

한국 전통음식의 세계화를 위한 맛 형용사에 대한 비교 연구

A Comparative Study on Taste Adjectives for the Globalization of Korea Tradition Food

은희주¹, 김용성², 이준환^{3*}

Hee-Jue, Eun¹, Yong-Sung Kim², Joon-Whoan Lee^{3*}

요약

본 논문은 전통음식의 세계화를 위해 매우 중요한 과제 중 하나인 다양한 언어의 맛 형용사에 대한 비교 연구이다. 본 논문에서는 맛의 호감 정도를 맛 평가 척도에 따라 등급화 할 수 있는 방안을 수립하는데 본 논문의 목적이 있다.

핵심어 : 맛 형용사, 선호도, 맛 평가척도, 맛 등급

Abstract

This paper is a comparative study of the diversification languages' taste adjectives, the most important challenge for the globalization of traditional food. In this paper, the aim is to develop a plan that can be graded according to the degree of desirable flavor to a taste rating scale.

Keyword : taste Adjective, preference, taste measurement, taste degree

1 Division of Computer Science & Engineering, Chonbuk National University, Jeonju 561-756, Korea.

e-mail : hjeun@jbnu.ac.kr

2 Division of Computer Engineering of Chonbuk National University, Jeonju, 561-756, Korea.

e-mail : yskim@jbnu.ac.kr

3 Division of Computer Engineering of Chonbuk National University, Jeonju, 561-756, Korea.

e-mail : chlee@jbnu.ac.kr (Corresponding author)

Received(November 15.2012), Review (November 30.2012), Accepted(December 31.2012)

1. 서론

문화 기호학의 의제로서 음식 기호학에서 나타난 맛 형용사들은 음식 맛을 평가하는데 중요한 척도가 될 수 있으며 음식기호학에서 학제적 문화연구의 미래는 일정한 사회들에서 배태되는 문화 현상들을 얼마나 정합적으로 다루며 이론과 실제와의 간극을 합리적으로 메우는 데 달려있으며 생활세계에서 실용성과 학문을 이론성의 협조를 지향하는 기호학의 목표는 문화의 제반영역을 채우는 다양한 세미오시스를 규명하고 문화유동성과 세계화 시대에 대처하는 실천기호학의 의미를 파악할 수 있었다.

따라서 맛 평가 감성척도 모형은 언어에 따라 달라질 수 있다. 한국 음식의 세계화를 위해서는 한국 음식에 대한 외국 현지인들의 ‘맛 호감도’와 ‘맛 비호감도’를 우선적으로 고려해야 한다. 맛의 호감 정도를 맛 평가 감성척도에 따라 등급화할 수 있다면 체계적인 한식의 세계화전략을 수립하는데 도움이 될 것이다.

한국어, 영어, 독일어의 맛 형용사에 관한 연구는 각 언어별로 어느 정도 이루어졌다. 하지만 여러 언어권의 ‘맛 형용사’에 대한 비교 연구는 전무한 실정이다. 이러한 비교 연구는 단순히 어휘·의미적 측면에서의 성과로 머무르지 않는다. 우리 전통 음식의 세계화를 위해 요리 텍스트의 번역은 결코 간과할 수 없는 영역임에 틀림없다. 그러므로 한국어, 영어, 독일어의 맛 형용사 의미장의 비교 연구는 요리 텍스트의 번역 작업에 있어 필수불가결한 선행 작업이다.

2. 관련연구

낱말밭 개념을 최초로 언급한 Jost Trier(1931)는 소쉬르의 체계주의적 언어관에서 출발하여, 어휘부를 <내적으로 분절된, 낱말밭들로 구성된 전체>로 이해했다. 이 낱말밭들은 서로 병렬관계 또는 위계관계를 이룰 수 있다. 개개의 낱말밭은 분절된 전체를 표현한다[1][2]. 이때 Trier는 낱말밭의 어느 낱말도 발화자의 의식 속에서 개별화되는 것이 아니라, 오히려 한 낱말밭의 내적 구조를 전제한다고 보았다. 한 낱말밭의 낱말들은 개념적 친족들이다. 그 내적 구조 덕분에 한 낱말(개념)의 의미는 개념적 관계들의 총체로부터 생성된다.

성분분석의미론(Componential Semantics, 이하: 성분의미론)은 고전적인 구조주의 이론에 입각하여 낱말들의 의미를 기술한다. 고대 그리스의 논리학에서 볼 수 있는 개념 이론들에 근거하기 때문에, 아리스토텔레스 의미론이라고도 불린다[3][4]. 성분분석의미론의 기본전제는 언어의 기본단위들(형

태소, 어휘소)의 의미란 다수의 무엇들(입자들)로 합성된 것이라고 본다. 그것은 낱말의 속성을 기술하기 위해 낱말의 의미를 필요충분한 조건들(NHB)의 다발로 표상하는 메타언어적 변별특징, 즉 의미소(Sem; semantic features)이다(Kleiber 1998). 먼저, 성분분석의미론과 달리 필요충분조건에 의존하지 않는 원형의미론에 관심을 집중해 보자. 원형의미론에서는 한 범주의 내부구조가 원형적 대표성(Prototypikalität)의 효과를 제시한다. 이것은 한 범주의 귀속성에 대한 강도 및 그 범주의 항목들의 전형성의 정도를 의미한다. 원형이론은 색채형용사의 범주화를 다룬 미국의 심리학자 Eleanor Rosch의 연구에서 출발한다[5][6].

3. 한국전통음식의 문화성과 미학

지금까지 한국전통 음식의 세계화가 제대로 이루어지지 않았다. 이는 무엇보다도 외국전통 음식과 달리 한국전통 음식만이 지닌 차별화된 문화성을 규명하는 일에 소홀히 했기 때문에 한국전통 음식이 지닌 고유하고 독창적인 문화성을 밝히는데 연구의 초점을 맞추려고 한다. 타문화와 구별되는 우리 문화의 정체성을 언급할 때 제일 먼저 떠올리는 것이 ‘끈기’이다. 이런 끈기의 특성은 단군신화에서 상징적으로 잘 드러난다. 끈기의 힘과 한국전통 음식의 문화성 사이에는 밀접한 상관관계가 있고, 보다 일반화시켜 말하자면 우리 민족의 정체성이 전통 음식의 문화성에 깃들여 있다고 본다. 전통 음식의 문화성을 밝혀내고 이를 기초로 하여 한국전통 음식의 세계화 전략을 세운다면 인문학과 비즈니스와의 융합적 접목이 이루어질 것으로 사료된다. 한국전통 음식의 문화성과 미학을 기호학적 관점에서 살펴볼 것이다. 또한 한국음식에 관련된 문헌(단군신화, 전설, 설화, 판소리, 소설, 시, 한국화 등)속에서 음식의 문화성과 미학이 구체적으로 어떻게 표현되어 있는지, 특히 단군신화 속의 극기의 문화성, 전설 및 설화 속의 오감의 문화성, 판소리 속의 삭임의 미학, 한국문화작품 속의 기다림의 미학, 한국화 속의 풍류의 미학 등과 한국전통 음식 사이의 상관성을 심도 있게 연구한다. 어떤 음식이 한국 전통 음식에 속하는가? 본 논문에서는 한국 전통 음식에 대한 정의를 내리고 지역별 전통 음식의 현황을 파악하여 지역을 한정한다. 이를테면 한국 전통 음식에 대한 한국인과 외국인의 전통음식에 대한 인식도를 비교·분석하고, 한국 전통음식이 지닌 맛의 특성을 지각도(perceptual map)에 근거하여 분석한다. 이를 바탕으로 언어학적, 뇌신경학적 그리고 심리학적 접근 방식을 채택하여 한국 전통음식의 맛을 표현하는 표준화 방안을 수립한다.

4. 맛 형용사의 의미발

언어에서 낱말들은 서로 무관하게 학습되거나 기억되거나 사용되는 것이 아니라, 항상 다른 낱말들과의 관계 속에서 학습되고 기억되며 사용된다. 이 관계는 두 낱말들 사이에서 나타날 수 있고, 여러 낱말들 사이에서 나타날 수도 있다 그러나 낱말들은 동일하거나 유사한 의미를 가진 낱말들의 집합 속에서도 조직될 수 있다. 여기에서 이른바 낱말밭(Word field), 정확히 말해 의미밭을 언급할 수 있다. 예컨대 학교성적을 나타내는 어휘들, 요일이나 달(月)의 명칭 등은 단순한 의미밭들을 구성한다. 그런 의미밭들은 하나의 축을 따라 형성된 배열로 기술될 수 있는 매우 단순한 구조를 가진다.

이러한 의미밭들은 우리의 모든 어휘부에 잠입하며, 하나의 낱말은 대부분 몇몇 의미밭들에 관여하기 때문에, 그 결과 그런 의미밭들에 대한 연구는 그리 간단하지 않으며 극히 적은 수의 의미밭들에 대해서만 포착이 가능한 경우도 있다. 나브로츠키(2004)는 맛-표현들의 형용사들을 하나의 의미밭으로 구조화하려고 시도했다.

인간이 느끼는 ‘맛’이란 음식물을 섭취하여 씹을 때 발생하는 구인두(oropharynx, 구강 뒤에 위치하며, 연구개에서 설골까지 이르는 부위)에 가해진 자극의 결과이다. 다시 말해 우리가 느끼는 맛은 (i) 진정한 의미에서의 미각, (ii) 후각, (iii) 기계적 자극, (iv) 열 자극, (v) 통증 자극으로 구성된다(vgl. Ruf/Plattig 1989). 인간이 맛을 느낄 때 원칙적으로 3종류의 정보를 인지한다. (i) 미각의 질(taste quality: Geschmacksqualität), (ii) 미각의 강도(taste intensity: Geschmacksintensität), (iii) 쾌감도(hedonischer Wert). 이때 쾌감도란 인지된 쾌감 내지 불쾌감의 정도를 나타낸다. 쾌감도는 미각의 질과 강도에 좌우된다. 미각의 쾌감도는 부분적으로는 생물학적 기능(상한 음식물에 대한 메스꺼움)과 연관성을 지니며 또 다른 한편으로는 문화적으로 결정된다(Vgl. Burdach 1988). 따라서 맛형용사를 분류하는데 있어 적어도 3개의 매개변수가 결정적인 역할을 수행한다. 1. 미각의 질, 2. 미각의 강도, 3. 쾌감.

미각의 질은 일반적으로 다음 종류로 구분된다. (i) 단맛(sweet: süß), (ii) 신맛(sour: sauer), (iii) 짠맛(salty: salzig), (iv) 쓴맛(bitter: bitter), (v) 감칠맛(umami, 우마미: 1908년 일본 도쿄대학의 이케다 기쿠나 박사가 제안한 제5의 미각. MSG에 유독 반응을 보이는 미각돌기가 발견되어 감칠맛이 제5의 미각으로 인정받음). 감칠맛은 어느 면에서 ‘단백질 맛’이라고 한다.

인간의 4대 기본미각은 ‘쓴맛, 단맛, 짠맛, 신맛’이나, 이에 제5의 미각이 더해진다. 이 제5의 미

각은 ‘감칠맛’으로 일본어에서 차용된 외래어 ‘우마미(umami)로 불리기도 한다.

5. 결론

맛 형용사의 의미론, 즉 맛 형용사의 낱말발과 미각 인지의 생리학적 토대 사이에 어떤 관련성이 있는지에 대한 토론은 우리가 대답할 수 있는 것 보다 더 많은 의문점을 낳는다. 그런 의문점들이 다음에서 요약 정리된다.

첫째, 인간의 언어에는 맛을 표현하는 기본 낱말들의 제한된 어휘목록이 있다. 그러나 이런 제한된 어휘목록이 보편적인 언어현상인지는 명확하지는 않다. 독일어의 경우 맛을 표현하는 4개의 기본 낱말은 생리학의 측면에서 바라본 맛의 인지 영역에 상응한다. 그러나 독일어는 외래어 ‘우마미(감칠맛)’에 해당하는 미각의 종류에 대해 ‘어휘적 빈자리’를 가지고 있다. 이와 관련하여 어떤 언어들이 제5의 기본 미각을 표현하는 고유 낱말을 가지고 있는지 또는 가지고 있지 않은지?

둘째, 맛의 인지와 쾌감도의 관련성이 맛 표시 낱말의 다 차원적 모형에 반영될 수 있다. 그러나 인간 언어의 복잡한 낱말발이 맛 표시 낱말들 간의 의미관련성을 적절하게 나타내는데 대한 연구가 행해져야 한다.

셋째, 맛 형용사의 의미발은 미각의 질 이외에도 맛과 밀접한 연상관계에 있는 그 밖의 속성들을 반영한다. 이런 속성들이 맛의 감각적인 인지와 어떤 관련성을 맺고 있는지와 이런 관련성이 언어적으로 어휘에 어떻게 반영되는지가 조사되어야 한다.

References

- [1] K. E. Train, "Recreation Demand Models with Taste Differences Over People", *Land Economics*, vol. 74, no. 2, (1998), pp. 230-239.
- [2] A. Lehrer, "Semantic Fields and Frames: Are they Alternatives?", In: Lutzeier, P. R. (ed.): *Studien zur Wortfeldtheorie Studies in the Lexical Field Theory*, Tübingen, (1993), pp. 149-162.
- [3] Y. -s. Park, "Syncretismen in der Küche. Ein Beitrag zur kulinarischen Semiotik", In: *Zeitschrift für Semiotik*, Staufenburg Verlag, Tübingen, (2004).
- [4] J. Goody, "Cooking, Cuisine and a Class: A Study in Comparative Sociology", Cambridge Uni. Press, (1982).
- [5] L. Lvova, S. S. Kim, A. Legin, Y. Vlasov, J. S. Yang, G. S. Cha and H. Nam, "All-solid-state electronic tongue and its application for beverage analysis", *Analytica Chimica Acta*, vol. 468, (2002), pp. 303-314.
- [6] M. Esti, R. L. G. Airola, E. Moneta, M. Paperaio and F. Sinesi, "Qualitative data analysis for an exploratory sensory study of grechetto wine", *Analytica Chimica Acta*, vol. 660, (2010), pp. 63-67.