

무형문화재 조정형의 민속주 民俗酒 이야기

우리
땅
에서
익은
우리
사라



전주시립삼천도서관



SC025502

는가양 家釀 민속주 60가지

서해문집

2003년 조정형이 쓴

우리 땅에서 익은 우리 술은

도서출판 서해문집|발행인 이영선, 등록번호 제 20-5호|이 펴냈습니다.

도서출판 서해문집의 연락처는 3141-3541(代), 팩스 3141-3543이며,

주소는 서울시 마포구 서교동 463-23입니다.

이 책은 2003년 6월 10일에 처음 펴냈습니다.

책의 저작권은 지은이 조정형에게 있습니다.

이 책의 출판에 힘쓴 이들은 김홍식|기획, 김혜경|편집책임,

강진홍·이윤희|편집, 고정자·전윤정|디자인,

신화인쇄|본문인쇄, 인성인쇄|표지인쇄, 정민제본|제본, 화인페이퍼|종이공급입니다.

문화재청, 국립중앙박물관의 자료 협조에 감사드립니다.

잘못 만들어진 책은 바꾸어 드립니다.

값은 뒤표지에 있습니다.

ISBN 89-7483-181-3 03590

www.booksea.co.kr

술의 유래

- 인류가 처음 빚기 시작한 술 21
- 신화에 나타나는 술의 유래 23
- 우리 술의 기원 24
- 일본과 중국의 술의 기원에 관한 전설 26
- ‘酒’라는 글자는 어떻게 생겨났을까 31

우리나라 술의 역사

- 누룩의 변천사 39
- 조선 시대의 누룩 | 일제 시대의 누룩
- 약주와 탁주의 내력 47
- 소주는 순수한 우리나라 술인가 49

우리나라의 전통 민속주

- 우리의 전통주 59
- 안동 소주 | 전주 이강주 | 문배주 | 두견주 | 경주 교동법주 | 가야곡 왕주 | 청양 구기자주 | 금산 인삼주 | 김천 과하주 | 계룡 백일주 | 계명주 | 남해 유자주 | 담양 추성주 | 당정 옥로주 | 문경 호산춘 | 보은 송로주 | 사삼주 | 삼해주 | 송순주 | 송절주 | 송화 백일주 | 스무주 | 아산 연엽주 | 안동 송화주 | 오메기술 | 홍천 옥선주 | 진도 홍주 | 청명주 | 청원 신선주 | 청주 대추주 | 하향주 | 한산 소곡주 | 해남 진양주 | 화성 부의주

전주 이강주

이강주梨薑酒는 조선 중엽부터 전라도와 황해도에서 제조되었으며 우리나라 5대 명주의 하나로 손꼽히는 술이다. 《경도잡지京都雜誌》, 《동국세시기東國歲時記》에서 이강주에 관한 기록을 찾을 수 있다. 선조 때부터 상류 사회에서 즐겨 마시던 고급 약소주인데 옛 문헌 곳곳에 자랑이 대단한 이 술은 토종 소주에 배와 생강이 들어감으로써 이강주梨薑酒란 명칭이 붙여졌다. 호남의 술 가운데 이강주·죽령고·호산춘 하면 조선시대에 전국적으로 유명하였는데, 특히 평양 감홍로, 전라 이강주와 죽령고를 최고의 술로 쳤다. 이강주는 고종 때 한미 통상 조약 체결 당시 국가를 대표하는 술로 동참하였다는 기록이 남아 있다.

맛은 달콤하고 매콤한데 종래의 토종 누룩을 만들어 백미를 원료로 약주를 만든 후 이 술로 토종 소주를 내리고 여기에 배·생강·울금·계피·꿀을 넣어 장기간 후숙시켜 마신다. 생강과 계피는 건위健胃의 효과가 있고, 배는 술 마신 후 갈증을 없애 주고 청량한 맛을 준다. 울금은 울금나무의 뿌리로 몸의 기능을 조절해 주는 역할을 하는데, 술에 취하면 혈압이 높아지고 신경이 날카로워지는 등의 후유증을 보완해 준다. 보통의 술은 취하면 정신도 같이 취하는데 이강주는 울금의 약효 덕분에 취해도 정신이 맑아지는 장점이 있다. 왕실에 진상품으로 올리던 울금이 전주 지방에서 재배된 것도 이강주가 전주에서 빚어질 수 있었던 이유 중의 하나이다.

미황색의 감미 음주로서 예전에는 약소주로 분류되었으나 현재는 리큐



약주에 배와 생강, 울금과 계피 등을 넣어 침출시키면 이강주가 완성된다