

## 한식 세계화를 위한 한식 용어 번역 표준화

왕기맹 중앙대학교 국제대학원 조교수

한식 세계화를 위해 한국 정부의 여러 부서가 노력을 경주하고 있다. 한식재단의 누리집을 방문하면 9개 국어로 번역된 한식 메뉴 표기법을 확인할 수 있고 모바일에서도 10개 국어로 한국 대표 음식을 소개하는 ‘Korean Menu Guide’라는 앱을 내려받기 할 수 있다. 최근 국립국어원은 주요 한식 200가지의 영어·중국어·일본어 번역 표준안을 확정해 발표했다. 그뿐만 아니라 이제 네이버 사전을 통해 관광공사가 온라인으로 제공하고 있는 《관광용어 외국어 용례사전》에 수록된 한국 관광 관련 용어 1만 3,000건을 주요 외국어로 편리하게 확인할 수 있게 되었다. 특히 음식 용어의 경우, 조리법과 메뉴를 기준으로 한식, 중식, 일식, 양식은 물론 퓨전 음식과 분식까지 망라한 4,600여 건의 외국어 번역 정보를 제공하고 있다. 이는 그동안 중구난방으로 번역해 잘못 표기된 한국 음식의 외국어 표기를 바로잡는 데 중요한 역할을 할 것으로 기대한다. 하지만 그중에서 중국어로 번역한 한국 음식 용어를 들여다보면 중국인에게 한국 음식을 알리는 데 아직 해결해야 할 문제들이 산재해 있다는 것을 알 수 있다.

첫째, 각 부서가 공개한 한국 음식의 중국어 번역 중 잘못된 번역이 더러 눈에 띈다. ‘궁중떡볶이’는 한식재단의 ‘Korean Menu Guide’(이

하 ‘한식재단’)와 국립국어원의 번역 표준안(이하 ‘국어원’)은 ‘궁정초년고(宮廷炒年糕)’로 번역했지만 관광공사의 ‘관광용어 외국어 용례사전’(이하 ‘관광공사’)은 ‘궁정랄초년고(宮廷辣炒年糕)’로 번역했다. ‘궁중떡볶이’는 맵지 않은 것이 특징이므로 관광공사의 ‘宮廷辣炒年糕’에서는 ‘맵다’를 의미하는 ‘랄(辣)’자가 없어야 옳은 번역이다. ‘겉절이’는 국어원과 관광공사가 ‘선랄백채(鮮辣白菜)’로 옮겼는데 한식재단은 ‘량반채(涼拌菜)’로 표기했다. 그런데 중국어 ‘涼拌菜’는 ‘차가운 무침 요리’를 총칭하는 말이기 때문에 이는 잘못된 번역이다.

둘째, 각 부서가 제시한 한국 음식의 중국어 번역이 제각각인 경우가 많아 한국 음식을 잘 모르는 중국인이면 서로 다른 음식으로 오해할 소지가 있다. 최근 많은 중국 매체에서 소개된 바 있는 ‘부대찌개’를 한식재단은 ‘포채향장화과(泡菜香腸火鍋)’로 번역했고 국어원과 관광공사는 ‘화퇴장과(火腿腸鍋)’로 번역했다. 중국인은 이를 서로 다른 음식으로 생각할 가능성이 크다. 그리고 한국 대표 음식인 ‘잡채’를 한식재단은 ‘초잡채(炒雜菜)’로 번역했고 국어원과 관광공사는 ‘십금초채(什錦炒菜)’로 번역했다. 어느 대안이 더 좋은지 검토해야 할 문제이지만 중국인에게 완전히 다른 요리로 인식될 수 있기 때문에 ‘잡채’의 번역을 통일할 필요가 있다.

셋째, 이미 중국 현지에서 널리 쓰이고 있는 한국 음식 번역안을 적극적으로 반영할 필요가 있다. 위에서 언급한 ‘부대찌개’는 이미 중국 누리꾼과 많은 매체에서 ‘부대화과(部隊火鍋)’나 ‘부대탕(部隊湯)’이라고 광범위하게 사용하고 있는데 굳이 ‘포채향장화과(泡菜香腸火鍋)’나 ‘화퇴장과(火腿腸鍋)’로 번역해야 하는지 재고할 필요가 있다.

넷째, 중국 요리명은 대부분 식재료, 맛, 색상, 조리법, 유래의 조합으로 구성되어 있지만 길운, 복, 건강, 장수 등을 기원하는 좋은 의미를

담은 요리명도 적지 않다. 많은 한국인들도 잘 알고 있는 중국 요리 전가복(全家福)은 그 대표적인 예다. 한식명의 번역도 한식 문화를 잘 모르는 외국인으로 하여금 음식의 재료, 맛, 조리법을 쉽게 알 수 있도록 도와줄 필요가 있지만 그 음식명을 보면 먹음직스럽고 맛보고 싶은 욕구가 생기게 해야 좋은 번역이다. 사실 ‘구절판’은 단지 한자 그대로 ‘九折坂’으로 번역하면 맛과 영양 그리고 아름다움을 다 갖춘 요리라는 상상이 불가능하다. 틀 중앙에 밀전병을 담고 둘레에 여덟 가지 재료를 담은 ‘구절판’이라는 음식의 특징을 감안해 중국의 무병식재(無病息災), 연생익수(延生益壽)를 상징하는 8명의 선인이라는 의미를 빌려서 ‘팔선봉월(八仙捧月; 8명의 선인이 달을 받들다)’로 이름을 지을 수 있다. 또는 8마리의 용이 진주를 가지고 논다는 의미로 ‘팔룡희주(八龍戲珠)’로도 옮길 수 있다. 물론 어디까지나 필자 개인의 생각이고 가능한 대안을 제시한 것일 뿐이므로 분명히 더 훌륭한 아이디어가 있을 것이다.

중국도 2012년에 세계화에 발맞추어 2,158개 중국 요리의 통일된 영문 표기법을 발표했다. 중국 요리명은 제각기 독특한 특징이 있으며, 그 영문 표기법이 또한 제각기 달라서 많은 외국인들이 잘 이해하지 못하는 상황이었다. 표준안 제정에 참여한 한 대학 교수는 “전문가 팀은 중국 요리의 영문 표기법을 진행할 때 7가지 번역 원칙에 입각해 중화 문화에 문외한인 외국인들도 한눈에 알아볼 수 있도록 힘썼다.”라고 밝혔다. 국립국어원에서 발표한 음식명 번역 표준안은 아직 200가지에 불과하다. 그중에 ‘김치’가 들어간 요리의 중국어 명칭은 앞으로 충분한 검토와 검증을 거친 후에 확정할 방침이어서 지금 보류된 상태이다. 한식 문화를 더 널리 알리기 위해 전문가들이 머리를 맞대어 한식명의 식재료, 맛, 색상, 조리법, 유래, 문화 등 여러 가지 요소를 종합적으로 고려하여 한식명의 외국어 표기를 대대적으로 재정비할 때이다.