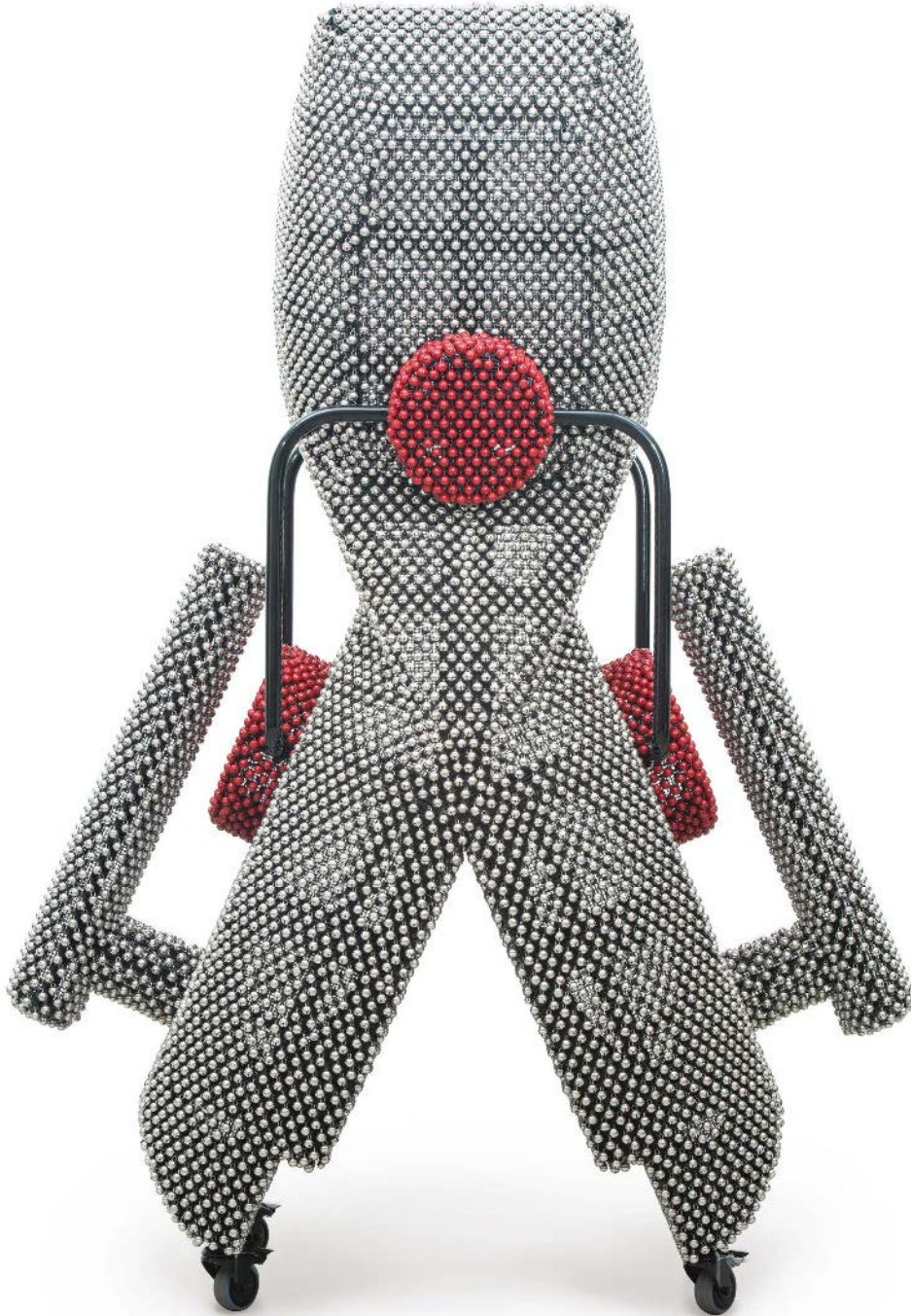


# ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine  
September 2020



ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

# Discovering Domestic Objects

## Haegue Yang

Once you notice it, it will hold your gaze. And as it does, it gradually grows bigger.

We constantly go in and out of doors by grasping and turning door handles to the point of wearing them out. As we move through, we focus on the doors and the spaces beyond, not on the handles themselves. The forgotten door handles, however, are drawing the attention of artist Haegue Yang (Seoul, born 1971): “While a door handle mediates between things, it is by itself easily forgotten,” explains Yang. “It’s like a shaman that connects people with the spirits, or a largely unnoticed interpreter that plays a crucial role in the communication between a speaker and an audience.”

Yang’s project «Handles» is presently exhibited in the most prominent space at the newly reopened Museum of Modern Art in New York, which underwent a major renovation last October. Director Glenn Lowry wasn’t wrong when he insisted that MoMA visitors who come to see Van Gogh’s “Starry Night,” one of the museum’s great treasures, would leave the museum overjoyed by Haegue Yang’s work. Her quotidian door handle objects are produced as so-called ‘Sonic Sculptures,’ with surfaces entirely covered by numerous shiny metallic bells. The artist shapes the handles in the size of an adult, so that they would never get intimidated facing human beings. A pair of handles that usually go on both sides of a door are combined and set to stand on their own, without a door in-between. When moved, the bells shake and make a rattling sound.

«Handles» is a point of departure for the newly conceived “Sonic Domesticus,” which will be presented at the Museum of Modern and

Contemporary Art in Seoul in Yang’s solo exhibition «O<sub>2</sub> & H<sub>2</sub>O» from Sept. 30 until Feb. 2021. Four office or domestic objects resembling mice, hair dryers, irons, and pot kettles (a unique hybrid product combining a kettle and a pot) are magically enlarged. In order to make them free-standing, several of these objects are joined together to render their features grotesque, making them appear like a new species of living creatures.

“By enlarging those functional objects, I’ve made them into mysterious beings that can stand up to human beings,” says Yang. “The physical enlargement also amplifies our experience when encountering them, so that we can deeply contemplate their significance and also commune with them in earnest.” Gaining an insight from this experience of dealing with domestic yet exotic objects (both their features and their significance) enables us to reflect on how we see other fellow human beings, and also makes us reflect on our prejudices based on race, gender, and class.

A nominee of the MMCA Hyundai Motor Series 2020, Haegue Yang was also ranked last year by the renowned British contemporary art magazine *ArtReview* at number 36 in its Power 100 list of the most influential people in art—the highest position ever attained by a Korean. ●

---

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*.

“Sonic Handles – Law of Three Bodies” from the installation «Handles»  
Powder-coated steel frame, mesh, and handles, casters, nickel-plated bells, and metal rings, 240x190x265cm, 2019  
Commissioned for the Marron Atrium by MoMA, New York  
© Haegue Yang and Greene Naftali, New York / Photo by Nick Ash





# 가물(家物)의 발견

Installation view of «Handles», 2019  
Commissioned for the Marron Atrium by MoMA, New York  
Photo by Denis Doorly



# 양혜규

한번 보이기 시작하니  
계속 눈에 띈다.  
점점 더 크게 느껴진다.  
글. 조상인

사람들은 마르고 닳도록 문고리를 잡고 들락거리지만 주로 의식하는 것은 문과 그 문 너머의 공간이다. 하지만 현대미술가 양혜규(1971년생)의 눈에는 소외된 손잡이가 들어왔다. 양혜규 작가는 “손잡이는 둘 사이를 매개하는 동시에 자신은 소외된다”면서 “신과 인간을 잇는 무당이 그렇고, 언어가 서로 다른 강연자와 관중 사이에서 주요한 소통을 맡으면서도 자신은 드러나지 않는 통역사가 그런 존재”라고 말한다.

양혜규의 프로젝트 ‘손잡이’는 대대적인 레노베이션을 마치고 지난해 10월 재개관한 뉴욕 현대미술관(MoMA)에서 가장 눈길을 끄는 공간에 전시됐다. 글렌 로리 관장이 “우리 미술관의 대표작인 반 고흐의 <별이 빛나는 밤>을 보러 온 관객들이, 떠날 때는 양혜규의 작품에 가슴이 뭉클 것”이라고 했던 말이 틀리지 않았다. 손잡이라는 일상적 오브제는 수백 개의 작은 방울로 표면을 뒤덮은 일명 ‘소리 나는 조각’ 시리즈로 제작되었다. 손잡이는 일단 기죽지 않게 몸집을 성인만큼 불렸다. 문 안팎으로 쌍을 이루는 손잡이를 맞붙여 결합했다. 손잡이를 잡고 조각을 움직이면 방울들이 떨어뜨려 ‘차르르’ 소리를 낸다.

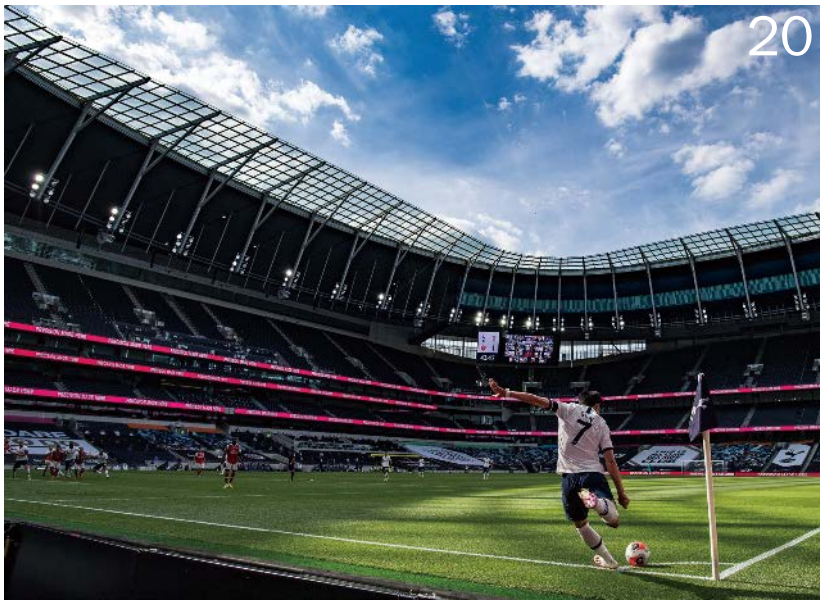
‘손잡이’를 확장시킨 신작 <소리나는 가물>이 오는 9월 30일부터 내년 2월까지 국립현대미술관 서울에서 ‘O<sub>2</sub> & H<sub>2</sub>O’라는 제목 아래 선보인다. 마우스, 헤어드라이어, 다리미, 주전자형 냄비 등 네 가지 가물(家物)이 마법처럼 커졌다. 직립하게 하려고 팔인지 다리인지 두서너 개씩 붙이고 나니 기괴한 형상으로 변하기도 했지만, 생명을 가진 새로운 종(種)으로 보이기도 한다. 작가는 “기능적으로 쓰이는 일상적 물건의 몸집을 키워 인간과 맞짱 뜨는 신비로운 생명체가 되게 했다”면서 “물리적 규모의 확대가 마주함의 경험을 증폭하고, 비로소 우리는 가물의 일상적 의미를 진지하고 심각하게 숙고하고 교감할 수 있다”고 읊조렸다. 쉽게 보던 것들의 이색적인 형상과 묵직한 의미는 비단 물건뿐 아니라 사람으로도 확장돼 인종, 젠더, 출신에 대한 편견을 반성하게 한다.

2020년 MMCA 현대차 시리즈의 작가로 선정된 양혜규는 작년 권위 있는 영국 현대미술 잡지 <아트리뷰>가 선정한 ‘세계 미술계 파워 100’에 한국인으로는 역대 최고 순위인 36위에 이름을 올리기도 했다. ●

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



**ASIANA**  
 culture, style, view  
 September 2020  
 Volume 32, no. 381



contents

2 cover artist  
**Haegue Yang**  
 양혜규

12 clipping  
**Travel, Culture,  
 and More**  
 #NYC, 친환경 숭과 레스토랑

**Culture**  
 Get Inspired

16 city story  
**Barcelona Had a Plan**  
 바르셀로나, 넌 다 계획이 있었구나

20 star and the city  
**Son Heung-Min's Life  
 in London**  
 손흥민의 런던 일상

**Style**  
 Make a Statement

24 spotlight  
**Songs of Here and Now  
 Crush**  
 '지금 여기'를 노래하는 뮤지션  
 크러쉬

28 seoul map  
**Yangjaecheon-ro  
 Gets a Cultural Makeover**  
 진화하는 양재천로





## View

Widen Your Scope

34 local trip  
**Rainbow Splendor  
Over the Green Tea Fields  
Hadong**

무지개도 놀다 가는 하동

44 Korean beauty  
**Janghang Wetland  
A Place Teeming with Life**

공생의 땅, 장항습지

54 temple stay  
**Enlightenment Awaits at  
Seonamsa Temple**

깨달음 너머, 선암사



## Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

64 place  
**圣水兴趣空间**  
성수 취향 공간

65 camping  
**天空、森林和你在我心中**  
하늘도 숲도 그대도 내 맘에

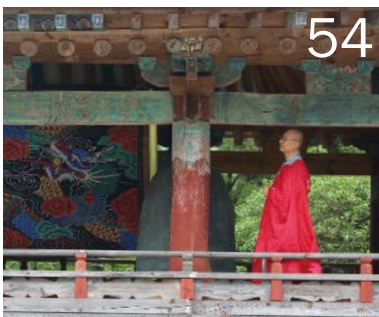
66 new restaurant  
**足で稼いだ美味しいお店**  
발품 팔아 찾은 맛집

71 entertainment  
**In-Flight  
Entertainment  
Programs**

기내 엔터테인먼트 프로그램

91 information  
**Asiana News  
and More**

아시아나항공 뉴스와 정보



66



**cover**

Haegue Yang,  
“Sonic Domesticus – Scissor Pressing,”  
208x151x86cm, 2020  
Courtesy of the artist, Commissioned  
by MMCA  
Photo by Myung Yi-Shik  
©Haegue Yang and MMCA

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,  
웹진 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 기점으로 드립니다.

**Published by Asiana Airlines**

Asiana Town, Gangseo P.O. Box 98  
443-83, Ojeong-ro (Oseo-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 Gangnam-daero 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,  
Jeon Hye-Ra, Lee Yu-Na  
**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,  
06042, 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, Kim Min-Ho

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 Lebu  
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



clipping  
**HASHTAG**

# #NYC

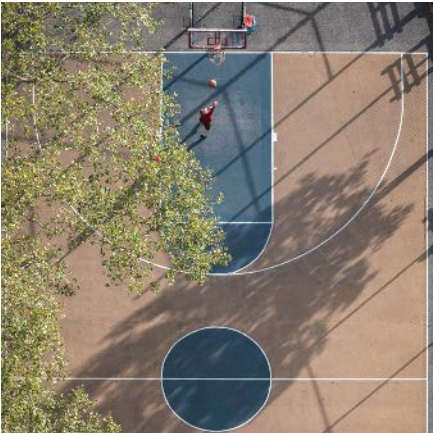
인스타그램에서 가져온 뉴욕 조각 모음  
edited by Kim Seong-Hwa



**Lee Kyung-Jun**  
@l.k.j

Photographer Lee Kyung-Jun says he can never completely uncover New York City, no matter how long he stays there. Standing on the roofs of buildings, he shoots scenes from the daily lives of New Yorkers unfolding below, hoping the fortuitous moments captured by his camera frame will become visible to the outside viewers. 사진작가 이경준은 아무리 시간이 흘러도 자신이 뉴욕에 완전히 스며들지는 못할 거라 말한다. 건물 옥상에 선 그는 서로 다른 채 살아가는 뉴욕커들의 모습을 포착한다. 프레임 안으로 들어온 우연의 순간들은 이방인의 눈에만 보이는 것일지도 모른다.

#LowerManhattan #CentralPark  
#Williamsburg #Astoria



clipping

SHOP

# Shops for an Eco-Friendly Lifestyle

Three zero-waste shops around the world offer products for a waste-free lifestyle. text by Moon Ji-Yeon

## HO CHI MINH

### Lai Day Refill Station

This shop refills bathroom products that come in plastic containers, such as shampoo, shower gels, and hand sanitizers. Customers can bring sterilized containers to get them refilled here. Instead of products that contain chemicals such as preservatives and surfactants, the Lai Day Refill Station offers natural products made from naturally derived ingredients or natural essential oils. One can start shopping here with products that come in small quantities, such as canned charcoal toothpaste and traditional handmade soaps containing coconut oil and goat milk. [laidayrefill.com](https://laidayrefill.com)

## 친환경 가게

쓰레기 없는 삶을 실험하는

전 세계 제로 웨이스트 숍

세 곳. 글. 문지연

호찌민 — 라이 데이 리필 스테이션  
플라스틱 통에 담긴 샴푸나 샤워 젤, 손 세정제 등의 욕실 제품을 리필할 수 있는 가게다. 소독한 용기를 매장으로 가져와 필요한 만큼 담아 가면 된다. 방부제, 계면활성제 등의 화학 성분은 배제하고 자연 유래 성분이나 천연 에센셜 오일로 만든 천연 제품을 선보인다. 캔에 든 숯 치약, 코코넛 오일과 염소 젖 성분을 함유한 전통 수제 비누 등 소용량 제품부터 실천하기 좋다.

## SAN FRANCISCO

### MudLab

MudLab is an open space run by For Here, Please, a nonprofit with the mission of helping cafés and restaurants phase out single-use plastics. It is a grocery store and café that sells food without packaging as well as books themed on the environment. Customers here can cook waste-free food or join discussions on environmental protection. [mudlaboak.com](https://mudlaboak.com)

### 샌프란시스코 — 머드랩

카페나 식당에서 일회용 플라스틱 사용을 줄이도록 도와주는 비영리단체 '포 히어 플리즈 (For Here, Please)'가 운영하는 열린 공간이다. 포장 없이 상품을 판매하는 식료품점이자 카페이기도 하고, 환경에 관한 책을 판매하는 서점이기도 하다. 쓰레기를 남기지 않는 음식을 만들어 먹거나 환경보호에 관한 토론에 동참할 수도 있다.

## SEOUL

### The Picker

The Picker offers meticulously selected food ingredients produced with limited use of farming machines that run on chemical fuels and through agricultural methods based on natural or traditional farming techniques. To replace kitchen and bathroom products that generate plenty of waste, the shop offers multiuse living goods or vegetable-derived ingredients. It also teaches customers ways to engage in a zero-waste lifestyle. [thepicker.net](https://thepicker.net)

### 서울 — 더피커

화학연료를 쓰는 농기계 사용을 제한하고 자연 순환이나 재래 농법을 실천하는 등 생산 과정을 꼼꼼히 따진 식자재만 사용한다. 쓰레기가 많이 발생하는 부엌 및 욕실 제품은 다회용이나 식물성 재료로 만든 생활용품으로 자체 제작해 판매한다. 밀랍 랩 만들기, 물건을 고쳐 쓰는 리페어 수업 등을 통해 일상에 적용하기 쉬운 제로 웨이스트 실천법을 알려주기도 한다.

문지연은 전 <론리플래닛 코리아> 에디터다.

Moon Ji-Yeon is a former editor for Lonely Planet Korea.



HO CHI MINH



SAN FRANCISCO



SEOUL



clipping

EAT

# Sustainable Dining

Restaurants across the world are joining the zero-waste movement. Here are three such venues where you can dine with an eye on sustainability.

text by Lee Yu-Na

## 선순환 밥상

제로 웨이스트 운동에 레스토랑도 나섰다. 지속 가능성을 고려하며 외식을 즐길 수 있는 공간들. 글. 이유나



## Rhodora

Rhodora is a zero-waste wine bar that sends absolutely nothing to the landfill. Its drinks menu features natural wines made by small farms, while its food menu includes dishes made with seasonal vegetables. The establishment refuses to use single-use packaging and sends back plastic cases used in the delivery of ingredients for reuse. Rhodora has replaced plastic wraps used in the kitchen with paper wraps made from natural ingredients. Meanwhile, any leftover food is turned into compost and sent to nearby supplier farms. [rhodorabk.com](https://rhodorabk.com)

## 로도라

쓰레기 매립지로 단 하나의 쓰레기도 보내지 않는 것을 지향하는 제로 웨이스트 와인 바다. 소규모 와이너리에서 생산한 내추럴 와인에 제철 채소를 사용한 요리를 낸다. 일회용 포장재는 절대 사용하지 않고, 구매한 식자재가 담긴 플라스틱 상자는 재사용을 위해 다시 돌려보낸다. 주방에서 사용하는 비닐 랩은 천연 소재로 만든 포장지로 대체하며, 남은 음식물은 퇴비로 만들어 식재료를 공급받는 근처 농장에 보낸다.

## NEW YORK CITY

## SINGAPORE

### Open Farm Community

Open Farm Community offers dishes made with locally produced ingredients from its network of local farm suppliers. The restaurant has also taken strides to reduce waste by using 'ugly' or marred fruits and vegetables that cannot be sold to supermarkets or wholesalers. Its efforts to preserve the environment are not limited to farm products such as vegetables and fruits; it also uses meat from livestock raised in Australia under strict carbon emissions controls. [openfarmcommunity.com](https://openfarmcommunity.com)

### 오픈 팜 커뮤니티

현지 농장과 네트워크를 이루며 지역 농산물로 만든 요리를 선보인다. 또한 표면에 흠집이 생겨 슈퍼마켓이나 도매상에 판매하기 어려운 못생긴 과일과 채소를 사용해 음식물 쓰레기의 양을 줄이고자 한다. 지구 환경을 보전하기 위한 노력은 채소나 과일 같은 농작물에 국한하지 않는다. 탄소 배출량을 엄격하게 관리하는 호주 농장에서 기른 가축의 고기만 사용한다.

## SEOUL

### A Flower Blossom on the Rice

This restaurant uses vegetables and fruits raised under eco-friendly, organic, and pesticide-free conditions, as well as meat from livestock raised free of antibiotics. The venue strives for sustainable dining by offering a 500-won discount to customers who do not leave food behind and serving dishes prepared with B-grade farm produce that cannot be sold to other places due to low product value. The signature dish at this restaurant is the Bojagi Bibimbap—cooked rice topped with five different eco-friendly vegetables, encased in a thin egg omelet. When the egg omelet wraps are unfolded, the vegetables present as if they were a flower on the rice, making it a favorite eye-pleaser. [kottbob.modoo.at](https://kottbob.modoo.at)

### 꽃, 밥에 피다

친환경·유기농·무농약을 원칙으로 건강하게 기른 채소와 과일, 무항생제 육류를 사용한다. 남김없이 식사하면 500원을 할인해주고, 상품 가치가 낮아 팔기 어려운 B급 농산물을 사용하는 등 제로 웨이스트 밥상을 지향한다. 대표 메뉴는 달걀 지단 보자기에 다섯 가지 친환경 채소를 감싼 보자기 비빔밥. 지단을 걷으면 한 송이 꽃이 피어 있는 듯 밥 위에 곱게 놓인 각종 나뭇잎이 눈을 즐겁게 한다.

# Barcelona Had a Plan

Eixample, meaning “extension,” is one of Barcelona’s most recognizable neighborhoods. Designed over 160 years ago by Catalan urban planner Ildefons Cerdà, this is the neighborhood that best displays Barcelona’s character as ‘a city for the people.’

## An Overcrowded City

Historically, Barcelona had been a city enclosed by two defensive walls—the first built in the Roman era, some 2,000 years ago, and the second, an extended wall, built from the 15th century. When the Industrial Revolution started changing the look of cities around the world, Barcelona too underwent changes. Newcomers to the city crowded Barcelona to the point of creating discontent among its residents.

The discontent was a signal to Barcelona’s residents that the time for change had come. The deliberations held in search for solutions became as serious as the problem itself—the limited available space.

## Tear Down the Walls!

The demands to give the Catalan city more breathing room led to the demolition of its protective walls in 1854, when the governor of Barcelona, Pascual Madoz, gave the order for the walls to be torn down, and his order was met with cheers by Barcelonians. Five years later, Catalonia’s urban planner, Ildefons Cerdà (1815–1876), came to the help of Barcelona with a novel idea, earning him recognition as a founder of contemporary urban planning.

Cerdà launched the idea of “urbanization through extension (eixample)”, and Barcelonians supported Cerdà’s plan enthusiastically. The urban plan he devised 160 years ago is considered exhaustive even by today’s standards.

Unfortunately for Cerdà and for Barcelona’s common residents, his ideas were not easily put into practice. There were certain powers that opposed his plan, as his idea of the Eixample was met with a cool reception by the rich and powerful of the time. A counter-proposal was made in an attempt to sabotage Cerdà’s plan—a so-called “radio-centric” city plan.

The idea was to start with the old town at the center and gradually expand it outwards. The ruling class clung to this radio-centric solution

because it was a form of city development that had already been tried and tested in Paris, Moscow, Vienna, Budapest, and elsewhere.

But the elites also had an ulterior motive: They wanted a city that would facilitate their rule and control through a structure that placed power at the center. Recognizing this hidden intention made Cerdà all the more determined to bring his plan to fruition as he continued his struggle to create a city that worked for the people and not for the elites.

## Cerdà’s Dream

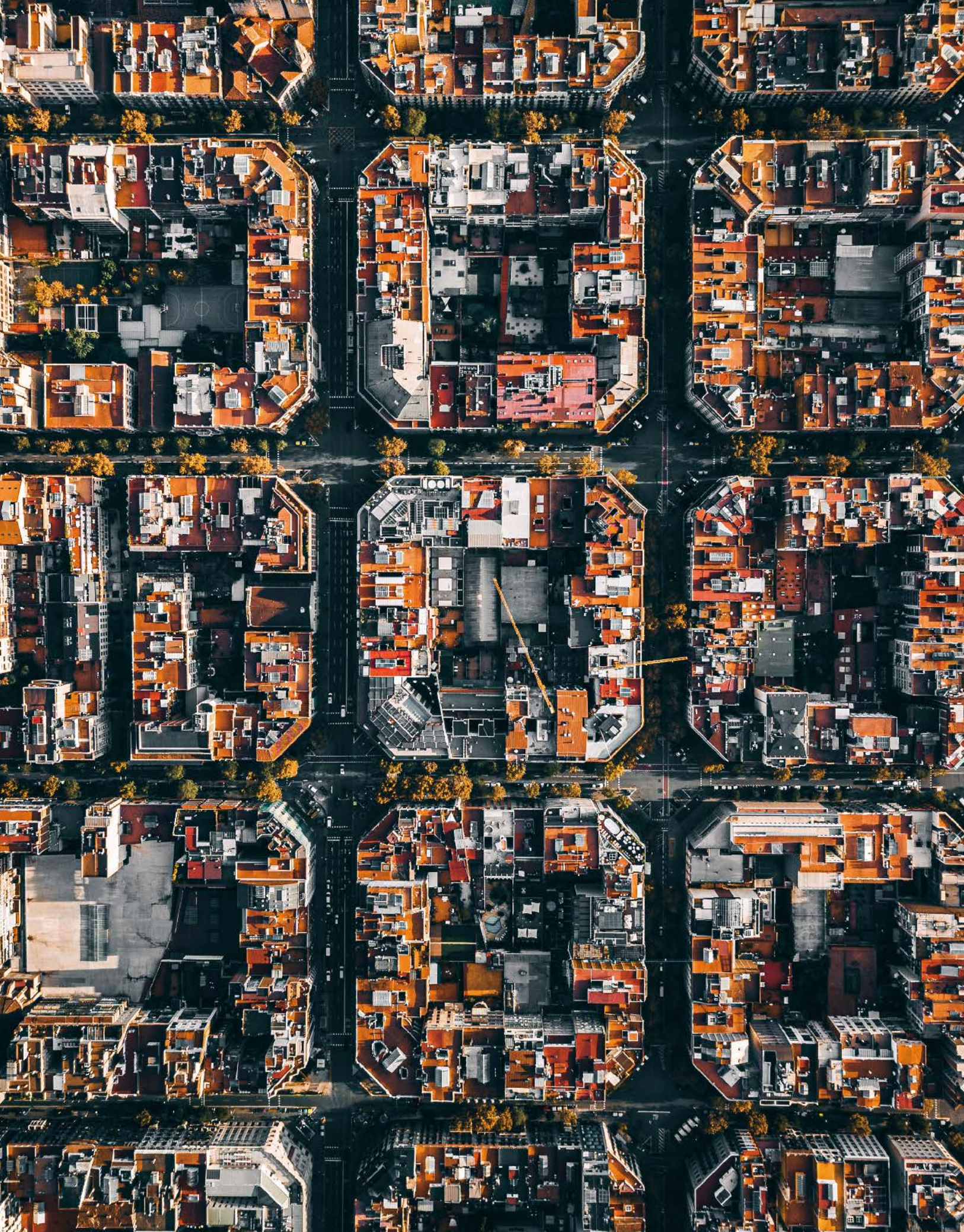
Cerdà’s Eureka moment for his urban plan came when one day he happened to notice an apple box. He immediately applied the design pattern of the apple box to his city plan.

The core of the Eixample consists of blocks with rounded corners, like the shape of an apple. That’s why locals also refer to Eixample as *manzana* (Spanish for “apple”). Cerdà’s plan to expand the city basically called for a design that created city blocks that incorporated so-called “chamfered corners,” which were cut off at an angle.

Thanks to these chamfered corners, when a carriage turned at an intersection, the pedestrians that would otherwise be hidden from view by buildings were protected. The design enabled both drivers and pedestrians to negotiate the intersections safely. The space created by the chamfer could also be used for stopping briefly, without obstructing the flow of traffic.

Cerdà also established the principles that a park should be established every 900 meters and a market every 1,500 meters, while factories should be restricted to the outskirts of the city. Cerdà’s dream was to create a city where everyone was equal. It was and still is an admirable idea. ●

Baek In-Phil is head of the Spain team at Eurobike Tours. He often lectures on Spanish culture.



# 바르셀로나, 너 다 계획이 있었구나

**바르셀로나의 다양한 지구 중 에이샴플라 (Eixample, '확장'이라는 뜻)라는 지구가 있다. 약 160년 전 카탈루냐 지방의 도시계획가 일데폰스 세르다가 계획한 이 동네는 '사람을 위한 도시' 바르셀로나의 특징을 가장 잘 보여준다.**

글. 백인필

서울은 70년 전보다 6배나 커졌고 사람도 많아졌다. 그리고 주변 소도시까지 수도권이라는 이름으로 포섭한다. 대표적 계획도시인 일산을 살펴보자. 하늘에서 보면 도로가 바둑판 모양으로 정돈돼 있다. 이것은 우리가 만든 1990년대 이후의 풍경이다.

바둑판 모양의 도시는 지구 반대편에 이미 160년 전부터 존재했다는 사실을 아는가? 바로 바르셀로나의 신시가지 에이샴플라다. 도시계획의 시초가 된 에이샴플라로 떠나보자.

## 포화된 도시

바르셀로나는 2,000년 전 로마 시대의 성벽에다 15세기 이후 확대된 성벽까지 2개의 성벽으로 공공 싸여 보호받던 도시였다. 19세기 영국에서 시작된 산업화는 세상의 판을 바꿔놓았고 바르셀로나도 예외는 아니었다. 어딜 가도 사람들로 북적거리는 상황. 오래된 도시 바르셀로나는 인구를 수용할 여력이 없었다. 이에 대한 당시 시민들의 한숨은 이제는 변화해야 할 때임을 알리는 시그널이었다. 답답한 도시만큼 시민들의 고민도 깊어졌다. 문제의 핵심은 한정된 땅에서 인구 과밀이었다.

## 구세주의 등장

“성벽을 철거하자!”

‘답답한 도시에 숨통을 트여보자’는 시민들의 아우성은 오랜 시간 도시를 지켜온 벽을 허물게 만들었다. 당시 바르셀로나 주지사 파스쿠알 마도스(Pascual Madoz)는 1854년 도시 내 성벽 철거 명령을 내렸다. 이에 시민들은 열광적인 환호를 보냈다. 이런 상황을 잠자코 지켜보던 한 남자가 움직이기 시작했다. 구세주처럼 나타난 카탈루냐 지방의 도시계획가 일데폰스 세르다 (Ildefons Cerdà, 1815~1876)다. 그는 오늘날 ‘현대 도시계획의 창시자’로 추앙받는다. 세르다는 1859년 ‘확장(eixample)을 통한 도시화’라는 새로운 생각을 밝혔다. 시민들은 세르다의 계획을 열렬히 지지했다. 약 160년 전 그가 만든 도시계획은 오늘날 현대 도시계획의 표준으로 자리 잡았다.

하지만 그의 생각을 현실화하는 건 결코 쉽지 않았다. 세르다의 계획을 반대하는 세력이 있었다. 당시 귀족과 권력자들은 에이샴플라에 차가운 반응을 보일 뿐이었다. 한 발 더 나아가 세르다의 계획을 무너뜨릴 무기까지 들고 나왔다. 바로 방사형(radiocentric pattern) 구조였다. 가운데 구도심을 중심으로 조금씩 넓히자는 개념이다. 파리, 모스크바, 빈, 부다페스트처럼 이미 검증된 도시 유형이라는 것이 주된 이유였다. 하지만 그들이 여기에 목을 맨 데에는 아무도 모르는 비밀이 숨겨져 있었다. 권력이 가운데로 집중되는 구조로 통치와 통제가 가능한 도시를 만들고자 했던 것이다. 이런 속셈을 알았기에 세르다는 더욱 멈추지 않았다. 권력이 아닌 시민을 위한 도시를 만들기 위해 그는 힘겨운 싸움을 계속했다.

## 세르다의 꿈

세르다는 어느 날 우연히 사과 상자를 보고는 무릎을 쳤다. ‘사과 상자 같은 모양으로 확장된 도시를 만들어야겠다!’ 에이샴플라의 핵심은 사과 모양의 블록이었다. 그래서 바르셀로나 시민들은 에이샴플라를 만사나(manzana, ‘사과’라는 뜻)라고도 부른다. 결국 사과 모양의 블록을 만들어 넓게 도시를 펼친다는 계획이었다. 블록의 핵심은 각 모서리를 싹둑 자른 일명 ‘모따기 코너’다. 모따기 코너는 마차가 교차로에서 회전할 때 건축물에 가려 보이지 않는 보행자를 보호하기 위한 것이었다. 운전자는 안전하게 교차로를 돌 수 있고, 보행자도 보호를 받는 구조다. 잘라낸 공간은 잠시 정차하는 곳으로 활용 가능해 교통의 흐름을 방해하지도 않는다. 세르다는 무려 160년 전에 이런 계획을 세우고 실천했다. 그리고 현재도 그렇게 계획한 도시에 수많은 사람이 살고 있다. 나아가 900m마다 공원, 1,500m마다 시장을 둘 것, 공장은 모두 외곽으로 나갈 것 등의 원칙을 세웠다. 그가 꿈꾼 것은 오직 하나였다. 모든 인간이 평등하게 사는 도시를 만드는 것. 지금 생각해봐도 너무나 멋지지 않은가! ●

백인필은 유로자전거나라 스페인팀 팀장이다. 종종 스페인 문화 관련 내용으로 강연을 한다.





# Heung-Min's SON Life in LONDON

star and the city

text by Son Heung-Min

## 손흥민의 런던 일상

토트넘 스트라이커의 눈으로 본

런던 풍경. 글. 손흥민

Here are some familiar London scenes seen through the eyes of the Tottenham Hotspur FC striker from Korea.

### Tottenham Hotspur Stadium

#### Where Passion Roars

When I first arrived in London, Tottenham Hotspur FC was using White Hart Lane as its home stadium. It was smaller than Wembley Stadium—home of the England national football team, with a seating capacity of 90,000—and Manchester United FC's Old Trafford Stadium with its 76,000 seats. In April 2019, Tottenham Hotspur FC took a big stride forward by making Tottenham Hotspur Stadium its new home. Led by Tottenham Chairman Daniel Levy, the project provided a big motivation to the club's players, as the stadium symbolized vision and ambition—the fundamental virtues of a big club.





After about two years of using Wembley Stadium as an interim home, we finally had our official debut match at the new stadium on April 3, 2019. I had goosebumps all over my body as I walked onto the ground for a match against Crystal Palace FC. Tottenham home fans are famous for their passionate enthusiasm. At no other stadium could I experience the same level of energy as I did at White Hart Lane; I felt the passion doubled at the new stadium. The roar was of the crowd was deafening. The passion of 62,000 spectators was wholly delivered to the players. It was the birth of one of the best football stadiums in the world.

Son Heung-Min is taking a corner kick at the Tottenham Hotspur Stadium.  
 토트넘 홋스퍼 스타디움에서 코너킥을 하는 손흥민.

#### 열정이 모이는 곳 — 토트넘 홋스퍼 스타디움

런던에 처음 왔을 때 토트넘은 화이트 하트 레인을 홈경기장으로 사용했다. 잉글랜드 국가대표팀의 웬블리 스타디움(9만 명 수용), 맨체스터 유나이티드의 올드 트래퍼드(7만 6,000명 수용) 등에 비하면 규모가 작은 편이었다. 2019년 4월, 토트넘은 큰 걸음을 내디뎠다. 새로운 홈경기장 토트넘 홋스퍼 스타디움이 개장한 것이다. 대니얼 레비 회장이 주도한 이 프로젝트는 선수들에게도 큰 동기부여가 되었다. 빅 클럽의 기본 덕목인 비전과 야망을 상징하기 때문이다.

2년간의 웬블리 스타디움 시절을 거쳐 우리는 2019년 4월 3일 드디어 새 경기장의 공식 데뷔전을 치렀다. 크리스털 팰리스전에서 그라운드로 입장하면서 소름이 돋았다. 원래 토트넘 홈 팬들의 열정은 뜨겁기로 유명하다. 프리미어리그 어느 경기장에서도 화이트 하트 레인의 몰입도를 경험하기가 쉽지 않다. 그 열정이 새 경기장에서 고스란히 두 배가 된 느낌이었다. 귀가 멍해질 정도로 함성이 컸다. 6만 2,000명의 열정이 그대로 선수들에게 전달되었다. 그야말로 세계 최고의 축구 스타디움이 탄생했다.





## London Eye & Hyde Park A Homebody's Recommended London Hotspots

In addition to the must-see Tottenham Hotspur Stadium, London boasts many other attractive spots. When my older brother and his friends (my crew) visited me in London one day, I took them to the London Eye. As a matter of fact, it was my first time there, too. “Hey, how come we are showing you around London?” the crew complained, jokingly. Well, there was nothing I could do about it. I’m just a homebody.

Ah! I found Hyde Park the most beautiful. It gets turned into an ice skating rink in winter. It was really beautiful when I passed by it. The rink twinkling in the unique atmosphere of an English garden looked like a snow globe crystal ball. I cheer for your love of London (In my case, not until my retirement...). ●

\* Excerpts from Son Heung-Min’s essay  
*Things I Thought About While Playing Football.*

1. Winter Wonderland opens at Hyde Park during Christmas seasons.
  2. The ice rink at Hyde Park Winter Wonderland
1. 크리스마스 기간 동안 하이드 파크에 임시 오픈하는 윈터 원더랜드.
  2. 하이드 파크 윈터 원더랜드의 아이스링크.

집들이가 추천하는 런던 명소 — 런던아이, 하이드파크  
토트넘 홋스퍼 스타디움(꼭 가보셔야 한다!) 외에도 런던에는 매력적인 곳이 많다. 예전에 형과 형 친구들(나의 크루)이 왔을 때 이곳 근처에 있는 런던아이를 보러 간 적이 있다. 사실 나도 그때 처음 런던아이를 가봤다. 크루는 “야, 우리가 너한테 런던을 구경시켜 준다는 게 말이 돼?”라며 불평을 쏟았다. 어쩔 수 없다. 나는 집들이라니까.

아! 하이드파크가 예쁘다. 겨울이 되면 그곳에 아이스링크가 설치된다. 지나가면서 봤는데 정말 예뻐다. 영국 정원 특유의 로맨틱한 분위기 속에서 반짝반짝 빛나는 아이스링크가 꼭 크리스탈 볼 같았다. 손으로 뒤집었다가 놓으면 안에서 눈이 내리는 수정 구슬. 여러분의 사랑을 응원한다(나는 은퇴한 다음에나...). ●  
\* 손흥민, <축구를 하며 생각한 것들> 중 발췌

---

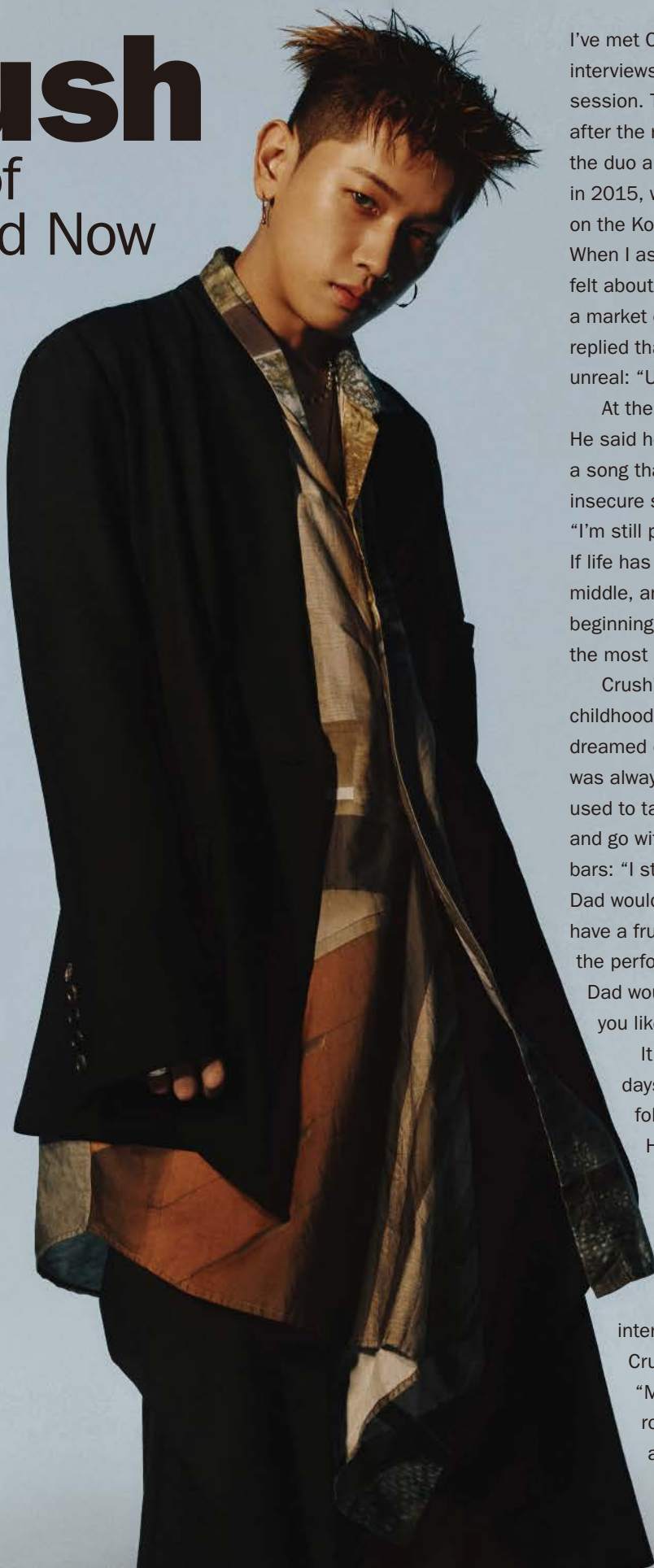
*Things I Thought About While Playing Football* is an essay authored by Son Heung-Min. The book conveys his football philosophy as well as stories behind the soccer field, which are as interesting as his games—ranging from his father’s grueling training to his move to Tottenham Hotspur FC on a record-high transfer fee for an Asian football player.

<축구를 하며 생각한 것들>은 손흥민의 에세이집이다. 아버지의 혹독한 훈련부터 아시아 축구 선수 역대 최고 이적료로 토트넘 홋스퍼로 이적할 당시의 드라마틱한 상황까지 그의 경기만큼이나 흥미진진한 경기장 뒷이야기와 축구에 관한 그의 철학이 담겨 있다.

# Crush

## Songs of Here and Now

In the future, playing Crush's albums in chronological order might be a great way to hear the most characteristic music of this talented musician's time.



I've met Crush three times: twice for interviews, and once at a listening session. The first interview was right after the release of "Just," a tune from the duo album *Young* made with Zion.T in 2015, which had reached number one on the Korean broadcast music charts. When I asked the two of them how they felt about getting to number one in a market centered on pop idols, they replied that the charts seemed very unreal: "Us... like this... really...?"

At the time, Crush was 24 years old. He said he was still young, like "Just," a song that "expresses their young and insecure selves." Crush went on saying, "I'm still preparing to meet the world. If life has three stages—beginning, middle, and end—this is just the beginning." Today, Crush has become the most contemporary of musicians.

Crush's musical career began in his childhood. Thanks to his father, who had dreamed of being a singer, the house was always full of music. The father also used to take young Crush by the hand and go with him around Seoul's live bars: "I still remember it vividly. Dad would have a cocktail and I would have a fruit juice while we listened to the performance. When a song ended, Dad would ask my opinion: 'How did you like that song?'"

It was during his middle school days that Crush really started to follow the path of a singer.

He became a trainee in a certain company and made his debut in a mixed duo with the female rapper Cheetah, though the collaboration went unnoticed. In a 2014 interview with a hip-hop magazine, Crush recalled those times: "Mentally and physically, I hit rock bottom. It's good to rise to a challenge, but it's better to

---

wait until you're ready before opening the box."

Crush's turning point came when he played his demo tape to Zion.T, who remembered it distinctly:

"It was completely by chance. I'd just left a party at a club in the Hongdae area and was waiting for a taxi, when Crush came up to me and played me his music. I liked his music so much, I didn't have to think about it, I just called him. I wanted to make this guy my ally."

At the time, Crush had sent his demo tape to around 60 places and hadn't received any feedback at all. Like they say, it takes talent to recognize talent.

This is a time of retro tastes, when music recalls bands from the 1990s and remake records can enjoy chart success. In the future, if someone asked where Korean popular music was at in the 2010s, Crush's name would surely come up. Of course, BTS and IU would also be mentioned, but Crush has something different to offer. You can tell that from the way he emerged as a soul and R&B singer-songwriter who communicates with his audience through a sophisticated musical sensibility. Other similar male soloists have also appeared on the scene, as someone in his position usually has a few passionate followers, but Crush is a musician who always rises up the charts, even when pursuing his own musical path.

Crush has also had a lot of success with soundtrack records. "Sleepless Night" from the soundtrack of the 2014 SBS TV drama *It's Okay, That's Love*, and "Beautiful" from tvN's *Goblin* of 2016 have both swept the Korean download charts. The February release of "Let Us Go" from tvN's *Crash Landing on You*, which marked Crush's returned to soundtrack records after a gap of four years, reached number one on the

weekly Korean song charts of China's biggest music site, QQ Music.

The second time I met Crush was at a listening session for his second full album, *From Midnight to Sunrise* at Understage, in Seoul's Itaewon District in December 2019. This album had taken three years to make, and Crush's name appeared in the credits for lyrics and music for all 12 tracks. On listening to these tracks as they went through the night in chronological order from sunset to sunrise, I felt that this was no longer the image of the mere "hip" musician. It was something much deeper.

Crush himself recalled that he was in a very "deep" state when he made the album: "My second full album is full of uncompromising music. I wanted to show the identity of my music clearly." From this, I expected that he would go on making serious-sounding music in the future, too.

*Homemade 1*, released in May this year, was quite different from my expectation. The music video for "Mayday" showed Crush fighting with a ghost draped in a tablecloth in a picture that looked as if it had been filmed with a home camcorder. It was like something from a B movie.

The video also shows the kind of "challenge" that a lot of musicians seem to be doing these days. When Crush plays his recorder, the rainy sky clears up, and the toilet paper that had been missing from the bathroom suddenly appears.

When I made the foolish comment that "the music is very different from your 'deep' image at that listening session," Crush replied: "I want to explore different musical paths. I want to show whatever I'm thinking, feeling, or wanting to do at the time." To me, this seems to be Crush's greatest attraction.

What Crush feels as a young man living in the Republic of Korea in 2020 says something about Koreans in general. The effects of Covid-19 are no exception: "The Homemade series has been strongly influenced by Covid-19. I couldn't perform, and I just had to work at home. Instead of just putting the same music in different packaging, I made music out of the emotions I felt at home. In future, too, I plan to continue the Homemade series."

This June, I met Crush once more in readiness for the release of his new album, *Ohio*. From the percussion sound that begins the introduction, the title track "Ohio" is excellent driving music. The word "Ohio" is used more for its sound than its meaning. Also striking is the lyric, "Who cares about the lyrics these days?"

"This is an age when we sense the image rather than listening to the lyrics," says Crush. He continues to pay attention to how we live and what kind of music we are listening to today. His concern about the present is how to keep pace with the times to some extent as a musician. For example, if *Homemade 1* was passionate about the idea of "challenge," in *Ohio* he ponders whether we really have to take up a challenge at all: "Challenge is trend of the times too. But trying too hard to follow the trend seems a problem for self-respect. Yet I also worry that if I'm the only one to fall behind I'll be left out."

Crush has taken consolation from Shin Jung-Hyeon, the pioneer of Korean rock music, as he explains: "Shin said the young generation get to choose what era to live in. As the packaging of music keeps changing, the way of approaching it will grow all the more diverse. And so will I." ●

‘지금 여기’를  
노래하는 뮤지션  
**크러쉬**



## 훗날 크러쉬의 앨범을 시간순으로 플레이한다면, 아마 가장 그 시대다운 음악을 들을 수 있을 것이다.

글. 김나량

크러쉬를 세 번 만났다. 두 번은 인터뷰, 한 번은 음악 감상회에서였다. 첫 번째 인터뷰는 2015년 자이언티와 듀오로 낸 앨범 <Young>의 수록곡 ‘그냥’이 음악 방송 1위를 한 직후였다. “아이돌 중심 시장에서 1위를 한 기분이 어때요?”라고 묻자 그들은 “차트가 비현실적이에요. 정말... 이렇게... 우리가...”라고 놀라워했다. 당시 크러쉬의 나이는 스물넷. “어리고 불안정한 우리를 담아낸 곡”인 ‘그냥’처럼 자신은 아직 어리다고 했다. “세상에 맞설 준비를 하는 중이에요. 인생을 시작-중간-끝의 3단계로 본다면 이제 시작점에 있는 거죠.” 현재 크러쉬는 가장 동시대적인 뮤지션이 되었다.

크러쉬의 음악 인생은 유년부터 시작된다. 가수가 꿈이었던 아버지의 영향으로 집에서는 언제나 노래가 흘러나왔다. 아버지는 꼬마 크러쉬의 손을 잡고 서울의 라이브 바를 다녔다. “지금도 기억이 생생해요. 아버지는 칵테일을, 저는 과일 주스를 시키고 공연을 봤죠. 노래가 끝나면 아버지가 ‘이 노래는 어때?’라며 제 의견을 물으셨어요.”

크러쉬는 중학생 때 본격적으로 가수의 길을 걷기 시작했다. 당시 한 회사의 연습생으로도 있었고, 2012년에는 여성 래퍼 치타와 혼성 그룹으로 데뷔했으나 묻혀버렸다. 2014년 크러쉬는 한 힙합 매거진과의 인터뷰에서 그때를 회상하며 “정신적으로나 육체적으로 밀바닥을 찍어봤다. 도전도 좋지만 자신이 준비가 되었을 때 상자를 열었으면 좋겠다”고 말했다.

크러쉬의 터닝 포인트는 자이언티에게 데모 테이프를 건넬면서다. 자이언티는 그때를 생생히 묘사했다.

“정말 우연이었어요. 홍대 클럽에서 지인들과 파티를 끝내고 택시를 잡으려고 기다리는데 크러쉬가 와서 음악을 들려줬죠. 음악이 너무 좋아서 고민할 것 없이 연락했어요. 이 친구를 아군으로 만들고 싶었죠.”

당시 크러쉬는 60여 군데 데모 테이프를 돌렸으나 아무런 피드백도 받지 못한 상태였다. 역시 인제는 인재를 알아보는 법이다.

레트로 열풍으로 1990년대 그룹이 소환되고, 리메이크곡이 차트에 오르는 시대. 만약 미래의 누군가가 2010~2020년 대중음악의 주소를 묻는다면 크러쉬를 후보에 올릴 것이다. 방탄소년단, 아이유도 당연히 거론되겠지만 크러쉬는 그들과는 다른 자리를 차지하고 있다. 알앤비·소울 싱어송라이터이면서 세련된 감성으로 대중과 소통하는 그의 등장 이후 비슷비슷한 남성 솔로가 계속 출현한 것만 봐도 그렇다. 흔히 이런 포지션은 소수의 추종자들이 열광적으로 지지하는 경우가 많다. 하지만 크러쉬는 제 갈 길을 가면서도 언제나 차트 상위권에 오르는 뮤지션이다. 또한 OST 강자이기도 하다. 2014년 SBS <괜찮아 사랑이야> OST ‘잠 못 드는 밤’, 2016년 tvN <도깨비> OST ‘Beautiful’은 국내 음원 차트를 휩쓸었다. 지난 2월, 4년 만에 선보인 tvN <사랑의 불시착>의 ‘돌만의 세상으로 가(Let Us Go)’는 중국 최대 음악 사이트 QQ뮤직 한국 가요 주간 음원 차트 1위를 기록했다.

그와의 두 번째 만남은 2019년 12월, 서울 이태원의 언더스테이지에서 열린 정규 2집 <From Midnight To Sunrise> 음악 감상회에서였다. 이 앨범은 작업 기간만 3년이 걸렸고, 12곡 모두 크러쉬가 작사·작곡에 이름을 올렸다. 해가 지면서부터 아침 해가 뜰 때까지 시간순으로 이뤄진 트랙을 들려줬는데 그저 ‘힙한’ 뮤지션, ‘2016 멍때리기 대회’에서 우승한 남동생 이미지가 아니었다. 깊어졌다. 크러쉬는 그때 “스스로 굉장히 답답 상태”였다고 회상했다. “정규 2집은 타협점이 없는 음악으로 채웠어요. 제 음악의 정체성을 확실하게 보여주고 싶었거든요.” 이후로도 언뜻 그가 진지해 보이는 음악만 할 줄 알았다.

올해 5월에 낸 <Homemade 1>은 예상과 달랐다. 타이틀곡 ‘자나깨나’ 뮤직비디오는 가정용 홈 리코더 같은 화면에서 크러쉬가 식탁보를 뒤집어쓴 유명과 싸운다. B급 정서다. 곡 설명도 이렇다. “놀랍도록 힘 나는 자나깨나 박수! 기분이 울적이고 몸이

무거울 땀 주위 사람들과 함께 박수를 쳐보세요.” 요즘 뮤지션은 다 한다는 ‘챌린지’도 선보였다. 크러쉬가 피리를 불면 비 오던 하늘이 맑게 개고, 화장실에 없던 휴지가 생긴다. “음악 감상회에서 ‘답’한 모습에서 달라졌다”는 나의 우문에 크러쉬는 이렇게 답했다. “다양한 음악적 행보를 할 거예요. 그때그때 내가 하고 싶은 것, 생각하는 것, 느끼는 것을 보여주고 싶어요.” 나는 이것이 크러쉬의 가장 큰 매력이라고 생각한다. 2020년의 대한민국을 사는 젊은 세대인 크러쉬가 느끼는 것들은 곧 우리를 말해준다. 코로나19의 여파도 예외 없다. “‘홈메이드 시리즈’는 코로나19 영향을 많이 받은 앨범이에요. 공연도 못 하고 집에서 작업만 해야 했죠. 다른 포장지를 붙이기보다 집에서 느낀 감정을 곡으로 만들었어요. 앞으로도 ‘홈메이드 시리즈’를 이어갈 거예요.”

지난 6월 그를 다시 만났다. 신보 <OHIO> 발매를 앞두고서였다. 타이틀곡 ‘OHIO’는 퍼커션 사운드로 시작하는 도입부부터 흥겨운 드라이브 뮤직이다. ‘OHIO’는 뜻이 있다기보다 의성어에 가깝다. “요즘 가사 누가 봐”라는 노랫말이 인상적이었다. “가사를 듣기보다 이미지를 느끼는 시대 같아요.” 크러쉬는 여전히 지금 우리가 어떤 음악을 듣는지, 어떻게 살고 있는지 주시하고 있다. 그의 요즘 고민은 ‘뮤지션으로서 시대에 얼마만큼 발맞출 것인가’다. 예로 <Homemade 1>에서는 챌린지에 열중했으나 <OHIO>에서도 굳이 챌린지를 해야 하는지 고민했다. “챌린지 역시 시대의 흐름이죠. 하지만 시대에 목을 매는 것도 자존심의 문제 같아요. 그렇다고 나만 떨어져 있자니 도태되는 것 같아서 고민이 많아요.” 그는 신중현의 어록에서 위로를 받았다. “젊은 세대는 시대를 골라서 산다는 말씀을 하셨어요. 음악의 포장지는 계속 달라지고 접근 방식은 더욱 다양해질 거예요. 저 역시 그럴 거고요.” ●

김나량은 <보그 코리아>의 피쳐 에디터다.

seoul map

text by Kim Nam-Ju  
photos by Lim Hark-Hyoun

The cultural topography of Seoul's Yangjae District, known as an area frequented by artists and other creative professionals, is being upgraded, with a focus placed on the Yangjaecheon Stream area.

'재주 많은 이들이 모인다'는 양재의 문화 지형도가 양재천을 중심으로 새롭게 업데이트 중이다.

글. 김남주 / 사진. 임학현



# Yangjaecheon-ro Gets a Cultural Makeover

진화하는 양재천로





# 4560 Design House Design Mecca



- 📍 Hibrand 3F, Maeheon-ro 16
- 🕒 11 a.m. – 10 p.m.
- 🎫 Admission (including use of café) 15,000 won; students 10,000 won
- 🌐 [hostinghouse.co.kr](http://hostinghouse.co.kr)
- 📍 서초구 매햄로 16 하이브랜드 3층
- 🕒 11:00~22:00
- 📄 입장료(카페 이용료 포함) 1만 5,000원, 학생 1만 원

Where else can you see such an impressive collection of products from Dieter Rams, the famed German industrial designer whose inspired creations have even been used by Apple? In the last two years, more than 20,000 people have visited here for the advance-booking docent program alone, and now the exhibition hall has been renovated with a new floor area measuring 730m<sup>2</sup>.

The name ‘4560 Design House’ is derived from two products designed by Rams: the Braun TS 45 tuner/amplifier and the TG 60 tape recorder. Walking along the long corridor through the exhibition hall is like watching the scenery change outside the windows of a train—you seem to be entering an entirely different world. The vitality of the space is enhanced by a recreation of Rams’ room as well as a space where a catalog of products from the 1950s is displayed. “I want this to be a space in which anyone can enjoy the happiness of being absorbed in something for a while,” said Park Jong-Man, the owner.

## 디자인 몰입 — 4560 디자인 하우스

‘애플 디자인의 롤 모델’로 유명한 디터 램스의 제품을 이토록 감각적으로 컬렉션한 공간이 또 있을까. 현실감 없는 공간에 들어서면 아무 생각 없이 눈앞의 공간을 감상하고 세계적 디자이너의 작품에 몰입된다. 지난 2년간 도슨트 예약 방문자만으로 2만 명 이상의 관객을 모았던 4560 디자인 하우스가 220평(약 730m<sup>2</sup>) 규모로 재탄생했다.

‘4560’이란 이름은 디터 램스가 디자인한 오디오 ‘TS45’와 ‘TG60’(위 오른쪽 사진)에서 가져온 것이다. 카페, 디자인 전시장, 테이블을 갖춘 휴식 공간이 밀렬로 배치돼 있다. 시간에 따라 기차의 창밖 풍경이 달라지듯, 전시관을 꿰뚫는 긴 복도를 걸으며 왼쪽, 오른쪽으로 시선을 돌리면 전혀 다른 세계가 우리를 맞이한다. 1950년대 카탈로그 속 풍경을 재현한 가정집의 방, 디터 램스의 방 등은 실제 주인이 살고 있는 듯하다. “일상에서 받은 상처를 회복할 수 있는 공간이 됐으면 해요.” 많은 이에게 ‘영감을 주는 공간’을 만든 박종만 대표는 누구든 이곳에서 모든 걸 잊고 몰입의 환희를 느끼고 가길 바란다고 말한다. 후원자들의 친필 메시지를 모은 디지털 액자를 가장 의미 있는 것으로 꼽는 그는 전시장 마지막 공간에 의미심장한 설치미술을 두었다. “대량생산과 소비 끝에 남는 건 결국 디자인이 아닐까요?”



“ Among the many Yangjaecheon shops on my must-visit list, I recommend a cafe called Moho. The shop is a most sensuous space that expresses to the full the local characteristics of Yangjaecheon. They also serve a delicious cup of coffee.

1~2년 사이에 양재천로 골목 구석구석에 가보고 싶은 숨이 많이 생겼어요. 바로 옆 골목의 모호라는 카페를 추천해요. 양재천이라는 지역 특성을 가장 감각적으로 풀어낸 공간이라고 봐요. 커피 맛도 좋구요.



## Front By Superfiction Curiosity Stimulant



- 📍 1F, Yangjaecheon-ro 71
- 🕒 Mon-Thurs 11:30 a.m.~6:30 p.m.; Fri 11:30 a.m.~5:30 p.m.; closed on weekends
- ☕ Filter coffee 3,000 won
- 📍 서초구 양재천로 71 1층
- 🕒 월~목요일 11:30~18:30, 금요일 11:30~17:30
- ☕ 필터 커피 3,000원

The space feels like an old hotel reception desk area, or perhaps the ticket counter at a bus terminal: It is the studio, brand shop, and café of Superfiction, a design studio now operating in its sixth year, and its front-desk theme is meant to stimulate one's curiosity.

Enter the natural wood-decorated café space and you will see a golden bell placed in a rectangular window. Ring the bell and one of the three owners of Superfiction will make you a hand-drip coffee. While sipping your coffee, you can glance over some items on display in the café or have a sit in a wooden chair and watch an animation being played on a computer monitor. The items on sale as well as the animation are produced by Superfiction.



### 발랄한 호기심 — 프론트 바이 슈퍼픽션

오래된 호텔 리셉션 같기도 하고, 터미널 매표소 같기도 하다. 6년 차 디자인 스튜디오인 슈퍼픽션의 작업실이자 브랜드 숍 겸 카페다. '프론트' 데스크라는 이름에서 착안해 만든 공간은 호기심을 자극한다. 원목으로 꾸민 카페 공간 안쪽으로 네모난 창 위에 금색 종이 놓여 있다. 종을 치면 슈퍼픽션을 이끄는 세 명의 대표(위 왼쪽 사진) 중 한 명이 핸드 드립 커피를 내려준다. 커피를 마시며 카페 한편에 진열된 굿즈를 구경하거나 원목 의자에 앉아 모니터 화면으로 애니메이션을 감상해도 좋다. 굿즈와 애니메이션 모두 슈퍼픽션이 제작했다.



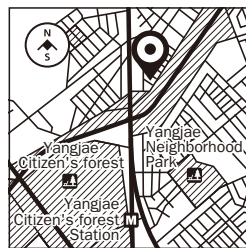
# Mideum Books

## Humanities Reads

The warm beige coloring of the exterior will arrest your steps. The unusual arch-shaped interior strikes a perfect harmony between the solid wood and soothing, ivory-colored walls, creating an atmosphere of instant relaxation.

The owners insist they “curate this place on the basis of a deep feeling of love and trust (*mideum*).” Mideum Books is both a publisher and an arts and humanities bookstore that operates under the slogan “a little book chapel in the city.” Here you can find a wide range of books categorized under the subjects of psychology, philosophy, literature, and the arts.

The store doubles up as a multi-brand shop, selling small articles such as postcards and mobiles, as well as a variety of items meant to lighten up one’s everyday life, such as stationery and fragrances.



- 📍 1F, Yangjaecheon-ro 95-4
- 📅 Tue, Thur-Sat 11 a.m.-7 p.m.; Wed 11:30 a.m.-10 p.m.; closed on Sundays and Mondays
- 📍 서초구 양재천로 95-4 1층
- 📅 화, 목~토요일 11:00~19:00, 수요일 11:30~22:00, 일·월요일 휴무

### 내면의 대화 — 믿음문고

따뜻한 베이지색을 머금은 외관이 발길을 멈추게 한다. 아치형의 독특한 인테리어, 차분한 아이보리색 벽면과 원목의 조화가 고요한 안식처 같은 분위기를 자아낸다. “믿음과 사랑이라는 하나의 큰 정서를 기반으로 큐레이션하고 있어요.” ‘도심 속 작은 책플(book+chapel)’을 슬로건으로 하는 인문학 서점이자 출판사인 이곳에서는 사람을 알고자 하는 의지가 담긴 다양한 분야의 도서를 만날 수 있다. 심리학과 철학, 문학, 예술 분야가 주를 이룬다. 모빌, 엽서 같은 소품과 문구류, 향수 등 일상의 위안이 될 만한 다양한 제품을 파는 편집숍 역할도 한다.

# PORTABLE LOFT



## Portable Loft Artist Hangout



- 📍 Mabang-ro 4-gil 15-48
- 📅 Mon-Sat  
11:30 a.m. - 10 p.m.;  
closed on Sundays
- 🍷 Golbaengi pasta  
12,000 won;  
Loft gambas 15,000  
won; draft beer from  
6,000 won

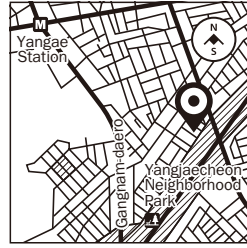


This space is a true artist's hangout. With its wide-open window overlooking a playground, its music streaming, and available books stacked up in seemingly random piles, Portable Loft reflects the eclectic tastes of owner couple Osang and Hoya.

If in the mood for a tasty snack, dip some soft focaccia bread in the spicy oil of the vegetable-packed *gambas* (a Spanish shrimp dish), and your craving will be well served. Wash it down with an IPA beer for a perfect combination. The creative couple are also operating the nearby accessory shop Portable Lollipop and the men's clothing store Portable Garage. Most of the solid wood products are made by Osang, and some of the clothing are made by Hoya.



# Dogogok Natural Wines



- 📍 Yangjaecheon-ro 143-6
- 🕒 6 p.m.-12:30 a.m.; closed on Sundays and Mondays
- 💰 Wines from 60,000 won per bottle
- 📍 서초구 양재천로 143-6
- 🕒 06:00~00:30, 일·월요일 휴무
- 💰 와인 6만 원대부터

“After tasting the Italian local wine variety Ribolla Gialla, I fell in love with natural wines. I like the distinctive flavors and scents like leather or straw soaked in water”—that’s how owner Choe Dong-Uk explains opening the ‘natural wine’ bar Dogogok. Natural wines are made by eco-friendly methods that exclude artificial intervention as much as possible. No sulfites or other chemicals are added, and the flavors and fragrances are varied.

Every Wednesday starting from 8:30 p.m., a selection of wines is sold by the glass. The staff recommends wines suited to individual taste, so casual wine drinkers can feel at ease here. 🍷

## 와인의 진심 — 도곡옥

“이탈리아 토착 품종인 리볼라 지알라를 맛본 후 내추럴 와인의 매력에 빠졌어요. 물에 젖은 벗짚 혹은 가죽 같은 특유의 맛과 향이 좋더라고요.” 최동욱 대표가 내추럴 와인 전문 바 도곡옥을 연 이유다. 오직 시음으로 고른 200여 종의 다국적 와인을 갖췄다. 내추럴 와인은 인공적 개입을 최대한 배제하고 친환경 방식으로 생산한 와인을 말한다. 아황산염 등 화학 성분을 전혀 가미하지 않아 발효 시간, 물맛, 흙 성분 등 재료의 성분에 따라 맛과 향이 달라진다. 매주 수요일 밤에는 8시 30분부터 몇 가지 와인을 글라스로도 판다. 취향에 맞는 와인을 추천해줘 입문자도 편하게 들르기 좋다. 🍷

- 📍 서초구 마방로4길 15-48
- 🕒 월~토요일 11:30~22:00, 일요일 휴무
- 🍝 골뱅이 파스타 1만 2,000원, 로프트 감바스 1만 5,000원, 생맥주 6,000원부터

## 재주 많은 친구네 집 — 포터블 로프트

마치 예술가의 아지트 같다. 가게 맞은편에 있는 놀이터를 향해 활짝 열린 창문, 바깥으로 새어 나오는 음악, 무심코 쌓아둔 것 같은 서적이 오상과 호야 부부(왼쪽 페이지 위 사진)의 취향을 보여준다. 야채가 듬뿍 들어간 감바스(스페인의 새우 요리)의 매콤한 오일에 폭신한 포카치아(화덕 빵)를 찍어 먹으면 금세 행복감이 밀려온다. 여기에 쌉싸름한 맛의 IPA를 곁들이면 금상첨화. 재주 많은 부부는 근처에 소풍 습 포터블 롤리팝과 남성복 매장 포터블 가라지도 열었다. 대부분의 원목 제품은 오상이, 파우치와 몇 가지 의류는 호야가 만든다.





local trip

text by Kim Nam-Ju  
photos by Lim Hark-Hyoun

# Rainbow Splendor Over the Green Tea Fields Hadong

A rainbow over the field at Pyeongsari, an idyllic town in Hadong County, South Gyeongsang Province—making one easily forget that Pyeongsari is the only town in Korea blessed with having two splendid national parks as neighbors: Mount Jirisan and Hallyeohaesang National Park.

## 무지개도 놀다 가는 하동

구름도 쉬어 가는 하동의 평사리 들판 위로 무지개가 뿔뿔하다.  
국내 유일, 지리산과 한려해상이란 두 국립공원을 품은 천혜의 땅은  
별것 아니라는 듯 어디에도 없는 귀한 풍경을 내주었다.

글. 김남주 / 사진. 임학현

The Starway Observation Deck overlooks the Pyeongsari area in Hadong.  
스타웨이 전망대에서 내려다본 악양면 평사리 전경.

1. White herons and a couple of pine trees in Pyeongsari
  2. Tea leaves grown by local teahouse Younoo Green Tea, whose third-generation owners are still manufacturing and selling tea leaves.
  3. A traditional pavilion at the top of the Jeonggeum Tea Field overlooks wild tea fields.
1. 평사리 들판에 있는 부부송과 그 주변의 백로들.
  2. 연우제다에서 재배한 차잎. 연우제다는 3대째 대를 이어 가마솥 볶음(차를 볶아서 익히는 전통 방식)으로 제조한 차잎을 전문으로 판다.
  3. 정금차밭 정상에 자리한 정자에서 내려다본 야생 차밭.

### Wild Greenery

I am greeted by heavy rain when I get off my train at Suncheon Station. But as the rain subsides, the thick green summer scenery of Mount Jirisan and the fields surrounding Pyeongsari are gradually revealed. The misty clouds slowly roll away over the Seomjingang River, and as they do, an incredibly picturesque rainbow appears over the fields. At sunset, I marvel at the scenery of the river turning red while enjoying a green tea latte and green tea gelato at the Starway Hadong, the observation deck located near Hansansa Temple. “It is just breathtaking to see nature changing every moment through the glass window,” tells me a Starway official. “It is even more beautiful in September, when the sky is clearer.”

Hadong was the first area on the Korean peninsula where green tea trees were planted, according to *Samguk Sagi* (History of the Three Kingdoms), a 12th century historical record of Korea’s ancient Three Kingdoms period. Green tea seeds were imported from China’s Tang Dynasty and planted in the Mount Jirisan area in 828 CE. It is said that Hadong tea grows well on Seomjingang River’s fog, as most of the tea plantations are located in highly humid areas close to the river’s tributaries. The local gourd-shaped topography retains humid air for a long time. The foggy climate and high daily temperature differences in the sloped, hilly area facilitate the spread of seeds from tea trees.

Every crop grows better and more tasty on soil that drains well rather than on wet soil. While Hadong’s average annual rainfall amounts to 1,800 millimeters, the gravelly soil drains well. Surrounded by more than 100 green tea plantations, Hadong abounds in green energy all year round. As I get to the top of the first tea farm, the green color unfolding before my eyes makes me feel peaceful and at ease.

### Green Tea Is Everyday Life

Tea is served wherever you go in Hadong. The tea culture is deeply rooted in the local lifestyle, as most farming households have been growing tea for three to four generations. To them, tea is culture as well as an everyday necessity. Offering one a cup of tea is a warmer welcome than saying hello. Unlike Boseong and Jeju,

where farmers plant tea in colonies on large-scale farms, the individual households of Hadong grow tea, as well as other crops on a much smaller scale. Hadong farmers let their tea trees grow naturally on hillsides blessed with ample sunlight and fresh air. They do not use artificial fertilizers—they let their trees grow just as nature intended it.

Every household makes its own tea. Hadong tea farmers harvest only young leaves between early April and early May and let them wither and ferment in a shaded place or on a warm room floor, which they call *jaeksalcha*. Kim Jeong-Ok, head of Gwana Handmade Tea, says, “We used to hang one-year’s portion of *jaeksal* (dried and fermented tea leaves) wrapped in *hanji* (Korean traditional paper). When we got sick, we boiled a handful of *jaeksal* and some sliced pears or quinces together to drink the tea like an herbal decoction.”

While I chat with her over a cup of *jaeksalcha*, she keeps my cup refilled. One sip of tea warms me up, making me feel calm and relaxed. As we talk, tea pours into our lives.

### A Scenic Stay

Nestled in a hillside in Pyeongsari—the background town of *Toji* (The Land), prominent Korean writer Park Kyongni’s epic novel—a group of *hanok* (Korean traditional tile-roofed house) come into my sight. The houses make up the home of the Choi family in *Toji*, a 20-volume epic saga that the novelist completed over 25 years. The houses were actually built as a set for the filming of TV adaption of *Toji* (2004). Next to them is a museum dedicated to the writer. The front yard of the museum overlooks the fields of Agyang-myeon, which are dotted by a couple of pine trees. A quote of the writer hung on a wall of the museum jolts my heart: “As a woman working on a farm looks up to the sky, she finds a red evening glow. She feels it beautiful but sad at the same time. This is closer to truth than language.”

As I continue to walk up the hill, I reach the Almost Home Stay—a heritage accommodation complex consisting of *hanok* houses. Perhaps, it is only natural that Almost Home Stay, which provides a perfect refuge from everyday life, opened in Hadong. Standing on the upper floor







deck of the Hoegyeongjae house, I find the skirt of Mount Jirisan stretching far into the distance, and a bamboo forest undulating like a wave of green. The house embraces the scenic beauty of Hadong from the Wolyeongjae and Ilyeongjae with the observation deck to the wood floored hall of the Yeonhajae.

A bookshelf inside each house displays a collection of books authored by writers from Hadong, including Park Kyongni, so that guests can quietly explore Hadong's spirit. I sit on a wooden porch to watch clouds caught on the mountain top and get an open view of the fields. Serenity overcomes me. I wish to remain here for a long time to remember this place just as it is now. Reservations can be made on Airbnb and Stayfolio. ●

In collaboration with Hadong County Office (hadong.go.kr)



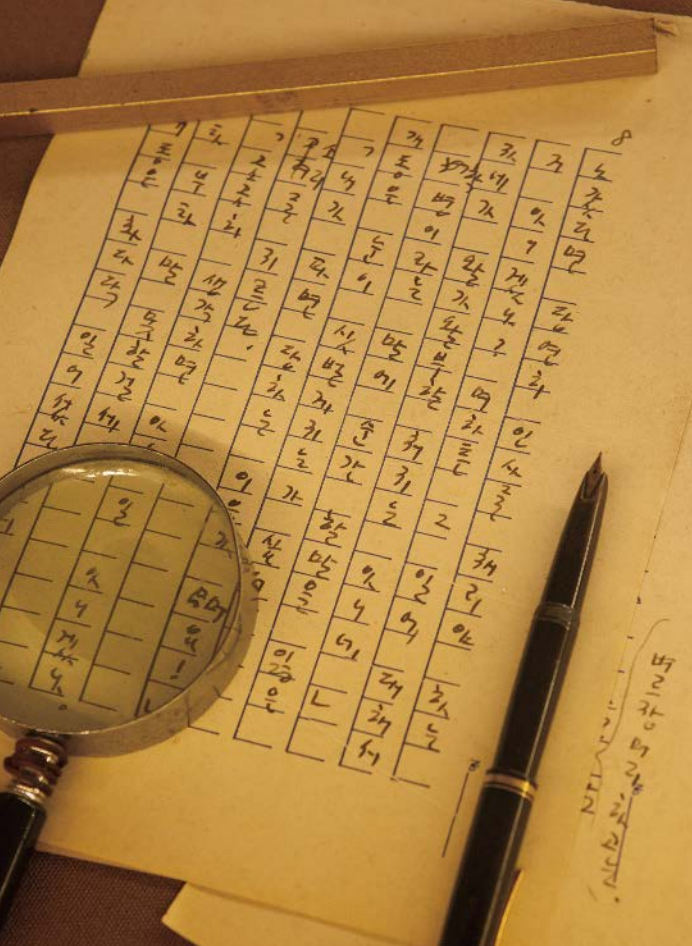
1. Enjoy a quiet teatime at the Meam Tea Museum.
  2. A thick bamboo forest adds scenic grace to Almost Home Stay.
  3. When the windows in Unrakjae are opened, a view of the peaceful surrounding nature comes into sight.
  4. Cloths flutter in the wind on the wooden porch of the Hwaramjae, one of the hanok lodging houses of Almost Home Stay.
1. 매암제차문화박물관에서 즐기는 호젓한 티타임.
  2. 주변의 울창한 대나무 숲이 올모스트홈 스테이에 운치를 더한다.
  3. '운락재'의 창문을 열면 호젓한 하동의 자연이 눈에 담긴다.
  4. 올모스트홈 스테이 한옥채 중 하나인 '화람재'의 풍경. 바람이 불면 뒷마루에 천이 나부낀다.





1. The energy of the wild is felt at the first tea plantation, where the 1,200 years of Hadong wild tea's history began. It is said that Korea's tea farming started when an envoy from Korea's ancient Shilla Kingdom brought tea seeds from China's Tang Dynasty and planted them at a place south of Mount Jirisan.
2. Tea served at Gwana Handmade Tea

1. 하동 야생 차의 1,200년 역사가 시작된 차 시배지에서 야생의 기운이 오롯이 풍긴다. 신라 시대에 당나라 사신으로 간 대공림(김대렴)이 차 종자를 가져와 지리산 남쪽인 화개동천에 심으면서 차 재배가 시작됐다고 전해진다.
2. 관아수제차에서 마시는 차.



The Park Kyongni Literature Museum exhibits works by prominent Korean novelist Park Kyongni, manuscript paper, and pens used by the writer, among others. 박경리문학관에는 박경리 작가의 세계관이 엿보이는 작품들, 생전에 작가가 직접 사용한 원고지와 필기구가 전시돼 있다.

### 야생에서 온 기운

순천역에 내려서부터 무섭게 비가 내렸다. 비가 잠잠해지니 여름을 집어삼킨 지리산과 평사리 들판의 질푸른 절경이 모습을 드러낸다. 숨털 같은 운무가 섬진강 위로 번지고, 들판에는 거짓말처럼 무지개가 뜬다. 저녁에는 한산사 인근 전망대인 스타웨이에서 강이 붉게 일렁이는 풍광에 탄성을 자아내며 녹차라테와 녹차젤라토를 맛봤다. “유리창 너머로 시시각각 변하는 자연의 모습이 기가 막혀요. 하늘이 높아지는 9월엔 더 아름답죠.” 스타웨이 담당자가 귀땀한다.

하동은 한국에서 차를 처음 심은 곳이다. <삼국사기>에 신라 흥덕왕 때(828년) 당나라에서 들어온 차 종자를 지리산 일대에 심었다는 기록이 있다. 하동 차는 ‘섬진강 안개 먹고 자란 차’라 불린다. 재배 지역이 대부분 다습한 섬진강 지류에 인접해 있기 때문이다. 호리병 모양으로 생긴 지형 덕에 습한 공기가 오래 머문다. 안개가 많고 낮과 밤의 기온 차가 큰 비탈 지형 덕에 차나무에서 떨어진 씨가 번져 자라날 수 있었다.

모든 작물은 물을 머금고 있는 땅보다 물 빠짐이 좋은 곳에서 더 맛있게 자란다. 하동은 연 강수량이 1,800mm에 달하면서도 토양은 자갈이 많아 물 빠짐이 좋다. 덕분에 차 고유의 깊은 맛을 간직할 수 있었다. 사방이 야생 차밭인 하동은 사계절 내내 초록빛 기운으로 가득하다. 차밭만 100곳이 넘는다. 차 시배지에 오르면 눈앞에 펼쳐진 초록빛에 마음이 온화해진다.

### 살에 스며든 차

하동은 어디를 가나 차를 내준다. 웬만한 농가는 3~4대에 걸쳐 차를 재배할 정도로 차 문화가 깊다. 차 한잔 건네는 것이 어떤 안부 인사보다도 살가운 표현일 만큼 이들에게 차는 일상이자 문화다.

차나무를 군락으로 심어 광범위한 차밭이 형성된 보성이나 제주와 달리 하동은 개인 농가에서 조금씩 차나무를 가꾸며 농사를 짓는다. 자연이 주는 햇빛을 피고 신선한 공기를 마시며 산기슭에서 자라는 하동의 야생 차밭은 일부러 단장하지 않는다. 인공 비료도 주지 않는다. 그저 자연 그대로 보존할 뿐이다.

이곳에서는 집집마다 직접 차를 만든다. 4월 초 곡우와 입하 사이에 올라오는 어린잎만 수확해 시들게 한 뒤 비벼서 그늘이나 아랫목에서 발효시킨다. 이것을 하동 사람들은 ‘잭살차(작살차)’라 부른다. “1년 먹을 잭살을 한지에 싸서 매달아놓고 몸이 아프면 잭살 한 줌에 배나 모과 등을 넣고 끓여 상비약처럼 먹었어요.” 김정옥 관아수제차 대표의 말이다.

그녀와 마주 보고 차담을 나눴다. 차 한 모금에 온몸이 따듯해지고 마음은 자연스럽게 평온해졌다. 눈을 보며 마음을 전하고 이야기하는 시간. 그렇게 차가 삶 속에 스며들었다.

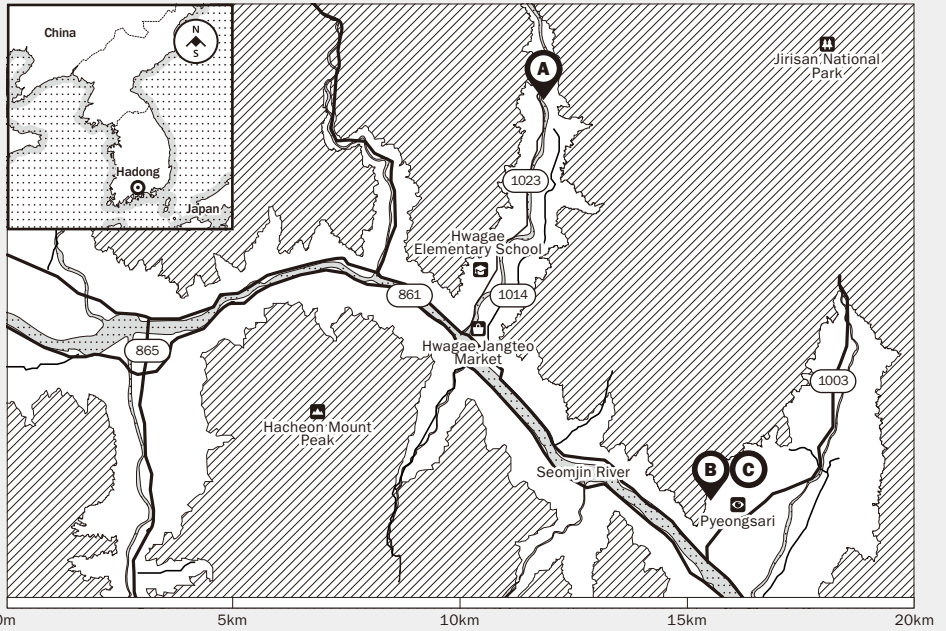
### 풍경에 머무는 삶

평사리 언덕에 호젓하게 들어선 한옥마을이 시야에 들어온다. 박경리 작가가 25년간 집필한 끝에 총 20권으로 완간한 소설 <토지>의 배경인 ‘최참판댁’ 세트장이다. 드라마 <토지>(2004) 촬영을 위해 지었다. 옆으로 박경리문학관이 자리해 있다. 문학관 앞마당에서 악양면의 들판과 그 가운데 나란히 선 부부송(소나무 두 그루)이 한눈에 내려다보인다. 문학관에 걸린 작가의 문장이 감정을 흔든다. “한 여인이 밭일을 매다 하늘을 보니 노을이 붉다. 아름다운 동시에 슬픔을 느낀다. 이는 언어보다 진실에 가깝다.”

언덕을 계속 오르면 하동 풍경을 만끽하며 머물기 좋은 울모스트흙 스테이가 나온다. 일상의 침을 제안하는 울모스트흙 스테이가 하동에 자리 잡은 것은 어쩌면 당연한 일이다. 회경재(‘하동의 풍경을 마음에 품는 곳’이란 의미) 누마루에 서자 지리산 자락이 아득하게 펼쳐지고, 곧게 뻗은 대나무 숲이 연둣빛 물결처럼 넘실거린다. 누마루를 둔 ‘월영재’, ‘일영재’부터 ‘연하재’의 시원한 대청마루까지 하동의 수려한 풍광을 끌어안는다. 각 객실의 서가에는 박경리 작가를 비롯해 하동 출신 문학가의 책을 비치해 하동에 서린 정서를 조용히 들여다볼 수 있도록 했다. 티마루에 앉아 산자락에 걸린 구름, 너른 들판을 바라본다. 감정의 파도가 어느덧 잔잔해진다. 오래 머물며 오래 기억하고 싶은 곳이다. 에어비앤비와 스테이폴리오에서 예약 가능하다. ●

# HADONG PLUS

Bring tea and literature into your life while staying in Hadong. **ASIANA** recommends three spots where you can enjoy Hadong's unique identity.  
 하동에 머물며 차와 문학을 일상에 들여보자.  
 하동만의 오롯한 정체성을 즐기기에 좋은 세 곳.



**A Gwana Handmade Tea**  
 This teahouse is run by Gwana Tea Garden, which continues growing wild tea for the fourth generation. Prepared by a tea master, the tea is reputed among Buddhist monks at the nearby Ssanggyesa Temple for its clear and savory taste. The teahouse offers 100 kinds of traditional handmade tea all year round. It also runs an adjoining lodging facility.  
 📍 24-2 Mogap-gil, Hwagae-myeon  
 ☎ +82 10-5334-7785  
 📷 gwana\_tea\_harmony

**관아수제차**  
 4대에 걸쳐 야생 차를 재배하는 관아다원원 운영하는 차집이다. 맑고 구수한 차 맛으로 근처 쌍계사 스님들 사이에서 정평이 난 고수의 차집이다. 일 년 내내 100여 가지 전통 수제 차를 맛볼 수 있다. 차집 바로 옆에 숙소도 운영한다. 에어비앤비로 예약할 수 있다.  
 📍 화개면 목압길 24-2  
 ☎ 010-5334-7785



**B Park Kyongni Literature Museum**  
 This museum honors the literary accomplishments of prominent writer Park Kyongni, who authored *Toji* (The Land), an epic novel against the background of Hadong's Pyeongsari area. It exhibits 41 examples of the novelist's belongings that she frequently used or cherished, among others.  
 📍 79 Pyeongsari-gil, Agyang-myeon  
 ☎ +82 55-882-2675  
 📌 facebook.com/haamoo25

**박경리문학관**  
 평사리 일대를 배경으로 한 대하소설 <토지>의 작가 박경리의 업적을 기리기 위한 공간이다. 작가가 평소 사용하거나 아끼던 유품 41점, <토지> 속 인물 지도, 작가의 초상화 등이 전시돼 있다. 평사리 언덕에 자리해 문학관 앞마당에서 하동의 풍경을 감상하기 좋다.  
 📍 악양면 평사리길 79  
 ☎ 055-882-2675



**C Almost Home Stay**  
 Almost Home Stay is an accommodation complex run by Korean lifestyle brand Epigram. Almost Home Stay Hadong dissolves Hadong's stories and value into the space. The complex consists of a shop offering lifestyle products curated by Epigram, the Hwanyeongjae Information Hall, and a cluster of *hanok* lodging houses. Stay in the tranquil landscape of Hadong.  
 📍 75 Pyeongsari-gil, Agyang-myeon  
 ☎ +82 55-882-5094  
 📷 almosthome.stay

**을모스트홈 스테이**  
 라이프스타일 브랜드 에피그램이 운영하는 공간이다. 하동의 이야기와 가치를 공간에 녹여냈다. 에피그램이 큐레이션한 라이프스타일 제품들을 구매할 수 있는 숍과 컨시어지 역할을 하는 '환영재', 숙박 공간인 한옥채들로 구성되어 있다. 하동의 고요한 풍경 안에 머물러보자.  
 📍 악양면 평사리길 75  
 ☎ 055-882-5094

Korean beauty

text by Kim Seong-Hwa / photos by Lim Hark-Hyoun

# JANGHANG WETLAND

## A Place Teeming with Life





1. Red striped shield bugs are mating on Monnoer's snowparsley, their main staple plant.
2. *Sesarmops intermedius*, an endangered crab species, is commonly found at Janghang Wetlands, an area where water is less salty than seawater. The crabs have a symbiotic relationship with willow trees.

1. 주식인 벌사상자 위에서 짝짓기 중인 홍줄노린재.
2. 기수역(강물이 바닷물과 섞이는 곳)인 장항습지에서 흔히 보이는 말뚝게. 버드나무와 공생 관계를 이룬다.

1

2



The Janghang Wetland is a natural wetland located a short 30 minutes' drive from downtown Seoul. Having prospered thanks to a lack of human interference, the wetland is a perfect example of natural life coexisting in harmony.

It was raining when I visited the Janghang Wetland. Thankfully, the rain made it possible for me to see *Sesarmops intermedius*, an endangered crab species. The busy footwork of these crabs showcased the vigor of life, while the smell of wet earth seemed permeated by the energy of abundance.

Wetlands are defined by high biological productivity: The sedimentary layers created over a long period of time nurture large colonies of aquatic plants, which, in turn, attract animals such as water birds, water deer, and wildcats.

Wetlands, now under environmental protection, form naturally on river mouths. However, they are slowly disappearing as humans continue to build embankments and reclaim land. Embankments building at the mouth of the Hangang River has not been permitted because the area is a part of the demilitarized zone that divides the two Koreas. The restriction has thankfully preserved the Janghang Wetland.

A white-naped crane is looking for food in watery rice paddies in the Janghang Wetlands. A willow tree colony is seen behind it.  
장항습지 내 논에서 먹이를 구하고 있는 재두루미.  
뒤편으로 보이는 것은 버드나무 군락이다.

Diverse endangered wildlife species coexist symbiotically in the Janghang Wetland, including white-naped cranes and wildcats. The most interesting such symbiotic relationship is the one between willow trees and the Sesamops intermedius. The colonies of water-loving willow trees in Janghang Wetland are the largest in Korea. The crabs, which live on willow leaves, live in small caves on the sides of the trees. The caves, which are about the width of a human fist, serve as breathing holes for the willow trees' roots. The symbiosis does not stop here: The crabs' feces are natural fertilizers for the

trees. This relationship also benefits humans. Willow forests produce three times as much oxygen as other natural forests. The clean air is Mother Nature's gift for the people of Goyang—a city close to the wetland.

Located between the Gimpo Bridge and Ilsan Bridge, the Janghang Wetland is about 7.6 kilometers long and 0.6 kilometers wide. Those who wish to make an ecological visit to the wetland are required to submit an application at least 10 days before the trip. A walking tour around the wetland on one of the routes takes about two hours. ●







1. The *Sesarmops intermedius* crabs live in fist-sized caves under willow trees.
  2. Various plant species, including the feather reef grass, thrive in Janghang Wetlands.
1. 말뚝게는 버드나무 아래 주먹만한 너비의 굴을 파고 산다.
  2. 산조풀 등 여러 초목이 무성하게 자란 장항습지.

2





# 공생의 땅 장항습지

이곳은 서울 도심에서 차로 30분 거리에 있는 자연 습지다. 인간의 손길이 닿지 않자 번성한 생태계, 장항습지는 공생의 본을 보여준다.

글. 김성화 / 사진. 임학현

장항습지를 찾은 날엔 비가 왔다. 덕분에 자그마한 땅굴 사이를 오가는 멸종 위기 2등급 종인 말뚝게를 볼 수 있었다. 말뚝게의 바쁜 걸음에는 생명의 활력이, 촉촉이 젖은 흙 내음에는 풍요의 기운이 스며 있었다. 습지는 생물학적 생산성이 높은 땅이다. 긴 세월 동안 쌓인 퇴적층은 대규모 수생식물을 길러내고 식물은 물새나 고라니, 삥 같은 동물을 불러 모은다.

지금은 보호 대상이 된 습지는 본래 강 하구에 자연스럽게 발달하는 지형인데 인간이 독을 쌓고 간척하며 사라져갔다. 하지만 한강 하구는 군사 중립 지역이기에 독을 쌓을 수 없었다. 장항습지가 보존될 수 있었던 이유다.

장항습지에는 멸종 위기 동물인 재두루미와 삥 등 다양한 생물이 공생한다. 그중 가장 흥미로운 것은 버드나무와 말뚝게의 관계다. 물을 좋아하는 버드나무는 장항습지에 국내 최대 규모의 군락을 이루고 있다. 그 곁에는 버드나무잎이 주시인 말뚝게가 땅굴을 파고 산다. 주먹 너비의 이 땅굴은 버드나무 뿌리의 숨구멍이 된다. 이들의 찰떡궁합은 여기서 끝나지 않는다. 말뚝게의 배설물이 버드나무에는 돌도 없는 천연 비료다. 자연의 공생은 주는 것 없는 인간에게도 복을 베푼다. 버드나무 숲의 산소 발생량은 일반 자연 숲의 3배로, 고양 시민들에게 맑은 공기를 선물한다.

장항습지는 김포대교와 일산대교 사이 약 7.6km에 걸쳐 0.6km의 폭으로 형성돼 있다. 10일 전 출입 신청서를 제출하면 생태 탐방에 참여할 수 있다. 요청 시 자연환경해설사의 설명도 들을 수 있으며, 탐방로를 크게 돌 경우 두 시간가량 소요된다. ●

[goyang.go.kr/gojanghang](http://goyang.go.kr/gojanghang)





PR

# Apart Together

## 2020 Jeju Olle Walking Festival

This fall, Jeju Island hosts special walking tours on 23 hiking routes for 23 days.

Fall is a great season for hiking. It is particularly so in Jeju Island, which is famous for its clear skies and refreshing breezes. Korea's southern resort island holds the Jeju Olle Walking Festival every fall. This year, in the wake of the COVID-19 pandemic, Jeju has instituted the slogan of "Apart Together" to practice social distancing and contain the spread of the epidemic. This year's event offers 23 hiking routes on the main island—excluding Chujado, Udo, and Gapado islets—for a period of 23 days.

The COVID-19 pandemic has brought numerous changes to our daily lives. The excitement of making vacation season travel plans has become a story of the past, as people try to avoid crowded places.

Perhaps that is why travelers are increasingly going on ecological tours and visiting relaxing natural settings. In particular, an increasing number of tourists are visiting Jeju Island, which is relatively less affected by COVID-19 and is known for its clean environment. There is growing preference among visitors for ecological spots such as the Jeju Olle Trail, perhaps because many tourists are seeking out nature's resilient powers of healing.



Among the numerous ecological tourist spots in Jeju, one particular attraction provides the best example of nature’s power of healing—the Jeju Olle Trail, which consists of 26 courses stretched across a total length of 425 kilometers along the coastline. The Jeju Olle Trail is a long series of hiking trails made for touring the island on foot. Created especially for hiking enthusiasts, the Jeju Olle Trail offers an attractive opportunity for hikers to accept a little inconvenience in return for experiencing the natural charms of Jeju up close. Walking on the trails is also a chance for hikers to discover Jeju’s history and culture on the go. The routes bring hikers face-to-face with nature, rewarding them with a serenity hard to find in crowded tourist spots.

If you haven’t been able to go anywhere yet or are planning on going on a trip during the fall season, look no further than the Jeju Olle Walking Festival, which is held every October. The Festival used to be a large-scale mobile celebration involving some 10,000 participants walking on three routes for three days. In accordance with the social distancing regulations and efforts to prevent the spread of the coronavirus set in place this year, the event calls for walking separately on

23 routes on the main island—excluding Chujado, Udo, and Gapado—for 23 days under the slogan “Apart Together.” Fifteen pre-registered participants per route would walk separately between October 23 and November 14 simultaneously on each of the 23 courses.

Rather than holding as many daily performances and programs as possible as per the previous iterations of the Jeju Olle Walking Festival, the 2020 event will offer busking performances and programs that take advantage of resources available in villages located along the trails. In addition, the festival will enrich its themes by holding special programs in collaboration with various businesses or organizations, including companies sponsoring the Jeju Olle Trail.

The organizers also plan to use the event’s website and social media channels to spread the Festival’s slogan. In addition, hiking festivals at overseas hiking trails will be held simultaneously on particular days during the event period to share the spirit of hiking together beyond borders. For more updated information about the 2020 Jeju Olle Walking Festival, visit the official website of the Jeju Olle Trail ([www.jejuolle.org](http://www.jejuolle.org)). ●

#### **Ganse**

*Ganse* (meaning “slow”) is the name of the pony-shaped symbol of the Jeju Olle Trail. The symbol suggests that Olle hikers can enjoy Jeju while taking a slow and leisurely walk on its trails. The head of the knee-high Ganse always points to the direction hikers should take.

#### **Ganse Stamp**

Ganse-shaped boxes containing stamps that symbolize each route are located at the starting, middle, and final points.



## 따로 함께 2020 제주올레 걷기축제

올가을 제주에서는  
23일 동안 23개 코스를  
걷는 특별한 도보 여행이  
펼쳐진다.

가을은 걷기 좋은 계절이다. 청명한 하늘과 신선한 바람으로 가득한 제주의 가을은 특히 그렇다. 제주에서는 이 계절이 올 때마다 제주올레걷기축제가 열린다. 올해 축제는 코로나19 여파로 사회적 거리두기와 확산 방지·예방 차원에서 ‘따로 함께’란 슬로건을 내세워 제주 본섬 코스 23개를 23일 동안 흩어져 걷는다.

코로나19는 우리 일상에 많은 변화를 가져왔다. 휴가 시즌이 다가오면 설레는 마음으로 달콤한 여행 계획을 세우던 일은 이제 낯선 이야기가 되었고 사람이 붐비는 곳은 피하게 되었다. 그래서인지 생태 여행을 하며 고요한 자연을 찾는 사람이 늘고 있다. 특히 코로나19 영향도 적고 청정 지역으로 알려진 제주도를 찾는 관광객이 증가하고 있다. 눈여겨볼 만한 것은 올레길과 같은 생태 관광지에 대한 선호도가 높아진 것이다. 회복의 힘을 보여주는 자연을 통해 치유와 위로를 받고 싶은 마음 때문일지도 모르겠다.

제주도의 생태 관광지 중 자연이 주는 치유의 힘이 가장 잘 설명해주는 곳이 있다. 제주도 해안을 따라 형성된 총 425km, 총 26코스로 이어진 제주올레길이다. 제주올레길은 제주도를 걸어서 여행하는 장거리 도보 여행 길이다. 온전히 걷는 사람만을 위해 만든 제주올레 여행은 약간의 불편함만 감수한다면 차를 타고 다니며 접하지 못한 제주의 진짜 속살을 경험하는 매력적인 기회다. 또한 자연의 아름다움뿐 아니라 제주의 역사와 문화를 길 위에서 만날 수도 있다. 시끄럽고 사람들로 붐비는 일반 관광지와 달리 오롯이 자연과 마주하며 나만의 시간을 만끽할 수 있는 최고의 여행 코스다.

아직 어딘가로 떠나지 못했거나 다가오는 가을에 여행 계획이 있다면 10월에 열리는 제주올레걷기축제를 주목해보자. 제주올레걷기축제는 해마다 3개 코스를

3일 동안 진행하며 1만여 명이 참여하던 대규모 이동 축제 방식이었지만 코로나19 확산 방지 및 예방 차원에서 ‘따로 함께’란 슬로건을 내세워 제주 본섬 코스 23개(추자도, 우도, 가파도 제외)를 23일 동안 흩어져 걷는 방식으로 변화했다. 10월 23일부터 11월 14일까지 23일간 각 코스마다 사전 신청한 15명의 참가자가 분산해서 걷는 방식이며 23개 코스에서 동시다발적으로 진행할 예정이다.

이전의 제주올레걷기축제처럼 날마다 수많은 공연과 프로그램을 준비하지 못하는 대신 버스킹 방식의 공연과 올레길 내에 위치한 마을의 자원을 활용한 프로그램을 코스별로 준비할 예정이다. 또한 제주올레 친구기업을 비롯해 다양한 기업, 기관과 협력해 축제 기간 동안 특정 코스에서 특별 프로그램을 운영하는 등 축제 콘텐츠를 더욱 풍성하게 마련할 계획이다.

‘따로 걸으면서 함께 걷는 것’, 지금 시대에 더욱 의미 있는 슬로건의 공감대를 확산하기 위해 홈페이지와 SNS 등 온라인 채널도 활용할 예정이다. 제주올레 자매의 길, 우정의 길 등 해외 올레길과 함께 축제 기간 내 특정한 날 걷기 행사를 열어 국경 너머 마음을 나눌 예정이다.

문화체육관광부와 한국관광공사는 지난 5월 지역 관광자원을 활용한 이벤트 발굴 및 육성을 위해 ‘지역 특화 국제 이벤트 공모’를 시행했다. 2020 제주올레걷기축제는 청정 지역 제주의 생태 관광자원을 체험할 수 있는 매력적인 프로그램으로 공모에 선정됐고, 문체부와 공사는 제주올레걷기축제의 성공적 개최를 위해 홍보 등 지원 활동을 할 예정이다.

2020 제주올레걷기축제와 관련한 내용은 제주올레 공식 홈페이지([www.jejuolle.org](http://www.jejuolle.org))를 통해 수시로 공지한다. ●



### 간세

제주올레의 상징인 조랑말의 이름. 천천히 놀멍, 쉬멍, 걸으멍 제주를 즐기라는 의미다. 무릎 높이 크기의 간세 머리가 향한 쪽이 진행 방향이다.

### 스탬프 간세

각 코스를 상징하는 스탬프가 담긴 간세 모양의 스탬프 박스는 시작점, 중간 지점, 종점에 설치돼 있다.



# Enlightenment Awaits at Seonamsa Temple

As I made my way past the Rainbow Bridge, I felt as though I had entered a world of the spirits. Monks in red robes shuffled quietly by, and I joined them on a meditative walk with prayers.

깨달음 너머 — 선암사

글. 김남주 / 사진. 임학현

무지개 다리를 건너 신선의 세계로 들어선다.  
붉은 법복을 걸친 승려가 사뭇히 걸음을 옮긴다.  
그들 곁에서 걷고 기도하며 행한 시간.





## The Road to the World of the Spirits

The 1.5km road to Seonamsa Temple runs through lovely, luxuriant woods of many species, including oak, chestnut, and maple. After turning a corner on this road, you come to a picturesque pair of “rainbow bridges” called Seungseongyo, which cross the Seonamcheon Stream. The two stone bridges were built to mark the border between the human world and the world of the spirits. “Crossing the bridges is a process of abandoning the greed and distractions of the human world,” according to Deungmyeong, head instructor of the Seonamsa Temple Stay Program.

Superimposed over these natural sounds, the calm chanting of the monks made everything feel divine. Deungmyeong said that “a sound free from personal desire is completely empty; it is a sound that calms and purifies the mind.” His voice too seemed to resonate somewhere deep inside my mind.

### 신선계로 향한 길

선암사에 닿는 길은 아름답다. 1.5km의 울창한 숲길에 참나무, 밤나무, 단풍나무 등 많은 종의 나무가 자란다. 숲길 모퉁이를 돌면 선암천 위로 두 개의 승선교(무지개 돌다리)가 그림처럼 자리한다. 굳이 돌다리를 두 개나 만든 이유는 현세와 신선계를 구분하려는 까닭이다. “다리를 건너는 길은 현세의 욕심과 잡념을 버리는 과정입니다.” 선암사 템플스테이 지도 법사 등명 스님의 말이다.

승선교 아래로 내려가 반원형 돌다리가 물과 만나 완전한 원형을 그리는 풍경을 감상했다. 물소리, 바람 소리에 마음이 편안해진다. 자연의 소리 너머 승려의 불법 외는 소리가 은은히 들려온다. “사사로운 감정이 담기지 않은 소리는 텅 비어 있습니다. 마음을 가라앉히고 정확하는 소리이지요.” 스님의 음성 또한 공명을 지나 내 마음 깊은 곳에 닿는다.

1. A monk greets the Buddha statue outside Seonamsa Temple's Main Hall.
2. The Seungseongyo Rainbow Bridge is known as one of the most beautiful stone bridges in Korea.
1. 선암사 대웅전 앞에서 부처님에게 인사드리는 스님의 모습.
2. 한국의 돌다리 가운데 가장 아름답다고 정평이 난 승선교.

### An Archetypal Korean Temple

Seonamsa temple is the headquarters of the Korean Taegojong Buddhist sect, and for that reason it has a meditation center and facilities for religious teaching and study. Perhaps this picturesque yard, pond, and garden gave me the feeling that I had entered an old, traditional village rather than a temple. As I was browsing around the temple, the monk Jeongjin came up and spoke to me about the temple. "Seonamsa is said to be the most Korean of temples, but that is not a matter of its size," he said. "It's an insight into the spiritual conditions it offers, not the physical ones."

### Sounds of Enlightenment

The temple's red-robed monks, after finishing their evening meal and their prayers at each building, went up to the Beomjongru Pavilion and solemnly took their allotted places. There, they each banged the big temple drum with solemn expression on their faces, which stood in contrast with the drum's rhythmical sound. They struck in turn the *unpan* (a bronze plate) and the *mukeo* (a wooden block), conveying their Buddhist message to all living things on land, in the air, and in the water. Hearing their enlightening ceremonial chant conveyed to all the creatures of the world, my mind became dignified.



1. Monks return after completing their worship.
  2. A monk strikes the temple bell. When the bell has been struck 28 times, all the monks gather in the Main Hall to begin communal chanting.
1. 예불을 마친 스님들이 걸어가는 모습.
  2. 범종을 치는 스님. 28번의 타종을 마치면 대웅전에 모든 스님들이 모여 전체 예불을 시작한다.



#### 가장 한국적인 사찰

한국 태고종의 총본산(각 종단의 사찰을 총괄하는 최고 기관)인 선암사는 참선 수행하는 선원, 교육기관, 연못과 정원까지 모두 갖췄다. 그래서일까? 사찰이 아닌 오래된 한옥 마을에 온 기분이 든다. 절 곳곳을 기웃거리는 내게 정진 스님이 다가와 말을 건넨다. “선암사를 두고 ‘가장 한국적인 모습을 한 절집’이라고 하는데 이는 건축 기법이나 규모를 말하는 게 아니에요. 물리적인 것이 아닌 마음의 차원을 알아챈 것이지요.”

#### 깨달음의 소리

저녁 공양을 마친 스님들이 붉은 법복을 두른다. 각 전각에서 예불을 올린 후 범종루에 올라 정해진 자리에 선다. 범고(불교 의식에 사용하는 북)를 두드리는 스님들의 엄숙한 표정과 리듬감 있는 소리가 대비된다. 예를 갖추어 만물에 전하는 소리. 세상 모든 존재의 깨달음을 위해 예불을 올리는 스님의 기도 소리에 마음이 숙연해진다.



1. The temple is connected with this luxuriant woodland path of hinoki cypress trees on Jogyesan Hill.
  2. At tea time, Deungmyeong brews wild tea for the visitors participating in the temple stay.
  3. Monks and visitors are walking behind the Baron Tree. Seonamsa Temple, where flowers bloom throughout the four seasons, including plum blossoms, magnolia, camellia, and Yeongsanhong, is called the Flower Grand Palace.
1. 선암사와 이어진 조계산 편백나무 숲길이 울창하다.
  2. 스님과의 차담 시간.  
등명 스님이 템플스테이에 참여한 이들에게 야생 차를 내려준다.
  3. 배롱나무 아래에서 스님과 템플스테이에 참여한 이들이 걷고 있는 모습. 매화, 목련, 동백, 영산홍 등 사계절 내내 꽃나무가 반기는 선암사는 꽃대궐이라 불린다.



2



3

### A Moment of Awakening

The following day at dawn, a monk walked once around the temple beating a wooden bell—the ceremony to announce the awakening of nature’s providence. In the morning, we gathered at the Simgeomdang Hall to drink tea brewed by a monk. The tea is called *jakseolcha* and is made with tea leaves gathered from a wild tea patch behind the temple and roasted nine times in an iron cauldron.

After tea, I started a walk on a forest path from the temple to a forest of hinoki cypress trees. As I inhaled the fresh fragrance that seemed to gently tickle the tip of my nose, I heard Deungmyeong singing the hymn “Thanks to the Lord who Saved Me.” Nestled in a world of spirits just past the Rainbow Bridge, Seonamsa Temple is indeed a place for the unexpected. ●

### 번쩍하는 황홀한 순간

이른 새벽, 스님이 목탁을 치며 도량을 한 바퀴 돈다. 아침 녀 대웅전 옆 심검당에 모여 스님이 내려주는 차를 마신다. 선암사 후원 야생 차밭에서 딴 신선한 찻잎을 가마솥에 아홉 번 뉘어 만든 작설차다. 입안 가득 향기가 퍼지고 정신이 맑아진다.

사찰과 이어진 숲길을 따라 편백나무 숲으로 향한다. 건강에 좋은 피톤치드가 가장 많이 나오는 편백나무가 하늘을 가릴 듯 뻗어 있고 높달랄게 자라 있다. 은은하게 코끝을 스치는 청량한 향을 맡으며 등명 스님이 부르는 찬송가 ‘날 구원하신 주 감사’를 듣는다.

때맞춰 걷고 기도하고 먹는다. 단순한 동작을 반복하다 보면 찰나의 순간 생각지도 못했던 깨달음을 얻는 게 아닐까. 무지개 다리 건너 달은 신선계 선암사는 숨은 보물로 가득하다. ●

# 足で稼いだ 美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

ただその味だけで勝負するソウルのレストラン4軒

文ーチョン・ヘラ

写真ーパク・ダビン、キム・ガンミン

오직 맛으로 승부하는 서울의 레스토랑 네 곳.

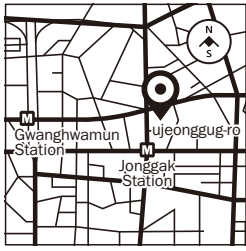
글. 전해라 / 사진. 박다빈, 김강민





# 中心

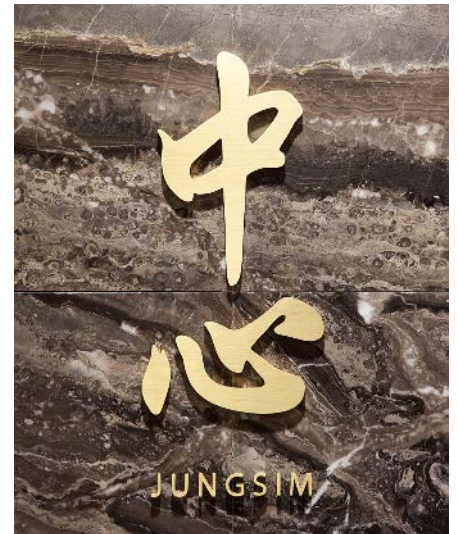
## スローな中華



- 📍 鍾路区郵征局路26 セントロポリス2階
- 🕒 毎日 ランチ 11:30~14:30、  
ディナー17:30~22:00
- 🍷 ズーランスペアリブ、トンポーロー 各4万ウォン、  
牛肉湯麵 1万8,000ウォン
- ☎ +82 2-722-4320
- 📍 종로구 우정국로 26 센트로폴리스 2층
- 🕒 매일 점심 11:30~14:30, 저녁 17:00~22:00
- 🍷 동파육·찌란 등갈비 4만 원씩,  
우육탕면 1만 8,000원
- ☎ 02-722-4320

アメリカンダイニング「michael's by HAEVI CHI」と韓国料理店「需雲」に続く、ヘビチホテルの3番目のレストラン「中心」は、韓国人の口に合わせた広東式の中華料理を提供する。他の中華料理店のように豪快な炎のショーを連想させる料理はないが、時間をかけてゆっくりと楽しむ「スローな中華」を追求している。

「ズーランスペアリブ」は、調理に二日かかる手の込んだメニューだ。ニンニクダレに一日漬けたスペアリブを3時間以上蒸し、クミンをかける。病みつきになるクミン特有の香りとツツと刺激のある味に、箸が止まらない。下焼きした豚肉に中国醤油を塗って揚げ、またタレを塗って蒸す過程をさらに二回繰り返すトンポーローも同様だ。牛肉と牛骨を二日間煮込んだ濃厚なスープに柔らかい牛もも肉とシコシコの麺が入った牛肉湯麵も人気だ。



### 슬로 중식 — 중심

アメリカンダイニング「マイケルバイ海ビチ」と韓食店「수운」에 이은 해비치호텔의 세 번째 레스토랑 '중심'은 한국인의 입맛에 맞는 광동 스타일 중국 음식을 선보인다. 다른 중식당처럼 화려한 불 쇼를 연상시키는 요리는 없지만 오랜 시간 공들여 여유롭게 즐기는 '슬로 중식'을 추구한다.

찌란 등갈비는 조리하는 데만 이틀이 걸리는 정성 가득한 메뉴. 마늘 소스에 하루 동안 재운 등갈비를 세 시간 이상 찌낸 후 찌란을 뿌리면 완성된다. 중독성 강한 찌란 특유의 향과 톡 쏘는 맛에 젓가락질을 멈추기 어렵다. 초벌한 돼지고기에 중국 간장을 발라 튀긴 뒤 소스를 바르고 찌내는 과정을 두 번 더 거쳐 만드는 동파육도 마찬가지. 소고기와 사골을 이틀 동안 우린 진한 육수에 부드러운 아롱사태와 쫄깃한 면을 더한 우육탕면도 인기다.

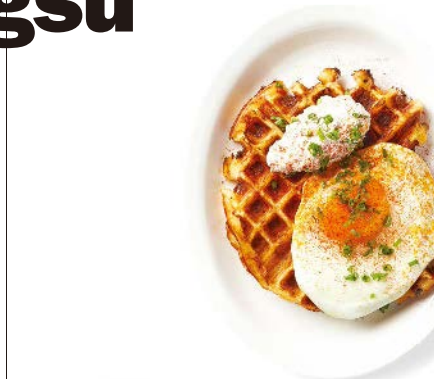


# Lost Seongsu

## 文化ビストロ



- 📍 城東区演舞場5ガキル32
- 🕒 水・木・日曜 12:00 ~ 00:00,  
金・土曜 12:00 ~ 01:00  
(プレイクタイム 15:00 ~ 18:00)、月・火曜休業
- 💰 ポテトワッフル 1万2,000ウォン、  
ポテトグレモラ타 1万5,000ウォン、  
鴨の胸肉 2万8,000ウォン
- ☎ +82 70-4489-5995
- 📍 성동구 연무장5가길 32
- 🕒 수・목・일요일 12:00~24:00,  
금・토요일 12:00~01:00  
(브레이크 타임 03:00~06:00), 월・화요일 휴무
- 💰 포테이토 와플 1만 2,000원,  
포테이토 그레몰라타 1만 5,000원,  
오리 가슴살 2만 8,000원
- ☎ 070-4489-5995



チェット・ベイカーのアルバム「Let's Get Lost」から店名をとった「ロスト ソンス」は、レコードバーとナチュラルワインバー、バイニールショップ、アパレルセレクトショップで構成された複合文化空間だ。

「PARACOSM STUDIO」のポップアップストアが開かれているセレクトショップとDJ ジェジェがキュレーティングしたバイニールショップを通り奥に進んでいくと、食事のための空間が現れる。映画『グランド・ブダベスト・ホテル』内のロビーにインスピレーションを得たビストロで、ランチメニューと150種類以上のナチュラルワインが楽しめる。料理には秀美ジャガイモや男爵イモ、スイートコーンなど旬の食材を使っている。鴨胸肉のグリルにマッシュポテト、マツタケを使った豪華なメニューも目を引く。ドライエイジング法で脂が除去され肉本来の香りが生きていて、酸味が強いナチュラルワインとよく合う。

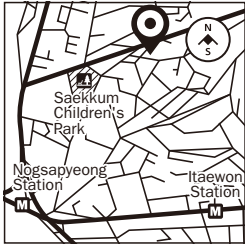
### 문화 비스트로 — 로스트 성수

쳇 베이커의 앨범 <레츠 겟 로스트(Let's Get Lost)>에서 이름을 따온 로스트 성수는 레코드 바와 내추럴 와인 바, 바이닐 숍, 의류 편집숍을 모아 구성한 복합 문화 공간이다.

파라코즘 스튜디오의 팝업 스토어가 열리고 있는 편집숍과 DJ 재재(Jaezae)가 큐레이팅한 바이닐 숍을 지나 안쪽으로 들어가면 식사 공간이 나온다. 영화 <그랜드 부다페스트 호텔> 속 로비에서 영감을 받은 바이닐 바에서 브런치 메뉴와 150종 이상의 내추럴 와인을 맛볼 수 있다. 요리에는 수미감자와 남작감자, 초당옥수수 등 제철 식자재를 사용한다. 네오비스트로인 2층의 호화로운 메뉴도 돋보인다. 구운 오리 가슴살과 으깬 감자, 송화버섯이 들어간 오리 가슴살은 드라이 에이징으로 기름기는 빼고 고기 본연의 향은 살려 산미가 강한 내추럴 와인과 찰떡궁합이다.

# Yeeyo

## ナチュラルワイン



- 📍 龍山区フェナム路28キル5 1階
- 🕒 月~土曜 18:00~00:00、日曜休業
- 🍷 シーフードプレート 2万6,000ウォン、  
グリルドポークネック 2万9,000ウォン、  
ブッラータチーズ 2万2,000ウォン
- ☎ +82 10-6476-7179
- 📍 용산구 회나무로28길 5 1층
- 🕒 월~토요일 18:00~24:00, 일요일 휴무
- 🍷 시푸드 플레이트 2만 6,000원,  
그릴드 포크 넥 2만 9,000원,  
부라타 치즈 2만 2,000원
- ☎ 010-6476-7179

キョングン  
 経理団キルのダイニングバー「イエヨ」が、  
 ナチュラルワインバーに生まれ変わった。ナ  
 チュラルワインバーとして新しいスタートを  
 誓っただけに、最も気を配っている部分も  
 やはりワインだ。ワインワークス所属の韓  
 国代表ソムリエに推薦を受けたナチュラル  
 ワインの中から、レベルやトレンド、テイ  
 ストなどを多角的に考慮して選び抜いた。

料理にも変化を加えた。代表メニューの  
 「シーフードプレート」は、<sup>チエジュ</sup>濟州から空輸した  
 ミナミアカザエビとヤリイカのアヒージョに  
 バゲットが添えられる。ワインのおつまみと  
 して代表的なブッラータチーズは、アンチ  
 オイルでさっと煮たアスパラガスの上にの  
 せられている。ニンジンのピューレの上に厚  
 切りの豚トロとシメジ、シシトウ、トマトを  
 層に重ねた「グリルドポークネック」は、ビ  
 ジュアルから食欲を刺激する。どの組み合わ  
 せも、口の中で調和して豊かな風味を楽し  
 ませてくれる。ワインを一本空けてしまうの  
 は時間の問題だ。



### 자연 와인 — 예요

경리단길의 다이닝 바 예요가 내추럴 와인 바로  
 재탄생했다. 내추럴 와인 바로 새로운 시작을  
 하는 만큼 가장 신경 쓰는 부분은 역시  
 와인이다. 와인웍스 소속 국가대표  
 소믈리에에게 추천받은 내추럴 와인 중 라벨과  
 트렌드, 테이스트 등을 다각도로 고려해  
 선별한다.

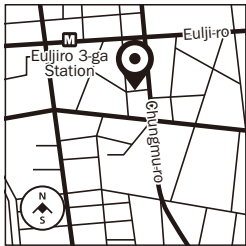
음식에도 변화를 주었다. 대표 메뉴인  
 '시푸드 플레이트'는 제주에서 직접 공수한  
 딱새우와 한치를 올리브 오일에 조려 바게트와  
 함께 낸다. 와인 안주의 대표 주자 '부라타  
 치즈'는 안초비 오일에 절인 아스파라거스를  
 나란히 깔아 그 위에 올린다. 당근 푸레 위에  
 도톰한 향정실과 너타리버섯, 파리고추,  
 토마토를 층층이 쌓아 올린 '그릴드 포크 넥'은  
 보는 것만으로도 군침이 돈다. 어느 조합이든  
 입안에서 어우러져 풍부한 감칠맛을 느낄 수  
 있으니 와인 한 병 똑딱 해치우는 것은  
 시간문제다.





# ぶたい 第二幕

小ぢんまりとした和食



- 📍 中区忠武路5길 6-1 1階
- 🕒 月~土曜 11:00~20:30  
(ブレイクタイム 14:00~17:30)、日曜休業
- 🍽️ 蕎麦の太巻き、ヒレカツ 各1万3,500ウォン、  
混ぜ蕎麦 9,500ウォン
- ☎️ +82 2-2273-1238
- 📍 中区 충무로5길 6-1 1층
- 🕒 월~토요일 11:00~20:30  
(브레이크 타임 14:00~17:30)、일요일 휴무
- 🍽️ 소바 후토마키·히레가스 1만 3,500원씩,  
마제소바 9,500원
- ☎️ 02-2273-1238



「ぶたい」が、三成店に続き乙支路にも店を出した。この店のメニューは、3つだけ。料理と料理、食材と食材の調和を考えた構成だ。蕎麦麺でサーモン、卵、エビの天ぷら、アボカドを巻いた蕎麦の太巻きは、さっぱりとした味が特徴だ。味の調和を考えて具の並べ方にも気を配っている。混ぜ蕎麦は10種類の具に19種類の食材で作ったタレをかけて食べる麺料理で、複雑な味わいが絶品だ。肉は生姜で臭みを消し真空調理法で10時間以上かけて調理されていて、脂が落ち柔らかい食感が楽しめる。国産の最高級豚ヒレ肉を低温で塩漬けて使うヒレカツも用意されている。ヒレカツには豚汁が添えられるので、お腹をしっかり満たす一食になる。簡潔なメニューと同じく店内はバーテーブルが一つあるだけなので、一人ご飯にも適している。●

## 단출한 일식 — 부타이 제2막

부타이가 삼성점에 이어 을지로에 가게를 냈다. 이곳의 메뉴는 단 세 가지. 음식과 음식, 재료와 재료 사이의 어우러짐을 생각한 구성이다. 소바 면과 연어, 달걀, 새우튀김, 아보카도 등이 풍성하게 들어간 소바 후토마키는 담백함이 특징. 맛의 조화를 고려해 재료 위치 선정에도 신경 썼다. 10가지 고명에 19가지 재료가 들어간 소스를 더한 마제소바는 감칠맛이 일품이다. 특히 목살차슈 토포핑은 생각으로 고기 냄새를 잡고, 수비드 방식으로 10시간 이상 조리해 느끼하지 않고 식감이 부드럽다. 국내산 최상급 한돈 안심을 저온 염지해 만든 히레가스도 있다. 밥, 돈지루와 함께 나와 든든한 한 끼 식사로 손색없는 메뉴다. 단출한 메뉴처럼 바 테이블 하나만 있어 '혼밥'하기도 좋은 곳이다. ●



# 내일의 비행 아시아나 350

하늘에서도 일상의 즐거움, 지상의 편안함 그대로



기내 Wi-Fi & 항공 로밍 서비스



Full LED 무드라이트



기내 소음 감소



쾌적한 기내환경 [공기순환/기압/습도 개선]



더 넓은 Economy Smartium



여유로운 이코노미 좌석폭