

다.래.주

분류 : 기양주

다래나무(쥐다래, 개다래) 열매를 선후도라고 한다. 다래나무과의 낙엽활엽덩굴식물이다. 다래나무는 깊은 산기슭에서 자라는데 여름에 꽃을 피우고 가을에 달걀 모양의 담황색 열매를 맺는다. 다래는 씨가 많고 맛이 좋아서 흔히 생으로 먹는 수가 많지만 옛날부터 과실주로 많이 담가 마셨다.

“청산에 살어리랏다, 머루랑 다래랑 먹고...” 고려 가요 <청산별곡>의 한 구절이다. 다래는 지금도 깊은 산에 가면 많이 볼 수 있는데 예로부터 산에서 길을 잃은 나그네나 나무꾼이 허기르를 채울 때 따 먹던 대표적인 산열매이다.

≫ 재료

다래열매 600g, 설탕 100g, 소주 1.8ℓ

≫ 담그는법

- ① 잘 익은 다래 열매를 깨끗이 씻어 말린 다음 소주와 설탕을 함께 용기에 넣어 서늘한 곳에 보관한다.
- ② 1개월 정도 밀봉해 둔 뒤에 다래알이 풀어지면 찌꺼기를 걸러낸다.(=선후도주)

≫ 효능

강장, 피로회복, 진통, 이뇨, 강심작용, 불면, 지양강장, 식욕증진

분류 : 기양주

갈근주

젊은 콩과의 속하는 다년생으로 산이나 들에 자생한다. 잎은 크고 계란형이면 나비모양의 자주색 꽃이 핀다.

▶▶ 재료

칠히리 300g, 소주 1.8ℓ

▶▶ 담그는 법

- ① 굵고 두꺼운 칠히리에 깨갓이 물로 씻은 후 5cm 정도로 썬다.
- ② 칠히리와 소주를 용기에 넣고 밀봉한다. 칠히리가 소주를 빨아들이므로 중간에 소주를 더 붓는다.
- ③ 2개월 정도 지나면 숙성이 완료되어 마실 수 있다.
- ④ 칠히리 자체가 텁텁하므로 마시기 전에 감미를 하여 마셔도 좋다.
- ⑤ 칠히꽃을 함께 넣어 숙성을 시키기도 한다.(칠히술)

▶▶ 효능

두통, 복통, 이질, 설사, 위장장애, 강정효과 등

고추술

분류 : 기양주

고추는 고려시대에 우리나라에 전래된 것으로 우리의 일상 식생활에 필수적인 양념으로 자리하고 있다. 가정의 상비약으로 생각하고 보관해 두면 유용하게 사용될 것이다.

고추는 미국 원산의 1년초이다. 콜럼버스가 발견함으로써 세계로 퍼진 것으로 여겨진다. 꽃은 희고 작으며 양념으로 쓰이는 붉은 고추와 별로 맺지 않아 요리에 사용하는 피망 등 여러가지 종류가 있다. 고추술의 재료로 사용하는 고추는 굵고 큰 것보다 작은 것이 좋다.

▶▶ 재료

고추(꼭지가 붉은 채로) 400g, 소주 1.8ℓ, 설탕 약간

▶▶ 담그는 법

- ① 고추는 꼭지가 붉은 채로 썰지 않고 통째로 사용하며 껍질이 터진 것을 가려낸다. 잘 여물고 마른 것이 좋다.
- ② 하나씩 정성껏 씻은 형질으로 먼지를 닦아낸다.
- ③ 고추를 용기에 넣고 소주를 붓는다. 소주는 고추 부피의 3~4배 정도가 적당하다.
- ④ 설탕은 기호에 따라 넣어도 되고 넣지 않아도 된다.
- ⑤ 밀봉하여 시원한 곳에 3개월 정도 숙성시킨다.

▶▶ 효능

건위(健胃), 신경통