

홈 > 뉴스 > 기획 > 문화유산재발견

척박한 토양에서 정성스레 빚어낸 전통 탁주 '오메기술'

데스크승인 2014.06.18 이윤주 기자 | yjhnb@jejunews.com



오메기술은 제주의 대표적인 전통 탁주다.

오메기술은 제주 토양이 척박한 화산회토여서 벼농사를 짓기에 부적합한 탓에 쌀 대신 재배했던 좁쌀을 이용해 빚었다.

흔한 이름으로 좁쌀막걸리다. '성읍민속마을 오메기술'은 1990년 제주도 무형문화재 제3호로 지정

제주新보

됐다.

최근 방문한 서귀포시 표선면 성읍민속마을 무형문화재 전수관.

'성읍민속마을 오메기술'의 기능 보유자인 김을정씨(90)의 딸이자 전수 조교인 강경순씨(58)가 오메기술 제조 전수교육을 진행하고 있었다.

참가자 10여 명은 오메기술을 빚기 위한 사전작업인 오메기떡 만들기와 누룩 혼합 등에 한창이었다. 화기애애한 분위기 속에 이들은 떡을 만들고 누룩을 섞으며 강씨의 노하우를 빠짐없이 메모장에 받아 적으며 궁금한 점은 연신 질문했다.

오메기술 제조 방법은 먼저 좁쌀가루를 뜨거운 물로 반죽해 동글납작하게 떡을 빚는다. 이것이 바로 오메기떡이다. 이어 오메기떡을 삶은 후 주걱으로 으깨는데 덩어리가 생기지 않을 때까지 완전히 치댄 뒤 가루로 뿜은 누룩을 넣고 골고루 저어 섞어준다.

이 과정이 끝나면 혼합물을 일주일간 따뜻한 곳에 두고 숙성시킨다. 표면에 노르스름한 기름이 뜨면 술이 잘 익은 것이다. 오메기술의 알코올 농도는 17~18도로 걸쭉하면서도 감칠 맛 나는 흥취가 일품이다.

오메기술은 제조 과정에 손이 많이 간다. 특히 오메기떡을 삶은 후 으깨는 과정에서 차가운 물을 조금씩 부으며 걸쭉하게 만들어야 하는데 자칫 물을 많이 부었다가는 망칠 수 있다.

실제로 이날 참가자 중 한 명은 반죽에 급하게 물을 쏟아 붓는 실수를 저지르고 말았다.

교육 참가자들은 이날 오메기떡을 만든 후 발효를 시작하는 과정까지 체험했다.

참가자 권형우씨(서귀포시 안덕면 대평리·55)는 "제주에 귀농해 게스트하우스를 운영 중인데 외국인 손님 등이 전통 음료를 찾는다. 오메기술을 만들어 그들에게 제공할 생각"이라고 말했다. 또 다른 수강생은 "가족과 함께 전통주를 빚어 마시려고 오메기술을 배우러 왔다"고 소개했다.

오메기술은 한일 강제 병합 이전까지 도내 가정에서 빚어 마셨지만 일본이 주류에 조세를 부과하기 위해 주세법을 제정하면서 불법화됐다. 해방 후에도 양곡을 관리한다는 명목아래 양곡관리법이 제정돼 밀주 등에 대한 단속이 엄격하게 이뤄졌다.

이로 인해 오메기술 등 제주 전통주들이 대부분 자취를 감췄다.

이후 오메기술이 다시 등장한 것은 1985년. 문화재관리국(현 문화재청)이 작성한 '무형문화재 지정 조사보고서' 제163호에 내용이 포함되면서다. 5년 뒤 오메기술은 제주도 무형문화재로 지정됐고 기능보유자 김을정씨를 중심으로 제조의 명맥이 이어지고 있다.

한편 고소리술은 오메기술의 형제 격인 제주 전통주로 1995년 제주도 무형문화재 제11호로 지정됐다. 오메기술은 발효주인 반면 고소리술은 증류주다. 제조 방법은 좁쌀을 이용한 1차 밀술 담그기와 2차 덧술 담그기, 3차 술 닦기 등 세 단계로 이뤄져 있다.

고소리술은 알코올 도수가 35~40도에 달하며 향취가 독특하고 뒤끝이 깨끗한 술로 알려졌다. 고소리는 이 술을 증류할 때 사용하는 웅기의 이름이다.

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