음에 고구마 덩굴 걷어서.)

103055 #1 처음엔 감저줄 걷엉, 처음에 감저줄 걷엉 ᄒᆞ르쯤 이틀쯤 시둘쾅, 이제 사름덜 감저 팔 때 ᄒᆞ쏠 저 수누렁 강, 이웃집의 사름이라도 수누렁 강, 게네 골갱이로 감저를 파는 거라. 감저를 파 파그네, 파그네 멩텡이에도 담곡, 그 머 옛날은 대구푸덴가 무신 푸데에도 담곡, 그추록 ᄒᆞ멍 이제 집이 쉐 시꺼왓주, 시꺼와서. 쉐로 시꺼오곡, 쉐로 시꺼오곡. 경 ᄒᆞ여그네 묻엉놧당도 먹곡, 그때는 옛날은 묻엉놧당 먹는 게 주로고, 중간에 빼떼기덜 ᄒᆞ여네 풀앗주만은.(처음엔 고구마 덩굴 걷어서, 처음에 고구마 덩굴 걷어서 하루쯤 이틀쯤 시들어서, 이제 사람들 고구마 팔 때 조금 저 품앗이 가서, 이웃집의 사람이라도 품앗이 가서, 그네 호미로 고구마를 파는 거지. 고구마를 파서, 파서 망태기에도 담고, 그 뭐 대구포댄가 무슨 포대에도 담고, 그처럼 하면서 이제 집에 소 실어왔지, 실어왔어. 소로 실어오고, 소로 실어오고. 그렇게 해서 묻어놨다가도 먹고, 그때는 옛날은 묻어놨다가 먹는 게 주로고, 중간에 고구마 고지들 해서 말았지만은.)

103055 #2 게난 옛날에사 경.(그러니까 옛날에야 그렇게.)

103055 #1 으응, 옛날에.(으응, 옛날에.)

103055 #2 감저 심근덴 ᄒᆞ여도 경 하영 심그진 못햇주게.(고구마 심는다고 하여도 그렇게 많이 심진 못했지.)

103055 #1 게난 그냥 먹을 거, 옛날 옛날은 먹을 거 정도 그저 ᄒᆞᆫ 두 구뎅이, 두 구뎅이.(그러니까 그냥 먹을 거, 옛날 옛날은 먹을 거 정도 그저 한 두 구덩이, 두 구덩이.)

103055 #2 감저 썰엉 ᄆᆞᆯ리우는 게 경 쉽질 아녀주게. 옛날은 경 만치 아니영.(고구마 썰어서 말리는 게 그렇게 쉽질 아니하지. 옛날은 그렇게 많지 아니하여.)

103055 @ 거난 저 그냥 감저 이 머야 저 전분공장에.(그러니까 저 그냥 고구마 이 뭐야 저 전분공장에.)

103055 #1 그때는 전분공장이 엇어.(그때는 전분공장이 없어.)

103055 #2 쌩, 쌩.(날, 날.)

103055 #1 어섯수다, 엇어.(없었습니다, 없어.)

103055 #2 경 ᄒᆞ여그네 그르후제 중간이주게 중간.(그렇게 해서 뒷날의 어느 때 중간이지 중간.)

103055 @ 응, 응. 생감저.(응, 응. 날고구마.)

103055 #1 생감저, 그때는 어선 어선. 그냥 감저 빼떼기, 감저 감저 ᄒᆞ여그네 ᄆᆞᆯ

려그네 빼떼기 맨들앙 놧다그네 물방애 강 ᄲᅡ사다그네 멩질 저 소상 때 ᄀᆞ뜬 때 걸로 감저침떡 ᄒᆞ곡, 감저 썰어놓곡, 감저 기냥 놀 체 거 그냥 구뎅이 판 디 거 파당 묻어놧다그네 파당 만약에 우리 하르방[171]이 이제 그땐 삼 년 홀 때난에 소상이고 이제 올리 죽으민 새해 소상, 대상 그추룩 홀 때라부난에 어느 때 뒈민 소상이난 소상헤 먹젠 ᄒᆞ민 감저를 잘 묻주게. 구뎅이 멧 개에 ᄒᆞ여그네 묻어놧당 묻어놔두고 감저를 물리왕 빼떼기 ᄒᆞ여. 놧다그네 빼떼기를 ᄒᆞ영 빼떼기를 잘 빼떼기 ᄒᆞ영 놧다그네 그걸 물방애 가면은 ᄀᆞ를 ᄲᅡ숩니다, 빼떼기를. 빼떼기를 ᄲᅡ사그네 ᄀᆞ루 저 ᄀᆞ루 ᄲᅡ상 쳐 저 ᄀᆞ루 치는 체로 치곡, ᄀᆞ루 치는 체로 치곡, 거고 ᄀᆞ루 맨들아그네 이제 그 소상 때 ᄀᆞ뜬 때는 그 감저 ᄀᆞ루로 ᄒᆞ여그네 저 떡 시루떡 저 거세기 저 감저 썰어놓곡 ᄒᆞ여그네 그것 진짜 맛 좋은 떡. 게, 아녀여그네 뜨시 ᄒᆞ끔썩 ᄒᆞ끔썩 ᄒᆞ끔썩 ᄒᆞ는 떡은 그 남방에라도 담앙 독독독독 ᄒᆞ게 남방에에 그 감저 빼떼기 ᄲᅡ사그네 그걸로 조베기도 ᄒᆞ영 먹곡 뜨시 영 ᄒᆞ여그네 다데떡[172]. 그 개떡초록, 개떡초록 감저ᄀᆞ루로 개떡초록도 먹곡, 개떡초록 하영 ᄒᆞ영 먹엇수다, 그거. 개떡초록, 개떡초록 ᄒᆞ여그네 그 집의서 그자 ᄒᆞ꼼썩 ᄲᅡᆫ 건 개떡초록도 ᄒᆞ영 먹곡, 뜨시 감저 범벅도 ᄒᆞ영 먹곡, 감저조베기도 ᄒᆞ영 먹곡, 감저 감저로 시루떡도 ᄒᆞ곡, 머 못ᄒᆞ는 것이 셔 머. 감저로도 다 ᄒᆞ여져 다 ᄒᆞ여져. 그거 ᄀᆞ르 물리왕 ᄀᆞ르 내영 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민.(날고구마, 그때는 없어서 없어서. 그냥 고구마 고지, 고구마 고구마 해서 말려서 고지 만들어서 놨다가 연자매 가서 빻아다가 명절 저 소상 때 같은 때 걸로 고구마시루떡 하고, 고구마 썰어놓고, 고구마 그냥 날 체 거 그냥 구덩이 판 데 거 파다가 묻어놨다가 파다가 만약에 우리 ‘하르방’이 이제 그땐 삼 년 할 때니까 소상이고 이제 올해 죽으면 새해 소상, 대상 그처럼 할 때니까 어느 때 되면 소상이니까 소상해 먹으려고 하면 고구마를 잘 묻지. 구덩이 몇 개에 해서 묻어 넣었다가 묻어 넣어두고 고구마를 말려서 고지 해. 놨다가 고지를 해서 고지를 잘 고지 해서 놨다가 그걸 연자매 가면은 가루를 빻습니다, 고지를. 고지를 빻아서 가루 저 가루 빻아서 쳐 저 가루 치는 체로 치고, 가루 치는 체로 치고, 그리고 가루 만들어서 이제 그 소상 때 같은 때는 그 고구마 가루로 해서 저 떡 시루떡 저 거시기 저 고구마 썰어놓고 해서 그것 진짜 맛 좋은 떡. 그럼, 아니해서 다시 조금씩 조금씩 조금씩 하는 떡은 그 절구에라도 담아서 독독독독 하게 절구에 그 고구마 고지 빻아서 그걸로 수제비도 해서 먹고, 다시 이렇게 해서 ‘다데떡’. 그 개떡처럼, 개떡처럼 고구마 가루로 개떡처럼도 먹고, 개떡처럼 많이 해서 먹었습니다, 그거. 개떡처럼, 개떡처럼 해서 그 집에서 그저 조금씩 빻은 건 개떡처럼도 해서 먹고, 다시 고구마범벅도 해서 먹고, 고구마수제비도 해서 먹고, 고구마 고구마로 시루떡도 하고, 뭐 못하는 것이 있어 뭐. 고구마로도 다 해져 다 해져. 그거 가루 말려서 가루 내서 하려고 하면.)

103056 @ 감저 그 보관 때.(고구마 그 보관 때.)

---

171) ‘하르방’은 원래 할아버지란 뜻인데, 여기서는 남편이란 뜻이다.
172) ‘다데떡’은 당에 갈 때 제물로 바치는 둥글납작한 떡이다.

103056 #2 보관홀 때 아니 그냥.(보관할 때 아니 그냥.)

103056 @ 아까도 말햇주만 감저 구뎅이에 ᄒᆞ여그네 그거 다시 ᄒᆞᆫ 번 말해.(아까도 말했지만 고구마 구덩이에 해서 그거 다시 한 번 말해.)

103056 #2 구덩이에 ᄒᆞ영.(구덩이에 해서.)

103056 #1 아.(아.)

103056 #2 감저 그것이 저 땅 파그네, 파그네 ᄒᆞ는 게 구뎅이거든 구뎅이면은 어욱나 새나 헤당 옆에 쭉 세와. 웨 세우느냐 ᄒᆞ면은 그게 그 감저를 그 안트레 저 놓면은 흑을 그레 들어가지 못 ᄒᆞ게 하기 위해서 거 세우는 거주게. 세우면 이게 어느 정도 중간 정도 뒈면은 이 저 새건 어욱이건, 즉 말ᄒᆞ면.(고구마 그것이 저 땅 파서, 파서 하는 게 구덩이거든 구덩이면은 억새나 띠나 해다가 옆에 쭉 세워. 왜 세우느냐 하면은 그게 그 고구마를 그 안으로 놓으면 흙을 그리로 들어가지 못 하게 하기 위해서 거 세우는 거지. 세우면 이게 어느 정도 중간 정도 되면은 이 저 띠건 억새이건, 즉 말하면.)

103056 #1 숨통.(숨통.)

103056 #2 숨 쉬는 숨통 만드는 걸로 영 무꺼그네 한복판에 영 세와. 감저 씨 저 비와 논 한복판 한가운디 세와 또 감저를 비우는 거라. 비우멍 이 저 ᄎᆞ침ᄎᆞ침 흑을 옆으로 계속 올려주는 거라. 경 ᄒᆞ여야 이게 즉 말ᄒᆞ면 저 망텡이 모냥으로 뒈는 거주게. 이 망텡이 안에 감저건 뭐이건 담는 식이라 이건. 경 ᄒᆞ여그네 제일 마지막엔 오면은 그 새건 머이건 톡 ᄒᆞ게 이거 숨통 굽 이신더레 톡 모두와그네 그걸 씨와, 씨와그네, 그 다음엔 머 하느냐 ᄒᆞ면은 비가 와도 그레 침투 아이 ᄒᆞ게 저 ᄂᆞ람지[173] ᄒᆞ영 옆으로 두루는 사름도 잇곡, 또 경 ᄒᆞ영 새로 영.(숨 쉬는 숨통 만드는 걸로 이렇게 묶어서 한복판에 이렇게 세워. 고구마 씨 저 부어 놓은 한복판 한가운데 세워 또 고구마를 비우는 거지. 비우면서 이 저 차츰차츰 흙을 옆으로 계속 올려주는 거지. 그렇게 하여야 이게 즉 말하면 저 망태기 모양으로 되는 거지. 이 망태기 안에 고구마건 뭐이건 담는 식이지 이건. 그렇게 해서 제일 마지막엔 오면은 그 띠건 뭐이건 톡 하게 이거 숨통 굽 있는 곳으로 톡 모아서 그걸 씌워, 씌워서, 그 다음엔 맊 하느냐 하면은 비가 와도 그리로 침투 아니 하게 저 ‘ᄂᆞ람지’ 해서 옆으로 두르는 사람도 있고, 또 그렇게 해서 띠로 이렇게.)

103056 #1 새, 새로, 새로 ᄒᆞ여그네 ᄂᆞ람지를 만들아.(띠, 띠로, 띠로 해서 ‘ᄂᆞ람지’를 만들어.)

103056 #2 경 ᄒᆞ여그네 덮엉 놔두면은 이게 항상 이 저 온도가 그 벳, 저 벳 동안 뒈영 딱 맞아. 맞이면은 온도가 잘 맞을 정도로 경 묻으면은 썩질 아녀고, 잘 못 뒈면은 그 안에서 썩어부러 가지고 이게.(그렇게 해서 덮어서 넣어두면 이게 항상 이 저 온도가 그 볕, 저 볕 동안 되어서 딱 맞아. 맞으면 온도가 잘 맞을 정도로 그렇게 묻으면은 썩질 아니하고, 잘 못 되면 그 안에서 썩어버려 가지고 이게.)

103056 #1 새로 영.(띠로 이렇게.)

---

173) ‘ᄂᆞ람지’는 이엉과 비슷한 것으로 낟가리 위에 덮는 물건이다.

103056 #2 버릴 때가 많고.(버릴 때가 많고.)

103056 #1 새로 영 ᄒᆞ여그네 둘러그네 그 감저 구뎅이 새로 우의 영 ᄒᆞ영 더끄면은 그 주젱기 새로 ᄒᆞ여그네 주젱길 짭니다. 주젱기를 새 ᄒᆞᆫ 뭇 ᄒᆞ여그네 딱 무꺼그네 주젱기[174]를 짜. 주젱기옌 ᄒᆞ여 것고라. 옛날 주젱기, 주젱기 딱 짜놔나그네, 탁 베르싸그네, 탁 블라그네 영 해그네 영 행 무끄고 영 행 무끄고 ᄒᆞ여그네 이디 것이 탁 벌려지게시리 ᄒᆞ여그네 그 감저 눌 제일 곡대기레.(띠로 이렇게 해서 둘러서 그 고구마 구덩이 띠로 이렇게 해서 덮으면 그 '주젱기'를 짜. '주젱기'라고 하여 것더러. 옛날 '주젱기', '주젱기' 딱 짜놔서, 탁 열어서, 탁 밟아서, 이렇게 해서 그 고구마 가리 제일 꼭대기로.)

103056 #2 톡 덮어.(톡 덮어.)

103056 #1 톡 더꺼. 게민 비가 오고 눈이 오고 그렌 절대 비 안 들어가주기. 경 해영 경 ᄒᆞ곡, 경 ᄒᆞ여그네 얼마에 ᄒᆞᆫ 번썩 날 좋으민 그 주젱기를 좀 열아줘.(톡 덮어. 그러면 비가 오고 눈이 오고 그리론 절대 비 안 들어가지. 그렇게 해서 그렇게 하고, 그렇게 해서 얼마에 한 버씩 날 좋으면 그 '주젱기'를 좀 열어줘.)

103056 #2 열아줘.(열어줘.)

103056 #1 응, 열아줘. 주젱기를 열아줘야 그 숨이 ᄒᆞ쏠 쉬, 날 좋아그네 거세기 ᄒᆞ민 영 주젱기를 ᄒᆞ쏠 열아주곡, 경 잘 관리ᄒᆞ면은 썩질 아녀곡, 또 관리 잘못 ᄒᆞ여그네 중이나 들어그네 막 옆의 쒜미러가곡 해불민 썩곡, 경 ᄒᆞ민 ᄒᆞ나에만 눌지 안 ᄒᆞᆸ니다. 하영 눌지 안ᄒᆞ여. 저 믄 썩어불카부덴. 하영 눌민 썩기가 저 하난에. 그 ᄒᆞ꼼썩 ᄒᆞ낌썩 멧 구뎅이에 눕니다. 이 ᄒᆞᆫ 집의도. 그거 저 빼데기나 쪼꼼 ᄒᆞ민 그거 양석으로 그거 양석이영 큰일 때도 쓰고 허젠 저 하영 묻읍니다게.(응, 열어줘. '주젱기'를 열어줘야 그 숨이 조금 쉬, 날 좋아서 거시기 하면 이렇게 '주젱기'를 조금 열어주고, 그렇게 잘 관리하면은 썩질 아니하고, 또 관리 잘못해서 쥐나 들어가서 막 옆에 쏠아가고 해버리면 썩고, 그렇게 하면 하나에만 쌓지 안 합니다. 많이 쌓지 안 해. 저 모두 썩어버릴까 싶어서. 많이 쌓으면 썩기가 저 많으니까. 그 조금씩 조금씩 몇 구덩이에 쌓습니다. 이 한 집에도 그거 저 고지나 조금 하면 그거 양식으로 그거 양식이랑 큰일 때도 쓰고 하려고 저 많이 묻습니다.)

103056 #2 한 군데 그 만이 들어가게 묻엉은 온도 조절이 안 뒈주.(한 군데 그 많이 들어가게 묻어서는 온도 조절이 안 되지.)

103056 #1 예, 안 뒈여. 게난 ᄋᆞ라 구뎅일 묻어. ᄋᆞ라 구뎅일 묻어그네 주젱기를 경 싸그네 ᄂᆞ람지 새로 ᄒᆞ여그네 ᄂᆞ람지 둘럿다그네 우의 주젱기 ᄒᆞ여그네 톡 더끄곡, 그추록 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ여그네 관리를 잘 ᄒᆞ면은 썩지를 아녀곡.(예, 안 되어. 그러니까 여러 구덩일 묻어. 여러 구덩일 묻어서 '주젱기'를 그렇게 쌓아서 'ᄂᆞ람지' 띠로 해서 'ᄂᆞ람지' 둘렀다가 위에 '주젱기' 해서 톡 덮고, 그처럼 하면서 해서 관리를 잘하면은 썩지를 아니하고.)

103056 #2 주젱기옌 ᄒᆞᆫ 게 알고 보면 저 페렝이 식이주게. 사름 쓰는 페렝이 식

174) '주젱기'는 띠나 짚으로 둥글게 엮어 가리 꼭지 따위에 덧덮는 물건이다.

으로 우터레 씨우는 게.(‘주젱기’라고 한 게 알고 보면 저 패랭이 식이지게. 사람 쓰는 패랭이 식으로 위로 씌우는 게.)

103056 #1 것고라 주젱기엔 ᄒᆞ여, 주젱기.(것더러 ‘주젱기’라고 해, ‘주젱기’.)

103056 @ 그 주젱기 그 ᄂᆞ람진 안 햇수광?(그 ‘주젱기’ 그 ‘ᄂᆞ람지’는 안 했습니까?)

103056 #1 ᄂᆞ람지.(ᄂᆞ람지.)

103056 #2 ᄂᆞ람지 ᄒᆞ영 ᄒᆞ여놩 우터레 씨우는 거라.(‘ᄂᆞ람지’ 해서 해놔서 위로 씌우는 거지.)

103056 #1 ᄂᆞ람 ᄂᆞ ᄂᆞ람지는 ᄀᆞᆺ으로 벵 ᄒᆞ게 영 ᄒᆞ영 ᄎᆞᄎᆞ ᄎᆞᄎᆞ ᄎᆞᄎᆞ 둘렁 요ᄁᆞ지 가면은 요디 구멍 날게 아니우꽝양, 구멍 나면은 그 우터레 주젱기 씨우는 거라.(‘ᄂᆞ람 ᄂᆞ ᄂᆞ람지’는 가(邊)로 빙 하게 이렇게 해서 차차 차차 차차 둘러서 요까지 가면은 여기 구멍 날게 아닙니까예, 구멍 나면은 그 위쪽으로 ‘주젱기’ 씌우는 거지.)

103056 @ 비 들어가지 못 ᄒᆞ게.(비 들어가지 못 하게.)

103056 #1 예, 예, 아 비 들라 비 들지 못 ᄒᆞ게.(예, 예, 아 비 들라 비 들지 못 하게.)

103056 #2 비 들지 못 ᄒᆞ게.(비 들지 못 하게.)

103056 #1 예, 비 들지 못 ᄒᆞ고, ᄇᆞ름들도 궂인 ᄇᆞ름 들지 못 ᄒᆞ게. 저 쥐들어가는 것이 아니고 이것 저 ᄇᆞ롬 궂인 ᄇᆞ롬 들어가지 말고 물들지 못ᄒᆞ 게 주젱기로 톡 씨우는 거라. 경 씨와불민 톡 막아져불주게. 경 ᄒᆞ난에 요 주젱기를 ᄒᆞᆫ 얼마에 ᄒᆞᄉᆞᆯ썩 영 ᄒᆞ영 저 열아줍니다, 주젱기를. 경 ᄒᆞ는 거. 경 ᄒᆞ영 보관ᄒᆞ는 거.(예, 비 들지 못 하고, 바람들도 궂은 바람 들지 못 하게 ‘주젱기’로 톡 씌우는 거지. 그렇게 씌워버리면 톡 막아져버리지. 그렇게 하니까 요 ‘주젱기’를 한 얼마에 조금씩 이렇게 해서 저 열어줍니다, ‘주젱기’를. 그렇게 하는 거. 그렇게 해서 보관하는 거.)

103057 @ 그 다음에양, 그저 감저로 뭘 멩글안 먹엇수광?(그 다음에요, 그저 고구마로 뭘 만들어서 먹었습니까?)

103057 #2 감저.(고구마.)

103057 #1 감저, 감저로.(고구마, 고구마로.)

103057 #2 감저.(고구마.)

103057 #1 감저, 감저 썰어그네 밥에 놩 밥에도 놩 먹곡, 밥에 감저 주로 밥에. 좁ᄉᆞᆯ에, 좁ᄉᆞᆯ에 보리ᄉᆞᆯ에 놓곡, 경 아니면 좁ᄉᆞᆯ에 감저만 놩 먹어. 옛날, 옛날 아기들은 좁ᄉᆞᆯ에 감저 논 것 제일 궂어 해서. 우리도 좁ᄉᆞᆯ에 감저 논 거 제일 궂인 밥이라 그거.(고구마, 고구마 썰어서 밥에 넣어서, 밥에도 넣어서도 먹고, 밥에 고구마 주로 밥에. 좁쌀에, 좁쌀에 보리쌀에 넣고, 그렇게 아니면 좁쌀에 고구마만 넣어서 먹어. 옛날, 옛날 아기들은 좁쌀에 고구마 넣은 것 제일 궂어 했어. 우리도 좁쌀에 고구마 넣은 거 제일 궂은 밥이지 그거.)

103057 #2 감저 썰어놩 범벅도 행 먹곡.(고구마 썰어 넣어서 범벅도 해서 먹고.)

103057 #1 게난 감저 썰어놩 범벅도 행 먹곡, 밥에도 놩 먹곡, 뭐 감저로.(그러니까 고구마 썰어 넣어서 범벅도 해서 먹고, 뭐 고구마로.)

103057 #2 범벅, 감저 썰어놩 해 먹는 건 모멀.(범벅, 고구마 썰어 넣어서 해 먹는 건 메밀.)

103057 #1 모멀펌벅 감저 썰어놩.(메밀범벅 고구마 썰어 넣어서.)

103057 @ 빼떼기도 ᄒᆞ고양.(고지도 하고요.)

103057 #1 예, 게 빼떼기도, 빼떼기도 하영 ᄒᆞ여그네 빼떼기도 하. 감저가 하면은 빼떼기도 하영 ᄒᆞ여그네 ᄀᆞ로ᄒᆞ여그네, 경 저 시루떡도 ᄒᆞ여그네 큰 소상 때영, 대상 때영 시루떡도 행 먹곡, 뚜시 뭐 다 뒈고 그 다 뒈, 그 개떡 ᄀᆞ뜬 것도 행 먹곡, 범벅도 행 먹곡. 조베기도 행 먹곡.(예, 그것 고지도, 고지도 많이 해서 고지도 많아. 고구마가 많으면은 고지도 많이 해서 가루해서, 그렇게 저 시루떡도 해서 큰 소상 때하고, 대상 때하고 시루떡도 해서 먹고,다시 뭐 다 되고 그 다 돼, 그 개떡 같은 것도 해서 먹고, 범벅도 해서 먹고, 수제비도 해서 먹고.)

103057 #2 거.(거.)

103057 #1 감저로 못 행 먹는 것이 어섯수다. 엇어나서.(고구마로 못해서 먹는 것이 없습니다. 없어났어.)

103057 @ 그 감저로 ᄌᆞ배기도 행 먹어봔마씨?(그 고구마로 수제비도 해서 먹어봤습니까?)

103057 #1 예, 감저 ᄀᆞ르 ᄌᆞ배기 감저 ᄀᆞ르 ᄌᆞ배기.(예, 고구마 가루 수제비 고구마 가루 수제비.)

103057 @ 지슬이 아니고.(감자 아니고.)

103057 #2 아니게 감저.(아니게 고구마.)

103057 #1 감저, 감저 ᄌᆞ배기.(고구마, 고구마 수제비.)

103057 @ 아, 거 경 햇수광?(아, 거 그렇게 했습니까?)

103057 #1 예, 감저로.(예, 고구마로.)

103057 #2 감저 ᄀᆞ루로 ᄌᆞ배기 행 먹지만 지슬 ᄀᆞ루로 ᄌᆞ배기 행 먹기 쉬운 거, 아니 저거.(고구마 가루로 수제비 해서 먹지만 감자 가루로 수제비 해서 먹기 쉬운 거, 아니 저거.)

103057 #1 게난 감저 ᄀᆞ루 ᄌᆞ배기 잘 옛날에는 감저 ᄀᆞ루 ᄌᆞ배기 잘 행 먹엇수다. 범벅.(그러니까 고구마 가루 수제비 잘 옛날에는 고구마 가루 수제비 잘 해서 먹었습니다. 범벅.

103057 #2 지슬은 저 지슬 ᄀᆞ루는 이게 맨들라 보지 안 해서. 감저 ᄀᆞ루 주.(감자는 저 감자 가루는 이게 만들어 보지 안 했어. 고구마 가루 지.)

103057 @ 거난 감저 구뎅이에는 그 씨감저양.(그러니까 고구마 구덩이에는 그 씨고구마요.)

103057 #2 아, 씨감저도.(아, 씨고구마도.)

103057 #1 씨감저도.(씨고구마도.)

103057 #2 기냥.(그냥.)

103057 #1 놔두어 저장소 먹을 것도.(넣어두어 저장소 먹을 것도.

103057 #2 에, 양식 먹을, 먹을 것도 경 ᄒᆞ고.(에, 양식 먹을, 먹을 것도 그렇게 하고.)

103057 #1 씨감저도 경 행 놔두곡, 그추록 저장해 놔두곡, 그추록 구뎅이 ᄒᆞ여그네, 기추록 행 저장해 놔두곡, 먹을 것도 그추록 ᄒᆞ영 저장해 놔둠서 먹젠 기루우민 먹을 감저는, 씨감저는 거시지 못ᄒᆞᆯ 거고 먹을 감저는 영 ᄒᆞ여그네 거세기 ᄒᆞ민, 그 저 가운데 주젱기 주젱기 ᄋᆞᆯ아그네 그 가운디로 손 디밀아그네 감저 영 퍼내여그네, 메 개씩 퍼내영덜 먹읍니께. 주젱기 행 그 가운디로 꺼내어, (씨고구마도 그렇게 해서 넣어두고, 그처럼 저장해 넣어두고, 그처럼 구덩이 해서, 그처럼 해서 저장해 넣어두고, 먹을 것도 그처럼 해서 저장해 넣어두고 있으면서 먹으려고 먹고 싶으면 먹을 고구마는, 씨고구마는 거시기 '주젱기' 열어서 그 가운데로 손 넣어서 고구마 이렇게 퍼내어서, 몇 개씩 퍼내어서들 먹습니다. '주젱기' 해서 그 가운데로 꺼내어.)

103058 @ 그 다음에 감저줄은 뭘?(그 다음에 고구마덩굴은 뭘.)

103058 #1 감저줄 ᄒᆞᆫ 거.(고구마덜굴 한 거.)

103058 @ 예, 감저줄.(예, 고구마덩굴.)

103058 #2 쉐, 쉐, 쉐 양식.(소, 소, 소 양식.)

103058 #1 쉐 양석.(소 양식.)

103058 #2 쉐촐게.(소꼴게.)

103058 #1 쉐촐. 감저줄은 쉐 양석은 젤 좋은 거. 쉐 감저줄만 주민 내불지 아니그네.(소꼴. 고구마덩굴은 소 양식은 젤 좋은 거. 소 고구마덩굴만 주면 내버리지 아니해서.)

103058 #2 저 ᄆᆞᆯ리와그네 딱 ᄒᆞ게 저 겨울 쉐 양식으로 싸여놓기도 좋곡, 감저줄은.(저 말려서 딱 하게 저 겨울 소 양식으로 쌓여놓기도 좋고, 고구마덩굴은.)

103058 @ 저 ᄆᆞᆯ령 놔뒀당양?(저 말려서 놔뒀다가요?)

103058 #1 예, 바싹 ᄆᆞᆯ려그네, 바싹 몰려그네 ᄒᆞᆫ 뭇썩 ᄒᆞᆫ 뭇썩 다 무꺼. 이만씩, 이만씩 뒈게시리 다 무꺼.(예, 바싹 말려서, 바싹 말려서 한 뭇씩 다 묶어. 이만큼씩, 이만큼씩 되게끔 다 묶어.)

103058 #2 그거 저 빙떡[175] 모냥으로 영 영 ᄆᆞᆯ앙 톡 무끄기도 좋곡, 감저줄은.(그거 저 '빙떡' 모양으로 이렇게 이렇게 말아서 톡 묶기도 좋고, 고구마덩굴은.)

103058 #1 게 무껑 놧다그네 그걸.(그것 묶어서 놨다가 그걸.)

103058 #2 ᄆᆞᆯ리곡.(말리고.)

103058 #1 쉐신디 양념으로 줫주. 뚠 트멍에 ᄒᆞᆫ 두어 번썩만 줭, 쉐 양념으로.(소한테 양념으로 줬지. 다른 틈에 한 두어 번씩만 줘서, 소 양념으로.)

---

175) '빙떡'은 메밀 가루 따위로 반죽하여 번철에서 전을 넓적하게 지지고는 팥이나 무채 따위의 소를 넣고서 길쭉하게 둘둘 말아 만든 떡이다.

103058 #2 야, 딴 저 촐 주다그네 그걸 가끔 주면은 그렇게 반기주게.(야, 따른 저 꼴 주다가 그걸 가끔 주면은 그렇게 반기지.)

103058 @ 저 쉐로 치민 저 곤밥이네 곤밥.(저 소로 치면 저 흰밥이네 흰밥.)

103058 #2 에, 곤밥.(에, 흰밥.)

103058 #1 곤밥이우다, 곤밥. 저거 사름 치민 곤밥.(흰밥입니다, 흰밥.)

103058 #2 저거 하나 버릴 것이 엇이, 그 이파리 부서진 거아울라 다 주서 먹어 분다고 쉐는. 그렇게 그걸 곤밥 모냥.(저것 하나 버릴 것이 없어. 그 이파리 부서진 것더러 다 주워 먹어.)

103058 #1 바싹 물려그네 행 놔두민.(바싹 말려서 해서 놔두면.)

103058 @ 집의 실러다그네.(집에 실어다가.)

103058 #2 에.(예.)

103058 #1 예, 집의 실러다 놩 눌어. 눌엉 놔뒷당 감저줄 눌은 뚜로 눌어야주게. 감저줄 눌은 뚜로 눌어그네 ᄒᆞ루 ᄒᆞᆫ 번쯤만 쉐 쥠주게, 맛좋게. 감저줄 눌은, 겐디 영 해불민.(예, 집에 실어다 놔서 쌓아. 쌓아 놔뒀다가 고구마덩굴 가리는 따로 쌓아야지. 고구마덩굴 가리는 따로 쌓아서 하루 한 번쯤만 소 주고 있지, 맛 좋게. 고구마덩굴 가리는, 그런데 이렇게 해버리면.))

103058 @ 먹어보지 안읍디가?(먹어보지 안 했습니까?)

103058 #1 감저줄.(고구마덩굴.)

103058 @ 응.(응.)

103058 #1 감저 그 무신거, 요즘에 막 먹어.ᄒᆞ젠.(고구마 그 무엇, 요즘에 막 먹어.)

103058 @ 요즘에 막 먹어.(요즘에 막 먹어.)

103058 #1 뎅구리, 그저 무신거 이파리, 이파리.(줄거리, 그저 무슨 거 이파리, 이파리.)

103058 @ 껍데기 영 베껴뒁.(껍데기 이렇게 벗겨둬서.)

103058 #1 예, 그 뎅구리 영 ᄒᆞ여그네 해둬그네 썹 타다그네 그 뎅구리 그거 해둬그네 이제 고사리ᄀᆞ찌 이젠 먹엄수게.(예, 그 줄거리 이렇게 해서 해둬서 잎 따다가 그 줄거리 그거 해둬서 이제 고사리같이 이젠 먹고 있어요.)

103058 @ 그때 안 먹어봣지예.(그때 안 먹어봤지요.)

103058 #1 그땐 아니 먹어봣수다. 그땐 아니 먹어봔.(그땐 아니 먹어봤습니다. 그땐 아니 먹어봤어.)

103058 @ 이제난 먹엄주.(이제니까 먹고 있지.)

103058 #1 예, 그땐 아니 먹어봔. 그땐 그런 거 먹는 걸론 알지도 못 ᄒᆞ연.(예, 그땐 아니 먹어봤어. 그땐 그런 거 먹는 걸론 알지도 못 했어.)

103058 #2 그거 머 먹을 생각이랑마랑 저 등나물 캐당 먹젠만 머.(그거 뭐 먹을 생각이랑마랑 저 등나물 캐다가 먹으려고만 뭐.)

103059 @ 그 다음에 저 감저 농사 지멍 재미낫던 일 잇걸랑 말해줍서.(그 다음

에 저 고구마 농사 지으면서 재미났던 일 있걸랑 말해주십시오.)

103059 #1 감저 농사 지멍 재미낫던 일.(고구마 농사 지으면서 재미났던 일.)

103059 @ 저 감저 파멍게 주넹이도 영 잡앙 먹곡.(저 고구마 파면서 지네도 이렇게 잡아서 먹고.)

103059 #1 아, 감저, 감저.(아, 고구마, 고구마.)

103059 #2 옛날 주넹이 받지 아니난에.(옛날 지네 받지 아니하니까.)

103059 #1 옛날은 주넹이 받지 아니난에 주넹이 ᄀᆞ뜬 거.(옛날은 지네 받지 아니하니까 지네 같은 거.)

103059 @ 중간에.(중간에.)

103059 #1 중간엔 주넹이 받앗주게. 중간에는 주넹이 바지민 저 그 ᄒᆞ여그네 저 양말더레 영 놧다그네 오랑 풀곡.(중간엔 지네 받았지. 중간에는 지네 봐지면 저 그 해서 저 양말에 이렇게 놨다가 와서 팔고.)

103059 #2 중간에도 이 저 올이려 저 지슬 저 비니루 더껑 놔둔 디가 주넹이 하영 나오지 감저 밧보다.(중간에도 이 저 올리려 저 감자 저 비닐 덮어서 넣어둔 데가 지네 많이 나오지 고구마 밭보다.)

103059 @ 아이고 감저 밧듸도양.(아이고 고구마 밭에도요.)

103059 #1 예, 감저 밧듸도 나옵니다.(예, 고구마 밭에도 나옵니다.)

103059 #2 감저 밧듸도 나오긴 나오주.(고구마 밭에도 나오긴 나오지.)

103059 @ 돌멩이 영 영 ᄒᆞ니까.(돌멩이 이렇게 이렇게 많으니까.)

103059 #1 예, 나옵니다. 감저 밧듸 주넹이 나옵니다. 감저 밧듸 주넹이 나와도 감, 그 저 감저 밧듸는 주넹이 나왕 잡곡, 그런 것사 해십주게. 건디 난 감저 밧듸 제일로 그때 감저 밧듸 모스운 건 ᄑᆞᆺ버렝이[176]. 감저 밧듸 ᄑᆞᆺ버렝이.(예, 나옵니다. 고구마 밭에 지네 나옵니다. 고구마 밭에 지네 나와도 고구마, 그 저 고구마 밭에는 지네 나와서 잡고, 그런 것이야 했었습니다. 그런데 난 고구마 밭에 제일로 그때 고구마 밭에 무서운 건 'ᄑᆞᆺ버렝이'. 고구마 밭에 'ᄑᆞᆺ버렝이'.)

103059 @ 하하.(하하.)

103059 #1 그것만이 모스운 것이 엇어나서. 그거 감저 밧듸 감저 밧듸 가민 그 ᄑᆞᆺ버렝이만 엇이민 감저 보고 살아지주게. 감저 밧듸 ᄑᆞᆺ버렝이는.(그것만이 무서운 것이 없어났어. 그거 고구마 밭에 고구마 밭에 가면 그 'ᄑᆞᆺ버렝이'만 없으면 고구마 보고 살아지지. 고구마 밭에 'ᄑᆞᆺ버렝이'는.)

103059 #2 그것도 어릴 땐 그 감저 밧 강, ᄂᆞᆷ의 밧 강 오비어다그네, 저 도둑질 해당, 똥 주서다 놧다그네 궝도 먹곡.(그것도 어릴 땐 그 고구마 밭 가서, 남의 밭 가서 훔쳐다가, 저 도둑질 해다가, 똥 주워 놨다가 구워서 먹고.)

103059 #1 게. 우린 그추룩은 아녀 봣주만은.(게. 우린 그처럼은 아니하여 봤지만은.)

103059 #2 이 ᄉᆞ나이덜은 쉐 멕이레 강 그 장난덜을 잘 햇주게. 쉐 멕이멍, 이

176) 'ᄑᆞᆺ버렝이'는 꼬리쪽에 위로 곧게 침이 돋은 푸른 빛의 벌레이며, 다 자란 누에 정도의 크기다.

촐 먹는 거 보멍 감저 강 오비어다그네 쉐똥 ᄀᆞ뜬 거 주서당 불 피와그네 그레 짇엉 내불민.(이 사나이들은 소 먹이러 가서 그 장난들을 잘 했지. 소 먹이면서, 이 꼴 먹는 거 보면서 고구마 가서 훔쳐다가 소똥 같은 거 주워다가 불 피워서 그리로 때어서 내버리면.)

103059 @ 감저 궝 먹는 거양.(고구마 구워서 먹는 거요.)

103059 #2 예.(예.)

103059 #1 감저.(고구마.)

103059 #2 또 경도 ᄒᆞ곡, 저 깡통, 큰 깡통 해그네 톡톡 고망 똘랑 끈 ᄃᆞᆯ아그네, 그레 똥 놔그네 감저 이거 영영 흔들어 가민 연기 팍팍 불고, 그 자연적으로 감저 궈져. 경 ᄒᆞ영 먹곡.(또 그렇게도 하고, 큰 깡통 해서 톡톡 구멍 뚫어서 끈 달아서, 그리로 똥 넣어서 고구마 이거 이렇게이렇게 흔들어 가면 연기 팍팍 불고, 그 자연적으로 고구마 구워져. 그렇게 해서 먹고.)

103059 @ 감저 도둑질은 안 해 봅디가?(고구마 도둑질은 안 해 봤습니까?)

103059 #2 예.(예.)

103059 @ 감저 밧듸 강.(고구마 밭에 가서.)

103059 #2 아, 도둑질은 이 저 아까 곧듯이 어디 궝 먹는 거나 멧 개씩 ᄒᆞ쥐. 집의 ᄀᆞ정 오는 거 아니라.(아, 도둑질은 이 저 아까 말했듯이 어디 구워서 먹는 거나 몇 개씩 하지. 집에 가져서 오는 거 아니지.)

103059 @ 우리 학교 ᄒᆞᆯ 땐양, 학교 갓다 오당 막 배 고프민 영 감저 밧 이시면은.(우리 학교 할 땐요, 학교 갔다 오다가 매우 배 고프면 이렇게 고구마 밭 있으면은.)

103059 #1 아, 그때덜 경 햇주.(아, 그때들 그렇게 했지.)

103059 #2 아아 하나 판.(아아 하나 파서.)

103059 @ 그때 하나 태역밧 우의 막 밀어그네.(그때 하나 잔디밭 위에 막 밀어서.)

103059 #1 아아 그거.(아아 그거.)

103059 #2 그거 아무 때도 잇수다.(그거 아무 때도 있습니다.)

103059 #1 그거 경 ᄒᆞ지 아녀도, 전의도 그거 넘어가당 감저 베옥 ᄒᆞ게시리 땅 벌러져시민 땅 벌러진 디 톡 ᄒᆞ게 감저 ᄒᆞ나 파다그네 에염의 태역에라도 박박 씰어그네 먹어낫주게. 그거 경은 흡니다게.(그거 그렇게 하지 아니해도, 전에도 그거 넘어가다가 고구마 버름하게끔 땅 벌어져 있으면 땅 벌어진 데 톡 하게 고구마 하나 파다가 가장자리에 잔디에라도 박박 쓸어서 먹어났지. 그거 그렇게는 합니다.)

103059 #2 그거 아무 제도 마찬가지주게. 그거 아무 때도 마찬가지지.)

103059 #1 그거 경은 해나고.(그거 그렇게는 해나고.)

103059 @ 거 수고햇수다. 또 쉬엇당 ᄒᆞ쿠다.(거 수고했습니다. 또 쉬었다가 하겠습니다.)

기타 농사

103060 @ 예, 밧일 허쿠다예.(예, 밭일 하겠습니다.)

103060 #1 예.(예.)

103060 #2 밧일?(밭일?)

103060 @ 이젠양, 그 저 앞의서 머 알아봐신디 이제 저 수박 농사, 수박 농사 해낫지양.(이젠요, 그 저 앞에서 뭐 알아봤는데 이제 저 수박 농사, 수박 농사 했었지요.)

103060 #1 수박 농사 이디 잘 안 홉니다.(수박 농사 여기 잘 안 합니다.)

103060 @ 게민 그 안 ᄒᆞ더라도 수박 농사에 대해서 ᄒᆞᆫ 번 말해줍서.(그러면 그 안 하드라도 수박 농사에 대해서 한 번 말해주십시오.)

103060 #1 아, 수박, 수박 농사는 잘 해보진 아녜신디양, 수박을 잘 알지 못 ᄒᆞ영, 수박은 잘 몰라 잘 몰르는디 수박 순 따레 ᄒᆞᆫ번 가 봐신디, 저 수원 수박 순 따레 가 봐신디, ᄒᆞ는 것 베려보난에 순 나는 것 ᄒᆞᆫ ᄒᆞᆫ 줄만 냉경 옆의 어느 정도 이만이 ᄃᆞ로 ᄒᆞᆫ 거, 이 이짝을 순난 걸 다 쫄라붑디다. 다 쫄라 톡톡톡톡 그 무슨 ᄀᆞ새로 ᄒᆞ연에 순 나는 것 톡톡 쫄라 다 쫄라. 어느 정도 큰 다음엔 이제 멧 가달만 살리는 거라. ᄒᆞᆫ 두 가달 아니민, 세 가달만 영 살련에 기냥 가는 겁디다. 경 ᄒᆞᆫ디양, 그 수박에 대한 거 잘 몰라, 수박에 대한 거. 그추룩 순 따고 ᄃᆞ시 바닥에 보리낭 끌아그네 보리낭 끌아그네 땅에 그 줄 부뜨지 아이ᄒᆞ게, 줄 부뜨지 아이ᄒᆞ게 보리낭 그자 수박밧듸 보리낭 끌고 보리낭 끌곡, 밑에 줄은 다 쫄라그네 ᄒᆞᆫ 서너 개 영 끄트머리레 영 ᄒᆞ영 반은 이펜더레 가그네 ᄒᆞᆫ 세 가달, 두 개나 시 개나 정도만 저 살려그네 그건 계속 살리곡, 나머지 불리 나는 순은 쫄라불곡, ᄃᆞ시 수박에 ᄃᆞ시 올 만큼만 ᄋᆞᆫ 다음엔 것도 쫄라붑디다. 멧 개 올면은 그 다음부떠는 쫄라부는 거라. 그 저 다시 열지 못 ᄒᆞ게. 그 수박 크게 허젠 경 ᄒᆞ는 정도는 알아집니다만은.(아, 수박, 수박 농사는 잘 해보진 아니했는데요, 수박을 잘 알지 못해서. 수박은 잘 몰라 잘 모르는데 수박 순 따러 한 번 가 봤는데, 저 '수원' 수박 순 따러 가 봤는데, 하는 것 봐보니까 순 나는 것 한 한 줄만 남겨서 옆의 어느 정도 이만큼 따로 한 거, 이 이쪽을 순난 걸 다 잘라버렸습니다. 다 잘라 톡톡 톡톡 그 무슨 가위로 해서 순 나는 것 톡톡 잘라 다 잘라. 어느 정도 큰 다음엔 이제 몇 가지만 살리는 거지. 한 두 가지 아니면, 세 가지만 이렇게 살려서 그냥 가는 거였습니다. 그렇게 하는데요, 그 수박에 대한 거 잘 몰라, 수박에 대한 거. 그처럼 순 따고 다시 바닥에 보리짚 깔아서 보리짚 깔아서 땅에 그 줄 붙지 아니하게 줄 붙지 아니하게, 보리짚 그 저 수박밭에 보리짚 깔고, 보리짚 깔고, 밑에 줄은 다 잘라서 한 서너 개 이렇게 끄트머리로, 이렇게 해서 반은 이쪽으로 가서 한 세 가지, 두 개나 세 개 정도만 저 살려서 그건 계속 살리고, 나머지 뿌리 나는 순은 잘라버리고, 다시 수박에 다시 열 만큼만 연 다음에는 것도 잘라버렸습니다. 몇 개 열면은 그 다음부터는 잘라버리는 거지. 그 저 다시 열지 못 하게. 그 수박 크게 하려고 그렇게 하는 거 정도는 알겠습니다만은.)

103061 @ 경ᄒᆞ민 츰웨, 츰웨 갈아봅디가?(그러면 참외, 참외 갈아봤습니까?)

103061 #1 아, 츰웨도 갈아보지 아녀신디 츰웨는.(아, 참외도 갈아보지 아니했는데 참외는.)

103061 @ 츰웨 잘 모르민 저 물웨라도.(참외 잘 모르면 저 물외라도.)

103061 #1 아, 물웨사게 드러 갈앙 먹는 거난에.(아, 물외야 계속 갈아서 먹는 거니까.)

103061 #2 츰웨나 물웨나 거의.(참외나 물외나 거의.)

103061 #1 거의 ᄀᆞ뜬 거.(거의 같은 거.)

103061 @ 경ᄒᆞ민 물웨에 대ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아줍서.(그러면 물외에 대해서 한 번 말해주십시오.)

103061 #1 성대 아방 잘 ᄒᆞ난 잘 ᄀᆞᆯ아.(성대 아버지 잘 하니까 잘 말해.)

103061 #2 거디 저 저가 잘 알아.(거기 저 저가 잘 알아.)

103061 #1 에헤헤 물 물웨는 저 이제 봄, 어허 유월 육 ᄒᆞᆫ 오월 때에나 싱글 건가, 오월 말쯤에 싱글 건가, 물웨 오월 말 유월 초에 심글 거라.(에헤헤 물 물외는 저 이제 봄, 어허 유월 육 한 오월 때에나 심을 건가, 오월 말쯤에 심을 건가, 오월 말쯤에 심을 건가, 물외 오월 말 유월 초에 심을 거야.)

103061 #2 예, 경 뒐 거우다.(예, 그렇게 될 것입니다.)

103061 #1 예, 경 싱거. 경 행 싱그민 영 ᄒᆞ여그네 그 구뎅이, 그 전의는 구뎅이를 놧수다. 구뎅이를 구뎅이엔 ᄒᆞᆫ 거는 영영 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞᄊᆞᆯ썩 동골락, 동골락 ᄒᆞ게 파그네, 그자 가운디 흑 복삭ᄒᆞ게시리 이디 걸름 놓곡, 걸름 놓곡 ᄒᆞ여그네양 ᄒᆞ쏠 봉오롯 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ영 봉오롯 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ여그네 씨를 그레 ᄒᆞᆫ 세 개나 영 하영 찔르민 나쁜 걸랑 뽑아불렌 다섯 개, 세 개, 다섯 개 정도만 찔러그네 영 ᄒᆞ여그네, 이제 저 순이 저 우터레 ᄒᆞᆫ 얼마 뒈영 올라오민, 올라오민 뒈염직 ᄒᆞᆫ 것은 살류곡, 그디서 좀 나쁘게 나온 것덜은 뽑고 ᄒᆞ여그네 구뎅이 ᄒᆞ나에 세 개 정도만 살려마씸. 구뎅이 ᄒᆞ나에 세 개정도만 살리와그네 에 그것이 저 경 ᄒᆞ영 살려그네 막 줄 벋어가면은 헐꼿도 막 피곡 ᄒᆞ주게. 헐꼿도 막 피고 해도 헐꼿 피영, 헐꼿 피영 떨어지곡, 헐꼿 피영 떨어지곡 해도 물웨는 젤 쉬운 거. 그자 드러 ᄋᆞ라가는 양 ᄋᆞ라. ᄋᆞ라가난 동메여 가는[177] 양 타 먹곡, 타불민 또 동메곡, 동메곡 ᄒᆞ멍 줄 벋어가는 양 줄만 죽지 안이영 살곡, 막 오래 먹어집니다. 거, 거 칠월ᄁᆞ지라도 먹어져.(예, 그렇게 심어. 그렇게 해서 심으면 이렇게 해서 그 구덩이, 그 전에는 구덩이를 놨습니다. 구덩이를 구덩이라고 하는 거는 이렇게이렇게 해서 이렇게 조금씩 동그랗게, 동그랗게 파서, 그저 가운데 흙 복삭하게끔 여기 거름 놓고, 거름 놓고 해서 조금 봉긋하게끔 해서 봉긋하게끔 해서 씨를 그리로 한 세 개나 이렇게 많이 찌르면 나쁜 것은 뽑아버리라고 다섯 개, 세 개, 다섯 개 정도만 찔러서 이렇게 해서, 이제 저 순이 저 위로 한 얼마 되어서 올라오면 될 것 같은 것은 살리고, 거기서 좀 나쁘게 나온 것들은 뽑고 해서 구덩이 하나에 세 개정도만 살려요. 구덩이 하나에 세

177) '동메다'는 꽃이 떨어지고 난 뒤 자그마한 열매가 맺다.

개 정도만 살려서 에 그것이 저 그렇게 해서 살려서 막 줄 벋어가면은 헐꽃도 막 피고 하지. 헐꽃도 막 피고 해도 헐꽃 피어서, 헐꽃 피어서 떨어지고, 헐꽃 피어서 떨어지고 해도 물외는 젤 쉬운 거. 그저 계속 열어가는 대로 열어. 열어가니까 '동메여가는' 대로 따 먹고, 따버리면 또 '동메고', '동메고' 하면서 줄 벋어가는 대로 줄만 죽지 안 해서 살고, 막 오래 먹어집니다. 거, 거 칠월까지라도 먹어져.)

103061 #2 제일 쉬운 게 물웨주. 저 다정흔 게. 게난 저게 그 아까 골앗주만 굿흐여그네 씨를 세 개, 네 개, 다섯 개를 꼽더라 해도, 게난 이건 뿌리는 게 아니라 일일이 하나씩 꼽아야.(제일 쉬운 게 물외지. 저 다정한 게. 그러니까 저게 그 아까 말했지만 북 해서 씨를 세 개, 네 개, 다섯 개를 꽂더라 해도, 그러니까 이건 뿌리는 게 아니라 일일이 하나씩 꽂아야.)

103061 #1 꼭꼭 찔러야.(꼭꼭 찔러야.)

103061 #2 경 흐여야 흐는 디.(그렇게 하여야 하는 데.)

103061 #1 츠례로.(차례로.)

103061 #2 에, 성냥개비 잇자나 성냥개비, 성냥쌀 그거 높이보다 약간 더 커면은 거기 숫자를 어 이게 두 개 냉기느냐, 세 개 남기느냐 해서 뽑아부러, 그 나머지는. 그 성냥까지 기러기 정도만 크면. 게면 그게 그 다음부떠는 이거 물웨는 손볼 게 업서. 겐디 츰웨도 간옥 츰웨는 보니까 순을 멧 개 쫄라줘야 흐는 셍이라.(에, 성냥개비 있잖아 성냥개비, 성냥 살 그거 높이보다 약간 더 크면은 거기 숫자를 이게 두 개 남기느냐, 세 개 남기느냐 해서 뽑아버려, 그 나머지는. 그 성냥까지 길이 정도만 크면. 그러면 그게 그 다음부터는 이거 물외는 손볼 게 없어. 그런데 참외도 간혹 참외는 보니까 순을 몇 개 잘라줘야 하는 셈이지.)

103061 #1 순 뜨다. 순 뜨다.(순 따다. 순 따다.)

103061 #2 겐디 수박도 그러고. 수박도 이제 농사는 안 지어 봐시디 수박도 한 줄에 이 뿌리 수확 한 줄에 멧 개 동메느냐 흐는 게 잇는 모양이라. 크게 맨들젠 흐면은 둘 아니면 하나 냉겨. 주로 겐디 그 이상 그 열매 동메, 저 동메는 걸 냉기면은 수박이 굴지 아니여, 크지 아니여.(그런데 수박도 그러고. 수박도 이제 농사는 안 지어 봤는데 수박도 한 줄에 이 뿌리 한 줄에 몇 개 '동메느냐' 하는 게 있는 모양이야. 크게 만들려고 하면은 둘 아니면 하나 남겨. 주로 그런데 그 열매 '동메', 저 '동메는' 걸 남기면은 수박이 굵지 아니하여, 크지 아니하여.)

103061 #1 줄 흐나에 흐나 수박도. 줄 흐나에 해사 커.(줄 하나에 하나 수박도. 줄 하나에 해야 커.)

103061 #2 그 마지막 끝에 그 동메는, 마지막 끝에는 요걸로 더 이상 열지 못흐게 흐겟다 흐면은 에 다섯 이파리벢이는 절단시켜부러 그 끄트머리는, 더 자라지 못흐게. 게민 그 힘이 그 저 수박 열매레 간다는 거지. 제일 쉬운 게 물웨.(그 마지막 끝에 그 '동메는', 마지막 끝에는 요걸로 더 이상 열지 못 하게 하겠다 하면은 에 다섯 잎사귀밖에는 절단시켜버려 그 끄트머리는, 더 자라지 못 하게. 그러면 그 힘이 그 저 수박 열매로 간다는 거지. 제일 쉬운 게 물외.)

103061 @ 물웨 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 씨가 잇어야 뒐 거 아니우꽈?(물외 하려고 하면 씨가 있어야 될 거 아닙니까?)

103061 #2 씨는 에 저기 저 종묘사에서도 ᄑᆞ는 디 잇주만 ᄒᆞᆫ 번 저 물웨 집의 심어 나면은 그게 씨 ᄒᆞᆯ 것 멧 개 냉경 내불어. 냉경 내불면은 노랗게 익으면은 그걸 따그네 저.(씨는 에 저기 저 종묘사에서도 파는 데 있지만 한 번 저 물외 집에 심어 나면은 그게 씨 할 것 몇 개 남겨서 내버려. 남겨서 내버리면은 노랗게 익으면 그걸 따서 저.)

103061 #1 수까락으로.(숟가락으로.)

103061 #2 반착 딱 쪼개면은 두 개로 갈라질 거 아니야. 갈라지면은 수까락으로 이 저.(반쪽 딱 쪼개면 두 개로 갈라질 거 아니야. 갈라지면 숟가락으로 이 저.)

103061 #1 글겅.(긁어서.)

103061 #2 글거그네 머 그릇에 놩, 나두면 부각이.(긁어서 뭐 그릇에 넣어서, 넣어두면 보각이.)

103061 #1 좀 썩어, 쎅혀.(좀 썩어, 썩혀.)

103061 #2 쎅여, 춤 썩여. 썩이면은 씨, 씨는 안 썩고 그 씨에 부떠단 거는 다 썩어불거든. 썩으면은 그걸 싯어. 싯어그네 그걸 체에건 머이건 거 하면은 씨는 안 빠지고 썩은 건 다 빠져불 거 아니. 경 ᄒᆞ면은 ᄆᆞᆯ리와그네 나뒷당 그것도 종자ᄒᆞ는 거주, 씨영.(썩여, 좀 썩혀. 썩으면 씨, 씨는 안 썩고 그 씨에 붙었던 거는 다 썩어 버리거든. 썩으면 그걸 씻어. 씻어서 그걸 체에건 뭐이건 거 하면은 씨는 안 빠지고 썩은 건 다 빠져버릴 거 아니. 그렇게 하면은 말려서 나뒀다가 그것도 종자하는 거지, 씨하고.)

103061 @ 게난 집잇어.(그러니까 집에서.)

103061 #2 예.(예.)

103061 @ 종자를 멩그는 거 아니꽝?(종자를 만드는 거 아닙니까?)

103061 #1 예, 집의서 종자를 멘드는 거.(예, 집에서 종자를 만드는 거.)

103061 @ 그 저 좀 크게.(그 저 좀 크게.)

103061 #2 응.(응.)

103061 @ 그거 씨ᄒᆞᆯ 거.(그거 씨할 거.)

103061 #1 예, 씨ᄒᆞᆯ 거, 익으민 이만썩 커, 익으민 이만썩 커그네.(예, 씨할 거, 익으면 이만큼씩 커, 익으면 이마씩 커서.)

103061 #2 씨 **ᄒᆞᆯ** 건 곱게 ᄃᆞᆯ리곡, 큼직ᄒᆞᆫ 걸로.(씨 할 건 곱게 달리고, 큼직한 걸로.)

103061 #1 멧 개 나지 아니영.(몇 개 나지 아니해서.)

103061 #2 땅 먹지 아니영 내불민 그게 씨 뒈는 거.(따서 먹지 아니해서 내버리면 그게 씨 되는 거.)

103061 #1 다 익으면은 그거 경ᄒᆞ영 벌롸, 이제 수까락으로 복복 글거그네 복복 글거그네 무신 그릇에 똑 ᄒᆞ게시리 놔두민 ᄒᆞᆫ 메칠 시민 부각ᄒᆞ게시리 이제 좀 썩

어. 썩으면은 그 저 그 어울[178]덜, 어울덜, 어울덜이 문딱 우터레 떠. 어울덜이 우터레 문 뜨면은, 그걸 이제 어울덜에 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 씨는 굽에 골라앚곡 ᄒᆞ면은 물 놔그네, 그걸 곱닥ᄒᆞ게시리 싯어. 걸 곱딱ᄒᆞ게시리 싯으민 그 거울 싹 빠져불민 투룩투룩ᄒᆞ영 씨만 이시민 그 씨를 이제 어디 저 체 ᄀᆞ뜬 디 머 구덕 ᄀᆞ뜬 디 비어 나그네 그거 펜펜ᄒᆞ게 ᄒᆞ영 ᄆᆞ리와그네, 바짝 ᄆᆞᆯ리와그네 그릇에 잘 어디 저 놧다 그네 뒷해 봄 나민 걸로 또 씨 ᄒᆞ곡, 다음 해도 그추록 ᄒᆞ여그네 그걸로 또 씨 ᄒᆞ곡, 이 물웬 잘 사지 안 ᄒᆞᆸ니다. 촌에선 물웨 씨. 이녁 집의서 맨날 경 받앙.(다 익으면은 그거 그렇게 해서 쪼개서, 이제 숟가락로 복복 긁어서 무슨 그릇에 똑 하게 끔 넣어두면 한 며칠 있으면 보각하게끔 이제 좀 썩어. 썩으면은 그 저 ‘어울’들 ‘어울’들, ‘어울’들 모두 위로 떠. ‘어울’들이 위로 모두 뜨면, 그걸 이제 ‘어울’들에 이렇게 해서 하면 씨는 밑에 가라앉고 하면은 물 넣어서, 그걸 곱게끔 씻으면 그 ‘어울’ 싹 빠져버리면 투룩투룩해서 씨만 있으면 그 씨를 이제 어디 저 체 같은 데 뭐 바구니 같은 데 부어서 그거 편편하게 해서 말려서, 바짝 말려서 그릇에 잘 어디 놨다가 뒷해 봄 나면 걸로 또 씨 하고, 다음 해도 그처럼 해서 그걸로 또 씨 하고, 이 물왼 잘 사지 안 합니다. 촌에선 물외 씨. 이녁 집에서 맨날 그렇게 받아서.)

103061 @ 게민 그 메칠 정도 썩입니까?(그러면 그 며칠 정도 썩힙니까?)

103061 #2 썩이는 거.(썩히는 거.)

103061 @ 어.(어.)

103061 #2 야튼 이삼 일이주게, 이삼 일.(아무튼 이삼 일이지, 이삼 일.)

103061 #1 막 오래 해사 닷세, 오래 해사 닷세.(아주 오래 해야 닷새, 오래 해야 닷새.)

103061 @ 경 ᄒᆞ여그네 그걸 이제 시쪄그네.(그렇게 해서 그걸 이제 씻어서.)

103061 #1 시쪄. 쎅인 다음에 시쳐.(씻어. 썩힌 다음에 씻어.)

103061 @ 시쪄그네 이.(씻어서 이.)

103061 #2 ᄆᆞᆯ리왕.(말려서.)

103061 #1 차롱착에 놩.(채롱짝에 넣어서.)

103061 @ 이 ᄆᆞᆯ리왕.(이 말려서.)

103061 #1 응, 차롱착에 놔그네 ᄆᆞᆯ려. ᄆᆞᆯ려그네 그걸 씨 ᄒᆞ는 거라.(응, 채롱짝에 넣어서 말려. 말려서 그걸 씨 하는 거지.)

103061 @ 거난 이거 보관 ᄒᆞᆯ 때는.(그러니까 이거 보관할 때는.)

103061 #1 보관 ᄒᆞᆯ 때는 무신 저 종이에 놔. 무신 봉, 봉투에 놔.(보관할 때는 무슨 저 종이에 넣어. 무슨 봉, 봉투에 넣어.)

103061 #2 경 아녀민 머 깡통에 담앙 놔둬도 뒈여.(그렇게 아니하면 뭐 깡통에 담아서 넣어둬도 되어.)

103061 #1 경 ᄒᆞ여그네 어디레 보관해. 그냥 그 씬 하지 아녀도 뒈난게. 요만이 이거 하나민 오죽 하영 ᄒᆞᆸ니까. 요걸로 하나만 해도 잘도 하. 이걸로 하나만 ᄒᆞ민

178) ‘어울’은 호박이나 물외 따위의 속에 씨를 품고 있는 부분을 말한다.

멧 집이 먹주게, 멧 집이. 경 흡니다. 경 ᄒᆞ여. 씨 놔두는 건 아무것도 아니고, 씨도 물웨 씨도 ᄒᆞ영 장만행 놔두는 것도 완전 간단ᄒᆞ게 좋곡, 그추록 ᄒᆞ는 거 막 간딴 흡니다. 거 씨.(그렇게 해서 어디로 보관해. 그냥 그 씬 하지 아니해도 되니까. 요만이 이거 하나면 오죽 많이 합니까. 요걸로 하나만 해도 잘도 많아. 이걸로 하나만 하면 몇 집이 먹지, 몇 집이. 그렇게 많습니다. 그렇게 해. 씨 넣두는 건 아무것도 아니고, 씨도 물외 씨도 해서 장만해서 넣어두는 것도 완전 간단하게 좋고, 그처럼 하는 거 아주 간단합니다. 거 씨.)

103061 @ 물웨 그 걸름, 걸름은 불치로.(물외 그 거름, 거름은 불티로.)

103061 #1 예, 걸름은 불체로. 걸름은 불체 ᄒᆞ여사 그 줄이 잘 나사 줄이 윤정 잘 나사 웨도 훅곡, 또 잘 열곡, 이 웨도 웨줄이 황당ᄒᆞ여그네 노랑ᄒᆞ민 웨도 준준ᄒᆞ고 저 맛도 엇곡, 뽄도 엇곡, 저 거세기 경 흔 따문에 저 불체.(예, 거름은 불티로. 거름은 불티 해야 그 줄이 잘 나야 줄이 윤져서 나야 외도 홁고, 또 잘 열고, 이 외도 외줄이 황당해서 노랑하면 외도 자잘하고 저 맛도 없고, 본도 없고, 저 거시기 그렇게 한 때문에 저 불티.)

103061 #2 불체ᄒᆞ고 저.(불티하고 저.)

103061 #1 경 아니면은 쉐 걸름이라도.(그렇게 아니하면 소 거름이라도.)

103061 #2 저 오줌도 거세기 ᄒᆞ영 쎅여그네 그레 그 굽더레 강 비왓주게.(저 오줌도 거시기 해서 썩혀서 그리로 그 밑으로 가서 비웠지.)

103061 #1 응, 옛날은 쉐 걸름이라도 불체라도 오줌이라도 옛날에 경 햇수다.(응, 옛날은 소 거름이라도 불티라도 오줌이라도 옛날에 그렇게 했습니다.)

103061 @ 농약도 ᄒᆞ여야지양.(농약도 해야지요.)

103061 #1 어느 옛날 농약이 어디 잇수과?(어느 옛날 농약이 어디 있습니까?)

103061 @ 그것이 막 이 잎 튿아 먹는.(그것이 막 이 잎 뜯어 먹는.)

103061 #1 아, 그거.(아, 그거.)

103061 #2 아, 저 그것ᄀᆞ라 머셴 ᄒᆞᆫ다마는.(아, 저 그것더러 뭐라고 한다만은.)

103061 #1 그거 허꺼.(그거 섞어.)

103061 @ 저 노리롱ᄒᆞᆫ 거 무신.(저 노르무레한 거 무슨.)

103061 #1 노리롱ᄒᆞᆫ 거 놀아뎅기는, 그거 해가민양, 불체 허끕니다. 불쳴 허꺼.(노르무레한 거 날아다니는, 그거 해가면요, 불티 섞습니다. 부티를 섞어.)

103061 @ 거난 저 잎.(그러니까 저 잎.)

103061 #2 아, 아, 거 그거 이 송동이[179]옌 ᄒᆞ나.(아, 아, 거 그거 이 '송동이'라고 하나.)

103061 #1 송동이라 ᄒᆞᆫ 거 이맨씩 ᄒᆞᆫ 거, 놀아뎅기는 거, 웨 튿어 먹는 거.('송동이'라 한 거 이만큼씩 한 거, 날아다니는 거, 외 뜯어 먹는 거.)

103061 #2 송동이 그 저 나비 종류 송동이.('송동이' 그 저 나비 종류 '송동이'.)

103061 #1 나비 종류가 아니지.(나비 종류가 아니지.)

179) '송동이'는 나물을 먹는 벌레이다.

103061 #2 저 개퉁이[180] ᄀᆞ뜬 거.(저 '개퉁이' 같은 거.)

103061 #1 요만씩 흔 거. 저 쉬프리 달믄 거. 이만씩 흔 거. 놀아뎅기는 거. 거세기 그거 ᄒᆞ여그네 막 웨에 하가민.(요만큼씩 한 거. 쉬파리 닮은 거. 이만큼씩 한 거. 날아다니는 거. 거시기 그거 해서 아주 외에 많아 가면.)

103061 #2 끈어져불어.(끊어져버려.)

103061 #1 그거예, 불체 허끕니다.(그거요, 불티 섞습니다.)

103061 #2 이파리 우터레.(잎사귀 위로.)

103061 #1 이파리 우터레 그거 끈지 못ᄒᆞ게, 이파리 우터레. 옛날에 약이 어섯수다. 이파리 홀 때 그거 먹어가면양, 막 불체 허끄곡, 호박도 막 그런 거 ᄒᆞ영 문 톧아 먹어 가민.(잎사귀 위로 그거 끊지 못하게, 잎사귀 위로. 예날에 약이 없었습니다. 잎사귀 할 때 그거 먹어가면요, 막 불티 섞고, 호박도 막 그런 거 해서 모두 뜯어 먹어 가면.)

103061 #2 게난.(그러니까.)

103061 #1 우터레 불체 허꺼.(위로 불티 섞어.)

103061 #2 물웨 종자가 어린 때 그거 돌려 부떠그네 머 ᄒᆞ지, 크기 시작ᄒᆞ민 그거 오나마나.(물외 종자가 어린 때 그거 달려 붙어서 뭐 하지, 크기 시작하면 그거 오나마나.)

103061 #1 게난 크기 시작ᄒᆞ민 오나, 종자 키우젠 ᄒᆞ면은 그거 돌려 들어가면은 불체 허꺼서, 옛날엔 불체.(그러니까 크기 시작하면 오나, 종자 키우려고 하면은 그거 달려 들어가면 불티 섞어서, 옛날엔 불티.)

103061 @ 나도 작년이 저 호박 묘종 사단 저 갈아낫수다게. 그냥 호박 엄청 올앗더라고.(나도 작년에 저 호박 모종 사다가 갈았었습니다. 그냥 호박 엄청 열었더라고.)

103061 #2 호박추록 무정흔 거 엇어.(호박처럼 무정한 거 없어.)

103061 @ 예, 호박 무정흔 거.(예, 호박 무정한 거.)

103061 #1 예, 호박 무정흔 거. 호박도 무정ᄒᆞ고, 물웨도 무정흔 거. 물웨도 막 무정흔 거. 옛날은 불체 허껀, 이제 농약 대신 불체 허껏수다. 불체.(예, 호박 무정한 거. 호박도 무정하고, 물외도 무정한 거. 물외도 아주 무정한 거. 옛날은 불티 섞어서, 이제 농약 대신 불티 섞었습니다. 불티.)

103062 @ 경ᄒᆞ고 저 고치 농사에 대해 ᄀᆞᆯ아줍서.(그리고 저 고추 농사에 대해 말해주십시오.)

103062 #1 고치 농사, 고치 농사는 옛날에는 이제는 ᄒᆞ주마는 옛날에는 고치를 이제 저 토종 고치덜이난에, 저 경 막 풀 것이 아니, 기냥 집이만 집잇어 행 먹는 것덜 ᄒᆞ면은 고치 ᄒᆞ여그네 씨 어떵사 ᄒᆞ연 구ᄒᆞ염신디 고치를 해단에 고치 멜놔. 고치 메를 이제 밧듸 무신 어지렁흔 거, 검질덜 어지렁흔 것덜, 저 검질덜 영 해. 밧듸 모아다놩, 똥 ᄀᆞ뜬 거라도 영 행 모아다 놩, 그걸 불케와 밧듸서 불캐와부

180) '개퉁이'는 벌레의 일종이다.

러. 게민 검질도 좋곡, ᄒᆞ쏠 걸곡, 경 헴신디 그레 고치 씨 삐여그네, 저 골갱이로 영 영 영 영 ᄒᆞ여그네 고치 메를.(고추 농사, 고추 농사는 옛날에는 이제는 하지만은 옛날에는 고추를 이제 저 토종 고추들이니까, 저 그렇게 막 팔 것이 아니, 그냥 집이만 집에서 해서 먹는 것들 하면은 고추 해서 씨 어떻게야 해서 구하고 있는지 고추를 해다가 고추 모를 놔. 고추 모를 이제 밭에 무슨 어지러운 거, 김들 어지러운 것들, 저 김들 이렇게 해. 밭에 모아다 놔서, 똥 같은 거라도 이렇게 해서 모아다 놔서, 그걸 불태워 밭에서 불태워버려. 그러면 김도 좋고, 조금 걸고, 그렇게 하고 있는데 그리로 고추씨 뿌려서, 저 호미로 이렇게 이렇게 이렇게 이렇게 해서 고추 모를.)

103062 #2 글경 내불어.(긁어서 내버려.)

103062 #1 영 ᄒᆞ여그네 글거그네 그냥 내붑니다게. 경 내불면은 고칫메 검질도 업고 불캐와나난, 산디 좀 걸어그네 헤민 고치가 이제 종자가, 이제 종자 뒈여가, ᄒᆞ쏠 검질도 나민 뽑고 ᄒᆞ여그네 요만큼 크민 그걸 소꽈. 그걸 소꽈다그네 이제 또 고치 싱글 때 뜬 데로 웽겨 싱그는 거쥐. 이만씩 해그네. 웽겨 싱거, 쭉 ᄒᆞ게시리 웽겨 싱경 놔두민, 이젠 사당 싱검주만은 그전읜 기추록 ᄒᆞ연 싱거서. 고칫메 이녁 냥으로 경 불캐왕 고칫메 놩, 고칫메가 크면은 요만썩 ᄒᆞ면은 밧 ᄒᆞ쏠 궹이로라도, 무신 때비로라도, 궹이로라도 밧을 이겨그네 ᄒᆞ쏠 복삭ᄒᆞ게 ᄒᆞ여그네, 그 고칫멜 뽑아그네 그레 싱것주게. 그레 싱그면은 이제 그땐 약도 어섯수다게. 그냥 싱그민 그자 ᄇᆞ름만 불지 아녀민, 잘 열지 아녀곡 좋지 아녀도 다 거시기 타멍 풀고치로 타멍 먹곡, 익여그네 뚜시 ᄆᆞᆯ려그네 이녁 짐친 그 곳듸서 ᄒᆞ곡, 경 햇수다.(이렇게 해서 긁어서 그냥 내버립니다. 그렇게 내버리면 고춧모 김도 없고 불태워나니까, 밭벼 좀 걸어서 하면 고추가 이제 종자가, 이제 종자 되어가, 조금 김도 나면 뽑고 해서 요만큼 크면 그걸 솎아. 그걸 솎아다가 이제 저 고추 심을 때 다른 데로 옮겨 심는 거지. 이만큼씩 해서. 옮겨 심어, 쭉 하게끔 옮겨 심어서 놔두면, 이젠 사다가 심고 있지만은 그전에는 그처럼 해서 심었어. 고춧모 이녁대로 그렇게 불태워서 고춧모 놔서, 고춧모가 크면은 요만큼씩 하면 밭 조금 팽이로라도, 무슨 따비로라도, 팽이로라도 밭을 일궈서 조금 복삭하게 해서, 그 고춧몰 뽑아서 그리로 심었지. 그리로 심으면 이제 그땐 약도 없었습니다. 그냥 심으면 그저 바람만 불지 아니하면, 잘 열지 아니하고 좋지 아니해도 다 거시기 따면서 풀고추로 따면서 먹고, 익어서 다시 말려서 이녁 김친 그 곳에서 하고, 그렇게 했습니다.)

103063 @ 그 배추 농사 져 봅디가?(그 배추 농사 져 봤습니까?)

103063 #1 배추사 이녁 먹는 것사 집의서게, 장사ᄒᆞ는 거 아니, 이녁 먹는 것사 다 배추 다 갈주.(배추야 이녁 먹는 것이야 집에서, 장사하는 거 아니, 이녁 먹는 것이야 배추 다 갈지.)

103063 @ 그거 어떵 그 갈안 먹엄수광?(그거 어떻게 그 갈아서 먹었습니까?)

103063 #1 배추 잘 ᄒᆞ는 사름.(배추 잘 하는 사람.)

103063 #2 저 배추 거세기 저 씨는 저 옛날 담지 안 ᄒᆞ영 이젠 종묘사에 강 사

온다 말이여. 거 사다그네 ᄒᆞ는디 그걸 밧을 쪼옥ᄒᆞ게 배추 심을 디 ᄒᆞ면 저 이렁[181]을 맨들아. 이렁을 맨들앙 간격을 어느 정도 ᄒᆞ여그네, 그 저 흑을 부드럽게 영 ᄒᆞ쏠 부수와그네 벙뎅이[182]진 거 가졍 부수왕 그거 옛날 거세기는 굳 ᄒᆞ영이나 벢이 업서단 말이여. 옛날은 ᄒᆞ민 씨이 멧 방울 ᄒᆞ영 톡톡톡톡 때령 놔두민 그게 다 나와. 나면은 이게 그디 그 자리에 저 살릴 것도 ᄒᆞ곡, 나둬그네 뽑아부러 나머지는. 뽑아불면은 그게 결과적으로는 그저 마지막ᄁᆞ지 속 아지곡, 홀 ᄂᆞ물 커주게. 겐디 그 이 ᄂᆞ물도 처음은 그 간격별로 딱 떼엉 ᄒᆞ는디 이 하나만 씨를 떨어지우는 것이 아니라 여러 개 떨어지와 그디. 그 중에 제일 나은 걸로 남겨뒁 뽑아불주게. 뽑앙으네 ᄒᆞ면은 그게 뽑아뒁 굳 들러지는 수도 잇곡, 그것도 저 아까 저 웨 거세기 ᄒᆞᆫ 거 것도, 것고라 아까.(저 배추 거시기 저 씨는 저 옛날 담지 안 해서, 이젠 종묘사에 가서 사온다 말이지. 거 사다가 하는데 그걸 밭을 쭉 하게 배추 심을 데를 하면 저 '이렁'을 만들어. '이렁'을 만들어서 간격을 어느 정도 해서, 그 저 흙을 부드럽게 이렇게 조금 부수어서 '벙뎅이' 진 거 가져서 부수어서 그거 옛날 거시기는 북 해서밖에 없었다는 말이지. 옛날은 하면 씨 몇 방울 해서 톡톡톡톡 때려서 놔두면 그게 다 나와. 나면은 이게 거기 그 자리에 저 살릴 것도 하고, 나둬서 뽑아버려 나머지는. 뽑아버리면 그게 결과적으로 그저 마지막까지 속 앉고, 할 나물 크지. 그 이 나물도 처음은 그 간격별로 딱 떼어서 하는데 이 하나만 씨를 떨어뜨리는 것이 아니라 여러 개 떨어뜨려 거기. 그 중에 제일 나은 걸로 남겨두고 뽑아버리지. 뽑아서 하면 그게 뽑아두고 북 들러 지는 수도 있고, 그것도 저 아까 외 거시기 하는 거 것도, 것더러 아까.)

103063 #1 송둥이.('송둥이')

103063 #2 어, 송둥이 거도 잇곡, 그거 말고 게숨부리[183]옌 ᄒᆞᆫ 벌레가 잇서. 그게 또 잇으면 그놈의 건, 또 굽으로 강 똑 쫄라버린단 말이여. 게난 이 여러 개 뿌려놩, 저 씨를 떨어지왕 놔두는 이유가 그거주게. 그거 중에 짤라불지 안 ᄒᆞᆫ 거, 젤 뭴 품 잇는 걸로 살령 내분다. 경 ᄒᆞ여그네 먹주게.(어, '송둥이' 거도 있고, 그거 말고 '게숨부리'라고 하는 벌레가 있어. 그게 또 있으면 그놈의 건, 또 밑으로 가서 똑 잘라버린단 말이지. 그러니까 이 여러 개 뿌려 놔서, 저 씨를 떨어뜨려 놔두는 이유가 그거지. 그거 중에 잘라버리지 안 한 거, 젤 될 품 있는 걸로 살려서 내버린다. 그렇게 해서 먹지.)

103063 @ 그저 짐치도 행 먹곡.(그저 김치도 해서 먹고.)

103063 #2 에, 짐치도 행 먹곡, 국도 끌령 먹곡, 그냥 쌍ᄂᆞ물[184]도 먹어서.(에, 김치도 해서 먹고, 국도 끄려서 먹고, 그냥 '쌍ᄂᆞ물' 먹었어.)

103063 #1 그 옛날은예.(그 옛날은요.)

103063 @ 퍼데기 ᄂᆞ물.(속이 없는 배추.)

181) '이렁'은 밭의 흙을 두 볏 마주 갈아 올려서 두두룩하게 된 곳이다.
182) '벙뎅이'는 가루(粉) 또는 흙으로 된 물건이 엉키어 붙은 자그마한 덩어리이다.
183) '게숨부리'는 나물을 먹는 벌레이다.
184) '쌍ᄂᆞ물'은 속이 없는 배추의 일종이다.

103063 #1 그 옛날은양.(그 옛날은요.)

103063 @ 쏙 아진 거 해 봅디게양.(속 앉은 거 해 봤지요.)

103063 #2 어.(어.)

103063 #1 쏙 아진 것도. 그 옛날은예, ᄂᆞ물 배추옌 ᄒᆞᆫ ᄂᆞ물이.(속 앉은 것도. 그 옛날은요, 나물 배추라고 한 나물이.)

103063 #2 요즘추룩 쏙 아니 아자서.(요즘처럼 속 아니 앉았어.)

103063 #1 저 쌍ᄂᆞ물이라마씨, 배추옌 ᄒᆞᆫ ᄂᆞ물이. 서체ᄂᆞ물[185] 달믄 거 서체.(저 '쌍ᄂᆞ물'이지요, 배추라고 한 나물이. '서체ᄂᆞ물' 닮은 거 '서체'.)

103063 @ 퍼데기, 퍼데기.(속이 없는, 속이 없는.)

103063 #1 퍼데기 서체, 서체ᄒᆞ여그네 갈면은 이제추룩 쏙 앚질 아녀주게. 퍼데기, 퍼데기, 그것ᄀᆞ라 쌍ᄂᆞ물이옌 ᄒᆞ곡, 그냥 당베치[186]옌 ᄒᆞ여. 당베치 ᄂᆞ물 갈면은, 걸면은 ᄒᆞ쏠 어랑어랑[187] ᄒᆞ여그네 좋곡, 걸지 안으민 베짝베짝[188] ᄒᆞᆫ 거, 경 ᄒᆞ여도 그걸로 바깟듸 영 푸린 썹은 ᄇᆞᆨᄇᆞᆨ 튿아다그네 국 끌령 먹곡, ᄯᅳ시 ᄒᆞ쏠 하영 간 디 거 줏인 디 거 헤다그네, 그 옛날에도 소곰 ᄒᆞ여그네 죽여그네 그냥 짐치도 행 먹곡, 그 쏙앚인 짐치 이제사 쏙앚인 짐치 ᄒᆞ주. 옛날에사 쏙앚인 짐치 헷수광, 기냥 그자 갈민 그냥 간 ᄂᆞ물 그냥 헤다그네 그자 쏙 앚고 아니 앚고 그냥 그디 걸로 짐치도 헤 먹곡 짐치 출리곡 기자.(속이 없는 '서체', '서체'해서 갈면 이제처럼 속 앉질 아니하지. 속이 없는, 속이 없는, 그것더러 '쌍ᄂᆞ물'이라고 하고, 그냥 '당베치'라고 해. '당베치' 나물 갈면, 갈면 조금 '어랑어랑' 해서 좋고, 걸지 않으면 '베짝베짝'한 거, 그렇게 해도 그걸로 바깥에 이렇게 푸른 잎은 박박 뜯어서 국 끌려서 먹고, 다시 조금 많이 간 데 거 잦은데 거 해다가, 그 옛날에도 소금해서 죽여서 그냥 김치도 해서 먹고, 그 속 앉은 김치 이제야 속 앉은 김치 하지. 옛날이야 속 앉은 김치 했습니까, 그냥 그저 갈면 그냥 간 나물 그냥 해다가 그저 속 앉고 아니 앉고 그냥 거기 걸로 김치도 해 먹고, 김치 차리고 그저.)

103063 #2 게난 옛날 ᄂᆞ물 중에 제일 좋은 ᄂᆞ물이 당베치주게, 당베치.(그러니까 옛날 나물 중에 제일 좋은 나물이 '당베치'지, '당베치'.)

103063 #1 당베치, 당베치 씨는 그거 집잇어 받아. ᄂᆞ물 ᄒᆞ면은 멧 개는 씨 ᄒᆞ젠 먹지 아니영 그건 살령 놔둬. ᄒᆞ쏠 좋은 ᄂᆞ물 ᄒᆞᆫ 멧 풀기는 씨허젠 멧 페기 살령 놔뒀다그네 ᄀᆞᆺ듸 걸로만 튿아 먹으멍 ᄒᆞ여그네 내불면은 봄 나가민 막 펴져그네 그것이 동지[189] 사그네 저.('당베치', '당베치' 씨는 그 집에서 받아. 나물 하면은 몇 개는 씨 하려고 먹지 아니해서 몇 포기 살려서 놔뒀다가 가에 걸로만 뜯어 먹으면서 해서 내버리면 봄 나가면 막 퍼져서 그것이 '동지' 서서 저.)

103063 #2 씨.(씨.)

---

185) '서체ᄂᆞ물'은 배추의 일종이다.
186) '당베치'는 배추의 일종이다.
187) '어랑어랑'은 몹시 야들야들하고 윤이 나는 모양이다.
188) '베짝베짝'은 속이 다 드러날 정도로 밖으로 드러난 상태이다.
189) '동지'는 배추 따위에서 돋아난 아주 연한 장다리이다.

103063 #1 꼿 피여그네 씰 받아집니다. 게난 그 씨로 ᄒᆞ곡, 그추록 행 놧다그네 그 씨로 씨받곡, 경 씨 저 사당 그런 것이 어선.(꽃 피어서 씰 받아집니다. 그러니까 그 씨로 하고, 그처럼 해서 놨다가 그 씨로 씨받고, 그렇게 씨 저 사다가 그런 것이 없어.)

103063 #2 요즘에나 종묘사에 가그네 씨 사왓주. 그때사 씨 어디, 저 종묘사가 셔서.(요즘에나 종묘사에 가서 씨 사왔지. 그때야 씨 어디, 저 종묘사가 있어.)

103063 #1 게난 놈삐도, 놈삐도 씨 살려그네 씨 그추록 쭉 ᄒᆞ게시리, 요건 씨홀 놈삐ᄒᆞ영 살리왕 놧다그네 놈삐씨도 그추록 ᄒᆞ여그네 받곡, 베치씨 베치도 그추록 ᄒᆞ여그네 받곡.(그러니까 무도, 무도 씨 살려서 씨 그처럼 쭉 하게끔, 씨 할 무해서 살려서 놨다가 무씨도 그처럼 해서 받고, 배추씨 배추도 그처럼 해서 받고.)

103064 @ 게난 놈삐도 헤나신게양.(그러니까 무도 했었네요.)

103064 #1 예, 놈삐도.(예, 무도.)

103064 @ 그럼 놈삐에 대해 말해줍서.(그럼 무에 대해 말해주십시오.)

103064 #1 놈삐도, 게 놈삐도 ᄒᆞ여그네 그추록 ᄒᆞ여그네 씨 기추록 ᄒᆞ주게 씰 ᄒᆞ여그네 미릇 ᄒᆞ여그네 씰 행 놔두면은 ᄒᆞᆫ 방울썩 ᄒᆞᆫ 방울썩 톡톡 ᄒᆞ영 싱경 놔뒷당, 싱경 놔두민 이제 그것이 막 페기 지서그네 크면 놈삐가 들 거 아니꽈, 들면은 이 씨홀 건 ᄒᆞᆫ 번 웽겨 싱거사 ᄒᆞ여. 그 자리에 갈아 어린 때 ᄒᆞᆫ 번 저 펜더레, 뚠더레 요건 씨홀 거 ᄒᆞ여그네 그 종자 때 웽겨 싱경 놔둬사, 그 ᄂᆞ물씨가 ᄒᆞ쏠 좋넨 ᄒᆞᆸ니다. 그추록 웽겨 싱것다그네.(무도, 게 무도 해서 그처럼 해서 씨 그처럼 하지. 씰 해서 미릇 해서 씰 해서 놔두면은 한 방울씩, 한 방울씩 톡톡 해서 심어서 놔뒀다가, 심어서 놔두면 이제 그것이 막 포기 깃어서 크면 무가 들 거 아닙니까, 들면 이 씨 할 건 한 번 옮겨 심어야 해. 그 자리에 갈아 어린 때 한 번 저 편으로, 다른 데로 요 건 씨 할 거 해서 그 종자 때 옮겨 심어서 놔둬야, 그 나물 씨가 조금 좋다고 합니다. 그처럼 옮겨 심었다가.)

103064 #2 게난 저 놈삐는 이 저 짐치 담는 배추 ᄂᆞ물 파종보다는 조끔 달라. 겐디 이건 웨냐 ᄒᆞ민 간격이 배추는 어느 정도다 딱 ᄒᆞ여그네 이 클 것 생각ᄒᆞ지만 이거 조금 줓게 ᄒᆞ여그네 내중에 어느 정도 클 때 뽑아부러. 게 뽑아 그걸 버려부는 게 아니라 그걸 먹어. 그 이 ᄎᆞ마귀[190] ᄒᆞ여그네. 경 ᄒᆞ단에 배추보다 저 짐치 담는 ᄂᆞ물보단 이게 저 농사짓기가 좀 쉬운 것.(그러니까 저 무는 이 저 김치 담는 배추나물 파종보다는 조금 다르지. 그런데 이건 왜냐 하면 간격이 배추는 어느 정도 딱 해서 이 클 것 생각하지만 이거 조금 잦게 해서 나중에 어느 정도 클 때 뽑아버려. 게 뽑아 그걸 버려버리는 게 아니라 그걸 먹어. 그 이 '추마귀' 해서. 그렇게 하다가 배추보다 저 김치 담는 나물보다는 이게 저 농사짓기가 쉬운 것.)

103064 @ 게난 ᄂᆞ물보다 놈삐가 쉬와마씨?(그러니까 나물보다 무가 쉽습니까?)

103064 #2 응, 쉬운 거.(응, 쉬운 거.)

103064 @ 그 놈삐 종류는 어떤 것덜 잇수광?(그 무 종류는 어떤 것들 있습니

190) '추마귀'는 뿌리가 들기 전의 무이다.

까?)

103064 #1 놈삐 종류는 쉐뿔놈삐[191]도 싯곡, 단지놈삐도 싯곡. 그 옛날은 쉐뿔놈삐 ᄒᆞ곡, 단지놈삐[192]벢이 몰르컨게.(무 종류는 '쉐뿔놈삐'도 있고, 그 옛날은 '쉐뿔놈삐'하고, '단지놈삐'밖에 모르겠어.)

103064 #2 아, 이젠 뭐 알타리 무니 뭐니 ᄒᆞ는디 옛날은 두 가지.(아, 이젠 뭐 알타리 무니 뭐니 하는데 옛날은 두 가지.)

103064 #1 응, 쉐뿔놈삐 ᄒᆞ곡, 단지놈삐 ᄒᆞ곡.(응, '쉐뿔놈삐'하고, '단지놈삐'하고.)

103064 #2 쉐뿔놈삐옌 ᄒᆞ는 건 우터레 쫙쫙 올라와 크는 거, 요즘도 그 놈삐 종류가 거인 디.('쉐뿔놈삐'라고 하는 건 위로 쫙쫙 올라와 크는 거, 요즘도 그 무 종류가 거인 데.)

103064 #1 건 고사불어그네 겨울엔.(건 고사 버려서 겨울에는.)

103064 #2 그 단지놈삐라는 건 밋터레 드는 거.(그 '단지놈삐'라는 건 밑으로 드는 거.)

103064 @ 게난 쉐뿔놈삐로는 뭘 행 먹어수광?(그러니까 '쉐뿔놈삐'로는 뭘 해서 먹었습니까?)

103064 #2 것도 짐치도 담아먹곡.(것도 김치도 담아먹고.)

103064 @ 단지놈삐도?('단지놈삐'도?)

103064 #2 마찬가지.(마찬가지.)

103064 #1 게난 마찬가진 혼디 쉐뿔놈삐는 겨울에 나지를 못ᄒᆞ는 거주게, 고사 불어.(그러니까 마찬가진 한데 '쉐뿔놈삐'는 겨울에 나지를 못 하는 거지, 고사 버려.)

103064 #2 고사불어.(고사 버려.)

103064 #1 고사불어, 게난 겨울 들기 전에 수확 쉐뿔놈삐는 수왕수왕 ᄒᆞ여그네 맛도 좋곡, 수왕수왕 ᄒᆞ여그네 그거로 탕쉬[193]도 헤영 먹곡, 끌령 먹곡, 빙떡[194]도, 빙떡 쉬도 ᄒᆞ곡, 머 놈삐로 ᄒᆞ는 것도 하주게.(고사 버려, 그러니까 겨울 들기 전에 수확 '쉐뿔놈삐' 서벅서벅 해서 맛도 좋고, 서벅서벅 해서 그거로 '탕쉬'도 해서 먹고, 끌려서 먹고, '빙떡'도, '빙떡' 소도 하고, 뭐 무로 하는 것도 많지.)

103064 #2 게난 옛날도 그 쉐뿔놈삐도 조금 에, 저 부지런한 사름은 이 저 감저 감저 구뎅이에 묻듯이 묻어단 그걸 저 하나씩 꺼내여 먹는 먹는 집도 셧주게. 게난 놈삐는 이 꺼꿀로 저장ᄒᆞ여. 가게 꺼꿀로 세워가지고 저장하다고.(그러니까 옛날도 그 '쉐뿔놈삐'도 조금 에, 저 부지런한 사람은 이 저 고구마, 고구마 구덩이에 묻듯이 묻어다가 그걸 저 하나씩 꺼내어 먹는, 먹는 집도 있었지. 그러니까 무는 이 거

191) '쉐뿔놈삐'는 소의 뿔처럼 생긴 무를 말한다.
192) '단지놈삐'는 단지처럼 생긴 무를 말한다.
193) '탕쉬'는 고사리, 콩나물 따위를 삶아 참깨 등의 양념을 넣고 버무려 제사에 쓰는 나물이다.
194) '빙떡'은 메밀 가루 따위로 반죽하여 번철에서 전을 넓적하게 지지고는 팥이나 무채 따위의 소를 넣고서 길쭉하게 둘둘 말아 만든 떡이다.

꾸로 저장하여. 가게 거꾸로 세워가지고 저장하다고.)

103064 @ 아.(아.)

103064 #2 게 안 ᄒᆞ민 동지가 나와 가지고 커부리난에 꺼꿀로 해버리면은 숨이 꺼꾸로 쉬니까 동지 안 산다는 밑에서 경 헷거든. 게난 이 겨울철에 먹젠 ᄒᆞ면 감저 묻듯이 구뎅이에다 저.(게 안 하면 '동지'가 나와 가지고 커버리니까 거꾸로 해버리면 숨이 거꾸로 쉬니까 '동지' 안 선다는 밑에서 그렇게 했거든. 그러니까 이 겨울철에 먹으려고 하면 고구마 묻듯이 구덩이에다 저.)

103064 #1 감저 ᄒᆞ 듯이 묻엉, 묻어.(고구마 하듯이 묻어서, 묻어.)

103064 #2 그런 사름덜 잇서서. 게난 ᄂᆞᆷ삐도 이 모멀ᄀᆞ루에 ᄂᆞᆷ삐 범벅 해영 먹어서. 게난 이게 저 이 빙떡이옌 ᄒᆞ는 거 잇지 안 ᄒᆞ여. 놈삐 놩 ᄒᆞ여야 제라ᄒᆞᆫ 빙떡 맛이 나듯이 이 저 모멀 범벅도 ᄂᆞᆷ삐 놓면 맛잇어.(그런 사람들 있었어. 그러니까 무도 이 메밀가루에 무 범벅 해서 먹었어. 그러니까 이게 저 이 '빙떡'이라고 하는 거 있지 안 해. 무 넣어서 해야 온전한 빙떡 맛이 나듯이 이 저 메밀 범벅도 무 넣으면 맛있어.)

103064 #1 ᄂᆞᆷ삐로 못 ᄒᆞ는 게 잇수광게, ᄂᆞᆷ삐모멀침떡도 ᄂᆞᆷ삐가 만이 놔야.(무로 못 하는 게 있습니까, 무메밀시루떡도 무가 많이 넣어야.)

103064 #2 경 헤서.(그렇게 했어.)

103064 #1 모멀침떡에 ᄂᆞᆷ삐를 예, 얼마나 모멀침떡에 ᄂᆞᆷ삐를 ᄒᆞᆫ 다락 놓면은 ᄀᆞ루는 저 그 뒷박으로 ᄒᆞ나만 놔도 뒙니다. 그 저 ᄂᆞᆷ삐에 부뜸만 ᄒᆞ민 뒈여. ᄂᆞᆷ삐에 부뜸만 ᄒᆞ게 영영영영 ᄒᆞ영 ᄂᆞᆷ삐에 부뜸만 ᄒᆞ면 저 시리떡 ᄒᆞ면은 ᄂᆞᆷ삐가 엇어져부런에 모멀침떡만 남습니다. 모멀침떡 ᄂᆞᆷ삐가. ᄂᆞᆷ삐로 모멀침떡에도 머 ᄒᆞ영 먹곡, 탕쉬도 ᄒᆞ영 먹곡, 셍기리도 헤여 먹곡, 국도 끌령 먹곡, 짐치도 ᄒᆞ영 먹곡, 무신 머.(메밀시루떡에 무를 예, 얼마나 메밀시루떡에 무를 한 대야 넣으면 가루는 저 그 되로 하나만 넣어도 됩니다. 그 저 무에 붙음만 하면 되어. 무에 붙음만 하게 붙음만 하게 이렇게 이렇게 이렇게 이렇게 해서 무에 붙음만 하면 저 시루떡 하면 무가 없어져버려서 메밀시루떡만 남습니다. 메밀시루떡 무가. 무로 메밀시루떡에도 뭐 해서 먹고, '탕쉬'도 해서 먹고, 무말랭이도 해서 먹고, 국도 끓여서 먹고, 김치도 해서 먹고, 무슨 뭐.)

103064 #2 셍기리이옌 ᄒᆞ는 건 ᄂᆞᆷ삐 썰어그네 몰리운 거, 그저 감저 빼떼기 모냥으로 몰린 게 셍기리주게.(무말랭이라고 하는 건 무 썰어서 말린 거, 그저 고구마 고지 모양으로 말린 게 무말랭이지.)

103064 #1 게 셍기리.(게 무말랭이.)

103065 @ 경 ᄒᆞ고 그 저 지슬, 지슬, 지슬 농사에 대해 골아줍서.(그렇게 하고 그 저 감자, 감자, 감자 농사에 대해 말해주십시오.)

103065 #1 으응, 지슬, 지슬.(으응, 감자, 감자.)

103065 @ 여기 하영 ᄒᆞ지 안우꽈?(여기 많이 하지 안합니까?)

103065 #1 지슬은 옛날에는예, 옛날에는 밧 갈앙 밧 갈앙 밧고량에 저 똥덜을

막 주서다그네 그 고량에 끌아.(감자는 옛날에는요, 옛날에는 밭 갈아서 밭고랑에 저 똥들을 막 주워다가 그 고랑에 깔아.)

103065 #2 쫘악.(쫙.)

103065 @ 무슨 똥?(무슨 똥?)

103065 #2 쉐똥.(소똥.)

103065 #1 쉐똥이나 물똥이나게 물른 거, 쉐똥이나 물똥이나 쫙쫙 끌아 끌곡.(소똥이나 말똥이나 마른 거, 소똥이나 말똥이나 쫙쫙 깔아 깔고.)

103065 #2 불 부쪄.(불 붙여.)

103065 #1 경 아녀민 뜨시 구뎅이 영영 ᄒᆞ여그네 하영 놓지 아이냐네 구뎅이를 요만씩 구뎅이를 맨들아. 그 구뎅이레 쉐똥을 갖다 물른 것 갓다 놔그네, 지슬, 지슬은 ᄒᆞᆫ 내일모레쯤에 지슬을 놀 거민양, 오늘쯤더렌 다 뎅기멍 그 불 부쪄. 그 지슬 구뎅이 다 불 부쪄 게민.(그렇게 안하면 다시 구덩이 이렇게 이렇게 해서 많이 놓지 안하니까 구덩이를 요만큼씩 구덩이를 만들어. 구덩이로 소똥을 갖다 마른 것 갖다 넣어서, 감자, 감자는 한 내일모레쯤에 감자를 놓을 거면요, 오늘쯤에는 다 다니면서 그 불 붙여. 그 감자 구덩이 다 불 붙여 그러면.)

103065 @ 무사 불 부쩜수과?(왜 불 붙이고 있습니까?)

103065 #1 케와그네 불체로 불체로 지슬 놓젠, 이제 게그네 불 부찌는 거라. 불체 맨들젠, 걸름 맨들젠이주게 걸름 맨들젠.(태워서 불티로, 불티로 감자 놓으려고, 이제 그래서 불 붙이는 거지. 불티 만들려고, 거름 만들려고 거름 만들려고.)

103065 #2 거 불체 맨들젠, 겐디 그게 옛날 어른덜이 가만서 보면은 두뇌가, 춤 머리빡이 좋은 어른덜이라. 그기서 불케와불면 그 땅이 그디 충 ᄀᆞ뜬 것덜이 데여 부렁 다 죽어불 거 아니. 게난 에, 지슬에 거름도 뒈주만은 그 머시 연구를 햇던 모냥이라. 게난 옛날에는 이게 저 지슬 놔먹은, 봄 지슬 저 심어먹켄 ᄒᆞᆫ 건, 밧을 공짜로 줫거든, 그 똥 주서당 걸름 해서 밧이 건덴, 지슬 파난 다음에 그 다 딴 농사를 해도 그렇게 잘 뒈여. 경 ᄒᆞ여그네 그걸 다 타면은 지슬 톡톡톡톡, 이젠 머 이모작이여, 무신거여 벌런 햇주만은 옛날은 벌르지 아니영도 놧거든.(거 불티 만들려고, 그런데 그게 옛날 어른들이 가만있어 보면 두뇌가, 참 머리가 좋은 어른들이지. 거기서 불태워버리면 그 땅에 거기 충 같은 것들이 데어버려서 다 죽어버릴 거 아니. 그러니까 에, 감자에 거름도 되지만은 그 무엇이 연구를 했던 모양이지. 그러니까 옛날에는 이게 저 감자 놓아먹은, 봄 감자 저 심어먹겠다고 한 건, 밭을 공짜로 줬거든, 그 똥 주어다가 거름해서 밭이 건다고, 감자 파난 다음에 그 다 다른 농사를 해도 그렇게 잘 되어. 그렇게 해서 그걸 다 타면은 감자 톡톡톡톡, 이젠 뭐 이모작이여, 무슨 거여 쪼개어서 했지만은 옛날은 쪼개지 아니해도 넣었거든.)

103065 #1 지슬 게난 ᄒᆞ나썩 톡톡톡톡 ᄒᆞ나썩.(감자 그러니까 하나씩 톡톡톡톡 하나씩.)

103065 #2 쪼개지 아니영. 칼로 끈지 아니영 놘에 햇는디, 이제는 그노무 눈 하나니 머니 돌로멍 톡톡 놓는디, 경 ᄒᆞ영 톡톡 놔나그네 흑 덮으면 그거 끗이라. 옛

날 그 지슬 놓는 건, 지슬 저 농사짓는 건, 겐디 옛날은 약ᄒᆞ곡 없어. 약이 어디 셔게. 게난 기껏 ᄒᆞ여야 그노무거 저 우영팟듸 ᄒᆞᄉᆞᆯ은 ᄒᆞᆫ 거라. 저 오줌이나 받앗당 그레 강 데낌벢인 걸름이옌 ᄒᆞᆫ 거, 그런 건 업거든, 거 불 저 ᄆᆞᆯ똥, 쉐똥 주서당 케우민 그 불쳉이 걸름, 파먹을 때ᄁᆞ장.(쪼개지 아니해서. 칼로 끊지 아니해서 넣어서서 했는데, 이제는 그놈이 눈 하나니 뭐니 도리면서 톡톡 넣는데, 그렇게 해서 톡톡 넣어놓고 흙 덮으면 그거 끝이지. 옛날 그 감자 넣는 건, 감자 저 농사짓는 건, 그런데 옛날은 약하고 없어. 약이 어디 있어. 그러니까 기껏 해야 그놈이 거 저 텃밭에 조금은 한 거지. 저 오줌이나 받았다가 그리로 가서 던짐밖엔 거름이라고 한 거, 그런 건 없거든, 거 불 저 말똥, 소똥 주어다가 태우면 그 불티가 거름, 파먹을 때까지.)

103065 @ 게난 ᄆᆞᆯ똥, 쉐똥을.(그러니까 말똥, 소똥을.)

103065 #2 응, 주어당.(응, 주어다가.)

103065 @ 불 질러그네.(불 질러서.)

103065 #1 불 부쪙.(불 붙여서.)

103065 @ 불 부쪄그네.(불 붙여서.)

103065 #2 게난 목장 ᄀᆞ뜬 디 저.(그러니까 목장 같은 데 저.)

103065 #1 ᄆᆞ른 똥을 주서다그네 놔둬야지.(마른 똥을 주어다가 놔둬야지.)

103065 #2 머 저 가면 ᄆᆞ른 거 할 게 아니라게? 이게 머 해도 하면은 그거 저 가망이로 영 머 ᄒᆞ여그네 주성 왕 쭈욱 비와 놓면은 그거 불 질르면 동네 한복판에 가면 동네가 연기로 ᄀᆞ득이라.(뭐 저 가면 마른 거 할 게 아닌가? 이게 뭐 해도 하면은 그거 저 가마니로 이렇게 뭐 해서 주어서 와서 쭉 부어 놓으면 그거 불 지르면 동네 한복판에 가면 동네가 연기로 가득이지.)

103065 #1 ᄀᆞ득이주게, ᄀᆞ득이라.(가득이지, 가득이지.)

103065 #2 머 멧 시간 타니까.(뭐 몇 시간 타니까.)

103065 @ 지슬 농산 두 번 짓지 안흡니까?(감자 농사는 두 번 짓지 안합니까?)

103065 #1 이젠 두 번 져도 옛날은.(이젠 두 번 져도 옛날은.)

103065 #2 이제는 두 번 져도 옛날은 ᄒᆞᆫ 번벢이 못해서.(이제는 두 번 져도 옛날은 한 번밖에 못해서.)

103065 @ 옛날은 언제, 언제.(옛날은 언제, 언제.)

103065 #1 ᄉᆞ삼사건 전에.(사삼사건 전에.)

103065 @ 게민 언제 지슬 싱것수과?(그러면 언제 감자 심었습니까?)

103065 #1 지슬 두불 홀 거, 두불 홀 거.(감자 두벌 할 거, 두벌 할 거.)

103065 @ 아니, 아니 옛날.(아니, 아니 옛날.)

103065 #2 아니, 아니 저.(아니, 아니 저.)

103065 #1 아, 옛날부떠 지슬이야 십주게.(아, 옛날부터 감자야 있었지.)

103065 #2 아니, 지슬을.(아니, 감자를.)

103065 #1 옛날부떠 지슬은 신디.(옛날부터 감자는 있는데.)

103065 #2 지슬을 언제.(감자를 언제)

103065 @ 언제 놧수광?(언제 놨습니까?)

103065 #1 아, 놓는 거, 지슬 놓는 거, 지슬 놓는 건 이월달에, 이월, 삼월에 헷습니다. 이월, 삼월.(아, 놓는 거, 감 놓는 거, 감자 놓는 건 이월에, 이월, 삼월에 했습니다. 이월, 삼월.)

103065 @ 이월, 삼월.(이월, 삼월.)

103065 #1 예, 이월, 삼월 헷수다.(예, 이월, 삼월 했습니다.)

103065 @ 이제는 저 거난.(이제는 저 거니까.)

103065 #1 십이월들에도 놓주게 이제는.(십이월에도 놓지 이제는.)

103065 @ 이제는 십이월달에도 놓곡.(이제는 십이월에도 놓고.)

103065 #1 예, 근디 그때는양, 이월 삼월에 놉네다. 지슬 이월, 삼월에.(예, 그런데 그때는요, 이월, 삼월에 놓습니다. 감자 이월, 삼월에.)

103065 @ 거난 요즘은 두 번 ᄒᆞ는 모양입디다.(그러니까 요즘은 두 번 하는 모양이었습니다.)

103065 #1 예, 이제는 두 번 햄수게. 그저 이.(예, 이제는 두 번 하고 있습니다. 그저 이.)

103065 @ 지슬도.(감자도.)

103065 #1 그때는 이월, 삼월에 지슬 놓면은 저.(그때는 이월, 삼월에 감자 놓으면 저.)

103065 #2 요즘은 두 번 ᄒᆞ는 이유가 비니룰 더끕주게.(요즘은 두 번 하는 이유가 비닐을 덮으지.)

103065 #1 저 묘.(저 모.)

103065 #2 이 저 봄에 저 파는 건, 겐디 경 ᄒᆞ영 노니까 비니류로 싸 주니까 뜻뜻해노난게, 주젱이 엇주게 추워그네 이 지슬 순이 머 안 올라오거나 멀 못 ᄒᆞ주게. 경 ᄒᆞ난 두 번 뒈는디, 옛날은 어디 비니류가 어디 실 말이라. 저 봄에 ᄒᆞᆫ번 ᄒᆞ면은 지슬 끗이지 머.(이 저 봄에 저 파는 건, 그런데 그렇게 해서 놓으니 비닐로 싸 주니까 따뜻하니까, '주젱이' 없지 추워서 이 감자 순이 뭐 안 올라오거나 뭘 못 하지. 그렇게 하니까 두 번 되는데, 옛날은 어디 비닐이 어디 있을 말이라. 저 봄에 한 번 하면 감자 끝이지 뭐.)

103065 @ 지슬은 종류 엇수광?(감자는 종류 없습니까?)

103065 #1 아, 지슬 종류 여러 가지우다.(아, 감자 종류 여러 가지입니다.)

103065 #2 잇어 지슬 종류.(있어 감자 종류.)

103065 #1 지슬도예, 지슬이 히마바라[195]여 저 옛날은 히마바라여, 뒈지마[196]여 뚜시 그 옛날 토종은 무신거옌 ᄒᆞ느니, 경 ᄒᆞ고양, 지슬 색깔도 저 가지색도 십디다. 옛날도양, 옛날도.(감자도요, 감자가 '히마바라'며, 저 옛날은 '히마바라'며, '뒈

195) '히마바라'는 일본말로, 감자의 종류다.
196) '뒈지마'는 감자의 종류다.

지마'며 다시 그 옛날 토종은 무엇이라고 하느니, 그렇게 하고요, 감자 색깔도 저 가지색도 있었습니다. 옛날도요, 옛날도.)

103065 #2 가지, 가지 색깔도 잇어서.(가지, 가지 색깔도 있었어.)

103065 #1 우리 가지색 놔바신디, 옛날에 가지 색깔로 술랑, 술랑, 술랑헨 눈이 후막후막흔 게 가지 색깔. 그 그거 그건 그때 일본서 온 지슬이옌 ᄒᆞ멍 그때 옛날에덜 ᄒᆞ멍.(우리 가지색 넣어봤는데, 옛날에 가지 색깔로 길쭉, 길쭉, 길쭉해서 눈이 후막후막한 게 가지 색깔. 그 그거 그건 그때 일본서 온 감자라고 하면서 그때 옛날들 하면서.)

103065 #2 그게 뒈지마 종류주게.(그게 '뒈지마' 종류지.)

103065 #1 아니, 아니 뒈지마 종류는 그거 아니.(아니, 아니 '뒈지마' 종류는 그거 아니.)

103065 #2 히마바라는 저 동글동글 흔 게 먼디.('히마바라'는 저 동글동글 한 게 뭔데.)

103065 @ 그거 일본서 온 거게.(그거 일본서 온 거지.)

103065 #2 응, 히마바라.(응, '히마바라'.)

103065 #1 예, 예, 예, 그때 그 옛날에 히마바라여, 뒈지마여 그 무신 뿔근 지슬은 그 무신 지슬이옌 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ여나고, 뿔근 지슬 아녀도 지슬이 여러 가지라. 그냥 흰 지슬도 술랑술랑흔 지슬이 잇어마씸. 똥골똥골 ᄒᆞ지 안ᄒᆞ영 술랑술랑 흔 지슬이 잇어. 경 흔 지슬, 그 지슬 멋산디 원.(예, 예, 예, 그때 그 옛날에 '히마바라'며, '뒈지마'며 그 무슨 붉은 감자는 그 무슨 감자라고 하면서 해나고, 붉은 감자 아니해도 감자가 여러 가지지. 그냥 흰 감자도 길쭉길쭉한 감자가 있어요. 동글동글 하지 안 해서 길쭉길쭉한 감자가 있어. 그렇게 한 감자, 그 감자 뭐인지 원.)

103065 #2 주루 기자 우리 나가 알아지는 건 히마바라 ᄒᆞ고, 뒈지마벢이.(주로 그저 우리 나가 알아지는 건 '히마바라'하고, '뒈지마'밖에.)

103065 #1 히마바라여, 뒈지마 지슬 종자는 흔 네 가진 뒈여.('히마바라'며, '뒈지마' 감자 종자는 한 네 가진 되어.)

103065 #2 아, 이거 저.(아, 이거 저.)

103065 #1 우리 알아지거니.(우리 알아지거니.)

103065 #2 일본 거세기로 요즘 말ᄒᆞ연은 저 나까사끼[197]옌 ᄒᆞ는 게 잇서. 그 지슬 종류로 게난 그 세 가지, 게난 히마바라도 저거 일본 거고 저.(일본 거시기로 요즘 말해서 저 '나까사끼'라고 하는 게 있어. 그 감자 종류로 그러니까 그 세 가지, 그러니까 '히마바라'도 저거 일본 거고 저.)

103065 #1 일본서 씨 해와시난 머 옛날에.(일본서 씨 해왔으니까 뭐 옛날에.)

103065 #2 뒈지마옌 흔 게.('뒈지마'라고 한 게.)

103065 #1 그 옛날에 육지 사름은 일본 오죽 뎅겻수과예.(그 옛날에 육지 사람은 일본 오죽 다녔습니까.)

197) '나까사끼'는 일본말로, 감자의 종류다.

103065 #2 제주에 어 뒈지마여 흔 게 우리 한국산이지 먼 지 모르겟서, 저거.(제주에 어 '뒈지마'며 한 게 우리 한국산이지 뭔 지 모르겠어, 저거.)

103065 @ 아니, 토종, 토종ᄒᆞ멍 이디.(아니, 토종, 토종하면서 여기.)

103065 #2 토종이옌 흔 건 꺼풀이 데실데실[198]흔 거 그게 셔낫는디, 그거 이름을 모르커라.(토종이라고 한 건 꺼풀이 '데실데실'한 거 그게 있었는데, 그거 이름을 모르겠어.)

103065 #1 그 이름을 옛날 토종 지슬양, 홁지도 아녀고 홁지도 아녀여, 요만씩 벢의 저 저 미깡, 저 미깡, 저 저 미깡만이벢의 그보다 준 것도 ᄒᆞ곡, 미깡 홁어사 저 미깡 ᄒᆞ는디, 껍데기가 데실데실ᄒᆞ여. 막 사락사락ᄒᆞ여[199]. 게민 그거는 솔므면은.(이름을 옛날 토종 감자요, 굵지도 아니하고 굵지도 아니해, 요만큼씩밖에 저 저 밀감, 저 밀감, 저 저 밀감만큼밖에 그보다 잔 것도 하고, 밀감 굵어야 저 밀감 하는데, 껍데기가 '데실데실' 해. 아주 '사락사락ᄒᆞ여'. 그러면 그거는 삶으면.)

103065 #2 맛은 좋아서.(맛은 좋아서.)

103065 #1 머 솔므면은 헤얗게 다 벌러져불어, 옛날 토종은 게 ᄒᆞ는디, 이 저 이 중간에 지슬덜은 기추록 벌러지지 안ᄒᆞ고, 경 맛이 엇는디, 옛날 토종은 맛은 상당히 좋앗수다. 저 홁지도 아녀고 껍데기가 데실데실ᄒᆞ게 솔므면은 헤영 해불어.(뭐 삶으면 하얗게 다 깨져버려, 옛날 토종은 그렇게 하는데, 이 저 이 중간에 감자들은 그처럼 깨지지 안하고, 그렇게 맛이 없는데, 옛날 토종은 맛은 상당히 좋았습니다. 저 굵지도 아니하고 껍데기가 '데실데실'하게 삶으면 하얗게 해버려.)

103065 #2 옛날 농사 진 건 다 무공해난게.(옛날 농사 진 건 다 무공해니까.)

103065 @ 경ᄒᆞ고 저 감저로 아니 지슬로 머 주로 헤 먹어수가?(그리고 저 감자 아니 감자로 뭐 주로 해서 먹었습니까?)

103065 #1 지슬 준준흔 건 졸여그네 반찬ᄒᆞ곡, 졸영 막 졸영, 지슬 준준흔 건, 지슬 졸영, 반찬 졸여그네 장이영 놔그네, 졸영 반찬ᄒᆞ곡. 밥에도 놩 먹곡.(지슬 자잘한 건 조려서 반찬하고, 조려서 막 조려서, 감자 자잘한 건, 감자 조려서, 반찬 조려서 장이랑 넣어서, 조려서 반찬하고, 밥에도 넣어서 먹고.)

103065 #2 지슬 범벅도 행 먹곡.(감자 범벅도 해서 먹고.)

103065 #1 ᄃᆞ시 솔망도 먹곡, 범벅도 행 먹곡, 주로 그거주 머 저 쫄여.(다시 삶아도 먹고, 범벅도 해서 먹고, 주로 그거지 뭐 저 조려.

103065 #2 지슬도 저거 저.(감자도 저거 저.)

103065 #1 밥에 놔 먹곡.(밥에 넣어 먹고.)

103065 #2 저 보까네 저 저 보까 먹는 것 반찬도 해 먹곡.(저 볶아서 저 저 볶아 먹는 것 반찬도 해 먹고.)

103065 #1 게메 보까그네 그 졸여먹는 것이 젤 좋은 지슬은 젤 좋은 반찬이 하영 잇어, 지슬 반찬. 경ᄒᆞ고 ᄃᆞ시 ᄒᆞ쏠 홁은 것도 놉 빌엉이나 밧듸나 가젠 ᄒᆞ면은

198) '데실데실'은 겉이 잘게 잇따라 벌어지거나 째어진 모양이다.
199) '사락사락ᄒᆞ다'는 물건의 겉이 미끄럽지 못하고 좀 거칠다.

그 지슬 저 보까그네, 보까그네 썰어놩 보까그네 그자 보깡 먹곡, 술마 먹곡, 밥에 놩 먹곡.(그러니까 볶아서 그 조려먹는 것이 젤 좋은 감자는 젤 좋은 반찬이 많이 있어, 감자 반찬. 그리고 다시 조금 굵은 것도 놉 빌어서나 밭에나 가려고 하면 그 감자 저 볶아서, 볶아서 썰어 넣어서 볶아서 그저 볶아서 먹고, 삶아 먹고, 밥에 넣어서 먹고.)

103065 #2 ᄌᆞ배기 ᄒᆞ는 디도 지슬 놩.(수제비 하는 데도 감자 넣어서.)

103065 #1 ᄌᆞ배기 ᄒᆞ는 디도 지슬 디리쳐 놔그네도 먹곡, 밥에도 디리쳥 먹곡, 먹는 건 아무것에라도.(수제비 하는 데도 감자 들이쳐 넣어서도 먹고, 밥에도 들이쳐서 먹고, 먹는 건 아무것에라도.)

103065 #2 저거 머 아무것에도 놔서 먹는 거.(저거 뭐 아무것에도 넣어서 먹는 거.)

103065 #1 겐디 ᄀᆞ루 ᄒᆞ영은 안 먹어 봐서. 지슬 ᄀᆞ루.(그런데 가루 해서는 안 먹어 봤어. 감자 가루.)

103065 #2 지슬 ᄀᆞ루.(감자 가루.)

103065 #1 예, 지슬 ᄀᆞ루.(예, 감자 가루.)

103065 @ 전분 ᄀᆞ루 해나난.(전분 가루 해나니까.)

103065 #1 예, 전분 ᄀᆞ루덜 해나난, 그때는 지슬 ᄀᆞ룬 아니 행 먹어봐서.(예, 전분 가루들 해나니까, 그때는 감자 가루는 아니 해서 먹어봤어.)

103065 #2 그때는 지슬이 썩어그네 내버릴 게 어신 때라노난, 전분을 맨들지 아니 햇주게.(그때는 감자가 썩어서 내버릴 게 없는 때였으니까, 전분을 만들지 아니 했지.)

103065 #1 전분 ᄀᆞ루 전분ᄀᆞ루 그런 건 아니 행 먹어봐서.(전분 가루 전분 가루 그런 건 아니 서 먹어봤어.)

103066 @ 그 다음 에, 그 저 피, 피 농사 저 지어봅디가?(그 다음 에, 그 저 피, 피 농사 저 지어봤습니까?)

103066 #1 져보진 안 헷수다. 져보진 아니, 져보진 아녀도 보기는 하영 봣주게.(져보진 안 했습니다. 져보진 아니, 져보진 아니해도 보기는 많이 봤지.)

103066 @ 그 ᄒᆞᆫ 번 말해줍서.(그 한 번 말해주십시오.)

103066 #1 피는 조에도 들어가곡, 산디에도 들어가, 피는. 그 어떵사 ᄒᆞ여그네 씨가 그 좁씨에도 들어가곡, 좁씨영 똑 ᄀᆞ뜬 거라노난, 색깔 머 알 수 엇어. 게난 조에도 들어가곡, 산디에도 들어가곡, 경ᄒᆞ민 그 들어가지 못 ᄒᆞ게 그 ᄒᆞ여 오민 톧지 안ᄒᆞᆫ 땐 우선 피 ᄀᆞ뜬 건 톧으멍이라도 ᄯᅳ로 ᄀᆞᆯ려 놓주게. ᄯᅳ로 ᄀᆞᆯ려 놔그네 피 ᄯᅳ로 ᄀᆞᆯ려노민 어떤 땐 ᄒᆞᆫ 모도록이 뒈여. ᄀᆞᆯ려노민 그 모아노민. 게민 그건 ᄃᆞᆨ 양석, ᄃᆞᆨ 양석. ᄃᆞᆨ은 ᄃᆞᆨ 양석벢인 엇어. ᄃᆞᆨ은 피 먹어그네 싸민 삭지 아녀는 거난 또 먹곡, 또 먹곡 메불 먹넨 ᄒᆞᆸ디다. 피, 피를 멧 번 먹넨. 싸그네 또 먹곡, 싸그네 또 먹곡, 멧 번 ᄒᆞᆫ덴, 삭질 아녀.(피는 조에도 들어가고, 밭벼에도 들어가, 피는. 그 어떻게야 해서 씨가 그 좁씨에도 들어가고, 좁씨하고 똑 같은 거이니까, 색깔 뭐 알

수 없어.. 그러니까 조에도 들어가고, 밭벼에도 들어가고, 그러면 그 들어가지 못하게 그 해오면 뜯지 안한 땐 우선 피 같은 건 뜯으면서라도 따로 가려 놓지. 따로 가려 놔서 피 따로 가려놓으면 어떤 땐 한 모도록이 되어. 가려놓으면 그 모아놓으면. 그러면 그건 닭 양식, 닭 양식. 닭은 닭 양식밖엔 없어. 닭은 피 먹어서 싸민 삭지 아니하는 거니까 또 먹고, 또 먹고 자주 먹는다고 하였습니다. 피, 피를 몇 번 먹는다고. 싸서 또 먹고, 싸서 또 먹고 몇 번 한다고, 삭질 아니해.)

103066 #2 피 농사도 ᄒᆞ여나서.(피 농사도 해났어.)

103066 #1 옛날.(옛날.)

103066 #2 쉐 멕이젠 피 갈앙 해낫주.(소 먹이려고 피 갈아서 했었지.)

103066 #1 응, 그거.(응, 그거.)

103066 #2 거 해낫주. 거 옛날이 아니쥐.(거 했었지. 거 옛날이 아니지.)

103066 #1 응, 그거 옛날이 아니라.(응, 그거 옛날이 아니지.)

103066 #2 피는 저 피 영 걸름 안 써도 낭이 잘 나.(피는 저 피 이렇게 거름 안 써도 짚이 잘 나.)

103066 #1 우리도 피 하영 갈아낫수다.(우리도 피 많이 갈았었습니다.)

103066 #2 그 피, 피 ᄋᆞ물 ᄒᆞ여그네 머 양식허젠 ᄒᆞᆫ 것이 아니고 쉐 양식으로 그 어느 정도 ᄋᆞ물이 조금 홁은 듯 헤가민 비여그네 ᄆᆞᆯ리와. 완전히 익기 전에 비여그네 ᄆᆞᆯ리와부러. ᄆᆞᆯ리민 쉐가 먹어도 배 속에 가민 피가 꺼풀이 열 두 꺼풀이옌 ᄒᆞ니까, 이게 물러가면 쉐가 물러가면 배가 든든ᄒᆞ거든, 배가 고프지 아니영. 경ᄒᆞ곡 또 쉐가 술쳐. 그 낭에도 영양분이 많으니까, 경 ᄒᆞ연에 ᄒᆞᆫ디 피도 머 저 엄청크게 만이도 해나서.(그 피, 피 여물 해서 뭐 양식하려고 한 것이 아니고 소 양식으로 그 어느 정도 여물이 조금 굵은 듯 해가면 베어서 말려. 완전히 익기 전에 베어서 말려버려. 말리면 소가 먹어도 배 속에 가면 피가 꺼풀이 열 두 꺼풀이라고 하니까, 이게 물러가면 소가 물러가면 배가 든든하거든, 배가 고프지 아니해. 그리고 또 소가 살쪄. 그 짚에도 영양분이 많으니까, 그렇게 해서 함께 피도 뭐 저 지나치게 크게 많이도 했었어.)

103066 #1 우리도 막 하영 갈아네 막 저 ᄋᆞ물 져난 메타도 해낫수다. 메타 ᄒᆞ여네 저 쏠장시덜 이레 받으레 온 때 막 피 풀멍 해나서.(우리도 아주 많이 갈아서 막 저 여물 졌던 탈곡기도 했었습니다. 탈곡기 해서 저 쌀장사들 이리로 받으러 온 때 막 피 팔면서 했었어.)

103066 #2 피는 저 쉐 양석으로 받으러 와갓주게.(피는 저 소 양식으로 받으러 와갔지.)

103066 #1 예, 소 양식으로 피 받으러 오민예, 피 ᄒᆞ영 풀아낫수다. 우리도.(예, 소 양석으로 피 받으러 오면요, 피 해서 팔았었습니다. 우리도.)

103066 #2 겐디 옛날은 경 저 우리 어렷을 땐 피 농사 경 ᄒᆞ여그네 양석으로 ᄒᆞᆫ 땐 못 봣고.(그런데 옛날은 그렇게 저 우리 어렸을 땐 피 농사 그렇게 해서 양식으로 한 땐 못 봤고.)

103066 #1 경ᄒᆞ고 우리 이디 오란에 쉐촐ᄒᆞ젠 피 갈앗주게, 쉐촐 ᄒᆞ젠.(그리고 우리 여기 와서 소꼴하려고 피 갈았지, 소꼴하려고.)

103066 #2 우리 쉐 홀 때 피 갈앗주게.(우리 소 할 때 피 갈았지.)

103066 #1 쉐ᄒᆞ젠 피 갈아그네, ᄯᅮ시 ᄋᆞ물 잘 나카.(소하려고 피 갈아서, 다시 여물 잘 날까.)

103066 #2 제일 무정ᄒᆞᆫ 게 피라.(제일 무정한 게 피지.)

103066 #1 메타ᄒᆞ여그네.(탈곡기 해서.)

103066 @ 사름은 안 먹엇지양?(사람은 안 먹었지요?)

103066 #1 사름이.(사람이.)

103066 #2 사름이 ᄊᆞᆯ 먹으민.(사람이 쌀 먹으면.)

103066 #1 ᄊᆞᆯ 먹으민.(쌀 먹으면.)

103066 #2 맛잇어 ᄒᆞ주게.(맛있어 하지.)

103066 #1 ᄊᆞᆯ 먹으민.(쌀 먹으면.)

103066 #2 겐디 ᄊᆞᆯ ᄆᆞᆫ들기가 힘들어.(그런데 쌀 모두 들기가 힘들어.)

103066 #1 ᄊᆞᆯ 먹으민 먹넨 옛날부떠 ᄊᆞᆯ 먹으민 피밥 먹넨 ᄒᆞ는디, 그거 ᄊᆞᆯ 내우질 못 ᄒᆞ여마씸, 이디서. 공장에서도 ᄊᆞᆯ 내우지 못ᄒᆞ고, ᄊᆞᆯ 내와그네 옛날엔 먹어낫젠 ᄒᆞᆸ디다만은 ᄊᆞᆯ 내우질 못ᄒᆞ여.(쌀 먹으면 먹는다고 옛날부터 쌀 먹으면 피밥 먹는다고 하는데, 그거 쌀 나오게 하질 못해요, 여기서. 공장에서도 쌀 나오게 하질 못하고, 쌀 나오게 해서 옛날엔 먹었었다고 해하였습니다만 쌀로 나오게 하질 못해.)

103066 #2 ᄊᆞᆯ 맨들기가.(쌀 만들기가.)

103066 #1 겁데기가 ᄋᆞ라 겹인 생이라. 좁ᄊᆞᆯ은 영 ᄒᆞ민 ᄉᆞᆯ이 나오는디, 그 피는 아명 해봐도.(껍데기가 여러 겹인 모양이지. 좁쌀은 이렇게 하면 쌀이 나오는데, 그 피는 아무리 해봐도.)

103066 #2 그거 겹이 여러 꺼풀이라.(그거 겹이 여러 꺼풀이지.)

103066 #1 ᄋᆞ물 나오질 아니여.(여물 나올질 아니해.)

103066 #2 경 ᄒᆞ난 저 쉐 양식으로 가는 게, 먹어 똥 싸도 또 그게 소화가 안 뒈연 또 담앙 줘도.(그렇게 하니까 저 소 양식으로 가는 게, 먹어 똥 싸도 또 그게 소화가 안 되어서 또 담아서 줘도.)

103066 #1 게난 밧듸도 씨 읏노렌 ᄒᆞ여도 들어 그런 거, 먹어그네 밧듸 강 씨 문드려부는 생이라. 경 ᄒᆞ난 메여봐도 씨가 셔, 밧듸. 메여 봐도 조팟듸도 피 싯곡, 산디 갈민 산디 밧듸도 피 싯곡.(그러니까 밭에도 씨 없노라고 해도 들어 그런 거, 먹어서 밭에 가서 씨 떨어뜨려버리는 모양이지. 그렇게 하니까 매어 봐도 씨가 있어, 밭에. 매어 봐도 조밭에도 피 있고, 밭벼 갈면 밭벼 밭에도 피 있고.)

103066 #2 논밧듸도 피 나기 시작ᄒᆞ민 피 씨 지민, 경 궤롭덴 ᄒᆞ는 게 아니라게, 논밧듸도.(논밭에도 피 나기 시작하면 피 씨 지면, 그렇게 괴롭다고 하는 게 아닌가, 노밭에도.)

103066 #1 피가 이제 중간에 촐 양석 쉐 양석 햇주.(피가 이제 중간에 꼴 양식 소 양식 했지.

103067 @ 그 다음 모멀, 모멀 농사에 대해서 말해줍서.(그 다음 메밀, 메밀 농사에 대해서 말해주십시오.)

103067 #1 모멀 농사 하영 햇수다게. 모멀 농산예, 모멀은 옛날은 모멀을 밧듸 초봄에 갈곡, 두불 갈곡, 싀불 갈아마씨.(메밀 농사 많이 했습니다. 메밀 농사는요, 메밀은 옛날은 메밀을 밭에 초봄에 갈고, 두벌 갈고, 세벌 갈아요.)

103067 #2 세 번 갈앙.(세 번 갈아서.)

103067 #1 씨 뿌리지 아니영.(씨 뿌리지 아니해서.)

103067 @ 밧을 세 번 갈아.(밭을 세 번 갈아)

103067 #1 예, 밧을 세 번 갈아 씨를 뿌리지 아니영.(예, 밭을 세 번 갈아 씨를 뿌리지 아니해서.)

103067 #2 땅이 푸삭ᄒᆞ게 만들젠 ᄒᆞ면.(땅이 푸석하게 만들려고 하면.)

103067 #1 땅을 게난 저 세 번 갈아그네 모멀을 노민, 세 번 갈아그네 푸삭ᄒᆞ게시리 땅을 ᄒᆞ여노민 모멀은 그 옛날에는 거세기 저 불체, 불체에 막 서꺼. 불체에 게난 불체에 오줌 줫다그네, 오줌 줫다그네 ᄒᆞ쏠 초곤ᄒᆞᆫ 불체에 ᄒᆞ여그네 오줌을 놔 서끄곡, 모멀 씨도 오줌 서꺼그네 아싯날 ᄒᆞ영 놔둬. 영 행 데명 놔둬. 경 행 놔뒀다그네 뒷날은 그 불체에 ᄀᆞ찌 서꺼. 서꺼그네 이제 그 밧 푸삭ᄒᆞ게시리 갈아그네 뒷날은양, 멩텡이에덜 ᄒᆞ멍 쉐에 시끄멍 밧듸 가. 쉐에 시끄멍 밧듸 가그네 남자덜은 모멀 세 번째 갈젠 ᄒᆞ난 거세기만 ᄒᆞ민 졸졸졸 해서 쉐로 졸졸 가곡, 여자덜은 이제 이디양, 구덕 창, 구덕을 영 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ여그네 구덕을 창. 구덕을 차그네 영 행 방[200]벌영 놉니다. 모멀을 불체에 영 ᄒᆞ여그네 그냥 톡톡톡 방 벌여그네 놔. 방 벌영 놔그네, 그추록 다 놔. ᄒᆞ루 종일 ᄒᆞ여그네, 그걸 멧 사름이 ᄒᆞ여그네, 그 밧을 다 놔지면은 섬비질을 ᄒᆞ는 거라. 그 씨만 ᄒᆞ쏠 그냥 땅이 북삭해 노니까, 씨만 묻어지게 섬비질을 ᄒᆞ여. 섬비질[201]만 해불면 그걸로 뒈는 거.(땅을 그러니까 저 세 번 갈아서 메밀을 넣으면, 세 번 갈아서 푸석하게끔 땅을 해 놓면 메밀은 그 옛날에는 거시기 저 불티, 불티에 막 섞어. 불티에 그러니까 불티에 오줌 줬다가, 오줌 줬다가 조금 물기가 조금 있는 불티에 해서 오줌을 넣어 섞고, 메밀 씨도 오줌 섞어서 전날 해서 놔둬. 이렇게 해서 쌓아서 놔둬. 그렇게 해서 놔뒀다가 뒷날은 그 불티에 같이 섞어. 섞어서 이제 그 밭 푸석하게끔 갈아서 뒷날은요, 망태기에들 하면서 소에 실으면서 밭에 가. 소에 실으면서 밭에 가서 남자들은 메밀 세 번째 갈려고 하니까 거시기만 하면 졸졸졸 해서 소로 졸졸 가고, 여자들은 이제 여기요, 바구니 창, 바구니를 이렇게 해서 이렇게 해서 바구니를 창. 바구니를 차서 이렇게 해서 '방' 벌여서 놉니다. 메밀을 불티에 이렇게 해서 그냥 톡톡톡 '방' 벌여서 넣어. '방' 벌여서 넣어서, 그처럼 다 넣어. 하루 종일 해서, 그걸 몇 사람이 해서, 그

200) '방'은 메밀을 점파(點播)할 때 씨앗이 들어가는 자리이다.

201) '섬비질'은 길쭉길쭉한 잎나무를 여러 개 함께 엮어 부채 모양으로 만들고는 뿌린 씨를 묻고 밭이랑을 고르는 농기구를 가지고 하는 일이다.

밭을 다 넣어지면 '섬비질'을 하는 거지. 그 씨만 조금 그냥 땅이 푸석해 노니까 씨만 묻어지게 '섬비질'을 해. '섬비질'만 해버리면 그걸로 되는 거.)

103067 #2 게난 이 모멀팟 저 심젠 ᄒᆞ면은 두 번 번ᄒᆞ영, 세 번째는 이 남ᄌᆞ덜은 쉐로 ᄒᆞᆫ 게, 쉐로 이 보섭 끝 요멘이 들어가게 ᄒᆞ영 졸졸졸 기스만 ᄒᆞ는 거주. 튀어 둘아 쉐. 게민 그 골 그어진 더레 여ᄌᆞ덜은 정확ᄒᆞ게 던져, 곧작 상 던져도. (그러니까 이 메밀밭 저 심으려고 하면은 두 번 애벌갈이를 해서, 세 번째는 이 남자들은 소로 한 게, 소로 이 보습 끝 요만큼 들어가게 해서 졸졸졸 흠만 하는 거지. 튀어 달려 소. 그러면 그 골 그어진 곳으로 여자들은 정확하게 던져, 곧장 서서 던져도.)

103067 #1 영 행 사도 딕딕딕딕 해도 데끼는 거라.(이렇게 해서 서도 딕딕딕딕 해도 던지는 거지.)

103067 #2 그러면 '섬비질' 하면은 또 고랑에 똑똑 떨어진 게 고대로 나. 게민 난 거 보면은 일직선 ᄒᆞ게.(경ᄒᆞ민 섬비질 ᄒᆞ면은 또 고랑에 똑똑 떨어진 게 고대로 나. 그러면 난 거 보면 일직선 하게.)

103067 #1 잘 나.(잘 나.)

103067 #2 게난 저기 이 저, 직 말ᄒᆞ면 쉐로 세 번 간다는 거, 그거 하나 궤로운 거지. 모멀은 경 행 내불면 어랑어랑[202] ᄒᆞ게 뚠 풀도 아이 나곡.(그러니까 저기 이 저, 즉 말하면 소로 세 번 간다는 거, 그거 하나 괴로운 거지. 메밀은 그렇게 해서 내버리면 '어랑어랑' 하게 다른 풀도 아니 나고.)

103067 #1 밧이 잘 갈아노난에 뚠 풀이 나지 안 ᄒᆞ주.(밭을 잘 갈아놓으니까 다른 풀이 나지 안 하지.)

103067 @ 게난 모멀은 언제 갑니까?(그러니까 메밀은 언제 갑니까?)

103067 #1 모멀? 칠월달.(메밀? 칠월.)

103067 #2 어, 칠월달.(어, 칠월.)

103067 @ 칠월달 갈아, 수확은.(칠월 갈아, 수확은.)

103067 #1 수확은 십일월달.(수확은 십일월.)

103067 @ 칠월달 갈앙 십일월달이민 멧 개월이라, 사 개월.(칠월 갈아서 십일월이면 몇 개월이지, 사 개월.)

103067 #2 사 개월.(사 개월.)

103067 #1 게민 모멀 농사는 막 빠른 농사주게, 빠른 농사. 게난 모멀 갈아그네 ᄒᆞᆫ 메칠만 신 모멀 나그네 요만히만 커 가민 줓이면은 소꽈다그네 생채로도 먹곡, 데왕도.(그러면 메밀 농사는 아주 빠른 농사지, 빠른 농사. 그러니까 메밀 갈아서 ᄒᆞᆫ 며칠만 있는 메밀 나서 요만큼만 커 가면 잦으면 솎아다가 생채로도 먹고, 데워서도.)

103067 #2 국도 끌령 먹곡.(국도 끌려서 먹고.)

103067 #1 데왕도 먹곡, 국도 끌령 먹곡 경 ᄒᆞᆸ니다게. 모멀은 ᄯᅳ시 너무 줓게

202) '어랑어랑'은 몹시 야들야들하고 윤이 나는 모양이다.

하영 간 사름은 뽑지 못ᄒᆞ민 몽뚱이로 가그네 촥촥 후려부러, 저 너미 줒이민, 경ᄒᆞ곡 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ여그네 그 모멀은 이제야 저 ᄒᆞ민 이제 ᄀᆞ슬 들어가민, 그 모멀을 이제 비어. 아, 익으민 비어살거주기. 십일월달에 빌 거라. 십일월달에 비어. 비여그네 이제 모멀을 비어 놓는디, 사름덜이 모멀을 비어 노민 모멀을 비여 노면은 ᄒᆞᆫ 줌썩 톡톡 비어 놓질 안 ᄒᆞᆸ니다. 두 번 놓면은 ᄒᆞ나는 대게 무룩무룩 비여놔서. 이 흑이 북삭ᄒᆞ여그네 그 비오곡 무신거 해나민, 그 멋에 하영 묻어지카부덴 무룩무룩 우터레 죽여노멍, 죽여노멍 막 우터레 그자 두 개만 ᄒᆞ면은 ᄒᆞᆫ아름썩 안아지게. 그추록 ᄒᆞ여그네 비여놔그네, 비여놩은 ᄒᆞᆫ 일주일 이상 ᄆᆞ리왐실거우다. ᄒᆞᆫ 일주일.(데워도 먹고, 국도 끌려서 먹고, 그렇게 합니다. 메밀은 다시 너무 잦게 많이 간 사람은 뽑지 못하면 몽둥이로 가서 촥촥 후려버려, 저 너무 잦으면, 그렇게 하고 하면서 해서 그 메밀은 이제야 저 하면 이제 가을 들어가면, 그 메밀을 이제 베어. 아, 익으면 베어야할 거지. 십일월에 벨 거야. 십일월에 베어. 베어서 이제 메밀을 베어 놓는데, 사람들이 메밀을 베어 놓면 메밀을 베어 놓면 메밀을 베어 놓으면 한 줌씩 톡톡 베어 놓질 안 합니다. 두 번 놓면 하나는 대게 무룩무룩 베어놨어. 이 흙이 푸석해서 그 비오고 무엇 했었으면, 그 뭣에 많이 묻어질까 싶어서 무룩무룩 위로 죽여놓면서, 죽여놓면서 막 위로 그저 두 개만 하면 한아름씩 안아지게. 그처럼 해서 베어놔서, 베어놔서는 한 일주일 이상 말리고 있을 것입니다. 한 일주일.)

103067 #2 ᄒᆞᆫ 열흘 감주게.(한 열흘 가고 있지.)

103067 #1 예, 기추록 ᄒᆞ영 ᄆᆞ리와그네양, 그추록 ᄒᆞ영 ᄆᆞ리와그네.(예, 그처럼 많이 말려서요, 그처럼 많이 말려서.)

103067 #2 도께로덜 두두려.(도리깨로들 두드려.)

103067 #1 이젠 그때는 그 옛날에는 남자덜 모멀질 ᄒᆞ는 장남덜을 수눌어[203]. 우리 아바지도 그런 것 잘해난. 남자덜끼리도 수눌어그네 둘썩은, 그디 셋 사곡 이디 셋 사나, 저디 둘 사나 이디 둘을 사나. 너희나 여섯이나 ᄒᆞ여그네 마주 사그네, 그 도께로 ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 날라 오는 사름은 날라만 오곡.(이젠 그때는 그 옛날에는 남자들 메밀질 하는 장남들을 '수눌어'. 우리 아버지도 그런 것 잘했었어. 남자들끼리도 '수눌어서' 둘씩은, 거기 셋 서고 여기 셋 서나, 저기 둘 서나 여기 둘을 서나, 넷이나 여섯이나 해서 마주 서서, 그 도리깨로 하고, 다시 날라 오는 사람은 날라만 오고.)

103067 #2 뒈쓰는 사름은 뒈쓰곡.(뒤집는 사람은 뒤집고.)

103067 #1 ᄯᅳ시 이디서 ᄯᅳ시 ᄒᆞ여그네 퐁당 ᄒᆞ여그네 이 사름 때리민 저 사름 때리민 ᄯᅳᆫ 모멀을 착 ᄒᆞ게 잡앙 착 ᄒᆞ게 뿌려줘야주게. ᄯᅳᆫ 사름 때릴 거, 기추록 나도 모멀 뽑는 것 하영 해나서 어릴 때.(다시 여기서 다시 해서 퐁당 해서 이 사람 때리면, 저 사람 때리면 다른 메밀을 착 하게 잡아서 착 하게 뿌려줘야지. 다른 사람 때릴 거, 그처럼 나도 메밀 뽑는 것 많이 했어 어릴 때.)

103067 #2 게난 그 마당질 ᄒᆞ레 가는 남자덜은 그디 멀 ᄀᆞ졍 가느냐 ᄒᆞ면은 주

203) '수눌다'는 힘든 일을 이웃 간에 서로 거들어 가며 하다.

루 탁배기[204] 주루 아졍 가거든. 이 저 농주 담앗당 가졍 강 멕여야 술 ᄇᆞ름에 건 들어. 경ᄒᆞ민 마당질을 소리ᄁᆞ지 질르멍 ᄒᆞ거든.(그러니까 그 마당질 하러 가는 남자들은 거기 뭘 가져서 가느냐 하면은 주로 '탁배기' 주로 가져서 가거든. 이 저 농주 담았다가 가지고 가서 먹여야 술 바람에 건 들어. 그러면 마당질을 소리까지 지르면서 하거든.)

103067 #1 모멀 홀 때 질르멍덜 버덕 덜싹덜싹 가달[205] ᄒᆞ멍덜, 그 모멀들 문딱 ᄒᆞ여그네 때려놓민 모멀 그때 옛날도 모멀 하영 햇수다.(메밀 할 때 지르면서들 버덩 덜썩덜썩 '가달' 하면서들 그 메밀들 모두 해서 때려놓으면 메밀 그때 옛날도 메밀 많이 했습니다.)

103067 #2 모멀 때리명 ᄒᆞ는 노래가 잇서. 마당질 ᄒᆞ는 노래가.(메밀 때리면서 하는 노래가 있어. 마당질 하는 노래가.)

103067 #1 응, 어어야 호오옹[206] ᄒᆞ는 그런 노래. 게난에 저.(응, '어어야 호오옹' 하는 그런 노래. 그러니까 저.)

103067 #2 경 이것도 교대적으로 딱 거세기가 맞아사.(그렇게 이것도 교대적으로 딱 거시기가 맞아야.)

103067 #1 게, 맞지 않으민 못 ᄒᆞ여.(그럼, 맞지 않으면 못해.)

103067 #2 맞지 않으민, 이 도께질 ᄒᆞ는 것도 그거 엉뚱ᄒᆞ게 잘못 맞아.(맞지 않으면, 이 도리깨질 하는 것도 그거 엉뚱하게 잘못 맞아.)

103067 #1 맞이나 이 모멀을 영 ᄒᆞ여그네, 그 도께질ᄒᆞ는 더레 쫙 ᄒᆞ게 뿌리는 것도 잘 맞촹 놔사 뒈여.(맞으나 이 메밀을 이렇게 해서, 그 도리깨질하는 곳으로 쫙 하게 뿌리는 것도 잘 맞춰서 넣어야 되어.)

103067 #2 그게 아니면 거기서도 사고 나.(그게 아니면 거기서도 사고 나.)

103067 #1 손 때려불곡 사고 낭 안 뒈여. 기추록 ᄒᆞ난에 아무나 못 ᄒᆞ여.(손 때려버리고 사고 나서 안 되어. 그처럼 하니까 아무나 못해.)

103067 #2 게난 목청 좋은 사름은 마당질 홀 때는 소리가 멀리ᄁᆞ장 들리주게.(그러니까 목청 좋은 사람은 마당질 할 때는 소리가 멀리까지 들리지.)

103067 #1 경 ᄒᆞ고양, 소리 어떤 소리 질르는 사름 고만이 사둠서 소리만 흡니다, 마당질 홀 때, 게민 그 소리 힘에 힘덜이 나는 모냥이라. 그 노래 힘에, 옛날 사름덜은.(그렇게 하고요, 소리 어떤 소리 지르는 사람 가만히 서 있으면서 소리만 합니다, 마당질 할 때, 그러면 그 소리 힘에 힘들이 나는 모양이지. 그 노래 힘에, 옛날 사람들은.)

103067 #2 덜 지쳐.(덜 지쳐.)

103067 #1 응, 덜 지쳐 힘이 나는 셈이라.(응, 덜 지쳐 힘이 나는 셈이지.)

103067 @ 게민 이제 그 모멀 도께질 ᄒᆞ여그네 모멀 이제 불려그네.(그러면 이제 그 메밀 도리깨질 해서 메밀 이제 불려서.)

---

204) '탁배기'는 걸러 내지 않은 그대로의 된 술이다.
205) '가달'은 여기서 가달춤이며, 야단스럽게 뛰놀며 장난하는 일이다.
206) '어어야 호오옹'은 마당질 노래 가사의 일부다,

103067 #1 불려그네 얼멩이질 ᄒᆞ여그네 저 불려그네, 그 저 모멀은 집의 쉐에 시끄멍덜 멩텡이에 담앙 집의 시꺼당 이제 ᄆᆞᆯ려야지. 또 멍석에 널멍, 멍석에 널어그네 ᄒᆞᆫ ᄀᆞ레에 검피젠[207] ᄒᆞ민 사흘 ᄆᆞᆯ려야 ᄒᆞᆸ니다. 거 ᄒᆞ여 온 것도.(불려서 어레미질 해서 저 불려서, 그 저 메밀은 집에 소에 실으면서들 망태기에 담아서 집에 실어다가 이제 말려야지. 또 멍석에 널면서, 멍석에 널어서 한 맷돌에 '검피려고' 하면 사흘 멀려야 합니다. 거 하여 온 것도.)

103067 #2 햇빗, 햇빗이 잘 나는 날 들려사 사흘 ᄆᆞᆯ리는 거주게.(햇볕, 햇볕이 잘 나는 날 들려야 사흘 말리는 거지.)

103067 #1 그 사흘 웬만 ᄒᆞ면은 웬만이 벳 나면은 사흘만 ᄆᆞᆯ리면 ᄀᆞ레에 검피져. ᄀᆞ레에 검피졋는디. ᄀᆞ레에 검피지면 머 모멀ᄊᆞᆯ도 ᄒᆞ곡, 홁은 모멀ᄊᆞᆯ도 ᄒᆞ곡, 좀진 모멀ᄊᆞᆯ도 하곡, 는젱이 ᄀᆞ루도 ᄒᆞ곡, 머 늬께미도 잇곡, 머 그디 종자가 ᄋᆞ라 종류 나옵니다. 머 모멀에.(그 사흘 웬만 하면은 웬만큼 볕 나면은 사흘만 말리면 맷돌에 '검피져'. 맷돌에 '검피졌는데', 맷돌에 '검피지면 뭐 메밀쌀도 하고, 굵은 메밀쌀도 하고, 잔 메밀쌀도 하고, 나깨 가루도 하고, 뭐 뉘도 있고, 뭐 거기 종자가 여러 종류 나옵니다. 뭐 메밀에.)

103067 @ 껍데기도 이실 거고.(껍데기도 있을 거고.)

103067 #1 껍데기 모멀 체는 베게 ᄒᆞ곡, 모멀 체는 베게 ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 홁은 모멀ᄊᆞᆯ은 밥에 ᄀᆞᄠᅳᆫ 거 놩 먹젠, 홁은 모멀ᄊᆞᆯ 늬께미 하나토 엇이 영 ᄒᆞᆸ니다.(껍데기 메밀 겨는 베개 하고, 메밀 겨는 베개 하고, 다시 굵은 메밀쌀은 밥에 같은 거 넣어서 먹으려고, 굵은 메밀쌀 뉘 하나도 없이 이렇게 합니다.)

103067 #2 죽도 해 먹곡.(죽도 해 먹고.)

103067 #1 죽도 쒕 먹곡, 밥에도 놩 먹곡, 경 ᄒᆞ고.(죽도 쒀서 먹고, 밥에도 넣어서 먹고, 그렇게 하고.)

103067 #2 그 좀진 ᄀᆞ루는 는젱이 범벅행 먹곡, 좀진 ᄀᆞ루.(그 잔 가루는 나깨 범벅해서 먹고, 그렇게 하고.)

103067 #1 좀진 모멀ᄊᆞᆯ은, 좀진 모멀ᄊᆞᆯ은 ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ아그네 ᄀᆞ루 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ곡, 홁은 모멀ᄊᆞᆯ은 죽도 쒕 먹곡, 밥에도 놩 먹곡, 죽도 쒕 먹곡, 또 좀진 모멀ᄊᆞᆯ은 기냥 ᄀᆞᆯ아그네 빙떡[208]도 ᄒᆞ곡, 묵도 ᄒᆞ곡 기냥 옛날 그 쑨 묵 ᄒᆞ엿수다. 쑨 묵도 ᄒᆞ곡, 빙떡도 ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 묵 그냥 지져, 지져. 솟두껭이에 놔그네 지져 묵 지짐도 ᄒᆞ곡, 쑴도 ᄒᆞ곡, 경ᄒᆞ고 ᄯᅳ시 그 아래 ᄯᅳ시 는젱이 ᄀᆞ루, 는젱이 ᄀᆞ루, 게난 그 모멀ᄊᆞᆯ 쳐분 모멀ᄊᆞᆯ ᄒᆞ민 체가 실 거 아니우꽈게, 모멀ᄊᆞᆯ 치면은 홁은 모멀ᄊᆞᆯ 친 거 ᄒᆞ곡, 좀진 모멀ᄊᆞᆯ 친 거 ᄒᆞ곡 ᄒᆞ여그네 그거 쳐분, 그 나간 체, 체고라 늬께미옌 ᄒᆞᆸ니다. 그 체를, 체를 그 체를 ᄯᅳ시 그걸 ᄀᆞ레에 ᄀᆞ는 거라, 그 늬께미, 늬께미. ᄊᆞᆯ 퍼분 체가 늬께미라, 늬께미. 늬께밀 ᄯᅳ시 ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ아. ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ면은 ᄀᆞ루가 나와, ᄀᆞ루가 나오민 그게 늬께미 ᄀᆞ루. 또 이제 그 모멀ᄊᆞᆯ ᄀᆞᆯ멍, ᄯᅳ시 ᄊᆞᆯ ᄀᆞᆯ멍 해가민 ᄊᆞᆯ 좀ᄊᆞ

207) '검피다'는 녹두나 메밀 따위를 애벌 갈(磨)다.

208) '빙떡'은 메밀 가루 따위로 반죽하여 번철에서 전을 넓적하게 지지고는 팥이나 무채 따위의 소를 넣고서 길쭉하게 둘둘 말아 만든 떡이다.

ᄅᆞᆯ[209]이영 ᄀᆞᆯ아가민 좀ᄊᆞᆯ 치면은 좀ᄊᆞᆯ 아래 ᄯᅳ시 ᄀᆞ루가 그디 부떵 나와. 게민 그거 ᄯᅳ시 거름체[210]로 쳐. 거름체로 쳐불면은 좀ᄊᆞᆯ이 뒈여. 게민 거름체로 친 건 는젱이 ᄀᆞ루, ᄯᅳ시 그 무신 ᄀᆞ루는 ᄊᆞᆯ에 불려분 거 ᄒᆞᆫ 건 늬께미 ᄀᆞ루, ᄯᅳ시 ᄊᆞᆯ로 나온 건 는젱이 ᄀᆞ루, 경 뒈는 거.(잔 메밀쌀은, 잔 메밀쌀은 맷돌에 갈아서 가루하려고 하고, 굵은 메밀쌀은 죽도 쒀서 먹고, 밥에도 넣어서 먹고, 죽도 쒀서 먹고, 또 잔 메밀쌀은 그냥 갈아서 '빙떡'도 하고, 묵도 하고, 그냥 옛날 그 쑨 묵 하였습니다. 쑨 묵도 하고, '빙떡'도 하고, 다시 묵 그냥 지져, 지져. 솥뚜껑에 넣어서 지져 묵지짐도 하고, 쑴도 하고, 그리고 다시 그 아래 다시 나깨 가루, 나깨 가루, 그러니까 그 메밀쌀 쳐버린 메밀쌀 하면 겨가 있을 아닙니까, 메밀쌀 치면 굵은 메밀쌀 친 거 하고, 메밀쌀 친 거 하고, 잔 메밀쌀 친 거 하고 해서 그거 쳐버린, 그 나간 겨, 겨더러 뉘라고 합니다. 그 겨를, 겨를 그 겨를 다시 그걸 맷돌에 가는 거지, 그 뉘. 뉘. 쌀 퍼버린 겨가 뉘지 뉘. 뒬 다시 맷돌에 갈아. 맷돌에 갈면 가루가 나와, 가루가 나오면 그게 뉘 가루. 또 이제 그 메밀쌀 갈면서 다시 쌀 갈면서 해가면 쌀 '좀ᄊᆞᆯ'하고 갈아 가면 '좀ᄊᆞᆯ' 치면 '좀ᄊᆞᆯ' 아래 다시 가루가 거기 붙어서 나와. 그러면 그거 다시 '거름체'로 쳐. '거름체'로 쳐버리면 '좀ᄊᆞᆯ'이 되어. 그러면 '거름체'로 친 건 나깨 가루, 다시 그 무슨 가루는 쌀에 불려버린 거 한 건 뉘 가루, 다시 쌀로 나온 건 나깨 가루. 그렇게 되는 거.)

103067 @ 그 저 머 모멀 머엔 ᄒᆞᆸ니까? 찍, 찍?(그 저 뭐 메밀 뭐라고 합ᄒᆞᆸ니까? 짚, 짚?)

103067 #2 모멀 낭.(메밀 나무.)

103067 @ 낭.(나무.)

103067 #1 모멀 낭.(메밀 나무.)

103067 @ 모멀 낭? 응, 모멀 낭.(메밀 나무? 응, 메밀 나무.)

103067 #2 모멀 낭은 저 벨로라서, 이 ᄆᆞᆯ이나 ᄒᆞ는디 좀 먹엇주. 쉐촐은 안 사용해서.(메밀 나무는 저 별로라서, 이 말이나 하는데 좀 먹었지. 소꼴은 안 사용해서.)

103067 #1 도새기 집의 도새기.(돼지 집에 돼지.)

103067 @ 밧듸 영 뿌려부럼구나.(밭에 이렇게 뿌려버리고 있구나.)

103067 #1 아니, 통시에도, 통시에도 ᄀᆞᆯ고.(아니, 변소에도, 변소에도 깔고.)

103067 #2 통지에 거, 통지에 질학질학 ᄒᆞ민 머 ᄒᆞ카부덴, 저 통지에 뒈지 저 머 ᄒᆞ렌 ᄀᆞᆯ아줌이나 햇지.(변소에 거, 통지에 질퍽질퍽 하면 뭐 할까 싶어서, 저 변소에 돼지 저 뭐 하라고 깔아줌이나 했지.)

103067 #1 통시에 ᄀᆞᆯ민 걸름.(변소에 깔면 거름.)

103067 #2 겐디 모멀 낭은 쉐 벨로 반기지 안 ᄒᆞ여.(그런데 메밀 나무는 소 별로 반기지 안 해.)

---

209) '좀ᄊᆞᆯ'은 잘게 간(磨) 메밀쌀 따위이다.

210) '거름체'는 찌끼나 건더기가 있는 액체를 거르는 데 쓰는 조금 눈이 굵은 체이다.

103067 #1 경 ᄒᆞ여도 엇이민 모멀 낭도 쉐도 주곡.(그렇게 해도 없으면 메밑 나무도 소도 주고.)

103067 #2 ᄆᆞᆯ은 겨울철에 집의 안 들영 저 쉐막에 메지 안 ᄒᆞ는 거니까, 죽지 못 ᄒᆞ여그네 배고파놓니까, 그 모멀낭 먹지, 모멀낭은 벨로 용처가 업서.(말은 겨울철에 집에 안 들여서 저 외양간에 매지 안 하는 거니까, 죽지 못해서 배고파 놓으니까, 그 메밀 나무 먹지, 메밀 나무는 별로 용처가 없어.)

103067 #1 게난 통시에 담앙 걸름 ᄒᆞ는 거.(그러니까 변소에 담아서 거름 하는 거.)

103067 #2 그것 뿐.(그것 뿐.)

103067 #1 ᄃᆞ시 쉐, 쉐 메여 노민 두터레 그 저 질민 그레 끌아주는 거.(다시 소, 소 매어 놓으면 뒤로 그 저 질면 그리로 깔아주는 거.)

103067 #2 짓 끌아주는 거.(깃 깔아주는 거.)

103067 #1 짓 끌아주는 거.(깃 깔아주는 거.)

103067 @ 수확도 많습니까?(수확도 많습니까?)

103067 #1 수확 만이 납니다.(수확 많이 납니다.)

103067 #2 수확 만이 나.(수확 많이 나.

103067 @ ᄒᆞᆫ 말지기면 어느 정도 수확ᄒᆞᆸ니까?(한 마지기면 어느 정도 수확합니까?)

103067 #2 거 섬 수로 ᄋᆞ라 섬 나쥐, 옛날 그 도께질 ᄒᆞᆫ 번 놀리민 ᄒᆞᆫ 섬 난덴 햇단 말이여게.(거 섬 수로 여러 섬 나지, 옛날 그 도리깨질 한 번 놀리면 한 섬 난다고 했단 말이다.)

103067 #1 석 섬은 날 거우다. 좋으민, 옛날에 ᄒᆞᆫ 말지기민.(석 섬은 날 것입니다. 좋으면, 옛날에 한 마지기면.)

103067 @ 게민 ᄒᆞᆫ 섬은 멧 말이우꽈?(그러면 한 섬은 몇 말입니까?)

103067 #1 열다섯 말.(열다섯 말.)

103067 #2 열닷 말.(열다섯 말.)

103067 @ ᄒᆞᆫ 섬이 열다섯 말.(한 섬이 열다섯 말.)

103067 #1 예, ᄒᆞᆫ 섬이 열다섯 말, 게난에 두 뒈 각 데로 네 개가 ᄒᆞᆫ 말이주게. 게난 두 뒈 각 뒈로 열다섯 개 그것이 ᄒᆞᆫ 섬.(예, 한 섬이 열다섯 말, 그러니까 두 되 각 되로 네 개가 한 말이지. 그러니까 두 되 각 되로 열다섯 개 그것이 한 섬.)

103067 #2 육지엔 우리 제주도에서 ᄒᆞᆫ 말이옌 ᄒᆞᆫ 그 말로 두 말 반이라야 육지에선 ᄒᆞᆫ 말이주게. 겐디 우리 제주도에선 육지 ᄒᆞᆫ 말이옌 ᄒᆞ민 두 말 반.(육지엔 우리 제주도에서 한 말이라고 한 그 말로 두 말 반이라야 육지에선 한 말이지. 그런데 우리 제주도에선 육지 한 말이라고 하면 두 말 반.)

103067 #1 거 대도주게, 대도.(거 대두지, 대두.)

103067 #2 게난 육지에서 무쪼건 그거라.(그러니까 육지에서 무조건 그거야.)

103067 #1 거 대도고, 이거 제주도 건 소도.(거 대두고, 이거 제주도 건 소두.)

103067 #2 소도.(소두.)

103068 @ 경ᄒᆞ고 저 담배 농사 지어봅디가?(그리고 저 담배 농사 지어봤습니까?)

103068 #2 응.(응.)

103068 @ 거 ᄒᆞᆫ 번 골아줍서.(거 한 번 말해주십시오.)

103068 #2 담배 농사도 지금 묘종 놧당 ᄒᆞ여, 묘종. 웨냐ᄒᆞ면은 저 불체 걸름이건, 머이건 땅에 복삭ᄒᆞ게 골갱이로 그넝, 담배 씨 뿌렝으네 톡톡톡 두드렝 놔두민 담배 그 저 묘종이 나와, 다 나와. 나오면은 그 다음엔 그거 이게 보리그르건, 머이건 만이 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ면은 쟁기로 갈아 고량을 꼭 이렁[211]을 다시 멘들면은 이 담배는 고량에 심어. 고랑에 걸 사이사이 띠엉으네 ᄒᆞ면은 내중에 어느 정도 크면은 굽을 양쪽에 거 흑을 더 퍼줘, 더 퍼주면 요게 어느 정도 올라오기 시작ᄒᆞ면은 옆 순이 난단 말이야, 옆으로 순 나는 건 아주 오래야 뒈여. 경 안ᄒᆞ민 이 이파리가 저.(담배 농사도 지금 모종 놨다가 해, 모종. 왜냐 하면 저 불티 거름이건, 뭐이건 땅에 푸석하게 호미로 긋어서, 담배 씨 뿌려서 톡톡톡 두드려서 놔두면 담배 그 저 모종이 나와, 다 나와. 나오면 그 다음엔 그거 이게 보리그루건, 뭐이건 많이 하려고 하면은 쟁기로 갈아 고랑을 꼭 '이렁'을 다시 만들면 이 담배는 고랑에 심어. 고랑에 걸 사이사이 띄어서 하면 나중에 어느 정도 크면 밑을 양쪽에 거 흙을 더 퍼줘, 더 퍼주면 요게 어느 정도 올라오기 시작하면 옆 순이 난단 말이야, 옆으로 순 나는 건 아주 오래야 되어. 그렇게 안 하면 이 잎사귀가 져.)

103068 #1 줄아.(잘아.)

103068 #2 줄아. 게민 그것이 어느 정도 색깔이 검시롱 ᄒᆞᆫ 색깔이 나와 가민 물 올른 거고, 누렁ᄒᆞᆫ 색깔 나와 가민 담배 그 저 수확 그 거세기가 안, 저 기ᄒᆞᆫ이 안 뒌 걸 알아그네 쫄라당 또 여끄는 거라. 이게 저 나록찍으로 여껑으네 이 그늘에 ᄇᆞ람에영 ᄆᆞᆯ리와. ᄆᆞᆯ리와그네 그걸 널면은 내중에 그저 만이, 워낙 만이 ᄒᆞᆫ 사름은 이 저 직 말ᄒᆞ민.(줄아. 그러면 그것이 어느 정도 색깔이 거무스름한 색깔이 나와 가면 물오른 거고, 누런 색깔 나와 가면 담배 그 저 수확 그 거시기가 안, 저 기한이 안 된 걸 알아서 잘라다가 또 엮는 거지. 이게 저 볏짚으로 엮어서 이 그늘에 바람에 이렇게 말려. 말려서 그걸 널면 나중에 그저 많이 워낙 많이 한 사람은 이저 즉 말하면.)

103068 #1 공판 햇주게.(공동 판매도 했지.)

103068 #2 공판도 ᄒᆞ고, 경 아니영 사름은, 족영 ᄒᆞᆫ 사름은 집에 저 칼로 썰엉, 그때 당시 궐연이주, 궐연. ᄆᆞᆯ앙으네 이녁 피우젠 경 ᄒᆞ곡, 경 ᄒᆞ여서. 게난 저 담배 좋게 맛잇게 ᄒᆞ젠 ᄒᆞᆫ 사름은 것에 ᄆᆞᆯ리와가멍 멀 뿌리냐면 청주, 청주 걸 입으로 물엉 뿌려. 경 아니면 뿌리는 걸로 뿌렝 뿌리던가, 경 ᄒᆞ영 ᄆᆞᆯ리우곡, ᄆᆞᆯ리우곡, 멧 번 ᄒᆞ면은 담배 피와 가면 구수ᄒᆞᆫ 냄새가 난덴 햇주.(공동 판매도 하고, 그렇게 아니한 사람은, 적게 한 사람은 집에 저 칼로 썰어서, 그때 당시 궐련이지, 궐련. 말아

211) '이렁'은 밭의 흙을 두 볏 마주 갈아 올려서 두두룩하게 된 곳이다.

서 이녁 피우려고 그렇게 하고, 그렇게 해서. 그러니까 저 담배 좋게 맛있게 하려고 한 사람은 것에 말려가면서 뭘 뿌리냐면 청주, 청주 걸 입으로 물어서 뿌려. 그렇게 아니면 뿌리는 걸로 뿌려서 뿌리던가, 그렇게 해서 말리고, 말리고, 몇 번 하면은 담배 피워 가면 구수한 냄새가 난다고 했지.)

103068 #1 거 담배 몰리우는 과정이 담배를 기추록 ᄒᆞ여그네 쓰무 이파리썩 놩다 이만씩덜 접 지서. 납작납작ᄒᆞ게시리 담배를 ᄒᆞᆫ 이파리, ᄒᆞᆫ 이파리 놔그네, 쓰무 이파리썩 딱 담배로 이렇게 몰아그네, 딱 접 지서그네, 이걸 하영 접 지성 영 ᄒᆞ영 놔그네 그걸 ᄎᆞ근ᄎᆞ근 하영 놔그네양, 무신 것에 놔그네양, 딱 더꺼그네 덩드렁[212] 딱 지둘룅 놔둡니다. 덩드렁 우터레 덩드렁 지둘룅, 옛날 우리 아방네 홀 땐 보민 그거 저 담배를 경 행 접 지서그네 딱딱 ᄌᆞ근ᄌᆞ근 놧다그네, ᄎᆞ근ᄎᆞ근 펜펜ᄒᆞ게 낫다그네, 경 펜펜ᄒᆞ게 놩, 담배 썹이 납작납작ᄒᆞ게 펜펜ᄒᆞ게 영.(거 담배 말리는 과정이 담배를 그처럼 해서 스무 잎사귀씩 놔서 다 이만큼씩들 접 지어. 납작납작하게끔 담배를 한 잎사귀, 한 잎사귀 놔서, 스무 잎사귀씩 딱 담배로 이렇게 말아서, 딱 접 지어서, 이걸 많이 접 지어서 이렇게 해서 놔서, 그걸 차근차근 해서 놔서요, 무엇에 놔서요, 딱 덮어서 '덩드렁' 딱 지질러서 놔둡니다. '덩드렁' 위로 '덩드렁' 지질러서, 옛날 우리 아버지네 할 땐 보면 그거 저 담배를 그렇게 해서 접 지어서 딱딱 자근자근 놨다가, 차근차근 편편하게 놨다가, 그렇게 편편하게 놔서, 담배 잎이 납작납작하게 편편하게 이렇게.)

103068 #2 거 이 저 웨냐면 이 우의로 압력을 누르는 거거든, 게난 ᄒᆞᆫ 접이엔 ᄒᆞᆫ 것이 ᄒᆞᆫ 뎅이[213]엔 ᄒᆞ여. 그게 웨냐면.(거 이 저 왜냐 하면 이 위로 압력을 누르는 거거든, 그러니까 한 접이라고 한 것이 한 '뎅이'라고 해. 그게 왜냐 하면.)

103068 #1 ᄒᆞᆫ 접 ᄒᆞᆫ 거 열 갠가, 쓰무 갠가 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 뎅이라.(한 접 한 거 열 갠가, 스무 갠가 해서 한 '뎅이'지.)

103068 #2 쓰무 개면 ᄒᆞᆫ 뎅이.(스무 개면 한 '뎅이'.)

103068 #1 응, 쓰무 개가 ᄒᆞᆫ 뎅이.(응, 스무 개가 한 '뎅이'.)

103068 #2 게난 이게 ᄒᆞᆫ 뎅이 ᄒᆞ민 벌써 저 옛날도 이거 이파리 멧 개 해서 ᄒᆞᆫ 접이다 정해진 모양이지. ᄒᆞ니까 ᄒᆞᆫ 뎅이엔 ᄒᆞ민 벌써 탁 저 머 무게 뜨도 아녀고 거의 일치ᄒᆞᆫ 모양이라. 경 ᄒᆞ연 ᄒᆞᆫ 뎅이에 얼마.(그러니까 이게 한 '뎅이' 하면 벌써 저 옛날도 이거 잎사귀 몇 개 해서 한 접이다 정해진 모양이지. 하니까 한 '뎅이'라고 하면 벌써 탁 저 뭐 무게 뜨지도 아니하고 거의 일치한 모양이지. 그렇게 해서 한 '뎅이'에 얼마.)

103068 #1 담배 그 잘 눌러그네 보관 그 무신거 ᄒᆞ는 그 과정이 ᄒᆞ쏠 담배 맛이 좋게 어떵 만드는 생이라.(담배 그 잘 눌러서 보관 그 무엇 하는 그 과정이 조금 담배 맛이 좋게 어떻게 만드는 모야이지.)

103068 #2 거난 이 저 청주 뿌리곡 다 ᄒᆞ여.(그러니까 이 저 청주 뿌리고 다

212) '덩드렁'은 딴딴하고 미끄닥하며 둥글넓적한, 짚 따위를 두드리는 돌판이다.
213) '뎅이'는 건조한 담배 백 잎이다.[제주시 한동리]

해.)

103068 #1 나 지들롱 놔두는 걸 봣서. 담배를 기냥 딱 딱 쓰무 이파리썩 놔그네 톡 놔그네 담배로 그 담배로, 이 딱 무꺼그네 영 놔그네.(나 지질러서 놔두는 걸 봤어. 담배를 그냥 딱 딱 스무 잎사귀씩 놔서 톡 놔서 담배로, 그 담배로 이 딱 묶어서 이렇게 놔서.)

103068 #2 담배 농사가 담배 ᄒᆞ여그네 튿곡, 머 ᄒᆞ레 뎅겨나민 옷이 진이 부떠가지고 찌닥찌닥 좋지도 아녀메. 이 옷이 빠작빠작 손더레 부터서.(담배 농사가 담배 해서 뜯고, 뭐 하러 다녀나면 옷이 진이 붙어가지고 찌닥찌닥 좋지도 아니하지. 이 옷이 빠작빠작 손으로 붙어서.)

103068 @ 옛날은 하영 해난 모양이라양.(옛날은 많이 했던 모양이지요.)

103068 #1 예, 옛날 담배 하영 햇수다. 옛날 담배 하영, 담배예, 이 전매청에서도 전매청에서 받아 사신디 어떵 해신디사양.(예, 옛날 담배 많이 했습니다. 옛날 담배 많이, 담배요, 이 전매청에서도 전매청에서 받아 샀는지, 어떻게 했는지.)

103068 #2 전매청.(전매청.)

103068 #1 이 화순[214]에서도 오란에 공판해낫수다. 게민 우리도 우리 그때 우리 어멍 웨가로 그때 담배 받으레 온 사름이 권당이난 나가 그디 들어가그네 일을 ᄒᆞ여나신디, 그 담배 하영 해낫수다. 전의.(이 '화순'에서도 와서 공동 판매 했었습니다. 그러면 우리도 우리 그때 우리 어머니 외가로 그때 담배 받으러 온 사람이 권당이니까 나가 거기 들어가서 일을 하였었는데, 그 담배 많이 했었습니다. 전에.

103068 #2 겐디 그때 당시 전매청에서 왕 받아가곡, 것도 담배.(그런데 그때 당시 전매청에서 와서 받아가고, 것도 담배.)

103068 #1 어디서사 오란 받아.(어디서야 와서 받아.)

103068 #2 농사짓는 사름 그 저 자기대로 자기가 ᄒᆞ여그네 피우질 못 ᄒᆞ게 해야 그것이 뭴 건디, 그것은 못 ᄒᆞ게 안 햇단 말이여.(농사짓는 사람 그 저 자기대로 자기가 해서 피우질 못 하게 해야 그것이 될 건데, 그것은 못 하게 안 했다는 말이여.)

103068 #1 게 이녁대로 멘들앙 집의서 다 멘들아그네 피왓주, 무신.(게 이녁대로 만들어서 집에서 다 만들어서 피웠지, 무슨.)

103068 #2 게난 담배통에 담아네 심심해지면 영 헹 피우곡, 이 저 종이 혼 건 신문지건 저 세면종이건 ᄒᆞ여그네 담배 ᄆᆞᆯ앙 피왓거든, 종이가 어려왕.(그러니까 담배통에 담아서 심심해지면 이렇게 해서 피우고, 이 저 종이 한 건 신문지건 저 시멘트종이건 해서 담배 말아서 피웠거든, 종이가 어려워서.)

103068 #1 세면종이건 아이덜 뎅기는 그 책 책장이나 그런 것에 ᄆᆞᆯ아그네 하르방덜 담배 옛날 하르방덜 피곡. 경 아니면 통대에 담앙 피곡, 물뿌리, 물뿌리, 물뿌리에 담아그네 피우곡 햇주, 무신.(시멘트종이건 아이들 다니는 그 책 책장이나 그런 것에 말아서 할아버지들 담배 옛날 할아버지들 피우고. 그렇게 아니면 통대에

214) '화순'은 서귀포시 안덕면 화순리이다.

담아서 피우고, 물부리, 물부리, 물부리에 담아서 피우고 했지, 무슨.)

103068 #2 게난 아주 기술이 좋은 사름은 종이 하나에 ᄒᆞ여그네 이 댓발 ᄆᆞ는 그 그 머가 잇어. 영 착 ᄒᆞ민 잘 ᄆᆞᆯ앙 ᄒᆞ더라고. 게난 이 궐연 모냥으로 쫙쫙 ᄆᆞᆯ아.(그러니까 아주 기술이 좋은 사람은 종이 하나에 해서 이 다섯 발 마는 그, 그 뭐가 있어. 이렇게 착 하면 잘 말아서 하더라고. 그러니까 이 궐련 모양으로 쫙쫙 말아.)

103068 #1 경 ᄒᆞ는 거, 경 ᄒᆞ는 것이, 아 담배 ᄆᆞ는 그게 신 생이란게. 집의 사다그네 집의 그 담배 ᄆᆞᆯ아지는 종이도 사오고.(그렇게 하는 거, 그렇게 하는 것이, 아 담배 마는 그게 있는 모양이지. 집에 사다가 집의 그 담배 말아지는 종이도 사오고.)

103068 #2 겐디 이 저 족은 귀 ᄃᆞᆯ령 ᄒᆞᆫ 거 모냥으로 ᄒᆞᆫ 걸로 쫙쫙 ᄆᆞᆯ앙 ᄒᆞ는 게 잇어낫거든.(그런데 이 저 작은 귀 달려서 한 거 모양으로 한 걸로 쫙쫙 말아서 하는 게 있었었거든.)

103068 #1 게메 머 기계 신 생이란게.(글쎄 뭐 기계 있는 모양이어서.)

103068 @ 조금 쉬엇당 허쿠다.(조금 쉬었다가 하겠습니다.)

103068 #1 경 ᄒᆞᆸ서.(그렇게 하십시오.)

6. 의생활

옷감

106001 @ 오늘은 그 저 옷감예, 옷감 종류에는 어떤 것들이 잇수과?(오늘은 그 저 옷감요, 옷감 종류에는 어떤 것들이 있습니까?)

106001 #1 옷감 종류 옛날은예, 미녕 광목 주루 옛날에는 미녕 광목 촌에.(옷감 종류 옛날은요, 무명 광목 주로 옛날에는 무명 광목 촌에.)

106001 #3 멩지ᄒᆞ곡.(명주하고.)

106001 #1 그거 세 가지. 그거 세 가지로 이불도 ᄒᆞ곡, 옷도 ᄒᆞ곡 머이든지 사름에 대한 건, 기자 멩지는 특별ᄒᆞ게, 특별ᄒᆞ게 시집갈 때나 호상 때나 이제 특별ᄒᆞᆫ 옷은 멩지로 ᄒᆞ곡, ᄯᅳ시 경 안ᄒᆞᆫ 옷은 미녕, 미녕으로 이불 안도 ᄒᆞ곡, 이불거죽도 ᄒᆞ곡 베게고 ᄒᆞ다 못행 속옷이고 바지고 접바지, 무신 바지, 저고리고 치메고 촌에선 주로 미녕 햇수다, 미녕. 옛날은 거의 미녕. 광목은 ᄒᆞᄉᆞᆯ 저 특별ᄒᆞ게 ᄒᆞᄉᆞᆯ 시집갈 때 ᄒᆞᄉᆞᆯ 잘 입는 광목. 광목은 집의서 ᄒᆞ지 못ᄒᆞ는 거난, 그건 사당밖인 안 ᄒᆞ여. 이녁 집의서 ᄒᆞ는 건 저 거세기 미녕ᄒᆞ고 멩지, 이 제주도에선 베 ᄀᆞ뜬 건 아녀고.(그거 세 가지. 그거 세 가지로 이불도 하고, 옷도 하고 뭐이든지 사람에 대한 건 그저 명주는 특별하게, 특별하게 시집갈 때나 호상 때나 이제 특별한 옷은 명주로 하고, 다시 그렇게 안한 옷은 무명, 무명으로 이불 안도 하고, 이불 거죽도 하고, 베개고 하다 못해서 속옷이고 바지고 겹바지, 무슨 바지, 저고리고 치마고 촌에선

주로 무명 했습니다, 무명. 옛날은 거의 무명. 광목은 조금 저 특별ᄒᆞ게 조금 시집 갈 때 조금 잘 입는 광목. 광목은 집에서 하지 못하는 거니까, 그건 사다가밖엔 안 해. 이녁 집에서 하는 건 저 거시기 무명하고 명주, 이 제주도에선 베 같은 건 아니 하고.)

명주

106002 @ 경ᄒᆞ민양, 저 멩지실 그 멩그는 과정 좀 말해줍서.(그러면요, 그 명주실 그 만드는 과정 좀 말해주십시오.)

106002 #3 멩지실은양, 누엘 고치를예 ᄒᆞᆫ 불.(명주실은요, 누엘 고치를 한 차례.)

106002 #1 아니, 아니, 그 멩지가양, 씨가양, 요추룩 ᄒᆞᆫ 종이 달믄 것에 좁쏠만도 저 알멩이가 짜르륵 영 ᄒᆞ영 오는 겁디다. 씨가, 씨가 종이에 톡톡톡톡 ᄒᆞ게 부쪄그네 누에씨가 와마씸. 처음엔 벌레가 아니라. 씨 달마, 씨 달믄 것이 종이에 펜펜ᄒᆞ게 부쪄그네 오면은, 옛날에는 그걸 옛날은 그걸 어디서 구해오는 생이라. 그 멩지 질룰 집을 영 행 ᄒᆞ민, 그 멩지 질룰 집을 그거 어느 만이 ᄒᆞ켄 ᄒᆞ면은 그 뽕낭에 따라서 그 뽕낭에 따라그네 그 씨를 ᄒᆞ나나 두 개나 하영 ᄒᆞ는 집은 세 개나 해서, 그 씨를 요만썩 ᄒᆞᆫ 종입디다. 종이에 씨를 저 좁쏠씨만한 거 찍깍[215] 박아진 거라. 그거 경 ᄒᆞ여그네 그 것덜 태우면은 그거 씨로 ᄒᆞ여그네 그 벌레 그 누에고치를 멘드는 그 과정은 잘 안 보난 잘 몰라. 그 씨로 ᄒᆞ여그네 만드는 과정.(아니, 아니, 그 명주가요, 씨요, 요처럼 한 종이 닮은 것에 좁쌀만도 저 알맹이가 짜르륵 이렇게 해서 오는 것이었습니다. 씨가, 씨가 종이에 톡톡톡톡 하게 붙여서 누에씨가 옵니다. 처음엔 벌레가 아니지. 씨 닮아, 씨 닮은 것이 종이에 편편하게 붙여서 오면, 옛날에는 그걸 옛날은 그걸 어디서 구해오는 모양이야. 그 명주 기를 집을 이렇게 해서 하면, 그 명주 기를 집을 그거 어느 정도 하겠다고 하면 그 뽕나무에 따라서 그 씨를 하나나 두 개나 많이 하는 집은 세 개나 해서 그 씨를 요만큼씩 한 종이였습니다. 종이에 씨를 저 좁쌀 씨만 한 거 '찍깍' 박혀진 거지. 그거 그렇게 해서 그것들 태우면 그거 씨로 해서 그 벌레 그 누에고치를 만드는 그 과정은 잘 안 보니까 잘 몰라. 그 씨로 해서 만드는 과정.)

106002 #3 아니 누에 저 그 씰 헤다그네 영 집의 ᄃᆞ슨디 영 ᄒᆞ영 놔두민 벌레가 나옵니다. 벌레 나오민 그걸 뽕을 줌질게 썰어그네 이런 저 옛가 대 옛가그네 줌박 멘들아. 줌박 멘들앙 영 행 대 옛가그네 저 그레 톡 ᄒᆞ게 놔두민 거 벌레가 나오민, 그레 놔그네 뽕을 줌질게 썰엉 그레 톡톡 ᄒᆞ게 허껑 놔두민, 그걸 먹으멍 닷새 뒈민 ᄒᆞᆫ 불 줌자. ᄒᆞᆫ 불 줌자나민 그게 헤뜩헤뜩 막 큽니다. 커그네 그게 두 불 줌자곡, 세 불 줌자곡, 네 불 줌자가민 그게 고치 뒈여그네 올립네다. 머 콩고질이 하간 거 갖다그네 그 누엘 심으멍 톡톡 그 안터레 올령 놔두민 그게 집을 지서

215) '찍깍'은 일정한 공간에 물건이 가득 들어박혀 있어서 빽빽한 모양이다.

마씀. 집을 지서그네 곱닥ᄒᆞ게, 헤얗게 고칠 영 멘들아. 멘들앙 ᄒᆞ민 그거 ᄒᆞᆫ 십일 뒈가민 그거 완전히 멘들앙 나오민 그걸 우리가 타마씀. 타그네 그 고치를 문딱 탕 문 다듬아그네 그 물레 씰 멘들젠 ᄒᆞ민 물 삭삭 솟듸레 놔그네 실뽑는 기계가 잇어마씀. 그 실뽑는 기계로 멩지씰을 문딱 뽑아냅니다. 그 누엘 경 누엘 뽑아내민 그 쏘곱에 또 벌레가 잇어. 건 먹곡.(아니, 누에 저 그 실 해다가 이렇게 집에 따뜻한데 이렇게 해서 놔두면 벌레가 나옵니다. 벌레 나오면 그걸 뽕을 자잘하게 썰어서 이런 저 엮어 대 엮어서 잠박 만들어. 잠박 만들어서 이렇게 해서 대 엮어서 저 그리 톡 하게 놔두면 거 벌레가 나오면, 그리로 놔서 뽕을 자잘하게 썰어서 그리 톡톡 하게 섞어서 놔두면, 그걸 먹으면서 닷새 되면 한 차례 잠자. 한 차례 잠자나면 그게 희뜩희뜩 매우 큽니다. 커서 그게 두 차례 잠자고, 세 차례 잠자고, 네 차례 잠자가면 그게 고치 되어서 올립니다. 뭐 콩깍지 모든 거 갖다가 그 누엘 심으면서 톡톡 그 안으로 올려서 놔두면 그게 집을 짓습니다. 집을 지어서 곱게, 하얗게 고칠 이렇게 만들어. 만들어서 하면 그거 한 십일 돼가면 그거 완전히 만들어서 나오면 그걸 우리가 탑니다. 타서 그 고치를 모두 타서 모두 다듬어서 그 물레 실 만들려고 하면 물 삭삭 솥으로 넣어서 실뽑는 기계가 있어요. 그 실뽑는 기계로 명주실을 모두 뽑아냅니다. 그 누엘 그렇게 누엘 뽑아내면 그 속에 또 벌레가 있어. 건 먹고.)

106002 @ 그 저 멩지씰 멩그는 기계 머옌 흡니까?(그 저 명주실 만드는 기계 뭐라고 합니까?)

106002 #3 멩지씰 멘드는 기계, 그 물레 달믄 거, 영 ᄒᆞ민 영 벵벵벵 돌리민 확확ᄒᆞ게 가레기레 감아집니다. 그때에.(명주실 만드는 기계, 그 물레 닮은 거, 이렇게 하면 이렇게 빙빙빙 돌리면 확확하게 가락으로 감아집니다. 그때에.)

106002 #1 그거 일름?(그거 이름.)

106002 #3 그거 일름을 어디 잊어부런 알아져. 게난 감아지민 가레기, 가레기 ᄒᆞ여그네 벵벵ᄒᆞ게 감아 가민 씰이 벵벵ᄒᆞ게.(그거 이름을 어디 잊어버려서 알아져. 그러니까 감아지면 가락, 가락 해서 빙빙하게 감아 가면 실이 빙빙하게.)

106002 #1 가레기는 이만한 그 쒜가 가레기 아니우꽈?(가락은 이만한 그 쇠가 가락 아닙니까?)

106002 #3 쒜가 가레기게 그 가레기 ᄒᆞ여그네 물레 닮은 거 ᄒᆞ여그네 영 돌아가 그게 영 속속 ᄒᆞ여그네 건들어 가민 실이 복복 나와. 나왕 그거 뽑아그네 그걸 무데기로 멘들아. 무데기로 멘들아그네 저 감아그네 무데기로 멘들앙, 경 ᄒᆞ연에 우리 어머니 ᄒᆞ는 거 보난 그거 감안에 이젠 그걸 놀아나서 놀아그네 도꾸마리에 걸 감아그네 멩질 멘듭디다. 물레 멘들앙 베클 크게 ᄒᆞ여그네 멘들아 놔그네, 그 씰을 알층, 우층 멘듭니다. 경ᄒᆞ민 ᄇᆞ디 두 개 해마씀. ᄒᆞ난 영 가레기 집 멘들앙 ᄒᆞ고 ᄒᆞ난 영 멀리 ᄒᆞ는 거 ᄒᆞ곡 ᄒᆞ여그네 두 갤 멘들아그네 베클에 올려놩 멩질 차게 뒈민 꼬리바퀴 잇어마씀. 꼬리바퀴 ᄒᆞ영 꼬릴 어떵 감느냐 ᄒᆞ민 꼬리도 감아봣수다. 영 꼬리 숣앙 ᄒᆞ민.(쇠가 가락게 그 가락 해서 물레 닮은 거 해서 이렇게 돌아가 그

게 이렇게 속속 해서 건들어 가면 실이 복복 나와. 나와서 그거 뽑아서 그걸 무더기로 만들어. 무더기로 만들어서 저 감아서 무더기로 만들어서, 그렇게 해서 우리 어머니 하는 거 보니까 그거 감안에 이젠 그걸 날아나서 날아서 도투마리에 걸 감아서 명줄 만듭니다. 물레 만들어서 베틀 크게 해서 만들어 놔서, 그 실을 아래층, 위층 만듭니다. 그러면 바디 두 개 해요. 하니까 이렇게 가락 집 만들어서 하고 하니까 이렇게 멀리 하는 거 하고 해서 두 갤 만들어서 베틀에 올려놔서 명주를 차게 되면 실톳바퀴 있어요. 실톳바퀴 해서 실톳을 어떻게 감느냐 하면 실톳도 감아봤습니다. 이렇게 실톳 삶아서 하면.)

106002 #1 영 영 감습니다.(이렇게 이렇게 감습니다.)

106002 #3 영 영 감앙 솖아그네 그 저 꼬리도 솖아마씀. 솖아그네 멩지 창. 멩지 영 영 ᄒᆞ영 베클에 그냥 ᄒᆞᆫ 번 영 영 ᄒᆞ영 차보젠, 나도 차보난에 ᄒᆞ쏠 차딥디다게.(이렇게 이렇게 감아서 삶아서 그 저 실톳도 삶아요. 삶아서 명주 창. 명주 이렇게 이렇게 해서 베틀에 그냥 한 번 이렇게 이렇게 해서 짜보려고, 나도 짜보니까 조금 짜졌습니다.)

106002 #1 그때 어릴 때 베클에 앚아집니까?(그때 어릴 때 베틀에 앉아집니까?)

106002 #3 거 소까이 올라온 후제 햇수게게.(거 소개되어 올라온 후제 했습니다.)

106002 #1 아, 소까이 올라온 후제.(아, 소개되어 올라온 후제.)

106002 #3 소까이 올라온 후제 행, 미녕은 다 차서.(소개되어 올라온 후제 해서, 무명은 다 짜서.)

106002 #1 아, 미녕사 ᄒᆞ주마는.(아, 무명이야 하지만은.)

106002 #3 미녕 차고 저, 난 멩지 ᄒᆞᆫ디 우리 어머니가 질쌈을 잘 햇수다. 옷도 잘 멘들고 ᄒᆞ난에 어멍 ᄒᆞ는 거 봐십주게. 어린 때 어멍 ᄒᆞ는 거 보민 혹혹혹행 가래기 영 멘들고 멩지 ᄒᆞ여그네 창 ᄒᆞ민, 또 멩지도양, 셍멩지 안 ᄒᆞ영 그걸 누빕디다. 누벼그네 곱닥ᄒᆞ게 누벼그네 막 발영 ᄉᆞᆯ므민 등에 풀 ᄒᆞ영 홍짓대로 막 다듬아그네 그것 옷을 맨듭디다게. 경 옷을 도폭도 멘들곡, 바지저고리 엿날 곱게 멘들젠 ᄒᆞ민 아버지 바지저고리도 멘들앙 입지곡, 경 흡디다게. 멩질 게난 멩지 과정이양, 잘도 공들어마씀. 그 누엘을 키왕, 그 누에가 집 지성, 그 씰을 뽑앙, 누엘 저 옷을 멘들젠 ᄒᆞ민 공듭니다게. 게난 뿡 멘들멍, 경 ᄒᆞ연 멘듭디다. 저 멘드는 거. 나 우리 어머니 ᄒᆞ는 거 봐십주게. 그때 어린 때영. 게난 미녕은 차 봣수다.(무명 짜고 저, 난 명주 함께 우리 어머니가 길쌈을 잘 했습니다. 옷도 잘 만들고 하니까 어머니 하는 거 봤습니다. 어린 때 어머니 하는 거 보면 혹혹혹해서 가락 이렇게 만들고 명주 해서 창 하면, 또 명주도요, 생명주 안 해서 그걸 누볐습니다. 누벼서 곱게 누벼서 막 바래여서 삶으면 등에 풀 해서 홍두깨로 막 다듬어서 그것 옷을 만들었습니다. 그렇게 옷을 도포도 만들고, 바지저고리 옛날 곱게 만들려고 하면 아버지 바지저고리도 만들어서 입지고, 그렇게 했습니다. 명줄 그러니까 명주 과정이요, 잘도 공들어요. 그 누에를 키워서, 그 누에가 집 지어서, 그 실을 뽑아서, 누엘 저 옷

을 만들려고 하면 공듭니다게. 그러니까 뽕 만들면서 그렇게 해서 만들었습니다. 저 만드는 거. 나 우리 어머니 하는 거 봤습니다. 그때 어린 때하고. 그러니까 무명은 짜 봤습니다.)

106002 #1 누에는 올릴 기간 뒈면은 콩낭이나, 뭐 저 그 뽕낭 그 누에 먹어난 그 뽕낭 가젱이 돋은 걸 다 웃트레 더끕니다. 더껑, 더껑 누에 우터레, 고치 우터레, 누에 우터레 더껑 놔두민 버렝이가 막 크민 그 낭 올를 시간 뒈민 더껑 놔두민, 낭 우터레 올라강 낭 우트레 고치를 짓는 거주게.(누에는 올릴 기간 되면은 콩짚이나, 뭐 저 그 뽕나무 그 누에 먹어난 그 뽕나무 가지 돋은 걸 다 위로 덮습니다. 덮어서, 덮어서 누에 위로, 고치 위로, 누에 위로 덮어서 놔두면 벌레가 아주 크면 그 나무 오를 시간 되면 덮어서 놔두면, 나무 위로 올라가서 나무 위로 고치를 짓는 거지.)

106002 #3 게난 저 누에도 오르게 뒈민 영 그 누에가 막 먹으민 실ᄒᆞ민 얼랑얼랑[216] ᄒᆞᆫ 건 쉬우멍 영 ᄒᆞ민 누에도 씰이 나와마씀. 경 ᄒᆞ민 심으멍 낭드레 막 올령.(그러니까 저 누에도 오르게 도면 이렇게 그 누에가 막 먹으면 실하면 '얼랑얼랑' 한 건 쉬면서 이렇게 하면 누에도 실이 나와요. 그렇게 하면 심으면서 나무로 막 올려.)

106002 #1 지냥으로 막 올라가.(스스로 막 올라가.)

106002 #3 누에도 좀박 맨들젠 ᄒᆞ민 낭 이추룩 니 밧듸 박아그네 좀박 맨들앙 하나 찌르곡, 두 개 찌르곡 ᄒᆞ영 멧 층 올리멍, 게민 이 구들 ᄂᆞ리 하나민 이디 영 행 칸 영 행 갈르민 이레 박곡행, 이레 박곡행 멧 가달ᄒᆞ영 누에 행 뽕 줘, 경 행 맨듭디다. 경 ᄒᆞ연 멘들앙 옷 ᄒᆞ는 과정이 그거 춤 공든 겁디다게.(무에도 잠박 만들려고 하면 나무 이처럼 네 군데 박아서 잠박 만들어서 하나 찌르고, 두 개 찌르고 해서 몇 층 올리면서, 이 방 내리 하나면 여기 이렇게 해서 칸 이렇게 해서 가르면 이리 박고해서, 이리 박고해서 몇 가지해서 누에 해서 뽕 줘서, 그렇게 해서 만들었습니다. 그렇게 해서 만들어서 옷 하는 과정이 그거 참 공든 거였습니다.)

106003 @ 그ᄒᆞ고 저 멩지 종류 잇지 안으우꽈? 멩지 종류.(그하고 저 명주 종류 있지 않습니까? 명주 종류.)

106003 #3 멩지 종륜.(명주 종류는.)

106003 #1 다듬지 않은 건 셍멩지.(다듬지 않은 건 생명주.)

106003 #3 셍멩지 다듬은 건 그자 멩지 저 경 홉디다게.(생명주 다듬은 건 그저 명주 저 그렇게 하였습니다.)

106003 #1 셍멩지, 멩지 다듬은 멩지, 아이 다듬은 멩지.(생명주, 명주 다듬은 명주, 아니 다듬은 명주.)

106003 #3 이제 우리 장옷은 멘들젠 ᄒᆞ민 셍멩지로 멘들곡, 와상ᄒᆞ게양, 여름에 입는 거 경 ᄒᆞ곡, 또 저슬에 이 멩질 때 맨드는 옷은 막 다듬앙 곱게 빈찍빈찍[217]

216) '얼랑알랑'은 몹시 야들야들하고 윤이 나는 모양이다.
217) '빈찍빈찍'은 빛이 언뜻 나타나는 모양이다.

다듬아그네 홍짓대 막 두드령, 경 행 멘들앙 입읍디다게. 바지저고리 ᄒᆞ곡, 도폭 ᄒᆞ곡, 옛날은 우리 제 봄도 거세기 ᄒᆞ게 봣수다게. 경 행 문 촐령 봅디다게, 옛날.(이제 우리 장옷은 만들려고 하면 생명주로 만들고, 와상하게요, 여름에 입는 거 그렇게 하고, 또 겨울에 이 명절 때 만드는 옷은 막 다듬어서 곱게 '빈찍빈찍 다듬어서 홍두깨 막 두드려서, 그렇게 해서 입었었습니다. 바지저고리 하고, 도포 하고, 옛날은 우리 제 보는 것도 거시기 하게 봤습니다. 그렇게 해서 모두 차려서 봤습니다. 옛날.)

106003 #1 그 멩지로 ᄒᆞ여그네 시집갈 때 입는 장옷, 장옷 ᄒᆞ면은 붉은 장옷도 싯곡, 푸린 장옷도 싯곡, 장옷은 두 개라. 게난에 시집갈 때 ᄒᆞ난 입고, ᄒᆞ난 머리에 쓰곡, 옛날은 행 갓수게. 머리 여지민 머리 우트레 장옷 하나 저, 게난 잘 사는 사름은 뚤 시집가젠 ᄒᆞ민 장옷을 두 개 멘들아. 붉은 장옷ᄒᆞ고, 푸린 장옷ᄒᆞ고, 두 개 멘들아그네 뚤 시집가젠 ᄒᆞ면은 멩지로 치마저고리ᄒᆞ곡, 속옷으로 멩지로 머 ᄒᆞ영 입곡, 이녁이 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ면은 장옷도 두 개 멘들아그네 입는 장옷 ᄒᆞ고, 영 머리 우트레 씨우는 장옷 ᄒᆞ여그네 하인이 영 장옷 심엉 영 데려가곡 해나십주게. 경 ᄒᆞ여 봇당 그 장옷을 고만히 봇다그네 그걸 제승옷으로 이녁이 죽엉 갈 때 입는 시집갈 때 입은 옷을 멩지옷드레 놔둬그네 고만 놔둬그네, 옛날은 빨리 죽엇수게. 게민 제승옷으로 꼭 죽엉 갈 때도 장옷 입졍 묻읍니다. 장옷 다 입집니다. 치마저고리 우에 장옷을 입졍.(그 명주로 해서 시집갈 때 입는 장옷, 장옷 하면은 붉은 장옷도 있고, 푸른 장옷도 있고, 장옷은 두 개지. 그러니까 시집갈 때 하난 입고, 하난 머리에 쓰고, 옛날은 해서 갔습니다. 머리 여지면 머리 위로 장옷 하나 저, 그러니까 잘 사는 사람은 딸 시집가려고 하면 장옷을 두 개 만들어. 붉은 장옷하고, 푸른 장옷하고, 두 개 만들어서 딸 시집가려고 하면은 명주로 치마저고리하고, 속옷으로 명주로 뭐 해서 입고, 이녁이 하려고 하면은 장옷도 두 개 만들어서 입는 장옷하고, 이렇게 머리 위로 씌우는 장옷 해서 하인이 이렇게 장옷 심어서 데려가고 했었습니다. 그렇게 해서 봤다가 그 장옷을 가만히 봤다가 그걸 저승옷으로 이녁이 죽어서 갈 때 입은 옷을 명주옷으로 놔둬서 가만 놔둬서, 옛날은 빨리 죽었습니다. 그러면 저승옷으로 꼭 죽어서 갈 때도 장옷 입져서 묻습니다. 장옷 다 입집니다. 치마저고리 위에 장옷을 입져서.)

106004 @ 게난 장옷만 만들앗수강?(그러니까 장옷만 만들었습니까?)

106004 #1 멩지로 장옷만 만들앙, 여자는 장옷이고 장옷ᄒᆞ고 그냥 씌우는 장옷이고, 남자는 도폭, 두루막, 바지저고리 그런 거.(명주로 만들어서, 여자는 장옷이고 장옷하고 그냥 씌우는 장옷이고, 남자는 도포, 두루마기, 바지저고리 그런 거.)

106004 @ 그 다음 다른 건.(그 다음 다른 건.)

106004 #1 다른 건 중의 적삼 ᄀᆞ뜬 거 멩지로 못ᄒᆞ는 게 잇수광, 빤스고 죽엉 갈 때 입는 거, 보선이고 손도매고 다 멩지로 돌아갈 때, 죽을 때 입는 거 다 멩지로 잘 사는 사름은 멩지, 육지는 베 햇주만은 여긴 베가 어스니까 멩지로만 햇수게.(다른 건 중의 적삼 같은 거 명주로 못하는 게 있습니까, 팬티고 죽어서 갈 때

입는 거, 보선이고 손도매고 다 명주로 돌아갈 때, 죽을 때 입는 거 다 명주로 잘 사는 사람은 명주, 육지는 베 했지만 여긴 베가 없으니까 명주로만 했습니다.)

106004 @ 잔치홀 때 저승옷 멩글었지양.(잔치할 때 저승옷 만들었지요.)

106004 #1 잔치홀 때 입는, 옛날에 잘 사는 사름은 잔치홀 때 입어난 바지저고리고, 치메저고리고 뚜시 여자 ᄀᆞ뜨민 장옷이고 고만이 놧다그네 죽엉 갈 때 그 옷 입엉, 또 마지막 갈 때 남자도 잘 사는 집안엣 사름덜은 두루막ᄒᆞ고, 도폭ᄒᆞ고 잘 ᄒᆞ영 놧당, 남자덜은 도폭 ᄀᆞ뜬 건 멩질 ᄀᆞ뜬 때 정월 멩질 때 ᄀᆞ뜬 때 ᄒᆞᆫ 번씩 입엉으네, 잘 놧다그네 일 년에 ᄒᆞᆫ 번씩 벳 쒜우멍 놧다그네 잘 관리행 놧다그네 죽어갈 때 입곡, 제사 때도 잘 ᄒᆞ는 집읜 멩질 때 ᄀᆞ뜬 때는 장옷 ᄒᆞᆫ 번씩 입곡.(잔치할 때 입는, 옛날에 잘 사는 사람은 잔치할 때 입었던 바지저고리고, 치마저고리고 다시 여자 같으면 장옷이고 가만히 놨다가 죽어서 갈 때 그 옷 입어서, 또 마지막 갈 때 남자도 잘 사는 집안에 사람들은 두루마기하고, 도포하고 잘 해서 놨다가, 남자들은 도포 같은 건 명절 같은 때, 정월 명절 같은 때 한 번씩 입어서, 잘 놨다가 일 년에 한 번씩 볕 쏘이면서 놨다가 잘 관리해서 놨다가 죽어갈 때 입고, 제사 때도 잘 하는 집에는 명절 때 같은 때는 장옷 한 번씩 입고.)

106004 @ 나도 결혼홀 때 이 옷을 입어낫수다게.(나도 결혼할 때 이 옷을 입었었습니다.)

106004 #1 예.(예)

106004 @ 그 저 잔치 끗나그네 입엉 사진 찍으렌 ᄒᆞ영.(그 저 잔치 끝나서 입어서 사진 찍으라고 해서.)

106004 #1 경덜 홉주게.(그렇게들 하지.)

106004 @ 멩지로 멩글안에.(명주로 만들어서.)

106004 #1 경 입어낫수게.(그렇게 입었었습니다.)

106004 #3 경ᄒᆞ고 이젠 양복 입언에 결혼햄주만은 옛날은양, 도폭이고 바지저고리만 입엉 사모관대 쓰고 행에 결혼햇수다게. 남자고 여자고, 또 여잔 치메저고리 멩지로 멘들앙 입고, 우의 장옷 입곡 쓰곡 ᄒᆞ영 갓수다게.(그리고 이젠 양복 입어서 결혼하고 있지만은 옛날은요, 도포고 바지저고리만 입어서 사모관대 쓰고 해서 결혼했습니다. 남자고 여자고, 또 여자는 치마저고리 명주로 만들어서 입고, 위에 장옷 입고 쓰고 해서 갔습니다.)

106006 @ 그 누에치는 거, 누에 기를 때 과정 ᄒᆞᆫ번 말해봅서.(그 누에치는 거, 누에 기를 때 과정 한 번 말해주십시오.)

106006 #1 누에 길룰 때는양, 누에씨를 그추룩 ᄒᆞ여그네 따뜻ᄒᆞᆫ 디, 아랫목에 ᄒᆞᆫ 이틀이나 삼일이나 그 정도 뒈면은 그것이 눈 터그네 그 살아나. 살아나그네 ᄒᆞ여 가민 그 무신거냐, 누에 뽕, 뽕을 갖다가 처음에 줄 땐 어릴 때난 복싹 썰엉 썬 디 또 썰엉 막 데졍 복싹 썰엉 ᄒᆞ꼼썩, ᄒᆞ꼼썩만 줘가민 그것이 이제 저것도 ᄒᆞ루에 두 번 줍니다게. 아칙의도 주고, 저냑의도 주곡 ᄒᆞ여, ᄒᆞᆫ 번만 줌자기 전의는, 줌 잘 땐 안 주주만은, 줌 자기 전의는 그추룩행 주멍 키와그네, 키와그네 것도 ᄒᆞ쏠

커가민 ᄒᆞ쏠 홁게 썰고, 또 ᄒᆞ쏠 커가민 ᄒᆞ쏠 홁게 썰고, ᄯᅳ시 막 홁을 땐 낭 채라도 우트레 갖당 영 더꺼, 막 버렝이가 홁어그네 활활 하간 디레 기어 뎅길 땐 이젠 낭째 딱딱 꺽어 강도 그 우트레 탁탁탁 올라가민 그거 다 트더 먹음니다게. 그추룩 즘 자기 전의 게였당에, 경 ᄒᆞ영그네 즘자는 것이 매틀 ᄒᆞᆫ 삼일.(누에 기를 때는 요, 누에씨를 그처럼 해서 따뜻한 데, 아랫목에 한 이틀이나 삼일이나 그 정도만 되면은 그것이 눈 떠서 그 살아나. 살아나서 하여 가면 그 무엇이냐, 누에 뽕, 뽕을 갖다가 처음에 줄 땐 어릴 때니까 복싹 썰어서, 썬 데 또 썰어서 막 데져서 복싹 썰어서 조금씩, 조금씩만 줘가면 그것이 이제 저것도 하루에 두 번 줍니다. 아침에도 주고, 저녁에도 주고 해서, 한 번만 잠자기 전에는, 잠잘 땐 안 주지만은, 잠자기 전에는 그처럼 해서 주면서 키워서, 키워서 것도 조금 커가면 조금 굵게 썰고, 또 조금 커가면 조금 굵게 썰고, 다시 아주 굵을 땐 나무 채라도 위로 갖다가 이렇게 덮어, 막 벌레가 굵어서 굵어서 여러 곳으로 기어 다닐 땐 이젠 나무째 꺽어서 가도 그 위로 탁탁탁 올라가면 그거 다 뜯어 먹습니다. 그처럼 잠자기 전에 개었다가 그렇게 해서 잠자는 것이 며칠 한 삼일.)

106006 #3 ᄒᆞᆫ 삼일 잠실 거우다. 삼일 자민 그게 즘 자는 기간은 아니 먹읍니다. 그자 자. 경 내불민 안 먹당 깨민, 아칙이 주곡, 저냑이 주곡, 홁어가민 낮이 주고, ᄒᆞ루 세 번 줘사 ᄒᆞᆸ니다. 밤이도 주곡. 경ᄒᆞ민 누에가 잘 먹으민 즘도 자게, 자게 ᄒᆞ고 고치도 막 좋게 짓곡, 굶 지곡, 잘 안 주곡 ᄒᆞ민 고치도 잘 짓지 안 ᄒᆞ고 잘 좋질 안읍니다. 게난 밥을 잘 줘사마씀. 경 행 줘그네 ᄒᆞᆫ 네불 즘자민, 경 심으멍 다 올립니다. 검질더레 낭덜이고, 뭐시고 다 경행이네 놔두민 다 올라강 집 지습니다. 집 지서그네 그거 문 타그네 ᄯᅳ로 그거 싸그네 씰 멘들앙 멩질 맨듭디다게. 경 행 또 문 다듬앙 옷을 멘듭디다. 게난 그건 시집갈 때 ᄒᆞ고, 장게갈 때 멩글고, 그자 이런 막 중년옷을 멘들고 멩지론. 미녕은 ᄯᅳ시 멘네 멘들아그네 멘네 밧듸 강 갈앙 그거 타당 또 물레로 불랑 이젠 또 클방에 강 어디 시껑 강 태왐주게. 경 맨들앙 태왕 정 맨들앙 물레에 놩 줏읍디다. 물레 놩 나도 줏아봣수다 그거 씰 줏앙 그걸 ᄯᅳ로 모딩이 맨들앙 또 일곱새미녕을 또 노는 거라. 가시리풀 맨들멍 그걸 저 도꾸마리레 감으멍 저 거세기 매어사 ᄒᆞ여마씀. 영영영 ᄇᆞ디 영 놔그네 쫙 ᄒᆞ게 ᄒᆞ민 미녕 넓이가 요만인 ᄒᆞᆸ니다. 요만이 ᄒᆞ민 그거 도꾸마리에 감으멍 날 존 날은 풀 멘들멍, 물리멍 그거 감앗다그네 베클에 올려놩 꼬리바퀴행 찹디다게. 경 행 차그네 그건 주루 일ᄒᆞᆯ 때 입는 옷, 경 맨듭디다게. 갈중의[218] 맨들앙 입고, 그건 그자 주루 일ᄒᆞᆯ 때 몸빼도 맨들앙 입고, 갈중의도 맨들앙 입고, 그자 일ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 그 옷을 경 맨들앙 입어십주. 게난 우리가 곱게 입젠 ᄒᆞ민 그 꼬리에 검은 물을 들입디다게. 힌꼬리에 검은 물을 ᄃᆞᆯ앙 ᄒᆞ나썩 서끄멍 짜. 경ᄒᆞ민 그건 막 존 옷으로, 그건 막 곤 걸로 맨들앙 입고, 경 행 우리도 그거 치메 멘들앙 입어 봣수다게. 경 행 짱 ᄒᆞ엿주만.(한 삼일 자고 있을 것입니다. 삼일 자면 그게 잠자는 기간은 아니 먹습니다. 그저 자. 그렇게 내버리면 안 먹다가 깨면, 아침에 주고, 저녁에 주고, 굵어

218) ‘갈중의’는 감물을 들인 중의며, 보통 노동복으로 입는다.

가면 낮에 주고, 하루 세 번 줘야 합니다. 밤에 주고. 그러면 누에가 잘 먹으면 잠도 자게, 자게하고, 아주 좋게 짓고, 굶 지고 잘 안 주고 하면 고치도 잘 짓지 안하고, 잘 좋질 않습니다. 그러니까 밥을 잘 줘야. 그렇게 해서 줘서 한 네 차례 잠자면, 그렇게 심으면서 다 올립니다. 검불로 나무들이고 뭐이고 다 그렇게 해서 놔두면 다 올라가서 집 짓습니다. 집 지어서 그거 모두 따서 따로 그거 싸서 실 만들어서 명주를 만들었답니다. 그렇게 해서 또 모두 다듬어서 옷을 만들었답니다. 그러니까 그건 시집갈 때 하고, 장가갈 때 만들고, 그저 이런 막 중년 옷을 만들고 명주론. 무명은 다시 면화 만들어서 면화 밭에 가서 갈아서 그거 따다가 또 물레로 발라서 이젠 또 솜틀에 가서 어디 실어서 가서 태우고 있지. 그렇게 만들어서 태워서, 그렇게 만들어서 물레에 놔서 자샀습니다. 물레 놔서 나도 자사 봤습니다. 그거 실 자사서 그걸 따로 몽당이 만들어서 또 '일곱새무명'을 또 놓는 거지. 풀가사리로 만든 풀 만들면서 그걸 저 도투마리로 감으면서 저 거시기 매어야 해요. 이렇게이렇게이렇게 바디 이렇게 놔서 쫙 하게 하면 무명 넓이가 요만큼은 합니다. 요만큼 하면 그거 도투마리에 감으면서 날 좋은 날은 풀 만들면서, 말리면서 그거 감았다가 베틀에 올려놔서 실톳바퀴 해서 짰습니다. 그렇게 해서 짜서 그건 주로 일할 때 입는 옷, 그렇게 만들었습니다. '갈중의' 만들어서 입고, 그건 그저 주로 일할 때 일바지도 만들어서 입고, '갈중의'도 만들어서 입고, 그저 일하려고 하면 그 옷을 그렇게 만들어서 입었었지. 우리가 곱게 입으려고 하면 그 실톳에 검은 물을 들였습니다. 흰 실톳에 검은 물을 달아서 하나씩 섞으면서 짜. 그러면 그건 아주 좋은 옷으로, 그건 아주 고운 걸로 만들어서 입고, 그렇게 해서 우리도 그거 치마 만들어서 입어봤습니다. 그렇게 해서 짜서 하였지만.)

무명

106007 @ 그 다음에 그 미녕, 미녕에 대해서 물어보쿠다양. 미녕 종류에는 어떤 것들이 잇수광? 미녕 종류.(그 다음에 그 무명, 무명에 대해서 물어보겠습니다. 무명 종류에는 어떤 것들이 있습니까? 무명 종류.)

106007 #3 미녕 종류사, 미녕 종류 멧.(무명 종류야, 무명 종류 몇.)

106007 @ 이 저 토목, 셍목, 광목 이런 거.(이 저 토목, 생목, 광목 이런 거.)

106007 #3 미녕 종류 햇자 광목.(무명 종류 해야 광목.)

106007 #1 미녕 종류는 저 거세기 풀ᄒᆞ지 아년 미녕 싯곡 풀ᄒᆞᆫ 미녕이 이신디, 풀 안ᄒᆞᆫ 미녕은 그냥그냥 그자 베에서 베틀에서 짱만ᄒᆞ는 미녕은 건 그자 짓찻미녕[219]이고 짓찻미녕 뚜시 짓 부빈 짓은, 짓을 영 ᄒᆞ여그네 뿔아그네 재 놓앙, 그때는 불체 놔그네 그 미녕을 막 물에 뿔아그네 물에 그 미녕을 뿔아그네 재 놔그네 그걸 숢읍디다. 불체 놩, 불체 놔그네 숢아그네 또 뿔아그네 널엉 뚜시 ᄒᆞᆫ 멧 번을 뿔아 물에 또 뿔앙 널고, 뿔앙 널고 해가민 미녕이 색깔이 ᄒᆞ쏠 히여 히여. 경 ᄒᆞᆫ 미녕은 ᄒᆞ쏠 손봐그네 ᄒᆞ쏠 혜영ᄒᆞᆫ 힌 미녕. 그냥 짓 부빈 미녕. 건 짓 부빈 미녕.

219) '짓찻미녕'은 짜낸 후로 한 번도 빨아 보지 아니한 무명이다.

짓 아니흔 건 기냥, 기냥 짓 안 부빈 미녕이 그자 처음에 그 짓은 어떵 행 짓인가 ᄒᆞ민, 미녕 놀 때에 이 가시리풀, 가시리풀 ᄒᆞ여그네, 이추룩 도꾸마리 영 ᄒᆞ고, 이디 영 ᄒᆞ고 ᄒᆞ민 이디 거세기 쉐똥이나 물똥이나 불을 피와, 불을 피와. 불을 피와그네 그 물러안장 불을 피와그네 요만인 흔 솔, 요만인 흔 대죽 ᄀᆞ뜬 거, 끄트머리 거로 해그네 솔을 요만이 ᄒᆞ게 멘들앙, 사름 손좁아질 만이 멘들아그네 풀 쒀그네 가시풀, 뚠 풀은 아니 뒈여. 가시리풀 바당에 가시리풀 해그네, 쒀그네 가시리풀 영 좍 해그네, 그 씰에 다 메깁디다. 씰에 메경 씰에 영 ᄒᆞ영 메기곡, 메기곡ᄒᆞ영 매기멍, 이 아랜 불을 살라 아래 미녕아래 불을 살라그네 풀메기멍 그 불 살라그네, 그 씰을 버짝ᄒᆞ게 ᄒᆞ는 거주게. 씰을 버짝ᄒᆞ게, 씰을 버짝ᄒᆞ게 해그네 풀 메기민 버짝ᄒᆞ주게. 씰이 미녕씰이 버짝ᄒᆞ게 씰 메경 버짝ᄒᆞ민, 영 해그네 물라가는냥 이짝으론 영 ᄒᆞ여그네 감아. 영 ᄒᆞ영 감으민 감으민 이짝으론 쏙 ᄒᆞ게 들어오라그네 ᄯᅳ시 영 영 풀 메기멍 그 거세기 불에 물리는 거. 똥도 거줌 카가민 똥 그레 계속 지드멍 계속 불 달게 계속 불 달게 ᄒᆞ멍 경 ᄒᆞ영그네 풀 맥영 버짝해그네 그 풀을 지우젠 ᄒᆞ민 그것이 짓찻광목[220] 아니 짓미녕 솖은 바랜 짓미녕 바랜 미녕 바랜 미녕은 헤영ᄒᆞ고 그건 누렁ᄒᆞ주게. 가시리 불에 건나레 씰에 버짝흔 것신디 질기게 질기고 버짝ᄒᆞ게 ᄒᆞ젠 가시리풀에 ᄒᆞ는거라.(무명 종류는 저 거시기 풀하지 아니한 무명 있고, 풀한 무명이 있는데, 풀 안 한 무명은 그냥, 그냥 그저 베에서 베틀에서 장만하는 무명은 건 그저 '짓찻미녕'이고, '짓찻미녕' 다시 옷깃 비빈 옷깃은, 옷깃을 이렇게 해서 빨아서 재 놓아서, 그때는 불티 넣어서 그 무명을 막 물에 빨아서 물에 그 무명을 빨아서 재 넣어서 그걸 삶았습니다. 불티 넣어서, 불티 넣어서 삶아서 또 빨아서 널어서 다시 한 몇 번을 빨아 물에 또 빨아서 널고, 빨아서 널고 해가면 무명이 색깔이 조금 희여, 희여. 그렇게 한 무명은 조금 손 봐서 조금 하얀 흰 무명. 그냥 옷깃 비빈 무명. 건 옷깃 비빈 무명. 옷깃 아니한 건 그냥, 그냥 옷깃 안 비빈 무명이 그저 처음에 그 옷깃은 어떻게 해서 옷깃인가 하면, 무명 날 때에 이 풀가사리로 쑨 풀, 풀가사리로 쑨 풀 해서, 이처럼 도투마리 이렇게 하고, 여기 이렇게 하고 하면 여기 거시기 소똥이나 말똥이나 불을 피워, 불을 피워. 불을 피워서 그 물러앉아서 불을 피워서 요만큼 한 솔, 요만큼 한 대죽 같은 거, 끄트머리 거로 해서 솔을 요만큼 하게 만들어서, 사람 손잡아질 만큼 만들어서, 풀 쒀서 풀가사리로 쑨 풀, 다른 풀은 아니 되어. 풀가사리로 쑨 풀 바다에 풀가사리로 쑨 풀해서, 쒀서 풀가사리로 쑨 풀 이렇게 좍 해서, 그 실에 다 칠했습니다. 실에 칠해서 실에 이렇게 해서 칠하고, 칠하고 해서 이렇게 칠하면서, 이 아랜 불을 피워, 아래 무명, 아래 불을 피워서 풀칠하면서 그 불 피워서, 그 실을 뻣뻣하게 하는 거지. 실을 뻣뻣하게, 실을 뻣뻣하게 해서 풀칠하면 뻣뻣하지. 실이 무명실이 뻣뻣하게 실 칠해서 뻣뻣하면, 이렇게 해서 말라가는 대로 이쪽으론 이렇게 해서 감아. 이렇게 해서 감으면, 감으면 이짝으론 쏙 하게 들어와서 다시 이렇게이렇게 풀칠하면서 그 거시기 불에 말리는 거. 똥도 거의 타가면 똥 그리로 계속 때면서 계속 불 달게, 계속 불

220) '짓찻광목'은 짜낸 후로 한 번도 빨아 다듬지 아니한 광목이다.

달게 하면서, 그렇게 해서 풀칠해서 뻣뻣해서, 그 풀을 지우려고 하면 그것이 '짓찻광목' 아니 '짓찻미녕' 삶은 바랜 '짓찻미녕', 바랜 무명, 바랜 무명은 하얗고 그건 누렇지. 풀가사리 불에 *** 실에 뻣뻣한 것 있는데 질기게 질기고 뻣뻣하게 하려고 풀가사리로 쑨 풀에 하는 거지.)

106007 @ 게난 짓찻미녕ᄒᆞ고.(그러니까 '짓찻미녕' 하고.)

106007 #1 그냥 다듬은 미녕.(그냥 다듬은 무명.)

106007 @ 다듬은 미녕, 그 다음.(다듬은 무명, 그 다음.)

106007 #1 거벆인 몰라. 경ᄒᆞ고 것이 미녕이 뚜시 무신 미녕 잇주게. 그냥 거 거세기 검은 물이나 붉은 물이나 옛날도 도비상귀덜 물레 풀레 대녔수다. 게민 붉은 물도 종이에 톡 ᄒᆞ게 싸그네 풀레 뎅겨서. 붉은 물이영 검은 물이영 색깔 도비상귀덜 졍 뎅기멍, 게민 그 물레 상 놧당 물레 상 놧다그네 저 붉은물 그 저 미녕 힌 미녕 씰 뽑은 씰에 물에 붉은 물도 들이고, 검은 물도 들이고 ᄒᆞ영 놧다그네 미녕 짤 때는 힌 골을 빼어 두 갤 ᄒᆞ여, 영 ᄒᆞ여그네 힌 거 ᄒᆞᆫ 번 가나민, 거 ᄒᆞᆫ 번 가게시리 짜. 게민 그것이 영 ᄒᆞ여그네 것고라 얼럭얼럭 허여그네 그 무늬 놔진 미녕이 뒈주게, 미녕이. 그추룩 행 얼럭얼럭ᄒᆞᆫ 미녕이 뒈민, 그건 ᄒᆞ쏠 좋은 미녕, 고운 미녕. 게민 그건 아기덜 멩질 때 ᄀᆞ뜬 때 치메 ᄀᆞ뜬 거, 저고리 ᄀᆞ뜬 거, 경 ᄒᆞ영 그런 미녕으론 아기덜 해주젠 경 ᄒᆞ곡, 뚜시 미녕을 뚜시 검은 물도 들이고 붉은 물도 들여그네 시집갈 때 이불 거죽, 이불 거죽 뒈주. 못 사는 사름은양, 옛날에 짓은 붉은 물 들였다그네 붉은 미녕으로 짓ᄒᆞ고, 검은 미녕으로 이불 그냥 겁데기 ᄒᆞ고, 이펜이 거 더껑 누는데 건 짓. 경 ᄒᆞ여그네 어신 사름덜은양, 멩지 이불 ᄒᆞ젠 멩지 이불은 고급사름덜 ᄒᆞ는 거고, 기냥 보통 사름덜 옛날엔 양 미녕 이불 홉디다게. 미녕 검은물 들이고, 붉은물 들여그네 입을락, 안도 미녕 거죽도 미녕, 뚜시 거 쏘곱에 소개도 멘내 솜.(거밖엔 모르지. 그리고 것이 무명이 다시 무슨 무명 있지. 그냥 거 거시기 검은 물이나 붉은 물이나 옛날도 도붓장수들 물감 팔러 다녔습니다. 그러면 붉은 물도 종이에 톡 하게 싸서 팔러 다녔어. 붉은 물하고 검은 물하고 색깔 도붓장수들 져서 다니면서, 그러면 그 물감 사서 놨다가, 물감 사서 놨다가, 저 붉은 물 그 저 무명, 흰 무명 실 뽑은 실에 물에 붉은 물도 들이고, 검은 물도 들이고 해서 놨다가 무명 짤 때는 흰 골을 빼어 두 갤 해, 이렇게 해서 흰 거 한 번 가나면, 거 한 번 가게끔 짜. 그러면 그것이 이렇게 해서 것더러 얼룩얼룩 해서 그 무늬 놔진 무명이 되지, 무명이. 그처럼 해서 얼룩얼룩한 무명이 되면, 그건 조금 좋은 무명, 고운 무명. 그러면 그건 아기들 명절 때 같은 때 치마 같은 거, 저고리 같은 거, 그렇게 해서 그런 무명으론 아기들 해주려고 그렇게 하고, 다시 무명을 다시 검은 물도 들이고, 붉은 물도 들여서 시집갈 때 이불 거죽, 이불 거죽 되지. 못 사는 사람은요, 옛날에 옷깃은 붉은 물 들였다가 붉은 무명으로 옷깃하고, 검은 무명으로 이불 그냥 껍데기 하고, 이편에 거 덮어서 누는데 건 짓. 그렇게 해서 없는 사람들은요, 명주 이불 하려고 명주 이불은 고급사람들이 하는 거고, 그냥 보통 사람들 옛날엔요, 무명 이불 했습니다. 무명 검은 물 들이고, 붉은 물 들여서 입을

려고, 안도 무명 거죽도 무명, 다시 거 속에 솜도 면화 솜.)

106007 @ 게난 토목 미녕 들어봅디강? 토목.(그러니까 토목 무명 들어봤습니까? 토목.)

106007 #3 토목 미녕은양, 그자 짠 것고라 토목 미녕이옌 ᄒᆞ고, 막 풀 ᄒᆞ영 바렌 미녕은 곧 다듬은 거세기로 ᄒᆞᆸ디다. 게난 그 다듬은 우리가 뿔멍 막 널민 헤양ᄒᆞᆸ니다. 헤양ᄒᆞ영 곱닥ᄒᆞ게 ᄒᆞ민 그 고운 걸론 이불안도 ᄒᆞ곡 옷도 멘들앙 입곡 ᄒᆞ곡 또 짓 안 부병 그자 토목은 그자 멘들앙 짓만 부병 감물 들영 저 검질멜 때 입읍디다게. 검질멜 때 적삼도 멘들앙 입곡, 이제 저 몸빼도 멘들앙, 갈중의 멘들앙 입곡, 경 행 일ᄒᆞᆯ 때 입고, 곱닥ᄒᆞ게 멘든 건 곱게 멘들앙 옷 멘들앙 입고, 또 할으방덜양, 중의도 멘들앙 입지고, 이런 저 저고리도 멘들앙 입지고, 경 ᄒᆞᆸ디다게.(토목 무명은요, 그저 짠 것더러 토목 무명이라고 하고, 막 풀해서 바랜 무명은 곧 다듬은 거시기로 했습니다. 그러니까 그 다듬은 우리가 빨면서 막 널면 하얗습니다. 하얗게 돼서 곱게 하면 그 고운 걸론 이불안도 하고, 옷도 만들어서 입고, 또 깃 안 비벼서 그저 토목은 그저 만들어서 깃만 비벼서 감물 들여서 저 김맬 때 입습디다. 김맬 때 적삼도 만들어서 입고, 이제 저 일바지도 만들어서, ‘갈중의’ 만들어서 입고, 그렇게 해서 일할 때 입고, 곱게 만든 건 곱게 만들어서 옷 만들어서 입고, 또 할아버지요, 중의도 만들어서 입지고, 이런 저 저고리도 만들어서 입지고, 그렇게 합디다.)

106007 @ 셍목은 들어봅디강? 생목.(생목은 들어봤습니까? 생목.)

106007 #1 셍목은 우리가 물레 들영 멘든 거게. 물레 들영 멘든 것고라 셍목이옌 ᄒᆞᆸ디다. 물에 들여 검은 꼬 리 ᄒᆞᆫ 번, 붉은 꼬리 ᄒᆞᆫ 번 가민 셍목이엔 ᄒᆞ여. 색베기 노난 경 행 우리 어머니도 경 행 찬에, 우리 ᄒᆞ영 줍디다게. 우리 소까이ᄒᆞ영 올라올 때도 함바집의서 우리 어머니 베클 놘에 미녕 찹디다게. 게난 나도 ᄒᆞ여보젠 ᄒᆞ여봣주게. 미녕도 줏아도 보고.(생목은 우리가 물감 들여서 만든 거. 물감 들여서 만든 것더러 생목이라고 했습니다. 물에 들여 검은 실톳 한 번, 붉은 실톳 한 번 가면 생목이라고 해. 색깔 문양 넣으니까 노니까 그렇게 해서 우리 어머니도 그렇게 해서 짜서, 우리에게 해서 줍디다. 우리 소개해서 올라올 때도 함바집에서 우리 어머니 베틀 놔서 무명 짭디다. 그러니까 나도 하여보려고 해봤지. 무명도 자사도 보고.)

106007 @ 광목은.(광목은.)

106007 #1 광목은 이디서 안 멘들앗수다. 육지서 들어오랏수다게.(광목은 여기서 안 만들었습니다. 육지서 들어왔습니다.)

106007 #3 광목은 이디서 안 들엇수다. 제주서 멘든 건 베ᄒᆞ고 츰 베도 아니, 멩지ᄒᆞ고 미녕만 제주도에서.(광목은 여기서 안 들었습니다. 제주서 만든 건 베하고 참 베도 아니, 명주하고 무명만 제주도에서.)

106007 @ 닷새미녕 알아지쿠가?(닷새무명 알아지겠습니까?)

106007 #3 닷새미녕은 홁은 거.(닷새무명은 굵은 거.)

106007 #1 닷새미녕예, 씰이 홁게 나왕, 씰이 홁은 씰을 영 ᄒᆞ영 씰 뽑을 때 홁

게 뽑은 거. 홁게 뽑은 건 닷새미녕, 홁게 뽑으민 씰이 홁으면은 미녕도 홁주게. 미녕도 놀이 홁어가민 미녕도 홁어. 게민 그것이 닷새미녕 잘못 뭔 거.(닷새무명은요, 실이 굵게 나와서, 실리 굵은 실을 이렇게 해서 실 뽑을 때 굴게 뽑은 거. 굵게 뽑은 건 닷새무명, 굵게 뽑으면 실이 굵으면 무명도 굵지. 무명도 날이 굵어 가면 무명도 굵어. 그러면 그것이 닷새무명 잘못 된 거.)

106007 @ 엿새미녕.(엿새무명.)

106007 #3 엿새미녕은 또 ᄒᆞ쏠 더 곤 거. 닷새미녕보단 씰이 영 흡디다게. 영 ᄒᆞ영 멘들앙 ᄒᆞ나, 두 개, 세 개, 네 개 뒝 아옵새 뒈가민 미녕이 막 곱고, 일곱새 뒈가민 미녕이 ᄒᆞ쏠 홁고, 엿새, 닷새 뒈가민 막 홁어, 궂어. 미녕이 씰이 막 홁게 줏앙 ᄒᆞ는 따문 경 흡디다게. 겨난 이 미녕이 새가 아옵새, ᄋᆞ답새 하갈수록 미녕이 막 곱고, 닷새미녕, 엿새미녕은 막 홁엉 처음엔 막 쉽주게, 씰도 막 괄괄 홁게 줏으민 쉽지 않습니까? 경 허듯이 막 홁게 줄안에 그추룩 흡네다. 이제는 그게 폭이 족아 닷새미녕은 폭이 족아마씀. 게난 엿새미녕, 닷새미녕은 ᄒᆞᆫ 일곱새, ᄋᆞ답새 뒈가사 폭이 ᄒᆞ쏠 너릅디다게. 게난 막 족아.(엿새무명은 또 조금 더 고운 거. 닷새무명보다 이렇게 합디다. 이렇게 해서 만들어서 하나, 두 개, 세 개, 네 개 돼서 아홉새 돼가면 무명이 아주 곱고, 일곱새 돼가면 무명이 조금 굵고, 엿새, 닷새 돼가면 아주 굵어, 궂어. 무명이 실이 아주 굵게 잣아서 하는 때문 그렇게 합디다. 그러니까 이 무명이 새가 아홉새, 여덟새 많아갈수록 무명이 아주 곱고, 닷새무명, 엿새무명은 아주 굵어서 처음엔 아주 쉽지, 실도 아주 괄괄 굵게 잣으면 쉽지 않습니까? 그렇게 하듯이 아주 굵게 결어서 그처럼 합니다. 이제는 그게 폭이 작아 닷새무명은 폭이 작아요. 그러니까 엿새무명, 닷새무명은 한 일곱새, 여덟새 되가야 폭이 조금 넓습디다. 그러니까 아주 작아.))

106007 #1 게난 이 닷새, 엿새 짜는 사름은 ᄒᆞ쏠 서툰 사름덜.(그러니까 이 닷새, 엿새 짜는 사람은 조금 서툰 사람들.)

106007 #3 예.(예.)

106007 #1 씰 뽑는 거, 서툰 사름덜, 막 서툰 사름덜, 서툰 사름 뽑으면 씰이 골로로 골르지 안 ᄒᆞ고 홁게 나오고, 겨고 아옵새, ᄋᆞ답새, 아옵새 뽑는 사름은 씰이 일정ᄒᆞ게끔, 즘지릉ᄒᆞ게시리 잘 뽑은 씰로 미녕이고, 멋이던지 짜사 미녕도 고울 거 아니꽈? 겨난에 잘 ᄒᆞ는 사름덜은 ᄋᆞ답새, 아옵새 ᄒᆞ여그네, 씰을 곱게 뽑은 사름덜은 ᄒᆞ쏠 잘 ᄒᆞ는 사름덜이고, 저 너, 다섯, 여섯 ᄒᆞ는 사름은 ᄒᆞ쏠 쏨씨가 어선, 어신 사름덜.(실 뽑는 거, 서툰 사람들 아주 서툰 사람들, 서툰 사람 뽑으면 골고루 고르지 안 하고 굵게 나오고, 그리고 아홉새, 여덟새, 아홉새 뽑는 사람은 실이 일정하게끔, 자잘하게끔 잘 뽑은 실로 무명이고, 뭣이든지 짜야 무명도 고울 거 아닙니까? 그러니까 잘 하는 사람들은 여덟새, 아홉새 해서, 실을 곱게 뽑은 사람들은 조금 잘 하는 사람들이고, 저 넷, 다섯, 여섯 하는 사람은 조금 솜씨가 없어서, 없는 사람들.)

106007 #3 저 못ᄒᆞ는 사름덜 ᄒᆞᆫ 거우다게. 그건 닷새미녕은 막 홁곡 폭도 족아.

이 씰이 막 홁게 짠 흔 거 닮아, 경 흡디다게. 경 ᄒᆞ난 옷 멘듬도 그게 더 불편ᄒᆞ고, 이 폭이 족으난, 경 핸 흡디다. 저 그거.(저 못하는 사람들 한 것입니다. 그건 닷새무명은 아주 굵고 폭도 작아. 이 실이 아주 굵게 짜서 한 거 닮아, 그렇게 합디다. 그렇게 하니까 옷 만드는 것도 그게 더 불편하고, 이 폭이 작으니까, 그렇게 해서 합디다. 저 그거.)

106008 @ 그 다음에양, 그 저 미녕으로 어떤 옷덜 멘들앗수광?(그 다음에요, 그 저 무명으로 어떤 옷들 만들었습니까?)

106008 #3 갈옷, 갈옷 멘들곡양, 바지저고리 멘들곡, 경 햇수다게. 우리도 미녕으로 저 몸빼 맨들앙 감물 들영 입고, 적삼, 적삼 멘들앙 감물 들영 입고, 경 핸 엿날은양, 우리 검질 마흔 나썩, 쉰 나썩 메엇수게. 계속 그거 입으민 여름에 덥지도 안ᄒᆞ곡, 뚬도 영 잘잘 내리지 안 ᄒᆞ곡, 경 좋읍디다게. 게난 그걸로만 옷행 입었수게. 그 미녕으로만. 경ᄒᆞ고 뚜로 막 바래어그네 곱닥ᄒᆞ게 멘든 미녕은 곱게 적삼도 어디 웨출복으로 멘들앙 곱게 입엉 뎅기곡, 또 저 막 곱게 멘들앙 입엉 뎅겻수다게. 이 할으방덜 바지저고리도 곱닥ᄒᆞ게 다련 미녕으로 멘들앙 입고, 경 흡디다. 게난 주루 일홀 때 입는 건, 저 미녕마씀, 미녕. 저 바지저고리 멘들앙, 갈옷 맨들앙, 경 입어. 경 행 흡디다게.(갈옷, 갈옷 만들고요, 바지저고리 만들고, 그렇게 했습니다. 우리도 무명으로 저 일바지 만들어서 감물 들여서 입고, 적삼, 적삼 만들어서 감물 들여서 입고, 그렇게 해서 옛날은요, 우리 김 마흔 나이씩, 쉰 나이씩 매었습니다. 계속 그거 입으면 여름에 덥지도 안 하고, 땀도 이렇게 잘잘 내리지 안 하고, 그렇게 좋읍디다. 그러니까 그걸로만 옷해서 입었습니다. 그 무명으로만. 그리고 따로 막 바래어서 곱게 만든 무명은 곱게 적삼도 어디 외출복으로 만들어서 곱게 입어서 다니고, 또 저 아주 곱게 만들어 입어서 다녔습니다. 이 할아버지들 바지저고리도 곱게 다려서 무명으로 만들어서 입고, 그렇게 합디다. 그러니까 주로 일할 때 입는 건, 저 무명이요, 무명. 저 바지저고리 만들어서, 갈옷 만들어서, 그렇게 입어. 그렇게 해서 합디다.)

106008 @ 아까 말해신디양, 거 토목, 토목은 미녕 중에 좀 안 좋은 거.(아까 말했는데요, 거 토목, 토목은 무명 중에 좀 안 좋은 거.)

106008 #1 예, 예.(예, 예.)

106008 #3 안 좋은 거, 막 안 존 거.(안 좋은 거, 아주 안 좋은 거.)

106008 #1 막 아이 존 거.(아주 아니 좋은 거.)

106009 @ 이걸론 뭘 멘들앗수강?(이걸론 뭘 만들었습니까?)

106009 #1 토목으론양 갈중의 헤 맨들아. 토목 ᄀᆞ튼 건 갈중의, 갈적삼[221], 갈중의 옛날도 갈중의도 남ᄌᆞ 갈중의 잇곡, 여ᄌᆞ 갈중의 싯곡, 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 바지저고리로 갈중일 맨들앗주게. 갈중의가 딴 것이 아니주게. 조선 바지저고리가 갈중의 멘든 거라. 옛날 하르방덜 바지저고리가 거세기 입다그네 누렁ᄒᆞ게시리 해불어도 감물 들여불고, 이 저 나쁜 미녕으로 저 그런 걸로도 갈옷 멘들고, 이 나쁜 걸론

221) '갈적삼'은 감물을 들인 적삼이다.

갈옷을 주로 멘들고, ᄒᆞ쏠 낫은 건 미녕이라도, ᄒᆞ쏠 낫은 건게 힌 미녕으로 해도, 그자 집잇어 놀멍 입는 건 ᄒᆞ쏠 낫은 걸로, 젤 궂인 미녕으로 ᄒᆞ는 건 그자 갈옷, 갈몸빼도 ᄒᆞ고, 적삼, 남자 바지, 저 중의 적삼도 ᄒᆞ고, 여자도 저 적삼이영 몸빼ᄒᆞ고, 그자 나쁜 걸로는 그자 갈옷.(토목으로는 '갈중의' 거의 만들어. 토목 같은 건 '갈중의', '갈적삼', '갈중의' 옛날도 '갈중의'도 남자 '갈중의' 있고, 여자 '갈중의' 있고, 그렇게 해서 하면 바지저고리로 '갈중의'를 만들었지. '갈중의'가 딴 것이 아니지. 조선 바지저고리가 '갈중의' 만든 거지. 옛날 할아버지들 바지저고리가 거시기 입다가 누렇게끔 해버려도 감물 들여버리고, 이 저 나쁜 무명으로 저 그런 걸로도 갈옷 만들고, 이 나쁜 걸론 갈옷을 주로 만들고, 조금 나은 건 무명이라도, 조금 나은 건 흰 무명으로 해도, 그저 집에서 놀면서 입는 건 조금 나은 걸로, 젤 궂은 무명으로 하는 건 그저 갈옷, 갈일바지도 하고, 적삼, 남자 바지, 저 중의 적삼도 하고, 여자도 저 적삼이랑 일바지하고, 그저 나쁜 걸로는 그저 갈옷.)

106010 @ 그 광목으론 뭘 멩글앗수강?(그 광목으론 뭘 만들었습니까?)

106010 #1 광목으론예, 두루막 ᄀᆞ뜬 거. 옛날은예, 광목으로는, 광목으로는 이녁이 만들지 안 ᄒᆞ난, 광목으로는 특별히 ᄒᆞ쏠 좋게시리 해그네 광목, 짓광목 사당, 짓광목 사다그네, 그걸 잿물에 숢앙, 잿물에 숢아그네 솟듸 놩 잿물에 숢아그네, 그거 뿔앙, 뿔앙 물리왕, 또 물 적정 또 널고 해 가민, 그것이 짓광목은 헤영홉니다, 헤영. 헤영ᄒᆞ면은 그걸로 시집갈 때 치매저고리도 옛날은 그런 것도 행 입고, 남자덜 장개갈 때에 두루마기영 바지저고리도 그걸로 ᄒᆞ곡 광목. 미녕보다는 광목을 아주 높이 봣주게. 미녕은 이제 어디 기냥 동네 웨방갈 때나 입곡 그자 영 홀 걸로 알아신디 저 광목은 ᄒᆞ쏠 미녕보다 ᄒᆞ쏠 높은 질, 멩지만이 못ᄒᆞ곡, 그자 제사 때에 두루막 ᄀᆞ뜬 거 ᄒᆞ여그네 제사 때 제사 때고 멩질 때고 광목 두루막 그자.(광목으론요, 두루마기 같은 거. 옛날은요, 광목으로는, 광목으로는 이녁이 만들지 안 하니까, 광목으로는 특별히 조금 좋게끔 해서 광목, 깃광목 사다가, 깃광목 사다가, 그걸 잿물에 삶아서, 잿물에 삶아서, 솥에 넣어서 잿물에 삶아서, 그거 빨아서, 빨아서 말려서, 물 적셔서 또 널고 해 가면, 그것이 깃광목은 하얗습니다, 하야서. 하야면 그걸로 시집갈 때 치마저고리도 옛날은 그런 것도 해서 입고, 남자들 장가갈 때에 두루마기랑 바지저고리도 그걸로 하고 광목. 무명보다는 광목을 아주 높게 봤지. 무명은 이제 그냥 동네 외방갈 때나 입고 그저 이렇게 할 걸로 알았는데 저 광목은 조금 무명보다 조금 높은 질. 명주만큼 못하고, 그저 제사 때에 두루마기 같은 거 해서 제사 때 입고, 제사 때고 명절 때고 광목 두루마기 그저.)

106011 @ 그 다음에양, 홍세미녕[222] 알아지쿠가?(그 다음에요, '홍세미녕' 알아지겠습니까?)

106011 #1 홍세미녕.('홍세미녕'.)

106011 @ 예, 그거 혼 번 골아줍서.(예, 그거 한 번 말해주십시오.)

106011 #1 홍세미녕 잘 골아봅서. 홍세미녕.('홍세미녕' 잘 말해보십시오. '홍세

222) '홍세미녕'은 혼례를 치르는 날 신랑이 신부집으로 가지고 가는 혼서함 속에 넣는 무명이다.

미녕'.)

106011 #3 홍세미녕은 그 결혼홀 때에 그 미녕을 흔 빌 담읍디다. 저 우리가 만약에 우리 집읫 하르방[223]이 날 돌레 가젠 ᄒᆞ민, 신랑칩잇어 홍세미녕이 뚜로 엇어마씀. 미녕 흔 빌이 홍세미녕. 흔 빌 기자 딱 끈치지도 아녀곡, 딱 흔 빌 체와그네 그디 신랑칩의서 신부칩읠 보냅디다. 보내민 뚜로 신랑 가그네.('홍세미녕'은 그 결혼할 때에 그 무명을 한 필 담았습니다. 저 우리가 만약에 우리 집에 남편이 날 데리러 가려고 하면, 신랑집에서 '홍세미녕'이 따로 없어요. 무명 한 필이 '홍세미녕'. 한 필 그저 끊이지도 아니하고, 딱 한 필 채워서 거기 신랑집에서 신부집엘 보냅디다. 보내면 따로 신랑 가서.)

106011 #1 신랑이 멋이우꽈? 새서방이주.(신랑이 뭣입니까? 새서방이지.)

106011 #3 새서방이, 새서방 가민 새서방이 갈 때 그거 오졍 갑디다. 오졍 가그네 나도 돌레갈 때 그걸 오졍 강 주난, 뚜로 그걸 우리 어머니가 놧단에 나가 이디오란 살아가난 줍디다게. 게난 그거 주난 그걸로 끈으멍 옷도 멘들앙 입곡, 하간 거 멘들앙 입곡, 경 ᄒᆞ는 게 홍세미녕이라 흡니다게.(새서방이, 새서방 가면 새서방이 갈 때 그거 가져서 갔습니다. 가져서 가서 나도 데리러 갈 때 그걸 가져가서 주니까, 따로 그걸 우리 어머니가 놨다가 내가 여기 와서 살아가니까 줍디다. 그러니까 그거 주니까 그걸로 끊으면서 옷도 만들어서 입고, 온갖 거 만들어서 입고, 그렇게 하는 게 '홍세미녕'이라 합니다.)

106011 @ 게난 홍세[224] 안에 담아간 경 ᄒᆞ는구나.(그러니까 '홍세' 안에 담아가서 그렇게 하는구나.)

106011 #3 예, 예 홍세에 담앙 가난 홍세미녕 경 곧는 거우다게. 경 ᄒᆞ연 엿날은 주루 그 흔 빌 담안 홍세로 보냇수다. 게난 이젠 미녕, 멩지 엇으난에 시렁묵 흔 통 담앙 보냄수게. 우리도 아들 풀 때 시렁목[225] 흔 통 담앙 보냇수다게. 베도 흔 통 담앙 보내곡, 게난 다 돌아오라십디다게. 경 ᄒᆞ는 게 그게 홍세미녕이우다게. 그 담앙 보내는 게 그게 홍세미녕.(예, 예 '홍세'에 담아서 가니까 '홍세미녕', 그렇게 말하는 겁니다. 그렇게 해서 옛날은 주로 그 한 필 담아서 '홍세'로 보냈습니다. 그러니까 이젠 무명, 명주 없으니까 '시렁목' 한 통 담아서 보내고 있습니다. 우리도 아들 팔 때 '시렁목' 한 통 담아서 보냈습니다. 베도 한 통 담아서 보내고, 그러니까 다 돌아왔습디다. 그렇게 하는 게 그게 '홍세미녕'입니다. 그 담아서 보내는 게 그게 '홍세미녕'.)

106012 @ 그디 저 미녕 멘들젠 ᄒᆞ민 멘네 갈아야할 꺼 아니우꽈? 멘네.(거기 저 무명 만들려고 하면 면화 갈아야할 거 아닙니까? 면화.)

106012 #3 예게.(예게.)

106012 @ 멘네 농사 져봅디강?(면화 농사 져 봤습니까?)

---

223) '하르방'은 할아버지인데, 여기서는 '남편'이란 뜻이다.

224) '홍세'는 홍세함을 일컬으며, 혼례를 치르는 날 신랑이 신부집으로 가지고 가는 납폐함(納幣函)이다. 함 속에는 예장과 무명을 넣는다.

225) '시렁목'은 무명천의 하나다.

106012 #1 멘네 농사는 멘네 씨를 멘네 씨를 아시날 저 오줌에 ᄃᆞᆼ가, 오줌에. 오줌에 저 멘네 씨를 컹 놧다그네, 뒷날은 그거 건져내영 오줌 다 빠지게 건져내여그네 밧듸 강 뜬 씨 뿌리듯 그냥 영영 뿌려. 영영 뿌려. 영영 뿌려그네 이제 쉐로 가는 거라. 이제 쉐로 갈앙만 내불민 뒈여. 씨 뿌령 쉐로 갈앙만 내불민 뒈민, 이제 그것이 얼마 ᄒᆞᆫ 열흘 뒈가민 조끔 우터레 올라오기 시작ᄒᆞ여그네 놔그네 ᄒᆞᄊᆞᆯ 커. ᄒᆞᄊᆞᆯ 검질 멜 만큼 커가민 우선 검질부떠 메곡, 검질부떠 메영 어느 정도 크면은 우 막읍디다, 멘네 가젱이 막 요라이 벌기렌. ᄒᆞᆫ 밧듸만 올라가지 말앙 가젱이 막 벌기렌. 울 똑똑 우 막아. 초불 막당 다 못 막아진 건 또 두불도 막곡 ᄒᆞ멍, 경 우 막아. 우 막으멍 이제 막 이젠 클 만이 커 노면은 가을 들엉 ᄀᆞ슬 들어가면은 그것이 ᄒᆞ나 ᄃᆞ레가 생겨그네, 멘네가 ᄃᆞ레 생겨그네 그걸 ᄃᆞ레옌 ᄒᆞ여. ᄃᆞ레 생겨그네 ᄃᆞ레가 이제 막 커그네 굳어가면은 멘네가 뒙디다. 그거 멘네 뒈면은, 멘네가 뒈영 막 익으면은 딱딱 벌어지멍 이추룩 등기여. 알러레, 알러레, 막 등기면은 등긴 거영 톡ᄒᆞ게 톧아그네, 검질 부떠시민 톡톡 알러레 털어둬그네 놓곡, 그추룩 ᄒᆞ멍 경 햇주.(면화 농사는 면화 씨를 면화 씨를 전날 저 오줌에 담가, 오줌에. 오줌에 저 면화 씨를 커서 놨다가, 뒷날은 그거 건져내어서 오줌 다 빠지게 건져내어서 밭에 가서 다른 씨 뿌리듯 그냥 이렇게이렇게 뿌려. 이렇게이렇게 뿌려. 이렇게이렇게 뿌려서 이제 소로 가는 거지. 이제 소로 갈아서만 내버리면 되어. 씨 뿌려서 소로 갈아서만 내버리면 되면, 이제 그것이 얼마 한 열흘 돼가면 조금 위로 올라오기 시작해서 놔서 조금 커. 조금 김 맬 만큼 커가면 우선 김부터 매고, 김부터 매어서 어느 정도 크면은 위 막습디다. 면화 가지 막 여럿 벌기라고, 한 곳으로만 올라가지 말아서 가지 막 벌기라고, 위를 똑똑 위 막아. 애벌 막다가 다 못 막아진 건 또 두벌도 막고 하면서, 그렇게 위 막아. 위 막으면서 이제 막 이젠 클 만큼 커 놓으면 가을 들어서, 가을 들어가면 들어가면은 그것이 하나 다래가 생겨서, 면화가 다래 생겨서 그걸 다래라고 해. 다래 생겨서 다래가 이제 아주 커서 굳어가면은 면화 되었습니다. 그거 면화 되면은, 면화가 되어서 막 익으면은 딱딱 벌어지면서 이처럼 늘여. 아래로, 아래로, 막 늘이면은 늘인 거 이렇게 톡하게 뜯어서, 검불 붙어있으면 톡톡 아래로 떨어둬서 놓고, 그처럼 하면서 그렇게 했지.)

106012 @ 게난 멘네 그 타와야 뒐 거 아니우꽈?(그러니까 면화 따와야 될 거 아니니까?)

106012 #1 타와야주게, 멘네 영영 그걸.(따와야지, 면화 이렇게이렇게 그걸.)

106012 @ 게민 밤에 까고.(그러면 밤에 까고.)

106012 #1 까질 아녀. 그거 영 ᄒᆞ영 까진 멘네를 빠왐주게. 멘네를, 멘네를 빠면 밤에는 그 검질이나 다듬지 검질 ᄀᆞ뜬 거. 까는 건 마줌막에 마줌막에 저 동지 섣ᄃᆞᆯ이나 뒈그네, 까지 못ᄒᆞᆫ 거나 타당 ᄆᆞᆯ리주, 까지 안 ᄒᆞᆸ니다. 멘네 처음에 지냥으로 다 벌겨져.(까질 아니해. 그거 이렇게 해서 까진 면화를 빼오고 있지. 면화를. 면화를 빠면 밤에는 그 검불이나 다듬지, 검불 같은 거. 까는 건 마지막에, 마지막에 저 동지, 섣달이나 되어서, 까지 못한 거나 따다가 말리지, 까지 안 합니다. 면화 처

음에 스스로 다 벌겨져.)

106012 #3 경ᄒᆞ고 나도 저 멘네 갈아봣수다. 멘네 갈아네 두 해 갈아네 똘덜 두 개 시집보내고 남은 거 사단 햇수다만은, 밧듸양, 멘네도 막 밧 골립니다. 좋은 밧 아니면 아이 뒈여.(그리고 나도 저 면화 갈아봤습니다. 면화 갈아서 두 해 갈아서, 딸들 두 개 시집보내고 남은 거 사다가 했습니다만, 밭에요, 면화도 아주 밭 고릅니다. 좋은 밭 아니면 아니 되어.)

106012 #1 경ᄒᆞ고 해변더레가 잘 뒙니께.(그리고 해변으로가 잘 됩니다.)

106012 #3 저 이 땅 쎈 밧, 우리 가시뒌 밧듸 우녁 파니 갈아네 맨넬 경 우 막으민 탁 벌어져그네 막 ᄃᆞ레기가 하영 엽니다. 하영 열민 ᄀᆞ슬 들어가민 그게 자연적으로 헤옇게 케여마씀. 그 ᄃᆞ레기가 벌러지고 ᄒᆞ민, 경ᄒᆞ민 ᄃᆞ레기가 헤옇게 잘 켄건 소게도 막 곱고, ᄯᆞ로 케지 안 ᄒᆞ여그네 지냥으로 이제 우리가 벨랑 ᄒᆞᆫ 건 소게도 궂입니다게. 경 ᄒᆞ연 그거 ᄒᆞ여당 옛날엔 그걸로 멩지 홉디다게. 미녕 홉디다게. 그거 경 행 그거 타따그네, 또 우리 ᄇᆞ르는 저 그 클이 셔. ᄇᆞ르는 거 영영 멕이민 그자 속속 들어가민 ᄇᆞ라지민 그거 저 클에 가그네 테워당, 경 멘들앙, 영영 멘들아그네, 경 ᄒᆞ영 그거 물레ᄒᆞ영 줏아그네 그거 모동이에 감앙, 경 행 저 메여그네 그거 저 미녕을 멘듭디다. 경 ᄒᆞ영. 기민 그 과정이 나도 어멍네 집의서 갈앙 그 멘네 타보고, 우리 이 동광[226] 오랑도 갈아네 멘네 타당 해보곡, 경 햇수다. 경 ᄒᆞ영 미녕 ᄒᆞ는 건 우리 어머니가 원체 잘 해노난 소까이ᄒᆞ연 올라온 후제ᄁᆞ진 저 미녕을 찻수다. 그땐 이 쓰봉이고, 이런 몸빼고 어섯수다게. 문딱 갈중의만 멘들앙 입어서. 이거 이제 일본식으로 문딱 이 몸빼고, 뭐시고 이제 저 게멩뒈난 멘들암주. 그땐 문딱 사름덜이.(저 이 땅 센 밭, 우리 가시된 밭에 위쪽 뙈기 갈아서 면화를 그렇게 위 막으면 탁 벌어져서 아주 다래가 많이 엽니다. 많이 열면 가을 들어가면 그게 자연적으로 하얗게 패어요. 그 다래가 벌어지고 하면, 그러면 다래가 하얗게 잘 팬 건 솜도 아주 곱고, 따로 패지 안 해서 스스로 이제 우리가 발라서 한 건 솜도 궂습니다. 그렇게 해서 그거 해다가 옛날엔 그걸로 명주 합디다. 무명 합디다. 그거 그렇게 해서 그거 따다가, 또 우리 바르는 저 그 틀이 있어. 바르는 거 이렇게 이렇게 먹이면 그저 속속 들어가면 바라지면 그거 저 틀에 가서 타다가, 그렇게 만들어서, 이렇게이렇게 만들어서, 그렇게 해서 그거 물레해서 자아서 그거 몽당이에 감아서, 그렇게 해서 저 매어서 그거 저 무명을 만듭디다. 그렇게 해서. 그러면 그 과정이 나도 어머니네 집에서 갈아서 그 면화 따보고, 우리 이 '동광' 와서도 갈아서 면화 따다가 해보고, 그렇게 했습니다. 그렇게 해서 무명 하는 건 우리 어머니가 원체 잘 했으니까 소개해서 올라온 후제까지 저 무명을 짰습니다. 그땐 이 양복바지고, 이런 일바지고 없었습니다. 모두 '갈중의'만 만들어서 입어서. 이거 이제 일본식으로 모두 모두 이 일바지고, 뭐이고 이제 저 개명되니까 만들고 있지. 그땐 모두 사람들이.)

106012 #1 그제는양, 미녕. 저울에 입는 건 미녕바지 ᄒᆞ면은 안도 미녕 겁데기

226) '동광'은 서귀포시 안덕면 동광리이다.

도 미녕ᄒᆞ민, 그 미녕 솝을 바지 영 꿀아놩 솝을 꿀안, 이디 새에 저 멩지 저 소게바지 잇수게. 소게바지, 바지도 소게바지 소게바지 ᄒᆞ여그네 이 틈에 영 ᄒᆞ영 이디도, 안도 미녕 겁데기도 미녕ᄒᆞ면은 가운데레 미녕, 그저 멘네 테워다그네 쫙 ᄒᆞ게 시리 꿀아그네 시꺼그네 이레 ᄒᆞ여그네 가운데로 딱 들어가고, 이제 ᄀᆞ뜨민 거 무신거 득터럭 ᄒᆞ여그네 가운디 그초록 ᄒᆞ듯 싹 ᄒᆞ게 멘들아그네 바지도 경 멘들곡, 저고리도 경 멘들곡, 겨울에 입는 저고린, 겨울에 입는 저고린 소게 ᄒᆞ영, 소게 ᄒᆞ영 가운디 경 놔그네 저고리고, 바지고 할으방덜 경 행 입지곡, 여름에 입는 건 웨곱, 웨곱으로 바지저고릴 멘들아그네 홑바지, 홑저고리 ᄒᆞ여그네 경 입지고.(그제는요, 무명. 겨울에 입는 건 무명바지 하면은 안도 무명 껍데기도 무명 하면, 그 무명 속을 바지 이렇게 깔아놔서 속을 깔아서, 여기 새에 저 명주, 저 솜바지 있습니다. 솜바지, 바지도 솜바지, 솜바지 해서, 이 틈에 이렇게 해서 여기도, 안도, 무명 껍데기도 무명 하면은 가운데로 무명, 그저 면화 태워다가 쫙 하게끔 깔아서 징거서 이 곳으로 해서 가운데로 딱 들어가고, 이제 같으면 거 무엇 닭털 해서 가운데 그처럼 하듯 싹 하게 만들어서 바지도 그렇게 만들고, 저고리도 그렇게 만들고, 겨울에 입는 저고린, 겨울에 입는 저고린 솜 해서, 솜 해서 가운데 그렇게 놔서 저고리고, 바지고 할아버지들 그렇게 해서 입지고, 여름에 입는 건 외겹, 외겹으로 바지저고릴 만들어서 홑바지, 홑저고리 해서 그렇게 입지고.)

모시

106013 @ 모시 재배해봅디강? 모시.(모시 재배해봤습니까? 모시.)

106013 #1 우린 모신 안 해봣수다.(우린 모신 안 해봤습니다.)

106013 #2 모시, 모신 어려왕 못 ᄒᆞᆸ니다. 엿날 할망덜은 삼 갈안에 햇젠 ᄒᆞᆸ니다만, 우리 큰 후젠 모시 ᄒᆞ는 건 아니 봣수다.(모시, 모신 어려워서 못 합니다. 옛날 할머니들은 삼 갈아서 했다고 합니다만, 우리 큰 후젠 모시 하는 건 아니 봤습니다.)

106013 @ 게난 모시ᄒᆞ고 삼이 ᄀᆞ뜬 거꽝?(그러니까 모시하고 삼이 같은 것입니까?)

106013 #1 삼으로 모시 만드는 거, 삼 갈앙.(삼으로 모시 만드는 거, 삼 갈아서.)

106013 @ 삼으로 모시 만드는 거라.(삼으로 모시 만드는 거지.)

106013 #1 예, 삼 갈아그네 그거 저 막 크도록 질 ᄒᆞᆫ 나민 그거 비영 거죽 베껴.(예, 삼 갈아서 그거 저 막 크도록 길 한 나면 그거 베어서 거죽 벗겨서.)

106013 @ 게난 삼 해봅디강?(그러니까 삼 해봤습니까?)

106013 #3 옛날 우리 아버지네 ᄒᆞ연 ᄒᆞᆫ 거.(옛날 우리 아버지네 해서 한 거.)

106013 @ 거 ᄒᆞᆫ 번 골아줍서.(거 한 번 말해주십시오.)

106013 #3 삼 기자 영 ᄒᆞ민 그거 잘도 만이 나는 겁디다게. 경 낭,나민 그걸 비여. 비여그네 그걸 문딱 거죽 베낍디다 거죽 베껴그네 그걸 뚜로 물에 놔그네 문.

(삼 그저 이렇게 하면 그거 잘도 많이 나는 겁디다. 그렇게 나서 나면 그걸 베어. 베어서 그걸 모두 거죽 벗깁디다. 거죽 벗겨서 그걸 따로 물에 넣어서 모두.)

106013 #1 솖아야지게.(삶아야지.)

106013 #3 솖앙 문 곱닥ᄒᆞ게 바루와그네 경 행 모시 멘들아낫덴 ᄒᆞᆸ디다.(삶아서 모두 곱게 받쳐서 그렇게 해서 모시 만들었다고 합디다.)

106013 #1 삼을 처음에는 삼 썹이 ᄒᆞ쏠.(삼을 처음에는 삼 잎이 조금.)

106013 #3 너풀너풀.(넓적넓저.)

106013 #1 똥글똥글 ᄒᆞ다그네 너풀너풀 ᄒᆞ여. 겨그네 저 거세기 쫙 해서 삼해영 에염에 해그네 갈민 삼 썹이 너풀너풀 ᄒᆞ민, 그 두린 때부떠 크는 과정이양, 막 가젱이 벌겨다 놩 항상 쫄라부러, 이 가젱이 벌기는 거 쫄라부러. 가젱이 벌기는 거 쫄랑 그자 우트레만 구짝 올르게시리 ᄒᆞ민 막 기엉 올라가. 경 ᄒᆞ영그네 ᄒᆞ민 익으면은 세여. 막 세민 그걸 비여그네 쫙쫙 거죽 베껴그네 그 거죽을 솖앙. 솖아그네 이제 닥닥 두드리멍, 막 두드리멍 그걸 물에서 뿔아. 물에서 뿔곡, 뿔곡 해가민 그것이 힙디다. 경 행 그것에서 씰 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ는 생이고, 우린 삼 솖앙 아방 ᄒᆞ는거민 삼해그네 그걸로 그자 그런 거 ᄒᆞ는 건 아니고 배 꼬는 거 삼.(똥글똥글 하다가 넓적넓적 해. 그래서 저 거시기 쫙 해서 삼해서 옆에 해서 갈면 삼 잎이 넓적넓적하면, 그 어릴 때부터 크는 과정이요, 막 가지 벌겨다 놔서 항상 잘라버려, 이 가지 벌기는 거 잘라버려. 가지 벌기는 거 잘라서 그저 위로만 곧장 오르게끔 하면 막 기어서 올라가. 그렇게 해서 하면 익으면 쇠어. 아주 쇠면 그걸 베어서 쫙쫙 거죽 벗겨서 그 거죽을 삶아. 삶아서 이제 닥닥 두드리면서, 막 두드리면서 그걸 물에서 빨아. 물에서 빨고, 빨고 해가면 그것이 흽디다. 그렇게 해서 실 해서 하는 모양이고, 우린 삼 삶아서 아버지 하는 거면 삼해서 그걸로 그저 그런 거 하는 건 아니고, 참바 꼬는 거 삼.)

106013 @ 모시씰 ᄒᆞ는 건?(모시실 하는 거.)

106013 #3 모시씰 ᄒᆞ는 건, 우리 모시씰 ᄒᆞ는 건, 웃드르[227]서 이 모시씰은 안 해 봣수다. 그 삼 갈아그네 ᄒᆞ면은 그 저 그걸로 베, 우린 이디서 모신 안 해봣수다.(모시실 하는 건, 우리 모시실 하는 건, '웃드르'서 이 모시실은 안 해봤습니다. 그 삼 갈아서 하면은 그 저 그걸로 베, 우린 여기서 모시는 안 해봤습니다.)

106013 #1 그거 벤 막 좋주기.(그거 베는 아주 좋지.)

106013 #3 예, 베 ᄒᆞᆸ디다.(예, 베 했습니다.)

106014 @ 베로 해그네, 어떤 옷 멘들아?(베로 해서 어떤 옷 만들어?)

106014 #1 옷 멘드는 것이 아니고, 그거 베로 ᄒᆞ여그네 저 쉐 ᄀᆞ뜬 거 무신거 짐 시끌 때에, 곡석 행 시끌 때에 그걸로 행에 영 질기는 거게, 둥기멍 딱 ᄒᆞ게시리 얽는 배, 얽는 배, 얽는 밸 ᄒᆞ는 거주게, 얽는 배. 게민 막 질기는 따문에 그초록 ᄒᆞᆫ 배는 최고로 좋은 거, 삼으로 ᄒᆞᆫ 배.(옷 만드는 것이 아니고, 그거 참바로 해서 저 소 같은 거 무엇 짐 실을 때에, 곡식 해서 실을 때에 그걸로 해서 이렇게 질기는

227) '웃드르'는 한라산이 있는 쪽 벽지(僻地) 근처의 들, 또는 그런 곳에서 이루어진 마을이다.

거, 당기면서 딱 하게끔 얽는 참바, 얽는 참바, 얽는 참바를 하는 거지, 얽는 참바. 그러면 아주 질기는 때문에 그처럼 한 참바는 최고로 좋은 거, 삼으로 한 참바.)

106014 @ 게난 모시ᄒᆞ고 삼은 ᄀᆞ뜬 거꽈?(그러니까 모시하고 삼은 같은 것입니까?)

106014 #1 ᄀᆞ뜬 거.(같은 거.)

106014 @ ᄀᆞ뜬 거라.(같은 거지.)

106014 #1 모시를 키와그네 그것이 하간 거 과정이 그걸로 숣고, 뿔고 ᄒᆞ멍 헤옇게 멘들아그네 걸 모시 ᄒᆞ는 거주게.(모시를 키워서 그것이 모든 거 과정이 그걸로 삶고, 빨고 하면서 하얗게 만들어서 모시 하는 거지.)

106014 @ 게난 모시씰 멩글아그네 모시옷 멩글지 안 ᄒᆞᆸ니까?(그러니까 모시실 만들어서 모시옷 만들지 안 합니까?)

106014 #1 예.(예.)

106014 @ 옷 맹글앙예.(옷 만들어서요.)

106014 #1 예, 게난 우리는 모시씰 만드는 걸 멘들고, 모시옷을 ᄒᆞ는 걸 안 봐봐서.(예, 그러니까 우리는 모시실 만드는 걸 만들고, 모시옷 하는 걸 안 봐봤어.)

삼

106017 #3 그건 안 봐보고 삼으로 저 배, 엿날은 배도 어섯수다게. 배 어스난 우리가 그자 손으로 꼬멍 짐도 졍 데니곡, 구루마, 구루마도 아니우다. 쉐에 짐 시끄는 거, 그걸로도 멘들곡 또 서답줄도 영 ᄒᆞ여그네 메어그네 그레 서답도 널곡, 그거 바레지 안 ᄒᆞ영 곱지 안으민 물레 들어부렁, 빨래, 힌 빨래나 널민 경 ᄒᆞᆸ디다. 게난 그걸 막 곱닥ᄒᆞ게 노 꼬아그네 서답 배도 메어그네 그것에 널민 물레 안 들엉 곱고, 그걸 궂게 ᄒᆞ영은 빨래 물레 들엉 안 뒙디다게. 게난 이제난 햄쭈, 뭐 배가 셧수강, 엿날은.(그건 안 봐보고 삼으로 저 참바, 옛날은 참바도 없었습니다. 참바 없으니까 우리가 그저 손으로 꼬면서 짐도 져서 다니고, 수레, 수레도 아닙니다. 소에 짐 싣는 거, 그걸로 만들고, 또 빨랫줄도 이렇게 해서 매어서 그리로 빨래도 널고, 그거 바래지 안 해서 곱지 않으면 물감 들어버려서, 빨래, 흰 빨래나 널면 그렇게 합디다. 그러니까 그걸 아주 곱게 노 꼬아서 빨래 참바도 매어서, 그것에 널면 물감 안 들어서 곱고, 그걸 궂게 해서는 빨래 물감 들어서 안 됩디다. 그러니까 이제니까 하고 있지, 뭐 참바가 있었습니까, 옛날은.)

106017 #1 배사 무신, 그때사 배사.(참바야 무슨, 그때야 참바야.)

106017 #3 삼 배, 삼 배 ᄒᆞ멍양.(삼 참바, 삼 참바 하면서요.)

106017 #1 응, 삼 배, 삼 배 ᄒᆞ멍 그걸로 그자 거가 젤 좋은 배, 경 안 ᄒᆞ영 ᄆᆞᆯ총으로 ᄒᆞ여그네 ᄆᆞᆯ총 끈엉, ᄆᆞᆯ총 배도 해낫수다.(응, 삼 참바, 삼 참바 하면서 그걸로 그저 거가 젤 좋은 참바, 그렇게 안 해서 말총으로 해서 말총 끊어서, 말총 참바도 했었습니다.)

106017 #3 ᄆᆞᆯ총 배도 ᄒᆞ여.(웃음)(말총 참바도 해.)(웃음)

106017 #1 ᄆᆞᆯ총 배, ᄆᆞᆯ총 배도 ᄒᆞ여그네, 그거 좋은 배 ᄆᆞᆯ총으로 멘들앙 배 꼰 건 ᄆᆞᆯ 질롸그네 옛날에 우리 아방네 ᄒᆞ는 거 보민, ᄆᆞᆯ 질롸그네 ᄆᆞᆯ총 배를 영 ᄒᆞ여그네 줄 호롱이[228]로 영영영 해그네, 그걸로 줄 노멍양, 그걸로 배 경 행이네 배 ᄒᆞ여, 거 최고 좋은 배.(말총 참바, 말총 참바 해서, 그거 좋은 참바 말총으로 만들어서 참바 꼰 건 말 길러서 옛날에 우리 아버지네 하는 거 보면, 말 길러서 말총 참바를 이렇게 해서 줄 '호롱이'로 이렇게이렇게이렇게 해서, 그걸로 줄 노면서요, 그걸로 참바 그렇게 해서 참바 해, 거 최고 좋은 참바.)

106017 #3 최고 좋은 배.(최고 좋은 참바.)

106017 #1 그거.(그거.)

106017 #3 거고 배 이제 해도 엿날은 배도 어려왓수다게. 예, 배도 막 어려완.(그리고 참바 이제 해도 옛날은 참바도 어려웠습니다. 예, 참바도 아주 어려워서.)

도구

106019 @ 또 그거 저 미녕ᄒᆞ고 멩지 멩글젠 ᄒᆞ면은 그 도구 씨아, 씨아에 대행 말해줍서.(또 그거 저 무명하고 명주 만들려고 하면은 그 도구 씨아, 씨아에 대해서 말해주십시오.)

106019 #1 씨아.(씨아.)

106019 @ 씨아, 그 씨 빠는 거 아니꽈게.(씨아, 그 씨 빠는 거 아닙니까.)

106019 #1 씨.(씨.)

106019 @ 씨아.(씨아.)

106019 #3 아, 멘네 저 멘네씨도게 물레로 ᄇᆞ르민 씨가 나옵디다. 물레로 다 볼랏수게게. 그 멘네 ᄇᆞ르는 물레가 다 잇어마씀.(아, 면화 저 면화씨도 물레로 바르면 씨가 나왔습니다. 물레로 다 발랐습니다. 그 면화 바르는 물레가 다 있어요.)

106019 @ 저 물레.(저 물레.)

106019 #3 예, 물레가 셔.(물레가 있어.)

106020 @ 물레에 대행 말해봅서.(물레에 대해서 말해보십시오.)

106020 #1 물레는예, 물레옌 ᄒᆞᆫ 물레는 저 이추룩 ᄒᆞᆫ 거라. 요 똑 이만이 ᄒᆞᆫ 이추록 ᄒᆞᆫ 쒜에, 요만 ᄒᆞ쏠 영 ᄒᆞ여그네.(물레는요, 물레라고 한 물레는 저 이처럼 한 거지.(요 딱 이만큼 한 이처럼 한 쇠에, 요만 조금 이렇게 해서.)

106020 #3 낭으로 만들어서.(나무로 만들었어.)

106020 #1 영 행 낭으로 멘들앙, 영 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민 이짝으로 영영 해그네 이 물레가 두 개라. 영 ᄒᆞ영 이거 두 개 낭인디, 욜로는 무신 끄트머리에 영 ᄒᆞ영 뱅뱅뱅뱅 이 낭 두 개에 먹엉 영 돌아가게끔 ᄒᆞᆫ 거 멘들아십디다. 영영 돌아가게끔 멘들아서 끄트머리, 이짝 끄트머리 이 바껏딜로, 경 ᄒᆞ영그네 영 ᄒᆞ영 돌리민 그것에 맞촤그네 그것이 돌아가는 생이라. 일로 영 돌리민, 손으로 돌리민.(이렇게 해서 나무로 만들어서, 이렇게 해서 하면 이쪽으로 이렇게이렇게 해서 이 물레가 두 개지. 이렇게 해

228) '호롱이'는 줄, 참바 따위를 뒤트는 제구이다.

서 이거 두 개 나무인데, 여기로는 무슨 끄트머리에 이렇게 해서 빙빙빙빙 이 나무 두 개에 먹어서 이렇게 돌아가게끔 한 거 만들어십디다. 이렇게이렇게 돌아가게끔 만들어서 끄트머리, 이쪽 끄트머리 이 바깥에로, 그렇게 해서 이렇게 해서 돌리면 그것에 맞춰서 그것이 돌아가는 모양이야. 이리로 이렇게 돌리면, 손으로 돌리면.)

106020 #3 그걸 영 기계로 멘들앗주게.(그걸 이렇게 기계로 만들었지.)

106020 #1 아이게, 기계가 어디 잇수강? 그때게.(아니게, 기계가 어디 있습니까? 그때에.)

106020 #3 손으로 안으로 영 ᄒᆞ민 욜로 멕여그네 영 돌리민 그게 그자 배껏드레 밋밋밋밋 나오멍 씬 앞더레 털어지고 뒤터레 나갑디다게. 경 행 나강, 경 행 ᄇᆞ라졍게.(손으로 안으로 이렇게 하면 여기로 먹여서 이렇게 돌리면 그게 그저 바깥으로 밋밋밋밋 나오면서 씨는 앞으로 떨어지고 뒤로 나갑디다. 그렇게 해서 나가서, 그렇게 해서 바라졌어.)

106020 #1 게민 그 씨, 씨는 씨대로 털어지고.(그러면 그 씨, 씨는 씨대로 떨어지고.)

106020 #3 털어지고.(떨어지고.)

106020 #1 멘넨 멘네대로 저레 나가고, 게민 이 씨는, 그 씨론 옛날에 지름도 빱디다. 멘네씨로 멘네씨 지름, 멘네씨 지름도 빠곡, 멘네씨 지름이나 빠곡, 또 저 씨나 그걸로 멘네씨나, 경 ᄒᆞ곡벢인 별로 씨는 ᄒᆞ는 게 읏고.(면화는 면화대로 저리 나가고, 그러면 이 씨는, 옛날에 기름도 짭디다. 면화씨로 면화씨 기름, 면화씨 기름도 짜고, 면화씨 기름이나 짜고, 또 저 씨나 그걸로 면화씨나, 그렇게 하고밖엔 별로 씨는 하는 게 없고.)

106020 #3 경 ᄒᆞ고양, 그때도 여산 부려네 문딱 낭으로 멘들앗수다. 거 무신 ᄇᆞ르는 걸 낭으로 영 ᄒᆞ영 그자 요만인 높이 ᄒᆞ곡, 낭 두 개로 그자 이런 지럭시 ᄁᆞ노롱ᄒᆞᆫ 거 영 두 개 메와그네, 요펜으론 또 영 둘루게 멘들민 그자 그게 영 불라집디다.(그렇게 하고요, 그때도 계획 세워서 모두 나무로 만들었습니다. 거 무슨 바라는 걸 나무로 이렇게 해서 그저 요만큼 높이 하고, 나무 두 개로 그저 이런 길이가느다란 거 이렇게 두 개 메워서, 요쪽으로 또 이렇게 두르게 만들면 그저 그게 이렇게 밟아집디다.)

106020 #1 그때 하르방도, 옛날 하르방덜도.(그때 할아버지도, 옛날 할아버지들도.)

106020 #3 지주가 좋아서.(제주가 좋았어.)

106020 #1 지혜가 좋아서. 이제 ᄀᆞ뜨민 저 나사 영 ᄒᆞ여그네 나사가 아니고, 거 무신거냐? 영 ᄒᆞ영 돌렁 바쿠 영영 돌리민 그 쳉쳉 영영 도는 식으로 낭 끄트머릴 경 만들앙 욜로 영 돌리민, 그것이 영영 돌아가게끔 핸에 씨가 그초록 멘네씨 잘 불라집디다.(지혜가 좋았어. 이제 같으면 저 나사못 이렇게 해서 나사못이 아니고, 거 무슨 거냐? 이렇게 해서 돌려서 바퀴 이렇게이렇게 돌리면 '쳉쳉' 이렇게 도는 식으로 나무 끄트머리를 그렇게 만들어서 여기로 이렇게 돌리면, 그것이 이렇게이

렇게 해서 그처럼 면화씨 잘 바라집디다.)

106020 #3 저 낭으로 멘들아신디.(저 나무로 만들었는지.)

106020 #1 다 낭이라, 다 낭.(다 낭이지, 다 나무.)

106020 #3 다 낭으로 멘들아신디 잘 ᄇᆞ르게 멘들앗수다. 이제 그걸 데껴불지 안 해시민, ᄆᆞᆫ딱 불 안 케와시민 고만이 실 건디.(다 나무로 만들었는지 잘 바르게 만들었습니다. 이제 그걸 던져버리지 안 했으면, 모두 불 안 태웠으면 가만히 있을 건데.)

106020 #1 다 싯곡게 거싸.(다 있고 거야.)

106020 #3 다 불 케와부난.(다 불 태워버리니까.)

106021 @ 그 다음 베틀, 베틀에 대행 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(그 다음 베틀, 베틀에 대해서 한 번 말해보십시오.)

106021 #3 베클 아니,(베틀 아니)

106021 #1 베클게, 베클.(베틀게, 베틀.)

106021 #3 미녕 차는 거.(무명 짜는 거.)

106021 #1 응, 미녕 차는 베클.(응, 무명 짜는 베틀.)

106021 #3 미녕 차는 건양, 낭으로 다 멘들앗수다.(무명 짜는 건요, 나무로 다 만들었습니다.)

106021 #1 다 낭이주.(다 나무이지.)

106021 #3 다 낭으로 멘들앙 낭 크게, 영 ᄒᆞ영 질게 멘들아그네 이제 저 도꼬마리, 그 도꼬마리엔 ᄒᆞᆫ 건 영 미녕 메민, 메멍 영 감읍디다게. 빙빙ᄒᆞ게 감으민 ᄇᆞ딜ᄒᆞ난 ᄇᆞ디집 이제 씨 노는 거 ᄒᆞ고.(다 나무로 만들어서 나무 크게, 이렇게 해서 길게 만들어서 이제 저 도투마리, 그 투마리라고 한 건 이렇게 무명 매면, 매면서 이렇게 감습디다. 빙빙하게 감으면 바디 하니까 바디집 이제 씨 놓는 거 하고.)

106021 #1 도꼬마리엔 ᄒᆞᆫ 건 어떤 거냐? ᄒᆞ면은 영 ᄒᆞ여그네 낭 시민 이디는 이만이 문짝, 이만이 넓어, 넓어. 이짝에도 이만이 커, 영 커그네, 영 영 ᄒᆞ여그네 저 사름 손으로 영 ᄒᆞ여그네 돌리고, 가운디는 씰 감곡, 요건 이 양지, 귀에 다 걸쳐지게끔 이만이 이만씩 큽데다. 이만씩 커, 경 해그네 양쪽에 다 걸쳐지게, 그 뚠 낭에 걸쳐지게 그걸 ᄒᆞ여그네 미녕도 다 창, 영 ᄒᆞ영 이만이 차지민 영 ᄒᆞ영 탁 ᄒᆞ민 그게 풀어져. 게민 그 미녕 찬 건 허리레 영 ᄒᆞ영 감아둬그네 또 차곡, 경 ᄒᆞ는 것이, 그것이 도꼬마리, 그 말젯 거.(도투마리라고 한 건 어떤 거냐? 하면은 이렇게 해서 나무 있으면 여기는 이만큼 문짝, 이만큼 넓어, 넓어. 이짝에도 이만큼 커, 이렇게 커서, 이렇게 이렇게 해서 저 사람 손으로 이렇게 해서 돌리고, 가운데는 실 감고, 요건 이 얼굴, 귀에 다 걸쳐지게끔 이만큼 이만큼씩 컸습니다. 이만큼씩 커, 그렇게 해서 양쪽에 다 걸쳐지게, 그 다른 나무에 걸쳐지게 그걸 해서 무명도 다 짜서, 이렇게 해서 이만큼 짜지면 이렇게 해서 탁 하면 그게 풀어져. 그러면 그 무명 짠 건 허리로 이렇게 해서 감아둬서 또 짜고, 그렇게 하는 것이, 그것이 도투마리, 그 세 번째 거.)

106021 #3 그 도꼬마리 그 베클, 베클 영 행 노민 그 도꼬마리를 베클 우트레 올려 놔마씀. 올려 노민 영 ᄒᆞ여그네 그것도 기계식이주게. 낭으로 멘들아, 문딱 낭으로 저 멘들앗수다. 낭으로 맨들아신디 우트레 ᄒᆞ나 영 ᄒᆞ여그네 칭 맨들앙 저 영 신착 ᄒᆞ나 돌아멥니다. 신착 ᄒᆞ나 돌아메그네 영 ᄒᆞ영 좍 ᄒᆞ게 신 ᄃᆞᆼ기민 그 ᄇᆞ디집이 탁 올라가멍 영 공간이 생겨마씀. 경ᄒᆞ민 꼬릿박으로 그거 들이쳥 미녕 찹디다게. 그 낭으로 영 멘들앙 두 밧듸 탁탁 세 영 줘그네 멘들앙, 노프게 저 뒤트레 가는 건 노프게 ᄒᆞ고, 우리 앚는 딘 예프게 멘들아그네 널착 ᄒᆞ나 이레 탁 놔그네 우리 앚이민 발 ᄒᆞ나 영 ᄒᆞ영, 또 신착 돌아멩, 영 노프게 돌아멩 줄 그레 체왕 신착 ᄒᆞ나 돌아멩 그레 영 ᄃᆞᆼ기민 그게 영 ᄇᆞ디집이영 탁 올라가민 그레 꼬릭박 들이 창 톡톡 차고.(그 도투마리 그 베틀, 베틀 이렇게 해서 놓으면 그 도투마리를 베틀 위로 올려 놔요. 올려 놓으면 이렇게 해서 그것도 기계식이지. 나무로 만들어, 모두 나무로 저 만들었습니다. 나무로 만들었는지 위로 하나 이렇게 해서 층 만들어서 저 이렇게 신발 하나 달아멥니다. 신발 하나 달아메어서 이렇게 해서 좍 하게 신 당기면 그 바디집이 탁 올라가면서 이렇게 공간이 생겨요. 그러면 북으로 그거 들이쳐서 무면 짭디다. 그 나무로 이렇게 만들어서 두 곳에 탁탁 쐐기 이렇게 줘서 만들어서, 높게 저 뒤로 가는 건 높게 하고, 우리 앉는 덴 예쁘게 만들어서 널판 하나 이리 탁 놔서 우리 앉으면 발 하나 이렇게 해서, 또 신발 달아메어서, 이렇게 높게 달아메어서 줄 그리로 채워서 신발 하나 달아메어서 그리로 이렇게 당기면 그게 이렇게 바디집하고 탁 올라가면 그리로 북 들이차서 톡톡 짜고.)

106021 #1 영 뒈민 영 뒈는 거주, 영영.(이렇게 되면 이렇게 되는 거지, 이렇게 이렇게.)

106021 #3 게난 그거 그자 그 도꼬마리가 문 차지민 ᄇᆞ뜰 거 아니꽈? 경ᄒᆞ민 영 밀리민 그게 영 ᄒᆞ멍 풀어져마씀. 풀어져그네 경 ᄒᆞ멍 찹디다게. 경 행 문딱 낭으로만 멘들앗수다. ᄒᆞ나 무신거 뚠 건 들어가지 안 햇수다. ᄏᆞᆯ 낭으로만 여산핸 다 만들어.(그러니까 그거 그저 그 도투마리가 모두 짜지면 밭을 거 아닙니까? 그러면 이렇게 밀면 그게 이렇게 하면서 풀어져요. 풀어져서 그렇게 하면서 짭디다. 그렇게 해서 모두 나무로만 만들었습니다. 하나 무엇 다른 건 들어가지 안 했습니다. 모두 나무로만 계획해서 다 만들어.)

106021 @ 게난 낮인 밧듸 강 일ᄒᆞ고, 밤인 미녕 찰 때.(그러니까 낮에는 밭에 가서 일하고, 밤에는 무명 짤 때.)

106021 #3 밤인 미녕을 못 찹니다. 낮의 차주. 미녕 줏으민 밤에 줏곡, 멘네 ᄇᆞ름도 밤의 ᄇᆞ르곡, 이제 미녕 줏음도 밤의 줏읍디다. 우리 어멍 열두 시ᄀᆞ정은 줌 안 잡디다. 미녕 줏젠 ᄒᆞ민. 경ᄒᆞ민 우린 ᄯᅳ로 세에 막 줏안 놔두민 잘못 줏앗젠 막 욕듣고 경 햇수다게. 경ᄒᆞ고 그 모둥일 다섯세 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 다섯 갤 감곡 일곱세 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 일곱 갤 감곡, ᄋᆞ답세 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 ᄋᆞ답 갤 감곡, 그 수정마다 ᄒᆞ나썩 모두 ᄒᆞ나썩 드리칩디다게. 경ᄒᆞ민 그걸 거즉에 놩 그걸 메젠 ᄒᆞ민 그걸 뽑아마씀. 씰을 영 뽑아나사 미녕을 메어그네 영 찹디다게. 게난 그거 너는 것도, 춤 뽑는 것도 ᄯᅳ

로 잇어.(밤에는 무명을 못 짭니다. 낮에 짜지. 무명 잣으면 밤에 잣고, 면화 바름도 밤에 바르고, 이제 무명 잣음도 밤에 잣습디다. 우리 어머니 열두 시까지는 잠 안 잡디다. 무명 잣으려고 하면. 그러면 우린 따로 쐐기에 막 잣아서 놔두면 잘못 잣았다고 막 욕 듣고 그렇게 했습니다. 그리고 그 몽당일 다섯쐐기 하려고 하면 다섯 갤 감고, 일곱쐐기 하려고 하면 일곱 갤 감고, 여덟쐐기 하려고 하면 여덟 갤 감고, 그 수마다 하나씩 모두 하나씩 들이칩디다. 그러면 그걸 거적에 놔서 그걸 메려고 하면 그걸 뽑아요. 실을 이렇게 뽑아나야 무명을 메어서 이렇게 짭디다. 그러니까 그거 너는 것도, 참 뽑는 것도 따로 있어.)

106021 #1 이 박세기 하나에.(이 바가지 하나에.)

106021 #3 모둥이 하나 뒐 철.(몽당이 하나 될 거.)

106021 #1 씰도로기, 씰도로기가 모둥이주게. 씰도로기가 모둥이면은 박세기 하나에 씰도로기 하나썩 영 행그네 쭈런이 놔, 일곱 개민 일곱 개 놔그네 그레 ᄒᆞ나썩 놔그네, 그 씰을 ᄒᆞ나씩 영 뽑아 줴어, 이 손에.(실패, 실패가 몽당이지. 실패가 몽당이면은 바가지 하나에 실패 하나씩 이렇게 해서 줄줄이 놔, 일곱 개면 일곱 개 놔서 그리로 하나씩 놔서, 그 실을 하나씩 이렇게 뽑아 쥐어, 이 손에.)

106021 #3 모두 쳥 기계가 십디다게.(모두 쳐서 기계가 있습디다.)

106021 #1 영 해그네 모두 쳥, 모두 쳥 줴어그네 쫙 ᄒᆞ게시리 오라그네, 이디 뚜시 ᄀᆞ레착 ᄒᆞ여그네 그거 딱 무끄는 거 잇수다. ᄀᆞ레착, ᄀᆞ레착 손잡는 것에 ᄀᆞ레착에 딱 무꺼그네 그것 노는 거 ᄒᆞ여그네, 그초록 ᄒᆞ여그네 곳사 거 무신거에.(이렇게 해서.(이렇게 해서 모두 쳐서, 모두 쳐 쥐어서 쫙 하게끔 와서, 여기 다시 맷돌해서 그거 딱 묶는 거 있습니다. 맷돌, 맷돌 손잡는 것에 맷돌에 딱 묶어서 그것 놓는 거 해서, 그처럼 해서 아까 그 무엇에.)

106021 #3 빙빙 감아 그것더레 빙빙 감앗다그네 말쩨에 미녕 놀젠 ᄒᆞ민, 그걸 풀멍 풀멕이멍 ᄇᆞ디 씌와그네.(빙빙 감아 그것으로 빙빙 감았다가 말째에 무명 날려고 하면, 그걸 풀면서 풀칠하면서 바디 씌워서.)

106021 #1 경 ᄒᆞ여그네양, 그걸 여라 개 딱 ᄒᆞ게 모아그네 ᄀᆞ레착더레 딱 ᄒᆞ게시리 딱 무껑양, 영영 ᄒᆞ민 ᄀᆞ레착에 ᄒᆞᆫ 뒈, ᄒᆞᆫ 빌이민 ᄒᆞᆫ 빌 내기, 쓰무 자민 쓰무 자 내기, 그거 어느 만ᄒᆞ민 ᄒᆞᆫ 빌내기, 쓰무 자내기가 옛날 할망덜 지혜로 아는 생이라. 경 행 그 모둥이 걸 다 ᄀᆞ레착 멋더레 문딱 감아놩, 감아놔그네 그걸 뚜시 이짝더레 뚜시 영 행 둥기멍 둥겨내그네 그 곳세 그 무신거.(그렇게 해서요, 그걸 여러 개 딱 하게 모아서 맷돌로 딱 하게끔 딱 묶어서요, 이렇게이렇게 하면 맷돌에 한 되,한 필이면 한 필내기, 스무 자면 스무 자내기, 그거 어느 만하면 한 필내기, 스무 자내기가 옛날 할머니들 지혜로 아는 모양이지. 그렇게 해서 그 몽당이 걸 다 맷돌 뭣으로 감아놔서, 감아놔서 그걸 다시 이쪽으로 다시 이렇게 해서 당기면서 당겨서 그 아까 그 무엇.)

106021 #3 가시리 풀 ᄒᆞ멍.(풀가사리 풀 하면서.)

106021 #1 가시리 풀 ᄒᆞ멍, 그거 멕이멍 ᄆᆞ루멍.(풀가사리 풀 하면서, 그거 칠하

면서 말리면서.)

106021 #3 ᄇᆞ디 씌왕, ᄇᆞ디 끼왕.(바디 씌워서, 바디 끼워서.)

106021 #1 그걸 가시리, 가시리 쒕이네, 그걸 문딱 경 ᄒᆞ영 감아내민양, 그걸 ᄒᆞ나ᄒᆞ나양, ᄇᆞ디가 잇어 ᄇᆞ디.(그걸 풀가사리, 풀가사리 쒀서 그걸 모두 그렇게 해서 감아내면요, 그걸 하나하나요, 바디가 있어 바디.)

106021 #3 씰 ᄒᆞ나 들어가는 ᄇᆞ디가 셧수다게.(실 하나 들어가는 바디가 있었습니다.)

106021 #1 경ᄒᆞ면 저 이제 ᄀᆞ뜨민 대, 왕대 ᄀᆞ뜬 걸 ᄒᆞ여그네 ᄀᆞ늘게, 이제 ᄀᆞ뜨민 니쑤시개 닮은 걸로 그초록 만들아그네, 영 ᄒᆞ여그네 요만 요만 요만이 넓게 시리 요만이 요만이 질게, 질게ᄒᆞ여그네 그 쏘곱더레 하나하나 씰을 다 찔러, 그 쏘곱더레 하나하나 그 고망더레 찔러그네, 그 찔러 논 다음에는 그거 ᄒᆞᆫ 거, 젤 어려운 거 문딱 하나하나 찔러 놔그네, 찔러 논 다음에 그걸 이짝더레 가그네 또 메는 거라. 이짝더레 둥겨당 메어그네, 이제 그 가운디서는 그 두 개에 메지 안 흡네까?(그러면 저 이제 같으면 대, 왕대 같은 걸 해서 가늘게, 이제 같으면 이쑤시개 닮은 걸로 그처럼 만들어서, 이렇게 해서 요만큼 요만큼 요만큼 넓게끔 요만큼 요만큼 길게 해서 그 속으로 하나하나 실을 찔러, 그 속으로 하나하나 그 구멍으로 찔러서 그 찔러 놓은 다음에는 그거 한 거 젤 어려운 거 모두 하나하나 찔러 놔서, 찔러 놓은 다음에는 그걸 이쪽으로 당겨다가 메어서, 이제 그 가운데서는 그 두 개에 메지 안 합니까?)

106021 #3 경 ᄒᆞ영 두 개에 멧주기. ᄒᆞ난 줄멍 풀멍 메고 ᄒᆞ난, 또 일로 ᄒᆞ는 거, 일로 메어 가멍, 일로 감곡 풀곡, 경 햇수다게.(그렇게 해서 두 개에 메었지. 하니까 짜면서 풀면서 메고 하니까, 또 이리로 하는 거, 이리로 메어 가면서, 이리로 감고 풀고, 그렇게 했습니다.)

106021 #1 일로 감고, ᄒᆞᆫ 짝으론 풀고, ᄒᆞᆫ 짝으론 감고, 그 솔로 ᄒᆞ여그네 가시리풀 쒀그네 영영 멕이멍, 물똥풀 이 아래서 물똥이랑 페와그네 들어 물리멍 영영 행, 그 풀해그네 버짝 행 잘 멕이민, 잘 물리민 이짝 도꼬마리레 빙 ᄒᆞ게시리 감곡, 이짝에서 영 해그네 ᄒᆞ영 나오민 그짝 ᄀᆞ래착에 해진 거 풀멍 톡 감곡.(이리로 감고, 한 짝으로 풀고, 한 짝으론 감고, 그 솔로 펴서 계속 말리면서 이렇게이렇게 해서, 그 풀해서 바짝 해서 잘 칠하면, 잘 말리면 이쪽 도투마리로 빙 하게끔 감고, 이쪽에서 이렇게 해서 해서 나오면 그쪽 맷돌에 한 거 풀면서 톡 감고.)

106021 #3 게난 그 ᄇᆞ디가양, 저 일곱 새에 ᄇᆞ디가 잇곡, ᄋᆞ답 새 ᄇᆞ디가 잇곡, 닷새미녕 ᄇᆞ디가 잇어마씀. 다 ᄇᆞ디, 그 ᄇᆞ디 메논 게 일곱 샌 일곱새미녕 ᄇᆞ디 메우곡, ᄋᆞ답 샌 ᄋᆞ답 새 ᄇᆞ디 메곡, 닷새미녕은 또 홁은 ᄇᆞ디 메곡, 경 흡디다게. 경 ᄒᆞ민 메우는 걸로 감아, ᄇᆞ디로 감아 가민, 경 ᄒᆞ여그네 두 빌도 감고, ᄒᆞᆫ 빌도 감고, 경 핸 찹디다게.(그러니까 그 바디가요, 저 일곱 새에 바디가 있고, 여덟 새 바디가 있고, 닷새무명 바디가 있어요. 다 바디, 그 바디에 메어 놓은 게 일곱 샌 일곱새무명 바디 메우고, 여덟 샌 여덟 새 바디 메고, 닷새무명은 또 굵은 바디 메고,

그렇게 합디다. 그러면 메우는 걸로 감아, 바디로 감아 가면, 그렇게 해서 두 필도 감고, 한 필도 감고, 그렇게 해서 짭디다.)

106021 @ 좀 쉬엇당허쿠다.(좀 쉬었다가 하겠습니다.)

106021 #3 경 홉서.(그렇게 하십시오.)

바느질

106022 @ 바농질에 대해 물어보쿠다양. 바농질, 바농질 할 때 그 도구 어떵 것들잇수과?(바늘질에 대해 물어보겠습니다. 바느질, 바느질 할 때 그 도구 어떤 것들이 있습니까?)

106022 #1 바농상지, 바농상지, 바농상지옌 바농질홀 거, 험벅 쪼꼬레기영, 씰이영, 바농이영, 뚜시 옛날에는 속돌, 바농 ᄀᆞ는 속돌 잇수다. 바농 옛날,이제 바농은 안 보며도[229] 옛날 바농은 쑥 나오민 그냥 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ민 보며부러. 속돌도예, 큰 속돌 족은 속돌 ᄒᆞ여그네 바당에 그 속돌 잇지 안 홉니까? 그런 거, 그런 거라, 그런 거. 속돌 우선 속돌로 놓곡, 바농상지에. 속돌도 큰 거, 족은 거 ᄒᆞ여그네 속돌 놓곡, 또 험벅덜 놓곡, 또 씰 놓곡, 바농 놓곡 바농 놓는 건 험벅 ᄒᆞ여그네 요만이 ᄒᆞ여그네 쏘곱에 솜이나, 그때 시절엔 솜이나 하여튼 머리털 ᄀᆞ뜬 거라도예, 그런 거 ᄒᆞ여그네 담아그네 동그랑ᄒᆞ게, 영 해. 시 귀 나게나, 영 납조록ᄒᆞ게끔, 그거 바농 그레 찔렁 놔두는 걸 만들아. 만들아그네 그디 저 끈을 둘아, 험벅으로 ᄒᆞ여그네 끈을 둘아그네, 험벅 소랑ᄒᆞ게시리 그걸 둘아그네, 그걸 이제 바농상지옌 ᄒᆞ주게. 그 구덕 바농 놓는 거ᄀᆞ라 바농상지, 바농상지 바우레 둘아메여, 그걸 드랑ᄒᆞ게 둘아. 게민 바농을 쓰당 남으면은 그레 콕 찔렁 놔두곡, 큰 바농도 그레 찔렁 놔두곡, 게난 바농 일러불지 안 ᄒᆞ게게. 바농 쓰당 남으민 그레 콕 찔렁놔두곡. 뚜시 쓰다그네 보미민 속돌에 복복 ᄀᆞᆯ멍 그 바농 쓰는 거.(바늘상자, 바늘상자, 바늘상자라고 바느질 할 거, 헝겊 쪼가리하고, 실하고, 바늘하고, 다시 옛날에는 속돌, 바늘 가는 속돌 있습니다. 바늘 옛날, 이제 바늘은 안 '보며도' 옛날 바늘은 쭉 나오면 그냥 조금 하면 '보며' 버려. 속돌도요, 큰 속돌 작은 속돌 해서 바다에 그 속돌 있지 안 합니까? 그런 거, 그런 거지, 그런 거. 속돌 우선 속돌로 놓고, 바농상자에. 속돌도 큰 거, 작은 거 해서 속돌 놓고, 또 헝겊들 놓고, 또 실 놓고, 바늘 놓고, 바늘 놓는 건 헝겊 해서 요만큼 해서 속에 솜이나, 그때 시절엔 솜이나 하여튼 머리털 같은 거라도, 그런 거 해서 담아서 동그랗게, 이렇게 해. 세 귀 나게나, 이렇게 납작하게끔, 그거 바늘 그리로 놔두는 걸 만들어. 만들어서 거기 저 끈을 달아, 헝겊으로 해서 끈을 달아서, 헝겊 길쭉하게끔 그걸 달아서, 그걸 이제 바늘상자라고 하지. 그 바구니 바늘 놓는 것더러 바늘상자, 바늘상자 가장자리로 달아메어, 그걸 늘어뜨려서 달아. 그러면 바늘을 쓰다가 남으면 그리로 콕 찔러서 놔두고, 큰 바늘도 그리 찔러서 놔두고, 다시 쓰다가 '보미면' 속돌에 복복 갈면서 그 바늘 쓰는 거.)

229) '보미다'는 쇠붙이가 공기 중에서 천천히 산화(酸化)하다.

106022 @ 그 저 바농 꼽는 걸 머옌 홉니까?(그 저 바늘 꼽는 걸 뭐라고 합니까?)

106022 #3 씰패.(실패)

106022 #1 아니, 거 감는 것이 씰패.(아니, 거 감는 것이 실패.)

106022 #3 감는 거 씰패고, 것ᄀᆞ라 무신거옌 ᄒᆞᆫ다만은, 것도 잊어부렁 모르크라.(감는 거 실패고, 것더러 무엇이라고 한다만은, 것도 잊어버려서 모르겠어.)

106022 #1 감는 건 씰패고, 그건 모르큰게.(감는 건 실패고, 그건 모르겠어.)

106022 #3 바농칩이옌.(웃음)(바늘집이라고.((웃음)

106022 #1 바농찝, 바농찝 아니라.(바늘집, 바늘집 아닌가.)

106022 #3 것도 잊어부러신게.(것도 잊어버렸네.)

106022 @ 골무.(골무.)

106022 #1 거 골무는 바농질ᄒᆞᆯ 때 찌는 거고, 저 거 바농질ᄒᆞᆯ 때 찌는 거고.(거 골무는 바느질할 때 끼는 거고, 저 거 바느질할 때 끼는 거고.)

106022 #3 그거 잘 모르겟네.(그거 잘 모르겠네.)

106022 #1 그 바농 찔르는 거.(그 바늘 찌르는 거.)

106022 @ 그 웨로 엇수과? 바농질ᄒᆞᆯ 때.(그 외로 없습니까? 바느질할 때.)

106022 #1 바농질ᄒᆞᆯ 때 골메, 그건 그거.(바느질할 때 골무, 그건 그거.)

106022 @ 골메.(골무.)

106022 #1 골메 그거, 그거 우린 골메 쪈 해본 디 엇수다만은 바농질아치덜은 그 옛날은 골메를 쪗수다게. 그냥 집의서 그냥 ᄒᆞ는 건 잘 안 찝니다. 그거 안 쪈ᄒᆞ곡, 하여튼.(골무 그거, 그거 우린 골무 끼어서 해본 적 없습니다만 바느질아치들은 그 옛날은 골무를 끼었습니다. 그냥 집에서 그냥 하는 건 잘 안 낍니다. 그거 안 껴서 하고, 하여튼.)

106022 @ ᄀᆞ새도 이실 거고.(가위도 있을 거고.)

106022 #1 ᄀᆞ새ᄒᆞ곡 기본은, 기본은 기자 ᄀᆞ새ᄒᆞ곡, 바농ᄒᆞ곡, 씰ᄒᆞ곡, 속돌ᄒᆞ곡, 저 바농상지에 놔두는 건 험벅덜, 험벅쪼가리덜 ᄒᆞ곡, 험벅도 옷 ᄒᆞ다그네 미녕옷이라도 ᄒᆞ단에 영영 ᄀᆞ사분 거, ᄀᆞ사분 거영 이젠 데껴불주만은 그땐 험벅쪼가리덜 다 모아그네 바농상지에 놔둬. 바농상지에 놧다그네 옷덜 헐면은 그거 대멍줍주.(가위하고 기본은, 기본은 그저 가위하고, 바늘하고, 실하고, 속돌하고, 저 바늘상자에 놔두는 건 헝겊들, 헝겊쪼가리들 하고, 헝겊도 옷 하다가 무명옷이라도 하다가 이렇게이렇게 잘라버린 거, 잘라버린 거하고 이젠 던져버리지만 그땐 헝겊쪼가리들 다 모아서 바늘상자에 놔둬. 바늘상자에 놨다가 옷들 헐면 그거 대면서 깁지.)

106022 #3 우리 비온 날은 놀레 뎅기지 못 햇수다게. 옷 줍젠 ᄒᆞ민 헌 옷양, 입언 촐 져나민 독ᄆᆞ릅도 ᄆᆞᆫ딱 ᄇᆞ려지곡, 이런 엉덩이도 ᄇᆞ려지민 그거 ᄆᆞᆫ 대영 줍곡, 엿날은양, 양발도 이젠 영 질겨도 모 멕이난 ᄒᆞ쏠만 신어가민 터져붑디다게. 경ᄒᆞ민 그 양발 받앙 신곡, 보선도 ᄯᅮ로 보선받앙 신곡, 헌 옷 줍곡 ᄒᆞ당보민 낮의도 시간 어성 놀레 갈 저를도 어십디다게. 계속 경 ᄒᆞ멍 살앗수게. 경 ᄒᆞ곡 옷도 치매, 치매

도 주름안경, 주름안정 치매 멘들곡 어깨마리 멘들곡 경 행 이젠 미승이 미승 셧수가게, 미승 엇으민 우리 손으로 다 멘들앗수게. 경 ᄒᆞ연 입언 살앗수다. 저 치매도 멘들앙 입곡, 뚜로 저 몸빼는 이제사 나난 저 갈중의영 멘들앙 입곡햇수다게. 양발도양 엿날 우리 오라방 ᄒᆞ교 저 중ᄒᆞ교 다니젠 ᄒᆞ난 ᄒᆞ를 신엉 강 오민 픽 벗엉 데껴불민 그 양발 밤의 받앙 신엉, 또 뒷날 강 오민 벗엉 데껴불민 또 받앙 신지곡. 경 ᄒᆞ곡 이녁 보선 받앙 신곡, 오라방 양발 받앙 신지곡 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 어디 놀레갈 저를도 어습디다. 이 이디 오랑 동광[230]은 오랑 살젠 ᄒᆞ난 더 일이 하부난 더 ᄒᆞ지 못ᄒᆞ컵디다게. 비온 날은 우영에 검질메져, 옷 줍져, 저 아기 지성기 뿔져, 물 강 정 오저. 경 ᄒᆞ멍 이딘 오난 더 바빤 경 홉디덴 ᄒᆞ난, 경 ᄒᆞ멍 살앗수다.(우리 비온 날은 놀러 다니지 못 했습니다. 옷 기우려고 하면 헌 옷요, 입어서 꼴 져나면 무릎도 모두 찢어지고, 이런 엉덩이도 찢어지면 그거 모두 대어서 깁고, 옛날은요, 양말도 이젠 이렇게 질겨도 모가 없으니까 조금만 신어가면 터져버립디다. 그러면 그 양말 받아서 신고, 보선도 따로 보선 받아서 신고, 헌 옷 깁고 하다가보면 낮에도 시간 없어서 놀러 갈 겨를도 없습디다. 계속 그렇게 하면서 살았습니다. 그렇게 하고 옷도 치마, 치마도 주름잡아서, 주름잡아서 치마 만들고 어깨끈 만들고, 그렇게 해서 이젠 재봉틀이 재봉틀 있었습니까, 재봉틀 없으면 우리 손으로 다 만들었습니다. 그렇게 해서 입어서 살았습니다. 저 치마도 만들어서 입고, 따로 저 일바지는 이제야 나니까 저 '갈중의'랑 만들어서 입고했습니다. 양말도요 옛날 우리 오라버니 학교 저 중학교 다니려고 하니까 하루 신어서 가서 오면 픽 벗어서 던져버리면 그 양말 밤에 기워서 신어, 또 뒷날 가서 오면 벗어서 던져버리고 기워서 신기고, 그렇게 하고 이녁 보선 기워서 신고, 오라버니 양말 기워서 신기고 하려고 하면 어디 놀러갈 겨를도 없습디다. 이 여기 와서 '동광'은 와서 살려고 하니까 더 일이 많아버리니까 더 하지 못하겠습디다. 비온 날은 텃밭에 김매겠다, 옷 깁겠다, 저 아기 기저귀 빨겠다, 물 져서 오겠다. 그렇게 하면서 여긴 오니까 더 바빠서 그렇게 합디다고 하니까, 그렇게 하면서 살았습니다.)

106023 @ 게난 바농질할 때 방법이 여러 가지 아니우꽈?(그러니까 바느질할 때 방법이 여러 가지 아닙니까?)

106023 #1 예.(예.)

106023 @ 홀트는 것도 잇곡, 영 그냥 띄염띄염 주는 것도 잇곡.(홅는 것도 있고, 이렇게 그냥 띄엄띄엄 깁는 것도 있고.)

106023 #1 예.(예.)

106023 @ 거 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(거 한 번 말해보십시오.)

106023 #1 치메 주름은 안지젠 ᄒᆞ민양, 영 ᄒᆞ영 톡 ᄒᆞ게 줍아그네 영영 줘오곡, 줘오곡 ᄒᆞ멍 치멧허리에 맞지 안 ᄒᆞ민 그거 쏙 ᄒᆞ게 줘왕 치멧허리에 똑 ᄒᆞ게 맞게 멘들아그네 우리 ᄃᆞᆯ안 입엇수다게. 경 행 ᄃᆞᆯ안 입곡, 뚜로 이 저 고무줄 놓는 디도 영 ᄒᆞ영 멘들젠 ᄒᆞ민 막 홁게 그건, 이 뎅침ᄒᆞ민 잘 ᄇᆞ려지지 안읍니다게. 뎅침ᄒᆞ민

230) '동광'은 서귀포시 안덕면 동광리이다.

ᄇᆞ려지지 안 행 그자 영 ᄒᆞ민 ᄇᆞ려지곡 ᄒᆞ민 영 뎅침 지깍ᄒᆞ게 ᄒᆞ여그네, 이런 실밥을 뎅침ᄒᆞ멍 만들엇수다게.(치마 주름은 잡으려고 하면요, 이렇게 해서 톡 하게 잡아서 이렇게이렇게 기워오고, 기워오고 하면서 치마허리에 맞지 안 하면 그거 쏙 하게 기워서 치마허리에 똑 하게 맞게 만들어서 우리 달아서 입었습니다. 그렇게 해서 달아서 입고, 따로 이 저 고무줄 놓는 데도 이렇게 해서 만들려고 하면 아주 굵게 그건, 이 박음질하면 잘 찢어지지 않습니다. 박음질하면 찢어지지 안 해서 그 저 이렇게 하면 찢어지고 하면 이렇게 박음질 빽빽하게 해서, 이런 실밥을 박음질하면서 만들었습니다.)

106023 #1 뎅침은 바농질이옌 ᄒᆞ는 것이 뎅침이 잇곡, 그냥 호는 것이 잇곡, 감치는 것이 잇서. 뒷바농질이 잇곡, 그 씰 과정이.(박음질은 바느질이라고 하는 것이 박음질이 있고, 그냥 호는 것이 있고, 감치는 것이 있어. 뒷바느질이 있고, 그 실 과정이.)

106023 @ 그거 자세ᄒᆞ게 말해봅서.(그거 자세하게 말해보십시오.)

106023 #1 뒷바농질은 뒷바농질은예 이런 저 바지 알 ᄀᆞ뜬 디 홀 때 삼각곤ᄒᆞ게[231], 삼각곤ᄒᆞ게 홉니다. 영 해그네 이제 저 바지알 이추룩 감추는 거, 겁데기로 씰 나오지 안 ᄒᆞ게 ᄒᆞ젠, 경 ᄒᆞ여그네 그 뒷바농질 ᄒᆞ곡, ᄯᅮ시 감추는 바농질은 보선 ᄀᆞ뜬 거 저 대비 ᄀᆞ뜬 거 옛날은 대비우다, 대비, 대비를 줍젠 대비나 보선이나 줍젠 ᄒᆞ면은 대비나 보선이나 줄 때는 영영 ᄒᆞ여그네 감추는 거 감추는 걸로 ᄒᆞ곡, ᄯᅮ시 치메 ᄀᆞ뜬 거, 치메 ᄀᆞ뜬 거 홀 때는 그냥 영 그냥 영영 그자 영영 호는 거 영영 경 호는 거, 또 뎅침, 뎅침은 바농을 뎅침이옌 흔 건 좀 바농질을 질기게 오래 가게 씰밥 바깟더레 안 나오게 ᄒᆞ민 영 ᄒᆞ영 흔 번 ᄒᆞ여그네 두의로 흔 번 찔러그네 영 ᄒᆞ곡, 앞으로 두의로 흔번 찔렁 영 해나민 뒤로 영 흔 번 찔렁 영 ᄒᆞ는 건 건 뎅침. 게난 바농질도 뎅침 싯곡, 뒷바농질 싯곡, 호는 바농질 싯곡, 감치는 바농질 싯곡.(뒷바느질은, 뒷바느질은요, 이런 저 바지 알 같은 데 할 때 '삼각끈ᄒᆞ게', '삼각끈ᄒᆞ게' 합니다. 이렇게 해서 이제 저 바지밑 이처럼 감추는 거, 껍데기로 실실 나오지 안 하게 하려고, 그렇게 해서 그 뒷바느질 하고, 다시 감치는 바느질은 보선 같은 거 옛날은 양말입니다. 양말, 양말을 기우려고 양말이나 보선이나 기우려고 하면은 양말이나 보선이나 기울 때는 이렇게이렇게 해서 감치는 거 감치는 걸로 하고, 다시 치마 같은 거, 치마 같은 거 할 때는 그냥 이렇게 그냥 이렇게이렇게 그 저 이렇게이렇게 호는 거 이렇게이렇게 그렇게 호는 거, 또 박음질, 박음질은 바늘을 바늘을 박음질이라고 하는 건 좀 바느질을 질기게 오래 가게 실밥 바깥으로 안 나오게 하면 이렇게 해서 한 번 해서 뒤로 한 번 찔러서 이렇게 하고, 앞으로 뒤로 한 번 찔러서 이렇게 해나면 뒤로 이렇게 한 번 찔러서 이렇게 하는 건 박음질. 그러니까 바느질도 박음질 있고, 뒷바느질 있고, 호는 바느질 있고, 감치는 바느질 있고.)

106023 #3 거난 것도 네 가지우다. 네 가지라. 바농질 ᄒᆞ는 것도 네 가지.(그러

231) 구술자는 세발뜨기를 '삼각끈ᄒᆞ게'라고 표현했다.

니까 것도 네 가지입니다. 네 가지지. 바느질 하는 것도 네 가지.)

옷 종류

106024 @ 그 다음에 그 옷 종류 물어보쿠다양. 그 남자 옷 종류에는 어떤 것들이 잇수과?(그 다음에 그 옷 종류 물어보겠습니다. 그 남자 옷 종류에는 어떤 것들이 있습니까?)

106024 #1 바지저고리.(바지저고리.)

106024 @ 남자 옷.(남자 옷.)

106024 #1 남자 옷에 옛날은 살마다, 살마다ᄒᆞ곡, 저 중의 쏘곱에 입는 거 중의. 남자덜 입는 건 그자 옛날은 어디 갈 때 어디 웨방이나 갈 때는 살마다, 살마다도 집의서 멘든 살마다, 그 다음에 바지, 바지 입어그네 쏙바지 입어그네 우의 그냥 조선옷바지 입어그네 ᄒᆞ곡, 저고리도 ᄒᆞ쏠 잘 입는 사름은 쏘곱에 안저고리 입어, 쏙저고리, 안저고리 입어그네 우의에 저고리 입어그네 그 우에 쪼깰 입어 쪼깨. 담배도 놓곡 부쉐도 놓곡. 그때 부쉐옌 해서 부쉐도 놓곡 담베씀지도 놓곡 ᄒᆞ젠 영 두 개 들곡, 우의도 ᄒᆞ나 들곡, 건 쪼깨. 광목으로 ᄒᆞ나 미녕으로 ᄒᆞ나 쪼깨 멘들아그네 입어난 쪼깨 우위 저 두루막을 입엇주게. 어디 웨방갈 때 그건 나들이복, 나들이복. 나들이복은 입젠 ᄒᆞ민 두루막 우터레 입어그네 경 행 가곡, ᄯᅳ시 그 두루막 우터레는 제사 때 ᄀᆞ뜬 때 홀 때 특별ᄒᆞ게 입을 때는 저 도복, 남자 옷은 주루 그거 어디 갈 때 입는 것은 그거 남자 옷은.(남자 옷에 옛날은 사각팬티, 사각팬티하고, 저 중의 속에 입는 거 중의. 남자들 입는 건 그저 옛날은 어디 갈 때 외방이니 갈 때는 사각팬티, 사가팬티도 집에서 만든 사각팬티, 그 다음에 바지, 바지 입어서 속바지 입어서 위에 그냥 조선옷바지 입어서 하고, 저고리도 조금 잘 입는 사람은 속에 안저고리 입어, 속저고리, 안저고리 입어서 위에 저고리 입어서 그 위에 조낄 입어 조끼. 담배도 놓고 부시도 놓고, 그 부시라고 해서 부시도 놓고 담배쌈지도 놓고 하려고 이렇게 두 개 달고, 위에도 하나 달고, 건 조끼. 광목으로 하나 무명으로 하나 조끼 만들어서 입어난 조끼 위에 저 두루마기를 입었지. 어다 외방갈 때 그건 나들이복, 나들이복. 나들이복은 입으려고 하면 두루마기 위로 입어서 그렇게 해서 가고, 다시 그 두루마기 위로는 제사 때 같은 때 할 때 특별하게 입을 때는 저 도포, 남자 옷은 주로 그거 어디 갈 때 입는 것은 그거 남자 옷은.)

106024 #3 경ᄒᆞ곡 여름엔 남자들은 창옷 입엇수다게. 창옷 입곡 저울엔 두루막 입곡 이 중의 적삼 입곡 창옷 입곡, 여름에 나들이ᄒᆞᆯ 때 남자들.(그리고 여름에는 남자들은 창옷 입었습니다. 창옷 입고 겨울에는 두루마기 입고, 이 중의 적삼 입고, 여름에 나들이할 때 남자들.)

106024 #1 창옷은 홑옷, 홑옷이 창옷, 두루막은 겨울에 입는 안 영 놔지는 것이 두루막. 안, 안 아이 놔그네 ᄒᆞᆫ 겹으로 해진 건 창옷.(창옷은 홑옷, 홑옷이 창옷, 두루마기는 겨울에 입는 안 이렇게 놔지는 것이 두루마기. 안, 안 아니 놔서 한 겹으로 만들어진 것 창옷.)

106024 #3 여름엔 창옷 입곡, 저울엔 두루막 입곡, 경 햇수다.(여름엔 창옷 입고, 겨울엔 두루마기 입고, 그렇게 했습니다.)

106025 @ 여자 옷 종류 ᄀᆞᆯ아줍서.(여자 옷 종류 말해주십시오.)

106025 #3 여자 옷 종륜양, 주로 치메ᄒᆞ고 저고리 입엇수다.(여자 옷 종류는요, 주로 치마하고 저고리 입었습니다.)

106025 #1 여자 옷도양 옛날엔양 쏘곱에 속옷, 속옷 입곡, 그 다음에 저 중의, 중의 잇어서. 저 중의 입곡 그 우엔 쏘곱에 입는 치메 입곡, 중의엔 ᄒᆞᆫ 건양 가당 영영 해지민 어울려지곡 그냥 가당 오줌 싸지는 옷이 이섯수다, 중의. 그런 그 저 속옷 입곡 중의 입곡 우의는 그냥 미녕으로 맨들아그네 어깨마리만, 이제 ᄀᆞ뜨면 부자 자식으로 어디 것도 특별ᄒᆞᆯ 때 갈 때 그런 거 입주게. 그냥 집의선 그런 거 안 입는 디 그 저 어깨마리, 집의서 것도 어깨마리 만들어그네 다 만들어그네 어깨마리 입곡, 저 우읜 적삼 입어그네 그냥 어디 그냥 여자 보통 가는 땐 적삼 입곡 저울엔 저고리 입곡 어깨마리만 입으민 뭐 난닝구나 그런 거 없어. 게난에 어깨마리 입곡 적삼 입곡 겨울에는 어깨마리도 입곡 내의도 어선 그냥 저고리민 접저고리, 경만 입엉 뎅기곡 아래는 속옷 입곡 중의 입곡 치메 입곡 경 ᄒᆞ영 뎅기곡, 주루 경 입어 뎅기곡 여자덜은 그거.(여자 옷도요 옛날엔요 속에 속옷, 속옷 입고, 그 다음에 중의, 중의 있었어. 저 중의 입고 그 위에 속에 입는 치마 입고, 중의라고 하는 건요 가다가 이렇게이렇게 해지면 어울려지고 그냥 가다가 오줌 싸지는 옷이 있었습니다, 중의. 그런 그저 속옷 입고 중의 입고 위에는 그냥 무명으로 만들어서 어깨끈만, 이제 같으면 부자 자식으로 어디 것도 특별할 때 갈 때 그런 거 입지. 그냥 집에선 그런 거 안 입는 데 그 저 어깨끈, 집에서 것도 어깨끈 만들어서 다 만들어서 어깨마리 입고, 저 위에는 적삼 입어서 그냥 어디 그냥 여자 보통 가는 땐 적삼 입고 겨울엔 저고리 입고 어깨끈만 입으면 뭐 러닝이나 그런 거 없어. 그러니까 어깨끈 입고 적삼 입고 겨울에는 어깨끈도 입고 내의도 없어서 그냥 저고리면 겹저고리, 그렇게만 입어서 다니고 아래는 속옷 입고 중의 입고 치마 입고 그렇게 해서 다니고, 주로 그렇게 입어 다니고 여자들은 그거.)

106025 #3 엿날 할망덜은 난닝구도 읏곡, 내의도 읏곡, 아무 것도 엇으난 적삼 ᄒᆞ나 입엉 젯도 드러내연 뎅겻수다게. 동네에서 뎅길 때 젯 문딱 내영 뎅겻수다.(옛날 할머니들은 러닝도 없고, 내의도 없고, 아무 것도 없으니까 적삼 하나 입어서 젖도 드러내어서 다녔습니다. 동네에서 다닐 때 젖 모두 내어서 다녔습니다.)

106025 #1 영 ᄒᆞ영예 ᄍᆞ르민양 차디 디친 사름은 일루 나오주게.(이렇게 해서요, 짧으면요, 차디? 디친? 사람은 이리로 나오지.)

106026 @ 아이 옷 종류는 어떤 것덜 잇수과? 아이, 아이덜 입는 옷.(아이 옷 종류는 어떤 것들 있습니까? 아이, 아이들 입는 옷.)

106026 #3 아이 옷도 영 우리 다 멘들앙 입졋수다.(아이 옷도 이렇게 우리 다 만들어서 입혔습니다.)

106026 @ 게난 어떤 옷덜.(그러니까 어떤 옷들.)

106026 #1 아이덜 입는 거, 그 옷 일름을 모르크라.(아이들 입는 거, 그 옷 이름 모르겠어.)

106026 #3 그 무신거게, 원피스게. 영 치매 우알 부뜬 거.(그 무엇, 원피스. 이렇게 치마 위아래 붙은 거.)

106026 #1 아니, 어린 아이덜 입는 옷은예, 어린 아이덜 입는 옷은양, 그때 아기들 입지는 거 베려보민양, 이 저 아이덜 영 ᄒᆞ여그네 옷을 일루 영 ᄒᆞ여그네 입지곡, 일로 턱받이 식으로 만들아그네 어깨마리 식으로 영 만들앙 그런 옷 입곡, 알은 영 그냥 저 들르민 아기덜 오줌이영 똥이고 쌔와지는 그런 옷이 이섯수다게 그때.(아니, 어린 아이들 입는 옷은요, 어린 아이들 입는 옷은요, 그때 아기들 입히는 거 봐보면요, 이 저 아이들 이렇게 해서 옷을 이라로 이렇게 해서 입히고, 이리로 턱받이 식으로 만들어서 어깨끈 식으로 이렇게 만들어서 그런 옷 입고, 아래는 이렇게 그냥 저 들르면 이기들 오줌이랑 똥이고 싸지게 하는 그런 옷이 있었습니다, 그때.)

106026 @ 아래 터진 거.(아래 터진 거.)

106026 #1 아래 터진 거.(아래 터진 거.)

106026 #3 멘들앙 입졋수게. 강알 돌랑.(만들어서 입혔습니다. 밑 도려서.)

106026 #1 게난 멘들앙게 돌르지 안 ᄒᆞ고 그렇게 멘들아 집의서 멘들 때 이 알저 여자 할망덜 바지저고리 터진 식으로 멘들아그네 알 멘들아그네 우의를 이런데다 입어지곡, 그냥 영영 아지민 그냥 오줌이영 똥이영 싸지게, 경 만들안 입엇주게. 집잇어 돌르지 안 ᄒᆞ고 경 만들안.(그러니까 만들어서 도리지 안 하고 그렇게 만들어 집에서 만들 때 이 아래 저 여자 할머니들 바지저고리 터진 식으로 만들어서 아래 만들어서 위를 이런 데 다 입어지고, 그냥 이렇게이렇게 앉으면 그냥 오줌이랑 똥이랑 싸지게, 그렇게 만들어서 입었지. 집에서 도려내지 안 하고 그렇게 만들어서.)

106026 #3 우린 돌르지 안 ᄒᆞ고 엿날 영 식으로 영 저 거세기 불중의식으로 멘들아네 입졋주.(우린 도려내지 안 하고 이렇게 식으로 이렇게 저 거시기 불중의 식으로 만들어서 입혔지.)

106026 #1 예게, 옛날에는 다 만들안 입졋지.(예게, 옛날에는 다 만들어서 입혔지.)

106027 @ 옷 멩글아 봅디강?(옷 만들어 봤습니까?)

106027 #1 우리 옷은 그자 이녁 입는 옷.(우리 옷은 그저 이녁 입는 옷.)

106027 @ 게메 멩그는 과정을 영 말해봅서. 옷 멩그는 과정.(글쎄 만드는 과정을 이렇게 말해보십시오. 옷 만드는 과정.)

106027 #1 과정 잘 골아봅서.(과정 잘 말해보십시오.)

106027 #3 과정양 이 치메저고리 멘듦은 막 쉽곡, 남자양 남자 옷 멘듦은 ᄒᆞ쏠 어려웁디다게.(과정요 이 치마저고리 만듦은 아주 쉽고, 남자요 남자 옷 만듦은 조금 어렵습디다.)

106027 @ 거 ᄒᆞᆫ 번양 골아봅서.(거 한 번 말해보십시오.)

106027 #3 나도 멘들아신디양 중의 멘들젠 ᄒᆞ민 멘드는 식이 ᄐᆞ나마씀. 이런 이 이런 딜로 부치는 복이 상복 잇곡, 이제 저 밋복 족은 복 싯곡 ᄒᆞ는 따문 ᄒᆞ쏠 어렵곡, 우리 이 여자 옷 멘듦은 쉽곡, 남자 옷 멘듦은 ᄒᆞ쏠 어려웁디다. 나도 우리 집 하르방[232] 저 이디 오라네 바지저고리 멘들젠 ᄒᆞ난 잘도 어려웁디다게. 이 상복은 부찜ᄒᆞ고양 이런 디 부찌는 복이 터 셔. 것ᄀᆞ라 무신 복이옌 ᄒᆞᆫ다만은 그거 부찜이 ᄒᆞ쏠 어려원에 ᄒᆞᆸ디다만은 경 멘들아봣수다.(나도 만들었는데 중의 만들려고 하면 만드는 식이 달라요. 이런 이 이런 데로 붙이는 복이 큰사폭 있고, 이제 저 작은사폭 작은 복 있고 하는 때문 조금 어렵고, 우리 이 여자 옷 만듦은 쉽고, 남자 옷 만듦은 조금 어렵습디다. 나도 우리 집 '하르방' 저 여기 와서 바지저고리 만들려고 하니까 잘도 어렵습디다. 이 큰사폭은 붙임하고요 이런 데 붙이는 복이 터 있어. 것더러 무슨 복이라고 한다만 그거 붙임이 조금 어려워서 합디다만 그렇게 만들어 봤습니다.)

106027 #1 게난 그 복 상복 무신 허리에 ᄒᆞ는 거 무신 복 그런 거 일름 잘 ᄀᆞᆯ아봅서.(그러니까 그 복 상복 무슨 허리에 하는 거 무슨 복 그런 거 이름 잘 말해보십시오.)

106027 #3 상복은 영 ᄒᆞ곡, 그 이 복은 거 무신 복이옌사 ᄒᆞ는지 잘 모르크라.(큰사폭은 이렇게 하고, 그 이 복은 거 무슨 복이라고 하는지 잘 모르겠어.)

106027 @ 그거 멘드는 거 영 해봅서. 천 이젠 ᄌᆞᆯ라.(그거 만드는 거 이렇게 해보십시오. 천 이제는 잘라.)

106027 #3 천은양, 상복은 영 ᄒᆞ영 과짝ᄒᆞ게 영 ᄒᆞ영 부찌곡, 또 이런 듸 부찌는 건 영 뽀라지게 요딘 넓곡 요렌 좁곡, 이렌 좁곡, 이렌 넓곡, 경 ᄒᆞ는 복이 두 개를 부쪄 두 개를 부찝디다. 이레 ᄒᆞ나 이짝드레 ᄒᆞ나 부찌곡, 이짝드레 ᄒᆞ나 부찌곡, 상복도 이레 영 부찌곡, 이레 영 부찌곡, 경 ᄒᆞ영네 나냥으로 ᄆᆞᆯ랑 나냥으로 맨들아봐신디 어려와 막 숭나고 ᄒᆞᆸ디다게. 잘 못ᄒᆞᆸ디다게. 경 행 그거 경 행 나 ᄒᆞᆫ 번 만들아봣수다.(천은요, 큰사폭은 이렇게 해서 곧게 이렇게 해서 붙이고, 또 이런 데 붙이는 건 이렇게 빨게 요긴 넓고, 요쪽으로는 좁고, 이리로는 넓고, 그렇게 하는 복이 두 개를 붙여 두 개를 붙였습디다. 이리로 하나 이쪽으로 하나 붙이고, 큰사폭도 이리로 이렇게 붙이고, 이리로 이렇게 붙이고, 그렇게 해서 나대로 말라서 나대로 만들어봤었는데 어려워 막 흉나고 합디다. 잘 못합디다. 그렇게 해서 그거 그렇게 해서 나 한 번 만들어봤습니다.)

106027 @ 바농으로 ᄒᆞ여그네.(바늘로 해서.)

106027 #3 예, 바농으로, 바농으로 ᄒᆞ연 미승 셧수과게, 미승 엇으난에 바농으로 만들아봣수다.(예, 바늘로, 바늘로 해서 재봉틀 있었습니까, 재봉틀 없으니까 바늘로 만들어봤습니다.)

106027 #1 그추룩 부칠 때는 호는 바농.(그처럼 붙일 때는 호는 바늘)

106027 #3 호는 바농 행, 경 ᄒᆞ난 우리가 그거 저 갈중원 계속 튿지 안 ᄒᆞ여그

232) '하르방'은 할아버지란 뜻인데, 여기서는 남편을 뜻한다.

네 저 뿔멍 들어 입게 멘드난 막 질기게 줍곡, 그걸 우리가 또 트덩 뿔젠 ᄒᆞ민 바르륵ᄒᆞ게 트더지게 호안 멘들앗수다게. 경 그거 멘들앙 뜨로 다듬앙 풀ᄒᆞ영 뜨로 새로 멘들앗수게. 또 멘들앙 입지곡 경 햇수다. 경 ᄒᆞ난 그 복이 이제 저 같아시민.(호는 바늘 해서, 그렇게 하니까 우리가 그거 저 '갈중의'는 계속 뜯지 안 해서 저 빨면서 계속 입게 만드니까 아주 질기게 깁고, 그걸 우리가 또 뜯어서 빨려고 하면 바드득하게 뜯어지게 호아서 만들었습니다. 그렇게 그거 만들어서 따로 다듬어서 풀해서 따로 새로 만들었습니다. 또 만들어서 입히고 그렇게 했습니다. 그렇게 하니까 그 복이 이제 저 같았으면.)

106027 #1 밋복.(작은사폭.)

106027 #3 밋복, 밋복.(작은사폭, 작은사폭.)

106027 #1 건 밋복.(건 작은사폭.)

106027 #3 상복, 밋복.(큰사폭, 작은사폭.)

106027 #1 상복, 밋복 걸 햇주.(큰사폭, 작은사폭 걸 했지.)

106027 #3 게난 우리 저고리 남자도 저고리 멘듦은 쉽곡, 그 바지 멘듦은 어려웁디다게. 게난 밋복, 상복 부쪄그네.(그러니까 우리 저고리 남자도 저고리 만듦은 쉽고, 그 바지 만듦은 어렵습디다. 그러니까 작은사폭, 큰사폭 붙여서.)

106027 @ 저고리 멩글 때 그 과정 머영 ᄀᆞᆯ아봅서.(저고리 만들 때 그 과정 뭐랑 말해보십시오.)

106027 #3 저고린 멘듦 막 쉬웁니다.(저고린 만듦 아주 쉽습니다.)

106027 @ 게난 해, 해봅서.(그러니까 해, 해보십시오.)

106027 #3 광목이 광목이나 미녕이난에, 미녕은 두 폭으로 두 푹 들여사 멘들곡, 광목은 ᄒᆞᆫ 폭으로도 뭽니다, 크난. 게난 저 영 ᄒᆞ여그네 이런 디 영 거세기 부분만 약아지 부분만 돌르곡, ᄉᆞ미 ᄒᆞ곡 영 ᄒᆞ민 저고리 멘듦은 막 쉬웁니다게.(광목이 광목이나 무명이니까, 무명은 두 폭으로 두 폭 들여야 만들고, 광목은 한 폭으로도 됩니다, 크니까. 그러니까 저 이렇게 해서 이런 데 이렇게 거시기 부분만 목 부분만 도리고, 소매하고 이렇게 하면 저고리 만듦은 아주 쉽습니다.)

106027 #1 게난에 이제 저고리도 짓 영 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ여그네 요디 저 저고리에 영 ᄒᆞ여그네 이디 굴룬것 부쪄그네 씰밥 내우젠 곱게 ᄒᆞ젠 거 짓, 건 짓, 뜨시 영 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ민 거세기 요건 옷ᄉᆞ미 그 짓, 옷ᄉᆞ민데 그 짓 끗동 논 거 아니우꽈?(그러니까 이제 저고리도 깃 이렇게 해서 이렇게 해서 요기 저 저고리에 이렇게 해서 여기 군것 붙여서 실밥 내려고 곱게 하려고 거 깃, 건 깃, 다시 이렇게 해서 이렇게 하면 거시기 요건 옷소매 그 깃, 옷소맨데, 그 깃 끝동 놓은 거 아닙니까?)

106027 #3 끗동 곱게 멘들젠 ᄒᆞ민 끗동을 놧주게.(끝동 곱게 만들려고 하면 끝동을 놨지.)

106027 #1 게난 것이 그거 끗동, 이건 짓, 앞의 건 앞섭.(그러니까 것이 그거 끝동, 이건 깃, 앞의 건 앞섶.

106027 #3 골름ᄒᆞ고.(고름하고.)

106028 @ 게난양 우선 바지부떠 물어보쿠다양. 바지, 바지 끗댕일 뭐옌 흡니까?(그러니까요 우선 바지부터 물어보겠습니다. 바지, 바지 끄트머리 뭐라고 합니까?) 106028 #1 이거 바지 끗 머리는.(이거 바지 끝 끈은.)

106028 #3 골름, 골름.(고름, 고름.)

106028 #1 바지 끗동 메는 거.(바지 끝동 매는 거.)

106028 #3 메는 거 골름 멧수다게. 영 띠 ᄒᆞ영.(메는 거 고름 맸습니다. 이렇게 띠 해서.)

106028 @ 골름 그 다음 명칭들 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(고름 그 다음 명칭들 한 번 말해보십시오.)

106028 #3 영 ᄒᆞ영에 바지 영 ᄒᆞ영 영 ᄒᆞ민.(이렇게 해서 바지 이렇게 해서 이렇게 하면.)

106028 #1 그 일름을.(그 이름을.)

106028 #3 띠 영 ᄒᆞ여그네.(띠 이렇게 해서.)

106028 #1 띠가 아니고 저 거세기, 이건 저.(띠가 아니고 저 거시기, 이건 저.)

106028 @ 일름, 일름.(이름, 이름.)

106028 #1 이건 영 메는.(이건 이렇게 매는.)

106028 #3 다림, 다림.(대님, 대님,)

106028 #1 다림.(대님.)

106028 #3 다림 행양, 영 행 오그려그네 중의 영 ᄒᆞ민 영 ᄒᆞ영 오그렁 다림 곱닥ᄒᆞ게, 다림도 곱닥ᄒᆞ게 멘들앗수다. 경 행 톡 ᄒᆞ게 무꺼.(대님 해서요, 이렇게 해서 오그려서 중의 이렇게 하면 이렇게 해서 오그려서 대님 곱게, 대님도 곱게 만들었습니다. 그렇게 해서 톡 하게 묶어.)

106028 #1 다림을 영 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 번 둘러.(대님을 이렇게 해서 한 번 들러.)

106028 #3 둘렁 톡 ᄒᆞ게 무껏수다.(둘러서 톡 하게 묶었습니다.)

106028 @ 그 다음에 요 여기를.(그 다음에 요 여기를.)

106028 #3 여긴 또 허리띠, 허리띠 ᄒᆞ여그네 허리띠 것도 옷으로 멘들앗수다게. 허리띠도 골름으로 영 이제 우리 집 허리띠 멘든 것도 실 거라. 두 금 놔그네 누비영 막 줘그네 허리띠 톡 ᄒᆞ게 메엿수다게. 이 저 중의 영 ᄒᆞ영 오그려그네양, 영 ᄒᆞ여그네 일루 영 허리띠 딱 메영 햇수다.(웃음) 경 행 다녕양.(여긴 또 허리띠, 허리띠 해서 허리띠 것도 옷으로 만들었습니다. 허리띠도 고름으로 이렇게 이제 우리 집 허리띠 만든 것도 있을 거야. 두 금 넣어서 누벼서 막 기워서 허리띠 톡 하게 매었습니다. 이 저 중의 이렇게 해서 오그려서요, 이렇게 해서 이리로 이렇게 허리띠 딱 매어서 했습니다.(웃음) 그렇게 해서 다녔어요.)

106028 #1 건 허리, 건 허리띠 말고 뚠 거 엇은 철인가.(건 허리, 건 허리띠 말고 다른 거 없는 차례인가.)

106028 #3 허리띠, 허리띠 경 행 그거 메민 우리 집은 그거 따문에 옷 입지 아

이켄 ᄒᆞ영 오줌 눕젠 ᄒᆞ민 그 영 ᄒᆞ영 띠 클러그네 오줌 눕젠 ᄒᆞ민 궂덴 ᄒᆞ멍 ᄁᆞ딱 바지저고리 안 입엉에 이제 바지저고리 이제 세 불 싯수다. 경 ᄒᆞ여도 ᄁᆞ딱 안 입읍니다.(허리띠, 허리띠 그렇게 해서 매면 우리 집은 그거 때문에 옷 입지 안 하겠다고 해서 오줌 누려고 하면 그 이렇게 해서 띠 끄러서 오줌 누려고 하면 궂다 하면서 까딱 바지저고리 안 입어서 이제 바지저고리 이제 세 벌 있습니다. 그렇게 해도 까딱 안 입습니다.)

106028 @ 저고리 잇지 안우꽈양?(저고리 있지 않습니까?)

106028 #3 예.(예.)

106028 @ 저고리 아까 삼춘 잘 말핸 게, 그거 ᄀᆞᆯ아줍서 이디.(저고리 아까 삼촌 잘 말핸 게, 그거 말해주십시오 여기.)

106028 #3 끗동.(끝동.)

106028 #1 끗동 곱게 입젠 ᄒᆞ민 이제 그 끗동 놔그네 입곡, 그냥 멜싹ᄒᆞ지[233] 안 ᄒᆞ여그네 그냥 이디 놓는 건 끗동. 또예 영 ᄒᆞ여그네 요디 요건 앞섭, 앞섭. 요디 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ는 건 여기 저 거세기 짓, 짓. ᄄᆞ시 짓 안에 이디, 이디 놓는 거 싯수다, 이디. 등바지, 등바지 이디, 이디 영 ᄒᆞ여그네 오그라지지 아녀게 바르게 놓는 거 잇어, 속에. 거 등바지 등바지. 이제, 이제 그 다음에 골름 남자도 골름 멧수다. 저고리에 ᄌᆞᆯ르게, 여자 골름은 질주만은 남자 골름은 ᄌᆞᆯ르게 ᄁᆞ늘게 행 ᄌᆞᆯ르게 골름 메곡, 끗동, 끗동, 끗동 놔그네 저고리 만들곡, 곱게 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 경 놔그네 저고리 ᄒᆞ곡, 그 일름이 그자 앞섭 이제 이거 이 등바지 이 저, 이 저 짓, 동전 짓, 다음엔 동전 짓 우의 동전을 ᄃᆞᆯ앗주게. 짓 다음에 동전, 짓, 다음에 짓 든 우에 뽄 내우젠 ᄒᆞ민 동전 ᄃᆞ는 거. 동전은 뽄 내우젠 ᄒᆞ민 동전 ᄃᆞᆯ아그네 동전도 잘 똑 맞게시리 익숙은 사름은 잘 맞게 잘 ᄒᆞ민 동전도 춤 그 사름 잘 ᄃᆞᆯ앗져, 경 동전도 잘 못해넨 아구 동전도 든 쪼광 경 해나서, 옷 입은 거 봉.(끝동 곱게 입으려고 하면 이제 그 끝동 넣어서 입고, 그냥 '멜싹ᄒᆞ지' 안 해서 그냥 여기 놓는 건 끝동. 또요 이렇게 해서 요기 요건 앞섶, 앞섶. 요기 이렇게 해서 하는 건 여기 저 거시기 깃, 깃. 다시 깃 안에 여기, 여기 놓는 거 있습니다, 여기. 등바지, 등바지 여기, 여기 이렇게 해서 오그라지지 안 하게 바르게 놓는 거 있어, 속에. 거 등바지 등바지. 이제, 이제 그 다음에 고름 남자도 고름 맸습니다. 저고리에 짧게, 여자 고름은 길지만은 남자 고름은 짧게 가늘게 해서 짧게 고름 매고, 끝동, 끝동, 끝동 넣어서 저고리 만들고, 곱게 하려고 하면 그렇게 넣어서 저고리 하고, 그 이름이 그저 앞섶 이제 이거 이 등바지 이 저, 이 저 깃, 동정 깃, 다음엔 동정 깃 위에 동정을 달았지. 깃 다음에 동정, 깃, 다음에 깃 단 위에 본 나오게 하려면 동정 다는 거. 동정은 본 나오게 하려고 하면 동정 달아서 동정도 잘 똑 맞게끔 익숙은 사람은 잘 맞게 잘 하면 동정도 참 그 사람 잘 달았져, 그렇게 동정도 잘 못해내서, 아이고, 동정 단 꼴과 그렇게 했었어, 옷 입은 거 봐서.)

106028 #3 게난 이거 다 기본입주게, 기본. 동전 ᄃᆞ는 것도 다 기본. 이 저고리

233) '멜싹ᄒᆞ다'는 짜인 물건이 아주 망그러져 납죽하게 되다.

도 곱게 입젠 ᄒᆞ민 끗동 놓는 건 붉은 물레 듸렁도 놓곡, 푸린 물레 듸렁 끗동 놓곡, 짓도 붉은 걸로도 ᄒᆞ영 둘곡, 골름도 경 ᄒᆞ영 영 둘곡, 경 행 ᄒᆞ민 그거 막 고운 거 웨출복으로 경 행 입엇수다. 나도 멩지 저고리에 붉은 끗동 놩 멘들앙 입주만은(웃음)(그러니까 이거 다 기본이지, 기본. 동정 다는 것도 다 기본. 이 저고리도 곱게 입으려고 하면 끝동 놓는 건 붉은 물감 드려도 놓고, 푸른 물감 드려서 끝동 놓고, 짓도 붉은 걸로 해서 달고, 고름도 그렇게 해서 이렇게 달고, 그렇게 해서 하면 그거 아주 고운 거 외출복으로 그렇게 해서 입었습니다. 나도 명주 저고리에 붉은 끝동 넣어서 만들어서 입지만은.)

106028 #1 남ᄌᆞ는.(남자는.)

106028 #3 그런 거 없고.(그런 거 없고.)

106028 #1 남ᄌᆞ는 그런 거 끗동 잘 안 놔, 힌 걸로 그믓 내우젠 힌 걸로 놉니다. 힌 저고리에 남자는 끗동도 힌 저고리에, 힌 저고리에는 힌 걸로 곱게 입젠 모냥내우젠 힌 걸로 끗동 놓주. 여자 입는 저고리에만 붉은 걸로나 푸른 걸로 끗동으로 놓주. 남자 저고리에는 붉은 거, 힌 거 놓지 안 행에 힌 걸로 놔.(남자는 그런 거 끝동 잘 안 놔, 흰 걸로 금 내려고 흰 걸로 놉니다. 흰 저고리에 남자는 끝동도 흰 저고리에, 흰 저고리에는 흰 걸로 곱게 입으려고 모양내려고 흰 걸로 끝동 놓지. 여자 입는 저고리에만 붉은 걸로나 푸른 걸로 끝동으로 놓지. 남자 저고리에는 붉은 거, 흰 거 놓지 안 해서 흰 걸로 놔.)

106028 @ 그 다음에 저 치마.(그 다음에 저 치마.)

106028 #1 응.(응.)

106028 @ 치마 명칭 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(치마 명칭 한 번 말해보십시오.)

106028 #1 치마 명칭.(치마 명칭.)

106028 #3 통치메 잇곡양, 깍치메 잇수다게.(통치마 있고요, 풀치마 있습니다.)

106028 @ 게난 영 부분적으로.(그러니까 이렇게 부분적으로.)

106028 #3 영영 훈들렁 메는 건 깍치메. ᄯᅳ로 영 통치메로 우리 어깨마리 둘앙 영 ᄒᆞ영 주름지왕 입는 건 통치메. 경 행 입엇수다게.(이렇게이렇게 휘두러서 매는 건 풀치마. 따로 이렇게 통치마로 우리 어깨끈 달아서 이렇게 해서 주름잡아서 입는 건 통치마. 그렇게 해서 입었습니다.)

106028 @ 거난 영 끗뎅이를 머 영 말ᄒᆞ는 건 없수과?(그러니까 이렇게 끄트머리를 뭐 이렇게 말하는 건 없습니까?)

106028 #3 아, 끗뎅이 치멘양, 끗뎅이 뭐 놓는 거 엇수다게. 저 곱게 입젠 ᄒᆞ민 영 섹베기 영영 놩 입어도양, 그추룩은 안 행 입어봣수다.(아, 끄트머리 치만요, 끄트머리 뭐 놓는 거 없습니다. 저 곱게 입으려고 하면 이렇게 색동 이렇게이렇게 놔서 입어도요, 그처럼은 안 해서 입어봤습니다.)

106028 #1 옛날 ᄒᆞᆨ생덜 입는 치멘양, 옛날에 ᄒᆞᆨ생덜 입는 치메는 미녕에라도 검은 물들이나 붉은 물들이나 ᄒᆞ민 ᄒᆞᆨ생덜 입는 치메는 단을 놧어. 요만이 ᄒᆞ게. 저 이 요것이 치메 단, 요것이 치매 단이 요만측으로 저 띨 둘럿수다. 치매에 ᄒᆞᆨ생들.

(옛날 학생들 입는 치만요, 옛날에 학생들 입는 치마는 무명에라도 검은 물들이나 붉은 물들이나 하면 학생들 입는 치마는 단을 놨어. 요만큼 하게. 저 이 요것이 치마 단, 요건이 치마 단이 요쪽으로로 저 띨 둘렀습니다. 치마에 학생들.)

106028 @ 그걸 단이옌 흡니까?(그걸 단이라고 합니까?)

106028 #3 예, 예.(예, 예.)

106028 #1 예, 요거 단이민 요레 저 끗 저 이거 단 박아서. 이거 저거 ᄒᆞ쏠 고운 치메 ᄒᆞᆨ생덜이고 ᄒᆞᆨ생들 경 주로 경 행 입엇수다, 치메에. 옛날에 치메에서 아이덜 지집아이덜도 치메 입어그네 검은 치메에 힌 저고리 입엉 뎅기지 아녓수과? 옛날은 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ민 검은 치메에 힌 저고리 입은 것에 저 아래 힌 띠를 둘러서, 힌 띨. 험벅으로 ᄒᆞ여그네 힌 띠를 박아서. 씰로라도 주어서 그 힌 띠를. 경 ᄒᆞ영 입으민 그런 건 통치메. 통치매 우의, 우의 저.(예, 요거 단이면 요쪽으로 저 끝 저 이거 단 박았어. 이거 저거 조금 고운 치마 학생들이고 학생들 그렇게 주로 그렇게 해서 입었습니다, 치마에. 옛날에 치마에서 아이들 계집아이들도 치마 입어서 검은 치마에 흰 저고리 입어서 다니지 안 했습니까? 옛날은 조금 하면 검은 치마에 흰 저고리 입은 것에 저 아래 흰 띠를 둘러서, 흰 띨. 헝겊으로 해서 흰 띠를 박았어. 실로라도 기워서 그 흰 띠를. 그렇게 해서 입으면 그런 건 통치마. 통치마 위에, 위에 저.)

106028 @ 게난 각 부분 명칭, 게난 아래는 머엔 ᄒᆞ고 우의는 머옌 ᄒᆞ는 거, 그건 잘 모르쿠과?(그러니까 부분 명칭, 그러니까 아래는 뭐라고 하고 위에는 뭐라고 하는 거, 그건 잘 모르겠습니까?)

106028 #1 아래 명칭이 명칭 주름, 주름.(아래 명칭이 명칭 주름, 주름.)

106028 #3 주름치메에 주름치메 ᄒᆞ곡, 깍치매, 통치매 그거벢이 엇수다게. 명칭은 저 깍치멘 영 훈들르는 걸 깍치메옌 ᄒᆞ곡, 통치멘 영 그자 입는 것고라 통치메옌 햇수다.(주름치마에 주름치마 하고, 풀치마, 통치마 그거밖에 없습니다. 명칭은 저 풀치만 이렇게 휘두르는 걸 풀치마라고 하고, 통치만 이렇게 그저 입는 것더러 통치마라고 했습니다.)

106028 @ 거민 저 우리 보선 신엉 와선게양.(그러면 저 우리 버선 신어서 와 있던데요.)

106028 #1 예, 예.(예, 예.)

106028 @ 그거 명칭 ᄀᆞᆯ아봅서. 영 ᄒᆞ여그네.(그거 명칭 말해보십시오. 이렇게 해서.)

106028 #1 보선.(버선)

106028 @ 요거 머옌 흡니까?(요거 뭐라고 합니까?)

106028 #3 보선코.(버선코.)

106028 #1 보선코.(버선코.)

106028 #3 보선코.(웃음)(버선코.)(웃음)

106028 #1 요건 보선코, 요건 보선뒤치기.(요건 버선코, 요건 버선뒤꿈치.)

106028 #3 요건 애틱[234].(요건 '애틱'.)

106028 #1 영 ᄒᆞ영 영ᄒᆞ는 건 애틱, 애틱 잘 ᄃᆞᆯ라졋고나 애틱.(이렇게 해서 이렇게 하는 건 ‘애틱’, ‘애틱’ 잘 도려졌구나, ‘애틱’.)

106028 #3 양, 요게 잘 ᄃᆞᆯ라지민 보선이 벗어지지 안 행 잘 신어지곡, 요거 잘 안 뒈민 보선이 벗어져나서. 경 ᄒᆞ난 요 뒤치기 턱도 잘 내와서(웃음) 경 ᄒᆞ여사 잘 벗어지지 안 ᄒᆞᆸ주.(예, 요게 잘 도려지면 버선이 벗어지지 안 해서 잘 신어지고, 요거 잘 안 되면 버선이 벗어졌었어. 그렇게 하니까 요 뒤꿈치 턱도 잘 내웠어. 그렇게 해야 잘 벗어지지 안 합니다.)

106028 #1 요건 뒤치기, 요건 저 거세기 저 ᄀᆞᆺ사 ᄀᆞᆯ아도 잊어부런.(요건 뒤꿈치, 요건 거시기 저 아까 말해도 잊어버렸어.)

106028 #3 보선코게.(버선코게.)

106028 #1 보선코, 보선코를 좋게시리 애틱이영 코 조록ᄒᆞ게 잘 내우민 쏨씨가 좋은 사름이옌 ᄒᆞ곡, 경 아녀여그네 이런 저 보선코도 어셩 어떵 멘들안 저 ᄒᆞ민 이건 잘 못ᄒᆞ는 사름. 경 ᄒᆞ난 요건 애틱, 요건 보선코.(버선코, 버선코를 좋게끔 ‘애틱’이랑 코 조록하게 잘 내면 솜씨가 좋은 사람잉라고 하고, 그렇게 안 해서 이런 저 버선코도 없어서 어떻게 만들어서 저 하면 이건 잘 못하는 사람. 그렇게 하니까 요건 ‘애틱’, 요건 버선코.)

106028 #3 요건 뒤턱.(요건 뒤축.)

106028 #1 경ᄒᆞ곡 요건 뒤턱.(그리고 요건 뒤축.)

106028 @ 저 이 우의는.(저 이 위에는.)

106028 #1 이건 보선목, 이건 보선목.(이건 버선목, 이건 버선목.)

106028 @ 보선목.(버선목.)

106028 #1 예, 이건 보선목, 이건 보선목, 애틱, 보선코.(예, 이건 버선목, 이건 버선목, ‘애틱’, 버선코.)

106029 @ 옛날은 옷 멩글민 단추가 잇어야 ᄐᆡᆰ 거 아니우꽈양?(옛날은 옷 만들면 단추가 있어야 될 거 아닙니까?)

106029 #1 예, 단추.(예, 단추.)

106029 @ 단추는 어떤 것들 잇어나수과?(단추는 어떤 것들 있었었습니까?)

106029 #3 저 무신거 조개껍죽으로 멘들지 안 햇수과? 엿날 단춘양 그거헤 나옵디다. 조개껍죽으로 멘든 단추 힌 거.(저 무엇 조개껍데기로 만들지 안 했습니까? 옛날 단춘요 그거에 나옵디다. 조개껍데기로 만든 단추 흰 거.)

106029 @ 그 일름 알아지쿠과?(그 이름 알아지겠습니까?)

106029 #3 힌 거, 그거 힌 단추 우린 힌 단추옌만 햇수다게.(흰 거, 그거 흰 단추 우린 흰 단추라고만 했습니다.)

106029 #1 게난 일름을 조개껍죽으로 멘든 단추도 사름 해 이 쪼께 ᄀᆞ뜬 것에 옛날은양 다 짜멍 ᄃᆞᆯ앗수다게, 단추를 멘들앙.(그러니까 이름을 조개껍데기로 만든

234) ‘애틱’은 버선의 뒤꿈치 위에 턱이 진 곳. 버선에 이것이 있기에 신었을 때 쉬 벗겨지지 않게 됨.

단추도 사람 거의 이 조끼 같은 것에 옛날은요 다 짜면서 달았습니다.)

106029 @ 험벅으로?(헝겊으로?)

106029 #1 험벅으로, 험벅으로 ᄒᆞ여그네 ᄁᆞ노시롱 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ여그네 몰흐레기 뼁뼁 몰아그네 씰로 문딱 감쳐. 씰로 문딱 감쳐그네 그걸로 ᄆᆞ작을 만들앙. 게난 남자 단추도 쪼껫단추가 잇곡, 저고릿단추가 잇곡, 여자도 단추가 저고릿단추영, 곱게 짠 사름덜 요디, 요디 저 단추 ᄒᆞ여그네 이런 디, 이런 디 여자들 속옷에도 다 단추 묻인 걸로만 햇수다. 단추 옛날은 묻인 거.(헝겊으로, 헝겊으로 해서 가늘게 하게끔 해서 헝겊쪼가리 뱅뱅 말아서 실로 모두 감쳐. 실로 모두 감쳐서 그걸로 마디를 만들어. 그러니까 남자 단추도 조끼단추가 있고, 저고리단추가 있고, 여자도 단추가 저고리단추랑, 곱게 짠 사람들 요기, 요기 저 단추 해서 이런 데, 이런 데 여자들 속옷에도 다 단추 맺은 걸로만 했습니다. 단추 옛날은 맺은 거.)

106029 @ 험벅으로 ᄒᆞ여그네.(헝겊으로 해서.)

106029 #1 험벅으로 ᄒᆞ여그네 다 짱, 게난 ᄆᆞ디, ᄆᆞ디, ᄆᆞ디 단추 해신고라.(헝겊으로 해서 다 짜서, 그러니까 마디, 마디, 마디 단추 하였는지.)

106029 #3 ᄆᆞ디도 저 묻안, 묻안.(마디도 저 맺어서, 맺어서.)

106029 #1 ᄆᆞ작단추.(마디단추.)

106029 #3 ᄆᆞ작단추 ᄆᆞ작 해 묻안 해 묻인 거 ᄃᆞᆯ안. 해 묻인 거 ᄃᆞᆯ아.(마디단추 마디 거의 맺어서 거의 맺은 거 달아서.)

106029 #1 해 묻인 거 ᄃᆞᆯ앗수다.(거의 맺은 거 달았습니다.)

106029 #3 해 묻인 거 ᄃᆞᆯ아.(거의 맺은 거 달아.)

106029 #1 이 저 조개껍데기 단추도 아주 후에우다.(이 저 조개껍데기 단추도 아주 후에 입니다.)

106029 #3 아, 후에나신 건가.(아, 후에 났었던 건가.)

106029 #1 예, 경 ᄒᆞ난 낭으로 만든 단추가 잇수다. 낭으로 남ᄌᆞ덜, 남ᄌᆞ덜 옛날에 보면은예, 오바 ᄀᆞ뜬 거 그런 거 ᄒᆞᆫ 단추들은양 집의서 만들지 안 ᄒᆞ여그네 그 저 낭으로 멘든 단추들이 ᄑᆞ는 거 셔마씨. 게난 그 낭으로 만든 단추 오바 ᄀᆞ뜬 것에 그런 것에 ᄃᆞ는 사름덜은 ᄃᆞᆯ아 ᄃᆞᆯ곡, ᄒᆞᆫ디 이 저 쪼께 ᄀᆞ뜬 것에 무신 저고리 ᄀᆞ뜬 것에 ᄒᆞ는 그 옛날 단추덜은양, 문딱 ᄆᆞ작단추덜 만들아.(예, 그렇게 하니까 나무로 만든 단추가 있습니다. 나무로 남자들, 남자들 옛날에 보면요, 긴 겉옷 같은 거 그런 거한 단추들은요 집에서 만들지 안 해서 그 저 나무로 만든 단추들이 파는 거 있어요. 그러니까 그 나무로 만든 단추 긴 겉옷 같은 것에 그런 것에 다는 사람들은 달아 달고, 함께 이 저 조끼 같은 것에 무슨 저고리 같은 것에 하는 그 옛날 단추들은요, 모두 마디단추들 만들어.)

106029 #3 해 묻은 단추가 합주.(거의 맺은 단추가 많지.)

106029 #1 예, ᄆᆞ작.(예, 마디.)

재단과 염색

106030 @ 그 다음에 그 저 옷감 손질.(그 다음에 그 저 옷감 손질.)

106030 #1 옷감 손질.(옷감 손질.)

106030 @ 예, 옷감 손질 어떵 ᄒᆞ영 햇수과?(예, 옷감 손질 어떻게 해서 했습니까?)

106030 #3 홍짓대에 감안 막 두드렷수다게. 안반ᄒᆞ영. 그거 저 섣ᄃᆞᆯ 그물어 가민 문 뿔아그네 풀ᄒᆞ영 안반 요만이.(홍두깨에 감아서 막 두드렸습니다. 안반해서 그거 저 섣달 그믐께 가면 모두 빨아서 풀해서 안반 요만큼.)

106030 @ 미녕마씨?(무명요?)

106030 #3 예, 미녕도 ᄒᆞ곡 저.(예, 무명도 하고 저.)

106030 @ 멩지도 ᄒᆞ곡.(명주도 하고.)

106030 #3 멩지도 ᄒᆞ곡, 안반 ᄒᆞ여그네 막 다듬앙 두드리곡, 또 홍짓대가 이섯수다. 영 질게 이만인 ᄒᆞᆫ 거, 그 홍짓대에 감앙 둘리가 앚아그네 막 두드렷수다게.(명주도 하고, 안반 해서 막 다듬어서 두드리고, 홍두깨가 있었습니다. 이렇게 길게 이미큼 한 거, 그 홍두깨에 감아서 둘이가 앉아서 막 두드렸습니다.)

106030 @ 멀로 두르렷수과?(뭘로 두드렸습니까?)

106030 #3 마께, 마께양 ᄁᆞ노릉ᄒᆞᆫ 거, 영 물마께가 셧수다.(방망이, 방망이요 가는 거, 이렇게 빨랫방망이 있었습니다.)

106030 #1 물마께론 빨래 ᄒᆞ는 거고, 물마께론 빨래ᄒᆞ는 거, 홍짓대 마께가 잇주게.(빨랫방망이론 빨래 하는거고, 빨랫방망이론 빨래하는 거, 홍두깨 방망이가 있지.)

106030 #3 홍짓대 마께가 싯수다. 요만이 영 ᄀᆞ는ᄀᆞ는 ᄒᆞ게 멘들앙 둘리가 톡톡톡톡 ᄒᆞ영 다듬으민양, 멩지고 미녕이고 빈직빈직 고웁니다. 그거 저 홍짓대에 감앙, 감앙 경 두드리민 빈직빈직 ᄒᆞ영 막 고웁니다.(홍두깨 방망이가 있습니다. 요만큼 이렇게 가는가는 하게 만들어서 둘이가 톡톡톡톡 해서 다듬으면요, 명주고 무명이고 반짝반짝 곱습니다. 그거 저 홍두깨에 감아서, 감아서 그렇게 두드리면 반짝반짝 해서 아주 곱습니다.)

106030 #1 근디 풀도 그냥 이제 저 무신 풀이 아니라 가시리풀 해사 ᄒᆞ여. 풀도 바당에 바당 헤영케시리 가시리, 가시리 이제 저 바당의 거 바레 막 헤영케 곱게 바레여그네 그 가시리풀 쒀그네 멩지에 풀을 햇수다. 가시리풀 쒀그네 멩지에 풀ᄒᆞ면은 그것 ᄒᆞ영 다듬으민 고와. 풀도 잘 사곡.(그런데 풀도 그냥 이제 저 무슨 풀이 아니라 풀가사리풀 해야 해. 풀도 바다에 바다 하얗게끔 풀가사리, 풀가사리 이제 저 바다에 거 바래 아주 하얗게 곱게 바래어서 그 풀가사리풀 쒀서 명주에 풀을 했습니다. 풀가사리풀 쒀서 명주에 풀하면 그것 해서 다듬으면 고와. 풀도 잘 서고.)

106030 #3 삔직삔직ᄒᆞ게.(반짝반짝하게.)

106030 #1 벤질벤질ᄒᆞ주게, 잘 다듬으민 가시리풀.(반질반질하지, 잘 다듬으면 풀가사리풀.)

106030 #3 게난 주루 홍짓대에 감앙 막 그자 막 두드려. 경ᄒᆞ민 그게 영 막 윤

기 낭 고웁디다게. 경 행 경 ᄒᆞ영 옷을 멘들아. 경 ᄒᆞ영 아따 요거 손도 잘 봣수다. 경 ᄒᆞᆸ디다게. 손도 잘 봥 멘들앗수다, 영.(그러니까 주로 홍두깨에 감아서 막 그저 막 두드려. 그러면 그게 이렇게 아주 윤기 나서 곱디다. 그렇게 해서 그렇게 해서 옷을 만들어. 그렇게 해서 아따 요거 손도 잘 봤습니다. 그렇게 합디다. 손도 잘 봐서 만들었습니다, 이렇게.)

106030 #1 옛날은 보리밥 ᄀᆞ뜬 거 ᄒᆞ여그네 막 쪄그네 막 저 험벅에 놔그네 막 쪄. 험벅에 놔그네 막 쪄그네 그걸 나오민 미녕에 그걸로도 풀 햇수다. 보리밥 ᄒᆞ여그네 보리밥 막 쪄, 거세기 험벅에 찰리 멘들앙 차대에 놔그네 막 ᄒᆞ여그네 빨래ᄒᆞ듯 막 ᄒᆞ민 혜영ᄒᆞᆫ 물 나오지 안 ᄒᆞᆸ니까? 그걸로도, 그걸로도 풀 햇수다. 보리밥 문질랑, 경 햇주만은 멩지에는 가시리풀을, 미녕에나 광목에는 그런 풀을 햇주만은, 멩지에는 가시리풀을 햇어. 가시리풀이 쎄주게.(옛날은 보리밥 같은 거 해서 막 쪄서 막 저 헝겊에 놔서 막 쪄. 헝겊에 놔서 막 쪄서 그걸 나오면 무명에 그걸로 풀 했습니다. 보리밥 해서.(옛날은 보리밥 같은 거 해서 막 쪄서 막 저 헝겊에 놔서 막 쪄. 헝겊에 놔서 막 쪄서 그걸 나오면 무명에 그걸로 풀 했습니다. 보리밥 해서 보리밥 막 쪄, 거시기 헝겊에 자루 만들어서 자루에 놔서 막 해서 빨래하듯 막 하면 하얀 물 나오지 안 합니까? 그걸로, 그걸로 풀 했습니다. 보리밥 문질러서, 그렇게 했지만은 명주에는 풀가사리풀을, 무명이나 광목에는 그런 풀을 했지만은, 명주에는 풀가사리풀을 했어. 풀가사리풀이 세지.)

106030 #3 쎄곡, 저 거세기 좀 아이 먹곡, 이 딴 풀은 ᄒᆞ민양, 이 마에 좀 먹읍디다게. 좀 먹어도 가시리풀은 좀을 아이 먹어.(세고, 저 거시기 좀 아니 먹고, 이 다른 풀은 하면요, 이 장마에 좀 먹습디다. 좀 먹어도 풀가사리풀은 좀을 아니 먹어.)

106031 @ 그 다음에 그저 염색, 옷 염색.(그 다음에 그저 염색, 옷 염색.)

106031 #1 예.(예.)

106031 @ 어떤 염색 해봅디강?(어떤 염색 해봤습니까?)

106031 #3 우린 물레 사당 들엿수다게. 물레 사당양, 검은 물 사당 이제 솟듸 물 팔팔 궤여가민 그 물레 비와그네 옷을 이젠 물 적졍 탁탁 털어그네 그거 톡 드리치민 물레 경 듭디다. 경 행, 경 행 물레 들영 입곡, 이제 붉은 물 사당 들영 입지기루우민 붉은 물 사당 들여그네 멘들앙 입곡, 검은 물 멘들지기루우민, 또 검은 물레 사당 경 행 들영 입곡, 경 햇수다.(우린 물감 사다가 들였습니다. 물감 사다가요, 검은 물 사다가 이제 솥에 물 팔팔 끓어 가면 그 물감 부어서 옷을 이젠 물 적셔서 탁탁 떨어서 그거 톡 들이치면 물감 그렇게 듭디다. 그렇게 해서, 그렇게 해서 물감 들여서 입고, 이제 붉은 물 사다가 입고 싶으면 붉은 물 사다가 들여서 만들어서 입고, 검은 물 만들고 싶으면, 또 검은 물감 사다가 그렇게 해서 들여서 입고, 그렇게 했습니다.)

106031 #1 난양, 영 ᄒᆞ는 거 봐낫수다. 옛날에양, 시국 나기 전의 우리 어린 때에 우리 어머니가 대썹을 막 솔안 대썹을 솔안에양, 대썹을 물에 컨에 물에 컨에

그디 미녕을 둥간에양, 그 경 ᄒᆞ영네 물들이는 거 봐낫수다. 대썹을 솔안에 대썹 ᄒᆞ연에 그거 물에 컨에 그 검은 물을 미녕에 들이는거 봐나서. 물레가 읏언 것산디. (난요, 이렇게 하는 거 봤었습니다. 옛날에요 시국 나기 전에 우리 언린 때에 우리 어머니가 댓잎을 막 사라서 댓잎을 사라서요, 댓잎을 물에 담가 두어서 물에 담가 두어서 거기 무명을 담가서요, 그 그렇게 해서 물들이는 거 봤었습니다. 댓잎을 사라서 댓잎을 해서 그거 물에 담가 두어서 그 검은 물을 무명에 들이는 거 봤었어. 물감이 없어서 것인지.)

106031 #3 그땐 물레 엇언 거우다게. 물레 나오지 안 ᄒᆞ연.(그땐 물감 없어서 겁니다. 물감 나오지 안 해서.)

106031 #1 경도 ᄒᆞ는 거 봐나서.(그렇게도 하는 거 봤어.)

106031 @ 게난 물레 그거 어디 강 사옵니까?(그러니까 물감 그거 어디 가서 사옵니까?)

106031 #3 장에 강게.(장에 가서.)

106031 #1 경ᄒᆞ곡 장 아이 간 때도양 옛날에는양, 도비상귀가 잘 아다루뒈민 도비상귀가, 도비상귀가 정 뎅기멍 물레도 놓곡, 불곽도 놓곡, 바농도 놓곡, 경 ᄒᆞᆫ 도비상귀가 셔서. 그땐 불곽이옌 햇수다게. 불곽도 놓곡, 또 이제 저 그 물레도 놓곡, 검은 물레영 붉은 물레영 바농 ᄀᆞ뜬 것도 놓곡, 씰도 놓곡 ᄒᆞ여그네 풀레 뎅기는 도비상귀옌 ᄒᆞ여, 졍 뎅기멍. 경 ᄒᆞ여그네 멋에 바꿉서, 바꿉서 ᄒᆞ멍 삽서, 삽서 ᄒᆞ멍 뎅기는 사름 셔낫수다. 게난 그 옛날은 차도 엇곡 걸엉만 뎅길 때난양, 어쩌다가 ᄒᆞᆫ ᄒᆞᆫ 일년에 ᄒᆞᆫ 번이나, 경 안 ᄒᆞ민 멧 달에 ᄒᆞᆫ 번이나양, 그런 도비상귀가 오민 그런 사름 온 때 물레덜을 상 놧다그네 들이는 사름은 들이곡, 아다루 뒈영 산 사름은 곽도 그런 때에 상 놧다그네 필요ᄒᆞᆫ 때는 그때는 곽이 셔서게. 경 ᄒᆞᆯ 때 어쩌다가 ᄒᆞᆫ 번 곽도 ᄉᆞᄆᆞᆺ 멋ᄀᆞ찌 사멍 놧당 썻주.(그리고 장 아니 간 때도요, 도붓장수가 잘 만나게 되면 도붓장수가, 도붓장수가 져서 다니면서 물감도 놓고, 성냥도 놓고, 바늘도 놓고, 그렇게 한 도붓장수가 있었어. 그땐 성냥이라고 했습니다. 성냥도 놓고, 또 이제 저 그 물감도 놓고 검은 물감이랑 붉은 물감이랑 바늘 같은 것도 놓고, 실도 놓고 해서 팔러 다니는 도붓장수라고 해, 져서 다니면서. 그렇게 해서 뭣에 바꾸십시오, 바꾸십시오 하면서사십시오, 사십시오 하면서 다니는 사람 있었습니다. 그러니까 그 옛날은 차도 없고 걸어서만 다닐 때니까요, 어쩌다가 한 한 일년에 한 번이나, 그렇게 안 하면 몇 달에 한 번이나요,그런 도붓장수가 오면 그런 사람 온 때 물감들을 사서 놨다가 들이는 사람은 들이고, 만나게 되어서 산 사람은 성냥도 그런 때에 사서 놨다가 필요한 때는 그때는 성냥이 있어게. 그렇게 할 때 어쩌다가 한 번 성냥도 사뭇 뭣같이 사면서 놨다가 썼지.)

106031 #3 엿장시 오민, 엿장시나 오민 ᄒᆞᆫ 번 사곡.(웃음)(엿장수 오면, 엿장수나 오면 한 번 사고.)(웃음)

106031 #1 경 아이면 놈의 집 불 담으레 뎅기곡.(그렇게 아니면 남의 집 불 담으로 다니고.)

106031 #3 멘날 불 담으레 뎅겻수다.(만날 불 담으러 다녔습니다.)
106031 #1 불 담으레 놈의 집의 갓주.(불 담으러 남의 집 갔지.)

신발

106032 @ 그 다음에 그 신 종류는 어떤 것덜이 잇수과? 신.(그 다음에 그 신 종류는 어떤 것들이 있습니까? 신.)
106032 #3 아, 신 종류.(아, 신 종류.)
106032 @ 예.(예.)
106032 #1 옛날은양, 옛날은 거세기.(옛날은요, 옛날은 거시기.)
106032 #3 초신, 초신.(짚신, 짚신.)
106032 #1 아, 초신 아이여.(아, 짚신 아니어.)
106032 #3 초신도 ᄒᆞ곡, 저 무신거 거세기 신은 거.(짚신도 하고, 저 무엇 거시기 신은 거.)
106032 #1 저 낭으로 멘든 거.(저 나무로 만든 거.)
106032 #3 저 남박[235] 아니 저 남신, 남신.(저 '남박' 아니 저 나막신, 나막신.)
106032 #1 남신, 남신이라는 신은양, 남신은 영 ᄒᆞ민 이디도 조짝ᄒᆞ게시리 내우곡, 뒤에도 조짝ᄒᆞ게시리 내우곡, 경 ᄒᆞᆫ 신. 겨울이라도 눈에 ᄒᆞ민 눈 이디 닥 박아져그네 ᄉᆞ뭇 눈 털어사 걸어지곡, 경 ᄒᆞ는 신. 우리도 남신, 우리 아버지도 남신 풀안, 남신덜은 웬만ᄒᆞᆫ 사름은 그 남신을 집의서 멘들아, 이녁 발에 맞게끔. 남신을 멘들앙 겨울에나 겨울에 ᄀᆞ뜬 때 그 남신을 신읍디다. 이제 ᄀᆞ뜨민 장화 식으로.(나막신, 나막신이라는 신은요, 나막신은 이렇게 하면 여기도 튀어나게끔 내고, 뒤에도 튀어나게끔 내고, 그렇게 한 신. 겨울이라도 눈에 하면 눈 여기 닥 박아져서 사뭇 눈 떨어야 걸어지고, 그렇게 한 신. 우리도 나막신, 우리 아버지도 나막신 팔아서, 나막신들은 웬만한 사람은 그 나막신을 집에서 만들어, 이녁 발에 맞게끔. 나막신을 만들어서 겨울에나 겨울에 같은 때 그 나막신을 신습디다. 이제 같으면 장화 식으로.)
106032 #3 마에 ᄒᆞ곡 겨울엔 남신 신곡, 여름에 ᄒᆞ곡 봄에는 초신 신곡, 경 햇수다.(장마에 하고 겨울에는 나막신 신고, 여름에 하고 봄에는 짚신 신고, 그렇게 했습니다.)
106032 #1 초신.(짚신.)
106032 @ 게난 초신이 찍신양.(그러니까 '초신'이 짚신.)
106032 #1 예, 찍신 신곡.(예, 짚신 신고.)
106032 #3 찍신 멘들앙.(짚신 만들어서.)
106032 @ 초신.(짚신.)
106032 #3 초신 멘들앙 신곡.(짚신 만들어서 신고.)
106032 #1 찍신 신곡, 게난 아장 남자덜은 아장 놀 때는 찍신 숨젠, 찍신 숨젠,

235) '남박'은 나무를 파서 만든 바가지이다.

그 배도 찍신 숨젠 노는 시간에 찍신 숨젠 놀, 놀도 꿩 놧다다그네 찍신 숨젠, 저 거세기 남자덜은 그것이 이녁이 책임이라 식귀덜 신을 다 책임져 남자덜이 남자가 책임져그네 이거 누게 신, 누게 신ᄒᆞ멍 신을 메틀 신어집니까게, ᄒᆞ루 강 ᄒᆞ민 놀 납니다.(짚신 신고, 그러니까 앉아서 남자들은 앉아서 놀 때는 짚신 삼으려고, 짚신 삼으려고, 그 참바도 짚신 삼으려고 노는 시간에 짚신 삼으려고 날, 날도 꼬아서 놨다가 짚신 삼으려고, 저 거시기 남자들은 그것이 이녁이 책임이라 식구들 신을 다 책임져 남자들이 남자가 책임져서 이거 누구 신, 누구 신 하면서 신을 며칠 신어집니까, 하루 가서 하면 날 납니다.)

106032 #3 그저 거세기 행 삼신 행, 경 질겨.(그저 거시기 해서 삼신 해서, 그렇게 질겨.)

106032 #1 삼신은 거 특별ᄒᆞ게 ᄒᆞ는 거고.(삼신은 거 특별하게 하는 거고.)

106032 #3 아, 삼신은 ᄒᆞ영 저 ᄒᆞ여주민 막 질깁디다. 걸론 우리 아버지가양, 거세기 노멍 멘들안 해줘신디 그건 막 질깁디다. 저 오래가.(아, 삼신은 해서 저 해주면 아주 질깁디다. 걸론 우리 아버지가요, 거시기 노면서 만들어서 해줬는데 그건 아주 질깁니다. 저 오래가.)

106032 @ 가죽신 안 신어놧수과? 가죽신.(가죽신 안 신었었습니까? 가죽신.)

106032 #1 가죽신은 안 신어봣수다. 우리.(가죽신은 안 신어봤습니다. 우리.)

106032 #3 아이 신어봐서.(아니 신어봤어.)

106032 @ 게난 세 개 정도네양.(그러니까 세 개 정도네요.)

106032 #1 게난 남신ᄒᆞ곡, 찍신ᄒᆞ곡.(그러니까 나막신 하고, 짚신하고.)

106032 #3 창신 잇어서, 창신.(가죽신 있었어, 가죽신.)

106032 #1 창신이옌 흔 거 잇어. 창신, 창신 우리 신어보지 안 ᄒᆞ연, 창신[236]이 가죽신이라.(가죽신이라고 한 거 있어. 가죽신, 가죽신 우리 신어보지 안 해서, '창신'이 가죽신이지.)

106032 #3 창신이 가죽신 저 그건 특이흔 신.('창신'이 가죽신 저 그건 특이한 신.)

106032 @ 거 어떤 사름덜 그거 신엇수과?(거 어떤 사람들 신었습니까?)

106032 #1 ᄒᆞ쏠 그 고급 사름.(조금 그 고급 사람.)

106032 #3 돈도 싯곡.(돈도 있고.)

106032 #1 돈도 싯곡 고급 사름이 창신 신엇수다.(돈도 있고 고급 사람이 가죽신 신었습니다.)

106032 #3 그 웨 사름은 못 신엇수다게. 시집이나 갈 때 신곡.(웃음)(그 외 사람은 못 신었습니다. 시집이나 갈 때 신고.(웃음)

106032 #1 시집갈 때는 그거 시집갈 때 신는 신으로 거세기 행 신는 거주.(시집갈 때는 그거 시집갈 때 신는 신으로 거시기 해서 신는 거지.)

---

236) '창신'을 가죽신이라고 하며, 밑창 겉바닥에 징을 박고 운두는 얕고 코는 뾰족 내밀게 만든 신이다.

106032 #3 신음은 어려왓수다.(신음은 어려웠습니다.)

106032 #1 경 핸에 찍신ᄒᆞ고 젤 처음엔 남신, 찍신 저 거세기 찍신으로 멘든 조리[237], 조리 찍으로도 조리도 멘들앙 신읍니다. 게곡 게다[238], 게다, 게다 ᄒᆞ여그네 양 낭으로 남자들 여름에 그 저 낭으로 ᄒᆞ여그네 게다, 게다 멘들앙 신엇수다.(그렇게 해서 짚신하고 젤 처음엔 나막신, 짚신 저 거시기 짚신으로 만든 '조리', '조리' 짚으로도 '조리'도 만들어서 신습니다. 그리고 '게다', '게다', '게다' 해서 나무로 남자들 여름에 그 저 나무로 해서 '게다', '게다' 만들어서 신었습니다.)

106032 #3 이제 우리 저 스레빠 식으로양, 낭으로 경 멘들앙 신엇수다.(이제 우리 저 슬리퍼 식으로요, 나무로 그렇게 만들어서 신었습니다.)

106032 #1 게다, 게다 멘들아그네.('게다', '게다' 만들어서.)

106032 #3 게다가 좋아.(웃음) 게다가 막 좋아 잘 생각해신게.('게다'가 좋아.(웃음) '게다'가 아주 좋아 잘 생각했네.)

106032 #1 게다도 그거 게다 거 일본말이야양?('게다'도 그거 '게다' 거 일본말이죠?

106032 #3 일본말 게다가.(일본말 '게다'가)

106032 @ 일본말입주.(일본말입니다.)

106032 #1 응, 게다 그때 게다, 게다 ᄒᆞᆸ디다. 남자덜 게다 멘들아그네 게다 멘들앙 여름에 신곡, 남신 신곡 또.(응, '게다' 그때 '게다', '게다' 합디다. 남자들 '게다' 만들어서 '게다' 만들어서 여름에 신고, 나막신 신고 또.)

106032 #3 찍신.(짚신.)

106032 #1 찍신 신곡, 경 햇주 머.(짚신 신고, 그렇게 했지 뭐.)

106032 @ 다음에.(다음에.)

106032 #3 찍신은 ᄒᆞ여노민 막 뒤치기 아팡 벗엉 뎅기곡.(짚신은 하여놓으면 막 뒤치기 아파서 벗어서 다니고.)

106034 @ 남신 멩글아봅디강?(나막신 만들어봤습니까?)

106034 #1 멘들진 못 ᄒᆞᆸ니다. 신어봄은 해도.(만들진 못합니다. 신어봄은 해도.)

106034 @ 그거 영 봐봇지양.(그거 이렇게 봐봤지요.)

106034 #1 봐본디양.(봐봤는데요.)

106034 @ 어떵 만듭디강?(어떻게 만듭디까?)

106034 #1 남신은양 남신은 ᄒᆞ쏠 낭이 ᄒᆞ쏠 둥글락ᄒᆞ게 큰 낭 ᄒᆞ여 큰 낭 해게 어느 정도 영 행에 ᄆᆞ딱 저 자귀로 가까 초불은 다 자귀로 가깡 자귀로 가까놔그네 자귀로 가끈 다음엔, 호미 ᄀᆞ뜬 거 ᄂᆞ실게시리 ᄒᆞ여그네양 그걸 저 잘 멘들락ᄒᆞ게시리 잘 멘들아. 멘들락ᄒᆞ게시리 잘 멘들아그네 신뽄을 어느 정도 멘들아놔그네양 신뽄을 멘들앙 그때에 저 영 두두리는 거 머엔.(나막신은요, 나막신은 조금 나무가 조금 둥글게 큰 나무 하여 큰 나무 해서 어느 정도 이렇게 해서 모두 저 자귀로 깎

237) '조리'는 일본말로, 신발 종류의 하나다.
238) '게다'는 일본말로, 슬리퍼와 비슷하게 나무로 만든 신발이다.

아 초벌은 다 자귀로 깎아서 자귀로 깎아놔서 자귀로 깎은 다음엔, 낫 같은 거 날 카롭게끔 해서 그걸 저 잘 매끈하게끔 잘 만들어. 매끈하게끔 잘 만들어서 신본을 어느 정도 만들어놔서 신본을 만들어서 그때에 저 이렇게 두드리는 거 뭐라고.)

106034 #3 거 끌, 끌.(거 끌, 끌.)

106034 #1 끌, 끌로 ᄒᆞ여그네양 어느 정도 팝디다. 그 발 들어갈 듸 끌로 ᄒᆞ여그네 어느 정도 쒜막게로 ᄒᆞ영 독독독독 ᄒᆞ게 두두리멍 끌로 ᄒᆞ여그네 어느 정도 파노민양, ᄀᆞᆨ쒜가 십디다, ᄀᆞᆨ쒜. ᄀᆞᆨ쒜옌 ᄒᆞᆫ 것이양, 벵ᄒᆞ게 오그라진 거양, 복복 긁는 것이 잇어. 그거 불미대장ᄒᆞ민 멘들아그네 그 ᄀᆞᆨ쒜를 불미대장이 멘듭니다. 그때사 멘듭디다. 불미대장, 불미대장, 그때 불미대장이옌 햇주. 불미대장이 그걸 멘들민양, ᄀᆞᆨ쒜로 ᄒᆞ여그네 ᄌᆞ룩은 낭 꼭 찔러지곡 ᄒᆞᆫ ᄌᆞ룩이라. 게난 그 ᄀᆞᆨ쒜로양 그런 그 신, 신젱 ᄒᆞ민 그 안에덜 영 움트록ᄒᆞ게 ᄒᆞ젠 그런 걸 ᄆᆞᆫ딱 ᄀᆞᆨ쒜로 파 ᄆᆞᆫ딱. ᄀᆞᆨ쒜로 ᄆᆞᆫ딱 파놔그네 바깟된 호미 ᄀᆞ뜬 거 무신 걸로 ᄒᆞ여그네 맨들락ᄒᆞ게시리 잘 해놔그네, 경 ᄒᆞ영 놔그네 다 뽄데가리 다 만들아놔그네양, 다 만들아놔그네 뭐 무신 색 내우젠 ᄒᆞ민양, 불 갖당양 ᄒᆞ쏠 영 굽디다. 그거 색 내음으로 헤영 ᄒᆞ민 색 내음으로 경 구멍 경 ᄒᆞ연에 우리 신어보기는 해서. 남신 그땐 ᄒᆞ쏠만 잘못 ᄒᆞ영 ᄃᆞᆯ그락기 자빠지민 발도 ᄀᆞ무끄곡[239].(끌, 끌로 해서 어느 정도 팝디다. 그 발 들어갈 데 끌로 해서 어느 정도 쇠방망이로 해서 독독독독 하게 두드리면서 끌로 해서 어느 정도 파놓으면요, 호비칼이 있습디다, 호비칼. 호비칼이라고 한 것이요, 빙하게 오그라진 거요, 복복 긁는 것이 있어. 그거 풀무장이하면 만들어서 그 호비칼을 풀무장이 만듭니다. 그때야 만듭디다. 풀무장이, 풀무장이, 그때 풀무장이라고 했지. 풀무장이 그걸 만들면요, 호비칼로 해서 자루는 나무 꼭 찔러지고 한 자루이지. 그러니까 그 호비칼로요 그런 그 신, 신으려고 하면 그 안에들 이렇게 움푹하게 하려고 그런 걸 모두 호비칼로 파 모두. 호비칼로 모두 파놔서 바깥엔 낫 같은 거 무슨 걸로 해서 매끈하게끔 잘 해놔서, 그렇게 해서 놔서 다 본대가리 다 만들어놔서요, 다 만들어놔서 뭐 무슨 색 내려고 하면요, 불 갖다가요 조금 이렇게 굽디다. 그거 색 냄새로 해서 하면 색 냄새로 그렇게 구멍 그렇게 해서 우리 신어보기는 했어. 나막신 그땐 조금만 잘못해서 달그락기 자빠지면 발도 ‘ᄀᆞ무끄고’.

106034 #3 경ᄒᆞ고양 남신이 딱 이 보선 식이라마씀. 이 보선 가다라. 이 보선양 이 코 싯곡, 남신도양 코 싯곡 이 뒤치기 ᄒᆞ쏠 높으게 멘들곡, 이디 납삭ᄒᆞ게 멘들곡, 경 행 똑 이 보선 식이우다.(그리고요 나막신이 딱 이 버선 식이지요. 이 버선 모양이지. 이 버선요 이 코 있고, 나막신도요 코 있고 이 뒤치기 조금 높게 만들고, 여기 납작하게 만들고, 그렇게 해서 똑 이 버선 식입니다.) **enter(문단 구분)**

106034 #1 경 행 일루 발 들어가그네 톡 ᄒᆞ연에.(그렇게 해서 이리로 발 들어가서 톡 해서.)

106034 #3 예, 예 이레 영 발로 톡 ᄒᆞ영 발 들어가게 멘들아. 게난 똑 이 보선 식으로 남신을 멘들아낫수다게.(예, 예 이리로 이렇게 발로 톡 해서 발 들어가게 만

239) ‘ᄀᆞ무끄다’는 회목 관절이 무엇과 마주쳐 제 정도에 지나게 접해서 삔 지경에 이르다.

들어. 그러니까 똑 이 버선 식으로 나막신을 만들었었습니다.)

106034 @ 남신은 무슨 낭으로 멘들아수과?(나막신은 무슨 나무로 만들었습니까?)

106034 #3 아무 낭이라도 됩디다. 아무 나무라도 됩디다.)

106034 #1 남신은 쎈 낭은 안 뒙니다.(나막신은 센 나무는 안 됩니다.)

106034 #3 저 게부아사.(저 가벼워야.)

106034 #1 게부운 낭으로.(가벼운 나무로.)

106034 #3 게부운 낭으로 우리 신으민 게붑게 뒙니께.(가벼운 나무로 우리 신으면 가볍게 됩니다.)

106034 #1 응.(응.)

106034 #3 경 행 그 남신 멘드는 건 낭 아이 골이는 거 닮읍디다. 아무 거라도 그자 ᄒᆞ영 멘들앙, 질김은 질기게 신젠 ᄒᆞ민 쿳낭 ᄀᆞ뜬 거 ᄒᆞ영 멘드는 디양, 그건 너미 무거와.(그렇게 해서 그 나막신 만드는 건 나무 아니 가리는 거 닮습디다. 아무 거라도 그저 해서 만들어서, 질김은 질기게 신으려고 하면 구지뽕나무 같은 거 해서 만드는 데요, 그건 너무 무거워.)

106034 #1 힘들어 멘드는 과정도.(힘들어 만드는 과정도.)

106034 #3 힘들어 쎄여, 낭이 쎄여.(힘들어 세어, 나무가 세어.)

106034 #1 낭은 무신 낭, 무신 낭산디.(나무는 무슨 나무, 무슨 나무인지.)

106034 #3 제일 좋은 걸로 ᄒᆞ영.(제일 좋은 걸로 해서.)

106034 #1 그땐 숙데낭 어섯수다게, 소낭벰인.(그땐 삼나무 없었습니다, 소나무밖에는.)

106035 @ 찍신 만들어봅디게양.(짚신 만들어봤지요.)

106035 #1 우리 실진 아이 멘들아봣수다게. 우리 신어봄은 해도.(우리 실진 아이 만들어봤습니다. 우리 신어봄은 해도.)

106035 @ 게메 영 들은 짐작이라도.(글쎄 이렇게 들은 짐작이라도.)

106035 #1 들은 짐작에양.(들은 짐작에요.)

106035 @ 예.(예.)

106035 #1 찍신은양, 놀 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ여그네 놀 꽝, 놀 꽈그네 멧 발ᄒᆞ영 발아그네 요만ᄒᆞ게 신젠 ᄒᆞ민 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ영놩 이추룩 합디다. 영 ᄒᆞ영 신으민 영 ᄒᆞ영 찍으로, 찍으로 영영 ᄒᆞ여그네 이 알은 문딱 영 ᄒᆞ영 넹겨그네 요디 깍 날 듸 깍, 깍이옌 ᄒᆞ여 깍.(짚신은요, 날 해서 이렇게 해서 날 꼬아서, 날 꼬아서 몇 발해서 밟아서 요만큼하게 신으려고 하면 이렇게 해서 해놔서 이처럼 합디다. 이렇게 해서 신으면 이렇게 해서 짚으로, 짚으로 이렇게이렇게 해서 이 아래쪽은 모두 이렇게 해서 요기 총 날 데 총, 총이라고 해 총.)

106035 #3 깍 영 웃트레 영 속속 올릅니다게.(총 이렇게 위쪽으로 이렇게 속속 오릅니다.)

106035 #1 영 깍을 ᄒᆞ민 요걸 영 ᄒᆞ여그네 영영 손으로 노 꽈그네 요만이 질게

노 꽝 요만이 오게 멘들곡, 영영 영 ᄒᆞ여그네 이레 오게 멘들곡, 이레 오게 멘들아그네 요ᄁᆞ지 만들민 요ᄁᆞ지 깍 요디 신코지 뿌린 이딘 안 ᄒᆞ곡, 이 신 뿌린 안 ᄒᆞ곡, 욜로 영 ᄒᆞ영, 영 ᄒᆞ여그네 신깍 내여놔그네 요디 노민 ᄒᆞ쏠 아녀여. 신깍 안 ᄒᆞ여그네 욜로 요렌 ᄯᅳ시 배만 요레 영 ᄒᆞ게 맨들아놔그네 욜로 오민 또 깍을 ᄒᆞ여그네.(이렇게 총을 하면 요걸 이렇게 해서 이렇게이렇게 손으로 노 꼬아서 요만큼 길게 노 꼬아서 요만큼 오게 만들고, 이렇게이렇게 이렇게 해서 이리로 오게 만들고, 이리로 오게 만들어서 요까지 만들면 요까지 총 요기 신코 뿌린 여긴 안 하고, 이 신 뿌린 안 하고, 욜로 이렇게 해서, 이렇게 해서 신총 내어놔서 요기 놓으면 조금 안 하여. 신총 안 해서 욜로 요리론 다시 참바만 요리로 이렇게 하게 만들어놔서 욜로 오면 또 총을 해서.)

106035 #3 축을 멘들아.(뒤축을 만들어.)

106035 #1 축을 영 ᄒᆞᆫ 밧듸레 메와그네 톡 모두쳐그네 어떵 ᄒᆞ여그네 영 가게 신 멘들아놔그네, 요 신 어떵 바우덜놔그네.(뒤축을 이렇게 한 곳으로 모아서 톡 모아서 어떻게 해서 이렇게 가게 신 만들어 놔서, 요 신 어떻게 가장자리 놔서.)

106035 #3 바운양, 노 ᄒᆞ여그네 좀 꽈그네 그걸 영 행 꿰어, 영 ᄒᆞ영 깍을 영 ᄒᆞ영 꿰어다그네 요 코지 내불어뒁, 영 ᄒᆞ영 꿰당 요레 톡.(가장자리는요, 노해서 좀 꼬아서 그걸 이렇게 헤서 꿰어, 이렇게 해서 총을 이렇게 해서 꿰어다가 요 코 내버려둬서, 이렇게 해서 꿰어다가 요리로 톡.)

106035 #1 게그네 이 신을 뽄 좋게 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민예, 저 험벅도 ᄒᆞ쏠 고운 험벅. 멀루래기, 멀루래기주기, 멀루래기 곤 걸 ᄒᆞ여그네 그 신 이디 영영 ᄒᆞ영 바우 둘루는디, 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ영 만들곡, 경 안 행 무대뽀로는 찍으로, 찍으로 영 행 바우 둘룹니다, 찍으로. 찍신은 찍으로 대강 밧듸 신는 건 찍으로.(그래서 이 신을 본 좋게 하려고 하면요, 저 헝겊도 조금 고운 헝겊. 헝겊쪼가리, 헝겊쪼가리지, 헝겊쪼가리 곤 걸 해서 그 신 여기 이렇게이렇게 해서 가장자리 두르는 데, 그렇게 해서 해서 만들고, 그렇게 안 해서 막무가내로는 짚으로, 짚으로 이렇게 해서 가장자리 두룹니다, 짚으로. 짚신은 짚으로 대강 밭에 신는 건 짚으로.)

106035 #3 겐디 이걸양, 깍을 잘 보벼그네 영 해그네도 경 ᄒᆞᆫ 건 신이 막 곱고, 깍을 잘 보비지 안 ᄒᆞ영 그자 쑥쑥 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 건 막 궂엇수다.(그런데 이걸요, 총을 잘 문질러서 이렇게 해서 그렇게 한 건 신이 아주 곱고, 총을 잘 문지르지 안 해서 그저 쑥쑥 한 건 아주 궂었습니다.)

106035 #1 게난 깍이.(그러니까 총이.)

106035 #3 깍에 호량이라.(총에 호령이지.)

106035 #1 놀을 홁게 ᄒᆞᆫ 거 ᄒᆞ고 줌질게시리 ᄒᆞ영 줌질게시리 ᄒᆞ영 ᄁᆞ늘게시리 꼰 노ᄒᆞ고 홁게 꼰 노ᄒᆞ곡 ᄒᆞ면은 이 찍이 복삭ᄒᆞ여그네 잘 찢어졍 좋은 찍으로 ᄒᆞᆫ 건 그초록 좋게시리 뒈곡, 찍이 잘 두두리지도 안 ᄒᆞ영 왕상ᄒᆞ게시리 두두령 잘 베 꽈도 잘 곱지 안 ᄒᆞ게 꼰 건 홁게벢인 안 뒈주게. 게난 찍도, 찍도 잘 영 해그네 딱 ᄒᆞ게시리 찍을 치면은 찍을 탁탁ᄒᆞ게시리 이 저 쳐그네 탁 잡아그네 탁탁탁ᄒᆞ게 부

근데 빼뒁, 부근데 빼뒁이네 요만이ᄒᆞ게 딱 무꺼그네 물 ᄎᆞ곤ᄒᆞ게 적져그네 덩드렁[240]에 놔그네 그걸 배 꼬기 쉽게 잘 두두려. 두두령 ᄒᆞ쏠 복삭ᄒᆞ게 두두령 잘 두두령 ᄒᆞᆫ 건 신이 곱게 잘 뒈곡, 경 안 ᄒᆞ여그네 대충 두두령 그자 저 배가 버닥버닥 ᄒᆞ게 뭰 건 신도 곱게 뒈지 안 ᄒᆞ곡.(날을 굵게 한 거 하고 가늘게끔 해서 가늘게끔 해서 가늘게끔 꼰 노하고 굵게 꼰 노하고 하면은 이 짚이 북삭해서 잘 찢어져서 좋은 짚으로 한 건 그처럼 좋게끔 되고, 짚이 잘 두드리지도 안 해서 왕상하게끔 두드려서 잘 참바 꼬아도 잘 곱지 안 하게 꼰 건 굵게밖에 안 되지. 그러니까 짚도, 짚도 잘 이렇게 해서 딱하게끔 짚을 치면 짚을 탁탁하게끔 부검지 빠둬서, 부검지 빠둬서 요만큼하게 딱 묶어서 물 촉촉하게 적셔서 '덩드렁'에 놔서 그 걸 참바 꼬기 쉽게 잘 두드려. 두드려서 조금 북삭하게 두드려서 잘 두드려서 한 건 신이 곱게 잘 되고, 그렇게 안 해서 대충 두드려서 그저 저 참바가 버덕버덕하게 된 건 신도 곱게 되지 안하고.)

106035 #3 경 ᄒᆞᆫ 디양, 이 신 멘드는 것도 손매로도 갑디다게. 손매 좋은 사름은 곱닥ᄒᆞ게 멘들곡, 손매가 엇은 사름은 궂게 멘들아.(웃음) 경 ᄒᆞᆸ디다. 우리 아버지는 손매가 원체 조난양, 신 완전 곱게 멘들아 신졋주. 우린 경 핸 신었수다게. 곱닥ᄒᆞ게 멘들아마씨.(그렇게 한 데요, 이 신 만드는 것도 손 솜씨로 갑디다. 손 솜씨 좋은 사람은 곱게 만들고, 손 솜씨가 없는 사람은 궂게 만들어.(웃음) 그렇게 합디다. 우리 아버지는 손 솜씨가 원체 좋으니까요, 신 완전 곱게 만들어 신겼지. 우린 그렇게 해서 신었습니다. 곱게 만들어요.)

106036 @ 찍신 종류도 잇수과?(짚신 종류도 있습니까?)

106036 #1 찍신 종류도게.(짚신 종류도게.)

106036 #3 뭐 종류 멧 가지 엇수다게. 험벅으로 잘 행 멘든 신ᄒᆞ고, 그자 찍으로만 멘든 거ᄒᆞ고, 그자 그 과정이주 그거 두 가지우다게.(뭐 종류 몇 가지 없습니다. 헝겊으로 잘 해서 만든 신하고, 그저 짚으로 만든 거하고, 그저 그 과정이지 그거 두 가지입니다.)

106036 #1 저 남자 신, 여자 신도 어서, 발에 맞으민 똑 같앗주.(저 남자 신, 여자 신도 없어, 발에 맞으면 똑 같았지.)

106036 #3 발에 맞으민 그자 찍신은 똑 ᄀᆞ따마씀.(발에 맞으면 그저 짚신은 똑 같아요.)

106036 #1 예, 예 찍신 남자 신, 여자 신 구분이 없수다, 찍신은.(예, 예 짚신 남자 신, 여자 신 구분이 없습니다, 짚신은.)

106036 #3 게난 찍신이 깍 잘 보벼그네 ᄒᆞᆫ 건 ᄒᆞ쏠 크고 족은 거 뿐이주. 남자 신은 막 크고, 여자 신은 족고. 경 ᄒᆞ영 요영 돌라당 요디 콘 넹겨둬그네 영 행 돌라당 요레 오라그네 뒤치기 멘들앙 톡ᄒᆞ게 멘들앙 저 ᄒᆞᆸ디다게.(그러니까 짚신이 깍 잘 문질러서 한 건 조금 크고 작은 거 뿐이지. 남자 신은 아주 크고, 여자 신은 작고. 그렇게 해서 요렇게 도려다가 요기 콘 남겨둬서 이렇게 해서 도려다가 요리로

240) '덩드렁'은 딴딴하고 미끄닥하며 둥글넓적한, 짚 따위를 두드리는 돌판이다.

와서 뒤치기 만들어서 톡하게 만들어서 저 합디다.)

106036 #1 남자 신은 ᄒᆞ쏠 크게 멘든 거.(남자 신은 조금 크게 만든 거.)

106036 #3 여자 신은 족고.(여자 신은 작고.)

106036 #1 여자 신은 족게 멘든 거.(여자 신은 작게 만든 거.)

모자 등

106037 @ 그 다음엔 모자, 모자에 대행 들어보쿠다예. 모자 종류는 어떤 거 셧수과?(그 다음엔 모자, 모자에 대해서 들어보겠습니다. 모자 종류는 어떤 거 있었습니까?)

106037 #3 휘양, 휘양 행 썻수다게. 우리 휘양.(휘양, 휘양 해서 썼습니다. 우리 휘양.)

106037 #1 휘양.(휘양.)

106037 #3 요런데 영 멘들곡 소게 놓곡 ᄒᆞ여그네 멘들아그네 톡ᄒᆞ게 영 양지만 내와당 욜로 영 야개기[241]레 영 행 톡ᄒᆞ게 무껑 경 행 휘양은 우리.(요런데 이렇게 만들고 솜 넣고 해서 만들어서 톡하게 이렇게 얼굴만 나오게 해서 욜로 이렇게 '야개기'로 이렇게 해서 톡하게 묶어서 그렇게 해서 휘양은 우리.)

106037 #1 휘양은 멘들젠 ᄒᆞ민양, 요만이 넓이 요만이 넓이의 흔 게 요만이 지러기 질게 ᄒᆞ영 그레 솜을 끌아, 솜을 끌아그네 이제 솜 더꺼그네 이제 딱 뒤집어그네 가운데 소겔 복삭ᄒᆞ게 놩 그걸 이제 영 시꺼. 시꺼그네 그걸 잘 누벼놔그네 그걸 영 줍아그네.(휘양은 만들려고 하면요, 요만큼 넓이 요만큼 넓이 한 게 요만큼 길이 길게 해서 그리로 솜을 깔아, 솜을 깔아서 이제 솜 덮어서 이제 딱 뒤집어서 가운데 솜을 북삭하게 놔서 그걸 이제 이렇게 징거. 징거서 그걸 잘 누벼놔서 그걸 이렇게 집어서.)

106037 #3 영 ᄒᆞ여그네.(이렇게 해서.)

106037 #1 영 줍아그네 이 앞이랑 두에 데강이 들어갈 만이만 영 줍고 그다음에 줍지 말앙 둑지레 탁 더꺼지게 ᄒᆞ민 것이 휘양.(이렇게 집어서 이 앞이랑 뒤에 대가리 들어갈 만이만 이렇게 깁고 그 다음에 깁지 말아서 죽지로 탁 덮어지게 하면 것이 휘양.)

106037 #3 영 ᄒᆞ여그네 요영 줍아그네 영 ᄒᆞ민 요디 톡 ᄒᆞ게 줘불곡 ᄒᆞ민 욜론 뜨로 영 ᄒᆞ영 체영, 경 행 소게 놩 톡ᄒᆞ게 멘들앙 우리 썽 뎅겻수다.(이렇게 해서 요렇게 집어서 이렇게 하면 요기 톡하게 기워버리고 하면 욜론 따로 이렇게 해서 째어서, 그렇게 해서 솜 놔서 톡하게 만들어서 우리 써서 다녔습니다.)

106037 #1 경 ᄒᆞ민, 경 ᄒᆞ면은, 영 ᄒᆞ면은 머리에도 욜로는 줍지 안 ᄒᆞ곡, 요 뒷데강이, 뒷데강이 가는 데는 요만이 줭 데강이 들어간 데만 ᄒᆞ민 요딘 째어, 요딘 영 ᄒᆞ여그네 체면은 요건 영 ᄒᆞ여그네 둑지레 영 ᄒᆞ영 더꺼지게끔 ᄒᆞ면은 겨울에 쓰는 그거 휘양.(그렇게 하면, 그렇게 하면은, 이렇게 하면은 머리에도 욜로는 깁지

241) '야개기'는 목의 양 옆과 뒤쪽이다.

안 하고, 요 뒷대가리, 뒷대가리 가는 데는 요만큼 기워서 대가리 들어간 데만 하면 요긴 째어, 요긴 이렇게 해서 째면은 요건 이렇게 해서 죽지로 이렇게 해서 덮어지게끔 하면은 겨울에 쓰는 그거 휘양.)

106037 #3 우리 경 행 두린 땐 휘양만 썻수다. 모자가 어디 싯수과게.(우리 그렇게 해서 어린 땐 휘양만 썼습니다. 모자가 어디 있습니까.)

106039 @ 게난 휘양은 겨울에 쓰는 모자고.(그러니까 휘양은 겨울에 쓰는 모자고,)

106039 #1 어, 겨울엔 휘양 쓰는 거.(어, 겨울엔 휘양 쓰는 거.)

106038 @ 여름엔?(여름엔?)

106038 #3 여름엔 페렝이, 페렝이양, 보리찍 싯지 안으우꽈? 보리찍 영 소도 빵, 소도 빠그네 우리 그거 다섯 개로 줄아마씀. 영 예깡 짱, 경 행 그거 벵ᄒᆞ게 돌아가멍 줘그네 페렝이 멘들안에 썻수다. 나도 페렝이 멧 개 줄앗수다. 그걸로 짜 보리낭 소도 뽑앙 보리낭.(여름엔 패랭이, 패랭이요, 보릿짚 있지 않습니까? 보릿짚 이렇게 소도 빠서, 소도 빠서 우리 그거 다섯 개로 잘아. 이렇게 엮어 잘아서, 그렇게 해서 그거 뱅하게 돌아가면서 기워서 패랭이 만들어서 썼습니다. 나도 패랭이 몇 개 잘았습니다. 그걸로 잘아서 보릿짚 소도 빠서 보릿짚.)

106038 #1 경ᄒᆞ고 여름에, 여름에 쓰는 건 삿갓. 대로 얇게시리 대 까까그네 얇게시리, 얇게시리 까까그네 삿갓은 아무나 못 멘듭니다. 곱게 멘들지 못 ᄒᆞ여 삿갓은. 이 이런디 영영 행 조짝ᄒᆞ게 영 ᄒᆞ영 퍼지게 ᄒᆞ곡, 이디 망 ᄒᆞ여그네 데강이 톡 들어가는 망 만들고 ᄒᆞ젠 그건 삿갓 아무나 못 ᄒᆞ영, 대도 ᄃᆞ시 얇게시리 매운대ᄒᆞ영 얇게시리 잘 까끄곡 ᄒᆞ여사 홀 거난. 경 삿갓 멘들아그네 여름엔 그늘도 뒈곡, 비 막음 뒈곡, ᄃᆞ시 벳도 그늘 뒈곡 ᄒᆞ여그네 여름에 삿갓 ᄒᆞ나 엇인 집은 잘 어섯수다.(그리고 여름에, 여름에 쓰는 건 삿갓. 대로 얇게끔 대 깎아서 얇게끔, 얇게끔 깎아서 삿갓은 아무나 못 만듭니다. 곱게 만들지 못해 삿갓은. 이 이런데 이렇게이렇게 해서 오뚝하게 이렇게 해서 퍼지게 하고, 여기 망 해서 대가리 톡 들어가는 망 만들고 하려고 그건 삿갓 아무나 못해, 대도 다시 얇게끔 굳은대해서 얇게끔 잘 깎고 해야 할 거니까. 그렇게 삿갓 만들어서 여름엔 그늘도 되고, 비 막음 되고, 다시 볕도 그늘 되고 해서 여름에 삿갓 하나 없는 집은 잘 없었습니다.)

106038 #3 겐디 삿갓은양, 아무나 멘들지 못ᄒᆞ는 따문 좀 ᄒᆞ연 쓰지 못해수다게. 우리는 주로 페렝일 맨들앗수다. 페렝이.(그런데 삿갓은요, 아무나 만들지 못 하는 때문 좀 해서 쓰지 못 했습니다. 우리는 주로 패랭일 만드었습니다. 패랭이.)

106038 #1 거 우리 대에는 페렝이주만은 우리 훗대에는 거의 삿갓이우다. 우리 어머니네 보민양, 삿갓도양, 큰 삿갓, 족은 삿갓 ᄒᆞ여그네 삿갓도 두 개 ᄒᆞ여그네 밧듸 강 오민 톡 ᄒᆞ게 걸엇다그네 쓰곡, 거 비올 때 비 막음도 뒈곡, ᄃᆞ시 벳도 이제 그늘 뒈곡, 경 ᄒᆞ연에 여름엔 이 저 페렝이 나기 전 아닐 때 페렝이도 쓰곡, 경 ᄒᆞ곡 ᄃᆞ시 정동, 정동, 정동으로 ᄒᆞ여그네 남자덜 웨방갈 때 정동으로 ᄒᆞ여그네 그 모자, 모ᄌᆞ 남자덜은 정동으로 ᄒᆞ여그네 모ᄌᆞ도 멘들앙 쓰곡, 정동모ᄌᆞ.(거 우리 대

에는 패랭이지만 우리 후대에는 거의 삿갓입니다. 우리 어머니네 보면요, 삿갓도요, 큰 삿갓, 작은 삿갓 해서 삿갓도 두 개 해서 밭에 갔다 오면 톡 하게 걸었다가 쓰고, 거 비올 때 비 막음도 되고, 다시 볕도 이제 그늘 되고, 그렇게 해서 여름엔 이저 패랭이 나기 전 아닐 때 패랭이도 쓰고, 그리고 다시 댕댕이덩굴, 댕댕이덩굴, 댕댕이덩굴로 해서 남자들 외방갈 때 댕댕이덩굴로 해서 그 모자, 모자 남자들은 댕댕이덩굴로 해서 모자도 만들어서 쓰고, 댕댕이덩굴모자.)

106038 #3 정동 페렝이도 셔서.(댕댕이덩굴 패랭이도 있어.)

106040 @ 양태 만들어봅디강?(갓양태 만들어봅디까?)

106040 #1 양태는 몰라. 양태, 양태 뭐시꽈?(갓양태는 모르지. 갓양태, 갓양태 뭐십니까?)

106041 @ 총모자, 총ᄒᆞ민 저 ᄆᆞᆯ, ᄆᆞᆯ총.(총모자, 총하면 저 말, 말총)

106041 #1 ᄆᆞᆯ총, ᄆᆞᆯ총 햇주게. ᄆᆞᆯ총모자는양, 우리 멘들아보지는 안 ᄒᆞ곡 봐봄벢인, ᄆᆞᆯ총모자는 ᄒᆞ쏠 좀 잘 사는 집읫 사름.(말총, 말총 했지. 말총모자는요, 우리 만들어보지는 안 하고 봐봄밖에는, 말총모자는 조금 좀 잘 사는 집에 사람.)

106041 #3 영 ᄒᆞ영 대 쓰고양, 잘도 그거 쓰민양 멋 이십니다.(이렇게 해서 이렇게 대 쓰고요, 잘도 그거 쓰면요 멋 있습니다.)

106041 #1 어른덜.(어른들.)

106041 #3 막 어른덜.(매우 어른들.)

106041 #1 어른덜 쓰는 모자, 그건 보통 사름 쓰는 거 아니.(어른들 쓰는 모자, 그건 보통 사람 쓰는 거 아니.)

106041 #3 그거 어른덜 막 저 우리 동네도 그때에 그 ᄆᆞᆯ총모ᄌᆞ 쓴 사름이 저 강유혹, 강유혹 ᄒᆞ멍양, 막 소문난 사름 셧수다.(그거 어른들 막 저 우리 동네도 그때에 그 말총모자 쓴 사람이 강유혹, 강유혹 하면서요, 아주 소문난 사람 있었습니다.)

106041 #1 말만 들엇주양, 우린 잘 모릅니다. ᄆᆞᆯ총모잔.(말만 들었지요, 우린 잘 모릅니다. 말총모잔.)

106042 @ 탕건.(탕건.)

106042 #1 아, 탕건이사게 이제 들어 나오는 거난 탕건 ᄆᆞᆯ총으로 ᄒᆞ는 거 아니우꽈게.(아, 탕건이야 이제 들어 나오는 거니까 탕건 말총으로 하는 거 아닙니까.)

106042 @ 탕건도 ᄆᆞᆯ총으로 멘들아마씨?(탕건도 말총으로 만들어요?)

106042 #1 예.(예.)

106042 #3 탕건도 영 장에 갈 때나 쓰곡, 옛날 하르방덜은 죽장 썻수다. 탕건도.(이렇게 장에 갈 때나 쓰고, 옛날 할아버지들은 줄곧 썼습니다. 탕건도.)

106042 #1 예, 양반덜 그건 저 촌에서 탕건 잘 안 썻수다.(예, 양반들 그건 저 촌에서 탕건 잘 안 썼습니다.)

106042 #3 경ᄒᆞᆫ디 탕건은 저 우리 아버지도.(그런데 탕건은 저 우리 아버지도.)

106043 @ 망건은.(망건은.)

106043 #1 망건은예, 망건은양, ᄒᆞ쏠 거세기 ᄒᆞᆫ 사름덜 망건도 잘 쓰지 아이 햇수다.(망건은요, 망건은요, 조금 거시기 한 사람들 망건도 잘 쓰지 안 했습니다.)

106043 @ 망건은 멀로 멩글앗수과?(망건은 무엇으로 만들었습니까?)

106043 #1 망건도 ᄆᆞᆯ총으로 멘들앗수다.(망건도 말총으로 만들었습니다.)

106043 @ 아까 저 무신거 멀로 멩근 건.(아까 저 무엇 뭘로 만든 건.)

106043 #1 정동.(댕댕이덩굴.)

106043 @ 응, 정동으로 만든 거.(응, 댕댕이덩굴로 만든 거.)

106043 #1 정동으로 만든 건예, 정동페렝이 ᄒᆞ곡 저 정동모ᄌᆞ, 이제 ᄀᆞ뜨민 밀집모ᄌᆞ, 나까오리모ᄌᆞ 식으로 뒌 거, 나까오리모ᄌᆞ 식으로 뒈는 그거 그추룩 그자 페렝이 종류 ᄒᆞ곡, 정동으로 ᄒᆞ여그네 나까오리모ᄌᆞ 식으로 뒌 거, 경 ᄒᆞᆫ 거만 것도 야속한 사름만 멘들주.(댕댕이덩굴로 만든 건요, 댕댕이덩굴패랭이 하고 저 댕댕이덩굴모자, 이제 같으면 밀짚모자, 정글모자 식으로 된 거, 정글모자 식으로 되는 그거 그처럼 그저 패랭이 종류 하고, 댕댕이덩굴로 해서 정글모자 식으로 된 거, 그렇게 하 거만 것도 야속한 사람만 만들지.)

106043 #3 게난양 옛날은 모자도 읏곡 아무 것도 엇어부난 저울엔 휘양 썽 뎅기곡, 여름엔 페렝이 ᄒᆞ곡 그 정동모ᄌᆞ나 멘들앙 쓰곡 그추룩 햇수다게.(그러니까요 옛날은 모자도 없고 아무 것도 없어버리니까 겨울엔 휘양 써서 다니고, 여름엔 패랭이 하고 그 댕댕이덩굴모자나 만들어서 쓰고 그처럼 했습니다.)

106043 #1 정동모ᄌᆞ도 어디 갈 때나 쓰곡.(댕댕이덩굴모자도 어디 갈 때나 쓰고.)

106043 #3 갈 때나 쓰곡 저.(갈 때나 쓰고 저.)

106043 #1 정동모ᄌᆞ 밧듸 갈 때는 아이 써.(댕댕이더굴모자 밭에 갈 때는 아니 써.)

106043 #3 주루 페렝이 주장입주게. 우리 아버지 신 때는 탕건을 잘 썬 게, 계속 탕건만 써.(주로 패랭이 주장이지. 우리 아버지 있을 때는 탕건을 잘 썬 게, 계속 탕건만 써)

106044 @ 도롱이 만들앙 입어봅디강?(보푸라기 만들어서 입어봅디까?)

106044 #1 우리 영.(우리 이렇게.)

106044 @ 비올 때.(비올 때.)

106044 #1 비올 때 영영 쓰는 거. 아우, 우리 만들앙 입어보지 안 햇수다.(비올 때 이렇게이렇게 쓰는 거. 아우, 우리 만들어서 입어보지 안 했습니다.)

106044 #3 그땐 말만 들엇주.(그땐 말만 들었지.)

106044 #1 말만 들엇주, 도롱이 만드는 건.(말만 들었지, 보푸라기 만드는 건.)

106044 #3 도롱이 가죽으로 입으멍 서.(**보푸라기** 가죽으로 입으면서 서.)

106044 @ 도롱이 그저 새로 멘들아그네.(보푸라기 그저 띠로 만들어서.)

106044 #1 게메 새로 멘들아그네 영 ᄒᆞ여그네 비올 때 영 ᄒᆞ영 쓰는 거게예. 경 거 우린 만드는 것도 아이 봐서. 그거 썽 뎅기는 건 봐나도 만드는 건 아이 봐보

곡.(글쎄 띠로 만들어서 이렇게 해서 비올 때 이렇게 해서 쓰는 거요. 그렇게 거 우린 만드는 것도 아니 봤어. 그거 써서 다니는 건 봤어도 만드는 건 아니 봐보고.)

106044 #3 그 새로 그거 못안에 쓰는 것도 좋음은 흡디다.(그 띠로 그거 맺어서 쓰는 것도 좋음은 합디다.)

106044 #1 비 생전.(비 생전.)

106044 #3 비왕 그냥 그대로 톡 ᄒᆞ게 내봣자그네 이런 풀 영 ᄒᆞ여그네 톡 ᄒᆞ여그네, 나도 쓴 건 멧 사름 봐서.(부어서 그냥 그대로 톡 하게 내봤자 이런 팔 이렇게 해서 톡 해서, 나도 쓰 건 몇 사람 봤어.)

106044 #1 쓴 건 봐도 우린 입어보진 안 ᄒᆞ곡.(쓴 건 봐도 우린 입어보진 안 하고.)

106044 @ 입어보진 안 ᄒᆞ곡.(입어보진 안 하고.)

106044 #1 예, 입어보진 안 ᄒᆞ곡.(예, 입어보진 안 하고.)

106044 #3 그거 입어보젠, 우리 입어본 건 그자 갈중의[242] ᄀᆞ뜬 거 치메저고리, 찍 저 초신, 남신 그거벢이 안 해봣수다.(그거 입어보려고, 우리 입어본 건 그저 '갈중의' 같은 거 치마저고리, 짚 저 짚신, 나막신 그거밖에 안 해봤습니다.)

106044 @ 좀 쉬엇당 ᄒᆞ쿠다. 딱 종 울려신게마씨.(좀 쉬었다가 하겠습니다. 딱 종 울렸네요.)

106044 #1 종도 잘 알암저.(웃음)(종도 장 알고 있지.(웃음)

7. 식생활

밥과 국

107001 @ 다음은양, 그 밥 ᄒᆞ곡 국에 대해 물어보쿠다양. 밥 종류에는 어떤 것들이 잇수과?(다음은요, 그 밥하고 국에 대해 물어보겠습니다. 밥 종류에는 어떤 것들이 있습니까?)

107001 #1 밥 종륜 하주게.(밥 종륜 많지.)

107001 @ 흔 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(한 번 말해보십시오.)

107001 #1 젤 맛 좋은 건 곤밥. 옛날은 젤 맛 좋은 건 곤밥. 두 번째로 맛 좋은 건 반지기밥[243]. 세 번째 맛 좋은 건 보리밥. 네 번째 맛 좋은 건 보리쏠에 좁쏠 서꺼그네 흔 밥, 그런 밥. 또 그 다음엔 ᄃᆞ시 저 밥도 조팝, 조팝만 흔 조팝. 감저 서껑 흔 조팝은 건 좋지 안 흔 밥.(젤 맛 좋은 건 흰밥. 옛날은 젤 맛 좋은 건 흰밥. 두 번째로 맛 좋은 건 "반지기밥'. 세 번째 맛 좋은 건 보리밥. 네 번째 맛 좋은 건 보리쌀에 좁쌀 섞어서 한 밥, 그런 밥. 또 그 다음엔 다시 저 밥도 조밥, 조밥만 한 조밥. 고구마 섞어서 한 조밥은 건 좋지 안 한 밥.)

242) '갈중의'는 감물을 들인 중의이며, 보통 노동복으로 입는다.
243) '반지기밥'은 옛날 쌀과 보리쌀을 반씩 넣어서 지은 밥이다.

107002 @ 그저 밥 멩글 때 밥 멩글젠 ᄒᆞ민 쏠 필요ᄒᆞ지 안으우꽈양?(그저 밥 만들 때 밥 만들려고 하면 쌀 필요하지 않습니까?)

107002 #1 예.(예.)

107002 @ 그 쏠은 어떤 것덜 잇수과?(그 쌀은 어떤 것들 있습니까?)

107002 #1 곤쏠 싯곡, 보리쏠 싯곡, 좁쏠 싯곡.(흰쌀 있고, 보리쌀 있고, 좁쌀 있고.)

107002 #3 모멀쏠 싯곡, 모멀쏠도 서껑 해낫수다게. 옛날은 막 맛 좋아.(메밀쌀 있고, 메밀쌀도 섞어서 했었습니다. 옛날은 아주 맛 좋아.)

107002 @ 모멀쏠ᄒᆞ곡 그 다음.(메밀쌀하고 그 다음.)

107002 #1 폿ᄒᆞ곡.(팥하고.)

107002 #3 둠비, 두불콩 그거 주루 서껑 먹엇수다게, 엿날은.(동부, 두불콩 그거 주로 섞어서 먹었습니다, 옛날은.)

107003 @ 경ᄒᆞ민 보리밥에 대해 말해봅서.(그러면 보리밥에 대해 말해보십시오.)

107003 #1 보리밥은, 보리밥은 이제 통보리밥[244] 싯곡, 곤보리밥[245] 잇어마씨. 통보리밥은 방에에 강 져다그네 그 ᄀᆞ레에 겁지지 안 ᄒᆞᆫ 거. 그냥 벌르지 안ᄒᆞᆫ 밥이 통보리밥. ᄯᅳ시 곤보리밥은 방에에 강 져다그네 ᄯᅳ시 ᄀᆞ레에서 곤 밥. ᄀᆞ레에서 골아그네 대체[246]로 홁은 체로 치곡, 두 번째 체로 치곡 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 이제 홁은 체로 친 거 시민 그냥 보리밥이옌 ᄒᆞ곡, 그건 그냥 보리밥. 두 번째 쏠로 ᄒᆞᆫ 건 준쏠밥[247], 두 번째 즘진 쏠로 ᄒᆞᆫ 건 즘진밥[248]. 게난 통보리밥, 보리밥, 준쏠밥, 보리쏠로 뭰 밥은.(보리밥은, 보리밥은 이제 '통보리밥'있고, '곤보리밥' 있어요. '통보리밥'은 방아에 가서 져다가 그 맷돌에 거피지 안 한 거, 그냥 쪼개지 안 한 밥이 '통보리밥'. 다시 '곤보리밥'은 방아에 가서 져다가 다시 맷돌에서 간 밥. 맷돌에서 갈아서 '대체'로 굵은 체로 치고, 두 번째 체로 치고 해서 하면 이제 굵은 체로 친 거 있으면 그냥 보리밥이라고 하고, 그건 그냥 보리밥. 두 번째 쌀로 한 건 잔쌀밥, 두 번째 쌀로 한 건 '준쏠밥', 두 번째 잔 쌀로 한 건 '즘진밥'. 그러니까 '통보리밥', 보리밥, '준쏠밥', 보리쌀로 된 밥은.)

107003 @ 게난 보리밥 멩글 때 어떵 맹글암수과?(그러니까 보리밥 만들 때 어떻게 만들고 있습니까?)

107003 #1 보리밥 멘들 때는 통보리밥 멘들 때는, 통보리밥 멘들 때는 보리쏠을 싯어그네, 이제 솟듸 놩 숨당, 솟듸 놩 숨앙 부걱부걱 부꺼가민, 부걱부걱 부꺼가민 저 부걱부걱 숨다그네 저 불을 꺼. 불을 꺼그네 두껑 더껑 내불어 ᄒᆞ쏠 틈 자게. 틈 자게시리 두껑 더껑 내불엇다그네 틈 톡 ᄒᆞ게 틈 자나면은 그 보리쏠이 이제 풀어

244) '통보리밥'은 갈지 아니한 온 보리쌀로 지은 밥이다.
245) '곤보리밥'은 보리쌀을 쪼개서 지은 밥이다,
246) '대체'는 구멍이 가장 큰 편에 속하는 체이며, 조나 보리 따위를 타작하고 난 후에 어레미 다음으로 뉘를 쳐내 버릴 때 쓰는 체이다.
247) '준쏠밥'은 굵은 보리쌀 다음으로 나온 보리쌀로 지은 밥이다.
248) '즘진밥'은 준쏠밥과 같다.

지주게. 다 풀어지민 또 불 슴아. 또 ᄒᆞ쏠, ᄒᆞ쏠 아랫 건 노릇노릇 ᄒᆞ게시리 카게시리 불 슴앙 ᄒᆞ민 밥이 경 맛 좋습니다. 경ᄒᆞ민 경 틈 지엇다그네 두불 슴는 불을 것고라 무신 불이옌 햇수과?(보리밥 만들 때는 '통보리밥' 만들 때는, '통보리밥' 만들 때는 보리쌀을 씻어서, 이제 솥에 넣어서 삶다가, 솥에 넣어서 불 때어서 부걱부걱 끓어 넘치면, 부걱부걱 끓어 넘치면 저 부걱부걱 불을 때다가 저 불을 꺼. 불을 꺼서 뚜껑 덮어서 내버려 조금 뜸 들이게. 뜸 들이게끔 뚜껑 덮어서 내버렸다가 뜸 톡 하게 뜸 들여 나면 그 보리쌀이 이제 풀어지지. 다 풀어지면 또 불 때어. 또 조금, 조금 아래 건 노릇노릇 하게끔 타게끔 불 때어서 하면 밥이 그렇게 맛 좋습니다. 그러면 그렇게 뜸 들였다가 두벌 때는 불을 것더러 무슨 불이라고 했습니까?)

107003 #3 두불 뿔우곡 ᄒᆞ여그네 두 번 슴앗주게.(웃음)(두벌 잦히고 해서 두 번 때었지.(웃음)

107003 #1 게난 밥 뿔우는 거, 밥 뿔우는 거.(그러니까 밥 잦히는 거, 밥 잦히는 거.)

107003 #3 뿔우는 거, 뿔우는 거. 불 ᄒᆞ쏠 슴아불라 밥 뿔우게, 경 햇수게.(잦히는 거, 잦히는 거, 불 조금 때어버려라 밥 잦히게, 그렇게 했습니다.)

107003 #1 게난 저 밥 뿔우는 거, 두 번 슴는 건 밥 뿔우는 건, 밥 뿔우젠 두불 ᄒᆞ젠 밥 뿔워사켜 ᄒᆞ여그네, 밥 뿔워사켜 ᄒᆞ여그네 두 번 슴는 건 밥 뿔우는 건, 밥 뿔우는 건.(그러니까 저 밥 잦히는 거, 두 번 잦히는 건 밥 잦히는 건, 밥 잦히려고 두벌 하려고 밥 잦혀야겠어 해서, 밥 잦혀야겠어 해서 두 번 때는 건 밥 잦히는 건, 밥 잦히는 건.)

107003 #3 우리 통보리밥은 행 먹젠 ᄒᆞ민양, 그 이 방에에 저 ᄆᆞᆯ방에에 저 보리쏠을 지민 막 두루 져집주게. 경ᄒᆞ민 그자 통보리밥을 못 행 경 행 ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ앗수게. 경ᄒᆞ곡 통보리밥은 먹젠 ᄒᆞ민 또 남방에에 그걸 물 놩 맞졍 곱딱ᄒᆞ게 막 져어그네 경 ᄒᆞ영 밥을 멘들민 통보리밥이 뒈곡, 또 ᄆᆞᆯ방에 진 건 ᄀᆞᆯ젠 안 ᄒᆞ민 그 체가 꾹꾹꾹꾹 박아져네 뒈질 안 ᄒᆞᆸ디다. 경 ᄒᆞ난 우리 ᄀᆞᆯ앙 먹엇수게. 경 행 ᄀᆞᆯ앙 먹어그네, 쳐그네 경 행 밥해 먹엇수게.(우리 '통보리밥'은 해서 먹으려고 하면요, 그 이 맷돌에 저 연자맷간에 저 보리쌀을 지면 아주 두루 져지지. 그러면 그저 '통보리밥'을 못해서 그렇게 해서 맷돌에 갈았습니다. 그리고 '통보리밥'은 먹으려고 하면 또 절구에 그걸 물 넣어서 맞춰서 곱게 막 저어서 그렇게 해서 밥을 만들면 '통보리밥'이 되고, 또 연자맷간에 진 건 갈려고 안 하면 그 겨가 꾹꾹꾹꾹 박아져서 되질 안 합디다. 그렇게 하니까 우리 갈아서 먹었습니다. 그렇게 해서 갈아서 먹어서, 쳐서 그렇게 해서 밥해 먹었습니다.)

107004 @ 반지기밥에 대해 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.('반지기밥'에 대해 한 번 말해보십시오.)

107004 #1 반지기밥은 보리쏠 놔그네 슴당 어느 정도 숢아지민 곤쏠 서꺼. 곤쏠 서꺼그네 ᄒᆞ쏠 슴다그네 내불민 틈 자민 영영 ᄒᆞ여그네 젓엉 먹으민 것이 반지기밥, 것이 반지기밥.('반지기밥'은 보리쌀 넣어서 불을 때다가 어느 정도 삶아지면 흰

쌀 섞어. 흰쌀 섞어서 조금 때다가 내버리면 뜸 들면 이렇게이렇게 해서 저어서 먹으면 것이 '반지기밥', 것이 '반지기밥'.)

107004 @ 젓을 때 멀로 젓엇수과?(저을 때 뭘로 저었습니까?)

107004 #3 배수기.(죽젓개.)

107004 #1 배술기, 낭배술기 집집마다 낭배술기가 이섯주게. 배술기도, 배술기도 큰 배술기, 족은 배술기 잇어. 큰 배술기는 밥 하영 홀 때 말치[249]에 말치에 밥 하영 놉 빌엉 홀 때, 말치에 밥 하영 홀 땐 큰 배술기로 젓곡, 이녁 식귀만 홀 땐 족은 배술기로 ᄒᆞ여그네 젓곡, 경 ᄒᆞ여그네 저 반지기밥은 그추룩 ᄒᆞ여그네 보리쏠 놔그네 꿰왕 ᄒᆞ쏠 싯다그네 ᄒᆞ쏠 뿔우자말자 홀 때에 뿔우기 ᄒᆞ쏠 직전에 곤쏠 놔그네 ᄒᆞ쏠 보글보글 꿰와그네 행 놔두민 건 반지기밥. 경 ᄒᆞ여그네 배술기로 저서, 골루루 저스민 것이 반저기밥.(죽젓개, 나무죽젓개 집집마다 나무죽젓개가 있었지. 죽젓개도, 죽젓개도 큰 죽젓개, 작은 죽젓개 있어. 큰 죽젓개는 밥 많이 할 때 '말치'에, '말치'에 밥 많이 놉 빌어서 할 때, '말치'에 밥 많이 할 땐 큰 죽젓개로 젓고, 이녁 식구만 할 땐 작은 죽젓개로 해서 젓고, 그렇게 해서 저 '반지기밥'은 그처럼 해서 보리쌀 넣어서 끓여서 조금 있다가 조금 잦히자마자 할 때에 잦히기 조금 직전에 흰쌀 넣어서 조금 보글보글 끓여서 해서 놔두면 건 '반지기밥'. 그렇게 해서 죽젓개로 저어, 골고루 저으면 것이 '반지기밥'.)

107004 @ 반지기밥은 집의서도 행 먹읍디강?('반지기밥'은 집에서도 해서 먹습디까?)

107004 #1 어쩌다가 ᄒᆞᆫ 번 ᄒᆞᆸ니다게.(어쩌다가 한 번 합니다.)

107004 @ 게난 반지기밥 홀 때는 언제 멘들앙 먹어마씨.(그러니까 '반지기밥' 할 때는 언제 만들어서 먹어요.)

107004 #3 반지기밥은양, 우리 좁쏠도 주루 먹엇수다게. 이레 올라오랑 살 때도 좁쏠 ᄒᆞ민 좁쏠, 저 엿날은 산딜 우리가 갈앗수다. 밧듸 갈아그네 그걸 ᄒᆞ여오민 그건 막 아껴그네 ᄒᆞ영 져다그네 어떵 손님이나 오곡 아으덜이라도 밥 아이 먹을 땐 좁쏠 ᄒᆞ쏠 놓곡, 곤쏠 놓곡 ᄒᆞ영 반지기밥 ᄒᆞ영 경 ᄒᆞ연 먹엇수다. 경 ᄒᆞ여그네 그게 반지기밥. 좁쏠에 곤쏠 서껑 먹는 거. 경 ᄒᆞ연 반지기밥ᄒᆞ곡, 보리쏠에도 경 ᄒᆞ연 서껑 먹곡, 경 햇수다게. 게난 이제사 곤쏠 흔히 먹엄주만은 곤쏠을 먹어봣수가게, 허여오민 것도 막 아껑 져다그네 ᄒᆞ쏠 어떵 ᄒᆞ당 ᄒᆞᆫ 번썩 놩 먹엇수다.('반지기밥'은요, 우리 좁쌀도 주로 먹었습니다. 이리로 올라와서 살 때도 좁쌀 하면 좁쌀, 저 옛날은 밭벼를 우리가 갈았습니다. 밭에 갈아서 그걸 해오면 그건 매우 아껴서 해서 져다가 어떤 손님이나 오고, 아이들이라도 밥 아니 먹을 땐 좁쌀 조금 놓고, 흰쌀 조금 놓고 해서 '반지기밥' 해서 그렇게 해서 먹었습니다. 그렇게 해서 그게 '반지기밥'. 좁쌀에 흰쌀 섞어서 먹는 거. 그렇게 해서 '반지기밥'하고, 보리쌀에도 그렇게 해서 섞어서 먹고, 그렇게 했습니다. 그러니까 이제야 흰쌀 흔히 먹고 있지만은 흰쌀을 먹어봤습니까, 해서오면 것도 매우 아껴서 져다가 조금 어떻게 하다가

249) '말치'는 한 말 드는 크기의 솥이다.

한 번씩 놔서 먹었습니다.)

107005 @ 곤밥에 대해 흔 번 골아봅서. 곤밥, 곤밥은 언제 먹엇수과?(흰밥에 대해 한 번 말해보십시오. 흰밥, 흰밥은 언제 먹었습니까?)

107005 #1 곤밥은 멩질 때, 식게 때, 멩질 때, 식게 때 웨에는 곤밥 먹지 안 ᄒᆞ여. 멩질 때 ᄒᆞ곡, 식게 때는 곤밥 먹엇수다. 멩질 때 하영은 아이 먹어도 족영을 먹어도 멩질 때 ᄒᆞ곡, 식게 때는 꼭 곤밥 먹어. 그 웨에는 곤밥 아이 먹어. 곤죽도 곤밥 안 행, 곤죽도 막 아픔이나 ᄒᆞ여사 곤죽이나, 밥 아이 먹어가민 곤죽 쒕 주주. 곤죽이나 곤밥을 행 주지 안 ᄒᆞ여. 그자 곤밥은 그자 멩질 때, 식게 때 그자.(흰밥은 명절 때, 제사 때, 명절 때, 제사 때 외에는 흰밥 먹지 안 해. 명절 때 하고, 제사 때는 흰밥 먹었습니다. 명절 때 많이는 아니 먹어도 적게 먹어도 명절 때 하고, 제사 때는 꼭 흰밥 먹어. 그 외에는 흰밥 아니 먹어. 흰죽도 흰밥 안 해서, 흰죽도 아주 아픔이나 해야 흰죽이나, 밥 아니 먹어 가면 흰죽 쒀서 주지. 흰죽이나 흰밥을 해서 주지 안 해. 그저 흰밥은 그저 명절 때, 제사 때 그저.)

107005 @ 여긴 나룩이 엇이난에.(여긴 벼가 없으니까.)

107005 #1 나룩 엇이난 산디.(벼 없으니까 밭벼.)

107005 @ 산디쏠로 ᄒᆞ여그네.(밭벼쌀로 해서.)

107005 #1 산디쏠로 산디 ᄒᆞ여그네, 산디쏠도 남방에에 가그네 하영 지는 건 물방에에 강 짓주만은 조그만이 지는 건 남방에에 방엣귀로 ᄒᆞ여그네 탕탕 져다그네, 게그네 우의 꺼만 까지민 쏘곱에 쏠은 뻘겅홈도 ᄒᆞ고양, 산디쏠은 뿕읍니다, 뿕어. 경 행 산디쏠 보민 삼분의 일은 뿕은 거 닮아.(밭벼쌀로 밭벼 해서, 밭벼쌀도 절구에 가서 많이 지는 건 연자맷간에 가서 지지만은 조그만큼 지는 건 절구에 절굿공이로 해서 탕탕 져다가, 그래서 위에 것만 까지면 속에 쌀은 뻘겋기도 하고요, 밭벼쌀은 붉습니다, 붉어. 그렇게 해서 밭벼쌀 보면 삼분의 일은 붉은 거 닮아.)

107005 #3 잘 지지 안 ᄒᆞ여그네.(잘지지 안 해서.)

107005 #1 잘 지지 안 ᄒᆞ민 뿕은 쏠, 뿕은 거 시민 그거 것도 곤밥이옌 ᄒᆞ여그네 먹엇주게.(잘 지지 안 하면 붉은 쌀, 붉은 거 있으면 그거 것도 흰밥이라고 해서 먹었지.)

107006 @ 조팝 핸 먹어봅디게양?(조밥 해서 먹어봅디까?)

107006 #1 예게, 조팝으로 살앗주.(예게, 조밥으로 살았지.)

107006 @ 조팝 흔 번 골아줍서.(조밥 한 번 말해주십시오.)

107006 #1 조팝은예, 흐린조팝은, 흐린조팝은 이제 저 감저나 저 감저, 감저, 감저나 ᄒᆞ나썩 썰어놓곡 ᄒᆞ여그네 조팝 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민 막 흐려그네 건 게도 건 맛 좋곡, 조팝도 모인조팝, 모인조팝에 감저 썰어놩 ᄒᆞ민 감저 ᄒᆞ나 쏠 하나 놧다그네 젤 맛이 엇읍니다. 젤 궂인 밥이 모인조팝에 감저 논 거라.(조밥은요, 차조밥은, 차조밥은 이제 저 고구마나 저 고구마, 고구마, 고구마나 하나씩 썰어놓고 해서 조밥 해서 하면 아주 차져서 건 그래도 건 맛 좋고, 조밥도 메진 조밥, 메진 조밥에 고구마 썰어 넣어서 하면 고구마 하나 쌀 하나 놨다가 젤 맛이 없습니다. 젤 궂은 밥이 메진 조

밥에 고구마 논 거지.)

107006 @ 게난 흐린조팝은 찰기가 이신 거고.(그러니까 차조밥은 찰기가 있는 거고.)

107006 #1 예, 모인조팝은.(예, 메진 조밥은.)

107006 @ 찰기가 어신 거.(찰기가 없는 거.)

107006 #1 살락살락 흔 거, 살락살락 흔 거, 모인 조팝 살락살락흔 거, 모인 조팝 살락살락 ᄒᆞ민양, 좁쏠 흔 방울 그냥 무신 흔 방울 다 ᄒᆞ여그네 저 영 수까락으로도 받앙 먹을 정도로 모인 좁쏠은. 모인 좁쏠은 모인 좁쏠은 죽 해 쑤고 불뢍 먹젠 ᄒᆞ면은 모인 좁쏠이영 ᄒᆞ여그네 감저영 하영 담아놔그네 저 조팝을 햇주만은, 경 아녀민 저 콩죽 쑬 때영 모인 좁쏠로 그냥 죽쒕 먹엉 해 죽쒕 먹엇수다. 국죽도 국죽 그냥 죽 해그네 그 거세기 모인 좁쏠 행 죽 쒕 먹곡, 흐린좁쏠은 어느 정도 죽 뭐 흐린좁쏠은 죽 아이 뒈여, 지륵해불어.(살락살락한 거, 살락살락한 거, 메진 조밥 살락살락한 거, 메진 조밥 살락살락 하면요, 좁쌀 한 방울 그냥 무슨 한 방울 다 해서 저 이렇게 숟가락으로도 받아서 먹을 정도로 메진 좁쌀은, 메진 좁쌀은 죽 해 쑤고 불려서 먹으려고 하면은 메진 좁쌀이랑 해서 고구마랑 많이 담아 넣어서 저 조밥을 했지만은, 그렇게 안 하면 저 콩죽 쑬 때랑 메진 좁쌀로 그냥 죽 쒀서 먹어서 해 먹었습니다. 국죽도 국죽 그냥 죽 해서 그 거시기 메진 좁쌀로 해서 죽 쒀서 먹고, 차좁쌀은 어느 정도 뭐 차좁쌀은 죽 아니 되어, 지륵해버려.)

107006 #3 지륵해불어, 경 ᄒᆞ곡 양 식귄 하곡 쏠은 읏곡 ᄒᆞ민 모인 좁쏠은 불뢍 먹젠 감저 놓곡, 모인 좁쏠은 밥이 막 합주게. 밥이 막 하는 따문. 이제 흐린좁쏠을 놩 밥을 ᄒᆞ민 밥이 막 족고, 맛은 좋아도. 모인 좁쏠을 놩 밥을 ᄒᆞ민 밥이 막 하는 따문, 식귀가 여러 사름 먹젠 모인 좁쏠을 행 먹엇수다게. 하영, 하영 식귀가 하영 먹젠. 저 밥 흐린좁쏠은 흔 뒈 놩 밥ᄒᆞ민 두 사발 거리민 매기라도, 모인 좁쏠을 놩 밥ᄒᆞ민 세 사발은 무룩이 뒙니다게. 게난 더 하게 먹젠 모인 좁쏠을 해 먹엇수다게. 또 감저나 놩 ᄒᆞ민 막 하고.(지륵해버려, 그리고요 식구는 많고, 쌀은 없고 하면 메진 좁쌀은 부풀려서 먹으려고 고구마 넣고, 메진 좁쌀은 밥이 많지. 밥이 아주 많은 때문. 이제 차좁쌀을 넣어서 밥을 하면 밥이 아주 적고, 맛은 좋아도. 메진 좁쌀을 넣어서 밥을 하면 밥이 아주 많은 때문, 식구가 여러 사람 먹으려고 메진 좁쌀을 해서 먹었습니다. 많이, 많이 식구가 많이 먹으려고. 저 밥 차좁쌀은 한 되 넣어서 밥하면 두 사발 뜨면 없지만, 메진 좁쌀을 넣어서 밥하면 세 사발은 수북이 됩니다. 그러니까 더 많게 먹으려고 메진 좁쌀을 해 먹었습니다. 또 고구마나 넣어서 하면 아주 많고.)

107007 @ ᄑᆞᆺ밥에 대해 흔 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(팥밥에 대해 한 번 말해보십시오.)

107007 #3 ᄑᆞᆺ밥은 이제 ᄑᆞᆺ 솖앙 ᄑᆞᆺ 솖아그네 저 보리쏠에 ᄀᆞ찌 서껑 솖앙, 솖아그네 경 뀌왕놧다그네, 또 뭐 쏠이나 시민 서꺼그네 저 뜨로 불 솜앙 뿔우와그네 ᄒᆞ민 그게 ᄑᆞᆺ밥 뒛수다게. 저 좁쏠 ᄒᆞ쏠 서껑.(팥밥은 이제 팥 삶아서, 팥 삶아서 저 보리쌀에 같이 섞어서 삶아서, 삶아서 그렇게 끓여놨다가, 또 뭐 쌀이나 있으면

섞어서 저 따로 불 때어서 젖혀서 하면 그게 팥밥 됐습니다. 저 좁쌀 조금 섞어서.)

107007 @ 옛날 잔칫날 요거 픗밥 먹엇지양.(옛날 잔칫날 요거 팥밥 억었지요.)

107007 #1 예.(예.)

107007 #3 잔칫날은 저 보리쏠에 픗 서꺼놩 밥햇수다. 통보리밥에.(잔칫날은 저 보리쌀에 팥 섞어 넣어서 밥 했습니다. '통보리밥'에.)

107007 #1 통보리밥에 픗 서껑 ᄒᆞ는 거.('통보리밥'에 팥 섞어서 하는 거.)

107007 #3 픗 서껑, 픗 서껑, 경 행.(팥 섞어서, 팥 섞어서, 그렇게 해서.)

107007 #1 통보리밥에.('통보리밥'에.)

107007 #3 멩텡이에 막 거려놔그네 밥 퍼 저.(망태기에 막 떠 넣어서 밥 퍼 저.)

107007 #1 통보리, 통보리, 게난 픗을 ᄒᆞᆫ 벌 처레 그냥 사륵ᄒᆞ게 꿰영만해여 꿰영만 ᄒᆞ민 쭈글쭈글 해. 게난 쭈글쭈글 해가민 쭈글쭈글, 쭈글쭈글 ᄒᆞ면은 그걸 ᄒᆞᆫ 번에, ᄒᆞᆫ 번에 ᄒᆞ영 놧당 잔치 때 ᄀᆞ뜬 날 ᄒᆞᆫ 번에 아시날 처냑 ᄒᆞᆫ 번에 확 ᄒᆞ게 물에 ᄒᆞᆫ 번 솖앙 확 건졍놧다그네 뒷날은 밥ᄒᆞᆯ 때마다 쏠 ᄒᆞᆫ 말이민 픗 ᄒᆞᆫ ᄒᆞᆫ 사발, ᄒᆞᆫ 사발 정도 놔야주. ᄒᆞᆫ 사발 정돈 그 밥ᄒᆞᆯ 때 ᄀᆞ찌 서꺼, 그 밥ᄒᆞᆯ 때 그 ᄒᆞᆫ 아시날 ᄒᆞᆫ 그 픗을 ᄒᆞᆫ 사발, 보리쏠 ᄒᆞᆫ 말에 쏠 ᄒᆞᆫ 사발 저 픗 ᄒᆞᆫ 사발 정도 그 보리쏠에 서꺼그네 그자 꿰와, 꿰와, 꿰와그네 놧다그네 ᄒᆞᆫ 사시민 또 틈 자민 또 것도 뿔와, 틈 들여그네 뿔와, 뿔와그네 ᄒᆞ민 밥이 푸딸푸딸 경 거, 잔칫밥도 경 햇수다.(통보리, 통보리, 그러니까 팥을 한 벌 차례 그냥 사륵하게 끓여서만해 끓여서만 하면 쭈글쭈글 해. 그러니까 쭈글쭈글 해가면 쭈글쭈글, 쭈글쭈글 하면은 그걸 한 번에, 한 번에 해서 놨다가 잔치 때 같은 날 한 번에 전날 저녁 한 번에 확 하게 물에 한 번 삶아서 확 건져놨다가 뒷날은 밥할 때마다 쌀 한 말이면 팥 한 한 사발, 한 사발 정도 넣어야지. 한 사발 정돈 그 밥할 때 같이 섞어, 그 밥할 때 그 한 전날 한 그 팥을 한 사발, 보리쌀 한 말에 쌀 한 사발 저 팥 한 사발 정도 그 보리쌀에 섞어서 그저 끓여, 끓여, 끓여서 놨다가 한 *** 또 뜸 들이면 또 것도 젖혀, 뜸 들여서 젖혀, 젖혀서 하면 밥이 푸달푸달 그렇게 거, 잔칫밥도 그렇게 했습니다.)

107007 #3 게난 큰 가마솟듸 솟 두 개 걸어그네 ᄒᆞ엿수다. ᄒᆞ영 멩텡이에 막 퍼 놧수게, 그때 밥을. 밥 그자 멩텡이 영 행 흔펜 구석에 놔둬서 다락에 퍼당 그레 탁 곶다놓곡 행 놧당 잔칫날엔 그자 그거, 그거 거리멍 드러 멕엿수게. 경 ᄒᆞ영 이 경 핸 저 우리가 저 경 ᄒᆞ는 거 봣수다, ᄒᆞ엿수다. 우리도 드러 먹음도 ᄒᆞ고게. 게난 그 과정은양, 밥홈은 쉬웁니다게. 이 저 보리쏠에 픗 서꺼그네 잔칫밥 ᄒᆞ면.(그러니까 큰 가마솥에 솥 두 개 걸어서 하였습니다. 해서 망태기에 막 퍼 넣었습니다, 그때 밥을. 밥 그저 망태기 이렇게 해서 한편 구석에 놔둬서 다락에 퍼다 그리로 탁 갖다넣고 해서 놨다가 잔칫날엔 그저 그거, 그거 뜨면서 계속 먹였습니다. 그렇게 해서 이 그렇게 해서 저 우리가 저 그렇게 하는 거 봤습니다, 하였습니다. 우리도 계속 먹음도 하고. 그러니까 그 과정은요, 밥 하기는 쉽습니다. 이 저 보리쌀에 팥 섞어서 잔칫밥 하면.)

107008 @ 피밥 먹어봅디강? 피밥.(피밥 먹어봅디까? 피밥.)

107008 #3 피밥은 먹엉 먹넨 말은 들어도양, 그걸 핀양 짓젠 ᄒᆞ민 아옵 불 진덴 ᄒᆞᆸ니다. 하도 질경, 하도 질경 ᄒᆞ는 따문, 우리 피밥은 아이 먹어봇수다. 성님 피밥 먹어봔?(피밥은 먹어서 먹는다는 말은 들어도요, 그걸 피는요 지으려고 하면 아홉 벌 진다고 합니다. 하도 질겨서, 하도 질겨서 하는 때문, 우리 피밥은 아니 먹어봤습니다.)

107008 #1 아이 먹어 봔.(아니 먹어 봤어.)

107008 #3 (웃음)피밥 아이 먹어봇수다. 핀 원체 질긴 따문양, 지질 못 ᄒᆞ여.(웃음)(피밥 아니 먹어봤습니다. 피는 원체 질기기 때문요, 지질 못해.)

107009 @ 감저밥은 그 좁쏠 놩 햇지양, 감저밥.(고구마밥은 그 좁쌀 넣어서 했지요, 고구마밥.)

107009 #3 예게.(예게.)

107009 #1 좁쏠 놩 감저밥은 좁쏠 놩 저 모인 좁쏠이나 담아 놩 감저 하영 놔그네.(좁쌀 넣어서 고구마밥은 좁쌀 넣어서 저 메진 좁쌀이나 담아 넣어서 고구마 많이 넣어서.)

107009 #3 놔그네 밥해.(넣어서 밥해.)

107009 #1 아기들 잘 먹자 ᄒᆞ면은 불리왕 부쩡 그추룩 행 먹엇주게, 감저밥은.(아기들 잘 먹자 하면은 불려서 붙여서 그처럼 해서 먹었지, 고구마밥은.)

107009 #3 응, 아기덜토 하곡, 엿날은 마시리[250]옌 ᄒᆞᆫ 거, 그 흐린좁쏠도 아이 나고, 모인 조도 아이 난 때는 마시리 막 박ᄒᆞᆫ 밧듸 그자 줏게 ᄒᆞ영 놔두민 그자 피 ᄀᆞ찌 기자 바짝 올라가그네 졍오민 그게 경 모입디다게. 경 ᄒᆞ난 그자 마시리밥, 마시리밥 행양, 맛 엇어도 그거 식귀 한 디 불뢍 먹젠, 경 ᄒᆞᆸ디다. 옛날 마시리, 마시리 ᄒᆞ멍.(응, 아기들도 많고, 옛날은 '마시리'라고 한 거, 그 차좁쌀도 아니 나고, 메진 조도 아니 난 때는 '마시리' 아주 박한 밭에 그저 잦게 해서 놔두면 그저 피 같이 그저 바짝 올라가서 져오면 그게 그렇게 메집디다. 그렇게 하니까 그저 '마시리밥', '마시리밥' 해요, 맛 없어도 그거 식구 많은 데 불려서 먹으려고, 그렇게 합디다. 옛날 '마시리', '마시리' 하면서.)

107009 @ 게난 불뢍 먹젠 감저 놧구나.(그러니까 불려서 먹으려고 고구마 넣었구나.)

107009 #1 예게.(예게.)

107009 #3 불뢍 먹젠 감저 놧수게게. 감저 ᄒᆞ나민 좁쏠은 저 감전 두 개민 좁쏠은 ᄒᆞ나, 두 개쯤 두루 놔그네 경 행 밥햇수게. 경 행 그거 불뢍 먹젠 경 햇수게. 쏠이 어디 셧수가게, 쏠이 엇으난.(불려서 먹으려고 고구마 넣었습니다. 고구마 하나면 좁쌀은 저 고구마는 두 개면 좁쌀은 하나, 두 개쯤 두루 넣어서 그렇게 해서 밥했습니다. 그렇게 해서 그거 불려서 먹으려고 그렇게 했습니다. 쌀이 어디 있었습니까, 쌀이 없으니까.)

250) '마시리'는 조의 일종이다.

107010 @ 놈삐 놩도 밥행 먹어낫지양?(무 넣어서도 밥해서 먹었었지요?)

107010 #1 놈삐 놩은예, 놈삐 놩은예, 놈삐 놩도 밥흡니다. 놈삐 놩도 밥ᄒᆞ는 디 남삐 놩은 주로 범벅이 하, 범벅. 모멀범벅에 놈삐 논 건 진짜 맛좋곡, 모멀범벅에 놈삐 논 것도 맛좋곡, 뚜시 저 그냥 좁쏠ᄀᆞ루, 좁쏠, 좁쏠ᄀᆞ루에도 놈삐 놔그네 범벅 흡디다.(무 넣어서는요, 무 넣어서는요, 무 넣어서도 밥합니다. 무 넣어서도 밥하는 데 무 넣어서는 주로 범벅이 많아, 범벅. 메밀범벅에 무 넣은 건 진짜 맛 좋고, 메밀범벅에 무 넣은 것도 맛 좋고, 다시 저 그냥 좁쌀가루, 좁쌀, 좁쌀가루에도 무 넣어서 범벅합디다.)

107010 #3 경 행.(그렇게 해서.)

107010 @ 게난 밥은 안 ᄒᆞ고 범벅.(그러니까 밥은 안 하고 범벅.)

107010 #1 예, 그냥 범벅.(예, 그냥 범벅.)

107010 #3 범벅이 젤 테운 거우다게.(범벅이 젤 타고난 것입니다.)

107010 #1 놈삐는 범벅.(무는 범벅.)

107010 #3 범벅.(범벅.)

107010 #1 밥은 놈삐 놓지 놔, 놈삐 안 놔바서, 밥은.(밥은 무 넣지 넣어, 무 안 넣어봤어, 밥은.)

107010 #3 밥은 놈삐 놩 아이 뒙니다. 저 범벅.(밥은 무 넣어서 아니 됩니다. 저 범벅.)

107011 @ 톳밥 먹어봅디게양.(톳밥 먹어봅디까?)

107011 #1 예, 톳밥 먹어봣주게. 톳밥은예, 톳밥은 저 바당에 강 톳 해다그네 물련에 여름날, 여름만, 봄만, 여름만 나민 톳이 물 커도 푹삭푹삭해여. 푹삭푹삭ᄒᆞ난에양 밥 홀 때 쏠 싯어 놩 그레 톳 놉니다. 톳 놔그네 밥 뿔롸 ᄒᆞ난에 저슬 때는 먹을 때는 탁탁 저서그네 밥 먹엇수다. 것도 붉으지예.(예, 톳밥 먹어봤지. 톳밥은요, 톳밥은 저 바다에 가서 톳 해다가 말려서 여름날, 여름만, 봄만, 여름만 나면 톳이 물속에 담가 두어도 폭신폭신해, 폭신폭신하니까요, 밥 할 때 쌀 씻어 넣어서 그리로 톳 넙니다. 톳 넣어서 밥 젖혀서 하니까 겨울 때는 먹을 때는 탁탁 저어서 밥 먹었습니다. 것도 붉지요.)

107011 #3 붉으지.(웃음)(붉지.)(웃음)

107011 #1 톳밥도 거 엇인 사름은 불루젠 ᄒᆞ는 거, 톳범벅도 ᄒᆞ곡, 톳밥도 ᄒᆞ곡, 거 맛 조앙 ᄒᆞ는 건 아니.(톳밥도 거 없는 사람은 불리려고 하는 거, 톳범벅도 하고, 톳밥도 하고, 거 맛 좋아서 하는 건 아니.)

107011 #3 그자 살아나젠, 엿날은 물릇도 먹곡게, 아이 먹은 게 셧수가게, 물릇도 해당 ᄒᆞᆫ 일주일 물커그네 우렷다그네 ᄒᆞ영 먹곡.(그저 살아나려고, 옛날은 무릇도 먹고, 아니 먹는 게 있었습니까, 무릇도 해다가 한 일주일 물 담가 두어서 우렸다가 해서 먹고.)

107012 @ 패밥[251] 알아지쿠과?(패밥 알아지겠습니까?)

---

251) '패밥'은 보리쌀에 패를 섞어서 지은 밥이다.

107012 #1 패는 넘패, 넘패, 바당에 넘패 말 아니.(패는 넓패, 넓패, 바다에 넓패 말 아니.)

107012 @ 응.(응.)

107012 #1 양, 바당에 넘패밥도 맛조아, 맛조은 넘패밥도 먹어신디, 우린 화순[252] 살멍 그 넘패밥도 먹어봣수다게. 넘패밥도 톳이나 비슷ᄒᆞ여. 겐디 맛이 톳밥보단 맛이 좋아 넘패. 그거 그건 그자 어쩌다가 ᄒᆞᆫ 번이주. 경 먹지 아이 ᄒᆞ는 거, 넘패밥은 ᄒᆞ영 그자 ᄒᆞᆫ 번 ᄒᆞ영 먹어보젠 행 먹는 거뿐이주. 넘패밥은 경 행 먹지 안 ᄒᆞ는 거, 겐디 우린 먹어보긴 햇수다. 넘패 ᄒᆞ여당 넘패를, 넘패를 바다 강 해다 그네 보까먹는 넘패 맛좋주게.(예, 바다에 넓패밥도 맛 좋아, 맛 좋은 넓패밥도 먹었는데, 우린 '화순' 살면서 그 넓패밥도 먹어봤습니다. 넓패밥도 톳이나 비슷해. 그런데 맛이 톳밥보단 맛이 좋아, 넓패. 그거 그건 그저 어쩌다가 한 번이지. 그렇게 먹지 아니 하는 거, 넓패밥은 해서 그저 한 번 해서 먹어보려고 해서 먹는 거뿐이지. 넓패밥은 그렇게 해서 먹지 안 하는 거, 그런데 우린 먹어보긴 했습니다. 넓패 해다가 넓패를, 넓패를 바다 가서 해다가 볶아먹는 넓패 맛 좋지.)

107012 #3 넓적넙적ᄒᆞ게.(넓적넓적하게.)

107012 #1 예, 넘패 맛 좋주게. 그 넘패 ᄒᆞ여그네 넘패 해봣당 보까그네 틈 장 봣당 ᄒᆞ면은, 넘패밥은 거 그자 어쩌다가 ᄒᆞᆫ 번 ᄒᆞ는 거.(예, 넓패 맛 좋지. 그 넓패 해서 넓패 해봤다가 볶아서 뜸 들였다가 하면은, 넓패밥은 거 그저 어쩌다가 한 번 하는 거.)

107012 @ 이 웨로 뭐 밥에 놔그네 먹엇던 거 뭐 잇수가? 콩.(이 외로 뭐 밥에 넣어서 먹었던 거 뭐 있습니까? 콩.)

107012 #1 아, 콩 ᄀᆞ뜬 거, 콩 종류는 강낭콩이고, 두불콩이고, 돔비고, 그런 거 다 밥에 놩 먹는 거고, 모멀쏠도 밥에 서껑 먹곡, 모멀쏠도 밥에 서껑 먹곡, 녹디, 녹디 ᄀᆞ뜬 것도 녹디.(아, 콩 같은 거, 콩 종류는 강낭콩이고, 두불콩이고, 동부고, 그런 거 다 밥에 넣어서 먹는 거고, 메밀쌀도 밥에 섞어서 먹고, 메밀쌀도 밥에 섞어서 먹고, 녹두, 녹두 같은 것도 녹두.)

107012 @ 녹디.(녹두.)

107012 #1 응, 녹디, 녹디도 밥에 놩 먹곡, 뭐 밥에 놩 먹는 건, 먹는 건 거의 놩 먹어서. 옛날에 우리 맛도로기[253]도 해단에 밥에 놩 먹어서, 맛도로기 맛 좋아.(응, 녹두, 녹두도 밥에 넣어서 먹고, 뭐 밥에 넣어서 먹는 건, 먹는 건 거의 넣어서 먹었어. 옛날에 우리 '맛도로기'도 해다가 밥에 넣어서 먹었어, '맛도로기' 맛 좋아.)

107012 #3 맛도로기 잘도 맛 좋읍네다.('맛도로기' 잘도 맛 좋습니다.)

107012 @ 맛도로기가 뭐꽈?('맛도로기'가 뭐입니까?)

107012 #3 당연이 올라가는 줄 싯수다.(당연히 올라가는 줄 있습니다.)

107012 #1 맛도로기, 맛도로기 마 잇지 안으꽈? 마 이 저 ᄑᆞ는 들마.('맛도로기',

252) '화순'은 서귀포시 안덕면 화순리이다.,

253) '맛도로기'는 맛과에 속하는 덩굴풀의 총칭인 '마'를 뜻한다.

‘맛도로기’ 마 있지 않습니까? 마 이 저 파는 들마.)

107012 @ 아, 마 어어.(아, 마 어어.)

107012 #1 그 마, 마가예, 이 가을 들면은 막 낭에덜 줄 벋지 안 흡니까? 막 줄 벋으민 마가 맛도로기 이만썩 흔 거 두렁두렁 열지 안 흡니까. 그거 행양, 우리 그거 타단 그거 해그네양, 그 밥 우터레 소도록ᄒᆞ게 놧다그네 밥 ᄒᆞ민 그거 막 맛 좋습니다.(그 마, 마가요, 이 가을 들면 막 나무에 줄 벋지 안 합니까? 막 줄 벋으면 마가 ‘맛도로기’ 이만큼씩 열지 안 합니까? 그거 해서요, 우리 그거 따다가 그거 해서요, 그 밥 위로 소도록하게 놨다가 밥 하면 그거 아주 맛 좋습니다.)

107012 @ 그 마 열매구나양.(그 마 열매구나.)

107012 #3 예, 예.(예, 예.)

107012 #1 마 열매.(마 열매.)

107012 @ 아, 마도 열매가 잇어.(아, 마도 열매가 있어.)

107012 #1 예, 마 열매 막 잘 엽니다. 가을 때.(예, 마 열매 아주 잘 엽니다. 가을 때.)

107012 #3 양, 엿날양 우리 뒤에 미깡낭이 하나 셔나신디, 그 맛도로기 미깡낭에 막 올라가고 얼거져, 경ᄒᆞ민양, ᄀᆞ슬들민 그거 잘도 하. 경 행 그거 타네 막 밥에 놩 먹어낫수다.(예, 옛날 우리 뒤에 밀감나무가 하나 있었는데, 그 ‘맛도로기’ 밀감나무에 막 올라가고 얽어져, 그러면요, 가을들면 그거 잘도 많아. 그렇게 해서 그거 따서 막 밥에 넣어서 먹었었습니다.)

107012 #1 예, 밥에 놩 ᄒᆞ민 맛 좋습니다. 거 맛도로기.(예, 밥에 넣어서 하면 맛 좋습니다. 거 ‘만도로기’)

107012 #3 맛 좋아.(맛 좋아.)

107013 @ 이 밥 종류는 다 뒀고양, 국 종류, 국 종류는 어떤 것들 잇수과?(이 밥 종류는 다 됐고요, 국 종류, 국 종류는 어떤 것들 있습니까?)

107013 #1 국 종류는 국 종류사 하주게.(국 종류는 국 종류야 많지.)

107013 #3 하주, 막 하주.(많지, 아주 많지.)

107013 @ 게난 흔 번 ᄀᆞᆯ아봅서. 흔 번.(그러니까 한 번 말해보십시오. 한 번.)

107013 #1 무신 국 종류부떠 ᄀᆞᆯ아.(무슨 국 종류부터 말해.)

107013 #3 콩국도 싯곡게.(콩국도 있고.)

107013 @ 콩국도 잇곡, 생선국도 잇곡.(콩국도 있고, 생선국도 있고.)

107013 #3 소고기국도 싯곡, 돼지고기국도 싯곡, 국은양 핫수다게.(소고기국도 있고, 돼지고기국도 있고, 국은 많습니다.)

107013 #1 갈치국도 싯곡, 뭐 옛날은 자리국도 행 먹엇수다.(갈치국도 있고, 뭐 옛날은 자리돔국도 해서 먹었습니다.)

107013 #3 예.(예.)

107013 #1 각제기국도 행 먹곡, 고등에국도 행 먹곡, 뭐 국이사 뭐 ᄆᆞᆫ딱 국 행 먹주. 이제 뒌장 놩 뒌장국도 해영 먹곡, 그냥.(전갱이국도 해서 먹고, 고등어국도

해서 먹고, 뭐 국이야 뭐 모두 국 해서 먹지. 이제 된장 넣어서 된장국도 해서 먹고, 그냥.)

107014 @ ᄂᆞᄆᆞᆯ쿡에 대해 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(나물국에 대해 한 번 말해보십시오.)

107014 #3 ᄂᆞᄆᆞᆯ쿡 저 뒌장국이 제일 저 맛 좋수다게. 저 ᄂᆞᄆᆞᆯ쿡은 ᄂᆞᄆᆞᆯ뒌장쿡.(나물국 저 된장국이 제일 저 맛 좋습니다. 저 나물국은 나물된장국.)

107014 #1 ᄂᆞᄆᆞᆯ국은 베치.(나물국은 배추.)

107014 #3 배추.(배추.)

107014 #1 베치를, 베치를 ᄒᆞ쏠 그 ᄒᆞ쏠 세듯한 베치라도 어떵 안 ᄒᆞ여. 뒌장국은 세듯ᄒᆞᆫ 배추 가그네 뿔리로 뽑앙 ᄐᆞᆫ아다그네 싯어그네 뒌장 놔그네 기자 ᄂᆞᄆᆞᆯ 꿰여가민 ᄂᆞᄆᆞᆯ 박박 무지려 놔그네 익으민 먹는 게 뒌장국이주게 뭐.(배추를, 배추를 조금 그 조금 쇠듯한 배추라도 어떻게 안 해. 된장국은 쇠듯한 배추 가서 뿌리로 뽑아서 뜯어다가 씻어서 된장 넣어서 그저 나물 끓어 가면 나물 박박 무지러 넣어서 익으면 먹는 게 된장국이지 뭐.)

107014 #3 그건 뒌장국.(그건 된장국.)

107014 @ 게난 이제 물 놔그네.(그러니까 이제 물 넣어서.)

107014 #1 물 놔그네, 물 놔그네 뒌장도 뒌장 놔그네 이제 꿰면은, 꿰민 이제 ᄂᆞᄆᆞᆯ 놔그네, 우영밧이 가그네 ᄂᆞᄆᆞᆯ 박박 ᄐᆞᆫ아당 바깟딧 걸로 ᄐᆞᆫ아당 안에 껀 내불엉, 바깟딧 걸로 ᄐᆞᆫ아다그네 싯어그네 물 꿰어가민 그레 영 손으로 박박 무지려 놩, 무지려 놩 익으민 뒌장국이주게.(물 넣어서, 물 넣어서 된장도 된장 넣어서 이제 끓으면, 끓으면 나물 넣어서, 텃밭에 가서 나물 박박 뜯어다가 바깥에 걸로 뜯어다가 안에 건 내버려서, 바깥에 걸로 뜯어다가 씻어서 물 끓어 가면 그리로 이렇게 손으로 박박 무지러 넣어서, 무지러 넣어서 익으면 된장국이지.)

107015 @ 거고 콩ᄂᆞᄆᆞᆯ국, 콩지름, 콩지름국.(그리고 콩나물국, 콩나물, 콩나물국.)

107015 #1 아, 콩지름국.(아, 콩나물국.)

107015 @ 응.(응.)

107015 #1 아, 콩지름, 콩ᄂᆞᄆᆞᆯ.(아, 콩나물, 콩나물.)

107015 @ 콩ᄂᆞᄆᆞᆯ.(콩나물.)

107015 #1 콩지름국.(콩나물국.)

107015 @ 응, 응.(응, 응.)

107015 #1 콩지름국은게 콩지름국도 물 꿰왕, 물 꿰왕, 물 꿰와그네 콩지름 영 ᄒᆞ연 싯어그네, 아 콩지름도 저.(콩나물국은 콩나물국도 물 끓여서, 물 끓여서, 물 끓여서 콩나물 이렇게 해서 씻어서, 아 콩나물도 저.)

107015 #3 여린 때 ᄀᆞ찌 놩.(여린 때 같이 넣어서.)

107015 #1 이 뒌장도 ᄒᆞ쏠 미릇 놔사 ᄒᆞ여, 장물에. 저 뒌장도 그레 ᄒᆞ쏠 놔사 ᄒᆞ여. 뒌장국, 콩지름국도, 콩지름국도 뒌장도 ᄒᆞ쏠 놓곡, 저 장물도 ᄒᆞ쏠 놓곡.(이 된장도 조금 미리 넣어야 해, 간장에. 저 된장도 그리로 조금 넣어야 해. 된장국, 콩

나물국도, 콩나물국도 된장도 조금 넣고, 저 간장도 조금 넣고.)

107015 @ 장물 놘에 햇수과?(간장 넣어서 했습니까?)

107015 #1 예, 장물도 ᄒᆞ쏠 놓곡, 뒌장도 ᄒᆞ쏠 서껑 놓곡.(예, 간장도 조금 넣고, 된장도 조금 섞어서 넣고.)

107015 @ 게난 ᄂᆞᄆᆞᆯ쿡은 뒌장 놩 햇곡.(그러니까 나물국은 된장 넣어서 했고.)

107015 #1 예, ᄂᆞᄆᆞᆯ쿡은 뒌장 놩.(예, 나물국은 된장 넣어서.)

107015 @ 콩지름쿡은.(콩나물국은.)

107015 #1 저 장물도 놓곡, 뒌장도 뒌장은 ᄒᆞ쏠 색깔 내우젠 ᄒᆞ쏠 놓곡, 저 장물 놔그네, 장물 놔그네 옛날은 장물 놔그네 저 물 꿰기 전의 놔도 뒈곡, 물 꿰기 전의 놔도 뒈곡, 물 꿰영 놔도 뒈곡 ᄒᆞ는 거, 건 콩ᄂᆞᆯ만 익으민 경ᄒᆞ민 그냥 먹는 것이 콩ᄂᆞᆯ국.(저 간장도 넣고, 된장도 된장은 조금 색깔 내려고 조금 넣고, 저 간장 넣어서, 간장 넣어서 옛날은 간장 넣어서 저 물 끓기 전에 넣어도 되고, 물 끓기 전에 넣어도 되고, 물 끓여서 넣어도 되고 하는 거, 건 콩나물만 익으면 그러면 그냥 먹는 것이 콩나물국.)

107015 @ 그때 콩지름은 집의서 키웟지양.(그때 콩나물은 집에서 키웠지요.)

107015 #1 예게, 집의서 키왓수게. 집의서 콩, 콩을 이제 물 컹 오늘 저녁읜 물 컷당 뒷날 아츽읜 건져그네 차롱착에라도 영 ᄒᆞ여그네 건정 물 뽜뒁, 물 뽜뒤그네 시리, 시리에 검질 굽에 영 행 끌아. 끌아그네 그 우트레 저 그 콩을 비와, 그 우트레 콩을 비와그네 그 잘ᄒᆞ는 사름은 그 우트레 불체도 영 허끕니다. 그 저 불체도 영 허끄곡, 불체 아니 허꺼도 저 뭐 불체 허끄민 ᄒᆞ쏠 저 콩ᄂᆞᆯ이 몽클몽클ᄒᆞᆫ덴. 영 ᄒᆞ여그네 불체도 ᄒᆞ쏠 허끄고 ᄒᆞ여그네 물은 그자 알에는 무신, 무신거 바투와그네 우트레 그냥 물만 조록조록 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ루 여름, ᄒᆞᆫ 봄 ᄀᆞ뜨민 ᄒᆞ루 세 번썩만 주면은 여름에는 일주일만 뒈민 먹곡, 엿새만 뒈도 먹곡, 뭐 여름에 콩ᄂᆞᆯ 그거 그추룩 행 여름에는 한 엿새만 뒈도 먹곡, 엿새, 일주일만 뒈믄 막 커. 게그네 엿새만 뒈도 먹곡, 겨울에는 열흘은 이상 뒈사 먹읍네다. 겨울에는, 겨울에는 열흘 이상, 그 여름에는 엿새, 일주일이민 먹곡, 경 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ영 나는 냥, 경ᄒᆞ민 무룩이 올라오면은 커가는 냥, 우의로 그냥 영 멧, 영 ᄒᆞ영 뽑는 거라. 영 뽑아그네 먹을만이 뽑아그네 시쳐그네 그추룩 콩국 끌령도 먹곡, 데왕도 먹곡 ᄒᆞ당, 또 ᄃᆞ시 영 ᄒᆞ여가는 냥 그냥 뽑으멍 먹는 거지, 매날 한 메칠.(예게, 집에서 키웠습니다. 집에서 콩, 콩을 이제 물 담가 두어서 오늘 저녁엔 물 담가 두었다가 뒷날 아침엔 건져서 채롱짝에라도 이렇게 해서 건져서 물 빠둬서, 물 빠둬서 시루, 시루에 검불 밑에 이렇게 해서 깔아. 깔아서 그 위로 저 그 콩을 부어, 그 위로 콩을 부어서 그 잘하는 사람은 그 위로 불티도 이렇게 섞습니다. 그 저 불티도 이렇게 섞고, 불티 아니 섞어도 저 뭐 불티 섞으면 조금 저 콩나물이 몽클몽클한다고. 이렇게 해서 불티도 조금 섞고 해서 물은 그저 아래는 무슨, 무엇받쳐서 위로 그냥 물만 조록조록 해서 하루 여름, 한 봄 같으면 하루 세 번씩만 주면은 여름에는 일주일만 되면 먹고, 엿새만 돼도 먹고, 뭐 여름에는 콩나물 그거 그처럼 해서 여름에는 한 엿새만 돼도

먹고, 엿새, 일주일만 되면 아주 커. 그래서 엿새만 돼도 먹고, 겨울에는 열흘은 이상 돼야 먹습네다. 겨울에는, 겨울에는 열흘 이상, 그 여름에는 엿새, 일주일이민 먹고, 그렇게 해서 이렇게 해서 나는 대로, 그러면 무룩하게 올라오면은 커가는 대로, 위로 그냥 이렇게 몇, 이렇게 해서 뽑는 거지. 이렇게 뽑아서 먹을만큼 뽑아서 씻어서 그처럼 콩국 끓여서 먹고, 데워도 먹고 하다가, 또 다시 이렇게 해가는 대로 그냥 뽑으면서 먹는 거지, 만날 한 며칠.)

107015 #3 게난 한 ᄒᆞᆫ 번 노민 십오일 간은 먹어집니다, 뽑으멍. 뽑으민 또 올라오곡, 뽑으민 또 올라오곡 경ᄒᆞ민 뽑앙 시쳥 먹곡, 뽑앙 시쳥 먹곡, 겨도 식게ᄒᆞᆯ 건 ᄒᆞᆫ 시리 노민 ᄁᆞ딱 건드리지 안 ᄒᆞ여. 거 식게에 어느 날 메틀 키우민 그 식게에 먹어지게 딱 ᄒᆞ여그네, 딱 ᄒᆞ게 놩 식겟날사 그거 뽑앙 시쳥 우리 탕쉬[254] 행 먹곡, 경 햇수다. 이 우리 국 끌령 먹는 건 그자 커가는 냥 드러 뽑으멍 먹곡, 식게ᄒᆞ는 건 고만이 기자 질루왕 놧다그네 식겟날은 그거 ᄆᆞᆫ딱 뽑앙 싯어그네 탕쉬 만들앙 저 식게 먹으레 온 사름덜도 거령 멕이곡, 경 햇수다.(그러니까 한 한 번 놓으면 십오일 간은 먹어집니다, 뽑으면서. 뽑으면 또 올라오고, 뽑으면 또 올라오고, 그러면 뽑아서 씻어서 먹고, 뽑아서 씻어서 먹고, 그래도 제사할 건 한 시루 놓으면 까딱 건드리지 안 해. 거 제사에 어느 날 모를 키우면 그 제사에 먹어지게 딱 해서, 딱 하게 놓아서 제삿날에야 그거 뽑아서 씻어서 우리 '탕쉬' 해서 먹고, 그렇게 했습니다. 이 우리 국 끓여서 먹는 건 그저 커가는 대로 계속 뽑으면서 먹고, 제사 하는 건 가만히 길러 놨다가 제삿날은 그거 모두 뽑아 씻어서 '탕쉬' 만들어서 저 제사 먹으러 온 사람들도 떠서 먹이고, 그렇게 했습니다.)

107016 @ ᄂᆞᆷ삐로도 국 끌령 먹지 안우꽈양?(무로도 국 끓여서 먹지 않습니까?)

107016 #1 예.(예.)

107016 @ 그거에 대해 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(그거에 대해 한 번 말해보십시오.)

107016 #1 ᄂᆞᆷ삐는예, ᄂᆞᆷ삐는 ᄂᆞᆷ삐 썰어, ᄂᆞᆷ삐 썰어그네 이제 장물이영 장물 놓곡, 뭰장은 잘 안 놔. 조끔 놓민 놓으나, 말민 마나 ᄒᆞ영 장물 놔그네, 저 이젠 하간 것덜 놈주만은 전의는 장물만 장물 놓곡, 마농이나 패마농이나 패마농 행 썰어놔그네 그자 익영, 경 행도 먹곡, ᄯᅳ시 ᄂᆞᆷ삐는 또 탕쉬 숣아그네 그냥 소곰이나 ᄒᆞᄊᆞᆯ 서끄곡 패마농이나 썰어놔그네 그냥 영영 ᄒᆞ여그네 영영 버무려, 버무려그네 그냥 그자 탕쉬를 식게 때도 탕쉬를 경 행 먹곡, ᄯᅳ시 식게 아닐 때라도 행 먹지 기려우민 경 ᄒᆞ여그네 그냥 그자 마농이나 ᄒᆞᄊᆞᆯ, 패마농이나 ᄒᆞᄊᆞᆯ 썰어놔그네 영 ᄒᆞ영 손으로 그냥 영영 버무려그네 거 먹곡, 식게 때는 탕쉬로 경 행 먹곡, ᄯᅳ시 ᄂᆞᆷ삐는 빙떡[255]ᄒᆞᆯ 때도 경 ᄒᆞ여그네 먹곡, 또 ᄂᆞᆷ삐는 ᄯᅳ시 ᄆᆞᆯ렷다그네 생기리도 해영 먹곡, 생기리도 행 먹곡, 또 ᄂᆞᆷ삐지이가 잇수다, ᄂᆞᆷ삐지이. ᄂᆞᆷ삐지이는 ᄒᆞᄊᆞᆯ 홁게 썰엉, 홁게 썰어그네 어느 정도 시들롸 ᄆᆞᆯ리와, 어느 정도 ᄆᆞᆯ리와그네 그걸 간장에 커낫수다. 옛날은 간장에 커. 경 핸에 그건 짜주게. 짜민 밧듸 갈 때 거 반찬으로 ᄂᆞᆷ삐로

254) '탕쉬'는 고사리, 콩나물 따위를 삶아 참깨 등의 양념을 넣고 버무려 제사에 쓰는 나물이다.

255) '빙떡'은 메밀가루 따위로 반죽하여 번철에서 전을 넓적하게 지지고는 팥이나 무채 따위의 소를 넣고서 길쭉하게 둘둘 말아 만든 떡이다.

경 행 먹곡.(무는요, 무는 무 썰어, 무 썰어서 이제 간장이랑 간장 넣고, 된장은 잘 안 넣어. 조금 넣으면 넣으나, 말면 마나 해서 간장 넣어서, 저 이젠 온갖 것들 넣고 있지만은 전에는 간장만 간장 넣고, 마늘이나 쪽파나 쪽파 해서 썰어 넣어서 그저 익혀서 그렇게 해서도 먹고, 다시 무는 또 '탕쉬' 삶아서 그냥 소금이나 조금 섞고 쪽파나 썰어 넣어서 그냥 이렇게이렇게 해서 이렇게이렇게 버무려, 버무려서 그냥 그저 '탕쉬'를 제사 때도 '탕쉬'를 그렇게 해서 먹고, 다시 제사 아닐 때라도 해서 먹지 그리우면 그렇게 해서 그냥 그저 마늘이나 조금, 쪽파나 조금 썰어 넣어서 이렇게 해서 손으로 그냥 이렇게이렇게 버무려서 거 먹고, 제사 때는 '탕쉬'로 그렇게 해서 먹고, 다시 무는 '빙떡'할 때도 그렇게 해서 먹고, 또 무는 다시 말렸다가 무말랭이도 해서 먹고, 무말랭이도 해서 먹고, 또 무장아찌 있습니다, 무장아찌. 무장아찌는 조금 굵게 썰어서, 굵게 썰어서 어느 정도 시들여 말려서, 어느 정도 말려서 그걸 간장에 담가 두었었습니다. 옛날은 간장에 담가 두어. 그렇게 해서 그건 짜지. 짜면 밭에 갈 때 거 반찬으로 무로 그렇게 해서 먹고.)

107016 #3 겐디 놈삐도양, 막 으라 가지 ᄒᆞ영 먹어집니다.(그런데 무도요, 아주 여러 가지 해서 먹어집니다.)

107016 #1 막 하영.(아주 많이.)

107016 #3 막 사용, 사용료가 막 좋은 거우다. 놈삐 저 국도 끌렁 먹곡, 탕쉬도 ᄒᆞ영 먹곡, 생기리 ᄒᆞ영도 먹곡, 아무 거라도 놈삐양, 아무 거라도 ᄒᆞ영 먹을 수 잇어마씀. 멧 가지를 행.(막 사용, 사용료가 아주 좋은 것입니다. 무 저 국도 끓여서 먹고, '탕쉬'도 해서 먹고, 무말랭이 해서도 먹고, 아무 거라도 무요, 아무 거라도 해서 먹을 수 있어요. 몇 가지를 해서.)

107016 #1 범벅도 행 먹곡, 시루떡도 ᄒᆞ영 먹곡.(범벅도 해서 먹고, 시루떡도 해서 먹고.)

107016 #3 멧 가지 ᄒᆞ영 먹어집니다.(몇 가지 해서 먹어집니다.)

107017 @ 콩국 행 먹어, 저 저슬에 콩국 하영 행 먹엇수과?(콩국 해서 먹어, 저 겨울에 콩국 많이 해서 먹었습니까?)

107017 #3 예, 우리 콩국 ᄒᆞ연 먹엄수다.(예, 우리 콩국 해서 먹고 있습니다.)

107017 @ 콩국 ᄒᆞᆫ 번 영 ᄀᆞᆯ아줍서.(콩국 한 번 말해주십시오.)

107017 #3 성님이 잘 ᄀᆞᆯ아.(형님이 잘 말해.)

107017 #1 아, 콩국을예, 콩국은 우리는 전의는 처음에 콩국을 불 솜아그네 물 놔그네, 이제 처음에는 전의는 물 카그네 콩ᄀᆞ를 물 카그네 영 ᄒᆞ영 저 거세기.(아, 콩국을요, 콩국은 우리는 전에는 처음에 콩국을 불 때어서 물 넣어서, 이제 처음에는 전에는 물 타서 콩가루를 물 타서 이렇게 해서 저 거시기.)

107017 #3 비와.(부어.)

107017 #1 그냥 비와, 물 카그네 솟드레 비완에 그냥 거 ᄒᆞ연 먹어. 경 ᄒᆞ여그네 궤여가민 ᄂᆞ물 놔그네 톡 ᄒᆞ게 ᄂᆞ물만 놔그네 웃트레 소곰 영 허꺼그네 그자 부끄지 못ᄒᆞ게 불 ᄒᆞ쏠 내려와그네 솖아그네 그 ᄂᆞ물 익음만 ᄒᆞ민 불 꺼둬그네 뚜껑

톡 더껑 경 ᄒᆞ영 내불엉, 경도 ᄒᆞ영 먹곡, ᄯᅮ시 경 아녀민, ᄯᅮ시 콩을 물 꿰민 ᄂᆞ물 놩, 물 꿰민 ᄂᆞ물 놔그네 ᄂᆞ물 웃트레 콩ᄀᆞ를 그냥 물 카지 마랑, 물 카지 마라그네 그 ᄂᆞ물 웃트레 콩ᄀᆞ를 그냥 영 ᄒᆞ영 허꺼그네 저 남자로 젓어. 남자로 영 ᄒᆞ영 젓엉 남ᄌᆞ로 영 ᄒᆞ연 젓어그네 저 골로루 젓으민 벙뎅이 싹 풀어져붑니다. 벙뎅이[256] 남자루 저서놔그네 그 웃트레 홁은 부돌 소곰, 홁은 소곰을 쏙 ᄒᆞ게시리 뿌려그네 두께 톡 더꺼그네 솜앙, 영 ᄒᆞ영 고만 지켜삿다그네 짐 우트레 오랑 부껌직ᄒᆞ민 영 ᄒᆞ영 들러그네 불 ᄒᆞ쏠 내리우멍 영 ᄒᆞ영 들르멍 ᄒᆞ여그네 ᄂᆞ물 익을 동안 기추룩 행 부끄지 못ᄒᆞ게 솖아, 부끄지 못ᄒᆞ게. 콩ᄀᆞ를 솖앙 부꺼불민, 콩 ᄒᆞ쏠 내리멍, 불 ᄒᆞ쏠 내리우멍 부끄지 못ᄒᆞ게 솖아그네 ᄂᆞ물 익을 만이, 영 ᄒᆞ영 영 ᄒᆞ여그네 ᄂᆞ물 보면 익엇이면은 그저 불을 톡 꺼그네 뚜껑을 툭 더껑 내불어. 더껑 내불민양, 그냥 그 두부ᄀᆞ치 그 트랑트랑ᄒᆞᆸ니다. 게민 콩국은 젓지 안 ᄒᆞ영 거려사주게. ᄒᆞᆫ펜으로 톡톡 거려사 ᄒᆞ여. ᄂᆞ물ᄀᆞ치 확확 저스멍 거령 안 뒈여.(그냥 부어, 물 타서 솥으로 부어서 그냥 거 해서 먹어. 그렇게 해서 끓어가면 나물 널어서 톡 하게 나물만 넣어서 위로 소금 이렇게 섞어서, 그저 끓어 넘치지 못하게 불 조금 내려워서 삶아서 그 나물 익음만 하면 불 꺼둬서 뚜껑 톡 덮어서 그렇게 해서 내버려서, 그렇게도 해서 먹고, 다시 그렇게 아니면, 다시 콩을 물 끓으면 나물 넣어서, 물 끓으면 나물 넣어서 나물 위로 콩가루를 그냥 물 타지 말아서, 물 타지 말아서 그 나물 위로 콩가루를 그냥 이렇게 해서 섞어서 저 국자로 저어. 국자로 이렇게 해서 저어서 국자로 이렇게 해서 저어서 저 골고루 저으면 ‘벙뎅이’ 싹 풀어져버립니다. ‘벙뎅이’ 국자로 저어놔서 그 위로 굵은 부싯돌 소금, 굵은 소금을 쏙 하게끔 뿌려서 뚜껑 톡 덮어서 불 때어서, 이렇게 해서 가만 지켜섰다가 김 위로 와서 긇어 넘침직하면 이렇게 해서 들러서 불 조금 내리면서 이렇게 해서 들르면서 해서 나물 익을 동안 그처럼 해서 끓어 넘치지 못하게 삶아, 끓어 넘치지 못하게. 콩가루를 삶아서 끓어 넘쳐버리면, 콩 조금 내리면서, 불 조금 내리면서 끓어 넘치지 못하게 삶아서 나물 익을 만큼, 덮어서 내버리면요, 그냥 두부같이 그 트랑트랑합니다. 그러면 콩국은 젓지 안 해서 떠야지. 한편으로 톡톡 떠야 해. 나물같이 확확 저으면서 떠서는 안 되어.)

107017 @ 겐디 아까 그 두 번째 꺼, 저 콩ᄀᆞ루 뿌려그네.(그런데 아까 그 두 번째 거, 저 콩가루 뿌려서.)

107017 #1 응.(응.)

107017 @ 그거 비린내 나지 안 ᄒᆞᆸ니까?(그거 비린내 나지 안 합니까?)

107017 #1 안 ᄒᆞᆸ니다.(안 합니다.)

107017 @ 아, 물로 서꺼야 비린내 안 날 껀디.(아, 물로 섞어야 비린내 안 날 건데.)

107017 #1 아니, 아니 경도 ᄒᆞ영 ᄒᆞ곡, 물로 서꺼그네 경도 ᄒᆞ영 ᄒᆞ곡, 콩ᄀᆞ루 ᄂᆞ물 우트레 서껑 ᄂᆞ물 우트레 그냥, 그냥 ᄂᆞᆯ콩ᄀᆞ루.(아니, 아니 그렇게도 해서 하

256) ‘벙뎅이’는 가루로 된 물건이 엉키어 붙은 자그마한 덩어리이다.

고, 물 섞어서 그렇게도 해서 하고, 콩가루 나물 위로 섞어서 나물 위로 그냥, 그냥 날콩가루.)

107017 @ 게메, 거난 그 놀콩ᄀᆞ루 ᄒᆞ면은 잘 서꺼지지 안으면은.(글쎄, 그러니까 그 날콩가루 하면은 잘 섞어지지 않으면.)

107017 #1 안 서꺼지질 안 ᄒᆞᆸ니다.(안 섞어지질 안 합니다.)

107017 @ 저 비린내.(저 비린내.)

107017 #1 아니, 아니 비린내가 무사 납네까? 게난에 남자로 영 ᄒᆞ영 젓엄주게. 남자로 젓엉, 남자로 영 ᄒᆞ영 젓으민 벙뎅이 읏이만 저서그네 두께 톡 더꺼그네 숨는거라. 솖아그네 짐만 ᄒᆞ쏠 올라가가민 콩ᄀᆞ루 부꺼부는 따문에 불은 ᄒᆞ쏠썩 놎추멍 그걸 맞추와그네 직ᄒᆞ영 건 직ᄒᆞ영 사사주. 안 직ᄒᆞ민 부꺼불어. 직ᄒᆞ여사멍, 직ᄒᆞ여사멍 불 ᄒᆞ쏠썩 놎추와 가멍 직ᄒᆞ여사그네, 영 ᄒᆞ영 우에 올라왕 부껌직ᄒᆞ민 영 ᄒᆞ영 남자로 ᄒᆞ쏠썩 영 ᄒᆞ영 눌르멍 ᄒᆞ여그네, 그걸 다 익을 때ᄁᆞ지 직ᄒᆞ여사그네 ᄂᆞᄆᆞᆯ 익을 때ᄁᆞ지 익여나면은 불만 톡 꺼그네 젓지 말앙 두껑만 톡 더껑 내불어. 두껑만 톡 더껑 내불면은 게 순두부추룩양 트랑트랑ᄒᆞᆸ디다, 것도.(아니, 아니 비린내가 왜 납니까? 그러니까 국자로 이렇게 해서 젓고 있지. 국자로 저어서, 국자로 이렇게 해서 저으면 '벙뎅이' 없이만 저어서 뚜껑 톡 덮어서 불을 때는 거지. 삶아서 김만 조금 올라가가면 콩가루 끓어 넘쳐버리는 때문에 불은 조금씩 낮추면서 그걸 맞추워서 지켜서 건 지켜서 서야지. 안 지키면 끓어 넘쳐버려. 지켜서면서, 지켜서면서 불 조금씩 낮추어 가면서 지켜서서, 이렇게 해서 위에 올라와서 끓어 넘쳠직하면 이렇게 해서 국자로 조금씩 이렇게 누르면서 해서, 그걸 다 익을 때까지 지켜서서 나물 익을 때까지 익여었으면 불만 톡 꺼서 젓지 말아서 뚜껑만 톡 덮어서 내버려. 뚜껑만 톡 덮어서 내버리면 게 순두부처럼 트랑트랑합디다, 것도.)

107017 #3 양, 비린내 남직 해도.(예, 비린내 남직 해도.)

107017 #1 비린내 안 나.(비린내 안 나.)

107017 #3 그 ᄂᆞᄆᆞᆯ 익어가민 콩ᄀᆞ루도 익엉.(그 나물 익어가면 콩가루도 익어서.)

107017 #1 다 익어부렁.(다 익어버려.)

107017 #3 저 내음살 안 납니다. 경 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 번 집의 강 경 ᄒᆞ영 먹어봅서.(저 냄새 안 납니다. 그렇게 해서 한 번 집에 가서 그렇게 해서 먹어보십시오.)

107017 @ 아, 나도 옛날에 행 먹어봣수다게.(아, 나도 옛날에 해서 먹어봤습니다.)

107017 #3 (웃음) 경 행 먹어봅서.(웃음) (그렇게 해서 먹어보십시오.)

107017 @ 게난 옛날 콩ᄀᆞ루를.(그러니까 옛날 콩가루를.)

107017 #1 물에 서꺼.(물에 섞어.)

107017 @ 물에 서끄지 안 ᄒᆞ여그네.(물에 섞지 안 해서.)

107017 #1 응.(응.)

107017 @ 그냥 놔부렷거든.(그냥 넣어버렸거든.)

107017 #1 응.(응.)

107017 @ 아, 경 ᄒᆞ니까, 그 저 잘 퍼지지 안 ᄒᆞ영.(아, 그렇게 하니까, 그 저 잘 퍼지지 안 해서.)

107017 #3 벙뎅이.(‘벙뎅이’.)

107017 @ 벙뎅이젼에양.(‘벙뎅이’져서요.)

107017 #1 그거 잘못해난 거 아니우꽈?(그거 잘못 했던 거 아닙니까?)

107017 @ 게난 물로 나중에는 잘 영 저서네 노난에, 아 그추룩 맛 좋은 걸, 그냥 ᄒᆞ난에 비린내 난.(그러니까 나중에는 잘 이렇게 저어서 넣으니까, 아 그처럼 맛 좋은 걸, 그냥 하니까 비린내 나서.)

107017 #1 에이, 그건, 그건 잘못 ᄒᆞᆫ 거주게.(에이, 그건, 그건 잘못한 거지.)

107017 #3 잘못ᄒᆞᆫ 거.(잘못한 거.)

107017 #1 게난에 벙뎅이도 지지 안 ᄒᆞ곡, ᄂᆞᄆᆞᆯ 우트레 뿌리민 ᄂᆞᄆᆞᆯ 우트레 그 콩ᄀᆞ루를 이녁 그 국에 맞게 놔그네 저 저서그네 그 남자로 ᄒᆞ여그네 잘 저서. 잘 젓으민 벙뎅이 하나 엇이 싹 풀어집니다. 게민 그 ᄂᆞᄆᆞᆯ 익을 때ᄁᆞ지 ᄂᆞᄆᆞᆯ 익을 때ᄁᆞ지만 솖으면은 비린내랑말앙 아뭉치도 안 ᄒᆞ영 두께 톡 더껑 놧당 ᄒᆞ민양, 투박투박투박투박 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ 콩ᄀᆞ루는 ᄂᆞᄆᆞᆯ국추룩 젓지 안 ᄒᆞ여. ᄒᆞᆫ 군데로만 ᄎᆞ근ᄎᆞ근 젓어서 거려야주게. 경 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민양, 순두부 거세기추룩 투박투박 아뭉치도 안 ᄒᆞ여.(그러니까 ‘벙뎅이’도지지 안 하고, 나물 위로 뿌리면 나물 위로 그 콩가루를 이녁 그 국에 맞게 넣어서 저 저어서 그 국자로 해서 잘 저어. 잘 저으면 ‘벙뎅이’ 하나 없이 싹 풀어집니다. 그러면 그 나물 익을 때까지만 삶으면 비린내랑 마랑 아무렇지도 안 해서 뚜껑 톡 덮어서 놨다가 하면요, 투박투박투박투박해서 한 콩가루는 나물국처럼 젓지 안 해. 한 군데로만 차근차근 저어서 떠야지. 그렇게 해서 하면요, 순두부 거시기처럼 투박투박 아무렇지도 안 해.)

107017 #3 아니, 엿날 할망덜은 경도 햇수다게. 콩ᄀᆞ루를 언 물에 캉.(아니, 옛날 할머니들은 그렇게도 했습니다. 콩가루를 언 물에 타서.)

107017 #1 그레 비왕.(그리로 부어서.)

107017 #3 저 이제 그걸 뀌민 그걸 비와그네 뀌민 ᄂᆞᄆᆞᆯ 놩 꼭꼭꼭꼭 ᄒᆞ게 눌트렁 소곰 서꺼그네 이건 경도 해신디, 우리가 ᄒᆞ여부난 경 ᄒᆞᆫ 국보단 ᄂᆞᄆᆞᆯ 우트레 콩ᄀᆞ루 서껑 ᄒᆞᆫ 게 더 투박투박ᄒᆞ연에 콩국이 더 잘 뒈여마씀. 경 ᄒᆞ난 그추룩 ᄒᆞ는 거라마씀. 옛날식으론 경 ᄒᆞ당 이젠 뚜로 ᄒᆞᆫ 번 바꽈보젠, 경 핸 콩ᄀᆞ를을 ᄂᆞᄆᆞᆯ 우트레 서껀 경 핸 끌려 봣수다.(저 이제 그걸 끓으면 그걸 부어서 끓으면 나물 넣어서 꼭꼭꼭꼭 눌러서 하게 눌러서 소금 섞어서 이건 그렇게도 했는데, 우리가 하여버리니까 그렇게 한 국보단 나물 위로 콩가루 섞어서 한 게 더 투박투박해서 콩국이 더 잘 되어요. 그렇게 해서 그처럼 하는 거지요. 옛날식으론 그렇게 하다가 이젠 한 번 바꿔보려고, 그렇게 해서 콩가루를 나물 위로 섞어서 그렇게 해서 끓여봤습니다.)

107017 #1 옛날 우리 어멍네 식은 그추룩 물, 물, ᄀᆞ루 문짝 ᄒᆞ게시리 잘 카그

네 벙뎅이 엇이 카그네 물으레 비와그네 그걸 끌이민 그레 ᄂᆞᆯ 놩이네 ᄒᆞ영 해신디, 그추룩 ᄒᆞ영 흔 거나, 그냥 ᄂᆞᆯ 우트레 콩ᄀᆞ루 비와그네 저서그네 끌인 거나 ᄒᆞ면은, 우리 이 생각엔 그냥 흔 것이 더 트랑트랑 ᄒᆞ여붸여 순두부 그추룩 트랑트랑.(옛날 우리 어머니네 식은 그처럼 물, 물, 가루 문짝 하게끔 잘 타서 '벙뎅이' 없이 타서 물로 부어서 그걸 끓이면 그리로 나물 넣어서 해서 했는데, 그처럼 해서 한 거나, 그냥 나물 위로 콩가루 부어서 저어서 끓인 거나 하면은, 우리 이 생각엔 그냥 한 것이 더 트랑트랑 해보여 순두부 그처럼 트랑트랑.)

107017 #3 겨난 영 ᄒᆞ여본 게 우리가 좋으난에 우리가 경 ᄒᆞ는 거마씀. 경 엿날 할망식으로 ᄒᆞ단 경 ᄒᆞ단에 우리 이제 영 ᄒᆞ영 끌렴수게. 더 쉽고, 더 그릇 부찌지 안 ᄒᆞ영 ᄀᆞ를 카지 안 ᄒᆞ젠, 경 행 햄수게.(그러니까 이렇게 해본 게 우리가 좋으니까 우리가 그렇게 하는 것입니다. 그렇게 옛날 할머니식으로 하다가 그렇게 하다가 우리 이제 이렇게 해서 끓이고 있습니다. 더 쉽고, 더 그릇 붙이지 안 해서 가루를 타지 안 하려고, 그렇게 해서 하고 있습니다.)

107018 @ 호박입국 행 먹어봅디강?(호박잎국 해서 먹어봅디까?)

107018 #1 예게.(예게.)

107018 @ 거 흔 번 ᄀᆞᆯ아줍서.(거 한 번 말해주십시오.)

107018 #3 호박입은양, 튿앙, 튿아그네 그 저, 그 저 뎅가리에 줄거리가 십니다게. 겨난 그 줄거리를 문딱 복복ᄒᆞ게 베껴뒁 경 베껴그네 물에 싯엉 박박 무지렁. 경 행 이제 저 장물 놩 숨다그네 궤민 호박입 놔그네 숨당 춤지름이나 지름 ᄒᆞ꼼 놔그네 ᄀᆞ루를 ᄒᆞ꼼 놩 비와마씀.(호박잎은요, 뜯어서, 뜯어서 그 저, 그 저 줄거리에 줄기가 있습니다. 그러니까 그 줄기를 모두 복복하게 벗겨둬서 그렇게 벗겨서 물에 씻어서 박박 무지러서. 그렇게 해서 이제 저 간장 넣어서 불을 때다가 끓으면 호박잎 넣어서 불을 때다가 참기름이나 기름 조금 넣어서 가루를 조금 넣어서 부어요.)

107018 @ 무슨 ᄀᆞ루.(무슨 가루.)

107018 #3 모멀ᄀᆞ루든 밀ᄀᆞ루든. 경 행 ᄀᆞ루 흔 수까락쯤 놩 흔 둘리 먹을 건 ᄒᆞ쏠 놩 캉 ᄒᆞ민 그게 그자 밀껑ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ영 막 좋읍니다게. 경 행 ᄒᆞ민 그게 경 맛좋읍니다. 호박입국 막 맛좋읍니다. ᄒᆞ영 먹어봅서. 막 맛 좋아.(메밀가루든 밀가루든. 그렇게 해서 가루 한 숟가락쯤 넣어서 한 둘이 먹을 건 조금 넣어서 타서 하면 그게 그저 말끔하지 안 해서 아주 좋습니다. 그렇게 해서 하면 그게 그렇게 맛좋습니다. 호박잎국 아주 맛 좋습니다. 해서 먹어보십시오. 아주 맛 좋아.)

107018 @ 건 어디 봄에.(건 어디 봄에.)

107018 #1 아니, 호박 나민게 팔월.(아니, 호박 나면 팔월.)

107018 #3 가을에 가을.(가을에 가을.)

107018 #1 팔구월 나 건.(팔구월 나 건.)

107018 #3 팔구월 나, 여름에.(팔구월 나, 여름에.)

107018 #1 저 이.(저 이.)

107018 @ 여름 때구나.(여름 때구나.)

107018 #3 예.(예.)

107018 #1 팔구월 나면 호박썹이 막 번성홀 때 아니꽈? 막 번성ᄒᆞ민 그 호박, 호박입은 너무 여린 때민 안 좋아. ᄒᆞ쏠 세듯 ᄒᆞ여그네 팔구월 나거들랑 호박입 톹아당 베껴그네, 그 대 영 ᄒᆞ영 베껴난 그 대는 똑똑 꺽엉 뜨로 놨당 이파린 푸린 물 나게 복복 밀엉 싯어야 뒈여. 푸린 물 나게 복복 밀엉 싯어야지. 그냥 영영영영 물에 헤움만 ᄒᆞ민 호박입이 저.(팔구월 나면 호박잎이 막 번성할 때 아닙니까? 막 번성하면 그 호박, 호박잎은 너무 여린 때면 안 좋아. 조금 쇠듯 해서 팔구월 나거들랑 호박잎 뜯어다가 벗겨서, 그 대 이렇게 해서 벗겨난 그 대는 똑똑 꺾어서 따로 놨다가 이파린 푸른 물 나게 복복 밀어서 씻어야 되어. 푸른 물 나게 복복 밀어서 씻어야지. 그냥 이렇게이렇게이렇게이렇게 물에 헹굼만 하면 호박잎이 저.)

107018 @ 대는, 대는 필요 없고.(대는, 대는 필요 없고.)

107018 #1 아, 대는 내중에랑 헤왕, 경 노민 대가 더 맛좋주게.(아, 대는 나중에 헹궈서, 그렇게 넣으면 대가 더 맛 좋지.)

107018 @ 음, 음.(음, 음.)

107018 #1 겨난 대는 이것드레 ᄀᆞ찌 노면은 부서져불카부덴.(그러니까 대는 이것으로 같이 넣으면 부서져버릴까 싶어서.)

107018 @ 썹만 영영.(잎만 이렇게이렇게.)

107018 #1 응, 응 부서져불 대는 톡톡 놔뒁이네 부서져불 그레 놓민 부셔져불거지. 대는 더 맛이 좋아. 겨난에 이건양, 푸린 물 나게 막 밀엉 싯어야 뒈여. 박박박박 밀엉 싯어야 호박입국이 맛 좋아. 밀지 안 ᄒᆞ영 싯으민 쪼락쪼락행 맛어서.(응, 응 부서져버릴 대는 톡톡 놔둬서 부서져버릴 그리로 넣으면 부서져버릴 거지. 대는 더 맛이 좋아. 그러니까 이건요, 푸른 물 나게 막 밀어서 씻어야 되어. 박박박박 밀어서 씻어야 호박잎국이 맛 좋아. 밀지 안 해서 씻으면 떫어서 맛없어.)

107018 #3 우리 메느리 그자 그냥 ᄒᆞᆫ 것도 맛좁디다게.(우리 며늘리 그저 그냥 한 것도 맛좋습디다.)

107019 @ 몸국[257]에 대행 ᄀᆞᆯ아줍서.('몸국'에 대해서 말해주십시오.)

107019 #3 몸국은양, 돼지고기 솖앙 건져뒁 그 물에, 그 물에 몸 뿔아 놓곡, 궤기 ᄒᆞ쏠 썰어 놓곡 ᄒᆞ영 끌이당, 것도 무신 ᄀᆞ를 하영 놓민 궂입니다. 약간 서꺼그네 ᄒᆞ영 끌리민, 그게 순개비나 ᄆᆞᆺ아 놓곡 ᄒᆞ민 그게.('몸국'은요, 돼지고기 삶아서 건져둬서 그 물에, 그 물에 모자반 빨아 넣고, 고기 조금 썰어 넣고 해서 끓이다가, 것도 무슨 가루를 많이 넣으면 궂습니다. 약간 섞어서 해서 끓이면, 그게 마늘이나 부숴 넣고 하면 그게.)

107019 #1 배추도 ᄒᆞ쏠 서끄곡.(배추도 조금 섞고.)

107019 #3 막 맛 좋아마씀.(아주 맛 좋아요.)

107019 #1 배추도 ᄒᆞ쏠 서꺼야 맛좁네다.(배추도 조금 섞어야 맛 좋습니다.)

257) '몸국'은 돼지고기를 삶은 육수에 모자반을 넣어 끓인 국이다.

107019 @ 몸에 배추 서껑.(모자반에 배추 섞어서.)

107019 #1 ᄂᆞ물, ᄂᆞ물에, ᄂᆞ물도 센 ᄂᆞ물 그 펄기 앚아그네 헤영ᄒᆞᆫ ᄂᆞ물 말고 센 ᄂᆞ물이나 경 아녀민 ᄎᆞ마귀썹[258]이나 놈삐썹, 놈삐썹이나 배추썹이나 ᄒᆞ영 몸, 몸, 몸만 놓지 말앙 ᄒᆞ꼼 서꺼, 게사 더 맛 좋아.(나물, 나물에, 나물도 쇤 나물 그 포기 앉아서 하얀 나물 말고 쇤 나물이나, 그렇게 아니하면 'ᄎᆞ마귀썹'이나 무잎, 무잎이나 해서 모자반, 모자반, 모자반만 넣지 말아서 조금 섞어서, 그래야 더 맛 좋아.)

107019 #3 게난 그 몸은양, 궤기 솖아난 물이 아니민 맛이 없수다. 저 궤기 솖아난 물에 ᄒᆞ여사 맛도 좋읍니다. 엿날 순대 잔치ᄒᆞᆯ 때 순대 솖아나지 안 햇수가게? 게민 그 순대 솖아난 물에 몸 뿔아 놩 국 끌이민 경 맛 좋앗수게. 순대 설민 물이 ᄒᆞ쏠 풀풀 ᄒᆞᆸ니다게. 저 순대 ᄒᆞ쏠 터지고 해가민 꿰난 그 물에 몸국 해가민.(그러니까 그 모자반은요, 고기 삶아난 물이 아니면 맛이 없습니다. 저 고기 삶아난 물에 해야 맛도 좋습니다. 옛날 순대 잔치할 때 순대 삶았었지 안 했습니까? 그러면 그 순대 삶았었던 물에 모자반 빨아 넣어서 국 끓이면, 그렇게 맛 좋았습니다.순대 덜 익으면 물이 조금 풀풀 합니다. 저 순대 조금 터지고 해가면 끓었던 그 물에 '몸국' 해가면.)

107019 @ 수에, 수에.(순대, 순대.)

107019 #1 수에, 수에.(순대, 순대.)

107019 #3 그거 경 맛 좋앗수게. 옛날은 그 수엘 계속 담앗수게, 잔치 때에. 경 ᄒᆞ민 몸국은 바로 이건 그자 거세기 저 기본적이라마씀. 저 몸 뿔아 놩 국 ᄒᆞ는 거, 경 ᄒᆞ영 우리 잔치칩의 우리 몸국 얻어먹으레 가기 아싯날 처냑 가민 경 얻어먹엉.(그거 그렇게 맛 좋았습니다. 옛날은 그 순대를 계속 담았습니다, 잔치 때에. 그러면 '몸국'은 바로 이건 그저 거시기 기본적이지요. 저 모자반 빨아 넣어서 국 하는 거, 그렇게 해서 우리 잔칫집에 우리 '몸국' 얻어먹으러 가기 전날 저녁 가면 그렇게 얻어먹었어.)

107020 @ 생선국에 대행 ᄀᆞᆯ아줍서. 생선국 ᄒᆞ민 아까 이 솔라니국.(생선국에 대해서 말해주십시오. 생선국 하면 아까 이 옥돔국.)

107020 #1 생선이 솔라니주게. 이딘 생선이렌 ᄒᆞᆸ니다.(생선이 옥돔이지. 여긴 생선이라고 합니다.)

107020 @ 게난 생선허민 살아잇는 궤기 전부 이제 ᄒᆞᆯ 수도 잇곡.(그러니까 생선하면 살아있는 고기 전부 이제 할 수도 있고.)

107020 #1 예, 예 솔라니옌 ᄒᆞ면.(예, 예 옥돔이라고 하면.)

107020 @ 옥돔.(옥돔.)

107020 #1 옥돔이옌 ᄒᆞ영 그자 그거 ᄒᆞᆫ 가지고.(옥돔이라고 해서 그저 그거 한 가지고.)

107020 @ 게난 이거 바당 궤기로 ᄒᆞ여그네 저 국 ᄒᆞ는 거.(그러니까 이거 바다

258) 'ᄎᆞ마귀썹'은 뿌리가 들기 전의 무잎이다.

고기로 해서 저 국 하는 거.)

107020 #1 바당 고기는양, 바당 고기는 미역이 들어가사 ᄒᆞ는 거고, ᄯᅳ시 이제 저 거세기 쉐궤기나 돗궤기나 ᄒᆞ는 국은 놈삐. 바당의 거 안 들어가도 뒈고. 바당에 것은 미역이 들어가고, 바당 궤기 국은 아무 국이라도 미역이 들어가사 좋곡, 뒈지궤기국이나 쉐궤기국은 놈삐, 주루 놈삐, 국에 들어가는 거.(바다 고기는요, 바다 고기는 미역이 들어가야 하는 거고, 다시 이제 저 거시기 소고기나 돼지고기나 하는 국은 무. 바다에 거 안 들어가도 되고, 바다에 것은 바다에 것은 미역이 들어가고, 바다 고기 국은 아무 국이라도 미역이 들어가야 좋고, 돼지고기국이나 소고기국은 무, 주로 무, 국에 들어가는 거.)

107020 @ 그 다음 옥돔으로 멘든 국도 잇곡, 그 다음.(그 다음 옥돔으로 만든 국도 있고, 그 다음.)

107020 #1 예.(예.)

107020 @ 벤자리.(벤자리.)

107020 #1 벤자리국도 싯곡, 저저 고등에국도 싯곡, 궤기 종류가 여라 개면은 젤 맛 좋은 거 옛날은 생선국이주게, 생선국.(벤자리국도 있고, 저저 고등어국도 있고, 고기 종류가 여러 개면은 젤 맛 좋은 거 옛날은 생선국이지, 생선국.

107020 #3 갈치국.(갈치국.)

107020 @ 게난 식게홀 때 무슨 국 끌입니까?(그러니까 제사할 때 무슨 국 끓입니까?)

107020 #1 식게홀 때는 생선국. 식게홀 때는 옛날은 저 이것, 저것 햇주만은 이제 보통으로 생선국, 이제 생선국에 미역 놔그네 끌린 거. 경 안 ᄒᆞ민 생선국이나 다금바리 ᄀᆞ뜬 거예, 그런 것도 미역 놩 국 끌리곡.(제사할 때는 생선국. 제사할 때는 옛날은 이것, 저것 했지만은 이제 보통으로 생선국, 이제 생선국에 미역 넣어서 끓인 거. 그렇게 안 하면 생선국이나 다금바리 같은 거, 그런 것도 미역 넣어서 국 끓이고.)

107020 #3 소고기국도 흡니다게. 소고기국도 ᄒᆞ고, 엿날은 이 식게 때에 비늘 엇은 건 국 안 ᄒᆞ엿수다. 비늘 신 궤기만, 각제기든 저 거세기 벤자리든, 생선이든 비늘 신 건 겡국을 ᄒᆞ고, 비늘 엇은 건 겡국 안 햇수다. 저 구신이 언감[259]ᄒᆞ지 안 ᄒᆞᆫ덴, 그건 비늘 어신 거.(소고기국도 합니다. 소고기국도 하고 옛날은 이 제사 때에 비늘 없는 건 국 안 하였습니다. 비늘 있는 고기만, 전갱이든 저 거시기 벤자리든, 생선이든 비늘 있는 건 갱을 하고, 비늘 없는 건 갱 안 했습니다. 저 귀신이 '언감'하지 안 한다고, 그건 비늘 없는 거.)

107020 #1 갈치ᄒᆞ곡, 고등엔 이 큰일 때, 제사 때 쓰질 안 흡니다.(갈치하고, 고등어는 이 큰일 때, 제사 때 쓰질 안 합니다.)

107020 #3 쓰질 안 흡니다.(쓰질 안 합니다.)

107020 @ 고등어ᄒᆞ고.(고등어하고.)

259) '언감'은 귀신이 식사를 하는 일이다.

107020 #1 고등어ᄒᆞ고, 갈치ᄒᆞ고.(고등어하고, 갈치하고.)

107020 # @ 고등어ᄒᆞ고, 각제기 ᄉᆞ춘이주만.(고등어하고, 전갱이 사촌이지만.)

107020 #1 예.(예.)

107020 # @ 각제기는 비늘, 비늘 이시난에.(전갱이는 비늘, 비늘 있으니까.)

107020 #1 비늘이 가운데 이스난에 각제긴 제사 때 궝도 올립니다. 국도 ᄒᆞ고.(비늘이 가운데 있으니까 전갱이는 제사 때 구워서도 올립니다. 국도 하고.)

107020 #3 궝도 ᄒᆞ곡, 국도 ᄒᆞ곡, 비늘 엇은 건 쓰지 안 ᄒᆞᆸ니다. 게난 비늘 신 것만 제사 때에 경 행 썻수다.(구워서도 하고, 국도 하고, 비늘 없는 건 쓰지 안 합니다. 그러니까 비늘 있는 건만 제사 때에 그렇게 해서 썼습니다.)

107022 @ 냉국 행 먹어봅디강?(냉국 해서 먹어봅디까?)

107022 #1 무슨 냉국.(무슨 냉국.)

107022 @ 여름 때 냉국.(여름 때 냉국.)

107022 #1 게 냉국이사 하영 ᄒᆞ주게.(게 냉국이야 많이 하지.)

107022 # @ 뭐, 뭐 냉국, 냉국 종류 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(뭐, 뭐 냉국, 냉국 종류 한 번 말해보십시오.)

107022 #1 냉국 종류, 가지, 가지 ᄒᆞ당 ᄂᆞᄆᆞᆯ냉국도 싯곡, 오이냉국도 싯곡, 물웨냉국도 싯곡, 뭐 저 바당에 나는 무슨 거나, 우미냉국도 싯곡, 뭐 냉국 종류는 ᄂᆞᄆᆞᆯ ᄒᆞ는 거 다 뒈여. ᄂᆞᄆᆞᆯ 데와그네 냉국 ᄒᆞ는 것도 싯곡, 냉국이사 오죽 여러 가지꽝? 겐디 여름에는 보통 냉국은 뭰장, 뭰장 놔그네 그자.(냉국 종류, 가지, 가지 하다가 나물냉국도 있고, 오이냉국도 있고, 물외냉국도 있고, 뭐 저 바다에 나는 무슨 거나, 우뭇가사리냉국도 있고, 뭐 냉국 종류는 나물하는 거 다 되어. 나물 데워서 냉국 하는 것도 있고, 냉국이야 오죽 여러 가지입니까? 그런데 여름에는 된장, 된장 넣어서 그저.)

107022 #3 주꾸미, 오징어 성ᄒᆞᆫ 거 복짝썰어[260] 놩 오이 썰어 놓곡, 그거 냉국이 젤 맛 좋아마씀. 여름에 ᄒᆞ민 우리 저 벌초 때엔 그 오징어 성ᄒᆞᆫ 거 데우쳐그네 복짝썰어 놓곡, 오이 썰어놓곡 국 ᄒᆞ민 거 잘 먹어마씀. 가민 그자 궨당덜이 어떵사 맛 좋덴 먹는 디 모두 ᄒᆞᆫ 사발, 두 사발이라, 더워 놓곡 ᄒᆞ민. 그게 젤 냉국 중에 잘 먹읍니다.(주꾸미, 오징어 온전한 거 '복짝썰어' 넣어서 오이 썰어 넣어서, 그거 냉국이 젤 맛 좋아요. 여름에 하면 우리 저 벌초 때엔 그 오징어 온전한 거 데워서 '복짝썰어' 넣고 국 하면 거 잘 먹어요. 가면 그저 권당들이 어떻게야 맛 좋다고 먹는 데 모두 한 사발, 두 사발이지, 더워 놓고 하면. 그게 젤 냉국 중에 잘 먹습니다.)

107023 @ 성게국 행도 먹었지양.(성게국 해서도 먹었지요.)

107023 #1 성게국은 그거 저 냉국은 생 거 냉국은 안 ᄒᆞ연 먹어봣수다. 그냥 그자 미역 놓곡 행 끌령 미역 놓곡 ᄒᆞ영 끌령은 먹어도 성게 냉국은 아니 먹어 봣수다. 성게 그냥 밥 버무려도 맛 좋곡, 밥 버무령 그냥 영영 밥 버무령 먹어도 맛 좋

260) '복짜썰다'는 잘고 가느다랗게 짓이겨 썰다.

곡, 뚜시 미역 놓곡 ᄒᆞ여그네 성게국 끌려도 맛 좋곡, 성게는 그냥 먹어도 맛 좋곡, 뭐.(성게국은 그거 저 냉국은 생 거 냉국은 안 해서 먹어봤습니다. 그냥 그저 미역 넣고 해서 끓여서 미역 넣고 해서 끓여서는 먹어도 성게 냉국은 아니 먹어봤습니다. 성게 그냥 밥 버무려도 맛 좋고, 밥 버무려서 그냥 이렇게이렇게 밥 버무려서 먹어도 맛 좋고, 다시 미역 넣고 해서 성게국 끓여도 맛 좋고, 성게는 그냥 먹어도 맛 좋고, 뭐.)

107023 @ 보말국[261]도 행 먹어봣지양.('보말국'도 해서 먹어봤지요.)

107023 #3 예게, 보말국도 행 보말국도 그거 바당에 강 ᄒᆞ여다그네 까그네 닥살 톡톡 털어둬그네 지름에 봉 돌돌 보끄다그네.(예게, '보말국'도 해서 '보말국'도 그거 바다에 가서 해다가 까서 껍데기 톡톡 떨어둬서 기름에 넣어서 돌돌 볶다가.)

107023 @ 저것도 메역 놔야 뒈쿠다예.(저것도 미역 넣어야 되겠습니다.)

107023 #1 예, 것도 메역.(예, 것도 미역.)

107023 @ 게난 바당 건 메역.(그러니까 바다 건 미역.)

107023 #1 예, 바당 건 메역.(예, 바다 건 미역.)

107023 @ 육지 건 이 저 놈삐.(육지 건 이 저 무.)

107023 #1 놈삐 음, 바당 건 메역, 우의 건 놈삐, 바당 건 메역.(무 음, 바다 건 미역, 위에 건 무, 바다 건 미역.)

107023 #3 경혼디 보말.(그런데 고둥.)

107023 #1 보말국도 ᄂᆞ물 봉, 저 미역 놔사 맛 좋아.('보말국'도 나물 넣어서, 미역 넣어야 맛 좋아.)

107023 #3 저 바락바락 무르쒜어그네 지름 봉 보끄당 무르쒜영 국 ᄒᆞ민 보말국도 맛 좁네다. 우리 평대[262] 사돈네 보말 똑 잡앙 보내어게. 게민 것도양 국 ᄒᆞ민 맛 좋아.(바락바락 꽉 쥐어서 기름 넣어서 볶다가 꽉 쥐어서 국 하면 '보말국'도 맛 좋습니다. 우리 '평대' 사돈네 고둥 똑 잡아서 보내어. 그러면 것도요 국 하면 맛 좋아.)

107023 @ 넙패국 먹어봅디강?(넓패국 먹어봅디까?)

107023 #1 예, 넙패국 먹었주게. 넙패는양, 넙패는 ᄒᆞ쏠 넙죽넙죽 ᄒᆞᆫ 거라. 가달막 벌기멍, 가달 벌기멍, 넙죽넙죽 가달 벌기멍, 넙죽넙죽 ᄒᆞᆫ 디 홈도 좋아, 그건 홈도 좋아. 바당 강 ᄒᆞ여다그네 바당에서 ᄒᆞ쏠 박박 그 빌레[263]에 놔그네 밀어. 빌레에 놔그네 박박 밀어그네 그 늣 ᄀᆞ뜬 거영 거세기 바당에 가그네 빌레에 놔그네 박박 밀엉 싯어뒁 집의 오라그네 집의 오랑은 싯지 아녑니다, 집인 물의선. 집읜 물에서 바당에서 박박 밀엉 싯어그네 저 무신 구덕에 놔그네 바당물에서 활활활 헤와그네 그 무신거 모살 ᄀᆞ뜬 거 판찍 싯곡 늣 ᄀᆞ뜬 거 판찍 바당에서 판찍ᄒᆞ게 싯엉 오라그네, 집의 오랑 그걸 솟듸 놔그네 그냥 그거 솖아가민 물이 그냥 막 나옵니다. 그디 물이 막 나와, 그냥 물 안 놔도 물이 막 나와, 그거 솖아가민 경 물 나오도록

261) '보말국'은 고등으로 끓인 국이다.
262) '평대'는 제주시 구좌읍 평대리이다.
263) '빌레'는 지면(地面) 또는 땅에 넓적하고 평평하게 묻혀진 돌이다.

물 푹ᄒᆞ게 솖아, 푹ᄒᆞ게 솖아그네 그냥 두껑 열지 안 ᄒᆞ영 톡 그냥 더껑 내불어. 그냥 더껑 내불민양, 그것이 문짝ᄒᆞ게 ᄒᆞ쏠 트랑트랑 흡니다게. 트랑트랑 ᄒᆞ민양, 그걸 ᄒᆞ쏠썩 그걸 거려그네 솟듸 놔그네 국 끌이고, 하영 놔그네 그거 놩 국 끌이민 막 맛 좋읍니다. 거 경 행 먹으민.(예, 넓패국 먹었지. 넓패는요, 넓패는 조금 넙죽 넙죽 한 거지. 가지 막 벌기면서, 가지 벌기면서, 넙죽넙죽 가지 벌기면서, 넙죽넘죽 한 데 함도 좋아, 그건 함도 좋아. 바다에 가서 해서 바다에서 조금 박박 그 '빌레'에 놔서 밀어. '빌레'에 놔서 박박 밀어서 그 싱경이 같은 거랑 거시기 바다에 가서 '빌레'에 놔서 박박 밀어서 씻어둬서 집에 와서 집에 와서는 씻지 안 합니다, 집에 물에서는, 집에 물에서. 바다에서 박박 밀어서 씻어서 저 무슨 바구니에 넣어서 바닷물에서 활활활 헹궈서 그 무엇 모래 같은 거 깨끗이 씻고, 싱경이 같은 거 깨끗이 바다에서 깨끗하게 씻어서 와서, 집에 와서 그걸 솥에 넣어서 그냥 그거 삶아 가면 물이 그냥 막 나옵니다. 거기 물이 막 나와, 그냥 물 안 놔도 물이 막 나와, 그거 삶아 가면 그렇게 물 나오도록 물 푹하게 삶아, 푹하게 삶아서 그냥 뚜껑 열지 안 해서 톡 그냥 덮어서 내버려. 그냥 덮어서 내버리면요, 그것이 문작하게 조금 트랑트랑 합니다. 트랑트랑 하면요, 그걸 조금씩 그걸 떠서 솥에 넣어서 국 끓이고, 많이 넣어서 그거 넣어서 국 끓이면 아주 맛 좋습니다. 거 그렇게 해서 먹으면.)

107023 @ 가시리국은 먹어봅디강?(풀가사리국은 먹어봅디까?)

107023 #1 가시리국은 안 먹어봐서. 가시리 ᄒᆞ여와그네 뚠 건 해도 국은 안 먹어봣수다.(풀가사리국은 안 먹어봤어. 풀가사리 해서 다른 건 해도 국은 안 먹어봤습니다.)

107023 #3 가시리풀 쒀그네 방 ᄇᆞ르곡, 구덕 ᄇᆞ르곡.(풀가사리풀 쒀서 방 바르고, 바구니 바르고.)

107023 #1 예, 가시리국은 먹넹은 해도 우린 안 ᄒᆞ여봣수다. 먹진 안 ᄒᆞ여봔.(예, 풀가사리국은 먹는다고는 해도 우린 안 해봤습니다. 먹진 안 해봤어.)

107023 @ ᄑᆞ래로 국 끌영 먹어봅디강?(파래로 국 끓여서 먹어봅디까?)

107023 #1 예, ᄑᆞ래사 국 끌영 먹곡, ᄑᆞ래사 오죽 좋은 거꽈? ᄑᆞ래도 바당에 가그네 그 먹돌[264] ᄀᆞ뜬 디, 먹돌 ᄀᆞ뜬 디 ᄑᆞ래 파랑케 나면은 저 겁펑, 전복 껍데기, 겁펑, 전복 껍데기고라 겁펑이옌 ᄒᆞ주게. 겁펑 하나 곶곡, 족수까락[265], 수까락 영 꺽어진 거, 쫄른 거 옆이 ᄒᆞ쏠 영 ᄒᆞ여그네 막 긁어가민 다이는 거 잇어. 그 다인 수까락을 가져가사 ᄒᆞ쏠 질게시리 ᄒᆞ면은 돌에 거 복복복복 ᄒᆞ게끔, 그 겁펑 ᄒᆞ기 좋은 딘 겁펑으로 긁곡, 수까락으로 ᄒᆞ기 좋은 디 건 수까락으로 그걸 ᄑᆞ랠 벅벅벅 긁어. 긁어그네 바당에서 모살을 다 물에 구덕에 놩에 흥글흥글 ᄒᆞ멍, 흥글흥글 ᄒᆞ멍 그 모살을 문딱 싯영. 싯엉 오라그네 것도 집의 오라그네, 저 ᄒᆞ쏠 솖아 그냥 물 놓지 말앙, 그냥 솖아 물 놓지 말앙 솖아그네 것도 물 막 나오라. 물 놓지 마랑 솖앙 ᄒᆞ쏠 틈 재우곡 햇다그네 그냥 물 놔그네 끌일 때 국 끌이민 막 맛 좋읍니다.

264) '먹돌'은 아주 딴딴하고 광택이 나는 돌이다.
265) '족수까락'은 자루가 붙은 숟가락이다.

거, 거 맛 좋아 넘패국도 맛 좋곡, ᄑᆞ래국도 맛좋곡, 그 ᄑᆞ래 솔은 김ᄒᆞ는 거 아닌가?(예, 파래야 국 끓여서 먹고, 파래야 오죽 좋은 것입니까? 파래도 바다에 가서 그 '먹돌' 같은 데, '먹돌' 같은 데 파래 파랗게 나면은 저 전복 껍데기, 전복 껍데기, 전복 껍데기, 전복 껍데기더러 '겁펑'이라고 하지. 전복 껍데기 하나 갖고, '족수까락', 숟가락 이렇게 꺽어진 거, 짧은 거 옆에 조금 이렇게 해서 막 긁어가면 닳는 거 있어. 그 닳은 숟가락을 가져가야 조금 길게끔 하면은 돌에 거 복복복복 하게끔, 그 전복 껍데기 하기 좋은 덴 전복 껍데기로 긁고, 숟가락으로 하기 좋은 데 건 숟가락으로 그걸 파랠 복복복복 긁어. 긁어서 바다에서 모래를 다 물에 바구니에 넣어서 흥글흥글 하면서, 흥글흥글 하면서 그 모래를 모두 씻어. 씻어서 와서 것도 집에 와서, 저 조금 삶아 그냥 물 넣지 말아서, 그냥 삶아 물 넣지 말아서 삶아서 것도 물 막 나오지. 물 넣지 말아서 살마서 조금 뜸 들이고 했다가 그냥 물 넣어서 끓일 때 국 끓이면 아주 맛 좋습니다. 거, 거 맛 좋아. 넓패국도 맛 좋고, 파래국도 맛 좋고, 그 파래 살은 김하는 거 아닌가?)

107023 @ 모르쿠다. 이 물훼에 대행 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서. 물훼, 자리물훼.(모르겠습니다. 이 물회에 대해서 한 번 말해보십시오. 물회, 자리물회.)

107023 #1 아, 자리물훼, 자리물훼는 ᄒᆞ쏠 홁은 자리 사다그네 비늘 거시령[266], 비늘 거시려뒁 옆 꽝, 옆 꽝만 떼어. 옆 꽝만 떼여뒁, 옆 꽝만 떼어놔그네 이젠 저 싯어. 싯어그네 지러기로, 지러기로 썰어야, 영 썰어불렁 안 뒈여. 지러기로 솔랑솔랑ᄒᆞ게시리 지러기로 썰어그네, 지러기로 경 행 썰어 놓곡, 이제 ᄒᆞ쏠 뭣 ᄒᆞ게 먹젠 ᄒᆞ민 그 머리, 데강이, 데강이만 이 베솔 내불어둬그네 데강이만 저 방에혹[267]에 닥닥 ᄲᆞᆺ아. 닥닥 ᄲᆞᆺ아그네 물 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ여그네 데강이 물을 자리물훼레 해 놓는 거라. 데강이 뭐, 게민 물이 텁텁ᄒᆞ여, 게민 물 놓곡 그 데강이 ᄲᆞᆺ은 거 놓곡, 이제 춤지름도 놓곡, 우선 조피를 놔사 조피, 조피 놓곡, 춤지름도 놓곡, 식초도 놓곡 그.(아, 자리물회, 자리물회는 조금 굵은 자리 사다가 비늘 '거시령', 비늘 '거시려'둬서 옆 뼈, 옆 뼈만 떼어. 옆 뼈만 떼어둬서, 옆 뼈만 떼어둬서 이젠 저 씻어. 씻어서 길이로, 길이로 썰어야, 이렇게 썰어버려서는 안 되어. 길이로 길쭉길쭉하게끔 길이로 썰어서, 길이로 그렇게 해서 썰어 넣고, 이제 조금 뭐 하게 먹으려고 하면 그 머리, 대가리, 대가리만 이 창자 내버려둬서 대가리만 저 '방에혹'에 닥닥 빻아. 닥닥 빻아서 물 조금 해서 대가리 물을 자리물회로 해 넣는 거지. 대가리 뭐, 그러면 물이 텁텁하여, 그러면 물 넣고 그 대가리 빻은 거 넣고, 이제 참기름 넣고, 우선 초피를 넣어야 초피, 초피 넣고, 참기름도 넣고, 식초도 넣고 그.)

107023 #3 세우리.(부추.)

107023 #1 그 그추룩 ᄒᆞ여그네 놩 먹어. 조피 아이 들어가민 물훼가 아니고, 조피 우선 조피 놓곡, 세우리 시민 세우리도 놓곡.(그 그처럼 해서 넣어서 먹어. 초피 아니 들어가면 물회가 아니고, 초피 우선 초피 넣고, 부추 있으면 부추도 넣고.)

---

266) '거시리다'는 생선의 비늘을 긁어내다의 의미로 쓰였다.
267) '방에혹'은 절구 가운데에 박아 놓은 돌을 우묵하게 파서 만든 물건이다.

107023 #3 미나리영.(미나리랑.)

107023 #1 꿰도 놓곡, 미나리도 놓곡, 웨도 놓곡, 아이 저 저 오이, 오이도 썰어 놓곡, 미나리도 ᄒᆞ쏠 시민 만이 놓곡, 경 먹으민 맛좋는 거. 경ᄒᆞ민 뭐 자리사 좋주, 머.(깨도 넣고, 미나리도 넣고, 외도 넣고, 아니 저 저 오이, 오이도 썰어 넣고, 미나리도 조금 있으면 많이 넣고, 그렇게 먹으면 맛 좋은 거. 그러면 뭐 자리야 좋지, 뭐.)

107023 @ 한치[268]물훼는.('한치'물회는.)

107023 #1 한치물훼, 한치물훼도, 한치물훼도 저 거세기 한치물훼는 나, 흔 거 얻어만 먹어봣주, 난 먹어.('한치'물회, '한치'물회도, '한치'물회도 저 거시기 '한치'물회는 나, 한 거 얻어만 먹어봤지, 난 먹어.)

107023 #3 한치물훼도 똑 ᄀᆞ뜨우다게, 자리훼나. 하간 거 양념을 잘 놔사 맛이 좋아마씀.('한치'물회도 똑 같습니다, 자리회나. 온갖 거 양념을 넣어야 맛이 좋아요.)

107023 #1 게난 저 게민.(그러니까 저 그러면.)

107023 #3 저 한치물훼도 저 오이도 놓곡, 하간 거 놀 거.('한치'물회도 저 오이도 넣고, 온갖 거넣을 거.)

107023 #1 배 ᄀᆞ뜬 것덜도 썰어 놓곡, 한치물훼도 배 ᄀᆞ뜬 것도 썰어 놩, 우리 멘들 때 배도 썰어 놓곡 그 저.(배 같은 것들도 썰어 넣고, '한치'물회도 배 같은 것도 썰어 넣어서, 우리 만들 때 배도 썰어 넣고 그 저.)

107023 #3 요라 가지 넣어.(여러 가지 넣어.)

107023 #1 요라 가지 양념을 잘 ᄒᆞ여그네 한치도 ᄒᆞ여사 맛 좋주게.(여러 가지 양념을 잘 해서 '한치'도 해야 맛 좋지.)

107023 #3 게난 한치물훼도 셈니다. 세여 막 맛 좋아.(그러니까 '한치'물회도 세납니다. 세나서 아주 맛 좋아.)

107023 #1 난 그 자리물훼가 더 맛 좋아, 한치물훼보다.(난 그 자리물회가 더 맛 좋아, '한치'물회보다.)

107023 #3 자리물훼는 이 보민 술지는 따문에 우리도 흔 해에 자리물훼 멧 번 먹엄수다게. 사당 집잇어 ᄒᆞ영 먹어. 집의 제피도 싯곡, 미나리도 싯곡, 저 세우리도 싯곡 ᄒᆞ민 집의 거 다 놓민 자리물훼 뒈마씀. 영 ᄒᆞ영 죽장 행 자리물훼 사당, 강 사다그네 행.(자리물회는 이 보면 살찌는 때문에 우리도 한 해에 자리물회 몇 번 먹고 있습니다. 사다가 집에서 초피도 있고, 미나리도 있고, 저 부추도 있고 하면 집에 거 다 넣으면 자리물회 돼요. 이렇게 해서 줄곧 해서 자리물회 사다가, 가서 사다가 해서.)

107023 @ 오늘 수고햇수다. 이제.(오늘 수고했습니다. 이제.)

107023 #1 다 뒛수과?(다 됐습니까?)

107023 @ 예, 다 뒛수다.(예, 다 됐습니다.)

---

268) '한치'는 제주특별자치도 근처에서 잡히는 오징어를 말한다.

107023 #3 다 뒈서.(웃음)(다 됐어.)(웃음.)

죽류

107024 @ 오늘은 그 저 죽 종류에 대해 물어보쿠다.(오늘은 그 저 죽 종류에 대해 물어보겠습니다.)

107024 #3 예.(예.)

107024 @ 그 죽 종류는 어떤 것들이 잇수광?(그 죽 종류는 어떤 것들이 있습니까?)

107024 #3 콩죽도 잇곡양, 풋죽도 잇곡, 녹두죽도 잇곡, 흰죽도 잇곡, 국죽[269]도 잇곡양, 죽은 멧 가지우다게. ᄒᆞ면 다 죽이라마씀.(콩죽도 있고요, 팥죽도 있고, 녹두죽도 있고, 흰죽도 있고, '국죽'도 있고요, 죽은 몇 가자입니다. 하면 다 죽이지요.)

107028 @ 거면은 재료 말해줍서. 재료 죽에 따라그네 그.(그러면은 재료 말해주십시오. 재료 죽에 따라서 그.)

107028 #1 죽, 죽에 따라, 죽에 따라그네 콩죽 쑬 때는 곤쏠, 곤쏠에 모인 좁쏠, 옛날은 모인 좁쏠로 콩ᄀᆞ루 햇수다게. 이제는 쏠만 놔그네 곤쏠만 놩 해도, 옛날은 모인 좁쏠ᄒᆞ고, 콩ᄀᆞ루ᄒᆞ고 서꺼, 서꺼. 저 저 곤쏠도 ᄒᆞ쏠 서끄곡 ᄒᆞ여그네 콩죽을 이제 서꺼그네 쑤어나신디, 옛날은 곤쏠이 어려운 때난에 좁쏠도 모인 좁쏠로 모인 좁쏠. 모인 좁쏠 죽 ᄒᆞ여그네 쑤곡, 쒀그네 콩죽에 별로 놈삐나 ᄒᆞ쏠 썰어 놓곡예, 소곰이나 노민 걸로 뒈는 거우다.(죽, 죽에 따라, 죽에 따라서 콩죽 쑬 때는 흰쌀, 흰쌀에 메진 좁쌀, 옛날은 메진 좁쌀로 콩가루 했습니다. 이제는 쌀만 넣어서 흰쌀만 넣어서 해도, 옛날은 메진 좁쌀하고, 콩가루하고 섞어, 섞어. 저 저 흰쌀도 조금 섞고 해서 콩죽을 이제 섞어서 쒔었는데, 옛날은 흰쌀이 어려운 때니까 좁쌀도 메진 좁쌀로 메진 좁쌀. 메진 좁쌀 죽 해서 쑤고, 쒀서 콩죽에 별로 무나 조금 썰어 넣고요, 소금이나 넣으면 걸로 되는 것입니다.)

107028 #3 경ᄒᆞ곡양, 이 콩죽엔 모인 좁쏠이 어울립네다. 모인 좁쏠이 막 좋아. 콩죽은 그 데와가민 더 맛 좋곡.(그리고요, 이 콩죽엔 메진 좁쌀이 어울립니다. 메진 좁쌀이 아주 좋아. 콩죽은 그 데워 가면 더 맛 좋고.)

107027 @ 풋죽은마씸.(팥죽은요.)

107027 #1 풋죽은, 풋죽은 풋을 저 싯청, 싯쳐그네 그 저 흑 하나이라도 잇는 거 판찍 다듬아둰, 다듬아둬그네 이제 솟듸 놔그네 ᄒᆞᆫ 번 숢앙. 숢아그네 영 ᄒᆞ쏠 뜸 재왕. 저 ᄒᆞ쏠 저 물 읏게, 물 읏게 뜸 재와그네 ᄯᅳ시 조락물[270]이옌 ᄒᆞᆫ 물이 잇어. 우터레 ᄯᅳ시 물 ᄒᆞᆫ 사발 조록ᄒᆞ게 비와, 물 ᄒᆞᆫ 사발 조록 ᄒᆞ게시리 비어놔그네, 또 풋을 숢으민 풋이 잘 퍼져. 조락물, 풋 숢으멍 조락물 놘댜 경 ᄒᆞᆸ니께. 게난에 조락물 톡 ᄒᆞᆫ 사발 비와 놔그네, ᄯᅳ시 불 껏다그네 조락물 비어 놔그네 이제 또

269) '국죽'은 좁쌀죽에 나물을 무지러서 넣어 쑨 죽이다

270) '조락물'은 팥을 삶는 중간에 넣는 적은 분량의 물을 일컫는 말이다.

저 불슴아가면 불 슴앙 쏙 ᄒᆞ게 솖으민 폿이 막 잘 퍼져 ᄒᆞ쏠 뚠 때보다 빨리 익어. 경 기냥 막 솖는 것보다 경 ᄒᆞ영 문작ᄒᆞ게 솖아 놩, 문작ᄒᆞ게 솖아놔그네 그걸 저 옛날은 도고리, 도고리에 놔그네 막 저 뻣앙, 마께로. 뻣아그네 이제 뻣아 놔그네 도고리 놔그네 마께로 막 뻣아놔그네 잘 뻣아. 잘 뻣아지면 물 놔그네, 물 놔그네 영해 젓어. 베술기로 영영 ᄒᆞ영 젓어그네 그 물을 저 쳴 밧쳐, 영 ᄒᆞ여그네 쳴 밧쳐사, 체 그레 들어가지 못ᄒᆞ게. 쳴 밧추와그네 그 물을 자꾸 영 ᄒᆞ여그네 똘라, 물 똘르곡, 똘르곡 ᄒᆞ민 그 체는 굽에 믄딱 ᄀᆞ라앉곡, 요물을 믄딱 그 물에 빠져그네 이 체 알러레 믄딱 내려갑니다게. 게민 첸 비삭ᄒᆞ여그네 먹을 나위 어서. 게민 건 데껴불곡, 체는 데껴둬그네 그 알멩이 빠진 그 물만 솟더레 비와 놓곡, 뚜시 곤쏠, 곤쏠 싯어그네 뚜시 솟더레 놓곡 ᄒᆞ여그네, 기자 계속 익을 동안 익을 저 젓으멍 계속 익을 동안 우터레 그저 저 푹각푹각 부글레기 올라오랑 펄짝펄짝 뛸 때ᄁᆞ지 막 솖아그네 ᄒᆞ민 저 곤쏠이 다 익을만이 익어지민 딱 맞추와그네 불 꺼그네 소곰 놔그네 먹는 거, 거 뿐. 죽 ᄒᆞ는 것 제일 쉬웁니께.(팥죽은, 팥죽은 팥을 저 씻어서, 씻어서 그 저 흙 하나라도 있는 거 깨끗이 다듬어둬서, 다듬어둬서 이제 솥에 넣어서 한 번 삶아서, 삶아서 이렇게 조금 뜸 들여서, 저 조금 물 없게, 물 없게 뜸 들여서, 다시 ‘조락물’이라고 한 물이 있어. 위로 다시 물 한 사발 조록하게 부어, 물 한 사발 조록하게끔 부어 넣어서, 또 팥을 삶으면 팥이 잘 퍼져. ‘조락물’, 팥 삶으면서 “‘조락물’ 넣언댜.” 그렇게 합니다. 그러니까 ‘조락물’ 톡 한 사발 부어 넣어서, 다시 불 껐다가 ‘조락물’ 부어 넣어서 이제 또 저 불 때어가면 불 때어서 쏙 하게 삶으면 팥이 막 잘 퍼져 조금 다른 때보다 빨리 익어. 그렇게 그냥 막 삶는 것보다, 그렇게 해서 반드럽게 삶아 넣어서, 반드럽게 삶아 넣어서 그걸 저 옛날은 함지박, 함지박에 넣어서 막 저 빻아, 방망이로. 빻아서 이제 빻아놓아서 함지박 넣어서 방망이로 막 빻아놓아서 잘 빻아. 잘 빻아지면 물 넣어서, 물 넣어서 이렇게 해저어. 죽젓개로 이렇게이렇게 해서 저어서 그 물을 저 쳴 받혀, 이렇게 해서 쳴 받혀야, 겨 그리로 들어가지 못하게. 쳴 받혀서 그 물을 자꾸 이렇게 해서 따라, 물 따르고, 따르고 하면 그 겨는 밑에 모두 가라앉고, 여물을 모두 그 물에 빠져서 이 겨 아래로 모두 내려갑니다. 그러면 겨는 비삭해서 먹을 나위 없어. 그러면 건 던져 버리고, 겨는 던져둬서 그 알맹이 빠진 물만 솥으로 부어 넣고, 다시 흰쌀, 흰쌀 씻어서 다시 솥으로 넣고 해서, 그저 계속 익을 동안 익을 저 저으면서 계속 익을 동안 위로 그저 저 폭각폭각 거품 올라와서 팔짝팔짝 뒬 때까지 막 삶아서 하면 저 흰쌀이흰쌀이 다 익을 만큼 익어지면 딱 맞춰서 불 꺼서 소금 넣어서 먹는 거, 거 뿐. 죽 하는 거 제일 쉽습니다.)

107025 @ 곤죽 해영 먹어봅디게양?(흰죽 해서 먹어봅디까?)

107025 #1 예게.(예게.)

107025 @ 곤죽에 대해 말해줍서.(흰죽에 대해 말해주십시오.)

107025 #3 곤죽은양, 저 곤쏠 싯엉 그자 죽 쑨 것고라 곤죽이옌 흡니다게. 그냥 죽 쒕, 곤쏠 싯엉 놔그네 저 젓으멍 풀풀ᄒᆞ게 쒀그네 흔 게 그게 곤죽.(흰죽은요,

저 흰쌀 씻어서 그저 죽 쑨 것더러 흰죽이라고 합니다. 그냥 죽 쒀서, 흰쌀 씻어 넣어서 저 저으면서 풀풀하게 쒀서 한 게 그게 흰죽.)

107025 #1 아무것도 놓지 아니 ᄒᆞᆫ 것이 곤죽.(아무것도 넣지 아니 한 것이 흰죽.)

107025 #3 소곰 ᄀᆞ뜬 거 놓지 말앙 ᄒᆞ는 게 곤죽.(소금 같은 거 넣지 말아서 하는 게 흰죽.)

107025 #1 소곰 ᄀᆞ뜬 거 놓지 아녀는 것이 곤죽.(소금 같은 거 넣지 아니하는 것이 희죽.)

107025 #3 곤죽 그것이 곤죽.(흰죽 그것이 흰죽.)

107025 #1 곤죽이옌도 ᄒᆞ고, 힌죽이옌도 ᄒᆞ고, 옛날은 곤죽이옌도 ᄒᆞ고, 힌죽이옌도 ᄒᆞ고, 아무 것도 놓지 안 ᄒᆞᆫ 거.('곤죽'이라고도 하고, '흰죽'이라고도 하고, 옛날은 '곤죽'이라고도 하고, '흰죽'이라고도 하고, 아무 것도 넣지 안 한 거.)

107025 #3 게민 옛날은양, 우리 저 아팡 누민, 아이고 저 거세기 힌죽이나 ᄒᆞ쏠 쑤라. 이 아픈 아이 주게, 경 햇수다게. 경 ᄒᆞ영 죽 ᄉᆞᄆᆞᆺ 거세기로 먹어. 허허허 죽, 죽, 죽.(그러면옛날은요, 우리 저 아파서 누우면, 아이고 저 거시기 흰죽이나 조금 쑤라. 이 아픈 아이 주게, 그렇게 했습니다. 그렇게 해서 사뭇 거시기로 먹어. 허허허 죽, 죽, 죽.)

107026 @ 조죽 먹어봅디강.(조죽 먹어봅디까?)

107026 #1 예게.(예게.)

107026 @ 조죽은 어떵 멩급니까?(조죽은 어떻게 만듭니까?)

107026 #1 조죽, 조죽도양, 힌 저 검은 조로는 안 뒈고, 검은 조는 죽 아니 뒈, 지룩지룩 해불엉. 검은 좁쏠은 아니, 힌 조, 힌 좁쏠, 노란 좁쏠, 모인 좁쏠, 모인 좁쏠 물 놓곡 모인 좁쏠 놔그네 건줌 익도록 영 ᄒᆞ영 젓으멍 솖다그네 건줌 익도록 젓으멍 솖아. 솖아그네 그레 ᄂᆞ물도 박박 무지레영 놓곡, ᄂᆞ물 무지렁 놔사, 좁쏠죽엔 ᄂᆞ물을 무지렁 놔. ᄂᆞ물 무지렁 놓곡, 그때 옛날은 것고라 무신 죽이민 국죽이옌 햇수다, 국죽. 좁쏠이영 ᄂᆞ물이영 식은 밥 먹단 것도 식은 밥 먹단 것도 이시민 그레 비와놓곡, 좁쏠도 놓곡 ᄒᆞ여그네 ᄂᆞ물 무지렁 ᄒᆞᆫ 건, 그거 저 좁쏠로 쑨 죽은 국죽. 국죽은 ᄒᆞ쏠 저 ᄒᆞ쏠 등급이 늦은 죽, 국죽.(조죽, 조죽도요, 흰 저 검은 조로는 안 되고, 검은 조는 죽 아니 돼, 지룩지룩 해버려서. 검은 좁쌀은 아니, 흰 조, 흰 좁쌀, 노란 좁쌀, 메진 좁쌀, 메진 좁쌀 물 넣고 메진 좁쌀 넣고 거의 익도록 이렇게 해서 저으면서 삶다가 거의 익도록 저으면서 삶아. 삶아서 그리로 나물도 박박 무지려서 넣고, 나물 무지러서 넣어야, 좁쌀죽엔 나물을 무지러서 넣어. 나물 무지러서 넣고, 그때 옛날은 것더러 무슨 죽이면 '국죽'이라고 했습니다, '국죽'. 좁쌀이랑 나물이랑 식은 밥 먹던 것도, 식은 밥 먹던 것도 있으면 그리로 부어 넣고, 좁쌀도 넣고 해서 나물 무지러서 한 건, 그거 저 좁쌀로 쑨 죽은 '국죽'. '국죽'은 조금 저 조금 등급이 낮은 죽, '국죽'.)

107026 #3 경ᄒᆞ곡 ᄯᅳ로 좁쏠 그 힌 저 모인 좁쏠 영 물, 물 저 커그네 막 봉물

뢍 ᄲᆺ아놔그네양, 그거 ᄲᆺ아놔 죽 해도 경 맛만 좋읍니다. 이 모인 좁쏠은양, 죽에 대ᄒᆞ민 다 좋아. 경 우리도 ᄒᆞ연에 먹어봣수다게. 경 ᄒᆞ여도 맛만 좋아.(그리고 따로 좁쌀 그 흰 저 메진 좁쌀 이렇게 물, 물 저 담가 두어서 막 부르트게 해서 빻아 넣어서요, 그거 빻아 넣어서 죽 해도 그렇게 맛만 좋습니다. 이 메진 좁쌀은요, 죽에 대하면 다 좋아. 그렇게 우리도 해서 먹어봤습니다. 그렇게 해도 맛만 좋아.)

107029 @ 모멀죽도 해 먹어봅디강?(메밀죽도 해 먹어봅디까?)

107029 #1 예게.(예게.)

107029 #3 모멀죽 ᄒᆞ여그네.(메밀죽 해서.)

107029 @ 모멀죽은 어떵 멩급니까.(메밀죽은 어떻게 만듭니까?)

107029 #1 죽에서 제일 쉬운 것이 죽더레 모멀죽도 물 놓곡, 물 놓곡 그 물에 맞쳐 모멀쏠 놓곡, 모멀쏠 놔그네 그냥 영 해 젓으민 젓어그네, 젓어그네 그건예, 옛날 ᄀᆞ뜨민 모멀죽에 탁배기덜 놔그네, 영 ᄒᆞ영 다 뒈민양, 하르방덜은 탁배기 그릇 ᄒᆞᆫ 국자 거려놔그네, 영 ᄒᆞ여그네 먹으민 저 먹은 모멀죽은 탁배기에 건져 놔그네 거려다 먹으민 그추룩덜 맛 좋게덜 먹읍데다. 모멀죽엔 탁배기.(죽에서 제일 쉬운 것이 죽으로 메밀죽도 물 넣고, 물 넣고 그 물에 맞혀 메밀쌀 넣고, 메밀쌀 넣어서 그냥 이렇게 해 저으면 저어서, 저어서 그건요, 옛날 같으면 메밀죽에 탁배기들 넣어서, 이렇게 해서 다 되면요, 할아버지들은 탁배기 그릇 한 국자 떠 넣어서, 이렇게 해서 먹으면 저 먹은 메밀죽은 탁배기에 건져 넣어서 떠다 먹으면 그처럼 맛좋게들 먹습디다. 메밀죽엔 탁배기.)

107029 #3 탁배기에 ᄒᆞ영 놩 먹으민 배고프지도 아녀곡 술끼 나곡, 경 ᄒᆞ여그네 옛날 어른덜 경 ᄒᆞ연 먹읍디다게.(탁배기에 해서 넣어 먹으면 배고프지도 아니하고 술기 나고, 그렇게 해서 옛날 어른들 그렇게 해서 먹습디다.)

107029 #1 탁배기 집이 그 ᄒᆞ여 ᄒᆞᆫ 거.(탁배기 집에 해서 한 거.)

107029 #3 좁쏠 ᄒᆞ영.(좁쌀 해서.)

107029 #1 ᄒᆞ여그네 모멀죽에도 ᄒᆞ여그네 어른덜은 그추록 ᄒᆞ영 먹은 게 젤 좋게 그거 츰 잘도 맛 좋게시리 경 ᄒᆞ연 먹엇수다. 거 배도 불고 술끼 나그네 기분도 좋곡.(해서 메밀죽에도 해서 어른들은 그처럼 해서 먹은 게 젤 좋게 그거 참 잘도 맛 좋게끔 그렇게 해서 먹었습니다. 거 배도 불고 술기 나서 기분도 좋고.)

107029 #3 술은 탁배기 멘드는 건 흐린좁쏠. 저 물 컷다그네 막 물 누루민 방에에 ᄲᆺ아그네 ᄀᆞ를 쳥 오메기 맨들아. 오메기[271] 맨들앙 쪄그네 막 쪙 막 달루와그네 누룩 서껑. 누룩 서꺼그네 물 놓곡, 그 누룩 서끄곡 어느 정도 물을 그것에 영캉 휘휘 젓어그네 망데기 비앙 놔두민 그게 경 ᄒᆞ영 탁배기 뭽니다게. 경 ᄒᆞ영 또 우루 청주 거렁 먹어뒁, 아랫 건 탁배기로 먹곡, 경 흡디다. 좁쏠은 양 못 ᄒᆞ는 게 읏어마씀.(술은 탁배기 만드는 건 차좁쌀. 저 물 담가 두었다가 막 물 누르면 방아에 빻아서 가루를 쳐서 '오메기' 만들어. '오메기' 만들어서 쪄서 막 쪄서 막 다져서

271) '오메기'는 차좁쌀 가루에 더운 물을 넣어 되게 반죽해서 둥그렇게 만든 후 가운데 큰 구멍을 뚫어 만들거나 둥글납작하게 만들어서 삶아낸 떡이다.

누룩 섞어서. 누룩 섞어서 물 넣고, 그 누룩 섞고 어느 정도 물을 그것에 이렇게 사서 휘휘 저어서 옹기 부어서 넣어두면, 그게 그렇게 해서 탁배기 됩니다. 그렇게 해서 또 위로 청주 떠서 먹어둬서, 아래 건 탁배기로 먹고, 그렇게 합디다. 좁쌀은요, 못 하는 게 없어요.)

107030 @ 그 녹듸죽마씸, 녹듸죽은.(그 녹두죽이요, 녹두죽은.)

107030 #1 녹듸죽도 풋죽이나 똑ᄀᆞ뜹니다. 녹듸죽도 녹듸, 풋 솖는 과정, 녹듸 솖는 과정도 싯쳐둬그네 솜다그네 조락물 놔그네 탁 퍼 막 홁읍니다, 막 퍼지민. 홁어그네 경 ᄒᆞ여그네 녹듸죽은양, 경 ᄒᆞᆫ엇이 걸르지 아녕 해 먹읍니다, 녹듸죽은. 풋죽은 보통으로 걸렁 먹는디, 녹듸죽은 어쩌다가 ᄒᆞᆫ 번 걸르는 사름 걸르쥐양, 녹듸죽은 그냥 쒀그네 문짝 데겨그네 그냥 쏠 놔그네 죽 ᄒᆞᆸ디다. 기추록 하영 ᄒᆞᆸ니다. 기추록 녹듸죽은 경 아녕.(녹두죽도 팥죽이나 똑같습니다. 녹두죽도 녹두, 팥 삶는 과정, 녹두 삶는 과정도 씻어둬서 불 때다가 '조락물' 넣어서 탁 퍼 매우 굵습니다, 막 퍼지면. 굵어서 그렇게 해서 녹두죽은요, 그렇게 한없이 거르지 아니해서 해 먹습니다, 녹두죽은. 팥죽은 보통으로 걸러서 먹는데, 녹두죽은 어쩌다가 한 번 거르는 사람 거르지요, 녹두죽은 그냥 쒀서 문짝 으깨어서 그냥 쌀 넣어서 죽 합디다. 그처럼 많이 합니다. 그처럼 녹두죽은 그처럼 아니해서.)

107030 #3 아니, 녹듸죽은 걸르지 안 ᄒᆞᆸ니다.(아니, 녹두죽은 거르지 안 합니다.)

107030 #1 예, 녹듸죽은 경 걸르지 아녑니다.(예, 녹두죽은 그렇게 거르지 않습니다.)

107030 #3 무룩이 쑤민 것도 맛 좋곡, 경ᄒᆞ고 이 풋도 옛날 저 우리 영장 나민, 사돈 죽으민 우리 풋죽 해갓수게. 풋죽 ᄒᆞ여 가져가민 경 걸러그네 막 곱닥ᄒᆞ게 ᄒᆞ여그네 풋죽 해가곡, 우리 집의서 먹는 건 그자 막 무르춰여그네 쏠 놔그네 쒀그네 경도 ᄒᆞ연 먹엇수다게. 예, 저 죽은.(수북이 쑤면 것도 맛 좋고, 그리고 이 팥도 옛날 저 우리 장사 나면, 사돈 죽으면 우리 팥죽 해갔습니다. 팥죽 해서 가져가면 그렇게 걸러서 아주 곱게 해서 팥죽 해가고, 우리 집에서 먹는 건 그저 막 으깨어서 쌀 넣어서 쒀서 그렇게도 해서 먹었습니다. 예, 저 죽은.)

107031 @ 독죽에 대해 말해줍서게.(닭죽에 대해 말해주십시오.)

107031 #3 독죽, 독죽도게 독 사당 솖아. 솖아그네 마늘 놓곡, 숭게비, 마늘 놓곡, 지름 놓곡 ᄒᆞ영 솖아그네 건져내영, 독궤기 막 치져 놔그네, 쏠 놔그네 죽을 쑤민 독죽. 경 ᄒᆞ연 먹엇수다. 그 경 ᄒᆞ민 그게 독죽.(닭죽, 닭죽도 닭 사다가 삶아. 삶아서 마늘 넣고, 마늘, 마늘 넣고, 기름 넣고 해서 삶아서 건져내어서, 닭고기 막 찢어 넣어서, 쌀 넣어서 죽을 쑤면 닭죽. 그렇게 해서 먹었습니다. 그 그렇게 하면 그게 닭죽.)

107031 @ 꿩으로는 죽 안 멩글앗지양.(꿩으로는 죽 안 만들었지요.)

107031 #3 꿩으로양, 모멀 칼국 ᄒᆞ여그네 먹엇수다.(꿩으로요, 메밀 칼국수 해서 먹었습니다.)

107031 #1 모멀, 꿩으로는 모멀 칼국.(메밀, 꿩으로는 메밀 칼국수.)

107031 #3 모멀 칼국, 꿩 저.(메밀 칼국수, 꿩 저.)

107031 #1 경 저 모멀 칼국ᄒᆞ곡, 그냥 국 끌렁 먹곡, 보깡 먹곡, 솖앙 기냥 튿어도 먹곡, 보깡 그냥 반찬, 놈삐 놩 보깡도 먹곡, 저 거세기 기냥, 저 기냥 쓺아그네 뜨시 모멀ᄀᆞ루 놔그네 기자.(그렇게 저 메밀 칼국수하고, 그냥 국 끓여서 먹고, 볶아서 먹고, 삶아서 그냥 뜯어도 먹고, 볶아서 그냥 반찬, 무 넣어서 볶아도 먹고, 저 거시기 그냥, 저 그냥 삶아서 다시 메밀가루 넣어서 그저.)

107031 #3 치져그네, 치져 놔그네 국 ᄒᆞ영 먹곡, 경헌디 꿩은 저 듹 답지 아니영 궤기가 작읍니다. 베짝 몰랑 무신거 하질 안 흡니다. 게민 꽝이고 머시고 막 뭇아 놔그네 지름 놓곡, 마늘 놓곡, 무 놔그네양, 국 졈 찌게 졈 흔 게 제일 맛 좋아마씀. 그게 제일 맛 좋아.(찢어서, 찢어 넣어서 국 해서 먹고, 그런데 꿩은 저 닭 같지 아니해서 고기가 적습니다. 바짝 말라서 무엇 많질 안 합니다. 그러면 뼈이고 뭐이고 막 부수어 넣어서 기름 넣고, 마늘 넣고, 무 넣어서요, 국 겸 찌개 겸 한 게 제일 맛 좋아요. 그게 제일 맛 좋아.)

107032 @ 겡이죽은 먹어봅디강?(게죽은 먹어봅디까?)

107032 #3 겡이도양, 뻣앙게, 뻣앙 물 ᄒᆞ여그네 걸렁 물 해영 죽 쒕 먹어봣수다게, 것도. 죽이사 아이 먹어본 거 셔마씀. 다 먹어봣수다.(게도요, 빻아서, 빻아서 물 해서 걸러서 물 해서 죽 쒀서 먹어봤습니다, 것도. 죽이야 아니 먹어본 거 있어요. 다 먹어봤습니다.)

107033 @ 이 죽 웨에 또 다른 죽덜 엇수과?(이 죽 외에 또 다른 죽들 없습니까?)

107033 #1 이 죽 웨에, 유죽도 싯곡.(이 죽 외에, 들깨죽도 있고.)

107033 @ 유죽.(들깨죽.)

107033 #1 예, 유죽.(예, 들깨죽.)

107033 #3 유죽.(들깨죽.)

107033 #1 들꿰죽.(들깨죽.)

107033 #3 들꿰죽, 들꿰죽이 맛 좋아.(들깨죽, 들깨죽이 맛 좋아.)

107033 #1 유죽도 싯곡, 꿰죽도 싯곡, 그냥 꿰.(들깨죽도 있고, 깨죽도 있고, 그냥 깨.)

107033 #3 기냥 츰꿰양, 곤쏠에 츰꿰에 ᄀᆞ찌 놔그네 방엣혹에 막 뻣아. 뻣아그네 그 뻣은 것덜을 뜨로 물 놩 꿰민 놩 젓으멍 죽 쑤민양, 막 맛 좋읍니다. 꿰죽은 경 ᄒᆞ영 쑤곡, 또 들꿰죽은 들꿰 방앗간에 강 ᄀᆞᆯ아당, 이녁냥으로 뻣으나 ᄀᆞᆯ아다그네 우리 저 찰리, 찰리에 놔그네 그걸 물 짭니다. 막 짜놩, 짜놔그네 앚인 ᄀᆞᆺ인 건 놓지 아녀곡, 고운 거 우루 고운 물만 비와 놔그네, 쏠 싯어 놩 죽 쑤민양, 경ᄒᆞ민 막 맛 좋읍니다. 들꿰도 경 해여.(그냥 참깨요, 흰쌀에 참깨에 같이 넣어서 방아확에 막 빻아. 빻아서 그 빻은 것들을 따로 물 넣어서 끓으면 넣어서 저으면서 죽 쑤면요, 아주 맛 좋습니다. 깨죽은 그렇게 해서 쑤고, 또 들깨죽은 들깨 방앗간에 가

서 갈아다가, 이녁대로 빻으나 갈아다가 우리 저 자루, 자루에 넣어서 그걸 물 짭니다. 막 짜놓아서, 짜놓아서 앉은 곶은 건 넣지 아니하고, 고운 거 위로 고운 물만 부어 넣어서, 쌀 씻어 넣어서 죽 쑤면요, 그러면 아주 맛 좋습니다. 들깨도 그렇게 해.)

범벅과 수제비

107034 @ 범벅에 대해 알아보쿠다양. 범벅, 범벅에는 어떤 것덜이 잇수과?(범벅에 대해 알아보겠습니다. 어떤 것들이 있습니까?)

107034 #1 제일 맛 좋은 범벅은 모멀펌벅. 모멀펌벅도 기냥 진ᄀᆞ를 모멀펌벅이 맛 좋곡, 는쟁이 범벅 ᄀᆞ뜬 건 맛엇곡, 저 모멀ᄊᆞᆯ 멘들아놔그네 곱닥ᄒᆞ게 곤 것이 진ᄀᆞ루. 모멀 겁져그네 쏠로 만든 것이 진ᄀᆞ루. 게그네 진ᄀᆞ루 범벅은 완전 고급 범벅 제일 맛 좋은 거, 또 는쟁이 범벅, 는쟁이 범벅은 ᄯᅳ시 젤 그 쏠이영 퍼둬그네 니께미영 ᄀᆞᆯ아난 그 끄트머리엣 거, ᄀᆞ루 나온 거 그것은 는쟁이 범벅. 는쟁이 범벅은 감저 하영 썰어 놔그네, 감저 하영 썰어 놩 숢아. 문짝 숢아그네 그레 ᄀᆞ룰 놔. 그레 ᄀᆞ를 놔그네 ᄒᆞ쏠 풀탁풀탁 ᄒᆞ게시리 ᄀᆞ루 익을 만이 그냥 풀탁풀탁 ᄒᆞ여가걸라그네 그자 배술기로 ᄒᆞ영 막 젓어. 배술기로 막 젓으민 그건 는쟁이 범벅. 보리ᄀᆞ루도, 보리 ᄀᆞ루도 보리 ᄀᆞᆯ아나민 보리범벅도 행 먹곡, 밀펌벅도 행 먹곡.,범벅도 멧 가지 아무거라도 범벅 ᄒᆞ는 거.(제일 맛 좋은 범벅은 메밀범벅. 메밀범벅도 그냥 진가루를 메밀범벅이 맛 좋고, 나깨 범벅 같은 건 맛없고 저 메밀쌀 만들어서 곱게 가는 것이 진가루. 메밀 거피해서 쌀로 만든 것이 진가루. 그래서 진가루 범벅은 완전 고급 범벅 제일 맛 좋은 거, 또 나깨 범벅. 나깨 범벅은 다시 젤 그 쌀이랑 퍼둬서 버캐랑 갈아난 갈아난 끄끄트머리에거, 가루 나온 거 그것은 나깨 범벅. 나깨 범벅은 고구마 많이 썰어 넣어서, 고구마 많이 썰어 넣어서 삶아. 문짝 삶아서 그리로 가루를 넣어. 그리로 가루를 넣어서 조금 풀탁풀탁 하게끔 가루 익을 만큼 그냥 풀탁풀탁 해가걸랑 그저 국자로 해서 막 저어. 국자로 막 저으멈 그건 나깨 범벅. 보리가루도, 보리가루도 보리 갈아나면 보리범벅도 해서 먹고, 밀범벅도 해서 먹고, 범벅도 몇 가지 아무 거라도 범벅 하는 거.)

107034 @ 거난 보리범벅도 해 먹곡.(그러니까 보리범벅도 해서 먹고.

107034 #1 예, 보리범벅도 행 먹곡, 밀 ᄀᆞᆯ앙 밀펌벅도 행 먹곡, 범벅 중에서 맛 좋는 건 보리범벅이 아니, 밀, 모멀펌벅이 맛 좋곡, 그 다음이 밀펌벅이 맛 좋곡. 보리범벅이 젤 맛 엇은 거.(예, 보리범벅도 해서 먹고, 밀 갈아서 밀범벅도 해서 먹고, 범벅 중에서 맛 좋은 건 보리범벅이 아니, 밀, 메밀범벅이 맛 좋고, 그 다음이 밀범벅이 맛 좋고, 보리범벅이 젤 맛없는 거.)

107034 @ 거난 범벅은 이 세 가지.(그러니까 범벅은 이 세 가지.)

107034 #3 아이고, 옛날은 대죽범벅도 행 먹엇수다.(아이고, 옛날은 수수범벅도 해서 먹었습니다.)

107034 #1 대죽범벅도 행 먹엇쥐.(수수범벅도 해서 먹었지.)

107034 #3 대죽범벅도 ᄒᆞ영 먹엇수다.(수수범벅도 해서 먹었습니다.)

107034 #1 옛날은 대죽범벅도 ᄒᆞ영 먹곡, ᄃᆞ시 저 감저ᄀᆞ루, 감저ᄀᆞ루 그 ᄀᆞ루 이제와 감저ᄀᆞ루, 뻿데기 ᄲᆞᆺ아그네 감저ᄀᆞ루, 뻿데기 ᄲᆞᆺ아그네 그 ᄀᆞ루 멘든 것도 것도 저 거세기 범벅 ᄒᆞ여 먹어서.(옛날은 수수범벅도 해서 먹고, 다시 저 고구마가루 그 가루 이제와 고구마가루, 고지 빻아서 고구마가루, 고자 빻아서 그 가루 만든 것도 저 거시기 범벅 해서 먹었어.)

107034 #3 범벅도 막 여러 가지우다게.(범벅도 막 여러 기지입니다.)

107034 #1 ᄀᆞ루로, ᄀᆞ루 다 범벅 ᄒᆞ여. 감저ᄀᆞ루에 범벅, 감저ᄀᆞ루에도 감저 썰어, 감저 기냥 딱딱 감저 썰어놔그네 솖아. 솖아놔그네 우터레 감저 ᄀᆞᆯ아놔 범벅 ᄒᆞᆫ 것이, 감저ᄀᆞ루만 범벅 ᄒᆞᆫ 것보다 맛이 좋아, 감저ᄀᆞ루만 범벅 ᄒᆞᆫ 것 보다.(가루로, 가루 다 범벅 해. 고구마가루에 범벅, 고구마가루에도 고구마 썰어, 고구마 그냥 딱딱 고구마 썰어 넣어서 삶아. 삶아 넣어서 위로 고구마 갈아 넣어서 범벅 한 것이, 고구마가루만 범벅 한 것보다 맛이 좋아. 고구마가루만 범벅 한 것보다.)

107035 @ 그 다음에 제배기, 제배기에는 어떤 것들이 잇수과?(그 다음에 수제비, 수제비에는 어떤 것들이 있습니까?)

107035 #3 ᄌᆞ배기도양, 모멀ᄎᆞ배기도 잇곡, 밀ᄎᆞ배기도 잇곡, 보리ᄌᆞ배기도 잇곡양, 이 감저ᄌᆞ배기도 잇곡, 읏은 게 읏어. 다 ᄌᆞ배기도 감저ᄌᆞ배기, 감저뻿데기 ᄆᆞᆯ리 왕, 그거 ᄲᆞᆺ앙, ᄀᆞᆯ앙 ᄒᆞᆫ 건 감저ᄌᆞ배기, 또 모멀ᄎᆞ배긴 모멀ᄀᆞ루 ᄀᆞᆯ아그네 ᄌᆞ배기 ᄒᆞᆫ 것은 모멀ᄎᆞ배기, 칼국. 그 ᄌᆞ배기도 막 여러 종류우다게. 밀ᄎᆞ배기도 싯곡, 보리ᄀᆞ루ᄌᆞ배기도 싯곡, ᄌᆞ배기도 막 여라 가지우다.(수제비도요, 메밀수제비 있고, 밀수제비도 있고, 보리수제비도 있고요, 이 고구마수제비도 있고, 없는 게 없어. 다 수제비도 고구마수제비, 고구마고지 말려서, 그거 빻아서, 갈아서 한 건 고구마수제비. 또 메밀수제비는 메밀가루 갈아서 수제비 한 것은 메밀수제비, 칼국수. 그 수제비도 막 여러 종류입니다. 밀수제비도 있고, 보릿가루수제비도 있고, 수제비도 막 여러 가지입니다.)

107035 #1 옛날은 집의서 밀 갈아놔그네 밀덜 막 갈앗수게. 밀덜 갈아그네 ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ앙, ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ아그네 홁은 ᄒᆞ쏠 그디서 잘 ᄀᆞᆯ지 못해진 거, ᄒᆞ쏠 홁은 것덜은 밥에도 보리쏠에도 서껑 먹곡, ᄀᆞ를은 놔두서 그걸로 저 밀ᄀᆞ루로 ᄌᆞ배기도 ᄒᆞ영 먹곡.(옛날은 집에서 밀 갈아놓아서 밀들 막 갈았습니다. 밀들 갈아서 맷돌에 갈아서, 맷돌에 갈아서 굵은 조금 거기서 잘 갈지 못해진 거, 조금 굵은 것들은 밥에도 보리쌀에도 섞어서 먹고, 가루는 놓아둬서 그걸로 저 밀가루로 수제비도 해서 먹고.)

107035 #3 경ᄒᆞ고 우리 두린 때엔 ᄀᆞ레 져 오민 영 일어 사그네 ᄀᆞᆯ아그네 그 밀ᄎᆞ배기 ᄒᆞ여 먹엇수다게. 밀 ᄀᆞᆯ아, 밀 ᄀᆞᆯ아그네, 경 ᄒᆞ영 밀 ᄀᆞᆯ아 밀ᄎᆞ배기 ᄒᆞ영 먹언.(그리고 우리 어린 때엔 맷돌 져 오면 이렇게 일어 서서 갈아서 그 밀수제비 해서 먹었습니다. 밀 갈아, 밀 갈아서, 그렇게 해서 밀 갈아 밀수제비 해서 먹었어.)

107035 #1 밀ᄎᆞ배기도 ᄒᆞ영 먹곡, 보리ᄌᆞ배기도 ᄒᆞ영 먹곡, 모멀ᄎᆞ배기도 ᄒᆞ영

먹곡, 그런 그 ᄌᆞ배기밖의 뚠 ᄌᆞ배기는 엇인 거 닮수다, 우리 알건 딘.(밀수제비도 해서 먹고, 보리수제비도 해서 먹고, 메밀수제비도 해서 먹고, 그런 수제비밖에 다른 수제비는 없는 거 닮습니다. 우리 알 건 데는.)

107035 #3 읏수다, 읏어. 경ᄒᆞ고 옛날엔양, 라면도 업고 우동도 어서부난 그거벢이 먹을 게 엇어십주게. ᄌᆞ배기 ᄒᆞ곡 죽, 주로 ᄌᆞ배기 ᄒᆞ곡, 죽.(없습니다, 없어. 그리고 옛날은요, 라면도 없고 우동도 없어버리니까 그거밖에 먹을 게 없었습지오. 수제비하고 죽, 주로 수제비하고 죽.)

107035 #1 저 칼국수 ᄒᆞ곡.(저 칼국수하고.)

107036 @ 게민 칼국수에 대해 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(그러면 칼국수에 대해 한 번 말해보십시오.)

107036 #3 칼국순 게 그 모멀칼국이 제일 세는 거 아니꽈? 모멀 모멀 거피영 쏠 멘들앙 하영ᄒᆞᆫ 쏠로 늬 읏이 ᄒᆞ영, 또 ᄀᆞᆯ앙 ᄒᆞᆫ 건, 그거 ᄌᆞ배기가 제일 맛 좋아마씀. 그것도 경 ᄒᆞ여 ᄌᆞ배기도 ᄒᆞ곡, 저 수제비들 저 칼국도, 칼국도 멘들곡.(칼국순 게 그 메밀칼국수가 제일 알아주는 거 아닙니까? 메밀, 메밀 거피해서 쌀 만들어서 하얀 쌀로 뉘 없이 해서, 또 갈아서 한 건, 그거 수제비가 제일 맛 좋아요. 그것도 그렇게 해야 수제비도 하고, 저 수제비들 저 칼국수도, 칼국수도 만들고.)

107036 #1 그걸예, 그걸예 그 ᄀᆞ루를, ᄀᆞ루를 경 ᄒᆞ영 ᄀᆞ레에 ᄃᆞᆫ딱 ᄀᆞᆯ앙, 좀진체[272]로 쳐, 합체[273]가 잇수다, 합체. 좀진체로 쳥 그걸 반죽을 ᄒᆞ는 거라. 반죽을 물 놩 반죽을 ᄒᆞ여그네 막 손으로 밀어. 막 손으로 밀어그네 이젠 저 요만씩 ᄒᆞ여그네 다들 멘들아. 다들 멘들아그네 이젠 안반에, 안반에 그거 놔그네 아래 분ᄀᆞ를 떡 부뜨지 못 ᄒᆞ게 ᄀᆞ루 싹 허꺼그네 그거 놔그네, 이제 펭으로 햇주만은 오래전 옛날은 머 영 ᄒᆞ영 빨래 두두리는 마께 ᄀᆞ뜬 거. ᄯᅳ시 이만이 홍짓대 ᄀᆞ뜬 걸로 ᄒᆞ여그네 그걸 밀어. 밀엉 쫙 ᄒᆞ게시리 안반에 하나 밀어놔그네 ᄀᆞ루 싹 ᄒᆞ게시리 허꺼그네 칼로 요만씩 ᄒᆞ게시리 칼로 줄라. 이만씩 ᄒᆞ게 쫙쫙 줄라놔그네 ᄀᆞ루 허끄난 부뜨질 아니여. 톡 ᄒᆞ게 멧 개썩 올려놔그네 칼로 일정ᄒᆞ게 썰어. 일정ᄒᆞ게 썰엉 쏴르륵 ᄒᆞ게 놔그네 물 끌이민, 게그네 ᄒᆞᆫ 쪽에서 불 심앙 물 끌이민 그 우터레 영영영영 ᄒᆞ멍 부뜨지 안 ᄒᆞ게 영영 ᄒᆞ영 놔. 이추록 손으로 영영 ᄒᆞ멍 놔나그네 휫ᄒᆞ게시리 배술기로 젓어그네 뒈면은 그레 ᄯᅳ시 놈삐 놓는 사름은 놈삐도 놓곡, 놈삐도 놓곡. 어떤 사름은 ᄯᅳ시 미역도 ᄒᆞ쏠 놓는 사름도 싯곡.(그걸요, 그걸요 그 가루를, 가루를 그렇게 해서 맷돌에 모두 갈아서, '좀진체'로 쳐, '합체'가 있습니다, '합체'. '좀진체'로 쳐서 그걸 반죽을 하는 거지. 반죽을 물 넣어서 반죽을 해서 막 손으로 밀어. 막 손으로 밀어서 이젠 저 요만큼씩 해서 다들 만들어. 다들 만들어서 이젠 안반에, 안반에 그거 놓아서 아래 분가루를 떡 붙지 못 하게 가루 싹 섞어서 그거 놓아서, 이제 병으로 했지만은 오래전 옛날은 뭐 이렇게 해서 빨래 두드리는 방망이 같은 거, 다시 이만큼 홍두깨 같은 걸로 해서 그걸 밀어. 밀어서 쫙 하게끔

272) '좀진체'는 체의 한 종류다. 가루나 액체를 거를 때 사용하며, 구멍이 아주 작다.
273) '합체'는 가루를 쳐내거나 액체를 밭아내는 마소의 총으로, 눈이 조금 잘게 짠 제구다. 보통 쳇불의 구멍이 0.6밀리미터 정도로 이루어진 체이다.

안반에 하나 밀어놓아서 가루 싹 하게끔 섞어서 칼로 요만큼씩 하게끔 칼로 잘라. 이만큼씩 하게 쫙쫙 잘라놓아서 가루 섞으니까 붙질 아니해. 톡 하게 몇 개씩 올려 놓아서 칼로 일정하게 썰어. 일정하게 썰어서 쏴르륵 하게 넣어서 물 끓이면, 그래서 한 쪽에서 불 때어서 물 끓이면 그 위로 이렇게이렇게이렇게이렇게 하면서 붙지 안 하게 이렇게이렇게 해서 넣어. 이처럼 손으로 이렇게이렇게 하면서 넣어서 휫하게끔 국자로 저어서 되면은 그리로 다시 무 넣는 사람은 무도 넣고, 무도 넣고, 어떤 사람은 다시 미역도 조금 넣는 사람도 있고.)

107036 #3 늠삐가 젤 좋아.(무가 젤 좋아.)

107036 #1 예, 늠삐, 늠삐가 젤 좋아. 늠삐 놔그네, 늠삐 놓곡, 저 옛날은 장물, 옛날은 장물 영 놓곡 ᄒᆞ여그네, 경 ᄒᆞ영 간 맞춰그네 경 먹곡.(예, 무, 무가 젤 좋아. 무 넣어서, 무 넣고, 저 옛날은 간장, 옛날은 간장 이렇게 넣고 해소, 그렇게 해서 간 맞춰서 그렇게 먹고.)

107036 #3 그거 우리 수제비엔 해서양.(그거 우리 수제비라고 했어요.)

107036 #1 아니, 그거 아니, 전날부터 칼국.(아니, 그거 아니, 전날부터 칼국수.

107036 #3 칼국, 춤 칼국, 칼국.(칼국수, 참 칼국수, 칼국수.)

107036 #1 예, 거 칼국, 옛날부떠 건 칼국, ᄌᆞ배기는 저 영 ᄒᆞ여그네.(예, 거 칼국수, 옛날부터 건 칼국수, 수제비는 저 이렇게 해서.)

107036 #3 튿아 논 거.(뜯어 넣은 거.)

107036 #1 영 ᄒᆞ여그네 반죽을 막 만들아. 반죽을 멘들아그네 수까락으로도 영영 ᄒᆞ여그네 물로 꿰는 물에 톡톡톡톡 거려노나, 경 안 ᄒᆞ민 손으로라도 영영 튿아노나, 경 흔 거 ᄌᆞ배기. 이거 민 건 칼국, 옛날부떠도 건.(이렇게 해서 반죽을 막 만들어. 반죽을 만들어서 숟가락으로도 이렇게이렇게 해서 무로 끓는 물에 톡톡톡톡 떠 넣으나, 그렇게 안 하면 손으로라도 이렇게이렇게 뜯어 넣으나, 그렇게 한 거 수제비. 이거 민 건 칼국수, 옛날부터도 건.)

107036 #3 칼국, 칼국.(칼국수, 칼국수.)

107036 #1 예.(예.)

107036 #3 칼국, ᄌᆞ배기가 더 맛 좋은 것(칼국수, 수제비가 더 맛 좋은 것.)

107036 #1 당연ᄒᆞ지.(당연하지.)

107036 #3 칼국은 썰어 멘든 게 칼국. ᄌᆞ배기 기냥 영 튿아 논 게.(칼국수는 썰어 만든 게 칼국수. 수제비 그냥 이렇게 뜯어 넣은 게.)

107036 #1,3 ᄌᆞ배기.(수제비.)

107036 @ 게난 늠삐 웨로 딴 것 안 놔수과?(그러니까 무 외로 다른 것 안 넣었습니까?)

107036 #1 이 저 ᄌᆞ배기, 칼국은 ᄒᆞ여튼 ᄂᆞ물칼국이옌 ᄒᆞ곡, ᄌᆞ배기는예, ᄂᆞ물도 놉니다. 칼국에는 늠삐 정도벢이 아니 놓주만은, ᄌᆞ배기는 늠삐도 놓곡, ᄂᆞ물도, ᄂᆞ물썹도 막 놓곡, 게난 ᄌᆞ배기는 이것저것 막 놔그네 ᄒᆞ쏠, ᄒᆞ쏠 아무라도 그자, 저 칼국은 ᄒᆞ쏠 고급음식으로 만들곡, ᄌᆞ배기는 기냥, 기냥 우리 식귀끼리 기자 아멩이

라도 젤 손쉽게 ᄒᆞ영 먹는 것이 ᄌᆞ배기. 게난 ᄂᆞ물도 박박 무지렁 놓곡, 손으로.(이저 수제비, 칼국수는 하여튼 나물칼국수라고 하고, 수제비는요, 나물도 넣습니다. 칼국수에는 무 정도밖에 아니 넣지만은, 수제비는 무도 넣고, 나물도, 나물 잎도 막 넣고, 그러니까 수제비는 이것저것 막 넣어서 조금, 조금 아무라도 그저, 저 칼국수는 조금 고급음식으로 만들고, 수제비는 그냥, 그냥 우리 식구끼리 그저 아명이라도 젤 손쉽게 해서 먹는 것이 수제비. 그러니까 나물도 박박 무지러서 넣고, 손으로.)
107036 #3 게난 ᄌᆞ배기 홈이 제일 쉬왓수다게. 칼국은 멘들앙 그치젠 ᄒᆞ민 어렵곡, 그자 ᄌᆞ배긴 기자 쪄그네 톧아놓민 ᄌᆞ배기는 ᄌᆞ배기 홈이 제일 쉬왓수다.(그러니까 수제비 함이 제일 쉬웠습니다. 칼국수는 만들어서 그치려고 하면 어렵고, 그저 수제빈 그저 쪄서 뜯어 넣으면 수제비는 수제비 함이 제일 쉬웠습니다.)

김치

107037 @ 그 다음에 짐치에 대해 알아보쿠다양.(그 다음에 김치에 대해 알아보겠습니다.)

107037 #3 예.(예.)

107037 @ 그 짐치 종류에는 어떤 것들 잇수과?(그 김치 종류에는 어떤 것들 있습니까?)

107037 #1 짐치 종류도 하우다게. 깍두기도 싯곡, 통짐치 기자 놈삐영 막 홁게 썰엉 통짐치도 잇곡. 또 좀질게 썰엉 채짐치도 잇곡. 또 배추, 배추도 배추짐치도 잇곡. 짐치도 막 요라 가지 잇수다.(김치 종류도 많습니다. 깍두기도 있고, 통김치 그저 무랑 막 굵게 썰어서 통김치도 있고, 또 잘게 썰어서 채김치도 있고, 또 배추, 배추도 배추김치도 있고, 김치도 막 여러 가지 있습니다.)

107037 #2 짐치는 깍두기 ᄒᆞ곡, 저 그거랑 무신거옌 ᄒᆞ느니, 총각짐치양. 총각짐치 ᄒᆞ곡. 채짐치 ᄒᆞ곡, 저 그게 문딱 닮아붸우다. 깍두기 ᄒᆞ곡. 총각짐치 ᄒᆞ곡, 채짐치 ᄒᆞ곡, 저 놈삐로 멘든 건 그거곡, 배추로 ᄒᆞᆫ 건 그냥 시게도 죽여그네 생강물 ᄒᆞ여 놓곡, 마농물 ᄒᆞ여 놓곡, 죽영 싯쳐그네 망데기레 담앙 그 우터레 뚝뚝 비와낫당 그영도 ᄒᆞ연 먹곡, 고추ᄀᆞ를 버무령 경 ᄒᆞ영 짐치 담앙, 짐장짐치 담앙, 경도 ᄒᆞ영 먹곡, 경 햇수다. 저 옛날도 갯ᄂᆞ물, 갯ᄂᆞ물 ᄯᅮ로 ᄒᆞ여그네 저 썰엉놔그네 물 끌여그네 그레 하간 거 놩 물 끼령 톡 ᄒᆞ게 비와그네 저 ᄒᆞ영 놔두민, 경 ᄒᆞᆫ 짐치도 ᄒᆞ영 먹곡, 갯ᄂᆞ물 짐치가 제일 씽ᄒᆞ게 저 맛 좋앗수다. 그 옛날에 경 ᄒᆞ영 먹곡.(김치는 깍두기 하고, 저 그거랑 무엇이라고 하느니, 총각김치요, 총각김치하고, 채김치하고, 저 그게 모두 닮아보입니다. 깍두기하고, 총각김치하고, 채김치하고, 저 무로 만든 건 그거고, 배추로 한 건 그냥 쎄게 절여서 생강물 해 넣고, 마늘물 해 넣고, 절여서 씻어서 옹기에 담아서 그 위로 뚝뚝 부어 넣었다가 그렇게도 해서 먹고, 고춧가루를 버무려서 그렇게 해서 김치 담아서, 김장김치 담아서, 그렇게도 해서 먹고, 그렇게 했습니다. 저 옛날도 갓, 갓 따로 해서 저 썰어 넣어서 물 끓여서 그리로 온갖 거 넣어서 물 끓여서 톡 하게 부어서 저 해서 넣어두면, 그렇게 한 김치도

해서 먹고,, 갓김치가 제일 씽하게 저 맛 좋았습니다. 그 옛날에 그렇게 해서 먹고.)

107037 #1 봄 나민 꿩마농 캐당 꿩마농짐치. 꿩마농 캐다그네 뿔리 체 ᄒᆞ여그네 싯어둬그네 기냥 기자 소곰, 소곰 싯어둬그네 기자 소곰물이영 소곰 저 마농 놔놩 그 우터레 소곰 ᄒᆞ쏠 쫍지거니 ᄒᆞ게 비왕놧당, 또 돌 딱 지둘롸 놔두민 짓누렁 누렁흡니다. 여름 나민, 누렁ᄒᆞ민 ᄒᆞ쏠 시고롬ᄒᆞ듯 ᄒᆞ멍 그 꿩마농짐치도 전읜 봄 나가민 꿩마농짐치도 해 먹곡.(봄 나면 달래 캐다가 달래김치. 달래 캐다가 뿌리 채 해서 씻어둬서 그냥 그저 소금, 소금 씻어둬서 그저 소금물이랑 소금 저 마늘 넣어 놓아서 그 위로 소금 조금 짜게끔 하게 부어 넣었다가, 또 돌 지질러서 놓아두면 짓누렇게 누렁합니다. 여름 나면, 누렁하면 조금 시듯 하면서 그 달래김치도 전에는 봄 나가면 달래김치도 해 먹고.)

107038 @ 경ᄒᆞ면 저 배추짐치에 대해 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(그러면 저 배추김치에 대해 한 번 말해보십시오.)

107038 #1 배추짐치는, 배추짐친 펄기짐치도 기냥 한 펄기, 펄기짐치도 싯곡, ᄄᆞ시 펄기짐치 아니, ᄄᆞ시 배추를 영 ᄒᆞ영 요만씩, 요만씩 ᄒᆞᆫ 치썩 ᄒᆞ게시리 영 ᄒᆞ영 썰어그네 양념, 버무린 양념 ᄒᆞ영 버무린 짐치도 싯곡, ᄄᆞ시 기냥 ᄄᆞ시 저양, 기냥 양념 해나그네 기냥 것절이 식으로 기냥 막 바로 먹는 그런 짐치도 싯곡.(배추김치는, 배추김치는 포기김치도 그냥 한 포기, 포기김치도 있고, 포기김치 아니, 다시 배추를 이렇게 해서 요만큼씩, 요만큼씩 한 치씩 하게끔 이렇게 해서 썰어서 양념, 버무린 양념해서 버무린 김치도 있고, 다시 그냥 다시 저, 그냥 양념해나서 그냥 겉절이 식으로 그냥 막 바로 먹는 그런 김치도 있고.)

107039 @ 열무짐치.(열무김치.)

107039 #1 열무짐친 열무, 열무짐치 ᄒᆞ는 거주게. 열무짐치로 기냥 열무짐치로 담을 수도 잇곡, 또 열무짐치 ᄒᆞ여그네 저 기냥.(열무김친 열무, 열무김치 하는 거지. 열무김치로 그냥 열무김치로 담을 수도 있고, 또 열무김치 해서 저 그냥.)

107040 #3 물짐치.(물김치.)

107040 #1 물짐치 식으로 ᄒᆞ여그네 저 거세기 ᄒᆞ쏠 영 ᄒᆞ여그네 머 짐치를 ᄒᆞ쏠 영혜 죽여놧당 놈삐를 죽영 건졍놔다그네 건져 건져그네, ᄄᆞ시 새로 짐치를 영 ᄒᆞᆫ디 무신 저 쏠튼물이나 무슨 저 밀가루뜬물이나 ᄒᆞ여그네 저 물 영 ᄒᆞ쏠, ᄒᆞ쏠 혜또록 ᄒᆞ게시리 걸 끌여. 그걸 끌여그네 밀ᄀᆞ루나 경 아니면 밥을 ᄒᆞ여그네 솔므나 ᄒᆞ여그네 물을 ᄒᆞ쏠 희게시리 ᄒᆞ여그네 짐치 죽인 ᄂᆞ물 딱 놔둔 거 우터레 그 우터레 식영 그 국물을 식영 끌인 거 식영, 식여그네 식여 그네 소곰 놓곡, 간 맞촹 소곰 놓곡 ᄒᆞ여그네 그 ᄂᆞ물 우터레 비와놔. 비와그네 여름에는 삼일, 이틀, 경 시민 그것이 ᄒᆞ쏠 새고롬, 새고롬 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ여그네 그것이 거 물짐치로 경 ᄒᆞ영 먹는 거. 게그네 아사내영 똑똑 썰엉도 먹곡, 썰멍 그 물도 놓곡, 그 물도 거려 놓곡. 그 놈삐도 썰어그네도 먹곡, 기냥도 먹곡 씨원ᄒᆞ게끔, 경 여름에 경 ᄒᆞ여그네 그 물짐치도, 그 저 총각짐치 경도 ᄒᆞ영 먹곡 양념ᄒᆞ여그네, ᄄᆞ시 그 썹 채 그냥 ᄒᆞ여그네 죽엿다그네 건져그네 하간 꼬치영 꿰, 저 마농이영 놔그네 그레 양념ᄒᆞ영 버무

려그네 딱 눌렁놧당이라도 경 ᄒᆞ영도 먹곡.(물김치 식으로 해서 저 거시기 조금 이렇게 해서 뭐 김치를 조금 이렇게 해 절여놓았다가 무를 절여서 건져놓았다가 건져, 건져서, 다시 새로 김치를 이렇게 한 데 무슨 저 쌀뜬물이나 무슨 저 밀가루뜬 물이나 해서 저 물 이렇게 조금, 조금 희뚜룩 하게끔 걸 끓여. 그걸 끓여서 밀가루나 그렇게 아니면 밥을 해서 삶으나 해서 물을 조금 희게끔 해서 김치 절인 나물 딱 놓아둔 거 위로 그 위로 식혀서 그 국물을 식혀서 끓인 거 식혀서, 식혀서 식혀, 그리로 소금 넣고, 간 맞춰서 소금 넣고 해서 그 나물 위로 부어 넣어. 부어서 여름에는 삼일, 이틀, 그렇게 있으면 그것이 조금 시듯, 시듯 하게끔 해서 그것이 거 물김치로 그렇게 해서 먹는 거. 그래서 가져내어서 똑똑 썰어서도 먹고, 썰면서 그 물도 넣고, 그 물도 떠서 넣고, 그 무도 썰어서도 먹고, 그냥도 먹고 시원하게끔, 그렇게 여름에 그렇게 해서 그 물김치도, 그 저 총각김치 그렇게도 해서 먹고 양념해서, 다시 그 잎 채 그냥 해서 절였다가 건져서 온갖 고추랑 깨, 저 마늘이랑 넣어서 그리로 양념해서 버무려서 딱 눌러서놓았다가라도 그렇게 해서도 먹고.)

107040 @ ᄎᆞ마귀[274] 짐치 안 해 먹읍디가?('ᄎᆞ마귀' 김치도 안 해 먹습디까?)

107040 #3 아이고, 무사 안 흡니까? ᄎᆞ마귀 짐치도 ᄒᆞ주. ᄎᆞ마귀 짐치도양, 썹이영 ᄀᆞ찌 그거추룩 옛날에양, ᄎᆞ마귀 짐치 경 햇수다. ᄎᆞ마귀 짐치를 그 썹이영 고치기냥 저 우의 썹만 튿앙 어랑어랑[275] ᄒᆞᆫ 거 기냥.(아이고, 왜 안 합니까? 'ᄎᆞ마귀' 김치도 하지. 'ᄎᆞ마귀' 김치도요, 잎이 이렇게 같이 그거처럼 옛날에요, 'ᄎᆞ마귀' 김치 그렇게 했습니다. 'ᄎᆞ마귀' 김치를 그 잎이랑 고추 그냥 저 위에 잎만 뜯어서 '어랑어랑' 한 거 그냥.)

107040 #3 기자 저 놈삐, 놈삐 준 건 기자 부쪄그네.(그저 저 무, 무 잔 건 그저 붙여서.)

107040 #1 게그네 기냥 가운데.(그래서 그냥 가운데.)

107040 #3 죽엿다그네.(절였다가.)

107040 #1 가운데 놈삐만 짝 ᄒᆞ게 쫄라그네 썹이영 ᄀᆞ찌 쫄라그네 죽엿다그네 싯쳣다그네 그레 양념 ᄒᆞ쏠 버무리는 채, 버무리는 채 뜬 것추룩 양념 하영 아니, ᄒᆞ쏠만 ᄒᆞ여그네 버무리는 채만, 딱 눌렁 놔두민 것도 맛 좋읍니다, 것도.(가운데 무만 짝 하게 잘라서 잎이랑 같이 잘라서 절였다가 씻었다가 그리로 양넌 조금 버무리는 채, 버무리는 채 다른 것처럼 양념 많이 아니, 조금만 해서 버무리는 채만, 딱 눌러서 놓아두면 것도 맛 좋습니다, 것도.)

107040 #3 겨곡 물짐친 놈삐 기자 준준ᄒᆞ게 썰어 놓곡, 무신 사과도 썰어 놓곡, 이 당근도 썰어 놓곡 ᄒᆞ여그네, 고치도 시민 ᄒᆞ꼼 썰어 놓곡, 흠치.(그리고 물김치는 무 그저 자잘하게 썰어 넣고, 무슨 사과도 썰어 넣고, 이 당근도 썰어 넣고 해서, 고추도 있으면 조금 썰어 넣고, 한꺼번에 같이.)

107040 #1 그건 이제 꺼.(그건 이제 거.)

274) 'ᄎᆞ마귀'는 뿌리가 들기 전의 무이다.
275) '어랑어랑'은 몹시 야들야들하고 윤이 나는 모양이다.

107040 #3 홈치, 홈치 물이영 그거영 홈치 소곰물 ᄒᆞ여그네 톡 ᄒᆞ게 비왕 놔두민 놈삐가 하나도 ᄀᆞᆯ라앚엉 우터레 믄딱 뜹니다. 게민 뜨민 그게 물짐치로 경 맛좋아마씀. 그게, 그게 경 맛 좋아, ᄀᆞ찌 ᄒᆞ영 버무려도.(한꺼번에 같이, 한꺼번에 같이 물이랑 그거랑 한꺼번에 같이 소금물 해서 톡 하게 부어서 놓아두면 무가 하나도 가라앉아서 위로 모두 뜹니다. 그러면 뜨면 그게 물김치로 그렇게 맛 좋아요. 그게, 그게 그렇게 맛 좋아, 같이 해서 버무려도.)

107041 @ 동지짐치[276]도 해 먹지양?('동지짐치'도 해먹지요?)

107041 #1 예, 동지짐치도 매해, 매해마다.(예, '동지짐치'도 매해, 매해마다.)

107041 @ 동지짐치에 대해 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.('동지짐치'에 대해 한 번 말해보십시오.)

107041 #1 동지짐치는양, 동지[277]가 봄 나민 동지가 막 사지 안 ᄒᆞᆸ니까? ᄒᆞ쏠 어느 정도 세지 안 ᄒᆞᆫ 듸로, 먹을 수 잇는 듸로만 딱딱딱딱 꺽어다그네 꺽어다그네 싯쳥, 게네 죽여. 죽여그네, 죽여그네 죽을 만이 죽으면은 건져그네 확 건졍 싯쳐둬그네 그레 양념, 양념도 경 머 저 배추짐치도 하영 아니, 대강, 대강ᄒᆞ여그네 딱 지둘뢍 놔둬그네 ᄒᆞᆫ 얼마만 잇으민 맛 들민 먹는 것이 동지짐치.('동지김치'는요, '동지'가 봄 나면 '동지'가 막 서지 안 합니까? 조금 어느 정도 쇠지 안 한 데로, 먹을 수 있는 데로만 딱딱딱딱 꺾어다가, 꺾어다가 씻어서, 게네 절여. 절여서, 절여서 절을 만큼 절이면 건져서 확 건져서 씻어둬서 그리로 양념, 양념도 그렇게 뭐 저 배추김치도 많이 아니, 대강, 대강해서 지질러서 놓아둬서 한 얼마만 있으면 맛 들면 먹는 것이 '동지짐치'.)

107041 #3 동지짐치 경 ᄒᆞ영 먹는 거.('동지짐치' 그렇게 해서 먹는 거.)

107041 #1 막 쉬운 거, 막 쉬운 거.(막 쉬운 거.)

107042 @ 동지 저 머 놈삐짐치.('동지' 저 뭐 무김치.)

107042 #1 놈삐짐치 이 짐치.(무김치 이 김치.)

107042 @ 예.(예.)

107042 #1 인칙이 놈삐짐치.(일찍이 무김치.)

107042 @ 저 열무짐치.(저 열무김치.)

107042 #1 예.(예.)

107042 @ 게난 열무짐치, 놈삐짐치, 짐치 ᄀᆞ뜬 거구나.(그러니까 열무김치, 무김치, 김치 같은 거구나.)

107042 #1 예, 게난 열무짐치영 놈삐짐치영 ᄒᆞ민 놈삐, 놈삐짐치도양, 놈삐짐치도 옛날은 그 쉐뿔 ᄀᆞ치 술랑술랑ᄒᆞ난, 이만씩 질게시리 넙죽넙죽 ᄒᆞ여그네 그냥.(예, 그러니까 열무김치랑 무김치랑 하면 무, 무김치도요, 무김치도 옛날은 그 소뿔 같이 길쭉길쭉하니까, 이만큼씩 길게끔 넙죽넙죽 해서 그냥.)

107042 #3 넙죽넙죽.(넙죽넙죽.)

---

276) '동지짐치'는 배추 따위에서 돋아난 연한 장다리로 담근 김치이다.
277) '동지'는 배추 따위에서 돋아난 연한 장다리이다.

107042 #1 넙죽넙죽ᄒᆞ게 이만씩 크게시리, 크게시리 듬박듬박ᄒᆞ게 먹어도 그자 딱딱 기냥 끼치멍 먹어지게 이만씩 질게시리 ᄒᆞ쏠 두텁게 썰어그네 죽엿다그네 그거 건져그네 그레 양념만 ᄒᆞ쏠 햇다그네 기냥 영 아상 손에 들르멍 먹엇수다, 전의. 썹도 ᄀᆞ찌 부뜬 채, 홁게 썰어, 넙죽넙죽ᄒᆞ게 썰어. 게그네 익으민 것도 경 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민 옛날은 맛 좋앗수다, 것도.(넙죽넙죽하게 이만큼씩 크게끔, 크게끔 듬삭듬삭하게 먹어도 그저 딱딱 그냥 끊이면서 먹어지게 이만큼씩 길게끔 조금 두껍게 썰어서 절였다가 그거 건져서 그리로 양념만 조금 했다가 그냥 이렇게 가져서 손에 들르면서 먹었습니다, 전에. 잎도 같이 붙은 채, 굵게 썰어, 넙죽넙죽하게 썰어. 그래서 익으면 것도 그렇게 해서 하면 옛날은 맛 좋았습니다, 것도.)

107042 #3 거 이제도 맛 좋읍니다게. 이제도 맛 좋아. 그거 이제도 ᄒᆞ민 맛 좋아. ᄂᆞᆷ삐 막 맛 좋은 것 ᄒᆞ영 넓게 후 넙죽넙죽 썰어그네 얼른 소곰 햇당 양념 버무령 담아두민 이제도 막 맛 좋아마씀.(거 이제도 맛 좋습니다. 이제도 맛 좋아. 그거 이제도 하면 맛 좋아.무 막 맛 좋은 것 해서 넓게 후 넙죽넙죽 썰어서 언른 소금 했다가 양념 버무려서 담아두면 이제도 막 맛 좋아요.)

107042 #1 옛날에양, 그 ᄂᆞᆷ삐를, ᄂᆞᆷ삐를 이추룩 ᄒᆞ영, 경 ᄒᆞ영 ᄀᆞ찌 죽엿다그네 짐치, 배추짐치 홀 때 배추 ᄒᆞᆫ 번 싹 ᄒᆞ게 항에 끌아놔그네 그 위의 ᄂᆞᆷ삐 그추룩 큰 거 우터레 뜨시 우터레 싹 더꺼놩 그 우터레 칭칭이, 칭칭이 ᄒᆞ여그네 경 ᄒᆞ영 배추가 어려우난에, 그땐 배추가 어려우난에, 이제 ᄂᆞᆷ삐 그추록 해. 칭칭이 놩 ᄒᆞ민양, 익으민양, ᄂᆞ물보다 그 ᄂᆞᆷ삐가 더 맛 좋아마씸, ᄂᆞᆷ삐짐치가.(옛날에요, 그 무를, 무를 이처럼 해서, 그렇게 해서 같이 절였다가 김치, 배추김치 할 때 배추 한 번 싹하게 항에 깔아 넣어서 그 위에 무 그처럼 큰 거 위로 다시 위로 싹 덮어 넣어서 그 위로 층층이, 층층이 해서 그렇게 해서 배추가 어려우니까, 그땐 배추가 어려우니까, 이제 무 그처럼 해. 층층이 넣어서 하면요, 익으면요, 나물보다 그 무가 더 맛좋아요, 무김치가.)

107042 #3 저 양념 들어가민 ᄂᆞᆷ삐짐치가 더.(저 양념 들어가면 무김치가 더.)

107043 @ 그 다음 저 머 저 패마농, 패마농짐치.(그 다음 저 뭐 저 쪽파, 쪽파김치.)

107043 #1 패마농짐치도 게 패마농 이만이 크면은, 크면은 이제 매여다그네 칼로 딱 ᄌᆞᆯ라그네 이제 판찍 곱딱ᄒᆞ게 다듬앙 물에 싯엉, 이제 싯어그네 물에서 파싹 싯엉, 물 빠지면은 저 소곰 싹싹싹싹 뿌려, 소곰ᄒᆞ영 놧당 어느 정도 죽은 ᄂᆞ물추룩 오랜 아니 죽여도 뒈여. 어느 정도 죽으민 또 확 ᄒᆞ게 헤와둬그네 고치ᄀᆞ루영 머ᄒᆞ쏠 영 ᄒᆞ여그네 마농이영 ᄒᆞ쏠 곶당 ᄒᆞ쏠 양념 대강 해도, 거 경경 ᄒᆞ영 먹는 거.(쪽파김치도 게 쪽파 이만큼 크면, 크면 이제 뽑아다가 칼로 딱 잘라서 이제 깨끗이 곱게 다듬어서 물에 씻어서, 이제 씻어서 물에 더할 나위 없이 씻어서, 물 빠지면 저 소금 싹싹싹싹 뿌려, 소금해서 놓았다가 어느 정도 절인 나물처럼 오랜 아니 절여도 되어. 어느 정도 절이면 또 확 하게 헹궈둬서 고춧가루랑 뭐 조금 이렇게 해서 마늘이랑 조금 갖다가 조금 양념 대강 해도, 거 그렇게그렇게 해서 먹는

거.)

107043 #3 경ᄒᆞ고 이젠 저 패마농짐치도 죽이지 안 ᄒᆞ영 기냥 막 바로 버무렴수게. 싯어그네 마농 판찍 다듬앙 싯어그네 물 빠지민 그자 액젓으로 소곰이고 막 바로 버무리민, 경 ᄒᆞ영사 더 맛 좋아마씀. 죽영 ᄒᆞᆫ 것보다.(그리고 이젠 저 쪽파김치도 절이지 안 해서 그냥 막 바로 버무리고 있습니다. 씻어서 마늘 깨끗이 다듬어 씻어서 물 빠지면 그저 액젓으로 소금이고 막 바로 버무리면, 그렇게 해야 더 맛좋아요. 절여서 한 것보다.)

107043 #1 전읜 액젓이 어디 이섯수가? 전읜 그자 최고 잘 ᄒᆞ는 것 기자 멜쳇이나 ᄒᆞ쏠 놧주. 경 ᄒᆞ연 나는 마농짐치나 거세기 짐치나 똑 ᄀᆞ뜨게 ᄒᆞᆸ니다. 똑 ᄀᆞ뜨게.(전에는 액젓이 어디 있었습니까? 전에는 그저 최고 잘 하는 것 멸치젓이나 조금 넣었지. 그렇게 해서 나는 마늘김치나 거시기 김치나 똑 같게 합니다. 똑 같게.)

107044 @ 그 다음에 꿩 아까 말ᄒᆞᆫ.(그 다음에 꿩 아까 말한.)

107044 #1,3 꿩마농.(달래.)

107044 @ 꿩마농짐치.(달래김치.)

107044 #1 꿩마농, 꿩마농짐치, 꿩마농짐치 밧듸 가그네 ᄒᆞ나ᄒᆞ나 매여당, 매여다그네 거 다듬젠 ᄒᆞ민 막 궂입니다. 꿩마농짐치는 다 해다그네 밧듸 강 다 해다그네 집의 오랑 거 판찍ᄒᆞ게 담듬아그네 싯어그네 것도 그 저 약간, 약간 ᄒᆞ쏠 그저 저 죽영 놧다그네 건졍. 건졍 싯엉 건져둬그네, 또 소곰 ᄒᆞ쏠 해놓곡 ᄒᆞ여그네 항에 그저 무신 것도 ᄒᆞ쏠 쏠뜬물 ᄀᆞ뜬 거 놓민 더 좋아마씸. 놔그네 ᄒᆞ쏠 저 간 맞촤그네 소곰도 ᄒᆞ쏠 놓곡 근 맞촤그네 ᄒᆞ쏠 저 항에다, 망데기에라도 담아그네 저 자박자박 ᄒᆞ게시리 놩 우의로 돌 딱, 저 그 옛날은양, 조 갈아난 좃낭 ᄒᆞ여그네 요만이 ᄒᆞ여그네, 영 ᄒᆞ여그네 둘러그네 그 그것, 저 거세기 우터레 마농 우터레 딱 놔그네 그 우터레 돌 직깍 딱 지들롸낫수다게. 좃낭, 붉은 좃낭 것도. 경 ᄒᆞ영낫수다. 이 짐치에도 경 ᄒᆞ곡, 짐치도 우틔 두룰 때는 옛날은 그 좃낭 ᄒᆞ여그네, 영 ᄒᆞ여그네 저 ᄒᆞ여. 둘러그네 그 우터레 지들롸낫수다, 그 돌 지들롸. ᄒᆞ쏠 익을 동안.(꿩마농, 달래김치, 달래김치 밭에 가서 하나ᄒᆞ하 뽑아다가, 뽑아다가 거 다듬으려고 하면민 막 궂습니다. 달래김치는 다 해다가 밭에 가서 다 해다가 집에 와서 거 깨끗하게 담듬어서 씻어서 것도 그 저 약간, 약간 조금 그저 저 절여 놓았다가 건져서. 건져서 씻어서 건져둬서, 또 소금 조금 해넣고 해서 항에 그저 무엇도 조금 쌀뜬물 같은 거 넣으면 더 좋아요. 넣어서 조금 간 맞춰서 소금도 조금 넣고, 간 맞춰서 조금 저 항에다, 옹기에라도 담아서 저 자박자박 하게끔 넣어서 위로 돌 딱, 저 그 옛날은요, 조 갈아난 조짚 해서 요만큼 해서, 이렇게 해서 둘러서 그 그것, 저 거시기 위로 마늘 위로 딱 넣어서, 그 위로 돌 빽빽하게 딱 지질러 놓았습니다. 조짚, 붉은 조짚 것도. 그렇게 했었습니다. 이 김치에도 그렇게 하고, 김치도 위에 두를 때는 옛날은 그 조짚 해서, 이렇게 해서 저 해. 둘러서 그 위로 지질렀었습니다. 그 돌 지질렀어. 조금 익을 동안.)

107044 #3 경ᄒᆞ민 꿩마농짐친 여름, 저 봄 나그네 자리훼 ᄒᆞ여도 그거 썰어놩

먹으민 경 맛 좋아. 자리훼도 썰어놩 먹곡, 여름에 썰어그네 물도 놩 먹곡, 경 햇수다. 옛날은 꿩마농짐치도 경 ᄒᆞ여.(그러면 달래김치는 여름, 저 봄 나서 자리회 해도 그거 썰어 넣어서 먹으면 그렇게 맛 좋아. 자리회도 썰어 넣어서 먹고, 여름에 썰어서 물도 넣어서 먹고, 그렇게 했습니다. 옛날은 달래김치도 그렇게 해.)

107044 #1 거 조직 지둘루는 건, 영 물이 올라와사 짐치가 저 곰생이도 안 피곡 변ᄒᆞ지 말렌 저 조직 놔그네 경 ᄒᆞ연 돌 딱 지둘롸낫당 먹엇수다.(거 조짚 지지르는 건, 이렇게 물이 올라와야 김치가 저 곰팡이도 안 피고 변하지 말라고 저 조짚 넣어서, 그렇게 해서 돌 딱 지질렀었다가 먹었습니다.)

107044 #3 우의 ᄆᆞ르지 말렌.(위에 마르지 말라고.)

107044 #1 ᄆᆞ르지 말렌.(마르지 말라고.)

107045 @ 그 다음에 그 갓짐치에 대ᄒᆞ여 말해줍서. 거 드릇ᄂᆞ물[278]이지양.(그 다음에 그 갓김치에 대하여 말해주십시오. 거 '드릇ᄂᆞ물'이지요.)

107044 #1 아니, 아니 그 드르, 드릇ᄂᆞ물은 드릇ᄂᆞ물짐치가 잇곡, 갓짐치여 흔 것. 옛날엔 갓짐치여 안 ᄒᆞ여그네 갯ᄂᆞ물짐치[279]. 갯ᄂᆞ물짐치도 갯ᄂᆞ물짐친 ᄒᆞ민 그 갯ᄂᆞ물도 ᄂᆞ물이나 마찬가지로, 저 갯ᄂᆞ물은 아무디나 데껴내불민 기냥 나는 거난에, 게민 좋으민 기자 칼로 강 딱딱 해단에 춤 싯어그네 죽엿다그네 기자 것도 양념 기자 대강만 ᄒᆞ여그네 딱 지들뢍놔두민양, 오래 이시민 맛 좋읍니다. 경 ᄒᆞ는 게 갯ᄂᆞ물 짐치주 머.(그 다음에 아니, 아니 그 들, '드릇ᄂᆞ물'은 '드릇ᄂᆞ물'김치가 있고, 갓김치라고 하는 것. 옛날에는 갓김치라고 안 해서, '갯ᄂᆞ물짐치'. 갓김치도 갓김치는 하면 그 갓도 나물이나 마찬가지로, 저 갓은 아무데나 던져서 내버리면 그냥 나는 거니까, 그러면 좋으면 그저 칼로 가서 딱딱 해다가 참 씻어서 절였다가 그저 것도 양념 대강만 해서 딱 지질러서 놓아두면, 오래 있으면 맛 좋습니다. 그렇게 하는 게 갓김치지 뭐.)

107044 #3 경도 ᄒᆞ영 먹곡, 딱딱 썰어그네 풀 ᄒᆞ쏠 쑤곡, 물 데와그네, 물 끌여그네 그레 폭 ᄒᆞ게 비왕놔두민양, 오늘 ᄒᆞ민 늴 먹어져마씀. 경도 해 먹곡, 경 햇수다. 그 갓짐치도, 갓짐치도 여라 가지우다게.(그렇게도 해서 먹고, 딱딱 썰어서 풀 조금 쑤고, 물 데워서, 물 끓여서 그리로 푹 하게 부어서 넣어두면요, 오늘 하면 내일 먹어져요. 그렇게도 해 먹고, 그렇게 했습니다. 그 갓김치도, 갓김치도 여러 가지입니다.)

107044 #1 요라 가지.(여러 가지.)

107044 #3 경도 해 먹곡.(그렇게도 해 먹고.)

107044 @ 게난 갓ᄒᆞ고 드릇ᄂᆞ물은 틀린 거네양.(그러니까 갓하고 '드릇ᄂᆞ물'은 다른 거네요,)

107044 #1 예, 틀립주게.(예, 다르지.)

107044 @ 드릇ᄂᆞ물짐치도 해 먹읍디까?('드릇ᄂᆞ물'김치도 해 먹습디까?)

---

278) '드릇ᄂᆞ물'은 들에서 저절로 난 나물이다.
279) '갯ᄂᆞ물짐치'는 갓김치를 일컫는다.

107044 #1 예게, 드릇ᄂᆞᆯ짐치는예, 기냥 갈지 아녀여그네 기냥 밧듸 기냥 제멋대로 난 것이 드릇ᄂᆞᆯ이주게. 드릇ᄂᆞᆯ, 그 놈삐 ᄀᆞ뜬 거, 옛날은 놈삐 ᄀᆞ뜬 거 갈아그네 뽑지 안 ᄒᆞ영 기냥 내불엉, 막 오래 가민 드릇ᄂᆞᆯ 뒈는 것 닮아. 경도 ᄒᆞ곡 기냥 원래 드르ᄂᆞᆯ도 ᄀᆞ새드릇ᄂᆞᆯ도 싯곡, 기냥 그 저 저 그냥 들머귀드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ[280]도 싯곡, 드릇ᄂᆞᆯ도 싯곡.(예게, '드릇ᄂᆞᆯ'김치는요, 그냥 갈지 아니해서 그냥 밭에 그냥 제멋대로 난 것이 '드릇ᄂᆞᆯ'이지. '드릇ᄂᆞᆯ', 그 무 같은 거, 옛날은 무 같은 거 갈아서 뽑지 안 해서 그냥 내버려, 막 오래 가면 들나물 되는 것 닮아. 그렇게도 하고 그냥 원래 '드릇ᄂᆞᆯ'도 씀바귀도 있고, 그냥 저 저 그냥 '들머귀드릇ᄂᆞᆯ'있고, '드릇ᄂᆞᆯ'도 있고.)

107044 #3 세 가지라.(세 가지지.)

107044 #1 ᄒᆞᆫ 세 가지나 뒈우다. 세 가지.(한 세 가지나 됩니다. 세 가지.)

107044 @ 머, 머마씸.(뭐, 뭐요.)

107044 #1 ᄂᆞᆯ 종류가.(나물 종류가.)

107044 @ 게난 머, 머.(그러니까 뭐, 뭐.)

107044 #3 까릿까릿 ᄒᆞᆫ 것도 싯곡.(까릿까릿 한 것도 있고.)

107044 #1 ᄀᆞ새ᄂᆞᆯ, ᄀᆞ새ᄂᆞᆯ 것고라 ᄀᆞ새ᄂᆞᆯ.(씀바귀, 씀바귀, 것더러 씀바귀.)

107044 #3 응.(응.)

107044 #1 ᄯᅮ로 물탁물탁 ᄒᆞ게, 넙죽넙죽 배추 닮은 것도 싯곡, ᄯᅮ로 저 ᄒᆞ쏠 ᄀᆞ노롱ᄒᆞ여그네 막 우터레 올라가는 것도 싯곡, 경 ᄒᆞ연 세 가지우다게. 게그네 그 ᄀᆞ새ᄂᆞᆯ은 영 ᄒᆞ영 땅에 올라오멍도 썹알라 까릿까릿ᄒᆞ게 줌지롱이 까릿까릿 경 ᄒᆞ곡, 저 놈삐 비슷ᄒᆞ멍도 쏘곱으로 막 뭉클락ᄒᆞ게 놈삐 들어그네, 놈삐 들어그네 ᄒᆞᆫ 그런 ᄂᆞᆯ 일름은 뭣산디 몰라게. ᄯᅮ시 ᄂᆞᆯ도 ᄯᅮ시 썹이 너풀너풀 배추추룩, 싹 ᄂᆞᆯ추룩 ᄒᆞᆫ 건 들머귀짐치[281].(따로 물탁물탁하게, 넙죽넙죽 배추 닮은 것도 있고, 따로 저 조금 가느다라서 막 위로 올라가는 것도 있고, 그렇게 해서 세 가지입니다. 그래서 그 씀바귀는 땅에 올라오면서도 잎도 까릿까릿하게 아주 잘게 까릿까릿 그렇게 하고, 저 무 비슷하면서도 속으로 막 뭉툭하게 무 들어서, 무 들어서 한 그런 나물 이름은 뭣인지 모르지. 다시 나물도 다시 잎이 넓적넓적 배추처럼, 싹 나물처럼 한 건 '들머귀짐치'.)

107044 #3 들머귀[282], 들머귀.('들머귀', '들머귀'.)

107044 #1 거 들머귀, 들머귀라 ᄒᆞᆸ니다, 것고라. 배추도 아니고, 놈삐도 아니고, 드릇ᄂᆞᆯ도 아닌 ᄒᆞᆫ 썹이 넙적넙적한 ᄂᆞᆯ이 들머귀라 ᄒᆞ는 ᄂᆞᆯ이 잇수다. 그 들머귀짐치도 ᄒᆞ연 그런 거, 짐치덜 ᄀᆞ뜨게 ᄒᆞ는 거게, ᄀᆞ찌. 그 세 개가 다 ᄀᆞ찌 짐치 ᄒᆞ는 거, 들머귀ᄂᆞᆯ ᄒᆞ곡, ᄀᆞ새ᄂᆞᆯ ᄒᆞ곡, 또 ᄒᆞ난 저 그 무신 그 ᄂᆞᆯ은 무신

280) '들머귀드릇ᄂᆞᆯ'은 잎이 작고 검푸르며 털 같은 것이 돋은, 품질이 좋지 못한 나물이다.
281) '들머귀짐치'는 잎이 작고 검푸르며 털 같은 것이 돋은, 품질이 좋지 못한 나물로 만든 김치이다.
282) '들머귀'는 잎이 작고 검푸르며 털 같은 것이 돋은, 품질이 좋지 못한 나물이다.

ᄂᆞᄆᆞᆯ산디 몰라. ᄂᆞᆷ삐 닮은 ᄂᆞᄆᆞᆯ. 그 두 개는 알아지는디.(거 '들머귀', '들머귀'라 합니다, 것더러. 배추도 아니고, 무도 아니고, '드릇ᄂᆞᄆᆞᆷ'도 아닌 한 잎이 넓적넓적한 나물이 '들머귀'라 하는 나물이 있습니다. 그 '들머귀짐치'도 해서 그런 거, 김치들 같게 하는 거, 같이. 그 세 개가 다 같이 김치 하는 거, '들머귀ᄂᆞᄆᆞᆯ'하고, 씀바귀하고, 또 하나는 저 그 무슨 그 나물은 무슨 나물인지 모르지. 무 닮은 나물, 그 두 개는 알아지는데.)

107044 #3 무신거옌사 ᄒᆞ는디 알아지크라게. 들머귀ᄂᆞᄆᆞᆯ ᄒᆞ곡, ᄀᆞ새ᄂᆞᄆᆞᆯ ᄒᆞ곡 그자 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ ᄒᆞ연 세 가지라게.(무엇이라고 하는데 알아지겠어. '들머귀ᄂᆞᄆᆞᆯ'하고, 씀바귀하고, 그저 '드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ'해서 세 가지지.)

107044 #1 예.(예.)

107044 #3 기냥 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ로 해여.(그냥 '드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ'로 했어.)

107044 #1 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ로.('드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ'로)

107044 #3 경ᄒᆞ고 우리 그 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ을 엿날은양, 이 ᄂᆞᄆᆞᆯ 읏곡 ᄒᆞ민 그거 해단 데우멍 먹엇수다, 드러. 그 ᄂᆞᄆᆞᆯ 캐레 일부러 돌아뎅겻수다, 우리 어린 아은 때 그추록 ᄂᆞᄆᆞᆯ 캐.(그리고 우리 그 '드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ'을 옛날은요, 이 나물 없고 하면 그거 해다가 데우면서 먹었습니다, 계속. 그 나물 캐러 일부러 돌아다녔습니다. 어린 아이 때 그처럼 나물 캐.)

107044 #1 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ 뿌리가양, 맛 좋아마씸.('드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ' 뿌리가요, 맛 좋아요.)

107044 #3 솖앙.(삶아서.)

107044 #1 그때 옛날에 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ 막 뿔리가 커. 드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ은 매해 갈지 아니그네 매해 아니 가는 밧듸 막 묵은 밧더레 싯주게. 막 저 멧 년 동안 갈지 아니여 갈아먹지 안 ᄒᆞ영 내분 밧듸 그냥 막 싯곡, 싯곡 ᄒᆞ면양, 그 놈삐 뿔리가양, 막 커마씸. 게 그 놈삐 뿔리를 기냥 뽑아다그네 기냥 골겡이로 막 뿔리를 파다그네, 썹은 문 녹아불어그네 문 해도 뿔리를 파다그네, 그 뿔릴 쩨멍 그냥 크민 기냥, 기냥 칼로 ᄒᆞᆫ 넷 동 해 짝짝 쩨어그네 데와그네 뒌장 딱딱 찍어 먹으민 것도양, 쓰질 안 ᄒᆞ영 들크름ᄒᆞ게끔, 옛날은 경 ᄒᆞ연 먹어낫수다, 그거.(그때 옛날에 '드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ' 막 뿌리가 커. '드릇ᄂᆞᄆᆞᆯ'은 매해 갈지 아니하여 매해 아니 가는 밭에 막 묵은 밭에 있지. 막 저 몇 년 동안 갈지 아니하여 갈지 안 해서 내버린 밭에 그냥 막 있고, 있고 하면요, 그 무 뿌리가요, 막 커요. 게 그 무 뿌리를 그냥 뽑아다가 그냥 호미로 막 뿌리를 파다가, 잎은 모두 녹아버려서 모두 해도 뿌리를 파다가, 그 뿌리를 째면서 그냥 크면 그냥, 그냥 칼로 한 넷 동 해 짝짝 째어서 데워서 된장 딱딱 찍어 먹으면 것도요, 쓰질 안 해서 달콤하게끔, 옛날은 그렇게 해서 먹었었습니다, 그거.)

107046 @ 세우리짐치 먹어낫지양.(부추김치 먹었었지요.)

107046 #1 예게, 세우리짐치.(예게, 부추김치.)

107046 @ 그 세우리짐치 어떵 멩급니까?(그 부추김치 어떻게 만듭니까?)

107046 #3 세우리짐치도양, 세우리 영 ᄒᆞ영 올라오민 비여그네, 비여그네 싯청물 빠지민 소곰 햇다그네 양념 버무령, 옛날엔 경 ᄒᆞ연 먹엇수다게. 세우리짐치도

똑 같아마씸. 마농짐치나 세우리짐치나 경 ᄒᆞ영 먹엇수다게. 이젠 세우리도 비어 ᄆᆞᆯ령 그저 홈치 막 버무령 먹어신디, 엿날은 똑 소곰 햇단 저 ᄯᅳ로 버무령 먹엇수다게, 세우리짐치도.(부추김치도요, 부추 이렇게 해서 올라오면 베어서, 베어서 씻어서 물 빠지면 소금 했다가 양념 버무려서, 옛날엔 그렇게 해서 먹었습니다. 부추김치도 똑 같아요. 마늘김치나 부추김치나 그렇게 해서 먹었습니다. 이젠 부추도 베어 말려서 그저 한꺼번에 같이 막 버무려서 먹었는데, 옛날은 똑 소금 했다가 저 따로 버무려서 먹었습니다, 부추김치도.)

107046 @ 이 웨에 짐친 엇수과? 아까 말햇던 것덜 웨로 행 먹엇던 거.(이 외에 김치는 없습니까? 아까 말했던 것들 외로 해서 먹었던 거.)

107046 #3 우리 엿날은 머 고춧닙 ᄐᆞ당 저.(우리 옛날은 뭐 고춧잎 뜯어다 저.)

107046 #1 저 집장, 집장.(저 집장, 집장.)

107046 #3 거 집장 ᄒᆞ영 먹곡.(거 집장 해서 먹고.)

107046 #1 짐치는.(김치는.)

107046 #3 짐치는 그 종류벢이 더 엇수다게. 그 종류벢이 더 엇어.(김치는 그 종류밖에 더 없습니다. 그 종류밖에 더 없어.)

107047 @ 경ᄒᆞ민 저 배추짐치 담그는 법 ᄀᆞᆯ아줍서.(그러면 저 배추김치 담그는 법 말해주십시오.)

107047 #1 배추짐치 담그는 법.(배추김치 담그는 법.)

107047 @ 응, 담그는 방법 담그는 과정.(응, 담그는 방법 담그는 과정.)

107047 #3 과정.(과정.)

107047 #1 배추짐치는 밧듸 가그네, 밧듸 가그네 배추 큰 거 딱 칼 가져가그네 딱딱 쫄라당 딱딱 해다그네, 이제 저 ᄒᆞᄊᆞᆯ 가운디 것만 좋은 걸로만 ᄒᆞ여그네 바깟 뒷 건 기냥 박박 무지려그네 가운데 거, 좋은 걸로만 ᄒᆞ여그네 딱 ᄒᆞ게시리 벌러그네, 소곰 ᄒᆞ나ᄒᆞ나 놓멍 소곰 ᄒᆞ여그네 죽영놧다그네, 오늘 죽이민 넬 이제 낮ᄁᆞ지 죽엿다그네, 네일은 그걸 싯어그네 ᄯᅳ시 ᄒᆞᆫ 두어 시간, 서너 시간 ᄯᅳ시 물을 빠지와 둬그네 양념 ᄒᆞ민, 그거 그런 거벢이 머.(배추김치는 밭에 가서, 밭에 가서 배추 큰 거 딱 칼 가져가서 딱딱 잘라다가 해다가, 이제 저 조금 가운데 것만 좋은 걸로만 해서 바깥에 건 박박 무질어서가운데 거, 좋은 걸로만 해서 딱 하게끔 쪼개서, 소금 하나하나 넣으면서 소금해서 절여놓았다가, 오늘 절이면 내일 이제 낮까지 절였다가, 내일은 그걸 씻어서 다시 한 두어 시간, 서너 시간 다시 물을 빼둬서 양념하면, 그거 그런 거밖에 뭐.)

107047 @ 거난 저 양념.(그러니까 저 양념.)

107047 #1 아, 양념.(아, 양념.)

107047 @ 어, 양념 멩글아야 ᄒᆞᆯ 거 아니우꽈?(어, 양념 만들어야 할 거 아닙니까?)

107047 #1 아, 양념, 콥대사니도 놓곡, 일단은 콥대사니, 콥대사니 놓곡, 꿰 놓곡, 옛날은 양념이 어섯수다. 저 멜쳇이나 놓곡, 멜쳇이나 멜쳇국물, 멜쳇국물 놓곡,

저 거세기 마농 뽓아 놓곡.(아, 양념, 마늘 넣고, 일단은 마늘, 마늘 넣고, 깨 넣고, 옛날은 양념이 없었습니다. 저 멸치젓이나 넣고, 멸치젓이나 멸치국물, 멸치국물 넣고, 저 거시기 마늘 빻아 넣고.)

107047 #3 좁쏠 숢앙 걸러 놓곡.(좁쌀 삶아서 걸러 넣고.)

107047 #1 뚜시 저 거세기 저 고치ᄒᆞ곡, 하영 잘 ᄒᆞ는 집읜 꿰나 놓곡, 게 아니민 그거만 놔그네, 좁쏠, 노란 좁쏠, 노란, 노란 좁쏠 막 딸려그네 노란 좁쏠 딸려그네 그 걸러뒁, 그 물 걸러뒁 그 물러레 고추ᄀᆞ루도 놓곡, 그레 마농도 놓곡 ᄒᆞ여그네, 저 머 꿰도 놓곡 ᄒᆞ여그네 젓어. 그걸 영영 젓어그네 ᄂᆞ물을 영영 버무리는 거라.(다시 저 거시기 저 고추하고, 많이 잘 하는 집엔 깨나 넣고, 게 아니면 그거만 넣어서, 좁쌀, 노란 좁쌀, 노란, 노란 좁쌀 막 달여서, 노란 좁쌀 달여서 그 걸러둬서, 그 물 걸러둬서 그 물로 고춧가루도 넣고, 그리로 마늘도 넣고 해서, 저 뭐 깨도 넣고 해서 저어. 그걸 이렇게이렇게 저어서 나물을 이렇게이렇게 버무리는 거지.)

107047 @ 식형 놔뒷당 ᄒᆞ지양.(식혀서 놓아뒀다가 하지요.)

107047 #3 예게.(예게,)

107047 #1 예, 식형 놔뒷당.(예, 식혀서 놓아뒀다가.)

107047 @ 흔 ᄒᆞ루 정도.(한 하루 정도.)

107047 #3 경ᄒᆞ고 이젠양, 메리치, 메리치 숢고 하간 거, 무신 다시마도 숢고 햇주만은, 엿날엔 그거 엇이난 그저 모인 좁쏠 숢아그네 그레 하간 양념 해 놩, 그 배추를 쏠쏠쏠쏠 쓸어 불라그네, 경 ᄒᆞ연 먹엇수다.(그리고 이젠요, 멸치, 멸치 삶고 온갖 거, 무슨 다시마도 삶고 했지만은, 옛날엔 그거 없으니까 그저 메진 좁쌀 삶아서 그리로 온갖 양념 해 넣어서, 그 배추를 쏠쏠쏠쏠 쓸어 발라서, 그렇게 해서 먹었습니다.)

107047 @ 게난 불를 때는 손으로 불라.(그러니까 바를 때는 손으로 발라.)

107047 #1 손으로 불라 손으로 영 ᄒᆞ여그네

107047 #3 쏠쏠쏠쏠.(쏠쏠쏠쏠.)

107047 #1 영 ᄒᆞ영 손으로 영 기자 흔 입 베르싸놩 불르곡, 흔 입 베르싸놩 불르곡 ᄒᆞ여그네 믄 불라지민, 이 흔 펜 멋더레 다락 우터레 놔둬그네 믄딱 불라나면은 망데기, 망데기 쏘곱더레 담앗주게.(이렇게 해서 손으로 이렇게 그저 한 잎 열어놓아서 바르고, 한 잎 열어놓아서 바르고 해서 모두 발라지면, 한 편 뭣으로 다락 위로 놓아둬서 모두 발라나면은 옹기, 옹기 속으로 담았지.)

107047 #3 경 ᄒᆞ연 담아.(그렇게 해서 담아.)

107047 @ 게난 망데기는 어디 강 놉디강?(그러니까 옹기는 어디 가서 놓습디까?)

107047 #1 망데기, 망데기 어디, 장팡뒤[283] ᄀᆞ뜬 디.(옹기, 옹기 어디, '장팡뒤' 같은 데.)

283) '장팡뒤는 장독을 놓아두는 자리의 뒤쪽이다.

107047 #3 그늘 친.(그늘 진,)

107047 #1 그늘 친 낭 아래, 뜨시 집지슬 ᄀᆞ뜬 디. 경 ᄒᆞ여그네 굽에 무신 넙작 ᄒᆞᆫ 돌 하나 놔그네, 그 우터레, 그 우터레 짐치망데기 놔그네, 저 거세기 그 우의 조직 ᄒᆞ여그네 딱 놔그네, 돌 딱 지둘뢍, 그 낭 그늘에, 집지슬엘 노나, 낭 강알엘 노나, 뒤, 뒤에, 뒤에 ᄒᆞ여튼 그 뒤터레 놔. 뒤터레 강 지둘뢍놧다그네 익으민 익을 때마다 영 ᄒᆞ여그네 돌 영 들르곡, 거 들르곡 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ ᄒᆞᆫ 펼기 아사놔그네 썰엉 먹곡 썰엉 먹곡 경 햇주게.(그늘 진 나무 아래, 다시 처맛기슭 같은 데, 그렇게 해서 밑에 무슨 넓적한 돌 하나 놓아서, 그 위로, 그 위로 김치옹기 놓아서, 저 거시기 그 위에 조짚 해서 딱 넣어서, 돌 딱 지질어서, 그 나무 그늘에, 처맛기슭에 놓으나, 나무 아래엘 놓으나, 뒤, 뒤에, 뒤에 하여튼 그 뒤로 놓아. 뒤로 가서 지지러 놓았다가 익으면 익을 때마다 이렇게 해서 돌 이렇게 들고, 거 들고 해서 한, 한 포기 가져놓아서 썰어서 먹고, 썰어서 먹고, 그렇게 했지.)

107047 #3 경ᄒᆞ고 우리양, 경도 ᄒᆞ연 땅도 팡 묻어봣수다. 짐치 땅 판, 땅 파그네 옆으로 영 돌아가멍 ᄒᆞ연에 폭 ᄒᆞ게 더껀 놔두난, 경 ᄒᆞ여 시지 안 ᄒᆞᆸ디다게. 경 ᄒᆞ연 그자 이삼월 나도록 경 ᄒᆞ연 먹엇수다. 엿날에, 겐디 엿날 짐치가 맛 좋아양. 좁쏠 숣아노난 경 맛 좋아신가, 이젠 원. 이젠 ᄂᆞᄆᆞᆯ도 더 속 앚곡 해도, 엿날 짐치가 더 맛 좋은 것 닮아.(그리고 우리요, 그렇게도 해서 땅도 파서 묻어봤습니다. 김치 땅 파서, 땅 파서 옆으로 이렇게 돌아가면서 해서 폭 하게 덮어서 놓아두니까, 그렇게 해서 시지 안 합디다. 그렇게 해서 그저 이삼월 나도록 그렇게 해서 먹었습니다. 옛날에, 그런데 옛날 김치가 맛 좋아요. 좁쌀 삶아 넣으니까 그렇게 맛 좋았는가, 이젠 원. 이젠 나물도 더 속 앉고 해도, 옛날 김치가 더 맛 좋은 것 닮아.)

107047 @ 게메, ᄂᆞᆷ삐짐치 담그는 법 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(글쎄, 무김치 담그는 법 한 번 말해보십시오.)

107047 #1 ᄂᆞᆷ삐짐치 담그는 법은 그때는 쉐뿔ᄂᆞᆷ삐가 핫수다. 이제추룩 쉐뿔ᄂᆞᆷ삐를 해다그네 저 거세기 뽑아, 밧듸 강 매여당 싯쳥, 이제 저 싯쳐그네 이제 이짝, 그짝 그 끄트머리 문 쫄라둬그네, 게난 토막으로, 토막으로 ᄒᆞ여그네 가운디 기냥 홁게, 홁게 넙죽넙죽ᄒᆞ게, 홁게 썰어그네 그냥 소곰 버무려그네 ᄒᆞᆫ 멧 시간, ᄒᆞᆫ 서너늬 시간 기냥 놧당, 물이 그레, 우터레 등갈등갈[284]ᄒᆞ민, 소곰 녹으민 ᄂᆞᆷ삐에 물이영 나오민 물이 흥건ᄒᆞᆸ니다게. 게민 그거 물 ᄒᆞ쏠 놔그네 기냥 확 헤움만 ᄒᆞ여. 헤움만 ᄒᆞ여그네 물 ᄒᆞ쏠 빠지민 그레 마농ᄒᆞ곡, 고추ᄒᆞ곡, 좁쏠 숣은 물이라도 그 고추ᄀᆞ루 영 해 버무려그네, 기냥 영영 젓엉 놔두민양, 막 맛 좋아마씀, 것도. 경 ᄒᆞ영 먹는 것이 ᄂᆞᆷ삐짐치, 제일 쉬운 것이 ᄂᆞᆷ삐짐치.(무김치 담그는 법은 그때는 소뿔무가 많습니다. 이제처럼 소뿔무를 해다가 저 거시기 뽑아, 밭에 가서 뽑아다가 씻어서, 이제 저 씻어서 이쪽, 그쪽 그 끄트머리 모두 잘라둬서, 그러니까 토막으로, 토막으로 해서 가운데 그냥 굵게, 굵게 넙죽넙죽하게, 굵게 썰어서 그냥 소금 버무려서 한 몇 시간, 서너네 시간 그냥 놓았다가, 물이 그리로, 위로 '등갈등갈'하면,

284) '등갈등갈'은 기름기가 둥둥 떠 있는 모양이다.

소금 녹으면 무에 물이랑 나오면 물이 흥건합니다. 그러면 물 조금 넣어서 그냥 확 헹굼만 해. 헹굼만 해서 물 조금 빠지면 그리로 마늘하고, 고추하고, 좁쌀 삶은 물이라도 그 고춧가루 이렇게 해 버무려서, 그냥 이렇게이렇게 저어서 놓아두면요, 막 맛 좋아요, 것도. 그렇게 해서 먹는 것이 무김치, 제일 쉬운 것이 무김치.)

107047 #3 게고 우리 저 무신거 다꽝도 담아봣수다. 옛날은양, 이제 물엿이옌 ᄒᆞ여그네 하간 거 봠신디, 엿날은 산디 져난 보미, 산디 이 져나민 그 보미, 막 즘진 ᄀᆞ를이 이십니다게. 홁은 체 마라, 그거 체로 쳐그네 이제 물 버무려그네 놈삐 홈치 준준흔 거, 소랑소랑흔 거 홈치 놓곡, 그거 더꺼그네 소곰 우터레 서끄고, 그 추룩 ᄒᆞ멍 조곤조곤 항드레 담앙 딱 ᄒᆞ게 ᄒᆞ영 놔두민 그게 경 오래 가 오래.(그리고 우리 저 무엇 단무지도 담아봤습니다. 옛날은요, 이제 물엿이라고 해서 온갖 거 넣고 있는데, 옛날은 밭벼 져난 쌀겨, 밭벼 이 져나면 그 쌀겨, 막 잔 가루가 있습니다. 굵은 겨 말아, 그거 체로 쳐서 이제 물 버무려서 무 한꺼번에 같이 자잘한 거, 길쭉길쭉한 거 한꺼번에 같이 넣고, 그거 덮어서 소금 위로 섞고, 그처럼 하면서 차근차근 독으로 담아서 딱 하게 해서 놓아두면 그게 그렇게 오래 가 오래.)

107047 #1 거 고구짐치, 저 옛날 다꽝고라.(거 '고구김치', 저 옛날 단무지더러.)

107047 #3 고구짐치.(고구김치.)

107047 #1 다꽝고라 고구짐치옌 햇수다, 다꽝고라.(단무지더러 '고구김치'라고 했습니다.)

107047 #3 게메, 우리 경 ᄒᆞ연 해 먹엇수다.(글쎄, 우리 그렇게 해서 해 먹었습니다.)

107047 #1 이제 다꽝, 다꽝 ᄒᆞ는 디양, 옛날에양, 고구짐치옌 해서, 것고라.(이제 단무지, 단무지 하는 데요, 옛날에요, '고구김치'라고 했어, 것더러.)

107047 #3 경흔디 그 보미 노민 짐치가 노랑ᄒᆞ여마씀, 놈삐가 헤양한 놈삐가.(그런데 그 쌀겨 넣으면 김치가 노랑해요, 무가 하얀 무가.)

107047 #1 이제 다꽝추룩 노랑 ᄒᆞ여.(이제 단무지처럼 노랑 해.)

107047 #3 헤양흔 놈삐가 노랑 ᄒᆞ여그네, 경 ᄒᆞ연 그거 아사내영 싯쳐그네, 경 ᄒᆞ연 썰언 먹엇수다. 그거 막 오래 먹어져, 경 ᄒᆞ민.(하얀 무가 노랑해서, 그렇게 해서 그거 가져내어서 씻어서, 그렇게 해서 썰어서 먹었습니다. 그거 막 오래 먹어져, 그렇게 하면.)

107047 #1 막 짜게 ᄒᆞ여그네, 거 고구짐치, 거 고구짐치 잊어불지 안 ᄒᆞ여졋져.(막 짜게 해서, 거 '고구김치', 거 '고구김치' 잊어버리지 안 해졌습니다.)

107047 #3 경 ᄒᆞ연, 그거 경 ᄒᆞ연 죽장 먹엇주게.(그렇게 해서, 그거 그렇게 해서 줄곧 먹었지.)

젓갈

107048 @젓갈에 대해 물어봅쿠다. 젓갈, 젓갈 종류 어떤 것들 잇어수과?(젓갈에 대해 물어보겠습니다. 젓갈, 젓갈 종류 어떤 것들 있었습니까?)

107048 #1 이 멜쳇, 자리젯 그런 종류.(이 멸치젓, 자리젓 그런 종류.)

107048 @ 예게.(예게.)

107048 #1 음, 이 젓갈 종류는 제일 한 젓갈이 자리젯.(음, 이 젓갈 종류는 제일 많은 젓갈이 자리젓.)

107048 #1,3 멜쳇.(멸치젓.)

107048 #1 그것이 제일 하고 그초록만 ᄒᆞ고, 다음에는 그저 이 바당에 그 옛날도 보민 바당에서 우리 ᄉᆞ춘네 보민 그 아, 저 생선 ᄀᆞ뜬 거 배 벨라나곡, 고등어 ᄀᆞ뜬 거 배 벨라나민 그 알개미 이시민 알개미젓, 것고라. 알개미젓 해그네 그 알개미만 뚜로 모앙 놧다그네 젓 ᄒᆞ민 맛 좋아마씸, 그거. 생선 알개민 더 맛 좋곡, 고등어 알개미도 문 알개미덜 모앙 놧다그네 옛날에는, 이제 문 데껴불어도 문딱 알개미젓 해낫수다게. 것도 풀아도낫주게. 이젠 아니 ᄑᆞ는디, 옛날은 알개미젓 거세기 알개미 저 고동에나 생선이나 ᄒᆞ여그네 알개미젓 ᄒᆞ곡, 또 이 갈치젓 ᄀᆞ뜬 것도 햇주만, 갈치젓은 그건 ᄒᆞ쏠 고급 사름덜 갈치젓 ᄀᆞ뜬 거여, 무신거여 해도 기냥 그저 기냥 사름은 기냥 보통 사름은 알개미젓이나 것도 사다그네 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ곡, 경 햇수다, 머.(그것이 제일 많고 그처럼만 하고, 다음에는 그저 이 바다에 그 옛날도 보면 바다에서 그 아, 저 생선 같은 거 배 발라나고, 고등어 같은 거 배 발라나면 그 아감 있으면 아감젓, 것더러. 아감젓 해서 그 아감만 따로 모아 놓았다가 젓하면 맛 좋아요, 그거. 생선 아감 더 맛 좋고, 고등어 아감도 모두 아감들 모아서 놓았다가 옛날에는, 이제 모두 던져버려도 모두 아감젓 했었습니다. 것도 팔았었지. 이젠아니 파는데, 옛날은 아감젓 거시기 아감 저 고등어나 생선이나 해서 아감젓하고, 또 이 갈치젓 같은 것도 했지만, 갈치젓은 그건 조금 고급 사람들 갈치젓 같은 거며, 무슨 거며 해도 그냥 그저 그냥 사람은 그냥 보통 사람은 아감젓이나 것도 사다가 조금 하고, 그렇게 했습니다, 뭐.)

107048 #3 경ᄒᆞ고 이 자리젓이 주루 자리젓이 하영 햇수다게. 자리젓은.(그리고 이 자리젓이 주로 자리젓이 많이 했습니다. 자리젓은.)

107048 #1 자리젓 ᄒᆞ곡, 멜쳇.(자리젓하고, 멸치젓.)

107048 #3 예, 자리젓은 우리도 이디 오랑 살 때도 ᄒᆞᆫ 망데기썩 담앙 그 자리젓이 큰 반찬으로 ᄒᆞ연 먹엉 살앗수게.(예, 자리젓은 우리도 여기 와서 살 때도 한 옹기씩 담아서 그 자리젓이 큰 반찬으로 해서 먹어서 살았습니다.)

107048 #1 그 자리젓 기자 ᄒᆞ쏠 엇어가민 기자 반찬 아무것도 엇어도 그거민 먹어져마씀. 경 ᄒᆞ연 자리젓 행 먹곡, 멜쳇 담앙 먹곡.(그 자리젓 그저 조금 없어가면 그저 반찬 아무것도 없어도 그거면 먹어져요. 그렇게 해서 자리젓해서 먹고, 멸치젓 담아서 먹고.)

107049 @ 거난 그 자리젓에 대해 ᄒᆞᆫ 번 말해봅서.(그러니까 그 자리젓에 대해 한 번 말해보십시오.)

107049 #1 자리젓 ᄒᆞ는 것에 대ᄒᆞ여.(자리젓 하는 것에 대하여.)

107049 @ 예.(예.)

107049 #1 자리, 자리젓 ᄒᆞ는 거 ᄒᆞ면은 자리를 사다그네 우리가 나까오지 못 ᄒᆞ난 자리를 사당.(자리, 자리젓 하는 거 하면은 자리를 사다가 우리가 낚아오지 못하니까 자리를 사다가.)

107049 @ 어디 강 사왐수가?(어디 가서 사오고 있습니까?)

107049 #1 화순[285]이나 모슬포[286]나 가그네 자리를 사당 이제 ᄒᆞ쏠 홁은 거는 ᄀᆞᆯ려그네 훼 ᄒᆞ영 먹곡, 훼 ᄒᆞ영 먹을 건 ᄀᆞᆯ려두곡, 저 준 건 훼 ᄒᆞ여 먹지도 못 ᄒᆞ고, 그 훼 손보지도 못 ᄒᆞ곡. 이제 그걸 자리젓으로 ᄒᆞ는디, 자리젓은 ᄒᆞ면은 자리젓은 소곰을 자리젓 ᄒᆞᆫ 말이민 소곰은 ᄒᆞᆫ 뒈.('화순'이나'모슬포'나 가서 자리를 사다가이제 조금 굵은 거는 골라서 회 해서 먹고, 회 해서 먹을 건 골라두고, 저 잔 건 회 해서 먹지도 못 하고, 그 회 손보지도 못 하고, 이제 그걸 자리젓으로 하는데, 자리젓은 하면은 자리젓은 소금을 자리젓 한 말이면 소금은 한 되.)

107049 #3 뒈승 ᄒᆞᆫ 뒈.(되로 한 되.)

107049 #1 자리 ᄒᆞᆫ 말이민 뒈승 ᄒᆞᆫ 뒈 정도 ᄒᆞ여그네, 그걸 소곰에 버무려 소곰에 기냥, 기냥 영 ᄒᆞ여그네 싯지도 아녀고 그냥 사당그네 그냥 그 홁은 것만 영 먹을 것만 ᄀᆞᆯ려그네, 그거 이제 더러 보까 먹을 거 ᄀᆞᆯ려둬그네 기추록 ᄒᆞ여그네 자리젓을 담곡, 그 홁은 거 남은 건 ᄒᆞ영 먹젠 대강이 똑 ᄒᆞ게 끄친 거 ᄒᆞ곡, 게민 대강이 끄친 거 ᄒᆞ곡, 가에 부튼 것 ᄒᆞ고, 이때 ᄒᆞ쏠 넹겨그네 그 데강이 이신 거영 더러 자리 보깡 먹곡, 제일 준 건 자리젯 ᄒᆞ영 소곰에, 경 행 버무려놧다그네 그거 ᄒᆞᆫ 석 둘 이상 뒈사.(자리 한 말이면 되로 한 되 정도 해서, 그걸 소금에 버무려 소금에 그냥, 그냥 이렇게 해서 씻지도 아니하고 그냥 사다가 그냥 그 굵은 것만 이렇게 먹을 것만 골라서, 그거 이제 더러 볶아 먹을 거 골라둬서 그처럼 해서 자리젓을 담고, 그 굵은 거 남은 건 해서 먹으려고 대가리 똑 하게 끊인 거 하고, 가에 붙은 것 하고, 이때 조금 남겨서 그 대가리 있는 거랑 더러 자리 볶아서 먹고, 제일 잔 건 자리젓 해서 소금에, 그렇게 해서 버무려놓았다가 그거 한 석 달 이상 돼야.)

107049 #3 여름 나민 먹곡.(여름 나면 먹고.)

107049 #1 먹곡.(먹고.)

107049 #3 경ᄒᆞ고 홁은 건 ᄀᆞᆯ령놧당 궝 먹곡게, 콩꼬질 ᄒᆞ영 궝 먹곡, 꿰낭 ᄒᆞ영 궝 먹곡, 경 햇수다게. 경ᄒᆞ곡 또 멜쳇은, 멜쳇은양, 저 준 거, 꼿멜을 사당 자리젯ᄀᆞ찌 멜 ᄒᆞᆫ 말이민 소곰 ᄒᆞᆫ 뒈 무룩ᄒᆞ게 놩 버무령 놔두민 멜쳇이 경 ᄒᆞ영 맛 져 맛 좋읍니다. 경ᄒᆞ고 또 홁은 멜, 징어리멜은 이만썩 홁은 건 대가리 끈어뒁 배설이고 대가리고 판칙 끈어둬그네, 그것도 젯 담앙 놔두민양, 그게 더 맛 좋아마씀. 막 쿠싱홉니다, 익으민.(그리고 굵은 건 골려놓았다가 구워서 먹고, 콩깍지 해서 구워서 먹고, 참깨짚 해서 구워서 먹고, 그렇게 했습니다. 그리고 또 멸치젓은, 멸치젓은 요, 저 잔 거, 꽃멸치를 사다가 자리젓같이 멸치 한 말이면 소금 한 되 넣어서 수북하게 버무려 놓아두면 멸치젓이 그렇게 해서 맛 져 맛 좋습니다. 그리고 또 굵은

285) '화순'은 서귀포시 안덕면 화순리이다.
286) '모슬포'는 서귀포시 대정읍 상모리, 하모리를 일컫는 지명이다.

멸치, 정어리는 이만큼씩 굵은 건 대가리 끊어둬서 창자고 대가리고 깨끗이 끊어둬서, 그것도 젓 담아서 놓아두면요, 그게 더 맛 좋아요. 막 구수합니다, 익으면.)

107050 @ 경 멜쳇은 어떵 담습니까?(그렇게 멸치젓은 어떻게 담습니까?)

107050 #3 멜쳇도 자리젯이나 마찬가지마씀. 저 멜쳇 ᄒᆞᆫ 말이민 소곰 뒈승 ᄒᆞᆫ 뒈, 뒈승 ᄒᆞᆫ 뒈 놔그네 저 싯지도 안 ᄒᆞ곡 막 버무려그네 기자 사발로 거리멍 망데기에 담아그네 딱 ᄒᆞ게 돌 지들룅 놔두민 저 무살이 드랑드랑[287] ᄒᆞᆸ니다. 경 행 놔두민 경 행 먹읍니다.(멸치젓도 자리젓이나 마찬가지요. 저 멸치젓 한 말이면 소금 되로 한 되, 되로 한 되 넣어서 저 씻지도 한 하고 막 버무려서 그저 사발로 뜨면서 옹기에 담아서 딱 하게 지질러서 놓아두면 저 무살이 '드랑드랑' 합니다. 그렇게 해서 놓아두면 그렇게 해서 먹습니다.)

107050 @ 영 보민 그 이 젓도 보면은 막 잘 뒌 집이 잇곡, 안 뒌 집이 잇어.(이렇게 보면 그 이 젓도 보면은 막 잘 된 집이 있고, 안 된 집이 있어.)

107050 #3 경 ᄒᆞᆸ니다게.(그렇게 합니다.)

107050 #1 게난 이 간을 잘 못 맞춘 간을, 잘 못 맞춘 간을 잘 맞추기 힘들어마씀. 딱 맞게, 딱 맞게, 딱 맞게 ᄒᆞᆫ 집은 맛이 좋곡, 소곰이 ᄒᆞ쏠 덜 놓면은 자리젯 냄새가 나, 자리젯 냄새가 나곡, ᄯᅳ시 ᄒᆞ쏠 좀 만이 놓면은 자리젯 냄새도 아니 나곡, 쿠시지도 아녀곡, 짬만 ᄒᆞ곡, 맛이 엇곡, 게난에 ᄒᆞ쏠 짜도 맛이 엇어그네, 경 ᄒᆞ곡, 족으민 ᄒᆞ쏠 냄새 나그네 ᄯᅳ시 맛이 엇곡, 게난 그 간 딱 맞추는 것이.(그러니까 이 간을 잘 못 맞춘 간을, 잘 못 맞춘 간을 잘 맞추기 힘들어요. 딱 맞게, 딱 맞게, 딱 맞게 한 집은 맛이 좋고, 소금이 조금 덜 넣으면 자리젓 냄새가 나, 자리젓 냄새가 나고, 다시 조금 좀 많이 넣으면 자리젓 냄새도 아니 나고, 구수하지도 아니하고, 짬만 하고, 맛이 없고, 적으면 조금 냄새 나서 다시 맛이 없고, 그러니까 그 간 딱 맞추는 것이.)

107050 #3 어려와.(어려워.)

107050 #1 경 ᄒᆞ쏠 어려와.(그렇게 조금 어려워.)

107050 #3 경ᄒᆞᆫ디 난 자리젓은 잘 담아집디다, 원. 자리젓 두 말 드는 망데기 ᄒᆞ나 ᄒᆞ영 놔둠서 자리 두 말 사당, 기자 소곰 놩 망데기로 ᄒᆞ나 딱 담앙 놔두민, 봄의 ᄒᆞ영 놔두민 ᄀᆞ슬 들엉 저을 들도록 그걸로 반찬ᄒᆞ영 먹어집디다게.(그런데 저는 자리젓은 잘 담아집디다, 원. 자리젓 두 말 드는 옹기 하나 해서 놓아둠서 자리 두 말 사다가, 그저 소금 넣어서 옹기로 하나 딱 담아서 놓아두면, 봄에 해서 놓아두면 가을 들어서 겨울 들도록 그걸로 반찬해서 먹어집디다.)

107050 @ 거난 자리 ᄒᆞᆫ 말의 소곰 ᄒᆞᆫ 뒈.(그러니까 자리 한 말에 소금 한 되.)

107050 #3 예.(예.)

107050 #1 소곰 ᄒᆞᆫ 뒈.(소금 한 되.)

107050 @ 게민 두 말이면은 두 뒈.(그러면 두 말이면 두 되.)

107050 #1,3 두 뒈.(두 되.)

287) '드랑드랑'은 굵직한 나무 열매 같은 것이 많이 매달려 있는 모양이다.

107050 @ 경ᄒᆞ면은 자리젯이 좋건게양.(그러면 자리젓이 좋겠네.)

107050 #1 예, 게그네 소곰 ᄒᆞᆫ 줌 ᄒᆞ여그네 영 해 담아논 다음에 우터레 속 ᄒᆞ게시리 영 ᄒᆞ여그네 우터레 허끄는 거라. 자리 다 담아놩 망대기 다 담아놩 딱딱 ᄒᆞ게시리 눌러, 영 잘 골라그네 눌러난 다음에 그 우터레 소곰 ᄒᆞᆫ 줌 ᄒᆞ여그네 허꺼, 소곰을 허꺼그네 그 우터레 ᄒᆞ쏠 넙주룩ᄒᆞᆫ 돌 ᄒᆞ여그네 톡 지들룅 놔두는 거라.(예, 그래서 소금 한 줌 해서 이렇게 해 담아 넣은 다음에 위로 속 하게끔 이렇게 해서 위로 섞는 거지. 자리 다 담아 넣어서 딱딱 하게끔 눌러, 이렇게 잘 골라서 눌러난 다음에 그 위로 소금 한 줌 해서 섞어, 소금을 섞어서 그 위로 넓죽한 돌 해서 톡 지질러서 놓아주는 거지.)

107050 @ 숫은 안 놔봅디강?(숱은 안 놓아봅디까?)

107050 #1 아, 숫은 그거 저 자리젓에 잘 안 놉니다. 장에 놓주.(아, 숱은 그거 저 자리젓에 잘 안 넣습니다. 장에 넣지.)

107050 @ 아, 장에.(아, 장에.)

107050 #3 예, 장에 고치ᄒᆞ곡, 고치ᄒᆞ곡, 숫ᄒᆞ곡 장 담으민 놉니다게.(예, 장에 고추하고, 고추하고, 숱하고 장 담으면 넣습니다.)

107050 #1 장에 놓는 거, 자리젯엔 아니 놓는 거.(장에 넣는 거, 자리젓엔 아니 넣는 거.)

107050 #3 건디 올이 누게 나 멜 ᄒᆞᆫ 사발 줜게, 징어리멜 다듬아그네양, 커피통으로 ᄒᆞ나 잔뜩 담앙 해노난 경도 맛 좁니까, 경 무살이 드랑드랑 ᄒᆞᆫ 게, 경 맞촹 잘 ᄒᆞ여져서 막 맛 좋안게.(그런데 올해 누구 나에게 멸치 한 사발 줬는데, 정어리 다듬어서요, 커피통으로 하나 잔뜩 담아서 해놓으니까 그렇게도 맛 좋습니까, 그렇게 무살이 ‘드랑드랑’ 한 게, 그렇게 맞춰서 잘 해서 막 맛 좋던데.)

107050 @ 그 멜쳇도 보면은 멜이 막 살아이신 것이 잇어.(그 멸치젓도 보면 멸치가 막 살아있는 것이 있어.)

107050 #1,3 예게.(예게.)

107050 @ 폭삭 해분 거 잇곡.(폭삭 해버린 거 있고.)

107050 #1 예.(예.)

107050 @ 것도 간 잘 못 맞춘 거우꽝?(것도 간 잘 못 맞춘 것입니까?)

107050 #1 아니, 간이 약간 싱거우면은 폭삭ᄒᆞ게시리 꽝만 남앙 국물만 뒈여불어, 국물만 뒈여불어. 폭삭ᄒᆞ게시리 간이 싱거우면은 국물만 뒈불곡, 믄딱 국물만 뒈곡, 맛은 게도 못 고찌는디 국물만 뒈불곡, 뚜시 너미 짜면은 또 너미 하영 짜면은, 소곰 ᄒᆞᆫ 거추룩 짜면은 산 거추룩 과들랑ᄒᆞ영 오래 놔둬도 과들랑ᄒᆞ여그네 짜그네 맛이 엇곡, 어느 정도 소곰 간이 맞아사 저 멜도 불고롱ᄒᆞᆫ 게, 불그롱ᄒᆞᆫ 게 그레 무살 닮은 거 드랑드랑 담아진 것도 하주. 머 고기 술도 녹지 아니ᄒᆞ곡, 뚜시 버짝ᄒᆞ지도 아녀곡, 경 맛 좋읍니다. 게난에 간 맞추는 것이 호량.(아니, 간이 약간 싱거우면 폭삭하게끔 뼈만 남아서 국물만 돼버려, 국물만 돼버려. 폭삭하게끔 간이 싱거우면 국물만 돼버리고, 모두 국물만 되고, 맛은 그래도 못 고치는데 국물만 돼버

리고, 다시 너무 짜면 또 너무 많이 짜면, 소금 한 것처럼 짜면 산 것처럼 뻣뻣해서 오래 넣어둬도 뻣뻣해서 짜서 맛이 없고, 어느 정도 소금 간이 맞아야 저 멸치도 발그레한 게, 발그레한 게 그리로 무살 닮은 거 '드랑드랑' 담아진 것도 많지. 뭐 고기 살도 녹지 아니하고, 다시 뻣뻣하지도 아니하고, 그렇게 맛 좋습니다. 그러니까 간 맞추는 것이 호령.)

107051 @ 아까 그 머 알개미젓(아까 그 뭐 아감 젓.)

107051 #1 예, 알개미젓.(예, 아감젓.)

107051 @ 그건 어떵 담금니까?(그건 어떻게 담금니까?)

107051 #3 내장젓, 내장젓.(내장젓, 내장젓.)

107051 #1 알개미젓, 알개미젓은양, 그디 그 저 낚시 바늘, 낚시 ᄀᆞ뜬 것덜 이시난에 그런 것만 판찍 다듬아뒁 바당물에 확 헹경 판찍 다듬아. 손으로 일일이 그 저 낚시 바농 ᄀᆞ뜬 거영, ᄯᅳ시 먹이 ᄀᆞ뜬 것덜 혹시 부뜨면은 그런 것들 판찍ᄒᆞ게 다듬앙 바당물에 판찍 싯엉 오라그네, 집의 오라그네 저 거세기 소곰 ᄒᆞᆫ 저 영 ᄒᆞ여그네 버무려 놔두민 젓이주 머.(아감젓, 아감젓은요, 거기 그 저 낚시 바늘, 낚시 같은 것들 있으니까 그런 것만 깨끗이 다듬어서 바닷물에 확 헹궈서 깨끗이 다듬어. 손으로 일일이 그저 낚시 바늘 같은 거랑, 다시 먹이 같은 것들 혹시 붙으면 그런 것들 깨끗하게 다듬어서 바닷물에 깨끗이 씻어서 와서, 집에 와서 저 거시기 소금 한 저 이렇게 해서 버무려 넣어두면 젓이지 뭐.)

107051 #3 불 쌉니까?(불 켭니까?)

107052 @ 게젓은 어떵 ᄒᆞ우꽈? 게젓 멘들앙 먹어나지가 게, 겡이.(게젓은 어떻게 합니까? 게젓 만들어서 먹어나지가 게, 게.)

107052 #1 겡이는예, 바닷가 ᄑᆞᆺ겡이[288].(게는요, 바닷가 'ᄑᆞᆺ겡이')

107052 @ 젓갈 맹글아봅디강?(젓갈 만들어봤어요?)

107052 #1 바당에 가 ᄑᆞᆺ겡이 잡아 오면예, 그거 저 기냥 저 ᄒᆞ여단에 우리 어멍 ᄒᆞ는 것 배려보난에 기자 그 저 기냥 물, 물 컨에 물 영 ᄒᆞ루 ᄎᆞ냑 물 크난에 그냥 먹으난에 그 막 그 무신 것 나옵디다. 경 ᄒᆞ영 나온 다음에는양, 그레 저 소곰 기냥 버무려 놧단에 먹읍디다. ᄒᆞ루 처냑 물 주난 모살 ᄀᆞ뜬 거 ᄒᆞ연 나옵디다. 게 나와불어 그저 건져내연에 저 소곰 버무련 그냥 놧단에. 게난 난 먹어봄은 해도 난 기추룩 ᄒᆞ연 먹는 것만 봣주 나냥으로 직접 담아보진 안앗수다.(바다에 가 'ᄑᆞᆺ겡이' 잡아 오면요, 그거 저 그냥 저 해다가 우리 어머니 하는 것 봐보니까 그저 그 저 그냥 물, 물 담가서 물 이렇게 하루 저녁 물 담그니까 그냥 먹으니까 그 막 그 무슨 것 나옵디다. 그렇게 해서 나온 다음에는요, 그리로 저 소금 그냥 버무려 놓았다가 먹습디다. 하루 저녁 물주니까 모래 같은 거 해서 나옵디다. 게 나와버려 그저 건져내어서 저 소금 버무려서 그냥 넣었다가. 그러니까 난 먹어봄은 해도 난그처럼 해서 먹는 것만 봤지. 나대로 직접 담아보진 않았습니다.)

107052 #3 아니, 겡인 소곰만 버무려도 맛 좋아, 젠젠ᄒᆞᆫ 겡인. 게고 우리 그거

288) 'ᄑᆞᆺ겡이'는 아주 작은 게이다.

보깐도 먹곡.(아니, 게는 소금만 버무려도 맛 좋아, 자잘한 게는. 그리고 우리 그거 볶아도 먹고.)

107053 @ 거면은 자리젯 멘드는 법 혼 번 자세히 말해봅서. 저 이 자리 사당.(그러면 자리젓 만드는 법 한 번 자세히 말해보쇼 입시오. 저 이 자리 사다가.)

107053 #1 자리 사그네 화순이나 모실포에 강 자릿배 가그네 자리 사젠 ᄒᆞ민 옛날은 자리 아무나 못 삿수다. ᄉᆞᄆᆞᆺ 빽 좋아사 자리도 사나서, 옛날은. 옛날은 게 그네 ᄉᆞᄆᆞᆺ 어떵 ᄒᆞ여그네 자리 하영 나끌 때는 아다르 뒈민 하영 거릴[289] 때나, 아다르 뒈민 자리를 사당 모실포서 이ᄁᆞ지 졍 오랑, 졍 오라그네 그걸 이제 홁은 거 이제 이녁 궝 먹곡, 훼 ᄒᆞ영 먹곡, 보깡 먹곡, 어느 정도 그자 혼 말이민 그냥 혼 뒈 적시만 ᄀᆞᆯ려뒁, ᄀᆞᆯ령 아사둬그네 준 걸론 이제 저 기냥 저 소곰만 ᄒᆞ여그네 소곰만 간 맞게시리 소곰만 버무려그네 망데기에 담아그네, 우의 기추룩 조직 뱅뱅ᄒᆞ게 사령 톡 놔그네 똑 ᄒᆞ게 눌러그네 담 우터레 톡 ᄒᆞ게 지들루움만 ᄒᆞ민 거 경 ᄒᆞ민 자리젓. 경 ᄒᆞ영 먹는 것이 자리젓.(자리 사서 ‘화순;이나 ’모슬포‘에 가서 자릿배 가서 자리 사려고 하면 예날은 자리 아무나 못 샀습니다. 사뭇 백 좋아야 자리도 샀었어, 옛날은. 옛날은 그래서 사뭇 어떻게 해서 자리 많이 낚을 때는 잘 걸리게 되면 많이 ’거릴‘ 때나, 잘 걸리게 되면 자리를 사다가 ‘모슬포’서 이까지 져 와서, 져 와서 그걸 이제 굵은 거 이제 이녁 구워서 먹고, 회 해서 먹고, 볶아서 먹고, 어느 정도 그저 한 말이면 그냥 한 되 몫만 골려둬서, 골려서 가져둬서 잔 걸론 이제 저 그냥 저 소금만 해서 소금만 간 맞게끔 소금만 버무려서 옹기에 담아서, 위에 그처럼 조짚 뱅뱅하게 사려서 톡 넣어서 똑 하게 눌러서 담 위로 톡 하게 지지름만 하면 거 그렇게 하면 자리젓. 그렇게 해서 먹는 것이 자리젓.)

107053 @ 멜쳇, 멜쳇은.(멸치젓, 멸치젓은.)

107053 #1 멜젯은 멜젯도 알에 가그네 사당 멜 사당, 멜 사다그네 집의 오라그네, 기자 멜쳇은 집의 오라그네, 기자 멜쳇은 사다그네 기자 더러 홁은 건, 국이나 끌려 먹을 거 ᄒᆞ쏠 넹겨둬그네 소곰 버무려그네 기냥 망데기, 망데기에 무신 조그만한 조막단지[290] 닮은 거에라도, 것이라도 담앙 놔둡니다게.(멸치젓은 멸치젓도 아래 가서 사다가 멸치 사다가, 멸치 사다가 집에 와서, 그저 멸치젓은 집에 와서, 그저 멸치젓은 사다가 그저 더러 굵은 건, 국이나 끓여 먹을 거 조금 남겨둬서 소금 버무려서 그냥 옹기, 옹기에 무슨 조그마한 ‘조막단지’ 닮은 거에라도, 것이라도 담아서 놓아둡니다.)

107053 #3 그 물량에 ᄄᆞ랑, 물량에 ᄄᆞ라그네.(그 물량에 따라서, 물량에 따라서.)

107053 #1 족으민 족은 조막단지 ᄀᆞᄄᆞᆫ 것에 담곡, ᄒᆞ쏠 하면은 ᄒᆞ쏠 큰 망데기라도 담곡.(적으면 작은 ‘조막단지’ 같은 것에 담고, 조금 많으면 조금 큰 옹기라도 담고.)

---

289) ‘거리다’는 자질구레한 물고기 따위를 그물로 잡아 올리다의 뜻이다.
290) ‘조막단지’는 손주먹만큼 자그마한 단지이다.

107053 #3 게 상 오민 큰 다락 ᄒᆞ여그네 다락더레 탁 비와그네, 그 다락더레 또 소곰 놔그네 저 삭삭 젓엉 막 버무려그네 뜨로 단지레 담앙 딱 무신거 놔그네 돌 지둘뢍 놔두민, 그게 경ᄒᆞ민 젯 뒈영.(게 사서 오면 큰 다락 해서 다락으로 탁 부어서, 그 다락으로 소금 넣어서 저 삭삭 저어서 막 버무려서 따로 단지로 담아서 딱 무엇 넣어서 돌 지질러서 놓아두면, 그게 그러면 젓 되어.)

107054 @ 그 다음 출레[291], 출레.(그 다음 '출레', '출레'.)

107054 #1 출레.('출레'.)

107054 @ 출레가 머이꽝? 출레가.('출레'가 뭐입니까? '출레'가.)

107054 #1 출레는, 출레는 자리젯도 출레, 짐치도 출레, 장도 출레, 소곰도 출레, 출레는예, 출레는 밥 즉앙 먹는 거 출레라.('출레'는, '출레'는 자리젓도 '출레', 김치도 '출레', 장도 '출레', 소금도 '출레', '출레'는요, '출레'는 밥 적셔서 먹는 거 '출레'야.)

107054 @ 게난 출레가 반찬이구나양.(그러니까 '출레'가 반찬이구나.)

107054 #3 예, 맞다 반찬이 출레.(예, 맞다 반찬이 '출레'.)

107054 #1 반찬이 출레라. 게난 궤기라도 영 ᄒᆞ여그네 잡앙 먹곡, 궤기라도 영 ᄒᆞ민 아이고, 출레 엇언 먹어젬시냐, 이거 궤기 먹엄구나. 오, 궤기 반찬 출레ᄒᆞ연 먹엄구나. 경 출레는 야튼 밥 반찬이 출레.(반찬이 '출레'야. 그러니까 고기라도 이렇게 해서 잡아서 먹고, 고기라도 이렇게 하면 아이고, '출레' 없어서 먹어지고 있느냐, 이거 고기 머고 있구나. 오, 고기반찬 '출레'해서 먹고 있구나. 그렇게 '찰레'는 아무튼 밥반찬이 '출레'.)

107054 #3 경ᄒᆞ곡 옛날에 기자 우리 손이 족앙 자리라도 하나 구민 손의 좁아그네 ᄒᆞ꼼썩, ᄒᆞ꼼썩 톹으멍 먹엇수다. 경ᄒᆞ면 그게 출레. 이거 밥 조쪙 먹으라, 밥 조쪙 먹으라.(그리고 옛날에 그저 우리 손이 작아서 자리라도 하나 구우면 손에 집어서 조금씩, 조금씩 뜯으면서 먹었습니다. 그렇게 하면 그게 '출레'. 이거 밥 '조쪙' 먹어라, '조쪙' 먹어라.)

107054 #1 아, 출레에 밥 조쪙 먹으라. 이것에 밥 조쪙 먹으라, 조쪙 먹으라 ᄒᆞ민 기자 그거 ᄒᆞ꼼 톹아 먹엉 밥 먹곡, 그자 국은 기자 뒌장국 끌리곡, 기자 국은 주루 뒌장국 끌리곡, 그 출레 ᄒᆞ여그네 손에 좁앙, 경 ᄒᆞ연 톹아 먹엇수다.(아, '출레'에 밥 적셔서 먹으라. 이것에 밥 적셔서 먹으라, 적셔서 먹으라 하면 그저 그거 뜯어서 먹어서 밥 먹고, 그저 국은 그저 된장국, 그저 국은 주로 된장국 끓이고, 그 '출레' 해서 손에 집어서, 그렇게 해서 뜯어 먹었습니다.)

107054 @ 출레, 게민 옛날 출레 ᄒᆞ면은.('출레', 그러면 옛날 '찰레' 하면은.)

107054 #1 장도 출레.(장도 '출레'.)

107054 @ 자리젯.(자리젓.)

107054 #1 자리젯도 출레, 뒌장도 출레, 장물도 출레, 짐치도 출레, 궤기도 출레, 밥 반찬은 출레라, 출레.(자리젓도 '출레', 된장도 '출레', 김치도 '출레', 고기도

291) '출레'는 밥과 곁들여 먹는 장, 젓 따위의 반찬이다.

‘출레’, 밥 반찬은 ‘출레’지, ‘출레’.)

107054 #3 출레우다. 출레 엇으민 밥을 못 먹엇수다게, 싱거완. 게난 출레 조쪄사. 장이라도 조쪄사 먹엇수다게.(‘출레’입니다. ‘출레’ 없으면 밥을 못 먹었습니다, 싱거워서. 그러니까 ‘찰레’ 적셔야. 장이라도 적셔야 먹었습니다.)

107054 @ 게난 출렌 좀 짯구나, 좀.(그러니까 ‘출레’는 좀 짰구나, 좀.)

107054 #1 짠 것이 출레라, 짠 건 다 출레라.(짠 것이 ‘출레’지, 짠 건 다 ‘출레’야.)

107054 #3 아니, 짠 건 다 출레우다게.(아니, 짠 건 다 ‘출레’입니다.)

107054 #1 짠 것이 출레라.(짠 것이 ‘출레’지.)

107054 #3 게난 출레 좁앙 먹으라, 출레 좁앙 먹으라.(그러니까 ‘출레’ 집어서 먹으라, ‘출레’ 집어서 먹으라.)

107054 #1 출레 엇이 어떵 먹엇이냐게 경도 ᄒᆞ곡, 출레.(‘출레’ 없이 어떻게 먹었느냐 그렇게도 하고, ‘출레’.)

107054 @ 수고햇수다 좀 쉬영 ᄒᆞ게양.(수고했습니다. 좀 쉬어서 하게요.)

장아찌와 회

107055 @ 좀 쉬여시난양, 이번에 저 장아찌 ᄒᆞ곡, 훼에 대해서 알아보쿠다양.(좀 쉬었으니까요, 이번에 저 장아찌 하고, 회에 대해서 알아보겠습니다.)

107055 #1 예.(예.)

107055 @ 장아찌 종류에 어떤 것덜 잇수광? 마농도 지, 지, 마농지.(장아찌 종류에 어떤 것들 있습니까? 마늘도 장아찌, 장아찌, 마늘장아찌.)

107055 #3 마농지, 마농진 숭개비, 마늘 잇수게, 숭개비, 마늘. 봄이 나민 이만이 크민 그거 메여그네 다듬앙, 판찍 다듬아그네 막 줄게 썰어. 썰어그네 그거 뚜로 저 소곰이여 무신거 ᄒᆞ쏠 버무령 놔뒷다그네 그거 이젠 건정, 건정 이제 저 통더레 담아그네 장물 비왕 놔두민 그게 장아찌 뒙니다. 경도 ᄒᆞ영 장아찌 ᄒᆞ곡, 그.(마늘장아찌, 마늘장아찌는 마늘, 마늘 있습니다, 마늘, 마늘. 봄이 나면 이만큼 크면 그거 뽑아서 다듬어서, 깨끗이 다듬어서 아주 잘게 썰어. 썰어서 그거 따로 저 소금하고 무엇 조금 버무려서 놓아두었다가 그거 이젠 건져서, 건져서 이제 저 통으로 담아서 간장 부어서 넣어두면 장아찌 됩니다. 그렇게도 해서 장아찌하고, 그.)

107055 @ 마농지양.(마늘장아찌요.)

107055 #3 예, 마농지.(예, 마늘장아찌.)

107055 #1 경ᄒᆞ곡 또 마농, 숭개비, 마농도양, 저 여물든 거 깡, 까그네 식초에 소곰물에 이제 저 둥강 ᄒᆞᆫ 일주일 놔두민양, 그게 보유스롱ᄒᆞ민 그거 문딱 건져그네 뚜로 아사내여그네 또 식초 놓곡, 저 설탕 놓곡, 소곰물 놓곡 ᄒᆞ영 숢앙 놔두민 그게 또 마농장아치.(그리고 또 마늘, 마늘, 마늘도요, 저 여물든 거 까서, 까서 식초에 소금물에 이제 저 담가서 한 일주일 놓아두면요, 그게 보유스름하면 그거 모두 건져서 따로 가져내어서 또 식초 넣고, 저 설탕 넣고, 소금물 넣고 해서 삶아서

넣어두면 그게 또 마늘장아찌.)

107055 #3 경 ᄒᆞ연 마농장아치, 경 ᄒᆞ연 좁디다. 경 ᄒᆞ연 우리 먹엄수다. 마농장아치 ᄒᆞ연, 놈삐덜도 장아치 멘들곡, 놈삐 몰리운 거, 몰리와그네양 무몰랭이 멘들앙 장물에 컹.(그렇게 해서 마늘장아찌, 그렇게 해서 좋습디다. 그렇게 해서 우리 먹고 있습니다. 마늘장아찌 해서, 무들도 장아찌 만들고, 무 말린 거, 말려서요, 무말랭이 만들어서 간장에 담가서.)

107055 @ 가시리양, 가시리옌 해졈져. 저 생기리.(풀가사리요, 풀가사리라고 하고 있어. 저 무말랭이.)

107055 #1 생기리, 생기리, 생기리 그거 장에 컹, 커그네 놔두민 그게 쫄곳쫄곳 ᄒᆞ게시리 물 읏언 거 맛 좋읍니다. 경 ᄒᆞ연 그것도 장아치 ᄒᆞ여그네 경 ᄒᆞ연 먹곡.(무말랭이, 무말랭이, 무말랭이 그거 장에 담가서, 담가서 놓아두면 그게 쫄깃쫄깃하게끔 물 없어서 거 맛 졸습니다. 그렇게 해서 그것도 장아찌 해서 그렇게 해서 먹고.)

107055 @ 생기리ᄒᆞ고 저 마, 마농 서꺼그네도 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞᆸ니까?(무말랭이하고 저 마, 마늘 섞어서도 하지 안 합니까?)

107055 #3 예, 서껑도 ᄒᆞᆸ니다.(예, 섞어서도 합니다.)

107055 #1 옛날은예, 옛날은 그거 마농, 콥대사니, 콥대사니 뿔리, 뿔리를 까그네양, 저 쉐 멕이레 오는 사름덜 정심 반찬 ᄒᆞ영 오는 거 보민양, 뒌장에 저 담앙놧당 뒌장에, 뒌장에 ᄀᆞ찌 저 거세기 마농 깐 걸 그냥 놧다그네양, 그 이디 올 때는양, 그거 꺼내여그네 뒌장 멘들아 놓곡, 그거, 그거로 주로 쉐 멕이는 사름덜 반찬을 ᄒᆞᆸ디다. 게민 그 저 그 마농이 누렁ᄒᆞ연게. 뒌장에 그냥 담안 내부난, 말자 먹어보난 잘도 맛 좋아. 이거 어떵 ᄒᆞ연 햇수겐 해그네 이거 마농 까그네 뒌장에 담앙 놧다그네 이추룩 ᄒᆞ민 밧듸, 어디 웨방 뎅길 때 이거 제일 좋은 거여 ᄒᆞ멍 웨삼촌 홀 때는 그추록 ᄒᆞ연에 와낫수다, 그 마농은.(옛날은요, 옛날은 그거 마늘.(옛날은요, 옛날은 그거 마늘, 마늘, 마늘 뿌리, 뿌리를 까서요, 저 소 먹이러 오는 사람들 점심 반찬 해서 오는 거 보면요, 된장에 저 담아넣었다가 된장에, 된장에 같이 저 거시기 마늘 깐 걸 그냥 넣었다가요, 그 여기 올 때는요, 그거 꺼내어서 된장 만들어 놓고, 그거, 그거로 소 먹이는 사람들 반찬을 합디다. 그러면 그 마늘이 누렇던데. 된장에 그냥 담아서 내버리니까, 말자 먹어보니까 잘도 맛 좋아. 이거 어떻게 해서 했습니까 해서 이거 마늘 까서 된장에 담아넣었다가 이처럼 하면 밭에, 어디 외방 다닐 때 이거 제일 좋은 거여 하면서 외삼촌 할 때는 그처럼 해서 왔었습니다, 그 마늘은.)

107055 #3 경도 ᄒᆞ곡, 패마농도 이제 패마농 봄의 메여그네, 그거 판찍 패마농 뿔리마씀. 뿔리 메여그네 판찍 다듬아그네, 복닥 판찍 싯쳐둬그네 저 그거 장 버무령, 장 버무령 놧당, 그것도 반찬으로 우리 먹엇수다.(그렇게도 하고, 쪽파도 이제 쪽파 봄에 뽑아서, 그거 깨끗이 쪽파 뿌리요. 부리 뽑아서 깨끗이 다듬어서, 껍질 깨끗이 씻어둬서 저 그거 장 버무려서, 장 버무려서 놓았다가, 그것도 반찬으로 우

리 먹었습니다.)

107055 #1 장물을 버무리지, 장물의 컷어, 컨. 통에 영 ᄒᆞ여그네 망데기 조그만 ᄒᆞᆫ 조막단지 걸로 하나 까놩, 조막단지에 까놔그네, 그거 패마농 까기 잘도 궂입니다.(간장을 버무리지, 장물에 담갔어, 담가서. 통에 이렇게 해서 옹기 조그마한 '조막단지' 걸로 하나 까 넣어서, '조막단지'에 까 넣어서, 그거 쪽파 까기 잘도 궂습니다.)

107055 #3 경 ᄒᆞ영 까놩.(그렇게 해서 까 넣어서.)

107055 #1 콥대사니는 까기가 좋은 디, 이 패마농 까는 건 까기 실퍼그네 우리가 안 먹엇주게. 게그네 그거 전읜 이제 패마농은 잘 옴지 아녀는 디 옛날 패마농 덜은 뽀록뽀록 저 옴아, 옴아그네 옴으면은 뽀록뽀록 옴으면, 그 옴은 걸로 ᄒᆞ여그네 다듬아그네 저 장, 저 무신 단지에 그 큰 것에 아니, 단지에 담앙놧다그네 단지레 그 장물을 그 우터레 등강ᄒᆞ게 비와, 우터레. 저 우터레 마농 우터레 올르게, 마농 우터레 올르게 비왕 놔두민 그 마농이, 마농이 말쩨읜 장물 색깔추룩양 검불고롱 ᄒᆞᆸ니다. 검불고롱, 검불고롱 ᄒᆞ게시리 장물이 막 그 쏙더레, 쏘곱더레 들어가민, 경ᄒᆞ민 그것이양, 콥대사니 이 지역 것보다 그것이 더 맛 좋아. 활씬 맛 좋아, 그게.(마늘은 까기가 좋은 데, 이 쪽파 까는 건 까기 싫어서 우리가 안 먹었지. 그래서 그건 전에 이제 쪽파는 여물지 아니하는 데 옛날 쪽파들은 뽀록뽀록 저 여물어, 여물어서 여물면 뽀록뽀록 여물면, 그 여문 걸로 해서 다듬어서 저 장, 저 무슨 단지에 그 큰 것에 아니, 단지에 담아 넣었다가 단지로 그 간장을 그 위로 '등강하게' 부어, 위로. 저 위로 마늘 위로 오르게, 마늘 위로 오르게 부어서 놓아두면 그 마늘이, 마늘이 말째에는 간장 색깔처럼 검불그레 합니다. 검불그레, 검불그레 하게끔 간장이 막 그 속으로, 속으로 들러가면, 그러면 그것이요, 마늘 이 지역 것보다 그것이 더 맛 좋아. 훨씬 맛 좋아, 그게.)

107055 #3 경 ᄒᆞ연 반찬ᄒᆞ영 장아치 ᄒᆞ영, 경 ᄒᆞ영 먹곡, 마농 ᄒᆞ영 먹곡.(그렇게 해서 반찬해서 장아찌 해서, 그렇게 해서 먹고, 마늘 해서 먹고.)

107055 @ 유썹으로도 ᄒᆞ지 아녓수과?(깻잎으로도 하지 않습니까?)

107055 #3 예, 예 유썹으로.(예, 예 깻잎으로.)

107055 #1 예, 예 유썹으로.(예, 예 깻잎으로.)

107055 @ 그건 어떵 멩급니까?(그건 어떻게 만듭니까?)

107055 #1 유썹은 그 장아찌 오래 놧당 먹는 건 ᄒᆞ쏠 센 거, ᄒᆞ쏠 이제 이 ᄋᆞ름의 ᄒᆞᆯ 것은 어랑어랑[292] ᄒᆞ난에 그거 임시 먹는 걸로, 기냥 장아찌 다 임시 먹는 걸로 그날그날 그냥 ᄒᆞ멍 그 즉시라도 먹곡, 오래 놧당 먹는 건 ᄒᆞ쏠 센 거, ᄒᆞᆫ 팔월쯤 나민 ᄒᆞ쏠 센 걸 ᄒᆞ여그네 다듬앙 싯어그네 저 그릇에라도 ᄒᆞ쏠 죽영놔 그릇에 그저 납작납작 똑 ᄒᆞ게시리 지 ᄒᆞ여그네 그 우터레 소곰물을 ᄒᆞ영 비와. 소곰물로 ᄒᆞ영 비와그네 고만이 지둘롸그네 내년 봄, 이제 ᄀᆞ슬 때, 이제 우리 팔월이민 내년 봄 나도록 겨울에 기냥 내불어. 봄 나도록 그냥 내불엇다그네 ᄒᆞ민 그것이 짓

292) '어랑어랑'은 몹시 야들야들하고 윤이 나는 모양이다,

누렁ᄒᆞ여, 누렁ᄒᆞ민 하나씩 하나씩 떼멍, 먹을 때 하나씩 하나씩 떼멍 ᄒᆞ쏠 저 무신 젭시에라도 ᄒᆞ쏠 영 아사내영 그걸 하나씩 떼멍 밥에 톡톡 올려노멍, 경도 ᄒᆞ영 먹곡, 거 오래 홈이옌 경 ᄒᆞ영 먹곡, ᄯᅳ시 유썹으로 그날그날 먹는 건 유썹 톧아다그네 장물더레 고추ᄀᆞ루 놓곡, 춤지름도 비와놓곡, 꿰도 놓곡 ᄒᆞ여그네 그냥 그 장을 막 양념을 ᄒᆞ여그네 그 유썹 하나 톡 ᄒᆞ민 유썹더레 톡 ᄒᆞ게 수까락으로 영 ᄒᆞ여그네 불르곡, 불라놩 또 ᄒᆞ나 유썹 톡 놔그네 ᄯᅳ시 수까락으로 양념 ᄒᆞᆫ 장 ᄒᆞ여그네 영 ᄒᆞ영 불르곡, 불르곡 ᄒᆞ민 그건 경 ᄒᆞ여그네 문딱 불라놩 그 톡 ᄒᆞ게 뒤집어. 톡 ᄒᆞ게 뒤집으면은 영 ᄒᆞ여그네 햇단 것이 영 뭰 거주게. 영 뒈면은 먹을 때는 우의로 영 하나씩 하나씩 떼멍 먹으민 그것이 맛 좋아, 그거. 그날그날 건 그 즉시 먹는 거.(깻잎은 그 장아찌 오래 놓았다가 먹는 건 조금 쇤 거, 조금 이제 이 여름에 할 것은 ‘어랑어랑’ 하니까 그거 임시 먹는 걸로, 그냥 장아찌 다 임시 먹는 걸로 그날그날 임시 하면서 그 죽시라도 먹고, 오래 놓았다가 먹는 건 조금 쇤 거, 한 팔월쯤 나면 조금 쇤 걸 해서 다듬어서 씻어서 저 그릇에라도 조금 절여놓아 그릇에 그저 납작납작 똑 하게끔 장아찌 해서 그 위로 소금물을 해서 부어. 소금물로 해서 부어서 가만히 지질러서 내년 봄, 이제 가을 때, 이제 우리 팔월이면 내년 봄 나도록 내버려. 봄 나도록 그냥 내버렸다가 하면 그것이 아주 누렇하여, 누렇면 하나씩 하나씩 떼면서, 먹을 때 하나씩 하나씩 떼면서 조금 저 무슨 접시에라도 조금 이렇게 가져내어서 그걸 하나씩 떼면서 밥에 톡톡 올려놓으면서, 그렇게도 해서 먹고, 거 오래 함이라고 그렇게 해서 먹고, 다시 깻잎으로 그날그날 먹는 건 깻잎 뜯어다가 간장에 고춧가루 넣고, 참기름도 부어넣고, 깨도 넣고 해서 그냥 그 장을 막 양념을 해서 그 깻잎 하나 톡 하면 깻잎에 톡 하게 숟가락으로 이렇게 해서 바르고, 발라놓아서 또 하나 깻잎 톡 놓아서 다시 숟가락으로 양념 한 장 해서 바르고, 바르고 하면 그건 그렇게 해서 모두 발라놓아서 그 톡 하게 뒤집어. 톡 하게 뒤집으면은 이렇게 해서 했던 것이 이렇게 된 거지. 이렇게 되면은 먹을 때는 위로 이렇게 하나씩 하나씩 떼면서 먹으면 그것이 맛 좋아, 그거. 그날그날 건 그 즉시 먹는 거.)

107055 @ 반치로도 멩글아 먹엇지양.(파초로도 만들어 먹었지요.)

107055 #1 예, 반치는 옛날은 반치가 드르 반찬에 반치가 아니꽈?(예, 파초는 옛날은 파초가 들 반찬에 파초가 아닙니까?)

107055 #3 반치는 반찬이 아니꽈?(파초는 반찬이 아닙니까?)

107055 @ 반치 장아찌는 어떵 멘듭니까?(파초 장아찌는 어떻게 만듭니까?)

107055 #3 그건 그 뿔리 우린 장 담은 것더레 놩도 먹엇수다.(그건 그 뿌리 우린 장 담은 것으로 넣어서도 먹었습니다.)

107055 #1 장 담은 더레 기냥 드리쳐.(장 담은 곳으로 그냥 들이쳐.)

107055 #3 드리쳐.(들이쳐.)

107055 #1 장더레 드리쳐.(장으로 들이쳐.)

107055 #3 드리쳥 장이 익으민 그 반치 ᄒᆞ여그네 장더레 드리첫다그네 그거 건져다, 경 ᄒᆞ영 먹엇수다.(들이쳐서 장이 익으면 그 파초해서 장으로 들이쳤다가 그

건져서, 그렇게 해서 먹었습니다.)

107055 #1 장 담으면은, 장 담젠 ᄒᆞ면은 반치, 반치를 ᄒᆞ여당 장만ᄒᆞ영 놔둬양. 장 담젠 ᄒᆞ민 ᄒᆞ여당 놔둬. 아싯날 내일 장 담을 거면은 오늘 파다그네 ᄆᆞᆫ딱 싯어그네 딱 준비ᄒᆞ여그네 놔둬. 썰엉 놧다그네 장을 ᄃᆞᆼ그며는 그 장더레 그거 기냥 들이쳐. 그냥, 기냥 이만씩 ᄒᆞᆫ 덩어리로, 덩어리로 기냥 들이치민 그것이 멧 달동안 익으면은양, 무랑ᄒᆞᆸ니다. 무랑ᄒᆞ면은 그 뿔리, 뿔리 장에 들이쳥 무랑ᄒᆞ면은 영 ᄒᆞ꼼 영 헤여그네 ᄒᆞ쏠 그차내여그네 막 짜난에 ᄒᆞ꼼썩 그차내멍 그날 먹을 만이 그차내여그네 먹곡, 먹곡. 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ꼼썩 먹곡.(장 담으면, 장 담으려고 하면은 파초, 파초를 해다가 장만해서 놓아둬요. 장 담으려고 하면 해다가 놓아둬. 전날 내일 장 담을 거면은 오늘 파다가 모두 씻아서 딱 준비해서 놓아둬. 썰어서 놓았다가 장을 담그면 그 장으로 그거 그냥 들이쳐. 그냥, 그냥 이만큼씩 한 덩어리로, 덩어리로 그냥 들이치면 그것이 몇 달 동안 익으면요, 물렁합니다. 물렁하면그 뿌리, 뿌리 장에 들이쳐서 물렁하면 이렇게 조금 이렇게 해서 조금 끊어내어서 아주 짜니까 조금씩 끊어내면서 그날 먹을 만큼 끊어내어서 먹고, 먹고. 그렇게 해서 조금씩 먹고.)

107055 #3 그건 막 반찬으로 촐 빌 때 ᄀᆞ뜬디 밧듸 어졍강 먹엇수다.(그건 막 반찬으로 꼴 벨 때 같은데 밭에 가져가서 먹었습니다.)

107055 #1 경 ᄒᆞ연 먹곡, 그 뎅구리, 그 뿔리 말고 뎅구리도, 뎅구리도 장에 경 들이쳥 먹엇수다, 옛날에.(그렇게 해서 먹고, 그 줄거리, 그 뿌리 말고 줄거리도, 줄거리도 장에 그렇게 들이쳐서 먹었습니다, 옛날에.)

107055 #3 게난.(그러니까.)

107055 #1 그 저 대, 대.(그 저 대, 대.)

107055 #3 대 컹 올라왕.(대 커서 올라와서.)

107055 #1 대도 우의 거, 우의 껍데기만 벳겨뒁 먹을 수 잇는 거, ᄒᆞ쏠 어랑어랑ᄒᆞᆫ 거, 어랑어랑ᄒᆞᆫ 거, 쏘곱의 먹을 수 잇는 것만 우의 껍데기만 벳겨뒁 쏘곱의 어랑어랑ᄒᆞᆫ 건 요만씩 톡톡 동골락동골락 ᄒᆞ게시리 요만씩, 욜로 요만씩 지러기 ᄒᆞ게시리 톡톡 쫄라그네 그 장항더레 드리쳥 먹곡, 게민 것도 반치지.(대도 위에 거, 위에 껍데기만 벗겨둬서 먹을 수 있는 거, 조금 '어랑어랑'한 거, '어랑어랑'한 거, 속에 먹을 수 있는 것만 위에 껍데기만 벗겨둬서 속에 '어랑어랑'한 건 요만큼씩 톡톡 둥글둥글 하게끔 요만큼씩, 욜로 요만큼씩 길이 하게끔 톡톡 잘라서 그 장독으로 들이쳐서 먹고, 그러면 것도 파초장아찌.)

107055 #3 반치지 경 ᄒᆞ연 그거 복복 지지민 그 대가 난 맛 좁디다. 저 거세기 덩어리 뿔리보단.(파초장아찌 그렇게 해서 복복 지지면 그 대가 난 맛 좋습디다. 저 거시기 덩어리 뿌리 보다는.)

107055 #1 그거 요만이 ᄒᆞᆫ 거 ᄒᆞᆫ 덩어리 ᄒᆞ나만 톡 아사내여그네 초옥초옥 ᄒᆞ게 찢어그네 그레 츰지름 놓곡, 꿰 놓곡 ᄒᆞ연에 버무려그네 ᄒᆞ나썩 반찬 ᄒᆞ민 것도 좋아마씸.(그거 요만큼 한 거 한 덩어리 하나만 톡 가져내어서 초옥초옥 하게 찢어

서 그리로 참기름 넣고, 깨 넣고 해서 버무려서 하나씩 반찬하면 것도 좋아요.)

107055 @ 양애지도 해 먹엇지양.(양하장아찌도 해 먹었지요,)

107055 #1 예게, 양애지도 해 먹곡게.(예게, 양하장아찌도 해 먹고.)

107055 #3 양애지는 이제도 ᄒᆞ영 먹엇수다게.(양하장아찌는 이제도 해서 먹었습니다.)

107055 @ 그거 ᄒᆞᆫ 번 멩그는 거 ᄀᆞᆯ아줍서.(그거 한 번 만드는 거 말해주십시오.)

107055 #3 양애지도, 양애지도양, 양엣근[293] 영 ᄒᆞ여그네 ᄆᆞᆫ딱 ᄒᆞ여다그네 다듬아. 판찍 다듬아그네 싯쳐둬그네 ᄯᅳ로 소곰이영 무신거 ᄒᆞ쏠 버무령 놧다그네 ᄒᆞᆫ 이틀만 시민 그거 ᄆᆞᆫ딱 건져내영 경 ᄒᆞ영 장 꿰왕 식연 놧수다. 식영 놔그네, 식영 놔그네 저 ᄒᆞ민 ᄒᆞᆫ 메칠 뒈민 그거 경 ᄒᆞ영 앗으멍 먹엇수다.(양하장아찌도, 양하장아찌도요, '양엣근' 이렇게 해서 모두 해다가 다듬어. 깨끗이 다듬어서 씻어둬서 따로 소금이랑 무엇 조금 버무려서 놓았다가 한 이틀만 있으면 그거 모두 건져내어서 그렇게 해서 장 끓여서 식혀 넣었습니다. 식혀 넣어서, 식혀 넣어서 저 하면 한 며칠 되면 그거 그렇게 해서 가지면서 먹었습니다.)

107055 @ ᄆᆞᆷ으로도 지 핸 먹엇수광?(모자반으로도 장아찌 해서 먹었습니까?)

107055 #1 예, ᄆᆞᆷ으로도 지 핸 먹엇수다. ᄆᆞᆷ은예, 옛날에 바당에 강 ᄆᆞᆷ, 옛날엔 ᄆᆞᆷ이 하낫수게. ᄆᆞᆷ 막 하난, 먹는 ᄆᆞᆷ, 춤ᄆᆞᆷ, 저 ᄆᆞᆷ이 하며는 ᄆᆞᆷ을 해다그네 바싹 ᄆᆞᆯ리와그네 장 담을 때는양, ᄲᆞᆯ지도 아녀 소곰 잉겡이, 그 소곰 잉겡이 ᄒᆞ여, 것고라. 소곰ᄒᆞ민양, 소곰만 그냥 손으로 탁탁탁탁 털어둬 그 무신거 저 모살 ᄀᆞ뜬 거, 부뜬 거나 저 손으로 잘 테여둬그네양, 요만씩, 요만씩 팽팽팽팽 ᄆᆞᆯ아, ᄆᆞᆯ아그네양 장더레 기냥 들이쳣수다. 그거 장더레 기냥 들이쳐. 기냥, 기냥 ᄆᆞ른 체 영 팽팽팽팽 ᄆᆞᆯ아그네 장더레 장 담아놔그네 장더레 들이치곡, 장더레 들이치곡 ᄒᆞ영 놧다그네, 그건 맛 좋아 것도. 게그네 그것이 잘 익어가면은 것도 ᄀᆞ찌 장물 들어그네 맛 좋아. 경 ᄒᆞ여그네 그거 ᄒᆞᆫ 덩어리 톡 아사내여그네 칼로 썰어그네 그레 ᄯᅳ시 저 지름이라도 영 비와놓곡, 꿰라도 놔그네 영 서꺼그네 반찬, 그거 것도 맛 좋곡, 옛날은 그 반찬이 맛 좋아서. 것이 그것이 ᄆᆞᆷ지.(예, 모자반으로도 장아찌해서 먹었습니다. 모자반은요, 옛날에 바다에 가서 모자반, 옛날에는 모자반에 많았습니다. 모자반 아주 많았어, 먹는 모자반, 참모자반, 저 모자반이 많으며는 모자반을 해다가 바싹 말려서 장 담을 때는요, 빨지도 아니하여 소금 찌꺼기, 그 소금 찌꺼기 해, 것더러. 소금하면요, 소금만 그냥 손으로 탁탁탁탁 떨어둬서 그 무엇 저 모래 같은 거, 붙은 거나 저 손으로 잘 떼어둬서요, 요만큼씩, 요만큼씩 팽팽팽팽 말아, 말아서요 장으로 그냥 들이쳤습니다. 그거 장으로 그냥 들이쳐. 그냥, 그냥 마른 체 이렇게 팽팽팽팽 말아서 장으로 장 담아놓아서 장으로 들이치고, 장으로 들이치고 해서 넣었다가, 그거 맛 좋아 것도. 그래서 그것이 잘 익어가면은 것도 같이 간장 들어서 맛 좋아. 그렇게 해서 그거 한 덩어리 톡 가져내어서 칼로 썰어서 그리로 다시 저 기름이라도

293) '양엣근'은 양하의 땅속줄기에서 솟아나는, 죽순(竹筍) 비슷한 꽃이삭이다.

이렇게 부어넣고, 깨라도 넣어서 이렇게 섞어서 반찬, 그거 것도 맛 좋고,옛날은 그 반찬이 맛 좋았어. 것이 그것이 모자반장아찌.)

107055 @ 이 이웨 지 종류 엇수광?(이 이외 장아찌 종류 없습니까?)

107055 #3 무신거.(무엇.)

107055 @ 아까 말흔 거 말고양, 지 종류.(아까 말한 거 말고요, 장아찌 종류.)

107055 #3 아까 말흔 거 말앙 지 종류? 양엣근지ᄒᆞ곡, 마농지ᄒᆞ곡, 고치지나뻬이 엇수다.(아까 말한 거 말아서 장아찌 종류? '양엣근'장아찌하고, 마늘장아찌하고, 고추장아찌나밖에 없습니다.)

107055 #1 고치, 풀고치로도 지 흡니다.(고추, 풋고추로도 장아찌 합니다.)

107055 #3 경 흡니다. 풀고치, 풀고치.(그렇게 합니다. 풋고추, 풋고추.)

107055 #1 풀고치, 풀고치도 타다그네, 풀고치도 타다그네 저 너무 매운 걸랑 말곡, 어느 정도 매운 것만 ᄒᆞ여그네 저 곡지 신체 곡지체 저 거세기 흔 건 무신 걸로 ᄒᆞ여그네 바농끗 닮은 거 아무 거라도 그냥 고치 콕콕콕콕 ᄒᆞ게시리 터지와. 멧 군데 톡톡 터지와그네 그거 소곰, 저 소곰물 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ영 건졋당도 ᄒᆞ곡, 기냥도 ᄒᆞ곡, 기냥 ᄒᆞ는 것도 하고게. 기냥 놔, 기냥 망데기레 놔, 놔그네 장 꿰와그네 비와. 장 꿰와그네 식영 비우고 ᄯᅳ시 그거 식엉 ᄆᆞᆫ딱 ᄒᆞ루쯤읜 자나민 비와뒁 이짝더레 비와놩, 또 데와 또 데와그네 또 비우고 ᄒᆞ여그네 흔 세 번만 ᄒᆞ민양, 지 뒈여그네 맛 좋아마씸. 세 번만 ᄒᆞ민 시지도 아녀곡, 오래 가곡.(풋고추, 풋고추도 따다가, 풋고추도 따다가 저 너무 매운 걸랑 말고 어느 정도 매운 것만 해서 저 꼭지 있는 체, 꼭지체 저 거시기 한 건 무슨 걸로 해서 바늘끝 닮은 거 아무 거라도 그냥 고추 콕콕콕콕 하게끔 터지워. 몇 군데 톡톡 터지워서 그거 소곰, 저 소금물 조금 해서 건졌다가도 하고, 그냥도 하고, 그냥 하는 것도 많고. 그냥 넣어, 그냥 옹기로 넣어, 넣어서 장 끓여서 부어. 장 끓여서 식혀서 붓고, 다시 그거 식어서 모두 하루쯤에 자나면 부어둬서 이쪽으로 부어넣어서, 또 데워 또데워서 또 붓고 해서 한 세 번만 하면요, 장아찌 되어서 맛 좋아요. 세 번만 하면 시지도 아니하고, 오래 가고.)

107055 #3 올이 이제 ᄒᆞ영 나둬신디, 고치 하우스에 막 ᄋᆞ난 하영 ᄒᆞ영 나둬서, 이제.(올해 이제 해서 나뒀는데, 고추 하우스에 막 여니까 많이 해서 나뒀어, 이제.)

107055 @ 물웨도 지 ᄒᆞ지 안 흡니까.(물외도 장아찌 하지 안 합니까?

107055 #3 예, 물웨도.(예, 물외도.)

107055 #1,3 지 흡니다.(장아찌 합니다.)

107055 @ 오이로 흡니까? 물웨로 흡니까?(오이로 합니까? 물외로 합니까?)

107055 #1 물웨도 흡니다게. 오이도 ᄒᆞ주만은 물웨.(물외도 합니다. 오이도 하지만은 물외.)

107055 #3 물웨도양.(물외도요.)

107055 @ 물웨지 만드는 거 ᄀᆞᆯ아줍써.(무외장아찌 만드는 거 말해주십시오.)

107055 #3 오이지도, 물웨지도 그 마지막에 준준ᄒᆞ게 막 영 도로기[294] 열지 안

294) '도로기'는 오이나 물외가 막물 되어갈 무렵 자잘하게 여는 오이나 물외를 일컫는 말이다.

읍니까? 경ᄒᆞ민 그거 기냥 톡톡톡톡 ᄒᆞ게 벌렁, 벌러그네 그저 그거 소곰에, 소곰에 ᄒᆞ여그네 딱 ᄒᆞ게.(오이장아찌도, 물외장아찌도 그 마지막에 자잘하게 막 이렇게 '도로기' 열지 않습니까? 그러면 그거 그냥 톡톡톡톡 하게 쪼개어서, 쪼개어서 그저 그거 소금에, 소금에 해서 딱 하게.)

107055 @ 씬 파동.(씨는 파서.)

107055 #3 씨 신체, 어리난양, 씨 신체 해도 막 좋읍니다. 경 ᄒᆞ난 어린 때 영 그거 촥촥 벌러그네 소곰 ᄒᆞ여그네 딱 버무려그네, 딱 ᄒᆞ게 지들뢍 놔두민 그것도 맛 좋읍니다게. 그 저 오이지도, 저 물웨도 경 ᄒᆞ영 지 뒈곡, 오이도 경 ᄒᆞ영 지 뒈곡, 경 흡디다. 경 ᄒᆞ영 먹곡, 나 이 저 봄의도 그추룩 ᄒᆞ영 막 하영 ᄒᆞ연 먹언. 물웨지 경 ᄒᆞ영 맛 좋읍니다. 맛 좋아. 저 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ꼼썩 아사내여그네 양애에 ᄒᆞ꼼 버무려그네 경 ᄒᆞ영 먹엇주게.(씨 있는 체, 어리니까요, 씨 있는 체 해도 아주 좋습니다. 그렇게 하니까 어린 때 이렇게 촥촥 쪼개어서 소그 해서 딱 버무려서, 딱 하게 지질러서 놓아두면 그것도 맛 좋습니다. 그 저 오이장아찌도, 저 물외도 그렇게 해서 장아찌 되고, 오이도 그렇게 해서 장아찌 되고, 그렇게 합디다. 그렇게 해서 먹고, 나 이 저 봄에도 그처럼 해서 아주 많이 해서 먹었어. 물외장아찌 그렇게 해서 맛 좋습니다. 맛 좋아. 저 그렇게 해서 조금씩 가져내어서 양하에 조금 버무려서 그렇게 해서 먹었지.)

107057 @ 그 훼 종류 잇지 아니광양? 훼.(그 회 종류 있지 않습니까? 회.)

107057 #3 훼.(회.)

107057 @ 저 자리훼.(저 자리회.)

107057 #3 자리훼.(자리회.)

107057 @ 이런 거 훼 종류는 어떤 것들 잇수광?(이런 거 회 종류는 어떤 것들 있습니까?)

107057 #3 훼 종류는 자리훼ᄒᆞ곡벢인 엇어양.(회 종류는 자리회하고밖에는 없어요.)

107057 #1 한치물훼도 싯곡.('한치물회'도 있고.)

107057 #3 한치물훼 ᄒᆞ곡 그 저.('한치물회'하고 그 저.)

107057 #1 한치물훼도 싯곡, 자리물훼도 싯곡, 그거벢이 엇어 무사.('한치물회'도 있고, 자리물회도 있고, 그거밖에 없어 왜.)

107057 @ 새끼훼.(새끼회.)

107057 #3 응, 도새기 새끼훼.(응, 돼지 새끼회.)

107057 #1 쉐 새끼훼게.(소 새끼회.)

107057 #3 도새기 새끼 그거 맛.(돼지 새끼 그거 맛.)

107057 #1 예, 도새기 새끼훼도 잇어실 거고.(예, 돼지 새끼회도 있었을 거고.)

107057 @ 그거 멩글아 먹어봅디가?(그거 만들어 먹어봅디까?)

107057 #1 예게, 도새기 새끼훼 먹주게. 먹어도 보고 도새기 새끼, 도새기 새끼 이만이뻮이 안 흡니다게. 이만이벢이 아니여. 도새기 새끼 픈는 거, 도새기 새끼 픈

는 거, 우리 집 하르방[295] 도새기 새끼 사오렌 ᄒᆞ여 가가민(예게, 돼지 새끼회 먹지. 먹어도 보고 돼지 새끼, 돼지 새끼 이만큼밖에 안 합니다. 이만큼밖에 안 해. 돼지 새끼 파는 거, 돼지 새끼 파는 거, 우리 집 '하르방' 돼지 새끼 사오라고 해 가가면.)

107057 #3 겐디 우리 집의도 도새기 새끼는 잘 먹읍디다, 옛날에. 도새기 새끼 요맨이 ᄒᆞᆫ 거 사오민양.(그런데 우리 집에도 돼지 새끼는 잘 먹습디다, 옛날에. 돼지 새끼 요만큼 한 거 사오면요.)

107057 #1 ᄒᆞᆫ 사발뻬이 아녑니다, 족은 건.(한 사발밖에 안 합니다, 작은 건.)

107057 #3 그걸 막 ᄆᆞᆺ아. 이 돔베에 놔그네양, 줄게 막 그 도새기 새끼 요만인 ᄒᆞᆫ 걸 막 ᄆᆞᆺ아놩, 그 물이 십니다. 그 안네 물 시민 그 물에 서껑 그레 막 양념 해 놔그네, 경 ᄒᆞ영 먹엇수게.(그걸 막 마아. 이 도마에 놓아서요, 잘게 막 그 돼지 새끼 요만큼 한 걸 막 마아놓아서, 그 물이 있습니다. 그 안에 물 있으면 그 물에 섞어서 막 양념 해 넣어서, 그렇게 해서 먹었습니다.)

107057 @ 양념 무신거 놔그네.(양념 무엇 넣어서.)

107057 #3 지름도 놓곡, 고치ᄀᆞ를도 놓곡, 꿰ᄀᆞ를도 놓곡, 그레 하간 거.(기름도 넣고, 고춧가루도 넣고, 깨 가루도 넣고, 그리로 온갖 거.)

107057 #1 식초 놓곡.(식초 넣고.)

107057 #3 식초 놓곡, 경 ᄒᆞ영 거 양념을 잘 놔사 맛 좋읍니다게. 마농도 이제 ᄒᆞ영 썰어 놓곡, 저 하간 양념 맛입주게. 경ᄒᆞ민 그거 먹으민 쑥 헤쳐그네 밥을 잘 먹넨 ᄒᆞ영 그거 막 전의 막 그.(식초 넣고, 그렇게 해서 거 양념을 잘 넣어야 맛 좋습니다. 마늘도 이제 해서 썰어 넣고, 저 온갖 양념 맛이지. 그러면 그거 먹으면 쑥 헤쳐서 밥을 잘 먹는다고 해서 그거 아주 전에 막 그.)

107057 @ 게난 물은 안, 물은 안 놓곡.(그러니까 물은 안, 물은 안 넣고.)

107057 #1 물은 안 놓곡.(물은 안 넣고.)

107057 @ 안네 신.(안에 있는.)

107057 #1 예.(예.)

107057 @ 양수.(양수.)

107057 #3 양수.(양수.)

107057 #1 예, 양수물로(예, 양수로.)

107057 @ 양수.(양수.)

107057 #1 예, 양수물로.(예, 양수로.)

107057 #3 양수물로.(양수로.)

107057 #1 쉐 새끼도 마찬가지, 도새기 새끼도 마찬가지.(소 새끼도 마찬가지, 돼지 새끼도 마찬가지.)

107057 #3 양수.(양수.)

107057 #1 더 물을 안 놔.(더 물을 안 넣어.)

---

295) '하르방'은 원래 할아버지인데, 여기서는 남편을 뜻한다.

107057 #3 양수물만.(양수만.)

107057 #1 그디 물만 ᄒᆞ영. 우리 쉐 새끼훼는 사단 집의서 ᄒᆞ여. 보지 안이 햇주만은 쉐 새끼훼 상 하르방 먹는 것만 봔. 난 안 먹어 봐서.(거기 물만 해서 우리 소 새끼회는 사다가 집에서 해. 보지 안 했지만은 소 새끼회 사서 '하르방' 먹는 것만 봤어. 난 안 먹어 봤어.)

107057 #3 나도 우리 집의 먹는 것만 봔, 해 사당 멘듦은 ᄒᆞ곡.(나도 우리 집에서 먹는 건만 봤어, 많이 사다가 만듦은 하고.)

107057 #1 쉐 새끼 크주게. 송애기 새낀 ᄒᆞ나 사오민 막 하. ᄒᆞᆫ잔 먹지 못 ᄒᆞ여.(소 새끼 크지. 송아지 새끼는 하나 사오면 아주 많아. 혼자는 먹지 못해.)

107057 #3 경ᄒᆞ고 도새기 새낀양, 저 사발 하나벢이 안 뒈여.(그리고 돼지 새낀요, 저 사발 하나밖에 안 돼.)

107057 #1 사발 하나벢이 아넘니다, 도새기 새낀. 도새기 새끼도양, ᄒᆞ쏠 센 도새기, 센 도새기, ᄒᆞ쏠 옥은 도새기 새끼는 꽝도 ᄒᆞ쏠 세고 생각ᄒᆞ민 그 꽝 믓젠 ᄒᆞ민양, 그 꽝 믓젠 ᄒᆞ민 ᄒᆞ쏠 막 열심히 잘 믓아야 ᄒᆞ곡, ᄒᆞ여그네 거 젊은 사름덜이나 그 꽝 보득보득 씹엉 먹주. 아무나 씹엉 먹지 못 ᄒᆞ여. 그런 건 ᄒᆞ쏠 크곡, ᄯᅮ시 ᄒᆞ꼬만 ᄒᆞᆫ 도새기, ᄒᆞ꼬만 ᄒᆞᆫ 새낀 물빢이 아니 뒈난 는지레기[296]나 잘 믓앙 그런 거나 ᄒᆞ주. 또 ᄒᆞ여그네 그레 우선 식초 놓곡, 마농 놓곡 저 머 패마농이라도 ᄒᆞ쏠 썰어놓곡, 꿰 놓곡, 지름 놓곡, 경 ᄒᆞ여그네 먹곡, 송애기 새끼훼도 기추룩 ᄒᆞᆯ 거고.(사발 하나밖에 안 합니다, 돼지 새끼는. 돼지 새끼도요, 조금 센 돼지, 센 돼지, 조금 성장한 돼지 새끼는 뼈도 조금 세고 생각하면 그 뼈 마으려고 하면요, 그 뼈 마으려고 하면 조금 아주 열심히 잘 마아야 하고, 해서 거 젊은 사람들이나 그 뼈 보득 씹어서 먹지. 아무나 씹어서 먹지 못해. 그런 건 조금 크고, 다시 조금만 한 돼지, 조금만 한 새끼는 물밖에 아니 되니까 '는지레기'나 잘 마아서 그런 거나 하지. 또 해서 그리로 우선 식초 넣고, 마늘 넣고 저 뭐 쪽파라도 조금 썰어 넣고, 깨 넣고, 기름 넣고, 그렇게 해서 먹고, 송아지 새끼회도 그처럼 할 거고.)

107057 #3 못 먹는 거 엇수다게. 도새기 새끼훼, 쉐 새끼훼, 자리물훼, 한치물훼, 그 훼 종류 그거. 그거 뿐 닮수다.(못 먹는 거 없습니다. 돼지 새끼회, 소 새끼회, 자리물회, '한치물회', 그 회 종류 그거. 그거 뿐 닮습니다.)

107057 @ 자리물훼 언제 먹습니까?(자리물회 언제 먹습니까?)

107057 #3 봄의.(봄에.)

107057 #1 자리물훼는 사, 사월.(자리물회는 사, 사월.)

107057 #3 사월.(사월.)

107057 #1 사월, 오월 그때부떠(사월, 오월 그때부터.)

107057 @ 보리 ᄒᆞᆯ 때.(보리할 때.)

107057 #1 예, 예.(예, 예.)

107057 #3 ᄉᆞ월부떠 남 시작ᄒᆞ민.(사월부터 나기시작하면.)

---

296) '는지레기'는 으깨다가 남은 부스러기를 일컫는 말이다.

107057 #1 경ᄒᆞ민 하여튼 자리물훼 먹을 때양, 오월, 오월, 유월 하영 먹주게.(그러면 하여튼 자리물회 먹을 때요, 오월, 오월, 유월 많이 먹지.)

107057 #3 하영 먹주게. 오월, 유월에 ᄉᆞ월달로 시작ᄒᆞ여그네.(많이 먹지. 오월, 유월에 사월로 시작해서.)

107057 @ 자리물훼 이제 멘그는 거 ᄀᆞᆯ아줍써.(자리물회 이제 만드는 거 말해주십시오.)

107057 #1 자리물훼는 자리 사당 우선 홁은 걸로만 ᄄᆞ로 골령 이레 놔뒁, 골려 비늘을 거시려. 저 수꾸락으로 거시려도 좋곡, 칼 등땡이로 거시려도 좋곡, 수꾸락으로도 솔솔솔솔 잘 거시려지곡, 경 아니민 칼 등땡이로도 잘 거시려집니다.(자리물회는 자리 사다가 우선 굵은 걸로만 따로 골려서 이리로 놓아둬서, 골려 비늘을 벗겨. 저 숟가락으로 벗겨도 좋고, 칼 등때기로 벗겨도 좋고, 숟가락으로도 솔솔솔솔 잘 벗겨지고, 그렇게 아니하면 칼 등때기로도 잘 벗겨집니다.)

107057 @ 전복 껍데긴?(전복 껍데기는?)

107057 #1 전복 껍데기로, 우리 전복 껍데기로는 안 해봣수다. 기자 수꾸락.(전복 껍데기로, 우리 전복 껍데기로는 안 해봤습니다. 그저 숟가락.)

107057 @ 수꾸락.(숟가락.)

107057 #1 수꾸락 그 등 저 무신 걸로도 해져, ᄌᆞ록으로도. 그걸로 싹싹싹싹 ᄒᆞ여그네, 경 ᄒᆞ여그네 벳겨그네, 요 이디 배설 부뜨는 디 큰 가시 하나 신 건 꽉 누둘러그네 싹 ᄒᆞ게시리 영 ᄒᆞ민 빠져. 싹 ᄒᆞ게 칼로 빠뒁, 거는 영 ᄒᆞ영 빠두곡, ᄄᆞ시 이짝 까시, 가운데 까시, 가운데 까시는 빠져도 좋곡, 못 빠민 영 ᄒᆞ영 쫄라뒁.(숟가락 그 등 무슨 걸로도 해져, 자루로도. 그걸로 싹싹싹싹 해서, 그렇게 해서 벗겨서, 요 여기 배설 붙는 데 큰 가시 하나 있는 건 꽉 눌러서 싹 하게끔 이렇게 하면 빼져. 싹 하게 칼로 빼둬서, 거는 이렇게 해서 빼두고, 다시 이쪽 가시, 가운데 가시, 가운데 가시는 빼져도 좋고, 못 빼면 이렇게 해서 잘라둬서.)

107057 @ 칼로 쫄라.(칼로 잘라.)

107057 #1 칼로 쫄라. 칼로 쫄라둬그네 ᄒᆞ곡, 경 아녀민 ᄄᆞ시 영 ᄒᆞ민 빠져. 게 그네 다 빠둬그네 ᄄᆞ시 영영 ᄀᆞ로 영 썰지 아녀그네 솔랑솔랑[297], 납작납작 ᄒᆞ게시리 솔랑솔랑 ᄒᆞ게시리 나풀나풀 ᄒᆞ게시리 썰엉. 게 믄 썰어놔그네 그 저 우선 처음에 식초부떠 먼저 놔그네, 식초부떠 먼저 놓곡.(칼로 잘라. 칼로 잘라둬서 하고, 그렇게 아니하면 다시 이렇게 하면 빼져. 그래서 다 빼둬서 다시 이렇게이렇게 가로 이렇게 썰지 안 해서 '솔랑솔랑', 납작납작 하게끔 '솔랑솔랑' 하게끔 나풀나풀 하게끔 썰어서. 게 모두 썰어놓아서 그 저 우선 처음에 식초부터 먼저 넣어서, 식초부터 먼저 넣고.)

107057 @ 데가리 어떵 해부럼수과?(대가리 어떻게 해버리고 있습니까?)

107057 #1 데가리는 그거 닥닥 쳥, 데가리는 ᄒᆞ여그네 그 저 무신 배설 ᄀᆞ뜬 걸랑 싹 빼둬그네 데가리 ᄒᆞ여그네양, 저 무신거에 저 저 절구통 닮은, 절구통 기자

297) '솔랑솔랑'은 바닷고기를 길쭉길쭉하게 썬 모양이다.

이제 ᄀᆞ뜨민 무신 마농 뻣는 것에 놔그네 마께로 이녁냥으로 닥닥닥닥닥닥 막 뻣아. 뻣아그네 그 물을 그 물훼홀 낭푼이에 믄딱 메와놔, 똘라놔, 똘라놩 놔둬 골라 앚게 놔둬그네, 아젱인 데가리 믓아난 빼는 데껴둬, 데껴둬그네 그 경 ᄒᆞ영 놔둬그네 요거 자리 썬 것더레 식초부떠 제일 먼저 놔그네, 그 다음에 꿰도 놓곡, ᄯᅳ시 지름도 놓곡 ᄒᆞ여그네 버무려놔그네 그 물을 비우는 거라. ᄯᅳ시 조피 ᄀᆞ뜬 거, 조필 만이 놔삽니다. 쵀피, 쵀피, 이제 쵀피. 옛날은 쵀피 ᄀᆞ뜬 거 튿아다그네, 것도 좀질게 썰어 놓곡, 마농도 뻣아 놓곡, 머 쪽파도 썰어 놓곡 ᄒᆞ여그네 저 춤지름도 놓곡, 꿰도 놓곡, 고치도 놓곡, 머 옛날은 우유 엇은 땐 우유 ᄀᆞ뜬 것도 필요 엇고, 미내기나 놓곡.(대가리는 그거 닥닥 쳐서, 대가리는 해서 그 저 무슨 배설 같은 걸랑 싹 빼둬서 대가리 해서요, 저 무엇에 저 저 절구통 닮은, 절구통 그저 이제 같으면 무슨 마늘 빻는 것에 넣어서 방망이로 이녁대로 닥닥닥닥닥닥 막 빻아. 빻아서 그 물을 그 물회할 양푼에 모두 메워놓아, 따라놓아, 따라놓아서 놓아 둬서 가라앉게 놓아둬서, 앙금은 대가리 마아난 뼈는 던져둬서, 던져둬서 그 그렇게 해서 놓아둬서 요거 자리 썬 것으로 식초부터 제일 먼저 넣어서, 그 다음에 깨도 넣고, 다시 기름도 넣고 해서 버무려놓아서 그 물을 붓는 거지. 다시 초피 같은 거, 초피를 많이 넣어야 합니다. 초피, 초피, 이제 초피. 옛날은 초피 같은 거 뜯어다가, 것도 잘게 썰어 넣고, 마늘도 빻아 넣고, 뭐 쪽파도 썰어 넣고 해서 저 참기름도 넣고, 깨도 넣고, 고추도 넣고, 뭐 옛날은 우우 없는 땐 우유 같은 것도 필요 없고, 미나리나 넣고.)

107057 #3 세우리 놓곡.(부추 넣고.)

107057 #1 미나기나 놓곡, 세우리나 시민 놓곡, 엇으민 아니 놔도 괜찬여. 뽄으로 놓는 거, 맛은 미나기 ᄒᆞ곡, 조피 ᄒᆞ곡은 필수로 들어가사 자리훼에.(미나리나 넣고, 부추나 있으면 넣고, 없으면 아니 넣어도 괜찮아. 본으로 넣는 거, 맛은 미나리하고, 초피하고는 필수로 들어가야 자리회에.)

107057 #3 경흔디 자리훼 홀 때엔 패마농은 엇습니다. 주로 세우리라.(그런데 자리회 할 때엔 쪽파는 없습니다. 주로 부추지.)

107057 #1 자리훼 홀 때 경 ᄒᆞ여그네.(자리회 할 때 그렇게 해서.)

107057 #3 주로 세우리.(주로 부추.)

107057 #1 그추룩 놔그네, 그 데강이 믓은 그 물을 자리훼레 비와. 비와그네 그거로 충분히 이걸로 이 식귀가 먹어짐직ᄒᆞ다 ᄒᆞ면은 뚠 물 놓지 안 ᄒᆞ영 그 물만 먹곡, 물이 즉암직ᄒᆞ민 ᄯᅳ시 기냥 항엣 물이라도 흔, 흔 사발이고 아무만이라도 이녁 식귀에 맞일 만ᄒᆞ게 그레 더 비와그네 그레 ᄯᅳ시 장물이라도 놩, 그것에 간 맞게 장물이라도 놔그네 간ᄒᆞ여그네 먹으민 뒈는 거.(그처럼 넣어서, 그 대가리 마은 그 물을 자리회로 부어. 부어서 그거로 충분히 이걸로 이 식구가 먹어짐직하다 하면은 다른 물 넣지 안 해서 그 물만 먹고, 물이 적을 것 같으면 다시 그냥 독에 물이라도 한, 한 사발이고 아무만큼이라도 이녁 식구에 맞을 만하게 그리로 더 부어서 그리로 다시 간장이라도 넣어, 그것에 간 맞게 간장이라도 넣어서 간해서 먹으

면 되는 거.)

107057 #3 경ᄒᆞ곡 자리훼 멘드는 게 막 요라 가지 들어간 복잡허여. 막 복잡흡니다, 먹젠 ᄒᆞ민.(그리고 자리회 만드는 게 아주 여러 가지 들어가서 복잡해. 아주 복잡합니다, 먹으려고 하면.)

107057 @ 방어훼 먹어봅디까? 방어훼 먹어봅디까?(방어회 먹어봅디까? 방어회 먹어봅디까?)

107057 #1 방어훼 기냥 썰어 먹어, ᄒᆞᆫ 번 먹어봐신디, 여기 저 훼, 훼로.(방어회 그냥 썰어 먹어, 한 번 먹어봤는데, 여기 저 회, 회로.)

107057 @ 훼로는 안 먹지양.(회로는 안 먹지요.)

107057 #1 예, 훼로는 안 먹어봣수다.(예, 회로는 안 먹어봤습니다.)

107057 #3 기냥 썰어.(그냥 썰어.)

107057 #1 기냥.(그냥.)

107057 #3 고추장 버무려.(고추장 버무려.)

107057 #1 기냥.(그냥.)

107057 #3 고추장 즉으멍 찍어 먹는 것.(고추장 찍으면서 찍어 먹는 것.)

107057 #1 기자 영 찍어 먹는 것벢의 경 훼로 먹지 아녀부난 모르쿠다. 우리 아니 먹어봔.(그저 이렇게 찍어 먹는 것밖에 그렇게 회로 먹지 안 하니까 모르겠습니다. 우리 아니 먹어봤어.)

107058 @ 이 저 반찬도 보민 계절에 따라 막 틀려 아니꽝? 봄읜 어 무슨 반찬 해 먹습니까?(이 저 반찬도 보면 계절에 따라 아주 달라 아닙니까? 봄에는 어 무슨 반찬 해 먹습니까?)

107058 #1 봄의는양, 봄읜 삼, 사월, 삼월달에 삼월 말 나민 자리ᄒᆞ민 제일 좋은 반찬이, 제일 좋은 반찬이, 좋은 반찬이 자리 사다그네 소곰ᄒᆞ영 놧당, 소곰ᄒᆞ영 놧다그네 저 궝 먹는 것이 제일 좋은 반찬. 경 아니민 저, 저.(봄에는요, 봄에는 삼, 사월, 삼월에 삼월 말 나면 자리하면 제일 좋은 반찬이, 제일 좋은 반찬이, 좋은 반찬이 자리 사다가 소금해서 놓았다가, 소금해서 놓았다가 저 구워서 먹는 것이 제일 좋은 반찬. 그렇게 아니하면 저, 저.)

107058 #3 숭개비, 마농 데와. 숭개비 이제 봄 나가민 숭개비, 마농 막 장성하지 안 흡니까게? 경ᄒᆞ민 봄 낭 주로 먹는 건 숭개비, 마농 데왕 지름에 장에 무치민 그게 젤 맛 좋읍니다. 경도 ᄒᆞ영 먹곡, 짐치도 거세기 ᄁᆞ장은 갑니다게. 봄의 ᄁᆞ장은 짐치도 먹곡.(마늘, 마늘 데워. 마늘 이제 봄 나가면 마늘, 마늘 매우 장성하지 안 합니까? 그러면 봄 나서 주로 먹는 건 마늘, 마늘 데워서 기름에 장에 무치면 그게 젤 맛 좋습니다. 그렇게도 해서 먹고, 김치도 거시기 까지는 갑니다. 봄에 까지는 김치도 먹고.)

107058 #1 보통으로 지.(보통으로 장아찌.)

107058 #3 지도 저 마농지 주로 마농지 ᄒᆞ여 ᄒᆞ여그네.(장아찌도 저 마늘장아찌 주로 마늘장아찌 해 해서.)

107058 @ 여름엔 무신 반찬으로 여름에.(여름엔 무슨 반찬으로 여름에.)

107058 #1 ᄋᆞ름에는 뒌장. ᄋᆞ름에는.(여름에는 된장. 여름에는.

107058 #3 ᄋᆞ름ᄁᆞ지 마농지도 싯수다게.(여름까지 마늘장아찌도 있습니다.)

107058 #1 젤 잘 먹는 건 뒌장. 뒌장으로 국 ᄒᆞ영 먹곡, 뒌장으로 기냥 여름 냉국도 뒌장으로 ᄒᆞ영 먹곡, 뭐 싸 먹는 것도 뒌장으로 먹곡, 젤 잘 먹는 건 뒌장.(젤 잘 먹는 건 된장. 된장으로 국 해서 먹고, 된장으로 그냥 여름 냉국도 된장으로 해서 먹고, 젤 잘 먹는 건 된장.)

107058 #3 경ᄒᆞ곡 ᄋᆞ름엔양, 상추도 잇곡, 물웨도 잇곡 ᄒᆞ민 여름엔 반찬이 좋읍니다. 우리 물웨가 주루 먹어집니다. 물웨, 물웨 뒌장 즉앙, 또 물웨 국도 ᄒᆞ영 먹곡, 물웨 ᄯᅮ로 김치도 ᄒᆞ영 먹곡, 물웨 하영 우영의 해 놓으민양, 물웨 김치가 경 맛 좋읍니다. 물웨 솔솔 벳겨둬그네 그자 양념ᄒᆞ영 확 버무리민 그 시간에 먹어 경 좋읍니다.(그리고 여름에는요, 상추도 있고, 물외도 있고 하면 여름엔 반찬이 좋습니다. 우리 물외가 주로 먹어집니다. 물외, 물외 된장 찍어서, 또 물외 국도 해서 먹고, 물외 따로 김치도 해서 먹고, 물외 많이 텃밭에 해 놓으면요, 물외 김치가 그렇게 맛 좋습니다. 물외 솔솔 벗겨서 그저 양념해서 확 버무리면 그 시간에 먹어 그렇게 좋습니다.)

107058 @ 가을 뒈며는, 가을 뒈며는 무신 반찬들 해여그네.(가을 되면, 가을 되면 무슨 반찬들 해서.)

107058 #3 가을엔 이제 우리가 ᄂᆞᄆᆞᆯ 갈지 안 햄수광? 이제 ᄂᆞᄆᆞᆯ 우영의 갈민 ᄂᆞᄆᆞᆯ도 ᄒᆞ영 김치도 ᄒᆞ영 먹곡, ᄂᆞᄆᆞᆯ ᄒᆞ영 데왕도 먹곡, 국도 끌렁 먹곡, 가을에도 마농진 일 년 열두 달 갑니다게. 경ᄒᆞ민 또 자리젯도 햇당 먹곡, 여름에 자리젯 담앗당 또 가을에 먹곡 경 흡니다. 자리젯도 주로 먹곡, 경 햇수다게.(가을엔 이제 우리가 나물 갈지 안 하고 있습니까? 이제 나물 텃밭에 갈면 나물도 해서 김치도 해서 먹고, 나물해서 데워도 먹고, 국도 끓여서 먹고, 가을에도 마늘장아찌는 일 년 열두 달 갑니다. 그러면 또 자리젓도 했다가 먹고, 여름에 자리젓 담았다가 또 가을에 먹고 그렇게 합니다. 자리젓도 주로 먹고, 그렇게 했습니다.)

107058 @ 겨울엔마씸.(겨울에는요.)

107058 #3 겨울에도 그거 그 반찬.(겨울에도 그거 그 반찬.)

107058 #1 겨울에, 겨울에는 기자 짐치, 콩국, ᄂᆞᄆᆞᆯ 뒌장국, 콩국, 이 저 지 종류. 지 종류도 믄 먹젠 ᄒᆞ민 그저 그 지도 아사내영 ᄒᆞᆫ 번 먹곡, 저디도 ᄒᆞᆫ 번 아사내영 먹곡 ᄒᆞ여그네, 지 종류 그겁주 머.(겨울에, 겨울에는 그저 김치, 콩국, 나물 된장국, 콩국, 이 저 장아찌 종류.장아찌 종류도 모두 먹으려고 하면 그저 그 장아찌도 가져내어서 한 번 먹고, 저기도 한 번 가져내어서 먹고 해서, 장아찌 종류 그거지 뭐.)

107058 #3 이제 또 때가 좋은 때난 뒈지고기 사다그네 잘 보깡 먹곡, 저을엔 더 잘 먹어집니다게. 뒈지고기고 기자 바당 궤기고 상 해 먹엄주게.(이제 또 때가 좋은 때니까 돼지고기 사다가 잘 볶아서 먹고, 겨울엔 더 잘 먹어집니다. 돼지고기

고 그저 바다 고기고 사서 해 먹고 있지.)

107058 @ 고사리 무침은 언제 먹습니까?(고사리 무침은 언제 먹습니까?)

107058 #1 것도 봄의 거끄민 봄의 혼 음력으로 삼월 혼 초부떠 거끄기 시작ᄒᆞ여그네, 삼월 초부떠 거끄기 시작ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 처음에 거꺼온 거, 초불고사리 거꺼다그네 박박 밀엉, 박박 밀엉, 밀어가민 그저 순두 ᄆᆞᆫ 거의 털어져불어. 순두 털어져불곡, 경ᄒᆞ곡 싯어그네 그거 솟더레 놔그네 장물, 장물 놓곡, 장물 놔그네 우선 두껑 열지 아녀그네 기냥 오래오래 솖으민 그것이 막 저 솖아지다그네, 너무 솖아지민 ᄒᆞ쏠, ᄒᆞ쏠 저 보까질 정도로 막 잘 솖아지면은 ᄒᆞ쏠 쪼락쪼락ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ면은 그추룩 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ여그네 그 ᄒᆞ쏠 막 잘 솖아졍 장물 놓곡 ᄒᆞ영 솖아가민 내중은 국물도 엇이 쪼락쪼락ᄒᆞ게 보까가민 그추룩 ᄒᆞ민 그때사 고사리 신더레 양념ᄒᆞ는 거라. 처음에 놓지 아녀, 처음엔 장물만 놩 ᄒᆞ다그네 그때사 지름도 놓곡, 기자 양념 그디 기자 마농도 놓곡, 영 ᄒᆞ여그네 젓어그네 그거 반찬으로, 경 ᄒᆞ여그네. (것도 봄에 꺾으면 봄에 한 음력으로 삼월 한 초부터 꺾기 시작해서, 삼월 초부터 꺾기 시작해서 하면 처음에 꺾어온 거, 애벌고사리 꺾어다가 박박 밀어서, 박박 밀어서, 밀어가면 순도 모두 거의 떨어져버려. 순도 떨어져버리고, 그리고 씻어서 그거 솥으로 넣어서 간장, 간장 넣고, 간장 넣어서 우선 뚜껑 열지 아니하여 그냥 오래오래 삶으면 그것이 막 저 삶아지다가,너무 삶아지면 조금, 조금 볶아질 정도로 아주 잘 삶아지면은 조금 쪼락쪼락하게끔 하면은 그처럼 하게끔 해서 그 조금 아주 잘 삶아져서 간장 넣고 해서 삶아가면 나중은 국물도 없이 쪼락쪼락하게 볶아가면 그처럼 하면 그때야 고사리 있는 곳으로 양념하는 거지. 처음에 넣지 아니하여, 처음엔 간장만 넣어서 하다가 그때야 기름도 넣고 그저 양념 거기 그저 마늘도 넣고 이렇게 해서 저어서 그거 반찬으로, 그렇게 해서.)

107058 @ 이제 요즘은 봄의 하영 ᄒᆞ영 먹엄구나예.이제 요즘은 봄에 많이 해서 먹고 있구나.)

107058 #1 예, 놀고사리 보끈 거.(예, 날고사리 볶은 거.)

107058 @ 예.(예.)

107058 #3 봄읜 놀고사리 보깡 먹곡, 이제 그거 고사리 꺼꺼당 이제 솖앙. 그 솖은 고사릴 널엉 ᄆᆞᆯ립니께. 바싹 ᄆᆞᆯ리왕 놧다그네 그것덜을 물 컷당 고사리 솖앙, 솖아그네 건져그네 지름 놓곡, 장물 놓곡 ᄒᆞ여그네 그냥 얼른 보끄민 그 솖아난 것이 훨씬 더 맛 좋읍니다. 고사리 저 놀고사리 보끈 것 보다.(봄에는 날고사리 볶아서 먹고, 이제 그거 고사리 꺾어다가 이제 삶아서. 그 삶은 고사리를 널어서 말립니다. 바싹 말려서 놓았다가 그것들을 물 담갔다가 고사리 삶아서, 삶아서 건져서 그 삶은 고사리를 기름 넣고, 간장 넣고 해서 그냥 얼른 볶으면 삶아난 것이 훨씬 더 맛 좋습니다. 고사리 저 날고사리 볶은 것보다.)

107058 @ 게난 초불고사린 그저 손 비벼그네, 비벼그네 놔뒀다그네, 솖앙 놔뒀당 식게 때.(그러니까 애벌고사리는 그저 손 비벼서, 비벼서 놓았다가, 삶아서 놓았다가 제사 때.)

107058 #1 예, 식게 때. 예, 예.(예, 제사 때. 예, 예.)

107058 @ 탕쉬[298], 탕쉬, 탕쉬용으로.('탕쉬', '탕쉬', '탕쉬'용으로.)

107058 #3 예, 고사리 아니민 식게 아녑니께. 고사리릴 해사 탕쉬, 탕쉬, 고사리.(예, 고사리 아니면 제사 안 합니다. 고사리를 해야 '탕쉬', '탕쉬', 고사리.)

107058 @ 고사리가 영 지게 모양으로 생겻주마씸.(고사리가 이렇게 지게 모양으로 생겼지요.)

107058 #1 예.(예.)

107058 @ 이 지게 모양으로 생긴 거, 이 좋은 거 영 ᄒᆞ여그네 머 져그네 가렌, 경 홉니다.(이 지게 모양으로 생긴 거, 이 좋은 거 이렇게 해서 뭐 져서 가라고, 그렇게 합니다.)

107058 #1 경ᄒᆞ면은양, 고사리도양, 옛날 할망덜은 고사리도 이 저 모셋젭시레 놓는 고사리 잇지 아녀꽈? 모셋젭시 고사리도 영 세 가달로 벌린 거로만 노렌 햇수다. 영 가달 벌린.(그러면요, 고사리도요, 옛날 할머니들은 고사리도 이 저 모삿그릇으로 넣는 고사리 있지 안 합니까? 모삿그릇 고사리도 이렇게 세 가지로 벌린 거로만 넣으라고 했습니다. 이렇게 다리 벌린.)

107058 @ 그 지게 모양으로.(이 지게 모양으로.)

107058 #1 예, 예 가지 벌린 거로만 노렌 ᄒᆞ여그네 모셋젭시엔 저 좋은 고사리, 저 윤진 거 ᄒᆞ나만, 무룩ᄒᆞᆫ 걸로 안 놩 영 ᄒᆞ쏠 세듯 ᄒᆞ영 가달 벌린 고사리 놧수다게. 지게 벌린 거. 경ᄒᆞ곡 고사리 엇은 제사는 엇주게양. 고사리 ᄒᆞᆫ 쿨[299] 해 먹젠, 고사리 ᄒᆞᆫ 쿨 해 먹젠 ᄒᆞ멍.(예, 예 다리 벌린 거로만 넣으라고 해서 모삿그릇엔 저 좋은 고사리, 저 윤진 거 하나만, 뭉뚝한 걸로 안 넣어서 이렇게 조금 쇠듯해서 가지 벌린 고사리 넣었습니다. 지게 벌린 거. 그리고 고사리 없는 제사는 없지요. 고사리 'ᄒᆞᆫ 쿨' 해 먹으려고, 고사리 'ᄒᆞᆫ 쿨'해 먹으려고 하면서.)

107058 #3 야, 콩ᄂᆞ물, 고사린 기본. 식게, 제사ᄒᆞᆯ 때 기본으로.(야, 콩나물, 고사리는 기본. 제사, 제사할 때 기본으로.)

장 담그기

107059 @ 그 다음에 이 저 장 담지양, 장 언제 담습니까?(그 다음에 이 저 장 담지요, 장 언제 담습니까?)

107059 #1 이 섯ᄃᆞᆯ 구뭄에 담읍니다, 이딘. 육지는 정월에 담는디, 정월, 유월, 삼월ᄁᆞ지 담는디, 이딘 섯ᄃᆞᆯ 구뭄 전의만 담젠 ᄒᆞ여, 제주도는 옛날부떠.(이 섣달그믐에 담습니다, 여긴. 육지는 정월에 담는데, 정월, 유월, 삼월까지 담는데, 여긴 섣달그믐 전에만 담으려고 해, 제주도는 옛날부터.)

107059 @ 무사 그추룩 섯ᄃᆞᆯ 구뭄 전의.(왜 그처럼 섣달그믐 전에.)

107059 #1 게난 새해 나기 전의, 묵은해에, 새해 나기 전의 묵은해에 담젠, 새해

298) '탕쉬'는 고사리, 콩나물 따위를 삶아 참깨 등의 양념을 넣고 버무려 제사에 쓰는 나물이다.

299) '쿨'은 풀에 대응하는 제주어다. 여기에서 'ᄒᆞᆫ 쿨'은 적은 분량의 고사리 나물을 비유적으로 표현한 말이다.

에 담으민 안 뒌덴 ᄒᆞ여그네, 동짓ᄃᆞᆯ이영 섯ᄃᆞᆯ에 담젠. 동짓ᄃᆞᆯ이고 섯ᄃᆞᆯ이고 담는 사름은 담곡, 섯ᄃᆞᆯ에도 담지 못ᄒᆞᆫ 사름은 섯ᄃᆞᆯ 구뭄날이라도 초ᄒᆞ를 뒈기 전의 똑 담아.(그러니까 새해 나기 전에, 묵은해에, 새해 나기 전에 묵은해에 담으려고, 새해에 담으면 안 된다고 해서, 동짓달이랑 섣달에 담으려고. 동짓달이고 섣달이고 담는 사람은 담고, 섣달에도 담지 못한 사람은 섣달 그믐날이라도 초하루 되기 전에 똑 담아.)

107059 #3 정월 초ᄒᆞ루 뒈기 전의.(정월 초하루 되기 전에.)

107059 #1 정월 초ᄒᆞ루 새해 나기 전의.(정월 초하루 새해 나기 전에.)

107059 #3 이 장은양, 메주, 메주 솖앙, 메주 ᄲᆞᆺ앙, 그거 메주 쉐영, 영 ᄃᆞᆯ아매연 나두민양, 지냥으로 트멍 막 ᄆᆞ릅니다게. 지냥으로 무룩무룩 트멍 막 ᄆᆞ르민, ᄒᆞᆫ ᄃᆞᆯ간만 시민 장을 담아져마씀. 메주 솖앙, 오늘이 초ᄒᆞ를이민 오늘 솖으민 이 ᄃᆞᆯ 말일이민 담아집니다. 게난 나도 딱 ᄒᆞᆫ ᄃᆞᆯ 몰려서 장 담앗수다게. 장 담으민, 장 담앙 익는 기간은 육십일 딱 두 ᄃᆞᆯ, 두 ᄃᆞᆯ이민 익엉 거려집니다. 경 ᄒᆞ영 뒌장, 뒌장 아상 쪄그네, 쪄뒁 물장 ᄐᆞ로 거려그네 벵에 질엉 놔두곡, 뒌장은 ᄐᆞ로 찌곡, 경ᄒᆞ민 딱 두 ᄃᆞᆯ이민 저 장 익읍니다. ᄒᆞᆫ ᄃᆞᆯ이민 메주 솖앙, 터그네, 담앙 딱 두 ᄃᆞᆯ. 경ᄒᆞ민 장이 맛 좋아마씀.(이 장은요, 메주, 메주 삶아서, 메주 빻아서, 그거 메주 쥐어서, 이렇게 달아매어서 놓아두면요, 스스로 뜨면서 막 마릅니다. 스스로 무룩무룩 뜨면서 막 마르면, 한 달간만 있으면 장을 담아져요. 메주 삶아서, 오늘이 초하루면 오늘 삶으면 이 달 말일이면 담아집니다. 그러니까 나도 딱 한 달 말려서 장 담았습니다. 장 담으면, 장 담아서 익는 기간은 육십일 딱 두 달, 두 달이면 익어서 떠집니다. 그렇게 해서 된장, 된장 건져내어서 쪄서, 쪄둬서 간장 따로 떠서 병에 길어서 넣어두고, 된장은 따로 찌고, 그러면 딱 두 달이면 저 장 익습니다. 한 달이면 메주 삶아서, 떠서, 담아서 딱 두 달. 그러면 장이 맛 좋아요.)

107060 @ 이 저 장 종류는 어떤 것들 잇수광?(이 저 장 종류는 어떤 것들 있습니까?)

107060 #1 이 장 종류는, 장 종류는 여하튼 ᄒᆞ고 옛날은 보리장.(이 장 종류는, 장 종류는 여하튼 하고 옛날은 보리장.)

107060 @ 아, 게난 뒌장 이런 거.(아, 그러니까 된장 이런 거.)

107060 #1 뒌장, 보리장을 뒌장으로 햇수다. 보리뒌장이 셧수다게. 저기 장 종류는 보리, 보리쏠 틔와그네, 보리쏠은 틔완에 ᄒᆞ면은 그런 보리뒌장 잇곡, 콩뒌장 잇곡, 그거 뒌장은 그거 두 가지벢이 엇수다게, 뒌장은.(된장, 보리장을 된장으로 했습니다. 보리된장이 있었습니다. 저기 장 종류는 보리, 보리쌀 띄워서 하면은 그런 보리된장 있고, 콩된장 있고, 그거 된장은 그거 두 가지밖에 없습니다, 된장은.)

107060 #3 고치장ᄒᆞ곡 기자.(고추장하고 그저.)

107060 #1 건 고치장이곡게. 뒌장 종륜예, 보리뒌장ᄒᆞ곡, 콩뒌장, 콩뒌장 거벢인 엇어.(건 고추장이고. 된장 종류는요, 보리된장하고, 콩된장, 콩된장 거밖에 없어.)

107060 @ 예, 뒌장 그 다음 아까 고치장.(예, 된장 그 다음 아까 고추장.)

107060 #1 고치장, 고치장ᄒᆞ곡 그거 시 가지우다게. 고치장도 우리 고치장도 이녕으로 담고 옛날 보리쏠덜 틔왕 보리장도 ᄒᆞ곡.(고추장, 고추장하고 그거 세 가지입니다. 고추장도 우리 고추장도 스스로 담고 옛날 보리쌀들 띄워서 보리장도 하고.)

107060 @ 그 다음 간장, 간장.(그 다음 간장, 간장.)

107060 #1 장물은 이제 장물은 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 이제 두 ᄃᆞᆯ동안 고만이 놔뒀당 두 ᄃᆞᆯ 뒈면은 이제 메준 건져, 건지멍 저 거세기 멋에 무신 다락에, 다락이나 무신 아무런 장테[300]에라도, 장테에라도 ᄒᆞᆫ 밧드레 건져뒁, 건져둬그네 그 장 게민 장물만 남을 거 아니꽈? 장물은 뚠 그릇, 뚠 것더레 놓멍, 영 ᄒᆞ여그네 무신거 그 콩 ᄒᆞᆫ 날, ᄒᆞᆫ 날썩이라도 콩 시카부덴, 무신거 시카부덴 영 ᄒᆞ여그네 망데기레 체 받쳐그네 그레 영 뚠 망데기레 거려놓는 거라. 그 쏘곱엔 ᄯᅳ시 그 소곰 ᄀᆞᆯ라앚인 것도 싯고 ᄒᆞ난, 그거 그냥 놔두지 아녕 뚠 항더레 거려놔, 그 장물을. 뚠 항더레 거려놔그네 그거 딱 ᄒᆞ게 놔두민 것이 장물. ᄯᅳ시 뒌장은 ᄯᅳ시 이제 그 이짝더레 건져 논 거, 그레 이제 소곰을 ᄒᆞ쏠 더 놔, 그 뒌장더레. 더 놔그네.(간장은 이제 간장은 하려고 하면 이제 두 달동안 가만히 놓아뒀다가 두 달 되면은 이제 메주는 건져, 건지면서 저 거시기 무엇에 무슨 대야에, 대야나 무슨 아무런 '장테'에라도, '장테'에라도 한 곳으로 건져둬서, 건져둬서 그 장 그러면 간장만 남을 거 아닙니까? 간장은 다른 그릇, 다른 것으로 넣으면서, 이렇게 해서 무엇 그 콩 한 알, 한 알씩이라도 있을까 싶어서, 무엇 있을까 싶어서 이렇게 해서 옹기로 체 받쳐서 그리로 이렇게 다른 옹기로 떠넣는 거지. 그 속엔 다시 그 소금 갈아앉은 것도 있고 하니까, 그거 그냥 넣어두지 안 해서 다른 독으로 떠넣어, 그 간장을. 다른 독으로 떠넣어서 그거 딱 하게 넣어두면 것이 장물. 다시 된장은 이제 그 이쪽으로 건져 넣은 거, 그리로 소금을 조금 더 넣어, 그 된장으로. 더 넣어서.)

107060 #3 쪙 놔둔 건 뒌장.(쪄서 넣어둔 건 된장.)

107060 #1 기냥, 기냥 쪙 놔둔 건 뒌장.(그냥, 그냥 쪄서 넣어둔 건 된장.)

107061 @ 그 장, 장 담그는 법에 대해그네 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅써.(그 장, 장 담그는 법에 대해서 한 번 말해보십시오.)

107061 #3 장 담그는 법은 나가 ᄀᆞᆫ지 아녑디가. 장을 이제 메주 솖앙, 이제 ᄲᆞᆺ앙, 메주 줴영.(장 담그는 법은 나가 말하지 안 합디까. 장을 이제 메주 삶아서, 이제 빻아서, 메주 쥐어서.)

107061 @ 뭘로 ᄲᆞᆺ습니까?(뭘로 빻습니까?)

107061 #3 발로도 ᄇᆞᆯ르곡, 방에혹에도 ᄲᆞᆺ곡, 경 햄수다게. 그거 양 우리 주루 흠은 발로 ᄇᆞᆯ라, 푸대에 놔그네.(발로도 밟고, 방아확에도 빻고, 그렇게 하고 있습니다.

107061 #1 전읜양, 이제사 푸대 나왓주, 전읜 푸대도 엇곡 ᄒᆞᆯ 때난 전읜 남방에에 다 쪗수다. 남방에에 방앳귀 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ 사름이 식귀가 ᄒᆞ나에 ᄒᆞᆫ 말, 둘리민

300) '장테'는 양푼 모양으로 하되 그보다 크게 만든 질그릇이다.

두 말, 서이는 서말, 다섯 식귀는 닷말썩 숣앗수다. 옛날은 장으로만 주장ᄒᆞ연 사난에, 장으로만 주장해 사난 장을 하영 담읍주게. 게민 ᄒᆞᆫ 열 말썩 드는 항으로 두 개썩 담아. 두 개썩 더도 담곡. 게그네 담젠 ᄒᆞ민양, 그거 메주를 ᄒᆞ루에만 숣지도 못ᄒᆞ여. 제게 익지도 아녀. 저 아싯날 그 메주를 싯엉, 싯어그네 물 컷당 뒷날 나중에 날 좋은 날 ᄯᅳ시.(전에는요, 이제야 자루 나왔지, 전에는 자루도 없고 할 때니까 전에는 절구에 다 쪘습니다. 절구에 절굿공이 해서 한 사람의 식구가 하나에 한 말, 둘이면 두 말, 셋은 세 말, 다섯 식구는 다섯 말씩 삶았습니다. 옛날은 장으로만 주장해서 사니까, 장으로만 주장해 사니까 장을 많이 담습니다. 그러면 한 열 말씩 드는 독으로 두 개씩 담아. 두 개씩 더도 담고. 그래서 담으려고 하면요, 그거 메주를 하루에만 삶지도 못해. 빨리 익지도 안 해. 저 전날 그 메주를 씻어서, 씻어서 물 담갔다가 뒷날 나중에 날 좋은 날 다시.)

107061 @ 메주 멧 뭐냐, 메칠 ᄃᆞᆯ아맵니까?(메주 몇 뭐냐, 달아맵니까?)

107061 #1 게난 그 숣아, 숣앙 이 문작ᄒᆞ게시리[301] 이제 숣으민 그 메주를 ᄒᆞ여그네 이제 그 찍 영 ᄒᆞ영 ᄆᆞᆫ 공쟁이마다 그거 ᄃᆞᆯ아매지 안습니까? ᄃᆞᆯ아매영 한 달 정도만 ᄒᆞ면은 ᄒᆞᆫ 열, 열흘만 뒈여가며는 막 냄새나 트는 냄새.(그러니까 그 삶아, 삶아 이 '문작ᄒᆞ게끔' 이제 삶으면 그 메주를 해서 이제 그 짚 이렇게 해서 모드 걸이마다 그거 달아매지 않습니까? 달아매어서 한 달 정도만 하면은 한 열, 열흘만 되어 가면 아주 냄새나 뜨는 냄새.)

107061 #3 경ᄒᆞ민 막 ᄒᆞᆫ ᄃᆞᆯ이민 ᄆᆞ르고 틉니다게.(그러면 막 한 달이면 마르고 뜹니다.)

107061 @ 거 곰셍이도 피고.(거 곰팡이도 피고.)

107061 #1,3 예, 예.(예, 예.)

107061 #3 곰셍이도 헤영케 피고.(곰팡이도 하얗게 피고.)

107061 #1 게난 ᄃᆞᆯ아매영 내불민 곰셍이 피멍 ᄆᆞᆯ라가멍, 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ 달 정도만 ᄒᆞ면은 장 담아져마씸.(그러니까 달아매어서 내버리면 곰팡이 피면서 말라가면서, 그렇게 해서 한 달 정도만 하면은 장 담아져요.)

107061 @ 게민 이제 메주 싯어그네.(그러면 이제 메주 씻어서.)

107061 #3 싯어.(씻어.)

107061 #1 메주 싯어그네. 메주 내일 담을 거민, 내일 장 담을 거민, 오늘 ᄆᆞᆫ딱 싯읍니다. 거 날 보멍 담주게. 무신, 무신 토끼날이여, 무신 모날이여, 그 무신거 ᄒᆞ여그네 날 보멍 담으민 내일이 장 담는 날이민, 오늘은 ᄆᆞᆫ딱 싯어. 검은 거영 무신거 솔로 박박 밀멍 싯어그네 그릇에 ᄒᆞ여그네 구덕에나 무신거에 ᄒᆞ여그네 놔뒀다그네, 그 소곰물, 소곰물도 오널 소곰물을 ᄀᆞᆯ아놔 장 담을 걸. 소곰으로 오널 담앙 놔둬사 그 소곰이 그 아젱이 ᄀᆞᆯ라앚곡, 그레 곱게시리 소곰을 곱게 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 무신 다락 ᄀᆞ뜬 거레, 큰 다락 ᄀᆞ뜬 것더레 막 무신 저 무슨 망테기더레여, 막 빈 그릇더레 막 담앙 놔둬, 오널 담아. 게민 오널 담앗당 뒷날에 장담을 날은 그, 그 항더레

301) '문작ᄒᆞ다'는 촉감이 부드럽거나 음식이 잘 삶아져서 으깨어질 정도로 아주 부드럽고 연하다.

그 싯엉 놔둔 저 메주를 문딱 디리쳐놔, 골라그네. 요 항에 멧 개, 요 항에 멧 개, 요건 족으난 멧 개 ᄒᆞ여그네, 그 메주 싯엉 놔둔 것덜 항더레 다 담아놔그네, 아싯날 소곰물 ᄀᆞᆯ안 놔둔 걸 우의로 판찍 걷어둬그네 그레 체나 무신 걸 받쳐그네 그 소곰물을 그 메주신더레 막 비와놔. 골로루 다. 게그네 항 심빡ᄒᆞ게시리 항마다 아싯날 담앙 놔둔 걸 비와그네 놔두민 ᄒᆞ는 날은 헤양 ᄒᆞ여도 양 ᄒᆞᆫ 삼일, ᄉᆞ일만 뒈가민 불그룽해 갑니다. 게 ᄒᆞ여그네 두 ᄃᆞᆯ만 시민 막 장이 익어그네 맛 좋읍니다.(메주 씻어서. 메주 내일 담을 거면, 내일 장 담을 거면, 오늘 모두 씻습니다. 거 날 보면서 담지. 무슨, 무슨 토끼날이여, 무슨 말날이여, 그 무엇 해서 날 보면서 담으면 내일이 장 담는 날이면, 오늘은 모두 씻어. 검은 거랑 무엇 솔로 박박 밀면서 씻어서 그릇에 해서 바구니나 무엇에 해서 놓아뒀다가, 그 소금물, 소금물도 오늘 소금물을 갈아넣어 장 담을 걸. 소금으로 오늘 담아서 넣어둬야 그 소금이 그 앙금 가라앉고, 그리로 곱게끔 소금을 곱게 하려고 하면 무슨 대야 같은 거로, 큰 대야 같은 것으로 막 무슨 저 무슨 옹기로여, 아주 빈 그릇으로막 담아서 넣어둬, 오늘 담아. 그러면 오늘 담았다가 뒷날에 장 담을 날은 그, 그 독으로 그 씻어서 놓아둔 저 메주를 모두 들이쳐넣어, 골라서. 요 독에 몇 개, 요 독에 몇 개, 요건 적으니까 몇 개 해서, 그 메주 씻어서 놓아둔 것들 독으로 다 담아넣어서, 전날 소금물 갈아서 넣어둔 걸 위로 깨끗이 걷어둬서 그리로 체나 무신 걸 받쳐서 그 소금물을 그 메주 있는 곳으로 막 부어넣어. 골고루 다. 그래서 독 가득하게끔 독마다 전날 담아서 넣어둔 걸 부어서 넣어두면 하는 날은 하얗게 해도요, 한 삼일, 사일만 돼가면 불그스름해 갑니다. 게 해서 두 달만 있으면 매우 장이 익어서 맛 좋습니다.)

107061 #3 경 ᄒᆞ영 두 ᄃᆞᆯ만 이시민 그 장을 뭰장 ᄐᆞ로, 물장 ᄐᆞ로 거렴수게. 경 ᄒᆞ영 뭰장은 뭰장대로 쪙 담곡, 물장은 물장대로 뚠 항에 담곡, 경 ᄒᆞ여낫수다. 경 ᄒᆞ연 거리멍 먹엄수게.(그렇게 해서 두 달만 있으면 그 장을 된장 따로, 간장 따로 뜨고 있습니다. 그렇게 해서 된장은 된장대로 쪄서 담고, 간장은 간장대로 다른 항에 담고, 그렇게 했었습니다. 그렇게 해서 뜨면서 먹고 있습니다.

107062 @ 그 저 메주는 그 언제.(그 저 메주는 그 언제.)

107062 #3 콩 솖을 때 저 무신거 이 양력, 저 우리 음력 동짓ᄃᆞᆯ에 솖읍니다게. 시월엔 안 솖아. 경 아니민 구월이나 동짓ᄃᆞᆯ이나, 이 동짓ᄃᆞᆯ의 주로 솖읍니다. 이 동짓ᄃᆞᆯ의 솖아그네, 동짓ᄃᆞᆯ의 솖으민 메주도 ᄒᆞᆫ ᄃᆞᆯ 기간이민 트곡 ᄆᆞ릅니다게. 경 ᄒᆞ연 ᄒᆞᆫ ᄃᆞᆯ 기간 트곡 ᄆᆞ르민 저 ᄂᆞ리와놔그네 장을 담암수다.(콩 삶을 때 저 무엇이 양력, 저 우리 음력 동짓달에 삶습니다. 시월엔 안 삶아. 그렇게 아니면 구월이나 동짓달이나, 이 동짓달에 주로 삶습니다. 이 동짓달에 삶아서, 동짓달에 삶으면 메주도 한 달 기간이면 뜨고 마릅니다. 그렇게 해서 한 달 기간 뜨고 마르면 저 내려놓아서 장을 담았습니다.)

107062 @ 뭐에 솖아수과?(뭐에 삶았습니까?)

107062 #3 큰 솟듸. 가마솟듸도 솖곡, 큰 말치[302]도 ᄒᆞ영 솖곡, 두말띄기[303]에

302) '말치'는 한 말 드는 크기의 솥이다.

도 솖곡. 옛날은 식귀가 하민 식귀 수정 ᄒᆞ나에 ᄒᆞᆫ 말썩 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 장을 막 하영 담앗수다.(큰 솥에. 가마솥에도 삶고, 큰 '말치'도 해서 삶고, '두말띄기'에도 삶고, 옛날은 식구가 많으면 식구 수 하나에 한 말씩 하려고 하면 장을 아주 많이 담았습니다.)

107062 @ 멧 말 담암수과?(몇 말 담고 있습니까?)

107062 #3 이젠 우린 장 두 말 정도.(이젠 우리 장 두 말 정도.)

107062 #1 게민 ᄒᆞᆫ 말.(그러면 한 말.)

107062 #3 경 아니민 ᄒᆞᆫ 말 경 ᄒᆞ여그네 담고.(그렇게 아니면 한 말 그렇게 해서 담고.)

107062 #1 이젠 장 담는 사름도 엇수다게. 사당만 먹어그네.(이젠 장 담는 사람도 없습니다. 사다가만 먹어서.)

107063 @ 그 장 담을 때 금기ᄒᆞ는 것들 잇지양.(그 장 담을 때 금기하는 것들 있지요.)

107063 #1 금기ᄒᆞ는 거예, 옛날엔 이섯수다. 전의는 장 담을 때 금기, 금기ᄒᆞ젠 ᄒᆞ면은 ᄒᆞ쏠 좋은 날에, 좋은 날에 담젠 ᄒᆞ곡.(금기하는 거요, 옛날엔 있었습니다. 전에는 장 담을 때 금기, 금기하려고 하면은 조금 좋은 날에, 좋은 날에 담으려고 하고.)

107063 @ 무슨 날에 담아수과?(무슨 날에 담았습니까?)

107063 #1 모날, 모날이여, 토끼날 ᄀᆞ뜬 날, 개날 ᄀᆞ뜬 날, 술일이여, 술일이 개날 아니꽈예? 경 ᄒᆞᆫ 날 ᄒᆞ쏠 좋은 날, 술일 ᄒᆞ곡, 저 거세기 토끼날 ᄒᆞ곡, 모날 ᄒᆞ곡, 경 ᄒᆞ영 주로 담아마씸. 쉐날 ᄀᆞ뜬 때, 베염날은 안담아.(말날, 말날이여, 토끼날 같은 날, 개날 같은 날, 개날이여, '술일'이 아닙니까? 그렇게 한 날 조금 좋은 날, 개날 하고, 저 거시기 토끼날 하고, 말날 하고, 그렇게 해서 주로 담아요. 소날 같은 때, 뱀날은 안담아.)

떡류

107064 @ 경ᄒᆞ민 떡 종류에 대행 물어보쿠다.(그러면 떡 종류에 대해서 물어보겠습니다.)

107064 #1.3 예.(예.)

107064 @ 떡 종류는 어떤 것덜 잇수과?(떡 종류는 어떤 것들 있습니까?)

107064 #1 떡 종류사 하주게.(떡 종류야 많지.)

107064 @ ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(한 번 말해보십시오.)

107064 #1 식게 때 ᄒᆞ는 떡. 식게 때, 영장 때 ᄒᆞ는 떡은 제일로 시리떡. 옛날은 시리떡ᄒᆞ곡, 중궤[304], 약궤[305]ᄒᆞ곡, 솔벤[306], 젤벤ᄒᆞ곡 우선 올라가는 거는 그 떡

303) '두말띄기'는 용적(容積)이 두 말 드는 크기의 솥이다.
304) '중궤'는 좁쌀가루나 메밀가루로 기름하게 만들어 기름에 튀긴 떡이다.
305) '약궤'는 좁쌀가루나 밀가루 따위로 네모지게 만들어서 구멍 다섯을 내고 기름에 지지거나 삶아 낸 떡이다.

종류는 그거고. 뚠 젓갈은 엇고, 묵도 모멀묵을 쒕을 ᄒᆞ나 지졍을 ᄒᆞ나, 경 해그네 묵 종류 ᄒᆞ곡, 경 ᄒᆞ여네 대소상 때 올라가는 떡.(제사 때 하는 떡. 제사 때, 장사 때 하는 떡은 제일로 시루떡. 옛날은 시루떡하고, '중궤', '약궤'하고, 절편하고 우선 올라가는 거는 그 떡 종류는 그거고. 다른 젓갈은 없고. 묵도 메밀묵을 쒀서하나 지져서하나, 그렇게 해서 대소상 때 올라가는 떡.)

107064 #3 사름이 죽엉 일포제 ᄒᆞ지 안읍니까? 일포제 홀 때에 올리지 안는 떡은 올리지도 못 ᄒᆞ여마씀. 일포제에 솔벤, 젤벤이고, 중궤, 약궤고, 침떡이고 전부 귀곳촤그네 올령 젤 지네사 ᄒᆞ주. 경 안 ᄒᆞ영 놧다그네 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 ᄯᅳ시 못 올려마씀. 딱 초상나민 그걸 우선으로 ᄒᆞ영 올려사 햇수다, 옛날은.(사람이 죽어서 일포제 하지 않습니까? 일포제 할 때에 올리지 않는 떡은 올리지도 못해요. 일포제에 '솔벤', 절편이고, '중궤', '약궤'고, 시루떡이고 전부 모든 것을 갖추고 오려서 제를 지내야 하지. 그렇게 안 해서 놨다가 하려고 하면 다시 올려요. 딱 초상나면 그걸 우선으로 올려야 했습니다, 옛날은.)

107065 @ 그 시루떡, 시리떡양, 그거 침떡이옌도 ᄒᆞ지양.(그 시루떡, 시루떡요, 그거 '침떡'이라고도 하지요.)

107065 #3 예게, 침떡.(예게, '시루떡')

107065 @ 그거 재료는 머 잇수광? 시리떡 멘들젠 ᄒᆞ민 재료.(그거 재료는 뭐 있습니까? 시루떡 만들려고 하면 재료.)

107065 #3 곤쏠, 곤쏠ᄀᆞ루 ᄒᆞ영 시리떡 멘들고양, 좁쏠도 ᄒᆞ영 멘들고양, 옛날은 곤쏠이 어려우난 좁쏠 ᄀᆞᆯ아그네, 좁쏠은 두 말이민 곤쏠은 ᄒᆞᆫ 닷 뒈쯤은 물 컷당 ᄀᆞᆯ아그네 좁쏠 영 우트레 노민 곤ᄀᆞ를 영 우트레 허끕디다. 징 입정 곤떡추룩 ᄒᆞ젠 곤떡으로 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 곤쏠이 엇으난 좁쏠 ᄒᆞ여그네 곤쏠 ᄀᆞ룰 ᄒᆞ여그네 우트레 영 징 노멍.(흰쌀, 흰쌀가루 해서 시루떡 만들고요, 좁쌀도 해서 만들고요, 옛날은 흰쌀이 어려우니까 좁쌀 갈아서, 좁쌀은 두 말이면 흰쌀은 한 닷 되쯤은 물 담갔다가 좁쌀 이렇게 위로 놓으면 흰 가루를 이렇게 위로 섞습디다. 경그레 입혀서 흰떡처럼 하려고 흰떡으로 하려고 하면 흰쌀이 없으니까 좁쌀로 해서 흰쌀 가루를 해서 위로 이렇게 경그레 놓으면서.)

107065 #1 그건 고달[307]을 입진 침떡.(그건 '고달'을 입힌 사루떡.)

107065 #3 경 ᄒᆞ영 풋 서꺼그네 그걸 곤떡 대신 씁디다. 고달 입지민, 고달 입민, 이걸 곤떡으로 씁니다.(그렇게 해서 팥 섞어서 그걸 흰떡 대신 씁디다. '고달' 입히면, 고달 입히면, 이걸 희떡으로 씁니다.)

107065 @ 거난 시루에 놔그네 쳐야 거 아니꽈양?(그러니까 시루에 넣어서 쪄야 할 거 아닙니까?)

107065 #3 예, 쳥, ᄒᆞᆫ 징썩, ᄒᆞᆫ 징썩 놔그네, 영 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞᆫ 징 노민 그레 무신 거 양에썹이나 무신거나 영 톡 ᄒᆞ게 놔그네, 그 우트레 영 ᄒᆞ여서 ᄒᆞᆫ 징 놓고, ᄒᆞᆫ

306) '솔벤'은 반월형(半月兄)의 떡본으로 눌러서 만들어 낸 흰떡이다.
307) '고달'은은 좁쌀가루에 팥소 따위로 켜를 지은 것이다.

징 놓고 ᄒᆞ멍 ᄒᆞᆫ 시리 잔뜩 올령 쳥, 경 ᄒᆞ영 쳐그네 비와그네 베민 그자 떡 시리 ᄒᆞᆫ 빗[308]썩 ᄒᆞ여그네 영영 가르민 네 빗 나옵니다. 큰 시리 네 빗. 네 빗 나오민 막 ᄋᆞ라 빗 나옵니다. ᄒᆞᆫ 말 행 쳐도.(예, 쪄서, 한 켜씩, 한 켜씩 놓아서, 이렇게 해서 한 켜 놓으면 그리로 무엇 양하 잎이나 무엇이나 톡 하게 놓아서, 그 위로 이렇게 해서 한 켜 놓고, 한 켜 놓고 하면서 한 시루 잔뜩 올려서 쪄, 그렇게 해서 워서 베면 그저 떡 시루 한 '빗'씩 해서 이렇게이렇게 가르면 네 '빗' 나옵니다. 큰 시루 네 '빗'. 네 '빗' 나오면 아주 여러 '빗' 나옵니다. 한 말 해서 쪄도.)

107065 @ 그 멧 시간 정도 쳐야 뒈마씸.(그 몇 시간 정도 쪄야 되어요.)

107065 #3 그건 떡도 잘 뒈젠 ᄒᆞ민 영 짐이 골호로 확 골호로 짐이 올라그네 ᄒᆞᆫ 시간 정도 솖아가민 떡이 뒈고, ᄯᅳ로 짐을 골호로 안 올랑 ᄒᆞ민 일로 파깍, 절로 파깍 ᄒᆞ멍 떡은 안 뒈젠 ᄒᆞ민 안 뒈어.(그건 떡도 잘 되려면 이렇게 김이 골고루 확 골고루 김이 올라서 한 시간 정도 삶아 가면 떡이 되고, 따로 김을 골고루 안 올라서 하면 여기로 파깍, 저기로 파깍 하면서 떡은 안 되려고 하면 안 되어.)

107065 @ 익은 딘 익어불고, 선 딘 설어불고.(익은 덴 익어버리고, 덜 익은 덴 덜 익어버리고.)

107065 #3 예, 경 행 아니뒈여. 떡도 칠 때에 이 우리 부엌에 솟 안쳐그네 떡을 치지 안 해수광? 치민 이 물진 사름이고, 머 ᄒᆞᆫ 사름이고 부엌으로 이레 확 들어오라불민 떡이 안 익어마씀.(예, 그렇게 해서 안 돼. 떡도 찔 때에 이 우리 부엌에 솥 앉혀서 찌지 안했습니까? 지면 이 물진 사람이고, 뭐 한 사람이고 이리로 확 들어와 버리면 떡이 안 익어요.)

107065 #1 옛날은 검질로 솜곡, 낭으로 솜곡 ᄒᆞ난에 불은 졸바로 가지 안 ᄒᆞ는 따문에 불을 졸바로, 보름 불엉 불은 졸바로 솜지 못 ᄒᆞᆫ 따문에 떡이 서는 거라양. 옛날은 불은 좀 가도 솜지 못ᄒᆞᆫ 따문에 떡은 서는 건디, 그 옛날 할망덜은 사름만 들어가민 그 때문에 이제 떡 설엇젠덜 ᄒᆞ여나서. 사름만 들어가민 떡 설엇젠덜 ᄒᆞ는 것이, 정지루 예펜이 정지에 들어와그네 떡 치는 디 예펜이 정지에 들어와부난에 떡 설엇젠 ᄒᆞ멍 경 ᄒᆞ는디, 그것은 떡 서는 건, 그건 이제 생각해 보난 핑계 닮아. 불 졸바로 솜지 못 ᄒᆞᆫ 따문. 검질 불도 솜고 ᄒᆞ난에 보름 불곡 ᄒᆞ민 불이 골루로 가지 안 ᄒᆞ기 따문에 ᄒᆞᆫ 짝은 익고, ᄒᆞᆫ 짝은 설고, 경 ᄒᆞ는 거 닮아마씸.(옛날은 검불로 불을 때고, 나무로 불을 때고 하니까불은 바르게 가지 안 하는 때문에 불을 바르게, 바람 불어서 불은 바르게 때지 못 한 때문에 떡은 덜 익는 건데, 그 옛날 할머니들은 사람만 들어가면 그 때문에 이제 떡 덜 익었다고들 했었어. 사람만 들어가면 떡 덜 익었다고들 하는 것이, 부엌으로 여편이 부엌에 들어와서 떡 찌는 데 여편이 부엌에 들어와버리니까 떡 덜 익었다고 하면서 그렇게 하는데, 그것은 떡 덜 익는 건, 그건 이제 생각해 보니까 핑계 닮아. 불 바르게 때지 못 한 때문. 검불 불도 때고 하니까 바람 불고 하면 불이 골고루 가지 안 하기 때문에 한 쪽은 익고, 한 짝은 덜 익고, 그렇게 하는 거 닮아요.)

308) '빗'은 칼로 베어 낸 시루떡의 낱개, 또는 그를 세는 말이다.

107065 @ 옛날 우리 어머니도 그 정지에 들어가젠 ᄒᆞ민 떡 칠 땐 들어오지 말렌ᄒᆞ멍, 경 ᄒᆞᆸ디다게.(옛날 우리 어머니도 그 부엌에 들어가려고 하면 떡 찔 때는 들어오지 말라고 하면서, 그렇게 합디다.)

107065 #1.3 예, 경 ᄒᆞᆸ니다게.(예,그렇게 합니다.)

107065 #3 경ᄒᆞᆫ디 떡 칠 때엔 경 검질 불로는 못 칩니다게. 불은 안으로 솜아사 ᄒᆞ는 디, 시리 영 ᄒᆞ영 솟더레 톡 안치민 떡 저 무신 보릿ᄀᆞ루라도 ᄒᆞ여그네 저 쪙 시리 고망을 영 돌아가멍 막아수게.(그런데 떡 찔 때엔 그렇게 검불 불로는 목 찝니다. 불은 안으로 때어야 하는 데, 시루 이렇게 해서 솥으로 톡 앉히면 떡 저 무슨 보릿가루라도 해서 저 시루 구멍을 이렇게 돌아가면서 막았습니다.)

107065 @ 막앗지양. 짐 안 나오게시리.(막았지요. 김 안 나오게끔.)

107065 #3 예, 그 짐 나와불민 떡이 익지 안읍니다.(예, 그 김 나와 버리면 떡이 익지 않습니다.)

107065 #1 사발에 놔그네, 그 우선 떡 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 사발에 보릿ᄀᆞ루나, 무신 는젱이ᄀᆞ루나 영 ᄒᆞ영 쪄그네, 요만이 쪄그네 우선 놔둬그네 경 ᄒᆞ주. 경 ᄒᆞ영 소랑ᄒᆞ게 시리 영영 멘들앙 뱅 ᄒᆞ게 돌아가멍 거 고망을 막아그네.(사발에 넣어서, 그 우선 떡 하려고 하면 사발에 보릿가루나, 나깨가루나 이렇게 해서 쪄서, 요만큼 쪄서우선 놓아둬서 그렇게 하지. 그렇게 해서 길쭉하게끔 이렇게이렇게 만들어서 빙 하게 돌아가면서 거 구멍을 막아서.)

107065 #3 경 ᄒᆞ영 ᄒᆞᆫ 시간 정도 ᄒᆞ민 떡이 익어마씸.(그렇게 해서 한 시간 정도 하면 떡이 익어요.)

107066 @ 그 다음에 송편, 송편 멘들아봅디강?(그 다음에 송편, 송편 만들어봅디까?)

107066 #3 예게.(예게.)

107066 @ 송펜 어떵 멩긂니까?(송편 어떻게 민듦니까?)

107066 #3 (웃음)

107066 #1 송펜은예. 송펜은 곤쏠로 ᄒᆞ여낫주게. 송펜은 곤쏠로 ᄒᆞ여사, 뚠 걸로 아니뒈어. 송펜은 우선 곤쏠이라사 뒈난에, 곤쏠을 씻쳥 물 컷다그네 씻쳥, 이제 방에혹에라도 닥닥 뻣앙 줌진 체로 쳥, 그걸 이제 물 꿰와그네 물 꿰운 거에 쪄사 ᄒᆞᆸ니다. 그거 가실가실 ᄒᆞᆫ 때 물 팔팔 끌영, 그 물을 그디 비와그네, 그걸 베술기로 영영 행 영 처음엔 물 뜨거우니까 베술기로 젓어놩 어느 정도 식으면은 그때부떠 손 바싹바싹 데불멍이라도 손으로 찌는 거라. 손으로 막 잘 쪄. 손으로 막 잘 쪄사 그 송펜이 벌러지지도 안ᄒᆞ곡 ᄒᆞ주. 두루 쪙 ᄒᆞ영 안 뒈여. 그 잘 쪄사 ᄒᆞ곡, 경 ᄒᆞ영 경 안 ᄒᆞ민 그추룩 반죽ᄒᆞ여 논 것도 아이 벌러져, 달루젠 ᄒᆞ민 ᄒᆞᆫ 멧 덩어리 떼어놔그네 그걸 대강 떡 그자 영 다데떡추룩 멘들아그네 얼룬 숣아. 얼룬 숣앙 그걸 그레 그 반죽더레, 또 그 떡을 놔그네 그걸 막 쪄사 ᄒᆞ여. 막 쪙 ᄒᆞ면은 그것이 잘 벌러지지 안ᄒᆞ영 잘 부트곡, 떡이 곱고, 잘 못찌곡 그추룩 안 행 ᄒᆞ민 숣당도 딱딱 벌러져불곡, 떼어져불곡, 경 안 ᄒᆞ여도 벌러지곡, 경 ᄒᆞᆸ니께.(송편은요, 송편은

흰쌀로 했었지. 송편은 흰쌀로 해야, 다른 걸로 안 되어. 송편은 우선 흰쌀이라야 되니까, 흰쌀을 씻어서 물 담갔다가 씻어서, 이제 방아확에라도 닥닥 빻아서 잔 체로 쳐서, 그걸 이제 물 끓여서 물 끓인 거에 쪄야 합니다. 그거 가실가실한 때 물 팔팔 끓여서, 그 물을 거기 부어서, 그걸 죽젓개로 이렇게이렇게 해서 이렇게 처음엔물 뜨거우니까 죽젓개로 저어놓아서 어느 정도 식으면 그때부터 손 바싹바싹 뜨겁더라도 손으로 찌는 거지. 손으로 막 잘 쪄. 손으로 막 잘 쪄야 그 송편이 벌어지지도 안 하고 하지. 덜 쪄서 해서 안 돼. 그 잘 쪄야 하고, 그렇게 해서 그렇게 안 하면 그처럼 반죽하여 놓은 것도 안 벌어져, 다루려고 하면 한 몇 덩어리 떼어놓아서 그걸 대강 떡 그저 이렇게 '다데떡'처럼 만들어서 얼른 솖아. 얼른 삶아서 그걸 그리로 그 반죽으로, 또 그 떡을 놓아서 그걸 막 쪄야 해. 막 쪄서 하면은 그것이 잘 벌어지지 안 해서 잘 붙으고, 떡이 곱고, 잘 못 찌고 그처럼 안 해서 하면 삶다가도 딱딱 벌어져버리고, 떼어져버리고, 경 안 해도 벌어지고, 그렇게 합니다.)

107066 #3 경ᄒᆞ민 손으로 영영 행 멘드라.(그러면 손으로 이렇게이렇게해서 만들지.)

107066 @ 그 안에 머 담아마씸.(그 안에 뭐 담아요.)

107066 #1 그 안에는 픗을 담으나, 녹딜 담으나, 녹디ᄀᆞ루 담으나, 픗 솖앙 픗ᄀᆞ루를 담으나 ᄒᆞ영 놔그네 이제 놧당 칠 거 아니꽝? 시리에 칠 때는 솔입, 솔입 징 영 ᄒᆞ여그네, 징 놔그네 솔입 ᄒᆞ영 솔솔 끌아놔, 그 우트레 ᄒᆞ나썩 톡톡톡톡 옛날엔 경 햇수다. 이젠 안 ᄒᆞ주만은 톡톡톡톡 ᄒᆞ게시리 골후로 골후로 이제 저 거세기 징 놔놔그네 그거 떡 멘든 거, ᄒᆞ나썩 ᄒᆞ나썩 톡 놔낭, 또 하영 놓젠 ᄒᆞ면은 그 우트레 또 솔입을 또 영 ᄒᆞ여그네 그 우트레 놔도 뒈어. 우트레 놔도 뒈그네 이제 칠만이 쳐지면은 기냥 들러내그네, 그 징이 잇수다. 떡 치는 징. 징 체 톡 들러놔그네 톡 ᄒᆞ게시리 비와놔그네, 어떤 사름덜은 저 물더레 비와놔그네 솔솔솔솔 떡, 그 솔섭이영 영 행 떼불멍 그거 솔솔 떡만 아사내그네 영 행 ᄆᆞᆯ려그네, 솔입은 솔입대로 또 건져내그네 다음 번에 쓰곡, 씻어그네 ᄆᆞᆯ령놧당 다음 번에 쓰곡, 그 저 송펜은 그거 ᄒᆞ여그네 놧다그네 상 우터레 ᄒᆞ나썩 ᄒᆞ나썩 건져놔그네, 솔솔솔솔 ᄒᆞ쏠 영 행 ᄆᆞᆯ라가민 츰지름을 영 솔솔솔솔 ᄇᆞᆯ르멍 차롱더레 조곤조곤, 저 식게ᄒᆞᆯ 때 건 영 행 궤여마씸. 경ᄒᆞ민 송펜. 경 ᄒᆞ는 과정이 경 ᄒᆞ는 거.(그 안에는 팥을 담으나, 녹두를 담으나, 팥 삶아서 팥 가루를 담으나 해서 넣어서 이제 넣었다가 찔 거 아닙니까? 시루에 찔 때는 솔잎, 솔잎 켜 이렇게 해서, 켜 놓아서 솔잎해서 솔솔 깔아놓아, 그 위로 하나씩 톡톡톡톡 옛날엔 그렇게 했습니다. 이젠 안 하지만 톡톡톡톡 하게끔 골고루 골고루 이제 저 거시기 켜 놔놔서 그거 떡 만든 거, 하나씩 하나씩 놔놔서, 또 많이 넣으려고 하면은 그 위로 또 솔잎을 이렇게 해서 그 위로 놓아도 되어. 위로 놔도 돼서 이제 찔만큼 쪄지면 그냥 들러내어서, 그 겅그레가 있습니다. 떡 지는 겅그레. 겅그레 체 톡 들러놓아서 톡 하게끔 부어놓아서, 어떤 사람들은 저 물로 부어놓아서 솔솔솔솔 떡, 그 솔잎이랑 이렇게 해서 떼버리면서 그거 솔솔 떡만 가져내어서 이렇게 해서 말려서, 솔잎은 솔잎대로 또 건져내어서 다음 번에 쓰

고, 씻어서 말려놨다가 다음 번에 쓰고, 그 저 송편은 그거 해서 놨다가 상 위로 하나씩 하나씩 건져놔서, 솔솔솔솔 조금 이렇게 해서 말라가면 참기름을 이렇게 솔솔솔솔 바르면서 채롱으로 차근차근, 저 제사할 때 건 이렇게 해서 괴어요. 그러면 송편. 그렇게 하는 과정이 그렇게 하는거.)

107066 #3 경흔디 그 솔입 놩 숢는 이유가 떡이 맛 좋아마씀. 솔입 놩 숢으민 솔입 네 쿠숭ᄒᆞ게 나.(그런데 그 솔잎 놓아서 삶는 이유가 떡이 맛 좋아요. 솔잎 놓아서 삶으면 솔잎 내 구수하게 나.)

107066 #1 이제는 옛날은 솔벤이고, 절벤이고 문 솔입으로 쳐수다.(이제는 옛날은 '솔벤'이고, 절편이고 모두 솔잎으로 쪘습니다.)

107066 #3 난 요자기[309] ᄀᆞ찌 절벤 멘들안. 솔입 놩 천.(웃음)(난 '요자기' 같이 절편 만들었어. 모두 솔잎으로 쪘습니다.)

107066 #1 건디 저 솔입도 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 큰 소상 떡이나 대상 떡이나 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민양, 솔입 가젱이덜을 남자덜이 강 탕탕 끈어당 마당더레 탕 놔그네 대소상 홀 때 쯤은 양, 문 뽑아그네 문 그 깍지 거세기 흔 것덜 문딱 치민, 경 ᄒᆞ여그네 그걸 물에 꿰와 흔 번, 그 솔입을. 물에 흔 번 꿰와그네, 꿰와나사 떡에 놓주. 기냥 놀 솔입은 아이놔.(그런데 저 솔잎도 하려고 하면 큰 소상 떡이나 대상 떡이나 하려고 하면요, 솔잎 가지들을 남자들이 가서 탕탕 끊어다가 마당으로 탕 놓아서 대소상할 때 쯤은요, 모두 뽑아서 모두 그 깍지 거시기 한 것들 모두 치면서, 그렇게 해서 그걸 물에 끓여 한 번, 그 솔잎을. 물에 한 번 끓여서, 끓여나야 떡에 놓지. 그냥 날 솔잎은 안 놔.)

107067 @ 빙떡[310], 빙떡에 대해 흔 번 말해봅서.('빙떡', '빙떡'에 대해 한 번 말해보십시오.)

107067 #3. 빙떡은양, ᄀᆞ룰 얄루랑ᄒᆞ게 캉 놈삐 숢앙 쉬 ᄒᆞ영, 놈삐 숢아그네 놈삐 복짝ᄒᆞ게[311] 채로 썰어그네, 놈삐 채로 썰엉, 그 건졍 숢앙. 건졍 그레 꽤도 놓고, 소굼도 놓고 ᄒᆞ여그네 간 맞촤으네 저, 또 빙떡 지져. 빙떡 지져그네 그 놈삐 쉬 ᄒᆞ나썩 놓멍 ᄆᆞᆸ니다. 물아그네 ᄒᆞ민 그게 빙떡. 그 문 게 빙떡.('빙떡'은요, 가루를 가루를 얇게 라서 무 삶아서 소해서, 무 삶아서 무 '복짝ᄒᆞ게' 채로 썰어서, 무 채로 썰어서, 그 건져서 삶아. 건져서 그리로 깨도 넣고, 소금도 넣고 해서 간 맞춰서 저, 또 '빙떡' 지져. '빙떡' 지져서 그 무 소 하나씩 넣으면서 맙니다. 말아서 하면 그게 빙떡. 그 만 게 '빙떡'.)

107067 @ 거난 지질 때.(그러니까 지질 때.)

107067 #3 지질 땐, 옛날엔 솟두껑에 행 지져수다.(지질 땐, 옛날엔 솥뚜껑에 해서 지졌습니다.)

107067 @ 모멀로 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ여수과?(메밀로 하지 안 했습니까?)

---

309) '요자기'는 요사이의 어느 때이다.

310) '빙떡'은 메밀가루 따위로 반죽하여 번철에서 전을 넓적하게 지지고는 팥이나 무채 따위의 소를 넣고서 길쭉하게 둘둘 말아 만든 떡이다.

311) '복짝ᄒᆞ다'는 잘고 가느다랗게 짓이기다.

107067 #3 예, 모멀로. 솟두껑 ᄒᆞ꼼만 ᄒᆞᆫ 거 놔그네, ᄒᆞ여그네, 지져그네, 솟두껑 ᄒᆞ나에 빙떡 ᄒᆞ나벢이 못ᄆᆞᆯ아신디, 빙떡 ᄒᆞ나 ᄆᆞᆯ민 빙떡 ᄒᆞ는냥 먹어불민 빙떡이 엇어마씀.(웃음) ᄒᆞ는 냥 먹어불어, 경 ᄒᆞ난 빙떡을 ᄒᆞ당보민 매기, 빙떡을 ᄒᆞ당보민 매기.(예, 메밀로. 솥뚜껑 조금만 한 거 놓아서, 해서, 지져서, 솥뚜껑 하나에 '빙떡' 하나밖에 못 말았는데, '빙떡' 하나 말면 '빙떡' 하는 대로 먹어버리면 '빙떡'이 없어요.(웃음) 하는 대로 먹어버려, 그렇게 하니까 '빙떡'을 하다가 보면 없음, '빙떡'을 하다가 보면 없음.)

107067 #1 게난 먹질 못 ᄒᆞ게 햇주게. 옛날 지물 행 갈 때 어디 식게집이나, 소상집의, 궨당집이 가젱 ᄒᆞ여도 지물 행 가젠 ᄒᆞ민 빙떡 행 갓수게. 이젠 빵이나 잇주. 그때는 빙떡 ᄒᆞ영 주루 웃드르[312] 빙떡 행 갓수다. 빙떡 아니민 세미떡.(그러니까 먹지를 못 하게 했지. 옛날 제물해서 갈 때 어디 제삿집이나, 소상 집에, 권당집에 가려고 하여도 제물해서 가려고 하면 '빙떡' 해서 갔습니다. 이젠 빵이나 있지. 그때는 '빙떡' 해서 주로 '웃드르' '빙떡' 해서 갔습니다. '빙떡' 아니면 '세미떡'.)

107067 #3 세미떡ᄒᆞ고.('세미떡'하고.)

107067 #1 빙떡 아니민 세미떡. 경 ᄒᆞ여그네, 게민 그거 저 옛날엔 불 솜아그네, 낭 불 졸졸 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ여그네 베롱베롱[313] 낭 불 솜아서 솟두껑 놔그네 밤새낭 빙떡 햇수다. 게민 밤새낭 빙떡 행 뒷날 지물, 소상 먹으레 가젠 ᄒᆞ민 지물 차롱 ᄒᆞ나 ᄒᆞ영 가젠 ᄒᆞ민, 경 ᄒᆞ멍 빙떡을 지져신디, 이제는 확확 ᄒᆞ게시리 ᄒᆞ난.('빙떡' 아니면 '세미떡'. 그렇게 해서, 그러면 그거 저 옛날엔 불 때어서, 나무 불 졸졸 하게끔 해서 '베롱베롱' 나무 불 때어서 솥뚜껑 놓아서 밤새도록 '빙떡' 했습니다. 그러면 밤새도록 '빙떡' 해서 뒷날 제물, 소상 먹으러 가려고 하면 제물 채롱 하나 해서 가려고 하면, 그렇게 하면서 '빙떡'을 지졌는데, 이제는 확확 하게끔 하니까.)

107067 #3 이제는 기자 후라이판 좋아노난 네 개씩 지지렌 ᄒᆞ여도 확확 지지주. 옛날은 솟두껑 안쳐네.(이제는 그저 후라이판 좋아놓으니까 네 개씩 지지라고 해도 확확 지지지. 옛날은 솥뚜껑 앉혀서.)

107067 #1 솟두껑 ᄒᆞ나에 ᄒᆞ나.(솥뚜껑 하나에 하나.)

107067 #3 게민 지졍 ᄆᆞᆯ아그네.(그러면 지져서 말아서.)

107068 @ 아까 그 상왜떡.(아까 그 '상왜떡'.)

107068 #1 세미떡.('세미떡'.)

107068 @ 세미떡이 상왜떡 닮은 디.('세미떡'이 '상왜떡' 닮은 데.)

107068 #1 아니, 아니, 아니 상왜떡은 빵떡보고, 빵떡 북삭북삭 ᄒᆞᆫ 것이 그 옛날 그것이 상왜떡.(아니, 아니, 아니 '상왜떡'은 빵보고, 빵 북삭북삭 한 것이 그 옛날 그것이 '상왜떡'.)

107068 @ 게메, 상왜떡에 대해 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아줍서.(글쎄, '상왜떡'에 대해 한 번 말해주십시오.)

---

312) '웃드르'는 한라산이 있는 쪽 벽지(僻地) 근처의 들, 또는 그런 곳에서 이루어진 마을이다.
313) '베롱베롱'은 아주 희미한 불의 모양이다.

107068 #1 세미떡은양.(‘세미떡’은요.)

107068 @ 상왜떡, 상왜떡.(‘상왜떡’, ‘상왜떡’.)

107068 #1 상왜떡 아, 상왜떡은양, 밀ᄀᆞ루를 우리가 ᄒᆞᆫ 포 사당, 밀ᄀᆞ루를 ᄒᆞᆫ 포 사오민, 사오민 이제 그때는 이젠 파우다ᄒᆞ고.(‘상왜떡’ 아, ‘상왜떡’은요, 밀가루를 우리가 한 포 사다가, 밀가루를 한 포 사오면, 사오면 이제 그때는 이젠 파우다하고.)

107068 #3 이스트, 이스트.(이스트, 이스트.)

107068 #1 이스트ᄒᆞ고 무신 저 집잇어 순다리[314]라도 ᄒᆞ여 놓고, 옛날엔 집잇어 순다리 ᄒᆞ엿수다. 집잇어 순다리 ᄒᆞ여 놓고, 무신 파우다나 무신거 아래 가그네 사다그네 그 ᄒᆞᆫ 말이썩 사오는 거라. 사다그네 이제 그 막걸리, 집잇어 멘드는 막걸리, 집잇어 멘드는 막걸리ᄒᆞ곡, 파우다ᄒᆞ곡 그 ᄒᆞ여그네 반죽을 ᄒᆞ여. 반죽을 막 쪄. 반죽을 막 큰 다락에 놩 반죽을 쪄그네 그 다락에 쪄노민 그 쪄놩으네 고만히 구들 안에 이불 더꺼그네 머 더꺼으네 맨도롱ᄒᆞᆫ디 ᄒᆞᆫ 멧 시간 놔두민양, 그것이 북삭ᄒᆞ게 올라와, 북삭ᄒᆞ게 다락더레 올라오면은 다락더레 올라온 다음에는, ᄯᅳ시 그걸 ᄒᆞᆫ 번 찌멍 또 ᄒᆞᆫ 번 찌멍 이젠 그 안반 ᄀᆞ튼 거 놔그네양, ᄒᆞ쏠썩 영 끈차, 요만이 끈차놩 안반에 밀ᄀᆞ루 ᄒᆞ쏠 싹 서꺼놔그네 그거 이만이 끈차 놔그네 안반에서 밀어. 두텁게 ᄒᆞ쏠 두텁게 이만이 두텁게. 얍게 밀어가난 이만이 손바닥만이 두텁게시리 쫙 ᄒᆞ게 밀어놔그네 칼로 그냥 빙떡만썩 ᄒᆞ게 끄차. 빙떡만썩 끄차그네 그걸 또 구들 바닥에 이 저 맨드롱ᄒᆞᆫ 구들 바닥에 쭈런히 놔. 그추룩 ᄒᆞ여놓은 거 쭈런히 놩 놔두민 ᄒᆞᆫ 삼십분만 잇으민 그것이 또 ᄒᆞ쏠 북삭북삭 궤어갑니다. 그 영 행 놔두민. 그 궤어가는 걸 이제 솟더레 불살롸 ᄒᆞ멍 그 징, 징더레, 징에 징을 보민 쒜로 ᄒᆞ여그네, 영 ᄒᆞ여그네 바드렝이 멘들앙 얼근 거에 보민 어떤 사름은 저 대로도, 대로도 얼그곡 ᄒᆞ여그네 톡 ᄒᆞ게 대로 얼거그네 놔그네 ᄒᆞ곡, 영 들르는 거 톡 ᄒᆞ여그네 어떤 사름은 두 징 놓게시리 영 핸 멘들아그네 그레 이 저 익어가는 거 저 ᄒᆞ쏠 부끄는 ᄎᆞ례로, 부끄는 ᄎᆞ례로 그 징더레 갖다놔그네 그 솟더레 갖다놔그네 영 익어가민 익으면은 어느 정도 익으면 두껑 율아보민 북삭해그네 손가락으로 꼭 눌러그네 확 ᄒᆞ게 나오면은 저 잘 익은 거고, 꼭 ᄒᆞ게 눌러도 고만히 들어간 거는 ᄒᆞ쏠 더 솖아사 익은 거라. 경 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 그것이 북삭북삭 ᄒᆞᆫ 것이 상왜떡.(이스트하고 무슨 저 집에서 ‘순다리’라도 해 넣고, 옛날엔 집에서 ‘순다리’ 했습니다. 집에서 ‘순다리’ 해 넣고, 무슨 파우다나 무엇 아래 가서 사다가 그 한 말씩 사오는 거야. 사다가 이제 그 막걸리, 집에서 만드는 막걸리, 집에서 만드는 막걸리하고, 파우다하고 그 해서 반죽을 해. 반죽을 막 쪄. 반죽을 막 큰 대야에 넣어서 반죽을 쪄서 그 대야에 쪄놓으면 그 쪄놓아서 가만히 방 안에 이불 덮어서 뭐 덮어서 따뜻한데 한 몇 시간 놓아두면요, 그것이 북삭하게 올라와서, 북삭하게 대야로 올라오면은 대야로 올라온 다음에는, 다시 그걸 한 번 찌면서 또 한 번 찌면서 이젠 그 안반 같은 거 놓아서요, 조금씩 이렇게 끊어, 요만큼 끊어놔서 안반에 밀가루 한 번 싹 섞

314) ‘순다리’는 쉰 듯한 밥에 누룩을 넣고 발효시켜 만든 음료이다. 여름철에 많이 해 먹는다.

어놔서 그거 이만큼 끊어 놔서 안반에서 밀어. 두껍게 조금 두껍게 이만큼 두껍게. 얇게 밀어가니까 이만큼 손바닥만큼 두껍게끔 쫙 하게 밀어놔서 칼로 그냥 '빙떡'만씩 하게 끊어. '빙떡'만씩 끊어서 그걸 또 방 바닥에 이 저 따뜻한 방 바닥에 나란히 놔. 그처럼 해놓은 거 나란히 놓아 놔두면 한 삼십분만 있으면 그것이 또 조금 북삭북삭 괴어갑니다. 그 영 행 놔두민. 그 괴어가는 걸 이제 솥으로 불 피워서 하면서 그 겅그레, 겅그레로, 겅그레에 겅그레를 보면 쇠로 해서, 이렇게 해서 겅그레 만들어서 얽은 거 보면, 어떤 사람은 저 대로도, 대로도 얽그고 해서 톡 하게 대로 얽어서 놓아서 하고, 이렇게 들르는 거 톡 해서 어떤 사람은 두 켜 놓게끔 이렇게 해서 만들어서 그리로 이 저 익어가는 거 저 조금 부푸는 저 해놓은 차례로, 부푸는 차례로 그 겅그레로 갖다놓아서, 그 솥으로 갖다놓아서 이렇게 익어가면 익으면은 이렇게 익어가면 익으면은 어느 정도 익으면 뚜껑 열어보면 북삭해서 손가락으로 꼭 눌러서 확 하게 나오면은 저 잘 익은 거고, 꼭 하게 눌러도 가만히 들어간 거는 조금 더 삶아야 익은 거지. 그렇게 하여서 하면 그것이 북삭북삭 한 것이 '상왜떡'.)

107068 #3 경ᄒᆞ고 우리 그런 떡 멘드라그네, 옛날은 식게ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 동네에 문 테와수다. 그런 떡도 놓고, 침떡도 ᄒᆞ쏠 행 끈어 놓고 ᄒᆞ여그네. 저 식게 ᄒᆞ젠 해도 다 동네에 테우고.(그리고 우리 그런 떡 만들어서, 옛날은 제사하려고 하면 동네에 모두 태웠습니다. 그런 떡도 넣고, 시루떡도 조금 해서 끊어 넣고 해서. 저 제사 하려고 해도 다 동네에 태우고.)

107068 #1 저 그 집잇어 멘드는 빵떡도 그걸로 ᄒᆞ여그네 더런 그추룩 ᄒᆞ여그네 상왜떡 멘들고, 상왜떡 멘든 걸로 또 빵떡도 멘들고.(저 그 집에서 만드는 빵도 그걸로 해서 더러는 그처럼 해서 '상왜떡' 만들고, '상왜떡' 만든 걸로 또 빵도 만들고.)

107068 #3 경 ᄒᆞ영 동네에 문 소상 ᄒᆞ젱 해도 테우고, 식게 행 먹젠 해도 보든 권당은 문딱 떡 테우고, 경 햇수다, 옛날은.(그렇게 해서 동네에 모두 소상 하려고 해도 태우고, 제사해서 먹으려고 해도 가까운 권당은 모두 떡 태우고, 그렇게 했습니다, 옛날은.)

107069 @ 식게할 때 떡 종류 머, 머 잇수과? 식게 때 올리는 떡.(제사할 때 떡 종류 뭐, 뭐 있습니까? 제사 때 올리는 떡.)

107069 #3 식게 때 올릴 때도양, 잘 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 솔벤, 절벤 ᄒᆞ곡, 침떡ᄒᆞ고, 이제 우찍ᄒᆞ고, 경 행 우리 올련 식게햇수다게. ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 경 해사.(제사 때 올릴 때도요, 잘 하려고 하면 '솔벤', 절편하고, 시루떡하고, 이제 '우찍'하고, 그렇게 해서 우리 올려서 제사했습니다. 하려고 하면 그렇게 해야.)

107069 @ 묵, 묵, 묵.(묵, 묵, 묵.)

107069 #3 묵도 지지고, 묵 쑴도 ᄒᆞ고, 지짐도 ᄒᆞ고. 우리 해 묵을 쒄 해수다, 쒀. 청묵[315] 쒕, 모멀로 청묵 쒀그네.(묵도 지지고, 묵 쑴도 하고, 지짐도 하고, 우

315) '청묵'은 메밀쌀을 물에 담갔다가 우러나온 앙금으로 쑨 묵이다.

리 거의 묵을 쒀서 했습니다, 쒀. ‘청묵’ 쒀서, 메밀로 ‘청묵’ 쒀서.)

107069 #1 저 전의는예, 해 지져수다, 옛날엔. 기냥 ᄀᆞ레 모멀쏠 ᄀᆞᆯ아그네, 박박 ᄀᆞᆯ아그네, ᄀᆞ레 모멀쏠 ᄀᆞᆯ아그네, 박박 ᄀᆞᆯ아그네 그걸 그냥 쒀. 그냥 쑤민 넬 식게ᄒᆞᆯ 거민 오늘 저녁에 쑤어. 네일 식게ᄒᆞᆯ 거민 오널 저녁에 쒕 놔두면은 식으면은 트랑트랑 얼려그네 뒷날엔 쓰는 거.(저 전에는요, 거의 지졌습니다, 옛날엔. 그냥 맷돌에 메밀쌀 갈아서, 박박 갈아서, 맷돌 메밀쌀 갈아서, 박박 갈아서 그걸 그냥 쒀. 그냥 쑤면 내일 제사할 거면 오늘 저녁에 쒀. 내일 제사할 거면 오늘 저녁에 쒀서 놔두면 식으면 트랑트랑 얼려서 뒷날엔 쓰는 거.)

107069 #3 경ᄒᆞᆫ디 청묵꽈 그자 쑤는 묵과 차이가 청묵이 훨씬 더 맛 좋읍니다. 모멀, 모멀쏠 물 컷다그네 막 물 우르민 자루 짜그네, 풀풀ᄒᆞ게 짜그네 쑨 게 청묵. 경 행 쑤민 청묵 쑨 거, 경 맛 좋읍니다. 장물이나 ᄒᆞ쏠 코소롱이 지름 놩 불르곡 ᄒᆞ민 막 맛 좋아.(그런데 ‘청묵’과 거저 쑤는 묵과 차이가 ‘청묵’이 훨씬 더 맛 좋습니다. 메밀, 메밀쌀 물 담갔다가 막 물 부르면 자루로 짜서 풀풀하게 짜서 쑨 게 청묵. 그렇게 해서 쑤면 ‘청묵’ 쑨 거, 그렇게 맛 좋습니다. 간장이나 조금 구수하게 참기름 넣어서 바르고 하면 아주 맛 좋아.)

107070 @ 그 다음에 그 일포, 소상, 대상 때 올리는 떡, 머 잇수과?(그 다음에 그 일포, 소상, 대상 때 올리는 떡, 뭐 있습니까?)

107070 #1 소상, 대상 때 올리는 떡은양, 저 침떡ᄒᆞ곡, 옛날엔양, 모멀로 중궤, 약궤 ᄒᆞᆸ니다, 모멀쏠로.(소상, 대상 때 올리는 떡은요, 저 시루떡하고, 옛날엔요, 메밀로 ‘중궤’, ‘약궤’ 합니다, 메밀쌀로.)

107070 @ 거난 중게, 약게가 요 네귀방장 ᄒᆞᆫ 거?(그러니깐 ‘중게’, ‘약게’가 요 ‘네모반듯 한 거?)

107070 #1 네귀방장ᄒᆞᆫ 건 약궤, 요추룩 소랑ᄒᆞᆫ 건 중궤, 네귀반뜩ᄒᆞᆫ 건 약궤 건 모멀로 ᄒᆞ고, 곤쏠로 ᄒᆞ는 건 거세기.(네모반듯한 건 ‘약궤’, 요처럼 길쭉한 건 ‘중궤’, 네모반듯한 건 ‘약궤’ 건 메밀로 하고, 흰쌀로 하는 건 거시기.)

107070 #3 절벤.(절편.)

107070 #1 절벤은 동글락ᄒᆞᆫ 것이 절벤.(절편은 동그란 것이 절편.)

107070 #3 두 개 부쳥.(두 개 붙여서.)

107070 #1 영 ᄃᆞᆯ 반착 닮은 건 약궤.(이렇게 달 반쪽 닮은 건 ‘약궤’.)

107070 #3 건 솔벤.(건 ‘솔벤’.)

107070 @ 솔벤.(‘솔벤’.)

107070 #3 아, 건 솔벤, 약궤는 모멀벢이, 건 솔벤. 게난 중궤, 약궤, 솔벤, 절벤, 묵 그건 딱 올라가는 거, 시리떡ᄒᆞ고 소상 때.(아, 건 ‘솔벤’, ‘약궤’는 메밀밖에. 건 ‘솔벤’. 그러니까 ‘중궤’, ‘약궤’, ‘솔벤’, 절편, 묵 그건 딱 올라가는 거, 시루떡하고 소상 때.)

107070 @ 이거 저 무신거 ᄒᆞᆯ 때도 올립디다예, 묘제 ᄒᆞᆯ 때.(이거 저 무엇 할 때도 올립디다, 묘제 할 때.)

107070 #1,3 예게, 묘제 홀 때도 다 올리는 거.(예게, 묘제 할 때도 다 올리는 거.)

107070 #3 이 솔벤, 절벤은 다 들어가는 거우다게. 중궤, 약궤는 엇어도 뒈고, 솔벤, 절벤은 우리 식게홀 때도 다 올리는 거.(이 '솔벤', 절편은 다 들어가는 것입니다. '중궤', '약궤'는 없어도 되고, '솔벤', 절편은 우리 제사할 때도 다 올리는 거.)

107070 #1 이제도 동더렌양, 곤쏠로 행 중궤, 약궤 다 홉니다.(이제도 동으로는요, 흰쌀로 해서 '중궤', '약궤' 다 합니다.)

107070 #3 이제도 ᄒᆞ민 ᄒᆞ주게.(이제도 하면 하지.)

107070 #1 이쪽더렌 안 ᄒᆞ여도.(이쪽으론 안 해도.)

107070 @ 거난 목안은양, 곤쏠이 귀해신고라, 이디는 저 절벤 홀 때 부쪙 ᄒᆞ지만 거긴 ᄒᆞ나로 ᄒᆞ여불어.(그러니까 목안은요, 흰쌀이 귀했는지, 여기는 저 절편 할 때 붙여서 하지만 거긴 하나로 해버려.)

107070 #3 예, 그딘양, 저 무신 저 이추룩 ᄒᆞᆫ 잔으로 ᄒᆞ여그네, 종지로 ᄒᆞ여그네, 톡 떠그네 그거 ᄒᆞ나가 저 거세기 절벤이라.(예, 거기는요, 저 무슨 저 이처럼 한 잔으로 해서, 종지로 해서, 톡 떠서 그거 하나가 저 거시기 절편이지.)

107070 #1 그거 떡 원, 떡 닮지 안 ᄒᆞ여.(그거 떡 원, 떡 닮지 안 해.)

107070 #3 떡 닮지 안 ᄒᆞ여, 그거.(떡 닮지 안 해, 그거.)

107070 @ 그거 부쳐그네 머꽝? 그 떡본으로 ᄒᆞ여그네.(그거 붙여서 뭐 입니까? 그 떡살로 해서.)

107070 #1 절벤본[316]으로 ᄒᆞ여그네 꽉 눌러그네, 옛날도 중문[317]쪽더렌 제일 절벤이 곤떡이 푸지고, 이 안덕[318], 대정[319]으로 오라가민 줄아. 맞추멍 부쳐도, 마추멍 한경면[320]ᄁᆞ지도 부쳐도 막 젠젠ᄒᆞ고, 한림[321]쪽더레 가가면은 웨떡, 그냥 딱 ᄒᆞ게시리 종지로 누른 떡.('절벤본'으로 해서 꽉 눌러서, 옛날도 '중문'쪽으로는 제일 절편이 흰떡이 푸지고, 이 '안덕', '대정'으로 와 가면 잘아. 맞추면서 붙여도, 맞추면서 '한경면'까지도 붙여도 자잘하고, '한림'쪽으로 가가면 외떡, 그냥 딱 하게끔 종지로 누른 떡.)

107070 #3 경ᄒᆞᆫ디 무사 웨떡을 햄신고 몰라.(그런데 왜 외떡을 하고 있는지 몰라.)

107070 #1 우리 외가엔, 저 그쪽더렌 다 외떡.(우리 외가엔, 그쪽으론 다 외떡.)

107070 #3 이딘 엿날부떠 두 개 부쳐그네 절벤을 멘들아신디, 저 뽄으로 딱딱 떠그네.(여긴 옛날부터 두 개 붙여서 절편을 만들었는데, 저 떡살로 딱딱 떠서.)

107071 @ 그 다음에 이 설기떡이 세미떡 닮네.(그 다음에 이 백설기가 '세미떡 닮네.)

---

316) '절벤본'은 원형(圓形)의 떡인 절편을 만드는 떡살이다.
317) '중문'은 서귀포시 중문동이다.
318) '안덕'은 서귀포시 안덕면 전체를 일컫는다.
319) '대정'은 서귀포시 대정읍 전체를 일컫는다.
320) '한경면'은 제주시 한경면이다.
321) '한림'은 제주시 한림읍 전체를 일컫는다.

107071 #1 설기떡이 세미떡 아닐껀디예.(백설기가 '세미떡' 아닐 건데요.)

107071 @ 설기떡에 대해 알아지쿠과?(백설기에 대해 알아지겠습니까?)

107071 #1 설기떡은 그거 설기떡은 곤침떡고라 설기떡이엔, 곤침떡에 설기떡은양, 곤떡인디예, 곤침떡인디양, 아무 것도 놓지 아니 행 흔 거, 그것고라 설기떡이렌 흔 거 닮은 디.(백설기는 그거 백설기는 흰시루떡더러 백설기라고, 흰시루떡에 백설기는요, 흰떡인데요, 흰시루떡인데요, 아무 것도 넣지 아니 해서 한 거, 그것더러 백설기라고 한 거 닮은 데.)

107071 @ 저 무신거 픗 ᄀᆞ튼 거 안 놔그네.(저 무엇 팥 같은 거 안 넣어서.)

107071 #1 안 놩, 안 놩.(안 넣어서, 안 넣어서.)

107071 @ 곤쏠만 놔그네 흔 거.(흰쌀만 넣어서 한거.)

107071 #1 곤쏠로 기냥 설기떡은양, 징도 놓지 아녀곡양, 징도 난 그것이 설기떡. 무신 그 흔 들에 흔 번 제지내젠 ᄒᆞ민양.(흰쌀로 그냥 백설기는요, 켜도 넣지 아니하고요, 켜도 난 그것이 백설기. 무슨 그 한 달에 한 번 제지내려고 하면요.)

107071 #3 저 성주[322] 떡ᄒᆞ고, 코시 떡은 그자 통으로 ᄒᆞ꼼만 시리에 그자 문딱 담앙 치는 거.('성주' 떡하고, 고사 덕은 그저 통으로 조금만 시루에 그저 모두 담아서 찌는 거.)

107071 #1 그것이 설기떡이우다. 설기떡은양, 아무 것도 놓지 안 ᄒᆞ영, 아무 것도 놓지 안아그네 통으로 그자 조그만 시리 흔 시리 치는 거, 경 ᄒᆞ여그네 툭 비와그네 시리 체 올리는 거, 그거 설기떡일 거우다. 그거 확실히 모르크라, 거.(그것이 백설기입니다. 백설기는요, 아무 것도 넣지 안 해서, 아무 것도 넣지 않아서 통으로 조그만 시루 한 시루 찌는 거, 그렇게 해서 툭 부어서 시루 체 올리는 거, 그거 백설기일 것입니다. 그거 확실히 모르겠어, 거.)

107071 @ 세미떡은 머꽝?('세미떡'은 뭐 입니까?)

107071 #3 세미떡은 그거주게. 세미떡은양, 모멀쏠로 주루 흡니다. 옛날은 세미떡, 세미떡은 모멀ᄀᆞ루 ᄒᆞ여그네, 반죽을 ᄒᆞ여그네 막 쪄, 잘 쪄, 막 잘 쪄그네 안반에 놔그네, 이제 쫙 ᄒᆞ게시리 저 무신 홍짓대 ᄀᆞ튼 걸로 ᄒᆞ여그네 크게 큰 소상집 ᄀᆞ튼 디 홀 때 쫙쫙 ᄒᆞ게시리 밀엉, 영 행 밀민 저짝에 안자그네 거세기 주전지 두껑으로 이만이 큰 걸로 ᄒᆞ여그네 딱딱 뜯어 떠, 딱딱 뜨민 그 속더레 픗 쉬 놓든가, 게민 놈삐 쉬, 놈삐 썰어그네, 꿰영 놔그네 저 거세기 무신거, 무치든 무쳐그네 이레 해 모멀떡엔 저 놈삐 쉬 흡디다. 픗 쉬보단 모멀떡엔양, 놈삐 쉬, 놈삐 쉬 해 놓고, 경 안 ᄒᆞ민 픗 쉬도 놓고, 녹디 쉬도 놓고, 돔비 쉬도 놓긴 놓는 디 그추룩 ᄒᆞ여그네, 영 ᄒᆞ여그네 줍아그네 영영 ᄒᆞ여그네 줍은 것이 세미떡이주게.('세미떡'은 그거지. '세미떡'은요, 메밀쌀로 주로 합니다. 옛날은 '세미떡', '세미떡'은 메밀가루해서, 반죽을 해서 막 쪄, 잘 쪄, 막 잘 쪄서 안반에 놓아서, 이제 쫙 하게끔 저 무슨 홍두깨 같은 걸로 해서 크게 큰 소상집 같은 데 할 때 쫙쫙 하게끔 밀어서, 이렇게 해서 밀면 저쪽에 앉아서 거시기 주전자 뚜껑으로 이만큼 큰 걸로 해서 딱딱

322) '성주'는 집의 모든 일을 관장하는 신이다.

뜯어 떠, 딱딱 뜨면 그 속으로 팥 소 넣든가, 그러면 무 소, 무 썰어서, 끓여서 넣어서 저 거시기 무엇, 무치든 무쳐서 이리로 거의 메밀떡엔 저 무 소 합디다. 팥 소보다는 메밀떡엔요, 무 소, 무 소 거의 넣고, 그렇게 안 하면 팥 소도 넣고, 녹두 소도 넣고, 동부 소도 넣긴 넣는 데 그처럼 해서, 이렇게 해서 집어서 이렇게이렇게 해서 집은 것이 '세미떡'이지.)

107071 @ 송펜보다 큰 거구나.(송편보다 큰 거구나.)

107071 #1 아주 큰 거지. 세 개만이 크지.(아주 큰 거지. 세 개만큼 크지.)

107071 #3 송펜은 줄고 영 동글락ᄒᆞ게 영 ᄒᆞ영, 세미떡은 영 행 ᄒᆞ민 아주 큽니다.(송편은 잘고 이렇게 동그랗게 이렇게 해서, '세미떡'은 이렇게 해서 하면 아주 큽니다.)

107071 #1 세미떡은 이만이 큰 주전지 두께로 ᄒᆞ영 딱 좁아그네 영영 좁은 거 주게. 경 ᄒᆞ여그네 그걸 멘들아놔그네 것도 쉬놔그네 솖으나 흡니다. 거 솖아. 세미떡은 거 영 솖아그네 잘 ᄒᆞ민 솖아그네 솔솔 거려내그네 물에 확 놩 헹구멍 놩 물려놔그네 지름 불르멍 것도 경 ᄒᆞ여그네, 그건 옛날엔양, 제사 때보다 어디 지물 행 갈 때도 그추룩 행 갓수다. 세미떡 차롱에 조곤조곤 노멍, 경 ᄒᆞ여그네 세미떡으로 경 행 지물 행 갓수다. 지물도 행 가곡, 세미떡을 ᄒᆞ꼼 ᄒᆞ여그네 권당 집이 고적[323] 잇지 안ᄒᆞ꽈? 고적으로도 ᄒᆞ여 갓수다. 그추룩 ᄒᆞ영 세미떡은.('세미떡'은 이만큼 큰 주전자 뚜껑으로 딱 집어서 이렇게이렇게 집은 거지. 그렇게 해서 그걸 만들어놔서 것도 소 넣어서 삶으나 합니다. 거 삶아. '세미떡'은 거 이렇게 삶아서 잘하면 삶아서 솔솔 떠내어서 물에 확 넣어서 헹구면서 놓아서 말려놔서 참기름 바르면서 것도 그렇게 해서, 그건 옛날엔요, 제사 때보다 어디 제물 해서 갈 때도 그처럼 해서 갔습니다. '세미떡' 채롱에 차근차근 넣으면서, 그렇게 해서 '세미떡'으로 그렇게 해서 제물 해서 갔습니다. 제물도 해서 가고, '세미떡' 조금 해서 권당 집에 '고적'있지 안 합니까? '고적'으로도 해 갔습니다. 그처럼 ᄒᆡᆨ서 '세미떡'은.)

107071 #3 고적은 돌레떡[324] 행 갓수다게.('고적'은 '돌레떡' 해서 갔습니다.

107071 #1 아니게, 돌레떡은 고적으로 행 갓지만, 세미떡도 고적으로 행 갓수다.(아니게, '돌레떡'은 '고적'으로 해서 갔지만, '세미떡'도 '고적'으로 해서 갔습니다.

107071 #3 겐디 세미떡도 제사 때 쓸 건 줄게 멘들고, 어디 지물이나 행 갈 떡은 홁게 멘들고.)

107071 #1 세미떡도 식게 ᄒᆞᆯ 땐 줄고, 어디 지물 행 갈 땐 홁고.('세미떡' 제사 할 땐 잘고, 어디 제물 해서 갈 땐 굵고.)

107072 @ 인절미 멩글아 봅디까? 인절미.('인절미' 만들어 봅디까? '인절미'.)

107072 #1 은절미[325]사 제일 쉬운 거주게.('은절미'야 제일 쉬운 거지.)

107072 @ 인절미에 대해 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.('인절미'에 대해 한 번 말씀해보십시

323) '고적'은 일가에 경조사가 생겼을 적에 친척끼리 만들어 가는 부조떡이나 쌀이다.
324) '돌레떡'은 메밀이나 좁쌀가루 따위로 쟁반만큼 크고 둥그렇게 만든 떡이다.
325) '은절미'는 메밀이나 쌀가루 따위로 네모지고 넓적하게 만든 후 삶거나 쪄낸 떡이다.

오.)

107072 #3 인절미도게 ᄀᆞ룰 ᄒᆞ여그네 막 쪄그네 저 이 안반에 영 소랑ᄒᆞ게 놔그네 영 딱딱 끈어그네. 영 뚝뚝 끈어그네 ᄒᆞᆫ 게 인절미 아니꽈게?('인절미'도 가루를 해서 막 쪄서 저 이 안반에 이렇게 길쭉하게 놓아서 이렇게 딱딱 끊어서, 이렇게 뚝뚝 끊어서 한 게 '인절미' 아닙니까?)

107072 #1 솖아사 ᄒᆞᆯ 거 아니꽈게? 솖아사.(삶아야 할 거 아닙니까? 삶아야.)

107072 #3 영 뚝뚝 끈엉, 경 행 솖아사, 뚝뚝 끈엉.(이렇게 뚝뚝 끊어서, 그렇게 해서 삶아야, 뚝뚝 끊어서.)

107072 @ 끈엉 솖아.(끊어서 삶아.)

107072 #3 예, 끊엉 솖아, 끊엉 솖아.(예, 끊어서 삶아, 끊어서 삶아.)

107072 @ ᄀᆞ루는 우틔 ᄀᆞ루는 뭐.(가루는 위에 가루는 뭐.)

107072 #3 아니우다. ᄀᆞ루는 모멀ᄀᆞ루든, 곤쏠ᄀᆞ루든, 모멀ᄀᆞ루 막 쪙, 막 쪄그네, 좁쏠도 ᄀᆞᆯ앙 은절밀 멘들아나서. 좁쏠이 막 좋아마씸, 은절미. 은절미 좁쏠로 ᄒᆞ여그네 쪄그네, ᄀᆞ를 ᄒᆞ여그네 쪄그네, 영영 끈어그네 솖아그네 그레 풋을 뺏아그네 풋을 탁탁 무쳐수다, 은절미레.(아닙니다. 가루는 메밀가루든, 흰쌀가루든, 메밀가루 막 쪄서, 막 쪄서, 좁쌀도 갈아서 인절미를 만들었었어. 좁쌀이 아주 좋아요, '은절미'. '은절미' 좁쌀로 해서 쪄서, 가루를 해서 쪄서, 이렇게이렇게 끊어서 삶아서 그리로 팥을 빻아서 팥을 탁탁 무쳤습니다, '은절미'로)

107072 @ 콩ᄀᆞ루 안 햇수과?(콩가루 안 했습니까?)

107072 #3 콩ᄀᆞ루도 ᄒᆞ고, 그거 은절미 솖아그네 건져내영 풋 뺏앙 탁탁 무치민 그거 은절미. 경 행 막 맛 좋읍니다.(콩가루도 하고, 그거 '은절미' 삶아서 건져내어서 팥 빻아서 탁탁 무치면 그거 '은절미'. 그렇게 해서 아주 맛 좋습니다.)

107072 #1 아, 난 은절미를 저 좁쏠로 은절미를 ᄒᆞ지 안읍니까? 좁쏠 은절미는 좁쏠을 ᄒᆞ여그네, 반죽을 ᄒᆞ여그네 오메기[326] 멘들앙 솖아그네, 저 솖아놔그네 영 ᄒᆞ여그네 밀어그네 탁탁탁 ᄒᆞ여나지 안앗수과?(아, 난 '은절미'를 저 좁쌀로 '은절미'를 하지 않습니까? 좁쌀을 해서, 반죽을 해서 '오메기' 만들어서 삶아서, 저 삶아놔서 이렇게 해서 밀어서 했었지 않았습니까?)

107072 #3 좁쏠은 경 ᄒᆞ영 떡 못 ᄒᆞ여. 은절민 ᄀᆞ룰로 쪄그네, ᄀᆞ룰로 밀어놩 끈엉 그거 솖아사 떡 햇주.(좁쌀은 그렇게 해서 떡 못해. 가루를 쪄서, 가루로 밀어놔서 끊어서 그거 삶아야 떡 했지.)

107072 #1 솖으민 문 녹아붑니다.(삶으면 모두 녹아버립니다.)

107072 #3 ᄀᆞ루로 쪗주. 그건 오메기떡이주.(가루로 쪘지. 그건 '오메기떡'이지.)

107072 #1 아, 거 오메기떡 말고 좁쏠로 ᄒᆞ여그네, 영 ᄒᆞ여그네 놀ᄀᆞ루로 ᄒᆞ여그네 요만썩 썬 거 ᄒᆞ여그네 솖아불민 다 녹아불 건 디.(아, 거 '오메기떡' 말고 좁쌀로 해서, 이렇게 해서 날가루로 해서 요만큼씩 썬 거 해서 삶아버리면 다 녹아버

326) '오메기'는 차좁쌀 가루에 더운 물을 넣어 되게 반죽해서 둥그렇게 만든 후 가운데 큰 구멍을 뚫어 만들거나 둥글납작하게 만들어서 삶아낸 떡. 팥고물은 무치거나 소를 넣어 만들기도 함. 술감으로 쓰이기도 함.

릴 건 데.)

107072 #3 경 행 숢앙도 떡 ᄒᆞ고, 경 행 오메기로 ᄒᆞ여그네 멘들앙 쪙도 ᄀᆞ룰 저 콩ᄀᆞ루를 무치곡, 것도 ᄋᆞ라 가지로 햇수다게.(그렇게 해서 삶아서도 떡 하고, 그렇게 해서 '오메기'로 해서 만들어서 쪄서도 가루를 저 콩가루 무치고, 것도 여러 가지로 했습니다.)

107073 @ 절벤 그 절벤 멩그는 방법 ᄀᆞᆯ아봅서.(절편 그 절편 만드는 방법 말씀해보십시오.)

107073 #3 절벤은양, 곤떡, 곤떡 ᄀᆞ루를 저 곤쏠 ᄀᆞ루 뻣아당, 그걸 뚜시 물 팔팔 꿰여그네 꿴 물을 놔그네 젓으멍 쪙 막 쪄놔그네, 그걸 뚜로 ᄒᆞᆫ 멧 개, 뚜로 저 멧 개 다덜 멘들앙, 그거 얼른 숢앙 그 찐 것에 ᄀᆞ치놩 막 쪙, 경 행 막 쪄그네, 뚜로 그걸 막 숢아수다. 절벤을 멘들젠 ᄒᆞ민 그걸 막 ᄀᆞ룰 찐 걸 막 숢아놔그네 숢은 걸 건졍 쪄그네 동글락동글락ᄒᆞ게 멘들앙 두 개 부치멍 저 그거.(절편은요, 흰떡, 흰떡 가루를 저 흰쌀 가루 빻아다가, 그걸 다시 물 팔팔 끓여서 끓인 물을 넣어서 저으면서 쪄서 막 쪄놔서, 그걸 따로 한 몇 개, 따로 저 몇 개 다들 만들어서, 그거 얼른 삶아서 그 찐 것에 같이 넣어서 막 쪄서, 그렇게 해서 막 쪄서, 따로 그걸 막 삶았습니다. 삶은 걸 건져서 쪄서 동글동그랗게 만들어서 두 개 붙이면서 저 그거.)

107073 @ 머꽈? 그 밀어그네.(뭐 입니까? 그 밀어서.)

107073 #3 밀엉 영 ᄒᆞ영 쩌그네, 영 다데[327]로 멘들앙 숢아수다.(밀어서 이렇게 해서 쪄서 이렇게 '다데'로 만들어서 삶았습니다.)

107073 #1 게난에양, 영 ᄒᆞ여그네 다데를 삼분의 이는 다데 멘들앙 숢고, 놀떡은 이디 놔뒁 숢아.(그러니까요, 이렇게 해서 '다데'를 삼분에 이는 '다데' 만들어서 삶고, 날떡은 여기 넣어둬서 삶아.)

107073 #3 절벤은 ᄆᆞᆫ딱 숢아수다게. 절벤은 다 숢아서.(절편은 모두 삶았습니다. 절편은 다 삶아서.)

107073 #1 절벤 아, 게난 쪄놔그네, 쪄놔그네 경 ᄒᆞ여그네 ᄆᆞᆫ딱 쪄놔그네, 막 숢아놔그네 숢은 걸 막 쪄수게.(절편 아, 그러니까 쪄놔서, 쪄놔서 그렇게 해서 모두 쪄놔서, 막 삶아놔서 삶은 걸 막 쪘습니다.)

107073 #3 숢은 걸 막 건져당 쪄수다.(삶은 걸 막 건져다가 쪘습니다.)

107073 #1 숢아놩 건져놩으네 막 손 바싹바싹 데불멍 문작ᄒᆞ게 쪄놔그네 안반에 영영영영 ᄒᆞ멍 영 행 ᄒᆞ곡, 영 행 ᄒᆞ곡.(삶아놔서 건져놔서 막 손 바싹바싹 뜨거우면서 반드럽게 쪄놔서 안반에 이렇게이렇게이렇게이렇게 하면서 이렇게 해서 하고, 이렇게 해서 하고.)

107073 @ 동글락ᄒᆞ게 멘들앙 부쳥.(동그랗게 만들어서 붙여서.)

107073 #1 경 숢아그네 쪄놔그네 소랑ᄒᆞ게 놔그네 영영영영 ᄒᆞ멍 어느 순간 맞촹 ᄒᆞ여그네, 그걸 끄친 거더레 톡 마주 부쳐그네 영 ᄒᆞ여노민, 그 떡판을 그냥 꽉 ᄒᆞ게 눌르민 절벤이주게.(그렇게 삶아서 쪄놔서 길쭉하게 놔서 이렇게이렇게이렇게

327) '다데'는 당에 갈 때 제물로 바치는 동글납작한 떡이다.

이렇게 하면서 어느 순간 맞춰 해서, 그걸 끊은 것으로 톡 마주 붙여서 이렇게 해 놓으면, 그 떡살을 그냥 꽉 하게 누르면 절편이지.)

107073 @ 그 해난 다음에 눌러그네 츰지름 영.(그 해난 다음에 눌러서 참기름 이렇게.)

107073 #1 예, 딱 ᄒᆞ게시리 눌러난 다음에는, 우트레 츰지름 우트레 살살 블르멍 차롱더레.(예, 딱 하게끔 눌러난 다음에는, 위로 참기름 위로 살살 바르면서 채롱으로.)

107073 #3 절벤본에 츰지름 딱딱 츰지름 딱 블르멍 누뜰민 그자 츰지름 블라지멍 나옵니다.('절벤본'에 참기름 딱딱 참기름 딱 바르면서 누르면 그저 참기름 발라지면서 나옵니다.)

107073 #1 절벤본더레 지름을 동글락ᄒᆞ게 블라놔그네 꽉 눌러, 경 안 ᄒᆞ민 절벤에 붙어.('절벤본'으로 참기름을 동그랗게 발라놔서 꽉 눌러, 그렇게 안 하면 '절벤본'에 붙어.)

107073 @ 경 ᄒᆞ난 본에 츰지름.(그렇게 하니까 떡살에 참기름.)

107073 #1 본에 츰지름 블라그네.(떡살에 참기름 발라서.)

107073 #3 지름 블르멍 꽉꽉 누뜨러, 경ᄒᆞ민 부트지도 안 ᄒᆞ고 툭툭 털어졍 좋으메.(참기름 바르면서 꽉꽉 눌러, 그러면 붙지도 안 하고 툭툭 떨어져서 좋지.)

107074 @ 그 다음에 솔벤, 솔벤에 대해 흔 번 말해봅서.(그 다음에 '솔벤', '솔벤'에 대해 한 번 말해보십시오.)

107074 #3 솔벤도 그 저 마찬가지우다게.('솔벤'도 마찬가지입니다.)

107074 #1 솔벤 마찬가지, 아니 솔벤은 그냥 반죽 막 ᄀᆞ루 놔그네 반죽ᄒᆞ여. 놔그네 뜨거운 물 놔그네 막 젓어그네 반죽을 막 손으로 해놔그네, 이제 그걸 막 쪄놔그네 막 잘 쪄사 ᄒᆞ여. 잘 쪄사, 달롸가민 문딱 벌러져그네, 안반 놔그네 저 쫙 밀엉 잘 밀어놩 골루로, 골루로 얍지랑이 밀어놔그네, 떡판으로 딱딱 떠, 딱딱 떠그네 그거 솖아수다, 그거.('솔벤' 마찬가지, 아니 '솔벤'은 그냥 반죽 막 가루 놔서 반죽해. 놔서 뜨거운 물 놔서 막 저어서 반죽을 막 손으로 해놔서, 이제 그걸 막 쪄놔서 막 잘 쪄야 해. 잘 쪄야, 다져 가면 모두 벌어져서, 안반 놔서 저 쫙 밀어서 잘 밀어놔서 골고루, 골고루 얇게 밀어놔서, 떡살로 딱딱 떠, 딱딱 떠서 그거 삶았습니다, 그거.)

107074 #3 솔입 놓멍 솖아수다. 그거 솔입 놓멍.(솔잎 놓으면서 삶았습니다. 그거 솔잎 놓으면서.)

107074 #1 그걸 영 ᄒᆞ여그네 솔입 영 끍아놩 그 우트레 톡톡톡톡 놔그네, 또 그 우트레 솔입 영 허꺼그네, 또 그 우트레 놓고 그레 흔 솟 ᄒᆞ게시리 솔입을 흔 솟 ᄒᆞ게 놩, 물을 흔 솟 놩 솖아그네, 영 ᄒᆞ여그네 그 알로 불 솜아그네 이제 쳐진 거, 영 ᄒᆞ여그네 잘 쳐져시냐, 안 쳐져시냐 두껑 영 올아그네 ᄒᆞ나 아사내그네 물에 영 ᄒᆞ여봅니다. 씻쳐보민 잘 익은 거, 안 익은 거.(그걸 이렇게 해서 솔잎 이렇게 깔아놔서 그 위로 톡톡톡톡 놔서, 또 그 위로 솔잎 이렇게 섞어서, 또 그 위로 놓고 그

리로 한 솥 하게끔 솔잎을 한 솥 하게 놔서, 물을 한 솥 넣어서, 이렇게 해서 그 아래로 불 때어서 이제 쪄진 거, 이렇게 해서 잘 쪘는지, 안 쪘는지 뚜껑 이렇게 열어서 하나 가져내어서 물에 이렇게 해봅니다. 씻어보면 잘 익은 거, 안 익은 거.)

107074 #3 흔들흔들 ᄒᆞ민 익은 거.(한들한들 하면 익은 거.)

107074 #1 경 ᄒᆞ여그네 씻쳐봐그네 잘 익엇이민 두껑 올아그네 그걸 톡 ᄒᆞ게시리 물더레 비와보는 거라. 물러레, 물더레 비와그네 솔입이랑 영영 손으로 영영 흔 편더레 밀려불멍 그 솔벤떡만 이짝 상 우터레 톡톡톡톡 건져놔그네 ᄒᆞ쏠 ᄆᆞᆯ려놔그네, 것에 톡톡 지름 톡톡 ᄇᆞᆯ라그네 차롱더레 영영.(그렇게 해서 씻어봐서 잘 익었으면 뚜껑 열어서 그걸 톡 하게끔 물로 부어보는 거지. 물로, 물로 부어서 솔잎이랑 이렇게이렇게 손으로 이렇게이렇게 한편으로 밀어버리면서 그 '솔벤떡'만 이쪽 상 위로 톡톡톡톡 건져놔서 조금 말려 놔서, 것에 참기름 톡톡 발라서 채롱으로 이렇게이렇게.)

107075 @ 그 다음에 그 웃기떡, 웃기떡 ᄒᆞ민 이제 그 지름떡이주게, 지름떡.(그 다음에 그 웃기떡, 웃기떡 하면 이제 그 기름떡이지, 기름떡.)

107075 #1 아, 우찍, 지름떡.(아, 웃기떡, 기름떡.)

107075 @ 우찍떡이우까?(웃기떡입니까?)

107075 #1 예, 그걸로. 지름떡인디 우찍떡.(예, 그걸로. 기름떡인데 웃기떡.)

107075 @ 응, 우찍떡. 그거에 대ᄒᆞ영 흔 번 ᄀᆞᆯ아줍서.(응, 웃기떡. 그거에 대해서 한 번 말해주십시오.)

107075 #3 그거 잘 ᄀᆞᆯ아줍서. 지름에 틔겻주게, 그거.(그거 잘 말해주십시오. 기름에 튀겼지, 그거.)

107075 #1 그건 그냥 전읜 춥쏠로 멘들앗어, 춥쏠ᄀᆞ루. 춥쏠에 물 컷다그네 탁탁 ᄲᆞᆺ아그네, ᄲᆞᆺ아그네 ᄀᆞ루 멘들안, 저 물 맞게 딱 쪄그네, 반죽 ᄒᆞ여그네 이제 것도 안반에 밀어그네, 그 지름떡 판으로 ᄒᆞ여서 둥글락ᄒᆞ게.(그건 그냥 전에는 찹쌀로 만들었어, 찹쌀가루. 찹쌀에 물 담갔다가 탁탁 빻아서, 빻아서 가루 만들어서, 저 물에 맞게 딱 쪄서, 반죽해서 이제 것도 안반에 밀어서, 그 기름떡 떡살로 해서 동그랗게.)

107075 @ 그 별 모양으로 생긴 거.(그 별 모양으로 생긴 거.)

107075 #1 예.(예.)

107075 #1 별 모냥으로 생긴 거, 판으로 떠그네 납작ᄒᆞ게시리 잘 이녁이 요만이민 뒈겟다 ᄒᆞᆯ 정도로만 밀어그네 그걸로 딱딱 뜨멍, 그걸 지름에 틔겨그네 우트레 설탕 솔솔 뿌려그네 식이면은 지름떡 뒈는 거주게.(별 모양으로 생긴 거, 떡살로 떠서 납작하게끔 잘 이녁이 요만큼이면 되겠다 할 정도로만 밀어서 그걸로 딱딱 뜨면서, 그걸 기름에 튀겨서 위로 설탕 솔솔 뿌려서 식으면 기름떡 되는 거지.)

107076 @ 그 다음에양, 이 고사 지내지양, 고사양, 고사ᄒᆞᆯ 때 올리는 떡은 머 잇수과?(그 다음에요, 이 고사 지내지요, 고사요, 고사할 때 올리는 떡은 뭐 있습니까?)

107076 #3 고사홀 때 올리는 떡은 저 주루 벡시리.(고사할 때 올리는 떡은 저 주로 백설기.)

107076 @ 고사 그, 토신제[328] 홀 때, 고사.(고사 그 '토신제' 할 때, 고사.)

107076 #3 벡시리, 벡시리. 토신제홀 땐양, 조메[329] 두 개, 곤메[330] 두 개, 또 조떡 ᄒᆞ나 ᄒᆞ고, 아니 조떡 두 개, 곤떡 두 개, 그추룩 행 우리 토신제홀 때 그추룩 행 햇수다. 메도 조메 두 개, 곤메 두 개.(백설기, 백설기. '토신제' 할 땐요, '조메' 두 개, '곤메' 두 개, 또 조떡 하나 하고, 아니 조떡 두 개, 흰떡 두 개, 그처럼 해서 우리 '토신제' 할 때 그처럼 해서 했습니다. 메도 '조메' 두 개, '곤메' 두 개.)

107076 @ 게난 영 둥글락ᄒᆞ게 ᄒᆞ여그네.(그러니까 이렇게 동그랗게 해서.)

107076 #3 예, 그 둥글락ᄒᆞ게, 저 사발에라도 가르지 안 행 통으로 쳐그네, 톡 ᄒᆞ게 비와그네.(예, 그 동그랗게, 저 사발에라도 가르지 안 해서 통으로 쪄서, 톡 하게 부어서.)

107076 @ 거 무슨 떡옌 햇수과? 그거.(거 무슨 떡이라고 했습니까?)

107076 #3 그거 시리떡이라도 게도 통으로 올렷수게. 해꼼만 ᄒᆞ게시리 톡 ᄒᆞ게 쳐 벡시리, 벡시리 쳐그네 올려그네.(그거 시루떡이라도 게도 통으로 올렸습니다. 조금만 하게끔 톡 하게 쪄 백설기, 백설기 쪄서 올려서.)

107076 #1 조도 그추룩 ᄒᆞ여그네 치고.(조도 그처럼 해서 찌고.)

107076 @ 게난 그때 떡 두 개 아니꽈양?(그러니까 그때 떡 두 개 아닙니까?)

107076 #3 조로 ᄒᆞ곡, 곤쏠로 ᄒᆞ곡, 경ᄒᆞ고 또 멘 두 개썩, 두 개썩 홉디다. 조메 두 개, 곤메 두 개, 경 홉디다. 메도 두 개, 조메도 두 개고, 경 행 나 이번 토신제 홀 때.(조로 하고, 흰쌀로 하고, 그리고 또 메는 두 개씩, 두 개씩 합디다. '조메' 두 개, '곤메' 두 개, 그렇게 합디다. 메도 두 개, '조메'도 두 개고, 그렇게 해서 나 이번 '토신제' 할 때.)

107076 @ 겡은 안 ᄒᆞ지양.(갱은 안 하지요.)

107076 #3 겡은 안 ᄒᆞ고, 경 ᄒᆞ난 멋이 드느냐 ᄒᆞ민 저, 거세기 상어, 둑도 쓰곡, 상어도 쓰곡, 대추들곡 이제 저, 곶감 들곡 그 이런 거세긴 다 듭디다게. 그 토신제 때.(갱은 안 하고, 그렇게 하니까 뭣이 드느냐 하면 저, 거시기 상어, 닭도 쓰고, 상어도 쓰고, 대추들고 이제 저, 곶감 들고 그 이런 거시긴 다 듭디다. 그 '토신제' 때.)

107076 #1 오과, 오과.(오과, 오과.)

107076 #3 오과, 오과 다 들어. 유지 들곡.(오과, 오과 다 들어. 유자 들고.)

107076 @ 요번에 토신제홀 때 난 몰라네. 나가 그 ᄒᆞᆫ 번 토신제를 ᄒᆞ여 봣수다게.(요번에 토신제 할 때 난 몰라서, 나가 그 한 번 토신제를 해 봤습니다.)

107076 #1 예.(예.)

107076 @ 토신제 해봐수다. 경 해신디, 우리 아부지가 ᄒᆞ렝 ᄒᆞᆫ 대로 ᄒᆞ렌 ᄒᆞ여

328) '토신제'는 흙을 맡아 다스린다는 신에게 올리는 제사이다.
329) '조메'는 조로 지어 신위 앞에 올리는 밥이다.
330) '곤메'는 흰쌀로 지어 신위 앞에 올리는 밥이다.

네, ᄒᆞ영 보니까 국이 없어.(웃음) 겡국이 엇어. ᄒᆞ영 겡국 엇수다, ᄒᆞ니까 영 ᄒᆞ드라고.(웃음) 토신제 ᄒᆞᆯ 때는 옛날부터 겡은 안올린덴.('토신제' 해봤습니다. 그렇게 했는데, 우리 아버지가 하라고 한 대로 하라고 해서, 해서 보니까 국이 없어.(웃음) 국이 없어. 해서 국이 없습니다, 하니까 이렇게 하더라고.(웃음) '토신제' 할 때는 옛날부터 갱은 안 올렸다고.)

107076 #3 겡은 안 올려. 이게 저 포육, 노리궤기도 쓰곡, 쉐궤기도 쓰곡, 포육 놀채, 생선도 놀채, 토신제 ᄒᆞᆯ 때, 주루 놀채만 씁디다. 저 상어, 저 독 대신 머 무신거 멩태 쓰곡, 나 이제 우리 족은아덜 집 짓을 때에 토신제 ᄒᆞ레 가오고, 큰아덜 집 짓을 때에 토신제 ᄒᆞ레 가오고, 두 번 가와수다, 시[331]에. 토신제 ᄒᆞ연 집 짓어서. 건디 우리 하르방이 저 제관ᄒᆞ연, 도복입고 간.(웃음) 상반이[332] 아방 신 때에 제관질 ᄒᆞ는 거 ᄆᆞ딱 써네, 축을 ᄆᆞ딱 썬 주난, 그거 운문으로 토 ᄃᆞᆯ안, 토 ᄃᆞᆯ아그네. 조메 두 개, 곤메 두 개에 경 시리떡 행 간 올려네 저, 오과ᄒᆞ고 경 ᄒᆞ연 간. 생선도 놀거, 다 놀거 토신제 ᄒᆞ는 딘. 산제도 마찬 가지라.(갱은 안 올려. 이게 저 포육, 노루고기도 쓰고, 소고기도 쓰고, 포육 날째로, 생선도 날째로, '토신제' 할 때, 주로 날째로만 씁디다. 저 상어, 저 닭 대신 뭐 무엇 명태 쓰고, 나 이제 우리 작은아들 집 지을 때에 '토신제' 하러 가오고, 큰아들 집 지을 때에 '토신제' 하러 가오고, 두 번 가왔습니다, '시'에. '토신제' 해서 집 지었어. 그런데 우리 할아버지가 저 제관 했어, 도포 입고 가서.(웃음) '상반이' 아버지 있을 때에 제관 하는 거 모두 써서, 축문을 모두 썬 주니까, 그거 운문으로 토 달아서, 토 달아서. '조메' 두 개, '곤메' 두 개에 그렇게 시루떡 해서 가서 올려서 저, 오과하고 그렇게 해서 가서. 생선도 날거, 다 날거 '토신제' 하는 데는. 산신제도 마찬 가지지.)

107076 @ 당[333]에 갈 땐 머 햇수과? 당에 갈 때도 떡 핸 갓수과?('당'에 갈 땐 뭐 했습니까? '당'에 갈 때도 떡 해서 갔습니까?)

107076 #1 예, 다데떡[334].(예, '다데떡'.)

107076 #3 다데떡.('다데떡'.)

107076 @ 그 동글락ᄒᆞᆫ 거?(그 동그란 거.)

107076 #1 응, 동글락ᄒᆞᆫ 거.(응, 동그란 거.)

107076 @ 거 무신 떡이라마씸?(거 무슨 떡이지요?)

107076 #1 다데, 다데, 다데떡. 그 떡은 동글락ᄒᆞ여그네 영영 손으로 영영 줍앙 멘들앙 영영 동글락ᄒᆞᆫ 거, 건 다데떡. 저 건 곤쏠로도 ᄒᆞ곡, 모멀쏠로도 ᄒᆞ곡, 경 행 다데떡.('다데', '다데', '다데떡'. 그 떡은 둥글어서 이렇게이렇게 손으로 이렇게이렇게 집어서 만들어서 이렇게이렇게 둥근 거, 건 '다데떡'. 저 건 흰쌀로도 하고, 메밀쌀로도 하고, 그렇게 해서 '다데떡'.)

107076 #3 경 행 당에 가는 건 그 다데떡, ᄒᆞᆫ 밧듸 세 개썩 아옵 개민 뒙디다

331) '시'는 여기서 제주시를 일컫는다.
332) '상반이'는 그 당시 안덕면 동광리에 거주하는 사람 이름이다.
333) '당'은 마을 사람들의 여러 가지 일을 수호해 주는 신(神)이 항상 거처하는 장소이다.
334) '다데떡'은 당에 갈 때 제물로 바치는 동글납작한 떡이다.

게. 나도 흔 번 당에 가와신디 흔 밧듸 세 개썩 아옵 개 올리고, 메도 그자.(그렇게 해서 '당'에 가는 건 그 '다데떡'. 한 군데 세 개씩 아홉 개면 됩디다. 나도 한 번 '당'에 가왔는데 한 군데 세 개씩 아홉 개 올리고, 메도 그저.)

107076 #1 메도 세 개주게.(메도 세 개지.)

107076 #3 세 개, 메도 영 ᄒᆞ영, 메도 영 ᄒᆞ영 세 개 영 올리곡, 궤기 세 개 강 올리곡. 겡 ᄒᆞ영, 술 ᄒᆞ영, 술 ᄒᆞ영 잔 ᄒᆞ영 올련. 게난 당에 뎅기는 건 간단흡디다게. 이 토신제가 젤 복잡ᄒᆞ여.(세 개, 메도 이렇게 해서, 메도 이렇게 해서 세 개 이렇게 올리고, 고기 세 개 가서 올리고. 갱 해서, 술 해서, 술 해서 잔 해서 올렸어. 그러니까 '당'에 다니는 건 간단합디다. 이 '토신제'가 젤 복잡해.)

107077 @ 굿 떡, 굿ᄒᆞᆯ 때는 어떤 떡 흡니까?(굿 떡, 굿할 때는 어떤 떡 합니까?)

107077 #3 굿 떡은양, 그 코시 떡은양, ᄐᆞ나.(굿 떡은요, 그 고사 떡은요, 달라.)

107077 #1 굿 ᄒᆞᆯ 때 쓰는 떡은양, 저 시리떡이나 ᄒᆞ영 올리곡양, 다데. 빵떡 ᄒᆞ나토 안 ᄒᆞ영 다데만 흡니다. 곤쏠로 ᄒᆞ나, 좁쏠로 ᄒᆞ나, 모멀쏠로 ᄒᆞ나 다데.(굿 할 때 쓰는 떡은요, 저 시루떡이나 해서 올리고요, '다데'. 빵 하나도 안 해서 '다데'만 합니다. 희쌀로 하나, 좁쌀로 하나, 메밀쌀로 하나 '다데'.)

107077 #3 다데, 다데만 ᄒᆞ여.('다데', '다데'만 해.)

107077 #1 다 다데, 이젠 곤쏠로만 다 다데. 뚠 떡이 엇어, 다 다데. 것고라 다데떡 행 다데.(다 '다데', 이젠 흰쌀로만 다 '다데'. 다른 떡이 없어, 다 '다데'. 것더러 '다데떡' 해서 '다데'.)

107078 @ 이 웨에 어떤 떡들이 잇수과? 아까 말한 떡 웨로 떡 잇 걸라그네.(이 외에 어떤 떡들이 있습니까? 아까 말한 떡 외로 떡 있 걸랑은.)

107078 #3 그 엿날 쓰는 떡은 솔벤, 젤벤 그런 거 웨엔 빵떡ᄒᆞ고, 이젠 기자 빵떡ᄒᆞ고, 그런 것벢이 엇수다게. 침떡ᄒᆞ고, 이제 그 떡 종류는 이제 나는 거, 이제 나는 떡덜은 빵떡이영 하간 거 하영 나도, 엿날 쓰는 떡은 솔벤, 젤벤 기자 세미떡, 빙떡. 그거 섯수다게.(그 옛날 쓰는 떡은 '솔벤', 절편 그런 거 외엔 빵하고, 이젠 그저 떡하고, 그런 것밖에 없습니다. 시루떡하고, 이제 그 떡 종류는 이제 나는 거, 이제 나는 떡들은 뻥이랑 온갖 거 많이 나도, 옛날 쓰는 떡은 '솔벤', 절편 그저 '세미떡', '빙떡'. 그거 있었습니다.)

107078 @ 이거 이 웨에 다른 거는?(이거 이 외에 다른 거는?)

107078 #1 세미떡, 빙떡, ᄀᆞ루로 부끄는 거 상왜떡, 모멀 침떡.('세미떡', '빙떡', 가루로 부푸는 거 '상왜떡', 메밀 시루떡.)

107078 #3 침떡 그자 침떡 그거.(시루떡 그저 시루떡 그거.)

소와 고물

107079 @ 그 다음엔 쉬에 대해그네 물어보쿠다양. 쉬에는 어떤 것들이 잇수광?(그 다음엔 소에 대해서 물어보겠습니다. 소에는 어떤 것들이 있습니까?)

107079 #1 수웨? 수웨?(순대? 순대?)

107079 @ 아니, 소, 소. 쉬.(아니, 소. 소. 소.)

107079 #1 쉬? 떡 쉬? 떡에 눟는 쉬? 떡에 눟는 쉬는 콩ᄀᆞ루도 쉬, 풋ᄀᆞ루도 쉬, 녹디 쉬도 쉬.(소? 떡 소? 떡에 넣는 소? 떡에 넣는 소는 콩가루도 소, 팥가루도 소, 녹두 소도 소.)

107079 #3 둠비도 쉬.(동부도 소.)

107079 #1 늠삐 쉬도 쉬. 또 이제 늠삐 쉬 말앙 뚠 것도 쉬 홉니다.(무 소도 소. 또 이제 무 소 말고 다른 것도 소 합니다.)

107079 #3 머 엿날엔 감저도 솖앙 쉬햇수다게.(뭐 옛날엔 고구마도 삶아서 소했습니다.)

107079 #1 감저도 솖앙 썰어그네양.(고구마도 삶아서 썰어서요.)

107079 #3 솖앙 쉬ᄒᆞ고.(삶아서 소하고.)

107079 #1 감저도 솖앙 썰어그네 쉬 해나수다게, 엿날엔. 거 저 빙떡에.(고구마도 삶아서 썰어서 소 했었습니다, 옛날엔. 거 저 '빙떡'에.)

107079 @ 게난 떡 종류에 따라그네 무슨 쉬를 놓습니까?(그러니까 떡 종류에 따라서 무슨 소를 넣습니까?)

107079 #1 세미떡에는 저 늠삐 쉬도 놓고, 감저 쉬도 놓고, 풋 쉬도 놓고. 경흔디 풋 쉬보다는 감저 쉬ᄒᆞ고, 저 늠삐 쉬가 저 세미떡엔 하영 놓고, 또 빙떡에는, 빙떡에도 늠삐 쉬 놓고, 풋 쉬도 놓고, 그 풋 쉬나 콩 쉬나 빙떡엔 경 놓고.('세미떡'에는 저 무 소도 넣고, 고구마 소도 넣고, 팥 소도 넣고. 그런데 팥 소보다는 고구마 소하고, 무 소가 저 '세미떡'엔 많이 넣고, 또 '빙떡'에는, '빙떡'에도 무 소 넣고, 팥 소 넣고, 그 팥 소나 콩 소나 '빙떡'엔 그렇게 넣고.)

107079 #3 빙떡엔 주로 늠삐 쉬가 좋읍니다게. 늠삐 쉬가 잘 놓읍니다, 빙떡에.(빙떡엔 주로 무 소가 좋습니다. 무 소가 잘 넣습니다.)

107079 @ 그 빵엔?(그 빵엔?)

107079 #1 빵에는 풋 쉬도 놓고, 어떤 때는 콩 쉬도 놓고, 어떤 때는 설탕 앙꼬도 놓고, 어떤 때는 꽤도 뿟앙 놓고, 경 ᄒᆞ지, 빵에.(빵에는 팥 소도 넣고, 어떤 때는 콩 소도 넣고, 어떤 대는 설탕 소도 넣고, 어떤 때는 깨도 빻아서 넣고, 그렇게 하지, 빵에.)

107079 @ 그 다음에 다른 떡은 어신가마씸?(그 다음에 다른 떡은 없는가요?)

107079 #1 빙떡에는 늠삐 놓고, 또 뚠 떡은.(빙떡에는 무 넣고, 또 다른 떡은.)

107079 #3 다른 떡은 어수다. 세미떡, 절벤, 솔벤, 우리 그 은절미, 다데떡. 그거 인칙 다 ᄀᆞᆯ으난에. 남은 건 다른 떡은 엇인 거 닮수다.(웃음)(다른 떡은 없습니다. '세미떡', 절편, '솔벤', 우리 그 '은절미', '다데떡'. 이처럼 일찍 다 말했으니까. 남은 건 다른 떡은 없는 거 닮수다.)

107080 @ 게난 고물은 쉬나 마찬가지양?(그러니까 고물은 소나 마찬가지요?)

107080 #1 예, 고물은 쉬이우다. 고물, 고물은 지 일름이 고물이라.(예, 고물은

소입니다. 고물, 고물은 자기 이름이 고물이지.)

107080 #3 거 곱는 따믄 고물이옌 ᄒᆞ는 거 닮아. 스무 개 나민 곱는 따믄.(웃음)(거 곱는 때문 고물이라고 하는 거 닮아. 스무 개 나면 곱는 때문.(웃음)

107081 @ 떡에 얼킨 속담 잇수과?(떡에 얽힌 속담 있습니까?)

107081 #1 떡에 얼킨 속담은 옛날은 그 저 알질 못 하여. 모멀떡 약궤에, 모멀떡 약궤에 고망을 네 밧듸 뚤랏수다, 옛날은. 그 고망 뚤른 이유를 난 암만 생각ᄒᆞ여도 모르쿠다. 그 고망 뚭지 안 해수과?(떡에 얽힌 속담은 옛날은 그 저 알지 못해. 메밀떡 '약궤'에, 메밀떡 '약궤'에 구멍을 네 군데 뚫었습니다, 옛날은. 그 구멍 뚫은 이유를 난 아무리 생각해도 모르겠습니다. 그 구멍 뚫지 안 했습니까?)

107081 #3 니 귀야지, 니 귀야지.(네 귀퉁이, 네 귀퉁이.)

107081 #1 니 귀야지, 니 귀야지 고망을 뚤르는 그 이유가 소상, 대상ᄁᆞ지, 소상, 대상ᄁᆞ지 떡 올리는 그 뜻으루사 뚤아신디 암만 생각ᄒᆞ여도 그 뜻을 몰르크라 마씸게. 그 고망 터준 뜻을. 그 모멀떡에 고망, 약궤에 고망 니 밧듸를 뚤라나수다. 경ᄒᆞᆫ디 그건 뜻을 몰라. 뜻을 암만 영 ᄒᆞ여도 모르크라. 난 광철이 어멍이나 그 뜻을 알아지쿠겐 ᄒᆞ난 무사 모멀떡도 고망 뚤르느냐 ᄒᆞ멍 나만이도 몰라.(네 귀퉁이, 네 귀퉁이 구멍을 뚫는 그 이유가 소상, 대상까지, 소상, 대상까지 떡 올리는 그 뜻으로야 뚫었는지 아무리 생각해도 그뜻을 모르겠어요. 그 구멍 나게 한 뜻을. 그 메밀떡에 구멍, '약궤'에 구멍 네 군데를 뚫었었습니다. 그런데 그건 뜻을 몰라. 뜻을 아무리 이렇게 해도 모르겠어. 난 광철이 어머니나 그 뜻을 알아지겠느냐고 하니까 왜 메밀떡도 구멍 뚫느냐고 하면서 나만큼도 몰라.)

107081 #3 나도 모멀떡에 고망 뚤른 거 어디 옛날에 ᄒᆞᆫ 번 봐진 것도 닮아 뵈다.(나도 메밀떡에 구멍 뚫은 거 어디 옛날에 한 번 봐진 것도 닮아 뵈다.

107081 #1 옛날에 모멀떡에 고망 뚤르는 거 아니꽈게?(옛날에 메밀떡에 구멍 뚫는 거 아닙니까?)

107081 @ 떡 멩글 때 금지사항.(떡 만들 때 금지사항.)

107081 #1 모멀 종류 떡 ᄒᆞᆯ 때는예, 골ᄀᆞ루 얼르지[335] 말렌 ᄒᆞᆸ니다, 골.(메밀 종류 떡 할 때는요, 엿기름가루 '얼르지' 말라고 합니다, 엿기름.)

107081 #3 아무 떡도 골은 얼리지 말랜 합디다.(아무 떡도 엿기름은 얼리지 말라고 합디다.)

107081 #1 골, 떡 ᄒᆞᆯ 때에 골ᄀᆞ루. 우리 감주 멘드는 골. 그 보리 골 ᄀᆞᆯ아난 디 모멀ᄀᆞ루라도 ᄀᆞ나 ᄒᆞ여나민 그것이 지륵지륵 ᄒᆞ여그네, 떡이 칠칠 ᄒᆞ여그네, 숢아도 떡이 잘 안 되어. 골 ᄀᆞᆯ아난 디 ᄀᆞ랑은. 경ᄒᆞ고 골이 만약에 우리가 떡 ᄒᆞ젠 ᄀᆞ루영 ᄀᆞᆯ아다그네 이디 놔둔 디 골을 ᄀᆞᆯ아다가 그 에염에 놧다, 게민 그 떡도 잘 안 뒈어불어마씸. 게난 떡 ᄒᆞᆯ 때 금지는 골은 멩심해서 ᄒᆞᆯ루구나, 경ᄒᆞ민 옛날부떠 골ᄀᆞ루 멩심해나수다. 떡 ᄒᆞᆯ 때.(엿기름, 떡 할 때에 엿기름가루. 우리 단술 만드는 엿기름. 그 보리 엿기름. 갈아난 데 가나 해나면 그것이 지륵지륵 해서, 떡이 칠칠해

335) '얼르다'는 자리가 어지럽게 이리 왔다 저리 왔다 하다.

서, 삶아도 떡이 잘 안 돼. 엿기름 갈아난 데 갈아서는. 그리고 엿기름이 만약에 우리가 떡 하려고 가루랑 여기 놓아둔 데 엿기름을 갈아다가 그 가장자리에 났다, 그러면 그 떡도 잘 안 돼버려요. 그러니까 떡 할 때 금지는 엿기름은 명심해서 하겠구나, 그러면 옛날부터 엿기름가루 명심했었습니다. 떡 할 때.)

107081 #3 골ᄀᆞ루 얼러따민 떡이 뒈질 안읍디다.(엿기름가루 '얼러따면' 떡이 되질 않습디다.)

별식

107082 @ 수웨 만들어 봅디게양?(순대 만들어 봅디까?)

107082 #1 예, 수웨, 수웨는 도새기 수예?(예, 순대, 순대는 돼지 순대?)

107082 @ 예, 도새기 수웨.(웃음) 그 수웨 멩그는 과정 ᄒᆞᆫ 번 골아봅서.(예, 돼지 순대.(웃음) 그 순대 만드는 과정 한 번 말해보십시오.)

107082 #1 도새기 수웨는 ᄌᆞᆫ베설, 홁은 베설도 ᄒᆞ주만은 우선 큰일 때 영 행 먹젠 ᄒᆞ민 ᄌᆞᆫ베설. 손님덜찌리 놀 때는 ᄌᆞᆫ베설을, 이젠 도새기 ᄒᆞ여그네 판찍 ᄒᆞ여그네 이젠 그걸 쩨지 말아그네 그냥 저 뒤집어. 뒤집어그네 판찍 씻어그네, 처음엔 소금 놩 씻다그네 냉중엔 밀ᄀᆞ루 놔그네 막 밀어 헤양ᄒᆞ게 씻어난 다음엔, 문딱 씻어난 다음에 이젠 그 쏙을 멘들어, 그추룩 ᄒᆞ여난 다음에 쏙을 멘들어사 홀 거 아니꽈? 쏙엔 모멀ᄀᆞ루 놓고, 모멀ᄀᆞ루 주로 모멀ᄀᆞ루 흡니다. 모멀ᄀᆞ루 놓고.(돼지 순대는 소장, 대장도 하지만은 우선 큰일 때 먹으려고 하면 소장. 소님들끼리 넣을 때는 소장을, 이젠 돼지해서 깨끗이 해서 이젠 그걸 째지 말아서 그냥 저 뒤집어. 뒤집어서 깨끗이 씻어서, 처음엔 소금 넣어서 씻다가, 나중엔 밀가루 넣어서 막 밀어 하얗게 씻어난 다음엔, 모두 씻어난 다음에 이젠 그 속을 만들어, 그처럼 해난 다음에 속을 만들어야 할 거 아닙니까? 속엔 메밀가루 넣고, 메밀가루 주로 메밀가루 합니다. 메밀가루 넣고.)

107082 #3 는쟁이 ᄀᆞ루(나깨 가루.)

107082 #1 모멀ᄀᆞ루도 좋은 ᄀᆞ루 아니, 나쁜 ᄀᆞ루 는쟁이 ᄀᆞ루, 는쟁이 ᄀᆞ루. 는쟁이 ᄀᆞ루 ᄒᆞ민 모멀을 그냥 껍데기 채 박박 그냥 ᄀᆞ레 골아그네 닥닥 거름체[336]로 쳐그네 그 홁은 ᄀᆞ루, 좀진 ᄀᆞ루 아니고 그냥 홁은 ᄀᆞ루 놓곡, 패마농 해당 썰어놓곡, 콥대사니 해당 썰어놓곡, 소금 놓곡.(메밀가루도 좋은 가루 아니, 나쁜 가루 나깨 가루, 나깨 가루. 나깨 가루 하면 메밀을 그냥 껍데기 채 박박 그냥 맷돌 갈아서 닥닥 '거름체'로 쳐서 그 굵은 가루, 잔 가루 아니고 그냥 굵은 가루 넣고, 쪽파 해다가 썰어 넣고, 마늘 해다가 썰어 넣고, 소금 넣고.)

107082 #3 그디 도새기궤기, 저 것고라 머시엔 ᄒᆞᆫ다만은.(거기 돼지고기, 것더러 뭐라고 한다만은.)

107082 #1 메역는지레기.(미역귀부스러기.)

107082 #3 메역는지레기 썰어 놓곡.(미역귀부스러기 썰어 넣고.)

336) '거름체'는 찌끼나 건더기가 있는 액체를 거르는 데 쓰는 굵은 체이다.

107082 #1 메역는지레기영 지름 대창에 감아져난 그 지름는지레기영, 그 어지렁흔[337] 지름는지레기덜 그 닥닥 ᄆᆞ사그네, 닥닥 ᄆᆞ사놔그네, 그 반죽ᄒᆞ는 더레 다 그 마농이영, 패마농이영, 하간 거 믄딱 모아놔그네.(미역귀부스러기랑 기름 대창에 감아져난 그 '어지렁흔' 기름부스러기들 그 닥닥 마아서, 닥닥 마아서, 그 반죽하는 데로 다 마늘이영, 쪽파랑, 온갖 거 모두 모아 넣어서.)

107082 #3 쏠도 물 컷당 ᄒᆞ꼼 놓고, 밥을 놓나, 쏠을 놓나 흡디다게.(쌀도 물 담갔다가 조금 넣고, 밥을 넣나, 쌀을 넣나 합디다.)

107082 #1 곤밥이라도 ᄒᆞ여그네, 흔 사발 ᄒᆞ여그네 그레 영 행 서꺼그네 그 순대 이제 담젠 ᄒᆞ민 그 어지렁흔 거 궤기덜 갖당놓곡, 사름덜 먹지 안 홀 궤기 닥닥 ᄆᆞ사그네 그레 반죽ᄒᆞ는 더레 놔그네 막 휘젓어그네 그걸 담는 디.(흰밥이라도 해서, 한 사발 해서 그리로 이렇게 해서 섞어서 그 순대 이제 담으려고 하면 그 '어지렁흔' 거 고기들 갖다가 넣고, 사람들 먹지 안 할 고기 닥닥 마아서 그리로 반죽하는 데로 넣어서 막 휘저어서 그걸 담는 데.)

107082 #3 ᄀᆞ루 서끈 더레 피를 놔서 피. 도새기 피.(가루 섞은 데로 피를 넣어서 피, 돼지 피.)

107082 #1 응, 도새기 피를 놔서.(응, 돼지 피를 넣어서.)

107082 #3 도새기 피 받앗다그네 도새기 피 그레 놔그네 막 서껑. 서껑 얄우랑 룽ᄒᆞ게 막 서껑 카그네 그걸 영 ᄒᆞ여그네 베설 영 ᄒᆞ영 ᄒᆞ민 무신거 그레 영 저 받앙이라도 영 그레 배설더레 꼽앙 우터레지릅디다. 지르민 솜빡 담으민 터졍 아이뒈고, 반쯤 담아그네 톡 ᄒᆞ게 부리 무껑, 부리 무껑 톡톡 놔그네 솟의 놩 쳐.(돼지 피 받았다가 돼지 피 그리로 넣어서 막 섞어, 섞어서 얄브스름하게 막 섞어서 타서 그걸 이렇게 해서 창자 이렇게 해서 하면 무엇 그리로 이렇게 저 받아서라도 이렇게 그리로 창자로 꼽아서 기릅디다. 기르면 가득 담으면 터져서 안 되고, 반쯤 담아서 톡 하게 부리 묶어서, 부리 묶어서 톡톡 넣어서 솥에 넣어서 쪄.)

107082 @ 옛날에 그 베설을 멀로 무꺼수과?(옛날에 그 찬자를 뭘로 묶었습니까?)

107082 #3 베설 옛날도 그 무신거.(창자 옛날도 그 무엇.)

107082 #1 실 ᄀᆞ튼 걸로 무껏주게.(실 같은 걸로 묶었지.)

107082 #3 실로 무꺼수다게. 저 무신 찍으로도 무끄곡, 실로도 무끄곡.(실로 묶었습니다. 저 무슨 짚으로도 묶고, 실로도 묶고.)

107082 @ 신사라?(뉴질랜드삼?)

107082 #1 신사라도 무껀. 아, 신사라, 옛날엔 신사라로 무꺼수다. 옛날엔 신사라로 해 묶었수다. 신사라로, 신사라로 해 무껏어.(뉴질랜드삼으로도 묶었어. 아, 뉴질랜드삼, 옛날엔 뉴질랜드삼으로도 많이 묶었습니다. 뉴질랜드삼으로, 뉴질랜드삼으로 많이 묶었어.)

107082 #3 경ᄒᆞ고 저 순대ᄒᆞ는 딘 필 들어갓어, 필.(그리고 순대 하는 덴 피가

337) '어지렁ᄒᆞ다'는 '어지럽다'라는 뜻인데, 여기서는 고기 다위를 썰다 남은 자투리를 말한다.

들어갔어. 피가.)

107082 #1 필 우선 들어갓어.(피가 우선 들어갔어.)

107082 #3 필 들어가사.(피가 들어가야.)

107082 #1 도새기 잡으멍 필 영 ᄒᆞ여그네 무신 낭푼이 받앙 놔둬, 게민 트랑트랑[338] 얼리민.(돼지 잡으면서 피를 이렇게 해서 무슨 양푼 받아서 놓아둬, 그러면 '트랑트랑' 얼리면.)

107082 #3 그 밀ᄀᆞ루, 모멀ᄀᆞ루 칸 것에 ᄀᆞ찌 서꺼, 서꺼그네 그레 막 양념 놓곡 ᄒᆞ여그네 그레 담아그네 치민 그 순대, 게민 막 맛 좋읍니다.(그 밀가루, 메밀가루 탄 것에 같이 섞어서, 섞어서 그리로 막 양념해서 그리로 담아서 찌면 그 순대, 그러면 아주 맛 좋습니다.)

117083 @ 두부 만들어 봅디게양? 둠비.(두부 만들어 봅디까? 두부.)

117083 #1 둠비는 안 멩글아 봐서.(두부는 안 만들어 봤어.)

117083 @ 둠비 어떵 멩급니까?(두부 어떻게 만듭니까?)

117083 #3 둠비는 엿날은 콩 물 컷다그네 정ᄀᆞ레[339]가 십디다. 영 코 돋은 ᄀᆞ레가 잇어마씀. 코 돋은 ᄀᆞ레 우리 어머니 보민 콩 물 컷당 복복ᄒᆞ게 ᄀᆞᆯ아그네(두부는 옛날은 콩 물 담갔다가 '정ᄀᆞ레'가 있습디다. 이렇게 코 돋은 맷돌이 있어요. 코 돋은 맷돌 우리 머니 보면 콩 물 담갔다가 복복하게 갈아서.)

117083 #1 물 ᄒᆞᆫ 방울썩 드리치멍.(물 한 방울씩 들이치면서.)

117083 #3 드리치멍 막 ᄀᆞᆯ앙, 바로 물로 ᄀᆞᆯ아그네 그 물을 솟의 놩 끌립디다게. 그 콩물 ᄀᆞᆫ 걸 솟의 놩 끌여그네 막 끌리민 원 머싸 서꺼신디, 영 행 서끄민 순두부가 뒙디다게. 트랑트랑 순두부 뒈민.(들이치면서 막 갈아서, 바로 물로 갈아서 그 물을 솥에 넣어서 끓입디다. 그 콩물 간 걸 솥에 넣어서 막 끓이면 원 뭐야 섞었는지, 이렇게 해서 섞으면 순두부가 됩디다. '트랑트랑' 순두부 되면.)

117083 #1 소곰을 허껏주게.(소금을 섞었지.)

117083 #3 소곰산디 트랑트랑 언듸민.(소금인지 '트랑트랑' 굳어지면.)

117083 #1 소곰을 놓아사 순두부가 되어.(소금을 넣어야 순두부가 돼.)

117083 #3 그걸 기냥 사발, 영영 동글락ᄒᆞᆫ 그 무신 남박[340] 닮은, 수랑ᄒᆞᆫ 남박시민, 그거 거세기 ᄀᆞᆯ아그네 그레 톡톡 ᄒᆞ게 물을 거려놓으민 그걸 뚜시 물 빠지게 고망난 것덜에 그걸 거려 놉디다게. 경ᄒᆞ민 우으로 덩드렁마께라[341]도 덩드렁[342] 엿날엔 이만ᄒᆞᆫ 돌을 덩드렁 썻수다. 지금은 그걸 톡 싸그네 그걸 딱 지둘롱 놔두민 그게 두부가 뒙디다. 게난 이제나 그제나 두부 멩그는 건 ᄀᆞ타뵈여마씀. 경 ᄒᆞ영 영 헝겁에 싸그네 누뜨렁 이젠 자꾸 눌러질 때는 돌 지둘롱 그 물 믄딱 빠지난에 두부 뒙디다게. 경 ᄒᆞ여네 우리 어머닌 그거 멘드랑 이거 먹어보라, 이거 먹어보라, 먹어

338) '트랑트랑'은 돼지 피가 얼린 모양이다.
339) '정ᄀᆞ레'는 조금 얄팍하고 가벼운 돌로 만든 맷돌이다.
340) '남박'은 나무를 파서 만든 바가지이다.
341) '덩드렁마께'는 짚이나 대 따위를 두드리는 방망이다.
342) '덩드렁'은 딴딴하고 미끄닥하며 둥글넓적한, 짚 따위를 두드리는 돌판이다.

보라.(웃음)(그걸 그냥 사발, 이렇게 이렇게 둥근 그 무슨 '남박' 닮은, 조금 기름한 '남박' 있으면, 그거 거시기 깔아서 그리로 톡톡 하게 떠 넣으면 그걸 다시 물 빼지게 구멍 난 것들에 그걸 떠 넣습디다. 그러면 위로 '덩드렁마께'라도 '덩드렁' 옛날엔 이만큼 한 돌을 '덩드렁' 썼습니다. 지금은 그걸 톡 싸서 그걸 딱 지질러서 놔두면 그게 두부가 됩디다. 그러니까 이제나 그제나 두부 만드는 건 같아 보여요. 그렇게 해서 이렇게 헝겊에 싸서 눌러서 이젠 자꾸 눌러질 때는 돌 지질러서 그 물 모두 빼지니까 두부 됩디다. 그렇게 해서 우리 어머닌 그거 만들어서 이거 먹어보라, 이거 먹어보라, 먹어보라.)(웃음)

117084 @ 게민 모멀묵, 아까 영 멧 번 곱디다만은 모멀묵에 대해그네 흔 번 더 골아봅서.(그러면 메밀묵, 아까 이렇게 몇 번 말합디다만 메밀묵에 대해서 한 번 더 말씀해보십시오.)

117085 #3 모멀묵은양, 모멀ᄀᆞ루 영 카그네 솟두껑에 지진 건, 지진 묵. 뚜로 청묵은 모멀쏠 물 컹, 물 커그네 모멀쏠을 무랑이 영 물 오르민 사시 잇지 안 ᄒᆞ우꽈? 영 주멩기, 주멩기에 담앙 그걸 막 짭니다, 놀령. 손으로 막 짜놩, 초불 짜놓곡, 두불 짜놓곡, 시불 막 짜놩, 그 짠 물을 솟더레, 솟창에 솟 막 괄려그네, 굽에 지름 톡 ᄒᆞ게 불랑 그 짠 물을 비와마씀. 비와그네 그걸 불 기자 드러 조능히 숨으멍 그거 드러 베술기로 젓읍니다. 젓엉 막 쒀지민 숫가락에 톡 ᄒᆞ게 그 묵 쑨 걸 거리민 톡 떨어지민 익은 거, 안 떨어졍 숫가락에 붙으민 선 거. 경 행 톡 익어그네 저 ᄒᆞ민 그걸 또 묵 쑨 걸 저 다락더레 비와마씀, 큰 다락더레. 다락더레 비와그네 영 행 골랑 놔둬, 그게 데깍[343] 얼리민 청묵뒙디다게. 경 행 청묵 행 먹언. 경 행 청묵햇수다. 경 행 우리도 이젠 경 햄수다. 엿날 해난 식으로, 청묵.(메밀묵은요, 메밀가루 이렇게 타서 솥뚜겅에 지진 건, 지진 묵. 따로 '청묵'은 메밀쌀 물 담가서, 물 담가서 메밀쌀을 물렁하게 물 오르면 자루 있지 안 합니까? 이렇게 주머니, 주머니에 담아서 그걸 막 짭니다, 놀려서. 손으로 막 짜놔서, 애벌 짜놓고, 두벌 짜놓고, 세벌 막 짜놔서, 그 짠 물을 솥으로, 솥바닥에 솥 막 화력 세게, 밑에 기름 톡 하게 발라서 그 짠 물을 부어요. 부어서 그걸 불 그저 계속 가늘게 불을 때면서 그거 계속 죽젓개로 젓습니다. 저어서 막 쒀지면 숟가락에 톡 하게 그 묵 쑨 걸 뜨면 톡 떨어지면 익은 거, 안 떨어져서 숟가락에 붙으면 덜 익은 거. 그렇게 해서 톡 익어서 저하면 그걸 또 대야로 부어요, 대야로 부어서 이렇게 해서 괴서 놔둬, 그게 '데깍'얼리면 '청묵'됩디다. 그렇게 해서 '청묵'해서 먹었어. 그렇게 해서 '청묵'했습니다. 그렇게 해서 우리도 이젠 그렇게 하고 있습니다. 옛날 했었던 식으로, '청묵'.)

117086 @ 개역에 대행 흔 번 골아봅서, 개역.(미숫가루에 대해서 한 번 말해보십시오, 미숫가루.)

117086 #3 개역.(웃음) 개역은 보리, 보리 보깡마씸. 보리 보깡, 옛날은 솔오리로 홉디다. 이 겉보리 ᄒᆞ민 거치렁 개역 하지 안 혼덴 ᄒᆞ영.(미숫가루.(웃음) 미숫가루는 보리, 보리 볶아서요. 보리 볶아서, 옛날은 쌀보리로 합디다. 이 겉보리 하면

343) '데깍'은 짜인 물체나 담겨진 물건이 딴딴하여 좀처럼 허물어지지 않는 모양이다.

거칠어서 미숫가루 많지 안 한다고 해서.)

117086 #1 술오리 엇이민 맥주보리도 ᄒᆞ곡게. 겉보리 안 ᄒᆞ여도 맥주보린 ᄒᆞ고.(쌀보리 없으면 맥주보리도 하고, 겉보리 안 해도 맥주보린 하고.)

117086 @ 그거 멩그는 과정 ᄒᆞ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(그거 만드는 과정 한 번 말씀해보십시오.)

117086 #1 맥주보리마씸. 옛날 이 해변더레 술오리 전에 잇는 사름은 술오리로 ᄒᆞ곡, 술오리 엇은 사름은 맥주보리, 겉보리로는 안 ᄒᆞ여, 겉보리는 죽엉. 겉보리는 안 ᄒᆞ영 맥주보리. 맥주보리 그거 솟창에서 영 행 젓으멍, 베술기로 솔솔 젓어가민 기자 불도 ᄒᆞ쏠 뜨게 솜앙은 잘 안 피어. ᄒᆞ쏠 괄게 솜앙 ᄒᆞ멍 파스스 ᄒᆞ게시리 헤영ᄒᆞ게 피어가, 헤영ᄒᆞ게 피어그네 잘 피어그네 보까지민 그추룩 ᄒᆞ멍 ᄒᆞᆫ 밥뒈로 반 뒈썩, 사발 ᄀᆞ트민 반 사발썩벢이는 안 ᄒᆞ여. 경 잘 보까지곡, 그것이 잘 벌러져 헤영ᄒᆞ주게. 하영 놓으민 잘 피지 안 ᄒᆞᆸ니다. 경 조그만이 놔그네 영 행 젓어, 불 ᄒᆞ쏠 달게 솜아그네 헤영ᄒᆞ게 피게 ᄒᆞ여그네, ᄒᆞᆫ 말이고, 두 뒈고 ᄒᆞ여그네 그걸 다 보까. 다 보까지민 집잇어 ᄀᆞ레 ᄀᆞᆯ 땐, 집잇어 그걸 ᄀᆞ레 ᄀᆞᆯ아수다게. ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ아그네 마지막 ᄀᆞᆯ 때는 소곰을 사발더레 영 놔그네 ᄀᆞᆯ아. 그 소곰에 영영영영 버무려그네 ᄀᆞᆯ 때에 그거 호강이로 톡 놔그네 ᄀᆞ찌 ᄀᆞᆯ아. ᄀᆞ찌 ᄀᆞᆯ아지민, 다 ᄀᆞᆯ아지민 그레 ᄆᆞ딱 비치락으로 쓸 멍 들렁 ᄒᆞ여그네 그걸 ᄒᆞᆫ 펜으로 체우쳐그네 이젠 ᄀᆞ는체로 쳐. ᄀᆞ는체로 치민 ᄀᆞ루는 아래 가곡, 우인 또 아니 ᄀᆞᆯ아지든, 덜 ᄀᆞᆯ아지든 그추록 체로 우이시민 그 ᄀᆞ루 ᄀᆞᆯ아진 건, 그게 개역.(맥주보리요. 옛날 이 해변으로 쌀보리 전에 있는 사람은 쌀보리로 하고, 쌀보리 없는 사람은 맥주보리, 겉보리로는 안 해, 겉보리는 죽어서. 겉보리는 안 해서 맥주보리. 맥주보리 그거 솥바닥에서 이렇게 해서 저으면서, 죽젓개로 솔솔 저어가면 그저 불도 조금 뜨게 불을 때면은 잘 안 피어. 조금 세게 불을 때어서 하면서 파스스 하게끔 허옇게 피어가, 허옇게 피어서 잘 피어서 볶아지면 그처럼 하면서 한 식되로 반 되씩, 사발 같으면 반 사발씩밖에는 안 해. 그렇게 잘 볶아지고, 그것이 잘 벌어져 허옇지. 많이 넣으면 잘 피지 안 합니다. 그렇게 조금만 넣어서 이렇게 해서 저어, 불 조금 달게 때어서 허옇게 피게 해서, 한 말이고, 두 되고 해서 그걸 다 볶아. 다 볶아지면 집에서 맷돌 갈 땐, 집에서 그걸 맷돌 갈았습니다. 맷돌에 갈아서 마지막 갈 때는 소금을 사발에 이렇게 넣어서 갈아. 그 소금에 이렇게이렇게이렇게이렇게 버무려서 갈 때에 그거 옹당이로 톡 넣어서 같이 갈아. 같이 갈아지면, 다 갈아지면 그리로 모두 빗자루로 쓸면서 들어서 해서 그걸 한 편으로 걷어 모아서 이젠 가는체로 쳐. 가는체로 치면 가루는 아래 가고, 위에는 또 아니 갈아지든, 덜 갈아지든 그처럼 겨로 위에 있으면 그 가루 갈아진 건, 그게 미숫가루.)

117086 #3 개역 ᄉᆞ레기.(미숫가루 싸라기.)

117086 #1 우의 거 ᄒᆞ영 개역 ᄉᆞ레기 ᄒᆞ여그네 그냥도 쉐영 먹곡, 아니 ᄀᆞᆯ아진 기계에 가민 ᄀᆞ레가 ᄀᆞ난 우의 것은 ᄒᆞ여그네 퍼. 체도 싯고 ᄒᆞ민 퍼둬그네, 그건 영 ᄒᆞ여그네 그냥 손으로도 그만이덜 집엉 먹곡.(위에 거 해서 미숫가루 싸라기 해

서 그냥도 쥐어 먹고, 아니 갈아진 기계에 가면 맷돌이 가니까 위에 것은 해서 펴. 겨도 있고 하면 퍼둬서, 그건 이렇게 해서 그냥 손으로도 그만큼들 집어서 먹고.)

117086 @ 푸는체, 푸는체로 퍼그네?(키, 키로 퍼서?)

117086 #1 예, 푸는체로. 푸는체로 영 ᄒᆞ영 푸민 저 어떤 사름은 그걸 두불 곰도 ᄒᆞᆸ니다, 그걸. 그걸 두불 ᄀᆞᆯ앙도 먹곡, 경 아니민 하영 안 ᄒᆞ민 아이덜신디 먹으렝 줘 불민 먹곡, 그 개역을 경 ᄒᆞ여그네, 개역은 경 ᄒᆞ연 ᄒᆞᆫ 거라.(예, 키로, 키로 이렇게 해서 푸면 저 어떤 사람은 그걸 두벌 감도 합니다, 그걸. 그걸 두벌 갈아서도 먹고, 그렇게 아니면 많이 안 하면 아이들한테 먹으라고 줘 버리면 먹고, 그 미숫가루를 그렇게 해서, 미숫가루는 그렇게 해서 한 거지.)

117086 #3 경 행 멩글아수다. 경ᄒᆞ고 술오린 보깡 개역을 ᄒᆞ민 개역도 하곡, 체도 엇곡, 맥주보린 보깡 개역 ᄒᆞ민 체가 하마씸. 체가 신 거라부난, ᄀᆞᆯ민 아메도 즘진 체로 쳐도 먹젠 ᄒᆞ민 ᄒᆞ쏠 거칠어. 술오리 개역은 맛 좋곡, 맥주보리 개역은 쿠싱ᄒᆞ여도 체 선 궂읍디다. 게난 개역을 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ민 우선 술오리로 해사.(그렇게 해서 만들었습니다. 그리고 쌀보린 볶아서 미숫가루를 하면 미숫가루도 많고, 겨도 없고, 맥주보린 볶아서 미숫가루 하면 겨가 많아요. 겨가 있는 거라 버리니까, 갈면 아마도 가는 체로 쳐도 먹으려고 하면 조금 거칠어. 쌀보리 미숫가루는 맛 좋고, 맥주보리 미숫가루는 구수해도 겨 있어 궂습디다. 그러니까 미숫가루를 하려고 하면 우선 쌀보리로 해야.)

117086 #1 게난 먹는 사름은양, 맥주보리로 ᄒᆞᆫ 개역이 더 쿠신덴 ᄒᆞ여수다.(그러니까 먹는 사람은요, 맥주보리로 한 미숫가루가 더 구수하다고 했습니다.)

117086 #3 게도 술오리 엇으민 개역 못ᄒᆞ여.(그래도 쌀보리 없으면 미숫가루 못해.)

117086 #1 맥주보리가예, 더 쿠신덴 ᄒᆞ여. 어떤 사름은 맥주보리로 ᄒᆞ는 사름도 잇어. 더 쿠신덴, 맥주보리가.(맥주보리가요, 더 구수하다고 해. 어떤 사람은 맥주보리로 하는 사람도 있어. 더 구수하다고, 맥주보리가.)

117086 #3 엿날은 ᄀᆞ레에 영 아장 베민 채경[344] 행 ᄀᆞᆯ아수다. 채경양, 채경 영낭 이만이 질게 멘들앙 요만인, 요만인 동글락ᄒᆞ게 고망 터주앙, ᄀᆞ레 거세길에 영 톡 디밀롸. 그건 오라방덜이 왕 둘러줘. 우린 베여그네 ᄀᆞᆯ지 못 ᄒᆞ영 막 조차뎅기멍 ᄀᆞᆯ아가민 영 ᄒᆞ여라, 그거 끼왕 ᄀᆞᆯ아주마 영. 오라방덜이 오랑 영 행 둘렁 박박 골민 ᄒᆞᆫ시에 확 ᄀᆞᆯ아져, 아이고 이젠 문 ᄀᆞᆯ아젼 쳥 먹어사켜, 먹어사켜 ᄒᆞ민 그거 쳥 사발로 거리멍 물 놩 먹엇수다.(엣날은 맷돌에 이렇게 앉아서 가볍지 않으면 '채경' 해서 갈았습니다. '채경'요, '채경' 이렇게 나무 이만큼 길게 만들어서 요만큼, 요만큼 동그랗게 구멍 나게 해서, 맷돌 거시기에 이렇게 톡 들이밀어서. 그건 오라비들이 와서 둘러줘. 우린 가볍지 않아서 갈지 못해서 막 쫓아다니면서 갈아가면 이렇게 해라, 그거 끼워서 갈아주마 이렇게. 오라비들이 와서 이렇게 해서 둘러서 박박 갈면 잠시 동안에 확 갈아져, 아이고 이젠 모두 갈아져서 쳐서 먹어야 켜, 먹어야

344) '채경'은 맷돌을 여럿이 돌릴 때 맷손에 끼워 돌리는 나무 자루이다.

켜 하면 그거 쳐서 사발로 거리면서 물 넣어서 먹었습니다.)

117087 @ 지짐이 멩글아 봅디게양?(지짐이 만들어 봅디까?)

117087 #1 예, 예 지짐이.(예, 예 지짐이.)

117087 @ 지짐이에 대행 골아봅서.(지짐이에 대해서 말해보십시오.)

117087 #1 지짐이는 그 묵, 지진 묵이나 마찬가지주게, 지짐이는. 게난 지짐이는 모멀ᄀᆞ루도 지짐이 해지곡, 또 그 밀ᄀᆞ루로도 해지곡, 보리ᄀᆞ루라도 해지곡, 경 행 지짐이는, 지짐이옌 ᄒᆞᆫ 것은 하간 그 세우리 곹은 거 썰어놓곡, 짐치 곹은 것도 썰어놩 ᄒᆞ는 거, 지짐이 아니꽈? 그거. 솟창에 지지난 지짐이주게, 그거.(지짐이는 그 묵, 지진 묵이나 마찬가지지, 지짐이는. 그러니까 지짐이는 메밀가루도 지짐이 해지고, 또 그 밀가루로도 해지고, 보리가루로도 해지고, 그렇게 해서 지짐이는, 지짐이라고 한 것은 온갖 그 부추 같은 거 썰어 넣고, 김치 같은 것도 썰어 넣어서 하는 거, 지짐이 아닙니까? 그거. 솥바닥에 지지니까 지짐이지, 그거.)

117087 #3 감저도 좀질게 영 깍아놓곡, 지슬도 깍아놓곡, 으라 가지 놩, 경ᄒᆞ민 지지민 지짐이우다게, 지젼.(고구마도 가늘게 깎아 넣고, 감자도 깎아 넣고, 여러 가지 넣어서, 그러면 지지면 지짐이입니다, 지져서.)

117087 #1 저 지슬도, 지슬은 하영 놔그네, 지슬 하영 놔그네, ᄀᆞ루 ᄒᆞ쏠만 놔도, 지슬덜만 하영 놔둬도양, 지슬로 지짐이 지지민 맛 좋읍니다. 지슬로, 지슬로 지짐이 지지민 맛 좋곡, 저 감저 곹은 것도 지짐이 지지곡, 세우리도 썰엉 지짐이 지지곡, 무신 것덜 막 놔그네 지짐이덜 지져도, 난 지슬 놩 지짐이가 제일 맛 좋은 거라.(저 감자도, 감자는 많이 넣어서, 감자 많이 넣어서, 가루 조금만 넣어도, 감자들만 많이 넣어둬도요, 감자로 지짐이 지지면 맛 좋습니다. 감자로, 감자로 지짐이 지지면 맛 좋고, 저 고구마 같은 것도 지짐이 지지고, 부추도 썰어서 지짐이 지지고, 무슨 것들 막 넣어서 지짐이들 지져도, 난 감자 넣어서 지짐이가 제일 맛 좋은 거야.)

117087 #3 다마네기 골아놓곡, 지슬 놩 지진 게 제일 지짐이 맛, 다마네기 박박 골아놓고 지름 놩 지진게 제일 맛 좋아.(양파 갈아 넣고, 감자 넣어서 지진 게 제일 지짐이 맛, 양파 박박 갈아 넣고 기름 넣어서 지진 게 제일 맛 좋아.)

117087 #1 머 당근도 썰어 놩 지짐이 지지곡.(뭐 당근도 썰어 넣어서 지짐이 지지고.)

107088 @ 오메기술[345] 담아낫지양? 오메기술 담는 과정 ᄒᆞᆫ 번 골아줍서.('오메기술' 담았었지요? '오메기술 담는 과정 한 번 말해주십시오.)

107088 #1 오매기술은양, 좁쏠, 좁쏠 물 컷당 막 물 오르민 그 좁쏠을 뻣아수다. 저 남방에예, 막 서너이 막 뻣앙 그걸 체로 치멍, 막 뻣앙 쳐 놩.('오메기술'은요, 좁쌀, 좁쌀 물 담갔다가 막 물 오르면 그 좁쌀을 빻았습니다. 저 절구에요, 막 서너이 막 빻아서 그걸 체로 치면서, 막 빻아서 쳐 넣어서.)

345) '오메기술'은 차좁쌀 가루를 익반죽해 만든 오메기떡에 누룩을 섞어 반죽한 후 적당량의 물을 넣어 발효시킨, 제주 전통 민속주이다.

107088 #3 ᄀᆞᆯ읍서게.(말하십시오.)

107088 #1 막 뻣앙 쳐그네, 막 그걸 막 두불, 초불, 세불, 네불, 다섯불ᄁᆞ지 뻣아그네 쳥, 막 쳥 막 뻣아지민 그 ᄀᆞ루를 뜩로 저 물 궤왕 쪙, 쪄그네 믄딱 오메기[346] 멘들아수다, 막 쪄그네. 막 쪄그네 오메기를 동글락ᄒᆞ게 고망 터주멍 믄딱 멘들앙, 또 그걸 오메기를 또 솖아수다. 물에 디리쳥, 물에 디리쳥 오메기를 솖앙, 막 솖아지민 건져내영 그걸 막 더울 때에 쪄수다. 막 저 저 벙뎅이 읏이. 벙뎅이 읏이 믄짝 쩌그네 막 달라놩 뜩로 물, 그 솖아난 물 막 식여그네 그레 놓곡, 또 물 족으민 언 물도 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ영 누룩 놔그네 막 젓엉. 누룩 놔그네 막 젓엉. 누룩 놩 막 젓어, 뭰죽만이 멩근 다음에 이 항아리레 그걸 막 저 사발로 거려놩 담아수다. 담앙 누룩 섞엉 담앙 놔두민 기자 ᄒᆞᆫ 일주일만 뒈가민 경 북삭이 궤고 막 술 뒈어마씀. 경 ᄒᆞ영 영 우의 뜬 건 청주, 아래 ᄀᆞᆯ라아진 건 탁배기. 경 행덜 먹엇수다. 그걸양, 그 엿날도 퉤비 통 파그네 술 묻엉 놔두민 술이 바삭바삭ᄒᆞ멍 멧틀 안뒈영 확 궤고 ᄃᆞ사. 경 아니민 추우민 오래 가곡, ᄃᆞ스민 자게 이기고, 경 홉디다. ᄃᆞ스게 강적ᄒᆞ민 ᄒᆞᆫ 사흘이민 복삭이 궤영 올라오곡, 경 아니민 ᄒᆞᆫ 댓새, ᄒᆞᆫ 일주일 걸려가.(막 빻아서 쪄서, 막 그걸 막 두벌, 애벌, 세벌, 네벌, 다섯벌까지 빻아서 쪄서, 막 쪄서 빻아지면 그 가루를 따로 저 물 끓어서 쪄서, 쪄서 모두 ‘오메기’ 만들었습니다, 막 쪄서. 막 쪄서 ‘오메기’를 동그랗게 구멍 나게 하면서 모두 만들어서, 또 그걸 ‘오메기’를 삶았습니다. 물에 들이쳐서, 물에 들이쳐서 ‘오메기’를 삶아서, 막 삶아지면 건져내어서 그걸 막 더울 때에 쪘습니다. 막 저 저 덩어리 없이. 덩어리 없이 모두 쪄서 막 다뤄놓아서 따로 물, 그 삶아난 물 막 식혀서 그리로 넣고, 또 물 적으면 언 물도 조금 해서 누룩 넣어서 막 저어서. 누룩 넣어서 막 저어서. 누룩 넣어서 막 저어, 된죽만큼 만든 다음에 이 항아리로 그걸 막 저 사발로 거려넣어서 담았습니다. 담아서 누룩 섞어서 담아서 놔두면 그저 한 일주일만 되 가면 그렇게 보각하게 끓고 막 술 되어요. 그렇게 해서 이렇게 위에 뜬 건 청주, 아래 가라앉은 건 탁주. 그렇게 해서들 먹었습니다. 그걸요, 그 옛날도 ‘퉤비통’? 파서 술 묻어서 놔두면 술이 바삭바삭하면서 며칠 안 되어서 확 끓고 따뜻해. 그렇게 아니면 추우면 오래 가고, 따뜻하면 재우 익고, 그렇 합디다. 따뜻하게 간직하면 한 사흘이면 보각하게 끓어서 올라오고, 그렇게 아니면 한 닷새, 한 일주일 걸려가.)

107089 @ 그 다음엔 삼춘양, 쉰다리[347], 쉰다리 보리 홀 때 하영 먹지 안읍니까? 그거 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서.(그 다음엔 삼촌요, ‘쉰다리’, ‘쉰다리’ 보리 할 때 많이 먹지 않습니까? 그거 한 번 말해보십시오.)

107089 #1 순다리는 옛날에는 보리밥 ᄀᆞᆮ은 거, 보리밥 ᄀᆞᆮ은 거 하영 ᄒᆞ여그네 먹으민 보리밥은 밧듸 강. ᄀᆞᆯ아그네. 밥이 하영 나오민 그런 걸로만 순다리 ᄒᆞ여마씀. 저 식은 밥만 순다릴 햇주게. 새 쏠로 해그네 밥 ᄒᆞ영 순다릴 ᄒᆞ지 안 ᄒᆞ곡, 식은 밥으로만 순다리릴 햇어게. 식은 밥을 오래 놔두민 식은 밥이 쉴 때 뒈여가민,

346) ‘오메기’는 차좁쌀 가루에 더운 물을 넣어 되게 반죽해서 둥그렇게 만든 후 가운데 큰 구멍을 뚫어 만들거나 둥글납작하게 만들어서 삶아낸 떡이다.

347) ‘쉰다리’는 쉰 듯한 밥에 누룩을 넣고 발효시켜 만든 음료이다. 여름철에 많이 해 먹는다.

쉴 때 뒈여가민 그걸 순다릴 ᄒᆞ여마씀. 경ᄒᆞ고 누룩을, 누룩은 보리 ᄀᆞᆯ앙, 기자 보리 ᄀᆞᆯ아그네, 박박 보리 ᄀᆞᆯ아그네, 보리 ᄀᆞᆯ아그네 기자 쪄. 보리 ᄀᆞᆯ앙 치지도 안 해그네, ᄉᆞ레기로, 보리 ᄀᆞᆯ아그네 그걸 보리체째 그냥 쪄. 맥주보리 그냥, 그냥 살살살살 ᄀᆞ루 반, 쏠 반 나게시리 기냥 ᄀᆞᆯ아그네, 그걸 누룩 해그네 쪄그네 영영영영 찌나, 경 행 무신 헌 동고량착[348]이라도 꽉 담앙 놔두민, 그것이 터그네 바싹 ᄆᆞᆯ라그네 저 막 색깔 나게, 곱닥ᄒᆞ게 잘 티민 누룩이 잘 뒈영 곤 거. 그런 누룩을 ᄒᆞ여그네 밥 쉰 걸, 밥 쉰 걸 이제 그 망데기레, 망데기레, 망데기나 무신 그릇덜, 그릇, 무신 망데기레, 낭푼이라도 비와 놓곡, 누룩 ᄯᅳ시 그 쉰밥더레, 그 식은 밥더레 비워놔그네 물을 어느 정도, ᄒᆞᆫ 죽만이. 죽만이 뒈게 물을 ᄀᆞᆫ 맞촤그네 누룩 놓곡, 밥 놓곡 해그네 영영 무르쒜어그네 망데기레 담아그네, 어디 아랫목 ᄃᆞ슨더레나 놩 놔두민, 막 ᄃᆞ슨 디 놓민, 언치냑에 놓민 오늘 아칙 보고락ᄒᆞ게 ᄒᆞ쏠 궤여마씸. 경ᄒᆞ영 궤여그네 오늘만 저물어가민 어제 ᄒᆞᆫ 거, 오늘만 저물어가민 이 제냑 뒈게 보각ᄒᆞ여그네, 보각ᄒᆞ게 궤민 막 그땐 덜 익엉 맛 좋곡, ᄒᆞ쏠 파글락파글락파글락 ᄒᆞ쏠 ᄒᆞ영 ᄒᆞ쏠 오래 궤민 ᄒᆞ쏠 시쿠룸해져그네 시곡, 경 ᄒᆞᆸ디다게. 경 ᄒᆞ영 그런 걸 놩 빵도 ᄒᆞ곡.(‘순다리’는 옛날에는 보리밥 같은 거, 보리밥 같은 거 많이 해서 먹으면 보리밥은 밭에 가서. 갈아서. 밥이 많이 나오면 그런 걸로만 ‘순다리’ 해요. 저 식은 밥만 ‘순다리’를 했지. 식은 밥을 오래 놔두면 식은 밥이 쉴 때 되어가면, 쉴 때 되어가면 그걸 ‘순다리’를 해요. 그리고 누룩을, 누룩은 보리 갈아서, 그저 보리 갈아서, 박박 보리 갈아서, 보리 갈아서 그저 쪄. 보리 갈아서 찌지도 안 해서, 싸라기로, 보리 갈아서 그걸 보리겨째 그냥 쪄. 맥주보리 그냥, 그냥 살살살살 가루 반, 쌀 반 나게끔 그냥 갈아서, 그걸 누룩 해서 쪄서 이렇게이렇게이렇게이렇게 찌나, 그렇게 해서 무슨 헌 ‘동고량착’이라도 꽉 담아서 놔두면, 그것이 떠서 바싹 말라서 저 아주 색깔 나게, 곱게 잘 뜨면 누룩이 잘 되어서 고운 거. 그런 누룩을 해서 밥 쉰 걸, 밥을 쉰 걸 이제 그 옹기로, 옹기로, 옹기나 무슨 그릇들, 그릇, 무슨 옹기로, 양푼이라도 부어 넣고, 누룩 다시 그 쉰밥으로, 그 식은 밥으로 부어 넣어서 물을 어느 정도, 한 죽만큼. 죽만큼 되게 물을 간 맞춰서 누룩 넣고, 밥 넣고 해서 이렇게이렇게 짓무르게 주물러서 옹기로 넣어서 담아서, 어디 아랫목 따뜻한 곳으로나 놓아서 놔두면, 아주 따뜻한 데 놓으면, 어제저녁 놓으면 오늘 아침 보그락하게 조금 끓어요. 그렇게 해서 끓어서 오늘만 저물어가면 어제 한 거, 오늘만 저물어가면 이 저녁 되게 보각하여서, 보각하게 끓으면 막 그땐 덜 익어서 맛 좋고, 조금 파글락파글락파글락 조금 해서 조금 오래 끓이면 조금 시큼해져서 시고, 그렇게 합디다. 그렇게 해서 그런 걸 넣어서 빵도 하고.)

107090 @ 경 아까도 말햇주만, 누룩, 누룩은 보릿ᄀᆞ루로만 멩글지양?(그렇게 아까도 말 했지만, 누룩, 누룩은 보릿가루로만 만들지요?)

107090 #1 예, 누룩을 맥주보리로 주루 햇수다. 맥주보리 ᄀᆞᆯ앙.(예, 누룩을 맥주보리로 주로 했습니다. 맥주보리 갈아서.)

348) ‘동고량착’은 대오리로 네모나게 엮은 도시락의 한 짝이다.

107090 #3 경ᄒᆞ고 보리, 저 보리 져나민 그거 ᄉᆞ레기 십니다. 보리ᄀᆞ루도 막 곤 거 싯곡, 그 ᄀᆞ레에 ᄀᆞᆯ아나민. 경ᄒᆞ민 그 곤 ᄀᆞ루로 누룩을 멘들앙 ᄒᆞ민, 우린 엿날은 밥 걸르지 안 ᄒᆞ영 보리밥 기자, 순다린 기자 먹엇수게게. 그 보리체 신 거 놩 ᄒᆞ민, 그걸 걸러사 먹곡, 보리 ᄉᆞ레기로 누룩 ᄒᆞᆫ 거 놩 순다릴 ᄒᆞ민 그자 먹어집디다게, 그자. 그걸 독독 ᄀᆞ룰 ᄆᆞ상 ᄲᆞᆺ아그네 서껑 ᄒᆞ민 그자 먹엇수다. 경 ᄒᆞ영 보리밥에 순다리 ᄒᆞ민, 밥이 그자, 유채 비멍 그자 거련 강 먹엇수게. 그자 보리밥.(그리고 보리, 보리 져나면 그거 싸라기 있습니다. 보릿가루도 아주 고운 거 있고, 그 맷돌에 갈아나면. 그러면 그 고운 가루로 누룩을 만들어서 하면, 우린 옛날은 밥 거르지 안 해서 보리밥 그저, '순다리'는 그저 먹었습니다. 그 보릿겨 있는 거 넣어서 하면, 그걸 걸러야 먹고, 보리 싸라기로 누룩 한 거 넣어서 '순다리'를 하면 그저 먹어집디다, 그저. 그걸 독독 가루를 마아서 빻아서 섞어서 하면 그저 먹었습니다. 그렇게 해서 보리밥에 '순다리' 하면, 밥이 그저, 유채 베면서 그저 거려서 가서 먹었습니다. 그저 보리밥.)

107090 #1 경행 그 체 진 건, 덩어리 채 그냥 툭툭 들이치민양, ᄒᆞ영놔두민 그 덩어리만 툭툭 들러부러마씸, 누룩, 누룩 덩어리만 툭툭 들러둬그네, 그거 다음도 쓰곡 ᄒᆞᆸ니다.(그렇게 해서 그 겨 있는 건, 덩어리 채 그냥 툭툭 들이치면요, 해서 놔두면 그 덩어리만 툭툭 들러버려요, 누룩. 누룩 덩어리만 툭툭 들러둬서, 그거 다음도 쓰고 합니다.)

107090 @ 게난 누룩 멩글 때 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서. 누룩.(그러니까 누룩 만들 때 한 번 말해보십시오. 누룩.)

107090 #1 누룩 멩글 때는 그 보리를, 보리를 기냥 ᄉᆞ레기 식으로 복복 ᄉᆞ레기도 주곡 ᄀᆞᆯ아가민 ᄀᆞ루도 나곡, ᄉᆞ레기도 나곡 ᄒᆞ지 안ᄒᆞᆸ니까? 좁진 ᄉᆞ레기도 나곡, ᄀᆞ루도 나곡 ᄒᆞ민, 그걸 이 낭푼이레 놔그네 쪄. 막 ᄆᆞ르게 쪄, 물 싯게 찌지 안 ᄒᆞ영, 파삭파삭 ᄆᆞ르게시리 기자 ᄒᆞᆯ 물 적셩 파삭파삭 ᄆᆞ르게, 파삭파삭 ᄆᆞ르게 쪄그네, 제일 우저 우영 쥘 정도로만 줴나, 줴여그네 무신 저 검질 영 행 ᄁᆞᆯ아놔그네 그 우트레 놓멍, 영 ᄒᆞ여그네 검질 놔놩 그 우트레 놓멍 티우나, 경 아니민 무신 헌 차롱착, 헌 차롱착 ᄀᆞᆮ은 것더레 꽉꽉 담아그네 찍깍 담앙 막 누들멍 담아놔그네, 그 우트레 검질 영 더꺼그네 놔두민, 경 ᄒᆞ영 티우나, 게난 줴여그네 에염에 검질 놓멍 티우나, 경 아니민 차롱착 ᄀᆞᆮ은 것에 담아그네, 저 꽉꽉 누들러그네 담아그네 검질 영 행 놔두민, 그것이 ᄒᆞᆫ 멧칠 뒈가민 텅, 경 ᄒᆞᆫ 것이 누룩.(누룩 만들 때는 그 보리를, 보리를 그냥 싸라기 식으로 복복 싸라기도 주고 갈아가면 가루도 나곡, 싸라기도 나고 하지 안 합니까? 자잘한 싸라기도 나고, 가루도 나고 하면, 그걸 양푼이로 넣어서 쪄, 아주 마르게 쪄, 물 있게 찌지 안 해서, 파삭파삭 마르게끔 그저 조금 물 적셔서 파삭파삭 마르게, 파삭파삭 마르게 쪄서, 제일 우저* 우영* 쥘 정도로만 쥐나, 쥐어서 무슨 저 검불 이렇게 해서 깔아놓아서 그 위로 놓면서 이렇게 해서 검불 놔놔서 그 위로 놓면서 뜨나, 그렇게 아니면 무슨 헌 채롱짝, 헌 채롱짝 같은 것으로 꽉꽉 담아서 빽빽하게 담아서 막 누르면서 담아 넣어서, 그 위로 검불

이렇게 덮어서 놔두면, 그렇게 해서 뜨나, 그러니까 쥐어서 가장자리에 검불 놓면서 뜨나, 그렇게 아니면 채롱짝 같은 것에 담아서, 저 꽉꽉 눌러서 담아서 검불 이렇게 해서 놔두면, 그것이 한 며칠 돼가면 떠서, 그렇게 한 것이 누룩.)

107090 #3 경 ᄒᆞ영 잘 튼 건, 쏘곱에 불근 꼿 핍네다. 누룩이 잘 뭰 건. 꼿 피민 그걸, 그런 걸 ᄒᆞ민 술이 맛 좋곡, 엿날 술 다끌 때엔 그 겉보리 골아그네 체 신 채 막 누룩을 멘들앙 술 ᄒᆞ여 놔그네 다까수다, 고소리로. 그 체 신 건 그 저 맥주보리 골아그네 누룩 ᄒᆞᆫ 건 누룩이 좋읍디다. 좋앙 ᄒᆞ민 그 체 신 건 체 채 기자 막 담아 놔그네, 지슬 솖은 거 ᄒᆞ곡, 감저 솖은 거 ᄒᆞ곡, 밥 쉰 거 ᄒᆞ곡 막 담아 놔두민, 경 ᄒᆞ영 술 흡디다, 술.(그렇게 해서 잘 뜬 건, 속에 붉은 꽃 핍니다. 누룩이 잘 된 건. 꽃 피면 그걸, 그런 걸 하면 술이 맛 좋고, 옛날 술 고을 때에는 그 겉보리 갈아서 겨 있는 채 막 누룩을 만들어서 술 해 놔서 고았습니다, 소줏고리로. 그 겨 있는 건 그 저 맥주보리 갈아서 누룩 한 건 누룩이 좋습디다. 좋아서 하면 그 겨 있는 건 겨 채 그저 막 담아놔서, 감자 삶은 거 하고, 고구마 삶은 거 하고, 밥 쉰 거 하고 막 담아 넣어두면, 그렇게 해서 술 합디다, 술.)

107090 #1 그건 다끄난, 술 홀 때에.(그건 고니까, 술 할 때에)

107090 #3 다끄는 술 홀 때엔 그 맥주보리 누룩을 놓곡, 막 거친 거. 이제 우리 순다리 ᄒᆞ영 먹을 땐 쏠로 멘든 누룩을 놓곡, 그추룩 ᄒᆞ여그네 순다리 해수다. 경 행 우린 술도 행 닦아봣수다. 술도 그추룩 해그네 큰 낭에 해그네 탁 ᄒᆞ게 ᄃᆞ스게 행 다까 놔두민, ᄒᆞᆫ 일주일이민 바글바글 궤여그네 고수리 뒈연 술 다까집디다게. 게난 이 맥주보리 누룩이 이 고수리 술 다끄는 딘 제일 좋은 걸로, 특이ᄒᆞᆫ 누룩으로 멘듭디다.(고는 술 할 때엔 그 맥주보리 누룩을 넣고, 아주 거친 거. 이제 우리 '순다리'해서 먹을 땐 쌀로 만든 누룩을 넣고, 그처럼 해서 '순다리' 했습니다. 그렇게 해서 우린 술도 해서 고아봤습니다. 술도 그처럼 해서 큰 나무 해서 탁 하게 따뜻하게 해서 고아 놔두면 한 일주일이면 바글바글 끓어서 소줏고리 돼서 술 고아집디다. 그러니까 이 맥주보리 누룩이 이 소줏고리 고는 덴 제일 좋은 걸로, 특이한 누룩으로 만듭디다.)

107091 @ 그 다음엔 그 엿 멩글아 봅디게양? 엿, 엿.(그 다음엔 그 엿 만들어 봅디까? 엿, 엿.)

107091 #1 엿, 집의서 멩그는 엿.(웃음)(엿, 집에서 만드는 엿.)(웃음)

107091 @ 예, 그거 ᄒᆞ 번 골아봅서.(예, 그거 한 번 말해보십시오.)

107091 #1 집의서 멩그는 엿은 좁쏠.(집에서 만드는 엿은 좁쌀.)

107091 @ 엿 종류도 많지양?(엿 종류도 많지요?)

107091 #3 생엿ᄒᆞ곡 무신.(생엿하고 무슨.)

107091 @ 꿩엿.(꿩엿.)

107091 #1 아, 건 궤기 놓으민, 꿩 놓으민 꿩엿, 듹 놓으민면 듹엿.(아, 건 고기 넣으면, 꿩 넣으면 꿩엿, 닭 넣으면 닭엿.)

107091 #3 쉐궤기 놓으민 쉐궤기엿.(소고기 넣으면 소고기엿.)

107091 #1 도새기궤기 놓으민 도새기궤기엿.(돼지고기 넣으면 돼지고기엿.)

107091 @ 지다리엿.(오소리엿)

107091 #3 예, 지다리 놓으민 지다리엿. 경ᄒᆞ난.(예, 오소리 넣으면 오소리엿. 그렇게 하니까.)

107091 #1 골ᄒᆞ고 좁쏠 들어간 건 똑 같은 건 디, 똑 같은 건 디 그 궤기만 뚠 거 들어가민, 그것에 뚜라그네 지다리 들어가민 지다리엿, 독 들어가민 독엿.(엿기름하고 좁쌀 들어간 건 똑 같은 건 데, 똑 같은 건 데 그 고기만 다른 거 들어가면, 그것에 따라서 오소리 들어가면 오소리엿, 닭 들어가면 닭엿.)

107091 @ 게난 엿 멩그는 과정 ᄒᆞᆫ 번 ᄀᆞᆯ아봅서게.(그러니까 엿 만드는 과정 한 번 말해보십시오.)

107091 #3 엿 멩그는 건양, 좁쏠, 흐린좁쏠을 막 물싸기 밥을 해마씀. 쏠을 막 잘 풀어지게 무랑ᄒᆞ게 젓으멍. 경 ᄒᆞ영 밥 해여그네 막 식지 안 ᄒᆞ영, ᄒᆞ쌀 멘도룽 ᄒᆞᆯ 때에 골 ᄀᆞ루를 서끕니다. 물 놓곡, 물 놓곡 ᄒᆞ영 골루로 서껑 솟에, 큰 솟에 ᄒᆞ영 놔두민, 그게 골 서껑 놔두민 쏠이 문딱 빠집니다. 쏠이 미실미실미실ᄒᆞ게 흐리게. 경ᄒᆞ민 그걸 체 받아그네 걸러마씀. 그걸 체 받아그네 막 걸렁, 영 행 짜멍 막 걸렁, 뚜로 물 ᄒᆞ쏠 놩 막 걸러 놩, 그 물을 솟디 놩 조르민 엿이 뒙니다게. 나 엿도 멧 번 해봔. 경 ᄒᆞ영 꿩 잡앙 놔그네 딸리민 꿩엿, 또 독 놩 ᄒᆞ민 독엿, 돼지, 돼지 잡으민 전체ᄒᆞ지 안읍니까? 잔치ᄒᆞᆯ 때에. 이디도 ᄒᆞ나 끈어 놓곡, 이디도 ᄒᆞ나 끈어 놓곡 ᄒᆞ여그네 ᄒᆞ민 그건 또 전체엿. 경 해네 나 엿도 멧 번 해봤수다, 엿. 경 ᄒᆞᆫ디 나 엿은 잘해져. ᄒᆞᆫ 번은 생이족박엿 해그네 하르방[349]고라 먹읍센 ᄒᆞ난, 먹지 안 ᄒᆞ난 나만 문짝 먹어난.(웃음) 생이족박엿도 해보고, 나 엿은 주루 잘 햇수다. 나냥으로, 나냥으로 엿은 이제도 잘해져. ᄒᆞ염시민 잘해져. 재료만 시민 해점직ᄒᆞ여. 재료가 엇엉 못하주. 나 골은 ᄒᆞ연 놔둬신디게. 골 놘양, 막 골 잘난 바싹 ᄆᆞᆯ려놔둬신디, 엿을 ᄒᆞᆫ 번 ᄒᆞ젠 ᄒᆞ멍 ᄒᆞ질 못해수게. ᄒᆞ질 못행.(엿 만드는 건요, 좁쌀, 차좁쌀을 아주 무르게 밥을 해요. 쌀을 아주 잘 풀어지게 물렁하게 저으면서. 그렇게 해서 밥 해서 아주 식지 안 해서, 조금 따뜻할 ᄒᆞᆫ 때에 엿기름 가루를 섞습니다. 물 넣고, 물 넣고 해서 골고루 섞어서 솥에, 큰 솥에 해서 놔두면, 그게 엿기름 섞어서 놔두면 쌀이 모두 빼집니다. 쌀이 미실미실미실하게 차지게. 그러면 그걸 체 받아서 걸러요. 그걸 체 받아서 막 걸러서, 이렇게 해서 짜면서 막 걸러서, 따로 물 조금 넣어서 막 걸러 놓아서, 그 물을 솥에 넣어서 졸이면 엿이 됩니다. 나 엿도 몇 번 해봤어. 그렇게 해서 꿩 잡아서 넣어서 달이면 꿩엿, 또 닭 넣어서 하면 닭엿, 돼지, 돼지 잡으면 전체하지 않습니까? 잔치할 때에. 여기도 하나 끊어 넣고, 여기도 하나 끊어 넣고 해서 하면 그건 또 ?전체엿?. 그렇게 해서 나 엿도 몇 번 해봤습니다, 엿. 그런데 나 엿은 잘해져. 한 번은 새박덩굴엿 해서 '하르방'에게 먹으십사고 하니까, 먹지 안 하니까 나만 모두 먹었었어.(웃음) 새박덩굴엿도 해보고, 나 엿은 주로 잘 했습니다. 나대로, 나대로 엿은 이제도 잘해져. 하고 있으면 잘해져. 재료만 있으

349) '하르방'은 할아버지인데, 여기서는 남편을 뜻한다.

면 해질 것 같아. 재료가 없어서 못하지. 나 엿기름은 해서 놔뒀는데. 엿기름 놓아서요, 아주 엿기름 잘나서 바싹 말려놔뒀는데, 엿을 한 번하려고 하면서 하지를 못했습니다. 하지를 못했어.)

기타

107092 @ 이 동광리에서 소개할만한 음식 잇수과? 동광리에서만 특이흔 음식.(이 '동광리'에서 소개할만한 음식 있습니까? '동광리'에서만 특이한 음식.)

107092 #3 특이흔 음식. 저 빙떡해그네 기자 해변 사름덜 오민 그거 제일 좋아흡디다.(특이한 음식. 저 '빙떡'해서 그저 해변 사람들 오면 그거 제일 좋아 합디다.)

107092 #1 특이흔 음식은 빙떡이라.(특이한 음식은 '빙떡'이지.)

107092 #3 빙떡이우다.(빙떡입니다.)

107092 #1 잔치 때도 ᄒᆞ민 기냥 사름덜. 야, 동광 빙떡이 춤 맛 좋아. 동광 빙떡이 맛 좋아. 서광, 서광 요번에도 빙떡, 우리 사둔 빙떡 해선게, 강 먹어보난 동광 빙떡만이 맛이 엇어. 영 핸 보난 놈삐에 간이 두루 뒈연. 간이 싱거와도 맛이 엇어. 경흔디 나 영 ᄒᆞ멍 간 보멍 ᄒᆞ렌 다 시켜서. 게난 맛이 엇엉게.(잔치 때도 하면 그냥 사람들. 야, '동광' '빙떡'이 참 맛 좋아. '동광' '빙떡'이 맛 좋아. '서광', '서광' 요번에도 '빙떡', 우리 사돈 '빙떡' 했던데, 가서 먹어보니까 '동광' '빙떡'만큼 맛이 없어. 이렇게 해서 보니까 무에 간이 덜 됐어. 간이 싱거워도 맛이 없어. 그런데 나 이렇게 하면서 간 보면서 하라고 다 시켰어. 그러니까 맛이 없어.)

107092 #3 동광은 젤 자랑ᄒᆞ는 건 빙떡이우다게. 우리 잔치홀 때에 모멀ᄀᆞ루 기자 일곱 ᄋᆞ답 말씩 빙떡 해수다. 빙떡 행 싸아도 주곡, 먹음도 ᄒᆞ곡, 아기 다섯 개 풀멍 다 빙떡.(웃음) 빙떡ᄒᆞ곡, 순대ᄒᆞ곡 두부. 게난 자랑ᄒᆞ는 건 빙떡이우다게. 자랑홀 떡이 어수다. 빙떡뻭이.('동광'은 젤 자랑하는 건 '빙떡'입니다. 우리 잔치할 때에 메밀가루 그저 일곱 여덟 말씩 '빙떡' 했습니다. '빙떡' 해서 싸서도 주고, 먹음도 하고, 아기 다섯 명 결혼시키면서 다 '빙떡'.(웃음) '빙떡'하고, 순대하고 두부. 그러니까 자랑하는 건 '빙떡'입니다. 자랑할 떡이 없습니다. 빙떡밖에.)

107092 @ 오늘 수고햇수다. 마치쿠다양.(오늘 수고했습니다. 마치겠습니다.)

연구 참여자

이름	소속과 전공	분야	참여 구분
박찬식	제주학연구센터	역사학	연구 책임
강영봉	(사)제주어연구소	국어학(제주도방언)	교열 및 감수
김순자	제주학연구센터	국어학(제주도방언)	총괄, 제주시 도련1동 표선면 표선리
김미진	제주대학교 국어문화원	국어학(제주도방언)	조천읍 선흘1리
김선희	제주대학교 강사	고전문학(제주무속)	구좌읍 송당리
김승연	박사과정 수료	한국학(제주무속)	성산읍 고성리
허영선	제주대학교 강사	한국학(제주역사)	표선면 표선리
김보향	제주대학교 국어문화원	국어학(제주도방언)	남원읍 남원리
최연미	돋을양지책드르	국문학	서귀포시 보목동
김성용	귀일중학교	국어학(제주도방언)	안덕면 동광리
신우봉	제주대학교	국어학(제주도방언)	한경면 고산리
안민희	민요패 소리왓	한국학(제주민요)	한림읍 월령리
현혜림	제주대학교 국어국문학과 졸	국어국문학	연구보조

2017년도 제주어구술자료집 8

발행인 박찬식
발행일 2017년 12월
발행처 제주연구원 제주학연구센터
63196 제주시 동광로 51(이도1동) 3층
전화: (064) 726-5623, 팩스: (064) 747-6140
누리집: www.jst.re.kr

□ 이 보고서는 출처를 밝히는 한 자유로이 인용할 수 있으나 무단 전재나 복제를 금합니다.