

홈 > 뉴스 > 기획 > 신탐라순력도

성읍민속마을 "제주의 전통주 명맥을 이어간다"

기능보유자 김을정씨, 오메기술.고소리술 제조법 전승

데스크승인 2014.04.27 좌동철 기자 | roots@jejunews.com



(사진=성읍마을 전통주교육) 성읍민속마을 전수관에서 교육생들이 오메기술과 고소리술 등 전통주 제조 교육을 받고 있다. 화산토양으로 쌀농사가 어려웠던 제주에선 옛 부터 좁쌀로 술을 빚어왔다.

성읍민속마을 무형문화재 전수관에선 지난 7일부터 제주의 전통주를 직접 만들어보는 과정을 운영하고 있다.

기능보유자인 김을정씨(89)의 딸 강경순씨는 오메기술을, 며느리 김희숙씨는 고소리술 제조법을 전수 받아 조교로 나서고 있다.

차좁쌀을 갈아서 가루로 만든 다음 동그랗고 납작한 모양의 오메기떡을 만든 후 으깬 떡에 누룩과 물을 섞어 발효를 하면 오메기술이 탄생한다.

옛 방식으로 만든 오메기술은 인공 감미료의 맛이 전혀 나지 않으며, 처음에는 시큼하고 텁텁하지만 음미하다 보면 차좁쌀의 진한 향기와 오묘한 맛을 느낄 수 있다.

제주의 원조 좁쌀막걸리가 오메기술이라면 고소리술은 오메기술을 발효시킨 원액을 고아내서 만든 좁쌀소주다.

술을 증류하는 고소리(소줏고리의 제주어)를 가마솥 위에 얹힌 후 불을 일정하게 때면 밑술이 끓고 증기가 고소리 안으로 들어간다.

이 증기를 찬물로 냉각시켜 이슬이 맺히게 되면 드디어 고소리술이 나오게 된다.

고소리술은 35도가 넘는 독주이지만 부드럽고 향이 상큼해 독한 느낌이 없다. 술을 마셔도 숙취가 적고 뒤끝이 없는 게 특징이다.

성읍마을 전수관에선 옛 오메기술과 고소리술을 재현하며 전통 명주의 맥을 잇고 있다.

무형문화재 전수 조교가 가르치는 교육은 주1회 2시간씩 2개월간 진행되며, 전통주 기초 이론부터 누룩만들기, 술 내리기까지 모든 과정을 생생히 전수해 준다. 교육 마지막 날에는 직접 만든 술을 시음하게 된다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의