

비빔밥의 조리과정 변화 연구 -근대 이후 조리서를 중심으로-

조미숙 · *이경란*

이화여자대학교 식품영양학과, *안산대학교 식품영양학부 호텔조리과

A Study on Changes of the Cooking Process of *Bibimbab* in Cook Books Written around 100 Years from Late 19th Century

Mi-Sook Cho and *Kyung-Ran Lee*

Dept. of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University, Seoul 120-750, Korea

*Dept. of Culinary Art, Ansan University, Ansan 426-701, Korea

Abstract

The purpose of this study was to investigate changes in the cooking process of *Bibimbab*(cooked rice mixed with various ingredients) appeared in cook books published after Korean modern era, approximately from late 19th century to the present. 7 cook books were chosen to be analyzed. It is found that the ingredients were mixed with the rice before being served in the cook books written in late 19th century until mid 20th century, while the ingredients were separately decorated on top of the rice in the cook books written from mid 20th century until late 20th century. *Gochujang*(Korean chilly paste), which is common spicy seasoning for *Bibimbab* in the present time, appeared only in *Hangukeumak*(1987) which is written in late 20th century. Prior to *Hangukeumak*(1987), chilly powder or chilly was used for chilly-based spicy seasoning. Cook books written in late 19th century until mid 20th century, ingredients used for *Bibimbab* had complicated cooking methods such as *Jeonyueo*(assorted pan-fried delicacies), *Nurumi*(fried beef skewer with various vegetables) and *Sanjeok*(grilled beef skewer). From mid 20th century until late 20th century, among the cook books analyzed in this research, only *Hankukyori-baekguasajeon*(1976) suggested *Jeonyueo* as an ingredient, and in general, the cooking method for preparing beef became simpler. For further studies, firstly, the cooking procedures used for *Bibimbab* in the prior period to the Korean modern era need to be examined for more information about the changes of cooking style of *Bibimbab*. Secondly, new *Bibimbab* recipes for modern restaurants could be created by using the recipes used in the historical cook books. Finally, the definitions of culinary terms used in historical cook books need to be clarified.

Key words: Korean food, *Bibimbab*, historical cook books, changes in cooking process

서론

최근 한식세계화에 대한 관심이 사회전반적인 현상으로 자리잡아가고 있는 가운데 다방면에서 한식세계화를 위한 시도가 진행되고 있다. 5000년이라는 긴 역사를 자랑하는 한식은 그 영양학적 우수성이 CNBC News, Health Magazine 등과

같은 세계적인 미디어 매체를 통해 이미 알려져 왔고(Korean Food Foundation 2011), 실제로 해외에 있는 현지 음식문화 리더들을 상대로 한식에 대한 인식을 조사한 Choi & Lee(2010)의 연구에 따르면 한식의 강점으로 재료의 다양성과 식단의 균형식이 언급되었으며, 한식의 저력은 건강식을 만드는 데 이상적인 조리법에 있다고 인식되었다. 우수한 웰빙 음식으

* Corresponding author: Kyung-Ran Lee, Dept. of Culinary Art, Ansan University, Ansan 426-701, Korea. Tel: +82-31-400-6992, E-mail: kyungran72@ansan.ac.kr

로서 한식이 세계시장에 알려지면서 세계시장을 공략할 한국음식의 발걸음도 활발히 이루어지고 있는데, 그 중에서 1998년에 이미 세계 최고 기내식으로 선정되는 등 세계화가 가능한 건강음식으로 꼽히는 비빔밥이 최근에는 세계시장에서 약진하고 있다. CJ푸드빌은 ‘비비고’라는 이름으로 미국 LA를 비롯하여, 중국 북경에 비빔밥 전문점을 오픈했는데, 중국의 경우 95%의 현지인이 방문하는 현지화 성공을 이어가고 있다(Chosunilbo 2011; Newstomato 2011).

이와 같이 비빔밥은 여러 가지 재료를 현지의 재료를 이용해 조합을 하면 무궁무진한 메뉴 창조가 가능하다는 점과 나물 등 신선한 식재료를 이용해 건강한 이미지를 부각시킬 수 있다는 점 등이 장점으로 한식세계화를 위한 훌륭한 음식유산이라고 볼 수 있다. 하지만 역사적으로 볼 때 비빔밥은 현재 우리가 알고 있는 모습과는 차이가 있다.

근대조리서에서 비빔밥은 「시의전서(1800년대 말)」에서 부빔밥이라는 명칭으로 비빔밥의 조리법이 처음으로 등장하여 같은 이름으로 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」, 「간편조선요리제법(1934)」에도 나타난다. 현재 쓰이고 있는 비빔밥이라는 명칭은 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에 처음으로 나타났고, 한국요리백과사전과 「한국의 맛(1987)」에서 같은 명칭으로 비빔밥의 조리법을 소개한다.

현재 한국음식세계화 공식기관인 한식재단에서 제공하는 비빔밥에 대한 정보(Korean Food Foundation 2011)에서 비빔밥은 “밥에 갖은 나물과 쇠고기·고명을 올려 약고추장을 넣고 비벼 먹는 음식이다. 비빔밥은 ‘섞어 비빈 밥’이라 하여 붙여진 이름으로, 옛날 궁중에서는 ‘골동반(骨董飯)’이라 하여 점심때나 종친이 입궐하였을 때 먹었으며, 일반에서는 선달그믐날에 먹었다.”라고 소개하고 있다. 하지만 근대 초기의 조리서에서는 밥과 부재료가 분리되어 제공된 것이 아니라 함께 비벼져서 제공되었고, 매운 맛을 내는 고추장도 그 등장이 1987년에 발간된 「한국의 맛(1987)」에서 비로소 등장한다.

한국음식을 세계화하기 위해서는 전통음식의 역사적 배경, 변화과정 그리고 그 원조가 무엇인지 연구하여 그 정통성을 입증할 필요가 있으며(Lee KR 2009), 그에 따라 현지화에 따른 변형도 가능하다고 하겠다.

본 연구는 비빔밥 조리법의 변화과정을 살펴보고 비빔밥의 원형을 거슬러 찾아가는 것에 연구목적은 두고 있다. 비빔밥에 대한 연구는 세계화를 위한 표준화 연구(Kye 등 1995; Han 등 2008), 영양학적 우수성(Kim 등 2004), 생산 및 저장에 따른 품질 연구(Kye SH 1995; Han & Park 2001), 외국인에 대한 기호도 조사연구(Park 등 2009), 향토음식 발굴 및 상품화 연구(Choo 등 1998; Min KH 2004; Choe & Park 2009) 등이 있고, 역사적 변화에 대한 연구는 Joo YH(2010)가 비빔밥의

변화과정을 사회문화적인 현상의 관점으로 한 연구와 조선시대 밥류의 종류와 조리방법에 대한 문헌적 고찰을 연구한 Bok HJ(2007)의 연구가 있으나, Joo YH(2010)의 연구의 경우는 관점이 조리법의 변화에 대한 연구라기보다는 변화과정의 사회문화적인 현상에 초점을 맞추었으며, Bok HJ(2007)의 연구는 연구 대상의 시기가 1400~1900년대 초로 한정되어 있고, 거시적인 안목에서 각종 밥류에 대한 변화과정을 고찰하여 비빔밥이라는 특정 밥류에 대한 조리과정 변화에 대한 연구는 현재까지 진행된 것이 없다고 할 수 있다.

이 연구에서는 근대 이후 약 100년간 출간된 조리서에 기록된 비빔밥의 조리법 및 조리과정을 분석한 내용을 조리모형으로 만들어, 시대에 따른 비빔밥의 변화 과정을 살펴보고 관련 기초자료로 제공하며, 비빔밥의 새로운 조리법 개발에도 기여하고자 한다.

연구 방법

본 연구에서 1876년 개항 이후부터 약 100년간 출간된 조리서를 근대조리서의 분류기준에 넣었고, 시기의 분류기준에 포함되는 조리서 중에서도 한국음식의 전통성을 이어온 조리서라 판단되는 서적들이 선정하였다. 선정된 조리서는 「시의전서(1800년대 말)」, 「부인필지(1915)」, 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」, 「간편조선요리제법(1934)」, 「신영양요리법(1935)」, 「조선요리법(1943)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」, 「이조궁정요리통고(1957)」, 「한국요리백과사전(1976)」, 「한국의 맛(1987)」 등 총 11권이다.

선정된 조리서에서 비빔밥이 어디에 등장하는 지 조사했고, 비빔밥이 등장한 조리서에서 비빔밥의 조리모형을 만들어 비빔밥의 재료, 부재료, 고명, 양념 별로 조리법의 변화과정을 연구하였다.

결과 및 고찰

1. 비빔밥이 근대조리서에 나타나는 빈도

Table 1에서 보는 바와 같이 「시의전서(1800년대 말)」에서 부빔밥이라는 명칭으로 비빔밥의 조리법이 처음으로 등장하여 같은 이름으로 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에도 나타난다. 현재 쓰이고 있는 비빔밥이라는 명칭은 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에 처음으로 나타났고, 「한국요리백과사전(1976)」과 「한국의 맛(1987)」에서 같은 명칭으로 등장한다.

따라서 비빔밥의 조리법이 근대 이후 조리서에 등장한 횟수는 부빔밥으로 4회, 비빔밥으로 3회 등장하여 총 7회 등장한 것을 볼 수 있다.

Table 1. Appearance frequency of Bibimbab in Korean cooking books published during 100 years from late 19th century

서명	시의	부인	조선요리	조선무쌍	간편조선	신영양	조선	우리나라	이조공정	한국요리	한국의	횟수
음식명	전서	필지	제법	신식요리	요리제법	요리법	요리법	음식만드	이조공정	한국요리	한국의	횟수
연대	19C末	1915	1917	1930	1934	1935	1943	1957	1957	1976	1987	
작자	미상	이숙	방신영	이용기	이석만	이석만	방신영	조자호	한희순	황혜성	강인희	
부빔밥	○		○	○	○							4
비빔밥								○		○	○	3

2. 비빔밥의 조리모형과 조리법의 변화 분석

1) 비빔밥의 조리모형

Table 2에 나오는 비빔밥의 고조리서별 조리법을 기초로 하여 조리 과정의 변화를 분석했다. 각 조리 과정의 변화를

Fig. 1에서 Fig. 6까지 조리모형으로 재구성해 보았는데, 이 조리모형을 통해 살펴보면 주재료, 부재료, 양념, 고명에 있어 조리법의 변화를 좀 더 일목요연하게 볼 수 있는 장점이 있다. 조리모형에서 육각형은 주재료이고, 원형은 부재료, 그리고 네모는 조리단계를 나타낸다.

Table 2. Recipy of Bibimbab

문헌	조리법
시의전서 (18C末)	밥을 잘 짓고, 고기는 재웠다가 볶아서 넣고, 간랍을 부쳐 썰어 넣고, 각색 채소도 볶아 넣고, 좋은 다시마튀각도 튀겨 부셔 넣고, 고추가루, 깨소금, 기름을 많이 넣어 비벼서 그릇에 담는다. 위에는 잠탕거리처럼 달걀을 부쳐 골짜기만 하게 썰어 얹고, 완자는 고기를 곱게 다져서 잘 재워 구슬만하게 빚어 밀가루를 묻히고 달걀을 썬워 부쳐 얹는다. 비빔밥 상에 장국을 잠탕국으로 하여 놓는다.
조선요리 제법(1917)	몬져 밥을 되직하직하게 지어 큼직한 그릇에 퍼놋코 무나물 콩나물 숙주나물 도랏나물 미나리나물 고사리나물들을 만드러서 몬져 무나물과 콩나물을 솟해 녀고 그우에 밥을 쏘다너흔후 불을 조곰식때여 더웁게하고 누루미와 산적과 전유어를 잘게쓰으러녀코 또 각색나물들을 다 너흔후 기름 깨소금을 치고 저가락으로 슬슬 저어 부벼서 각각 주발에 퍼담은후에 누루미 산적 전유어를 잘게 쓰으러 가장자리로 둘러인고 또 그 우해 튀각을 부스러트리고 팽란을 잘게 쓰러러 언진후 알고명을 잘게 쓰러러 언고 고초가루와 깨소금을 뿌려 놋나니라 그러나 이거슨 겨울에나 봄에 먹난거시오 혹 여름에도 이와 가치 하기난 하나 호박과 외를 잘게 채쳐 기름에 볶가서 우해 언나니라 그러나 이거슨 겨울에나 봄에 먹난 거시오 혹 여름에도 이와 가치 하기난 하나 호박과 외를 잘게 채쳐 기름에 볶가서 우해 언나니라
조선무쌍 신식 요리제법 (1930)	몬져 조은쌀로 밥을 되직하게 지어 그릇에 퍼노코 무나물과 쫄지 단 콩나물과 숙주나물과 도랏나물과 미나리나물과 고사리나물들을 만드러서 몬져 무나물과 콩나물을 솟해녀코 그 위에 밥을 쏘다 너은 후 불을 조곰식 때여더웁게 하고 누루미와 산적과 가진 전유어를 다 잘게 썬러녀코 또 각색나물들을 다 너은후에 기름은 마니 붓고 깨소금 치고 젓가락으로 슬슬 저어 부벼서 각각 그릇에 담은 후에 누루미 산적 전유어를 잘게 썬러 가장자리로 둘러 언고 또 그 위에는 튀각을 부스질너 녀코 살문 계란을 잘게 썬러 함께 언고 실백과 고초가루를 뿌리고 그 위에 알고명을 다른 고명이 보지 안토록 너덜푼 득게나 되게 언지면 조으니라 여러 가지 부빔밥 중에도 풋김치를 대강 썰고 기름과 깨소금을 만이 치고 부벼어 먹으면 맛이 등어가나니라 대체 부빔은 일왈 뜨겁고 이왈 기름맛이 있어야 조으니라 이 위에 것은 겨울에나 봄에 먹는 것이요 혹 여름에도 이와 가티 하기는 하나 호박과 외를 잘게 채쳐 기름에 볶가서 너키도 하나니라
간편조선 요리제법 (1934)	몬져 밥을 되직하게 지어 큼직한 그릇에 퍼 놋코, 무나물 콩나물 숙주나물 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물들을 만드러서 몬져 무나물과 콩나물을 솟해녀코 그우에 밥을 쏘다너흔 후 불을 조곰식 때여 더웁게 하고 누루미와, 산적과, 전유어를 잘게 쓰으러 녀코, 또 각색나물들을 다 너흔 후, 기름 깨소금을 치고 저가락으로 슬슬 저어 부벼서 각각 주발에 퍼 담은 후에 누루미 산적 전유어를 잘게 쓰으러 가장자리로 둘러 언고 또 그 우에 튀각을 부스러트리고 팽란을 잘게 쓰으러 온진 후 알고명을 잘게 쓰으러언고 고초가루와 깨소금을 뿌려 놋나니라.
우리나라 음식만드는법 (1957)	1. 무는 채쳐서 나물을 볶고, 2. 콩나물을 꼬리를 따서 나물을 볶는 법대로 볶아 놓고, 3. 미나리는 소금을 차사시로 하나만 뿌려서 절였다가 꼭 짜서 기름에 볶아 놓고, 4. 다시마는 마른 행주로 잘 문질러서 모래를 정하게 털어가지고 적당히 썰어서 필필 끓는 기름에 튀겨 놓고, 5. 계란은 노란자위와 흰자위를 각각 얇게 부쳐서 채쳐 놓고, 6. 고기는 가늘게 채쳐서 갖은 고명을 해서 볶아 놓고, 7. 밥을 고슬고슬하게 지어서 사발에 반쯤 담고 그위에 이상 여러 가지 만들어 놓은 재료들을 색 맞추어 얹고 계란 채친 것을 맨위에 뿌려서 덮어 놓으라. (비고) 1. 이것을 식사 시간에 섞어가면서 간을 맞추어 먹고, 2. 또 한가지 법은 밥에다가 이상 여러 가지 재료를 전부한테 섞어서 문혀 가지고 그릇에 담기도 한다. 3. 부빔밥에는 반드시 장국을 뜨겁게 끓이고 고춧가루를 타서 부빔밥에 조곰씩 쳐가면서 먹게 할 것이다.

Table 2. Continued

문헌	조리법
한국요리백과사전(1976)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 쇠고기는 채 썰어 양념하여 볶고, 오이는 반달 모양으로 썰어 소금에 절였다가 꼭 짜서 볶아 식힌다. 2. 호박은 채 썰어 소금에 절였다가 볶고, 콩나물이나 숙주는 삶아서 양념하여 무친다. 3. 물에 불린 고사리는 짧게 잘라 짜서 기름에 볶다가 양념하고, 도라지는 삶아 양념하여 볶는다. 4. 표고는 채 썰어 양념하여 볶고, 다시마는 튀겨서 부스러뜨린다. 5. 생선은 전유어를 지져서 식으면 곱게 채 썬다. 6. 고슬고슬하게 지어 놓은 밥에다 위의 재료들을 고루 섞어 넣고 비벼서 간을 잘 맞추어 큰 대접에 담고 위에 생선전과 계란 황백지단 채를 곱명으로 얹는다. <p>원 궁중법은 이러하나 음식점에서는 아주 비벼서 담지 않고 흰밥 위에 재료를 색스럽게 얹는다. 골동반(비빔밥)의 유래: 골동이란 여러 가지 재료를 갖추었다는 뜻이므로 매우 귀하다고 불린 이름이다. 식품을 고루 배합하였으니 일품음식으로는 완전하고 편리한 음식이라 할 수 있다. 특별히 선달 그믐날에는 남은 음식물을 해를 넘기지 않고 먹는 뜻으로 비빔밥을 해서 저녁에 먹는다. 설날을 밥을 안짓고 새해의 첫음식으로 떡국을 먹는다.</p>
한국의 맛(1987)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 쇠고기 200 g은 채 썰어 양념하여 살짝 볶고, 100g은 다져서 양념한다. 2. 1의 양념한 쇠고기를 콩알만큼씩 떼어 타원형으로 빗어 번철에 지져 소를 만든다. 3. 달걀을 황백 따로 풀어 번철에 한 손가락씩 떼 놓아 타원형으로 부친 다음, 소를 넣고 반으로 접어 반달 모양으로 지져 알쌈을 만든다. 4. 표고버섯은 잘 다듬어 채 썬 다음, 볶아 양념한다. 5. 오이는 반으로 갈라 얇고 어슷하게 썰어 소금에 절여 놓았다가 꼭 짜서 기름에 볶아 양념한다. 6. 무는 곱게 채 썰어 맑은 집간장으로 간하면서 볶다가 양념을 하고, 생강즙을 넣어서 볶아 낸다. 7. 도라지는 소금물에 삶아서 물에 담가 쓴맛을 뺀 뒤, 딱딱한 머리 부분은 제거하고 6cm로 잘라 반으로 가른 다음, 좀 가늘게 쪼개어 볶으면서 양념을 하고, 큰술 2 정도의 맑은 고기 국물을 넣어 도라지를 부드럽고 연하게 볶는다. 8. 삶은 고사리는 억센 부분을 잘라 내고, 길이를 2등분하여 기름에 볶다가 갖은양념을 친 다음, 간장으로 간을 하여, 다 볶아졌으면 깨소금에 무친다. 9. 미나리는 잘 손질해서 6cm 정도로 썰어 물기를 빼고, 달군 번철에 소금을 약간 넣고 센불로 파랗게 볶아 양념한다. 10. 배는 껍질을 벗겨 속을 도려 낸 뒤에 채 썬다. 11. 다시마는 길이 5cm, 나비 0.3cm 정도로 썰어 4개 정도를 한데 모아, 다른 하나로 가운데를 묶어 기름에 튀겨 설탕을 약간 뿌려 놓는다. 12. 그릇에 밥을 담고, 그 위에 준비한 나물을 색스럽게 돌려 담고 알쌈과 튀각을 가운데에 올려놓는다. 13. 맑은장국을 곁들이고, 기호에 따라 볶은 약고추장도 곁들인다.

(1) 시의전서(1800년대 말)

「시의전서(1800년대 말)」(Fig. 1)에서는 어떤 나물을 쓰는 지 정확히 기술되어 있지 않다. 나물은 볶아서 넣는다. 다시마튀각은 튀겨서 부숴놓는다. 고기는 일부는 양념에 재웠다가 볶고, 일부는 다져서 양념해서 재운 다음 구슬만하게 빗어 밀가루를 약간 묻혀 달걀을 씌워 알쌈을 만든다. 간랍은 부쳐서 썰어 놓는다. 볶은 각색 채소, 다시마튀각, 볶은 고기, 간랍은 고춧가루, 깨소금, 기름과 함께 밥과 비벼 놓고, 그 위에 계

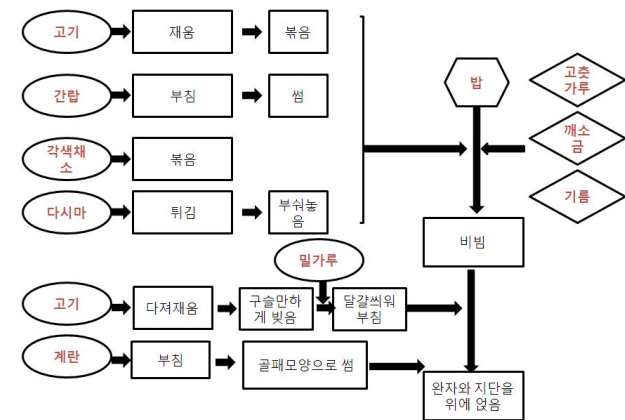


Fig. 1. Cooking model of Bibimbab in Siyeujeonseo(late 1800).

란 지단과 알쌈을 얹어 낸다.

(2) 조선요리제법(1917), 간편조선요리제법(1934)

「조선요리제법(1917)」과 「간편조선요리제법(1934)」(Fig. 2)에서는 무나물과 콩나물은 미리 밥과 함께 솥에 넣고 불을 조금씩 떼어 데운 다음 여기에 미리 만들어 둔 누루미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 넣고, 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물은 이후에 다 넣어 섞는다. 여기에 기름과 깨소금

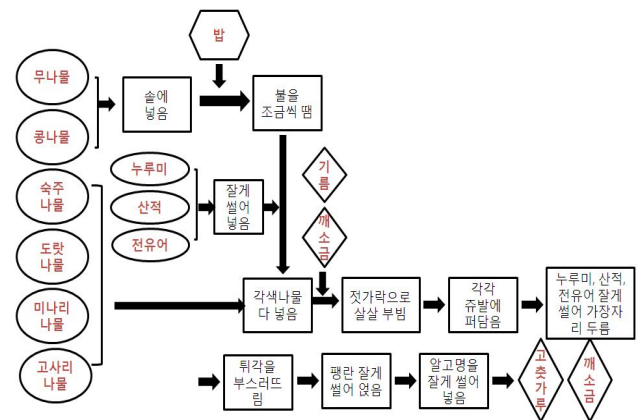


Fig. 2 Cooking model of Bibimbab in Joseonyorijebeob (1917) and Ganpeonyorijebeob(1934).

을 넣고 젓가락으로 비빈 다음 각각 주발에 담아 누루미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 가장자리에 두르고 잘게 썬 튀각과 알고명을 얹고 고춧가루, 깨소금을 뿌린다.

(3) 조선무쌍신식요리제법(1930)

「조선무쌍신식요리제법(1930)」(Fig. 3)에서는 앞서의 「조선요리제법(1917)」 및 「간편조선요리제법(1934)」과 거의 유사한 조리방법을 제시한다. 무나물과 콩나물은 미리 밥과 함께 솥에 넣고 불을 조금씩 때어 데운 다음 여기에 미리 만들어둔 누루미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 넣고 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물은 이후에 다 넣어 섞는다. 여기에 기름과 깨소금을 넣고 젓가락으로 비빈 다음 각각 주발에 담아 누루미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 가장자리에 두르고 부스러뜨린 튀각과 잘게 썬 팽란(삶은 계란)을 얹는다. 팽란을 얹는 것과 실백을 고명으로 사용하는 점 그리고 실백과 고춧가루를 뿌린 후 알고명을 얹되 다른 고명이 보이지 않도록 두껍게 얹는다는 것이 앞서의 조선요리제법(1917)」 및 「간편조선요리제법(1934)」과의 차이점이다.

(4) 우리나라 음식 만드는 법

「우리나라 음식 만드는 법(1957)」(Fig. 4)부터 그 이후에 발간된 조리서에서는 각각의 나물과 고명을 어떻게 만드는지 상세히 설명되어 있다. 이 조리서에서는 무나물을 채쳐서 나물을 볶고, 콩나물도 볶는다. 비빔밥 조리법에는 나물을 볶는 방법이 명기되지 않았지만 동일한 책 나물 무치는 법 부분을 참고하면 간장, 파, 마늘, 깨소금, 기름, 설탕 등의 양념과 함께 볶았을 것으로 예상된다. 미나리는 소금으로 절이는 과정을 거쳐 기름에 볶는다. 다시마는 적당히 썰어 기름에 튀긴

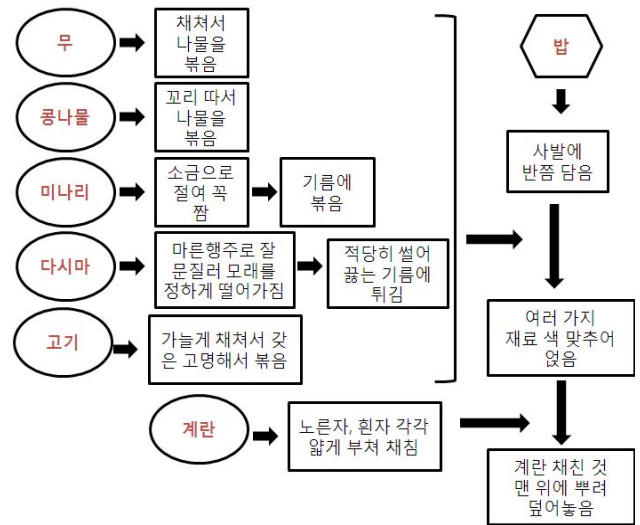


Fig. 4. Cooking model of Bibimbab in Unrinaraeumshik-mandeuneunbeob(1957).

다. 고기는 갖은 고명해서 볶는다고 나와 있는데, 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서 고명은 양념의 개념으로 쓰였다. 같은 조리서에서 구이와 볶음에는 간장, 파, 마늘, 후춧가루, 깨소금, 기름, 설탕이 쓰인다고 나와 있는 것으로 보아, 이러한 양념류의 재료가 쓰였을 것으로 보인다. 계란은 지단을 부쳐 채를 친다. 선행 조리서와는 달리 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 밥과 재료를 섞어 내는 것이 아니라 밥을 사발에 담고 모두 그 위에 색 맞추어 얹은 다음 지단을 뿌려 덮어내는 변화를 보인다. 전부 한데 재료를 섞어서 그릇에 담아 제공하는 방법도 제시하고 있다. 장국을 끓여 고춧가루를 타고 비빔밥에 쳐가면서 먹는 것이 함께 제시되어 있다.

(5) 한국요리백과사전

「한국요리백과사전(1976)」(Fig. 5)에서는 무나물이 쓰이지 않고 콩나물, 숙주나물은 볶는 것이 아니라 삶아서 양념에 무친다. 한국요리백과사전에서도 비빔밥 조리법에는 정확히 어떤 양념인지 또 그 양은 얼마인지 명시되어 있지 않으나, 동일한 책 속채 부분에서 언급된 나물 중 숙주나물은 초, 간장, 파, 설탕, 참기름, 깨소금, 마늘이, 도라지는 깨소금, 후춧가루, 참기름, 설탕, 파, 마늘이 사용된 것으로 보아(Hwang 1976) 식초, 간장, 파, 마늘, 깨소금, 참기름, 설탕이 쓰였을 것으로 보인다. 도라지는 삶아서 양념에 볶는다. 표고는 채 썰어 양념하여 볶는다. 호박은 채 썰어 소금에 절였다가 볶는다. 오이는 반달모양으로 썰어서 소금에 절였다가 볶는다. 쇠고기는 채 썰어 양념하여 볶는다. 다시마는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서와 같이 썰어서 기름에 튀기는 것이 아니라 튀겨서 부스러뜨린다. 생선은 전유어를 지져서 굵게 채썬다.

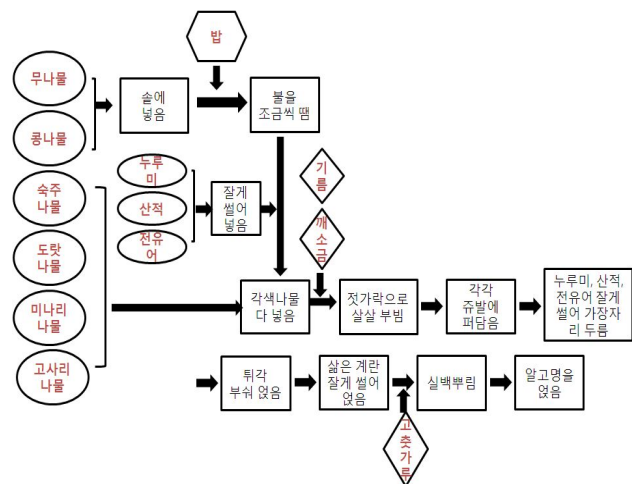


Fig. 3. Cooking model of Bibimbab in Joseonmussang-shinshikyoriijebeob(1930).

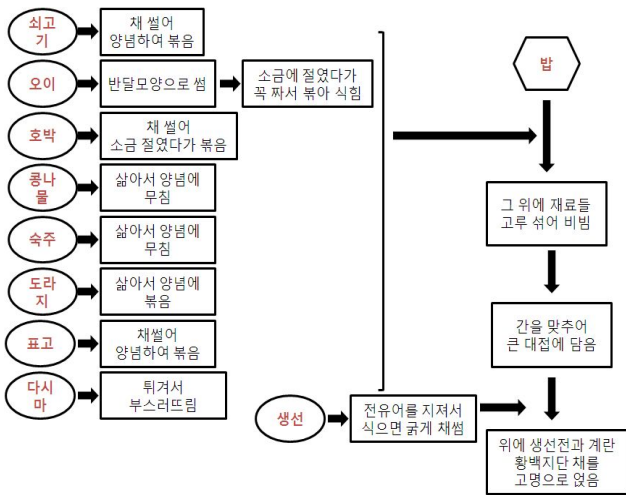


Fig. 5. Cooking model of Bibimbab in Hangukyoribaek-guasajeon(1976).

같은 책에서 생선 전유어를 만들 때 소금, 밀가루, 계란, 후추가 들어가는 것으로 보아(Hwang 1976), 이때에도 같은 재료가 사용되었으나 생략된 것으로 보인다. 이 책에서는 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서와 같이 밥에다가 전유어를 제외한 나머지 재료를 모두 넣고 비비는 방법을 원궁중법으로 소개하고, 일반 음식점에서는 흰밥 위에 재료를 색스럽게 담는다고 하여 2가지 조리법을 동시에 소개하고 있다. 간을 맞추는 과정이 추가된다. 그 위에 전유어와 채 썬 황백지단을 곁들여 얹는다.

(6) 한국의 맛

「한국의 맛(1987)」(Fig. 6)에서는 선행 조리서들보다 각각의 재료를 준비하는 과정과 양념의 종류들이 좀 더 상세히 기술되어 있다. 무나물은 채 썰어 맑은 집간장으로 간하면서 볶다가 참기름, 깨소금, 다진 파, 다진 마늘 등으로 양념해서 생강즙으로 넣고 다시 볶는다. 오이는 「한국요리백과사전(1976)」에서처럼 반달모양으로 썬 것이 아니라 반으로 갈라 얇고 어슷하게 썰어 소금에 절여 기름에 볶는데 양념하는 과정이 추가되어 있다. 「한국요리백과사전(1976)」에서 표고버섯은 채 썰어 양념하여 볶았는데, 「한국의 맛(1987)」에서는 볶고 난 다음 양념한 것을 볼 수 있다. 도라지는 앞서의 대부분의 조리서에서는 다듬는 방법이 나오지 않았고, 「한국요리백과사전(1976)」에서는 삶아서 양념에 무친다고 나와 있는데, 「한국의 맛(1987)」에서는 소금물에 담가 쓴맛을 뺀 다음 6 cm로 잘라 반을 가른 후 가늘게 쪼개어 다듬는 방법이 기술되어 있다. 또 삶아서 양념에 무치는 것이 아니라 볶으면서 양념하는데 맑은 고기국물을 부어 도라지를 연하게 볶는 과정이 추가

되었다. 고사리는 삶아서 기름을 넣고 볶다가 양념을 한 후 간장으로 간을 하고 깨소금을 넣어 무친다. 미나리는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 소금에 절여 찌는데, 한국의 맛에서는 기름에 볶아 양념한다. 배는 채 썰고, 다시마는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서처럼 적당히 썰어 튀기거나, 「한국요리백과사전(1976)」처럼 튀겨서 부스러뜨리는 것이 아니라 정해진 길이대로 썰어 4개를 한데 모아 가운데를 묶어 기름에 튀긴 다음 설탕을 뿌려놓는다. 쇠고기로는 일부는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」이나 「한국요리백과사전(1976)」처럼 채를 썰어 양념하여 볶고, 일부는 다져서 양념한 후 콩알만큼씩 떼어 타원형으로 빚어 번철에 지져 소를 만들고 달걀을 황백으로 분리해 타원형으로 부쳐서 만들어 놓은 소를 넣고 반으로 접어 알쌈을 만든다.

모든 재료가 준비되면 재료를 모두 섞는 것이 아니라 밥 위에 알쌈과 튀각을 제외한 모든 재료를 돌려 담고 알쌈과 튀각을 가운데 올려놓는다. 볶음고추장을 곁들이는 것이 새로이 등장한다. 장국을 곁들이도록 제시되어 있다.

2) 재료의 조리법 변화 분석

이 장에서는 조리모형에 따라 재료별 조리법의 변화를 주재료, 부재료, 양념 그리고 고명을 구분해 비교 분석한다.

이 논문에서 주재료는 주가 되는 음식으로 비빔밥에서는 밥에 해당한다. 부재료는 주가 되는 밥 이외에 비빔밥을 만들기 위해 사용된 재료로 고명과 양념을 제외한 것으로 구분했다. 양념은 ‘음식의 맛을 돋우기 위하여 쓰는 재료를 통틀어 이르는 말. 기름, 깨소금, 파, 마늘, 간장, 된장, 소금, 설탕 따위를 이른다.’의 정의에 따라 구분하여 분석하였다(The National Institute of Korean Language 2011). 고명은 ‘음식의 모양과 빛깔을 돋보이게 하고, 음식의 맛을 더하기 위하여 음식 위에 얹거나 뿌리는 것을 통틀어 이르는 말. 버섯·실고추·지단·대추·밤·호두·은행·잣가루·깨소금·미나리·당근·파 따위를 쓴다.’는 정의에 따랐다(The National Institute of Korean Language 2011). 비빔밥의 경우 밥에 섞였던 부재료들이 또한 고명의 형태로 밥 위에 얹어져 내어진 경우가 있으므로 부재료와 고명으로 동시에 쓰인 재료들이 있다. 또한 양념의 경우 일반적으로 주재료나 부재료에 섞여 사용되지만, 비빔밥의 경우 양념으로 쓰이는 재료들이 주재료 또는 부재료에 섞이지 않고 고명과 함께 밥 위에 얹어져 양념과 고명의 역할을 동시에 한 경우들이 있어 그 사용된 용도에 따라 중복되었다.

근대 초기문서에서는 조리법을 제시할 때 재료의 경우 나물류, 전유어 등 큰 범위만 정해 주고 정확하게 어떤 재료들을 사용해야 하는지를 언급해 놓지 않아 독자의 재량에 맞게 구성하여 사용할 수 있도록 여유를 두었다.

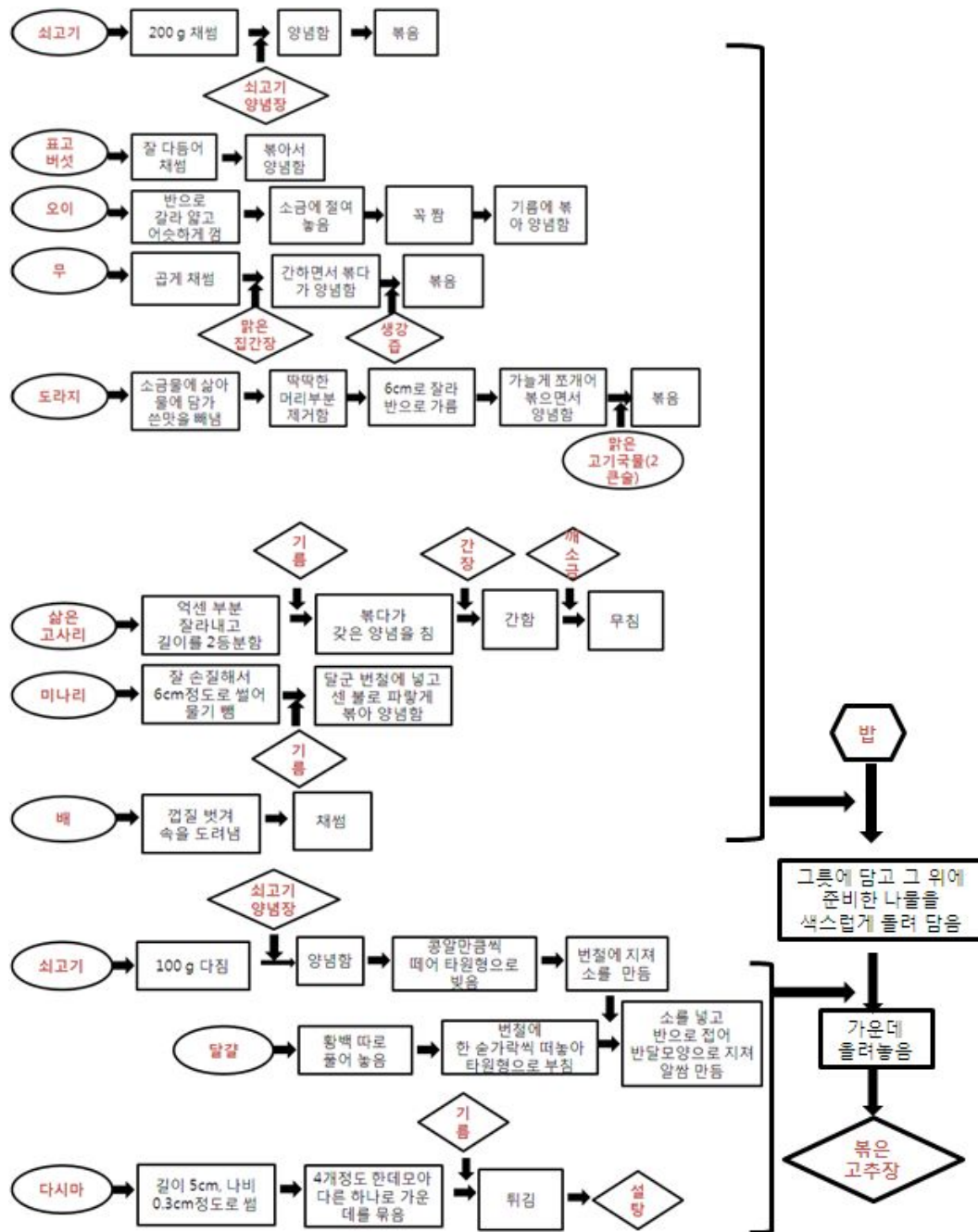


Fig. 6. Cooking model of Bibimbab in *Hangukeuimat*(1987).

(1) 주재료의 변화

주재료는 밥으로 밥과 부재료를 어떻게 제공하는가에 따라 밥 짓는 방법이 조리서마다 조금씩 차이가 있다. 밥과 부재료를 비벼서 제공하는 형식을 보이는 것은 「시의전서(1800년대 말)」, 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」, 「한국요리백과사전(1976)」에서 찾아 볼 수 있고, 밥과 부재료를 분리해서 제공하는 형식은 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」, 「한국요리백과사전(1976)」,

「한국의 맛(1987)」에서 찾아 볼 수 있다.

밥과 부재료를 비벼서 제공하는 형식 안에서도 밥을 짓는 방식이 조금씩 차이가 있는데, 「시의전서(1800년대 말)」와 「한국요리백과사전(1976)」에서는 밥을 지어 이후에 다른 부재료들을 넣고 비벼서 제공한다. 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 밥을 지어 부재료와 양념을 섞어 비비는 단계 사이에 지어진 밥과 무나물, 콩나물 등 수분이 많은 나물을 섞어 다시 밥을

덥게 조리하는 과정이 첨가된다.

① 밥과 부재료를 섞어서 제공하는 형식

「시의전서(1800년대 말)」에서는 밥을 지은 다음 볶은 고기, 간략, 각색 채소, 다시마튀각, 고춧가루, 깨소금, 기름 등을 넣고 비벼서 제공한다.

「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 밥을 되직하게 지은 다음 밥을 퍼놓고 먼저 만들어 놓은 무나물과 콩나물을 솥에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣고 불을 때어 덥게 한 후 누루미, 산적, 전유어, 각색 나물(도라지나물, 미나리나물, 고사리나물), 기름, 깨소금 등을 넣어 비비는 것으로 제시되어 있다. 무나물과 콩나물은 다른 나물에 비해 비교적 수분이 많아 솥에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣어 불을 때면 되직하게 되었던 밥이 나물에서 나오는 수분을 흡수하여 적당한 되기의 밥이 될 뿐더러 나물에서 나오는 향기를 흡수하여 더욱 풍미 있는 밥을 제공했다고 보인다.

이후의 조리서 중 밥과 재료를 섞는 방법을 제시한 「한국요리백과사전(1976)」에서는 밥을 고슬고슬하게 지어 재료를 비빈다.

② 밥과 부재료를 분리해서 제공하는 형식

「우리나라 음식 만드는 법(1957)」과 「한국의 맛(1987)」에서는 밥과 재료를 섞지 않고 밥 위에 재료를 고명으로 얹어 제공하는 것으로 나오는데, 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서 밥은 고슬고슬하게 지어 그 위에 고명을 얹어 식사시간에 섞어가며 간을 맞추어 먹는 것으로 제시되어 있고, 「한국의 맛(1987)」에서는 특별히 밥의 상태에 대해 언급하지는 않고 밥 위에 각종 재료를 얹어 제공한다고만 명기되어 있어 밥보다는 밥에 얹는 고명의 준비에 더 많은 초점이 맞추어진 것을 알 수 있다.

(2) 부재료의 변화

부재료를 종류별로 보았을 때 크게 나물류, 저냐류, 적류로 나누어진다.

① 나물류

나물류의 경우 「시의전서(1800년대 말)」에서는 각색 채소를 볶은 것이 부재료로 쓰였지만, 어떤 채소인지 언급되어 있지 않다. 같은 책에서 속채로 (호박)초나물, 가지나물, 갓나물, 고비나물, 고사리나물, 더덕나물, 도라지나물, 두릅나물, 미나리나물, 박나물, 숙주나물, 쑥갓나물, 여물나물, 외나물, 죽순나물, 콩나물, 파나물, 호박나물 등이 제시된 것으로 보아 시기에 맞는 나물들을 선택해 사용한 것으로 보인다.

「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서 나물류로 무나물, 콩나물, 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물들이 부재료로 밥과 섞여 제공되었다. 특별히 여름철에는 오이(외)와 호박(애호박)이 쓰였다는 것이 명시되었는데, 이 둘은 밥에 섞이는 것이 아니라 고명으로 밥 위에 얹어졌다. 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 앞서의 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서 쓰였던 나물에서 고사리, 도라지나물이 빠지고, 무나물, 콩나물, 숙주나물, 미나리나물만 썼다는 것을 알 수 있다. 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」 이후의 조리서에서는 나물을 비롯한 부재료들이 밥에 섞이지 않고 모두 밥 위에 얹어져 제공되었다. 「한국요리백과사전(1976)」에서는 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서 쓰였던 나물에서 무나물, 미나리나물, 고사리나물이 빠지고, 표고, 오이, 호박이 첨가되어 오이, 호박, 콩나물 또는 숙주나물, 표고가 사용된 것을 볼 수 있다. 「한국요리백과사전(1976)」에서는 부재료들이 밥에 섞이는 법과 섞이지 않고 분리되어 고명으로 장식되는 법 두 가지 모두 소개하고 있다. 「한국의 맛(1987)」에서는 콩나물과 숙주나물, 미나리나물이 빠지고 무, 표고버섯, 오이 등이 첨가되어 표고, 오이, 무, 도라지, 고사리, 미나리가 쓰였는데, 역시 고명의 형태로 밥 위에 얹어져 제공되었다.

따라서 나물류는 무나물, 콩나물, 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물, 표고, 오이, 호박 등이 사용되었던 것으로 나타났는데, 근대 초기 조리서에서 나타나지 않았던 버섯류인 표고는 근대 후기 조리서인 「한국요리백과사전(1976)」에서부터 등장했고, 근대 초기 조리서에서 오이, 호박은 여름철에 제공되는 나물이라고 명기되어 있는 반면, 「한국요리백과사전(1976)」에서는 오이, 호박이, 「한국의 맛(1987)」에서는 오이가 계절에 대한 제한 없이 제시되어 있는 것이 특징이다. 1954년부터 사용되기 시작한 비닐하우스로 인해(Naver encyclopedia 2011) 오이, 호박 등을 계절에 구애받지 않고 소비할 수 있었을 것으로 추정된다.

② 저냐류

Cho 등(2008)에 따르면 전은 ‘육류, 어패류, 채소류 등을 얇게 저며서 소금이나 후춧가루로 밑간을 한 다음에 밑가루 및 계란을 입혀 번철에 지지는 조리법을 이용한 음식으로, 전유어, 전유아, 전냐, 전야 등으로 불리고 있다. 궁중에서는 전유화라고도 하였으며, 간남은 대개 제사에 쓰는 전유어를 가리키며, 간납, 갈랍이라고도 불린다.’로 정의된다.

전유어의 경우 육류, 어패류, 채소류 등 다양한 재료를 이용해 번철에 지지지는 조리법을 의미하는 것이므로 어떤 전

유어인지 명기되어 있지 않은 조리서에서는 해당 조리서에 명기된 전유어의 종류 중에서 계절, 비용, 색 등을 고려해 적당한 재료들을 골라 사용한 것으로 보인다.

「시의전서(1800년대 말)」에서는 전유어가 간랍이라고 쓰인 것으로 보아 제사에 쓴 음식들을 비빔밥으로 만들어 나누어 먹었을 것으로 추정된다. 어떤 전유어인지 제시되지 않았는데, 이 책에서 전유어의 종류는 계간랍, 참새 전유어, 어육각색 간랍, 알쌈밥, 피쌈(해삼전), 호박전(Cho 등 2008)으로 제시되어 있어 이 중에서 골라 사용되었을 것으로 추정된다. 간랍은 잘게 썰어 밥에 비벼 제공되었다.

간랍과 더불어 완자도 전유어로 제시되어 있는데, 완자는 밥에 섞이는 것이 아니라 밥 위에 고명으로 얹어졌다.

「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서도 전유어가 등장하는데, 역시 어떤 종류인지는 기술되어 있지 않다.

「조선요리제법(1917)」에서는 간 전유어, 등골 전유어, 양 전유어, 조개전유어, 천엽전유어, 호박전유어(Cho 등 2008), 「간편조선요리제법(1934)」에서는 간전유어, 등골전유어, 양 전유어, 조개전유어, 천엽전유어, 감자전유어, 호박전유어, 생선전유어, 초대(Cho 등 2008)가 전유어로 제시되어 있어 독자에 따라 선택하여 사용한 것으로 보여진다. 이 두 책에서 전유어는 잘게 썰어져 밥과 비벼져서 제공되었고, 잘게 썰어져 밥 위에 고명으로 이용되기도 하였다.

「조선무쌍신식요리제법(1930)」에서는 갖은 전유어를 넣는다고 나와 있는데, 전유어는 동일한 책에서 생선전유어, 골 전유어, 양전유어, 천엽전유어, 간전유어, 간뭇침, 조개전유어, 낙지전유어, 호박전, 고초보짬(뚝고추 전유어), 대구전유어, 잉어전유어, 송어전유어, 민어전유어, 도미전유어, 반뎡이 전유어, 북어전유어, 새우전유어, 뱀어전유어, 이리전유어, 웅어전유어, 고기전유어, 굴전유어, 선지전유어, 배추전유어, 버섯전유어, 석이전유어, 부빔밥전유어(비빔밥으로 만든 전유어), 계전유어, 비웃전유 등 어류, 조개류, 육류, 채소, 버섯 등 각종 재료를 사용해 기름에 지져 낸 것을 전유어의 종류로 소개하고 있다. 어떤 전유어인지 정확하게 제시되어 있지는 않아 계절에 따라 이용 가능한 재료들을 기름에 지져서 사용한 것으로 보인다. 갖은 전유어는 잘게 썰어서 밥과 비벼져서 제공되었고, 또한 비벼진 밥 위 가장자리에 고명으로 얹어지기도 하였다.

「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 전유어가 사용되지 않았다. 「한국요리백과사전(1976)」에서는 생선 전유어로 전유어가 등장하는데, 비빔밥 조리법에서는 어떤 생선인지 나오지는 않지만 동일한 책에서 생선 전유어에는 광어, 민어, 도미, 대구 등을 쓰는 것으로 보아, 일반적으로 흰살 생선을 사용한 것으로 보인다. 생선 전유어는 굵게 채 썰어 밥에 넣

기도 하고 밥 위에 고명으로 얹어지기도 하였다.

「한국의 맛(1987)」에서는 황백 알쌈이 전유어로 등장하였다. 한국의 맛에서는 알쌈을 고명으로 밥 위에 얹어졌다.

③ 적류

Cho 등(2008)은 Kang(1987)을 인용해 적(炙)의 정의를 ‘생선이나 고기 따위를 양념하여 대꼬챙이에 꿰어 불에 굽거나 지진음식이다. 적은 크게 산적·누름적·지짐 누름적으로 나눌 수 있는데, 산적은 익히지 않은 재료를 같은 길이로 썰어 꼬챙이에 꿰어 굽는 것이고, 누름적은 재료를 익혀 꿰는 것이며, 지짐누름적은 재료를 꼬챙이에 꿰어 밀가루를 묻히고 계란을 씌워 지지는 것이다. 적(炙)은 영양적으로 우수한 음식이며, 혼인·수연 등이나 제사의 제물로 쓰인다.’라 했다. 비빔밥에 쓰인 적류는 누름적(누루미)과 산적을 들 수 있다. 비빔밥에 쓰인 누름적은 위의 정의와는 약간의 차이가 있어 지짐누름적에 해당하는 조리법을 보이고 있다.

가. 누름적(누루미)

「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 누루미가 쓰였다. 조리서에 따라 쓰였던 재료는 약간씩 차이가 나는데, 「조선요리제법(1917)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 ‘연한 고기를 잘 씻어서 두이푼 두께씩 저며 가지고 넓이 두 푼 길이 두 치씩 되게 썰어 놓고 파도 두 치 길이로 썰고 도라지를 두어 날 동안 불려서 잠간 삶아 물에 우려서 고기처럼 썰고 박오가리도 같은 모양으로 썰어 이 여러 가지를 다 함께 담은 후 기름, 간장, 깨소금, 후춧가루, 파 익힌 것을 넣고 한참 주무른 후에 꼬챙이에 여러 가지를 한 가지씩 곁들여 색 맞추어 꿰어 가지고 도마에 놓고 칼로 조금씩 곁만 익혀서 밀가루를 묻히고 계란을 씌워서 기름에 지진다.’(Cho 등 2008, 현대어로 변형)라고 조리법이 나와 있어 고기, 파, 도라지, 박오가리가 주재료로 쓰였음을 알 수 있다. 「조선무쌍신식요리제법(1930)」에서는 ‘연한 고기를 두어 푼 두께씩 저며 가지고 넓이 두 푼과 길이 두 치씩 되게 썰어 놓고 도라지를 삶아 불려서 고기와 같이 썰고 배추 데친 것과 박오가리도 고기처럼 썰어 놓고 장, 기름, 깨소금, 후춧가루와 파 익힌 것을 넣고 모두 주무른 후에 꼬챙이에 여러 가지를 색 맞추어 짜개어 도마에 놓고 칼로 조금씩 두드려 너불너불한 거는 찍어버리고 밀가루를 붙여 계란을 씌워 안팎을 지진다.’(Cho 등 2008, 현대어로 변형)로 조리법을 제시하고 있어 고기, 도라지, 배추, 박오가리가 주재료로 쓰였음을 알 수 있다. 세 조리서에서 동일하게 누루미는 잘게 썰어서 밥에 비벼지기도 하고, 밥 위에 고명으로 얹기도 하였다.

나. 산적

산적은 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서 등장한다.

「조선요리제법(1917)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 ‘연한 고기를 얇게 저며서 두 푼 넓이와 두 치 길이씩 썰어 기름, 간장, 깨소금, 후춧가루를 잘 주무른 후 꼬챙이에 꿰어 좌우 옆을 칼로 모양 있게 잘라 버리고 잠간 칼로 겉만 익혀서 기름과 깨소금을 치고 석쇠에 놓아 숯불에 굽는다’라고 나와 있는데, 같은 책에서 너비아니 편에 연하고 좋은 고기를 등심이나 안심 혹은 대접살로 제시하고 있어 등심, 안심 또는 대접살을 주재료로 하고 있다고 볼 수 있다. 잘게 썰어 밥에 섞어 비비기도 하고 밥 위에 고명으로 얹어지기도 하였다.

「조선무쌍신식요리제법(1930)」에서는 ‘연한 고기를 두직하고 넓게 저며서 장을 치고 기름, 깨소금, 후춧가루를 넣고 주물러서 다시 도마에 펴놓고 칼로 다시 어이고 두드려가며 기름과 소금을 뿌려 놓았다가 석쇠에 구워 쓴다’라고 되어 있어 역시 쇠고기가 주재료로 쓰였음을 알 수 있다. 잘게 썰어 밥에 섞어지기도 하였고, 밥 위에 고명으로 얹어지기도 했다.

이 후의 조리서에서는 산적의 형태로 등장하지 않고 채 썰어 양념하여 볶은 고기가 산적을 대신하여 사용되어 조리법이 간소화 된 것을 볼 수 있다.

다. 양념하여 볶은 고기

먼저 시의전서에서는 고기는 재웠다가 볶아서 넣는다고 나와 있는데 양념이 어떤 것인지 뚜렷이 나와 있지 않지만 육회의 경우 파, 마늘, 후춧가루, 깨소금, 기름, 꿀, 잣가루, 운즙(고추장, 식초)이 양념으로 언급되는 것으로 보아(Cho 등 2008), 이 중 파, 마늘, 후춧가루, 깨소금, 기름과 간을 맞추기 위한 간장이 고기 재우는 양념으로 쓰였으리라 추정된다.

「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 쇠고기를 잘게

썰어 양념을 해서 볶아 고명으로 다른 나물들과 함께 밥 위에 얹었다. 「한국요리백과사전(1976)」에서는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서와 같이 채 썰어 양념해 볶아 썰으며, 밥에 섞어 쓰기도 했고 고명으로만 쓰기도 하였다. 「한국의 맛(1987)」에서는 쇠고기를 채 썰어 양념해서 볶아 밥 위에 얹어 고명으로 사용했다.

(3) 양념의 변화

양념류는 조리서에 뚜렷이 명시된 것도 있지만, 나물, 누루미, 산적, 전유어 등은 조리서에 따라 정확히 만드는 법이 명기되어 있지 않아 이 경우는 동일 조리서에서 그 만드는 법을 조사하여 양념류를 추적하는 방법으로 분석하였다.

양념류로 「시의전서(1800년대 말)」에서는 고춧가루, 깨소금, 기름 등이 비빔밥의 양념으로 쓰였고, 재운 고기 양념으로 간장, 기름, 깨소금, 파, 마늘, 후춧가루가 쓰였다고 보인다. 각색 채소를 볶아 만든 나물은 도라지나물의 예를 들어 보면 진장, 깨소금, 기름, 고춧가루 등이 쓰인 것을 알 수 있다.

「조선요리제법(1917)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 기름과 깨소금이 비빔밥의 양념으로 소개되고 있다. 깨소금은 또한 고춧가루와 함께 마지막에 밥 위에 뿌리는 것으로 나와 있어 양념과 고명의 역할을 동시에 하는 것을 볼 수 있다. 직접 언급된 양념 외에도 각종 나물을 만들 때 쓰인 양념은 무나물(간장, 생강, 기름, 깨소금, 고춧가루), 콩나물(장, 기름, 깨소금, 고춧가루), 숙주나물(소금, 초, 기름), 도라지나물(파, 간장, 기름, 깨소금, 초, 고춧가루), 미나리나물(소금, 기름, 깨소금), 고사리나물(고비나물: 간장, 기름, 깨소금) 등 나물에 따라 다르게 쓰였는데, 정리하면 간장, 기름, 깨소금, 초, 소금, 파, 고춧가루, 생강이다. 누루미를 만들 때는 기름, 간장, 깨소금, 후춧가루, 파가 양념으로 쓰였다. 산적에서는 기름, 간장, 깨소금, 후춧가루가 양념으로 쓰였다.

「조선무쌍신식요리제법(1930)」에서는 깨소금과 기름을 미

Table 4. The sub-ingredients used for Bibimbab - fish & meat

부재료	용도	시의 전서 (1800말)	조선요리제법 (1917)	조선무쌍신식 요리제법 (1930)	간편조선요리 제법 (1934)	우리나라음식 만드는법 (1957)	한국요리백과 사전 (1976)	한국의 맛 (1987)
전유어 (간략)	부재료	○	○	○	○		○	
	고명	○	○	○	○		○	
누름적 (누루미)	부재료		○	○	○			
	고명		○	○	○			
산적	부재료		○	○	○			
	고명		○	○	○			
고기 볶음	부재료	○						
	고명					○	○	○

리 밥에 섞고 고춧가루는 마지막에 고명의 형식으로 뿌린다. 나물을 만들 때 쓰인 양념은 무나물(파, 장, 기름, 생강, 깨소금, 고춧가루), 콩나물(무나물과 같은 양념: 파, 장, 기름, 생강, 깨소금, 고춧가루), 숙주나물(소금, 기름), 도라지나물(파, 기름, 깨소금, 후춧가루 또는 소금, 기름, 초, 고춧가루), 미나리나물(소금, 기름, 깨소금), 고사리나물(고비나물: 장, 기름, 깨소금, 마늘)등 나물에 따라 다르다. 파, 마늘, 생강, 간장, 초, 기름, 깨소금, 고춧가루, 후춧가루가 양념으로 쓰였음을 알 수 있다. 누루미에는 기름, 간장, 깨소금, 후춧가루, 파가 양념으로 쓰였다. 산적에는 기름, 간장, 깨소금, 후춧가루가 양념으로 쓰였다.

「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 재료부분에 양념을 제시하고 있는데, 간장, 깨소금, 고춧가루, 소금, 기름이 양념으로 쓰인 것을 알 수 있다. 이 외에 고기는 갖은 고명(여기서는 양념)을 해서 볶는다고 나와 있어 같은 책에 나오는 너비아니(마늘, 설탕, 후춧가루, 간장, 깨소금, 파, 기름), 정육산적(마늘, 설탕, 후춧가루, 간장, 깨소금, 파, 기름, 생강) 등 고기 양념법을 참고할 때 마늘, 설탕, 후춧가루, 간장, 깨소금, 파, 기름, 생강이 쓰였다고 짐작된다. 나물을 준비하는 법에서 미나리나물은 소금, 기름이 양념으로 쓰인 것을 알 수 있지만, 무와 콩나물, 고기 양념하는 법은 따로 제시되지 않았다. 같은 책에서 무나물은 간장, 파, 마늘, 기름, 깨소금, 고추, 생강이 양념으로 쓰였다. 콩나물은 간장, 파, 마늘, 고춧가루, 고추, 기름, 깨소금이 양념으로 쓰였다.

「한국요리백과사전(1976)」에는 재료에 특별히 어떤 양념을 지칭하는 것이 아니라 ‘양념 약간’이라고 나오는 데, 오이, 호박나물에서 특별히 언급된 소금, 기름 이외에 **동** 조리서에서 콩나물 또는 숙주나물(초, 간장, 파, 설탕, 참기름, 깨소금, 마늘), 고사리(고비나물: 간장, 깨소금, 파, 마늘, 후춧가루, 참기름, 설탕), 표고(싸리버섯나물 양념: 간장, 깨소금, 참기름, 후춧가루, 마늘) 양념으로 파, 마늘, 간장, 후춧가루, 소금, 참기름, 설탕, 초가 나물을 무칠 때 쓰인 것을 알 수 있다. 쇠고기를 볶을 때 쓰인 양념은 육류 양념에 일반적으로 진장, 설탕, 깨소금, 참기름, 후추, 파, 마늘 등이 쓰여 이와 같은 양념이 쓰인 것으로 보인다.

「한국의 맛(1987)」에서는 쇠고기 볶을 때와 나물을 볶을 때의 양념이 각각 분리되어 나와 있고, 각각의 재료들을 다룰 때 재료의 특성에 따라 다양한 양념방법을 제시하고 있다. 맑은 집간장, 깨소금, 참기름, 다진 파, 다진 마늘, 소금 등은 나물을 볶을 때 일반 양념으로 쓰였고, 쇠고기 양념으로는 간장, 다진 파, 다진 마늘, 후춧가루, 설탕, 참기름, 깨소금이 쓰였다. 간장은 무나물에서는 맑은 집간장으로 구분하여 사용한다. 직접 언급되지 않은 양념에 생강즙과 맑은 고깃국물이 등장한다. 무를 양념할 때 생강즙을 넣는다는 것이 언급되어

앞서의 조리서와 동일한 조리법이나 상세하게 설명하였다는 것이 특징이다. 또한 도라지나물을 볶을 때 맑은 고기국물을 넣는다고 나와 있는데, 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 도라지나물을 삶을 때 고기를 넣어 함께 조리하였으나, 「한국의 맛(1987)」에서는 고기국물을 넣어 맛을 내는 것이 특징이다. 약 고추장을 곁들이는 것은 「한국의 맛(1987)」에서 처음으로 등장한다.

① 고춧가루, 고추 및 고추장의 사용

오방색 중 홍색을 얻고 또한 매운 맛을 가미하는 효과를 내기 위해 고추, 고춧가루, 고추장 등 고추를 사용하는 것은 이미 「시의전서(1800년대 말)」에서부터 시작되었다. 「시의전서(1800년대 말)」에서는 고춧가루가 양념으로 밥에 비벼졌다. 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 고춧가루가 고명으로 밥 위에 얹어져 제공되었고, 또한 무나물, 콩나물, 도라지나물을 무칠 때 양념으로 사용되었다. 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 무나물을 무칠 때 고추가 이용되었고, 또한 비빔밥과 함께 제공되는 장국에 고춧가루를 타서 밥에 쳐 가며 먹게 제시되었다. 유일하게 「한국요리백과사전(1976)」에서는 어떠한 고춧가루, 고추 및 고추장이 사용되지 않았다. Joo YH(2010)에 의하면 1977년에 발간된 왕준련의 ‘한국요리’라는 조리서에서는 양념한 고추장이 비빔밥에 함께 또는 곁들여 내라고 제시되어 있는데, 동시대에 발간된 「한국요리백과사전(1976)」에서는 궁중요리로 제시된 비빔밥의 양념으로 1970년대 말까지 고추장은 보편적으로 쓰였다고 보기는 어렵다. 「한국의 맛(1987)」에서는 약고추장이 곁들여 사용되는 것으로 고추를 기본으로 하는 매운맛을 가미하게 되어 1980년대 후반 이후 고추장이 비빔밥을 먹을 때 보편적 양념으로 사용되었다고 볼 수 있다(Joo YH 2010).

고추장을 비빔밥의 양념으로 사용하게 된 계기에 대해 Joo YH(2010)는 1920년대 이후 지방 도시에서 운영되기 시작한 우시장이 쇠고기의 소비를 증대시켰고, 그 결과 진주에서 쇠고기의 육회를 비빔밥에 올리는 새로운 조리법이 등장했으며, 그것이 고추장을 비빔밥의 양념으로 자리 잡게 해주었다고 주장한다. Joo YH(2010)는 1929년에 발간된 잡지인 ‘별건곤’을 인용, ‘경상도 명물 진주비빔밥’이라는 글을 통해 육회와 고추장을 비빔밥에 넣어 비벼 먹는 것으로 소개하고 있다. 하지만 1976년 발간된 「한국요리백과사전(1976)」에서는 향토음식으로 등장한 진주비빔밥에는 육회와 함께 엇고장(밀을 엇기름처럼 걸러서 쓰고 물엿으로 담가 먹는 장)이 없어서는 안 될 양념으로 소개되고 있어 고추장이 진주비빔밥의 육회로 인해 비빔밥의 양념으로 자리 잡게 되었는지는 더 연

Table 5 The spices used for *Bibimbab*

양념명	시의전서 (1800말)	조선요리제법 (1917)	조선무쌍신식 요리제법 (1930)	간편조선 요리제법 (1934)	우리나라음식 만드는법 (1957)	한국요리 백과사전 (1976)	한국의 맛 (1987)
고춧가루	○	○	○	○	○		
고추					○		
약고추장							○
깨소금	○	○	○	○	○	○	○
(참)기름	○	○	○	○	○	○	○
간장	○	○		○	○	○	○
집간장							○
초			○			○	
소금			○		○	○	○
파	○	○	○	○	○	○	○
마늘	○		○		○	○	○
후춧가루		○	○	○	○	○	○
생강(즙)		○	○	○	○		○
설탕					○	○	○
맑은 고기국물							○

구가 필요하다고 보인다.

(4) 고명

Hwang(1976)에 따르면 고명은 ‘음식의 모양과 빛을 곱게 하여 보기 아름답게 해서 식욕을 돋우는 역할을 하는 것으로 고명 또는 웃기, 꾸미라고 한다. 간혹 양념과 고명을 혼동하여 말하는 수가 많다. 잣가루, 실고추, 버섯, 깨소금, 고춧가루 등은 음식을 담은 위에 뿌리고, 알지단이나 봉오리(완자) 등을 웃기로 얹는다.’고 했다.

비빔밥에 고명을 얹는 형태는 먼저 비빔 밥에 비빔 때 들어간 재료의 일부와 함께 다른 고명을 얹는 형태와 재료를 비비지 않고 비빔 재료를 모두 밥 위에 고명으로 얹는 형태로 나뉜다.

① 먼저 비빔 밥에 고명을 얹는 형태

비빔 밥에 고명을 얹는 형태는 「시의전서(1800년대 말)」, 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」, 「간편조선요리제법(1934)」 그리고 「한국요리백과사전(1976)」에서 나타난다.

「시의전서(1800년대 말)」에서는 볶은 채소(나물)와 간략, 다시마튀각, 볶은 고기는 밥에 섞였고, 계란지단과 알쌈만 고명으로 쓰였다. 전통적으로 고명은 또한 음양오행에 따라 오방색을 맞추기 위해 쓰이기도 했는데, 시의전서에서는 청(볶은 채소), 흑(다시마튀각, 볶은 고기), 백(밥), 적(양념으로 쓰

인 고춧가루)등이 밥에 섞여 쓰였지만, 황색을 보충하기 위해 계란지단과 알쌈을 고명으로 추가한 것으로 보인다. 「조선요리제법(1917)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 누루미, 산적, 전유어 등 손이 많이 가는 재료들이 첨가되어 각색나물류와 함께 밥에 섞여 부재료로 쓰였다. 누루미, 산적, 전유어는 또한 팽란(삶은 계란), 튀각, 알고명, 고춧가루, 깨소금과 함께 채 썰어서 비벼진 밥 위에 얹어져 고명으로 쓰였는데, 오방색인 청(미나리나물), 황(팽란, 알고명, 깨소금), 백(밥, 도라지, 숙주나물), 흑(튀각), 적(고춧가루, 도라지나물, 무나물, 콩나물) 등이 모두 쓰였으므로 오방색의 보충을 위한 용도라기 보다는 손이 많이 가는 귀한 재료이므로 비빔 밥 안에 어떤 재료가 들어갔는지 보여주는 효과도 있다고 보인다. 「조선무쌍신식요리제법(1930)」에서는 「조선요리제법(1917)」과 「간편조선요리제법(1934)」과 유사하게 누루미, 산적, 갓은 전유어는 각색나물류와 함께 밥에 섞여 부재료로도 쓰였고 튀각, 잘게 썬 삶은 달걀(팽란), 황백지단(알고명), 고춧가루, 실백 등과 함께 비벼진 밥 위에 얹어져 고명으로 쓰였다는 것을 알 수 있다. 실백은 이 책에서만 등장하는 고명이다. 특기할 만한 사항은 이 책에서는 재료를 밥 위에 얹는 순서와 방법을 자세히 제시해 놓았는데, 먼저 누루미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 가장자리로 돌려 얹고, 그 위에 튀각을 부스러뜨려 넣고, 삶은 계란은 잘게 썰어 넣고, 실백, 고춧가루를 뿌리고 마지막으로 알고명을 다른 고명이 보이지 않도록 두껍게 얹도록 제시하고 있다. 일반적으로 고명이라 하면 ‘잣가루, 실고

추, 버섯, 깨소금, 고춧가루, 알지단, 봉오리(완자)’를 일컬으므로(Hwang 1976) 이 책에서 언급된 고명은 누루미, 산적, 전유어를 제외한 튀각, 삶은 계란, 실백, 고춧가루를 의미한다고 보이며, 결과적으로 알고명이 튀각, 삶은 계란, 실백, 고춧가루를 덮었지만, 누루미, 산적, 전유어는 표면에 드러나는 모습으로 짐작된다. 따라서 제시된 비빔밥의 색은 알고명에서 황색과 백색을 얻었고, 누루미(동일한 책에서 누름적이라고 소개된 누루미의 주재료는 고기, 도라지, 데친 배추, 박오가리이다)에서는 흑(고기), 백(도라지), 청(데친 배추), 적(박오가리) 색을 얻었다는 것을 알 수 있다. 산적에서는 흑색을 얻었다. 전유어는 앞서 설명했듯이 어류, 조개류, 육류, 채소류, 버섯류 등 각종 재료를 사용해 기름에 지져 낸 것을 전유어의 종류로 소개하고 있어, 어떤 전유어인지 정확하게 제시되어 있지는 않고 이용 가능한 재료들을 기름에 지져서 사용한 것으로 보이므로 종류에 따라 얻어지는 색이 다양했으리라 사료된다.

「한국요리백과사전(1976)」에서는 앞서의 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서처럼 나물류(오이, 호박, 콩나물 또는 숙주나물, 고사리, 도라지, 표고)와 쇠고기 볶음, 다시마튀각, 생선전유어 등이 모두 잘게 썰어져 밥과 섞여지며, 이 위에 고명으로 생선전과 계란 황백지단이 쓰이는 것이 원 궁중법이라 소개한다. 청색은 오이, 호박에서, 백색은 콩나물 또는 숙주나물, 도라지, 밥에서, 황색은 생선전과 계란 황백지단에서, 흑색은 고사리, 표고, 쇠고기 볶음, 다시마튀각에서 얻어졌음을 알

수 있다. 오방색 중 적색이 빠져 있다.

재료를 넣고 먼저 비빔 밥에 고명을 얹는 형태에서는 비빔 상태로 제공되므로 재료들이 서로 부서지지 않게 섞기 위해 「조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 젓가락으로 비비라는 말이 명시되어 있다.

② 재료를 비비지 않고 밥 위에 고명으로 얹는 형태

재료를 비비지 않고 밥 위에 고명으로 얹는 형태는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」, 「한국요리백과사전(1976)」 그리고 「한국의 맛(1987)」에서 나타난다. 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 나물류(무, 콩나물, 미나리)를 비롯하여 채 썰어 볶은 쇠고기 등 모든 부재료가 다시마튀각, 황백 지단채와 함께 밥과 섞이지 않고 밥 위에 얹어져 고명으로 쓰였음을 알 수 있다. 청(미나리), 황(황백지단채), 백(황백 지단채, 콩나물, 밥), 흑(다시마튀각)색, 적(무나물: 고추가 양념으로 사용됨)이 비빔밥에서 얻어지는 색깔이다.

「한국요리백과사전(1976)」에서는 앞서 분석되었듯이 고명이 밥과 섞이고, 이 위에 생선전과 계란 황백지단이 얹어지는데 이것이 원 궁중법이라 소개되었다. 또 한 가지 비빔밥 제시방법으로 ‘음식점에서는 아주 비벼서 담지 않고 흰밥 위에 재료를 색스럽게 얹는다.’라고 하여 원요리법은 섞어서 내는 것이지만, 시간이 지남에 따라 밥, 부재료, 고명 등이 분리되어 부재료로 고명의 형태로 바뀐 것을 암시한다. 「한국의 맛(1987)」에서는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」과 같이 볶

Table 6. The garnishes used for Bibimbab

고명종류	시의전서 (1800말)	조선요리제법 (1917)	조선무쌍신식 요리제법 (1930)	간편조선 요리제법 (1934)	우리나라 음식만드는법 (1957)	한국요리 백과사전 (1976)	한국의 맛 (1987)
계란 지단	○ (골패형)	○ (잘게 썬)	○	○ (잘게 썬)	○ (채)	○ (채)	
팽란		○	○	○			
알쌈	○						○
누루미		○	○	○			
볶은 고기					○		○
산적		○	○	○			
전유어		○	○	○		○	
각색나물류				○	○		○
튀각	○	○	○	○	○	○	○
고춧가루		○	○	○			
깨소금		○		○			
배							○
실백			○				

은 쇠고기, 나물류(오이, 무, 도라지, 고사리, 미나리, 표고), 채 썬 배 등의 부재료와 함께, 채 썬 황백 알쌈, 튀각 등이 밥 위에 고평으로 쓰인 것을 알 수 있다. 채 썬 배는 「한국의 맛(1987)」에서만 등장하는 고평이다.

오이, 미나리에서 청색을, 무, 도라지, 채 썬 배, 황백 알쌈, 밥에서 백색을, 표고, 고사리, 볶은 쇠고기, 튀각에서 흑색을, 황백 알쌈에서 황색을 얻었음을 알 수 있다. 기호에 따라 곁들이는 약고추장이 홍색을 보완한다고 볼 수 있다.

결론 및 제언

비빔밥 조리법의 변천과정을 연구하기 위해 근대 이후 약 100년간에 출간된 대표적인 조리서들을 선정하여 각 조리서에 기록된 음식의 조리법을 조리모형으로 만들어 분석함으로써 재료, 부재료, 양념, 고평 등에 대한 조리법의 변화 과정을 도출했다. 「시의전서(1800년대 말)», 「부인필지(1915)», 「조선요리제법(1917)», 「조선무쌍신식요리제법(1930)», 「간편조선요리제법(1934)», 「신영양요리법(1935)», 「조선요리법(1943)», 「우리나라 음식 만드는 법(1957)», 「이조궁정요리통고(1957)», 「한국요리백과사전(1976)», 「한국의 맛(1987)」 등 11권이 분석을 위해 선정된 조리서이고, 이 중 비빔밥이 등장한 7권의 조리서가 비빔밥의 조리과정 변화 연구에 이용되었다.

근대 조리서에 나타난 비빔밥의 조리모형변화의 특징은 다음과 같다.

밥과 부재료가 섞이는 지 여부에 따라 구분을 하면 비벼서 제공하는 형식을 보이는 것은 「시의전서(1800년대 말)», 「조선요리제법(1917)», 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)», 「한국요리백과사전(1976)」에서 찾아 볼 수 있고, 밥과 부재료를 분리해서 제공하는 형식은 「우리나라 음식 만드는 법(1957)», 「한국요리백과사전(1976)», 「한국의 맛(1987)」에서 찾아 볼 수 있다.

밥과 부재료를 비벼서 제공하는 형식 내에서도 밥을 짓는 방식이 조금씩 차이가 나는데, 「시의전서(1800년대 말)」와 「한국요리백과사전(1976)」에서는 밥을 지어 이후에 다른 부재료들을 넣고 비벼서 제공하는 반면, 「조선요리제법(1917)», 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 밥을 지어 부재료와 양념을 섞어 비비는 단계 사이에 지어진 밥과 무나물, 콩나물 등 수분이 많은 나물을 섞어 다시 밥을 덥게 조리하는 과정이 첨가된다.

나물의 경우, 나물류는 무나물, 콩나물, 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리나물, 표고, 오이, 호박 등이 사용되었던 것으로 나타났는데, 근대 초기 조리서에서 나타나지 않았던 버섯류인 표고는 근대 후기 조리서인 「한국요리백과사전(1976)」에서부터 등장했다. 또한 근대 초기 조리서에서 오이,

호박은 여름철에 제공되는 나물이라고 명기되어 있는 반면, 「한국요리백과사전(1976)」에서는 오이, 호박이, 「한국의 맛(1987)」에서는 오이가 계절에 대한 제한 없이 제시되어 있는 것이 특징이다.

저나류의 경우, 근대 초기 조리서에서인 「시의전서(1800년대 말)», 「조선요리제법(1917)», 「조선무쌍신식요리제법(1930)», 「간편조선요리제법(1934)」에서는 전유어가 재료로 쓰였고, 「조선요리제법(1917)», 「조선무쌍신식요리제법(1930)», 「간편조선요리제법(1934)」에서는 누루미와 산적이 일관되게 쓰여 손이 많이 가는 고급 재료들이 비빔밥에 쓰였음을 알 수 있다. 이후의 조리서에서는 「한국요리백과사전(1976)」에서 생선전유어가 나오는 것이 유일한데, 누루미, 산적의 경우는 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」을 비롯해 「한국요리백과사전(1976)», 「한국의 맛(1987)」에서 채 썰어 볶은 쇠기로 간소화되었다.

양념의 변화를 보면 현대에서 볼 수 있는 비빔밥의 주요 매운맛 양념 가운데 하나인 고추장은 「한국의 맛(1987)」에 와서야 등장하지만, 그 이전에도 고춧가루의 형태로 매운 맛이 비빔밥에 쓰였다는 것을 알 수 있다. 「시의전서(1800년대 말)」에서는 고춧가루가 양념으로 밥에 비벼 사용되었고, 「조선요리제법(1917)», 「조선무쌍신식요리제법(1930)」과 「간편조선요리제법(1934)」에서는 고춧가루가 고평으로 밥 위에 얹어져 제공되었으며, 비빔밥의 부재료였던 무나물, 콩나물, 도라지나물을 무칠 때 양념으로도 사용되었다. 「우리나라 음식 만드는 법(1957)」에서는 무나물을 무칠 때 고추가 이용되었고, 또한 비빔밥과 함께 제공되는 장국에 고춧가루가 쓰였다.

고명의 경우에는 계란지단, 팽란, 알쌈, 누루미, 볶은 고기, 산적, 전유어, 각색나물류, 튀각, 고춧가루, 깨소금, 배, 실백 등이 고평으로 쓰였는데, 누루미, 산적, 전유어의 경우 밥에 섞여 비벼졌지만 어떤 재료가 들어갔는지 알려주는 역할로 고평으로도 이용되었다고 보인다. 그 외에 고평은 오방색을 표현할 수 있도록 대체로 그 색을 조화롭게 맞추었다는 것을 알 수 있다.

본 연구는 선택된 조리서들이 일반인을 위한 가정식 조리서인지 궁중식 조리서인지에 따라 구분하여 연구하지 않았다는 한계점이 있다. 가정식인지 궁중식인지에 따라 존재할 수 있는 조리법의 차이를 반영하지 않고 순차적 변화 과정의 연구에서 제시된 조리모형의 대표성에는 제한이 있을 수 있다. 그러나 시대마다 가정식, 궁중식을 구별하여 선정하기에는 출판된 근대 조리서가 수적으로 제한되어 있고, 본 연구는 근대 이후 100년의 시간동안 비빔밥의 조리모형 변화의 전반적인 흐름을 보는 것에 의의를 두고 있으므로 본 연구에서 나온 결과도 나름대로 의미가 있다고 할 수 있다. 후속 연구로 동일한 음식에 있어 동 시대별 궁중식과 가정식의 조리모

형의 차이에 대한 연구가 의미 있을 것으로 사료된다. 한편, 비빔밥의 원형이 어떠한 형태인지를 밝히기 위해서는 근대 이전의 문헌을 통해 언제부터 비빔밥이라는 형태가 등장하게 되었는지 또 어떤 변화과정을 거쳐 현재와 같은 모습으로 정착하게 되었는지를 연구할 필요가 있다. 또한 근대 조리서에 등장한 비빔밥의 형태를 재현하여 관능검사를 통해 현대에는 사용하지 않지만, 가능성이 있는 재료나 조리법 등을 이용한 새로운 비빔밥 레시피 개발에 대한 연구도 의미가 있다고 판단된다. 마지막으로 연구대상이었던 근대 조리서에서 사용하는 용어가 현대에 사용되는 용어와 조금씩 차이가 있는 것으로 관찰되어 고조리서의 용어 변화를 조사 연구하는 것도 후속 연구의 기초 자료를 제공하는 의미 있는 연구가 될 것으로 사료된다.

감사의 글

본 연구는 울촌 재단의 지원에 의해 수행되었으며 이에 감사드립니다.

참고문헌

- Bok HJ. 2007. The literary investigation on types and cooking method of bap (boiled rice) during Joseon dynasty (1400's~1900's). *Korean J Food Culture* 22:721-741
- Cho MS, Kim UJ, Cho UK, Jeon SJ, Cho NS, Lee KR. 2008. A cookery scientific research on historic Korean food in historical cook books. Ewha Womans University. Seoul
- Choe JS, Park HS. 2009. A case study on storytelling application of native local foods. *Korean J Food Culture* 24:137-145
- Choi J, Lee JM. 2010. The perception and attitude of food experts in New York city toward Korean food -Assessed by in-depth interviews of "foodies". *Korean J Food Culture* 25: 126-133
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS. 1998. Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The first report). *Korean J Community Nutrition* 3:630-641
- Choseonilbo. 2011. 지구촌 미식가들 비빔밥에 반하다, reported at 2011.1.25. <http://www.chosun.com>. 2011.09.11 visited
- Han KS, Pyo SH, Lee EJ, Lee HA. 2008. Standardization of the recipe for the large-scale production of Korean cooked rice varieties-Bibimbab, bean sprout Bab, and fried rice. *Korean J Food Cookery Sci* 24:580-592
- Han YS, Park JY. 2001. The microbiological and sensorial properties of frozen *Bibimbab namul* during storage. *Korean J Soc Food & Cookery Sci* 17:59-65
- Hwang HS. 1976. *Hangukyoribaekguasajeon*. p.182. Samjungdang. Seoul.
- Joo YH. 2010. A study on evolution and discourse of Bibimbab. *Society and History* 87:5-38
- Kang IH. 1987. Taste of Korea. p.47. Daehangyoguaseo. Seoul
- Kim US, Yoon HK, Koo SJ. 2004. Electron donating ability and nitrite scavenging activity of materials in a traditional one-dish meal (*Bibimbab*). *Korean J Soc Food Cookery Sci* 20:133-139
- Korean Food Foundation. 2011. <http://www.hansik.org>. 2011. 07.25 visited
- Kye SH, Moon HK, Yum CA, Song TH, Lee SH. 1995. Standardization of the preparation methods of Korean foods(III)-For the focus on *Pibimbab*(mixed rice)-. *Korean J Soc Food Sci* 11:557-564
- Kye SH. 1995. Hazard analysis and critical control points of one-dish meal prepared at Korean restaurants: *Naeng-Myeun* (cold noodles) and *Pi-bimbab*(mixed rice). *Korean J Dietary Culture* 10:167-174
- Lee KR. 2009. A study on changes in the cooking process of red beans used to prepare *Bab* in cooking books written during last 100 years. *Korean J Food & Nutr* 22:678-686
- Min KH. 2004. A study on the constitutioinal factors of the images of eating house-targeting the *Bibimbab*-specialty eating house located in Jeonju city-. *The Korean Journal of Culinary Research* 10:82-95
- Naver encyclopedia. 2011. <http://100.naver.com>. 2011.09.15 visited
- Newstomato. CJ푸드빌 '비비고', 비빔밥으로 중국을 사로잡다! reported at 2011.4.25. <http://news.etomato.com>. 2011.07.24 visited
- Park MR, Kim YA, Yoon KS, Feng Liu F, Byun GI. 2009. A research on college students recognition and preference of Korean food in Shenyang regioin of China - Focused on *Bibimbap*-. *The Korean Journal of Culinary Research* 15: 169-180
- The National Institute of Korean Language. 2011. http://www.korean.go.kr/09_new/. 2011.07.25 visited
- Yoon SS, Kim MK, Han KS. 1987. A report on Koren food items I - *Bab, Jouk, Mieum, Tokkuk, Sujebi*. *Korean J Dietary Culture* 2:93-102
- 방신영. 1917. 조선요리제법. 한국고문헌집성. 수확사. 서울, 1992

- 방신영. 1957. 우리나라 음식 만드는 법. 한국고문헌집성. 수학사. 서울, 1992
- 빙허각 이씨. 1915. 부인필지. 한국고문헌집성. 수학사. 서울, 1992
- 이석만. 1934. 간편조선요리제법. 한국고문헌집성(V). 수학사. 서울, 1942, 1992
- 이석만. 1935. 신영양요리법. 한국고문헌집성(V). 수학사. 서울, 1992
- 이용기. 1930. 조선무쌍신식요리제법. 한국고문헌집성(V). 수학사. 서울, 1732, 1992
- 저자미상. 1800년대 말. 시의전서. 한국고문헌집성(IV). 수학사. 서울, 1473, 1992
- 조자호. 1943. 조선요리법. 한국고문헌집성(VI). 수학사. 서울, 2288, 1992
- 한희순, 황혜성, 이해경. 1957. 이조궁정요리통고. 한국고문헌집성. 수학사. 서울, 1992

접 수 : 2011년 9월 15일
 최종수정 : 2011년 12월 12일
 채택 : 2011년 12월 21일