우·리·술·알·기

홍차주 / 창포주 / 파인애플주

● **분류** : 가양주

홍차의 풍미와 씁쓸하면서도 떫은 맛, 거기다가 적당히 감미료를 섞으면 부인네들이 마시기도 좋은 술이 된다. 강한 엑센트가 필요하다면 레몬주를 몇 방울 떨어뜨리면 되고 따끈한 밀크 몇 방울을 떨어뜨리면 더욱 운치가 있다. 홍차는 강한 알칼리성 식품이기 때문에 위산과다를 예방해 주는 기능을 발휘한다.

● **재료** : 홍차 100g, 소주 1.8ℓ

● **담그는법**

1) 홍차잎을 소주에 섞어 밀봉하여 둔다.

2) 3개월 후에 숙성하면 찌꺼기를 건져 낸다.

● **효능** : 위산과다 예방, 피로회복

창포주

● 분류 : 가양주

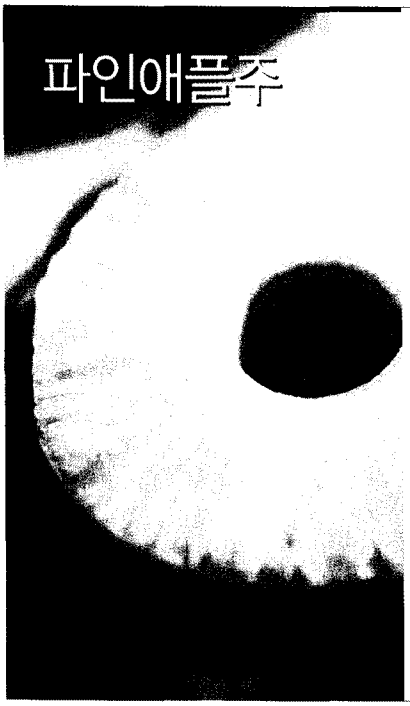
재료 창포잎 400g, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ

● 담그는법

1) 창포잎을 3cm 정도 잘라 거즈 주머니에 넣고 용기에 3배 가량의 소주를 붓는다.
2) 3개월 두면 숙성되므로 이때 거즈 주머니를 꺼낸다.
3) 술빛이 엷은 황갈색이 된다.
4) 만일 뿌리 부분이나 흰 잎을 섞어 담그면 술맛도 떨어지고 구토증이 생기므로 이 점을 주의해야 한다.
5) 창포주는 특유의 은은한 맛과 향이 있어 그대로 마셔도 좋으나 설탕 또는 꿀을 타든가 다른 과실주와 섞어서 마시는 것이 좋다.

● 효능 : 견위, 두통, 식욕증진, 피로회복

파인애플주



● 분류 : 가양주

아나나스의 열매가 파인애플이다. 브라질을 중심으로 한 열대 아메리카의 원산이며 우리나라 제주도, 남해안 일대에서 재배가 활발하다. 과실 무게는 1~2kg이며 제주도에서는 여름 과실이 6~8월, 겨울 과실(온상) 1~3월에 성숙한다. 파인애플은 방향과 맛, 감산을 고루 함유하고 있는데다가 과즙이 많을 뿐 아니라 특히 비타민 B, C의 함량이 많다.

재료 파인애플 큰 것 한 개, 소주 1.8ℓ

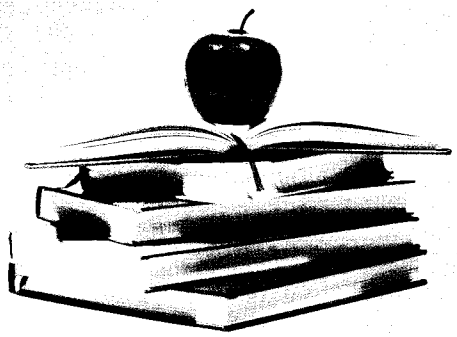
● 담그는 법

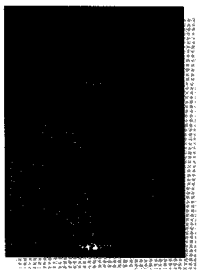
1) 바깥 껍질을 대강 깎은 다음 세로로 네 조각을 낸다.
2) 4등분한 것을 다시 가로 3cm 정도의 폭으로 자른다.
3) 재료를 차례로 넣어서 밀봉하고 냉암소에 둔다.
4) 냉암소에서 숙성시키며 2개월 이상 그대로 둔다.

● 효능 : 변비, 소화촉진

Liquor

주류 도서 소개



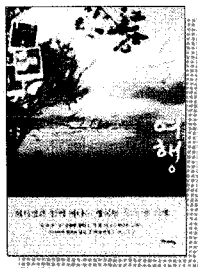


『중국 술 대전』

『중국 술 대전』은 중국 술에 관한 술 연구서이다. 중국의 술의 고전이 출간된 것이 1500년 이전이며 우리나라의 술에 절대적인 영향을 주었다. 이 책은 술 양조에 종사하는 사람들, 술 발효 식품을 공부하거나 연구하는 사람들, 우리나라 전통발효식품의 발전과 전승에 힘쓰는 사람들을 위한 책이다.

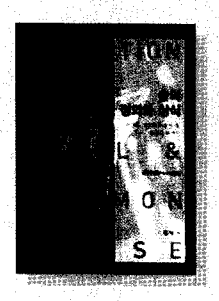
저자 : 정동효 / **출판사** : 신광출판사 / **출간일** : 2010년 10월 5일 / **도서가격** : 27,000원

『술의 여행』 (개정판)



여행작가이자 술 평론가인 허시명과 함께 떠나는 우리 술 기행 『술의 여행』. 술과 관련된 다양한 활동을 펼치며 '우리 술 전문 여행작가'로 입지를 굳히고 있는 저자가 발품을 팔아 건져낸 술 이야기를 들려준다. 잊혀진 우리 술들을 찾아 전국 구석구석을 다녔고, 세상을 향한 따뜻한 시선과 뜨거운 열정으로 우리 술들의 맛과 멋을 이 책에 담아냈다. 전통을 지키며 묵묵히 술을 빚는 장인들, 저마다 다양하고 독특한 술 제조 비법, 술을 벗 삼아 산 옛사람들의 풍류와 정취 등을 만날 수 있다. 또한 술을 따라가며 역사 속에서 술에 얽힌 재미있는 에피소드와 주당들의 이야기를 찾아내 들려준다.

저자 : 허시명 / **출판사** : 예담 / **출간일** : 2010년 10월 10일 / **도서가격** : 14,000원



『술의 정의와 상식』

「술의 정의와 상식」은 주장학, 양조학 그리고 바텐더 이야기를 담은 책이다. 음료에 대한 이해를 시작으로 무알콜 음료, 알코올 음료에 대한 전반적인 정보를 제공한다. 또한 Bar를 운영할 때 알아야 할 자식과 칵테일의 종류와 기법에 대해 자세하게 수록했다.

저자 : 박재우 / **출판사** : 학현사 / **출간일** : 2010년 9월 5일 / **도서가격** : 29,000원

『시 속에 술이 있고 술속에 풍류가 있네』

발효식품을 연구하고 교육하고 있는 저자는 평소에 시를 가까이 접하며 시집을 내기도 한 작가이다. 「시 속에 술이 있고 술 속에 풍류가 있네」에서 그는 술에 관련된 시, 시조나 중국의 한시, 그리고 기타 외국시 등을 모아 엮었다. 수세기에 걸친 동서양의 술사객의 발자취를 통해 술문화의 정수를 맛볼 수 있을 것이다.

저자 : 이갑상 / **출판사** : 대학서림 / **출간일** : 2010년 8월 18일 / **도서가격** : 18,000원

『막걸리 수첩』

전통 제조장인의 손맛이 살아 있는 막걸리 가이드 북「우리의 맛을 즐기는 101가지 막걸리 수첩」. 허영만 작가의 만화 〈식객〉에 소개되기도 한 젊은 우리 술꾼 류인수가 만난 전국 최고의 101가지 막걸리 정보를 수록했다. 각각의 막걸리에 얽힌 이야기와 사진 및 생산지, 주종, 도수, 가격 및 용량, 추천 안주 등의 정보를 찾아보기 쉽도록 깔끔하게 정리했다. 또한 서울/경기 · 강원 · 충청 · 전라 · 경상 · 제주도의 각 지역별로 전통 막걸리 제조장의 위치를 표시한 〈전국 막걸리 지도〉를 수록해 신선한 막걸리의 손맛을 직접 찾아가 맛볼 수 있도록 했다.

저자 : 류인수 / **출판사** : 우듬지 / **출간일** : 2010년 8월 10일 / **도서가격** : 8,000원