



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

碩士學位論文

제주 '오메기술'의 문화유산적  
가치 탐구

제주대학교 사회교육대학원

自然·文化遺產教育學科

金 兒 美

2022年 8月



# 제주 ‘오메기술’의 문화유산적 가치 탐구




指導教授 鄭 光 中

金 兒 美

이 논문을 사회교육학 석사학위 논문으로 제출함

2022年 8月

김아미의 사회교육학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장	김 은 석	
위 원	장 승 희	
위 원	정 광 중	

제주대학교 사회교육대학원

2022年 8月



# A study on The value of cultural heritage of ‘Omegi-sul’

A-Mi Kim

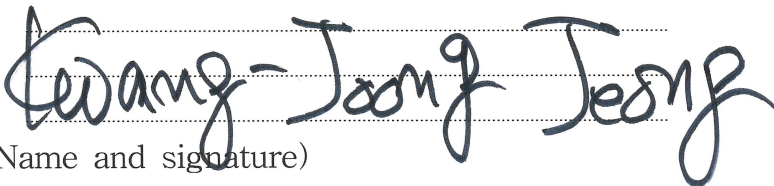
(Supervised by Professor Kwang-Joong Jeong)

A thesis submitted in partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Social Education [Master of Natural and Cultural Heritage Education]

2022. 8.

This thesis has been examined and approved.

Thesis Director, Kwang-Joong Jeong,  
Prof. of Natural and Cultural Heritage Education

  
(Name and signature)

Date

Department of Natural and Cultural Heritage Education  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL EDUCATION  
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

# 목 차

<b>제1장 서론</b> .....	<b>1</b>
제1절 연구배경과 목적 .....	1
제2절 연구내용과 방법 .....	3
제3절 선행연구 검토 .....	5
<b>제2장 제주 전통주 및 오메기술의 역사와 현황</b> .....	<b>7</b>
제1절 제주 전통주의 역사 .....	7
제2절 제주 전통주의 특징 및 현황 .....	10
제3절 오메기술의 역사와 현황 .....	17
<b>제3장 오메기술의 문화유산적 가치</b> .....	<b>23</b>
제1절 오메기술의 제조과정 조사 .....	23
제2절 오메기술의 쓰임새 분석 .....	31
1) 평상시 오메기술의 쓰임새 .....	31
2) 경조사 시 오메기술의 쓰임새 .....	37
3) 공적 의례주로서 오메기술의 쓰임새 .....	39
제3절 제주 생활문화와 오메기술의 문화유산적 가치 .....	43
<b>제4장 제주 동·서부지역의 오메기술 비교</b> .....	<b>49</b>
제1절 동·서부지역의 농업생산성과 오메기술의 연관성 .....	49
제2절 동·서부지역의 오메기술 쓰임새 비교 .....	56
<b>제5장 결론 및 제언</b> .....	<b>65</b>

참 고 문 헌 ..... 68

Abstract ..... 72

## 표 목차

[표 1] 제주도와 다도해 지역의 농작물 구조 비교 .....	9
[표 2] 1934-1938년 평균과 1938년 주요작물의 작부면적과 수확고 .....	9
[표 3] 오메기술·고소리술 기반의 전통주 종류와 특징 .....	13
[표 4] 오메기술 생산업체 현황 .....	20
[표 5] 동·서부 지역의 농업생산량 비교 .....	53
[표 6] 동·서부지역 농업인구 및 호당 경지면적 .....	55
[표 7] 2020년 읍면지역 해녀 분포 현황 .....	56
[표 8] 연구 참여자의 명단 .....	57

## 그림 목차

[그림 1] 광지리 패충유적 출토 잔 .....	18
[그림 2] 보리누룩 .....	24
[그림 3] 오메기떡 .....	26
[그림 4] 오메기떡 삶기 .....	26
[그림 5] 마끼로 찜기 .....	27
[그림 6] 손으로 풀기 .....	27
[그림 7] 누룩가루와 섞기 .....	28
[그림 8] 오메기술의 숙성일자에 따른 표면 변화 .....	30
[그림 9] 한수리 영등제에 올려진 오메기술 .....	35
[그림 10] 제주민예총 포스터 .....	39
[그림 11] 제74주년 4·3위령제에 쓰인 제주 담그기의 과정 .....	42
[그림 12] 토양 색에 따른 제주도의 토양분포도 .....	50
[그림 13] 제주도내 읍면별 조 수확량 분포도(1937년) .....	52

【국문초록】

## 제주 ‘오메기술’의 문화유산적 가치 탐구

김 아 미

제주대학교 사회교육대학원 자연·문화유산교육학과

지도교수 정광중

오메기술은 조와 누룩만으로 빚은 제주를 대표하는 전통주로서, 화산섬 제주의 독특한 문화를 보여주는 좋은 예이다. 오메기술은 그 자체로 중요하게 쓰였을 뿐 아니라, 제주 전통주의 바탕이 되어 제주 음식문화의 한 줄기를 형성해왔다. 그러나 제주 사회 전반에 커다란 영향력을 가지며 존재해왔던 오메기술은 제주의 산업화로 인한 생활문화 변동에 따라 사라질 위기에 처해있다. 이에 연구자는 제주도민들의 삶이 스며있는 오메기술의 문화유산적 가치를 밝히기 위해 다음과 같이 연구를 진행하였다.

첫째, 오메기술을 비롯한 제주 전통주가 만들어지게 된 배경을 살펴보고, 역사와 현황 등에 관해서 고찰하였다. 둘째, 오메기술 제조를 직·간접으로 경험한 연구 참여자와의 인터뷰를 통해 오메기술의 제조과정과 쓰임새를 조사하였다. 또한, ‘제74회 4·3 위령제’의 제주(祭酒)로 쓰인 오메기술의 제조과정을 좇아 오메기술이 지닌 공적(公的) 가치와 미래 가능성을 분석하였다. 셋째, 조사 과정에서 나타난 동·서부지역 간 오메기술 쓰임새의 차이를 제주의 토양환경 분석과 그에 따른 농업생산성 차이를 통해 설명하였다.

풍화가 덜 된 화산재로 이루어진 제주의 토양환경에서 제주도민은 조와 보리, 피 등 다양한 잡곡을 재배하였다. 그중에서도 조는 제주 대부분 지역에서 재배되었기 때문에, 제주도민들은 구하기 쉬운 조와 보리누룩을 이용해 오메기술을 빚었다. 오메기술의 제조과정은 떡을 빚어 술을 제조하는 복잡한 과정을 거치지만, 그것은 제주도민들이 오랜 시간에 걸쳐 찾아낸 최선의 방식이었다. 객사(客舍)나



향교 등에서 치러지던 공적(公的) 의례에서부터, 제사와 명절, 대소사(大小事)와 같은 사적(私的) 의례에 이르기까지, 제주에서 오메기술은 가장 중요한 봉헌물(奉獻物)로서 기능해 왔다. 또한, 당제에서는 신과 인간을 교감하게 하는 역할도 부여되었다. 나아가 오메기술은 제주의 대표적 기호음료였으며, 농주로 쓰이며 공동체의 협력을 끌어내는 매개체 역할을 함으로써 농업생산성 향상에도 기여하였다. 그러나 다른 용도와 달리 기호음료나 농주로서의 쓰임새는 지역에 따른 차이가 나타났다. 그 차이는 토양환경에서 비롯되었으며, 토양에 따른 농업생산성의 차이는 오메기술의 제조 및 사용에서도 지역 간 차이를 불러왔다.

제주에서 오메기술은 선조들의 삶이 스며있는 문화유산으로서 단순한 술 이상의 의미를 갖는다. 따라서 제주도정에서는 일찍이 오메기술을 무형문화재로 지정하여 보전에 힘써왔다. 그러나 오메기술의 보전 및 활성화를 위해서는 그 이상의 관심과 지원이 필요하다. 가장 중요한 점은 주민들이 오메기술을 경험하고 직접 만들어 보도록 해야 한다는 것이다. 이를 위해서는 공공기관을 통해 이루어지고 있는 교양 및 직업교육에 ‘제주 전통음료 만들기’가 포함되어야 한다. 나아가 교육을 마친 이들이 관련 창업이 가능하도록 전문기관의 도움을 받을 수 있는 체계가 마련돼야 한다. 다음으로는 문화 보전 차원에서 보조금이 지원되는 공적 의례에는 제주 전통주를 사용하도록 하는 행정적 계도가 필요하다. 마지막으로 ‘제주옹기축제’와 같이 음식문화와 연관된 축제를 연계한다면 양쪽 모두에 상승효과를 가져올 것이다. 이것이 오메기술의 활성화를 위한 연구자의 제언이다.

주제어: 오메기술, 제주 전통주, 생활문화, 토양환경, 문화유산적 가치

# 제1장 서론

## 제1절 연구의 배경과 목적

제주도민(濟州島民)<sup>1)</sup>들은 화산 분화(噴火)로 만들어진 자연환경 속에서 이에 대처하여 지혜롭게 생존해 왔으며, 그 과정에서 독특한 문화를 형성해왔다. 오메기술은 이러한 제주 문화에서 매우 중요한 위치를 차지하는 제주를 대표하는 전통주이다. 전통주란, 한 나라나 지역 등에 전통적으로 내려오는 양조법으로 만든 술<sup>2)</sup>을 말한다. 따라서 제주에서 오메기술이 갖는 의미는 ‘맛과 향을 즐기는 술’ 이상의 것이라고 할 수 있다. 인간에게 술이란 생활의 활력소가 되고 음식문화를 풍요롭게 하는 존재이지만, 오메기술은 술이 갖는 본래의 쓰임을 넘어 지역사회를 지탱하는 중요한 구심점 역할을 해왔기 때문이다.

오메기술은 발농사가 주(主)인 제주의 지역적 특성을 잘 나타내는 전통주로서 조<sup>3)</sup>와 누룩<sup>4)</sup>만으로 술을 빚는다. 조와 누룩만으로 술을 제조하는 것은 전국적으로도 매우 드문 일인데, 이는 제주에서 가장 널리 재배되는 곡물이 조였기 때문이다. 누룩 또한 다른 지역에서 잘 사용하지 않는 재료인 보리로 만들었으며, 이는 주로 밀을 사용해 누룩을 빚는 타지의 문화와 비교할 때 매우 드문 사례이다. 온도가 낮고 건조한 곳을 좋아하는 밀은 제주에서 재배되기 어려웠으므로, 제주도민들은 지역에서 쉽게 구할 수 있는 재료인 보리로 누룩을 빚었다. 민속문화란 이와 같은 지역적 특수성으로 인해 만들어지는 것이며, 그것이야말로 민속문화의 정체성을 확보해주는 핵심 요소라 할 수 있다.<sup>5)</sup>

인류문화에서 기층민의 민속 관련 기록은 지배층에 비해 그리 많지 않다. 그러므로 민중의 술인 오메기술을 기록한 문헌은 지금까지 제주에서 발견되고 있지

1) 본 논문에서는 제주의 주민들을 일컫는 용어로서 제주 섬에 살고 있는 사람의 뜻을 담아 제주도민이라 부르기로 한다.

2) 국립국어원(<https://stdict.korean.go.kr>, 검색: 2022. 06. 17).

3) 조(foxtail millet)는 분류학적으로 벼과, 기장아과, 조속, 조종에 속하는 식물이며 학명은 *Setaria italica*이다. (김성택, 2014, ‘조’, 『150 주요작물 핵심재배기술 지도요강』, 제주특별자치도농업기술원, p.1590).

4) 곡물에 곰팡이를 번식시켜 당화 효소가 생성된 발효제를 이른다. (한국민속대백과사전, 검색: 2022. 06. 22).

5) 임재해, 2004, 『민속문화를 읽는 열쇠』, 민속원, p.30.

않다. 그러나 제주도 신당의 본풀이<sup>6)</sup>에 오메기술의 원료인 조에 대한 내용이 등장하는 데에서 그 기원을 추정해 볼 수 있다. 특히 농경과 목축에 대한 상징을 내포하고 있는 ‘자청비신화’에는 여러 곡식의 이름이 등장하고 있는데, 여기에도 조가 등장함을 볼 때 제주도민들이 오래전부터 조를 식용해왔음을 분명하게 알 수 있다. 제주에서 식용됐던 조는 세계 여러 지역의 주식(主食) 중 하나였으며, 중국에서는 서기 2,700년 전 ‘신농’의 오곡 중 하나로 알려져 있다.<sup>7)</sup>

이처럼 조는 오랜 역사를 가진 작물이지만 조를 술의 재료로 활용한 예는 많지 않다. 중국에서는 ‘황주’의 많은 재료 중 하나였으며, 한반도 본토에서는 ‘문배주’<sup>8)</sup>와 ‘강릉 두견주’<sup>9)</sup>의 재료 일부로 쓰인 사례를 찾을 수 있었다. 육지부는 쌀이 주곡(主穀)이었기 때문에 주곡으로 술을 빚는 동아시아의 문화 특성상 쌀로 빚은 막걸리가 민중의 술이 되었다. 반면에 잡곡이 주식이었던 제주에서는 술의 재료로 조를 선택한 결과, 제주는 술에서도 색다른 음식문화를 이루게 되었다. 문화인류학적인 관점에서 ‘음식문화’란 음식을 문화 활동의 한 현상으로 보고 그것을 통해서 한 집단의 문화적 양상을 이해하려는 경향이 강하다. 이러한 특성을 적용한다면 ‘제주 음식문화’라고 할 때는 제주 사람들이 생산하고 소비하는 음식 활동을 통해서 문화적 측면을 이해할 수 있다는 뜻이다.<sup>10)</sup>

술은 한 나라의 음식문화를 이야기할 때 빼놓을 수 없는 재료이다. 러시아의 보드카, 스코틀랜드의 위스키처럼 술은 그 나라의 상징이 되기도 한다. 프랑스의 대표적 술인 와인을 이야기할 때 언급되는 ‘페루아’는 일반적으로 와인의 질에 큰 영향을 끼치는 토양과 지형, 기후를 의미하지만, 문화에 대한 고려사항 또한 포함한다.<sup>11)</sup> 오메기술은 김치나 된장처럼 제주의 각 가정에서 만들어 먹던 발효 음식이며, 발효음식은 그 시대의 문화지식과 기술이 담겨 있는 결과물이므로 결국 제주문화의 산물로 볼 수 있다. 이렇듯 오메기술은 제주지역의 생활문화와 밀

6) 무속의례인 굿에서 섬기는 무속신의 근본 내력을 구비서사시의 형태로 풀어내는 굿의 절차를 말한다. (한국민속대백과사전, 검색: 2022. 03. 22).

7) 김성택, 2014, 앞의 글, p.1590.

8) 문배주양조원(<http://www.moonbaesool.co.kr>, 검색: 2021. 10. 31).

9) 박은희·김명동, 2016, 「강원도 전통주의 제조 특성에 관한 문헌 연구」, 『식품과학과 산업』 49-3, p.101, 강릉 두견주: 참쌀·땀쌀·차조·술잎·진달래꽃·누룩을 사용해 만드는 강릉 경포호의 창령 조씨 집안의 제례주.

10) 국립민속박물관, 2007, 『제주의 음식문화』, p.9.

11) 브라이언 J. 소머스, 2018, 『와인의 지리학』, (주)푸른길, p.89.

접하게 연관되어 왔기 때문에, 오메기술을 문화적 측면에서 살펴보는 것은 제주의 지역 문화를 이해하는 적절한 방식이라고 생각된다.

그러나 오랫동안 전통적 생활문화<sup>12)</sup>를 이어왔던 제주 역시 1970년대 들어 관광산업과 환금작물을 중심으로 생활경제 체계가 개편되면서 큰 변화를 맞게 된다. 이것은 제주도민의 삶을 완전히 바꾸어 놓았으며 음식문화에서도 큰 변화를 가져왔다. 여러 가정에서는 힘들게 술을 빚는 대신, 공장에서 제조된 술을 간편하게 구매하게 되었다. 생활경제의 관점에서는 술을 빚는 노력과 시간을 다른 생산 활동에 투입하면 더 높은 소득을 올릴 수 있었기 때문이다.

상품작물의 도입과 생활경제의 향상은 제주도민들의 삶에서 오메기술의 중요성이 점차 줄어드는 계기가 되었다. 1970년대에 들어 다수확 품종인 통일벼가 생산되면서 제주에도 쌀이 들어왔고, 따라서 제주도민의 주식 중 하나이던 조의 배면적은 급격하게 감소하기 시작했다. 생산량이 감소하면서 조의 가격은 급상승하고 있고, 그마저도 제주산 조는 구하기 어려운 형편이어서 조를 주재료로 하는 오메기술의 제조 역시 큰 어려움을 겪고 있다.

따라서 연구자는 소중한 제주의 문화이면서도 점차 제주도민의 삶 속에서 사라져가는 오메기술의 보전을 위해서는 심도 있는 연구가 필요하다고 판단하였다. 본 연구에서는 오메기술의 문화유산적 가치를 고찰하기 위해 제조과정 및 다양한 쓰임새를 중심으로 오메기술을 조명하고자 한다. 아울러 개인과 지역에 따라 차이가 나타나는 오메기술의 제조 빈도와 쓰임새에 대해서 살펴보고, 그러한 현상이 나타나는 원인을 밝힐 것이다. 이를 바탕으로 궁극적으로는 오메기술이 지닌 문화유산적 가치 탐구를 통해, 오메기술의 원활한 보전과 활용방안 모색을 연구의 목적으로 삼고자 한다.

## 제2절 연구의 내용과 방법

본 연구는 다음의 내용을 중심으로 다루려고 한다. 첫째, 오메기술을 근간으로 하는 제주 전통주가 만들어지게 된 배경이다. 오메기술은 육지부의 술과는 주제

---

12) 본 논문에서 규정하고 있는 전통적 생활문화의 시기는 기록이 등장하는 역사시대부터 시작해 자급자족의 농경시대였던 1960년대까지를 의미한다.

료뿐만 아니라 누룩의 재료와 양조 방법 또한 다른데, 그 배경과 더불어 오메기술을 기초로 만들어진 제주 전통주의 특징과 현황이 어떠한지 살펴볼 것이다. 또한, 오메기술의 역사와 현황을 통해서는 오메기술과 제주의 문화가 어떻게 맞아 있는지 분석하고, 문화재로서의 가치뿐만 아니라 미래 먹거리 산업으로서의 가능성도 검토한다.

둘째, 제주 오메기술의 문화유산적 가치를 알아보기 위해 제조과정과 쓰임새에 대해 구체적으로 살펴보고자 한다. 제조과정은 기능보유자 지도하에 제조에 참여하여 1인칭의 관점에서 주요 과정을 자세히 기록한다. 쓰임새에 대해서는 생활문화 중에서도 평상시와 경조사 시로 나누어 오메기술의 쓰임새를 살펴보고, ‘2022년 제74회 4·3 위령제’에 제주(祭酒)로 쓰이기까지의 과정을 좇아 공적 의례주로서의 쓰임과 가능성을 고찰할 것이다.

셋째, 제주도의 토양 분포는 크게 화산회토(火山灰土)와 비화산회토(非火山灰土) 지역으로 나눌 수 있는데, 두 가지 토양은 자연비옥도의 차이로 인해 매우 다른 농업생산성이 나타난다. 본 연구에서는 농업생산성과 오메기술의 쓰임새 사이에 어떤 인과관계가 존재하며, 또 그것이 제주지역에서는 어떠한 지역별 문화 차이를 불러오는지 검토하고자 한다.

그러나 앞서 언급했듯이 제주도는 기록문화가 빈약한 곳이다. 오메기술은 중앙 정부와 가장 멀리 떨어져 있는 섬에서 제조되었던 지정학적 한계와 더불어, 기록을 남길 수 없었던 서민들이 주 음용자(飲用者)였던 관계로 현재까지도 관련 기록은 발굴되지 않고 있다. 따라서 오메기술 연구는 제조과정을 직접 보거나 경험한 주민들의 인터뷰를 참고하여 기록하는 것이 적절한 연구방법이라 판단하였다.

본 연구에서 연구자는 지역별 비교를 위해 가급적 지역을 안배하여 인터뷰를 시도했으나, 동부지역의 경우에는 연령대가 높아도 오메기술을 제조하지 않은 사례가 많아 참여자 섭외에 어려움을 겪었다. 본 연구의 목적을 달성하기 위하여 2021년 4월부터 2022년 3월에 걸쳐 서부지역 8명과 동부지역 7명, 제주도·서귀포시 동 지역 각 1명, 서울이 고향인 막걸리 제조업체 대표 등 총 18명의 주민을 인터뷰하였다. 이들 대부분은 오메기술을 직접 제조하거나, 또는 가족이 제조하는 것을 본 주민들이다. 또한, 이들과의 비교를 위해 오메기술을 제조하지 않은 비경험자와도 인터뷰를 진행하였다.

인터뷰 참여자들은 지인의 소개를 받거나 관련 행사 참여를 통해 섭외하였으며, 리사무소를 방문해 소개받기도 하였다. 인터뷰 과정은 대부분 참여자의 자택에서 이루어졌으며 코로나19의 전파 위험을 우려해 일부는 전화로 진행한 사례도 있다. 인터뷰 참여자들은 대부분 80대 이상의 고령자이고 술을 안 담근 지 수십 년 되었기 때문에 기억의 어려움을 호소하면서도, 오메기술의 제조과정과 맛, 그 쓰임새에 대해서는 비교적 명확히 기억하고 있었다. 인터뷰 전에 연구목적을 설명하고 녹음에 대한 동의를 구하였으며, 인터뷰 시간은 1회당 평균 60분 내외로 진행하였다. 전 인터뷰 중에서 연구에 필요할 것으로 생각되는 의미 있는 내용만을 뽑아 전사하여 주제별로 분류하였다. 특히 인터뷰 참여자 중에서도 오메기술 기능보유자인 강○순씨와는 수차례 인터뷰를 진행하였으며, 제조과정에 대한 명확한 이해 및 기록을 위해 직접 기능보유자의 지도를 받았다.

### 제3절 선행연구 검토

전통주와 관련한 연구를 살펴보면 크게 세 가지로 분류할 수 있다. 첫째, 가장 많은 논문을 확인할 수 있는 연구물은 ‘관광자원으로서의 활성화 방안’에 관한 연구이다. 김동진(2015)<sup>13)</sup>은 한라산소주의 허벅술과 오키나와 아와모리(泡盛) 소주와의 비교를 통해 문화산업 콘텐츠로서 제주 술의 가능성을 제시하였다. 강건희·공용택(2011)<sup>14)</sup>은 ‘뒀헨 맥주축제’ 사례를 인용하여 ‘막걸리축제’의 현황을 분석하고, 그를 통해 지역 문화 및 지역경제 활성화 방안을 모색하고자 하였다. 또한, 양성국(2015)<sup>15)</sup>은 제주 전통주의 활성화를 위해서는 다양한 연령층이 즐길 수 있도록 하는 포지셔닝 변화, 세계화·고급화 및 지역연계 전략 추진이 필요함을 제안하고 있다. 반면 주영하(2005)<sup>16)</sup>는 이벤트 지향의 지방화(localization)가 아닌 지역주민들이 중심이 되는 문화적 과정의 창출을 통한 문화콘텐츠화의 필요를 주장하며, 경제적 이익만을 좇는 지역문화의 상품화를 경계하고 있어 주목

13) 김동진, 2015, 「제주 술의 문화적 원형과 콘텐츠화 전략」, 『역사민속학』 47, pp.461-493.

14) 강건희·공용택, 2011, 「지역경제 활성화를 위한 전통주 ‘막걸리축제’ 발전방안 연구」, 『문화산업연구』 11-2, pp.201-218.

15) 양성국, 2015, 「제주 전통주의 발전방안」, 『산경논집』 34, pp.179-200.

16) 주영하, 2005, 「제주도 음식의 문화콘텐츠화에 대한 일고(一考)」, 『탐라문화』 26, pp.71-98.

된다.

둘째, ‘전통문화의 보전’에 중점을 둔 연구이다. 오영주(2009)<sup>17)</sup>는 오메기술을 중심으로 지금은 거의 사라진 다양한 제주 전통주를 조사·기록함으로써 제주 전통주 연구의 밑바탕을 제공하고 있다. 류호철(2016)<sup>18)</sup>은 전통술의 보전과 활용은 결과물인 술이 아니라 그 과정에 맞춰져야 함을 주장하면서, 전통주 문화를 되살리는 데 집중할 것을 주문하고 있다. 그리고 좌혜경(2013)<sup>19)</sup>은 국가 지정 중요민속자료인 성읍민속마을의 진정성 있는 복원과 무형유산의 복원을 제시하면서 오메기술을 기술하고 있는데, 도지정문화재인 오메기술과 관련해서는 단편적인 내용만 다루어지고 있다는 아쉬움이 있다.

셋째, ‘식품영양학적 관점’에서의 연구이다. 오메기술의 기능성 증가를 연구한 임혜란(2015)<sup>20)</sup>은 전통 오메기술의 제조방식에 건조 모자반과 건조 톳의 추출물을 첨가해 오메기술의 품질변화를 측정된 결과, 모자반 투입 시 유의미한 기능성의 향상을 보고하고 있다. 오영지(2012)<sup>21)</sup> 등은 찹쌀, 멥쌀 등으로 빻은 상품화된 막걸리와 오메기술을 비교하면서, 숙성 온도가 오메기술의 발효 및 숙성 전반에 영향을 끼치며 품질 특성에 중요한 역할을 한다는 결과를 내놓고 있다.

이처럼 전통주 연구는 관광자원으로서의 상품화에 집중된 면을 보이는 가운데, 오메기술은 여러 향토음식 중 하나로 소개되거나 식품영양학의 일부 관점에서만 검토된 단편적 연구가 주류를 이루고 있다. 제주도민의 생활문화 속에서 오메기술이 가졌던 역할과 지위를 생각하면, 특히 인문학적 관점에서의 오메기술 관련 연구는 매우 부족한 상황이라 역설할 수 있다. 따라서 본 연구에서는 선행연구와는 달리 오롯이 오메기술을 주제로, 제주도민의 삶 속에서 나타나는 오메기술의 문화유산적 가치에 중점을 두고 분석하고자 한다.

17) 오영주, 2009, 「동아시아 속의 제주발효음식문화」, 『제주도연구』 32, pp.157-203.

18) 류호철, 2016, 「무형문화재로서 전통술의 가치와 보전·활용 방향」, 『동아시아고대학』 44, pp.95-121.

19) 좌혜경, 2013, 「성읍민속마을의 전통과 무형유산의 보존 방향」, 『제주도연구』 39, pp.1-31.

20) 임혜란, 2015, 「해조류 첨가 오메기술의 품질특성」, 제주대학교 석사논문.

21) 오영지·이유나·홍초롬·문경은·정동선, 2012, 「제주도 전통민속주 오메기술의 숙성 온도에 따른 품질변화」, 『자연과학연구논문집』 24, pp.151-158.

## 제2장 제주 전통주 및 오메기술의 역사와 현황

### 제1절 제주 전통주의 역사

제주는 기후, 토양, 언어 등 모든 것이 육지부와 다르기 때문에 술 또한 다를 수밖에 없다. 제주도는 우리나라에서 연평균 기온이 가장 높고 강수량이 많으며 바람이 많은 지역적 특성을 나타낸다. 전국의 연평균 강수량(1991~2020년)은 1306.3mm에 불과한데 반해,<sup>22)</sup> 제주의 지난 30년간(1981~2010년) 연평균 강수량은 1,142.8~1,966.8mm의 범위를 나타내고 있다.<sup>23)</sup>

그러나 수자원은 오히려 제주가 빈약한 편으로 이는 투과성이 높은 지질 구조에 원인이 있다. 젊은 화산섬인 제주도는 섬 전체가 풍화가 덜 된 화산재와 용암으로 뒤덮여 있고 이들 사이에는 수없이 많은 절리와 숨골이 있어 그 틈으로 비나 눈이 곧 스며들어 버리기 때문이다. 그러므로 물이 풍부한 강이나 하천이 없어 다우지역이면서도 늘 물 부족에 시달려야 했으며, 이러한 상황으로 인해 농경에도 많은 어려움이 따를 수밖에 없었다.

제주도가 화산회토(火山灰土)로 뒤덮인 섬이라는 점은 제주도 농업구조의 특성을 나타내는 중요한 요인으로 작용한다. 이 때문에 제주도는 한반도와는 다른 독자적인 문화권을 형성해 왔다.<sup>24)</sup> 『세종실록』에 의하면 제주의 기후는 따뜻하고 풍속이 미욱하며 건조하다고 쓰여 있다. 또한, 실록에는 제주의 밭과 논에 대하여 간전(墾田) 즉 개간한 밭이 3,977결이고, 논이 31결로 기록되어 있다.<sup>25)</sup> 즉, 밭이 99%고 논은 채 1%에도 미치지 못하고 있음을 알 수 있다. 또한, 조선 중기 『탐라지』를 쓴 이원진 목사 역시 『동문감(東文鑑)』을 인용해 “제주 땅에 돌이 많고 본래 논이 없어서 오직 보리, 콩, 조만이 생산된다.”<sup>26)</sup>고 설명하고 있다.

22) 기상청 날씨누리(<https://www.weather.go.kr>, 검색: 2021. 10. 31).

23) 서귀포와 성산지역은 각각 1,923mm, 1,967mm로 비교적 많은 비가 내리고 있으며, 제주와 고산 지역은 각각 1,498mm 및 1,143mm로 상대적으로 적다. 강수량이 가장 많은 성산지역은 고산 지역보다 1.7배나 많은 비가 내리고 있다. (제주특별자치도 물정책과 지하수정보관리시스템, 검색: 2021. 10. 31).

24) 고광민, 2004, 『제주도의 생산기술과 민속』, 대원사, p.4.

25) 『세종실록』 151권, 「지리지」 전라도 제주목.

토의(土宜: 토지에 적합한 농작물)로는 산도(山稻: 밭벼), 서직(黍稷: 메기장과 찰기장), 숙(菽: 콩류의 총칭), 교맥(蕎麥: 메밀과 보리), 모맥(糜麥: 보리)이다.

26) 국립민속박물관, 2007, 『제주의 음식문화』, p.27.



이처럼 중앙에서 내려온 관리나 유배인들은 제주의 낮은 풍광만큼이나 농경지와 농작물에 대한 이질적 감정을 느끼고 있었다. 육지부라고 쌀밥만 먹는 것은 아니었지만, 그곳에선 보조적 역할인 잡곡이 제주에서는 주식이 되었고 그것조차도 늘 부족한 상황에 놓여 있었다. 조선 중기에 유배왔던 이건의 『제주풍토기』를 보면 다음과 같이 묘사되어 있다. “섬에서 제일 괴로운 것은 조밥이요, 가장 두려운 것은 뱀이요, 가장 슬픈 것은 파도 소리다.”<sup>27)</sup> 이는 제주도의 식량 상황과 생활환경을 잘 보여주고 있는 사례이다.

앞서 언급했듯이 제주도는 역사시대까지 화산 분화가 이어진 화산섬이기 때문에<sup>28)</sup> 풍화가 덜 된 토양 특성상 물을 잘 머금을 수 없는 토질이었다. 따라서 물을 많이 필요로 하는 논농사를 지을 수 있는 지역은 극히 일부에 불과했다. 이렇듯 밭이 대부분을 차지하는 환경이다 보니 경영작물에 있어서 쌀은 거의 찾아볼 수 없었고 대신 다양한 밭작물들이 재배되었는데, 이를 잘 보여주는 자료가 있다. 바로 조선총독부 농업 관료였던 히사마 겐이치(久間健一)가 1950년에 발간한 『조선 농업경영지대의 연구』이다. 히사마 겐이치는 다도해 연안과 제주지역의 농작물 구조를 [표 1]과 같이 정리하였다.

[표 1]에서 보면 같은 해안지역이라 하더라도 제주도와 다도해의 농작물 구조는 다르게 나타나고 있다. 제주도는 주 생산물이 조와 보리, 메밀과 콩인 것으로 보아 과거부터 제주도민들은 밭농사에 중심을 두고 있었음을 유추할 수 있다.<sup>29)</sup> 반면, 다도해지역은 농작물의 3분의 1이 벼로 되어있으므로, 적어도 식량 상황에서는 제주도와 다른 여건이었을 것으로 추정된다.

일제강점기 제주도 농업 상황을 알려주는 또 하나의 자료 [표 2]는 조선총독부가 1939년에 작성한 『제주도세요람』이다. [표 2]의 자료에는 제주에서 재배된 주요 작물의 생산량과 금액에 이르기까지 구체적으로 기록되어 있는데, 여기에서도 당시 가장 많이 재배된 작물이 조와 보리였던 것으로 나타난다. 따라서 [표 1]과 [표 2]의 자료를 종합해 보면, 제주에서 가장 많이 생산되고 소비된 곡물은 조였다는 것을 확인할 수 있다.

27) 김유리, 2012, 「규창 이건 『제주풍토기』의 교육적 의미」, 『국학연구』 20, p.440.

28) 고기원·전용문·박준범·박원배·문수형·문덕철, 2019, 「제주도 화산활동에 관한 역사기록의 이해」, 『지질학회지』 55-2, p.166.

29) 강동식·강영훈·황경수, 2009, 『일제강점기 제주지방 행정사』, 도서출판 가이드, p.139.

[표 1] 제주도와 다도해 지역의 농작물 구조 비교(단위: %)

지역 \ 작물	제주도	다도해 지역
조	<b>35.2</b>	-
겉보리	28.3	10.8
초비(草肥)	7.7	10.7
메밀	6.1	-
벼	-	<b>33.9</b>
고구마	4.7	-
면화	3.2	13.1
산디(밭벼)	4.0	-
쌀보리	-	19.1
콩	7.0	5.6
기타	3.8	6.8
합계	100.0	100.0

자료: 고헌민, 2004, 『제주도의 생산기술과 민속』, p.14, 연구자 재구성

[표 2] 1934-1938년 평균과 1938년 주요작물의 작부면적과 수확고<sup>30)</sup>

작물	5개년 평균(1934-1938)				1938년			
	작부면적(町,反)	수확고(石)	반당(反當)		작부면적(作付反別)	수확고	반당(反當)	
			수확량(合)	금액(円)			수확량	금액
콩	57,773	14,745	342	4.98	46,972	18,056	383	6.24
조	<b>307,206</b>	<b>224,388</b>	<b>751</b>	<b>8.03</b>	<b>304,170</b>	<b>340,481</b>	<b>1,120</b>	<b>13.44</b>
밀	17,453	8,349	503	7.26	21,801	6,796	383	5.50
메밀	51,360	25,341	562	5.07	48,740	24,975	840	7.75
겉보리	241,327	301,237	1,247	9.72	227,223	242,621	1,068	8.86
쌀보리	17,453	15,286	842	11.03	30,780	30,048	850	11.60

자료: 강동식·강영훈·황경수, 2009, 『일제강점기 제주지방 행정사』, p.139, 연구자 재구성.

30) 「매일경제신문」(1994. 10. 04.), ‘석.가마가 t.kg으로 바뀐다,’ 검색: 2022. 01. 24.  
 1정(町)은 3,000평이다. 석(石)은 곡식을 재는 가장 큰 단위로서 1석(섬)= 10두(말)= 100되= 1000홉(합)이다. 1석은 약 180리터가 되며 합(合)은 0.18리터로서 부피를 재는 단위이다. 따라서 석은 곡류에 따라 무게가 달리 환산된다. 쌀 1석은 144kg, 보리쌀 1석은 138kg으로 계산한다.

고광민(2004)에 의하면 히사마 겐이치(久間健一)가 분류한 「제주도 경영지대」에서 산간·중간·해안지대 등 높이에 따라 지역을 나누어 재배 작물을 기록한 내용이 나오는데, 세 곳 모두에서 재배되는 유일한 작물이 조로 나타난다.<sup>31)</sup> 따라서 주곡(主穀)을 재료로 술을 빚던 우리나라의 풍습대로 제주에서는 조로 술을 빚게 된 것이다. 육지부에서는 가장 많이 재배되던 작물이 쌀이었기에 쌀로 술을 빚게 된 것처럼, 제주는 주 작물인 조로 술을 빚었다.

조로 빚는 오메기술은 쌀보다 복잡한 과정을 거쳐 술을 빚어야 하지만, 구하기 쉬운 재료를 활용해야 했기에 제주도민들은 술이 필요할 때면 조를 이용해 오메기술을 제조했다. 그러나 아무 조로나 술을 빚었던 것은 아니다. 제주도민들이 오메기술을 빚을 때는 조 중에서도 차조로 술을 빚었다. “모인조(메조)로 술을 빚으면 빚깔은 예쁘지만 술이 맛이 없고 잘되지 않으니, 꼭 흐린조(차조)로 빚었다”는 인터뷰도 채록되었다. 농주로 많이 활용된 오메기술의 특성상, 차조로 빚었을 때 더 근기(根氣)<sup>32)</sup>있게 느껴지는 것도 영향을 끼쳤을 것이다.

제주도민들은 이렇게 빚은 오메기술을 바탕으로 해서 산과 들에 자생하는 많은 재료를 첨가해 다양한 술을 제조하는 지혜를 발휘했다. 술에 쓰인 여러 재료는 대부분 맛과 향을 즐기기 위함이 아니라 약효를 기대하고 첨가한 재료들이었다. 습기가 많은 해양성 기후의 특성상 제주에는 많은 풍토병이 있었고 낮은 농업생산성으로 인해 고된 노동에 시달려야 했으므로, 제주인은 늘 질병의 위험에 노출되어 있었기 때문이다.

## 제2절 제주 전통주의 특징 및 현황

제주 전통주라 하면 본 연구에서 논하고 있는 오메기술이나 고소리술 이외에 특별하게 알려진 술은 없다. 그러나 오메기술과 고소리술 외에 다른 재료들을 첨가하여 제조한 제주의 전통주는 다양하게 존재해 왔으며, 이들 대부분은 오메기술을 바탕으로 만들어지고 있다는 것이 특징이다. 이들은 오메기술의 발효과정에

31) 고광민, 2004, 앞의 책, p.62.

32) 음식이 차지거나 영양이 많아, 먹은 뒤 오랫동안 든든한 기운을 이룬다. (다음백과 한자사전 <https://dic.daum.net>, 검색: 2022. 05. 06).

각종 약재나 재료를 첨가해 제조하거나 고소리술을 활용해 침출시키는 등의 제조과정을 거친 술이 대부분이다. 고소리술 또한 오메기술 등을 증류하여 만들어진 것이기 때문에, 제주 전통주의 대부분은 오메기술을 모태로 하여 제조된 술이라고 할 수 있다.

그러나 한 가지 유의할 점은 인터뷰 과정에서 채록된 바에 의하면, 고소리술은 지금까지 알려진 바와는 달리 오메기술 외에도 보리술이나 고구마술 등 다양한 재료를 이용해 만들었다는 점이다. 또한, 고소리(소주고리)가 귀해서 그 대용으로 가마술을 이용해 술을 빚었다는 인터뷰도 채록되었다. 이와 관련된 인터뷰 내용을 정리하면 다음과 같다.

**Q: 오메기술 말고 고소리술이나 다른 술도 담갔나요?**

**A: 김○평-** 이 마을에선 감저빼때기<sup>33)</sup>를 많이 했는데 그것을 빵은 다음 찌서 누룩과 섞어 향아리에 담으면 술이 되여. 고구마만 하면 냄새가 나서 보리가루 같은 것도 섞어서 술을 하기도 했주게. 그렇게 밀술을 해서 고소리술을 빚어 저장해 놓고 술 쓸 일 있을 때 썼고, 마을에 고소리술 빚는 사람이 있어 그 집에서 사다가 쓰기도 해났어. (2021.06.26).

**A: 강○선-** 평소엔 오메기술 못하고 소주를 내려 숨겨 놓고 써났어. 오조리는 고구마를 반 주식으로 했기 때문에 해방 이후에는 고구마술을 주로 빚었쥬. 오메기술은 귀한 술이라났어. 우리 집은 고소리가 없어 술과 술뚜껑을 이용해 술을 내렸는데, 술 안에 밀술을 얹히고 술뚜껑을 덮어 놓고 물을 부으면, 술뚜껑 손잡이로 술이 한 방울씩 맺혀 떨어지게 되여. 그 손잡이 밑에 술병을 받쳐놓는데 술뚜껑의 물을 세 번쯤 갈면 술 한 병이 받아졌어. (2021.07.01).

위의 두 인터뷰 참여자 외에도 다수의 참여자가 오메기술만이 아닌 고구마나 보리 등 다른 잡곡류를 섞어 밀술을 만들고, 그것을 바탕으로 고소리술을 제조했다는 이야기를 전했다. 오메기술로 고소리술을 제조하는 경우는 오히려 적었으며, 오메기술이 상하러 하거나 잘되지 않았을 때 고소리술로 만들었다는 인터뷰

33) 낱고구마를 얇게 썰어서 말린 것을 이른다.

내용도 있었다. 이를 통해 오메기술이 얼마만큼 귀한 술이었는지도 알 수 있었다. 그것은 조가 중요한 식량인 까닭도 있지만, 그만큼 오메기술을 빚는 것이 시간과 정성이 필요한 작업이었기 때문으로 판단된다.

제주의 전통주에서 확인할 수 있는 또 하나의 특징은 전통주의 이름이 매우 직관적으로 지어졌다는 것이다. 제주도민들은 일상의 언어 그대로 술을 만드는 재료나 도구의 이름을 빌어 술 이름을 지었다. 오메기술의 이름은 술을 빚기 위한 술떡인 오메기떡의 이름을 가져와 ‘오메기술’이라 했고, 고소리술은 발효주를 증류시키는 도구인 고소리를 따서 ‘고소리술’이라 명명했다. 이처럼 술 이름도 문화재로 지정된 육지부의 전통주와는 사뭇 다르다.<sup>34)</sup>

오메기술·고소리술 외에 이번 연구를 통해 채록할 수 있었던 제주 전통주는 오메기강술을 포함하여 오합주와 깡이술의 세 가지였다. 이 세 가지 술은 인터뷰에 참여한 연구 참여자 대부분이 알고 있었는데, 그런 점에서 이들은 비교적 최근까지 제조되었던 것으로 생각된다. 오영주(2009)에 의하면 이들 외에도 다양한 제주 전통주가 존재했던 것으로 보이며, 연구자는 그를 바탕으로 [표 3]과 같이 제주 전통주의 종류를 재구성하였다.

---

34) 허시명, 「오마이뉴스」 (2019.02.05), ‘허시명의 술술술’ 21화, (<http://www.ohmynews.com>, 검색: 2021. 12. 28).

[표 3] 오메기술·고소리술 기반의 전통주

종류	효능 및 용도	특징
오메기강술	마소 관리나 들일할 시 체온 유지용	오메기술과 제조 과정은 동일하나 오래 보관하고 휴대가 가능하도록 물기없이 담금
오합주	보신제, 회복기 환자용	오메기청주, 꿀, 생강, 달걀, 참기름을 섞어서 제조 후 3-4일 후 마심
도새기술	영양제	돼지고기를 오메기술에 넣어 숙성 후 증류
닭고기술	영양제	닭고기를 오메기술에 넣어 숙성 후 증류
참매소주	경풍, 간질용	참매의 고기를 오메기술에 넣어 숙성 후 증류
고구미술, 감자술	타박상용	찐 감자나 고구미에 누룩을 혼합하여 빚으며 밑술은 즙쌀을 쓴다. 감자술은 쓰고 고구미술은 단맛이 남
댕유지술	감기, 피로회복용	오메기술에 당유자를 넣고 숙성시켜 만듦
팔산주	허약체질, 식욕부진, 위·간 보호용	오메기술을 밑술로 8가지 한약재를 넣어 빚는 술로 소주로 내리기도 함
긱간달기술	보신용	11월에서 12월에 채집해 소주에 담금
토사자술	청혈제, 보양제	토사자 가루를 오메기술과 함께 빚음
물드작꿀술	신경통, 만성기침용	우슬초 뿌리를 우려낸 물로 빚음
생이족박술	보신제, 강장제	새박의 뿌리를 찌고 가루를 내어 빚음
소앵이술	신경통, 감기용	앵귀의 뿌리를 우려낸 물로 빚음
깡이술	다리, 관절 통증용	오메기술 빚을 때 깡이(제주어로 작은 바닷게를 칭함) 를 넣어 만듦
블래술	식욕증진제	야생 보리수 열매로 담금
선인장열매술	신경통용	선인장 열매를 증류주에 넣어 숙성시킴
술샛술	류마티스 관절염, 신경통용	술샛을 우려낸 물로 빚음
생지황술	뼈, 근육의 부상용	지황의 뿌리를 가루 내어 빚음
초피술	신경통, 고혈압용	초피의 열매를 소주에 담귀 숙성
당귀술	보신용	생약인 대추, 당귀를 이용해 빚음
뱀술	중풍, 나병용, 정력제	뱀을 소주에 담귀 숙성시킴
지네술	파상풍, 경풍용	지네의 머리와 발을 제거한 뒤 소주에 담가 숙성
저실사리뿌리술	근육통, 관절염, 신경통용	위령선(저실사리의 뿌리)으로 빚은 술
오갈피술	회복기 환자용, 강장제	오갈피나무 뿌리, 열매 등으로 만듦
수자해쫄술	강장제	말린 천마(수자해쫄)를 소주에 담귀 만듦
황정술	영양강장제	죽대의 뿌리(황정)를 소주에 담귀 만듦
송갈쭉술	정력제, 신경통용	초봄에 송순, 쭉, 칩 순으로 만듦
탈술	불임증용, 정력제	산딸기(탈)를 생으로 소주에 넣어서 만듦

자료: 오영주, 2009, 「동아시아 속의 제주 발효음식문화」, pp.169-170, 연구자 재구성

이들 중 특히 오메기강술은 오늘날의 인스턴트식품과 비슷하다. 오메기술과 똑같은 방식으로 빻되, 떡을 으깨거나 술을 입항할 때도 물을 첨가하지 않는 것이 다른 점이다. 강술은 보통 3~4개월 정도 발효시키는데, 수분을 최대한 제한하여 만들고 발효되는 동안 수분이 증발하기 때문에 나중에는 고체의 형태가 되기도 한다. 강술은 보통 양하잎이나 호박잎 등에 싸서 갖고 가지만, 작은 단지에 담아 가서 마셨다는 인터뷰도 채록되었다. 이처럼 강술은 범벅 상태의 술에 현장에서 물을 첨가하여 희석해 먹는 방식으로, 현대의 인스턴트식품과 매우 유사하였다. 이는 수분을 최대한 적게 한 후 간편하게 운반하기 위해 고안된 방법으로, 마·소를 몰고 멀리까지 가는 경우나 들일을 나갈 때 싸가서 먹는 야외용 음식이었다. 그러므로 주로 산촌에서 만들어 음용하였다. 야외에서 술을 마실 때는 반드시 신에게 올리는 ‘코시(고시레)’를 한 후에 먹었다고 한다.<sup>35)</sup> 산촌에 살았던 참여자의 관련 인터뷰를 들어보면 다음과 같다.

**Q: 혹시 강술도 담갔나요?**

**A: 양○환-** 어머니가 아버지 드리려고 오메기술과 강술을 담았지. 강술은 오메기술과 달리 술을 만들 때 물을 거의 넣지 않고 만들어서 되직하여. 내가 어릴 적에 보면, 산에 나무하러 갈 때나 먼 들에 일하러 갈 때 갖고 가곤 해났어. 작은 단지 같은 데에 넣어 갔지. 강술은 한 3~4개월 익히는데 여름에 오메기술 대용으로 쓰여. 물을 안 넣어서 술이 독하니까 오메기술과 달리 여름에도 상하지 않거든. 대신 물을 넣지 않고 만드니까 청주를 빼지 못하여. (2022.03.07).

위 인터뷰에서 확인할 수 있듯이, 오메기술은 발효주라서 여름에는 쉽게 상하기 때문에 술을 빻지 않았다. 그러나 물을 거의 첨가하지 않으며 발효 기간이 긴 강술은 알코올 도수가 높기 때문에 여름에도 상할 염려 없이 술을 마실 수 있었다. 대신 해안지역 마을에서는 보리를 많이 재배했으므로 여름엔 보리밥으로 쓴다리를 만들어 마셨다는 내용이 대부분이었다. 그러나 중산간 지역에는 보리 재배가 가능한 토양이 많지 않았으므로 오히려 다른 방법을 고안하게 된 것이다. 이런 배경 속에서 고체 술이라 불리는 오메기강술이 탄생하게 되었으니, 제주 문

35) 디지털제주문화대전(jeju.grandculture.net, 검색: 2022. 03. 06).

화의 독특함은 화산섬의 환경에 적응한 결과라 할 수 있다.

한편, 제주의 대표적 보신주(保身酒)인 오합주(五合酒)는 다섯 가지 재료를 합하여 만든다고 해서 오합주라 불린다. 주요 재료는 보편적으로 오메기청주와 계란, 꿀, 참기름, 생강의 다섯 가지인데, 이미 발효된 술인 오메기청주를 넣고 다른 재료와 섞어 2차 발효를 시키는 방식이다. 그러나 마을이나 가정에 따라서는 조금씩 다른 재료와 방식으로 술을 빚었던 사실이 참여자들의 인터뷰를 통해 드러난다. 즉, 마을의 주 농작물이 무엇인지 또는 한 집안의 경제력이나 노동력 여하 등에 따라 다른 제조법이 존재한 것이라고 볼 수 있다. 제조 방법과 재료가 다른 오합주 제조 사례를 들어보면 다음과 같다.

Q: 오메기술 말고 다른 술 담가본 것이 있나요?

A: 차○자- 나는 시집와서 오메기술보다 주로 오합주를 담가 먹어났어. 오메기떡, 꿀, 계란, 참깨 같은 것, 누룩을 한 번에 같이 항아리에 담아 따듯한데 놓고 담요를 덮어두면 일주일이면 술이 익어. 난 청주를 넣지 않고 술 담글 때부터 다 같이 넣어서 만들어났어. 오합주는 오메기술처럼 오래 두고 먹을 수 없어 빨리 먹어야 하여. 생강을 넣은 기억은 어서. 오합주라고 해서 꼭 다섯 가지를 다 넣는 건 아니라. (2021. 12. 31).

A: 김○자- 오합주는 우리 시집오고 나서부터 근래까지도 담았쥬. 계란, 밥, 누룩, 참기름, 검은깨 놓고 거르지 않고 그냥 먹어났어. 꿀은 안 넣은 거 닳고 생강은 좀 넣은 거 닳아. 우린 청주 넣지 않고 처음 빚을 때부터 같이 넣고 해났어. 여긴 흐린조보다 찹쌀로 밥해서 넣어났쥬게. 우리 마을엔 요즘 찹쌀 같은 '석상패'라고 하는 걸 재배했는데, 그걸로 밥해서 넣었어. 우리 마을은 조농사 되는 땅이 적어서 조보다 피나 다른 작물들을 많이 해났거든. (2022. 03. 03).

본 연구자는 위의 인터뷰를 통해서 제주도에도 찹쌀 종류가 재배되었다는 사실을 처음 접했다. 제주도는 물이 고이지 않는 토양이므로 벼농사가 잘되지 않는 곳이라고 알고 있었기에, 지금의 찹쌀과 같은 곡물을 재배하고 그것으로 오합주를 빚기도 했다는 인터뷰 내용은 매우 놀라웠다. 이렇듯 제주는 마을마다 각기



다른 생활문화를 영위하고 있었고, 오메기술을 통해 서로 다른 문화의 일면을 들여다볼 수 있었다.

강이술은 강이가 바닷가 바위틈에 기어 다니는 작은 ‘게’를 의미하므로, 해안마을에서 주로 빚어 먹던 술이다. 특히 해녀들이 많이 빚어 먹었다고 한다. 김선희(2018)<sup>36)</sup>의 ‘제주 해녀의 음식’에 소개된 바에 따르면, 살아있는 날 강이를 뺀 후 병 속에 담고 강이 양의 2배 정도가 되도록 소주를 붓는다. 그리고는 공기가 통하지 않도록 밀봉한 뒤 서늘한 곳에 보관하는데, 한 달 정도 지나면 마실 수 있다고 한다. 그러나 제조 방법이나 숙성기간 등은 마을마다 다소 달랐던 것 같다. 제주의 술을 소개하는 신문 기사에는 조금 다른 내용으로 소개되고 있다.<sup>37)</sup> 또한, 인터뷰 참여자인 금능리의 주민들도 관절에 좋다 하여 마을 사람들이 강이술을 많이 빚어 먹었다고 증언하고 있는데, 다른 기록들과 달리 오메기술의 형태로 제조했다고 한다. 인터뷰 내용은 다음과 같다.

**Q: 이 마을은 주로 무슨 술을 많이 담셨나요?**

**A: 고오애-** 이 마을에선 오메기술 말고도 강이술을 많이 해 먹어났어. 강이술 먹으면 다리 안 아프다고 해서 다리 아픈 어른 있는 집은 많이들 했쥬게. 강이술은 쉽게 상해서 담으면 금방 먹어야 되여. 강이를 들확(들절구)에 쪼어 그 즙을 짜서 오메기술 담글 때 처음부터 넣고 숙성시켜서 만들어. (2021. 10. 08).

위의 인터뷰를 한 참여자는 해녀 출신인데, 본인뿐 아니라 마을 어른들이 남녀 구분 없이 강이술을 먹었다고 한다. 강이술은 특유의 비린내가 있어 기호식품이나 의례 용도가 아닌 의료용으로 활용되었다. 주로 관절이 아픈 노인들이 많이 마셨는데, 약국이 생기고 좋은 약이 많아지면서 빚지 않게 되었다고 한다.

앞에 제시한 [표 3]의 자료에는 28종의 제주 전통주가 수록되어 있다. 그러나 이는 30여 년 전에 조사된 것으로, 그 당시에는 자가주조(自家酒造) 경험이 있는

36) 제주학연구센터, 2018, 『제주해녀 이해』, 제주학연구센터, pp.283-284.

37) 허시명, 「중앙일보」 (2012. 12. 24.), ‘힐링으로 풀어보는 약술기행’⑩, 검색: 2022. 01. 26.

항아리에 강이를 잡아넣고 소주를 부어 어둡고 차가운 곳에 석 달간 숙성시킨 뒤, 게를 걸러내고 마시는 술이라고 한다.

주민들이 다수 생존해 있었으나, 현재는 주조 경험자의 노령화로 인해 위와 같은 다양한 전통주의 인터뷰 채록은 불가능한 상황이다. 오늘날에는 특별한 경우가 아니면 집에서 술 빚는 문화 자체가 대부분 사라졌기 때문이다. 이는 제주지역뿐만 아니라 우리나라 전체가 처한 상황이기도 하다. 일제강점기에 효율적 징세를 위한 가양주 탄압이 시작되고 불과 100여 년 사이에, 가양주로 일컬어지던 우리의 전통주 문화는 사라질 위기에 처한 것이다. 이러한 배경은 식량부족으로 인한 양곡관리법 시행으로 술을 빚지 못하게 된 사실과 2·3차 산업 중심의 산업구조 변화, 이에 따른 현대인의 생활패턴 변화 등 많은 원인이 복합적으로 작용한 것으로 이해할 수 있다. 따라서 전통주의 단절을 가져오게 된 원인 중 하나는 일제강점기부터 이어진 전통주에 대한 국가의 불확실한 정책적 오류였다고 생각된다.

그러나 다행히 오늘날의 한국 정부는 전통주 부활에 지원을 아끼지 않고 있다. 현재 우리나라 전통주는 문화재청이 지정하는 무형문화재와 농림축산식품부가 운용하는 식품명인 제도를 통해 명맥을 이어가고 있다. 오메기술 또한 비슷한 상황이다. 전통주는 국가와 지방 자치단체의 지원이 없다면, 언젠가 사라질 수 있는 상황이라고도 할 수 있다. 이러한 상태가 지속된다면, 아무리 문화재로 지정·보호한다 하더라도 언제까지 전통주 문화가 유지될지 아무도 장담할 수 없다. 따라서 생명력을 지닌 오메기술의 전승을 위해서는 다양한 시도가 필요하다. 축제의 시음 행사와 같은 홍보도 필요하지만, 전통주 제조과정을 직접 보고 체험할 수 있는 프로그램 개발이 더욱 필요한 시점이다. 시내 유수의 공공기관에서 이뤄지는 다양한 문화강좌에서 제주 전통주의 제조과정에 관한 프로그램을 만날 수 있다면, 저변 확대에 많은 도움이 되리라 생각된다.

### 제3절 오메기술의 역사와 현황

차조로 만드는 발효주인 오메기술은 화산섬 제주의 토양과 기후 환경이 만들어낸 술로서, 오랜 기간 제주도민들과 희로애락을 함께해 왔다. 전통 소주의 전래를 13세기 말 몽골의 삼별초 진압을 위한 제주 침략 및 주둔 시기로 본다면, 원료가 되는 오메기술은 그 이전부터 빚어지고 있었다는 추정이 가능하다. 제주의 전통 소주인 고소리술은 오메기술 등을 증류하여 만들어지는 술이기 때문이

다. 따라서 거슬러 올라가면 오메기술은 최소한 8백 년 이상의 역사를 지니고 있다고 짐작할 수 있지만, 아쉽게도 오메기술이라고 정확히 기록된 문헌은 아직 발견되지 않고 있다. 단지 ‘소주’나 ‘술’이라고 기록된 소수의 문헌만이 잔존하고 있을 뿐이다.

그러나 오메기술의 역사를 유추할 수 있는 기록이 있다. 『일본서기』에서 덴지(天智) 천황 8년(669년) 3월조를 보면 “탐라에서 왕자인 구마기(久麻伎) 등을 보내와 조공하므로, 이에 탐라의 왕에게 오곡의 종자를 하사하다.”라는 기록이 나온다. 이때의 오곡은 조, 피, 보리, 대두, 팥으로 알려져 있다.<sup>38)</sup> 제주에서 7세기 이전부터 이미 조를 재배하고 있었는지는 정확한 기록이 없어 알 수 없지만, 『일본서기』의 내용을 인용한다면 적어도 7세기에는 조 농사가 이루어졌을 가능성이 높다. 게다가 위에 언급된 오곡은 1970년대까지도 제주의 주곡이었던 작물이어서 그 신빙성을 높여주고 있다.

『일본서기』의 시대와 비슷한 시기의 기록인 『삼국유사』나 『삼국사기』 등에도 요례(醪醴), 지주(旨酒) 및 미온(美醞) 등 막걸리로 추정할 수 있는 내용이 확인되는 것으로 보아,<sup>39)</sup> 탁주는 삼국시대 이전 농경이 이루어진 시기부터 존재했을 것으로 추정된다. 제주 또한 삼국 및 일본, 당나라에 이르기까지 다양한 국가들과 무역 및 교류를 하고 있었기 때문에, 비슷한 시기에 술을 빚는 문화가 시작되었을 것으로 생각된다. 게다가 백제와의 교류가



[그림 1] 광지리 패총유적 출토 잔

기록에 나타나는<sup>40)</sup> 5세기에, 같은 시기(탐라 전기)의 유적으로 추정되고 있는 광지리 패총유적에서 잔이 출토된 점은 주목할만하다. 이 잔은 의식 등에 쓰인 술

38) 마츠야마 도시오, 정광중, 1998, 「제주도의 전작농경문화」, 『제주도사연구』 7, pp.105-106.

39) 문화재청 보도자료 (2021.06.15), “‘막걸리 빚기’ 국가무형문화재 신규종목 지정”, <https://www.cha.go.kr/newsBbz>, 검색: 2021. 11. 02.

40) 『삼국사기』 「백제본기」 문주왕 476년에 탐라가 백제에 토산물을 조공했다는 내용이 나온다.

잔일 가능성이 높으므로, 비록 술의 종류가 오메기술이라고 단언할 수는 없지만 매우 오래전부터 제주도민들이 술을 빚었음을 추정할 수 있다.<sup>41)</sup>

오메기술은 보편적으로 좁쌀 가루로 떡을 빚어 술을 담그는데, 이때 술떡이 잘 익도록 가운데를 오목하게 누른 데서 오메기떡이라고 불렀으며 이것이 술 이름으로도 정착하게 되었다. 문헌에 기록되거나 문화재로 지정된 술 대부분이 풍류를 담은 한자 이름이 주를 이루고 있는 점과 비교해 보면, 오메기술은 이름에서부터 소박한 서민의 술임이 드러난다.

중요무형문화재인 ‘문배주’도 좁쌀 누룩을 사용해 술을 빚고 강원도 토속주인 ‘강릉 두견주’의 경우도 좁쌀을 섞어 술을 빚기는 하지만, 좁쌀로만 술을 빚는 것은 매우 드문 사례이다. 이와 관련하여 1614년에 편찬된 우리나라 최초의 문화백과사전인 『지봉유설』에는 술 담그는 재료로 찹쌀을 上, 피는 中, 밤(栗)을 下로 치며, 멥쌀은 쓰되 차조는 쓰지 않는다고 나온다.<sup>42)</sup> 그럼에도 제주도민들이 차조로 술을 빚었던 데에는 나름의 이유가 있었다. 이는 화산회토(火山灰土)가 우위를 점하고 있는 토양의 특성에서 비롯된 것이다.<sup>43)</sup> 제주도는 물을 잘 머금지 않는 토양 특성상 논농사가 어려워져 조와 보리 같은 잡곡이 주식이었기 때문이다. 극히 일부 지역을 제외하고는 쌀농사가 불가능했고, 산디(밭벼)는 일부 생산되었으나 제사 때 쓰일 정도로 귀한 존재였다.

오메기술은 현재의 주세법 체계에 따르자면 탁주와 약주 모두에 해당할 수 있다. 즉, 술을 빚어 윗부분의 맑은 술만 담아내면 약주가 되고, 약주를 따지 않거나 떠낸 후 제성(製成)<sup>44)</sup>하면 탁주가 된다. 탁주란 발효시킨 술덧을 여과하지 않고 혼탁하게 제성한 것<sup>45)</sup>을 이른다. 이처럼 오메기술은 하나의 이름이 되, 두 종류의 술이 존재하는 것이다.

현재 제주에서 오메기술을 제조하고 있는 곳은 총 세 곳이다. 첫 번째로는 성읍민속마을에서 교육 체험을 주 사업으로 하는 강○순 오메기술 기능보유자<sup>46)</sup>가

41) 이청규는 ‘킵형토기’라고 명명하여 남해안지역과의 교류에 의한 결과물로 보고 있다.

이청규, 1995, 『제주도 고고학 연구』, 학연문화사, p.172.

42) 정동효, 2004, 『우리나라 술의 발달사』, 신광출판사, p.227.

43) 고광민, 2004, 앞의 책, p.15.

44) 양조장에서 술을 빚을 때, 도수를 맞추거나 감미를 하는 등의 마지막 단계를 이른다. (문화콘텐츠 용어사전, 검색: 2022. 04. 08).

45) 양성국, 2015, 앞의 논문, p.187.

46) 오메기술은 1990년 제주도 무형문화재 제3호로 지정되었으며, 지정 당시 기능보유자는 김을정

있고, 두 번째는 ‘제주 술익는집’이라는 사업체를 경영하며 오메기약주를 생산하고 있는 김○숙 고소리술 기능보유자가 있다.<sup>47)</sup> 세 번째는 영농조합법인의 형태로 운영되고 있는 ‘제주쌈주’이다. 이상의 세 곳 모두 오메기술을 생산하고 있다는 공통점이 있지만, 내용을 들여다보면 같은 이름이라도 술의 종류와 알코올 도수 및 재료 등에서는 차이가 있다. 세 곳의 특징을 표로 만들면 다음과 같다.

[표 4] 오메기술 생산업체 현황

분류	오메기술 다끄는집	제주 술익는집	제주쌈주
대표자	오메기술 기능보유자 강○순	고소리술 기능보유자 김○숙	식품명인 김○희
경영형태	교육 및 체험만 가능	사업장 등록, 체험 및 판매	영농조합법인, 체험 및 판매
체험가능 품목	누룩·쑤다리·오메기떡· 오메기술 만들기	누룩·쑤다리 만들기, 전통음료 시음 체험	오메기떡·쑤다리 만들기, 고소리술커피 시음
생산 품목	오메기술	오메기약주, 고소리술	오메기약주, 고소리술, 지역특산주
누룩제조 여부	○	○	제조 및 구매 병용
홈페이지 운영	안 함	○	○

오메기술 기능보유자인 강○순씨는 1990년 무형문화재 지정 당시 기능보유자였던 김을정여사의 딸이다. 어릴 때부터 어머니가 술을 빚을 때면 심부름을 도맡아 하면서 자연스럽게 술 빚는 법을 익히게 됐다고 한다. 전수자가 되면서 술에 대한 근거를 마련하기 위해 자료도 찾아보고 공부도 많이 하게 됐다는 강○순씨는 제주 초가에서 전통 방식으로 오메기술을 빚고 있다. 현대식 시설인 문화재 전수관에도 체험장이 마련되어 있으나, 체험자들이 전통 초가에서 빚는 것을 선호해 인원이 많고 적음에 따라 장소를 달리하며 체험을 진행하고 있다. 참가자들이 불편을 감수하면서도 제주 초가에서의 오메기술 제조 체험을 선호하는 것은 제주 전통문화체험과 연관된 것으로 보인다.

강○순씨의 오메기술 제조방식은 청주를 쓰지 않는 탁주 형태이다. 전통적으로 제주에서는 곡물이 귀했기 때문에 한 번 술을 빚으면 윗부분의 맑은 술은 의례

씨이다. 2019년 강○순씨(1956년생)가 기능보유자를 이어받았다.

47) 고소리술은 1995년 제주도 무형문화재 제11호로 지정되었으며, 지정 당시 기능보유자는 김을정씨이다. 2021년 5월 김을정씨의 작고로, 2021년 11월 김○숙씨(1959년생)가 지정되었다.

용 청주로 사용하고, 아래의 탁한 부분을 다양한 용도로 활용해왔다. 그러나 현재 생산되고 있는 탁주는 청주를 따로 떼내지 않는 방식으로 제조되고 있다. 그러다 보니 강○순씨가 제조하는 오메기술은 알코올 도수가 10~12%에 이르는데, 일반적으로 시중에서 유통되고 있는 탁주의 경우는 알코올 도수 6~8%의 제품이 대부분을 차지하고 있다. 2003년 이후 탁주의 알코올 도수 제한이 폐지되면서, 시중에는 가수(加水)를 전혀 하지 않은 16%의 제품도 출시되고 있다.<sup>48)</sup> 즉, 탁주의 알코올 도수는 원액에 얼마만큼 가수를 하느냐에 따라 다양한 도수의 제품이 생산될 수 있다. 따라서 탁주는 알코올 도수가 높을수록 원액에 가까우므로 고급 제품으로 여겨진다.

한편, 고소리술 기능보유자인 김○숙씨는 ‘오메기맑은술’과 ‘고소리술’ 두 제품을 전통방식으로 제조 판매하고 있다. ‘오메기맑은술’은 우리가 알고 있는 청주(淸酒)를 의미하지만, 주세법상 청주는 전통 누룩을 쌀 중량의 1% 미만으로 사용해야 하므로<sup>49)</sup>, 전통 누룩을 사용해 빚은 오메기청주의 경우 청주라 이름 지을 수 없는 역설적 상황이 벌어지고 있다. 오메기맑은술은 알코올 도수 15%이고, 고소리술은 40%에 이른다. 김○숙씨가 운영하는 ‘제주 술익는집’의 경우도 현실적 어려움과 주질 향상 등을 고려해 쌀을 첨가해 술을 빚고 있다. 이곳에서는 누룩 만들거나 쉰다리 만들기, 전통주 비교 시음 등 다양한 전통주 체험이 가능하다.

현대식 시설로 오메기술을 생산하고 있는 ‘제주쌈주’의 경우는 세 곳 중 가장 규모가 크고 현대인의 입맛에 맞는 제주 전통주 생산을 목표로 다양한 제품을 출시하고 있다. 제주쌈주에서는 감귤, 제주조릿대, 오가피 등 제주에서 생산되는 재료들을 활용한 새로운 전통주들이 제조되고 있다. 오메기술은 원활한 유통을 위해 약주의 형태로 제품을 출시하고 있는데, 알코올 도수 13%와 15%의 두 종류로 나뉜다. 제주쌈주에서는 처음에는 좁쌀 50%의 사용을 고집했으나 값도 너무 비쌀뿐 아니라 재료 수급에 어려움이 있어, 현재는 쌀 90%에 좁쌀 10%의 비율로 오메기술을 제조하고 있다. 따라서 차조 100%로 빚던 전통 오메기술과는

48) 명옥, 「조선닷컴」(2014. 02. 06.), ‘알코올 도수에 숨겨진 막걸리의 역사와 문화, 그리고 다양성’, food.chosun.com, 검색: 2022. 03. 26.

49) 이은경·이정미·마정화, 2012, 『주세법상 주류행정에 대한 연구』, 한국조세연구원, p.19.

많은 차이를 보이고 있으나, 현대 소비자들의 기호에 맞추어 생산하고 있음을 알 수 있다.

제주샴주에서는 오메기떡 만들기와 고소리술을 활용한 칵테일 체험, 쉼다리 만들기 체험 등이 이루어지고 있다. 제주샴주는 통신 판매나 제조자 직접 판매와 같은 기회를 적극적으로 활용하고 있는데, 그 결과 코로나19 상황 속에서도 매출이 증대되고 있다고 한다. 현재 전통주 제조사는 통신 판매 허용과 50%의 주세 경감, 제조자의 직접 판매 허용, 시설 기준 완화 등의 혜택을 받고 있다.<sup>50)</sup> 김○희대표의 인터뷰 내용을 참고하면 다음과 같다.

**Q: 전통주 사업이 쉽지 않다고 하던데 어떠세요?**

**A: 김○희 제주샴주 대표-** 처음엔 고생 많이 했죠. 사업 초기 오메기술, 고소리술을 알리기 위해 고민하다가 2014년 농림수산식품부의 ‘찾아가는 양조장’ 사업에 선정되면서 체험을 시작했는데 여러모로 많은 도움이 되었어요. 체험했던 사람들은 현장에서 술을 구매할 뿐만 아니라 돌아가고 나서도 매출로 이어지거든요. 총매출에서 체험으로 인한 매출 비율이 5%에서 시작했는데, 코로나 직전 20% 정도로 계속 느는 추세였어요. 체험을 원하는 단체가 너무 많아 다 받을 수 없을 정도였으니까.

최근엔 ‘마켓○○’에 납품하고 있는데, 주문량을 미처 맞추지 못할 정도로 반응이 좋아서 내년에 설비 증설을 계획하고 있어요. 코로나 19로 인해 오히려 매출이 많이 늘어났거든요. 지금은 체험을 못 하는 대신 매장으로 찾아오거나 인터넷으로 주문하는 비중이 많이 늘었어요. (2021.12.31).

인터뷰 내용에도 나오듯이, 김○희씨가 운영하는 제주샴주는 최근 사세(社勢)가 확장일로에 있으며, 이러한 상황은 전통주 제조업체로는 드문 사례라고도 할 수 있다. 전통주 생산업체의 이야기를 들어보면 모두가 힘들다는 이야기 일색인데, 제주샴주는 체험상품을 통해 활로를 모색하였고, 그것도 안 될 때는 온라인 마켓을 통해 판매를 확대하는 방법도 찾았다. 제주샴주는 전통주에 대한 중앙정부의 지원을 적극적으로 활용하고 있었다. 전통주 제조업체마다 고민하는 바가 있겠지만, 제주샴주의 운영 전략은 시사하는 바가 크다고 생각된다.

50) 양성국, 2016, 「스토리텔링을 이용한 허벅술의 발전방안」, 『산경논집』 37, p.132.

## 제3장 제주 오메기술의 문화유산적 가치

### 제1절 오메기술의 제조과정 조사

1970년대 이전에는 제주의 대표적 전통주인 오메기술이 각 가정에서 빚어졌다. 이것이 가능했던 데에는 제주도 전역에 걸쳐 오메기술의 재료가 되는 조가 재배되었다는 배경이 있다. 오메기술 빚는 법 또한 지역은 달라도 떡을 빚어 술을 제조하는 과정이 거의 유사하다. 이것은 껍질이 두껍고 단단한 차조의 특성상 가루상태로 떡을 만드는 것이 녹말의 호화(糊化)에 효율적이라는 것을 공통적인 경험으로 체득했기 때문이라 생각한다. 그러나 술떡인 오메기떡의 모양이 가운데가 오목하게 들어간 형태인지, 아니면 구멍이 뚫린 구멍떡의 형태인지는 지역에 따라 차이가 있었다.

오메기술의 주재료인 차조는 음력 9월경에 수확하기 때문에, 오메기술은 가을부터 다음 해 봄까지 빚는 것이 통례였으며, 여름에는 발효주인 탁주의 특성상 술이 빨리 상하기 때문에 오메기술을 빚지 않았다. 그 대신 여름에는 제주도민의 주식이 되는 보리밥과 누룩을 이용해 발효 음료인 쉼다리를 만들어 먹었고, 들일이 많은 산촌에서는 강술을 빚어 음용하기도 했다. 쉼다리는 여러 날 발효시키면 알코올 음료 형태가 되기 때문에, 오메기술을 대신하는 역할을 하였다.

육지부에서는 술이나 장을 담글 때 양(陽)의 날이라 하여 말날(午日)에 주로 빚었는데<sup>51)</sup>, 제주에서는 따로 날을 가려서 제조했다는 기록은 없다. 인터뷰에 응한 주민들로부터도 길일(吉日)을 가려 술을 담았다는 증언은 한 사례도 채록되지 않았다. 다만 술을 빚지 않는 경우는 몇 가지가 있었는데, 상례(喪禮)에 다녀올 일이 있거나 다녀온 직후, 혹은 생리할 때에는 피했다는 인터뷰 내용이 있었다.

오메기술의 제조과정은 기능보유자인 강○순씨의 지도로 연구자가 직접 제조 및 시연하였는데, 그 순서는 다음과 같다.

◎ 누룩 빚기 ➡ 오메기떡 빚기 ➡ 오메기떡 삶기 ➡ 오메기떡 풀기 ➡ 누룩가루 첨가하여 섞기 ➡ 항아리에 담아 숙성하기 ➡ 술 거르기.

51) 박재환 외, 1999, 『술의 사회학』, 한울아카데미 p.104.



## 1) 누룩 빚기

오메기술을 빚어본 경험이 있는 참여자들은 술의 맛과 향을 좌우하는 가장 중요한 요소로 누룩을 꼽았다. 『제민요술』에 의하면 우리나라는 예부터 막누룩·떡누룩으로 불리는 병국(餅麴)과 낱알 누룩인 산국(散麴)이 예부터 함께 사용되어왔다. 이 중 떡누룩이 낱알 누룩보다 많이 쓰였는데, 이들은 주로 밀로 만들어졌다.<sup>52)</sup> 또한, 1766년 간행된 『증보산림경제』에 따르면 누룩의 재



[그림 2] 보리누룩

료는 쌀과 밀이 주가 되고, 녹두가 다음이며 보리는 드물다고 기록되어 있다<sup>53)</sup>. 그러나 제주는 쌀이나 밀보다 보리 재배가 많았으므로, 대부분 보리로 만든 누룩을 사용하였다.

제주는 누룩을 빚는 시기 또한 육지부와 달랐다. 여름은 온도가 높고 습해서 누룩을 빚기에 최적의 시기이므로, 육지부에서는 주로 여름에 누룩을 빚었으며, 이 시기에 빚어 놓은 누룩을 법제(法製)<sup>54)</sup>하면서 연중 사용했다. 누룩을 만들 때는 환경과 기후가 크게 영향을 끼치는데, 이는 습도와 온도에 따라서 미생물의 성장 조건이 다르기 때문이다.<sup>55)</sup> 곰팡이균 증식의 최적 온도는 30~35℃ 정도이고 습도는 60~70% 정도이므로, 육지부에서는 여름이 누룩 빚기의 최적기였다.

그러나 문헌에 기록된 바와 달리, 오메기술 기능보유자인 강○순씨는 여름보다 가을에 누룩 빚는 것을 선호하였다. 강○순씨에 따르면, 여름에 빚으면 벌레도 잘 생기고, 가을에 빚는 것보다 실패할 확률이 더 높다고 한다. 이는 제주도가 한반도 본토보다 습도가 높기 때문에 나타나는 현상이라 생각된다. 강○순씨가

52) 정동효, 2010, 『한국의 전통주』, 유한문화사, p.19.

53) 정동효, 위의 책, p.22.

54) 약의 성질을 그 쓰는 경우에 따라 알맞게 바꾸기 위하여 정해진 방법대로 가공 처리하는 일을 이른다. (한국한의학연구원 한약자원연구센터, <https://herba.kr/boncho/?m=list&t=dogam>, 검색: 2022. 01. 03).

55) 김성만, 2015, 『막걸리 소믈리에 상운(尙醞)』, 좋은 땅, p.62.

만드는 보리누룩은 보통 보름이면 완성되는데, 20일~30일이 소요되는 다른 지방과 비교하면 기간은 다소 짧은 편이다. 보리누룩의 모양은 원형이며 직경은 12~13cm, 두께는 3cm 내외이다. 누룩과 관련한 강○순씨의 인터뷰는 다음과 같다.

**Q: 누룩은 필로 빚으세요?**

**A: 강○순-** 난 보리로만 누룩을 빚는데 보리쌀보다 겨가 중요해요. 겨에 효모가 많이 들어있기 때문이에요. 옛날 맷돌에 갈면 쌀알이 쪼개지는데, 쪼개진 대로 섞어 빚으면 제일 좋아요. 겨가 붙은 채로 해야 영양도 있고 술도 잘 돼요. 연구소에서도 그렇게 얘기해줘 확신하게 됐죠. 누룩을 띄울 때는 그때그때 주위에서 구하기 쉬운 걸로 깔아요. 여러 가지를 쓰는데, 보리 짚이나 양애(양하) 잎을 깔기도 하고 솔잎 가지도 깔아 써요. 그러면 그에 따라 누룩의 향도 달라지고 술의 향도 달라질 수 있어요. 민감한 사람은 알 수 있죠. (2022. 01. 24).

강○순씨가 오랜 경험을 통해 자신만의 방식을 찾았음을 알 수 있다. 전통 누룩을 사용하면 다양한 미생물의 영향으로 풍미가 강한 술 제조가 가능하다. 왜냐하면, 전통 누룩은 특정한 배양균을 집중하여 만드는 개량 누룩이나 입국(粒麴)과 다르게 공기 중의 곰팡이가 달라붙어 만들어지므로, 그 안에 효모뿐 아니라 효소와 유산균 등 다양한 미생물을 포함하고 있기 때문이다.<sup>56)</sup> 누룩과 곡물 속에 함유된 단백질은 발효과정에서 다양한 아미노산으로 분해되는데, 이때 생성되는 아미노산은 인간의 몸에 필요한 8대 아미노산 중 일곱 종류에 달한다.<sup>57)</sup> 따라서 제주의 초가에서 전통방식으로 제조되고 있는 강○순씨의 보리누룩의 경우에도 이와 같은 효능을 충분히 기대할 수 있을 것으로 추정된다.

## 2) 오메기떡 빚기

오메기떡은 차조를 8시간 정도 물에 불려 1시간가량 물기를 뺀 후, 곱게 가루

56) 김성만, 2015, 앞의 책, p.62.

57) 허시명, 2010, 『막걸리 넌 누구냐』, 위즈덤하우스, p.85. 여기서 제시하는 7가지 아미노산은 발린·트레오닌·류신·페닐알라닌·이소류신·리신·메티오닌 등이다.

를 내어 빚는다. 반죽할 때는 뜨거운 물로 익반죽<sup>58)</sup>을 하며, 그럼에도 가운데 부분이 잘 익지 않기 때문에 가운데를 손가락으로 눌러 오목한 형태로 만든다. 오목한 떡 모양에서 오메기술의 이름이 유래했으며, 마을이나 개인에 따라서는 가운데에 구멍을 뚫은 구멍떡의 형태로 빚기도 했다. 반죽은 물을 조금씩 넣으면서 물기가 너무 많아지지 않도록 하고, 손에 반죽이 붙지 않으면서 모양을 잡기 좋은 정도의 점도로 해야 한다. 칼국수 반죽과 같은 되기 정도라면 적당하다. 이렇게 물기를 적게 하는 것은 오메기떡을 삶는 과정에서 떡이 풀어지는 것을 막기 위함이다.



[그림 3] 오메기떡

### 3) 오메기떡 삶기

성형한 오메기떡은 물이 끓어오르면 서로 붙지 않도록 조심하며 하나씩 솔에 집어넣는다. 옛날에는 떡이 솔 밑바닥에 눌러붙지 않도록 조릿대나 새(띠) 등으로 묶음을 만들어 솔 아래쪽에 먼저 넣고 그다음에 떡을 넣었다. 그리고 조릿대나 새를 묶은 줄이 물 위에 나오도록 하여 그것을 잡고 휘휘 돌려가며 떡을 삶았다고 한다. 떡이 늘면 재료의 손실뿐만 아니라 술에서도 탄내가 나기



[그림 4] 오메기떡 삶기

58) 뜨거운 물로 반죽하는 것을 익반죽이라 하는데 주로 잘 익지 않는 전분질을 익힐 때나 식감을 쫄깃하게 할 때 사용되는 방식이다.

때문이다. 떡은 그 양에 따라 다르지만 끓는 물에 넣은 다음 15~20분 후에 익어서 떠오를 때 건져내면 가장 좋다. 떡이 익어 위쪽으로 둥둥 떠오르면 구멍 뚫린 나무국자인 곰박으로 건져낸다. 금방 건져낸 뜨거운 오메기떡은 말랑말랑하기 때문에 미리 마련해 놓은 삶은 팥을 묻히거나 또는 꿀과 함께 집안어른께 드리기도 하였다. 그러나 오메기떡은 어디까지나 술을 빚기 위한 과정에서 만드는 떡이지, 떡으로 먹기 위하여 만들지는 않았다.

#### 4) 오메기떡 풀기



[그림 5] 마개로 찡기



[그림 6] 손으로 풀기

차조는 쌀과 달리 금방 굳어지기 때문에 차조로 만든 오메기떡 역시 커다란 함지박에 건져놓자마자 풀기 시작한다. 오메기떡이 식으면 풀기가 어려워지기 때문에 뜨거운 상태에서 풀어야 한다. 처음에는 마개(방망이)로 떡을 찡어주는데, 마늘 빵듯이 쿵쿵 찡는 게 아니라 밀어주듯이 하며 내리쳐야 조금씩 떡의 모양이 흐트러진다. 어느 정도 모양이 흐트러지면, 그때부터는 손으로 떡을 풀기 시작한다. 물론 떡은 그때까지도 뜨거운 상태이므로, 준비해 둔 찬물에 한 번씩 손을 담그면서 덩어리진 부분이 없어질 때까지 풀어준다. 떡의 덩어리진 부분은 남은 채로 누룩과 비비면, 효소가 역할을 하기 어려워 당화(糖化)에 방해가 된다.

죽, 발효에 지장을 초래할 수 있다는 뜻이다. 또한, 지게미가 많아져 술의 양이 줄어드는 결과를 가져오기 때문에 덩어리를 제거하는 작업은 매우 중요한 과정이다. 떡을 삶았던 물을 조금씩 첨가하며 떡을 풀다보면 죽과 같은 상태가 되는데, 차조는 찰기가 매우 강해서 이 과정이 술 빚는 과정 중 가장 힘들다고 할 수 있다. 떡을 삶았던 물은 이후에 술 반죽을 항아리에 넣을 때 함께 넣거나 채소를 넣어 국을 끓여 먹기도 한다. 오메기술의 제조과정을 통해서도 물이 귀한 제주의 생활상을 확인할 수 있다.

##### 5) 누룩가루 첨가하여 섞기

누룩은 미리 법제하여 거칠게 부취 놓는다. 누룩을 만들고 발효시키는 것은 까다로운 일이기 때문에, 보통 한 번에 많은 양을 만들어 두고 술을 빚을 때마다 법제하여 사용한다. 강○순씨의 경우는 술을 빚기 며칠 전 꺼내어 흐르는 물에 겉면을 씻은 후 말려서 사용한다. 보리로 빚은 누룩은 겉에 누르스름한 곰팡이가 피어있지만, 부취보면 속은 붉은색을 띠고 있다. 붉은빛이 감도는 누룩가루를 이미 풀어놓은 오메기떡 반죽에 넣는 순간부터 발효는 시작된다. 눈으로 보는 뽀글뽀글 작은 기포가 생기는 것이 확인되며, 손으로 저어보면 점성이 강했던 반죽이 느슨해진 것이 확연히 느껴진다. 이를 통해 보리누룩의 힘이 얼마나 강한지를 알 수 있다. 강○순씨에 따르면, 주류면허지원센터에서는 야생 누룩의 힘이 너무 강하므로 누룩 60%에 효모 40%로 술을 빚으면 안정적으로 술이 만들어질 것이라 조언했다고 한다.



[그림 7] 누룩가루와 섞기

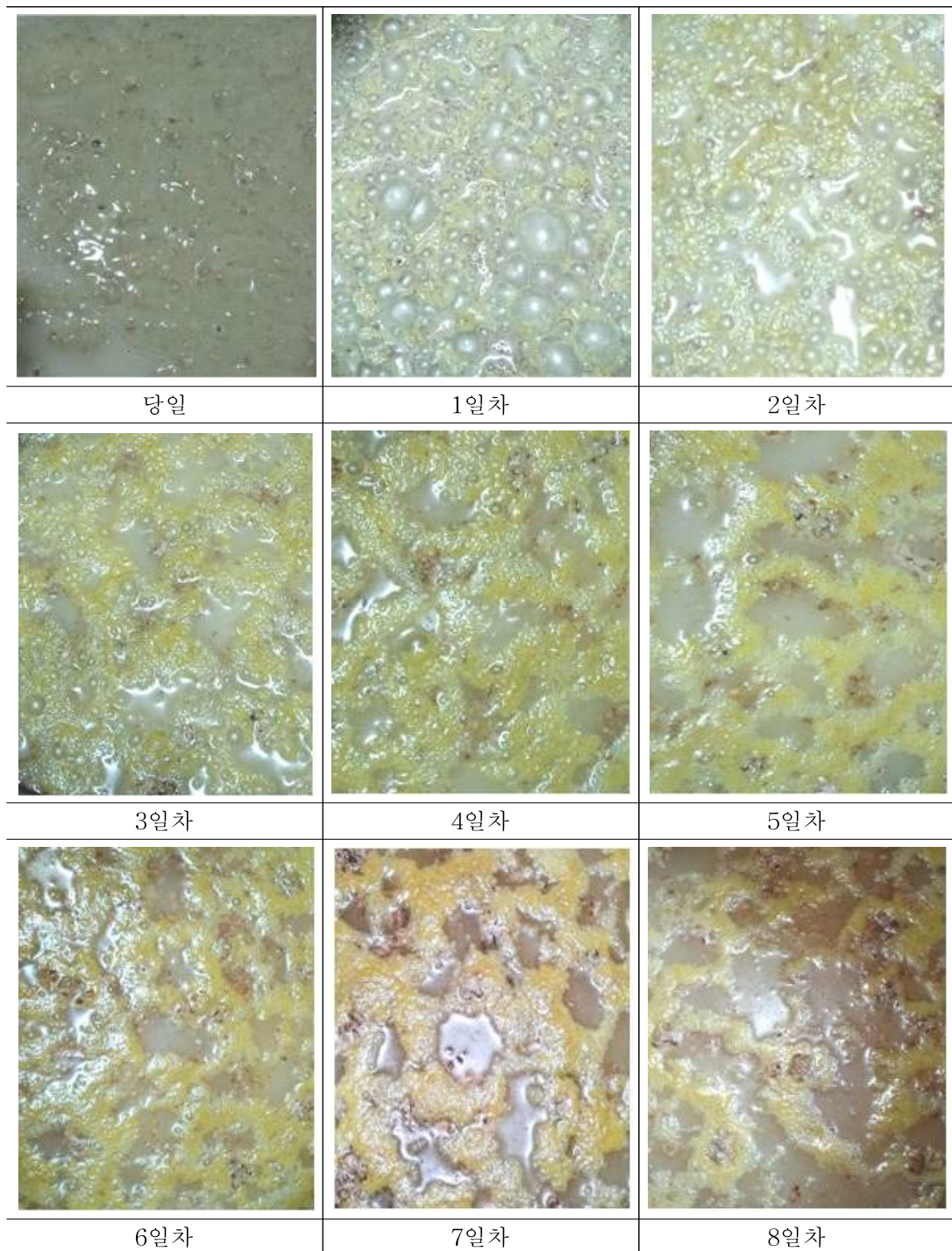
## 6) 항아리에 담아 숙성시키기

누룩과 섞은 물은 오메기떡 반죽을 주둥이가 넓은 항아리에 담고, 공기가 잘 통하는 형질으로 봉한 후에 뚜껑을 덮는다. 처음에는 아무 맛도 안 나고 기포가 뽀글뽀글 생기기 시작한다. 술에서 거품이 생겨나면 발효가 잘 진행되고 있는 것으로 판단한다. 이는 효모가 당을 분해할 때 에탄올과 이산화탄소(거품)가 만들어지기 때문이다.<sup>59)</sup> 술이 완성될 때까지 술맛을 계속 보는 것이 좋으며, 쓴맛이 나면 술이 다 된 것이므로 술을 걸러야 한다. 시간 경과에 따른 술 익는 과정을 정리하면 다음과 같다.

- 1~2일 차 - 차츰 기포가 많아지고 항아리에 가득 찬다.
- 3~4일 차 - 단맛이 나기 시작한다.
- 5~6일 차 - 기포가 줄어들며 삭는다.
- 7~8일 차 - 기포가 거의 사라지며 술이 익는다.  
표면에 노랗게 뜬 기름이 관찰된다.

---

59) 강석기, 「동아시아인스」, (2015. 08. 17.), '잃어버린 효모의 기원을 찾아서', <https://www.dongascience.com>, 검색: 2021. 12. 11.



[그림 8] 오메기술의 숙성일자에 따른 표면 변화

## 7) 술 거르기

술이 익으면 굵은 체와 가는 체를 이용해 두 번 정도 걸러준다. 오메기술이 완성되면 쌀로 빻은 막걸리보다 걸쭉한 상태가 되며, 떡을 빻아서 술을 담갔기 때문에 지게미는 더 적게 생긴다. 즉, 오메기떡을 빻어 술을 담는 방식은 녹말의 호화가 쉽지 않은 차조라는 곡물의 특성을 고려한 것이지만, 재료의 특성을 극대화하기 위한 제조법이기도 하다. 제주도는 곡식이 귀했기 때문에 술지게미조차 알뜰히 활용하였는데, 이와 관련해서는 다음과 같은 사례도 있다.

**Q: 오메기술 걸러내고 나면 어떻게 하나요?**

**A: 이○숙-** 오메기술은 먹다 보면 맨 아래 아쟁이(지게미)가 앉는데, 그것에 메밀가루 풀어서 죽처럼 쭈어 먹고 해냈어. 술 좋아하는 사람은 그렇게 먹는 것도 좋아했쥬게. (2021. 12. 31).

**A: 안○자-** 술이 익고 나면 누룩이나 떡이 덜 풀려 덩어리진 것을 걸러내어. 우리는 술 안 좋아하니까 다 버렸지만, 술 좋아하는 사람은 그것도 다 먹어냈어. 그걸 밀가루와 섞어서 상외떡(술빵) 만들어 먹는 사람도 있고 해냈쥬. (2022. 01. 18).

위의 인터뷰 참여자 중 안○자씨는 제주시 원도심의 부유한 집안이었는데, 의료용으로 오합주를 제조하기 위해 오메기술을 빻은 사례에 해당한다. 이 사례를 제외하고는 술지게미를 활용하지 않고 버린 경우는 없었다.

## 제2절 오메기술의 쓰임새 분석

### 1) 평상시 오메기술의 쓰임새

#### ① 농주

농주는 농삿일을 할 때 마시는 술이라 해서 농주라 불리었다. 한국은 농업 국



가로 개인주의보다는 공동체 의식이 강했다.<sup>60)</sup> 농사는 혼자 힘으로 지을 수 없기 때문이며 이는 제주도 또한 마찬가지였다. 제주의 토양은 자연비옥도가 낮아 농업 생산성이 높지 않았기 때문에, 사람의 노동력이 많이 투입될 수밖에 없는 구조였다. 따라서 보리농사의 거름 내기나 조 농사의 밭갈림(밭밟기)을 할 때는 수눌음(품앗이)이 이뤄지기 마련이었다. 이때 오메기술은 일을 도우러 온 이들에게 새참 대용으로 제공되는 음식이었다. 이는 오메기술이 근기가 있어 가능한 일로, 한편으로는 힘든 노동을 견디게 하는 율활유 역할을 했기에 술치고는 드물게 생산적 기능을 담당했다고 할 수 있다.

수눌음 때에는 어려운 살림이라 하더라도, 일꾼들을 대접하기 위한 오메기술을 담가야 했다. 다행히도 오메기술은 따로 안주를 낼 필요가 없었으며, 기껏해야 마농지(마늘장아찌)나 김치 정도였다고 한다. 이처럼 허기를 때우기 위해 술을 마시는 경우는 세계적으로도 흔하지 않은 것으로 생각된다. 이점은 탁주의 주재료가 곡물이면서 또한 곡물을 원료로 한 누룩의 작용으로 발효가 이뤄지므로, 술 속에 영양분이 충분히 함유되어 있어 가능한 일로 판단된다.

또한, 한국식품연구원 연구진에 따르면, 막걸리에는 ‘파네졸’과 ‘스쿠알렌’, ‘베타 시토스테롤’ 등 건강에 도움이 되는 성분들이 들어있는 것으로 밝혀졌다.<sup>61)</sup> 이들은 항암 성분과 위암 세포 억제 성분이라고 하는데, 이러한 사실은 술이 영양가 없이 건강에 해롭다는 인식을 깨는 특이한 사례라 하지 않을 수 없다. 막걸리는 영양가도 있고 건강에 이로운 성분도 있는 특별한 술인 것이다. 쌀막걸리와 주재료는 다르지만, 막걸리의 범주에 포함될 수 있는 오메기술의 경우에도 비슷한 효과를 기대할 수 있지 않을까 생각된다. 과학적으로는 알 수 없었겠지만, 이러한 효능들로 인해 우리 선조들은 체험적으로 오메기술을 더욱 가까이했을 것으로 판단된다.

## ② 기호음료

참여자들과의 인터뷰 결과 오메기술 제조 여부를 결정하는 가장 중요한 요소

60) 박재환 외, 1999, 앞의 책, p.217.

61) 대한민국 정책브리핑, (2016. 03. 07.), ‘K-Food 대표주자 막걸리, 위암까지 잡는다’, <https://www.korea.kr/news>, 검색: 2021. 10. 31.

는 첫째 경제력이었고, 다음으로는 집안의 남자 어른이 술을 좋아하느냐의 여부였다. 특히 3대가 같이 생활하는데 웃어른이 술을 좋아하면 어려운 살림에도 술을 빚을 수밖에 없었다고 한다.

술을 빚는 것은 여성이 전담하였으나, 제주의 사회적 분위기는 여성의 술 음용을 금기시하며 남성의 전유물로 생각하였다. 그러나 인터뷰 참여자 중에는 처녀 시절에 식구들 몰래 오메기술을 마시곤 했다는 참여자도 있었다. 또한 제조할 때 오메기술을 맛본 여성들은 모두 호감을 표했다는 점에서 볼 때 가부장적 사회 분위기가 아니었다면, 오메기술은 남녀 모두에게 사랑받는 기호음료가 됐을 것이라 생각된다.

### ③ 제례

음식을 둘러싼 의례의 과정과 행위는 인간만의 특별한 문화 영역이며, 이는 사회변동과 밀접하게 연관된다.<sup>62)</sup> 조선시대 중기에 이르러 우리나라는 사회체제의 변화에 따라 술에도 새로운 의미와 가치가 덧붙여지게 된다.<sup>63)</sup> 조선 초기 양반 사대부를 중심으로 실천되던 유교 이념이 조선 후기에 이르면서 서민층으로까지 확대되며 정착하게 된 것이다. 제주에도 이 시기에 이르러 유교의 이념이 뿌리내렸을 것으로 보인다.

제주도의 당과 절을 불태운 이형상목사(1702~1703년 재임)처럼 중앙에서 내려온 관리들은 제주도민들을 끊임없이 교화하려 했고, 추사 김정희와 같은 유배인들은 향교에서 젊은이들을 가르치기도 했다. 이 시기의 유학은 효와 봉제사(奉祭祀), 접빈객(接賓客)으로 대표되는 실천적 덕목을 강조하였는데, 이러한 유교의 생활관은 술에 새로운 가치를 부여하였다. 조상의 제사를 잘 받드는 것이 효라고 인식하게 되었으며, 술은 제사에서 가장 중요한 봉헌물 중 하나가 되었다.<sup>64)</sup>

제주에는 관혼상제(冠婚喪祭)의 의례 중 특히 제를 가장 중요시한다. 제주에서는 자식들이 살아계신 부모 생신 때 참석하지 못하는 것은 양해되나, 돌아가신 다음 제사에 못 오는 것은 용납이 어려운 사회적 분위기가 형성되어 있다. 또한, 제주

62) 김광역, 1994, 「음식의 생산과 문화의 소비: 총론」, 『한국문화인류학』 26, p.41.

63) 배영동, 2001, 「음식디미방에 나타난 술의 다양성과 그 사회적 의미」, 『문화재』 34, p.113.

64) 배영동, 위의 논문, p.113.

에서는 친척뿐 아니라, 가까운 마을 사람의 제사에 가는 것을 예(禮)의 실천으로 여겼다. 이를 제주도민들은 ‘제사 먹으러 간다’고 표현했는데, 그만큼 제사 후의 음복 과정이 중요했던 것으로 보인다. 이는 농사의 ‘수놓음’과 더불어 ‘제사 먹으러 가는’ 행위가 제주도식 공동체성의 발현이기 때문이다. 공동체에는 반드시 밝은 면과 어두운 면이 있기 마련이어서 그 안에는 항상 갈등이 존재한다. 이 갈등을 봉합하고 공동체를 지키기 위한 매개체 역할을 한 것이 오메기술이었다.

#### ④ 고사

옛날 우리 선조들은 어떤 일을 시작하기 전, 신께 알리는 의식을 치렀는데 이를 고사(告祀)라 하였고, 고사에는 반드시 술을 올렸다. 일례로 말을 치는 집에서 자신의 말을 구분하기 위해 귀 일부를 잘라내는 작업을 할 때도 ‘귀표고사(耳標告祀)’라 하여 고사를 지냈다 한다.<sup>65)</sup> 들일을 나가서 술이나 음식을 먹을 때도 반드시 신에게 먼저 올리고 먹었는데 이렇게 신께 올리는 술을 ‘고시례’라고 했다.

이와 같은 관습은 오늘날에도 이어져 건축물의 준공식, 자동차 고사, 개업식 고사, 시무식 고사, 사업의 시작, 행사의 시작 등 다양한 곳에서 행해지고 있다. 전통 무속이 우리 생활 속에 침투한 좋은 예라고 할 수 있을 것이다. 제주의 선조들은 향은 하늘로 올라가 혼(魂)을 부르고, 술은 땅으로 스며들어 백(魄)을 부른다고 생각했다.<sup>66)</sup> 그러므로 고사를 지낼 때나 지낸 후에는 술을 꼭 땅에 뿌리는 것이다.

#### ⑤ 당제

제주는 예부터 당 오백 절 오백이라 불릴 정도로 당이 많았다. 제주는 마을마다 매인(소속된) 심방(무당)이 있어 마을과 좌정한 신의 이야기를 본풀이(구술 서사시)로 전한다. 그중 가장 중요한 당은 본향당이다. 본향당은 마을 토주관(土主官)으로 주민들의 호적과 생산, 물고(物故)를 담당한다. 본향당의 제일은 마을마다 차이가 있으나, 대개 1년에 3~4회 제를 올린다. 음력 정월의 신과세제(新過歲祭)를 시작으로 2월의 영등굿, 7월의 마불림제, 10월의 시만국대제(新萬穀大

65) 한국민속대백과사전, (<https://folkency.nfm.go.kr>, 검색: 2022. 01. 07).

66) 허시명, 2010, 앞의 책, p.71.

祭) 등이 그것이다.<sup>67)</sup> 마을 공동의 굿이 끝나면 마을 사람들은 각자가 준비한 제물을 올려 제를 드린다. 본향당 외에도 제주에는 마을마다 일뤼당, 여드렛당, 해신당, 산신당 등 다양한 신당이 있어 단골들은 각자 자신에게 필요한 신앙 대상을 찾아 건강과 안녕을 기원했다. 이때 제물의 종류는 마을마다 조금씩 다르지만, 술은 꼭 지참해 가는 품목이다.

아주 드문 경우이지만, 제주시 한림읍 한수리는 최근까지도 직접 오메기술을 빚어 당제에 올리고 있다. 제주 최초의 여성 어촌계장이었으며 현재 한수리 해녀회장인 홍○자씨가 술을 빚는 주인공이다. 홍○자씨는 어촌계장을 맡으면서 해녀와 어부를 위한 영등굿에 올리는 제주(祭酒)로서 오메기술을 담게 되었다고 한다. 2004년 어촌계장이 된 이후에 제주를 준비하라는 심방의 말을 듣고 정성을 다하기 위해 담그기 시작했던 오메기술이 지금까지 이어지고 있는 것이다.

제주로 쓰이는 오메기술은 청주이며, 월별로 작은 단지에 담아 올리는데 이를 심방이 보고 그달의 길흉을 점친다. 홍○자씨는 어릴 적, 마을 주민들이 오메기술을 빚어 제를 올리던 모습이 지금도 또렷이 기억난다고 한다.<sup>68)</sup> 제주로 쓰였던 오메기술은 영등굿이 끝나면 그곳에 모인 사람들과 함께 나눠마시고, 굿을 주관한 심방에게도 드리며, 오합주를 담은 요량인 마을 사람들에게 나눠 주기도 한다. 한 사람의 실천이 문화의 보전에 있어 얼마나 중요한지 잘 보여주는 사례라 할 것이다.



[그림 9] 한수리 영등제에 올려진 오메기술  
자료: 제주의소리

67) 김현선, 2014, 「제주도 당제의 신화 생명체계 연구」, 『영주어문』 28, p.10.

68) 김진경, 「제주의소리」 (2022. 04. 02.), ‘제주 최초 여성 어촌계장 해녀 할망이 빚은 ‘오메기술’’, <http://www.jejusori.net>, 검색: 2022. 04. 03.

## ⑥ 포제(酺祭)

포제란 본래 메뚜기 등의 병충해가 창궐할 때 지내는 제사였으나, 제주에서는 유교식 제의절차를 따르는 마을 제사의 이름으로 널리 사용되고 있다.<sup>69)</sup> 육지부의 동제(洞祭)와 같은 것이다. 조선 후기에는 유교 이념이 향촌 사회에 공고하게 정착되고 남성 본위의 가부장적 질서가 체계화되었다.<sup>70)</sup> 당을 중심으로 이뤄지던 마을의 공동의례는 이와 같은 변화를 반영하여 남성들이 중심이 된 포제라는 의례를 만들어냈다. 이 시기부터 당굿은 여성이 중심이 되는 의례로, 포제는 남성이 주관하는 행사로 자리 잡아 갔다. 포제에서 중심이 되는 제관은 초헌관(初獻官), 아헌관(亞獻官), 종헌관(終獻官)인데,<sup>71)</sup> 이들은 첫 번째, 두 번째, 마지막에 술을 올리는 사람이라는 뜻으로, 의례에서 술의 지위를 나타내고 있다.

## ⑦ 의료용

술을 약으로 사용하기 위하여 오메기술이나 고소리술에 약이 되는 재료를 넣어 발효시키거나 침출하여 사용했지만, 드물게는 오메기술 그대로를 약으로 마시기도 하였다. 아이를 출산한 후에 젖이 잘 나오지 않는 산모가 마셨다고 한다. 탁주나 청주 여부에 상관없이 오메기술을 마시면 젖이 잘 나온다고 하여 오메기술을 마셨다는 사례가 기록되어 있다.<sup>72)</sup> 또한, 오메기청주를 넣어 빚는 오합주의 경우, 주로 보신을 위해 마셨지만 약으로 마셨다고 하는 다음과 같은 인터뷰도 있다.

**Q: 오합주를 꾸준히 담갔다고 했는데, 왜 그렇게 했나요?**

**A: 안○자-** 남편은 위와 간이 안 좋은 사람이어서 오합주를 약으로 먹었쥬게. 한의사셨던 큰아버지가 몸에 맞으니 해떡이라고 해서, 한 십 년간 꾸준히 해 먹여놨어. 젊을 때 그렇게 꾸준히 먹어서 그런지 남편 집안이 단명하는 집안이고 형제도 다 돌아갔는데, 남편만 건강하게 지내고 이서. 87세인데 당뇨도 혈압도 없고. 오합주 덕분에 위·간 모두 좋아져서 지금까지 건강혀. (2022. 01. 18).

69) 이대화, 2021, 「제주도 포제의 형성배경과 시기에 관한 연구」, 『중앙사론』 53, p.38.

70) 배영동, 2001, 앞의 책, p.121.

71) 박재환 외, 1999, 앞의 책, p.97.

72) 김순자, 2018, 『제주 사람들의 삶과 언어』 한그루, p.147.

## 2) 경조사 시 오메기술의 쓰임새

경조사에서 술과 고기는 빠질 수 없는 가장 중요한 음식이었다. 제주에서는 경조사를 ‘큰일’이라 하여 매우 중하게 여겼다. 이때 손님들을 대접하는 술은 오메기술 중에서도 탁주(탁배기)였으며, 혼례 상이나 제상에 올리는 의례용 술은 위의 맑은술만을 걸러낸 오메기청주를 사용했다.

경조사에는 사람은 많고 음식은 부족하기 마련이므로 제주도에서는 많은 사람에게 대접할 돼지고기를 총괄 관리하는 ‘고기도감’이라는 관리인 제도를 두었다. 이 제도는 오늘날까지 이어지고 있는 살아있는 전통이다. 그런데 인터뷰를 진행하던 중 일부 자료에서만 접했던 ‘술도감’ 이야기를 채록할 수 있었다. ‘고기도감’과 달리 ‘술도감’ 제도는 공장주의 출현과 함께 사라진 제도이다. 술을 관리하는 책임을 맡은 술도감은 술을 많이 마시지 않으면서 술을 관리할 수 있는 자력이 있어야 하며, 주로 친척 남성 중에 한 사람을 정하는 것이 관례였다.

술도감은 주인으로부터 잔치에 쓸 술을 인계받은 다음 주전자와 잔 등 일체를 준비하고, ‘술부름씨’(술 따르는 도우미)할 남자아이에게 임무를 부여한다. 또한, 술도감은 고기도감과 마찬가지로 경조사에 술이 부족하지 않도록 양을 조절하고, 술부름씨 하는 아이가 일을 잘하도록 관리해야 했다. 따라서 술도감은 난간(뿔마루) 쪽에 자리 잡고 하객들의 출입을 살피면서 술의 양을 관리하였다. 무엇보다도 다른 사람이 술을 가져가는 일이 없도록 감시하는 것이 중요한 책무였다.<sup>73)</sup> 술도감을 맡은 이는 때로 술 담은 주전자를 들고 손님들 상을 돌아다니며 술을 따라주곤 했는데, 1인당 두 잔 이상은 절대로 주지 않았다고 한다. 술에 대한 관리를 철저히 해야만 술이 부족하지 않은 상황 속에서 경조사를 무사히 치러낼 수 있으리라 생각했던 것이다.

### ① 혼례

불과 30여 년 전(1990년대 초반)까지만 해도 제주는 집에서 ‘잔치’를 벌였다. 이때의 잔치란 혼례의 피로연을 의미하는데, 결혼식은 식당에서 하더라도 손님들을 초대해 대접하는 것은 주로 집에서 했다는 뜻이다. 좁은 집만으로는 손님을

73) 오영주, 2006, 「제주 전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」, 『제주도연구』 29, p.180.

감당할 수 없어서, 마당에 천막을 치거나 옆집을 빌리기도 하였다. 보통 결혼식 3~4일 전부터 술을 빚고 돼지를 잡으며 잔치 준비가 시작된다. 오메기술은 잔치 날에 맞추어 직접 빚어 사용하였고, 고소리술은 미리 준비해 두었다. 인터뷰 참여자들에 따르면 오메기술은 나이든 어른들이 주로 마시고, 독한 고소리술은 주로 젊은이들이 마셨다고 한다. 먹거리가 충분하지 않았던 제주에서는 많은 사람을 한 번에 대접할 여건이 안 되었기 때문에, 혼인이 결정되고 나서도 잔치에 쓰일 돼지나 쌀 등의 식재료를 마련하는데 보통 1~3년은 걸렸다.<sup>74)</sup>

혼례에서 술이 지니는 또 하나의 의미는 상징성이다. 혼례식의 상에 올리는 술을 합환주(合歡酒)라 하는데 이는 술이 신과 인간을 이어주는 매개의 역할을 하는 것처럼 신랑과 신부를 이어주는 것을 상징한다. 신랑 신부가 하나의 술잔에 입술을 대는 합근례(合罇禮)는 의례의 중요한 절차였다. 즉, 혼례 상에 술을 올리는 것 뿐만 아니라 술을 마시는 과정도 중요한 의미를 지닌다. 제주도에서는 신랑 신부에게 독상(獨床)을 차려주는데, 이때 오메기청주를 석 잔 권하면 마시는 시늉만 하고 밑에 놓여 있는 대접에 붓는 것이 상례였다.<sup>75)</sup>

17세기 중반 쓰인 이원진의 『탐라지』에는 “구혼하는 사람은 반드시 술과 안주를 준비한다. 납채자(納采子)도 또한 그렇게 한다. 저녁에 사위는 술과 고기를 갖추어 색시의 부모를 뵈고, 취한 후에 방에 든다.”고 나와 있다.<sup>76)</sup>

또한, 제주인의 삶이 녹아있는 ‘자청비신화’의 ‘세경본풀이’에는 문도령과 자청비가 술 석 잔을 나누어 마시고 부부의 연을 맺었다는 대목이 나온다. 이때부터 정식으로 혼례를 치를 형편이 되지 않는 어려운 신랑·신부는 술 석 잔을 나눠마시고 부부의 연을 맺는 법이 생겨났다고 한다. ‘술 석 잔을 나눠 마신 사이’란 천지신명께 약속한 엄연한 부부라는 뜻이다.<sup>77)</sup>

## ② 상례

술과 돼지고기를 준비해 치르는 것은 혼례 때와 마찬가지로다. 유교가 늦게 도

74) 오영주, 앞의 논문, p.169.

75) 오영주, 위의 논문, p.192.

76) 강수경, 2011, 「제주지역 돼지고기 음식문화의 전통과 변화: 의례음식에서 일상음식·향토음식으로」, 제주대학교 석사논문, p.20.

77) 김순이, 2016, 『제주신화』, 여름언덕, p.208

입된 만큼, 가장 늦게까지 예법을 지킨 곳이 제주라고 생각한다. 읍면 지역에서는 1990년대까지도 소상(小祥)<sup>78)</sup>, 대상(大祥)<sup>79)</sup>이라 하여 3년째 탈상하는 것을 미덕으로 여겼으며, 소상과 대상 때에 모두 손님을 받아 치렀다. 즉, 3번이나 상례를 치르는 것이다. 또한, 소상을 치를 때까지는 삭망이라 하여 매달 음력 초하루와 보름 아침에 가족들이 모여 제를 올리는 풍속이 있었으며, 이 또한 1990년대 초반까지 행해졌다.

이처럼 제주도민은 어려운 형편 속에서도 예를 다하기 위해 힘썼다. 현재는 제주 역시 모든 의례가 간소화되고 있기 때문에, 위와 같은 절차를 행하는 사례는 매우 드물 것으로 생각된다.

### 3) 공적(公的) 의례주로서 오메기술의 쓰임새

오메기술은 예부터 제주의 모든 의례에 쓰였던 술이다. 오메기술은 국가의 공적 의례인 객사와 향교의 의례로부터 마을의 공적 의례인 당제나 포제, 사적 의례인 관혼상제에 이르기까지 의례주로서 기능해왔다.

그러나 제주도민들의 생활상이 바뀌며 오메기술의 존재 가치가 희미해져 가던 시기에, 제주 전통주를 주제로 주목할 만한 행사가 펼쳐졌다. ‘제주 민예총’과 ‘탐라미술인협회’,

**2021 오메술 제주 탐닉**

**잃어버린 마을에서 보내는 선물**

참가자 모집

잃어버린 마을 '망동아' 2021의 땅에 동행하는 주민들과 함께 조(宗)를 경작하고, 전통주를 빚은 참가자를 모집합니다. 함께 빚은 전통술은 민남관에서 보관 후 2022년도 4차 위양제 제주(望)로 사용할 예정입니다. 또한 동행마을주민과 자치, 그리고 2021 예술로 제주를 위한 참여의 마음으로 4차 위양제 한국 및 세계민간단체 연금 될 예정입니다.

구분	일시	주요내용	장소(연락처)	참고
연남	7월 10일(토) 14:00~16:00	조(宗)연락처	민남관(민남) 011-241-1111	동행마을 주민
	7월 24일(토) 10:00~16:00	망동아(망동아) 2021의 땅에 동행하는 주민들과 함께 빚은 전통술을 민남관에서 보관 후 2022년도 4차 위양제 제주(望)로 사용할 예정입니다.	민남관(민남) 011-241-1111	동행마을 주민
망성남	8월 21일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
	8월 27일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
망성남	9월 19일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
	9월 25일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
망성남	10월 17일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
	10월 23일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
망성남	11월 20일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
	11월 26일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
망성남	12월 13일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총
	12월 19일(토) 10:00~12:00	제주 민예총 주관 제주 민예총 오메술 축제	제주 민예총	제주 민예총

\* 참가 신청은 날짜에 따라 접수 마감일 전에 접수 가능합니다.

제주특별자치도 | 제주민예총 | 탐라미술인협회 | 제주민예총

[그림 10] 제주 민예총 포스터

78) 사망한 날로부터 1년이 지난 뒤에 행하는 상례 의식을 말한다. (한국민족문화대백과사전, <http://encykorea.aks.ac.kr>, 검색: 2022. 03. 15).

79) 사망한 날로부터 만 2년이 되는 기일에 행하는 상례 의식을 말한다. (한국민족문화대백과사전 <http://encykorea.aks.ac.kr>, 검색: 2022. 03. 15).



그리고 4·3<sup>80)</sup> 당시 가장 큰 피해 마을 중 한 곳인 동광리 주민들이 뜻을 모아, ‘2022년 제74회 4·3 위령제’의 제주(祭酒)로서 고소리술을 빚기로 한 것이다. 이 행사는 단순히 술 빚는 과정뿐 아니라, 행사의 취지를 공유하는 오리엔테이션을 시작으로 조와 술, 제주 농경신화의 의미하는 바를 탐구하는 과정을 걸쳤으며, 4·3의 성지인 ‘무등이왓’<sup>81)</sup>을 순례하는 시간도 가졌다. 이 행사는 4·3 희생자를 기리기 위한 취지로 기획됐기 때문에 의례에 쓰일 고소리술 제조 과정 하나하나에 정성이 깃들여 있었다. 그 과정은 다음과 같이 진행되었다.

고소리술은 차조로 빚은 오메기술로 빚는 것이 정식이므로, 본격적인 행사의 시작은 2021년 7월 오메기술의 재료인 좁씨를 뿌리는 것에서부터 시작되었다. 모든 과정에 4·3의 의미를 담아 준비한 이번 행사는 제주도민 희생의 상징적 장소인 동광리 ‘잃어버린 마을 무등이왓’에서 이루어졌다.

행사의 주관 단체들은 본래 차조를 재배하던 4·3 유족의 밭을 빌렸고, 동광리 마을 주민과 참가자들은 함께 씨를 뿌리고 김을 매가며 수확에 이르렀다. 1960년대까지도 제주도민의 주식이었던 조는 재배가 현격히 줄어들어 현지점에서는 제주산 조를 구하기조차 매우 어려운 일이 되었다. 2021년 12월 28일 자 제주 동부농업기술센터 영농상담 코너에는 농업회사 법인을 설립하여 제주 전통주를 빚고자 하는데 제주산 차조를 구하지 못하고 있다는 민원이 올라왔을 정도이다.<sup>82)</sup> 조가 주 작물이었던 동광리도 이제는 아무도 조 농사를 짓고 있지 않다.

오메기술 빚기는 동광리 마을회관에서 이루어졌다. 이날 행사는 좁씨 뿌리기부터 함께한 동광리 주민들도 참관했는데, 술 빚기를 지도한 강○순씨가 가져온 오메기술을 시음하고는 옛날 맛이 난다며 술 이야기로 꽃을 피웠다. 덕분에 연구자는 오메기술과 관련한 의미 있는 인터뷰를 진행할 수 있었다.

행사 참가자들은 처음으로 경험하는 오메기술 빚기 체험이 낯설고 힘들기도 했지만, 본인들이 농사지은 조를 사용해 제주를 만들게 돼서인지 모두 진지하게 임했다. 강○순씨의 지도 및 시연 덕분에 오메기술은 무사히 완성되었다. 중간에 술떡인 오메기떡을 먹어볼 기회가 있었는데, 참가자들은 구수한 맛에 감탄하

80) 이 글에서는 정명(正名)이 확립될 때까지 4·3으로 표기하기로 한다.

81) 4·3 당시 토벌대의 초도화작전으로 마을이 전소되어 복구되지 못한 서귀포시 안덕면 동광리의 자연마을, 디지털서귀포문화대전(<http://seogwipo.grandculture.net>), 검색: 2022. 03. 20.

82) 제주특별자치도 농업기술원 동부농업기술센터(<https://agri.jeu.go.kr/dongbu/>), 검색: 2021. 12. 29.

면서 시중에서 팔리고 있는 오메기떡의 지나친 원형 파괴를 걱정하기도 하였다.

고소리술 빚기는 고소리(소주고리)가 놓여 있는 곳에서 해야 하므로, 강○순씨가 전통주 체험을 진행하는 성읍민속마을의 초가에서 이루어졌다. 제주에서는 술 빚는 것을 ‘술을 다끈다’고 표현하는데, 고소리술 다끄는 내음은 아주 강렬하였다. 오래된 제주 가옥의 정지(부엌)에서 나던 독특한 탄내였다. 탁주인 오메기술을 가마솥에 넣고 고소리를 얹어 끓이면, 기화점(氣化點)이 물보다 낮은 알코올(78°)이 먼저 기화되어 나온다. 그런데 중간에는 밑술을 갈 수 없기 때문에 오메기술은 결국 계속 가해지는 열로 인해 바닥에 눌러붙게 되므로, 고소리술에는 어느 정도 탄내가 배게 된다. 그러나 탄내는 숙성기간을 통해 열어지므로 술을 마실 즈음에는 크게 거슬리지 않을 정도가 된다. 고소리술도 행사 주관 단체 실무자들의 노고와 강○순씨의 적절한 지휘에 힘입어 잘 되었다.

이번 행사의 정수(精髓)는 술을 빚어 ‘큰넓궤’<sup>83)</sup>에 넣기 전, 희생자들의 한이 서린 마을 곳곳을 돌며 제를 올린 것이었다. 그때마다 참가자들은 이번 행사에서 빚은 술을 올리고 절을 하여 원혼들을 위로하였다. 일반적으로 제상의 핵심 음식을 주과포(酒果脯)라 하는데, 이때는 술 한 잔만으로도 의례의 뜻이 충분히 전달되는 듯하였다. 술이 의례의 중요한 봉헌물임을 이번 행사를 통해 다시금 확인할 수 있었다.

최근 학계나 공공기관에서는 전통주의 활성화 방안이 다양하게 논의되고 있다. 그러나 이러한 논의는 산업적 측면이나 경제성만이 강조되는 경향이 있는 것이 사실이다. 이 또한 현실적으로 필요한 고민임에 틀림없으나, 본 연구자는 이번 ‘4·3 위령제 제주 만들기’를 통해 새로운 활용방안을 찾았다고 생각한다. 고소리술이 제주로 만들어지기까지의 과정은 아래와 같다.

---

83) 서귀포시 안덕면 동광리에 있는 자연 동굴로 4·3사건 때 군경토벌대의 초도화작전을 피해 120여 명의 마을 사람들이 피신해 있던 곳이다. 궁극적으로는 발각되어 불레오름 쪽으로 도망친 주민들은 총살되거나 불잡혀 정방폭포에서 희생되었고, 미오름쪽으로 도망친 주민들은 불잡히지 않았다(2021년 12월 23일 생존자 홍춘호 할머니의 증언).



1. 조 묘종을 심기 전 동광리 희생자를 위한 제를 올리고 있는 참가자들  
출처: 뉴제주일보(기사: 2021. 07. 25).



2. 조 수확 후 이삭 털기를 준비하고 있는 동광리 주민과 참가자들  
(촬영일: 2021. 10. 23).



3. 오메기술을 담그기 위해 오메기떡을 빚고 있는 참가자들(촬영일: 2021. 12. 05).



4. 고소리를 이용해 오메기술을 증류하고 있는 참가자들(촬영일: 2021. 12. 18).



5. 큰넓케에 제주를 입학하기 전 제를 올리고 있는 참가자와 4·3유족들  
(촬영일: 2021. 12. 23).



6. 4·3평화재단에 제주를 전달하고 있는 동광리 주민 대표와 4·3유족  
출처: 4·3평화재단(검색: 2022. 04. 12).

[그림 11] 제74주년 4·3 위령제에 쓰인 제주 담그기의 과정

‘전통이란 무엇인가’라는 본질적 질문으로 돌아가서 생각해 본다면, 우리 선조들이 해왔던 방식을 최대한 존중하며 지켜나가는 것이 아니겠는가. 물론 모든 행사에 위와 같은 과정을 거쳐 술을 제조할 수는 없다. 그러나 제주도에는 수는 적지만 전통주를 생산하는 업체들이 있고, 또 양질의 상품을 만들어내고 있다. 적어도 정부의 보조금을 받아 진행하고 있는 당제나 포제 등을 포함한 공식 행사에 사용되는 술은, 제주 전통주인 오메기술이나 고소리술을 사용하게 지정하는 것이 필요해 보인다.

그것이 가져오는 효과는 업체의 단순 매출 증대뿐만이 아니다. 언론을 통한 제주 전통주의 홍보 효과와 더불어, 참가자들이 행사 후 시음하는 과정에서 전통의 맛과 향에 접할 기회를 얻게 된다. 오메기술과 고소리술은 1970년대 제주가 산업화되기 시작하면서 우리 곁에서 사라져갔기 때문에, 적어도 60대 이하의 제주도민들은 위의 두 가지 술을 마셔본 경험이 거의 없다. 한 번 두 번 오메기술과 고소리술을 접하다 보면, 제주 전통주의 매력을 알게 되고 다시 찾게 될 수도 있다. 제주도민 스스로가 즐기고 사랑하지 않는 술을 관광객인들 찾겠는가. 위의 예와 같은 의미 있는 행사가 점차 많아질 수 있도록, 제주도민의 관심과 행정기관의 정책적 지원이 필요하다.

### 제3절 제주 생활문화와 오메기술의 문화유산적 가치

인간의 문화는 오랜 시간에 걸쳐 만들어진 것이다. 화산섬 특유의 환경 속에서도 제주도민은 나름의 방식으로 삶을 일궈왔으며, 그 결과 고유한 제주의 문화를 이루었다. 오메기술은 이러한 제주의 문화 중에서 음식문화의 중요한 부분을 담당해왔던 전통주라 할 수 있다. 먼저 오메기술의 문화유산적 가치는 제주의 생활문화 속 민속신앙 관련한 기록에서 찾을 수 있다.

1652년 이원진 목사가 쓴 『탐라지』에는 차귀진(遮歸鎭)을 구축하고 이 일대를 방어하자 평화가 찾아왔으며 지은 시 구절 속에 ‘들판의 노인, 술을 뱀 신에게 드리네.’라는 대목이 등장한다.<sup>84)</sup> ‘뱀 신’이라는 단어에서 오메기술이 민속신앙

84) 김찬흠·고창석·김혜우·김상욱·조성윤·강창룡·오창명·오수정, 2002, 『역주 탐라지』, 푸른역사, p.252.

과 관련해 제주(祭酒)로 쓰이고 있음을 알 수 있다. 또한, 조선 중기 간행된 『신증동국여지승람』의 「제주목조」에 의하면 “봄과 가을에는 광양당(廣壤堂)과 차귀당(遮歸堂)에 남녀가 무리를 지어 가, 술과 고기를 갖춰 신에게 제사를 지낸다.”<sup>85)</sup>는 구절이 나온다. 이처럼 신에게 바치기 위한 용도로 사용했음이 명확한 술이 어떤 종류인지는 밝혀져 있지 않지만, 고소리술 역시 오메기술을 기반으로 만들기 때문에 적어도 오메기술과 연관되어 있다고 유추할 수 있다. 이는 이미 유교의 영향력이 강력하게 자리 잡은 조선 중기임에도 불구하고, 제주는 신당문화(神堂文化)가 성했음을 보여주는 사례이기도 하다. 또한, 제주 술을 기록하고 있는 문헌 대부분이 신에게 술을 바쳤다는 내용이라는 점은 민속신앙이 오메기술의 가장 중요한 사용처였음을 가리키는 것이다.

제주의 신당문화와 관련해서 재미있는 점 한 가지는 조와 관련된 ‘굿놀이’가 등장한다는 것이다. 제주도의 ‘큰굿’에서는 굿이 끝날 즈음 ‘세경(世經)놀이’라 하여 조 농사의 경작에서 수확에 이르는 과정 전반을 마당극의 형태로 풀어내는 퍼포먼스를 한다. 처음에는 심방(무당)들이 연기를 펼치지만, 중반에는 굿의 참석자들도 나와 함께 춤추고 노래하는 잔치가 되며 굿이 마무리되는 수순이다. 세경은 세신(歲神)을 이르는 말인데, 이 굿놀이는 농사의 풍년을 빌기 위한 일종의 주술극으로서 농사의 중요성을 강조하는 의미가 있다.<sup>86)</sup> 세경놀이가 조 농사를 소재로 한 것을 볼 때, 조가 제주에서 매우 중요한 식량 자원이었음을 짐작할 수 있으며, 따라서 굿에 쓰이던 술도 오메기술일 가능성이 높다.

한편, 농경 신화인 ‘자청비신화’의 ‘세경본풀이’에는 자청비의 부모가 자청비를 벌주기 위해 좁씨를 뿌린 후 좁도록 하는 내용이 나온다.<sup>87)</sup> 이는 제주인들이 좁씨를 뿌리고 일구는 과정을 얼마나 힘들어했는지 보여주는 사례라 할 수 있다. 이처럼 힘들게 농사지은 곡물을 식량이 부족할 수 있는 상황임에도 불구하고 술로 빚었다는 것은, 제주의 생활문화에서 오메기술이 얼마나 중요한 부분이었는지 보여주는 대목이다.

오메기술은 민속신앙뿐 아니라 공사(公私)의 모든 의례와 노동 등에도 적극적

85) 오창명, 2015, 「제주도 당 이름과 문화」, 『제주발전포럼』 56, p.74.

86) 김은희, 2010, 「제주도 본풀이와 놀이의 상관성」, 『탐라문화』 36, p.199.

87) 김순이, 2016, 『제주신화』, 여름언덕, p.217.

으로 사용되었다. 그런 의미에서 오메기술은 사회적 기능체라고 할 수 있을 것이다. 애초에 신에게 바치는 성스러운 제물로서 신과 인간을 잇는 가교였던 술은 점차 인간과 인간을 이어주는 매개체 역할을 하게 되었다. 술은 의례라는 문화적 행위의 주요 구성요소로서 의례 후에 이어지는 음주 과정에서 참여자들의 결속력을 강화하는 기제로 작용하기 때문이다. 특히 유교 문화에 있어서 술은 매우 중요한 의미를 지니며, 관혼상제의 의례에서 가장 중요한 기능을 담당하였다. 이러한 의미는 특히 조선 후기에 중앙 관료와 사대부 출신의 유배인들을 통해 제주로 유입되었으며, 그 결과 현재까지도 제주는 엄격하게 유교식 예법을 지키는 경향이 있다. 이러한 배경 속에서 술과 같은 제물(祭物)은 조상을 위한 정성어린 마음이 물화(物化)된, “가치(Value)를 지니는 선물(gift)”(그레이버 2009)이라 지칭되기도 하였다.<sup>88)</sup>

이처럼 술이 의례의 중요한 부분을 담당하는 유교는 아시아권에 큰 영향을 끼친 종교이자 생활규범이며, 이와 같은 유교의 확산에는 한자가 큰 역할을 했다. 그러나 한자 문화권이라 하더라도 음식문화에 있어서는 문헌을 통한 전승보다 구전(口傳)으로 전승되는 음식이 더 많았을 것으로 추정된다. 우리나라 또한 근대까지 서민 대부분이 지배층의 문자인 한문을 모르는 경우가 많았으므로 전통 술의 제조 및 전승에는 구전이나, 또는 직접 보면서 익히는 체험이 중요한 역할을 해왔을 것으로 유추할 수 있다. 문화란 가르치고 배우는 것이 아닌 자연스럽게 몸에 배는 것이기 때문이다. 오메기술이 바로 이와 같은 사례에 해당한다.

오메기술은 그 이름이나 정확한 제조법이 문헌을 통해 발견되고 있지 않지만, 구전에 의해 각 가정에서 전해져 내려왔다. 본 연구의 인터뷰에 응한 참여자들도 어렸을 적에 어머니가 술을 담그는 모습을 보거나 그 심부름을 하면서 배우게 된 경우가 대부분이었다. 80대의 남성 참여자는 “오메기술은 어떻게 만드는가?”라고 묻는 지인의 질문에, 어릴 적 어머니의 술빚던 모습을 떠올리며 수십 년 만에 처음 자력으로 술 담갔던 일화를 이야기하였다. 그럼에도 술이 잘 되어서 주변 사람들과 나누었다고 한다. 위 사례는 오메기술이 제주도민의 생활문화 속에 얼마나 깊숙이 스며있었는지 잘 보여주는 예라고 생각한다.

88) 심일중, 2020, 「감나무 식생 분포로 본 감의 가치 연구: 유교 제사음식 과물(果物) 이해를 위한 시론」, 『한국문화인류학』 53-3, p.222.

한 가지 특이한 점은, 제주어만 해도 동서남북 지역에 따라 언어가 조금씩 다른데, 떡을 빻어 술을 담그는 오메기술의 제조방식은 제주도 전체에서 거의 동일하게 나타난다는 것이다. 인터뷰 참여자 중 오메기떡을 빻지 않고 술을 담근 사례는 동부 지역인 구좌읍 한동리의 한 가구에서만 채록되었다. 이 가구는 어머니의 해녀 물질이 주 생업이었고, 농사 규모가 크지 않아 부부 둘이서 일을 하는 상황이었었는데, 오메기떡 대신 조밥을 해서 술을 빻었다고 한다. 왜 다른 집처럼 오메기떡을 하지 않고 조밥으로 술을 빻었는지 질문하자, 인터뷰 참여자는 “어머니가 일 욕심이 많아 물질도 상군이었고 농사도 남 빌어서 하지 않았기에 간편하게 하느라 그랬을 것”이라고 답했다. 어머니가 바빠서 조밥으로 술을 빻었을 것이라는 추정이다. 더불어 주변에선 어떻게 오메기술을 빻었는지 묻자, 다른 집에서 오메기술 빻는 것은 보지 못했다고 한다. 인터뷰 참여자의 가정은 외가 쪽이 부유하여 비교적 여유 있는 살림이었다고 한다. 관련 인터뷰 내용을 옮기면 다음과 같다.

**Q: 오메기술은 언제까지 담갔나요?**

**A: 정○선-** 한 10년 전(2010년경)까지도 어머니는 술을 계속 담가냈어. 아버지가 아직 살아계시고 오메기술을 좋아하니까, 어머니가 아프기 전까지는 술을 계속 담갔주게. 우리 어머니는 옛날에도 오메기떡으로 하지 않고 조밥을 해서 술을 빻어냈어. 최근에도 식은밥 생기고 하면, 거기다 조밥 섞고 해서 술을 빻고는 하더라고. 옛날 어른이니까 식은밥 생기면 쉰다리도 하고 오메기술도 빻고 하셔났어. (2022. 03. 06).

인터뷰 내용을 살펴보면, 해녀의 바쁜 일상 속에서도 남편을 위한 정성스러운 마음이 엿보인다. 위의 사례는 오메기술을 통해 식은밥을 활용하는 지혜와 존양정신(절약정신)까지, 제주 생활문화의 일면을 살필 수 있는 좋은 예이다.

오메기술은 발효주이며, 발효음식은 자연에 의해 만들어지는 음식이다. 이때의 자연은 발효음식이 배양된 지역의 자연환경을 가리킨다. 나아가 발효음식은 인류가 성취해 온 문화 지식과 기술이 담겨 있는 것으로서, 선조들은 술 제조에 필요한 누룩을 두고 ‘국신(麴神)’이라 칭할 정도로 발효를 성스럽게 생각했다.<sup>89)</sup> 따라

서 오메기술이 의미하는 것은 단순한 술이 아니라, 그 시대의 시대상과 생활상을 반영한 결과물이라 할 수 있다. 제주도민들은 차조라는 재료를 선택하고, 곰박<sup>90)</sup> 같은 적절한 도구를 만들었으며, 떡을 빻어 술을 담그는 기법을 고안하였다. 이것은 여러 세대 동안 시행착오를 걸치며 만들어낸 소중한 결과이다. 이것은 당시 제주도민들이 자연과 환경을 어떻게 이해했고, 어떤 지혜와 지식을 지녔는지를 말해주는 것<sup>91)</sup>이다. 즉, 오메기술은 그 시대 제주도민이 지닌 ‘문화지식’의 결정체라 할 수 있다.

한편, 오메기술은 재료와 제조과정뿐 아니라 쓰임새에 있어서 육지부와 다른 면모를 보이기도 한다. 참여자들의 인터뷰 내용을 들어보면, 제주도 일부 지역에서는 오메기술의 쓰임새 중 농주(農酒)로서의 기능이 꽤 강조됨을 알 수 있다. 그러나 제공하는 대상과 형식이 육지부와는 다르다. 육지부에서는 쌀막걸리가 농주의 기능을 했으며 일꾼들의 노고를 위로하고자 술을 대접하는 풍속도 아주 보편화돼 있었다. 육지부의 지주는 ‘호미씻이’, ‘술맥이놀이’, ‘머슴날’, ‘농부의 날’ 등 날을 정해 농악을 치면서 놀게 하고, 술과 음식을 내어 흥겹게 대접하였다.<sup>92)</sup> 제주는 밭의 규모가 작아 따로 일꾼을 쓴다기보다 서로 품앗이를 하는 수준이었으므로, 오메기술은 농주라 하더라도 수고로움에 대한 대접이었을 뿐, 육지부처럼 날을 잡고 놀게 하는 것과는 의미가 달랐다.

위에서 살펴본 바와 같이, 오메기술은 제주에서 이루어지는 많은 문화적 행위와 관련되어 있다. 그러나 제주를 대표하는 전통주 오메기술도 시대의 변화를 막아낼 수는 없었다. 1960년대까지 이어지던 자급자족의 전통 농경사회에서 오메기술의 사회적 위상은 독보적인 것이었다. 그러나 제주도는 1970년대 이후 본격적인 산업화의 영향으로 농주로서 오메기술의 가치는 사라졌고, 그 자리를 값싸고 편리한 공장주(工場酒)<sup>93)</sup>들이 차지하면서 의례부터 경조사에 이르기까지 오메기술의 자리 또한 사라져갔다. 결과적으로 산업화가 오메기술의 위상이나 가치에

89) 주영하, 2014, 「동아시아 각국의 발효음식 문화론에 대한 비판적 성찰」, 『동아시아식생활학회 학술발표대회 논문집』, pp.18-19.

90) 오메기떡을 건져낼 때 쓰는 구멍이 숭숭 뚫린 나무로 된 국자.

91) 류호철, 2016, 「무형문화재로서 전통술의 가치와 보전·활용 방향」, 『동아시아 고대학』 44, p.98.

92) 유태중, 1997, 「식문화 속의 전통 민속주」, 『동아시아식생활학회지』 7-3, p.386.

93) 참여자 양○환의 인터뷰에 따르면 가양주와 구분해 그렇게 불렀다 한다.



엄청난 변화를 초래한 것이다. 밀주 단속이라는 국가의 탄압에도 생명력을 잃지 않고 곳곳이 이어지던 오메기술은 현시점에서는 문화재라는 이름으로 보호받는 처지가 되었다. 문화유산으로서의 가치는 인정받았지만, 이는 그만큼 지속가능성이 낮다는 반증이기도 하다. 오메기술이 박제된 문화재가 아닌, 제주도민의 삶 속에 살아있는 문화로 존재할 수 있도록 우리 모두의 노력이 필요하다.

## 제4장 제주 동·서부지역의 오메기술 비교

### 제1절 동·서부지역의 농업생산성과 오메기술의 연관성

제주는 한라산을 가운데 두고 동서남북으로 생활권이 나뉘어 있다. 제주의 면적은 전 국토의 1.85%에 불과하지만, 지역에 따라 강수량과 풍속(風速)<sup>94)</sup> 다르게 나타나며, 토양도 크게 비화산회토(非火山灰土)와 화산회토(火山灰土)<sup>95)</sup> 지역으로 나뉜다. 달리 말하면, 120만 년 전에 해수면 위로 분출되어 흙으로 풍화된 오래된 토양(비화산회토)과, 계속된 화산 분화로 배출된 화산재가 풍화된 기존 토양을 덮고 있는(화산회토) 두 가지 형태로 나눌 수 있다. 이러한 배경은 재배하는 작물이나 수확량의 차이로도 이어지기 때문에, 제주는 지역에 따른 농업 생산성의 차이가 나타난다. 이와 같은 생산성의 차이는 결과적으로 오메기술의 제조 및 활용에도 영향을 주었다. 이러한 지역별 차이는 연구 참여자들의 인터뷰를 통해 인지하게 되었으며, 이에 1절에서는 위 주장을 뒷받침하기 위해 토양 분포에 따른 제주 동·서부지역의 농업생산성 차이를 중심으로 다루고자 한다.

제주의 토양은 토색(土色)으로 구분해 볼 때 크게 네 가지 토양이 존재한다[그림 12]. 이처럼 다양한 토양이 형성되는 이유는 지역마다 암석의 형성 시기가 다르고 암석이 토양으로 만들어진 시기 또한 다르기 때문이다. 특히, 제주도의 표면을 덮고 있는 화산재는 형성 시기와 성질에 따라 토양의 비옥도 및 농작물의 생산성에 커다란 영향을 미친다.<sup>96)</sup>

제주도의 토양과 관련하여 흥미로운 점은 토양의 색깔로 토양의 형성 시기나 성질을 어느 정도 파악할 수 있다는 것이다. 암갈색으로 나타나는 토양은 오래전 현무암이 풍화하여 만들어진 토양이고, 흑색에 가까운 토양은 상대적으로 가까운 시기의 화산 분화로 인한 화산재가 쌓여 만들어진 토양이다.

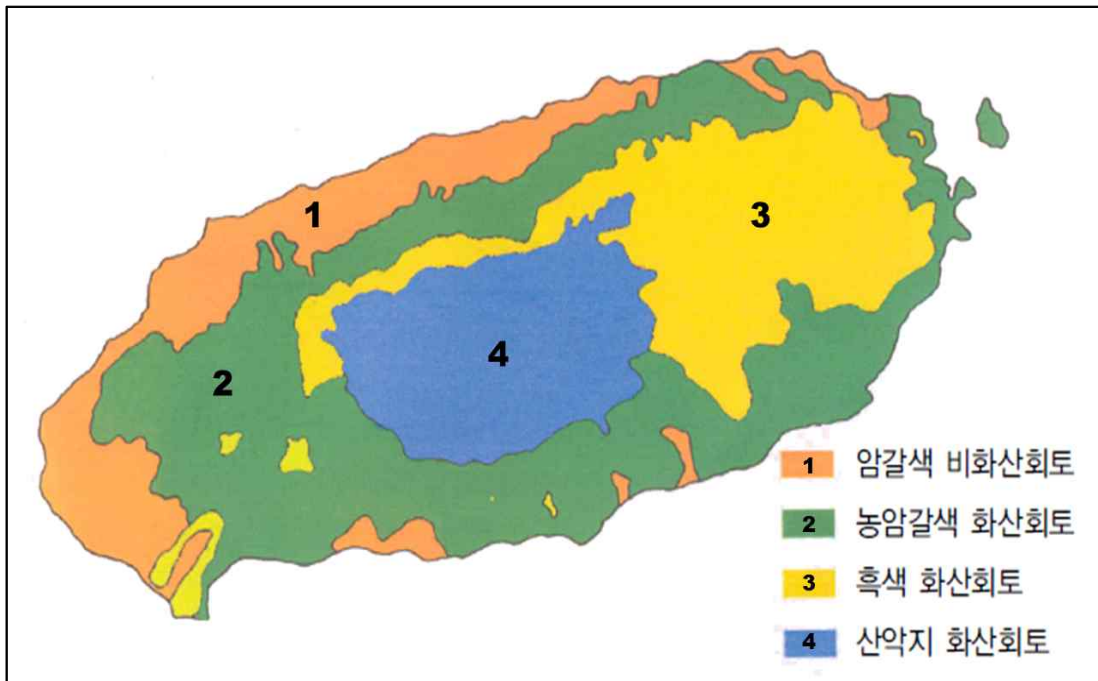
현재 우리나라에서 확인되는 토양의 종류(토양통)는 약 370여 개이다. 이들 중

94) 김기덕·이승호, 2001, 「기후특성과 관련된 제주도 민가 경관」, 『한국지역지리학회지』 7-3, p.32.

95) 화산재와 부석(浮石), 그 밖의 화산분출물로 이루어진 토양을 말한다. 산림청 (<https://www.forest.go.kr>, 검색: 2022. 03. 30).

96) 현해남, 2011, 「제주 토양환경을 알면 제주의 사회·문화를 안다」, KSEA's 30<sup>th</sup> Anniversary International Symposium, pp.5-6.

제주도에서 확인되는 토양의 종류는 63개에 달한다. 이것은 전국 대비 1.85%(제주 1,846km<sup>2</sup>, 전국 99,461km<sup>2</sup>)에 불과한 제주도의 면적을 감안하면, 약 1/6 정도가 제주에 존재하는 것이다. 이것은 다양한 토양의 종류만큼이나 농작물 재배를 위한 토양 관리 방법이 다양하게 요구된다는 의미이기도 하다.<sup>97)</sup> 제주도에서는 토양의 성질에 따라 경작 가능한 작물의 종류나 생산물이 달라질 수 있기 때문에, 예부터 밭문서에 농작물 이름을 표기하는 풍속도 있었다.<sup>98)</sup> 이것은 농작물의 경작에 있어 토양의 성질이 얼마나 중요한지를 보여주는 사례라 할 수 있다.



[그림 12] 토양 색에 따른 제주도의 토양분포도

자료: 농촌진흥청 농업과학기술연구원, 1976, 『정밀토양도』, 제주도농촌진흥청·농업과학기술연구원

1976년 농촌진흥청에서 작성된 [그림 12]의 토양분포도는 현재까지도 사용되고 있는 제주의 토양 구분법으로서, 이 분류 방식은 결과적으로 토양의 비옥도와도 관계가 깊다. 4개의 토양 특성을 구분하여 정리하면 다음과 같다.<sup>99)</sup>

1. 암갈색 비화산회토: 토양의 비옥도에 있어 육지부와 비슷한 수준이다. 서부

97) 현해남, 2011, 앞의 논문, pp.8-9.

98) 고광민, 2004, 앞의 책, p.66.

99) 현해남, 2011, 앞의 논문, pp.9-10.

지역인 무릉리, 고산리 등에서는 보리농사뿐만 아니라 벼도 재배된다. 비교적 오래전에 현무암의 풍화에 의해 형성된 토양으로 인식되고 있다.

2. 농암갈색 화산회토: 자연 비옥도가 낮고 토양이 인산을 끌어당기는 힘이 강해 양분의 결핍이 쉽게 발생하는 토양이다. 물이 스며드는 속도가 빨라 저장에 어렵기 때문에 논농사가 안 되며 보리 재배도 잘되지 않는 토양이다.

3. 흑색 화산회토: 주로 동부지역에서 발견되는 검은색 토양으로 토양의 깊이는 깊지만, 인산을 끌어당기는 힘이 일반 토양보다 3배 이상 강하여 작물의 양분이 쉽게 결핍된다. 조와 보리농사 모두 잘되지 않아 피 등의 잡곡을 많이 재배하던 지역에서 나타나는 토양이다.

4. 산악지 화산회토: 주로 해발 500m 이상에 분포하는 토양으로 깊이가 매우 낮아서 거의 토양이 형성되어 있지 않으며, 물 빠짐이 빨라 영농행위가 거의 이루어질 수 없는 지역의 토양이다.

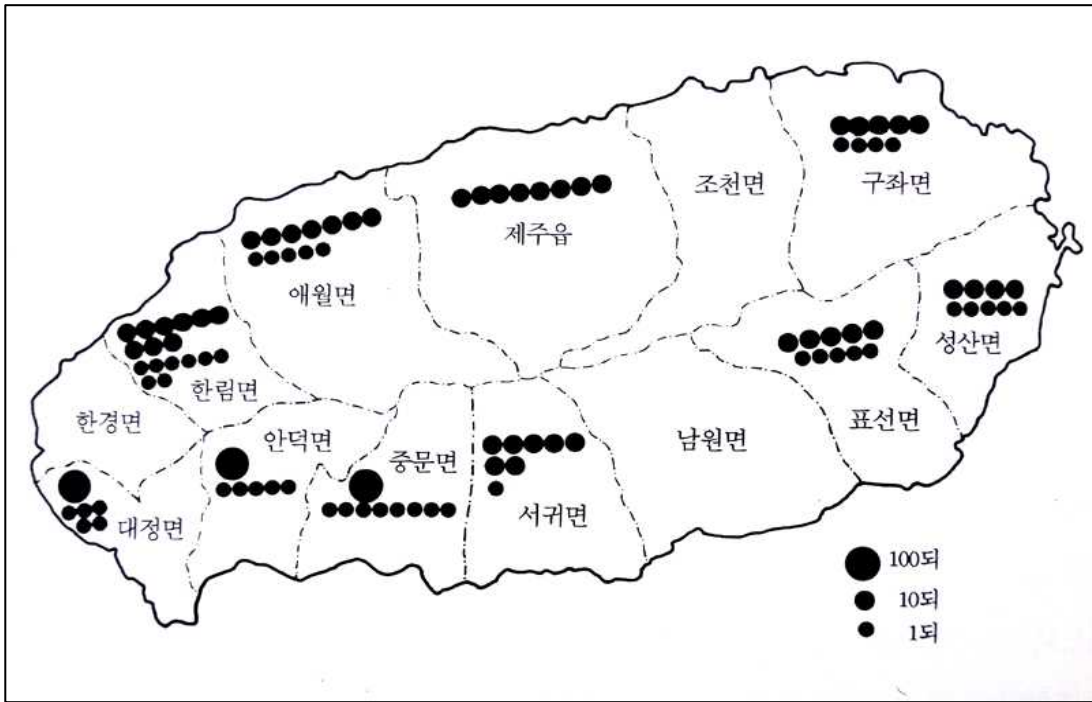
이상에서 열거한 4개의 토양을 전제할 때, 대정읍·한경면·에월읍·제주시·조천읍 등의 비화산회토 지역은 육지부와 비슷한 비옥도를 보이며, 조뿐 아니라 보리농사가 잘된다. 반면에 남부와 동부의 화산회토 지역은 토양에 함유된 영양 성분이 적기 때문에, 비화산회토 지역에 비해 농업생산성이 크게 낮았다. 화학비료가 없었던 시기에는 토양의 자체 비옥도에 비례하여 작물생산량이 결정되었기 때문에, 결과적으로 토지 비옥도에 의해 농지 가격이 크게 달라지기도 하였다.

그리고 제주의 토양과 관련하여 또 하나의 흥미로운 사실은, 제주에서 선사시대의 유물이 발견되는 곳이 도자기를 만들 수 있는 비화산회토 지역에 집중되어 있다는 점이다. 이는 토양이 제주도의 문화 형성에 직접적인 영향을 미쳤다는 증거라 할 수 있다.<sup>100)</sup>

토양과 농업생산량의 연관성을 보여주는 또 다른 예시가 있다. 1936년 전라남도 제주도청(濟州島廳)이 제주도내 읍면을 대상으로 조사한 바에 따르면, 300평당(1反) 평균 조 수확량은 72되로 나타난다. 여러 읍면 중에는 수확량이 108되인 지역(중문면)이 있는 반면, 45되만 생산된 지역(성산면)도 확인된다.<sup>101)</sup>

100) 현해남, 2011, 앞의 논문, pp.12-14.

101) 고희민, 2004, 앞의 책, p.94.



[그림 13] 제주도내 읍면별 조 수확량 분포도(1937년)

자료: 고헌민, 2004, p.94.

앞에서 제시한 [그림 12]의 지도와 종합해 보면, 대체로 암갈색 비화산회토 지역의 조 수확량이 많은 것으로 나타나고 있다. 이러한 지역별 조 수확량의 차이는 오메기술의 제조 여부 및 활용 빈도와도 밀접한 관련성이 있음을 인터뷰를 통해 파악할 수 있었다. 농업생산량의 실태를 정확히 알아보기 위해, 제주도민의 주식이었던 맥류와 잡곡류의 수확량을 동·서부지역으로 나누어 표로 만들어 보았다[표 5]. [표 5]에서 서부지역으로 분류한 곳은 한림읍을 시작으로 애월읍, 한경면, 대정읍, 안덕면이며, 동부지역은 구좌읍, 조천읍, 남원읍, 성산읍, 표선면을 포함한다. 그리고 농업 생산물 중 맥류는 대맥, 과맥, 소맥, 나맥을 포함한 것이며, 잡곡류에는 조, 피, 수수가 포함되었다.

제주에서 지역별 농업생산량에 관한 통계연보가 작성되기 시작한 것은 1960년대부터이며, 북제주군의 경우는 1971년을 마지막으로 잡곡류와 맥류의 읍면별 통계가 나타나지 않는다. 이것은 제주에서도 1970년대 중반부터 환금작물인 양배추, 양파, 마늘 등의 채소류와 감귤류가 주 작물로 자리 잡으며, 맥류와 잡곡류 등 곡물의 생산 비중이 급감하였기 때문이다. 이들 통계에서도 1970년대 중반 이

후로는 시군별 생산 현황으로 단순화되고, 특용작물 위주로 기록되는 변화가 나타나기 시작한다. 따라서 남제주군과 북제주군으로 나뉘어 있는 동·서부지역의 맥류와 잡곡류에 대한 통계는 1971년 이후부터는 확인하기 어렵다.

[표 5] 동·서부 지역의 농업생산량 비교<sup>102)</sup>

년도	분류	서부지역		동부지역	
		맥류	잡곡류	맥류	잡곡류
1962	수확량(석)	136,676	33,742	72,850	28,660
	면적(반)	140,679	76,966	85,471	73,544
	1반당 수확량(석)	0.972	0.438	0.852	0.390
1965	수확량(t)	22,612	3,507	11,611	3,179
	면적(반)	152,677	74,454	99,450	64,385
	1반당 수확량(kg)	148	47	117	49
1968	수확량(t)	34,951	3,744	16,117	4,119
	면적(반)	161,586	44,859	90,439	44,238
	1반당 수확량(kg)	216	83	178	93
1971	수확량(t)	26,723	2,177	12,080	2,543
	면적(반)	118,568	28,919	63,328	35,104
	1반당 수확량(kg)	225	75	191	72

자료: 북제주군·남제주군 각 연도 『통계연보』에 의해 연구자 작성(소수점은 반올림함)

[표 5]를 보면 제주도민들이 된땅<sup>103)</sup>이라 부르는 기름진 밭에서 재배되는 맥류는 재배면적 및 생산량에 있어 서부지역이 월등하게 많은 것이 확인된다. 그러나 조가 포함된 잡곡류는 양분이 적은 토양에서도 재배 가능하기 때문에, 동·서부지역의 생산량 차이가 크지 않다는 것을 알 수 있다. [그림 13]의 조 수확량 분포도를 대입해 보면, 농암갈색 화산회토나 흑색 화산회토 지역이 많은 동부에서는 피나 수수 등 조 이외의 잡곡류도 많이 재배되었음을 추정할 수 있다. 이러한

102) 면적 단위로서 1반(反)은 300평이며, 1석(石)은 제주식 도량척에 의하면 열 홉(合)이 한 되(升), 너 되가 한 말(斗), 열다섯 말이 한 섬(石)이 된다, (고광민, 앞의 책, p.67).

103) 점토 함량이 높아 찰진 땅을 이른다, (고광민, 위의 책, p.64).

사실은 제주도의 대표적 뜬땅<sup>104)</sup> 지역인 송당리 주민의 인터뷰를 통해서도 확인할 수 있었다.

Q: 송당에서도 조농사를 많이 지었나요?

A: 강○자- 조는 뜬땅에서도 좋은 밭에만 되는 거라. 마을에서 좀 떨어져서 좋은 밭. 조 같아지는(재배되는) 밭이 많지 않아서 우리는 피 같은 걸 주로 해냈어. 손이 많이 가도 그것밖에 안 되니까. 피 이삭을 밭로 비벼 가지고 했는데 밭바닥으로 하도 비벼대니까 나중엔 밭에 막 피도 나고 했쥬게. 이것저것 같은(재배한) 걸로 치면 우리 마을이 종류는 제일 많을 거라. (2022. 03. 03).

[표 6]은 농업생산의 바탕이 되는 동·서부지역의 농업인구와 호당 경지면적에 대해 정리한 것이다. [표 6]을 살펴보면 인구 대비 농업인구나 호당 경지면적은 동·서부지역에서 유의미한 차이가 없음을 알 수 있다. 즉, [표 5]와 [표 6]을 종합해서 분석하면, 동·서부지역이 농업인구나 호당 경지면적은 비슷함에도 불구하고 전체 농업생산량에서는 서부지역이 크게 앞서고 있다는 것이다. 특히 서부지역의 맥류 생산량은 동부지역에 비해 2배 가까운 수확량을 보이고 있다.

104) 점토 함량이 낮아 퍼석하고 가벼워 흙이 뜬듯한 땅을 이른다, (고광민, 앞의 책, p.64).

[표 6] 동·서부지역 농업인구 및 호당 경지면적<sup>105)</sup>

년도	분류	서부지역	동부지역
1962	인구	94,191	82,512
	농업인구	87,575	79,583
	호당 경지면적(反)	8.7	9.0
1965	인구	101,216	90,050
	농업인구	92,561	85,185
	호당 경지면적(反)	9.1	9.3
1968	인구	105,242	96,118
	농업인구	93,229	90,805
	호당 경지면적(町)	9.7	9.6
1971	인구	100,653	94,619
	농업인구	87,075	86,064
	호당 경지면적(反)	9.5	9.8

자료: 북제주군·남제주군 각 연도 『통계연보』에 의해 연구자 작성(소수점은 반올림함)

동부지역의 주민들은 농업생산에 부적합한 토양을 대신하여 바다에 의존할 수밖에 없었다. 제주학연구센터(2019)에서 발간한 『제주어구술자료집』에는 이와 관련된 내용이 나온다.<sup>106)</sup>

한○영- 항상 식량이 부족해서 조가 날 무렵에는 툇을 해다가 조와 섞어서 밥을 하고, 보리 날 철에는 파래를 해다가 섞어 먹어났어. 우도는 흐린조(차조)를 잘 안 갈았고(안 지었고) 부잣집 사람들만 갈아났쥬게. 보통은 술 할 엄두를 못 냈고, 우리 어머니네도 냄새도 못 맡아났어.

위 사례 지역에서는 차조를 많이 재배하지 않았음을 알 수 있는데, 이는 차조가 다른 곡물에 비해 수확량이 적기 때문이다. 서부지역은 비교적 농사가 잘되는 비화산회토 지역이어서 차조를 주로 재배하였지만, 동부지역은 화산회토가 우위를 점하고 있어서 식량 수급이 절대적으로 어려웠던 지역이다. 그러므로 단위면

105) 동·서부지역에 포함된 읍면은 [표 4]에서와 같다.

106) 제주학연구센터, 2019, 『2019년도 제주어구술자료집』 22, p.209.



적 당 수확량이 적은 차조는 모든 농가에서 재배하기 어려웠을 것이다. 이는 오메기술 제조에 커다란 장애요소였다.

이와 같은 상황을 뒷받침하는 또 다른 자료가 [표 7]에 나타난 읍면별 해녀의 분포 현황이다. [표 5]와 [표 6]의 자료와 동시대인 1960년대의 해녀 분포 현황은 읍면별 구분 없이 남북을 기준으로 한 시·군별 자료밖에 없기 때문에, 2020년 읍면지역의 해녀 분포 현황 자료를 활용하였다. 제주도의 해녀는 유네스코의 ‘인류 무형문화유산’에 등재될 만큼 중요한 지위를 획득하고 있지만, 해녀의 숫자는 해마다 큰 폭으로 줄어들고 있다. 그러나 해녀의 감소 현상은 어느 한 지역에만 국한된 것이 아니므로 2020년의 자료도 유효하다고 판단하였다.

[표 7] 2020년 읍면지역 해녀 분포 현황

서부지역	한경면	한림읍	애월읍	안덕면	대정읍	계
	205	347	102	112	231	997명
동부지역	구좌읍	조천읍	성산읍	남원읍	표선면	계
	873	162	420	261	136	1,852명

자료: 해녀박물관 해녀관련통계에 의해 연구자 작성(<https://www.jeju.go.kr/haenyeo>, 검색: 2022. 01. 22).

[표 7]을 보면 동부지역의 해녀 숫자가 서부지역에 비해 2배 가까이 많은 것으로 나타난다. 거주인구는 서부지역보다 오히려 적었던 동부지역이 해녀 숫자가 월등하게 많다는 것은, 농사만으로는 식량 수급이나 생활이 어려웠다는 점을 대변하는 것이기도 하다. 이러한 상황들로 인해 동부지역 주민들은 오메기술을 빚지 못한 경우가 많았던 것으로 판단된다.

## 제2절 동·서부지역의 오메기술 쓰임새 비교

오메기술은 제주 대부분 지역에서 제조 및 음용되었지만, 쓰임새에서는 지역별 차이가 드러난다. 제주도는 예부터 남과 북을 기준으로 행정구역이 나뉘어 있었고, 그 구분은 오늘날까지 이어지고 있다. 그런데 흥미로운 것은 산업화가 진행되기 이전인 1960년대까지의 생업 구조나 농업 경영 등에서는, 남과 북보다 동과 서로 나뉘는 경향이 있었다는 점이다. 앞에서 살펴본 바와 같이, 제주에는 같은 해

안마을이라 하더라도 주요 작물이나 해녀의 숫자 등이 지역에 따라 다르게 나타난다. 이들 생활상의 차이는 오메기술로도 이어지고 있으므로, 2절에서는 동부와 서부로 나뉘어 다르게 나타나는 오메기술의 쓰임새를 주민들의 인터뷰를 통해 살펴보려 한다. [표 8]은 인터뷰에 응한 연구 참여자들의 명단을 정리한 것이다.

[표 8] 연구 참여자의 명단

이름	성별	생년(나이)	현 거주지	고향
강○선	남	1934년(89세)	제주시 동지역	성산읍 오조리
강○순	여	1956년(67세)	성읍민속마을	표선면 성읍리
강○자	여	1942년(81세)	구좌읍 송당리	구좌읍 송당리
고○애	여	1937년(86세)	한림읍 금능리	한림읍 금능리
김○순	여	1951년(72세)	성읍민속마을	남원읍
김○자	여	1949년(74세)	구좌읍 송당리	구좌읍 송당리
김○자	여	1938년(85세)	한림읍 금능리	한경면 판포리
김○평	여	1933년(90세)	한경면 낙천리	한경면 고산리
김○희	여	1965년(58세)	애월읍 상가리	조천읍
송○자	여	1951년(72세)	성읍민속마을	서귀포 솔동산
안○자	여	1941년(82세)	서귀포시 상호동	제주시 동문동
양○선	여	1943년(80세)	제주시 동지역	대정읍 모슬포
양○환	남	1945년(78세)	애월읍 하귀리	애월읍 수산리
이○숙	여	1934년(89세)	안덕면 동광리	안덕면 서광서리
이○인	여	1991년(32세)	조천읍 와흘리	서울
정○선	여	1955년(68세)	구좌읍 김녕리	구좌읍 한동리
차○자	여	1955년(68세)	안덕면 동광리	안덕면 서광리
홍○호	여	1938년(85세)	안덕면 동광리	안덕면 무등이왓

자료: 개별 인터뷰에 의해 연구자 작성.

[표 8]과 같이 과거에 오메기술을 제조했던 여러 체험자를 만났지만, 동부지역의 주민들은 오메기술을 빚지 않거나 보지도 못했다는 응답이 의외로 많았다. 동부지역의 인터뷰 참여자는 고연령대임에도 불구하고 본인의 제조 경험이 아닌 어머니나 할머니 등 가족의 제조 및 활용을 목격한 경험담인 경우가 대부분이었

다. 오메기술 제조에 관한 동부지역 주민들의 인터뷰 내용은 다음과 같다.

Q: 오메기술은 주로 어떤 때 담갔나요?

A: 강○순- 집에 대소사(大小事)가 있거나 제사 명절 아니면 술을 빚지 못해났지. 먹을 것도 없는데 어디 그렇게 담가 먹을 수 있나. 평소엔 술을 빚어 먹지 못했어. (2022. 01. 24).

A: 김○순- 73년 결혼해 성읍마을에 왔는데 친정도 집에서 술을 하지 않았고, 시어머니도 술을 담그지 않아났어. 금방 시집왔을 무렵에는 (같은 마을이라도) 집에 따라 담그는 집과 안 담그는 집이 이서났쥬게. 여유 있는 집이 아니면 집에서 술 못 담가났어. (2021. 04. 07).

A: 김○자- 어릴 때는 어머니네 하는 거 봐났지. 한 두어 번 보았어. 오메기술은 집이 잘살아야 담그지 못 담가. 오메기술은 독하지 않으니까 별미로 술 안 먹는 사람도 먹으려 해났어. 아버지들이 막 좋아해도 가루부터 갈양 술 만들젠 허든 아이고~. 두어 번 담근 것도 아버지가 막 먹고 싶다고 해서 겨우 담갔어. (2022. 03. 03).

A: 강○자- 어릴 때 어머니나 할머니가 하는 것만 봤지, 내가 해 본 적은 어서. 집에 일(제사·명절) 돌아오면 그런 것에 쓰고, 어른들 잡수시는 용으로도 해났지. 사기로 만든 목이 긴 술병에 담양 마시는 것도 보고 해났어. 일 있을 때나 하지. 가끔 했어. (2022. 03. 03).

이상의 인터뷰 내용에서 보듯이 동부지역이라 하더라도 모든 가구가 같은 형편이나 상황이 아니었기 때문에, 경우에 따라서는 70대 초반의 나이에도 불구하고 술을 많이 빚어보았다는 참여자도 있었는데 아래에 제시한 사례가 그에 해당한다.

A: 송○자- 수도 없이 담갔지. 제사 때보다 명절에 손님이 많이 오니까 명절 때는 술을 많이 빚어났어. 나 혼자 하기 벅차서 동네 삼춘들(어른들)이 와서 도와주기도 하고. 오래돼서 얼마만큼 빚었는지는 기억 안남서.

같은 마을이라도 술을 빚고 안 빚고 편차가 큰 것은 내가 시할머니·숙모 등 어른들을 모시고 살아서 그런 것도 있고, 일주도로 변과 달리 성읍이 중산간마을이다 보니 변화가 늦은 것도 있는거 닐아. (2021. 04. 21).

위의 인터뷰 참여자는 시부모님이 일본에 계시면서 사업을 했고 사업 성공으로 번 돈을 마을에 많이 기부한 덕택에, 명절이 되면 인사차 방문하는 손님이 일주일에 걸쳐 줄을 설 정도였다고 한다. 즉, 생활 형편도 여유 있는 편이었고 손님이 많을 수밖에 없는 배경에다가 시할머니까지 모시고 사는 환경이었기에, 참여자는 1990년 무렵까지도 오메기술을 빚었다고 하였다. 그러나 그런 참여자도 아래의 말을 잊지 않는 것을 보면, 오메기술은 특별한 날에 빚는 귀한 술이었음을 알 수 있다.

A: 곡식도 부족하고 시간도 없어서 대부분 제사·명절이나 웃어른용으로 가끔 담그는 정도라났쥬게. 그만큼 생활에 여유가 어서났어. 술은 대소사나 행사, 제사, 명절 용도로 담갔지, 평소 먹고싶다고 해서 막 담그진 않아났어. (2021. 04. 21).

동부지역 주민의 인터뷰 중에는 오메기술과 역사적인 사건과의 연관성을 볼 수 있는 예도 있었다.

A: 강○선- 태평양전쟁 말기에 아버지가 징용으로 일본 북해도에 끌려갔는데, 생사를 알 수 없었쥬게. 그러다 해방이 되니까 징용당했던 동네 사람들이 돌아오기 시작하는거라. 어머니는 아버지의 생사를 알 수 없었지만, 오메기술을 빚어 놓고 아버지를 기다렸어. 처음엔 (형편이 어려우니까) 작은 항아리에 담갔는데 그 술이 익어도 아버지가 돌아오지 않으니깐 덧술을 하고, 또 덧술을 하고 해서 나중엔 큰 항아리에 술이 가득하게 되븐거라. 그때 (마침) 아버지가 돌아오셔서 소식 듣고 보러 온 마을 사람들에게 그 술을 대접허였지. 아버지 돌아왔을 때 술빚은 이후로는 먹을 쌀도 부족한 시절이고 밀주 단속도 심해서 술 빚어보지 못했쥬. 먹을 곡식이 없어서 툇이나 파래 이런 것으로 밥 대신 먹고 그랬으니깐. (2021. 07. 01).

생사를 모르는 남편을 기다리던 아내의 심정이 오메기술을 통해 잘 드러나고 있다. 그렇게 기다리던 남편이 살아 돌아와 동네 사람들과 함께 기쁜 마음을 나눌 때 사용될 정도로, 오메기술은 어려운 시절에 가장 귀한 대접을 나타내는 제주의 음식이었다.

동부지역 주민들의 인터뷰를 종합해 보면, 대부분 제사와 명절용으로 오메기술을 빚었고 기호식품으로서 남편이나 시어른을 위해 빚었다는 사례가 간혹 있었다. 농주용으로 오메기술을 빚었는지에 대한 질문에서는, 조 농사 시 마·소를 빌어 밭갈림 할 때 친척이었던 마소 주인에게 오메기술을 대접하는 것을 보았다는 인터뷰가 1건 채록되었다.

**Q: 수놓음할 때 오메기술을 대접하거나 하진 않았나요?**

**A: 정○선-** 김질매는(김매는) 것은 여자 어른들끼리 수놓어서(품앗이) 하지만, 다른 때는 수놓영 하지 않고 어머니·아버지 두 분이 농사지어났어. 그래서 수놓음으로 술대접하고 하는 건 어서났지. 다만 밭갈리기(밭갈기) 할 때는 술을 대접한 거 닳아. 우리 집에 밭 빌려주러 올 때 어머니가 오메기술을 노란 주전자에 담아가서 마소 주인이랑 일행들에게 술대접한 기억이 남서. 밭갈리기 할 때는 서너 명 일행이 다니는데, 말 입자랑 우리 아버지가 사촌이었고 같은 마을에 살아났거든. (2022. 03. 26).

위 인터뷰의 내용상으로는 농주으로써 오메기술을 활용했다고 하기에는 명확하지 않은 부분이 있다. 따라서 동부지역에서 오메기술의 주된 쓰임은 제사·명절 및 대소사의 용도로 쓰였다고 하는 것이 적절한 것으로 판단된다.

한편, 상대적으로 토양조건이 좋은 서부지역의 인터뷰에서는 제사·명절의 제주로 쓰인 것은 같으나, 그 외의 용도로 활용된 경우도 많이 나타난다. 먼저 기호식품으로써 활용된 사례를 살펴보자.

**Q: 오메기술은 주로 어떤 때 담갔나요?**

**A: 고○애-** 아버지가 술 좋아해서 항상 오메기술을 담가났어. 아버지가 소주는 그다지 좋아하지 않아서 주로 오메기술을 담갔주게. 술이 떨어질 만

하면 또 담고 또 담고 해냈어. 아버지 혼자 드시니까 겨울에는 술 한 번 담으면 오래 먹어났지. (2021. 10. 08).

A: 이○숙- 2천 년 무렵까지 술을 담가났쥬. 남편이 오메기술을 좋아했고, 설 때는 동네 사람들이 세배 오니까 대접하느라고 담갔드랬어. 남자가 없거나 남자 어른이 술 좋아하지 않으면 술을 담그지 않아났어. 팔 수 있는 것도 아니니까. 하지만 술 좋아하는 사람은 꼭 담가났어. 끼니 먹듯이. 끼니 대신 먹고 하니까. (2021. 12. 31).

A: 양○선- 우리 친정은 모슬포에서 소문날 정도로 부잣집이어서 해마다 많은 양의 오메기술을 담가났어. 아버지가 오메기술을 좋아해서 가을에 조수확할 무렵부터 봄 날 때까지 끊이지 않고 오메기술을 담갔쥬게. 담근 오메기술을 다 먹어 가서 밑에 가라앉은 부분이 보일 때쯤 다시 오메기술을 빚어서 그 위에 붓곤 해냈어. (2022. 02. 22).

이외에도 서부지역 주민의 인터뷰에서는 집안 남자 어른이 술을 좋아하는 집에서는 대부분 오메기술을 빚은 것으로 응답했다. 그러나 4.3사건의 피해자였던 주민은 생활고로 술을 빚지 못했다고 답하였다. 동부지역에도 예외가 있었듯이, 서부지역도 마찬가지였는데, 그 안타까운 내용은 다음과 같다.

A: 홍○호- 4.3사건 이후 부모님이 일찍 돌아가셔서 50살 다되도록 제대로 밥을 먹어보지 못하고 살았쥬. 보리밥·조밥·반지기밥(반씩 섞은 밥), 어떤 밥이든 배불리 먹어본 적이 어서. 그렇다 보니 생활이 어려워서 술을 담가보지 못했쥬게. 남편도 4.3 때 부모를 다 잃은 사람이라 우리 부부는 정말 어렵게 살아났어. 이 마을에서도 술 담그는 사람들 있었는데 우리 집이 제일 가난해서 우린 술 못 담가났어. (2021. 12. 05).

위의 인터뷰 참여자도 60대 들어 생활이 안정되면서, 고생한 남편 주려고 두어 번 오메기술을 빚어봤다고 한다. 주변 사람들이 오메기술을 빚을 때마다 어떤 심정이었을지 드러나는 대목이다. 여기서도 오메기술의 지위를 짐작할 수 있다.

그러나 서부지역에서 두드러지는 오메기술의 역할은 농주로서의 쓰임새다. 앞에서 다루었듯이, 농사가 잘되는 암갈색 비화산회토가 주로 서북부에 많이 분포되어 있기 때문에 서부지역에서는 보리와 조 등의 곡물 농사가 끊임없이 이어졌다. 특히 보리는 이른바 된땅에 농사를 지어도 씨앗을 뿌릴 때 돛통시거름<sup>107)</sup>을 반드시 해야 했는데, 그 일은 혼자서는 하기 어려워 반드시 수눌음을 했다고 한다. 이때 수눌음을 하러 온 일꾼들에게 오메기술은 빠질 수 없는 접대 음식이었다. 보리농사에서 공동체의 협력이 필요한 것은 모두 같기 때문에, 보리를 많이 재배했던 서부지역에서는 수눌음을 위한 오메기술 제조가 활발하게 이루어진 것으로 보인다. 이와 관련된 인터뷰 사례는 아래와 같다.

**Q: 오메기술은 주로 어떤 때 담갔나요?**

**A: 김○평-** 결혼 후에 혼자서 담게 됐는데 보리농사를 짓젠허믄(지으려면) 돛통시거름을 해야 했जू게. 그 일은 이웃과 수눌음으로 서로 도와서 했는데, 그때 일 도우러 온 동네 사람들 대접하느랜 담가났어.

일 도우러 온 경우 말고 놀러 온 손님들도 대접해야 해서 늘 술이 떨어지기 전에 술을 담가났지. 남자들이 있는 집은 술이 떨어지지 않게 했जू게. 잔치나 상 냈을 때도 오메기술로 대접하고. (2021. 06. 26).

**A: 이○숙-** 이 마을은 (중산간이라) 농사는 잘 안돼도 땅이 넓어서 농사를 많이 지어났어. 일꾼을 빌기도 하고 수눌음도 해야 해서 그럴 땐 술을 대접해야 했जू게. 거의 다 그렇게 농사를 지어났어. (2021. 12. 31).

**A: 고○애-** 농사짓는 집에서 사람 빌 때는 오메기술 좋아하는 사람에게는 술을 주어났어. 동네 사람끼리 수눌음 해주는 거니까. 수눌음도 친한 사람끼리 하는 거라. (2021. 10. 08).

**A: 양○선-** 친정은 농사를 크게 지었는데, 일 도와주는 분들 오면 국그릇으로 한 사발씩 드리면 맛 좋게 드셨जू게. 안주는 다른 거 없이 김치 한쪽

107) ‘돼지우리’와 ‘변소’를 겸한 공간인 돛통시에서 돼지의 똥오줌과 갈아놓은 보리짚 등이 섞여 질 좋은 퇴비를 생산하는데, 이때 생산된 거름을 이른바, (윤용택, 2004, 「21세기에 다시 보는 제주도 돛통시문화」, 『탐라문화』 25, p.135).

정도라났어. 가을이 되면 가을걷이도 하고 보리농사도 시작되니까 오메기술  
빚어서 도와주러 오는 어른들 한 사발씩 대접도 하고, 집안 어른이 마시기도  
하고. (2022. 02. 22).

위의 인터뷰에서 드러나듯이, 서부지역은 제사·명절도 오메기술의 중요한 용도  
였지만 많은 가구에서는 농주로서의 활용을 매우 크게 여기고 있었다. 서부지역  
은 주 농사가 보리였는데, 수놓어서 하는 돛통시거름 작업은 매우 고된 작업이어서  
오메기술을 마셔 작업능률을 올리곤 했다. 서부지역의 주민들은 힘든 과정을  
함께하는 수놓음에 오메기술을 내놓지 않으면 대접받지 못한다고 생각했다. 이는  
곧 공동체의 인심을 잃게 되는 것으로 귀결되어 농사에 지장을 초래하기 때문에,  
서부지역 농사에서는 오메기술이 꼭 필요했을 것이라 생각된다.

그러나 서부지역에서 흔하게 오메기술을 담갔다고 해도 결코 오메기술이 귀하  
지 않았던 것은 아니다. 다음의 인터뷰는 먹고살기 힘든 시절, 오메기술이 얼마나  
귀한 음식이었는지 보여주는 단적인 예이다.

**Q: 오메기술은 언제까지 담갔나요?**

**A: 김○평-** 어느 해 명절 즈음에 명절용으로 술을 담가 두었는데, 마을에  
상(喪)이 나서 상여 메어주러 갔던 남편이 상여꾼들을 데려와서는 그 술을  
몽땅 마셔버린거라. 너무 화가 나서 남은 술 시아버지 갖다 드리며 자초지종을  
설명한 다음에 그 후론 다시 술을 담그지 않아 브렸어. ‘살면 살고 죽으  
면 죽고’ 하는 심정이라났쥬게. 그 정도로 술은 살림이 축나고 정성이 필요  
한 일이라나서. (2021. 06. 26).

‘살면 살고 죽으면 죽고’라는 표현에서 당시 인터뷰 참여자의 비장한 마음이  
느껴진다. 참여자는 그 사건 이후로 실제로 오메기술을 담그지 않았는데, 이에  
대해 남편이나 시부모님은 전혀 언급이 없었다고 한다. 위 사례는 오메기술의 위  
상을 알 수 있는 좋은 본보기라 하겠다.

결론적으로, 오메기술이 동·서부지역에서 쓰임새 차이를 보이는 이유는 서로  
다른 토양의 성질에 따른 농작물 수확량의 차이가 그 배경에 있는 것으로 파악



된다. 동부지역은 생존이 어려울 정도로 수확량이 낮은 토양으로 인해 오메기술이 기호식품이나 농주로서 활용되기가 힘든 환경이었다. 반면 서부지역은 농사가 잘되는 토질이면서 공동체의 협력이 필요했기 때문에, 농주로서의 기능이 강조되면서 동시에 기호식품으로 활용될 수 있는 생활환경이 조성되었던 것으로 판단된다. 이처럼 오메기술은 제주의 생활문화를 설명하는 데 있어 매우 유용한 자원이다.

## 제5장 결론 및 제언

본 연구는 오랜 시간에 걸쳐 형성된 제주 생활문화를 통해 오메기술이 지닌 문화유산적 가치를 밝히고자 하였다. 제주 전통주를 대표하는 오메기술을 분석하기 위해 제주 전통주의 특징 및 현황 등을 살펴보았으며, 이를 바탕으로 제주 생활문화 속 오메기술의 역할에 대해 알아보았다. 또한, 오메기술 제조에 참여하여 과정을 상세히 기록하였고, 오메기술의 제조방법과 쓰임새를 분석하여 활용방안을 모색하고자 하였다.

오메기술은 제주를 대표하는 전통주임에도 불구하고 문헌자료가 적고 지금까지 연구된 자료 또한 부족하였기 때문에, 본 연구에서는 오메기술 제조에 직·간접 경험이 있는 도민들과의 인터뷰를 통해 분석하는 방법을 선택하였다. 본 연구의 결과를 요약 정리하면 다음과 같다.

첫째, 오메기술이 만들어지게 된 가장 중요한 배경은 화산섬인 제주의 토양환경이다. 제주는 섬 전체가 화산 분화(噴火)에 의해 형성되었으며, 물이 잘 고이지 않는 지질적 특성이 나타난다. 따라서 대부분 지역에서는 벼농사가 불가(不可)하였으며, 이러한 토양환경의 영향으로 제주도민들은 밭작물 위주로 농사를 지었다. 쌀이 주식인 육지부와는 달리 제주는 조와 보리 등이 주식이었기 때문에, 이중 조를 이용한 오메기술이 만들어지게 되었다. 이러한 역사적 배경을 지닌 오메기술은 고소리술을 비롯한 제주 전통주의 모태가 되어 제주도민의 생활문화와 밀접한 관련을 맺어왔다. 그러나 시대의 변화에 따라 오늘날 오메기술의 위상은 크게 흔들리고 있으며, 이에 제주특별자치도는 오메기술을 무형문화재로 지정하고 보존하려는 노력을 지속하고 있다.

둘째, 제주지역에서 식량이 부족한 상황을 겪으면서도 술을 빚었다는 사실은 오메기술의 문화유산적 가치를 보여주는 것이다. 자급자족의 농경사회였던 제주에서는 공동체의 협력이 매우 중요했는데, 오메기술은 이처럼 공동체의 결속을 강화하는 데 크게 일조한 협동의 매개체였다. 오메기술의 제조과정은 제주 전역에서 거의 동일하게 나타나고 있으며, 그 순서는 다음과 같이 정리할 수 있다.

1) 누룩 빚기 ➡ 2) 오메기떡 빚기 ➡ 3) 오메기떡 삶기 ➡ 4) 오메기떡 풀기 ➡ 5) 누룩가루 첨가하여 섞기 ➡ 6) 항아리에 담아 숙성하기 ➡ 7) 술 거르기.

이상의 술빚는 과정에서 가장 중요한 요소는 누룩인데, 제주에서는 손쉽게 구할 수 있는 재료인 보리로 누룩을 만들었다. 육지부의 술과는 전혀 다른 재료인 조와 보리로 빚어진 오메기술은 1970년대까지는 제주지역 대부분에서 제조되었으며, 공사(公私)의 모든 의례주와 노동주 및 기호식품 등으로 사용되었다. 조선 중·후기 유배인과 관료를 통해 유입된 유교는 민속신앙에 주요하게 쓰이던 오메기술의 쓰임새를 의례용으로 확대하는 문화적 변화를 가져왔다.

셋째, 제주 전역에서 오메기술의 제조와 활용이 이루어졌지만, 쓰임새와 제조빈도를 살펴보면 동·서부지역이 다르게 나타난다. 이 두 지역에서 오메기술의 쓰임새는 제사와 명절, 대소사 등에서는 공통적이지만, 농주나 기호음료로서의 쓰임새는 토양환경에 따른 농업생산성 차이로 인해 동·서부지역 간 차이가 큰 것으로 나타났다. 이와 같은 차이는 비옥도가 낮은 ‘농암갈색 화산회토’와 농사가 잘되는 ‘암갈색 비화산회토’의 분포 지역이 동·서부로 나뉘기 때문이다. 이 같은 배경 속에서 농사가 잘되는 비화산회토 토양의 서부지역은 노동력을 많이 필요로 했기에 공동체의 협력 없이는 농사짓기가 어려웠다. 서부지역의 이러한 공동체 노동을 이어갈 수 있도록 매개체 역할을 한 것이 오메기술이었다. 또한, 서부지역의 넉넉한 생산량은 기호음료로서의 쓰임도 가능하게 만들었다. 반면, 농업생산성이 낮은 ‘농암갈색 화산회토’가 주된 토양인 동부지역에서는 기호음료로서 오메기술의 쓰임은 극히 제한적이었고, 농주로 활용하였다는 인터뷰도 채록되지 않았다. 이와 같이 제주는 토양환경에 따라 경영할 수 있는 농작물의 종류나 생산량이 달랐기 때문에 특정 토양의 분포에 따라 제주도민들이 향유하던 생활문화의 수준 또한 다르게 나타났다.

위에서 살펴본 바와 같이, 오메기술과 같은 무형자산은 옛 제주도민들의 생활사를 이해하는 데 있어 매우 중요한 의미를 지니고 있다.<sup>108)</sup> 따라서 앞으로 오메기술이 원형성과 독창성을 잃지 않고 이어지도록 하기 위해서는 제주도민과 행정당국의 관심과 지원이 필요하다. 어떤 전통주라도 대중에게 알려지기 위해서는 기본적인 소비가 이루어져야 한다.<sup>109)</sup> 제주 오메기술의 대중화를 위하여, 다음과

108) 정광중, 2021, 『제주콘서트』, 한그루, p.77.

같은 몇 가지를 제안하고자 한다.

첫째, 제주에서는 ‘설문대문화센터’와 같은 도 산하기관이나 읍·면·동의 문화센터 등을 통해 다양한 교육이 이루어지고 있다. 이들 교육프로그램에 오메기술을 비롯한 선다리와 골감주 같은 ‘제주 전통음료 만들기’를 포함할 것을 제안한다. 1회 교육으로 끝나는 이벤트성 체험이 아니라, 지역의 재료를 이용한 누룩 만들기부터 시작하는 장기적 프로그램이 필요하다. 더불어 제주 전통음료를 이해할 뿐 아니라 직접 만들어 즐길 수 있도록, 이론과 실무를 겸한 내용이어야 한다.

둘째, 3장에서 소개한 ‘4.3 위령제 제주 만들기 프로젝트’는 오메기술 부활의 전환점이 될 수 있다고 생각한다. 이와 같은 공적 의례에서 전통주의 사용을 이어나간다면 지역주민들의 관심도 또한 한층 높아질 것이다. 한발 더 나아가 당제나 포제와 같은 지역 행사나 의례에서는 제주 전통주를 사용할 수 있도록 제주 특별자치도 차원의 행정적 계도와 재정적 지원을 제안한다.

셋째, ‘제주옹기축제’와 같이 음식문화와 연관된 축제는 상호 연계하여 행사를 운영한다면, 옹기뿐만 아니라 전통음식도 함께 소개할 수 있으므로 일거양득이 될 것이다. 유약을 바르지 않은 투박한 제주옹기에 담긴 오메기술은 숨 쉬는 제주옹기의 우수성을 보여줄 것이고, 옹기의 질감과 어우러진 술은 더욱 강한 인상을 남길 것이다.

본 연구는 오메기술을 경험한 제주도민들의 구술채록을 바탕으로 오롯이 오메기술을 중심에 두고 연구하였다는 데에 의의를 두고 있다. 본 연구에서는 산업 자원으로써가 아닌 문화유산으로서의 오메기술을 살펴보았다. 그 과정에서 오메기술의 지위와 역할 등을 확인할 수 있었다. 본 연구가 제주 전통주 연구의 초석이 되길 바라며, 향후 제주 전통주에 대한 다양한 후속 연구가 이어지길 기대한다.

---

109) 강연근 외, 2011, 『술래잡기』, 농림수산식품부, 에이넷디자인엔마케팅, p.63.

## [참고문헌]

### 1. 단행본 및 편·역서

- 강동식·강영훈·황경수, 2009, 『일제강점기 제주지방 행정사』, 제주발전연구원.
- 강연근 외, 2011, 『술래잡기』, 농림수산식품부.
- 고광민, 2004, 『제주도의 생산 기술과 민속』, 대원사.
- 허남춘, 2007, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관.
- 김성만, 2015, 『막걸리 소믈리에 상운(尙醞)』, 좋은 땅.
- 김순자, 2018, 『제주 사람들의 삶과 언어』, 한그루.
- 김찬흡·고창석·김혜우·김상욱·조성운·강창룡·오창명·오수정, 2002, 『역주 탐라지』, 푸른역사.
- 박재환 외, 1999, 『술의 사회학』, 한울아카데미.
- 브라이언 J. 소머스, 2018, 『와인의 지리학』, ㈜푸른길.
- 이은경·이정미·마정화, 2012, 『주세법상 주류행정에 대한 연구』, 한국조세연구원.
- 이청규, 1995, 『제주도 고고학 연구』, 학연문화사.
- 임재해, 2004, 『민속문화를 읽는 열쇠말』, 민속원.
- 정광중, 2021, 『제주 콘서트』, 한그루.
- 정동효, 2004, 『우리나라 술의 발달사』, 신광출판사.
- 정동효, 2010, 『한국의 전통주』, 유한문화사.
- 제주특별자치도 해녀문화유산과, 2018, 『제주해녀 이해』, 제주학연구센터.
- 제주학연구센터, 2019, 『2019년도 제주어구술자료집』 22, 제주학연구센터.
- 허남춘·주영하·오영주, 2007, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관.
- 허시명, 2010, 『막걸리 넌 누구냐』, 위즈덤하우스.

### 2. 학위 논문 및 학술·일반논문

- 강건희·공용택, 2011, 「지역경제 활성화를 위한 전통주 ‘막걸리축제’ 발전방안 연구」,

- 『문화산업연구』 11-2, pp.201-217.
- 강수경, 2011, 「제주지역 돼지고기 음식문화의 전통과 변화: 의례음식에서 일상 음식·향토음식으로」, 제주대학교 석사논문.
- 고기원·전용문·박준범·박원배·문수형·문덕철, 2019, 「제주도 화산활동에 관한 역사기록의 이해」, 『지질학회지』 55(2), pp.165-178.
- 김광역, 1994, 「음식의 생산과 문화의 소비: 총론」, 『한국문화인류학』 26, pp.7-50.
- 김기덕·이승호, 2001, 「기후특성과 관련된 제주도 민가 경관」, 『한국지역지리학회지』 7-3, pp.29-43.
- 김동전, 2015, 「제주 술의 문화적 원형과 콘텐츠화 전략」, 『역사민속학』 47, pp.461-493.
- 김성택(2013). 「조」, 『150 주요작물 핵심재배기술 지도요강』, 제주특별자치도 농업기술원, pp.1590-1597.
- 김유리, 2012, 「규창 이진 『제주풍토기』의 교육적 의미」, 『국학연구』 20, pp.437-464.
- 김은희, 2010, 「제주도 본풀이와 놀이의 상관성」, 『탐라문화』 36.
- 김현선, 2014, 「제주도 당제의 신화 생명체계 연구」, 『영주어문』 28.
- 류호철, 2016, 「무형문화재로서 전통술의 가치와 보전·활용 방향」, 『동아시아 고대학』 44, pp.95-121.
- 마츠야마 도시오, 정광중, 1998, 「제주도의 전작농경문화」, 『제주도사연구』 7, pp.105-120.
- 박은희·김명동, 2016, 「강원도 전통주의 제조 특성에 관한 문헌 연구」, 『식품과학과 산업』 49-53, pp.97-102.
- 배영동, 2001, 「음식디미방에 나타난 술의 다양성과 그 사회적 의미」, 『문화재』 34, pp.102-122.
- 심일중, 2020, 「감나무 식생 분포로 본 감의 가치 연구: 유교 제사음식 과물(果物) 이해를 위한 시론」, 『한국문화인류학』 53-3, pp.191-229.
- 양성국, 2015, 「제주 전통주의 발전방안」, 『산경논집』 34, pp.179-200.
- 양성국, 2016, 「스토리텔링을 이용한 허벅술의 발전방안」, 『산경논집』 37, pp.129-150.
- 오영주, 2006, 「제주 전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」, 『제주도연구』

- 29, pp.157-227.
- 오영주, 2009, 「동아시아 속의 제주발효음식문화」, 『제주도연구』 32, pp.157-203.
- 오영지·이유나·홍초롬·문경은·정동선, 2012, 「제주도 전통민속주 오메기술의 숙성 온도에 따른 품질변화」, 『자연과학연구논문집』 24, pp.151-158.
- 오창명, 2015, 「제주도 당 이름과 문화」, 『문화탐방』 56, pp.71-84.
- 유태중, 1997, 「식문화 속의 전통 민속주」, 『동아시아식생활학회지』 7-3, pp.383-390.
- 윤용택, 2004, 「21세기에 다시 보는 제주도 돛통시문화」, 『탐라문화』 25, pp.1-28.
- 이대화, 2021, 「제주도 포제의 형성배경과 시기에 관한 연구」, 『중앙사론』 53,
- 임혜란, 2015, 「해조류 첨가 오메기술의 품질특성」, 제주대학교 석사논문.
- 좌혜경, 2013, 「성읍민속마을의 전통과 무형유산의 보존 방향」, 『제주도연구』 39, pp.1-31.
- 주영하, 2005, 「제주도 음식의 문화콘텐츠화에 대한 일고(一考)」, 『탐라문화』 26, pp.1-20.
- 주영하, 2014, 「동아시아 각국의 발효음식 문화론에 대한 비판적 성찰」, 『동아시아식생활학회 학술발표대회 논문집』, pp.3-19.
- 현해남, 2011, 「제주 토양환경을 알면 제주의 사회·문화를 안다」, KSEA's 30<sup>th</sup> Anniversary International Symposium, pp.3-20.

### 3. 인터넷 웹사이트

- 강석기, 「동아사이언스」, (2015. 08. 17.), '잃어버린 효모의 기원을 찾아서',  
<https://www.dongascience.com>, 검색: 2021. 12. 11.
- 국립국어원(<https://stdict.korean.go.kr>, 검색: 2022. 06. 17).
- 기상청 날씨누리(<https://www.weather.go.kr>, 검색: 2021. 10. 31).
- 김다정, 「농민신문」(2019.09.02.), '주세법상 '청주'는 일본식 술 '사케', <http://nongmin.com>,  
 검색: 2022. 01. 20.
- 김진경, 「제주의소리」 (2022. 04. 02.), '제주 최초 여성 어촌계장 해녀 할망이 빛은 '오메기술'', <http://www.jejusori.net>, 검색: 2022. 04. 03.

대한민국 정책브리핑 (2016. 03. 07.), 'K-Food 대표주자 막걸리, 위암까지 잡는다',  
[www.korea.kr](http://www.korea.kr), 검색: 2021. 12. 26.

디지털서귀포문화대전(<http://seogwipo.grandculture.net>, 검색: 2022. 01. 10).

디지털제주문화대전([jeju.grandculture.net](http://jeju.grandculture.net), 검색: 2022. 03. 06).

「매일경제신문」(1994.10.04.), '석.가마가 t.kg으로 바뀐다,' <https://www.mk.co.kr>,  
 검색: 2022. 01. 24.

명옥, 「조선닷컴」(2014.02.06.), '알코올 도수에 숨겨진 막걸리의 역사와 문화,  
 그리고 다양성', [food.chosun.com](http://food.chosun.com), 검색일: 2022. 03. 26.

문화재청 보도자료 (2021.06.15), "막걸리 빛기' 국가무형문화재 신규종목 지정',  
<https://www.cha.go.kr/news>, 검색일: 2021. 11. 02.

문화콘텐츠 용어사전(<http://www.culturecontents.com>, 검색: 2022. 04. 08).

산림청(<https://www.forest.go.kr>, 검색: 2022. 03. 30).

제주도 물정책과 지하수정보관리시스템(<https://water.jeju.go.kr>, 검색: 2021. 10. 31).

제주도 농업기술원 동부농업기술센터(<https://agri.jeju.go.kr/dongbu>, 검색: 2021. 12. 29).

한국민속대백과사전(<https://folkency.nfm.go.kr>, 검색: 2022. 01. 07).

한국민족문화대백과사전(<http://encykorea.aks.ac.kr>, 검색: 2022. 03. 14).

한국한의학연구원 한약자원연구센터(<https://herba.kr/boncho>, 검색: 2022. 01. 03).



[Abstract]

## A study on The value of cultural heritage of ‘Omegi-sul’

A-Mi Kim

Department of Natural and Cultural Heritage Education

Graduate School of Social Education

Jeju National University

(Supervised by Professor Kwang-Joong Jeong)

Omegi-sul is a traditional alcohol beverage made of only millet and yeast that represents traditional liquor as well as showing an example of peculiar culture of Jeju island. Omegi-sul played not only an important role in itself, but also formed a part of Jeju culture of cuisine.

However, Omegi-sul, which had a great deal of influence on Jeju culture, has been in danger of disappearing due to changing a living culture caused by industrialization. Therefore, I(researcher) have conducted the following research to reveal the value of cultural heritage of Omegi-sul that contains the lives of Jeju people.

First, I have studied the background of Jeju traditional alcohol including Omegi-sul and also look into the history and current status. Second, I have researched the process of brewing and usage of Omegi-sul by interviewing with participant of the study who has an experiences of making Omegi-sul. In addition, I have analyzed the public value of Omegi-sul that was used for 74th April 3rd Spirits commemoration by examining the brewing process. Third, I have explained the differences the usage of Omegi-sul between the eastern and western regions through analyzing the soil environment and resulting from agricultural productivity.

Jeju people have cultivated various grains such as millet, barely etc in the barren volcanic soil. Among the grains Jeju people grow, millet can be found

in most of areas in Jeju, so, Jeju people brewed Omegi-sul using esay-to-find millet and barely yeast. Although the brewing process of Omegi-sul has a complicated process of making from rice cake to alcohol, it was the best method that Jeju people have found over a long period of time and experiences. From public ceremonies which held in Gaeksa and Hyanggyo to private ceremonies such as ritual for ancestors, holidays, and the four ceremonial occasion, Omegi-sul has been the most important offering in Jeju. In Dang ritual, it also played a role to communicate between gods and humans. Furthermore, Omegi-sul was a representative alcohol in Jeju and contributed to increase agricultural productivity. However, unlike other uses, its usage as a beverage or farmer's drink differed on the regions. The differences were caused by different soil, and the gap of agricultural productivity come from different soil have brought regional different in the production and usage of Omegi-sul.

In Jeju, Omegi-sul has more meaning than just alcohol. Jeju provincial government has designated Omegi-sul as intangible cultural heritage No 3 in order to preserve. However, more attention and support are needed to preserve and utilize Omegi-sul. The most important thing is that Jeju people should have a chance to experience and make it. To achieve the purpose, public institutions should include the class of making Jeju traditional alcohol beverage. In addition, There should be a system that people who have completed the class should be able to receive help from specialized institutions to start a related business. Second, For cultural preservation, administrative guidance is needed to use Jeju traditional alcohol for public ceremonies which were supported by Jeju provincial government subsidies. Lastly, linking festivals related to food culture, such as the Jeju Onggi Festival, will bring synergistic effects to both. these are my suggestions for the activation of Omegi-sul.

keywords: Omegi-sul, Jeju traditional liquor, Life Culture. Soil environment, Value of Cultural Heritage