

한국어와 프랑스어의 요리동사 구문 비교 연구

— 한국어 요리동사의 어휘문법 구축을 위하여*

한 선 혜 (가천대학교)

• 목 차 •

1. 서론
2. 선행 연구
3. 한국어 요리동사 구문의 특징
4. 어휘문법
5. 한국어 요리동사 구문의 유형
6. 결론을 대신하여

I. 서론

우리 삶의 물질적 기초를 이루는 의식주 생활 중 무엇이 더 중요하고 무엇이 덜 중요하다고 순서를 매기기는 어렵겠지만, 그중에서도 생존과 직결된 먹고 사는 일, 즉 식생활은 한 사회 구성원들의 삶의 이모저모를 가장 잘 드러내 보여주는 핵심적인 영역임에 분명하다. 한 시대, 한 사회의 식생활 문화 속에는 자연환경을 비롯해 그 사회가 처한 모든 주변 환경, 지배적인 사상과 종교, 풍속 등이 오롯이 담겨 있고, 이러한 삶의 모습은 또 그들이 사용하는 언어 속에 그대로 반영되어 나타난다.

21세기에 들어서면서 가속화된 정보통신의 발달과 세계화의 물결

속에서 우리는 멀리 여행을 떠나지 않고도 쉽게 다양한 외국 문화를 접하게 되었는데, 그중 요리문화의 전파력과 영향력은 단연 압도적이다. 세계 여러 나라의 다양한 음식들에 대한 관심은 이제 듣고, 보고, 맛보는 단계를 넘어서 조리법을 배워 직접 만들어 보려는 욕구로 이어지고 있다. 피자, 스파게티, 바게트, 크루아상, 마카롱 등 이탈리아어나 프랑스어에서 유입된 많은 어휘들이 우리의 일상생활에서 빈번하게 사용되면서 사전에 표제어로 자리잡은 지 오래고, 최근에 와서는 ‘수비드 sous-vide’, ‘몽테 monter’, ‘루 roux’ 등 전문적인 프랑스 조리법 용어들도 잡지나 매스컴을 통해 일반인들에게 전달되고 있다. 한편, 이러한 현상은 한류의 물결이 일고 있는 프랑스에서도 크게 다르지 않은 듯하다. 우리의 먹거리 문화에 대한 프랑스인들의 관심은 곧 ‘kimchi’, ‘bulgogi’, ‘bibimbap’과 같은 단어를 프랑스어 어휘부로 끌어들였고, 최근에는 우리 요리의 조리법도 다양하게 소개되고 있다.)

이런 사회적 맥락 속에서, 프랑스어를 공부하는 우리의 관심은 한국어와 프랑스어 두 언어 간의 조리법 텍스트 번역 문제로 이어진다. 어느 언어에서나 그렇겠지만, 한국어의 조리법 텍스트는 일반 담화 텍스트나 문학 텍스트와는 구별되는 그 분야만의 특수성을 가진다. 삶의 가장 원초적인 부분에 관련된 만큼, 조리법 텍스트를 형성하는 동사 어휘들은 대부분 한자어가 아닌 고유어 동사²⁾에 해당하며, 이 동사들은 일상 언어에서 흔히 사용되는 어휘들로, 그 다의성을 분석하는 문제는 언어학 연구에서 빈번한 논의의 대상이 되어 왔다. 또 조리법 텍스트에서는 문장을 형성하는 어휘들 간의 분포적

1) 한 예로 프랑스 여성잡지 <Elle à Table> 최근호(9~10월호 N° 102), p. 114에는 김치 담그는 법이 소개되었다.

2) 김정남(2011)의 『한국어 요리 동사의 낱말밭』에 제시된 어휘들 중 한자어를 포함한 요리동사는 ‘가미하다’와 ‘중탕하다’의 두 경우다. 우리가 자료를 추출한 김은경(2010)에서는 ‘예열하다’, ‘중탕하다’, ‘해동하다’ 등 세 개의 동사가 사용되었다.

제약이 일반 언어 텍스트에서보다 강하게 나타난다. 하나의 요리를 완성해 내는 과정을 담은 행위동사의 경우, 밥은 ‘짓’고, 죽은 ‘쑤’고, 떡은 ‘찌’고, 국수는 ‘삶’고, 전은 ‘부치’고, 김밥은 ‘싸’야 한다. 이러한 어휘적 제약, 즉 공기하는 어휘들 간의 강한 응집력은 행위의 양상을 표현하는 부사와 동사 간에도 마찬가지로 관찰된다. ‘송송’ 썰고, ‘곱게’ 다지며, ‘살짝’ 데치고, ‘팔팔’ 끓이고, ‘푹’ 삶는다. 맛있는 요리만큼이나 감칠맛 나는 우리말의 다양한 조리법 표현들은 프랑스어로 번역되는 과정에서 어떻게 다루어져야 할 것인가? 이 부사들의 기능은 단순한 수식어에 불과한 것일까? 이 글은 이런 일련의 물음에서 시작된다.

요리 과정을 소개하는 조리법 텍스트의 생명은 우선 정확한 정보의 전달에 있다. 모호한 표현이나 부정확한 정보는 독자를 혼란스럽게 하고, 조리 과정에 착오를 일으키며, 결과물인 요리의 질과 형태를 왜곡시킨다. 따라서 각 과정을 설명하는 문장은 명료하고 정확해야 한다. 그러나 한 나라의 고유한 요리를 만드는 과정을 설명하는 조리법 표현을 언어적으로나 문화적으로 동떨어진 다른 언어로, 정확한 등가 표현을 찾아서, 정보의 손실 없이 옮기는 일은 그리 간단한 작업이 아님에 분명하다. 이런 작업을 위해서는 먼저 번역의 대상이 되는 출발언어와 목표언어 두 언어 모두에 있어 조리법이라는 전문분야 텍스트에 대한 철저하고 체계적인 언어학적 관찰이 선행되어야 하며, 그 결과는 일관성 있는 방법론적 틀 속에서 체계적으로 기술되어야 한다.

이 글에서 우리의 주된 관심은 한국어 요리동사 구문을 보다 효과적이고 효율적으로 기술할 수 있는 방법론적 틀을 소개하는 데 있다. 한국어를 출발언어로, 프랑스어를 목표언어로 삼고 두 언어의 요리동사 구문을 비교하는 입장에서 우선 선행되어야 할 작업은 한국어 조리법 구문에 대한 일관되고 체계적인 기술이며, 우리는 이러

한 작업을 위한 효과적인 기술의 틀을 프랑스 언어학자 모리스 그로스 Maurice Gross가 제안하고 발전시킨 어휘문법 *Lexique-grammaire*에서 발견할 수 있다. 모리스 그로스(1975)에서 시작된 어휘문법의 특징은 어휘 기술의 최소 단위를 대상 어휘가 취하는 기본 문장 *phrase élémentaire*으로 삼고 어휘부와 통사부를 연결한 어휘 구조 기술을 진행하는 데 있다. 한국어와 프랑스어의 요리동사는 어휘간 일대일 대응으로는 파악될 수 없는 여러 특성들을 포함하고 있다. 이러한 특성들이 반영된 요리동사 어휘부의 총체적인 기술을 위해서는 각 동사 어휘들을 문장 속에서 공기하는 다른 요소들과 함께 파악하고 기술해야 한다. 우리의 글은 이러한 작업을 위한 출발점에 해당한다.

2. 선행 연구

천시권(1983), 구현정(1984) 등으로 대표되는 한국어 요리동사에 대한 초기 연구는 Lehrer (1969)의 영어 가열요리동사 의미장 체계 모델에 많은 영향을 받아, 주로 가열요리동사³⁾를 주된 관심으로 삼고, 그 의미자질을 분석하고, 영어와 비교하는 작업을 중심으로 진행되었다.

21세기에 들어와 결혼을 통해 한국으로 들어오는 이주 여성들이 증가하면서 조리법 분야 텍스트에 대한 언어학적 관심은 한국어 교육학, 언어 간 대조 분석 등의 영역으로 확대되어 꾸준히 진행되고 있다. 김진수(2002), 이숙의(2009), 반비비(2010), 김정남(2011) 등

3) 천시권(1983) 이후 한국어 조리법 텍스트를 분석 대상으로 삼은 선행 연구들에서는 Lehrer (1969)의 'cooking verb'에 해당하는 우리말 용어로 '열을 이용하여 조리하는 과정을 표현하는 동사들'에 대해 '가열요리동사'라는 용어를 사용하고 있다.

로 이어지는 일련의 연구에서는 한국어 요리동사의 범위 설정과 어휘장 형성, 동의어 기술 등의 문제를 다루면서 한국어의 조리법 텍스트에 대한 언어학적 분석의 폭을 넓혔고, 이 중 특히 김정남은 한국어 요리동사의 낱말밭을 구성하고, 어휘군을 분류하는 한편, 장이론에 기초한 성분 분석을 통해 요리동사의 의미자질을 상세히 기술하고, 이를 바탕으로 연구의 범위를 요리동사와 요리명사 간의 파생관계로 넓히는 등 요리영역 표현에 대해 꾸준한 연구를 진행해 오고 있다. 이러한 기반 위에서 홍경아·심양희·김정남(2014)은 기존의 의미성분 분석이 가지는 문제점을 지적하고, 한 걸음 더 나아가 공기하는 상황보어, 부사어구 등을 이용해 요리동사의 다의성을 분석하면서, 전통문법에서 흔히 “상황보어”로 분류되는 성분들이 요리동사 구문의 분석에 있어 가지는 중요성을 부각시켰다. 또, 황철(2010)은 요리동사와 공기하는 부사 성분에 집중하면서 이를 의미·형태적 특성에 따라 분류하는 흥미로운 작업을 진행했다. 김인호(2011)는 “여성 결혼이민자들이 한국 사회에 적응하는 데 필요한 한국어와 한국 조리법을 교육한다”는 보다 실용적인 목적 하에 한국어 요리동사의 자질을 분석하고, 그 결과를 한국어 교육에 직접 적용하기 위한 다양한 방안을 모색하고 있다.

한편, 프랑스어와 한국어의 요리동사 구문을 비교 분석한 예로, 윤애선(2006)은 조리법 전문분야 중 사용하는 어휘 수가 비교적 많고, 의미 세분화가 상세히 이루어진 프랑스어와 한국어 가열요리동사를 대상으로 각 어휘의 변별적 의미자질을 분석하고, 단일어 어휘 의미의 계층구조를 구축하는 한편, 이를 바탕으로 두 언어 간의 대역 관계를 설정하는 작업을 진행했다.

이 모든 연구들을 통해 한국어 조리법 분야 텍스트에 대한 언어학적 기술은 특히 다의성 문제, 의미자질의 상세화 작업 등에 있어 큰 발전을 이룬 것이 사실이다.

그러나, 프랑스어와 한국어 요리동사의 중의성 문제를 다룬 김남연(2006)에서 지적된 바와 마찬가지로, 선행 연구들은 의미성분 분석의 세분화에만 지나치게 치중하면서 한 가지 중요한 사실을 간과하고 있다. 한국어 조리법 텍스트를 구성하는 동사와 그 논항들 간에는 의미성분 자질이나 일반화된 규칙의 적용으로는 설명할 수 없는 수많은 특이성들 *idiosyncrasies*이 존재하며, 이 특이성들은 결국 ‘어휘적 우연’이라 불릴 수 있는 예외적 현상들이라는 점이다.

3. 한국어 요리동사 구문의 특징

3.1. 요리동사와 논항 간의 분포적 제약 관계

조리법 분야에서 사용되는 어휘들 간에는 분포적 제약이 일상의 언어 텍스트보다 강하게 나타난다. 한국어에서 이러한 현상은 특히 하나의 요리를 만들어 내는 과정 전체를 아우르는 소위 ‘창조동사 *verbe créatif*’의 경우에 두드러진다.

- (1) 어머니는 오랜만에 찾아온 아들에게 먹이기 위해 _____.
- (2) 밥을 지었다, 죽을 쑀었다, 떡을 찼다, 국을 끓였다, 나물을 무쳤다, 부침개를 부쳤다
- (3) 쌀밥을 지었다, 전복죽을 쑀었다, 시루떡을 찼다, 미역국을 끓였다, 시금치나물을 무쳤다, 빈대떡을 부쳤다

(1)의 빈칸에 들어가 문장을 완성할 수 있는 (2)의 표현들에서 동사와 그 목적어 논항 사이에는 강한 선택제약이 존재하며, 각 동사의 논항 자리에는 (3)에 예시된 바와 같이 ‘밥’, ‘죽’, ‘떡’, ‘국’, ‘나물’, ‘부침개’ 등으로 분류될 수 있는 요리 부류에 속하는 어휘 요소

들만이 분포 가능하다. 한편, 위 (2)-(3)에 사용된 ‘짓다’, ‘쭈다’, ‘찌다’, ‘끓이다’, ‘무치다’, ‘부치다’ 등의 다양한 동사들은 모두 ‘만들다’는 의미로 사용되는 동사 ‘하다’로 대치될 수 있으며, 프랑스어로 옮길 경우 ‘faire’ 또는 ‘préparer’에 대응됨을 볼 수 있다. 동사와 논항 사이의 강한 선택적약 관계는 요리 과정에 관련된 다음 (4)의 표현들에서도 마찬가지다.

(4) 껍질을 벗기다, 물기를 빼다, 밀가루/빵가루를 입히다, 체로 치다, 강판/믹서에 갈다

(4)의 표현들에 대응되는 프랑스어 대역어는 (5)에 제시된 바와 같이 하나의 단일동사로 어휘화되어 있다.⁴⁾

(5) *épucher, sécher, fariner, paner, tamiser, râper, mixer*

유사한 예로, 조리법 텍스트 안에서 동사 ‘두르다’의 목적어 자리에는 반드시 ‘기름류’라는 의미 특성을 가진 명사만이 분포하는데, 이러한 동사 ‘두르다’에 대응될 수 있는 프랑스어 동사 ‘huiler’는 한국어의 목적어 논항 ‘기름’을 내포하고 있다.

요컨대, 한국어 요리동사라는 특정한 전문분야의 기술에 있어서, 그리고 그 영역의 어휘와 표현들을 프랑스어와 같은 다른 언어와 연결 짓기 위해서는 동사 어휘에 대한 기술만으로는 만족스러운 결과를 얻기 힘들다. 조리법 표현에 사용되는 재료, 도구들에 관련된 명사들, 그리고 특히 완성된 요리의 이름에 해당하는 요리명사의 수가 상당하다는 점을 감안하더라도, 이는 분명 조리법 분야 자료들의 추

4) 프랑스어의 경우에는 *saler* 소금을 치다, *poivrer* 후추를 치다, *crémer* 크림을 넣다, *moutarder* 겨자를 넣다, *saucer* 소스로 무치다, *huiler* 기름을 두르다, *griller* 그릴에 굽다, *poêler*¹ 냄비에 익히다, *poêler*² 프라이팬에 굽다, *enfourner* 오븐에 익히다 등 요리의 재료 또는 도구가 단일동사로 어휘화된 경우가 빈번하다.

출을 통해 목록화될 수 있는 다소간 닫힌 부류를 형성할 것이다.⁵⁾ 따라서 요리동사와 논항 간의 선택제약 관계를 복잡하게 계층화된 의미성분 관계로 분석하기보다는 구체적인 어휘 요소의 분포 자료를 조사하고, 이를 하나하나 목록화하는 것이 한국어 조리법이라는 전문분야의 어휘·통사적 체계를 기술하고, 한국어 교육 및 다른 언어와의 대역 관계에 직접 이용하는데 더 효과적일 것으로 보인다.

3.2. 요리동사의 다의성

전문분야로서 조리법 표현의 어휘 요소들을 기술하는 데 있어서 다의성의 제거는 필수적이다. 실용성이 중요시되는 조리법 텍스트에서 모든 표현들은 쉽고 명확하게 이해되고 전달되어야 한다. 조리법 텍스트의 대역 작업에서도 출발언어와 목표언어에 해당하는 두 언어 모두에 있어서 다의성이 제거된 체계적인 요리동사의 기술이 전제되어야 함은 물론이다. 이런 기초 작업 없이 이루어진 번역은 자칫 잘못된 번역을 낳아 텍스트를 읽는 독자에게 큰 오해와 불편을 일으키고 엉뚱한 결과물을 생성할 수 있다.

요리동사가 가지는 다의성의 대표적인 예로 한국어 동사 ‘튀기다’를 들 수 있다. 조리법의 범위 내에서 이 동사는 프랑스어 ‘faire frire’와 ‘faire souffler’에 해당하는 전혀 다른 두 용법을 가진다.⁶⁾

5) 물론, 다양한 외국문화의 도입과 도구의 개발이 꾸준히 진행되고 있다는 점을 감안할 때 조리법 표현은 새로운 어휘의 도입과 복합어 형성이 가장 활발히 일어나는 열린 부류라고 할 수 있다. 그러나 일단 기존의 조리법 표현들을 중심으로 한 구분 체계와 요리동사, 요리명사 부류의 목록이 완성될 경우, 새로운 어휘의 보충적 기술은 큰 노력을 요하지 않는 단순 작업에 불과할 것이다.

6) 국립국어원의 <표준국어 대사전> ‘물방울을 튀기다’, ‘손가락을 튀기다’, ‘입에 침을 튀기다’ 등이 예로 제시된 튀기다⁰¹은 요리동사 목록에 포함되지 않는다.

튀기다₀₂ [튀기어[--어/--여](튀겨), 튀기니]
 「동사」 【…을】
 「1」끓는 기름에 넣어서 부풀어 나게 하다.
 「2」마른 낱알 따위에 열을 가하여서 부풀어 나게 하다.

프랑스어 요리동사 **blanchir**의 경우도 마찬가지다.⁷⁾

- ① N2를 하얗게 만들다 N1 V N2, N2= mayonnaise 1, œuf 2
 Préparez une mayonnaise très relevée, blanchissez-la avec la crème.
- ② N2를 데치다 N1 V N2, N2= légume 1, viande 1
 Blanchissez les céleris à l'eau bouillante salée en 10 minutes d'ébullition.

첫 번째 문장에서 동사 ‘blanchir’는 목적어 논항 자리에 오는 명사 ‘mayonnaise’나 ‘œuf’와 결합하여 ‘하얗게 만들다’는 뜻을 가지는 반면, 두 번째 문장에서는 ‘légume’ 또는 ‘viande’로 대표되는 어휘 요소와 결합함으로써 한국어 동사 ‘(물에) 데치다’에 대응된다. 여기서 우리는 한국어 동사 ‘튀기다1’과 ‘튀기다2’, 그리고 프랑스어 동사 ‘blanchir1’과 ‘blanchir2’의 서로 다른 두 용법이 논항의 의미 자질에 의한 구분과 함께 각 용법이 가지는 통사구조에 의해서도 구별될 수 있다는 점에 주목한다.⁸⁾

(6) 튀기다1 :

7) 김남연(2006), p. 60에서 인용. 일반동사로서 ‘blanchir’는 흔히 ‘세탁하다’는 의미로 쓰인다.

8) N0 주어, N1 제 1논항, N2 제 2논항, V 동사
 우리는 (6)과 (7)에서 문장의 통사구조를 제시하기 위해 주어 N0를 포함시켰다. 그러나 위 예문들이 보여주는 바와 같이, 한국어 조리법 텍스트에서 주어는 생략되고, 프랑스어 조리법 텍스트는 명령문 형태를 취하는 등, 두 언어 모두 조리법 텍스트에서 문장의 주어는 실현되지 않는다.

N0-이 N1-을 N2-에 V 기름에 새우를 튀긴다.

튀기다2 :

N0-이 N1-을 N2-로 V 빵튀기 기계로 쌀을 튀긴다.

(7) blanchir1 :

N0 V N1 avec N2 Blanchissez la mayonnaise avec la crème.

blanchir2 :

N0 V N1 à/dans N2 Blanchissez les choux dans l'eau bouillante.

요리동사의 다의성 여부는 사실 기존 사전의 정보에 의존하기 힘들다. 사전에서 용법이 구별되지 않은 채 단일하게 기술된 여러 어휘들이 실제로 조리법이라는 전문분야에서 사용될 때는 상이한 쓰임으로 구분되어야 한다. 한국어 요리동사를 다루는 선행 연구들에서 동사의 다의성, 그중에서도 조리법 분야에서 사용 빈도가 높은 가열요리동사의 다의성 문제에 주로 관심이 집중된 것도 이런 이유 때문일 것이다. 이 중 홍경아, 심양희, 김정남(2014)의 작업 방법은 특히 흥미롭다. 이 연구에서는 한국어의 다양한 요리동사들 가운데 그 다의적 의미가 기존 사전에서 상이하게 제시되거나 아예 제시되지 않은 다섯 개의 동사를 대상으로 삼아 다의성의 문제를 살피면서, 앞선 연구들에서 주된 관심의 대상이 되지 못했던 수의적 성분들에 주목하고, 이를 분석의 주요한 지표로 삼는다.⁹⁾ 이 연구에 따르면, ‘물을 끓이다’와 ‘찌개를 끓이다’의 두 ‘끓이다’는 각각 영어 대역어 ‘boil’과 ‘make’에 해당하는 다른 의미를 가지며, 논항 ‘N1-로’를 비롯한 수의적 성분의 출현 가능성이 동사 ‘끓이다’의 다의성을 확인할 수 있는 수단으로 사용될 수 있다.

(8) a. {Ø / *돼지고기로} 먹던 찌개를 {Ø / *한 냄비} 끓여 두었다.

b. {Ø / 돼지고기로} 찌개를 {Ø / 한 냄비} 끓여 두었다.¹⁰⁾

9) 분석 대상이 된 다섯 개의 동사는 ‘끓이다’, ‘굽다’, ‘찌다’, ‘지지다’, ‘볶다’ 등의 가열요리동사이다.

10) 홍경아, 심양희, 김정남, 2014, p. 164.

(8a)의 ‘끓이다’는 ‘데우다’와 동의 관계를 이루는 경우로 프랑스어 ‘faire chauffer’에 대응되는 반면, (8b)의 ‘끓이다’는 ‘préparer’로 번역될 수 있다. 위 논문에서는 ‘끓이다’의 이 두 용법이 재료를 표현하는 ‘N2-로’ 논항 ‘돼지고기로’, 그리고 양을 표현하는 부사어구 ‘한 냄비’의 출현 가능성 여부에 의해 구체적으로 구별될 수 있다고 본다. 동일한 맥락에서 동사 ‘굽다’는 다음과 같이 구분되었다.¹¹⁾

- (9) a. 고구마를 굽다, 갈치를 굽다, 가래떡을 굽다
b. 파이를 굽다, 호떡을 굽다

(9a)의 ‘굽다’를 (9b)의 ‘굽다’와 구별하는 변별적 자질은 위 (8a)-(8b)에서와 마찬가지로 재료를 표현하는 ‘N2-로’의 결합 가능성이다. (9b)의 ‘굽다’의 경우에는 ‘밀가루로 파이를 굽다’, ‘밀가루로 호떡을 굽다’와 같은 연쇄가 가능한 반면, (9a)의 ‘굽다’는 재료명사가 형성하는 ‘N2-로’ 논항을 허용하지 않는다. 또 목적어 성분에 해당하는 N1의 자리에 ‘고구마’, ‘갈치’, ‘가래떡’과 같은 원재료가 오는 (9a)에서는 ‘구운 고구마’, ‘구운 갈치’, ‘구운 가래떡’과 같은 변형이 가능한 반면, N1이 완성된 요리 이름에 해당하는 (9b)의 경우 ‘구운 파이’, ‘구운 호떡’의 연쇄가 어색하다. 한편, 이렇게 양분된 ‘굽다’의 의미는 다시 굽는 행위에 관여하는 도구 여부와 그 종류에 따라 다섯 가지 용법으로 나뉘어 [±직화], [±기름], [±열순환]이라는 의미자질에 의해 그 차이가 설명된다.¹²⁾

- (10) 굽다① : 식재료를 기름 없이 불에 직접 닿게 하여 익히다.
굽다② : 식재료를 기름을 두른 프라이팬 같은 도구에 익히다.
굽다③ : 식재료를 기름 없이 석쇠와 같은 도구에 익히다.

11) (9a)-(9b)는 홍경아, 심양희, 김정남, 2014, p. 167에서 옮겨왔다.

12) 홍경아, 심양희, 김정남, 2014, p. 170

굽다④ : 여러 식재료를 섞은 반죽을 열순환 방식으로 조리 도구에 익혀 음식을 만든다.

굽다⑤ : 여러 식재료를 섞은 반죽을 기름을 두른 프라이팬과 같은 도구에 익혀 음식을 만든다.

홍경아, 심양희, 김정남(2014)의 분석은 요리동사의 다의성 분석에 수의적 논항의 출현 여부라는 통사적 기준을 사용했다는 점에서 선행 연구들과 구별되는 반면, 보다 세부적인 기술에서는 [±직화], [±기름], [±열순환]과 같은 의미자질에 의지하고 있다는 점에서 여전히 기존 연구들의 틀을 벗어나지 못하고 있다. 우리는 의미자질을 세분화해 나열하는 기존의 방식 대신 (11a)-(11e) 예에 제시된 것과 같은 구체적인 어휘 논항들, 즉 ‘난로에’, ‘기름 두른 프라이팬에’, ‘석쇠에’, ‘오븐에’ 등을 직접 목록화하는 작업 방식이 더 효율적이고 효과적이라는 점을 강조하고자 한다.

- (11) a. 난로에 고구마를 굽다
- b. 기름 두른 프라이팬에 갈치를 굽다
- c. 석쇠에 가래떡을 굽다
- d. 오븐에 파이를 굽다
- e. 기름 두른 프라이팬에 호떡을 굽다

3.3. 요리동사와 부사어(구)

조리법 텍스트에서 예문 (12)-(13)에 나타난 것과 같은 부사어들이 문장 내에서 수행하는 역할은 무엇일까?

- (12) a. 가지는 **깨끗이** 씻어 꼭지 부분을 잘라낸다.
- b. 감자의 물기를 **말끔히** 제거하고 기름에 **바삭하게** 튀긴다.
- c. 볼에 양념 재료를 분량대로 넣고 **골고루** 섞는다.
- d. 튀겨낸 고기를 양념에 **살살** 버무린다.

- (13) a. 국물을 끓이다가 배추를 넣고 된장으로 간을 맞춘 후 대파를 넣어 **한소끔** 끓인다.
 b. 냄비에 준비한 재료를 넣고 **은근히** 끓인다.
 c. 국물이 끓어오르면 건져 두었던 고기를 넣고 **잠깐 우르르** 끓인다.
 d. 고기가 익으면 데친 냉이를 넣고 **푹** 끓인다.

우리는 위 예문에서 부사어들을 생략해 보는 조작을 통해, 일견 유사한 지위를 가지는 듯 보이는 (12a)-(12d)의 부사들과 (13a)-(13d)의 부사들이 조리법 텍스트라는 맥락 속에서 전혀 다른 역할과 지위를 가진다는 사실을 발견하게 된다.

- (12') a. 가지는 씻어 꼭지 부분을 잘라낸다.
 b. 감자의 물기를 제거하고 기름에 튀긴다.
 c. 볼에 양념 재료를 분량대로 넣고 섞는다.
 d. 튀겨낸 고기를 양념에 버무리다.
- (13') a. 국물을 끓이다가 배추를 넣고 된장으로 간을 맞춘 후 대파를 넣어 끓인다.
 b. 냄비에 준비한 재료를 넣고 끓인다.
 c. 국물이 끓어오르면 건져 두었던 고기를 넣고 끓인다.
 d. 고기가 익으면 데친 냉이를 넣고 끓인다.

(12)에 제시된 예들의 경우 ‘깨끗이’, ‘말끔히’, ‘바삭하게’, ‘골고루’, ‘살살’ 등과 같은 부사들은 모두 연관된 동사 ‘씻다’, ‘뒹다’, ‘튀기다’, ‘섞다’, ‘버무리다’가 표현하는 행위에 이미 내재되어 있는 속성을 강조하는 역할을 하는 양태부사로, 이들의 생략이 조리법에 관련된 정보의 전달에 별다른 영향을 끼치지 않는 것으로 보인다. 반면 (13)에 제시된 예들의 경우에는 부사 ‘한소끔’, ‘은근히’, ‘잠깐’, ‘우르르’, ‘푹’ 등을 동사 ‘끓이다’가 이미 전제하는 내재적 속성으로 보기 어려우며, 이 부사들의 생략은 곧 조리법 텍스트가

전하려는 정보의 일부분을 손실하는 결과를 초래한다. (13'b)-(13'd)를 아래 (13''b)-(13''d)와 비교해 보면, 일반 문장 분석에서 수의 적 역할을 하는 부차적 요소로 간주되는 부사어구들의 출현이 조리법 텍스트의 범위 안에서는 보다 정확하고 유용한 정보를 제공하는 핵심적인 요소 중 하나로 고려되어야 함을 알 수 있다.

- (13'') b. 냄비에 준비한 재료를 넣고 **뚜껑을 덮어 약한 불에서 은근히** 끓인다.
 c. 된장 국물이 끓어오르면 고기를 넣고 **센 불에서 우르르** 끓인다.
 d. 고기가 익으면 데친 냉이를 넣고 **중간 불에서 푹** 끓인다.

(13'b)-(13'd)의 조리법 텍스트를 참고한 경우와 (13''b)-(13''d)의 텍스트를 참고한 경우, 요리를 하는 사람이 얻는 정보의 양과 질은 동일하다고 볼 수 없으며, 이러한 사실은 곧 조리법이라는 전문분야 텍스트에 있어서 부사어가 가지는 역할의 중요성을 뒷받침한다. 아래 예 (14a)-(14d)를 통해 우리는 이러한 사실을 다시 한 번 확인할 수 있다.

- (14) a. 쪽파는 **송송** 썰어 둔다.
 b. 대파는 **어슷하게** 썬다.
 c. 버섯은 **얇게** 썬다.
 d. 마늘, 생강은 **편으로** 썰어 면포에 썬다.

‘썰다’와 관련된 행위의 결과는 대상이 된 식재료의 특성에 따라, 그리고 문장에서 공기하는 부사어에 의해 표현되는 행위 양상에 따라 상당한 차이를 보인다. 그리고 이러한 차이는 ‘썰다’라는 단일 동사의 의미만으로는 예측하기 힘들다. 다시 말해서, 위 문장 (14a)-(14d)에 사용된 동사 ‘썰다’를 프랑스어 ‘couper’에만 연결지어 번역한다면, 그 번역은 제대로 된 조리법 번역으로 보기 힘들다. 결국 위 문장들에서

‘썰다’와 함께 정보의 핵심을 구성한다고 볼 수 있는 것은 이 동사와 공기하며 ‘썰다’라는 행위의 양태를 구체화하는 부사어들이며, 이 부사어들은 한국어 동사 ‘썰다’의 기술에 반드시 반영되어야 할 필수적 요소로 고려되어야 한다.

요컨대, 조리법 텍스트라는 전문분야의 언어학적 기술을 위해서는 문장의 핵심을 이루는 요리동사와 함께 이 요리동사와 결합 가능한 모든 필수적·수의적 논항들, 그리고 문장 내에서 공기할 수 있는 여러 유형의 부사어구들에 대한 철저한 조사와 관찰이 선행되어야 하며, 그 결과는 낱낱이 목록화되어야 한다. 어휘문법의 관점과 연구는 이러한 작업을 위한 구체적인 방법론적 틀을 제시한다.

4. 어휘문법

모리스 그로스는 언어 연구를 이론적 가설과 추상적 일반화를 정립하기 위한 과정으로 해석하는 촘스키 N. Chomsky의 연역적 방법론을 비판하고, 실제 존재하는 모든 언어 현상들을 세밀히 관찰·조사하고, 그 결과를 체계적으로 분류·기술하는 자연과학의 귀납적 방법론을 추구하였다는 점에서 동시대 다른 언어학자들과 구별된다. 그는 언어의 통사부를 복잡하고 추상적인 규칙의 체계로 설명하는 대신, 한 언어에서 관찰 가능한 모든 구문 형태들을 낱낱이 수집하고 분류한 후, 이를 어휘부의 기술에 직접 활용함으로써 어휘부와 통사부를 연계한 언어 기술 방법론을 제안하고, 이를 어휘문법이라 불렀다. 모리스 그로스가 제시한 어휘문법적 언어 기술 방법론의 기본 틀을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 어휘문법적 언어 기술에서 어휘의 기본 단위는 단어 *mot*가 아닌 단문구조 *phrase simple*다.¹³⁾ 여기서 단문구조란 하나의 술어 *prédictat*와 그 술어가 선택하는 본질적 논항들 *arguments essentiels*로 이루어진 문장 형식을 이른다.

둘째, 어휘문법에서 사용하는 ‘술어’의 개념은 전통문법의 ‘동사 술어’에 한정되지 않는다. 어휘문법 연구에서 기술의 기본 단위를 이루는 단문구조는 술어의 형태·통사적 특성에 따라 일반동사 구문 *constructions à verbe ordinaire*, 기능동사 구문 *constructions à verbe support*, 속어동사 구문 *constructions à verbe figé*의 세 경우로 구분된다.

- (1) a. Max fait un cube.
 b. Max fait un voyage.
 c. Max fait la tête au carré à Max.

문장 (1a)에서 *faire*는 사람명사 주어와 구체명사 목적보어를 논항으로 선택하여 N0 *faire* N1의 단문구조를 형성하는 일반동사에 해당한다. 반면에 (1b)에서 문장의 의미 중심을 형성하는 술어는 명사 *voyage*로, 이때 *faire*는 술어명사의 문장 형성을 돕는 문법적 도구인 기능동사에 해당한다. 한편, 어휘문법적 시각에서 문장 (1c)의 술어는 *faire la tête au carré*라는 굳어진 표현 전체이며, 이런 굳어진 표현을 형성하는 동사를 ‘속어동사’로 구분한다. 속어동사 구문은 아래 (2)-(5)가 예시하는 바와 같이 술어와 논항 구조에 따른 일반적인 의미 구성이 제약되는 관용표현 뿐만 아니라 전문영역 표현, 은유적 표현, 그리고 분포적·통사적 제약으로 굳어진 표현 등 다양한 경우

13) M. Gross, 1981, p. 48, «Les entrées du lexique ne sont pas des mots, mais des phrases simples.»

들을 아우르며, 숙어동사의 형태·통사적 특성에 따라 28개의 클래스로 구분되어 기술되었다.¹⁴⁾

- (2) Max a pris le taureau par les cornes.
- (3) Max a endossé ton chèque.
- (4) Max bouillait d'impatience.
- (5) Max se rend compte de la difficulté.
- (6) Max a pris Léa par le bras.

셋째, 어휘문법에서 말하는 본질적 논항 *argument essentiel*은 전 통문법에서 흔히 말하는 필수적 논항 *argument principal*과는 구별되는 개념이다. 모리스 그로스는 한 동사와 공기하며 그 동사의 의미·통사적 특성을 부각시키는 모든 특징적인 *significatif* 성분들을 논항의 범주에 포함시키고, 이 성분들의 출현이 모두 고려된 최대 확장구조를 그 동사를 분류하고 기술하는 기본 틀로 이용하였다.

- (7) a. Max se comporte (bien + mal + bêtement).
*b. Max se comporte.
- (8) a. Max a mis les plantes (dans la cour + dehors).
*b. Max a mis les plantes.
- (9) a. L'incident remonte à dix jours.
*b. L'incident remonte.

예문 (7)-(9)에서 부사나 전치사구는 동사의 문장 성립에 필수적인 요소로 간주되며, 이들은 해당 동사의 기본 문형을 구성하는 본질적 논항에 해당한다. 그러나 한 성분의 필수적 출현 여부가 본질적 논항의 선택에 있어 절대적 기준으로 작용하지는 않는다.

14) Maurice Gross, 1990, p. 8.

- (10) a. Le ciel scintille **d'étoiles**.
 = b. Des **étoiles** scintillent dans le ciel.
- (11) a. Max a chargé le camion **de dix caisses**.
 = b. Max a chargé **dix caisses** dans le camion.
- (12) a. Max a recouvert la table **d'une nappe**.
 = b. **Une nappe** recouvre la table.

예문 (10)-(12)에서 의미적 증가성을 가지는 두 문장을 비교해 볼 때 일견 상황보어로 분석될 수 있는 (10a)-(12a)의 전치사구들이 실상은 동사 scintiller, charger, recouvrir의 통사적·의미적 기술에 유용하게 사용될 수 있는 특징적인 논항들로 분석될 수 있다. 그로서는 다음 예문에서와 같이, 소위 상황보어에 해당하는 성분이 대응되는 구문에서 동사의 형태로 실현될 수 있음에 주목하면서, 전통문법적 의미에서의 ‘필수보어 complément principal’와 ‘상황보어 complément circonstanciel’ 간의 구별이 가지는 한계를 지적했다.

- (13) a. Max a cuit la viande **au grill**.
 = b. Max **a grillé** la viande.

마지막으로 소개해야 할 어휘문법의 특징은 소위 ‘숙어 표현 expressions figées’에 대한 지속적인 관심과 체계적인 기술이다. 자연언어의 기술에 있어 숙어 표현은 ‘예외적 대상’이 아닌 ‘핵심적’ 기술 대상이라는 사실에 주목한다. 모리스 그로스는 전통문법 이후 많은 언어학 연구에서 ‘예외적인 현상들’로 간주되어 온 복합어 형성이나 관용구 표현들에 각별한 관심을 가지고 지속적인 관찰과 연구를 진행하고, 그 결과, 자연언어에는 자유로운 구성을 허용하는 문장들에 비해 굳어진 표현들의 경우가 훨씬 많으며, 이 숙어 표현들은 부분적으로 또는 전체적으로 굳어진 정도, 형태, 기능 등에 따라, 자유 구성문과 마찬가지로 체계적인 기술의 대상이 될 수 있다는 입

장을 제시했다. 모리스 그로스의 방법론에 따라 분류되고 기술된 숙어 표현의 수는 숙어동사구 26,000개(1982), 숙어부사구 12,000개(1986)로, 이는 어휘문법이 기술한 단순형 동사 15,000 항목의 두 배를 넘는다. 여기서 모리스 그로스는 자연언어에 있어서 일반동사 구문과 기능동사 구문, 숙어동사 구문의 세 부류는 서로 경계가 명확한 비연속적 체계가 아니며, 그 구분이 까다로운 중간 영역을 포함한 연속적 체계로 구성되어 있음을 강조한다.

- (14) a. Ce lit vaut **une somme énorme**.
 b. Ce lit vaut **dix mille francs**.
 c. Ce lit vaut **beaucoup d'argent**.
 d. Ce lit vaut **son pesant d'or**.
- (15) a. Max rit **beaucoup**.
 b. Max rit **très fort**.
 c. Max rit **énormément**.
 d. Max rit à **gorge déployée**.

의미적 등가성을 보이는 (14)-(15)의 네 문장에서 (14a)-(14c), (15a)-(15b)가 의미·통사적으로 자유로운 구성임에 반해, (14d)와 (15d)는 각각 숙어적 표현으로 구별될 수 있다. 모리스 그로스는 이러한 상황에서 (14d), (15d)를 연관된 일반동사 구문과 분리하여 따로 기술하는 대신, 동사 *valoir* 또는 동사 *rire*와 공기 가능한 논항들의 형태 중 하나를 취급하여, 다른 자유구성의 명사 논항 또는 부사구와 함께 기술하는 방식을 선택한다. 그는 특정분야에서 빈번히 사용되는 부사, 복합어, 관용표현, 언어 관계 등, 통사·의미적으로 특징적인 모든 언어 자원들을 한데 모아 일정 분야에 부분적으로 적용 가능한 기술 체계를 만들고, 이를 ‘부분문법’이라 칭했다. 모리스 그로스에 따르면 제한된 일정 분야에 대한 철저한 관찰과 기술을 통해 얻어진 부분문법의 총합체가 곧 그 언어의 어휘문법을 완성한다고 본다.

어휘문법의 언어 기술 방법론은 1970년대부터 그가 이끈 LADL¹⁵⁾ 연구소 연구자들의 다양한 논문과 연구 작업을 통해 축적되고 발전되었으며, 그 결과 프랑스어의 75,000개의 어휘 성분들에 대한 통사·의미적 속성을 매트릭스 *matrice* 방식으로 기술한 대용량 데이터를 구축하기에 이르렀다. 다음 <표 1>은 프랑스어 동사 한 클래스의 테이블의 일부를 예시한 것이다.

<표 1>16)

Table 38LR																										
No source	No destination		F/x nég./ source	No V Np/c. W	No V N1 sur Np/c	N1 =: V-n	N1 =: coup	N1 =: tout	No V N2 (de N1)	Prép =: dans	Prép =: sur	Prép =: contre	Prép =: à	Prép =: autour de	Prép =: vers	N2 =: V-n	de combien	sur lui même	N1 est Vpp	N1 =: Qu P	à N1num dest	N1num =: Loc corps	mot Loc texte	idée Loc esprit	N1num Loc N1bst	
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le steak dans la poêle
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le lièvre dans une marinade
-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ un fil rouge sur ce tissu
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	La crise ~ ce pays dans cet état
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le poisson dans l'huile
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le chiffon sur la viire
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le jambon sur un feu de bois
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le doigt sur le bouton
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le lait au frigo
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le bateau vers la côte
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Max ~ le steak sur le grill

테이블의 세로 열에는 표제어 어휘 *entrée lexicale*이 분포하고, 가로 열에는 통사·의미적 자질 *propriétés syntaxico-sémantiques*이 기술되어 있고, 해당 표제어 어휘가 이 자질을 만족하는지를 일일이 검증하여 그 결과를 +/-의 이분법적 속성값으로 표상한다.

모리스 그로스 자신이 “개미의 작업”이라 칭했던 어휘문법의 언어 연구는 추상적인 이론적 틀을 구축하는 데 몰두하는 대신, 실제

15) Laboratoire Automatique Documentaire et Linguistique
 16) 예시된 테이블 38LR의 동사들은 N0 V N1 de N2 의 기본 문장 구조에 의해 특정 지워진 동사들 중 N0, N1, 또는 N2 자리에 오는 논항들이 일종의 균질성에 의해 정의될 수 있는 테이블 38LH, 38LS, 38LD, 38LO 등과 는 달리 의미적으로 균질성을 보이지 않는 예외적인 경우들을 모은 부류이다.

언어 현실에서 관찰되는 현상들에 대한 수집을 중요시하면서 이를 하나하나 모으고, 분류하고, 기술하는 작업을 통해 양적으로나, 질적으로 엄청난 가치를 지니는 결과물을 구축하기에 이르렀다. 다음 <표 2>의 항목들은 모리스 그로스(1986)의 숙어부사 테이블에서 추출한 항목들로 동사 cuire와 결합 가능한 부사구들이다. ‘동사 cuire의 부분문법’이라고도 불릴 수 있을 이 목록은 우리에게 한국어 요리동사의 기술이 어떤 형태 하에 이루어질 수 있을지 그 방향을 제시한다.

<표 2>

클래스 ¹⁷⁾				
PC	cuire N en gelée	PDETC	cuire N au lard	
	cuire N en papillote		cuire N à la margarine	
	cuire N à point		cuire N à la nage	
	cuire N en sauce		cuire N à la poêle	
PDETC	cuire N au beurre		cuire N au propane	
	cuire N au bois		cuire N pour un régiment	
	cuire N sur la braise		cuire N au saindoux	
	cuire N à la broche		cuire N au sel	
	cuire N au butane		cuire N à la vapeur	
	cuire N sous la cendre		PAC	cuire N au court bouillon
	cuire N à la cocotte			cuire N à gros bouillon
	cuire N à l'eau			cuire N à petit feu
	cuire N à l'électricité		PCA	cuire N au beurre noir
	cuire N à l'étouffée			cuire N à la cocotte minute
	cuire N au four	cuire N à feu doux		
	cuire N à la friteuse	cuire N à feu vif		
	cuire N au gaz	cuire N à four chaud		
	cuire N au gratin	cuire N à four doux		
	cuire N au grill	cuire N à four modéré		
	cuire N sur le grill	cuire N à la sauce blanche		
	cuire N à l'huile	PCDC	cuire N au feu de bois	
	cuire N au gaz de ville			

17) 위 목록에서 약호화되어 제시된 클래스는 모리스 그로스(1986)에서 통사적 형태를 토대로 분류된 숙어부사 클래스에 해당한다. PC : Prép C <전치사+명사> 구성의 숙어부사구, PDETC : Prép Dét C <전치사 + 한정사 + 명사> 구성의 숙어부사구, PAC : Prép Adj C <전치사 + 형용사 + 명사> 구성의 숙어부사구, PCA : Prép C Adj <전치사 + 명사 + 형용사> 구성의 숙어부사구, PCDC :

5. 한국어 요리동사 구문의 유형

어휘문법의 입장에서 볼 때 한국어의 조리법 텍스트는 대부분의 경우 요리동사와 논항 성분 간의 분포적 제약, 공기하는 부사어의 제약 등이 강하게 관찰되는 숙어동사 구문에 가깝다. 조리법이라는 한정된 영역에서 나타나는 다양한 어휘적 분포와 제약 관계를 철저히 조사하고 분류하여 목록화하는 작업을 통해 우리는 한국어 조리법 영역 표현의 부분문법에 도달할 수 있을 것이다. 이를 위한 첫 걸음으로, 이 장에서는 우리 식탁에 매일 오르는 일상적 음식들의 조리법을 담은 요리책 한 권을 텍스트로 삼아, 한국어 요리동사의 특징적인 단문구조를 몇 가지 유형으로 분류해 본다.¹⁸⁾

구문의 통사적 구조를 표상하는 약호가 의미하는 바는 다음과 같다

- N0 : 조사 ‘이/가’를 포함한 주어(한국어 조리법 텍스트에서 문장 주어는 생략된다.)
- N1, C1 : 조사 ‘을/를’과 결합 가능한 직접목적보어 성분으로, 해당 논항의 의미적 범위가 조리법 분야 내에서 열린 클래스를 형성할 경우 N을, 특정 의미 영역에 해당하는 요소만을 허용하는 경우에는 C를 사용한다.
- N2, C2 : ‘을/를’ 이외의 조사와 결합하는 제 2 논항
- ADV : 요리동사와 공기 가능한 부사 및 부사어구들을 가리키며, 그 형태는 다양하다. 이 부사들은 조리법 텍스트 내에서 유용한 정보를 담은 성분으로 구실한다. 아래 표에 제시된 프랑스어 동사에 대해서는 공기 가능한 부사어들을 일일이 제시하지 않았다.¹⁹⁾

<전치사 + 명사 + de + 명사> 구성의 숙어부사구

18) 우리가 참고한 쿠깅노아 김은경의 『실패 없는 요리 백과』(2010)에는 매일 우리 식탁에 오르는 235개의 레시피가 소개되어 있다.

(A) N0-이 N2-로 N1-을 V

한국어 동사	N1	N2	프랑스어 동사
만들다	요리	재료	faire, préparer
하다			

N1에는 요리명사가, N2에는 이 요리를 만드는 데 사용되는 주재료에 관련된 명사가 분포하는 일반동사 구문이다. 물론, 조리법 영역 내에서 어떤 재료를 이용해 어떤 요리를 만드느냐에 따라 N1과 N2에 올 수 있는 명사 사이에 일정한 분포적 제약이 존재하겠지만, 문장 분석의 차원에서 일단 여기서는 이 구문의 N1과 N2를 요리 영역 내에서 열린 클래스로 간주한다.

(B) N0-이 N2-에 N1-을 V

한국어 동사	N1	N2	프랑스어 동사
넣다	재료	재료/요리	ajouter
따르다			verser
붓다			verser
뿌리다			parsemer
섞다 ²⁰⁾			mélanger

앞의 클래스에서도 지적했던 바와 같이 N1과 N2에 올 수 있는 명사는 다소간의 의미 제약을 가질 수 있으며, 특히 ‘따르다’와 ‘붓다’의 경우 N1 자리에는 ‘액체’라는 자질을 가진 명사만이 분포할 수 있다. 각 동사의 논항 자리에 오는 명사의 의미 부류는 향후의

19) 한국어와 프랑스어 조리법 텍스트에 나타나는 부사어들의 다양한 형태와 대응관계는 그 자체로 하나의 중요한 연구 주제를 이루며, 이는 앞으로 해결해야 할 과제 중 한 부분이 될 것이다.

20) ‘섞다’ 동사는 위 구문과 함께 N0-이 N1-와 N2-을 V 형식의 대칭구문을 형성한다. 이는 ‘섞다’ 항목에 대한 기술에서 특징적인 통사적 자질로 표시될 수 있다.

연구 과제로 삼고, 일단 이 글에서는 통사적 구조와 분포적 제약의 정도에 따라 구문을 구분하는 데 만족하기로 한다.²¹⁾

(C) N0-이 N2-로 C1-을 V

한국어 동사	C1	N2	프랑스어 동사
굽다1	구이	재료	faire, préparer
굽다2	빵		
끓이다	국, 찌개, 탕		
담그다	김치		
볶다1	볶음		
부치다	전, 부침개		
싸다	김밥		
쪄다	죽, 미음		
조리다	조림		
지지다	지짐		
짓다	밥		
찌다	떡		
튀기다	튀김		

(A) 유형에서와 마찬가지로 C1에는 요리명사가, N2에는 이 요리를 만드는 데 사용되는 주재료에 관련된 명사가 분포한다. 그런데 앞서 3.1.에서 언급한 바와 같이, 이 (C) 유형에서는 C1에 놓이는 요리명사와 동사 사이에 강한 분포적 제약이 존재하며, 이러한 제약은 일종의 숙어 표현으로 처리되어야 한다. 한편, 재료를 나타내는 N2와 조리법에 해당하는 명사 C1은 서로 결합하여 [N2-C1] 구성의 합성어를 구성할 수 있으며, 이러한 합성어 형성 절차는 매우 생산적인 성격을 띤다.

21) 어휘문법이 해결하지 못하는 논항 명사의 세분화된 의미 기술은 가스통 그로스 Gaston Gross와 그 연구팀이 고안하고 발전시킨 대상부류 classes d'objets 이론과 체계를 도입함으로써 효과적으로 기술할 수 있을 것으로 보인다. 이 또한 향후 과제로 남겨둔다.

- (1a) 김치로 전을 부친다. (1b) 김치전을 부친다.
 (2a) 양배추로 김치를 담근다. (1b) 양배추김치를 담근다.
 (3a) 호박으로 떡을 찐다. (3b) 호박떡을 찐다.

(D) N0-이 N2-에 C1-을 ADV V

한국어 동사	N1	C2	ADV	프랑스어 동사
굽다3	재료	기름 오븐 석쇠 장작	살짝 슬쩍 바삭 노릇노릇하게	cuire à l'huile cuire au four cuire au gril / griller cuire au bois
데치다		물	살짝	blanchir, échauder
무치다		양념		assaisonner
볶다2		기름	살짝 노릇노릇하게	faire sauter légèrement dorer
불리다		물		laisser reposer dans l'eau
삶다		물	살짝 푹 오래	frissonner mousser mitonner
씻다		물	충분히 여러 번	laver
얼리다		냉동실	TEMPS	geler
재우다		양념	TEMPS	mariner
절이다		소금, 소금물	TEMPS	cuire au sel
조리다2		양념	살짝	mijoter dans la sauce
튀기다2		기름		faire frire dans l'huile
헹구다		물	가볍게, 여러 번	rincer

이 유형에 속하는 동사들은 C2 위치에 오는 논항과 분포적 제약 관계를 보인다. 앞서 3.3에서 살펴본 바와 같이, 요리동사 구문에서 부사의 역할은 동사에 내재되어 있는 어떤 속성을 강조해 표현하는 단순한 수식어에 해당하는 경우와 조리법에 관련된 주요 정보를 제

공하는 경우로 구분될 수 있다. 여기서 ADV에 제시된 부사들은 후자의 경우에 해당한다. 또 이 부류의 동사들은 목록에서 TEMPS로 약호화된 시간 표현 부사와 함께 쓰일 수 있으며, 가열요리동사의 경우에는 ‘약한 불로’, ‘중간 불로’, ‘센 불로’ 등 가열 온도에 대한 정보를 제공하는 부사어구들과 결합하기도 한다.

- (5) 손질한 닭을 양념에 1시간 정도 재운다.
 (6) 준비한 채소들을 약한 불로 올리브오일에 천천히 볶는다.

한국어 동사	N1	C2	프랑스어 동사
갈다	재료	강판 믹서	râper (avec une râpe) mixer (au robot)
밭치다		채	égoutter (dans une passoire)
거르다		채	passer (dans une passoire)
치다		채	tamiser

한편, C2 자리에 동사에 의해 한정되는 조리용 도구가 등장하는 위 예들의 경우 ‘C2-에’ 논항은 의미 변화 없이 ‘C2-로’ 형태와 교체 가능하다.

(E) N0-이 C2-로 N1-을 ADV V

한국어 동사	N1	C2	ADV	프랑스어 동사
자르다	재료	가위 칼	잘게 굵게	couper N1 en petits morceaux couper N1 en gros morceaux
썰다	재료	칼	채(로) 송송 얇게 잘게 꼭둑 어슷 굵게	couper N1 en allumettes couper N1 en petits morceaux couper N1 en tranches fines/minces couper N1 en petits morceaux couper N1 en dés couper en oblique couper N1 en grands morceaux

위에 목록화된 동사들은 이제 우리가 관심을 가지고 관찰하고 기

술해야 할 요리동사 부류의 몇 예를 제시한 데 불과하다. 향후 연구를 통해 보다 체계적인 부류와 상세한 기술이 진행되어야 할 것이다.

6. 결론을 대신하여

21세기에 들어서면서 국제결혼으로 인한 다문화 가정의 증가와 함께 한국어학 분야에서 조리법 텍스트에 대한 연구는 활발히 진행되고 있다. 이 연구들은 주로 의미성분 분석 방법론에 입각하여 요리동사의 의미자질을 세분화하고, 이를 바탕으로 어휘의미 간 계층 구조를 설정함으로써 한국어 요리동사의 의미장을 구축하려는 시각하에 진행되었고, 그 성과는 한국어 요리동사의 다의성 제거, 낱말 발 형성 등에 많은 기여를 했다.

그러나 우리가 3장에서 관찰하고 지적한 바와 같이 조리법 텍스트를 형성하는 어휘들 간에는 일반 담화 텍스트에서보다 훨씬 강한 어휘적 분포 제약이 존재하며, 이러한 제약은 극도로 세분화된 의미자질의 틀 속에서도 일관된 설명을 찾기가 어려운 예외적 현상에 속한다. 또한 조리법 텍스트의 정보를 완성하는 것은 동사의 의미자질만이 아니고, 이 동사와 공기하는 다른 명사 논항, 부사구 등의 의미에 크게 의존한다.

우리는 이처럼 예외적이고 특이한 현상들이 가득한 한국어 조리법 텍스트를 분석하고 기술하는 보다 효과적인 방법론적 틀을 프랑스 언어학자 모리스 그로스가 제안한 어휘문법과 부분문법에서 찾는다. 문장의 기술 틀을 어휘에 한정짓지 않고, 그 어휘가 실현되는 문장 차원에서 공기하는 요소들과 함께 기술하는 어휘문법 방법론은 요리 분야처럼 특정한 어휘 요소들이 수많은 변이체를 형성하는

전문분야의 기술에서 유용한 기술의 틀이 될 것임에 분명하다.

이 글에서 우리의 목표는 한국어 조리법 분야 텍스트의 특이성을 관찰하고, 그 특이성을 체계적이고 효과적인 방법으로 기술해 줄 틀인 어휘문법 언어 기술 방법론을 소개하는 데 그친다. 이제 이러한 작업 틀 위에서 진행될 한국어 요리동사 구문에 대한 상세한 비교 연구는 요리라는 전문 분야에 관련된 양국어 간의 텍스트 번역에 직접적으로 이용될 수 있을 것이며, 학습 현장에서 학생들에게 보다 풍부한 한국어와 프랑스어 어휘를 학습케 하는 데도 도움이 되리라 본다. 이는 프랑스어를 배우는 한국 학생들뿐만 아니라, 우리 언어와 문화를 배우려는 프랑스어권 학생들에게도 유용한 자료로 사용될 수 있을 것이다.

□ 참고문헌

- Gross, Maurice, *Méthodes en syntaxe*, Hermann, Paris, 1975.
- Gross, Maurice, “Les phrases empiriques de la notion de prédicat sémantique”, *Langages* n° 63, Larousse, Paris, 1981, pp. 7-52.
- Gross, Maurice, *Grammaire transformationnelle du français 3- syntaxe de l’adverbe*, ASSTRIL, Paris, 1986.
- Gross, Maurice, “Les limites de la phrase figée”, *Langages* n° 90, Larousse, Paris, 1988, pp. 7-22.
- Leclère, Christian, “Organisation du Lexique-Grammaire des verbes français”, *Langue Française* n° 87, Larousse, Paris, 1990, pp. 112-122.
- Lehrer, Adrienne, “Semantic Cuisine”, *Journal of Linguistics*, Vol. 5, No. 1, pp. 39-55.
- 국립국어연구원, 『표준국어대사전』, 두산동아, 1999.
- 구현정, 「요리동사의 낱말밭」, 『건국대학교 논문집』 Vol. 19, N° 1, 1984, pp. 11-31.
- 권형찬, 『요리동사의 의미 성분 분석 : 요리 방법과 단계를 중심으로』, 경기대학교 교육대학원 석사학위논문, 2003.
- 김남연, 『조리법 텍스트에 나타난 불-한 동사의 중의성 해결 방안』, 부산대학교 석사학위논문, 2006.
- 김영주, 김인호, 남주연, 「언어경험접근법에 기초한 요리 한국어 교재 개발 및 활용 방안 연구」, 『이중언어학』 Vol 42, 2014, pp. 1-23.

- 김은경, 『실패 없는 요리 백과』, 웅진리빙하우스, 2011.
- 김인호, 『한국어 교육을 위한 요리 동사 연구』, 경희대학교 석사학위논문, 2011.
- 김정남, 「한국어 요리 동사의 낱말밭」, 『한국어 의미학』 Vol. 34, 2011, pp. 77-107.
- _____, 「한국어 조리 동사의 요리명사로의 파생」, 『한국어 의미학』 Vol. 40, 2013, pp. 549-579.
- 김정남, Zhang Hui Hui, 「한·중 가열 요리 동사의 의미 대응」, 『한국어 의미학』 Vol. 42, 2013, pp. 297-320.
- 김진수, 『요리 관련 어휘의 의미분석 - ‘나눔’의 의미를 중심으로』, 경희대학교 석사학위논문, 2002.
- 노윤채, 「N Prép N형 요리명사에 대한 연구」, 『불어불문학회지』 Vol. 14, N° 1, 2000, pp. 347-370.
- 반비비, 『한국어 요리영역 동사 연구』, 충남대학교 석사학위논문, 2010.
- 윤애선, 남현숙, 「프랑스어 전산 전문용어 어휘구조 분석1-방법론을 중심으로」, 『프랑스어문교육』 Vol. 17, 2004, pp. 191-217.
- _____, 「불-한 전문분야 기계보조번역을 위한 기초 연구」, 『한국프랑스학논집』 Vol. 50, 2005, pp. 69-100.
- 윤애선, 서정행, 「의미성분분석을 이용한 불-한 가열요리동사 대역 관계」, 『한국프랑스학 논집』 Vol. 55, 2006, pp. 57-82.
- 이숙의, 「한국어 [요리] 영역의 동사 의미망 구축을 위한 연구」, 『한국언어문학』 Vol. 69, 2009, pp. 52-81.
- 천시권, 「국어 가열요리동사의 체계」, 『교육연구』 Vol. 25, 1983, pp. 23-32.
- 홍경아, 심양희, 김정남, 「한국어 요리 동사의 다의적 의미 분석 - ‘끓이다01’, ‘굽다01’, ‘찌다05’, ‘지지다01’, ‘볶다’를 중심

으로-」, 『언어와 언어학』 Vol. 63, 2014, pp. 23-32.

황 철, 『요리영역 동사와 공기관계에 있는 부사 연구』, 충남대학교 석사학위 논문, 2010.

« Résumé »

L'étude comparative sur les verbes culinaires du coréen et du français

- Un essai pour la construction du Lexique-grammaire des verbes culinaires coréens

HAN Sun-Hae
(Université Gachon)

Dans cette étude, nous parlons des verbes culinaires du coréen en les comparant avec ceux du français. Il s'agit de présenter une méthode pour décrire les verbes culinaires du coréen. Il va de soi que, pour la traduction entre deux langues aussi éloignées du point de vue morpho-syntaxique que culturel, la description exhaustive et systématique de chaque langue concernée sera une condition préalable nécessaire.

Nous examinons d'abord les études précédentes qui traitent des verbes culinaires coréens, dont la plupart est concentrée sur la description des traits sémantiques distinctifs. Mais ce système hiérarchique de traits sémantiques, très compliqué n'est pas suffisant pour couvrir le lexique des verbes culinaires coréens et pour donner une explication cohérente à des phénomènes idiosyncratiques : les problèmes de polysémie, des contraintes distributionnelles des arguments, le statut sémantique des adverbes, etc. Dans le cha-

pitre 3, nous observons des phénomènes linguistiques significatifs qui caractérisent le domaine technique de la cuisine. Dans le chapitre 4, nous présentons quelques principes élémentaires du Lexique-grammaire, dont la méthode de description nous semble plus efficace et systématique pour décrire la réalité linguistique du domaine culinaire du coréen. Enfin, le chapitre 5 est une ébauche pour le futur projet de construire le Lexique-grammaire des verbes culinaires coréens et d'établir une base de données pour la traduction entre coréen et français.

주제어 : 요리동사, 조리법 텍스트, 어휘문법, 본질적 논항, 속어 표현, 부분문법

Mots-clés : verbe culinaire, texte culinaire, Lexique-grammaire, argument essentiel, expression figée, Grammaire locale

논문 투고일 : 2015년 10월 31일

심사 완료일 : 2015년 12월 14일

게재 확정일 : 2015년 12월 14일

