

녹나무술

◎ 분류 : 가양주

녹나무는 우리나라 남부 일대와 제주도, 일본, 중국 등지에 분포하며 주로 산록의 양지에 자생하는 낙엽 저목으로 높이 2~3m까지 자란다. 가지나 잎에 향기가 있고 수증기의 종류 과정을 통해 기름을 취하여 향수, 비누 등의 향료를 만들고 있다.

자웅이주(雌雄異株)로 꽃은 봄에 잎과 함께 산형(傘形)의 꽃을 피우며 액과는 가을에 익는다.

◎ 재료

녹나무 열매 300g, 설탕 60g, 소주 1.8 l

◎ 담그는 법

- ① 가을에 낙엽이 떨어진 후 작은 가지를 꺾어서 물에 씻는다.
- ② 물기를 없앤 다음 2~3cm로 자른다.
- ③ 병에 자른 가지와 설탕을 넣어서 소주를 붓는다.
이때 향기가 강하므로 너무 많은 가지를 넣지 않도록 한다.
- ④ 밀봉한 다음 냉암소에 보관하면서 숙성을 도모한다. 6개월 이상 지나면 음용은 가능하나 내용물인 가지는 1년쯤 두는 것이 좋다. 여과해서 다른 병에 옮겨 담는다.

◎ 효능

건위, 강장

복분자주(復盆子酒, 산딸기주)

◎ 분류 : 가양주

깊은 산이나 산사 주변에서 자생하는 산딸기가 주원료이다. 전북 고창인 선운사, 내장산 근방의 복분자가 유명하다. 양력 8월 중순경인 한여름이 되면 파란 열매에서 시작하여 꽃잎이 진 후 빨간 색을 띠다가 다시 자색으로 된다.

복분자의 수확시기는 늦가을 썸이며 수확기는 짧아 수확기가 보름 전후다. 산에서 나는 검정색 복분자는 들에서 자생하는 붉은 색 산딸기보다 그 진가가 현저히 높다. 여기에 쓰이는 복분자는 검정색 산딸기로 시중에서 구하기 어렵고 가격이 비싸다.



● 재료

복분자 열매 150g, 황설탕 50g, 소주 1.8ℓ

● 담그는 법

- ① 복분자 열매에 황설탕을 넣고 소주를 부은 지 3개월이 되면 숙성되는 진한 자색의 술이 된다.
- ② 청매로 매실주를 담글 때에는 1.8ℓ 술에 복분자 두서 홉을 넣어서 만드는 방법도 있다.
- ③ 색소 성분이 강하여 옷에 묻으면 비누에도 지워지지 않으므로 마실 때 의복에 묻지 않도록 조심하여야 한다.

● 효능

음위(조루증), 사지냉감, 낭습증, 정력감퇴, 강장강정, 신경쇠약

영경귀술(野紅花酒)

● 분류 : 가양주

영경귀는 흔히 우리 주위에서 볼 수 있는 식물로 지역에 따라 가시나물, 향가새 등의 이름으로 불리기도 한다. 영경귀는 국화와 영경귀속 식물로 약 2만여종이 알려져 있으며 가장 큰 과(科) 중의 하나다. 영경귀속의 식물은 우리 나라에는 전국적으로 7개종 1변종이 자라고 있다. 산야에서 자라는 다년초로서 줄기는 50~100cm에 이르며 흰털이 밀생한다. 줄기의 잎은 긴 타원형으로 중간 정도까지 갈라지고 잎가에는 날카로운 가시가 있으며 잎의 밑부분은 줄기를 감싸고 있다.

● 재료

영경귀 뿌리 400g, 설탕 300g, 소주 1.8ℓ

● 담그는 법

- ① 뿌리를 사용하는 경우에는 뿌리를 깨끗이 씻어 물기를 말린 후 용기에 소주, 설탕과 함께 넣고 밀봉하여 둔다.
- ② 약 3개월이 지나면 숙성이 되어 건더기를 건져내고 마신다.
- ③ 꽃을 사용하는 경우에는 꽃뿌리를 제거하고 꽃의 양의 4배 가량 소주를 용기에 설탕과 함께 넣는다.
약 2개월이 지나면 숙성이 완료되어 마실 수 있다.(→소앵이술)

● 효능

식용증진, 강장, 건위, 식중독, 해독