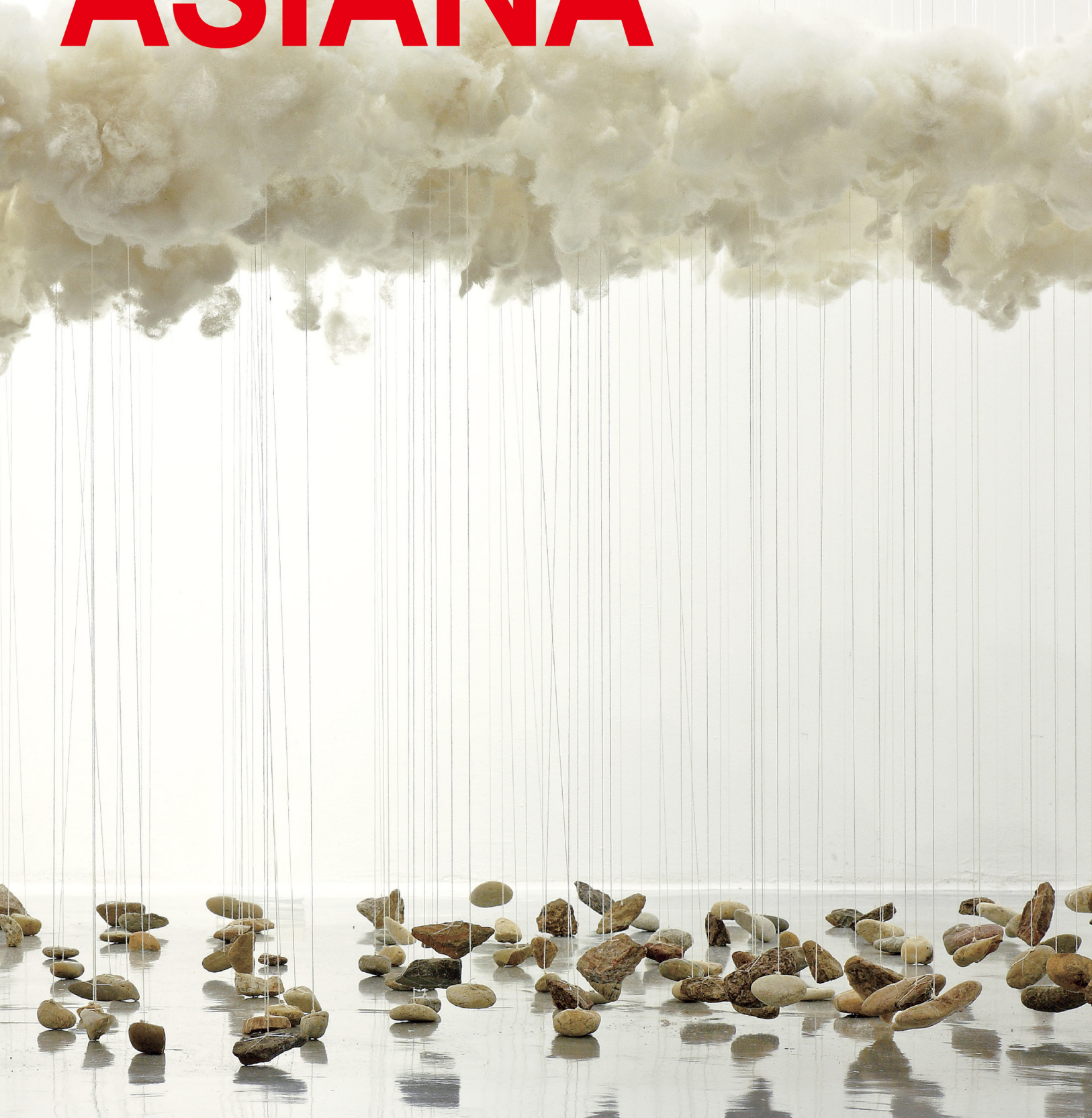


# ASIANA

**culture, style, view**

Monthly In-flight Magazine  
September 2018



**ASIANA AIRLINES**   
A STAR ALLIANCE MEMBER 

**30**  
YEARS



cover artist

text by Cho Sang-in

# Kim Soonim Flying Stones

A window is installed on the ceiling, allowing the sky to be seen. Another space, which is the same size as the window, is created below. It is a space where one would want to lie down and feel lighter. The wool is soft, warm and has the smell and the feel of an animal. The stones, which usually are attached to the ground and could only be moved by external physical forces, are slightly lifted from the ground and swing as the audience touches them.

— from the artist's notes

천장에 하늘이 보이는 창과 같은 크기의 높고 넓은 공간이 만들어진다. 나도 그 위에 누우면 가벼워질 것 같은... 양털은 느낌이 부드럽고 따뜻하기도 하며, 또 동물 냄새와 촉감도 있다. 땅바닥에 붙어, 외부의 물리적인 힘으로만 다닐 수 있는 돌들이 바닥에서 살짝 떠서 관객의 터치에 의해 흔들린다.

— 작가 노트에서



“The Space 17 —Nanji”  
cotton wool  
167 stones from Nanji  
cotton thread  
2008

Images courtesy of the artist

**I’ve tucked a sleeping child in, but never thought that Mother Nature would need a blanket, too. And I’ve never thought about caring for randomly scattered stones. I simply regarded Mother Nature as a means to provide for our needs. Are you also living out of harmony with nature? If so, try to appreciate the works of Korean installation artist Kim Soonim (b. 1975), who is constantly returning the overflowing love that she receives from Mother Nature.**

“You need to clean up your desk.” When Kim was once told this, the artist was just thinking about her next work. Little did she know that the sentence would bring about such a tremendous change in her work.

The pile of stones sitting on Kim’s desk at the time could not have been thrown away because, for the artist, they retained memories of a seashore in Sokcho, Gangwon Province. Kim had written on each stone how and when she stumbled upon it, as if keeping a diary. Then she revived the memories by taking photographs of each spot where she had found a stone. This work resulted in the «I Meet with Stone» exhibit.

When she later asked her audience to send her more stones, she received gifts from many different places: a pebble picked up in front of a house; a stone that one came across on the morning of his or her birthday; another from the playground of the school one graduated from. As each of these people looked for a stone, their finds earned them an artistic value, a significance. And as a result, Kim’s collection of stones now exceeds 1,300. She stores them in her warehouse and has been exhibiting them since 2003 in various countries, including Japan and Taiwan.

Kim introduced her work with stones at an exhibition in Vermont, US, by hanging them in the air and placing a blanket over them. Stones are always kicked and treaded on with complete disregard. Kim elevated their lowly status by connecting them with cotton thread and suspending them in the highest spaces of an art gallery packed with valuable artwork. The cotton

thread symbolizes the tough warmth gained from nature, as well as connecting the nameless, insignificant ones.

At her «Space» exhibition in Vermont, a hanging cloud separated the ceiling from the hanging stones, giving the cotton and thread the natural look of a cloud and rain. Through this setup, Kim was hoping that viewers would reflect on the existence of the stones in their natural setting: “I like the situation where stones that have always had to endure their weight are shaken lightly, even for a brief moment at an exhibition, while people put their hearts into watching their movement,” Kim explains.

Kim’s «Space» exhibition was also displayed in Jeju, Seoul, and Gyeongju, Korea, following the US show. So far, Kim has had a total of 77 exhibitions, including one at the Gujing Biennale in Guangzhou, China. The «Flying Stones» exhibit, which features feathers instead of cotton, has also been installed in various countries.

Asked about her hometown, Kim identifies it as Mount Sobaek rather than mentioning the administrative name of place: Punggi-eup, Yeongju, North Gyeongsang Province, which shows her love for nature. Having been born and raised in a mountainous village, where she grew up watching her mother and grandmother sew by hand, she became very fond of nature. At the same time, she understood the importance of sewing in establishing connections and communication among people.

Kim is always traveling. She takes inspiration from encounters with people and things in the places she visits or holds exhibitions. Her studio is a traveling, on-the-road type (she has a warehouse but no studio in Korea). She prefers doing artist exchange or residency programs in the various countries where she travels or exhibits. Currently, she is in Taiwan, where she will continue her work and exhibitions until late October, before leaving for the US. It’s anyone’s guess where she will be headed next. ●

---

Cho Sang-In has been working as an art reporter for the cultural section of the *Seoul Economic Daily* for the past 10 years.



“I meet with stone.—KAIST20120613”  
60×44×8cm  
digital print on tracing paper  
2012

“Warm Cube”  
12×12×12cm, cotton wool felt  
2018



## 김순임      날아라 돌맹이

잠든 아이에게 이불 덮어준 적은 있어도 자연에 이불이 필요할 것이란 생각은 미처 못 했다. 발에 치이는 돌부리를 감싸 안을 생각도 한 적 없다. 자연은 인간의 이익을 위해 항상 원가를 제공하는 수단이라고만 생각했다. 당신도 나처럼 더불어 사는 존재로서 자연의 의미를 놓치고 살았는가. 그렇다면 밤은 사랑이 흘러넘쳐 주는 사랑이 된 설치미술가 김순임 (1975년생)의 작품을 음미해보자.

글. 조상인

“책상 좀 정리해.” 책상 앞에 앉아 신작을 구상하는 그에게 누군가 던진 이 한마디가 이렇게 큰 파문을 일으킬 줄은 작가 스스로도 미처 몰랐다. 당시 그의 책상 위에는 돌맹이가 수북했다. 속초 바닷가에서 돌을 줍던 기억 때문에 도저히 버릴 수가 없었다. 그래서 돌 하나하나에 언제 어디서 만났는지 ‘일기 같은’ 사연을 적었다. 그리고 돌맹이가 있던 자리를 사진 찍어 추억을 소환했다. 그렇게 탄생한 작품이 ‘어디서 굴러먹던 돌맹이’ 시리즈다. 관객에게 각자의 돌맹이를 가져다 달라고 주문했더니 집 앞의 돌, 생일날 아침에 만난 돌, 졸업한 학교 운동장에서 주운 돌 등이 모였다. 누군가 돌을 찾기 위해 골몰한 시간으로 이름 없는 돌이 가치를 얻었다. 2003년 이후 일본, 대만 등 세계 각지를 돌며 전시한 후 창고에 모아둔 돌만 1,300개가 넘는다.

돌을 높이 매달아 이불을 덮어주는 작업은 미국 버몬트에서 첫선을 보였다. 돌맹이는 가장 낮은 곳에서 차이고 구르고 밟히는 존재다. 그런 돌맹이를 무명실로 연결해, 귀한 작품이 가득한 미술관에서, 그것도 가장 높은 곳으로 올려둔다는 의도였다. 묵화에서 얻은 무명실은 자연의 질긴 온기와 이름 없는 존재를 중의적으로 드러낸다. 돌과 천장 사이에는 무명실로 연결해 묵화숨을 띄워두었다. 솜과 실이 구름과 비처럼 보인다. 그런 자연스러움 속에서 돌의 존재를 되새기라는 의도다.

“일평생 무게를 감당하던 돌들은 잠시나마 전시장에서 가벼이 바람을 타고 흔들리고, 사람들이 그곳에 마음을 두고 머물고 바라보는 상황이 좋아요.”

이 ‘스페이스’ 연작은 미국에 이어 제주와 서울, 경주 등지로 이어졌고 중국 광저우 구징 비엔날레 출품작을 포함해 지금까지 총 77회 진행됐다. 솜 대신 깃털을 매단 ‘나는 돌’ 연작도 세계 각국에서 날아올랐다.

그에게 고향을 물으면 경북 영주시 풍기읍이라는 지명 대신 ‘소백산’이란 답이 돌아온다. 그것이 자연으로 작업하는 이유이기도 하다. 산과 들에서 나고 자라 어머니와 할머니가 바느질하는 모습을 보며 자란 그는 손 뻗는 곳에 늘 함께하는 게 자연이었고, 바느질이라는 행위가 상징하는 소통과 연결 방식이 익숙했다. 머물고 전시하는 곳에서 누군가, 무언가와 의 만남에서 영감을 얻기에 그는 항상 여행 중이다. 그래서 작업실은 ‘길 위’다. 창고 하나만 있을 뿐 국내에 작업실은 없다. 주로 교환 작가나 레지던시 프로그램 등을 통해 각국을 떠돈다. 지금은 대만에 있다. 10월 말까지 대만에서 작업과 전시를 마친 후 미국으로 떠난다. 그 후 또 어디로 갈지는 아무도 모른다. ●

조상인은 서울대 고고·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 10년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.



“The Space 17 — Seonbukdong 2011”  
variable installation  
cotton, threads, 280 stones from Seonbukdong  
2011

길 위의 돌.  
길 위에서 돌멩이를 만난다.  
손으로 그 돌을 만지고 시간을 보내는  
동안 돌멩이는 나에게 자신의  
이야기를 한다.

이 작업의 모든 돌멩이 280개는  
성북동 길 위에서 만났다.

어떤 이는 산에서,  
어떤 이는 강에서,  
어떤 이는 누군가의 사라진 집에서 왔고,  
어떤 이는 깨지고 상처 나고,  
어떤 이는 아직도 콘크리트 덩어리를  
몸에 가지고 있다.

나는 이 돌들이 이곳 전시 공간에서  
한순간일지라도 무게를 잊기 바란다.

실.  
이곳 실이 가진 다섯 가지 색은,  
각 방(方)과 기(氣)를 상징하는 색이고,  
전통 이불의 길을 화려하게 장식했던  
색이다. 이 실이 천장에서 돌까지  
연결해, 그 원래의 일처럼 이곳과 저곳을  
바느질하여 연결한다.

숨.  
눈앞에 움직인 덩어리는 구름인가,  
숨인가.  
이는 이불 안에서 사람을 따뜻하게 했던  
숨이기도,  
하늘과 땅 사이에서 사람을 감싸는  
구름이기도 하다.

돌, 실, 숨.  
주변에 있으나, 시야 밖에서 숨 쉬는  
이들은 이 공간에서 땅이기도,  
자연이기도, 보이지 않는 에너지이기도,  
스쳐 지나가는 당신 주변의 인연이기도  
하다.

그러나 또한 나는 당신이 이 글을 읽고,  
단지 이 공간에서 어우러지기를 바란다.

— 작가 노트에서



**ASIANA**  
 culture, style, view  
 September 2018  
 Volume 30, no. 357



contents

cover artist

**Kim Soonim**

김순임

think about

**What is Travel?**

여행이란 무엇인가

clipping

**Travel, Culture,  
and More**

피크닉 카페, 비엔날레, 디자인 축제, 재즈 축제

## **Culture**

**Get Inspired**

getaway

**The Three Islands  
that Complete Venice**

베네치아를 완성하는 3개의 섬

tasty road

**The Tastes of Miyagi**

미야기의 맛

## **Style**

**Make a Statement**

eye

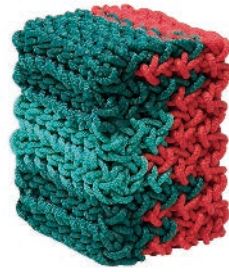
**Spaces of Enlightenment**

깨달음의 공간

spotlight

**“Life Is Art,  
and You Are a Flower”  
Choi Jeong Hwa**

“일상이 예술이요, 당신이 꽃입니다”  
최정화



# View

Widen Your Scope

---

seoul map  
**The Seongsu-dong Renaissance**

성수동 르네상스

local trip  
**Fall Festivals Give Suwon A Colorful Atmosphere**

축제로 물든, 수원의 가을

# Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

---

exhibition  
**集娱乐与体验为一体的展示**

놀면서 체험하는 요즘 전시

music  
**呼唤秋天的旋律**

가을을 부르는 선율

K-trend  
**大米时代**

쌀쌀한 시대

new restaurants  
**足で稼いだ美味しいお店**

발품 팔아 찾은 맛집

entertainment

# In-Flight Entertainment Programs

기내 엔터테인먼트 프로그램

---

information

# Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보



**Front Cover**

Kim Soonim

"The Space 17 — Nanji,"

cotton wool, 167 stones from Nanji,

cotton thread

2008

**You can get the digital version of ASIANA from the Apple App Store, Android Google Play and Tapzin App.**

<ASIANA>의 디지털 매거진을 애플 앱스토어와 안드로이드 구글플레이, 탭진 앱에서도 만나실 수 있습니다.

ASIANA is the official in-flight magazine of Asiana Airlines. This is your complimentary copy. <ASIANA>는 아시아나항공의 공식 기내지입니다. 아시아나항공 탑승 기념으로 드립니다.

**PUBLISHED BY ASIANA AIRLINES**

Asiana Town, Gangseo P.O. Box 98  
443-83, Ojeong-ro (Osoe-dong), Gangseo-gu, Seoul  
07505, Korea  
flyasiana.com  
**Advertising Team**  
Phone: +82 2-2669-5066  
Fax: +82 2-2669-5060

**Publisher** Kim Soo-Cheon  
**Executive Advisor** Kim E-Bae  
**Editorial Director** Lee Seung-Hwan  
**Editorial Coordinator** Jeong Da-Jeong

**EDITORIAL**

**Ahn Graphics Ltd.**  
2, Pyeongchang 44-gil, Jongno-gu, Seoul 03003,  
Korea  
Phone: +82 2-763-2303  
Fax: +82 2-745-8065  
E-mail: travelwave@ag.co.kr

**Production Director** Kim Ok-Chyul  
**Creative Director** Ahn Sang-Soo  
**Creative Manager** Shin Kyoung-Young  
**Editor-in-Chief** Kim Myun-Joong  
**Senior Editor** Kim Na-Young  
**Editors** Ha Eun-A, Lee Sang-Hyun, Lee Anna  
**Art Director** Kim Kyung-Bum  
**Designers** Yoo Min-Ki, Kim Min-Hwan,  
Nam Chan-Sei  
**Photographer** Lim Hark-Hyoun  
**Korean-language Editor** Han Jeong-Ah  
**English-language Editor** Radu Hadrian Hotinceanu  
**Chinese-language Editor** Guo Yi  
**Japanese-language Editor** Maeda Chiho  
**Translators** Cho Suk-Yeon, Kim Hyun-Chul  
**Printing** Joong Ang Printing

**ADVERTISING**

**Ahn Graphics Ltd.**  
2, Pyeongchang 44-gil, Jongno-gu, Seoul 03003,  
Korea  
Phone: +82 2-763-2303, +82 10-4397-2426  
Fax: +82 2-745-8065  
E-mail: jung@ag.co.kr

**Advertising Representative** Ryu Ki-Yeong  
**General Manager** Jung Hawang-Lae  
**Advertising Sales** Kang Joon-Ho, Seo Young-Ju

**INTERNATIONAL ADVERTISING REPRESENTATIVES**

**China** — NEWBASE China  
Rm 808, 8/F, Fullink Plaza, No.18  
Chaoyangmenwai Avenue, Beijing 100020  
Phone: +86 10-6588-8155  
Fax: +86 10-6588-3110

**France** — IMM International  
80 rue Montmartre 75002 Paris  
Phone: +33 1-40-13-00-30  
Fax: +33 1-40-13-00-33

**Hong Kong / Macao** — PPN Ltd.  
9 Floor, Fok Who Building, 5 Sheung Hei Street,  
Hong Kong  
Phone: +852 3460-6835, 3460-6837

Email: info@theppnetwork.com

**India** — Global Media Network.  
M-138, Greater Kailash-II, New Delhi 110048  
Phone: +91 11-4163-8077  
Fax: +91 11-2921-0993

**Japan** — Pacific Business Inc.  
Kayabacho 2-chome Bldg., 2-4-5, Nihonbashi  
Kayabacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0025 Japan  
Phone: +81 3-3661-6138

**Malaysia** — NEWBASE Malaysia  
S105, 2nd Floor, Centrepoint Lebuhraya Utama,  
Bandar Utama 47800 Petaling Jaya, Selangor  
Phone: +60 3-7729-6923  
Fax: +60 3-7729-7115

**Switzerland** — IMM International  
Rue Tabazan 9 CH 1204 Geneva  
Phone: +41 22-310-8051

**Thailand** — NEWBASE Thailand  
5th floor, Lumpini I Building, 239/2 Soi Sarasin,  
Rajdamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok  
10330

Phone: +66 2-6519-2737

Fax: +66 2-651-9278

**UK** — SPAFAX

The PumpHouse, 13-6 Jacobs Well Mews, London,  
W1U 3DY  
Phone: +44 20-7906-2001  
Fax: +44 20-7906-2001

Copyright © 2018 Asiana Airlines.  
All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced  
in any form without written permission from the  
publisher.

Printed in Korea

I ♥ Mécénat



당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.

하나밖에 없는 지구  
고객처럼 소중한



# NEW YORK CITY

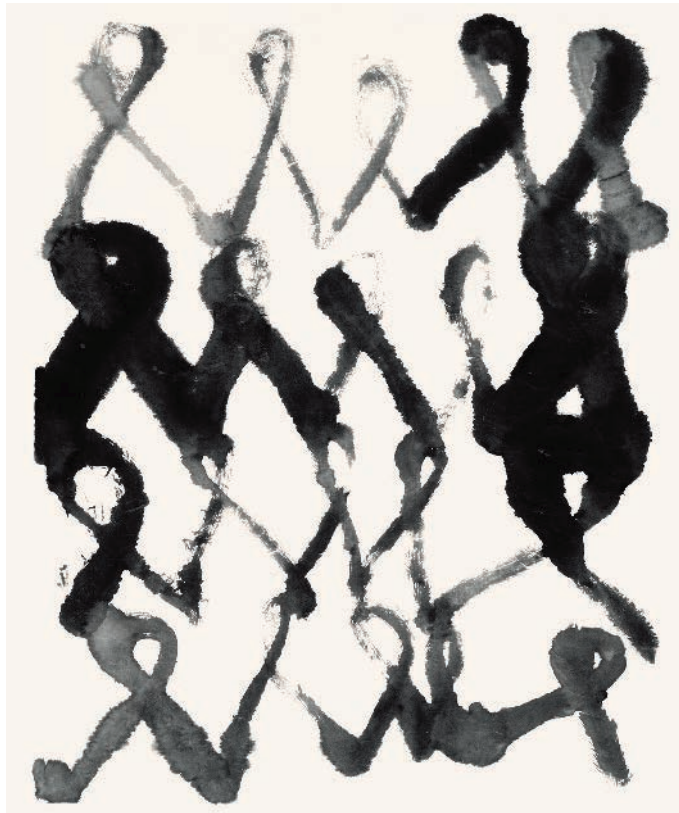
## Korean Oriental Painter's Solo Exhibition in New York City

The Lehmann Maupin Gallery on 22nd Street, Manhattan, New York City, will hold Korean oriental painting artist Suh Se-Ok's (b. 1929) first solo exhibition from September 8 to October 27, showcasing his *People* series of paintings created from 1960 to the 2000s. The artworks are realistic depictions of life scenes such as people standing hand-in-hand, dancing, or leaning on each other. Lehmann Maupin, one of New York's leading art galleries, also has exhibition spaces in Hong Kong and Seoul.

- 📍 Lehmann Maupin Gallery
- 📅 Sept. 8–Oct. 27
- 🌐 lehmannmaupin.com

## 서세옥 뉴욕 개인전

뉴욕 맨해튼 22번가의 리만머핀 갤러리에서 한국 화단의 대표 작가 서세옥(1929년생)의 미국 첫 개인전이 9월 8일부터 10월 27일까지 열린다. 이번 전시에서는 1960~2000년대를 아우르는 '사람' 연작을 선보인다. 일필휘지의 붓질이 만드는 인간 군상이 손에 손을 잡고, 때로는 춤추고 달리고 기대기도 한다. 사는 게 꼭 그렇지 않은가. 뉴욕의 정상급 화랑인 리만머핀은 홍콩과 서울에도 분관을 두고 있다. 📍 리만머핀 갤러리  
📅 9월 8일~10월 27일  
🌐 lehmannmaupin.com



"People," ink on mulberry paper, 172×138cm, 2000  
Image courtesy of Lehmann Maupin Gallery

# SEOUL

## Korean Traditional Mother-of-Pearl Lacquerware Craft

An exhibition of Korean wooden lacquerware inlaid with mother-of-pearl will take place at Cheongwadae Sarangchae — an exhibition space set up at the Korean presidential residence to promote Korean culture and the history of former Korean presidents — after finishing a series of overseas tours. The exhibition will feature the Korean traditional craft of mother-of-pearl lacquerware from both North and South Korea, providing visitors an opportunity to see the cultural ties between the two Koreas and compare each country's techniques and patterns on lacquerware work. The exhibition will give visitors an up-close and personal look at rare lacquerware items such as a table inlaid with mother-of-pearl created by Seo Geum-Ryeol, a professor at Pyongyang University of Fine Arts in North Korea, and the Lacquered Console with Ivy and Peony artwork by Sohn Dae-Hyun, a South Korean master lacquer artist who has been designated a Seoul Intangible Cultural Property.

- 📍 Cheongwadae Sarangchae
- 📅 Until Sept. 28
- ☎ +82 2-747-9880

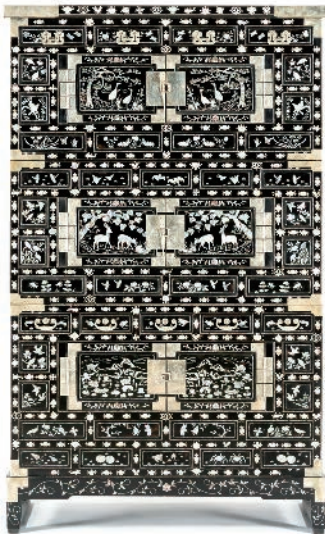


Image courtesy of Korean Royal Heritage Gallery

**나전과 옷칠로 빛낸 전통 공예**  
이탈리아와 헝가리, 프랑스 등 전 세계를 순회하고 돌아온 전시 '나전과 옷칠, 그 천년의 빛으로 평화를 담다'가 청와대 사랑채에서 열린다. 우리의 전통 공예를 중심으로 남과 북의 문화적 공감대와 기법, 문양을 살필 수 있는 전시이다. 특히 평양미술대학 서금열 교수의 자개박이탁자장과 서울시 무형문화재 손대현 선생의 당초문이층장 등 국내에서 쉽게 볼 수 없었던 희귀 작품들을 가까이 들여다볼 수 있는 기회가 될 것이다. 📍 청와대 사랑채  
📅 9월 28일까지 ☎ 02-747-9880

Image courtesy of somewhereintheworld on Flickr



## La Mercè, Barcelona's Biggest Annual Festival

Barcelona, Spain, becomes a joyful place during the annual La Mercè festival, which celebrates the Virgin of Grace, the patron saint of the Catalan capital. The event is the Catalan region's biggest festival, with performances staged at various venues in the city, and street parades of giants that represent people from different historical periods. The highlights of the festival include the *castells*,

# BARCELONA

or "human towers." These acrobatic competitions are some sights to behold — people balance precariously on each other's shoulders in a bid to build the tallest possible human tower. At night, visitors can enjoy brilliant fireworks shows and laser light shows projected onto the outer walls of buildings. The festival is a blast from morning until late at night. 📍 Across Barcelona

- 📅 Sept. 21–24 🌐 barcelona.cat/lamerce

## 바르셀로나 대표 축제 라 메르세

바르셀로나 도심이 즐거움으로 가득 차는 때, 바로 라 메르세 축제 기간이다. 바르셀로나의 수호성인인 메르세 성녀를 기념하는 날로, 카탈루냐 지방을 대표하는 축제다. 곳곳에 자리 잡은 무대에서는 연이어 공연이 펼쳐지고, 거리에는 각 시대와 계층을 대변하는 거인의 모습으로 분장한 이들의 가장행렬이 이어진다. 축제의 하이라이트는 인간 탑 쌓기 행사다. 카스텔스(castells)라 부르는 이 행사는 어깨를 밟고 올라서며 높게 인간 탑을 쌓아 올리는 아슬아슬하고 진귀한 풍경을 연출한다. 밤에는 화려한 불꽃 쇼와 건물 외벽을 활용한 레이저 쇼까지 펼쳐지니 아침부터 밤까지 흥겹게 즐길 일만 남았다. 📍 바르셀로나 전역  
📅 9월 21~24일 🌐 barcelona.cat/lamerce



photo by Will van Wingerden

## What is Travel?

**Traveling is a matter of leaving a familiar place in order to get to an unfamiliar location. But simply leaving a place doesn't necessarily make it a travel experience. When you randomly roam about a place, the experience involves a succession of meaningless stimuli. Travel is more than that—it's a matter of swapping one kind of stay for another. Through the paradoxical act of leaving in order to stay, the traveler—the great hero of the journey—is reborn as a special, unique being.**

Stagnant water goes foul. Things that are too familiar become stagnant. Familiarity is therefore a chronic illness that can destroy people. The only way to cure this illness is to leave. That's how travel begins.

The self that becomes too familiar to itself can lose its identity because it can no longer attract its own attention. A being that is invisible to itself is a being that ceases to exist. Only the self that stays visible to itself can preserve its identity. But to attract attention, it has to maintain a measure of unfamiliarity. We can surmise that the unfamiliar self is a true self.

An evolving being must be able to produce new and unfamiliar situations for itself. The best way to put oneself into an unfamiliar environment and create new and unfamiliar experiences is to travel. Traveling is ultimately a necessary

experience if the self is to continue its existence.

Blunted curiosity must be revived in the 'de-familiarized self.' When you make yourself unfamiliar by leaving a place, you begin to see. The curious person sees without judging. When people get absorbed in judging, they become sick.

The spirit of travel lies in this act of seeing. That which judges is not the true self, but the part of the self which is connected to memories, concepts, and knowledge. The judging doesn't make you who you are, but the seeing does. The act of seeing can keep one involved in the things experienced for a long time, which is a great thing. In the film *Avatar*, when the Na'vi people approach someone with wonder or love, they say "I see you."

Unfamiliarity and seeing are variations on leaving and staying. Travel straddles the boundary between staying and leaving, but when the two acts become one, they have a huge impact on us. In that moment, we are born again, we become our own masters. And to be your own master is god-like. Think about it on your way home: Who shall be the new me? ●



photo by Mantas Hesthaven

## 여행이란 무엇인가

글. 최진석

여행은 익숙한 곳에서 이탈하여 어딘가로 떠나는 사건이지만, 그렇다고 하여 떠나는 것이 여행의 다는 아니다. 여기저기 부안스럽게 떠돌아다니는 것만 반복된다면 그것은 아무 의미 없는 자극의 연속일 뿐이다. 여행은 하나의 머물기가 다른 머물기로 바뀌는 사건이어야 한다. 여행의 위대한 주인인 여행가는 머무르기 위해 떠나는 모순적 행위를 범하며 고유하고 특별한 존재로 다시 태어난다.

고인 물은 썩는다. 고여 있으면 익숙해진다. 그래서 익숙함은 모든 존재를 파괴시키는 중한 병이다. 이 병을 치료하려면 병든 몸으로라도 떠나는 수밖에 없다. 여행은 이렇게 시작된다. 자신에게 익숙한 자신은 더 이상 자기 자신의 시선을 끌지 못하기 때문에 자신이 아니다. 자기에게 보이지 않는 존재는 없는 존재다. 자기에게 보이는 자기만 자기다. 시선을 끌려면 생경해야 한다. 그렇다면 생경한 자기만 자기다. 진화하는 존재라면 어색하고 생경한 사건을 스스로 생산할 수 있어야 할 것이다. 자신을 익숙하지 않은 환경으로 내몰아 어색하고 생경하게 만드는 효과적인 방법으로는 여행이 최고다. 결국 자기를 자기로 존재하게 하는 사건이

여행이라는 이름으로 벌어진다.

생경해진 자기 속에서는 무뎠던 호기심이 살아난다. 떠나기를 통해 자신이 생경해지면 보기가 시작된다. 호기심을 가진 자는 판단하지 않고 본다. 판단에만 빠져 있으면 인간은 병든다. 여행의 영혼은 보기에 있다. 판단은 여러 기억과 관념과 지식과 같이 나 아닌 것들이 한다. 내가 나의 주인이 되어서 하는 일은 판단이 아니라 보기다. 보기의 공력은 나의 전 인격을 대상에 오랫동안 머무르게 할 수 있다. 송고한 일이다. 그래서 영화 <아바타>의 나비족들은 누군가의 앞에 경이로운 마음으로 다가갈 때나 사랑하는 사람에게 다가갈 때 “나는 당신을 봅니다(I see you)”라고 말하는 것이다. 생경함과 보기는 떠나기와 머무르기의 변주다. 여행은 떠나기와 머무르기의 경계에 있지만, 그것은 내 안에서 둘이 아니라 하나의 사건이 되어 나를 때린다. 그 때를 맞고 나는 새로 태어난다. 그 순간만큼은 내가 나의 주인이다. 자신이 자신의 주인이면 제우스다.

돌아오는 길에 생각하자. 새로워진 나는 누구인가? ●

---

최진석은 국내 최고 석학들이 모인 인재 육성 기관 건명원(建明苑) 원장이자 서강대학교 철학과 명예교수다. 삶의 지혜와 인문학적 통찰을 담은 강연과 저술 활동을 활발히 하고 있다.

clipping  
**PLACE**



## DAEGU GREEN FACE

대구 — 그린페이스

Green Face offers a fairytale-like picnic. The café uses dried flowers, petals, and fresh flowers bought each day from the flower market to create the setting for a beautiful picnic. The content of the picnic set varies with the time and season. Besides the drinks and cakes, you can choose from around 5,000 picnic accessories collected by the owner over the last five years, including lights, fans, cloths, and speakers, to use in your commemorative photos.

- 📍 117-10, Seongdang-ro, Dalseo-gu, Daegu
- 🍷 Picnic set (for two) from 29,000 won
- 📱 @greenface88

'동화 같은 소풍'을 판매하는 그린페이스. 매일 꽃 시장에서 들여온 생화와 꽃잎, 드라이플라워로 아름다운 소풍을 연출해준다. 피크닉 세트의 구성품은 시간에 따라, 계절에 따라 다양하다. 음료와 빵을 제공하는 것 외에도 조명, 풍선, 천, 스피커 등 주인장이 5년간 수집해온 5,000개의 소풍용 소품을 골라 예쁜 사진으로 남길 수 있다.

- 📍 대구시 달서구 성당로 117-10
- 🍷 피크닉 세트(2인) 2만 9,000원부터
- 📱 @greenface88

# Traveling Light to Your Picnic

No more complicated picnics with lots of things to pack.

Here are three cafés in different parts of Korea that offer attractive and convenient picnic sets.

text by Ha Eun-A

## 카페에서 소풍을

이것저것 챙기느라 정신없는 소풍은 그만.  
예쁘고 간편한 피크닉 세트를 선보이는  
전국 카페 세 곳을 소개한다.

글. 하은아



At café Hang On, you can enjoy a picnic on the green grass of Jeju Island. Here you can admire Jeju's beautiful scenery while having your drinks and desserts. Pretty accessories like rattan baskets, vintage water bottles, and even postcards are provided to complete the romance of your dream picnic.

- 📍 151, Haengwon-ro, Jeju-do, Gujwa-eup, Jeju
- 🍷 Hang On Basket Set (for two) from 23,000 won
- 📱 @hang\_on\_jeju

푸른 기운을 머금은 제주도 잔디밭에서 소풍을 즐길 수 있는 카페 행온. 우리나라에서 최초로 피크닉 세트를 선보인 곳이다. 제주의 아름다운 풍경을 바라보며 음료와 디저트를 맛볼 수 있다. 라탄 바구니와 빈티지 물병, 엽서 등 예쁜 소품을 같이 제공해 소풍에 대한 로망을 이뤄준다.

- 📍 제주도 제주시 구좌읍 행원로 151
- 🍷 행온 바구니 세트(2인) 2만 3,000원부터
- 📱 @hang\_on\_jeju

## GOSEONG TAIL

고성 — 테일

Café Tail is situated on the quiet coast of Gangwon-do Province. Here you can sip your coffee while gazing over lovely views. Pour your coffee in a pretty cup and take the cool breeze as your dessert for a perfect picnic. The café also offers classes that allow you to make your own ceramic cups.

- 📍 40-5, Gajil-gil, Jukwang-myeon, Goseong-gun, Gangwon-do
- 🍷 Picnic set (for one) 8,000 won
- 📱 @\_\_tail\_\_

강원도의 한적한 해변가에 자리한 카페 테일. 바다 풍경을 바라보며 커피를 마실 수 있다. 예쁜 수제 도자기 잔에 담긴 커피를 마시며 시원한 바닷바람을 디저트 삼아 제대로 소풍을 즐겨보자. 도자기 잔을 직접 만들어볼 수 있는 클래스도 진행한다.

- 📍 강원도 고성군 죽왕면 가진길 40-5
- 🍷 피크닉 세트(1인) 8,000원
- 📱 @\_\_tail\_\_



# The Biennale Season

비엔날레의 계절

Thanks in no small part to biennales taking place in various parts of the country, September is the most brilliant and beautiful time of the year in Korea. text by Ha Eun-A

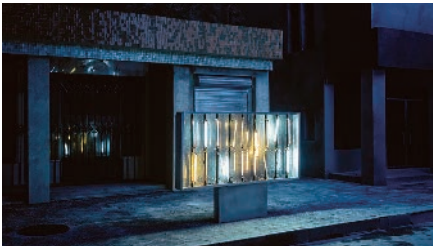
전국 각지에서 열리는 비엔날레로 9월의 한국은 어느 때보다 아름답고 화려하다. 글. 하은아

## GWANGJU

### The 2018 Gwangju Biennale

The Gwangju Biennale will bring together 163 artists and photographers from 42 countries, including some world-famous artists. Organized by a team of 11 curators, this year's Biennale examines the unseen yet complex boundaries between politics, economics, emotion, and generations in the post-globalization age. The theme, "Imagined Borders," aims to highlight current and evolving artistic paradigms through various media, including video, installation, two-dimensional art, and performance. Among the planned exhibitions are: a satellite project with famous overseas art organizations, the world's first exhibition of North Korean art, and an exhibition of works that embody the "Spirit of Gwangju."

📍 Gwangju Biennale Exhibition Hall, Asia Culture Center, and elsewhere in Gwangju  
📅 Sept. 7 – Nov. 11 🌐 gwangjubennale.org



©Chen Wei Studio

**2018 광주비엔날레** —— 세계적인 작가부터 신진 작가까지 42개국 163명의 작가가 광주에 모인다. 11명의 큐레이터가 꾸민 이번 비엔날레는 세계화 이후 정치, 경제, 감정, 세대 간의 보이지 않는 복잡한 경계를 다룬다. '상상된 경계들'이란 주제로 영상, 설치, 평면, 퍼포먼스 등 다양한 매체를 통해 동시대 현대미술의 패러다임을 제시한다. 해외 유명 미술 기관이 참여하는 위성 프로젝트, 세계 최초의 북한 미술전, '광주정신'을 담은 작품전 등 다채로운 전시를 마련했다.

📍 광주비엔날레 전시관, 국립아시아문화전당, 광주 일대  
📅 9월 7일~11월 11일  
🌐 gwangjubennale.org

## SEOUL

### The Seoul Media City Biennale 2018

The Seoul Media City Biennale will kick off at the Seoul Museum of Art and at other venues in Seoul. The Biennale's artistic directors are six specialists from different art fields. The curators have put a lot of thought into the exhibition theme, "Eu Zen," giving audiences the chance to reflect on media art and technology. The event is a great opportunity to learn more about the social role and function of art as a medium of communication.

📍 Seoul Museum of Art (SeMA)  
📅 Sept. 6 – Nov. 18 🌐 mediacityseoul.kr

#### Jeonnam International SUMUK Biennale

전남 국제수묵비엔날레

📅 9/1~10/31 🌐 sumukbiennale.org

#### Changwon Sculpture Biennale

창원조각비엔날레

📅 9/4~10/14 🌐 changwonbiennale.or.kr

#### Daegu Photo Biennale

대구사진비엔날레

📅 9/7~10/16 🌐 daeguphoto.com

#### Geumgang Nature Art Biennale

금강자연미술비엔날레

📅 8/28~11/30 🌐 natureartbiennale.org



## BUSAN

### The 2018 Busan Biennale

Korea's oldest Biennale was started by the voluntary efforts and participation of artists from the Busan area. This year's joint artistic directors are Cristina Ricupero, who works mainly in Paris, and the German curator Jörg Heiser. The theme of the Biennale, "Divided We Stand," offers opportunities for reflection on the many divisions, confrontations, and physical and psychological separations taking place in the world today. The two exhibition venues represent time flowing from the past to the present and future. The exhibition spaces create at the same time an atmosphere of "dystopian utopia" and "utopian dystopia," with a sprinkle of Busan's distinctive charm.

📍 Museum of Contemporary Art Busan, The Former Bank of Korea Busan  
📅 Sept. 8 – Nov. 11 🌐 busanbiennale.org/eng



**2018 부산비엔날레** —— 부산 지역 미술인들의 자발적인 의지와 참여로 시작한 국내 최초의 비엔날레이다. 올해는 프랑스 파리를 기반으로 활동하는 크리스티나 리쿠페로와 독일 큐레이터 외르크 하이저가 전시 감독과 큐레이터를 맡았다. '비록 떨어져 있어도(Divided We Stand)'라는 주제로 전 세계에 산재한 균열과 대립, 물리적·심리적 분리에 대해 심도 있게 다룬다. 두 전시 장소에는 과거와 현재, 미래를 상징하는 시간을 투영했다. '디스토피아적 유토피아' '유토피아적 디스토피아'를 떠올리게 만드는 전시 공간에서 부산의 색다른 매력을 발견할 수 있을 것이다.

📍 부산현대미술관, 구 한국은행 부산본부  
📅 9월 8일~11월 11일 🌐 busanbiennale.org



— Anastasia Nysten-Snowflake  
 ©George Zouein  
 ↓ Studio Caramel-Indolente Armchair  
 ©Aishtti



clipping  
**DESIGN**

# Design Festivals Decorate the World

디자인으로 물든 세계

A number of design festivals staged in various cities around the world are adding to the beauty of their urban spaces. text by Kim Na-Young

세계 곳곳에서 디자인 축제가 한창이다. 덕분에 도시가 한층 아름다워진다. 글. 김나영



Ramy Fischer-The National Cafe ©The National Gallery

## PARIS

### Maison & Objet Paris and Paris Design Week

The main theme for this year's edition of Maison & Objet Paris, an international trade fair dedicated to lifestyle fashion and trends, is "Virtuous." In other words, the focus of this trade fair is on ethical consumption. Industrial design experts participating in the fair will promote various types of virtuous consumption practices. Visitors will be presented new lifestyle trends through the works of Ramy Fischler, who has been named the "Designer of the Year," and young designers who have won the Rising Talents awards. In addition to the trade fair, the Paris Design Week will also take place in Paris, and will feature an abundance of engaging events staged across the French capital.

- 📍 Various venues including Paris Nord Villepinte
- 📅 Maison & Objet Paris: Sept. 7-11, Paris Design Week: Sept. 8-16
- 🌐 [maison-objet.com](http://maison-objet.com)

**메종 오브제 파리 & 파리 디자인 위크**  
 세계 라이프스타일 트렌드를 살필 수 있는 박람회 '메종 오브제 파리'의 올해 핵심 테마는 'Virtuous', 즉 소비자의 도덕성이다. 디자인 산업 전문가들과 함께 현명한 소비를 위한 방법을 알아본다. '올해의 디자이너'로 선정된 레이미 피슐러(Ramy Fischler)의 색선 외에도 '라이징 탠트 어워즈'에 선정된 젊은 디자이너들의 작품을 살피다 보면 라이프스타일의 새로운 경향에 자연스럽게 눈뜨게 될 것이다. 한편 파리 디자인 위크도 나란히 개최되어 파리 시내 곳곳에 불거리와 즐길 거리가 풍부해진다.

- 📍 파리 노르빌벵트 외
- 📅 메종 오브제 파리 9월 7~11일, 파리 디자인 위크 9월 8~16일
- 🌐 [maison-objet.com](http://maison-objet.com)

## BEIJING

### Beijing Design Week

The Beijing Design Week is Asia's largest design event, attracting some 10 million visitors from around the world every year. This year marks the 10th anniversary of the event, which will feature the concept of "Design Capital, Smart City" and the theme of "Living is Giving." The planned exhibitions and events will focus on urban planning, cultural design, information technology design, and lifestyle design. 📍 National Agriculture Exhibition Centre  
 📅 Sept. 21-Oct. 7 🌐 [bjdw.org](http://bjdw.org)

### 베이징 국제 디자인 위크

올해로 10회째를 맞이하는 베이징 국제 디자인 위크는 매회 전 세계 관람객 약 1,000만 명이 찾는 아시아 최대 규모 디자인 행사다. 이번에는 '디자인의 수도·스마트 도시'를 콘셉트로 하고 '생활 존중(致敬生活)'을 주제로 하여 도시 설계, 문화 디자인, IT 디자인, 생활 디자인 등 분야별 전시와 행사를 진행한다. K뷰티와 엔터테인먼트, 각종 브랜드 상품과 AI, IOT 등 첨단 과학 분야에 적용된 한국 고유의 디자인을 살필 수 있는 한국관을 개관해 더욱 주목을 모은다. 📍 베이징 농장관  
 📅 9월 21일~ 10월 7일 🌐 [bjdw.org](http://bjdw.org)



Images courtesy of GJI Consulting, London Design Festival, 2018BJDW(봉황공과리아)



## LONDON

### London Design Festival

The London Design Festival offers visitors to the British capital the opportunity to move past the city's classical sites and discover the contemporary side of the British capital. The entire city will be transformed into a giant exhibition hall, with its every corner brilliantly decorated with design works and spaces. A variety of events will be staged in the city's design districts and will feature specific concepts. The Landmark Projects, meanwhile, will highlight London's established charms with events to be held at Piccadilly and the Victoria & Albert Museum. If you are in for experiencing a different side of London, don't miss this festival.

- 📍 Across London
- 📅 Sept. 15-23
- 🌐 [londondesignfestival.com](http://londondesignfestival.com)

### 런던 디자인 페스티벌

클래식 런던을 넘어 가장 현대적인 런던의 면모를 살필 수 있는 기회. 도심 전체가 커다란 전시장으로 변모해 곳곳이 디자인 요소를 녹여낸 작품과 공간으로 빛을 발한다. 세계적인 디자이너와 협업하여 피카딜리, 빅토리아 앨버트 박물관 등 시내 주요 장소에서 펼쳐지는 랜드마크 프로젝트를 비롯해 저마다 다른 콘셉트로 무장한 도심의 여러 디자인 지구에서 펼쳐지는 다채로운 이벤트는 런던의 개성을 과감히 드러낸다. 색다른 런던을 경험하고 싶다면 이 시기를 놓치지 말자.

- 📍 런던 전역
- 📅 9월 15~23일
- 🌐 [londondesignfestival.com](http://londondesignfestival.com)



clipping

**FESTIVAL**

# Jazz to Light Up the Autumn Nights

For an unforgettable autumn night experience, how about sipping a glass of warm mulled wine in a natural setting under a star-studded sky, with jazz melodies playing in the background?

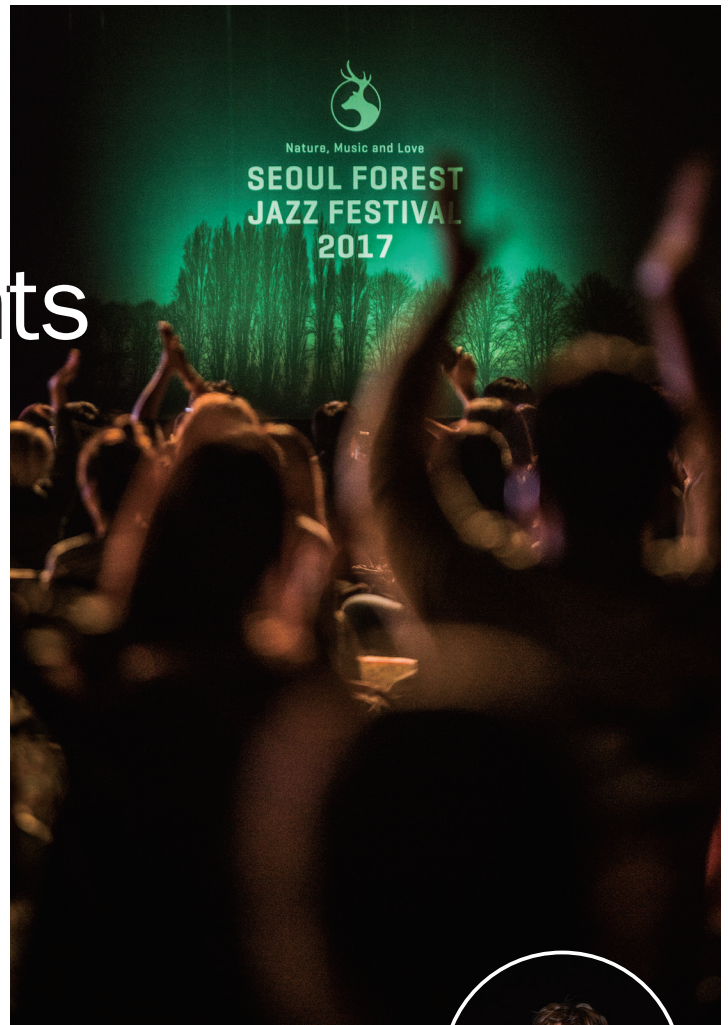
text by Kim Myun-Joong

## 재즈가 빛나는 밤에

가을밤, 별이 쏟아지는 자연의 품 속에서

재즈 선율을 배경음악 삼아 따뜻한 땀소와 함께 잊지 못할 추억을 만들어보는 건 어떨까.

글. 김면중



Images courtesy of The Jarasum Jazz Festival, The Seoul Forest Jazz Festival

## THE SEOUL FOREST JAZZ FESTIVAL

서울숲재즈페스티벌

The second Seoul Forest Jazz Festival will be held in Seoul Forest Park, an urban park in the heart of Seoul. True to its slogan "Wish, Wind," the experience will offer the attractive prospect of enjoying jazz melodies while feeling the cool autumn breeze in an urban woodland. A key attraction at this year's festival is an outstanding lineup of jazz musicians that will collaborate with pop singers. Stars such as Park Ji-Yoon, Junggigo, Jeong Joon-Il, and Sunwoo Jung-A will join jazz musicians to present a different side of their musical talents.

📍 273, Ttukseom-ro, Seongdong-gu, Seoul

📅 Oct. 6-7 🌐 seoulforestjazz.com

올해로 2회째를 맞는 서울숲재즈페스티벌은 서울 중심에 자리 잡은 도시공원인 서울숲에서 열린다. '바람의 바람(Wish, Wind)'이라는 슬로건처럼 도심의 숲에서 가을바람을 느끼며 재즈의 선율을 감상할 수 있다는 점이 매력적이다. 무엇보다 재즈 뮤지션과 대중가수의 콜라보레이션이 포함된 라인업이 눈에 띈다. 박지윤, 정기고, 정준일, 선우정아 등이 재즈 뮤지션과 협연하면서 평소와는 다른 모습을 보여줄 예정이다.

📍 서울시 성동구 뚝섬로 273 서울숲공원

📅 10월 6~7일 🌐 seoulforestjazz.com



### Editor's Pick THE JUNGGIGO QUINTET 정기고 퀸텟

Best known for his performance of "Some" with Sistar girl group member Soyou, Junggigo plans to perform songs by the American jazz trumpeter Chet Baker at the Seoul Forest Jazz Festival. This will give audiences a different feeling from the more well-known music.

씨스타 멤버인 소유와 함께 부른 '쌘'이란 노래로 우리에게 익숙한 정기고가 이번 서울숲재즈페스티벌에서는 미국의 재즈 트럼펫 연주자인 쳇 베이커의 곡을 부를 예정이다. 김수연 페이저티너 프로젝트 매니저는 "평소 알려진 음악과는 색다른 느낌을 선사할 것 같다"며 기대감을 드러냈다.





## THE JARASUM JAZZ FESTIVAL

자라섬재즈페스티벌

Editor's Pick  
**THE CARLA BLEY TRIO**  
칼라 블레이 트리오

Now in its 15th year, the Jarasum Jazz Festival will be held on the island of Jarasum, in Gapyeong, Gyeonggi-do Province. Aiming to be an enjoyable experience even for those who are unfamiliar with jazz, the festival will be set in natural surroundings. This year, the festival's 15th anniversary will be celebrated with the special theme of "Jazz Meets Cho Yong-Pil." The music of the great pop singer Cho Yong-Pil, who is celebrating the 50th anniversary of his debut this year, will be performed in new arrangements by the Jazz Ensemble.

📍 1-1, Daljeon-ri, Gapyeong-eup, Gapyeong-gun, Gyeonggi-do 📅 Oct. 12-14 🌐 [jarasumjazz.com](http://jarasumjazz.com)

올해로 15회를 맞는 자라섬재즈페스티벌은 경기도 가평군 자라섬에서 열린다. 재즈가 생소한 사람도 즐길 수 있도록 '자연 속의 소풍 같은 축제'를 지향한다. 올해에는 특히 15주년을 기념해 특별히 준비한 'Jazz Meets 조용필'이 눈에 띈다. 올해 데뷔 50주년을 맞은 가왕 조용필의 음악을 오재철 라지 앙상블과 이지연 컨템포러리 재즈 오케스트라가 새롭게 구성해 선보일 예정이다.

📍 경기도 가평군 가평읍 달전리 1-1 자라섬  
📅 10월 12~14일 🌐 [jarasumjazz.com](http://jarasumjazz.com)

Carla Bley is a living legend of jazz piano—and she is 83 years old this year. This performance seems likely to be both her first and her last in Korea. You can see first-hand Bley's subtle and delicate improvisation and the close interplay among the trio.

올해 83세인 칼라 블레이는 재즈 피아노의 살아 있는 전설이다. 그녀의 이번 무대는 아마도 국내에서는 처음이자 마지막이 될 것이다. 김미지 자라섬재즈페스티벌 홍보 매니저는 "그녀의 부드럽고 섬세한 즉흥연주와 트리오 사이의 농밀한 인터플레이를 직접 목격할 수 있는 감동적인 순간을 꼭 함께하고 싶다"고 말했다.

getaway

text by Kim Na-Young  
photos by Lim Hark-Hyoun

# Murano, Burano, Lido

The Three Islands  
that Complete Venice

무라노, 부라노  
그리고 리도  
베네치아를 완성하는  
3개의 이웃 섬



After staying on the main island of Venice for a few days, you get used to the motion of riding in a boat over the gentle waves of the city's canals. When you reach that point, you will want to ride the boat a little further. The little island villages that await you across the water show their guests different aspects of Venice — the captivating faces of Venice that you would never see if you only stayed on the main island. Among these islands, the ones that I would call the “warmest” are Murano, Burano, and Lido.

베네치아 본섬에 며칠 머물다 보면 출렁이는 물결 따라 배를 타는 몸짓이 자연스레 깃든다. 그러다 보면 그 배를 타고 조금은 더 멀리 나가고 싶어진다. 물살을 가르며 가 닿는 작은 섬마을은 또 다른 얼굴을 내밀며 여행자를 반긴다. 그저 본섬에만 머물렀다면 결코 알 수 없는, 베네치아가 지닌 풍부한 표정들이다. 무라노, 부라노, 리도는 그중에서도 가장 살가운 섬이다.

글. 김나영 / 사진. 임학현





# Gleaming Murano

## 영롱한 무라노

From Venice's St. Mark's Square, the *vaporetto* (water bus) number 4.1 takes about an hour to get to the island of Murano.

If the name of this island sounds familiar, it's probably due to the Murano glass. Venice's luxury hotels have beautiful chandeliers made of Murano glass hanging in every guest room. The glasses that I coveted in my hotel's restaurant were engraved with the name Murano.

Murano glass shows its superb quality especially when the light strikes it. The multicolored light that gleams in clear and brilliant tones seems like something not of this world. The little shops that line Murano's streets are nearly all glass handicraft shops. The light that gleams out through one such shop's show windows seems magical: It enchants you and draws you inside.

Though I felt the urge to shop, I took a deep breath and went to a place where visitors can observe the skills of the glassmakers. There, beside a furnace engulfed in flames, a craftsman was preparing to make a piece of glassware. There was a special aura around him as he held a long pipe with a ball of red hot molten glass on its end. He went about shaping the glass with rapid movements, using a tool that looked like tongs. Suddenly, the shape of a horse appeared. The craftsman's precise movements, made without the slightest hesitation, were pure art.

After watching this wonderful performance, my desire to buy Murano glass was bound to increase. In the end, I bought a little bottle made partly with colored glass, and a cute little ornament in the shape of a bird.

Although specialized training institutions have now opened, most traditional Murano glass artisans have acquired the mysterious art of crafting glass from traditions passed down through the generations. Each family preserved their knowledge in secret notebooks and passed it on to their best pupils. Every time I look at the Murano glass ornament that I've placed on the corner of my desk, I feel a thrill, as if I were in the possession of an alchemist's secret recipe.

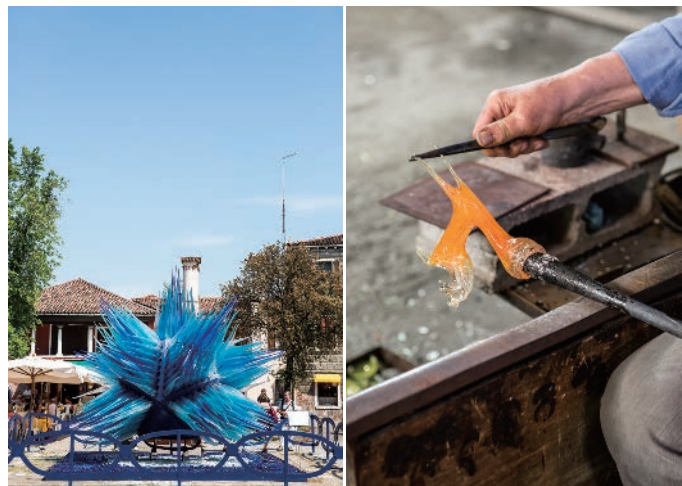
베네치아 산마르코 광장에서 바포레토(수상 버스) 4.1번을 타고 한 시간가량 이동하면 무라노섬에 다다른다.

무라노라는 섬 이름이 익숙한 건 '무라노 글라스' 덕분이다. 베네치아의 고급 호텔에는 무라노 글라스로 이루어진 아름다운 샹들리에가 객실마다 매달려 있다. 몹시 탐하던 호텔 레스토랑의 컵에도, 욕실의 비누 받침까지도 '무라노'라는 글자가 새겨져 있다. 무라노 글라스는 빛을 만날 때 그 가치의 정점을 찍는다. 또렷하고 영롱한 색감을 투영해내는 오색 빛은 이 세상의 것이 아닌 것 같다.

무라노 거리 상점가는 하나 건너 하나가 모두 유리공예 상점이다. 마음을 굳게 먹지 않으면 쇼윈도 너머에서 반짝이는 빛에 이끌려 흘러 듯 빨려 들어가게 된다. 양손 가득 유리공예품을 구입해 나오는 건 그다음 차례다.

쇼핑의 욕구가 차오르지만 잠시 심호흡을 고르고 장인의 손길을 지켜볼 수 있는 장소를 찾아가본다. 불길이 피어오르는 가마 곁에서 남다른 오라를 풍기는 장인이 작품을 만들기 위해 준비 중이다. 길다란 파이프 끝에 매달린 붉게 달궈진 유리 반죽을 집게 모양의 도구를 사용해 빠른 손길로 모양을 내니 순식간에 말 한 마리가 탄생한다. 정말 눈 깜짝할 새 벌어진 일이라 어안이 병병할 정도다. 한 치의 망설임도 없는 장인의 정확한 움직임은 그 자체로 예술이었다. 경이로운 퍼포먼스를 보고 나니 무라노 글라스가 더 욕심날 수밖에. 결국 색유리가 섞인 작은 병과 귀여운 새 모양 오브제를 구입했다. 다른 어느 곳에도 없는, 단 하나의 수제 작품이니까.

전문 교육기관이 생기기도 했지만 전통적인 무라노 유리공예 장인들은 집안마다 대대로 전해 내려오는 유리 성분 조합의 비법을 비밀 수첩에 기록해 보존하고, 수제자를 통해 그 비법이 이어지는 게 대부분이라고 한다. 책상 한구석에 올려놓은 무라노 유리 오브제를 바라볼 때마다 연금술사의 비밀 레시피를 얻은 것처럼 기분이 달뜬다.







# Sparkling Burano

## 반짝이는 부라노

The day I went to Burano the forecast called for cloudy skies; instead, the sky turned out to be unusually clear. As a result, the houses of Burano Village showed their vibrant colors in all their brilliance, making my walking tour of the village quite exciting. The mood I was in, I felt I could just walk without any particular destination knowing I would have no regrets.

If you're going to look around Burano, be sure to wear comfortable shoes. Only then can you enjoy this pretty village to your heart's content by slowly exploring its every corner.

When I saw the colorful, fairytale houses of Burano, I was reminded of the coastal fishing villages of the Cinque Terre. I later found out that in both places the houses were painted in bright colors for the same reason: It was a way for villagers to easily identify their own houses when they came back from fishing. The fishermen of either village could not have imagined that their practical solution would one day become a romantic setting for visiting tourists.

Like the main island of Venice, Burano has many water canals. The difference lies in the bright colors of Burano, which are richly reflected in the calm water. This causes visitors to Burano to always stop for pictures, either beside the water or on a bridge. Even the laundry that flutters on a clothesline in a gentle breeze can be beautiful in Burano.

To enjoy the vibrant colors of Burano island even more, there's a special way of taking photos: You start by taking a lot of selfies in front of different colored walls, then edit them into a collage with different background colors. It may seem like nothing special, but the collage will keep bringing back memories of Burano's clear skies and brilliant colors for years to come.



부라노로 향하던 날, 유난히 하늘이 청명했다. 덕분에 색색깔의 옷을 입은 부라노 마을의 집들이 제 빛을 냈고, 마을을 돌아보는 내내 신이 났다. 특별한 목적지 없이 발 닿는 대로 둘러봐도 후회 없는 곳이었다. 참, 부라노를 둘러볼 때는 발 편한 운동화를 신고 가자. 그래야 이 어여쁜 마을을 찬찬히, 구석구석 둘러보며 눈으로 마음으로 담아 갈 수 있다.

알록달록한 부라노의 동화 속 같은 집들을 보고 있자니 친퀘테레의 해안가 어촌 마을이 떠올랐다. 알고 보니 두 마을은 같은 이유에서 집에 색채를 입힌 것이었다. 고기잡이를 나갔다가 조업을 마치고 돌아온 주민들이 자신의 집을 쉽게 찾아가기 위한 방편으로 도드라진 색감의 페인트를 칠하기 시작했던 것. 마을 주민들의 삶의 지혜가 여행자의 낭만이 될 줄은 미처 예상치 못했을 테다.

부라노섬도 본섬과 마찬가지로 많은 수로가 있다. 다른 점이 있다면 잔잔한 물 위에 부라노의 색감이 선연히 비친다는 것이다. 덕분에 수로 옆이건 다리 위건 가던 길을 멈추고 사진 찍는 이들로 넘쳐난다. 빨랫줄에 널린 채 바람결에 살랑이는 옷가지도 아름답게 보이는 곳이 바로 여기, 부라노다.

생동하는 색감의 부라노섬을 즐길 수 있는 특별한 사진 놀이가 있다. 각기 다른 색감의 벽 앞에서 사진을 찍고, 각각의 사진을 한 프레임에 모아 배경색이 서로 다른 알록달록한 셀카를 완성하는 것이다. 별것 아닌 것 같아도 이 사진을 지니고 있으면 두고두고 부라노의 맑은 날씨와 색색의 반짝임이 떠오를 것이다.

# Leisurely Lido

## 여유로운 리도

When you're traveling, sometimes you feel you'd like to settle down and live in the place you've traveled to. For me, that happened in Lido.

To describe it in the language of texture, the light of Lido was "crisp." Under Lido's crisp sunlight, beads of sweat formed on the back of my neck, but even that felt pleasant. The flow of time here seemed so leisurely and peaceful, it was hard to imagine Lido during the Venice Film Festival.

On a map, you can see the shape of Lido island as long and thin. Its geography makes it very simple to get around on the buses that run up and down the island. If you want to, you can easily explore the whole island from end to end. Lido's simple road system is well provided with cycling paths. There are bicycle rental places throughout the island, and it's not usual to see whole families cycling together. That makes Lido a great place for a family holiday.

Perhaps it was because of the scenery, but on Lido I felt deeply relaxed. I enjoyed a seafood lunch in a restaurant, and after refreshing myself with a cold gelato I went to explore the beach. I watched groups of people bursting out in laughter as they sat around on the sand, and children playing in the sea, screaming like dolphins at the encroaching waves. Watching this scene, I forgot for a moment that I was a visitor. It was an odd feeling, but at the same time it was one of the happiest moments of my journey.

Lido's highlight is the sunset. You can walk along the water's edge as the sky fills up with the light of the setting sun, and if you're walking with someone you love, this is the right moment to hold hands tightly. ●

In cooperation with ENIT-Agenzia Nazionale del Turismo

Asiana Airlines has round-trips 3 times a week between Seoul (Incheon) – Venice.

여정 중에 이따금씩 여행지에 영영 눌러앉아버리는 삶을 그려볼 때가 있다. 리도에서도 그랬다. 리도의 빛은 바삭했다. 그 바삭한 빛 아래 있으면 뒷목 언저리에 땀방울이 맺혔지만 그런대로 또 좋았다. 리도에서 베네치아 영화제가 열릴 때의 모습은 상상도 할 수 없을 만큼 이곳에서 흐르는 시간은 여유롭고 평화로웠다.

리도섬을 지도에서 살펴보면 기다랗게 쭉 뻗은 모양새다. 덕분에 섬을 순환하는 버스 노선도 매우 단순하고, 마음만 먹으면 섬 끝에서 끝까지 버스로 돌아볼 수도 있다. 도로가 복잡하지 않은 만큼 자전거도로도 잘 조성되어 있고 곳곳에 자전거 대여소도 마련되어 있다. 온 가족이 자전거로 여행하는 모습도 심심찮게 보인다. 그리고 보니 리도는 가족 여행을 하기에도 좋은 섬이다.

풍경 덕분에일까, 리도에서는 마음이 넉넉해진다. 레스토랑에서 해산물 요리를 먹고, 상큼한 젤라토로 입가심을 한 뒤 적절한 마음이 들면 바닷가로 간다. 해변에 둘러앉아 깔깔대며 웃는 무리, 물놀이를 하다 밀려온 파도에 돌고래처럼 소리를 높이는 아이들을 바라본다. 그러다 보면 잠시 내가 여행자라는 걸 망각하게 된다. 낯선 기분이지만 한편으로는 여정에서 가장 행복한 순간 중 하나다.

리도의 하이라이트는 해 질 녘이다. 하늘이 노을빛에 물드는 광경을 지켜보며 물가를 따라 걷는다. 사랑하는 이와 걷는다면 두 손을 꼭 맞잡기 좋은 순간이다. ●

취재 협조. ENIT-이탈리아 관광청

아시아나항공은 서울(인천)–베네치아 구간을 주 3회 왕복 운항합니다.







# Unwinding in Venice 베네치아에서 찾은 진정한 휴식 **JW Marriott Venice Resort & Spa**

Isola delle Rose, Laguna di San Marco, Venice, Italy | [jwvenice.com](http://jwvenice.com)

After leaving the crowds and bustle of Venice's main island, I got the chance to finally unwind at the JW Marriott Venice Resort & Spa, as I had grown a little tired of the narrow, winding alleys and the tourists flocking to St Mark's Square.

From the St Marks' Square pier, the resort's exclusive shuttle boat took about 20 minutes to reach a place that defied all my expectations. The JW Marriott has Venice's largest spa facilities and even a rooftop swimming pool. Its spacious layout occupies a whole island. I hadn't thought it possible to find this kind of accommodations in Venice. The moment I set foot on the resort island, the resort's peaceful atmosphere and the state-of-the-art facilities relaxed me instantly.

The first thing I wanted to do is have a look around. I was happy to see the well-tended roses beside the walking path. The hotel's public relations officer who accompanied me explained that the name of the island was Isola delle Rose, or "Island of Roses."

Aside from the roses, the island had nicely laid-out fruit trees, olive trees, and even an herb garden. The resort's restaurant, Dopolavoro, has earned one Michelin star for a cuisine that makes use of seasonal ingredients grown in its vegetable and herb gardens, and olive oil produced from its own olive garden. With all the freshness of the "farm-to-table" approach, the food at this restaurant can only be tasty.

The resort provides a thoughtful range of programs for its guests, including Italian cookery classes, a Kids' Club where you can leave the children, and a bicycle hire store. The classic splendor of Venice is great, too, but I can strongly recommend relaxing in this neat and contemporary spa resort as a way to mull over the beauty of Venice — especially if you're feeling the urge to get away from Venice's crowds.



와글와글한 베네치아 본섬의 복잡함을 떠나 JW 메리어트 베네치아에서 진정한 휴식을 맛봤다. 산마르코 광장에 몰려든 관광객과 좁고 구불구불한 골목길에 조금 지쳐갈 무렵이었다.

본섬의 산마르코 광장 선착장에서 전용 셔틀 보트를 타고 20분 남짓 이동하니 완전히 다른 세계가 펼쳐졌다. 베네치아에서 가장 큰 스파 시설과 루프톱 수영장이 딸린 리조트라니. 게다가 섬 전체를 활용한 널찍한 구조라니! 베네치아에서 이런 숙박 시설을 만날 수 있을 거라고는 예상치 못했다. 리조트가 있는 섬에 발을 딛자마자 눈에 들어온 평화로운 풍경과 현대적인 리조트 시설에 기분이 산뜻해졌다.

여유가 생기니 리조트를 크게 둘러보고 싶어졌다. 산책길에 잘 가꿔진 장미를 바라보며 흐뭇해하는데, 동행한 호텔 홍보 담당자가 덧붙였다. "리조트가 자리 잡은 섬 이름이

이솔라델레로세(Isola delle Rose), 즉 장미의 섬이란 뜻이에요." 섬 안에는 장미 외에도 과일 나무와 올리브 나무, 허브 정원까지 잘 조성되어 있었다. 리조트 내 레스토랑 도폴라보로(Dopolavoro)는 채소와 허브 정원에서 가꾼 제철 식재료, 그리고 올리브 정원에서 채취해 만든 올리브 오일을 사용한 음식을 선보여 미슐랭 1스타를 획득한 바 있다. '팜 투 테이블(farm to table)'의 신선함이 고스란히 적용되는 건강한 식당이니 맛이 없을 수가 없다.

이탈리아 음식 만들기를 배워볼 수 있는 쿠킹 클래스나 아이들을 맡길 수 있는 키즈 클럽, 자전거 대여소 등을 운영해 숙박객에게 다양한 선택권을 주는 것도 배려 깊다. 베네치아식의 화려함과 클래식도 좋지만 현대적이고 단정한 리조트에서 쉬어가며 베네치아의 아름다움을 되새기는 것도 강력히 추천한다.



# Taking It Easy on Lido 리도가 품은 사랑스러운 안식처

## The Alberti Relais Venezia

📍 Campo della Chiesa, 3, Malamocco, Lido di Venice, Italy 🌐 [relaisalberti.com](http://relaisalberti.com)



When I arrived on Lido Island, I was pleased to be met at the pier by a small shuttlebus. I loaded my luggage, and during the 10-minute drive to the village of Malamocco, where the Alberti Relais Venezia is located, I listened to an interesting story about the hotel.

The Alberti was created after the remodeling of the 17th-century villa that had belonged to the Alberti family. A member of that family, Pietro Alberti, traveled to New York to avoid an epidemic that had broken out in Venice, and he ended up settling there. Pietro Alberti became the first Italian immigrant to America and was even commemorated with an "Alberti Day." Knowing that the hotel building had belonged to a historic family villa intensified my curiosity.



The shuttlebus stopped outside the prettily colored villa. When I stepped inside, I was directed to the cozy back garden which was also used for weddings and parties as I was told.

After receiving a welcoming glass of water with fruit and herbs in it, I went to see the guest rooms. With 12 rooms able to accommodate about 30 guests, the hotel felt pleasingly intimate. The present spatial arrangement preserved the structure of the former villa, so each room had a different layout.

The classic keys that opened the guest rooms, the classy wardrobes and chests of drawers, and the soft beds and sofas gave me a feeling of comfort, like being invited to a country house of the aristocracy. I was happy to see that even the spaces between the rooms and the public spaces where little tables and chairs were provided were kept clean and shiny.

Another thing that impressed me was the breakfast. The buffet choices were created from ingredients produced at the hotel's exclusive farm. Everything from the bread and fruit jam to the dessert cakes were simple yet delicious.

The breakfast space here can be converted into a romantic lunch or dinner setting for a couple. I even heard a story of a successful marriage proposal that had come with a request for a special meal consisting entirely of the loved one's favorite foods. I couldn't help feeling touched by the special service offered to each and every guest.

리도섬에 도착하자마자 선착장에서 반겨주는 반가운 서틀 차량을 만났다. 짐을 싣고 호텔이 있는 말라모코(Malamocco) 마을까지 가는 10여 분 내내 호텔에 얽힌 흥미로운 이야기를 들었다.

알베르티 호텔은 17세기 알베르티 가문의 빌라를 개조해 만들었다. 이 가문의 피에르도 알베르티는 베네치아 전역에 퍼진 전염병을 피해 뉴욕으로 넘어가 정착한 사람이다. 이탈리아인으로서는 첫 번째 미국 이민자였고 이를 기념해 '알베르티의 날'이 지정되기도 했다. 역사적인 가문의 빌라가 호텔이 되었다니 호기심이 더 증폭되었다.

어여쁜 색감의 빌라 앞에 차가 멈춰 섰다. 이어 호텔 뒤뜰의 소담한 정원으로 안내를 받았다. 결혼식이나 파티가 열리기도 하는 장소다. 허브와 과일도 들어간 시원한 물을 한 잔 대접받고 방 구경에 나섰다. 총 12개의 방으로 이루어진 건물은 30명 내외를 수용할 수 있는 아담한 규모여서 더 정감 있게 느껴졌다. 가족이 살던 빌라 구조를 그대로 유지해 방마다 제각기 구조가 다르다. 클래식한 객실 열쇠, 고풍스러운 서랍장과 옷장, 폭신한 소파와 침대까지 귀족의 별장에 초대받은 듯한 느낌을 준다. 방과 방이 이어지는 공간, 낮은 탁자와 의자가 놓인 공용 공간도 반질반질 윤이 나도록 신경 써 가꿔나간 게 보여 흡족했다.

감동을 받은 또 하나는 아침 식사다. 뷔페의 모든 메뉴가 호텔 전용 농장에서 가꾼 재료로 만든 것이었다. 빵과 과일 잼, 디지털 케이크까지 소박하지만 훌륭한 맛이었다. 아침 식사를 하는 공간은 오직 연인 둘만을 위한 로맨틱한 공간으로 변신하기도 한다. 호텔에 요청해 상대가 좋아하는 음식만으로 코스를 연출하는 특별 식사로 프러포즈에 성공했다는 이야기도 전해 들었다. 숙박객 한 명 한 명에게 다가가는 다정한 서비스에 마음이 동할 수밖에 없다.

tasty road

text by Kim Myun-Joong / photos by Lim Hark-Hyoun

# The Tastes of Miyagi

Japan's Miyagi Prefecture is well worth a visit, if only for a gastronomic tour.

## 미야기의 맛

오로지 미각을 충족시키기 위해 떠나는 여행이 있다. 일본 미야기현은 그럴 만한 가치가 충분한 곳이다. 글. 김민중 / 사진. 임학현

Kouetsu Miura, the owner and chef of Godai, arranges sashimi slices on a dish with great care. 고다이의 주인장 미우라 고히에스 씨가 정성스럽게 회를 접시에 담고 있다.

### Godai: A High Quality Izakaya

Located in northeastern Miyagi Prefecture, Kesennuma is a port city on the Pacific Ocean and one of the biggest bases for deep-sea fishing. During my visit to the city-port, I stopped by Godai, a high quality *izakaya*, or Japanese-style tavern.

The chef serves all sorts of seafood in a set course meal, from tuna to shark. The *katsuo* (bonito tuna) *sashimi* was particularly outstanding. *Katsuo* is a symbolic fish in Kesennuma, which boasts some of Japan's largest catches of *katsuo*. The "returning *katsuo*" that swim back to Japanese waters from

north of Japan are considered the best variety, as they are the fattest and thus the tastiest.

The highlight of Godai's set course meal is the shark's heart. Before I ate it, I assumed that the meat would be tough. To my surprise, the muscle mixed in an oil sauce melted away like the first snow of early winter, as soon as it touched my tongue.

### Printemps: The Specialized Sea Squirt Restaurant

Printemps is a restaurant specializing in tunicate dishes ranging from sea squirt pastas to sea squirt *kimchi*. The

sea squirts that I ate here had a thick meat that was tasty and chewy.

Masao Ito, who has been farming sea squirts in Kesennuma for more than 30 years, told me why the port city's tunicates taste so good: "The older a sea squirt grows, the lighter its colors become and the thicker its meat gets. Sea squirts taste best when they are about three years and three months old. Kesennuma's restaurants use sea squirts of this age." He went on to say that "fresh and tasty sea squirts are sweet, like sugar." The sea squirts at Printemps also have a rather sweet flavor, although not as sweet as sugar.

## The Taste of the Sea in Kesennuma

### 바다의 맛, 게센누마



1. Godai's shark's heart
2. Printemps' fried rice with sea squirts
3. Printemps' sea squirt kimchi
1. 고다이의 상어 심장 요리.
2. 뽕랭땅의 멍게 볶음밥.
3. 뽕랭땅의 멍게 김치.

### 고급 선술집, 고다이

미야기현 북동부에 위치한 게센누마는 태평양을 마주하는 항구도시로 일본에서도 손꼽히는 원양어업 기지다. 이 도시에 머물며 '고다이'라는 고급 선술집을 찾았다.

해산물 요리가 코스로 나왔는데 특히 가다랑어회 맛이 일품이었다. 가다랑어는 게센누마를 상징하는 생선이다. 게센누마의 가다랑어 어획량은 일본 최고를 자랑한다. 특히 9월경에 돌아오는 가다랑어는 살이 최고로 올라 가장 맛있다고 한다.

고다이 코스의 하이라이트는 상어 심장이다. 먹기 전에는 육질이 질길 것이라 짐작했는데 웬걸, 기름장에 버무린 상어 심장은 혀에 닿는 순간 마치 초겨울의 첫눈처럼 녹아내리는 것만 같았다.

### 멍게 전문점, 뽕랭땅

이곳은 '멍게의, 멍게를 위한, 멍게에 의한' 멍게 요리 전문점이다. 대표 메뉴인 멍게 파스타부터 한국 관광객을 타깃으로 개발한 멍게 김치까지 온갖 종류의 멍게 요리를 맛볼 수 있다.

이곳에서 맛본 멍게는 특히 육질이 두툽해 씹는 맛이 좋았다. 게센누마에서 30년 넘게 멍게 양식을 해온 이토 마사오 씨의 설명을 듣고 게센누마 멍게 맛이 유독 좋은 이유를 알았다. "멍게는 나이가 많을수록 색깔이 연해지고 육질이 두꺼워져요. 약 3년 3개월 된 멍게가 가장 맛있는데 게센누마에서는 바로 이런 멍게로 요리를 만들죠." 그는 또한 "신선하고 맛있는 멍게는 설탕처럼 달다"고 했는데 뽕랭땅에서 맛본 멍게 역시 (비록 설탕처럼 달지는 않았지만) 단맛이 강했다.

## Sakuraso: A Traditional Inn Run by a Fisherman's Family

My dinner at the Sakuraso was a sumptuous feast — it looked as if the whole sea was put on the table. As soon as I and my company tasted the sea urchins, which resembled chestnut burrs, we let out an exclamation of approval. My photographer was so impressed with the soft texture of the crab meat, he gulped down three bowls of rice.

All the seafood on the table was caught early in the morning by Kousaku Sakurai, the fisherman who runs Sakuraso. He had such a gentle smile, it was difficult to guess that he had such a rough occupation. The convincing giveaway was his skin, tanned by the sun from the days at sea.

Unlike the dinner feast, the breakfast

was simple and neat. The rice was particularly delicious. It turns out that Miyagi Prefecture's rice is considered to be the best in Japan due to the superb quality of the local water. In addition, the fisherman and his wife cook the rice with great care and attentiveness. How could it not be delicious? It's unbelievable that a night's stay at this inn, including two meals, costs only 7,600 yen.

## Agora: A Specialty Noodle Restaurant

Generally speaking, Japanese dishes are served neatly, centering on the main menu. Agora provided a different experience, laying out a portion of dark-colored noodles topped with generous servings of vegetables, kimchi, seaweed noodles, and *natto* (fermented

soybeans). This mouth-watering dish is called *Jogetsutsumi mazemen* (brothless ramen noodles).

The dish was developed to target Korean tourists. "I created this menu by imitating Korean *bibimbap* on the occasion of the opening of the Olle courses," the owner told me. "What do you think?" he asked us. We told him that the dish tasted fresh and felt healthy, no doubt because of the use of fresh local ingredients. He smiled at our positive reaction.

The noodles here have a chewy texture and indeed taste great. The restaurant is famous for its signature dish — *nori* (laver) *udon*. Agora plans to offer *Jogetsutsumi mazemen* in early October, when the Okumatsushima Olle trail course opens.

# The Taste of Attentiveness in Higashi-Matsushima



©Park Chan-Eun



1. Mr. Kousaku Sakurai, the owner of the Sakuraso
2. A dinner table at Sakuraso
3. Agora's Jogetsutsumi mazemen
4. Agora's Nori (laver) noodles

1. 사쿠라소의 주인장, 사쿠라이 고우사쿠 씨.
2. 사쿠라소의 저녁상.
3. 아고라의 조게쓰쓰미 마제멘.
4. 아고라의 김으로 만든 면발.



## 정성의 맛, 히가시마쓰시마

### 어부 민숙, 사쿠라소

이곳의 저녁상은 진수성찬이었다. 마치 바다를 통째로 상 위에 올려놓은 것만 같았다. 밤송이를 닮은 싱싱한 성게를 맛보고는 일행 모두가 감탄사를 내뿜었으며, 대게 살의 부드러운 식감에 감동한 포토그래퍼는 밥 세 공기를 눈 깜짝할 사이에 똑딱 해치워버렸다.

이 싱싱한 해산물은 모두 사쿠라소를 운영하는 사쿠라이 고우사쿠 씨가 그날 아침 바다에서 잡아 온 것이다. 사쿠라이 씨는 매일 거친 바다와 싸우는 어부라는 것을 짐작하기 힘들 정도로 선한 미소가 매력적인 남자다. 하지만 오랜 세월 태양에 그슬린 그의 피부를 보면 ‘바닷사람이군’ 하고 고개가 끄덕여진다.

아침 식사는 저녁 식사와 달리 소탈하고 정갈했다. 특히 밥이 맛있었는데, 알고 보니 물이 좋은 미야기현의 쌀은 일본에서도 최고의 맛을 자랑한다고 한다. 거기에 사쿠라이 씨 부부의 정성으로 만들었으니 밥맛이 꿀맛일 수밖에! 이렇게 맛있는 두 끼 식사를 포함한 1박 요금에 7,600엔밖에 하지 않는다니 믿어지는가?

### 면 요리 전문점, 아고라

보통은 단품 위주로 정갈하게 나오는 게 일반적인 일본 요리의 특징이다. 그런데 아고라에서 만난 메뉴는 달랐다. 거무스름한 면 위에 새발나물과 김치, 천사채, 나토가 듬뿍 올려져 있었다. 보는 것만으로도 절로 군침이 도는 이 메뉴의 이름은 조게쓰쓰미 마제멘(비빔면)이다.

애초부터 한국 관광객을 타깃으로 개발한 메뉴다. “올레 코스 개장을 맞아 한국 비빔밥을 흉내 내 만들어봤는데 어떠세요?” 주인장 아쓰미 씨가 물었다. “신선한 지역 특산 재료를 버무린 것이라 그런지 건강해지는 느낌이 들어요.” “목 넘김이 좋고 시원하네요.” 우리 일행의 긍정적인 반응에 아쓰미 씨의 얼굴에 미소가 번졌다. 특히 면발이 쫄깃하고 맛있었다. 알고 보니 이곳의 대표 메뉴는 노리우동(김우동)으로 원래부터 김으로 만든 면이 유명한 곳이었다.

조게쓰쓰미 마제멘은 근처의 오쿠마쓰시마 올레 코스가 개장하는 10월 초부터 판매할 예정이다.



# The Taste of Nature in Osaki

## Den Den: A Soba Café

“Could this really be a *soba* (buckwheat noodles) restaurant?” I asked myself as I set foot in Den Den. The restaurant looked more like a café with its neat and refined interior.

As I glanced at the menu, I noticed Den Den was offering a variety of buckwheat dishes in addition to the common *mori soba* (cold soba noodles with dried seaweed toppings). I ordered a 2,160-yen course meal because I wanted to experience different flavors. It was my first time to try a soba dish as part of a course meal.

The first dish that arrived was an Italian-style salad soba. The thin noodles mixed with fresh vegetables gave it a unique texture. Next up was a Japanese-style soba topped with nachos, thinly sliced green onions, and pork. It was followed by the *mori soba*. I dipped the noodles into the *tsuyu* sauce and savored them slowly, with my eyes closed. Great taste.

Behind the restaurant was an expansive buckwheat field. Den Den uses the buckwheat grown here to make its noodles.

The menu has other interesting selections: buckwheat *galette* (French style pancake), chiffon cake, and ice-

cream. After feasting on the variety of buckwheat dishes, I realized that soba can be enjoyed in a Western style. It also made sense that the restaurant's interior resembled that of a café.

## Ichinokura: A Sake Brewery

As soon as I set foot into Ichinokura, I detected sweet and sour aromas. This sake (Japanese rice wine) brewery was established in 1973 when four local breweries, each with a long history, merged into a trust.

One of the brewery's strongest characteristics is that it still manufactures sake through use of manual labor. While most sake breweries in Japan have automated their production processes, Ichinokura has maintained the traditional methods of producing sake.

The brewery offers tour programs, allowing visitors to see the entire process of sake brewing, from rice polishing to yeast fermentation, and to taste various types of sake after the tour. ●

In cooperation with Ntabi Travel Agency ([ntabi.co.kr](http://ntabi.co.kr)), Miyagi Prefecture ([pref.miyagi.jp](http://pref.miyagi.jp))

Asiana Airlines has daily round-trip flights between Seoul (Incheon)–Sendai.



Buckwheat field unfolding in the back of Den Den.  
덴덴 뒤편에 펼쳐진 메밀밭



## 자연의 맛, 오사키



1. Rice grains polished at different rates. The rate of rice left after being milled away is called the rice polishing rate (the lower the rate, the purer the rice).
2. Den Den's Italian-style salad soba
3. Den Den's interior

1. 각각 정미율이 다른 쌀. 쌀을 깎아내고 남은 비율을 정미율이라고 하는데 정미율이 낮을수록 순도가 높다.
2. 덴덴의 이탈리아식 샐러드 소바.
3. 덴덴 내부.

### 소바 카페, 덴덴

‘여기, 메밀국수 파는 데 맞아?’ 덴덴에 처음 들어서자마자 든 생각이다. 깔끔하고 세련된 인테리어가 마치 카페 같았기 때문이다.

메뉴판을 보니 우리가 일반적으로 생각하는 모리소바 외에도 메밀로 만든 메뉴가 여러 가지 있었다. 다양한 맛을 보고 싶어 코스 메뉴(2,160엔)를 시켰다. 소바를 코스 요리로 먹어보긴 처음이었다. 처음 나온 메뉴는 이탈리아식 샐러드 소바였다. 가는 면을 신선한 야채와 함께 씹는 식감이 색달랐다. 다음 메뉴는 일본식 소바. 두툽한 면 위에 나초와 가늘게 썬 파, 그리고 돼지고기가 올려져 있었다. 그다음 메뉴는 우리가 흔히 먹는 모리소바. 쓰유에 면을 찍어 눈을 감고 천천히 맛을 음미해본다. 일품이다. 뒤편에 드넓은 메밀밭이 펼쳐져 있는데, 이 밭에서 직접 재배한 메밀로 면을 만드는 것이 덴덴 소바 맛의 비결이다.

이 외에도 메밀로 만든 갈레트(프랑스식 전병)와 시폰 케이크, 아이스크림 등이 연이어 나왔다. 아, 이렇게 서양식으로도 소바를 즐길 수 있구나! 갖가지 메밀 요리로 배를 채우고 난 후 알 수 있었다. 이곳을 왜 카페 느낌의 인테리어로 꾸몄는지 말이다.

### 사케 양조장, 이치노쿠라

들어서자마자 달콤 쌉싸름한 향이 코를 자극한다. 그렇다, 이곳은 사케 양조장이다. 우리가 찾은 이치노쿠라는 1973년 미야기현 내 유서 깊은 네 곳의 양조업체가 트러스트로 설립한 곳이다.

이곳의 가장 큰 특징은 여전히 사람의 손을 이용해 사케를 만든다는 점이다. 일본의 전통 술인 사케 양조도 기계화의 거대한 바람을 거스르지 못하는 추세인데 이치노쿠라는 오히려 원점으로 회귀해 인간의 오감을 이용해 술을 빚는 원칙을 고수하고 있다.

투어 프로그램이 있어 쌀의 걸쭉질을 짚아내는 정미 과정부터 누룩으로 발효시키는 과정까지 사케 양조의 전 과정을 볼 수 있다. 투어 후에는 이곳의 다양한 사케를 시음할 수도 있다. ●

취재 협조: 엔타비여행사(ntabi.co.kr), 미야기현(miyagi.or.kr)

아시아나항공은 서울(인천) - 센다이 구간을 매일 왕복 운항합니다.



# MIYAGI PLUS+

If you are on a flight to Sendai, be sure to try these three local delicacies.

지금 센다이행 비행기에 몸을 싣고 있다면 여기 소개하는 미야기의 3대 별미는 꼭 맛보자.



**A Gyutan**  
Miyagi Prefecture is the birthplace of this very unique dish – *gyutan* (marinated beef tongue grilled over charcoal). There is a sad story behind this dish: It is said that after World War II, locals started eating leftover beef parts from the canteens of United States troops stationed in the prefecture. Gyutan is now so popular in Miyagi Prefecture that even dog snacks are made from it and they are sold at the airport in Sendai.

**규탄**  
미야기현에서 시작돼 일본 전역으로 퍼진 이색 요리가 있다. 소 혀를 뜻하는 규탄(牛舌)으로, 소 혀를 밀간한 뒤 숙성시켜 숯불에 구운 요리다. 이 요리가 탄생한 사연은 슬프다. 제2차 세계대전 이후 미야기현에 주둔하고 있던 미군들이 먹지 않고 버린 부위를 구워 먹기 시작하면서 개발한 요리다. 미야기현에서 소 혀가 어느 정도 인기냐 하면, 소 혀로 만든 애견 간식을 팔 정도다.



**B Sasa Kamaboko**  
While traveling through the Miyagi Prefecture, one might occasionally see locals gathered around to grill something. It is *sasa-kamaboko* (bamboo-leaf shaped fish cakes). The white flesh of fish is finely minced into a paste and molded into the shape of “sasa” (bamboo leaves) before being carefully grilled. Unlike kamaboko made in other regions, *sasa-kamaboko* is also characterized by its bamboo leaf shape.

**사사가마보코**  
미야기현을 여행하다 보면 사람들이 둘러앉아 무언가를 굽는 모습을 종종 보게 된다. 언뜻 보면 마치 아이스크림 같은 이것의 정체는 바로 사사가마보코다. 홍살치, 넙치, 대구 등 흰 생선 살을 갈거나 다져서 소금과 맛술, 설탕, 전분 등을 넣고 찌거나 구워서 만든 음식이다. 쫄쫄쫄쫄한 맛이 일품이다. 또 다른 지방의 가마보코와 달리 대나무잎 모양인 점이 특징이다. ‘사사’는 대나무를 뜻한다.



**C Zunda**  
*Zunda* refers to sweetened, mashed green soybeans. Miyagi Prefecture boasts a variety of dishes based on zunda. Most popular among them are the zunda shake, which is a milkshake mixed with a fresh and rich soybean paste, and zunda *mochi*, or rice cake topped with mashed, sweetened, and salted green soybeans. There are also a number of other zunda dishes, including zunda cakes. Try to find out which one suits your palate best.

**즌다**  
이자카야에 가면 많이 나오는 청대콩을 기억하시는지. 그 풋콩을 찧어서 으깨어 만든 페이스트를 즌다라고 한다. 미야기현에는 즌다를 이용해 만든 다양한 음식이 있다. 풋콩을 갈아 셰이크에 섞은 즌다 셰이크와 풋콩을 으깨어 설탕과 소금으로 간한 고물을 떡 위에 얹은 즌다 모치가 특히 인기가 높다. 이 외에도 즌다 케이크 등 즌다로 만든 음식이 다양하니 취향에 맞게 골라 맛보자.

아름다운 기업-금호아시아나

2016-2018  
VISIT  
KOREA  
YEAR

불꽃같은 정열의 도시

# 바르셀로나!

아시아나항공 주 4회 운항 ✈

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

  
30  
YEARS

# Spaces of Enlightenment

eye

text by Kim Myun-Joong  
photos by Candida Höfer

For decades, German photographer Candida Höfer has stuck exclusively to photographing the interiors of public buildings. By capturing these spaces that provide food for thought and awaken changes in consciousness, Höfer has been relentlessly questioning the relationship between people and spaces.

Human beings are inseparably connected with space. People arrange spaces, and at the same time are influenced by them. Some spaces can even bring people to moments of enlightenment. Examples include libraries, art galleries, and performance halls. People seek knowledge in libraries, find aesthetic inspiration in galleries, and shed tears in concert halls. The changes in consciousness that occur during these experiences often lead to forms of enlightenment and sometimes to new artistic creations.

Candida Höfer is a photographer who has stuck exclusively to photographing the interiors of public spaces. In her early work, such as *Liverpool, 1968*, *Turks in Germany*, and *Turks in Turkey*, Höfer was already examining the interaction between people and spaces, and since the 1980s she has done so by focusing fully on public spaces.

It's interesting that these works are about the relationship between people and spaces, given that people hardly ever appear in them. Höfer explains this incongruence by saying that the space itself can be appreciated more fully when there are no people in it.

By examining a given space for a long time in order to grasp its structure, Höfer patiently waits for the "right moment" to appear. She describes this moment as the time when the space takes on an emotional character that can move the heart. Only when this moment comes, does Höfer press the shutter button on her camera. Perhaps, for her, this moment is a moment of enlightenment.

I hope you too will experience a shining, enchanting moment in some space you visit on your artistic journey through Höfer's works. ●

## 깨달음의 공간

글. 김민중  
사진. 칸디다 회퍼

독일의 사진작가 칸디다 회퍼는 지난 수십 년 동안 고집스레 공공 건물의 내부만 촬영했다. 사유의 단초를 제공하고 인식의 변화를 일깨운 장소를 촬영하면서 그가 끊임없이 질문해온 화두는 인간과 공간의 관계였다.

인간과 공간은 떼려야 뗄 수 없는 관계다. 사람은 공간을 구성하고, 동시에 공간의 영향을 받는다. 어떤 공간은 인간에게 깨달음을 주기도 한다. 도서관, 미술관, 공연장 같은 장소가 대표적이다. 사람들은 도서관에서 지식을 추구하고, 미술관에서 심미적 영감을 받으며, 공연장에서 감동의 눈물을 흘린다. 이 과정에서 생긴 인식의 변화는 종종 깨달음으로, 더 나아가 또 다른 예술 창작의 위대한 순간으로 이어지기도 한다.

이런 공적 공간의 내부만 꾸준히 촬영해온 사진작가가 있다. 칸디다 회퍼다. 이전부터 리버풀의 도시 풍경, 독일 내 터키 이주민과 자국 내 터키인 등을 카메라에 담으며 꾸준히 공간과 인간의 상호작용에 대해 고민해온 작가는 1980년대부터 본격적으로 공적 공간으로 시선을 옮긴다.

재미있는 점은 인간과 공간의 관계에 대해 사유하는 그의 작품에 정작 사람이 거의 등장하지 않는다는 것이다. 작가는 그 이유를 "사람이 없을 때 공간 자체를 풍부하게 지각할 수 있기 때문"이라고 설명한다. 긴 기다림과 호흡으로 공간을 탐색한 후 구도를 잡는 작가는 조용히 '때'를 기다린다. 작가는 그 순간을 "공간이 마음을 건드리는 감정 상태가 될 때"라고 설명하며 "이 순간이 와야 비로소 셔터를 누른다"고 했다. 어쩌면 이 순간이 작가에게 깨달음의 순간인지도 모르겠다.

당신도 이번 여행길에 방문하는 어느 공간에서 '번쩍하는 황홀한 순간'을 경험하기를! ●

칸디다 회퍼의 개인전 'Spaces of Enlightenment'가 지난 여름 서울 종로구 삼청동 국제갤러리에서 열렸다. 도쿄의 건축박물관 아르키-데포에서는 단체전 'A Gaze into Architecture'가 10월 8일까지 열린다.

Candida Höfer's solo exhibition «Spaces of Enlightenment» ran at the Kukje Gallery in Seoul last summer. Höfer is now participating in a group exhibition titled «A Gaze into Architecture» at the ARCHI-DEPOT Museum in Tokyo through October 8.



"Augustiner Chorherrenstift Sankt Florian III 2014"  
C-print  
180x189.1cm



"Benediktinerstift Admont III 2014"  
C-print  
180x200.4cm





"Villa Borghese Roma XIII 2012"

C-print

180x200.6cm





"Villa Borghese Roma VIII 2012"

C-print

180x156cm





“Cuvilliés-Theater München II 2009”  
C-print  
180×211.5cm

The dandelion is a **flower** of great vitality that can put down roots and survive almost anywhere. If you had to express a wish, blessing, and hope in the language of **flowers** to those white dandelion puffs as they prepared for their journey, it would be to “live well wherever you go.”

Choi Jeong Hwa (born in 1961) has been chosen as a representative artist for the MMCA/Hyundai Motors 2018 Series. His new large-scale public art project Dandelion is installed outdoors at the National Museum of Modern and Contemporary Art, in Seoul. To complete the installation, Choi made use of hundreds of discarded food vessels, thus involving the indirect participation of the public in the completion of the artwork. He was referring to us all when he said, “Life is art, and you are a **flower**.”

When I visited Choi at his office, the artist was busy with the final preparations for his exhibition, which will run from September 5, 2018 to February 5, 2019. Choi doesn't use a mobile phone, so he can only be contacted by email or in person. Though more inconvenient, a personal visit is a more human form of contact, and surely more artistic.

Choi's art has been called “the aesthetic of the cheap.” I asked him about it using simple and direct questions, but his priceless answers reverberated like poetry.

Can you tell me about the process of creating Dandelion?

During my “Meet and Collect” event, which was held at museums in Seoul, Daegu, and Busan, I received donations of pots and pans that were no longer used by people who took part in the event. I thus collected about 6,000 food vessels. Then I made a core measuring 2 meters in diameter and attached the pots to it to form a ball-shaped artwork with a total diameter of 9 meters. In the end, the piece looked just like a dandelion puff.

#### Why did you use discarded pots?

Art is born from daily life and returns to daily life. I simply collected memories of that daily life. Used things and things that are still being used show Korea's present and create its future. Old things and things that are no longer used are like mature kimchee. My works are like *bibimbap*: made with good ingredients and freshly cooked rice. Is art lofty? Life is more important than art.

#### Why a dandelion puff?

By turning discarded objects into a **flower**, I wanted them to become seeds that would fly off everywhere, like dandelion spores.

#### The title of the exhibition is “Dandelion.” You've previously presented **flower trees** and **flower towers**. Why the fascination with **flowers**?

At first, it was the colors and the splendor, but later **flowers** took on a

bigger meaning, as a symbol recognized by everyone. When people are born, we welcome them with bouquets of **flowers**, but when they die, too, we give them **flowers** as our last farewell. The life instinct (*eros*) and the death instinct (*thanatos*) both coexist in **flowers**. And being the reproductive organs of plants, **flowers** have to attract a carrier to transfer their pollen. That carrier is art. For an artist to see and make **flowers** is not to convey **the flower** itself, but rather the heart of **the flower**. And **the flower** that you see is not all: The branches are hope, and the roots are memory.

#### The interior of the exhibition space seems full of towers.

They're assorted towers made of everyday junk. (Laughs.) I've made towers out of magnificently humdrum objects. There's a tower of buttons, a tower of eggs, a tower of shoes, a tower of mortars, a tower of discarded buoys from the seaside... I'm currently experimenting with making a tower out of the candlesticks used by people in the old days. I'm also piling up tables of different sizes, from little tray-tables on up. Today I was really happy to get a big round table to use as the base. Another one of these towers shows the coexistence between nature and humanity by combining stone with cement. All these things are traces of life. Everyday life should be art, and everyone is a **flower**, so these towers

spotlight

interview by Cho Sang-In  
photos by Lim Hark-Hyoun

# “Life Is Art, and You Are a Flower” Choi Jeong Hwa

come together to form a forest of **flowers**. Trees come together to form a forest, but people also become a forest when they meet. The greatest forest of all is the forest of stories. Things that embody stories of life form a forest. Traces of life are collected in memories, records, and commemorations.

**The shadows are as striking as these magnificent towers.**

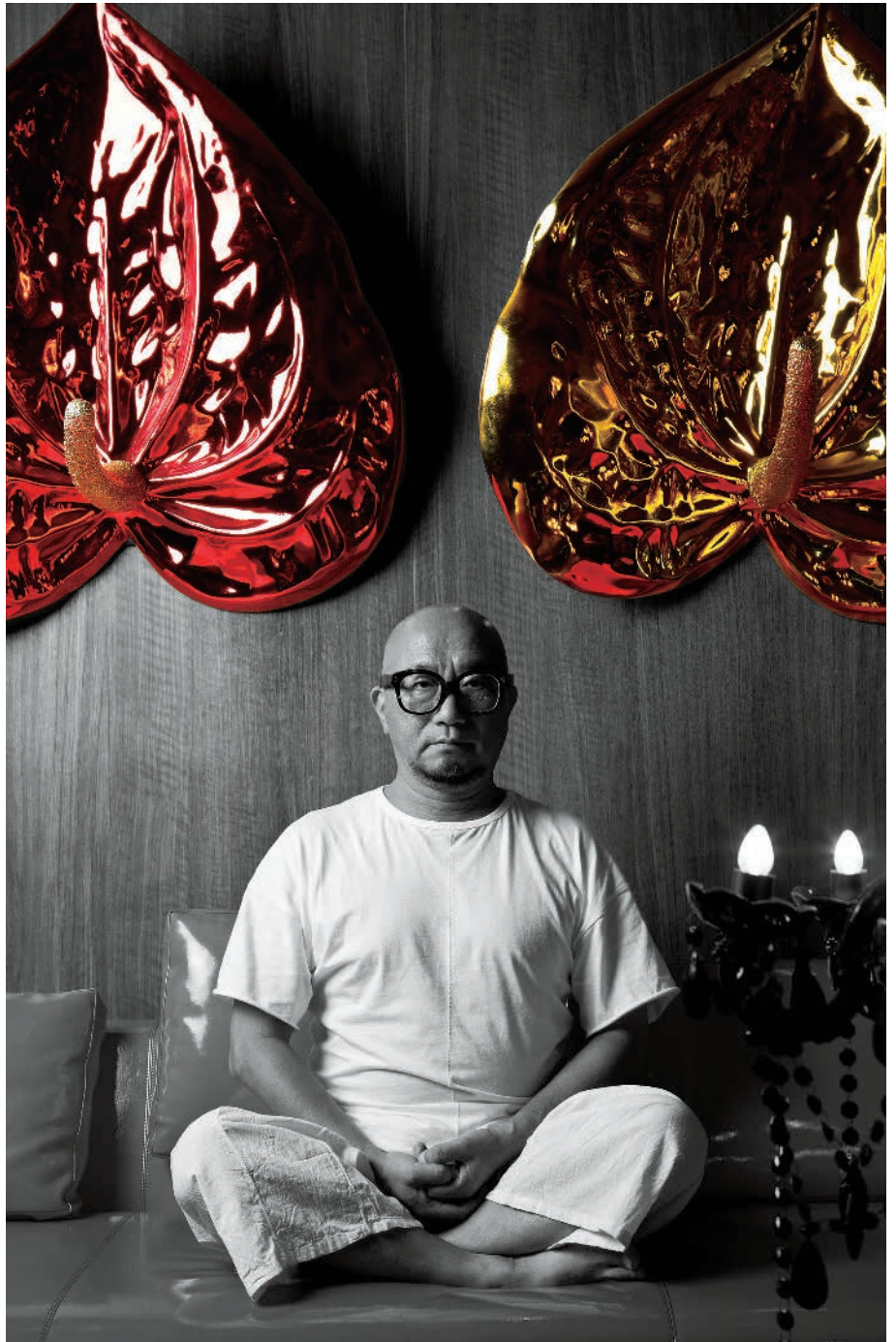
I've arranged the line of movement so that visitors will first see the shadow and then the tower. The shadow and the shade are both visible. I've also decorated the walls in various ways, from concrete and wood to felt. Is a shadow less important than the object itself? I don't think so. Breaking down hierarchies is also the role of art. Mixing trash and everyday items to make works of art is a kind of "alchemy." Things that you couldn't see or didn't see can become visible. All these things must be in harmony.

**What are you planning for the future?**

I want to show people that our life is rich and beautiful. To do that, I'll seek out the **flowers** that grow at the border between art and life. I'll dig like an archaeologist, in the spirit of studying the primitive and drawing on the power of mythology. The sunlight is bright and the sunshine is warm. Under it is where I belong. ●

---

Cho Sang-In is an art reporter for the cultural section of the *Seoul Economic Daily*.



“일상이  
예술이요,  
당신이  
꽃입니다”



최정화

인터뷰. 조상인 / 사진. 임학현

민들레는 어디든 뿌리 내려 살아남는 강인한 생명력의 꽃이다. 하얀 솜털만 남은 민들레 흙씨에 굳이 꽃말을 붙인다면 ‘어디 가서든 잘 살라’는 기원과 축복일 것이다. ‘MMCA 현대차 시리즈 2018’의 작가로 선정된 최정화 (1961년생)는 국립현대미술관 서울관 야외에 설치할 대형 공공 미술 프로젝트 신작의 제목을 <민들레 민(民)들(土)레(來)>라고 붙였다. 일반인 수백 명의 참여를 이끌어내 모은 버려질 식기를 재료 삼아 작업한 최정화는 “일상이 예술이요, 당신이 꽃입니다”라고 속삭였다.

오는 9월 5일 개막해 내년 2월 5일까지 열리는 전시의 막바지 준비로 바쁜 그를 서울 종로구 연지동의 사무실로 찾아가 만났다. 휴대전화를 사용하지 않는 최정화는 이메일로 연락하거나, 아니면 이렇게 찾아가 만나는 수밖에 없다. 번거롭지만 그게 더 사람다운 접촉법이고 더 예술적이다. 일명 ‘하찮은 미학’이라 불리는 최정화의 작품 세계를 단순하고 직설적인 질문으로 두드렸다. 천금 같은 답변이 시처럼 공명했다.

**<민들레 민(民)들(土)레(來)>의 제작 과정은 순조로웠나요?**

서울, 대구, 부산 세 도시의 미술관을 돌며 일반인 대상으로 ‘모이자 모이자’ 행사를 진행해 쓰임을 다한 그릇을 기증받았어요. 식기만 6,000점이 모였죠. 가운데에 직경 2m의 구심점을 두고 이 그릇들을 이어 붙여 전체 지름 9m짜리 구형(球形) 작품을 완성했어요. 생김 게 꼭 민들레 흙씨 같아요.

**왜 하필 버려질 그릇인가요?**

예술은 일상에서 태어나 일상으로 돌아가죠. 그 일상의 기억을 채집했어요. 쓰던 물건, 사용 중인 물건은 한국의 오늘을 보게 하고 내일을 만들어주거든요. 쓰임을 다한 것, 오래된 것은 묵은 김치와 같죠. 내 작업은 좋은 재료와

갓 지은 밥으로 만든 비빔밥이에요. 예술이 고귀한가요? 생활이 예술보다 더 중요해요.

**왜 민들레 흙씨인가요?**

버려질 물건으로 꽃을 만들어 민들레 흙씨처럼 다시 ‘당신들’에게 날아가 씨앗이 되게 하는 거죠. 씨앗이 죽어야 싹이 나요. 씨알은 하나지만 자신을 버리고 땅속으로 들어가 발아하면 더 큰 열매와 더 많은 씨앗이 되죠. 씨앗으로 둘 것이냐, 떠나보내 싹으로 다시 태어나게 할 것이냐, 선택의 문제죠.

**전시 제목이 ‘꽃숲 - 블루밍 매트릭스’예요. 그간 꽃나무, 꽃탑 등을 선보였고 민들레도 꽃이에요.**

**왜 이렇게 꽃에 집착하는 건가요?**

처음에는 색깔과 화려함 때문이었는데 나중에는 누구나 알고 있는 존재로서 꽃의 의미가 커졌어요. 사람이 태어나면 꽃다발로 축하하고 죽을 때도 꽃 내밀며 마지막 인사를 전하죠. 생명의 에로스(eros, 삶의 욕구)와 죽음의 타나토스(thanatos, 죽음의 욕구)가 꽃 속에 공존해요. 또한 꽃은 생식기관으로 수분하기 위해 유혹하고 꽃가루를 전해줄 매개를 필요로 하죠. 그게 예술이에요.

예술가가 꽃을 보고 만드는 것은 꽃 자체가 아니라 꽃의 마음을 전달하는 일이에요. 그리고 보이는 꽃만 있겠어요? 가지는 희망이고, 뿌리는 기억이죠.

**전시장 내부가 탑으로 준비하던데요.**

신변잡기의 짬뽕 탑이죠.(웃음) 눈이 부시게 하찮은 것들로 탑을 쌓았어요. 단추 탑, 계란 탑, 신발 탑, 절구통 탑, 바닷가 쓰레기 부표 탑, 자수 베개 탑, 설량과자 탑 등이 있어요. 옛사람들이 쓰던 촛대를 탑처럼 쌓는 실험도 진행 중이고요. 개다리소반부터 크기가 서로 다른 상을 쌓아 올리는 작업도 하고 있어요.

마침 오늘 한아름이 넘는 커다란 둥근 상을 구해 기단(탑의 맨 아랫단)을 마련해서 무척 기분이 좋아요. 시멘트와 돌을 합쳐 인공과 자연의 공존을 보여주는 탑도 있어요. 모든 게 생활의 흔적이죠. 일상이 예술이어야 하고, 사람들 모두가 꽃이니 이런 탑이 모여 꽃숲을 이루죠. 나무가 모여 숲을 이루듯이 사람이 만나도 숲이 되죠. 그중 최고의 숲은 이야기숲이에요. 삶의 이야기를 품은 물건들이 숲을 이뤄요. 생활의 흔적을 모은 것이 기억이요, 기록이며, 기념이죠.

**독특한 탑 못지않게 그림자가 눈길을 끄니다.**

그림자를 먼저 보고 탑을 보게끔 동선을 구성했어요. 그들과 그림자를 모두 보여주죠. 벽도 콘크리트부터 나무, 펠트, 금색, 은색, 오방색 등으로 다채롭게 꾸몄어요. 그림자라고 본체보다 못할까요? 아니죠. 위계를 없애는 것도 예술의 역할이에요. 쓰레기와 일상용품을 뒤섞어 예술품을 만드는 연금술(그의 대표작 제목이 연금술이라는 뜻의 ‘알케미’이다)이라는 얘기도. 못 보고 안 보던 것도 보게 하죠. 그 모든 것이 조화로워야 해요.

**그동안 사유(私有)의 미술이 아닌 공유(共有)의 예술을 추구했는데요, 지난 30여 년의 완결판 같은 이번 전시 이후에는 어떤 그림을 그릴 예정인가요?**

우리 일상이 풍요롭고 아름답다는 것을 알리고 싶어요. 이를 위해 예술과 일상의 경계에 핀 꽃을 찾아다닐 거예요. 신화의 힘을 빌려 원시와 시원을 탐구하는 정신으로 고고학에 파고들 계획이에요. 햇빛은 눈부시고 햇별은 따뜻해요. 그 안에 제 자리가 있어요. ●

조상인은 서울대 고고·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 10년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.

seoul map

text by Ha Eun-A  
photos by Lim Hark-Hyoun

# The Seongsu-dong Renaissance

## 성수동 르네상스

Seoul's Seongsu-dong District is really coming alive with its unique blend of old industrial buildings, new-concept restaurants, and tea and coffee shops. At the heart of this transformation are the people who are creating these new spaces according to their committed visions.

요즘 성수동은 낡은 공장 지대와 새로운 카페, 신개념의 장소가 어우러지며 활기를 띠고 있다. 이런 변화의 중심에는 자신만의 확고한 가치관으로 공간을 만들어가는 사람들이 있다.  
글. 하은아 / 사진. 임학현





These days, Seongsu-dong is known as “Korea’s Brooklyn.” The nickname suggests a similar atmosphere to New York’s Brooklyn borough, where old industrial buildings and new shops coexist in harmony. But now there’s a bit of New York in Seongsu-dong thanks to creative director Jang Ho-Suk, who lived and worked as an interior stylist in New York before creating this space.

“In Korea, the job of interior stylist is not well known,” explains Jang. “As the name implies, it involves styling an interior and showing where things should go and how they should be used. I’ve arranged this space to look like someone’s home.”

Located on the second floor of a commercial building, the Hosting House consists of a showroom-store on one side and a café-pub on the other.

The showroom-store is decorated in the spirit of entertaining a guest. The store sells only products that Jang knows well and has personally used. Although it’s designed on the concept of a town house where wealthy New Yorkers might live, it carries products ranging widely in price, from accessories costing a few thousand won to big-ticket art pieces. Thanks to the styling, the products look much better than they would in an ordinary shop display.

Jang says he plans to rearrange the space periodically to give customers something different to look at each time they come here. We look forward to seeing the limitless possibilities of this space.



## Hosting House Welcome to New York



- 📍 2F, 1, Seongsui-ro 7 gil, Seongdong-gu
- 📄 Showroom  
Noon – 8:30 p.m.,  
café Noon – Midnight,  
closed on Mondays
- ☎ +82 2-2039-6606
- 🌐 [hostinghouse.co.kr](http://hostinghouse.co.kr)
- 📍 성동구 성수이로7길 1 2층
- 🕒 쇼룸 12:00~20:30,  
카페 12:00~24:00,  
월요일 휴무
- ☎ 02-2039-6606
- 🌐 [hostinghouse.co.kr](http://hostinghouse.co.kr)

### 웰컴 투 뉴욕 – 호스팅 하우스

요즘 성수동은 한국의 브루클린이라고 불린다. 낡은 공장 지대와 새로운 숨이 한데 어우러진 뉴욕 브루클린의 분위기와 비슷해서 붙은 별칭이다. 그런데 성수동에 진짜 뉴욕이 나타났다. 장호석 크리에이티브 디렉터는 뉴욕에 거주하며 인테리어 스타일리스트로 활동한 경험을 살려 공간을 완성했다. “한국에서는 인테리어 스타일리스트라는 직업이 생소하죠. 말 그대로 인테리어를 스타일링해주고 제품이 어떤 공간에 놓이고 어떻게 활용되는지를 직접 보여주는 거예요. 실제 이 공간도 누군가의 집처럼 꾸몄죠.” 상가 건물 2층에 자리한 이곳은 한쪽은 쇼룸 겸 스토어, 다른 한쪽은 카페 겸 펍으로 만들었다.

호스트가 되어 손님을 초대한다는 마음으로 꾸민 쇼룸 겸 스토어에서는 직접 사용해본 제품, 잘 알고 있는 제품만 취급한다. 뉴욕의 상류층이 거주하는 타운하우스를 콘셉트로 하지만 몇천 원짜리 소품부터 고가의 아트피스까지 다양한 가격대의 제품이 놓여 있다. 스타일링된 제품들은 진열대에 일렬로 놓여 있을 때보다 더욱 빛을 발한다. 이 공간은 주기적으로 변화를 줄 예정이라고 한다. 찾을 때마다 색다른 감명을 얻을 수 있는 볼거리를 제공하기 위해서다. 같은 공간에서 무한한 가능성을 보여주는 또 다른 호스팅 하우스가 기대된다.





# Camel Café

## A Dream Space



- 📍 6, Seongdeokjeong 19 gil, Seongdong-gu
- 🕒 11:30 a.m. – 10 p.m.
- ☎ +82 70-8711-3337
- 📷 @barkuaaang
- 📍 성동구 성덕정19길 6
- 🕒 11:30~22:00
- ☎ 070-8711-3337
- 📷 @barkuaaang

### 꿈의 공간 – 카멜 카페

한적한 주택가에 동화 속 같이 자리한 카멜 카페. 이곳에 들어서는 순간 마음이 편안해진다. 황토빛 벽과 식탁, 의자, 소품이 모두 조화를 이루고 있다. 짙은 베이지색 계열의 캐주얼 물건을 수집해온 박강현 대표는 자신이 좋아하는 것으로 공간을 가득 채웠다. 그는 아주 어린 시절부터 이곳을 구상해왔다. 패션업계에서 일하다가 꿈을 실현하기 위해 본격적으로 활동하며 현재의 카멜 카페를 완성했다. 오래전부터 구상해온 공간, 직접 수집한 빈티지 물건 등 자신의 세월을 한 공간에 오롯이 담아냈다. 하지만 정작 카페 자리를 찾을 때는 10분도 채 걸리지 않았다고 한다. “카멜 카페는 제 마음속에서 아주 오래전부터 완성돼 있었어요. 그러다 카페를 열자고 마음먹고 나니 일사천리로 진행됐죠. 가장 낯고 허름하면서 한적한 곳을 추천받아 단숨에 계약까지 마쳤어요.” 곧 청담동에 다른 느낌의 카멜 카페 2호점을 열 예정이라고 한다.

캐주얼하고 사진, 랩을 좋아한다고 말하는 대표는 타고난 이야기꾼이다. 그는 이곳에서 새로운 사람을 만나고 대화를 나누며 유쾌한 에너지를 나누고 있다. 카페 벽과 내부 곳곳에는 보일 듯 말 듯 낙서가 쓰여 있었다. 메뉴의 표기를 ‘Maenew’라고 적거나 오픈을 ‘Opun’, 클로즈를 ‘Kruise’라 적는 등 사소한 것에서도 재미를 찾는 대표의 성격이 고스란히 묻어나 있다.



The Camel Café, located on a quiet residential street, has the look of a fairytale house. The moment you walk in, you feel relaxed. The sand-colored walls, the tables, chairs, and accessories, all work together to create a perfect visual harmony.

Owner Park Kang-Hyun has built up a collection of camel-colored objects of a rich beige hue and filled the space with the things he likes. He has dreamed of a place like this from a very young age. Park took steps to make his dream a reality, and today’s Camel Café is the result of that vision. In the carefully planned space and the personally collected vintage items, the time he has invested in the interior design is apparent throughout the space.

Park says it took him a mere 10 minutes to find the location for the café: “The Camel Café was already complete in my mind long ago. When I finally made up my mind to open the café, it all went very quickly. I just looked for the most antiquated and run-down yet quiet place, and I signed the contract on the spot.”

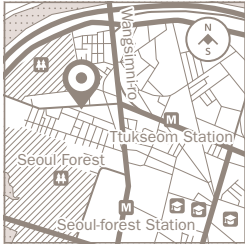
Park says he likes the camel color, photography, and rap music. He’s a natural born talker. In this place he meets new people, talks with them, and generates a lively energy.

Splattered on the café’s walls and throughout interior are barely visible bits of graffiti artwork. The menu contains eccentric spellings, such as “maenew” (menu), “opun” (open), and “kruse” (close), showing the owner’s propensity for seeking fun even in the smallest things.



# Jango Kitchen

## Multicultural Social Dining



- 📍 46, Seoulsup gil, Seongdong-gu
- 🕒 Weekdays 6 – 11 p.m., weekends 5 – 11 p.m.
- ☎ +82 2-497-1275
- 📱 @jangokitchen
- 📍 성동구 서울숲길 46
- 🕒 평일 18:00~23:00, 주말 17:00~23:00
- ☎ 02-497-1275
- 📱 @jangokitchen

Jango Kitchen makes you feel as if you've wandered into a small neighborhood pub in America. It's a restaurant that specializes in grilled foods. Its name comes from the film *Django*. The menu centers on eel, beef, and lamb.

Owner Hong Jung-Woo previously worked in the interior design business, then became more interested in his hobby of cooking and decided to study it seriously. With the help of his mother, a Korean food chef, he firmed up the menu, acquiring a good deal of know-how in the process. Hong organized the space of his restaurant and arranged the bar seating to create an atmosphere that combined comfort with a level of formality.

Hong believes that eel is a food for everyone: "There's the prejudice that grilled eel is troublesome to prepare and is only for middle-aged people and Japanese restaurants. But eel can be obtained all year round, and its intrinsic flavor can be enjoyed more easily than you might think. As eel is not too highly seasoned or pungent, even foreign visitors enjoy it."

They spend days making the side dishes and the sauces for dipping the meat. To bring out the intrinsic flavor of the meat, they don't season it much; instead, they pay more attention to the accompanying side dishes. The food may look simple, but the work that goes into making it can be appreciated in the taste.



### 다국적 소셜 다이닝 — 장고 키친

미국 작은 동네의 펍에 들어온 듯한 착각을 불러일으키는 장고 키친은 그릴 요리를 전문으로 하는 레스토랑이다. 영화 <장고>에서 따온 이름은 '장어'와 '고기'의 합성어이기도 하다. 장어와 소고기, 양고기를 대표 메뉴로 선보인다. 인테리어업계에 종사하는 홍정우 대표는 취미로 즐기던 요리에 더욱 흥미를 느껴 본격적인 공부를 시작했다. 한식 요리사인 어머니의 도움을 받아 메뉴를 정하고 많은 노하우를 전수받았다.

인테리어는 격식 있는 분위기와 편안한 느낌을 동시에 주고자 공간을 정돈하고 바 좌석을 배치했다. "장어는 구워 먹기 거창하고 중년층이나 일식에서만 즐긴다는 편견이 있죠. 하지만 사시사철 얻을 수 있는 재료이고 생각보다 쉽게 본연의 맛을 즐길 수 있어요." 간이 세지 않고 자극적이지 않아 외국인들도 즐겨 찾는다고 한다.

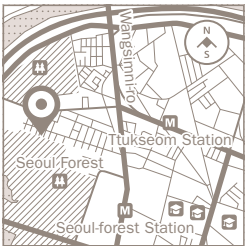
모든 메뉴는 그와 어머니의 손을 거쳐 완성된다. 고기를 찢어 먹는 장부터 곁들이는 음식까지 며칠에 걸쳐 만든다. 재료 본연의 맛을 잃지 않도록 양념을 바르지 않고 곁들이는 반찬에 더욱 공을 들인다. 자칫 간소해 보일 수 있지만 눈에 보이지 않는 노력이 맛으로 느껴진다.





# Matchacha

## A Cup of Tea in the Woods



- 📍 2F, 18-11, Seoulsup 2-gil, Seongdong-gu
- 🕒 11 a.m. - 7 p.m., closed on Mondays
- ☎️ +82 10-9719-8707
- 📱 @matchacha\_seoul
- 📍 성동구 서울숲2길 18-11 2층
- 🕒 11:00~19:00, 월요일 휴무
- ☎️ 010-9719-8707
- 📱 @matchacha\_seoul

### 숲속의 차 한잔 — 맛차차

서울숲 인근의 골목 안, 고요하게 빛나는 맛차차가 자리해 있다. 전면 유리창을 통해 서울숲 전경이 파노라마처럼 펼쳐져 숲속에서 차를 마시는 기분이 든다. 이곳을 이끄는 이에니 대표와 임승은 매니저는 오래전부터 일상에서 차 문화를 접하고 사랑해왔다. “차를 마시는 것은 거창한 일이 아니에요. 간단한 도구로도 멋있게 차를 우리고 음료처럼 가볍게 즐길 수 있어요. 그 과정을 통해 마음을 진정시키고 몸을 정확할 수 있죠.” 차를 내리는 과정은 일종의 종합예술과 같으며 이에니 대표가 말했다. 맛차차는 이처럼 국내에 아직 생소한 차 문화를 널리 알리기 쉽게 접할 수 있도록 마련한 공간이다.

이 대표는 오랜 기간 차를 공부해온 임승은 매니저와 함께 전국을 돌며 제주도와 지리산 등지의 작은 다원을 찾아다녔다. 당시 햇볕에 그을린 흔적이 아직까지도 남아 있다고 한다. 그렇게 발품 팔아 찾은 차는 일반 손님부터 차 전문가까지 놀랄 만큼 품질이 훌륭하고 맛이 좋다.

공간의 중심에는 기다란 바 좌석을 마련했다. 차를 내리는 모습과 전면 창으로 펼쳐진 서울숲 풍경을 함께 음미할 수 있다. 조용한 공간, 찻잔에 물이 떨어지는 소리, 숲에서 들려오는 자연의 소리가 어우러지며 몸과 마음을 정확시킨다.

The Matchacha tea café is set in a tranquil location in an alley nearby Seoul Forest. Its large, picture windows provide a panoramic view of Seoul Forest, making you feel that you are drinking your cup of tea in the woods.

Owner Lee Ye-Nie and manager Lim Seung-Eun have long been fond of incorporating the culture of drinking tea into the Korean everyday life. Lee likens this concept to an art form:

“Drinking green tea is not a big operation. You can brew it quite nicely in a simple pot and enjoy it like a soft drink. Through this process, you can calm your mind and purify your body. The process of preparing tea is a complete art form.”

This culture of drinking tea is relatively new to Korea, but Matchacha intends to make it more popular and easily accessible. Lee traveled all over Korea with manager Lim Seung-Eun, who had studied the tea culture for a long time, visiting small green tea gardens in places like Jeju Island and Jirisan Mountain. The two say they retained the sun tan that they had acquired on those travels. The quality of the green tea they discovered in this exhaustive search will surprise everyone, from ordinary customers to tea connoisseurs, with its outstanding quality and taste.

At the center of the space is a long bar with seating for customers to watch the preparation of the tea and admire views of the Seoul Forest through the big windows. The quiet space, the sound of water pouring into tea cups, and the sounds of nature coming from the forest all combine to make you feel cleansed in body and mind.



Club G is a small garden in Seongsu-dong. The owners are Kang Eui-Souk, who studied landscape architecture at the University of Pennsylvania and worked in the field for 25 years, and Michelle Kim, who was previously vice-president at Tiffany and Company Asia and Pacific Ltd. and later secretary-general of Save the Children Korea. Together, the two have created this lifestyle and gardening multi-brand store.

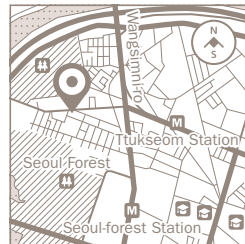
Kang and Kim got together through their common interest in plants, and they have been planning this space for 10 years. Their dream was to create a place where it would be easy to access know-how on gardening and superior products from Korea and overseas. In the shop on the fourth floor they sell everyday living items, indoor plants, and flower pots for indoor use. The fifth floor has a glasshouse for outdoor plants and suitable flower pots, as well as a rooftop with a view of N Seoul Tower.

But Club G isn't just a shop that sells things: The venue takes a serious attitude toward the growing of plants and putting good products in your home. The owners offer reasonably priced products that they have used themselves and found to have good quality, and recommend plants according to the interior environment of your household and your living habits.

"Similar to people with a common interest coming together to form a club," says Kang, "we wanted to create a community that approaches gardening as a form of culture." And indeed, Club G seems to be a space with the ability to help people create a better, more comfortable life. ●



## Club G Landscaped Greenery



- 📍 4F-5F, 38, Seoulsup gil, Seongdong-gu
- 🕒 10 a.m. - 5 p.m., closed on Mondays
- ☎ +82 2-469-3427
- 🌐 clubg.kr
- 📍 성동구 서울숲길 38 4~5층
- 🕒 10:00~17:00, 일요일 휴무
- ☎ 02-469-3427
- 🌐 clubg.kr

### 초록이 있는 삶 — 클럽지

성수동에 자리한 작은 정원 클럽지. 펜실베이니아 대학교에서 조경 설계를 공부하고 25년간 현업에 종사해온 강익숙 대표와 티파니앤컴퍼니 아태 지역 부사장, 세이브더칠드런 코리아 사무총장을 거친 김미셀 대표가 의기투합해 만든 라이프스타일&가드닝 편집숍이다. 리빙과 식물이라는 공통 관심사로 친해진 두 사람은 10여 년 전부터 공간을 구상해왔다. 국내외의 우수한 제품과 가드닝에 관한 노하우를 쉽게 접할 수 있는 공간을 만드는 것이 이들의 꿈이었다. 4층은 리빙 제품과 실내 식물, 실내용 화분을 판매하는 솜으로, 5층은 실외용 식물과 그에 어울리는 화분이 놓인 온실과 N서울타워가 보이는 루프톱으로 꾸몄다. 바라만 봐도 기분이 좋아지는 보물 같은 공간이다.

이곳은 단순히 물건만 판매하지 않는다. 삶에 대한 다양한 접근으로, 좋은 제품을 집에 들고 식물을 키우는 것에 대해 진중하게 접근한다. 직접 사용하며 좋다고 느낀 제품을 합리적인 가격에 선보이고, 집 안 환경과 생활 습관에 따라 식물을 추천해준다. 전문 지식과 아낌없는 조언은 덤이다.

"한 주제에 관심 있는 사람들이 모여 클럽을 이루는 것처럼 가드닝에 문화적으로 접근하는 커뮤니티를 만들고 싶었어요." 강익숙 대표의 말처럼 클럽지는 서로의 이야기를 편안하게 공유하고 좀 더 나은 삶을 만들어주는 특별한 힘이 있는 곳이었다. ●

local trip

text by Ha Eun-A

축제로 물든,  
수원의 가을

# Fall Festivals Give **Suwon** A Colorful Atmosphere



Fall is back with clear blue skies, cool breezes, and colorful landscapes. Enjoy this fall to the max in Suwon, the city where tradition and modernity are brought together by a number of engaging and romantic fall festivals.

높고 청명한 하늘, 신선하게 불어오는 바람,  
색색으로 물든 도시의 풍경. 찬란한 가을이 돌아왔다.  
전통과 현대가 공존하는 이색 풍경과  
연일 낭만적인 축제가 펼쳐지는,  
알록달록 물든 수원에서 가을을 만끽해보자.  
글. 하은아



Suwon is home to the Suwon Hwaseong Fortress, which was designated as a World Heritage site by UNESCO in 1997 for its beauty and architectural value. Suwon Hwaseong was constructed as a fortification by King Jeongjo, the 22nd monarch of the Joseon Dynasty. The fortress played an important role in connecting the Joseon Dynasty with the modern era, all the while retaining its majestic traditional structure and elegance.

In fall, Suwon offers plenty to see and enjoy, as a variety of events and festivals are held at the beautiful Suwon Hwaseong Fortress and in the surrounding areas. Have a romantic daytime date at the “Sweet Haenggung Romance” event, or take part in the “Suwon Cultural Heritage Night” program, designed for romantic night walks around the fortress walls, which are brilliantly decorated with media art.

In fall, you can make special memories against the backdrop of some of Suwon’s finest attractions. The “Sweet Haenggung Romance” offers couples aged 20 or older the opportunity to dress up in Korean traditional *hanbok* costumes and have their photos taken by professional photographers, express their romantic feelings by writing love letters the way Joseon-era sweethearts did, and watch a stage play depicting the romance between King Jeongjo and his queen.

Meanwhile, the Suwon Cultural Heritage Night program allows participants the chance to make memories at the Suwon Hwaseong Fortress through events that include nighttime guided history tours along the media art-decorated fortress walls, exciting traditional music performances staged on location, and the sampling of Joseon’s royal cuisine.

The Suwon Hwaseong Cultural Festival, the climax of Suwon’s fall festivals, is a must-do event. The festival will take place at the Suwon Hwaseong Fortress and the Haenggung Palace from October 5 through October 7, with the opening ceremony scheduled on October 4, the eve of the event. The dozens of planned programs are intended to make visitors feel as if they were

**Sweet Haenggung Romance**

- 📍 Around Hwaseong Haenggung
- 📅 Sept. 1, 22, Oct. 6, 13, 20
- 🕒 1 p.m. – 8:30 p.m.
- (Advance Reservation)
- ☎ +82 31-290-3625

**Suwon Cultural Night Tour**

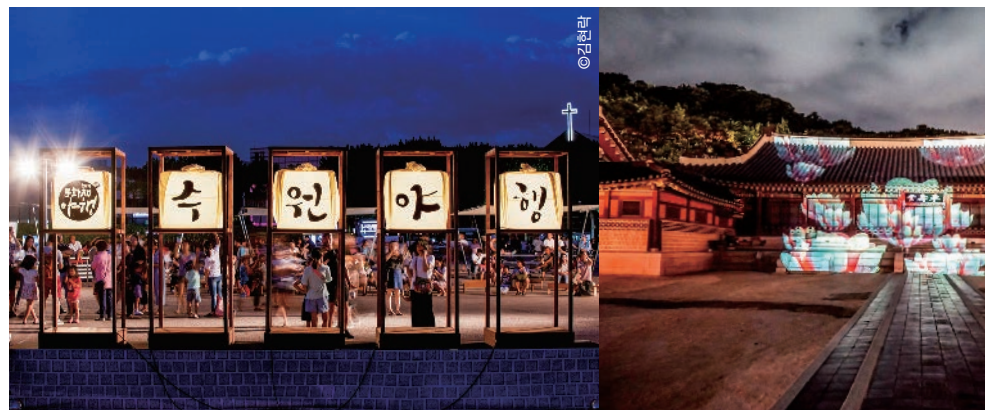
- 📍 Suwon-Hwaseong area, Hwaseong Haenggung Palace etc.
- 📅 Sept. 7–8
- 🕒 7 p.m. – 11 p.m.
- ☎ +82 31-290-3615

**달달한 행궁 로맨스**

- 📍 화성행궁 일대
- 📅 9월 1일, 22일, 10월 6일, 13일, 20일
- 🕒 13:00~20:30
- (사전 예약)
- ☎ 031-290-3625

**수원문화재 야행**

- 📍 수원화성 일대
- 📅 9월 7~8일
- 🕒 19:00~23:00
- ☎ 031-290-3615







1997년 아름다움과 우수성을 인정받아 유네스코 세계문화유산으로 지정된 「수원화성」을 품은 도시, 수원. 수원화성은 정조대왕(조선 제22대 왕)이 군사 요충지로 삼기 위해 축조한 성곽이다. 이후 지금까지 장엄한 건축과 우아한 면모를 간직해오며 전통과 현대를 아우르는 중요한 역할을 해왔다.

수원의 가을은 아름다운 수원화성을 중심으로 펼쳐지는 각종 행사와 축제로 볼거리, 즐길 거리가 넘쳐난다. 성곽 건축의 꽃으로 불리는 수원화성에서 낮에는 낭만적인 데이트를 할 수 있는 ‘달달한 행궁 로맨스’를, 밤에는 미디어 아트로 화려한 옷을 입은 성곽

길을 따라 걷는 ‘수원문화재 야행’을 즐겨보자. 화성행궁과 화홍문, 방화수류정, 수원천 등 수원에서 손꼽히는 절경을 배경으로 특별한 추억을 남길 수 있다. 20세 이상 성인 2인을 대상으로 진행되는 ‘달달한 행궁 로맨스’는 전문 사진가와 함께 한복 화보를 남길 수 있는 행궁사진관, 조선 시대 연인들이 사랑을 표현하던 꽃 편지 연서 쓰기, 정조대왕과 의빈 성씨의 사랑 이야기를 그린 연극 관람 등의 프로그램으로 구성돼 있다. ‘수원문화재 야행’은 미디어 아트로 화려하게 수놓인 성곽 길을 굽이굽이 걸으며 해설사에게 듣는 역사 이야기, 흥겨운 전통 공연, 궁중 음식 체험 등으로 다채롭게 꾸민 프로그램이다.



**King Jeongjo Tomb Parade  
Reenactment**

📍 Changdeokgung Palace  
– Siheung Temporary  
Palace – Hwaseong  
Haenggung Palace –  
Yungneung and Geolleung  
Royal Tombs  
📅 Oct. 6 – 7  
9 a.m. – 7 p.m.  
☎ +82 31-290-3632  
🌐 kingjeongjo-parade.kr

**정조대왕 능행차 공동 재현**

📍 창덕궁~시흥행궁~  
화성행궁~웅·건릉  
📅 10월 6~7일  
9:00~19:00  
☎ 031-290-3632  
🌐 kingjeongjo-parade.kr

teleported to the Joseon era.

In addition to the 55th Suwon Hwaseong Cultural Festival, visitors can also partake in a food festival, full-scale reenactments of King Jeongjo’s visit to the royal tomb of his father and the birthday feast for his mother, Lady Hyegyeng, as well as a lantern festival.

The reenactment of King Jeongjo’s royal procession, choreographed on the basis of historical research, is Korea’s largest parade. The procession travels nearly 60 km, from Changdeokgung Palace, in downtown Seoul, to the Yungneung Royal Tomb. The royal procession involves some 4,300 participants, 690 horses, and 16 marching bands called *chwitadae*. Traditional music and plays, Nanta percussion shows, and a procession greeting event are also part of the event, adding a level of entertainment to the majestic procession.

The finale of the festival will be “Yajo,” a martial arts performance — a modern reinterpretation (based on the *Royal Protocols of the Joseon Dynasty*) of the Joseon nighttime military training. The harmonious blend of lights, music, videos, and martial arts against the backdrop of the lofty Changnyongmun Gate (the eastern gate of the Hwaseong Fortress) and the expansive lawn around it will mesmerize audiences. The solemn and elegant performance is a perfect ending to this romantic cultural festival. Enjoy the fall season’s beauty in Suwon, where the old meets the new. 🎯

In cooperation with Suwon City Government (suwon.go.kr)

**55th Suwon Hwaseong Cultural Festival**

📅 Oct. 5 – 7 (Eve of the Festival on Oct. 4)  
📍 Suwon Hwaseong Fortress area, including Hwaseong  
Haenggung Palace, SuwonCheon  
☎ +82 31-290-3622 🌐 swcf.or.kr



가을 축제의 클라이맥스, 제55회 수원화성문화제도 놓쳐서는 안 된다. 10월 4일 전야제를 시작으로 화려한 개막식과 함께 5일부터 7일까지 수원화성과 행궁 일대에서 진행된다. 조선 시대로 이동한 듯한 착각을 불러일으키는 다양한 불거리와 즐길 거리가 준비돼 있다. 정조대왕 능행차 공동 재현, 혜경궁 홍씨 진찬연, 친림과거시험 무과 재현, 음식문화축제, 등불축제 등 수십여 가지 프로그램이 펼쳐져 입맛과 취향에 따라 즐기는 재미가 있다.

특히 정조대왕 능행차 공동 재현은 철저한 역사 고증을 거쳐 223년 전 정조대왕 원행의 전 구간을 재현했다. 서울 창덕궁을 출발하여 수원 화성행궁과 연무대를 거쳐 화성 용릉까지 총 59.2km를 이동하는 대한민국 최대 거리 퍼레이드다. 총인원 4,300명과 말 690필, 취타대 16개 팀이 참여한다. 구성만 보아도 그 규모를 짐작할 수 있다. 행렬 이동 구간에는 지역

특유의 전통 공연과 놀이, 부대 행사가 펼쳐져 더욱 흥을 돋운다.

해가 지고 나면 축제는 더욱 화려해진다. 축제의 마지막은 폐막 공연 ‘야조(夜操)’가 장식한다. ‘야조’는 <원행을묘정리위례>의 기록을 토대로 야간 군사훈련을 현대적으로 재해석한 무예 공연이다. 고고한 창룡문과 성곽, 드넓은 잔디밭을 무대로 빛, 소리, 영상과 무예가 어우러진다. 엄숙하고 기품 있는 공연이 낭만적인 축제의 밤을 완벽하게 마무리할 것이다. 전통과 현대가 만나는 교차점, 수원에서 오직 이 계절에만 느낄 수 있는 아름다움을 만끽해보길 바란다. ●

취재 협조. 수원시(suwon.go.kr)

**제55회 수원화성문화제**

- ☑ 10월 5~7일(전야제 10월 4일)
- ☑ 화성행궁, 행궁광장, 장안공원, 연무대 등 수원화성 일원
- ☎ 031-290-3622 🌐 swcf.or.kr

**Yajo**

- 📍 Changnyongmun Gate
- ☑ Oct. 7; 8p.m. - 9:10 p.m.
- ☎ +82 31-290-3622

**야조(夜操)**

- 📍 수원화성 창룡문
- ☑ 10월 7일
- 20:00~21:10
- ☎ 031-290-3622

clipping

## EXHIBITION



# 集娱乐与体验 为一体的展示

### 놀면서 체험하는 요즘 전시

文一河恩雅

## 度假之地

每年夏天, 让我们可以轻松探索夏季空间的展览。让我们回忆起是怎样度过上个炎热夏天的。度假村的棕榈树、游泳圈、遮阳伞、日光浴床、游乐设施、纪念品商店……《度假之地》展览从留下夏日记忆的展品开始。到活跃于设计、绘画、雕塑和工艺等各个领域的创意艺术家们设计出的属于自己的度假世界。游客坐在这些不同的度假村展区可以更好的回忆逝去的夏日。

- 📍 Platform-L当代艺术中心
- 📅 截至9月16日
- 📍 platform-l.org

## 베케이션랜드

뜨거웠던 지난여름 우리가 지나온 길을 떠올려보자. 휴양지의 야자수, 튜브, 파라솔, 선베드, 놀이 기구, 기념품 가게... 전시 '베케이션랜드'는 여름의 기억이 남긴 산물에서 출발한다. 디자인, 회화, 조각, 공예 등 다양한 분야에서 활약하는 창의적인 작가들이 참여해 각자의 휴양지를 구현했다. 관람객은 이질적인 장소에 놓여 있는 작품에 앉아 쉬어가며 어렴풋한 여름의 추억을 곱씹고 정리하는 시간을 가질 수 있다.

- 📍 플랫폼엘 컨템포러리 아트센터
- 📅 9월 16일까지
- 📍 platform-l.org



## 月球公园展:设计岛

出现在市中心的梦幻游乐园。本次展览由世界三大设计师之一的斯蒂凡诺·乔凡诺尼 (Stefano Giovannoni) 担任总监, 汇集了引领时尚潮流的恩佐·玛丽 (Enzo Mari)、唐娜·威尔森 (Donna Wilson) 等100多位设计师的作品。在这里, 可以欣赏和触摸到在 Alessi、Kartell、Iittala 等全球知名品牌工作的设计师设计的作品。除此之外, 还可以参与各种设计体验活动。让我们共同营造一个艺术家体验乐园吧。

- 📍 DDP设计展示馆
- 📅 截至11月6日
- 📍 ddp.or.kr

## 루나파크전: 더 디자인 아일랜드

도심에 환상의 놀이공원이 나타났다. 세계 3대 디자이너로 손꼽히는 스테파노 조반노니가 총감독을 맡은 이번 전시는 엔초 마리부터 도나 윌슨까지 트렌드를 이끄는 디자이너 100여 명의 작품으로 꾸며졌다. 알레시, 카르텔, 이탈라 등 세계적인 브랜드에서 활약하는 디자이너들의 작품을 직접 보고 만지면서 작품을 감상할 수 있다. 이 외에도 상호작용 예술과 직접 만들어보는 굿즈 등 다양한 체험거리가 마련돼 있다. 모두가 직접 예술가가 되어 함께 놀이공원을 꾸며보자.

- 📍 DDP 디자인전시관
- 📅 11월 6일까지
- 📍 ddp.or.kr



## Oh! Herve Tullet色彩展

在这个展览中, 您可以欣赏到艺术家埃尔维·杜莱(Herve Tullet)的艺术世界, 他是世界知名的插画家, 曾在著名美术馆举办过个展。除了有他的代表作品、童话系列作品以及与国内艺术家的合作作品外, 还有独特的体验活动。超越单纯的视觉观赏, 游客们可以观看、倾听、触摸并完成艺术品的制作。该展览融合了传统和现代艺术, 如撕纸粘贴画, 用传统绘画制作的数字媒体艺术作品, 不论男女老少, 都会被这些作品激发出想象力和创造力。

- 📍 Hangaram设计美术馆
- 📅 截至10月21日
- 📍 sacticket.co.kr

## 오! 에르베 툴레 색색깔깔전

세계적인 일러스트레이터이자 유수의 미술관에서 전시를 열어온 순수 미술 작가 에르베 툴레의 작품 세계를 들여다볼 수 있는 전시이다. 대표 작품과 동화책 시리즈, 국내 작가와의 협업 작업과 더불어 독특한 체험 프로그램도 마련돼 있다. 단순히 시각을 통해 전시를 관람하는 전통적인 감상을 넘어 관람객이 직접 보고 듣고 만지며 작품을 완성한다. 종이를 찢어 붙이거나 그림을 그려 넣어 미디어 아트를 구현하는 등 전통과 현대가 어우러진 전시로 남녀노소 모두에게 상상력과 창의력을 자극한다.

- 📍 한가람디자인미술관
- 📅 10월 21일까지
- 📍 sacticket.co.kr



clipping

**MUSIC**

# 呼唤秋天的旋律

가을을 부르는 선율

聆听古典音乐的季节到来了。

文一金娜映

클래식 음악이 귀에 감기는

계절이 왔다. 글. 김나영

## 郑京和 & 赵成珍共同音乐会

韩国古典音乐界的两位巨星共同举办了一场特别的音乐会。主角正是世界知名小提琴家郑京和与2015年肖邦国际大赛冠军钢琴家赵成珍。在这场音乐会上，舒曼、贝多芬和弗兰克音乐作品细腻流畅的演奏给人留下了深刻的印象。演出结束后自然而然的起立鼓掌，不知不觉沉浸在这梦幻二人组的演奏中。

📍 艺术殿堂音乐厅 📅 9月12日  
📌 sac.or.kr

## 정경화&조성진 듀오 콘서트

한국 클래식계의 두 스타가 특별한 듀오 공연을 펼친다. 세계가 사랑하는 바이올리니스트 정경화와 2015 쇼팽 국제 콩쿠르 우승에 빛나는 피아니스트 조성진이 그 주인공이다. 이번 협연은 슈만, 베토벤, 그리고 프랑크에 이르기까지 섬세하고 유려하게 이어가는 연주곡들로 깊은 감동과 진한 여운을 남길 것이다. 공연이 끝난 뒤 홀린 듯 기립 박수를 치고 있다면 이 듀오의 환상적인 협연에 집중할 게 분명하다.

📍 예술의전당 콘서트홀 📅 9월 12일  
📌 sac.or.kr



## 女人心

莫扎特的三大名作之一《女人心》被国立歌剧团注入了现代感。在著名作家劳伦斯达庞特(Lorenzo da Ponte)轻松愉快的剧本和天才作曲家莫扎特细致优美的音乐的完美结合下，诞生出的刻画年轻人爱情的歌剧《女人心》从首演开始就引起了巨大的反响。本次公演中导演Nicola Berloff和指挥David Reiland的合作擦出新的火花。

📍 艺术殿堂 歌剧院  
📅 9月6~9日 📌 sac.or.kr

## 코지 판 투테

모차르트의 3대 명작 중 하나로 손꼽히는 <코지 판 투테>가 국립오페라단의 현대적인 감각을 덧입었다. 유명 대본가 로렌초 다 폰테의 유쾌한 대본과 천재 작곡가 모차르트의 섬세하고 세련된 음악이 어우러진 <코지 판 투테>는 젊은이들의 사랑을 노래하는 작품으로 초연 당시 파격적인 오페라로 손꼽혔다. 이번 공연은 젊은 감각의 연출가 니콜라 베를로파와 마에스트로 다비드 레이랑의 협업으로 세련미가 돋보인다.

📍 예술의전당 오페라극장  
📅 9월 6~9일 📌 sac.or.kr



## SLOW LIFE SLOW LIVE

去年, 以《Lala Land In Concert》和《Hans Zimmer Live》获得好评的音乐节《Slow Life Slow Live》今年携电影《Call Me by Your Name》强势回归。享誉世界的《Call Me by Your Name》以其画面和音乐的完美结合获得了无数粉丝。清澈的秋日天空下, 在户外舞台上欣赏管弦乐队的现场表演和电影放映是一个梦幻般的时刻。📍 奥林匹克公园88 草坪广场  
📅 10月6~7日 📌 privatecurve.com

## 슬로우 라이프 슬로우 라이브

지난해 '라라랜드 인 콘서트'와 '한스짐머 라이브'로 큰 호응을 얻은 페스티벌 '슬로우 라이프 슬로우 라이브'가 올해는 영화 <콜 미 바이 유어 네임>과 함께 돌아왔다. 세계적으로 찬사를 받은 <콜 미 바이 유어 네임>은 아름다운 영상미와 완벽한 음악의 조화로 감탄을 자아낸 작품이다. 청명한 가을 하늘 아래 야외 무대에서 영화 상영과 함께 오케스트라의 라이브 연주를 감상하는 꿈결 같은 시간을 누리보기를.

📍 올림픽공원 88 잔디마당  
📅 10월 6~7일 📌 privatecurve.com



# 大米时代

## 쌀쌀한 시대

酷暑过去，  
大米丰年“凉爽的秋天”来了。

文一金娜朗 © 写真-林学铉

폭염이 가고  
쌀이 풍년인 ‘쌀쌀한 계절’이 왔다.

글. 김나랑 / 사진. 임학현

近来说起“Soul Food”是指在“小区，精米所”吃到的家常饭。位于首尔麻浦区城山洞的“小区，精米所”是一家出售现碾大米的精米所兼家常餐厅。比起春米坊和企业型精米所，看起来更像日本电影《海鸥食堂》里的餐馆。那天的家常饭套餐包括“用筏桥农家的土豆做的大酱炖土豆、凉拌香瓜黄瓜、竹盐烤猪颈肉、酱香炸茄子、用忠北清州农家的越光米做的米饭”。从菜单中就可以看出这个地方的特色。

不愧为精米所，这里的米饭非常美味。我吃过京畿米、利川米，但是用特殊品种的越光米做的米饭还是第一次。饭后店员端来香喷喷的锅巴汤和米饼时问我“您是怎么知道这里的？”我回答因为现代信用卡烹饪图书馆的“大米研讨会”的讲师是“小区，精米所”的共同代表黄义忠（音译），我出于好奇找来了这里。店员看起来很开心，说“我是因为对稻米世界充满好奇而开始在这里工作的。每天可以吃到用不同大米做的米饭极大丰富了我的味蕾。”

我环顾店内，发现一包包450g的小包装大米。就像烘焙咖啡馆里陈列的各种原豆。包装袋上的名称看起来都很生疏。像多多糙、Oryza sativa、Neonbari、海藻、楚清、新东津等。“就像喝咖啡时会选择原豆以及烘焙时间一样，现在吃米饭时也会根据个人喜好选择大米的品种以及碾米时间。”店员这样解释到。“小区，精米所”销售的是产地直销，当天现碾的大米。因为大米也像新鲜食品一样现碾的话吃起来更香。有的居民会拿着自己在周末农场种植的稻米来这里碾米。

这里会让你想起日本东京的Akomeya。它是一家家居用品店，销售从全国精选的100多种大米。品米师还会帮助顾客选择适合自己的大米。“小区，精米所”也会为顾客推荐大米品种，并引导顾客品尝各种不同口味的大米。同时促进乡下农民和首尔居民的互动。大米不仅仅是食材，还是品味生活以及与世界互动的工具。

现在是大米从不同角度唤起人们注意力的时代。与30年前相比，大米消费量下降了50%（国家统计局，2016年），但是大米不再仅仅是主食，人们对自己喜欢的大米的需求越来越强烈。市场上销售的大米品牌数量为1746种（农林畜产食品部粮食政策科，

근래 ‘소울 푸드’를 꼽으라면 ‘동네, 정미소’에서 먹은 백반이다. 서울 마포구 성산동에 있는 ‘동네, 정미소’는 쌀을 도정하고 판매하는 정미소 겸 밥집이다. 모양새는 방앗간이나 기업형 정미소보다는 일본 영화 <카모메 식당>을 닮았다. 그날의 백반 구성은 ‘별교 김중하 농부님의 통감자 된장찌, 참외오이무침, 돼지 목살 죽엽양념구이, 가지튀김 장무침, 충북 청주 김도경 농부님의 고시히카리로 지은 밥’이다. 메뉴부터 이곳의 특징이 드러난다.

정미소답게 밥이 가장 맛있었다. 경기미, 이천미는 알았지만 고시히카리라는 특정 품종을 강조하는 밥을 먹어보기는 처음이다. “여기는 어떻게 알고 오셨어요?” 직원이 후식으로 구수한 송농과 쌀과자를 내오며 물었다. 나는 현대카드 쿠킹라이브러리의 ‘쌀 워크숍’을 주도한 강사가 ‘동네, 정미소’의 황의충 공동 대표여서 호기심에 찾아간 것이었다. “저는 쌀의 무궁무진한 세계에 매료되어 일하기 시작했어요. 매일 다른 쌀로 밥을 먹으니 미각 풍년이지요.” 직원은 행복해 보였다.

가게 안을 찬찬히 둘러보니 450g으로 소량 포장된 쌀들이 진열되어 있다. 로스터리 카페의 다양한 원두를 보는 것 같다. 겉봉에 적힌 이름이 생소하다. 다다조, 쥐임파리버, 네온바리, 해조, 추정, 신동진 등. “어떤 원두로 언제 볶아낸 커피를 먹을지처럼 어떤 품종으로 언제 도정한 쌀을 먹을지를 취향에 따라 선택하는 시대예요.” 직원이 설명했다. ‘동네, 정미소’는 농부와 직거래한 쌀을 그날 도정해 내놓는다. 쌀도 신선 식품처럼 갓 도정한 것이 품미 있기 때문이다. 어떤 주민은 주말 농장에서 수확한 소량의 쌀을 이곳으로 가져와 도정하기도 한다.

이곳은 일본 도쿄의 아코메야를 떠올리게 한다. 아코메야는 일본 전역에서 재배한 쌀 중 100여 가지를 선별해 판매하는 라이프스타일 숍으로 밥 소믈리에가 고객에게 맞는 쌀을 추천해주기도 한다. ‘동네, 정미소’ 역시 고객에게 쌀을 품종별로 제안하며 다양한 밥맛의 세계로 안내한다. 더불어 시골 농부와 서울 주민이 교류하는 커뮤니티까지 추구한다. 쌀은 단순한 식재료가 아니라 취향의 대상이자 세상과 교류하는 도구의 역할까지 한다.

이처럼 쌀이 다른 각도에서 주목받는 시대다.



editor's  
pick

**小区，精米所**

可以购买、现碾各种不同品种的大米。还有用当天特定品种的大米做的精致的“当日家常饭套餐”。

📍 首尔市麻浦区城山路6街21-9

☎ +82 70-4189-5522

🍽 当日家常饭套餐

8000韩元

**碾米工厂 米店**

出售直接向农民购买的两种大米，哈阿米和饭之珍味。利川工厂在订购当天现碾发货。

🌐 [ricestore.co.kr](http://ricestore.co.kr)

**Ssal Bab**

主要出售在被指定为药草特区的土质优异的忠北堤川种植的大米。礼品套装也很棒。

🌐 [ssalbab.com](http://ssalbab.com)

**Booster Lab**

出售为一人家庭准备的360g小包装糙米、杂粮等。

🌐 [boosterlab.co.kr](http://boosterlab.co.kr)



editor's  
pick

2014年)。什么样的大米适合我？只有试过才会知道。一般来说，韩国人喜欢的品种有楚清、新东津、哈阿米和越光。我对本地大米很感兴趣。在韩国种植的并不都是本地大米。本地大米品种濒临灭绝，现在在农民的努力下正在恢复中。日本殖民统治时期前存在的1451种本地大米在1940年代被大量的日本米所取代，在1960年代为了提高大米供应量而集中种植了改良的统一米和维新米等。去年秋天，通义洞保安旅馆举办了以本地大米为主题的《饮食就是艺术，大米》展和研讨会。因为本地大米是可以探讨韩国社会文化的素材。我个人喜欢北黑糙。豪放伸展的线条看起来很有个性。深绿色的糙米吃起来香喷喷。

提到本地大米就会让人想起“牛步农场”的农民李根利（音译）。他致力于挽救濒临灭绝的本地大米品种，于2011年在3坪土地上种植了30多个大米品种，现在发展为在3000坪的稻田上种植了100多个大米品种。他不使用杀虫剂和除草剂，通过自然耕作方法进行水稻种植。最近还推出了名为“Nomad Farmer”的有趣项目。将京畿道高阳市的1000坪土地分配给多人，每人50坪在7个月的时间内种植本地大米。参加者首先决定种植哪种本地大米。是筋道耐嚼的大米，还是像玉米一样香喷喷的大米。选择适合自己的大米。或者选择适合做米酒和年糕的大米。一切从选择适合自己的水稻品种开始，决定好后在农民的帮助下插秧、脱谷、碾米。

生活方式的基础是衣食住行。从选择每天吃的

米饭到生活方式或方向。当然还包括了解食物的出处以及与自然的沟通。

“小区，精米所”不仅出售大米，还有用大米作的传统烧酒和虎脐米酒。用大米作的啤酒没有大麦啤酒苦，且更容易下咽。除了这里还有很多网上米店。“碾米工厂，米店”出售两种大米，含有人体必需的氨基酸超过30%以上的哈阿米，有淡淡的甜味和黏性口感的饭之珍珠。不仅公开种植大米的农民的简历，而且都是订够当天从京畿道利川工厂运来的现碾的大米。“Ssal Bab”出售各种杂粮。还有包括糙米、香糯米、黑米、黑豆、大麦、薏米等的礼品套装。“Booster Lab”出售用彩色容器包装的360g大米。对于一人家庭来说是正合适的量。

从“小区，精米所”出来时，我问店员：“今天的越光米非常好吃。但是不同品种的大米作出来的米饭味道真的会有很大的差别吗？”。店员点头表示确实如此。“就像咖啡刚开始喝的时候感觉味道都一样，但是喜欢并经常喝的话就会发现其中的区别。大米也是如此。”黄义忠在接受《月刊设计》的采访时这样说过。“不同大米做出来的都是米饭，如果好吃的话味道是相似的。但是会有细微的差别存在，如果把把这些细微的差别专门进行比较的话会发现差别其实很大。寻找这些差别是有趣的苦恼。”这为我们开启了一个可供探索的全新的美食世界。●

金娜朗是《Vogue Korea》的特约编辑。她四处搜寻，捕捉最新流行趋势，并用轻松愉悦的文字记录自己的经历。

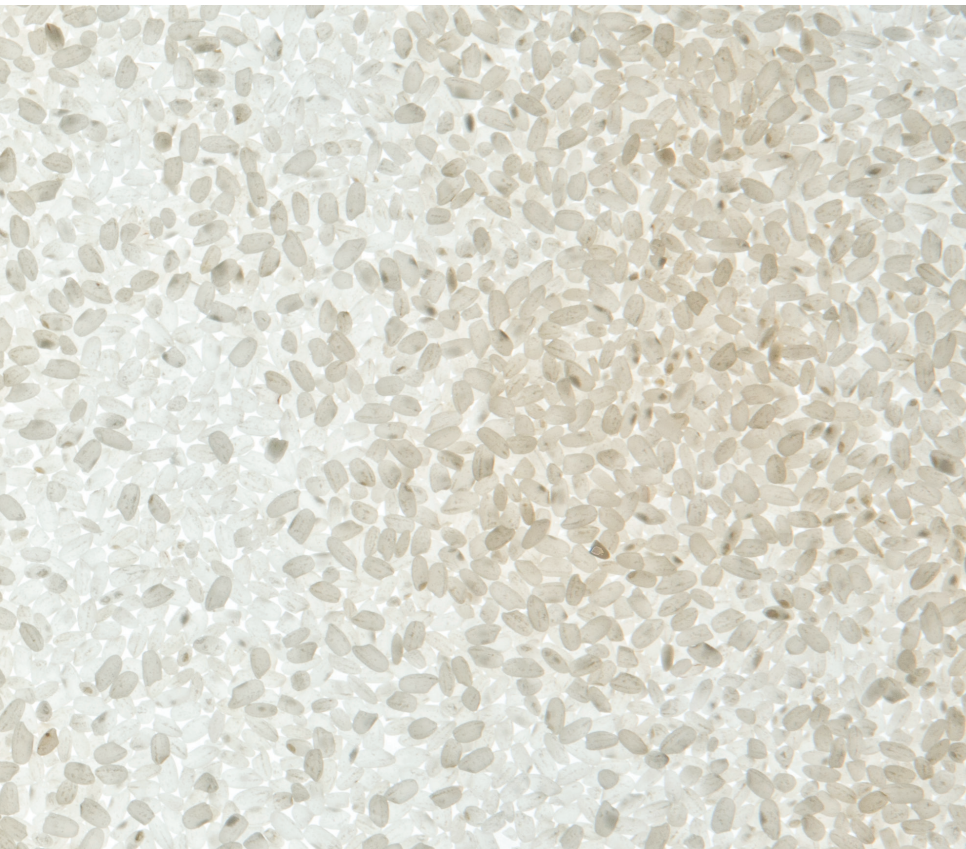
**동네, 정미소**  
다양한 종류의 쌀을 구입, 도정할 수 있다. 그날의 특정 쌀 품종으로 차린 '오늘의 밥상'이 정갈하다.  
📍 서울시 마포구 성산로6길 21-9  
☎ 070-4189-5522  
📦 오늘의 밥상 8,000원

**도정공장 쌀가게**  
농부와 직거래하는 두 가지 쌀 품종, '하이아미'와 '밥의 진미'를 판매한다. 이천 공장에서 주문 당일 도정해 출고한다.  
📍 ricestore.co.kr

**쌀밥**  
약초 특구 지역으로 지정될 만큼 토질이 우수한 충북 제천 쌀을 기반으로 판매한다. 선물 세트도 훌륭하다.  
📍 ssalbab.com

**부스터랩**  
1인 가구를 위해 현미, 잡곡 등을 360g씩 소량 판매한다.  
📍 boosterlab.co.kr





쌀 소비량은 30년 전에 비해 50% 줄었지만(통계청, 2016년), 주식으로서의 쌀이 아니라 기능이 강화된 쌀, 자신의 취향에 맞는 쌀을 소비하려는 욕구는 늘었다. 시중에 유통되는 쌀 브랜드 상품 수는 1,746개다 (농림축산식품부 식량정책과, 2014년). 이 중에 어떤 쌀이 내게 맞을까? 이것저것 시도해보는 수밖에 없다. 대체적으로 한국인이 좋아하는 품종은 추청, 신동진, 하이아미, 고시히카리라고 한다. 나는 토종 벼에 관심이 많다. 그런데 우리나라에서 재배한다고 다 토종 벼가 아니다. 현재 토종 품종은 아사 직전이다. 일제강점기 이전만 해도 토종 벼 품종은 1,451종이었으나 1940년대 군량미 보급을 위해 일본 품종으로 대부분 교체됐고, 1960년대에는 식량 보급을 위해 생산성이 높은 통일벼, 유신벼 등 개량종에 집중된 탓이다.

작년 가을 통의동 보안여관에서 토종 벼를 주제로 한 ‘먹는 게 예술이다, 쌀’ 전시와 워크숍이 열렸다. 토종 벼는 우리의 사회 문화를 얘기할 수 있는 소재이기도 하다. 나는 개인적으로 복흑조를 좋아한다. 호방하게 짙은 모양이 성격 있어 보인다. 현미일 때 색이 진녹색을 띠며 맛도 그만큼 구수하다.

토종 벼는 현재 몇몇 농부들의 노력으로 기사회생 중인데, ‘토종 벼’ 하면 가장 많이 거론되는 인물이 우보농장의 이근이 농부다. 그는 사라진 토종 벼를 살리고자 2011년 3평 땅에 30품종을 시작으로 현재 3,000평에 100여 품종을 재배하고 있다. 농약과 제초제를 사용하지 않고 자연적인 농법으로 벼농사를

짓는다. 그가 최근 ‘노마드 농부’라는 재미난 프로젝트를 선보였다. 경기도 고양시의 1,000평 땅을 여러 사람에게 50평씩 배분해 7개월간 토종 쌀 농사를 짓게 한 것. 참가자들은 우선 어떤 토종 벼를 심을지 결정한다. 쫄쫄득 차진 쌀이 좋은지, 옥수수 향만큼 진하고 구수한 쌀이 좋은지 입맛을 고려한다. 혹은 막걸리를 빚거나 떡을 만들기 좋은 품종을 선택하기도 한다. 나와 궁합이 맞는 품종을 선택하는 것부터 농사의 시작이다. 그것이 결정되면 모내기와 탈곡, 도정까지 전문 농부의 도움을 받아 진행한다.

라이프스타일의 기초는 의식주다. 매일 먹는 밥의 재료인 쌀의 선택부터 삶의 스타일 혹은 방향이 결정된다. 밥상의 출처를 알고, 자연과 교감하는 것은 물론이다.

‘동네, 정미소’에서는 쌀뿐 아니라 쌀로 빚은 전통 소주와 발아 현미 효소 막걸리인 ‘호랑이배꼽 막걸리’도 판매한다. 조만간 쌀로 만든 맥주도 마셔보고 싶다. 쌀 맥주는 보리 맥주에 비해 씹쓸함이 덜하고 목 넘김이 부드럽다. 이곳 말고도 온라인 쌀가게가 많다. ‘도정공장 쌀가게’는 필수 아미노산이 30% 이상 함유된 ‘하이아미’와 은은한 단맛이 돌고 찰기가 있는 ‘밥의 진미’ 두 품종을 판매한다. 농부의 이력을 공개하며 경기도 이천 공장에서 주문 당일 도정해 출고한다. ‘쌀밥’에는 잡곡이 다양하다. 현미, 향기찰쌀, 찰흑미, 서리태, 늘보리, 울무 등의 잡곡을 한데 모은 선물 세트도 있다. ‘부스터랩’은 색색의 용기에 쌀을 360g씩 포장해 판매한다. 1인 가구에 적당한 양이다.

‘동네, 정미소’를 나설 때 직원에게 물었다. “오늘 고시히카리는 정말 맛있네요. 그런데 정말 쌀마다 밥맛이 크게 차이가 있나요?” 직원이 격하게 고개를 끄덕인다. “커피도 처음엔 그 맛이 그 맛 같잖아요. 관심을 갖고 자꾸 마셔보면서 풍미의 차이를 알게 되죠. 쌀도 마찬가지예요.” 황의총 대표는 <월간 디자인>과의 인터뷰에서 이런 말을 했다. “쌀은 결국 밥이니까 맛이야 다 비슷비슷하다. 다만 미세한 차이가 존재할 뿐이고, 이 미세한 차이를 일렬로 놓고 보면 이 끝과 저 끝이 꽤 차이가 난다. 그 차이를 찾아가는 재미를 느끼면 그만이다.” 우리가 탐험할 새로운 미식의 세계가 열렸다. ●

김나랑은 <보그 코리아>의 피쳐 에디터다. 발 빠르게 움직여 새로운 트렌드를 포착하고 직접 경험한 이야기를 유쾌한 글로 풀어낸다.

# 足で稼いだ 美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

伝統韓国料理、ヨーロッパ、フレンチ、  
アジアンキューズまで、多彩なソウルのレストラン。

文ーヤン・ヘヨン、キム・ミンジ ◎ 写真ーバク・サンク、ユ・ラギ

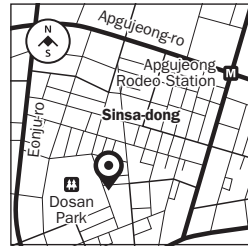
전통 한식, 유러피언, 프렌치, 아시안 퀴진까지  
다채로운 서울의 레스토랑.

글. 양혜연, 김민지 / 사진. 박성국, 유라규



# Taupe

## 境界のない ダイニング



- 📍 ソウル市江南区宣陵路153  
キル37 ソクチンビル3、4階
- 🕒 12:00~15:00,  
18:00~23:00
- 🍷 サボイキャベジロール  
1万8,000ウォン、鮭とグリーン  
ンピーンのリゾット  
2万5,000ウォン、トーフス  
テーキ 8万9,000ウォン
- ☎ +82 10-8898-7318

- 📍 서울시 강남구 선릉로 153길  
37 석진빌딩 3~4층
- 🕒 12:00~15:00,  
18:00~23:00
- 🍷 사보이캐비지를  
1만 8,000원,  
연어그린빈리소토  
2만 5,000원,  
토프스테이크 8만 9,000원
- ☎ 010-8898-7318



多彩なワインと一緒にヨーロッパダイニングが楽しめるレストラン「トープ」がオープンした。落ち着いた奥深さを感じさせる灰茶色を意味するトープという名前は、空間の雰囲気を集約的に表現している。インテリアはヨーロッパの一般家庭からモチーフを得、壁付きの暖炉やビンテージの戸棚、照明、花瓶などを配置してまるで誰かの家に遊びに来たかのように安らかな感覚を与える。一枚板のガラス窓越しに、青々とした木々が茂る島山公園<sup>トサン</sup>が一目で収められるのも魅力的だ。

料理もまた、境界のないトープ色のように、フランスとイタリアをはじめとする様々な国の国境を越えたヨーロッパダイニングを提供している。メニューは、スターターからサラダ、フライ、パスタとリゾット、メイン、デザートと多様に用意されており、ランチタイムにだけ楽しめるランチメニューとディナータイムにだけ楽しめるシグネチャーメニューも別に用意されている。ワインリストは、メニューに合う様々な国のワインで80種類余りを揃えていて、選択の幅が広い。

### 무경계 다이닝 —— 토프

다양한 와인과 함께 유럽풍 다이닝을 즐길 수 있는 레스토랑 토프(Taupe)가 문을 열었다. 차분하고 오묘한 느낌을 내는 ‘회갈색’을 뜻하는 이름은 공간의 분위기를 집약적으로 표현한다. 유럽의 가정집을 모티프로 해 벽난로, 빈티지 수납장, 조명, 화병 등으로 꾸민 인테리어는 마치 누군가의 집에 놀러 온 것처럼 안락한 느낌을 준다. 통유리창 너머로 녹음이 우거진 도산공원이 한눈에 담기는 것도 매력적이다.

요리 역시 경계가 없는 회갈색처럼 프랑스, 이탈리아를 비롯해 여러 국가의 경계를 허문 유럽풍 다이닝을 선보인다. 스타터부터 샐러드, 프라이, 파스타와 리소토, 메인, 디저트 등 다양하게 준비되며 점심때만 즐길 수 있는 브런치 메뉴와 저녁에만 즐길 수 있는 시그니처 메뉴도 따로 마련했다. 와인 리스트는 메뉴와 어울리는 다양한 국가의 와인으로 80여 종을 갖춰 선택의 폭이 넓다.



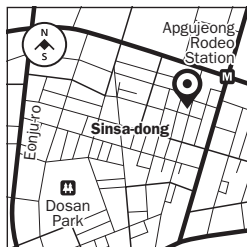
アメリカンベースのアジアンメニューを提供する「ヌードルバー ミヨン」のドアを開けて店内に入ると、新しい世界が開けた。ニューヨークのレストラン「momofuku」のデビッド・チャンシェフを見て夢を育んだモク・ジンソクヘッドシェフとキム・ヨンピンスーシェフの指揮の下、アメリカ、デンマーク、オーストラリア、ニュージーランドなどで確かな経験を積んだ20代の若いシェフの活気が溢れている。中華料理だけでなく、韓国、日本、東南アジアなど様々なアジアの国からインスピレーションを得た料理の数々が目を引く。

メニューの構成にも、チャレンジャー精神が感じられる。二か月に一回ずつ、半分以上のメニューを入れ替えているのだ。その理

由は、持続的に新しい味を披露していくことが最も重要だと考えているため。可楽市場、京東市場、鷺梁津水産市場をくまなく歩き回り、新鮮な材料を仕入れてくることもまた、彼らの任務だ。ランチにはタクカルグクス(鶏肉の韓国風うどん)、担々麵、韓牛(韓国牛)の麻婆ヌードル、南海のウニの蕎麦など、ヌードルベースのメニューが多い。ディナーは麻辣龍蝦(ザリガニの辛味炒め)、ブラックペッパーソフトシルクラブ、アサリの中国酒蒸し、チキン&ワッフルなど酒類と楽しむのにぴったりなメニューで構成されている。

# Noodle Bar Myeon

情熱のアジアンキュージーヌ



- 📍 ソウル市江南区狎鷗亭路 54  
キル14 地下1階
- 🕒 11:30~15:00、  
18:00~24:00
- 🍽️ 南海のウニの蕎麦 1万  
4,000ウォン、チキン&ワッフル 2万4,000ウォン、ブラックペッパーソフトシルクラブ 3万2,000ウォン
- ☎️ +82 2-515-0066
- 📍 서울시 강남구 압구정로54길  
14 지하 1층
- 🕒 11:30~15:00、  
18:00~24:00  
(마지막 주문 23:00)
- 🍽️ 남해성게소바 1만 4,000원,  
치킨&와플 2만 4,000원,  
블랙페퍼소프트셀클럽  
3만 2,000원
- ☎️ 02-515-0066

## 열정의 아시안 퀴진 —— 누들바 미연

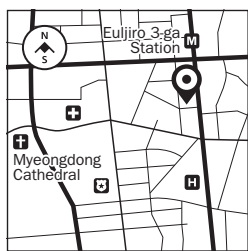
아메리칸 베이스의 아시안 메뉴를 선보이는 누들바 미연의 문을 열고 들어서자 새로운 세계가 펼쳐졌다. 뉴욕 모모푸쿠의 데이비드 장 셰프를 보며 꿈을 키운 목진석 헤드 셰프와 김영빈 수셰프의 지휘 아래 미국, 덴마크, 호주, 뉴질랜드 등에서 탄탄하게 경험을 쌓은 20대 젊은 셰프들의 활기가 가득하다. 중식뿐 아니라 한식, 일식, 동남아 등 여러 아시아 국가에서 영감을 받은 메뉴들이 눈길을 끈다.

메뉴 구성에서도 도전 정신이 느껴진다. 두 달에 한 번씩 메뉴를 반 이상 교체한다. 지속적으로 새로운 맛을 보여주는 것이 가장 중요하다고 생각하기 때문이다. 가락시장, 경동시장, 노량진수산시장에서 발품 팔아 신선한 재료를 찾아내는 것 또한 이들의 임무다. 점심은 닭갈구수, 탄탄면, 한우마파누들, 남해성게소바 등 누들 베이스의 메뉴가 많다. 저녁은 마라롱샤, 블랙페퍼소프트셀클럽, 바지락중화술찜, 치킨&와플 등 주류와 함께하기 좋은 메뉴로 구성했다.



# Brasserie d'Eulji

## 融合の味



- 📍 ソウル市中区忠武路47  
3,4階
- 🕒 月~金曜 18:00~24:00,  
土曜 15:00~24:00,  
日曜休業
- 🚶 乙支路つぶ貝素麺 1万  
8,000ウォン、フランスユツ  
ケ 2万1,000ウォン
- ☎ +82 70-8870-3093
- 📍 서울시 중구 충무로 47  
3~4층
- 🕒 월~금요일 18:00~24:00,  
토요일 15:00~24:00,  
일요일 휴무
- 🚶 을지로달팽이소면  
1만 8,000원,  
프랑스육회 2만 1,000원
- ☎ 070-8870-3093

古びたアクリル商店が集まっている乙支路の大通り沿いに、通りの雰囲気とは全く異なる感覚のレストランが現れた。「ブラスリー・ド・ウルチ/乙支食堂」は、カジュアルな雰囲気の中、フレンチキューズをベースにした多国籍キューズを合理的な価格で提供している。フランス・カンヌ地方のミシュラン二つ星レストラン「La Palme d'Or」で経験を積んだチョ・ソクボムシェフと、酒類業界に籍を置いていたイ・ギョホ代表が共同で運営している。

チョ・ソクボムシェフは、様々な国と地域の料理が集まる「ソウル」を再解釈して料理に誕生させている。つぶ貝で有名な乙支路の特性にヒントを得たエスカルゴをのせたパスタ、<sup>ナクトンガン</sup>洛東江の河口で主に捕れるバカ貝を使ったボンゴレ、名古屋味噌のタレで味付けした手羽先のから揚げなど、多様な国の食材と調理法を活用してメニューを提供している。イ・ギョホ代表は、酒類業界に従事していた経験を活かし、幅広い酒類リストを完成させた。味はもちろん料理と見事なペアリングを成し、価格まで手頃だ。



### 융합의 맛 —— 을지식당

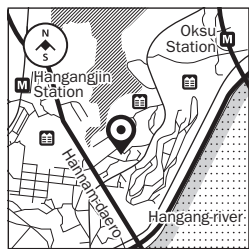
허름한 아크릴 상점이 모여 있는 을지로 대로변, 거리 분위기와 사뭇 다른 느낌의 레스토랑이 자리해 있다. 을지식당은 캐주얼한 분위기에서 프렌치 퀴진을 바탕으로 다국적 퀴진을 합리적인 가격에 선보인다. 프랑스 칸 지역의 미술쟁 2스타 레스토랑

라 팔메 도르(La Palme d'Or)에서 경험을 쌓은 조석범 셰프와 주류업계에서 일하던 이규호 대표가 함께 이끈다.

조석범 셰프는 여러 국가와 지역의 음식이 모인 '서울'을 재해석해 요리로 만들었다. 골뱅이가 유명한 을지로의 특성에서 착안한 에스카르고(달팽이 요리) 파스타, 낙동강 하구에서 주로 나는 갈미조개로 만든 봉골레, 일본 나고야 미소로 만든 소스로 맛을 낸 닭날개튀김 등 다양한 국가의 재료와 조리법을 활용한 메뉴를 선보인다. 이규호 대표는 주류업계에서 일한 경험을 살려 폭넓은 주류 리스트를 구성했다. 맛은 물론 요리와 페어링이 훌륭하고 가격까지 합리적이다.

# SoSeoul

## 韓国料理の再構成



**Q** ソウル市龍山区漢南大路  
 20キル21-18 Replace B  
 棟地下1階  
**W** 12:00~15:00,  
 18:00~22:00、日曜休業  
**W** ランチコース 7万ウォン、  
 ディナーコース 13万ウォン  
**T** +82 2-797-5995

**Q** 서울시 용산구  
 한남대로20길 21-18  
 리플레이스 B동 지하 1층  
**W** 12:00~15:00,  
 18:00~22:00,  
 일요일 휴무  
**W** 런치 코스 7만 원,  
 디너 코스 13만 원  
**T** 02-797-5995

「モスソウル」のオム・テ Chol スーシェフが、<sup>ハンナムドン</sup>漢南洞で  
 新たなスタートを切る。レストランの名前には「一編  
 の小説(韓国語で「ソウル」)のような料理」「今この時  
 代のソウルの韓国料理を見せる」という二重の意味を  
 込めた。コースは刺身、ジョン(野菜や肉などに衣を  
 つけて焼いた料理)、和え物、煮物、焼き物、天ぷら、  
 ご飯物と韓国料理で主に使われる調理方法を基準に  
 構成している。韓国料理本来の味と哲学は守りつつ、  
 現代的に表現できる方法について常に悩み続けてきた。  
 ご飯に様々な惣菜を付け合わせて食べる韓国人  
 の食習慣に合わせ、ランチには豚の肩ロースの焼き肉  
 とキノコご飯、ディナーにはトッカルビ(牛肉を細かく  
 叩きハンバーグのように丸めて焼いたもの)とツルニン  
 ジンご飯を組み合わせている。鶏肉の魚醤焼きは、  
 江華島地方の郷土料理であるチョックカルビ(アミ  
 の塩辛で味付けした豚肉料理)からヒントを得た。  
 若い工芸作家と協業して作り上げたインテリア  
 は、現代的な韓国の雰囲気表現している。垂木、  
 広い板の間などからモチーフを取り、テーブルや椅子  
 などレストランを構成する要素一つ一つに溶け込ませ  
 ている。●

ヤン・ヘヨン、キム・ミンジ 韓国初のフードライセンスマガジン  
 『オーブマガジンコリア』エディター。国内外のグルメ文化ニ  
 ュースを毎月『オーブマガジンコリア』の紙面を通していち早く  
 伝えている。

### 韓食の再구성 —— 소설

모수서울의 엄태철 수셰프가 한남동에서 새로 시작한다.  
 레스토랑 이름에는 ‘한 편의 소설 같은 음식’ ‘지금 이  
 시대의 서울 한식을 보여준다’는 중의적 의미를 담았다.  
 코스는 회, 지짐, 무침, 찜, 구이, 튀김, 식사 등 한식에서  
 주로 사용하는 조리법을 기준으로 구성했다. 한식 본연의  
 맛과 철학은 지키면서 현대적으로 표현하는 방법에 대해  
 끊임없이 고민한다. 밥에 여러 반찬을 곁들여 먹는  
 한국인의 식습관에 맞춰 점심에는 목살구이와 버섯밥,  
 저녁에는 떡갈비와 더덕밥을 곁들인다. 액젓담그이는  
 강화도 향토 음식인 젓국갈비(새우젓으로 간한 돼지고기  
 요리)에서 착안한 요리다. ●

양혜연, 김민지는 국내 최초의 푸드 라이선스 매거진  
 <올리브 매거진 코리아>의 에디터다. 국내외 미식 문화 소식을 매달  
 <올리브 매거진 코리아>의 지면을 통해 발 빠르게 전하고 있다.

