

발간등록번호

11-1380000-002538-01

『전통음식과 어울리는 전통주 개발을 통한  
전통주 소비기반 확충방안 조사 연구』

연구기관

숙명여자대학교

(사)한국전통주연구소

농림부



# 제 출 문

농림부 장관 귀하

본 보고서를 “전통음식과 어울리는 전통주 개발을 통한 전통주 소비기반 확충방안  
조사 연구” 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2008년 2월

주 관 연 구 기 관 : 숙명여자대학교 산학협력단

총괄연구책임자 : 한 영 실

연 구 원 : 김 영 주

연 구 원 : 김 순 임

공 동 연 구 기 관 : (사) 한국전통주연구소

공동연구책임자 : 박 덕 훈

연 구 원 : 심 유 미



---

# 목 차

I. 서론	
1. 연구의 목적 및 필요성 .....	1
2. 연구의 범위 .....	2
3. 연구의 방법 .....	3
4. 전통주의 정의 .....	3
5. 외국의 사례 .....	7
II. 실증분석	
1. 설문분석 .....	14
2. 시음, 시식을 통한 관능분석 .....	23
III. 문헌에 등장한 전통술과 음식 .....	34
IV. 주류별 어울리는 음식	
1. 전통 주류와 어울리는 음식 .....	35
2. 지역 특산주와 어울리는 음식 .....	65
V. 요약 및 결론	
요약 및 결론 .....	139
참고문헌 .....	142
부록	
설문조사표 .....	144
관능조사표 .....	146
고문헌에 등장한 전통술과 음식 .....	147
재현된 술 분석 .....	164

---

# 표 목 차

## I. 서론

표 1. 주세법 분류에 따른 알코올 함량, 세율 및 원료 .....	5
표 2. 전통주 현황 .....	6
표 3. 재료별 추천 와인의 포도 품종 .....	8
표 4. 치즈와 어울리는 와인 .....	9
표 5. 일본 진미안주의 종류 .....	13
표 6. 사케와 어울리는 안주 .....	13

## II. 실증분석

표 7. 조사대상자의 일반적 특성 .....	15
표 8. 전통주에 대한 관심도 .....	15
표 9. 메뉴예시 .....	16
표 10. 전통 탁주에 어울리는 선호 음식 .....	18
표 11. 전통 탁주에 어울리는 음식의 선호도 .....	18
표 12. 전통 청주에 어울리는 선호 음식 .....	20
표 13. 전통 청주에 어울리는 음식의 선호도 .....	20
표 14. 전통 소주에 어울리는 선호 음식 .....	22
표 15. 전통 소주에 어울리는 음식의 선호도 .....	22
표 16. 관능분석과 술과 음식 .....	23

## 부록

부표 1. 고문헌에 등장한 술 .....	147
부표 2. 고문헌에 등장한 술과 같이 먹은 음식 .....	157
부표 3. 고문헌에 등장한 술과 음식 .....	161
부표 4. 벽향주 분석결과 .....	164
부표 5. 하향주 분석결과 .....	165
부표 6. 호산춘 분석결과 .....	166
부표 7. 국화주 분석결과 .....	167
부표 8. 백화주 분석결과 .....	169
부표 9. 인삼주 분석결과 .....	170
부표 10. 오가피주 분석결과 .....	171
부표 11. 향온소주 분석결과 .....	172
부표 12. 과하주 분석결과 .....	173

---

## 그림 목 차

### II. 실증분석

그림 1. 송죽오곡주와 어울리는 음식 .....	24
그림 2. 송죽오곡주와 음식과 어울림 .....	24
그림 3. 구기주와 어울리는 음식 .....	25
그림 4. 구기주와 음식의 어울림 .....	25
그림 5. 인삼주와 어울리는 음식 .....	26
그림 6. 인삼주와 음식의 어울림 .....	26
그림 7. 국화주와 어울리는 음식 .....	27
그림 8. 국화주와 음식의 어울림 .....	27
그림 9. 유자주와 어울리는 음식 .....	28
그림 10. 유자주와 음식의 어울림 .....	28
그림 11. 백화주와 어울리는 음식 .....	29
그림 12. 백화주와 음식의 어울림 .....	29
그림 13. 과하주와 어울리는 음식 .....	30
그림 14. 과하주와 음식의 어울림 .....	30
그림 15. 추성주와 어울리는 음식 .....	31
그림 16. 추정주와 음식의 어울림 .....	31
그림 17. 홍주와 어울리는 음식 .....	32
그림 18. 홍주와 음식의 어울림 .....	32
그림 19. 머루주와 어울리는 음식 .....	33
그림 20. 머루주와 음식의 어울림 .....	33





# I. 서론

## 1. 연구의 목적 및 필요성

### 가. 연구의 목적

본 연구는 전통주 소비기반을 확보하기 위하여 전통음식과 어울리는 전통주를 연구·개발하여 적극 보급할 목적으로 전통주와 전통음식의 수요를 창출할 수 있는 효과를 만드는 것에 목적으로 한다.

### 나. 연구의 필요성

과거 전통주는 가양주(家釀酒)형태로 존재하였으나, 개화기에 들어 대량화 경제성을 추구하게 되면서 가양주로서의 전통주는 자취를 감추게 되었고, 외국과의 교류가 활발해지면서 맥주, 고량주, 주정 등 수입 양주에 밀려 가내수공업 형태의 국내 양조업은 압박을 받기 시작하였으며, 특히 1909년 2월 일본이 자가 양조를 금지하는 ‘주세법’을 발표하면서 전통주는 사라지게 되었다.

광복 이후에도 ‘주세법’의 골격은 그대로 유지되었으며, 한국전쟁 후에 식량부족을 이유로 밀주단속이 표면화되었는데, 이로 인해 전통주는 1982년에 30여종으로 줄어들었으며, 술 빚는 법의 정통성을 잃은 채 오늘날까지 일본식 술빚기와 국적을 알 수 없는 획일적인 방식의 개량주들이 그 자리를 차지하게 되었다(박록담, 2004).

그 후 오랜 침묵기를 거쳐 ‘88올림픽’을 계기로 관광산업육성 및 전통문화의 계승보전이란 관점에서 관광 토속주와 민속주기능보유자가 지정되고, 이들이 비교적 주류제조면허를 허가하면서 재기의 싹을 틔우기 시작하였다(이동필 등, 2002).

그리고 국민 소득수준의 향상으로 고급주에 대한 수요가 늘어나면서 1990년에는 쌀막걸리 생산을 재개하고, 1993년부터는 주류분야 전통식품명인이나 농업인들이 직접 생산한 농산물을 원료로 주류를 제조할 경우 농림부장관이 추천하여 비교적 쉽게 제조를 허가하는 민속주 및 농민주 추천제도가 도입되면서 서서히 활기를 찾기 시작하였다. 그러나 정부는 주류시장에 대해 주세보전 및 징세편의 위주의 경직된 주류관리정책으로 일관하고 있어, 우리술산업 활성화를 위한 뚜렷한 대안이 없는 실정이다.

현재 농민주 및 민속주라고 불리우는 전통주는 국산 농산물을 이용하여 전통적인 제조방법으로 만든 우리 체질에 맞는 술로서 국민건강 유지와 전통문화의 계승 발전, 국산 농산물 소비촉진과 농가의 소득증대 및 수입주류 대체와 수출증대를 통한 국민경제에 기여 할 수 있는 중요한

의미를 가지고 있다.(이동필, 2004)

그동안 주류산업 제도개선이나 주세정책, 우리술 산업을 활성화하기 위한 제도개선에 대한 연구는 이루어져 왔으나, 전통주와 전통음식을 연계시켜 부가가치 창출을 위한 방안 제시는 없는 실정이다. 외국의 와인과 치즈, 와인과 어울리는 음식이 있듯이 우리에게도 우리 술과 맞는 우리 음식을 찾아 영세한 전통주 시장에 활기를 불어 넣을 수 있다는데서 연구의 필요성이 있다.

## 2. 연구의 범위

시판되고 있는 전통주와 문헌으로 고증된 전통주를 발굴하고, 어울리는 전통음식을 찾아 전통주를 보급 하는데 일조를 기하고자 함에 있다.

여기서 전통주류(탁주, 약주·청주, 과일주, 소주, 혼성주)와 어울리는 전통음식을 주류별 5개씩 발굴하고, 지역 특산주와 어울리는 전통음식을 50개 선별 하여, 총 80여가지의 전통주에 어울리는 전통음식을 발굴 하려 하였고, 발굴한 전통주와 음식의 이화학적 특성에 따른 조화를 파악 하려 하였다.

과업 설명회 당시 전통음식 3가지를 추천하여 어울리는 음식을 선별하고자 탁주 8종, 청주 22종, 가향·약주 29종, 소주 7종, 혼성·혼양주 12종, 과일주 5종, 총 83가지의 전통주를 선별하였다. 선행 조사 과정 중 시판되고 있지 않는 술을 담그는 시간과 소요 비용 문제가 발생하였고, 연구 설계 시 문헌고찰과 지역특산물을 이용 3가지의 음식을 선별하려는 계획이 지역특산물에 국한되어 음식을 발굴하고 접근하는데 있어 관능평가방식에만 의존하게 됨에 따라 과학적 신뢰 수준이 미달될 것으로 우려되었다. 이에, 탁주 4종, 청주 14종, 가향·약주 24종, 소주 6종, 혼성·혼양주 11종, 과일주 5종, 총 64종으로 축소 한 후, 각각 음식의 준비에 있어 나열하여야 하는 음식의 종류가 많음으로 인한 판단력의 혼돈과 조리 후 즉시 음식의 섭취가 이루어져야 하는 공간적 제약을 보완 하여 최종적으로 탁주, 청주, 소주에 대한 것은 설문조사를 실시하여 일반적인 선호도에 의한 음식을 선별하는데 합의 하여, 관능조사와 문헌고찰에 의한 음식으로 연구범위를 탁주 5종, 청주 5종, 가향·약주 19종, 소주 5종, 혼성·혼양주 9종, 과일주 3종, 총 46종으로 확정하여 진행 하게 되었다.

또한, 국세청 주류분석 규정 이외의 아미노산 분석과 향기성분 분석으로 전통주류의 특성 분석을 포함 시켰으나, 연구공간의 제한적 어려움과 6개월 이상의 분석 시간 소요, 건 당 2백만원 이상의 연구비가 투입 되어야 함에 따라 진행 하지 못 하게 되었다.

추후 과제에 있어, 술과 음식의 이화학적 규명은 꼭 필요한 연구이며, 충분한 연구기간을 두고 진행해야 할 과정으로 사료 된다.

### 3. 연구의 방법

구체적으로 (1)설문조사와 전통주와 전통음식의 시음,시식을 통한 관능조사를 실시하여 어울리는 음식을 찾고, (2) 고문헌과 외국의 술과 음식의 궁합 사례를 참고로 하여, (3) 위 내용을 바탕으로 각 지역에서 생산되는 전통주와 어울리는 음식을 추천하고자 한다. (4) 조사한 내용을 기초 자료로 하여 전통주와 전통음식 산업에 활성화를 위한 제안을 하는데 있다.

### 4. 전통주의 정의

#### 가. 전통주의 정의

「주세법(酒稅法)」에 전통주를 “①전통문화의 전수, 보존에 필요하다고 인정하여 문화재청장 또는 특별시장, 광역시장, 도지사가 추천한 주류. ②농림부장관이 주류 부분 전통식품 명인으로 지정하고, 국세청장에게 추천한 주류. ③1999년 2월 5일 이전에 제주도지사가 국세청장과 협의하여 제조허가한 주류. ④관광진흥을 위하여 1991년 6월 30일 이전에 건설교통부장관이 추천하여 주류심의회 심의를 거친 주류”로 규정하고 있다. 따라서 전통주는 “우리가 주식으로 삼고 우리 땅에서 생산되는 곡물을 주재료로 하고, 물 이외의 인위적인 가공이나 첨가물 없이 누룩을 발효제로 하여 익힌 술”을 말한다고 볼 수 있다(박록담, 2004).

#### 나. 전통주의 분류

전통주를 구분하는 기준은 크게 술의 형태와 제조방법, 부재료의 사용여부, 술 빛는 시기, 술 익히는 기간, 술 빛는 횟수 등에 따르는 것이 일반적이다. 이외에 술을 사용하는 목적과 재료의 양, 생산지 등으로 다양하게 구분하기도 한다.

##### (1) 양조곡주

###### (가) 순곡주류

곡물(멥쌀, 찹쌀, 보리, 밀가루, 콩, 기장, 수수, 메기장, 옥수수)에 누룩, 물을 넣고 빛은 술이다. 빛는 방법에 따라서 일반주와 이양주가 있다.

일반주는 곡물, 누룩, 물을 넣어 빛어서 술항아리에 담아 발효시킨 술이다.

이양주는 술 처방대로 재료를 혼합해서 비스듬히 누운 소나무를 파거나(와송주), 살아있는 대

나무 마디 사이에 구멍을 내거나(죽통주), 소나무 밑을 파고 묻거나(송하주)하여 빚는 술이다.

거르는 방법에 따라서 탁주와 청주가 있다. 탁주는 일반탁주와 특별탁주가 있다.

일반탁주는 밀누룩을 사용한 것이고 특별탁주는 쌀누룩을 사용한 것이다. 탁주에 용수(用水)를 꽃아서 용수 속에 고인 맑은 술을 떠낸 것이 청주이다. 이 청주를 마시면 약이 된다하여 청주를 약주(藥酒)라고도 부른다.

술을 빚을 때 밀술로만 빚은 술을 단양주라 하고, 덧술을 1회 부으면 이양주, 2회 부으면 삼양주, 3회 부으면 사양주, 4회 부으면 오양주라고 한다.

단양주는 곡물, 누룩, 물을 넣고 빚은 술로 급주, 급청주, 시급주, 이화주, 삼일주, 일일주, 지황주 등이 있고, 이양주는 곡물, 누룩, 물을 넣고 빚은 밀술에 덧술하는 곡물을 더 넣어 빚은 술로 감주, 감향주, 녹파주, 노산춘, 동양주, 두강주, 벽향주, 부의주 등이 있고 삼양주는 밀술에 1차, 2차, 덧술을 하여 빚은 술로 두강춘, 범주, 백일주, 삼오주, 삼해주, 호산춘 등이 있으며 사양주는 밀술에 1차, 2차, 3차 덧술을 하여 빚은 술로 도화주, 삼오주 등이 있으며, 오양주는 밀술에 1차, 2차, 3차, 4차 덧술을 하여 빚은 술로 동파주가 있다.

#### (나) 혼양곡주류

혼양 곡주는 약재를 넣은 약용곡주류로 계피주, 구기주, 녹용주, 당귀주, 백엽주, 생강주, 복분주 등이 있고, 가향곡주는 술에 가향재료를 우려낸 가향주와 곡류와 가향재료를 넣어 빚은 단양가향주, 이양가향주, 삼양가향주, 사양가향주가 있다.

가향재료는 꽃으로 국화, 진달래꽃, 연꽃, 냉이꽃, 매화, 장미꽃, 복숭아꽃, 동백꽃, 살구꽃 등이고 잎이나 열매는 감국, 송엽, 솔방울, 솔잎, 연잎, 솔순, 송화, 송절, 송지, 죽엽, 닥나무잎, 청호, 송순 등이고, 약재는 생지황, 구지자 등이다. 향기 있는 꽃들을 헹겂 주머니에 넣어 술 1말에 2되 비율로 술항아리 속에 달아맨다.

과일주는 술에 과일 넣은 과일주와 곡물과 과일을 넣어 빚은 단양과일주, 이양과일주로서 별미를 맛보거나 약용의 목적으로 마셨다.

과일은 석류, 유자, 능금, 포도, 호도, 잣 등이었다.

혼성주는 곡물에 소주를 넣어 빚은 술로서, 소주도 아니고 약주도 아닌 중간 형태의 술로서 과하주가 있다.

#### (다) 증류주

증류주는 순곡증류주로 단양증류주, 이양증류주, 삼양증류주와 소주에 약재를 넣은 약용 증류주, 곡물과 약재를 넣은 혼양약용증류주, 이양약용 증류주가 있다. 소주를 고을 때 뿔감은 참나무, 밤나무를 사용하였다.

현행 「주세법」은 주류를 주류의 종류에 따라 주정과 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과일주 등을 총칭하는 발효주류, 증류식소주와 희석식 소주를 비롯하여 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르를 포함한 증류주류 등으로 나누고 있다.

<표 1> 주세법 분류에 따른 알코올 함량, 세율 및 원료

분 류	알코올 함량(도)	세율 (%)	원 료	제 조 방 법	
주 정	1)	2)	가. 전분(당분포함 물료) 나. 알코올분 포함 물료	발효시켜 알코올분 85도 이상으로 증류	
발효 주류	탁 주	3이상	5	곡류(전분)+국(麴)	발효시킨 술덧을 여과하지 않고 혼탁하게 제성
	약 주	13이하	6	곡류(전분)+국	발효시킨 술덧을 여과·제성
	청 주	14~25	70	쌀(참쌀포함)+국	발효시킨 술덧을 여과·제성
	맥 주	25미만	100	엿기름+홉(쌀, 보리, 옥수수, 수수, 산자, 전분, 당분, 캐러멜)	발효시켜 제성하거나 여과·제성
	과실주	25미만	30	과실(과실즙, 乾果포함)(+당분)	발효시킨 술덧을 여과·제성 (나무통저장)
증류 주류	소주	증류식	72	전분+국	발효시켜 비연속식 증류 (나무통저장)
		희석식	72	주정 또는 곡물주정	물로 희석(나무통저장)
	위스키	72	발아된 곡류(+곡류)	발효시킨 술덧을 증류하여 나무통 저장	
	브랜드	72	과실주(과실주지게미 포함)	증류하여 나무통에 저장	
	일반증류주 (주정 소주, 위스키 또는 브랜드에 해당하지 않는 증류주)	72	(1) 수수(옥수수, 전분)+국 (고량주지게미)	(1) 원료에 물을 뿌려 섞은 것을 밀봉 발효시켜 증류	
			(2) 사탕수수 (사탕무우, 설탕, 당밀)	(2) 발효시킨 술덧을 증류	
			(3) 술덧 또는 알코올분이 포함된 물료	(3) 증류한 주류에 노간주나무열매(식물약제)를 첨가하여 증류	
(4) 주정 또는 알코올분 물료			(4) 증류한 주류를 자작나무 숯으로 여과, 무색투명하게 제성		
(5) 전분 또는 당분 포함 물료	(5) 발효시켜 증류(나무통저장)				
리큐르 (불휘발분 2도이상)	72	일반증류주와 같음	일반증류주와 같음		
기타주류	72	가. 용해하여 알코올분 1도이상의 음료로 할 수 있는 분말상태의 것 나. 발효의 방법에 의하여 제성한 주류로서 발효주류 이외의 것 <sup>3)</sup> 다. 쌀 및 粒麴에 주정을 첨가하여 여과한 것 라. 발효주류와 주정 또는 증류주류를 섞은 것으로서 제2호의 규정에 의한 주류외의 것 마. 기타 제1호 내지 제3호 및 제4호 가목 내지 라목 규정에 의한 주류 외의 것			

- 1) 주정의 알코올분 : 95도이상, 곡물주정은 85~90도
- 2) 주정의 세율:5만7천원/kl(알코올분 95도를 초과시에는 초과1도마다 600원씩 가산)
- 3) 불휘발분이 30도 이상인 것은 세율 10%, 기타는 30%

**다. 전통주의 종류**

「주세법」 발표 이후 사라진 전통주는, 1988년 이후 문화관광부에서 무형문화재로 지정한 전통주와 각 시, 도 무형문화재, 교통부에서 지정한 관광토속주, 그리고 1995년부터 농림부에서 지정한 전통식품 명인으로 지정되어 있다. <표 2>

<표 2> 전통주 현황

번호	주종	전통주명	규격(%)	소재지	주원료
1	탁주	계명주	11	경기 남양주	옥수수, 수수, 조청
2		오메기술	6	제주 남제주	쌀, 좁쌀, 누룩
3		산성토산주	8	부산 금정	멥쌀, 누룩
4	약주	삼해주	11	서울 태능	멥쌀, 찹쌀, 누룩
5		한산소곡주	18	충남 서천	멥쌀, 찹쌀, 엿기름
6		면천두견주	191	충남 당진	찹쌀, 진달래꽃, 누룩
7		김천과하주	16	경북 김천	찹쌀, 누룩
8		국화주	16	경남 함양	찹쌀, 국화, 생지황
9		호산춘	16	경북 문경	멥쌀, 찹쌀, 솔잎
10		황금주	14	경북 경주	멥쌀, 찹쌀, 국화
11		연엽주	14	충남 아산	멥쌀, 찹쌀, 연엽
12		옥미주	11	경기 안양	현미, 고구마, 옥수수
13		칠전주	16	인천 송도	멥쌀, 갈근, 인삼
14		부의주	13	경기 발안	찹쌀, 누룩
15		울무주	13	강원 횡성	멥쌀, 울무, 누룩
16		유자주	15	경남 남해	멥쌀, 유자, 솔잎
17		송죽오곡주	16	전북 완주	멥쌀, 조, 수수
18		감자술	11	강원 평창	멥쌀, 감자, 누룩
19		사삼주	14	전남 승주	찹쌀, 사삼, 누룩
20		좁쌀약주	11	제주 표선	차좁쌀, 보리쌀, 누룩
21		강냉이술	16	강원 춘천	찹쌀, 옥수수, 누룩
22		교동범주	16	경북 경주	찹쌀, 누룩
23		송절주	16	서울 서초	멥쌀, 찹쌀, 송절
24		대추술	16	충북 청주	멥쌀, 대추, 솔잎
25		계룡백일주	16	충남 공주	멥쌀, 솔잎, 잇꽃
26		청명주	17	충북 증원	찹쌀, 누룩
27		둔송구기주	16	충남 청양	멥쌀, 찹쌀, 누룩, 구기자
28		금산삼송주	16	충남 금산	멥쌀, 인삼, 솔잎
29		제주좁쌀약주	13	제주	차좁쌀, 멥쌀, 입국
30		송화주	16	경북 안동	멥쌀, 찹쌀, 누룩, 솔잎, 황국
31		대전송순주		대전	멥쌀, 찹쌀, 누룩, 송순
32		약계명주	16	경기 남양주	옥수수, 수수, 조청, 솔잎
33		해남진양주	16	전남 해남	찹쌀, 누룩
34	비슬산하향주	17	대구 달성	멥쌀, 찹쌀, 누룩, 국화	
35	가야곡왕주	16,13	충남 논산	찹쌀, 누룩, 국화, 구기자, 솔잎	
36	신전주	16	충북 청원	멥쌀, 우슬	
37	증류식소주	문매주	40	경기 김포	수수, 좁쌀입국
38		안동소주	45	경북 안동	멥쌀, 누룩
39		고소리술	40	제주 애월	차좁쌀, 멥쌀입국
40		옥로주	45	경기 용인	멥쌀, 울무
41		남한산성소주	40	경기 광주	쌀, 누룩, 엿
42	일반증류주	추성주	23	전남 담양	멥쌀, 두충, 창출
43		옥선주	40	강원 홍천	멥쌀, 옥수수
44		금산인삼주	43	충남 금산	멥쌀, 인삼, 솔잎
45		감홍로	41	강원 철원	멥쌀, 수수, 자초
46		보은송로주	48,25	충북 보은	멥쌀, 누룩, 송이용가루
47	향온주		서울	쌀, 녹두국	
48	리큐르	이강주	25	전북 전주	소맥분, 배, 생강, 울금
49		송화백일주	38	전북 완주	멥쌀, 송화가루
50		진도홍주	40	전남 진도	보리쌀, 누룩, 지초
51	기타주류	김제송순주	30	전북 김제	쌀보리, 찹쌀, 송순
52		전주과하주	35	전북 전주	찹쌀, 산약, 인삼
53		김천과하주	30	경북 김천	찹쌀, 누룩

## 5. 외국의 사례

### 가. 와인

#### (1) 와인과 음식의 조화

와인과 요리의 조화는 뚜렷한 법칙이 있는 것이 아니고 장소와 시간에 따라서 그리고 문화, 식생활 습관에 따라 달라진다.

음식 궁합에 고려해야 할 사항은 음식의 뚜렷한 염도, 산도, 당도와 와인의 높은 산도, 당도, 타닌이다.

화학적으로 염분은 산을 중화한다. 짭짤한 음식은 산도 높은 와인을 무디게 만들어 잘 결합한다. 소금은 또한 와인에서 당도를 드러내거나 보완한다.

와인이나 음식에서 눈에 띄게 뚜렷한 산도는 뒤따르는 산도의 느낌을 부드럽게 하고 감소시키며, 뒤에 이어지는 당도를 더욱 강조한다. 산도가 높은 음식은 산도가 낮은 드라이 와인의 맛을 밋밋하게 만들지만, 스위트와인이라면 더 돋보이게 만들 수 있다. 높은 산도의 드라이 와인은 날카로움을 누그러뜨리기 위해 음식에서 염분이나 산을 필요로 한다. 기름진 음식의 느끼한 느낌을 줄이고 미감을 상쾌하게 하기 위해 생기 있는 산도를 가진 와인을 곁들인다.

와인이나 음식에서 당분은 뒤따르는 것이 어떤 것이든 그 당도를 약화시킨다. 산도에 대한 당도의 효과는 긍정적이며 보완적일 수도 있고(날카로운 느낌의 디저트에 달콤한 와인), 부정적이며 약화시킬 수도 있다(달콤한 음식에 드라이 와인을 마시면 와인이 불쾌한 신맛을 내도록 만든다).

화학적으로 타닌은 단백질과 결합한다. 단백질이 풍부한 음식이 없으면 와인의 타닌은 입 속의 침에 있는 단백질과 결합해 침의 매끄러움을 없애고, 타닌과 연관된 건조함, 죄는 듯한 수렴성을 만들어낸다. 그러나 단백질이 많은 음식이 있으면 그런 식으로 음식의 단백질과 결합할 것이다.

아주 얼얼하거나 매운 음식은 입 안을 예민하게 하는 경향이 있기 때문에 우유나 라거, 또는 차갑고 부드러운 미디엄 드라이의 화이트 와인 같은 진통제를 필요로 한다. 알코올이나 산도 또는 타닌이 조금 높거나 강해도 그 민감도를 바로 자극한다.

#### (가) 와인과 요리와 조화의 기본

- ① 단맛이 있고 소스가 많이 사용되는 육류 요리 : 타닌 성분이 많고 풍미가 있는 와인
- ② 양념을 많이 사용하였거나 소스가 진하지 않고 마늘이 쓰인 요리 : 풍미가 다양한 미디엄 바디 와인
- ③ 양념을 거의 사용하지 않는 부드러운 고급 육질의 요리 : 숙성이 잘되어 거친 막이 없고 부드럽고 섬세한 와인
- ④ 흰색 육류에 양념을 다량 사용할 경우 : 타닌 성분이 약한 레드 와인

- ⑤ 흰색 육류에 양념이 적게 사용된 경우 : 가볍고 섬세한 화이트 와인
- ⑥ 새콤달콤한 소스를 사용한 경우 : 신맛과 단맛이 잘 어우러진 균형 잡힌 화이트 와인
- ⑦ 고급 생선구이 요리 : 저감미의 로제나 산미와 짙은맛이 적당히 있는 화이트 와인
- ⑧ 생선회와 같은 신선한 요리 : 흰색 살 생선은 섬세하고 부드러운 고급 화이트 와인, 붉은 살 생선은 가볍고 과일향의 레드와인
- ⑨ 여러 가지 맛이 나는 다양한 조리방법의 담백한 요리 : 약간 신맛이 나는 무감치 화이트 와인이나 가벼운 레드 와인
- ⑩ 매운맛의 음식과는 과일향이 강한 화이트와인이 잘 어울린다.
- ⑪ 피해야 할 음식 : 식초를 주재료로 하는 음식, 산이 많은 오렌지, 레몬 등 고등어 같은 기름기 있는 생선-레드와인과 마시면 통조림 깡통 같은 맛을 냄 와인 보다 단맛의 음식-초콜릿 등의 단 음식은 와인 또한 당도가 높은 디저트 와인으로 준비

<표 3> 재료별 추천 와인의 포도품종

재료	와인의 포도품종
소고기	카베르네 소비뇽, 메를로, 시라 등의 레드 와인
양고기	카베르네 소비뇽, 메를로, 펠백, 피노 누아, 진판델
돼지고기	메를로, 시라, 피노 누아, , 리슬링, / 보졸레누보
닭고기	레드와인과 화이트와인 모두 잘 어울린다
흰살생선	샤르도네, 슈냉블랑, 리슬링, 로제, 스파클링와인, 피노부아
생선회	소비뇽블랑, 리슬링, 슈냉블랑, 뫼스까데 메를로 / 스파클링와인
장어	피노 누아, 메를로, / 로제, 보졸레 누보
고등어	메를로, 피노 누아, 샤르도네, 소비뇽블랑 / 보졸레누보,
연어	샤르도네, 로제, 메를로 / 보졸레누보
새우	샤르도네, 소비뇽블랑, 리슬링 / 스파클링와인
홍합	샤르도네, 소비뇽 블랑, 리슬링, 쉐미뇽 / 로제
굴	샤르도네, 소비뇽블랑, 피노 블랑, 리슬링 / 스파클링와인
바닷가재	샤르도네, 소비뇽블랑 / 로제, 스파클링와인
조개관자	샤르도네, 피노블랑, 소비뇽블랑
버섯요리	카베르네소비뇽, 메를로, 피노누아, 진판델, 소비뇽블랑 / 스파클링와인
달걀	소비뇽블랑, 리슬링, 머스켓 / 로제
피자	피노누아, 메를로, 시라 / 로제
파스타와 소스	토마토소스 :카베르네 소비뇽, 메를로, 진판델, 시라 볼로네제 : 카베르네소비뇽, 메를로 크림소스 :샤르도네, 소비뇽블랑 올리브오일:소비뇽블랑
샐러드	샤르도네, 리슬링, 소비뇽블랑 / 로제, 스파클링와인,
간장소스로 만든 음식	피노 누아, 샤르도네 / 로제
고춧가루가 들어있는 매운음식	샤르도네, 소비뇽 블랑



(2) 와인과 치즈

지방과 단백질이 많은 치즈와 색다른 향미 등으로 입 안에서 잘 조화시켜 주는 것이 와인이다. 레드와인의 짧은 폴리페놀과 타닌이 치즈와 잘 어울리게 한다.

(가) 와인과 치즈의 기본 조화

- 레드와인과는 부드러운 향의 단단한 치즈가 어울린다.
- 화이트와인과는 강한 향의 부드러운 치즈가 어울린다.
- 와인이 달수록 강한 향의 치즈가 잘 어울린다.
- 크림이 많은 치즈일수록 산도가 강해야 한다.
- 치즈를 낼 때는 미리 1시간 정도 실온에 두도록 한다.

<표 4> 치즈와 어울리는 와인

수분함량에 따른 치즈의 분류	치즈 종류	치즈에 어울리는 와인
연질치즈 (soft cheese, 수분 55~80%)	커티지, 모짜렐라, 카망베르, 브리, 네프샤텔, 리코타, 크림치즈 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 카망베르치즈 - 영 레드와인, 꼬뜨 뒤 론, 썬페밀리용, 썬페스떼프</li> <li>• 브리치즈 - 숙성이 약한것은 샴페인, 잘 숙성된 것은 신선한 레드와인이나 화이트와인, 보졸레 빌라쥐, 꼬뜨 드 본느, 썬페밀리용, 본 로마네, 에르미따주 등</li> <li>• 모짜렐라 치즈 - 보졸레 등 가벼운 에드나 화이트 와인</li> <li>• 코타치즈 - 가벼운 과일향이 나는 와인</li> </ul>
반경질치즈 (semi-hard cheese, 수분 45~55%)	브리크, 림버그, 포르살뤼, 로거포르, 고르곤졸라, 스틸톤 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 브리크 - 가벼운 레드와인</li> <li>• 고르곤졸라치즈 - 바르베라, 돌체노, 네비올로, 발폴리첼라, 아마로네 등 이탈리아 와인, 진판델 등</li> </ul>
경질치즈 (haer cheese, 수분 45% 이하)	체다, 고다, 에담, 에멘탈, 그뤼에르, 파르미자노 레자노, 페코리노 로마노 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 체다치즈 - 가벼운 레드와인 및 루비포트, 세리 등</li> <li>• 고다치즈 - 미디엄 바디 화이트와인, 레드와인 :메를로, 쉬라, 쉬라즈</li> <li>• 에담치즈 - 빼노 누아르로 만든 와인과 잘 어울림</li> <li>• 에멘탈치즈 - 산뜻한 화이트와인, 드라이한 레드와인</li> <li>• 구뤼에르치즈 - 보졸레, 진판델</li> <li>• 페코리노치즈 - 까오르, 샤토네프 뒤 빠쁘</li> </ul>

나. 맥주

맥주는 발효과정에서 생기는 침천물의 위치에 따라서 상면발효주와 하면발효주로 나뉘어 지고, 또 다시 알코올 함량이나 양조 방식의 차이에 따라서 여러 종류로 나뉘어 진다. 상면발효맥주는 전통적인 맥주 양조 방법으로써, 맥아즙과 효모를 발효하는 과정에서 생긴 침천물이 맥주통 위에 내려앉은 맥주를 말하고 그 종류에는 알트비어와 바이첸비어 등이 있다. 하면발효주는 맥아즙과 효모를 발효하는 과정에서 생긴 침천물이 맥주통 아래에 내려앉은 맥주를 말하는 것으로

로 맥주의 가공을 훨씬 더 쉽게 만들어 준다. 종류로는 라거, 메르첸비어, 보크 등이 있다.

독일에서 생산되고 있는 맥주는 종류만으로도 4,000종이 넘고, 지역에 따른 맥주의 종류와 맛이 천차만별이다.

알자스지방과 노르파드칼레 지방의 특별 요리에는 맥주를 이용한 요리들이 자주 등장했다. 양배추절임, 맥주를 넣은 닭고기 요리, 플랑드르의 숯불고기, 흡을 섞은 오믈렛, 청어 테린느( 잘게 다진 생선을 양념하여 질그릇에 끓인 후 그대로 식혀 먹는 요리), 맥주를 넣은 토끼고기 요리 등은 맥주의 쌉쌀한 맛과 잘 어울린다. 또한, 감자튀김을 곁들인 홍합요리와 생선요리로 청어의 훈제와 소금절임이 맥주 안주로 이용된다. 절인 청어를 물에 담가 소금기를 빼고 야채로 감아서 다시 초에 담근 것을 롤몹스라 하여 맥주 안주로 최고로 치고, 숙취 다음날 아침 음식으로도 이용된다.

아일랜드 사람들은 굴의 요오드와 스타우트 맥주의 쓴맛이 식욕을 돋운다고 하고, 영국 사람들은 맥주에 녹인 치즈를 얹은 비스킷이나 토스트가 어울린다고 한다. 또한, 커민이라는 열매를 넣은 소시지와 서양고추냉이가 바이에른의 흰맥주와 어울린다.

#### 다. 위스키

위스키의 종류로는 스카치 위스키, 아이리쉬 위스키, 아메리칸 위스키, 캐나다안 위스키 등이 있다. 위스키의 고유한 맛은 생산국의 전통과 관련 법령에 따라 결정된다. 캐나다산 위스키는 독특한 과일 맛과 섬세하고 부드러운 맛, 그리고 호밀이 다량 함유되어 있는 데서 오는 약간 짙은맛이 특징이다. 미국산 위스키는 풍부하면서 정제된 맛과 부드러운 과일 맛이 특징이며, 쉐 블로 안쪽을 그을린 새 양조통에서 숙성되어 짙은 나무 향이 난다. 가죽맛이 나는 것도 특징 중에 하나이다. 아일랜드산 위스키는 깊은 맛과 붉은 과일을 연상시키는 과일향이 난다. 스코틀랜드에서는 각 지역마다 서로 다른 다양한 위스키를 생산하기 때문에 가장 다양한 맛을 경험 할 수 있다.

위스키는 스트레이트로 마셔도 되지만, 위스키에 따라 얼음, 물, 소다수 등과 섞어 마시기도 한다. 즐겨 먹는 음식으로는 담백한 치즈나 견과류, 과일류, 초콜릿 등이 있다.

#### 라. 보드카

러시아의 독한 술로 보드카는 예전에는 60%이상의 알코올이 있는 것이 판매되었으나, 요즘은 45~50도 가량의 것이 많이 판매 되고 있다. 그대로 작은 잔에 따라서 마시거나, 성질이 다른 무색, 무취, 무미의 주류와 잘 어울려 칵테일의 원료로 이용되고 있다.

보드카에 어울리는 음식으로는 ‘살라’라는 돼지비계요리가 이용되고 있으며, 무색, 무취, 무미의 보드카에 깔끔한 해산물 요리도 잘 어울린다.

## 마. 중국술

중국 술은 제조방법 및 원료에 따라 종류가 다양하게 분류되지만 일반적인 분류방법은 술 만드는 방법에 따라 황주(黃酒)와 백주(白酒)로 분류한다. 또 한방약을 이용한 약주, 과일 등을 이용한 과실주, 맥주 등이 있다.

중국의 남부에서는 소흥주를 대표하는 곡식 발효주인 황주를 많이 마셔 왔고, 북부지방에서는 고량주를 대표하는 증류주인 백주를 많이 마셔 왔다.

### (1) 황주

곡물을 원료로 해서 누룩과 주약(약초와 그 즙을 등을 넣어 배합한 것)을 첨가하여 당화, 발효, 숙성의 과정을 거친 다음, 마지막에 압축해서 만든 황색의 양조주(알코올도수12~17%)이다.

황주는 음식을 조리 할 때 조미의 기능이나 생선의 비린내를 없애는 데고 사용되며, 중의학에서 주요 약재를 보충해주는 보조제로 쓰이기도 한다.

황주를 마실 때 함께 먹는 요리도 중요하다. 요리에 따라 황주의 독특한 풍미가 살아나기 때문이다. 소흥주를 예를 들면 원홍주는 야채요리나 해파리요리와 마시면 적당하고, 가반주는 육류나 방계요리와 먹으면 적당하며, 선낭주는 닭이나 오리요리와 적당하며, 향설주는 단맛의 요리와 마시면 적당하다.

특히, 황주에 어울리는 안주로 화과(火鍋)라는 음식이 있다. 화과는 중국식 신선로로써, 내장 전골을 만드는데 재료로는 소의 내장과 쇠고기, 양고기, 각종 채소, 버섯을 화과에 넣고 끓여 넣는 음식이다. 사천지방에서 시작했으나 지금은 북경을 포함함 화북지방에서도 인기가 높다.

또한, 소동파라는 시인이 소흥주와 동파육을 즐겨 먹었다는 기록도 남아 있다.

### (2) 백주

수수 등의 곡류나 잡곡을 원재료로 해서 만든 증류주로, 우리가 부르는 고량주이다. 원료나 향에 따라 종류는 수백 가지에 이른다.

백주에는 분주, 모태주, 죽엽청주, 대국주, 오량액 등이 5대 명주라 한다. 이들은 알코올도수가 50~60%이다. 이러한 백주는 기름진 음식을 산뜻하게 먹을 수 있게 하고 소화액의 분비도 도와 주므로 잘 맞다.

특히, 중국 사람들은 외국 손님을 대접할 때 마오타이주를 추천하는데, 이 술은 독특한 풍미를 지니며, 각종 육류요리와 잘 어울린다고 한다.

## 바. 사케

일본의 국세청에서는 향과 원료, 제조법에 따라 사케의 등급을 매겨 놓았다. 다이긴조(쌀의 정미 비율 50%이하), 긴조(쌀의 정미 비율 60% 이하), 준마이(쌀의 정미 비율 70% 이하), 혼조조(쌀의 정미 비율 70% 이하, 알코올 25% 이하), 후즈우슈(알코올 25% 이상)가 있다.

고가의 사케는 일련번호와 함께 제조회사, 제조산지, 출하연도, 도수, 재료명 등이 적힌 라벨이 붙어 있고, 고가의 사케일수록 병의 색은 짙고, 뒷맛은 부드러우며 향이 짙다.

일본에서는 오래 전부터 술이 먼저 나오고 그 후에 요리가 나오는 것이 접대의 기본을 이룬다. 항상 주체가 되는 것이 술이며, 요리는 부수적인 역할을 한다.

### (1) 가벼운 안주

일본의 작은 요리점이나 가볍게 한 잔 마시는 술집에 가면 주문한 음식이 나오기 전에 간단하고 가벼운 안주가 작은 접시에 담겨져 나온다.

처음에 내놓는 가벼운 전채음식으로 있는 듯 없는 듯 손님에게 내놓는 것으로, 메인요리가 나오기 전에 가벼운 술과 함께 먹을 수 있도록 여분의 재료로 만든 감자조림이나 데친 채소 등이 나온다.

### (2) 다섯가지 맛(五味)의 어울림

술안주를 만들 때 재료의 질도 중요하겠지만 무엇보다도 맛에 신경을 써야 한다.

단맛, 매운맛, 쓴맛, 짠맛, 신맛이 조화를 이루어야 한다. 술안주를 만드는데 있어 중요한 것은 ‘맛의 진함과 단백함의 어울림’이다.

맛의 어울림 예시	달걀두부에 살짝 데친 전복과 성게 + 고추냉이 간장 (담백한 맛) (진한 맛)
	데친 채소 + 가늘게 썰은 가다랑어 (진한 맛) (담백한 맛)
	정어리를 매콤하게 조린 후 + 겨자씨를 올림 (진한 맛) (담백한 맛)

### (3) 진미안주

일본사람들이 좋아하는 전통적인 소량의 안주요리로 <표 5>과 같이 젓갈류와 생선의 알 등이 많이 사용되며, 지금까지 꾸준히 이용되고 있다.

<표 5> 일본 진미안주의 종류

안주명	내 용
해삼창자젓	해삼의 내장으로 만든 젓갈로서 가라스미(송어난소절임), 우니(성게알)와 더불어 3대 진미로 전해져 내려오고 있다. 약간 굵은 실처럼 긴 모양으로 한 마리에서 한 줄 나온다. 이것을 취해 불순물을 제거하고 소금에 절였다가 숙성시켜 만든다. 먹을 때는 청주 등으로 적당히 간을 하고, 메추리알과 김을 잘게 썰어 올려준다. 이것을 밥에 올려 비벼 먹거나 술안주로 즐긴다.
산마즙	산마를 껍질을 벗겨 강판에 갈아낸 즙으로서 흰색의 점액질 물질이다. 소금과 청주, 달걀흰자 등으로 간을 하여 내어준다. 위에 달 모양처럼 계란이나 메추리알의 노른자를 올려준다. 한입에 후루룩 마시거나 메밀국수 다시에 넣어 먹기도 한다.
연어알	연어나 송어의 알을 염장시킨 것으로서, 러시아어의 생선알의 뜻을 가진 ‘이크라’를 일본식으로 발음한 것이다. 산란 직전의 연어를 잡아 알을 빼내어, 포화식염수에 10~30분 정도 담가두었다가 행구어 식물성 유지에 묻혀 밀봉하여 냉동유통한다. 이것을 청주로 살짝 행구어 약간의 와사비를 곁들여 조리한다.
청어알	청어의 알이나 그 가공품으로서 가공품으로는 소금에 절인 것과 건조시킨 것이 있다. 염장 제품의 경우 약5%의 식염수에서 2~3일 염지시킨 것으로서, 조리할 때에는 물에 하루나 이틀 정도 담가 소금기를 빼낸다. 말린 것은 3~4일간 쌀 씻은 물에 담갔다가 사용한다. 요즘에는 염장시킨 것이 많으며, 대개는 삼바이스나 도사스를 곁들여 이토가키 등을 얹어 먹는 경우가 많다.
아구간	아구의 간으로서 생물을 사용하기도 하지만, 대부분 통조림으로 가공된 것을 사용한다. 단백질과 지방이 많이 있어 맛이 진하므로 주로 폰즈쇼유 및 아카오로시에 곁들여 먹는다.
갑오징어와 가쓰오 내장젓 무침	갑오징어를 잘게 썰어 수분을 제거한 다음 가쓰오 내장젓에 청주와 조미료를 넣은 다음 오징어와 섞고 여기에 고춧가루를 무쳐 만든다.
은행구이	은행의 속껍질을 벗겨낸 다음 맛소금을 약간 뿌려 구워낸다. 은행은 음식에서 구미를 돌구어 주어 식욕이 나게 하고, 은행잎에는 혈액순환을 원활히 하는 성분이 있다. 술을 마실 때 은행을 안주로 먹으면 씹쌀한 맛이 사케 맛을 돌구어 주어 좋고, 주독을 푸는 효과까지 있어 궁합이 잘 맞는다.
생야채	오이, 당근, 양상추 등의 채소를 안주로 즐긴다.

(4) 사케와 안주

<표 6> 사케와 어울리는 안주

사케명	내 용
고코 네네 핫포 준마이 (알코올도수 5.9)	식전주로 개발된 스파클링 사케 여성들을 중심으로 샴페인 대용으로 인기 간단한 과일 안주 또는 안주 없이 즐긴다.
핫카이산 다이긴조 (알코올도수 15.5)	잡미 없이 깔끔한 맛과 부드러운 목넘김이 좋다. 은은한 향이 있어 사시미나 스시요리가 잘 어울린다
와카다케 오니고로시 도쑤베쯔 준마이겐슈(알코올도수 17.9)	겐슈(原酒)는 사케 발효 후 물을 섞지 않은 것으로 일반 사케보다 누룩향이 진하다. 튀김요리와 함께하면 기름기를 개운하게 행귀준다
오라마 스키노카보조 도쿠베쯔 준마이타로(알코올도수 15~15.9)	삼나무 통에서 발효시켜 은은한 삼나무 향이 우러나는 술 고기나 구이처럼 다소 진한 맛의 음식과 잘 어울린다.

## II. 실증분석

### 1. 설문분석

#### 가. 조사대상 및 기간

서울, 경기 지역의 20대 이상 남·녀 550명을 대상으로 전통 탁주, 전통 청주, 전통 소주에 어울리는 안주에 대한 설문을 2007년 9월 24일부터 10월 15일까지 조사를 실시하였다. 총 550매의 설문지 중 회수된 설문지 521부(회수율 94.7%)를 수거하였고 그 중에서 불완전한 설문지 16부를 제외하고, 505부(분석율 96.9%)를 분석에 활용하였다.

##### (1) 설문지의 구성

조사대상자의 전반적인 전통주에 관심도 문항과 전통 탁주, 전통 청주, 전통 소주에 대한 어울리는 음식의 선택은 메뉴에서 <보기>에서 3개씩 선택하게 구성하였다.

##### (2) 분석방법

본 연구의 수집된 자료는 SPSS 12.0 (Statistical Package for the Social Science) 프로그램을 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반적인 특성과 전통주의 관심도 문항을 파악하기 위해 빈도수 및 백분율 분석과 교차분석(카이제곱 검정)을 하여 조사결과를 설명하였고, 어울리는 음식의 선택 문항은 다중응답법을 이용하여 통계적 유의성을 검증하였다.

##### (3) 결과

###### (가) 일반적 특성

본 설문의 대상자는 네 가지 항목으로 분류되는데, 이는 성별, 연령, 직업, 학업 등이다<표 7>. 성별로 보면 남성 응답자가 48.3%이고, 연령별로 보면, 20대가 24.2%, 30대가 28.5%, 40대가 25.5%, 50대 이상이 21.8% 였다. 직업은 전문직이 10.9%, 농림수산업이 7%, 자영업이 13.7%, 회사원 32.5%, 공무원 4.2%, 학생이 13.5%, 주부가 14.3%, 기타 9.7%로 나타났다. 학력은 중학교 졸업이 4.6%, 고등학교 졸업 34.1%, 대학교 졸업이 49.1%, 대학원 졸업이상이 12.3%로 나타났다.

<표 7> 조사대상자의 일반적 특성

변인	구분	빈도	백분율(%)
성별	남자	244	48.3
	여자	261	51.7
연령	20대	122	24.2
	30대	144	28.5
	40대	129	25.5
	50대이상	110	21.8
직업	전문직	55	10.9
	농림수산업	7	1.4
	자영업	69	13.7
	회사원	164	32.5
	공무원	21	4.2
	학생	68	13.5
	주부	72	14.3
	기타	49	9.7
학력	중졸	23	4.6
	고졸	172	34.1
	대졸	248	49.1
	대학원졸업이상	62	12.3
계		505	100

(나) 전통주에 대한 관심도

전통주에 대한 관심도를 조사한 결과는 <표 8>과 같이 나타났다. 전체적으로 68.1%의 응답자들이 보통이상 관심이 있는 것으로 나타났으며, 성별로는 남자가 여자보다 더 관심이 있으며, 연령별로는 20대 보다 30대 이상에서 더 관심이 있는 것으로 나타났고, 학력별로는 학력이 높을 수록 관심이 더 있는 것으로 나타났다.

<표 8> 전통주에 대한 관심도

구분		전혀 없다	거의 없다	보통이다	약간 있다	많이 있다	전체	X <sup>2</sup>	P
성별	남	12(4.9)	54(22.1)	84(34.4)	64(26.2)	30(12.6)	244(100)	6.885	0.142
	여	24(9.2)	71(27.2)	72(27.6)	61(23.4)	33(12.6)	261(100)		
연령	20대	9(7.4)	35(28.7)	44(36.1)	24(19.7)	10(8.2)	122(100)	34.934**	0.004
	30대	8(5.6)	39(27.1)	39(27.1)	41(28.5)	17(11.8)	144(100)		
	40대	14(10.9)	29(22.5)	41(31.8)	35(27.1)	10(7.8)	129(100)		
	50대이상	5(4.6)	22(20.0)	32(29.1)	25(22.7)	26(23.6)	110(100)		
학력	중졸	-	7(30.4)	11(47.8)	4(17.4)	1(4.3)	23(100)	16.558	0.167
	고졸	16(9.3)	50(29.1)	47(27.3)	42(24.4)	17(9.9)	172(100)		
	대졸	17(9.6)	53(21.4)	84(33.9)	61(24.6)	33(13.3)	248(100)		
	대학원졸업이상	3(4.8)	15(24.2)	14(22.6)	18(29.0)	12(19.4)	62(100)		

구분	전혀 없다	거의 없다	보통이다	약간 있다	많이 있다	전체	X <sup>2</sup>	P
직업	전문직	2(3.6)	15(27.3)	16(29.1)	13(23.6)	9(16.4)	72.904***	0.000
	농림수산업	-	-	-	2(28.6)	5(71.4)		
	자영업	10(14.5)	23(33.3)	13(18.8)	16(23.2)	7(10.1)		
	회사원	5(3.0)	39(23.8)	68(41.5)	43(26.2)	9(5.5)		
	공무원	1(4.8)	4(19.0)	2(9.5)	7(33.3)	7(33.3)		
	학생	8(11.8)	16(23.5)	17(25.0)	18(26.5)	9(13.2)		
	주부	8(11.1)	14(19.4)	23(31.9)	15(20.8)	12(16.7)		
	기타	2(4.1)	14(28.6)	17(34.7)	11(22.4)	5(10.2)		
계	3(7.1)	125(24.8)	156(30.8)	125(24.8)	63(12.5)	505(100)		

\*p<.05, \*\*p<0.01,\*\*\*p<0.001

(다) 어울리는 음식 현황

전통 탁주, 전통 청주, 전통 소주에 대한 어울리는 음식의 선택은 시중 판매되고 있는 요리책에 제시된 술안주와 음식 중에서 일상적으로 먹고 있는 전통음식을 골라 메뉴예시를 만들었고, 응답자들이 메뉴예시에서 3개씩 선택한 것을 분석하였다.

<표 9> 메뉴 예시(183종)

분류	메뉴 예시
떡, 한과류	송편, 절편, 인절미, 화전, 설기떡, 경단, 인절미, 떡찜, 다식, 대추단자, 떡국, 매자과, 물호박떡, 밀전병, 밀쌈, 부꾸미, 약과, 약밥, 수제비, 칼국수, 팔죽, 유과, 산자, 깨강정, 썩떡
두류 및 채소류	감자조림, 감자채볶음, 감자국, 메밀묵무침, 도토리묵무침, 고구마, 묵전, 빈대떡, 잡채
	된장찌개, 순두부찌개, 청국장찌개, 콩조림, 된장국, 두부선, 두부전골, 두부조림, 콩비지찌개, 두부김치, 된장, 고추장볶음
과일류	배추김치, 백김치, 나박김치, 동치미, 김치볶음, 김치찌개, 김치전, 부추전, 파전, 장아찌, 채소쌈(상추, 쪽갓, 취 외), 가지나물, 겨자채, 고사리나물, 김치누름적, 깍두기, 깻잎전, 냉이국, 달래무침, 더덕생채, 도라지나물, 두릅초회, 무생채, 미나리강회, 산채전, 수삼냉채, 애호박나물, 애호박전, 오이생채, 오이소박이, 죽순나물, 가죽잎부각, 연근조림, 냉이나물
	생과일, 건과일, 배숙, 꽃감, 건과류(갓, 호두)
육류	육회, 불고기, 제육구이, 닭찜, 닭백숙, 통닭구이, 닭갈비, 양념치킨, 삼계탕, 육포, 갈비찜, 곱창볶음, 삼겹살, 등심, 오리고기, 설렁탕, 갈비탕, 육개장, 등뼈해장국, 돼지껍데기, 족편, 전유어, 돼지편육, 돼지보쌈, 떡갈비구이, 완자전, 완자탕, 임자수탕, 장조림, 곱창전골
어패류	오징어젓갈, 아가미젓갈, 홍어회무침, 생선회, 광어회, 우럭회, 도미회, 농어회, 동태찌개, 대구지리, 고등어구이, 꽁치구이, 갈치구이, 조기구이, 어묵탕, 홍합탕, 생선구이, 조개구이, 꽃게찜, 보리새우볶음, 북어조림, 낙지볶음, 장어구이, 어만두, 굴전, 미역국, 민어전, 어란, 전복구이, 붕어찜, 추어탕, 병어감정, 북어보푸라기, 생선전, 어선, 홍합초, 황태구이, 오징어 볶음, 오징어무침, 멸치볶음, 게장, 이면수구이, 병어구이, 대합찜, 전복찜, 게찜, 새우전, 김부각, 해파리겨자채, 미역무침, 건오징어, 새우구이, 김구이, 문어숙회, 갈치젓
난류	달걀말이, 달걀찜, 메추리알
기타	만두찜, 만두전골, 구절편, 신선로, 어복쟁반, 마른안주, 양송이버섯볶음, 새송이버섯구이, 팽이버섯나물, 표고버섯볶음,



① 전통 탁주에 어울리는 선호 음식

전통 탁주에 어울리는 선호 음식을 조사한 결과는 <표 10>과 같이 나타났다.

성별에 따라 전통 탁주와 어울리는 음식으로, 남자는 빈대떡(35.7%), 파전(33.2%), 두부김치(27.5%), 도토리묵무침(22.1%), 배추김치(21.3%), 홍어회무침(20.1%), 김치전(16.0%) 순으로 나타났다으며, 여자는 빈대떡(40.2%), 도토리묵무침(31.0%), 파전(28.7%), 두부김치(27.6%), 배추김치(15.3%), 김치전(14.9%), 홍어회무침(14.6%) 등의 순으로 나타났다.

연령별로 전통 탁주와 어울리는 음식으로, 20대는 파전(36.9%), 빈대떡(35.2%), 두부김치(30.3%), 도토리묵무침(20.5%), 김치전(18.0%), 배추김치(13.1%), 홍어회무침(9.0%) 순으로 나타났다으며, 30대에서는 빈대떡(36.1%), 파전(31.9%), 도토리묵무침(29.9%), 홍어회무침(22.9%), 두부김치, 배추김치(20.8%), 김치전(13.9%) 순으로 나타났다. 40대 연령에서는 빈대떡(39.5%), 두부김치(31.8%), 도토리묵무침(28.7%), 파전(25.6%), 홍어회무침, 배추김치(23.3%), 김치전(10.9%) 순으로 나타났다으며, 50대 연령에서는 빈대떡(42.7%), 파전(32.0%), 두부김치(33.3%), 도토리묵무침(28.0%), 배추김치(22.7%), 홍어회무침(13.3%) 순으로 나타났다.

20대를 제외한 모든 연령에서 빈대떡이 전통 탁주와 가장 어울리는 음식으로 선택하였다.

직업별로 전통 탁주와 어울리는 음식으로, 전문직종사자는 파전(38.2%), 빈대떡(34.5%), 홍어회무침(23.6%), 배추김치, 도토리묵무침(21.8%), 두부김치(20.0%) 순으로 나타났으며, 자영업종사자는 빈대떡(44.9%), 도토리묵무침(34.8%), 두부김치, 파전(20.3%), 배추김치(17.4%), 홍어회무침(15.9%)순으로 나타났고, 회사원은 빈대떡(39.0%), 파전(34.8%), 도토리묵무침(32.9%), 두부김치(24.4%), 김치전(21.3%), 홍어회무침(18.9%), 배추김치(16.5%) 순으로 나타났다. 공무원은 두부김치(57.1%), 빈대떡(52.4%), 도토리묵무침, 파전(33.3%) 순으로 나타났으며, 학생은 두부김치(33.8%), 빈대떡(30.9%), 파전(29.4%), 김치전, 배추김치, 메밀묵무침(14.7%) 순으로 나타났다으며, 주부는 빈대떡(40.3%), 도토리묵무침, 두부김치(29.2%), 파전(25.0%), 배추김치(19.4%), 김치전(16.7%), 홍어회무침(11.1%)순으로 나타났다.

자영업자와, 회사원, 주부는 빈대떡을 가장 많이 선호하였고, 공무원과 학생은 두부김치를 가장 많이 선호하였다.

<표 10> 전통 탁주에 어울리는 선호 음식

백분율(%)

구 분	도토리묵무침	빈대떡	두부김치	배추김치	과전	홍어회무침	김치전	
전 체	26.7	38.0	27.5	18.2	30.9	17.2	15.4	
성 별	남	22.1	35.7	27.5	21.3	33.2	20.1	16.0
	여	31.0	40.2	27.6	15.3	28.7	14.6	14.9
연 령	20대	20.5	35.2	30.3	13.1	36.9	9.0	18.0
	30대	29.9	36.1	20.8	20.8	31.9	22.9	13.9
	40대	28.7	39.5	31.8	23.3	25.6	23.3	10.9
	50대	28.0	42.7	33.3	22.7	32.0	13.3	8.0
	60대	25.7	40.0	17.1	20.0	22.9	8.6	17.1
직 업	전문직	21.8	34.5	20.0	21.8	38.2	23.6	12.7
	자영업	34.8	44.9	20.3	17.4	20.3	15.9	11.6
	회사원	32.9	39.0	24.4	16.5	34.8	18.9	21.3
	공무원	33.3	52.4	57.1	4.8	33.3	4.8	4.8
	학생	11.8	30.9	33.8	14.7	29.4	7.4	14.7
	주부	29.2	40.3	29.2	19.4	25.0	11.1	16.7
	기타	18.4	30.6	36.7	28.6	32.7	30.6	6.1

<표 11> 전통 탁주에 어울리는 음식의 선호도

구 분	순 위	1	2	3	4	5	6	7
	전 체		빈대떡	과전	두부김치	도토리묵무침	배추김치	홍어회무침
성 별	남	빈대떡	과전	두부김치	도토리묵무침	배추김치	홍어회무침	김치전
	여	빈대떡	도토리묵무침	과전	두부김치	배추김치	김치전	홍어회무침
연 령	20대	과전	빈대떡	두부김치	도토리묵무침	김치전	배추김치	홍어회무침
	30대	빈대떡	과전	도토리묵무침	홍어회무침	두부김치	배추김치	김치전
	40대	빈대떡	두부김치	도토리묵무침	과전	배추김치	홍어회무침	김치전
	50대	빈대떡	두부김치	과전	도토리묵무침	배추김치	홍어회무침	김치전
	60대	빈대떡	도토리묵무침	과전	배추김치	두부김치	김치전	홍어회무침
직 업	전문직	과전	빈대떡	홍어회무침	도토리묵무침	배추김치	두부김치	김치전
	자영업	빈대떡	도토리묵무침	두부김치	과전	배추김치	홍어회무침	김치전
	회사원	빈대떡	과전	도토리묵무침	두부김치	김치전	홍어회무침	배추김치
	공무원	두부김치	빈대떡	도토리묵무침	과전	배추김치	홍어회무침	김치전
	학생	두부김치	빈대떡	과전	김치전	배추김치	메밀묵무침 <sup>1)</sup>	도토리묵무침
	주부	빈대떡	도토리묵무침	두부김치	과전	배추김치	김치전	홍어회무침
	기타	두부김치	과전	빈대떡	홍어회무침	배추김치	도토리묵무침	김치전

학생 - 1) 메밀묵무침 14.7%

## ② 전통 청주에 어울리는 선호 음식

전통 청주에 어울리는 선호 음식을 조사한 결과는 <표 12>와 같이 나타났다.

성별에 따라 전통 청주를 마실 때 어울리는 음식으로, 남자는 생선회(18.9%), 육회(12.7%), 파전(11.9%), 빈대떡(9.8%), 도토리묵무침(7.8%), 불고기, 두부전골, 돼지고기편육, 어묵탕(6.1%) 순으로 나타났으며, 여자는 생선회(13.8%), 파전, 빈대떡(9.6%), 불고기(8.8%), 두부전골(8.4%), 육회(8.0%), 구절판(7.3%), 어묵탕(6.9%) 순으로 나타났다.

연령별로 전통 청주와 어울리는 음식으로, 20대는 생선회, 파전(13.1%), 불고기(9.8%), 육회(8.2%), 두부전골(7.4%) 순으로 나타났고, 30대는 육회(13.2%), 생선회(12.5%), 어묵탕(10.4%), 도토리묵무침(9.7%) 순으로 나타났다. 40대 연령에서는 생선회(19.4%), 빈대떡, 파전(15.5%), 두부전골(14.7%), 어묵탕(10.1%), 불고기(9.3%), 도토리묵무침, 육회(8.5%) 순으로 나타났으며, 50대 연령에서는 생선회(18.7%), 빈대떡(17.3%), 육회(13.3%), 돼지고기 편육(12.0%) 순으로 나타났다.

30대를 제외한 모든 연령에서 생선회를 전통 청주와 가장 어울리는 음식으로 선호 하였다.

직업별로 전통 청주와 어울리는 음식으로, 전문직종사자는 파전(16.4%), 생선회(15.0%) 불고기(12.7%), 돼지고기편육(10.9%) 순으로 나타났으며, 자영업종사자는 생선회(20.3%), 육회(13.0%), 파전, 빈대떡(11.6%) 순으로 나타났다. 회사원은 생선회(14.0%), 빈대떡(12.2%), 육회(11.0%), 어묵탕, 도토리묵무침(9.8%), 불고기, 제육구이(7.9%) 순으로 나타났으며, 공무원은 육포, 생선회, 육회, 두부전골(19.0%)순으로 나타났다. 학생은 생선회(17.6%), 삼겹살(11.8%), 육회, 파전(10.3%) 순으로 나타났으며, 주부는 생선회(18.1%), 파전(12.5%), 어묵탕(11.1%), 육회(9.7%), 불고기, 육포(8.3%) 순으로 나타났다.

다른 직업군에서는 응답률이 저조한 육포는 공무원과 주부에게서 전통 청주와 어울리는 음식으로 선호되었다.

<표 12> 전통 청주에 어울리는 선호 음식

백분율(%)

구 분	생선회	육회	파전	빈대떡	도토리 묵무침	불고기	구절판	두부 전골	돼지고 기편육	어묵탕	육포
전 체	16.2	10.3	10.7	9.7	6.9	7.5	6.1	7.3	5.9	6.5	3.8
성 별	남	18.9	12.7	11.9	9.8	7.8	6.1	4.9	6.1	6.1	3.3
	여	13.8	8.0	9.6	9.6	6.1	8.8	7.3	8.4	5.7	6.9
연 령	20대	13.1	8.2	13.1	6.6	3.3	9.8	4.9	7.4	4.9	3.3
	30대	12.5	13.2	7.6	4.9	9.7	5.6	4.9	2.8	4.2	10.4
	40대	19.4	8.5	15.5	15.5	8.5	9.3	10.1	14.7	7.0	10.1
	50대	18.7	13.3	6.7	17.3	6.7	6.7	5.3	6.7	12.0	6.7
	60대	25.7	5.7	5.7	2.9	2.9	2.9	2.9	0	0	11.4
직 업	전문직	15.0	7.3	16.4	5.5	0	12.7	1.8	7.3	10.9	3.6
	자영업	20.3	13.0	11.6	11.6	5.8	2.9	1.4	7.2	7.2	1.4
	회사원	14.0	11.0	7.3	12.2	9.8	7.9	6.1	7.3	4.3	9.8
	공무원	19.0	19.0	4.8	0	0	9.5	0	19.0	9.5	4.8
	학생	17.6	10.3	10.3	4.4	5.9	8.8	10.3	4.4	8.8	2.9
	주부	18.1	9.7	12.5	9.7	6.9	8.3	8.3	4.2	5.6	11.1
	기타	10.2	4.1	16.3	14.3	12.2	4.1	8.2	10.2	0	6.1

<표 13> 전통 청주에 어울리는 음식의 선호도

구 분	순 위	1	2	3	4	5	6	7	8	8	10
	전 체		생선회	파전	육회	빈대떡	불고기	두부전골	도토리묵 무침	어묵탕	구절판
성 별	남	생선회	육회	파전	빈대떡	도토리묵 무침	불고기	두부전골	돼지고기 편육	어묵탕	구절판
	여	생선회	파전	빈대떡	불고기	두부전골	육회	구절판	어묵탕	도토리묵 무침	돼지고기 편육
연 령	20대	생선회	파전	불고기	두부 김치1)	육회	돼지고기 보쌈2)	두부전골	빈대떡	구절판	돼지고기 편육
	30대	육회	생선회	어묵탕	도토리묵 무침	파전	불고기	빈대떡	구절판	돼지고기 편육	두부전골
	40대	생선회	파전	빈대떡	두부전골	구절판	어묵탕	불고기	육회	도토리묵 무침	돼지고기 편육
	50대	생선회	빈대떡	육회	돼지고기 편육	도토리묵 무침	파전	불고기	두부전골	어묵탕	육포
	60대	생선회	어묵탕	육포	굴전3)	완자탕4)	김부각5)	장어 구이6)	육회	파전	빈대떡
직 업	전문직	파전	생선회	불고기	돼지고기 편육	육회	두부 전골	빈대떡	어묵탕	육포	구절판
	자영업	생선회	육회	파전	빈대떡	두부전골	돼지고기 편육	도토리묵 무침	두부전골	어묵탕	육포
	회사원	생선회	빈대떡	육회	어묵탕	도토리묵 무침	불고기	제육 구이7)	파전	구절판	두부 전골
	공무원	육포	생선회	육회	두부전골	불고기	돼지고기 편육	순두부찌 개8)	닭찜9)	파전	어묵탕
	학생	생선회	육회	파전	구절판	불고기	돼지고기 편육	도토리묵 무침	빈대떡	두부 전골	어묵탕
	주부	생선회	파전	어묵탕	육회	빈대떡	육포	불고기	구절판	도토리묵 무침	돼지고기 편육
	기타	파전	빈대떡	도토리묵 무침	생선회	두부전골	구절판	어묵탕	육회	불고기	육포

20대 - 1) 두부김치 9.0%, 2) 돼지고기보쌈 8.2%

60대 - 3) 굴전 14.3%, 4) 완자탕 11.4%, 5) 김부각 11.4%, 6) 장어구이 8.6%,

회사원 - 7) 제육구이 7.9%,

공무원 - 8) 순두부찌개 9.5%, 9) 닭찜 9.5%

## ③ 전통 소주에 어울리는 선호 음식

전통 소주에 어울리는 선호 음식을 조사한 결과는 <표 14>와 같이 나타났다.

성별에 따라 전통 소주와 어울리는 음식으로, 남자는 생선회(14.8%), 김치찌개, 삼겹살(12.3%), 두부김치(11.9%), 곱창볶음(11.5%), 홍합탕(9.0%) 등의 순으로 나타났고, 여자는 생선회, 홍합탕(11.9%), 삼겹살(13.0%), 돼지고기보쌈(11.5%), 홍어회무침(10.3%), 김치찌개(9.2%) 순으로 나타났다.

연령에 따른 전통 소주와 어울리는 음식으로, 20대는 김치찌개(18.0%), 생선회(14.8%), 돼지고기보쌈(13.1%), 삼겹살(11.5%), 곱창볶음(10.7%), 어묵탕, 두부김치(9.8%), 등뼈해장국, 닭갈비(9.0%) 순으로 나타났으며, 30대는 삼겹살(20.8%), 홍합탕(18.1%), 곱창볶음(11.8%), 두부김치, 생선회(11.1%), 곱창전골(10.4%), 동태찌개(9.0%) 순으로 나타났다. 40대는 생선회, 홍합탕, 두부김치(11.6%), 김치찌개, 도토리묵무침(9.3%), 홍어회무침(8.5%), 불고기, 동태찌개(7.8%), 곱창볶음, 돼지고기 보쌈(7.0%) 순으로 나타났으며, 50대 연령에서는 홍어회무침(13.3%), 돼지고기보쌈(12.0%), 생선회(10.7%), 동태찌개(10.7%), 삼겹살(9.3%) 순으로 나타났다. 특히, 30대 연령에서 삼겹살과 홍합탕의 선호도가 높았다.

직업에 따른 전통 소주와 어울리는 음식으로, 전문직종사자는 동태찌개(16.4%), 곱창볶음, 곱창전골(12.7%), 생선회, 김치찌개(10.9%), 삼겹살, 어묵탕(9.1%) 순으로 나타났고, 자영업종사자는 곱창볶음(11.6%), 삼겹살, 생선회(10.1%), 홍어회무침, 동태찌개(8.7%) 순으로 나타났다. 회사원은 삼겹살(18.0%), 생선회(16.0%), 두부김치(13.0%), 곱창볶음(12.0%), 김치찌개(10.0%) 순으로 나타났으며, 공무원은 곱창전골(33.3%), 동태찌개(28.6%), 삼겹살(14.3%), 생선회, 어묵탕(9.5%) 순으로 나타났다. 학생은 생선회, 어묵탕(14.7%), 김치찌개, 두부김치(11.8%), 곱창볶음(10.3%) 순으로 나타났으며, 주부는 홍어회무침(16.7%), 두부김치, 삼겹살, 생선회, 동태찌개(9.7%) 순으로 나타났다.

회사원은 삼겹살, 공무원은 동태찌개, 곱창전골의 선호도가 높았고, 주부는 홍어회 무침, 기타 직업군에서 김치찌개(22.4%)의 선호도가 높게 나타났다.

전통 탁주와 전통 청주에 비해 전통 소주와 어울리는 음식에는 국물이 있는 음식의 종류가 많이 포함되어 있는 경향을 볼 수가 있다.

전통 탁주, 청주, 소주와 어울릴 것 같은 음식을 조사한 결과 전통 탁주류에서의 음식 선호도의 집중도가 청주와 소주 보다 높게 나타났다. 또한, 김영주(2005)의 선행연구에서 조사한 전통주에 어울리는 안주 조사에서 탁주류는 전류, 김치 순으로 어울리고, 증류주는 찌개, 탕, 육류구이와 어울리는 결과와 비슷하게 나타났다.

<표 14> 전통 소주에 어울리는 선호 음식

백분율(%)

구 분	생선회	두부 김치	김치 찌개	곱창 볶음	삼겹살	돼지고 기보쌈	홍어회 무침	곱창 전골	동태 찌개	어묵탕	홍합탕	
전 체	13.3	9.7	10.7	9.7	12.7	10.1	7.3	8.5	8.1	6.7	11.5	
성 별	남	14.8	11.9	12.3	11.5	12.3	8.6	4.1	8.6	7.4	5.7	9.0
	여	11.9	7.7	9.2	8.0	13.0	11.5	10.3	8.4	8.8	7.7	13.8
연 령	20대	14.8	9.8	18.0	10.7	11.5	13.1	5.7	8.2	7.4	9.8	8.2
	30대	11.1	11.8	11.1	11.8	20.8	8.3	4.2	10.4	9.0	8.3	18.1
	40대	11.6	11.6	9.3	7.0	5.4	7.0	8.5	7.0	7.8	6.2	11.6
	50대	10.7	5.3	2.7	6.7	9.3	12.0	13.3	4.0	10.7	2.7	8.0
	60대	28.6	2.9	5.7	14.3	17.1	14.3	8.6	17.1	2.9	0	2.9
직 업	전문직	10.9	5.5	10.9	12.7	9.1	5.5	7.3	12.7	16.4	9.1	7.3
	자영업	10.1	7.2	7.2	11.6	10.1	15.9	8.7	7.2	8.7	2.9	17.4
	회사원	16.0	12.8	10.4	12.0	18.3	9.1	0.6	8.5	3.7	7.3	17.1
	공무원	9.5	0	9.5	0	14.3	4.8	4.8	33.3	28.6	9.5	14.3
	학생	14.7	11.8	11.8	10.3	4.4	10.3	11.8	2.9	2.9	14.7	5.9
	주부	9.7	9.7	5.6	6.9	9.7	8.3	16.7	2.8	9.7	4.2	4.2
	기타	14.3	10.2	22.4	4.1	18.4	16.3	10.2	10.2	8.2	0	8.2

<표 15> 전통 소주에 어울리는 음식의 선호도

구 분	순 위	1 2 3 4 5 6 7 8 8 10									
		전 체	생선회	삼겹살	홍합탕	김치찌개	돼지고기 보쌈	두부김치	곱창볶음	곱창전골	동태찌개
성 별	남	생선회	삼겹살	김치찌개	두부김치	곱창볶음	홍합탕	돼지고기 보쌈	곱창전골	동태찌개	어묵탕
	여	홍합탕	삼겹살	생선회	돼지고기 보쌈	홍어회 무침	김치찌개	동태찌개	곱창전골	곱창볶음	두부김치
연 령	20대	김치찌개	생선회	삼겹살	곱창볶음	두부 김치	어묵탕	등뼈 해장국 <sup>1)</sup>	닭갈비 <sup>2)</sup>	곱창전골	홍합탕
	30대	삼겹살	홍합탕	두부김치	곱창볶음	생선회	김치찌개	곱창전골	동태찌개	돼지고기 보쌈	어묵탕
	40대	생선회	두부김치	홍합탕	김치찌개	도토리 묵무침 <sup>3)</sup>	홍어회 무침	동태찌개	곱창볶음	돼지고기 보쌈	곱창전골
	50대	홍어회 무침	돼지고기 보쌈	생선회	동태찌개	삼겹살	홍합탕	곱창볶음	두부김치	곱창전골	김치찌개
	60대	생선회	삼겹살	곱창전골	돼지고기 보쌈	곱창볶음	홍어회 무침	김치찌개	두부김치	동태찌개	홍합탕
직 업	전문직	동태찌개	곱창볶음	곱창전골	생선회	김치찌개	삼겹살	어묵탕	홍합탕	홍어회 무침	두부김치
	자영업	홍합탕	돼지고기 보쌈	곱창볶음	생선회	삼겹살	홍어회 무침	동태찌개	두부김치	김치찌개	곱창볶음
	회사원	삼겹살	홍합탕	생선회	두부김치	곱창볶음	김치찌개	돼지고기 보쌈	곱창전골	어묵탕	동태찌개
	공무원	곱창전골	동태찌개	삼겹살	홍합탕	두부전골 <sup>4)</sup>	생선회	김치찌개	어묵탕	돼지고기 보쌈	홍어회 무침
	학생	생선회	어묵탕	두부김치	김치찌개	홍어회 무침	곱창볶음	돼지고기 보쌈	홍합탕	삼겹살	동태찌개
	주부	홍어회 무침	생선회	두부김치	삼겹살	동태찌개	돼지고기 보쌈	곱창볶음	김치찌개	어묵탕	홍합탕
	기타	김치찌개	삼겹살	돼지고기 보쌈	생선회	두부김치	홍어회 무침	곱창전골	동태찌개	홍합탕	곱창볶음

20대 - 1) 등뼈해장국 9.0%, 2) 닭갈비9.0%

40대 - 3) 도토리묵무침 9.3%

공무원 - 4) 두부전골 14.3%

## 2. 시음, 시식을 통한 관능 분석

### 가. 조사대상 및 기간

설문조사를 실시한 전통 탁주, 청주, 소주를 제외한 가향약주 6종, 혼성·혼양주 3종, 과실주 1종을 선별하여 2007년 10월 8일부터 11월 10일까지 전통주와 전통음식에 관심이 있는 총 500명을 대상으로 10회에 걸쳐 50명에게 전통주 시음과 추천한 음식 3가지를 시식하게 한 다음, 가장 어울리는 음식을 순위법으로 선택하게 한 후, 어울리는 정도(5점척도)를 조사하였다.

<표 16> 관능분석 결과 음식

분류	주명	추천 음식
가향약주	송죽오곡주(전북)	푼고추장떡, 김부각, 취나물볶음
	구기주(충남)	구기강정, 파전, 쇠고기구기자찜
	인삼주(충남)	인삼치즈말이, 한방찜떡, 인삼쇠고기말이
	국화주(경남)	편육, 참치구이, 밥단자
	유자주(경남)	마늘꼬치구이, 시금치된장무침, 두텁떡
	백화주(서울)	오절판, 탕평채, 닭살겨자무침
혼성·혼양주	과하주(경북)	임자수탕, 참나물초무침, 새송이구이
	추성주(전남)	죽순볶음, 대잎강정, 새우전
	홍주(전남)	어란, 육포, 물만두
과실주	머루주(경기)	궁중겨자채, 도토리묵전, 곱감치즈말이

주: 1) 조리 후 알맞은 온도에서 음식을 시식하게 함.

2) 음주와 시식이 같이 이루어져 음식이 많을 경우 음주량이 많아짐으로 시식 음식을 3가지로 제한 함.

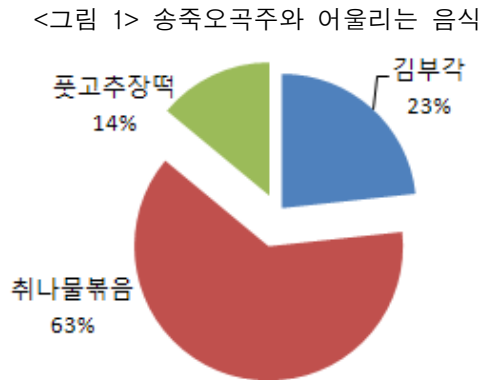
3) 생산자를 통한 전통주를 구입.

: 현재 시판되고 있는 전통주의 구입은 유명 전통주만이 백화점과 할인점에서 구입이 가능, 영세한 전통주 생산업체는 생산자 직거래나 우체국통신판매로 구입이 가능

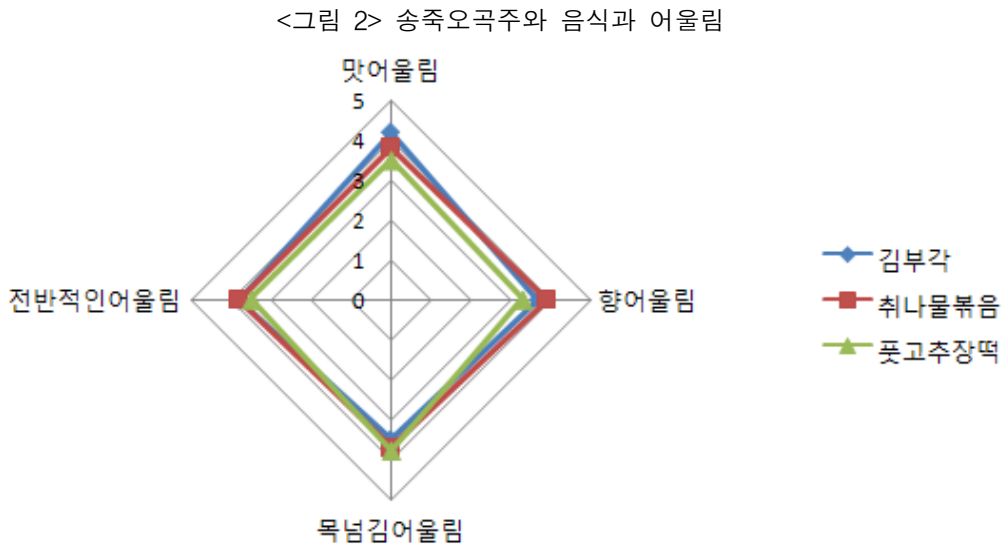
## 나. 결과

### (1) 송죽오곡주와 어울리는 음식

추천음식으로 찢고추장떡, 김부각, 완주 지역의 많이 나는 취나물을 이용한 취나물볶음을 준비하여 송죽오곡주와 시식 한 결과 <그림 1>과 같이 송죽오곡주에 취나물볶음(63%), 김부각(23%), 찢고추장떡(14%)이 어울린다고 답하였다.



음식과 술의 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 2>에서 볼 수 있듯이 각 음식마다 송죽오곡주에 어울리는 정도는 큰 차이를 보이지는 않았다. 김부각이 송죽오곡주와 맛에 어울림에서 4.2점을 나타냈으며, 향에 대해서는 취나물 볶음이 3.9점, 목넘김의 어울림에서는 찢고추장떡이 3.8점을 나타냈다.

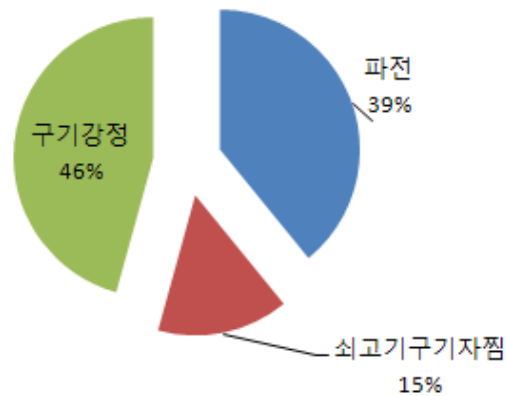




(2) 구기주에 어울리는 음식

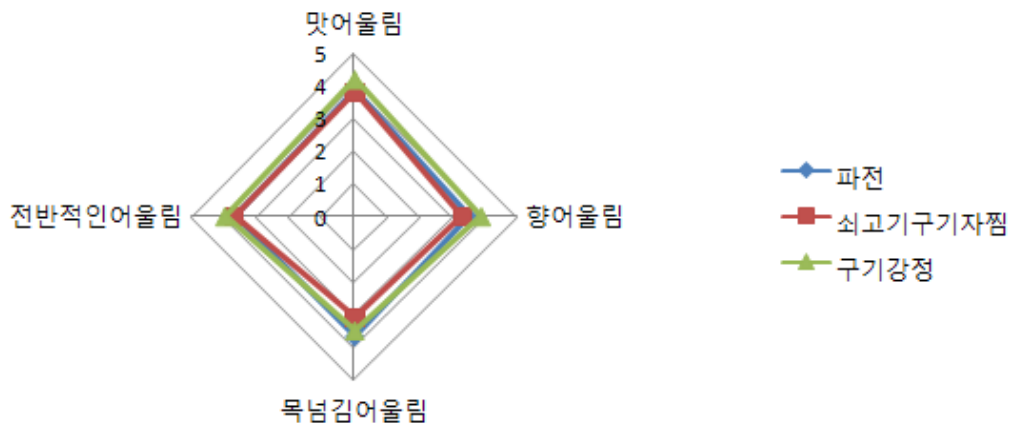
우리 전통 음식인 쇠고기찜에 한방 재료인 구기자를 넣음으로써 구기자의 달콤한 향을 살려 구기주와 함께 향을 음미할 수 있게 추천한 음식인 쇠고기 구기자찜과 구기주 명인이 구기주와 어울리는 음식으로 추천한 구기강정과 파전을 준비하여 구기주와 시식 한 결과 <그림 3>과 같이 구기강정(46%), 파전(39%), 쇠고기구기자찜(15%) 순으로 구기주와 어울린다고 답하였다.

<그림 3> 구기자주에 어울리는 음식



음식과 술의 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 4>에서 볼 수 있듯이 각 음식마다 구기주와 어울리는 정도는 파전이 목넘김의 어울림에서 3.7점 척도로 가장 높게 나타난 것을 제외하고는, 구기강정 맛어울림 4.2점, 향어울림 3.9점, 전반적인 어울림에서 4점으로 나타났다.

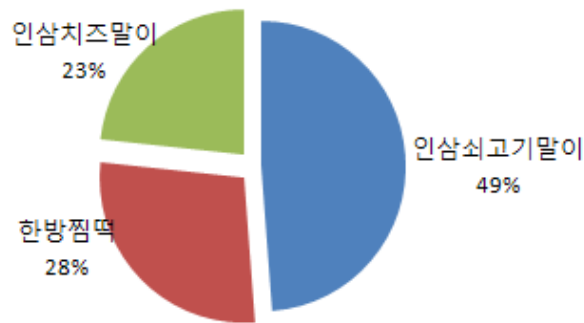
<그림 4> 구기자주와 음식의 어울림



### (3) 인삼주에 어울리는 음식

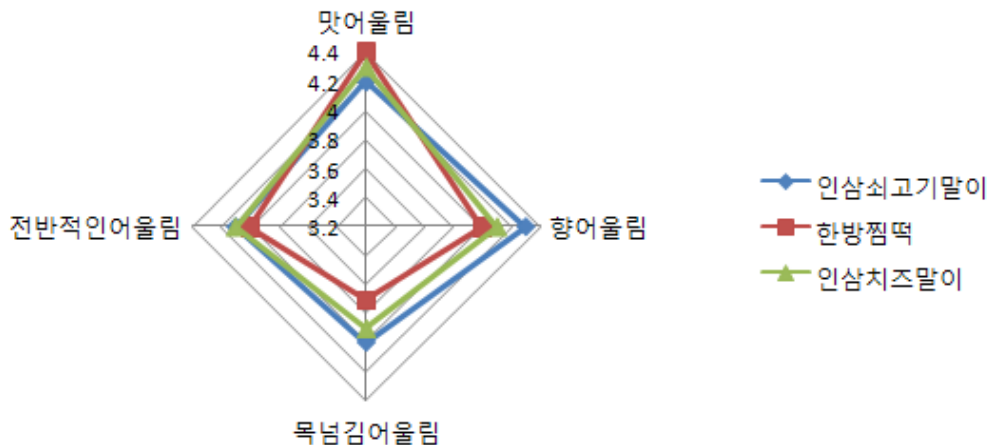
인삼의 향을 돋워 주고 인삼과 쇠고기로 보양을 할 수 있는 인삼쇠고기말이, 인삼과 치즈를 접목하여 인삼의 씹쓸한 맛과 치즈의 담백, 짭잘한 맛의 조화를 이룬 인삼치즈말이, 각종 약재를 소고기와 함께 이용한 한방찜뚝을 준비하여 인삼주와 시식 한 결과 <그림 5>와 같이 인삼쇠고기말이(49%), 한방찜뚝(28%), 인삼치즈말이(23%) 순으로 인삼주와 어울린다고 답하였다.

<그림 5> 인삼주와 어울리는 음식



음식과 술의 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 6>에서 볼 수 있듯이, 인삼쇠고기말이가 향어울림에서 4.3점으로 인삼주와 어울린다고 하였으며, 맛의 어울림에 있어서는 한방찜뚝이 4.4점으로 나타났다.

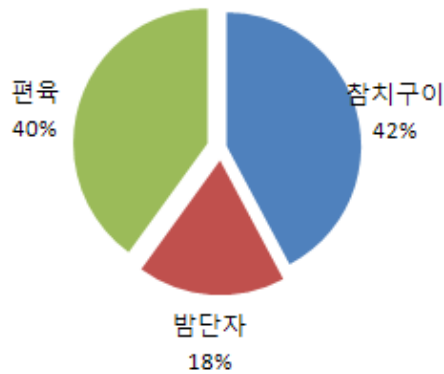
<그림 6> 인삼주와 음식의 어울림



(4) 국화주에 어울리는 음식

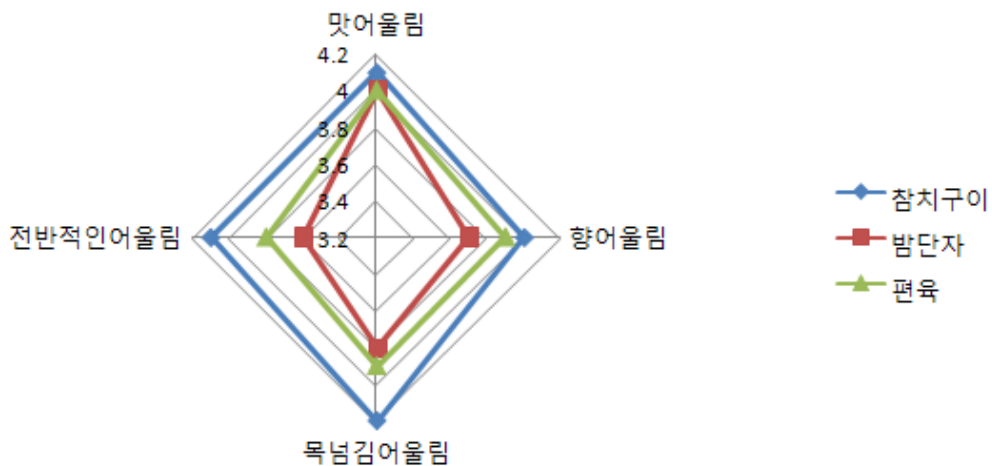
경향신문 전통주기행(27) 국화주 편에 국화주와 어울리는 음식으로 추천한 참치구이와 이성우 교수의 「식품사회사」의 목로술집의 안주로 등장하는 편육, 고문헌에 술과 어울리는 음식으로 떡종류가 많이 등장하여 국화주에 어울릴 것 같은 음식으로 밤단자를 준비하여 국화주와 시식하게 하였다<그림 7>. 참치구이(42%), 편육(40%), 밤단자(18%) 순으로 국화주와 어울린다고 답하였다.

<그림 7> 국화주와 어울리는 음식



음식과 국화주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 8>에서 볼 수 있듯이 국화주에 참치구이가 맛어울림 4.2점, 향어울림 4점, 목념김의 어울림 4.2점, 전반적인 어울림 4.1점으로 밤단자, 편육에 비해 좋은 점수를 나타냈다.

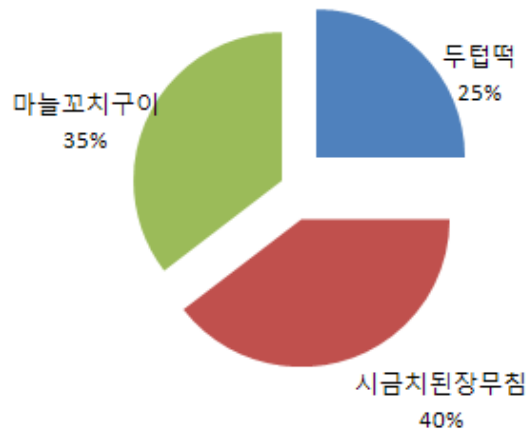
<그림 8> 국화주와 음식의 어울림



(5) 유자주에 어울리는 음식

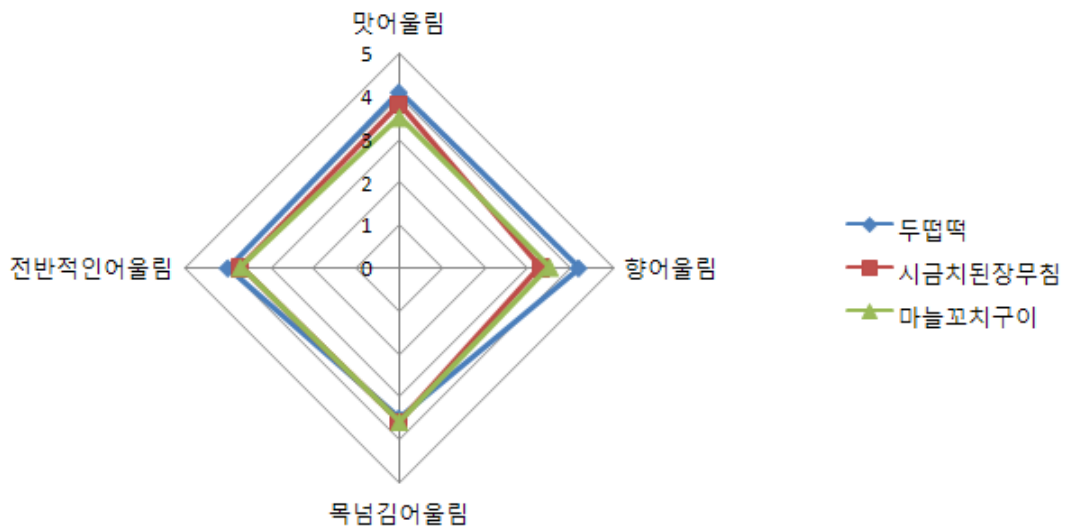
유자와 궁합이 맞는 된장을 이용한 시금치된장무침, 남해지방의 특산물인 마늘을 이용한 마늘 꼬치구이, 유자의 향을 더 느낄 수 있게 유자를 이용한 떡인 두텁떡을 준비하여 유자주와 시식 한 결과 <그림 9>와 같이 시금치된장무침(40%), 마늘꼬치구이(35%), 두텁떡(25%) 순으로 답하였다.

<그림 9> 유자주와 어울리는 음식



음식과 유자주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 10>에서 볼 수 있듯이, 유자의 향을 더 느낄 수 있는 두텁떡이 향어울림에서 4.2점의 점수를 얻었으며, 전반적인 점수도 4점으로 높게 나타났다. 시금치된장무침은 어울리는 음식으로 선호는 하였으나, 어울림의 척도에서는 좋은 점수를 나타내지 못하였다.

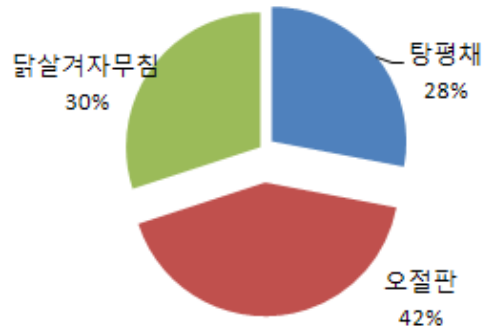
<그림 10> 유자주와 음식의 어울림



(6) 백화주에 어울리는 음식

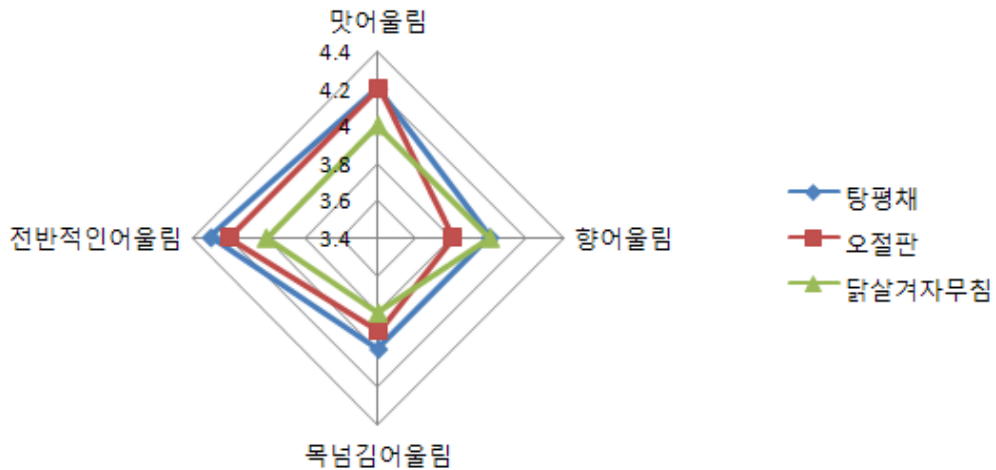
방신영의 「우리 음식 만드는 법」의 안주로 추천한 구절판을 응용한 오절판, 전통음식인 탕평채, 닭살겨자무침을 준비하여 백화주와 시식 한 결과 <그림 11>과 같이 오절판(42%), 닭살겨자무침(30%), 탕평채(28%) 순으로 백화주와 어울린다고 답하였다.

<그림 11> 백화주와 어울리는 음식



음식과 백화주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 12>에서 볼 수 있듯이 탕평채가 맛어울림 4.2점, 향어울림 4점, 목넘김의 어울림 4점, 전반적인 어울림 4.3점을 나타냈으며, 가장 많이 선호한 오절판은 맛 어울림 4.2점, 전반적인 어울림 4.2점을 나타내었다.

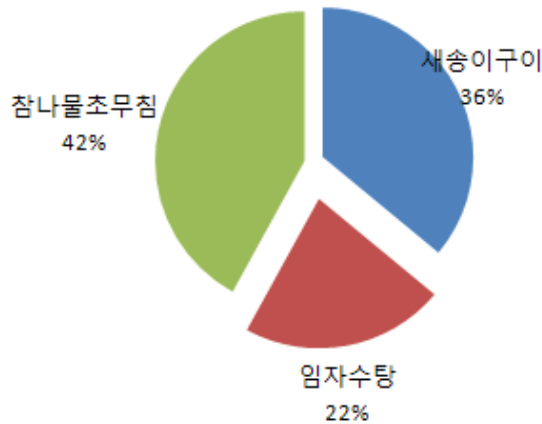
<그림 12> 백화주와 음식의 어울림



(7) 과하주에 어울리는 음식

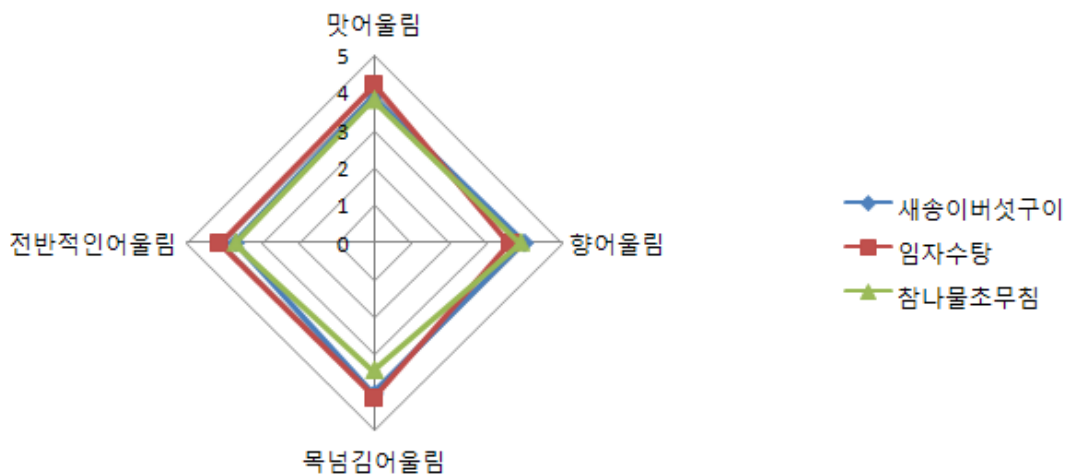
여름에 즐겨마시는 과하주에 여름에 즐겨먹던 전통음식인 임자수탕, 여름이 제철인 참나물을 이용한 참나물초무침과, 새송이구이를 준비하여 과하주와 시식 한 결과 <그림 13>과 같이 참나물초무침(42%), 새송이구이(36%), 임자수탕(22%) 순으로 과하주에 어울린다고 답하였다.

<그림 13> 과하주에 어울리는 음식



음식과 과하주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 14>에서 볼 수 있듯이 임자수탕이 전반적인 어울림에서 4.1점을 나타냈으며, 참나물초무침은 맛 어울림 3.8점, 향어울림 3.9점, 전반적인 어울림 3.7점을 나타냈다. 참나물초무침은 목넘김의 어울림에서는 3.4점으로 낮은 점수를 나타냈었다.

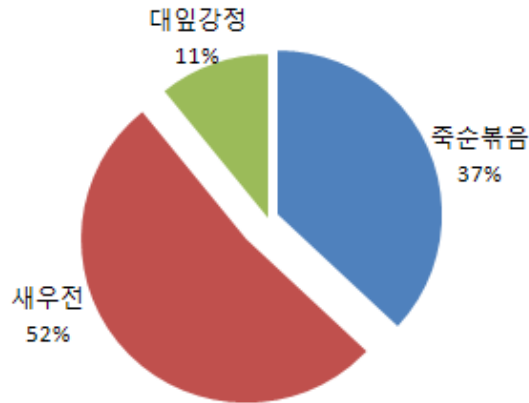
<그림 14> 과하주와 음식의 어울림



(8) 추성주에 어울리는 음식

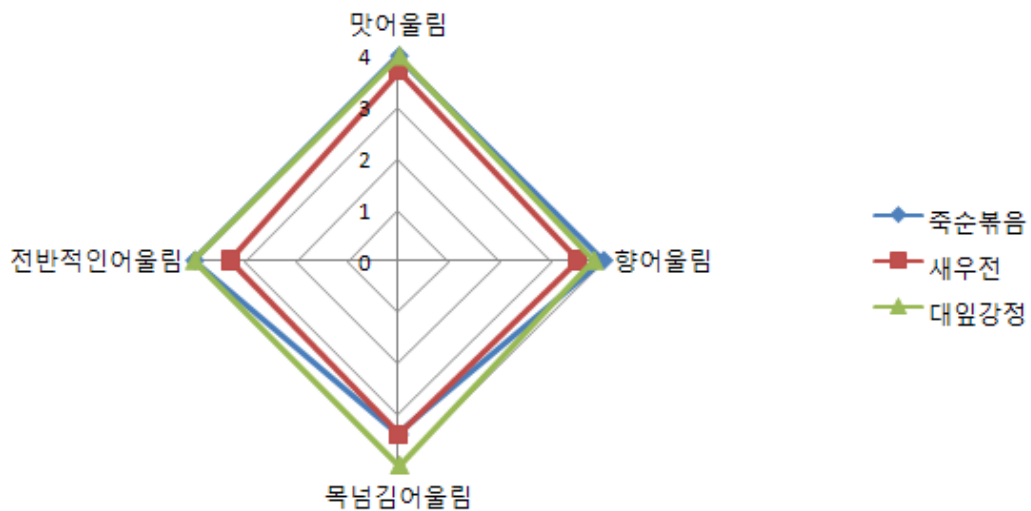
담양지역의 특산물인 죽순을 이용한 죽순볶음, 대잎강정과 추성주의 시원한 맛과 어울리는 단맛의 새우전을 준비하여 추성주와 시식한 결과 <그림 15>와 같이 새우전(52%), 죽순볶음(37%), 대잎강정(11%) 순으로 잘 어울린다고 답하였다.

<그림 15> 추성주와 어울리는 음식



음식과 추성주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 16>에서 볼 수 있듯이 전반적인 점수는 대잎강정이 높게 나타났다. 새우전은 맛어울림 3.7점, 향어울림 3.5점, 목넘김어울림, 전반적인 어울림은 3.3으로 나타났다.

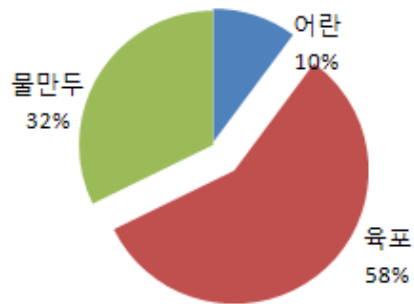
<그림 16> 추성주와 음식의 어울림



(9) 홍주에 어울리는 음식

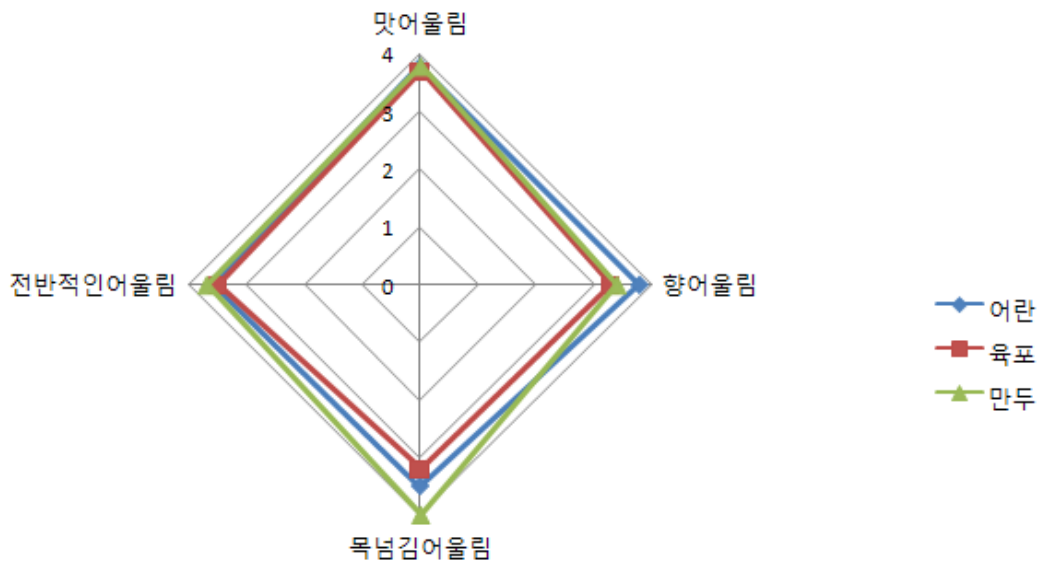
2006년 숙명여자대학교 한국음식연구원이 진도 홍주 궁합음식 보고서에 추천한 어란과 고도주인 홍주에 같이 먹으면 고단백성분이 알코올성분을 완화시켜 주는 육포, 물만두를 준비하여 홍주와 시식 한 결과는 <그림 17>과 같이 육포(58%), 물만두(32%), 어란(10%) 순으로 어울린다고 답하였다.

<그림 17> 홍주와 어울리는 음식



음식과 홍주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 18>에서 볼 수 있듯이 육포는 맛어울림 3.8점, 향어울림 3.8점, 목넘김의 어울림 3.5점, 전반적인 어울림 3.6점으로 나타났다.

<그림 18> 홍주와 음식과 어울림

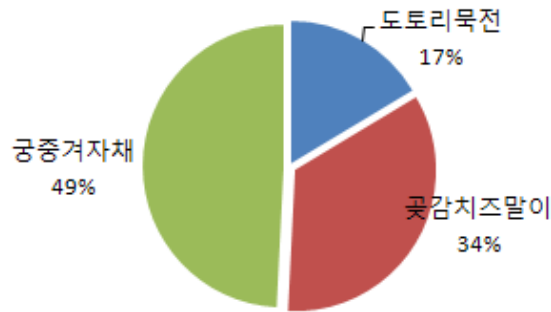




(10) 머루주에 어울리는 음식

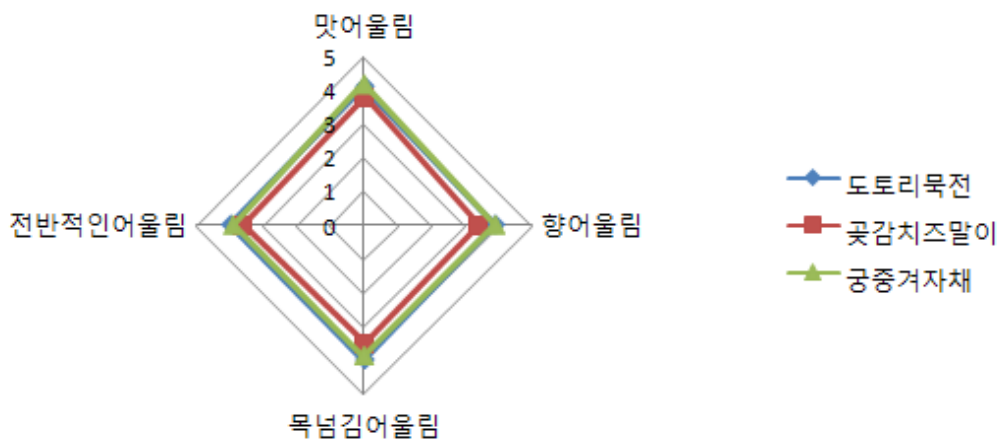
머루주에 어울릴 것 같은 전통음식 궁중겨자채, 도토리묵전과 와인의 치즈가 어울림을 이용해 꽃감과 치즈를 응용해서 만든 음식 꽃감치즈말이를 준비하여 머루주와 시식한 결과 <그림 19>와 같이 궁중겨자채(49%), 꽃감치즈말이(34%), 도토리묵전(17%)순으로 어울린다고 답하였다.

<그림 19> 머루주와 어울리는 음식



음식과 머루주에 어울리는 정도에 대한 척도는 <그림 20>에서 볼 수 있듯이 궁중겨자채가 맛어울림 4.1점, 향어울림 3.9점, 묵념김의 어울림 4점, 전반적인 어울림 3.9점으로 나타났다.

<그림 20> 머루주와 음식의 어울림



### III. 고문헌에 등장한 전통술과 음식

조선시대에 술을 기록한 농업서적, 의서, 식생활에 관련된 문헌-수운잡방(1541), 고사촬요(1554), 규곤시의방, 음식지미방(1670년경), 색경(1676), 요록(1680년경), 치생요람(1691), 주방문(1600년대 말엽), 음식보(1700년대 초엽), 산림경제(1715), 증보산림경제(1766), 온주법(1700년대 후기), 고려대 규곤요람(1795), 고사십이집(1787), 경도잡지(1700년대 말엽), 술방문(1801년, 1861년), 규합총서(1815경), 농가월령가(1816), 임원십육지(1827), 고려대 규합총서- 이본(1800년대 초엽), 주방(1800년대 초엽), 주찬(1800년대 초엽), 음식방문(1800년대 중엽), 역주방문(1800년대 중엽), 양주방(1837), 김승지택주방문(1860), 간본 규합총서(1869), 시의전서(1800년대 말엽)- 등에서는 술의 이름만 명시되어 있거나, 술 재료와 술 만드는 법 등이 기술되어 있다. 다양한 종류의 술 들이 있었음을 알 수 있으나, 정확한 양과 만드는 법의 기술이 자세하지 않아, 현대화로의 복원, 재현 작업이 어려움이 있다.

본 연구에서의 고문헌은 앞서 언급한 술관련 문헌이 아닌, 시문, 가요, 수필 등의 문학 서적에서 칭송하고, 기술한 술과 음식을 조사하였다.

술 이름만 등장하는 고문헌은 <부표 1>에 기록되어 있다. 초주, 도소주, 창포주, 포도주, 죽엽주, 흰막걸리, 경벽주, 유하주, 옥해주, 옥호주, 사마주, 기장술, 호산춘, 백엽주, 납주, 갈대술, 양락주, 황금주, 오박주, 혼돈주, 백주 등이 등장 하며, 특히 세시풍속에 관련된 글에 술이 많이 언급되고 있다. 현재 시판되고 홍보가 되어 있는 술의 이름은 호산춘, 황금주, 포도주, 죽엽주 등 몇 가지 되지 않았다.

또한, 술의 이름은 언급되어 있지 않고, 술과 함께 먹은 음식만을 언급한 문헌이 있으며, 여기에는 복어, 조개, 썩, 배, 밤 등의 식품과 즐겨 마신 것으로 나타나 있고, 썩떡, 흰경단, 잣떡 등이 떡 종류와 냉이나물, 산초나물, 창포김치 등의 나물류 외에 팔죽 등의 음식이 문헌에 나타난다. 특히, 세시풍속이 나타나는 계절에 많이 생산되는 제철식품들이 많이 사용된 것으로 보인다<부표 2>.

1987년에 이성우 교수의 「식품사회사」에서 한말의 술집을 설명하면서 탕, 묵, 편육 등의 술 안주가 가양주와 먹었다는 기록을 볼 수 있으며, 1957년의 방신영의 「우리나라 음식 만드는 법」의 요리책에 안주에 대한 이름과 재료, 만드는 법의 설명을 기록하였다. 그러나 어떤 종류의 술과 어울린다는 기록은 없다.

술과 안주가 같이 등장하는 문헌에는 떡과 벽주, 산초나물과 납주, 백주에 나물안주, 도소주에 나물안주, 도소주에 난병, 산초주에 잣떡 등을 언급하여 술과 음식의 어울림을 칭찬하는 글들을 적어 놓았다<부표 3>.


## IV. 주류별 어울리는 음식

### 1. 전통주류와 어울리는 음식


#### 가. 전통 탁주

탁주에는 각종 아미노산과 유기산 및 비타민 등이 발효과정 중에 ester, aldehyde, fusel oil 등을 생성하여 특이한 향미를 부여하게 된다.

쌀과 누룩, 물을 적당히 배합하여 발효시킨 술을 술체나 자루를 이용하여 짜낸 상태의 흐리고 탁한 술을 탁주라고 하는데, 전통주 특유의 향미와 감칠맛, 청량감이 뛰어난 반면, 주도를 맞추기 위해 제성 후에는 얼마동안 후발효가 진행되어 청량미를 가지며, 혼탁도의 균형은 유지되나 시간이 오래 경과하면 청량미의 상실과 고형물의 양금이 많아져 주질이 떨어지게 되는 단점이 있다. 탁주에 어울리는 안주로는 김치류를 비롯하여 돼지고기, 수육, 전, 등이 어울린다. 탁주의 안주로는 무엇보다 수분이 적고, 기름기가 많아 느끼하지 않으며, 자극성이 없는 음식으로 갖추는 것이 좋다. 수분이 많으면 탁주 특유의 풍미를 느낄 수 없다.

<b>탁주와 어울리는 음식 - 빈대떡</b>		<설문조사>
추천탁주	백엽주	
탁주의 맛, 향, 느낌	신맛, 짙은 맛, 단맛	
음식의 맛	고소한 맛	
음식 이야기	<p>옛날에는 가난한 사람들이 먹는 것이라 하여 빈자(貧者)떡이라 하였으며, 빈대떡, 빈자떡이라 불린다. 탁주에 물을 타서 막걸리로 서민들이 즐겨 마신 것과 빈대떡은 무관하지 않은 것으로 보인다.</p> <p>불린 녹두를 맷돌에 갈아서 부치는 녹두 빈대떡은 고소한 맛에 씹히는 김치와 돼지고기의 조화가 어울린 요리로, 녹두는 녹말 53%, 단백질 25%, 인, 칼륨, 칼슘, 비타민A, B1 등 필수아미노산과 불포화지방산이 풍부하여 소화를 도와주며 몸에 쌓인 노폐물을 해독시켜준다.</p>	
		

재 료	만드는 법
녹두가루100g (빈대떡가루) 밀가루(강력분) 100g, 찹쌀가루 50g 배추김치 250g 숙주나물 50g(삶은 것) 돼지고기(등심) 100g, 느타리버섯 50g 홍고추 1개 청고추 1개 참기름 1작은술 소금, 후추, 식용유	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 녹두는 물에 불려 비벼가면서 껍질을 벗겨 건진 후 믹서(또는 맷돌)에 물과 함께 넣고 곱쫙하게 간다.</li> <li>② 돼지고기는 다져서 소금, 후추, 참기름을 넣어 조물조물 주물러 둔다.</li> <li>③ 숙주는 깨끗이 씻어서 끓는 물에 데친 다음 찬물에 헹구어 물기를 꼭 짜서 잘게 썬다.</li> <li>④ 배추김치는 잘 익은 것으로 준비해 소를 털어내고 잘게 썬 후 국물을 꼭 짠다.</li> <li>⑤ 느타리버섯은 팔팔 끓는 물에 데쳐 냉수에 헹구어 물기를 짜서 가늘게 찢는다.</li> <li>⑥ 청, 홍고추는 어슷하게 저며 썬 다음 씨를 털어 준비한다.</li> <li>⑦ ①의 녹두를 간 것에 밀가루, 찹쌀가루를 넣고 양념돼지고기, 배추김치, 숙주나물, 느타리버섯, 홍, 청고추를 넣어 고루 섞는다.</li> <li>⑧ 기름을 두른 팬이 달구어지면 반죽을 동그랗게 떠 넣고 지져낸다.</li> </ol>


<b>탁주와 어울리는 음식 - 파전</b>		<설문조사>
추천탁주	백하주	
탁주의 맛, 향, 느낌	단맛, 신맛, 매운맛, 짠 맛, 감칠맛, 청량미	
음식의 맛	달콤한 향, 담백한 맛	
재료	만드는 법	
오징어 1마리 새우살 40g 조갯살 20g 실과 200g 팽이버섯 1봉지 청, 홍고추 1개씩 다진 마늘, 꽃소금, 후춧가루, 참기름약간 부침반죽 : 밀가루 1컵 찹쌀가루 1/3컵 달걀 2개 멸치국물 1/2컵 꽃소금, 식용유	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 오징어는 내장을 빼고 깨끗이 씻어 살짝 데친 후 반으로 갈라 곱게 채친다.</li> <li>② 새우살과 조갯살을 소금물에 씻어 물기를 뺀다.</li> <li>③ 해물을 한데 섞어 소금, 후춧가루, 참기름을 넣고 무친 뒤 밀가루를 가볍게 뿌려 버무려 둔다.</li> <li>④ 실과는 다듬어 씻어 팬 길이에 맞춰 썰고, 밀가루를 고루 뿌린다. 팽이버섯은 밑동을 잘라내고 씻어 물기를 빼고, 고추는 반 갈라 씨를 털어 채 썬다.</li> <li>⑤ 달걀과 멸치국수를 혼합하여 섞고 여기에 밀가루, 찹쌀가루를 넣어 뭉침 없이 풀어준 다음 소금으로 간을 맞춘다.</li> <li>⑥ 팬을 달궈 기름을 넉넉히 두른 후, 실과를 부침 반죽에 적서 가지런히 펴고, 파 사이사이에 틈이 생기지 않게 반죽을 끼얹는다.</li> <li>⑦ ⑥에 해물과 채소를 얹고 반죽을 끼얹어 노릇노릇하게 지지 초간장을 곁들여 낸다.</li> </ol>	
		


<b>탁주와 어울리는 음식 - 홍어회무침</b>		<설문조사>
추천탁주	남양주 계명주	
탁주의 맛, 향, 느낌	신맛, 단맛	
음식의 맛	자극적인 맛	
음식 이야기	<p>탁주에는 1.9%의 단백질과 0.8%의 유기산이 들어있다. 이 유기산은 알칼리성인 암모니아를 중화 시키므로 암모니아를 많이 함유하고 있는 홍어와 잘 어울린다.</p> <p>또한, 홍어에는 다른 생선에 비해 단백질과 지방이 적게 들어있으며, 질소화합물인 요소, 암모니아 등을 많이 갖고 있다. 홍어는 자가효소에 의해 단백질이 분해되어 소화에 좋은 펩타이드와 아미노산을 만든다. 또 톡 쏘는 암모니아가 들어있어 부패세균을 억제해 식중독에 걸릴 염려를 덜어준다.</p>	
		

재 료	만드는 법
<p>                     홍어(중) ½마리                      식초 ½컵                      무 1개                      오이 1개, 소금                      미나리 100g                      배 ½개                      홍고추 1개                      고춧가루 1½큰술                      간장 1큰술                      고추장 2큰술                      다진 파 2큰술                      다진 마늘 1큰술                      다진 생강 ½작은술                      설탕 3큰술                      참기름 2큰술                      깨소금 2큰술                 </p>	<p>                     ① 홍어는 껍질을 벗겨 길이 5cm, 폭 1cm 정도로 썰어 식초에 버무려 약 30분 정도 재워 둔다.                      ② 무는 껍질을 벗겨 굵게 채 썰고, 오이는 반을 갈라 어슷하고 약간 도톰하게 썰어 소금을 뿌리고 숨이 죽으면 냉수에 헹귀 물기를 꼭 짠다.                      ③ 미나리는 다듬어서 5cm 길이로 자르고, 홍고추는 어슷하게 썬다.                      ④ 식초에 절인 홍어를 행주에 싸서 물기를 꼭 짜고 무와 오이를 그릇에 담고 고춧가루를 넣어 버무린다. 색이 고루 들면 나머지 양념을 모두 넣어 고루 버무리고 나중에 미나리와 배를 한데 넣어 무친다.                 </p>



<b>탁주와 어울리는 음식 - 배추김치</b>		<설문조사>
추천탁주	봉화 옥수수술	
탁주의 맛, 향, 느낌	뽕은맛, 쓴맛, 신맛	
음식의 맛	깔끔, 개운한 맛	
음식 이야기	<p>서민들의 술인 막걸리에는 변변한 안주랄 것이 따로 없었으며 조선시대부터 전해지는 것이 일상적으로 주막에 걸터 앉아서 막걸리 한 사발에 국밥 한 그릇 먹고 가거나 논밭 등에서 김치와 먹었던 것이 막걸리였다.</p> <p>『열녀춘향가』에는 이몽룡이 거지 차림을 하고 변사또의 생일잔치에 나타났을 때 막걸리에 콩나물과 깍두기를 주었으며, 『남원고사』에는 모주에 대추, 생률, 소금, 김치, 국수를 주었다고 기록되어 있습니다.</p> <p>김치의 주원료인 무, 배추, 기타 채소들에는 여러 가지 무기질과 비타민의 공급원으로 체내의 대사 작용에 중요하며 비타민 무기질을 섭취함으로써 곡류에서 생성되는 산성을 중화시키는 역할을 담당하기도 한다.</p> <p>무, 배추, 고추 등 채소에는 어떤 영양소보다 중요한 비타민C가 많고 인체의 건강유지에 필요한 Ca, Na, K등의 무기질이 많아 우리의 체액을 알칼리성으로 조절 시켜준다. 김치는 무, 배추, 파 등의 채소에 젓갈 및 해산물을 첨가시켜주면 감칠맛과 필수아미노산의 함량을 높여주며 김치 발효의 주역은 유산균이며 김치의 맛은 적당한 온도에서 발효가 잘 되었을 때 가장 맛과 영양이 좋다. 유산균은 식욕증진과 피로회복의 효과도 있다. 계절에 따라 깍두기, 배추김치, 열무김치 등 다 잘어울리는 안주라고 할 수 있다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>통배추3kg(1포기), 배추절임용소금물 - 굵은 소금 1컵 물 4컵 고춧가루 1컵 육수 ½컵 무 1컵(100g) 배 채 ½컵(50g) 새우젓 ½컵 설탕 1컵 쪽파 30g 미나리 30g 갓 30g 다진 마늘 1큰술 다진 생강 1 작은술 까나리액젓 ½컵 참쌀풀 - 참쌀가루 1큰술, 물 ½컵, 소금 1작은술</p>	<p>① 배추는 속이 딱 찬 것으로 골라 겉잎을 떼어 내고 칼집을 넣어 이등분한다. 포기가 큰 것은 4등분 한다. ② 소금 ½컵과 물을 섞어 소금물을 만들어 배추를 담근 뒤 나머지 소금을 켜켜 뿌려 8~10시간 정도 절인다. 고루 절여지도록 중간 중간 위아래를 뒤집어 준다. ③ 배추가 절여지면 물에 잘 씻어 소쿠리에 담아 물기를 뺀다. ④ 고춧가루에 육수(또는 물)를 섞어 개어 놓는다. ⑤ 무는 단단한 것으로 준비하여 채 썰고, 배도 껍질을 벗겨 채 썬다. 마늘과 생강은 다진다. 새우젓도 다진다. ⑥ 쪽파, 미나리, 갓은 2cm 길이로 썬다. ⑦ 큰 그릇에 무채를 넣고 미리 개어 놓은 고춧가루를 넣어 고춧물을 들이면서 잘 섞어 버무린다. 여기에 액젓과 새우젓, 마늘, 생강, 설탕을 넣고 고루 섞어 준다. ⑧ 잘 배합된 양념에 쪽파와 미나리, 갓을 넣고 골고루 섞어 버무려 김치 속을 만든다. ⑨ 물기를 뺀 배추 사이사이에 양념한 속을 고루 넣는다. 배추 포기가 흐트러지지 않도록 겉잎으로 감싼 뒤 항아리 또는 용기에 담아 익힌다.</p> 

<b>탁주와 어울리는 음식 - 도토리묵무침</b> <설문조사>	
추천탁주	원주 옛술
탁주의 맛, 향, 느낌	감칠맛, 단맛
음식의 맛	뽀은맛, 쓴맛, 감칠맛, 부드러운 목의 감촉
음식 이야기	<p>도토리묵은 무공해 식품으로 탄닌 성분이 많아 소화가 잘 되는 자연식품으로 속편한 음식이라 부담없이 먹을 수 있어 숙취나 속병 등의 환자식으로도 좋다.</p> <p>저칼로리 다이어트식품으로 피로회복, 숙취에 좋으며 소화기능을 촉진시키며 특히 도토리묵의 씹살한 목맛이 입맛을 돋우는 우리고유의 전통식품으로 구황식이나 별식으로 오래전부터 이용되어 왔다.</p> <p>부드러운 목의 감촉과 부드러운 탁주의 맛은 서로 치우침 없이 완벽하게 어울리면서 많이 먹어도 칼로리가 높지 않고 자극성이 없다.</p> 

재 료	만드는 법
<p>                     도토리묵 300g                      오이 1개                      쭈갓 50g                      당근 20g                      양념장                      - 간장 3큰술                      고춧가루 1큰술                      다진 파 1큰술                      다진마늘 ½큰술                      참기름 1큰술                      깨소금 1큰술                 </p>	<p>                     ① 도토리묵은 폭 2cm, 1cm 정도로 도톰하게 썬다.                      ② 오이는 반으로 갈라서 얇게 썰고, 당근도 얇게 썬다. 쭈갓은 다듬어 놓는다.                      ③ 준비된 양념을 한데 섞어서 양념장을 만든다.                      ④ 그릇에 채소와 묵을 한데 담아 양념간장을 넣고 살짝 버무리거나 접시에 담고 위에 양념간장을 뿌린다.                 </p>

## 나. 전통 청주

전통주의 재료는 바로 쌀과 누룩, 물을 주재료로 하여 발효시킨 순곡주로서, 고유의 여과기인 용수나 체, 주자를 이용하여 거른 술을 한지로 다시 한 번 걸러낸 술을 가리킨다. 일반적으로 ‘탁주에 비해 맑은 술’이라는 뜻이다. 이러한 청주는 알코올도수가 13~19% 정도로서 일정기간이 지나면 재발효나 산패하여 맛과 향기가 변하게 되므로, 온도가 낮고 일정한 장소에 보관해두고 마시게 된다. 청주에는 감미와 산미가 적절하게 어우러져야 좋은 향기와 맛을 느낄 수 있는데, 향기성분은 iso-amyl alcohol, iso-buaanol, acetaldehyde, formaldehyde acetone, dimethyl sulfide diacetyl 등이다.

일반적으로 청주는 맛이 담백하면서도 뒷맛이 깔끔한 맛을 주는 생선회를 비롯하여 조치, 구이 등의 생선요리나 두부, 만두, 버섯류를 이용한 전골 등이 좋다.

<b>청주와 어울리는 음식 - 생선회</b>		<설문조사>
추천청주	삼해주	
청주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 신맛, 감칠맛	
음식의 맛	깔끔, 담백한 맛	
음식 이야기	<p>청주에 포함된 아미노산류는 요리의 풍미를 보조하고 뒷맛을 깔끔하게 느끼게 하여 맛이 담백한 생선회와 잘 어울린다. 알코올 도수가 너무 높으면 입안의 점막을 마비시켜 음식의 섬세한 맛과 향을 느낄 수 없기 때문에 청주가 가지고 있는 특성은 아무 양념을 하지 않고 생선 특유의 단맛과 질감을 느껴야 하는 생선회와 더없이 좋다. 광어, 우럭, 송어 등 식용하는 경우 기대되는 영양성분으로는 단백질 및 인을 들 수 있다. 단백질을 구성하는 아미노산은 필수아미노산을 위시하여 골고루 함유되어 있고, 또한 지질을 구성하는 지방산조성도 고혈압, 심근경색, 뇌학습 발달 등에 좋다고 하여 각종 가공식품에 강화하고 있는 EPA 및 DHA의 조성비가 높아 영양, 생리학적으로 의미가 크다. 특히, 송어는 식품학적 성분상 열량과 단백질은 21%로 소고기나 돼지고기와 비슷한 함량을 지니고 있으나 칼슘함량은 소고기나 돼지고기에 비해 월등히 높은 35mg이며, 비타민A와 B도 26mg과 0.12mg을 차지, 각종 영양분이 상당량 내재되어 있다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>회로 먹을 수 있는 생선 (광어, 도미, 송어 등) 초고추장양념, 된장양념, 간장</p>	<p>① 생선은 살을 크게 뜨고 뼈를 발라낸 다음 한 잎 크기로 썬다. ② 생선을 초고추장, 된장 양념, 또는 간장에 찍어 먹기도 한다.</p> 


<b>청주와 어울리는 음식 - 육회</b>		<설문조사>
추천청주	하향주	
청주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한 맛, 감칠 맛, 깔끔한 맛	
음식의 맛	단맛, 담백한 맛	
음식 이야기	<p>청주의 단맛과 육회의 단맛과 동일한 강도와 지속성을 유지시키고, 배와 함께 먹는 육회는 소화와 술독을 없애는 데도 효과가 있어 청주에 좋은 음식이다.</p> <p>육회를 할 때 기름기 없는 소의 붉은 살코기를 가늘게 썰어서 갖은 양념에 버무린 후 소화를 돕기 위해 배를 채썰어 둘러 놓는다. 배는 단맛뿐 만 아니라, 고깃살을 부드럽게 해주고, 시원한 질감에서 생기는 아삭함과 육회의 부드러움이 청주와 아주 잘 어울린다.</p>	
		




재 료	만드는 법
쇠고기(우둔) 400g 배 ½개 마늘 2쪽 잣가루 2큰술 양념간장 - 간장 4큰술 설탕 2큰술 다진 파 1큰술 다진 마늘 1큰술 깨소금 1큰술 참기름 1½큰술 후춧가루 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 우둔살이나 흥두깨살로 준비해 기름이나 힘줄을 말끔히 발라내고 얇게 저며 가늘게 채 썬다.</li> <li>② 양념 간장을 만들어 놓는다.</li> <li>③ 배는 껍질을 벗기고 가늘게 채 썰어 설탕물에 잠깐 담갔다 건지고 마늘은 얇게 저민다.</li> <li>④ 잣은 도마에 종이를 깔고 잘게 다져 가루를 만든다.</li> <li>⑤ 채 썬 쇠고기를 양념 간장으로 고루 주물러서 접시에 담고 잣가루를 고루 뿌린다. 그릇에 담은 후 그 옆에 배와 마늘을 곁들여 놓는다.</li> </ol>

<b>청주와 어울리는 음식 - 불고기</b>		<설문조사>
추천청주	진도 방문주	
청주의 맛, 향, 느낌	신맛, 단맛, 쓴맛, 시원한 맛	
음식의 맛	단맛	
음식 이야기	<p>불고기는 고구려의 맥적을 기원으로 매우 오랜 전통을 자랑하는 전통음식이다.</p> <p>조선시대의 음식인 설야먹(雪夜覓)은 여러 문헌에서 불고기의 모습을 구체적으로 보여준다. 고기를 잘 두드리고 간장, 파, 생강, 후추를 버무리려 숯불에 굽다가 냉수에 담가서 식힌 후 양념을 발라가면서 다시 굽기를 반복해서 먹으면 술안주로 좋다고 기록되어 있다.</p> <p>불고기는 고기의 육질은 얇게 저며 야들야들하고 적당한 양념에 재워 단맛이 나기 때문에 특히 맛깔스러운 오미를 가지는 청주와 잘 어울린다.</p> <p>특히 청주의 산미는 입안의 미감을 자극하면서 타액을 분비시킬 뿐만 아니라 기름기도 씻어주고 음식물의 느끼함도 가시게 한다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>등심 500g                      양파½개                      대파 30g                      양념장                      - 간장 6큰술                      청주 2큰술                      설탕 2큰술                      참기름 2큰술                      다진마늘 2큰술                      깨소금 2큰술                      후춧가루, 육수</p>	<p>① 모든 양념을 혼합하여 양념장을 만든다.                      ② 등심은 3mm로 얇게 저며 준비한다.                      ③ 양파는 얇게 채 썰고 대파는 어슷하게 썬다.                      ④ 등심에 혼합된 양념장을 넣고 대파와 양파를 넣은 다음 버무려 준비한다.                      ⑤ 팬에 양념된 고기를 볶는다.</p> <div data-bbox="625 833 1275 1655" data-label="Image"> </div>

<b>청주와 어울리는 음식 - 어묵탕</b>		<설문조사>
추천청주	송순주	
청주의 맛, 향, 느낌	쌉쌀한 맛, 뽀은 맛, 단맛	
음식의 맛	담백하고, 깔끔한 맛 술의 향을 느낄 수 있고, 시원한 국물이 속의 부담을 덜어준다.	
재료	만드는 법	
어묵 400g 무 100g 대파 50g 다진 마늘 1큰술 국물멸치 20g 다시마, 간장, 소금, 후춧가루, 쭈갓	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 어묵은 끓는 물에 살짝 데쳐 준비한다.</li> <li>② 무는 1cm 두께로 썰어 준비 해 둔다.</li> <li>③ 멸치와 다시마, 대파를 넣어 끓인 육수에 무를 넣어 끓인다.</li> <li>④ 한소끔 끓은 육수에 어묵을 넣고 다시 한번 끓이고, 간장과 소금으로 간한다.</li> </ol>	
		

<b>청주와 어울리는 음식 - 돼지고기 편육</b> <span style="float: right;">&lt;설문조사&gt;</span>	
추천청주	호산춘
청주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한 맛, 신맛, 감칠맛, 깔끔한 맛
음식의 맛	담백한 맛
음식 이야기	<p>술을 마실 때 비타민 B군 섭취에 신경을 써야 하는데, 돼지고기는 단백질원으로도 뛰어나지만 비타민 B1을 다량 함유한다. 비타민 B1을 유효하게 흡수하기 위해서는 마늘이나 양파 등 알리신을 함유하는 식품과 함께 섭취해야 하는데, 편육과 같이 먹는 마늘은 영양면에 도움을 준다.</p> <p>한말에 내외술집에서 가양주 안주로 편육을 준비 했다는 기록이 남아 있어 술과 함께 어울리는 음식으로 널리 애용되었음을 알 수 있다.</p> <div style="text-align: center;">  </div>

재 료	만드는 법
<p>돼지고기 삼겹살 1kg                      물 10컵                      소금 1큰술                      마늘2쪽                      생강 1톨                      파 1뿌리                      젓국                      - 새우젓국 4큰술,                      식초 1큰술,                      고춧가루 1작은술,                      깨소금 ½작은술</p>	<p>① 돼지삼겹살은 기름이 적은 두꺼운 부분으로 골라서 덩어리째 찬물에 담가서 핏물을 뺀다.</p> <p>② 솥에 물을 넉넉히 끓여서 돼지삼겹살을 넣어서 아래 위를 뒤집어 가며 익혀 속속들이 익히는데, 끓어오르면 소금과 파, 생강, 마늘을 저며서 넣고 위에 떠오르는 거품을 가끔 걷어 내면서 불을 줄여 서서히 끓인다.</p> <p>③ 한시간 정도 끓여서 고기가 충분히 무르면 건져 젓은 배보자기에 싸서 도마로 눌러 두어 모양을 반듯하게 굳힌다.</p> <p>④ 모양이 굳은 삼겹살을 4cm 폭으로 얇게 썰어 해치지 말고 그대로 옮겨 그릇에 가지런히 담는다.</p> <p>⑤ 젓국을 만들어 작은 그릇에 담아 함께 낸다.</p>

## 다. 소주


소주는 쌀과 누룩, 물을 주원료로 하여 발효, 숙성시킨 술의 변질을 예방하고 저장성을 부여하기 위하여 증류한 술로, 알코올도수가 높아 적게 마셔도 쉽게 빨리 취하지만, 마시고 난 후의 후유증이 덜하다는 장점 때문에 선호된다. 그러나 한꺼번에 많이 마시게 되면 건강에 해가 된다.

소주를 마실 때의 안주로는 탁주와는 반대로 수분이 많고 기름진 안주가 좋다. 일테면 맑은 전골이나 찌개와 같이 뜨거운 음식과, 쇠고기나 돼지고기, 닭고기 등 단백질 함량이 높은 진안주가 좋다. 안주 속의 수분이 체내의 알코올을 희석시켜주기 때문에 덜 취하게 되고, 기름진 음식이라야 위장에 해가 덜하게 되기 때문이다.

<b>소주와 어울리는 음식 - 돼지고기 김치찌개</b> <설문조사>	
추천소주	가지산 송엽주
소주의 맛, 향, 느낌	쓴맛
음식의 맛	담백한 맛
음식 이야기	<p>돼지고기는 단백질원으로도 뛰어나지만 비타민 B1을 다량 함유한 점이 특징이다. 부위에 따라 다르지만 100g당 함유량은 0.5~0.7mg으로, 쇠고기의 약 10배에 이른다. 또한 비타민 B2나 철 등도 포함되어 있으므로 피로 회복에 상승적인 효과를 발휘한다. 또한 비타민 B군은 수용성이고, 김치에 들어 있는 파, 마늘 등과 함께 돼지고기 김치찌개를 끓임으로서 영양 면에서도 손색이 없다</p> 




재 료	만드는 법
김치 350g 돼지고기 50g 파 10g 다진 마늘 1작은술 물 3컵 새우젓 2작은술	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 김치는 국물을 뺀 다음 김치 속을 털어내고 2cm 정도의 길이로 썬다.</li> <li>② 돼지고기는 굵은 채로 썰어서 김치와 같이 냄비에 넣는다.</li> <li>③ 파는 굵은 채로 썰고 마늘은 다져서 넣는다.</li> <li>④ 물을 붓고 새우젓을 넣어 푹 끓이는데 김치가 잘 물러야 맛이 있다.</li> </ol>


<b>소주와 어울리는 음식 - 삼겹살구이</b>		<설문조사>
추천소주	홍천 옥선주	
소주의 맛, 향, 느낌	쓰고, 강렬한 맛	
음식의 맛	담백한 맛	
음식이야기	삼겹살은 돼지고기의 한 부위로서 단백질이 많이 함유되어 있어 도수가 높은 소주를 먹을 때 좋다.	
재료	만드는 법	
돼지고기 삼겹살 200g, 소금, 참기름, 된장	① 돼지고기 삼겹살을 적당한 크기로 썰어 불판에 굽는다. ② 기름장이나 된장에 찍어 먹거나, 채소를 곁들여 먹으면 좋다.	
		

<b>소주와 어울리는 음식 - 홍합탕</b>		<설문조사>
추천소주	광주 산성소주	
소주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 쓴맛	
음식의 맛	감칠맛	
음식 이야기	<p>홍합에는 술을 마실 때 필요한 비타민B와 C, 미네랄이 많고, 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추고 간 기능을 좋게 하는 타우린도 상당량(생것은 100g당 974mg, 말린 것은 2100mg)이 들어있다. 이 타우린 성분은 숙취 해소에도 좋다.</p> <p>홍합은 속에 함유된 칼륨이 체내에 축적된 소금기를 없애주기 때문에 뇌혈전 환자의 영양식에 좋다. 또 비타민 C와 E, 미네랄이 몸속의 유해산소를 제거해 노화 방지 및 빈혈·골다공증 예방에 효과적이다. 타우린 성분이 많아 숙취 해소에도 좋다.</p>	
		

재 료	만드는 법
홍합 400g 무 50g 다진 마늘 1큰술 후추가루 청고추, 홍고추, 소금	① 홍합은 깨끗이 손질해 씻는다. ② 무는 네모지게 납작한 크기로 썰어 놓는다. 고추는 어슷 썰어둔다. ③ 냄비에 무를 넣고, 적당량의 물을 붓고 끓인다. ④ 무가 중간 쪼 익으며, 홍합을 넣고 다시 한번 끓이고, 다진마늘과 고추를 넣고, 소금으로 간한다.

<b>소주와 어울리는 음식 - 곱창볶음</b>	
추천소주	문배주
소주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 부드러운 쓴맛
음식의 맛	고소한맛, 감칠맛
음식 이야기	<p>곱창은 무기질에 칼슘 등이 들어 있어 양질의 단백질이 많이 들어 있어 몸을 따뜻하게 보호하는 역할을 한다. 곱창에는 철분과 비타민 B1, B2가 풍부하고 맛은 담백하며 고소하다. ‘본초강목’이나 ‘동의보감’에 의하면 위와 오장을 보호하고 정력과 해독 및 살균, 피부미용, 피로회복에 효능이 있다.</p> <p>곱창은 다른 고기보다 양질의 단백질이 많아 술안주로 먹을 경우 술의 해독 작용을 촉진시킨다. 칼슘까지 함유된 곱창은 씹지 않고 그대로 삼켜도 결코 체하는 법이 없고, 먹을 때 좀 질긴 듯 하여도 치아가 약한 사람도 먹을 수 있다. 또한 보신탕 이상의 보양식으로 오장을 보호하고 혈압을 다스리는데 효능이 있다.</p>

재 료	만드는 법
<p>곱창 100g                      양배추 200g                      양파 ½개                      깻잎                      대파 1대                      풋고추 1개                      통깨 적당량                      식용유 1작은술                      고춧가루 1큰술                      고추장 1큰술                      간장1큰술                      설탕                      다진마늘 1큰술                      청주, 후추</p>	<p>① 곱창은 깨끗이 씻은 후 한쪽 부분에 붙어 있는 기름을 가위로 떼어 낸다.                      ② 밀가루로 바락바락 주무른 다음, 물에 깨끗이 헹궈낸다.                      ③ 적당한 크기로 썰어, 끓는 물에 2~3시간 삶아 준비해 둔다.                      ④ 양배추는 적당한 크기로 썰고, 양파 1cm 두께로 썰어 둔다. 대파와 풋고추는 어슷 썰어 준비해 둔다.                      ⑤ 양념은 한데 섞어 준비해 둔다.                      ⑥ 달군 팬에 식용유를 두르고, 준비한 채소를 볶는다.                      ⑦ 준비한 양념의 반을 덜어 볶은 채소에 섞어 다시 볶은 후, 곱창을 넣어 다시 볶는다.                      ⑧ 나머지 양념을 다 넣어 볶은 후 깻잎을 넣어 한 번 더 볶는다.</p> 

<b>소주와 어울리는 음식 - 동태찌개</b>		<설문조사>
추천소주	봉화 선주	
소주의 맛, 향, 느낌	쌉쌀한 맛	
음식의 맛	시원한맛, 감칠맛	
음식 이야기	<p>동태는 콜레스테롤 함량이 거의 없는 저지방 고단백 식품이다. 단백질의 보고로 꼽는 우유에 버금갈 정도로 단백질이 풍부하다. 특히 간을 보호해 주는 메티오닌 같은 필수 아미노산이 들어 있어 해독효과도 탁월하다. 뿐만 아니라 세포 발육에 필요한 리신과, 뇌에 영양을 공급해 주는 트립토판도 풍부하다. 동태는 몸에 축적된 여러 독성을 풀고 소변이 잘 나오게 하는 작용이 있어 이른바 「술독」을 푸는 데에 효과가 있다.</p>	
		


재 료	만드는 법
<p>                     동태 1마리                      무 100g                      애호박 100g                      두부 ½모                      풋고추 1개                      홍고추 1개                      대파 1뿌리                      육수(다시마나 멸치로 국물 낸 것) 5컵                      고춧가루 1큰술                      다진 마늘 1큰술                      다진 생강 1작은술                      소금 1작은술                      쭈жат, 팽이버섯                 </p>	<p>                     ① 동태는 내장을 제거한 후 5cm 길이로 토막을 낸 다음 깨끗이 씻어 준다.                      ② 무와 애호박, 두부는 0.5cm 두께로 나박 썰는다.                      ③ 풋고추, 홍고추는 씨를 빼고 어슷하게 썰는다.                      ④ 고추장, 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강을 넣어 양념장을 만든다.                      ⑤ 냄비에 물을 깔고 동태를 얹은 뒤, 육수를 넣고 고추장을 풀어 한소끔 끓였다가, 나머지 재료를 모두 넣고 소금으로 간을 맞춘다.                 </p>



## 2. 지역 특산주와 어울리는 음식

## 가. 가향약주

<b>송죽오곡주와 취나물볶음</b> <관능조사>	
술이야기	<p>완주 송죽오곡주는 조선조 인조 때 명승 진묵대사가 해발 800m의 모악산 정상부근에 수왕사(水王寺)를 중건한 후, 참선하면서 고산병을 예방하고 편식에서 오는 신체적 불균형을 보완하기 위해 빚은 술이다.</p> <p>주재료로 오미자를 비롯 산수유, 구기자, 국화 등 각종 한약재와 솔잎, 대나무잎 등을 첨가해 빚은 술로, 제조비법이 이곳 주지를 통해 400년 동안 이어져 내려오고 있다. 그 동안에는 진묵대사의 제삿날에 제주로 사용키 위해 추분 때만 조금씩 빚어 왔으나, 1984년 난장터에서 일부 시민들에게 선을 보인 후 많은 인기를 얻게 되면서 상품화 하게 되었다고 한다.</p> <p>완주 송죽오곡주는 독특한 향취와 아름다운 자색을 띠고 있는데, 그 제조비법은 매우 독특하다. 각종 한약재와 찹쌀, 누룩, 오곡, 솔잎, 대나무잎 등에 모악산의 약수를 혼합하고 밀봉한다. 섭씨 20도 정도의 온돌방에서 일주일 동안 재웠다가, 8일째 되는 날 땅에 묻어 발효 숙성시킨다. 이 과정 중 처음 일주일 동안에는 단맛이 생기고, 8일째부터는 쓴맛과 신맛을 내며, 2주째부터는 이러한 맛들이 조화를 이루면서 독특한 향과 맛을 내고 있다.</p> <p>완주 송죽오곡주는 벽암 조영귀 스님을 기능보유자로 하여 1995년 농림부로부터 전통식품 명인 제 23호로 지정되어 오늘에 이르고 있다.</p>
오곡주의 맛, 향, 느낌	부드러운 맛, 단맛, 신맛, 쓴맛, 떫은맛, 매운맛, 자색 빛깔
음식의 맛	쌉쌀한 맛, 푸른색
음식 이야기	<p>취나물을 소금에 삭히거나 쌀뜨물에 데쳐 아린맛과 떫은맛을 없애고 부드럽게 조리해서 기름에 볶다가 소금으로 간한다.</p> <p>취나물은 당분, 단백질, 칼슘, 인, 철분, 비타민B1, B2, 나이아신 등이 함유되어 있으며 감기, 두통, 진통, 항암 등에 효과가 있어 한약재로도 이용된다.</p>


재 료	만드는 법
<p>생취볶음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생취 300g</li> <li>들깨가루 3큰술</li> <li>청장 1큰술</li> <li>깨소금 1큰술</li> <li>다진파 1큰술</li> <li>다진마늘 1작은술</li> <li>참기름 ½큰술</li> </ul> <p>건취볶음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 말린취 40g (불리면100g)</li> <li>- 불려삶은것 180g</li> <li>소금 ½작은술</li> <li>청장 1작은술</li> <li>깨소금 1작은술</li> <li>다진 파 1작은술</li> <li>다진 마늘 1작은술</li> <li>참기름2작은술</li> <li>식용유 1작은술</li> </ul>	<p>생취볶음</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 취는 다듬어서 끓는 물에 삶아서 차게 행구어 물기를 짠다.</li> <li>② 삶은 취에 다진 파, 마늘, 청장, 설탕을 넣고 무친다.</li> <li>③ 생들깨를 분마기에 곱게 갈면서 물을 조금씩 부어 뽀얀물을 낸 다음 그 국물을 맑게 거른다. 소금간을 약간만 한다.</li> <li>④ 냄비에 취 양념한 것을 넣고 볶다가 들깨 국물 낸 것을 부어서 함께 끓이다 국물이 없어질 때까지 볶아낸다.</li> </ol> <p>건취볶음</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 말리기 : 제철인 봄에 잎이 몽그러지거나 갈라지지 않은 것으로 골라 질긴 부분은 떼어내고 잘 다듬어 새끼줄로 엮어 바람이 잘 통하는 서늘한 곳에서 말린다.</li> <li>② 삶기 : 물을 넉넉히 부은 냄비에 따뜻한 물에 불린 취를 넣고 충분히 삶는다. 취의 잎이 퍼지고 줄기도 부들부들해지면 건져 찬물에 행군 후 물기를 짜 먹기 좋은 길이로 썬다.</li> <li>③ 짙은맛을 우려낸 취를 건져서 물기를 꼭 짜고 청장, 파, 마늘, 깨소금을 넣고 고루 묻힌다.</li> <li>④ 냄비를 달군 후 기름을 두르고 중불에서 서서히 볶다 물을 붓고 뚜껑을 덮어 익힌다.</li> </ol> 

<b>구기주와 구기강정</b>		<관능조사>
술이야기	<p>청양의 하동정씨 종가에서 전수되고 있는 청양 구기주는 양질의 쌀과 구기자를 주원료로 구기자 뿌리, 잎, 줄기, 두충 등을 첨가하여 전래의 비법으로 빚어지는 2양주(二釀酒)로, 150여 년 전부터 이어져 온 것이다.</p> <p>구기주는 구기자의 약효 성분을 함유, 붉은 빛깔과 그윽한 향, 상큼한 맛이 일품이며 숙취가 전혀 없이 깨끗한 것이 특징이다.</p> <p>고문헌인 &lt;지봉유설&gt;의 기록에 의하면, 하서 지방을 여행하던 신하가 이곳 청양 고을을 지나다 열댓살로 보이는 여자가 팔십은 되어 보이는 백발노인을 때리는 것을 보고 그 이유를 물은 즉, 그 백발노인을 가리키며 하는 말이 “이 아이는 제 자식인데 약을 먹을 줄 몰라서 나보다 먼저 머리가 희어졌소”라고 하였다. 그 여인의 나이를 물어 보니 395세라 하여 그 신하가 깜짝 놀라 그 사연을 물으니, 구기자술을 마셨기 때문이라고 하였다. 그래서 그 신하도 집에 돌아와 구기자술을 담가 마시니, 300년을 살았다는 이야기가 기록되어 있다.</p> <p>&lt;규합총서&gt;의 기록에 의하면, “산인 백산포의 생질인 한 여자는 구기자를 먹어 390세가 되어도 얼굴빛이 15, 6세 소녀와 같았다 한다. 신인을 만나 그 비법대로 구기자 술을 빚어 마시니 백일 만에 흰머리가 검어지고 빠진 치아가 다시 나서 해가 지나도 늙지 않더라.”고 기록되어 있음을 보아, 구기자술이 불로장생하는 술임을 알 수 있다</p> <p>1996년 4월 임영순 씨는 농림부로부터 주류부문 전통식품 명인에 이어, 충남도 지정 무형문화재 제30호로 지정 받았으며, 현재는 가전비법에 현대식 양조설비를 접목하여 양조허가를 받고, 예의 청양 구기주 보급과 그 기능을 전승하고 있다.</p>	
구기주의 맛, 향, 느낌	신맛, 쓴맛, 단맛	
음식의 맛	단맛	
음식 이야기	<p>구기주 명인은 구기주가 구기자의 약효 성분을 함유한 약주인데다 독특한 향과 빛깔, 맛이 일품이어서 따로 안주가 필요 없다고 말한다. 그러나 굳이 안주를 찾는다면 모든 음식에 잘 어울리지만 구기자로 만든 강정과 과전을 추천한다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>                     찹쌀 4컵                      청주 ½컵                      대두 1큰술                      구기자분말 50g                      튀밥가루                 </p>	<p>                     ① 찹쌀은 깨끗이 씻어 일주일 정도 불린다. 도중에 물을 갈아주지 말고 골마지가 끼도록 둔다,                      ② 불린 쌀을 뽀얀 물이 없도록 말끔이 씻어 뺏아서 체에 내린다.                      ③ 불린 콩을 갈아서 엷은 콩물을 만들어 청주와 함께 반죽해서 찐다.                      ④ 찌진 떡을 절구에서 파리나 실이 나도록 쳐서 얇게 펴 놓은 밀가루 위에 쏟아 밀대로 밀어서 약간 꾸덕해 지면 모양을 만들어 말린다.                      ⑤ 잘 말린 산자를 (수분13~14%) 미지근한 기름에(60도) 담구었다가 높은 온도(160도)의 기름에 일궈낸다.                      ⑥ 튀긴 산자를 기름이 완전히 빠지면 손질해서 집청을 발라 고물을 문힌다.                 </p> <div data-bbox="628 1137 1275 1957" data-label="Image"> </div>

<b>인삼주와 쇠고기 인삼말이</b>		<관능조사>
술이야기	<p>금산 인삼주는, 전통적인 방법으로 제조된 증류식소주를 충남도 지정 무형문화재 제 19호와 전통식품 명인 제2호로 인정하고 있으며, 현재 12.5%의 인삼약주와 15%의 홍삼약주 및 43%인 인삼증류주 3가지가 생산이 되고 있다.</p> <p>쌀과 누룩에 인삼을 저온 발효시킨 발효주로, 인삼이 술 속에 그대로 녹아 맛이 순하고 은은한 인삼의 청향과 풍미를 즐길 수 있다. 밀술제조 10일, 술덧을 담근 후 주발효와 후발효에 60일, 채주하여 숙성하는 기간이 30일등 제조일이 100일이 넘는다.</p> <p>이러한 금산 인삼주는 유기산과 무기질 외에 비타민과 젖산 등이 다량 함유되어 있어, 숙취가 전혀 없고 적당량을 장복하면 생체 저항력을 높이며 노화를 억제하는 기능이 인정되고 있다.</p> <p>금산 인삼주는 약효가 가장 뛰어난 5년근 이상의 인삼을 저온발효시킨 한국대표 전통주로서, 삼국시대 백제 때부터 제조되었다고 구전되고 있으나, 기록에는 1399년 도승지와 이조판서를 지낸 김문기 가문에 대대로 내려와 16대손 김창수의 조모와 모친에 의해 전승된 것을 계승해오고 있다.</p> <p>금산 인삼주는 기존의 인삼주와는 완전히 다른 제조비법으로 만들어진다. 즉, 인삼 자체에 소주를 부어 우려낸 침출주가 아니라, 쌀과 누룩에 인삼을 분쇄해 넣고 저온발효(18도~22도)시켜 만든 발효주라는 것이다. 때문에 금산 인삼주에는 인삼이 보이지 않는다. 술 속에 그대로 녹아있기 때문이다.</p> <p>이 술은 삼국시대 때부터 특히 삼남지방에서 주로 생산되던 명주로, 세계 어느 민속주와 견주어도 손색이 없는 전통과 품질을 자랑한다. 품질이 가장 뛰어나다는 5년근 이상의 인삼만을 사용하고, 쌀과 누룩 등의 원료를 가미해 제조하는 이 술은 물맛 좋기로 유명한 금성면 물탕골의 천연암반수를 사용해 한층 더 인삼의 향기를 살리고 있다.</p> <p>조상들이 즐기던 옛 인삼주의 맛 그대로를 재현하고자 하는 노력은, 1백일이 넘는 제조기일 동안 계속되는데, 밀술 제조 10일에 술덧을 제조 후 주발효와 후발효에 60일, 채주하여 숙성하는 기간 30일 등 전체 제조과정에서 장인(匠人)의 혼신을 다한 정성을 엿볼 수 있다.</p>	

<b>인삼주와 쇠고기 인삼말이</b>		<관능조사>
인삼주의 맛, 향, 느낌	쓴맛, 뽀은맛, 단맛, 인삼향	
음식의 맛	담백한 맛, 단맛, 인삼향	
음식 이야기	<p>인삼의 사포닌으로 에너지를 증가시켜 원기를 회복시키고 면역기능을 강화시키는 효과를 느끼려면 인삼을 생것으로 먹는 것이 가장 좋으며, 조리 가열할 때는 사포닌의 변화율이 비교적 낮아 안정한 90℃에서 오랫동안 가열하는 것이 좋은데, 인삼쇠고기말이는 구워진 쇠고기에 인삼을 말고, 조림장을 끼얹으면서 은근한 불에서 조리하는 것이 인삼의 효과를 볼 수 있는 조리법이 될 수 있다.</p> <p>또한, 인삼주의 안주로는 인삼삼계탕을 추천한다. 인삼은 온성(溫性)으로서 몸을 따뜻하게 해주고 혈액순환을 촉진시켜 우리 몸의 신진대사를 돕기에 보양식으로 제격이다. 인삼의 가장 뛰어난 효능은 소화기능을 향상시키는 것이지만 식욕을 자극하기 때문에 기력이 떨어졌거나 환절기 입맛이 없을 때 먹으면 좋다. 여름의 보양식 하면 떠오르는 삼계탕, 닭고기는 고단백, 고열량 식품으로 불포화지방산이 많은데, 인삼에 들어있는 사포닌이 지방을 분해시켜서 소화를 돕는다. 또 인삼은 육질을 부드럽게 해주고 특유의 맛과 향으로 닭고기 잡내를 없애준다. 인삼주의 뽀은맛, 쓴맛이 인삼 삼계탕의 단맛과 잘 어우러진다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>인삼 3뿌리                      쇠고기 200g                      양념장                      - 간장 2큰술                      설탕 ½큰술                      정종 2큰술                      물 2큰술                      참기름 1큰술,                      다진 파 1작은술                      다진 마늘 ½작은술</p>	<p>① 인삼은 잔뿌리가 없이 아래 위가 같은 굵기로 다듬어 씻는다.                      ② 쇠고기는 얇게 포를 떼서 인삼을 넣고 김밥 말듯이 돌돌 말아서 꽃이로 꽂는다.                      ③ 양념국물을 준비하여 걸쭉하게 끓이다가 말아 놓은 고기를 넣고 조린다.                      ④ 약간 식으면 꼬지를 빼고 썰어 예쁘게 담는다.</p> 

<b>국화주와 참치구이</b>		<관능조사>
술이야기	<p>천년 역사의 지리산 국화주는 국화주 제조기능 보유자 김광수 씨의 끈질긴 노력 끝에 1987년 교통부로부터 관광토속주로 지정을 받은 전통주이다.</p> <p>지리산 국화주는 그 역사성 및 효능에 대해서는 &lt;동의보감&gt;에 수록되어 전래되고 있으며, 국내 최고의 역사와 그 맛을 자랑하는데, 경남 유일의 국가 지정 전통 민속주이다.</p> <p>조선시대 중기 어의를 지냈던 허준의 &lt;동의보감&gt;에 따르면 “국화는 청혈해독의 약리작용이 있으며, 말초혈관을 확장하고 혈압강화작용을 해 고혈압방지 효능이 뛰어나며, 국화를 넣어 빻은 국화주는 근육과 뼈를 강하게 하고 골수를 보강하며, 눈이 맑아지는 효능이 있다.” 하며, &lt;임원16지&gt;, &lt;증보산림경제&gt; 등 고서에도 불로장생의 술로 소개하고 있다.</p> <p>한편, 국화주의 유래와 관련하여 “중국 한(漢)나라의 사자(使者)가 이 술을 13일간 먹었더니 몸이 가벼워지고 기운이 왕성해졌다.”는 설(說)에서 찾고 있으며, 이후 민간에 퍼져 널리 애용되었다고 한다.</p> <p>우리나라에서는 술 빻는데 오랜 옛날부터 감국(甘菊)이라는 황국화를 썼다. 황국화는 음력 8월에서 9월에 걸쳐 산과 들에 흐드러지게 피는데, 새벽 이슬 맞은 꽃송이를 따 그늘에 말렸다가 두 되쯤 베자루에 넣어 한말들이 술독에 넣어두면 국화주를 얻을 수 있다. 중국에서는 국화가 선인이 살고 있는 인적이 없는 곳에 피는 꽃이기 때문에 장수의 효험이 있다 하여 널리 상용하여 왔다고 한다.</p>	
국화주의 맛, 향, 느낌	깔끔한 단맛, 신맛, 시원한 맛	
음식의 맛	담백한 맛	
음식 이야기	<p>참치는 영양학적 가치가 우수하여 100g만 섭취하여도 성인의 하루 단백질 필요량을 절반이상 충족할 정도이며, 특히 콜레스테롤 함량이 적고 탄수화물은 전혀 없어 저 칼로리 식품이다. 참치에 들어 있는 불포화지방산은 혈중 콜레스테롤을 적정수준으로 유지해주고 혈관의 노화를 방지하며 체질의 산성화를 방지해주는 다량의 핵산을 비롯하여 셀라늄 등이 풍부하며, 비타민 A,B2,B1,B6,B12와 나이아신들의 다양한 영양소는 숙취해소에 매우 좋은 식품이다.</p>	



재 료	만드는 법
<p>냉동참치 200g 소금, 후춧가루, 올리브유 양상추 외 각종 채소 다진 양파, 레몬즙, 간장, 와사비</p>	<p>① 참치는 소금, 후춧가루, 올리브유에 해동될 때까지 재 놓는다. ② 참치를 센 불에서 살짝 겉만 굽는다. ③ 다진 양파, 레몬즙, 와사비를 섞어 소스를 완성한다. ④ 구운 참치를 썰고, 채 썬 채소에 소스와 함께 준비한다.</p> 

<b>유자주와 시금치된장무침</b>		<관능조사>
술이야기	<p>남해유자주는 남해의 유자만으로 만든 알코올 15%의 전통약주다.</p> <p>순곡주를 담글 때 껍질을 넣으면 술에 그윽한 유자 향기가 우러나 입맛을 돋운다. 본래는 민가에서 전래되어오던 가양주법의 유자주를 현대인들의 기호에 맞게 주질과 맛을 향상시켰으며, 1985년 교통부장관의 추천에 의해 1990년 관광토속주로 지정을 받은 전통민속주로, 현재 다양한 제품이 시판되고 있다.</p> <p>남해 유자주는 소주에 유자를 넣고 침출시키는 방식이 아니라, 밑술 과정에서 물의 20% 정도 되는 유자즙을 첨가되고, 2차 덧술 과정에서 당절입한 생유자를 첨가하여 발효시킨 전통곡주이자 가향약주이다.</p>	
유자주의 맛, 향, 느낌	신맛, 뽀은 맛, 단맛, 유자향	
음식의 맛	단맛, 상큼한 시금치 향	
음식 이야기	<p>유자는 Vit.C가 150mg%나 들어 있어 레몬보다 2배 이상의 비타민 함유량을 자랑하며, 유자 속에는 헤스페레딘이라는 물질이 있어 모세혈관을 보호하고 Vit B 복합체와 카로틴 함량 또한 우수하다.</p> <p>또한, 소화와 숙취에 좋으며 장과 위에 나쁜 기운을 없애고 입맛을 돋우는 식품으로 유자에 된장을 넣어 구워먹는 유자된장이라는 전통식품이 있을 정도로 그 맛과 향의 어울림이 좋은 음식이다.</p> <p>조선 통신사들에 의하면 유자된장이 일본에 유래되어 일본 음식 중에는 유자미소라하여 생선요리와 함께 먹는 식품으로도 유명하다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>시금치 200g 된장 1½큰술 참기름, 깨소금, 다진 마늘, 소금</p>	<p>① 시금치는 손질하여 냄비에 뚜껑을 열고 데친다. ② 길이가 길면 적당한 길이로 잘라, 양념에 조물조물 무친다.</p> 


<b>백화주와 진구절관</b>		<관능조사>
술이야기	<p>백화주는 엄동설한에 반쯤 핀 설중매의 꽃잎을 비롯하여 1년동안 동백꽃, 개나리, 진달래, 살구꽃, 복숭아꽃, 자두꽃, 배꽃, 냉이꽃, 산수유꽃, 연꽃, 구기자꽃, 앵두꽃, 국화, 창포꽃, 붓꽃, 민들레, 목련, 백일홍, 장미, 맨드라미, 벚꽃 등 온갖 꽃을 꽃이 피는 때에 송이째 따서 물에 깨끗이 씻어 그늘에 말린 다음, 종이봉투에 담아 보관해 두었다가 중앙절에 이 꽃을 이용하여 술을 빚는다. 백 가지 꽃을 지칭하는 한정된 개념이 아니라 온갖 꽃을 가리킨다.</p> <p>백화주를 빚는 법에 있어 옛 문헌을 상고하면 &lt;음식보&gt;를 비롯하여 &lt;민천집설&gt;, &lt;증보산림경제&gt;, &lt;규곤요람&gt;, &lt;김승지택주방문&gt;, &lt;고려대규합총서&gt;, &lt;임원십육지&gt; 등이 있는데, &lt;고려대규합총서&gt;에는 ‘꽃 가운데는 채취했을 당시 생물(生物)일 때에는 비록 향기가 좋더라도 마른 후에는 향기가 가시게 되는 것이 대부분이다. 그런데, 국화나 라일락과 같이 꽃은 마른 후에도 향기가 그대로 남아있는 꽃을 주장을 삼고 복숭아, 살구꽃, 매화, 연꽃, 구기자꽃, 냉이꽃 등은 약효가 인정되는 꽃이므로 그 양을 넉넉히 넣도록 하는 것이 좋다.’고 하였다. 또 &lt;규곤요람&gt;에는 ‘금은화, 국화, 송화, 매화 등 온갖 꽃을 백가지로 모아서 말렸다가, 모시자루에 담아 향아리 밑바닥에 넣고 술을 빚는다.’고 수록되어 있음을 볼 수 있다.</p> <p>백화주를 빚는 법에 있어 한 가지 유의할 일은 술 빚는 시기와 물의 선택이다.</p> <p>&lt;고려대규합총서&gt;에 이르기를 ‘꽃을 모으되 송이째 그늘에 말렸다가 중앙절에 술을 빚는다.’하였고, ‘술을 빚는 물은 특별히 강 한가운데서 떠온 물이나 돌 틈에 피는 물을 써야 한다.’고 기록하고 있는데, 이는 술맛과 관련지어 생각해 볼 수 있다. 즉, 강 한가운데에서 길어 온 물과 돌 틈에 핀 물은 집안이나 마을의 우물물과는 다른, 다시 말해서 센물을 사용하는 것이 꽃이 지니고 있는 향기를 좋게 하기 때문이고, 중앙절에 술을 빚는 까닭은 양의 수인 9가 겹쳤다고 해서 이 날은 연중 양(陽)의 기운이 가장 왕성한 날로 여긴 데서 기인한다.</p> <p>백화주는 &lt;고려대규합총서&gt;의 방문을 재현해낸 것으로서, 술을 빚은 지 20일 만에 용수를 박고 다음 날 채주를 하였는데, 무엇보다 그 향기가 뛰어나고, 맛 또한 뛰어났다.</p>	

<b>백화주와 진구절판</b>		<관능조사>
백화주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 신맛, 쓴맛, 감칠맛	
음식의 맛	상큼한 맛	
음식 이야기	<p>진구절판은 8가지, 각각의 재료들에 소금을 살짝 절여 참기들에 가볍게 볶아내는 양념법으로 자연의 맛을 거스르지 않고 그대로 살려내며 시각과 미각을 동시에 충족시키는 음식일 뿐 아니라, 영양가마저 고루 균형이 잡힌 귀한 음식이므로 단맛, 시원한맛, 신맛, 쓴맛, 감칠맛, 사람이 느낄 수 있는 5가지 맛과 향을 동시에 느낄 수 있는 백화주와 함께 먹으면 더 없이 완벽한 어울림이 될 수 있다.</p> <p>진구절판의 유래는 초여름 물놀이 나가는 선비들의 풍류놀이에 마련하는 음식이었다고 한다. 지금은 손님초대요리나 귀한 음식으로 만들지만 실상은 행장에 싸가는 술안주에 더 가까운 음식이었다고 한다.</p> <p>구절판은 요리를 담는 기명을 뜻하는데 둘레의 8개의 칸과 가운데 1개의 칸으로 모두 9가 동양사상에서 충만함을 의미하며 8방에 나눈 음식재료를 밀전병에 싸서 먹는데 이는 서로 다른 뜻을 가진 사람의 화합을 뜻하여 예부터 궁중음식으로 사랑받고 귀한 음식이다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>쇠고기200g 표고버섯5장 석이버섯 20g 오이 1개 숙주 100g 당근 ½개 달걀 2개 고기양념</p> <p>- 진간장2큰술 설탕 1큰술 다진 파 1작은술 다진 마늘 ½작은술 참기름 1작은술 깨소금, 후추가루</p> <p>밀전병반죽</p> <p>- 밀가루1컵 소금 ½작은술 물 1컵</p> <p>초간장</p> <p>- 진간장 2큰술 식초 1큰술 물 1큰술 잣가루 약간</p>	<p>① 쇠고기는 5cm 길이로 결대로 얇게 채 썰어 고기 양념하여 팬에 볶는다.</p> <p>② 미지근한 물에 불려 손질한 표고버섯은 5cm 길이로 채 썰어 고기 양념하여 팬에 살짝 볶는다. 석이버섯은 살짝 볶아 소금 간 한다.</p> <p>③ 오이는 5cm 길이로 돌려 깎기 하여 채 썬 다음 소금에 절였다가 꼭 짜서 팬에 볶는다.</p> <p>④ 숙주는 소금물에 살짝 데쳐 물에 헹궈 참기름에 무친다.</p> <p>⑤ 당근은 5cm 길이로 얇게 채 썰어 소금에 절였다가 꼭 짜서 팬에 볶는다.</p> <p>⑥ 달걀은 황백지단을 부쳐 채 썬다.</p> <p>⑦ 구절판 가운데 크기에 맞추어 밀전병을 부친다.</p> <p>⑧ 밀전병과 다른 재료를 색 맞추어 그릇에 담고 초간장과 함께 낸다.</p>




<b>왕주와 굴전</b>	
<b>술이야기</b>	<p>논산의 가야곡면 청정 지역의 맑은 물을 사용하고 땅의 기운에 의해 백일동안 정성스럽게 익힌, 짜릿하고 새콤달콤하며 은은하게 약초 향이 나는 술이 가야곡 왕주인데, 궁중술이라고 불리워지고 있다. 구전(口傳)에 의하면, 왕주는 백제시대부터 내려온 가양주로, 백제인의 얼과 한이 서려있는 전통의 술이라고 한다.</p> <p>백제시대에도 많은 집안에서 곡주를 빚어 마셨는데, 조선시대 초까지 명맥을 유지하다가 조선시대 중엽 금주령이 내려진 이후, 곡류로의 술 제조가 엄격히 규제되자, 산에서 채취한 약초를 가지고 술을 담그기도 했다. 조선시대 말 곡주의 규제가 완하되자, 민씨 집안(명성왕후의 친정)에서는 곡주와 조선시대 중엽 성행했던 약술을 접목시켜 빚은 술을 왕실에 진상하였다고 한다. 때문에 웅주가 궁중술로 불리워지게 된 배경이라고 한다.</p> <p>농림부는 2000년 12월 27일 가야곡 왕주 기능보유자 남상란 씨를 한국 전통식품 명인 제18호로 지정하였으며, 현대적 양조시설을 갖추고 대중적인 왕주 생산에 박차를 가하고 있다.</p>
<b>왕주의 맛, 향, 느낌</b>	단맛, 신맛, 쓴맛, 투명한 황금색
<b>음식의 맛</b>	담백한맛
<b>음식 이야기</b>	<p>굴의 지방산 조성을 보면 포화 지방산으로는 paiminc acid가 가장 많고 불포화 지방산으로는 EPA, DHA가 다량 함유되어 있다. EPA는 혈액 중의 중성 지방 및 혈 중 콜레스테롤을 저하시켜 동맥경화, 고혈압, 뇌출혈 등의 예방 효과가 있다. 또 DHA가 학습기능향상, 혈 중 콜레스테롤 함량저하, 항암작용, 노화 억제 효과 등이 있는 것으로 유명하다.</p> <p>굴에는 많은 칼슘을 함유하고 있는데, 칼슘은 시신경을 안정시켜 눈의 피로를 줄이고 어린이 발육과 여성의 골다공증 예방에도 필수적인 성분이다.</p>

재 료	만드는 법
<p>굴 200g 달걀 2개 밀가루 ½ 컵 참기름 1작은술 식용유, 소금, 후춧가루 초간장 - 진간장 1큰술 식초 1작은술</p>	<p>① 굴은 연한 소금물에 살살 흔들어 씻은 후 굴 껍질을 골라낸 다음 물기를 뺀다. ② 굴에 후춧가루, 참기름으로 양념한다. ③ 양념한 굴은 밀가루에 버무린 후 달걀물에 적신다. ④ 팬에 기름을 넣고 적당히 뜨거워지면 ③의 굴을 2~3개씩 둥글게 놓고 노릇노릇하게 지진다. ⑤ 접시에 굴전을 가지런히 담고 초간장을 곁들여 낸다.</p> 



<b>술송주와 석이버섯무침</b>		<지역풍습>
술이야기	<p>한 모금을 넘기면 시원한 술바람이 부는 듯 목이 확 트이는 술이 함양 술송주이다. 특히 부드럽고 달짝지근한 맛과 은은한 술향이 미각과 후각을 자극하는 이 술은, 경남 함양군 지곡면 개평리 하동 정(鄭)씨 문헌공파(文獻公派) 종가에서 비법으로 전해지는 전통 가양주이다.</p> <p>조선조 정종의 손녀인 완산 이(李)씨가 세조 11년(1465년) 성리학의 대가인 문헌공 정여창(鄭汝昌) 선생에게 시집과 집안의 대소사 및 과객 접대 때 빚기 시작했던 술이 송순주인데, 후일 성종에게 진상까지 한 것으로 알려져 있다.</p> <p>조상 대대로 가양주로 내려 온 송순주를 굳이 술송주라고 명명한 배경에 대해, 기능보유자 정천상 씨는 “우선 공기가 좋고 물 맑은 지리산 계곡과 산야에서 나는 정정한 송순과 솔잎 등 소나무를 주재료로 하여 빚는 술인 만큼, 송엽과 송순 등의 한자 표기를 순우리말인 술을 앞에 붙임으로써, 신토불이(身土不二)의 뜻을 담았다.” 면서, “송주(松酒)라는 명칭은 중국 진시황 때의 영주(靈酒)로 알려진 명주와 관련이 깊다.”고 한다.</p> <p>정천상 씨의 얘기인 즉, 중국의 진시황 때에 불로장생(不老長生)한다는 신령스런 술로 ‘영주(靈酒)’라는 명주가 있었으며, 이 영주를 진시황이 애음했다고 전해지는데, 영주는 다름 아닌 송순으로 빚은 술이었다는 것이다.</p> <p>함양 술송주는 찹쌀로 죽을 끓여 밑술을 빚는다. 이를 3~4일쯤 발효시킨 뒤, 이른 봄 지리산 자락에 자생하는 토종 소나무에서 채취한 솔잎과 솔순, 엿기름을 넣어 한 달 쯤 숙성시킨다. 술을 거른 뒤 온도가 섭씨 3~4도쯤 되는 광으로 옮겨 2차 숙성시킨다. 두 달 정도 지나 창호지로 걸러내면 약주 술송주가 된다.</p>	

<b>술송주와 석이버섯무침</b>		<지역풍습>
술송주의 맛, 향, 느낌	떫은맛, 단맛, 쓴맛	
음식의 맛	담백한 맛	
음식 이야기	<p>석이버섯은 깊은 산속의 바위 표면에 발생하는 이끼류의 일종으로 석이과에 속하는 버섯이다. 동의보감에 의하면 ‘성이는 성질이 차고, 평하다고 한다. 맛이 달며 독이 없기 때문에 속을 시원하게 하고 위를 보하며 피나는 것을 멎게 한다. 중국에서는 강정제로 노인이 사용하면 젊어지고 눈이 밝아진다는 약리효과를 가지고 있다’고 기록한다.</p> <p>석이버섯 무침은 선승들이 즐겨먹어 신선(仙)의 식품으로 불리는 술과 닮은꼴이다. 때문에 지리산 깊은 산 속에서 따온 솔잎, 솔순들을 재료로 하는 술송주의 은은한 향기와 깊은 산 바위에 붙어 자라는 석이버섯의 담백함이 어우러져 뒷맛을 더욱 짙게 한다.</p> <p>솔잎에는 많은 영양학적 가치뿐만 아니라 Vit C의 급원으로 석이버섯에 들어 있는 칼슘을 체내 흡수하는데 도움을 주어 영양학적 보완작용으로 매우 훌륭하다. 예부터 함양지방의 개평마을에서는 지리산 술송주의 안주로 석이무침을 먹던 풍습이 남아있다.</p>	

재 료	만드는 법
석이버섯 20g 참기름, 소금, 통깨	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 석이버섯에 뜨거운 물을 불려서 손바닥으로 비벼 깨끗이 씻고, 배꼽을 떼낸다.</li> <li>② 석이버섯을 곱게 채친다.</li> <li>③ 팬에 기름을 두르고 채친 석이버섯을 볶는다. 볶으면서 소금 간 한다.</li> <li>④ 접시에 담고, 통깨를 뿌린다.</li> </ol> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>

<h2 style="margin: 0;">사삼주와 더덕구이</h2> <span style="float: right; margin-right: 20px;">&lt;관능조사&gt;</span>	
<p>술이야기</p>	<p>낙안 사삼주(沙蔘酒)는 일제시대 이전까지만 해도 전라도 순천시 낙안읍성에 살던 사람들이 즐겨마시던 가양주이다.</p> <p>구전으로 전해오던 양조법을 낙안민속양조 대표 박형모 씨와 순천대 식품공학과 교수진의 자문과 시험양조를 거듭하여 관광토속주로 탄생시켰다. 1985년 교통부장관의 추천에 의해 1990년 관광토속주로 지정을 받은 전통 민속주가 된 것이다.</p> <p>낙안 사삼주는 더덕과 찹쌀로 발효시킨 술이다. 술 색깔이 갈색으로 술병을 열어놓으면 더덕향이 강하게 풍기는데, 알코올도수는 14도로 소주와 맥주의 중간 정도이다.</p> <p>산이나 들에서 자라는 더덕(뿌리)을 한방에서 사삼(沙蔘)이라 부른다. 인삼(人蔘)과 형태와 성분이 엇비슷해 일컫는 것으로 추정된다.</p> <p>낙안 사삼주는 땅이 비옥하기로 이름난 낙안 들녘에서 재배한 토종 찹쌀과 질 좋은 더덕, 끓이지 않고 그냥 마셔도 배탈이 나지 않는 낙안의 청정지하수가 어우러져야 제대로 빚어진다. 1차로 찹쌀 고두밥을 찌서 누룩과 5대 1 비율로 버무려 숙성실에서 사나흘간 익혀낸다.</p> <p>여기다 2차로 다시 더 많은 양의 고두밥과 누룩·맑은 물을 혼합하여 숙성시키고, 술 거르기 6일 전에 생 더덕즙을 넣어 3~4일간 썩씨 5도가량의 상온저장을 거치는 등 완제품까지는 20~25일이 소요된다. 이 같은 과정을 제대로 거쳐야 더덕의 효능이 그대로 살아 있는 사삼주가 완성된다.</p> <p>지봉 이수광이 펴낸 승평(옛 순천지명)지에 낙안 사삼주의 맛과 향취에 대한 설명이 있으며, 고을 원님들이 즐겨 마셨다는 기록도 전해지고 있다.</p>

<b>사삼주와 더덕구이</b>		<관능조사>
사삼주의 맛, 향, 느낌	쓴맛, 뚝은맛, 단맛	
음식의 맛	쓴맛, 단맛	
음식 이야기	<p>더덕을 이용한 약주인 사삼주는 발효과정에서 향이 대부분 제거되어 아쉬움이 남는데, 향기롭고 싱싱한 더덕에 양념을 발라 구운 더덕구이는 숨어있는 사삼주의 향기를 끌어 낼 수 있는 좋은 음식이다.</p> <p>낙안 제석산의 특산물인 더덕은 폐가 약한 사람이나, 기침, 천식, 가래 등 호흡기 계통의 질환으로 고생하는 사람에게 폐의 기운을 돋워주어 증상을 완화시키는데 효과가 있으며, 환절기 감기도 열이 나면서 목이 자꾸 마를 때에도 좋으며 「동의보감」, 「본초강목」에서 사삼은 각종 암을 예방한다 하여 특히 건위, 강장에 탁월한 효능이 있다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>더덕 200g 기름장 - 간장 1작은술, 참기름 1큰술 구이장 - 고추장 2큰술, 고춧가루 1작은술, 설탕 1작은술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 1작은술, 물 1작은술</p>	<p>① 더덕을 물에 재빨리 씻어 채반에 넣어 물기를 제거한 다음 반으로 가른다. 방망이로 자근자근 두드려서 넓게 편다. ② 기름장을 만들어 얇게 편 더덕에 바른다. 석쇠에 더덕을 올려 앞뒤로 고루 굽는다. ③ 일단 기름장을 발라 구운 더덕에 다시 구이용 장을 발라서 굽는다. 불이 세면 양념이 타서 쓴맛이 나기 쉬우므로 약한 불에서 서서히 굽는다.</p> 

<b>대추술과 깨엿장정</b>	
술이야기	<p>청주 대추술은 양질의 대추와 찹쌀, 누룩, 엿기름, 솔잎, 청주 상당산성의 맑은 천연수 등을 혼합하여 정성껏 빚은 술이다. 청주 대추술 빚는 법은 먼저, 누룩과 고두밥, 물을 섞어 만든 밑술을 발효시킨 후, 다시 산성약수에 대추를 달인 물에 멥쌀과 찹쌀로 찐 고두밥, 누룩을 섞어 덧술을 빚는데, 발효가 끝나 다 익은 대추술은 마치 진홍색의 대추 빛깔을 띠, 알코올 13%의 순하고 부드러운 것이 특징이다.</p> <p>건설교통부 지정 청주의 상당산성을 대표하는 전통민속주 청주 대추술은 1991년 10월 국세청으로부터 주류제조 승인을 받아, 청주의 상당산성 내 마을에 주조설비를 갖추고, 이 지역을 대표하는 관광토속주로 그 명성을 구가하고 있다.</p>
왕주의 맛, 향, 느낌	단맛, 신맛, 쓴맛
음식의 맛	고소한맛
음식 이야기	<p>참깨는 육지의 신선이 먹는 먹거리라 불린다. 바이러스성 기관지염이나 위궤양, 감기들을 막아주는 작용을 하며, 검은깨는 신장, 흰깨는 폐에 좋은 약리효과를 갖는다. 한방에서도 참깨는 약성이 달고 영양가가 풍부한 자양강장 식품으로 으뜸이라 칭하는데 원활한 혈액순환을 돕는 리놀렌산과 Vit E와 Vit F가 풍부하게 들어 있으나, 참깨에는 Vit C등이 부족해서 이 좋은 영양소들을 체내에 흡수할 수 있는 미네랄등을 함께 섭취하는 것이 중요하다. 이에 대추는 기력을 돋우는 자양강장과 진정작용에 뛰어난 효험이 있을뿐더러 Vit C는 꿀보다 7~10배 이상 풍부한 식품으로 특히 칼슘, 인이 풍부하여 대추술과 함께 먹는 깨장정은 훌륭한 조화를 이룬다.</p>

재 료	만드는 법
<p>흰깨 1컵 검정깨 1컵 설탕 ½컵 물엿 ¼컵 식용유</p>	<p>① 흰깨와 검정깨를 씻어서 볶는다.                  ② 냄비에 물엿, 물, 설탕을 한데 담아서 약한 불에 올려서 짓지 말고 끓인다. 도중에 숟가락으로 떠서 찬물에 떨어뜨려 보아 흩어지지 않고 엉겨질 정도까지 끓인다.                  ③ 흰깨와 검정깨에 더운 설탕물을 넣어 재빨리 버무려서 도마에 참기름을 넉넉히 두르고 놓는다.                  ④ 밀대에도 기름을 발라서 깨 반죽이 식기 전에 0.7cm 정도의 두께로 민다.                  ⑤ 딱딱하게 굳기 전에 칼로 가로 2cm, 세로 3cm의 네모꼴로 썬다.</p> <div data-bbox="627 1021 1275 1845" data-label="Image"> </div>



## 칠선주와 순무김치

### 술이야기


인천지역에서 칠선주'라는 이름으로 불려지고 있는 전통주는 이미 2백년 전부터 우리 지역을 대표하는 전통 토속주로 궁중에 진상했던 술로 알려져 있다. 인천 칠선주는 주재료인 멥쌀과 찹쌀 외에도 인삼, 구기자, 당귀, 산수유, 더덕, 갈근, 감초 등 일곱 가지 약재가 들어간다. 일곱 가지 약재가 들어가는데다, '이 술을 즐겨 마시면 병들지 않고 늙지도 않는 신선이 된다'고 믿어 칠선주(七仙酒)라고 이름을 붙였다고 전해진다.

인천 칠선주는 사람들이 가장 좋아하는 알코올 16도로 싱겁지도 독하지도 않다고 평가된다. 게다가 전통 명약주답게 각종 문헌은 칠선주를 가리켜 "위장 및 간장을 보호하고 식욕을 증진시키고 속쓰림과 갈증이 없으며 독특한 감칠맛이 있다."고 소개하고 있다.

인천 칠선주는 여러 문헌에 '신선주'라는 이름으로 전해지고 있는데, 그 중 1777년 22대 정조 원년에 빚어졌다는 기록으로 보아, 200년 이상의 전통을 가지고 있는 술임을 알 수 있으며, 오늘날의 인천 칠선주는 인주(인천의 옛 이름) 지역 궁중 진상품이었던 칠선주로서, 인삼과 당귀, 구기자 등 한약재를 넣어 두통 등 숙취를 없애 건강약주에 대한 조상의 지혜를 느낄 수 있다.

일제시대 때 가양주 금지령으로 맥이 끊긴 뒤, 애주가 이종희 씨가 옛 문헌 고증 등 10여 년의 연구 끝에 1980년 그 맛과 효능을 재현하는데 성공하여, 1990년 칠선주 제조비법으로 건설부로부터 관광토속주 기능보유자로 인정 받으면서 본격적으로 제조되기 시작했다.

<b>칠선주와 순무김치</b>	
칠선주의 맛, 향, 느낌	쓴맛, 시원한 맛, 신맛, 짙은 맛
음식의 맛	감칠맛
음식 이야기	<p>순무김치는 일반무와 달리 소금을 넣지 않고 농어, 광어, 조기, 벤돔이 등을 통째로 삭혀 만든 젓갈을 사용하여 담기 때문에 그 감칠맛이 뛰어나다.</p> <p>순무는 특이한 향과 맛으로도 유명하지만 임금님께 진상될 정도로 약성이 좋은 식품으로 동의보감에서는 ‘순무는 오장을 이롭게 하고 간기능 증진에 도움을 주어 간장질환에 이롭고 숙취해소, 치질과 만성변비, 침침한 눈을 밝게 해 주면 소변을 잘 통하게 하고 배에 물이 가득찬 증세, 비만증에 탁월한 효과가 있고, 환자의 영양보충들에 좋은 효과를 나타낸다’고 기록되어 있다.</p> <p>특히 강화의 순무는 유효 미생물의 함량이 많은 토양에서 자라 특별히 맛도 좋고 영양학적 가치 또한 높다.</p>

재 료	만드는 법
<p>순무1kg                      풋고추3개                      쪽파300g                      벤딩이젓(새우젓)                      고춧가루1컵                      다진 마늘</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 순무를 무청과 함께 다듬어 소금을 뿌려서 2~3시간 동안 절인다.</li> <li>② 절인 순무를 행구어 물기를 뺀다.</li> <li>③ 풋고추는 통째로 씻어 소금물에 담가 하룻밤 재워 두었다가 행구어 건져 놓는다.</li> <li>④ 쪽파는 깨끗이 씻어 반으로 자른다.</li> <li>⑤ 파는 어슷 썰고 마늘은 곱데 간다.</li> <li>⑥ 넓은 그릇에 순무와 풋고추, 나머지 양념을 모두 넣고 고루 버무려 담는다.</li> </ol> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>

<b>창포주(양주방)와 준치만두</b>		<문헌조사>
술이야기	<p>창포주는 조선시대 주방문의 하나인 &lt;양주방&gt; 단양법 외에도 &lt;임원십육지&gt;의 이양주법, 그리고 마시는 술에 창포잎을 띄워 마시는 방법들을 볼 수 있는데, 고려 말기에서 조선 후기에 이르기까지 선비들의 시문집에 창포주가 자주 등장하는 것으로 미루어 그 진가를 짐작할 수 있다. 그 가운데 정수장(1454-1527)의 &lt;월헌집&gt;에 수록된 “단오(端午)”라는 칠언절구의 시 가운데 “...觴滿碧蒲香擁鼻...(&lt;...술잔에 푸른 창포가 가득하여 향기가 코를 찌르니...&gt;)” 하는 내용이 있고, 이산해(1539-1609)의 &lt;아계유고&gt;에 “五月五日”이라는 시에도 “...傷心此日菖蒲酒 誰奉金杯壽兩宮...(&lt;...이날 창포주를 그 누가 금잔에 받쳐 양궁께 올릴지 가슴이 아프네...&gt;)”라고 읊은 내용이 그것이다.</p> <p>이로써 &lt;양주방&gt;의 기록과 같이 이미 빚어 둔 부의주(浮蟻酒)나 동동주, 기타 청주에 때맞추어 창포뿌리나 잎을 넣어 재차 숙성시키거나, 그 향기와 약성을 침출하여 술과 함께 마시는 방법이 널리 퍼졌다는 것을 알 수 있다.</p>	
창포주의 맛, 향, 느낌	쓴맛, 신맛, 감칠맛	
음식의 맛	담백한 맛	
음식 이야기	<p>단오절식으로 창포주와 수리취떡, 앵두편, 생실과 들이 있는데 이에 빼놓을 수 없는 것이 준치만두 이다. ‘썩어도 준치, 물러도 준치’ 하는 옛 속담이 말해주듯 준치는 그 맛과 영양에 있어 최고의 생선으로 왕실 수라상에도 자주 오르던 음식이다.</p> <p>준치는 단백질이 풍부할 뿐 아니라 칼슘과 인, 철분, 비타민을 함유하고 있어 초여름 보양식으로 더할 나위 없이 좋은 음식으로 잔가시를 발라내고 다진 쇠고기와 함께 양념해서 만두모양으로 빚어 뜨끈하게 찌 내거나 장국에 삶아 건져 내어 싱그럽고 자극적이지 않은 깔끔한 그 맛이 단오의 시절식으로서 씹싸름한 창포주와 함께 먹으면 감칠맛이 더해주는 맛의 조화를 이룬다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>준치 1마리(500g) 쇠고기(우둔) 100g 녹말가루 3큰술 생강즙 1작은술 썩갓 50g 쇠고기 양념</p> <p>- 간장 1큰술 설탕 ½작은술 다진 파 2작은술 다진 마늘 1작은술 깨소금, 참기름 후춧가루</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 준치를 깨끗이 씻어 내장을 꺼내고 머리를 잘라내고 증기가 오르는 찜통에 넣어 찐다. 살이 완전히 익으면 뼈와 가시를 전부 발라내고 살만 모아서 곱게 부순다.</li> <li>② 준치를 찐 찜통의 아래에 남은 물에 살을 발라내고 남은 뼈와 파, 마늘, 생강 조각을 물을 더 붓고 끓여서 체에 걸러서 소금으로 간을 한다.</li> <li>③ 쇠고기는 곱게 다져서 양념으로 부쳐서 후라이팬에 볶아 식힌다.</li> <li>④ 준치시살과 볶은 쇠고기를 합하여 녹말가루와 생강즙을 넣고 소금과 후춧가루를 넣어서 직경 2~3cm의 동그란 완자 모양으로 실백을 두 알씩 넣고 빚는다.</li> <li>⑤ 완자로 빚은 만두를 녹말가루에 고루 묻혀서 찜통에 젖은 행주를 깔고 잠시 찐다.</li> <li>⑥ 찐 만두를 국물 없이 그대로 접시에 썩갓을 깔고 담아 초장을 곁들여 내기도 하며, 대접에 담고 ②의 끓는 장국을 부어서 썩갓을 띄워 내기도 한다.</li> </ol>



<b>초주(화향입주방)와 냉이나물</b>		<문헌조사>
술이야기	<p>선달 제야에 도소주와 함께 초주(후추술)와 함께 잣잎술, 초백주를 마셨다는 기록을 볼 수 있다. 이러한 풍속은 고려시대에 성행하였고, 조선시대 후기에 이르기까지 문인 등 지식층과 선비들 사이에서 주류를 이루었으며, 심지어 대궐과 민가, 군신(君臣) 간에도 관례화 되었다고 한다.</p> <p>실례를 들어보면, 고려말기 대문장가였던 이규보의 1421년간 &lt;東國李相國集&gt;의 ‘正旦賀狀(정초아침 연하장)’ 중“天經左轉 朔統右行 相蘭阪之迺祥 酌椒觴而薦壽(天經:해는 좌로 돌고 朔統(朔統)은 우로 가니, 난관에선 상서를 맞으시길 바라며 초주(椒酒)를 부어 축수를 올립니다.)”하는 시가 있고, 조선시대 성종때 서거정에 의해 편찬된 &lt;東文選&gt;에 “元日奉天殿早朝(설날 이른 아침 봉천전에서)” 라는 제목의 칠언시에“朝罷更叨霑錫宴 東風吹暖泛椒觴(조회 뒤에 다시 잔치를 내리시니, 동풍이 초주(椒酒) 따른 술잔에 따스하게 불어오네.” 라고 하여 초주에 대해 기록하고 있음을 볼 수 있다. 또 1760년대에 간행된 임상원(1638-1697)의 &lt;염현집&gt;에 ‘庚午元日(경오년 설날)’이라는 제하의 7언시 가운데 “晨開酒泛寒椒碧 晚啜羹烹嫩薺肥(새벽에 술 마시니 푸른 기운 띤 푸른 후추 떠 있고, 저녁에는 부드러운 푸른 냉이국 마신다네.)”와 ‘丙寅元日(병인년 설날)’ 이라는 7언시에 “樽醅激灑含椒暖 盤菜纖柔薦薺肥(출렁거리는 술잔은 후추의 따스함 머금고 있고, 소반에는 부드럽고 살찐 냉이나물 올라와 있네)”라고 읊고 있음을 볼 수 있다.</p>	
초주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 신맛, 짙은맛	
음식의 맛	단맛	
음식 이야기	냉이의 상큼한 향이 후추향의 초주와 잘 어울린다.	

재 료	만드는 법
<p>냉이 300g            고추장 2큰술            식초 1작은술            설탕 1작은술            다진 파 2작은술            다진 마늘 1작은술            깨소금 1큰술            참기름 1작은술</p>	<p>① 냉이는 잎이 파랗고 뿌리가 싱싱한 것을 택하여 잘 다듬어 깨끗이 씻는다.</p> <p>② 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹구어 물기를 꼭 짠다.</p> <p>③ 고추장에 파, 마늘 깨소금, 참기름 등을 넣어 양념초고추장을 만들어서 냉이를 넣고 조물조물 무친다.</p> <div data-bbox="625 869 1273 1693" data-label="Image"> </div>

## 백엽주(화향입주방)와 밤초, 대추초

### 술이야기


백엽주는 잣나무잎을 재료로 한 약주의 하나이다. 우리나라 전통음식이나 과자류, 차류, 주류 등에 잣나무잎을 이용한 경우는 드물기 때문이다. 특히 기호음료로서 주류에 있어서도 잣나무잎을 직접 넣어 발효시킨 주류는 그 흔적을 찾을 수 없으며, 단지 이미 완성된 발효주나 소주에 잣잎을 넣어 그 향취를 즐기는 풍속이 있을 뿐이라는 사실이 이를 증명한다.

따라서 이미 완성된 곡주(발효주)나 소주에 잣잎을 넣어 그 향취를 즐기는 풍속으로서, 백엽주에 대한 술이름과 주방문에 대한 기록은 조선시대 중기의 농경백과사전 격인 <임원십육지>에서 찾아볼 수 있다. 그리고 이 백엽주가 어떻게 언제 음용되었는지는 고려시대의 문인들이 남긴 시집과 저서 등에서 비교적 자세하게 살필 수가 있다.

조선시대 후기 대문장가이자 시인이었던 임상원(1638-1697)의 <염헌집>의 오언시 중 ‘제야(除夜)’라는 시에 “椒花助歡娛 柏葉供勸酒(초주 받으니 마음이 즐겁고, 백엽주 서로 권하네)”라는 내용이 있고, 정내교(1681-1759)의 <완암집>에 수록된 ‘元朝丙寅(병인년 설날 아침)’이란 시 가운데도 “他鄉佳節屬元朝 柏酒椒盤事寂寥(타향에서 명절인 설날아침을 맞이하니 잣잎술과 소반에 후추 담아 상 차리는 일 쓸쓸하네.)”와 이현석(1647-1703)의 <유재집>에 수록된 ‘攄部除夜口占(제야에 도총부에서 읊다)’라는 제목의 시 가운데도 “五夜星河沒遠天 曉觴椒栢又新年(오정되니 은하수 먼 하늘로 사라지고, 새벽녘에 초백주로 새해를 맞이하네.)”라고 하여 초주와 잣잎을 곁들인 초백주를 마셨음을 알 수 있으며, 남용익(1628-1692)의 <호곡집>에도 “寵渥纔頒椒柏酒 清香偏惹鷓鴣煙(임금님은 자애롭게도 이제 막 초백주를 나누어 주시니 맑은 술 향기에 온통 자고새 굽는 냄새라.)”고 읊고 있어, 향기가 강한 산초와 잣나무잎을 띄운 초백주가 정초와 연말의 경건한 몸가짐과 함께 건강을 염려한 민간의 벽사풍속에서 유래하여, 궁중의 선사주로도 애용되었음을 엿볼 수 있다.



<b>백엽주(화향입주방)와 밤초, 대추초</b>	
백엽주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 신맛, 짙은맛
음식의 맛	단맛
음식 이야기	<p>밤은 성질은 따뜻하고 맛은 시며 독은 없는 약재로, 동의보감에 따르면 익기, 장위를 든든하게 하며 신기를 보하고 배고프지 않게 한다고 했다. 또한 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민, 미네랄 등 5대 영양소를 갖춘 완전식품이다. 밤은 비타민C가 매우 풍부하여 과일이나 야채가 귀했던 겨울철 비타민C의 주요한 공급원이었다.</p> <p>대추는 성질은 평하고 맛은 달며 독이 없어, 속을 편안하게 하고 비위를 튼튼하게 하며, 오장을 보하고 12경맥을 도와주며, 의지를 강하게 하고 여러 약을 소화시키는 작용을 한다.</p> <p>「본초강목」에 ‘생대추는 찌서 먹으면 장위를 보하고 살찌게 하며 기를 도우나 날로 먹으면 배가 불러 오르고 추웠다 더웠다 열이나고 설사한다’고 기록되어 있다.</p> <p>밤초, 대추초는 맛 뿐만 아니라 영양까지 풍부하고 속을 편하게 해주는 효과까지 있다.</p>

재 료	만드는 법
<p>밤초</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 밤 20개</li> <li>설탕 60g</li> <li>꿀(물엿)2큰술</li> <li>소금 ¼ 작은술</li> <li>물 ½컵</li> <li>계피가루 약간</li> <li>잣가루 약간</li> </ul> <p>대추초</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 대추 20개(50g)</li> <li>잣 1큰술</li> <li>꿀(물엿) 2큰술</li> <li>설탕 1큰술</li> <li>물 ½컵</li> <li>계피가루 약간</li> </ul>	<p>밤초</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 밤은 겉껍질과 속껍질을 깨끗이 벗겨 끓는 물에 살짝 데쳐 낸다.</li> <li>② 냄비에 데친 밤, 물, 설탕을 넣은 후 끓인다.</li> <li>③ 끓어오르면 불을 약하게 줄이고 거품을 걷어 낸다. 소금을 약간 넣고 졸이다가 설탕물이 거의 졸았을 때 꿀을 넣어 잠시 더 졸이다가 계피가루를 섞은 후 꺼낸다.</li> <li>④ 그릇에 보기 좋게 담고 잣가루를 뿌려 낸다.</li> </ol> <p>대추초</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 대추를 돌려 깎아 씨를 빼내고 안쪽에 꿀을 바른다. 씨를 뺀 자리에 잣을 세 개 정도 넣은 후 꼭지 떼어낸 부분에 잣 한 개를 박고 잘 오므린다.</li> <li>② 냄비에 꿀, 설탕, 물, 계피가루, 대추를 넣고 약한 불에서 나무 주걱으로 저으면서 윤기가 날 때까지 조리한다.</li> </ol> 

<b>소곡주와 미나리부침</b>		<문헌조사>
술이야기	<p>감칠맛을 내는 독특한 술맛 때문에 ‘얹은뱅이’술로 유명한 한산 소곡주는 1500년전 백제왕실에서 즐겨 음용하던 술로, 한국 전통주 가운데 가장 오래된 것으로 알려져 있다.</p> <p>&lt;삼국사기(백제본기)&gt;를 살펴보면, “다안왕(多婁王) 11년(318년)에 추곡이 흉작 되자 민가에서 제조하는 가양주를 전면 금지하였고 무왕37년(635년) 3월에는 조정 신하들과 현 백마강 고란사 부근 기암괴석이 어우러진 경관과 함께 소곡주를 마시어 그 흥이 극치에 달했다 하고, 의자왕 16년(656) 3월에 왕이 음주 탐락했다.”고 전해져 내려오고 있다.</p> <p>백제가 멸망하여 한을 달래기 위하여 한산 건지산 주류성에서 백제 유민들이 소곡주를 빚어 마시고 그 한을 달렸다고 전한다.</p> <p>1800년전 백제 부흥운동의 본거지였던 주류성 아래 동내인 한산면 호암리에서, 고 김영신 여사(97년 타계)가 선조들로부터 전수를 받아 명맥을 이어오다가, 1979년 7월 충남무형문화재 제3호로 지정을 받았다. 이후 김영신 여사의 며느리인 우희열 씨가 1997년 12월 그 기능을 승계 받아 소곡주의 명맥을 아들 나장연 씨와 함께 이어가고 있다.</p> <p>한산 소곡주에서 생산하고 있는 제품으로는 일명 ‘얹은뱅이 술’인 한산소곡주 18%와 이 술을 증류시킨 불소곡주 43%, 신세대 감각에 맞춘 백제 소곡주 13% 등 다양한 제품이 생산되고 있다. 주원료로 찹쌀만 고집하다보니 가격은 높으나, 다른 술에 비해 주향과 품질이 뛰어나 일반 소비자들로부터 큰 호응을 얻고 있다.</p>	
소곡주의 맛, 향, 느낌	감칠맛, 단맛, 시원한 맛, 신맛	
음식의 맛	향그한 미나리 향, 담백한맛	
음식 이야기	<p>과거를 보러 가다 술맛에 취해 주저앉은 선비가 먹던 안주도 바로 미나리부침이었다고 전한다.</p> <p>미나리는 독특한 향미와 정신을 맑게하고, 혈액을 보호는 효과와 비타민 A, C가 많이 함유되어 있다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>돌미나리 200g                      밀가루 ½ 컵                      다진 마늘                      소금, 식용유                      초간장</p>	<p>① 돌미나리는 흙을 털고 깨끗이 다듬어 씻어 길쭉하게 잘라 물기 없이 준비한다.</p> <p>② 밀가루에 물을 붓고 덩어리 없이 풀어 다진 마늘을 넣고 소금으로 간한다.</p> <p>③ 기름 두른 팬에 반죽을 떠 넣어 어느 정도 엉기면 미나리의 뿌리 쪽과 잎 쪽을 서로 엇갈리게 놓고 서로 엉겨 붙을 정도로만 밀가루 반죽을 조금 더 부어 얇게 부친다.</p> <p>④ 초간장을 곁들인다.</p>



<b>백일주와 꽃감말이</b>	
<관능조사>	
<b>술이야기</b>	<p>계룡 백일주는 원래 조선시대 왕실에서만 빚어지던 궁중의 술이었다고 알려져 있다. 이 술이 민간의 가양주가 된 것은 조선조 인조반정 때 인조가 반정의 일등공신인 연평부원군 이귀의 공을 치하하면서, 연안이씨 가문에 백일주(제조기법)를 하사해, 부인인 인동 장씨가 양조비법을 전수받았다고 한다. 이때부터 400년 동안 14대에 걸쳐 연안이씨 가문에 백일주의 비법이 전해져 내려왔다고 알려지고 있다.</p> <p>계룡 백일주의 제조과정은, 공주지방에서 나는 통밀과 물에 불려 뿜은 찹쌀가루를 같은 비율로 섞은 뒤, 한 번 끓여서 식힌 양조용수를 이용해 누룩을 디딘다. 누룩은 보릿짚과 약쑥으로 겹겹이 싸서 석 달 이상 띄운다.</p> <p>이어 찹쌀가루 한 되와 물 한 사발을 섞어 죽을 쑀어 식힌 다음에 여기에 누룩 4홉을 섞어 밀술을 빚는다. 다시 찹쌀 다섯 말을 찌서 말린 고두밥에 밀술 한 말의 비율로 빚는데, 이때 재래종 황국화 다섯 홉, 진달래꽃 다섯 홉, 잇꽃 세 홉, 솔잎 다섯 홉, 오미자 세 홉 정도를 골고루 배합한다.</p> <p>재래종 황국화는 무서리가 내린 후에 핀 꽃이어야 하고, 솔잎은 5~6월에 채취한 것, 진달래꽃, 잇꽃, 오미자는 활짝 피거나 완숙되어야 제맛이 난다. 덧술은 섭씨 40도를 넘지 않게 관리하면서 거의 두 달 동안 숙성시킨 뒤, 익으면 용수를 박아 술을 1차로 거르고, 다시 창호지로 2차 여과한 뒤, 저장용기에 담아 한 달 동안 2차 숙성시키면 맑은 계룡 백일주가 된다. 음력 정월이 술 빚는 시기로 가장 적당하나, 현재는 온도 조절이 가능하기 때문에 저온 발효시켜 생산한다.</p>

<b>백일주와 꽃감말이</b>		<관능조사>
백일주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 신맛, 감칠맛, 쓴맛	
음식의 맛	단맛, 고소한맛, 씹쌀한 맛	
음식 이야기	<p>꽃감에는 당분이 45% 가량이나 되고 비타민 A 효과를 나타내는 카로틴도 많아 100g에 400I.U. 이상이 들어 있다. 비타민 A는 질병에 대한 저항성을 높이며 피부를 탄력있고 강하게 하는 특성이 있는 영양소이다. 비타민C 도 30mg% 가량 들어있어 사과보다 6배나 더 많다. 그러나 다른 과일이 많이 가지고 있는 신맛이 적다. 신맛을 내는 유기산인 구연산과 사과산이 겨우 0.2% 밖에 안 들어 있다. 감에는 다른 과일에 없는 떫은맛을 가지고 있다. 이 성분을 타닌이라고 한다. 떫은 감은 이 타닌이 물에 잘 녹는 수용성으로 존재하기 때문에 떫게 느껴진다. 그런데 꽃감이 단맛을 갖는 것은 타닌이 물에 안 녹는 불용성으로 변했기 때문이다. 이 타닌은 많은 약리작용을 해서 감은 예로부터 설사를 멎게 하고 배탈을 낫게 하는 것으로 알려져 왔다. 이것은 타닌산의 수렴작용이 강하기 때문이다.</p> <p>호두는 쇠약해진 몸을 보하고 활기를 주는 식품이다. 영양소가 많아 선식의 재료로 흔히 사용된다. 육류보다 함량이 많은 양질의 단백질과 돼지고기의 2배나 되는 지방분이 들어있다. 호두의 지방은 육류의 포화지방산과는 달리 불포화지방산이다. 콜레스테롤 수치를 낮춰주는 필수지방산이 많다. 무기질과 비타민 B1이 풍부해 매일 먹으면 피부가 좋아지며 노화방지와 강장효과도 좋다.</p> <p>따라서 꽃감과 호두는 각각의 영양성이 뛰어난 뿐 아니라 꽃감을 많이 먹으면 생길 수 있는 변비를 호두의 지방이 예방해주고 역으로 호두를 과잉 섭취 시 설사를 방지 할 수 있는 역할로 서로를 보완해 주고 있다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>주머니 곶감 5개 호두 5개</p>	<p>① 곶감은 말랑하게 잘 마른 것으로 골라 가운데 칼집을 넣어 씨를 제거한다.</p> <p>② 호두는 겉껍질을 벗기고 뜨거운 물에 담가 속껍질도 벗긴다.</p> <p>③ 씨를 뺀 곶감을 편 후 껍질을 벗긴 호두는 호두 모양을 만들어 곶감 안쪽에 놓아 꼭꼭 눌러가며 만든다.</p> <p>④ 곶감 찜을 먹기 좋은 두께로 썬다.</p> <div data-bbox="627 929 1275 1749" data-label="Image"> </div>

<b>청명주와 붕어찜</b>		<문헌조사>
술이야기	<p>중원 청명주는 24절기의 하나인 청명일에 사용하기 위해 빻어진 민속주로, 충북 충주시 중원군 가금면 창동리에 사는 김해 김씨 문중 기록인 &lt;향전록&gt;에 기록되어 있으며, 200m 지하암반수를 사용하여 순참쌀과 재래종 통밀로 제조한 누룩만을 사용하여 국화 등을 가미하여 저온에서 약 100일 동안 발효·숙성시켜 빻어지므로 알코올 농도가 높고 색, 향, 맛이 뛰어나다.</p> <p>조선시대에 충주지방 일대에 오가는 가객들이 즐겨 마시기 시작하여 옛 사대부들을 위한 손님 접대용은 물론 명절과 기일에 제주로 애용하던 명주로 궁중에 진상되던 술이기도 했다.</p> <p>청명주의 본고장은 청주의 금여울 이었는데 이곳은 물이 아주 좋다고 전한다. 신식 술의 효시적 역할을 한 술이다. 청명주의 제법에서 특이한 점은, 누룩을 만들 때 물 대신 마시고 남은 맑은 청명주를 쓰는데, 지금같이 배양균이나 효모를 접종시켜 누룩을 만드는 방법을 사용하고 있다.</p>	
청명주의 맛, 향, 느낌	신맛, 단맛, 쓴맛	
음식의 맛	담백한맛	
음식 이야기	<p>청명주는 지역의 물맛을 중히 여겼다. 그리하니 술과 잘 어울리는 안주는 그 지역 물속에 살고 있는 물고기와 잘 어울렸고 충주는 지역적으로 바다와는 가깝지 않으나 충주호가 자리를 잡고 있어, 그곳에 잡히는 붕어로 요리를 추천한다. 붕어찜도 왕실에서 즐겨 먹은 보양식 중 하나였다. 특히 효종 때는 신하들이 중전에게 보양을 위해 붕어찜을 권하면서 “붕어찜은 비위를 보하고 원기를 회복하는 ‘성약’이라고까지 치켜세우는 기록이 남아 있다. 붕어를 잡아 깨끗이 손질해서 비린내를 없애고 갖은 양념과 시래기를 넣어 보글보글 끓여먹는 붕어찜은 한여름 부담 없는 보양식으로 적당하며 청명주의 안주로 잘 어울린다고 한다.</p>	



재 료	만드는 법
<p>붕어 1마리                      삶은 시래기 300g                      무 150g                      양념장-진간장 4큰술                      고추장 1큰술                      고춧가루 8큰술                      마늘 2큰술                      생강 1쪽                      물엿 1큰술                      통깨 1큰술                      식초 1작은술                      청주 2큰술                      후춧가루</p>	<p>① 붕어는 비늘을 긁고 내장을 빼어 낸 후, 깨끗이 씻어 놓는다.                      ② 무는 도톰하게 썰어 놓는다.                      ③ 냄비에 먼저 무를 깔고 그 위에 붕어를 넣은 다음, 시래기를 넣고, 물을 부어 풀 끓인다.                      ④ 끓기 시작하여 5분 정도 후에 양념장을 2~3회 정도 끼얹어 주면서 계속 끓이다가 익으면 약한 불에서 오래 조려서 상에 낸다.</p> <div data-bbox="627 976 1275 1798" data-label="Image"> </div>

<b>두견주와 화전</b>		<문헌조사>
<b>술이야기</b>	<p>진달래 꽃잎을 섞어 담는 향기 나는 술로 진달래꽃을 두견화라고도 하므로 두견주라고 부른다. 두견주는 고려의 개국공신인 복지겸(卜智謙)에 얽힌 전설이 있다. 그가 병이 들어 온갖 좋다는 약을 다 써도 병이 낫지 않자, 그의 어린 딸이 아미산에 올라 100일 기도를 드렸다. 신선이 나타나 이르기를, “아미산에 올라 활짝 핀 진달래꽃으로 술을 빚되, 반드시 안샘(지금 면천초등학교 뒤에 있는 우물)의 물로 빚어 100일 후에 마시고, 뜰에 두 그루의 은행나무를 심어 정성을 드려야만 효과가 있다.”고 하였다. 딸이 그대로 하였더니 아버지의 병이 나았다고 한다.</p> <p>면천 두견주는 연한 황갈색의 술빛깔과 함께 단맛이 나며, 누룩냄새가 거의 없고 진달래꽃 향기가 일품이다. 특히 혈액순환을 촉진하고 피로회복에도 효과가 있으며, 콜레스테롤을 낮추어 주어 성인병 예방에도 효과가 있다고 한다.</p> <p>이러한 진달래술은 두견주라고도 하며, 옛부터 "백약지장(百藥之長)"이라 일컬어 오고 있는데, 그 기록은 &lt;규합총서&gt;, &lt;산림경제&gt;, &lt;임원십육지&gt;, &lt;동국세시기&gt;, &lt;경도잡지&gt; 등 여러 문헌에 잘 나타나 있다.</p> <p>예로부터 두견주는 정월 첫 해일(亥日)인 상해일에서 3월 진달래꽃이 만개될 때까지 술밑이 만들어지는데, 찹쌀고두밥과 누룩, 물이 들어간다. 밑술이 익으면 찹쌀로 지은 고두밥과 누룩, 물, 진달래꽃으로 덧술을 해 넣는데, 50~60여일이라는 장기 발효과정을 거치는 까닭에 가향주로는 보기 드물게 고급명주로 알려져 왔다.</p> <p>면천 두견주는 발효·숙성기간이 매우 긴 술로 정성이 깃들은 고급약주로, 1대 두견주 기능보유자였던 박승규 씨가 전수자를 두지 못한 채 갑작스럽게 세상을 등진 까닭에 맥이 끊길 뻔했으나, 면천면 성상리의 오수근 씨를 비롯한 일곱 농가의 주민들이 면천두견주보존회를 구성, 예의 기능을 복원하여 이의 보전과 대중화를 위한 노력을 기울이면서, 다시금 중요무형문화재 제 86-2호로서 그 명성을 잇게 되었다.</p>	

<b>두견주와 화전</b>		<문헌조사>
두견주의 맛, 향, 느낌	신맛, 단맛, 쓴맛	
음식의 맛	단맛	
음식 이야기	<p>홍석모의 ‘동국세시기’는 삼월 삼짇날 진달래 꽃을 따다가 찹쌀가루에 반죽하여 둥근 떡을 만들고 기름에 지져 화전을 먹는다는 우리 고유의 풍습을 기록해 놓았다.</p> <p>두견주와 화전(진달래화전, 두견화전, 두견전병)은 술과 안주의 재료가 동일하여 다른 술에서 볼 수 없는 궁합이다. 같은 재료로 만든 술과, 술안주 맛과 향 그리고 풍미를 최대한으로 끌어 올리는 잘 어울리는 술과 안주이다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>                     찹쌀 3컵                      진달래꽃 30송이                      쑥갓잎                      대추 5개                      설탕 5큰술                      소금, 끓는물, 식용유                 </p>	<p>                     ① 찹쌀은 깨끗이 씻어 일어서 8시간 정도 불린 다음 건져서 소금을 넣고 곱게 빻아 체에 내린 후 끓는 물로 익반죽하여 직경 5cm 두께 0.5cm 정도로 동글납작하게 빚어 놓는다.                      ② 진달래꽃은 따서 꽃술을 떼어 내고 깨끗이 물에 씻어 물기를 제거한다. 쑥갓은 잎을 떼어놓고 대추는 돌려 깎아 채 썰거나 꽃 모양을 낸다.                      ③ 번철에 식용유를 두르고 찹쌀 반죽을 놓고 누르면서 지진다. 뒤집어 익은 면에 진달래꽃과 쑥갓을 놓아 무늬를 놓고 꽃을 붙은 다음에는 뒤집지 않는다. 뜨거울 때 설탕이나 꿀을 바른다.                      ④ 진달래꽃이 없을 때는 대추와 쑥갓을 얹어 모양을 내기도한다.                 </p>



<b>연엽주와 연근정과</b>	
술이야기	<p>충남 아산군 송악면 외암리 민속마을의 최황규(崔晃圭)가 예안이씨 가문에서 익혀 온 양조기술로 빚은 명약주이다.</p> <p>외암리에는 대대로 예안이씨 가문이 많이 살고 있었는데, 이 마을에서는 이참판택으로 더 알려진 이득선(李得善)의 고조인 이원집(李源集)이 쓴 &lt;치농(治農)&gt; 필사본에 연엽주를 제조하는 방법이 기록되어 있으며, 이 집안의 후손들이 대대로 내려오면서 양조기술을 익혀 왔다. 이 양조법이 언제부터 시작되었는지는 정확히 알 수 없으나, 예안 이씨 종가(宗家)의 맏며느리들이 제조 기술을 전수하여 손님을 접대하거나, 제사에 쓰기 위해 술을 빚었다고 한다. 아산 연주주의 기능보유자 최황규씨에 의해 전승되고 있는 연엽주 빚는 방법은 다음과 같다.</p> <p>먼저 멥쌀 7.2kg과 찹쌀 1.8kg을 섞고 술밥을 만들어 식힌 다음, 술잎과 감초, 국화 등의 약재와 누룩 4.5kg을 함께 넣고 골고루 버무려 술밑을 빚는다. 술밑은 짚불연기와 불길로 소독한 항아리에 먼저 연잎 500g을 넣은 다음, 버무린 술밥을 넣고 깨끗한 지하수 18ℓ를 붓는다. 술을 빚은 지 30일이 지난 뒤 용수를 박아 술을 뜨는데, 대두(大斗) 한 말 정도의 술을 얻을 수 있다. 쌀과 누룩, 물에 연잎을 넣었을 뿐이나, 술의 향기가 독특하여 연꽃 향기가 나며, 주재료인 연잎을 상징하는 뜻에서 연엽주라고 부른다.</p> <p>아산 연엽주는 찹쌀, 멥쌀, 곡자, 연잎을 원료로 하는 명약주로, 14%의 낮은 알코올 도수를 함유하고 있다.</p>
연엽주의 맛, 향, 느낌	신맛, 단맛
음식의 맛	단맛
음식 이야기	<p>연근에는 아스파라긴과 티로신, 정자를 만드는데 중요한 알기닌과 같은 아미노산이 함유되어 있다. 연근을 자르면 색이 검게 변하는 것은 철과 타닌 때문으로, 이 성분들이 위궤양과 빈혈 치료에 효과가 있다고 한다. 연근 외에도, 연잎, 연밥등이 약용효과를 가지고 있다.</p>

재 료	만드는 법
<p>연근 200g                      물 2컵                      식초 1큰술,                      시럽                      - 설탕 100g                      소금 ½작은술                      물 3컵                      꿀 2큰술</p>	<p>① 연근은 지름 4cm 정도의 가는 것으로 골라서 껍질을 벗기어 두께 0.7cm로 얇게 저며서 끓는 물에 식초를 넣어 살짝 데쳐서 찬물에 헹구어 건진다.</p> <p>② 데친 연근을 냄비에 담고 조림시럽을 넣어 처음에는 센 불에 올린다. 끓기 시작하면 불을 약하게 하여 서서히 뚜껑을 열어놓은 채 조리며 끓이는 도중에 위에 떠오르는 거품을 말끔히 걷어낸다.</p> <p>③ 설탕물이 거의 졸아들면 꿀을 넣어 위아래를 섞으면서 잠시 더 윤기가 나도록 조린다.</p> <p>④ 충분히 조리되면 굵은 체나 망에 하나씩 건져서 떼어놓아 식혀서 그릇에 담는다.</p>



나. 혼성, 혼양주

<b>홍주와 육포</b>		<관능조사>
술이야기	<p>진도홍주(珍島紅酒)는 고려시대 말기부터 제조되어 온 것으로 알려지고 있다. 조선시대에는 홍주, 홍로주, 지초주(芝草酒)라 하여 여러 이름으로 불렸으며, 진도지방이 명산지로 알려지고 있다. 진도 홍주에 대한 유래로 조선시대 세조 때에 경상도 절도사 허중(許琮)의 부인 청주 한씨가 홍주의 양조비법을 알고 있어, 후손들에게 전하였다고 하는데, 전해오는 얘기로는 조선조의 성종이 윤비를 폐출하려 어전회의를 열던 날 허중은 어전회의 참석을 말리는 누님의 말씀을 듣고 부인이 권한 독한 홍주를 많이 마셨다. 술에 취한 허중, 허침 형제는 출사 중 낙마하여 입궐을 못해 회의에 참석하지 못했다. 성종의 사망 후 임금이 된 연산군 때 갑자사화가 일어났으나, 당시 어전회의에 참석 못한 허중 만은 화를 면하였다고 한다. 그 후 5대 후손 허대(許岱)는 선대부터 물려받은 고조리를 진도로 가지고 내려와, 그 부인 경주 이씨가 전수한 양조법으로 홍주를 만들었으며, 이 비법은 진도의 양천 허씨 문중에서 대대로 전해져 계승 보존되었고, 홍주는 진도의 명주가 된 것이다.</p> <p>이후 진도지방에서는 20여 가구에서 이 진도홍주를 빚어 가양주로, 또는 진도를 방문하는 사람들의 관광상품으로 보급되었으며, 진도홍주는 독하면서 화한 깨끗한 맛과 독특한 향기로 애주가들에게 널리 회자되었다.</p> <p>현재는 1993년 창립한 진도전통홍주보존회에서 보존, 개발, 산업화하고 있으며, 기능보유자 허화자 씨를 중심으로 전승되어 오다, 1994년 전남 무형문화재 제26로 지정되었다.</p> <p>진도 홍주는 알코올도수가 40~45도 정도의 진한 술이지만, 음주 후 지초향이 오래가며 숙취가 전혀 없는 술이다. 이 홍주에 첨가된 지초의 약효에 따라 감기(해열작용)에 특효이며 소화불량 및 지사에 특효가 있다. 진도홍주는 보관 중 자홍색이 검붉은 색으로 변하는 것은, 홍주의 주원료인 지초의 뿌리에서 나오는 자연색상이 술의 숙성에 따라 검붉은 색상으로 변하는 현상이며, 밑에 깔리는 찌꺼기는 지초의 뿌리 성분이 가라앉은 것으로, 이러한 현상이 발생된 상태일수록 숙성이 잘된 상태라고 한다.</p> <p>현재는 7개 영농조합법인과 최소한 100가구 이상의 가정에서 제조돼 연간 1백 억원 어치가 판매되고 있다. 이처럼 엄청난 양이 유통되는 것을 보면 그 진가를 짐작하게 한다.</p> <p>쌀과 보리를 찼 뒤 누룩을 버무려 밀술을 만들고 이를 증류시켜 소주를 만드는데, 증류된 소주가 지초뿌리를 통과하면 붉은 색이 우러나고 진한 향을 지닌 홍주가 탄생하게 된다. 쌀과 보리, 누룩의 혼합비율, 숙성기간, 숙성·증류 온도, 지초함량, 여과장치 등에 따라 그 맛과 향이 천차만별로 다양하다.</p>	

<b>홍주와 육포</b>		<관능조사>
홍주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 단맛, 감칠맛	
음식의 맛	단백한맛	
음식 이야기	<p>육포는 지방이 20% 미만이고 콜레스테롤이 적은 고단백 저지방 식품이자 섭취가 간편한 고칼로리 음식으로 특히 알코올도수가 40% 고도주인 홍주를 함께 마시면 고단백성분이 알코올성분을 완화시켜주면서 그 맛을 더욱 좋게 한다.</p> <p>육포에는 특히 양질의 단백질과 철을 많이 함유하고 있으며 지질의 공급원이며 영양가 높은 식품이다. 냉증에도 좋고 위장의 기능을 돕는 작용도 있어 육포와 함께 홍주를 마시면 홍주의 알코올 성분으로 부터 위를 보호할 수 있다.</p>	



재 료	만드는 법
<p>쇠고기(우둔살) 500g                      간장 5큰술                      설탕 1큰술                      꿀 1큰술                      후추 약간                      생강 1톨                      마른고추 ½개                      참기름</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 쇠고기를 0.4cm두께로 얇고 넓게 포를 뜬 다음 기름과 힘줄을 말끔히 발라낸다.</li> <li>② 냄비에 간장, 설탕, 생강편, 마른고추를 넣고 잠깐 끓여 식힌 다음 꿀을 섞는다.</li> <li>③ 육포 감을 한 장씩 양념장에 담가 고추 적셔 전체를 고루 주무른 다음 간이 충분히 배도록 1시간정도 켜다.</li> <li>④ 채반에 겹치지 않게 펴 통풍이 잘 되고 햇볕 좋은 곳에 낸다. 3~4시간 지난 다음 뒤집는다.</li> <li>⑤ 바삭 마르기 전에 건는다. 평평한 곳에 한지를 깔고 말린 포의 끝을 잘 펴서 차곡차곡 썬다. 무거운 것으로 누른 다음 다시 말린다.</li> <li>⑥ 먹을 때 육포의 양면에 참기름을 고추 발라서 석쇠에 얹어 앞뒤를 살짝 굽는다. 먹기에 적당한 크기로 썰어 마른 찬이나 술안주로 한다.</li> </ol>



<b>추성주와 새우전</b>		<관능조사>
술이야기	<p>2000년 12월 27일에 한국 전통식품 명인 제22호로 지정된 추성주는 전국에서 청정지역으로 손꼽히는 영산강의 시원인 전남 담양이 고향이다. 찹쌀과 멥쌀을 기본적인 원료로 빚은 알코올도수 25%의 일반증류주인데, 주재료로 쌀 외에 구기자, 오미자, 산약 등 20여 가지 한약재로 빚어지며, 1천여 년의 맥을 이어온 전통 민속주이다.</p> <p>담양의 명주 추성주에 대한 유래는, 고려 문종 14년(1060년) 때의 사람으로 참지정사란 벼슬을 지냈던 이영간이 어렸을 때 금성산성에 있는 연동사에서 공부를 하였는데, 스님들이 금성산성 일대의 자생약초와 불자들이 가져다 준 보리쌀을 원료로 술을 빚어 곡차로 즐겨 왔었다. 연동사의 스님이 빚은 술은 신기한 효험이 있어 늙은 살췍이가 그 술을 마시고 사람이 되었다는 전설로 널리 알려지기 시작하여, 이후 스님이 빚었던 제조법 그대로 금성산성 인근 산속에서 자생하는 약초와 열매를 주재료로 술을 빚었는데, 이 술이 지금의 담양 추성주로 이어져 내려오고 있다. 또 다른 일화로는 조선 선조 때 담양고을의 토속주로서 “신선주”라고도 했으며 “제세팔선주”로도 불리우는 술이다. 팔선주의 “팔”은 팔보회춘(八寶回春)의 뜻이며, “선”은 신선(神仙)과 같다는 데에서 유래한 것이나, 추성주(秋成酒)라는 이름으로 바뀌게 되었다. 이는 이 지역의 옛 명칭이 “추성(秋城)”이고, 또 군지인 추성지(秋城誌)에 1756년 고을 부사 이석희에 의해 이 술이 기록되어 있어, 추성주라 하게 되었다.</p> <p>한편, 송순(仰亭 宋純 1493~1583) 선생이 문과(文科)에 급제한지 60년이 되는 해(1579년)를 기념하는 회방연(回榜宴)에서, 당시 강호가도(江湖歌道)의 선구자들인 송가 정철을 비롯하여 기고봉, 임백호 등과 함께 3일간 질탕하게 마시고 즐겨 놀았는데, 이때 송순 선생이 자신의 회방연에 참석해 준 친구와 제자, 그 외 풍류객들에게 대접했던 술이 다름 아니 제세팔선주 곧 추성주라는 사실이 알려지면서, 조선시대 중엽에는 명주로서 그 명성을 장안(長安)에 떨쳤다.</p>	

<b>추성주와 새우전</b>		<관능조사>
추성주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 신맛, 단맛, 감칠맛	
음식의 맛	단맛, 구수한맛	
음식 이야기	<p>새우는 단백질과 칼슘이 풍부해 강정식품이고, 단맛을 가지고 있다. 새우의 단맛은 새우에 다량 함유된 다양한 종류의 필수아미노산에서 나온다. 이러한 필수아미노산 중에서 글리신은 새우의 단맛을 내는 주성분으로, 가을부터 겨울 사이에 최고로 함량이 높아진다. 가을 새우를 가장 맛있다고 치는 건 이 때문이다. 베타인, 타우린, 플로린, 알라닌, 아르기닌 등은 새우 특유의 구수한 맛을 내는 성분이다.</p> <p>추성주의 알코올 도수는 25도이지만 한약재 성분 때문에 실제 체감도수는 30~40도로 느껴진다. 여기에 새우전이 곁들여지면 새우의 단맛을 내는 필수아미노산이 알코올성분을 완화시켜서 맛을 부드럽게 해준다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>새우(중) 12마리 소금, 후춧가루 밀가루 달걀 2개 식용유</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 새우는 껍질 채로 깨끗이 씻어서 머리를 떼어내고 꼬리쪽의 마지막 한 마디와 꼬리를 남기고 나머지는 껍질을 벗긴다.</li> <li>② 새우는 내장을 등쪽에서 대꼬치로 발라내고, 배쪽에 칼집을 살짝 서너번 넣는다.</li> <li>③ 달걀은 깨뜨려서 잘 푼다.</li> <li>④ 준비된 새우에 소금과 후춧가루를 뿌리고, 밀가루를 꼬리쪽은 묻지 않도록 얇게 묻힌다.</li> <li>⑤ 새우의 꼬리를 잡고 풀어놓은 달걀에 담구었다가, 뜨겁게 달군 후라이팬에 기름을 두르고 지진다.</li> <li>⑥ 초간장을 만들어 곁들인다.</li> </ol> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>

<b>과하주와 참나물무침</b> <span style="float: right;">&lt;관능조사&gt;</span>	
술이야기	<p>과하주의 술빚기를 살펴보면, 술을 빚을 때 곡식과 누룩, 물을 재료로 발효시킨 술에 따로 빚어 증류한 소주를 넣어 재차 발효, 숙성시킨다.</p> <p>과하주의 술빚는 법을 기록한 옛 문헌으로 &lt;주방문&gt;, &lt;규곤시의방&gt;, &lt;치생요람&gt;, &lt;역주방문&gt;, &lt;음식보&gt;, &lt;산림경제&gt;, &lt;증보산림경제&gt;, &lt;규합총서&gt;, &lt;임원십육지&gt;, &lt;주찬&gt; 외에도 많은 문헌이 있는데, 이들 문헌의 술 빚는 법을 보면, 술이 익을 때 쫄 소주를 붓는 방법이 일반적이다.</p> <p>그런데 문헌에 의한 과하주는 그간 맥이 끊겨 거의 사라졌고, 현재의 과하주는 별법 즉, 과하주 제조법을 응용하여 인삼, 대추 등 여러 가지 약재를 넣어 빚는 약용목적의 과하주로서, 지방색을 띤 토속주들이 주류를 이루고 있음을 볼 수 있다.</p> <p>어떠한 종류의 과하주이든 이러한 방법으로 빚는 술은 그 맛이 부드럽고 향기로우며, 단맛이 있어 남녀노소가 즐길 수 있다. 또한 오랜 기간 저장이 가능하고 여름이 되어도 변하지 않는 장점이 있어, 반가와 부유층에서 즐겨마셨다.</p>
과하주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 쓴맛, 감칠맛
음식의 맛	신맛, 짹짹한맛
음식 이야기	<p>봄, 여름이 제철인 참나물은 산나물 중에 최고로 쳐주는 나물로 어린순을 채취하여 잎줄기를 생것으로 먹거나 무침, 튀김, 김치 등 다양한 형태로 식용하여 왔는데 특히 독특한 맛과 향취를 지니고 있을 뿐만 아니라 무기성분, 비타민 등 각종 영양소는 물론 지혈, 양정, 대하, 해열, 경풍, 고혈압, 중풍, 폐담, 정혈, 신경통 등 약리성분까지 함유하고 있어 식품학적 가치가 매우 높다.</p>

재 료	만드는 법
<p>참나물 200g                      고추장 1큰술                      설탕1큰술                      식초 1큰술                      다진파 1큰술                      다진마늘 1큰술                      깨소금</p>	<p>① 참나물은 깨끗이 다듬어 씻어서 끓는 물에 삶아 찬물에 헹구어 물기를 꼭 짠다.                      ② 마늘과 파는 다져 놓는다.                      ③ 고추장, 식초, 설탕, 다진 파, 마늘, 깨소금을 넣어 양념장을 만든다.                      ④ 삶은 참나물에 ③의 양념간장을 넣어 골고루 간이 배도록 무쳐서 접시에 담아낸다.</p> <div data-bbox="627 920 1275 1744" data-label="Image"> </div>

## 이강주와 육회

### 술이야기

국내에선 유일하게 양조기술사에 의해 제조되고 있는 전주 이강주는 1987년 전북도 지정 무형문화재 제6호로, 300년전부터 내려온 조선시대 3대 명주의 하나로 알려진 이강고(梨薑膏)를 뿌리로 하고 있는 민속주이다. 배와 생강을 주재료로 한다 해서 이름 붙여진 이강고(梨薑膏)라는 전통주는 두 차례 증류하여 알코올도수가 매우 높은 술로 유명했다고 전하는데, 기능보유자 조정형씨가 현대인들의 기호에 맞고 건강에도 좋으며, 보다 저렴한 가격에 보급하여 전통주를 대중화시켜 보자는 의미에서 가문비법의 가양주를 현대화한 술이다.

전주 이강주는 쌀과 보리를 원료로 발효시켜 증류한 후 배, 생강, 울금, 계피 등의 향약재를 넣은 다음 벌꿀을 첨가하여 후숙 시켜 술로, 전통 민속주 중에서는 제일 높은 매출과 해외수출을 하는 인기 높은 민속주가 되었다.

전주 이강주는 전통 배(梨)와 생강(薑)의 약효로 인하여, 한마디로 ‘마신 후에도 전혀 머리가 아프지 않고 청량감을 주는 술’이다.

전주 이서배의 알싸한 청량감과 국내 제일의 명산지로 알려진 봉동 생강의 더운 기운과 매운맛, 숙취를 보완하는 울금, 독특한 향기를 가진 계피가 어우러져 ‘맛과 멋의 술’로 평가받고 있다.

애주가들로부터 이런 칭송을 받는 전주 이강주의 비결은 ‘울금’에 있다는 것이 기능보유자 조정형 씨의 설명이다. 표면에 황금색이 도는 독특한 향료인 울금은 주로 열대지방에서 자생하는 약초인데, 중국 황실에서는 술과 음식에 넣어 특별한 향을 내는 재료로 썼다. 조선 왕실에서도 양념으로 사용했다고 전해진다. 울금은 마약과는 달리 습관성이 없는 신경안정제의 기능을 하는데, 이는 음양을 모두 가지고 있는 성질 때문이라고 한다.

기록에 의하면, 조선시대 울금의 재배지는 해주와 전주로 국한되었다고 한다.


<b>이강주와 육회</b>	
이강주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 신맛, 감칠맛, 연노랑 빛깔
음식의 맛	담백한맛, 선홍색 붉은 빛깔
음식 이야기	<p>육회는 전주(全州) 육회가 유명한데, 기름기가 없는 소의 붉은 살코기를 가늘게 설어서 간장·다진 마늘·참깨·설탕과 함께 고루 버무린다. 접시에는 미나리와 무채를 깔고 회를 올린 다음 복판에 달걀 노른자위를 얹는다. 또 둘레에는 배로 채를 썰어 둘러놓고 잣과 실고추를 고명으로 뿌려 놓는다. 배는 자연 감미(甘味)식품일 뿐 아니라 고깃살을 부드럽게 하는 천연 연육제(軟肉劑) 노릇을 한다.</p> <p>배의 성분을 보면 89%가 수분이고 소화 효소가 들어 있다. 해열작용도 있어서 열로 인한 증상 완화에 도움을 준다. 목이나 폐의 염증을 완화시키고 감기나 편도가 부어 목이 아플 때, 기침과 가래가 심할 때, 더위를 먹어 목이 마를 때 배는 좋은 식품이다. 술독을 없애는 데도 효과 있고 변비를 예방하는 역할도 한다. 소고기는 소화가 어려울 뿐만 아니라 많이 먹으면 변비에 잘 걸린다. 배의 까슬까슬한 부분은 석세포라고 하는데 변통을 촉진하는 성질이 있기 때문에 고기에 배를 섞어 먹으면 소화와 변비 예방에 좋다.</p> <p>《시의전서》는 육회 만드는 법에 대하여 "기름기가 없는 연한 황육(黃肉)의 살을 얇게 저며 물에 담가 핏기를 빼고 가늘게 채를 선다. 파와 마늘을 고루 다져서 후추가루·깨·소금·굴을 섞어 고기와 잘 주물러 재고, 잣가루를 많이 섞는다."고 기록하고 있다.</p>



재 료	만드는 법
<p>쇠고기(우둔) 400g                      배 ½개                      마늘 2쪽                      잣가루 2큰술                      양념간장                      - 간장 4큰술                      설탕 2큰술                      다진 파 1큰술                      다진 마늘 1큰술                      깨소금 1큰술                      참기름 1½큰술                      후춧가루 약간</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 우둔살이나 홍두깨살로 준비해 기름이나 힘줄을 말끔히 발라내고 얇게 저며 가늘게 채 썬다.</li> <li>② 양념간장을 만들어 놓는다.</li> <li>③ 배는 껍질을 벗기고 가늘게 채 썰어 설탕물에 잠깐 담갔다 건지고 마늘은 얇게 저민다.</li> <li>④ 잣은 도마에 종이를 깔고 잘게 다져 가루를 만든다.</li> <li>⑤ 채 썬 쇠고기를 양념간장으로 고루 주물러서 접시에 담고 잣가루를 고루 뿌린다. 그릇에 담은 후 그 옆에 배와 마늘을 곁들여 놓는다.</li> </ol>



<b>옥선주와 감자떡</b>	
술이야기	<p>홍천 옥선주의 유래는 조선조말 고종 때 현 기능보유자 임용순의 남편 이한영 씨의 증조부가 피질을 앓는 아버이를 위해 자신의 손가락을 자르고 허벅지 살을 베어내 봉양하는 등으로 병을 고쳤으며, 이를 알게 된 고종이 효자포상과 함께 정3품 벼슬을 내리자, 감사함에 대한 보답으로 집안 전통약주인 옥수수 약소주를 진상해 세상에 알려진 것으로 전해 내려온다.</p> <p>이때부터 홍천 옥선주는 주변 각종 경조사에 이씨 가문의 부조로 널리 알려지기 시작했고, 4대에 걸쳐 비법이 전수돼 내려왔다.</p> <p>홍천 옥선주 제조비법은 강원도지방의 특성을 잘 반영하고 있는 술로 널리 알려져 왔으며, 그 제조법이 매우 특이하다. 먼저, 옥수수 엿물에 누룩을 담그고 엿기름을 넣어 발효시킨 옥수수술에 쌀과 누룩을 넣고 재차 발효시킨 술덧을 증류하여 소주를 만든다. 이 소주에 갈근, 당귀를 써서 단맛이 나게 빚는 옥선주(玉鮮酒)는 화한 맛과 시원한 청량감이 일품으로, 알코올농도 40%의 순곡 증류식 소주이다.</p>
과하주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 신맛, 감칠맛
음식의 맛	담백한맛, 쫄깃한맛
음식 이야기	<p>감자떡은 홍천의 특산물로 백중의 시절음식으로 먹어왔다. 감자는 비타민 A, B, C와 탄수화물, 지방, 칼슘이 함유되어 있으며, 특히 비타민 A와 C가 풍부하여 건강식품으로 널리 알려져 있다.</p> <p>감자의 비타민C는 전분으로 둘러싸여 있기 때문에 여느 채소나 과일의 비타민C와 달리 삶거나 썰어도 잘 파괴되지 않으므로 감자떡의 영양 또한 풍부하다.</p> <p>강원도의 옥수수로 빚은 옥선주의 안주로 강원도의 향토음식인 감자떡을 추천한다.</p>

재 료	만드는 법
감자녹말 5컵 콩 3컵 소금 1½큰술 참기름	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 감자녹말은 끓는 물로 익반죽한다.</li> <li>② 콩을 삶아 소금으로 간을 맞춘다.</li> <li>③ 반죽을 조금씩 떼어 소를 넣고 네모지게 손자국이 나도록 송편을 빚는다.</li> <li>④ 빛은 떡을 시루에 찌서 참기름을 바른다.</li> </ol> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>

<div data-bbox="536 288 1023 342" data-label="Section-Header"> <h2>송화백일주와 새송이구이</h2> </div> <div data-bbox="1190 302 1367 336" data-label="Text"> <p>&lt;관능조사&gt;</p> </div>	
<div data-bbox="320 1167 440 1205" data-label="Section-Header"> <h3>술이야기</h3> </div>	<div data-bbox="547 584 1355 898" data-label="Text"> <p>완주 송화백일주에 대한 설명은 대한민국 전통식품 명인 1호 벽암 조영귀 스님이 빚어내는 ‘천년신비의 사찰뽕주’라는 한마디로 집약될 수 있다. 벽암스님은 전북 완주군 모악산 수왕사 주지스님으로, 1,300년 역사를 자랑한다. 절에서 스님이 술을 빚어내는 모습이란 우리에게 익숙하지는 않지만 예로부터 유명 사찰에선 곡차를 만들어왔다. 스님들이 수행할 때 기(氣)를 보충하기 위해서다.</p> </div> <div data-bbox="547 956 1355 1272" data-label="Text"> <p>이곳에서 빚어지는 술은 두 가지이다. 송화백일주 외에 송죽오곡주가 있다. 송화백일주는 리큐르주이다. 주재료로 백미·곡자를 혼합하여 발효시킨 술밑에 찹쌀·송화가루·솔잎·산수유·구기자·오미자·꿀을 섞어 발효시킨 다음, 이를 다시 증류하여 얻은 소주에 소나무 순액을 침출하여 100일간 저온에서 장기 숙성 과정을 거쳐 빚어진다. 이 때문에 고산병을 예방할 수 있고, 장기보관 할수록 더욱 깊은 맛이 우러난다.</p> </div> <div data-bbox="547 1330 1355 1787" data-label="Text"> <p>완주 송화백일주에 반드시 들어가는 송화가루는 국내산 소나무에서만 추출된다. 완주군청으로부터 송화 채취허가를 받아 모악산 7부 능선에서 모아진다. 보관 중에 물이 섞이면 뿌옇게 변할 정도로 신중한 관리가 필요하다. 완주 송화백일주는 수왕사의 전통 곡차(穀茶)인 썸이다. 이 술이 부드러우면서 독특한 향을 내는 것은 엄선된 송화가루에 그 비법이 있다. 완주 송화백일주는 10여 종류의 다양한 모델로 출시 중이나, 친척끼리 가내수공업에 의존하고 있다. 좋은 술이라도 기업화되면 명주 전통이 끊어진다는 벽암스님의 철학 때문이다.</p> </div>

<b>송화백일주와 새송이구이</b>		<관능조사>
송화백일주의 맛, 향, 느낌	시원한맛, 뚝은맛, 감칠맛	
음식의 맛	담백한맛	
음식 이야기	<p>송화백일주의 진하고 상쾌한 술향이 코끝을 자극한다. 향기를 느끼기 위해서는 짜고 매운 자극적인 안주보다 담백한 것이 적당하며 술잎 향을 더욱 북돋아주는 안주로 새송이구이를 추천한다. 양념없이 소금만 살짝 뿌려 구워낸 새송이버섯의 담백함이 송화백일주의 향과 맛에 어우러져 술향의 향긋함이 전해진다.</p> <p>새송이버섯은 영양적인 측면에서 비타민C가 풍부하고 필수 아미노산을 다양하게 함유하고 있다. 대부분의 버섯이 비타민C가 없거나 매우 적은 것에 비해 새송이버섯은 비타민C가 느타리버섯의 7배, 팽이버섯의 10배로 매우 높은 것으로 알려져 있고 무기물(특히 칼슘과 철)함량도 기타 버섯에 비해 매우 높아 영양적으로도 매우 훌륭하다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>새송이버섯 4개                      굵은 소금                      솔잎 약간</p>	<p>① 새송이버섯은 흙을 털어내고 도톰하게 저며 썬다.                      ② 기름을 두르지 않은 팬에 열이 오르면 열은 소금물에 송이를 살짝 담갔다가 건져 앞뒤로 살짝 굽는다. 기름을 두르지 않아야 송이의 향이 산다. 미리 솔잎을 간 접시를 준비해두고 구운 송이를 담으면 솔잎 향기를 즐길 수 있다.</p> <div data-bbox="627 801 1275 1626" data-label="Image"> </div>

<b>오정주와 인삼정과</b>	
<b>술이야기</b>	<p>오정주(五精酒)에 관한 기록은 1670년경의 여러 옛 문헌에 전해지고 있으며, 그 역사는 훨씬 이전으로 추정된다. 이후 &lt;임원십육지(1827년)&gt;, &lt;증보산림경제(1760년)&gt; 등에서 술 빚는 법에 대한 기록을 찾을 수 있다.</p> <p>옛날 사대부가의 선비들이 건강 약용주로 즐겨 마셨던 것으로, 현재 경북 영주시 고현동 박찬정 씨 집안에서 4대째 그 제조 비법이 전승되고 있다.</p> <p>영주 오정주는 소백산 청정약수, 우리 쌀, 우리 밀로 만든 누룩, 소백산에 자생하는 약초(황정, 창출, 송엽 외 3종)로만 빚은 전통 명주로써, 강장·강정의 효능과 오장육부를 튼튼히 한다하여 붙여진 이름이다. 또한 저온에서 백일 이상 장기 숙성되어 뒤끝이 깨끗한 술이다.</p> <p>먼저, 밀술을 만들고 적당량의 물에 백미를 침미하여 씻은 후에 누룩가루와 한약 달인 물을 담금 용수로 하여 옹기에 담아 3~5일 정도 발효 숙성시키는데, 농축 효모를 배양하는 과정에서 알코올도수를 상승시킨다. 이어 또 술밥(지에밥)과 누룩, 한약달인 물을 밀술에 보태어 잘 섞어서 10여일간 발효시킨다. 중밀술을 만들고 다시 술밥, 누룩, 한약바탕수를 중밀술에 잘 섞어 넣고 발효는 10여일간 시킨다.</p> <p>술이 숙성되면 여기에서 맑은 술을 뜨면 전통적인 청주인 오정주가 되고 체로 짜내면 탁주 오정주가 된다.</p> <p>맑게 뜬 청주가 증류의 과정을 거치면서 소주가 되는데, 이 술이 소백산 오정주이다.</p>
<b>오정주의 맛, 향, 느낌</b>	시원한맛, 신맛, 감칠맛
<b>음식의 맛</b>	단맛, 쓴맛
<b>음식 이야기</b>	<p>오정주와 함께하는 안주로는 지역특산물인 풍기인삼으로 만든 인삼정과를 추천한다.</p> <p>인삼을 먹을 때 꿀을 찍어 먹거나 인삼정과로 먹는 것은 인삼과 꿀이 음식궁합이 잘 맞으며 조화된 맛의 인삼정과는 오정주의 안주로 좋다.</p>

재 료	만드는 법
<p>인삼 1.8kg 물 적당량 설탕 1.5kg 꿀 ½컵</p>	<p>① 인삼은 껍질을 벗긴 뒤 깨끗이 씻어 냄비에 차곡차곡 담고 폭 잠길 정도로 물을 부은 뒤 센 불에 올려 끓기 시작하면 설탕을 넣는다.</p> <p>② ①은 센 불에 30분간 끓인 뒤 약한 불에 1시간 동안 끓여 24시간 동안 실온에 둔다.</p> <p>③ ②에 꿀을 넣고 위아래를 뒤집은 다음 불에 올려 노릇 해질 때까지 다시 한번 조린다.</p> <p>④ ③의 집청액이 2컵 분량이 될 때까지 약한 불에서 졸인 뒤 한 김 식으면 인삼을 여분의 설탕에 굴러놓는다.</p>





<b>선주와 모시조개탕</b>	
<b>술이야기</b>	<p>봉화 선주는 일명 오가피주로 유명한데, 봉화군 명호면 도천리에서 누대로 터를 닦고 사는 안동 김씨 가문의 비주로, 김의동 옹이 그 기능을 보유하고 있다.</p> <p>봉화 선주는 낙동강 상류의 맑은 물과 봉화의 좋은 쌀과 우리밀로 만든 누룩으로 빚은 증류식 순곡 소주에 오가피를 비롯 술잎, 계피 등의 약재를 오랫동안 침출 숙성시켜 자연의 향과 맛, 그리고 술 빛깔이 천연 그대로이다.</p> <p>오가피는 ‘오갈피’라고도 하는데, 오가피나무와 그 뿌리의 껍질을 말린 생약재를 가리킨다. 이 오가피는 보정, 강장, 간장보호와 해독작용 및 근육의 힘을 키우는데 탁월한 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 때문에 민간에서는 오랜 옛날부터 약용으로 오가피를 술에 담가 그 약효를 이용해 왔다.</p> <p>봉화선주는 여느 술과 같이 고두밥을 짓는 것부터 시작하는데, 알맞게 찌진 고두밥에 오가피를 삶은 물과 누룩을 함께 넣어 약 20여일 발효시킨다. 발효를 거친 술을 증류하면 봉화선주의 원액이 만들어지는데, 이 술에 오가피열매와 술잎, 계피, 꿀 등을 함께 넣고 1백 여일 숙성시킨 것이 봉화선주이다.</p> <p>술이라기보다는 예로부터 약으로 마셨다는 봉화선주는, 이름처럼 마시면 신선이 된다는 신비의 선주로, 전국의 유명 전통주들과 함께 어깨를 나란히 하고 있다.</p>
<b>선주의 맛, 향, 느낌</b>	시원한맛, 쓴맛, 신맛, 감칠맛
<b>음식의 맛</b>	감칠맛, 시원한맛
<b>음식 이야기</b>	<p>조개국물의 시원한 맛과 감칠맛은 단백질이 아닌 질소화합물 타우린, 베타인, 아미노산, 핵산류와 호박산 등이 어울린 것이다. 이중 타우린과 베타인은 강정효과가 있어 술 마신 뒤의 간장을 보호해 준다.</p> <p>술을 많이 마신 뒤 먹는 해장용 음식으로도 좋으며 조개탕을 마시면 불편했던 속이 편해지고 술이 잘 깨는 효과가 있다. 조개는 종류에 따라 성분이 조금씩 차이가 있지만 단백질이 가장 많고 해산물인 물고기에 비해 지방 함량이 적은 것이 특징이다.</p>


재 료	만드는 법
<p>모시조개 200g                      콩나물 100g                      두부 100g                      실파 2뿌리                      홍고추 ½개                      썬갓 2잎                      다진 마늘 1큰술                      소금, 후추 가루</p>	<p>① 모시조개는 소금물에 비벼 깨끗이 씻은 후 물을 붓고 끓여 조가비가 벌어지면 조개는 건져낸다.                      ② 콩나물은 꼬리를 떼고 두부는 도톰하게 썬다.                      ③ 홍고추는 어슷하게 썰고 실파는 4cm 길이로 썬다.                      ④ 냄비에 모시조개 국물을 붓고 콩나물을 넣어 한소끔 끓인 후 다진 마늘, ①의 건져둔 모시조개, 두부, 홍고추, 실파를 넣어 끓인다.                      ⑤ ④에 소금, 후춧가루로 간을 맞추고 썬갓을 얹는다.</p> <div data-bbox="627 981 1273 1809" data-label="Image"> </div>

<b>송순주(규합총서)와 해초무침</b>	
술이야기	<p>우리나라의 전통 술 빚기에서 가장 널리 사용되고 있는 부재료가 바로 소나무에서 얻어진다.</p> <p>특히 송순주는 주독(酒毒)해소(解消)에 뛰어난 효과를 나타내며, 머리를 맑게 하고 위장병과 풍치, 신경 관계 질환의 치료와 예방, 고혈압과 동맥경화 예방, 관절염 치료, 수족마비 등 풍증(風症)과 마비(痲痺) 증상을 다스리는 효과를 나타낸다.</p> <p>이렇듯 소나무를 부재료로 한 여러 가지 약주류 가운데 송순주가 으뜸이며, 무엇보다 맛과 향기가 뛰어나다는데 그 가치가 있는 것이다.</p> <p>이러한 송순주에 대한 기록은 &lt;치생요람&gt;, &lt;산림경제&gt;, &lt;고려대규합총서&gt;, &lt;규합총서&gt;, &lt;간본규합총서&gt;, &lt;임원십육지&gt;, &lt;양주방&gt;, &lt;술 빚는 법&gt;, &lt;시의전서&gt; 등 여러 문헌에 다양한 방법이 수록되어 있음을 볼 수 있다. 이들 문헌에 의한 술빚기를 보면, 고두밥과 누룩에 송순을 넣는 방법의 술빚기와 먼저 곡주를 증류하여 소주를 내리고, 다시 곡주를 빚는 과정에서 송순과 소주를 넣어 발효시키는 혼양주법의 송순주가 있는데, 혼양주법의 선호되었음을 알 수 있다. 또한 이러한 혼양주 라야 저장성이 좋고 송순주 고유의 맛과 향기를 배가하여 음미할 수 있기 때문이다.</p> <p>특히 이러한 송순주는 우리 고유의 술빚기 형태로서 가장 한국적이며, 또한 가장 세계적인 술로 자리매김할 수 있을 것이라고 확신한다.</p> <p>송순주의 주질을 결정하는 중요한 재료로, 제 때 채취하여 모엽을 제거 송순을 사용하고 이취가 없는 소주의 마련에 있다는 것을 기억할 필요가 있다.</p>
송순주의 맛, 향, 느낌	단맛, 뽀은맛, 감칠맛, 시원한맛, 신맛
음식의 맛	신맛, 상큼한맛
음식 이야기	알코올 도수 30도의 송순주와 어울리는 음식으로 해조류에 사과즙, 레몬즙을 넣어 상큼하게 무친 해초무침을 추천한다. 톳, 미역, 다시마 등의 해조류가 콜레스테롤을 저하시키며, 무기질과 비타민을 보충해 준다.


재 료	만드는 법
<p>해초 100g                      (미역줄기, 다시마, 우뚝가사리, 툇)                      식초 2작은술                      사과즙 1큰술                      참기름 1작은술                      통깨 ½작은술                      소금</p>	<p>① 준비한 해초를 물에 깨끗이 씻어 먹기 좋은 크기로 찢는다.                      ② 식초에 사과즙, 참기름, 통깨, 소금을 넣어 고루 섞는다.                      ③ 해초에 ②를 넣고 가볍게 섞는다</p> <div data-bbox="628 721 1275 1543" data-label="Image"> </div>

## 다. 과실주

<b>머루주와 궁중겨자채</b>		<관능조사>
술이야기	<p>머루주는 조선시대 ‘세종실록지리지’와 ‘산림경제’ 제조법이 소개되어 있으며 칼슘과 인, 철 성분이 포도보다 3~9배가량 높아 적당량을 마시면 저혈압과 혈액순환, 부인병, 피로회복 등에 효과가 있는 것으로 전해지고 있다.</p> <p>머루의 천연과일 성분은 옅은 유기산(포도산, 레몬산), 열매는 아스코르부산, 잎과 어린잎에는 카로틴, 씨에는 알칼로이드, 줄기에는 플라보노이드가 들어있으며 약효로는 흥분성 음료로서 허약체질개선, 신경쇠약 등에 사용한다. 민간에서는 열매즙은 피부암, 열매와 옅은 괴혈병 치료약, 특히 비타민A 결핍증인 밤눈증에 좋다고 한다.</p>	
머루주의 맛, 향, 느낌	신맛, 감칠맛, 뽀은맛, 단맛	
음식의 맛	신맛, 단맛, 깔끔한맛	
음식 이야기	<p>양지머리 편육에 오이, 양배추, 당근, 죽순 등의 야채와 겨자, 식초를 곁들여 만든 궁중겨자채는 머루주 안주로 추천한다.</p> <p>조선시대에는 겨자채가 궁중 일상식의 반찬류, 주안상의 안주로 알려진 요리이며 식초와 겨자향의 새콤, 달콤, 매콤함으로 육질을 부드럽게하여 머루주의 시큼한 맛을 감싸준다.</p> <p>그리고 겨자속에 들어 있는 시니그린(sinigrin)이라는 특수한 성분이, 다른 세포 중의 미로시나아제(myrosinase)에 의하여 분해되어 매운 자극성과 식초의 신맛이 우리 몸에 누적된 젖산을 빨리 분해하도록 도와 피로회복에 도움이 된다.</p>	

재 료	만드는 법
<p>양배추 2잎                      오이 ½개                      당근 50g                      죽순 50g                      편육 50g                      배 1/4개                      밤 3개                      달걀 1개                      소금 적당량                      겨자장                      - 겨자가루2큰술                      물 1큰술                      식초 1큰술                      설탕 ½큰술                      소금 ½작은술                      잣 1작은술</p>	<p>① 양배추, 오이, 당근을 씻어서 폭 1cm 길이 4-5cm로 납작하게 썬다. 죽순도 같은 크기로 썰어 끓는 물에 살짝 데친다.                      ② 양지머리를 삶아 눌러 편육으로 하여 채소와 같은 크기로 썬다.                      ③ 배는 껍질을 벗겨 채소와 같은 크기로 썬다. 잣은 고깔을 떼낸다. 밤은 속껍질까지 깨끗이 벗겨 납작하게 썬다.                      ④ 달걀을 황백으로 나누어 약간 도톰하게 지단을 부친 다음 채소와 같은 크기로 썬다.                      ⑤ 겨자가루에 물을 넣어 되직하게 개어서 잠시 얹어둔다. 매운맛이 나면 식초, 설탕, 소금을 넣어 고루 섞어서 겨자집을 만든다.                      ⑥ 준비한 재료를 차게 두었다가 상에 내기 직전에 소금을 약간 뿌리고 겨자집을 넣어 가볍게 고루 무친다. 그릇에 담고 잣을 얹는다.</p> 

<b>복분자주와 장어구이</b>	
술이야기	<p>동의보감에서는 복분자를 술에 담가 한달 뒤 복용하면 발기부전, 불임, 유정, 신경증, 어지러움증에 좋고 비타민 C 부족이나 빈혈, 야맹증, 갈증 날 때 복분자 끓인 물을 차처럼 먹으면 좋다고 한다. 특히 여성들이 복분자로 술을 먹으면 불임에 좋고 피부가 고와진다고 하였다. 특히 생식기 증상 개선을 원한다면 술로 마시는 것이 효과적이라고 할 수 있다.</p>
복분자주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 신맛, 감칠맛
음식의 맛	단백한맛
음식 이야기	<p>술 섭취시 비타민 A, B, 무기질 섭취가 보충되어야 하는데, 영양학적으로 장어는 육류나 어류보다 비타민 A와 칼슘의 함량이 높으며 복분자주와 장어를 함께 먹으면 비타민A의 작용을 더 활발히 증가시켜 생식작용에 탁월한 효과가 있다고 한다.</p> <p>특히, 선운산 풍천장어는 그 맛이 담백하고 구수하여 일찍부터 작설차, 복분자술과 함께 3대 특산물의 하나로 널리 알려져 왔다.</p> <p>복분자주의 단맛, 신맛, 감칠맛이 담백한 장어구이와 어우러져 사람들에게 건강과 맛을 같이 느낄 수 있는 짝으로 자리 매김한 것으로 여겨진다.</p>

재 료	만드는 법
<p>장어 2마리                      깻잎 2장                      생강 1톨                      대파 1대                      레몬 1/4개                      식용유                      양념장                      - 진간장 4큰술                      청주 4큰술                      설탕 1큰술                      물엿 1큰술                      물 3큰술                      마늘 1톨                      대파 1대</p>	<p>① 오목한 튀김냄비에 기름을 붓고 열이 오르면 장어를 살짝 튀겨 기름을 뺀다.                      ② 냄비에 양념재료(끓은 파는 통째로 쓰고, 붉은 고추는 어슷 썰고 마늘은 통마늘로 사용한다)를 넣고 몽근한 불에서 조금 되직해질 때까지 끓여 망에 걸러 국물만 사용한다.                      ③ 튀긴 장어의 앞뒷면에 양념장을 붓으로 고루 발라 후라이팬에 살짝 굽는다. 서너차례 양념장을 덧발라 구우면 더 윤기 있고 간도 잘 배어들어 맛있다.                      ④ 접시에 깻잎2장을 나란히 깔고 장어를 올려놓는다.                      ⑤ 장어 위에 채 썬 생강을 뿌리고 파 채를 곁들인다.</p> 



<b>포도주와 너비아니구이</b>	
술이야기	<p>우리나라에서 포도주가 등장한 시기는 고려시대 때부터라고 기록에 전한다. 그러나 당시의 포도주는 국내에서 생산된 것이 아니라, 중국 등 외국에서 유입된 것으로 알려지고 있다.</p> <p>포도주에 대한 기록은 조선시대 중기의 &lt;수운잡방&gt;이 최초이며, 이후 &lt;양주방과&gt; &lt;임원십육지&gt;, &lt;동의보감&gt; 등에서 찾아볼 수 있다. 그 방문을 보면, 멥쌀가루로 죽을 쑀 후에 누룩을 넣어 밑술을 빚고, 다시 멥쌀고두밥과 포도가루나 좁, 누룩을 밑술과 혼합하여 발효시키는 이양주법을 담고 있다. 또한 별법으로, 포도즙에 찹쌀고두밥과 누룩을 넣어 발효시키는 단양법의 방문도 등장한다.</p> <p>&lt;수운잡방&gt;보다 후기의 기록인 &lt;임원십육지&gt;에는 포도를 독에 담아 오랫동안 저장하여 자연 발효시키는 정통 포도주 제조법과 함께, 포도즙에 누룩을 가루 내어 독에 담고 고루 혼합하는 방법, 그리고 찹쌀죽에 포도즙과 누룩가루를 섞어 발효시키는 약식 포도주 제조법도 수록되어 있어, 다양한 방법의 포도주 제조가 이루어졌음을 알 수 있다. 또 &lt;동의보감&gt;에는 포도즙과 찹쌀고두밥을 분곡으로 발효시키는 방법을, &lt;양주방&gt;에는 우리나라 포도인 산포도(머루)즙을 찹쌀고두밥과 누룩가루를 섞어 발효시키는 전통 곡주제조법을 응용한 방법을 엿볼 수 있다.</p> <p>포도에는 주석산과 사과산이 0.5~1.5%, 펙틴이 0.3~1%, 고무질·이노시톨·타닌 등이 들어 있어 장의 활동을 촉진시켜주고 해독하는 작용과 항산화물질 폴리페놀을 함유하여 항암 효과가 있다.</p> <p>'동의보감'에는 '포도주는 얼굴빛을 좋아지게 하고 신장을 덥게 하는 술'로 기록하고 있다.</p>
포도주의 맛, 향, 느낌	단맛, 시원한맛, 신맛, 짙은맛, 감칠맛
음식의 맛	단맛
음식 이야기	<p>옛날 궁중에서 즐겨 먹었던 궁중 불고기로서 고기를 그저 너붓너붓하게 찢다고 해서 너비아니라고한다. 고기를 넘적하게 저민 후 잔칼질을 많이 해 육질을 부드럽게 한 것이 특징이다.</p>

재 료	만드는 법
<p>쇠고기(안심,등심)300g                      간장 2큰술                      설탕 2큰술                      다진 마늘 1큰술                      다진 파 1큰술                      후추 ½작은술                      참기름 1큰술                      깨소금 1큰술                      배즙 1큰술                      생강즙 1작은술</p>	<p>① 쇠고기는 등심이나 안심고기로 선택하여 고기결의 반대 방향으로 얇게 썬다.                      ② 썬 고기에 설탕을 뿌려 20분정도 재운다.                      ③ 간장에 다진 마늘, 다진 파, 깨소금, 후추, 참기름, 배즙, 생강즙을 넣어 너비아니 양념을 만든다.                      ④ 재워둔 고기를 ③의 양념에 버무려서 잠시 재운다.                      ⑤ 석쇠에 재워둔 고기를 알맞게 얹어 센 불에서 굽는다.</p> <div data-bbox="625 936 1275 1760" data-label="Image"> </div>

## V. 요약 및 결론

우리 전통주를 육성하기 위해서는 우선적으로 전통주와 어울리는 전통음식을 함께 정리해 봄으로써 추가적인 연구의 밑그림 제시는 물론 본 연구결과를 토대로 전통주와 음식의 병행 연구가 소비기반을 확충시키고 관광 자원화 하여 농촌 지역경제를 활성화 시킨다는 공감대를 형성하는데 중요한 계기를 마련하였다고 볼 수 있다.

우리 전통주와 어울리는 음식을 요약해 보면,

- 1) 전통 탁주는 빈대떡, 파전, 두부김치, 도토리묵 무침, 배추김치, 홍어회무침 순으로 나타났다으며,
- 2) 전통 청주는 생선회, 파전, 육회, 빈대떡, 불고기, 도토리묵무침, 어묵탕, 구절판, 두부김치, 제육구이 등의 순으로 나타났다.
- 3) 전통 소주는 생선회, 삼겹살, 홍합탕, 김치찌개, 돼지고기 보쌈, 곱창볶음, 두부김치, 곱창전골, 동태찌개 등의 순으로 나타났다.

어울림 연구 특유의 감칠맛, 청량감이 뛰어난 전통 탁주는 수분이 적고, 기름기가 많아 느끼하지 않고, 자극성이 없는 음식인 어울리고 많이 조사대상자들도 전, 김치류를 선호하고 있는 것으로 나타났다. 전통 청주는 특유의 풍미를 헤치지 않는 담백하고, 깔끔한 맛의 생선회, 구절판, 두부구이 등의 음식들을 선호하는 것으로 나타났다. 전통 소주류는 수분이 많아 체내의 알코올을 희석시켜주고, 기름진 음식으로 위장에 해가 덜 가게 하는 음식이 잘 어울리는데, 조사대상자들도 찌개, 육류의 음식을 선호하고 있는 것으로 나타났다.

전통 탁주, 청주, 소주류를 제외한 가향, 약주류 6종류와 혼성, 혼양주 3종류, 과일주 1종류는 시음·시식을 통한 관능분석으로 전통주와 어울리는 음식을 찾아보았다.

- 1) 송죽오곡주에는 취나물볶음,
- 2) 구기주에는 구기강정,
- 3) 인삼주에는 인삼쇠고기말이,
- 4) 국화주에는 참치구이,
- 5) 유자주에는 시금치된장무침,
- 6) 백화주에는 구절판,
- 7) 과하주에는 참나물무침,
- 8) 추성주에는 새우전,
- 9) 홍주에는 육포,

10) 머루주에는 궁중겨자채를 선택하였다.

그 외 지역특산주는 문헌과 구전으로 전해져오는 음식을 조사하여 정리하고, 각 지역 특산물을 이용해서 만든 음식을 추천하였다.

- 11) 가야곡 왕주에 굴전,
- 12) 사삼주에 더덕구이,
- 13) 대추술에 깨강정,
- 14) 칠선주에 순무김치,
- 15) 창포주에는 준치만두,
- 16) 초주에는 냉이나물,
- 17) 백엽주에 밤초와 대추초,
- 18) 한산소곡주에는 미나리부침,
- 19) 계룡백일주에는 꽃감말이,
- 20) 청명주에는 붕어찜,
- 21) 두견주에는 화전,
- 22) 연엽주에 연근정과를 어울리는 음식으로 선택하였다.
- 23) 이강주에는 육회,
- 24) 옥선주에 감자떡,
- 25) 송화백일주에 새송이구이,
- 26) 오정주에는 인삼정과,
- 27) 선주에는 모시조개탕,
- 28) 송순주에는 해초무침을 선택하였다.
- 29) 과실주인 복분자주에는 장어구이,
- 30) 포도주는 너비아니구이를 어울리는 음식으로 선택하였다.

다양한 검증 방법을 종합적으로 분석해 본 결과 전통 탁주는 전, 김치류, 전통 청주는 생선회, 전통 소주는 찌개, 육류와 그 어울리는 맛이 각별하지만 이는 단지 사회적 통념을 통해 즐겨먹는 음식이 만들어 낸 결과로는 볼 수 없으며, 고 문헌 고찰에서 보듯이 예로부터 전통주 생산 지역의 그 지역 농수축산물로 만들어진 음식과 같이 동반하여 전래 되고 습관처럼 발전 되어 오늘날 까지 즐겨 먹고 있음을 알 수 있다. 따라서 생산 지역의 전통주와 그 지역의 음식을 함께 묶어 그 지역 역사와 문화유산, 관광자원을 종합적으로 스토리텔링 하여야만 그 지역을 찾은 관광객들을 매료시키는 물론 충성고객으로 발전시켜 지속적인 지역 전통주와 음식의 소비 촉진을 도모할 수 있다.

이와 같이 스토리텔링을 위해서는 좋은 술과 음식을 선정하여 기본적인 이화학적 심화 연구를 통한 유효성분 검출이 선행 되어야만 강력한 마케팅력 확보로 지역적 한계에서 벗어나 세계적인 전통주와 우리음식으로 발돋움 할 수 있다.

외국의 성공 사례에서 보듯 와인은 음식과의 기본조화-음식의 염도, 산도, 당도와 와인의 산도, 당도, 탄닌을 고려한 궁합, 치즈와의 조화를 오랜 시간의 분석으로 정립화 시켜놓았으며, 사케도 단맛, 매운맛, 쓴맛, 짠맛, 신맛의 조화를 이루어 ‘맛의 진함과 단백질의 어울림’을 중시하여 즐겨먹는 음식과의 조화를 과학적으로 검증 되어 있듯이 과학적이고 체계적인 검증 작업만이 우리 전통주와 우리 음식의 발전을 도모 할 수 있는 것이다.

우리나라 전통주에 대한 정책은 그 동안 주류시장의 주세보전 및 징세편의 위주로 추진되어 산업 육성·지원이 이뤄지지 않았다. 그런데 주세법 개정(08.1.9.)으로 전통주 주세를 50% 경감 하도록 하는 규정이 신설, 전통주산업 육성의 전기가 마련된 만큼 우리 전통주의 관심도를 좀 더 높이기 위해서도 위와 같은 심화 연구가 필요 한 것이다.

아울러 우리 전통주를 소비자들에게 널리 알리기 위해서 ‘전통술 페스티벌’ 등의 홍보행사를 정기적으로 개최하고, 전국 각지의 향토 축제와 연계하여 홍보·판촉을 병행해야 할 것으로 사료된다. 이러한 행사는 1회성 이벤트행사로 끝나지 않도록 지속적으로 운영하여 일반 소비자들로 하여금 흥미와 관심을 유발 할 있도록 해야 하는 노력이 필요한데, 전통주와 전통음식의 사진 촬영 자료를 이용해 홍보용 책자를 제작하여 배포하고, 자치단체에서 실시하고 있는 향토음식 육성사업과 연계하여 전통주 홍보와 교육을 실시하는 것이 필요하다. 전통주의 대부분이 쌀을 주재료로 하는 만큼 전통주의 육성은 물론 우리나라 쌀 소비 촉진에도 기여 할 수 있을 것이다.

## 참 고 문 헌

- 김성혁, 김진국. 와인학개론. 백산출판사. 2002
- 김소형, 박희지. 밥상위의 건강해법. 베스트홈.
- 김영주. 전통주의 이용실태와 활성화 방안 .숙명여자대학교 석사학위논문.2005
- 김준철. 와인. 백산출판사. 2003
- 김준철. 와인과 핑거푸드. 기린출판사. 2005
- 김한식. 현대인과 와인. 도서출판 나래. 2006
- 르꼬르동블루. 서한정 역. 아카데미 북. 2006
- 마이클 슈스터. 손진호, 이효정 역. 와인테이스팅의 이해. 와인북스.2007
- 문화관광부. 한국향토음식. 2005
- 박록담. 전통주. 대원사.2004
- 박록담. 명가명주. 효일문화사. 1999
- 박록담. 양주집. 코리아쇼케이스. 2005
- 박병학, 일본음식의 산책, 형설출판사,2006
- 방신영 우리나라 음식만드는법.1957
- 신재용. 음식동의보감. 학원사
- 염초애 외. 한국음식. 효일문화사. 1999
- 오혁수, 일본요리, 백산출판사. 2002
- 유태종. 음식궁합1,2.아카데미북.1998
- 유태종. 음식족보.아카데미북.
- 유태종. 약이되고 궁합맞는 음식동의보감.학원사.
- 윤숙자. 한국의시절음식. 지구문화사
- 이동필,김종선,조영우. 주류산업 활성화를 위한 제도개선 방안. 한국농촌경제연구원.2002
- 이동필. 농민주 및 민속주산업 발전방안과 개발모델. 농림부.2004
- 이동필. 민속주 및 농민주산업의 활성화를 위한 정책과제. 한국농촌경제연구원. 2007
- 이성우. 한국식품사회사. 교문사. 1984
- 이영혜. 선채스님의 사찰음식. 디자인하우스
- 이효지. 한국의 전통민속주. 한양대학교출판부. 1996
- 장루이스파르몽 JSL 외. 맥주. 창해. 2001
- 정수식, 박숙주. 술에 따른 베스트 안주 만들기. 예신북스. 2007
- 조성태, 음식동의보감. 경향신문사
- 주영하, 중국, 중국인, 중국음식, 2000
- 채영철 외, 중국의 음식문화와 중국요리, 지구문화사, 2003

- 티에리베니타. 위스키. 창해. 2004
- 한국영양학회. 한국인 영양권장량 7차개정
- 한국사전연구사, 식품재료사전
- 한국음식대관 4권. 한국문화재보호재단. 2001
- 한영실. 아름다운 우리음식. 숙명여대출판국. 2004
- 한영실. 위대한밥상1~4. 현암사. 2004,2006
- 황혜성. 조선왕조궁중음식. 궁중음식연구원
- 황혜성 외. 한국의 전통음식. 교문사. 1998
- 국세청기술연구소. 주류분석규정.
- 경향신문사. 2005.3.16 전통주기행 지리산 술송주  
 2005.3.23 전통주기행 한산 소곡주  
 2005.4.13 전통주기행 사삼주  
 2005.5.11 전통주기행 김천과하주  
 2005.6.1 전통주기행 금산 인삼주  
 2005.6.22 전통주기행 가야곡 왕주  
 2005.6.29 전통주기행 문경 호산춘  
 2005.7.13 전통주기행 청양 둔송구기주  
 2005.7.20 전통주기행 담양 추성주  
 2005.7.27 전통주기행 계룡백일주  
 2005.8.3 전통주기행 송화백일주  
 2006.5.9 전통주기행 하향주  
 2006.6.6 전통주기행 오정주
- 문화일보. 2008.1.16 러-일 전통주 젊은 애주가 녹인다
- 한국일보. 2007.10.19, 사케 너무 테우면 향 날아가요
- 고창영어조합법인-장어이야기
- <http://cafe.daum.net/sulfoods/1BRIq/14/1/4/4>
- <http://hongju.jindo.go.kr> 진도홍주
- <http://www.zzinun.net> 어복쟁반 음식이야기
- <http://ww.chungnam.net>
- [www.joy2food.com](http://www.joy2food.com)
- <http://www.naqs.go.kr>
- [www.momaf.go.kr](http://www.momaf.go.kr) 해양수산부 주부요리교실
- <http://www.kangskimchi.com> 강순의 여사의 한국의맛 김치
- [www. naner.com](http://www.naner.com) 백과사전







부 록2. 관능조사표

전통주와 안주 기호도 조사

본 조사는 전통주와 어울리는 안주를 찾기 위한 조사입니다. 준비한 전통주에 추천한 세가지 안주를 시식한 후, 다음 질문에 대해 주시시오.

일시 \_\_\_\_\_ 성별 \_\_\_\_\_ 나이 \_\_\_\_\_

전통주명 :

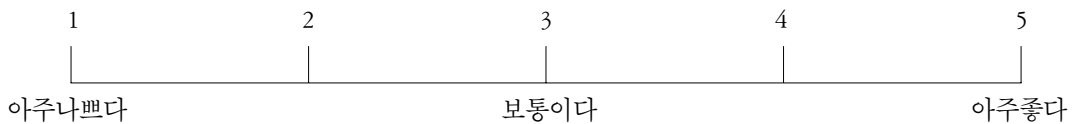
1. 아래 음식 중 전통주와 가장 어울리는 안주를 번호로 순서를 써주세요.

(예시 - 첫번째로 어울림 → 1, 두 번째로 어울림 → 2, 세 번째로 어울림 → 3)

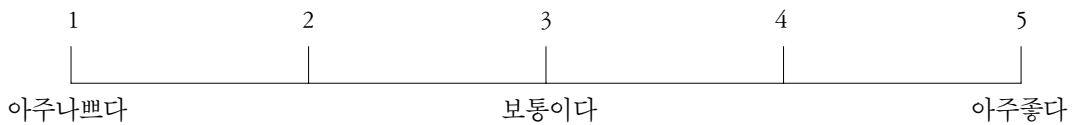
음식명	음식명	음식명

2. 제시한 전통주와 1번에서 첫 번째로 선택한 안주와의 어울림에 대한 질문입니다.

1) 맛이 어울림



2) 향이 어울림



3) 목넘김이 어울림



4) 전체적으로 어울림



### 부 록3. 고문헌에 등장한 술과 음식

<부 표 1> 고문헌의 등장한 술

번호	문헌	원문	내용
1	『東文選』卷 15, 正朝雪	정조축하의식 ..... 便是新年多瑞氣 願隨椒酒進民謠	금년 새해엔 곧 서기가 많아, 초주(椒酒)를 가득 따라 올리고 민요도 함께 바치네.
2	『東文選』卷 16, 元日奉天殿早朝	정조축하의식 ..... 朝罷更叨霑錫宴 東風吹暖泛椒觴....	조희 뒤에 다시 잔치를 내리시니, 동풍이 초주(椒酒)따른 술잔에 파스하게 불어오네.
3	『東國李相國集』全集 卷 32, 狀 正旦賀狀 上延昌侯 中  앞의 두 수	天經左轉 朔統右行 相蘭阪之逆祥 酌椒觴而薦壽 酌椒觴而薦壽 .....	천경(天經·혜)은 좌로 돌고 삭통(朔統)은 우로 가니, 난판에선 상서를 맞으시길 바라며 초주(椒酒)를 부어 축수를 올립니다. .....
4	『德齋集』卷 上, 戊辰年元日	盃澈屠蘇酒 門書鬱壘神 所祈民莫枕 不患我居貧	술잔에는 도소주가 넘치고 문에는 울루(鬱壘)와 신도(神荼)라고 썼네. 바라는 것은 백성이 평안한 것이요, 내가 가난하게 사는 것은 걱정하지 않네.
5	『東國李相國集』後集 卷 5, 次韻李學士百全 用丁公韻亦謝冬至曆柑子	次韻李學士百全 用丁公韻亦謝冬至曆柑子 ..... 但忙元日椒花酌 休門初陽荔挺萌 .....	..... 설날에는 초주(椒酒)를 바빠 들 뿐이니, 아침 해에 붓다래 싹이 돌아남을 묻지 말라.....
6	『謹齋集』卷 1, 元日	人多先我飲屠蘇 已覺衰遲負壯圖 歲歲責癡癡不盡 猶將古我到今吾	사람들 많으나 먼저 도소주를 마시면서 쇠약한 몸으로 장대한 뜻을 이루지 못했음을 알았네. 해마다 어리석음을 팔아보지만 어리석음은 끝이 없어, 아직도 옛적의 내가 지금의 나네.
7	『益齋集』卷 2, 端午	旗亭且飲菖蒲酒 未用醒吟學楚臣	기정(旗亭·주점)에서 또 창포주 한 잔을 마시니, 술에 깨서 읊은 초나라 신허(갈원)의 글을 배울 필요가 없네.

번호	문헌	원문	내용
8	『圃隱先生文集』 卷 2, 又次通村韻	通村能避色 ..... 欲把菖蒲酒 從君一番吟	둔촌은 색을 피할 수 있으니, ..... 창포주를 가지고 가서, 그대와 함께 한번 취해서 읊조리고 싶네.
9	『東文選』 卷 6, 竹醉日移竹	(...前略)宛宛虹霓垂半天 倒捲酒天千斛水 朝來細雨滴空階 淨滑真是葡萄階 (...中略)	(...전략) 둥그런 무지개를 반 하늘에 드리더니 술샘의 천 섬 물을 거꾸로 건어올리네. 아침에 오는 가랑비가 빈 뜰을 적시니, 깨끗하고 미끄러운 것이 포도주와 같네(...후략)
10	『高麗史』 卷 20 世家20, 明宗 15年 6月 癸丑日	六月 癸丑 王如奉恩寺 丙寅 有侍御史二人與宦官崔東秀 會于廣眞寺爲流頭飲 國俗以是月十五日 沐髮於東流水祓除不祥 因會飲 號流頭飲	6월 계축일에 왕이 봉은사에 행차하였다. 병인일에 시어사 (侍御史) 두 사람이 환관 최동수와 함께 광진사에 모여서 유두음을 하였다. 당시 우리나라의 풍속에는 6월 15일에 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감음으로써 좋지 못한 일을 제거한다고 하였으며, 이로 인해 모여서 술을 마셨는데 이것을 유두음이라고 하였다.
11	『牧隱先生文集』 卷 24, 詠流頭會	灑灑玉杯傾竹葉 深深銀鉢吸瓊花 ..... 水漿雪餅亂交加	술잔에 넘치도록 죽엽주를 기울이고, 은그릇에서 깊은 경화(瓊花)향을 마시네....., 빙장(氷漿)과 설빙(雪餅)을 어지러이 뒤섞어 먹네.
12	『牧隱先生文集』 卷 11, 初八日	黃花白酒思悠哉 明日重陽將又回 移晚猶堪摘青藥 貧居不妨傾舊醅	노란 국화와 흰 막걸리가 하염없이 생각나니, 내일 중앙절이 또다시 돌아오겠네. 옴겨 심는 것이 늦었으나 오히려 푸른 꽃술을 따는 것이 낫네. 집이 가난하니 푸은 술을 마셔도 무방하네
13	三月三日 與李大用上舍 同登寓舍後岡 李新自鄉來 이황, 『퇴계선생문집』 권2, 시	原:..... 數杯輕碧逢君醉 歸意渾忘苦向東 譯:	3월3일에 상사 이대용과 함께 집 뒤 언덕에 오르다. 이대용이 세로 고향에서 올라왔다. ..... 몇 잔의 경벽주(輕碧酒)를 임과 함께 취하려니, 집으로 돌아갈 뜻이 혼연히 잊어지네
14	寒食 三首 七言四韻一 五言四韻二 기대승, 『고봉선생속집』 권1, 시	原:..... 戴思何惜醉流霞 淡淡春光漏 微微遠岫斑 日高煙欲歛 ..... 譯:	한식 3수, 칠언 시운 1수 오언 시운 2수 ..... 생각에 유하주(流霞酒) 취하는 것을 어찌 아끼겠는가? 답답히 봄빛이 새어나니, 아득히 먼 산봉우리 아롱지네. 해가 높아 연기는 흩어지려 하고, 바람이 약하니 안개는 인색한 것 같네. ....

번호	문헌	원문	내용
15	이행, 『용재선생집』 권2, 오언율	原: 春酒知三亥 餘花定北枝 醉中眞坦率 荒語不支夷 譯: .....	..... 춘주는 삼해에 빚었으니, 남은 꽃은 틀림없이 북쪽 가지일 것이네. ....
16	燈夕歌 조임도, 『간송선생속집』 권1, 시 칠언고시	原: 玉壺美酒香風吹 譯: .....	..... 금색 쟁반에 담긴 맛있는 음식은 만전의 가치가 있고, 맛있는 음식의 향기가 불어오네. ....
17	四月 柳汝晦携桃花酒來餉 이경석 『백헌선생집』 권13, 추수록 상	原: 始識桃花美 休誇竹葉清 枝空入佳醞 春盡泛餘英 譯: .....	4월에 유여해가 도화주를 가지고 왔다. 처음으로 도화주 맛을 알았으니, 죽엽주만 자랑하지 말게나. 가지가 비도록 좋은 술에 들어가, 봄이 다하니 꽃잎만 떠네. ....
18	飲南宮續四馬酒 四馬酒 用四午日 重釀酒 經春乃熟 周歲不敗 이인눌, 『동악선생집』 권17, 동친록 하	原: 君家名酒貯經年 釀法應從玉壺傳 纔引一觴心已曠 輒傾三杓語方顛 譯: .....	남궁적의 사마주를 마시다. 사마주는 4월 오일에 거듭 담근 술로 봄이 지나야 익고 1년이 지나도 부패하지 않는다. 그대 집의 이름난 술 1년을 갈무리하니 만드는 법은 아마 옥해주에서 전해졌으리. 그저 한잔을 마셨는데 마음이 확 트이고, 세 잔을 막 기울이자 말이 혼들리기 시작하네. ....
19	南宮續送四馬酒 一盆 이인눌, 『동악선생집』 권17, 동친록 하	原: 自從去歲端陽後 及到今年季夏初 每月三瓶四馬酒 他鄉萬整一蝸廬 譯: .....	남궁적이 사마주 한 통이를 보내다 지난해 단양(단오)이후로 올해 늦여름 초에 이르기까지, 달마다 세병의 사마주를 마시니, 타향 산골짜기의 한 작은 집일세. ....
20	五月五日 이산해, 『아계유고』 권1, 기성록	原: 一年佳節又天中 傷心此日菖蒲酒 誰奉金杯壽兩宮 紫陌朱樓擁管絃 譯: .....	..... 일 년의 좋은 명절이 천중절에 돌아왔네. 이날 창포주를 그 누가 금잔에 만쳐 양궁께 올릴지 가슴이 아프네. 서울거리 주루에 관현악이 울리고, ....
21	端午 서거경, 『사가시집』 권5, 시류	原: 今年又端午 此日卽良辰 滿舉唯菖酒 當門有艾人 譯: .....	금년의 단오, 이날은 좋은 날이네. 술잔에 창포주가 가득하고, 대문에 애인(艾人)이 걸려있네. ....
22	端午 呈君度 정수강, 『월헌집』 권2, 오언율	原: 其一 共惜天中節 ..... 酒用青蒲飲 衣從白紵 ..... 其二 ..... 蒲醪生舊味 艾虎貼前扉 ..... 譯: .....	함께 천중절을 아끼는 것은 ..... 술은 푸른 창포를 써서 마시고, 옷은 흰모시를 따라 재단하였네. .... 두 번째 수 ..... 창포주는 옛 맛이 나고 애호는 앞문에 붙이네. ....

번호	문헌	원문	내용
23	端午帖子 정수강, 『월헌집』 권3, 칠언율	原:萬物欣逢長養天 ..... 細切蒲香浮蓋裏 輕裁艾虎掛門邊 于今莫獻江心鏡 長鑑昭昭已洞然 譯.	단오첩자 : 만물이 기쁘게 장양의 때를 만나니, ..... 가늘게 끊은 창포향기는 술잔 속에 뜨고, 가볍게 만든 애호는 문가에 걸렸네. 지금에 와서 강심경을 바치지 말라. 신감이 밝고 밝아 이미 환하네.
24	戊寅端午帖子 정수강, 『월헌집』 권3, 칠언율	原:縹緲雲接太散 九重佳氣擁晴暉 葛膠滿學香草散 艾虎懸門影半飛 天上盤龍留寶鏡 ..... 譯.	아득히 상서로운 구름이 태미에 접하니 구중궁궐에 좋은 기운이 맑은 햇빛을 옹호하네. 칙뿌리로 빛은 술이 술잔에 가득하니 향기가 비로소 흩어지고 애호를 문에 거니 그림자가 반절은 날아가네. 천상의 반룡은 보배의 거울을 남기고,.....
25	端午中殿帖子 代人作 김부운, 『실월당선생집』 권2, 시	原:妖邪避艾戶 ..... 盛大瓊餘事 椒房酒滿缸 譯.	단오 증진 첩자 남을 대신하여 짓다. 요사한 기운은 애호를 피하고, ..... 태평성대에 더할 일이 없으니 내전에 초백주가 향아리마다 가득하네
26	漢陽端午 김중직, 『점필재집』 권6	原:蒲酒相邀醉面紅 ..... 譯.	역: 한양에서 단오를 맞이하다. 창포주로 서로 맞이하니 얼굴이 붉도록 취하고, .....
27	重九 約下伯玉登高 伯玉如花林未還 用許學長韻 김중직, 『점필재집』 권11	原:.....已放蜂衙人不到 重傾種酒味尤芳 ..... 今日寂寥天所賦 手援青蕊覆空腸	역:중구에 변백옥과 등고하기로 약속을 하였는데, 백옥이 화림에 가서 아직 오지 않았으므로 허화장의 운을 사용하다. ....이미 관아를 퇴청하여 사람은 오지 않는데, 기장술을 거듭 기울이니 맛은 더욱 향기롭네. .... 오늘의 적막함은 하늘이 시킨 것이니, 손으로 푸른 꽃술을 비벼 빈 술잔을 덮네
28	松禾重九逢雨 허균, 『성소부부고』 권1,시부1 좌막록	原:霜梨露蟹薦松膠 九日離心更鬱陶 風雨滿城人獨坐 菊花如笑未登高	역: 송화에서 중구에 비를 만나다. 서리 맞은 배와 이슬 맞은 게, 게다가 소나무술을 올리는 날, 중구일에 집을 떠난 이내 가슴은 또 애가 타네. 비바람이 가득한 성에 홀로 있었으니, 국화꽃이 등고하지 않는다고 비웃고 있는 듯 하네.
29	重陽日 攀家登牛山麓 曹子實 文秀 陪舍堂亦至 翌朝 次其口號韻 二首 이식, 『택당선생집』 권2, 시	原:(...)菊蕊當燗纈 苔痕印屐斑 眞供開口笑 流景任漫漫	역:(...)국화 꽃술은 아롱다롱 잔 위에 뜨고, 밟고 간 이끼위엔 발자국이 알록달록하네. 진정 입 벌리고 웃을 만하니, 유수 같은 세월은 멋대로 가라고 맡겨두네.

번호	문헌	원문	내용
30	乙亥仲冬念六 叔恭 暢老 泰可 典兒輩作庚申 고경명, 『제봉집』 권3, 시	原: 雙眼如魚坐達長 ..... 催瀉山盃竹葉春	역: 을해년(1574)11월 26일에 숙공·창로·태가 등이 내 집 아이들과 함께 경신일 밤을 지키게 되었다. : 두 눈을 고기 눈처럼 뜨고 새벽까지 앉았는데... 산에서 죽엽주 술잔을 비우라고 재촉하네.
31	김안국, 『모계선생집』 권 6, 시	..... 羅列有尊一笑開 ..... 清秋未冷湖山興 ..... 長差湯餅答元辰 豈恨屠蘇飲後人 .....	:....., 술과 안주가 즐비하니 한번 웃네. .... 청추에 호산춘의 흥에 미치지 못해서 하늘이 한 번 더 만나게 한 것이네. 새벽에 당병 먹고 설을 맞는데, 도소주를 나중에 마신 들 서운할 것이 있는가? .....
32	除夜書懷 신석민, 『백원선생문집』 권1, 시	..... 栢葉聊傾送舊危.....	:제야에 감회를 쓰다. .....도부를 외면서 새해를 맞이하는 침문을 짓고, 백엽주를 마시며 작년의 액운을 보내네. ....
33	除夕 서거정, 『사가시집』 권3, 시류	小雪山中夜 寥寥一歲除 ..... 臘氣猶餘酒 春光已滿符 悠悠兩年事 自可飲屠蘇	:제야 소설산의 밤은 쓸쓸하게 한 해의 제석이네..... 신달의 기운에 아직도 술이 남아 있고, 봄빛은 이미 상서로움에 넘쳐하네. 두 해의 일을 생각하다 몸소 도소주를 마시네.
34	守歲 서거정, 『사가시집』 권3, 시류	..... 素共梅花笑 呼來酒酒親 .....	:수세... 함께 매화 핀 곳을 찾으며, 백엽주를 가져오라고 부르네.
35	제야 성간, 『진일유고』 권1	又 流歲占夏曆 又是一年春 壁上桃符換 觴中濁酒溫 元日是春立 喧喧物色敷 曆頒新歲月 人飲舊屠.....	:제야 또 읊다. 흐르는 세월 달력으로 헤아리니, 또 한 해가 지났네. 벽위에 도부를 바꾸니, 술잔 속의 탁주가 따듯하네. .... 책력은 새해의 세월을 나누어주고, 사람은 묵은 도소주를 마시네.
36	소세양, 『양곡선생집』 권6, 시		석양빛이 기울어 깊은 산골에 이르니, 양 귀밀털에 흰 눈과 서리만 더해지네. 세간의 남주에 혼미하게 취하고서, 황제가 백일가를 부르는 것을 듣네. 강과 산을 방문할 것을 깊게 생각하다가, 높은 배개를 베고 자기 한해가 바뀌었네. 오늘밤에는 가장 좋은 집에서 도소주를 마시니, 이미 임자년(1552)의 사람이 되었네. 남쪽으로 와서 14번 봄이 돌아옴을 보며, 손수 매화를 심었는데, 모두 꽃을 피었네. 후략

번호	문헌	원문	내용
37	臘月十七日雪 고경명, 『제봉집』 권5, 시	..... 山城茗椀眞多分 金帳羔兒與願乖 時以病渴止酒	선달 17일에 눈이 내리다. ..... 산골에는 차 담은 사발이 진실로 많은데, 금 휘장에 덮힌 고아주는 원하는 바가 아니네. 이때 갈병으로 술을 끊었다.
38	對名節策 并題 庚午 윤선도 『고산유고』 권6, 별집 책	原: 鞭撻蒲酒一何耽樂 而鏡渡飯箇 別有何意轉譯.	단오에 추천하고 창포주를 마시면서 한결같이 어찌 탐탁하며, 다투어 강을 건너며 강물에 죽통을 던지는 것은 별다른 뜻이 있는가?
39	최연 『간재선생문집』 권8, 시元日 二首	原: ..... 閨閣雲開白獸樽 椒酒共爭祈聖壽 ..... 譯: 원일 2수	..... 창합閨閣의 구름이 백수준白獸樽을 여네. 초백주으로써 서로 다투어 성수聖壽를 기원하니,..... 후략...
40	元朝丙寅 (병인년 설날 아침) 정내고 『완암집』 권 23, 시 (1~4구)	他鄉佳節屬元朝 柏酒椒盤事寂寥 屏谷寒風梅望蕊 錦江春意柳颺條 (...後略)	타향에서 명절인 설날아침을 맞이하니, 잿알술 후추술등 소반에 차리는 일 쓸쓸하네. 병곡의 찬마람에 메화는 꽃잎 떨구고, 금강의 봄기운에 버들가지 드날리누나.
41	김장흙, 『삼연집』 권1, 시 칠언시중 결구부분除夕感懷	(...전략) 歸入新齋急喚君 九街鐘動對椒樽	돌아와 신방에 들어가 새 신랑 불러서, 도성거리에서 종소리 울릴 적에 초주를 마시네.
42	김장흙, 『삼연집』 권16, 시 칠언시중 일부博厚室除夕	灑松風非爆竹 蕭條板屋缺椒盤	후드득 소나무 스치는 바람소리뿐 폭죽소리 들리지 않고, 쓸쓸한 판자집에는 초주조차 없다네.
43	임상원, 『염현집』 권 15, 오언시중 일부除夕	椒花助歡娛 柏葉供勸酒	초주 받으니 마음이 즐겁고, 백엽주 서로 권하네.
44	이현식, 『유재집』 권 7, 칠언시중 일부擲部除夜口占	五夜星河沒遠天 曉鶯椒栢又新年	오경되니 은하수 먼 하늘로 사라지고, 새벽녘에 초백주로 새해를 맞이하네.
45	임상원, 『염현집』 권20, 시壬申元日	..... 門前鬱壘謙從俗 盞裏屠蘇笑計年 .....	임신년(1692) 설날 ..... 문 앞의 울루부적인 세속 따르는 게 싫고, 잔속의 도소주에 웃으며 나이 헤아리네. ....



번호	문헌	원문	내용
46	이은상, 『동리집』 권3, 시 大殿延祥詩 居魁賜弓	..... 吾王庶無疾 長樂進椒杯 銅壺仙漏響 丁東 御柳迎春拂曉風 拜賜椒觴仍獻祝 賀班纒罷日方中 陽和隨一氣 節序換三冬 賀列鶴鴻集 宮壺琥珀濃	..... 우리 임금님 아마도 아픈 곳 없으신가보다. 오래도록 즐기시게 도소주를 드립니다. 구리로 만든 물시계에 신선의 물방울이 ‘뚝뚝뚝’ 울리고, 공결의 버들가지 새해를 맞이하여 새벽바람에 떨치네. 도소주를 하시하시니 이에 축수를 드리고, 하례하는 문무백관들이 들어갔을 때는 해가 중천에 있었네. 화창한 봄날이 한 가지 기운 따르고, 계절의 차례는 삼동으로 바뀌었네. 하례 드리는 문무백관 모두 모였고, 궁중에서 하사받은 술동이 호박 빛 질다네.
47	김수항 『문곡집』 권1, 시人日	.....蘆酒醪榮異俗 彩花金勝憶重闈 東風欲問梅消息 鴻雁何時向北飛	인일 ..... 1년에 인일이 오면 봄이 비로소 움직이고, 민리의 연나라 땅의 구름아래 나그네는 돌아가지 못하네. 갈대술과 양락주 마시는 다른 풍속에 놀라고, 채색 꽃과 머리 장식은 대궐을 생각나게 하네. 봄바람은 매화의 소48식을 물으려 하고. 기러기는 어느 때에 북쪽으로 날아가려나?
48	조태억, 『검재집』 권2, 시元宵會鶴洞	石逕鳴瑯晝已昏 白雲深處有孤村 正當明月團團夜 共醉流霞盞藍樽	정월 대보름 밤에 학동에서 모이다. .....정히 밝은 달이 둥근 밤을 만났으니, 유하수에 함께 취하네. ....
49	端午帖字 최경창, 『고죽유고』, 칠언율시	原:..... 君王不進菖蒲酒 時序如今屬蘊隆	역: 단오첩자 ..... 임금 앞에서 창포주를 올리지 않으니, 시절의 순서가 지금은 무더운 때에 해당하네. .
50	端午帖 조익, 『포저선생집』 권1, 시 영사(詠事)	原: 榴花初發映青蒲 令節天恩賜玉壺 .....	역: 단오첩 : 석류꽃 피기 시작하고 푸른 창포가 빛나니 아름다운 계절에 천운을 입어 옥호주를 하사받았네. ....

번호	문헌	원문	내용
51	이인눌, 『동악선생집』 권11, 월성록	六月十五日 高麗金克己集云 東都遺俗 六月望浴東流水 因爲禊飲 謂之流頭宴 盖以河朔避暑之飲誤爲禊飲耳 金克己有蚊川祓禊詩 原: ..... 玉堯深對強自傾	역: 6월 15일 고려사람 김극기의 문집에 이르기를 “동도(경주)의 옛 풍속에는 6월 보름에 동쪽으로 흐르는 물에 목욕을 함으로써 계음을 하는데 이것을 유두연(流頭宴)이라고 한다.” 하였다. 이것은 황하 북쪽지방에서 더위를 피하기 위해 갖는 행사와 같은 것인데, 계음으로 잘못 알고 있다. 김극기는 ‘문전에서 볼게하다(蚊川祓禊)’라는 시를 남겼다. .. 옥해주 玉堯酒를 가늠 따라서 억지로 스스로 기울여보네.
52	구봉령, 『백담선생속집』 권3, 칠언율시	七夕日 宜醞 與注書李景閔鄭文仲內翰權敬仲同拜賜 原: ..... 瓊餐潤帶祥雲臚 金液濃滴瑞露香.....	역: 칠석일에 임금께서 술을 내리시다. 주서 이경은, 정문중, 내한 권경중과 함께 만다. ..... 좋은 반찬이 따를 적시니 상서로운 구름은 기쁨지고, 황금주가 농염하게 익으니 상서로운 이슬은 향기롭네. ....
53	藏魚寺橋上 中秋翫月 用擇之韻. 박은, 『음취현유고』 권1, 오언고시	原: ..... 擁被倚石缸 開尊潑渾沌 鄭淳夫喜獨酌 名曰渾沌酒	역: 장어사 다리위에서 중추에 달구경하다. 백지의 운을 사용하다. ..... 이불은 안고 돌다리에 의지하고, 술병을 여니 혼돈주가 흘러나오네.(...) 정순부가 탁주를 좋아해, 혼돈주라 이름 하였다.
54	中秋月 二首 유몽인, 『어우집』 권2, 시	原: ..... 瑪瑙之盃琥珀酒 一庭談笑撥秦聲 ...	역: 중추원 2수 /.....마노의 잔에 호박주를 따라 뜰에서 담소하니 모두 진성이네. ....
55	이인눌, 『동악선생집』 권15, 부찬록	八月二十八日庚戌 吉州金座首景憲 崔座首命仁 與二生克誠 金生益謙 載酒來訪 宰牛留飲 至九月初二日癸丑 乃去 聊題近體二首 以謝其厚意云爾 原: ..... 牛心大爵周家炙 竹葉深斟杜老盃	역: 8월 28일 경술일에 길주 좌수 김경헌, 좌수 최명인, 유생 이극성, 유생 김익겸이 술을 싣고 찾아와서, 소를 잡고 머물며 마셨다. 9월 2일 계축일에 떠났다. 부축하나마 근체시 2수를 지어 그 후의에 감사드리다. :..... 소의 심장을 주씨 집에서 구워 우걱우걱 씹고, 죽엽주를 두씨 노인의 잔에다 가득 따랐네. ....
56	秋日登嶺 이신해, 『아계유고』 권1, 기성록	原: ..... 淒風薄酒不成醉 白露黃花無數開 .....	역: 가을날 재에 오르다. .....치연한 바람 속에 바주는 취하지 않고, 국화꽃은 흰 이슬에 젖어 무수히 피었네. ....

번호	문헌	원문	내용
57	이인눌, 『동악선생집』 권17, 동천록 하	八月二十六日 李堂長家貸新稻四十斗 堂長會於月初 持酒來餉 原:..... 一罍桑落貽纒凸 四斛蟬鳴貸又盈 .....	역: 8월 26일에 이당장의 집에서 햅쌀 40말을 빌려주었다. 당장은 일찍이 월초에 술과 음식을 들고 왔었다. .... 한 동이 상락桑落의 술을 주니 끈 불루해지고, 네 섬의 벼를 빌리니 또 가득 차네. ....
58	권호문, 『송암선생문집』 권1, 시	重陽獨坐 有人採菊暮來 戲吟原:.....共仰茱萸沽白酒 更憐纖月送清輝	역:.....함께 수유 꽃고 백주를 마시니 초승달의 맑은 광휘가 애처롭기만 하네..
59	이해수, 『악포선생유고』 권4, 송도잡영	重陽寄人 原:.....却喜今朝天宇朗 病餘休負菊花觴	역:중양에 타인에게 보내다. ..... 오늘 아침은 도리어 날씨가 맑아 좋으니, 병으로 국화주를 저버리지 말게나.
60	이산해, 『아계유고』 권4, 구포록	重陽翌夕 鄰居張生攜酒來慰 對菊成小酌 原:去歲陶盆對落英 卽今南浦滿籬馨 黃花白酒年年事 又得水輪分外明 是夜月甚明	역:중양 다음날 저녁, 이웃에 사는 장생이 술을 가지고 위로하러 왔기에 국화를 보며 간소한 주연을 베풀다. :지난해에 옹기 항아리에 꽃잎을 띄웠는데, 지금은 남포 울타리 밑에 꽃이 가득 향기롭네. 국화꽃 띄운 백주 마시는 것은 해마다의 일이지만 또 과분하게 맑은 달이 밝네. 이 날 밤 달이 매우 밝았다.
61	홍가신, 『만진선생문집』 권1, 칠언고풍	重陽憶兩岳 原:.....風霜滿地百草折 不見黃花浮玉觴 故國河山簫鼓動 摠作新亭周顛傷 竹葉於人既無分 把杯欲飲先沾裳 .....	역:중양에 임금님 내외분을 생각하다. ..... 땅에는 풍상이 몰아쳐 백초가 꺾어지고, 다시는 육잔에 국화꽃을 띄우지 못하네. 고국의 산하에는 통소와 북소리 울리고 새로 지은 정자에는 슬픔뿐이네. 죽엽주는 사람에게 분간이 없으니 잔 들어 마시려다 웃이 먼저 젖네. ....
62	이순인, 『고담일고』 권1, 칠언절구	重陽 原:秋染茱萸佳節回 登高同醉菊花杯 江湖又是君恩在 剩得秋山載酒來	역: 중양 가을이 수유를 물들이고 좋은 계절로 돌아오니,登高하여 함께 국화주에 취해보네. 강호에 또 임금의 은혜를 입어, 가을 산에 술을 가득 싣고 왔네..

번호	문헌	원문	내용
63	『復齋集』 卷上, 重九	家貧無竹葉 奈此菊花枝	집이 가난해서 죽엽주는 없지만 이런 국화가지는 어찌해야 하나.
64	『東文選』 卷 19, 庚寅重九	輦下干戈起 殺人如亂麻 良辰不可負 白酒泛黃花	서울에서 병란이 일어나, 사람 죽이기를 삼을 베는 듯하네. 그래도 아름다운 때를 저버릴 수가 없어서 백주(白酒)에 노란 국화를 띄워 마시네
65	『通村雜詠』 松都九日呈養浩堂氣許莖堂	舊日重陽養浩堂 三人同把菊花觴 諸公譽謔登華秋 唯我支離守病床	옛날에 중앙절에 양호당에서 세 사람 같이 국화주를 나누었네. 거리낌 없이 끝은 말을 하는 재공은 좋은 벼슬에 올랐는데, 오직 나만이 지리하게 병상을 지키고 있네

〈 春 風 〉 古 詩 四 首 與 李 益 詩 兩 首

번호	문헌	원문	내용
1	『泰齋先生集』卷 1, 詩 五言四韻 辛亥立春偶作	.....列案分新菜 盈缸醬齏醃 .....	.....차려진 상 위에 붉은물이 놓여 있고, 향아리엔 오래 묵은 술이 가득하네.....
2	『耘谷行錄』卷 5, 端午偶吟	愆持荔佩酒壺來 菖蘂濃香自滿杯 從此良辰不辜負 倚酣詩興浩難裁	모두 창포 노리개(荔佩)에 술향아리를 갖고 오는데, 창포김치 그 짙은 향기가 술잔에 가득하네. 지금부터 이 좋은 날을 저버리지 않으려니, 술 취해 일어난 호연한 시흥을 잘라내기 어렵네
3	『耘谷行錄』卷 4, 端午 贈水亭弟	靜坐山齋日正長 一扈菖歌有餘香 君人鼓樂聲來耳 祖聖遺風在我鄉 (...後略)	산재(山齋)에 고요히 앉아 있으면 해가 정말 긴데, 한잔 술과 남은 김치에 남은 향이 있네. 고을사람들의 풍악소리가 귀에 들리니, 조상이 남기신 풍속이 우리 고향에도 남아 있네. (...후략)
4	踏靑歌 김충직, 『점필재집』 권3	原: 轅門春色濃如酒 ..... 醉中諧笑沸海底 紫鳳飛鶻雷轟吼 人生字內眞籛蘆 朝爲少年夕老雉 靑春且可窮歡娛 何用辛勤留三白 况逢太平邊事少 幕中嘿嘿顏不厚 不如傾海添金罇 塵土胸懷撼抖擻 譯:	답청가 원문의 봄빛이 술처럼 농후하니 ..... 북어랑 조개가 대바구니에 가득하니, 남쪽 오리 실컷 먹어 되려 게을 지경이네. 때로는 미인 재촉해 화풍에 춤을 추게 하고, 비파를 타니 더구나 흥노의 습씨도 있네. 취중의 답소하는 소리 바닷 속을 뒤집으니, 붉은 봉황이 날고 자라 악어가 부르짖네. 인생의 세상살이란 진정 여관과 같은 것, 아침의 소년이 저녁엔 늙어서 추해지네. 청춘 시절에 한껏 즐거움을 누려야지, 어찌 고생스럽게 삼구만 먹을 것 있겠는가? 더구나 태평시대 만나 변방일도 적어서, 막중에 가만히 있어도 부끄러울 것이 없네. 바닷물 다 기울여 금 술잔에 가득 채우고, 때 긴 가슴을 깨끗이 씻어버렸으면 좋겠네

번호	문헌	원문	내용
5	三月三日 以雨不出 食青蒿餅有感 明日寒食 김종직, 『점필재집』 권20	原: 今年三月三 乃在灑火前 ..... 青蒿雜粉餅 色映衰眼鮮 緹縈剝松子 細君送玉船 耶與甥迎契 三盃便陶然 雖非五侯鯖 亦不費一錢 ..... 譯	3월3일에 비가 와서 나가지 못하고 청호병(靑蒿餅)을 먹으면서 감회가 있어 짓다. 내일이 한식(寒食)이다. 금년의 한식은 바로 발화(發畵: 한식)의 앞에 있네. 푸른 속에 썩가루를 섞은 떡이라, 빗칼이 쇠한 낮에 비쳐 곱네. 제영은 슬방울을 따오고 세군은 옥 술잔을 보내오네. 즐겁게 생질과 함께 먹으니, 석잔 술에 문득 취흥이 도도하네. 비록 오후청 진미는 아니지만, ...
6	踏靑日 謝利川太守送酒糕 김안국, 『모재선생집』 권2, 시	原: 艾糕雖節澶杯飯 滿壘醇醪勸客歡 仁政挾春煦僻巷 盡驅和氣入心肝 譯	담청일에 이천태수가 술과 떡을 보내 준 것에 감사하며 짓다. 썩떡(艾糕)은 어느 때나 술상에 으뜸이고, 잔에 가득한 술주는 나그네를 즐겁게 하네. 인정(仁政)은 봄날을 끼고 벽촌까지 따뜻하게 하고, 모든 화기 몰아다가 가슴에 들이네.
7	端午飲酒 조호익, 『지산선생문집』 권1, 시	員: ..... 綵絲草歌渾閑事 須就此君同日昏 .....	역: 단오에 술을 마시다. : ..... 고운 색실과 창포감치는 모두 여유로운 일이니, 모름지기 이것으로 그대들과 종일토록 같이 하려고 하네. ....
8	丙寅元日(병인년 설날) 임상원, 『염헌집』 권13, 시, 7언 시중 5구	樽醅激盪含椒暖 盤菜纖柔薦齋肥 ..... 後略	병인년(1686) 설날 ..... 출렁거리는 술잔은 후추의 따스함 머금고 있고, 소반에는 부드럽고 살찐 냉이나물 올라와 있네. ....
9	寒食行 홍세태, 『유하집』 권3, 시	粉粉士女遍中野 酒食鷄豚兼養社 .....	한식날의 노래 ..... 어지러이 남녀들이 들판에 널렸는데, 술과 밥 닭고기 돼지고기로 세사(賽社)를 겸하네. ....
10	流頭日有感 신경, 『분애유고』 권2, 시	水粽霜糕供節物 浮瓜沈李侑芳醇 .....	유두일에 감회가 있어 짓다. ..... 수단과(水糰)과 상고(霜糕)는 명절의 음식으로 올리고, 뜬 오이와 가리앉은 오얏은 향긋한 술동이에 넘킨다. ....
11	伏日 이진망, 『도운유집』 책1, 시	伏日古所重 ..... 玉團涵水水 紅露酌滿盞 盤中薦時食 品陋名獨奇 .....	복날. ..... 원경단(玉團)은 얼음물에 잠겨있고, 붉은 이슬은 술잔에 가득하네. 소반에는 때에 맞는 음식을 올리고, 품질은 누추하나 독특하고 기이하다 부르네. ....

번호	문헌	원문	내용
12	김창협, 『삼연집』 권7, 시	孤雁餘尊溢 嘉魚出沈州 迎賓儼三世 燕老屬新秋 .....後略	양고기 기러기 고기 넉넉하고 술동이 넘치는데, 아름다운 고기가 십주에서 나오네. 손님을 맞이하는 의젓한 삼대, .....
13	조관빈, 『수훈집』 권5, 시 重陽口占	還憐野味多眞率 梨栗堆盤酒滿甌	중앙에 임으로 읊음 ..... 또 시골의 맛에 진술한 것이 많음이 좋으니, 배와 밥 소반에 쌓여 있고 술은 독에 가득하네.
14	冬至次子美韻 이현석, 『유계집』 권7, 시	豆粥纔傾又酒杯	동지에 두보의 시에 차운함 ....., 팔죽을 비로소 기울이고 또 한잔 술도 마신다.
15	大殿端午帖 김인후, 『하서선생전집』 권8, 오언율시	原: .....玉學香蒲汎 金盤角黍新 .....	역: 대전 단오첩 .. 옥 술잔에 향기로운 창포가 뜨고, 금 쟁반에 각서가 새롭네
16	重午日嘉興江舟中 封贈諸君 권문해 『초간선생문집』 권1, 오언율시	元:..... 膾縷供盤細 蒲香滿觴清 .....	역: 중오일에 가흥역의 강에 띄운 배 안에서 계군에게 바치나 ..... 가는 회를 섬세하게 소반에 담아 바치니, 창포향이 뿜 술잔에 가득하네. ....
17	방신영 <우리나라 음식만드는법-1957>	안주종류 편	안주로 준비할 수 있는 종류를 몇가지 소개하고, 구절판의 재료와 레시피, 접시에 담는법, 구절판 먹는법을 설명해 놓았다. 안주종류 : (1)전골종류들, 고추장찌개, 찜 종류들, 볶음 종류들, 구이 종류들, 산적 종류들 (2)장아찌 종류들, 편육 종류들, 회 종류들, 마른찬 종류들, 자반 종류, 약포 종류 (3)나물 종류들, 짓갈 종류들, 과자 종류, 실과 종류, 구절판 안주로는 맛있는 전골이나 맵고 맛있는 생선고추장찌개는 매우 환영받을 안주의 대표가 될 것이라 생각하여, 그 중에 취미 있고 맛있고 반가워 할 수 있는 안주의 한가지는 구절판 일것인고로 이미 여러분께 소개하고자 한다.

번호	문헌	원문	내용
18	한국식품사회사, 이성우, 1984		<p>한말의 묵로술집과 內外술집에서 한말의 묵로술집은 큰 길가에도 있었지만 뒷골목이나 으스스한 곳도 많았다. 묵로 술잔을 벌여놓고 길고 좁은 목판 같은 탁자상이다. 묵로를 차려놓고 술을 파는 집을 묵로술집이라 하는데, 큰 묵로에는 안주를 늘어놓고 손님을 끈다. 지금은 술값과 안주값을 각각 계산하지만, 그때는 술한잔에 무슨 안주이든 하나씩 따르고 술값만 받는다. 안주로서 「너비아니」, 「술국」 등이 있었다. 묵로술집보다 고급스러운 것에 내외술집이 있었다. 탕, 묵, 편육 등과 가양주를 준비해 놓고 손님을 기다린다.</p>



산초 나물과 납주를 마시며, 폭죽으로 밤잠을 거부하네. ....

번호	문헌	원문	내용
1	『東國李相國集』 全集 卷 3, 寒食日待人不至	百五佳辰人不來 鞞籠影外夕陽廻 杏餉麥酪渾閑事 只對梨花飲一杯  原:三時節俗稱佳 野老來看慰旅懷 餅餌細蒸香撲粉 囊荷新採露滋萎 冷拈碧酒煩腸沃 亂掃紅花病眼揩 醉飽欣然方欲臥 旋聞飢孳滿前街 譯:	105일 좋은 날에 사람은 오지 안하고, 그네 그림자 밖으로 석양이 지네. 살구엿과 보리술은 모두한가한 일이니, 베꽃이나 마주하여 한잔 마시네.
2	隣人持酒饌來慰 蓋上巳日也 노수신, 『소제선생문집』 권2, 시	原:三時節俗稱佳 野老來看慰旅懷 餅餌細蒸香撲粉 囊荷新採露滋萎 冷拈碧酒煩腸沃 亂掃紅花病眼揩 醉飽欣然方欲臥 旋聞飢孳滿前街 譯:	이웃사람이 술과 안주를 가져와 위로해준다. 상사일이다. ..... 떡은 살짝 찌져서 박분撲粉이 향기롭고, 양하囊荷를 새로 캐내니 풀뿌리에 이슬이 맺혀있네. 차갑게 집어든 벽주碧酒가 괴로운 마음을 채우고, .....
3	除夜 권벽 『습제집』 권3	.. 采椒和臘酒 爆竹拒宵眠.....  .....道機認被鹿緣縛 愁陣難憑酒力降 ..... 春餉沃餠初登案 臘酒浮蛆正潑缸 柏葉金罇擎壽酒 梅花玉管奏新腔 後略	제야 ...산초 나물과 납주를 마시며, 폭죽으로 밤잠을 거부하네. ....  제야.....도의 기들은 그저 속세의 인연에 얽매이고 근심은 술 힘으로도 회복시키기 어렵네. 문득 강화 관문에서 두 번 제야를 지내니, 필봉은 세 발 술을 들어 올릴 힘이 없네. .....봄의 강정과 기름진 음식이 처음으로 상에 오르고, 선달 술에 누룩 뜨며 막 항아리에서 익네. 금동이에 백업주로 축수의 술잔을 들고, 옥피리에 매화노래는 새로운 곡조를 연주하네. .....후략
4	除夜 이인눌, 『동악선생집』 권12, 강도록	原:前略... 輕雲掩日晚風涼 白酒盈甌細菜香 私罷西嚀向南畝 數聲農曲不成章 後略... 譯	전략...(여름) 가벼운 구름이 해를 가려 늦은 바람이 시원할 때, 白酒백주를 주발에 채우고 향기 나는 나물로 안주를 삼네. 서쪽 두둑의 김매기가 끝나고 남쪽 이랑으로 향할 때, 악장을 이루지 않은 농요가 수시로 들리네.
5	田家四時詞 정홍명, 『기암집』 권8, 칠언절구	原: 洞庭春色間屠蘇 玉律初回清夜徂 絲菜盤中堪卷餅 線香燒底可圍爐 暖凝梅藥東風早 .....	譯: 원일에 임춘이 들다. 동정호의 봄빛을 도소주에게 물으니 옥 음률이 처음 돌아 맑은 밤이 가네. 소반의 청사채靑絲菜는 떡을 싸먹기에 좋으니 가는 향 타는 밑에는 화로를 두를 만하네. 따스함은 매화 꽃술에 엉기고 .....
6	元日立春 김시습, 『매월당시집』 권3, 절서	原: 洞庭春色間屠蘇 玉律初回清夜徂 絲菜盤中堪卷餅 線香燒底可圍爐 暖凝梅藥東風早 .....	.....

번호	문헌	원문	내용
7	人日卽事 二首 취연, 『간재선생문집』 권8, 시	原……惟思竹葉春 …………… 譯 :	인일에 죽석에서 짓다. ………… 오직 죽엽주의 봄만을 생각하네. 풀인 국의 나물도 예쁘고 잘라 찢은 화승도 세롭네.
8	歲除夜持被玉堂有吟 남용익, 『호곡집』, 칠언시중 일부	“ 龍腥纔頒椒柏酒 清香偏惹鷓鴣煙……”	임금님은 자아롭게도 이제 막 초백주를 나누어 주시니 맑은 술 향기에 온통 자고세 굵는 냄새라네
9	踏青日泛舟 오도일, 『서파집』 권4, 시	……府妓方催畫綠蟻 廚兒又報網鱗鱗 ……………	담청일에 배를 띄우고 ……………고을의 기녀는 동동주를 마시라고 재촉하고, 주방의 아이는 농어를 또 잡았다고 알리네. ……………
10	端午日詣闕 課次諸詞臣帖子 仍步本韻 오도일, 『서파집』 권7, 시	……新蒲泛色酒杯香 ……催頒豹炙與蘭湯	단오일에 대궐에 나아가니 여러 사신들이 지은 단오첩자를 차운하는 과제를 내려 이에 본 운에 차운하다. …………… 새로 들은 창포를 술에 띄우니 술잔은 향기롭다. …………… 구운 표범고기와 난으로 끓인 국을 나누어 주라 재촉하네.
11	伏日湛齋避暑用三淵集韻 정내고, 『완암집』 권2, 시	……果瓜招舊伴 言詠撫透光 更欲同今夜 殘膠問幾觴	부날 담재湛齋에서 피서를 하면서 『삼연집三淵集』의 운을 사용하여 시를 짓다. …………… 과일과 오이로 옛 동료들 불러서, 시를 읊으며 늙은 얼굴 어루만지네. 오늘밤 함께 지내고자 하여 남은 막걸리가 몇 잔이나 되나 문네.
12	端陽 기대승, 『고봉선생문집』 권1	員:…………… ……梲蒲斟亦樂 筒飯憶堪傷 ……	역: 단양 …………… 창포주를 마시면서 또 즐거워하니, 죽통의 밥을 생각하니 마음이 상하네. 홀로 영주의 객이 있어, 궁중 술의 특이한 향취를 마시네.
13	洗鋤 장유, 『계곡선생집』 권26, 칠언고시	原:……………烹鮑斫瓜薦鯪魚 老瓦盆盛黍酒渾 …………… 역:호미씻이	:…………… 박을 삶고 오이를 썰어 세우를 친신하고 오래된 질그릇 통이에 기장술을 가득 담았네. ……………
14	用重陽韻 贈尹使君 노수신, 『소계선생문집』 권5, 시	原:……………邑餽鷓鴣魚配碧酒 隣遺棗栗貼瓊糕……	역: 중앙이라는 시의 운을 사용하여 윤사군에게 보낸다. …………… 고을에서 보낸 닭과 물고기로 짝하고, 이웃에서 보낸 대추와 밤은 경고에 붙이네. ……………

번호	문헌	원문	내용
15	重陽前日 박이장, 『용담선생문집』 권1, 시	原:..... 蕪藻可爲羞 舊采黃花膽 新筍白酒柔 .....	역:중양전날 ..... 네가래와 개구리밥으로 음식을 만드네. 이전에 채취한 국화꽃은 남겨두었다가, 새로 빚은 백주와 섞어 부드럽게 하네. ....
16	이하곤 <두타초> 책11에 수록된 元朝試筆이란 시		끝머리에 “생략 ..... 궁벽한 산골에 누가 도소주 보내 마시게 하랴? 다만 소반에서 다섯 가지 냄새나는 나물만 청송한다네.”
17	이상질 <가주집> 권3의 端午란 시		“..생략..... 누린 속을 채운 각서가 그릇에 넘치려 하고, 쌀알이 뜯 향기로운 창포주는 잔에 가득하네. 머나먼 타향에서 좋은 명절을 만나, 고향을 서글피 바라보니 슬픈 맘이 드네.”
18	임상원 <염현집> 권 15의 지일 發定州란 시		“ ..... 부드러운 막걸리와 향기로운 팔죽을 누가 함께 즐기리? 고향은 좋은 모임 생각할수록 눈에 선하네.”
19	이현석 <유재집> 권6의 歲除夜 란 시		“관아의 넉넉한 음식 날마다 세 번씩 맛보고, 술통 가득 산초주와 자떡이 향기롭네.....”
20	이의 <성호진집> 권2 시 除夜得偶子 란 시		“ ..... 도소주 마시는 차례 늦은 것 스스로 불쌍히 여기는 자. 감히 난병(蘭勝)을 많이 먹었다고 말하겠는가?”

#### 부 록4. 재현된 술 분석

9종류의 재현된 전통주-탁주에는 벽향주, 청주류는 하향주, 호산춘, 약주류에는 국화주, 백화주, 오가피주, 증류주는 향온소주, 기타주류는 과하주-를 국제청 주류 규정에 의해 분석하였다.

성상 및 에탄올, 총산, 총당, 아미노산도, ph, Brix, 기타 첨가물에 대해 조사한 결과 주류분석 규정에 적합한 결과를 나타냈다.

##### 가. 탁주-벽향주

술재료 - 밀술 : 멥쌀 1말 5되, 누룩 5되, 진말 3홉, 끓는 물 3말

덧술 : 멥쌀 3말 5되, 끓는 물 4말 6되

##### < 술 빚는 법 >

###### \* 밀술 :

1. 멥쌀 1말 5되를 백세하여, 물에 하루밤 담갔다가 다시 씻어 작말한다.
2. 술에 물 3말을 끓여 쌀가루에 섞고, 고루 개어 죽을 만든 뒤 차게 식힌다.
3. 죽에 누룩 5되, 진말 3홉을 넣고 고루 버무려 술미를 빚는다.
4. 술독에 술미를 담아 안치고, 예의 방법대로 하여(3일간) 발효시킨다.

###### \* 덧술 :

1. 멥쌀 3말 5되를 백세하여, 매우 오래 찌서 고두밥을 짓는다.
2. 술에 물 4말 6되를 끓여, 고두밥에 합하고 차게 식힌다.
3. 고두밥에 밀술을 합하고, 고루 버무려 술미를 빚는다.
4. 술독에 술미를 담아 안치고, 예의 방법대로 하여 (21일간) 발효시킨 다음 맑아지면 채주한다.

<부표 4> 벽향주 분석 결과

분석항목	결과
성상	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
에탄올(v/v%)	17.6
총산(v/w%)	0.42
총당(%)	5.25
소르빈산(g/l)	불검출
안식향산(g/l)	불검출
파라옥시안식향산(g/l)	불검출
진균수(CFU/ml)	불검출
ph	5.55
Brix(%)	36.3

## 나. 청주-하향주(규근시의방)

술재료 - 밀술 : 멥쌀1되, 누룩 5홉

덧술 : 찹쌀1말

## &lt; 술 빚는 법 &gt;

## \* 밀술 :

1. 멥쌀 1되를 백세하여, 하룻밤 물에 담가 불렀다가 작말한다.
2. 쌀가루에 당수를 2홉 정도 넣고 익반죽한 다음, 구멍떡을 빚는다.
3. 끓는 물에 구멍떡을 넣고 익게 삶아, 떠오르면 건져서 죽같이 풀어 차게 식힌다.
4. 죽에 누룩 5홉을 넣고 고루 버무려 술독에 담아 안친다.
5. 술독은 예의 방법대로 하여 봄 가을철에는 3일(여름철에는 2일, 겨울철에는 5일)간 발효 시킨다.

## \* 덧술 :

1. 찹쌀 1말을 백세하여 하룻밤 물에 담가 불렀다가, 물에 뿌려가면서 익게 고두밥을 짓고 오래 차게 식힌다.
2. 고두밥과 밀술을 한데 합하고, 고루 버무려 술독에 담아 안친다.
3. 술독은 예의 방법대로 하여 3일간 발효시킨다.

\* 날물이 들어가지 않게 하면, 3일후에 술을 뜰 수 있다고 하였으나 숙성이 되기까지는 3~4일이 더 요구된다.

&lt;부표 5&gt; 하향주 분석 결과

분석항목	결과
성상	특유의 향미가 있는 미황색 투명한 액체상
비중	1.02
에탄올(v/v%)	18.4
총산(v/w%)	0.42
아미노산도	4.81
메탄올(ml/ml)	0.10
파라옥시안식향산부틸(g/l)	불검출
고형분(%)	9.23
ph	5.00
Brix(%)	19.3

다. 청주-호산춘(양주방)

술재료 - 밀술 : 멥쌀 2되, 섬누룩 2되, 끓는 물 7사발

덧술 : 찹쌀 1말

< 술 빚는 법 >

\* 밀술 :

1. 멥쌀 2되를 백세작말하여 준비한다.
2. 물 7사발을 팔팔 끓인 뒤, 멥쌀가루에 붓고 죽을 쑤듯 버무려 된 범벅을 만든 다음, 차게 식힌다.
3. 쌀 범벅에 섬누룩을 가루내어 섞고 고루 치대서 밀술을 잡는다.
4. 술밧을 메주덩이처럼 뭉쳐서 준비한 술독에 담아 안친다.
5. 술을 안친 술독은 예의 방법대로하여 3일간 발효시킨다.
6. 밀술을 체에 걸러서 찌꺼기를 제거하고 막걸리를 만든다.

\* 덧술 :

1. 찹쌀 1말을 물에 깨끗이 씻어 하룻밤 불렀다가 건져서 시루에 안쳐 고두밥을 짓는다.
2. 고두밥을 고루 펼쳐서 차게 식힌 뒤, 걸러둔 막걸리에 넣고 고루 버무려 술독에 담아 안친다.
3. 술덧을 안친 술독은 예의 방법대로하여 따뜻한 곳에서 발효시킨다.
4. 술이 익었으면 용수를 막아 채주하거나, 술자루에 담아 압착, 여과하여 마신다.

\* 호산춘(壺山春) : 전라도 여산지방 진산(鎭山)의 별칭이 호산(壺山)으로, 이 지방에서 빚은 술맛이 좋기로 유명하여 “호산춘”이란 술이름을 얻게 되었다고 함.

<부표 6> 호산춘 분석 결과

분석항목	결과
성상	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	1.03
에탄올(v/v%)	17.2
총산(v/w%)	0.75
아미노산도	5.21
총당(%)	2.55
고형분(%)	11.24
메탄올(mg/ml)	0.03
파라옥시안식향산(g/l)	불검출
ph	4.93
Brix(%)	24.2

## 라. 약주-국화주(함양)

술재료 - 밀술 : 멥쌀 2.4Kg, 누룩 900g, 끓는 물 12ℓ

덧술 : 찹쌀 12Kg, 국화 15g

## &lt; 술 빚는 법 &gt;

## \* 밀술 :

1. 멥쌀 2.4Kg을 백세작말하여 준비한다.
2. 물 12ℓ를 팔팔 끓인 뒤, 멥쌀가루에 붓고 죽을 쭈듯 버무려 된 범벅을 만든 다음, 차게 식힌다.
3. 쌀 범벅에 누룩을 섞고 고루 치대서 술독에 담아 안친다.
4. 술을 안친 술독은 예의 방법대로하여 3일간 발효시킨다.

## \* 덧술 :

1. 찹쌀 12Kg을 물에 깨끗이 씻어 하룻밤 불렀다가 건져서 시루에 안쳐 고두밥을 짓는데, 이때 국화를 맨 위에 안친다.
2. 고두밥을 고루 펼쳐서 차게 식힌 뒤, 밀술과 고루 버무려 술독에 담아 안친다.
3. 술덧을 안친 술독은 예의 방법대로하여 따뜻한 곳에서 발효시킨다.
4. 술이 익었으면 용수를 막아 채주하거나, 술자루에 담아 압착, 여과하여 마신다.

## &lt;부표 7&gt; 국화주 분석 결과

분석항목	기준	국화주(함양) 결과
성상	고유의 색택과 특유의 향미	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	-	1.07
에탄올(v/v%)	표시도수 ±0.5이하	16.8
총산(v/w%)	0.7이하	0.58
아미노산도		7.82
총당(%)		4.76
고형분(%)		19.37
매탄올(mg/ml)	0.5이하	0.03
파라옥시안식향산(g/l)	0.05이하	불검출
ph		5.06
Brix(%)		28.5

마. 약주-백화주(고려대 규합총서)

술재료 - 밀술 : 찹쌀 2되, 누룩가루 1되, 끓는 물 5~6되

    덧술 : 멥쌀 4되, 누룩가루 1되, 끓는 물 4되

    2차덧술 : 찹쌀 1말, 멥쌀 5되, 누룩가루 한줌, 밀가루 3홉, 끓인 물 2되

< 술 빚는 법 >

\* 밀술 :

1. 국화가 흐드러지게 피는 음력 중양 때 찹쌀 2되를 백세작말하여 미지근한 물로 익반죽한다.
2. 익반죽한 반대기를 한 주먹씩 떼어 구멍떡(공병)을 빚는다.
3. 술에 물을 붓고 끓으면 구멍떡을 하나씩 넣으면서 삶는데, 익어 물 위로 떠오르면 건져낸다.
4. 삶은 구멍떡을 주걱으로 으깨면서 치대는데, 잘 풀어지지 않거든 떡 삶았던 물을 쳐가면서 주걱으로 들어올려서 늘어질만큼 풀어 놓는다.
5. 죽같이 풀어 놓은 떡에 법제한 좋은 누룩가루 1되를 섞고, 고루 치대어 술미를 빚는다.
6. 소독하여 마련해 둔 술독에 술미를 담아 안치고, 베보자기를 덮어 봉 한다.
7. 술독은 덮지 않고 바람기 없는 곳에 두는데, 받침대를 깔고 그 위에 앉혀서 3~5일간 발효 시킨다.

\* 덧술 :

1. 밀술이 위 아래가 노랗게 괴어오르면, 멥쌀 4되를 백세한 후 물에 담가 불렀다가 씻어 헹군 후 작말한다.
2. 쌀가루를 자베기에 담아 끓는 물 4되를 붓고, 죽같이 개어서 범벅을 만든 다음, 얼음같이 차게 식힌다.
3. 범벅에 밀술과 누룩가루 1되를 합하고, 고루 버무려 술미를 빚는다.
4. 쥘불연기를 쏘여 소독해 둔 술독에 술미를 담아 안치고, 베보자기로 여러 겹을 덮어 봉한다.
5. 술독은 덮지 않고 바람기 없는 곳에 두는데, 받침대를 깔고 그 위에 앉혀서 3~5일간 발효 시킨다.

\* 2차덧술 :

1. 덧술이 다 괴었거든, 찹쌀 1말 가웃(2되 5홉~5되)과 멥쌀 5되를 각각 백세하여 고두밥을 짓는다.
2. 고두밥을 찢 때 인절미처럼 물을 주어 찌되, 메밥에는 물을 더 주어 흠뻑 불게찌고, 고루 펼쳐서 얼음같이 차게 식힌다.
3. 차게 식힌 고두밥에 밀가루 3홉과 덧술을 합하고, 고루 버무려 술미를 빚되, 너무 되거든 끓여 식힌 물을 쌀된 되로 2되를 섞고 치댄다.



4. 소독하여 마련해 둔 독에 술미를 안치는데, 각각 등분하여 준비한 백화를 한데 합하고 백화와 술미를 켜켜로 안친다.
5. 국화는 별도로 생것으로 꽃잎을 따서 1되를 맨 위에 안치고, 누룩가루 한줌을 뿌려준다.
6. 술미를 손으로 눌러 공기를 빼고 고르게 한 뒤, 김이 새지 않게 봉하여 예의 방법대로 발효시킨다.

&lt;부표 8&gt; 백화주 분석 결과

분석항목	결과
성상	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	1.10
에탄올(v/v%)	17.4
총산(v/w%)	0.67
아미노산도	8.82
총당(%)	5.49
고형분(%)	25.21
메탄올(mg/ml)	0.01
파라옥시안식향산(g/l)	불검출
ph	5.33
Brix(%)	32.8

바. 약주-인삼주(개발주)

술재료 - 밀술 : 멥쌀 3되, 누룩가루 2되, 물 1말

덧술 : 찹쌀 1말, 인삼 100g

< 술 빚는 법 >

\* 밀술 :

1. 멥쌀 3되를 백세작말하여 구멍떡을 빚는다.
2. 끓는 물술에 구멍떡을 넣고 삶은 뒤, 건져서 식기 전에 덩어리 없이 풀어서 차게 식힌다.
3. 차게 식힌 구멍떡에 누룩가루 1되를 넣고, 고루 버무려 밀술을 잡는다.
4. 술독에 밀술을 담아 안치고, 예의 방법대로 하여 발효시킨다.

\* 덧술 :

1. 밀술이 익으면, 찹쌀 1말을 물에 깨끗이 씻어 하룻밤 불렀다가 건져서 시루에 안쳐 고두밥을 짓는데, 이때 인삼을 맨 위에 안친다.
2. 물 1말을 팔팔 끓인 뒤 차게 식혀 고두밥과 버무린 후 밀술과 섞고, 누룩가루 1되를 넣어 고루 버무린다.
3. 술독에 술덧을 담아 안치고, 예의 방법대로 하여 21일간 발효시킨다.
4. 술이 익었으면 용수를 박아 채주하거나, 술자루에 담아 압착, 여과하여 마신다.

<부표 9> 인삼주 분석 결과

분석항목	기준	인삼주(개발주) 결과
성상	고유의 색택과 특유의 향미	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	-	1.07
에탄올(v/v%)	표시도수 ±0.5이하	16.2
총산(v/w%)	0.7이하	0.67
아미노산도		8.52
총당(%)		5.01
고형분(%)		18.24
메탄올(mg/ml)	0.5이하	0.07
파라옥시안식향산(g/l)	0.05이하	불검출
ph		5.23
Brix(%)		27.3

## 사. 약주-오가피주(개발주)

술재료 - 밀술 : 멍쌀 1되, 누룩 1되, 물 3되

덧술 : 찹쌀 1말, 오가피열매 5Kg, 물 4되

## &lt; 술 빚는 법 &gt;

## \* 밀술 :

1. 멍쌀 1되를 백세작말하여 익반죽한 뒤, 물송편을 빚는다.
2. 술에 물을 붓고 불을 지펴 끓으면, 빚어두었던 물송편을 넣고 무르게 푹 삶는다.
3. 물송편이 익으면 떠오르므로 건져낸다.
4. 떡 삶은 물 3되를 쳐가면서 송편을 멍을 없이 풀어서 차게 식힌다.
5. 송편을 풀어서 차게 식힌 죽에 누룩1되를 넣고 버무려 밀술을 만든다.
6. 술독에 술미를 담아 안치고, 예의 방법대로하여 3일간 발효시킨다.

## \* 덧술 :

1. 찹쌀 1말을 백세하여 물에 담가 불렀다가 건져서 고두밥을 짓는다.
2. 고두밥을 풀어 헤쳐서 차게 식힌다.  
(고두밥은 약간 온기가 남게 식힌다.)
3. 물 4되에 오가피열매를 넣고 3되가 되도록 달여 차게 식힌다.
4. 고두밥에 발효시킨 밀술과 오가피열매 달인 물을 넣고 섞어 버무린 뒤, 술독에 담아 안친다.
5. 술독은 더운 곳에 안치고 이불로 덮어 두었다가, 단맛이 들면 즉시 서늘한 곳에 두고 21일간 후숙시킨다.

&lt;부표 10&gt; 오가피주 분석 결과

분석항목	기준	오가피주 결과
성상	고유의 색택과 특유의 향미	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	-	1.06
에탄올(v/v%)	표시도수 $\pm 0.5$ 이하	18.0
총산(v/w%)	0.7이하	0.22
총당(%)		5.01
고형분(%)		18.58
메탄올(mg/ml)	0.5이하	0.10
파라옥시안식향산(g/l)	0.05이하	불검출
ph		5.07
Brix(%)		24.1

아. 증류주-향온소주(규곤시의방)

술재료 - 멥쌀 5되, 누룩가루 6홉, 엿기름가루 반홉, 물 6병(되)

< 술 빚는 법 >

1. 멥쌀 5되를 물에 깨끗이 씻어 하루동안 불렀다가, 건져서 물기가 빠지면 시루에 안쳐 고두밥을 짓는다.
2. 물 6병(되)을 팔팔 끓여서 뜨거울 때 고두밥에 붓고, 고두밥에 물이 다 스면들면 고루 펼쳐서 차게 식힌다.
3. 고두밥에 준비한 누룩가루와 엿기름가루를 넣고 고루 버무린다.
4. 술독에 술덧을 담아 안치고, 예의 방법대로 7~10일간 발효시킨다.
5. 술이 익으면 증류한다.

<부표 11> 향온소주 분석 결과

분석항목	기준	향온소주 결과
성상	투명액체 특유향미	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	-	0.96
에탄올(v/v%)	표시도수 ±0.5이하	17.8
알데히드(ml/100ml)	70.0이하	불검출
고형분(%)	2.0미만	0.01
메탄올(mg/ml)		0.06
총산(w/v%)	-	0.07
ph		5.1
Brix(%)		16.7

#### 자. 기타주류-과하주(산림경제)

술재료 - 찹쌀 1말, 누룩 2되, 물 3~5되, 소주 14복자

##### < 술 빚는 법 >

1. 물 3되(5되)를 팔팔 끓였다가 차게 식힌다.
2. 누룩 2되를 차게 식힌 물에 넣고 하룻밤 불렀다가, 옷물을 따라내고 식힌 물을 더 부어가면서 주물러 체에 내린 후, 찌꺼기는 제거한다.
3. 찹쌀 1말을 여러 번에 걸쳐 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후, 시루에 안쳐 고두밥을 짓는다.
4. 고두밥을 풀어 헤쳐서 차게 식힌 뒤, 누룩물에 넣고 섞어 술독에 담아 안친다.
5. 술독은 예의 방법대로 하여 3일간 발효시킨다.
6. 준비한 분량의 소주를 술독에 부어준 후, 다시 밀봉하여 7일간 발효시킨다.
7. 술이 익으면 용수를 박아 채주한다.

\* 복자의 양은 450ml 정도이다.

##### <부표 12> 과하주 분석 결과

분석항목	기준	과하주(산림경제) 결과
성상	고유의 색택과 특유의 향미	특유의 향미가 있는 미황색 액체상
비중	-	1.06
에탄올(v/v%)	표시도수 $\pm 0.5$ 이하	17.4
알데히드(ml/100ml)		불검출
고형분(%)		17.74
메탄올(mg/ml)	1.0이하	0.03
총산(w/v%)		0.59
ph		5.15
Brix(%)		27.6