

『홍루몽(紅樓夢)』 현대 한글 번역본에 나타난 음식명 번역 양상

김천향

이화여자대학교

박사과정생

Tianxiang Jin (2021). How the food names in A Dream of Red Mansions translated into Korean. *A Dream of Red Mansions is one of the four famous literary works in China, which has been loved by Chinese people since the ancient times. The book has aroused interests among scholars and formed a special research field of Redology. The novel, A Dream of Red Mansions, occupies an important position in the history of Chinese literature. Because of its content, translating the classic novel, A Dream of Red Mansions, has been regarded as a challenge. There are many cultural factors in the novel, and food plays an important role in this literature. Therefore, studying food and translating them are considered very important. Nowadays famous restaurants all over China serve red chamber banquets like the one from the novel. These dishes have attracted wide attention all over the world. The food in the novel is not only a fiction or fantasy that has nothing to do with Chinese life, but a real modern culture that is very closely related to China today. This study classifies the translation of 40 different kinds of food in A Dream of Red Mansions, and analyzes eight different translated versions published in South Korea to see how those different versions of books were translated.(Ewha Womans University, ROK)*

Keywords: A Dream of Red Mansion food name, transliteration, faithfulness, Cultureme

주제어: 『홍루몽』, 음식명, 음역, 충실성, 문화소

1. 서론

1.1. 연구동기

『홍루몽』은 서유기 『(西遊記)』·『삼국연의(三國演義)』·『수호전(水滸傳)』과 함께 중국의 4대 명작으로 불리며 예로부터 사랑을 받아왔다. 전문적인 『홍루몽』 연구 분야인 홍학(紅學)이 탄생할 만큼 학자들의 관심을 한몸에 받고 있다. 마오쩌둥(毛澤東) 주석이 『홍루몽』을 중국의 4대 발명을 잇는 ‘다섯 번째 위대한 발명’이라며 극찬할 정도로 이 소설은 중국 문학에 지대한 영향을 주었고 그 영향력은 오늘날까지 지속되고 있다.

중국 문학사에서 중요한 위치를 차지하는 『홍루몽』은 중국 봉건사회의 생활상, 사회상을 엿볼 수 있는 보고(寶庫)라 칭해도 과언이 아닌 존재로 충분한 연구 가치를 지니고 있다. 조설근(曹雪芹)이 저술한 80회(回)본과 고약(高鶚) 등이¹⁾ 덧붙인 후 40회본으로 이루어진 『홍루몽』은 총 120회의 내용으로 900명²⁾ 훌쩍 넘는 인물들이 등장하며 방대한 스케일을 자랑하고 있다. 따라서 많은 인물과 줄거리, 인생의 생로병사, 부귀영화의 덧없음을 그려내고 있는 『홍루몽』을 번역하는 것은 고단한 작업이다. 번역은 메시지를 전달하는 방식이자 문화 교류의 도구이다. 광의의 개념인 번역은 단지 표층적인 의미만 전달하는 것이 아닌 서로 다른 문화 간의 소통을 이루기 위한 것으로 문화번역이라 할 수 있다. 문화가 부재한 상황에서 언어란 존재할 수 없다. 루쉰 또한 “번역할 때 언어의 차이뿐만 아니라 문화의 차이에 주목해야 한다.”라고 강조했다. 『홍루몽』의 음식명은 농후한 문화적 색채를 내포하고 있어 이들을 적확(的確)한 한국어로 번역하는 과정에서 여러가지 어려움에 직면할 가능성이 크다. 원문의 문화적 함의를 표현함과 동시에 한국어 언어 관습에 어울리는 번역목적을 달성하기에는 고전 번역 영역이 특히 더 힘들다. 본고는 한글로 출판된 『홍루몽』의 번역본을 비교 분석하며 여러 번역본에서 나타나는 음식명의 번역 양상을 살펴보고 음식명의 번역 방법 특히 고전문학작품 중 음식명의 적절한 번역 방

-
- 1) 이에 관한 논쟁이 있지만 본고의 증점은 음식명 번역에 있기에 쟁점을 뒤로하고 이처럼 기술하였다.
 - 2) 徐恭時的 통계에 따르면 『홍루몽』에서 등장하는 남성은 495명이고 여성은 480명으로 총 975명의 등장인물이 있다.

법을 도출하고자 한다.

1.2. 문화소인 음식의 중요성

번역학은 1980년대에 ‘문화적 전환(cultural turn)’을 맞이하였다. Bassnett & Lefevere(1990:11)는 번역을 언어 차원을 뛰어넘어 번역과 문화 간의 상호 작용에 초점을 맞추었고 Mary Snell-Hornby(1990)는 이를 ‘문화적 전환’이라 명명하였다.³⁾ Mounin도 번역에 있어 문화지식은 필수적이라고 지적하고 있다. 문화소는 한센(D. Hansen)(1996)이 처음으로 명명한 개념으로서 언어학의 음소와 비슷한 개념이다(김효중, 2005:523, 재인용). 김효중(2005)은 번역과 문화의 상관성을 소개하며 번역의 목적은 상호 다른 문화 간의 장벽을 극복하는데 있다고 한다.

이러한 맥락에서 음식은 하나의 문화소로 이를 통해 우리는 서로 다른 문화에 대한 이해를 넓혀갈 수 있다. 자고로 중국에서 ‘민이식위천(民以食爲天)’⁴⁾이라는 말이 있을 정도로 음식은 중국 문화에서 중요한 위치를 차지하고 있다. 중국 현지에서 『홍루몽』에 등장한 음식으로 홍루연(紅樓宴)을 선보이고 있는 식당도 적지 않다⁵⁾. 김지선(2008)에 따르면, 『홍루몽』 음식은 중국을 벗어나 태국, 말레이시아, 일본, 벨기에 등 세계적으로 주목받는 음식이 되었다(p.138). 따라서 『홍루몽』의 음식은 결코 중국인들의 실생활과 관계없는 허구나 환상이 아닌 오늘날의 중국과도 밀접하게 연관되어 있는 생생한 현대의 문화소이다. 홍루연은 외국인들에게도 잘 알려진 만한전석(滿漢全席)처럼 세계적인 요리 코스로 이목을 끌고 있다. 따라서 음식명을 제대로 번역하는 것은 매우 중요한 작업이다.

高政喜(2019)는 “의식주에 해당하는 복식·음식·醫藥·건축·器用·園林·풍속·놀이 등과 같은 ‘문화소’들은 우리 문화권에는 없는 경우가 대부분이므로…… 이런 종류의 ‘문화소’에서 드러나는 ‘문화 공백’은 대단히 크고 엄중하다고 할 수 있겠다. 이러한 ‘문화공백’ 현상은 번역을 통해서 한국의 독자들에게 《紅樓夢》을 온전하게 이해시키고자 함에 있어서 큰 걸림돌이 되고 있다.”⁶⁾라

3) Munday, J., 정연일 & 남원준. (2006). 번역학 입문 :이론과 적용. 서울: 한국의국어대학교출판부, 179쪽.

4) 『사기史記 · 역생육가열전(陸賈列傳)』의 구절 “왕자이민위천, 이민이식위천(王者以民爲天, 而民以食爲天)”. 임금은 백성을 하늘로 여기고, 백성은 음식을 하늘로 삼는다는 뜻이다.

5) 金蘭(2009)에 따르면 베이징, 양저우, 난징, 상하이, 허베이, 광저우, 타이완 등 지역에서 홍루 요리를 연구하고 선보이는 음식점이 여러 곳 있다.

6) 高政喜(2019). 《紅樓夢》韓譯에 있어서의 ‘文化素’와 ‘文化空白’에 관한 재고찰. 中國小說論叢.

고 강조하고 있다. 이러한 문화공백을 최대한 메우기 위해 음식명을 제대로 번역하는 것이 중요한 과제라 할 수 있다.

음식문화에 관련된 내용은 『홍루몽』의 각 회에서 찾아볼 수 있는데 술, 다과, 요리 등등 모두 일품으로 사서(史書)에서도 찾아볼 수 없는 청나라의 식생활을 생생히 보여주고 있다. 『홍루몽』에 등장하는 음식은 180여 종에 달하고 크고 작은 잔치는 총 68번 열려 조설근이 저술한 80회 중 85%에 달하는 회목에서 잔치가 열린 셈이다. 저자는 음식을 통하여 인물의 신분, 감정, 성격 나아가 운명을 암시하기도 한다. 씬 없이 열리는 잔치로 독자들은 부귀영화를 누리 고 있는 귀족 가문의 전성기와 흥망성쇠의 흐름을 어느 정도 미리 눈치챌 수 있다.

『홍루몽』에서 중국 청나라의 식문화를 고스란히 재현했을 뿐만 아니라 묘사 또한 세밀하다. 해당 묘사는 청나라 귀족의 음식문화와 저자 개인의 뛰어난 문학적 소양을 보여줌과 동시에 소설의 줄거리로 작동하기도 한다. 성대한 잔치부터 소소한 간식 모두 중국 음식 문화를 심도 있게 보여주고 있다. 상황에 따라 음식이 달라질 뿐만 아니라 먹는 방법 또한 바뀐다. 독자는 이를 통해 인물의 성격 특징과 소설 속 인물들의 삶의 번뇌를 생생하게 느끼는 동시에 시적인 아름다움까지 읽어낼 수 있다.

따라서 원문에 등장하는 음식을 제대로 모르면 제대로 된 번역이 나올 수 없고 음식명을 제대로 번역하지 못하면 독자들은 원문을 제대로 이해하지 못하게 되는 일이 발생할 것이다. 음식명의 번역은 『홍루몽』 번역에서 매우 중요하다고 할 수 있다.

2. 선행연구

2.1. 선행연구 고찰

高旼喜(2019)의 연구에서 『홍루몽』에 내재되어 있는 문화소를 첫째, 중국문

41쪽.

화의 다양한 면모를 드러내고 있는 문화소, 그리고 둘째로는 중국어 특유의 문화소로 분류하고 있다. 다양한 면모를 드러내는 문화소는 의, 식, 주, 문화·예술, 종교·철학, 官制·禮儀, 경제·지리, 풍속·놀이, 文史人物로 분류되었다. 이중 의식주에 해당하는 부분의 문화소는 각주를 통해서 설명을 가해도 정확한 의미 전달이 불가능해 시각적 정보가 제공되어야 이해가 가능하다고 피력하고 있다.

고민희(2018), 김지선(2008), 주옥(2019), 고민희(2015), 최용철(1996, 2008) 등 국내논문에서 『홍루몽』의 호칭어, 만찬, 문화소, 색채어 및 『홍루몽』의 역대 번역본, 번역과 해석 연구를 통해 문화소가 각 번역본 그리고 해외 번역본에서의 번역 양상과 차이 그리고 차이가 나타나는 원인을 분석하여 이러한 문화 소들이 제대로 번역되어야 한다는 중요성을 피력하였다. 하지만 호칭어, 복식(服飾)등의 번역연구 외에 음식명의 번역에 관한 연구는 아직까지 없기에 이 부분의 연구도 필요하다고 판단된다.

이외에도 파이칭어(戴淸娥) & 양청후(楊成虎)(2009), 파이쥘(戴駿)(2014), 지양추사(姜秋霞), 귀라이푸(郭來福) & 양정권(楊正軍)(2009) 등 해외 논문을 살펴본 결과 영어로 번역된 『홍루몽』 중 번역이 가장 잘 된 작품으로 평가받고 있는 번역본이 2 개 있는데 하나는 양셴이(楊憲益) & 파이나이디에(戴乃迭) 부부가 번역한 것이고 다른 하나는 David Hawkes & John Minford의 번역본이다. 작품 중의 문화소를 번역함에 있어 최대한의 등가를 실현하기 위해 양셴이 & 파이나이디에 부부는 주로 이국화 전략을 채택하였고 David Hawkes & John Minford는 자국화 전략을 더 많이 선호했다고 논문에서 밝히고 있다. 하지만 어느 한 가지 방법만 압도적으로 많이 채택한 것이 아닌 두 가지 방법을 종합적으로 사용하고 있다. 파이칭어 & 양청후(2009)에서의 예시를 보면 『홍루몽』 41회에 나오는 ‘一寸来大的小饺子’를 양셴이 & 파이나이디에 부부는 ‘tiny fried dumplings no more than one inch long’으로 번역하였고 David Hawkes and John Minford는 ‘tiny jiao-zi only about one inch long’으로 번역하였다. 해당 연구의 저자는 ‘小饺子’를 서양의 ‘dumpling’과 문화적으로 다른 내용으로 판단하여 후자인 ‘jiao-zi’가 중국 문화를 더욱더 잘 전달하고 있다고 저술했다. 이에 따라 문화소를 번역함에 있어 단순하게 자국화나 이국화 중 하나의 방법으로 번역되는 것이 아닌 번역자의 판단에 따라 상황에 어울리는 번역을 하고 있는 점을 알 수 있다.

김혜림(2012)의 「한·중 간 음식명 번역양태 비교」에서 중국어에서 한국어로의 음식명 번역에서는 기본적으로 음역의 방식을 채택하는 반면 한국어에서 중

국어로의 번역에서는 의역이 사용된다고 한다. 그리고 중국어에서 한국어로의 음식명 번역은 표음문자인 한글로 중국어 원음을 직접 표기하고 있다는 결론을 도출해냈다. 번역에 있어 작가의 주관 선택이 번역 전략에 많은 영향을 미친다는 점을 찾아볼 수 있다. 해당 논문에서 음역은 고유명사 원음의 차용이라 정의하고 있고 의역은 직역과 대척점의 의역이 아닌 의미를 살려서 번역하는 ‘의미역’을 지칭하고 있다.

馮盼盼·진현(2017)의 연구에서 한국 음식이름의 중국어 번역의 수용성 조사를 진행하면서 번역 방식을 음역, 직역, 의역, 첨가 네 가지로 분류하였다. 음역은 한국어 발음과 한국어 한자를 사용하는 두 가지로 나뉘었고 직역은 직접적인 대응어가 존재하는 경우를 가리킨다. 의역은 음식의 모양, 맛, 재료, 섭취 형식 등에 근거한 번역이고 첨가는 ‘한식(韓式)’을 추가하여 중국 음식과의 차별성을 둔 번역이다. 수용성 관점에서 한국 음식명의 번역방법 중 중국인은 첨가 번역을 가장 선호한다는 결론을 도출해냈다.

김미경(2018)의 중국 음식의 한국어 번역에 관한 연구 중 음식관련 어휘를 7가지의 번역양상으로 분석한 설문 조사 결과를 살펴보면 독자는 한국식 한자 번역을 가장 선호하고, 장황한 설명보다 이해에 도움이 되는 간략한 추가 설명을 선호하는 점을 알 수 있다. 그리고 강수정(2010)은 논문에서 문화소의 부등성 유형에 근거하여 실제적 부등성에 포함된 한국에 존재하지 않는 중국 문화 및 중국 단어는 이국화 번역 전략을 추천하고 있다. 이국화 번역 전략은 각각 한자어와 음역 번역 방법을 뜻하고 있다고 논문에서 서술하고 있다.

김재희(2018)의 논문은 문화소 연구를 분석대상으로 삼아 한국문학작품의 아랍어번역방법을 연구하였다. 연구결과를 살펴보면 호칭어는 상위어 전략을 많이 택하였고 명확한 번역을 위해 추가적인 설명을 덧붙인 점을 알 수 있었다. 그리고 직유는 원문의 형태 및 의미를 살려서 번역했고 은유는 의미를 설명하는 방법을 택하였다고 한다.

신혜인(2016)의 다국어사전 편찬 관련 문화소 번역 연구를 살펴보면 2015년 『개방형 한국어 지식 대사전』 다국어사전 편찬사업의 개요에서 문화소의 분류기준 중 한식이 첫 번째에 위치하고 있고 그 다음이 인명, 지명 등으로 음식의 중요성을 엿볼 수 있다. 문화소 표기에 사용한 규칙들을 보면 도착어에 대응어가 없는 경우에는 음차역을 제시하고, 등가표현이 있는 경우 뜻풀이 칸 앞쪽에 등가표현을 제시하고 있으며 등가표현이 없는 경우에는 바로 뜻풀이를 번역

하는 등 음차역(로마자 표기)과 의미역(속성번역)을 섞어서 번역을 진행하였다고 밝히고 있다.

김미경(2017)은 한국어로 번역된 중국어 서적을 보는 독자에게 이해도와 가독성을 중심으로 내용 전달면에서의 선호도 조사연구를 했다. 결과를 살펴보면 응답자는 한국식 한자 표기를 선호하고, 간략한 추가설명을 원했으며 대체어를 제시한 경우 생소한 대상에 대해 더 빨리 연상을 불러일으킬 수 있고 부가 설명을 통해 자세하게 알 수 있어서 좋다는 결론을 알 수 있다.

선행연구를 종합해보면 음식 관련 문화소 번역에서 주로 음차역이나 의미역을 사용하고 자국화와 이국화 전략을 양자택일이 아닌 융합적으로 적용하고 있다. 또한 번역자의 주관판단이 번역방법의 채택에 큰 영향을 미치고 있다는 점을 알 수 있다.

3. 연구방법

3.1. 『홍루몽』의 번역문 선정

『홍루몽』은 중국의 4대 명작의 다른 작품 『서유기』·『삼국연의』·『수호전』과 비교했을 때 조금 특별한 부분이 있다. 바로 ‘미완성’인 이야기라는 점이다. 현재 학계에서 가장 많은 학자의 옹호를 받고 있는 주장은 조설근이 『홍루몽』의 저자라는 설이다⁷⁾. 조설근의 가까운 지인으로 알려진 지연채(脂硯齋)의 주석에 따르면 조설근은 이야기를 전부 완성했으나 안타깝게도 필사의 과정과 차독(借讀)하는 과정에서 일부를 잃어버렸다고 한다. 현재 시중에 유통된 120회 완성본은 조설근의 80회에 다른 저자가 창작한 40회를 모아 놓은 책이다. 덧붙인 40회의 저자에 대해서는 고약이 창작했다, 무명씨(無名氏)가 창작했다 등 여러 가지 주장이 존재한다. 본 논문은 한글 번역본의 음식명 번역 양상을 살펴보는데 방점이 있기에 저자 논란 등은 뒤로하고 원저자가 저술한 앞 80회본만 연구대상으로 삼는다.

이에 따라 본 연구에서의 『홍루몽』 원문은 조설근에 의해 창작된 80회본만

7) 일부 학자는 『홍루몽』 서문에 나온 조설근 자신의 글을 바탕으로 『홍루몽』의 저자는 조설근이 아닌 그의 삼촌이라고 주장하고 있다.

지칭한다. 그리고 번역본이라함은 한글로 완역한 번역본을 가리키고 부분 번역이나 개작을 거쳐 탄생한 작품은 연구대상에서 제외시켰다.

3.2. 용어 정의

김혜림(2012)의 논문에서 음식명은 고유명사이기에 구별을 위해 시니피앙⁸⁾이 번역의 대상으로, 일반적인 고유명사 번역 방법은 원음의 차용, 즉 음역으로 이루어진다고 한다. 예를 들면 과거에 중국 수도를 북경(北京)이라 칭하다 현재는 중국어 발음대로 베이징이라 부르는 것 등이 포함된다. 최근 몇 년간 한국에서 열풍을 일으키고 있는 중국 음식 휘귀(火鍋)⁹⁾, 마라탕(麻辣燙)¹⁰⁾, 마라샹궈(麻辣香鍋)¹¹⁾ 등도 이런 경우의 음역에 속한다.

현대의 중국 음식을 한국어로 번역할 때 일반적으로 음역으로 번역하고 있으나 고전에서 한자 원음의 차용 방법은 적용하기 어렵다. 본 고의 연구대상은 고전 소설 『홍루몽』 인만궐 음식 번역인 음역이 아닌 한자의 한글 발음을 옮긴 번역 방법을 ‘한자음역’이라 정의하고 분류를 진행할 예정이다.

다음으로 음식명 한자의 의미에 따른 번역 방식을 ‘의미역’으로 정의한다. 문학번역에 있어 문화소의 번역에 대해 번역자는 출발어권의 문화와 도착어권의 문화 간의 갭을 최소화하기 위해 개입하여 보충설명을 하는 역할을 수행하기도 한다. 따라서 단순한 의미역 외에 음식에 대해 부연 설명을 하거나 음식 조리법을 추가하여 번역한 내용 모두 ‘의미역’의 범주로 간주한다.

그리고 ‘한자음역’과 ‘의미역’을 같이 사용한 경우를 ‘한자음역+의미역’으로 정의한다.

다음으로 원문에는 등장하는데 번역문에서 사라진 경우는 ‘생략’으로 간주한다.

마지막으로 번역이 정확하지 않아 충실성을 어긴 경우, 이를 ‘오역’으로 분류한다.

이에 따라 본 연구에서 음식명 번역방법을 ‘한자음역’, ‘의미역’, ‘한자음역+

8) 소쉬르의 기호 이론에서, 귀로 들을 수 있는 소리로서 의미를 전달하는 외적(外的) 형식을 이르는 말. 말이 소리와 그 소리로 표시되는 의미로 성립된다고 할 때, 소리를 이른다. (표준국어대사전)

9) 중국식 샤브샤브.

10) 여러 가지 채소와 고기를 기호에 따라 선택하여 끓여진 매콤하고 얼얼한 탕요리.

11) 여러 가지 채소와 고기를 기호에 따라 선택한 후 매콤하고 얼얼하게 만든 볶음요리.

의미역’, ‘생략’, ‘오역’ 등 다섯 가지로 분류한다. 구체적인 예시는 다음과 같다.

표 1. 번역 방법 분류 예시

원문	번역문	분류
桂園湯	계원탕	한자음역
碧粳粥	뽕쌀죽	의미역
酸筍鷄皮湯	초에 절인 죽순에다 오리가 죽을 넣어서 끓인 국	의미역
玫瑰清露	장미청로	한자음역+의미역
糖蒸酥酪	설탕에 넣어 찐 치즈	오역

3.3. 연구방법과 대상

본 연구는 『홍루몽』의 현대 번역본에서 나타나는 음식명의 번역양상을 살펴본다. 자료조사를 하기 위해 한글로 완역한 『홍루몽』의 도서목록을 찾아내 자료수집을 진행하였다. 번역본 수집에 있어 앞서 언급한 대로 완역한 번역본만 수집하고 다른 형식으로 개작하거나 축약해서 번역한 책들은 모두 배제시켰다. 정리한 검토대상은 다음과 같다.

표 2. 검토대상 목록

	출판연도	서지정보
1	1961	조설근. (단기4294[1961]). 『完譯 紅樓夢』 서울: 정음사.
2	1978	조설근, 고악, & 돈방. (1978). 『홍루몽』 北京: 외국문출판사.
3	1990	조설근, 고악, & 연변대학 홍루몽 번역소조. (1990). 『홍루몽 : 신령한 돌이 들려준 이야기』 서울: 예하.
4(=8)	2004	조설근, 고악, 권도경, 박재연, 김영, 선문대학교, . . . 중한번역문헌연구소. (2004). 『홍루몽』 서울: 이회문화사.
5	2007	조설근, 고악, 대돈방, 안의운, & 김광렬. (2007). 『홍루몽』 고양: 청계.
6	2009	조설근, 고악, 최용철, & 고민희. (2009). 『홍루몽』 파주: 나남.
7	2012	조설근, & 홍상훈. (2012). 『홍루몽』 서울: 숲.
8(=4)	2016	조설근, & 연변인민출판사. (2016). 『홍루몽』 서울: Olje : 올제.

<표 2> 중 8번 2016년 올제에서 발행한 번역본은, 4번 2004년 이회문화사의 번역본을 수정 보완한 판본이다. 하지만 음식명 관련 번역을 확인한 결과 수정 사항이 없었기에 음식명의 번역 양상을 살펴보는 본 연구에서 이 두 가지 번역

본을 4번으로 묶어 정리하였다. 이하 모든 표의 4번은 이 두 가지 번역본을 동시에 가리킨다.

연구 절차는 다음과 같다. 앞서 언급한 내용에 따라 원문에 등장하는 음식명 중 일부를 추출하여 정리한 후 한글 번역본에서 상응한 번역을 찾아내어 원문과 매치해 리스트를 작성한다. 총 180여 종의 음식 중에서 상대적으로 중요한 역할을 수행하고 있다고 판단되는 40종의 음식을 선택하여 각각의 번역본에서 번역된 음식명을 찾아낸 후 원문과 비교하여 번역문을 살펴보았다. 마지막으로 음식명 번역에서 채택된 번역 전략을 살펴보고 번역 방법에 대한 분류를 진행하였다.

4. 연구 분석

4.1. 음식명 리스트 작성

필자는 『홍루몽』 번역본 중 정음사의 『完譯紅樓夢』(1961)과 베이징 외국문출판사(1978), 예하(1990, 연변대학 홍루몽 번역소조 번역-1980 수정), 이희문화사(2004), 청계(2007), 나남(2009), 솔(2012), 울재(2016, 이희문화사 번역본-2004 수정) 등 출판사에서 번역 혹은 수정을 거친 한글판 『홍루몽』을 전부 살펴보았다. 그리고 사전에 추출한 중국어 『홍루몽』에 등장하는 40종 음식에 상응하는 한글 음식명을 번역본에서 대조하여 찾아낸 후 원문과 번역문을 대조 비교할 수 있는 <표 3>과 <표 4>를 작성하였다.

원문과 여러 번역문을 대조하여 정리한 내용은 다음과 같다.

표 3. 『홍루몽』 40종 음식명의 한글 번역(1)

	중국어 원문	완역 홍루몽 (1961, 정음사)	홍루몽 (1978, 베이징 외국 문출판사)	홍루몽 (1990, 예하)
1	桂圆汤	계원탕	계원탕	0 ¹²⁾
2	鹅掌鸭信	0	게사니 발바닥과 집오리혀바닥	거위 발 요리
3	酸笋鸡皮汤	0	초에 절인 죽순에	죽순을 넣은 닭껍질 탕

			다 오리가죽을 넣어서 끓인 국	
4	碧梗粥	0	멥쌀죽	쌀죽
5	豆腐皮的包子	0	두유찌질로 만든 고기만두	두부찌질 만두
6	枫露茶	풍로차	풍로차	풍로차
7	燕窝汤	0	연와탕	연와탕
8	枣泥馅的山药糕	0	대추소를 넣은 떡	대추소를 넣은 토란떡
9	奶子糖粳米粥	0	쌀죽과 다과	우유
10	火腿炖肘子	0	돼지다리	돼지다리
11	糖蒸酥酪	사탕으로 끓여 만든 수락	설탕을 넣고 만든 수락	사탕을 넣어 찐 건락 (우유를 정제하여 만든 식품)
12	酸梅汤	매실차	산매탕	매실탕/6회-산매탕
13	糖腌的玫瑰卤子	0	사탕에 절인 장미즙	사탕에 재운 장미즙
14	木樨清露	목서청로	목서청로	목서청로
15	玫瑰清露	매괴청로	장미청로	매괴청로
16	小荷叶儿小莲蓬儿的汤	연한 연잎국	련꽃잎과 련밤을 넣고 끓인 국	연잎과 연실로 만든 탕
17	莲叶汤	연한 연잎을 넣은 고깃국	련꽃잎국	연엽탕
18	桂花糖蒸新栗粉糕	0	계화사탕에다 무친 찐 밤과자	계화당을 넣어 찐 과자
19	菱粉糕	0	련꽃가루로 만든 떡	마름가루떡
20	鸡油卷儿	0	닭기름에 튀긴 과자	닭기름에 튀긴 과자
21	鸽子蛋	비둘기 알	비둘기알	비둘기 알
22	茄鲞	0	가지오가리	가지에다 고기 넣어서 만든 것, 가지전
23	藕粉桂糖糕	0	계화와 사탕을 련 뿌리가루에 반죽하여 찐 것	연뿌리 분말에 계화가루와 사탕가루를 섞어 찐 과자와 잣
24	松穰鹅油卷	0	실백갯을 계사니기름에 버무려 만든 과자	거위 기름을 발라 만든 타래 과자
25	小饺子	0	만두	튀긴 교자
26	建莲红枣儿汤	0	련밤대추탕	복건련밤과 대추를 넣어 끓인 탕
27	法制紫姜	0	특제 생강	생강엿
28	鸭子肉粥	0	오리고기죽	오리고기를 넣어 끓인 죽

29	杏仁茶	0	살구씨를 넣고 달인 차	0
30	玫瑰露	매괴로	매괴즙	매괴즙
31	茯苓霜	복령상	복령분	복령상(소나무의 땅속 뿌리에 기생하는 담자균류의 버섯)
32	油盐炒枸杞芽儿	0	기름에 볶은 구기자	기름에 콩나물 볶은 것
33	虾丸鸡皮汤	0	새우완자에 닭의 껍질을 넣고 끓인 국	새우만두와 닭껍질을 곤국
34	酒酿清蒸鸭子	0	술로 쪄 오리고기	술을 쳐서 쪄 오리고기
35	胭脂鹅脯	0	소금에 절인 계사니건육	소금에 절인 연식색 거위 포육
36	奶油松瓤卷酥	0	실백자를 넣은 우유과자	실백자를 넣고 구운 우유과자
37	椒油莼菜酱	0	고추기름에 버무린 순채니물장	고추, 순채, 부추꽃가루를 넣은 장
38	鸡髓笋	0	계수순	계수순
39	红稻米粥	0	홍도미로 쑨 죽	홍도 쌀죽
40	瓜仁油松穰月饼	음식	과일씨기름을 소로 넣은 월병	0

표 4. 『홍루몽』 40종 음식명의 한글 번역(2)

	중국어 원문	홍루몽 (2004, 이희문화사 & 2016, 울재 클래식스)	홍루몽 안의운, 김광렬(2007, 정계)	홍루몽 최용철, 고민희 (2009, 나남)	홍루몽 홍상훈(2012, 숲)
1	桂圆汤	0	계원탕	계원탕	용안탕
2	鹅掌鸭信	거위 발 요리	거위 발바닥과 집오리 헛바닥	거위 발과 오리 헛바닥	오리발과 오리 혀로 만든 차
3	酸笋鸡皮汤	죽순을 넣은 닭껍질 탕	초에 절인 죽순에다 오리 껍질을 넣어서 끓인 국	죽순 넣고 시큼하게 끓인 닭껍질탕	죽순과 닭 껍질은 넣어 끓인 탕
4	碧梗粥	입쌀 죽	멥쌀죽	푸르스름한 빛이 도는 질 좋은 쌀로 쑨 죽	벽갱으로 쑨 죽
5	豆腐皮的包	콩국 더께로	두부 껍질 만	두부피로 만든	두부피로 만든

12) 번역문에서의 생략을 의미, 일목요연하게 정리하기 위하여 전부 '0'으로 표기.

www.kci.go.kr

	子	만든 만두	두	왕만두	만두
6	枫露茶	풍로차	풍로차	풍로차	풍로차
7	燕窝汤	연와탕	연와탕	연와탕	연와탕
8	枣泥馅的山药糕	대추소를 넣은 토란떡	대추소를 넣은 떡	대추속을 넣은 산약떡	대추를 갈아 소를 넣은 마 떡
9	奶子糖粳米粥	우유	쌀죽과 다과	우유에 설탕 섞은 찹쌀죽	우유 두 모금과 설탕을 넣은 쌀죽
10	火腿炖肘子	돼지다리	돼지 다리	훈제해서 삶은 돼지 연골살	돼지 허벅지살로 만든 훈퇴
11	糖蒸酥酪	사탕을 넣어 쪄낸 건락	설탕을 넣고 만든 타락 駝酪	설탕에 재어 쪄낸 치즈	설탕에 넣어 쪄낸 치즈
12	酸梅汤	매실탕/62회-산매탕	산매탕/62회-매실즙	매실탕	매실탕/62회-산매탕
13	糖腌的玫瑰卤子	사탕에 재운 장미즙	사탕에 절인 장미즙	설탕에 절인 장미꽃 즙	설탕에 쪄낸 장미즙
14	木樨清露	목서청로	목서청로	목서청로	목서청로
15	玫瑰清露	장미청로	매괴청로	장미청로	장미청로
16	小荷叶儿小莲蓬儿的汤	연잎과 연실로 만든 탕	연꽃잎과 연밥을 넣고 끓인 국	연잎과 연밥을 넣어 끓인 국	연잎과 연 열매를 넣어서 만든 탕
17	莲叶汤	연엽탕	연꽃잎국	연잎탕	연잎탕
18	桂花糖蒸新栗粉糕	계화당을 넣어 쪄낸 과자	계화탕에 쪄낸 밥과자	계화사탕과 쪄낸 밥떡	햇밤과 계화당을 넣어 쪄낸 떡
19	菱粉糕	마름가루 떡	연꽃가루로 만든 떡	마름 가루떡	마름 떡
20	鸡油卷儿	닭기름에 다 튀긴 과자	닭기름에 튀긴 과자	닭기름에 튀긴 과자	닭기름에 튀긴 과자
21	鸽子蛋	비둘기 알	비둘기 알	비둘기 알	비둘기 알
22	茄蚶	가지에다 고기 넣어서 만든 것, 저나 (얇게 저민 재료에 밀가루를 묻히고 달걀 푼 것을 씌워 기름에 지진 음식)	가지 안주	가지절임	가지 말랭이
23	藕粉桂糖糕	연뿌리 분말에 계화가루와 사탕가루를 섞어 쪄낸	계화와 사탕을 연뿌리 가루에 반죽하여 쪄낸 것	연근가루에 계피설탕을 넣은 떡과 잣	연뿌리 가루에 계화와 설탕을 넣어서 쪄낸 떡과 잣

		과자와 잣			
24	松釐鵝油卷	거위 기름을 발라 만든 타래 과자	실백잣을 거위 기름에 버무려 만든 과자	거위 기름에 튀겨서 돌돌 만든 과자	거위 기름에 튀긴 유권
25	小餃兒	튀긴 교자	만두	작은 만두	작은 교자
26	建蓮紅棗兒湯	건연밥과 대추를 넣어 끓인 탕	복건연밥과 붉은 대추를 넣고 끓인 연밥대추탕	복건산 연밥과 붉은 대추를 넣어 끓인 연밥대추탕	복건에서 난 연밥에 대추를 넣고 끓인 국
27	法制紫姜	생강엿	특제 생강	전통방법으로 만든 연한 자색 생강절임	생강 절임
28	鴨子肉粥	오리고기를 넣어 끓인 죽	오리고기죽	오리고기 죽	오리고기를 넣어 끓인 죽
29	杏仁茶	0	살구씨를 넣고 달인 차	살구씨 넣고 달인 차	행인차
30	玫瑰露	매피즙	매피즙	매피로(장미꽃잎을 설탕에 절인 것)	장미즙
31	茯苓霜	복령상	복령분	복령상	복령상
32	油鹽炒枸杞芽兒	기름에 콩나물 볶은 것	기름에 볶은 구기자순	기름에 볶은 구기자순	볶은 구기자나물
33	蝦丸鷄皮湯	새우만두, 닭껍질을 고은 국	새우완자에 닭껍질을 넣고 끓인 국	새우살 완자와 닭껍질을 넣고 끓인 국	동그랗게 다진 새우 살과 닭껍질을 넣어 끓인 육수
34	酒釀清蒸鴨子	술을 쳐서 찐 오리 고기	술로 찐 오리 고기	술을 넣고 찐 오리 한 마리	술에 절여 찐 오리
35	胭脂鵝脯	소금에 절인 연지색 거위 포육	소금에 절인 거위 건육	소금에 절인 거위 가슴살 고기	소금에 절인 오리 육포
36	奶油松瓢卷酥	실백자를 넣고 구운 우유과자	실백자를 넣은 우유과자	우유와 계란과 잣과 깨를 넣고 밀가루 반죽하여 돌돌 말아 튀긴 과자	연유에 갠 밀가루에 잣을 넣고 말아 튀긴 과자
37	椒油蕪菜醬	고추, 순채, 부추꽃가루를 넣은 장	고추기름에 버무린 순채나물장	고추기름을 넣은 순채부추장	순채를 뺀 마늘, 생강가루를 섞어서 고추기름에 버무린 것
38	鷄髓筍	계수순(닭 골수)를 활용해	계수순(닭의 골수와 죽순)	닭의 골수에 죽순을 넣은 계수	계수순

		만든 죽순 요 리)	을 한데 섞어 서 만든 음식)	순	
39	紅稻米粥	홍도 쌀죽	홍도미로 쑨 죽	홍도미로 쑨 죽	홍도미로 쑨 죽
40	瓜仁油松穰 月餅	0	과일씨 기름 을 소로 넣은 월병	해바라기씨로 소를 넣어 만든 월병	수박씨와 볶은 잣을 넣은 월병

4.2. 『홍루몽』의 음식명 번역 양상

『홍루몽』의 음식은 다양한 함의를 내포하고 있거나 등장인물의 사회적 지위와 운명 등을 암시하고 있다. 원정원(2012)이 논문에서 언급했 듯 홍루몽의 음식은 소설 인물을 상징하는 역할을 하기도 한다. 예를 들어, 가모(賈母, 태부인)가 즐겨 먹는 음식으로 그녀가 가지고 있는 권력을, 가보옥(賈寶玉)이 먹는 음식을 통해 그의 특별한 신분을 엿볼 수 있다. 이외에도 청나라 귀족의 음식문화를 알 수 있다. 해당 소설에서 가장 대표적인 몇 가지 음식을 택해 이 음식들의 역할과 번역 방법을 자세히 분석해보았다.

4.2.1. 가모가 즐겨 먹는 ‘紅稻米粥’

가모는 『홍루몽』 가씨(賈氏) 가문의 가장, 가대선(賈代善)의 부인으로 가대선이 사망한 후 그녀는 가문의 최고 권력자로 등극하였다. 가모는 기름진 음식보다 죽을 선호하는데 소설에서 ‘紅稻米粥’가 등장한다. ‘紅稻米’는 일반 쌀알보다 길쭉하고 짙은 붉은색을 띠며 영양이 풍부하고 익혔을 때 고운 연지색 빛깔에 향이 좋고 맛 또한 일품으로 알려져 있다. 하지만 생산량이 극히 적어 구하기 상당히 어려운 작물이다. 원정원(2012)에 따르면 “紅稻米는 胭脂米라고도 부르며 생산량이 매우 적어 귀족들도 흔히 구할 수 없는 식재료였다. 이런 음식은 궁에서 하사해야지만 먹을 수 있는 식재료였다.” 이렇게 귀한 음식은 가모의 신분과 어울리는 음식이고 한편으로 가씨 가문의 호화로운 생활을 보여준다. 이 죽에 관한 번역을 살펴보면 다음과 같다.

표 5. ‘紅稻米粥’의 번역

1	1961, 정음사	0	생략
2	1978, 베이징 외국문출판사	홍도미로 쏜 죽	한자음역+의미역
3	1990, 예하	홍도 쌀죽	한자음역+의미역
4	2004, 이회문화사 & 2016, 올재 클래식스	홍도 쌀죽	한자음역+의미역
5	2007, 청계	홍도미로 쏜 죽	한자음역+의미역
6	2009, 나남	홍도미로 쏜 죽	한자음역+의미역
7	2012, 솔	홍도미로 쏜 죽	한자음역+의미역

‘紅稻米粥’의 번역을 보면 생략한 정음사 외에 모두 ‘紅稻(米)’를 ‘홍도(미)’로 한자음역하고 나머지 부분은 의미역하였다. 다만 다른 점이라 하면 3번과 4번은 ‘紅稻米粥’을 ‘紅稻’와 ‘米粥’로 나누어서 번역하며 ‘紅稻’를 ‘홍도’로 ‘米粥’을 ‘쌀죽’이라 번역하였다. 반면 2번, 5번, 7번에서는 ‘紅稻米’와 ‘粥’으로 나뉘어 번역하며 ‘紅稻米’를 ‘홍도미’로 한자음역하고 그리고 그 재료로 만든 죽이라고 번역하였다. 그러나 ‘紅稻米’도 쌀의 한 종류이기에 이 두 가지 번역 모두 큰 차이가 없는 정확한 번역이라 할 수 있겠다.

4.2.2. 가보옥에게만 주어지는 ‘木樨清露’, ‘玫瑰清露’

소설의 주인공 가보옥은 가씨 가문의 도련님으로 가모를 포함한 모든 이들이 어릴 때부터 금지옥엽 아끼는 인물이다. 장난기가 많은 가보옥이 잘못을 저질러 아버지인 가정(賈政)에게 호되게 혼나 한동안 앓아 누웠을 때 입맛이 없는 가보옥에게 어머니인 왕부인(王夫人)은 하녀에게 ‘木樨清露’, ‘玫瑰清露’를 가보옥에게 먹이라고 명한다. 34회에서 왕부인과 하녀의 대화하는 대목에서 ‘木樨清露’, ‘玫瑰清露’의 귀함을 알 수 있다.

“……13)원래는 보옥이한테 조금 줄까 했는데 함부로 써버릴까 싶어서 주지 않았지. 장미즙이 비위 상해서 싫어한다면 그걸 가져가렴. 물 한 사발에 차 숟가락으로 하나만 타면 아주 향기가 좋아.”

……

한참 뒤에 채운이 두병을 가져와 습인에게 주었다. 그것은 길이가 세 치 쯤 되는 작은 유리병이었다. 위에는 나사 모양의 은 마개가 있고, 노란 딱지에는 각각 ‘목서청로(木樨清露)’와 ‘장미청로(玫瑰清露)’라고 적혀 있었다. 습인

13) 번역문에서 원래 다른 내용이 있지만 본고에서 지면의 제한으로 ‘……’로 생략을 의미, 이하 원문과 번역문 모두 동일 의미로 쓰임.

이 웃으며 말했다.

“정말 귀한 거로군요! 이 작은 병에 얼마나 들어 있을까요?”

왕부인이 말했다.

“그건 황실에 진상하는 물건이다. 노란 딱지를 보면 모르겠나? 네가 잘 간수해서 함부로 쓰지 않도록 해라.”¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁶⁾

왕부인의 말에서 이 두 가지 향로 모두 황실에 진상하는 물건임을 알 수 있다. 가보옥은 형제자매 중 유일하게 향로(香露)를 받은 인물로 그의 특별함과 가부에서의 지위를 다시 한번 독자에게 각인시켜준다. 이 두 가지 향로에 관한 번역을 살펴보면 다음과 같다.

표 6. ‘木樨清露’, ‘玫瑰清露’의 번역

1	1961, 정음사	목서청로 매괴청로	한자음역 한자음역
2	1978, 베이징 외국문 출판사	목서청로 장미청로	한자음역 한자음역+의미역
3	1990, 예하	목서청로 매괴청로	한자음역 한자음역
4	2004, 이회문화사 & 2016, 울재 클래식스	목서청로 장미청로	한자음역 한자음역+의미역
5	2007, 청계	목서청로 매괴청로	한자음역 한자음역
6	2009, 나남	목서청로 장미청로	한자음역 한자음역+의미역
7	2012, 숲	목서청로 장미청로	한자음역 한자음역+의미역

‘木樨清露’ 중 ‘木樨’는 계화, 즉 계수나무의 꽃을 의미하며 ‘木樨清露’는 그 꽃을 증류하여 얻은 향로이다. 모든 번역본에서 ‘木樨清露’는 전부 ‘한자음역’으

14) 본 고에서 인용한 모든 『홍루몽』 번역문은 홍상훈이 번역하고 2012년 숲출판사에서 출판한 『홍루몽』 완역 결정본의 내용이다.

15) “……原要给他点子的，我怕糟蹋了，就没给。既是他嫌那些玫瑰膏子絮烦，把这个拿两瓶子去。一碗水里只用挑一茶匙儿，就香的了不得呢。”……彩云听说，去了半日，果然拿了两瓶来，付与袭人。袭人看时，只见两个玻璃小瓶，却有三寸大小，上面螺丝银盖，鹅黄签上写着“木樨清露”，那一个写着“玫瑰清露”。袭人笑道：“好金贵东西！这么个小瓶儿，能有多少。”王夫人道：“那是进上的。你没看见鹅黄签子。你好生替他收着，别糟蹋了。” 이하 『홍루몽』의 원문은 베이징 인민문학출판사의 2008년 간본을 따른다.

16) 필자가 개인적으로 판단하여 ‘진하게’ 강조, 이하 동일.

로 번역한 반면 장미꽃으로 만든 ‘玫瑰清露’는 한자음역인 ‘매괴청로’와 ‘한자음역’과 ‘의미역’을 결합한 ‘장미청로’ 두 가지로 번역되었다.

4.2.3. 『홍루몽』에서 가장 유명한 음식 ‘茄醬’

조설근의 『홍루몽』을 읽어본 독자, 혹은 라디오나, 드라마로 듣고 본 적 있는 시청자를 포함하여 어떤 형식으로든 『홍루몽』을 접해본 적 있는 사람이라면 모두 ‘茄醬’을 알 것이다. 소설에서 가장 많은 묘사를 할애한 음식이고 동시에 가장 유명한 홍루음식으로 세계 각지의 홍루연에서 절대 빠질 수 없는 요리이기도 하다. ‘茄醬’은 청나라 귀족들이 음식에 얼마나 정성을 들이는지를 단번에 이해시키는 음식이기도 하다. 41회 중 시골에서 온 유노파(刘姥姥)가 가씨 가문의 식술 등과 식사하는 과정에서 가모의 권유로 ‘茄醬’을 먹으며 다음과 같은 대화를 한다.

태부인이 말했다.

“호호, 가지 말랭이를 집어드리렴.”

희봉이 그 말대로 가지 말랭이를 몇 개 집어 유노파의 입에 넣어주면서 말했다.

“호호, 할머니야 매일 가지를 잡수시겠지만 저희 집 가지 맛이 어떤지도 한번 봐주세요.”

“호호, 또 절 속이시네요. 가지가 정말 이런 맛을 낸다면 우리도 곡식 대신 가지만 심을 겁니다!”

.....

“호호, 가지 냄새가 조금 나긴 하지만 그래도 가지 같지는 않네요. 어떻게 만들었는지 좀 가르쳐주시구려. 저도 만들어 먹어보게요.”

“그야 어렵지 않지요. 갖 딱 가지의 껍질을 벗기고 살만 발라서 가늘고 길 쪽하게 썬 뒤에 닭기름에 튀겨요. 거기다 닭고기 포와 표고버섯, 죽순, 버섯, 향료를 넣어 말린 두부, 그리고 각종 말린 과일들을 모두 가늘게 썰어 닭고기 국물에 넣고 바짝 졸인 다음, 참기름에 담갔다가 바깥에 조유(糟油)를 버무리서 옹기에 넣고 단단히 봉해두었다가, 먹을 때 꺼내서 볶은 닭고기와 버무리기만 하면 돼요.”

그 설명을 듣자 유노파는 혀를 내두르고 고개를 내저으며 말했다.

“맙소사! 닭이 열 마리도 넘게 들어갔군요. 어쩐지 이런 맛이 나더라니.”¹⁷⁾

17) 贾母笑道：“你把茄酱搽些喂他。”凤姐儿听说，依言搽些茄酱送入刘姥姥口中，因笑道：“你们天天吃茄子，也尝尝我们的茄子弄的可口不可口。”刘姥姥笑道：“别哄我了，茄子跑出这个味儿来了，我

어디서나 쉽게 구할 수 있는 재료로 새로운 맛을 창조해내는 귀족 가문, 분명 흔한 가지지만 결코 흔치 않은 맛을 낸 이런 음식이 바로 귀족들이 즐기는 음식이다. 그들에게 그저 하나의 반찬에 지나지 않겠지만 조리법을 보면 엄청난 심혈이 깃들어 있는 점을 볼 수 있다. 이 가지요리는 많은 독자가 도전하는 요리로 인터넷에서 조리법 등을 쉽게 알아낼 수 있고 전문적으로 해당 음식을 연구하는 학자도 있을 정도로 ‘茄醬’은 『홍루몽』 음식 중 단연 최고의 인기를 자랑하고 있다.

표 7. ‘茄醬’의 번역

1	1961, 정음사	0	생략
2	1978, 베이징 외국문출판사	가지오가리	의미역
3	1990, 예하	가지에다 고기 넣어서 만든 것, 가지전	오역
4	2004, 이회문화사 & 2016, 올재 클래식스	가지에다 고기 넣어서 만든 것, 저나(얇게 저민 재료에 밀가루를 묻히고 달걀 푼 것을 썬 뒤 기름에 지진 음식)	오역
5	2007, 청계	가지 안주	의미역
6	2009, 나남	가지절임	의미역
7	2012, 솔	가지 말랭이	의미역

조리법을 보면 가지를 먼저 닭기름에 튀겨 여러 조리절차를 거쳐 마지막에는 용기에 넣어 보관한다. 이후 먹을 때마다 조금씩 덜어서 다른 음식과 함께 버무려 먹는 음식이다. 3번과 4번의 ‘가지에다 고기 넣어서 만든 것, 가지전’과 ‘가지에다 고기 넣어서 만든 것, 저나(얇게 저민 재료에 밀가루를 묻히고 달걀 푼 것을 썬 뒤 기름에 지진 음식)’은 적절치 않은 번역으로 오역이다. 한자 ‘醬’은 건어물을 뜻하며 중국어에서 앞에 육류나 채소를 붙이면 절여서 말린 길쭉한 것을 지칭한다. 따라서 2번, 6번, 7번의 번역 모두 적절하다고 판단된다. 그리고 당시 소설 속 인물들은 밥을 먹으며 술도 곁들여 마셨기에 5번의 ‘가지 안주’도

们也不用种粮食，只种茄子了。”……刘姥姥细嚼了半日，笑道：“虽有一点茄子香，只是还不象是茄子。告诉我是什么法子弄的，我也弄着吃去。”凤姐儿笑道：“这也不难。你把才下来的茄子把皮箠了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌，新笋，蘑菇，五香腐干，各色干果子，俱切成钉子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”刘姥姥听了，摇头吐舌说道：“我的佛祖！倒得十来只鸡来配他，怪道这个味儿！”

팬찮은 의미역으로 판단된다.

4.2.4. 조리법이 까다로운 ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’

『홍루몽』은 가씨 가문을 둘러싼 이야기를 전개하고 있는데 가씨 가문의 사람들은 주로 영국부(榮國府)와 녕국부(寧國府)에서 생활한다. 가모, 가보옥, 임대옥(林黛玉), 설보채(薛宝钗) 등 주인공들은 모두 영국부에서 기거하여 이야기도 대부분 이곳에서 펼쳐진다. 호화로운 영국부에서 먹는 음식도 당연히 예사롭지 않다. 앞서 언급한 것 외에도 가보옥이 먹고 싶다고 주문한 요리가 있는데 바로 ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’이다. 흔히 귀족들의 반상에는 당연히 비싸고 귀한 재료로만 조리된 산해진미로 이루어져 있을 거라고 생각하기 일쑤지만 『홍루몽』은 우리에게 그렇지 않다는 것을 보여주고 있다. 앞서 언급한 가지요리가 그렇듯 일상에서 쉽게 얻을 수 있는 재료를 정성을 담아 요리한 것이 실제 귀족의 반상과 가깝다고 할 수 있다. 35회에 나오는 대화를 보면 ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’이 어떤 요리인지 잘 이해할 수 있다.

“하하, 별로 먹고 싶은 건 없어요. 그런데 전에 해주셨던 그 연잎과 연얼매를 넣어서 만든 탕이 그래도 맛있었어요.”

희봉이 옆에서 웃으며 말했다.

“저것 좀 보라지요! 입맛은 까다롭지 않으면서 꼭 준비가 번거로운 것만 **찾아요**. 하필 그걸 먹고 싶다니 말이지요.”

태부인이 서둘러 사람을 보내 탕을 만들어오라고 하자, 희봉이 또 말했다.

“호호, 할머니, 너무 서두르지 마세요. 근데 내가 그 틀을 누구한테 맡겼더라?”……

설씨 덕 마님이 먼저 받아 살펴보니 그것은 작은 상자였다. **안쪽에는 네 개의 은 틀이 장착되어 있었는데 길이가 한 자 남짓이고 폭은 한 치 정도였다. 그 위에는 콩알만 한 크기로 국화며 매화, 연실(蓮實), 마름 따위의 문양이 아주 정교하게 새겨져 있었는데 모두 삼사십 개는 되어 보였다. 그걸 보고 설씨 덕 마님은 태부인과 왕부인을 향해 웃으며 말했다.**

“이 덕에는 정말 별게 다 있군요. 탕 만드는 틀까지 이런 게 있다니요! 말씀 듣지 못했더라면 저는 이걸 보고도 어디다 쓰는 물건인지 알아보지 못했겠네요.”

다른 사람들이 입을 열기 전에 희봉이 얼른 나섰다.

“호호, 모르는 게 당연하지요. **그건 작년에 귀비마마께 올릴 음식을 준비할 때 궁중 사람들이 생각해낸 방식대로 만든 거예요.** 무슨 가루로 찍어 냈는

www.kci.go.kr

지는 몰라도 신선한 연잎 향기가 탕에 가득 풍기대요. 하지만 맛은 별로더군요. 누가 그런 걸 늘 먹겠어요? 그때는 모양을 갖춰 만들어드리려고 한 번 해본 건데, 도련님이 어떻게 지금 그걸 생각해냈는지 모르겠네요.”

희봉은 틀을 건네받아 어머에게 주며 주방에 가서 당장 닭을 몇 마리 잡고, 그밖에 첨가할 것들을 준비해서 탕 열 그릇을 만들어오라고 분부했다. 그러자 왕부인이 말했다.

“왜 그리 많이 만들어?”

“호호, 다 이유가 있지요. 이건 집에서 늘 하는 게 아닌데 이제 도련님이 얘기를 꺼내서 만들게 되었잖아요? 그런데 도련님께만 드리고 할머니이나 고모님, 마님들께 드리지 않는 건 별로 좋지 않을 거 같아요. 이참에 모두 드실 양을 만들고, 덕분에 저도 새로운 걸 맛보는 영광을 누리볼까 하거든요!”¹⁸⁾

이렇듯 영국부에서도 한번 해먹기 어려운 ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’은 『홍루몽』 음식 중에서도 최고봉이라 할 수 있다. 만드는 도구부터, 과정, 모든 디테일에 쏟아부은 정성 등 요리하나에 들이는 노력이 상당하다. ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’의 번역을 살펴보면 다음과 같다.

표 8. ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’의 번역

1	1961, 정음사	연한 연잎국	의미역(일부 누락)
2	1978, 베이징 외국문 출판사	련꽃잎과 련밥을 넣고 끓인 국	의미역
3	1990, 예하	연잎과 연실로 만든 탕	의미역
4	2004, 이회문화사 & 2016, 울재 클래식스	연잎과 연실로 만든 탕	의미역
5	2007, 청계	련꽃잎과 련밥을 넣고 끓인 국	의미역
6	2009, 나남	연잎과 련밥을 넣어 끓인 국	의미역
7	2012, 솔	연잎과 연 열매를 넣어서 만든 탕	의미역

18) “也倒不想什么吃，倒是那一回做的那小荷叶儿小莲蓬儿的汤还好些。”凤姐一旁笑道：“听听，口味不算高贵，只是太磨牙了。巴巴的想这个吃了。”贾母便一叠声的叫人做去。凤姐儿笑道：“老祖宗别急，等我想一想这模子谁收着呢。”……薛姨妈先接过来瞧时，原来是个小匣子，里面装着四副银模子，都有一尺多长，一寸见方，上面凿着有豆子大小，也有菊花的，也有梅花的，也有莲蓬的，也有菱角的，共有三四十样，打的十分精巧。因笑向贾母王夫人道：“你们府上也都想绝了，吃碗汤还有这些样子。若不说出来，我见这个也不认得这是作什么用的。”凤姐儿也不等人说话，便笑道：“姑妈那里晓得，这是旧年备膳，他们想的法儿。不知弄些什么面印出来，借点新荷叶的清香，全仗着好汤，究竟没意思，谁家常吃他了。那一回呈样的作了一回，他今日怎么想起来了。”说着接了过来，递给个妇人，吩咐厨房里立刻拿几只鸡，另外添了东西，做出十来碗来。王夫人道：“要这些做什么？”凤姐儿笑道：“有个原故：这一宗东西家常不大作，今儿宝兄弟提起来了，单做给他吃，老太太，姑妈，太太都不吃，似乎不大好。不如借势儿弄些大家吃，托赖连我也上个俊儿。”

<표 8>에서 알 수 있듯이 모든 번역본에서 전부 다 의미역 방법을 선택하여 번역하였다. 하지만 2번, 3번, 4번, 5번, 6번, 7번은 모두 ‘小荷叶儿小莲蓬儿的汤’ 중 ‘小荷叶儿’인 연잎과 ‘小莲蓬儿’인 연 열매 혹은 연실로 두 가지 재료를 모두 살려서 번역하였으나 1번은 ‘小荷叶儿’에 해당하는 부분만 번역하여 재료의 일부는 누락하여 번역을 한 사례이다.

4.2.5. 생략 및 오역

연구대상 중 1961년에 출판한 번역본의 생략현상이 가장 뚜렷하다. 무려 28개를 생략하였다. 그리고 1990년도의 예하 번역본, 2004년도의 이회문화사 번역본, 2016년도의 울재 클래식스 번역본은 각각 3개씩 생략하였고 다른 번역본은 모두 전부 번역하여 원문에 대한 높은 충실성을 보여주었다.

본 연구는 오역 부문에 관해서도 꼼꼼히 살펴보았다. 오역은 주로 가지 요리 ‘茄羹’과 죽 ‘奶子糖粳米粥’, 그리고 ‘糖蒸酥酪’에서 나타났다. ‘茄羹’은 앞부분에서 이미 언급하였기에 생략하고 ‘奶子糖粳米粥’와 ‘糖蒸酥酪’의 오역을 간략하게 살펴보고자 한다.

표 9. ‘奶子糖粳米粥’, ‘糖蒸酥酪’의 번역

		奶子糖粳米粥	糖蒸酥酪
1	1961, 정음사	0	사탕으로 끓여 만든 수락
2	1978, 베이징 외국문출판사	쌀죽과 다과	설탕을 넣고 만든 수락
3	1990, 예하	우유	사탕을 넣어 찐 건락 (우유를 정제하여 만든 식품)
4	2004, 이회문화사 & 2016, 울재 클래식스	우유	사탕을 넣어 찐 건락
5	2007, 청계	쌀죽과 다과	설탕을 넣고 만든 타락 駝酪
6	2009, 나남	우유에 설탕 섞은 찹쌀죽	설탕에 재어 찐 치즈
7	2012, 솔	우유 두 모금과 설탕을 넣은 쌀죽	설탕에 넣어 찐 치즈

14회에서 왕희봉(王熙鳳)이 아침으로 먹은 ‘奶子糖粳米粥’은 우유로 죽을 끓인 후 흑설탕을 가미한 음식이다. 하지만 3번과 4번 모두 ‘우유’로만 번역하여 오역에 속한다. 그리고 7번은 우유와 쌀죽을 별개로 번역하고 있는데 ‘奶子糖粳米粥’은 우유로 끓인 죽이기에 이 또한 오역이다. 2번과 5번의 ‘쌀죽과 다과’는

완전히 정확하다고 할 수는 없으나 가장 중요한 ‘죽’이라는 의미는 살렸기에 의미역으로 볼 수 있겠다.

‘糖蒸酥酪’은 19회에서 등장하는데 이는 설탕을 첨가한 우유를 짜내어 만든 음식으로 겉모습은 푸딩과 비슷하다. 전문가의 고증(考證)에 따르면 ‘糖蒸酥酪’은 현대의 요거트와 비슷한 음식으로 베이징의 전통 먹거리이다. 이에 따라 6번과 7번에 나온 ‘치즈’는 오역이다. 비록 『홍루몽』에서 서양의 약품, 물품 등도 대거 등장하고 있지만 ‘치즈’는 이 소설에 그리 적합한 표현은 아닌 듯하다. 3번과 4번에서 나오는 ‘전략’도 치즈 형태를 하고 있기에 ‘糖蒸酥酪’의 번역어로 적절하지 않다. 5번의 ‘타락駝酪’이 적절한 의미역으로 보이고 1번과 2번처럼 ‘수락’이라고 한자음역하는 것도 괜찮은 전략인 듯하다.

4.3. 음식명 번역 방법에 따른 분류 결과

위에 언급한 다섯 가지 번역방법을 토대로 40종 음식명 번역에 대해 분류를 진행하였다. 그 결과를 바탕으로 작성한 표는 다음과 같다.

표 10. 분류 결과

	1번	2번	3번	4번(=8)	5번	6번	7번
한자음역	6	6	7	5	5	6	6
의미역	5	29	24	25	31	29	26
한자음역 +의미역	1	5	3	4	4	2	5
생략	28	0	3	3	0	0	0
오역	0	0	3	3	0	3	3

1번부터 7번은 앞서 언급한 검토대상의 순서대로 번호를 부여한 것이다. 정리결과를 살펴보면 ‘의미역’하는 방법을 가장 많이 채택한 경향을 살펴볼 수 있다. 다음으로 ‘한자음역’이 많고 세 번째로 ‘한자음역+의미역’을 결합한 방법이 선택되었다. 1번 번역본은 생략한 부분이 너무 많아 조금 다른 양상을 보이고 있지만 기타 7개 번역본에서 같은 경향을 확인할 수 있다. 오역은 그리 많지는 않으나 몇몇 번역본에서 조금 나타났다. 번역자 모두 주로 ‘의미역’ 방법을 채택하여 낯설고 어려운 원문을 독자에게 쉽게 이해시키는 자국화 번역방법을 선호한 점을 확인할 수 있다.

5. 결론

<표 3, 4>를 통해 우리는 음식명 번역에 있어 대부분은 ‘한자음역’이 아닌 한자 각각의 의미를 살린 의미역방법을 채택한 점을 알 수 있다. 8개의 번역본을 조사 비교한 결과 음식명의 번역은 대동소이하다는 점을 알 수 있었다. 1961년의 번역본에서 2016년에 출판한 내용까지 수십년의 시간이 흘렀으나 음식명의 번역은 띄어쓰기, 맞춤법 등만 조금씩 다르거나 단어 선택이 조금 다를 뿐이지 뚜렷한 차이는 없었다. ‘奶子糖粳米粥’과 같은 경우 예하(1990, 연변대학 홍루몽 번역소조 번역), 이희문화사(2004, 연변인민출판사의 번역본 수정) 및 올재(2016, 이희문화사 번역본 수정)의 번역문에서 모두 똑같이 ‘우유’로 오역했다. 원문이 워낙 난해하고 또한 비슷한 번역본을 참고 하여 번역을 진행해서 이러한 결과가 나타난 것으로 짐작된다.

필자가 수집한 번역만 보았을 때 원음 차용형식의 음역은 찾아볼 수 없었고 ‘한자음역’은 주로 풍로차(楓露茶)나 계원탕(桂園湯), 목서청로(木樨清露)와 같은 뜻이 비교적 단순한 용어에서 나타났다. ‘한자음역’으로 표기하기 어려운 단어는 ‘의미역’이나 ‘의미역+한자음역’ 방법을 사용하고 있는 점을 확인할 수 있다.

정음사의 『完譯紅樓夢』(1961)과 같은 경우 완역을 주장했으나 음식명은 거의 생략되어 번역을 시도하지 않았다. 이외에도 지나칠 정도로 ‘의역’하는 경우도 존재하는데 음식명 리스트 40번의 ‘瓜仁油松穰月餅’이 해당된다. 중국 중추절(仲秋節)의 전통 먹거리인 월병을 번역문에서 단순하게 ‘음식’으로만 번역하였다.

문화적인 차이로 인해 서로 다른 언어에서 완전한 등가를 이루는 단어를 찾는 것은 실로 어려운 일이다. 거시적인 측면에서 보았을 때 번역자는 충실성과 가독성 모두 충족시켜야 하는데 『홍루몽』과 같은 고서 번역에서 두 가지를 모두 실현하기란 더욱 어려운 일이다. 원문의 뜻도 전달해야 하고 문체도 살려야 하는데 어려운 텍스트일수록 더욱 실현하기 어렵다. 작품의 충실성과 관련하여 생략을 많이 한 정음사의 『完譯紅樓夢』 외에 기타 7개의 작품 모두 음식명 영역에서 생략과 오역이 적어 높은 충실성을 보여주었다.

선행연구에서 최근 중국 음식의 한국어 번역에서는 기본적으로 음역의 방식을 채택하고 있다는 결론을 보았을 때 나중에 『홍루몽』이 새로 번역된다면 몇몇 음식명을 음역으로 처리하는 방법도 적용 가능해 보인다. 음역이 이국화 전

략이어서 독자들이 이해하기 어렵다고 여겨지면 주를 다는 것도 괜찮은 방법으로 판단된다. 중국인에게도 『홍루몽』은 무척 어려운 책으로 중국에서도 주석이 달린 여러 종류의 『홍루몽』이 출판 판매되고 있기에 주가 많이 달려도 전혀 어색하지 않기 때문이다.

『홍루몽』의 음식명 번역을 여러 가지 방법을 다양하게 적용하고 시도해보야만 더욱 정확한 번역이 나올 수 있을 것이다. Mona Baker(1992)는 비등가의 보편적인 문제점을 제기하며 전문 번역가의 전략 또한 여러가지 제시하였다. 그중 삽화에 의한 번역은 등가어는 없지만 그림으로 나타낼 수 있는 경우에 사용할 수 있는데 이를 음식명 번역에 적용해도 좋은 방법인 듯하다. 이미지를 사용하면 구구절절 풀어서 설명하지 않아도 될 뿐만 아니라 더욱 직관적으로 독자에게 다가갈 수 있기 때문이다.

본 연구는 여러 출판사에서 출판한 완역본 중 40종에 달하는 음식명 번역을 추출하여 ‘한자음역’, ‘의미역’, ‘한자음역+의미역’, ‘생략’, ‘오역’ 등으로 분류하여 번역 방법을 탐구하여 분석을 시도한 것에 의미가 있다. 하지만 1961년부터 2016년도까지의 번역본만 살펴보아 그 전 시대의 번역본을 찾아보지 못한 한계가 존재한다. 추후 더 많은 번역본과 음식 외의 다른 내용까지 연구를 확장해 나갈 필요성이 여기에 있다.

참고문헌

1. 단행본:

- Baker M, 박은주. (2005). 『말 바꾸기』 서울: 한국문화사.
- Munday J, 정연일, 남원준. (2006). 『번역학 입문 :이론과 적용』 서울: 한국외국어대학교출판부.
- 曹雪芹 著, 无名氏 續. (2008). 中國藝術研究院紅樓夢研究所校注, 『紅樓夢』 北京: 人民文學出版社.
- 조설근, & 연변인민출판사. (2016). 『홍루몽』 서울: 울재.
- 조설근, & 홍상훈. (2012). 『홍루몽』 서울: 솔.
- 조설근, 고악, & 돈방. (1978). 『홍루몽』 베이징: 외국문출판사.
- 조설근, 고악, & 연변대학 홍루몽 번역소조. (1990). 『홍루몽 :신령한 돌이 들려준 이야기』 서울: 예하.
- 조설근, 고악, 권도경, 박재연, 김영, 선문대학교, . . . 중한번역문헌연구소. (2004). 『홍루몽』 서울: 이희문화사.
- 조설근, 고악, 대돈방, 안의운, & 김광렬. (2007). 『홍루몽』 고양: 청계.
- 조설근, 고악, 최용철, & 고민희. (2009). 『홍루몽』 파주: 나남.
- 조설근. (단기4294[1961]). 『完譯 紅樓夢』 서울: 정음사.

2. 국내의 학위논문:

- 강수정. (2010). 「중한 번역에서 문화소의 부등성에 따른 번역 전략」 『번역학연구』 11(4): 7-23.
- 고민희. (2018). 「《紅樓夢》의 호칭어 ‘姐姐’의 의미와 그 번역 양상에 관한 연구(上) — ‘姐姐’의 의미를 중심으로」 『中國小說論叢』 56(1): 205-254.
- 高旼喜. (2019). 「《紅樓夢》 韓譯에 있어서의 ‘文化素’와 ‘文化空白’에 관한 재고찰」 『中國小說論叢』 0(59): 23-73.
- 高旼喜. (2015). 「《紅樓夢》의 색채어 번역」 『中國小說論叢』 47(-): 119-153.
- 김도훈. (2006). 「문화소 번역에서의 인지적 축적물의 역할 및 번역전략」 『통역과 번역』 8(2): 3-29.
- 김미경. (2018). 「중국 음식의 한국어 번역에 대한 고찰」 『중국과 중국학』 (35): 67-85.
- 김지선. (2008). 「대관원(大觀園)의 만찬 - 《홍루몽(紅樓夢)》에 나타난 중국의 음식문화」 『中國語文學誌』 26(-): 111-141.
- 김혜림. (2012). 「한-중 간 음식명 번역양태 비교」 『통역과 번역』 14(1): 49-69.
- 김효중. (2005). 「문학작품 번역에서 문화 적용의 문제」 『語文學』 0(87): 519-39.
- 신혜인. (2016). 「다국어사전 편찬을 위한 문화소 번역에 대한 연구」 『통역과 번역』 18(3): 213-34.
- 원정원. (2012). 『《紅樓夢》의 飲食描寫 研究』 단국대학교 석사학위논문.

- 주옥. (2019). 「《홍루몽》 문화 요소에 대한 한일 번역 양상 비교」 『中國語文論叢』 0(91): 155-182.
- 최용철. (1996). 「韓國 歷代 『紅樓夢』 翻譯의 再檢討」 『中國小說論叢』 5(-): 1-21.
- 馮盼盼, 진현. (2017). 「음식 이름의 한중 번역어 수용성 연구」 『중국어교육과연구』 0(25): 275-90.
- 姜秋霞, 郭來福, & 楊正軍. (2009). 「文學翻譯中的文化意識差異——對《紅樓夢》兩個英譯本的描述性對比研究」 『中國外語』 6(04): 90-94+97.
- 金蘭. (2009). 『《紅樓夢》 飲食文化研究』 江南大學碩士學位論文.
- 戴駿. (2014). 「霍譯版《紅樓夢》專有名詞翻譯策略探究」 『海外英語』 (15): 109-110.
- 戴清娥, 楊成虎. (2009). 「《紅樓夢》英譯本飲食名稱翻譯的對比研究——以楊憲益和霍克思的英譯本爲例」 『雲南師範大學學報(對外漢語教學與研究版)』 7(04): 80-84.
- 戴清娥, 楊成虎. (2009). 「從文化角度比較《紅樓夢》飲食名稱的翻譯」 『寧波大學學報(人文科學版)』 22(03): 56-60.
- 劉士聰, 谷啓楠. (1997). 「論《紅樓夢》文化內容的翻譯」 『中國翻譯』 (01): 17-20.
- 白靖宇, 寇菊霞. (2002). 「《紅樓夢》中文化內容翻譯探析」 『外語教學』 (02): 42-46.
- 趙建忠. (2000). 「《紅樓夢》在國外傳播的跨文化翻譯問題」 『天津外國語學院學報』 (03): 27-30.
- 崔溶澈. (2005). 「《紅樓夢》의 韓日英 翻譯文 比較연구」 『中國語文論叢』 0(28): 555-588.
- 崔溶澈. (2008). 「《홍루몽》의 번역과 해석에 대하여」 『中國小說論叢』 27(-): 165-184.

This paper was received on 1 March 2021; revised on 30 April 2021; and accepted on 7 June 2021.

Author's email address

tianxiang1109@gmail.com

About the author

Tianxiang Jin is a PhD student at GSTI of Ewha Womans University. Her research interests include literary translation and Corpus.

www.kci.go.kr