

한식명 중국어 번역 표준화를 위한 분석 연구: 한국관광공사와 한식진흥원 간 사례 비교

강 경 이* · 장 애 리**
(이화여대)

1. 서론

‘한식의 세계화’는 이제 우리에게 매우 익숙한 구호가 되었다. 한국 드라마를 중심으로 시작된 한류의 영향으로 한국 문화 전반에 대한 세계인들의 관심이 증가하면서 한국의 음식을 세계에 널리 알리고자 하는 움직임이 확산되었다. 이를 바탕으로 2009년 정부 주도로 한식재단이 설립되면서 한식의 세계화는 단순한 구호가 아닌 정책 사업이 되었다. 한식재단의 설립을 ‘공식적인’ 한식 세계화 제창의 원년으로 간주한다면 올해는 한식 세계화를 위한 국가 주도의 노력이 경주된 지 10년이 되는 해이다. 이쯤에서 과거 10년 동안 진행된 다양한 노력을 평가하고 성과를 점검함으로써 향후의 발전 방향을 모색할 필요가 있다.

* 제1저자
** 교신저자

한식 세계화를 위한 정책 사업 중 한식명의 외국어 표기 표준화를 위한 노력은 문화체육관광부와 농림축산식품부 등 정부 내 다양한 부처에서 의욕적으로 추진되었다. 그 결과 한식명의 외국어 표기 관련 콘텐츠가 양적으로 대폭 증가하고 크게 발전한 것이 사실이다. 이제는 그동안 각 정부 부처 혹은 관련 기관에서 산발적으로 진행되어 온 노력의 산물을 통합하고 정교화하여 질적 발전을 도모할 시기에 이르렀다. 다시 말해 지금까지 한식명의 외국어 표기와 관련하여 일정한 양적 데이터베이스가 구축되었다면, 이제는 데이터를 통합하고 번역의 정확도와 신뢰도를 높여 더욱 경제적이고 효과적인 커뮤니케이션이 이루어질 수 있도록 한식명 외국어 표기의 본격적인 표준화를 위한 노력을 기울여야 한다. 현재 한식명의 외국어 표기와 관련하여 가장 광범위하고 공신력 있는 정보와 번역안을 제공하는 기관은 한국관광공사와 한식진흥원(구, 한식재단) 2곳으로 압축된다. 두 기관이 확보한 한식명 외국어 표기 데이터는 과거 10년 동안 진행된 한식 세계화 노력의 대표적인 성과물 중 하나라 할 수 있다. 이에 본 논문에서는 가장 공신력 있는 외국어 표기 방안을 제공하는 두 기관의 한식명 중국어 번역 비교를 통해 번역 간 상호 불일치하는 사례들을 비교하고, 번역 불일치를 야기하는 문제점들을 분석하여 향후 한식명 중국어 표기 표준화를 위한 질적 발전의 토대를 마련하고자 한다.

2. 이론적 배경

2.1 한식명 외국어 표기 표준화 현황

한식의 세계화를 위해서는 정부 및 공공기관 차원에서 한식명 외국어 표기 표준화안을 정착시켜 적극 공유하고 보급해 나가야 한다. 지금까지 한식명 외국어 표기와 관련하여 국내에서는 문화체육관광부, 농림축산식품부, 국립국어원, 한식진흥원, 한국관광공사 등이 기관 차원에서 표준화 방안을 보급하고자 다양한 방안을 모색해왔다.

국립국어원은 2014년 5월 ‘주요 한식명 로마자 표기 및 표준 번역 확정안(영·중·일)’을 사이트에 공지하여 200가지 한식명의 외국어 표기 방안을 제안했

다. 국립국어원¹⁾이 밝힌 바에 따르면 이 표준 번역안은 2013년 문화체육관광부, 농림축산식품부가 체결한 업무 협정에 따라 국립국어원이 영어, 중국어, 일어 번역전문가와 원어민의 의견을 바탕으로 시안을 마련한 후 이에 대한 국민의견 수렴 절차를 거치고 원어민의 의견을 참고하여 최종 확정하였다.

농림축산식품부와 한식진흥원에서도 2015년 한식 메뉴의 올바른 외국어 표기법을 관련 업계에 홍보하고 한국 방문 외국인 관광객들에게 한식을 제대로 알릴 수 있도록 ‘한식메뉴 외국어 표기법 50선’을 마련해 관련 업체들에 배포했다²⁾. 이는 앞서 국립국어원이 발표했던 ‘주요 한식명(200개) 로마자 표기 및 번역 표준안’을 바탕으로 한식재단의 ‘세계인을 위한 한국음식 75선’ 및 한국관광공사가 발간한 ‘방한 외국인관광객 음식관광 실태조사(2014)’ 등을 고려해 정리되었다.

현재 한식진흥원 사이트에서는 700개 한식메뉴에 대한 외국어(영어, 일어, 중국어 간체/번체) 표기법을 마련하여 제시하고 있으며, 2018년 기준 <한식메뉴 외국어표기 길라잡이 700>³⁾을 배포용으로 발간했으며, 웹상에도 파일을 게재해 놓고 있다.

그밖에 한국관광공사는 온라인상에 별도로 ‘관광용어 외국어 용례사전(<http://kto.visitkorea.or.kr/kor/translation/main.kto>)’을 개설해 관광용어의 외국어 표준 표기법을 제안하는 서비스를 제공하고 있다. 한식을 포함한 한국 관광 문화 전반의 용어들이 관광지, 음식, 행정공공시설, 숙박, 쇼핑, 교통, 축제/공연/행사, 기타 용례 등으로 분류되어 있으며, 키워드 검색 창에 한글 명칭을 입력하면 해당 용어에 대한 영어, 일어, 중국어(간체/번체) 표준 표기법이 제시된다. 또한 한국관광공사는 자체적으로 외국어 관광안내표기 및 간행물 번역/감수 사업과 외국어 메뉴판 만들기 사업 등을 실시하며 지자체와 소상공인의 외국어

번역을 지원하고 있다. 주로 외국어 관광 안내표지판, 관광지명, 음식명, 관광안내문 등을 번역, 감수 대상으로 하게 되는데, 앞서 언급한 ‘관광용어 외국어 용례사전’과 연동되기 때문에 관광용어의 표준화 작업에서 중요한 역할을 한다고 할 수 있다.

이처럼 유관기관에서 한식명 외국어 표기 표준화를 위해 실질적인 노력을 기울인 덕분에 외국어 표기 표준화에 대한 중요성이 공론화될 수 있었다. 또한 단편적이고 산발적인 작업으로 인해 번역결과가 혼재되어 있던 상황에서 이 같은 공공기관 차원의 표준화 시도들이 한식명 번역안을 점진적으로 수립해 나가는데 중요한 역할을 했음은 분명하다. 그러나 임현정(2015)에서도 지적했듯이 국내에서는 공공분야 번역의 통합적 관리와 전문용어 표준화 관련 지침 제작을 집중적으로 할 수 있는 전담조직이 부재한 실정이며, 번역 업무 흐름 전반을 포괄하는 전문용어 및 번역 관리 시스템이 정착되지 못하고 있다(임현정 2015: 44-45). 앞서 거론한 한식명 외국어 표기 표준안 역시도 개별 기관 차원에서 구축, 제안한 것이어서 국내 여러 공공기관이 사용하고 있는 한식명 번역안을 획적으로 공유하여 검증을 통해 보다 신뢰도 높은 표준안을 마련하고, 이를 공공 번역 전반에 정착, 보급시키려면 아직도 개선해야 할 부분이 적지 않다.

2.2 한식명 중국어 번역 관련 연구

공공기관 차원에서 한식의 세계 홍보를 위해 한식명의 외국어 표기 및 번역 표준화가 시도되면서 한식명 중국어 번역 표준안과 한식 관련 용어의 중국어 번역 실태 등에 관한 연구들도 꾸준히 이어져 왔다. 김혜림(2012)은 한국과 중국간 음식명의 번역 양태 비교를 통해 한식명의 중국어 번역은 표음문자인 한글과 표의문자인 중국어의 언어문화적 특성이 반영되어 주로 의역이 이루어지며, 별도의 영문 표기를 통해 한식명의 원음을 병기하는 것으로 분석하였다. 또한 음식명을 한, 중 양방향으로 번역하는 과정에서 모두 자국화 규범이 나타나는 것이 관찰되었으며, 특히 한국 음식명의 중국어 번역 과정에서 본래 음식명의 원음과 무관한 새로운 음식명으로 의역되는 과정을 자국화 규범의 전형적 사례로 분석하였다. 또한 음식명에 대한 번역 방식 및 전략 채택 과정에서 번역자의 주관이 중요한 규범으로 작용한다고 분석하였다(김혜림 2012: 66-67). 그

- 1) 국립국어원 사이트 공지사항 참고 http://www.korean.go.kr/front/board/boardStandardView.do?board_id=4&mn_id=17&b_seq=1465&pageIndex=1
- 2) 「농식품부-한식재단, 한식 메뉴 올바른 외국어표기법 홍보 나서」, 이투데이 기사 참고 <http://www.etoday.co.kr/news/section/newsview.php?idxno=1210152>
- 3) 한식진흥원 사이트 확인 결과 2014년 11월 25일에는 <한식메뉴 외국어표기 길라잡이 200>이, 2017년 3월 28일에는 <한식메뉴 외국어표기 길라잡이 300>이 등록되었고, 현재 기준 가장 최근 버전은 2018년 1월 8일에 업데이트된 <한식메뉴 외국어표기 길라잡이 700>인 것으로 보인다.

외 김혜림 외(2014)는 총 9개 공공기관 및 민간기관을 대상으로 진행한 ‘문화용어 번역 실태조사 및 번역 방안 연구’에서 음식명에 대한 중국어 번역의 특징과 표준화를 위한 번역방안을 제안하고 있다. 김혜림 외(2014)에 따르면 문화용어에 대한 중국어 번역 실태조사 결과 동일한 용어에 대해 다양한 양상으로 번역되는 소위 ‘혼재’ 현상이 의미역의 유형으로 번역된 용어에서 두드러지며, 그 중 특히 음식명의 혼재 비중이 가장 높은 것으로 나타났다(김혜림 외 2014: 64-65). 이는 한글(예: 김치 泡菜/辣白菜/辛奇)과 한자(예: 약과 药果/蜜麻花)음식명을 중국어로 번역하는 과정에서 목표 문화권에서의 수용성을 고려하여 음역과, 의역, 직역 등 다양한 유형의 번역이 시도된 것을 그 원인으로 분석하고 있다(김혜림 외 2014: 64-65). 이에 대해 김혜림 외(2014)의 연구에서는 음식명의 현지 수용성과 문화의 고유성을 유지하기 위한 번역 프로세스의 표준화를 언급하며 첫째, 순우리말 음식명의 경우 맛, 조리법, 주재료, 모양 순서로 의역하고(예: 제육덮밥 辣炒猪肉盖饭), 둘째, 순우리말 음식명만으로 해당 음식에 대한 정보 전달이 어려울 경우 주재료, 조리법, 먹는 법을 기초로 의역하며(예: 보쌈 菜包肉), 셋째, 한자어 음식명의 경우 고유성을 살리기 위해 한자로 직역하되 이해를 돕기 위해 괄호를 사용하여 음식에 대한 설명을 덧붙일 수 있도록 제안하고 있다(예:수정과 水正果(生姜桂皮茶))(김혜림 외 2014: 85).

국내 공공기관에서 제시한 외국어 표기를 둘러싼 현지 외국인 사용자들의 반응과 수용도를 확인한 연구도 있다. 김한식 외(2017)는 국립국어원이 2017년 제시한 영어, 중국어, 일본어 한식명 표준 번역안을 검토하여 원어민의 이해와 수용성을 조사 분석한 바 있다. 상기 연구에서는 국립국어원이 작성한 주요 한식명의 표준 번역안 480개를 음역, 직역, 의미역, 대응역, 혼합형 5가지로 분류한 후 구이, 찌개, 찜, 밥, 전골, 면, 국/탕 등 조리법에 따른 분류를 고려하여 각 번역 전략이 고루 분포되도록 언어별 각 100개씩 선별하여 예비조사, 본조사, 심층조사 3단계에 걸친 원어민 수용성 조사를 실시하였다(김한식 외 2017: 77-90). 이 연구에서 중국어 번역안들은 수용도가 상대적으로 높은 편이었으나 중국어권에서 음식명에 금기시되거나 잘 사용하지 않는 글자가 포함된 경우(예: 탕국 祭祀汤, 구절판 九折坂)나 중국어권에 이미 있는 음식명을 활용하여 한식 번역안으로 채택했으나 그 조리법, 형태, 맛 등이 완전히 달라 오해를 유발할 수 있는 경우(예: 산자 撒子油蜜果), 음역이 적절하지 않은 경우(예: 막걸리 马

格利酒) 등은 부정적 반응을 이끌어냈다. 이에 대해 연구진은 해당 언어권 외국인에게 한식에 대한 정보를 최대한 제공하고 친숙함을 느낄 수 있는 번역안을 마련할 것을 제안하고 있으며, 특히 기존에 해당 언어권에 있는 음식명을 차용할 경우, 한식의 차별성을 드러낼 수 있는 설명 혹은 어휘를 첨가하는 방안도 고려할 만하다고 조언한다. 또한 음역 방식이나 한자 축자역을 채택한 결과 수용도가 낮게 나타난 번역안들에는 재료나 조리법을 추가하는 등의 방법을 적용한다면 낮은 음식명에 대한 거부감을 줄이고 외국인들의 편리성을 더해줄 수 있을 것이라고 권고한다(김한식 외 2017: 226-228).

김진아 외(2018)는 앞서 기술한 ‘공공용어 번역 수용성 연구: 주요 한식명을 중심으로’ 연구의 본조사 실시 결과 수용성이 낮게 나타난 한식명 번역안을 대상으로 문화기호학적 측면에서 낮은 수용성의 원인을 분석 기술하고 있다. 이 연구는 문화기호학적 관점에 기반하여 동일한 ‘집단기억’을 공유하지 않은 두 언어 간 번역에서 출발어의 문화기호가 도착 언어권에서 제대로 수용될 수 있을까라는 문제의식에서 한식명 중국어 번역안 중 낮은 수용도를 보인 사례들의 문제점을 분석했다. 그 결과 문화 기호의 접점이 적거나 없을수록 독자 수용도가 낮게 나타남을 확인하였다. ‘떡볶이’나 ‘삼겹살’ 등과 같이 두 언어권 간 집단기억의 공유 부분이 늘어나고 상호 문화기호에 대한 이해가 깊어지면서 별도 설명 없이 자연스럽게 수용 가능한 음식들도 일부 있으나 결과적으로는 공공번역의 궁극적 목적 중 하나가 외국인에 대한 편의 제공이라는 점을 고려하여 외국인 독자의 수용성을 높일 수 있는 방안을 강구해야 한다고 강조한다. 특히 한식명과 같이 문화기호적 특성이 두드러지는 번역을 할 때는 의미 전달과 더불어 두 언어권의 집단기억이 최대한 공유될 수 있도록 하는 전략적 고민이 필요하다고 주장한다(김진아 외 2018: 72).

상기 연구들은 한식 홍보 주체로서의 국내 공공기관 입장에서 표준화해 온 중국어 표기 방안을 실제 외국어 사용자들이 얼마나 수용하고, 어떻게 바라보고 있는지 역으로 확인함으로써 향후 번역 표준화 수립 및 개선을 위한 의미 있는 시사점들을 제시하고 있다.

종합하자면 앞서 제시된 선행 연구들은 국내 기관 한식명 중국어 번역 실태 분석 혹은 현지 사용자 입장에서의 수용도 조사 등의 방식을 통해 한식명의 중국어 번역이 한국 음식문화의 고유성과 현지 외국인 사용자들의 편의 및 수

용성을 동시에 고려해야 한다는데 의견을 같이 한다. 이는 공공번역으로서의 한식명 중국어 번역 표준화 작업 기준을 수립하는데 있어 거시적인 방법론과 방향성을 제공해 왔다.

그러나 이처럼 거시적인 관점에서의 번역 작업 지침을 전제로 출발하더라도 실제 한식명의 개별 중국어 번역 사례들을 살펴보면 기관 또는 번역사에 따라 상이한 의역 방식을 취하거나 동일 대상에 대해서도 다른 어휘를 선택하거나, 정보 명시화의 정도를 달리 하는 등의 결과가 빚어지고 있다. 그동안 한식명 외국어 표기 표준화 노력을 기울여왔던 한식진흥원과 한국관광공사 두 기관의 한식명 중국어 표기만 비교하더라도 여전히 번역의 일관성이 떨어지는 사례들이 적지 않다. 관련 기관과 지방자치단체는 물론 요식업계, 중국인 관광객, 통번역사 등 다양한 주체들이 이 두 기관의 번역 용례를 참고하고 있다는 점을 고려할 때, 대표 기관 간 혹은 기관 내부의 비일관적인 번역 데이터들은 사용자들에게 혼선을 가중시켜 신뢰도에 금이 갈 수도 있다. 이러한 문제의식에 기반하여 본고에서는 현재 기준 두 기관의 한식명 중국어 표기 용례들을 비교하여 구체적인 문제점을 진단함으로써 한식명 중국어 번역 표준화를 위해 실질적인 개선이 필요한 부분들을 짚어보고자 한다.

3. 한식명 중국어 번역 문제점 분석

3.1 연구방법

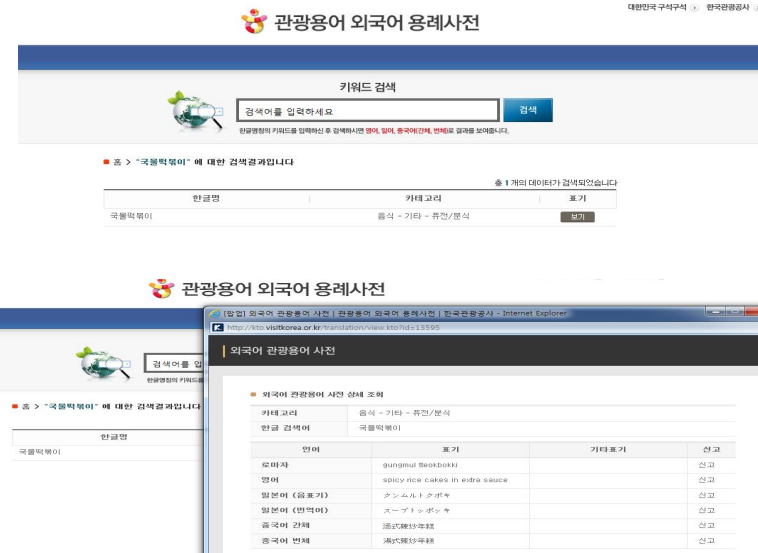
본 연구는 한식진흥원과 한국관광공사 사이트에 공개된 한식명 중국어 표기 제안 목록을 비교하여 번역 불일치 사례들을 추출한 후 이를 문제 범주별로 유형화하고 분석하였다. 분석 대상은 한식진흥원 사이트 ‘한식메뉴 외국어 표기법’⁴⁾과 한국관광공사 ‘관광용어 외국어 용례사전’⁵⁾ 상에서 공식적으로 제공되는 700개 한식명과 각각에 해당되는 중국어 번역안이다.

4) 한식진흥원 http://www.hansik.or.kr/kor/board/dn/list/017?menuId=56&acode=GNB_hasik_notation 참고
5) 한국관광공사 <http://kto.visitkorea.or.kr/kor/translation/main.kto> 참고

그림 1 한식진흥원 한식메뉴 외국어 표기 검색 사례(예: 국물떡볶이)



그림 2 한국관광공사 관광용어 외국어 용례사전 검색 사례(예: 국물떡볶이)



한식진흥원 ‘한식메뉴 외국어 표기법’에서 제공되는 한식명 표제어는 총 700개이며, 한국관광공사 ‘관광용어 외국어 용례사전’의 ‘한식’ 카테고리에 제공되는 표제어는 총 4,626개이다. 연구진은 한식진흥원의 한식명 700개를 비교 기준으로 삼고, 700개 한식명을 ‘관광용어 외국어 용례사전’에서도 일일이

6) ‘관광용어 외국어 용례사전’의 ‘음식’ 카테고리 표제어는 총 9,924개이며, 여기에는 한식, 중식, 일식, 양식, 기타 식재료, 특정브랜드, 메뉴관련용어, 퓨전/분식, 주류/음료, 빵/후식 등을 모두 포함하고 있는데, 그 중 ‘한식’에 속하는 표제어는 4,626개이다.

검색하여 동일 한식명에 대해 두 기관의 중국어 번역안이 병렬 제시될 수 있도록 비교 분석용 데이터를 정리 및 구축했다. 총 700개 한식명 중 한식진흥원에는 기재되어 있으나 한국관광공사 ‘관광용어 외국어 용례사전’에서는 찾을 수 없었던 한식명이 70개가 있어 이는 부득이하게 비교대상에서 제외할 수밖에 없었다. 결과적으로 총 630개 한식명을 대상으로 비교하였으며, 그 중 두 기관 간의 번역 불일치 사례는 전체 44%에 해당하는 280개에 달했다.7) 이러한 번역 불일치 사례들은 크게 ‘표현 불일치’와 ‘정보 불일치’로 범주화할 수 있었으며, ‘표현 불일치’ 유형은 (1)식재료 표현 불일치, (2)조리법 표현 불일치, (3)형태 표현 불일치, (4)미각 표현 불일치로 세분화되었고, ‘정보 불일치’ 유형은 (1)정보량 불일치, (2)정보 배열순서 불일치로 구분되었다. 번역 불일치 유형별 비중은 아래 표와 같다. 다음 3.2장에서는 이와 같은 불일치 문제 사례들을 구체적으로 분석해보기로 한다.

<표 1> 두 기관 간 번역 불일치 유형별 비중

번역 불일치 범주		비중
대분류	소분류	
표현 불일치 (62.8%)	식재료	24.6%
	조리법	18.9%
	형태	13.9%
	미각	5.4%
정보 불일치 (15.7%)	정보량	13.6%
	정보 배열순서	2.1%
기타		21.5%

7) 한식진흥원의 ‘한식메뉴 외국어 표기법’에서는 한식명에 대해 단일 번역어를 제안한 데 반해 한국관광공사 ‘관광용어 외국어 용례사전’에서는 동일 음식명에 대해서 ‘기준 표기’ 외에 ‘기타 표기’ 1-2가지를 함께 제시하는 경우가 많았다. 본 연구에서는 ‘관광용어 외국어 용례사전’에서 기본적으로 제시되는 중국어 표기를 주요 비교 대상으로 삼았음을 일러둔다. 관광공사에서 부가적으로 제시한 기타 대안 표기들 중 한식진흥원의 번역안과 같은 것이 있더라도 기본 표기가 일치하지 않으면 불일치 사례로 분류하였다.

3.2 기관 간 번역 불일치 사례 분석

3.2.1 표현 불일치

(1) 식재료 표현 불일치

식재료는 음식에 있어 맛과 영양을 결정 짓는 가장 중요한 요소이고, 실제로 음식명을 구성하는 식재료, 맛, 조리법 등 요소 중 식재료는 음식에 대한 핵심 정보를 담은 가장 중요한 구성요소이다. 따라서 식재료 번역이 잘못되면 음식에 대한 중대한 정보 왜곡을 야기할 수밖에 없다. 본 연구에서 두 기관 간 음식명의 중국어 번역어에 대한 비교 분석을 진행한 결과 식재료를 다르게 표현하여 야기된 번역 불일치 비중이 24.6%로 음식명 번역의 통일된 표준화를 저해하는 한 요소인 것을 확인할 수 있었으며, 식재료 중에서도 특히 어패류의 불일치 비중이 49.3%로 가장 높았고, 다음은 채소(34.8%)와 육류 부위별 명칭(13%) 순으로 번역 불일치 비중이 높게 나타났다. 식재료 번역이 불일치한 구체적인 사례는 아래 <표 2>와 같다.

<표 2> 음식명 중국어 번역어 중 식재료 불일치 사례 비교

분류	음식명	한식진흥원	한국관광공사
어패류	바지락죽	蛤蜊粥	蛤仔粥
	바지락칼국수	蛤蜊刀切面	蛤仔刀切面/蛤蜊刀切面
	바지락조개국	蛤蜊汤	蛤仔汤/蛤蜊汤
	백합죽	白蛤粥	文蛤粥
	곰치국	海鳗汤	钱鳗汤/海鳗汤
	올갱이국	川鳢汤	田螺汤饭(올갱이국밥)*8)
	꽃게탕	花蟹汤	梭子蟹汤/花蟹汤
	병어찜	蒸平鱼	清蒸银鲳鱼/辣炖银鲳鱼/蒸平鱼
	병어조림	辣炖平鱼	酱炖银鲳鱼/炖平鱼
	파리고추멸치볶음	炒小青椒鳀鱼	尖椒炒海蜒
	잔멸치볶음	炒小鳀鱼	炒细海蜒/炒小鳀鱼
	쥐치채볶음	炒干鳞鲮丝	炒干细鳞鲮丝/辣炒干鳞鲮丝
	광어매운탕	鲜辣左口鱼汤	鲜辣牙鲆鱼汤/鲜辣左口鱼汤
	도루묵찌개	银鱼锅	鲮鱼锅/银鱼锅
	대게찜	蒸雪蟹	清蒸竹蟹/蒸雪蟹

	민어찜	蒸黄姑鱼	清蒸鳊鱼/蒸黄姑鱼
	참꼬막찜	蒸血蚶	清蒸泥蚶/蒸血蚶
	도치두루치기	辣炒圆鳍鱼	辣炒眶真圆鳍鱼/辣炒圆鳍鱼
	가자미조림	炖鲈鱼	酱炖比目鱼/炖鲈鱼
	황석어젓	小黄花鱼酱	棘头梅童鱼酱
	옥돔구이	烤马头鱼	烤鲷鱼
채소류	김치콩나물국	泡菜豆芽汤	泡菜黄豆芽汤/泡菜豆芽汤
	콩나물국	豆芽汤	黄豆芽汤/豆芽汤
	콩나물해장국	豆芽醒酒汤	黄豆芽醒酒汤/豆芽醒酒汤
	버섯들깨탕	蘑菇紫苏籽汤	蘑菇紫苏汤/蘑菇苏子汤
	고구마맛탕	拔丝地瓜	拔丝红薯/拔丝地瓜
	고구마순나물	凉拌红薯茎	凉拌红薯梗
	두릅장아찌	刺嫩芽酱菜	楸木芽酱菜
	고추전	香煎尖椒	香煎辣椒/香煎尖椒
	단호박튀김	炸甜南瓜	炸南瓜
	야채튀김	炸蔬菜	炸鲜蔬/炸蔬菜
	갯김치	芥菜泡菜	雪里蕻泡菜
	단호박식혜	甜南瓜甜米露	南瓜甜米露/甜南瓜甜米露
	대추차	红枣茶	大枣茶
	모과차	木梨茶	木瓜茶
생강차	姜茶	生姜茶	
육류	곱창구이	烤肥肠	烤小肠/烤肥肠
	막창구이	烤牛胃	烤牛皱胃/烤皱胃
	양곱창구이	烤牛胃	烤牛百叶/烤肥肠百叶
	대창구이	烤牛大肠	烤大肠
	돼지막창구이	烤猪肠头	猪皱胃(돼지막창)*

식재료의 경우 출발어와 도착어 국가 간 지리적으로 멀리 떨어져 있거나 음식 문화의 차이가 클 경우, 식재료로 사용하는 해산물과 채소의 종류가 산지에 따라 차이가 있고, 특히 육류는 동일한 돼지와 소 혹은 닭과 오리의 경우라도 할지라도 선호하는 부위나 품종이 다르기 때문에 정확한 대응어를 찾기 어려워 식재료 명칭을 번역하는 것에 어려움이 가중된다.

8) 한국관광공사의 음식명은 ‘올갱이국밥’으로 한식진흥원의 ‘올갱이국’과 음식명이 완전히 일치하지는 않으나 본고에서 비교하고자 하는 어패류 식재료가 포함되어 있고 음식명의 핵심적인 부분은 비교가 가능한 수준으로 일치하기에 비교분석 대상에 포함시켰다. 육류에 포함된 돼지막창 역시 같은 이유로 비교분석 대상에 포함시켰다.

다만 중국의 경우 한국과 음식문화의 차이는 있지만 지리적으로 가까워 많은 식재료들이 공통적으로 사용되고 있어 번역의 관점에서는 비교적 유리하다. 그러나 유의할 것은 중국은 면적이 넓은 국가이므로 크게는 북방과 남방 지역 간에, 좁게는 각 지역별로 동일한 식재료이지만 그 명칭을 달리하는 경우가 많으며 특히 어류의 경우 동일한 어종이라 할지라도 산지에 따라 공식 명칭과 각 지방에서 불리는 명칭이 다른 사례를 쉽게 찾아볼 수 있다.

예를 들어 본 연구의 불일치 사례로서 등장하는 ‘병어’의 경우 사전에 수록된 공식명칭은 ‘银鲳’이지만, 각 지방에서 ‘平鱼、白鲳、长林、车片鱼、鲳鱼、镜鱼、草鲳、白伞、乌伦、枫树、叶、扁鱼’ 등 다양한 명칭으로 불리고 있다⁹⁾. 본 연구에서 비교 분석을 수행한 한식진흥원과 한국관광공사의 경우 병어에 대해 전자는 ‘平鱼’, 후자는 주로 ‘银鲳’로 번역하고 있다. 동일한 어류에 대해 이렇게 달리 번역을 하게 되면 이를 지침으로 음식명 번역을 하고자 하는 사용자들에게 혼란을 야기할 수밖에 없다. 따라서 어류와 같이 산지의 지역 명칭을 고려할 필요가 있는 식재료라면 기관 간에 번역 지침을 달리 제시하는 것보다 ‘银鲳(平鱼)’와 같은 형식으로 공식 명칭을 위주로 하고 지역명칭은 괄호 안에 표기하여 정보성을 보완하는 표기 방식을 제안한다. 식재료의 경우 음식명을 구성하는 가장 핵심적인 요소로서 식재료의 번역이 달라지면 해당 식재료를 사용하는 모든 음식의 번역어가 달라지면서(예: 병어찜, 병어조림 등) 번역 불일치의 비율은 기하급수적으로 늘어날 수밖에 없다. 더구나 현재 불일치 사례로서 확인된 바지락, 백합, 참꼬막, 꽃게, 병어, 멸치, 광어, 대게, 민어, 가자미 등은 모두 음식의 주재료로 매우 흔하게 사용되는 식재료로서 음식명 외국어 표기가 활용되는 빈도를 고려할 때 도치 등과 같이 비교적 익숙하지 않은 어류보다 훨씬 더 표준화된 번역을 통해 정확한 지침을 제공할 필요가 있다.

다음으로 채소류의 경우 우리가 흔히 사용하는 식재료인 콩나물, 고구마, 단호박, 고추 등의 경우도 양 기관 간에 번역이 불일치한 것을 확인할 수 있다. 콩나물의 경우 한식진흥원은 ‘豆芽’, 한국관광공사는 ‘黄豆芽’로 번역하고 있다. 물론 일반적으로 ‘豆芽’를 콩나물로 인식하는 경우도 적지 않지만, 엄밀히 보면 ‘豆芽’는 ‘黄豆芽(콩나물)’과 ‘绿豆芽(숙주나물)’을 통칭하는 것으로 콩나물을 식

9) 바이두 백과사전 <https://baike.baidu.com/item/%E9%93%B6%E9%B2%B3/942454?fr=aladdin>

재료로 사용하는 음식의 경우 ‘黄豆芽’로 번역하여 식재료를 명확하게 드러내는 것이 적합하다고 판단된다.

고구마의 경우 ‘红薯’가 가장 일반적으로 사용되는 명칭이나 중국의 북쪽 지방에서는 방언인 ‘地瓜’ 역시 고구마로 통용된다. 그러나 문제는 남쪽지방에서의 ‘地瓜’는 고구마와 모양, 맛이 다른 전혀 다른 작물이라는 것이다¹⁰⁾. 따라서 고구마 역시 일부지역에서 방언으로 고구마로 통용되는 ‘地瓜’로 번역하기 보다는 공식적인 명칭인 ‘红薯’로 표기하는 것이 적합하다고 판단된다. 여기서 번역자와 감수자의 출신지에 따라 번역 결과가 달라질 수 있음을 주의할 필요가 있다. 번역자 혹은 감수자가 북쪽 지방 출신일 경우 ‘地瓜’를 고구마로 번역하는 것이 전혀 문제가 없으며 오히려 더욱 익숙할 수도 있다. 그러나 한식명의 중국어 번역을 보는 독자는 중국의 북쪽뿐 아니라 남쪽을 포함하는 중국 전역 혹은 더 넓게는 전체 중화권에 거주하는 사람들이기에 번역자 혹은 감수자가 자신의 출신지에 따라 본인에게 익숙한 용어가 아닌 가장 공식적이고 일반적으로 통용될 수 있는 명칭을 식재료 번역 과정에서 선택할 필요가 있다.

또 다른 사례로 단호박의 경우 한식진흥원은 ‘甜南瓜’, 한국관광공사는 ‘南瓜’로 번역하고 있다. ‘南瓜’는 중국에서 주로 늙은 호박을 지칭하며 ‘甜南瓜’는 단호박을 직역한 것으로 추정된다. 그렇게 번역하게 된 배경은 실제로 중국에는 단호박이라는 품종을 재배하지 않았고, 최근 들어 한국에서 들여와 재배하고 식재료로 사용하기 시작했기 때문일 것이다¹¹⁾. 따라서 단호박의 정확한 중국어 대응어를 찾기가 쉽지 않았을 것이다. 그러나 현재는 중국의 바이두 백과사전에 단호박을 ‘甜栗南瓜’로 명기하고 있다. 실제로 중국의 최대 검색엔진인 바이두에서 ‘甜栗南瓜’로 검색했을 때 가장 정확하게 단호박의 이미지와 관련된 정보를 검색할 수 있었다. 따라서 단호박의 식재료명을 번역할 때 이제는 현재

10) 地瓜与红薯是一样的吗, 如何区分与食用?

<https://jingyan.baidu.com/article/455a99509e88daa16627788c.html>

11) 최근 쓰촨성에서 단호박과 유사한 품종을 재배하기 시작했고 해당 작물의 명칭도 甜栗南瓜이지만 겉껍질이 주황색으로 한국에서 생산되는 단호박과는 외관이 다르다. 그러나 중국의 검색엔진 바이두에서 甜栗南瓜로 검색했을 때 대부분 검색되는 것은 겉껍질이 초록색인 한국에서 들여온 단호박의 이미지로 甜栗南瓜가 한국에서 사용하는 단호박의 명칭으로서 보편적으로 사용되고 있는 것을 알 수 있다.

<https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E6%A0%97/2628076>

중국에서 공식적으로 사용되고 있는 ‘甜栗南瓜’로 번역하는 것이 적합하다고 판단된다. 식재료의 경우 앞서 언급했듯이 지역별 산지와 음식 문화의 차이로 인해 정확한 대응어를 찾기 어려운 경우가 많다. 그러나 단호박의 사례와 같이 식재료의 도입과 음식문화의 교류로 인해 본래 없던 대응어가 새롭게 만들어지기도 하고, 기존에 있었지만 보편적으로 사용되지 않던 것이 새롭게 발굴되기도 한다. 따라서 식재료를 번역할 때 가장 유의해야 할 것은 역시 음식의 맛과 식감이 최대한 정확하게 연상되고 드러나도록 이국적인 식재료를 과도하게 자국화하여 번역하지 말고, 최대한 정확한 명칭을 찾아 식재료를 번역하는 것이라고 판단된다.

마지막으로 돼지나 소 등 육류의 특정 부위를 식재료로 사용하는 음식명에도 번역 표준화가 명확하게 적용되지 못하고 있는 것을 확인할 수 있다. 심지어 해당 부위에 대한 정확한 개념이 전달되지 못하는 오류도 발견되었다. 상기 <표 2>를 통해 제시된 불일치 사례들을 살펴보면 동일 기관 내에서 엄연히 다른 부위임에도 동일 번역어를 사용한다거나 동일 부위에 대한 두 기관 간 번역어가 제각각임을 확인할 수 있다.

일반적으로 ‘곱창’은 ‘소나 돼지의 소장’을 일컫는 말이다. 반추동물인 소의 경우 4개의 위를 가지고 있어 각각의 부위를 지칭하는 명칭이 다르다. 첫 번째 위는 ‘양’ 혹은 ‘혹위’, 두 번째 위는 ‘별집양’, 세 번째 위는 ‘치냘’, 네 번째 위는 ‘막창’ 또는 ‘홍창’¹²⁾이라고 한다. 따라서 양곱창구이는 소의 첫 번째 위로 요리하는 것이며, 막창구이는 소의 네 번째 위로 요리하는 것이다. 반면 돼지의 경우 단일 위를 가지고 있고, 창자 부위가 ‘소창’, ‘대창’, ‘막창’ 순서로 이루어져 있으므로 식재료로서의 돼지막창은 소막창과는 엄연히 다른 부위를 지칭한다.

그러나 상기 번역 사례들을 보면 ‘곱창’, ‘막창’, ‘양곱창’, ‘돼지막창’에 대한 두 기관의 번역이 상이할 뿐만 아니라 동일 기관 내에서도 육류 부위의 명확한 구분 없이 번역되어 있다. 우선 ‘곱창구이’를 살펴보면 ‘곱창’이라는 상위 어조차 두 기관의 번역이 ‘烤肥肠’과 ‘烤小肠’으로 혼용되고 있음이 드러난다. 그밖에 한식진흥원의 경우 ‘막창’과 ‘양곱창’ 번역에 ‘牛胃(소위)’라는 통칭을

12) 바이두 백과사전 <https://baike.baidu.com/item/%E7%89%9B%E8%82%9A/4101516?fr=aladdin>

동일하게 적용했는데, 중국어에도 소의 해당 부위에 해당되는 명칭들이 존재하므로 엄밀히 구분하여 정확한 명칭을 적용할 필요가 있다. 중국어로 소의 첫 번째 위는 ‘瘤胃’ 혹은 ‘草肚’, 두 번째 위는 ‘网胃’ 혹은 ‘蜂巢胃’, 세 번째 위는 ‘瓣胃’, ‘重瓣胃’, ‘百叶’, ‘毛肚’로, 네 번째 위는 ‘皱胃’로 불린다. 따라서 ‘막창’은 ‘(牛)皱胃’로, ‘양곱창’은 ‘(牛)瘤胃’ 혹은 ‘(牛)草肚’로 표기하는 것이 바람직하다고 판단된다. 또한 한국관광공사에서 ‘양곱창’에 대한 번역어로 사용한 ‘牛百叶’는 소의 세 번째 위인 ‘치념’에 해당하는 어휘이므로 정확한 번역이라고 할 수 없다. ‘돼지막창’의 경우도 소의 ‘막창’과는 달리 직장에서 향문으로 이어지는 창자의 끝부분을 일컫으므로 ‘猪皱胃’가 아닌 ‘猪肠头’로 번역하는 것이 옳다고 판단된다.

(2) 조리법 표현 불일치

음식의 조리법에 대한 표현은 전체 번역 불일치 비중의 18.9%를 차지하며 식재료 다음으로 높은 불일치 비중을 보였다. 조리법 역시 음식의 식재료만큼이나 음식의 맛과 식감 및 형태를 좌우하는 중요한 요소로 주로 찜과 볶음, 조림류 음식명의 번역 불일치 비중이 높은 것으로 확인되었다. 구체적인 사례는 아래 <표 3>과 같다.

<표 3> 음식명 중국어 번역어 중 조리법 표현 불일치 사례 비교

분류	음식명	한식진흥원	한국관광공사
찜류	누룽지닭백숙	锅巴清炖鸡	药膳锅巴炖鸡/锅巴清炖鸡
	닭백숙	清炖鸡	药膳炖鸡/清炖鸡
	대구뽕찜	炖鳕鱼头	辣炖鳕鱼头
	도미찜	蒸鲷鱼	清蒸鲷鱼/蒸鲷鱼
	동태찜	炖冻明太鱼	辣炖冻明太鱼/炖冻明太鱼
	명태찜	炖明太鱼	清蒸明太鱼/辣炖明太鱼
	민어찜	蒸黄姑鱼	清蒸鳊鱼/蒸黄姑鱼
	병어찜	蒸平鱼	清蒸银鲳鱼/辣炖银鲳鱼/蒸平鱼
	복어찜	炖干明太鱼	清蒸干明太鱼/蒸干明太鱼
	오리백숙	清炖鸭	药膳炖鸭/清炖鸭
	조기찜	蒸黄花鱼	清蒸黄花鱼/蒸黄花鱼
	족발	酱猪蹄	猪蹄/酱猪蹄

볶음류	참꼬막찜	蒸血蚶	清蒸泥蚶/蒸血蚶
	코다리찜	炖半干明太鱼	辣炖半干明太鱼/炖半干明太鱼
	한방오리백숙	药膳清炖鸭	药膳炖鸭/药膳清炖鸭
	홍어찜	蒸斑鲆	清蒸斑鲆/炖斑鲆
	황기족발	黄芪酱猪蹄	黄芪猪蹄/黄芪酱猪蹄
	황태찜	炖干明太鱼	辣炖干明太鱼/炖黄太鱼
	닭갈비	铁板鸡	辣炒鸡排/铁板鸡
	닭강정	调味炸鸡丁	辣炸鸡丁/辣炸鸡块
조림류	돼지껍질볶음	辣炒猪皮	炒猪皮
	물오징어불고기	烤鱿鱼	辣炒鱿鱼/烤鱿鱼
	순대볶음	辣炒血肠	炒血肠
	오리주물럭	调味烤鸭肉	调味烤鸭肉/调味炒鸭肉
	오삼불고기	烤鱿鱼五花肉	五花肉炒鱿鱼/烤鱿鱼五花肉
	오징어채볶음	炒干鱿鱼丝	辣炒干鱿鱼丝
	즉석떡볶이	辣炒年糕锅	现做辣炒年糕
	가자미조림	炖鲈鱼	酱炖比目鱼/炖鲈鱼
갈치조림	辣炖带鱼	酱炖带鱼/辣炖带鱼	
고등어조림	炖青花鱼	酱炖青花鱼/炖青花鱼	
도미조림	炖鲷鱼	酱炖鲷鱼/炖鲷鱼	
두부조림	烧豆腐	酱炖豆腐/烧豆腐	
묵은지고등어조림	炖酸泡菜青花鱼	酱炖酸泡菜青花鱼/陈泡菜炖青花鱼	
병어조림	辣炖平鱼	酱炖银鲳鱼/炖平鱼	
복어조림	炖干明太鱼	酱炖干明太鱼/炖干明太鱼	
은대구조림	炖银鳕鱼	酱炖银鳕/炖银鳕鱼	
조기조림	炖黄花鱼	酱炖黄花鱼/炖黄花鱼	
코다리조림	炖半干明太鱼	酱炖半干明太鱼/炖半干明太鱼	
기타	골뱅이무침	凉拌海螺	辣拌海螺/凉拌海螺
	무생채	生拌萝卜丝	凉拌萝卜丝/生拌萝卜丝
	상추겉절이	鲜辣生菜	拌生菜
	송이산적	松茸烤串	煎松茸串/松茸烤串
	오징어불고기	烤鱿鱼	辣炒鱿鱼/炒鱿鱼烤牛肉
	깻잎김치	苏子叶泡菜	苏子叶酱菜
	문어숙회	白灼章鱼	烫大章鱼片/白灼章鱼
	전어무침	生拌斑鲆	凉拌斑鲆
	한치회무침	生拌小鱿鱼	凉拌小鱿鱼生鱼片/生拌小鱿鱼
	홍어회무침	生拌斑鲆	凉拌斑鲆生鱼片/生拌斑鲆

우선 불일치 사례가 가장 많은 찜류 음식명에 대한 사례를 살펴보고자 한다. ‘찜’은 ‘여러 가지 양념을 한 고기나 채소를 찌거나 국물이 바투하게 삶은

음식¹³⁾을 지칭한다. <표 3>에 보이는 ‘찜류’ 사례에서 볼 수 있듯이 조리법에 해당하는 번역어로 ‘蒸’, ‘清蒸’, ‘炖’, ‘辣炖’, ‘清炖’ 등 다양한 용어가 혼재되어 나타나고 있다. 물론 찜이라는 음식 자체가 비교적 다양한 조리법을 포괄하다 보니 불가피한 부분도 있지만 적어도 동일한 음식명에 대해서는 조리법도 동일하게 번역하는 것이 바람직할 것이다.

예를 들어 닭백숙의 경우 본래 백숙은 한자로 ‘흰 백(白)’에 ‘익힐 숙(熟)’으로 ‘고기나 생선 따위를 양념을 하지 않고 맹물에 푹 삶아 익힘, 또는 그렇게 만든 음식¹⁴⁾이다. 따라서 백숙의 번역어는 ‘清炖’이 적절하다고 판단된다. 두 기관에서 번역한 백숙요리의 번역어를 살펴보면, 닭백숙은 각각 ‘清炖鸡’와 ‘药膳炖鸡’로, 한방오리백숙은 ‘药膳清炖鸭’와 ‘药膳炖鸭’로 제시되고 있다. 한방오리백숙은 백숙 요리임에도 불구하고 한방 식재료가 포함되어 있음을 음식명에 명시화하였기에 ‘药膳’을 넣는 것이 적절하겠지만, 닭백숙은 다른 양념이나 재료를 넣지 않고 맹물에 삶아 조리하는 음식의 특성 상 ‘药膳’을 넣는 것이 부적절하다고 판단된다.

다음으로 생선찜의 경우 한식진흥원은 ‘찜’에 해당하는 용어로 ‘蒸’과 ‘炖’을 사용하고, 한국관광공사는 ‘清蒸’과 ‘辣炖’을 사용하고 있다. 양 기관이 찜을 두 개의 다른 용어로 표현 한 것은 각각 소금 등으로 간하여 맑게 삶아낸 것을 ‘蒸’과 ‘清蒸’으로, 간장이나 고추장 양념을 사용하여 국물을 바득하게 삶아 조리한 것을 ‘炖’과 ‘辣炖’으로 번역한 것으로 추정된다. 후자의 경우 찜에 사용되는 양념은 비단 고추장뿐 아니라 간장이 사용되는 경우, 혹은 들을 섞어 양념으로 사용하는 경우도 많기 때문에 양념이 들어간 찜의 번역어를 ‘辣炖’으로 한정하는 것은 적절치 않다고 판단된다. 따라서 기본적인 찜요리는 ‘炖’으로 표기하되, 다만 실제로 생선찜 요리가 매운 양념을 사용하는 경우가 많기 때문에 음식명에 ‘매운’ 혹은 ‘얼큰한’ 등이 명기되어 있거나, 매운 양념을 사용한 찜요리 일 경우 ‘辣炖+식재료’로 표기할 수 있음을 안내하는 것이 바람직하겠다.

그 외에 맑게 삶아 낸 찜요리의 경우, 지금과 같이 동일한 도미찜을 한 기관에선 ‘蒸鲷鱼’로 다른 기관에선 ‘清蒸鲷鱼’로 번역할게 아니라 가급적 하나로

통일하여 표기할 것을 제안한다. 중국에서 ‘清蒸’은 식재료를 맑게 삶아 낸 조리법을 뜻하는 것으로, 이를 한국의 유사 생선찜 조리법의 번역어로 활용할 수 있을 것이다.

그 다음으로 불일치 비중이 높은 것이 조림류인데, 조림은 ‘고기나 생선, 채소 따위를 양념하여 국물이 거의 없게 바짝 끓여서 만든 음식¹⁵⁾을 뜻한다. 조림은 찜과 조리법이 매우 유사하며 국물을 조금 더 줄여 물기가 많지 않은 특징을 갖는다. 그런 이유에서인지 현재 양 기관은 각각 조림의 번역어로 앞서 찜을 지칭했던 ‘炖’과 ‘酱炖’을 사용하고 있다. 물론 찜과 조림의 조리법이 유사하긴 하나 완전히 일치하는 것은 아니기 때문에 ‘炖’을 또 다시 조림의 번역어로 사용하게 되면 찜과 조림의 차별성을 갖기 어렵다. 반면 ‘酱炖’의 경우 ‘酱’이 고추장과 간장을 포괄하는 양념장의 의미를 갖기에 기본적으로 식재료에 갖은 양념을 넣어 줄이는 조림의 번역어로서 적절하다고 판단된다. 따라서 조림의 번역은 기본적으로 ‘酱炖’으로 통일하되 일부 매운 양념만을 사용하는 조림요리에 국한하여 ‘辣炖’으로 표기하는 것을 제안한다.

볶음류의 경우 조리법에 대한 번역 불일치 양상이 매우 다양한 것이 특징이다. 동일한 볶음류 음식에 대해 ‘辣炒’와 ‘炒’로 달리 번역하고, ‘~주물럭’은 ‘调味炒’와 ‘调味烤’로, 닭강정은 ‘调味炸’와 ‘辣炸’ 등으로 달리 번역하고 있다. 음식명 번역에 있어서 해당 음식에 대한 사전적 정의 및 조리법, 조리 후 완성된 이미지 등 다양한 요소를 참고하여 음식명 번역에 반영할 필요가 있는데, 불일치 양상이 다양한 볶음류 음식명의 경우 이러한 필요성이 더욱 두드러진다. 예를 들어 불일치 사례 중 하나인 ‘물오징어볶고기’를 두 기관은 각각 ‘烤鱿鱼’와 ‘辣炒鱿鱼’로 제시하고 있다. 이 음식은 오징어에 칼집을 내고 고추장 양념을 하여 매콤하게 볶거나 구워낸 강원도 지방의 향토음식¹⁶⁾¹⁷⁾으로 ‘烤鱿鱼’로만 번역하면 특유의 매콤한 맛이 드러나지 않으며, 완성된 실제 음식의 이미지를 보면 굽기보다는 볶은 조리법이 주류를 이루어 ‘辣炒鱿鱼’로 번역하는 것이 적절하다고 판단된다. 이와 같이 번역 불일치 양상이 다양한 볶음류 음식의 경우 위와 같은 다양한 요소의 고려를 통해 해당 음식의 특징이 최대한

13) 출처: 표준국어대사전

14) 맛있고 재미있는 한식이야기

<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=3384852&cid=42701&categoryId=58381>

15) 출처: 표준국어대사전

16) 출처: 두산백과

17) 출처: 한식메뉴 외국어 표기 길라잡이

분명히 드러나도록 음식명 번역을 더욱 정교화 하는 과정이 필요하겠다.

그 외에 기타류에 포함되는 ‘숙채’나 ‘생채’류에서도 두 기관 간 번역 적용 기준이 모호한 사례들이 관찰되었다. 한식진흥원 설명에 따르면 숙채는 ‘채소를 손질하여 물에 데치거나 기름에 볶아 익힌 나물’을 뜻하며, ‘생채’는 ‘손질한 채소를 생 것 혹은 익혀서 초장, 고추장, 겨자장 등으로 새콤하게 무쳐낸 나물’을 말한다. <한식메뉴 외국어 표기 길라잡이 700>에서는 이러한 무침류의 음식명을 대부분 ‘凉拌’으로 표기하되 ‘~초무침’은 ‘醋拌’, ‘~생채’는 ‘生拌’로 구분하여 표기하고 있다. 반면 <관광용어 외국어 용례 사전>에서는 무침류에 대해 개별 사례에 따라 ‘拌’, ‘凉拌’, ‘辣拌’, ‘醋拌’ 등으로 내부적으로 혼용되고 있었다. 예를 들어 ‘골뱅이 무침’의 경우 매운 양념으로 무쳤음을 드러내기 위해 ‘辣拌海螺/凉拌海螺’라고 표기한 반면 매운 양념 기반의 유사한 음식인 ‘꼬막무침’, ‘홍어무침’은 ‘凉拌血蚶’, ‘凉拌斑蟊’와 같이 ‘매운맛’ 정보를 드러내지 않고 있다. ‘생채’의 경우도 ‘무생채’, ‘더덕생채’ 등은 ‘凉拌萝卜丝, 生拌萝卜丝’, ‘生拌沙参’라고 표기된 반면, ‘노각생채’, ‘부추생채’ 등은 ‘凉拌老黄瓜丝’, ‘凉拌韭菜’로 표기되어 세부 조리 방식이나 양념 종류 등에 따라 일관된 기준 적용이 필요해 보인다.

(3) 형태 표현 불일치

형태 표현 불일치는 두 기관이 완성된 음식의 형태를 달리 표현하여 야기된 번역의 불일치를 말한다. 한식을 처음 접하는 외국인은 한식명의 외국어 표기를 단서 삼아 해당 음식의 이미지를 1차적으로 연상하게 될 것이다. 따라서 동일 음식의 외적 형태에 대한 번역 표현이 혼재되어 있다면 명칭만으로 음식 정보를 유추해야 하는 외국인 입장에서는 이해 상의 혼선이 가중될 수 있다. 분석 결과 두 기관의 한식명 번역 중 형태 표현 불일치 양상은 크게 일반 음식류와 김밥/쌈밥류, 전/튀김류, 떡/한과류로 나누어 정리해볼 수 있으며, 그 구체적인 사례들은 아래 <표 4>와 같다.

<표 4> 음식명 중국어 번역어 중 형태 표현 불일치 사례 비교

분류	음식명	한식진흥원	관광공사
일반 음식류	매밀감자비빔밥	土豆拌饭荞麦卷饼	荞麦土豆拌饭/土豆拌饭荞麦卷饼
	닭갈국수	鸡肉刀切面	鸡丝刀切面
	안동찜닭	安东炖鸡块	安东炖鸡
	찜닭	炖鸡块	炖鸡/炖鸡块
	훈제오리보쌈	菜包熏鸭肉	菜包熏鸭/菜包熏鸭肉
	감자볶음	炒土豆丝	炒土豆/炒土豆丝
	국물떡볶이	辣炒年糕汤	汤式辣炒年糕
	묵밥	凉粉汤饭	凉粉饭/凉粉汤饭
	따로국밥	汤加饭	牛骨汤饭/汤加饭
	누룽지	锅巴粥	锅巴/锅巴粥
	감자옹심이	土豆粉团汤	土豆泥团汤/土豆粉团汤
	두부김치	炒泡菜豆腐	炒泡菜佐豆腐
	닭볶음탕	辣炖鸡块	辣炖鸡块汤/辣炖鸡块
	도리뱅뱅	敦炸白糯鱼	小鱼锅贴
숯불닭갈비	炭烤鸡块	炭烤鸡排/炭烤烤鸡排	
오리로스	烤鸭肉	烤鸭肉片	
김밥/쌈밥류	김밥	紫菜卷饭	紫菜包饭/紫菜卷饭
	김치김밥	泡菜紫菜卷饭	泡菜紫菜包饭/泡菜紫菜卷饭
	소고기김밥	牛肉紫菜卷饭	牛肉紫菜包饭/牛肉紫菜卷饭
	샐러드김밥	沙拉紫菜卷饭	沙拉紫菜包饭/沙拉紫菜卷饭
	참치김밥	金枪鱼紫菜卷饭	金枪鱼紫菜包饭/金枪鱼紫菜卷饭
	충무김밥	忠武紫菜卷饭	忠武紫菜包饭/忠武紫菜卷饭
	치즈김밥	奶酪紫菜卷饭	芝士紫菜包饭/奶酪紫菜卷饭
	쌈밥정식	蔬菜包饭套餐	菜包饭套餐/蔬菜包饭套餐
전/튀김류	쌈밥	蔬菜包饭	菜包饭/蔬菜包饭
	제육쌈밥	辣炒猪肉包饭	辣炒猪肉菜包饭/辣炒猪肉包饭
	고추부각	干炸辣椒片	炸辣椒/干炸辣椒片
	굴전	香煎牡蛎	牡蛎煎饼
	깨잎전	香煎苏子叶	苏子叶煎饼/香煎苏子叶
	동그랑땡	香煎肉饼	肉圆煎饼 (煎小肉饼)/香煎肉饼
	생선전	香煎鱼片	鲜鱼煎饼/香煎鱼片
	수수부꾸미	高粱煎饼糕	高粱煎饼/高粱煎饼糕
떡/한과류	연근전	香煎莲藕	莲藕煎饼/香煎莲藕
	육전	香煎肉片	肉饼/香煎肉片
	호박전	香煎西葫芦	南瓜煎饼/西葫芦煎饼/香煎西葫芦
	송편	松糕	松饼/松糕
떡/한과류	화전	花煎糕	花煎饼/花煎糕
	감말랭이	柿子干	柿片干

음식의 형태 표현을 달리하여 나타난 두 기관 간 번역 불일치는 크게 일반 음식류, 김밥과 찜밥류, 전과 튀김류, 떡과 한과류 등으로 나눌 수 있다. 구체적인 사례를 살펴보면 일반 음식류에서 ‘메밀감자비빔밥’은 얼핏 음식명만 보면 일반적인 비빔밥의 모습으로 연상할 수 있지만 실제 ‘메밀감자비빔밥’은 감자 등 각종 야채를 넣어 만든 비빔밥을 메밀전병에 올려 돌돌 말아 먹거나, 메밀전병에 비빔밥을 넣어 찜을 싸서 먹는 음식으로 일반적인 비빔밥의 형태와는 다르다. 한식진흥원의 경우 이러한 형태의 특징을 살려 ‘土豆拌饭荞麦卷饼’으로 번역하였고, 한국관광공사는 일반적인 비빔밥인 ‘荞麦土豆拌饭’으로 번역하였다. ‘닭갈국수’의 경우 닭의 살을 발라 고명으로 얹어 먹는 형태를 살려 한국관광공사는 ‘鸡丝刀切面’으로 번역하고, 한식진흥원은 음식의 외적 형태감을 드러내지 않는 ‘鸡肉刀切面’으로 번역하였다. 유사한 사례로 감자볶음의 경우 한식진흥원은 일반적으로 채를 썬 감자를 볶은 형태를 살려 ‘炒土豆丝’로 번역하고 한국관광공사의 경우 ‘炒土豆’로 번역하여 음식의 형태는 상대적으로 드러내지 않았다. 다른 사례인 ‘따로국밥’의 경우, 한식진흥원은 국과 밥을 따로 담아 낸 외적 특징을 살려 ‘汤加饭’으로, 한국관광공사는 국에 들어가는 ‘소뼈’라는 식재료에 중점을 두어 ‘牛骨汤饭’으로 번역하였다. 음식명을 번역하는 데 있어서 음식을 구성하는 식재료, 외적 형태, 맛, 향, 식감 등 다양한 요소들이 모두 균형 있게 드러나도록 번역하는 것이 가장 이상적이겠지만 현실적으로는 중요도에 따라 취사선택을 할 수밖에 없고, 가장 중요한 기준은 본래의 출발어 음식명과 해당 음식의 고유한 특징이 될 것이다. ‘따로국밥’의 경우 출발어 음식명에 별도로 식재료가 명시되어 있지 않고, 따로국밥의 가장 중요한 특징은 국과 밥을 따로 담아내는 것¹⁸⁾인 바, 따로국밥의 번역어로 음식의 주재료보다는 외적 형태가 드러나는 ‘汤加饭’이 적합하다고 판단된다.

형태를 불일치하게 번역한 또 다른 사례는 김밥과 찜밥류의 번역으로 김밥과 찜밥은 가장 흔하게 접할 수 있는 한식 종류임에도 불구하고 두 기관 간 번역 불일치로 혼선을 야기하고 있다. 예를 들어 한식진흥원은 ‘김밥’과 ‘쌈밥’을 각각 ‘紫菜卷饭’과 ‘蔬菜包饭’으로, 한국관광공사는 ‘紫菜包饭’과 ‘菜包饭’으로 제시하고 있다. ‘김밥’은 ‘밥에 여러 가지 속을 넣고 김으로 말아 싸는 음식’¹⁹⁾

으로 사실 ‘말다’라는 의미의 ‘卷’과 ‘싸다’라는 의미의 ‘包’가 모두 포함된다. 다만 둘 다 표기하는 것은 음식명 번역의 경제성 관점에서 부적절하기에 선택을 한다면 위에서 언급했듯 김밥이라는 음식의 특징을 기준으로 고려할 수밖에 없다. 김밥은 밥과 재료를 돌돌 말아 먹는 것이 특징이다. 만약 일반 김밥이 아닌 편의점에서 판매하는 삼각김밥의 경우 ‘紫菜包饭’으로 표기하는 것이 더욱 적절할 것이다. 그러나 재료를 말아 싸 형태의 일반적인 김밥의 경우 그 특징을 살린 ‘紫菜卷饭’이 더욱 적절하다고 판단된다.

‘쌈밥’의 경우 두 기관이 각각 ‘蔬菜包饭’과 ‘菜包饭’으로 제시하고 있다. ‘쌈밥’은 ‘채소 외에 여러 가지 재료와 쌈장을 넣어 밥과 함께 싸서 먹는 음식’²⁰⁾으로 두 기관이 각각 채소 앞을 ‘蔬菜’와 ‘菜’로 표기하고 있다. 의미적으로 ‘蔬菜’와 ‘菜’ 모두 채소의 의미를 가지므로 문제가 없다. 다만 쌈밥은 단독 음식명으로 사용될 뿐 아니라 우렁쌈밥, 불고기쌈밥, 제육쌈밥과 같이 다른 주 요리와 곁들여 먹으면서 ‘주요리+쌈밥’과 같은 형식의 후부요소로도 많이 활용되기 때문에 번역의 경제성을 고려할 필요가 있다. 그런 의미에서 둘 중 하나를 선택한다면 ‘菜包饭’이 더욱 적절하다고 판단된다. 다만 경제성에 대한 고려 때문에 쌈밥이 후부요소로 활용될 때 ‘包饭’으로만 번역되는 것은 정보 누락의 우려가 있다. 한식진흥원의 경우 ‘제육쌈밥’을 <표4>에서 보는 바와 같이 ‘辣炒猪肉包饭’으로 제시하고 있는데, 그렇게 되면 채소에 대한 정보가 누락되어 볶은 제육으로 밥을 싸먹는 것으로 오해를 할 수 있다. 따라서 쌈밥이 음식명의 후부요소가 될 때 역시 마찬가지로 ‘菜’를 생략하지 않고 ‘~菜包饭’으로 번역하는 것이 적절하다고 판단된다. 김밥과 찜밥 류의 표준화된 번역이 중요한 이유는 <표4>에서 볼 수 있듯 김밥과 찜밥이 ‘주재료+후부요소’ 형식으로 다양하게 번역되는데, 만약 표준화된 번역이 이루어지지 않을 경우 많은 번역 불일치를 양산할 수밖에 없기 때문이다.

다음으로 한식의 ‘전(煎)류’에는 굴전, 새우전, 버섯전 등과 같이 재료 형태를 최대한 유지시켜 밀가루와 달걀물을 씌워서 기름으로 지지는 방식과 김치전, 녹두전 등 재료들을 잘게 썰어 밀가루와 함께 반죽한 뒤 프라이팬에서 지지는

18) 육개장과 밥을 따로따로 주는 국밥. 출처:한국민족문화대백과

19) 출처: 한국민족문화대백과

20) 출처: 표준국어대사전

이른바 부침개가 있다. 통상적으로 한식에서는 식재료 형태의 유지 여부와는 상관없이 ‘주재료+전’의 형태로 명명되고 있다. 그러나 중국어 번역에서는 ‘香煎+식재료’와 ‘식재료+煎饼’ 두 가지로 세분화되어 나타나고 있는데, 식재료의 형태가 살아 있는 경우는 ‘香煎+식재료’, 반죽 후 둥글게 부쳐내는 부침개의 형태는 ‘식재료+煎饼’로 번역되는 비중이 높았다. 하지만 일부 음식명에 대해서는 여전히 두 기관의 표현이 상이해 일관성을 기할 필요가 있음이 발견되었다. 예를 들어 ‘굴전’, ‘갯잎전’, ‘생선전’, ‘연근전’의 경우 한식진흥원에서는 각각 ‘香煎牡蛎’, ‘香煎苏子叶’, ‘香煎鱼片’, ‘香煎莲藕’라고 번역된 반면 한국관광공사에서는 해당 용어의 기본 표기를 각각 ‘牡蛎煎饼’, ‘苏子叶煎饼’, ‘鲜鱼煎饼’, ‘莲藕煎饼’라고 제시하고 있다. ‘전’ 요리의 구체적인 형태에 따라 표현의 일관된 적용이 필요한 부분이다.

특히 생선이나 고기를 얇게 저며 부쳐낸 음식인 ‘생선전’과 ‘육전’의 경우 한식진흥원에서는 각각 ‘香煎鱼片’, ‘香煎肉片’이라고 번역하고 있는데, 식재료를 얇게 자른 모양이라는 의미의 ‘片’까지 보태어 음식의 형태를 명시화하고 있다. 반면 한국관광공사에서는 ‘鲜鱼煎饼/香煎鱼片’, ‘肉饼/香煎肉片’과 같이 둥글고 넓적한 형태로 지저낸 부침개 모양을 연상시키는 ‘饼’을 사용하고 있어 음식의 실제 이미지와 부합하지 않는 결과를 빚고 있다. 또한 ‘고추부각’은 ‘반으로 갈라 씨를 뺀 고추에 참쌀풀을 골고루 무쳐 찢 후 바삭바삭하게 말려서 기름에 튀긴 음식’²¹⁾을 말하는데, 한식진흥원에서는 ‘바삭하게 말려서 튀긴다’는 의미와 고추를 반으로 자른 형태를 명시화하여 ‘干炸辣椒片’이라고 번역한 반면 한국관광공사에서는 ‘炸辣椒/干炸辣椒片’ 두 가지로 제시하고 있다. 이 중 ‘炸辣椒’는 ‘고추부각’이 아닌 ‘고추튀김’으로 인식될 가능성이 높으므로 ‘干炸辣椒片’이라는 일관된 번역방식을 적용하는 것이 바람직해 보인다.

(4) 미각 표현 불일치

한식명에는 ‘매운탕’, ‘매운족발’, ‘매운갈비찜’, ‘얼큰수제비’ 등 구체적인 맛 정보나 ‘냉메밀국수’, ‘냉칼국수’, ‘냉채’ 등 냉온 정보를 추가하기도 한다.

이처럼 ‘미각’과 관련된 요소들의 번역도 두 기관 간 일치하지 않는 사례들이 관찰되었다.

〈표 5〉 음식명 중국어 번역어 중 미각 표현 불일치 사례 비교

음식명	한식진흥원	한국관광공사
얼큰칼국수	香辣刀切面	辣爽刀切面
닭개장	香辣鸡丝汤	辣味鸡丝汤/香辣鸡丝汤
매운탕	鲜辣鱼汤	辣味鱼汤/鲜辣鱼汤
쏘가리매운탕	鲜辣桂鱼汤	辣味桂鱼汤/鲜辣桂鱼汤
우럭매운탕	鲜辣石斑鱼汤	辣味石斑鱼汤/鲜辣石斑鱼汤
참게매운탕	辣味河蟹汤	鲜辣河蟹汤
매운갈비찜	香辣炖排骨	辣炖排骨
매운족발	香辣猪蹄	辣味猪蹄/香辣酱猪蹄
냉메밀국수	荞麦凉面	冷荞麦面/荞麦凉面

한국어에서는 매운맛을 표현할 때 ‘맵다’, ‘매콤하다’, ‘얼큰하다’, ‘얼얼하다’, ‘칼칼하다’ 등 매운 정도나 느낌에 따라 다양한 형용사를 사용하며, 음식명에 수식어처럼 부가정보로 더해지기도 한다. 상기 표의 사례들을 보면 한식명에 쓰인 미각 정보들도 중국어로 다르게 번역되어 있음을 확인할 수 있다. ‘얼큰칼국수’의 경우 ‘매워서 입이 약간 얼얼하다’는 의미를 지닌 ‘얼큰’이 각각 ‘香辣’와 ‘辣爽’으로 번역되었으며, ‘매운탕’, ‘매운족발’, ‘매운갈비찜’ 등 음식명에서의 ‘매운’ 역시 ‘鲜辣’, ‘香辣’, ‘辣味’, ‘辣’, ‘香辣酱’으로 혼용되고 있다. 또한 면류는 계절이나 개인 기호에 따라 냉온 정보가 메뉴 선택을 결정하는 중요한 요소가 되는데, 특히 ‘냉메밀국수’ 등 차가운 면류 앞에 덧붙이는 ‘냉’의 경우 두 기관의 표기가 ‘凉’과 ‘冷’으로 일치하지 않는다. 한식진흥재단 700개 한식명 목록에는 없지만 한국관광공사 관광용어 사전 상에서 ‘냉콩국수(冰豆汁面/豆汁凉面)’, ‘냉칼국수(冰刀切面/冷刀切面)’, ‘냉쟁반메밀(大盘冷荞麦面)’ 등 유사 조합의 한식명을 검색한 결과 기관 내부적으로도 ‘식재료(혹은 특징)+凉面’, ‘冷+식재료(혹은 특징)+面’, ‘冰+식재료(혹은 특징)+面’ 등으로 표기 양상이 다르게 나타나고 있었다. 사용자들의 용이한 메뉴 선택을 위해서는 이처럼 ‘매운~’, ‘냉~’ 등과 같이 한국어 음식명에서 전부요소로서 일정한 패턴으로 사

21) 출처: 한식진흥원 ‘한식메뉴 외국어표기 길라잡이’

용되는 미각 정보들도 중국어로 번역하는 과정에서 적정 표준안을 정해 일정하게 적용할 필요가 있다.

3.2.2 정보 불일치

(1) 정보량 불일치

한식명을 중국어로 번역함에 있어 기존 명칭 상의 특정 요소를 생략하거나 기존 명칭에 부가요소를 추가하는 방식으로 정보를 가감하는 사례들도 있다. 문제는 동일 음식명에 대해 두 기관이 제공하는 최종 정보량의 결과가 상이하다는 데 있다. 한식명 중국어 표기에 포함된 정보량이 일치하지 않는 사례들은 아래 제시된 바와 같다.

〈표 6〉 음식명 중국어 번역어 중 정보량 불일치 사례 비교

음식명	한식진흥원	한국관광공사
도토리묵무침	橡子凉粉	凉拌橡子凉粉/拌橡子凉粉
메밀묵무침	荞麦凉粉	拌荞麦凉粉
청포묵무침	绿豆凉粉	拌绿豆凉粉/绿豆凉粉
도토리묵사발	橡子凉粉汤	橡子凉粉
아귀탕	安康鱼汤	辣味安康鱼汤/安康鱼汤
낙지전골	章鱼火锅	辣味章鱼火锅/章鱼火锅
낙지철판볶음	铁板章鱼	铁板炒章鱼
동치미	萝卜泡菜	盐水萝卜泡菜
참쌀떡	红豆馅糯米糕	糯米糕/糯米年糕
명태식혜	发酵明太鱼酱	发酵明太鱼
단군신화전	檀君神话泡菜卷	檀君神话煎饼
배추겉절이	鲜辣白菜	即食鲜白菜泡菜/鲜辣白菜
오징어물회	水拌鱿鱼片	水拌鱿鱼生鱼片/水拌鱿鱼
자리물회	水拌雀鲷鱼片	水拌雀鲷生鱼片

일례로 ‘도토리묵무침’, ‘메밀묵무침’, ‘청포묵무침’의 중국어 표기를 살펴보면 한국관광공사에서는 기존 한국어 명칭에 충실하게 ‘무침’에 해당하는 ‘凉拌’이나 ‘拌’을 식재료 앞에 그대로 재현한 반면 한식진흥원에서는 ‘무침’이라는

조리법을 일괄 생략하여 ‘묵’이라는 식재료만 제시하고 있다. 그에 반해 ‘육수에 도토리묵을 채 썰어 말아 먹는 음식’²²⁾인 ‘도토리묵사발’의 경우 한식진흥원에서는 ‘도토리묵’ 식재료에 ‘국(탕)’을 뜻하는 ‘汤’을 더해 ‘橡子凉粉汤’이라고 표기하였지만 오히려 한국관광공사는 ‘橡子凉粉’이라고 표기하여 ‘도토리묵’이라는 식재료만을 언급하고 있다. 이처럼 단순히 식재료만으로 해당 음식명의 중국어 표기를 대체하는 것은 조리방식이나 형태 등에 대한 기본 정보가 전무하므로 해당 음식에 대한 오해를 초래할 가능성이 있다. 따라서 기존 한식명에 드러난 정보들은 중국어 번역 표기에서도 가급적 정확하게 재현해주는 것이 바람직할 것이다.

그밖에 한식명에 드러나지 않은 정보를 필요에 따라 번역어에 부여한 사례들도 일부 있다. 예를 들어 ‘동치미’는 ‘소금에 절인 통무에 끓인 소금물을 식혀 가득 붓고 심심하게 담근 김치’²³⁾를 뜻하는데, 한식진흥원에서는 ‘무’와 ‘김치’라는 어휘만을 조합해 ‘萝卜泡菜’라고 번역하고 있다. 이는 자칫 ‘무를 재료로 한 매운 양념의 김치’를 연상시킬 수 있다. 반면 한국관광공사에서는 ‘萝卜泡菜’ 앞에 ‘盐水(소금물)’이라는 정보를 추가하여 일반 무김치와 구분을 두고 있다.

그러나 이와 달리 기존 한식명에 없는 정보를 불필요하게 추가한 사례들도 눈에 띈다. ‘배추겉절이’가 이에 해당하는 사례 중 하나인데, ‘겉절이’는 ‘배추, 상추, 무, 부추 등 야채를 소금에 잠깐만 절이거나, 그대로 간장, 고춧가루, 참기름 등의 양념에 무쳐 먹는 즉석 김치’²⁴⁾를 뜻한다. 이에 대한 번역어로 한식진흥원에서는 ‘鲜辣白菜’를, 한국관광공사에서는 ‘即食鲜白菜泡菜/鲜辣白菜’로 제안하였다. ‘鲜辣’의 ‘鲜’에서 바로 무쳐먹는 ‘신선함’의 어감이 드러나므로 한국관광공사의 표기와 같이 ‘곧바로 먹을 수 있다’는 의미의 ‘即食’를 추가로 덧붙인다면 오히려 의미 중복과 간결성 저하의 결과로 이어질 수 있다. 뿐만 아니라 ‘아귀탕’이나 ‘낙지전골’의 경우도 한식진흥원에서는 ‘安康鱼汤’, ‘章鱼火锅’라고 기존 정보량을 유지한 반면 한국관광공사의 기본 표기에서는 ‘辣味安康鱼汤’, ‘辣味章鱼火锅’와 같이 음식명 앞에 ‘매운맛’이라는 의미의 ‘辣味’를 추가

22) 출처: 한식진흥원 ‘한식메뉴 외국어표기 길라잡이’

23) 출처: 표준국어대사전

24) 출처: 한식진흥원 ‘한식메뉴 외국어표기 길라잡이’

하였다. 반드시 매운 양념이 아닌 맑은 육수나 간장 양념으로 조리할 가능성이 존재하는 음식이라면 번역에서 굳이 ‘辣末’를 넣어 범주를 한정할 필요는 없다고 판단된다.

요컨대 음식명 번역 시에는 정보량을 조절함에 있어서 결과적으로 외국인 사용자들의 이해와 편의에 어떤 영향을 미칠지 고려해야 한다. 즉, 정보의 생략이 해당 음식을 정확하게 이해하는데 문제가 되지 않는지, 정보의 부연이 오히려 명칭으로서의 간결성을 해치거나 해당 음식의 범주를 제한하는 결과를 초래하지 않는지 염두에 두어야 할 것이다.

(2) 정보 배열 순서 불일치

한식명은 음식의 맛, 식재료, 조리법, 온도, 모양 등 다양한 정보들의 선택적 배열을 통해 만들어졌다. 정보들이 선택적으로 순서에 따라 배열된 데에는 식재료의 중요도, 조리 혹은 식용 순서, 음식명이 고유명사로서 갖는 특징, 또는 역사 및 사회적 배경 등 다양한 요인들과 관련이 있다. 따라서 한식명을 외국어로 표기하는 과정에서도 최대한 음식명의 정보 배열 순서를 유지하려는 노력이 필요하다. 그러나 한식명의 정보 배열 순서를 있는 그대로 외국어로 옮길 경우 목표국가의 언어체계 안에서는 수용될 수 없는 바, 각 언어권별 음식명의 통사구조 틀은 유지하되, 해당 틀 안에서 한식명의 정보 배열 순서가 최대한 지켜질 수 있도록 노력할 필요가 있다. 아래 표는 두 기관 간 정보 배열을 달리함으로써 나타난 번역 불일치의 사례들이다.

〈표 7〉 음식명 중국어 번역어 중 정보 배열 순서 불일치 사례 비교

음식명	한식진흥원	한국관광공사
매생이굴칼국수	海藻牡蛎刀切面	牡蛎海藻刀切面
굴보쌈	牡蛎菜包肉	菜包牡蛎
등갈비목은지찜	炖脊排酸泡菜	酸泡菜炖脊排
파리고추멸치볶음	炒小青椒鯷鱼	尖椒炒海蜒
라볶이	拉面辣炒年糕	辣炒年糕方便面/拉面辣炒年糕
오삼불고기	烤鱿鱼五花肉	五花肉炒鱿鱼/烤鱿鱼五花肉

위 사례들을 살펴보면 크게 2가지 요인으로 번역 불일치가 야기되는 것을

알 수 있다. 첫째는 식재료, 둘째는 조리법의 배열 순서이다. 불일치 사례인 ‘매생이굴칼국수’, ‘등갈비목은지찜’, ‘오삼불고기’의 경우 한식진흥원은 한식명의 식재료 배열 순서대로 번역하였고, 한국관광공사는 식재료의 순서를 임의로 조정하였다. 통사적인 원인으로 불가피하게 조정이 필요한 상황이 아니라면 식재료의 순서는 그대로 유지하는 것이 바람직하다고 판단된다. 또 하나는 조리법의 음식명 내 위치로 한식진흥원은 ‘烤鱿鱼五花肉’와 같이 ‘炖’, ‘炒’, ‘烤’와 같은 조리방법을 음식명 맨 앞에 위치시키고, 한국관광공사는 ‘五花肉炒鱿鱼’와 같이 조리방법을 식재료와 식재료 사이에 위치시키고 있다. 그러나 중국 음식명의 통사적 구조가 대부분 ‘조리법+식재료’(예:红烧豆腐)의 형식임을 감안할 때 본 연구의 이론적 배경이 된 김혜림 외(2014)의 한식명 번역 표준화를 위한 연구에서 제시한 바와 같이 맛, 조리방법, 주재료, 모양 순서대로 번역하여 최대한 음식명의 번역 표준화를 이끌어 소통의 효율성을 높이는 것이 바람직하다고 판단된다.

4. 결론

본 논문에서는 현재 한식명 외국어 표기와 관련하여 가장 광범위하고 공신력 있는 정보를 제공하는 두 기관인 한식진흥원(한식메뉴 외국어 표기법)과 한국관광공사(관광용어 외국어 용례사전)의 한식명 중국어 번역 결과를 비교 분석하였다. 분석은 한식진흥원이 ‘한식메뉴 외국어표기 길라잡이’에서 엄선한 700개의 한식명을 기준으로 진행하였으며, 그 중 한국관광공사에서는 검색되지 않아 비교가 불가능한 70개 한식명을 제외하고 총 630개 한식명을 대상으로 중국어 표기에 대한 비교 분석을 수행하였다. 분석 결과 두 기관 간의 번역 불일치 사례는 전체 44%에 해당하는 총 280개에 달했다. 이러한 번역 불일치 사례들은 크게 ‘표현 불일치’와 ‘정보 불일치’로 범주화되었는데, 전체 불일치 사례 중 ‘표현 불일치’ 유형이 62.8%를 차지해 압도적으로 높은 비중을 차지하였다. ‘표현 불일치’ 유형은 식재료, 조리법, 형태, 미각 표현 불일치로 세분화되었는데, 그 중 식재료 불일치의 비중이 가장 높았다. ‘정보 불일치’ 유형은 정보량과 정보 배열 순서의 불일치로 구분되었고 그 중 정보량 불일치의 비중이 13.6%로

역시 큰 비중을 차지하였다.

전체 불일치 사례 중 가장 높은 비중을 차지한 ‘식재료 불일치’의 경우, 어패류(49.3%)와 채소(34.8%) 그리고 육류 부위(13%) 순으로 불일치 비중이 높은 것으로 나타났다. 식재료의 경우 국가별로 원산지와 음식문화가 달라 정확한 대응어를 찾기 어려운 경우가 많다. 물론 중국은 한국과 지리적으로 가까워 공통적으로 사용하는 식재료가 많은 편이지만, 국토 면적이 넓어 크기는 북방과 남방 그리고 좁게는 각 지역별로 동일한 식재료에 대해 명칭을 달리하는 경우가 많아 주의할 필요가 있다. 따라서 한식명의 중국어 표기 표준화를 위해서는 식재료를 번역할 때 공식적인 명칭을 사용하고 혹 방언 명칭 역시 보편적으로 사용될 경우 공식 명칭과 더불어 괄호를 통해 병기하여 정보를 보완 할 것을 제안한다. 이러한 과정에서 번역 및 감수자의 의식이 매우 중요하다고 판단된다. 번역 및 감수자의 출신지에 따라 식재료의 방언 명칭이 더욱 익숙하거나 혹은 자신이 알고 있는 것이 방언인지도 모른 채 번역을 수행할 수 있다. 따라서 식재료를 번역할 때 재삼 그것이 공식명칭인지를 확인하여 번역의 수용도를 높이고 표준화를 통해 소통의 효율성을 높일 필요가 있다.

식재료 번역의 정확성이 무엇보다 중요한 것은 음식명에서 식재료가 갖는 정보 측면의 중요성 외에도, 식재료 번역이 잘못될 경우 해당 식재료로 조리하는 모든 한식명들의 번역 오류도 불가피하기 때문이다. 또한 한식의 재료로서 매우 자주 사용되는 콩나물, 고구마 등 식재료를 역시 같은 맥락에서 정확도를 높여 번역 불일치 비중을 낮출 필요가 있겠다.

조리법의 경우 주로 찜과 조림 그리고 볶음류 음식명에서 불일치 비중이 높은 것으로 나타났다. 찜과 조림의 경우 조리법이 유사하고, 또한 한식의 찜요리의 경우 맑게 삶아내는 찜요리에서 매운 양념으로 얼큰하게 혹은 간장 양념으로 짭짤하게 삶아 낸 찜요리에 이르기까지 포괄하는 조리법이 다양하여 야기된 번역 불일치가 대부분이었다. 이런 경우 찜에 해당하는 원형 표현인 ‘炖’을 조리법 번역에 우선적으로 적용하고 음식명에 ‘얼큰’ 등을 명시하여 매운 맛을 나타내거나, 매운 양념으로만 조리하는 것이 확실한 찜요리 일 경우에만 ‘辣炖’으로 표기할 것을 제안한다. 조림의 경우 찜과는 달리 대부분 간장이든 고추장이든 양념을 넣어 국물을 조리는 것이 특징인 만큼 양념의 의미를 갖는 ‘醬’과 ‘炖’을 합하여 ‘醬炖’으로 표기할 것을 제안한다.

형태와 미각 표현의 경우 음식의 특징을 시각 및 미각적으로 드러내는 요소이다. 본 연구를 통해 나타난 불일치 사례(김밥과 찜밥의 표기 불일치, 얼큰, 매운 등 맛의 표현 불일치, 음식의 냉온 정보 불일치)의 경우 음식 특징에 따라 표현을 정리하고 표기 기준을 마련하면 불일치 비중을 대폭 낮출 수 있는 만큼 신속하게 정리 및 일관된 기준 적용이 필요하겠다.

마지막으로 정보 불일치의 경우 정보량이든 정보의 배열 순서이든 번역의 과정에서 목표국가의 통사구조 혹은 음식명의 관계적 표현 특징에 따라 달라질 수 있다. 다만 번역 과정에서의 정보량 가감이나 배열 순서 조정은 일관된 기준이 적용되어 표준화된 방향으로 이루어져야 할 것이다. 이를 위해서는 번역을 수행하는 과정에서 무엇에 우선순위를 두어야 하는지에 대한 명확한 지침 수립이 필요하다.

한식명의 외국어 표기가 양적 팽창에서 질적 발전으로 나아가기 위해서는 첫째로 기존의 데이터베이스를 바탕으로 표준화를 위한 구체적인 번역 지침이 관련 전문가의 검증을 거쳐 마련되어야 할 것이고, 둘째는 마련된 지침을 일관되게 한식명 외국어 표기 과정에 적용하여 번역 표준화를 촉진할 필요가 있다. 번역 표준화를 언급하면 모든 한식명이 궁극적으로 하나의 번역어만 가져야만 하는 것인지, 혹은 그럴 필요가 있는지 의문을 가질 수 있을 것이다. 한식명 번역의 표준화가 궁극적으로 지향하는 것은 음식명 한 개 당 하나의 단일 번역만을 고집하는 것이 아니라, 그렇게 하나의 번역 혹은 외국어 표기로 수렴해 가면서 음식명의 기능과 특징에 부합하는 최적의 번역안을 정교화하고 찾아가는 과정에 있다. 본 연구를 통해 분석한 한식명 중국어 번역의 불일치 사례 및 양상들이 향후 한식명 중국어 표기 표준화 과정에 기여할 수 있는 기초자료로 활용되기를 희망한다.

참고문헌

김동미 (2017) 「관광 홍보텍스트 영어 번역 실태에 관한 연구」, 『번역학연구』 18(5): 7-28.
 김지아, 김지은 (2018) 「문화기호학적 측면에서 한식명 중국어 번역의 문제점

고찰: 독자 수용성을 중심으로, 『통번역학연구』 22(2): 51-75.

김혜림 (2012) 「한·중 간 음식명 번역 양태 비교」, 『통역과 번역』 14(2): 49-69.

김혜림 외(2014) 『문화용어 번역 실태조사 및 번역 방안 연구』, 서울: 국립국어원.

김혜림, 강려영 (2015) 「한국 공공기관 중문 웹사이트 오류 분석」, 『번역학연구』 16(3): 55-84.

임현정 (2014) 「국내 공공분야 전문용어 표준화를 위한 해외 선진사례 조사 및 제언」, 『통역과 번역』 17(2): 27-49.

김한식, 정철자, 김진아, 박미정 (2017) 『공공용어 번역(영·중·일) 수용성 연구: 주요 한식명을 중심으로』, 서울: 국립국어원.

<인터넷 자료>

표준국어대사전 <http://stdweb2.korean.go.kr>

인터넷 두산백과 www.doopedia.co.kr

관광용어 외국어 용례사전 <http://kto.visitkorea.or.kr/kor/translation/main.kto#>

한식포털 <http://www.hansik.or.kr>

[Abstract]

Analytical Study for the Standardization of Translation of Korean Food Names into Chinese: Comparison of Cases between Korea Tourism Organization and Korean Food Promotion Institute

Kang, Kyoung-Yi · Chang, Aili
(Ewha Womans University)

Since the establishment of the Korean Food Promotion Institute (formerly, the Korean Food Foundation) in 2009, ten years have passed with the globalization of Korean food becoming not just a simple slogan but a policy project. This study aims to analyze the standardization project of translating Korean food names into foreign languages that has been implemented for the globalization of Korean food. The study conducts a comparative analysis of translation of Korean names into Chinese by the Korea Tourism Organization and the Korean Food Promotion Institute as these two organizations currently provide the broadest and most reliable translation (drafts) of Korean food names. According to the analysis, the proportion of disagreement in translation of the two organizations reaches 44 percent. Factors for disagreement can be categorized into “disagreement in expression” and “disagreement in information.” The former category can be, again, divided into 1) food material, 2) form, 3) recipe, 4) taste, and the latter into 1) the order of information arrangements and 2) the amount of information. This study is expected to lay the foundation for qualitative development for standardization of translation of Korean food names into Chinese.

▶ Keywords: Korean Food names, Chinese language, translation, standardization, Korea Tourism Organization, Korean Food Promotion Institute.

▶ 주제어: 한식명, 중국어, 번역, 표준화, 한국관광공사, 한식진흥원

강경이

이화여자대학교 통역번역대학원 번역학과 BK21플러스 연구교수

jjongli1011@ewha.ac.kr

관심분야: 아동문학번역, 출판번역, 번역교육, 이데올로기, 담화분석

장애리

이화여대 통역번역대학원 통역학과 한중전공 강사

aili0022@naver.com

관심분야: 지역사회통역, AI통번역, 문화능력, 공공용어 번역 표준화

논문투고일: 2019년 2월 9일

심사완료일: 2019년 3월 11일

게재확정일: 2019년 3월 19일