

한식 메뉴 명명 기준에 대한 내용분석

한경수 · 이진용*
경기대학교 외식조리학과

The Content Analysis of the Korean Food Menu Naming Standard

Kyung Soo Han, Jin Young Lee*

Department of Foodservice and Culinary Management, Kyonggi University

Abstract

This research analyzed the naming standard of Korea menu names divided into two groups, main dish and side dish. The research was conducted by contents analysis of selected literature articles and multiple-response cross tabulation analysis. The result demonstrated that the naming standard of Korea food consisted of the main ingredient name - sub ingredient name - main condiment name and main recipe. On the other hand, the menu name that is in native language or has a historical origin is exempt from this classification. Therefore, this study proposes a new standard, 'Hansik Menu Naming', to assist the food service industry and correct the names of unknown foreign dishes.

Key Words: Korean food, Korea menu, menu naming, content analysis

1. 서 론

‘메뉴명’은 소비자의 의사결정 및 외식기업의 매출액에 영향을 미치는 마케팅 도구로서의 역할을 한다(Kim 2010). 상차림 어휘가 음식명, 식재료명, 용기명, 조리기명으로 분류되어 의미의 중심을 이루는 상위어에 ‘재료, 상태, 색채, 크기, 형태, 용도, 서식지’ 등의 어휘 성분이 앞에 놓인 복합적인 구성으로 사용되었으며(Yi 2009), 중국과의 비교에 있어서 「용어사전」에 등장하는 음식 명사도 한국과 동일한 결합구조 형식을 갖고 있었다(Mo 2010). 이러한 메뉴명의 사용은 문화적 학습효과를 일어나게 만들지만 때로는 잘못된 표기로 의미 전달에 오류가 생기기도 하였다(Kim 2010). 음식 메뉴명의 길모양은 평균 1~10개 이내의 글자로 조합되어 있지만 그 생성과정은 여러 가지 의미가 얽혀 있다. 따라서 음식명 연구는 과학적·문화적 지식을 토대로 보편적인 법칙의 발견을 요구하는 분야임을 인식할 필요가 있다.

메뉴명에 관한 문헌적 연구 가운데 ‘한·중 음식관련 관용표현 연구’(Mo 2010)는 메뉴명을 속담에 등장하는 국문학적 형식 측면에서 고찰하고 문헌을 통하여 결합구조·구성 형식과 음식명사 사용 빈도 등에 대한 내용 분석을 하였으며, ‘한국어속 일본어 어휘사용에 관한 연구’(Kim 2008)는 음식명의 시안작성 기준을 발음표기·설명어 표기로 분류하여 이들 조합과 특징을 기술하고 음식·식품 일본어 사용

빈도를 조사하였다. ‘학교급식 식단표에 대한 중요도·만족도 및 설명형 메뉴명이 학생들의 섭취 의사에 미치는 영향’에 대한 연구는 메뉴명의 기능이 소비자의 음식 구매 의사를 높일 수 있다고 분석하였다(Kim 2010). 그러나 메뉴명을 중심으로 연구하여 메뉴명의 기재 방법 및 타당성에 대한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다.

「한국요리문화사」에 의하면 우리나라 음식의 명명(命名) 원칙을 ‘주재료명, 부재료명, 주조미료명, 주요리법’으로 기재하였으나, 17세기부터 19세기 말엽의 명명(命名)을 보면 ‘송어만두·양숙(胖熟), 우미탕(牛尾湯), 도야지순대’처럼 대개의 경우 재료명과 요리법으로 명명(命名)되고 있다(이 1999). 메뉴명에 중요한 의미를 가지고 있는 경우도 있는데 ‘만두’는 면보다 더욱 희귀한 음식이며, ‘편수(片水)’는 ‘밀가루를 네모 반듯하게 베어 네모 모양이 나게 만드는 것’이라고 뜻하고 있다(Jang & Lee 1989). 한 가지 메뉴명이 다양하게 명명(命名)되는 경우도 있는데 국·탕류에서 ‘곰국’은 ‘곰탕’으로, ‘영계백숙’은 ‘삼계탕’으로, ‘설렁탕’은 ‘설농탕’으로, ‘추어탕’은 ‘미꾸라지국’으로, ‘닭곰탕’은 ‘닭국, 계탕’으로, ‘쇠꼬리탕’은 ‘쇠꼬리국, 꼬리탕’이라고도 한다(Lee 등 1992). 또한 찜류에서는 ‘새우찜’의 명칭은 ‘대하찜’으로, ‘계찜’의 명칭은 ‘대게찜, 꽃게찜’ 등으로 표현되었다(Kim 등 1990b).

위탁급식 업체에서는 동일한 메뉴라도 사업장에 따라 ‘어

*Corresponding author: Jin Young Lee, Department of Foodservice and Culinary Management, Kyonggi University, San, 94-6 Iui-dong, Yeongtong-gu, Suwon-si, Gyenggi-do 443-760, Korea Tel: 82-31-249-9544 Fax: 82-31-249-9173 E-mail: hanil3881@hanmail.net

묵볶음, 환어묵볶음, 사각어묵볶음'으로 다르게 표기하고, 또는 강조하는 부분에 따라 '대구매운탕, 매운대구탕'으로 표기되고 있어 메뉴 정체성이 모호하며 고객들의 불만을 야기하고 있다. 또한 외식기업은 신메뉴를 명명(命名)하거나, 한식을 구매하려는 외국인을 위한 영문메뉴명의 기본이 되는 토대를 마련하기 위해 혼재되고 있는 메뉴명을 통일화하는 것이 시급하다. 이로 인해 위탁급식 업체에서 사업장 간 메뉴 정체성을 확립함으로써 고객 만족도를 높일 수 있으며, 한식 세계화를 도입하고자 하는 외식기업에게는 마케팅적 도움을 제공하며 국가 간 한식 이해력 증가로 인한 지속적인 매출 증대 방안 마련이 필요하다.

최근 농림수산식품부와 한식재단은 '비빔밥, 갈비' 등 외국인 선호하는 메뉴를 미국, 중국, 일본 지역에 지속적으로 홍보하여 한식문화 확대를 추진할 계획이다(농수산물 수출입 뉴스 2011). 앞으로 세계적으로 널리 통용될 한식 메뉴명의 명명(命名) 기준을 연구하고 한식 명명(命名) 기준 계승의 연속성을 살펴보는 것은 매우 의미 있는 일이라고 생각된다. 특히, 다양한 국적의 요리는 음식의 명명(命名) 기준이 매우 복잡적이므로 본 연구에서는 한식요리를 기준으로 연구하고자 하였다. 한식 메뉴명은 한국문화를 이해하는 가장 유효한 수단으로 한식 세계화를 위해 복잡하고 불규칙한 메뉴명의 구성 체계를 분석함으로써 외식기업의 마케팅 도구로의 활용과 최종적으로는 신메뉴 명명(命名) 표준화가 필요할 것으로 사료된다.

이에 본 연구에서는 한식의 정보와 특색을 전달하며 메뉴 구매에 가장 큰 영향을 미치는 메뉴명을 그 연구 대상으로 요리법에 근거한 한식 메뉴를 분류하여 명명(命名) 기준을 분석함으로써 한식 메뉴 명명(命名) 표준화 시스템 개발 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 연구대상 문헌선정

한식 메뉴명 기준은 '개인' 단위의 식이조사인 '98국민건강 영양조사(조사시기: 1998.11~1999.1)'에서 음식 다빈도 순위를 분석한 농촌진흥청 「소비자가 알기 쉬운 식품영양가표」와 국내 한식당을 찾는 외국인의 한식에 대한 이해를 돕기 위해 작성한 농림수산식품부 「한식메뉴 영문 표기안」에서 발췌하였고, 한식 메뉴명의 명명(命名) 기준을 수립하기 위해 사용한 문헌으로는 조선왕조 궁중음식 연구가인 황혜성의 「한국의 전통음식」, 반가음식 분야의 전문가인 강인희의 「한국의 맛」과 한국요리문화의 학문적 체계를 구성한 이성우의 「한국요리문화사」를 선정하였다. 선행 연구(Seo 2005; Jung 2008; Lee 2009; Park 2009)에서 한국음식의 특징을 표현한 참고문헌들을 토대로 전통적이고 고유성이 있으며 메뉴명 선정에 적합하다고 판단되어 선별하였다. 그 외에 국립국어원 「표준국어대사전」, 농촌진흥청 국

립농업과학원 「전통향토음식용어사전」과 Menupan.com (www.menupan.com)을 참고하였다.

2. 조사내용 및 방법

1) 「요리품(料理品)의 명명(命名) 원칙」 내용분석(Content Analysis)

본 연구에서는 메뉴 명명(命名)은 이성우 「한국요리문화사」에서 조사된 '요리품(料理品)의 명명(命名) 원칙' 기준 '주재료명, 부재료명, 주조미료명, 주요리법'을 검증하기 위해 내용분석(Content Analysis) 방법을 사용하여 수행하였다. 첫째, 농촌진흥청 「소비자가 알기 쉬운 식품영양가표」의 각 음식군별 상용 음식명과 농림수산식품부 「한식 메뉴 영문표기안」의 메뉴명을 조리형태에 따라 분류하여 파악하였으며, 둘째, 조사된 한식 메뉴명 중 황혜성 「한국의 전통음식」, 강인희 「한국의 맛」, 이성우 「한국요리문화사」의 메뉴 분류에 표기된 동일한 메뉴명을 선정하였고, 마지막으로 메뉴명을 주재료명, 부재료명, 주조미료명, 주요리법, 기타 부분으로 세분화하여 해당하는 부분에 표기하고 타당한 이유를 분석하였다. 또한 음식명을 국립국어원 「표준국어대사전」에 맞는 표준어 및 순화어(醇化語)를 사용하여 분석하였다. '순화어(醇化語)'란 '불순한 요소를 없애고 깨끗하고 바르게 다듬은 말, 지나치게 어려운 말이나 비규범적인 말, 외래어 따위를 알기 쉽고 규범적인 상태로 또는 고유어로 순화한 말'을 뜻한다(표준국어대사전 2011). '순화어(醇化語)'의 '순(醇)'이라는 한자의 뜻은 '전국술-순'으로 '군물을 타지 아니한 진국의 술'을 의미하는데, 즉, '꾸민 데가 없고 수수하다'라는 뜻이며 예시로는 '계란'을 '달걀'로, '돈육·제육'을 '돼지고기'로 표기하는 것이다.

내용분석(Content Analysis) 방법이란 기록된 자료가 지닌 특징을 미리 정해진 유형에 따라 객관적이고 체계적으로 확인함으로써 의미를 분류하고 기술하는 연구방법을 말한다(Kim 1989). 이는 각종 문헌, 신문, 잡지, 공식 기록문서 등의 기록된 자료를 분석하고, 빈도수를 조사하여 그 내용에 함축되어 있는 취지를 파악하고 일반적인 새로운 사실을 발견하는 기법이다(Kim 2000). 내용분석의 장점은 설문조사 방법이 선입견을 일으킬 가능성이 있을 때 비방해(unobtrusive) 평가방법으로 적당하며, 외부적 환경(규정, 경제, 문화)과 정보의 내부적 특징(매력, 신용도, 호감도)이 의미에 미치는 견해를 평가할 수 있다. 단점은 연구자의 고정관념으로 자료 분석 및 해석에 대해 주관적인 개념이 부여될 수 있으며, 탐색적 연구의 성격으로 일반화된 논리를 적용하기 힘들다(Kang 2008).

내용분석의 단계는 연구문제를 구성하고 가설을 설정한 후, 연구대상이 되는 모집단에 대해 정의하고, 자료의 표집 후 분석단위를 선정해, 분석요목을 설정한 후, 자료를 체계적으로 수량화하여 집계체계를 결정하고, 내용을 코딩하며, 집계된 자료를 분석한 후, 그 결과를 해석하는 절차로 진행

된다(Wimmer & Dominick 1995; Kang 2008). 즉 문헌연구의 일종으로서 분석내용을 명백하고 일관성 있는 규칙에 따라 체계적으로 기술하고 내용의 빈도를 분석하여 적절한 절차에 따라 표본을 선정하여 분석하는 방법이다. 특히 문헌적인 자료에 대한 결과에 조사자의 개인적인 편견이 개입되어서는 안 되며, 연구자들이 상호주관성(intersubjectivity)를 갖고 발생할 수 있는 현상을 추론해야 한다. 또한 역사 연구에 적용이 용이하며 설문조사나 면접조사 등을 통해 분석된 기록들을 재연구하기 위한 보완적인 연구방법으로 사용하고 자 할 때 유용하거나 적용되는 것으로 간주된다(차 2002; 김 2004).

2) 자료의 분석방법

본 연구의 수집된 자료는 한식 메뉴명의 명명(命名) 기준의 일반적 특징을 파악하기 위해 SPSS(ver.18.0 Statistical package for the Social Science)프로그램을 이용하여 빈도분석을 하였으며, 주·부식 분류 및 요리법에 근거한 한식 메뉴 분류에 따른 명명(命名)기준에 대한 일정한 유형의 비율을 알아보기 위하여 다중응답 교차분석(Multiple response Cross tabulation analysis)을 실시하였다. 단, 명명(命名)기준 방법에 대한 문항 중 '주재료명, 부재료명, 주조미료명, 주요리법, 기타'에 대한 다중응답(2개 이상의 응답)으로 인해 통계적 유의성 검증이 적용되지 않기 때문에, 다중응답을 통한 교차분석 결과만을 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 「요리품(料理品)의 명명(命名) 원칙」의 내용분석

1) 주식류의 명명(命名)

밥류 12종의 메뉴명은 대다수의 메뉴명이 '주재료명, 주요리법' 순서의 조합으로 이루어져 있으며, '흰밥, 중등밥, 비빔밥, 돌솥밥' 등 주로 기타의 의미를 가지고 있는 고유어나 음식 유래의 뜻을 가지고 있는 메뉴명만이 예외로 분석되었다. '흰밥'은 주재료명 보다는 '희다'이라는 밥의 색(色)으로 명명(命名) 되었으며, '중등밥'의 경우 '팔물밥, 팔밥'으로 문헌마다 명칭이 다르게 표기되어 있으며 표준어는 '중등밥'으로 '팔을 달인 물에 흰쌀을 안쳐 지은 밥'이란 뜻이다(표준국어대사전 2011). '비빔밥'은 '비비다'는 음식을 조리하는 행위가 주요리법을 나타내는 '밥'과 결합되어 명명(命名) 되었으며, 현재 '비빔밥'은 '돌솥비빔밥, 콩나물비빔밥, 허브비빔밥, 열무비빔밥'으로도 표기하는데 메뉴의 특색을 나타내는 밥 짓는 도구 '돌솥'과 주재료명 '콩나물, 허브, 열무'가 메뉴명 '비빔밥'에 결합된 형태로 명명(命名)되어 있다(Menupan.com 2011). 한식 메뉴 영문표기안(2008)에서 '산채비빔밥'의 '산채(山菜)'는 한자어로 순화어(醇化語)인 '산나물'을 사용하여 '산나물비빔밥'으로 명명(命名)하기를 제안하고자 한다(농림수산식품부 2008; 표준국어대사전 2011).

Menupan.com(2011)에 의하면 '돌솥밥'은 '영양돌솥밥'으로 명명(命名) 하였는데 주재료명 '영양가 높은 식재료(밤, 은행, 대추, 잣, 송이버섯 등)'와 밥을 짓는 도구 '돌솥'이 주요리법을 나타내는 '밥'과 조합되어 지어졌다.

밥류의 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 1> 황혜성 「한국의 전통음식」의 경우 주재료명(82%), 부재료명(9%), 주요리법(91%), 기타(18%)로 가장 높게 나타났으며, 이성우 「한국요리문화사」는 주재료명(75%), 주요리법(88%), 기타(25%)으로, 강인희 「한국의 맛」는 주재료명(63%), 주요리법(88%), 기타(38%)의 순서로 분석되었다. 따라서 밥류의 경우 '주조미료명' 사용이 전혀 없는 것으로 나타났다.

죽류 6종의 메뉴명은 '흰죽'을 제외한 모든 메뉴명이 '주재료명, 주요리법' 순서의 조합으로 이루어져 있으며, '흰죽'의 경우는 '흰밥'과 동일하게 '희다'이라는 음식의 색(色)으로 메뉴를 명명(命名)한 것으로 판단된다. Yi(2009)의 연구를 살펴보면 음식명은 음식의 종류를 나타내는 상위어 앞에 '재료, 상태, 색채, 크기' 등을 나타내는 하위의 개념적 특성이 선행하여 다양한 하위어를 형성하고 있는데 특히 '색채'의 표지로 밥과 떡, 죽에서 '빅'과 '희-'는 흰쌀만으로 만들었을 경우 음식의 색이 '희다'라는 것을 표시한 결과이다. 이는 본 연구의 '흰밥, 흰죽'의 명명(命名) 기준 분석결과와 동일하다고 하겠다. 죽을 '탕(湯)'으로 표기하기도 하였는데 유희춘 「미암일기초」 사월(四月)에는 죽은 '음료라 볼 수 있다'라고 하였으며, 「요록」에는 콩죽을 '두탕(豆湯)'이라고도 하였다(조 2008).

제주도 대표 향토음식으로 '전복죽, 옥돔죽, 초기죽, 닭죽'이 있는데 '초기죽'에서 '초기'는 '표고버섯'의 제주도 방언으로 '표고버섯죽'을 뜻하며, 모든 죽류의 메뉴명이 '주재료명, 주요리법'의 조합으로 표기됨을 알 수 있다(한국외식연합 2011).

죽류의 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 2> 황혜성 「한국의 전통음식」의 경우 주재료명(83%), 주요리법(100%), 기타(17%)로 가장 높게 나타났으며, 강인희 「한국의 맛」은 주재료명(80%), 주요리법(100%), 기타(20%), 이성우 「한국요리문화사」는 주재료명(80%), 주요리법(100%), 기타(20%)로 2개의 문헌이 동일한 비율로 분석되었다. 따라서 죽류의 경우 '부재료명'과 '주조미료명' 사용이 전혀 없는 '주재료명, 주요리법'의 조합으로 명명(命名)이 가능하다고 판단되었다.

면·만두류 11종의 메뉴명은 '주재료명, 부재료명, 주요리법' 순서의 조합으로 이루어져 있지만, '기타'의 의미·유래에 의한 내용이 메뉴명으로 지어진 경우도 있었는데 그 예로 면류의 '온면'은 Jang & Lee(1989)의 연구에서 주식류를 만들 때 사용된 조리용어 중 가열과정의 '더욱게하다'가 메뉴명에 표기된 경우라 판단된다. '쟁반국수'는 요리가 완성된 국수를 담은 용기인 '쟁반(鉢盤)'이 주요리법을 나타내는 '국수'와 결합한 형태로 여겨지며 또한 '제물칼국수'는 '국수

<Table 1> Contents analysis about Korean menu naming standard in rice

Classification	Standard	H	K	L	Main ingredients			Sub ingredients			Main condiment			Main recipe			The others				
					name			name			name										
					H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L		
밥류	쌀밥	흰밥	흰밥	-										○	○		○	○			
	보리밥	보리밥	보리밥	보리밥	○	○	○							○	○	○					
	팔밥	팔밥	중등밥	팔밥	○		○							○	○	○		○			
	콩밥	콩밥	콩밥	콩밥	○	○	○							○	○	○					
	차조밥	조밥	차조밥	차조밥	○	○	○														
	찰밥	팔찰밥	찰밥	-	○	○				○				○	○						
	현미밥	현미밥	-	-	○									○							
	오곡밥	오곡밥	오곡밥	오곡밥	○	○	○							○	○	○					
	콩나물밥	콩나물밥	-	콩나물밥	○		○							○		○					
	비빔밥	비빔밥	비빔밥	비빔밥										○	○	○	○	○	○		
	국밥	장국밥	-	-	○									○							
영양돌솥밥	-	-	돌솥밥												○			○			
Total	n (%)	11 (100)	8 (100)	8 (100)	9 (82)	5 (63)	6 (75)	1 (9)	-	-	-	-	-	-	-	10 (91)	7 (88)	7 (88)	2 (18)	3 (38)	2 (25)

H: 황혜성 「한국의 전통음식」, K: 강인희 「한국의 맛」, L: 이성우 「한국요리문화사」.

를 따로 끓는 물에 삶지 않고 국수의 장국에 넣어 그대로 삶았다'는 뜻으로 주요리법의 특징을 메뉴명으로 명명(命名)한 것으로 사료된다(황 1989). 「한국의 맛」에서는 '칼국수'를 '제물밀국수'로 표기하였는데 '밀국수'는 충청도 지역 방언으로 표준어인 '제물칼국수'로 명명(命名)하기를 제안한다(강 1988; 표준국어대사전 2011). '냉면'은 요리완성품의 상태인 '냉(冷, 차다)'는 의미와 주요리법인 '면'의 조합으로 명명되었음을 알 수 있다. '비빔국수'는 '음식을 섞취하는 동작, 비비다'라는 의미와 주요리법인 '국수(麵)'의 조합으로 음식의 명칭이 표현되었다.

만두류의 '만두(曼頭)'는 인두(人頭)의 모양의 음식으로 수신(水申)에게 제사를 지냈다는 유래에서 알 수 있듯이 '음식의 모양'을 메뉴명으로 명명(命名)한 것이다. 또한 '만두'는 중국어 '饅頭'에서 온 차용어이다(이 1999; Bok 2008). '만두국'은 북한어로서 '만두를 넣고 끓인 국'을 뜻하는 표준어 '만둣국'으로 표기해야 하며 외식업계에서 주로 사용하는

'떡만두국'도 '떡만둣국'으로 맞춤법을 수정해야 한다 (menupan.com 2011; 표준국어대사전 2011). '수제비(浪花)'의 경우 '낭(浪, 물결)'과 '화(花, 꽃)'의 한자어 결합으로 볼 때 '밀가루를 반죽하여 맑은 장국이나 미역국 따위에 적당한 크기로 떼어 넣어 익힌 음식'으로 '음식의 모양'을 메뉴명으로 명명(命名)한 것으로 사료된다(표준국어대사전 2011).

최근 면·만두류의 경우 '칼국수'는 '바지락칼국수, 닭칼국수'로, '수제비'는 '바지락수제비, 감자수제비'로, '냉면'은 '회냉면' 등으로 표기하는데 기준에 있던 메뉴명에 '주재료명'이 추가로 결합되어 명명(命名)된 것으로 판단된다 (menupan.com 2011; 한국외식연감 2011).

면·만두류의 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 3> 이성우 「한국요리문화사」의 주재료명(44%), 부재료명(22%), 주요리법(89%), 기타(56%)로 가장 높게 나타났으며, 황혜성 「한국의 전통음식」는 주재료명(38%), 주요리법(88%), 기타(75%), 강인희 「한국의 맛」는 주재료명(33%), 주요리

<Table 2> Contents analysis about Korean menu naming standard in soup

Classification	Standard	H	K	L	Main ingredients			Sub ingredients			Main condiment			Main recipe			The others				
					name			name			name										
					H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L		
죽류	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽										○	○	○	○	○	○		
	팔죽	팔죽	팔죽	팔죽	○	○	○							○	○	○					
	흑임자죽	흑임자죽	흑임자죽	-	○	○								○	○						
	갯죽	갯죽	갯죽	갯죽	○	○	○							○	○	○					
	전복죽	전복죽	전복죽	전복죽	○	○	○							○	○	○					
	닭죽	닭죽	-	닭죽	○		○							○		○					
Total	n (%)	6 (100)	5 (100)	5 (100)	5 (83)	4 (80)	4 (80)	-	-	-	-	-	-	-	-	6 (100)	5 (100)	5 (100)	1 (17)	1 (20)	1 (20)

H: 황혜성 「한국의 전통음식」, K: 강인희 「한국의 맛」, L: 이성우 「한국요리문화사」.

<Table 3> Contents analysis about Korean menu naming standard in noodle

Classification	Standard	Main ingredients						Sub ingredients			Main condiment			Main recipe			The others		
		H	K	L	name			name			name								
		H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L			
면 · 만두류	잔치국수	온면	-	온면										○		○	○		○
	쟁반국수	-	-	쟁반국수												○			○
	칼국수	제물칼국수	제물밀국수	-			○							○	○		○	○	
	냉면	냉면	냉면	동치미냉면						○				○	○	○	○	○	○
	콩국수	냉콩국수	-	콩국수	○		○							○		○	○		
	비빔냉면	비빔면	비빔면	비빔국수										○	○	○	○	○	○
	고기만두	-	만두	-															○
	만두국	만두국	-	만두국	○		○							○		○			
	떡만둣국	-	-	떡국만두						○						○			
	떡국	떡국	흰떡국	떡국	○	○	○							○	○	○		○	
수제비	수제비	수제비	수제비														○	○	○
Total	n (%)	8 (100)	6 (100)	9 (100)	3 (38)	2 (33)	4 (44)	-	-	2 (22)	-	-	-	7 (88)	4 (67)	8 (89)	6 (75)	6 (100)	5 (56)

H: 황혜성 「한국의 전통음식」, K: 강인희 「한국의 맛」, L: 이성우 「한국요리문화사」.

범(67%), 기타(100%)로 분석되었다. 따라서 면·만두류의 경우 ‘주조미료명’의 사용은 전혀 없었으며 특히 강인희 「한국의 맛」은 ‘기타’의 메뉴명(제물밀국수, 냉면, 비빔면, 만두, 흰떡국, 수제비)이 100%로 메뉴명에 고유어, 유래어 및 지은이의 의견이 가장 많이 반영되었다고 판단되었다.

2) 부식류의 명명(命名)

국 및 탕·찌개 및 전골류 34종의 메뉴명은 ‘주재료명, 주조미료명, 주요리법’ 순서의 조합으로 이루어져 있지만, ‘설렁탕, 육개장’ 등 주로 고유어·유래어의 명칭으로 된 메뉴명만이 예외로 조사되었다. Kim(1997)의 연구에서 ‘설렁탕’은 ‘소(牛)의 내장, 살코기, 뼈 등을 솥에 넣어 설렁설렁 끓여 조리했다’는 어원 설(設)로 ‘요리하는 동작’이 메뉴명에 적용된 것으로 사료되며, ‘육개장’은 기존에 있는 ‘개장’(狗糞, ‘주재료명, 주조미료명’ 조합)이라는 요리명에 ‘육(肉, 쇠고기)’이라는 주재료명이 추가로 결합된 형태로 볼 수 있다.

기준이 되는 국류 명칭 중 ‘시금치된장국, 냉이된장국, 아욱된장국, 배추된장국’은 ‘주재료명, 주조미료명, 주요리법’의 조합으로 되어있지만, 황(1989), 강(1988), 이(1999)에서는 주조미료명이 제외된 ‘시금치국, 냉이국, 아욱국, 배추속대국’으로 ‘주재료명, 주요리법’의 형태로 조사되었다. 이는 상용되는 음식명의 이해를 돕기 위해 ‘주조미료명’까지 구체적으로 표기한 이유로 분석된다. 탕류 중 ‘곰탕’은 특이하게 ‘곰(高음(膏飲), 고기나 생선을 진한 국물이 나오도록 푹 삶은 국)’과 ‘탕(湯)’이라는 ‘주요리법 2개’가 결합된 명칭으로 조사되었으며(표준국어대사전 2011), 이(1999)의 ‘북어갱’과 ‘계갱’은 ‘북어’와 ‘계(蟹)’의 주재료명과 ‘찌개’라는 뜻의 ‘갱(羹)’이라는 주요리법이 조합된 메뉴명으로 사료된다. ‘갱(羹)’은 「증보산림경제」에서 ‘건더기가 적고 국물이 많은 것을

탕(湯)이라 하고, 건더기가 많고 국물이 적은 것을 갱(羹)’이라 하였다(Kim 2006). 한식 메뉴명 기준 ‘조기매운탕’은 황(1989)은 ‘조기고추장찌개’로 ‘주재료명, 주조미료명, 주요리법’의 조합이며, 이(1999)는 ‘조기찌개’로 ‘주재료명, 주요리법’의 구성으로 이루어져있는데 ‘매운탕’이란 ‘생선, 고기, 채소, 두부 따위와 갖은 양념을 넣고 고추장을 풀어 얼큰하게 찌개’를 일컫는다(표준국어대사전 2011). 이를 ‘매운탕찌개’라고도 하는데 이는 찌개류의 음식 용어가 분명치 않음을 알 수 있다. 찌개류 중 강(1988)의 ‘뭍은된장찌개’는 ‘뭍다’이라는 형용사가 주조미료명인 ‘된장’의 앞에 위치하여 ‘찌개’의 주요리법과 묶여진 것으로 보인다.

‘전골’은 ‘남비요리’로서 「만국사물기원역사」에서 상고시대(上古時代) 진중(陣中) 군사들이 철로 만든 전립(甑笠)을 그릇 대용으로 사용하여 여러 가지 재료를 끓여 먹는 데서 유래되었다고 한다(Oh 2003). 전골류 음식명 ‘쇠고기전골, 버섯전골, 두부전골, 곱창전골’은 모두 ‘주재료명, 주요리법’으로 결합되어 있다.

국·탕·찌개 및 전골류는 최근에도 ‘미역국, 설렁탕, 육개장, 추어탕, 된장찌개, 순두부찌개, 쇠고기전골, 곱창전골’로 표기되는데 메뉴명의 시대적 변화가 가장 적은 요리법 유형으로 판단된다(Menupan.com 2011; 한국외식연감 2011).

국·탕·찌개 및 전골류의 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 4> 이성우 「한국요리문화사」는 주재료명(89%), 주조미료명(4%), 주요리법(61%), 기타(11%)로 가장 높게 나타났으며, 황혜성 「한국의 전통음식」의 경우 주재료명(88%), 주조미료명(16%), 주요리법(96%), 기타(8%)로, 강인희 「한국의 맛」는 주재료명(73%), 주조미료명(20%), 주요리법(93%), 기타(20%)의 순서로 나타났다. 따라서 국·탕·찌개 및 전골류의 경우 ‘부재료명’의 사용은 전혀 없었으며 밥·

<Table 4> Contents analysis about Korean menu naming standard in soup & stew

Classification	Standard	Main ingredients			Sub ingredients			Main condiment			Main recipe			The others					
		H	K	L	name			name			name			name					
					H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L
국 및 탕류	무국	무국	-	무우국	○		○							○		○			
	미역국	미역국	미역국	미역국	○	○	○							○	○	○			
	콩나물국	콩나물국	-	콩나물국	○		○							○		○			
	북엇국	-	북어탕	-			○									○			
	토란국	토란국	토란탕	토란국	○	○	○							○	○	○			
	조개국	-	-	모시조개탕			○									○			
	동태국	-	-	동태국			○									○			
	시금치된장국	시금치국	시금치국	-	○	○								○	○				
	냉이된장국	냉이국	-	냉이국	○		○							○		○			
	아욱된장국	아욱국	아욱국	아욱국	○	○	○							○	○	○			
	배추된장국	배추속대국	배추속대국	배추속대국	○	○	○							○	○	○			
	곰탕	곰탕	곰국	곰탕										○	○	○			
	설렁탕	설렁탕	설렁탕	설렁탕										○	○	○	○	○	○
	갈비탕	갈비탕	-	-	○									○					
	꼬리곰탕	꼬리곰탕	-	꼬리곰탕	○		○							○		○			
	육개장	육개장	육개장	육개장	○	○	○										○	○	○
	삼계탕	-	-	삼계탕			○									○			
	닭곰탕	닭곰탕	-	닭곰탕	○		○							○		○			
	복어탕	-	-	복어갱			○									○			
추어탕	-	-	추탕			○									○				
조기매운탕	조기고추장찌개	-	조기찌개	○		○				○			○		○				
광어매운탕	-	-	광어매운탕			○									○				
찌개 및 전골류	된장찌개	두부된장찌개	몹은된장찌개	-		○				○	○		○	○				○	
	청국장찌개	청국장찌개	청국장찌개	담북장찌개						○	○	○	○	○	○				
	꽃게찌개	꽃게찌개	-	게갱	○		○						○		○				
	호박찌개	애호박전국찌개	애호박전국찌개	-	○	○				○	○		○	○					
	명란찌개	명란전국찌개	-	명란전국찌개	○		○						○		○				
	순두부찌개	순두부찌개	-	순두부찌개	○		○						○		○				
	콩비지찌개	콩비지찌개	-	콩비지찌개	○		○						○		○				
	동태찌개	-	-	동태찌개			○									○			
	쇠고기전골	쇠고기전골	쇠고기전골	쇠고기전골	○	○	○							○	○	○			
	버섯전골	버섯전골	버섯전골	-	○	○								○	○				
	두부전골	두부전골	두부전골	두부전골	○	○	○							○	○	○			
곱창전골	-	-	곱창전골			○									○				
Total	n (%)	25 (100)	15 (100)	28 (100)	22 (88)	11 (73)	25 (89)	-	-	-	4 (16)	3 (20)	1 (4)	24 (96)	14 (93)	17 (61)	2 (8)	3 (20)	3 (11)

H: 황혜성 「한국의 전통음식」, K: 강인희 「한국의 맛」, L: 이성우 「한국요리문화사」.

죽·면·만두류와 비교하여 ‘주조미료명’의 사용이 있다는 것이 특징으로 분석되었다.

찜 및 조림류 17종의 메뉴명은 ‘주재료명, 주요리법’ 순서의 조합으로 이루어져 있지만, ‘궁중닭찜, 순대’가 예외로 고찰되었다. ‘궁중닭찜’은 ‘궁중’이라는 음식을 조리한 ‘주요 장소명’과 ‘닭’의 ‘주재료명’, ‘찜’의 ‘주요리법’으로 구성되어 있는 것으로 분석된다. ‘순대’는 육류 순대와 어류 순대로 분류할 수 있는데 육류 순대 중 대표적인 것이 돼지 창자를 이용한 ‘도야지순대’, ‘돈장탕(豚腸湯)’, ‘순대’, ‘수애’ 등이 있으며, 어류 순대 중 대표적인 것은 ‘명태순대’, ‘오징어순대’

등이 있다(Sohn 1998).

‘갈비찜’과 ‘돼지갈비찜’은 ‘주재료명, 주요리법’으로 구성되었는데 Kim 등(1990a)의 연구에서 ‘갈비찜’은 ‘가리찜, 갈비찜, 갈비구이찜’으로 변천되었으며, ‘돼지갈비찜’의 경우는 ‘돼지가리찜, 돼지갈비찜, 종갈비찜’으로 명명(命名)이 변화되었음을 알 수 있다.

최근 찜 및 조림류는 ‘매운갈비찜, 매운돼지갈비찜, 갈치무조림, 감자곤약조림, 고등어김치조림’으로 표기하는데 ‘매운갈비찜, 매운돼지갈비찜’의 경우 미각형용사 ‘매운’은 명사 앞에 표기하여야하며, ‘갈치무조림, 감자곤약조림, 고등어김

치조림'은 '주재료명, 부재료명, 주요리법'의 결합으로 '부재료명'이 강화되어 명명(命名)된 것으로 판단된다(남 2007; Menupan.com 2011).

구이·전·튀김류 22종의 메뉴명은 '주재료명, 주조미료명, 주요리법'으로 이루어져있다. 기준 메뉴명인 '소갈비구이'는 황(1989)에서 '쇠갈비구이'로 표기하였는데, '소의 고기'를 뜻하는 '소-'와 '쇠-'의 접두어는 복수표준어로서 동일한 의미어라고 생각된다(표준국어대사전 2011). '완자전'은 '완자'의 경우 '잘게 다진 고기에 달걀, 두부 따위를 섞어 등글

게 빚은 뒤 밀가루를 바르고 다시 달걀을 씌워서 기름에 지진 음식'으로 '환자(丸子)'와 비슷한 말로서, '환(丸)'은 '등글다', '자(子)'는 '어조사(語助辭)'의 등글게 빚어 완성된 '음식의 모양'과 '전(煎)'의 '주요리법'이 결합되어 음식명이 만들어진 예로 사료된다(표준국어대사전 2011). '김치전'의 경우는 황(1989)과 강(1988)은 '김치적'으로 이(1999)는 '김치느르미'로 표기되었는데 '김치'라는 '주재료명'과 '적(炙)·느르미'라는 '주요리법'의 조합으로 분석된다. '녹두빈대떡'의 경우 황(1989)은 '녹두빈대떡', 강(1988)은 '빈대떡', 이

<Table 5> Contents analysis about Korean menu naming standard in side dish

Classification	Standard	H	K	L	Main ingredients			Sub ingredients			Main condiment			Main recipe			The others			
					name			name			name									
					H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	
찜 및 조림류	갈비찜	갈비찜	-	갈비찜	○		○							○		○				
	돼지갈비찜	돼지갈비찜	-	돼지갈비찜	○		○							○		○				
	닭찜	궁중닭찜	닭찜	통닭찜	○	○	○							○	○	○		○		
	복어찜	복어찜	복어찜	-	○	○								○	○					
	갯잎찜	-	-	갯잎찜			○									○				
	갈치조림	갈치조림	-	갈치조림	○		○							○		○				
	두부조림	두부조림	-	두부조림	○		○							○		○				
	찜	푼고추조림	푼고추조림	-	푼고추조림	○		○						○		○				
	및	감자조림	감자조림	-	감자조림	○		○						○		○				
	조림류	쇠고기장조림	쇠고기장조림	홍두깨살장조림	-	○	○				○	○		○	○					
		돼지고기장조림	-	-	돼지고기조림			○									○			
		고등어조림	-	-	고등어조림			○									○			
		꽂치조림	-	-	꽂치조림			○									○			
		연근조림	-	-	연근조림			○									○			
		우영조림	-	-	우영조림			○									○			
		순대	-	-	도야지순대			○											○	
		오이선	-	-	오이선			○									○			
	구이 · 전 · 튀김류	소갈비구이	쇠갈비구이	-	갈비구이	○		○							○		○			
곱창구이		-	-	곱창구이			○									○				
오리구이		-	-	집오리구이			○									○				
닭꼬치구이		-	닭구이	-			○									○				
조기구이		조기양념장구이	-	조기양념구이	○		○				○		○	○		○				
장어구이		장어구이	-	장어구이	○		○							○		○				
삼치구이		-	-	삼치구이			○									○				
갈치구이		-	-	갈치구이			○									○				
꽂치구이		-	-	꽂치양념구이			○					○				○				
구이		황태구이	복어구이	-	복어구이	○		○							○		○			
·		더덕구이	더덕구이	더덕구이	더덕구이	○	○	○							○	○	○			
·		김구이	김구이	김구이	김구이	○	○	○							○	○	○			
·		완자전	완자전	완자저냐	-										○	○		○	○	
·		호박전	애호박전	-	호박전	○		○							○		○			
·		김치전	김치적	김치적	김치느르미	○	○	○							○	○	○			
·		녹두빈대떡	녹두빈대떡	빈대떡	빈자떡	○												○	○	○
·		파전	파전	-	-	○									○					
·		쇠간전	-	간저냐	간전			○	○							○	○			
·	생선전	-	-	생선전유어			○									○				
·	오징어튀김	-	-	오징어튀김			○									○				
·	고구마튀김	-	-	고구마튀김			○									○				
·	채소튀김	-	-	채소튀김			○									○				

<Table 5> Contents analysis about Korean menu naming standard in side dish (Continued)

Classification	Standard	Main ingredients			Sub ingredients			Main condiment			Main recipe			The others						
		H	K	L	name			name			name			name						
					H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	H	K	L	
볶음류	멸치볶음	잔멸치볶음	-	-	○	○								○	○					
	오징어채볶음	오징어채볶음	-	-	○									○						
	낙지볶음	-	-	낙지볶이			○												○	
	떡볶이	-	-	떡볶이			○													○
	느타리버섯볶음	-	-	느타리버섯볶이			○													○
호박볶음	-	-	호박볶이			○													○	
무침 및 나물류	무생채	무생채	무우생채	무우생채	○	○	○							○	○	○				
	오이생채	오이생채	오이생채	-	○	○								○	○					
	도라지생채	도라지생채	도라지생채	도라지생채	○	○	○							○	○	○				
	취나물무침	취나물	-	취나물	○		○							○		○				
	무나물	무나물	무우나물	무우나물	○	○	○							○	○	○				
	콩나물무침	콩나물	-	콩나물	○		○							○		○				
	숙주나물	숙주나물	숙주나물	숙주나물	○	○	○							○	○	○				
	오이나물	오이나물	오이나물	-	○	○								○	○					
	고사리나물	고사리나물	고사리나물	고사리나물	○	○	○							○	○	○				
	시금치나물	시금치나물	-	시금치나물	○		○							○		○				
	가지나물	-	가지나물	-			○								○					
	시래기나물	-	시래기나물	-			○								○					
	씀바귀나물	-	씀바귀나물	-			○								○					
	쭈갓나물	-	-	쭈갓나물			○													○
	호박나물	-	-	호박나물			○													○
	미역나물	-	-	미역나물			○													○
	도토리묵무침	도토리묵무침	-	도토리묵무침	○		○							○		○				
청포묵무침	-	-	청포묵무침			○													○	
구절판	구절판	구절판	-																○ ○	
잡채	잡채	잡채	잡채	○	○	○													○ ○ ○	
회	육회	육회	육회	육회	○	○	○							○	○	○				
김치 및 장아찌류	섞박지	섞박지	섞박지	-															○ ○	
	부추김치	부추김치	-	-	○									○						
	오이장아찌	오이장장아찌	① 오이감장과 ② 오이통장과	-	○	○					○			○	○					
	무말랭이장아찌	무말랭이장아찌	-	-	○									○						
갯잎장아찌	갯잎장아찌	갯잎장아찌	-	○	○								○	○						
Total	n (%)	41 (100)	26 (100)	53 (100)	38 (93)	23 (88)	52 (98)	-	-	-	3 (7)	1 (4)	2 (4)	37 (90)	23 (88)	50 (94)	6 (14)	5 (19)	3 (6)	

H: 황혜성 「한국의 전통음식」, K: 강인희 「한국의 맛」, L: 이성우 「한국요리문화사」.

(1999)는 ‘빈자떡’으로 표기하였는데 이는 ‘빙저’라는 떡 이름이 유래되어 ‘빙자’로 소리가 변하게 되었다가 다시 ‘빈자’로 되고 녹두를 갈아 소를 넣지 않고 지저낸 ‘빈자(貧者)떡’으로 변하게 되었으며, 음식 모양이 ‘빈대(蠶蟹)’와 같이 납작하게 생겼다고 하여 ‘빈대떡’이라고 부르게 되었다(이 1999; 국립국어연구원 2000). 따라서 ‘빈대떡’도 ‘빈대(蠶蟹)’라는 ‘음식의 모양’으로 음식명이 만들어진 것으로 판단된다.

최근 구이류는 ‘꽂치간장구이, 북어고추장구이, 조기양념장구이’로 표기하는데 ‘주재료명, 주조미료명, 주요리법’의 결합으로 ‘주조미료명’이 추가적으로 강화되었으며 ‘떡갈비구이’는 표준어가 ‘떡갈비’로 음식의 모양을 나타내는 ‘떡’과

주재료명 ‘갈비’로 조합되어 명명(命名)된 것으로 사료된다(농림수산식품부 2008; Menupan.com 2011).

볶음류 6종의 메뉴명은 모두 ‘주재료명, 주요리법’으로 구성되어 있는데 ‘멸치볶음’과 ‘오징어채볶음’의 경우 황(1989)은 ‘볶음’으로, ‘낙지볶음, 떡볶이, 느타리볶음, 호박볶음’의 경우 이(1999)는 ‘볶이’로 표기한 것이 특징이다. ‘볶이’는 ‘炒(볶을 초, 熟)’로 ‘양(胖)볶이’, ‘천엽(千葉)볶이’처럼 ‘주재료명’에 따라 음식명이 붙여진다고 하였다(이 1999). 그러나 ‘볶이’는 표준어가 아니므로 표준어인 ‘볶음’으로 표기해야 한다(표준국어대사전 2011).

최근 볶음류는 ‘멸치파리고추볶음, 낙지불고기, 떡잡채, 버

셋잡채'로 표기하는데 '멸치파리고추볶음'은 '부재료명'이 추가되었고, '낙지불고기, 떡잡채, 버섯잡채'는 '주요리법'이 '볶음'에서 '불고기, 잡채'로 변형되었으며, '닭갈비'는 '닭의 갈비'라는 '주재료명'이 요리 자체를 뜻하는 음식명으로 명명(命名)된 것으로 판단된다(Menupan.com 2011).

무침 및 나물류 20종의 메뉴명은 '주재료명, 주요리법'으로 구성되어 있는데 '구절판'과 '잡채'가 예외로 고찰되었다. '구절판'이라는 명칭은 음식을 가리키는 음식명과 함께 '임금님의 도시락'으로 생각되는 '9가지로 나뉜 목기(구절판 찬합)'을 일컫는다(Paek 2001). '잡채'는 '여러 가지 채소와 고기불이를 잘게 썰어 볶은 것에 삶은 당면을 넣고 버무린 음식'으로 정의 할 수 있다(표준국어대사전 2011). 따라서 잡채는 '잡(섞을 잡, 雜)'의 '조리를 하는 동작'과 '채(나물 채, 采)'의 '주재료명'의 구성으로 사료된다.

'청포묵무침'은 '탕평채'라는 요리명을 사용하기도 하는데 '조선 영조 때 탕평책을 논하는 자리의 음식상에 처음 올랐다는 데서 유래'하는 것으로 특이하게 '나라의 정책'이 음식명으로 명명(命名)된 사례로 볼 수 있다(Menupan.com 2011; 표준국어대사전 2011)

최근 무침 및 나물류는 '달래오이생채, 도라지오이생채, 오징어도라지생채, 콩나물해물겨자무침, 숙주미나리무침'으로 표기하는데 '주재료명, 주요리법' 이외에 '부재료명, 주조미료명'이 추가로 조합되어 명명(命名)된 것으로 판단된다(Menupan.com 2011).

김치 및 장아찌류 5종의 메뉴명은 '주재료명, 주요리법'으로 조합되었는데, '배추와 무·오이로 만든 김치'를 황(1989)은 '석박지'로 표기하였는데, 표준어는 '섞박지'이다(표준국어대사전 2011). Yoon(1994)의 연구에서 안동지역에서는 여름김치는 '김치'로 수분이 거의 없고 짭짤하게 담근 겨울철의 배추김치를 '짬지', '김장', '지'라 총칭하여 사용하였다.

'오이장아찌'의 경우 황(1989)은 '오이간장장아찌'로 표기하였는데 이는 '주재료명, 주조미료명, 주요리법'의 결합으로 분석되며, 강(1988)은 '오이갑장과'와 '오이통장과'로 표기하였다. Cho(2010)의 연구에서 '장과'는 '채소를 장류에 절여 볶아서 장아찌보다 단시간에 저장하지 않고 먹을 수 있는 것으로 발효과정이 제외되고 불로 익히는 과정이 추가된 요리법'으로 고찰되었다.

최근 김치 및 장아찌류는 '가지김치, 돌나물김치, 양파김

치, 달래장김치, 된장겉잎장아찌'로 표기하는데, 김치류 중 '가지김치, 돌나물김치, 양파김치'는 '주재료명, 주요리법'의 결합으로 이루어져있지만 '주재료명'이 '가지, 돌나물, 양파'로 다양화 되었으며, '달래장김치'의 경우는 '주재료명, 주조미료명, 주요리법'으로 식재료 중 '간장' 사용에 따른 '주조미료명'이 추가로 강화되어 명명(命名) 되었다(Menupan.com 2011). 또한 장아찌류인 '된장겉잎장아찌'는 '주조미료명, 주재료명, 주요리법'으로 결합되었는데 이는 명명(命名)기준 순서를 '주재료명, 주조미료명, 주요리법'로 바로잡아 '겉잎된장장아찌'로 명명(命名)하기를 제안하고자 한다.

찬류의 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 5> 이 성우 「한국요리문화사」는 주재료명(98%), 주조미료명(4%), 주요리법(94%), 기타(6%)로 가장 높게 나타났으며, 황혜성 「한국의 전통음식」의 경우 주재료명(93%), 주조미료명(7%), 주요리법(90%), 기타(14%)로, 강인희 「한국의 맛」는 주재료명(88%), 주조미료명(4%), 주요리법(88%), 기타(19%)의 순서로 나타났다. 따라서 찬류의 경우 '부재료명' 사용이 전혀 없는 것으로 분석되었다.

2. 명명기준에 대한 유형 분석

주·부식 분류에 대한 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 6> 주식류(밥·죽·면류)(25.8%)는 주재료명(16.4%), 부재료명(1.2%), 주요리법(23.0%), 기타(10.5%), 부식류(국·찬류)(74.2%)는 주재료명(66.8%), 주조미료명(5.5%), 주요리법(69.5%), 기타(7.4%)로 나타났는데 주식류의 경우 '주조미료명', 부식류는 '부재료명'이 0%로 분석되었다. 이는 주식류에서 '주조미료명'보다는 '부재료명', 부식류의 경우 '부재료명'보다는 '주조미료명'으로 메뉴의 특징을 인식할 수 있도록 조합한 것으로 판단되었다.

요리법에 근거하여 메뉴를 총 11가지로 분류한 것에 대한 명명(命名)기준 구성 비율을 살펴보면<Table 7> 국 및 탕류(16.8%)가 주재료명(14.5%), 주조미료명(0.4%), 주요리법(15.6%)로 가장 높았고, 무침 및 나물류(15.6%)가 주재료명(14.5%), 주요리법(14.5%), 기타(0.8%), 구이·전·튀김류(14.5%)가 주재료명(12.9%), 주조미료명(1.2%), 주요리법(13.3%), 기타(2.0%)의 순서로 나타났다. 회(1.2%)는 주재료명(1.2%), 주요리법(1.2%)로 가장 낮은 비율로 분석되었다. 전체적으로는 주재료명(83.2%), 부재료명(1.2%), 주조미료명

<Table 6> Korean menu naming standard based on main dish and side dish

Menu Classification	Naming Standard										Total	
	Main ingredients name		Sub ingredients name		Main condiment name		Main recipe		The others			
	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)		
Main dish(밥·죽·면류)	42	(16.4)	3	(1.2)	0	(0.0)	59	(23.0)	27	(10.5)	66	(25.8)
Side dish(국·찬류)	171	(66.8)	0	(0.0)	14	(5.5)	178	(69.5)	19	(7.4)	190	(74.2)
Total	213	(83.2)	3	(1.2)	14	(5.5)	237	(92.6)	46	(18.0)	256	(100.0)

<Table 7> Korean menu naming standard based on classification method

Menu Classification	Naming Standard										Total	
	Main ingredients name		Sub ingredients name		Main condiment name		Main recipe		The others			
	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)
밥류	20	(7.8)	1	(0.4)	0	(0.0)	24	(9.4)	7	(2.7)	27	(10.5)
죽류	13	(5.1)	0	(0.0)	0	(0.0)	16	(6.3)	3	(1.2)	16	(6.3)
면·만두류	9	(3.6)	2	(0.8)	0	(0.0)	19	(7.5)	17	(6.7)	23	(9.0)
국 및 탕류	37	(14.5)	0	(0.0)	1	(0.4)	40	(15.6)	7	(2.7)	43	(16.8)
찌개 및 전골류	21	(8.2)	0	(0.0)	7	(2.7)	25	(9.8)	1	(0.4)	25	(9.8)
찜 및 조림류	27	(10.5)	0	(0.0)	2	(0.8)	26	(10.2)	2	(0.8)	27	(10.5)
구이·전·튀김류	33	(12.9)	0	(0.0)	3	(1.2)	34	(13.3)	5	(2.0)	37	(14.5)
볶음류	7	(2.7)	0	(0.0)	0	(0.0)	7	(2.7)	0	(0.0)	7	(2.7)
무침 및 나물류	37	(14.5)	0	(0.0)	0	(0.0)	37	(14.5)	2	(0.8)	40	(15.6)
회	3	(1.2)	0	(0.0)	0	(0.0)	3	(1.2)	0	(0.0)	3	(1.2)
김치 및 장아찌류	6	(2.3)	0	(0.0)	1	(0.4)	6	(2.3)	2	(0.8)	8	(3.1)
Total	213	(83.2)	3	(1.2)	14	(5.5)	237	(92.6)	46	(18.0)	256	(100.0)

(5.5%), 주조미료명(92.6%), 기타(18.0%)로 구성 되어 있는데 이를 통해 대다수의 메뉴명이 이성우 「한국요리문화사」에서 조사된 ‘요리품(料理品)의 명명(命名) 원칙’으로 조합되어 있음을 알 수 있다.

‘기타’ 부분이 가장 많은 비율을 차지하는 메뉴 분류는 면·만두류(17건, 6.7%), 밥류(7건, 2.7%)와 국 및 탕류(7건, 2.7%)로 나타났는데, 이는 면·만두류에서 기타 부분의 의미가 ‘온면(溫: 따뜻하다)’, ‘쟁반국수(쟁반(鏗盤): 음식을 담은 그릇)’, ‘제물칼국수·제물밀국수(제물: 국수장국에 직접 생면을 넣어 삶았다)’, ‘냉면·동치미냉면(냉(冷): 차다)’, ‘냉콩국수(냉(冷): 차다)’, ‘비빔면·비빔국수(비빔: 비비다)’, ‘만두(인두(人頭)의 음식모양)’, ‘흰떡국(흰다: 음식의 색(色))’, ‘수제비(낭화(浪花): 음식모양)’로 다양하게 분석되었기 때문이다. 밥류에서는 ‘흰밥(흰다: 음식의 색(色))’, ‘중등밥(쌀을 달인 물에 흰쌀을 안쳐 지은 밥)’, ‘비빔밥(비빔: 비비다)’, ‘돌솥밥(돌솥: 밥을 짓는 도구)’의 메뉴명이 국 및 탕류에서는 ‘설렁탕(설렁설렁 끓이다: 요리동작)’, ‘육개장(육(肉, 쇠고기), 개장(狗醬)의 조합)’, ‘광어매운탕(‘광어’에 고추장이 나 고춧가루 양념을 넣어 끓인 찌개)’의 메뉴명이 기타 부분의 특별한 의미가 있는 것으로 판단되었다.

IV. 요약 및 결론

한식 메뉴가 보유하고 있는 의미와 개성을 담고 있는 음식명의 보편적인 법칙의 발견을 목표로 대표적인 한식 요리서 3가지 문헌의 주식류, 부식류의 총 134개의 메뉴명에 대한 명명(命名) 기준을 분석·고찰한 결과를 다음과 같이 요약할 수 있다.

1. 주식류(밥·죽·면류) 총 29가지 메뉴명은 ‘주재료명(16.4%), 부재료명(1.2%), 주조미료명(23.0%)’로 분석되었다. 특

성으로는 ‘주조미료명’이 제외된 구성으로 이루어져 있으며, 이 중 예외 메뉴명은 총 14가지로 ‘흰밥’, ‘중등밥’, ‘비빔밥’, ‘돌솥밥’, ‘흰죽’, ‘온면’, ‘쟁반국수’, ‘제물칼국수·제물밀국수’, ‘냉면·동치미냉면’, ‘냉콩국수’, ‘비빔면·비빔국수’, ‘만두’, ‘흰떡국’, ‘수제비’로 다양한 의미를 지닌 기타(10.5%) 부분의 의미가 추가적으로 조합된 형태로 나타났다.

2. 부식류(국·찬류) 총 105가지 메뉴명은 ‘주재료명(66.8%), 주조미료명(5.5%), 주조미료명(69.5%)’로 분석되었다. 특성으로는 ‘부재료명’이 제외된 구성으로 이루어져 있으며, 이 중 예외 메뉴명은 총 10가지로 ‘설렁탕’, ‘육개장’, ‘광어매운탕’, ‘뭍은된장찌개’, ‘도야지순대’, ‘완자전·완자저냐’, ‘녹두빈대떡·빈대떡·빈자떡’, ‘구절판’, ‘잡채’, ‘석박지·섬박지’로 다양한 의미를 지닌 기타(7.4%)부분의 의미가 추가적으로 조합된 형태로 나타났다.

3. 총 134가지의 메뉴명은 ‘주재료명(83.2%), 부재료명(1.2%), 주조미료명(5.5%), 주조미료명(92.6%), 기타(18.0%)’로 분석되었는데, 이로써 한식 메뉴명의 명명(命名) 기준은 ‘주재료명, 부재료명, 주조미료명, 주조미료명’의 원칙을 갖추고 있는 것으로 나타났다.

한식 요리서 3가지 문헌의 메뉴명은 명명(命名) 기준의 차이가 거의 없는 것으로 나타났으며, 강인희 「한국의 맛」은 궁중 음식을 근간으로 하는 반가 음식 분야를 연구하였으며 이성우 「한국요리문화사」는 황혜성 「한국민속대관(II) 궁중음식」을 참고한 것으로 조사되어 3가지 문헌이 서로 긴밀하게 영향을 준 것으로 나타났다.

한편 상기의 결과를 토대로 부정확한 메뉴명을 주로 사용하는 현재 외식산업 추세에 ‘한식 메뉴명’의 명명(命名) 기준을 다음과 같이 제시하고자 한다.

한식 메뉴명은 ‘주재료명, 부재료명, 주조미료명, 주조미료명’의 조합 순서로 부여한다. 세부적인 내용으로는 ‘주재료명’

과 ‘부재료명’이 복수인 경우 부피감, 중량감, 레시피의 성격을 고려하여 우선순위를 정하여 최대 1가지 주재료 명칭을 부여하며, ‘주조미료명’은 최대한 구체적인 주조미료명을 부여하며, ‘주요리법’은 복수 요리법이 사용된 경우 최종 요리법에 따른 명칭을 부여한다.

본 연구는 메뉴명의 타당성을 부여하고 표준을 제시함으로써 정확한 음식정보를 제공하고 소비자와의 긍정적 커뮤니케이션을 통한 외식기업 수준 향상 및 한식 세계화 메뉴명 표준화의 기초자료로 활용되고자 한다. 그러나 급속한 한식 발달에 따른 새로운 트렌드에 적합한 외래 식재료로 요리되는 메뉴에는 적용하기 어렵다는 점과 음식점의 매출액을 높이기 위해 고객에게 기억되기 쉽고, 관리자의 주관에 수렴된 메뉴명을 사용할 수밖에 없는 경영상의 어려움을 반영하지 못했다는 한계가 있다. 향후 과제로는 한식뿐만 아니라 양식, 일식, 중식 등에 대한 조사연구를 통한 외국 요리명의 메뉴 명명(命名) 기준에 관한 연구를 기대해 본다.

■ 참고문헌

- 강인희. 1988. 한국의 맛. 대한교과서. pp 1-89
- 국립국어연구원. 2000. 한국 문화 기초 용어. pp 174
- 김대행. 2004. 방송의 언어문화와 미디어 교육. 서울대학교출판부. pp 16-17
- 남지순. 2007. 한국어 형용사 어휘문법. 한국문화사.
- 농림수산식품부. 2008. 한식 메뉴 영문표기안.
- 농수산물유통공사. 2011. 농수산물 수출입뉴스 제 1217호.
- 농촌진흥청 국립농업과학원. 2010. 전통향토음식용어사전. 교문사. pp 1-429
- 유재천 역. 1989. 매스미디어조사방법론. 나남. Wimmer RD & Dominick JR, Mass Media Research. pp 197-219
- 이성우. 1999. 한국요리문화사. 교문사. pp 64-394
- 조은자. 2008. 한국전통식품연구. 성신여자대학교출판부. p 66
- 차배근. 2002. 사회과학연구방법. 세영사. pp 381-387
- 한국외식연감 2011. 한국외식정보(주). p 530
- 황혜성, 한복려, 한복진. 1989. 한국의 전통음식. 교문사. pp 210-443
- Bok HJ. 2008. The A Literary Investigation on Mandu (Dumpling); Types and Cooking Methods of Mandu (Dumpling) During the Joseon Era (1400's1900's). Korean J. Food Culture, 23(2):273-292
- Cho WK. 2010. A Historical Study of Korean Traditional Radish Kimchi. Korean J. Food Culture, 25(4):428-455
- Jang HJ, Lee HG. 1989. A Bibliographical Study on the Main Dishes. Korean J. Food Culture, 4(3):201-211
- Jung YW. 2008. A Study on the Application of Mutcultural Cuisine to Koran Food -Focused on Western Preferences- Doctoral degree thesis. Kyung Hee University. pp 25-30
- Kang BY. 2008. Study on the evaluation of domestic tourism industry by analysis of academic researches. Masters degree thesis. Sookmyung Women's University. pp 36-42
- Kim ES, Chen HJ, Lee HG. 1990a. A Bibliographical Study of Tzeam Using the Meat and Poultry. Korean J. Food Culture, 5(1):59-75
- Kim ES, Chen HJ, Lee HG. 1990b. A Bibliographical Study of Tzeam Using the Fish, Vegetable and Etc. Korean J. Food Culture, 5(1):77-99
- Kim HJ. 2010. Importance and Satisfaction Analyses on Menu Label and the Influence of Descriptive Menu Labels on Students' Intents to take School Meals. Masters degree thesis. Keimyung University. pp 5-37
- Kim HO. 2008. A Study of Using Japanese Vocabulary In Korean: Comparing With Japanese Learner and People who haven't Learnt Japanese. Masters degree thesis. Sejong University. pp 12-17
- Kim JS. 2006. A Study on Preference of Korean Spicy Fish Soups by Questionnaire Methods in Busan and Development of a Standardized Recipe. Masters degree thesis. Pukyong National University. pp 5-6
- Kim KS. 1997. The Study on the Etymology of Solontan and Sura-sang. Korean J. Food Culture, 12(1):17-22
- Kim KW. 1989. The research method of social science. Bakyoungsa. Seoul.
- Kim SH. 2000. The research method of tourism science. Ilsinsa. Seoul. pp 102-103
- Lee BS. 2009. Perception and Preference on Korean traditional Foods-Comparison by Generation, Focusing on the Busan Region-Masters degree thesis. Youngsan University. pp 9
- Lee YK, Chun HJ, Lee HG. 1992. A Bibliographical Study on the Goomguk in Korea. Korean J. Food Culture, 7(4):339-362
- Mo ML. 2010. A Study on the Idiom expression of Food between Korean and Chinese. Masters degree thesis. Paichai University. pp 16-17
- Oh HS. 2003. A Bibliographical Study on meat food in Korea. Masters degree thesis. Department of Home Economics Education Graduate School of Education Hanyang University. pp 28-104
- Paek MS. 2001. The Utilization Method of GuJeolPan as a Dish for Foreigners. Masters degree thesis. Sookmyung Women's University. pp1-32
- Park NY. 2009. Way of Understanding and Improvement for Korean Traditional Food and Fasr Food of Middle School Students in Gyeongnam Area. Masters degree thesis. Silla University. pp 2-14
- Rural Development Administration (RDA) Korea. 2009. Food Nutrient Data Base by portions commonly used. pp 154-321
- Seo YJ. 2005. A Study satisfaction of Japanese tourists for Koran traditional food to korea. Masters degree thesis. Gyeongju

- University. pp9-37
- Sohn JW. 1998. Literature Review on Soondae. 培花論叢, 16(17): 287-294
- The standard dictionary of the Korean language by The National Institute of the Korean Language. 2011. www.korean.go.kr
- Yi HS. 2009. A Linguistic and Philological Study of Hangeul Uigwe in the Jeseon Dynasty: Focus on Jagyeongjeon-Jinjak-Jeongni-Uigwe and Deongni-Uigwe. Doctoral degree thesis. Catholic University of Daegu. pp 54-184
- Yoon SK. 1994. Study on Native Local Foods in Andong Region. Korean J. Food Culture, 9(1):61-69
- 표준국어대사전. 2011. www.korean.go.kr
- Menupan.com. 2011. www.menupan.com
-
- 2011년 7월 22일 신규논문접수, 9월 8일 수정논문접수, 10월 5일 수정논문접수, 11월 11일 수정논문접수, 11월 16일 채택