

비빔냉면 관련 조리법에 관한 문헌적 고찰 - 1800년대~1980년대까지 조리법 자료를 중심으로 -

박채린¹ · 정혜정^{2*}

¹한국학대학원 민속학전공, ²우송대학교 글로벌한식조리학과

A Literature Review Regarding a Bibimnaengmyeon (Cold Buckwheat Noodles Mixed with Sauce) -Related Recipes

- Focus on recipe data published in Korea from the 1800's to the 1980's -

Chae-Lin Park¹, Heajung Chung^{2*}

¹Department of Folklore, Graduate School of Korean Studies

²Department of Global Korean Culinary Arts, Woosong University

Abstract

The main purpose of this study was to perform a literature review regarding bibimnaengmyeon (cold buckwheat noodles mixed with sauce)-related recipes. To conduct this research, we analyzed recipe data published in Korea from the 1800's to the 1980's. The research was conducted by content analysis and literature review. The documents used in the research were 30 books (dictionaries and recipe books). A total of 37 bibimnaengmyeon-related recipes were identified. The results of the analysis of documented data published within the last 200 years showed two different types of main ingredients for bibimnaengmyeon-related recipes; noodles based on buckwheat flour, and noodles based on wheat flour. Additionally, the bibimnaengmyeon-related recipes were divided according to the sauce; 1) noodles mixed with red pepper sauce and 2) noodles mixed with soy sauce.

Key Words: cold buckwheat noodles mixed with sauce, Review, Korean cold noodle, Korean traditional food, bibimnaengmyeon

1. 서 론

비빔냉면을 포함한 냉면에 관한 문헌상 최초의 기록은 조선시대의 세시풍속을 정리한 「동국세시기」에 처음으로 소개된 것으로 보고 있다(한 등 1999). 또한, 한국문화 관련 항목들을 총망라하여 소개하고 있는 「한국민족문화대백과사전」에서 비빔냉면 항목을 찾아보면 별도의 항목명으로는 존재하지 않으며 비빔국수라는 항목에 포함되어 설명하고 있다는 것을 확인할 수 있었다. 백과사전의 본문 내용을 좀 더 자세히 살펴보면 비빔냉면을 비빔국수 유형의 한 가지로 설명하였으며, “국수에 여러 가지 재료를 넣고 비빔 음식. 국수비빔 또는 골동면(骨董麵)이라고도 하는데, 여기서 골동이란 뒤섞는다는 뜻을 가지고 있기 때문이다. 또한, 국수를 비비지 않고 대접에 담아 위에 여러 가지의 재료를 색깔로 얹어서 상에 올리는 방법도 있다. 함흥의 회냉면도 비빔국수의 일종인데, 감자녹말로 국수를 만들어 국숫발이 질기고 오

돌오돌하며, 육회나 생선회 등을 곁으로 얹어 얼큰하게 비벼낸 것이 특징이다.”라고 정의되어 있었다.

사전의 내용과 같이 비빔냉면을 비빔국수의 한 유형이라고 본다면 비빔냉면의 기원은 「동국세시기」의 골동면으로 보는 것이 타당할 것으로 사료된다. 그러나 현재 우리가 먹고 있는 비빔냉면은 「동국세시기」의 골동면과 상당한 거리를 보이고 있을 뿐만 아니라 비빔국수 또한 비빔냉면에 못지않은 존재감을 가지고 한국의 면류 음식문화의 한 부분을 차지하고 있는 것으로 생각된다. 망향잔치비빔국수, 춘천메밀비빔국수 및 부산 밀면 등 최근 한국 면류 외식업계에서 이러한 비빔국수들이 각각의 독자적 정체성을 가지고 분화하고 있는 경향이 이를 증명해주는 것이라 사료된다. 따라서 비빔냉면의 최초형태인 비빔국수형 면이 어떻게 비빔냉면과 비빔국수라는 별도의 명칭과 독자적 조리 특징을 가지고 분화되어 왔는지 그 초기의 변화 과정에 대한 해명이 필요하리라 생각된다. 이러한 내용을 토대로 선행연구들을

*Corresponding author: Heajung Chung, Department of Global Korean Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea
Tel: 82-42-629-6481 Fax: 82-42-629-6497 E-mail: angiechung@hanmail.net

살펴본 결과 비빔냉면과 관련된 조리법에 대한 역사적 고찰이나 문헌조사를 통한 연구는 Yoo & Cho(2009)의 ‘1800년대 말 이후 조리서에 수록된 비빔국수의 문헌적 고찰’에 관한 학술대회 초록자료 이외에는 거의 전무한 실정으로 나타났다. 또한, 비빔국수와 비빔냉면에 관한 문헌 및 역사적 고찰을 수행한 연구들을 살펴보면 국수나 면에 관한 주제의 일부분으로 연구가 진행되어 온 것으로 나타났다(Yoon 1991; Lee & Ham 1992; Yoon 2006). 따라서 본 연구에서는 1800~1980년대 문헌을 중심으로 비빔냉면과 관련된 조리법의 변화에 관하여 조사하고자 하였다. 이를 통해 비빔냉면과 관련된 메뉴를 전문으로 한 외식업체와 식품업체의 레시피 개발과 마케팅 전략 및 학계의 비빔냉면과 관련된 연구에 기본방향을 제시하는데 도움을 주고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 문헌

비빔냉면 관련 조리법의 변천과정을 살펴보기 위해 비빔냉면 관련 조리법이 처음으로 기록된 1800년대부터 1980년대까지의 조리서(「시의전서(1800년대 말)」, 「부인필지(1915)」, 「만가필비」조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1924)」, 「조선요리제법(1930)」, 「간편조선요리제법(1934)」, 「신영양요리법(1935)」, 「조선요리법(1939)」, 「우리음식(1948)」, 「이조궁정요리통고(1957)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」, 「궁중음식(1971)」, 「한국요리백과사전(1976)」, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국요리(1979)」, 「주부생활카드요리(1983)」, 「하숙정 요리전집(1983)」, 「한국요리백과(1983)」, 「생활요리(1984)」, 「세계의 가정요리A(1984)」, 「love cooking (1985)」, 「세계의 가정요리B(1986)」, 「한국의 맛(1987)」), 기타 사전 및 정보지 성격의 문헌(「동국세시기(1840년대 말)」, 「한국민속대관(1982)」, 「민속종합조사보고서(1984)」), 여성지 및 잡지(「주부생활(1970.8)」, 「여성중앙(1971.7; 1978.7; 1983.6)」) 등 30개의 문헌을 조사 대상 문헌으로 선정하였다. 대상 문헌의 시기를 1980년대까지로 선정한 이유는 선행연구인 Park 등(2011)의 연구에서와 같이 1990년대 이후의 비빔냉면의 조리법 자료는 연구자들이 판단하기에 조리법에 있어 일정한 계통성을 보이지 않았으며, 지나치게 개별화 된 조리법이 소개되거나

재료들 간에 퓨전형태의 조리법이 소개된 경향이 있는 것으로 사료되어 본 연구에서 제외하였다.

2. 조사 방법 및 연구주제

1) 연구 방법

본 연구는 문헌조사 연구에 활용된 자료의 내용을 체계적이고, 객관적이며, 합리적으로 조사할 수 있는 내용분석(Content analysis)을 이용하여 연구를 수행하고자 하였다(Holsti 1968; Kassarian 1977; Krippendorff 1980; Oh 2000; Lee & Cho 2008). 내용분석은 정성적(Qualitative)인 연구방법론의 하나로 커뮤니케이션 분야의 연구에서 객관적인 기술내용을 합리적이고, 체계적으로 비교·분석할 수 있는 연구방법이다(Holsti 1968; Kassarian 1977; Krippendorff 1980; Oh 2000; Lee & Cho 2008). 내용분석을 연구 방법으로 수행하는 경우, 연구주제를 분류하는데 필요한 유목의 분류가 가장 중요하다고 볼 수 있다(Oh 2000). 본 연구의 유목 분류는 다음과 같다.

2) 연구 주제 및 유목 분류

본 연구의 연구 주제 및 유목 분류에 대한 내용은 <Table 1>과 같이 나타내었다. 연구주제의 경우, ‘조리서별 비빔냉면 관련 조리법에 관한 연구’와 ‘문헌에 등장하는 비빔냉면 및 비빔국수의 유형 분류 및 특징’으로 나누었으며, 연구 주제의 유목은 총 5가지로 분류되었는데, 첫 번째 주제의 경우, 두 가지 세부 주제(고 문헌 및 근대 조리서에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수 조리법, 현대 조리서 및 문헌에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수의 조리법)로 분류하였으며, 두 번째 주제는 세 가지 세부 주제(비빔냉면 및 비빔국수의 유형 분류, 비빔냉면의 변화에 대한 경향, 비빔냉면 및 회냉면의 계통분화와 다양성)로 분류 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조리서별 냉면 관련 조리법에 관한 연구

1) 고 문헌 및 근대 문헌에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수 조리법

본 연구에 활용된 문헌들을 살펴 본 결과 조리제법의 순서와 재료의 분량이 체계적으로 제시되기 시작하는 것은 근

<Table 1> Research subject and Category

연구 주제	유목 분류
· 조리서별 비빔냉면 관련 조리법에 관한 연구	· 고 문헌 및 근대 문헌에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수 조리법 · 현대 문헌에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수의 조리법 · 여성지 및 잡지에 나타난 비빔냉면 및 비빔국수의 조리법
· 문헌에 등장하는 비빔냉면 및 비빔국수 유형 분류 및 특징	· 비빔냉면 및 비빔국수의 유형 분류 · 비빔냉면 및 비빔 국수류의 계통분화 과정 · 비빔냉면 및 회냉면의 계통분화 과정

대 이후에 발행된 조리서부터인 것으로 나타났다. 조선 말기부터 1960년대까지 총 11편 이었으며, 그 중 조선시대의 문헌은 2편(「동국세시기(1849)」, 「시의전서(1800년대 말)」), 근대조리서는 9편(「부인필지(1915)」, 「만가필비」조선요리제법(1917)」, 「조선무쌍신식요리제법(1924)」, 「(일일활용)조선요리제법(1930)」, 「간편조선요리제법(1934)」, 「조선요리법 (1943)」, 「우리음식 (1948)」, 「이조궁정요리통고(1957)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」)으로 나타났다 <Table 2>. <Table 2>에서 보는 바와 같이 본 연구에서 조사된 1800년대부터 1960년대까지의 문헌에서는 아직까지 비빔냉면이라는 용어는 나타나지 않았으며 「부인필지(1915)」에서 사용한 ‘국수비빔’이라는 용어를 1960년대까지 계승하고 있음을 확인할 수 있었다. 이는 「동국세시기(1840년대)」의 ‘골동면’ 조리법을 좀 더 과학적으로 구체화 하되 전통적 조리법을 최대한 유지했던 것으로 사료된다.

2) 1970~1980년대 문헌에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수의 조리법

1970~1980년대 문헌 중 본 연구에 활용된 문헌은 총 14편이

었다. 조리서의 경우, 총 12편(「궁중음식(1971)」, 「한국요리백과사전(1976)」, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국요리(1979)」, 「주부생활카드요리(1983)」, 「하숙정 요리전집(1983)」, 「한국요리백과(1983)」, 「생활요리(1984)」, 「세계의 가정요리 A(1984)」, 「love cooking(1985)」, 「세계의 가정요리 B(1986)」, 「한국의 맛(1987)」)으로 비빔냉면 및 관련된 조리법의 하나인 회냉면으로 명명된 조리법이 처음으로 소개되고 있었다. 또한, 사전 및 정보지 성격의 문헌으로 「한국민속대관(1982)」, 「민속종합조사보고서(1984)」를 조사문헌으로 활용하였다<Table 3>. 본 연구에 활용된 문헌들을 보았을 때 1970년대 이후 조리백과사전의 개념으로 집필된 가정조리서의 경우, 비빔국수뿐만 아니라 비빔냉면과 관련된 조리법이 모두 소개되고 있었다(황 1976; 안 등 1985).

3) 여성지 및 잡지에 나타난 비빔냉면 및 비빔국수의 조리법
1980년대까지 주요 여성지 및 잡지에 수록된 비빔냉면 및 비빔국수 조리법에 대한 기사는 1970년대 잡지인 「주부생활」에서부터 1983년 「여성중앙」에 이르기까지 총 4편을 찾을 수 있었다<Table 4>. 주로 여름철인 6~8월의 면요리

<Table 2> Recipe regarding the bibim noodle and bibimnaengmyeon by Document (1800's~1960's)

서명	집필자	출간 및 저작시기	항목명
동국세시기	홍석모	1849	항목명 無 (골동면)
시의전서	저자 미상	1800년대 말	부빔국수
부인필지	빙허각이씨	1915	국수비빔
(만가필비)조선요리제법	방신영	1917	국수비빔/국수비빔 별법
조선무쌍신식요리제법	이용기	1924	국수부빔
조선요리제법	방신영	1930	국수비빔
간편조선요리제법	이석만	1934	국수비빔
신영양요리법	이석만	1935	국수비빔
조선요리법	조자호	1939	국수비빔
우리음식	손정규	1948	국수비빔
이조궁정요리통고	한희순 등	1957	국수비빔[메밀]
우리나라 음식만드는법	방신영	1960	국수비빔

<Table 3> Recipe regarding the bibim noodle and bibimnaengmyeon by Document (1970's~1980's)

서명	집필자	출간 및 저작시기	항목명
궁중음식	황혜성	1971	비빔국수
한국요리백과사전	황혜성	1976	비빔국수/회냉면
계절과 식탁	유계완	1976	감자비빔칼국수/비빔국수
한국요리	하숙정	1979	회냉면
한국민속대관	문화재청	1982	회냉면
주부생활카드요리	황혜성 등	1983	회냉면/비빔냉면
하숙정 요리전집	하숙정	1983	회냉면
한국요리백과	왕준련	1983	회냉면/비빔냉면
생활요리	삼성출판사편집국	1984	회냉면
세계의 가정요리A	황혜성	1984	회냉면
민속종합조사보고서	문화공보부	1984년 출간(1978년 조사)	비빔국수[소면]
love cooking	안승춘 등	1985	회냉면/비빔냉면/비빔국수
세계의 가정요리B	김경진 등	1986	비빔국수
한국의 맛	강인희	1987	비빔면

<Table 4> Women's magazines (1930's~1980's) published articles of the bibimnaengmyeon related recipe

서명	집필자	출간 및 저작시기	기사제목	항목명
주부생활	김천호(한양여대 교수)	1970.8	집에서 만드는 여름철의 면음식	비빔냉면
여성중앙	저자 미상	1971.7	7월 땀을 식히는 냉국수	비빔국수(밀가루 소면)
여성중앙	김병설(숙명여대 가정대 교수)	1978.7	요리연구가와 본고장인사가 추천하는 무형문화재 후보-우리 고유음식을 찾자 ③	함흥식 회냉면
여성중앙	노진화(요리연구가)	1983.6	시원한 냉국수	회냉면

<Table 5> Classification of the types regarding the bibimnaengmyeon related recipe

구분	면		꾸미와 고명	양념장
비빔형	냉면	메밀면	배, 편육, 달걀(비빔냉면) 생선회 (회냉면)	파 · 마늘 · 고추 향신양념
	국수	밀가루소면 또는 메밀면	볶음채소류	간장 또는 고춧가루/고추장을 넣은 양념

특집 기사의¹⁾ 일부로 게재되었는데 밀가루 면을 활용한 조리법들이 주류를 이루었으며, 비빔냉면 관련 조리법에 대한 내용은 많이 게재되어 있지 않았다. 여성지 및 잡지에 수록된 비빔냉면 관련 조리법은 같은 시기에 활발하게 요리연구가로 활동을 했던 조리서의 저자나 대학 교수들이 집필한 원고가 대부분으로 여성지나 잡지의 특성상 시대적 트렌드와 동일한 시기에 발행된 조리서의 경향이 반영되어 있을 것으로 사료된다. 또한, 편집 · 기획 의도에 따라 비빔냉면과 관련된 조리법의 소개 항목이 조정된 것으로 사료된다. 따라서 본 연구에서는 선행연구인 Park 등(2011)의 연구와 마찬가지로 주요 조리법에 관한 분석은 비빔냉면과 관련된 조리법이 수록된 조리서를 중심으로 하였으며, 여성지 및 잡지는 이들의 경향성을 검증하는 자료로 활용하였다.

2. 문헌에 등장하는 비빔냉면 및 비빔국수의 유형분류 및 특징

1) 비빔냉면 및 비빔국수의 유형 분류

문헌에 등장하는 비빔냉면의 유형분류와 유형별 특징에 대한 결과는 <Table 5>와 같다. 조사 대상 문헌에 기록되어 있는 비빔냉면 및 비빔국수의 원료 구성 형태는 ‘면+꾸미와 고명+양념장’으로 이루어져 있는 것으로 나타났다. 보통의 경우 꾸미와 고명을 구별하지 않고 사용하는 경우가 많지만 본 연구에서는 비빔냉면 및 비빔국수의 맛을 내는데 비중 있는 역할을 하는 재료들은 꾸미(김치, 배, 편육, 달걀, 회 등), 모양과 빛깔을 좋게 하는 역할을 주로 하는 재료들은 고명(갓, 실고추 등)로 나누어 명명하였다. 비빔형 냉면 및 국수는 냉면보다 국수라고 명명되는 경우가 많았으며, 메밀면에 국물을 붓는 대신 간장 또는 고춧가루가 들어간 양념장을 넣는 것으로 나타났다. 또한, 꾸미의 종류와 양념 및 면발에 따라 점차 몇 가지 갈래로 나누어지는 것으로 나타났다.

2) 비빔냉면 및 비빔 국수류의 계통분화 과정

비빔냉면 및 비빔 국수류의 계통분화와 다양성에 대한 결과는 <Table 6>와 같이 나타났다. 비빔냉면과 관련된 조리법이 수록된 「동국세시기(1849)」의 ‘골동면’이라는 음식은 비빔냉면의 존재를 확인시켜주는 가장 오래된 기록인 것으로 확인되었다. 이 원문을 살펴보면 다음과 같다.

‘用蕎麥麵 沈菁菹 菘菹 和豬肉 名曰冷麵 又和雜菜梨栗牛豬切肉油醬於麵 名曰骨董麵 關西之麵最良’

위에 나타난 원문을 국문으로 해석하면 다음과 같다.

‘메밀면(蕎麥麵)에 무김치(菁菹)와 배추김치(菘菹), 돼지고기(豬肉)를 넣은 것을 냉면이라 하고, 여러 채소(雜菜)와 배(梨), 밤(栗), 쇠고기(牛切肉), 돼지고기 썬 것(豬切肉)과 기름(油), 간장(醬)을 면에 넣은 것을 골동면(骨董麵)이라 한다. 관서지방의(關西 평양) 것이 가장 좋다.’

여러 가지를 섞는다는 의미의 골동이라는 중국식 한자어가 한국 땅에서 비빔음식을 뜻하는 말로 고착된 것으로 보이지만 원래 한국음식에 존재하던 비빔이라는 낱말을 한자어 골동으로 표기한 것인지, 골동이라는 한자어가 한국에 유입된 이후 비빔이라는 음식이 탄생하게 된 것인지 선후관계는 밝히기 어렵다. 중국의 골동반이라는 음식물의 조리형태나 재료 구성을 살펴보았을 때 한국 비빔음식의 그것과 유사점을 찾기 어려우므로 낱말 형성과정과는 별개로 한국만의 고유성이 짙은 음식물로 형성된 것으로 볼 수 있다(장 2004; Joo 2010).

조리서에서 비빔이라는 단어가 처음 쓰이기 시작한 것은 1800년 대 말의 조리서인 「시의전서(1800년대 말)」의 ‘부

1) 여원, 「여름철의 代用食」(1965.8); 「初夏의 싱그러움을 식탁위에」(1976.6); 「여름의 別味:국수」(1981.7); 「맛깔스런 여름국수: 더위 속의 別味」(1984.8); 「계절요리: 국수요리 20가지」(1985.8); 「여름식탁 특별메뉴 7가지 : 별미국수」(1987.8); 「新女苑」 「더위를 식혀주는 국수요리」(1974.7); 「여성동아」 이 달의 여름요리 소면」(1989.8); 「냉국수요리」(1984.7) 등 이 외에도 시원한 면요리를 주제로 한 기획기사는 매우 많으나 그 중 비빔냉면 관련 조리법을 소개하는 경우는 많지 않은 것으로 조사되었다.

빔국수'이다. 시의전서에 나타난 원문은 다음과 같다.

‘황육 다져 지져 복고 숙쥬 미나리 살마 묵 무쳐 양념 갖 초 너허 국수를 부미여 그릇에 담고 우회난 고기 복근 것과 고춧가루 썬소곰 썬려 쓰되 송에 중국 노오라.’

「시의전서(1800년대 말)」의 비빔국수의 주재료는 국수를 기본으로 기본형상은 ‘면+꾸미와 고명+양념장’이지만 원료 구성과 제법은 현재의 비빔형 냉면과 크게 차이가 난다. 1800년대~1960년대까지의 조리서 기록에는 주로 ‘국수비빔’으로 소개되며 간장베이스의 양념장에 김치, 버섯류, 배 등의 꾸미를 올렸다. 본 연구에서 조사된 문헌들만 보았을 때, 1970년대 이후 기록부터 두 가지 형태의 계통으로 분화가 일어나는데 이전까지의 국수비빔과는 형상에서 차이가 나고 있었다. 하나는 비빔국수이고 다른 하나는 비빔냉면이라 불리는 것이다. 비빔국수는 압착식 메밀면을 사용하지 않고 밀가루 소면을 이용한 것에만 붙여짐으로써 비빔냉면이라는 명칭과 구별되어 사용되기 시작한 것으로 나타났다. 뿐만 아니라 국수라고 불리는 음식에 사용되는 꾸미와 양념은 냉면에 사용되는 그것과 확연히 차이를 보이는 것으로 나타났다. 이는 밀가루 소면을 이용한 비빔국수의 등장은 당시 정부의 분식장려 정책과도 일정부분 연관되어 있을 것으로 사료된다. 1970년대 이전 기록에서 메밀을 이용해 만든 국수비빔의 꾸미 구성 중 김치류와 배는 이후 비빔냉면의 꾸미로 이어지고, 미나리, 표고, 석이 등 채쳐서 볶아서 올리던 꾸미들은 비빔국수의 꾸미로 계승되었다. 이전의 국수비빔에서 보이지 않던 생오이채가 비빔냉면의 꾸미로 새롭게 들어가게 되는데 이는 물국수형 냉면의 꾸미와 공통분모를 갖게 되는 부분으로 사료되며, 면은 메밀면을 이용하되 꾸미는 물냉면에

사용하는 것과 유사한 형태로 바뀌는 것으로 나타났다(park 등 2011). 육류는 주로 편육이 사용되고 냉면용 무김치와 오이, 배가 올려지고, 비빔 양념은 고춧가루와 파, 마늘 등의 향신양념을 배합한 자극적인 형태로 변화되었다. 비빔국수의 경우, 주로 간장을 기본으로 한 담백한 국수와 비빔냉면과 유사한 고추장 양념장이 가미되어 매콤한 맛을 지닌 음식으로 분화되는 것으로 나타났다.

3) 비빔냉면 및 회냉면의 계통분화 과정

본 연구의 조사문헌 중 1976년 이후 자료를 보면 비빔냉면은 다시 비빔냉면과 회냉면, 2가지의 유형으로 나뉘는 것을 확인할 수 있었다<Table 7>. 회냉면은 생선회무침을 메밀(메밀+전분)면 위에 얹어 비벼먹는 음식으로 넓은 범위에서 비빔냉면에 속하는 것으로 볼 수 있다. 또한, 평양물냉면의 면발이 순메밀 혹은 녹말가루를 일부 혼합한 것을 사용하는데 비해 회냉면은 녹말의 비중이 높아 매우 질긴 것이 특징이다. 그러나 이는 회냉면의 특징이라기보다 회냉면을 주로 이용했던 지역(함경도, 강원도)의 자연환경 때문에 생긴 특성으로 보아야 할 것으로 사료된다. 회냉면의 제법은 문헌자료에서 추적할 수 있는 기간이 조사된 문헌 중에서는 10년 남짓 되기 때문에 조리법의 변화상을 확인하기는 어렵고 기본적인 유형 정도만 가릴 수 있을 것으로 사료된다. 회냉면은 평양냉면과 마찬가지로 지역음식을 소개하는 책자인 1976년 「한국요리백과사전」의 함경도 음식으로 실렸던 것을 시작으로 냉면 조리법 소개 기사에 자주 등장하고 있었다. 기본적인 구성 형태는 ‘면+생선회무침(가자미, 홍어 등+무+미나리)+고명과 꾸미+향신 양념장’으로 나타났다.

<Table 6> Tendency regarding changes of the bibimnaengmyeon related recipe

유형	면 원료	꾸미 1	꾸미 2	양념형태	시기
국수비빔류	메밀면	육류(편육, 볶음), 계란	김치(무 또는 배추), 배, 미나리, 표고, 석이, 기타	간장 베이스+(고춧가루)+실백	동국세기~1960년 우리나라 음식 만드는 법까지
		↓			
비빔냉면류	메밀면	생선회, 육류(편육, 볶음), 계란	무김치, 배, 오이	양념장(고추, 파, 마늘 등 향신양념)	1970년대 이후 문헌 출현/국수비빔류와 공존
		+			
비빔국수류	밀가루면	육류(볶음), 계란	미나리, 표고, 석이	1) 간장 베이스+(실고추 또는 다진고추) 2) 고추장 양념	

<Table 7> Two types of bibimnaengmyeon related recipe

유형	면 원료	주요 필수 꾸미	선택	양념형태	시기
비빔냉면	메밀국수	육류(편육 또는 고기볶음), 계란, 오이, 냉면용 무김치, 배		고춧가루 양념장	1970년 문헌부터 출현
회냉면	메밀면(메밀+감자녹말)	생선회무침+배	계란, 오이	양념장(고추, 파, 마늘 등 향신양념+식초, 설탕)	1976년 문헌부터 출현

IV. 요약 및 결론

비빔냉면 및 비빔국수의 조리법이 처음 등장하는 1849년의 「동국세시기」부터 1987년의 「한국의 맛」까지 약 200년의 문헌에 기록된 비빔냉면 및 비빔국수 조리법을 분석한 결과를 통해 앞으로의 연구에서 보완되어야 할 과제를 중심으로 정리 해보면 다음과 같다.

첫째, 비빔냉면 및 비빔국수 관련 조리법이 수록된 1800년대부터 1980년대까지의 문헌을 조사한 결과 총 30개의 문헌에서 37회의 조리법이 수록된 것으로 나타났다.

둘째, 비빔냉면 및 비빔국수의 유형 분류에 대한 결과를 요약하면 다음과 같다. 조사 대상 문헌에 기록되어 있는 비빔냉면 및 비빔국수의 원료 구성 형태는 ‘면+꾸미와 고명+양념장’으로 이루어져 있는 것으로 나타났다. 또한, 비빔형 냉면 및 국수는 냉면보다 국수라고 명명되는 경우가 많았으며, 메밀면에 간장 또는 고춧가루가 들어간 양념장을 넣는 것으로 나타났다. 꾸미의 종류와 양념은 면의 종류에 따라 점차 몇 가지 갈래로 나누어지는 것으로 조사되었다.

셋째, 비빔냉면 및 비빔국수류의 계통분화 과정에 대한 결과는 다음과 같다. 1800년대~1960년대까지의 조리서 기록에는 주로 ‘국수비빔’으로 소개되었으며, 간장베이스의 양념장에 김치, 버섯류 및 배 등의 꾸미를 올렸다. 본 연구의 조사 문헌들만 보았을 때, 1970년대 이후 기록부터 두 가지 형태의 계통으로 분화가 일어나는데 이전까지의 국수비빔과는 명칭과 조리법에서 차이가 나고 있었다. 하나는 비빔국수이고 다른 하나는 비빔냉면이라 불리는 것이다. 비빔국수는 압착식 메밀면을 사용하지 않고 밀가루 소면을 이용한 것에만 붙여짐으로써 비빔냉면이라는 명칭과 구별되어 사용되기 시작한 것으로 사료된다. 뿐만 아니라 국수라고 불리는 음식에 사용되는 꾸미와 양념은 냉면에 사용되는 그것과 확연히 차이를 보이게 된다. 비빔냉면의 경우, 육류는 주로 편육이 사용되며, 냉면용 무김치와 오이, 배가 올려지고, 비빔 양념은 고춧가루와 파, 마늘 등의 향신양념을 배합한 자극적인 형태로 변화되었다. 또한, 비빔국수는 주로 간장을 중심으로 한 담백한 국수와 비빔냉면과 유사한 고추장 양념장이 가미되어 매콤한 맛을 지닌 음식으로 분화되는 것으로 나타났다.

넷째, 비빔냉면을 다시 비빔냉면과 회냉면, 2가지의 유형으로 나누어 조사한 결과를 요약하면 다음과 같다. 회냉면은 생선회무침을 메밀(메밀+전분)면 위에 얹어 비벼먹는 음식으로 넓은 범위에서 비빔냉면에 속한다. 회냉면은 본 연구에서 활용된 문헌 중 1976년 「한국요리백과사전」의 함경도 음식으로 실렸던 것을 시작으로 냉면 조리법 소개 기사에 자주 등장하고 있었다. 기본적인 구성 형태는 ‘면+생선회무침+고명과 꾸미+향신 양념장’으로 나타났다.

본 연구의 결과를 종합해 보면 다음과 같다. 비빔형 냉면과 국수는 조사된 문헌 중 1800년대 문헌에 처음으로 소개되었으며, 근대를 거쳐 현대로 오면서 비빔냉면과 비빔국수

로 분화되었으며, 다시 비빔냉면의 경우, 비빔냉면과 생선회를 올리는 회냉면으로 분화되는 것으로 나타났다. 그러나 본 연구의 결과만을 가지고 이러한 결과를 일반화시키기에는 무리가 있을 것으로 사료된다. 향후의 연구에서는 현지조사나 심층면접 등을 활용한 좀 더 심도 있고 세분화된 연구가 필요할 것으로 사료된다.

■ 참고문헌

강인희. 1987. 한국의 맛. 대한고교서. 서울. p 160
 김경진, 염초애, 이효지, 조창숙, 조자호. 1986. 세계의 가정요리 (한국편). 삼성출판사. 서울. p 123
 김병설. 1978. 요리연구가와 본고장인사가 추천하는 무형문화재 후보- 우리 고유음식을 찾자. 중앙일보사. 여성중앙 제 7월호. 서울. pp 232-233
 김천호. 1970. 집에서 만드는 여름철의 면음식. 주부생활사. 주부생활 8월호. 서울. p 292-295
 노진화. 1983. 시원한 냉국수. 중앙일보사. 여성중앙 6월호. 서울. p 200
 문화공보부 문화재관리국 편. 1984. 민속종합조사보고서 제15책. 문화공보부 문화재관리국. 서울. pp 10-535
 방신영. 1930. (일일활용) 조선요리제법. 한성도서. 서울. p 301
 방신영. 1960. 우리나라 음식 만드는 법. 장충도서출판사. 서울. pp 223
 삼성출판사편집국. 1984. 생활요리. 삼성출판사. 서울. pp 166-169
 안승춘 등. 1985. love cooking 6권. 삼성출판사. 서울. pp 98-100
 왕준련. 1983. 한국요리백과. 범한출판사. 서울. pp 85-223
 유계완. 1976. 계절과 식탁(春). 삼화출판사. 서울. p 42
 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(IV), 시의전서(저자 미상. 1800년대 말). 수학사. 서울. pp 1446-1522
 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 간편조선요리제법(이석만. 1934). 수학사. 서울. pp 1931-1974
 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 신영양요리법(이석만. 1935). 수학사. 서울. pp 2009-2076
 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(VII), 우리음식(손정규. 1948). 수학사. 서울. p 2463
 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성, (만가필비) 조선요리제법(방신영. 1917). 수학사. 서울. pp 1546-1626
 이효지 등 편역. 2004. 시의전서(저자 미상. 1800년대 말). 신광출판사. 서울. pp 187-269
 이효지 등 편역. 2010. 부인필지(빙허각이씨 원저. 1915). (주)교문사. 파주. pp 1-235
 장지현. 2004. 한국전래면류음식사연구. 수학사. 서울. pp 251-267
 저자 미상. 1971. 7월 땀을 식히는 냉국수. 중앙일보사. 여성중앙 7월호. 서울. p 380
 조자호. 1943. 조선요리법. 京城家政女塾. 京城. p 93
 최대립 편역. 1993. 동국세시기(홍석도 원저. 1849). 홍신문화사. 서울. 121-123
 하숙정. 1979. 한국요리. 혜성문화사. 서울. p 97

- 하숙정. 1983. 하숙정 요리전집. 수도출판문화사. 서울. p 41
- 한복진, 한복려, 황혜성. 1999. (우리가 정말 알아야 할) 우리음식 백가지. 현암사. 서울. pp 1-1119
- 한희순, 황혜성, 이해경. 1957. 이조궁정요리통고. 학총사. 서울. p 160
- 황혜성 등. 1983. 주부생활 카드요리. 주부생활사. 서울. pp 8-14
- 황혜성 집필. 「회냉면」 항목. 고려대학교 민족문화연구원. 1982. 한국민속대관. 고려대학교 민족문화연구소 출판사. 서울 (<http://www.krpia.co.kr/pContent/?svcid=KR&proid=11&arid=105&ContentNumber=981&pageNumber=125> 2011.3.20 검색)
- 황혜성 집필. 「비빔국수」 항목. 한국민족문화대백과사전. 한국학중앙연구원 (<http://api.grandculture.net/Encykorea/ViewEKItem.aspx?ID=J09389> 2011.3.20 검색)
- 황혜성. 1971. 궁중음식(여성동아 12월호 부록). 동아일보사. 서울. pp 1-250
- 황혜성. 1976. 한국요리백과사전. 삼중당. 서울. pp 189-442
- 황혜성. 1984. 세계의 가정요리. 大學堂. 서울. p 38
- Holsti OR. 1968. Content Analysis, in: Lindzey, G. & Aronson, E. eds., The hand book of Social Psychology, Vol. 2, Reading, MA. Addison-Wesley. 3rd ed., NY: Free Press
- Joo YH. 2010. A Study on Evolution and Discourse of BIBIMBAB. J. Korean Social History, 87:24-25
- Kassarjian HH. 1977. Content analysis in consumer research. J. Consumer Res., 4(2):8-18
- Krippendorff K. 1980. Content Analysis: An introduction to its methodology. Beverly Hills, CA: Sage Publications
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J. Foodservice Management, 11(1):281-306
- Lee SY, Ham SS. 1992. A Comparative Study on Dietary Culture between Korean Mak-Kuksoo and Japanese Soba-Myon - Significance of Dietary Culture for Buckwheat and Buckwheat Noodle -. J. Agri. Sci., 4:99-129
- Oh IK. 2000. Content analysis: Applications to tourism research. J. Tourism Sci., 24(1):317-322
- Park CL, Kwon YS, Chung HJ. 2011. A Historical Study on the Changes in the Recipe of Naengmyeon (Korean Cold Noodles) Base on Water - Focus on the Recipe Data Published in Korea from 1800's to 1980's -. Korean J. Food Culture, 26(2):128-141
- Yoo, JY, Cho, MS. 2009. A Literature review of Mixed Noodles in Cooking Books Written Since the late 1800s. The Korean Society of Food Culture with the Korean Society of Food & Cookery Science. Abstract of union conference of the Korean Society of Food Culture with the Korean Society of Food & Cookery Science
- Yoon DI. 2006. Culture of noodles in East Asian. The East Asian Society of Dietary Life. Proceedings of conference of the East Asian Society of Dietary Life. pp 1-36
- Yoon SS. 1991. The history of noodles in Korea. Korean J. Food Culture, 6(1):85-94

2011년 4월 13일 신규논문접수, 6월 14일 수정논문접수, 6월 22일 채택