

# ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine  
February 2019



ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

# The Light in Memories Choi Eun-Hyea



"Invisible Layer,"  
mixed media on plexiglass,  
60×60cm,  
2018

What kind of memories have you collected on your travels? Artist Choi Eun-Hyea (born 1983) invites you to answer this question as you reflect on her artworks.

Think of memory as a slice of cake cut by the knife of time and served on the plate of space; or as a bundle of brilliant light. Artist Choi Eun-Hyea works with visible as well as invisible light (her main "ingredients," as she calls them) on spatial and temporal axes.

This interplay with light is evident in her aptly named installation work "Dialogue." The installation consists of a large canvas with two painted wooden sticks attached to it. The canvas was painted according to the movement of shadows.

The process hinges on light (and shadows) movement. As time passes, the natural lighting changes, and so do the shadows. Choi paints the shadows that appear during this time passage. She also paints imagined shadows. The finished canvas contains an interplay of painted shadows (based on real or imagined ones).

Choi's shadows aren't restricted to black or grey hues: they are painted in brilliant colors.

After all, to create a beautiful memory, even the shadows present in that moment must brilliantly depicted. Sometimes light relies on shade, and the shade must provide a harmonious complement to light.

Choi's 15-piece series *Window Seat* comprises paintings of the sky she had seen from the window seat of an airplane. She took photographs and made the initial sketches from her seat in the plane and used these to produce the paintings.

"The light that I saw from an airplane above the clouds was very different from the light seen below. Just as you can be in an ambiguous time zone when traveling, the light seemed extraordinary, too." Choi's reference to these overlapping moments that transcend the boundaries of time and space is what she defines in her works as "a certain gap."

The resulting paintings are the size of airplane windows, and she exhibits them in a row, just like plane windows. The subject matter ranges from snow falling to earth piling up, to rainbow-colored lines cutting freely through the light of the horizon as the sun sets over the sea. All of these are expressions of the memories that came to Choi as she wistfully gazed through the cabin window during her travels.

Choi's recent works recall previous subject matter in various forms. In a way, they seem like the light and shadows mingling on a mobile.

Choi Eun-Hyea likes to walk around the neighborhood of her studio in Yongin, Gyeonggi-do Province. In February, she will travel to Europe. No doubt her experiences there will be recalled in new artworks. ●

---

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 in her 12th year as an art specialist reporter for the *Seoul Economic Daily's* Culture Section.



"Dialogue 3,"  
oil on canvas, wood stick, plexiglass,  
97x97cm,  
2018

# 기억을 머금은 빛

## 최은혜

이번 여행에서 당신은 어떤 기억을 모았는가?

최은혜(1983년생) 작가의 작품이 당신에게 던지는

질문이다. 글. 조상인

시간의 칼로 잘라 공간이라는 접시에 내온 '기억'이라는 케이크 한 조각은 찬란한 빛 한 덩어리다. 보이는 빛과 보이지 않는 빛을 시간과 공간의 축으로 포착해 보여주는 작가 최은혜는 빛을 가리켜 자신의 '재료'라 했다.

평면 설치 작품 '다이얼로그'는 작가가 빛과 나는 대화를 보여준다. 커다란 캔버스 위에 색칠한 나무 막대를 설치한 다음 그림자를 따라 그린다. 시간이 흘러 자연광이 변하면 그림자도 바뀐다. 각기 다른 시간대의 그림자를 그리고, 때로는 실재하지 않는 상상의 그림자도 그려 넣는다. 마침내 그림에는 전시장의 조명이 만든 '진짜 그림자'와 화가가 그린 '어떤 시간대의 그림자'와 존재할 수는 없으나 '희망하는 그림자'가 두루 공존한다. 그림자라 하여 검은색이나 회색이 아닌 영롱한 색을 띠는 게 매력적이다. 추억이 아름다우면 그 순간의 그림자마저 찬란하지 않던가. 때로는 빛이 그림자에 기대고 그림자가 빛을 사이좋게 떠받치기도 한다.

'윈도우 시트(Window Seat)'라 이름 붙인 15점짜리 연작은 실제 비행기 창가 자리에서 본 하늘을 담은 그림들이다. 그 자리에서 스케치하고 사진도 찍었다. "평소 하늘 아래서 보던 빛과 비행기를 타고 구름 위에서 본 빛은 많이 달랐어요. 이동 중이라 모호한 시간대만큼이나 색도 미묘했어요." 시간의 경계와 공간의 경계를 넘나드는 중첩의 순간을 작가는 '어떤 틈'이라 했다.

눈 내리고 흙 쌓이듯, 혹은 노을 내려앉는 바다처럼 드리운 수평의 빛 이미지를 제멋대로 가르는 무지개색 선. 비행기 창가 자리에서 사색 중에 번뜩인 추억들을 작가는 그렇게 표현했다. 작가는 이 작품들을 여객기 창문과 비슷한 크기로 제작하고 창문처럼 일렬로 전시했다.

최근 작품에는 그간 작업한 작품이 다양하게 등장한다. 작품 속에 과거의 작품을 그려 넣었는데 그게 꼭 빛을 매달아놓은 모빌 같다. 경기도 용인의 작업실 주변을 산책하는 게 습관인 작가는 2월에 잠시, 멀리 유럽으로 떠난다. 그곳에서의 경험이 또 새로운 작품으로 태어날 것이다. ●

조상인은 서울대 고고·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 12년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.



1

1. "Aurora," oil on canvas, 100x80.3cm, 2014
2. "Collecting Scenes," oil on canvas, 72.7x60.6cm, 2018
3. "Toned Landscape 1," oil on canvas, 72.7x60.6cm, 2018
4. "Balanced 2," oil on canvas, 145.5x112.1cm, 2018

2



3







contents

cover artist

**Choi Eun-Hyea**

최은혜

clipping

**Travel, Culture,  
and More**

2월 취향지 주요 소식, 세계 최고의 레스토랑,  
초콜릿 숲, 세계의 온실

**Culture**

**Get Inspired**

---

destination

**Follow Your Bliss  
in Osaka**

오사카 스몰 럭셔리

getaway

**Barcelona's Vicinities**

바르셀로나 근교 도시

**Style**

**Make a Statement**

---

eye

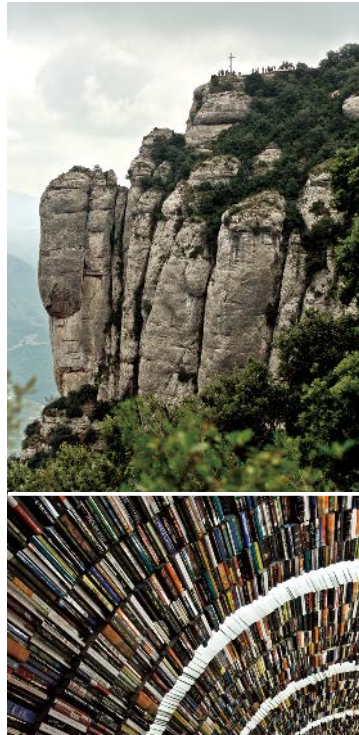
**Detail Filled with  
Passion**

섬세함에 열정을 담다

seoul map

**Trendy and Flavorful  
District C**

을지로에 착륙한 디스트릭트 C





## View

Widen Your Scope

---

spotlight

### The One and Only Bae Doona

그 누구도 아닌 배두나

## Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

---

place

### 设计师聚集地

디자이너의 아지트

item

### 钥匙扣的新发现

열쇠고리의 재발견

gourmet

### 四处寻找的美食店

발품 팔아 찾은 맛집

K-trend

### 冷蔵庫を持たずに暮らす

냉장고 없이 살기

entertainment

## In-Flight Entertainment Programs

기내 엔터테인먼트 프로그램

---

information

## Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보





**Front Cover**

Choi Eun-Hyea

"Collecting Scenes" oil on canvas,  
72.7x60.6cm, 2018

**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.**  
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, Jung Ye-Ji  
**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



당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.



하나밖에 없는 지구  
고객처럼 소중히



아름다운기업-금호아시아나

불꽃같은 정열의 도시

# 바르셀로나!

아시아나항공 주 4회 운항 ✈️

ASIANA AIRLINES <sup>7</sup>

A STAR ALLIANCE MEMBER 

# VENICE

**The Venice Carnival**  
The City on the Water puts on its festive clothes every February during the Venice Carnival. This is one of the biggest celebrations in Italy and one of the largest mask festivals in the world. As soon as the festivities commence on the Grand Canal, a throng of people dressed up in classical masks and costumes proceed to the San Marco Square, as well as other locations. The Best Mask Competition, parades, and colorful performances heat up the festive mood against the beautiful backdrop of the City on the Water. 📍 Across Venice, including San Marco Square  
📅 Feb. 16–Mar. 5  
🌐 [carnevale.venezia.it](http://carnevale.venezia.it)

**베네치아 카니발**  
매년 2월이면 베네치아는 화려함으로 물든다. 이탈리아를 대표하는 축제이자 세계 최대의 가면 축제, 베네치아 카니발이 열리기 때문이다. 베네치아 운하에서 축제의 시작을 알리고, 고전적인 복장과 가면으로 치장한 우리가 산마르코 광장을 비롯한 축제 현장을 가득 채운다. 가장 화려한 가면을 뽑는 경연 대회와 가창행렬, 곳곳에서 다채롭게 펼쳐지는 공연이 베네치아의 아름다운 풍광과 어우러져 축제 분위기가 한껏 달아오른다. 📍 산마르코 광장 외 베네치아 일대 📅 2월 16일~3월 5일 🌐 [carnevale.venezia.it](http://carnevale.venezia.it)



Images courtesy of Marianas Visitors Authority Korea

# SAIPAN

**The Saipan Marathon 2019**  
The Saipan Marathon 2019, one of the biggest sports events in the Mariana Islands, will take place on the island of Saipan and stage the 10K, half marathon, and full marathon races along the western coast of the island. The event provides a rare opportunity to engage in a marathon in scenic Saipan. Prospective participants should register on the event's Internet homepage in advance. Each race has a different participation fee and starting time. Prizes for "wacky categories" will be given out, including best costumes, most awesome shoes, and ugliest shoes. 📍 Starts at the American Memorial Park in Garapan, Saipan 📅 Mar. 9  
🌐 [mymarianas.com](http://mymarianas.com)

**사이판 국제 마라톤 대회 2019**  
마리아나제도의 대표 스포츠 축제, 사이판 국제 마라톤 대회가 열린다. 하프 코스, 10km 코스, 풀 코스까지 세 코스로 나뉘어 진행된다. 모두 사이판 서해안을 따라 달리는 코스다. 사이판의 아름다운 바다를 벗 삼아 마라톤을 즐길 수 있는 기회가 어디 흔하겠는가. 홈페이지를 통해 사전 신청을 해야 하며, 코스별로 참가비와 출발 시간 등이 다르다. '이색 복장' '가장 특별한 신발' '가장 멋진 신발' 등 특별한 시상식도 준비되어 있다. 📍 사이판 가라판 시내 아메리칸 메모리얼 파크에서 시작  
📅 3월 9일 🌐 [mymarianas.co.kr](http://mymarianas.co.kr)

# CHEONGJU

**MMCA Opens New Venue in Cheongju**  
An old tobacco factory has been repurposed into an art museum. The storage rooms and artwork conservation and restoration facilities of the National Museum of Modern and Contemporary Art (MMCA)'s fourth location in Cheongju, North Chungcheong-do Province, are open to the public, making this location special. The museum's representative collections can be viewed in the open in storage rooms where walking is allowed or through windows where walking is not allowed. The Cheongju location is holding a special exhibition entitled «A Day for Counting Stars: The Story of You and Me» on its fifth floor until June 16. 📍 MMCA Cheongju 🌐 [mmca.go.kr](http://mmca.go.kr)

**국립현대미술관 청주 개관**  
옛 담배 공장이 미술관으로 변모했다. 국립현대미술관 청주관의 특별한 점은 그간 출입 제한 구역이었던 작품 수장고와 보존과학실을 일반인에게 개방한다는 것이다. 대표 소장품은 관람객이 직접 들어가 둘러볼 수 있는 '개방 수장고'와 창문을 통해 소장품을 볼 수 있는 '보이는 수장고'에서 만날 수 있다. 개방 수장고에서는 백남준의 <데카르트>, 서도호의 <바닥>, 이불의 <사이보그 W5> 등을, 보이는 수장고에서는 이종섭의 <호박>, 김환기의 <초가집> 등을 살펴볼 수 있다. 개관을 기념해 특별전 '별 헤는 날: 나와 당신의 이야기'가 6월 16일까지 5층 기획전시실에서 열린다. 📍 국립현대미술관 청주관  
🌐 [mmca.go.kr](http://mmca.go.kr)



Image courtesy of MMCA

clipping

**TASTE**



# The Dish of a Master

장인의 접시

**La Liste 2019, a guide to fine dining for tourists and epicures around the world, has been published. From among 16,000 restaurants in 180 countries, two restaurants have been awarded the first place with a score of 99.75 out of 100.**

text by Ha Eun-A

전 세계 여행자와 미식가를 위한  
미식 가이드 <라 리스트 2019>가 공개됐다.  
무려 180개 국가 1만 6,000개 이상의 레스토랑 중  
100점 만점에 99.75점을 얻으며  
공동 1위를 차지한 두 곳을 만나보자.

글. 하은아

## New York City — Le Bernardin

One of New York City's top three restaurants, Le Bernardin, specializes in French seafood cuisine. It is also one of the finest restaurants in the world, having received numerous prizes and rave reviews from such leading authorities as the *New York Times*, the *Michelin Guide*, and the James Beard Foundation Awards. The owner-chef is New York City's star chef Eric Ripert. Besides lobster, caviar, and sea urchin roe, the menu includes fish that are somewhat less well known in the States, such as monkfish and skate, all of which are cooked in a French style.

📍 155 West 51st Street  
🌐 le-bernardin.com

## Paris — Guy Savoy

Located in the old Paris Mint, Guy Savoy has won the honor of being rated the best restaurant for three consecutive years. Its master chef Guy Savoy is also known as the teacher of Gordon Ramsay (host of *Hell's Kitchen*). Representative dishes include artichoke soup with truffle, brioche bread thinly spread with truffle butter, and lightly spiced roast sea bass with chanterelle mushrooms. Each ingredient bears its own story and its cooked to bring out its optimum taste and appearance. Why not indulge in the joys of culinary art in one of Paris' most celebrated restaurants?

📍 Monnaie de Paris, 11 Quai de Conti  
🌐 guysavoy.com

## 뉴욕 — 르 베르나르랭

해산물을 이용한 프랑스 요리를 전문으로 선보인다. 뉴욕 최고의 레스토랑 중 하나인 르 베르나르랭. <뉴욕 타임스> <미슐랭 가이드>와 '제임스 비어드 어워드' 등 유수의 매체에서 각종 상과 호평을 받았다. 몇 해 전 한국을 방문해 정관 손님에게 사찰 음식을 배운 뉴욕 최고의 셰프 에릭 리페르가 오너 셰프이다. 랍스터, 캐비아, 성게알은 물론 아구와 홍어 등 미국에서는 다소 생소한 생선 등을 활용해 프랑스식 조리법으로 메뉴를 완성한다.

📍 155 West 51st Street  
🌐 le-bernardin.com

## 파리 — 기 사부아

옛 파리 조폐국 건물에 자리한 기 사부아는 3년 연속 최고 레스토랑으로 선정되는 영광을 안았다. 이곳을 이끄는 기 사부아 셰프는 미국 TV 프로그램 <헬스 키친> 진행자 고든 램지의 스승으로도 알려져 있다. 대표 메뉴로는 트러플을 가미한 아티초크 수프, 송로 버터를 얇게 썰어 올린 브리오슈, 뽕나팔버섯과 부드러운 향료를 가미해 구운 농어 요리 등이 있다. 저마다 이야기가 담긴 식재료는 요리를 통해 맛과 형태를 얻는다. 파리에서 가장 아름다운 장소에서 맛으로 이뤄낸 예술의 기쁨을 누리보길 바란다.

📍 Monnaie de Paris, 11 Quai de Conti  
🌐 guysavoy.com

Images courtesy of Atout France, La Liste



Paris — Guy Savoy

# A i e ee ou e B t t r s w t J r n y A Bittersweet Journey

달콤 쌉싸름한 여행

**Valentine's Day may be a commercial gimmick, but we're always fond of an excuse to eat chocolate.**

text by Kim Na-Young  
photos by Lim Hark-Hyoun, Jo Ji-Young

밸런타인데이는 상술에서 나왔지만  
초콜릿은 어떤 핑계로든 맛보고 싶은 법이다.

글. 김나영 / 사진. 임학현, 조지영

chocolate  
o  
c  
o  
c  
a  
t  
e

Paris — Jacques Genin



## Frankfurt — Bitter & Zart

Can there be such a place in the heart of Frankfurt? In this German city that aims for simple and functional designs and spaces, you'd hardly expect to find such a lovely chocolate shop. Bitter & Zart is divided into a chocolate shop and a café. In the chocolate shop you can choose from a variety of colorful chocolates and cookies that make excellent gifts. In the café right next door, you can enjoy hot chocolate or tea with hand-made chocolates and cakes. The hot chocolate here conveys the rich yet bitter taste of cacao, just as it should. It's so thick, you'll be inclined to eat it with a spoon instead of drinking it.

📍 Braubachstraße 14  
🌐 bitterundzart.de

## Paris — Jacques Genin

Jacques Genin is a large luxury chocolate shop that occupies the whole of an elegant two-story building. Downstairs is the shop and salon de thé (the tea room) while upstairs is where the day's chocolate is made. The shop makes its own chocolate ganache daily, and for the sake of the taste no preservatives are added. Here, the chocolate is as fresh as you like. The beautifully decorated chocolates come in a variety of delicious flavors. I particularly recommend the ones made with herbs such as mint and basil. At the moment when the chocolate melts on your tongue, a fragrant taste and aroma will fill your mouth.

📍 133 Rue de Turenne  
🌐 jacquesgenin.fr

## Osaka — Tikal

The Shibagawa Building projects a special aura with its classy exterior. Its ground floor, meanwhile, houses the chocolate shop Tikal. Run by a British chef, Tikal is a place where you can taste single cacao chocolate, with each chocolate made from just one kind of cacao. The cacao, imported from Venezuela, Madagascar, Mexico, and elsewhere, is combined with dried fruits, fragrances, and liquors such as whisky and gin, to make a wide variety of chocolates. Be sure to try the chocolates made with Tasmanian honey and with Guinness beer.

📍 3 Chome-3-3 Fushimimachi, Chuo-ku  
🌐 broadhursts.com



Frankfurt — Bitter & Zart

## 프랑크푸르트 — 비터&자르트

실용적이고 단정한 디자인과 공간을 추구하는 독일 프랑크푸르트에서 좀처럼 찾기 어려운 느낌의 사랑스러운 초콜릿 전문점이다. 매장은 초콜릿 스톱과 카페로 나뉜다. 초콜릿 숍에서는 선물하기 좋은 형형색색의 다채로운 초콜릿과 과자를 고를 수 있다. 바로 옆에 자리한 카페에서는 수제 초콜릿이나 케이크와 함께 핫 초콜릿, 차를 즐길 수 있다. 진하면서도 씩씩한 카카오 맛이 그대로 전해지는 이곳의 핫 초콜릿은 어쩌나 진한지 마시기보다는 떠먹어야 할 것 같은 느낌이다.

📍 Braubachstraße 14  
🌐 bitterundzart.de

## 파리 — 자크 제냉

우아한 2층 건물을 모두 사용하는 규모 있는 고급 초콜릿 전문점이다. 1층은 판매점과 살롱 드 테, 즉 티룸을 겸하고, 2층에서는 그날그날 초콜릿을 생산한다. 매일같이 초콜릿 가니시를 만들어내는데 맛을 위해 보존료는 첨가하지 않는다. 색색의 고운 문양이 장식된 초콜릿은 맛도 제각각 다르다. 민트, 바질 등 허브를 활용한 초콜릿을 맛보길 추천한다. 혀에서 초콜릿이 녹는 순간 입안 가득 향긋한 맛과 향이 확 퍼진다.

📍 133 Rue de Turenne  
🌐 jacquesgenin.fr

## 오사카 — 티칼

고풍스러운 외관으로 남다른 오라를 풍기는 시바가와 빌딩 1층에 초콜릿 스톱 티칼이 자리 잡고 있다. 이곳에서는 하나의 초콜릿에 하나의 카카오를 사용하는 싱글 카카오 초콜릿을 맛볼 수 있다. 베네수엘라, 마다가스카르, 멕시코 등의 산지에서 공수한 카카오와 말린 과일, 향신료, 위스키나 진 같은 주류를 배합해 다채로운 종류의 초콜릿을 만든다. 태즈메이니아산 꿀이 들어간 초콜릿과 기네스 맥주가 들어간 초콜릿은 꼭 도전해보자.

📍 3 Chome-3-3 Fushimimachi, Chuo-ku  
🌐 broadhursts.com

clipping

GREEN

# Winter Greenery

If you miss the season of verdure,  
head to a botanical garden and let the trees and colorful flowers  
provide you a brief respite from the cold winter weather.

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

## 계절의 반전

신록의 계절이 그리워질 땐 식물원으로 걸음을 옮겨보자.  
온실 속 짙은 녹음과 색색의 꽃 사이에 숨어 잠시나마 추위를 잊을 수 있으니까.

글. 김나영 / 사진. 임학현

Image courtesy of Royal Botanic Gardens, Kew  
©Garreth Gardner



## LONDON

### Royal Botanic Gardens, Kew

The Royal Botanic Gardens, Kew is the world's largest botanical garden, and is listed as a UNESCO World Heritage Site. Among its garden facilities, the Temperate House, which was opened in 1899, is an icon of Kew. It reopened in May last year after a five-year restoration project. The elegant and beautiful Victorian glasshouse is home to an internationally important collection of temperate zone plants, including some of the rarest and most threatened. [kew.org](http://kew.org)

### 왕립식물원 큐 가든

세계에서 가장 큰 식물원이자 유네스코 세계유산에 등재된 곳이다. 식물원 시설 가운데 1899년에 지은 템퍼러트 하우스(온대식물 온실)는 이곳의 상징과도 같은 곳이다. 5년간의 복원 공사를 마치고 지난해 5월 다시 문을 열었다. 빅토리아 양식의 우아하고 아름다운 유리 온실에는 가지각색의 꽃은 물론 멸종 위기에 처한 희귀 식물까지 자라고 있다. 2월 9일부터 3월 10일까지는 '오키드 페스티벌'이 콜롬비아를 주제로 열려 화려한 난초와 함께 스트리트 푸드와 공연 등이 어우러진다. [kew.org](http://kew.org)



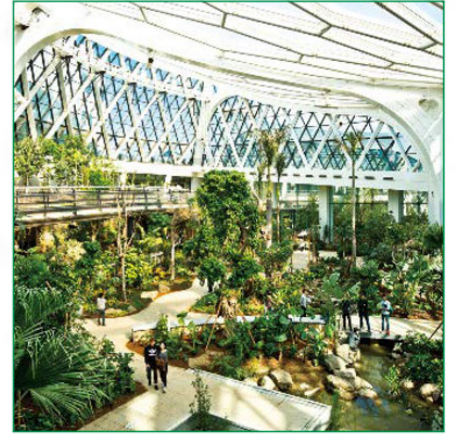
## PARIS

### Jardin des Plantes (Garden of Plants)

The garden was founded in Paris, France, in 1626 during the reign of Louis XIII as a medicinal herb garden. Presently it features various attractions, including greenhouses, a French garden, a natural history museum, and a zoo. In addition, the garden has four themed greenhouses, namely for tropical rainforests, deserts and arid habitats, New Caledonia, and paleobotanical species. The New Caledonia greenhouse is an especially beautiful greenhouse made of glass and metal. [jardindesplantes.net](http://jardindesplantes.net)

### 파리 식물원

1626년 루이 13세 시절 약초 정원으로 마련한 곳이다. 온실은 물론 프랑스 정원과 자연사박물관, 동물원에 이르기까지 볼거리가 다양하다. 온실은 열대 우림, 사막과 건조 지대, 뉴칼레도니아, 식물 역사 등 총 4개 주제로 이루어져 있다. 그중에서도 유리와 금속 재질이 조화를 이루는 뉴칼레도니아 온실 건물은 특히 아름다운 자태를 자랑한다. [jardindesplantes.net](http://jardindesplantes.net)




## SEOUL

### The Seoul Botanic Park

Seoul finally has a large botanical garden. Having opened last year in the Magok area in southwestern Seoul, the Seoul Botanic Park is a public park set on 50,400 square meters of land that includes a botanical garden. The Botanical Garden is divided into four sections: The Open Forest, Themed Garden, Lake Garden, and Wetland. The Themed Garden boasts a greenhouse with plants from 12 different overseas cities that have developed unique plant cultures based on the Mediterranean or tropical climates. [botanicpark.seoul.go.kr](http://botanicpark.seoul.go.kr)

### 서울식물원

드디어 서울에도 커다란 식물원이 등장했다. 지난해 서울 강서구 마곡지구에 개관한 서울식물원이다. 식물원과 공원을 합쳐 5만 400㎡에 달하는 규모이며 열린숲, 주제원, 호수원, 습지원으로 나뉜다. 주제원에 딸린 온실에서는 지중해와 열대기후라는 환경을 바탕으로 독특한 식물 문화를 발전시킨 세계 12개 도시의 정원을 살필 수 있다. [botanicpark.seoul.go.kr](http://botanicpark.seoul.go.kr)



destination

text by Kim Na-Young / photos by Jo Ji-Young

# Follow Your Bliss in Osaka

Osaka is often mentioned as a travel destination that offers great value for the money. That may be true, but it's only half the story. Osaka is also a great city for life's little luxuries, and if that's what you're after, I'll introduce you to some magnificent places where you'll find instant gratification.



## 오사카 스몰 럭셔리

오사카는 흔히 '가성비' 여행의 목적지로 거론되곤 한다. 하지만 그건 이 도시를 잘 몰라서 하는 이야기다. 나를 위한 작은 사치를 위해 오사카로 떠난다면 어디 가서 무얼 해야 할까? 여기, 즉각적이고 확실한 행복을 안겨줄 보석 같은 오사카의 장소들을 소개한다. 글. 김나영 / 사진. 조지영

# Osaka-Style Special Dining

극진한 오사카식 접대 요리

## The Naniwa Kappo Kigawa

Osaka's Namba District overflows with local atmosphere. I went to a neighborhood called Hozenjiyokocho, as I'd heard that among these alleys that retain traces of the old city there was a place that served Osaka's haute cuisine, *kappo-ryōri*.

*Kappo* is a type of fine food dining created in Osaka during the Meiji period (1868–1912). To put it simply, it's a more restrained version of Japan's fine multi-course meals, *kaiseki-ryōri*. The main difference between *kappo* and *kaiseki* is that the serving staff and dining space have dispensed with the excessive formality. Also, the chefs cook the food immediately on receiving the order and promptly serve it to the guests (who sit at a counter near the cooking area so that the chefs can concentrate entirely on the cooking).

Traditionally, the chef and the customer would have a conversation to decide the menu choices according to the available ingredients and the customer's taste, but nowadays *kappo-ryōri* is often served as a multi-course set meal. This is partly done to accommodate non-Japanese customers.

Naniwa Kappo Kigawa is one of the restaurants serving such multi-course meals. Each month, the courses change a little according to the seasonal ingredients, which are produced mostly in the Osaka region. The courses start with an appetizer and include a seasonal specialty, raw fish, soup, a roast dish, a fried dish, rice and broth, and dessert, before finishing with a cup of tea.

Being able to observe the cooking process and be served in a simple style is a pleasure in itself.

📍 1 Chome-7-7 Dotonbori, Chuo-ku  
 🕒 11:30 a.m. – 2 p.m., 5 p.m. – 9:30 p.m.  
 (closed on Mondays) ☎ +81 6-6211-3030

## 나니와 갓포 기가와

오사카에서도 현지 분위기가 물씬 풍기는 난바 지역의 호젠지요코초라는 동네를 찾았다. 옛 거리의 흔적을 엿볼 수 있는 이곳 골목 안쪽에 오사카식 고급 요리인 '갓포 요리'를 선보이는 곳이 있다고 해서다.

갓포 요리는 메이지 시대 오사카에서 시작된 고급 요리다. 쉽게 설명하자면 일본의 고급 코스 요리인 가이세키의 합리적인 버전이라고 할 수 있다. 갓포 요리가 가이세키 요리와 가장 다른 점은 접객원이나 접대 공간 등 과한 격식이 없다는 것, 그리고 주문 즉시 요리사가 즉석에서 음식을 만들어 조리대와 가까운 카운터 좌석으로 건네주는 방식이라 오토티 요리에 집중할 수 있다는 것이다. 본래는 요리사와 손님이 대화를 나누며 그날의 재료와 손님의 취향에 맞춰 요리를 정하는 방식을 택했지만 요즘에는 코스로 구성하는 경우도 많아졌다. 외국인 손님을 위한 배려이기도 하다.

나니와 갓포 기가와 역시 코스 요리가 준비되어 있다. 매달 계절에 맞춘 재료를 활용해 코스에 조금씩 변화를 주며 오사카산 재료를 최대한 활용한다. 코스는 애피타이저로 시작해 계절 요리, 회, 수프, 구이, 튀김, 밥과 국, 디저트까지 이어진 후 따뜻한 차로 마무리된다. 카운터 자리에 앉아 내가 먹을 음식이 즉석에서 조리되어 소담하게 담겨 나오는 과정을 지켜보는 것도 색다른 즐거움이다. 눈으로, 향으로, 그리고 계절의 맛으로 사로잡는 오사카의 식문화를 경험할 수 있다.

📍 1 Chome-7-7 Dotonbori, Chuo-ku  
 🕒 11:30~14:00, 17:00~21:30(월요일 휴무)  
 ☎ +81 6-6211-3030

1. The Hozenjiyokocho District, where Naniwa Kappo Kigawa is located, feels as if it has been frozen in the past.
2. Chef Osamu Ueno is very particular about the presentation, as well as the taste of the food.
3. A selection of tempting dishes. Kappo cuisine is based on the principle of using the whole of the ingredients as much as possible. For example, the fish is cooked so that the flesh as well the head and bones can be eaten.
1. 나니와 갓포 기가와가 자리한 호젠지요코초 풍경.
2. 차림새까지 세심함을 기울이는 오사무 우에노 셰프.
3. 먹음직스럽게 차려진 요리. 갓포 요리에 사용하는 재료는 최대한 모두 다 활용하는 걸 원칙으로 삼는다. 이를테면 생선의 살점은 물론 뼈와 머리까지 모두 먹을 수 있게 조리하는 식이다.



1

2







# Treat Yourself to a Gorgeous Gift

나를 위한 선물

## The Osaka Norin Kaikan

Shopping equals guaranteed gratification. During your travels, when you run across a multi-shop department store with products that suit your taste to perfection, you feel happy even without having to open your purse.

Osaka Norin Kaikan is a multi-shop department store that includes a branch of the designer brand Maison Margiela, multi-brand shops, stationery stores, as well as vintage shops. The venue is already known locally as a mecca for shopaholics.

Its unexpected name, (“Osaka Norin Kaikan” means “the Osaka Agricultural and Forestry Center”) commemorates the original purpose of the building, which was built in 1930, during the Showa period. Strolling around this beautifully preserved historic building is a pleasure in itself. Everything you look at, from the chandelier at the entrance, to the shiny wooden banisters with their inscribed designs, to the elevator fitted with a vintage fan that might as well be running with a rumbling noise, tells the story of a time long past. New decorations have not been installed just because the building has been repurposed, and the care and attention bestowed on preserving all these precious antiques is most impressive.

The shops that line up along the narrow corridors arrest your footsteps with all kinds of attractions. Those seeking Japanese brands will love the multi-brand shop Strato. It mainly offers unisex products for everyday life. Here you'll find high-quality products from Japanese brands such as Maillot, which makes products from quality materials; Tembea, known for its practical canvas bags; and the denim specialist brand Hatski.

Although all these shops share the same building, their opening times vary somewhat, so it's best to check Osaka Norin Kaikan's homepage in advance.

📍 2-6-3 Minami-Senba, Chuo-ku  
☎ +81 6-6252-2021 🌐 osaka-norin.com



## 농림회관

즉각적이고 확실한 행복을 맛볼 수 있는 좋은 방법 중 하나는 쇼핑이다. 여행 중 우연히 내 취향에 꼭 맞는 물건이 그득한 편집숍이라도 만나게 되면 지갑을 열지 않더라도 기쁘기 마련이다.

농림회관은 디자이너 브랜드 메종 마르지엘라 스킵부터 편집숍, 문구 스킵, 빈티지 스킵 등이 층마다 자리 잡은 건물이다. 쇼핑 마니아 사이에서는 이미 성지로 자리매김했다. 농림회관이라는 뜻밖의 이름에서는 실제 농림부 사무소였던 과거의 쓰임새를 엿볼 수 있다. 1930년 쇼와 시대에 건축해 지금까지 보존된 아름다운 복고풍 건물의 내부를 살펴보는 것도 재미있다. 입구에서 만나는 상들리에, 문양이 새겨진 반들반들한 목재 난간, 텀텀거리며 돌아갈 법한 구식 선풍기가 달린 엘리베이터에 이르기까지 시간의 결이 고스란히 배어 있다. 새로운 쓸모를 찾았다고 해서 그저 새것으로 대체하지 않고 작은 디테일 하나까지도 간직하려는 노력과 세심함에 감동한다.

좁다란 복도를 따라 자리 잡은 스킵들은 갖가지 매력으로 발걸음을 멈추게 한다. 일본 브랜드를 찾는 사람이라면 편집숍 스트라토(Strato)가 좋겠다. 일상에서 유용한 의류 및 잡화를 주로 취급하는 곳이다. 소재에 집중하는 자체 제작 브랜드 마이요(Maillot)를 비롯해 실용적인 캔버스 백으로 이름난 템베아(Tembea), 데님 전문 브랜드 하츠키(Hatski) 등 고품질의 일본 브랜드 제품을 만날 수 있다.

매장들이 한 건물 안에 모여 있지만 쉬는 날이 각기 다르니 미리 홈페이지에서 운영 시간을 확인하고 가야 헛걸음하지 않는다.

📍 2-6-3 Minami-Senba, Chuo-ku  
☎ +81 6-6252-2021 🌐 osaka-norin.com

1. The interior of Osaka Norin Kaikan preserves the retro-style beauty of a building dating from the Showa period.
- 2, 3. At the multi-brand store Strato you can find items from a variety of popular Japanese brands, such as Maillot, a brand that makes its own products.
1. 쇼와 시대에 지은 건물의 복고적인 아름다움을 간직한 농림회관 내부.
- 2, 3. 편집숍 스트라토에서는 자체 제작 브랜드 마이요를 비롯해 요즘 인기 있는 일본 브랜드를 다채롭게 만날 수 있다.

# Splendor in a Skyscraper

마천루에서 즐기는 오후의 호사

## The Conrad Osaka Spiral Afternoon Tea

There's nothing like an afternoon tea to bring a touch of luxury to a leisurely afternoon. But to enjoy your afternoon tea in a place that overlooks the spectacular panorama of Osaka is splendor at its finest.

The place for this is the 40 Sky Bar & Lounge at the Conrad Osaka Hotel. As soon as the elevator doors open on the 40th floor, where the lounge is located, you can't help gasping in admiration at the wide-open view that unfolds before you, especially if you've chosen a brilliant sunny day for your tea. Artworks are tastefully placed around the lounge to add a touch of class and complement the view seen through the windows. Choose a place to sit with a particularly good view outside, and you'll gasp in admiration again.

The special afternoon tea set is inspired by the hotel's white spiral staircase—a symbol of the Conrad Hotel. When the afternoon tea set is placed on your table, you'll acknowledge the presentation with a huge smile, and soon enough you'll be busy snapping photos.

A variety of foods are tastefully arranged on each step of the tea set staircase. There are finger foods made with the finest ingredients, such as wagyu beef from Hyogo, eel, tuna, sea urchin, truffles, and Yuasa soy sauce from Wakayama, along with sweet desserts such as Mont Blanc tarte and strawberry choux.

As you sit and gaze attentively at the view outside the window, you may forget completely about your tea. No worries, though—the staff will ensure that your tea is refreshed and always warm. You can concentrate on the million-dollar view.

📍 40F, 3 Chome-2-4 Nakanoshima, Kita-ku  
☑️ First serving: from 11 a.m./ 11:30 a.m./ Noon  
Second serving: from 1 p.m./ 1:30 p.m./ 2 p.m./ 2:30 p.m.  
Third serving: from 3:30 p.m./ 4 p.m./ 4:30 p.m./ 5 p.m.  
(Two-hour stay permitted)  
☎️ +81 6-6222-0111 🌐 conradosaka.jp

## 콘래드 오사카 스파이럴 애프터눈 티

오후의 여유를 호사로 만들어주는 건 애프터눈 티만 한 것이 없다. 게다가 오사카 전경이 한눈에 내려다보이는 곳에서 즐기는 애프터눈 티라면? 더할 나위 없을 수밖에.

콘래드 오사카 호텔 40층에 위치한 40 스카이 바&라운지에서 이런 호사를 누릴 수 있다. 엘리베이터를 타고 올라 라운지가 위치한 40층에서 문이 열리는 순간, 눈앞에 펼쳐지는 탁 트인 전망에 탄성이 절로 터져 나온다. 눈부시게 맑은 날을 택했다면 감동은 배가될 테다. 곳곳에 놓인 예술 작품은 창밖의 전경과 어우러져 공간에 품격을 더한다.

전망 좋은 곳에 자리를 잡고 앉았다면 이제 두 번째 탄성을 내뿜을 차례. 콘래드 호텔의 상징과도 같은 새하얀 나선형 계단에서 영감을 받아 마련된 특별한 애프터눈 티 세트를 즐길 시간이다. 애프터눈 티 세트가 테이블에 놓이는 동시에 번지는 미소를 거둘 사이도 없이 이내 사진 찍기에 열중하게 된다. 계단 층마다 놓인 음식은 다채롭다. 효고산 와규, 장어, 참치, 성게, 트러플, 와카야마산 유아사 간장 등 최고급 재료를 사용한 핑거 푸드, 그리고 몽블랑 타르트, 포도 슈크림에 이르는 달콤한 디저트까지 모두 갖췄다.

눈을 땀 수 없는 창밖 풍경을 바라보고 있노라면 차가 식는 줄도 모르게 시간이 흐르겠지만 직원들이 따뜻하게 마실 수 있도록 살뜰히 챙겨주니 걱정 말기를. 그저 맛있는 음식과 향긋한 차, 그리고 백만 불짜리 경치를 누리는 것에만 집중하자.

📍 40F, 3 Chome-2-4 Nakanoshima, Kita-ku  
☑️ 1부: 11:00~ / 11:30~ / 12:00~  
2부: 13:00~ / 13:30~ / 14:00~ / 14:30~  
3부: 15:30~ / 16:00~ / 16:30~ / 17:00~ (2시간 이용 가능)  
☎️ +81 6-6222-0111 🌐 conradosaka.jp

1. The afternoon tea set comes with a choice of drinks including black tea, herbal tea, and coffee.
  2. The 40 Sky Bar and Lounge has a panoramic view of Osaka.
  3. The Spiral Afternoon Tea set resembles the symbol of the Conrad Osaka: the spiral staircase.
1. 애프터눈 티 세트에서 음료는 홍차, 허브차, 커피 중 고를 수 있다.
  2. 40 스카이 바&라운지에서는 오사카 시내 전경이 한눈에 내려다보인다.
  3. 콘래드 오사카의 상징인 나선형 계단을 빼닮은 스파이럴 애프터눈 티 세트.







2



# Select Whisky for the Late Night

깊은 밤을 위한 위스키

## The Suntory Whisky House

The headquarters of Suntory Whisky is the perfect place to end a long day. Located in the Umeda District, the Suntory Whisky House is a great place to learn about and have some fine whisky.

The Suntory Whisky House boasts a gallery where you can learn all about the history of Suntory Whisky, a showroom for furniture made out of old whisky maturing barrels, a dining space, as well as a bottle bar. The bottle bar is ideal for enjoying a glass of whisky in a quiet atmosphere while admiring the deft movements of the bartenders who serve it. Keep in mind that reservations are necessary due to the bar's popularity.

The entrance wall of the Suntory Whiskey House is lined with whisky bottles of various colors, which shows in a very vivid way how the color and density of whisky changes with the degree of maturation.

The bottle bar is located further inside the building. The bartenders here are specially trained and have been awarded whisky concierge certificates. Newbie whisky drinkers can easily find a whisky to suit their tastes by talking to these expert servers. Whisky can be brought in a glass, but the locals prefer to drink it from a bottle.

The most prized and expensive whisky brand here is the Hibiki 30 Year Old, but this is now rare and almost out of stock. Another rarity is the Yamazaki 25 Year Old. In addition to Suntory's own whiskies, you can find famous whiskies from around the world, such as Macallan and Glen Fiddich.

📍 2F, 3-1 Ofuka-cho, Kita-ku

🕒 5:30 p.m. - Midnight (closed on Sundays and on public holidays)

☎ +81 6-6359-2177

🌐 [suntory.co.jp/whisky/whiskyhouse](http://suntory.co.jp/whisky/whiskyhouse)



## 산토리 위스키 하우스

긴 하루를 마무리 짓기에는 산토리 위스키의 본고장에서 즐기는 위스키 한잔이 좋겠다. 우메다에 위치한 산토리 위스키 하우스는 여러모로 위스키를 경험하기 좋은 곳이다.

이곳은 산토리 위스키의 역사를 살필 수 있는 갤러리, 위스키 숙성 통을 활용한 가구를 만날 수 있는 쇼룸, 음식을 곁들이는 다이닝 공간, 그리고 보틀 바로 이루어져 있다. 차분한 분위기에서 셔츠와 타이를 갖춰 입은 바텐더의 멋들어진 손놀림을 감상하며 위스키를 즐기고 싶다면 안쪽 보틀 바 공간을 예약하길 추천한다. 인기 있는 위스키 바이기에 예약은 필수다.

입구로 들어서면 다채로운 색깔의 위스키병이 한쪽 벽면을 장식한 것을 볼 수 있다. 숙성 정도에 따라 색과 농도가 달라지는 위스키를 한눈에 알아볼 수 있도록 한 것이다. 제일 안쪽으로 들어가면 보틀 바가 나온다. 이곳의 바텐더는 모두 '위스키 컨시어지 자격'을 지닌 전문가다. 위스키 입문자도 전문 바텐더와 이야기를 나누다 보면 자신의 취향에 맞는 위스키를 찾을 수 있다. 위스키는 글라스로도 마실 수 있지만 현지인들은 주로 보틀로 즐긴다. 가장 인기 있고 가격대가 높은 위스키는 히비키 30년산으로 현재 시중에 재고가 거의 없을 정도로 귀한 것이라고 한다. 이 밖에도 위스키 마니아들에게 인기 좋은 야마자키 25년산 등 산토리사의 위스키뿐만 아니라 맥캘란, 글렌피딕 등 이름난 세계의 위스키를 만날 수 있다.

📍 2F, 3-1 Ofuka-cho, Kita-ku

🕒 17:30~24:00(일요일, 공휴일 휴무)

☎ +81 6-6359-2177

🌐 [suntory.co.jp/whisky/whiskyhouse](http://suntory.co.jp/whisky/whiskyhouse)

1. At the entrance to the Suntory Whisky House, bottles and barrels are displayed to show the maturation process of whisky.
  2. Whisky on the rocks served with the dexterity of a professional
  3. In the bottle bar, dim candle light imparts a feeling of warmth at night.
1. 산토리 위스키 하우스 입구에는 위스키의 숙성 과정을 보여주는 병과 배럴 통이 전시되어 있다.
  2. 촛불을 은은히 밝혀, 깊은 밤 따스한 온기를 느낄 수 있는 보틀 바 내부.
  3. 전문가다운 손길로 만들어 건네준 위스키 온더록스.

# A Dreamlike Ending to Your Trip

꿈결 같은 여행의 완성

1. A hanging garden overlooking downtown Osaka is the pride of the St. Regis Hotel. Here you can enjoy the peaceful charm of a Japanese garden next to the glittering skyscrapers.
2. Places to relax in comfort are provided here and there in the lobby. Beautiful artworks, furniture that harmonizes naturally with the space, and comfortable sofas, all combine to create a feeling of coziness.
3. In a Royal Suite bedroom, you can feel like the hero of a fairy tale.
1. 공중 정원은 오사카 세인트 레지스의 자랑이다. 일본식 정원의 안온한 매력을 반짝이는 마천루와 함께 즐길 수 있다.
2. 로비 여기저기에 편안하게 휴식을 취할 수 있는 장소가 마련되어 있다. 아름다운 작품과 공간에 자연스럽게 녹아든 가구, 폭신한 소파가 어우러져 아늑하다.
3. 동화 속 주인공이 된 듯한 기분을 누릴 수 있는 로열 스위트룸의 침실.

## 세인트 레지스 오사카

여행의 질과 만족도를 결정짓는 건 뭐니 뭐니 해도 숙소다. 종일 아무리 좋은 경험을 했어도 돌아와 쉬는 숙소가 맘에 들지 않으면 길었던 하루가 허무하게 느껴진다. 그런 점에서 세인트 레지스 오사카에서의 숙박은 오사카 ‘스몰 럭셔리’ 테마 여행에 완벽한 마침표가 되어준다.

전 세계 어느 곳이든 세인트 레지스가 추구하는 건 ‘집에 온 듯한 편안함’이다. 고상하고 우아한 취향을 반영한 장소이지만 그 안에서 긴장되지 않고 안락함을 느낄 수 있는 건 호텔의 세심한 배려 덕택이다. 12층에서 시작되는 메인 로비로 들어서면 개방감이 느껴지는 높다란 층고와 커다란 창 밖에 펼쳐진 공중 정원이 잠시 다른 세계로 이동한 듯한 기분을 느끼게 한다. 잘 다듬어진 꽃 장식, 은은한 향기, 응접실처럼 포근한 로비 공간은 여행을 마치고 당도하는 순간마다 안도감을 준다.

후지(등나무 꽃) 등 꽃 이름이 붙은 스위트룸과 커다란 로열 스위트룸에서는 현대미와 고전미가 동시에 느껴진다. 오사카 도심이 한눈에 들어오는 전망은 둘째 치더라도 오사카를 상징하는 문양이 담긴 금빛 실크 장식, 대나무에서 영감을 받아 제작한 전통, 사무라이의 장을 연상케 하는 가구까지 작은 부분 하나하나에도 일본 고유의 전통적 미감이 배어 있어 ‘오사카 세인트 레지스에 왔구나’ 하고 실감케 한다.(전 객실 전용 버틀러 서비스까지 제공한다.)

세인트 레지스 오사카를 더 특별하게 빛내는 건 레스토랑과 바다. 이탈리아 궁전에 온 듯한 고상한 인테리어의 이탈리아 레스토랑 라 베두타(La Veduta), 조금 더 캐주얼한 분위기의 프렌치 비스트로 뤼 도르(Rue D’or), 그리고 갓 문을 연 철판구이 전문점 와조(WAJO)에 이르기까지 입맛과 취향에 따라 고를 수 있는 폭이 넓다.

마지막 하이라이트는 모모야마 시대 화려함의 극치를 담은 세인트 레지스 바다. 이곳에서는 반드시 칵테일 블러디메리를 마셔야 한다. 전 세계 세인트 레지스 지점마다 고유의 블러디메리 레시피와 이름이 있다. 오사카에는 보드카 베이스에 유자, 와사비, 간장 등을 넣어 독특한 일본의 향취가 느껴지는 ‘쇼군 메리’가 준비되어 있다. ●

📍 3-6-12 Honmachi, Chuo-ku  
☎ +81 6-6258-3333 🌐 [stregisosaka.co.jp](http://stregisosaka.co.jp)

취재 협조. 오사카관광국([osaka-info.jp/ko](http://osaka-info.jp/ko))

아시아나항공은 서울(김포/인천)-오사카 구간을  
매일 6회 왕복 운항합니다.

## The St. Regis Osaka

The St. Regis hotels aim to give travelers the comfort of coming home. The St. Regis is defined by a classy and elegant taste, and every effort is made to ensure that once inside, you’ll feel comfortable and at peace.

St. Regis Osaka’s main lobby is located on the 12th floor. Its high ceiling gives a feeling of liberation, while the hanging garden seen through the big windows makes you feel as if you have been transported to another world. The well-tended flower decorations, the subtle fragrances, and the lobby space with its cozy, living-room atmosphere, makes you relax as soon as you’ve arrived here.

In the suite rooms named after flowers such as *Fuji* (wisteria), as well as the spacious Royal Suite room, you sense a balanced mix of the traditional and the contemporary aesthetic. Never mind the fantastic views over downtown Osaka: The small details, such as the gold silk decoration bearing a design that symbolizes Osaka, the lighting with its bamboo-themed design, and the furniture that reminds of a Samurai’s cabinet, are imbued with a traditional beauty unique to Japan, the kind that makes you think, “Yes, this is the St. Regis Osaka all right.” (All the guest rooms are available with a special butler service as well.)

The dining options at the St. Regis Osaka are even more surprising. The elegant interior of the Italian restaurant La Veduta feels like being in a palace in Italy. For a somewhat more casual atmosphere there’s the French bistro Rue D’or. And with the newly opened Wajo, which specializes in *teppanyaki* griddle cuisine, there’s a wide range of choices to suit all tastes.

The highlight here has to be the St. Regis Bar. The venue epitomizes the magnificence of the Azuchi-Momoyama period (1568–1600). You simply must try the Bloody Mary cocktail here. Every St. Regis hotel around the world has its own recipe and name for their Bloody Mary. At the St. Regis Osaka, they use a vodka base with citron, *wasabi*, and soy sauce to produce the “Shogun Mary,” with an authentic flavor of Japan. ●

📍 3-6-12 Honmachi, Chuo-ku  
☎ +81 6-6258-3333 🌐 [stregisosaka.co.jp](http://stregisosaka.co.jp)

In cooperation with Osaka Convention&Tourism Bureau  
([osaka-info.jp](http://osaka-info.jp))

Asiana Airlines has daily round-trip flights 6 times a day  
between Seoul (Gimpo/Incheon) – Osaka.



1



2



3



Montserrat seen from the  
Cross of San Miguel.  
산미겔 전망대에서 바라본  
몬트세라트.

# More White than Yolk



“More white than yolk.” That’s my travel philosophy. In New York City, I go to Brooklyn rather than Manhattan. In Tokyo, I go to Shimokitazawa rather than Shibuya. That’s because I’ve often made more beautiful memories in the neighboring cities or provinces rather than the city centers or famous tourist attractions. Here are four places around Barcelona that make the “white” at least as beautiful as the “yolk.”

getaway

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

# BARCELONA'S VICINITIES

노른자보다 흰자 — 바르셀로나 근교 도시

‘노른자보다 흰자.’ 나의 여행 철학이다. 뉴욕에 가면 맨해튼 대신 브루클린에, 도쿄에 가면 시부야 대신 시모키타자와에 가는 식이다.

도심의 유명 관광지보다 주변부나 근교 도시에서 더 아름다운 추억을 만든 경우가 많기 때문이다. 여기, ‘노른자’ 바르셀로나 못지않게, 아니 그 이상으로 아름다운 ‘흰자’ 네 도시를 소개한다.

글. 김면중 / 사진. 임학현



# A Holy Mountain Montserrat

Montserrat welcomes you with three gifts: an amazing natural scenery, the Black Madonna, and the heavenly sound of a boys' choir.

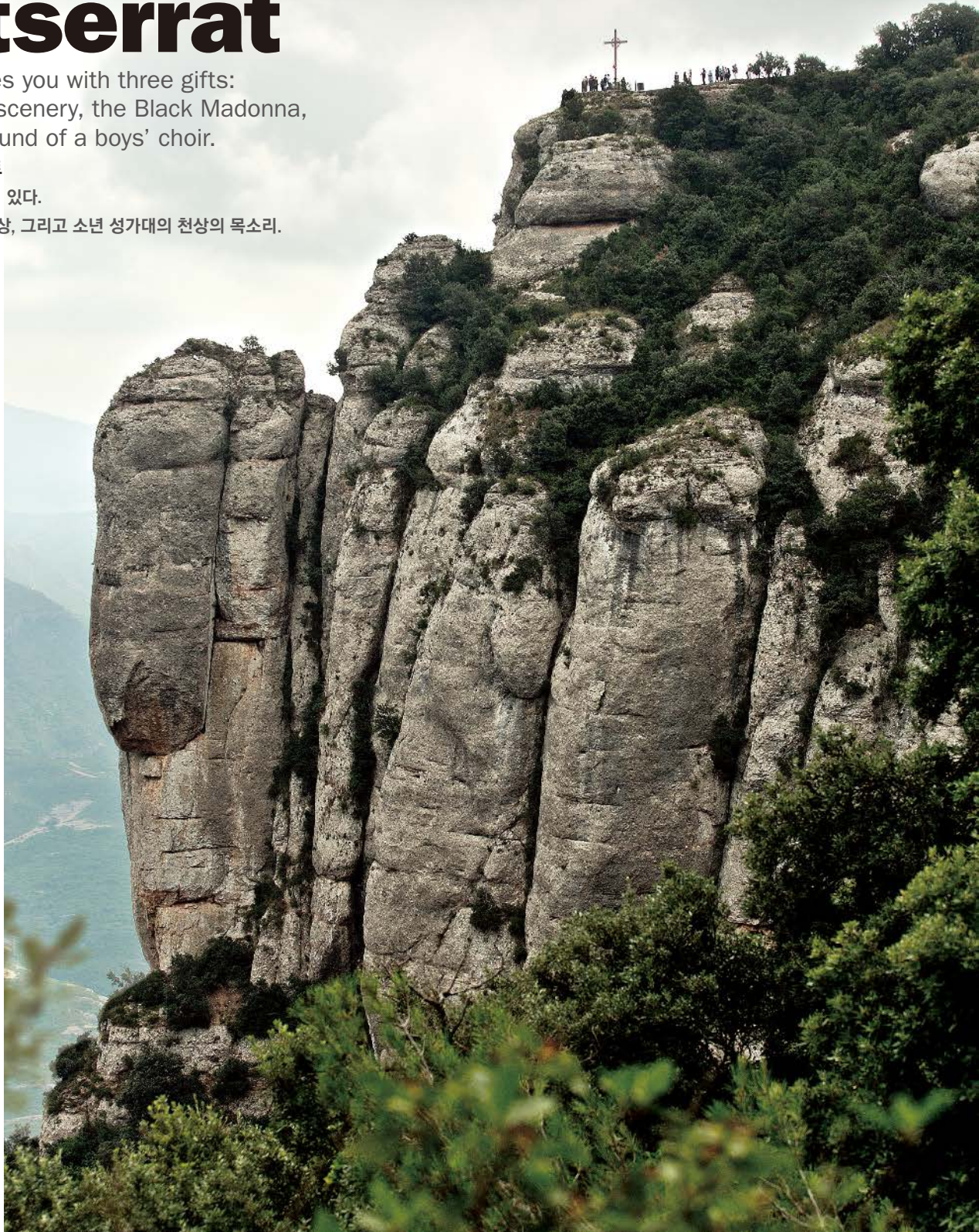
성스러운 바위산 — 몬트세라트

몬트세라트에는 세 가지 선물이 있다.

신비로운 자연 풍광, 검은 성모상, 그리고 소년 성가대의 천상의 목소리.

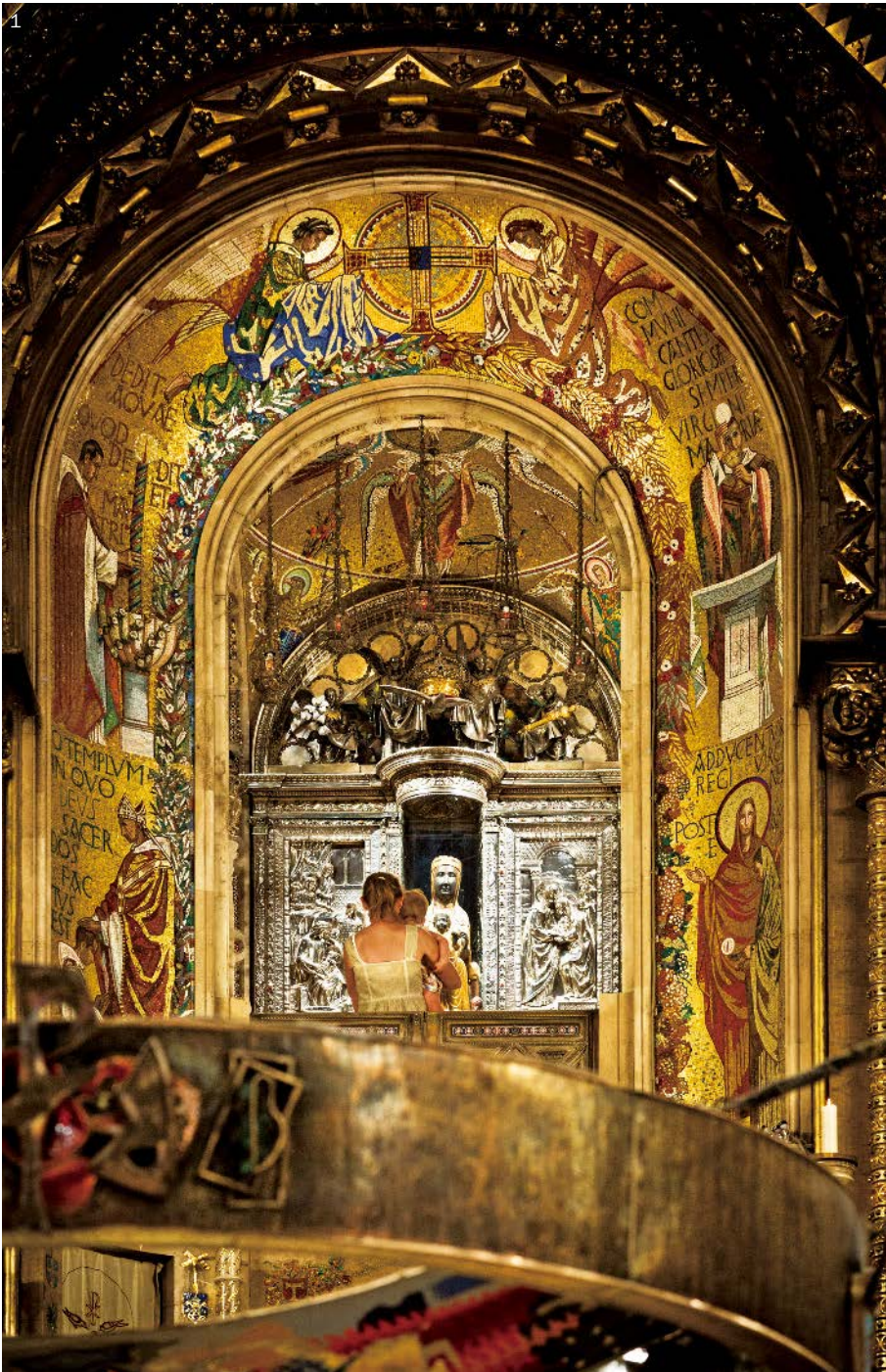


0km 75km 150km



1. The giant Cross of San Miguel towers over the observation deck.
2. On the way to the Cross of San Miguel, you can hear beautiful tunes played by street musicians.
1. 대형 십자가가 우뚝 서 있는 산미겔 전망대.
2. 산미겔 전망대로 가는 길에서는 거리 악사의 아름다운 연주를 만날 수 있다.





1. A mother and child pray before the Black Madonna statue.
2. Visitors wait in line for their turn to pray to the Black Madonna.
1. 검은 성모상 앞에서 소원을 비는 모자(母子).
2. 검은 성모상에게 소원을 빌기 위해 줄을 서 차례를 기다리는 여행자들.

I can see the clouds spread out beneath my feet, and through the clouds the human world takes shape. Such a view is enough to make you ask, "Am I still in the real world?"

Montserrat is impressive enough for its amazing rocky mountain scenery, but the real reason people come here is to meet the Black Madonna. This statue of Mary, Mother of Jesus, is said to have been discovered in the year 880 by some cowherds who saw a mysterious light shining in a cave. Some 1,000 years later, in 1881, it was designated as the Patron Saint of the Catalonia region. Many people still come here, drawn by the belief that if you pray while touching the hand of the Black Madonna, your wish will be fulfilled.

Also not to be missed is the heavenly sound of the Escolonia de Montserrat, one of the top three boys' choirs in the world. During the 12-minute performance that's given each afternoon at one o'clock (or noon on Sundays and public holidays), the basilica of the abbey is so packed, there's no room to move.

발아래로 구름이 펼쳐져 있고, 구름 너머로 인간의 땅이 펼쳐져 있다. 이런 전망 앞에서는 그 누구라도 '아, 지금 내가 정녕 현실 세계에 존재하는 것인가'라는 생각이 절로 들 것이다.

신비로운 바위산의 풍광만으로도 인상적이지만 사람들이 몬트세라트를 찾는 진짜 이유는 다른 데 있다. 바로 검은 성모상을 알현하기 위해서다. 880년, 목동들이 동굴에서 신비로운 빛이 나오는 것을 보고 발견했다는 검은 성모상은 발견된 지 1,000년이 지난 1881년에 카탈루냐 지방의 수호성녀로 지정됐다. 성모마리아의 손을 만지며 소원을 빌면 이루어진다고 전해져 여전히 수많은 사람들이 이곳을 찾는다.

세계 3대 소년 성가대 중 하나인 몬트세라트 소년 성가대의 천상의 목소리를 듣는 것도 빼놓을 수 없다. 매일 오후 1시(일요일 및 공휴일은 정오)에 펼쳐지는 단 12분간의 공연 시간에는 대성전 바실리아 내부가 발 디딜 틈 없이 가득 찬다.





# City on the Blue Sea **Sitges**

In the Korean drama series *Legend of the Blue Sea*, the main characters played by Gianna Jun and Lee Min-Ho meet in the “city of the blue sea,” Sitges.

**푸른 바다의 도시 — 시체스**

드라마 <푸른 바다의 전설>에서 주인공 전지현과 이민호가 만난 곳,  
바로 ‘푸른 바다의 도시’ 시체스다.





A quiet and leisurely scene  
by the sea in Sitges.  
In Sitges, time passes as  
slowly as you like.  
시체스 해변의 한적하고  
여유로운 풍경. 시체스의 시간은  
한없이 느리게 흐른다.





When I mentioned that I was going to Barcelona, a friend of mine gave me the following advice: “Be sure to go to Sitges. It’s not that there’s much to see there, but I still miss the quiet and leisurely atmosphere of the town.” Remembering his advice, I made time to visit Sitges.

The first attraction was the journey itself. I’d been on the train from Barcelona’s Sants Station for maybe half an hour, and I could see beyond the train’s windows the blue water of the Mediterranean stretching out into the distance. People refer to this stretch of coast from Barcelona through Sitges to Tarragona as *Costa Dorada* (Golden Coast). In Sitges, time passes as slowly as you like. Families build sand castles on the beach and elderly couples chat while gazing over the Mediterranean.

Also looking out over the Mediterranean is Sitges’ landmark, the Church of Sant Bartomeu and Santa Tecla. I recommend starting a tour of Sitges at this 17th-century building. The shore that stretches out in front of the church is attractive enough, but the best way to experience the intriguing sites of Sitges is to explore the maze of alleys behind the building.

“형, 시체스에는 꼭 가보세요. 딱히 볼거리가 많은 건 아니지만, 저는 아직도 시체스의 한적하고 여유로운 분위기가 너무 그리워요.” 바르셀로나에 간다고 하자 한 후배가 건넨 말이다. 이 말을 잊지 않고 시간을 내 시체스로 갔다.

우선 교통이 너무 편했다. 바르셀로나 산츠 역에서 기차를 타고 30분 남짓 달렸을까, 창밖에 지중해의 푸른 해안이 펼쳐졌다. 사람들은 바르셀로나에서 시체스를 거쳐 타라고나까지 펼쳐지는 이 해안을 ‘황금의 해변(Costa Dorada)’이라고 부른다.

지중해를 마주 보고 우뚝 선 산트 바르토메우 성당은 시체스의 랜드마크다. 17세기에 지은 이 건물을 중심으로 시체스 여행을 시작하길 권한다. 성당 앞에 펼쳐진 해변도 멋지지만 성당 뒤로 펼쳐진 미로 같은 골목길도 꼭 거닐어보자. 골목길 탐험이야말로 시체스의 아기자기한 매력을 느낄 수 있는 최고의 여행법이니까.



1. A panoramic view of Sitges from El Vivero, the restaurant with the best view in the town. The Church of Sant Bartomeu and Santa Tecla can be seen in the distance.
2. Sitges' intricate web of alleys is a hidden treasure, full of charming surprises.

1. 시체스에서 가장 전망 좋은 레스토랑으로 꼽히는 엘 비베로(El Vivero)에서 바라본 시체스 전경. 저 멀리 산트 바르토메우 성당이 보인다.
2. 시체스의 구불구불한 골목길이야말로 이곳의 아기자기한 매력을 제대로 느낄 수 있는 '속살'이다.



The Girona Cathedral  
exudes the archaic atmosphere  
of the Middle Ages.  
중세 시대의 분위기가 물씬 풍기는  
지로나 대성당.



0km

75km

150km

# Time Travel to the Middle Ages Girona

If you've been charmed by Barcelona's fascinating Gothic Quarter, set aside a day or so to visit Girona. Here you'll find a medieval atmosphere even more authentic than the one in the Gothic Quarter.

중세로의 시간 여행 — 지로나

바르셀로나 여행에서 고딕 지구의 매력에 빠진 사람이라면 하루 정도 시간을 내 지로나에 가길 권한다.

고딕 지구보다 몇 배는 더 진하게 중세 시대의 분위기가 배어 있는 도시다.

1. The front of the Girona Cathedral. Season 6 of the American drama series *Game of Thrones* has a scene shot from this exact angle.

2. A view of Girona from the Eiffel Bridge, an early work of the French architect Gustave Eiffel, who later designed the Eiffel Tower. The buildings crowd right up to the river bank.

1. 지로나 대성당의 정면 모습. 미국 드라마 <왕좌의 게임> 시즌 6에 같은 앵글의 화면이 등장한다.

2. 에펠탑을 건축한 프랑스 건축가 구스타브 에펠의 초기 작품인 에펠 다리에서 바라본 지로나 풍경. 강변에 알록달록한 건물들이 자리해 있다.

“This would be the perfect place to film a movie set in the Middle Ages,” I thought to myself when I saw the Girona Cathedral. And just as I was thinking that, the guide announced it: “This was the filming location for season 6 of the American drama series *Game of Thrones*. The movie *Perfume: The Story of a Murderer* and the Korean drama film *Legend of the Blue Sea* were also filmed here.”

The Girona Cathedral was originally built in the Roman era. Though built as a shrine, it later became a church and was greatly extended during the Middle Ages.

The Girona residents consider their city the best place to live in Catalonia. For me, too, Girona was the place that evoked the warmest feelings among all of Barcelona’s neighboring towns, and the one where I would have most liked to stay longer. While walking around Girona’s alleys, I thought that if I came to Barcelona again, I would spend about a week in this town.

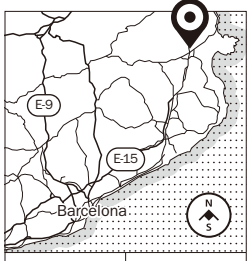
‘아, 이런 곳에서 중세 시대 배경의 영화를 찍으면 딱이겠구나!’ 지로나의 하이라이트인 지로나 대성당에 도착하고 바로 떠오른 생각이다. 이때 가이드가 말했다. “이곳에서 미국 드라마 <왕좌의 게임> 시즌 6를 찍었죠. 영화 <향수>, 한국 드라마 <푸른 바다의 전설>도 바로 이 도시에서 찍었습니다.” 실제로 지로나 대성당은 처음 로마 시대에 건축한 건물이다. 당시에는 신전으로 지었는데 이후 교회로 바뀌었고, 중세 시대에 다시 한번 대규모 증축이 있었다고 한다.

지로나는 현지인들 사이에서 ‘카탈루냐 지방에서 가장 살기 좋은 곳’으로 꼽히는 도시다. 개인적으로도 바르셀로나의 근교 도시 중 가장 정감이 느껴지고 오래 머무르고 싶었던 도시가 지로나다. 중세 분위기를 고스란히 간직한 지로나의 골목길을 걸으며 생각했다. ‘다음에 바르셀로나에 오면 이 도시에서 일주일 정도는 느긋하게 머무르리라!’





# Everything about Dalí Figueres



0km 75km 150km

There's one clear reason for going to Figueres: to learn about and see the life and creations of Spain's great artist Salvador Dalí. This town where Dalí was born and died houses the Dalí Theatre-Museum, a building designed by Dalí himself.

달리의 모든 것 — 피게레스  
피게레스에 가는 이유는 한 가지다. 스페인이 낳은 위대한 미술가 살바로드 달리의 삶과 예술 세계를 느끼기 위해서. 달리가 태어나 영원히 잠든 이 도시에는 달리가 직접 구상한 달리 극장 미술관이 있다.





A trip to Figueres means a visit to the Dalí Theatre-Museum. The striking exterior of the building, with its bright red walls and covered by sculptures of eggs, will make say to yourself, “Ah, this looks like a building designed by Dalí, all right.”

After you step inside, the first thing you’ll see is a small, round garden. There’s a Cadillac car in the garden, but don’t just look at it from the outside and move on: Have a look inside the car. You’ll be amazed by the rain, and the ivy that grows in the interior. The title of this work is “The Rainy Taxi.” Surrealism mainly took the form of two-dimensional paintings, but this car is a three-dimensional surreal montage.

The garden is just the beginning of an adventure at the Dalí Theatre-Museum. The museum houses an endless succession of equally interesting works by Dalí. ●

Asiana Airlines has round-trip flights between Seoul (Incheon)–Barcelona 4 times a week (Tuesday, Thursday, Saturday, and Sunday).

피게레스 여행은 곧 달리 극장 미술관을 가는 것이다. 빨간색 건물과 그 위 달걀 모양의 기괴한 조화가 인상적인 외관만으로도 ‘음, 역시 달리가 구상한 건물답군’ 하고 생각하게 된다.

들어서면 가장 먼저 나타나는 건 원형의 작은 정원이다. 정원을 둘러싼 둥근 벽의 창마다 손을 벌리고 서 있는 금색 마네킹이 마치 입장객을 환영해주는 것만 같다. 정원 한복판에는 캐딜락 한 대가 서 있는데 그냥 지나치면 안 된다. 꼭 내부를 들여다보자. 차 안에는 비가 내리고 담쟁이 덩굴이 자라고 있다. 이 작품의 이름은 <비 내리는 택시>. 초현실주의를 실제 자동차로 구성한 입체 작품이다.

이 정원은 달리 극장 미술관 탐험의 시작에 불과하다. 미술관 내부에는 이토록 흥미로운 달리의 작품이 끊임없이 펼쳐진다. ●

아시아나항공은 서울(인천)–바르셀로나 구간을 주 4회(화, 목, 토, 일) 운항합니다.

취재 협조: 유로자전거나라(eurobike.kr)  
유로자전거나라의 투어 프로그램을 이용하면 자세한 해설을 들으며 몬트세라트, 지로나, 피게레스 등을 여행할 수 있다.



1. The exterior of the Dalí Theatre-Museum
2. The first thing you see when you enter the museum is this small, round garden.
1. 달리 극장 미술관 외관.
2. 달리 극장 미술관에 들어서면 가장 먼저 만나게 되는 원형의 정원.

# Detail Filled with Passion

Nowadays, illustrators work mostly with tablets and tablet pens. But even in this digital age, there's an artist who is sticking to analog methods of drawing. Born in France and living in London, Thibaud Hérem (born 1983) is an illustrator in the traditional sense of the craft.

Hérem's architectural drawings are composed by 0.1mm lines, drawn one at a time with great concentration and dedication. From this laborious process, one can sense the artist's respect for his craft. It usually takes Hérem between 100 and 200 hours to complete one drawing. A larger work may take as much as 600–700 hours, or sometimes even over 1,000 hours. This tells you how attentively the artist works.

To produce these drawings, Hérem always uses the same kind of pen: the Radiograph model from the German brand Rotring. Hérem's reason for his choice is quite practical: "It's the narrowest pen I've found so far."

The artist's rendering of minute details is inimitable. His works, such as a depiction of a building façade, give you the sensation that

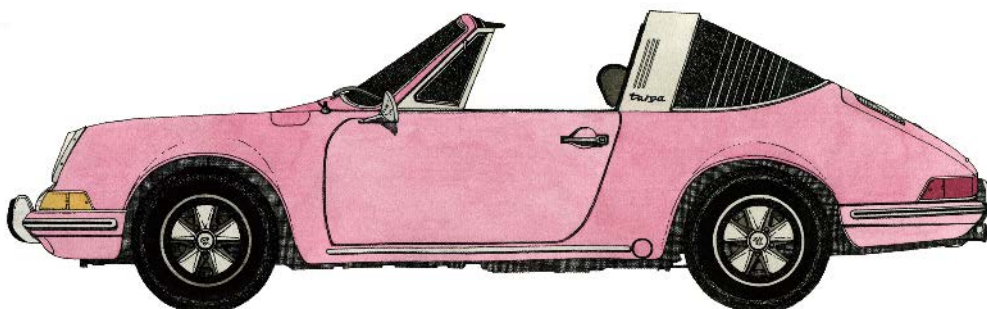
you're looking at a 'portrait' of the building. The building seems to have a face and story behind it.

Human figures don't appear in Hérem's works. In an interview with the Albus Gallery, he explained the reason for this choice: "As far as possible, I try to exclude the concept of time from my drawings. People's clothes, hair, and postures tend to evoke the concept of time, so in my work I don't like to draw people."

That's also why Hérem has chosen buildings and trees as the main subjects of his works. While time passes, buildings and trees are always there, keeping their places unchanged. ●

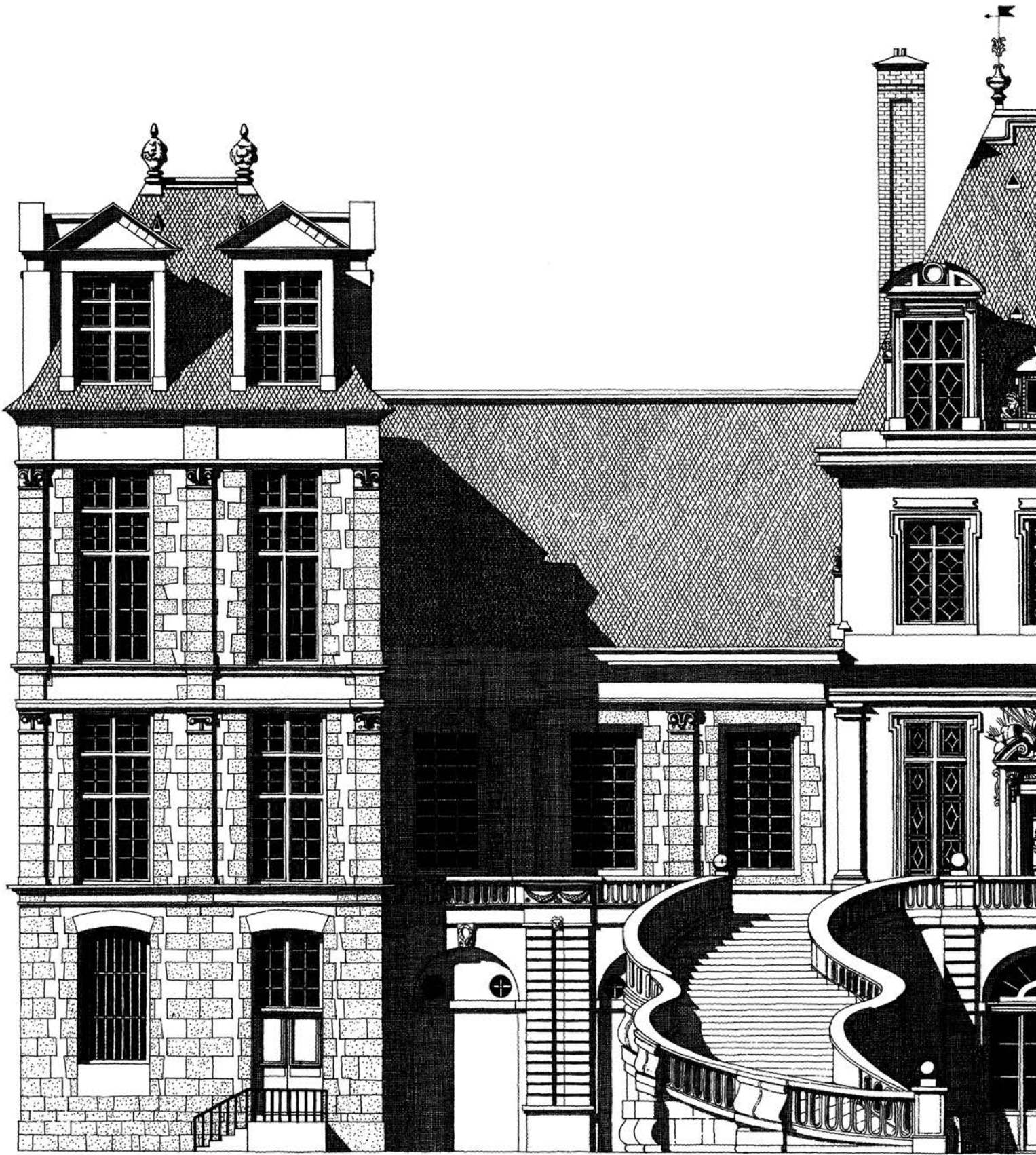
---

Thibaud Hérem's solo exhibition «Detail Filled with Passion» is running at Korea's first specialist illustration gallery, the Albus Gallery (+82 2-792-8050), until February.



"Ghostbuster," ink on paper, 2018









"Grand Budapest Hotel," ink on paper, 2014

# 섬세함에 열정을 담다

요즘 일러스트레이터들은 대부분 태블릿과 펜 마우스로 작업한다.  
이런 디지털 시대에 여전히 아날로그 방식을 고집하며 그림을 그리는 작가가 있다.

프랑스 출생으로 런던에 거주하며 본격적으로  
일러스트레이터의 길을 걷게 된 티보 에렘(1983년생)이다.

글. 김연중



고도의 집중력과 열정으로 0.1mm의 정교한 선을 하나하나 그어서 완성한 티보 에렘의 건축 드로잉에서는 대상에 대한 작가의 존중이 느껴진다. 한 작품을 완성하는데 드는 시간은 보통 100~200시간. 더 큰 작품은 600~700시간이 걸리기도 했다. 어떨 땐 1,000시간도 넘게 걸린다. 작가가 얼마나 섬세하게 작업하는지 알 수 있는 대목이다.

그는 작업할 때 항상 같은 펜을 쓴다. 독일 브랜드인 로트링(Rotring)사의 라피도그래프(Rapidograph) 펜이다. 이유는 단순하다. “제가 지금껏 본 펜 중 가장 가늘거든요.” 그의 정밀 묘사는 타의 추종을 불허한다. 건물 정면(파사드)을 섬세하게 그려놓은 그의 작품을 보고 있노라면 마치 ‘건물 초상화’를 보는 기분이 든다.

건물에 표정이 있는 것만 같고, 어떤 사연이 있을 것만 같다.

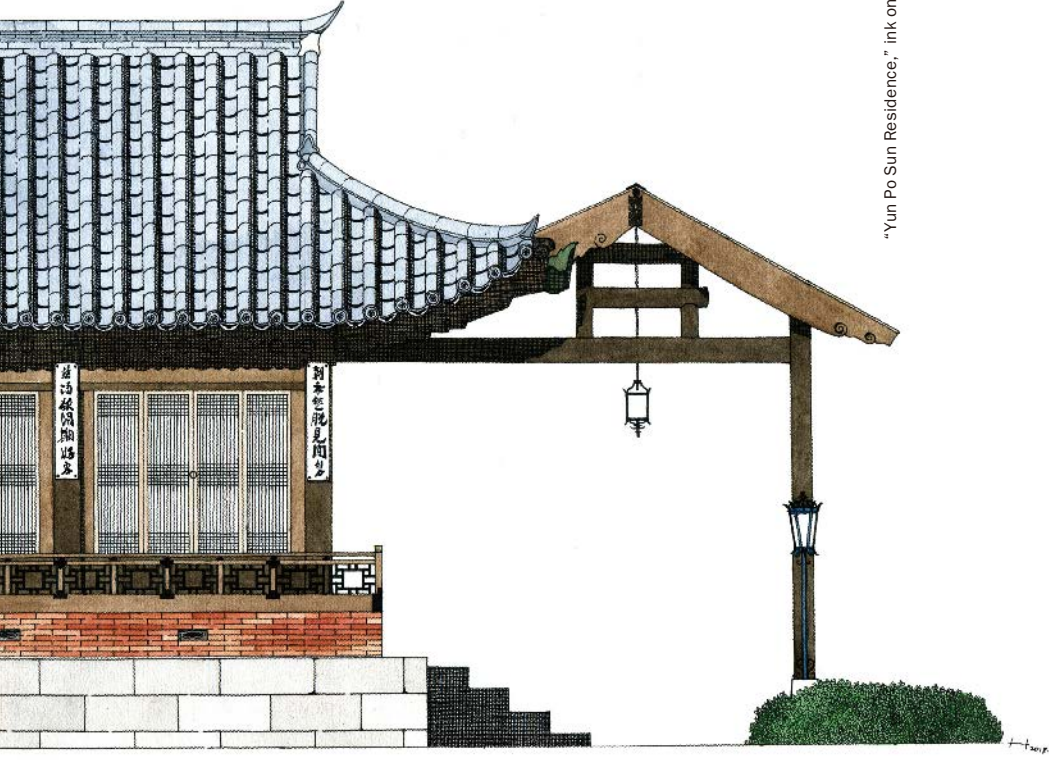
에렘의 작품에는 사람이 등장하지 않는다. 그는 알부스 갤러리와 인터뷰에서 그 이유를 이렇게 밝혔다. “내 작품에서 최대한 시간의 개념을 없애고자 노력합니다. 사람의 옷, 머리카락, 자세 같은 것은 시간의 개념을 불러일으키기 때문에 사람을 그리는 것을 좋아하지 않습니다.” 그가 작업의 주제로 건물과 나무를 선택하는 것도 같은 이유일 것이다. 건물이나 나무는 시간이 흘러도 항상 그 자리에 우직하게 서 있으니까. ●

티보 에렘의 개인전 <섬세함에 열정을 담다(Detail Filled with Passion)>가 2월까지 국내 최초의 일러스트레이션 전문 갤러리인 알부스 갤러리(02-792-8050)에서 열린다.



"Korean Juniper," ink on paper, 2018





"Yun Po Sun Residence," ink on paper, 2018



"Togo Jinja (Shrine)," ink on paper, 2015

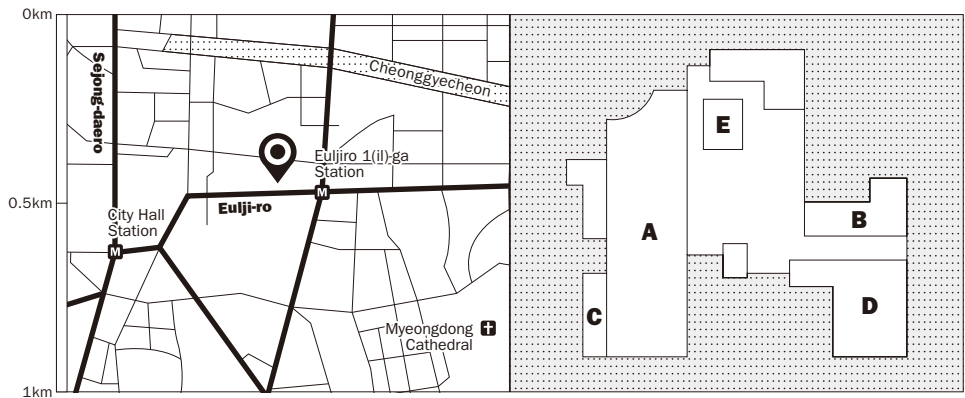
# Trendy and Flavorful

# District C



- District C**
- 📍 B1F, 29, Eulji-ro, Jung-gu
  - 🕒 10 a.m. - 10 p.m.

- 디스트릭트 C**
- 📍 중구 을지로 29 지하 1층
  - 🕒 10:00~22:00



Downtown Seoul has a new attraction: District C, a vibrant underground shopping and dining space located at the end of a secretive stairway that descends below the skyscrapers of the Eulji-ro District. This is the latest offering from the OTD Corporation, which specializes in bringing together trendy shopping and select dining.

## 을지로에 착륙한 디스트릭트 C

을지로 빌딩 숲 아래 비밀스러운 계단을 내려가자 디스트릭트 C의 반짝이는 공간이 드러난다. 핫한 가게들을 모아 '셀렉트 다이닝'을 선보이는 기업 OTD의 새로운 작품이기도 하다.

글. 하은아 / 사진. 임학현



# Arc N Book

## A Needed Interlude for the Mind

삶을 노래하는 서점, 아크앤북

+82 70-8822-4728 @arc.n.book\_official



On the latest social media posts there are plenty of photographs depicting a tunnel made of books. When I saw them, I thought these exotic-looking snaps might be from a bookstore somewhere in England or Europe. To my surprise, they were photos of Arc N Book bookstore, located below Eulji-ro Street, in the heart of Seoul.

The area around the bookstore is packed with cafés and dining venues. Interestingly, the interior space at Arc N Book is divided not by walls, but by bookshelves. This is literally a world of books—wherever you look, you see



nothing but books.

The books are organized in sections labeled “Daily,” “Weekend,” “Style,” and “Inspiration.” By the time you complete your search of a book that suits your mood, your taste may have already become more refined. Here you can discover your true taste in a subject as you spend time among the rows of books. You may discover, for example, that for travel the Inspiration section may be the most suitable. After all, travel is also a process of finding yourself.

Besides books, you can buy records, stationery, fragrance diffusers, accessories, and other miscellaneous products that can make life more enjoyable and comfortable. Sit on one of the chairs that are provided here and there and listen to graceful jazz tunes and classical music as you peruse books that hold your fancy. It’s a rewarding respite for the mind.

요즘 SNS에는 책으로 만든 터널 사진이 자주 등장한다. 어딘가 이국적인 모습에 영국 혹은 유럽 어딘가에 있는 서점이라 생각했다. 하지만 이곳은 영국도 유럽도 아닌 서울의 중심, 을지로에 있는 아크앤북이다.

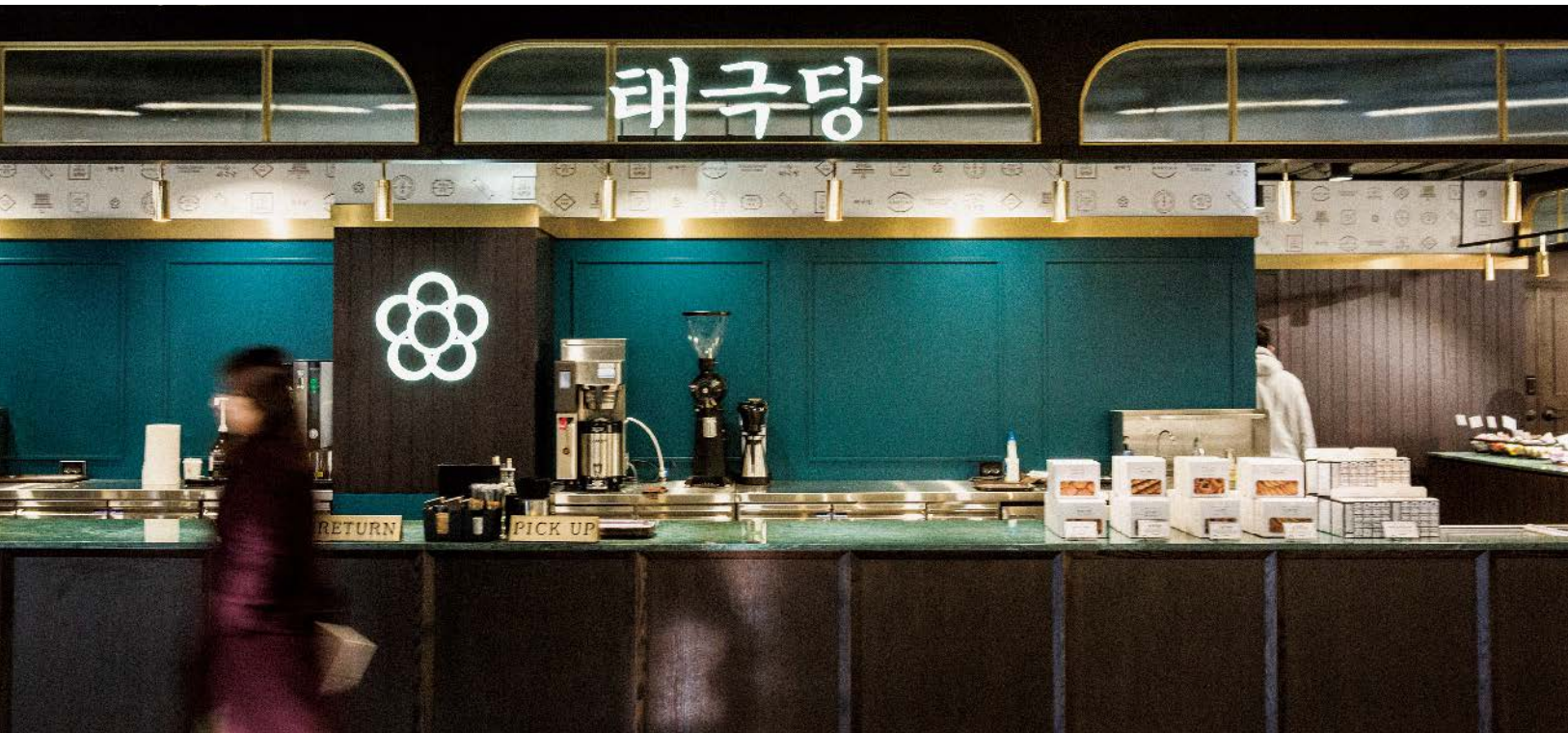
서점을 중심으로 음식점과 카페가 출지어 있다. 인상적인 점은 공간을 구분하는 역할을 벽이 아닌 서가가 한다는 것이다. 어디를 둘러봐도 책뿐인 세상에서 마음 가는 대로 발걸음을 옮겨보자. 서가는 ‘Daily(일상), Weekend(일탈), Style(외면), Inspiration(내면)’으로 구분돼 있다. 기분에 따라, 욕구에 따라 책을 찾는 여정을 마치고 나면 아마 당신의 취향은 좀 더 확고해질 것이다. 오래 머무는 곳에서 취향을 발견하고, 끌리는 곳에서 욕구를 찾는다. 여행을 떠날 이에게는 ‘내면’ 구역이 안성맞춤이다. 여행은 나 자신을 찾아가는 과정이기도 하니까. 책 외에도 음반, 문구, 디퓨저, 잡화, 소품 등 삶의 질을 한층 높여줄 다양한 아이템을 취급한다. 곳곳에 놓인 의자에 앉아 고풍스러운 재즈와 클래식 선율을 배경으로 나의 취향을 찾아보자. 도심에서 누릴 수 있는 마음의 휴가이다.



# Taegeukdang The Old and the New

신구(新久)의 조화, 태극당

taegeukdang.com



The Taegeukdang bakery and café is an established resident of Jangchung-dong Street. It opened in 1946 and has been popular for more than 70 years. Now you don't need to wait in a long line any more, and you don't need to worry about

the food being sold out: A new branch has opened.

The new branch of Taegeukdang in District C offers the popular menu from the original Jangchung-dong store plus a café menu that goes well with bread and baked goods. With its eye-catching retro-style interior, this branch specializes in the café side of the business. Here you can enjoy a variety of desserts with your drink, such as sweet red bean buns, pancakes, or the Taegeukdang *Monaka*, the ever-popular monaka wafer filled with ice cream.

As befits a place with a long history, the store attracts customers of all ages, from elderly people to small children who have just started to walk. You'll see young people who are eating breads that have been made the same way since long before they were born sit alongside seniors who are sipping a cup of Vienna Coffee.

1946년에 문을 열어 70년 넘게 사랑받은 장충동의 터줏대감 태극당. 오랜 시간 줄을 서지 않아도, 금방 동이 날까 마음 졸이지 않아도 된다. 디스트릭트 C에 들어선 태극당은 본점의 인기 메뉴는 물론 빵과 조화로운 카페 메뉴를 함께 선보인다.

복고풍 인테리어가 시선을 끄는 이곳은 카페 특화 매장이다. 오랜 세월 사랑받은 모나카 빵 모양에 아이스크림을 채워 넣은 태극당 모나카부터 단팥빵, 전병 등 다양한 디저트를 음료와 함께 맛볼 수 있다.

오랜 역사를 자랑하는 곳답게 매장에는 나이 지긋한 어르신부터 이제 막 걸음마를 떼기 시작한 어린아이까지 다양한 연령대의 손님들이 보인다. 자신이 태어나기 전부터 만들어진 빵을 먹는 젊은이와 생소한 비엔나커피의 매력에 빠진 어르신의 모습이 어우러진다.



# Susu Shishi & Tha Table

## A Sensory Feast

오감을 자극하는 맛, 스스시시&타따블

+82 2-777-0013 @susushishi\_ / @thatable



If you're having a hard time deciding what to eat, head straight for Susu Shishi & Tha Table. Here you can have *sushi* and *pad thai* noodles in one place. Susu Shishi, based in the Samseong-dong District of Gangnam, and Tha Table, whose main branch is in Apgujeong-dong, have joined forces to create the only place where you can get both kinds of food in one restaurant.

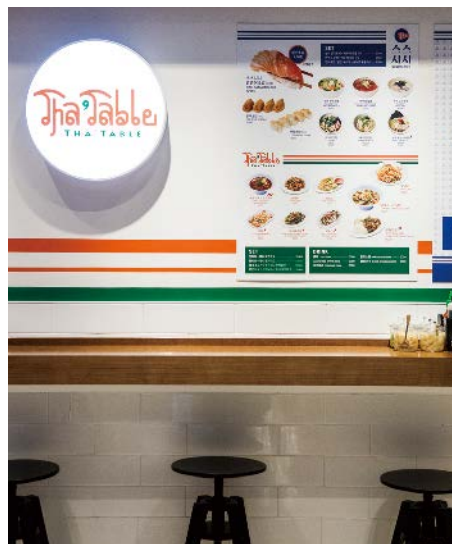
At Susu Shishi, you must try the King Salmon Sushi. Each piece of sushi is as big as the palm of an adult's hand. The size is described as 4.5 times that of the average sushi. Push the whole sushi into your mouth in one bite, take a sip of hot *udon* noodle soup, and you'll find there's no better combination in the world.

But don't miss Tha Table's *pad thai* either. The moment you taste this dish you feel as though you've been teleported to a gourmet restaurant in Thailand.

음식 선택에 오랜 시간이 걸린다면 주저 없이 스스시시&타따블로 향하자. 초밥과 팟타이를 한자리에서 맛볼 수 있다. 강남구 삼성동에 위치한 스스시시와 압구정동에 본점을 둔 타따블이 합쳤다. 두 가게의 음식을 한자리에서 맛볼 수 있는 건 오직 이곳에서만 가능하다.

스스시시에서는 왕연어초밥을 꼭 맛봐야 한다. 초밥 한 개가 어른 손바닥만 할 만큼

거대한 크기를 자랑한다. 무려 일반 초밥의 4.5배에 달한다고 한다. 커다란 초밥을 한입에 욱여넣고 뜨끈한 우동 국물을 한입 더하면 이보다 더 완벽한 조합은 없을 거다. 타따블의 팟타이도 놓치지 말자. 맛보는 순간 태국의 소문난 맛집으로 순간 이동한 듯 본토의 풍경이 떠오른다.





# The Thingool Store Everything Money Can Buy

세상의 모든 잡화, 밍굴스토어

+82 70-7703-2555 @ddingulmarket



The flea market Thingool was known as “a treasure island for homemaker.” Though the flea market is now gone, a newly opened shop has taken its name: the Thingool Store. The shop sells a wide range of homeware, from cooking utensils to bathroom products, diffusers, plants, clothing, accessories, and baby items. The shop’s generous

space displays a large number of items. At Thingool you get diversity of choice, for sure, but you can also find specialty products.

The interior of the store is quite different from the open plan of most multi-brand lifestyle stores. When you walk in, you feel as if you are entering someone’s house—starting with the living room with its clocks, diffusers, and ornaments, then moving into the kitchen, bathroom, and children’s room.

Most of the goods on sale here are superior products selected from small-scale Korean brands. The stock is well-diversified, and a wide range of budgets are catered for (prices can be quite reasonable). That’s perhaps why Thingool has long been popular with homemakers. Thingool’s selection consists of the kind of items you fall in love with after you’ve used them. Buying them feels like giving your house a gift.

주부들의 보물섬이라 불리던 플라마켓 밍굴시장이 밍굴스토어란 새로운 이름으로 매장을 열었다. 주방 도구부터 식품, 욕실용품, 디퓨저, 식물, 옷, 액세서리, 아기용품 등 집에서 사용하는 다양한 소품을 판매한다. 넓은 공간에 방대한 카테고리의 소품이 진열돼 있다. 취급하는 물품이 다양하지만 전문성을 갖췄다는 것이 밍굴스토어만의 매력이다.

매장 내부는 개방적인 구조의 일반 리빙 편집숍과 달리 독특하다. 입구에 들어서면 시계, 디퓨저, 장식 소품 등이 놓인 거실에서 시작해 안쪽의 주방, 욕실, 아이 방 등이 이어지는데 실제 누군가의 집에 온 듯한 느낌이다. 그 안에 진열한 제품은 대부분 국내 중소 브랜드의 우수한 제품을 선별한 것이다. 각각의 품목의 선택지를 다양하게 구성하고 심지어 합리적인 가격에 판매한다. 오랜 시간 주부들에게 사랑받는 이유이기도 하다. 사용해본 후 더 반한다는 이곳의 제품을 구입하면 마치 집이라는 공간에 선물을 주는 기분이 든다.





# Sikmulhak A Research Center for Smiles

미소를 부르는 연구소, 식물학

+82 70-8832-0988 @sikmulhak



Sikmulhak is a well-known coffee shop on Gangnam's Garosugil Street. The good news is the shop has now opened a branch in Eulji-ro. The signature white gowns of the staff and the living plants that decorate the café will give you the feeling of being in a botanical garden. The café's name, after all, means "botany," so naturally, wherever you sit, you are looking at plants.

Two popular coffee selections on the menu are the Solca latte and Montblanc. Also known as "sweet and salty coffee," the Solca latte is made by adding salted caramel to a savory latte. The combination of sweet and salty flavors can become strangely addictive.

The Montblanc takes its name from the famous mountain in the Alps. It's made with cold brew coffee and hand-whipped cream. Resembling the white snow that covers Mont Blanc, the white cream combines with the coffee to

produce a sweetish and savory flavor.

Drinking sweetish coffee among plants has a deep healing effect. This is the perfect environment to soothe your mind. Sikmulhak labels itself as a "research center." Perhaps the "research" they do here is about making visitors happy. ●



가로수길의 핫 플레이스, 식물학이 을지로에 상륙했다. 흰 연구실 가운을 입은 점원과 곳곳의 살아 숨 쉬는 식물이 어우러져 마치 수목원에 온 듯한 기분이다. '식물을 연구하는 학문'이라는 이름처럼 다양한 식물이 구석구석 자리해 있어 식물 연구소를 방불케 한다. 어느 곳에 앉아도 식물과 마주하게 된다.

이곳에서 많은 사람들이 맛보는 메뉴는 솔까라테와 몽블랑이다. 일명 '단짠단짠' 커피라 불리는 솔까라테는 고소한 라테에 짬뽕이 나는 캐러멜(솔티드 캐러멜)을 넣는다. 한 모금 마시면 단맛과 짬뽕이 동시에 느껴져 묘한 중독성이 있다. 콜드브루에 수제 크림을 섞은 몽블랑은 알프스산맥의 몽블랑산에서 이름을 착안했다. 몽블랑산의 흰 눈 같은 새하얀 크림이 커피와 섞이며 고소하고 달콤한 맛이 난다.

피로를 풀어주는 초록빛 싱그러운 식물을 보며 맛보는 달달한 커피가 마음을 마구 힐링해준다. 어쩌면 카페 식물학의 연구는 이곳을 찾는 사람들이 행복해지는 법을 연구하는 것이 아닐까. ●



# THE **ONE**<sup>AND</sup> **ONLY** BAE DOONA

Bae Doona has built up her reputation as an actress who plays free-spirited and wildly roaming characters, but who ultimately walk their own paths with steady determination. She has played these roles boldly, yet flexibly.

Bae Doona. It's a name that becomes easier to read the more you say it, regardless of your native language or nationality. In a way, the name itself might have been a finger pointing to the destiny of its owner: The actress came to be called by her name by people from around the world, regardless of nationalities or borders.

It's been about 20 years since Bae started making a name for herself as an actress. To be precise, this year it will be 21 years since her debut. Perhaps it will also be a time for her to reach a new turning point in her career.

Bae made a strong impression right from the beginning, when she started out as a fashion model chosen through street casting. When she got her chance to act in TV dramas and films,





she was already impressive. She wasn't necessarily acclaimed by the general public at first, but her potential was recognized through awards for up-and-coming actors.

More than anything else, it was the movies that made her the public's darling. She gave especially impressive and intensely passionate performances in director Bong Joon-Ho's first full-length film *Barking Dogs Never Bite* and in Park Chan-Wook's *Sympathy for Mr. Vengeance*.

*Barking Dogs Never Bite* tells the story of an ordinary apartment bookkeeper who sets out to find the dog that was lost by a neighbor's child. The film is a minefield of satirical wit, and Bae pulls off her character's extreme individuality with explosive energy.

In contrast, in *Sympathy for Mr. Vengeance* Bae plays a character who expresses her views in a rather cold and impersonal way. Still, she can't ignore the unhappiness in the world and eventually reveals a humane inner nature, fully supporting the irony in the film's plot.

Bae established her image by playing characters who walk their own paths in confidence. Good examples include her appearances in Bong Joon-Ho's masterpiece, *The Host*; in *As One*, where she played Ri Bun-Hui, the North Korean table tennis player who joined South Korea's Hyun Jung-Hwa in a joint North-South Korean team at the 1991 World Table Tennis Championships; and in *A Girl at My Door*, where she looks after a young girl who has suffered domestic violence.

The characters played by Bae are not bystanders or followers, but engines that drive that world, or forces of gravity-like power. They are beings that move forward autonomously, and by doing so, ultimately grow themselves. These characters may be a reflection of Bae's own view of life.

"I've been very lucky," says Bae. "Bong Joon-Ho told me that when he saw me dozing in the audition room for *Barking Dogs Never Bite*, he thought 'That's my Hyun-Nam' [her character in the film] and cast me on the spot. It makes me feel I should live in gratitude. Actually, I never like saying things are hard, because everyone lives with hardship. I believe that if you just live without arrogance or laziness, the things that are coming to you will always come."

True to her words, Bae is an actress who has always accepted the reality that came to her, without getting carried away by any delusions. Her ability to be succeed overseas is also due to this ability to take reality as it comes, and not as some sort of mirage.

When she appeared in *Air Doll*, a film directed by the Japanese film master Koreeda Hirokazu, Bae was spotted by a talent scout from Wachowski Sisters. Soon she appeared in the Wachowski Sisters' films *Cloud Atlas* and *Jupiter Ascending*. Then she took a leading role in the drama series *Sense8* and gained worldwide fame.

Even while filming overseas, Bae continued to work in Korea. She moved busily between TV and the big screen, appearing with Ha Jung-Woo in the disaster movie *Tunnel* and featuring in *Stranger*, considered the best mystery drama of 2017, and *The Drug King*, where she starred along Song Kang-Ho for the first time since *The Host*.

Among all her projects, the mini-series *Kingdom*, known as a zombie movie set in Korea's Joseon Dynasty, is expected to be her highlight for the first half of 2019. It is the first original series produced by Netflix in Korea.

*Kingdom* is also Bae's first historic drama. "In tackling my first period drama, I've been able to learn a different style of acting, and I decided to appear in it because I thought this would be a valuable challenge," explains Bae.

The character played by Bae, the woman doctor Seo-Bi, is a woman who doesn't give up, whose iron fist is covered by a velvet glove. This raises the expectations that even in the Joseon Dynasty pandemonium portrayed in *Kingdom*, Bae will stage a strong and resolute presence, as she has done with her previous characters.

"Now I feel a little more free," admits Bae. "I feel that this is one more challenge, that if I can just crack this, I'll be able to upgrade myself. If I feel that if I can be a source of strength and do something useful, I'll go and try it. I quite like the look of myself with this new sense of freedom."

Bae's next project will be a film made in France. To her, the world's borders are now just possibilities for moving forward. And Bae Doona will always be Bae Doona. The one and only Bae Doona, as she has always been — naturally. ●

# 그 누구도 아닌

## 배두나

배두나는 자유분방하고 엉뚱하게 방황하는 듯하지만 끝내 강인하고 묵묵하게 자기 길을 걸어가는 캐릭터를 연기하며 배우로서의 영토를 넓혀왔다. 당당하고 유연하게.

글. 민용준

배두나. 발음할수록 쉽고 편안하게 읽히는 이름이다. 어쩌면 그 이름 자체가 주인의 운명을 가리키는 손가락일지도 모르겠다. 국적과 국경을 넘어 수많은 세계인과 조우하고, 수많은 사람들에게 불리게 될 배우의 운명을 위해 마련된 이름. 배두나가 처음 배우로서 자신의 이름을 내건 것도 어느덧 20여 년 전의 일이다. 정확하게는 올해로 데뷔 21년을 맞이했다. 다시 한번 새로운 전환점을 맞이할 만한 시점에 다다른 것일지도.

배두나는 시작부터 만인의 눈길을 사로잡는 배우였다. 본래 길거리 캐스팅으로 패션모델이 된 그는 드라마와 영화에 출연하며 연기를 시작할 무렵부터 인상적인 배우였다. 단순히 대중적 인지도를 얻었다는 말이 아니다. 그는 데뷔 초기부터 신인배우상을 거듭 수상하며 배우로서의 가능성을 인정받았다. 무엇보다도 영화를 통해 남다른 두각을 나타내기 시작했는데, 그중에서도 봉준호 감독의 장편 연출 데뷔작 <플란다스의 개>와 박찬욱 감독의 <복수는 나의 것>에서의 열연은 대단히 인상적이었다.

평범한 아파트의 경리 직원이 이웃 꼬마가 잃어버린 강아지를 찾아나서는 과정을 그린 <플란다스의 개>는 독특한 유머 감각과 풍자적인 위트가 지리처럼 널려 있는 작품이다. 이 작품에서 배두나는 엉뚱한 개성과 저돌적인 에너지를 마음껏 발산해 영화의 분위기를 온몸으로 끌어올린다. 반대로 <복수는 나의 것>에서는 차갑고 무덤덤한 인상으로 자신의 신념을 피력하면서도 세계의 불행을 외면하지 못하는 인간적인 내면을 지닌 인물을 연기해 영화가 품은 궁극의 아이러니를 온전히 떠받친다.

배두나는 강인하고 묵묵하게 자신의 길로 나아가는 인물을 통해 주요한 경력을 쌓아갔다. 봉준호 감독의 대표작이라 할 수 있는 <괴물>과 한국의 탁구 스타 현정화와 함께 남북 단일 팀으로 세계선수권대회에 출전했던 북한 탁구 선수 리분희를 연기한 <코리아>, 그리고 가정폭력에 시달리는 어린 소녀를 맞닥뜨리게 된 한 여자의 사연을 담은 <도희야>는 바로 그런 배두나의 특성을 대변하는 작품들이다. 배두나가 연기하는 캐릭터들은 자신이 머무는 세계의 주변인 혹은 조력자로 자리하는 대신 그 세계를 밀고 나가는 동력이거나 힘을 당기는 중력과도 같은 존재로 자리했다. 주체적으로 전진하고 그림으로써 끝내 스스로 성장하는 존재였다. 그건 어쩌면 배우 스스로가 바라보는 삶의 관점이 반영된 결과였을 것이다.

“운이 아주 좋은 편이에요. <플란다스의 개> 오디션장에서 즐기고 있는 제 모습을 본 봉준호 감독님이 ‘애가 현남(영화 속 캐릭터)이구나’ 싶어서 저를 캐스팅했대요. 세상 고마워하며 살아야 할 일이죠. 사실 힘들다고 말하는 걸 별로 좋아하지 않아요. 다들 힘들게 사니까요. 다만 교만하거나 게으르지 않게 살아가다 보면 언젠게 올 일은 온다고 믿어요.” 스스로의 말처럼

배두나는 언제나 자신에게 어울리지 않을 법한 허상에 도취되지 않으면서도 자신에게 다가오는 실상을 충실히 받아들이려 애쓰며 살아온 배우다. 국내를 벗어나 해외로 눈을 돌릴 수 있었던 것도 신기루가 아니라 오아시스를 찾아낼 수 있는 현실적인 감각 덕분이었다.

일본 영화계의 거장 고레에다 히로카즈의 <공기인형>에 출연한 것을 계기로 워쇼스키 자매의 레이더에 포착된 배두나는 한국에서 일본으로, 그리고 미국으로 점차 행보를 넓혀나갔다. 워쇼스키 자매의 영화 <클라우드 아틀라스>와 <주피터 어센딩>에 연이어 출연하게 됐고, 역시 워쇼스키 자매가 연출한 드라마 <센스8>에서 주요한 역할을 맡으며 전 세계적인 인지도를 얻게 됐다. <센스8>에서 배두나는 한국인 캐릭터인 박선을 연기하며 격렬한 격투 신을 대거 소화했다. 이를 위해 6개월간 집중적인 트레이닝을 받아야 했다. 6개월은 배두나 본인이 직접 제시한 것이라 하는데, 이는 <괴물> 당시 양궁을 연습하는 데 6개월이 걸렸기 때문이었다.

한동안 해외에서 활동하는 와중에도 배두나는 국내 활동을 틈틈이 이어나갔다. 하정우와 함께 출연한 재난 영화 <터널>과 2017년 최고의 미스터리 드라마로 꼽히기도 한 <비밀의 숲>, 그리고 <괴물> 이후로 12년 만에 송강호와 재회한 <마약왕>을 비롯해 TV와 스크린의 경계를 분주히 오갔다. 그중에서도 조선을 배경으로 펼쳐지는 좀비물로 알려진 미니시리즈 <킹덤>은 2019년 상반기 최고 화제작으로 꼽히고 있다. 넷플릭스가 국내에서 처음으로 제작한 오리지널 시리즈이기도 한 <킹덤>에서 주지훈, 류승룡과 함께 주연을 맡았다. <시그널> 각본가 김은희와 <터널> 감독 김성훈 감독이 의기투합한 작품이기도 하다. <킹덤>은 그가 도전하는 첫 번째 사극이다.

“첫 사극을 통해 색다른 연기 방식을 익힐 수 있었고, 가치 있는 도전이라 생각해서 출연을 결심했어요.” 무엇보다도 배두나는 자신이 연기하는 의녀 서비가 ‘포기하지 않는 여성’이자 외유내강의 캐릭터라는 점에 주목했다. 이는 <킹덤>이 그릴 아비규환 속 조선에서도 지금껏 자신이 연기해온 캐릭터들처럼 당당하고 명확한 존재로 자리할 것이라는 예감을 부추긴다.

“지금은 마음에 한결 여유가 생겼어요. 이것도 도전이라고, 이걸 한번 깨고 나가면 나는 업그레이드될 거라고 생각해요. 그저 내가 힘이 되고 쓸모가 있다고 느껴지면 가서 해보는 거죠. 그런 여유가 생긴 제가 좀 멋있게 보여요.” 배두나의 차기작은 프랑스에서 제작하는 영화가 될 예정이다. 배두나에게 이제 세계의 경계란 나아갈 수 있는 가능성인 듯하다. 그리고 배두나는 그 어디에서나 배두나로서 늘 존재할 것이다. 그 누구도 아닌 배두나로서, 늘 그래왔듯이, 자연스럽게. ●

민용준은 <에스콰이어 코리아>의 디지털 디렉터다.





### Flints by Sparks Edition

Sparks Edition推出的工作室兼展览馆，是一个绽放灵感火花的感性空间。空间的名称来自“flint”，意思是“火石”。在这个如名字般闪光的空间内可以同时欣赏到Jang Joon-oh 和 A Ji-Hye 设计师的作品。这些作品涵盖非常广泛的艺术领域，有以图形和颜色等要素组合的“Layer”系列作品和出版社 Quartet Press出版的书籍、专辑封面、图形设计海报和雕塑等，都是Sparks Edition如火花般绚烂的作品，不仅可以欣赏，还能购买。

📍 城北區城北路23街15  
 📱 @sparksedition

### 플린츠 바이 스팍스에디션

불꽃(spark)이 튀듯 반짝이는 아이디어로 감각적인 아트워크를 선보이는 스팍스에디션이 작업실 겸 소품을 선보인다. 이름은 ‘부싯돌’이란 의미의 ‘플린츠(flint)’에서 착안했다. 이름처럼 반짝이는 공간에서 이곳을 이끄는 장준오·어지혜 디자이너의 작업물을 한눈에 살필 수 있다. 도형과 색으로 이루어진 요소들을 조합한 ‘레이어’ 시리즈와 출판사 콰르텟프레스의 책, 앨범 표지, 그래픽 디자인 포스터와 조각품 등 다양한 예술 분야를 넘나드는 스팍스에디션의 불꽃 같은 작업물을 감상하고 구매할 수 있다.

📍 성북구 성북로23길 15  
 📱 @sparksedition

clipping

## PLACE

# 设计师聚集地

本期为您介绍三个以首尔为基础，在国内外展开积极活动的设计师的感性空间。

文—河恩雅 © 写真—林学铉

## 디자이너의 아지트

서울을 기반으로 국내외에서 활발한 활동을 펼치는 디자이너들의 감각적인 공간 세 곳. 글. 하은아 / 사진. 임학현



### Warmgrey Tail

插画家金汉杰和艺术总监李贤娜的 Warmgrey Tail 展馆。展出以“自然”为主题的布艺画、艺术海报、明信片、日历和杯子等。温暖的阳光透过窗户斜照在山、海、土地、树木、动物和植物等感性绘画上。快来体验让人自然而然流露出温暖微笑的这一时刻吧。

📍 麻浦区圃隐路 94 2层  
 📱 @warmgreytail

### 웜그레이테일

일러스트레이터 김한걸과 아트 디렉터 이현아의 소품 웜그레이테일. 자연을 주제로 한 그림을 패브릭과 아트 포스터, 엽서, 달력, 컵 등에 담아 선보인다. 산, 바다, 땅, 나무, 동식물 등 감각적인 그림 위로 창문을 통해 들어온 빛이 포근하게 내려앉는다. 따스함에 절로 미소가 지어지는 이 순간을 직접 확인해보기 바란다.

📍 마포구 포은로 94 2층  
 📱 @warmgreytail



### Maison Kitty Bunny Pony 首尔

面料设计品牌Kitty Bunny Pony的旗舰店兼办公室。入口处是书店MKBC，有各种设计、建筑书籍和文具用品。Kitty Bunny Pony活用设计图形和织物的纹路，并模仿动植物图案制作出各种家居用品。特别是，床上用品和环保购物袋、化妆包等兼具实用性和设计感的布艺产品最受欢迎。

📍 麻浦区世界杯路5街 33-16  
 📱 @kittybunnypony

### 메종 키티버니포니 서울

패브릭 디자인 브랜드 키티버니포니의 플래그십 스토어 겸 사무실이다. 입구에는 각종 디자인·건축 서적과 문구류를 취급하는 서점 MKBC가 자리해 있다. 키티버니포니에서 디자인한 그래픽과 직물의 배열, 동식물을 모티프로 한 패턴을 기반으로 다양한 생활용품을 선보인다. 특히 침구류와 예코백, 파우치 등 실용성과 디자인을 두루 갖춘 패브릭 제품이 인기있다.

📍 마포구 월드컵로5길 33-16  
 📱 @kittybunnypony





# 钥匙扣的新发现

数码时代，钥匙扣作为饰物再次成为人们关注的焦点。文一金娜映  
열쇠고리의 재발견  
열쇠고리가 액세서리로 다시금 각광받고 있다. 글. 김나영

① 将各种五彩缤纷的立体图形用手工串起而成。不管是搭配耳机盒，还是提包等，都毫不逊色。  
pppstudio, 1万1000韩元  
여러 가지 모양의 알록달록한 도형을 수작업으로 엮어 완성했다. 이어폰 케이스, 가방 등 어디에나 조화롭게 연출할 수 있다. 피피피스튜디오, 1만 1,000원.

② 类似于酒店的钥匙扣。牛皮材质，有四种颜色可供选择：卡其色、烟红色、深蓝色和亮棕色。  
Fennec 1万2000韩元  
호텔 열쇠고리를 닮았다. 소가죽 소재로 만들었으며 스모크 레드, 딥 네이버, 카키, 라이트 브릭 네 가지 색 중에서 선택할 수 있다. 페넥, 1만 2,000원.

③ 时尚的色彩，华丽的花朵装饰，为单调的包包增添一抹亮丽的色彩。  
High Cheeks 4万5000韩元  
핑크한 색감의 화려한 꽃 장식으로 단조로운 가방에 화사한 분위기를 더할 수 있다. 하이치즈, 4만 5,000원.

④ 绣有猫头鹰图案的钥匙扣。里面塞满了棉花，软软的。  
Pyobyoby, 2万2000韩元  
Pyobyoby, 2만 2000원.  
열쇠고리 안에는 솜을 채워 넣어 복신하다. 표보보, 2만 2,000원.

⑤ 鲜艳的色彩和奇特的创意让Wiggle金属钥匙扣备受喜爱。小巧的Wiggle金属钥匙扣备受喜爱。小巧的Wiggle金属钥匙扣备受喜爱。小巧的Wiggle金属钥匙扣备受喜爱。  
Wiggle Wiggle 7500韩元  
특색 튀는 컬러와 장난기 넘치는 아이디어로 사랑받는 위글위글의 메탈 소재 열쇠고리. 감작함이 일상에 소소한 즐거움을 준다. 위글위글, 7,500원.

⑥ 和手套制造商gloveworks合作推出的钥匙扣。是用做手套的牛皮制作的棒球本垒板形状钥匙扣。  
WKNDRS 1万8000韩元  
gloveworks와 협업하여 만든 키링이다. 글러브에 사용하는 소가죽을 활용해 야구 홈베이스 모양으로 만들었다. 위캔더스, 1만 8,000원.



## 四处寻找的 美食店

百乐达斯城以超豪华餐厅阵容吸引着一波又一波美食家们的到来。现代化的高档韩餐厅“SERASÉ”、传统意大利风味餐厅“乐斯卡拉”、可以品尝到世界各国美食的高档自助餐厅“佳肴无间”、由著名主厨坐镇的高级日本料理“乐可”、被授予米其林二星的新加坡著名餐厅“御宝轩”韩国首家分店等众多实力雄厚的餐厅汇聚于此，呈现出一个华丽的美食世界。

## 발품 팔아 찾은 맛집

파라다이스시티의 레스토랑 라인업에 미식가들이 술렁이고 있다. 모던 한식 파인다이닝 ‘새라새’, 정통 이탈리아의 맛을 선사하는 레스토랑 ‘라 스칼라’, 세계 각국의 요리를 맛볼 수 있는 프리미엄 뷔페 레스토랑 ‘온더플레이트’, 유명 셰프를 전격 스카우트한 고급 일식당 ‘라쿠’, 미슐랭 2 스타를 받은 싱가포르의 유명 레스토랑 ‘임페리얼 트레저’까지 쟁쟁한 이들이 한데 모여 화려한 미식의 세계를 선보인다. 글. 강윤희 / 사진. 이과용



## 新派韩餐— SERASÉ 새롭고도 새로운 한식 — 새라새

- 📍 百乐艺术酒店3层
- 🕒 早餐 07:00~11:00  
(早餐仅限百乐艺术酒店及百乐达斯酒店及度假村住店客人使用),  
午餐 12:00~18:00, 晚餐 18:00~22:00
- ☎ +82 32-729-5010  
※ 仅限成人(年满19岁以上)入场, 随行未成年人会被限制入场
- 📍 호텔 아트파라디소 3층
- 🕒 아침 07:00~11:00(조식은 아트파라디소와 파라다이스 호텔&리조트 투숙객만 이용 가능), 점심 12:00~18:00, 저녁 18:00~22:00
- ☎ 032-729-5010  
※ 성인(만 19세 이상) 입장만 가능하여 미성년자 동반 시 미성년자의 입장이 제한될 수 있습니다.

正如其韩文名称所蕴含的“全新”之意,“SERASÉ”是一间可以享受新派韩餐的高级餐厅。它用全新视角诠释了我们所熟知的韩餐概念,旨在创造“现代时尚韩餐”新潮流。

如果您想深入了解“SERASÉ”的精髓,那就请关注其中名为“晚宴”的晚餐套餐。在充满韩国特色的健康食材中融入特级厨师的高超厨艺和诚意,再加上独具创意的烹饪法,一道道美味佳肴应运而生。“SERASÉ”的晚餐套餐将带您尽情领略时尚韩餐新天地,享受美味新世界。

推荐料理是“炭烤顶级韩牛和时令蔬菜”。用炭火烤制的韩国产A++韩牛,肉厚多汁,带着一股浓郁的炭火香味,与浇上辣椒酱的牛蒡条简直是绝配。

새롭고도 새로운. 순우리말 이름에 담긴 의미처럼 새라새(SERASÉ)는 새롭고도 새로운 한식을 경험할 수 있는 파인다이닝이다. 한식을 창의적인 관점으로 재해석해 ‘컨템퍼러리 모던 한식 다이닝’을 제시한다.

새라새의 정수를 느껴보고 싶다면 디너 코스 ‘만찬’을 주목해보자. 한국적이고 건강한 식재료에 특급 셰프의 기량과 정성, 독창적인 레시피를 더해 최고의 맛을 선보인다. 모던 한식 다이닝의 새로운 지평, 맛의 신세계를 새라새의 디너 코스에서 경험할 수 있다.

추천 메뉴는 ‘최상급 한우 숯불 구이와 제철 채소’. 국내산 A++ 한우를 숯불에 구워 숯불 향과 함께 촉촉한 육즙을 살린 두툼한 스테이크와 고추장으로 감칠맛을 더한 우영스틱이 찰떡 같은 조합을 자랑한다.





## 传统意大利美味 — 乐斯卡拉 LA SCALA

정통 이탈리아의 맛 — 라 스칼라

- 📍 百乐达斯酒店及度假村1层
- 🕒 午餐 12:00~15:00, 晚餐 18:00~22:00
- ☎ +82 32-729-2203
- 📍 파라다이스 호텔&리조트 1층
- 🕒 점심 12:00~15:00, 저녁 18:00~22:00
- ☎ 032-729-2203

“乐斯卡拉”之名来自于米兰歌剧院，餐厅装潢也如其名一样摩登、高级。乐斯卡拉的美食担当Ceccato Maurizio主厨拥有二十年在最顶级意大利餐厅担任大厨的经验，因此美味更加让人期待。

“我希望带给大家在韩国品尝不到的的正宗意大利风味。我们的目标是成为最受欢迎的高级意大利餐厅，并被评为米其林星级餐厅。”作为Ceccato Maurizio厨师的愿望，厨房使用的都是最好的食材。

美味佳肴、浪漫氛围，再加上真心实意，即使是笨拙的表白也好像电影画面一样充满情调。这样看来，乐斯卡拉(LA SCALA)绝对是一处向心爱之人求婚的最佳场所。

밀라노 오페라하우스에서 딴 이름처럼 모던하면서 고급스러운 인테리어에서 격이 다른 이탈리아 요리를 즐길 수 있다. 최고급 이탈리아 레스토랑을 20년간 이끌어온 체카토 마우리치오 셰프가 라 스칼라를 책임지고 있다는 사실은 기대에 무게를 한껏 더 심는다.

“한국에서는 만나볼 수 없었던 정통 이탈리아의 맛을 알려주고 싶습니다. 최고급 이탈리아 레스토랑으로 사랑받으며 미술쟁 별을 따는 것도 목표예요.” 체카토 마우리치오 셰프의 포부대로 주방의 기물도 식재료도 최고급으로만 준비했다. 생파스타 면이나 화덕 피자에 쓰는 밀가루부터 올리브유까지 이탈리아에서 공수한다.

맛있는 음식, 로맨틱한 분위기에 진심이 어우러지면 서툰 고백도 영화 속 한 장면처럼 근사해지는 법이다. 그런 의미에서 라 스칼라는 사랑하는 이와 결혼을 약속하기에 최상의 장소다.





# 世界美食盛宴— 佳肴无间

## ON THE PLATE

세계 각국의 요리 향연 — 온더플레이트

- ☑ 百乐达斯酒店及度假村1层
- ☑ 早餐 06:30~10:30, 午餐 12:00~15:00, 晚餐 18:00~22:00
- ☑ +82 32-729-2200
- ☑ 파라다이스 호텔&리조트 1층
- ☑ 아침 06:30~10:30, 점심 12:00~15:00, 저녁 18:00~22:00
- ☑ 032-729-2200



高级自助餐厅佳肴无间(ON THE PLATE)根据欧洲、纽约、上海等地的最新流行趋势划分为5个概念区,提供世界各国的美味料理。

地中海式沙拉区注重新鲜蔬菜的本然味道;纽约式烧烤区当场烤制的牛排让人垂涎欲滴;在中餐区不仅能吃到口感最正宗的北京烤鸭,还能吃到手工点心和米线;法式区提供红酒、芝士、鲜果汁等;欧式面包和咖啡区提供用意大利最顶级烤箱烘焙的面包和各种精致甜点,以及专业咖啡师亲手调制的咖啡。

餐厅主厨甄选最优质食材,精心制作每一道料理,为韩国顶级自助餐提供了新范式。

프리미엄 뷔페 레스토랑 온더플레이트에서는 최신 트렌드를 반영한 5개의 스테이션에서 세계 각국의 요리를 제공한다.

신선한 채소 본연의 맛을 살린 메디테레이니언 샐러드 스테이션(Mediterranean salad station), 스테이크를 그 자리에서 먹음직스럽게 구워주는 뉴욕 그릴 스테이션(New York grill station), 최고의 맛을 자랑하는 베이징 오리와 직접 만든 수제 덩섬, 쌀국수를 내는 캔터니즈 스테이션(Cantonese station), 와인과 치즈, 생과일 주스 등을 제공하는 마리아주 스테이션(mariage station), 이탈리아의 최고급 오븐에서 구워내는 빵과 화려한 디저트, 바리스타가 뽑아주는 커피가 있는 유럽 스타일의 유로 브레드 앤드 카페 스테이션(Euro bread and café station)이 그것이다.

최고급 식재료와 요리 하나하나에 공을 들이는 셰프들이 만나 국내 최고급 뷔페의 새로운 패러다임을 제시한다.



# 顶级寿司的品质 — 乐可RAKU

최고급 스시의 퀄리티 — 라쿠

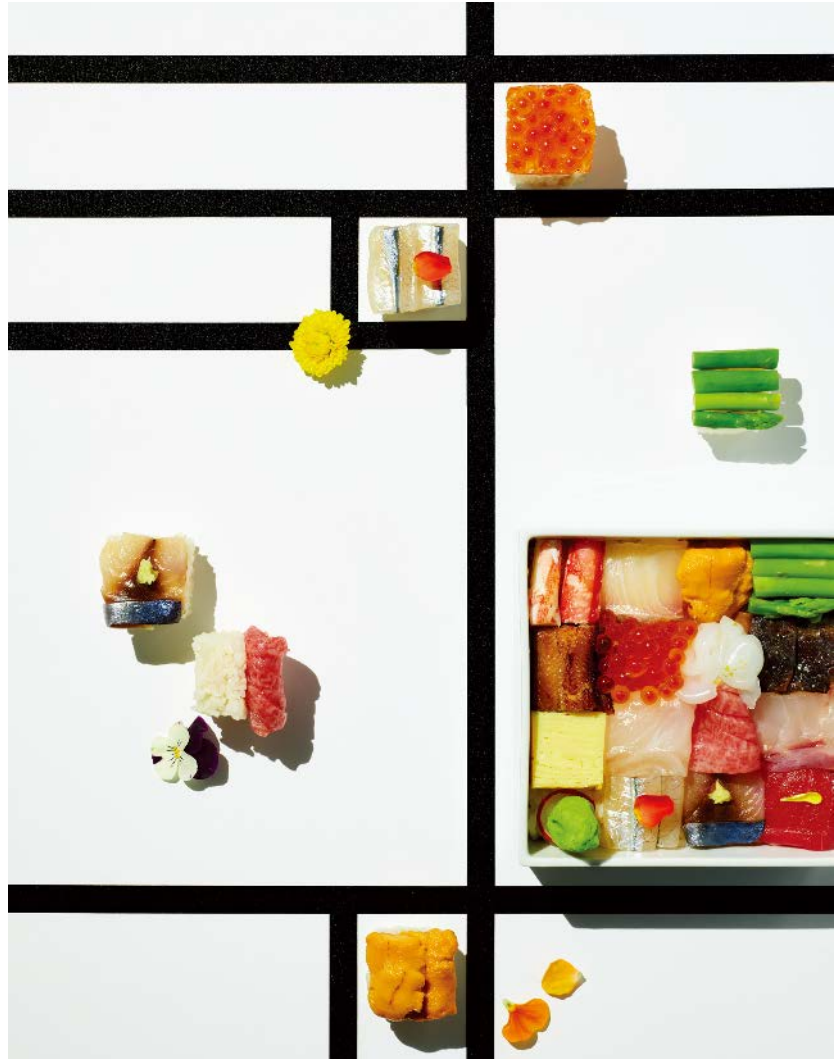
- 📍 百乐达斯酒店及度假村1层
- 🕒 午餐 12:00~15:00, 晚餐 18:00~22:00
- ☎ +82 32-729-2207
- 📍 파라다이스 호텔&리조트 1층
- 🕒 점심 12:00~15:00, 저녁 18:00~22:00
- ☎ 032-729-2207

无论是谁看到金善美主厨制作寿司时那流畅、敏捷又力道十足的手法，都会为她的手艺不凡而感叹。金善美主厨从事日式料理制作已近24年。她曾在新罗酒店日式餐厅担任总厨师长，也是韩国第一位女性日式餐厅总厨师长，从此名声大噪。这次乐可日式餐厅开业，从厨房设计、用具采购到菜单编写，所有程序都由她亲自负责。可见她超高的热情与期待值。

“在乐可，我觉得最重要的是寿司的品质。”她将凭借以寿司打出名声的出众手艺，坚持高水准的正宗风味，并对日本料理进行研究，以求推出高品位、高创意的料理。“保持最顶级寿司的品质和正宗口感，同时进行创新，做出现代化的改变，希望为顾客带来新奇愉快的美食体验。”平时非常谦逊的金善美主厨能展现出如此的抱负和自信感，足见美味可期。

군더더기 없이 빠르고 강단 있는 손놀림. 누구든지 김선미 셰프가 스시를 쥐는 모습을 본다면 그 내공이 범상치 않음을 바로 알 수 있다. 일식의 길로 들어선 지 올해로 24년. 신라호텔에서 국내 첫 일식당 여성 총주방장을 맡으며 명성을 떨쳤던 그녀다. 일식당 라쿠는 오픈 전 주방 설계, 기물 구비, 메뉴 구성까지 김 셰프가 전 과정을 책임지다시피 해 애정도 기대도 크다.

“라쿠에서 무엇보다 중요하게 생각하는 것은 스시의 퀄리티입니다.” 스시로 명성을 떨치던 내공으로 수준 높은 정통의 맛을 지키되 일본 요리를 재해석한 세련되고 대범한 메뉴도 선보인다. “최고급 스시의 퀄리티와 정통성은 유지하면서 대담하고 세련된 변주를 더해 손님들에게 즐거움을 주고 싶습니다.” 평소 겸손한 그녀가 이 정도 포부와 자신감을 보인다면 그 맛, 기대할 만하다.



# 米其林2星之味 — 御宝轩 IMPERIAL TREASURE

미슐랭 2 스타의 맛 — 임페리얼 트레저

- 📍 百乐达斯酒店及度假村1层
- 🕒 午餐 12:00~15:00, 晚餐 18:00~22:00
- ☎ +82 32-729-2227
- 📍 파라다이스 호텔&리조트 1층
- 🕒 점심 12:00~15:00, 저녁 18:00~22:00
- ☎ 032-729-2227

粤菜餐厅御宝轩入驻百乐达斯城的消息在韩国美食家界及酒店业引起了极大轰动。获得米其林二星荣誉的新加坡御宝轩餐厅继新加坡滨海湾金沙酒店首次在韩国百乐达斯城开设分店，这是反映百乐达斯城餐饮品质的标志。

虽然在韩国，御宝轩被普遍看作一家点心美食店，但它实际上是一家“粤式鸡肉美食餐厅”。几乎所有的料理都包含鸡肉元素。“并不是单纯地放入鸡肉，而是以非常细腻复杂的手法，为料理增添浓厚诱人的美味。”鱼翅汤浓浓的汤汁也是以鸡肉为底料。●

姜允喜是美食评论作家。

광동식 요리 전문 레스토랑 임페리얼 트레저가 파라다이스시티에 입점한다는 소식은 미식가들은 물론 국내 호텔계를 술렁이게 했다. 미슐랭 2 스타에 빛나는 임페리얼 트레저가 싱가포르 마리나 베이 샌즈 등에 이어 국내 최초로 파라다이스시티에 자리한다는 것은 그 자체로 파라다이스시티 다이닝의 남다른 품격을 방증하는 지표였다.

국내 관광객들에게는 덤섬 맛집으로 유명해졌지만 임페리얼 트레저의 기본은 ‘광동식 닭 전문 레스토랑’이다. 거의 모든 요리에 닭고기의 깊은 맛을 더한다. “그냥 닭고기를 넣는 개념이 아니라 굉장히 섬세하고 복잡한 공정을 거쳐 요리에 깊은 맛을 불어넣도록 하는 거죠.” 삭스핀 수프의 진한 육수도 닭고기 베이스다. ●

강윤희는 푸드 칼럼니스트다.



K-trend

文ーキム・ナラン

# 冷蔵庫を持たずに暮らす

濟州島で暮らす友人に、「現地の焼酎を現地の人のように注文する方法」を教えてもらった。「電気を受けないやつをください」と言えばいいらしい。冷蔵庫ではなく常温に置いておいてこそ、より美味しいからだ。その焼酎のように、「電気を受けない」生活に興味を持つ人々が増えている。



小説家チェ・ジョンファは、テレビ、冷蔵庫、洗濯機を持っていない。皿洗いも本物の植物で作られたタワシを使うという、緑色連合会員らしい彼女の気質を考えれば、驚くほどのことではない。そのうえ、最近はミニマリズムが大流行中で、それを実践することがヒップスターのお手本のように考えられている。私も一瞬にして虜になった。けれど、ミニマリスト面してそれに縛られるのは嫌だった。洗濯物を手洗いして、貴重な夜の時間を無駄にしたくない。だから、洗濯機は残しておいて(我ながら言い訳が上手い)、もう着なくなった服とテレビ、そして冷蔵庫を処分した。一人暮らしの人たちはテレビの代わりにスマートフォンを使うことが多いから、テレビがないことにはそれほど驚かれなかった。その代わりに、彼らは「冷蔵庫を持たずに暮らすことなんてできるのか」と尋ねてきた。できるのだ。楽なうえに時間までできるし、解放感すら感じられる。

まず、食事がシンプルになるので支度と後片付けの時間が減る。あれこれ材料を取り出して料理できないからだ。退社後にスーパーで食材や食事代わりになるものを一つ二つ買い、二日以内に消費する。冷蔵庫に入れて食材の寿命を延ばすことができないから、当然そうするしかない。その都度、少量の新鮮なものを食べるから、健康的な気分にもなる。『電気代500円。贅沢な毎日』を著したアズマカナコは、「どうか、力を抜いて適当に料理してください」と忠告する。胸が躍るような料理(グリルで焼いたパーベキューや具沢山の鍋のような)は、時々食べてこそよりうれしいではないかというのが彼女の考えだ。

けれど、私はまだまだ初心者だ。長い間冷蔵庫を持たずに暮らしてきた達人は、様々な保存食品(漬物、発酵食品、乾物など)と保存方法(ほかに方法がなくて日陰に果物を吊るしておくだけでも新鮮さが長持ちする)を駆使して豊かな食卓を整える。「世界の冷蔵庫がない台所」取材したデザイナーのリュ・ジヒョンは、著書『人間の台所』で「昔ながらの知恵だけでも十分に冷蔵庫を持たずに暮らすことができる」と書いている。冷蔵庫という強力な貯蔵空間の発達により、数多くの生活の知恵が消えてしまったのだ。彼女が会った人々は、冷蔵庫がないために食材を研究し、保存方法と調理方法に創意力を発揮する。また、天気など周り

の状況を観察しなければならないため、環境にも寄り添って暮らしている。ともすれば、冷蔵庫が環境と私の連帯を断絶させているのかもしれない。

田舎に暮らす両親がリンゴや米などを送ってくるとき、付け加えられる言葉は「受け取ったらすぐ冷蔵庫に入れなさい」だ。冷蔵庫は神格化されている。私たちは、何につけても処理に困ったり迷ったりすると、とりあえず冷蔵庫に入れる。だから私たちの冷蔵庫は映画『ファンタスティック・ビーストと魔法使いの旅』のカバンのように、正体不明のビニール袋でいっぱい。冷蔵庫を整理すれば、昔懐かしの遊びまでできる。あ、これは母親が去年送ってきた牛骨スープだ(お母さんゴメンナサイ)、こっちは友達と旅行に行ってお土産に買ったミゾコウジュ茶ね(みんな元気かな)…。冷蔵庫を持たない暮らしの最初のステップは、冷蔵庫の中の食べ物を片付けることだ。あるドキュメンタリーに登場した3人家族の冷蔵庫からは、150個の食べ物が出てきた。彼らはそれらの食べ物だけで40日間食事することができた。

冷蔵庫は大量生産、大量消費の結晶体だ。欲望が増えるほど冷蔵庫のサイズも大きくなった。最近の冷蔵庫は台所に建てられた一つのビルのように見えるほどだ。私たちは冷蔵庫を空にすることは考えず、サイズを大きくし、財貨と労働力を浪費しながら環境を汚染してきた。

冷蔵庫を持たずに暮らして一年ほどになるが、不便さは感じない。冷蔵しなければならない食品は、さほど多くない。冷凍食品は強制的に買えなくなるので、感謝するしかない。真夏に飲む冷えたビールは巷にあふれるコンビニで買えばいい。会社勤めなので「華やかな外食」は強制的に時々参加させられるから、家では簡単に済ませてもいいのではないかと思う。そう考えてみると、現代人のライフスタイルにおいて、冷蔵庫は旧時代の産物だ。一度ぐらいは、冷蔵庫とお別れしてみてほしい。そうすれば、「欲を持って、買え、捨てろ、もう一度買え」とそそのかす資本主義社会において、解放感すら感じられるかもしれない。●

---

キム・ナラン『VOGUE KOREA』フィーチャーエディター。素早い行動で新たなトレンドをキャッチし、自らの体験談を愉快的コラムで紹介している。



# 냉장고 없이 살기

제주에 사는 친구에게  
‘현지 소주를 현지인처럼  
주문하는 법’을 배웠다.  
“전기 안 맞은 걸로  
주세요”란다. 냉장고 말고  
상온에 뒀야 더 맛있기  
때문이다. 그 소주처럼 ‘전기  
안 맞은’ 생활에 구미를  
느끼는 사람들이 늘고 있다.  
글. 김나량

소설가 최정화는 텔레비전, 냉장고, 세탁기가 없다.  
설거지에도 진짜 식물 수세미를 쓰는 녹색연합 회원다운  
그녀의 삶을 보면 놀랍지는 않다. 게다가 요즘은  
미니멀리즘이 대유행이고 그 실천이 힙스터의 모범처럼  
여겨진다. 나도 혹했다. 하지만 미니멀리즘이랍시고 그것에  
엄매이기는 싫었다. 그러니까 손빨래를 하느라 소중한 저녁  
시간을 낭비하고 싶지는 않다. 그래서 세탁기는  
남겨두고(핑계가 좋다), 입지 않는 옷과 텔레비전과  
냉장고를 없앴다. 1인 가구 중 텔레비전 대용으로  
휴대전화를 쓰는 사람이 많기에 보통 텔레비전의 부재는  
궁금해하지 않았다. 그들은 냉장고 없이 사는 게  
가능하지를 물어왔다. 가능하다. 편리한 데다 시간을  
벌며 해방감마저 느낀다.

우선 식사가 단순해져 준비와 뒤처리 시간이  
줄어든다. 이것저것 재료를 꺼내 손질할 필요가 없기  
때문이다. 퇴근길에 슈퍼에서 식재료나 식사 대용품은  
1~2개 사서 이를 내로 소진한다. 냉장고로 식재료의  
수명을 연장할 수 없으니 당연하다. 그때그때  
소량의 신선한 제품을 먹으니 건강해지는 기분이다.  
<궁극의 미니멀라이프>를 쓴 아즈마 가나코는 ‘제발 힘  
빼고 대충 요리하라’고 충고한다. 마음이 들뜨는  
음식(그릴에 구운 바비큐나 전골 같은)은 가끔 먹어야  
더 들뜨지 않는다는 지론이다.

나는 하수다. 오래도록 냉장고 없이 살아온 고수는  
다양한 저장 식품(절임, 발효, 건조 식품 등)과  
저장법(하다못해 응달에 과일을 맞닿지 않게 두기만 해도  
오래도록 신선하다)으로 풍성한 식탁을 차린다. ‘세계의  
냉장고 없는 부엌’을 취재한 디자이너 류지현은 저서  
<사람의 부엌>에서 “옛 시절의 지혜만으로도  
충분히 냉장고 없이 살 수 있다”고 말한다.  
냉장고라는 강력한 저장 공간의 발달로 수많은  
생활 지식이 사라져버린 것이다. 그녀가 만난  
사람들은 냉장고가 없기에 식재료를 연구하고

저장법과 요리법에서 창의력을 발휘한다.

또한 날씨 등 주변 상황을 관찰해야 하기에 환경과  
호흡한다. 어쩌면 냉장고가 환경과 나의 연대를  
단절시켰는지도 모른다.

시골에 사는 부모님께서 사과, 쌀 등을 보내실 때  
덧붙이는 말씀은 “받자마자 냉장고에 넣어라”다.  
현대사회에서 냉장고는 신격화되어 있다. 우리는 뭐든  
처치 곤란하거나 애매하다 싶으면 냉장고에 넣어버린다.  
그래서 우리의 냉장고는 영화 <신비한 동물사전>의  
가방처럼 정체불명의 봉지로 가득하다. 냉장고를 정리하면  
추억놀이까지 가능하다. 엄마가 작년에 보낸 사과  
국물(이구나(죄송해요), 친구들과 여행 갔다가 산 곰베차네  
(잘 지내려나)… 냉장고 없이 살기의 첫 단계는 기존  
냉장고의 음식을 해치우는 것이다. 한 다큐멘터리에서는  
3인 가족의 냉장고에서 150개의 식품이 나왔다. 그  
가족은 그것만으로 40일간 식사할 수 있었다.

냉장고는 대량 생산, 대량 소비의 결정체다. 욕망이  
늘수록 냉장고의 크기도 커졌다. 요즘 냉장고는  
부엌 안의 건물처럼 보일 지경이다. 우리는 냉장고를 비울  
생각은 하지 않고 사이즈를 키우며 재화와 노동력을  
낭비하고 환경을 오염시켜왔다.

나는 1년째 냉장고 없이 산다. 불편하지 않다.  
냉장할 만한 식품은 그렇게 많지 않다. 냉동 식품은  
강제로라도 끊게 돼 감사할 뿐이다. 한여름에 먹는 차가운  
맥주야 도처에 깔린 편의점에서 맛볼 수 있다. 직장인이라  
‘화려한 외식’은 강제로나마 종종 하니 집에서는  
가볍게 먹어도 되지 않겠나 싶다. 이렇게 보면 현대인의  
라이프스타일에 냉장고는 구시대의 산물이다.  
한 번쯤 냉장고와 이별해보시길. ‘욕망하라, 사라, 버려라,  
다시 사라’고 종용하는 자본주의 사회에서 해방감마저  
느낄지 모른다. ●

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

