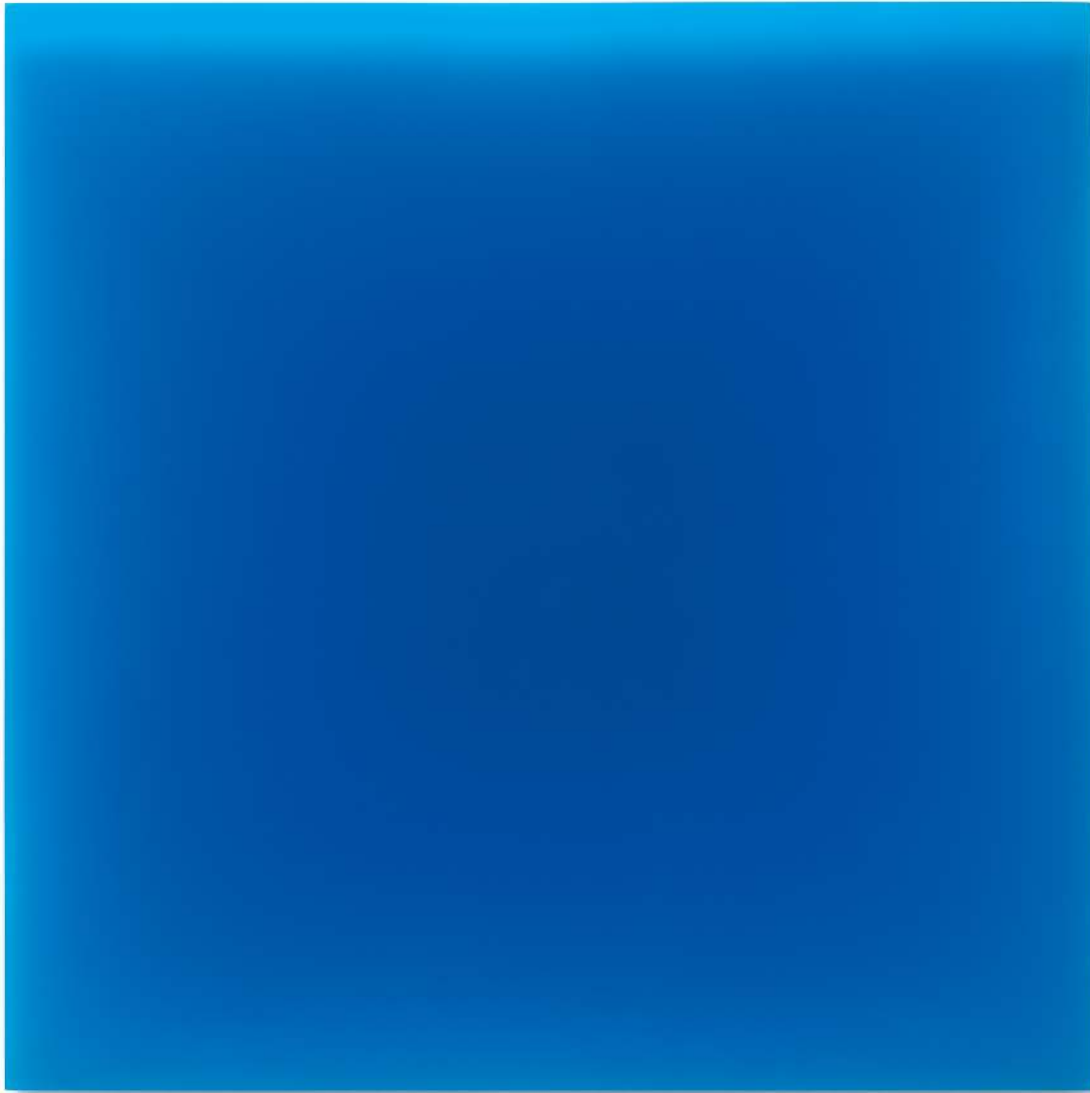


ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine
August 2020



The Endless Pacific Blue

Peter Alexander

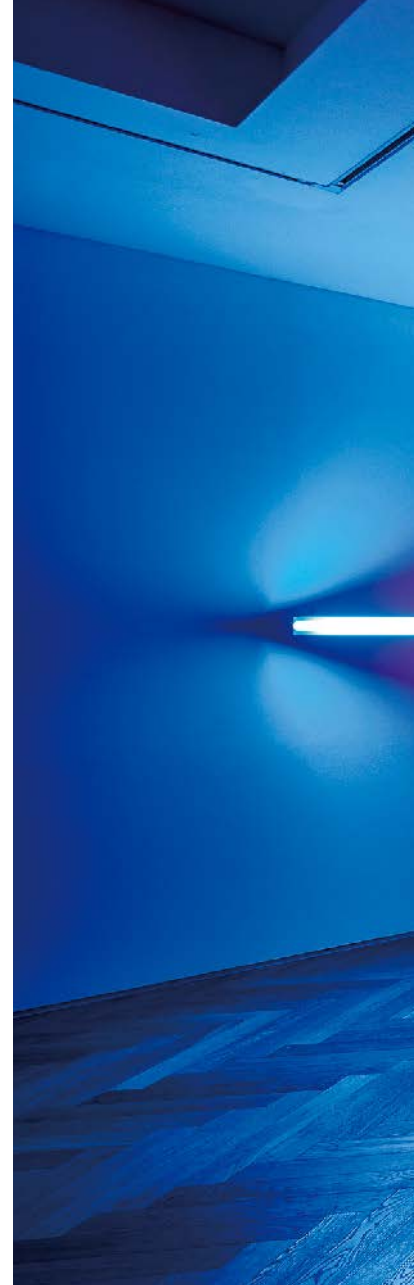
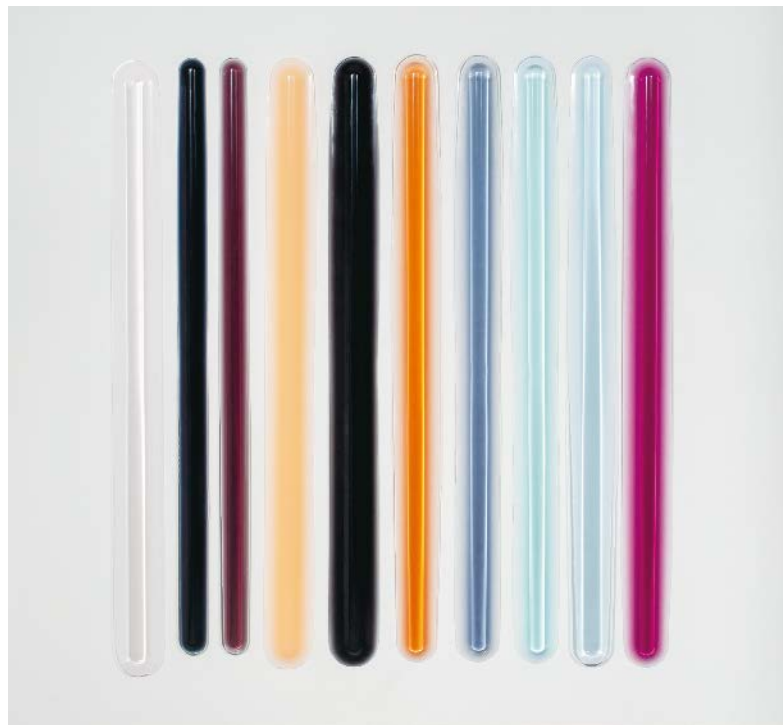
The story of Peter Alexander began and ended with the magnificent Pacific blue hue seen off the coast of southern California.

A leading American contemporary artist, Peter Alexander (1939–2020) was born, raised, and lived his whole life in southern California. The dazzling Pacific Ocean was his greatest blessing and his best friend, as he loved to surf its waves. Alexander discovered his unique technique of making sculptures while polishing his surf board, noticing how the sap-like resin kept its transparency even after it had dried and hardened.

The desire to keep a small fragment of the ocean in his home led to his first sculpture—a blue, square art piece. The artwork evoked the brilliant experience known to those who had dived into the Pacific and witnessed the light play inside and outside the ocean water. This interplay of light became the essence of his artworks. “What I made is a kind of space. It’s a room filled with the water that I want to swim in,” explained Alexander. “That’s how I see it.”

His sculptures have shapes such as cubes and triangular prisms and surfaces as smooth and transparent as carved ice. When you look at them up-close, you can see the heaving ocean and burning sunsets. His installation works, comprising rows of differently colored rods, evoke memories of the ocean, sun, and sand.

“Quantum Leap”
urethane, dimensions tbd, 10 units
each 195.6×198.1×3.8cm, overall installed
2020





Installation view
Photo by Kim Sang-Tae

An exhibition organized by the UCLA Art Gallery in 1971, with Alexander as its main artist, launched the Light and Space Movement. James Turrell, Robert Irwin, and Dan Flavin were recognized among the leading “masters of light” associated with this artistic movement.

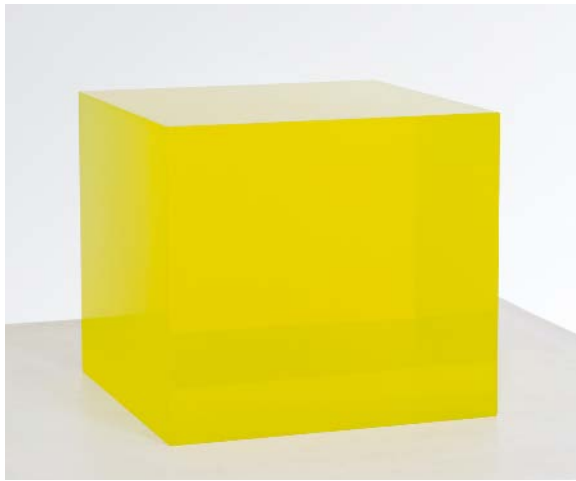
The subject of the exhibited artworks, light, normally radiates outward, but in Alexander’s works, it was absorbed, retained, and emitted, just like breathing. In this sense, it was similar to a Korean “moon jar,” which receives the moon’s light and shines brighter than the moon itself—an effect that seems to absorb nature.

Due to poor health, Alexander stopped working with resin after 1972 and spent the next 30 years painting the sky. In 2005, he went back to creating

sculptures that resembled light or water. The new impetus came from his discovery of urethane, which had a jelly-like texture but was non-toxic. With urethane, just as a single ray of light can fill a space, a single drop of liquid can stain the entire material.

Peter Alexander died at the age of 81 on May 26. Wherever he may be in the eternal skies above, he is certain to be looking over the Pacific below. His last group exhibition, «Bending Light», is currently running at the Pace Gallery Seoul until August 14. ●

Cho Sang-In majored in art history and archaeology at Seoul National University and went on to major in arts management at the same university’s Graduate School of Art. She is now an art specialist reporter for the *Seoul Economic Daily*.



"1/4/19 Yellow Box"
urethane
26.4×20.6×20.3cm
2019

"11/13/19 Ice Grey Block"
urethane
27.9×21.3×21cm
2019

"7/13/19 Red Orange Box"
urethane
18.4×20.8×20.8cm
2019

"4/1/19 Ruby Scarlet Wedge"
urethane
21×20.6×19.7cm
2019

"12/4/19 Blue Green Box"
urethane
21×21×17.8 cm
2019

"8/12/19 Grey Wedge"
urethane
20.3×19.1×20.3cm
2019

한없이 투명에 가까운 블루 피터 알렉산더

모든 것은 캘리포니아의 푸른 바다에서 시작됐다.

글. 조상인 / 사진. 임학현

미국 현대미술의 주요 작가 중 한 명인 피터 알렉산더 (1939~2020)는 남부 캘리포니아에서 나고 자라 평생을 살았다. 찬란한 바다가 최고의 축복이자 친구였던 그는 서핑을 즐겼다. 서핑보드를 광 내며 닦던 중 진액 같은 레진(resin)이 말라 굳은 뒤에도 투명함을 유지하는 모습에서 그만의 새로운 조각 기법을 발견했다.

한 움큼 바다를 쥐어다 방에 걸어두고 싶은 마음이 그대로 푸른 정사각형의 작품이 됐다. 바다 깊숙이 들어가 물속의 빛과 물 밖의 빛을 모두 체험한 사람이라야 알 법한 그 시각적 경험이 영롱한 작업의 뿌리가 됐다.

“내가 만든 것들은 하나의 공간이었다. 그곳은 내가 헤엄쳐 다니고 싶은 물이 가득 찬 방이었다. 난 그렇게 보았다.”

정육면체, 삼각기둥 등 조각의 겉모습은 칼로 잘라낸 얼음처럼 매끈하고 투명하다. 다가서면 그 안에서 격동적인 바다와 불타는 듯한 노을이 느껴진다. 색색의 막대 모양을 배열한 설치 작품은 파도와 햇살, 모래의 기억을 되살려낸다.

1971년 UCLA 미술관이 기획하고 알렉산더가 주축이 돼 참여한 전시가 이후 ‘빛과 공간 운동(Light and Space Movement)’의 서막을 열었다. 제임스 터렐, 로버트 어윈, 댄 플래빈 등이 이 운동과 함께 성장한 ‘빛의 거장’들이다. 작품 소재가 된 빛은 ‘발산’이 순리이나 알렉산더의 작품은 빛을 흡수해 머금기도 하고 내뿜기도 한다. 마치 호흡하듯. 한국의 달항아리가 달빛을 받아 달보다 더 반짝이는 것과도 같다. 자연을 머금은 결과다.

작가는 1972년 건강이 나빠진 이후 레진 작업을 중단하고 30년 이상 하늘을 그리다가 2005년 다시 물 같고 빛 같은 조각으로 돌아왔다. 탱글탱글한 젤리 같으면서도 독성 없는 우레탄 소재를 발견한 게 계기였다. 한 줄기 빛이 공간을 채우듯 한 방울 물감이 재료 전체를 물들인다.

81세의 작가가 지난 5월 26일 타계했다. 이제는 푸른 하늘 너머에서 바다를 내려다보리라. 생애 마지막으로 준비한 그룹전 ‘벤딩 라이트(Bending Light)’가 서울 용산구 한남동에 위치한 페이스갤러리 서울에서 오는 8월 14일까지 열린다. ●

조상인은 서울대 고교·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 13년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.

Installation view
Photo by Kim Sang-Tae





14



22



26



32

contents

2 cover artist
Peter Alexander
피터 알렉산더

12 clipping
**Travel, Culture,
and More**
#Hawaii, 세계의 뷰 포인트

Culture
Get Inspired

14 destination
**A Walkabout
Outside Frankfurt**
건기 좋은 도시, 프랑크푸르트

22 spotlight
**Jeff Bezos,
The Principle of
Customer Obsession**
“고객에게 집착하라” 제프 베조스

Style
Make a Statement

26 seoul map
**A Day and a Night in
Cheongdam-dong**
청담동의 낮과 밤

32 eye
Mutitude
군중

38



View

Widen Your Scope

38 local trip

The Metamorphoses of Chungnam Province

천태만상, 충남

46 second take

Staying Cool in Korea's Summer

한국에서 여름 나기

50 Korean beauty

The Allure of the Korean Seowon

유네스코도 반한 한국의 서원



46

Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

64 hotel

健康的酒店生活

건강한 호텔 생활

66 new restaurant

足で稼いだ美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

71 entertainment

In-Flight Entertainment Programs

기내 엔터테인먼트 프로그램

91 information

Asiana News and More

아시아나항공 뉴스와 정보



50



66



Cover

“6/1/12 (Blue Square)”
Urethane, 101.6x101.6cm, 2012
Peter Alexander © Trustees of the Alexander
Parducci Administrative Trust 2020

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 2-2669-5056
Fax: +82 2-2669-5060

Publisher Han Chang-Soo
Executive Advisor Ahn Byeong-Seog
Editorial Director So Jun-Young
Editorial Coordinator Lee Jae-Il

Editorial

Ahn Graphics Ltd.
3F, 41-20 Gangnamdaero 162-gil, Gangnam-gu,
Seoul, 06028, Korea
Phone: +82 2-763-2303
E-mail: travelwave@ag.co.kr

Production Director Ahn Myrrh
Creative Manager Bae Mi-Jin
Editor-in-Chief Kim Myun-Joong
Editors Kim Nam-Ju, Kim Seong-Hwa,
Lee Yu-Na, Park So-Hyun
Art Director Yang Gi-Eop
Designers Lee Yeon-Ji, An Se-Yeong,
Jeong Da-Jeong, Lee Kyung
Photographer Lim Hark-Hyoun
Korean-language Editor Han Jeong-Ah
English-language Editor Radu Hotinceanu
Chinese-language Editor Guo Yi
Japanese-language Editor Maeda Chiho
Translators Cho Suk-Yeon, Kim Hyun-Chul
Printing Daehan Printech

Advertising

Ahn Graphics Ltd.
43, Nonhyeon-ro 139-gil, Gangnam-gu, Seoul,
06028 Korea
Phone: +82 2-763-2303, +82 10-4397-2426
E-mail: jung@ag.co.kr

Advertising Representative Jeong Hawang-Lae
Advertising Sales Yoo Woo-Hee, Park Jong-Sung

Copyright © 2020 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

International Advertising Representatives

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.
Unit 503,5/F, Lee King Industrial Building
12 Ng Fong Street, San Po Kong, 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 Lebuh
Bandar 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 Pumhouse, 13-6 Jacobs Well Mews,
London, W1U 3DY
Phone: +44 20-7906-2001
Fax: +44 20-7906-2001



당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.



하나밖에 없는 지구
고객처럼 소중히

내일의 비행 아시아나 350

하늘에서도 일상의 즐거움, 지상의 편안함 그대로



기내 Wi-Fi & 항공 로밍 서비스



기내 소음 감소



더 넓은 Economy Smartium



Full LED 무드라이트



쾌적한 기내환경 [공기순환/기압/습도 개선]



여유로운 이코노미 좌석폭

clipping

HASHTAG

#Hawaii

인스타그램에서 가져온 하와이 조각 모음
edited by Kim Nam-Ju



Kim Wolf

@kimwolf2006

Kim Wolf is a surf photographer who loves the sea. The fickle sea disobeys weather predictions even when they are made by state-of-the-art equipment. The photographs taken by Wolf with no other equipment but a pair of flippers and a camera are equally unpredictable and exciting.

김울프는 바다를 사랑하는 서핑 전문 사진가다. 최첨단 장비로 날씨를 예측해도 바다는 매번 예상과 다르다. 오리발만 착용하고 파도에 몸을 맡긴 채 촬영한 그의 사진 작품도 짜릿할 정도로 변화무쌍하다.

#Hawaii #Honolulu
#AlohaEverywhere #SunsetBeach



clipping

VIEW

Perspectives

Have a look at the following three cities through their uniquely distorted prisms.

edited by Kim Nam-Ju

시선으로부터

도시를 보는 기민한 시선.

편집. 김남주



NEW YORK CITY

NYC — East River State Park

When it comes to New York City, people tend to think of the glamorous skylines and busy New Yorkers.

But it is often an unexpected scene that actually grabs a traveler's attention. In that sense, the scene is like a New York City self-portrait. While the park itself is not your typical New York City scene, this is a perfect place to sit down and view the expected New York City scenes. A woman reading a book in the park showed me that a New Yorker can have total disregard for the passing of time in one of the busiest cities in the world.

☑ Lee Ji-Won (Photographer)

뉴욕 — 이스트 리버 주립 공원

뉴욕을 떠올리면 흔히 화려한 스카이라인과 세련된 뉴욕어를 기대하지만 시선을 잡는 것은 의외의 풍경이다. 브루클린의 이스트 리버 주립 공원은 그런 의미에서 뉴욕의 자화상 같다. 전혀 뉴욕답지 않은 곳에서 가장 뉴욕다운 모습을 발견하기 좋다. 책 읽는 여인에게서 시간에 연연하지 않는 뉴욕의 면모를 엿보았다.

☑ 이지원(사진작가)

SYDNEY



PARIS — Le Bistrot De L'Université

At Le Bistrot de l'Université, one can observe the everyday life in the French capital up-close and personal. Located at an intersection behind Musée d'Orsay, this quaint restaurant retains the Parisian feeling that travelers have come to expect, while the views from a window table are straight out of a French movie. Nearby to the right along the main avenue is the Louvre Museum, while walking the other way leads to Saint-Germain-des-Prés—an area with plenty of restaurants frequented by locals.

☑ Kim Joon-Hyuk (Architectural designer)

파리 — 르 비스트로 드 뤼니베르시테

르 비스트로 드 뤼니베르시테에서는 파리의 일상을 가깝게 관찰할 수 있다. 오르세 미술관 뒤편 사거리에 있어 가게 앞으로 파리여행과 여행자의 시간이 어지럽게 교차한다. 오른편 큰길을 따라 걸으면 루브르 박물관이 바로 나오고, 반대편으로는 파리여행자들의 단골집이 모인 생제르맹까지 이어진다. 창가에 앉아 있으면 프랑스 영화 속 한 장면을 보는 듯한 착각에 빠지기도 한다.

☑ 김준혁(건축설계사)

SYDNEY — Manly North Head

When I am in a restless state of mind, I grab a camping chair and head to Manly North Head, and I never forget to buy a coffee at Bella Vista Café. Sipping coffee while gazing at the expansive view before me, I feel as if I were back in my hometown. Even the wake of some ferry that had departed from Sydney Harbour and now moves between the Manly and Mosman bays makes me feel peaceful.

☑ Woo Tae-Gyu (Chef)

시드니 — 맨리 노스 헤드

마음이 소란할 때면 캠핑 의자를 들고 맨리 노스 헤드로 향한다. 노스 헤드 포인트로 오르기 전, 벨라 비스타 카페에 들러 커피를 사는 것도 잊지 않는다. 탁 트인 풍광을 앞에 두고 커피를 음미할 때면 마치 고향에 온 듯 포근해진다. 저 멀리 보이는 오페라하우스와 수평선처럼 펼쳐진 시드니 시내 스카이라인을 눈에 담으면, 별일도 별일 아닌 것처럼 여겨진다. 자주 출몰하는 고래까지 만나면 세상을 다 가진 듯 기분이 좋아진다. 시드니 항에서 출발한 페리가 맨리와 모스만 사이의 바다를 가르며 남기는 흰 꼬리마저 평온해 보인다.

☑ 우태규(셰프)



PARIS

An aerial photograph of a village built on a steep, forested hillside. The houses are multi-story, with dark roofs and light-colored walls. Some houses have balconies and flower boxes. The surrounding area is covered in dense green trees. The sky is blue with a few wispy clouds. The text 'A Walkabout Outside Frankfurt' is overlaid in the center of the image.

A Walkabout Outside **Frankfurt**

destination

text and photos by
Lee Bo-Young

When I moved to Frankfurt after having lived in Portugal for 10 years, my friends asked me, “Does Frankfurt have anything to see besides cars, the Goethe House, and the International Book Fair?” I must admit that at that time, I had similar thoughts myself. But now that I’ve spent a year here, I am completely captivated by the city’s charms and realize that my old ideas were nothing but a prejudice.



A small village on the way from
Oberwesel to Schönburg
오버바젤에서 쉰부르크로 가는 길의
아랫마을 풍경.

Frankfurt is sandwiched by the River Main and the Taunus Mountains. Its downtown area, as well as its residential districts have plenty of parks that look almost like forests, and people treat these as their own gardens. The parks are teeming with people walking, running, or cycling, families on an outing, and couples taking a walk. They also provide an opportunity for relaxation to the businesspeople who work nearby. The parks also have *Biergartens*—outdoor bars that serve beer, soft drinks, and simple foods like sausages and bread, so you can even have a light meal at these venues.



1. A colony of Snake's-head (Natternkopf) flowers
2. General view of Bachrach, a small town near Frankfurt

1. 뱀대가리꽃 군락.
2. 프랑크푸르트 근교의 소도시 바흐라흐 전경.



A Walk Along the River Rhein

The Rheinburgenweg, or Rhine Castle Trail, is a favorite local walking route located just 50-60km from Frankfurt. The 230km-route from Bingen am Rhein to Remagen is divided into 13 stages. Along the way, you can see authentic small German towns and old castles showing off their elegant looks beside the Rhein River. Three of the most beautiful places on the trail are close enough to Frankfurt to be reached during a day trip, lying along the stretch from the Rheinburgenweg's starting point at Bingen to Trechtingshausen, Bachrach, Oberwesel, and Sankt Goar.

The view from the trail of the vineyards stretching endlessly along the slopes of the Rhine Valley is magnificent. The grapes grown here are used for making the famous Riesling

wine. Between the vineyards grow fields of barley, rye, and canola, and during May-June the wild flowers are at their peak. Who would expect to find meadows such as these at an altitude of 300m?

Wild Flowers and Grains

While walking a single stage of the Rhine Castle Trail, I saw over 20 kinds of wild flowers: the Rainkohl, with its petals looking like neatly cut origami paper, as well as a variety of flowers with exotic names, like the Hornklee, Hartriegel, and Kornblume. Some flowers even have amusing names, such as Wolf's Milk, Snake's Head, and Granny's Bonnet. The Kornblume flour is so colorful that it has been nicknamed "the lover that the farmer's wife hid in a barley field." The crops yield the edge of the fields to



wild flowers, where bees and butterflies perch on the petals, gathering the nectar.

Looking in the distance, I saw a broad plain, where sheep, goats, and white cattle grazed the grass together—a picture of peaceful coexistence. Over the sound of oleaster leaves brushing together in the breeze, the confident cries of cuckoos and ravens came as an unexpected bonus.

Old Castle Tour

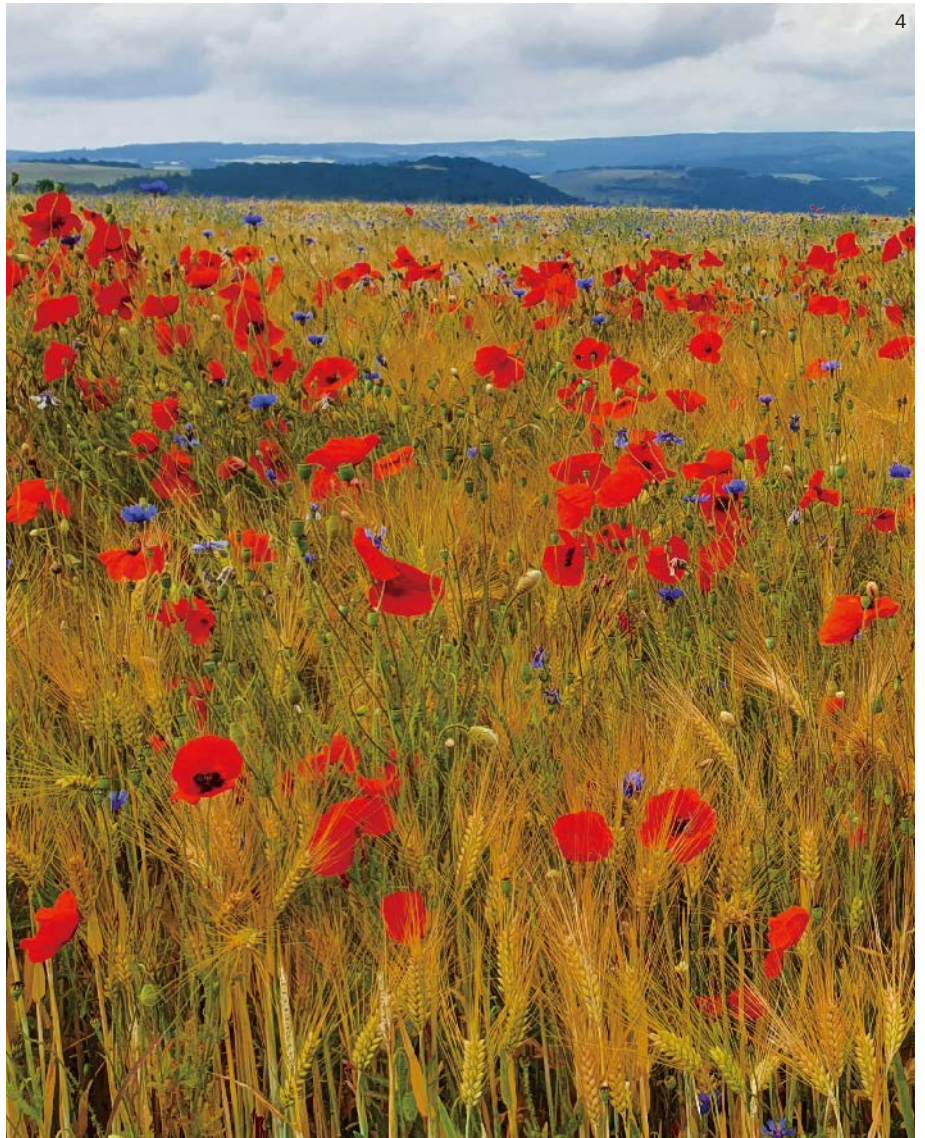
The ancient castles scattered like seeds along the River Rhine are delightful points of attraction in the area. Most of these were built between the 12th and 14th centuries and have now been reborn as hotels and Biergartens to welcome visitors to the area. During my visit, the river was crowded with cruise boats and barges carrying construction materials. Spending a night here felt like traveling back through time to the summer mansion of some medieval lord. The Biergartens along the trail also provide accommodation, so they are convenient for people walking for several days in succession.

On completing the walk, my body and mind felt revived, like the ground awakening in spring. On the train back to Frankfurt, I was already dreaming of future trips to this area. ●

Lee Bo-Young lived in Portugal for 10 years and currently lives in Frankfurt, where she is writing about the Camino de Santiago pilgrimage trail.

1. The grapes grown beside the River Rhine are used for making Riesling wine.
2. In the children's park in the woods at the Stekeschlääfer Gorge there are interesting tree carvings such as this one.
3. Rheinstein Castle offers one of the best views over the River Rhine.
4. The landscape of brewer's barley and poppies reminds of impressionist paintings.
5. A Biergarten where you can enjoy the region's distinctive beer

1. 라인강 변에 자라는 포도는 리슬링 와인의 원료가 된다.
2. 어린이를 위한 숲속의 나무조각 공원인 슈테케슬라퍼에서 발견한 재미있는 나무조각 작품.
3. 라인슈타인성은 라인강 전망이 가장 좋은 곳으로 꼽힌다.
4. 맥주보리와 개양귀비가 어우러진 풍경은 마치 인상주의 그림을 보는 것 같다.
5. 지방 특유의 맥주를 즐길 수 있는 비어가르텐.





걷기 좋은 도시 프랑크푸르트

10여 년의 포르투갈 생활을 마치고 프랑크푸르트로 올 때 친구들이 물었다. “프랑크푸르트라고? 괴테 하우스나 자동차, 국제 도서전 빼면 볼 거 없잖아?” 실은 나도 친구들과 같은 생각이었다. 그런데 이곳에 온 지 1년 만에 프랑크푸르트의 새로운 매력에 빠져서 예전의 생각은 선입견임을 알게 됐다.

글과 사진. 이보영

프랑크푸르트는 앞으로 마인강이 흐르고 뒤에는 타우누스산이 있다. 도심은 물론 주택가 곳곳에 숲이라고 해도 손색없는 공원이 있고, 사람들은 이곳을 자신의 정원처럼 여긴다. 공원은 걷고 달리고 자전거를 타는 사람, 소풍을 즐기는 가족, 산책하는 연인들로 붐빈다. 근처에서 일하는 직장인들의 휴식처이기도 하다. 또 공원에는 비어가르텐(Biergarten, 야외 호프집으로 간단한 음식을 판다)이 있어서 간단하게 요기할 수도 있다.

라인강 따라 걷기

프랑크푸르트에서 50~60km만 가면 독일 사람들이 가장 좋아하는 걷기 코스가 나온다. 라인부르크베크다. 빙겐암라인에서 레마겐까지 약 230km를 13개의 코스로 나누었다. 그 길에는 독일의 전형적인 소도시와 라인강을 따라 우아한 자태를 뽐내는 고성들이 자리하고 있다. 13개 코스 중 3개 코스는 프랑크푸르트에서 당일치기로 다녀올 수 있을 정도로 가깝다. 라인부르크베크의 시작점인 빙겐에서 트레히팅스하우젠, 바흐라흐, 오버베젤, 장크트고아르로 이어지는 곳이다.

이 길에서 바라보는 라인강 기슭에 끝없이 펼쳐진 포도밭은 장관을 이룬다. 이곳에서 생산되는 포도로 그 유명한 리슬링 와인을 만든다. 포도밭과 하늘 사이에는 맥주보리, 호밀, 유채가 생명을 틔우고, 특히 5~6월에는 야생화가 절정을 이룬다. 누가 해밭고도 300m에서 이런 평원을 기대했으랴.



- 1, 2. One of the special charms of a walking trip in the Frankfurt region is the way you keep coming across wild flowers.
3. From winter until early summer, the fields beside the Rhine are dyed green and gold with barley and rye
- 1, 2. 프랑크푸르트 근교를 걷다 보면 종종 야생화와 마주치는데, 이는 걷기 여행의 또 다른 묘미다.
3. 보리와 호밀은 겨울부터 초여름까지 라인강 기슭의 평원을 초록과 황금빛으로 물들인다.

야생화와 곡식의 공존

라인강 고성 길의 한 코스를 걷는 동안 스무 가지가 넘는 야생화를 보았다. 꽃잎이 색종이를 반듯하게 잘라서 붙인 것 같은 라인풀을 비롯해 호른클리(Hornklee), 하르트리겔(Hartriegel), 코른블루메(Kornblume) 등 이국적인 이름의 다양한 꽃을 만났다. 이 중 코른블루메는 '농부의 아내가 보리밭 속에 숨겨둔 애인'이라는 별칭이 있을 정도로 꽃이 화려하다. 늑대젓, 뱀대가리, 매발톱꽃처럼 익살스러운 이름이 붙은 꽃도 있다.

곡식은 밭 언저리를 야생화에 내주고, 벌과 나비는 야생화 꽃잎에 앉아 꿀을 모은다. 다른 쪽에는 드넓은 초원이 자리한다. 염소와 양, 흰 소가 함께 풀을 뜯는 풍경은 '함께 사는 것'에 대해 생각하게 한다. 보리수나무잎끼리 바람에 부딪혀 나는 소리 위에 울려 퍼지는 까마귀와 빠꾸기 울음소리는 뜻밖의 선물이다.

고성 여행

라인강을 따라 흩뿌린 씨앗처럼 군데군데 자리한 고성엔 또 다른 즐거움을 준다. 대부분 12~14세기에 지은 건축물로 지금은 호텔이나 비어가르텐으로 거듭나 여행자들을 맞이한다. 고성에서의 하룻밤은 시대를 거슬러 어느 영주의 별장에 머무는 것 같은 기분을 선사한다. 트레킹 코스 곳곳에 자리한 비어가르텐은 숙박업도 겸하기 때문에 며칠씩 걷는 사람들에게 편리하다.

걷기 여행을 마칠 때쯤 나의 몸과 마음은 봄에 들뜬 흩처럼 날아갈 것만 같았다. 프랑크푸르트로 돌아가는 완행열차 안에서 나는 이곳을 다시 찾을 날을 꿈꾸기 시작했다. ●

이보영은 10여 년의 포르투갈 생활을 마치고 현재 프랑크푸르트에 거주하며 산티아고 순례길에 대한 글을 쓰고 있다.

spotlight

text by Woo Jong-Kook

Jeff Bezos

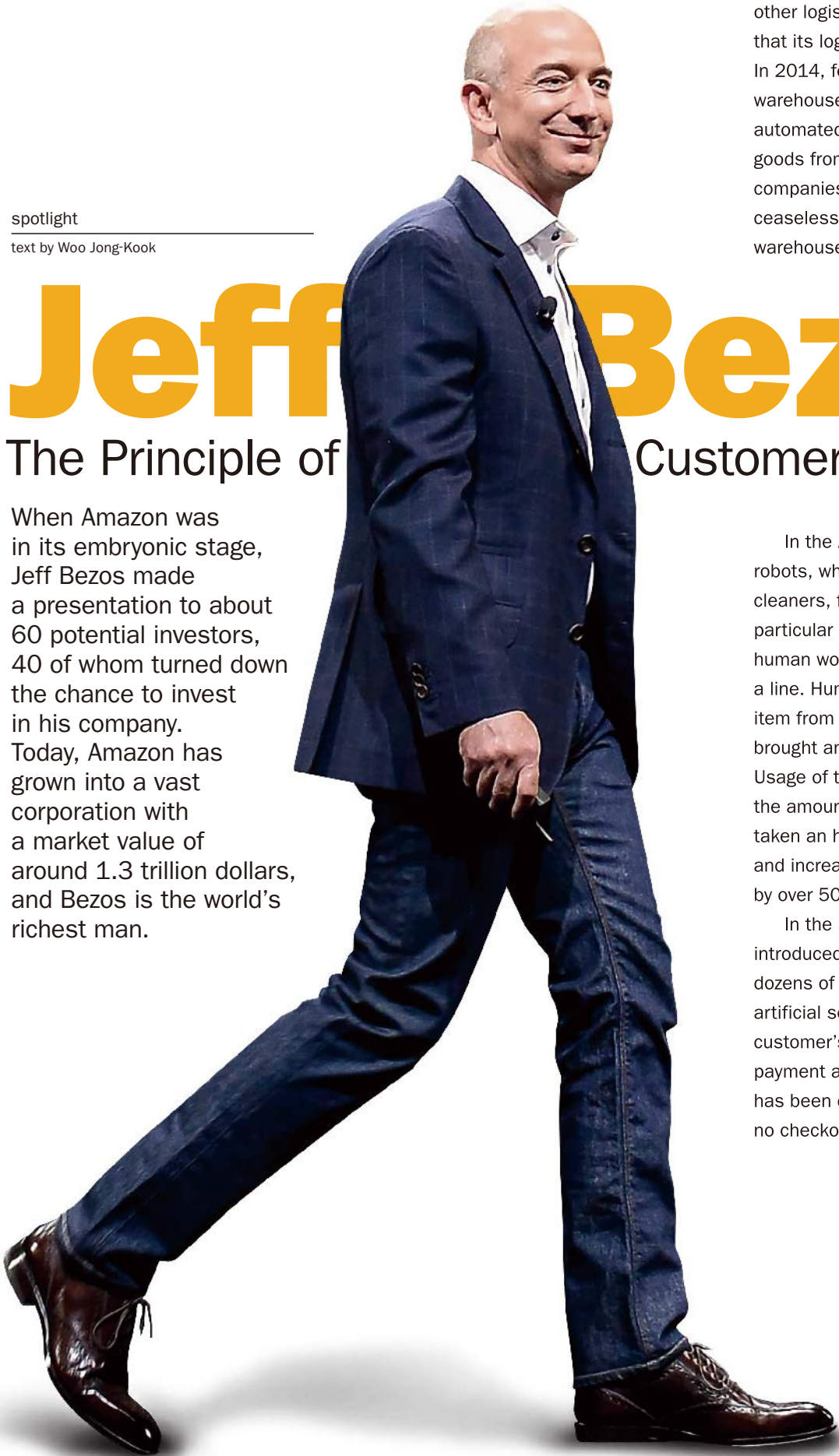
The Principle of Customer Obsession

When Amazon was in its embryonic stage, Jeff Bezos made a presentation to about 60 potential investors, 40 of whom turned down the chance to invest in his company. Today, Amazon has grown into a vast corporation with a market value of around 1.3 trillion dollars, and Bezos is the world's richest man.

What makes Amazon different from other logistics companies is the fact that its logistics are driven by IT. In 2014, for instance, Amazon's warehouses introduced a fully automated system, with robots fetching goods from the shelves. In Korean companies, even today, human workers ceaselessly move around the warehouse holding order forms.

In the Amazon warehouses, Kiva robots, which look like robot vacuum cleaners, fetch a whole rack on which a particular needed item is displayed to a human worker, then take their places in a line. Human workers then pick up the item from the rack that the robot has brought and place it in a packing box. Usage of the Kiva robots has reduced the amount of work that would have taken an hour to about 15 minutes, and increased the space usage rate by over 50%.

In the staff-less Amazon Go stores introduced by Amazon in 2016, dozens of cameras, scales, and other artificial sensors can detect the customer's purchases and take payment automatically. The principle has been described as "No lines, no checkout, no registers!"



A New York Times reporter got Amazon's permission to shoplift in an Amazon Go store, secretly wrapping items in plastic and putting them in a bag so that they would not be visible to the cameras. To the reporter's surprise, payment was taken in full. The cameras and scales that monitored the customer's movements didn't miss a single purchase.

Besides shopping, Amazon offers services in a variety of other fields. It markets the smart speaker Alexa, and is preparing to use AI-controlled drones instead of human drivers for short-distance deliveries. The company also offers cloud computing services—its Amazon Web Services has the largest market share in the world for cloud computing services. Meanwhile, Amazon has even entered the spaceflight business through its subsidiary Blue Origin.

The right term for Amazon might not be so much a logistics company as it would be an IT company in a logistics company's clothing. But this traditional way of classifying companies is not that important to Amazon's leader Jeff Bezos. The key concept that he applies to Amazon is "customer obsession."

Bezos distinguishes customer obsession from two other concepts: competition obsession and product obsession. Competition obsession means analysing a business that has already succeeded and replicating its system as quickly as possible. Product obsession, on the other hand, means putting all the focus on technical capabilities.

In a customer obsession environment, the first priority is to find out what the customer wants. Product and competition then follow as subordinate concepts. According to Bezos, "What customers want is a low price, fast delivery, and diversified products. This is a fact that doesn't change." He adds with an innocent

look, "Even in the future, there won't be any customers saying 'Amazon delivery is too fast: please deliver a little more slowly'."

Amazon's success is founded on experiment premised on failure. Bezos explains it this way: "To make something new that didn't exist before, it's necessary to fail. Failure is really important to Amazon, because when an experiment finally succeeds, the effect is that much greater. This asymmetrical effect is called the 'long tail.'

In baseball, you have to suffer a lot of strikeouts before you hit a home run. But in baseball, no matter how well you hit, you can't score more than four points at a time. When Amazon has a success, it can score a thousand points." Bezos, however, draws a firm line between failure in an experiment and failure in real life. "If we've built a new warehouse and that fails, you can't call it an experiment."

Having been born in New Mexico, U.S., in 1964, Jeff Bezos enrolled at Princeton University to study physics. But when a problem that he'd grappled with for 12 hours was solved by his classmates with ease, he gave up on his dream of becoming a physicist. He proceeded to change his major to computer engineering and graduated with a GPA of 4.2 out of a possible 4.3.

After graduation, Bezos turned down job offers from famous companies like Intel and Bell Lab to join the unknown venture company Fitel as a computer programmer. Later, he worked for a number of fintech companies developing services such as stock trading systems before establishing Amazon as an Internet bookstore in 1994.

When asked whether he had foreseen the success of Amazon from the beginning, Bezos replied, "I walked forward step by step until I got to where I am now. At the beginning, I had no idea that it would turn out like this."

When Bezos gave his presentation to the 60 potential investors, he raised a million dollars. The 22 people who agreed to invest \$50,000 each received a combined 20% share in Amazon. Bezos recalls that faithful day: "I was turned down by 40 people. The first thing they asked was, 'What is the Internet?' Those were the days when we used to connect to the Internet with telephone cables and modems."

As of July 21, Amazon's total market value was around 1.57 trillion dollars, the third highest in U.S. after Apple (1.68 trillion) and Microsoft (1.58 trillion). A 1% share in Amazon is currently worth 20 billion dollars.

Bezos' 11% share in Amazon makes him the richest man in the world, with a personal worth of around 172 billion dollars. Ironically, the Covid-19 health crisis actually raised Amazon's value over the first half of this year. Rumor has it that even after paying a 4% share in alimony to his ex-wife Mackenzie Bezos, from whom he was divorced in April last year, Bezos is better off than he was at the time of the divorce.

Amazon has not always been successful. After the dot-com bubble burst in 2001, stocks that had been worth \$100 dropped to just \$6 by the next year. At the time, the American investment bank Lehman Brothers predicted that Amazon would be bankrupt within a year. But it was actually Lehman Brothers that succumbed to the global financial crisis and went bankrupt in 2008, and today, Amazon is the Amazon that everyone knows so well. ●

Woo Jong-Kook is a journalist who has been working in the financial and economic field for 18 years. He also regularly writes about IT and automobiles. His books include *B-level Economics that Even the Head of the Bank of Korea Doesn't Know*, *Economics for Forty-Somethings*, and *It's Not Your Fault if You Can't Write*.

“고객에게 집착하라”

아마존 창업 당시 제프 베조스(Jeffrey Preston Bezos)는 투자를 받기 위해 60여 명에게 프레젠테이션을 했고 그중 40명에게 거절당했다. 아마존은 지금 시가총액 1,500조 원이 넘는 거대 기업으로 성장했고, 베조스는 세계 최고 부자로 등극했다.



미국의 전자 상거래 기업 아마존(Amazon)은 유통업체일까, 아닐까. 세계 최대 전자 상거래 기업이라는 면에서 유통업체가 맞다. 하지만 흔히 유통업체로 여기는 백화점, 대형 마트, 할인점, 편의점과는 다르다. 그럼 전자 상거래업체를 생각해보자. 옥션, 인터파크, G마켓, 11번가... 소셜 커머스는 어떤가? 쿠팡, 티몬, 위메프...

아마존이 일반적인 유통 기업과 다른 점은 IT(정보기술)를 앞세운 유통 기업이라는 점이다. 아마존은 2014년 물류 창고에 로봇 시스템을 도입했다. 지금도 한국에서는 노동자가 주문서를 들고 쉴 새 없이 창고를 돌아다니며 상품을 하나하나 담는다. 반면 아마존 물류 창고에서는 로봇이 물건을 가져다준다. 로봇 청소기처럼 생긴 '키바(Kiva)'가 상품이 진열된 선반을 통째로 들고 와 줄을 서서 기다린다. 사람은 제자리에 서서 로봇이 가져다준 선반에서 물건을 집어 포장 박스에 넣기만 하면 된다. 키바 도입 후 한 시간 넘게 걸리던 물류 순환 속도가 15분 정도로 줄었고 공간 활용도는 50% 이상 향상됐다.

2016년 아마존이 도입한 무인 판매점 '아마존 고(Amazon Go)'는 수십 대의 카메라와 저울 등 인공지능 센서가 고객의 구매 상황을 파악해 자동 결제한다. '줄 서지 않고(No Lines), 계산하지 않으며(No Checkouts), 계산대를 두지 않는다(No Registers)'는 '3 노(No)' 원칙이 도입됐다.

<뉴욕 타임스> 기자가 아마존의 허락을 구한 뒤, 아마존 고 매장에서 카메라에 잡히지 않도록 물건을 몰래 비닐로 싸서 가방에 넣어 왔는데도 결제가 이뤄졌다. 고객의 동선을

파악하는 센서와 저울은 어떠한 구매 행위도 놓치지 않았다.

이 밖에도 아마존은 다양한 분야에서 활약하고 있다. 인공지능 스피커 알렉사를 판매한다. 사람 대신 인공지능이 조종하는 드론을 이용한 단거리 배송도 준비하고 있다. 점유율 세계 1위의 클라우드 컴퓨팅 시스템도 '아마존 웹 서비스(AWS)'다. 자회사 블루 오리진(Blue Origin)을 통해 우주개발에도 나서고 있다.

이쯤 되면 유통 기업이 아니라 유통 기업의 가면을 쓴 IT 기업이라 하는 것이 아마존에 대한 적절한 설명일 것이다. 하지만 이런 전통적 산업 구분은 아마존을 이끄는 제프 베조스에게는 크게 중요하지 않다. 그는 아마존을 규정하는 개념으로 '고객 집착(consumer obsession)'을 내세운다.

베조스는 고객 집착과 구분되는 개념으로 경쟁 집착(competitiveness obsession), 제품 집착(product obsession)을 들었다. 경쟁 집착은 이미 성공한 기업들을 분석해 최대한 빨리 그 시스템을 복제하는 것이다. 제품 집착은 기술적 역량 자체에 매진하는 것이다.

고객 집착에서는 '고객이 원하는 것이 무엇인가'가 1순위다. 고로 경쟁이나 제품은 부수적으로 따라오는 개념이 된다. 베조스는 "고객이 원하는 것은 저렴한 가격, 빠른 배송, 다양한 제품군이다. 이것은 변치 않는 개념이다"라고 말한다. "아마존 배송이 너무 빨라요. 제발 배송을 좀 천천히 해 주세요, 라고 말하는 고객은 앞으로도 없을 것이다"라고 말할 때 베조스의 표정은 천천히만해 보인다.

아마존의 성공에는 실패를 전제로 한 실험이

바탕에 깔려 있다. 베조스는 이에 대해 다음처럼 설명한다.

"기존에 없던 새로운 것을 만들기 위해선 실패가 필요하다. 아마존에선 실패가 중요하다. 그 이유는 실험이 성공했을 때의 효과가 너무나 크기 때문이다. 이런 비대칭적 결과를 '롱 테일(long tail)'이라고 한다. 야구에서 홈런을 치기 위해선 삼진을 많이 먹을 수밖에 없다. 하지만 야구에선 아무리 잘 쳐도 4루타밖에 칠 수 없지만 아마존에서 성공하면 1,000루타도 칠 수 있다."

베조스는 '실험에서의 실패'와 '실행에서의 실패'를 엄격히 구분한다. "물류 센터를 새로 지었는데 거기서 실패가 나오면 그건 실험이라고 할 수 없다"는 것이다.

1964년 미국 뉴멕시코주에서 태어난 베조스는 프린스턴 대학교에서 물리학을 전공했다. 하지만 자신이 12시간 걸려 고민한 문제를 동료가 거리낌 없이 풀어내는 것을 보고는 물리학자의 꿈을 포기했다. 이후 컴퓨터 공학으로 전공을 바꾸고 4.2라는 높은 학점(4.3 만점)으로 졸업했다.

졸업 직후 인텔과 벨 연구소 등 유명 기업의 입사 제안을 뒤로하고 무명의 벤처기업 피텔(Fitel)에 입사해 컴퓨터 프로그래밍 업무를 맡았다. 이후 주식거래 시스템 개발사 등 몇 개의 핀테크 기업에서 일한 뒤 1994년 인터넷 서점 아마존을 창업했다.

처음부터 아마존의 성공을 예감했느냐는 질문에 베조스는 "한 걸음 한 걸음 전진하다 보니 여기까지 온 것"이라며 "처음부터 이렇게 될 줄은 몰랐다"고 답했다. 아마존 창업 당시 그는 100만 달러(약 12억 원)의 투자를 받기

제프 베조스

글. 우종국



위해 60여 명에게 프레젠테이션을 했다. 그중 22명이 5만 달러(약 6,000만 원)씩을 투자해 아마존의 지분 20%를 받아 갔다.

베조스는 “40명에게 거절을 당했다. 그들이 처음 물었던 것은 ‘인터넷이 뭐냐’는 것이었다. 전화선과 모뎀으로 인터넷을 연결하던 때니까”라고 그는 당시를 회고했다. 올해 7월 21일 기준 아마존의 시가총액은 1조 5,650억 달러(약 1,872조 원)로 애플(1조 6,820억 달러)과 마이크로소프트(1조 5,830억 달러)에 이어 미국에서 세 번째로 높다. 아마존 주식 1%의 현재 가치는 한화로 20조 원이 넘는다.

아마존 지분 11%를 소유한 베조스의 자산 가치는 1,721억 달러(약 205조 원)로 세계 1위 부자에 올라 있다. 아이러니하게도 코로나19는 올해 상반기 아마존의 주가를 상승시켰다. 지난해 4월 매킨지 베조스와 이혼하며 위자료로 지급한 지분 4%의 가치를 회복하고도 남을 정도로 올랐다는 후문이다.

아마존이 승승장구한 것만은 아니다. 2001년 닷컴 버블 파장으로 100달러(약 12만 원)이던 주가가 2002년 6달러(약 7,200원)까지 떨어지기도 했다. 당시 미국 투자은행 리먼 브라더스는 아마존이 1년 안에 파산할 것이라고 예상했다. 하지만 정작 2008년 글로벌 금융 위기로 파산한 건 리먼 브라더스였다. 그리고 아마존은 이제 누구나 다 아는 그 아마존이 되었다. ●

우종국은 현직 기자로 18년째 경제·경영 분야를 담당하고 있다. IT·자동차 관련 글도 꾸준히 쓰고 있다. 저서로 <한국은행 총재도 모르는 B급 경제학> <마흔을 위한 경제학> <글쓰기를 못하는 것은 당신의 잘못이 아니다> 등이 있다.

seoul map

text by Kim Nam-Ju

photos by Lim Hark-Hyoun

A Day and a Night in Cheongdam-dong

청담동 낮과 밤

In Seoul's Cheongdam-dong District, having a meal, going out for a drink, or simply reading a book can be experienced at the highest level of sophistication.

청담동은 보고 먹고 마시는 인간의 기본 행위를 가장 세련된 방식으로 경험할 수 있는 곳이다.
글. 김남주 / 사진. 임학현



Sojeonseolim's chief librarian, Hwangbo Yu-Mi, is a book-lover and advisor to the WAP Foundation, which provides support to scholars in the humanities. She says that despite having access to more and more cafes and other spaces themed on books, Seoulites didn't have "a space yet for probing the depths of the reading experience itself." And that's just the kind of space she envisioned when she created Sojeonseolim.

The experience provided in this reading space is purposely posh: The books are curated by book critics, and you get to read them while sitting in ultra-comfortable chairs in a secluded space designed by Swiss architect Davide Marcullo. It's an unforgettable experience to be seated in a place where reading is distinguished by levels, and the space itself leads you smoothly into each stage of the reading process.

Downstairs, the basement is divided into the Literature Stacks, with three walls completely packed with books, the Yedam space, where you find art books and a piano, and a connecting corridor. In total there are as many as 40,000 books here focused on literature, art, philosophy, history, as well as scores of magazines.

In the Yedam space, the owner of Sojeonseolim plans to hold readings, film screenings, music performances, and art exhibitions. Just as Korea's King Sejong and Britain's Queen Victoria used to provide paid reading holidays for civil servants, why not enjoy a "vacation" (reading vacation) here this year?



Fancy Reading Break Sojeonseolim



- 📍 B1, 23, Yeongdong-daero 138-gil
- ✅ Annual membership 660,000 won; single day pass 50,000 won; half-day 30,000 won
- ☎ +82 2-542-0804
- 📍 영동대로138길 23 지하 1층
- 📅 연간 멤버십 66만 원, 일반 관람객 종일권 5만 원, 반일권 3만 원.
- ☎ 02-542-0804

초호화 독서 바캉스—소전서림

“책이 주인공인 공간은 늘어나고 있지만 독서 경험 자체의 깊이를 논할 공간은 아직 없잖아요. 그런 공간을 만들고 싶었어요.” 애서가이자 인문학자를 지원하는 WAP 재단의 고문이기도 한 황보유미 소전서림(素磚書林) 관장의 말이다. 소전서림이 주는 경험은 명확하다. 스위스 건축가 다비데 마르쿨로(Davide Marcullo)가 디자인한 비밀스러운 공간에서 세상 편하고 윤택 있는 의자에 앉아 전문가가 큐레이션한 책을 읽는 것. ‘읽는 행위’에 충위를 두고 각각의 단계를 섬세하게 이끄는 공간에서의 경험은 감각적이다. 읽기에 앞서 앉기를 부추킨다. 편을, 프리츠 한센 등 한곳에서 보기 힘든 오리지널 디자인 가구부터 젊은 디자이너 그룹 ar3와 협업한 의자가 필요에 따라 적절하게 놓여 있다. 곳곳에서 마주치는 프랜시스 베이컨, 팀 아이텔 등 세계적인 작가들의 예술 작품이 공간에 격조를 더한다.

지하로 통하는 계단을 내려가면 복도, 세 벽면을 책으로 가득 채운 ‘문학서거’, 예술 서적과 피아노가 있는 ‘예담(藝談)’으로 공간이 나뉜다. 문학, 예술, 철학, 역사, 매거진 등으로 구분한 4만여 권의 도서가 빼곡하다. 예담에서는 낭독회와 상영회, 음악 공연, 전시를 열 예정이다. 조선의 세종과 영국의 빅토리아 여왕이 공직자에게 준 유급 독서 휴가처럼 올해는 이곳에서 라캉스(라이브러리+바캉스)를 누려도 좋겠다.



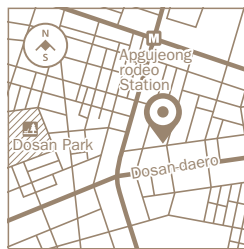
프랑스 디저트 컬렉션—기욤

베이커리 카페 기욤의 정식 이름은 ‘기욤 르 빵 베리타블르’다. ‘정통 빵집 기욤’이라는 뜻이다. 10년 전 KTX 시스템 엔지니어로 한국에 머물던 기욤 디에프반스(Guillaume Diepvens)는 한국의 프랑스 빵은 진짜 프랑스 빵이 아니라는 것을 깨달았다. 자신의 이름을 건 기욤을 연 이유다.

이름만큼 정직하고 사랑스러운 이 공간에는 고소한 밀가루 향이 끊임없이 피어오른다. 화학 첨가물 없이 오직 밀가루, 물, 소금, 천연 발효종으로만 순수한 빵을 만든다. 맷돌로 가는 것과 유사한 방식으로 만든 프랑스 밀가루를 사용하고, 참나무로 불을 지펴 화덕 오븐에서 빵을 구워낸다. 밀가루는 물론이고 우유, 달걀 등 모든 재료를 유기농으로만 사용한다. 엄선한 재료와 숙련된 기술로 만든 정직한 빵은 언제 먹어도 위에 부담이 없다.

기욤의 진가는 정통 프랑스 디저트에서 드러난다. 마카롱, 에클레르, 밀피유 등 프랑스 디저트의 정수를 맛볼 수 있다. 기욤의 전 수석 제과장인 파티시에가 엘리자베스 영국 여왕을 위한 만찬에 내기 위해 만든 밀피유 로얄은 눈으로 보는 순간 침이 고인다. 인간의 뇌가 맛을 느끼는 순서를 고려해 다크 초콜릿, 산딸기 크림, 헤이즐넛 크림의 쓴맛·신맛·단맛을 정교하게 구현한다. 예술로서의 디저트에 가까워지기 위한 노력이다.

French Dessert Collection Guillaume



- 📍 17, Seonreung-ro 152-gil
- 🏠 Pain Complet au Levain 5,500 won; Millefeuille Royal 13,900 won
- ☎ +82 2-512-6701
- 📍 선릉로152길 17
- 🍞 빵 공플레 오 르방 5,500원, 밀피유 로얄 1만 3,900원
- ☎ 02-512-6701

The full name of the bakery café Guillaume is Guillaume Le Pain Véritable, meaning “Guillaume’s real French bread.” When Guillaume Diepvens came to Korea 10 years ago as a systems engineer for the KTX high-speed trains, he realized that the French bread in Korea was not the French bread he knew back home, so he opened the bakery that bears his name.

The bakery is as charming and authentic as its name and is always exuding a savory smell of flour. The bread here is made without chemical additives, using only flour, water, salt, and yeast. The French flour used is made by a method similar to millstone grinding, and the bread is baked in a wood-burning oven. The milk, eggs, and other ingredients used are also organic.

But the real appeal of Guillaume is found in its authentic French desserts. Here you can taste the epitome of French desserts, including macarons, éclairs, and millefeuilles. When I saw the Millefeuille Royal—created by a patissier who was Guillaume’s head chef for a dinner banquet given in the honor of the visiting British Queen Elizabeth II—my mouth literally watered. The flavors are meticulously arranged in the order in which the human brain processes them—with dark chocolate, raspberries, and cream providing bitter, sour, and sweet tastes, respectively. Desserts are surely brought closer to the level of art at Guillaume.



A Parisian Banquet L'Espoir du Hibou



16, Dosan-daero 59-gil
 Lunch from 55,000 won
 +82 2-517-6034
 도산대로59길 16
 점심 5만 5,000원부터
 02-517-6034

Recommended by the *Michelin Guide Seoul 2020*, L'Espoir du Hibou aspires to be an orthodox bistro restaurant. By limiting the choices to a fixed menu or a specialty of the day and reducing the number of ingredients needed, the restaurant has also been able to limit its prices. As a result, it allows diners to enjoy a classy taste at a reasonable cost.

“I aim to serve French cuisine that is no different to what you would get in France,” says chef Im Ki-Hak, and he always serves the genuine article. Specialty dishes on the menu here are duck confit and onion soup. Made from minced mushrooms and duck leg, the duck confit is something of a work of art. A ring of confit is served on a white plate and decorated with a brown sauce made from duck bones and a green purée of zucchini, so that even the colors seem tasty. Ground duck breast and foie gras are placed at the center of the dish, and their soft texture melts in the mouth.

On a fine day, you can enjoy your meal on the terrace under the protection of a red canopy as the sunlight that envelops the terrace will glitter through the green leaves of the nearby trees. The sound of utensils touching the plates is pleasing to the ear, and the delicious scents will stimulate your olfactory palette. It all feels like being invited to a lavish banquet on a Parisian street.



파리에서의 만찬—레스쁘아 뒤 이부

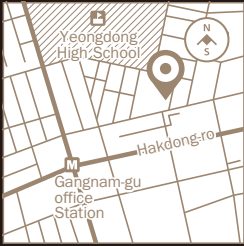
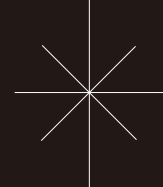
<미쉐린 가이드 서울 2020>에 선정된 레스쁘아 뒤 이부는 정통 비스트로를 추구한다. 고정 코스와 ‘오늘의 요리’ 등의 선택과 집중으로 재료의 가치수를 줄여 가격을 낮췄다. 덕분에 고급스러운 맛을 합리적인 가격에 즐길 수 있다. “프랑스에서 먹는 음식과 다르지 않은 프랑스 요리를 대접하고 싶다”는 임기학 셰프는 한결같이 진중한 음식을 선보인다. 테린과 파테 등 한국인에게는 다소 생소한 프랑스 전통 숙성 육가공 제품도 직접 만든다.

오리 콩피와 양파 수프는 이곳의 대표 메뉴다. 오리 다리와 버섯을 갈아 만든 오리 콩피는 마치 예술 작품 같다. 하얀 접시 위에 동그란 콩피를 올리고, 오리 뼈로 만든 갈색 소스와 주키니로 만든 초록색 푸레로 장식해 색감이 싱그럽다. 오리 가슴 살과 푸아그라를 갈아 넣은 콩피의 부드러운 식감이 입안에 퍼진다. 별 좋은 날엔 붉은 차양이 드리운 테라스에 앉아 식사를 즐겨보자. 푸른 나뭇잎 사이로 햇빛이 반짝이는 모습을 즐길 수 있다. 접시에 닿는 커트러리의 달그락거리는 소리가 컵을 울리고 맛있는 냄새가 후각을 자극한다. 파리 어느 골목가 저택의 근사한 만찬에 초대받은 기분이다.



Flavorful Local Wines

Aligoté Cheongdam



- 📍** 29, Seonreung-ro 132-gil
- ₩** Wine plates from 15,000 won
- ☎** +82 2-514-9973
- 📍** 선릉로132길 29
- ₩** 와인 플래터 1만 5,000원부터
- ☎** 02-514-9973



Aligoté has been at the forefront of the Korean wining and dining culture since the early 2000s, when the concept of having wine with a meal was quite unfamiliar here. The restaurant's name derives from the Aligoté grape variety originating in the Bourgogne region of France.

“Even a year or two ago, only wine experts knew about Aligoté wines,” says Aligoté Cheongdam’s sommelier Lee Jae-Min. “Compared to Pinot Noir or Chardonnay, they were regarded as somewhat rustic. But recently, as the taste has grown for natural wines made in the old way from naturally-grown grapes without any kind of additives, Aligoté wines have become more popular.”

Wines made from Aligoté grapes have a refreshing acidity. They are noted for their savory bouquet and a pleasant balance that is quite mouth-watering. When Lee says, “I want this to be the restaurant that serves the widest range of Aligoté wines,” you can sense his passion for wine and his discerning palate. This is a great place to enjoy a meal with wine at an outdoor table.

자연에서 온 와인—알리고떼 청담

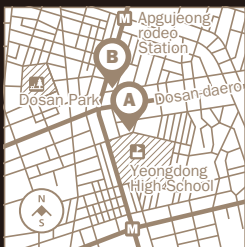
식사에 와인을 곁들이는 개념이 생소하던 2000년대 초반부터 와인&다이닝 문화를 이끌어온 알리고떼 청담. 가게 이름은 프랑스 부르고뉴 지방의 포도 품종에서 따왔다.

“1~2년 전만 해도 와인을 잘 아는 이가 아니면 알리고떼 품종의 와인을 잘 몰랐어요. 피노 누아나 샤르도네에 비해 촌스럽다는 인식이 있었죠. 하지만 최근 자연 그대로의 방식으로 농사지는 포도에 어떤 첨가물도 넣지 않고 예전 방식 그대로 만든 내추럴 와인이 취향으로 자리 잡으면서 알리고떼 품종의 와인이 인기를 끌고 있죠.” 알리고떼 청담 이재민 소믈리에의 말이다.

알리고떼 품종의 와인은 산뜻한 산미를 가졌다. 고소한 향에 입안에 침이 돌게 하는 기분 좋은 밸런스가 인상적이다. ‘알리고떼 와인 종류를 가장 많이 보유한 레스토랑이 되는 것이 목표’라고 말하는 소믈리에에게 와인에 대한 애정과 수준 높은 안목이 엿보인다. 야외 테이블에 앉아 와인과 식사를 함께 즐기기가 좋다. 트러플 머스터드와 오일을 곁들인 비프 카르파치오, 치즈와 견과류를 곁들인 와인 플래터가 인기 메뉴다.



Luxury Bar Hopping Mixology, STILL



A. Mixology

- 📍 B1, 18, Dosan-daero 58-gil
- ☎ +82 2-511-8214
- 📍 도산대로58길 18 지하 1층
- 📞 02-511-8214

B. STILL

- 📍 B1, 7, Seonreung-ro 152-gil
- ☎ +82 2-547-2016
- 📍 선릉로152길 7 지하 1층
- 📞 02-547-2016



A cocktail can make the night sweeter, and wandering around Cheongdam-dong's bars and sampling their signature cocktails is indeed a special experience.

Mixology is a young bar in its fifth year where you can enjoy a stylish interior and classy music. Its signature cocktail is the Herb Gimlet—a perfect blend of the bitter taste of herbs like basil, spearmint, and rosemary added to the fragrance of truffles. The resulting sweet and refreshing taste will delight your palette. Not to be missed is the Blanc de Blanc, made on a base of Grey Goose vodka mixed with Shine Muscat, lime juice, Sauvignon Blanc, and peppermint sugar.

For a more casual atmosphere, head to STILL. This is the second branch of Seoul's famous bar Le Chamber, where you have to wait a long time to get in. When you open the secret door and go inside, the sound of DJ music will overwhelm you. The cocktail I ordered after rolling a wooden dice was the Koishiya. It was made with the Mexican liquors tequila and mezcal, mixed with herbs, and topped with charred orange. The orange seemed to blossom like a flower in the mouth, and its refreshing taste harmonized perfectly with the distinctive smokiness of the tequila.

As STILL stays open later than other bars in the neighborhood, it's a good place to end your bar hopping tour of Cheongdam-dong. ●

럭셔리 무드 바 호핑 — 믹솔로지, 스틸

칵테일 한잔은 밤을 보다 감미롭게 한다. 청담동의 바를 돌며 대표 칵테일을 맛보는 것도 특별한 경험이다. 믹솔로지는 감각적인 인테리어와 세련된 음악을 즐길 수 있는 5년 차 젊은 바다. 대표 칵테일은 바질, 스피어민트, 로즈메리 등 허브의 씹싸름한 풍미에 트러플 향을 더한 '허브김렛(왼쪽 사진)'이다. 과즙의 달콤한 맛과 상쾌한 청량감이 입안 가득 느껴진다. 그레이 구스 보드카를 베이스로 샤인머스캣과 라임 주스, 소비농 블랑과 페퍼민트 슈거를 섞은 '블랑 드 블랑'도 놓치지 말자.

보다 캐주얼한 분위기를 원한다면 스틸이 제격이다. 주말이면 입장을 위해 오래도록 기다려야 하는 서울의 대표 바인 르챔버 2호점이다. 비밀의 문을 열고 들어서면 디제잉 음악이 감각을 압도한다. 정사각형 나무 큐브를 굴리며 고른 칵테일은 '코이시아'. 멕시코 술인 테킬라에 향신료를 배합하고, 가니시로 그을린 오렌지를 올렸다. 테킬라 특유의 스모키함, 오렌지의 상큼함이 조화롭다. 근방의 다른 바에 비해 늦게까지 문을 열어 청담동 바 호핑의 마지막 장소로 삼기에 좋다. ●

eye

edited by Kim Myun-Joong
paintings by Lee Sang-Won

Multitude

군중





Lee Sang-Won paints multitudes of people. His reasoning for painting these scenes sounds very familiar: “Through even arrangements of people enjoying their free time with the ones they love, I wanted to express in my own personal way that everyone weighs equally at least in their happiest moments.”

The gatherings of people that appear in Lee’s paintings are scenes we all miss from our present restricted interactions. At least through his artworks, we hope to enjoy the simple moments that are temporarily being denied to us—the moments we used to share with our families, lovers, and friends.

이상원은 군중을 그린다. “사랑하는 사람들과 함께 여가를 즐기는 사람들을 평등하게 구성했다. 우리가 가장 행복했던 그 순간만큼은 만인이 동등한 무게로 존재한다는 것을 나만의 방식으로 표현하고 싶었다”는 게 그 이유다. 이상원의 작품에 등장하는 군중의 모습은 이제 우리가 간절히 바라는 소망이 되었다. 한동안은 누릴 수 없는 가족, 연인, 친구들과 보내던 소박한 일상을 작품을 통해서나마 누리보길 바란다.

편집. 김면중 / 그림. 이상원







"The Panoramic," oil on canvas, 150x300cm, 2019



Lee Sang-Won holds undergraduate and graduate degrees in painting from Hongik University. Since 2006, he has focused on depicting multitudes of people through various media.
이상원은 홍익대학교와 동 대학원 회화과를 졸업했다.
2006년 이후 다양한 매체를 통해 군중에 집중하기 시작했다.

The Metamorphoses of Chungnam Province

Ethology professor Choi Jae-Cheon has asserted that biodiversity is an essential condition for the conservation of nature. A lack of diversity can create negative effects not only in the natural world, but also in the economy and in the society, where monopolies and a reduction of creativity are a direct consequence of diminished diversity. Aware of this problem, Korea's Chungnam Province has already started planting the seeds of diversity.

천태만상, 충남 —— 세계적 권위의 동물행동학자 최재천 교수는 지구를 지키기 위한 필수 조건으로 생물다양성 보전을 강조한다. 문화, 경제 등의 분야에서도 다양성 부재는 창의력 고갈과 독과점이라는 부작용을 낳는다. 어떻게 하면 다양성이라는 금과옥조를 지킬 수 있을까? 충청남도에는 다양성에 대한 고민과 씨름이 꿈틀거리고 있다.
글. 김성화 / 사진. 임학현



Yesan Stork Park

On April 1, 1971, the newspaper *Donga Ilbo* reported the happy news that a pair of Oriental storks, a species on the verge of extinction in Korea, had been sighted. Two days later, however, the story turned to bad news, as the male stork was shot dead by a hunter. “Storks can see things 100km away,” according to ecology guide Kang Hui-Chun. “The male stork had seen the hunter near its nest, and took the shot itself to protect the mother and chicks.”

Forty-five years later, Korea National University of Education brought Oriental storks from Russia and other places and finally succeeded in getting them to breed. Yesan-gun County in Chungnam Province was chosen for the storks’ habitat due to its abundance of food—such as pond loach and other species that live in the flooded rice paddies.

Today, the Yesan Stork Park includes a White Stork Study Center, where visitors can learn about the habits of the Oriental stork and its role as an umbrella species in the ecology of the rice fields, as well as a marshland—not open to the public—where some 120 storks live. With a bit of luck, during your visit at the Park you might see a stork fly by, its wingspan reaching as much as two meters.

생물다양성의 수호지—예산황새공원

1971년 4월 1일 <동아일보>에 멸종 위기 황새 한 쌍이 발견되었다는 반가운 뉴스가 실렸다. 그러나 이틀 후 뉴스는 뜻밖의 안타까운 소식을 전했다. 수컷 황새가 사냥꾼의 총에 맞아 죽었다는 것이다. “황새는 100km 거리의 사물도 볼 수 있어요. 수컷 황새가 동지 근처에 나타난 사냥꾼을 발견하고 어미와 새끼를 지키기 위해 대신 총에 맞은 거죠.” 강희춘 자연생태 해설가가 들려주는 사연에 탄식이 터졌다.

그 후 한국교원대학교에서 러시아 등지로부터 황새를 입양해 멸종 45년 만에 자연 번식에 성공했다. 방사지로는 논밭에 미꾸리 같은 먹이가 풍부한 예산군이 선정됐다. 예산황새공원에는 황새의 습성과 논 생태계에서 황새의 우산종(해당 생태계 보전을 위해 선정된 종)으로서의 역할 등에 대해 알려주는 황새문화관, 황새 120여 마리가 자라는 비공개 구역인 야외 습지원 등이 있다. 운이 좋으면 길이가 2m에 육박하는 날개로 하늘을 가르는 황새를 볼 수도 있다.

Protecting Biodiversity





1. Salted shrimp matured for 1 year at Jungang Tunnel Salted Shrimp
 2. The temperature in the Jungang Tunnel remains between 14 and 16°C with the optimum humidity all year round. Carrying on the family business, owner Sin Geun-Seok has been making tunnel salted shrimp for 50 years.
1. 중앙토굴새우젓의 1년 숙성된 새우젓.
 2. 대를 이어 50년 넘게 토굴 새우젓을 생산하고 있는 신근석 대표.

144, Gwangcheon-ro, Gwangcheon-eup, Hongseong-gun
홍성군 광천읍 광천로 144

Gwangcheon Traditional Tunnel Salted Shrimp

In Gwangcheon, jars of salted shrimp line up the whole stretch of the 200-meter Gwangcheon Tunnel due to a curious condition: The temperature in the tunnel remains between 14 and 16°C all year round without artificial heating or cooling.

People started consuming Gwangcheon Tunnel salted shrimp after the chance discovery that salted shrimp acquired a much richer flavor when kept in jars in a tunnel.

“We never buy cold shrimp,” said Sin Geun-Seok, head of the Jungang Tunnel Salted Shrimp company, where three generations of shrimp producers make salted shrimp together in a tunnel that was dug out with pickaxes after Korea’s liberation from Japanese colonial rule in 1945. “When the food bacteria die, you can’t get a taste like this,” explained Sin. Salted shrimp that’s fermented in a tunnel takes on a pink coloring, a rich flavor, and a crisp aftertaste. “Imported salted shrimp is made with twice as much salt to preserve it, and the bitter taste of the salt is masked with artificial flavor enhancers,” he added.

The best salted shrimp is considered to be *yukjeot*, made in the sixth month (*yuk*) according to the lunar calendar. *Yukjeot* made with well-grown *Kuruma* shrimp has nice, plump flesh. A drum of Gwangcheon Tunnel *yukjeot* costs 20 million won—about US \$17,000.

식탁 위의 다양성—광천 전통 토굴 새우젓
길이 200m가 넘는 굴 끝까지 향아리가 줄지어 있다. 토굴 속 온도는 냉난방기 없이 연중 14~16°C를 유지한다. 광천 토굴 새우젓은 금광에 보관한 새우젓이 훨씬 맛이 깊고 풍성하다는 것을 우연히 알게 된 후 소비되기 시작했다.

“차가운 새우는 절대 안 사요. 유산균이 죽어서 이 맛이 안 나죠.” 해방 후 곡괭이로 파서 만든 토굴에서 3대가 함께 새우젓을 생산하는 중앙토굴새우젓 신근석 대표의 설명이다. 토굴 발효 새우젓은 핑크빛이 돌며 감칠맛이 깊고 끝 맛이 깔끔하다. “수입 새우젓은 유통을 위해 소금을 배로 넣고, 그 소금의 쓴맛을 가리기 위해 화학조미료를 넣어요. 잘 숙성시킨 국내산 새우젓은 그럴 필요가 없죠.”

새우젓은 음력 6월에 담근 육젓을 최고로 친다. 충분히 자란 산란기 직전의 참새우 육젓은 살이 통통하다. 광천 토굴 육젓의 가격은 한 드럼당 2,000만 원에 달한다. 이 귀한 새우젓을 토굴에 쌓아둔 신근석 대표가 어쩐지 씩씩해 보였다. “이렇게 비싸면 누가 찾겠어요. 종매인의 농간으로 새우값이 너무 올랐어요. 그래서 새우젓 생산자끼리 새우를 사지 말자고 했는데 몰래 사더라고요.” 신근석 대표의 고민에 공감하는 생산자가 늘어난다면 우리는 더 건강한 새우젓을 먹을 수 있지 않을까?



Table Diversity



1. Eunseong Farm's apples are harvested in autumn for making into wine.
2. An oak cask of maturing apple wine, and a picture by artist Huh Young-Man
3. Jeong Je-Min, owner of Eunseong Farm

1. 가을에 수확해 와인으로 만드는 은성농원의 사과.
 2. 숙성 중인 사과 와인 오크통에 허영만 작가가 그린 그림.
 3. 정제민 은성농원 대표.

107-25, Daemong-ro, Godeok-myeon, Yesan-gun
 예산군 고덕면 대몽로 107-25

Eunseong Farm's Apple Wine

Ten years ago, Jeong Je-Min, owner of Eunseong Farm, began producing apple wine for the first time in Korea. It wasn't easy, as he was competing with overseas wineries that had built up their expertise over many generations.

"It was like pouring wine into a jar with no bottom," recalled Jeong.

"Korean sommeliers didn't even look at domestic wines. But recently, they've become more aware that they don't know much about Korean wines, so even high-class hotels are asking for it."

Eunseong Farm's apple wine Chusa is outstanding in taste—it has won the top prize for fruit wines at the Korean Liquor Awards and a bronze medal at the internationally authoritative Monde Selection. "Cooking apples are not good for eating, but when you use them to make liquor they're all the more tasty," said Jeong. "In Korea there's not much awareness of that, and apples are only grown for eating."

Jeong suggested that for domestically produced liquor to secure a firm foothold, the name of the liquor would need to become associated with a particular locality: "We need to recognize the French concept of the *Château*, where farms are the main producers of wine, and the price depends partly on what kind of grapes were grown in whose vineyard."

뿌리깊은 사과나무—은성농원

정제민 은성농원 대표는 10년 전 국내 최초로 사과 와인 생산을 시작했다. 여러 대의 경험이 축적된 해외 와인러리와 겨루자니 쉽지 않았다. "밑 빠진 독에 술 붓기였어요. 한국의 소믈리에들은 국내산 와인이라면 거들떠보지도 않았죠. 그런데 최근 국내 와인을 잘 모른다는 자성이 일고 와인 맛도 성숙해지면서 특급 호텔에서 많이 찾게 됐어요." 은성농원의 사과 와인 '추사'는 우리술 품평회 과실주 대상, 세계적 권위의 몽드 셀렉션에서 동메달을 수상했을 정도로 맛이 뛰어나다.

과일 와인을 만드는 데는 난관이 많다. "식감은 떨어져도 가공용 사과로 술을 담그면 더 맛있어요. 국내에서는 그런 이해가 부족해 생식용 과일만 생산하죠." 그는 국산주가 뿌리내리려면 술 이름을 들었을 때 지역이 떠올라야 한다고도 말한다. "농가에서 주류를 생산하는 프랑스 보르도의 '샤토(château, 포도 농원)' 개념이 자리 잡아야 해요. '누구네 밭의 어떤 품종으로 만들었다'가 가격 결정 요인이 되는 거죠."

추사 와인을 한 모금 들이켜자 달콤함이 혀를 감쌌다. 목 뒤로 미끄러진 금빛 액체는 입안 가득 향긋함을 남겼다. 그의 말에 고개가 끄덕여졌다.



The Deep-Rooted Trees





2



3

1. The second and third floors contain a book café, small meeting room, and focused reading room

2. Children reading freely in the children's material room

3. A wheelchair lift is installed alongside the step bookshelf.

4. Chungnam Library's chief librarian Na Byeong-Jun

1. 북카페와 소모임실, 집중열람실 등이 자리하는 2~3층.

2. 어린이 자료실에서 자유롭게 책을 읽고 있는 아이들.

3. 스텝 서가를 따라 설치된 휠체어 리프트.

4. 충남도서관장 나병준.

📍 577, Docheong-daero, Hongbuk-eup, Hongseong-gun
홍성군 홍북읍 도청대로 577

Chungnam Library

At the Chungnam Library, children lied on bean bag sofas, holding books in their hands, not mobile phones. Adults sat in lounge chairs or at desks with partitions, like in reading rooms, equally engrossed in their reading. Some sat with their backs straight, others in more relaxed postures. The reading scene of Chungnam Library was as colorful as its interior design.

Opened in 2018, the Chungnam Library has been commended for the way its facilities can be used freely by the elderly and disabled. The Korea Disability Development Institute has given it the top rating for a “living environment without obstacles” and the special Universal Architectural Design prize. The library's two-story reading staircase comes equipped with a wheelchair lift. The library even has a multicultural section, with books from China, Vietnam, and the Philippines.

“I want the Chungnam Library to be like an evergreen tree of learning that remains always verdant,” said chief librarian Na Byeong-Jun. “Our physical facilities have been recognized, but I still want to provide programs that narrow the information gap. We have an urgent need for personnel specialized in curation, reading therapy, and big data.” ●

모두의 도서관—충남도서관

아이들이 빈 백 소파에 누워 뭉가에 깊이 빠져 있다. 손에 들려 있는 것은 휴대폰이 아닌 책. 어른들은 독서실처럼 칸막이가 있는 책상이나 라운지 체어에 앉아 독서 삼매경에 빠져 있다. 누군가는 등을 바짝 세우고, 또 누군가는 몸을 늘어뜨린 채. 충남도서관의 독서 풍경은 이 공간의 실내 디자인만큼이나 각양각색이다. “도서관에서 한 달 살기는 없나요?” 일행 중 한 명이 휴양지에 온 듯 들뜬 목소리로 물었다.

2018년 개관한 충남도서관은 한국장애인개발원의 ‘장애물 없는 생활환경’ 최우수 등급을 획득하고 유니버설 건축 설계 디자인 부문에서 특별상을 수상하는 등 장애인과 고령자도 자유롭게 사용할 수 있는 시설로 인정받았다. 2층 높이까지 뻗은 스텝 서가(step bookshelf) 끝에 휠체어 리프트가 자연스럽게 놓여 있다. 중국, 베트남, 필리핀 등의 서적으로 이루어진 다문화 섹션도 눈에 띈다. “충남도서관이 늘 푸른 지식의 상록수가 되길 바랍니다. 물리적으로는 인정받았으니 이제 정보 격차 해소를 위한 프로그램을 마련하고자 해요. 큐레이터, 독서 치유 상담가, 빅데이터 전문가 등 전문 인력 확충이 절실합니다.” 충남도서관장 나병준의 바람이다. ●

The Library for All



4

second take

text by Tim Alper

Staying Cool in Korea's Summer

Staying cool in summer is something of a Korean specialty. Whether you're after tried and trusted analog solutions or the latest in hi-tech gadgetry, Korea has a heat remedy for you.

Jinju Naengmyeon
진주 냉면

Images courtesy of Korea Tourism Organization

If you're a foodie, you'll be happy to know there are two totally different cooling summer cuisine styles, and you may find them both equally addictive; so let's stop beating around the bush and dive right into the steaming-hot, sweaty heart of Korean summertime.

Fan-tastic!

Urbanites in big cities never leave their houses without handheld electric fans come summertime. Although they aren't particularly powerful, these mini fans can be very cooling and convenient. Almost totally noiseless, most have USB ports, so you can charge them up with ease from your laptop or desktop PC. They are also available in a range of chic hues—and you can spot budding fashionistas by checking to see if they have color-coded their outfits with their mini fans.

But the true cool cats have already moved on from the portable fan—now you can buy baseball caps, golf visors, and even construction hardhats with solar-powered, noiseless fans built into your headgear.

Brilliant Bamboo

In the fight against summer heat, there are also traditional Korean alternatives to tech wizardry. Koreans have made extensive use of bamboo since ancient times. This multipurpose material has amazing (and, for Westerners, somewhat unexpected) cooling properties. The most tried and trusted Korean bamboo cooling device is the *jukbuin* (literally “bamboo wife”), a hollow bamboo cylinder that you hug to let cool air flow freely around your body. Bamboo seat covers and blinds also help keep surfaces cool, and if night times are a little too tropical for your liking, try spending a night on a bamboo mat. Korea is famous for its elegant foldable fans, *jeopseon*, which emerged during the Goryeo Dynasty (918-1392). Over the years, these fans grew in length and soon became more than just a practical tool, morphing into a fashion accessory, with hand-painted or calligraphed details. Although electric fans are far more effective, you may find that a classy-looking analog alternative or a bamboo-based solution can better complement your look.

Summer Fare

I promised two radically different approaches to Korean summer food, and you may be surprised to hear that they are as different as chalk and cheese—or, to be more precise, ice and fire. Let's start with the most logical-sounding approach for Westerners: Try bringing the bite out of the heat with cooling summer treats.

In June, a vast number of Korean restaurants

add *kongguksu*—long noodles in a refrigerated broth of ground soybeans—to their menus. Many choose to season their *kongguksu* with salt, but others prefer to add sugar instead. As the dish is very popular, you are bound to come across all sorts of variations of it, with some forsaking the thick broth in favor of ground garlic. And *kongguksu* is just the refreshingly cool tip of the iceberg of Korean noodle dishes. *Naengmyeon* is a dish that is thought to have originated in the North Korean cities of Hamheung and Pyeongyang. The Hamheung version is usually served with a spicy sauce and chunks of raw fish, while the Pyeongyang variety is somewhat more simple, but still packs plenty of distinctive flavor.

Korean watermelons are outstanding. And in summer, they can be found everywhere. Roadside vendors ply their wares from small vans, selling fruit the size (and weight) of cannonballs. It can often be a struggle to carry these monstrous fruit back home, but it is always worth the effort.

Fiery Fare

Many Koreans, meanwhile, take a very different approach to combatting the summer heat: “fighting fire with fire.” Steaming hot food, it is said, can actually help the body cool down gently, particularly on the very hottest days of the year. So at summer's peak, Koreans seek out not cool dishes, but bubbling-hot fare like *samgyetang*, a whole spring chicken stuffed with rice, jujubes, garlic and chestnuts. As reluctant as I first was to try this extreme-sounding food philosophy, I quickly became a convert.

This soup, often served in a *ttukbaegi*—an earthenware pot that retains stovetop heat for long periods of time—has become a time-honored favorite for many discerning visitors to Korea. High in protein and easy on the stomach, it can be curiously welcome on oppressively hot days, when many complain of appetite loss. It might leave you hot and sweaty, but you are bound to come out the other side feeling strangely refreshed and full of energy!

So there you have it: Now you know about a few of the many ways to stay cool in Korea—land of the red-hot summers! ●



한국에서 여름 나기

여름을 시원하게 보내는 것은 한국인들의 전문 분야다. 전통 방식이든 전자 제품을 이용한 최첨단 방식이든 한국에는 여름을 시원하게 보낼 확실한 대책이 있다.

글. 팀 알퍼

여름의 열기를 좋아하는 사람이라면 한국은 최고의 여행지가 될 것이다. 7~8월이면 수은주가 종종 30℃를 웃돌기 때문이다. 특히 영국 출신인 나에게 한국의 여름 습도는 꽤나 놀랍게 느껴졌다. 이제 짐통처럼 무겁지만 흥미진진한 한국의 여름 속으로 뛰어들어보자.

첨단 피서법

여름이 오면 대도시의 한국 젊은이들은 휴대용 선풍기 없이 집을 나서지 않는다. 일반 선풍기 정도의 바람은 아니지만 꽤 시원하고 손에 들고 다닐 수 있을 정도로 가볍다. 소음이 적고 USB 단자가 있어 노트북이나 컴퓨터로도 충전할 수 있다. 또한 멋진 디자인과 색상의 제품이 많이 나와 있다. 길을 걷다 보면 옷과 선풍기의 색상을 매치한 패셔니스타를 쉽게 발견할 수 있다.

그러나 얼리어답터들은 이미 휴대용 선풍기에서 벗어났다. 이제 한국에서는 태양열 충전 무소음 선풍기를 장착한 야구 모자, 골프 모자, 심지어 안전모도 구입할 수 있다.

전통 피서법

이런 신묘한 기술에 맞서는 전통적인 용품 역시 존재하는데 그 주재료는 대나무다. 생활용품 제작에 활용도가 높은 대나무는 (서양인에게는 예상 밖이겠지만) 여름에 크게 활약한다. 대나무로 만든 것 중 오랫동안 사랑받고 있는 것이 죽부인이다. 대나무를 열기설기 엮어 만든 원통 형태의 물건으로 속이 비어 있고 감촉이 차가워 껴안고 자면 시원한 느낌을 준다.

대나무로 만든 여름용품은 더 있다. 대자리와 발, 방석 등이다. 열을 보존하는 섬유보다 온도를 낮게 유지시킨다. 끈적이는 느낌에 잠을 자면서도 몸을 뒤척이게 되는 열대야에는 대자리를 깔고 자면 쾌적하게 밤을 보낼 수 있다.

고려 시대에 등장한 부채 '접선'도 유명하다. 시간이 흐르며 길이가 길어졌고, 그림과 서예 등 디테일이 더해지며 패션 액세서리 기능도 겸하게 되었다. 선풍기 바람이 훨씬 시원하겠지만 고전미가 풍기는 대나무 제품이 우리가 여름을 나는 모습을 더 멋지게 만들어줄지 모른다.

이열치냉

미식에 관해서는 완전히 다른 두 가지 접근법과 음식이 있다. 이 둘은 분필과 치즈만큼이나, 얼음과 불만큼이나 다르다.

우선 서양인들에게 좀 더 논리적으로 들릴 것 같은 시원한 여름 별미부터 이야기해보자. 여름이 오면 한국의 많은 식당에는 새로운 메뉴가 추가된다. 바로 공국수다. 대두를 갈아 차갑게 식혀 만든 공국물에 가늘고 긴 국수를 말아 먹는 음식으로, 보통은 소금으로 간하지만 기호에 따라 설탕을 뿌려 먹기도 한다. 대중적인 음식인 만국 조리법이 다양한데 공국물을 맑게 내려 간 마늘을 섞어 먹는 사람도 있다. 공국수가 냉국수 양대 산맥의 한쪽이라면 반대편에는 냉면이 있다. 냉면에는 매운 양념에 회를 올려 먹는 함흥식과 심심한 감칠맛이 매력적인 평양식이 있다.

뛰어난 당도를 자랑하는 한국의 수박 역시 놓칠 수 없는 여름의 별미이다. 여름이면 어디서나 판매하는 걸 볼 수 있는데 도로변 작은 트럭에서 포탄만 한 크기의 수박을 팔기도 한다. 이 거대한 과일을 집으로 들고 오는 것은 만만치 않게 힘든 일이지만, 그럴 만한 가치가 있다.

이열치열

많은 한국인들은 여름의 찌는 듯한 더위를 물리치기 위해 차가운 음식을 먹는 것이 아닌 정반대의 방법으로 접근하기도 한다. 바로 '이열치열'이다. 김이 펄펄 나는 음식은 실제로 몸을 천천히 식혀준다고 한다. 여름 더위가 절정에 이르면 한국 사람들은 영계 배 속에 찹쌀과 대추, 마늘, 밤 등을 채워 넣고 보글보글 끓인 삼계탕 같은 뜨거운 먹거리를 찾는다. 나도 이 극단적으로 느껴지는 음식 철학을 잘 이해하지 못해 처음에는 마지못해 시도했지만 이내 빠져들게 되었다.

삼계탕은 대개 열기가 오랫동안 유지되는 뚝배기에 담겨 나온다. 한국을 찾는 안목 있는 여행자들은 삼계탕을 한국 최고의 전통 음식으로 꼽기도 한다. 단백질 함량이 높으면서 위에 부담이 되지 않아 보양식으로도 사랑받는다. 먹을 때는 땀이 나고 더울지 모르지만, 신기하게도 식사를 마치고 나면 기운이 나고 시원해지는 것을 느낄 수 있다.

내 이야기는 여기서 끝이다. 하지만 한국에서 뜨거운 여름을 시원하게 보내는 방법은 이보다 훨씬 더 무궁무진하며 지금 소개한 것은 빙산의 일각에 지나지 않음을 덧붙인다. ●

영국 출신 칼럼니스트 팀 알퍼는 한국 음식에 반해 2007년부터 한국에 살기 시작했다. 한국 문화를 이방인의 관점으로 새롭게 바라보는 그는 <바나나와 쿠스쿠스>와 <우리 옆집에 영국남자가 산다>를 출간했다.

Dosan Seowon: Vital Energy

Set in a landscape of expansive plains and rivers, this seowon is full of vitality. The Nongunjeongsa Hall, located in front of the seowon, has windows of differing heights which were fitted freely at spots where vital energy was thought to make its way into the interior. As a result, adults and children alike can feel a powerful energy pouring in from the outside.

📍 Togy-ri, Dosan-myeon, Andong-si, Gyeongbuk

도산서원 —— 기운찬 생명력

강과 평야가 넓게 펼쳐진 풍경 속에 자리해 생기가 가득하다. 사람 키의 몇 배나 되는 나무가 녹음을 뿜어낸다. 건축물은 전반적으로 간결하고 검소한 편이다. 서원 앞쪽에 자리한 농운정사는 창문 높이가 들쭉날쭉하다. 내부에 최대한 생기를 불어넣도록 자유롭게 창문을 설치했기 때문이다. 덕분에 어른과 아이 모두 창문 너머의 힘찬 기운을 느낄 수 있다.

📍 경북 안동시 도산면 토계리

The Dosan Seowon was born from the Dosan Seodang, which was built by Yi Hwang (penname Toegy). In the Jeongyodang Lecture Hall, a sign reads "Dosan Seowon." 도산서원은 퇴계 이황이 지은 도산서당을 모태로 한다. 전교당(강당)에 도산서원 현판이 걸려 있다.



Korean beauty

text by Kim Nam-Ju

photos by Lim Hark-Hyoun

The Allure of the Korean Seowon

Seowon, the Korean Neo-Confucian

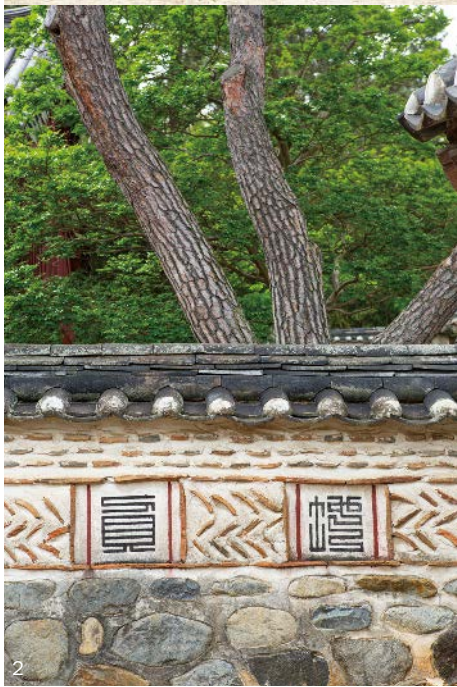
academies, were at the heart of the “practical learning” movement (*seongnihak*) espoused during the Joseon Dynasty (1392–1910).

Out of around 600 venues scattered throughout the country, nine seowon that had best represented the spirit and tradition of the literary sages of the Joseon Dynasty period were designated as UNESCO World Cultural Heritage Sites last year.

유네스코도 반한 한국의 서원

조선 시대 성리학의 중심이었던 서원은 세속적으로 성공하는 법이 아닌 삶의 방식을 가르치는 데 주력했다. 전국에 분포된 600여 개의 서원 중 성현의 정신과 전통이 가장 잘 구현되고 있는 아홉 곳이 유네스코 세계문화유산에 등재됐다.

글. 김남주 / 사진. 임학현



Donam Seowon: Virtuous Nature

Long ago, Confucius described the act of looking up at a high mountain as an act of high virtue. In front of this seowon, a river cuts through the broad plain, and a ridge of Mount Gojeongsan forms the background to the buildings. Walk along the outside wall and you will feel the seowon's philosophy in the surrounding virtuous nature.

📍 26-14, Im 3-gil, Yeonsan-myeon, Nonsan-si, Chungnam

돈암서원 —— 고결한 대자연

일찍이 공자는 높은 산을 우러르는 것을 높은 덕행을 본받는 것에 비유하며 찬탄했다. 앞으로는 넓은 평야를 가로질러 하천이 흐르고, 뒤로는 고정산 줄기가 배산을 이룬다. 그 안에 국내 서원 중 가장 큰 강당인 응도당이 있다. 바람이 건물 안으로 들이치는 것을 막고자 나무판자로 벽을 대고, 그것으로도 부족해 아래로 처마를 길게 내달았다. 담장을 거닐며 곧은 철학을 느껴보자.

📍 충남 논산시 연산면 임3길 26-14

Museong Seowon: The Sounds of the Zither

If etiquette is a way of showing respect to each other, music serves to promote harmony. The seowon's spirit of communicating with people is embodied in its Hyeongaru Pavilion. The name recalls a saying in the Analects of Confucius: "Playing the zither (*hyeon*) and singing (*ga*) never ceases."

📍 44-12, Wonchon 1-gil, Chilbo-myeon, Jeongeup-si, Jeonbuk

무성서원 —— 거문고 소리 들리네

예(禮)가 서로를 존중하는 역할을 했다면, 악(樂)은 화합의 역할을 했다. 백성과 소통하고자 했던 서원의 정신이 현가루(絃歌樓, 누각)에서 엿보인다. '거문고(絃)를 타며 노래(歌)를 그치지 않는다'는 <논어>의 사상을 이름에 담았다. 유네스코에 등재된 한국의 서원 아홉 곳 가운데 유일하게 마을 중심부에 자리한 것 역시 주민 친화적 정신, 공자의 현실 참여 사상을 보여준다.

📍 전북 정읍시 칠보면 원촌1길 44-12

1. Eungdodang—the largest lecture hall in any Korean seowon. To keep the wind from blowing into the building, the eaves hang way down.
2. The outside wall of the Sungryesa Shrine is inscribed with 12 Chinese characters that look like pictures.
 1. 국내 서원 중 가장 큰 강당인 응도당. 바람이 건물 안으로 들이치는 것을 막고자 처마를 아래로 길게 내달았다.
 2. 송례사(사당) 담장에는 그림 같은 12개의 글자가 새겨져 있다.



General view of the Museong Seowon from a path that runs behind it; in the second half of this year, there are plans to make a circular path around the seowon and a windbreak plantation with camellias and green tea plants.
무성서원 뒤편으로 난 길에서 바라본 서원 전경. 올 하반기 서원 주변에 동백꽃과 녹차밭으로 꾸민 방풍림과 들레길을 조성할 예정이다.

Piram Seowon: Respectful Bows

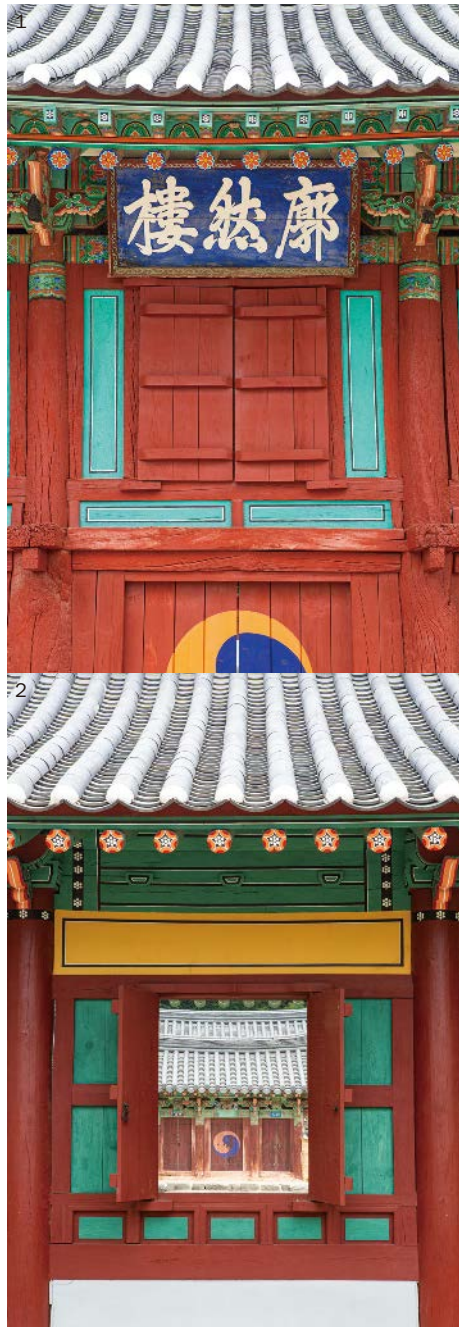
The seowon's entrance pavilion, Hwakyeonru, appears behind the red gate and provides a lookout over the surrounding plains. When you walk inside, you have to cross a broad courtyard and go through a side gate to reach the Cheongjeoldang Lecture Hall. The view from Cheongjeoldang expresses natural reverence toward the Udongsa Shrine, almost requiring a respectful bow.

📍 378, Piram-ri, Hwangryong-myeon, Jangseong-gun, Jeonnam

필암서원 —— 고개가 절로 숙여지네

홍살문 뒤로 서원의 정문이자 누각인 확연루가 들판을 바라보며 서 있다. 일반적으로 누각은 자연을 감상하기 위한 것인데 확연루는 어딘지 독특하다. 들판으로 향하는 쪽을 판벽으로 막아두고 사당 쪽으로 전망을 열어두었다. 안으로 들어서면 너른 마당을 가로질러 쪽문으로 들어가야 청절당(강당)이 나온다. 청절당에서는 시선이 자연스럽게 우동사(사당)로 향해 존경을 표하게 한다.

📍 전남 장성군 황룡면 필암리 378



1. At the front of the Hwakyeonru entrance pavilion hangs a sign written by the eminent scholar-official Song Si-Yeol (penname Uam, 1607-1689).
 2. The Naesammun door that leads into the Udongsa Shrine can be seen straight ahead through the window of the Cheongjeoldang.
 3. One corner of the pond at the Namgye Seowon has some stone steps, set up to encourage people not to be content with just looking at the water, but to venture and feel its texture with their hands.
1. 확연루(입구의 누각) 정면에 우암 송시열이 쓴 현판이 걸려 있다.
 2. 청절당 창문 너머로 내삼문이 직선으로 배치된 모습.
 3. 남계서원 내 연못 한 모퉁이에 계단이 있다. 바라보는 것에서 멈추지 않고 물의 촉감을 손끝으로 느끼려는 마음에 돌로 길을 내었다.

3



Namgye Seowon: The Fragrance of Lotus in Full Bloom

This is a space where Confucian scholars used to live, and here they built a tiny pavilion—the first at any seowon. The scholars studied with the windows closed, but on a fine day, you can imagine how they would have opened the windows and enjoyed the lotus flowers in full bloom, as well as the bamboo and apricot blossoms with all their senses.

📍 8-11, Namgye Seowon-gil, Sudong-myeon, Hamyang-gun, Gyeongnam

남계서원 —— 연꽃 향기 따라

서원의 작은 연못에 하얀 연꽃이 활짝 피었다. 물처럼 맑은 자아를 닦으며 세속에 휩쓸리지 않으려는 군자의 정신이 연못에 비친다. 유생들이 거처하며 생활하던 공간에도 서원 최초로 손바닥만 한 누각을 만들었다. 평소에는 창문을 닫고 학문에 정진하다 날이 좋으면 창문을 열어 연, 죽, 매를 눈으로 코로 느끼는 유생의 모습이 그려진다.

📍 경남 함양군 수동면 남계서원길 8-11



Looking down at
the courtyard from
Jungjeongdang's veranda
in the Dodong Seowon.
도동서원 내 중정당
대청마루에서 내려다본 풍경.



Dodong Seowon: Scholarly Contemplation

If you look down from the veranda of the Jungjeongdang Lecture Hall into the yard below, you can see the Nakdong River beneath the building's eaves. Across the river, your gaze will be met by the Frog Rock. One wonders if the scholars here used to mentally draw a bow every day and fire an arrow at the Frog Rock to remind themselves of their study goals.

📍 1, Dodong Seowon-ro, Guji-myeon, Dalseong-gun, Daegu

도동서원 —— 학문을 곧게 실천하리

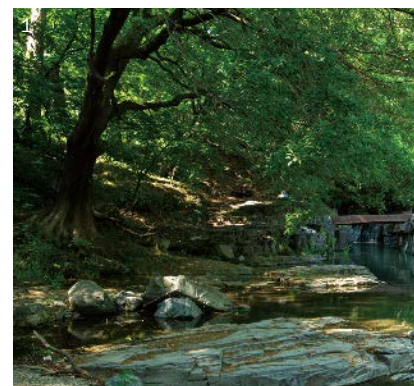
중정당(강당) 대청마루에 서서 마당을 굽어보면 처마 아래 낙동강이 걸린다.

그 너머 개구리 바위가 시선을 끈다. 강물이 넘쳐 오르는 것을 막고자 물의 신인 용 네 마리를 중정당 기단에 장식했다. 개구리를 삼키려는 용의 모습이 민화를 보는 듯하다. 학자는 매일 마음의 활시위를 당겨 개구리 바위로 날려 보내지 않았을까.

학문이 도달해야 할 목적지를 잊지 않기 위해.

📍 대구 달성군 구지면 도동서원로 1

1. General view of sesimdae at the Oksan Seowon
2. In the Guindang Lecture Hall hangs a sign written by calligrapher Kim Jeong-Hui (penname Chusa, 1786–1856).





Oksan Seowon: The Pursuit of a Tidy Mind

In the vicinity of the seowon, the landscape around the Jagyecheon Stream at the Neorak Rock spreads out wide. The local scholars enjoyed giving names to the surrounding hills and valleys. They called this place Sesimdae, meaning “a place for cleansing the mind and pursuing scholarship.” You can almost sense the sophistication of the literati who once studied here.

📍 216-27, Oksan Seowon-gil, Angang-eup, Gyeongju-si, Gyeongbuk

옥산서원 —— 마음을 정갈히 하리
서원 옆 자계천 가운데 너럭바위 일대가 넓게 펼쳐진다. 주변의 산과 계곡에 이름 붙이길 좋아하던 학자는 ‘마음을 씻고 학문을 구하는 곳’이라는 의미로 이곳을 세심대(洗心臺)라 불렀다. 바위에 새겨진 글씨는 퇴계 이황이 쓴 것이다. 서원을 감싼 녹음 짙은 숲길, 서원 내에 흐르는 냇물에서 선비 문화의 풍치가 느껴진다.

📍 경북 경주시 안강읍 옥산서원길 216-27



1. 옥산서원 옆에 펼쳐진 세심대 전경.
2. 옥산서원 내 구인당(강당)에 추사 김정희가 쓴 현판이 걸려 있다.

Byeongsan Seowon: Reaching Enlightenment

The name of the Mandaeru Pavilion expresses the concept of reaching the level of enlightenment where the essence of things is revealed. The pavilion is open to nature, without obstruction, on all sides, so that whichever way you look, you glance over a different landscape. Though open in all directions, it doesn't feel empty, but rather abundant in nature.

📍 386, Byeongsan-gil, Pungcheon-myeon, Andong-si, Gyeongbuk

병산서원 —— 참된 경지에 이르기

낙동강 상류 물줄기와 하늘을 향해 곧게 뻗은 나무들이 서원으로 들어서는 객을 맞이한다.

만대루(晩對樓, 누각)는 '본질을 가장 잘 나타낸

참된 경지'라는 진경(眞境)의 의미를 드러낸다.

어디 하나 막힘 없이 자연을 향해 있어 시선

가는 곳마다 다른 풍경이 펼쳐진다. 사방이 뿔

뿔러 있어도 허전하지 않고 자연 자체로

넉넉하다.

📍 경북 안동시 풍천면 병산길 386

General view of the Byeongsan Seowon from the veranda of the Ipgyodang Lecture Hall; a view of Mount Byeongsan and the Nakdong River can be seen between the crossbeams of the Mandaeru Pavilion.

입교당(강당) 대청마루에서 바라본 병산서원 풍경. 만대루의 대들보 사이로 낙동강의 경치가 걸린다.



Sosu Seowon: Open Doors to the Truth

When you pass through the seowon's Jidomun entrance via a side door, you don't arrive at the center of the Myeongryundang Lecture Hall, but instead are led by a diagonal path to the left of it. The Sosu Seowon is the only one of the nine designated seowon with such an axial arrangement. This path is a symbolic journey of discovering the truth, and taking it, you come to appreciate the imagination of its builders. ●

📍 Naejuk-ri, Sunheung-myeon, Yeongju-si, Gyeongbuk.

소수서원 —— 진리로 향하는 문

쪽문으로 된 지도문(입구)을 들어서면 명륜당(강당)의 중앙이 아닌 왼쪽 사선으로 이어진다. 대문 축이 강당의 한쪽 끝과 맞닿은 곳은 9개 서원 중 소수서원이 유일하다. 시선을 옮기는 과정이 마치 진리를 깨우치는 여정인 듯 설립자의 상상력이 엿보인다. 명륜당은 사방에 문을 내 어느 쪽으로든 문을 열고 세상과 소통할 수 있게 했다. ●

📍 경북 영주시 순흥면 내죽리

1. After passing through the Jidomun entrance, your gaze is attracted by Myeongryundang on the left.

2. General view of the Sosu Seowon

1. 지도문을 지나면 명륜당이 왼쪽으로 시선을 이끈다.

2. 소수서원 전경.





clipping

HOTEL

健康的酒店生活

首尔适合健身的酒店。

文一金星华



B

智能健康管理 —— Vista Walkerhill Seoul

与首尔大学医院, SK电信一起运营着一项名为“Wellness Club”的科学健康管理项目。它由促进血液循环,减少特定部位体内脂肪的Hypoxi运动,一对一矫正姿势的水下姿势工作室(Posture Studio),水下力量训练和营养咨询等组成。游客可以选择2天1夜或3天2夜住宿,也可以选择一天课程。

📍 广津区华克山庄路177

☎ +82 2-455-5000

스마트한 건강관리 —— 비스타 워커힐 서울

서울대병원, SK텔레콤과 함께 과학적인 건강관리 프로그램 ‘웰니스 클럽’을 운영한다. 혈액순환을 촉진해 특정 부위의 체지방을 줄여주는 하이폭시(Hypoxi) 운동, 일대일로 자세를 교정해주는 포스처 스튜디오(Posture Studio), 수중 근력 운동, 영양 상담 등으로 구성된다. 프로그램은 1박 2일 또는 2박 3일간 숙박하거나 하루 동안 머무르며 이용할 수 있다.

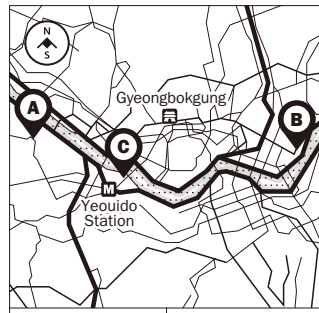
📍 광진구 워커힐로 177

☎ 02-455-5000

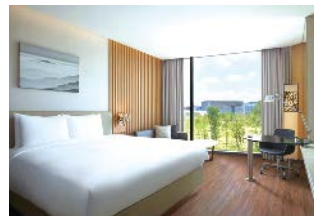
건강한 호텔 생활

체력 단련하기 좋은 서울의 호텔.

글. 김성화



0m 15km 30km



A

在树林里跑步 —— Courtyard by Marriott Seoul Botanic Park

这是一家吸引城市跑步者的酒店。与面积达足球场70倍的首尔植物园相连,可以通过森林浴吸收植物杀菌素。酒店还提供慢跑地图,可选择适合自己的慢跑路线。推荐一条0.9公里的短程散步路线,沿着林荫道漫步的长1.2公里的路线,以及沿着湖水奔跑的长2公里的路线。

📍 江西区麻谷中央12路10

☎ +82 2-6946-7000

피트니스 러닝 —— 코트야드 메리어트 서울 보타닉 파크

도시 러너들에게 매력적인 호텔이다. 축구장 70배 면적의 서울식물원과 맞닿아 있어 푸른 숲이 뿜어내는 피톤치드를 향유하며 달릴 수 있다. 조깅 지도도 제공하니 컨디션에 따라 코스를 선택하자. 0.9km의 짧은 산책 코스와 녹음을 따라 걷는 1.2km 코스, 호수를 따라 뛰는 2km 코스를 추천한다.

📍 강서구 마곡중앙12로 10

☎ 02-6946-7000

C

无接触式健身 —— Conrad Seoul

无需去健身房,就可以在自己的客房里享受Home Training的酒店。为了适应Untact时代,酒店套房特别提供了免费使用的健身器材,如动感单车、瑜伽垫、哑铃、健身球和伸展带等。酣畅淋漓的流汗后,再到Conrad Seoul的咖啡厅“10G”中饮用一杯排毒果汁,补充维生素也不错。

📍 永登浦区国际金融路10

☎ +82 2-6137-7000

비대면 트레이닝 —— 콘래드 서울

피트니스 시설을 찾아가길 필요 없다. 방에서 홈트(‘홈 트레이닝’의 줄임말)를 즐길 수 있는 호텔이 있다. 비대면 시대에 발맞춰 스피닝 바이크와 요가 매트, 덤벨, 짐볼, 스트레칭 밴드 등 운동기구를 스위트룸에 비치해 자유롭게 이용할 수 있도록 했다. 한껏 땀을 흘린 후에는 콘래드 서울의 카페 ‘10G’에서 디톡스 주스를 비타민을 보충하는 것도 좋겠다.

📍 영등포구 국제금융로 10

☎ 02-6137-7000



Enjoy Asiana Duty Free In-flight

DUTY FREE SHOPPING



면세품 쇼핑!

기내에서 편안하게 주문하시고, 쇼핑백없이 가볍게 여행하세요!

Order with ease onboard and travel light.

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

足で稼いだ 美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

ソウルに新しくオープンしたレストラン4軒

文ーパク・ソルビ、キム・ジヒョン、キム・ウオンジョン

写真ーチェ・ジュノ、リュ・ヒョンジュン、パク・ダ빈、キム・ガンミン

서울에 새로 생긴 레스토랑 네 곳.

글. 박솔비, 김지현, 김원정 / 사진. 최준호, 류현준, 박다빈, 김강민



Kuna

気軽なイタリア家庭料理



- 📍 城東区練武場5キル9-16 105号
- 🕒 毎日 12:00~22:00
(ブレイクタイム 15:00~17:00)、事前予約必須
- 🍷 ポルチーニと4種類のキノコのベーコンクリームニョッキ 1万9,000ウォン、リコッタチーズと旬のフルーツのサラダ 1万6,000ウォン、タコとニンジンのピューレ 2万3,000ウォン
- ☎ +82 10-8008-1028
- 📍 성동구 연무장5길 9-16 105호
- 🕒 매일 12:00~22:00(브레이크 타임 15:00~17:00), 예약 필수
- 🍷 포르치니와 4가지 버섯 베이컨 크림 뇨키 1만 9,000원, 리코타 제철 과일 샐러드 1만 6,000원, 문어 당근 튀레 2만 3,000원
- ☎ 010-8008-1028

オープンしたばかりだが連日満席の「クナ」は、イタリアの家庭料理レストランだ。梨泰院の「イタイン」をはじめ多様な店で経験を積んできたパク・ゴナオーナーシェフが、満を持して準備した。「敷居の高い価格帯のダイニング料理を見て、これは果たして正しいのだろうかと思ったんです。私の家族や知人に、気軽に料理を食べに来てと言いくくて、それで、合理的な価格でクオリティの高い料理を出したいと思いました」。

世界各地を旅してきたパク代表は、イタリアのとある田舎に立ち寄ったとき、おばあさんが営む食堂で突然インスピレーションを得た。「お母さんの料理はどこでも美味しい」というのが、パク代表の哲学だ。

代表メニューは、ポルチーニと4種類のキノコが入ったクリームニョッキだ。ベーコンを炒め、そこにクリームとキノコ、ポルチーニのスープを加えて煮立ててからニョッキを入れる。最後にチーズだけで味付けすれば完成だ。クリームソースをまとったジャガイモのニョッキを一口食べると、ジャガイモとクリームの濃厚な香りが口いっぱい広がる。外はカリッとした食感と弾力があり、中はしっとりしている。ニョッキのこね方だけでも300回以上の試作を重ねて完成したメニューだとか。パク代表の真心が余すところなく感じられる。



부담 없는 이탈리아 가정식 — 쿠나

문을 연 지 얼마 되지 않았지만 연일 만석인 쿠나는 이탈리아 가정식을 선보이는 곳이다. 이태원의 이타인을 비롯해 다양한 업장에서 경험을 쌓은 박건아 오너 셰프가 야심 차게 준비해 문을 열었다. “문턱 높은 가격대의 다이닝 요리에 회의감이 들었어요. 제 가족이나 지인들에게 편하게 음식을 먹으러 오라고 말하기 어려웠죠. 합리적인 가격으로 퀄리티 좋은 음식을 제공하고 싶었어요.”

세계 곳곳으로 여행을 다닌 박 대표는 이탈리아의 어느 시골을 여행하던 도중 할머니가 운영하는 식당에서 불현듯 영감을 얻었다. 엄마 밥은 어딜 가나 맛있다는 게 박 대표의 철학이다.

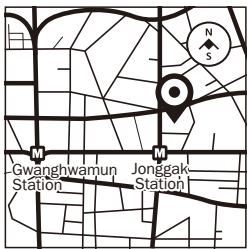
대표 메뉴는 포르치니(야생 버섯)와 네 가지 버섯으로 맛을 낸 크림 뇨키(버터와 치즈에 버무린 수제비 요리)다. 베이컨을 볶을 때 나온 기름에 크림과 버섯, 포르치니 육수를 넣고 끓이다가 마지막에 뇨키를 넣고 치즈로만 간한다. 크림소스에 젖은 감자 뇨키를 한 입 베어 무는 순간 감자와 크림의 진한 향이 입안에 가득 찬다. 겉은 바삭하면서도 쫄쫄하고 속은 촉촉하다. 뇨키 반죽만 300번 넘게 연습해 완성한 메뉴라 하는데, 박 대표의 정성이 고스란히 느껴진다.





需雲

白磁に似た高級韓国料理



- 📍 鍾路区郵便局路26 セントロポリス2階
- 🕒 毎日 11:30~14:30, 17:30~22:00
- 💰 参鶏湯 2万5,000ウォン、ユッケビ빔바 2万4,000ウォン
- ☎ +82 2-722-4310
- 📍 종로구 우정국로 26 센트로폴리스 2층
- 🕒 매일 11:30~14:30, 17:30~22:00
- 💰 삼계탕 2만 5,000원, 육회비빔밥 2만 4,000원
- ☎ 02-722-4310



「この盃は清らかで傷がなく、酒を注ぐと塵がよく見える。人に例えるなら一度の過ちも犯したことのない者と同じだ」。朝鮮時代の王、成宗は、ある忠臣に白磁の盃を下賜しそのように語ったという。文様が全く刻まれていない朝鮮時代の白磁は、清廉と節制の象徴だ。

鍾路に新しくオープンした韓国料理店「需雲」は、白磁に似ている。「格調ある食文化」という意味の店名に合わせ、伝統的なオブジェから食器類まで丁寧に選び抜かれている。伝統韓服(韓国の伝統衣装)の袖にモチーフを得た韓紙の照明、陶芸作家の作品を使った食器など、モダンでありながら優雅な伝統美が感じられる。

需雲は、現存する最も古い調理書である朝鮮前期の『需雲雑方』を基盤に、両班家(高麗・朝鮮時代の上流階級)で食されていた料理を現代的に再解釈した韓国料理を提供している。全国各地の有名産地を訪れて最高の食材を直接仕入れるのはもちろん、料理の基本となる醤油や味噌類も自ら仕込んでいる。シェフお薦めの参鶏湯には、朝鮮時代の王の食膳に上った洪川の松の実がふんだんに入っている。とろりと濃厚で香り高く、絶品だ。

백자 닮은 고급 한식 — 수운

“이 술잔은 맑고 티가 없어서 술을 따르면 티끌이 다 보인다. 이를 사람에 비유하면 마치 한 점 허물도 없는 이와 같다.” 조선 시대 성종은 한 충신에게 백자 잔을 하사하면서 이렇게 말했다 한다. 어떤 무늬도 없는 조선 시대의 백자는 청렴과 절제의 상징이다.

종로에 새롭게 문을 연 한식당 수운(需雲)은 조선의 백자를 닮았다. ‘격조를 지닌 음식 문화’라는 뜻의 가게 이름에 어울리도록 전통적인 오브제부터 식기류까지 세심하게 골랐다. 한복 옷소매에서 모티브를 얻은 한지 조명, 도예 작가의 작품인 식기 등에서 모던하면서도 우아한 전통미가 느껴진다.

수운은 현존하는 가장 오래된 조리서인 조선 전기의 <수운잡방>을 기반으로, 양반가에서 먹던 음식을 현대적으로 재해석한 한식 요리를 선보인다. 전국의 유명 산지를 수소문해 최고의 재료를 사용하고, 음식의 기본이 되는 장도 직접 담근다. 셰프의 추천 메뉴인 삼계탕에는 조선 시대 임금님 수라상에 오르던 흥천의 황자를 듬뿍 넣는다. 삼계탕은 걸쭉하면서도 고소한 맛이 일품이다.



JUN×Esteban

高級和食バー



- 📍 江南区論峴路163キル10 地下1階
- 🕒 割烹 ジュン 毎日18:00~02:00、エステバン 毎日 18:00~03:00
- 💰 雲丹肉 3万8,000ウォン、マグロのタルタル 2万8,000ウォン、Find Treasure 2万2,000ウォン
- ☎ +82 2-6326-0307
- 📍 강남구 논현로163길 10 지하 1층
- 🕒 매일 18:00~02:00(에스테반은 03:00까지)
- 💰 우니니쿠 3만 8,000원, 마구로 타르타르 2만 8,000원, 파인드 트레저 2만 2,000원
- ☎ 02-6326-0307

割烹料理を専門にする日本料理店と隠れ家的なスピークイージーバーが同時に楽しめる店が、狎鷗亭洞に新しくオープンした。「割烹 ジュン×エステバン」は、純粹さを意味する「醇」の意味を含め、季節によって変わる新鮮な食材を使い真心こめて料理を作る。刺身、焼き物、揚げ物、煮物など、割烹料理の真髄を味わうことができる。

ヨシカワカズシェフは、日本の料理学校で学んだ定石をもとにすべての料理を作る。自身が具現できる最高の味だけを、客に提供している。韓牛(韓国牛)の霜降りロースと雲丹、キャビア、金箔、花を添えた雲丹肉は、その色から美しく口の中いっぱい生気をもたらしてくれる。

割烹を離れ秘密の扉を通り抜けると、ラグジュアリーな「エステバン」が姿を現す。カリブの海賊からモチーフを得た「Find Treasure」など、カクテルメニューも独特なものだけを用意した。新たなグルメに溺れたいなら、間違いなくここだ。



高級 日食 바 — 갓포준×에스테반

갓포 요리(고객의 취향에 맞는 음식을 즉석에서 제공하는 고급 일식 요리)를 전문으로 하는 일식당과 비밀스러운 스피크이지 바가 한 공간에 자리한 곳이 압구정동에 새로 생겼다. 갓포준×에스테반이라는 이름에서 순수함을 의미하는 한자어 '준(醇)'에 걸맞게 계절에 따라 바뀌는 신선한 제철 재료로 정성 들여 음식을 만든다. 그리하여 이곳에서는 사시미, 구이, 튀김, 조림 등 갓포 요리의 진수를 맛볼 수 있다.

요시카와 가즈 셰프는 일본 조리 학교에서 배운 정석을 바탕으로 모든 음식을 요리한다. 본인이 구현할 수 있는 최상의 맛만 손님에게 낸다. 한우 살차살과 성게알, 캐비아, 금가루, 꽃을 올린 우니니쿠(소고기와 성게알을 구운 요리)는 화려한 색깔에 입안 가득 생기를 준다.

자리를 옮겨 비밀스러운 문을 지나면 고급스러운 에스테반이 모습을 드러낸다. <캐리비안의 해적>에서 모티브를 얻은 '파인드 트레저(Find Treasure)' 등 칵테일 메뉴도 호기심을 자아낸다. 새로운 미식을 탐닉하고자 한다면 두말없이 이곳이다.





バー 5412

韓国料理と伝統酒



- 📍 龍山区梨泰院路54ガキル12 地下1階
- 🕒 火~日曜 18:00~24:00、月曜休業
- 🍽️ 軟骨炒めとキュウリ 1万5,000ウォン、刺身の盛り合わせ 4万7,000ウォン、ユッケキンパブ 1万4,000ウォン
- ☎️ +82 2-790-7990
- 📍 용산구 이태원로54가길 12 지하 1층
- 🕒 화~일요일 18:00~24:00, 월요일 휴무
- 🍽️ 오돌뼈볶음과 오이쌈 1만 5,000원, 모듬 사시미 4만 7,000원, 육회김밥 1만 4,000원
- ☎️ 02-790-7990



甕置き台の上で長い間漬け込まれたキムチの古漬けがある。大きな釜で丸鶏を茹で、自分で炒ったゴマを精米所に持ち込んでゴマ油を搾ってもらう。住所地「梨泰院路54ガキル12」に位置する「バー 5412」は、韓国料理とそれによく合う韓国の伝統酒を提供する。パスタとワインの組み合わせの方が身近な街だが、夜になるとお母さんの甘辛い豆腐の煮つけが恋しくなる人たちのためだ。

カジメとホヤの塩辛で作った忠武キンパブや塩辛い明太子がポイントのジャガイモサラダといったような素朴なメニューも、洗練されたビジュアルで登場する。香港のラングアイフォン^{ラングアイフォン}で総料理長として勤務していたパク・ジソンシェフが指揮する韓国料理に、4年間の海外での経歴を持つイ・スングアンシェフの創意的な感覚、そしてシーフード・刺身専門家のイ・サンホ室長の腕が合わさった結果だ。

調理には十分手間暇をかけ、客の口に入るものすべてに真心を注いでいる。●

パク・ソルピ、キム・ジヒョン、キム・ウオンジョン 韓国初のフードライセンスマガジン『オリブマガジンコリア』エディター。

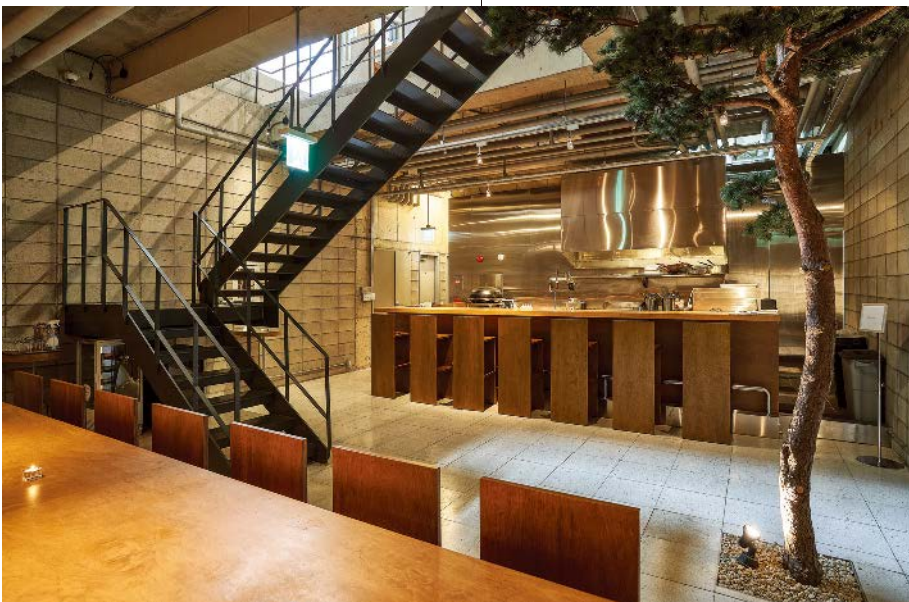
한식 곁에 전통주 — 바 5412

장독대에 오래 묵힌 묵은지가 있다. 커다란 가마솥에 닭백숙을 삶고, 직접 볶은 참깨를 방앗간에 가져가 기름을 짠다. 도로명 주소 이태원로54가길 12에 위치한 바 5412는 한식 요리와 그에 잘 어울리는 전통주를 낸다. 파스타에 와인을 마시는 게 더 익숙한 동네지만 밤이면 엄마가 만든 매콤한 두부조림을 그리워할 사람들을 위해서다.

감태와 멥게 젓갈로 만든 충무김밥과 짭조름한 명란이 포인트인 감자 샐러드처럼 투박한 메뉴도 세련된 비주얼로 담아낸다. 홍콩 란콰이펑 호텔에서 총주방장을 지낸 박지선 셰프의 지휘 아래 해외 경력 4년인 이승관 셰프의 창의적 감각, 그리고 해산물·생선회 전문가 이상호 실장의 실력이 더해진 결과다.

바 5412는 제철 식재료를 중요하게 생각한다. 6월 말에 채취해 영양가 높은 유기농 청매실을 하나하나 손질해 매실청으로 만들어서 백설당 대신 사용한다. 가장 술이 당기는 시간대인 밤 10시부터는 밤참 메뉴도 주문할 수 있다. 매일 달라지는 밤참 메뉴를 기대하며 방문하는 재미도 있다. ●

박솔비, 김지현, 김원정은 국내 최초의 푸드 라이센스 매거진 <올리브 매거진 코리아>의 에디터다.



© 2020 ELIANE ELIAS.



Eliane Elias

text by Seo-Jeong Min-Gap

Born in São Paulo, Brazil, in 1960, Eliane Elias is a dedicated jazz pianist and vocalist who has been steadily releasing albums every 1-2 years since 1986. She even performed in Korea in 2009. Elias moves freely between playing and singing, between jazz and classical, and her music ranges widely in style to include samba, bossa nova, and Latin. Her passion for music is also evident in her recent release of an album in homage to Chet Baker and of music from the musical *Man of La Mancha*, which she recorded 23 years ago.

In her 2015 album *Made in Brazil*, Elias sings a natural yet sophisticated rendition of bossa nova classics as well as her own compositions.

In 2017's *Dance of Time*, too, she plays and sings samba and bossa nova numbers, beautifully connecting them with jazz. Even as she grows older, Elias remains active, and her ability to keep releasing highly polished albums is surely not unrelated to her growing length of experience.

1960년 브라질 상파울루에서 태어난 엘리아니 엘리아스는 1986년부터 지금까지 1~2년 간격으로 꾸준히 음반을 발표하는 성실한 재즈 피아니스트 겸 보컬리스트이다. 2009년 한국에서 공연하기도 한 그는 연주와 가창을 넘나들고, 재즈와 클래식을 오가며, 삼바와 보사노바 및 라틴 음악까지 포괄할 정도로 음악의 품이 넓다. 최근 쳇 베이커 헌정 음반을 내고, 뮤지컬 <Man of La Mancha>의 음악을 자기만의 스타일로 재해석한 작품을 발표하는 모습에서도 그의 열정을 확인할 수 있다.

2015년에 발표한 <Made In Brazil> 음반에서는 보사노바 명곡들과 자신의 곡을 자연스럽게 세련되게 노래한다. 2017년에 발표한 <Dance of Time>에서도 삼바와 보사노바를 노래하고 연주하며 재즈로 연결하는 솜씨가 수려하다. 나이를 먹어가면서도 꾸준히 작업하고 계속 완성도 높은 음반을 내놓는 저력이 어찌 인생의 깊이와 무관할까.