

한·일 양언어의 비가열 조리동사 대조연구*

- 혼합과 발효를 중심으로 -

은수희**

< Abstract >

A contrastive study of 'unheated cooking verbs' in Korean and Japanese

- Focusing on the mixture and fermentation -

The study of vocabulary on cooking in Japanese and Korean has been conducted in many fields. However, they have mainly focused on cooking verbs about "heated food" and there are few studies on "unheated cooking verbs". Moreover, there is no previous study that encompasses various aspects of the derivative meaning as well as the primary meaning. This study examines what unheated cooking verbs are in both languages by limiting the range of unheated cooking verbs to mixing and fermentation among Japanese and Korean cooking verbs, and furthermore, clarifies the derivative aspects of the meaning of heating cooking verbs.

For this, firstly, headings of the "unheated cooking verb" were extracted from previous studies and cooking books, and then the headings were classified into two subsets, "processing and mixing" and "preservation and fermentation". The group of verbs for 'processing and mixing' was further divided into <seasoning to taste>, <putting>, and <mixing> and the group of verbs for 'preservation and fermentation' were divided into <dipping>, <brewing>, and <fermenting>. The Japanese and Korean unheated cooking verbs share many similar parts, but they also show interesting differences according to the differences in expression. Further, among the "unheated cooking verbs" of both languages, verbs that were used purely to convey the meaning of cooking were rarely observed. Many verbs expanded their meaning from the meaning of general verbs to the meaning of cooking. This aspect of the meaning expansion cannot be explained by the linguistic aspect only, and the relationship with the cultural aspect should be examined together.

The difference in the usage patterns of the two languages' cooking verbs is thought to be related to the differences in the types of foods, the cooking methods, and the language expressions that stem from the development of the food culture, and it is expected that the differences in the food culture between the two countries will be clarified by summarizing the overall cooking verbs in Japanese and Korean.

Field : Lexicology

Keywords : Unheated cooking verbs, Mixture, Fermentation, Culinary culture, Extension of meaning

1. 머리말

* 이 논문은 2017년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임.
(NRF-2017S1A5B5A07063006)

** 숙명여자대학교 초빙대우교수, 일본어학

다음 예문을 보면, 하나의 음식을 만들기 위하여 재료를 준비하고 손질하며 본격적인 요리행위를 거쳐, 음식이 완성되고 먹는 방법까지의 일련의 과정이 「조리」에 포함되는 것을 알 수 있다.

▶배추 김치를 먹는다¹⁾

배추는 알맞은 크기로 잘라 다듬어 소금에 알맞게 절인다. 무는 깨끗이 씻어 채를 썰고, 쪽파는 씻어서 썰어놓는다. 무, 쪽파는 새우젓과 고춧가루, 양념으로 간을 하여 버무려 배추 속을 만든다. 배추에 속을 잘 넣어 배추김치를 담궈 땅 속 깊이 묻었다가 김치가 익으면 꺼내서 접시에 담아 먹는다.

「배추김치」라는 완성된 음식을 먹기까지는 여러 단계를 거치게 되며 조리 과정을 보여주는 설명에 10개 이상의 조리 동사가 포함되어 있다. 이 중에서 「절이다」, 「간하다」, 「버무리다」, 「담그다」 등의 동사가 본 연구에서 다루고자 하는 「비가열 조리동사」에 해당하며, 「간하다」와 「버무리다」를 「혼합의 과정」으로 「절이다」, 「담그다」를 「발효의 과정」으로 분류할 수 있다. 「배추김치」라는 음식의 특성상 불과 열을 이용하는 「가열 조리동사」는 사용되지 않았으며, 「자르다」, 「다듬다」, 「씻다」, 「썰다」 등의 조리동사는 본격적인 조리에 앞서 조리를 준비하는 과정의 동사로서 「조리전 단계」에 해당하므로 본 연구대상에서는 제외한다.

본 연구에서는 불과 열을 사용하지 않는 「비가열 조리동사」를 「가공 및 혼합 동사」와 「저장 및 발효 동사」로 나누어 일본어와 한국어에서 어떠한 부분에서 풍부하게 나타나는지 또는 어떠한 표현의 차이를 보이는지 양 언어의 양상을 대조 고찰하고 나아가 「비가열 조리동사」의 의미확장 양상의 특징을 확인해 보고자 한다.

연구방법으로는 먼저 일본국립국어연구원의 『分類語彙表』 및 조리용어 사전과 양국의 음식문화 관련 서적에서 「비가열 조리동사」에 관한 표제어를 추출한다. 그리고 사전과 서적의 용례뿐 아니라 실제 사용양상에 관하여 레시피를 소개하는 인터넷 사이트와 코퍼스 및 신문기사 검색을 통하여 다양한 실례를 수집하여 일본어와 한국어의 표현 양상을 고찰한다.

2. 선행연구 및 비가열 조리동사의 분류

2.1 선행연구

일본어와 한국어의 조리동사에 관한 대조연구는 불과 열을 사용하는 「가열 조리동사」에 관한 것이 대부분이며 丁一榮(2001), 김옥영(2002), 서정행 외(2007)에서는 「가열 조리동사」의 사전상의 기술을 토대로 기본적인 의미분석을 중심으로 고찰하고 있다.

은수희(2019)에서는 일본국립국어연구원의 『分類語彙表』와 요리관련 서적에서 앞서 발표된 연구들 보다 많은 숫자의 「가열조리동사」의 표제어를 추출하여 양언어 각각 「물을 매개로」, 「기름을 매개로」, 「공기를 매개로」, 「연기를 매개로」로 나누어 고찰하였다. 일본어와 한국어의 「가열 조리동사」는 비슷한 부분이 많다고 하지만 그 가운데 나타나는 표현의 차이에 주목하였고, 「가열 조리동사」의 기본의미에서 출발하여 의미파생 측면의 양상을 고찰하고 있는 점이 기존 연구와의 차

1) 권형찬(2004) p.46 예문 인용

이점으로 볼 수 있다.

張元哉・睦明実(2012)에서는 일본과 한국의 요리명에 나타나는 요리방법에 초점을 맞추어 「煮る系」, 「焼く系」, 「揚げる系」, 「蒸す系」, 「非加熱系」로 분류하여 요리명에 나타난 조리방법의 특징에 대하여 고찰하고 있다. 요리명의 패턴은 양국 모두 「OO+방법」 형이 많이 나타나며, 그 중에서도 한국은 「OO+焼く系」, 일본은 「OO+非加熱系」의 비중이 높았다. 요리명 중에서 「非加熱系」에서도 일본어는 「入り、和え、かけ、漬け」 등이 높은 비율로 나타나고 한국어는 「무침, 초무침, 초절임, 절임」 등의 요리명이 나타남을 확인하였다. 가열 조리법 외에도 「非加熱系」 카테고리를 언급하고 있고, 조리동사를 중심으로 고찰해 온 기존의 연구와 차별적으로 요리명에 나타나는 양국의 문화적 특징을 살펴볼 수 있는 요리명을 대상으로한 연구라는 점에서 매우 의미있는 연구로 판단된다.

최근에는 한국어 교육 분야에서 요리 교육과 관련하여 한국어 요리 동사에 관한 결과들이 발표되고 있다.

권형찬(2004)에서는 요리를 준비하는 단계부터, 요리를 본격적으로 조리하는 단계와, 요리를 마무리하는 과정까지를 모두 포함하였다. 요리 동사의 성분 분석을 통해 요리 동사들이 의미적으로 떨어져서 나온 것이 아니라 각 단계에서 긴밀하게 연관되어 있고, 그 속에서 체계를 형성한다고 고찰하고 있다.

김인호(2011)에서는 가열 조리동사, 비가열 조리동사로 구분하였고, 비가열 조리동사를 조리시 가열하지 않는 모든 조리 조작을 언급하고 있다. 가열 요리 동사는 도구의 사용, 물의 사용, 가열 매체의 종류, 가열 목적에 따라 5가지로 분류하였고, 비가열 요리 동사는 재료 모양의 변화, 재료의 맛의 변화, 재료의 속성으로 1차 분류한 후 재료 모양 변화를 다듬기, 적출, 썰기, 분쇄 및 마쇄, 압착 및 여과, 혼합 및 교반, 반죽 및 성형, 감싸기로 상세히 구분하여 제시하였다.

이와 같이, 조리에 관한 연구는 대조연구와 개별언어 측면에서 지속적으로 이루어지고 있으나 「비가열 조리동사」를 별도로 다루고 있는 연구는 그다지 보이지 않으며, 조리동사를 연구하는 속에 일부분 언급되는 정도로 그치고 있다. 이 또한 사전상의 기술을 토대로한 연구가 대부분이며 조리동사의 파생적 의미까지 언급한 연구는 거의 없다고 해도 과언이 아니다. 본 연구에서는 일본어와 한국어의 대조연구라는 측면에서 비가열 조리동사의 구체적인 용례를 통하여 실제 사용양상의 차이를 고찰하면서 일차적인 의미 확인에 그치지 않고, 기본적인 의미에서 파생적인 의미 양상까지 살펴보는 것에 목적이 있다.

2.2 비가열 조리동사의 분류

권형찬(2004)에서는 요리 동사라 함은 요리를 하는데 사용하는 동사를 말하며 요리를 준비하는 과정(준비 단계)부터, 요리를 본격적으로 하는 과정(조리 단계)과 요리의 마무리 과정(먹는 방법)까지를 모두 포함하여 사용하는 동사를 의미한다고 밝히고 있다. 그 중에 조리 단계에는 「굽다, 끓이다」 등의 「가열 조리동사」와 「무치다, 버무리다」 등의 「비가열 조리동사」가 포함되어 있다.

【준비 단계】 썰다, 까다, 다듬다, 벗기다, 자르다, 반죽하다 등

【조리 단계】 굽다, 끓이다, 달이다, 튀기다, 부치다, 담그다, 무치다, 버무리다 등

【먹는 방법】 데우다, 비비다, 말다, 삭히다, 담다, 맛들이다 등

김정남(2011)에서는 한국어의 요리 동사를 ‘요리 준비 과정을 표현하는 동사들, 절단 동사들, 반죽 동사들, 모양 만들기 동사들, 저장 식품을 만드는 과정을 표현하는 동사들, 재료 혼합 및 가미 과

정을 표현하는 동사들, 익히는 과정을 표현하는 동사들'로 상세히 나누어 살펴보고 있다.

- ① 요리 준비과정을 표현하는 동사
재료 손질하기 동사(물을 사용하지 않는 경우, 물을 사용하는 경우)
절단 동사, 반죽 동사, 모양 만들기 동사
- ② 저장 식품을 만드는 과정을 표현하는 동사
- ③ 재료 혼합 및 가미 과정을 표현하는 동사
- ④ 익히는 과정을 표현하는 동사
물을 사용하는 익힘 동사, 물을 사용하지 않는 익힘 동사
- ⑤ 기타 요리 동사

이와 같이, 조리 과정을 나타내는 동사에는 불과 열을 사용하는 가열조리법 외에도 여러 가지 분류가 가능하다. 이 가운데 본 연구에서는 「비가열 조리동사」를 「가공 및 혼합 동사」, 「저장 및 발효 동사」로 나누고 각각의 하위 분류를 통하여 일본어와 한국어의 특징을 살펴보고자 한다.

먼저, 「가공 및 혼합 동사」는 재료를 혼합하고 가미하는 과정에서 사용되는 동사를 말한다. 본격적인 조리를 위한 전단계로도 재료를 섞고 양념을 끼얹는 과정은 반드시 필요하다. 한국 요리는 손맛을 이용하거나 매운 양념을 이용하여 담근 음식이 많은 것이 특징이며, 가정식 일본요리 또한 식초에 절이거나 소금이나 간장으로 간을 하는 음식 종류가 많다.

또한 햇볕에 말리거나 효모나 유산균으로 발효시키는 등 자연의 힘으로 숙성시켜 맛을 내는 음식들이 일본에는 많이 있다. 삶은 콩에 낫또균을 넣어 발효시킨 일본전통 음식인 낫또라든지, 생선에 다가 소금, 밥 등을 섞어 장기간 발효 시킨 후 먹는 스시, 매실을 소금에 절여 만든 우메보시 등이 대표적이다. 이러한 음식을 만드는 과정을 나타내는 동사를 「저장 및 발효 동사」로 한정한다.

「가공 및 혼합동사」의 과정의 하위분류로는 〈간하기〉, 〈넣기〉, 〈섞기〉가 포함되며, 「저장 및 발효」의 과정으로는 〈담그기〉, 〈빚기〉, 〈발효하기〉로 나눌 수 있다. 자료를 통하여 수집한 동사 표제어가 사용되는 실제 용례를 중심으로 일본어와 한국어의 표현양상에 관하여 다음 장에서 살펴보기로 한다.

3. 비가열 조리동사의 대조

3.1 가공 및 혼합동사

「가공 및 혼합」의 과정만으로 완성되는 음식이 있는가 하면, 절임음식이나 발효식품을 만들기 위한 과정에서 「가공 및 혼합」의 단계를 거치기도 한다. 일본어와 한국어의 「가공 및 혼합 동사」를 살펴보면 다음과 같다.

〈표1〉 가공 및 혼합동사

	일본어	한국어
간하기	味を整える、加味する、塩加減する[みる]、味漬ける[する]、下味をつける[する]	가미하다, 간맛추다, 간하다, 맛을 내다, 밑간하다(배다)
넣기	入れる、覆う、掛ける、加える、注す、注ぐ、敷く、添える、足す、付ける、のせる、振り掛ける、振りまく	넣다, 따르다, 담다, 더하다, 덮다, 두르다, 묻히다, 바르다, 붓다, 뿌리다, (끼)엮다, 채우다, 치다
섞기	和える、合わす、捏ねる、叩く、詰める、巻く、混ぜ合わす、混ぜる、揉む、汚す	겉절이다, 말다, 무치다, 배합하다, 버무리다, 범벅하다, 비비다, 싸다, (뒤)섞다, 양념하다, 젓다, 주무르다, (내)젓다, 채우다, 치다, 치대다, 타다, 풀다, 합치다, 흔들다

3.1.1 간하기

〈간하기〉는 무침이나 절임 등의 비가열 요리를 본격적으로 요리하기 전에 밑간을 해 두는 등 재료를 준비하는 과정이다. 용례(1)에서는 게맛살과 양배추를 이용한 초무침(酢の物)²⁾을 조리하는데 소금과 후추로 간을 맞추는 의미로 「味を整える」라는 표현이 사용되었고, 용례(2)에서는 회를 찍어 먹는 초장을 만들 때 고추장, 식초 등의 조미료를 넣어 「맛을 내다」라는 표현이 나타난다.

(1) 2 カンタン酢を加えて混ぜ、塩胡椒で味を整える。

(カニカマとキャベツの酢の物, cookpad)

(2) 회를 찍어먹는 초장은 설탕은 전혀 넣지 않고 홍시와 고추장, 식초로 맛을 냈다. 우리 음식에서 절대 빠지지 않는다는 것 같이나 된장이 밥상에서 꼭 빠지고 없는데 그것 없이도 발효시킨 꽃가루나 뿌리채소에서 신통하게 온갖 맛을 다 찾아냈다.

(매일경제 2003.12.11)

또한 가열요리를 준비하는 단계에서 재료에 맛이 배이도록 하거나 재료를 연하게 숙성시키는 등의 과정으로 사용하기도 한다. 용례(3)은 볶음밥을 만드는 과정에서 소금 후추로 밑간을 하는 과정을 표현하는데 「味付けする」 동사를 사용하고 있고 용례(4)의 한국어에서도 스테이크의 풍미를 즐기 위해서 조미료를 추가해 「밑간을 하다」라는 표현을 사용하고 있다.

(3) しんなりしたら長ネギをサッと炒め、②、③と鶏ガラスープの素、塩胡椒で味付けし、醤油、オイスターソースを加え混ぜます。

(パラパラ炒飯の素, cookpad)

(4) 또한 시즈닝 스테이크는 흑후추, 마늘가루 등으로 밑간을 하여 스테이크 특유의 고급스러운 풍미를 즐길 수 있으며 멀티박 진공포장기법을 통해 유통기한을 25일로 늘렸다.

(축산경제신문 2019.11.8)

2) 스노모노(酢の物)는 초무침 또는 초회라고 하며, 생선·조개·채소 등을 소금에 절여 밑간을 하고 식초·설탕·간장을 넣고 새콤하게 무치는 일본요리이다. 샐러드와 비슷한 성격으로 식사 중에 입가심을 하거나 입안을 산뜻하게 해주는 음식이다. 『사진으로 보고 가장 쉽게 읽는 일본문화』 p.222 참조

또한 용례(5),(6)과 같이 요리가 완료 되고 먹기 직전 마무리 단계로 사용하기도 한다.

(5)ミョウバン小さじ1と塩50グラムをまぜ、桶の中でなすにこすりつけるように、しっかりまぶします。なすが隠れるくらいに水(できれば湯冷まし)をそっと入れて、重石をして一晩おきます。食べてみて、塩加減をみて、足りなければすこし足します。

Yahoo!知恵袋(2005)

(6)이후 새콤달콤한 양념이 일품인 비빔국수를 완성한 에릭은 이서진과 윤균상이 젓가락을 들고 먹기 직전, 화룡점정이 되어 줄 참기름을 가미하는 세심함을 보인다.

(해럴드POP 2016.11.12)

간하기 과정의 이러한 표현은 일본어 한국어 모두 구체적인 조리동사의 사용보다는 「味付けする」, 「塩加減をみる」, 「맛을 내다」, 「밑간을 하다」와 같이 상황을 설명하는 표현의 형태로 나타나고 있음을 확인할 수 있다.

3.1.2 넣기

샐러드와 같이 재료를 준비하여 소스를 뿌리는 것만으로도 요리가 완성되는 경우가 있고, 무침요리나 절임음식을 만드는 과정에서 양념이나 재료를 뿌리는 단계가 필요한 경우도 있다. 〈넣기〉과정에 속하는 일본어 동사 「掛ける」³⁾에 대한 용례를 살펴보겠다. 용례(7)에서는 시저샐러드를 만드는 과정에서 드레싱을 뿌리면 완성되는 단계를 설명하고 있다. 용례(8)은 양배추와 파프리카를 이용하여 마리네(mariné)를 만드는 과정에 마지막으로 깨를 갈아서 뿌리면 완성이 되는 장면이다.

(7)シーザードレッシングの材料を混ぜ合わせる。2に粉チーズと3のドレッシングをかければ出来上がり。

(シーザーサラダ, cookpad)

(8)野菜を軽くしぼって、器へ。ゴマをすってかけます。完成です！

(キャベツとパプリカのマリネ, cookpad)

용례(9)는 빵을 만들기 위하여 반죽을 하고 부풀리는 과정으로 효모를 넣는 과정을 설명하는데 「振り掛ける」동사가 사용되었다. 한편, 뿌리고 끼얹는 과정을 나타내는 「振り掛ける」동사의 명사형으로 「振り掛け」는 생선가루, 김, 깨, 소금 등을 섞어서 만든 식품명으로 정착되었다.

(9)ミキサーにかけたびわ、お砂糖を少し混ぜて、ヤングワインイーストを振り掛けます。よくかき混ぜて、発酵を待つ事にしました。

Yahoo!知恵袋(2008)

한국어에서는 「넣기」 과정에서 다음 용례와 같은 동사가 사용되는 것을 확인할 수 있다. 용례

3) 현재의 무침요리는 주재료에 미리 무침 재료를 섞어 그것을 그릇에 담은 형식이 대부분이지만 이렇게 무치는 형식은 한참 후의 방법이다. 그보다 오래된 형식은 위에 '끼얹는(掛ける:가게루)'형식이다. 그릇에 준비된 주재료를 담고 그 옆이나 위에 무침 재료를 끼얹는 것이 본래의 무침요리의 형식이다. 『일본 식문화의 이해』 p.97 참조

(10)에서는 나물샐러드를 만드는 과정에서 채소를 그릇에 담고 과일과 해산물을 얹어 드레싱은 끼얹고, 견과류를 뿌리는 과정을 설명하고 있다. 용례(11)은 미역초샐러드를 만드는데, 넣고 붓고 뿌리는 과정을 나타내고 있으며 용례(12)에서는 김치겉절이를 만드는 과정을 설명하고 있다.

(10)새우 껍질을 벗기고 2 cm 폭으로 자릅니다. 그릇에 양상추를 담고 그 위에 아보카도, 토마토, 새우를 얹습니다. 먹기 직전에 드레싱을 끼얹습니다. 기호에 따라 잘게 부순 견과류를 뿌리면 완성입니다.

(NHK WORLD-JAPAN)

(11)간장5스푼, 물 5스푼, 식초 3스푼, 설탕1스푼에 와사비를 취향껏 넣어 드레싱을 만들어 줍니다. 준비된 재료들을 한데 넣고 드레싱을 부어가며 버무려주면 완성! 접시에 널뎠 통깨를 뿌려주세요

(미역초샐러드, 만개의레시피)

(12)실제로 김치 겉절이양념의 경우 조리에 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 소금, 설탕, 매실액 등 6가지 재료 이외에도 다른 양념재료들이 더 필요하다. 하지만, 간편 양념 소스를 사용하면 이 모든 재료를 따로 준비할 필요가 없다. 겉절이 재료에 양념을 부어 3초면 요리를 완성할 수 있기에 매우 간편하다.

(미주중앙일보 2017.5.8)

이 밖에도 조리 과정에서 맛을 내는데 중요한 역할을 하는 조미료 중에서 소금의 경우를 보면 일본어는 「塩を足す」, 「塩を掛ける」, 「塩を加える」, 「塩を振る」 등의 표현이 나타나고, 한국어는 「치다」, 「바르다」, 「널다」, 「뿌리다」 등의 동사가 사용된다.

3.1.3 섞기

용례(13),(14)의 「和える」, 「混ぜる」는 손이나 조리기구를 이용하여 재료를 혼합할 때 사용되는 대표적인 「비가열 조리동사」이다. 용례(15)는 「ゴマ和え」⁴⁾를 만드는 과정을 나타내는 레시피이며 두 번의 조리과정만으로 음식이 완성되는 것을 확인할 수 있다. 일본음식은 먹기 직전에 테이블 앞에서 무쳐 먹는 형태가 많으며 이런 형식의 무침요리를 「手前和え」⁵⁾라고 한다.

(13)非加熱調理 惣菜 あえものやサラダで代表されるこの種類の惣菜は、あっさりした味や酸味を持ち、単にあえ(混ぜ)たというようなシンプルな作業で作ったものが多い。

『惣菜入門』

(14)調味料などを「かけるだけ」、野菜などと「和えるだけ」、市販の惣菜と「混ぜるだけ」、さらにフライパンひとつで、あるいはトースターだけで作れるレシピは、どれもビールやお酒が進みそう。

(朝日新聞 2018.6.28)

(15)キャベツと玉ねぎを1口大に切り塩で揉んで5分置きます。ハムを加えの調味料で和えれば出来上がり！

4) 알맞게 볶은 깨를 뺑아 다시, 연한 간장을 섞어 무침양념을 만들고 밑 처리한 재료를 무친 것을 고마아에(胡麻和え)라고 한다. ... 깨에는 흰깨와 검은깨가 있는데 이 두 가지 모두 깨무침은 가능하지만 보통 깨무침의 경우에는 흰깨를 사용한 것을 말하며 검은깨를 사용했을 때는 고마요고시(胡麻汚し)라고 이름이 달라진다. 『일본식문화의 이해』 pp.398-399

5) 섞어 무쳐 버리면 어떠한 재료를 사용했는지 알 수 없다는 점, 색깔이 변하여 재료를 알아볼 수 없기 때문에 식전 직접 무쳐먹도록 유도한다. 예를 들어 소금에 살짝 절인 생선에 파란 무침 재료로 무치는 요리(青和え : 아오아에)등이 데마에아에의 대표적인 요리이다. 『일본식문화의 이해』 p.97 참조

(春キャベツとハムのゴマ和え酢の物, cookpad)

용례(16)에서는 샐러드 재료인 야채와 식초를 넣어서 가볍게 섞다는 의미로 「揉む」가 사용되고 있다. 김치를 담그는 과정에서는 소금을 쳐서 숨을 죽이다는 의미로 「塩揉する」라는 표현이 사용되기도 한다.

(16)全ての野菜をビニール袋に入れて、酢を入れて、全体に軽く揉みます。このまま、30分冷蔵庫で保存。

(キャベツとパプリカのマリネ, cookpad)

용례(17)을 보면 꼬막초무침을 만드는데 「섞다」, 「무치다」, 「버무리다」 등의 〈섞기〉과정의 동사가 사용되고 있다. 「버무리다」는 용례(17),(18)과 같이 무침요리를 만들 때 사용하기도 하고 용례(19)와 같이 절임음식을 만드는 과정에서 사용되기도 한다.

(17)분량의 초고추장 재료를 골고루 섞는다. 꼬막에 초고추장을 넣어 무친 다음 준비한 채소를 넣어 가볍게 버무리고 통깨를 뿌린다.

(아시아경제 2019.12.25)

(18)블렌더에 양파 90g, 생강 50g, 통마늘 6개, 사과 반 개를 넣고 간장 220ml를 부어 곱게 간 후 불에 담는다. 여기에 고춧가루 21숟가락, 멸치액젓 100ml, 매실액 7숟가락, 맛술 3숟가락, 식초 4숟가락, 올리고당 12숟가락, 물엿 7숟가락, 통깨 3숟가락을 넣고 버무린다. ...양념계장은 싱싱한 꽃게를 토막 내 고춧가루와 액젓, 마늘, 쪽파 등의 양념으로 무친 음식이다.

(문화일보 2019.11.21)

(19)무에 고춧가루를 버무리 넣고 곱게 색이 들면 분량의 멸치액젓을 넣어 버무린다.

『발효맛김치』

3.2 저장 및 발효동사

한국의 김치와 장아찌, 된장, 젓갈, 일본의 단무지, 락교, 우메보시 등 양국 모두 저장과 발효를 통해서 완성되는 음식의 종류가 많다. 이러한 저장음식을 만들기 위하여 사용되는 일본어와 한국어의 「저장 및 발효동사」를 살펴보면 다음과 같다.

〈표2〉 저장 및 발효동사

	일본어	한국어
담그기	塩蔵する、酢取る、仕込む、締める、漬け込む、漬ける、寝かす、浸す	담그다, 맛들이다, 묵히다, 절이다, 재우다, 쟁이다, 익히다
빚기	醸す、醸造する、醸成する	거르다, 뜨다, 빚다, 양조하다
발효하기	熟成する、糖化する、馴染する、発酵する	발효하다, 삭히다, 숙성하다

6) 따끈한 밥에 단무지(たくあん), 카레에 후쿠진즈케(福神漬け)나 락교(らっきょう), 스시(寿司)에 쇼가즈케(しょうが漬け), 오카유(お粥)에 우메보시(梅干し), 우나기노가바야키(鰻の蒲焼)에 나라즈케(奈良漬), 가마보코와 어묵에 와사비즈케(わさび漬け)는 빠뜨릴 수 없는 구성이다. 『사진으로 보고 가장 쉽게 읽는 일본문화』 p.225 참조

3.2.1 담그기

음식의 변질을 막고 장기간 보존하기 위하여 식초나 설탕에 절이는 조리법으로 만드는 「절임(漬物)⁷⁾」은 고춧가루를 사용하지 않고 소금, 식초, 설탕 등에 담귀 음식을 보존하는 방식으로 고춧가루를 기본 조미료로 사용하지는 않는 일본 요리에서도 흔하게 등장하는 조리법이다. <담그기>에 속하는 대표적인 일본어 동사에는 「寝かす」, 「仕込む」, 「漬ける」, 「浸す」 등이 있으며 재료를 버무려서 익거나 삭도록 액체 속에 넣어두는 행위를 가리킨다. 특히, 용례(23)과 같이 식초에 절이는 것을 「酢取る」라고 하며 「酢で締める」로 사용되기도 한다.

(20)袋の中に鶏ガラスープの素を加えて良く揉み込み、冷蔵庫に1時間ほど寝かす。

(きゅうりの漬け物風, cookpad)

(21)毎日大豆30~40粒を取りましょう。二月は一年分の味噌を仕込む月でもあります。手前味噌のおいしさは、作って、食べてみないと分かりません。

『自然を食べる-美味しい健康料理』

(22)イタリアンドレッシングでこっくりとした味わいをかぶや大根を下漬けした後、イタリアンドレッシングで漬け込みます。レモンを加えて風味をだすとよりおいしくなります。

『はじめてのお漬けもの』

(23)[鮎の魚田酢取り生姜]アユのうろこを引き、筒切りにする。串打ちをして串打ちをして焼く。卵黄と甘味噌を混ぜ合わせたもので、付け焼きにする。酢取りショウガを添える。

『先附』

한편, <담그기>에 관한 한국어 동사는 「담그다」, 「재우다」, 「익히다」 등이 있으며 모두 맛이 들도록 무치거나 바르거나 넣어 일정한 시간을 쏘아 두는 과정을 의미하며, 용례(24)와 같이 김치, 각종 장류 등 담그는 음식이 많은 한국요리에서 중요한 과정이다. 용례(25),(26)의 「재우다」는 비교적 짧은 시간동안 양념이 배도록 두는 과정을 나타내는 한편, 용례(26),(27)의 「절이다」, 「묵히다」는 비교적 긴 시간을 지나서 오래된 상태가 되는 과정을 나타내는 동사이다.

(24) 인도네시아 집 마당 장독대에 된장을 담그다

(오마이뉴스 2017.7.18)

(25)수원갈비는 소갈비를 양념에 잘 재워둔뒤 숯불에 굽는다. 양념은 참기름, 배, 마늘, 후춧가루, 파 등을 사용한다.

(내외경제TV 2018.12.28)

(26) 1. 홍어채 1kg에 막걸리 2컵, 3배 식초 반 컵을 넣고 15~20분 재운 뒤 체에 밭쳐 물기를 뺀다. 2. 절인 홍어채에 국간장 1컵, 사이다 1컵을 넣고 40분 재운 뒤 체에 밭쳐 물기를 뺀다.

7) 한국의 김치, 유럽의 피클, 중국의 자차이 등 세계 각지에 보존식품이 있는 것처럼 쓰케모노(漬物)는 일본식으로 채소·생선·고기 등을 소금·식초·된장·누룩 등에 절인 저장 식품을 말한다. 원래 채소 보존의 목적으로 시작되었고, 식품을 식염이나 쌀겨·된장·간장·술지게미 등에 절여서 저장성과 맛을 향상시킨다. 절임으로써 보존성은 향상되지만 시간이 오래 지나면 효소나 유산균이 증식하여 신맛이 나게 된다. 『사진으로 보고 가장 쉽게 읽는 일본문화』 p.224

(글로벌이코노믹 2020.1.13)

(27)둘 다 발효식품이어서 만드는 사람과 지역마다 맛이 다른 것도 공통점. 갓 만들어 낸 칼곰함보다 묵히고 삭혔을 때 깊은 맛이 나오는 게 치즈와 김치다.

(부산일보 2006.4.27)

3.1.2 빚기

술과 된장, 간장 등 각종 장류의 제조 과정에서 <빚기>과정이 필요하며 빚은 후 발효하고 숙성하는 단계를 거쳐서 비로소 완성된다. 용례(28)과 같이 일본어는 「醸す」라는 동사를 사용하고 있고 한국어는 술을 담그는 의미로 「빚다」를 사용하고 있다. 또한 용례(29)에서 알 수 있듯이 술을 빚는 과정에서 찌꺼기나 건더기를 체에 밭쳐서 받아내는 의미로 「거르다」가 사용되고 있고, 거른 술이라고 해서 「막걸리」라는 이름이 생겨난 것이다.

또한 술을 조제하다는 의미의 한자어로 일본어는 「醸造する」, 「醸成する」 등이 있고 한국어는 「양조하다」를 사용한다.

(28)本作の生みの親でもある、農業技術に秀でたワリ文化(7~11世紀)の人たちは、この大鉢を使ってトウモロコシなどから酒を醸し、饗宴で供していたと考えられている。

(朝日新聞 2018.1.9)

(29)막걸리는 소주와 함께 서민이 즐기는 술이다. 밤에 뺨은 누룩을 섞고 물을 부어 며칠 간 발효를 시켜 만든다. 술을 빚는 과정에서 맑은 술을 떠내지 않고 그대로 거르고 찐다. 막 거른 술이라 해서 '막걸리'라는 이름이 붙었다. 빚깔이 탁해 '탁주' 또는 '탁배기', 빚깔이 희다고 '백주', 집집마다 담근다고 '가주', 농가에서 마신다고 '농주'라고도 부른다.

(아시아경제 2017.6.14)

(30)秋田県大潟村の岡住(おかずみ)修兵さん(31)は、清酒製造免許を取って県内に酒蔵を新設することをめざしている。この冬は県外の酒造会社に委託し、新しいタイプの酒を醸造した。

(朝日新聞 2020.4.7)

(31)화이트 와인 구대륙에는 올빈와인의 초카팔라 화이트 리저르바가 수상했다. 부드러운 산도로 오래도록 여운이 지속되는 것이 특징. 화이트 와인 신대륙에는 나라셀라의 레폴 넘버 41 콜럼비아 밸리슈냉 블랑이 선정됐다. 1987년부터 양조해 온 레폴 넘버 41의 슈냉블랑은 풍부한 아로마에 산도가 잘 살아있는 부브레 스타일의 화이트 와인이다.

(조선비즈 2020.2.27)

3.1.3 발효하기

<발효하기>과정은 술, 된장, 간장, 치즈 등의 발효 및 저장 음식을 만드는 데 필요한 마지막 단계이다. 용례(32)에서는 락교를 만드는 과정에서 「発酵する」 동사가 사용되었고, 용례(33)에서는 술을 발효시키는 과정에서 「糖化する」, 「発酵する」 동사가 사용되었다.

(32)塩ラッキョウを作り、発酵させてから塩抜きして甘酢に漬け込むので少し手間がかかりますが味は抜群! 赤酢で漬けてみました。

(赤酢でらっきょう漬け, cookpad)

(33)清酒は、精白米のでんぷんを麹菌によって糖化し、その糖を酵母菌によってアルコール発酵させて作る。まず米麴(蒸し米に麹菌を植えたもの)、蒸し米、水を混ぜた中で酵母菌を培養し、酒母を作る。

『基礎日本料理教本』

한국어 용례를 살펴보면, 용례(34)에서는 가자미식해를 만드는 과정에서 발효되어 맛이 들도록 하는 의미로 「삭하다」를 사용하고 있으며, 용례(35)와 같이 「곰삭다」는 동사를 사용하면 오래되어 썩 삭다는 의미로 전달된다. 용례(36)에서는 양념계장의 양념이 맛이 잘 배도록 하루 동안 냉장고에 보관하는 의미로 「숙성시키다」를 사용하고 있고, (37)에서는 김치의 재료를 활용할 때도 음식물이 발효되어 맛이 나도록 하다는 의미로 「발효시키다」가 사용되는 것을 확인할 수 있다.

(34)참가자미에 메조로 되직하게 밥을 지어 고춧가루로 양념하여 버무려 삭힌 가자미식해는 함경도 지방에서 특히 유명하다.

『발효맛김치』

(35)[일본식 청국장 ‘낫토’] 곰삭힌 콩의 힘

(파이낸셜뉴스 2003.4.3)

(36)최상품 선동 암게는 값이 비싸 자주 해먹을 수는 없지만 특별한 날에 가족을 위해 가장 좋은 암게로 양념계장을 담근다. 양념을 먼저 만들어 냉장고에서 하루 숙성시킨다. 그래야 고춧가루 쏘내가 안 나고, 모든 양념이 잘 어우러진다.

(문화일보 2019.11.21)

(37)김치를 담글 때도 고춧가루 들이붓고 뽀뽀 버무려 만드는 것이 아니라 부추 뿌리를 발효시킨 것으로 매운 맛을 내고 새콤달콤한 맛을 낼 때는 매실, 석류, 갈화(췌녕쿨의 꽃)를 발효시켜 소스로 사용하는 등 모든 요리에는 반드시 천연 재료를 사용해 만든 양념으로 간을 한다.

(매일경제 2003.12.11)

4. 비가열 조리동사의 의미확장 양상

일본어와 한국어의 「비가열 조리동사」 가운데 조리의 의미로만 사용되는 동사는 실제로 많지 않으며, 조리의 의미에서 다른 의미로 파생되는 경우가 있고 반대로 일반동사에서 의미가 확장되어 조리의 의미로 사용되는 동사가 있다. 본 장에서는 이러한 양상에 대해서 용례를 통해서 구체적으로 살펴보고자 한다.

먼저, 〈간하기〉과정의 일본어 동사 「加味する」와 이에 대응하는 한국어 「가미하다」의 파생양상에 관하여 살펴보겠다. 일본어와 한국어 모두 음식에 다른 양념을 더하여 맛이 나게 한다는 조리의 의미에서 본래의 것에 다른 요소를 보태어 넣는다는 의미로 확장되어 사용하고 있다.

용례(38)에서 조리의 의미로 사용된 「加味する」가 용례(39),(40)에서는 「殘業を加味する」, 「評価を加味する」와 같이 조리의 의미가 아닌 일반적인 현상을 더하는 넓은 의미로 확장되었다.

(38)そろそろトマトも出始めました。マリネ液にトマトの旨みも加味しもりもり食べられます。

(新玉ねぎとかぶとトマトのマリネ風サラダ, cookpad)

(39)休日の自宅でのサービス残業などを加味するとどれだけになるのだろうか…。

『中国・アジアビジネスWTO後の企業戦略』

(40)この全身状態の不良を治癒が進まない際の評価に加味することが望ましい。

『小児のストーマ・排泄管理の実際』

한국어 「가미하다」 도 마찬가지로 풍미를 살리기 위해 소금을 첨가하는 조리의 의미(41)에서 원래의 모습에 다른 요소를 추가하다는 의미로 확장되고 있다. 용례(42)에서 알 수 있듯이 「혁신을 가미하다」 외에도 「새로움을 가미하다」, 「컨텐츠를 가미하다」 등 주로 긍정적인 요소가 더해지는 의미를 나타내는 어휘와 결합한다.

(41)코카콜라 관계자는 "과즙 자체의 풍미를 더욱 살리기 위해 소금을 가미하는 전통적인 방법을 사용했다"며 "소량의 소금은 과일이 가진 맛을 깨우는 효과가 있다"고 설명했다.

(연합뉴스 2016.4.12)

(42)지난 2012년 창업한 쿠엔즈버킷은 참기름 회사다. 현재 스파크랩 액셀러레이터 프로그램에 참여하고 있다. 전국 방앗간, 마트 등에서 구입할 수 있는 참기름 아이템으로 스타트업 인정을 받았다. 혁신을 가미했기 때문이다.

(전자신문 2017.6.4)

〈넣기〉과정의 한국어 동사 「끼었다」는 액체나 가루 따위를 다른 것 위에 흩어지게 내던지듯 뿌리는 의미에서 조리의 과정에서도 사용하는 동사로 확대되었고(43), 용례(44)과 같이 「젊음」이라는 추상적인 개념을 더하는 의미로도 파생되는 양상을 확인할 수 있다. 용례(45)의 「찬물을 끼었다」처럼 육설이나 저주 따위를 마구 퍼붓다는 부정적인 의미로 사용하기도 한다.

(43) 당면국수는 당면 면발을 기본으로 부추와 무채 고명에 갖은 양념을 끼얹어 쓱쓱 비벼먹는다. 이때 깍두기와 어묵국물을 곁들여 먹으면 좋다.

(오마이뉴스 2018 5.15)

(44)SK텔레콤, T플랜에 '젊음'을 끼었다...컬처브랜드 'O'출시

(톱데일리 2018.8.8)

(45)수비수 퇴장, 뜨거워지던 부산구덕운동장에 찬물 끼었다

(오마이뉴스 2018.12.7)

또한 「끼었다」와 비슷한 조리의 의미로 사용되는 「붓다」는 액체나 가루를 담다는 일반적인 의미에서 조리의 과정에서 사용하는 의미로 확대되었으며(46), 용례(47)의 「퍼붓다」와 같이 어떠한 현상이 마구 쏟아지는 의미로 사용되기도 한다. 「끼었다」는 긍정적, 부정적인 의미의 어휘와 모두 연결가능한데 비해, 「퍼붓다」는 「육설을 퍼붓다」, 「비난을 퍼붓다」, 「아유를 퍼붓다」와 같이 주로 부정적인 어휘와 결합한다.

(46)[언어튀김] 6. 그릇에 연어, 가지, 표고, 그린빈스를 적당히 두고 소스를 붓는다. 7. 연어위에 파채와 생강채를 풍성히 올린다.

(리얼푸드 2018.11.9)

(47)2만달러 예술작품 혹평 퍼붓다 실수로 깨트린 평론가... 결국 보상

(조선일보 2020.2.11)

한편, 조리시 「소금을 뿌리다」는 행위는 음식의 간을 맞추기 위한 중요한 과정이지만 관용적인 의미로는 잘되어 가는 일을 망치는 부정적인 뉘앙스로 해석된다. 속어로는 나쁜 기운을 빨아들이고 주변의 귀신을 쫓아버린다는 의미로도 사용된다. 일본에서도 나쁜 기운을 몰아낸다는 의미로 「塩をまく」라는 표현을 사용하지만 조리의 의미로는 사용하지 않는다. 스모 선수들이 모래판을 정돈할 때 소금을 뿌리는데 이 경우에도 「塩をまく」라는 동사를 사용한다.

〈섞기〉과정의 한국어 동사 「버무리다」는 다음과 같은 확장 양상을 보인다.

(48)오랜만에 집으로 돌아오는 아들을 위해 엄마는 잡채를 버무리고 갈치를 굽고 수육을 삶았다.

(엔터미더 2017.5.16)

(49)오늘부터 사흘간 서울광장 일대에서 열리는 이번 행사는 '김장, 세계를 버무리다'를 주제로 함께 만든 김치를 어려운 이웃에게 기부하는 '김장나눔', 김장 명인에게 비법을 배우는 프로그램 등이 운영된다.

(이데일리 2016.11.4)

(50)현대산업개발 '김장나눔 봉사'...온정으로 버무리다

(헤럴드경제 2016.11.17)

(51) '행복버무리'는 자매결연 마을 주민과 직원들이 함께 배추, 무, 고추 등 농산물을 직접 기르고 김장을 담가 소외된 이웃과 나누는 광물공사의 사회공헌 프로그램이다.

(파이낸셜뉴스 2016.11.17)

(52)이렇듯 위켄드는 트렌드를 부지런히 쫓았다. 동시에 R&B, 디스코, 힙합 등 다양한 장르들을 적절하게 버무리고 있다. 다만, 18개의 트랙은 과한 욕심이었다.

(오마이뉴스 2017.5.28)

용례(48)과 같이 잡채라는 음식을 만들기 위하여 재료를 섞는 과정을 나타내는 「비가열 조리동사」인 「버무리다」가 (49)에서는 김장을 통하여 세계를 아우르겠다는 의미로 사용되고 있다. (50)에서는 따뜻한 마음으로 김장을 하는 과정을 「온정으로 버무리다」라는 표현을 빗대어 나타내고 있고, (51)에서도 김장의 행위를 빗대어 「행복버무리」이라는 표현으로 나타내고 있다. (52)에서도 가수가 다양한 음악장르를 넘나들며 활동한다는 의미로 「버무리다」가 사용되고 있다.

조리의 의미로 「버무리다」에 대응하는 일본어 동사 「混ぜる」는 두 가지 이상을 섞어 하나로 만듦, 혼합한다는 의미에서 「ごちゃごちゃに混ぜる」, 「まぜこぜにする」와 같이 말이나 행동을 불분명하게 하다는 뜻으로도 확장되어 사용되는데, 이는 「버무리다」에서 파생된 한국어의 「얼버무리다」와 비슷한 의미이다. 재료를 섞는다는 의미에서 이말 저말 뒤섞어서 분명하지 않게 말하는 모습을 나타내는 의미로의 비슷한 파생양상을 보인다.

한편, 〈섞기〉과정의 「揉む」는 손과 팔을 주무른다는 일반적인 의미에서(53) 용례(54)와 같이 조리동사의 의미로 확장되고 있다. 용례(55)와 같이 「手を揉む」로 관용적 표현으로 사용되면 어떤 일을 부탁하거나 사과하다는 의미이며 이 경우는 한국어도 「손을 비비다」와 같은 비슷한 관용적 표현으로 대응된다. 한편, 용례(56)처럼 「氣を揉む」의 경우는 마음을 즐기고 애를 태우다는 의미로 사용되며 일본어에만 나타나는 관용적 표현이다.

(53)私が手や腕をマッサージしていると、母は座ったまま居眠りをする事が多かった。眠っているからと思い、揉むのを止めるとすぐ目を覚まし、もう終わりなの、と催促をした。

『タケノコ大臣奮戦記』

(54)4全ての野菜をビニール袋に入れて、酢を入れて、全体に軽く揉みます。このまま、30分冷蔵庫で保存。

(キャベツとパプリカのマリネ, cookpad)

(55)リストの注文だろうと思って会った。「じつは、リストを買っていただく話で、お伺いいたしました」四十歳を出たばかりと思われる課長は手を揉んだ。「私どもにリストを売るといんですか?」

『煉獄の山』

(56)ここで気を揉むよりは、事務局へ資料を取り寄せられたり、直接メールで質問なさった方が早いですよ。

Yahoo!知恵袋(2005)

한국어「주무르다」는 안마하다는 일반적인 의미에서(57) 조리시 재료가 어우러지도록 잘 섞는다는 의미의 조리동사로 확장되었으며(58), 응례(59)에서와 같이 어떠한 일을 마음대로 다루다는 의미로 파생되는 양상을 확인할 수 있다.

(57)의자형 안마기 헬스3000은 대형 안마의자의 원리 그대로 완전히 새롭게 설계된 안마봉이 목부터 어깨까지 완벽하게 주물러주는 방식으로 특히 받은 제품이고, 매직콤보R 발마사지기는 기본적인 주무름과 롤링 기능에 팔이나 다리에 감으면 공기압으로 주물러주는 에어커브를 추가해 다른 제품들과 차별화시켜 만족도가 높은 제품이다.

(한경비즈니스 2020.3.24)

(58)조선시대 말기 요리책 '시의전서'에는 육포 만드는 방법이 나온다. 쇠고기를 너비아니처럼 저며 유장에 재웠다가 채반에 퍼서 말린다. 이것을 걷어 꿀·깨소금·기름·후춧가루·다진 파와 마늘을 넣어 다시 주물러 재워 또 채반에 퍼 놓고 잣가루를 많이 뿌려 말리는데 완전히 말리지 않고 촉촉할 때 걷어두고 쓴다.

(조선일보 2020.3.24)

(59)“그뎨 안정, 지금은 국지 상승”...집값 통계 주물러 2주만에 말 바꾼 정부

(조선비즈 2019.10.2)

응례(60)에서와 같이 발염하는 과정에서 염료에 적시다는 의미로 사용되는 「浸す」는 원래 물이나 액체에 흠뻑 적시다, 담그다는 의미를 나타내는데 응례(61)처럼 요리를 할 때 액체에 담그다는 의미로도 확장되어 사용한다. 응례(62)에서는 「身を浸す」와 같이 추상적인 의미로 슬픔에 잠기다는 의미로 사용되고 있다.

(60)同様にして黄色仕上げには、キバナモクセイの染料に浸す。これらの染料は媒染剤を使わないかぎり定着しない。

『ウィリアム・モリスとアーツ&クラフツ』

(61)1蓮根は皮をむき、2mm厚の輪切りに。酢水(分量外)に放って10分～20分置く。2酢少々(分量外)を入れたお湯に1を入れ、サッと茹で、ザルに。3赤唐辛子は種を取り、輪切りに。4酢、砂糖、塩を混ぜ、2と3を浸す。

www.kci.go.kr

『クロワッサン』

(62) 悲しみに身を浸すのにも、強さは必要です。弱い人は、そこから逃げ出そうとして、もとの状況に戻ろうとしたり、悲しみを埋めてくれるだけの相手を探そうとします。

Yahoo!知恵袋(2005)

한편, 조리의 의미로 「浸す」와 대응되는 한국어 「절이다」는 「절다」의 사동형으로, 용례(63)과 같이 수분이 흠뻑 배어든다는 의미의 「절다」에서 (64)에서처럼 소금에 배추를 절이는 조리의 의미로 파생되어 사용되는 양상을 확인할 수 있다.

(63) 전신보호복은 바람이 통하지 않아 늘 땀에 절어 살아야 하는데, 갈아입을 옷이 많을수록 일하기도 좋다.

(세계일보 2020.3.7)

(64) 일반 소금으로 배추를 절이면 소금에 따라 김치가 짜거나 쓴 맛이 나는 반면, 바닷물 절임 배추는 미네랄이 풍부하고 간이 배추에 골고루 스며 김치 맛이 좋고 입맛에 따라 양념을 할 수 있는 장점도 있다.

(연합뉴스 2019.10.30)

〈빛기〉과정의 일본어 조리동사 「醸す」와 한국어의 「빚다」의 경우를 살펴보겠다.

(65) 本作の生みの親でもある、農業技術に秀でたワリ文化(7~11世紀)の人たちは、この大鉢を使ってトウモロコシなどから酒を醸し、饗宴で供していたと考えられている。

(朝日新聞 2018.1.9)

(66) 今夏は4大会、ウィンブルドン選手権も観戦し、テニスの大会が醸し出す品格を感じたという。

(朝日新聞 2017.12.27)

(67) 那賀町沢谷の大轟(おおとどろ)の滝が紅葉に彩られた。落差約20メートル、3段に流れ落ちる清流は、この時期だけの鮮やかな優美さを醸し出す。

(朝日新聞 2017.11.21)

용례(65)의 술을 양조하다는 의미의 「醸す」가 용례(66),(67)과 같이 「醸し出す」로 활용되면 아름다움을 자아낸다는 의미로 사용되며 이러한 점은 「빛어내다」와 같이 사용되는 경우에 한국어도 비슷한 양상을 보인다.

「醸す」는 술을 빚는다는 의미가 상의의 개념이지만, 한국어는 용례(68)의 「만두를 빚다」와 같이 반죽하여 만들라는 의미에서 누룩을 버무려 술을 담그다는 의미로 확장되는 양상을 보인다.

(68) 만두소에 들기름을 넣어 버무려 고소한 맛을 살리고 만두를 빚을 때 잣 알을 올려 한 층 더 깊은 맛을 살렸다.

(한국경제 2020.3.3)

(69) 술빚기 수업으로는 〈내 생의 첫술 빚기〉, 막걸리의 경계를 논하는 〈동동주 빚기〉가 들어 있고, 〈별난 막걸리 빚기〉도 들어 있습니다.

(프레시안 2017.1.18)

(70) 하지만 한국학원총연합회는 이날 “휴원으로 인한 학원 손실을 정부가 보전해달라”고 요구하

고 나서 갈등을 빚고 있다.

(한국경제 2020.3.25)

(71) 삼성 미전실 전격 해체 “사회적 물의를 빚고 심려 끼친 것 다시 한번 사과”

(파이낸셜뉴스 2017.2.28)

(72) 서울 올해 첫 대설주의보, 출근길 혼잡 빚고 있어

(MBN 2017.1.20)

재료를 이겨서 어떤 형태를 만들다는 의미에서 용례(70)의 「갈등을 빚다」, (71) 「물의를 빚다」, (72) 「혼잡을 빚다」와 같이 어떤 일을 초래하라는 의미의 주로 부정적인 표현으로 나타난다.

이와 같이, 간하고, 넣고, 섞는 비가열 조리 과정의 의미가 확장되어 새로운 의미로 나타나기도 하며, 전혀 다른 의미의 관용표현으로 바뀌기도 한다. 비슷한 의미로 대응되는 일본어와 한국어의 조리동사가 의미의 확장 양상에서는 차이가 나타나는 점은 대조연구 측면에서 흥미로운 결과이다. 또한 「비가열 조리동사」에 속하는 양국의 동사 가운데는 원래 조리의 의미가 아닌 일반동사에서 의미가 확장되어 조리의 의미로 사용되는 경우가 많은 것을 확인할 수 있었다.

5. 맺음말

일본어와 한국어의 조리에 관한 어휘연구는 다방면에 걸쳐 이루어지고 있으나 조리동사에 관해서는 주로 「가열 조리동사」를 중심으로 이루어지고 있으며 「비가열 조리동사」를 다루는 연구는 미비하다. 더욱이 일차적인 의미뿐만 아니라 파생적 의미양상을 아우르는 선행연구는 거의 보이지 않았다.

이러한 점에 착안하여 본 논문에서는 일본어와 한국어의 조리동사 가운데 혼합과 발효를 중심으로한 「비가열 조리동사」로 범위를 한정하여 양언어에 어떠한 표현이 나타나는지 고찰해 보고 나아가 「비가열 조리동사」의 의미의 파생 양상을 밝혀 보고자 하였다.

이를 위해 선행연구와 사전 및 요리관련 서적에서 「비가열 조리동사」의 표제어를 추출하였고 먼저 「가공 및 혼합동사」, 「저장 및 발효동사」로 분류하였다. 「가공 및 혼합동사」를 〈간하기〉, 〈넣기〉, 〈섞기〉로 나누고, 「저장 및 발효동사」의 단계를 〈담그기〉, 〈빚기〉, 〈발효하기〉로 나누어 각각의 동사를 분류하였다. 일본어와 한국어의 「비가열 조리동사」는 비슷한 부분이 많지만 그 가운데 나타나는 표현의 차이에 따른 흥미로운 차이점을 발견할 수 있었다.

한편 양국의 「비가열 조리동사」 가운데 순수하게 요리의 의미로만 사용되는 동사는 거의 확인되지 않으며, 많은 동사가 일반동사의 의미에서 조리의 의미로 의미가 확장되어 나타나는 양상을 확인할 수 있었다. 이러한 점은 조리의 의미에서 일반동사로 파생되는 양상을 확인했던 은수희(2019)의 「가열 조리동사」의 양상과는 다른 결과로서, 「비가열 조리동사」는 동사의 의미상 전형적인 조리동사가 아닌 형태가 많기 때문에 판단된다. 비교적 조리의 의미가 강한 동사들 가운데 「加味する」, 「醸す」, 「가미하다」, 「버무리다」 등의 동사는 각각 조리의 의미에서 출발하여 활발한 파생양상을 보인다.

이러한 양상이 나타나는 데는 언어적 측면만으로 다 설명할 수 없는 부분이 있을 것이고 문화적 측면과의 관계도 살펴볼 필요가 있다. 음식의 종류와 조리 방법 및 음식 문화의 발달에서 비롯되는 표현의 차이가 조리동사의 사용 양상과도 관계가 있다고 판단되며 일본어와 한국어의 조리동사를 정리해 보면 양국의 음식문화의 차이도 명확하게 밝혀볼 수 있을 것이다.

【참고문헌】

- 권형찬(2004) 『요리 동사의 의미 성분분석 -요리 방법과 단계를 중심으로-』 경기대학교 석사학위논문
- 김옥영(2002) 「일한(日韓) 양국어(兩國語) 가열조리동사(加熱調理動詞)의 의미 대조」 『일본문화연구』 6 동아시아일본학회 pp.431-455
- 김인호(2011) 『한국어 교육을 위한 요리동사 연구』 경희대학교 한국어교육 석사학위논문
- 김정남(2011) 「한국어 요리 동사의 낱말발」 34 한국어의미학회 pp.77-107
- 박숙주·박지형(2004) 『발효맛김치』 예신 pp.4-125
- 박병학 외(2012) 『일본식문화의 이해』 형설출판사 pp.1-479
- 박용민(2014) 『맛으로 본 일본』 헤이박스 pp.6-448
- 서정행·윤애선(2014) 「어휘군집의 의미확장 양상-한국어 가열요리동사를 대상으로-」 『코기토』 76 부산대학교 인문학연구소 pp.92-126
- 은수희(2019) 「한·일 양언어의 가열조리동사 대조연구 -의미적인 측면을 중심으로-」 『일본어교육연구』 46 한국일본어교육학회 pp.107-122
- 이경수 외(2016) 『사진으로 보고 가장 쉽게 읽는 일본문화』 시사일본어사 pp.173-241
- 丁一榮(2001) 「韓・日兩言語の加熱調理語彙體系에 関한 対照研究」 『日本學報』 49 韓國日本學會 pp.271-284
- 張元哉・睦明実(2012) 「日韓の料理名に現れる調理方法の特徴」 『日本語学研究』 33 韓國日本語學會 pp.171-184
- 本谷恵津子(2005) 『基本の家庭料理(和食篇)』 婦人之友社 pp.130-135
- 山口仲美(2000) 「味と味覚を表す語彙と表現」 『日本語学』 19(6) 大修館書店 pp.30-35
- 行正り香(2008) 『やっぱり、和食かな』 文化出版局 pp.70-77
- 脇雅世(2002) 『じつは、和食好き』 文化出版局 pp.46-57

【용례수집】

- 국립국어연구원(1999) 『표준국어대사전』 두산동아
- 고려대학교민족문화연구원(2009) 『고려대한국어대사전』 고려대학교민족문화연구원
- 国語国立研究所編(2004) 『分類語彙表』 大日本図書刊
- 国立国語研究所 『KOTONOHARA 「現代日本語書き言葉均衡コーパス」 少納言』
- 인터넷판 일간지 주간지
- 만개의레시피(<https://www.10000recipe.com>)
- cookpad(<https://cookpad.com>)
- NHK WORLD-JAPAN(<https://www3.nhk.or.jp/nhkworld>)

〈 要 旨 〉

韓・日両言語における非加熱調理動詞の対照研究

- 混合と発酵を中心に -

日本語と韓国語の調理に関する研究は多岐にわたって行われているが、調理動詞の側面においては、主に「加熱調理動詞」を中心に行われており、「非加熱調理動詞」を扱う研究は少ない。さらに、調理の一次的な意味だけでなく、派生的な意味の様相を合わせた先行研究はほとんど見つからなかった。

このような点に着目し、本論文では、まず、日本語と韓国語の調理動詞のうち、混合と発酵を中心とした非加熱調理動詞に範囲を限定する。そして両言語において、どのような非加熱調理動詞の表現が現れるのか考察し、さらに加熱調理動詞の意味の派生様相を明らかにしようとした。

このため、まず先行研究と辞典および料理関連書から「非加熱調理動詞」を抽出し、「加工および混合」、「保存および発酵」に分類した。また、「加工および混合」を〈味付ける〉、〈入れる〉、〈混ぜる〉に分け、「保存および発酵」の段階を〈漬ける〉、〈醗す〉、〈発酵する〉に分け、それぞれの動詞を分類した。

日本語と韓国語の「非加熱調理動詞」は表現の側面において似たような部分が多いが、その中でも表現の違いによる相違点が見られることが興味深い結果になる。

一方、両国の「非加熱調理動詞」のうち、純粋に料理の意味でのみ使用される動詞はほとんど確認されず、多くの動詞が一般動詞の意味から調理の意味に拡張されて現れる様相を確認することができた。

このような考察の結果は、言語的側面だけでは説明しきれない部分があり、文化的側面との関係も見てみる必要がある。料理の種類と調理方法及び食文化の発達による表現の差が調理動詞の使用様相とも関係があると判断され、日本語と韓国語の全体的な調理動詞を整理してみると両国の食文化の差も明確に現われると思われる。

論文分野：語彙論

キーワード：非加熱調理動詞、混合、発酵、食文化、派生様相

■ 은수희(殷守希)

숙명여자대학교 초빙대우교수

esh0407@naver.com

■ 投稿日	:	2020년	4월	15일
■ 審査開始	:	2020년	4월	25일
■ 審査完了	:	2020년	5월	19일
■ 掲載確定	:	2020년	5월	27일