

“좋은 술 맛의 비결, 발효와 불 때기”

오메기술 기능 보유자 김을정씨

데스크승인 2014.06.18 이윤주 기자 | yjhnb@jejunews.com



“제주 전통주의 맛은 온도에 의해 좌우됩니다. 오메기술과 고소리술은 각각 발효과정과 증류과정에서 알맞은 온도를 유지하는 것이 좋은 술맛을 내는 비결입니다.”

제주도 무형문화재 오메기술과 고소리술의 기능 보유자인 김을정씨(90)는 “제주 전통주를 맛있게 제조하는 비법의 핵심은 발효와 불 때기 과정에서의 온도”라고 말했다.

이어 김씨는 “어릴 때 어른들이 술 담그는 모습을 어깨 너머로 보고 제조법을 익혔다”며 “전통주를 빚을 때 마음이 급해선 안 된다. 오메기술을 만들 때 누룩이 잘 발효되도록 온도를 잘 맞추고 고소리 술은 불길을 잘 조절해 적당한 온도를 유지하는 게 관건”이라고 강조했다.

김씨는 “발효주인 오메기술을 담그면 위층은 맑은 청주가 되고 아래층은 탁주가 된다”며 “탁주는

상대적으로 양이 많기 때문에 도민들이 일용주로 마셨고, 청주의 경우 양이 적어 제례용이나 손님 접대용으로 이용했다”고 설명했다.

또 김씨는 “오메기술을 증류하면 고소리술이 된다. 술독에 묻어둔 밀술을 고소리로 증류해 고아낸 소주가 바로 고소리술”이라며 “고소리술은 반영구적으로 보관할 수 있어 1960년대 후반까지도 중산간 주민들이 많이 제조해 물허벅에 담아 팔기도 했다”고 전했다.

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