■민족문화연구 제107호(2025.5.31.), 고려대학교 민족문화연구원, pp.311-333.
http://doi.org/10.17948/kcs.2025..107.311

비명시적 한식명의 번역 양상과 번역 전략*
—문화소적 특징과 투명성을 기준으로—

남향림(南香林)** · 유환일(劉煥一)***

목 차

1. 머리말
2. 문화소와 투명성
3. 비명시적 한식명의 영어 번역 양상
4. 비명시적 한식명의 글로벌화 번역 전략
5. 맺음말

국문초록

본 연구에서는 한식명에 내포된 비명시적 정보에 초점을 두어 문화적 정체성을 보존하는 동시에 글로벌 시장에서의 소통 가능성을 제고할 수 있는 번역 전략을 모색한다. 이를 위해 「한식메뉴 외국어표기 길라잡이 800선」에 나오는 한식명을 명시적·비명시적 유형으로 분류한 후, 영어 번역 양상을 문화소적 특징과 투명성을 기준으로 분석하였다. 문화소적 특징을 반영한 '음역'은 고유성을 보존하는 데 효과적이나 투명성이 낮고, '의역'과 '직역'은 투명성이 높은 대신 정보 왜곡의 가능성이 있음을 살펴보았다. 이에 절충적 방안인 '혼합역'이 효과적인 방법이 될 수 있는데, 한식명의 '문화소적 특징의 강약'과 '부류명 및 종류명'에 따라 번역 전략이 다르게 적용되어야 하고 번역 표준화 및 사전 등재 확대를 통한 일관성 확보가 필요하다는 점을 주장하였다. 음식명의 번역을

* 이 글은 고려대학교 민족문화연구원 제4회 한국학포럼에서 발표한 내용을 다듬고 보완한 것이다. 발표와 투고 과정에서 유익한 조언을 해주신 여러 선생님들과 익명의 심사자 세 분께 깊이 감사드린다.
** 제1저자, 고려대학교 민족문화연구원 선임연구원.
*** 교신저자, 강원대학교 강사.

단순한 언어 전환에서 문화 큐레이션의 관점으로 접근하여야 하는데, 본 연구는 한식의 글로벌 확산을 위한 번역 전략을 제시하였다는 데 의의가 있다.

주제어: 한식명, 문화소, 비명시적 정보, 의미투명성, 번역 전략

1. 머리말

한류 열풍의 확산과 함께 한식은 전 세계적으로 한국 문화를 대표하는 중요한 문화적 상징으로 자리 잡았다. 한식은 단순히 음식을 넘어 한국인의 전통, 정서, 그리고 생활방식을 반영하는 독창적인 문화적 요소라고 할 수 있다. '김치', '비빔밥', '불고기'와 같은 대표적인 한식은 전 세계에서 널리 알려져 있으며, 한국 문화를 상징하는 아이콘으로 자리매김하고 있다. 그러나 한식의 글로벌 성공은 단순히 음식의 맛이나 조리법만으로 이루어지기 어렵다. 이 가운데 음식명에 내포된 비명시적인 문화적 맥락과 정체성을 효과적으로 전달하는 과정이 필수적인데, 한식명의 번역은 이러한 과정을 지원하는 중요한 수단으로 작용한다.

아울러 번역된 한식명은 기본적으로 소비자들에게 음식의 특성을 정확히 전달해야 한다는 소명도 갖는다. 문화적 아이콘이기 전에 언어적 기호로서 갖는 소통의 기능을 고려할 때, 바람직한 번역 한식명은 외국인 소비자들의 수용 관점에서 재고해 볼 필요가 있다. 특히 한식의 글로벌 확산 일조에 목적을 둔다면, 문화적 아이콘으로서의 '문화적 정체성'뿐만 아니라 언어적 기호로서의 '소통 가능성'에도 주안점을 둔 번역 한식명의 수용 양상에도 관심을 할애하여야 할 것이다. 예컨대, '올챙이국수 : Tadpole Noodles'의 경우에 투명성 제고를 위해 '국수'처럼 음식 부류명의 직역 정보 'Noodles'를 제시하고 있다. 그러나 '묵처럼 익힌 옥수수'를 식재료로 만들어졌다는 식재료 정보는 차치하더라도, '올챙이'를 주재료로 하여 만들어졌을 것이라는 애매모호함(ambiguity)으로부터 불쾌감 혹은 거부감까지 전달될 수 있는 문제점은 간과하기 어렵다.

따라서 본 연구에서는 「한식메뉴 외국어표기 길라잡이 800선」에 수록된 한식명을 대상으로 '올챙이국수'와 같은 비명시적 유형을 추출한 후, 문화소적 특징을 반영하는 동시에 투명성 제고를 위한 번역 전략에 대해 논하고자 한다.[1] 이를 위해 2장에서는 먼저 문화소의 정의와 특징을 바탕으로 한식명이 갖는 문화소적 특징을 도출한 후, 정보 전달과 이해 측면에서 고안된 투명성 원리를 살피면서 한식명의 '명시적 유형(의미투명성이 높음)'과 '비명시적 유형(의미투명성이 낮음)'을 구분해 보고자 한다. 3장에서는 비명시적 유형에 적용된 번역 양상을 유형화하여 살피되, '문화소적 특징'과 '투명성'이라는 두 가지 기준을 적용함으로써 바람직한 글로벌화 번역 전략을 위한 시사점 도출에 초점을 둔다. 이를 바탕으로 4장에서는 글로벌 시장에서 효과적으로 전달하기 위한 번역 전략을 제안하고자 한다. 특히 비명시적 정보를 번역하는 과정에서 음식명의 문화소적 특징에 따라 투명성을 제고할 수 있는 방안을 논의할 것이다.

본 연구는 단순한 번역 관행을 넘어, 한식의 문화적 정체성을 보존하는 동시에 글로벌 시장에서의 경쟁력을 강화하기 위한 번역 방법론을 모색하는 데 의의를 둔다. 이런 작업의 시발점으로 비명시적 정보가 내포된 한식명의 번역 과정에서 문화소적 특징을 적절히 반영하는 것은 물론, 투명성까지 강화하는 전략을 제안함으로써 한식명이 한국 문화를 효과적으로 전달하는 데 기여할 것으로 기대한다.

2. 문화소와 투명성

1) 문화소와 한식명의 문화소적 특징

'문화소(Cultureme)'는 '문화적 특정 항목(Culture Specific Items)', '문

1) 「한식메뉴 외국어표기 길라잡이 800선」은 한식진흥원에서 외국인을 대상으로 한식명을 영어, 일본어, 중국어로 번역하여 제작한 자료이다. 정부 주관으로 이루어진 표준화 작업의 결과물이라는 점에서 외국인이 한식을 보다 쉽고 정확하게 이해할 수 있도록 돕는 공신력 있는 기초자료로 평가된다. 그러나 앞서 언급한 '올챙이국수 : Tadpole Noodles'처럼 적절하지 못한 예시도 발견된다.

화적 요소(Cultural Elements)', '문화 관련 요소(Culture-Bound Elements)', '문화 관련 어휘(Culture-bound Terms)', '문화용어(Cultural Terms)', '문화 결성(Cultural Default)' 등 다양한 명칭으로 불린다.[2)]

페르메어(Vermeer, 1986)는 문화소를 목적어 문화를 수용할 준비가 되어 있는 문화적 산물로 정의하면서 번역 시 문화적 맥락을 고려해야 함을 강조했다.[3)] 이는 번역이 단순한 언어적 전환이 아니라 문화적 맥락의 수용과 이해를 전제로 해야 한다는 점을 시사한다.[4)] 이 밖에 특정 상황에서 특정한 이해와 행위를 유발시키는 문화적·사회적 요소로서, 언어적 요인뿐만 아니라 출발어 문화권에서는 명확하지만 목표어 문화권에서는 생소하거나 존재하지 않는 비언어적 현상이나 제도,[5)] 원천 언어를 사용하는 사회 공동체의 역사, 사회, 경제, 정치, 언어 관습 등과 관련된 고유한 문화에서 비롯된 어휘[6)] 등으로 다양하게 정의될 수 있다.

문화소의 구체적 사례로는 고유명사나 특정 문화와 관련된 항목, 특정 사건이나 인물과 관련된 항목, 관용어구, 무게와 척도 등이 포함될 수 있다. 이러한 어휘들은 번역 과정에서 목표어 문화권에 동등하거나 유사한 개념이 존재하지 않아 번역의 어려움을 초래하기 때문에, 번역자가 문화 중개자(cultural mediator)의 역할을 통해 출발어와 목표어 문화 간의 문화적 간극을 메워야 한다.[7)] 나아가 문화소는 한국인의 삶 혹은 삶의 양식과 관련된 폭 넓은 개념어로 정의되면서 외래문화에서 유래했으나 한국 고유의 문화로

---

2) 학계에서 가장 널리 사용되는 '문화소'라는 용어를 사용하여 논의를 전개하도록 하겠다.

3) 권인경, 「문화소 번역 방법 연구: 제주도 관광 안내 텍스트를 중심으로」, 『동화와 번역』 18, 건국대학교 동화와번역연구소, 2013, 37-59면.

4) 국립국어원, 『한국 문화 기초 용어』, 국립국어원, 2000, 5면. 문화 어휘에 해당되는 개념을 '한국 문화 기초 용어'로 명명하고 '음식, 의복, 주거, 명절, 신앙, 놀이, 음악, 미술, 문학, 무용, 문화재, 제도, 특산물, 상징' 열네 분야로 나누어 총 235개의 단어를 선정하였다. 이들은 한국 고유의 문화로서 문화적 의미가 크며 그 고유성이 한국어의 형태로 보급할 수 있는 어휘라고 한다.

5) 김효중, 『새로운 번역을 위한 패러다임』, 푸른사상. 2004, 72면.

6) 이근희, 『번역의 이론과 실제』, 한국문화사, 2008, 248면.

7) Nam, Won Jun, "How Students Translate Culture—specific Items: An Analysis of Student Translations & Suggestions for Improvement", The Journal of Translation Studies, Vol. 9-3, 2008, pp. 151-175.

정착한 용어까지도 포함할 수 있다.[8]

이처럼 '문화소'는 단순히 출발어 공동체 특유의 문화적 산물에 국한되지 않고, 이들에게 수용되면서 정착된 외래 문화까지 포괄하는 넓은 개념으로 이해할 수 있다. 또 이러한 문화소는 구체적으로 언어적·비언어적 요소까지 망라하기 때문에 목표어로 번역하는 과정에서 어려움을 겪을 수밖에 없는 항목이 된다. 이러한 맥락에서 한식명은 한국 특유의 문화적 산물로서 문화소적 특징을 가질 수 있는 조건이 충족되는데, 번역 과정에서 목표어 간의 문화 차이를 충분히 고려하는 '문화 중개자의 역할'을 충실히 수행해할 것이다. 이때 아래와 같은 한식명의 문화소적 특징을 충분히 고려해야 한다.

첫째, 한식명은 한국 문화의 독자적인 정체성과 생활 방식을 반영하는 요소로서 '문화적 고유성'을 갖는다. 한식명에는 특정 식재료나 조리법은 물론, 한국인의 전통적 가치와 철학도 내포한다. 예컨대 '김치'는 단순히 채소를 절여 발효시켜 만든 음식이라는 개념을 넘어, 자연과의 조화를 중시하는 한국인의 생활 철학과 음식 문화까지도 내포한다. 따라서 'Kimchi'라는 고유 명칭을 음역하여 사용하는 것도 문화적 고유성을 온전히 보존하려는 노력의 일환이라 할 수 있다.

둘째, 한식명은 특정한 문화적 배경 속에서만 그것의 진정한 의미가 발현되는 요소로서 '맥락적 의존성'을 갖는다. '떡국'은 단순히 떡이 들어간 국을 뜻하는 것이 아니라, 설날에 먹는 전통적인 의례 음식으로 새해의 시작하는 날에 '사람의 수명'과 '한 해의 풍년'을 기원한다는 상징적 의미를 담고 있다. 'Sliced Rice Cake Soup'으로만 대역어를 줄 경우, 형태적 특징은 전달할 수 있어도 문화적 특징은 보전하기 어렵다.

셋째, 한식명이 갖는 '고유적 정체성'과 '맥락적 의존성'에 기인하여 한식명은 자연스레 '문화간 차이성'을 갖는다. 출발어 문화권에서는 자연스럽게 이해되지만 목표어 문화권에서는 생소하거나 다르게 해석될 가능성이 있기 때문이다. '전'류 음식은 한국에서 명절이나 의례 또는 비 오는 날과 같은 특

8) 김혜림 외, 「문화용어의 중국어 번역 실태조사 및 번역 방안 연구」, 『T&I review』 6, 이화여자대학교 통번역연구소, 2014, 49-73면.

정 맥락에서 그것의 의미가 공유되고 있다. 그러나 영어 대역어인 'Pancake'의 경우, 영미 문화권에서는 버터와 시럽 등을 곁들여 소비되는 음식이다. '전'을 단순히 'Pancake'으로 직역하면 의례적 의미나 한국인의 관계 중심적 '사고방식'은 누락될 위험이 있다.[9]

넷째, 문화소는 외래 문화의 영향을 받으면서도 한국적 정체성을 재구성하여 독창적인 의미를 형성하는 특징을 보이므로, 한식명은 '외래문화 수용 가능성'을 갖는다. '자장면'은 중국 산둥 지역에서 유래했으나, 한국에서 고유한 조리법과 맛으로 변형되어 한국식 자장면으로 자리 잡았다. 자장면은 단순한 음식명을 넘어 한국에서 가족 외식의 상징으로도 자리 잡았으며 한국적 정체성을 담은 새로운 음식으로 발전하였다.

한식명은 이와 같이 한국 문화의 고유성과 맥락 의존성을 통해 한국의 전통과 사회적 가치를 반영하며, 문화권 간 차이와 외래 문화의 수용 과정을 통해 독창적인 문화소로 발전해 왔다고 할 수 있다. 이러한 한식명의 문화소적 특징은 번역 과정에서 단순히 단어의 의미를 전달하는 데 그치지 않고, 음식에 담긴 한국의 정체성과 가치를 보전할 수 있는 전략적 접근이 필요함을 시사한다.

2) 투명성과 명시적·비명시적 한식명

본 연구에서는 한식명의 명시적·비명시적 여부를 투명성 기준에 따라 구분하고자 한다. 투명성은 통상 의미투명성을 일컫는데, 구조주의 관점에서 분석함으로써 명시적 유형와 비명시적 유형를 효과적으로 구분할 수 있다. 단어 구성요소로부터 단어 전체의 의미 해석 과정에서 확신도(Negentropy)가 높을수록 해당 단어는 높은 의미투명성을 가지는데, 이는 단어가 갖는 의미가 구성요소 간의 합성적 관계를 통해 직관적으로 전달될 수 있을 때 성립된다.[10] 따라서 투명성 원리를 기반으로 한식명의 '명시적 유형(의미투명성

9) K-컬처의 글로벌 확산으로 최근에는 다양한 분야의 'K-용어'가 연구의 대상으로 각광을 받고 있다. 이들이 대체로 언중의 사고방식을 살필 수 있는 좋은 보기라는 점에서 그 이유를 찾을 수 있다.

이 높음)'과 '비명시적 유형(의미투명성이 낮음)'을 구분할 수 있겠다.

한식명에서 구성요소는 재료명이나 조리법 혹은 음식 부류명 등 여러 정보로 구분된다. 이러한 정보들로부터 전체 음식명이 지시하는 바를 추론할 수 있을 때는 높은 의미투명성을 함의한다고 볼 수 있다. 한식명에 재료, 조리법, 가공법, 조미료, 종류명, 도구, 지역, 인물, 묘사법, 수사법 등 다양한 요소가 반영되며, 이 중 '식재료'와 '종류(부류)', '조리법'이 가장 큰 비중을 차지하고 2가지 이상의 조합이 무표적이다.[11] 이러한 구성요소들의 조합이 음식의 특성을 명확히 전달할 때, 해당 한식명은 외국인들에게도 기본적으로 이해될 수 있는 높은 의미투명성을 지니게 됨을 함의한다.

〈 표 1 〉 투명성을 통한 한식명의 명시적·비명시적 유형 구분

명시적 한식명(의미투명성 높음)	비명시적 한식명(의미투명성 낮음)
'식재료', '종류(부류)', '조리법' 등 필수 구성요소 2가지 이상으로 구성됨	'식재료', '종류(부류)', '조리법' 등 필수 구성요소 1가지로만 구성됨

본 연구에서는 한식명의 필수 구성요소를 '식재료', '종류(부류)', '조리법'으로 세분화하고 한식명이 두 가지 이상의 정보가 뚜렷하게 드러난 것을 명시적 한식명으로, 그렇지 않은 경우를 비명시적 한식명으로 구분하였다. 예를 들어, '김치찌개'의 경우, '김치[재료]'와 '찌개[부류]'라는 두 구성요소가 결합하여 음식의 '식재료'와 '부류'를 명확히 전달한다. 음식명으로부터 해당 음식이 어떤 부류이고 어떤 (주)재료를 사용하였는지를 파악할 수 있다. 이는 구조주의적 관점에서 높은 의미투명성을 지닌 명시적 한식명으로 볼 수 있다.[12]

---

10) 유환일, 「의미 구조와 인지적 범주화의 측면에서 본 동의중복어의 개념과 범위」, 『언어사실과 관점』 52, 연세대학교 언어정보연구원, 2021, 133면. 해당 논의에서는 의미투명성을 접근 방식에 따라 구조주의 관점과 인지주의 관점으로 구분하고 있다. 구조적 의미투명성은 단어의 구성요소로부터 전체 의미를 추론할 수 있을 때 투명성이 높은 것으로 정의한다. 본 연구에서 논하는 '투명성'은 대체로 구조주의 관점에서의 '의미투명성'을 일컫는다.

11) 맹주억, 「한국 음식명 중의 비명시적 정보」, 『한국어학』 62, 한국어학회, 2014, 223-261면.

그러나 일반 순대와는 달리 돼지의 대창을 사용하고 크고 푸짐하게 만들어진 전통 특산물인 '아바이순대'에서는 각 구성요소로서 이 같은 특징을 파악하기란 어렵다. 함경도 방언으로 '아버지'를 뜻하는 '아바이'에 '순대[부류]'라는 부류명을 합성하더라도 '아바이순대'의 음식을 파악하기란 상당히 어렵다. 단어의 표면적 구성요소만으로 이해되기 어렵고, 이를 해석하기 위해서는 문화적 맥락과 배경지식이 필수적이다. 따라서 '아바이순대'는 의미투명성이 낮아 비명시적 한식명 유형으로 판단할 수 있다.

3. 비명시적 한식명의 영어 번역 양상

본 연구의 주된 분석 대상은 형태·의미적 기준에서 볼 때, 비명시적 성격을 갖는 한식명으로서 총 117개(803개 중 14%)가 확인된다. 대체로 음식명을 통해 음식의 부류까지는 확인할 수 있으나, 그것의 재료나 조리법 등에 대한 정보는 명시적이지 않아 음식명의 총체적 투명성이 낮은 경우에 속한다. 이러한 음식명이 어떻게 영어로 번역되어 있고, 또 그것들의 문제점이 무엇이며, 이를 통해 궁극적으로 글로벌화를 위한 번역 전략 모색의 시사점을 찾는 데 목표를 둔다.

본 연구의 분석 결과에 따르면, 비명시적 한국 음식명에 대한 영어 번역어는 '음역(Phonetic Translation)', '의역(Dynamic Translation)', '직역(Literal Translation)', '혼합역(Hybrid Translation)' 등 네 가지로 구분할 수 있다. 본 연구에서 음역은 한국어 어휘의 고유 발음을 목표어의 문자로 옮기는 방식을, 의역은 문화적 맥락을 중시하면서 목표 독자가 쉽게 이해할 수 있도록 재해석하거나 설명하는 방식을, 직역은 출발어의 구조와 의미를 유지하는 축자식 전사 방식을, 혼합역을 2가지 이상의 번역 방식을 사용하는 방식을 가리킨다.

---

12) 본 연구에는 음식명에 대한 이러한 구조주의 관점의 사고방식이 '한국인에게만 적용되지 않을 것'이라는 '합성성에 의한 보편적 언어 인식'이 기저에 깔려있다.

1) 음역

아래의 (1ㄱ-1ㄷ)은 비명시적 한식명의 영어 대역어로 '음역'을 사용한 경우이다. 먼저 표기의 측면에서 한국어 실제 발음에 가까운 영어 표기를 취함으로써 소통의 원활성과 효율성을 추구하고 있다는 점이 특기할 만하다. 다음으로 한국 고유의 문화소적 특징이 내포된 음식이라는 점에서 음역의 합리성을 확인할 수 있겠다.

(1) ㄱ. 김밥 : Gimbap
ㄴ. 불고기: Bulgogi
ㄷ. 충무김밥: Chungmu Gimbap
전주비빔밥 : Jeonju Bibimbap
광양불고기 : Gwangyang Bulgogi
언양불고기 : Eonyang Bulgogi
ㄷ' 순두부전골 : Soft Bean Curd ??Hot Pot

이처럼 비명시적 한식명의 대역어가 문화소적 특징을 반영할 수 있는 적절한 방식을 취하였다는 점은 분명하지만, 투명성 확보의 측면에서는 상당히 소극적이다. 예컨대 한국 음식을 처음 접해본 외국인의 경우 'Gimbap, Bulgogi'가 대체 무엇을 가리키는지를 알기란 쉽지 않으며, 나아가 'Jinju Bibimbap'과 같은 하위 음식 종류의 정보적 불명확성은 상당하다.[13] 그렇다고 (1ㄷ')처럼 투명성 제고를 위해 한국 특유의 '전골'을 그것과 유사한 'Hot Pot'으로 대역어를 줄 경우, 문화소적 특징의 손상이라는 상당한 대가가 따르게 될 수 있기에 유의해야 할 필요가 있다. 따라서 (1ㄱ-1ㄷ)처럼 상당히 강한 문화소적 특징을 갖는 음식명에 대해서는 음역 방식을 고수하되, 투명성 제고를 위한 번역 전략을 모색하는 쪽이 바람직하다.

---

13) 최근 한국 드라마와 한류 열풍의 영향으로 'Gimbap', 'Bulgogi'와 같은 음역어는 많은 외국인들에게 비교적 익숙한 음식으로 인식되고 있다. 그러나 한국 음식을 처음 접하는 외국인의 경우, 이러한 명칭이 구체적으로 무엇을 가리키는지, 어떤 식재료로 구성되었는지 등에 대한 정보를 이해하는 데는 여전히 어려움을 겪을 수 있다.

2) 의역

아래의 예시들은 위에서 제시한 것과 달리, 투명성 확보를 중심으로 하는 전략을 취한 예들이다. 이들은 대개 문화적 맥락을 제시하기 위해 뜻풀이에 가까운 상세한 번역 양상을 보인다. 물론 이러한 과정에서 재해석의 소지도 있어 '왜곡'의 문제점도 있다.

(2) ㄱ. 백반 : Combination Meals
주먹밥 : Riceballs
한정식 : Korean Table d'hote
쌈밥 : Leaf Wraps and Rice
수제비 : Hand-pulled Dough Soup
쫄면 : Spicy Chewy Noodles
보쌈 : Kimchi Wraps with Pork
수육 : Boiled Beef Slices / Boiled Pork Slices
순대 : Blood Sausage
식혜 : Sweet Rice Punch
잡채 : Stir-fried Glass Noodles and Vegetables
ㄴ. 따로국밥 : Rice and Soup
막국수 : Buckwheat Noodles
대패삼겹살 : Grilled Thin-sliced ??Pork Belly
감자탕 : Pork Back-bone Stew
탕평채 : Mung Bean Jelly Salad
단군신화전 : Pan-fried Battered Kimchi Roll with Garlic and Beef

(2ㄱ)은 음식 부류명에 해당하는 예들임에도 불구하고, 비명시적 정보의 가시화를 위해 구 형식의 대역어를 갖는다. 특히 영어권에 대응하는 'Soup, Noodles, Sausage'처럼 대체 음식 혹은 재료명을 밝히고 있다는 점에서 높은 투명성을 갖는 친절한 제시 방식이라는 평을 받을 수 있을 법하다. 이러한 측면에서 이들의 문화소적 특징이 앞서 다룬 것들에 비해 높지 않다고도 생각할 수 있겠다. 그러나 의역을 제시한 예들 가운데도 '쌈밥'이나 '순대' 혹은 '식혜'처럼 한국 특유의 문화소적 특징이 강한 음식이 적지 않은데, 이

들에 대해서도 의역을 줄 경우에는 정보 왜곡을 우려할 만하다. 예컨대 '순대'가 'Blood Sausage'라는 점이 문자적으로만 볼 때, 상당한 문화적 충격이 아닐 수 없다.[14] 또 (2ㄱ)와 같은 음식 부류의 하위 음식을 설명하기 위해서는 (2ㄱ)에서 제시한 것 이상의 정보를 (2ㄴ)과 같은 영어 음식명으로 풀어써야 한다는 부담도 따르게 된다. 이처럼 문화소적 특징에 따라 적절한 번역 방식을 취해야 하는 것은 물론, 그것이 음식 부류명인지 하위 음식의 종류명인지에 따른 고민도 필요해 보인다.

아울러 (2ㄴ)처럼 상세한 음식 종류명에 대해서는 더 많은 정보를 제시하기 위한 의역을 사용하고 있는데, 이러한 재가공 과정에서 (2ㄱ)의 '순대' 못지 않게 본래 정보의 유실이나 변이가 초래될 수 있다. '삼겹살'을 음식의 재료로 볼 때는 돼지의 뱃살 부위의 일부를 뜻하기는 하나, (1)의 '김밥, 불고기, 비빔밥'처럼 한국 특유 정서가 담긴 음식명으로서의 정보 전달에는 한계가 있다. 이 밖에 '단군신화전'의 대역어에는 '단군신화'와 같은 문화소적 요소가 배제된 채, 조리법과 재료 중심의 의역 방식을 제시하는 점은 재고될 필요가 있다. 한자 문화권에서 '檀君神話チヂミ'이나 '檀君神话辛奇卷'처럼 '단군신화'를 명시적으로 제시한 것과 상당히 대조적이다.

3) 직역

사실 출발어 각각의 구성요소를 축자식으로 번역하여 목표어로 옮기는 직역 방식은 음식명의 번역에서 지양되어야 한다. 문화적 맥락에 대한 정보가 부족함으로 인해 형태·의미적 정보만으로는 음식의 정체를 추론하기 어렵기 때문이다. 특히 비명시적 성격을 갖는 한국 음식명이 출발어에 해당할 때, 직역 방식으로 옮겨진 영어 음식명은 그것의 투명성은 물론이거니와 문화소

14) 중식 메뉴를 영어로 번역할 때에도 이와 유사한 문제가 발생할 수 있다. 예를 들어, 쓰촨 요리인 '夫妻肺片'(소의 머릿살 또는 내장을 주요 재료로 푹 삶아 얇게 썬 후 기름 양념을 곁들인 음식)을 'Husband and Wife Lung Slice'로 직역할 경우, 영미권 화자들에게 음식의 실체를 전달하는 데 실패할 뿐만 아니라, 메뉴에 대한 시각적 거부감이나 문화적 충격, 심지어 불쾌감을 초래할 가능성이 크다.

적 특징도 소실되거나 왜곡될 위험이 있다.

(3) 올챙이국수 : ??Tadpole Noodles
잔치국수 : Banquet Noodles

출발어 음식명의 구조나 의미를 그대로 나타내기 위해 위한 직역을 택하였지만, '올챙이국수'가 마치 '올챙이'를 재료로 하는 '국수'로 오해할 수 있을 정도의 중의성 문제를 야기한다. 'Tadpole'이라는 표현은 영어 사용자들에게 불쾌감이나 거부감을 유발할 수 있으며, 음식의 실제 성격과 식감을 오도할 위험이 있다. 이는 한국 음식문화의 은유적 표현 방식과 영어권 문화의 직설적 표현 방식 간의 차이를 보여주는 대표적 사례라 할 수 있다. 또 '잔치'에 대응하는 'Banquet'를 사용하는 것이 어떤 음식인지를 추론하기 어려워 투명성도 상당히 낮다. '잔치국수'를 'Banquet Noodles'로 번역하는 과정에서 발생하는 주요 문제점은 문화적 등가성(cultural equivalence)의 결여와 의미적 왜곡에 있다. 'Banquet'이 함의하는 서구적 맥락의 격식성과 고급스러움은 한국 전통문화에서 '잔치'가 지니는 공동체적이고 축하와 축제의 의미와 현저한 차이를 보인다. 이러한 번역은 단순한 어휘적 대응을 넘어서는 문화적 함의를 간과함으로써, 출발어의 문화적 특수성을 적절히 전달하지 못하는 한계를 드러낸다. 나아가 이는 목표어 사용자들에게 해당 음식의 성격과 문화적 맥락에 대한 오해를 초래할 수 있는 실질적 문제를 내포한다.

4) 혼합역

마지막으로 아래 (4ㄱ-4ㄹ)처럼 음역과 직역 및 의역 중 2가지 방식을 결합한 번역 방식은 대체로 '지명(의역)+음식 부류명(직역)', '묘사(음역)+음식 부류명(의역)' 혹은 '재료명/조리법(의역)+음식 부류명(음역)', '묘사(직역)+음식 부류명(음역)'으로 구분된다.

(4) ㄱ. 함흥냉면 : Hamheung Cold Buckwheat Noodles

평양냉면 : Pyeongyang Cold Buckwheat Noodles
진주냉면 : Jinju Cold Buckwheat Noodles
안동국시 : Andong Noodle
ㄴ. 아바이순대 : Abai Blood Sausage
ㄷ. 두부김치 : Bean Curd with Stir-fried Kimchi
총각김치 : Whole Radish Kimchi
꼬마김밥 : Mini Gimbap
바싹불고기 : Thin-sliced Bulgogi
ㄹ. 모던불고기 : Modern Bulgogi

해당 부류의 경우, 문화소적 특징을 강하게 표상하는 음역 정보에 투명성 확보를 위한 의역 정보를 두루 포함하고 있다는 점에서, 본 연구에서 추구하고자 하는 한국 음식명의 글로벌화에 가까운 대역 방식으로 볼 수 있다.[15]

음역과 의역의 절충적 활용은 문화적 특수성과 의미적 보편성을 동시에 달성하는 효과적인 전략으로 평가된다. 음역은 원천 문화의 고유성을 보존하여 문화소적 정체성을 유지하는 데, 특히 지역명이나 고유 음식명의 음역은 한식의 문화적 맥락과 정체성을 효과적으로 전달한다. 예컨대, '불고기(Bulgogi)', '김치(Kimchi)'와 같은 음역은 해당 음식의 문화적 특수성을 그대로 보존하면서 국제적 인지도를 확보하는 데 성공한 사례로 볼 수 있다. 반면, 의역은 목표어 화자들의 이해를 촉진하는 높은 투명성을 제공한다. 음식의 재료, 조리법, 특성 등을 설명적으로 번역함으로써 해당 음식에 대한 접근성을 높일 수 있기 때문이다. 'Cold Buckwheat Noodles'나 'Thin-sliced'와 같은 의역적 요소는 음식의 본질적 특성을 직관적으로 전달하여 문화 간 소통을 용이하게 한다.

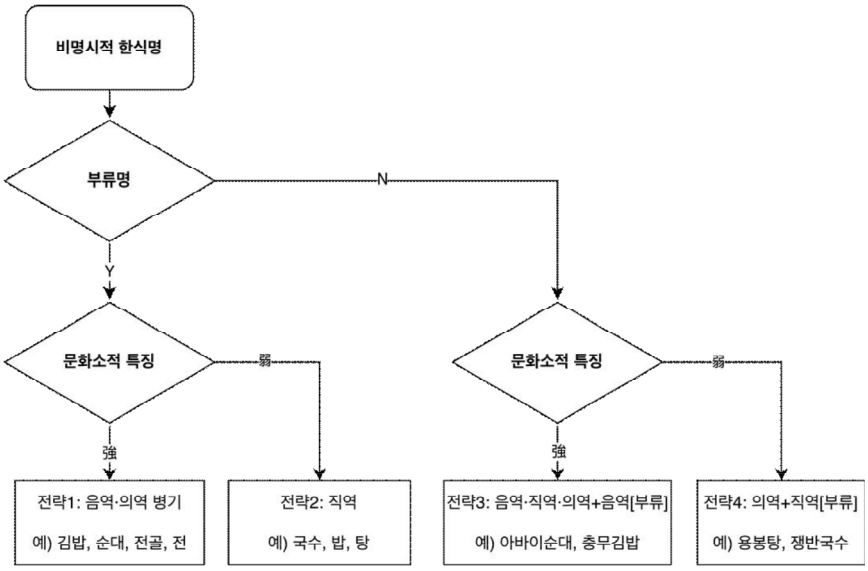
이러한 음역과 의역의 전략적 결합은 문화소적 특징을 보장하는 동시에 글로벌 소통을 위한 투명성을 확보하는 균형 잡힌 접근법으로서의 의의를 지닌다.

---

15) 물론 (4ㄴ)의 '아바이순대'는 앞서 지적한 부류명의 설정에 문제점은 여전하다. 혼합역이 적절할 수 있는 번역 대안이 될 수 있다는 말은 번역의 방식을 말하는 것이라는 점에 유의해야 할 것이다.

4. 비명시적 한식명의 글로벌화 번역 전략

한국 음식명은 크게 음식 부류명과 음식 종류명으로 구분할 수 있다. 부류명은 특정 음식의 일반적 상위 범주를 나타내는 반면, 종류명은 부류명에 포함된 구체적인 하위 음식을 지칭한다.[16] 예컨대, '불고기'와 '김치'는 각각 한국의 대표적인 고기 요리와 발효 음식 부류를 나타내는 반면, '뚝배기불고기'와 '총각김치'는 부류명에 특정 조리법이나 재료를 더한 하위 종류명으로 그 특성을 구체화한 사례라 할 수 있다. 본 연구는 이러한 부류명과 종류명을 구분하여 각 유형에 적합한 번역 전략을 제안하고자 한다.



〈 그림 1 〉 문화소적 특징에 따른 한식명의 투명성 제고 번역 전략

1) 문화소적 특징이 강한 부류명: 음역·의역 병기

음식 부류명의 번역에서는 해당 음식이 내포한 문화소적 특성을 고려한 전략이 요구된다. 특히, 문화소적 특징이 강한 부류명은 음역을 유지하면서

16) 본 연구는 의미장 이론을 바탕으로 이 두 유형을 구분하였으나, 이는 본 논문의 주된 논점이 아니므로 상세히 논의하지는 않는다.

도 목표어 사용자가 이해할 수 있도록 의역을 병기하는 방식을 통해 투명성을 높이는 것이 효과적이다.

예컨대 아래 (5)와 같은 경우에는 한국어의 발음을 음역으로 옮기면서도, 목표어 사용자의 이해를 돕기 위해 의역을 병기하는 번역 방식이 적합하다. 이는 한국 문화의 고유성을 유지함과 동시에 번역의 명료성을 확보할 수 있는 전략이다. 이러한 음식명은 음역과 의역을 병기하여 음식의 문화소적 특성과 투명성을 동시에 제고하는 것이 바람직하다. 그리고 '전골'처럼 목표어 문화권에 유사한 음식명이 있을 때, 'Korean X(의역)' 식의 명명도 가능할 것이고, 이에 따라 '순대'나 '전'처럼 1가지 이상의 병기 의역도 가능해 보인다.[17]

(5) 김밥 : Gimbap, Seaweed-wrapped rice rolls
불고기 : Bulgogi, Sweet soy-marinated grilled beef
잡채 : Japchae, Stir-fried Glass Noodles and Vegetables
떡볶이 : Tteokbokki, Stir-fried Rice Cake
떡국 : Tteokguk, Sliced Rice Cake Soup
삼겹살: Samgyeopsal, Grilled Pork Belly
전골 : Jeongol, Korean Hot Pot
순대 : Sundae, Korean Sausage, Blood Sausage
전 : Jeon, Korean Pancake, Battered and Pan-fried Dish

이처럼 음역과 의역을 전략적으로 결합하는 방식은 음식의 재료, 조리법, 특성을 설명함으로써 목표어 사용자들이 음식에 대한 접근성을 높일 수 있다. 또 병기 방식을 택함으로써 이러한 부류명의 구체적인 하위 종류명에 상당히 장황한 대역어를 주어야 하는 부담도 덜 수 있다는 장점이 있을 듯싶

17) 남향림, 「국립국어원 『한국어-중국어 학습사전』의 음식명 번역 방안 연구」, 『한국사전학』 39, 한국사전학회, 2022, 48-83면. 해당 논의에서는 '짜장면'이 비록 중국 기원의 음식이지만, 한국 사회에서 독자적인 문화적 위상을 형성하였을 뿐만 아니라, 최근에는 중국에 역수출되는 사례까지 나타나고 있다고 지적한다. 이러한 점을 고려할 때, 중국의 전통 음식인 '炸酱面'과의 차별성을 부각하고, 한국 내 현지화 과정을 강조하기 위해 명칭에 '韩式' 또는 '韩国' 등의 표현을 추가하는 번역 방식은 타당한 전략으로 평가된다고 언급하고 있다.

다. 이는 문화적 정체성을 유지하면서도 글로벌 소통성을 확보할 수 있는 균형 잡힌 번역 전략으로 의의가 크다.

2) 문화소적 특징이 약한 부류명: 직역

앞서 논의한 문화소적 특성이 강한 음식 부류명과는 달리, 문화소적 특성이 상대적으로 약한 부류명, 예컨대 '국수', '밥', '탕' 등과 같은 음식명은 직역을 통해 번역하는 방식이 효과적이다.

직역은 목표어 문화권에서 익숙하게 사용되는 어휘를 활용하여 음식명을 번역하는 방식으로, 음식의 맛, 모양, 조리법 등이 유사한 표현을 찾아 이를 해당 언어로 변환하는 것이다. 이러한 접근은 문화적 맥락보다는 목표어 화자들에게 친화적인 이해도를 높이고, 음식의 기능적 설명에 집중하는 데 유리하다.

예컨대, '국수'는 단순히 'noodles'로, '밥'은 'rice'로 번역할 수 있다. 이 경우, 목표어 사용자들에게 음식 자체의 구조나 조리방식에 대한 추가 설명 없이도 이해를 돕는다. 이는 해당 음식이 특별한 문화적 맥락에 기반하지 않은 경우, 오히려 지나친 세부 설명이 번역 과정에서 불필요한 복잡성을 초래할 가능성을 줄인다. 또한, 직역은 목표어 사용자들이 이미 익숙한 용어를 통해 음식의 기본적인 개념을 전달함으로써 번역의 효율성과 접근성을 높인다. 특히, 문화적 맥락이 상대적으로 덜 강조되는 음식 부류명에는 이러한 방식이 오히려 효과적일 수 있다. 그러나 이러한 접근은 목표어 문화권의 언어적·문화적 맥락을 깊이 이해해야만 성공적으로 구현될 수 있을 것이다.

3) 문화소적 특징이 강한 종류명: 음역·직역·의역+음역[부류]

음식 종류명의 번역은 앞서 다룬 음식 부류명 번역 전략을 기반으로 하며, 이를 활용하거나 구체화하는 방향으로 접근한다. 종류명은 부류명에 비해 특정 음식의 세부적인 특성과 지역적, 문화적 맥락을 더욱 강조하기 때문에,

이에 적합한 번역 방식이 필요하다.

예컨대 (6ㄱ)처럼 문화소적 특징이 강한 부류명에서 이미 음식의 전반적인 특성이 병기 방식으로 충분히 설명된 경우, 종류명에서는 상위어에 해당하는 부류명을 음역 형태로 유지하면서, 세부적인 특성을 나타내는 요소는 음역이나 직역 또는 의역을 통해 명확히 전달하는 접근이 적합하다.

(6) ㄱ. 아바이순대 : Abai Sundae
단군신화전 : Dangun Myth Jeon
ㄴ. 충무김밥 : Chungmu-Style Gimbap
전주비빔밥 : Jeonju-Style Bibimbap
광양불고기 : Gwangyang-Style Bulgogi
언양불고기 : Eonyang-Style Bulgogi

다음으로 (6ㄴ)의 사례에서는 특정 지역적 특성이 강조된 음식 종류명을 다루고 있다. '충무김밥'이나 '전주비빔밥'처럼 지역 이름과 부류명이 결합된 구조는 해당 음식의 지역적 문화적 맥락을 강하게 표상한다. 이러한 경우, 음역으로 지역명을 유지하면서, 'Style'을 병기하는 방식, 예컨대 'Chungmu-Style Gimbap'의 형식을 통해 지역성과 음식의 특성을 함께 전달할 수 있다. 이는 단순히 지역명을 음역으로만 표기하거나, 반대로 의역만으로 번역할 경우 발생할 수 있는 정보의 불명확성과 문화적 특성의 상실 문제를 효과적으로 보완한다.

'광양불고기(Gwangyang-style Bulgogi)'와 '언양불고기(Eonyang-style Bulgogi)'의 경우, 각각의 지역명이 지닌 독특한 문화적 정체성을 유지하면서도 'Style'을 추가함으로써, 해당 지역에서 유래한 음식이라는 점을 더욱 명확히 전달할 수 있다.[18]

이러한 번역 방식은 한식명의 문화적 정체성과 투명성을 동시에 확보할 수 있는 효율적 전략으로, 특히 음식이 지닌 지역적, 재료적, 조리법적, 그리고 묘사법적 특성을 강조해야 하는 상황에서 적합하다.

---

18) 이와 같은 번역 방식은 '설명식 번역 전략' 혹은 '첨가역'으로도 불린다.

4) 문화소적 특징이 약한 종류명: 의역+직역[부류]

음식의 구성요소 부분에 묘사법을 사용하여 제시한 경우, 이러한 특징을 효과적으로 전달하기 위해 의역을 활용하는 번역 전략이 필요하다. 의역은 단순한 직역이나 음역으로는 전달하기 어려운 음식의 본질적 특징과 문화적 맥락을 명확히 설명함으로써, 목표어 화자의 이해를 돕고 번역의 투명성을 제고할 수 있는 방법이다.

(7) ㄱ. 용봉탕: Carp, Softshell Turtle and Chicken Soup
올챙이국수: Tadpole-shaped Noodle
ㄴ. 매운탕: Spicy Fish Stew
머릿고기: Pork Head Meat
쟁반국수: Jumbo-sized Buckwheat Noodles

(7ㄱ)의 '용봉탕'과 '올챙이국수'는 각각 비유적 표현과 음식의 독특한 형태를 포함한 명칭이다. 영어로 번역할 때는 해당 음식의 고유한 특징을 유지하면서도 불필요한 오해의 소지를 줄일 필요가 있다. 기존의 방식대로 '올챙이국수'를 직역하여 'Tadpole Noodles'로 표기할 경우, 영어권 화자들에게 부정적인 이미지를 불러일으킬 가능성이 있다. 영어에서 'tadpole'이라는 단어는 특정한 시각적 연상을 유발하여 음식에 대한 거부감으로 이어질 수 있기 때문이다. '조랭이떡'이 'Snowman-shaped Rice Cake'로 번역된 점을 고려할 때, 올챙이 모양의 국수를 뜻하는 '올챙이국수'는 'Tadpole-shaped Noodles' 정도로 번역되어야 할 것이다.

'용봉탕'은 비유적 수사법을 활용해 음식의 고유성을 드러낸 명칭이다. '용'은 잉어를, '봉'은 닭을 비유적으로 나타내며, 이는 음식의 강장(强壯) 효과를 강조하는 전통적인 보양식의 성격을 반영한다. 그러나 영어권에서는 음식명을 통해 비유적 의미를 전달하기보다 재료와 조리법과 같은 구체적 정보를 제시하는 것이 일반적이다. 따라서 'Carp, Softshell Turtle, and Chicken Soup'와 같이 음식의 주요 재료를 명시적으로 제시하는 방식이

더 적합하다. 이러한 의역적 접근은 영어권 화자들에게 음식의 본질을 명확히 전달하면서도 문화적 맥락을 자연스럽게 포함할 수 있는 전략이라 할 수 있다.

(7ㄴ)의 '매운탕', '머릿고기', '쟁반국수'와 같은 음식명은 주로 맛이나, 식재료 또는 용기를 강조한 명칭이다. 그러나 단순한 직역만으로는 해당 음식이 가진 문화적 맥락과 고유성을 온전히 전달하기 어렵다. '매운탕'을 'Spicy Stew'로 직역하면 'spicy'라는 단어를 통해 매운맛이라는 일반적인 특징을 전달할 수는 있지만, 이 음식이 지닌 전통적 조리 방식이나 특유의 문화적 배경은 충분히 반영되지 않는다. 특히 매운탕은 한국의 전통적 식재료와 조리법이 결합된 요리로서 영어권 화자들에게 이러한 요소를 전달하기 위해서는 맛과 음식 종류뿐만 아니라 이에 들어가는 식재료까지 명시해주는 보다 구체적으로 설명하는 의역적 접근이 필요하다. 'Spicy Fish Stew'와 같이 추가적인 설명을 더하면 음식의 특성을 더 잘 이해할 수 있게 된다.

'머릿고기'를 'Pork Head Meat'로 직역할 경우에도 비슷한 문제가 발생할 수 있다. 영어에서 'head meat'라는 표현은 음식에 대한 거부감을 유발할 수 있으며, 명칭만으로는 음식의 실제 특성을 전달하기 어렵다. 따라서 조리 방식이나 식재료의 특정 부위를 설명적으로 명시하는 번역이 필요하다. 'Boiled Pork Head Slices'와 같이 조리법을 포함한 표현은 음식의 본질을 보다 정확히 전달할 수 있다.

'쟁반국수'는 큰 쟁반에 담아 내는 형태적 특징을 강조한 명칭으로, 영어권 화자들에게 이 특성을 설명하기 위해 'Jumbo-sized Buckwheat Noodles'와 같은 의역적 표현이 적합하다. 이는 단순한 'Tray Noodles'와 같은 직역보다 음식의 특성과 양을 더 직관적으로 전달할 수 있는 표현이다.

궁극적으로 의역은 단순히 원문의 직역이나 음역으로는 전달하기 어려운 음식의 문화적, 조리적 특성을 명확히 설명하는 데 효과적인 번역 전략이다. 이를 통해 목표어 화자들이 음식에 담긴 문화적 맥락과 고유성을 자연스럽게 이해할 수 있도록 돕는다. 특히 음식 종류명은 음식의 형태, 재료, 조리법, 문화적 의미를 종합적으로 반영해야 하기 때문에, 의역은 이러한 다양한 요

소를 통합적으로 전달할 수 있는 중요한 수단이라 할 수 있다. 그러나 의역 과정에서 정보의 왜곡이나 본질의 손실을 방지하기 위해, 출발어의 문화적 특성을 충분히 고려하고 목표어 화자의 이해를 보장하는 균형 잡힌 접근이 요구된다.

5) 번역 표준화와 사전 등재 확대

이상에서 논의한 번역 전략 외에 또 한식의 글로벌화를 위해서는 음식명의 번역에서 일관성을 유지할 수 있게끔 국제적으로 통용될 수 있는 표준화를 이루는 것이 필수적이다. 현재 많은 한식명이 한-외 사전이나 주요 외국어 사전에 등재되어 있지 않는데, 이는 번역 표준화를 저해하는 주요 요인 중 하나로 작용한다. 특히 신조어 및 최근 한류의 영향으로 주목받고 있는 인기 음식명은 사전 등재가 더욱 부족한 실정이다. 전통 한식명뿐만 아니라, 현대 한국의 음식 문화를 대표하는 '치맥(chimaek)'과 같은 용어는 글로벌 시장에서 점차 알려지고 있음에도 불구하고 일부 주요 사전을 제외한 대부분의 한-외 사전에서 확인하기란 어렵다.

'치맥'은 옥스퍼드 영어사전에도 등재된 예로서 한국의 음식 문화와 한류의 성공적인 결합을 상징한다.[19] 그러나 이와 같은 등재 사례는 여전히 제한적이며, 여전히 많은 한식명이 사전적 정의와 표준화된 번역을 갖추지 못하고 있다. 이로 인해 각국의 언어 사용자들은 동일한 한식명을 두고 상이한 번역 표현을 접하거나, 때로는 혼란스러운 맥락에서 해석해야 하는 문제에 직면할 수밖에 없다.

번역 표준화를 위해서는 국가적 차원에서 한식명을 체계적으로 분류하고, 해당 명칭의 문화적 특성과 조리법, 주요 재료 등의 정보를 포함한 번역 가이드라인을 개발해야 한다. 이러한 지침은 사전에 등재되지 않은 용어나 신

19) 옥스퍼드 사전에서는 '치맥(chimaek)'을 "In South Korea and Korean-style restaurants: fried chicken served with beer."로 정의하고 있으며, 이는 한국식 소비 문화를 전 세계적으로 통용 가능한 개념으로 정립한 사례로 볼 수 있다.

조어에 대한 표준 번역을 제공함으로써 번역 과정에서 일관성을 유지할 수 있도록 돕는다. 아울러 주요 외국어 사전에 한식명이 등재되도록 체계적인 지원과 협력을 강화할 필요가 있다.

특히 번역 표준화 작업은 단순히 명칭의 번역을 통일하는 것에 그치지 않고, 본고에서 제안한 것처럼 한식명의 문화소적 특징의 강약과 부류명 종류명에 따른 투명성 제고에 초점을 맞추어야 한다.

5. 맺음말

본 연구에서는 비명시적 한식명의 번역의 양상을 분석하면서 문화적 정체성을 보존하는 동시에 글로벌 시장에서의 소통 가능성을 제고할 수 있는 번역 전략을 모색하였다. 이는 한식명이 단순한 음식의 명칭을 넘어, 한국 문화의 정체성과 고유성을 세계에 알리는 중요한 매개체이기 때문이다. 이를 위해 먼저 「한식메뉴 외국어표기 길라잡이 800선」에 나오는 한글 한식명을 투명성의 원리에 따라 명시적·비명시적 유형으로 분류하였다. 다음으로 비명시적 한글 한식명에 한해 문화소적 특징과 투명성을 기준으로 영어 번역 양상을 분석하여 바람직한 번역 전략을 제안하였다.

연구의 주요 결과를 요약하면 다음과 같다. 첫째, 문화소적 특징을 반영한 '음역'은 고유성을 보존하는 데 효과적이나 투명성이 낮고, '의역'과 '직역'은 투명성이 높은 대신 정보 왜곡의 가능성이 있음을 살펴보았다. 이에 절충적 방안인 '혼합역'이 효과적인 방법이 될 수 있다는 점을 주장하였다. 둘째, 한식명의 번역에서 '문화소적 특징의 강약', '부류명과 종류명'에 따라 투명성을 높일 수 있는 번역 전략을 달리 적용하여야 함을 주장하였다. 셋째, 제안한 전략에 기반한 번역 표준화 및 사전 등재 확대를 통한 일관성 확보가 필요하다는 점을 주장하였다.

본 연구에서 제안된 번역 전략과 표준화 방안은 한식의 글로벌 확산 가능성을 높이고, 한식명이 한국 문화를 대표하는 아이콘으로 자리매김하는 데 기여할 것으로 기대한다.

▮ 참고문헌

강경이·장애리, 「한식명 중국어 번역 표준화를 위한 분석 연구: 한국관광공사와 한식진흥원 간 사례 비교」, 『번역학연구』 20-1, 한국번역학회, 2019.

국립국어원, 『한국 문화 기초 용어』, 국립국어원, 2000.

권인경, 「문화소 번역 방법 연구: 제주도 관광 안내 텍스트를 중심으로」, 『동화와 번역』 18, 건국대학교 동화와번역연구소, 2013.

김혜림 외, 「문화용어의 중국어 번역 실태조사 및 번역 방안 연구」, 『T&I review』 6, 이화여자대학교 통번역연구소, 2014.

김효중, 『새로운 번역을 위한 패러다임』, 푸른사상, 2004.

남향림, 「국립국어원 『한국어-중국어 학습사전』의 음식명 번역 방안 연구」, 『한국사전학』 39, 한국사전학회, 2022.

맹주억, 「한국 음식명 중의 비명시적 정보」, 『한국어학』 62, 한국어학회, 2014.

문화체육관광부, 「한식문화 진흥 및 확산을 위한 중장기 전략방안 연구」, 2017.

문화체육관광부훈령 제520호, 「공공 용어의 외국어 번역 및 표기 지침」, 2024.

유환일, 「의미 구조와 인지적 범주화의 측면에서 본 동의중복어의 개념과 범위」, 『언어사실과 관점』 52, 연세대학교 언어정보연구원, 2021.

유환일, 「한국어 K-pop 팬덤 신어의 형성 경로와 그 특징」, 『한국어학』 106, 한국어학, 2025.

이근희, 『번역의 이론과 실제』, 한국문화사, 2008.

장선우, 「한중사전에서 대역어의 등가성에 대한 고찰」, 『한국사전학회』 21, 2013.

한식진흥원, 「한식메뉴 외국어표기 길라잡이 800선」, 2023.

Aixelá, Javier Franco, “Culture-specific items in Translation”, *Translation, power, subversion*, Vol.8, 1996.

Nam, Won Jun , “How Students Translate Culture- specific Items: An Analysis of Student Translations & Suggestions for Improvement”, *The Journal of Translation Studies*, Vol. 9-3, 2008.

【Abstract】

A Study on the Translation Patterns and Strategies of Implicit Korean Dish Names : Focusing on Cultural Specificity and Semantic Transparency

Nan, Xiang-lin* · Liu, Huan-yi**

This study explores translation strategies that preserve the cultural identity embedded in Korean dish names while enhancing communicative clarity in the global market, with particular focus on implicit cultural information. To this end, dish names listed in 〈A Guide to the Foreign Language Translations of 800 Korean Dishes〉 were categorized into explicit and implicit types, and their English translations were analyzed based on cultural specificity and semantic transparency. The study finds that phonetic transliteration, while effective in preserving authenticity, often lacks transparency; free and literal translations offer higher semantic clarity but may distort the original cultural nuances. As a compromise, the study suggests that hybrid translations can be an effective alternative. However, the choice of strategy should be informed by 'the degree of cultureme specificity' and whether the term refers to 'a dish category' or 'a specific dish type'. It is further argued that translation consistency must be reinforced through standardized practices and broader inclusion of food terms in bilingual dictionaries. This study emphasizes that translating food names should be approached as a form of cultural curation rather than mere linguistic conversion. The significance of this research lies in proposing effective translation strategies for the global dissemination of Korean cuisine.

Keywords: Korean food names, cultureme, implicit meaning, semantic transparency, translation strategy

접수일: 2025.03.31. || 심사일: 2025.05.14. || 게재확정일: 2025.05.21.

* Korea Univ.
** Kangwon Univ.