

영어권 한국어 학습자를 위한 한·영 요리 동사 대조 연구

오은화*

- 차례 -

1. 서론
2. 선행 연구
3. 한·영 요리 동사 대조
 - 3.1. 교재 분석
 - 3.2. 한국어와 영어 요리 동사 대조
4. 결론

* 연세대학교 일반대학원 국어국문학과 박사과정. oehwa92@hanmail.net

[국문초록]

본 연구는 한국어 교재에 나타난 요리 동사를 중심으로 한국과 미국의 요리 유튜브 분석을 통해 해당 어휘가 사용되는 실제 사용 상황을 살펴보고, 각각의 어휘를 대조해 보고자 하였다. 대조 결과, 한국어와 영어는 일대일로 대응하는 요리 동사가 많지 않고, 대부분 영어 요리 동사가 더 다양하게 나타나고 있다는 것을 알 수 있었다. 반대로 한국어에서는 ‘끓이다’, ‘삶다’로 구분하여 사용하는 동사가 영어에서는 모두 동일하게 ‘cook’과 ‘boil’로 나타나고 있었다. 이에 대조 결과를 바탕으로 요리 동사 교육 방향을 다음과 같이 간략하게 제시하였다. 첫째, 시청각 자료를 활용하여 요리 동사의 활용 상황을 다양하게 보여줄 수 있도록 한다. 둘째, 각 요리 동사에 활용되는 요리를 하나씩 제시할 수 있도록 한다. 셋째, 문화체험 시간을 활용하여 실제로 요리 동사를 사용해볼 수 있는 기회를 마련한다.

주제어: 한국어 요리 동사, 영어 요리 동사, 요리 동사 대조, 한영 대조, 대조 연구, 유튜브 분석, 요리 동사 교육 방향

1. 서론

한국어는 영어와 달리 요리에 사용되는 어휘가 많은 편이다. 영어에서는 하나의 어휘로 사용되지만 한국어에서는 다양한 표현으로 사용되는 경우가 있고, 반대의 경우도 있다. 실제로 한국어 교재에 등장한 다양한 요리 동사의 영어 번역을 살펴보면, 한국어는 ‘끓이다’, ‘삶다’ 등의 표현이 있지만 영어로는 ‘boil’과 같이 하나의 어휘로 나타나고 있었다. 또한, ‘굽다’의 경우, 음식에 따라 ‘grill’이나 ‘bake’와 같이 다른 어휘로 나타나기도 한다. 이처럼 요리 문화가 다르기 때문에 대조를 통해 각각의 요리 동사가 어떻게 사용되고 있는지 살펴보는 것이 필요하다. 특히 한국어 교재는 중국어, 일본어 등 특정 언어권의 번역이 제공되어 해당 언어권의 학생들의 이해를 돕고 있으나, 그 외 언어권의 학생인 경우에는 일반적으로 영어 번역이 있는 책을 사용하고 있기 때문에 효과적인 교수를 위해 영어와의 대조는 필수적이다.

뿐만 아니라, 현재까지 결혼이주여성을 위한 요리 동사 교육 방안이나 중국어와의 요리 동사 대조 연구는 있었으나 일반 목적 학습자를 위한 한국어와 영어의 요리 동사를 대조하여 살펴본 경우는 많지 않았다. 이에 한국어 교재에 나타난 요리 동사를 바탕으로 한국과 미국의 요리 유튜브를 통해 해당 어휘가 사용되는 실제 사용 상황을 살펴보고, 각각의 어휘를 대조해 보고자 한다. 나아가 대조 분석 결과를 바탕으로 일반 목적의 영어권 한국어 학습자들의 이해를 도울 수 있는 교육 방향을 제시해보고자 한다.

2. 선행 연구

현재까지 한국어와 영어의 요리 동사를 대조한 연구는 구현정이 유일하며, 관련 교육 방안을 제시한 연구는 없었다. 해당 연구에서는 한국어 요리 동사의 성분 분석을 통해 요리 동사들이 의미적으로 서로 긴밀하게 연관되어 있다

는 것을 입증하고자 하였다. 그 과정에서 영어 요리 동사와 한국어 요리 동사를 비교하였는데, 요리 동사를 boil, fry, broil, bake류와 같이 4종류로 분류하였다. 구현정(1984)에서는 ‘boil’류와 ‘끓이다’류, ‘fry’류와 ‘튀기다’류, ‘broil, bake’류와 ‘굽다’로 나누어 대조하였다. ‘끓이다’류는 영어의 ‘boil’류보다 더 많이 분화되어 있고, 특히 가장 강한 강도의 요리 동사인 ‘reduce’와 같은 경우는 한국어로 ‘조리다, 달이다, 지지다, 고다’와 같이 세분화되어 있다고 언급하였다. 또한, ‘fry’류에는 버터로 살짝 튀기는 ‘saute’와 팬을 이용하는 ‘pan fry’, 감자 같은 것을 잘게 썰어 튀기는 ‘french fry’, 기름을 많이 두고 튀기는 ‘deep fry’가 있는데, 한국어의 ‘튀기다’에 해당되는 것은 ‘deep fry’뿐이라고 하였다. 나아가 순수 한국 요리에서 ‘튀기다’는 유과나 강정 등과 같은 간식류에만 사용되고 보통 ‘튀기다’는 외래적인 요소와 연결 짓게 된다고 하였으며, 한국의 전통 요리에서는 ‘튀기다’가 서양 요리의 ‘굽다’쪽과 비슷한 ‘부치다’, ‘지지다’ 등과 연결된다고 하였다. 마지막으로 ‘broil’류에는 ‘grill, barbecue, charcoal, plank’, ‘bake’류에는 ‘roast, toast, shirr, sear, scalop, rissoler, brown, flamer, parch’가 있다고 정리하면서, 서양 요리에서는 가장 종류가 많지만, 한국 요리 동사에서는 모두 ‘굽다’ 하나로 나타난다고 하였다. 그래서 앞에 ‘석쇠로 굽다’, ‘갈색으로 굽다’처럼 도구나 방법을 나타내는 요소가 함께 사용된다고 언급하였다.¹

영어를 제외한 다른 언어와 한국어의 요리 동사를 대조한 연구로는 다나카 에리(2012), 장단단(2014), 소묵(2018), 동예선(2019) 등이 있었다. 한국어와 일본어의 요리 동사를 대조한 다나카 에리(2012)를 제외하고 모두 한국어와 중국어의 요리 동사 대조 연구였다. 해당 연구들은 모두 교육 방안을 함께 제시하고 있었다. 먼저, 다나카 에리(2012)는 교육용 요리 관련 동사를 선정하여 이를 바탕으로 일본어 요리 동사와 대조하였다. 일대일 대응, 일대다 대응, 다대일 대응으로 분류하여 대조한 결과, 일대일 대응 요리 동사가 과반수를 차지하였다. 이러한 결과를 통해 초급 숙달도에서는 일대일 대응 요리 동사를 교수

1 구현정, 「요리 동사의 낱말발」, 『논문집』제19권 1호(건국대학교, 1984), 24-26면.

하는 것이 적절하다고 언급하였다. 요리 동사의 교육 방안으로는 초급의 경우 플래시 카드를 활용하여 일대일 대응 요리 동사를 제시하고, 중급은 일대다 대응 요리 동사를 플래시 카드에 제시하되 뒤 부분에는 한국어와의 차이를 해석한 문장을 일본어로 제시하도록 하였다. 뿐만 아니라, 요리 관련 동사의 기억과 저장을 위한 활동으로 카루라라는 전통 놀이를 활용하고자 하였다.²

장단단(2014)은 한국어와 중국어 요리 동사의 의미 분석을 한 후, 기름의 사용, 물의 사용 등의 기준을 바탕으로 대조하였다. 분석 결과, 두 언어의 요리 동사의 의미성분이 완전히 일치하는 것이 많지 않고, 대부분 일부만 유사하다는 것을 알 수 있었다. 또한, 중국에서는 기름을 가열 매체로 하는 요리 동사가, 한국에서는 물을 매체로 하는 요리 동사가 더 많이 나타나고 있다는 것을 파악하였다. 이를 바탕으로 중국어와 대응하는 요리 동사는 중국어와 함께 제시하여 의미를 익히도록 하는 제시 방안을 마련하였다. 나아가 학습자들이 직접 가열 매체에 따른 요리 동사를 찾아보는 연습 활동을 하고, 다양한 음식들에 주로 사용되는 요리 동사를 맞히는 게임을 활용하도록 하였다.³

소목(2018)은 요리 동사 중에서도 가열 요리 동사를 중국어와 대조하였다. 의미 속성에 따라 대조하였으며, 그 결과를 활용하여 중국인 학습자를 위한 교육 방안을 마련하였다. 숙달도별로 제시할 어휘를 분류함에 있어 언어 전이를 고려하여 초급부터 고급까지 나누어 제시하고자 하였다. 초급은 대응하는 어휘를 중심으로, 중급은 대화를 중심으로, 고급은 의미장을 바탕으로 요리 동사를 학습할 수 있도록 구성하였다.⁴

동예선(2019)에서는 준비 단계, 조리 단계, 마무리 단계의 한국어 요리 동사를 대상으로 중국어와 대응 관계를 분석하였다. 요리 동사는 요리책을 바탕으

2 다나카 에리, 「일본인 여성 결혼이민자를 위한 한국어 요리 관련 동사 교육 방안 연구 : 한·일 대조 분석을 중심으로」(경희대학교 대학원 석사학위논문, 2012), 23-67면.

3 장단단, 「중국인 학습자를 위한 한국어 요리 동사 교육 방안 연구 : 한·중 요리 동사의 의미 대조 분석을 바탕으로」(호남대학교 대학원 석사학위논문, 2014), 22-49면.

4 소목, 「한국어 교육을 위한 한·중 요리 동사 대조 연구」(상명대학교 일반대학원 석사학위논문, 2018), 24-83면.

로 높은 빈도가 나타난 것을 중심으로 어휘를 선정하여 분석을 진행하였다. 그 결과, 한국어 요리 동사와 대응하는 중국어 요리 동사의 기본 의미는 일치하는 부분이 많았으나, 확장 의미에 있어 일치하는 경우가 많지 않다는 것을 알 수 있었다.⁵

대조 연구는 아니지만 요리 동사와 관련하여 교육 방안을 제시한 연구로는 성미숙(2012), 김영희(2019), Liu, Yunxi(2021) 등이 있었다. 해당 연구들은 모두 결혼이주여성들을 위한 한국어 요리 동사 교육 방안을 제시하고자 하였다.

먼저 성미숙(2012)에서는 한국어 교재에 나타나는 요리 동사 분석을 통해 문제점을 파악하고, 요리 동사를 선정하여 교육 방안을 제시하였다. 교육 방안은 초급과 중·고급 단계로 나누어 제시했는데, 초급에서는 사진이나 영상 자료를 활용하여 학습할 요리 동사를 확인하도록 한 후, 비슷한 다른 나라의 조리법을 활용하여 의미를 제시할 수 있도록 구성하였다. 중·고급 단계에서는 문맥적 단서의 제공, 잉여적 정보의 활용, 다양한 지식을 이끌어내는 전략 등을 활용할 수 있도록 하였다. 뿐만 아니라, ‘보글보글 끓이다, 노릇하게 굽다’와 같이 연어를 활용한 의미의 결합 관계 학습이나 의미장을 활용한 교육도 제시하고 있었다.⁶

김영희(2019)는 교재분석과 설문 조사, 오류 분석을 활용하여 교육 방안을 제시하고자 하였다. 교육 방안은 비슷한 요리 동사의 의미차이 변별을 중심으로 제시하고자 하였으며, 연습 또한 변별을 중심으로 연습하도록 하였다.⁷

Liu, Yunxi(2021)은 전신반응교수법을 활용한 요리 어휘 수업 방안을 제시하고자 하였다. 먼저 학습자 요구분석과 교재 분석, 요리 어휘 분류를 통해 요리 어휘를 선정한 후, 최종적으로 요리 단계별 요리 동사를 선정하였다. 그리

5 동예선, 「한·중 요리 동사의 의미 대조: 요리 단계를 중심으로」(연세대학교 대학원 석사 학위논문, 2019), 16-90면.

6 성미숙, 「여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 동사 교육 방안 연구」(세종대학교 대학원 석사학위논문, 2012), 15-94면.

7 김영희, 「결혼이주여성들을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안 연구」(부경대학교 대학원 석사 학위논문, 2019), 14-95면.

고 이를 바탕으로 전신반응교수법을 활용한 어휘 교육 방안을 마련하고 실제 수업에 적용하였다.⁸

선행연구를 살펴본 결과, 대조 연구의 경우에는 한국어와 중국어의 요리 동사를 대조한 연구가 대부분이었고, 요리 동사 관련 연구는 결혼이주여성을 위한 요리 어휘 교육 방안 연구가 주를 이루고 있었다. 본 연구는 한국어와 영어의 요리 동사를 대조하는 것을 목적으로 하고 있으므로, 구현정에서 제시한 내용을 참고하여 한·영 요리 동사를 대조해보고자 한다. 또한, 그 결과를 활용하여 영어권 한국어 학습자를 위한 한국어 요리 동사의 교육 방향에 대해 간단한 제언을 해보고자 한다.

3. 한·영 요리 동사 대조

3.1. 교재 분석

한국어 요리 동사의 목록은 교재 분석을 통해 주로 나타나는 어휘를 정리하였다. 본 연구는 한국어 교재에 나타난 요리 동사를 중심으로 교육 방안을 제시하기 위한 것이므로 다양한 요리 동사 중에서도 특히 교재의 요리 동사만을 살펴보고자 한다. 요리 동사의 선정은 3종의 대학 기관 한국어 교재⁹에서 요리를 주제로 하고 있는 과를 중심으로 하였다.

먼저, 3종의 교재에서 다양한 요리 동사가 나타났으나, 제시된 단어에는 차이가 있었다. 각 교재에 제시된 요리 동사는 다음 표와 같다.

8 Liu, Yunxi, 「여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 어휘 교육 연구 : 전신반응교수법을 중심으로」(경희대학교 대학원 석사학위논문, 2021), 27-80면.

9 서울대 한국어 3A, 새 연세 한국어 어휘와 문법 2-1, 이화 한국어 2-1 교재의 어휘를 대상으로 하였다. 본 연구는 일반목적의 학습자 중에서도 영어권 한국어를 위한 요리 동사 대조 연구이므로 여러 대학기관에서 활용되고 있는 세 교재를 분석에 활용하고자 한다.

[표 1] 한국어 교재별 요리 동사 목록

교재 이름	과	요리 동사 목록
새 연세한국어 어휘와 문법 2-1	5과	끓이다, 굽다, 튀기다, 볶다, 찌다, 삶다, 썰다, 다지다
서울대 한국어 3A	4과	다듬다, 썰다, 다지다, 젖다, 섞다, 볶다, 찌다, 튀기다, 삶다, 부치다, 굽다, 끓이다
이화 한국어 2-1	3과	썰다, 볶다, 섞다, 찌다, 굽다, 삶다, 튀기다, 부치다, 끓이다, 반죽하다, 기름을 두르다, 껍질을 벗기다, 된장을 풀다

다음으로, 각 단어들에 사용된 예문을 살펴보고자 한다. 먼저 ‘새 연세 한국어 2-1 어휘와 문법’ 5과에 나타난 예문은 다음과 같다.

- a. 프라이팬에 기름을 넣고 양념한 고기와 채소를 같이 **볶으세요.**
- b. 돼지고기를 **구워서** 먹습니다.
- c. 돼지고기를 **삶아서** 먹습니다.
- d. 먼저 냄비에다가 물을 넣고 면을 **삶으세요.** 그리고 프라이팬에 삶은 면과 다른 재료들을 넣고 소스와 같이 **볶으세요.**

책에서 제시한 예문에 나타난 요리 동사는 ‘볶다’, ‘굽다’, ‘삶다’였다. ‘볶다’는 불고기와 스파게티 요리에 사용되었고, ‘삶다’는 고기 요리와 스파게티 요리에 모두 사용되었다. ‘굽다’는 고기 요리에 사용되었다. 아래는 ‘서울대 한국어3’ 4과에 나타난 예문이다.

- a. 먼저 프라이팬에 떡을 넣고 살짝 **볶아요.** 그 다음에 물과 고추장 양념을 넣어서 **끓이면** 돼요.
- b. 먼저 밀가루에 물을 넣고 잘 **섞어요.** 그 다음에 김치 썬 것을 넣고 프라이팬에 **부치면** 돼요.

- c. 먼저 프라이팬에 고기와 야채를 넣고 **볶아요**. 그 다음에 밥을 넣고 좀 더 **볶으면** 돼요.
- d. 밀가루에 물과 다른 재료를 넣고 잘 **섞어요**. 그 다음에 바나나를 넣어서 **튀기면** 돼요.

‘서울대 한국어3’에서는 ‘볶다’가 가장 많이 등장하였고, ‘섞다’, ‘부치다’, ‘튀기다’가 한 번씩 등장하였다. ‘볶다’의 경우, 떡볶이, 볶음밥 요리에 사용되었고, ‘섞다’는 김치전 요리와 바나나 튀김 요리, ‘부치다’는 김치전 요리, ‘튀기다’는 바나나 튀김 요리에 사용되었다. 마지막으로 가장 많은 어휘를 제시하고 있는 ‘이화 한국어 2-1’의 예문을 살펴보면 아래와 같다.

- a. 김치를 작게 썰고 그 김치를 반죽에 넣고 **섞으세요**.
- b. 골고루 섞은 후에 프라이팬에 기름을 두르고 **부치세요**.
- c. 쇠고기, 감자, 당근, 양파를 **썰세요**.
- d. 프라이팬에 기름을 두르고 쇠고기, 감자, 당근, 양파를 **볶으세요**.
- e. 물이 끓으면 카레 가루를 조금씩 넣고 **저으세요**.

‘이화 한국어 2-1’에서는 ‘썰다’, ‘섞다’, ‘기름을 두르다’, ‘부치다’, ‘볶다’, ‘끓다’와 같은 어휘가 나타났다. ‘썰다’와 ‘기름을 두르다’는 김치전과 카레 요리에서 나타났고, ‘섞다’, ‘부치다’는 김치전 요리, ‘볶다’, ‘끓다’는 카레 요리에 나타났다.

3종의 교재에서 공통적으로 등장한 요리 동사는 ‘볶다’였다. 이외에는 요리에 따라 조금씩 다르게 나타났다. 그러나 제시된 요리 동사에 비해서 실제로 예문에 사용된 요리 동사는 한정적이었다. 교재에서 언급했던 굽다, 데치다, 찌다와 같은 단어는 많이 사용되지 않았고, 언제 사용하는지도 분명하지 않았다. 그렇기에 요리 동사로 제시된 단어들은 그 단어만 알 수 있을 뿐 관련 예문을 확인하기 어려워 학습자들이 어떤 상황에서 해당 동사를 사용할 수 있는지

알 수 없을 것이라고 판단된다. 이러한 사용 상황은 유튜브 분석을 통해 확인해보고자 한다.

3.2. 한국어와 영어 요리 동사 대조

앞서 제시한 요리 동사들이 한국 요리 유튜브에서 어떤 요리 상황에 사용되고 있는지를 살펴보고자 한다. 한국 요리 유튜브는 가장 많은 사람들이 시청하고 있는 ‘백종원의 요리비책’을 분석하였다. 미국 요리 유튜브는 미국에서 한국 요리를 소개하는 유튜브인 ‘Maangchi’의 영상을 분석하였다.¹⁰ 볶음, 튀김, 부침 등 다양한 종류의 요리 영상을 선정하여 살펴보았다. 먼저, 한국 유튜브에서 사용하고 있는 한국 요리 동사를 확인하고, 미국 유튜브에서는 어떻게 나타나고 있는지 함께 확인해보고자 하였다. 두 영상 분석 시 참고를 위해 각 유튜브의 한국어 및 영어 자막도 함께 확인하였다.¹¹

요리 동사는 구현정(1984)의 구분에 따라 요리 준비 과정에 사용되는 동사, 맛의 변화를 가져오는 동사로 나누어 살펴보고자 한다. 또한, 각 유튜브 영상에서 제공된 번역도 함께 살펴볼 수 있도록 할 것이다. 각 교재에서 제시하고 있는 요리 동사¹²와 표준국어대사전의 정의를 함께 정리한 표는 아래와 같다.

10 해당 유튜브들은 요리의 종류가 다양하고, 직접 요리를 하면서 요리와 관련된 어휘들을 다양하게 사용하고 있어 분석에 적합하다고 판단되어 선정하였다. 특히, maangchi는 영어를 사용하는 화자가 영어로 한국 요리를 하는 과정을 설명했다는 점에서 본 연구의 목적에 부합하다고 판단하였다.

11 이는 분석 시 어떤 상황에서 해당 표현을 사용하고 있는지 참고하기 위함이며, 분석 결과는 번역이 아닌 실제 한국어 및 영어 표현들을 대조하였다.

12 요리 동사는 요리를 하는데 사용되는 동사로, 크게 준비 과정, 맛의 변화를 가져오는 동사, 먹는 방법의 세 가지로 나눌 수 있다고 하였다. 본 연구에서는 교재에 나타난 요리 동사 중에서도 먹는 방법을 제외한 준비 과정과 맛의 변화를 가져오는 동사만을 살펴보려고 한다. 여기서 먹는 방법에 해당하는 동사의 예로는 말다, 데우다, 비비다 등이 있다. 구현정, 「요리 동사의 낱말밭」, 『논문집』 제19권 1호(건국대학교, 1984), 11면 참조.

[표 2] 한국어 요리 동사의 사전 정의

분류	요리 동사	정의
요리 준비 과정 동사	다듬다	필요 없는 부분을 떼고 깎아 쓸모 있게 만든다.
	다지다2	고기, 채소 양념감 따위를 여러 번 칼질하여 잘게 만든다.
	두르다	겉면에 기름을 고르게 바르거나 없다.
	반죽하다	가루에 물을 부어 이겨 개다.
	벗기다2	가죽이나 껍질 따위를 떼어 내다.
	섞다	두 가지 이상의 것을 한데 합치다.
	썰다1	어떤 물체에 칼이나 톱을 대고 아래로 누르면서 날을 앞뒤로 움직여서 잘라 내거나 토막이 나게 하다.
	젓다	액체나 가루 따위가 고르게 섞이도록 손이나 기구 따위를 내용물에 넣고 이리저리 돌리다.
	풀다	액체에 다른 액체나 가루 따위를 섞다.
맛의 변화를 가져오는 동사	굽다1	불에 익히다.
	끓이다	액체를 몹시 뜨겁게 해 소리를 내면서 거품이 솟아오르게 하다.
	데치다	물에 넣어 살짝 익히다.
	볶다	음식이나 음식의 재료를 물기가 거의 없거나 적은 상태로 열을 가하여 이리저리 자주 저으면서 익히다.
	부치다4	번철이나 프라이팬 따위에 기름을 바르고 빈대떡, 전, 전병(煎餅) 따위의 음식을 익혀서 만든다.
	삶다	물에 넣고 끓이다.
	찌다5	뜨거운 김으로 익히거나 데우다.
	튀기다2	1) 끓는 기름에 넣어서 부풀어 나게 하다. 2) 마른 낱알 따위에 열을 가하여서 부풀어 나게 하다.

3.2.1. 요리 준비 과정 동사

교재에 나타난 요리 준비 과정의 동사로는 ‘다듬다, 다지다, 두르다, 반죽하다, 벗기다, 썰다, 젓다, 풀다’가 있었다. 해당 단어들이 어떻게 사용되고 있는지 한국과 미국의 유튜브 영상에서 살펴보았다.

(1) 다듬다

‘다듬다’는 요리를 준비하는 과정에서 주로 시금치와 같은 야채나 멸치 등을 깨끗하게 만들 때 나타났다. 요리 유튜브에서는 보통 재료를 깔끔하게 준비한 후에 시작하는 경우가 많기 때문에 ‘다듬다’는 표현이 많이 등장하지는 않았다. 먼저 한국 요리 유튜브에서 사용된 예문¹³을 살펴보면 아래와 같다.

– 멸치를 사셔서 다듬으시는 게 중요합니다.

It's important to prepare them well in the beginning.

– 시금치 해보시면 요샌 잘 다듬어 나오는데

Most spinach at stores are trimmed well.

–백중원의 요리비책

‘다듬다’는 멸치와 시금치를 다듬을 때 사용되었고, 영어는 prepare, trim으로 번역하였다. 다음은 미국 요리 유튜브에서 나타난 예문이다.

– Let's handle this spinach.

이제 시금치를 다듬죠.

–maangchi

시금치무침을 요리할 때 나타난 표현으로, ‘handle’이라는 표현을 사용했다. 한국 유튜브에서 번역한 표현과 다르게 나타났다는 것을 알 수 있다. 20가지가 넘는 요리를 살펴보았으나, 재료를 준비할 때 해당 표현을 사용한 경우는 없었고, 보통 재료를 깔끔하게 정리할 때, ‘chop’이나 ‘cut’이라는 표현을 사용하여 재료를 정리하는 모습이 나타났다.

13 제시한 예문들은 대표적인 예문들로, 각각 다른 재료가 사용되었을 때나 다른 표현이 사용되었을 때 나타난 표현들을 정리한 것이다.

(2) 다지다

‘다지다’는 요리 재료를 잘게 썰 때 많이 나타났다. 보통은 마늘이나 파, 양파를 자게 썰 때나 해산물이나 고기에서도 ‘다지다’라는 표현을 사용했다. 아래는 한국 유튜브에서 나타난 표현이다.

- (대파는) 이렇게 다져줘도 돼요.

Just finely chop.

- 양파도 잘게 다져주세요.

Finely chop the onion.

- 백종원의 요리비책

한국 요리 유튜브에서는 간 고기를 사용하여 고기를 다지는 것에 대한 번역은 찾을 수 없었고, 양파나 파를 다질 때는 ‘chop’으로 번역하였다. 반면, 미국 요리 유튜브에서는 아래와 같이 다양한 표현이 나타났다.

- garlic also slice.

마늘도 잘게 다져주세요.

- And then we are going to chop this up.

다음 이것(새우젓)을 다질 거예요.

- I'm going to mince this just a little bit.

애들(해물)을 약간 다질 거예요.

- So I will just add chopped onion.

다진 양파를 조금 넣을게요.

- Ground pork

다진 돼지고기

- chopped seafood

다진 해산물

- maangchi

고기나 야채를 잘게 썰거나 자르는 행동을 할 때, ‘slice’, ‘chop’, ‘mince’, ‘grind’와 같은 표현을 사용하고 있었다. ‘mince’의 경우는 보통 고기를 갈았을 때 사용하는 표현인데, 해산물에 사용되기도 하였다. 오히려 ‘고기의 경우에는 ‘grind’의 과거형인 ‘ground’를 사용하고 있었다. 또한, 마늘의 경우는 ‘chop’과 ‘slice’를 함께 사용하고 있었다. 이에 따라 한국어 ‘다지다’는 하나의 표현으로 나타나지만, 영어에서는 다양하게 사용되고 있다는 것을 알 수 있다.

(3) (기름을) 두르다

‘기름을 두르다’는 프라이팬이나 냄비에 식용유를 고르게 넣을 때 사용하였는데, 한국 요리 유튜브에서는 ‘drizzle’이라는 번역이 한 번 등장하였고, 나머지는 ‘add’라고만 번역하였다. 아래의 예문은 한국 요리 유튜브에서 나타난 표현이다.

- 기름을 두르고 볶잖아요.

You'd normally drizzle in some oil.

- 식용유를 넉넉하게 둘러주세요.

Add generous amount of cooking oil onto a pan.

- 식용유 먼저 둘러주세요.

Add cooking oil.

- 백종원의 요리비책

다음으로, 미국 요리 유튜브에서는 ‘put’를 사용하여 식용유를 넣는다고 표

현하였고, 단순히 식용유를 넣는 행동 외에 ‘두르다’와 비슷하게 나타난 표현으로는 ‘swirl’이 있었다.

—And swirl this, to spread it all evenly.

기름을 두르고 팬을 움직여서 골고루 퍼지도록 한 다음.

—maangchi

해당 표현은 기름을 넣은 후, 프라이팬을 돌리면서 사용한 표현이었다. 한국어에서는 ‘기름을 두르다’가 함께 사용되지만, ‘swirl’이라는 표현을 보았을 때 영어에서는 기름을 넣고 프라이팬을 돌리는 행동에 집중한 것으로 보인다.

(4) 반죽하다

‘반죽하다’는 동사로 사용된 경우도 있었으나 반죽을 한 후 ‘반죽’이라는 명사나 ‘반죽된’과 같이 수식하는 표현으로 사용된 경우도 있었다. 아래의 예문은 한국 요리 유튜브에서 사용된 표현으로, ‘반죽된’이라는 표현은 ‘battered’로 번역되어 나타났다. 또한 실제로 사과파이를 만들 때 반죽을 만드는 과정에서 ‘mix’라는 표현으로 번역하여 제시하고 있었다.

—반죽된 토막 닭을 넣어주세요.

put the battered chicken in.

—모든 (빵) 재료를 넣고 반죽해주세요.

Put all ingredients in and mix.

—백중원의 요리비책

아래는 미국 요리 유튜브에 사용된 예문이다. 빵을 반죽할 때에는 ‘knead’를 사용했고, 이외에 부침 반죽을 만들 때에는 특별한 동사를 사용하지는 않

고 만들어진 반죽을 ‘batter’라고 표현하였다. 이를 통해 ‘반죽’이라는 표현은 ‘batter’로 동일하게 사용된다는 것을 알 수 있었다.

-Then we gotta knead.

(빵) 반죽을 해야죠.

-We need to season and mix with batter.

양념을 해서 (전) 반죽과 섞어야죠.

-maangchi

(5) 벗기다

다음으로, ‘껍질을 벗기다’는 표현은 달걀이나 해산물, 양파와 같이 껍질이 있는 모든 것에 사용되고 있었다. 한국 요리 유튜브에서는 아래와 같은 예문이 나타났다.

-이거 보세요. (양파) 껍데기 벗겨지죠?

See how it peels off?

-(오징어) 껍질을 안 벗겼어요.

For this one, I intentionally didn't peel the skin off.

-백종원의 요리비책

다음은 미국 요리 유튜브에 나타난 표현으로, 한국어보다 다양한 표현이 등장하고 있음을 알 수 있다. 같은 해산물이지만 오징어와 새우 껍질을 벗길 때는 ‘remove’를 사용하였고, 문어는 ‘peel off’를 사용하였다. 양파도 ‘peel’을 사용하였고, 달걀 껍질을 벗길 때는 ‘shell’이라고 표현하였다.

-And then easily you can shell.

(달걀 껍질을) 쉽게 벗길 수 있어요.

-We have to remove the skin.

(오징어) 껍질도 벗겨야죠.

-The shrimp, remove all shells.

(새우의) 모든 껍질을 벗겨요.

-Do this just peel off inside the head.

(문어) 머리 안에 있는 껍질을 벗기고 있습니다.

-Large onion, I already peeled and washed.

껍질 벗기고 씻은 큰 양파 한 개

-maangchi

(6) 썰다

‘썰다’는 요리 영상에서 가장 많이 등장한 표현으로, 김치, 파, 양파, 고추, 소시지, 고기 등 다양한 재료를 칼이나 가위로 잘게 만들 때 나타났다. 영어 번역은 같은 재료임에도 cut, chop과 같이 다르게 나타났으며, 소시지는 slice로, 고기는 cut으로 번역하였다.

-김치는 잘게 썰어주면 되고

Kimchi has been chopped finely.

-찌개에 들어갈 파를 길게 썰든 어슷 썰든 송송 썰든 내 마음대로.

You can cut the green onion lengthwise or diagonally or chop it however you like it.

-저는 (파를) 송송 썰게요.

I'll chop it.

-(파를) 자기 마음대로 썰어도 돼요.

Cut it however you want to.

-청양고추를 송송 썰어주세요.

Finely **chop** some Cheongyang peppers.

-가능하면 (소시지를) 얇게 썬는 게 좋습니다.

Slice as thin as you can.

-(고기를) 옆으로 썬는 거예요.

cut it sideways.

-백종원의 요리비책

미국 영상에서도 썬는 행동에 대해 아래와 같이 다양한 표현이 사용되었다. 한국 요리 유튜브의 번역과 동일하게 ‘slice’, ‘chop’, ‘cut’이 사용되었는데, 재료마다 다르게 사용된 것이라기보다는 특별한 기준 없이 사용되고 있었다.

-**Slice** thinly.

(양파를) 얇게 썰어주세요.

-Let's **chop up** these vegetables and kimchi.

이제 야채와 김치를 썰죠.

-I will just **chop it up**.

(파를) 송송 썰어요.

-I'm **cutting** right now, but you guys can cut this ahead of time.

저는 (배를) 지금 썰고 있지만 여러분들은 미리 썰어 두시면 좋아요.

-maangchi

(7) 젓다

‘젓다’는 젓가락으로 소면이 붙지 않게 하거나 재료들을 섞을 때 나타났다. 한국어와 영어 예문 모두 동일한 상황에서 사용되었다. 아래는 한국 요리 유튜브에 나타난 예문이다.

-물이 끓어오르면 건 소면을 넣고 잘 저어주세요.

When the water comes to a boil, add the dried somyeon and stir well.

-설탕과 물엿이 다 녹을 때까지 잘 저어주세요.

Stir until sugar and starch syrup and dissolved.

-백중원의 요리비책

영어는 아래 예문과 같이 모두 동일하게 ‘stir’로 나타났다. 이는 지금까지 살펴본 다른 동사들과 다르게 일대일 대응이 나타난 표현이라고 볼 수 있다.

-Stir this, so they not to get stick to each other.

(면이) 서로 달라붙지 않도록 저어주세요.

-Stir this.

(계란을) 저어요.

-maangchi

(8) 풀다

마지막으로, ‘풀다’라는 동사는 교재에서 ‘된장을 풀다’라는 표현으로 나타났지만, 추가로 계란을 풀다와 같은 다른 표현들도 함께 살펴보았다. 한국어 요리 유튜브에서는 된장과 계란 모두 ‘풀다’라는 동사를 사용했지만, 영어 번역은 ‘mix’와 ‘beat’로 다르게 나타났다. 아래는 한국 요리 유튜브에 나타난 표현들이다.

-된장을 풀어주는데.

Now we mix in doenjang.

-저는 원래 라면에 달걀 넣을 때 이렇게 곱게 풀지는 않는데.

I don't usually **beat** the eggs completely when I make ramyun.

- 살짝 흰자가 보이는 정도에서 **풀거든요.**

I **beat** them lightly so that some egg whites are still visible.

- 달걀이 완전히 섞이도록 잘 **풀어주세요.**

Beat the eggs completely.

-백중원의 요리비책

미국 요리 유튜브에서는 된장을 넣을 때 특별한 동사를 사용하지는 않았다. 'mix'와 같이 물에 된장을 섞는다는 표현을 사용하고 있었다. 그러나 계란을 풀 때는 한국 요리 유튜브의 번역과 동일하게 'beat'를 사용하였다. 아래는 미국 요리 유튜브에 나타난 예문이다.

- **Beat** this eggs.

계란을 풀어주세요.

-maangchi

지금까지 살펴본 요리 과정 동사의 대조 결과를 정리하면 아래의 표와 같다. 영어 표현은 한국 요리 유튜브에서 제시한 번역을 제외하고, 미국 요리 유튜브에 나타난 표현만을 제시하였다.

[표 3] 한국어-영어 요리 과정 동사 대조

한국어 요리 동사	영어 요리 동사
다듬다	handle
다지다	chop, slice, mince, grind
(기름에) 두르다	swirl
반죽하다	knead, batter (반죽)
벗기다	shell, remove, peel off
썰다	chop, slice, cut
젓다	stir
풀다	beat (계란)

위에서 제시한 표와 같이, 영어가 한국어보다 더욱 다양한 표현이 있다는 것을 알 수 있다. 또한, 영어 동사 중 ‘slice’와 ‘chop’은 다지다와 썰다 모두 사용되고 있어, 해당 동사들은 칼로 재료를 자르는 행위에 광범위하게 사용되고 있다는 것을 알 수 있었다.

일대일 대응하는 동사로는 ‘두르다’와 ‘swirl’, ‘젓다’와 ‘stir’, ‘계란을 풀다’와 ‘beat’이 있었다. 그러나 ‘beat’의 경우, ‘된장을 풀다’가 아니라, ‘계란을 풀다’와만 일대일로 대응한다는 점에서 차이를 보인다고 할 수 있다.

3.2.2. 맛의 변화를 가져오는 동사

맛의 변화를 가져오는 동사는 ‘굽다, 끓이다, 데치다, 볶다, 부치다, 삶다, 찌다, 튀기다’가 있었다. 해당 동사들이 영상에서 어떻게 나타나고 있는지를 확인하였다.

(1) 굽다

한국어에서 ‘굽다’는 보통 고기와 빵 모두 사용할 수 있는 동사이다. 그래서 아래의 예문과 같이 한국 유튜브에서 제시한 번역을 살펴보면 모두 다르게 나타나고 있는 것을 알 수 있다.

-자, 이제 진짜 (갈비가) 구워지기 시작하죠?

Now it's being grilled in fat.

-이 만두의 용도는 그냥 구워 먹거나 찜먹기도 하지만

You can typically fry them or steam them

-빵의 옆면도 구워지도록 호일을 접어주세요.

Fold the aluminum foil to make sure the sides are baked well.

—백종원의 요리비책

미국 유튜브에서는 ‘굽다’라는 표현을 모두 다 다르게 사용하고 있었다. 아래 예문을 살펴보면, 고기는 ‘cook’, 빵은 ‘bake’, 김은 ‘roast’, 깨는 ‘toast’라는 표현을 사용하였다. 한국 유튜브의 번역으로 사용된 grill은 나타나지 않았다.

—I’m going to cook 2 pieces.

(갈비를) 2개 구울게요.

—Let’s bake it.

(식빵을) 구워볼까요?

—I just baked 25 minutes.

(식빵을) 25분 동안 구웠어요.

—I’m going to roast this and crush.

김을 구운 후에 부셔줄 거예요.

—Home toasted sesame seeds

집에서 구운 깨

—lightly roasted kim(seaweed paper)

살짝 구운 김

—maangchi

위의 예문들처럼 ‘굽다’는 영어 표현이 훨씬 다양하게 나타나고 있다는 것을 확인할 수 있었다.

(2) 끓이다

요리 과정을 살펴본 결과, 단순히 물을 끓이는 것부터 전체적으로 요리를 하는 것까지 넓은 범위에 모두 ‘끓이다’라는 표현을 사용하고 있었다. 한국 요

리 유튜브에 등장한 표현들은 아래와 같다.

-그냥 (김치찌개를) 끓이면 돼요.

We just need to boil it.

-끓어오르면 불을 살짝 줄여주세요.

Reduce the heat when it boils reduce to medium heat.

-불을 약하게 최대한 끓어오르는 상태를 유지하는 한도 내에서 불을 줄여 놓는 거예요.

Put it on the lowest heat just so that it keep simmering, put it on low heat but not too low.

-끓일 뎀 이게 더 편해요.

This one's easier to cook though.

-물부터 끓여야 돼요.

You gotta boil the water first.

-백종원의 요리비책

위에서 살펴본 것과 같이 ‘끓이다’는 ‘boil, cook, simmer’처럼 다양한 영어 번역이 나타났다. 반면, 미국 요리 유튜브에서는 한국 요리 유튜브의 번역 중 ‘simmer’를 제외하고 ‘boil’과 ‘cook’을 사용하였다. 특히, ‘cook’은 앞서 고기를 구울 때도 사용했던 표현으로 광범위하게 사용되고 있음을 알 수 있다.

-Four cups of cold water, and then boil.

찬물 네 컵을 넣고 끓이세요.

- And then let's boil for 30 minutes over medium high heat.

불은 중강으로 맞추시고 30분간 (국물을) 끓여주시면 됩니다.

-Water is boiling.

물이 끓고 있어요.

-I'm going to cook around 15 minutes.

15분 중강불에서 (북엇국을) 끓일 거예요.

-maangchi

(3) 데치다

‘데치다’는 끓는 물에 살짝 넣어 익히는 것을 의미하는데, 보통 야채나 해산물을 사용한다. 한국 요리 유튜브에서는 부추와 당면, 숙주, 오징어를 조리할 때 모두 ‘데치다’라는 표현을 사용하였다. 번역은 blanch와 parboil으로 제시하고 있었는데, 해산물을 제외한 야채와 당면에는 blanch를 사용하였다.

-(부추를) 살짝 데치면 돼요.

Just blanch it.

-일단은 제일 먼저 중요한 게 당면하고 숙주를 데쳐 놔야 돼요.

The first thing you do is blanching glass noodles and mung bean sprouts.

-오징어를 살짝 데쳐주세요.

Slightly parboil the squid.

-백종원의 요리비책

미국 요리 유튜브에서는 해산물을 데치는 것은 따로 찾아볼 수 없었다. 야채를 살짝 익힐 때에는 ‘blanch’라는 표현을 사용하였다. 해산물에는 어떤 표현을 사용하는지 확인하기는 어려우나, 야채를 데칠 때는 모두 동일하게 ‘blanch’를 사용했다는 점에서 일대일 대응 표현이라고 볼 수 있다.

-I'm going to blanch this guy.

숙주들을 데칠 겁니다.

-maangchi

(4) 볶다

‘볶다’는 깨소금이나 채소, 밥, 김치, 소시지 등 다양한 재료를 프라이팬에서 저어가며 익힐 때 사용되었다. 영어 번역은 ‘roast’, ‘stir fry’, ‘fry’ 등으로 나타났다.

-깨소금을 잘 볶아서

Roast some sesame seeds.

-약불에 채소를 살짝 볶아주세요.

Stir fry the vegetables over low heat.

-밥 볶기가 편해져요.

make it easier to fry.

-어떤 사람들은 김치부터 볶는 사람이 있는데

Some people fry kimchi first.

-소시지를 넣고 골고루 볶아주세요.

Add sausages and stir-fry.

-백종원의 요리비책

영어의 경우, ‘stir fry’와 ‘stir’ 두 개의 동사만 나타났다. ‘stir’라는 표현만 사용한 것은 아마 프라이팬에 해당 재료를 넣고 단순히 ‘젓는다’는 것에 집중했기 때문에 나타난 표현이라고 생각된다.

-I’m going to stir fry around on minute.

(김치를) 1분 정도 볶아줄 거예요.

-And then stir this.

(밥을) 같이 볶아줘요.

-I stir this around 2 minutes until this pollock fish is a little bit light brown.

약 2분정도 (복어를) 볶았어요. 약간 노릇해질 때까지.

-maangchi

(5) 부치다

‘부치다’는 전을 만들 때 주로 사용하는 표현으로, 한국 요리 유튜브에서도 역시 부침개나 전 요리를 설명할 때 나타났다. 영어 번역은 특별한 동사로 제시하지는 않았고 ‘make’와 ‘cook’만 제시하였다.

-전 부치실 때 기름을 얼마나 많이 잘 쓸 줄 아느냐가 전을 부칠 때 바삭함을 좌우하는 거고

How well you use lots of cooking oil when making a jeon.

-부쳐볼까요?

Shall we start cooking it?

-백중원의 요리비책

미국에는 전과 같은 요리가 없으나, 분석 대상인 미국 요리 유튜브는 한국 요리를 대상으로 하고 있었기 때문에 쉽게 확인해볼 수 있었다. 영어로는 ‘fry’, ‘make’로 나타났다. 팬에서 부치는 것을 생각하면 보통 ‘fry’이며, ‘make’의 경우는 ‘전’이라는 요리를 하는 그 자체를 의미하는 것이라고 생각된다.

-When it's pen fried, outside is crunchy.

팬에서 부쳐졌을 때 곁은 바삭하고.

-Important thing is when you make a Korean pancake, your pan or skillet should be non-stick.

-한국 전을 부칠 때 중요한 점은 달라붙지 않은 팬을 사용하셔야 해요.

-maangchi

(6) 삶다

‘삶다’도 ‘굽다’와 같이 적용되는 대상의 범위가 넓은 편이다. 보통 계란이나 면, 국수, 고기를 삶는다고 표현하고 있었다. 아래의 예문을 살펴보면, 달걀, 국수, 만두, 보쌈 등 다양하게 나타나고 있다는 것을 알 수 있다.

-양념 물에 달걀을 넣어 삶아주세요.

Boil the eggs in the mixture.

-이렇게 해서 삶아져요.

The eggs will be cooked.

-면 삶는 거 알려 드렸죠?

I already told you how to cook noodles.

-국수 삶기

Boiling noodles.

-찜기에다가 찌도 맛있지만 이거(만두)는 삶아드셔도 맛있어요.

You can steam this in steamers, but it's also delicious when

boiled.

-뒷다리 삶을 때

when you're boiling the hind leg.

-(고기를) 삶기 전에 물에 한번 씻어주면

If you rinse it in water before boiling it.

-백종원의 요리비책

영어 동사로는 물을 삶을 때는 ‘boil’을, 고기를 삶을 때에는 주로 ‘cook’을 사용하고 있었다. 한국어와 달리 동사를 분류해서 사용하고 있다는 것을 알 수 있다.

-It's time to cook noodles.

이제 면을 삶을 차례입니다.

-And then noodles, so we boil this.

이제 면을 삶을 거예요.

-I will just cook over medium-high heat 15 minutes without the lid.

뚜껑 열고 15분 동안 삶을 거예요.

-It's cooked pork.

삶은 고기

-until this pork is fully cooked.

돼지고기가 푹 삶아질 때까지

-maangchi

(7) 찌다

‘찌다’는 만두 요리에서만 나타났다. 아래의 예문을 보면, 영어 번역도 모두 ‘steam’으로 제시되고 있는 모습을 확인할 수 있다.

-하나는 찌고 하나는 물만두.

Steam some and boil some.

-찜기에다가 찌도 맛있지만 이거는 삶아드셔도 맛있어요.

You can steam this in steamers, but it's also delicious when boiled.

-우선 찌 먹어보자구요.

Let's steam them first.

-백종원의 요리비책

한국 요리 유튜브에서 확인한 것과 동일하게 'steam'이라는 동사 이외에는 사용되지 않았다. 영어와 한국어가 일대일 대응한다는 것을 알 수 있다.

-Just steam this.

이제 (만두를) 찜 거예요.

-Steam 10 minutes over meduim high heat.

중강불에서 (만두를) 10분 찌세요.

-maangchi

(8) 튀기다

'튀기다'는 보통 치킨과 같이 많은 기름에 요리하는 것을 의미한다. 한국 요리 유튜브에서는 치킨 외에 햄에도 '튀기다'라는 표현을 사용하고 있었다. 영어 번역은 모두 fry로 제시되었다.

-1차로 약 7분간 튀겨주세요.

Deep-fry for 7 minutes frist.

-햄은 기름에 튀겨지는 게 맛있거든요.

I like it when ham is well fried in oil.

-백종원의 요리비책

영어는 한국 요리 유튜브에서 제시한 번역과 달리, 튀기다를 'cook'과 'fry'

모두 사용하고 있었다. 여기서도 ‘cook’ 동사가 사용되고 있는 것을 통해 전체적인 요리에 사용할 수 있는 표현이라는 것을 다시 한 번 파악할 수 있었다.

- I'm cooking for 12 minutes.

12분 동안 튀길 거예요.

- That's why we need to double fry.

그래서 두 번 튀겨야 해요.

- maangchi

[표 4] 한국어-영어 맛의 변화를 가져오는 동사 대조

한국어 요리 동사	영어 요리 동사
굽다	cook, bake, roast, toast
끓이다	boil, cook
데치다	blanch
볶다	stir fry, stir
부치다	fry, make
삶다	boil, cook
찌다	steam
튀기다	cook, fry

위의 표에서 알 수 있듯, 맛의 변화를 가져오는 요리 동사들도 준비 과정 동사들과 마찬가지로 영어의 표현이 훨씬 다양하게 나타났다는 것을 알 수 있다. 일대일로 대응하는 단어는 ‘데치다’와 ‘blanch’, ‘찌다’와 ‘steam’이 있었다. 이를 제외한 나머지는 모두 재료마다 다르게 사용되거나 특별한 기준 없이 사용되고 있었다. 특히, ‘cook’의 경우, ‘굽다, 끓이다, 삶다, 튀기다’에 모두 나타났다. 점에서 해당 동사 역시 광범위한 요리에 사용되고 있었다는 점을 알 수 있었다. 또한, ‘끓이다’와 ‘삶다’가 모두 ‘boil’과 ‘cook’으로 나타나고 있어, 영어에서는 두 단어가 특별한 차이를 보이지 않는다는 것을 확인할 수 있었다.

4. 결론

지금까지 한국어 교재에 나타난 한국어 요리 동사를 중심으로 유튜브를 활용하여 한국어와 영어의 요리 동사를 대조하였다. 대조 결과, 한국어와 영어는 일대일로 대응하는 요리 동사가 많지 않았다. 또한, 한국어에서는 ‘끓이다’, ‘삶다’로 구분하여 사용하는 동사가 영어에서는 모두 동일하게 ‘cook’과 ‘boil’로 나타나고 있었다. 이러한 이유로 영어권 한국어 학습자들이 한국어 요리 동사를 영어 번역으로 습득하는 데 큰 어려움이 있을 것으로 보인다. 이에 따라 대조한 결과를 바탕으로 영어권 한국어 학습자를 위해 요리 동사를 효과적으로 교육할 수 있는 방향을 제시해보고자 한다.

대조 결과를 살펴보면, 대부분 일대일로 대응하는 표현보다 영어의 표현이 더욱 다양한 경우가 많았다. 교재에서는 해당 표현들 중 특정 표현 하나만 해석으로 제시하고 있으나, 이는 오히려 혼동을 야기할 수 있다. 뿐만 아니라, 한국어 학습자들은 한국 음식에 익숙하지 않기 때문에 요리 동사에 대한 이해가 떨어지는 편이다. 특히 서울대 한국어를 제외한 나머지 책에서는 모두 2급에 요리 동사가 제시되고 있기 때문에 아직 한국 생활에 많이 익숙하지 않은 한국어 학습자들이 많을 것이다. 그렇기에 교재 분석 결과와 대조 결과를 반영하여 다음과 같이 요리 동사 교육 방향을 제시하는 바이다.

첫째, 시청각 자료를 활용하여 해당 요리 동사가 어떻게 활용되고 있는지 최대한 다양하게 보여줄 수 있도록 한다. 현재 많은 교재에서 그림 자료를 활용하여 요리 동사를 제시하고 있으나 그 자료가 다양하지 않고 한 가지 그림으로 해당 요리 동사를 설명하기에는 부족하다고 여겨진다. 그렇기에 그림을 제시하고자 한다면 다양한 그림을 제시하는 것이 좋고, 본 연구에서 분석 대상으로 활용하였던 유튜브와 같은 매체를 활용하여 요리 동사를 눈으로 보고 익힐 수 있도록 하는 것도 좋은 방법이 될 것이다. 이를 통해 더욱 효과적인 어휘 습득이 가능할 것이라고 생각된다.

둘째, 각 요리 동사에 활용되는 요리를 하나씩 제시할 수 있도록 한다. 영어에는 다양하게 나타나지만 한국어에는 하나의 동사만 나타나는 경우가 대부분이었기 때문에, 어떤 요리에 해당 표현을 쓸 수 있는지 제시해주는 것이 필요하다. 예를 들어, ‘굽다’의 경우 대부분의 한국어 교재에서 고기나 생선 사진과 함께 제시하고 있는데, 워크북과 같은 연습용 교재에서는 갑자기 빵을 ‘굽다’가 등장한다. 그렇기 때문에 어휘를 제시할 때, 대표적으로 어떤 요리, 어떤 재료에 해당 동사가 사용되는지 모두 함께 제시해주는 것이 필요할 것이다. 즉, ‘굽다’를 제시한다면, 고기, 생선, 빵이 함께 사용될 수 있다는 것을 보여주고, ‘삶다’를 제시할 때에는 고기와 면, 국수 등을 함께 사용한다는 것을 제시해야 한다는 것이다. 몇 가지 더 제시하자면, ‘볶다’는 야채, 소시지, 고기 등을, ‘튀기다’는 감자, 야채뿐만 아니라 새우, 오징어와 같은 각종 해산물을 함께 제시하도록 한다. 이렇게 교수한다면 학습자들이 어떤 상황에서 해당 요리 동사를 활용할 수 있고, 동사별로 어떤 차이가 있는지 쉽게 파악할 수 있을 것이다.

셋째, 문화체험 시간을 활용하여 실제로 요리 동사를 사용해보고 체험해볼 수 있는 기회를 마련한다. 수업 시간에 별도의 실습 시간을 마련하는 것은 어려운 일이다. 이에 가능하면 문화체험이나 특별 활동 시간을 활용하여 해당 표현들을 직접 사용해보고 습득할 수 있는 시간을 갖는 것이 필요하다고 생각된다.

지금까지 한국어와 영어의 요리 동사 대조 결과를 바탕으로 효과적인 요리 동사 교수를 위한 방법을 제시하였다. 이러한 교육 방향을 바탕으로 수업을 구성한다면, 영어권 한국어 학습자들이 요리 동사를 이해하는 데 큰 도움이 될 것으로 본다.

본 연구는 이처럼 한국어와 영어의 요리 동사를 대조하여 효과적인 교육 방향을 제시했다는 점에서 의의가 있으나, 유튜브 자료를 언어별로 하나씩만 살펴보았기 때문에 대조를 수행함에 있어 부족한 부분이 있다는 점이 한계라고 생각된다. 추후 더욱 다양한 자료를 살펴봄으로써 교육 방안을 제시하는 후속 연구가 필요할 것이다.

[ABSTRACT]

A comparative study on cooking verbs in Korean and English for
Native English Speakers

Oh, Eunhwa(Yonsei University)

This study aims to compare each vocabulary through the analysis of cooking YouTube in Korea and the U.S., focusing on the cooking verbs in the Korean textbook. As a result of the analysis, there were not many one-on-one cooking verbs in Korean and English, and most of the English cooking verbs were more diverse than Korean cooking verbs. On the contrary, in Korean, the cooking verbs used to be divided into '끓이다' and '삶다' were appearing as 'cook' and 'boil' in English. Based on the results, the direction of the cooking verb training was briefly presented as follows. First, the audio-visual data are used to show various situations of the use of cooking verbs. Second, it is possible to present one dish used for each cooking verb. Third, it provides an opportunity to use cultural class to actually use cooking verbs.

Key words: Korean cooking verbs, English cooking verbs, comparative study on cooking verbs, Korean–English comparative study, comparative study, YouTube analysis, cooking verb teaching directions

[참고문헌]

■ 단행본

서울대학교 언어교육원, 『서울대 한국어 3A』, 투관즈, 2015.

연세대학교 한국어학당, 『새 연세한국어 어휘와 문법 2-1』, 연세대학교출판문화원, 2019.

이화여자대학교 언어교육원, 『이화 한국어 2-1』, Epress, 2010.

■ 논문

구현정, 「요리 동사의 낱말밭」, 『논문집』제19권 1호, 건국대학교, 1984, 11-31면.

김영희, 「결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안 연구」, 부경대학교 대학원 석사학위논문, 2019, 1-108면.

다나카 에리, 「일본인 여성 결혼이민자를 위한 한국어 요리 관련 동사 교육 방안 연구 : 한·일 대조 분석을 중심으로」, 경희대학교 대학원 석사학위논문, 2012, 1-76면.

동예선, 「한·중 요리 동사의 의미 대조 : 요리 단계를 중심으로」, 연세대학교 대학원 석사학위논문, 2019, 1-99면.

소 목, 「한국어 교육을 위한 한·중 요리 동사 대조 연구」, 상명대학교 일반대학원 석사학위논문, 2018, 1-92면.

성미숙, 「여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 동사 교육 방안 연구」, 세종대학교 대학원 석사학위논문, 2012, 1-104면.

장단단, 「중국인 학습자를 위한 한국어 요리 동사 교육 방안 연구 : 한·중 요리 동사의 의미 대조 분석을 바탕으로」, 호남대학교 대학원 석사학위논문, 2014, 1-57면.

Liu, Yunxi, 「여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 어휘 교육 연구 : 전신반응교수법을 중심으로」, 경희대학교 대학원 석사학위논문, 2021, 1-95면.

■ 기타 자료

<https://www.youtube.com/channel/UCyn-K7rZLXjGl7VXGwellcA>

<https://www.youtube.com/user/Maangchi>

접수일: 2021. 07. 22 총평일: 2021. 08. 21 게재확정: 2021. 08. 29