

# 비빔밥의 역사

## The History of Bibimbap

정경란  
한국학중앙연구원

Kyung Rhan Chung(chung311@aks.ac.kr)

### 요약

식품의 역사는 문화적인 측면이 강하여 인문학자들에 의해 과학적인 방법이 아닌 문화적 측면에서 연구되어 오기도 하는데, 때로는 잘못 알려진 인문학자들의 연구결과가 후대에 까지 반복적으로 수용되어 현재까지 그 연구결과가 정설인 것처럼 전수되기도 한다. 비빔밥의 경우가 그런 사례라고 할 수 있다.

비빔밥은 19세기 말엽의 『시의전서(是議全書)』에 비로소 등장한다고 하여 비빔밥의 문헌상의 역사는 약 100년 정도 밖에 안 된 것으로 잘못 이야기되고 있다. 그러나 비빔밥은 지금부터 약 500여년 전에 골동반(骨董飯, 汨董飯), 골동(骨董, 汨董), 혼돈반(混沌飯) 등 한자로 표현되었으며, 부르기는 부빔밥이라고 함에 따라 부빔밥에 맞는 부비반(桴排飯)이라는 한자도 만들어졌다. 이는 비빔밥이라는 실체를 두고 한자로 다양하게 표현하고 있음을 알 수 있다. 따라서 비빔밥은 이러한 한자로 표기되기 수백년 전부터 존재함을 알 수 있다. 한글 비빔밥 명칭은 1810년 『몽유편(夢諭篇)』에 브뷔음으로 처음 등장하고 부뷔음, 부빔밥, 부빔밥, 부빔밥, 부뷔엄밥, 부뷔음밥으로 다양하게 기록되다가 오늘날 비빔밥으로 정착되었다. 혹 비빔밥의 어원이 골동반에 왔다고 잘못 이야기하는 사람들이 있는 데 골동반은 비빔밥의 실체를 글(한자)로 표현하는 것에 불과하지 비빔밥은 순수 우리말 ‘부뷔음밥’에서 왔다

비빔밥은 지금까지 조사된 문헌상의 역사로는 500여년 이상이며, 지금까지의 이야기된 19세기 말엽의 『시의전서』에 비빔밥이 처음 등장하는 것이 아니다. 그러므로 비빔밥의 역사는 비빔밥이 문헌에 기록되기 훨씬 이전 시기, 즉 지금부터 천년 이상의 역사를 갖고 있다고 할 수 있겠다.

■ 중심어 : | 비빔밥 | 골동반 | 혼돈반 | 골동 | 부빔밥 | 부비반 | 시의전서 | 몽유편 |

### Abstract

The history of Bibimbap, Korea representative traditional foods, was distorted by some humanities scholars as follows : First literature on Bibimbap is Siujonseo(是議全書) in 1890 and origin word of Bibimbap is Koldongban(骨董飯). Such discussions are totally non-scientific and not true. Bibimbap was recorded as Hondonban(混沌飯) in Kijaejapki(奇齋雜記) 500 years ago and Koldongban(骨董飯) in Sunghojeonjip(星湖全集) and Bubuiban(桴排飯), which mean the people in Korea had the Bibimbap often thousands years ago, i.e. around 500 years before literature. Hangeul name of Bibimbap as ‘브뷔음’ was written firstly in Mongyupyun(夢諭篇) in 1810, not Siujonseo(是議全書). Hangeul names of Bibimbap were written as ‘부뷔음, 부빔밥, 부빔밥, 부빔밥, 부뷔엄밥, 부뷔음밥’. Koldongban is only the chinese character which write the real existent Bibimbap real name of Bibimbap is just bibimbap. People in 500 years called Bibimbap as Bibimbap, but wrote it as Koldongban, Hondonban and Bubiban because they had to write the things in Chinese character.

■ Keyword : | Bibimbap | Koldongban | Hondonban | Koldong | Bubimbap | Bubiban | Siujonseo | Mongyupyun |

## I. 서론

식품학은 자연과학적인 학문이다. 그러나 인문학자들의 영역에서 연구되어온 ‘식품의 역사’는 과학적인 재조명이 없이 연구결과를 발표하기 때문에 많은 모순과 오류가 있다. 또한 인문학적 관점에서 수행되는 연구는 이러한 잘못된 연구결과에 대해서 검증할 기회를 갖지 못하는 경우가 많다. 이로 인하여 식품의 역사에 대해서 오류와 모순을 극복하지 못한 채 선행 연구를 그대로 수용하고 전수되고 있는 것들이 많다. 심지어 자연과학자들조차도 이러한 인문학자들의 연구를 그대로 인용하는 경우가 많은데, 비빔밥의 경우가 대표적인 사례라고 할 수 있다.

이성우[1], 주영하[2] 등 몇몇 학자 등은 비빔밥은 19세기 말엽의 『시의전서(是議全書)』에 비로소 등장한다고 하여, 비빔밥의 문헌상의 역사는 약 100년 정도 밖에 안 된 것으로 이야기하고 있다. 또한 이러한 이성우 교수의 이론이 현재까지도 『두산백과』<sup>1</sup>, 『한국민족문화대백과사전』<sup>2</sup> 등에 그대로 수록되어 있어 비빔밥의 역사를 말할 때에는 엉당 비빔밥의 첫 기록으로 『시의전서』를 논하며, 각종 언론에서도 이를 되풀이하여 기사화하고 있다.

그러나 『Historical and biological aspects of bibimbap, a Korean ethnic food』[3]에 의하면 이미 비빔밥은 16세기 말엽의 『기재잡기(寄齋雜記)』에 ‘混沌飯(혼돈반)’으로, 1724년의 『청대일기(淸臺日記)』에 ‘汩董飯(골동반)’으로 한자 명칭이 수록되어 있어 지금부터 500여 년 전에 나타남을 알 수 있으며, 비빔밥의 한글 명칭도 1810년의 『몽유편(蒙諭篇)』에 ‘브뷔음’으로 기록되어 있어 『시의전서』보다 100여 년 전인 지금부터 약 200년 전에 이미 비빔밥을 한글로 기록하였음을 알 수 있다. 따라서 이러한 잘못된 부분에 대하여는 반드시 바로 잡아야 한다.

본 논문은 지금까지 비빔밥의 명칭이 19세기 말엽의 『시의전서』에 처음 나타난다는 잘못된 이론이 아직까

1 비빔밥 항목 : “비빔밥은 19세기 말엽에 나온 《시의전서(是議全書)》에 처음 등장하는데, 한자로는 ‘골동반(骨董飯)’, 한글로는 ‘부빔밥’이라 기록되어 있다.”

2 비빔밥 항목 : “비빔밥은 1800년대 말엽의 『시의전서(是議全書)』에 비로소 등장한다.”

지도 회자되는 것을 올바로 고치고자 하며, 아울러 『Historical and biological aspects of bibimbap, a Korean ethnic food』[3]에서 다 다루지 못한 우리나라 비빔밥의 문헌상의 역사와 그 내용을 구체적으로 살펴보고 비빔밥의 역사를 바로 세우고 하였다.

## II. 비빔밥의 역사

본 논문에서는 고문헌에 등장하는 비빔밥과 관련된 여러 가지 명칭과 관련된 한자, 한글을 조사하여 비빔밥의 역사와 어원에 대해서 살펴보았다.

### 1) 비빔밥을 한자로만 기록한 예

백성들이 오래전부터 즐겨 먹었던 비빔밥을 기록할 필요가 생겼다. 지금같이 비빔밥을 연구하고 레시피를 기록하기 위하여가 아니라, 비빔밥을 먹고 탈이 나서 난리가 나니까 기록한 것이 대부분이다. 이 때 고민한 것이 비빔밥의 의미를 살려서 혼돈반(混沌飯), 골동반(汩董飯 또는 骨董飯)으로 표기를 하였고 또한 소리(韻)를 살려 부비반(拊排飯)으로 기록한 예가 나온다. 구체적인 사례를 살펴보겠다.

#### ① 비빔밥을 혼돈반(混沌飯)이라고 기록한 예

박동량(朴東亮, 1569~1635)의 『기재잡기(寄齋雜記)』에 어육과 채소를 섞은 비빔밥을 혼돈반(混沌飯)이라고 하였고, 1887년의 『윤치호일기』에도 혼돈반을 기록하였다.

『기재잡기(寄齋雜記)』[4]

“霖曰。惟公命耳。遂以飯一盆。襍以魚菜。如俗所謂混沌飯。酒一角杯可容三壺者饋之。霖乃數匙而盡其飯”(전림이 “공이 주시는 대로 먹겠습니다.” 하였다. 마침내 밥한 그릇에 어육과 채소를 섞어서 세속에 말하는 “비빔밥”과 같이 만들고, 세 병들이 각 배(角杯)에 술을 담아 그에게 주었다. 전림은 곧 몇 숟가락만에 밥그릇을 다 비웠다.)

『윤치호일기(尹致昊日記)』[5]

“上午，經課如前，十時往老北門外浸會堂，見受洗禮事，十二時歸院，爲喫數盃**混沌飯**而歸院，又往表一會，參經課如前”(오전에 종전과 같이 공부하고 10시에 오래 된 북문 바깥에 있는 침례교회에 가서 세례 받는 일을 보고는 12시에 기숙사에 돌아왔다. 몇 잔의 수프와 밥(혼돈반)을 먹기 위해 기숙사로 돌아 온 것이다. 또 충일회에 가서 종전과 같이 공부하는 데에 참석하였다)

## ② 비빔밥을 골동(骨董 또는 汨董)으로 기록한 예

이익(李瀼, 1681~1763)의 『성호전집(星湖全集)』에는 골동(骨董)이라고 하여 골동반을 의미하고 있으며, 이학규(李學逵, 1770~1835)의 『낙하생집(落下生集)』에서는 骨董飯과 骨董이 같은 의미로 비빔밥을 의미하고 있다. 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』(정조 7년, 1783)에도 골동(汨董)이 골동반 즉 비빔밥을 의미하고 있다. 즉 골동은 골동반을 의미할 때 약어로 쓰이기도 한다.

『성호전집(星湖全集)』[6]

“**骨董**吾無厭 填腸澆饋佳 下嚙惟已分 鼓腹是生涯 妄欲輕陶鬻 聊將當庾鮭 誰方時混混 稻菜合清齋”(골동은 내 아무리 먹어도 좋은데 장자를 채우기로는 국밥이 제일일세 목에서 삼키면 바로 내 뱃속에 있으니 배를 두드리며 사는 태평한 생애로세 망녕되이 도제를 가볍게 여기려 하고 애오라지 이를 유해와 맞먹는다 하노라 누가 시국의 혼란함에 비겼는가 쌀밥과 나물이 청제에 제격이로세)

『낙하생집(落下生集)』[7]

“兼能**骨董**烹。豪富夏月**骨董飯**一盃之費。至六百錢”(더구나 골동반도 끓일 수 있다네. 돈 있고 권세 있는 사람은 여름 골동반 값이 600전에 이른다)

『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』[8]

“泯泯焚禁，便作虛僞，**汨董**世界”(어둡고 어지러워져 그만 허위가 판을 치는 골동반과 같은 세상이라)

③ 비빔밥을 골동반(汨董飯 또는 骨董飯)으로 기록한 예  
비빔밥을 골동반이라고 하였는데, 한자로는 汨董飯, 骨董飯 등으로 다양하게 기록하였다.

### a. 汨董飯 사례

1724년의 『청대일기(淸臺日記)』에서는 비빔밥(汨董飯)을 먹고 급제와 설사를 했다는 기록과 이덕무(李德懋, 1741~1793)의 『청장관전서(靑莊館全書)』에서도 비빔밥(汨董飯)을 먹고 변소를 드나들었다는 기록이 있는데, 문집 등에 음식이 기록되는 경우는 이와 같이 음식을 먹고 탈이 나거나 평소와 다른 기사거리가 있을 때 기록되어 있음을 볼 수 있다.

『청대일기(淸臺日記)』[9]

“二十一日進御**汨董飯**，卽氣塞，蒼黃救療，董得鎮定，而因泄瀉大發”(21일에 비빔밥을 드셨는데 곧 숨이 막혀 급히 치료를 했고, 조금 진정되었는데 그 때문에 크게 설사를 하였고)

『청장관전서(靑莊館全書)』[10]

“僕參祭于宗人家晨喫**汨董飯**日登溷七八度”(나는 친척의 제사에 참석하였다가 새벽에 비빔밥을 먹고 7~8차례나 변소를 드나들었소)

또한 1925년 최영년의 『해동죽지(海東竹枝)』에는 제사에서 음식이 남으면 골동반을 만들어 먹었다고 한다. 대구에서는 이 골동반을 모방하여 헛제사밥을 만들어 판다고 한다. 『한국민속대관』[11]에 의하면 제례(祭禮)음복음식(飮福飮食)으로 비빔밥을 하는 경우가 있는데 제례(祭禮)에 필수제수(必須祭需)의 하나인 나물을 밥에 듬뿍 넣고 탕(湯)국물로 촉촉하게 축이면서 참기를

과 간장으로 간을 조절(調節)하여 비빔 비빔밥을 둘러앉아 함께 먹을 때 제례(祭禮)에 참석한 가족들에게 일체감(一體感)을 갖게 한다고 한다. 또한 『한국민속종합조사보고서』 [12]에는 “진주에는 30~40년 전에 헛제삿밥이라는 별호를 붙여 아무런 제사도 아닌데 밤중에 음식점에서 제삿집과 똑같은 음식을 마련하여 팔았다고 한다. 이는 핑계 낚음에 밤참을 잘 먹자는 슬기로운 관습인 듯 재미있는 이야기거리가 되었다”고 하였다. 아울러 서울 지방에서는 새해 아침 차례에 떡국을 끓여 올리기 위해서 선달 그믐날에 집안의 음식을 모두 비빔 다음에 식구들이 나누어 먹던 데서 유래하였다고 하였다. 특히 한 해 동안 20차례가 넘게 제사를 지냈던 안동 지역에서도 제사를 마친 뒤, 제사 음식으로 비빔밥을 해 먹던 풍습이 있었다. 곧 옛 선비들의 밤참 거리였던 안동 헛제삿밥은 진주 헛제삿밥과 쌍벽을 이루었던 허드레 음식이었는데, 여러 나물과 함께 쇠고기 산적, 상어고기, 고등어자반, 여러 전과 탕국이 나오며, 안동식혜도 맛볼 수 있었다고 하였다. 그러나 이 두 문헌의 주장은 시의전서에 비빔밥이 처음 나온다는 전제하에 유추한 것으로 과학적인 뒷받침은 없는 것으로 믿을 만한 절대적인 표현은 될 수 없다.

이렇듯 비빔밥은 골동반이 기록되기 훨씬 이전에 제사를 지내면서 비빔밥이 있었을 것으로 추정되고, 그러므로 비빔밥의 역사는 비빔밥이 문헌에 기록되기 훨씬 이전에 즉 지금부터 천년 이상 이전으로 소급할 수도 있겠다.

『해동죽지(海東竹枝)』[13]

虛祭飯 東俗祭之餽餘 作汨董飯 大邱府內  
倣此 調味賣於市店 名曰 헛제사밥

(허제반(虛祭飯, 헛제사밥) 우리나라 민간의 제사에서 음식이 남으면 골동반(비빔밥)을 만들었는데 대구부 안에서 이를 모방하여 맛을 내어 시장의 가게에서 판매하였는데 이름을 헛제사밥이라고 했다.)

#### b. 骨董飯 사례

이규경(李圭景, 1788~1856)의 『오주연문장전산고

(五洲衍文長箋散稿)』에는 비빔밥을 骨董飯이라고 하여 채소비빔밥, 잡비빔밥, 회비빔밥, 전어비빔밥, 대하비빔밥, 새우젓갈비빔밥, 새우알비빔밥, 계장비빔밥, 달래비빔밥, 생오이비빔밥, 김가루비빔밥, 고추장비빔밥, 황두비빔밥 등 다양한 비빔밥이 있었고, 평양의 비빔밥이 유명하다고 하였다. 1849년 홍석모(洪錫謨)의 『동국세시기(東國歲時記)』의 동지달편에는 ‘飯之骨董’이라고도 하여 골동반 즉 비빔밥을 언급하기도 하였고, 1909년 지규식(池圭植)의 기록인 『하재일기(荷齋日記)』에도 골동반 기록이 나온다.

『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』

산주자미변증설(山廚滋味辨證說) : “骨董飯. 菜蔬骨董飯. 以平壤爲珍品. 如雜骨董飯. 鱈膾紫膾鮑膾芥醬骨董飯. 鱈魚新出炙骨董飯. 乾大鰾屑蝦米屑骨董飯. 黃州細蝦醃骨董飯. 蝦卵骨董飯. 蟹醬骨董飯. 蒜骨董飯. 生胡瓜骨董飯. 油鹽炙海衣屑骨董飯. 美椒醬骨董飯. 炒黃豆骨董飯. 人皆嗜爲珍美”(비빔밥. 채소비빔밥은 평양의 것을 진품으로 친다. 잡비빔밥, 송어회 갈치회 준치회 개장(겨자 장)를 비빔 비빔밥, 새로 나온 전어를 구운 비빔밥, 말린 대하(大鰾) 가루와 쌀가루를 비빔 비빔밥, 황주(黃州)의 쌀새우 젓갈 비빔밥, 새우 알 비빔밥, 계장 비빔밥, 달래 비빔밥, 생오이 비빔밥, 유염에 구운 김 가루 비빔밥, 미초장비빔밥(고추장 비빔밥), 볶은 황두 비빔밥과 같은 것은 사람들이 모두 좋아하여 진미로 여긴다)

물산변증설(物産辨證說) : “平壤之紺紅露. 冷麪. 骨董飯”(평양의 감홍로, 냉면, 비빔밥)

『하재일기(荷齋日記)』[14]

癸丑 晴隣老五六人 會于南麓松林 見邀往赴 有酒肴骨董飯也 共喫 夕陽歸來(계축. 맑음. 이웃 노인 5~6명이 남산 기슭 숲에서 모였다. 초청을 받고 가서 보니 술과 안주

및 비빔밥이 있었다. 함께 먹고 석양에 돌아왔다)

c. 骨董飯과 汨董飯을 혼용한 사례

1835년경 서유구(徐有奎, 1764~1845)의 『임원십육지(林園十六志)』에는 비빔밥 만드는 방법으로 나물과 고기에 기름, 간장, 흰밥을 섞어 만든다고 하면서 이 음식을 骨董飯 또는 汨董飯이라고 하였다.

『임원십육지(林園十六志)』[15]

“東京夢華錄 八月秋社, 各以社糕、社酒相賚送貴戚。宮院以猪羊肉、腰子、妳房、肚、肺、鴨餅、瓜、薑之屬, 切作片子片, 滋味調和, 鋪於飯上, 謂之“社飯”。今人用菜茹和肉、油醬炒熟, 拌和白飯, 俗呼骨董飯。社飯之制, 與“汨董飯”相似, 而特肉多菜少耳”(동경몽화록에 이르기를 8월 추사(秋社)에 각각 제사떡이나 제삿술을 서로 귀한 친인척에게 선물한다고 한다. 궁궐 내에서는 돼지고기, 양고기, 유방, 위장, 허파, 오리고기, 떡, 오이, 생강 등을 바둑 크기의 편으로 썰어 섞고 맛을 내어 밥 위에 퍼는데 이를 '사반(社飯)'이라 한다. 지금 사람들은 나물과 고기에 기름, 간장을 넣어 볶아 익혀 흰 밥에 섞는데 속칭 '골동반(骨董飯)'이라 한다. 사반의 만드는 방법은 '골동반(汨董飯)'과 비슷한데 특별한 것은 고기가 많고 나물이 적은 것이다.)

④ 비빔밥을 부비반(桴排飯)으로 기록한 사례

1870년의 『명물기략(名物紀略)』에는 ‘骨董飯 골동반 桴排飯 骨董飯 俗言桴排飯 骨董飯 又曰谷董’으로 기록하여 비빔밥을 한자로는 ‘骨董飯’이라고 쓰고, 부르기는 ‘부비반’이라고 하였고, 또한 이 부비반을 한자로 기록할 필요에 의하여 부비반 소리와 유사한 한자 ‘桴排飯’을 조어해서 썼음을 알 수 있다.

이상과 같이 비빔밥을 한글로 기록하기 이전에는 골동반(骨董飯, 汨董飯)으로 쓰거나 골동반을 약칭하여

골동(骨董, 汨董)이라고도 하였다. 또한 비빔밥을 혼돈반(混沌飯)이라고도 하였으며, 글로는 골동반이라고 쓰면서 부르기는 부비반이라고 함에 따라 부비반에 소리(韻)에 맞는 부비반(桴排飯)이라는 한자도 만들어 썼음을 알 수 있다.

2) 비빔밥을 한글로 기록한 사례

1800년대가 되면 비빔밥을 의미하는 한자 ‘骨董飯’과 함께 한글을 병기한 문헌들이 등장한다. 비빔밥이라는 한글이 고착되기 이전에는 브뷔음, 부뷔음, 브뷔음밥, 부뷔밥, 부뷔반, 부뷔반, 부뷔음밥, 부뷔음방, 비뷔밥 등으로 다양하게 불렸고, 또한 필자에 따라 다양하게 기록되었다. 이를 자세히 살펴보도록 하겠다.

현재까지 연구자들은 19세기 말의 『시의전서』에 처음으로 비빔밥에 해당하는 ‘부뷔밥’ 한글이 등장한다고 하였다. 그러나 이미 1810년의 『몽유편(蒙諭篇)』<sup>3)</sup>에 비빔밥에 해당하는 한자 ‘骨董飯’과 함께 한글 ‘브뷔음’이 사용되었음을 알 수 있다. 이 『몽유편』은 『시의전서』의 한글 부뷔밥의 등장보다 약 100년 정도 앞선 문헌으로 볼 수 있다. 또한 『몽유편』에서 비빔밥을 ‘骨董飯’이라고 쓰면서도 한글로 브뷔음밥이 아닌 ‘브뷔음’으로 쓴 것으로 보아 비빔밥을 한자 ‘骨董’이라고도 썼음을 유추할 수 있다.

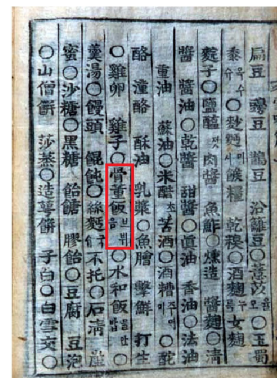


그림 1. 1810년 『몽유편(蒙諭篇)』의 ‘骨董飯브뷔음’

<sup>3)</sup> 1810년(순조 10) 중인 출신 장혼(張混, 1759~1828)이 청소년의 학습을 위하여 지은 책

1828년 김지수(金芝叟)의 『서행록(西行錄)』에도 ‘부뽕밥’으로<sup>4</sup>, 1870년 『명물기략(名物紀略)』에는 ‘부뽕밥’으로 기록되어 있다.<sup>5</sup> 1890년의 『물명찬(物名纂)』에는 ‘부뽕엿밥’<sup>6</sup>, 1895년의 『국한회어(國漢會語)』에는 ‘골동반골董飯’으로 기록되었고, 1800년대말의 『시의전서(是議全書)』에는 ‘汨董飯부뽕밥’과 ‘부뽕밥’으로 기록되었다.

『시의전서(是議全書)』의 ‘汨董飯부뽕밥’  
 밥을정히짓고고기지어복가너코  
 간담부쳐써호러너며각식나무시복가너코조  
 혼다시마튀각튀여부쉬너코  
 고초가로찌소곰기럼만히너코부비여그릇시  
 담아  
 우희난좁담거지쳐로계란부쳐골피쪽만치써  
 호러언고완즈난고기곱게다져줄지어구실만  
 치부뽕여밀가로약간무쳐계란시워부쳐언난  
 나라  
 부뽕밥승에중국을좁탕국으로호여노난나라  
 (번역문 : 밥을 잘 짓고 고기는 재웠다가  
 볶아 넣고 전도 부쳐 썰어 넣는다. 각색 나  
 물도 볶아 넣고 좋은 다시마도 튀겨 부쉬 넣  
 는다. 고춧가루, 깨소금, 기름을 많이 넣고  
 비벼 그릇에 담는다. 위에는 잡탕거리처럼  
 달걀을 부쳐 골때만 하게 썰어 얹고 완자는  
 고기를 곱게 다져서 잘 채워 구슬만 하게 빚  
 은 다음 밀가루를 약간 묻히고 달걀을 씌워  
 부쳐 얹는다. 비뽕밥 상에 장국을 함께 놓는다.)

조선후기 연대미상의 『물명고(物名攷)』에는 비뽕밥이 ‘부뽕엿방’으로, 1900년 초의 『광재물보(廣才物譜)』에는 ‘부뽕밥’으로 나오고, 1921년과 1934년 방신영의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』, 1934년 이석만의 『간편조선요리제법』, 1936년의 이용기의 『조선무쌍신식요리제법』에는 ‘부뽕밥’을 만드는 방법이 상세히 나와 있다. 1929년의 『별건곤』 제24호에는 ‘진주(晉州)비뽕밥’이 소개되어 있다.

1921년 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』의 ‘부뽕밥’[16]

먼저 밥을 되직히적하게 지어 큼직한 그릇에 퍼놓고 무나물 콩나물 숙주나물 도라나물 미나리나물 고사리나물들을 만드러서 먼저 무나물과 콩나물을 솟헤넛코 그우에 밥을 쏘다너흔후 불을 조금씩째여 더듬게하고 누루미와 산적과 전유어를 잘게쓰으러넛코 또 각식나물들을 다 너흔후 기름 찌소금을 치고 젓가락으로 슬슬져여 부벼서 각각 주발에 퍼담은후에 누루미 산적 전유어를 잘게쓰으러가장자리로 둘러언고 또 그우헤 튀각을 부스러트리고 평란을 잘게쓰으러 언진후 알고명을 잘게 쓰으러언고 고초가루와 찌소금을뿌려 늦느니라 그러나 이거슨 겨을에나 봄에 먹는거시오 혹 여름에도 이와가치 헉기는헉나 호박과 외를 잘게치쳐 기름에 볶가서 우헤 언나니라

(번역문 : 먼저 밥을 되직하게 지어 큼직한 그릇에 퍼 놓고 무나물, 콩나물, 숙주나물, 도라지나물, 미나리나물, 고사리 나물들을 만든다. 먼저 무나물과 콩나물을 솥에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣은 후 불을 조금씩 때어 따뜻하게 한다. 느르미와 산적과 전유어를 잘게 썰어 넣고 또 각색 나물들을 다 넣은 후 기름, 깨소금을 치고 젓가락으로 슬슬 저어 비벼서 각각 주발에 퍼 담는다. 그 후에 느르미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 가장자리로 돌려 얹고 또 그 위에 튀각을 부수 뜨리고 삶은 달걀을 잘게 썰어 얹은 후 알고명을 잘게 썰어 얹고 고춧가루와 깨소금을 뿌려 놓는다. 그러나 이것은 겨을에나 봄에 먹는 것인데 혹은 여름에도 이와 같이 하기는 하지만 호박과 오이를 잘게 채 쳐 기름에 볶아서 위에 얹는다)

4 ‘부뽕’은 국밥까지 오륙십과 되는 구나’

5 ‘골동반골동반取飲食雜和飯俗言杼排飯부뽕밥又曰谷董’

6 『物名纂』의 『飲食部』내용

1929년의 『별건곤』 제24호에는 ‘晉州비빔밥’[17]

맛나고 갑 혈한 晉州비빔밥은 서울비빔밥과 갓치 큰 고기점을 그냥 노흔 것과 콩나물 발이 셋치나 되는 것을 녁쿨지게 노흔 것과는 도저히 비길 수 업습니다. 하-얀 쌀밥 위에 色을 조화식혀서 날늘듯한 새파란 야채 얹히는 고사리나물 또 얹히는 노르스름한 숙주나물 이러한 방법으로 가지각색 나물을 둘러노흔 다음에 고기를 잘게 닉어 끄린 장국을 붓어 비비기에 적당할만큼 그우에는 유리도각각흔 黃淸표 서는 사슬을 노흔 다음 얹헤 육회를 곱게 썰어놉고 입맛이 껍금한 고초장을 조금 언습니다. 여기에 니러나는 향취는 사람의 코를 찌를 뿐 안이라 보기에 먹음직합니다. 갑도 단돈 10錢. 상하게급을 물논하고 쉽게 배곱함을 면할 수 있는 것 입니다. 이렇게 소담하고 비위에 맞는 비빔밥으로 길너진 晉州의 젊은이들은 미술의 재질이 만흔 것입니다. 또한 義氣의 烈烈한 XX정신을 길너주는 것입니다.

1934년 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』의 부빔밥[18]

재료 쌀 한되, 고기 반의반근, 무 한개, 다스마 조금, 콩나물(생으로 한사발), 계란 한개, 숙주(생으로 한사발), 간장 반종자, 미나리나물(썰은것 생으로 한사발), 기름 한숟가락, 깨소금 한종자, 고춧가루 조금, 배 두개, 소금 반숟가락 고기는 채쳐서 파 이겨 넣고 간장, 기름과 깨소금, 호초 함께 섞어서 볶아놓고 또 섭산적을 두어조각 만들어놓고 무를 채쳐서 나물 볶고 콩나물 볶아놓고(무, 콩, 숙주나물은 나물볶는 법에서 읽을것) 숙주도 데쳐서 물혀놓고 미나리는 한치 길이 식 썰어서 정하게 썰어서 소금에 잠간 절였다가 꼭짜가지고 번철에 기름을 조금 바르고 볶아서 놓고 다스마는 말은 행주로 잘 문

질러서 모래를 정하게 떨고 기름을 펄펄 끓이고 넣어서 잠간 지저 끄내고 계란은 노란자와 흰자위 따로 얹게 붙여서 닷분 길이로 썰어서 채치고 배를 한푼 두께로 저며서 채치고 밥을 고슬고슬하게 지어서 대접에 반쯤 담고 여러 가지 만든것들을 가추가추 색스럽게 밥 위에 올려놓고 계란 채친것과 섭산적을 잘게 썰어서 얹고 뜨거운 장국 국물을 먹을 때 부어서 고춧가루를 섞어 먹나니 미리 비벼놓는것보다 이렇게 하는것이 매우 취미있고 맛도 좋고 보기도 좋으니라

(번역문 : 재료 쌀 1되, 고기 반의 반 근, 무 1개, 다스마 조금, 콩나물(생으로 한 사발), 달걀 1개, 숙주(생으로 한 사발), 간장 반 종자, 미나리나물(썰 것 생으로 한 사발), 기름1숟가락, 깨소금 1종자, 고춧가루 조금, 배 2개, 소금 반 숟가락. 고기는 채쳐서 파 이겨 넣고 간장, 기름과 깨소금, 후추 함께 섞어서 볶아놓는다. 또 섭산적을 두어 조각 만들어 놓고 무를 채쳐서 나물 볶고 콩나물 볶아 놓고(무, 콩, 숙주나물은 나물 볶는 법에서 읽을 것) 숙주도 데쳐서 무쳐 놓고 미나리는 한 치 길이씩 썰어서 깨끗하게 씻어서 소금에 잠간 절였다가 꼭 짜 가지고 번철에 기름을 조금 바르고 볶아서 놓는다. 다스마는 마른 행주로 잘 문질러서 모래를 깨끗하게 떨어내고 기름을 펄펄 끓이고 넣어서 잠간 지저 꺼낸다. 달걀은 노른자와 흰자를 따로 얹게 부쳐서 닷 분 길이로 썰어서 채친다. 배는 한 푼 두께로 저며서 채친다. 그런 후에 밥을 고슬고슬하게 지어서 대접에 반쯤 담고 지금까지 여러 가지 만든 것들을 가지가지 색깔 맞추어 밥 위에 올려놓고 달걀 채친 것과 섭산적을 잘게 썰어서 얹는다. 그리고 뜨거운 장국 국물을 먹을 때 부어서 고춧가루를 섞어 먹는다. 미리 비벼 놓는 것보다 이렇게 하는 것이 매우 취향에 맞고 맛도 좋고 보기에다 좋다)

1934년 이석만의 『간편조선요리제법』의 부빔밥[19]

몬저 밥을 되직하게 지어 큼직한 그릇에 퍼 늦코, 무나물 콩나물, 숙주나물 도랏나물, 미나리나물, 고사리나물들을 만드러서 몬저 무나물과 콩나물을 솟헤 늦코 그 우에 밥을 또 다니흔 후 불을 조금씩 때어 더웁게 하고 누루디와, 산시과, 전유어로 슬슬져어 부벼서 각각 주발에 퍼담은 후에 누루미 산적 전유어를 잘게 쓰으러 가장자리로 돌련언고 또 그 우에 튀각을 부스르트리코 썩란을 잘게 쓰으러 언진 후 알고명을 잘게 쓰으러언고 고초가루와 깨소금을 뿌리 늦나니라.

1936년의 『조선부쌍신식요리제법』의 부빔밥[20]

몬저 조흔쌀로 밥을되직하게지어 그릇에 퍼노코무나물과콩지뽕콩나물과 숙주나물과 도랏나물과 미나리나물과 고사리나물들을 만드러서 몬저 무나물과콩나물을솟헤너코 그위에 밥을쏘다니은후 불을조금씩때어 더웁게하고 누루미와산적과 가진전유어를 다 잘게써러너코 또 각색나물들을 다 너은후에 기름은마니붓고 깨소금치고 젓가락으로 슬슬져어부벼서 각각그릇에담은후에 누루미 산적전유어를 잘게써러 가장자리로 돌련언고 또 그위에 튀각을부스질너너코 살문계란을 잘게써러함썩언고 실백과 고초가루를뿌리고 그위에알고명을 다른고명이 비지안토록 너덧푼독게나되게언지면조으니라 여러 가지부빔밥중에도 풋김치를 대강썰고 기름과깨소금을만이치고 부벼어먹으면 맛이 등에가나니라 대체부빔은 일왓쓰겁고 이왓기름맛이잇어야 조으니라 이위에것은 겨울에나 봄에먹는것이요 혹 여름에도 이와가티하기는하나 호박과외를잘게채쳐기름에복가서너키도하나니라 이외에 또 여러 가지를 이루말할수업스니 마음대로 부비는것이만으

나 음식이란것은 각각먹어야 각각맛을아는 것이라 모다석거 먹기를조와하는사람은 쟁청한성질을 덜가진듯한사람이요 어디가 대접을받드래도 체모를보는자리에 국에밥도 아니말거늘 엇지 삼태물건을 쓰레기통에 넣는것갓치 여러 가지를 휩쓰러너코 큰그릇을 찾는다 기름고초가루를찾는다 고기를써러 오노라 모다들부벼서 여럿이 먹든지혼자퍼 먹든지 연하야더운장국을차저가며 엽해서 누가보든지마든지 이식위턴(以食爲天)이라 간간이술을마서가며 얼골이벌것고 썩은매운것을먹는지라 썩이비오듯 대장경(大藏經)이 차도록먹고 게트림을 삼동이 굵이러가며 하드니 일변담배를부치여 일변뒤지를차지며 아래로싸쓰(방귀)는연해나오며 뒷간예를 소방대압서는놈처럼 다라나며 뒷간을헐다 심히하나니 이러케하고야 그집의잔치에가 잘먹었다이르나니 대저 무슨음식을 그다지 소요하게먹으리요 대체 우리나라귀인이 어디가 무엇을먹든지 서량사람이 요리를먹든지 일본사람이남의잔치에와서 무슨음식을 먹든지 그러케수선을부리고 그러케얼골이 붉으며 진주가튼썩을흘이리요 그러차안아도배부르고 몸에자양되고 처신에썩맞거늘 인제는 남이홍보는것을 깨단할지여다 여기풍속에 남의제사음식을맞다면 부빔재료 가만은고로 우견진소지(右謹陳所志)로 원천 강부벼먹는것을 편기하고 그집에서아쥬부벼내오니 풍속에저진부빔밥을엇지안먹으리요 먹기는하되 담박한걸주장하야 아모지가 업시오래 만살라는병도걸어질듯하노라 이것은 손님대접이아니라 동서양전쟁을 한바탕격근것이요 결단코 잔치라고는할수업도다 대체 부빔이라는 출처는골동이라는말이니 장사가무슨물건이든지 오래되고 파상난 것과 헌닝마까지버려노코 팔고사는데를 골동가게라일커르니 그것만보아도 부빔밥이 여러가지 잡되게식은것이니가게라 도신선



하고 아담한물건을 각각정결하게 버려놓는 것이 보기에 깨끗하니 여러 가지 골동물건을 잡되게버려논데는 부빔밥조야하는사람처럼 골동과는사람도 그와가티탁하야되나니라 골동이란말이 일본사람이만쓰나여기서도 한문아는사람은이왕부터만이나나라(번역문 : 먼저 좋은 쌀로 밥을 되직하게 지어 그릇에 퍼 놓는다. 그리고 무나물과 콩지 탄 콩나물과 숙주나물과 도라지나물과 미나리나물과 고사리나물들을 만들어서 먼저 무나물과 콩나물을 솥에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣는다. 그 후에 불을 조금씩 때어 따뜻하게 하고 누르미와 산적과 갖은 전유어를 다 잘게 썰어 넣는다. 그리고 또 각종 나물들을 다 넣는다. 그 후에 기름을 많이 붓고 깨소금 넣고 젓가락으로 슬슬 저어 비벼서 각각 그릇에 담는다. 그런 후에 누르미, 산적, 전유어를 잘게 썰어 가장자리로 돌려 얹고 또 그 위에 튀각을 부셔서 넣고 삶은 달걀을 잘게 썰어 함께 얹고 잣과 고춧가루를 뿌린다. 그리고 그 위에 알고명을 다른 고명이 보이지 않도록 45푼 두께가 되게 얹으면 좋다. 여러 가지 비빔밥 중에서도 풋김치를 대강 썰고 기름과 깨소금을 많이 넣고 비벼서 먹으면 맛이 등수에 들 만큼 좋다. 대체로 비빔은 첫째 뜨겁고 또 들쭉는 기름 맛이 있어야 좋다. 이 위의 것은 겨울에나 봄에 먹는 것이다. 또한 여름에도 이와 같이 하기는 하나 호박과 오이를 잘게 채쳐 기름에 볶아서 넣기도 한다. 비빔밥의 어원 비빔밥의 어원을 우리말의 어원인 비빔이라는 말의 글자를 대부분 한자어 “골동(骨董)”이라는 단어에서 찾는다. 골동이란 장사가 어떤 물건이든지 오래되고 부서진 것과 현 낭마까지 버려 놓고 사고파는 것을 골동가게라고 일컫는다. 그것만 보아도 비빔밥은 여러 가지를 모두 섞는 것이다. 가게도 신선하고 아담한 물건을 각각 정결하게 버

려 놓는 것이 보기에 깨끗한데 이와같이 만들어 먹지않고 여러가지 물건을 복잡하게 버려놓은 비빔밥을 좋아 하는 사람도 있는데 매우 어수선하게 보인다. 골동이란 말은 일본사람이 많이 쓰나 한문을 아는 사람은 우리나라도 예전부터 글로는 많이 쓰던 말이다)

현재와 같은 한글 ‘비빔밥’ 명칭은 1921년 『개벽』 17호에 처음 나타나며, 1925년 『해동죽지(海東竹枝)』에는 해주의 명물로 ‘汨董飯비빔밥’을 들고 있다. 1948년 손정규의 『우리음식』에 ‘비빔밥(骨董飯)’이 나와 있고 1954년 방신영의 『우리나라 음식 만드는 법』에 비빔밥 항목이 있으며, 내용 중에 비빔밥을 ‘부빔밥’이라고도 하였다.

1921년 『개벽』 17호의 비빔밥 내용[21]

約 1時餘의 觀賞이 있은 뒤 다시 山城內로 隊를 返하여 아까 지나오던 大興寺에 들어와 이미 豫約하였던 이곳 別味の 비빔밥을 요구하고 歸路에 오를 動力을 振作하였다.

1925년 『해동죽지(海東竹枝)』의 비빔밥

“海州交飯 海州名物 如俗所謂汨董飯(비빔밥) 調味甚良 堪稱奇品”(해주교반, 해주의 이름난 음식으로 골동반(비빔밥)으로 부르는 것과 비슷한데 맛을 아주 잘 내어 감히 기이한 음식이라고 칭한다)

1948년 손정규의 『우리음식』에 나온 비빔밥(骨董飯)[22]

재료 쌀 2릿뜰, 쇠고기 250그램, 콩나물 120그램, 숙주 120그램, 고사리 120그램, 오이 또는 미나리 120그램, 장 0.1릿뜰, 참기름 3숟가락, 깨소금 1숟가락, 후춧가루 반 숟가락, 설탕 조금, 다진 파와 마늘 1숟가락, 고춧가루 약간, 쇠고기를 이기고 이상의 조미료에서 고춧가루만 빼고 다른 것은 모두 조

금씩 넣어서 볶아 둔다. 다른 채소는 각각 디쳐서 물기를 뺀 후 조미료를 섞어서 문쳐 둔다. 고사리만은 더친 것을 조미료와 함께 한 번 볶는 것이 좋다. 오이는 얇게 저며 소금에 저렸다가 짜서 기름에 살짝 볶으면 좋다. 밥은 좀 고슬고슬하게 짓는 것이 좋으며, 아무쪼록 밥알이 몽그러지지 않게 살살 피어 가며, 이상의 여러 가지 고명을 섞는다. 고춧가루는 이 때 넣으며 맛을 보아서 싱거우면 다른 고명을 더 넣는다. 다시마 튀긴 것을 넣으면 더 좋으나, 일부러 만들 것은 없고, 튀긴 것이 있으면 넣어도 좋다. 그릇에 담을 때는 위에다 고기와 채소를 보기 좋게 늘어놓는 것도 좋고, 계란을 얇게 부쳐서 가늘게 썰어 놓는 것도 좋다. 그러나 보통 집안에서 해먹을 때는, 위에 놓는 고명이 없어도 속에 충분히 섞여 있으니 괜찮다.

1954년 방신영의 『우리나라 음식 만드는 법』의 비빔밥[23]

재료(여섯사발) 쌀 한되 정육 반의반근 무 반개 다시마 조금 콩나물 꼬리따서 한사발 계란 한 개 미나리 썰어서 한사발 간장 한큰 사시 깨소금 한종자 고춧가루 조금 배 두 개 소금 조금 기름 한큰사시 1. 무는 채쳐서 나물을 볶고, 2. 콩나물은 꼬리를 따서 나물을 볶는 법대로 볶아 놓고, 3. 미나리는 소금을 차사시로 하나만 뿌려서 질렸다가 꼭 짜서 기름에 볶아 놓고, 4. 다시마는 마른 행주로 잘 문질러서 모래를 정하게 털어가지고 적당히 썰어서 펄펄 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 없고 계란채친것을 땀위에 뿌려서 덮어 놓으라. [비고] 1. 이것을 식사 시간에 섞어가

면서 간을 맞추어 먹고, 2. 또 한가지 볶은 밥에다가 이상 여러 가지 재료를 전부한테 섞어서 문쳐 가지고 그릇에 담기도 한다. 3. 부빔밥에는 반드시 장국을 뜨겁게 끓이고 고춧가루를 타서 부빔밥에 조금씩 쳐 가면서 먹게 할것이다.

비빔밥의 한글은 1810년 『몽유편(夢諭篇)』에 브뷔음으로 처음 등장하여 부뷔음, 부빔밥, 부빔밥, 부빔밥, 부뷔엄밥, 부뷔음방, 비빔밥으로 필자에 따라 다양하게 기록되다가 오늘날 비빔밥으로 정착되었다.

### III. 비빔밥의 문헌상의 연대기

비빔밥은 한글로 기록되기 이전에는 한자로 혼돈반(混沌飯), 골동반(汨董飯, 骨董飯), 골동(骨董, 汨董) 등으로 기록되다가 한글로 기록되면서 부터는 브뷔음, 부뷔음, 부빔밥, 부빔밥, 부빔밥, 부뷔엄밥, 부뷔음방, 비빔밥으로 필자에 따라 다양하게 기록되었고, 또한 한글 부빔밥을 한자로 표기할 필요성에 의해 한자 桴排飯도 새로 만들어졌다.

비빔밥을 混沌飯, 骨董飯, 汨董飯 등의 한자로만 표기했던 시기는 1500년대에서 1700년대까지이고, 1800년대에는 처음으로 한자 骨董飯과 함께 한글 브뷔음이 『몽유편(夢諭篇)』(1810년)에 나타나면서, 부뷔음, 부빔밥, 부뷔엄밥의 한글이 등장한다. 현재와 같은 한글 비빔밥 용어는 1921년 『개벽』 17호에 처음 나타나며, 일제시대에는 부빔밥과 비빔밥의 용어가 혼용되어 사용되다가 해방후에는 비빔밥으로 통일되어 쓰여지고 있다. 비빔밥의 문헌상 연대기를 정리해보면 아래와 같다.

표 1. 비빔밥의 명칭 변화

연대	시기	자료명	비빔밥 원문 한자	비빔밥 원문 한글
1500	1569-1635	기재잡기(寄齋雜記)	混沌飯	
1600	1681-1763	성호전집(星湖全集)	骨董	
1700	1724	청대일기(淸臺日記)	汨董飯	
	1741-1793	청장관전서(靑莊館全書)	汨董飯	

	1770-1835	낙하생집(洛下生集)	骨董飯	
	1783	조선왕조실록 (정조7년)	汨董	
	1788-1856	오주연문장전산고 (五洲衍文長箋敬稿)	骨董飯	
	1798	심리록(審理錄)	汨董飯	
	1799	송정원일기 (정조 23)	汨董飯	
	1799	담인집(漁人集)	骨董飯	
	1799	홍재전서(弘齋全書)	汨董飯	
1800	1810	몽유편(蒙諭篇)	骨董飯	브뷔음
	1828	부연일기(赴燕日記)	骨董飯	
	1828	서행록(西行錄)		부뷔음
	1835	임원십육지 (林園十六志)	骨董飯, 汨董飯	
	1836	연재집(淵齋集)	汨董飯	
	1849	동국세시기 (東國歲時記)	盤遊飯, 飯之骨董	
	1864	위암문고(葦庵文稿)	汨董飯	
	1870	명물기략(名物紀略)	骨董飯, 桴排飯	골동반, 부빔밥
	1887	윤치호일기 (尹致昊日記)	混沌飯	
	1890	물명찬(物名纂)		부뷔음밥
	1894	김약제일기 (金若濟日記)	骨董飯	
	1894	고성부총쇄록 (固城府叢書錄)	骨董飯	
	1895	국한회어(國韓會語)	骨董飯	골동반
	1800년대말	시의전서(是議全書)	汨董飯	부빔밥, 부빔밥
	연대미상 (조선후기)	물명고(物名攷)	骨董飯	부뷔음방
1900	1900.10.24	황성신문	汨董飯	
	1900초	광재물보(廣才物譜)	汨董飯	부빔밥
	1909.05.05	하재일기(荷齋日記)	骨董飯	
	1908	홍도화(紅桃花)		부빔밥
	1920	개벽 3호	骨董飯	
	1921	조선요리제법		부빔밥
	1921	개벽 11호	骨董飯	
	1921	개벽 17호		비빔밥
	1923	개벽 34호		비빔밥
	1923	개벽 35호		부빔밥
	1924	개벽 47호		비빔밥
	1925	개벽 61호		비빔밥
	미상	화전기(花煎記)		비빔밥
	미상	창회기(暢懷記)		비빔밥
	1925	해동죽지(海東竹枝)	汨董飯	비빔밥
	1925.02.27	동아일보		부빔밥

	1925	신민 제5호		비빔밥
	1926	개벽 68호		비빔밥
	1927.04.20	동아일보		부빔밥
	1927	별건곤 4호	骨董飯	
	1927	별건곤 6호		비빔밥
	1928	별건곤 16-17호		비빔밥
	1929	별건곤 23호		비빔밥, 부빔밥
	1929	별건곤 24호		비빔밥
	1930	별건곤 30호		부빔밥
	1931	동광 23호		비빔밥
	1932	별건곤 53호		비빔밥
	1931	미주홍사단자료		비빔밥
	1933.08.16	동아일보		비빔밥
	1934	개벽 신간 1호		비빔밥
	1934	개벽 3-4호(매간후속간)		비빔밥
	1934	조선요리제법		부빔밥
	1934	간편조선요리제법		부빔밥
	1934	삼천리 6권 7호, 9호		비빔밥
	1935	일일활용신영양 요리법		비빔밥
	1935	삼천리 7권 10호		비빔밥
	1936	조선무쌍신식 요리제법		부빔밥
	1936	삼천리 8권 1호, 2호		비빔밥
	1938.10.04	동아일보		비빔밥
	1939	조선요리제법		부빔밥
	1940	동학사(東學史)	骨董飯	
	1940	월간여성		비빔밥
	1940	삼천리 12권3호	骨董飯	골동반
	1941	별건곤		비빔밥
	1941	삼천리 13권6호		비빔밥
	1948	우리음식	骨董飯	비빔밥
	1949	정무차관제신설에 대한 국회내 찬반양론		비빔밥
	1954	우리나라 음식 만드는 법		비빔밥
	1955	동양의약		비빔밥

#### IV. 결론

비빔밥은 19세기 말엽에 편찬된 『시의전서(是議全書)』에 처음 등장하며, 한자로는 骨董飯, 한글로는 부

빔밥이라고 적었다고 잘못 알려져 왔다. 최근의 『Ethnic Foods』(2015.06)에 의하면, 이미 비빔밥은 16세기 말엽의 『기재잡기(寄齋雜記)』에 ‘混沌飯(혼돈반)’으로, 1724년의 『청대일기(淸臺日記)』에 ‘汨董飯(골동반)’으로 한자 명칭이 수록되어 있어 지금부터 500여 년 전에 나타남을 알 수 있으며, 비빔밥의 한글 명칭도 1810년의 『몽유편(蒙諭篇)』에 ‘브뷔음’으로 기록되어 있어 『시의전서』보다 100여 년 전인 지금부터 약 200년 전에 이미 비빔밥을 한글로 기록했음을 알 수 있다.

이 글에서는 비빔밥의 문헌상의 역사와 그 내용을 구체적으로 살펴본 것으로, 조사 결과 백성들은 비빔밥을 즐겨 먹었으며, 비빔밥의 기록은 지금부터 약 500여년 전에 골동반(骨董飯, 汨董飯), 골동(骨董, 汨董), 혼돈반(混沌飯) 등 한자로 표현되었으며, 부르는 부빔밥이라고 함에 따라 부빔밥에 맞는 부비반(桴排飯)이라는 한자도 만들어졌다. 한글 비빔밥 명칭은 1810년 『몽유편(蒙諭篇)』에 브뷔음으로 처음 등장하고 부뷔음, 부빔밥, 부빔밥, 부빈밥, 부뷔엄밥, 부뷔음방으로 다양하게 기록되다가 오늘날 비빔밥으로 정착되었다.

비빔밥을 混沌飯, 骨董飯, 汨董飯 등의 한자로만 표기했던 시기는 1500년대부터 1700년대까지이고, 1800년대에는 처음으로 한자 骨董飯과 함께 한글 브뷔음이 『몽유편(蒙諭篇)』(1810년)에 나타나면서, 그 이후 부뷔음, 부빔밥, 부뷔엄밥의 한글이 등장한다. 현재와 같은 한글 비빔밥 용어는 1921년 『개벽』 17호에 처음 나타나며, 일제시대에는 부빔밥과 비빔밥의 용어가 혼용되어 사용되다가 해방 후 부터는 비빔밥으로 통일되어 사용되고 있다.

비빔밥은 지금까지 조사된 문헌상의 역사로는 500여년 남짓이다. 비빔밥의 역사는 비빔밥이 문헌에 기록되기 훨씬 이전에 제사를 지냈던 시기부터 즉 지금부터 천년 이상의 역사를 갖고 있다고 할 수 있겠다. 혹 비빔밥의 어원이 골동반에 왔다고 잘못 이야기하는 사람들이 있는 데 골동반은 비빔밥의 실체를 글(한자)로 표현하는 것에 불과하지 비빔밥은 순수 우리말 ‘부뷔음밥’에서 왔다. 비빔밥은 문헌에 기록되기 훨씬 전부터 우리 조상들이 먹어왔던 음식이며, 이러한 훌륭한 전통문화, 즉 한국의 음식문화가 세계에 알려져 세계인이 함께 즐

기는 음식이 되어야 할 것이다.

## 참고 문헌

- [1] 이성우, *한국요리문화사*, 교문사, p.76, 1999(1985년 초판발행).
- [2] 주영하, “비빔밥의 진화와 담론 연구,” *사회와 역사*, 제87집, p.11, 2010.
- [3] Kyung Rhan Chung, Hye-Jeong Yang, Dai-ja Jang, and Dae Young Kwon, “Historical and biological aspects of bibimbap, a Korean ethnic food,” *Ethnic Foods*, Vol.2, pp.74-83, 2015(06).
- [4] 朴東亮, “歷朝舊聞,” *寄齋雜記*.
- [5] 尹致昊日記 제1권, 국사편찬위원회, 1974.
- [6] 李瀾, *星湖先生全集 卷二*, 29b10-30a1.
- [7] *落下生集* 18冊, “觚不觚詩集” 중의 ‘感事三十四章’, 548a.
- [8] 工曹判書鄭民始上疏曰(正祖實錄 7年(1783) 7月 4日).
- [9] *淸臺日記 上*, 국사편찬위원회, p.375, 2003.
- [10] “雅亭遺稿 卷7,” *靑莊館全書 卷20*, p.77.
- [11] 고대민족문화연구소, *한국민속대관 2 비빔밥향목*, 고대민족문화연구소출판부, 1980.
- [12] 문화재관리국, *한국민속종합조사보고서 15- 향토음식편*, 1984.
- [13] 최영년, *海東竹枝*, 獎學社, p.122, 1925.
- [14] *荷齋日記 九*, 乙酉年 五月 五日.
- [15] *林園十六志*.
- [16] 방신영, *朝鮮料理製法*, 廣益書館, 1921.
- [17] 飛鳳山人, “忠淸道名物 鎭川에물목, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚,” 별건곤, 제24호, 1929.
- [18] 방신영, *朝鮮料理製法*, 漢城圖書株式會社, 1934.
- [19] 이석만, *간편조선요리제법*, 삼문사, 1934.
- [20] 이용기, *조선무쌍신식요리제법*, 한흥서림, 1936.
- [21] 茄子峯人, “淸秋의 旅,” *개벽*, 제17호, 1921.
- [22] 손정규, *우리음식*, 三中堂, 1948.
- [23] 방신영, *우리나라 음식만드는 법*, 靑丘文化史, 1954.

## 저자 소개

정 경 란(Kyung Rhan Chung)

정희원



- 1984년 2월 : 서울대학교 음악대학 국악과(학사)
- 1988년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 음악학 전공(문학석사)
- 2011년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 음악학 전공(문학박사)
- 1989년 10월 ~ 현재 : 한국학중앙연구원 수석연구원 <관심분야> : 고문헌연구(음식문화), 고려 및 조선시대 음악학