

靑木, 우리 술을 말하다!

靑木 이동식 저



전주시립삼천도서관



SC123055

靑木
이동식

靑木, 우리 술을 말하다

초판 | 2016년 11월 23일 1판 1쇄 인쇄

2016년 11월 29일 1판 1쇄 발행

지은이 | 이동식

펴낸이 | 임은주

펴낸곳 | 도서출판 청동거울

출판등록 | 1998년 5월 14일 제406-2011-000051호

주소 | (10881) 경기도 파주시 문발로115 (파주출판도시) 세종출판벤처타운 201호

전화 | 031) 955-1816(관리부) 031) 955-1817(편집부)

팩스 | 031) 955-1819

전자우편 | cheong1998@hanmail.net / 네이버블로그 청동거울출판사

값 12,000원

잘못 만들어진 책은 바꾸어 드립니다.

지은이와의 협의에 의해 인지를 붙이지 않습니다.

이 책의 내용을 재사용하려면 반드시 저작권자의 허락을 받아야 합니다.

© 2016 이동식

Written by Lee, Dong-Sik.

Copyright © 2016 Lee, Dong-Sik.

All rights reserved.

First published in Korea in 2016 by CheongDongKeoWool Publishing Co.

Printed in Korea.

ISBN 978-89-5749-187-4 (03590)

이 도서의 국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)은 서지정보유통지원시스템 홈페이지(<http://seoji.nl.go.kr>)와 국가자료공동목록시스템(<http://www.nl.go.kr/kolisnet>)에서 이용하실 수 있습니다. (CIP제어번호: CIP2016028226)

부활한 전통주, 3대 명주 이야기



술에도 격(格)이 있다. 육당 최남선 선생은 저서 <조선상식문답>을 통해 로(露) > 고(膏) > 춘(春) > 주(酒)의 단계로 술의 격(格)을 구분 하였는데, 그에 의하면 로(露)와 고(膏)는 일반적인 전통소주를, 춘(春)은 동정춘, 호산춘등의 발효시켜 양조하는 고급 약주를 말한다. 그는 위의 저서를 통해 세 가지 술을 조선의 3대 명주로 꼽았으니 이강주(이강고로도 알려져 있으나 아래로는 이강주로 표기함), 감홍로, 죽력고”가 그것이다. 과연 이강주와 감홍로, 죽력고는 어떠한 술일까?

조선 3대 명주 중 으뜸인 이강주 (梨薑酒)

국가와 국가간 공식 외교 행사에서 사용하는 술은 이미 그 술의 가치를 인



정받은 것임에 이견을 제기할 이는 없을 것이다. 육당 최남선 선생이 조선 3대 명주 중 으뜸으로 꼽은 이강주는 조미 수호 통상 조약 (1882년, 고종 19년) 체결 당시 국가를 대표하는 술로 사용한 기록이 남아 있을 만큼 오래 전부터 그 맛과 향의 품격을 널리 인정받았다.

이강주라는 술의 이름에서 보여지 듯, 양조 과정에 배와 생강, 울금, 계피, 꿀이 첨가되는데, 조선 중엽부터 상류 사회에서 즐겨 마셨던 고급 약소주이다. 특히, 술을 마실 때, 첫 잔에는 배, 두 번째 잔에는 생강, 세 번째 잔에는 계피, 마지막 잔에는 꿀맛을 느낄 수 있다고 할 만큼 여러 가지 맛과 향을 동시에 누릴 수 있는 매력적인 술이다.

이강주는 전주에서 시작되었다고 보는데, 구한말 태조 이성계와 동고동락하



였던 조선의 개국 공신 조인옥의 후손이 구한말 완산(지금의 전주)지역 부사로 부임해 가문의 약소주로 빚었던 까닭이다. 흑자는 주재료 중 하나인 울금의 진상지인 전주와 배로 유명한 황해도 봉산의 지역 전통주라고도 하는데 현재는 1987년 4월, 조정형 명인이 전북 무형문화재 6호로 지정되면서 향토 민속주가 되어 명성을 더욱 빛내고 있다.

조정형 명인은 “남자가 술을 빚으면 안된다”는 어르신들의 거센 반대에도 불구하고, 가문에 전통적으로 내려오던 제조법을 연구, 재현하여 이강주를 부활해 내었다. 그와 같은 명인들이 전통주를 부활하기 위해 전심전력을 다하였으니, 우리는 다시 우리 곁으로 온 전통주를 제대로 알고, 알리기 위해 노력해야 하지 않을까 하는 것이 필자의 생각이다.



이강주 기능보유자의 이강주 빚는법

1. 백미 5.3kg, 누룩 2kg, 물 8L를 깨끗한 항아리에 넣어 밑술을 잡는다.
2. 3일 후 덧술을 하는데 보리쌀 10.6kg, 누룩 1.5kg, 물 16L를 밑술과 합하여 덧술을 한다. 덧술을 한지 4일이 지나면 숙성되는데 이때의 주도는 15도 약주이다.
3. 숙성된 약주를 가지고 소주를 내리는데 소주고리에서 소주를 내리게 되며 그 방법은 한 술에 숙성 약주 1말을 넣고 4회 물가리를 하면서 35도 소주를 받는다.
4. 이 토종소주 18L(한 말)에 배 5개, 생강 20g, 울금 7.5g, 계피 3.75g을 넣고 꿀을 가미하여 이강주를 만든다.
5. 주도가 높아 오래 두어도 안전하며 오래 갈수록 맛과 향이 좋아진다.

靑木
우리 술을
말하다