

한식 레시피북 중국어 출간 번역본의 정보 비대칭성 문제 고찰

강경이*

Kyoungyi Kang (2023). A Study on information asymmetry in Chinese translations of Korean food recipe books. *Recipe books are one of the most standardized types of text, in which the various components of cooking procedures are organically and systematically structured. As such, the reproduction of 'informativity' to accurately transmit the content of ST is the key to translating recipe books, and translators should play the role of information mediator to reproduce the ST's informativity as closely as possible. However, a review of examples reveals a case of information asymmetry where key information is omitted or insufficiently transmitted, failing to meet the demand of TT readers. This study aims to analyze Chinese translations of Korean food recipe books published in China to identify and categorize information asymmetry in terms of information transmission and mediation to present alternatives to help TT readers better understand the information. (Ewha Womans University, Korea)*

Keywords: Korean food, recipe books, recipe translation, information asymmetry, text type

주제어: 한식, 레시피북, 요리번역, 정보 비대칭성, 텍스트 장르

1. 서론

최근 'K-푸드'라고도 불리는 한식은 『2022 해외한류실태조사』의 한국 문화콘텐츠 인기도(49.4%)와 브랜드 파워 지수(67.6점) 부문에서 뷰티, 음악, 영화, 패션

* 이화여자대학교 통역번역대학원, 강사, 제1저자

등을 제치고 1위를 차지할 만큼 한국 문화 상징물로서의 위상이 높아졌다. 다양한 분야와 형태의 한류 콘텐츠가 세계적으로 보급되고 한류 콘텐츠 이용에 따른 외국인들의 한국문화 경험 빈도와 친밀도가 높아지면서 한식에 대한 글로벌 호감도 역시 상승하는 추세다). 드라마 <오징어 게임>과 영화 <기생충>의 세계적 인기가 작품 속에 등장한 ‘달고나’, ‘짜파구리’ 등 한국 음식에 대한 연쇄적인 관심으로 이어진 것도 그러한 맥락이다. 이렇듯 이제 한식은 세계 시장에서 한국문화를 상징하는 대표 이미지 중 하나로 기능하고 있다.

중국에서의 상황을 살펴보면 지리적 근접성과 문화적 유사성 등으로 인해 한식이 이미 상당 부분 보편화되어 있으며, 현지 소비자들의 한식 노출도나 한식 수용도가 비교적 높은 편이다. 한식진흥원이 외국인들의 한식 소비 행태와 트렌드를 분석해 2022년에 발표한 『해외 한식 소비자 조사 보고서』에서는 중국 북경과 상해 지역 내 한식의 경쟁력 지수가 압도적 1위를 차지하고 있다. 또한 한식 인지도(상해 81.2%, 북경 82.6%)와 호감도(상해 87%, 북경 84.8%), 만족도(상해 93.2%, 북경 91.5%) 면에서도 전체 평균 대비 매우 높게 나타났다.

세계적으로 한식의 보급이 활성화되고 한식에 대한 외국인들의 관심이 늘어나면 단순 경험이나 외식 소비 수준을 넘어서 본격적으로 한식 조리법을 배우고자 하는 수요로도 이어지게 마련이다. 이처럼 새로운 음식을 배우려는 수요자들이 가장 간편하게 접근하고 이용할 수 있는 도구가 바로 레시피북이나 레시피 영상이다. 레시피는 요리를 처음 시도하거나 익숙하지 않은 사람들에게 요리에 필요한 식재료, 배합 및 조리법, 해당 음식 관련 부차적인 정보들을 종합적으로 제공하는 텍스트이다. 최근 한식에 대한 대외적 관심도가 높아짐에 따라 중국에서는 이미 출판서적이거나 인터넷, SNS 동영상 등을 통해 한식 레시피 정보들을 소개하는 콘텐츠들이 증가하고 있다. 본고에서는 현재 시중에 정식 출간된 한식 레시피 중국어 번역 서적들을 중점 분석 대상으로 하되 한식과 조리법에 관한 번역상의 문제점들을 정보 비대칭성 관점에서 파악하고, 정보 중재 및 소통적 등가 차원에서 어떤 개선이 필요할지에 대해 살펴보고자 한다.

1) 김희기 외(2014)는 한류 영상매체가 한식 이미지와 한식 호감도에 직간접적으로 영향을 주는 핵심 요소라고 강조하며, 드라마, 영화, 한류 스타 등을 활용한 한식 홍보를 적극 제안했다.

2. 이론적 배경

2.1. 레시피북의 장르적 특성

요리 관련 정보를 제공하는 레시피북은 요리명, 요리 이미지, 재료, 조리 절차 등으로 구조화되어 있는 비교적 전형적 패턴의 텍스트 장르다. 특정 주제를 기반으로 한 일련의 요리들이 소개되며, 시각적 이미지와 함께 음식 명칭, 식재료, 조리 기술, 조리 절차, 조리 도구 활용법, 조리 효율성 제고나 풍미 향상을 위한 별도의 팁과 노하우, 재료나 음식의 식감, 맛, 향, 물성 등 요리 과정 제반에 필요한 정보들이 담겨 있다. 한국에서 출간된 레시피북들의 기획 의도들을 대략 살펴봐도 레시피북은 요리에 익숙하지 않은 초보를 비롯해 직접 요리를 시도하거나 배우려는 의지가 있는 명확한 수요자들을 기대 독자층으로 설정하여 요리 절차에 관한 다방면의 정보들을 자세히 짚어주는 구성으로 제작된다.

- “책의 앞부분에는 집에 갖춰두면 좋은 기본양념과 조리도구, 재료 쓰는 법, 계량법 등을 한눈에 볼 수 있도록 꾸몄습니다. 이 책 한권만 있으면 요리 초보도 일주일 만에 만원으로 꾸집한 한상을 차릴 수 있도록 했습니다.” (출처: <만원으로 일주일 반찬 만들기>)
- “이 모든 레시피는 처음 요리를 시작하는 초보도 따라 하면 성공할 수 있도록 수차례 테스트해 레시피, 분량, 불 세기, 조리 시간, 저장 기간까지 정확하게 제시했지요.” (출처: <진짜 기본 요리책>)
- “지금 당장 따라 할 수 있는 생활 밀착형 요리 108개가 담긴 이 책은 음식 레시피 외에 SNS에서 가장 많이 하는 집밥 질문, 알뜰 장보기 노하우, 남은 재료 활용법, 요리 속도 올리는 치트키 음식, 냉동 보관 노하우까지 집밥에 필요한 모든 포인트를 꼼꼼히 담고 있다. ‘외식비 ZERO’에 도전하는 알뜰족은 물론, 늦은 퇴근으로 시간이 없는 사람, 요리를 싫어하는 사람, 요리하는 게 무서운 사람, 반복되는 뻘한 식단 때문에 고민하는 사람, 건강을 걱정하는 사람 모두를 위한 요리책이 될 것이다.”

(출처: <하루 5,000원 집밥 만능 레시피북>)

이처럼 기대 독자와 제작 의도가 확실한 유형의 텍스트는 다른 언어로 번역 출간 시 본연의 기능과 목적을 유지하는 동시에 해당 텍스트가 활용되는 환경과 출

받아 지식 없이 온전히 번역어 지시문에만 의존하며 따라해야 하는 독자들을 고려하지 않을 수 없다. 따라서 번역가는 레시피북 번역서가 출발어 문화권과 동일한 기능을 수행하고, 도착어 문화권 텍스트 사용자들의 수용 기대에 부합하도록 효율적으로 재가공해야 한다. 이를 위해서는 ‘레시피북’이라는 텍스트 유형의 장르적, 관습적 이해가 선행되어야 한다.

‘텍스트 유형’이란 특정 의사소통적 요구에 따라 언어재료들이 구조적, 기능적으로 구현되는 텍스트 틀 또는 짜임새라고 이해할 수 있다. 이러한 텍스트 유형 분류의 기준으로 브링커(Brinker 1985)는 제보 텍스트, 호소 텍스트, 책무 텍스트, 접촉 텍스트, 선언 텍스트 다섯 가지를 제시했고(이성만 2004에서 재인용), 하티姆과 메이슨(Hatim, Mason 1990)은 설명적 텍스트(expository text), 논증적 텍스트(argumentative text), 지시적 텍스트(instructional text) 세 가지로 분류한 바 있다. 이후 텍스트 유형과 번역방법론을 결부시킨 라이스(2000)는 텍스트의 유형을 정보적 텍스트(informative text), 작용적 텍스트(operative text), 표현적 텍스트(expressive text)로 분류하였고, 추후 미디어 텍스트(audiomedial text)를 추가했다. 이 중 본고에서 분석하려는 유형인 레시피북은 음식 조리 과정과 연관된 제반 정보를 사실적으로 기술한다는 특성을 고려할 때 전형적인 ‘정보적’, ‘설명적’ 텍스트 유형에 속한다.

권이은(2015)에 따르면 내용 구성적 측면에서 정보적 텍스트는 다루고자 하는 주제를 비교적 명확하게 제시하고, 그 주제에 대해 다양한 정보를 제공하며 반복적으로 다룬다. 또한 어떤 것의 속성을 구체적으로 기술하거나 그것의 특징적 행위를 기술하는데 주된 목적이 있으며, 비교/대조, 문제/해결, 원인/결과 형태의 텍스트 구조나 정의, 분류 형태가 주로 사용된다. 복합양식적 측면으로는 지면 구성 시 실제적인 그림이나 사진이 함께 제시되는 경우가 많고, 다이어그램, 표, 차트와 같은 그래픽 요소들을 적극 활용하며, 찾아보기, 쪽번호, 머리글 등과 같은 각종 탐색 지원 요소를 사용한다(권이은 2015: 26-30).

이러한 정보적 텍스트의 하위 범주로서 레시피북 장르는 음식 정보와 조리 과정을 다루고자 하는 명확한 목적이 있으며, 요리 절차를 순차적으로 기술하는 담화가 반복되는 양상을 보인다. 넵과 왓킨스(Knapp, Watkins 2019)에 의하면 요리법 텍스트는 과제 목적의 표제어로 등장하고 과제 완수를 위해 요구되는 요소나 재료들이 사용 순서에 따라 제시되며 단계별로 목적이 달성되는 방법을 구체화하는 특징이 있다. 또한 요리법 텍스트는 조리 방식을 시간 순서에 따라 독자에게 알려주고 지시하는 전형적인 절차 지시 텍스트 장르로서 표제담화, 재료담화, 절차담화,

답답화로 구성되어 있다(박나리 2012). 더불어 요리를 주제로 다루므로 전문 조리 용어는 물론 영양학, 식품학, 조리학 등 분야에서 상용되는 어휘들이 등장하고, 독자들의 작업 편의와 이해를 돕기 위해 단계별 예시 이미지나 도표, 부가설명 캡션 등이 복합적으로 활용된다.

이를 바탕으로 레시피북 장르의 특성을 내용 구성적 측면, 언어 특징적 측면, 복합양식성 측면에서 정리해보면 다음과 같다.

표1. 정보적 텍스트 하위 유형인 레시피북 장르의 특성

내용 구성	주요 내용	조리 절차나 요령 등 음식을 다루는 실제 활동과 관련된 정보 제시
	주제 제시	-주제 확정적 -음식 표제어 및 식재료 항목을 먼저 제시한 후 구체적인 조리 방법을 단계별로 ‘지시화행’ 형태로 기술 -논리 체계가 아닌 시간 순서에 따라 담화 배열, 전개
	텍스트 담화 구성 요소	-표제담화 (음식 명칭) -개념담화 (음식 특징 소개, 영양 정보 등) -재료담화 (재료, 분량, 조리시간, 인분수 등) -절차담화 (단계별 조리 순서) -팁/부가정보담화 (예: 조리 원리, 레시피 응용방법, 더 맛있게 만드는 노하우, 실수 방지팁, 재료 손질 및 보관법, 조리 시 주의할 점, 플레이팅 방법 등)
언어 특징	문체	-지시적, 기술적 문체, 추천/권고형 문체 -용건 중심의 간결한 문체 선호
	어휘	-조리학, 영양학, 식품학 분야 전문용어 등장 -요리도구, 조리동사, 감각 형용사(미각, 후각, 시각) 등 요리 맥락 어휘 상용
복합양식성	이미지 병행방식	-완성 음식 이미지, 단계별 작업 예시 이미지 병행 제시 -부차적 정보 설명을 위한 캡션, 도표 등 삽입

레시피북 장르는 다양한 요리 정보들이 유기적인 구조로 조직화되어 있으므로 타언어로 번역될 시에도 ‘정보성’ 재현이 무엇보다 중요하다. 텍스트성의 일환인 ‘정보성’은 ‘텍스트 내용이 예측 가능한지 여부, 청자에게 알려졌는지 여부와 관계되는 정도(김봉순 2002)’를 의미한다. 번역가는 출발어 텍스트의 정보성이 도착어 텍스트상에도 최대한 유사하게 구현될 수 있도록, 또한 정보의 불균형 또는 비대

칭성으로 인한 독자의 인지적 소모가 커지지 않도록 정보 중개자로서의 역할을 적극 수행해야 한다. 라이스(Reiss 1976)는 정보적 텍스트 번역 시 출발언어와 목표언어의 정보가 동일한 ‘내용 불변성’에 등가의 초점을 두어야 한다고 제안했다. 지식적 내용의 정확한 전달을 우선시하되 필요에 따라 명시화 전략을 사용하거나 도착어 텍스트 문화의 지배적 규범에 따라 조정을 가할 여지가 있음을 강조했다(박여성 2013에서 재인용: 164). 즉, 번역가는 번역과정에서 정보성의 정도를 균형있게 맞춰가며 “도착어 사용자가 출발어 원문에 있던 것과 동일한 지식 콘텐츠를 도착어 텍스트에서 추출할 수 있도록 언어적 표층을 생성”시켜야 한다(Neubert, Shreve 2013). 요컨대 레시피북 번역에서는 출발어 텍스트에서 유기적인 흐름으로 배열된 정보들을 섬세하고 정확하게 구현해 냄으로써 도착어 독자들이 직관적으로 정보를 습득해 지시에 따라 순탄하게 과제를 수행할 수 있도록 유도할 수 있어야 한다, 더불어 문화나 관습상의 간극으로 인해 자칫 명확한 소통을 방해할 수 있는 요소들에 대해서는 적극 중재해 정보 전달의 효과를 유지해야 한다.

이에 본 연구에서는 실제 레시피북 번역에서 출발어와 도착어 간 ‘정보 비대칭성(information asymmetry)’²⁾으로 인한 문제 사례들을 점검할 것이다. 여기서 ‘정보 비대칭성’은 ‘출발어와 도착어 간의 정보 불균형으로 도착어 텍스트를 사용하는 독자들의 과업 수행에 영향을 끼칠 소지가 있는 현상’으로 정의하기로 한다. 이를 토대로 본고는 한식 레시피북 장르의 중국어 번역서들을 중점적으로 살펴면서 기존 정보의 비대칭적 전환에 따른 번역 문제들을 도출 및 유형화하고, 정보성 재현과 독자 수용 측면에서 어떻게 조정해야 할지에 관한 대안을 모색하고자 한다.

2.2. 한식의 중국어 번역에 관한 선행연구

국내 통번역학계에서는 한식의 중국어 번역과 관련된 선행연구들이 꾸준히 이어져 왔다. 김진아(2010)의 연구는 정보적 텍스트에 해당하는 음식메뉴 텍스트가 도착어 독자들이 음식을 이해하고 주문할 수 있게 하는 데 목적이 있다고 전제하며 한식 메뉴의 중국어 번역을 직역과 의역으로 나누어 살펴보았다. 주재료, 조리 방법, 도구, 형태, 소스, 부재료 등 사실적 정보가 담긴 음식 메뉴들은 직역을 선

2) ‘정보의 비대칭성’은 경제학에서 시장 거래 당사자들이 가진 정보량이 상이하여 합리적 의사결정이 어려워지는 상황을 뜻한다.(한경 경제용어사전) 연구자는 이를 번역의 출발어와 도착어 간 정보량 수준 차이를 나타내는 용어로 활용하고자 한다.

택하는 한편 문화적 요소가 포함된 경우 음식의 주재료, 조리 방법, 형태, 도구 등에 대한 정보를 일차적으로 파악한 후 이를 바탕으로 문화적 시각의 분석을 시도해야 한다고 제안했다(김진아 2010). 김혜림(2012)은 한국과 중국 간 음식명의 번역 양태를 비교하며 한, 중 양방향으로 번역되는 과정에서 자국화 규범이 두드러지고 번역 전략의 채택에서 번역자의 주관이 크게 작용한다는 결론을 제시했다(김혜림 2012: 66-67).

또한 공공번역으로서의 한식명 번역 표준화 방안과 거시적 방향성을 제안하고 기존 한식명 번역의 현지 수용성을 분석한 연구들도 다수 있다. 김혜림 외(2016)에서는 총 9개 공공기관 및 민간기관을 대상으로 진행한 ‘문화용어 번역 실태조사 및 번역 방안 연구’에서 도출된 음식명 중국어 번역의 특징을 다루면서 음식명의 현지 수용성 제고와 문화 고유성 유지를 위한 번역 표준화 방안을 제안한 바 있다(김혜림 외 2014). 김진아 외(2018)는 ‘공공용어 번역 수용성 연구: 주요 한식명을 중심으로’라는 제하의 연구에서 수용도가 낮은 한식명 번역안 대상으로 문화기호학적 관점에서 원인을 규명하고자 했다. 해당 연구는 문화기호의 접점이 적거나 없을수록 독자 수용도가 낮게 나타남을 재차 확인하며, 문화기호적 특성이 두드러지는 한식명에 대해서는 의미 전달은 물론 두 언어권의 집단기억이 최대한 공유될 수 있는 번역방안이 필요하다고 강조했다(김진아 외 2018: 72). 강경이, 장애리(2019)는 한식진흥원과 한국관광공사의 한식명 중국어 번역 결과를 비교 분석했다. 가장 공신력 있는 한식명 외국어 표기 방식을 제안하고 있는 두 기관의 번역안을 비교한 결과, 44%에 해당하는 항목에서 번역 불일치 현상이 관찰되었다. 국립국어원 <한-중 학습사전>에 나타난 음식명 번역방안을 분석대상으로 삼은 남향림(2022)은 문화소가 포함된 음식명의 경우 출발어의 의미와 고유성을 잘 드러내기 위해 번역자가 개입하기도 하지만 주관성 배제를 위해 최대한 간결하고 명확한 어휘를 선택할 필요가 있으며, 학습사전 편찬 과정에서 번역자간 교차 검토를 실시하고 최종적으로 한 번역자가 계열별로 검토하여 일관성을 보장할 것을 제안했다.

한식 번역을 주제로 한 기존 선행연구의 경향을 살펴보면 한식명 번역 전략, 공공용어로서의 한식 번역어 표준화 방향 제안, 번역어의 현지 수용성 연구, 국내 기관별 번역방안 차이 분석 등으로 요약해볼 수 있다. 그러나 대부분 한식 명칭이나 메뉴 층위의 논의에서 머물러 있으며 구체적인 한식 조리 과정을 다룬 텍스트를 대상으로 한 연구는 거의 전무한 실정이다. 또한 국내 공공기관이 표준화 지침

을 정해 보급하기 위한 공적 취지의 번역안을 분석대상으로 한 경우가 대부분이어서 도착어권 현지 시장 혹은 민간의 차원에서 기존의 한식 관련 텍스트들이 어떻게 번역되고 있는지를 확인할 수 있는 연구는 부재하다. 이에 본 연구는 한식에 관한 연구 범주를 좀 더 확장하는 차원에서 한식명을 포함 조리과정과 관련 제반 정보들이 통합적으로 실려 있는 ‘레시피북’ 장르에 집중할 것이며, 그 중에서도 중국 현지 출판사에서 직접 번역해 시중에 출간한 주요 한식 레시피북의 중국어 번역서를 분석 대상으로 삼고자 한다.

3. 한식 레시피북 중국어 번역의 정보 비대칭 문제 분석

3.1. 연구방법

상술한 바와 같이 레시피북 번역은 출발어 정보의 균형적 재현과 정확한 소통을 위한 번역가의 중재가 중요한 분야다. 따라서 본 연구에서는 중국 현지에서 비교적 최근에 번역 출간된 한식 레시피북 번역서 4권을 선별하여 해당 한국어 원본과 비교 대조하며 텍스트 장르 특성상 핵심 요소로 간주되는 정보성 재현의 측면에서 노정된 번역 문제들을 도출해 보았다. 분석 대상 텍스트는 『백종원이 추천하는 집밥 메뉴』, 『4천만이 검색한 오늘의 요리』, 『채식이 맛있어지는 우리집 사찰음식』, 『진짜 기본 요리책』 등 한국어 레시피북 4권과 해당 서적의 중국어 번역서 4권이다.

표 2. 분석 텍스트

한국어 원본		중국어 번역본	
『백종원이 추천하는 집밥 메뉴』 백종원, 서울문화사 (2014)	ST1 (백)	TT1	《我爱韩餐》 北京科学技术出版社, 2016
『4천만이 검색한 오늘의 요리』 이혜영, 중앙북스 (2010)	ST2 (이)	TT2	《最爱韩国菜Top100》 古吴轩出版社, 2015
『채식이 맛있어지는 우리집 사찰음식』 정재덕, 레시피팩토리 (2013)	ST3 (정)	TT3	《我爱素食》 北京科学技术出版社, 2015
『진짜 기본 요리책』 수퍼레시피, 레시피팩토리 (2013)	ST4 (수)	TT4	《绝不失手的基础料理：韩国国民食谱》 贵州人民出版社, 2020

표 2에 제시된 텍스트들을 분석한 결과 출발어와 도착어 간 정보 비대칭 현상은 ‘정보 비일관성 문제’, ‘정보 불충분성 문제’, ‘정보 불일치성 문제’ 크게 세 가지 층위로 분류할 수 있었다.

표 3. 정보 비대칭 측면에서의 번역 문제점 유형

문제 층위	세부 유형
정보 비일관성 문제	1) 음식명 표기 일관성 결여
	2) 식재료 표기 일관성 결여
정보 불충분성 문제	3) 조리 절차 축소
	4) 조리 방식 비명시화
정보 불일치성 문제	5) 조리법 정보 불일치
	6) 물성 변화 정보 불일치
	7) 미각 정보 불일치

첫째, ‘정보 비일관성’은 특정 대상을 지칭하는 용어의 번역어가 번역서마다 혹은 동일 번역서 내에서 통일되지 않아 사용자의 혼란을 일으킬 수 있는 문제 유형이다. 이러한 문제는 음식명 표기나 식재료명 표기 등에서 특히 두드러졌다. 둘째, ‘정보 불충분성’은 결정적인 정보가 누락되거나 정보의 구체성과 변별성이 부족하여 음식 특성 및 조리 과정을 이해하는데 인지적 소모를 가중할 여지가 있는 문제 유형이다. 이는 조리 과정상의 일부 단계를 축소하거나 조리 동작을 비명시적 혹은 중의적으로 처리하는 형태로 나타났다. 셋째, ‘정보 불일치성’이란 출발어 정보가 잘못 전달되어 사용자의 과업 수행에 지장을 줄 수 있는 문제 유형에 해당하며, 전형적인 번역 오류로 인해 유발된 정보 비대칭 현상에 속한다. 대표적으로 조리 동작을 부정확하게 옮긴 ‘조리법 정보 불일치’, 재료나 음식의 물리적 상태를 잘못 묘사한 ‘물성 변화 정보 불일치’, 음식의 맛 표현이 부정확한 ‘미각 정보 불일치’ 등의 세부 문제들이 확인되었다.

다음 3.2 장에서는 이렇게 도출된 정보 비대칭 문제 유형들을 구체적인 사례들을 제시하며 살펴보도록 하겠다.

3.2. 사례 분석 결과

3.2.1. 정보 비일관성 문제

1) 음식명 표기 일관성 결여

대표성 있는 한식 명칭의 중국어 번역안에 대해서는 한국관광공사와 한식진흥원, 국립국어원 등 국내 공공기관들이 이미 외국어 표기 표준화 방안들을 제시한 바 있고, 이는 국내에서 한식명이나 메뉴를 중국어로 번역하는 상황에 유용한 참고자료가 되고 있다. 다만 기관 간에도 번역 제안 방향에 차이가 존재하는 부분들이 있는 데다 당초 한식의 외국어 번역이 필요한 국내 사용자들에게 보급하기 위한 용도³⁾로 제작, 활용되었기 때문에 중국 현지까지 영향력이 과급되기에는 한계가 있다.

중국에서는 ‘떡볶이’, ‘돌솥비빔밥’, ‘김밥’ 등과 같이 사용빈도나 인지도가 높아 중국어 번역어가 어느 정도 정착된 것도 있지만 여전히 한식명 번역에 대한 명확한 기준과 합의점은 부재한 상황으로 번역자(혹은 텍스트/콘텐츠 제작자) 개인의 의사결정이 가장 크게 작용하는 것으로 보인다.

본 연구의 분석 대상인 레시피북에서도 동일한 음식명의 중국어 번역이 통일되지 않고 번역서마다 다르게 제시되는 정보 비대칭 사례들이 관찰되었다.

표 4. 음식명 표기 일관성 결여 사례

음식명	ST1 (백)	ST2 (이)	ST3 (정)	ST4 (수)
잡채	杂菜	粉条	杂菜	什锦粉条
육개장	辣牛肉汤	辣牛肉粉丝汤	牛肉汤	辣牛肉汤
불고기	韩式炒牛肉	烤肉	×	炒牛肉
수제비	×	年糕汤	片儿汤	面片汤
콩국수	×	凉豆面	豆浆面	豆浆面
~조림류	炖~	酱~	酱~	酱~ ; 炖~
~장이찌류	×	腌~	酱~	~~酱菜

우선 ‘잡채’는 ‘여러 가지 채소와 고기붙이를 잘게 썰어 볶은 것에 삶은 당면을 넣고 버무린 음식’으로 해당 번역어를 살펴보면 ‘杂菜’, ‘粉条’, ‘什锦粉条’와 같이

3) 한국관광공사 ‘한식 외국어 번역 표기 편람’은 공공기관과 지자체, 음식점 업주 및 유관 업체 등에서 외국어 관광 홍보물, 안내문, 음식 메뉴판 등을 제작할 시 한식의 외국어 표기법과 번역 기준을 제시하고, 방한 외국인 관광객들의 음식메뉴에 대한 이해를 제고하기 위해 제작되었다.

한국어를 그대로 직역하거나 ‘당면’이라는 재료만을 제시하는 등 표기법이 일정하지 않다. ‘육개장’의 번역어인 ‘辣牛肉汤’, ‘辣牛肉粉丝汤’, ‘牛肉汤’도 단순히 ‘소고기탕(牛肉汤)’으로만 표기하거나 ‘牛肉汤’에 맵기를 덧붙이거나 맵기와 다른 재료도 병기하는 등 제각각이었으며, ‘불고기’도 재료 앞에 ‘烤’를 붙이거나 ‘炒’를 붙이기도 하는 등 표기 방식에 일관성이 떨어지는 모습이었다. 이는 한국관광공사나 한식진흥원이 제안한 ‘잡채’, ‘육개장’, ‘불고기’의 중국어 표준 번역안 ‘什锦炒粉条’, ‘香辣牛肉汤’, ‘烤牛肉’ 등과도 차이가 난다. 즉, 국내 공공기관의 한식 번역 표준안이 실제 현지 시장까지는 스며들지 못하고 있으며, 중국 현지에서도 번역서마다 상이한 표기법을 채택하고 있음을 확인시켜 준다. 그 밖에 수제비는 ‘年糕汤’, ‘片儿汤’, ‘面片汤’으로, 콩국수는 ‘凉豆面’ 혹은 ‘豆浆面’으로 번역어가 갈리고 있으며, 조림류나 장아찌류 음식명의 중국어 표기도 번역자마다 제각각의 기준을 적용하고 있다. ‘조림’은 특정 재료를 양념하여 국물이 거의 없게 바득하게 끓여서 만든 음식인 반면 ‘장아찌’는 채소를 간장 혹은 소금물에 담가 절이거나 된장, 고추장 등에 박았다가 오래 시간 두고 숙성시켜 먹는 저장음식이다. 분석 텍스트에서는 ‘조림’을 ‘酱+재료명’ 혹은 ‘炖+재료명’으로 혼용하고 있으며, ‘장아찌’는 ‘腌+재료명’, ‘酱+재료명’, ‘재료명+酱菜’로 상이하게 표기하고 있었다. 심지어 ST3의 경우 조림류나 장아찌류 모두를 ‘酱+재료명’ 형태로 획일화하고 있어 명칭만 놓고 보면 음식 자체의 특성이나 조리 방법의 차이가 전혀 변별되지 않는 문제가 있었다. 따라서 조림과 장아찌를 확실히 구분하여 적용할 수 있는 번역안 제시가 필요해 보인다. 예를 들면 조림의 경우 기본 조미료와 조리 방식에 대한 정보를 함께 병기하여 ‘酱炖+재료명’으로 통일하고, 장아찌는 숙성 절차를 거친다는 차별성이 드러나도록 ‘酱腌+재료명’으로 통일하거나 한국관광공사의 표기 제안인 ‘재료명+酱菜’을 적용하는 방안을 고려해볼 수 있다.

2) 식재료 표기 일관성 결여

음식 레시피북에는 사전에 준비해야 할 재료들이 제시되는데, 쉽게 계량할 수 있도록 요리에 필요한 적정 분량이 단위 표기와 함께 기재된다. 때로는 대체 재료나 생략 가능 재료, 기호에 따른 가감 가능 여부 등 필요한 부가 정보가 병기되기도 한다. 이 같은 식재료 정보는 음식을 구성하는 핵심 요소이므로 번역 시 정확하게 옮겨야 하지만 도착어 문화권에서 생소한 재료가거나 선호도 차이가 있는 재료의 경우 다음 표에 제시된 일부 사례와 같이 번역본 간 일관성이 떨어지는 경

향이 있었다.

표 5. 식재료 명칭 표기 일관성 결여 사례

식재료명	ST1 (백)	ST2 (이)	ST3 (정)	ST4 (수)
소면	韩式面条	素面	龙须面	素面
미역	裙带菜	海带	裙带菜	海带
파리고추	杭椒	小尖椒	×	尖椒
국간장	韩式汤用酱油	韩式酱油	韩式汤用酱油	韩式酱油
청국장	×	臭酱	臭酱	清麴酱

‘소면’은 건면에 해당하는 국수면으로 1mm 전후 굵기의 가는 면을 일컫는다. 잔치국수나 비빔국수 등 국수류 음식에 이러한 소면이 주로 활용되는데, 해당 재료를 지칭하는 중국어 번역어로는 ‘韩式面条’, ‘素面’, ‘龙须面’ 세 가지 사례가 관찰되었다. ‘韩式面条’는 면 종류를 통칭하는 용어인 ‘面条’에 ‘한국식’이라는 수식어를 더한 방식으로 면의 굵기에 대한 정보가 누락되어 사용자들의 재료 선택에 혼란을 가중시킬 우려가 있다. 또한 ‘素面’의 경우 중국에서는 식재료로서의 국수면을 의미한다기보다 밀면을 주재료로 하되 고기 없이 파, 생강 등 채소 고명만 얹어 깔끔하게 완성한 면 요리를 지칭한다. 한편 ‘龙须面’은 가늘고 긴 특성을 지닌 ‘소면’의 함의를 잘 드러내고 있어 정보 대칭 구현에 적합한 대응어라고 판단된다.

해조류인 ‘미역’의 번역어를 살펴보면 ‘裙带菜’, ‘海带’ 두 가지가 혼용되고 있다. 사실 한국관광공사나 한식진흥원 표기안에서는 ‘海带’를 공식적으로 사용하고 있으나 바이두 백과사전에서 ‘海带’를 검색하면 아래 사진과 같이 ‘다시마’에 해당함을 확인할 수 있다. 연구자 소견으로는 정보 대칭성 측면에서 고려할 때 ‘裙带菜’로 통일하는 방안이 보다 적절해 보인다.



그림 1. 바이두 백과에서 검색한 ‘海带’, ‘裙带菜’ 이미지

(출처: 百度百科 <https://baike.baidu.com/>)

고추의 변이종으로 표면이 주글주글한 풋고추를 의미하는 ‘파리고추’도 여러 번역어가 혼재하는 사례다. 기존 번역안에서 채택한 ‘杭椒’, ‘小尖椒’, ‘尖椒’ 등은 우리가 풋고추를 연상시키는 어휘들이며 파리처럼 주글주글한 표면의 특성이 드러나지 않는다. 따라서 보다 정확한 정보 전달을 위해 형태적 유사성을 고려한 ‘螺丝椒’를 대안어로 활용하는 방안을 고민해볼 필요가 있다.

그 외 국간장, 청국장 등 한식에서 주로 사용되는 기본 양념 재료들도 번역 표기 상의 일관성이 떨어진다. 국간장의 경우 ‘한국식 간장’을 일반적으로 지칭하는 ‘韩式酱油’보다는 ‘국요리 전용 간장’이라는 구체적 정보가 제시된 ‘韩式汤用酱油’가 더욱 적합해 보인다. 또한 삶은 콩을 뜨거운 방에 띄워서 발효시킨 된장인 ‘청국장’은 특유의 풍미를 지니고 있기는 하나 악취를 강조하는 ‘臭酱’보다는 ‘발효균’이라는 단어로 해당 재료의 특성을 직관적으로 유추할 수 있는 ‘清麴酱’이 더 나은 번역안으로 여겨진다.

이 같은 식재료 명칭 번역의 정보 비대칭으로 인해 사용자들이 음식 재료 준비 단계에서부터 잘못된 선택을 하게 되면 후속 조리 작업이 순탄하지 못하거나 기대와 다른 요리가 만들어지는 결과로 이어질 소지가 있다. 뿐만 아니라 최근 중국에서 오프라인이나 온라인 매장에서 액상 소스, 고추장, 된장, 불고기 양념, 찌개류 양념, 샐러드 소스 등 다양한 한국산 양념이나 소스 제품들을 쉽게 구할 수 있음을 감안할 때 한식 조리를 시도하는 중국 현지 사용자들의 혼선을 방지하기 위해 시중에 판매되고 있는 한국산 양념 제품의 공식 중국어 명칭과 레시피북에서 사용하는 명칭의 통일성도 고려해야 할 것이다.

3.2.2. 정보 불충분성 문제

1) 조리절차 축소

대개 레시피북은 각 표제 음식의 조리 방법을 상세한 과정 컷과 함께 시간 순서에 따라 순차적으로 설명함으로써 사용자들이 책자만 보고도 그대로 따라할 수 있도록 구성된다. 따라서 특정 단계에서 다음 단계로 순조롭게 넘어가기 위해 전제되어야 하는 사전 작업들이 명확하게 제시되는데, 이 같은 전후 과정의 조건 설명이 번역문 상에 누락되거나 충분한 양의 정보가 제공되지 못한 사례들도 있었다.

[사례 1]

ST2 (이): 북어를 먹기 좋게 찢어서 물에 살짝 헹궈 물기를 짰 다음 밑간 재료로

조물조물 무치세요.

TT2 (이): 将明太鱼撕成丝, 用水稍微浸泡一下, 再用调料拌好. (복어를 채 형태로 찢어서 물에 잠시 담갔다가 밀간 재료로 잘 무치세요.)

[사례 2]

ST2 (이): 낙지는 머리를 뒤집어 내장과 먹물을 빼낸 다음 밀가루와 굵은 소금으로 바라바라 주물러 비린내를 없애고 미끈거림도 제거하세요.

TT2 (이): 章鱼去除内脏和污水, 用面粉和粗盐拌好去除腥味. (낙지는 내장과 먹물을 빼낸 다음 밀가루와 굵은 소금으로 주물러 비린내를 없애세요.)

[사례 3]

ST2(이): 끓기 시작하면 중불로 줄여 아욱의 숨이 죽을 때까지 15분간 더 끓이다가 대파와 홍고추, 다진 마늘을 넣고 끓인 다음...

TT2 (이): 水开之后调成中火再煮15分钟, 最后放入大葱、红辣椒、蒜末等材料... (물이 끓기 시작하면 중불로 줄여 15분간 더 끓이다가 마지막에 대파, 홍고추, 다진 마늘을 넣고....)

[사례1]의 ‘물에 살짝 헹궈 물기를 짰 다음’에 해당하는 번역문을 보면 ‘물기를 짰다’는 동작이 누락되고 ‘물에 잠시 담궈 둔다(用水稍微浸泡一下)’고만 기술되어 있다. 밀간 재료를 넣어 무치는 다음 단계를 위해서 복어의 물기가 완전히 제거되어야 하므로 이에 대한 충분한 설명이 제시되어야 한다. [사례2]와 [사례3]은 동작의 진행 정도를 구체적으로 알려주는 식재료의 상태 정보가 번역문에 빠져 있다. [사례2]는 밀가루와 굵은 소금을 넣어 낙지의 비린내가 없어지고 미끈거림이 제거될 때까지 바라바라 주물러야 한다고 되어 있지만 번역문에서는 ‘잘 주물러 비린내를 제거한다(拌好去除腥味)’로 단순화하고 있다. 한편 [사례3]은 ‘아욱의 숨이 죽을 때까지 15분간 더 끓이다가’에 해당되는 내용이 ‘15분간 더 끓이고(再煮15分钟)’로 대폭 축소되었다.

레시피북에는 특정 행동을 어떻게 어느 정도 진행해야 하는지 시각적으로 확인할 수 있는 단서들이 구체적으로 제공된다. 예를 들면 ‘팥 껍질이 쪼글쪼글해질 때까지 천천히 삶는다’, ‘삼겹살이 하얗게 익고 기름이 배어나올 정도로 볶는다’, ‘쌀알이 투명해질 때까지 볶는다’와 같이 재료의 변화 상태를 제시함으로써 초보자들도 직관적으로 판단하여 잘 따라올 수 있게 한다. 따라서 사용자들이 음식 조리 과정을 이행하고 습득해나가는 데 결정적인 근거가 되는 이러한 정보들이 임의로 축소되거나 제거되지 않도록 유의해야 한다.

2) 조리 방식 비명시화

한선혜(2015)에 따르면 조리법 텍스트 맥락에서 부사어구는 보다 정확하고 유용한 정보를 제공하는 핵심 요소 중 하나다. ‘깨끗이 씻다’, ‘골고루 섞다’, ‘살살 버무리다’와 같이 행위 자체에 이미 내재되어 있는 속성을 강조하는 부사는 생략 되어도 이해에 크게 영향을 끼치지 않지만 ‘한소끔 끓인다’, ‘은근히 끓인다’, ‘폭 끓인다’, ‘송송 썰다’, ‘얇게 썰다’ 등에서 쓰인 정상부사들은 동사 ‘끓이다’나 ‘썰다’의 내재적 속성이 아니라 해당 동사의 진행 정도를 알려주는 부연 정보에 해당 하므로 이러한 부사들을 생각하면 전달하고자 하는 정보의 일부분이 손실되는 결과를 초래한다(한선혜 2015: 257). 따라서 조리동사(4)와 공기하며 행위의 상태, 정도, 모양 등을 구체화하는 부사어들은 도착어 번역에서 어떤 형태로든 필수적으로 반영되어야 한다. 조리 과정에 있어 특정 행위를 어떻게 수행해야 하는지에 대한 유용한 정보가 담긴 성분이기 때문이다.

본고의 분석 텍스트를 확인한 결과 출발어에서 조리동사와 공기하며 강도나 상태를 명시화하는 부사(구)가 도착어에서는 희석되어 단순 조리동사로만 처리된 경우들이 관찰되었다.

표 6. ‘부사+조리동사’ 결합 형태의 비명시화 번역 사례

<p>바라바라 주무르다</p>	<p>[사례 4] ST2 (이): 도라지는 굵은 소금을 조금 넣고 바라바라 주물러 찬물에 여러 번 씻어서 쓴맛을 제거하고. TT2 (이): 桔梗放上少量粗盐搅拌均匀, 用凉水淘几遍去除苦味 (도라지는 굵은 소금을 조금 넣어 잘 섞고 찬물로 여러번 씻어서 쓴맛을 제거하고) [사례 5] ST2 (이): 낙지는 (...) 내장을 떼내고 눈과 빨판도 제거한 다음 굵은 소금을 넣어 바라바라 주물러 행굽니다. TT2 (이): 章鱼(...)去除内脏和眼睛, 放入粗盐搅拌均匀. (낙지는... 내장과 눈을 제거한 다음 굵은 소금을 넣어 잘 섞습니다)</p>
<p>송송 썰다</p>	<p>[사례 6] ST2 (이): 송송 썬 김치를 넣고 달달 볶으세요. TT2 (이): 再加入切好的泡菜炒熟 (썰어낸 김치를 넣고 볶으세요)</p>

4) 김정남(2011)은 한국어의 요리 동사를 재료 손질, 절단, 반죽, 모양 만들기 등 요리 준비 과정을 표현하는 동사, 저장 식품 제조 과정을 표현하는 동사, 재료 혼합 및 가미 과정을 표현하는 동사, 익힘 과정을 표현하는 동사 등 의미군별로 상세히 구분하였다.

돌려 깎다	[사례 7] ST3 (정): <u>대추는 돌려 깎아</u> 씨를 제거하고 가늘게 채썬다 TT3 (정): <u>枣切开, 去核, 切成细丝</u> (대추는 잘라서 씨를 제거하고 가늘게 채썬다)
-------	--

상기 표에 제시된 사례들은 부사와 조리동사가 결합된 형태의 표현들이 도착어에서 너무 획일적이거나 모호하게 전달되어 초보자들이 구체적 이미지를 떠올리기 힘들 수 있다. 일례로 [사례 4]과 [사례 5] ‘바라바라 주무르다’의 경우 모두 ‘잘 섞다/고루 혼합하다’는 의미의 ‘攪拌好’으로 번역되어 있다. 참고로 분석 대상 텍스트에서 음식 재료와 양념을 섞는 과정을 기술하는 재료혼합형 동사들의 번역어를 전반적으로 살펴본 결과 한국어에서는 ‘무치다’, ‘섞다’, ‘비비다’, ‘버무리다’, ‘젓다’, ‘치대다’, ‘주무르다’ 등 혼합 대상이나 강도, 도구 사용 여부에 따라 동사가 세분화되는 반면 중국어에서는 보다 포괄적인 표현인 ‘攪拌均勻’, ‘拌勻’, ‘攪拌好’ 등으로 옮기는 경향이 두드러졌다. 다만 재료 손질 단계에서 사용된 ‘주무르다’나 ‘치대다’와 같은 동사는 소금이나 밀가루를 넣어 이물질을 제거하기 위한 작업이므로 재료를 뒤섞는 단순 혼합 동작과는 차이가 있다. 게다가 [사례 4], [사례 5]의 ‘바라바라 주무르다’는 ‘어떤 물건이나 재료를 손으로 쥐었다 놓았다 반복하며 만지는’ 동작을 일컫는 동사 ‘주무르다’와 가벼운 손놀림으로 조금씩 주무르는 모양을 나타내는 부사 ‘바라바라’이 조합된 형태로 그 지시 내용이 비교적 구체적이다. 따라서 여기서는 도라지나 낙지에 굵은 소금을 넣어 손으로 강도있게 섞으며 이물을 헹궈낸다는 손질 동작임을 감안할 때 단순히 ‘攪拌好(잘 섞는다)’로 대응시키기에는 문제가 있다. 즉, ‘用手揉搓(손으로 주무르다)’, ‘用力揉捏(힘있게 주무르다)’, ‘反复搓洗(반복해서 문지르다)’ 등과 같이 해당 동작의 목적과 반복 빈도, 손놀림의 강도 등을 보다 명시화하는 대안을 모색해야 한다.

[사례 6]과 [사례 7]의 경우 출발어에서는 ‘송송 썰다’, ‘돌려 깎다’와 같이 재료를 절단하는 형태를 구체적으로 명시한 반면 번역문에서는 형태 정보가 명확하게 드러나지 않는다. [사례 6]에서 ‘썰다’ 동사 앞에 사용된 ‘송송’은 ‘무언가를 조금 갈게 빨리 썰는 모양’을 의미하는 부사로 재료를 어떤 형태로 절단해야 하는지에 대한 결정적 정보가 내포되어 있다. 그러나 출발어의 ‘송송 썬 김치’는 ‘切好的泡菜(썰어낸 김치)’로 다소 모호하게 번역되어 있다. [사례 7]의 ‘대추를 돌려 깎아’는 대추의 겉면을 따라 칼을 살살 돌려가며 얇게 깎으라는 의미임에도 불구하고

번역문에서는 ‘枣切开(대추를 잘라)’로 단순화했다. 이 부분 역시 출발어의 정보량을 최대한 원형 그대로 전달하기 위해서 재료 손질 형태를 보다 구체적으로 명시화할 필요가 있다. 따라서 ‘송송 썬 김치’는 요리 종류에 따른 적정 크기를 감안하여 ‘切成小块的泡菜’, ‘切成细丁的泡菜’, ‘切成碎的泡菜’ 등으로, ‘대추를 돌려 깎아’는 ‘枣沿着枣核切一圈’ 등으로 동작의 이미지가 쉽게 연상될 수 있게 명시적으로 기술할 것을 제안한다.

레시피에는 요리 준비 단계에서 본격 조리 단계, 마무리 단계에 걸친 다양한 조리동사들이 등장하며, 특히 한국어에서는 이러한 조리동사를 강조하고 구체화하는 부사들이 적극 활용된다. 이러한 부사들은 조리과정에서 요리의 완성도와 직결될 수 있는 중요한 단서들을 제공하기 때문에 번역 시 부사에 함의된 정보들이 희석되지 않도록 주의해야 한다. 물론 레시피북에는 단계별로 이미지가 함께 제시되므로 이를 통해 추가적으로 유추할 수 있는 여지가 있기는 하나 가능하면 텍스트 상에도 원문에 제시된 정보의 함량을 구현하고 행위의 구체성을 부여해주는 것이 바람직하다.

3.2.3. 정보 불일치성 문제

1) 조리법 정보 불일치

다음은 조리방식에 대한 정보들이 부정확하게 전달되어 사용자의 과업 수행에 걸림돌이 될 소지가 있는 문제 사례들이다. 앞서 강조했듯이 레시피북은 초보자들을 목표독자로 상정하므로 요리 실습에 필요한 절차적 정보들이 정확하고 알기 쉽게 제공되어야 한다. 그러나 실제 중국어 텍스트 분석 결과 아래와 같이 사용자들의 정보 이해에 혼선을 가중시킬 만한 번역 오류들이 발견되었다.

[사례 8]

ST3 (정): 튀김옷 반죽에 연근과 두부를 넣고 반죽을 골고루 입힌다.

TT3 (정): 将藕和豆腐放入炸粉中, 均匀地裹上一层炸粉. (연근과 두부를 튀김가루에 넣고 가루를 골고루 묻힌다)

[사례 9]

ST2 (이): 체에 쳐서 내린 밀가루에 물과 소금을 섞고 멍울 없이 풀어서 밀전병 반죽을 만든 다음 달군 팬에 식용유를 살짝 바르고 약한 불에서 얇게 부치세요.

TT2 (이): 面粉先用滤网过滤一遍, 倒上水和盐和面, 再预热好的锅里洒上食用油.

在小火下煎出小圆饼。(밀가루는 먼저 체에 쳐서 한번 내리고 물과 소금을 부어 반죽을 만들고, 달군 팬에 식용유를 뿌려 약한 불에서 얇게 부치세요)

[사례 10]

ST1 (백): 김치는 속을 털고 국물을 꼭 짠 뒤 1-2cm길이로 썰고

TT1 (백): 将泡菜去芯, 挤去水分, 切成1-2厘米长的片(김치는 심지를 제거하고, 물기를 짜서 1-2cm 길이로 썰고)

[사례 11]

ST2 (이): 주걱을 세워 밥알이 흩어지도록 볶으세요.

TT2 (이): 炒饭时小心使用炒菜铲, 避免饭粒溅出。(밥을 볶을 때는 조심스럽게 주걱을 사용해 밥알이 튀지 않도록 하세요)

[사례 8]과 [사례 9]는 밀가루에 물이나 우유 등의 액체를 섞어서 점탄성을 갖도록 하는 반죽의 과정을 설명하는 대목이다. 흔히 반죽은 반죽도 상태에 따라 ‘도우(dough)’, ‘페이스트(paste)’, ‘배터(batter)’로 구분된다. 도우는 손으로 치대어 탄력있고 단단하게 만든 반죽인 반면 배터는 보다 많은 양의 물을 섞어 묽고 걸쭉하며 유동성 있는 상태의 반죽을 말하며, 페이스트는 그 중간 형태를 지칭한다. 상기 사례에 언급되는 ‘튀김옷 반죽’이나 ‘밀전병 반죽’은 손으로 치대는 도우 형태가 아니라 흐름성 있는 농도의 배터 형태 반죽에 해당한다. 그러나 그에 대응되는 중국어 번역을 살펴보면 [사례 8]의 ‘튀김옷 반죽’은 ‘炸粉(튀김가루)’로, [사례 9]의 ‘밀전병 반죽’은 ‘和面(덩어리 형태의 도우 반죽)’으로 잘못 번역되어 있다. 반죽의 농도와 형태에 관한 정보는 요리 완성도에 결정적인 영향을 미칠 수 있으므로 정확하게 짚어줄 필요가 있으며, 여기서는 묽은 농도의 반죽을 의미하는 ‘面糊’로 대체하는 것이 적절할 것이다.

또한 [사례 10]에서 ‘김치의 속을 털고’는 배추잎 속 켜켜이 있는 양념을 털어 낸다는 의미지만 실제 중국어 번역에서는 ‘배추의 심지를 제거한다(将泡菜去芯)’고 표현해 전혀 일치하지 않는 정보를 제시하고 있다. 이는 원문의 의도에 배치되는 다른 동작을 유도할 수도 있으므로 ‘泡菜去除叶片之间的佐料’, ‘泡菜抖掉作料’ 등과 같이 원문의 정보를 정확히 구사하는 방향으로 수정되어야 할 것이다. [사례 11]의 ‘밥알이 흩어지도록 볶는다’도 멍처있는 밥알을 잘 풀어서 알알이 흩어지게 하라는 행위를 지칭하기 때문에 ‘把米饭炒散, 粒粒分开’처럼 명확하게 기술해야 하나 번역본에서는 ‘밥알이 튀지 않도록 조심스럽게 볶는다(小心使用炒菜铲, 避免

饭粒溅出)’로 오역되었다.

2) 물성 변화 정보 불일치

조리 대상인 식재료의 물성이나 상태 변화에 대한 정보도 요리 초보자에게는 작업을 수행하는 중요한 단서가 된다. 볶거나 끓거나 찌는 등의 조리 동작을 어느 정도까지 진행해야 하는지 가장 직관적이면서 용이하게 판단할 수 있도록 도와주기 때문이다. 하지만 다음 사례들에서 확인하듯 식재료의 물성 묘사가 도착어에서 제대로 구현되지 못하는 경우들이 일부 있었다.

[사례 12]

ST2 (이): 해물 맛이 우리나라도 한소끔 더 끓이세요.

TT2 (이): 再多煮一会儿, 使海鲜充分入味. (해물에 양념이 배도록 한소끔 더 끓이세요.)

[사례 13]

ST2 (이): 부추김치는 절이지 않고 담근 김치라 간이 배면 숨이 많이 죽어요.

TT2 (이): 韭菜泡菜并不是腌制的泡菜, 所以入味之后很容易变味. (부추김치는 절이는 김치가 아니라 간이 배면 쉽게 변질돼요)

일례로 중국어에서 ‘入味’는 ‘맛이나 양념이 배어들다’에 해당하는 중국어 표현으로 요리에 재료나 양념을 넣어 그 맛이 국물에 진하게 우러나는 상황에도 사용할 수 있지만 채소나 고기 등 특정 재료에 양념을 묻혀 버무리거나 볶거나 조려서 그 재료에 양념 맛이 배도록 하는 상황에도 사용된다. 따라서 이 단어를 활용하고자 할 때는 구체적인 맥락과 상황을 감안해야 한다. [사례 12]에서 ‘해물 맛이 우리나라도’은 국물에 해물의 맛이 우러나올 수 있게 끓이는 시간을 충분히 확보하라는 뜻임에도 불구하고 중국어로는 ‘使海鲜充分入味(해물에 양념이 배도록)’라고 옮김으로써 대칭적 정보를 제공하는데 실패했다. 원문의 정보를 보다 균형감 있게 전달하기 위해서는 ‘海鲜的鲜味充分渗入汤汁’ 혹은 ‘使汤汁吸足海鲜的鲜味’ 등 해물의 풍미가 국물에 배어들어가는 방향성을 명확하게 드러내는 표현을 채택해야 한다. [사례 13]의 경우 ‘入味’는 적재적소에 잘 활용했으나 ‘숨이 죽다’를 ‘容易变味(쉽게 변질된다)’로 오역한 사례다. 여기서 ‘숨이 죽다’는 뻣뻣하던 채소가 수그러들거나 흐물흐물해지는 상태를 의미하므로 정보의 대칭을 위해서는 해당 부분을 ‘容易变软’으로 수정할 필요가 있다.

3) 미각 정보 불일치

이은희(2019)는 한국어 미각어 유형으로 ‘단맛(달다, 달콤하다, 달금하다, 달짝지근하다 등), 짠맛(짜다, 간간하다, 짹짹하다 등), 신맛(시다, 시큼하다, 새콤하다 등), 쓴맛(쓰다, 씹쌀하다, 씹싸름하다 등), 뚱은맛(뚱다, 뚱뚱하다 등), 매운맛(맵다, 얼얼하다, 얼큰하다. 매콤하다 등)’과 관련된 ‘일차적 미각어’와 입안의 느낌을 나타내는 ‘부차적 미각어(개운하다, 텁텁하다, 느끼하다, 담백하다 등)’로 구분했다. 이처럼 음식의 맛을 형용하는 미각어들은 레시피북에 자주 등장하는 어휘 요소 중 하나다. 특히 한국어는 미각, 색채, 촉각 등을 나타내는 감각어들이 발달해서 묘사 대상의 정도에 따라 표현 방식이 세분화되어 있으며 표현들 간에도 미묘한 차이가 존재한다. 따라서 번역 시에도 이를 유념해야 하는데, 본고의 분석 사례 중에서도 미각 정보를 잘못 구현한 오류들이 일부 눈에 띄었다.

[사례 14]

ST2 (이): 감자는 텁텁한 맛을 내기 때문에 해물된장찌개에 어울리지 않아요.

TT2 (이): 土豆会使大酱汤变浑浊, 所以不太合适海鲜大酱汤. (감자는 된장찌개 국물을 탁하게 만들 수 있기 때문에 해물된장찌개에 어울리지 않아요.)

그 중 하나가 ‘텁텁한 맛’의 번역 사례다. ‘텁텁하다’는 입 안의 느낌을 나타내는 미각어로 ‘음식 맛 따위가 시원하거나 깔끔하지 못하다’는 뜻이다. 하지만 [사례 14]를 살펴보면 ‘감자는 텁텁한 맛을 내기 때문에’라고 설명된 부분이 감자가 국물의 맑기를 탁하게 할 수 있다는 의미로 왜곡되어 ‘土豆会使大酱汤变浑浊’라고 번역되었다. 감자 자체의 맛을 묘사한 것으로 판단되므로 ‘텁텁함’이라는 감각어를 살려 ‘煮熟的土豆会涩口’, ‘煮熟的土豆会有苦涩味’ 등의 대안을 고려하는 것을 제안한다.

이처럼 조리 과정 상 거쳐야 하는 필수 동작, 재료의 물리적 상태 변화, 미각 등에 관한 정보들이 원문과 불일치하는 빈도가 많아지면 음식 레시피를 참고로 직접 요리하는 현지 사용자들의 순조로운 작업 진행에 방해가 되고 심지어 작업 의욕을 저하시킬 수도 있다. 따라서 레시피북 번역에서는 출발어 텍스트 상에 순차적이고 유기적인 흐름으로 제시된 절차적 지식과 정보들이 도착어 텍스트 상에도 질적, 양적 대칭을 이루며 온전히 구현될 수 있어야 한다.

4. 결론

레시피북은 음식 조리법을 시간 순서에 따라 독자에게 알려주는 절차 지시 텍스트 장르로 요리 절차에 관한 제반 정보들이 전형적인 짜임새로 구조화되어 있다. 따라서 한식 레시피북을 번역할 시에는 한식 제조 과정상의 특징이나 절차를 설명하는 장르적 특성을 고려하여 ‘정보성’의 대칭적 재현을 번역 전략의 우선순위로 삼아야 한다. 레시피북 번역서가 현지 독자들이 한식을 직접 만들어 보는 긍정적인 경험을 이끌어냄으로써 도착어 문화권 대중들의 일상에 한국의 음식문화가 좀 더 친숙하게 자리 잡도록 일조할 수 있기 때문이다.

본 연구에서 실제 번역서들을 점검해 본 결과 정보 구현상의 문제 양상들이 확인되었으며, 이러한 정보 비대칭 문제 현상들을 ‘정보 비밀관성’, ‘정보 불충분성’, ‘정보 불일치성’ 세 가지 측면으로 유형화해 볼 수 있었다. 먼저 ‘정보 비밀관성’ 문제 사례들은 음식명이나 식재료명 등 특정 대상을 지칭하는 용어의 번역 표기가 번역서마다 혹은 동일 번역서 내에서 통일성 있게 적용되지 않아 사용자에게 혼란을 줄 수 있는 경우였다. 다음으로 ‘정보 불충분성’ 유형은 요리 과정에 필요한 결정적인 정보가 누락되거나 기존 정보가 비명시적으로 표현되어 음식 특성 및 조리 과정을 이해함에 있어 사용자들의 인지적 소모가 가중될 여지가 있는 문제 사례들이다. 마지막으로 ‘정보 불일치성’은 조리법, 재료의 물성, 음식의 맛 등 출발어 정보가 전혀 다른 방향으로 부정확하게 전달되어 사용자의 과업 수행에 지장을 줄 수 있는 사례들이다.

이러한 정보 비대칭 현상들은 번역서를 통해 한식 조리 과정을 경험하는 사용자들에게 충분한 정보량을 제공하지 못하거나 재료 준비 및 조리상의 시행착오, 작업 시간 지체 등과 같은 문제 상황을 유발할 수도 있다. 따라서 레시피북을 번역할 때에는 동일한 대상과 동작에 대한 번역어를 일관되게 적용하고, 출발어 텍스트 상에 재현된 절차적 지식과 정보들을 의미의 손실이나 왜곡 없이 전달하도록 노력해야 한다.

요컨대 정보의 비밀관성 문제를 해소하기 위해서는 공공기관에서 제안하는 표준화 방안이나 이미 빈번하게 활용되어 어느 정도 정착된 기존 번역안이 있는지 여부를 먼저 확인할 필요가 있다. 더불어 국내 공공기관에서 공식적으로 제시하고 있는 한식의 중국어 명칭을 중국에서도 널리 수용해 실제 텍스트에 적용할 수 있도록 적극 공유하고 보급해나가야 한다. 그 과정에서 현지 의견을 적극 반영하

여 한식을 홍보하는 입장과 수용하는 입장에서 합의 가능한 최적의 통용안으로 수렴해 나가되 한식의 명칭 선에서 그칠 것이 아니라 식재료, 조리법, 조리도구, 맛, 향, 식감 등 한식과 연계된 제반 정보에 이르기까지 표준안 확정 범주를 확장하고 유형별 데이터베이스를 계속 축적해나가야 할 것이다. 또한 정보의 불충분성과 불일치성 문제를 극복하려면 ‘한식 조리 과정에 익숙하지 않은 초보자’가 도착어 텍스트의 주요 독자라는 점을 번역 과정에서 지속적으로 환기해야 한다. 당초 한국 독자에게 요리 정보를 제공하기 위해 쓰였던 레시피북이 상이한 문화권의 독자들을 염두에 두고 다시쓰기 되는 과정이므로 기존 정보들이 보다 직관적이며 정확하게 구현되어야 한다. 필요하다면 의미가 선명해지도록 명문화 전략을 활용하고, 정보를 거르기 전에는 해당 정보의 무게와 비중을 신중하게 감별한 후 생략 여부를 결정해야 한다. 가령 ‘바라바라 치대다’, ‘송송 썰다’, ‘쌀을 투명해질 때까지 볶는다’와 같은 표현에 수반된 부사(구)들은 동작의 구체적 방식을 보여주는 단서 역할을 하기 때문에 어떠한 형태로든 충분히 전달해야 할 것이다. 번역 과정에서 정확성을 기해야 함은 물론이거니와 기번역물의 품질에 대한 후속 점검을 통해 가능하다면 문제가 되는 부분들을 개정작업에 반영할 수 있어야 한다.

마지막으로 본고는 레시피북 장르의 절차적 정보 비대칭성 문제 유형을 짚어내는 작업에 주안점을 두었기 때문에 전반적이고 체계적인 번역 로드맵을 제시하기 보다는 개별 사례에 대한 대안 제시와 문제 유형별 거시적 번역 방향성 제안 수준에 그치고 있다는 점과 지면 매체상의 레시피 번역만을 분석 대상으로 국한한 점에서 명백한 한계를 지니고 있다. 다만 한식 명칭의 번역 차원에 편중되었던 기존의 논의를 레시피 텍스트 내부로 확장하여 문제의식을 공유하고자 했음에 의미를 두고자 한다. 다양한 매체별 레시피 번역 양상 분석과 한식의 조리법이나 특성 관련 제반 용어들의 번역방안 및 데이터베이스 구축 등은 후속 연구로 남겨두고자 한다.

참고문헌

- 강경이·장애리. (2019). 「한식명 중국어 번역 표준화를 위한 분석 연구: 한국관광공사와 한식 진흥원 간 사례 비교」. 『번역학연구』 20(1): 7-39.
- 권이은. (2015). 초등학생의 정보텍스트 독해 양상 연구. 고려대학교 박사학위논문.
- 김갑년. (2000). 「텍스트유형의 화행론적 분류」. 『독일문학』 74(1): 500-524.
- 김봉순. (2002). 『국어교육과 텍스트구조』. 서울: 서울대학교출판부.
- 김정남. (2011). 「한국어 요리 동사의 낱말밭」. 『한국어 의미학』 34: 77-107.
- 김진아. (2010). 「한식메뉴를 중역(中譯)하는 데에 있어서의 번역전략」. 『중국어문학논집』 61: 233-249.
- 김진아·김지은. (2018). 「문화기호학적 측면에서 한식명 중국어 번역의 문제점 고찰:독자 수용성을 중심으로」. 『통번역학연구』 22(2): 51-75.
- 김혜림. (2012). 「한·중 간 음식명 번역양태 비교」. 『통역과 번역』 14(1): 49-69.
- 김혜림·장애리·장려영. (2016). 「문화용어의 중국어번역 실태조사 및 번역 방안 연구」. 『T&I Review』 6: 49-73.
- 김희기·박계영. (2014). 「한류 영상매체에 대한 선호도가 한식의 이미지, 한식 호감에 미치는 연구」. 『관광연구』 29(2): 61-80.
- 남향림. (2022). 「국립국어원 <한국어-중국어 학습사전>의 음식명 번역 방안 연구」. 『한국사 진학』 39: 48-83.
- 박나리. (2012). 「음식조리법 텍스트의 장르 기반(genre-based)적 구성담화 분석-문법요소와 담화기능 및 담화목적의 상관성을 중심으로」. 『텍스트언어학』 33: 323-359.
- 박여성. (2013). 『기능주의 번역의 이론과 실제』. 파주: 한국학술정보.
- 이성만. (2004). 「텍스트언어학의 개념과 대상」. 『언어과학연구』 29: 209-230.
- 이은희. (2019). 「한국어 맛 표현 어휘의 교재 제시 양상 및 개선 방안 연구」. 『한중인문학연구』 64: 111-133.
- 평판관·진현. (2017). 「음식 이름의 한중 번역어 수용성 연구」. 『중국어교육과연구』 25: 275-290.
- 한선혜. (2015). 「한국어와 프랑스어의 요리동사 구문 비교 연구-한국어 요리동사의 어휘문법 구축을 위하여」. 『불어문화권연구』 25: 345-377.
- Heinemann, Wolfgang&Viehweger, Dieter. (2001) 『텍스트언어학 입문』. 백설자 역. 서울: 역락.
- Knapp, Peter&Watkins, Megan. (2019). 『장르, 텍스트, 문법- 작문교육을 위한 테크놀로지로서의 문법』. 주세형, 김은성, 남가영 역. 서울: 사회평론아카데미.
- Neubert, Alb&Shreve, Gre. (2013). 『텍스트로서의 번역』. 주진국 역. 서울: 동인.
- B. Hatim, I. Mason (1990). *Discourse and the translator*. London/New York : Longman.
- [기관 자료]
- 문화체육관광부·한국국제문화교류진흥원. (2022). 『2022 해외한류실태조사』
- 한식진흥원. (2022). 『해외 한식 소비자 조사 보고서』
- 한국관광공사. (2022). 『2021 한식 외국어 번역 표기 편람』

This paper was received on 3 November 2023; revised on 30 November 2023; and accepted on 20 December 2023.

Author's email address

jiongli1011@naver.com

About the author

Kyoungyi Kang(first author) is a lecturer at GSTI of Ewha Womans University. Her research interests include translation education and discourse analysis.