



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

교육학 석사 학위 논문

결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘  
교육 방안 연구



2019년 8월

부경대학교교육대학원

외국어로서의 한국어교육전공

김영희

교육학석사학위논문

결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘  
교육 방안 연구

지도교수 채영희

이 논문을 교육학석사 학위논문으로 제출함.



2019년 8월

부경대학교교육대학원

외국어로서의 한국어교육전공

김영희

김영희의 석사 학위논문을 인준함.

2019년 8월 일



위원장 언어학박사 김희섭 (인)

위원 문학 박사 권성미 (인)

위원 문학 박사 채영희 (인)

## 목차

* 표 목차 .....	iii
* Abstract .....	v
<b>I. 서론 .....</b>	<b>1</b>
1. 연구 목적 및 필요성 .....	1
2. 연구 대상 .....	3
<b>II. 선행연구 .....</b>	<b>5</b>
1. 한국어 요리 동사 연구 분류 유형 .....	5
2. 결혼이주여성을 위한 요리 동사 유형 선정 .....	9
<b>III. 요리 동사 의미 .....</b>	<b>14</b>
1. 요리 동사의 의미 계열 관계 .....	14
2. 요리 동사의 의미 분석 .....	17
<b>IV. 한국어 교재에 나타난 요리 동사 류 .....</b>	<b>32</b>
1. 결혼이주여성을 위한 한국어 교재 분석 .....	33
2. 일반목적 한국어 교재 및 대학 교재 분석 .....	54
3. 한국어 교재 요리 동사 분석 .....	68
4. 한국어 교재에서 분석한 요리 동사 통계 .....	69
<b>V. 설문지 분석 및 오류 분석 .....</b>	<b>75</b>
1. 설문지 분석 .....	75

2. 요리 동사 오류 분석 ; 베트남을 중심으로 .....	83
3. 한국어 요리 동사 어휘 교육 방안 .....	88
<b>VI. 결론 .....</b>	<b>96</b>
* 참고문헌 .....	99



## 표 목차

<표 1> 요리 동사 표준국어사전의 의미 .....	18
<표 2> [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4] 교재 요리 동사 분석 ·	33
<표 3> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	35
<표 4> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	36
<표 5> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	39
<표 6> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	42
<표 7> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	43
<표 8> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	45
<표 9> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	47
<표 10> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	48
<표 11> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	50
<표 12> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	51
<표 13> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 교재 요리 동사 분석 ·	52
<표 14> [세종한국어 1~8] 교재 요리 동사 분석 .....	54
<표 15> [재미있는 한국어 1~4] 교재 요리 동사 분석 .....	60
<표 16> [재미있는 한국어 1~4] 교재 요리 동사 분석 .....	61
<표 17> [재미있는 한국어 1~4] 교재 요리 동사 분석 .....	64
<표 18> [재미있는 한국어 1~4] 교재 요리 동사 분석 .....	67
<표 19> [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]에 출현한 단계별 조리 동사 .....	70
<표 20> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]에 출현한 단계별 조리 동사 .....	70
<표 21> [세종한국어 1~8]에 출현한 단계별 조리 동사 .....	72
<표 22> [재미있는 한국어 1~4]에 출현한 단계별 조리 동사 .....	72
<표 23> 설문참여자 개인 정보 .....	75

<표 24> 설문참여자 학습 실태 조사 ..... 77  
<표 25> 요리 동사 정답 비율 ..... 78  
<표 26> 한국어와 베트남의 요리 동사 비교 ..... 83





A study on Teaching Method of Korean Cooking Verb Vocabularies  
for Married Woman Immigrant

Kim Yeong Hee

*Graduate School of Education*  
*Pukyong National University*

**Abstract**

The purpose of this study is to suggest teaching method of Korean cooking verb vocabularies by analyzing a survey and textbooks for married immigrant women, Korean, and university students. The survey asked students in intermediate class of Busan foreign worker center and Busan Seo-gu women center.

Chapter I examines necessity and purpose of teaching cooking verbs. Married immigrant women in Korea usually stay alone at home when their husbands go to work and they hardly hear about cooking vocabularies in their daily lives and Korean class. I encountered this tendency in my class and decided to suggest some proposals on teaching cooking words.

Chapter II reviews several preceding researches on Korean cooking verbs in two ways. First, some studies analyze the verbs with linguistic method like semantic component analysis. Other studies investigate cooking verbs of some countries and textbooks in order that they suggest specific education programs.

Chapter III looks into the most significant factor of communication, meaning of the verbs. It can be understood through the dictionary definition and examples for the words in the Korean standard unabridged dictionary. Therefore, this chapter explains cooking verbs as mentioned way.

Chapter IV reviews some textbooks for married immigrant women, ordinary foreign people, and university students in order to analyze cooking verbs

from various angles. The textbooks for this study are selected randomly. As a result, 『Interesting Korean 1~4』 and 『Korean with Married immigrant 1~6』 include abundant vocabularies for various cooking situations, while 『Sejong Korean 1~8』 contain cooking words in just specific chapters.

In Chapter V, we can check the analysis of surveys conducted with married immigrant women in Korean class. The result of analysis shows particular errors which occurred with Vietnamese students. It leads to some teaching plans for Vietnamese who accounts for highest proportions among the respondents in the surveys.



# I. 서론

## 1. 연구 목적 및 필요성

이 연구는 결혼이주여성들을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안 연구로서 결혼이주여성들을 위한 한국어 교재 및 대학 교재, 외국인 중에 일반인 대상 한국어 교재를 분석하고자 한다. 본 논문은 결혼이주여성을 대상으로 한 요리 동사 어휘 연구를 토대로 교육 방안을 제시함을 목적으로 한다. 본 연구자는 요리 동사 교육 방안을 제시하기 위해 중급학습자들을 대상으로 요리 동사에 대한 설문조사를 실시하였다. 이 설문 조사를 통해 실제로 알고 있는 요리 동사는 어느 정도인지 알아보고 요리 동사를 사용함에 있어서 어려움을 겪는 요리 동사에 대해 교육 계획을 제시하기로 한다.

결혼이주여성들은 한국남성과 결혼하여 한국으로 이주한 여성들로 한국에서 결혼생활을 목적으로 입국한다. 이주여성들이 한국문화에 적응하기 위해서는 무엇보다도 일상생활에 쓰이는 언어를 빠른 시일에 습득하여 의사소통을 원활히 해야 할 것이다. 이 여성들은 육아와 대인관계 형성, 등 한국생활에 적응할 수 있도록 해야 할 것으로 본다. 결혼이주여성들은 한국에 오기 전에 간단하게 한국어 읽기와 쓰기 정도를 하면 테스트가 통과 되는 것으로 알고 있다. 실제로 한국어 교실 초급반에 처음 온 여성들(한국에 온 지 한 달 정도 된 여성)은 거의 대화가 되지 않아 소통하는데 상당한 어려움을 겪은 바가 있다. 그렇지만 1년 정도 지나면 짧은 대화와 대

중교통을 이용한 일상생활까지 원만하고 자유로운 한국생활이 되는 것으로 알고 있다. 이와 같이 결혼을 목적으로 한국에 오는 여성들이 있는 반면에 한국에 오는 외국인 중에는 다른 목적으로 오는 외국인들도 있다. 그들은 생계 수단과 경제적 독립을 위한 목적으로 한국에 오는 근로자들이다. 최근 한국에 취업하기 위해 한국어 학습을 하는 외국인들이 많다는 말을 들은 적이 있다. 또한 한국에서 학문 목적으로 오는 외국인 유학생들도 꾸준히 늘고 있다,

결혼이주여성들의 한국어 교실에서는 먼저 한국인들의 인사부터 배우기 시작하여 나의 소개, 우체국에서 소포 보내기, 은행에서 돈 부치기, 추석과 설날음식에 대해 알아보기, 시부모님들께 대한 예절, 시장에서 물건 사는 방법, 요리하기, 교통수단, 등 주로 결혼생활과 일상생활에 적응하기 위한 학습 위주로 진행하고 있다. 특히 이주여성들에게 있어서는 결혼생활 중에 가족의 식생활을 전담해야 하는 경우 가족 구성원들과 요리 관련 어휘의 빈곤으로 말미암아 곤경에 처하는 경우가 많다는 설문조사 결과도 있다. 그러므로 외국여성들이 한국의 음식문화를 알 수 있는 조리법은 필수적인 학습 부분이라고 본다. 한국어 교재에서는 주방에서 일어나는 요리 동사가 몇 개 되지 않아 본 연구자는 평소에 아쉬움이 많았다. 이에 본 연구자는 시부모와 같이 사는 외국인 며느리가 아닌 이상 요리 동사를 들을 기회가 적을 것으로 판단하여 흔히 쓰이는 요리 동사를 발췌하여 설문지를 작성하였다. 이 설문지는 중급반을 중심으로 부산서구여성센터, 부산외국인근로자센터, 등 각 지역에서 총 50명에게 설문조사를 실시하였다. 이번 설문조사를 통해 이주여성들이 가장 많이 알고 있는 요리 동사는 ‘(국을, 라면을)끓이다’, ‘(멸치를)볶다’. 2개 정도임을 알게 되었다. 특히 혼돈이 오는 요리 동사는 ‘삶다, 데치다,’인데 이 동사를 ‘끓이다’로 인식하고 있다는 것을 설문조사 결과에서 나타났다. 이에 본 연구자는 요리 동사에 대한 학습이 필

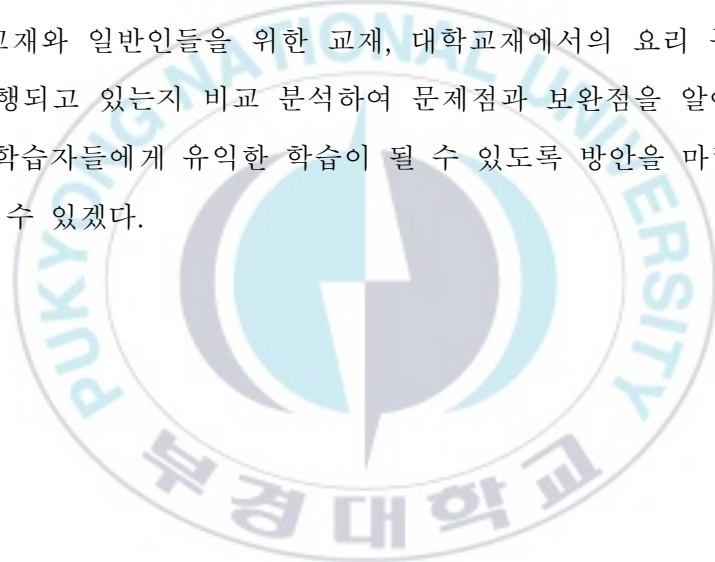
요함을 절실히 느끼게 되어 요리 동사 어휘 방안 연구를 하게 되었다.

본 연구에서는 이주여성들이 사용하고 있는 교재[이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4], [여성결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6], 외국인대상 일반인 교재에서 [세종 한국어 1~8], 대학 교재에서는 고려대의 [재미있는 한국어 1~4]을 선정하여 요리 동사류 사용빈도를 알아보기로 한다. 또한 결혼이주여성들의 한국어 교재와 외국인 대상 일반인 교재, 대학 교재의 요리 동사를 비교 분석해 보기로 한다. 본 연구자는 일상생활에서 많이 쓰는 요리 동사를 임의로 색출하여 요리 동사 의미 및 실제상황에서의 예문을 들어 교육방안을 제시하기로 한다. 더하여 설문조사를 실시한 요리 동사 중에 한국인들이 흔히 쓰는 동사임에도 불구하고 외국여성들이 오류를 겪는 요리 동사를 중심으로 교육 계획안을 초급 1부, 중급 1부를 작성하여 교육 방안을 제시하기로 한다.

## 2. 연구 대상 선정

본 연구는 결혼이주여성들이 한국어 교실에서 사용하고 있는 교재 중에 한글파크의 [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]와 한국이민재단의 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]를 선정하였다. 이어서 외국인 중에 일반인 대상 교재인 국립국어원의 [세종한국어 1~8]을 선정하였는데 이 교재는 일반인들을 위한 교재로 외국인이 한국에 관심이 있거나 한국생활에 적응이 필요한 이러한 사람들을 위해 만든 교재이다. 또한 대학 교재 중에 고려대의 [재미있는 한국어 1~4]를 선정하였는데 외국인 유학생들의 한국

어 학습은 어떻게 이루어지는지 특히 요리 동사의 분포는 어느 정도인지 분석하기 위해 선택한 교재이다. 이 대학 교재는 무작위로 선택한 교재임을 밝힌다. 이상으로 총 4 개의 출판사를 정하였는데 본 논문은 결혼이주 여성들을 위한 요리 동사 연구이기 때문에 이들 교재에 비중을 높이 두고 두 개의 출판사를 선정하였고 세종한국어 교재선정은 일반인들의 요리 동사 분포와 교육은 어떻게 진행이 되는지 알아보기 위해 선택하였다. 이어서 대학 교재는 고려대 교재를 선택하였는데 그 이유는 유학생들의 요리 동사 교육은 어느 정도 이루어지는지 살펴보기 위함이다. 결혼이주여성들을 위한 교재와 일반인들을 위한 교재, 대학교재에서의 요리 동사 학습이 어떻게 진행되고 있는지 비교 분석하여 문제점과 보완점을 알아내고 최종적으로는 학습자들에게 유익한 학습이 될 수 있도록 방안을 마련하기 위함이라고 할 수 있겠다.



## II. 선행연구

요리 동사의 선행 연구를 살펴보면 국어학적 연구와 결혼이주여성을 위한 한국어 요리 동사 어휘 교육 연구를 들 수 있다. 국어학적 연구는 요리 동사의 체계에 관한 연구로 의미나 기능의 연관성을 알아보는 것이다. 또한 결혼이주여성을 위한 한국어 요리 동사 어휘 교육 및 식생활 실태 연구로 이 여성들이 한국에서 적응하기 위해 한국의 음식 문화와 한국어 음식 어휘 교육 방안에 관해 연구한 것이다. 이번 장에서는 선행연구를 살펴보기 위해 국어학적 연구와 결혼이주여성을 위한 한국어 교육 방안 연구로 나누어 알아보려고 한다.

### 1. 한국어 요리 동사 연구 분류 유형

한국어 요리 동사 연구 분류 유형에서는 불을 사용한 요리 연구 유형으로 권영찬(2003)이 있었고 물과 도구를 이용한 유형으로는 반비비(2010)를 들 수 있다. 방법론을 통한 유형 분석으로는 김인호(2011)이고 조리 동사의 의미 체계를 분석한 유형으로는 윤시내(2011)가 있다.

#### 가. 불을 사용한 연구

권영찬(2003)에서는 요리 동사를 세 단계로 나누어 분류하였다. 먼저 요리를 준비함에 있어서 재료의 분리 유무에 따라 변별하였다. 다음은 조리 단계에서 사용되는 요리 동사는 열(불)을 사용하는 위치함을 알 수 있었다. 열(불)을 사용하는 의미장은 재료를 익혔음을 나타내는 것을 기본으로 하고 그 외의 것들은 날로 먹을 수 있는 음식임을 나타냈다. 마지막으로 먹는 방법에 의한 요리 동사들로 바로 섭취하는지 아닌지에 따라 분류할 수 있었다. 조리 단계를 거쳐 바로 먹는 요리 동사는 먹는 순서와 동작에 관련된 의미를 가진 동사가 많았고 시간을 두고 먹는 요리 동사는 모양이나 맛, 따뜻함의 정도와 같은 상태에 관련된 의미를 가진 동사가 많았다고 하였다. 각 단계의 요리 동사들은 유무의 대립의 의미 관계를 가지고 있다. 요리 동사의 유무 대립의 의미 관계들은 대부분 의미 성분이 많은 복잡한 쪽(유표항)과 의미 성분이 적은 단순한 쪽(무표항)으로 나뉘지는 유효성을 가진다. 요리 동사의 성분분석을 통해 요리 동사들은 각 단계에서 의미적으로 긴밀하게 연관되어 있고 그 연관 속에서 체계를 형성하고 있었고 그 체계 속에서 자신의 위치를 분명하게 가지고 있었다고 한다.

## 나. 물, 도구를 사용한 연구

반비비(2010)에서는 요리 동사 연구대상을 요리과정 전, 요리할 때, 요리 후에 나오는 것을 먹는 방법에 따라 나타내는 동사로 120개 나누어 연구하였다. 120개 중에서 요리 전에 나오는 요리 동사는 79개가 있고 요리할 때 나오는 요리 동사는 28개가 있고 요리 후에 나오는 요리 동사는 13개가 있었다. 120개의 요리 동사를 [±도구], [±물], [±장시간]으로 나누어 의미 성



분을 기준으로 분석하였다. [±도구]를 기준으로 분석할 수 있는 요리 동사는 64개로 53.33%를 차지하고 있었다. [±물]을 기준으로 분석되는 요리 동사는 43개로 35.83%를 차지하고 있었다. [±장시간]을 기준으로 분석할 수 있는 요리 동사는 13개로 10.84%를 차지하고 있다. 따라서 [±도구]의 기준으로 나누는 것은 비중이 큰 것으로 나타났다. 또한 의미장과 관련된 요리 동사에서는 유의관계, 대립관계, 상하관계에 대해 살펴보았다. 유의관계에서의 의미 관계에서는 ‘그슬리다/굽다’, ‘조리다/지지다,’ 등이 있다. 대립관계의 의미 관계에서는 정도대립과 중화에 대해 살펴보았다. 상하관계에서의 의미 관계는 ‘말다/뒤말다/엎어말다,’ 등이 있음을 알 수 있었다고 한다.

#### 다. 방법론을 통한 분석 연구

김인호(2011)에서는 연구 질문을 해결하기 위해 의미장 이론 및 성분 분석 방법론을 활용하였다. 하나의 단어는 의미적 관련성이 높은 단어들과 함께 하나의 의미영역을 이루며 이러한 의미 역 안에 속한 단어들의 관계를 살펴 볼 때 각 단어의 의미를 보다 명확히 규명할 수 있다. 이에 따라 한국어 요리 동사의 의미 영역을 설정한 후 구분 요소에 따라 각각의 하위 영역으로 분류하였고 요리 동사 각각의 의미를 명확히 하고자 Nida(1975)의 성분분석 방법론을 적용하여 의미 자질을 분석하여 의미를 기술하였다. 분석 결과 한국의 요리 동사는 열의 사용여부에 따라 가열 요리 동사와 비 가열 요리 동사로 구분된다. 먼저 열의 사용여부에 따라 가열 요리 동사 34개와 비 가열 요리 동사 62개로 구분하여 자질분석표와 의미 장을 제시하였다. 다음으로 한국어 요리 동사의 의미자질을 분석한 연구에서 나타나는 한계점을 언어사전에서 분석했다. 요리 동사를 분석한 결

과를 활용하여 의미자질표와 의미장을 형성하였는데 이러한 결과는 한국어 요리 동사를 교육하는 기초적인 자료가 될 수 있다. 따라서 이 연구자는 의미장 접근법을 활용한 어휘 교육에 적용하는 방안을 제시하였다고 한다.

#### 라. 조리 동사의 의미체계 유형

윤시내(2011)에서는 일본어와 한국어에 잘 나타나는 동사 유의어 표현 중에 식생활과 관련된 조리 동사의 의미 양상을 분석하고 일본어와 한국어에 있어서 조리 동사의 의미 체계를 살펴보았다. 연구방법으로 한일 양국의 요리책을 선정하여 조리 동사의 출현빈도를 조사하여 5개 언어를 선정하였다. 한국어로는 ‘끓이다. 볶다. 삶다. 찌다. 굽다’를 선정하였고 일본어 또한 5개 언어를 선정하여 분석하였다. 이들 조리 동사들의 사전적의미를 파악한 후 원형의미와 확장의미로 나누어 정리하였고 조리 동사와 조리 방식, 도구와의 관계를 분석하였다. 이러한 분석 결과를 토대로 각각의 공통점과 차이점을 정리하였다. 이와 같은 분석 자료를 토대로 한일 조리 동사에 대한 의미상의 대조분석을 하였다고 한다,

여문리(2013)에서는 요리 영역 동사를 추출하고 의미 성분 분석, 한·중 요리 동사를 비교 분석하였다. 또한 21세기 세종계획의 용례를 검색하여 논항 어휘를 수집하였다. 성분 분석과 논항 어휘를 분석한 결과로 한·중 가열 요리 동사의 대응 관계를 설정하였다. 대응 관계를 바탕으로 한·중 가열 요리 동사의 번역에 대한 제안을 하였다. 본 연구는 한국어 학습자에게 특정 영역 어휘 교육 자료 및 번역 자료로 활용이 가능하다는 점에 의의를 찾았다고 하였다. 다른 한 가지는 중국인 학습자들에게 학습 자료가 될 수 있고 중국인을 대상으로 한국어 학습지를 위한 연구 자료로 삼을 수

있다는 것에 의미가 있다고 하였다.

## 2. 결혼이주여성을 위한 요리 동사 유형 선정

결혼이주여성을 위한 요리 동사 선정 연구에서는 두 가지로 나누어 살펴보고자 한다. 먼저 요리 동사 연구로 성미숙(2012), 다니카 에리(2012)의 연구가 있고 식생활 실태조사 연구로는 장복심(2009), 김연기(2018), 박영일(2009), 우숙이(2010), 한윤희(2010), 김다영(2013)이 연구한 논문이 있었는데 이에 대해 살펴보기로 한다.

### 가. 요리 동사 연구 유형

성미숙(2012)에서는 한국어 학습자가 요리 동사 어휘를 효과적으로 학습하기 위해 요리 동사 어휘를 분석하고 요리 동사의 교육방안을 모색하였다. 이 연구에서는 한국어 요리 동사 요구를 분석하고 이를 바탕으로 한국어 학습자를 위한 요리 동사 교육방안을 제시하는데 그 목적을 두었다고 한다. 요리 동사 학습은 어휘 의미 관계 중심을 두는 의미 장을 활용함으로써, 어휘 구조를 파악할 수 있다고 하고 학습자들이 그 의미를 어떻게 습득될 수 있는가에 대한 과제는 다른 연구보다 미비한 상황이라고 했다. 연구 대상은 실제적인 요리의 전 과정에서 사용되는 '요리 동사의 어휘'로 정하고 속담과 관용어에 나오는 요리 어휘는 제외하였다. 또한 한국어 교

재의 요리 동사를 분석하였다. 선행연구에서 제시된 것, 한국어 교재에 제시된 것 《표준국어대사전》에 제시된 것, 《국제통용 한국어 교육 표준 모형 개발 2단계》에 제시된 것에서 빈도와 등급을 고려하여 한국어 요리 동사 105개를 선정하였다. 선정한 요리 동사를 조리 단계와 조리 방법, 경과 시간, 매개체의 사용량, 한영 대응 관계를 기준으로 분류, 설명하였다. 효과적인 어휘의 의미 습득을 위하여 요리 동사의 의미를 정의, 비명시, 문맥, 명시를 통하여 학습하는 방법과 연어를 통하여 학습하는 방법, 의미장 이론을 통하여 학습하는 방법, 의미망을 통하여 학습하는 방법을 제시하였다고 한다.

다나카 에리(2012)에서는 한국에 거주하는 일본인 여성결혼이민자를 대상으로 요리 동사 관련 교육방안을 제시하였다. 이 연구는 요리 동사를 한국어와 일본어로 대조 분석하였다. 한국어와 일본어가 '1 : 1'로 대응되는 요리 동사는 총 66개이고 '1 : 다수'로 나타나는 요리 동사는 10개이고 '다수 : 1'로 조사된 요리 동사는 총 24개로 나타났다. 이 중에서 '1 : 다수', '다수 : 1'에 나타난 공통점과 차이점을 분석하였다. 이와 같이 대조 분석된 결과를 토대로 일본인 결혼이민자를 위한 교육 방안을 제시하였다. 이 연구자는 플래시 카드를 작성하여 학습자들에게 제시하여 학습할 수 있도록 제안하였다. 또한 일본전통놀이인 카루타 게임을 제시하고 초급과 중급별로 활동주제를 나누어 활동의 예를 제시하였다. 이러한 활동은 학습 단계에 관계없이 어느 단계에서도 적용이 가능할 것으로 보인다고 하였다.

## 나. 식생활 실태 연구

장복심(2009)에서 한국인주부와 여성결혼이민자를 대상으로 식생활 실태

를 파악하기 위해 한국인주부에게는 설문조사를 하였고 여성결혼이민자들 (결혼 1~3년 미만인 여성)에게는 개인 면접형식으로 조사하였다. 경제적으로 어려워 먹을 것이 부족한 경우에서 한국주부는 7%로, 여성결혼이민자는 40%로 나타났다. 이민자여성들의 식사준비는 남편의 도움을 많이 받는 것으로 조사되었다. 음식준비, 식품구입, 메뉴결정 시에는 가족들의 도움을 받고 있었다. 양질의 단백질 섭취가 부족하였고 빵, 우유로 아침 식사를 대신하는 빈도가 높았다. 집에서의 식사는 김치찌개의 인지도가 가장 높았고 불고기, 김밥, 나물, 배추김치, 삼겹살 순으로 해결하는 것으로 나타났다. 가장 선호도가 낮은 음식은 수정과인 것으로 조사되었다. 이민자 여성들은 대체로 한국음식에 잘 적응하였다고 한다.

박영일(2009)에서는 자국음식과 우리음식의 조화로 발전할 수 있는 계기를 제공하고자 연구대상을 다문화 가정의 이주여성으로 하였다. 조사 대상의 나라는 베트남이 가장 많았고 조리 시 식품은 곡류가 가장 많았다. 베트남 여성들은 생선 류의 사용이 가장 많았고 일본여성은 낮은 것으로 조사되었다. 외식은 한국음식으로 선택한 여성이 86.6%로 나타났다. 자국음식의 외식은 한 달에 한 번 정도가 가장 높았다. 이 연구자는 식생활 교육이 지속적으로 이루어져야 한다고 했다. 이들 여성들은 한국음식 적응은 빠른 것으로 나타났고 자국음식의 섭취는 적은 것으로 나타났다. 연구 결과에서는 자국음식과 우리 음식이 변형되어 조리됨을 알 수 있었다고 한다.

우숙이(2010)에서는 결혼이주여성들의 한국생활 적응 중에 식생활 문화에 대한 연구로 임신기간에 겪는 식생활과 이들 여성들의 교육 기초 자료들을 제공하고 한국음식과 조리법, 식생활 문화에 적응할 수 있는 계기를 제공하고자 연구를 실시하였다. 연구결과를 보면 이민자들에게는 언어문제가 가장 어려웠고 다음으로 음식인 것으로 조사되었다. 음식 할 때 가장

어려운 것으로 김치 담그기와 국끓이기가 가장 높은 비율로 나타났다. 자녀가 있는 여성은 스파게티, 돈까스, 각종 샐러드, 등에 높은 관심을 보였다. 한국 사람들은 베트남요리, 중국요리를 그들에게 배울 수 있는 방법이 필요하므로 교육이 될 수 있도록 검토되어야 한다고 하였다.

한윤희(2010)에서는 여성결혼이민자들은 이민초기에 한국음식 적응에 어려움을 겪었는데 가족과 미디어의 도움을 받아 적응해 갔다. 한국 식생활의 문제는 개인적인 문제는 아니다. 여성들의 식생활은 온 가족의 건강과 직결된다. 적당한 음식 섭취와 조리 능력, 양양지식은 이민자와 가족들에게 영향을 미친다. 따라서 이 문제를 해결하기 위해서는 이민자들에게 조리의 기회와 음식체험이 충분히 제공되어야 한다. 또한 자국음식과 한국음식이 개발되어야 하며 올바른 식품의 선택과 가공 식품의 표시를 읽을 수 있도록 영양 교육과 지도가 필요하다고 할 수 있겠다. 그리하여 이들이 교육프로그램과 지도 방법에 대한 연구가 지속되어야 할 것이라고 하였다.

김다영(2013)에서는 결혼이주여성들에게 식생활 및 식문화교육, 기본영양 지식에 대한 교육이 제공되어야 한다. 다문화 가정의 집단별 특성을 고려하여 수요에 맞는 교육이 우선 시 되어야 한다. 균형 잡힌 영양섭취와 건강한 식생활을 할 수 있도록 확대해야 한다. 정부의 지속적인 정책으로 교육이 되어야 하며 전문 인력양성을 해야 한다. 이 외에 근로자 가정, 북한 이탈주민 가정에서도 교육 실시를 모색하여야 한다. 또한 식생활 및 영양 불균형 문제는 다문화 가정 자체의 문제만이 아닌 교육과 소득수준의 차이로 인한 문제일 가능성이 크므로 향후정책수립 및 실행 시 반영되어야 한다고 하였다.

김연기(2018)에서는 다문화가정 어머니는 문화 간에 양육태도의 어려움, 식생활 교육에 대한 지식 부족, 등으로 자녀 식생활 지도에 어려움을 느낄 것이다. 무안군 다문화 가정에서 38.64%가 식품과 영양에 대해 알지 못하

여 자녀의 식생활 지도 관리에 어려움을 겪는 것으로 조사되었다. 따라서 다문화 가정 어머니들을 대상으로 한 맞춤형 교육프로그램 제공은 반드시 필요하다. 어머니의 올바른 식행동에 대한 인식은 자녀의 건강과 직결되므로 더욱 더 적극적인 교육의 기회의 제공과 영양 위생 교육 자료, 등의 올바른 지식 제공으로 다문화 가정 어머니가 자신의 역할과 영향력을 인지할 수 있도록 연구들이 이루어져야 한다고 하였다.



### Ⅲ. 요리 동사 의미

#### 1. 요리 동사의 의미 계열 관계

인간의 언어는 의사소통의 수단으로 상호간에 유기적인 관계이면서 체계적으로 존재한다. 의사소통은 뜻을 이해하는 과정으로 어휘의 의미를 알아차려야만 소통할 수 있을 것이다. 어휘의 의미를 알지 못하면 대화 하는데 문제가 생길 것이다. 어휘의 의미는 형태로서의 관련이 아니라 단어가 어떤 의미를 가지고 있는지 또한 그런 의미를 가진 단위들이 어떤 연관이 있는지에 대해 알고자 하는 것이다. 여기에서 어휘는 어휘소들이 합쳐 상호간에 관계를 맺으며 확장된 의미가 형성된다. 이러한 점에서 어휘소의 의미 관계를 파악하는 것은 중요한 의미가 있을 것으로 파악된다. 의미론에서 의미 관계는 계열 의미 관계와 결합 의미 관계로 나누고 있다. 계열 의미 관계는 어휘소 간의 의미를 알아보는 것이고 결합 의미 관계는 어휘소가 결합하였을 때 단위가 넓게 형성된 이후에 구성된 어휘소 간에 의미 관계를 알아보는 것이다. 이 중 계열 관계에서 나누고 있는 유의 관계, 대립 관계, 상하 관계에 대해 알아 볼 것이다.

##### 가. 유의 관계



하나의 사물을 가리키는 단어가 여러 가지 대상이 되는 것은 일반적으로 일어나는 일이라 할 수 있다. 이러한 현상은 전 세계적으로 보편적인 현상이다. 지시 대상이 동일하거나 유사한 의미를 갖는다고 하여 유의어라고 하는데 이러한 관계를 유의관계라 한다. 유의 관계를 지닌 요리 동사는 ‘굽다/그슬다’, ‘부치다/지지다’, ‘조리다/지지다’를 들 수 있다. 이 요리 동사를 예문을 통해 의미를 알아보면

#### (1) 굽다/그슬다

‘굽다와 그슬다’는 아래 예문에서와 같이 바뀌서 사용할 경우 뜻이 크게 변하지 않아 흔히들 같이 쓰고 있다.

- ㄱ. 쥐포는 구워야(그슬다) 부드럽고 간식으로 최고이지.
- ㄴ. 마른 김을 살짝 구워서(그슬다) 김밥을 싸면 조금 더 맛있다.
- ㄷ. 석쇠에 쫄득이를 굽고(그슬다) 까맣게 탄 부분은 털어서 먹다.
- ㄹ. 가래떡을 떡국으로 안 먹고 연탄불에 구우면(그슬다) 별미이다.

#### (2) 부치다/지지다. 조리다/지지다

아래 용법을 살펴보면 바뀌서 사용해도 뜻이 달라지지 않은 것을 알 수 있고 이러한 요리 동사들은 의미가 비슷함을 파악할 수 있다.

- ㄱ. 지짐을 부쳐서(지지다) 먹다.
- ㄴ. 두부를 부치려고(지지다) 프라이팬을 올려두었다.
- ㄷ. 고등어를 조릴까(지지다)하고 생각중이다.

ㄷ. 콩나물을 간장을 넣고 조리면(지지다) 괜찮다.

## 나. 대립 관계

공통적인 의미를 가진 어휘소들은 의미적으로 근접성을 띠지만 하나의 성분이 의미적 대립을 보이는 관계이다. 유의 관계와 비슷하지만 의미의 변별 성분이 대립에 의미가 있는지 차이에 의미가 있는지에 따라 구분할 수 있다. 반의 관계의 요리 동사를 **정도의 차이**로 구분하여 알아본다.

### (1) 요리의 장/단기

시간의 소비에 따라 즉, 장시간을 요하는지 단시간을 요하는지 대립 되는 관계이다. 조리 시간이 짧은 순에서 시작하여 긴 시간까지 보면 ‘데치다 → 삶다 → 지지다 → 조리다 → 달이다 → 고다’로 대립된다.

### (2) 기름의 양

조리 시에 사용하는 기름의 양이 거의 들어가지 않을 수도 있는 순부터 ‘굽다 → 볶다 → 부치다 → 지지다 → 튀기다’까지 요리 시에 기름의 양에 따라 대립 관계이다.

### (3) 물의 양

조리 동사 ‘짓다 → 지지다 → 조리다 → 쭈다 → 달이다 → 고다’는 조리 시에 물의 양을 어떻게 조절하느냐에 따라 대립되는 관계이다. 물의

양이 적은가 많은가에 따라 대립되는 관계이다.

#### 다. 상하 관계

상하관계는 계층적인 관계로 설명한다. 한 단어가 의미를 포함하는 관계이거나 포함되는 관계이다. 포함하는 단어는 상위어이고 포함되어지는 단어는 하위어라고 한다. 예컨대 계층 구조를 보면 상위어 ‘나누다’에서는 ‘논다, 등분하다, 분할하다, 쪼개다, 가르다, 다지다, 저미다, 자르다, 채치다, 썰다’를 하위어로 둔다. 또 하나 예를 들면 상위어 ‘말다’는 ‘뒤말다, 옆어말다’를 하위어로 둔다.

## 2. 요리 동사의 의미 분석

이 장에서는 조리 시에 필요한 불, 물, 도구를 이용하여 조리하는 가열 동사를 중심으로 요리 동사의 의미를 알아보려고 한다. 우선 요리 동사의 어휘 선정에 있어서 학습자들이 평소 요리를 하는 중에 궁금한 요리 동사를 토대로 어휘를 선정하였는데 나머지 어휘들은 본 연구자가 임의로 선정하여 연구 대상으로 정하였다. 그 어휘를 보면 다음과 같다. 먼저 ‘끓이다, 데치다, 볶다, 찌다, 삶다, 조리다, 굽다, 고다, 달이다, 튀기다, 부치다, 지지다, 짓다, 쭈다, 그슬다’로 요리 동사 15개를 선정하였다. 이 부분에서는 표준국어사전에서 의미를 먼저 살펴보고 이어서 요리 동사의 쓰임을 예문을 통해 알아보려고 한다.

## 가. 요리 동사 의미 파악 ; 표준국어사전을 중심으로

먼저 요리 동사의 의미를 알아보려고 15개 선정하였는데 다시 보면 ‘끓는다, 데치다, 볶다, 찌다, 삶다, 조리다, 굽다, 고다, 달이다, 튀기다, 부치다, 지지다, 짓다, 쪄다, 그슬다.’이며 그 의미는 표준국어사전에서 발췌하여 알아보고 선정한 요리 동사의 용법을 제시하기로 한다.

<표 1> 요리 동사 표준국어사전의 의미

요리동사	표준국어사전의 의미
끓이다	‘끓다(1. 액체가 몹시 뜨거워져서 소리를 내면서 거품이 솟아오른다)’의 사동사
데치다	물에 넣어 살짝 익히다.
볶다	음식이나 음식의 재료를 물기가 거의 없거나 적은 상태로 열을 가하여 이리저리 자주 저으면서 익히다.
찌다	뜨거운 김으로 익히거나 데우다.
삶다	물에 넣고 끓이다.
조리다	양념을 한 고기나 생선, 채소 따위를 국물에 넣고 바짝 끓여서 양념이 배어들게 하다.
굽다	불에 익히다.
고다	1. 고기나 뼈 따위를 무르거나 진액이 빠지도록 끓는 물에 삶다. 2. 졸아서 진하게 엉키도록 끓이다.
달이다	1. 액체 따위를 끓여서 진하게 만들다. 2. 약재 따위에 물을 부어 우려나도록 끓이다.
튀기다	1. 끓는 기름에 넣어서 부풀어 나게 하다. 2. 마른 낱알 따위에 열을 가하여서 부풀어 나게 하다.
부치다	번철이나 프라이팬 따위에 기름을 바르고 빈대떡, 저나, 전병 따위의 음식을 익혀서 만들다.
지지다	1. 국물을 조금 붓고 끓여서 익히다. 2. 불에 달군 판에 기름을 바르고 전 따위를 부쳐서 익히다.
짓다	재료를 들어 바, 옷, 집 따위를 만들다.

쭈다	곡식의 알이나 가루를 물에 끓여 익히다.
그슬다	불에 겉만 약간 타게 하다.

위와 같이 표준국어대사전에서 나타난 요리 동사의 의미를 알아보았는데 이어서 본 연구자가 임의로 선정한 불, 물, 도구가 필요한 요리 동사 15개 용법을 제시하여 의사소통 시 사용되는 의미를 살펴보고자 한다.

(1) 끓이다.

‘끓이다’는 불, 물, 도구를 이용한 조리 동사로 물이 반드시 도구에 들어 가야만 하는 조리법으로 불로 가열하여 내용물을 익힌다. 예문을 알아보면,

- ㄱ. 우리 출출한데 라면을 끓여 먹을까?
- ㄴ. 오늘은 특별히 조개를 넣고 된장찌개를 끓이고 있어요.
- ㄷ. 김치찌개가 다 끓었을 때 파를 송송 썰어 넣어야 제 맛이 나!
- ㄹ. 라면을 끓일 때는 물이 끓은 후에 면을 넣어야 면이 쫄깃쫄깃하지.
- ㅁ. 미역국은 오래 끓여야 미역이 부드러워요.
- ㅂ. 라면을 끓이는 비법이라도 있나요? 비결을 좀 알려주세요.

예문 ㄱ에서는 라면을 조리하는 방법으로 한국 사람들이 늦은 저녁이나 오후 늦게, 밥을 먹기 어중간 할 때 간식처럼 먹을 때 쓰는 말이다. ㄴ에서는 한국 사람들이 좋아하는 찌개인 만큼 자주 먹는 요리이고 조개를 넣으면 시원한 맛이 있다. ㄷ의 예문은 김치찌개가 다 끓고 나서 향긋한 파를 넣어 먹는 맛을 표현한 언어이다. ㄹ에서 미역국은 한국에서 산모들의 영

양식 또는 생일이나 평상시에도 즐겨 먹는 국이다. 큰과 닮은 라면의 맛에 대한 표현이다.

## (2) 데치다

‘데치다’는 불, 물, 도구를 이용하지만 데치는 내용물을 끓이는 도구에 두고 계속 끓이는 것이 아니라 내용물이 어느 정도 숨이 죽으면 집게로 집어 들어 내는 조리법이다. 예문으로는

- ㄱ. 시금치는 데쳐서 참기름에 무쳐 먹으면 맛있어.
- ㄴ. 요즘은 양배추도 데쳐서 쌈을 싸 먹는단다.
- ㄷ. 오징어를 데칠 때는 설탕을 조금 넣고 살짝 데치면 부드러워 진다.
- ㄹ. 시금치와 같이 푸른 채소를 데칠 때는 끓는 물에 소금을 조금 넣어서 데치면 채소의 색이 선명해진다.
- ㅁ. 햄을 살짝 데친 후 건져내어 조리하세요.

‘데치다’의 ㄱ에서는 시금치 조리 방법과 양념을 추가해서 섭취하였을 때 맛 표현을 나타내고 있다. 보통 시금치는 끓는 물에 데쳐서 물을 짜 내고 소금으로 간을 하고 참기름, 깨소금을 넣어 무쳐 먹는데 겨울에 단 맛이 많다. ㄴ은 양배추는 냄비에 찹기를 두고 찌서 먹던 것을 간편하게 끓는 물에 데쳐 먹는 방법이다. ㄷ은 오징어 조리 방법으로 오징어를 회로 먹을 때 끓는 물에 설탕을 소량을 넣어 살짝 데치면 부드럽게 먹을 수 있다. ㄹ 시금치는 한국의 겨울 나물로 ‘데친다’의 대표라 할 정도로 반찬으로 많이 쓰인다. ㅁ은 햄의 색소와 기름기를 제거하기 위한 과정으로 살짝 데치는 조리 과정을 거치면 건강에 좋다고들 한다.

### (3) 볶다

‘볶다’ 조리 동사는 물이 거의 필요하지 않은 조리법으로 내용물이 타는 것을 막기 위해 냄비나 프라이팬에 식용유를 두르고 조리 할 내용물을 넣어 저어가며 조리하는 것을 말한다. 이때 내용물이 탄다고 생각되면 약간의 물을 넣어 방지해 주기도 한다. 불과 도구, 물은 필요할 때만 조금 쓰는 조리방법이다. 예문을 살펴보면

- ㄱ. 멸치를 볶아서 밑반찬으로 준비해 두었어요.
- ㄴ. 감자와 양파를 넣고 볶았어요.
- ㄷ. 미역국을 끓일 때 소고기와 미역을 먼저 볶다가 물을 붓고 끓이면 더 맛있어요.
- ㄹ. 탕수육 소스는 야채를 볶다가 물과 전분을 넣어 끓이면 돼요. 간단하죠?
- ㅁ. 가지를 식용유에 볶다가 간장으로 간을 하고 마늘과 파는 나중에 넣으세요.

조리 동사 ‘볶다’의 예문을 살펴보면 ㄱ에서는 보통 멸치를 볶을 때 냄비에 먼저 식용유를 두르고 멸치와 간장 혹은 고추장, 설탕, 등의 양념을 넣고 볶다가 조리 마지막에 타는 것을 방지하기 위해 물을 약간 넣는 조리하는 방법이다. 한국 사람들이 즐겨 먹는 멸치는 미리 멸치를 볶아 냉장고에 두고 밑반찬으로 준비해 두는데 그때 사용하는 표현이다. ㄴ에서는 감자를 먼저 칼과 도마를 이용하여 채로 썰어 놓고 프라이팬에 볶는 조리 방법으로 감자볶음은 고소한 맛이 있다. ㄷ에서는 요리 동사 ‘끓이다’와 ‘볶다’ 두

가지 조리 동사 과정을 거쳐야 하는 방법이다. 미역과 소고기를 먼저 볶으면 확실히 국이 더 맛있다고들 한다. 한국 사람들에게 미역국은 생일이나 산모가 몸조리하면서 영양보충으로 먹는 국이지만 많은 사람들이 평상시에도 즐겨 먹는 음식이다. ㄹ 탕수육 소스는 채소를 한 번 볶다가 전분을 넣어 끓이는 조리법으로 중국요리이지만 한국인들이 좋아하는 음식이다. ㄹ 여름부터 가을까지 즐겨먹는 가지 조리법으로 찜기에 찌서 무쳐 먹는 방법이 있지만 가지를 조금 더 간편하게 볶는 조리법이라고 할 수 있다.

#### (4) 찌다

요리 동사 ‘찌다’는 도구, 물, 불이 이용한 조리 방법이다. 냄비에 물을 붓고 찜기를 넣어 조리 할 내용물을 올려 두고 물을 끓여 수증기로 익히는 방법이다. 이 점에서 불 때 내용물은 직접 물에 닿지 않는 것이 특징이다.

- ㄱ. 만두를 찌니까 쫄깃하기는 하다.
- ㄴ. 꽃게는 찌야 제 맛이지!
- ㄷ. 내가 바쁘니까 네가 고구마를 찌라.
- ㄹ. 어제 감자 찜 거 있는데 먹을래요?
- ㄹ. 가지를 찌서 나물을 해서 먹어요.

ㄱ은 찜기를 이용하여 찌 내는 조리법으로 양념에 찍어 먹어 볼까하는 표현이다. ㄴ도 마찬가지로 조리법으로 꽃게를 찌서 먹어보면 일품이라는 표현이다. ㄷ도 같은 조리법이다. 특히 겨울철 간식으로 고구마를 찌서 먹기도 한다. ㄹ은 감자와 고구마는 주로 찌서 간식으로 먹는다. ㄹ은 오래된 조리법이다. 가지는 주로 찜기에 찌서 간장, 참기름, 깨소금, 소금을 넣어



무쳐서 나물로 먹는 요리의 표현이다.

#### (5) 삶다

‘삶다’의 조리법은 물, 불, 도구가 필요하다. 냄비에 물과 내용물을 넣고 불에 가열하는 조리 방법이다. ‘끓이다’ 동사 보다는 시간이 좀 더 필요하다.

- ㄱ. 계란을 삶아서 샐러드에 같이 넣을 거예요.
- ㄴ. 돼지수육을 만들려고 고기를 삶고 있어요.
- ㄷ. 배고프죠? 조금만 기다리세요. 지금 감자를 삶고 있어요.
- ㄹ. 고구마를 삶아서 이따가 간식으로 먹을 라고요.
- ㅁ. 무청 시락국은 푹 삶듯이 끓여야 부드러워져요.

ㄱ에서 계란과 물을 넣고 5~10분간 삶아서 찬물에 식히는 조리 방법으로 간단하게 조리하여 먹을 수 있고 삶은 계란을 간식으로 먹는다. ㄴ에서는 돼지수육은 물에 된장을 약간 넣고 돼지고기를 삶아서 썰어 김치에 싸 먹기도 하고 상추에 싸서 먹는 조리법이다. ㄷ에서는 감자를 씻어 껍질을 벗기지 않은 채로 냄비에 물과 감자를 넣고 삶는 조리법이다. 감자는 찌서도 먹기도 한다. ㄹ은 ㄷ과 같은 방법으로 조리하고 간식으로 먹는다. ㅁ은 무청은 질기다 하여 오래 끓이는데 오래 끓이면 삶는다는 의미가 담긴 표현이다. 요즘은 건강식으로 많이 알려져 있어서 찾아다니며 구입하는 걸로 알고 있다.

#### (6) 조리다

‘조리다’는 물, 불, 도구를 이용한 조리방법이지만 조리가 끝 날 때쯤에는 물기가 없다고 할 수 있다. 내용물과 양념을 넣고 물기가 없어지고 내용물에 양념의 간이 다 스며들도록 해야 조리가 끝나는 방법이다.

- ㄱ. 소고기를 장 조림하려고 조리고 있습니다.
- ㄴ. 감자를 간장에 조렸더니 짹짹하니 반찬으로 괜찮네요.
- ㄷ. 무를 넣고 고등어를 조리면 참 맛있어요.
- ㄹ. 연근이 몸에 좋다고 해서 샀는데 저녁에 간장에 조려서 먹을 거예요.
- ㅁ. 두부를 식용유에 부쳐서 다시 간장양념을 해서 조리 보세요.

요리 동사 ‘조리다’는 물기가 없어질 때까지 불을 가열하는 조리 방법이다. ㄱ에서는 소고기 장 조림하는 방법으로 주로 간장과 설탕으로 조리한다. 여기에서는 조리가 끝났을 때 조리던 간장양념을 남겨두기도 하는데 물기 없이 조리하는 특성상 소고기의 쫄쫄함을 적셔 주기 위함이라고 하겠다. ㄴ에서도 ㄱ과 마찬가지로 같은 양념을 주로 넣어 조리하는 방법이다. ㄷ에서는 무를 납작하게 썰어 냄비 아래에 깔고 고등어를 위에 두고 간장과 고춧가루, 마늘 등 양념을 넣어 조리 주는 조리 방법이다. ㄹ은 연근은 감자보다는 오래 조리야 하고 이 또한 건강 반찬이라고 한다. ㅁ은 요리 동사 ‘부치다’와 ‘조리다’ 두 과정을 거친 조리법이다. 이 과정을 거치면 두부가 쫄깃하여 맛이 더하다고 볼 수 있다.

#### (7) 굽다

조리 동사 ‘굽다’는 프라이팬에 굽다, 석쇠에 굽다, 호일에 굽다, 등이 있

다. 동사 ‘굽다’는 물이 필요가 없고 불이나 도구가 필요하다. 예를 들면 프라이팬에 구울 때는 프라이팬에 식용유를 두르고 생선을 구워야 생선이 눌러 붙지 않는다. 석쇠는 철사 망처럼 생긴 도구이어서 만약에 생선을 굽는다고 하면 내용물이 불과 직접 닿기도 하여 쉽게 타기도 한다. 또한 호일에 굽는 방법은 내용물을 호일에 싸서 장작불 위에 바로 두고 익힌다. 호일은 조리 도구가 아니지만 내용물이 불과 직접 닿지 않고 익히는 방패 역할을 한다고 할 수 있다.

ㄱ. 고등어는 프라이팬에 구워야 맛있죠!

ㄴ. 삶아서 먹는 고구마보다 구워서 먹는 고구마가 더 맛있다는 것은 다 알아요.

ㄷ. 삼겹살을 숯불에 구워 먹었어요.

ㄹ. 프라이팬에 생선을 구웠더니 비린내가 배어있네. 닦아야겠다!

ㅁ. 제사에 쓰는 생선은 찌기도 하고 굽기도 해요.

ㄱ에서는 프라이팬에 식용유를 두르고 고등어를 굽는 조리법이고 ㄴ에서는 ‘삶아서와 구워서’ 두 가지 조리 동사가 표현 되었는데 물이 필요한 조리법인 삶다와 물이 필요하지 않은 굽다가 쓰인 언어 표현이다. ㄷ에서는 조리 시 사용되는 가스 불이 아니라 숯불에 구워 먹는 것으로 한국인들은 더 맛있다고들 한다. ㄹ은 요즘은 생선용 프라이팬을 따로 두고 사용한다고 한다. ㅁ은 조리 동사 ‘찌다’와 ‘굽다’가 표현된 내용이다.

## (8) 고다

조리 동사 ‘고다’는 불, 물, 도구와 함께 장시간이 필요한 조리 방법이다.

주로 동물의 뼈를 우려낼 때 쓰는 조리 동사로 오래 끓인 국물이라 국물이 진하다고 할 수 있다.

- ㄱ. 곰탕을 하려고 소뼈를 고우고 있는 중이다.
- ㄴ. 돼지 뼈를 고우다가 시래기를 넣어 시래깃국을 끓인 겁니다.
- ㄷ. 감자탕은 돼지 뼈를 푹 고아서 만든 육수로 끓인 데요.
- ㄹ. 뼈를 고우면 국물이 하얘져요.

ㄱ에서는 소뼈를 푹 고아서 만든 탕을 곰탕이라고 하는데 동물의 뼈를 우려내기 위해서 곰 솥에 오랫동안 고우는 조리과정을 거쳐야 하는 조리방법이다. ㄴ에서는 시락국을 끓일 때 주로 된장과 쌀뜨물을 넣는데 돼지 뼈를 푹 고아서 시락국을 끓이면 더 감칠맛이 난다. ㄷ은 주로 돼지 갈비 뼈나 잡뼈를 고아서 감자를 넣고 끓인 감자탕은 많은 사람들이 좋아한다고 알고 있다. ㄹ은 뼈를 고우면 국물이 하얗게 되는 현상을 표현한 것이다.

#### (9) 달이다

‘달이다’ 조리 동사는 불, 물, 도구가 필요하며 주로 한약을 달일 때 쓰는 표현으로 장시간이 필요한 조리방법이다.

- ㄱ. 감기에 걸렸을 때는 대추, 생강, 대파뿌리를 넣고 달여서 먹으면 좋아요.
- ㄴ. 홍삼엑기스는 6년 근 인삼을 달여서 만든 데요. 알고 있었어요?
- ㄷ. 목이 아플 때는 도라지를 푹 다려서 꿀과 함께 드세요.

ㄱ에서는 주로 추위를 느끼거나 감기가 걸렸을 때 조리하는 방법으로 대추, 생강, 대파뿌리, 등을 넣고 장시간 달이는 조리법이다. ㄴ에서는 시중에 나와 있는 홍삼엑기스로 6년 근 인삼을 달여서 만든 것으로 팩에 넣어 판매되는 상품이다. ㄷ은 도라지의 쓴 맛을 꿀과 함께 먹도록 권장하는 표현이다.

#### (10) 튀기다

‘튀기다’ 조리 동사는 불, 기름, 도구가 필요하다. 튀기는 조리법은 기름의 온도가 100℃ 정도에 단시간에 튀겨 꺼내야 하는데 이를 튀김이라고 한다. 튀겨서 내는 요리는 열량이 높은 것이 흠이지만 고소한 맛이 있다.

- ㄱ. 새우튀김은 생새우를 튀겨야 더 고소한 것 같아!
- ㄴ. 채소튀김은 채소를 튀기므로 해서 영양가가 더 높아 진다.
- ㄷ. 요즘 제사상에 올리는 튀김은 시장에서 튀겨서 파는 걸로 사서 쓴다네요.
- ㄹ. 시장에서 강냉이를 튀겨 왔어요.
- ㅁ. 다이어트 한다고 강냉이 튀긴 거 먹었다간 살이 더 찐다네요.

ㄱ에서는 튀김 팬에 식용유를 붓고 식용유가 끓어오를 때 생새우에 튀김옷을 입혀서 튀기는 조리 방법이다. 이 표현은 조리 동사 ‘튀기다’의 활용어 ‘튀겨야’가 쓰여 그렇게 해야 하는 뜻이 포함 되어 있다. ㄴ에서와 같이 식용유가 끓어오를 때 내용물을 넣어 단 시간에 건져내는 조리법이다. ㄷ에서도 같은 조리법인데 요즘 살아가는 모습을 보여주는 표현이다. ㄹ과 ㅁ은 기름이 없이 튀기는 방법으로 옥수수에 열을 가해서 내용물이 평창해

지면 부풀어 올라 크기가 커지는 조리법이다.

#### (11) 부치다

조리 동사 ‘부치다’는 불, 식용유, 도구가 필요한 조리법이다. 프라이팬에 식용유를 조금 두르고 밀가루 반죽을 한 국자 퍼서 프라이팬에 작게 또는 넓게 부치는데 앞, 뒤로 익혀 내는 조리법이다. 조리 시간은 짧다고 할 수 있다.

- ㄱ. 파전을 부쳐 보았는데 맛 좀 보세요.
- ㄴ. 겨울에는 김치부침개가 제일 맛있는 것 같아요. 그래서 김치부침개를 부쳤어요.
- ㄷ. 요즘은 매생이가 인기라네요. 매생이로 전을 부쳐서 먹어볼까요?
- ㄹ. 두부를 부쳐서 간장소스를 찍어 먹으면 괜찮아요.

ㄱ에서는 프라이팬에 식용유를 넓게 두르고 밀가루 반죽한 것을 국자로 퍼서 프라이팬에 넓게 퍼준 후에 파와 굴을 얹혀 놓고 부치는 조리방법이다. ㄴ에서 김치전은 김치를 잘게 썰어 계란, 밀가루, 물과 함께 잘 섞어 부쳐 내는 조리법이다. ㄷ에서도 ㄴ과 같은 방법으로 재료를 모두 섞어서 부치는 조리법이다. 한국에서 부침개는 거의 모든 사람들이 좋아하는 요리라고 할 수 있겠다. ㄹ에서는 두부를 납작하게 썰어 부쳐서 간자에 찍어 먹는 반찬이다.

#### (12) 지지다

조리 동사 ‘지지다’는 불, 기름, 도구가 필요하며 ‘부치다’와 유의어 관계로 프라이팬에 기름을 두르고 전을 지지내는 조리방법이다.

- ㄱ. 남은 반찬이 있어서 물을 조금 붓고 다시 지지고 있어.
- ㄴ. 점심이라 생각하고 김치 지짐을 지지서 먹었지.
- ㄷ. 제사 때 남은 생선이 있는데 콩나물하고 지지면 조금 더 두고 먹을 수 있어요.
- ㄹ. 제사에 쓰는 튀김은 원래 튀기면 안 되고 약한 불에 지지서 조리해야 해요.

ㄱ과 ㄷ은 남은 반찬에 물을 조금만 붓고 다시 조리하는 비슷한 방법이다. ㄴ은 요리 동사 ‘부치다’와 흡사한 조리 법이라 할 수 있다. ㄹ은 제사 음식은 튀기면 안 되고 마늘, 파가 들어가면 안 되는 유래를 잘 못 알고 있는 경우를 표현한 것이다.

### (13) 짓다

‘짓다’ 조리 동사는 불, 물, 전기, 도구가 필요한 조리 방법이다. 주로 ‘밥을 짓다(만들다, 하다)’에 쓰이는 조리 동사이다.

- ㄱ. 전기밥솥에 밥을 짓고 있어, 조금만 기다려.
- ㄴ. 전기밥솥이 고장이 나서 할 수 없이 냄비에 밥을 지었네.
- ㄷ. 냄비에 밥을 지으니까 신경 쓰인다. 그런데 새롭기는 하다.
- ㄹ. 오랜만에 냄비에 밥을 지어 볼까?

ㄱ에서는 전기를 이용한 조리법으로 흔히 간편하게 사용하는 전기밥솥으

로 밥을 짓는 방법이다. 전기밥솥에 씻은 쌀과 물을 적당 양을 붓고 뚜껑을 반드시 닫아서 취사 버튼을 두르고 조리해야 한다. ㄴ에서는 가스 불에 밥을 짓는 조리방법인데 냄비에 씻은 쌀과 물을 적당히 넣고 뚜껑을 닫아서 조리한다. ㄷ과 ㄹ은 이제는 흔히 조리하지 않는 옛 표현처럼 쓰인다.

#### (14) 쭈다

조리 동사 ‘쭈다’는 불, 물, 도구가 필요하다. 주로 죽을 끓이는 방법을 ‘쭈다’라고 표현한다.

- ㄱ. 아이가 아파서 전복죽을 쭈고 있었어.
- ㄴ. 아까 채소 죽을 쭈다가 손등에 튀어서 데었어. 그래서 따끔거려.
- ㄷ. 먼저 죽을 쭈기 전에 쌀을 불려야 해.
- ㄹ. 요즘은 죽을 쭈는 게 귀찮아서 사서 먹어요.
- ㅁ. 바빠서 죽을 사 먹다가 집에서 죽을 쭈서 먹었어요.

ㄱ에서는 냄비에 씻은 쌀과 물을 붓고 죽을 쭈다가 썰어 놓은 전복을 나중에 넣어 완성하는 조리법이다. 사람들이 아플 때 소화 장애가 오면서 입맛이 없을 때 끓여 먹는 조리 방법이다. ㄴ에서는 두 가지 표현이 있는데 죽을 쭈는 조리방법으로 쓰는 표현이 있고 일을 망쳤을 때 쓰는 표현이 있다. ㄷ은 쌀을 불려서 조리하면 조금 시간을 단축할 수 있고 쌀의 질감도 부드러워져 이 방법을 권한다. ㄹ은 요즘의 흔한 풍경이라고 할 수 있다. ㅁ는 죽을 쭈는 것은 시간이 필요한 것이 담겨 있는 표현이라고 할 수 있다.



(15) 그슬다

‘그슬다’는 오징어나 쥐포, 마른 김 따위를 겉면만 약간 타게 하는 조리 방법이다. 불에 직접 그슬게 할 수도 있고 석쇠의 안에 넣어 그슬게 할 수도 있는 조리법이다.

- ㄱ. 마른오징어를 불에 약간 그슬게 해서 먹으면 부드러워요.
- ㄴ. 빵을 그슬게 하면 고소해요.
- ㄷ. 쥐포를 겉을 그슬게 했더니 더 달아요.
- ㄹ. 마른 김을 불에 약간 그슬게 해서 김밥을 싸면 바삭한 느낌이 나긴 하지.

ㄱ, ㄴ, ㄷ에서는 마른 식품을 가스 불에 약간 그슬게 하여 살짝만 익히는 방법이다. 잘 사용하지 않는 조리방법이라 할 수 있겠다. ㄹ은 마른 김을 겉만 살짝 그슬게 해서 김밥을 싸면 김이 질기지 않고 잘 씹히고 더 고소하기 때문에 이 조리법을 선호한다.

이상과 같이 식생활에서 쓰이는 요리 동사 어휘의 의미를 예문을 통해 살펴보았다.

## IV. 한국어 교재에 나타난 요리 동사 류

앞서 요리 동사 분석을 위한 한국어 교재를 선정한 바 있다. 요리 동사를 선정한 교재를 다시 보면, 결혼이주여성을 위한 교재로 한글파크의 [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 한국이민재단의 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]와 외국인을 대상으로 한 한국생활을 적응하기 위한 일반인 교재로 국립국어원의 [세종한국어 1~8], 대학 교재로는 고려 대학의 [재미있는 한국어 1~6]을 대상으로 한국어 교재를 분석 할 것이다.

결혼 이주여성을 위한 교재는 한글파크의 [결혼이민자와 함께하는 한국어1~6] 와 한국이민재단의 [이민자를 위한 한국어와 한국문화1~4]로 한정되어 있어 이주여성들이 폭 넓게 학습할 수 없다는 한계점이 있다. 이러한 이유로 학습자들은 같은 교재를 반복하여 학습하기도 한다. 실제로 같은 교재로 초급반에서 5년간 반복 학습한 네팔 여성이 있었다. 이와 같은 반복 학습으로 학습자나 교사가 지루함을 경험하기도 한다. 교재의 제한점을 고려해서 본 연구의 교재 선정에 있어서도 불가피하게 외국인대상으로 한 일반인을 위한 한국어 교재와 대학 교재를 분석하게 되었다.

먼저 요리 동사 교재 분석으로 한국이민재단의 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]와 한글파크의 [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6] 살펴 보기로 한다. 다음으로 외국인대상으로 한국생활을 적응하기 위한 일반인 교재와 대학 교재를 분석하기로 한다.

## 1. 결혼이주여성을 위한 한국어 교재 분석

결혼이주여성을 위한 한국어 교재에서 나타나는 요리 동사는 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]의 교재와 [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]의 교재를 분석하려고 한다.

### 가. [이민자를 위한 한국어와 한국문화1~4] 교재 요리 동사

[이민자를 위한 한국어와 한국문화1~4] 교재는 한국이민재단에서 출판한 총 4권으로 구성된 교재로 결혼이주여성을 위한 한국어 교재이다. 이 교재는 한국어와 한국문화 · 사회에 대한 이해를 높이기 위해 체계적으로 제작한 사회통합프로그램 교재이다. 이 교재의 구성 표를 보면 1단원에서 20단원으로 되어 있다. 각 단원의 학습목표가 끝나면 ‘한국 사회와 문화’ 면이 마지막 부분에 각 단원마다 제시 되어 있다. 이 부분은 한국문화와 사회에 대해 학습을 하게 되어 있는데 이민자들이 한국 사회에 안정적으로 적응하고 자립을 할 수 있도록 마련한 학습이라 할 수 있겠다.

<표 2> [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용, 등)
1	13	저녁에 뭘 먹을까?	제안하기 설명하기	<어휘> 끓이다. ☞ 끓이다.

2	6	김치를 볶은 후에 물을 넣으세요.	순서, 조건 표현하기	<p>&lt;어휘&gt; 굽다, 볶다, 찌다, 끓이다,</p> <p>&lt;대화내용&gt; 호영 : 영민 엄마, 김치찌개 만드는 법 좀 가르쳐 주세요. 영민엄마 : 네, 먼저 돼지고기하고 김치를 볶은 후에 물을 넣고 끓이세요.</p> <p>☞ 굽다, 볶다, 찌다, 끓이다. 만들다.</p>
3	2	음식과 요리	음식 조언, 먹는 방법 설명하기	<p>&lt;대화내용&gt; 가 : 김치를 어떻게 만드는지 알아요? 나 : 아니요, 김치를 어떻게 만드는지 몰라요.</p> <p>&lt;표현&gt; *비벼 먹으면 맛있을 텐데 야채를 넣고 비벼 보세요. *비벼 먹으면 맛있을 것 같아요.</p> <p>☞ 만들다. 넣다, 비비다.</p>

[이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]에서 보면 1권에 ‘제13과 에서 조리 동사는 ‘끓입니다(끓이다)’가 있었다. 이 페이지에서는 삼계탕을 끓이는 방법을 제시하였다. 2권의 제6과에서 ‘(당근을) 썰다, (생선을) 굽다, (멸치를) 볶다, (만두를) 찌다, (김치찌개를) 끓이다, (만두를) 찌다,’ 등을 들 수 있다. 대화 내용에서 요리 동사는 “김치찌개 만드는 방법 좀 가르쳐 주세요.” “먼저 돼지고기하고 김치를 볶은 후에 물을 넣고 끓이세요.”가 제시되어 있다. 3권의 제2과는 ‘쌈을 싸 먹다, 간장을 찍어 먹다, 소스를 뿌려

먹다. 국에 말아 먹다, 비벼 먹다. 볶아 먹다, 식초/겨자를 넣어 먹다, 작게 잘라 먹다, 야채를 곁들여 먹다,' 등이 있다. 대화내용에서는 “김치를 어떻게 만드는지 알아요?” “김치를 어떻게 만드는지 몰라요.” “삼겹살은 상추쌈을 싸서 먹으면 돼요”. “비벼 먹으면 맛있을 것 같아요.” “비벼 먹으면 맛있을 텐데 야채를 넣고 비벼 보세요.”가 제시되어 있다.

### 나. [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]의 교재 요리 동사

이 교재는 총 6권으로 구성된 한국어 학습지로 도서출판 한글파크에서 출간하였다. 각 단원은 20과로 구성되고 문화편이 5과로 되어있다. 1권부터 요리 동사 분포도를 살펴보면,

<표 3> [결혼이민자와 함께 하는 한국어 1]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
1	7	매일 아침 7시에 일어나요.	하루 일과 말하기	<표현> *과일을 씻어 먹어요.  ☞ 씻다.
	14	이제 한국 음식을 만들 수 있어요.	초대하기	<대화내용> 가 : 김치찌개를 만들 수 있어요? 나 : 아니요. 만들 수 없어요.  ☞ 만들다.
	20	과일 좀 드시면서 보세요.	기호 표현하기	<대화내용> 시어머니 : 내일 아침에 뭘 먹지? 수잔 : 글썽요. 미역국이나 콩나물국으로 할까요?

				☞ 요리하다.
--	--	--	--	---------

[결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]의 교재 1권의 7과는 “과일을 씻어서 먹어요.” 14과 대화내용으로 “김치찌개를 만들 수 있어요?” “만들 수 없어요.”가 제시되어 있었다. 20과는 “미역국이나 콩나물국으로 할까요?” 여기에서 대화내용을 살펴보면 한국 사람들이 쉽게 만들 수 있는 국 종류를 만드는 것으로 되어 있다.

<표 4> [결혼이민자와 함께하는 한국어 2]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용, 등)
2	3	총각김치는 담글 줄 몰라요	조언하기 능력 말하기	<대화내용> 시어머니 : 총각김치 담글 줄 아니? 흐영 : 아니요, 총각김치 담글 줄 몰라요.  <표현> *김치를 담그다. *김치찌개에 돼지고기를 좀 넣어라. *저는 떡볶이를 만들 줄 몰라요. *불고기를 만들 줄 알아요? *두부찌개를 끓일 줄 압니다. *된장찌개를 끓일 줄 알아요? *떡과 식혜도 만들 줄 압니다.  ☞ 담그다, 만들다, 끓이다, 넣다.
	12	매운탕을 끓이고 있어요.	조리법 소개하기	<표현> 끓이다, 부치다, 식다,

				<p>&lt;조리법 어휘&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*만두를 찌요,</li> <li>*계란을 삶아요,</li> <li>*라면을 끓여요,</li> <li>*멸치를 볶아요,</li> <li>*새우를 튀겨요,</li> <li>*과전을 부쳐요,</li> <li>*생선을 구워요,</li> <li>*나물을 무쳐요,</li> </ul> <p>&lt;표현&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*김치찌개를 끓이고 있어요,</li> <li>*만두를 찌고 있는데 좀 드시겠어요?</li> <li>*나물을 무치기 전에 소금을 넣으세요,</li> <li>*저녁에 매운탕을 끓이려고 해요,</li> </ul> <p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>가 : 남편이 술 마신 다음날 무슨 국을 끓여 줘요?</p> <p>나 : 저는 북엇국이나 콩나물국을 끓여 줘요.</p> <p>☞ 찌다, 끓이다, 삶다, 볶다, 튀기다, 부치다, 넣다, 식다, 무치다,</p>
18	설날에는 떡국을 먹는다.	명절에 대해 표현하기		<p>&lt;조리 동사&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*떡국을 끓인다,</li> <li>*송편을 빚는다,</li> <li>*토란국을 끓인다,</li> <li>*오곡밥을 한다,</li> <li>*수리떡을 한다.</li> </ul> <p>☞ 끓이다, 빚다, 요리하다.</p>

3	3	집들이를 하기로 했는데 가족과 오시겠어요?	계획 설 명 하기 . 추측하기	<표현> *주말에 김치를 담그다. ☞ 담그다.
---	---	----------------------------------	------------------------	---------------------------------

2권에 제3과 “총각김치 담글 줄 아니?” “총각김치 담글 줄 몰라요.“가 있다. 표현에서는 ‘김치를 담그다.’ “김치찌개에 돼지고기를 좀 넣어라.“ 저는 떡볶이를 만들 줄 몰라요” “불고기를 만들 줄 알아요?” “두부찌개를 끓일 줄 압니다”. “된장찌개를 끓일 줄 알아요?“ “떡과 식혜도 만들 줄 압니다.“ 어휘로는 ‘미역국, 끓이다.’ 등이 있다. 12과 ‘매운탕을 끓이고 있어’에서 표현으로는 ‘끓이다, 부치다.’가 있다. 조리법 어휘는 ‘만두를 찌요, 계란을 삶아요, 라면을 끓여요, 멸치를 볶아요, 새우를 튀겨요, 파전을 부쳐요, 생선을 구워요, 나물을 무쳐요.’ 등이 있다. 다음으로는 조리 동사 표현을 보면 “지금 김치찌개를 끓이고 있어요,” “만두를 찌고 있는데 좀 드시겠어요?“ “나물을 무치기 전에 소금을 넣으세요,“ “찌개가 식기 전에 먼저 드세요,“ “저녁에 매운탕을 끓이려고 해요,” 등이 있다. 대화 내용은 “남편이 술 마신 다음 날 무슨 국을 끓여 줘요?“ “저는 북엇국이나 콩나물국을 끓여 줘요.” 이 장에서는 파전의 재료와 만드는 방법을 제시하였다.

18과의 조리 동사는 ‘떡국을 끓인다, 송편을 빚는다, 토란국을 끓인다. 오곡밥을 한다, 수리취떡을 한다’가 있다. 여기에서 아쉬운 점은 설날음식 중에 ‘삼색(오색)나물을 데쳐서 무치다’와 ‘생선을 굽다. 산적을 만들다’ 등이 있는데 떡에 한정해서 내용을 다루기보다 여러 가지 설날 음식을 제시하는 것이 나을 듯하다. 학습자들이 초급 2권을 학습한다고 하더라도 자연스럽게 들을 수 있는 기회가 주어졌으면 한다. 3권의 제3과에서 표현으로는 ‘주말에 김치를 담그다’가 있다.



<표 5> [결혼이민자와 함께하는 한국어 4]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
4	1	생선은 동네에서 사지 그래요?	제안하기	<대화내용> 가 : 어머니, 오늘 아침에는 무슨 국을 끓일까요? 나 : 북엇국을 끓이지 그래? ☞ 끓이다.
	2	조상님께 정성을 다한다는 뜻으로 음식을 차려요.	추측, 설명하기	<표현> 송송 썰다, 다지다. ☞ 썰다, 다지다.
	4	곧 나올 테니까 걱정하지 마세요.	사실 묘사하기, 위로하기	<대화내용> 가 : 생선이 싱싱해서 생선 매운탕을 끓였는데 남편이 맛있대요. 나 : 그래? 그럼 오늘 저녁에 나도 매운탕을 끓여야지. 가 : 날씨도 좋은데 애들 데리고 공원에 갈까? 나 : 좋아요, 그럼 나는 김밥을 싸 테니까 당신은 애들 옷 좀 입혀요. ☞ 끓이다. 싸다.
	11	이 가격이면 드실 만하지요.	가정하기, 제안하기	<대화내용> 가 : 내일 아침에 김치찌개를 끓일까요? 나 : 오늘 아빤이 회식을 한다던데 내일 아침엔 콩나물국이 좋을 거 같구나. ☞ 끓이다.

	13	내일까지 참가해야 참가할 수 있다던데요.	설명하기, 당부하기	<p>&lt;표현&gt; *간이 맞다, *멸치와 다시마를 넣다, *육수를 만들다.</p> <p>&lt;대화내용&gt; 가 : 식사하러 오세요. 나 : 난 오늘 저녁 안 먹고 싶은데. 가 : 왜요? 당신이 좋아하는 김치찌 개를 끓였는데.. 가 : 고기가 좀 잡혀요? 나 : 곧 고기를 잡아 가지고 매운 탕을 끓여 줄게요.</p> <p>☞ 만들다, 끓이다, 넣다.</p>
	14	괜찮아질 때까지 음식은 먹지 마세요.	조언하기	<p>&lt;대화내용&gt; 가 : 여보, 라면을 끓이려고 하는데 당신도 먹을래요? 나 : 그래요, 좋아요. 가 : 그럼 내가 물을 끓일게요.</p> <p>&lt;표현&gt; *양배추를 삶아 먹이다, *아침에 콩나물국을 끓이다.</p> <p>☞ 끓이다, 삶다.</p>
	15	미술이 창의력 발달에 좋아요.	상담하기, 묘사하기	<p>&lt;대화내용&gt; 가 : 왜 그런지 요즘 어지럽고 기운 도 없어요. 나 : 그래요? 빈혈 아니에요? 미역 국 좀 끓여 먹어 보세요.</p>

				㉠ 끓이다. <대화내용> 가 : 불고기가 너무 짜요. 아무래도 설탕을 좀 넣어야겠어요. 나 : 배는 넣었어요? 불고기에는 설탕을 넣는 거보다 배를 넣는데 낫거든요.
16	청소기는 시지 말걸 그랬어요.	후회하기, 비교하기		㉠ 넣다, <표현> *제사음식에 고춧가루를 쓰시면 어떻게 해요?
19	바쁘다 보면 그럴 수도 있는 법이지.	심정 토로 하기, 위로하기		㉠ 쓰다.

4권 1과는 “오늘 아침에는 무슨 국을 끓일까요?” “북엇국을 끓이지 그래?” 2과의 언어표현은 ‘간을 하다, 송송 썰다. 다지다,’ 등이 있다. 4과에서 대화내용은 “생선이 싱싱해서 생선 매운탕을 끓였는데 남편이 맛있대요.” “그럼 오늘 저녁에 나도 매운탕을 끓여야지.” “나는 김밥을 쌀 테니까 당신은 애들 옷 좀 입혀요.”가 있다. 11과에서 대화내용을 보면 “내일 아침에 김치찌개를 끓일까요?” “오늘 아빤이 회식을 한다던데 내일 아침엔 콩나물국이 좋을 거 같구나.”가 제시되어 있다. 13과에서 음식 표현으로 ‘멸치와 다시마를 넣다, 육수를 만들다,’ 등이 있다. 대화내용에서는 “당신이 좋아하는 김치찌개를 끓였는데,” “고기를 잡아 가지고 매운탕을 끓여 줄게요.”가 있다. 14과의 대화내용에서 “라면을 끓이려고 하는데 당신도 먹을래요?” “내가 물을 끓일게요.” “냉장고에 쇠고기 좀 있지? 장조림 좀 만들까?” “고기를 꺼내서 녹여 놓을게요.”가 있었다. 요리 표현으로는 ‘양배추를 삶아 먹이다. 아침에 콩나물국을 끓이다.’가 있다. 15과는 미역국 좀 끓

여 먹어 보세요.” 16과는 “불고기가 너무 짜요. 아무래도 설탕을 좀 넣어야겠어요.” “배는 넣었어요? 불고기에는 설탕을 넣는 것보다 배를 넣는 게 낫거든요.”가 제시되어 있다. 19과 “제사음식에 고춧가루를 쓰시면 어떻게 해요?”가 있다.

<표 6> [결혼이민자와 함께하는 한국어 5]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화 내용)
5	1	절약과 저축	확인하기, 의지 표현하기	<p>&lt;표현&gt; *전을 부치기 무섭게 아이들이 모두 먹어서 남은 게 하나도 없어요. ☐ 부치다.</p>
	3	대중문화	자신의 의지 표현하기	<p>&lt;대화내용&gt; 가 : 어제 시어머니와 김장 담그셨어요? 나 : 아니요, 어제 너무 많이 아파서 못 했어요. ☐ 담그다,</p>
	4	언어 예절	강조해서 말하기	<p>&lt;대화내용&gt; 가 : 조미료를 많이 넣은 바깥 음식보다 집에서 만든 음식이 건강에 좋아요. 나 : 집에서 만든 음식은 힘든 반면에 건강에 좋아요. 가 : 어머니는 음식에 양념을 많이 넣지 않는 데 어찌면 그렇게 맛있어요. 나 : 손맛이란다. ☐ 만들다, 넣다.</p>
	5	사회 시설, 지역 시설	인용하여 의사전달하기	<p>&lt;표현&gt; *김장을 담그기 위해 준비해야 할 *배추를 미리 절여야 하며 양념을 준비해</p>

				야 합니다. *추어탕을 끓여야 하는 친구에게 ☞담그다, 준비하다, 끓이다, 절이다.
--	--	--	--	--

5권에 1과의 요리 동사 표현으로 ‘전을 부치기 무섭게 아이들이 모두 먹어서 남은 게 없다.(부치다)’가 있다. 3과는 “어제 시어머니와 김치 담그셨어요?” 4과 “조미료를 많이 넣은 바깥 음식보다 집에서 만든 음식이 건강에 좋아요.” “집에서 만든 음식은 힘든 반면에 건강에는 좋아요.”가 있다. 대화내용으로 “어머니는 음식에 양념을 많이 넣지 않는데도 어찌면 그렇게 맛있어요?”가 있다. 5과는 ‘김장을 담그기 위해 준비해야 할 것’ ‘배추를 미리 소금에 절여야 하며 양념을 준비해야 합니다.’ ‘추어탕을 끓이는 친구에게’가 있다.

**<표 7> [결혼이민자와 함께하는 한국어 5]의 요리 동사 분석**

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화 내용)
	6	건강과 식품	자신의 경험 말하기	<표현> *청국장을 끓이니까 이상한 냄새가 나다. *인삼차에 설탕을 안 넣으니까 너무 썼다. *여름철 보양식, 가족들의 체력을 보충해 주기 위해 삼계탕을 끓였다. <대화내용> 가 : 기침을 심하게 하네요. 기침이 심할 때는 은행을 끓여서 드셔 보세요. 저 같은 경우에 기침이 심한 경우에는 기침이 심할 경우에는 은행을 끓여 먹으

				<p>니까 기침을 덜 하던데요.</p> <p>나 : 그래요? 오늘 집에 가서 은행을 끓여서 먹어 봐야겠네요.</p> <p>☞ 끓이다, 넣다.</p>
	7	출산과 육아	<p>조언 구하기, 강조해서 말하기</p>	<p>&lt;표현&gt; *국수를 그릇에다가 담으세요.</p> <p>&lt;대화내용&gt; 가 : 한국 음식을 잘 만드네요. 요리를 배웠어요? 나 : 아니요. 어머니가 만드시는 대로 만들어 봤어요. 가 : 참 맛있네요. 이게 뭐예요? 나 : 우유에다가 녹차 잎을 넣고 끓여서 만든 몽골 전통 차예요.</p> <p>☞ 만들다, 끓이다, 담다. 넣다</p>
	8	구직상담	<p>과거 경험 말하기, 불가능 말하기</p>	<p>&lt;어휘&gt; 깎다,</p> <p>&lt;대화내용&gt; 가 : 진수 엄마, 이거 한 번 먹어봐요. 제가 직접 만든 거예요. 나 : 정말 맛있네요. 저도 미영 엄마처럼 요리를 잘 했으면 좋겠어요.</p> <p>☞ 만들다, 요리하다, 깎다.</p>
	9	날씨와 생활	<p>대안 제시, 화제 도입하기</p>	<p>&lt;표현&gt; *여름에는 식중독 때문에 음식을 안 익혀서 먹으면 안 돼요. *아내가 부엌에서 밥을 짓고 있어요. *김장을 하려면 무엇이 필요합니까?</p>

				☞ 익히다, 짓다, 요리하다.
	10	자녀 지도	부드럽게 질문하기, 동의하기	<대화내용> 가 : 이번에 김장을 잘했다고 시어머니께 칭찬 많이 받으셨겠어요. 나 : 김치가 너무 짜게 돼서 칭찬은커녕 잔 소리만 들었어요. ☞ 요리하다, 요리되다.

6과는 ‘청국장을 끓이니까 이상한 냄새가 났다.(끓이다)’ ‘인삼차에 설탕을 안 넣으니까 너무 썼다.’ ‘가족들을 위해 삼계탕을 끓였다.’ ‘은행을 끓여서 먹었다.’가 있다. 7과에서는 “한국 음식을 잘 만드네요” “어머님이 만드시는 대로 만들어 봤어요.” “우유에다가 녹차 잎을 넣고 끓여서 만든 몽골 전통 차예요.” “국수를 그릇에다가 담으세요.”가 있었다. 8과는 “제가 직접 만든 거예요.” “미영 엄마처럼 요리를 잘 했으면 좋겠어요.” ‘명절음식 맛있게 잘 만들기.’ ‘짜다.’ 등이 있다. 9과 ‘아내가 부엌에서 밥을 짓고 있어요.’가 있고 10과는 ‘이번에 김장을 잘했다고’가 제시되어 있다.

<표 8> [결혼이민자와 함께하는 한국어 5]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사 (어휘, 표현, 대화내용)
	11	생활상식	망설임 표현하기, 추천하기	<대화내용> 가 : 냄비가 왜 다 탔어요? 나 : 제가 어제 김치찌개를 끓이던 것을 깜박하고 잠이 들어서 냄비를 모두 태워 버렸어요. ☞ 끓이다.
	12	민간요법	당위	<표현>

			<p>표현하기, 나열해서 말하기</p>	<p>*나는 김치를 담글 줄 모르다. - 김치를 담글 줄 알다. *대추로 차를 끓이다. *약을 달이다. *땀을 들이다. *물에 우려내다. *무를 갈다. *김치찌개를 끓일 때 넣는 것 *아이에게 파뿌리 끓인 물을 먹이는 게 싫어서. *파뿌리차에 꿀을 넣고 끓인다. *끓여 놓은 파뿌리차를 버린다. *직접 키운 고추로 만들었다.</p> <p>&lt;표현&gt; *은행을 우려내서 마신다. *마를 갈아서 마신다.</p> <p>&lt;대화내용&gt; 가 : 정말 맛있던데요. 나 : 직접 키운 고추로 만들었는데 어쩔 게 맛이 없겠어요.</p> <p>☞ 담그다, 끓이다, 뜸들이다, 우려내다, 갈다, 넣다, 만들다, 놓다.</p>
	13	사교육과 공교육	의견에 긍정하기	<p>&lt;표현&gt; *저녁에 닭고기 요리를 하려고요.</p> <p>☞ 요리하다.</p>
	14	신문과 정보	반박하기, 동의구하 기	<p>&lt;표현&gt; *동태가 하도 좋길래 저녁에 매운탕을 끓이려고 샀다.</p> <p>☞ 끓이다.</p>



11과 “제가 어제 김치찌개를 끓이던 것” 12과 ‘나는 김치를 담글 줄 모른다.-김치를 담글 줄 알다.’ ‘대추로 차를 끓이다. 약을 달이다. 뜸을 들이다. 약초를 말리다. 물에 우려내다. 무를 갈다. 아이에게 파뿌리 끓인 물을 먹이는 게 싫어서. 파뿌리차에 꿀을 넣어 끓인다. 끓여 놓은 파뿌리차를 버린다. 은행을 우려내서 마신다. 마를 갈아서 마신다. 직접 키운 고추로 만들었다.’가 있었다. 대화는 “직접 키운 고추로 만들었는데 어떻게 맛이 없겠어요?” ‘김치찌개를 끓일 때 넣는 것’. 발음연습에서 ‘삶다.’가 제시되어 있다. 13과 “저녁에 닭고기 요리를 하려고요.”가 있고 14과는 ‘동태가 하도 좋기에 저녁에 매운탕을 끓이려고 싶다.’가 있었다.

<표 9> [결혼이민자와 함께하는 한국어 5]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
	17	가족 관계	기대한 것과 다른 표현하기	<어휘> 삶지,  <대화내용> 가 : 정말 맛있네요. 이제 한국음식을 잘 만드네요. 나 : 그래요? 고마워요. 가 : 한국음식 만들기 어렵지 않아요? 나 : 저도 그럴 줄 알았어요. 그런데 막상 해보니까 별로 어렵지 않더라고요.  ☞ 삶다, 만들다.
	18	생활 방식과 전통 문화	동의하기, 추측하기	<표현> *함께 만들어 함께 나누는 행복한 베이커리

				☞ 만든다.
19	대중 매체와 생활	자세한 설명 요청하기	<표현> *아침마다 밥을 하는 게 힘들다.  <대화내용> 가 : 진수네 집은 아침마다 밥을 해 먹지요? 나 : 네, 마음 같아선 빵이랑 우유로 아침 식사를 했으면 좋겠는데 남편이 반대해요.	☞ 요리하다
20	공공질서	부드럽게 명령하기	<대화내용> 가 : 엄마, 배고파요. 맛있는 것 주세요. 나 : 밥이 없는데 라면이라고 끓여 줄까?	☞ 끓이다.

17과는 “한국음식을 잘 만드네요.” “한국음식 만들기 어렵지 않아요?” ‘삶지’가 있다. 18과는 ‘함께 만들어 나누는 행복한 베이커리’가 있다. 19과는 ‘아침마다 밥을 하는 게 힘들다’ ‘진수네 집은 아침마다 밥을 해 먹지요?’가 있다. 20과는 “밥이 없는데 라면이라도 끓여줄까?”가 있었다.

**<표 10> [결혼이민자와 함께하는 한국어 6]의 요리 동사 분석**

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사 (어휘, 표현, 대화내용)
6	1	명절	비교, 비유해서 말하기	<표현> *한식, 음식을 장만하다. *이제 나도 한국 요리 전문가가 되어 명절 음식을 만들 수 있게 되었다. 손아래 동서와 명절 음식을 준비한다.

				<p>동서와 같이 이야기를 나누면서 음식을 만들면 얼마나 재미있는지 모른다. 시어머니와 동서와 같이 음식을 준비하는 것도 재미있지만 가족들이 모두 모이면 더 재미있다. 이번 추석에는 가족들이 좋아하는 고기전과 나물을 충분히 준비해 놓을 생각이다. 이번 추석에는 음식을 준비하는 김에 한국의 잡채와 비슷한 필리핀의 ‘편싯’이라는 요리도 해서 가족들과 나눠 먹고 싶다.</p> <p>*떡을 빻다.</p> <p>&lt;대화내용&gt;  가 : 중국도 설 쇠지요? 설날에 먹는 절식이 있어요?  나 : 중국 사람들은 춘절에 교자를 먹어요. 교자는 만두 같은 거예요. 그리고 교자를 빻을 때 안에 동전을 함께 넣기도 하는데, 교자를 먹다가 동전을 발견하는 사람은 그 해에 운수가 좋다고 믿어요.</p> <p>☞ 빻다, 장만하다, 만들다,, 요리하다, 준비하다.</p>
	4	경제와 생활	상황 설명하기	<p>&lt;대화내용&gt;  가 : 기침을 하는데 도라지가 좋다는데 정말 그래요?  나 : 네, 그런데 도라지가 쓰니까 배를 같이 넣고 끓여서 드시는 게 좋아요.</p> <p>☞ 갈다, 넣다, 끓이다.</p>
	5	한국의	결과	<대화내용>

		현대사	표현하기	가 : 요리 잘 하세요? 된장찌개 끓일 줄 알아요? 나 : 아니요, 된장찌개는 고사하고 라면 도 못 끓여요. ☞ 요리하다, 끓이다.
--	--	-----	------	---

6권 1과의 요리 동사는 ‘한식, 음식을 장만하다.’ ‘내가 주도해서 음식을 준비한다.’ ‘명절 음식을 잘 만들 수 있게 되었다.’ ‘손아래 동서와 명절 음식을 준비한다.’ ‘음식을 만들면 얼마나 재미있는지 모른다. 시어머니와 동서와 같이 음식을 준비하는 것도 재미있다.’ ‘이번 추석에는 가족들이 좋아하는 고기전과 나물을 충분히 준비해 놓을 생각이다. 이번 추석에는 음식을 준비하는 김에 한국의 잡채와 비슷한 필리핀의 ‘핀싯’이라는 요리도 해서 가족들과 나눠 먹고 싶다.’가 제시되어 있다. 이어서 풍습음식 요리 동사로 ‘떡을 빻다. 부림을 깨물다. 귀밝이술을 마시다.’ ‘교자를 빻을 때’가 제시되어 있었다. 4과는 “도라지가 쓰니까 배를 같이 넣고 끓여서 드시는 좋아요.”가 있고 5과는 “된장찌개 끓일 줄 알아요?” “된장찌개는 고사하고 라면도 못 끓여요.”가 있었다.

<표 11> [결혼이민자와 함께하는 한국어 6]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
	8	직업	부러움, 아쉬움 표현하기	<대화내용> 가 : 어머야, 콩나물을 왜 이렇게 많이 샀니? 나 : 오늘 저녁에 아범 친구들이 집에 오기로 해서 아귀찜을 하려고요. 준수 엄마 : 어떤 요리든 요리법만 보면 다 만들 수 있다.

				<p>나 : 아무리 애를 써서 만들어도 음식이 맛이 없다.  가 : 영희 엄마가 음식을 잘하는 게 정말 부러워요.  나 : 준수 엄마도 잘하시면서 뭘요.  가 : 아니에요, 저도 영희 엄마처럼 음식을 잘 할 수 있었으면 좋겠어요.</p> <p>☞ 요리하다, 만들다.</p>
	9	생활과 과학	반대와 긍정 말하기	<p>&lt;표현&gt;  *김이 나는 걸 보니 물이 곧 끓을 듯하다.  *달걀을 삶을 때 식초나 소금을 넣는다.  *아이는 기름과 물이 섞이지 않는다고 생각한다.  *아이는 달걀노른자와 물과 식초, 기름이 섞이지 않는다고 생각한다.</p> <p>☞ 끓이다, 넣다, 섞다.</p>

8과의 요리 동사는 “아귀찜을 하려고요.” “어떤 요리든 요리법만 보면 다 만들 수 있다.” “아무리 애를 써서 만들어도 음식이 맛이 없다.” ‘요리를 잘 하는 영희 엄마에게’ “음식을 잘하는 게 정말 부러워요.” “준수 엄마도 잘하시면서 뭘요.” “영희 엄마처럼 음식을 잘 할 수 있었으면 좋겠어요.”가 제시되어 있다. 9과는 ‘김이 나는 걸 보니 물이 곧 끓을 듯하다.’ ‘달걀을 삶을 때 식초나 소금을 넣는다.’ ‘달걀노른자와 물과 식초, 기름이 섞이지 않는다고 생각한다.’ ‘미리 깎아 놓은 사과를 설탕물에 넣어 두면 갈변을 막을 수 있다.’가 제시되어 있다.

<표 12> [결혼이민자와 함께하는 한국어 6]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
----	----	----	------	---------------------

	11	예술	거절하기, 설득하기	<어휘> 설익다,  ☞ 설익다.
	14	교육 정책	고통 말하기, 시간 끌기	<대화내용> 가 : 어머니, 돼지고기가 없는데 그냥 김 치만 넣고 찌개를 끓일까요? 나 : 김치만 넣고 끓일 바에야 국을 끓 이는 게 낫지 않겠니?  ☞ 넣다, 끓이다.

12과의 요리 동사를 보면 ‘빵을 사지 않고 집에서 직접 만들어 먹는 친구에게.’ 14과는 “돼지고기가 없는데 그냥 김치만 넣고 찌개를 끓일까요? 김치만 넣고 끓일 바에야 그냥 국을 끓이는 게 낫지 않니?”가 제시되어 있다. 15과는 ‘시어머니는 요리를 해 치우는 것이 아니다’가 있었다.

<표 13> [결혼이민자와 함께하는 한국어 6]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
	16	미래 생활	미래 추측하기	<표현> *요리를 조금 더 준비할 걸.  <대화내용> 가 : 어제 김장을 해서 온 몸이 쭈시네요. 나 : 어제 비도 왔는데 김장하느라 힘들었 겠어요.  ☞ 요리하다.
	17	국제 사회	예상 치 못 한 일 말하기	<표현> *냉장고에 있는 자투리 채소로 만든 요리 를 보았을 때

				<대화내용> 가 : 아니 이걸 정말 자투리 채소로 만든 거예요? 나 : 자투리 채소도 모으면 멋진 요리를 만들 수 있어요.  <input type="checkbox"/> 준비하다, 만들다, 요리하다.
18	여성 과 사회	상황 말하기		<표현> *내가 만든 요리가 맛있다고 한다. *요리를 너무 잘 하는 옆집 영미 엄마에  <input type="checkbox"/> 만들다, 요리하다.
19	사회봉사	새로운 사실 말하기		<표현> *요리를 못 하기는요  <input type="checkbox"/> 요리하다.

16과는 “어제 김장을 해서 온 몸이 다 쭈시네요.” “어제 비도 왔는데 김장하느라 힘들었겠어요.” ‘요리를 조금 더 준비할 걸’이 있다. 17과 “아이에게 주려고 간식을 만들었는데” ‘자투리 채소로 만든 요리를 해보았을 때’ “이걸 정말 자투리 채소로 만든 거예요?” “자투리 채소도 모으면 멋진 요리를 만들 수 있습니다.”가 제시되어 있다. 18과는 ‘내가 만든 요리가 맛있다고 한다. 요리를 너무 잘 하는 옆집 영미 엄마에게’가 있다. 19과는 “국이 싱겁다고 했더니 간장을 더 넣으라고 했어요” “보육원 아이들이 많으니까 음식도 많이 해야 하지 않을까요?” “요리를 못 하기는요.”가 제시되어 있다.

## 2. 일반 목적 한국어 교재 및 대학 교재 분석

외국인 대상이지만 일반인을 위한 한국어 학습 교재인 세종한국어[1~8]에 나타난 요리 동사를 분석하기로 한다.

### 가. 세종한국어[1~8]

세종한국어 교재는 국립국어원 출판사로 외국인 중에 일반인을 대상으로 만든 교재이다. 이 교재는 한국어 교육의 확산을 목적으로 만든 것으로 한국어를 배우고자 하는 일반인의 학습자들을 위한 것으로 총 8권으로 구성되어 있다. 각 교재 단원은 14단원이고 문화면은 4~5단원으로 되어 있다. 먼저 교재의 4단원에 나타난 요리 동사를 보면,

<표 14> [세종 한국어 4]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용, 등)
4	10	요리	요리에 대해 듣고 말하기	<p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>장우 : 그래요? 그러면 제일 자주 만드는 음식은 뭐예요?</p> <p>로라 : 음, 글썸요. 저는 해산물을 좋아해서 해산물로 만든 요리를 주로 해요. 새우나 조개를 넣은 스파게티를 자주 해요.</p> <p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>가 : 빵이 주황색이네. 뭘로 만든</p>



				<p>거예요..</p> <p>나 : 이거 당근으로 만든 거예요.</p> <p>&lt;표현&gt;</p> <p>*고기로 만든 음식을 먹을 때는 채소를 같이 먹는 것이 좋아요.</p> <p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>*가 : 이거 감자로 만든 떡이에요.</p> <p>나 : 아, 맛있네요. 쌀로 만든 떡하고 맛이 많이 달라요.</p> <p>*가 : 만두에는 다 고기가 들어가요?</p> <p>나 : 보통은 돼지고기로 만들지만 채소만 들어가는 만두도 있어요.</p> <p>&lt;표현&gt;</p> <p>*저는 비빔밥을 자주 만들어요.</p> <p>*비빔밥은 여러 가지 채소로 만들어요.</p> <p>*소고기를 조금 넣어도 돼요.</p> <p>&lt;대화 2 내용&gt;</p> <p>타완 : 수진 씨, 불고기는 만들기 어려워요? 저도 할 수 있을까요?</p> <p>수진 : 불고기요? 별로 어렵지 않아요. 타완 씨도 할 수 있을 거예요.</p> <p>타완 : 소고기하고 당근, 양파, 버섯, ... 그리고요?</p> <p>수진 : 먼저 소고기에 양념을 해야 해요. 소고기에 배즙, 간장, 설탕, 마늘을 넣어 잘 섞고 나서 두 시간 정도 두세요. 나중에 그걸 볶으면 되는데, 그때 당근, 양파, 버섯을 넣으시면 돼요. 그리고 간을 맞추면 끝이에요.</p>
--	--	--	--	--

				<p>타완 : 그래요? 생각보다 간단하네요. 집에 가서 해 볼게요.</p> <p>&lt;어휘&gt; 썰다. 자르다. 깎다. 다지다. 굽다. 볶다. 튀기다. 끓이다. 찌다, 간을 맞추다. 섞다. 양념을 하다. 까다. 묻히다.</p> <p>&lt;표현&gt; *생선에 양념을 하고 나서 그 다음에 구워 보세요. *우선 채소를 썰고 나서 다른 재료를 준비하는 게 좋겠어요.</p> <p>&lt;대화내용&gt; 가 : 고기를 먼저 볶을까요? 나 : 아니요. 양파를 먼저 볶고 나서 고기를 볶아요.</p> <p>&lt;표현&gt; 연습문제 *고기를 먼저 볶고 나서 양파를 볶아요. *감자를 먼저 튀기고 나서 새우를 튀겨요.</p> <p>&lt;표현&gt; *먼저 고기를 구워요. *재료를 먼저 볶고 나서 물을 넣고 끓여요. *물이 끓기 시작하면 간장과 음식 재료를 넣어요. *입맛에 따라 돼지고기 대신 참치나 햄을 넣을 수도 있습니다. *새우튀김 맛있게 하는 법.</p>
--	--	--	--	--

				<p>*맛있는 새우튀김을 만드는 법.</p> <p>*새우의 껍질을 깠 후에 소금과 후추로 간을 한다.</p> <p>*계란과 밀가루, 물을 잘 섞어서 반죽을 만든다.</p> <p>*새우에 반죽을 묻혀서 160도 정도의 기름에 튀긴다. 이때 너무 썬 기름에 튀기지 않는 것이 중요하다.</p> <p>*잠깐 식힌 후에 한 번 더 튀기면 더 맛있는 튀김이 됩니다.</p> <p>*새우의 껍질을 깠다.</p> <p>*소금과 후추로 간을 한다.</p> <p>*반죽을 만든다.</p> <p>*새우에 반죽을 묻혀서 기름에 튀긴다.</p> <p>*새우를 튀길 때 조심해야 하는 것은?</p> <p>☐ 만들다, 넣다, 요리하다, 들어가다, 섞다, 양념하다, 썰다, 자르다, 깎다, 다지다, 굽다, 볶다, 튀기다, 끓이다, 찌다, 간 맞추다. 까다, 묻히다.</p>
--	--	--	--	---

4권 10과의 요리 동사의 대화를 보면, “제일 자주 만드는 음식은 뭐예요?” “해산물로 만든 요리를 주로 해요. 새우나 조개를 넣은 스파게티를 제일 자주 해요.” “뭘로 만든 거예요.” “당근으로 만든 거예요.” “이거 감자로 만든 떡이에요.” “쌀로 만든 떡하고 맛이 많이 달라요.” “만두에는 다 고기가 들어가요?” “보통은 돼지고기로 만들지만 채소만 들어가는 만두도 있어요.” “저는 비빔밥을 자주 만들어요. 비빔밥은 여러 가지 채소로 만들어요. 소고기를 조금 넣어도 돼요.” “불고기는 만들기 어려워요?” “먼저 소고기에 양념을 해야 해요. 소고기에 배즙, 간장, 설탕, 마늘을 같이 넣어 잘

섞고 나서 두 시간 정도 두세요. 나중에 그걸 볶으면 되는데, 그때 당근, 양파, 버섯을 넣으시면 돼요. 그리고 간을 맞추면 끝이에요.” “집에서 한번 해 볼게요.”를 제시하였다. 다음으로 어휘는 ‘다듬다, 썰다, 자르다, 깎다, 다지다, 굽다, 볶다, 튀기다, 끓이다, 찌다’가 있다. 표현으로 ‘먼저 생선에 양념을 하고 나서 그 다음에 구워 보세요. 우선 채소를 썰고 나서 다른 재료를 준비하는 게 좋겠어요.’를 들 수 있다. “고기를 먼저 볶을까요? 양파를 먼저 볶고 나서 고기를 볶아요.” “고기를 먼저 볶고 나서 양파를 볶아요. 감자를 먼저 튀기고 나서 새우를 튀겨요.” “먼저 고기를 구워요”가 있다. ‘재료를 먼저 볶고 나서 물을 넣고 끓여요. 물이 끓기 시작하면 간장과 음식 재료를 넣어요’ ‘입맛에 따라 돼지고기 대신 참치나 햄을 넣을 수도 있습니다.’가 있다. ‘무슨 음식을 만들 수 있어요?’ ‘새우튀김 맛있게 하는 법’이 있다. ‘새우튀김 만드는 법을 알려 드릴게요.’가 있다. ‘먼저 새우의 껍질을 깠 후에 소금과 후추로 간을 한다. 계란과 밀가루, 물을 잘 섞어서 반죽을 만든다. 새우에 반죽을 묻혀서 160도 정도의 기름에 튀긴다. 이때 너무 센 기름에 튀기지 않는 것이 중요하다.’ (잠깐 식힌 후에 한 번 더 튀기면 더 맛있는 새우튀김이 됩니다.) ‘새우의 껍질을 깍는다. (소금과 후추로 간을 한다.) 반죽을 만듭니다. (새우에 반죽을 묻혀서 기름에 튀긴다.)’ ‘새우를 튀길 때 조심해야 하는 것은 무엇이에요?’ ‘너무 센 기름에 튀기지 않는 것이 중요하다.’가 제시되어 있다. 어휘는 ‘간을 맞추다, 섞다. 양념을 하다. 까다, 묻히다.’가 있었다.

세종한국어 교재 8권 중에 2권 3과 ‘음식’에서 음식의 종류, 맛의 표현, 명절음식, 식사표현에 대해 제시되어 있다. 대화내용에는 “불고기를 먹을래요?” “냉면을 주세요.”등이 있었다. 또한 5권의 10과 ‘명절’에서는 ‘송편을 먹다, 오곡밥을 먹다.’ 등 아주 소량이 제시되어 있었다. 4권에 10과 ‘요리’에서 조리법부터 양념류, 재료, 요리 등을 제시하고 있어서 편중된 양상을

보이고 있었다. 다른 단원에서는 일체 조리법에 관한 언어는 찾을 수가 없었다. 그러므로 전 교재의 각 단원마다 한국 사람들이 자주 쓰는 음식에 관한 대화, 조리법을 추가 보완해서 듣기, 말하기, 읽기, 쓰기가 이루어져야 한다고 생각된다.

세종한국어 전 교재는 전체적으로 요리나 음식에 대한 표현 연습이 부족함을 느낀다. 제목에 국한하지 않고 각 단원마다 요리나 음식에 대한 내용을 보완해야 할 것이다.

본 연구자의 의견을 밝히자면 다른 나라라든지 좋아하는 나라를 떠 올릴 때 건축양식, 그 나라 사람들의 생김새, 의류, 음식, 등을 이미지화해서 생각할 것으로 예상된다. 여기에서 음식은 사람의 기본 욕구에 해당하고 없으면 안 되는 양식이라고 생각한다. 각 나라의 문화를 소개할 때 음식 문화를 소개하는 것은 관심을 빨리 끌게 하는 요인이 될 수도 있다고 생각한다. 세종한국어 교재 총 8권 중에서 단 한 과만이 요리에 대해 소개한 것은 학습자들이 다양한 학습을 할 수 있는 기회를 주지 않는 것은 아닌지 염려 된다. 실제로 한국 사람들의 언어생활 중에 “밥은? 밥은 먹었니? 밥 한 번 먹자, 다음에 밥 한번 먹게 전화해, 다음에 밥 한 번 살게.”와 같은 표현은 인사처럼 흔하게 쓰는데 이렇게 흔하게 쓰는 언어를 소개하지 않은 점은 많이 아쉽고 앞으로 보완해야 할 문제라고 본다. 그러므로 각 단원마다 생활 속에 쓰이는 음식 표현, 요리법을 자연스럽게 소개하였으면 한다.

## 나. [재미있는 한국어 1~6] ; 고려대

대학 한국어 교재는 앞서 밝힌 바와 마찬가지로 고려 대학의 [재미있는 한국어 1~6]를 살펴보고자 한다. 고려대 교재인 [재미있는 한국어 1~4]는

총 6권으로 각 교재는 15단원으로 구성되어 있다. 듣기, 말하기, 읽기, 쓰기, 외에 각각 단원마다 문화면을 제시하였다. 교재를 보면 1권에 제1과 문화면에서 ‘한국인의 인사예절’에 대해 알아보게 되어 있는데 외국유학생들이 한국생활 적응에 유익할 것으로 본다. 이 교재는 고려대학교 한국어문화교육센터에서 만들었고 출판사는 교보문고이다. 먼저 1권 교재에 나오는 요리 동사를 살펴보면,

<표 15> [재미있는 한국어 1]의 요리 동사 분석

~권	~과	제목	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
1	6	음식	음식에 대해 말하기	<표현> *불고기를 만들다. *우리 같이 요리해요. <대화내용> 가 : 무슨 음식을 만들래요? 나 : 김치찌개를 만들래요. ☞ 만들다, 요리하다.
	7	약속	친구와 약속하기	<표현> *케이크를 만들다. ☞ 만들다.
	9	주말 활동	주말계획과 약속	<표현> *한국 음식을 만들다. ☞ 만들다.
	12	취미	취미와 여가활동	<표현> *요리하다. ☞ 요리하다.

1권 6과의 요리 동사는 ‘불고기를 만든다.’ “무슨 음식을 만들래요?” “김치찌개를 만들래요.” ‘우리 같이 요리해요.’가 있다. 7과는 ‘케이크를 만든다. 음식을 만든다.’가 제시되어 있다. 9과는 ‘한국 음식을 만든다’가 있었고 12과는 ‘요리하다’가 있다.

<표 16> [재미있는 한국어 3]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
3	2	요리	재료 목록 만들기 요리 만들기	<p>&lt;어휘&gt; 찌다, 썰다, 볶다, 데치다, 섞다, 굽다, 양념하다, 풀다, 뿌리다, 담그다, 튀기다, 껍질을 까다, 다듬다, 다지다, 갈다, 반죽하다, 삶다, 끓이다, 조리다, 무치다, 부치다, 자르다, 깎다.</p> <p>&lt;표현&gt; *두 사람은 무슨 음식을 만들고 있을까요? *어떤 방법으로 요리를 할까요? *에디 씨가 궁금해 하는 김치 볶음밥 만드는 법을 가르쳐 드릴게요. 김치볶음밥을 만들려면 밥하고 김치가 있어야 되겠지요? 이것 말고도 좋아하는 것을 넣으면 돼요. 저는 보통 김치, 양파, 당근, 김, 계란을 넣는데 햄이나 참치를 넣는 사람도 있어요. 재료 준비가 끝났으면 시작해 볼까요? 먼저 프라이팬에 기름을 넣고 김치랑 여러 가지 야채를 넣고 볶아요. 야채를 볶다가 밥을 넣고 잘 섞어요. 그리고 여기에 계란, 김, 참기름을 넣고 다시 한 번 볶으면 돼요. *된장을 어떻게 만드는지 알아요?</p>

				<p>*된장 만드는 법을 알아봅시다.</p> <p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>사토 : 생선은 알겠는데 구이는 뭐예요?  은지 : 생선구이는 생선을 불에 구운 것을 말해요.</p> <p>사토 : 그럼, 여기 계란찜을 찐 음식 인거죠?  은지 : 그렇지요.</p> <p>마야 : 여기 잡채도 있네요. 이거 어떻게 만들면 돼요?  수미 : 먼저 당면을 삶아 놓고 소고기, 당근, 양파, 버섯은 썰어서 볶아 놓으세요. 시금치는 살짝 데치면 되고요. 준비한 재료를 섞고 양념만 하면 돼요.</p> <p>마야 : 양념은 필로 하면 돼요?  수미 : 간장하고 참기름을 넣으면 돼요.</p> <p>마야 : 저도 집에 가서 한 번 만들어 봐야겠어요.</p> <p>가 : 불고기는 필로 만들어요?  나 : 불고기는 소고기로 만들어요.</p> <p>가 : 여기에 뭐가 들어갔어요?  나 : 콩나물하고 양파가 들어갔어요.</p> <p>가 : 지금 뭐하고 있어요?  나 : 계란을 삶고 있어요.</p> <p>가 : 김치찌개는 어떻게 만들어요.  나 : 먼저 김치하고 돼지고기를 볶다가 물을 넣고 끓이면 돼요.</p> <p>&lt;표현 - 예시 문 &gt;</p> <p>*김치볶음밥 / 김치를 볶다, 밥을 넣고 볶다.</p>
--	--	--	--	--



			<p>*된장찌개 / 된장하고 야채를 넣고 끓이다. 두부하고 파를 넣다.</p> <p>*닭볶음 / 닭고기를 양념해서 조리다. 양파하고 파를 넣다.</p> <p>*떡볶이 / 물에 고추장을 넣고 끓이다.</p> <p>*미역국 / 소고기하고 미역을 볶다. 물하고 간장을 넣고 끓이다.</p> <p>*떡국 / 끓는 물에 떡국을 넣고 끓이다, 계란을 풀어 넣다.</p> <p>*소고기에 양념을 하다.</p> <p>*당면을 삶다.</p> <p>*생선에 소금을 뿌리다.</p> <p>*두부를 부치다.</p> <p>*야채를 볶다.</p> <p>*콩을 물에 담그다.</p> <p>*육수를 끓이다.</p> <p>*고기하고 양파로 만들었어요. 두부도 들어갔고요.</p> <p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>가 : 양파는 어떻게 할까요?</p> <p>나 : 껍질을 까서 썰세요.</p> <p>가 : 불고기는 양념을 어떻게 해요?</p> <p>나 : 간장하고 참기름, 후추로 하면 돼요.</p> <p>가 : 이걸 뭘로 만들어요?</p> <p>나 : 떡하고 계란, 파로 만들어요.</p> <p>가 ; 만드는 법을 좀 가르쳐 주세요.</p> <p>나 : 먼저 떡을 씻어 놓으세요. 그리고 냄비에 소고기를 넣고 끓이세요. 물이 끓으면 떡하고 계란, 파를 넣고 다시 한 번 끓이면 돼요.</p> <p>가 : 양념은 어떻게 해요?</p> <p>나 : 간장, 마늘, 참기름을 넣으면 돼요.</p>
--	--	--	--

				가 : 이걸 뭘로 만들었어요? 나 : 파하고 계란으로 만들었어요.  ☐ 양념하다, 풀다, 뿌리다, 담그다, 굽다, 볶다, 튀기다, 찌다, 삶다, 끓이다, 데치다. 조리다, 무치다, 부치다, 썰다, 자르다, 까다, 깎다, 다듬다, 다지다, 갈다, 반죽하다. 섞다,
--	--	--	--	---

3권 2과의 요리 동사는 “생선구이는 생선을 불에 구운 것을 말해요.” “여기 계란찜을 찐 음식인 거죠?” 이어서 어휘를 정리하면 ‘양념하다, 풀다, 뿌리다, 담그다, 굽다, 볶다, 튀기다, 찌다, 삶다, 끓이다, 데치다, 조리다, 무치다, 부치다, 썰다, 자르다, 꺾질을 까다, 깎다, 다듬다, 다지다, 갈다, 반죽하다.’가 있다. “이걸 뭘로 만들었어요?” “파하고 계란으로 만들었어요.”가 제시되어 있다.

<표 17> [재미있는 한국어 3]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
3	2			<어휘> 간을 하다. 펴다, 뒤집다, 익히다, 조리하다, 타다.  <표현> *아귀찜은 아귀와 콩나물로 만든다. *닭갈비 만드는 순서 알아보기 *양념은 어떻게 할까요? *닭갈비 만드는 법을 듣고  <조리법> 소개 글

			<p>*여러분이 잘 만드는 요리를 소개해 보세요.</p> <p>*여러분들이 잘 만드는 요리는 무엇입니까? 그리고 어떻게 만들어요?</p> <p>*옆 친구와 서로 잘 만드는 음식에 대해 묻고 대답해 보세요.</p> <p>*친구들과 맛있는 요리를 만들어 보세요.</p> <p>*어떤 음식을 만들기로 했어요?</p> <p>*여러분들이 만든 음식을 소개해 주세요.</p> <p>*큰 그릇에 밀가루 2컵, 물 1컵, 계란 2개 소금을 조금 넣고 반죽해 두세요.</p> <p>*당근과 양파는 길게 썰어 놓으세요.</p> <p>*파는 7cm 정도 길이로 썰세요.</p> <p>*썰어 둔 재료들을 밀가루 반죽에 넣고 잘 섞으세요.</p> <p>*프라이팬에 기름을 넣고 기름이 뜨거워지면 반죽한 것을 얇게 펴서 부치세요. 한쪽 면이 익으면 잘 뒤집어 다른 쪽도 익히면 됩니다. 처음에는 센 불로 하다가 어느 정도 익으면 약한 불로 조리하세요.</p> <p>*이 음식은 한 가지 양념만 들어간다.</p> <p>*이 음식은 만들 때 계란을 마지막에 넣어야 한다.</p> <p>*이 음식은 타기 쉬워서 약한 불로 요리해야 한다.</p> <p>&lt;대화내용&gt;</p> <p>가 : 불고기는 소고기로 만들어요?</p> <p>나 : 네, 맞아요.</p> <p>가 : 미역국은 무엇으로 간을 해요?</p> <p>나 : 보통 간장으로 간을 해요.</p> <p>가 : 이건 뭘로 만든 거예요?</p>
--	--	--	--

				<p>나 : 쌀로 만든 거예요.  가 : 이 국은 뭘로 만든 거예요?  나 : 콩나물로 만든 거예요.  가 : 이걸 어떻게 만들어요?  나 : 고기를 볶다가 채소를 넣고 조금 더 볶으세요.  가 : 파를 처음부터 넣을까요?  나 : 아니요, 멸치를 볶다가 나중에 넣으세요.  가 : 뭐부터 할까요?  나 : 거기에 있는 채소 좀 씻어 놓으세요.  가 : 고기하고 채소를 같이 넣고 끓이면 되지요?  나 : 아니요, 고기를 먼저 삶아 놓아야 돼요.  가 : 먼저 뭐부터 해야 돼요.  나 : 채소를 씻어서 두세요.  가 : 두부를 썰까요?  나 : 아니요, 밀가루 반죽부터 먼저 해 두세요.  가 : 김치를 어떻게 만들어요.  나 : 먼저 배추를 소금에 절여두세요.</p> <p>☞ 간을 하다, 찌다, 뒤집다, 익히다, 조리하다. 타다, 만들다, 넣다, 반죽하다, 썰다, 넣다, 섞다, 부치다, 익다, 뒤집다, 들어가다, 씻다, 볶다, 삶다, 놓다, 끓이다, 절여두다, 등.</p>
--	--	--	--	--

3권의 2과 요리 동사는 ‘간을 하다, 찌다, 뒤집다, 익히다, 조리하다, 타다, 만들다, 넣다, 반죽하다, 썰다, 넣다, 섞다, 부치다, 익다, 뒤집다, 들어가다, 씻다, 볶다, 삶다, 놓다, 끓이다, 절여두다.’가 제시되어 있다.

<표 18> [재미있는 한국어 3]의 요리 동사 분석

~권	~과	주제	학습목표	요리 동사(어휘, 표현, 대화내용)
	5	생활 예절	예절에 대해 말하기	<대화내용> 가 : 음식이 많이 남았네요. 나 : 네, 사람들이 많이 올 줄 알고 음식을 많이 준비했어요. 가 : 수연 씨가 만든 음식 어때요? 나 ; 맛있네요. 수연 씨가 음식을 잘 하는 줄 몰랐어요. ☞ 만들다. 요리하다.
	9	연애 · 결혼	연애와 결혼에 대해 말하기	<대화내용> 가 : 음식을 얼마나 준비할까요? 나 : 많으면 많을수록 좋으니까 넉넉하게 준비하세요. ☞ 준비하다.
	14	여행 계획	여행계획 세우기	<표현> *직접 해서라도 먹다. ☞ 요리하다.
	15	명절	명절과 관습 말하기	<표현> *다섯 가지 곡식으로 만든 밥. *오곡밥을 만들다. *떡을 만들다. ☞ 만들다.

5과의 조리 동사는 “음식을 많이 준비했어요.” “수연 씨가 만든 음식 어때요?” “수연 씨가 음식을 잘 하는 줄 몰랐네요.”가 있다. 9과는 “음식을 얼마나 준비할까요?” “넉넉하게 준비하세요.”가 제시되어 있다. 14과는 ‘직

접 해서라도 먹다.’가 있다. 15과는 ‘다섯 가지 곡식으로 만든 밥. 오곡밥을 만들다. 떡을 만들다.’가 있었다.

### 3. 한국어 교재 요리 동사 분석

결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안을 마련하기 위해 결혼이주여성 교재, 외국인들 중에 일반인을 위한 교재, 유학생들을 위한 대학 교재를 중심으로 요리 동사 분포도를 분석하였다. 분석한 결과는 교재에 따라 유익한 점, 아쉬운 점들이 있었다. 이에 본 연구자는 그 분석한 결과를 좀 더 자세하게 살펴보고자 한다.

먼저 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]에서 결혼이민자를 위한 교재임에도 불구하고 음식 소개나 요리법이 많이 부족함을 알 수 있다. 총 4권의 교재에서 3과만이 음식에 관해 제시하고 있었는데 조리법에 대해서는 2권 6과에서 “김치찌개 만드는 법을 가르쳐 주세요.”라고 언급하였고 3권에 2과에서 김치 만드는 방법을 알려 달라는 내용이 있었다. 이주여성들은 무엇보다도 가정생활에 치중하여 생활할 것으로 보는데 대학 교재보다 요리 동사가 더 부족함이 보였다. 그러므로 더 다양한 음식과 요리법을 제시하여 요리 동사 학습에 도움이 되었으면 한다.

[결혼이민자와 함께하는 한국어 1~4]에서는 맛의 표현, 조리 도구, 음식 표현, 조리법의 음식의 대화내용, 등이 풍부하였다. 이주여성들에게 유익한 요리 동사 학습이 될 것으로 본다.

[세종한국어 1~8]의 교재는 일반인들을 위한 한국어 교재이면서 유학생

이든 결혼이주여성이든 외국인 근로자든 외국인이면 누구나 학습할 수 있는 교재이다. 학습자가 제한되어 있지 않은 교재임은 틀림없는 사실인데 이러한 점을 감안하여 심사숙고하였어야 한다고 여겨진다. 이 교재는 4권에 10과 ‘요리’에서 단 한 번만 음식과 요리에 대해 제시하였다. 전 8권까지 갖추고 있는 교재로서 음식 및 요리 동사가 너무 미비한 점에 깊이 아쉬움이 남는다. 그 흔한 한국인의 인사말 “밥은?”이라는 단어라도 다른 ‘~과’에서는 찾아 볼 수가 없어서 한편으로 생각할 때 제목에 너무 집중해서 언어가 실어 진건 아닌가? 생각 할 정도이다. 한국어 학습에 있어서 제일 쉽게 접근하는 것은 주위 상황을 예로 든다고 한다. 그렇다면 사람마다 다르지만 한국인은 세 끼의 식사가 있으면 한 끼의 식사에 대해 각 ‘~과’마다 인사말을 건네도 세종한국어 교재에서는 많은 음식에 대한 언어가 나왔으리라 예상한다.

[재미있는 한국어1~4]고려 대학 한국어 교재로 유학생을 위한 교재이다. 여행에서는 전주의 맛 집을 소개하기도 하고 문화면에서는 명절음식에 대해, 한국에서의 식사 예절, 다양한 조리법을 제시하였다. 특히 음식에 대한 표현 용례가 다양하였다. 대학에서 생활을 하는 유학생들에게 한국의 요리나 음식을 알리는데 많은 도움이 되는 교재라고 본다.

#### 4. 한국어 교재에서 분석한 요리 동사 통계

한국어 교재에서 나타난 요리 동사를 분석한 결과 불이 사용되어 조리되는 가열 동사와 비 가열 동사로 나뉘어져 있음을 알 수 있었다. 또한 가열

동사에서는 조리 준비 단계를 거치고 불이 사용되는 조리 단계, 조리 후 단계로 조리가 끝남을 알 수 있었다. 이어서 비 가열 동사가 조사 되었는데 불이 사용되지 않고 요리가 되는 과정이라고 할 수 있겠다.

**<표 19> [이민자를 위한 한국어와 한국어문화 1~4]에 출현한 단계별 조리 동사**

조리 전 단계	조리 단계	조리 후 단계
넣다, 1	끓이다, 2 굽다, 1 볶다, 1 찌다, 1 만들다, 1	비비다, 1
☞ 1개	☞ 6개	1개

먼저 [이민자를 위한 한국어와 한국어문화 1~4]에 나타난 요리 동사 중에 불을 사용하는 조리 동사의 조리 전 단계를 살펴보면 넣다 1개, 조리단계는 끓이다 2개, 굽다 1개, 볶다 1개, 찌다 1개, 만들다 1개로 나타났다. 이 교재에서는 가열 동사가 총 6개가 제시되었고 조리 전 단계인 비 가열 동사 중 조리 전 단계에서 총 1 개 조리 후 단계에서 총 1개가 출현하였다. 결혼이민자를 위한 교재로서 볼 때 조리 동사 출현이 아주 미비하다고 할 수 있겠다. 앞으로 많은 개선을 바란다.

**<표 20> [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]에 출현한 단계별 조리 동사**

조리 전 단계	조리 단계	조리 후 단계
---------	-------	---------



씻다, 2	끓이다, 19	식다, 1
넣다, 11	삶다, 3	짜다, 1
썰다, 1	볶다, 1	담다, 1
다지다, 1	튀기다, 1	요리되다, 1
쓰다, 1	부치다, 2	놓다, 1
절이다, 1	짓다, 1	빚다, 1
깎다, 1	익히다, 1	담그다, 1
갈다, 1	달이다, 1	무치다, 1
장만하다, 1	뜸들이다, 1	
섞다, 1	우려내다, 1	
준비하다, 3	설익다, 1	
	요리하다, 14	
	만들다, 12	
☞ 24개	☞ 58개	☞ 8개

[결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]에서 조사된 조리 동사는 넣다 11개, 씻다 2개, 썰다 1개, 다지다 1개, 쓰다 1개, 갈다 2개, 준비하다 2개, 섞다 1개가 제시되어 있었다. 다음으로 조리 단계를 보면 끓이다 18개, 굽다 1개, 볶다 1개, 찌다 1개, 만들다 14개, 요리하다 13개, 삶다 2개, 튀기다 1개, 부치다 2개, 빚다 2개, 익히다 1개, 짓다 1개, 뜸들이다 1개, 우려내다 1개, 장만하다 1개로 조사되었다. 다음은 조리 후 단계에서 나타난 동사는 식다 1개, 담다 1개, 요리되다 1개, 놓다 1개, 설익다 1개이며 비 가열 동사로 담그다 5개, 무치다 1개이다. 이 교재에서는 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]에서 보다는 많은 양의 조리 동사가 출현함을 알 수 있다. 우선 불을 사용하지 않는 조리 전 단계에서는 총 24개로 나타났고 가열 동사로는 총 58개가 나타남을 볼 수 있다. 이어 조리 후 단계를 보면 총 8개가 조사되었다. 이 교재는 이주 여성들의 식생활과 잘 맞게 요리 동사를 제시한 것으로 본다.

<표 21> [세종한국어 1~8]에 출현한 단계별 조리 동사

조리 전 단계	조리 단계	조리 후 단계
넣다, 1 들어가다, 1 섞다, 1 양념하다, 1 썰다, 1 자르다, 1 깎다, 1 다지다, 1 간맞추다, 1 까다, 1 묻히다, 1 ☞ 11개	굽다, 1 볶다, 1 튀기다, 1 끓이다, 1 찌다, 1 만들다, 1 요리하다, 1 ☞ 7개	

[세종한국어 1~8]에서 알아본 조리 동사는 조리 전 단계부터 보면 넣다 1개, 들어가다 1개, 섞다 1개, 양념하다 1개, 썰다 1개, 자르다 1개, 깎다 1개, 다지다 1개, 간맞추다 1개, 까다 1개, 묻히다 1개가 나타났다. 조리단계에서는 굽다 1개, 볶다 1개, 튀기다 1개, 끓이다 1개, 찌다 1개, 만들다 1개, 요리하다 1개가 있었다. 불을 사용하지 않는 조리 전 단계에서는 총 11개의 조리 동사가 조사되었다. 불이 사용되는 단계에서의 조리 동사는 7개의 표현을 제시하였다. 이 교재는 일반인을 위한 교재로서 더 다양한 요리 동사의 제시가 필요할 것으로 본다.

<표 22> [재미있는 한국어 1~4]에 출현한 단계별 조리 동사

조리 전 단계	조리 단계	조리 후 단계
---------	-------	---------

절여두다, 1	굽다, 1	담그다, 1
양념하다, 1	볶다, 1	타다, 1
풀다, 1	튀기다, 1	익다, 1
썰다, 4	찌다, 1	놓다, 1
자르다, 1	삶다, 1	
까다, 1	끓이다, 2	
깎다, 1	데치다, 1	
다듬다, 1	조리다, 1	
다지다, 1	만들다, 23	
갈다, 1	요리하다, 4	
반죽하다, 4	부치다, 1	
섞다, 2	익히다, 1	
들어가다, 1	조리하다, 1	
씻다, 1		
준비하다, 1		
간하다, 3		
펴다, 2		
넣다, 7		
뒤집다, 2		
☞ 38개	☞ 39개	☞ 4개

[재미있는 한국어 1~4]의 교재에서 나타난 조리 동사의 조리 전 단계를 알아보면 절여두다 1개, 양념하다 1개, 풀다 1개, 뿌리다 1개, 썰다 4개, 자르다 1개, 까다 1개, 깎다 1개, 다듬다 1개, 다지다 1개, 갈다 1개, 반죽하다 4개, 섞다 2개, 들어가다 1개, 씻다 1개, 준비하다 3개, 간하다 3개, 펴다 2개, 뒤집다 2개, 넣다 7개가 있다. 조리 단계에서는 불이 사용하여 준비한 재료를 가열하는 단계로 조리 동사의 쓰임을 살펴보면 굽다 1개, 볶다 1개, 튀기다 1개, 찌다 1개, 삶다 1개, 끓이다 2개, 데치다 1개, 조리다 1개, 만들다 23개, 요리하다 4개, 익히다 1개, 부치다 1개, 조리하다 1개가 제시되어 있었다. 다음으로 조리 후 단계에서는 조리가 끝난 뒤에 그릇에 담는다는

지 조리하다가 태운다든지 하는 표현이 있는데 그 표현을 보면 담그다 1개, 타다 1개, 익다 1개, 놓다 1개가 있었다. 이 교재의 조리 전 단계인 비가열 동사는 총 38개가 출현 한 것으로 되어있고 가열 동사로 총 39개가 나타남을 볼 수가 있다. 다음으로 조리 후 단계는 총 4개가 출현하였다. 이 교재는 조리 전 단계와 조리 단계의 출현 횟수가 비슷하게 나타나서 학습자들에게 도움이 되는 요리 동사 학습이 될 것으로 여겨진다.



## V. 설문지 분석 및 오류 분석

본 연구자는 결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안을 제시하기 위해 설문지를 작성하여 조사하였다. 조사 지역 및 대상은 부산서구여성센터(북구남부민동소재) 한글교실 중급반, 부산외국인근로자센터 한국어교실 중급반(북구모라동소재)에서 실시하였다. 설문지 조사 시간은 1시간으로 제한하였다. 설문지는 1부, 2부로 나누어 실시하였는데 1부에서는 설문조사 참여자의 개인신상정보와 학습실태에 관한 것이고 주관식 형태의 쓰기로 실시하였다. 2부에서는 요리 동사에 대해 맞는 번호에 응답할 때 체크를 할 수도 있고 아니면 번호를 쓰는 사지선다형인 객관식 형태로 행하였다.

### 1. 설문지 분석

<표 23> 설문참여자 개인 정보

국적	연령	한국에 온 기간	학습기간	시부모와 동거여부	외식(한 달)
베트남 (60%)	20대 (26%)	5년 미만 (50%)	5년 미만 (82%)	예 (30%)	5회 미만 (44%)
중국 (20%)	30대 (68%)	10년 미만 (42%)	7년 미만 (18%)	아니요 (70%)	10회 미만 (12%)
캄보디아	40~50대	13년 미만			배달 4

(6%)	(6%)	(8%)			(2%)
필리핀 (4%)					외식 없음 (42%)
네팔 (6%)					
일본 (4%)					

이번 설문 조사에 참여한 여성들은 총 50명으로 1부의 1번 문제에서 국적을 알아보면 베트남은 30명, 다음은 중국 10명, 캄보디아 3명, 네팔 3명 일본은 2명, 필리핀 2명으로 조사되었다. 여기에서 국적별 여성을 보면 베트남이 60%로 가장 많았다. 2번 문제는 나이에 대한 분포도를 알아보는 것으로 24세는 1명, 26세는 4명, 27세는 3명, 29세는 5명, 30세는 6명, 31세는 9명, 32세는 2명, 33세는 6명, 34세는 6명, 36세는 3명, 37세는 2명, 47세, 48세, 56세는 각각 1명으로 나타났다. 이민자 여성들은 68%로 30대가 가장 많은 것으로 조사되었다. 다음은 3번 문제로 한국에 온지 얼마나 되었는지에 대한 조사결과를 살펴보면 1년은 2명, 2년은 2명, 3년은 9명, 4년은 8명, 5년은 4명, 6년은 11명, 7년은 4명, 8년은 3, 10년은 3, 11년은 3년, 13년은 1명으로 나타났다. 5년 미만이 가장 높게 조사되었다. 다음으로 4번 문제는 “한국어를 배운지 얼마나 되었나요?”에 대한 조사에서는 1년은 1명, 2년은 7명, 3년은 12명, 4년은 13명, 5년은 7명, 6년은 7명, 7년은 2명으로 조사되었는데 5년 미만이 82%로 비율이 가장 높게 나타났다. 다음으로 5번 문제는 시부모와 함께 사는지에 대해서는 15명이 ‘그렇다’로 답하였고 35명은 ‘그렇지 않다’로 답하였는데 시부모와 함께 사는 여성보다 그렇지 않은 여성들이 3배 정도 많은 70%로 나타났다. 이러한 점은 이민자 여성들이 한국어 학습을 시가족들에게 도움을 받는 경우가 많은 것으로 판단될 때 요리 동사 또한 들을 기회가 적다는 의미로 해석되어 요리 동사 학

습이 필요함을 파악할 수 있겠다. 다음으로 6번 문제는 외식은 한 달에 몇 번 하는지에 대한 답으로 1번은 8명, 2번은 12명, 3번은 2명, 4번은 8명, 5번은 2명, 8번은 4명, 10번은 2명, 배달음식 4번으로 나타났다. 아이들이 어린 경우의 여성은 외식하기 어려워 배달 음식을 한 달에 4번 정도 시켜 먹는 것으로 응답하였고 나머지 21명은 외식을 하지 않는 것으로 답하였다. 한 달 외식 횟수는 22%로 5회 미만이 가장 높게 나타났음을 알 수 있었다.

<표 24> 설문참여자 학습 실태 조사

대화 시 어려움	무슨 말인지 모름 (16%)	어떻게 말해야 할지 모름 (32%)	모두 다 (20%)	
학습 시 어려움	새 어휘 (10%)	발음 (30%)	문법 (40%)	모두 (20%)
요리 시 어려움	예 (54%)	아니요 (46%)		
요리언어의 어려움	단어가 많다 (52%)	어렵지 않다 (22%)	모른다 (26%)	
요리 동사의 차이	예 (84%)	아니요 (12%)	모른다 (4%)	
집에서의 요리는	한국음식 (54%)	내 나라 음식 (36%)	요리를 안함 (10%)	
한국음식은?	국, 찌개 (58%)	생선구이 (62%)	조림 (10%)	나물 (16%)

다음으로 학습실태 조사 결과를 살펴보았다. 1번 문제에서 “한국 사람들과 대화할 때 가장 어려운 점은 무엇입니까”에 대한 물음에는 ① 무슨 말인지 모를 때 ; 8명이 체크하였다. ② 어떻게 말해야 할지 모를 때 ; 32명, ③ 두 가지 다 ; 10명으로 나타났다. 한국 사람들과 대화 시 말하기가 가장 어려운 것으로 64%가 집계되었다. 이어서 2번 문제는 “한국어 수업에서

가장 어려운 것은 무엇인가”에서는 ① 새로운 단어 ; 5명 ② 발음 ; 15명 ③ 문법 ; 20명 ④ 모두 다 ; 10명으로 나타났다. 한국어 학습을 할 때 가장 어려운 것은 40%로 문법이 가장 어려운 것으로 조사 되었다. 3번 문제는 “음식을 할 때 쓰는 언어가 어렵습니까?”에 대한 질문에서는 ① 예 ; 27명이 체크하였고 ② 아니요. ; 23명이 답하였다. 요리 동사가 어려운가의 질문에서는 54%가 어렵다고 체크하였고 그렇지 않다는 46%로 조사되었다. 다음으로 4번 문제에서는 “음식을 조리할 때 쓰는 언어가 왜 어려운가”에 응답으로 ① 여러 가지 단어가 많다. ; 26명으로 나타났다. ② 어렵지 않다. ; 11명 ③ 잘 모르겠다. ; 13명으로 조사되었다. 요리 동사의 표현이 많음에 대해 대답으로 52%가 조사되었는데 여러 가지 단어가 많아서 어려운 것으로 답하였다. 다음은 5번 문제로 “여러분의 나라에서는 조리할 때 언어가 다른가”에 대한 질문에 ① 예 ; 42명 ② 아니요 ; 6명 ③ 잘 모르겠다. - 2명으로 나타났다. 5번 문제에서는 84%가 요리할 때 이민자 여성들의 나라와 요리 동사가 다른 것으로 답하여 가장 높게 나타났다. 6번 문제는 “집에서 음식은 주로 어떤 것을 하는가”에서 ① 한국음식 ; 27명 ② 여러분 나라 음식 ; 18명 ③ 잘 안 해 먹는다. ; 5명으로 나타났다. 이 주여성들은 집에서 주로 한국음식을 해 먹는 것으로 조사되었는데 54%로 가장 높게 나타났다. 다음은 7번 문제로 “한국 음식은 주로 무엇을 만드어요?” ① 국, 찌개 ; 29명 ② 생선구이 ; 8명 ③ 조림 ; 5명 ④ 나물 ; 8명으로 조사되었는데 이 결과를 보면 58%가 ①을 응답한 것으로 볼 때 국이나 찌개를 집에서 가장 많이 해 먹는 것으로 결과가 나왔다.

**<표 25> 요리 동사 정답 비율**

1. ② 끓인다	① 데친다(0%)	② 끓인다(88%)	③ 삶는다(12%)	④ 모른다(0%)
2. ① 삶는다	① 삶는다(84%)	② 튀긴다(4%)	③ 굽는다(8%)	④ 모른다(0%)



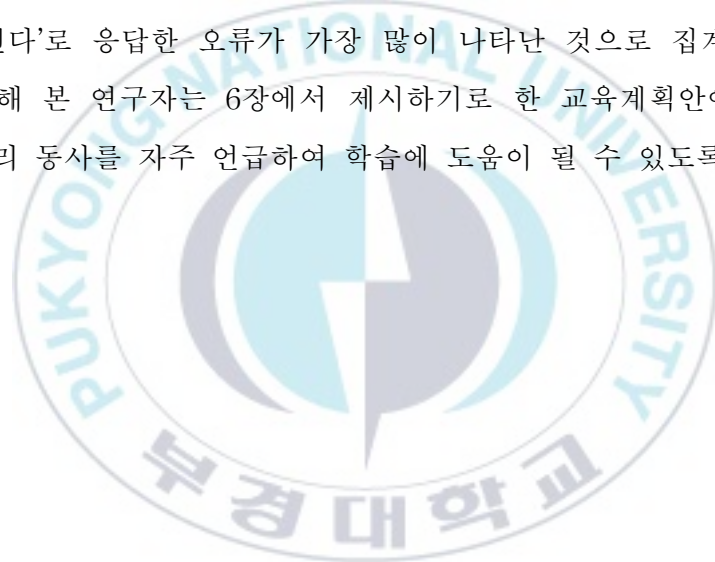
3. ① 데친다	① 데친다(56%)	② 볶는다(8%)	③ 끓인다(18%)	④ 모른다(0%)
4. ③ 끓인다	① 삶는다(12%)	② 찐다(0%)	③ 끓인다(80%)	④ 모른다(8%)
5. ② 삶는다	① 찐다(4%)	② 삶는다(72%)	③ 끓인다(20%)	④ 모른다(4%)
6. ② 굽는다	① 삶는다(0%)	② 굽는다(96%)	③ 데친다(4%)	④ 모른다(0%)
7. ② 끓인다	① 삶는다(0%)	② 끓인다(92%)	③ 찐다(8%)	④ 모른다(0%)
8. ① 삶는다	① 삶는다(76%)	② 찐다(16%)	③ 볶는다(8%)	④ 모른다(0%)
9. ① 볶는다	① 끓인다(14%)	② 찐다(0%)	③ 볶는다(82%)	④ 모른다(4%)
10. ① 찐다	① 찐다(50%)	② 삶는다(28%)	③ 굽는다(12%)	④ 모른다(10%)
11. ② 짓는다	① 끓인다(36%)	② 짓는다(50%)	③ 삶는다(12%)	④ 모른다(2%)
12. ② 쪄다	① 삶는다(20%)	② 쪄다(14%)	③ 끓인다(60%)	④ 모른다(6%)
13. ① 조린다	① 조린다(84%)	② 삶는다(2%)	③ 튀긴다(6%)	④ 모른다(8%)
14. ③ 굽는다	① 데친다(0%)	② 볶는다(12%)	③ 굽는다(88%)	④ 모른다(0%)
15. ② 끓인다	① 찐다(0%)	② 끓인다(96%)	③ 삶는다(0%)	④ 모른다(4%)
16. ① 굽는다	① 굽는다(84%)	② 데친다(6%)	③ 삶는다(2%)	④ 모른다(8%)
17. ① 튀긴다	① 튀긴다(92%)	② 찐다(0%)	③ 끓인다(4%)	④ 모른다(4%)
18. ② 찐다	① 삶는다(60%)	② 찐다(20%)	③ 데친다(8%)	④ 모른다(12%)
19. ① 조린다	① 조린다(78%)	② 굽는다(16%)	③ 튀긴다(0%)	④ 모른다(6%)
20. ③ 튀긴다	① 삶는다(0%)	② 끓인다(4%)	③ 튀긴다(84%)	④ 모른다(16%)
21. ① 볶는다	① 볶는다(72%)	② 굽는다(20%)	③ 삶는다(0%)	④ 모른다(8%)
22. ① 찐다	① 찐다(50%)	② 굽는다(20%)	③ 데친다(18%)	④ 모른다(12%)
23. ② 달인다	① 끓인다(62%)	② 달인다(18%)	③ 삶는다(16%)	④ 모른다(4%)
24. ③ 고운다	① 삶는다(34%)	② 끓인다(36%)	③ 고운다(16%)	④ 모른다(14%)
25. ② 지지다	① 굽다(30%)	② 지지다(50%)	③ 익히다(8%)	④ 모른다(12%)
26. ① 부친다	① 부친다(88%)	② 익히다(0%)	③ 삶다(0%)	④ 모른다(12%)

다음으로 설문지 2부는 결혼이민자들에게 요리 동사 인식도를 조사하였으며 객관식인 사지선다형으로 구성되어 있고 주관식은 출제하지 않았다. 요리 동사에 대한 설문조사 결과를 알아보기 전에 2부의 내용을 알아보면 설문지의 문제는 총 26문제이고 정답이 되는 번호에 체크할 수도 있고 번

호를 쓸 수도 있는 형식으로 되어 있다. 이어서 결과를 살펴보기로 하면 1번 문제는 ‘냄비에 물이 끓을 때 라면을 넣고’의 정답을 찾는 것으로 ②번 ‘끓인다’를 참여자 중 44명이 체크한 것으로 나타났다. 나머지 6명은 ③ ‘끓는다’로 체크한 것으로 조사되었다. 2번 문제는 ‘냄비에 물과 콩나물을 넣고’ ① 끓는다 ; 42명 ② 튀긴다 ; 2명 ③ 굽는다 ; 4명이 응답하였다. 다음으로 3번 문제는 ‘냄비에 물이 끓을 때 시금치를 넣고’ ① 데친다 ; 28명 ② 볶는다 ; 4명 ③ 끓인다. ; 18명으로 나타났다. 4번 문제는 ‘미역국을’ ① 끓는다 ; 6명 ② 찐다 ; 0명 ③ 끓인다 ; 40명 ④ 모른다 ; 4명으로 나타났다. 5번 문제는 ‘냄비에 물이 끓을 때 국수를 넣고’ ; ① 찐다 ; 4명 ② 끓는다 ; 36명 ③ 끓인다 ; 10명 ④ 모른다 ; 4명으로 나타났다. 6번 문제는 ‘프라이팬에 먼저 식용유를 두르고’ ① 끓는다 ; 48명. ② 굽는다 ; 0명 ③ 데친다 ; 2명 ④ 모른다 ; 0명으로 조사되었다. 7번 문제는 ‘김치찌개를’ ① 끓는다 ; 0명 ② 끓인다 ; 46명 ③ 찐다 ; 4명 ④ 모른다 ; 0명으로 나타났다. 8번 문제는 ‘냄비에 고구마와 물을 넣고’ ① 끓는다 ; 38명 ② 찐다 ; 8명 ③ 볶는다 ; 4명 ④ 모른다 ; 0명으로 조사되었다. 9번 문제는 ‘냄비에 먼저 식용유를 두르고 멸치를’ ① 끓인다 ; 7명 ② 찐다 ; 0명 ③ 볶는다 ; 41명 ④ 모른다 ; 2명으로 나타났다. 10번 문제에서는 ‘냄비에 물을 붓고 찜기를 올려놓은 후 만두를’ ① 찐다 ; 25명 ② 끓는다 ; 14명 ③ 굽는다. ; 6명 ④ 모른다 ; 5명으로 조사되었다. 11번 문제는 ‘전기밥솥에 쌀을 넣고 밥을’ ① 끓인다 ; 18명 ② 짓는다 ; 25명 ③ 끓는다 ; 6명 ④ 모른다 ; 1명으로 나타났다. 12번 문제는 쌀을 씻어 불린 다음 ‘냄비에 넣고 물을 많이 부어 죽을’ ① 끓는다 ; 10명 ② 쑈다 ; 7명 ③ 끓인다 ; 30명 ④ 모른다 ; 3명으로 나타났다. 13번 문제는 ‘감자와 양파를 굵게 썰어 냄비에 넣은 후 간장 양념을 넣고’ ① 조리다 ; 42명 ② 끓는다 ; 1명 ③ 튀긴다 ; 3명 ④ 모른다 ; 4명으로 조사되었다. 14번 문제는 ‘프라이팬에 삼겹살을’ ① 데친

다 ; 0명 ② 볶는다 ; 6명 ③ 굽는다 ; 44명 ④ 모른다 ; 0명으로 나타났다. 15번 문제는 ‘된장찌개를’ ① 찐다 ; 0명 ② 끓인다 ; 48명 ③ 삶는다 ; 0명 ④ 모른다 ; 2명으로 나타났다. 다음으로 16번 문제에서는 ‘프라이팬에 먼저 식용유를 두르고 햄을’ ① 굽는다 ; 42명 ② 데친다 ; 3명 ③ 삶는다 ; 1명 ④ 모른다 ; 4명으로 나타났다. 이어서 17번 문제는 ‘먼저 튀김 프라이팬에 식용유를 끓인 후 새우에 튀김옷을 입힌 후’ ① 튀기다 ; 46명 ② 찐다 ; 0명 ③ 끓인다 ; 2명 ④ 모른다 ; 2명으로 조사되었다. 18번 문제는 ‘냄비에 물을 부은 후 찜기를 놓고 감자를’ ① 삶는다 ; 30명 ② 찐다 ; 10명 ③ 데친다 ; 4명 ④ 모른다 ; 6명으로 나타났다. 이어서 19번 문제에서는 ‘냄비에 두부와 고추장양념을 넣고’ ① 조린다 ; 39명 ② 굽는다 ; 8명 ③ 튀긴다 ; 0명 ④ 모른다 ; 3명으로 나타났다. 다음으로 20번 문제는 ‘튀김용 프라이팬에 식용유를 끓인 후 고추에 튀김옷을 입힌 후’ ① 삶는다 ; 0명 ② 끓인다 ; 2명 ③ 튀긴다 ; 42명 ④ 모른다 ; 8명으로 나타났다. 이어서 21번 문제는 ‘프라이팬에 먼저 식용유를 두르고 감자와 양파를 채 썰어’ ① 볶는다 ; 36명 ② 굽는다 ; 10명 ③ 삶는다 ; 0명 ④ 모른다 ; 4명으로 나타났다. 다음으로 22번 문제는 ‘냄비에 먼저 물을 붓고 찜기를 올려놓은 후 가지를’ ① 찐다 ; 25명 ② 굽는다 ; 10명 ③ 데친다 ; 9명 ④ 모른다 ; 6명으로 나타났다. 23번 문제는 ‘한약재와 물을 넣고’ ① 끓인다 ; 31명 ② 달인다 ; 9명 ③ 삶는다 ; 8명 ④ 모른다 ; 2명으로 나타났다. 24번 문제는 ‘소뼈를 곰 솥에 넣고’ ① 삶는다 ; 17명 ② 끓인다 ; 18명 ③ 고운다 ; 8명 ④ 모른다 ; 7명으로 조사되었다. 25번 문제는 ‘프라이팬에 식용유를 두르고 김치전을’ ① 굽다 ; 15명 ② 지지다 ; 25명 ③ 익히다 ; 4명 ④ 모른다 ; 6명으로 나타났다. 26번 문제는 ‘프라이팬에 식용유를 두르고 부추부침개를’ ① 부치다 ; 44명 ② 익히다 ; 0명 ③ 삶다 ; 0명 ④ 모른다 ; 6명으로 조사되었다.

이와 같이 요리 동사 설문지를 분석을 하였다. 설문지 정답률이 가장 높은 문항을 순으로 살펴보면 5번, 15번 문제에서 96%로 ‘굽는다’가 나타났고 6번, 17번 문제는 92%로 ‘끓인다’로 이어졌다. 1번, 26번 문제는 88%로 ‘끓인다’로 조사되었다. 다음으로 2번, 14번, 20번 문제가 84%를 차지하고 9번 문제는 82%로 ‘볶는다’가 조사되었다. 반면에 정답률이 가장 낮게 조사된 것으로는 12번 문제의 ‘쏘다’는 14%로 나타났고 24번의 ‘고운다’가 뒤를 이었다. 다음으로 23번 문제의 ‘달인다’는 18%이고 18번 문제의 ‘찐다’는 20%로 조사되었다. 결혼이민자들이 흔히 사용되는 ‘찐다, 데친다, 삶는다’를 ‘끓인다’로 응답한 오류가 가장 많이 나타난 것으로 집계되었다. 이 결과에 대해 본 연구자는 6장에서 제시하기로 한 교육계획안에서 오류가 나타난 요리 동사를 자주 언급하여 학습에 도움이 될 수 있도록 적용할 것이다.



## 2. 요리 동사 오류 분석 ; 베트남을 중심으로

<표 26> 한국어와 베트남어의 요리 동사 비교

	한국어	베트남어
1	끓이다	nấu
2	데치다	luộc
3	볶다	xào
4	찌다	hấp
5	삶다	luộc
6	조리다	rim
7	굽다	nướng
8	고다	Hằm, ninh
9	달이다	sắc thuốc
10	튀기다	chiên
11	부치다	rán
12	지지다	Kho, hầm , áp chào,chiên, rán cháy cạnh
13	짓다	nấu
14	쭈다	nấu
15	그슬다	nướng than

한국어의 요리 동사 15개를 대상으로 베트남의 요리 동사와 비교해 오류를 살펴보기로 한다. 한국의 요리 동사에서 ‘끓이다, 짓다, 쭈다’는 베트남의 요리 동사로 ‘nấu’로 표현이 같은 것으로 나타났다. ‘데치다’는 ‘luộc’이

고 ‘볶다’는 ‘xào’로 ‘찌다’는 ‘hấp’으로 ‘삶다’는 ‘luộc’, ‘조리다’는 ‘rım’, ‘굽다’는 ‘nướng’, ‘고다’는 ‘Hăm, ninh’ ‘달이다’는 ‘sắc thuốc’, ‘튀기다’는 ‘chiên’. ‘부치다’는 ‘rán’, ‘지지다’는 ‘Kho, hăm , áp cháo, chiên, rán cháy cạnh.’로 사용하고 ‘그슬다’는 ‘nướng than’으로 비교되었다.

다음으로 한국어 요리 동사의 용법과 베트남 요리 동사의 용법을 비교해 보고자 한다.

#### 가. 끓이다, 짓다, 쪄다 - ( nấu )

- ㄱ. 우리 라면을 끓여 먹을까?
- ㄴ. 야채 죽을 쪄고 있어요.
- ㄷ. 밥을 짓고 있어요.
- ㄱ'. Chúng ta nấu mì ăn nha?
- ㄴ'. Mình đang nấu cháo rau củ.
- ㄷ'. Tôi đang nấu cơm.

#### 나. 데치다 - ( luộc (luộc sơ qua) )

- ㄱ. 시금치는 데쳐서 참기름에 무쳐요.
- ㄴ. 양배추를 데치다.
- ㄱ'. Luộc sơ qua rau chân vịt rồi trộn với dầu vừng.
- ㄴ'. Luộc sơ qua rau cải Thảo.

다. 볶다 - ( Rang, xào )

- ㄱ. 멸치를 볶았어요.
- ㄴ. 소고기를 볶다가 물을 부어요.
- ㄷ. Tôi đã Rang cá cơm.
- ㄹ. Minh sẽ xào thịt bò rồi cho nước vào.

라. 찌다 - ( hấp )

- ㄱ. 만두를 찌서 먹을까?
- ㄴ. 고구마를 찌서 간식으로 먹어요.
- ㄷ. Hấp bánh mìn thầu rồi ăn nhé?
- ㄹ. Hấp khoai lang lên rồi ăn giữa giờ .

마. 삶다 - ( luộc )

- ㄱ. 계란을 삶아요.
- ㄴ. 감자를 삶다.
- ㄷ. luộc trứng gà.
- ㄹ. luộc khoai tây.

바. 조리다 - ( rim )

- ㄱ. 감자를 간장에 조려서 반찬으로 만들었어요.
- ㄴ. 무를 넣고 고등어를 조리다.
- ㄱ'. Cho khoai tây vào rim cùng nước tương để làm thức ăn
- ㄴ'. Cho củ cải vào rim cá Thu.

사. 굽다 - ( **nướng** )

- ㄱ. 고등어는 프라이팬에 구워야 맛있죠!
- ㄴ. 삼겹살을 숯불에 구워 먹었어요.
- ㄱ'. Cá thu thì phải nướng trên chảo mới ngon!
- ㄴ'. Thịt ba chỉ nướng trên lửa than rồi ăn.

아. 고다 - ( **Hầm, ninh** )

- ㄱ. 곰탕을 하려고 소뼈를 고우고 있다.
- ㄴ. 돼지 뼈를 고우다.
- ㄱ'. Tôi đang hầm xương bò để làm món canh nước xương (Koomthang).
- ㄴ'. Hầm xương lợn.

자. 달이다 - ( **sắc thuốc** )



- ㄱ. 대추를 달여서 먹어요.
- ㄴ. 지금 생강을 달여요.
- ㄱ. ‘Sắc nước trái táo tàu để uống.
- ㄴ. ‘. Bây giờ tôi đang sắc nước gừng.

차. 튀기다 - ( **chiên** )

- ㄱ. 닭을 튀겨 먹어요.
- ㄴ. 오징어를 튀겼더니 맛있네요.
- ㄱ. ‘. Minh thường chiên gà để ăn.
- ㄴ. ‘. Tôi đã chiên mực nên rất ngon.

카. 부치다 -( **rán** )

- ㄱ. 파전을 부쳐서 아이들에게 줬어요.
- ㄴ. 김치전을 부쳤어요.
- ㄱ. ‘. Tôi đã rán hành tím bột cho bọn trẻ ăn.
- ㄴ. ‘. Tôi đã rán Kimchi tím bột.

타. 지지다 -( **Kho, hầm , áp chảo, chiên, rán cháy cạnh** )

- ㄱ. 남은 반찬을 지지고 있어.
- ㄴ. 지짐을 지져서 먹다.
- ㄱ'. Tôi đang chiên lại thức ăn thừa.
- ㄴ'. Tôi đang chiên lại món chiên để ăn.

**파. 그슬다. - ( nướng (nướng nhanh trên lửa than) )**

- ㄱ. 오징어를 그슬게 해서 먹어요.
- ㄴ. 쥐포를 그슬어서 먹어요.
- ㄱ'. Tôi nướng khô mực để ăn.
- ㄴ'. Tôi nướng cá khô để ăn.

요리 동사를 ㄱ은 한국어 표현으로 제시하고 ㄱ'는 베트남어의 표현으로 제시하여 비교하였다. 이와 같이 비교하여 본 결과 한국어 요리 동사 중에 ‘끓이다, 쪄다, 짓다’는 베트남의 요리 동사 ‘끓이다’인 ‘nấu’로 같이 사용하고 있는 것을 알 수 있다. 이러한 점은 베트남 결혼이주여성 학습자들에게 요리 동사를 학습함에 있어서 오류가 발생할 수 있음이 파악되었다. 이처럼 요리 동사의 표현이 다르다는 것은 학습 시에 혼란이 올 수 있을 것으로 판단되며 다양한 학습방법과 예문을 제시하여 꾸준한 학습만이 한국어 요리 동사 어휘 습득에 도움이 될 것으로 여겨진다.

### 5.3. 한국어 요리 동사 어휘 교육 방안

앞서 요리 동사를 각 교재별로 나누어 어휘, 표현, 대화내용, 등을 살펴 보았다. 요리 동사는 외국인 여성에게는 쉽게 들을 수 있는 언어는 아니다. 시댁 식구들과 함께 지내는 경우라면 들을 기회가 많겠지만 그렇지 않은 경우의 여성들은 들어 보기 쉽지 않을 것으로 본다. 분가해서 사는 이주여성들은 남편과 함께 주방에서 음식을 준비하는 일이 흔하지 않을 것이다. 결혼하는 외국인 여성이 20대이면 한국인 남편은 40대~50대 정도 되는 일이 허다해서 그 연령대 한국남성들이 주방 일을 쉽게 하지 않는다는 것은 짐작으로라도 알 수 있을 것으로 여겨진다. 또한 그 연령대가 가부장적인 사고를 가지고 있을 것으로 추측된다. 설문 조사에서 가장 오류가 많은 조리 동사 중에 ‘(시금치를) 데치다’, ‘(감자를) 삶다’라는 언어는 외국인 여성들이 듣기가 적을 것으로 생각된다. 그렇지만 ‘끓이다, 볶다’는 정답 체크율이 가장 높은 것으로 보아 설문조사 결과에서는 결혼이주여성들이 거의 알고 있는 것으로 나타났다.

이 장에서는 설문조사 결과를 토대로 결혼이주여성들을 위한 요리 동사 어휘 교육 계획을 작성하여 교육 방안을 제시하고자 한다. 설문조사에서 보면 조리 동사에서 ‘볶다, 끓이다’ 외에 다른 조리 동사 ‘데치다, 삶다, 찌다’ 등을 거의 ‘끓이다’로 인식하고 체크한 것으로 나타났다. 이에 본 연구자는 평상시 많이 사용하는 요리 동사임에도 불구하고 혼돈이 오는 요리 동사를 색출하여 계획을 작성하고자 한다.

조리 동사 어휘 교육 계획안은 초급 학습자용 계획안 1부와 중급 학습자용 계획안 1부 씩 나누어 한국어 요리 동사 어휘 교육 계획을 적성함을 원칙으로 한다.

요리 동사 어휘 계획안 (초급반) 1부

제목	요리하기
학습목표	‘데치다/삶다, 달이다/고다’의 의미를 변별할 수 있다.
학습내용	조리법 알기
<p><b>도입</b></p> <p>*수업할 내용을 질문을 통해 의미를 추측하게 한다.</p> <p>-T : 시금치나물은 어떻게 해요?</p> <p>-S1 : 시장에서 시금치를 사요.</p> <p>-S2 : 시금치를 뜨거운 물에서 빨리 건져요.</p> <p>* 학생들이 자유롭게 대답하게 유도한다.</p>	
<p><b>제시</b></p> <p>* 칠판에 요리 동사를 판서한다.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>-시금치를 데쳐요.</p> <p>-감자를 삶아요.</p> <p>-대추를 달여요.</p> <p>-소뽕을 고아요.</p> </div> <p>* 대립관계에 있는 의미의 차이를 변별하여 설명한다.</p> <p>* 장시간 /단시간 , 도구, 물의 양, 기름의 양에 따라 차이남을 설명한다.</p> <p>1. 의미차이 변별 (데치다 / 삶다)</p> <p>① 데치다 ; - 긴시간, +물, +불 + 도구          ; 물과 불, 짧은 시간이 필요하다.          ; 물이 끓은 후에 재료를 살짝 익혀 건져낸다.          ; 재료를 건져낸 후에 식혀서 양념한다.          ; 재료를 건져낸 후에 다른 재료와 섞어서 볶는다.          (시금치를 ~, 양배추를 ~, 당근을 ~, 등)</p>	

- ② 삶다 ; +긴시간, +물, +불, +도구  
 ; 물과 불, 긴시간이 필요하다.  
 ; 물과 함께 재료를 넣어 끓인다.  
 ; 물이 거의 없어질 때 까지 혹은 많은 상태에서 끓인다.  
 ; 재료가 익은 후에 건져낸다.  
 ; 물과 양념을 넣고 끓인다.(고기를 ~)  
 (감자를 ~, 고구마를 ~, 콩을 ~, 콩나물을 ~, 고기를 ~)

2. 의미차이 변별 (달이다 / 고다)

- ① 달이다 ; +긴시간, 물+, 불+ 도구+  
 ; 물과 재료를 넣고 푹 끓인다.  
 ; 재료에서 진액이 나오도록 우려낸다.  
 ; 주로 진액을 섭취한다.  
 (차를 ~, 대추를 ~, 한약재를 ~)
- ② 고다 ; +긴시간, 물, 불, 도구+  
 ; 물과 재료를 진액이 빠지도록 푹 삶는다.  
 ; 졸아서 진액이 빠지도록 끓인다.  
 ; 물과 양념을 같이 넣고 끓이기도 한다.  
 (돼지 뼈를 ~, 고기를 ~, 소뼈를 ~)

**연습**

\*단어 카드로 ‘데치다/삶다, 달이다/고다’를 찾아서 문장 연습을 하게 한다.

\*1단계 : 그림이 있는 부분을 보여주고 요리 동사를 선택하게 한다.

\*2단계 : 글자가 있는 부분을 보여주고 요리 동사를 선택하게 한다.

-데치다/삶다

1. 시금치를 데치다.
2. 양배추를 데치다.
3. 당근을 데치다.
4. 양파를 데치다.
5. 가지를 데치다.
6. 미나리를 데치다.
7. 나물을 데치다.
8. 다시마를 데치다.

9. 감자를 삶다.
10. 고구마를 삶다.
11. 고기를 삶다.

- 달이다 / 고다

1. 대추를 달이다.
2. 한약을 달이다.
3. 생강을 달이다.
4. 소뼈를 고다.
5. 고기를 고다.
6. 돼지 뼈를 고다.

\*다양한 연습으로 요리 동사를 대답하게 한다.

- T : 시금치나물을 해야 해요. 어떻게 해요?  
 S : 시금치를 데쳐야 해요.(데치다)  
 T : 고구마는 어떻게 삶아요?  
 S : 물을 넣고 삶아요.(삶다)  
 T : 대추는 오래 달여야 해요?  
 S : 예, 대추는 오래 달여야 해요.(달이다)  
 T : 소뼈는 물을 많이 넣고 고아야 하나요?  
 S : 소뼈는 오래 고아야 해요.(고다)

**활용**

\*오늘 배운 요리 동사로 쓰기 연습을 하게 한다.

- 다음 문장을 읽고 보기에서 찾아 고쳐 쓰세요.  
 보기 → 데치다. 삶다. 달이다. 고다.

1. 시금치를 (고다.)
2. 돼지 뼈를 (데치다.)
3. 대추를 (데치다.)
4. 고구마를 (고다.)
5. 감자를 (데치다.)
6. 소뼈를 (데치다.)
7. 당근을 (고다.)

요리 동사 어휘 계획안 (중급반)1부

제목	한국의 요리
학습목표	‘부치다/지지다, 그슬다/굽다’의 의미를 변별하여 맥락에 맞게 말할 수 있다.
학습내용	한국 음식의 조리법 알기
<p><b>도입</b></p> <p>*오늘 수업할 어휘를 자연스럽게 제시한다.</p> <p>-T : 비 오는 날에는 뭘 먹어요? (그림을 활용하여 ‘부치다/지지다’를 자연스럽게 알게 한다.)</p> <p>-T : 한국 사람들은 비 오는 날 자주 해 먹는 것이 있어요. 뭘까요? (학생들이 각자가 생각나는 말을 하게 한다.)</p> <p>-T : 고등어는 어떻게 해서 먹어야 맛있어요? (각자의 요리 법을 말하게 한다.)</p>	
<p><b>제시</b></p> <p>* 유의관계가 있는 의미차이를 변별하여 설명한다.</p> <p>* 두 단어가 뜻이 같지만 조리법에서 차이점을 설명한다.</p> <p>* 두 단어를 바꿔서 쓸 수 있음을 설명한다.</p> <p>1. 의미차이 변별 (부치다 / 지지다)</p> <p>① 부치다 ; -긴시간, 불+, 물-, 기름+, 도구+ ; 불과 기름이 있어야 한다. ; 프라이팬에 기름을 발라야 한다. ; 반죽한 재료를 프라이팬에 놓고 펴야 한다. ; 한 쪽 면에 재료가 익으면 뒤집게로 뒤집어야 한다. (김치전을 ~, 부추전을 ~, 두부를 ~, 동그랑땡을 ~)</p> <p>② 지지다 ; ±긴시간, 불+, 물±, 기름±, 도구+ ; 주로 먹다 남은 재료에 물을 붓고 익힌다. ; 재료에 양념하여 물이 졸이 듯이 끓인다. ; 프라이팬에 기름을 두르고 전을 부쳐 익힌다. (콩나물을 ~, 전을 지지다, 고기를 ~)</p> <p>2. 의미차이 변별 (그슬다 / 굽다)</p>	

- ① 그슬다 ; -긴시간, 불+ 물- 기름-, 도구±  
 ; 집게나 손으로 재료를 잡고 아주 짧은 시간에 겉을 살짝 익힌다.  
 ; 재료를 불에 약간 겉만 타게 한다.  
 (김을 ~, 쫄면이를 ~, 쥐포를 ~, 오징어를 ~)
- ② 굽다 ; -긴시간, 불+ 물-, 기름±, 도구+  
 ; 재료를 짧은 시간에 익혀서 도구로 집어 낸다.  
 ; 재료를 석쇠에 놓고 익힌다.  
 ; 프라이팬에 기름을 두르고 재료를 익힌다.  
 (고등어를 ~, 갈치를 ~, 삼겹살을 ~, 고구마를 ~, 빵을 ~)

### 연습

\*두 요리 동사를 바꿔도 의미가 같음을 설명한다.

-부치다 / 지지다

1. 김치전을 부쳐요.(지지다.)
2. 부추전을 부쳐요.(지지다.)
3. 두부를 부쳐요.(지지다.)

-그슬다 / 굽다

1. 쥐포를 구워요.(그슬다.)
2. 김을 구워요. (그슬다.)
3. 새우를 구워요.(그슬다.)
4. 가래떡을 구워요. (그슬다.)

\*대화내용을 만들어 연습하게 한다.

T : 시장에서 쥐포를 사 왔는데 어떻게 해야 맛있어요?

S : 가스 불에 구워야 맛있어요.

T : 친구가 오늘 집에 오는데 부침개를 부쳐야겠어요.

S : 와, 맛있겠어요.

T : 남은 반찬을 물을 조금 넣고 지질거예요.

S : 그러면 조금 오래두고 먹을 수 있어요.

T : 고등어는 소금 간을 해서 구워야 맛있어요.

S : 맞아요. 고등어는 구워야 맛있어요.

### 활용



\*연습문제에 들어갈 요리 동사를 쓰게 한다.

- 문장을 읽고 ( )에 들어 갈 말을 쓰세요.

1. 저녁에 손님이 오시면 고등어를 (구우려고) 소금을 쳐 두었어요.
2. 오늘은 비가 오니까 부침개를 (부쳐서) 먹고 싶네요.
3. 남은 반찬을 냄비에 (지지고) 있어요.
4. 김치전을 (부치려면) 신 김치가 더 좋아요.
5. 두부를 (부치려면) 먼저 소금 간을 해 두세요.
6. 빵을 불에 약간 (그슬게) 하면 맛있어요.
7. 강된장을 (지지서) 밥에 비벼 먹어 보세요.
8. 김을 (그슬게) 하다.

\*학생들의 각자 나라 음식 조리법을 한 가지 써 보게 한다.

우리나라 음식 중에

---

---

## VI. 결론

본 연구는 결혼이주여성을 위한 교재와 일반인 교재, 대학교재를 분석하고 설문조사를 토대로 요리 동사 어휘 교육 방안을 제시하는 것에 목적이 있다. 결혼이주여성들은 한국남성과 결혼을 전제로 이민 온 여성들이다. 각 나라에서 간단한 시험을 통과하면(레벨 2급) 한국으로 들어 올 수 있는데 한국어 교실 초급반에 학습하러 온 여성들이 대부분은 의사소통이 되지 않았다. 이름이 무엇이나고 물어 봐도 대답을 할 수 없는 여성들이 많았다. 본 연구자는 수업 도중에 학습자들에게 요리 동사에 대한 학습을 요구받고 설문지 작성과 함께 설문조사에 임하였다. 본 연구에서는 부산서구여성센터, 중급반, 부산외국인근로자센터, 중급반의 학습자들을 대상으로 설문 조사하였다. 이 연구에 참가한 설문조사자는 베트남 여성이 가장 많았고 다음으로 중국, 필리핀, 네팔, 등 순이었다.

1장에서는 요리 동사의 교육 목적, 필요성을 살펴보았다. 결혼이주여성들은 한국남성과 결혼하여 한국에 거주하며 가정생활을 이어 가며 살아가고 있다. 이 여성들은 시부모들과 함께 사는 경우보다 분가하여 사는 경우가 많아서 남편이 직장에 나가고 나면 주로 혼자 지낸다. 시가족들과 같이 사는 여성은 한국어 습득도 조금 더 빠를 것으로 판단되고 조리 동사 또한 자연스럽게 습득될 것으로 예상된다. 그러한 반면에 분가한 여성들은 거의 혼자 지내는 시간이 많아서 한국어를 들을 기회가 적다고 본다. 특히 식사 준비도 혼자 할 것으로 보고 요리 동사 또한 들을 수 있는 기회가 적다고 생각된다. 이주여성들이 일주일에 두 번은 한국어 교실에서 한국어를 배우

기도 하면서 요리 동사를 배우기도 한다. 하지만 교재에 제시된 요리 동사는 그 분량이 미비하여 결혼이주여성들에게 요리 동사는 더욱더 어렵게 느껴질 것으로 본다. 본 연구자가 수업을 진행하면서 학습자들에게 요리 동사에 대한 학습을 요구받은 적이 있다. 이 여성들의 교재는 사회생활보다는 가정생활에 비중을 둔 학습을 하게 되어 있지만 그럼에도 불구하고 교재에 제시된 요리 동사가 미비하다는 것을 느끼게 되어 요리 동사 교육의 필요함을 알게 되었다.

2장에서는 한국어 요리 동사에 대한 타 논문을 알아보는 선행연구를 검토한 바 있다. 선행 연구는 크게 두 가지로 나누어 알아보았다. 한 가지는 한국어 요리 동사를 국어학적으로 연구한 것이다. 국어학적 연구에서는 물불, 도구 사용에 따른 의미론 성분 분석 방법론을 활용한 연구이다. 다른 한 가지는 결혼이주여성을 위한 한국어 요리 동사 연구와 식생활 실태조사 연구이다. 이민자들을 위한 연구는 교재 분석 및 다른 나라 요리 동사 비교 분석, 구체적인 교육 계획안까지 제시하였음을 알 수 있었다.

3장에서는 요리 동사의 의미에 대해 알아보았다. 요리 동사의 의미는 말 뜻과도 같은 것으로 의사소통 시 중요한 점이라고 할 수 있다. 이 장에서는 본 연구자가 임의로 정한 15개의 요리 동사를 표준국어사전을 중심으로 사전적 의미를 알아보고 요리 동사가 실제 사용되는 표현은 어떤 것이 있는지 용법을 통해 살펴보고 그에 따른 설명을 하였다.

4장에서는 한국어 교재에 나오는 요리 동사를 분석하기 위해 교재를 선정하였다. 먼저 결혼이주여성들을 위한 교재는 [결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6]와 [이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4]를 선정하였고 외국인을 위한 일반인 교재로 [세종한국어 1~8]을 택하였다. 이어서 대학 교재 중 [재미있는 한국어 1~4]는 무작위로 선정하여 분석하였다. 이주여성들을 위한 교재는 결혼생활의 내용 인만큼 조리법, 식사에 대한 표현, 음식

에 관련된 어휘, 명절 음식, 음식문화, 등 다양하게 나타났고 일반인을 위한 한국어 교재[세종한국어 1~8]는 음식이나 요리에 대해 제시하고 있는 단원이 있기는 하지만 특정한 단원에서만 집중적으로 제시하여 많은 아쉬움과 보완이 필요하다고 할 수 있겠다. 다음으로 대학교재 중 고려대의 [재미있는 한국어1~4]에서는 교재의 각 단원마다 음식 표현, 요리 어휘, 식사 표현, 조리 재료, 등 다양한 표현들이 제시되어 있어서 학습자들에게 유익한 학습이 될 것으로 예상되었다.

5장에서 본 연구자는 설문조사에 대한 결과를 알아보았다. 설문조사 결과에서는 설문조사에 참여한 결혼이주여성 중에 베트남 여성이 가장 많았고 다음으로 중국 순이었다. 시부모와 같이 사는지에 대한 조사에서는 분가해서 사는 여성이 3배정도 많았다. 한편 베트남의 요리 동사와 한국어의 요리 동사를 비교했을 때 발화되는 오류에 대해 분석하여 학습에서 혼란을 겪는 점을 파악하였다. 또한 이 장에서는 요리 동사 어휘 교육계획안을 초급 1부, 중급 1부를 제시 하였다. 교육계획안에서는 흔히 사용하는 요리 동사 임에도 불구하고 혼란이 오는 요리 동사를 중심으로 어휘를 색출하여 방안을 제시하였다.

본 연구자는 결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안을 제시하기 위해 연구하였다. 그 과정에서 각 교재에서 나타난 요리 동사의 미비한 점에 대한 보완 점을 완벽하게 파악하지 못한 것이 아닌지 게다가 설문조사 시 조사 시간과 감독에서의 정확성을 지키지 못한 것이 아닌지 많은 아쉬움을 뒤로 한 채 이 논문을 마무리하게 되었다. 한국어 교사(자원활동가)로 지낸지 7년이 지난 지금 까지도 부족한 자신을 발견하고 있다. 앞으로 외국인을 위한 가르침은 계속 이어 갈 것이며 학습자들에게 한국어에 대한 이해를 돕기 위해 끈임 없는 노력을 다짐하면서 끝내고자 한다.

## 참고 문헌

〈석·박사학위논문〉

- 김갑연(2007), <국제결혼이주여성 대상 교육프로그램 개선 방안에 관한 연구 -전남지역 공공도서관 및 평생교육관 평생학습 프로그램을 중심으로->, 한국교원대 교육정책대학원 인적자원정책전공 석사학위 논문.
- 김다영(2013), <다문화 가정 이주여성의 식생활 실태 분석>, 서울교육대 교육대학원 다문화교육전공, 석사학위논문.
- 김미라(2009), <국제결혼 이주여성의 다양한 교육프로그램 필요성에 관한 연구>, 광주여대 대학원 석사학위논문.
- 김무웅(2007), <국제결혼이주여성의 평생교육 참여 특성 및 참여 만족도 차이에 관한 연구 -대구광역시를 중심으로->, 대구대 대학원 석사학위논문.
- 권영찬(2003), <요리 동사의 의미 성분분석>, 경기대 교육대학원 석사학위논문.
- 김은서(2010), <이주노동자를 위한 한국어 유의어 교육 방안 연구>, 한양대 교육대학원 석사학위논문.
- 김연기(2018), <소규모농촌지역다문화 가정 학부모 대상 식생활 형태조사 및 교육을 통한 식행동 변화에 관한 연구>, 초당대 대학원 조리학전공 석사학위논문.
- 김인호(2011), <한국어 교육을 위한 요리 동사 연구>, 경희대 대학원 석

사학위논문.

김지혜(2015), <여성결혼이민자를 위한 소비경제 생활 문화 교육 방안 연구>, 한국외국어대 대학원 국어국문학과 석사학위논문.

김현영(2011), <상황학습 기반 디지털스토리텔링에서 학습자의 지식 생성 과정 및 교사의 스캐폴딩 전략 탐색 -여성결혼이민자 대상 한국어 교육을 중심으로->, 한국교원대학원 석사학위논문.

김호영(2008), <한국어 학습자를 위한 다의어 교육 방안 -주요 용어를 중심으로->연세대 교육대학원 석사학위논문.

다나카 에리(2012), <일본인 여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 관련 동사 교육 방안 연구 -한·일 대조 분석을 중심으로>, 경희대 대학원 국어국문학과 석사학위논문.

박범철(2015), <다문화 감수성을 기반으로 한 한국어 교육 방안 연구 -여성결혼이주인 학습자를 중심으로->, 한성대학원 박사학위논문.

박서향(2006), <한국어 교재의 의미 분석을 토대로 다의어 교육 연구>, 연세대 일반대학원 석사학위논문.

박영일(2009), <다문화가정 이주여성의 식생활 적응 실태에 관한 연구>, 숙명여대 전통문화예술대학원 석사학위논문.

반비비(2010), <한국어 요리영역 동사 연구>, 충남대 대학원 석사학위논문.

박희수(2013), <여성결혼이민자를 위한 한국어 문화 교육 방안 연구 -블렌디드러닝 (Blended - Learning) 활용을 중심으로->, 한국외국어대 대학원 석사학위논문

서희경(2013), <한국어 동사 다의어의 연어중심 교육 연구>, 카톨릭대 교육대학원 석사학위논문.

성미숙(2012), <여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 동사 교육 방안 연구>

- 구> , 세종대학원 석사학위논문.
- 우숙이(2010), <대구지역 국제이주여성들의 식생활 실태에 관한 연구>, 대구한의대학교육대학원 석사학위논문.
- 유선이(2011), <여성결혼이민자를 위한 한국문화 교육 방안에 관한 연구 - 민족지학적 연구 방법을 중심으로>, 한양대 교육대학원 석사학위논문.
- 양순영(2010), <유의어 교육을 위한 의미 분석 연구 -중급 한국어 교재의사를 중심으로->, 건국대 일반대학원 석사학위논문.
- 양예진(2018), <여성결혼이민자를 위한 한국어 교육 방안 연구>, 목원대학교 대학원 석사학위논문.
- 여문리(2013), <한·중 가열 요리 동사 대조 연구>, 숙명여자대학교 대학원 석사학위 논문.
- 유혜혜(2014), <결혼이민자를 위한 한국어 기능교육 방안 연구 -중급학습자를 대상으로->, 건양대학교육대학원 석사학위논문.
- 윤시내(2011), <한·일 조리 동사의 의미 대조 연구>, 동의대 대학원 석사학위논문.
- 이수연(2011), <한국어 문법교육에서의 연결어미 연구 -시간표현 연결어미를 중심으로->, 연세대 교육대학원 석사학위논문.
- 이승주(2012), <TV드라마를 활용한 여성 결혼이민자 대상 문화 교육 방안 연구>, 한양대 교육대학원 석사학위논문.
- 장복심(2009), <여성결혼이민자의 식생활 실태연구>, 경희대 교육대학원 영양교육전공석사학위논문.
- 하설(2015), <중국인 학습자를 위한 한국어 유의어 교육 연구 -고유어와 한자어 사용원리를 중심으로->, 서울대 교육대학원 석사학위논문.
- 하화정(2001), <외국인을 위한 한국어 다의어 교육 연구 -동사 ‘오다, 가다,

보다' 를 중심으로 -> 경희대 교육대학원 석사학위논문.  
한윤희(2010), <여성결혼이민자의 한국식생활 적응요인 및 식행동 연구>,  
한양대 교육대학원 석사학위논문.

<도서>

- Bernard Comrie(1998), 이철수, 박덕유 옮김, 《동사 상의 이해 -ASPECT-》, 한신문화사.
- E, 코쎄리우(1997), 허발(엮어 옮김), 《현대 의미론의 이해》, 국학자료원.
- F, R, Palmer(1984), 《의미론》, 한신문화사.
- G, 레이코프(1994), 이기우 옮김, 《인지 의미론 -언어에서 본 인간의 마음 -》, 한국문화사.
- I.S.P Nation(2012), 《I.S.P Nation의 외국어 어휘의 교수와 학습》. 소통.
- Jacob, L, Mey(1996), 이성범 옮김, 《화용론》, 한신문화사.
- 강현석 외 9명(2014), 《사회언어학 : 언어와 사회, 그리고 문화》, 글로벌 콘텐츠.
- 권경근 외 9명(2009), 《언어화 사회, 그리고 문화》, 박이정.
- 김영주 외 2명(2010), 《요리 한국어》, 한국문화사.
- 김종수(2001), 《페미니즘 언어학의 이해 -이론과 적용》, 부산대학교출판부.
- 김종현(2009), 《언어의 이해》, 태학사.
- 박경자(1988), 《심리언어학사》, 한국문화사.
- 박병섭(2008), 《이주민과 다문화 가정과 함께 하는 다문화주의 철학》, 실크로드출판사.
- 부산대학교 사회과학연구원편(2012), 《외국이주민의 사회적 욕구와 적



- 응》, 박영사.
- 심재기 · 채완(2002), 《언어와 의미》, 한국방송통신대학교출판부.
- 유현경외 6명(2015), 《한국어의 문법 단위》, 보고사.
- 이광호(2009), 《의미 분석론》, 도서출판 역락.
- 이광호(2016), 《국어 어휘의 역사》, 지식인.
- 이성범(2001), 《추론의 화용론 -언어와 추론-》, 한국문화사.
- 장미영(2009), 《요리로 배우는 한국어 생활음식》, 한국문화사.
- 조현용(2013), 《한국어문화교육강의》, 하우.
- 조현용(2017), 《한국어, 문화를 말하다》, 하우.
- (주)시너지온 엠쿠킹(2011), 《온 가족이 즐거운 한국밥상 - 다문화가정을 위한 요리책》, 한국학술정보(주).
- 천소영(2005), 《한국어와 한국문화 (우리말 어원 속에 담긴 한민족의 삶)》, 우리책.
- 청원군다문화가족지원센터(2011), 《다국어요리백과 행복반찬》, 한국학술정보(주).
- 하나금융그룹(2010), 《신 짜오, 한국 안녕하세요, 베트남》, 하나금융그룹.
- 하라구치 쇼스케 나카무라 쇼우(1998), 강명윤 옮김, 《츄스키 언어학 사전》, 한신문화사.
- 한국어어휘학회(2001), 《한국어 의미학 8》, 한국문화사.
- 한성우(2016), 《우리 음식의 언어》, 도서출판 어크로스.
- 호스트 루스로프(2008), 유수화, 박미엽 옮김, 《언어 속의 몸》, 한국문화사.

<자료집>

김선정(2007), “결혼 이주 여성을 위한 한국어 교육”, 이중언어학회 국제학술대회 발표 자료.

김중섭(2011), “국제 통용 한국어 교육 표준 모형 개발 2단계”, 국립국어원.

김혜진(2010), “시집살이 노래 수용에서 공감의 양상 연구” - 결혼 이주 여성을 대상으로 -, 한국어교육 국제학술회의 발표 자료.

홍순주(2008), “도표를 활용한 한국어 교수 방안“, 경희대학교 국제교육원.

〈한국어 교재〉

고려대학교 한국어문화교육센터(2008), 《재미있는 한국어1~6》, 교본문고.

국립국어원(2013), 《세종한국어 1~8》, 하우.

김선정 외(2010), 《결혼이민자와 함께하는 한국어 1~6》, 한글파크.

법무부 출입국, 외국인정책본부(2015), 《이민자를 위한 한국어와 한국문화 1~4》, 한국이민재단.

본 연구자는 결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안 연구를 위하여 설문지를 작성하여 조사하였다. 설문지 내용은 다음과 같다.

설문지

1. 이름
2. 나이
3. 국적
4. 한국에 온 지 얼마나 되었나요?
5. 한국어를 배운지 얼마나 되었나요?
6. 최종 학력은?
7. 시부모님과 함께 사나요?
8. 외식은 한 달에 몇 번 하나요?

---

학습 실태 조사

1. 한국 사람들과 대화할 때 가장 어려운 점은 무엇인가요?  
① 무슨 말인지 모를 때    ② 어떻게 말해야 할지 모를 때    ③ 모두 다
2. 한국어 수업에서 가장 어려운 것은?  
① 새로운 단어    ② 발음    ③ 문법    ④ 모두 다

3. 음식을 조리할 때 쓰는 말이 어려워요?

- ① 예 ② 아니요

4. 음식을 할 때 쓰는 언어가 왜 어려운가요?

- ① 여러 가지가 단어가 많다 ② 어렵지 않아요. ③ 몰라요

5. 여러분의 나라에서는 조리할 때마다 언어가 다른가요?

- ① 예 ② 아니요 ③ 몰라요

6. 집에서 어떤 요리를 하나요?

- ① 한국요리 ② 여러분 나라의 요리 ③ 안 해요

7. 한국 요리는 무엇을 만들어요?

- ① 국, 찌개 ② 생선구이 ③ 조림 ④ 나물

\* 다음을 읽고 정답을 고르세요.

1. 냄비에 물이 끓을 때 라면을 넣고 ( )

- ① 데친다 ② 끓인다 ③ 삶는다 ④ 모른다

2. 냄비에 물과 콩나물을 넣고 ( )

- ① 삶는다 ② 튀긴다 ③ 굽는다 ④ 모른다

3. 냄비에 물이 끓을 때 시금치를 넣고 ( )

- ① 데친다 ② 볶는다 ③ 끓인다 ④ 모른다

4. 미역국을 ( )

- ① 삶는다 ② 찌다 ③ 끓인다 ④ 모른다

5. 냄비에 물이 끓을 때 국수를 넣고 ( )

- ① 찌다 ② 삶는다 ③ 끓인다 ④ 모른다

6. 프라이팬에 먼저 식용유를 두르고 고등어를 ( )  
① 삶는다 ② 굽는다 ③ 데친다 ④ 모른다
7. 김치찌개를 ( )  
① 삶는다 ② 끓인다 ③ 찐다 ④ 모른다
8. 냄비에 고구마와 물을 넣고 ( )  
① 삶는다 ② 찐다 ③ 볶는다 ④ 모른다
9. 냄비에 먼저 식용유를 두르고 멸치를 ( )  
① 끓인다 ② 찐다 ③ 볶는다 ④ 모른다
10. 냄비에 물을 붓고 찜기를 놓은 후 만두를 ( )  
① 찐다 ② 삶는다 ③ 굽는다 ④ 모른다
11. 전기밥솥에 씻은 쌀을 넣고 밥을 ( )  
① 끓인다 ② 짓는다 ③ 삶는다 ④ 모른다
12. 쌀을 씻어 불린 다음, 냄비에 넣고 물을 많이 부어 죽을 ( )  
① 삶는다 ② 쑈다 ③ 끓인다 ④ 모른다
13. 감자와 양파를 굵게 썰어 냄비에 넣은 후, 간장 양념을 넣고 ( )  
① 조린다 ② 삶는다 ③ 튀긴다 ④ 모른다
14. 프라이팬에 삼겹살을 ( )  
① 데친다 ② 볶는다 ③ 굽는다 ④ 모른다
15. 된장찌개를 ( )  
① 찐다 ② 끓인다 ③ 삶는다 ④ 모른다
16. 프라이팬에 먼저 식용유를 두르고 햄을 ( )  
① 굽는다 ② 데친다 ③ 삶는다 ④ 모른다

17. 먼저 튀김 프라이팬에 식용유를 끓인 후 새우에 튀김옷을 입혀 ( )  
① 튀긴다 ② 찢다 ③ 끓인다 ④ 모른다
18. 냄비에 물을 부은 후 찜기를 놓고 감자를 ( )  
① 삶는다 ② 찢다 ③ 데친다 ④ 모른다
19. 냄비에 두부와 고추장 양념을 넣고 ( )  
① 조린다 ② 굽는다 ③ 튀긴다 ④ 모른다
20. 튀김 프라이팬에 식용유를 끓인 후 고추에 튀김옷을 입혀 ( )  
① 삶는다 ② 끓인다 ③ 튀긴다 ④ 모른다
21. 프라이팬에 먼저 식용유를 두르고 감자와 양파를 채 썰어 ( )  
① 볶는다 ② 굽는다 ③ 삶는다 ④ 모른다
22. 냄비에 먼저 물을 붓고 찜기를 올려놓은 후 가지를 ( )  
① 찢다 ② 굽는다 ③ 데친다 ④ 모른다
23. 한약재와 물을 넣고 ( )  
① 끓인다 ② 달인다 ③ 삶는다 ④ 모른다
24. 소뼈를 곰솥에 넣고 ( )  
① 삶는다 ② 끓인다 ③ 고운다 ④ 모른다
25. 프라이팬에 식용유를 두르고 김치전을 ( )  
① 굽다 ② 지지다 ③ 익히다 ④ 모른다
26. 프라이팬에 식용유를 두르고 부추 전을 ( )  
① 부치다 ② 익히다 ③ 삶다 ④ 모른다