삼해주 16가지 제조법

우리 국민들이 소주나 막걸리 이외에 그나마 가장 많이 알고 있는 술이 삼해주가 아닐까 생각해본다. 삼해주를 만나기 위해서는 지금으로부터 500년 전으로 거슬러 올라가야 그 기록을 찾을 수 있다. 물론, 이 또한 삼해주의 기록이 최초인지 아닌지는 알 수 없으나 삼해주 제조법에 대해 정확히 기록해 놓은 자료가 1540년경 <수운잡방>이라는 것은 의심할 여지가 없었다. 1450년대 <산가요록>이 나오기 전까지는 그렇다.

삼해주는 뜻 그대로 세 번에 걸쳐 술을 빚는데 정월 초 첫째. 둘째, 셋째 돼지날 술을 빚는다 하여 붙여진 이름이다. 또한, 돼지라는 것은 우리 국민들에게 행운, 길운을 주는 동물로 인식되고 있어 왜 돼지날 술을 빚었는지 어림잡아 짐작할 수 있다.

그렇다면 각 문헌에 등장하는 삼해주 제조법에 대해서 살펴보기로 하자.

삼해주는 앞서 말했듯이 정월 초를 기점으로 첫 돼지날, 둘째 돼지날, 셋째 돼지날 빚는 술이다. 또한 첫달 돼지날, 둘째달, 셋째달 돼지날 빚는 것으로 기록되어 있는 술은 수많은 문헌 중에서 1800년대 <주찬><양주방>에서만 매달 술을 빚는다는 기록이 남아있다.

이 자료를 공개하는 이유는 나의 제조법이 아닌 우리 선조들이 남겨 놓은 제조법이기 때문이다.

첫 해일에 류인수 씀

1450년대 <산가요록>의 삼해주

1. 최초의 삼해주(三亥酒) 쌀 20말

정월 첫 번째 해일(亥日)에 찹쌀 1말을 물에 담가 곱게 가루를 내어 푹 찐다. 또 끓는 물 11발로 죽을 쑤어 식히고 누룩가루 7되, 밀가루 3되를 섞어 항아리에 넣는다. 두 번째 해일에 멥쌀 7말을 물에 담가 하룻밤을 두었다가 곱게 가루 내어 끓는 물 8병으로 죽을 쑤어 식힌다. 누룩이 없으면 앞의 항아리에 섞어 넣는다. 세 번째 해일에 멥쌀 12말을 물에 담갔다가 가루를 내고 끓는 물 12병으로 죽을 쑤어 식혀서 항아리에 넣고 밀봉했다가 버들가지가 처음 날릴 때 열어 쓴다. 이 밖에도 또 2가지 방법이 있으나 대동소이하다.

정월 첫 해일
1. 찹쌀을 씻어 가루 낸다.
2. 푹 쪄 익힌다.
3. 물 11발로 죽을 써 차게 식힌다.
4. 누룩가루 7되, 밀가루 3되를 항아리에 담는다.

둘째해일
1. 멥쌀 7말을 씻어 밤 재운다.
2. 가루 낸다.
3. 끓는 물 8병으로 죽을 써 앞 항아리에 섞어 넣는다.

셋째해일
1. 멥쌀 12말을 씻어 물에 담가 둔다.
2. 가루 낸다.
3. 끓는 물 12병으로 죽을 쑨다.
4. 앞 술과 혼합하여 버들가지가 처음 날릴 때 열어 쓴다.

1540년경 <수운잡방>의 삼해주

2. 정월 첫 돼지날

1. 백미 1말을 백세작말한다. (범벅)
2. 끓는 물 1말로 개어 차게 식힌다.
3. 누룩 5되, 밀가루 5되를 혼합해서 독에 담는다.

둘째 돼지날

1. 백미 9말을 백세작말하여 찐다.(설기떡)
2. 끓는 물 10말로 개어 차게 식힌다.
3. 누룩 1말과 전주(첫 돼지날 빚어놓은 술)와 혼합한다.

셋째 돼지날

1. 백미 10말 백세작말하여 찐다. (설기떡)
2. 끓는 물 10말로 개어 차게 식힌다.
3. 전주와 섞어 술독에 담는다.

익으면 술주자에 올려 짠다.

<수운잡방>의 삼해주는 첫 해일에 범벅, 둘째 해일에 설기떡, 셋째 해일에 설기떡을 이용하여 빚는다. 또한, 쌀이 총 20말, 물이 총 21말이 들어가고 누룩이 1말 5되가 들어가 이 술이 일반 가정에서 빚었다기 보다는 대가집이나 어떠한 큰 행사에 사용된 술이었을 가능성이 크다. 또한, 맨 끝 마지막에 '술주자에 올려 짠다'는 기록이 남아있는데, 삼해주라는 술이 정월에 성스러운 날 빚어져 국가적으로 중요한 시기에 탁주나 막걸리 형태로 많은 사람들이 즐겼던 술이 아닐가 하는 생각을 해본다. 물론, 맑아진 술은 따로 떠내어 위에 있는 분들이 마시고 나머지는 막걸리로 만들어 많은 사람들이 함께 즐겼을 것이다.

1670년 <음식디미방>의 삼해주

<음식디미방>에 등장하는 삼해주는 4가지의 제조법이 기록되어 있어 삼해주를 연구하는 자료로 사용하기에 손색이 없다. 또한, 저자가 확실하기 때문에 저자의 지위와 지역의 특색을 접목시키면 삼해주의 특징에 대해 자세히 알 수 있다.

3. 삼해주 스무말빚기

정월 첫 해일에 백미 서말 백세작말하여 끓인 물 아홉사발로 죽을 만들어 차게 식거든 좋은 누룩 일곱되 진가루 서되 섞어 독에 넣어두고 둘째 해일에 백미 너말 백세작말하여 끓인 물 열두사발로 죽 만들어 차게 식거든 그 독에 넣고 셋째 해일에 백미 열세말 백세하여 오로찌되 가장 유케쪄 차게 식거든 전에 한 술에 섞어 넣어 두었다가 익거든 쓰라.

첫 해일
1. 백미 3말 백세작말하여 끓인 물 9사발로 죽 써 차게 식힌다.(범벅)
2. 누룩 7되, 밀가루 3되를 섞어 술독에 담는다.

둘재 해일
1. 백미 4말 백세작말하여 끓인 물 12사발로 죽 써 차게 식힌다.(범벅)
2. 첫 해일에 빚은 술과 잘 섞어 술독에 담는다.

셋째 해일
1. 백미 13말 백세하여 가장 익게 쪄 차게 식힌다. (고두밥)
2. 둘째 해일에 빚은 술과 섞어 술독에 담고 익으면 쓴다.

4. 삼해주 열말빚기

정월 첫 해일에 백미 두말 백세하여 하룻밤 재워 세말하여 탕수 서말에 담개어 식혀 누룩 서되 진말 한되 닷홉 섞어 독에 넣어 두었다가 둘째 해일에 백미 서말 백세하여 물에 하룻밤 재워 작말하여 탕수 너말 닷되에 개어 식혀 독에 넣어 뒀다가 셋째 해일에 백미 닷말 백세하여 재워 오오로 쪄 탕수 일곱말 닷되 골라 먼저 술에 섞어 뒀다가 익거든 쓰라.

첫 해일
1. 백미 2말 백세하여 하룻밤 담갔다가 끓인 물 3말로 범벅을 만들어 차게 식힌다.(범벅)
2. 누룩 3되, 밀가루 1되 5홉을 섞어 술독에 담는다.

둘째 해일
1. 백미 3말 백세하여 물에 하룻밤 담갔다가 작말한다.
2. 끓인 물 4말 5되로 개어 식힌다.(범벅)
3. 첫 해일에 빚은 술과 섞어 술독에 담는다.

셋째 해일
1. 백미 5말 백세하여 물에 담갔다가 익게 쪄 끓인 물 7말 5되를 섞어 식힌다.(고물)
2. 둘째 해일에 빚은 술과 섞어 익으면 쓴다.

5. 삼해주

정월 첫 해일에 찹쌀 서되 백세작말하여 풀 쑤워 차게 식거든 누룩 한되 섞어 두었다가 둘째 해일에 백미 서말 백세작말하여 구멍떡 하여 의근한제(미지근할 때) 망울 없이 쳐 식거든 먼저 한 밑에 섞어 놓고 셋째 해일에 또 그렇게 한다. 술 이어 쓰고자 하거든 구월이 되도록 이리 하면 한해 돗날이 다 하도록 이리 하여도 좋으니라.

첫 해일
1. 찹쌀 3되 백세작말하여 풀을 써 차게 식힌다.(범벅)
2. 누룩 1되 섞어 술독에 담는다.

둘째 해일
1. 백미 3말 백세작말하여 구멍떡 만들어 망울 없이 하여 차게 식힌다.(구멍떡)
2. 첫 해일에 한 술과 섞어 술독에 담는다.

셋째 해일
1. 둘째 해일에 한 방법대로 한다. (구멍떡)
2. 9월이 되도록 이렇게 하면 한해 돼지날이 다 하도록 하여도 좋다.

6. 삼해주

백미 두되 백세하여 물 일곱주발에 흰 죽 쑤어 차거든 누룩 두되 진가루 한되 섞어 두었다가 둘째 해일에 백미 2말 닷되 백세작말하여 구멍떡 하여 차거든 밑술에 섞어 두었다가 셋째 해일에 백미 한말 두되 닷홉 백세하여 익게 쪄 고루 차거든 밑술에 섞어 넣으라.

첫 해일
1. 백미 2되 백세하여 물 7주발로 죽을 써 차게 식힌다.(죽)
2. 누룩 2되, 밀가루 1되를 섞어 술독에 담는다.

둘째 해일
1. 백미 2말 5되를 백세작말하여 구멍떡을 만들어 차게 식힌다.(구멍떡)
2. 밑술에 섞어 술독에 담는다.

셋째 해일
1. 백미 1말 2되 5홉 백세하여 익게 쪄 차게 식힌다.(고두밥)
2. 밑술에 섞어 술독에 넣는다.

1680년경 <요록>의 삼해주

7. 정월 첫 해일

1. 백미 말을 백세 세말한다.
2. 쌀 1말에 물 3사발로 죽을 만든다. (죽)
3. 차게 식으면 누룩가루 7되 밀가루 3되를 섞어 독에 담는다.

둘째 해일

1. 백미 4말 백세 세말한다.
2. 끓는 물로 개어 차게 식힌다.(범벅)
3. 누룩가루 1말과 섞어 전술과 섞는다.

셋째 해일

1. 백미 8말을 백세하여 전술과 같은 방법으로 빚는다.(범벅)
2. 전술과 섞어 담는다.

<요록>에 등장하는 삼해주 또한, 앞서의 <수운잡방>과 <음식디미방>에 등장하는 삼해주 제조법과는 또 다른 제조법을 보이고 있다.

1600년대 말경 <주방문>

8. 정월 첫 해일

1. 백미 2말 백세작말한다.
2. 끓는 물 3말에 갠다. (범벅)
3. 누룩 5홉 섞어 넣는다.

둘째 해일

1. 백미 3말 백세작말한다.(범벅)
2. 끓는 물 4말 5되 반죽하여 넣는다.

셋째 해일

1. 백미 5말 백세작말한다.(범벅)
2. 끓는 물 7말 5되 덧하여 빚는다.

익거든 쓰라.

<주방문>에 등장하는 삼해주 또한 이전의 삼해주 제조법과는 다른 방문이다.

1700년대 후기 <온주법>의 삼해주

<온주법>에는 3가지의 삼해주 제조법이 기록되어 있다. 그렇다 하여 이전에 기록된 삼해주 제조법과 같은 것이 아니다.

9. 삼해주 첫번째 방법

정월 첫 해일

1. 백미 5말 백세작말하여 익게 찐다.(백설기)
2. 탕수 5말에 잘 개어 밤 재워 차게 한다.
3. 누룩가루 3되 5홉, 밀가루 1되 5홉과 잘 섞어 좋은 독에 담는다.

둘째 해일

1. 첫 해일에 한 것 처럼 한다.(백설기)

셋째 해일

1. 백미 5말을 봐 가며 탕수 5말과 잘 섞어 밤 재운다.(고물)
2. 누룩가루를 아주 곱게 세말하여 전대로 넣으라.

누룩가루와 밀가루는 세번 다 같게 하라.(첫 해일에 넣은 양을 그대로 한다.)

10. 삼해주 두번째 방법

정월 첫 해일

1. 점미 2말 백세하여 물에 담가 불거든 다시 씻어 작말한다.(죽)
2. 죽 쑤어 차게 식힌다.
3. 누룩가루 4되 밀가루 4되 섞어 넣는다.

둘째 해일

1. 점미 9말 백세하여 물에 담갔다가 작말한다.(죽)
2. 죽 쑤어 차게 식힌다.
3. 누룩가루 넣지 말고 밑술에 덧하여 넣으라.

국말 넣지 말고 봉하여 두었다가 삼사월에 쓰라. (셋째 해일에 빚는 방법이 생략되어 있다.)

11. 삼해주 세번째 방법

정월 첫 해일

1. 점미 2말 50번 씻어 작말한다.(죽)
2. 물 4말 끓여 죽 쑤어 차게 한다.
3. 누룩가루 5되 섞어 놓는다.

둘째 해일

1. 점미 9말 죽 쑤어 위 방법대로 덧하데 누룩가루 2말 더 넣는다.(죽)

셋째 해일

1. 점미 10말 50번 씻어 익게 찐다.(고두밥)
2. 전술에 고르게 섞어 넣어 익거든 쓰라.

1715년 <산림경제>의 삼해주

12. 정월 첫 해일

1. 점미 1말을 백세작말하여 멀건 죽을 써 식힌다.(죽)
2. 누룩가루, 밀가루 각 1되를 섞어 독에 담는다.

둘째 해일

1. 점미, 백미 각 1말을 백세작말하여 찐다.(설기떡)
2. 식으면 전에 빚은 술과 섞어 독에 담는다.

셋째 해일

1. 백미 5말 백세하여 찐다. (고물)
2. 식으면 끓는 물 3동이를 섞어 식힌다.
3. 전술과 섞어 독에 담는다.

3월에 이용한다.

위 방법은 **1752년 <민천집설>, 1766년 <감저종식법>, 1771년 <고사신서>, 1787년 <고사십이집>, 1799년 <해동농서>, 1827년 <임원십육지>, 1830년 <농정회요>**의 삼해주 제조법과 방법이 같다.

1700년대 초 <음식보>의 삼해주

13. 정월 첫 해일

1. 백미 1말 백세작말한다.(범벅)
2. 물 5되에 익게 개어 식힌다.
3. 가루누룩 1되, 밀가루 적당히 섞어 놓는다.

둘째 해일

1. 백미 2말 백세작말한다.(범벅)
2. 물 3말에 익게 개어 식힌다.
3. 밑술과 섞어 담는다.

셋째 해일

1. 백미 10말 백세하여 익게 찐다.(고물)
2. 끓는 물 7말 5되와 섞어 식힌다.
3. 밑술과 섞는다.

<음식보>의 삼해주 또한 다른 문헌 속에 등장하는 삼해주 제조법과 차이가 있다.

1766년 <증보산림경제>의 삼해주

<증보산림경제>에는 2가지의 삼해주 제조법이 나오는데, 하나는 <산림경제>의 삼해주와 제조법이 일치하고 다른 하나는 지금까지의 삼해주 제조법과는 또 다르다.

14. 정월 첫 해일

1. 백미 1말을 백세작말하여 찐다.(백설기)

10말을 빚으려고 하는 자는 쌀 1말당 누룩 5홉을 섞는다.

2. 누룩 5되를 섞은 다음 물 3병을 혼합해서 독에 담는다.
3. 온도가 적당한 곳에 놓아 둔다.

둘째 해일
1. 백미 7말을 백세작말하여 푹 찐다. (설기떡)
2. 쌀 1말당 물 3병의 비율로 하여 물 21병을 타서 한데 섞어 독에 담는다.

셋째 해일
1. 점미 2말을 백세하여 찐다. (고두밥)
2. 물을 타지 말고 앞술과 혼합해 독에 담는다.

익어 밥알이 뜨면 거른다.

이 술은 잘 괴는 성질이 있으므로 반드시 여러 독에 나누어 담갔다가 괸 뒤에 합쳐 한 독에 담는 것이 좋다. 이 술을 증류하여 노주를 만들면 맛이 좋다.
<증보산림경제>의 삼해주 제조법 중 독특한 점은 셋째 해일에 점미 2말을 넣는 것이다. 기본적으로 삼해주가 뒤로 갈수록 쌀의 양이 많아지는데 반해 여기서의 삼해주는 쌀의 양이 줄어들고 점미를 사용한 것이 독특하다.

1837년 <양주방>의 삼해주

<양주방>의 삼해주는 다른 제조법과는 다르게 매달 첫 해일에 빚는 술이다. 문헌을 옮겨 적는 과정에서 기록된 오자로 인해 생긴 것일 수도 있으나 삼해주 제조법이 다른 문헌에 기록된 술과 달라 오자라고 말하기는 어렵다고 할 수 있다.

15. 정월 첫 해일

1. 멥쌀 3되를 깨끗이 씻어 곱게 가루 낸다.(범벅)
2. 정화수 2병만 알맞게 부어 꽤 익게 개어 차게 식힌다.
3. 법제한 누룩가루 3되와 밀가루 3되를 함께

이월 첫 해일
1. 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어 가루 낸다.(범벅)
2. 쌀 1말에 물 3병씩 부어 잘 개어 식힌다.(9병)
3. 밑술에 섞어 밖에 둔다.

삼월 첫 해일
1. 멥쌀 6말을 깨끗이 씻어 익게 찐다.(고물)
2. 쌀 1말에 물 3병씩 부어 익혀 차게 식힌다.
3. 밑술에 버무려 밖에 두엇다가 100일 지난 뒤에 쓴다.

물은 적은 병들이로 되어 부어야 좋으니 한 병이 4-5되 든다.

<양주방>의 삼해주는 1800년대 초의 <주찬>에 기록된 삼해주 제조법과 흡사하다. 다만, <양주방>의 삼해주가 밑술을 범벅으로 빚는데 반해 <주찬>의 삼해주는 밑술을 구멍떡으로 하고 있어 차이가 난다.

1800년대 중엽 <역주방문>의 삼해주

16. 정월 첫 해일

1. 백미 3말을 백세작말하여 찐다.(설기떡)
2. 끓는 물 3말로 개어 식힌다.
3. 누룩가루 6되, 밀가루 5되를 잘 섞는다.

둘째 해일

1. 백미 8말을 백세작말하여 찐다.(설기떡)
2. 끓는 물 8말로 떡을 잘 풀어 개어 식힌다.
3. 초 해일에 만든 주본과 혼합한다.

셋째 해일

1. 백미 4말을 백세하여 찐다.(고물)
2. 끓는 물 4말을 섞어 식힌다.
3. 앞술과 혼합한다.

익기를 기다려 사용한다.

<역주방문>의 삼해주 또한 다른 삼해주 제조법과 차이를 보이고 있다. 독특한 것은 쌀과 물을 같은 비율로 잡았다는 것으로 다른 삼해주 제조법과 쉽게 구별할 수 있다.

이 외에도 1936년 <조선무쌍신식요리제법>에도 2가지의 삼해주 제조법이 나오지만 앞의 제조법을 그대로 옮긴 것이고 1900년대 이후의 문헌이기 때문에 기록하지 않았다.

삼해주를 기록하고 있는 수 많은 문헌 중에서 각각 다른 삼해주 제조법은 총 16가지가 있으며 아직 밝혀지지 않은 삼해주 제조법을 포함하면 더욱 많을 것이다. 이처럼 삼해주는 어떤 한 방법으로 만드는 것이 아니라는 것을 알 수 있다. 또한, 어떤 가문만의 술도 아니라는 것을 알 수 있다.

삼해주는 정월 첫 돼지날을 시작으로 세 번에 걸쳐 돼지날마다 술을 빚어 넣는 방법을 취하고 있다. 예로부터 우리나라에서는 "돼지"를 길상이나 재물의 근원 또는 복을 가져다주는 영민한 동물로 인식되어 왔으며 최근에는 황금돼지띠라 하여 상서로운 징조로 인식하고 있다.

삼해주를 빚을 때에도 이처럼 '돼지'의 의미를 술과 연결시켜 가정의 행복과 행운, 그리고 신적인 의미를 포함하여 정월 첫 돼지날 술을 빚었을 것으로 생각된다. 따라서 삼해주는 '돼지날 빚는 술'이라는 의미 이외에도 행운을 가져다주는 술이라는 의미로 해석하는 것이 맞을 것이다. 또한, 정월에 빚어 버들가지가 나올 때 비로소 열어 쓰는 것이다 하여 '유서춘(柳絮春)이라고도 한다.

-류인수 씀-