



소주 가양주 만들기

녹용주(鹿茸酒)



● 분류 : 가양주, 약용주

녹용은 숫사슴 또는 누렁이의 갓 자란 뿔을 채취·가공하여 말린 것이다. 사슴뿔은 몇 해에 한 번씩 새로 나오는데, 숫사슴은 태어난 첫해에는 뿔이 없고 다음 해부터 뿔이 나온다. 2년생은 가지가 2개, 3년생부터는 가지가 4개이다. 매해 3월 중순부터 늙은 뿔이 떨어지고 새뿔이 돌아오기 시작한다.

이때에 골화되지 않은 어린 뿔을 녹용이라 하는것이다.

● 재료 : 녹용 1/4근, 소주 1.8ℓ

● 담그는법

- ① 중상(中上)의 녹용 1/2근 정도를 편(片)으로 썬다.
- ② 35도 소주 2되(3.6ℓ)에 넣어 항아리에 담아 밀봉한다.
- ③ 3개월 이상 저장하는데 녹용주에는 설탕이나 꿀을 넣지 않는다.
- ④ 하루 3차례씩 소주잔으로 식전 또는 식후에 복용한다.
- ⑤ 인삼주나 호골주와 배합해서 먹으면 더욱 효과적이다.

● 효능 : 심장의 박동수를 늘리고 심박출량(心搏出量)을 증가시키는 강심(強心)효과 발육 성장을 촉진시키는 작용이 있다. 또 중혈 작용, 생식 기능을 흥분시키는 작용이 있기 때문에 발기 부전이나 불임증에도 쓰인다. 신경쇠약과 병후의 쇠약, 허약 체질 등 일반적인 쇠약에도 강장의 효과를 발휘한다.

잣술(해송자주)



● 분류 : 가양주

잣(해송자)은 소나무과에 속하는 잣나무의 여문 씨를 말린 것이다. 약으로는 굳은 껍질을 벗겨버리고 쓴다. 잣은 우리나라 부부, 중부의 활엽수들과 침엽수림에 섞어서 저절로 자라거나 유지림을 조성할 목적으로 심어서 기른다. 원산지는 가을에 씨가 익었을 때에 잣송이를 따서 씨만을 모아 햇볕에 말린다.

● 재료 : 잣 400g, 소주 1.8ℓ

● 담그는법

- ① 잣은 살짝 헹구어 물기를 빼고 마른 행주로 닦아둔다. 용기에 넣고 소주를 부어 밀봉하여 냉암소에 보관한다.
- ② 3개월쯤 되면 담황색의 잣 향기 그윽한 잣술이 된다.
- ③ 알맹이는 건져 체에 밭치고 맑은 술은 다른 병으로 옮겨 보존하면 된다.

● 효능 : 옛부터 한방에서 잣의 성능 및 적응증을 다음과 같이 설명하고 있다.

- 성미는 달며 따뜻하다. 간, 폐, 대장경에 들어간다.
- 기와 혈을 다 보한다. 폐기를 도와 기침을 멈추고 내장을 녹여주며 속을 덥게 한다.
- 허한것을 보하고 여윈 것을 살지게 하며 오장의 기능을 돕고 피부를 윤택하게 하며 풍비, 한비를 낮게 한다.
- 골절풍, 현기증을 낮게 하며 오장을 윤택하게 하고 배고프지 않게 한다.

포도주



● 분류 : 가양주

포도나무는 포도나무과 속하고 덩굴낙엽 활엽관목으로 첫여름에 담록색 오관화가 원추(圓錐)화서로 피고 적색, 흑자색, 청색 등의 둥글둥글한 장과(漿果)가 열린다.

포도주는 인류가 최초로 마셨던 술로 전해오고 있으며 유럽 여러 나라가 그 주류를 이루어왔다. 오늘날에는 세계 어느 나라에서 포도와 포도주를 흔히 찾아 볼 수 있게 되었다.

● 재료 : 포도 37.5kg, 흑설탕 12kg, 소주 1.8ℓ

● 담그는 법

- ① 포도알은 10관(37.5kg)쯤 식초에 깨끗이 씻은 후 흑설탕 20근(12kg)에 섞어 독에 담는다.
- ② 이를 공기가 통하지 않게 봉해서 묻거나 아니면 그늘진 곳에 놓아 둔다.
- ③ 담근 지 3개월쯤 지나면 알맹이는 건지고 술을 깨끗이 밭쳐서 다시 보관하여 마신다.
- ④ 후숙 때에도 서늘한 술 창고에 넣어 두는데 이때도 숙성이 진행되므로 1~2년 후에 마시면 맛이 훨씬 부드럽다.
- ⑤ 실패 방지를 위하여 포도량에 2~3배의 소를 가하기도 한다.

● 효능 : 불로장생, 식욕증진, 혈액순환