



우리 술 알기

동백주 / 고비술 / 꽃벗나무술



● 분류 : 기양주

봄을 알려주는 동백꽃 잎으로 술을 담궈 두면 분위기를 낼 때 특히 어울린다. 진한 갈색의 독특한 향기 감칠맛이 일품이다.

● 재료 : 동백꽃 300~400g, 소주 1.8ℓ, 설탕 20~30g

● 담그는법

- 1) 동백꽃을 깨끗한 손으로 따서 행구고 젖은 천으로 한장 한장 정성껏 먼지를 닦아낸다.
- 2) 꽃잎을 용기에 넣고 30도 소주를 붓는다. 설탕을 넣고 밀봉하여 시원한 곳에 보관한다.
- 3) 숙성 후에도 꽃을 건져낼 필요가 없다. 최소한 6개월 정도 숙성시킨 후 마시는 것이 좋다.

● 효능 : 자양, 강장, 미용, 변비, 장출혈



● 분류 : 가양주

고비(구척)는 고비과의 다년생 양치류로 전국에 자생하고 있다. 봄에 갓나온 새순을 이용한다.

● 재료 : 고비 600g, 소주 1.8ℓ

● 담그는법

- 1) 고비는 새순이 갓 올라오면 덩어리가 되어 하얀 막이 감싸고 있다. 이것을 채집하여 물에 깨끗이 씻어 물기가 빠지면 향아리에 넣고 재료 2~3배 가량의 독한 소주를 부어 밀봉한다. 술이 익으려면 3~4개월 걸린다.
- 2) 고비의 뿌리를 가을에 채집하여 깨끗이 씻어 적당하게 썰어 독이나 향아리에 담고 재료 2~3배 가량의 술을 부어 밀봉하여 4~5개월 보존한 후 건더기는 건져 버리고 술만 담아 놓고 마신다.

● 효능 : 조루증, 발기부전



● 분류 : 가양주

이 종류의 벚꽃을 총칭하는 경우 들벚꽃이라고 한다. 산벚꽃에 대해서 들이나 마을에 많다고 해서 들벚꽃인데 보통 겹으로 핀다 해서 겹벚꽃이라고 한다. 산벚꽃 등에서 개량된 원예목이나 돌연변이목, 교잡목의 총칭이기도 하다. 1000년의 역사를 가졌으며 보현상은 유명하다.

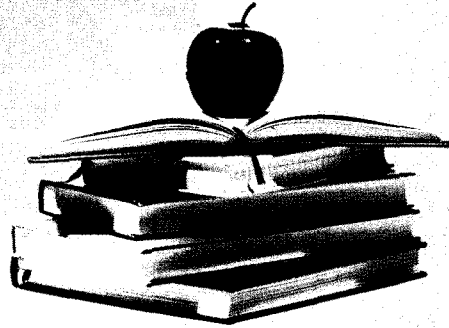
● 재료 : 겹벚꽃 300g, 설탕10g, 소주 1.8ℓ

● 담그는 법

- 1) 재료로는 봉오리에서 80% 핀 것을 골라서 채취한다.
- 2) 흐르는 물에 가볍게 저으며 씻는다.
- 3) 물기를 빼고 바람에 말린다. 때때로 아래에서 위로 저어준다.
- 4) 모든 재료를 병에 넣어서 밀봉한다.
- 5) 10일쯤 경과 후 꽃을 건져내고 여과시킨다. 술은 다른 병에 옮긴다.
- 6) 냉암소에서 2개월 가량 숙성토록 한다.

● 효능 : 식욕증진, 피로 회복

주류 도서 소개



『정헌배 교수의 술나라 이야기』

술 빛는 경영학 교수 정헌배가 들려주는 우리 술 이야기 『정헌배 교수의 술나라 이야기』. 대한민국 술 박사 1호로 불리는 저자는 그동안 우리 술의 세계화를 위한 연구에 매진해왔다. 이 책은 술에 대한 상식은 물론, 세계로 도약하려는 우리 술에 대한 관심을 불러일으키며 바람직한 음주문화의 방향까지 제시한다. 1부에서는 술에 대한 것들을 에세이로 풀어내며 '멋쟁이 풍류 주당'이 되는 법을 들려준다. 2부에서는 술로써 삶의 진정한 가치와 품격을 되새길 줄 아는 건강한 음주법과 음주문화를 소개한다. 3부에서는 우리 술의 미래 전망까지 다루고 있다.

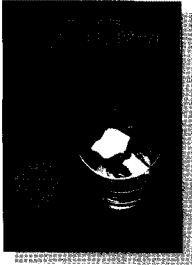
저자 정헌배 / 출판사 예담 / 정가 12,000원 / 출간일 2011년 01월 30일 출간

『막걸리 연가』

멋과 풍류를 아는 '성실한 한량'이 되고자 그리고 마시고 떠나며 용맹정진하는 화가 사석원의 『막걸리 연가』. 1984년 포장마차 풍경을 담은 수묵담채화로 대한민국 미술대전 대상을 받은 저자의 술과 낭만을 찾아 떠나는 추억 속 대폿집 기행기다. 세상에서 가장 배부른 막걸리 집, 영원히 기억된 막걸리 집, 세상에서 가장 맛갈스러운 막걸리 집, 그리고 고향 같은 막걸리 집으로 인도하고 있다. 세상은 고단하지만 사람 사는 정이 있어 살 만하다고 말하면서 외로운 어깨를 어루만져주는 우리 시대 대폿집의 마지막 증언을 듣게 된다. 아울러 대폿집에 얽힌 예술가 등의 일화를 담아내 푸짐한 읽는 재미를 안겨준다. 저자가 새롭게 그린 한국화 기법의 60여 점의 정감 어린 그림도 곁들여 대폿집에 관한 추억을 복돋고 있다.

저자 사석원 · 그림 사석원 / 출판사 조선북스 / 정가 13,800원 / 출간일 2010년 11월 15일 출간





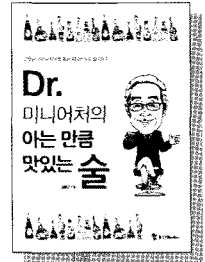
『품격있는 애호가를 위한 싱글몰트 위스키』

애호가를 위한 싱글몰트위스키 안내서 『싱글몰트위스키』. 싱글몰트위스키는 한 증류소에서 나오는 몰트위스키만을 혼합한 것으로, 스카치위스키 생산량의 5%를 차지한다. 증류소가 위치한 곳의 기후 풍토나 생산 방식에 따라 맛과 향이 달라지기 때문에 저마다 다른 개성을 자랑한다. 이 책은 오직 싱글몰트위스키만을 다룬 매뉴얼이다. 스코틀랜드 지방에 있는 증류소들의 역사와 기원, 위스키 용어집, 각 브랜드의 종류와 정보를 한눈에 파악할 수 있는 도감까지 싱글몰트위스키에 대한 폭넓은 지식을 전해준다.

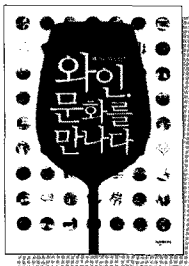
저자 다니카 요시미저자 · 역자 이자림 · 그림 요시다 쓰네미치 / 출판사 랜덤하우스코리아 / 정가 12,800원 / 출간일 2011년 02월 24일 출간

『DR 미니어처의 아는 만큼 맛있는 술』

알고 마시면 더 즐거운 술 이야기 『Dr. 미니어처의 아는 만큼 맛있는 술』. 자타가 인정하는 술 전문가인 서울대학교 흉부외과 의사 김원곤 교수가 '술은 알고 마시면 더 즐겁다'는 그의 술 철학을 전해준다. 서울대학교 병원 웹진에 '김원곤 교수의 언론편 술 이야기'를 연재하는 저자는 미니어처 술병 수집에도 남다른 흥미를 가지고 있다. 이 책에서는 술의 종류별로 역사와 문화에 대해 쉽게 설명하고, 모든 술에 미니어처 술병 사진과 정보를 곁들여 보는 재미를 더했다. 여기에 명주의 고향을 찾아 떠난 여행 이야기도 덧붙였다.



저자 김원곤 / 출판사 조선북스 / 정가 12,000원 / 출간일 2010년 12월 13일 출간



『와인 문화를 만나다』

프랑스에서 25년 넘게 와인과 연애를 해온 와인남 장흥 박사가 들려주는 와인 이야기 『와인, 문화를 만나다』. 다양한 시각에서 와인을 조명한 에세이 형식의 책이다. 저자는 와인 속에서 찾아낸 문화, 경제, 사회, 예술에 대한 이야기를 풀어놓는다. 단순히 와인에 대한 이야기를 넘어 와인과 사랑, 와인과 전쟁, 와인과 문학, 와인과 음악, 와인과 사기, 와인과 권력 등 폭넓은 주제를 다루며 인문사회 교양서의 역할도 하고 있다. 또한 와인의 대중화와 세계화, 기후 온난화와 와인의 장래 등 와인을 통해 날카로운 문화 비평을 시도했다.

저자 장흥 / 출판사 다할미디어 / 도서가격 15,000원 / 출간일 2010년 12월 10일 출간