

## 2) 삼

### (1) 재 배

삼의 재배는 역사가 가장 오래된 작물의 하나이며 중앙아시아가 그 원산지이다. 삼은 크게 유럽종과 아시아종으로 분류한다. 우리나라에서 재배되고 있는 품종은 주로 아시아계의 일본종이며 지역에 따라서 재래종을 재배하고 있다. 씨는 봄농사에 앞서 뿌린다. 파종시기는 한식 무렵으로 파종할 때 밀거름한 씨를 뿌리면 10일 전후면 눈이 튼다. 한 달 후쯤 거름을 주고 두어 번 김을 매준 다음 6월 말~7월 초에 벤다. 너무 연할 때 베면 베가 약하고 너무 여물어서 곱지 않다.

### (2) 제 직

삼베의 제직과정이 모시와 같은 것은 생략하고 차이가 있는 것만 살펴본다. 삼베에는 모시의 제직과정에 없는 짜는 과정이 있다. 벤 삼을 굵기와 길이(품질의 상하)로 선별하여 묶은 다음 삼톱으로 잎을 추리고 단을 묶어서 삼대가 마르기 전에 찢는다. 이를 안동에서는 '삼굿이 한다'라 하고 전라도에서는 '삼을 굶는다'고 한다. 삼짜는 과정을 살펴보면, 먼저 삼굿(삼술)을 만드는 작업을 하고 다음과 같이 한다.

첫째, 냇가에 돌을 쌓아올려 큼직한 구덩이를 만든다. 둘째, 돌 위에 나무를 엇갈리게 놓고 그 위에 삼단을 차례로 어긋지게 쌓아올린다. 셋째, 위에 흙을 덮는다. 넷째, 밑에서 불을 때어 돌이 벌겍게 달도록 한다. 다섯째, 물을 붓는다. 여섯째, 마을사람들이 모여 '물어려 물어려' 하고 장단에 맞추어 물을 붓는다.

안동의 경우 여자의 출입을 금기로 하며 처음 물을 가져온 사람은 옆에서 있는 사람에게 '부정이야' 하면서 물을 부어 부정을 없앤다. 삼굿에서 꺼낸 삼은 식기 전에 껍질을 벗겨서 껍질만 묶어둔다. 건조시켰다가 다시 불려서 삼빛으로 빗어내린 후, 굵기에 따라 상(머리부분을 묶어서 표시)·중(머리부분을 땀은 것으로 표시)·하(풀어놓은 듯한 것으로 표시)로 나누고 굵기가 같은 것끼리 묶어서 찢는다. 그후 삼톱으로 머리부분을 훑은 후 삼을 삼는다.

다음 과정인 삼삼기·베날기·베매기·베짜기 과정은 모시의 제직과정과 같으나 용어와 풀의 성분 등 틀린 점만 살펴보면, 삼울을 물레에 올려 타래를 지어놓은 삼타래를 '실떡'이라고 한다. 그리고 삼베매기용 풀의 종류는 다르다. 돌실냥이(곡성군 석곡면에서 나는 삼베)는 치자물을 섞은 메밀풀을 사용한다.(메밀묵보다 묽은 것) 보성은 반삼세(수입사 1/2 + 삼베 1/2)에 보리풀, 밀가루풀(밀가루·보리가루 4되)에 치자 100개를 풀어 노랗게 물들인다.(세포는 치자 1개, 8새는 치자 15개, 농포는 치자 3~5개 필요함) 이외에 좁쌀풀, 쌀풀을 사용하기도 한다.

