

# 음식기호학: 요리 텍스트 언어학 입문

박 여 성

## 1. 요리: 현실 창조의 기호학

인류사의 중요한 부분을 차지하고 있는 요리는 생존을 위한 물리적인 행위인 동시에 문화의 원형 *prototypen*을 드러내는 고도로 복잡한 기호 세계의 창출이다. 그런 선상에서 이 글은 요리 재료의 물리적 특성과 조리의 화학적 과정을 따지기보다는, 요리를 문화소 *Kulturem*로 보는 그레마스(1983)의 시각을 받아들여 요리라는 현실구성체를 살펴보고자 한다. 이를 위해서 필자가 바탕으로 삼은 틀은 다음과 같다.

- 구성주의 미디어 인식론 *Konstruktivismus*<sup>1)</sup>: 요리 기호를 구성하는 문화의 이분법
- 기억 이론: 요리 기호를 이루는 정적인 구조로서의 개념들과 창출 행위에 개입되는 동적인 프로그램
- 벤야민의 미학 이론: 아우라 *Aura*의 상실과 산업 사회의 생산 양식 아우라의 담지체인 어머니의 일회적인 손[몸]으로부터 산업 사회의 대량 복제 생산(기계, 프로그램 및 정밀한 텍스트 기호)으로.

결론을 앞서 요약하자면, 요리를 구성하는 기호 세계에서는 공동체의 가치 변화로 인하여 의미론적 질서에서 확립된 (보수적인) 이분법이 변형되어, 경우에 따라 한 문화를 구성하는 기저 이분법의 초토화 내지 탈구분(전도/중화/세분)이라는 심각한 문화 현상을 유발한다. 특히 요리 기호에 배어 있던 일회적인 아우라(분위기+향+맛/향취?)의 아날로그적 특성이 산업 사회의 대량 생산 양식과 맞물려 상실되어가고 있음을 관찰할 수 있다. 이 같은 추세는 요리 기호의 기억이 아우라의 담지체인 몸으로부터 텍스트(및 각종 미디어 수단)로 이동해가는 가운데 진행된다. 말하자면 요리는 부정확하고 일회적이며 항상적(恒常的) *homöostatisch*인 감성의 아날로그적인 창출로부터, 매몰차고 빈틈없는 디지털의 세계로 침몰하고 있다고 진단할 수 있다.<sup>2)</sup>

1) 이에 대한 전반적인 개괄은 Schmidt(1994, 박여성 1996a), Engelkamp(1990), Benjamin(1974, 반성환 1983)을 참조.

2) 이 글의 입장은 1996년 11월 기호학회에서 발표한 이정우 교수의 논문 「감성적언표들」과 감성학을 대변하는 근간 「가로지르기」(민음사, 1997)와 상통한다고 하겠다.

## 2. 구조주의적 토대 및 구성주의 미디어 인식론

음식은 개인(대부분 어머니)과 한 집안의 세미오시스인 동시에, 해당 공동체의 기호 세계의 분절을 반영한다. 이러한 시각에서 여러 영역의 분절 구조(날말발)는 프랑스(de Saussure, Barthes, Greimas, Lévi-Strauss)와 미국(Sapir, Nida, Whorf) 및 독일 구조주의(언어내용 학파 및 튀빙겐 학파: Weisgerber, Gipper, Coseriu, Geckeler)의 중요한 관심 영역이었다.<sup>3)</sup>

예를 들면 음식 기호의 공체계 *Syn-* 및 통체계 *Diasysteme*의 개략적인 구조는 다음과 같다.

- 1) (a) syntagmatisch(처음부터 양념하여 조리한 다음에 한꺼번에 먹음)/paradigmatisch(기본적인 주재료[고기 삶은 것]에 다양한 소스를 나중에 끼얹는 조리식)
- (b) synchronisch(한 상에 차려 한꺼번에/동시에 먹는 경우)/diachronisch(순서[Gang; round]에 따라 제공된 음식을 시간의 축을 따라가면서 먹음)<sup>4)</sup> — 뷔페라는 방식으로 중화

3) 구조주의 전반에 대해서는 Albrecht(1988), 구조적 의미론에 대해서는 허발(1997)을 참조할 것.

4) “한 상 잘 차려오거라”라는 말에서 알 수 있듯이 우리의 식사 프로그램 *Frame, Scripts*은 기본적으로 공시적(한 번에 밥과 모든 반찬을 올려놓고 먹음)인 반면에, 서양의 식사는 시간의 축을 따라서 통시적(전채-주식-후식)으로 진행된다. 물론 우리도 한 상에서 국을 먼저 한 술 뜬 다음, 밥을 먹고 반찬을 먹는 기본 순서는 있으나, 일단 상 위에 올라온 음식의 섭취에 시간상의 충위는 개입하지 않는다.

밥을 먹기 위해서 동원되는 식기의 갯수, 사용법 등도 상이하다. 예를 들어 밥과 국은 개인별 식기를 쓰지만 부식 그릇은 식구끼리는 보통 공용이다. 최근에는 서구화로 인하여 큰 식기에 있는 내용물을 먹을 만큼 덜어서 먹는 취향도 눈에 띄지만, 찌개는 아직도 같이 휘저으며 먹는다. 이런 현상은 유럽의 농가에서도 소박한 식사 시간에는 여전히 볼 수 있다.

- (c) pantagmatisch(뒤섞음): 찌개, 아인토프<sup>5)</sup>
- 2) syntopisch: diatopisch(지역적 특성: 전라도/평안도/경상도, 개성/평양/서울……)
- 3) synstratisch: diastratisch(사회 계층적 특성: 고급 음식/저급 음식: 궁중전골/꿀꿀이죽, 캐이크/국화빵……)
- 4) symphasisch: diaphasisch(기능[양식/문체]적 특성: 손님 음식상/끼니 때우기, 제사/생일, 반찬/안주……)

그런데 우리는 구체적인 일상 생활에서 특정한 공시대 중의 하나만을 선택하게 된다: 예를 들면 함경도의 겨울 음식 '가자미 식해(食醢),' 임금을 위한 궁중식 '궁중전골·김밥,' 북독일의 별미 '독일식 양배추 김치와 맥주를 곁들인 돼지족발 *Eisbein mit Sauerkraut*<sup>6)</sup> und Bier.'

## I. 구성주의 기호 이론

체계 이론 *Systemtheorie*<sup>7)</sup>과 기호의 행위 이론적·인식론적 충위를 연구하는 구성주의 언어학의 시각에 비추어, 인지와 커뮤니케이션이라는 양자를 접속하는 미디어 제공물 *Media-offerts*로서의 요리의 자리를 매김할 수 있다: 이때 미디어 제공물(텍스트·그림·연극·연주·요리……)로 불리는 것들의 지각을 동기로 진행되는 인지적 과정들을 커뮤니카트 형성 과정 *Kommunikatbildungsprozess*이라고 부른다. 이 과정에서 기호의 이해란, 한 화자가 다른 커뮤니케이션 상대자에게

5) Eintopf는 '한 냄비'라는 뜻인데, 한 주일 동안 요리를 만들다 남은 재료를 다 넣은 이틀테면, 독일식 꿀꿀이죽이다. 따라서 원래 들어가야 될 재료가 딱 정해진 것은 아니고, 먹을 수 있는 것은 대충 다 들어간다. 다만 아인토프는 반찬이 아니라는 점이 찌개와 다르다. 이를테면 반찬과 주식의 이분법이 중화된 경우이다.

6) 김치와 동일한 발효 과정(소금+호기성)을 거치는 Sauerkraut가 있는가 하면, 포도주로부터 얻은 부산물 식초를 이용한 것이 있다. 전자는 발효인 반면, 후자는 식초에 절이는 과정이다. 이를테면 김치와 식초를 넣은 겹절이의 차이라고나 할까.

7) 체계 이론에 대한 총체적인 논의는 Luhmann(1985)을 참조할 것.



## II. 인지 체계와 미디어 체계의 공동 진화

위에서처럼 기호는 인지 체계와 공동체의 구조적 접속을 담당한다. 사회진화론적인 측면에서 공동 진화 *Ko-evolution*란 유기체와 환경 사이의 (인과적 필연성은 없지만, 이종의 우발성<sup>9)</sup>을 통한) 공동으로 진행되는 진화적 발전을 말한다. 즉 체계가 환경에 적응하는 것이 아니라, 자기 생산 체계 *autopoietisches System*가 환경과 더불어 전개되는 것이다. 오늘날 학제적 연구 분야에서, 사회 구조, 문화, 커뮤니케이션과 미디어의 상호 연관성에 대해서는 이론의 여지가 없다. 문자·인쇄술·영화·라디오·텔레비전·컴퓨터 등의 뉴 미디어는 공동체 조직, 문화적 프로그래밍과 커뮤니케이션의 가능성의 형식 그리고 인지 과정에 광범위한 영향을 끼친 진화상의 업적으로 간주된다. 몸과 입을 써서 하는 구전성(口傳性)으로부터 문자로, 수고(手稿)에서 인쇄 및 전자 미디어(전자 파일)로의 전환이 가지는 영향을 살펴보면: 한편으로 인쇄가 문학 작품의 문체에 어떤 영향을 주었고, 저작권과 지적 재산권이라는 개념이 어떻게 생겨났는지, 신앙과 과학이 어떻게 구성되어왔는지 파악되며; 다른 한편으로는 뉴 미디어들이 시간과 공간을 어떻게 무력화하며, 경험을 반복 가능하게 만들고, 역사 발전에 어떤 영향을 주는지 가늠할 수 있다.<sup>10)</sup>

이제 미디어에 대해서 다음과 같은 기본적인 구획을 설정할 수 있다.

---

9) 이종의 우발성 *doppelte Kontingenz*이란, 우발성(자의성)이 점점 우발성을 느끼지 못하는 방향으로 진행되는 것을 말한다. 언어 기호에서는 자의성을 느끼지 못하는 방향으로 진행되는 그때그때의 실현된 중간 단계들이 이른바 관용 규범 *norme*이며, 궁극적으로 우발성을 더 이상 느끼지 못하는 단계에 이른 최종 상태를 언어 체계(*langue* 또는 *System*)로 볼 수 있다. 이에 대해서는 Bartsch(1987), Coseriu(1988a, 1988b)를 참조.

10) 이런 시각에서 문학 체계를 계몽주의 시대에 창발한 사회 체제로 보는 Schmidt(1989)를 참조할 것.

1) 미디어 영역에서의 모든 변화는 인지와 커뮤니케이션에 대하여 역작용도 가진다. 이때 두 가지 측면이 구분될 수 있다: (a) 현실 구성의 도구로서의 미디어, (b) 사회화의 도구로서의 미디어.

2) 문화 개념이 공동체의 현실 모델을 이루는 기저 이분법의 주제화와 밀접히 연관된다면, 미디어와 커뮤니케이션의 변화는 이런 주제화의 새로운 형식들을 열어주고, 궁극적으로는 심지어 이분법의 체계 자체까지도 바꾼다고 기대할 수 있다(逆入力). 심지어 토실제의라는 이분법에까지 파급되는 경우라면, 이것은 상당한 충격을 야기하는 문화 변동<sup>11)</sup>이라고 할 수 있다.

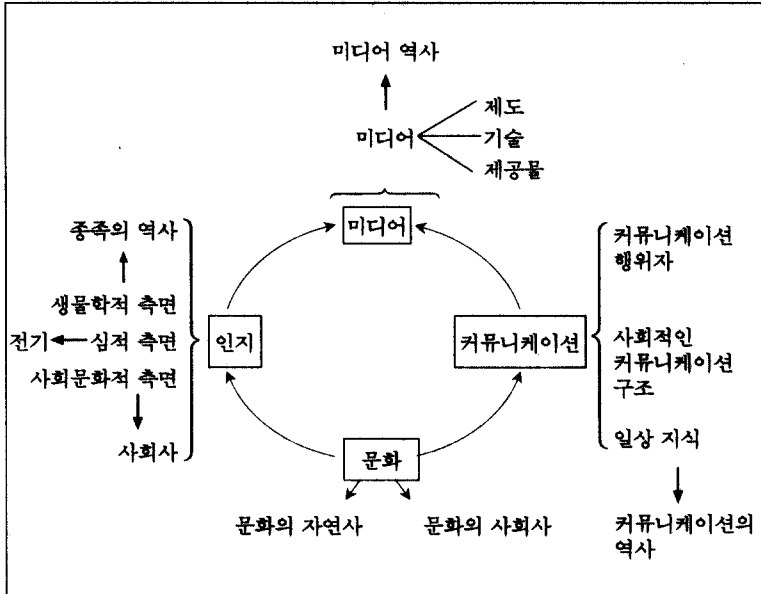
3) 기능적인 문화 과정에서 매스 미디어가 차지하는 역할은 점점 더 강조되고 있다. 이에 상응해서 현대 매스 미디어, 특히 텔레비전과 컴퓨터는 현재의 사회문화적인 문화 및 탈문화와 밀접하게 연관되었다고 볼 수 있다.

4) 문화와 기억은 밀접하게 연관된다. 문자/인쇄 및 기억 사이의 불가분한 관계에 대해서 위와 유추적인 시각에서 몸의 기억과 미디어로의 기억, 문자적인 기억과 전자 저장 미디어 사이의 관계에 대한 문제를 다룰 수 있다.

---

11) 특히 컴퓨터에 힘입어 영화과학의 극치로 등장하는 사이버 스페이스 영화들은 토실제의라는 이분법을 처절하게 분쇄하고 있다. 이 변화에 이르기까지 금세기의 영화 이분법은 토울고 짜고(신파), 토폭력(갱/누아르/전쟁 영화), 토개인/공동체(네오 레알리즘, 누벨 바그, 뉴 저먼 시네마), 토섹스(엘마뉴엘, 포르노), 토실제의(우주의 오디세이, 스타 워즈, 인디펜던스 데이), 토창조/재창조(로미오와 줄리엣)라는 과정을 겪은 것으로 보인다.

〈그림〉 미디어 체계와 인지 및 커뮤니케이션 체계의 공동-진화\*



\* Schmidt, 1994: 322.

물론 구조적 접속과 공동 진화의 역사가 늘 성공하는 것은 아니다. 예를 들면 역사 속의 많은 문명이나 공동체 내부에서 구조적 접속의 단절 또한 관찰할 수 있다: 마야·잉카·아즈텍·이집트 문자의 해독불가, 몸을 통한 전승의 해체(태전·수박도·구전 설화나 무형 문화재의 소실). 반면에 상실되었던 과거의 재구성(대동제, 상폴리옹의 상형 문자 해독<sup>12)</sup>)을 경험하기도 한다. 이로부터 미디어와 결부된 행위도식 *Handlungsschemata* 이 미디어 자체와 명멸을 함께한다는 것을 알 수 있다.

12) Champollion의 상형 문자 해독에 대해서는 Hofstadter(1979: 165, 한국어판 박여성 1997a) 참조.



### 3. 기억 이론

#### I. 다중 양상 기억 이론

미디어 인식론적인 시각과 더불어, 기억 이론이 요리 기호의 연구에 어떤 함의를 가지는지 살펴보도록 하자. 네이메헨 Nijmegen 소재 막스-플랑크 연구소의 심리언어학 연구소장인 앵겔캄프(J. Engelkamp, 1990: 50~53)는 심리언어학의 여러 이론들을 비판적으로 검증하여 '다중 양상 기억 이론'이라는 통합 모델을 제시하고 있다. 70년대에 이르기까지 통상적으로 음향은 단기 기억(STM)에, 의미론적 정보는 장기 기억(LTM)에 전형적이라고 구상해왔다. 하지만 기본적으로 모든 정보는 장기적으로 기억될 수 있기 때문에, 기억의 지속 시간은 기억 특성의 판별 기준이 될 수 없다. 그렇다면 기억은 두뇌의 특정한 장소에 시간적으로 저장된 실체 *Entität*가 아니라, 특정 정보가 작동하는 활성 상태 *Aktivierungszustand* 및 그에 대한 능력으로 보아야 한다. 이런 입장에서 보자면, 기억은 여러 양상으로 활성화되는 지식 유형 *Wissenstypen*에 근거한다.

1) 정보 처리 *Informationsverarbeitung*는 한편으로 언어적 자극에 의해서, 다른 한편으로는 비언어적 자극에 의해서 유발된다. 양자 사이의 차이는 비언어적 자극은 비언어적 감각 운동 기전상의 *sensumotorisch* 지식을 거쳐서 범주적 지식을 활성화한다는 점에 있다. 이에 반해 언어적 자극(텍스트)은 직접적으로 범주적 자극만을 활성화한다.

2) 정보 처리 과정은 종종 특정한 목표의 맥락에서 실행된다. 그 특정한 목표들은 특정한 운동 기전상의 행동 방식에 연계되어 있다.

3) 정보 처리 과정은 한편으로 의식되지 않고 자동으로, 다른 한편으로 조절되어 진행된다. 자동적인 과정들도 종종 조절된 감각 운동 기전상의 과정에 산입된다.

## II. 다중 양상 기억 이론의 틀

이때 핵심적인 자극 양상은 감각 운동 기전과 개념이다.

1) 감각 운동 기전상의 지식은 다시 두 종류의 단위로 구성된다.

(a) 감각 기전상의 단위 *sensorische Merkmale*: 표지의 하위 단위 낱말 표지에서는 동일한 낱말이 다시 청각적 표지와 시각적 표지로 구분된다. 청각 낱말 표지는 음성 표지(음소)에, 시각 낱말 표지는 시각 표지(자소)에 토대를 둔다.

(b) 운동 기전상의 지식에 대한 단위: 프로그램 — 프로그램의 하위 단위: 근육을 움직이는 신경명령 기전.

(c) 표지와 프로그램들은 (대상과 사태에 대한 평균적인 경험을 통하여) 하나의 일반화된 사건의 형태(*episodische Form*: *Frame*이나 *Scripts*, *Plan* 등)로 주어진다.

2) 범주적 지식의 단위는 개념이다. 개념은 그물 조직 또는 에피소드 안에 있는 분포적인 위계 관계 안에 구성된 가장 작은 단위들로 이해된다. 이때 낱말들에서는 두 종류의 개념이 구분된다.

(a) 낱말 개념: 낱말의 개념적인 사상(寫像).

(b) 지시 개념: 비언어적인 피지시체 *Referent*의 개념의 사상.

## 4. 기억의 유형에 따른 기호의 문제

위의 구상에 비추어볼 때, 기호는 지식의 유형에 따라 이해 과정에 서 상이하게 활성화된다. 즉 개별 언어마다 상이하게 구조화된 기억 양상 특유의 표지, 프로그램 및 개념에 따라서 구성된 집단 지식은 이 질적인 (비)언어적인 조건으로 인해서 이해(및 번역) 과정에서 많은 문제를 야기한다. 아래에서는 음식 기호의 보기 몇 가지를 살펴보도록 하자.

# I. 감각 기전상의 문제(개념 자체의 감각적 구조화)

감각 기전상의 지식은 모든 종류의 감각 경험을 통하여 기호화된  
다. 이 과정에서 개입되는 영상 표지, 소음 표지, 미각 표지 등은 변별  
특징을 통해 활성화된다. 예를 들어 정적인 영상 표지로서의 음식 재  
료 및 요리와 관련된 것을 들어보자.

- 1) 공간: 재래식 부엌(구들: 아궁이 · 부뚜막 · 솥)과 현대식 주방(토  
탈 키친 시스템).
- 2) 사물: 황야의 거친 들꿀[석청] *wilder Honig* (성경: 광야를 헤매는  
예수의 생존 수단/고급 기호 식품). 양봉꿀과 야생꿀.
- 3) 음식 재료: 메뚜기, 힌두교의 소(쇠고기), 이슬람의 돼지고기, 북경  
오리: 원앙/ 북경오리구이.

이런 문화소들은 각 문화의 기저 이분법에 따라서 식품이나 금기  
대상으로 자리매김되어, 영양학적으로 먹을 수 있는 식품과 문화적  
으로 수용 (불)가능한 식품 사이의 구별짓기 *distinction*가 이루어진  
다. 그런 과정을 통하여 질료적으로 동일한 개 · 말 · 개구리 · 달팽  
이 · 곤충(개미 · 번데기 · 메뚜기 · 바퀴벌레) · 고양이 · 양 · 돼지 ·  
소 · 비둘기 · 나물(고사리-보호 식물/나물) · 지렁이 · 굼벵이 · 녹  
용 · 웅담 · 제비집 · 곰 발바다…… 등에는 각 문화에 특유한 이분법  
적 가치가 할당된다. 즉 문화소로의 귀속에서는 대상이나 기호 자체  
*Dinge an sich*가 중요한 게 아니라, 기호들을 변별하는 차이만이 중요  
하다. 그런 다음에는 이러한 구별짓기는 언어 체계의 의미론적 질서를  
바탕으로, 특정한 문화의 평가적 이분법과 결합된다. 그것은 곧 해당  
하는 공동체의 의미론 *soziale Semantik*을 구성한다: 예를 들면 아로  
운/추한, 전형적인/낯선, 신성한/세속적인, 사치/검소, 비싼/싼, 아날로  
그/디지털, 삶/죽음, 정중한/무례한, 길조/흉조, 이성/감성, 외부 세계/

내부 세계 등. 이것은 말할 것도 없이 음식뿐만 아니라, 모든 가능한 분야의 문화소의 분절에 개입한다: 굼발(북구 미인(또는 아리안)의 전형/이탈리아의 창녀)<sup>13)</sup> · 개(독일의 애완견/이탈리아에서는 천대의 대상) · 까치(상서로운 길조/약삭빠른 도둑까치) · 웅(재수 없는 악의 사신/상서로운 상징(호랑이 · 사슴 · 돼지 · 뱀 · 독수리 등의 결합)) · 빨랫줄에 걸린 아기의 내의와 앞뒤에 흰(은)색 장미를 장식한 집(상갓집/신혼집).<sup>14)</sup> 이러한 문화소들은 부분적으로만 중첩될 뿐이고 대부분 호환이 불가능하다: 쿠키<sup>15)</sup>(Kuchen? · 과자? · 떡? · 파이?) · 김치(Sauerkraut? · Salat?) · 국(Brühe? · Suppe? · Bouillon?) · 찌개(Eintopf?).

## II. 개념들 사이의 위계 정렬과 전도 현상

문화소로서의 귀속 과정에서 음식 재료는 해당하는 문화의 지리적 조건, 문화의 정착 유형(초근목피 · 농경 · 정착 · 유목 또는 수렵 · 이동

- 
- 13) 우리는 게오르그 원작의 「25시」에서 아리안의 표상으로 회화화되는 Anthony Quinn의 연기를 기억하고 있다. 이러한 기호학적 전형화의 극치는 말할 것도 없이 허롤러의 유겐트 *Jugend* 창설이다.
  - 14) 개고기를 먹는 한국인들에게 문화 태러를 자행하는 브리지트 바르도와 보신탕의 문화적 가치를 역설한 제임스 레이니 미국 대사의 퇴임사는 좋은 대조를 이룬다. 한편 음악 해설자들도 왜 하고 많은 까치 중에 「도둑까치 서곡」(로시니 작곡)인지 어물쩍 넘어간다. 그 까치는 도둑질을 하는 특정한 까치가 아니라, 서양인의 공동체 의미론에서 까치에 할당된 자명한 변별 특징이다. 끝으로 빨랫줄의 보기는 우연히도 서유럽과 한국의 양극 대립을 보여준다. 즉 동일한(또는 유사한) 수단을 통하여 삶과 죽음이 극단적으로 대립한다. 서유럽의 대부분의 나라에서는 신혼집의 빨랫줄엔 아이의 속옷을 걸어놓고, 아기 인형이나 유모차를 지붕 밑에 걸쳐놓는다. 경우에 따라 흰 또는 은빛 장미(조화)로 화단을 장식한다. 이 경우 문화적 전제 지식이 없는 사람은 죽음과 삶의 이분법을 정반대로 해석할 가능성이 높다. 그것은 「용의 눈물」과 「Dragon Heart」에서도 엿보인다. 문화의 이분법과 번역의 문제에 대해서는 Park(1996a) 참조.
  - 15) 우리는 쿠키 하면 보통 '과자'라고 번역하지만, 그것은 바로 전형적인 오류이다. 쿠키는 서양에서 떡의 위치를 규정하기 힘든 것과 마찬가지로, 빵도 과자도, 케이크도 아닌, 우리말의 낱말밭에는 아직도 그 위치 가치가 할당되지 않은 무엇(즉 빈틈 *case vide*)이다.

문화)에 따라서 각인된 기저 이분법(±염장·±발효·±익힘·±훈연·±건조·±냉동 및 복합)을 토대로 구축된 현실 모델 안에서 위치 가치 *valeur*를 할당받는다. 그래서 주찬과 반찬의 차이가 생겨나며, 통시적인 분절 바뀔도 일어난다. 예를 들어서, 방부제로서 쓰이던 고추의 위치 가치는 조미료로 급기야는 주재료로서 전면에서 등장하며, 밥의 기능도 흥미있는 변화를 보여준다. 대부분은 싱거운 밥을 배불리 먹고 간을 맞춘다는 감각으로 반찬을 먹지만, 임금의 수라상에서는 싱거운 반찬을 많이 먹고, 다른 음식의 맛을 만끽하기 위하여 먼저 먹은 반찬의 뒷맛을 밥으로 가져내는 기능을 한다.

또한 오늘날의 서양 음식을 판별하는 기저 이분법의 체계가 ±단, ±기름진, ±부드러운이라면, 우리의 음식은 ±매운(얼큰한), ±짠, ±발효한으로 구성된다. 급기야 ±매운이라는 이분법은 원래의 의미론적 질서를 뛰어넘어서 다른 이분법들을 제압하기에 이른다(매운 햄버거 [징거버거], 매운 떡볶이, 매운 라면[辛라면, 熱라면, 쇼킹면], 매운 피자). 특히 ±매운의 진출은 풋고추를 고추장에 찍어 먹는 재귀 순환에서 극치를 이룬다. 필자는 원료(고추)와 결과(양념으로서의 고추장)를 한꺼번에 먹는 다른 기호를 알지 못한다(물론 다른 보기가 없다고 단정할 수는 없다). 토마토를 케첩에 찍어 먹거나, 후춧가루에 통후추를 굴리는 따위의 일은 적어도 정상적으로 간주되지 않는 행위인 반면에, 풋고추와 고추장은 피비우스의 띠와 같은 전무후무한 세미오시스라고 하겠다.

### III. 운동 기전상의 문제

조리 동작을 나타내는 어휘에서 번역상의 문제들이 자주 나타난다: 채치다 *schnetzeln*, 썰다 *schneiden*, 자르다 *schneiden*, 깎다 *schälen*, 깎둑 썰다(?), 저미다(?), 포를 뜨다(?), 찢다 *reißen*?, 끓이다 *kochen*, 덥히다/데우다 *erwärmen*, 찌다 *dampfen*, 굽다 *rosten*?, 데치다 *andünsten*?, 볶다 *braten*?, 삶다 *dampfen*?, 튀기다 *fritieren*, 익히다 *kochen*?, 조리다(?), 절이

다/재(우)다 *marinieren?*, 짜다(?), 무치다/버무리다 *mischen?*, 치대다 *kneten?*, 갈다/문지르다 *reiben?*, 으깨다 *stampfen?*.

이것은 개별 언어들에서 구조화된 어휘밭들 *champs lexicaux*이 서로 대부분 일치하지 않기 때문이다.

조리 행위의 물리적인 계량성과 부정확성을 비교해보면 그 차이는 더욱 커진다: 예를 들면 부사-동사 또는 형용사-명사 사이의 어휘 소 연대 *lexikalische Solidaritäten*에서 두드러진다: 약한/몽근한 불에, 기름이 끓는 온도,<sup>16)</sup> 잘게 썰다, 알큰하게 양념하여, 어수어수 썰다, 넓게 저미고, 송송 썰어서, 물을 자작하게; 맛갈스럽게/색스럽게 담아서, 자박자박하게 졸 때까지, 고기를 양념에 푹 재워서, 갇은 양념으로. 이것은 재료의 계량(수량·무게·길이)에서도 두드러진다: 서너 개, 한 줌, 한 소끔, 한 움큼, 한 소쿠리, 한 뒷박.<sup>17)</sup>

먹거리 문화는 기본적으로 항상성을 유지하는 생명체의 문화이지, 규격품을 대량 생산하는 상품의 문화는 아니었으며, ‘음식 맛이 손맛’이라는 속담이 반증하듯이 맛도 이성적인 판단의 대상만은 아니었다. 그래서 우리는 정확하게 계량하여 만든 산뜻한 봉지김치나 일본의 *키ムチ*보다는, 때가 낀 손으로 투박하게 대충 썰어서 양념을 듬뿍 넣은 시어머니의 군내나는 김치에 애착을 더 느끼는 것이다.<sup>18)</sup>

벤야민은, 바로 이와 같이 반복될 수 없는, 존재하는 그 순간에 사라지는 일회적인, 그러면서도 과거의 흔적을 남겨주는 순간을 아우라라는 비의적 개념으로 포착하고 있다.<sup>19)</sup> 아우라는 특히 예술 영역에

16) 온도계가 달린 조리 기구와 나무젓가락으로 튀김 기름의 온도를 가늠하는 것을 떠올리면 된다.

17) 4장에 보기를 든 요리 텍스트를 참조.

18) 그래서 일본의 일부 김치 제조업자가 맨손으로 마늘과 고춧가루의 매운 맛을 느끼며 담그는 것인지도 모른다.

19) 「기술 복제 시대의 예술 작품」과 「독일 비극의 원천」과 더불어, 아우라를 암묵해서 설명하는 벤야민의 「산딸기 오물렛」(pp. 145~46)의 서사 구조는 ‘도루묵’ 이야기와 똑같다. 남한산성 피난 시절에 맛있게 먹었던 묵이라는 생선에게 이름을 하사하고 그것을 진상했던 농부에게 벼슬을 주고자, 임금은 임진왜란이 끝난 후 농부를 다

서 연주(演奏)와 상동적이다. 몸을 통한 미디어 제공물의 산출인 연주<sup>20)</sup>는 표절이 불가능한 항상성의 영역으로서의 유(流/類: *Gattung/Genre*: 김죽파, 함동정월, 마르소, 채폴린, 니진스키, 이사도라 던컨)를 창출한다. 그것은 미디어 제공물을 산출하는 접속 수단이, 근본적으로 불안정한, 항상적인, 아날로그한 몸이라는 것을 뜻한다.<sup>21)</sup> 그런 점에서 명인은 스스로의 불완전성을 감추지 않는 아우라의 실행자이다. 그러나 몸에 의한 기억이 텍스트(및 각종 미디어)를 통한 기억으로 바뀌는 가운데, 아우라의 시대는 어느새 대량 복제의 시대로 변모했다. 그것은 곧 아날로그한 세미오시스로부터의 결별이자 제국주의적 상품화를 의미한다.

## 5. 요리 텍스트의 보기

여기에서는 이 글의 성격상 요리 텍스트 자체에 대한 미시적인 분석을 하지는 않겠으며, 다만 가장 눈에 띄는 몇 가지 특성만을 지적하고자 한다.

### I. 독일어 텍스트

#### Kasseler Rippenspeer(독일 카셀 지방의 돼지갈비살 요리)

시 부른다. 하지만 전쟁 속의 아우라가 사라진 상황에서 목이라는 생선을 다시 맛본 임금은 너무나도 맛이 없어서 "도루-목이라고 하라"고 했다는 민담이 있다.

- 20) 이것은 오늘날의 음악의 이분법을 대변한다. 한편으로 컴퓨터 프로그램(MIDI)으로 얼마든지 믹싱·편집, 심지어는 저작권법을 피해가는 교묘한 표절을 할 수 있는 사이버 음악과, 다른 한편으로 확실 효과를 제외한 일체의 기계의 개입을 거부하는 Unplugged(에릭 클랩튼)의 대립을 들 수 있다.
- 21) 필자는 기계 문명에는 아우라가 없다는 주장을 하려는 것은 아니다. 예를 들어 백남준의 비디오 아트는 지금까지의 기술 복제 불가능 시대의 아우라와는 또 다른 차원의 아우라를 가진다. 즉 미디어의 명멸과 아우라의 특성이 상관 관계를 가지는 것이지, 기계 문명의 유무와 상용 관계를 이루는 것은 아니다.

— Für 4 Personen:

Zubereitung: ca. 15 Minuten, Bratzeit: ca. 1 Stunde,

Temperatur: E-Herd: 225 Grad, Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 4

Kalorien pro Pers.: ca. 670

— Das brauchen Sie:

1kg Kasseler Rippenspeer mit Knochen, 100g Zwiebeln, 1 Möhre(100g), 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 4 Pfefferkörner, 1/2 l Wasser, 1/8 l Rotwein, 3 Eßlöffel saure Sahne, 2 Eßlöffel Soßenbinder, Salz, Pfeffer

— So wird's gemacht:

- ① Das Fleisch mit einem scharfen Messer dicht am Knochen entlang abschneiden. Fleisch wieder auf die Knochen legen, damit es während des Bratens nicht austrocknet. Zusammen in eine Fettfangschale legen.
- ② Zwiebeln abziehen, vierteln. Möhre waschen, schälen, in Stücke schneiden.
- ③ Zwiebeln, Möhre, Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner und Wasser in die Fettfangschale geben.
- ④ Bei 225 Grad 30 Minuten braten. Fleisch zwischendurch mit dem Bratensaft begießen, damit es saftig bleibt.
- ⑤ Fleisch wenden und wieder auf die Knochen legen. 30 Minuten weiterbraten.
- ⑥ Braten aus dem Ofen nehmen. Knochen entfernen und das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhenlassen. So kann sich der Fleischsaft gleichmäßig im Bratenstück verteilen.



- ⑦ Bratenfond durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen.
- ⑧ Rotwein und saure Sahne zufügen. Soße aufkochen und mit Soßenbinder binden. Abschmecken.
- ⑨ Fleisch aufschneiden. Dabei die Bratengabel nicht einstechen, damit der Fleischsaft nicht austritt.

—독일의 여성 주간지 *FÜR SIE*, 1991년 1월 30일자에서 발췌.

이 텍스트는 일단 계량이 정확하며, 특히 모든 동사 구분이 시제가 없는 부정형 *Infinitiv*으로 쓰인 것이 특징적이다. 물론 독일어에서는 가정법 *Konjunktiv I* 형식도 가능하며(보기: *Man nehme……*), 수동태를 쓰는 경우도 눈에 띄지만, 대표적인 유형은 위와 같은 무시제 동사 원형이다. 대동사로 표현되는 대부분의 동작도 몸의 애매한 기준이 아니라, 군더더기가 없는 디지털적인 표현을 쓰고 있다.

## II. 한국어 텍스트

### 민어 매운탕

—조리 시간: 30분

—재료: 쇠고기-100g, 갇은 양념, 고추장, 진간장-2큰술씩, 민어-2마리, 애호박-1개, 파-2뿌리, 마늘-4쪽, 풋고추-3개

- ① 쇠고기는 납작하게 저며서 양념하여 볶다가 물을 부어 장국을 끓인다.
- ② 민어는 비늘을 긁고 다듬어 적당한 크기로 토막을 낸다.
- ③ 파는 큼직하게 어슷썰고, 마늘은 다진다. 호박은 길이로 반 잘라 도톰하게 썬다.
- ④ 쇠고기 장국이 끓어오르면 간장과 고추장을 넣어 얼큰하게 간한다.
- ⑤ 장국이 팔팔 끓을 때 민어·호박·파·마늘을 넣어 푹 끓인다. 민어살이 익으면 풋고추를 어슷하게 썰어 1~2분 더 끓인다.

※ 납작하게 썬 고기를 갖은 양념하여 볶는다. 파는 어슷썰고 호박은 반달썰기한다. 장국이 끓을 때, 민어·호박·파·마늘·풋고추 순으로 넣는다.

—주부카드요리 12, 『찌개와 전골』, 주부생활사, 1989에서 발췌.

이 텍스트에서 우리는 디지털과 아날로그의 차이가 무엇인지 직감적으로 느낀다. 한국어 텍스트에서는 주로 부사와 동사 사이에 계량화가 전혀 불가능한 어휘소 연대<sup>22)</sup>가 두드러진다. 특히 부사의 경우는 대부분 번역이 불가능하다. 보통 주어는 없으며 동사의 시제는 현재진행형이다.

### III. 한국 요리를 설명하는 독일어 텍스트

#### 갈비탕(Rinderrippsuppe/Galbitang)

\* 600g dicke Rinderrippchen, 1/3 Rettich, Porree, Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Sojasauce, Sesamöl, Salz, Pfeffer, Glutamat, 15 Tassen Fleischbrühe.

1. Rippen in 4cm lange Stücke teilen, Rippenfleisch in 1cm Abstand quer über den Knochen einschneiden und Rettich längs halbieren.
2. Ei trennen, mit Salz verschlagen, einen gelben und einen weißen Eierpfannekuchen backen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen fein hacken.

---

22) 참고로 Greimas(1983)의 텍스트에서는 동사형이 명령형이며, 디지털적인 특성을 배제하려 한 흔적이 눈에 띄며, 특정한 명사와 동사 사이의 다면적인 어휘소 연대가 두드러진다. 예를 들어 '……의 껍질을 벗기다'라는 연대의 쌍에서 haricots(강낭콩)–écosser: pommes de terre(감자)–eplucher: carotte(당근)–gratter poireaux(파)–prener: tomates(토마토)–peler 사이의 연대를 볼 수 있다. 어휘소 연대에 대해서는 허발(1997)에 있는 Coseriu의 「어휘소 연대」를 참조할 것.

3. Rippen und Rettich in einen großen Topf mit 30 Tassen Wasser hineinlegen, zum Kochen bringen, den garen Rettich herausnehmen und die Rippen bei schwacher Hitze 2 Stunden weiter gar kochen lassen.
  4. Die Rippen aus der Brühe nehmen, den Rettich in dünne Streifen schneiden und die beiden Zutaten in Sojasauce, Sesamöl, Pfeffer, Porree und Knoblauchzehen marinieren.
  5. Die Brühe erkalten lassen und das geronnene Fett entfernen.
  6. Die marinierten Rippen und Rettichscheiben in die Brühe geben, wieder zum Kochen bringen und mit Pfeffer und Glutamat abschmecken.
  7. Mit den bereitgestellten 15 Tassen Fleischbrühe abschmecken, gleichmäßig in Schüsseln verteilen und mit Pannekuchenstreifen garnieren.
- 
1. Rippenfleisch einschneiden.
  2. Zwei Eierpannekuchen aus dem getrennten Ei backen.
  3. Rippen und Rettich marinieren.
  4. Marinierte Rippen und Rettich in die Brühe geben.

이 경우는 한국의 갈비탕을 독일에 소개하는 이른바, 역방향으로 번역된 보기이다. 여기서 번역자는 토속적이고도 얼큰한 '민어 매운탕' 보다는 유럽의 '맑은 쇠고기국 *Brühe*' 에 상응하는 '갈비탕' 이라는 세미오시스의 재창출 과정에서, 우리의 아날로그한 특성을 쉽게 수용하지 못하는 독일인들의 기본적인 요리 구성의 습관을 한번 더 감안하여 디지털적인 역처리를 수용하고 있음을 볼 수 있다.

## 6. 결론을 대신하여: 음식 문화의 초토화 —이분법의 해체인가?

인류의 문화 발전에 가장 큰 영향을 준 것은 다름아닌 전쟁과 개척이다. 그래서 아시아에서는 중국의 건면(乾麵)이 화교들을 통해 일본에 들어와 움직이는 국수공장, 즉 라면이라는 현실(상품)이 탄생하였고,<sup>23)</sup> 서양에서는 게르만과 앵글로 색슨의 아메리카 개척 시대의 휴대용 도시락인 햄버거가 그야말로 참을 수 없는 존재의 확산을 자랑하고 있다. 우리에게도 식민지 시대와 6·25는 근대사에 보기 드문 기호의 폭발을 야기한다. 그래서 껌과 초콜릿, 스테이크와 씨 레이션, 피자과 콜라는 단순히 상품의 수입에 불과한 것이 아니라, 우리의 기호 세계를 넓히고 찌그러뜨리고, 전혀 경험해보지 못했던 현실의 이식인 것이다.

더욱이 최근에는 생산과 분배 기술의 비약적인 발전을 통하여 각 민족의 대표적인 음식이 라면과 햄버거 문화의 전범(典範)을 따라서 가속도화, 인스턴트화, 즉석화 그리고 휴대화되어 속도, 영양분, 후식까지 한 번에 해결하고 있다. 경박단소(輕薄短小)의 문화는 컴퓨터 칩뿐만 아니라 음식에까지 침투하고 있다: 이탈리아의 피자와 피자헛·서브웨이·터키의 되너르 케밥·첸터키 치킨·양념통닭·족발·김밥·붕지 국·붕지 밥·붕지 팝콘·휴대용 생선차(일본의 복어차[福茶])·컵라면·생생 우동·일회용 커피·식혜·수정과·각종 차·미숫가루·호박죽·복어죽·복어국·전복죽·한약·개소주.

나아가 이 모든 변화는 사회·문화·예술 전반의 간기호성 *intersémiocité*에 상응하는 잡종화의 물결을 타고 요리놀이로 보편화되고 있다. 그래서 독립적이었던 영역들이 순대볶음·불낙전골·낙곱전

23) 라면에 대한 간략한 역사적인 소개는 중앙일보, 1997년 1월 31일, 10면 기사 참조.

골·닭갈비·부대찌개·치즈김밥·누드김밥·김치버거·우엉버거라는 음식 반 놀이 반의 현상을 현실로 만들어버린다.

느린 문화의 음식을 빠른 문화의 상품으로 전환시키는 가운데 기호의 소비 공간도 함께 변한다. 식당은 교류와 담소의 공간으로부터 열량을 보충하는 주유소로 전락한다. 주문과 동시에 식사가 나오고 셀프 서비스해야 하는 상호 작용의 전도가 일어나고, 먹으면 곧 일어나야 된다(미디어 행위 도식의 변화).

학문적 고찰의 단계로 정립되어가고 있는 요리 기호학에 대한 이 글의 단편적인 고찰에서는 아우라의 담지체인 몸의 기호 창출에서 디지털한 텍스트와 제조 기계로의 이동<sup>24)</sup>; 일회적인 감성과 취향의 대상인 음식으로부터 합리주의 일변도의 계량성과 대량 생산 영역의 상품으로의 추이; 부정확성(항상성; 아날로그)→정확성(정밀성), 아우라의 일회적 창발→반복적 대량 복제, 이분법의 초토화, 하이브리드 형성, 아메리카적 단일화(이른바 세계화)의 물결 등의 추이를 관찰할 수 있었다.

미래의 요리의 세계는 멀티 미디어로 무장된 새로운 커뮤니케이션 기술을 통하여 낡은 형태의 기호 창출을 무한히 복제해내는 시뮬라크롬의 세계를 가능하게 할 것이며, 조리 행위를 동영상화하는 것은 물론 향취화하는 전방위 텍스트<sup>25)</sup>도 곧 출현할 것이다. 이와 같은 관찰의 시각에서 문화적 가치가 침투하는 과학의 제반 영역도 진단할 수 있을 것이며, 광고와 텍스트 기호학의 값진 협조를 기대할 수 있다. 본고에서 다루지 않은 요리 기호의 미시적인 텍스트 분석과 더불어 기호를 상징 자본의 시장에서 벌어지는 투쟁의 역사로 조명하는 부르디외의 사회학적인 시각은 연구의 또 다른 지평을 열어줄 것이

24) 몸과 미디어에 대한 기호학적 시각은 박여성(1997b)을 참조.

25) 이러한 전방위 텍스트를 최근에는 콘텐츠 *contents*라고 부르고 있다. 즉 미래의 산업은 「전자 매체에 담을 수 있는 것」에 좌우된다는 시대적 세계관을 반영하고 있다. 이에 대해서는 중앙일보에 연재되고 있는 특집 기사 「콘텐츠 혁명」을 참조.

다. 그런 연구가 축적되면, Fast Food라는 세계화적 현상으로 인해 머지 않아 Pest Food가 될지도 모르는 Past Food 고유의 아우라를 지킬 수 있으리라 자위하며 이 글을 맺는다.

### 산딸기 오믈렛<sup>26)</sup>

옛날 옛적에 한 왕이 살았는데, 그는 이 지구상의 모든 권력과 금은보화를 자기 것으로 만들었음에도 불구하고 명량해지기는커녕 해가 갈수록 점점 더 침울해져갔다. 그러던 어느 날 그는 자기의 궁정 요리사를 오게 해서는 그에게 다음과 같이 말하였다.

“그대는 오랫동안 충직하게 짐을 섬겨왔고 짐의 식탁을 가장 훌륭한 요리로 가득 채웠다. 그러나 이제 짐은 그대의 요리 솜씨를 마지막으로 한 번 시험해보고 싶다. 그대는 짐에게, 짐이 50여 년 전 내 나이 한창일 젊은 시절에 시식해보았던 산딸기 오믈렛 요리를 만들어야 하네. 50여 년 전 그때 짐의 선왕(先王)은 동쪽에 있는 나쁜 이웃 왕과 전쟁을 했었지. 그때 그 왕이 싸움에 이겨 우리들은 도망을 쳐야만 했어. 그래서 우리는 밤낮을 가리지 않고 도망을 쳐 드디어 어느 날 어느 어두컴컴한 숲속에 들어가게 되었는데, 그때 우리는 숲속에서 길을 잃어 허기와 피로에 지쳐 거의 기진맥진한 상태에서 어느 조그만 오두막을 발견하게 되었지.

그 오두막집에는 한 노파가 살고 있었는데, 그 노파는 뛰어나와 우리를 반기면서 손수 부엌에 나가서 곧 무엇을 들고 나왔는데 그것이 바로 산딸기 오믈렛이었어. 내가 이 오믈렛을 한입 입에 넣자마자 나에겐 기적처럼 힘이 되살아나는 것 같았고 또 새로운 희망이 샘솟는 것 같았어.

26) 벤야민은 음식과 요리에 관해서 많은 에세이를 남긴 미식가였다. 특히 이 글은 대표작인 보기인데, 여기에서 그는 요리를 둘러싼 특유한 분위기와 체험을 묘사하고 있기 때문에 이 글에서 초점을 맞추고 있는 '아우라' 개념의 이해에 결정적이다. 반성환, 1983: 24~25.

그때만 해도 짐은 미성년의 소년이었고 또 너무 젊었기 때문에 이 맛있는 요리가 얼마나 좋은 것이었던가를 오랫동안 생각해보지 않았어. 그러나 짐이 훗날 이 요리가 생각이 나서 짐의 전제국을 뒤져 그 노파를 찾아보게 했지만 그 노파는 물론이고 그 노파의 산딸기 오믈렛을 요리해줄 만한 사람을 찾을 수가 없었어. 그대가 만약 짐의 이 마지막 소원을 성취시켜준다면 짐은 그대를 짐의 사위로 삼아 이 제국의 후계자로 만들 걸세. 그러나 만약 나의 기대를 만족시켜주지 못하면 그대는 죽어야만 하네."

이 말을 듣자 궁정 요리사는 다음과 같이 대답하였다.

"폐하! 정 그러시다면 교수형리를 곧장 불러주시시오. 물론 저는 산딸기 오믈렛 요리법과 하얌은 냉이에서 시작해서 고상한 티미안 향료에까지 이르는 모든 양념을 훤히 잘 알고 있습니다. 그리고 그 오믈렛을 만들 때 어떻게 저어야 마지막 제 맛이 나는지도 잘 알고 있습니다. 하지만, 폐하! 저는 죽지 않으면 안 됩니다. 이 모든 것에도 불구하고 제가 만든 오믈렛은 폐하의 입에 맞지 않을 것입니다. 왜냐하면 폐하께서 그 당시 드셨던 모든 양료(養料)를 제가 어떻게 마련하겠습니까. 전쟁의 위험, 쫓기는 자의 주의력, 부엌의 따뜻한 온기, 뛰어나오면서 반겨주는 온정, 어찌 될지도 모르는 현재의 시간과 어두운 미래—이 모든 분위기는 제가 도저히 마련하지 못하겠습니다."

궁정 요리사가 이렇게 말끝을 맺자 왕은 한참 동안 묵묵부답이다가 곧 그에게 선물을 가득 채겨주고는 그를 그의 직책으로부터 파면시켰다고 한다.

## 참고 문헌

김성도, 『현대 기호학의 흐름』(H. Parret 논문 번역), 서울: 이론과 실천사, 1995.

- 반성완, 『발터 벤야민의 문예 이론』, 서울: 민음사, 1983.
- 박여성, 「화행론적 텍스트유형학을 위하여」, 『텍스트언어학』 2집, 서울: 텍스트언어학회, 1995, pp. 7~69.
- , 「구성주의」(S. J. Schmidt, 1987, *Der Diskurs des Radikalen Konstruktivismus*, stw 636의 한국어판), 서울: 까치, 1995b.
- , 「구성주의 번역 이론(텍스트언어학과 화행론): 번역 이론의 새로운 과제에 대하여」, 고려대 언어정보연구소 연구보고서 RILI 95-1, 서울: 고려대 언어정보연구소, 1995c.
- , 「미디어 인식론: 인지-텍스트-커뮤니케이션」(S. J. Schmidt, 1994, *Kognitive Autonomie und soziale Orientierung*, stw 1128의 한국어판), 서울: 까치, 1996a.
- , 「간텍스트성에 대한 언어학적 접근. 독일어의 실용 텍스트를 중심으로」, 『텍스트언어학』 3집, 서울: 텍스트언어학회, 1996b.
- , 「사고와 말하기」(H. Feilke/S. J. Schmidt, 1995의 번역), 『텍스트언어학』 3집, 서울: 텍스트언어학회.
- , 「괴델-에셔-바하」 I & II(D. R. Hofstadter, 1979의 한국어판), 서울: 까치, 1997a.
- , 「구성주의 시각에서 본 몸과 기호. 공존과 대체 그리고 결별의 역사」, 『신인문』 2호, 서울: 한길사.
- 유애령, 『식(食)문화의 뿌리를 찾아서』, 서울: 교보문고, 1997.
- 이정우, 『가로지르기』, 서울: 민음사, 1997.
- 최종철, 「구별짓기: 취향의 사회학」(P. Bourdieu의 *La Distinction*의 한국어판) 上/下, 서울: 새물결, 1994/1996.
- 허 발, 『현대 의미론의 이해』(E. Coseriu의 논문집), 서울: 국학자료원, 1997(근간).

Albrecht, J., *Europäischer Strukturalismus*, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1988.



- Bartsch, R., *Sprachnormen : Theorie und Praxis*, Tübingen: Max Neimeyer, 1987.
- Bourdieu, P., *Die feinen Unterschiede*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1978.
- Coseriu, E., *Textlinguistik. Eine Einführung*, Tübingen: Gunter Narr, 1988/1994.
- , *Einführung in die Allgemeine Sprachwissenschaft*, Tübingen: Franke, 1988a.
- , *Sprachkompetenz*, Tübingen: Franke, 1988b.
- Feilke, H./Schmidt, S. J., "Denken und Sprechen," in J. Trabant, *Sprache denken. Positionen aktueller Sprachphilosophie*, Frankfurt. a. M.: Fischer, 1995.
- Greimas, A. J., "La Soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur," in *Du sens II, Essais sémiotique*, 1983, pp. 157~68.
- Hofstadter, D. R., "Gödel, Escher, Bach," *An Eternal Golden Braid*, New York: Vintage, 1979.
- Luhmann, N., *Soziale Systeme*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1985.
- Park, Yo-song, *Übersetzung als interlinguale und interkulturelle Neukonstruktion. Eine textlinguistische Analyse der assertiven Textsorten im Deutschen und im Koreanischen*, Hamburg/Münster: LIT, 1994.
- , "Probleme der Natur und Kultur in einer konstruktivistischen Übersetzungstheorie. Ein Gesprächsangebot für Sprach- und Literaturwissenschaftler," in Das 4. Sorak Symposium, Seoul: Gesellschaft für Koreanische Germanistik, 1996a.
- , "Für eine konstruktivistische Übersetzungstheorie," in P. Kunsmann(hg.), *Linguistische Akzente* 93, Hamburg: Dr. Kovac, 1996b, pp. 30~61.
- , "Translat als Emergat. Eine konstruktivistisch-textlinguistische Ann

- herung zum translatorischen Handeln,” Seoul: Asiatische Germanistentagung in Seoul Manuskript, 1997.
- Plett, H. P., *Intertextuality. Research in Text Theory*, Berlin/New York: Walter de Gruyter, 1991.
- Posner, R., “Zitat und Zitieren von Äußerungen, Ausdrücken,” in *Zft. f. Semiotik* 14(1-2), 1992, pp. 3~16.
- Schmidt, S. J., *Grundriß der empirischen Literaturwissenschaft*, Bd. 1, Braunschweig Wiesbaden: Vieweg, 1980.
- , *Der Diskurs des Radikalen Konstruktivismus* (hg. stw 636), Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1987.
- , “A Constructivist Theory of Media-genre,” In *Poetics* 16, 1987, pp. 371~95.
- , *Die Selbstorganisation des Sozialsystems Literatur im 18. Jahrhundert*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1989.
- , “Medien, Kultur : Medienkultur. Ein konstruktivistisches Gesprächsangebot,” In *Kognition und Gesellschaft* (hg. S. J. Schmidt), Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1992.
- , *Kognitive Autonomie und soziale Orientierung*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1994.