

비빔밥 조리법이 기록된 최초의 조리서, 「시의전서(是議全書)」 The First Cookbook with Bibimbap Recipes, 「Siujonseo(是議全書)」

김 유 진, 장 대 자
한국식품연구원

Kim yu-jin, Jang dai-ja
Korea Food Research Institute

요약

「시의전서(是議全書)」는 조선시대 다양한 음식의 조리법이 적혀 있는 조리서이다. 여러 음식의 조리법과 함께 각 종 식재료 및 상차림에 대한 내용들도 담겨 있어 당시 식문화를 엿볼 수 있을 뿐만 아니라, 우리나라 전통음식인 비빔밥에 대한 조리법이 기록된 최초의 문헌이다. 일부 학자들은 「시의전서(是議全書)」가 비빔밥에 대해 최초로 언급된 문헌이라고 하지만 그 이전에 기록된 고문헌들 속에서 비빔밥의 기록들을 찾을 수 있다. 그러나 비빔밥에 대한 조리법이 소개된 것은 「시의전서(是議全書)」가 최초이며, 그 조리 방법이 구체적이면서 한글로 기록되었다는 점에서 그 의의가 더욱 높다고 할 수 있다.

I. 서론

조선시대 음식 조리서인 「시의전서(是議全書)」는 400여 종의 음식에 대한 조리 방법이 한글로 기록되어 있으며 음식명은 한글, 한자 병기되어 있다. 이 중 비빔밥에 대한 조리법이 이 문헌에 처음으로 등장하게 된다. 일부 학자들은 문헌상에 비빔밥이 언급된 최초의 문헌이 「시의전서(是議全書)」라고 하지만 그 이전에 기록된 고문헌들 속에서 비빔밥 대해 언급된 사례들을 찾아볼 수 있다. 다만, 그 문헌들 속에서는 단순히 비빔밥이라는 의미를 가진 음식명이 한글 또는 한글로 언급되어 있을 뿐 비빔밥의 조리 방법은 「시의전서(是議全書)」에서 처음으로 등장한다.

II. 본론

1. 「시의전서(是議全書)」 이전에 기록된 고문헌 속 비빔밥

「시의전서(是議全書)」가 기록되었다고 추정되는 1800년대 말 이전에 쓰인 고문헌들 속 비빔밥에 대해 언급된 사례는 다음과 같다.

조선 인조 시기(1623~1649) 박동량(朴東亮)의 「기재잡기(寄齋雜記)」에는 ‘밥 한 대접에 생선과 채소를 섞어 세상이 말하는 混沌飯(혼돈반)과 같이 만들고...’ 라는 기록과 서유구(徐有榘)의 「임원십육자-정조지(林園十六志-鼎俎志)」에는 ‘나물, 고기, 기름, 간장, 흰밥을 섞어 만든 음식을 骨董飯(골동반)이라고 한다.’ 라는 기록이 있다. 이 문헌들을 통해 밥에 나물, 생선, 고기 등의 여러 재료를 섞어 만든 음식을 混沌飯(혼돈반), 骨董飯(골동반) 등으로 불렀음을 알 수 있다. 이익(李瀾, 1681~1763)의

「성호전집(星湖全集)」에는 ‘骨董(골동)은 내 아무리 먹어도 좋은데...’ 라는 기록과 이학규(李學逵, 1770~1835)의 「낙하생집(洛下生集)」에는 ‘부유한 사람들이 여름에 먹는 骨董飯(골동반) 한 그릇 값이 600전에 이른다.’ 라는 기록을 통해서도 당시 비빔밥은 귀중한 음식으로 여겼을 뿐만 아니라 값이 비싸 아무나 먹을 수 있는 음식이 아니었음을 짐작할 수 있다. 1724년 권상일(權相一)의 「청대일기(淸帶日記)」에는 ‘21일에 왕이 汨董飯(골동반)을 드시고 곧바로 기가 막혀 치료를 받고 진정되었다가 설사를 하였다.’ 라는 기록과 이덕무(李德懋, 1741~1793)의 「청장관전서(靑莊館全書)」에는 ‘새벽에 汨董飯(골동반)을 먹고 화장실은 7~8번 드나들었다.’라는 기록들도 찾을 수 있다. 이규경(李圭景, 1788~1863)의 「오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)」에는 菜蔬骨董飯(채소골동반), 蝦卵骨董飯(새우알골동반), 蟹醬骨董飯(게장골동반), 美椒醬骨董飯(미초장골동반) 등 骨董飯(골동반)의 종류에 대해 언급되어 있다[1].

앞의 문헌들을 통해 그 당시 비빔밥이 불린 명칭이나 비빔밥을 먹은 사례, 비빔밥의 종류 등에 대한 정보는 알 수 있으나 구체적으로 비빔밥의 조리법에 대한 기록은 없다는 것을 알 수 있다.

2. 「시의전서(是議全書)」에 기록된 비빔밥

「시의전서(是議全書)」에서 비빔밥은 장국밥과 함께 밥으로 분류해 아래와 같이 기록되어 있다.

汨董飯 부빔밥 밥을 정히 짓고 고기 지어 복가 너코 간랍 부쳐 썬호러 너며 각식 나무식 복가 너코 조흔 다 시마 뒤각 튀어 부쉬 너코 고초가료 씨쇼곰 기림 만히 너고 뷔비여 그르시 담아 우희난 즈탕거지쳐로 계란 부

쳐 골깃죽만치 썬호리 언고 완즈난 고기 곱게 다져 즐
직여 구실만치 부뵤여 밀가로 약간 무쳐 계란 시워 부쳐
언단나라 부뵤밥 승에 증국을 즈탕국으로 흐여 노난니
래고

泔董飯(골동반), 부뵤밥 이라는 음식명으로 그 조리방
법이 한글로 기록되어 있으며 그 내용을 해석해 보면 다
음과 같다.

밥을 잘 짓고 고기는 재웠다가 볶아 넣고 전도 부쳐
썰어 넣는다. 각색 나물도 볶아 넣고 좋은 다시마도 튀겨
부췌 넣는다. 고춧가루, 깨소금, 기름을 많이 넣고 비벼
그릇에 담는다. 위에는 잡탕거리처럼 달걀을 부쳐 골패
만 하게 썰어 얹고 완지는 고기를 곱게 다져서 잘 재워
구슬만 하게 빚은 다음 밀가루를 약간 묻히고 달걀을 씌
워 부쳐 얹는다. 비뵤밥 상에 장국을 함께 놓는다.

이를 통해 당시 비뵤밥의 재료로 밥, 고기, 전, 각색
나물, 다시마, 달걀 등을 사용하고, 양념으로는 고춧가루,
깨소금, 기름이 들어간다는 것을 알 수 있다. 또한 준비
한 재료들을 밥과 먼저 비벼 고명을 얹고 장국과 함께
상에 올린다는 것을 통해 비뵤밥을 먹을 때 장국과 함께
먹었음을 짐작하게 해 준다.

이전까지의 문헌들 속에서 비뵤밥에 대해 간단히 언급
되어진 것과는 달리 「시의전서(是議全書)」에서는 비뵤
밥에 들어가는 재료, 조리 방법, 순서 및 곁들여 먹는 음
식 등이 구체적으로 기록되어 있다.

3. 「시의전서(是議全書)」 이후에 기록된 고문헌 속 비뵤밥

1921년 방신영(方信榮)의 「조선요리제법」, 1936년
이용기(李用基)의 「조선무쌍신식요리제법」, 1946년 방
신영(方信榮)의 「조선음식 만드는 법」, 1948년 손정규
(孫貞圭)의 「우리음식」, 1954년 방신영(方信榮)의 「우
리나라 음식 만드는 법」, 1966년 윤서석(尹瑞石)의 「한
국요리(韓國料理)」, 1970년 저자미상의 「조선요리」 등
의 문헌들 속에서 비뵤밥이 부뵤밥, 骨董飯(골동반), 비
뵤밥 등의 이름으로 그 조리법과 함께 기록되어 있다.

이 문헌들 속 비뵤밥 재료를 분석해보면, 공통적으로
는 밥(쌀), 나물(콩나물, 숙주, 고사리, 미나리, 도라지
등), 고기(쇠고기 또는 산적), 달걀지단(알고명 또는 알지
단)이 들어갔으며, 문헌에 따라 버섯, 다시마튀각, 전(전
유어) 등을 고명으로 더 사용하기도 하였다. 조리 방법은
각각의 재료들을 볶거나 무쳐 준비한 다음 지어 놓은 밥
과 섞어 달걀지단을 고명으로 올리는 방식과 밥을 밑에
깔고 각각의 재료들을 위에 올렸다가 먹을 때 비벼 먹는
방식으로 나뉘었으며, 먹을 때 장국과 같이 먹는다는 기
록도 있었다. 밥을 비뵤할 때 양념으로는 1950년대 이전까
지의 문헌들은 모두 고춧가루를 사용하였으며, 윤서석의
한국요리(韓國料理)에서는 특별히 언급되지 않았고
1970년 「조선요리」에서는 고추장을 사용한다고 기록되
어 있다.

III. 결론

「시의전서(是議全書)」를 기준으로 그 이전에 편찬된
문헌들 속에는 비뵤밥을 먹은 사례나 비뵤밥의 종류 등
에 대한 언급은 있지만 그 조리법에 대한 기록은 없다.
「시의전서(是議全書)」에서 처음 비뵤밥의 구체적인 조
리 방법이 소개 되었으며, 그 이후에 기록된 문헌들과
「시의전서(是議全書)」속 비뵤밥 조리법을 비교해 봤
을 때 식재료는 조금씩 차이가 있으나 조리 방법이 거의
유사하다는 것을 알 수 있다. 이를 통해 「시의전서(是議
全書)」이 후 기록된 문헌들이 「시의전서(是議全書)」
의 내용을 바탕으로 기록된 것이라고 추정할 수 있다.
따라서 「시의전서(是議全書)」는 조선시대 다양한 음
식의 조리법이 소개된 문헌으로서 뿐 만 아니라 우리나
라 전통음식인 비뵤밥 조리법이 소개된 최초의 문헌으로
서 더욱 의미 있는 문헌이다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] 정경란 “비뵤밥의 역사”, 한국콘텐츠학회논문지, 제15
권, 제11호, pp.603-615, 2015.
- [2] 장대자, 이애자 “21세기 음식으로 발전한 시의전서(是
議全書)”, 송현종합문화사, 2018.