

같이 보기

: KIHA 미식회

고운 꽃내음과 고소하고 달달한 맛

강남 갔던 제비가 돌아온다는 삼진날(음력 3월 3일)이 되면 우리 조상들은 꽃놀이하듯 새 풀을 밟으며 봄을 즐겼다. 이날 노랑나비나 호랑나비를 보면 그해 운수가 좋다 하고 흰나비를 보면 그해에 상복을 입게 된다고 한 해의 운을 점치기도 했다. 아이들은 시냇가의 물이 오른 버드나무 가지를 꺾어 피리를 만들어 불면서 놀거나 여자아이들은 각시놀음을 했고 한량들은 활터에 모여 활쏘기 놀음도 했다 한다. 하지만 삼진날의 백미는 뭉니 뭉니 해도 찹쌀가루 반죽에 진달래꽃을 얹어 기름에 지져 먹는 화전과 화전놀이이다.

화전놀이는 지역마다 조금씩 모양새는 다르나, 삼진날 즈음 인근 야산에 찹쌀가루 반죽을 가지고 가서 솔뚜껑 걸고 동그란 모양의 전을 지져 진달래꽃을

얹어 먹는 부녀자들의 민속놀이라는 점은 같다. 이는 과거 부녀자들의 집 밖 출입이 자유롭지 못하던 시절, 봄을 맞이하여 꽃놀이 삼아 공식적인 나들이를 할 수 있는 기회였던 셈.

그래서일까. 어린 시절 내 기억에도 주로 할머니나 어머니, 여동생과 함께 봄이 되면 화전을 해 먹던 것이 생각한다. 봄철이 되면 뒷산에 올라가 만개한 진달래꽃을 따다. 연약한 분홍 꽃잎이 찢어질라 한 송이, 두 송이 동생과 경쟁하듯 한 아름 따서 꽃잎이 뭉개지지 않도록 찬물에 흔들흔들 씻어서 살짝 물기를 뺀다. 그동안 어머니는 찹쌀가루를 반죽해 경단 빛듯 하나씩 떼어 동글납작하게 만들어 채반에 놓으신다. 이내 커다란 프라이팬에 기름을 두르고 찹쌀 반죽이 놓이면 나와 동생은 그 위에 꽃 모양이 예쁘게 잡히도록 진달래꽃을 한 송이씩 얹었다. 그렇게 고소한 기름 냄새에 화전이 부쳐지고 뜨거워 김이 가시면 그 위에 꿀이나 설탕을 솔솔 뿌려 하나씩 집어 먹던 어린 시절 나의 봄날들. 나에게 봄은 그렇게 분홍빛 고소한 냄새로 기억된다.

봄을 눈으로 먹다

화 전

花煎

은 천지에 분홍빛 노란빛 살긋빛 하얀빛 꽃들이 만발하는 봄이다. 그리하여 이 봄을 담아 이 계절에만 먹을 수 있는 별미가 있다. 바로 꽃을 담은 떡, 화전이다.

글 양 샘 출처 한국민속대백과사전



어느 계절이나 꽃을 입으로 즐긴다

화전이라 하면 대부분 진달래꽃이 엮어진 모양새를 생각한다. 하지만 봄에 피어나는 꽃 중 철쭉처럼 독성이 있는 꽃을 제외하고 개나리꽃, 벚꽃, 할미꽃 등 여러 가지 꽃이 올라가기도 하며 어린 봄쑥이나 미나리잎도 곁들여 다양하게 모양을 낸다. 또한 지방마다 화전을 만드는 방법이나 모양이 조금씩 달랐다. 대부분은 익반죽한 쌀가루를 동글납작하게 빚어 진달래꽃을 엮는 것이 기본이나 지역에 따라 그 지방에서 삼진날 즈음 피어나는 꽃들을 엮기도 하고, 또 통영 같은 지역에서는 반죽을 물게 하여 김치전처럼 넓게 부쳐낸 후 그 위에 꽃을 넉넉하게 엮어서 부쳐내어 먹기도 했다.

재미있는 사실은 화전을 봄에만 먹지 않았다는 것이다. 여름에는 장미화전(薔薇花煎), 가을에는 삼진날처럼 음력 9월 9일에 양이 겹치는 중양절(重陽節)이나 중구일에 황국화와 감국잎으로 국화전(菊花煎)을 부쳐 먹었으며, 꽃이 없는 겨울에는 쑥갓, 석이버섯, 대추 등으로 꽃 모양을 만들어 붙여 화전을 만들기도 했다고. 그리고 치자물 등을 넣어 반죽 자체에 색을 입히기도 했다. 화전을 만드는 방법 또한 앞서 언급한 방법 외에도 익반죽을 동글납작하게 빚어 먼저 기름에 지지다가 나중에 꽃잎을 붙인 후 꿀에 담그거나 설탕을 뿌리는 방법과 된 반죽에 처음부터 꽃을 엮어 꼭꼭 누르며 기름에 푹 잠기도록 해서 지지내는 방법이 있다. 여기서 중요한 것은 번철을 사용하는 것이다.

1600년대의 『음식디미방』이나 『음식보』, 『규합총서』에 언급될 정도로 오래된 우리의 먹거리인 화전으로 봄철을 눈과 입으로 즐겨보는 것은 어떨까? 🍵

계절별 지역별 화전과 화전놀이



진주

경남 진주에서는 교방화전이라 불리는 데, 찹쌀 반죽 위에 진달래꽃잎을 얹고 참기름에 지지낸 뒤 꿀에 담근다. 이때, 참기름은 양반이, 들기름은 일반 백성이 사용했다 한다. 또한, 진달래를 통째로 으깨어 찹쌀과 섞어 찌내기도 했다고 하는데, 승산마을은 진주 허씨 집안에서는 야생 진달래의 꽃술을 일일이 제거해 쌀가루와 섞었다 한다.



영남 지방

글을 증시했던 영남에서는 화전놀이 때 규방사가인 '화전기'를 짓고 낭송하며 문화적 향유를 즐겼다고 한다. 규방사가라 문화적 평가를 제대로 받지 못하였으나 오늘날에는 단순한 놀이가 아닌 문화적 향유를 누렸다는 점에서 주목을 받고 있으며 현대로 계승하기 위해 노력하고 있다.



장미화전

늦은 봄이나 초여름에는 계절의 꽃인 장미가 화전의 주재료가 되었다. 동글납작하게 빚은 찹쌀 익반죽 위에 장미꽃잎 하나하나 엮어 꽃 모양을 만든 후 번철에 기름을 두르고 지지낸 것. 이것을 다시 꿀에 절이거나 설탕을 뿌려 내어놓으면 초여름의 별미가 되었다.



국화전

『동국세시기』(1849)에는 음력 9월 9일인 중양절에 국화를 관상하고 국화로 만든 떡과 술 등을 먹는 풍습이 있다는 기록이 있다. 기록처럼 중양절에는 가을의 감국잎을 따서 씻어낸 뒤에 찹쌀가루를 묻혀 끓는 기름에 띄워 지지거나 익반죽한 찹쌀가루에 국화 꽃잎을 올려 지진 국화전을 먹었다. 늦가을 찬 서리를 머금고 핀 노란 국화로 지나가는 가을을 보고 먹고 즐긴 셈이다.