





cover artist

text by Cho Sang-In

Im Suniy The Geometry of a Mountain

Turn your eyes toward the window of the aircraft and look down. What do you see? Mountains or a canyon? Or maybe just clouds, or nothing at all. It doesn't matter: The picture in front of you right now is nicer than a real landscape.

From the time children start to hold cravons, one of the first things they draw is mountains. Throughout his life, Paul Cézanne painted Mont Sainte-Victoire near his hometown, while the Korean artist Jeong Seon painted landscapes of the mountains he had seen, from the Diamond Mountains to Mount Inwangsan.

Sculptor Im Suniy (born 1971) was walking around downtown Seoul one day when she suddenly noticed that Mount Inwangsan looked different. What she saw was not the mountain in Jeong Seon's painting "Storm Lifting Over Inwangsan," which depicts the mountain's mysterious grandeur through a veil of cloud and mist, but a real mountain surrounded by closely packed houses that gave it a very different feeling.

The way to get to know a mountain well may be to climb it, but Im chose a different method: a map. Maps show positions, but also all kinds of information about a place, and poring over a map is perhaps the most contemporary form of travel.

"To see the shape of the mountain, I printed





- L. "Descriptive Sight" 123×180cm, Lightjet C-print, 2008
- "Landscape with Red Eyes-Shadow of Mountain" Variable Installation, Topographic Maps, Wood, 2007
- 3. "Trifocal Sight 8" 155×123cm, Lightjet C-print, 2008

a map of it on a big sheet of paper and cut it out along one of the contour lines. I piled up sheet after sheet of this cut-out paper, leaving holes in the shape of the mountain."

3

Presented under the exhibition title "Absurd Sight: Trifocal Sight", Im's *Mount Inwangsan* series speaks of view-points. Her works under the title "Trifocal Sight" include scenes that distinguish foreground, middle ground, and background, as well as scenes that distinguish the past, present, and future.

"When I've piled up enough map sheets on a flat surface," says Im, "eventually the shape emerges." She adds, "What we think we have seen is really just one side, but we have the illusion that it is a real and exact object."

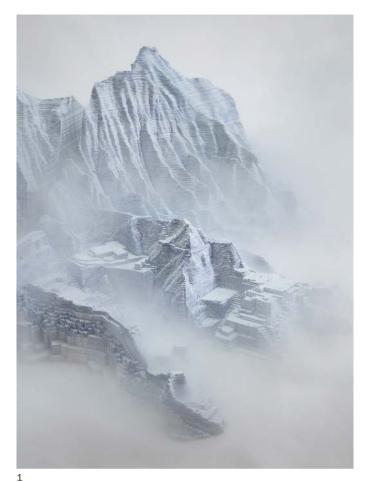
Later, Im produced the *Mount Namsan* series using the same method. For *Mount Inwangsan* series she used 1,000 map sheets, but for the *Namsan mountain* series she used 8,000 sheets. Cutting out thousands of sheets of paper one at a time and piling them up on the same orientation was truly a work of self-discipline. But

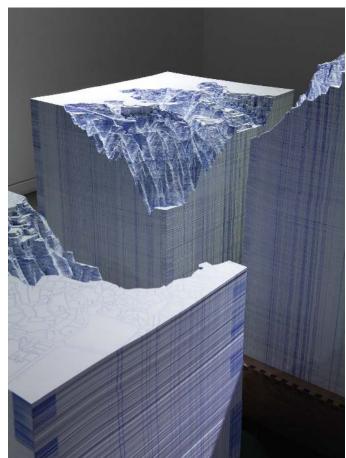
thanks to the artist's perseverance, we can feel peace and comfort from looking at this artwork.

Im also creates flower artworks. Her flowers, created through a process of studying real flowers, seem to sway. She photographs the flowers by moving around them, changing the angle by 10 degrees each time. She finally combines 36 photographs to complete an artwork.

Im Suniy is now a resident artist at the TEMI Artist Residency in Daejeon. Her works can currently be seen in an exhibition in the collection of the Suwon Ipark Museum of Art, titled "Reclassification". From October 14, she will hold a solo exhibition at the TEMI Artist Residency. Daejeon is her hometown, and now she has been chosen as a resident artist here. Soon she plans to exhibit her new works produced at the Residency on the subject of her father.

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.





2

산(山)의 미적분

임선이

잠시 비행기 창 쪽으로 눈을 돌려 아래를 보자. 뭐가 보이나. 혹시 산이나 협곡이 보이는가. 구름뿐이어도, 아무것도 보이지 않아도 괜찮다. 지금 당신 눈앞에 펼쳐진 이 작품이 실제의 절경보다 더 근사하니 말이다.

글. 조상인

어린아이가 크레파스를 움켜쥐기 시작할 때부터 그리는 것 중 하나가 산이다. 폴 세잔은 평생에 걸쳐 고향의 생빅투아르산을 그렸고, 겸재 정선은 금강산부터 인왕산까지 자신이 본 산을 모두 화폭에 옮겼다. 조각가 임선이(1971년생)는 서울 도심을 오가던 어느 날, 불현듯 인왕산이 달리 보였다. 운무에 둘러싸여 신비로운 위엄을 보여주는 <인왕제색도> 속 산이 아니라 다닥다닥한 주택들에 에워싸인 전혀 다른 느낌의 '진짜 산'이 눈에 들어왔다. 산을 잘 아는 방법은 산을 오르는 것일진대 작가는 다른 방법을 택했다. 지도였다. 위치뿐 아니라 장소에 대한 여러 정보를 담은 지도를 탐색하는 것은 현대인다운 여행법일지도 모른다.

"산의 형태를 보기 위해 커다란 종이에 지도를 출력해서 등고선을 따라 오려냈어요. 산을 잘라낸 종이를 쌓고 쌓으니 산 모양을 움푹 파낸 자리만 남더라고요."

'부조리한 풍경: Trifocal Sight'라는 전시 제목으로 발표한 인왕산 연작은 시선에 관해 얘기한다. '3초점의 시선'이라고도 불리는 작품은 근경·중경·원경으로 거리를 달리한 풍경과 과거·현재·미래의 시간을 달리한 풍경 모두를 아우른다. 작가는 평면의 지도가 쌓였을 때 비로소 형태가 나온다면서 "우리가 분명 봤다고 여기는 것은 단면에 불과한데 우리는 그게 진짜이고 정확한 대상이라고 착각하는 것"이라고 말했다. 이후 같은 기법으로 '남산' 연작을 제작했다. 인왕산 작업에서 1,000장의 종이를 사용했고, 좀 더 깊숙이 들여다본 남산 작업에서는 8,000장의 종이를 사용했다. 수천 장의 종이를 일일이 자르고 축이 흔들리지 않게 쌓는 과정은 그야말로 수행의 시간이다. 그런 인고의 시간 덕에 감상하는 우리는 평화와 위안을 얻는다.

흔들리는 듯한 꽃 사진도 '진짜 꽃'을 탐구하는 과정이었다. 꽃 주변을 한 바퀴 돌면서 촬영하되 10도씩 각도를 옮겨가며 36장을 찍어 합친 게 작품이 됐다.

현재 수원시립아이파크미술관에서 열리는 소장품 기획전 '재분류'에서 그의 작품을 볼 수 있다. 오는 10월 14일부터는 대전 테미예술창작센터에서 개인전이 열린다. 대전이 고향인데 마침 이곳 입주 작가로 선정됐다. 이곳에 머물면서 아버지를 소재로 한 신작을 구상해 곧 선보일 계획이다. ●

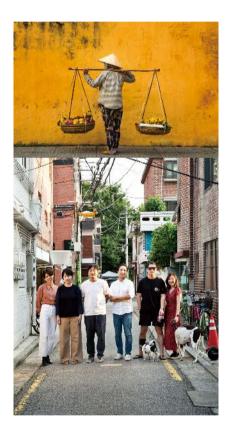
조상인은 서울대 고고·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 12년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.

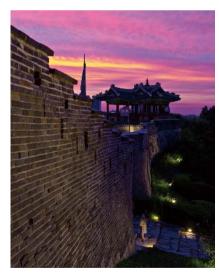


3

- 1. "Towards the Ultimate 3"
 150×112cm, Lightjet C-print,
 2014
 2. "Construction of Tension"
 Variable Installation,
 Topographic Maps, Wood,
 2014
 3. "Trembling Eyes 4"
 110×120cm, Lightjet C-print,
 2010







contents

cover artist

Im Suniy

clipping

Travel, Culture, and More

#뉴욕, 서울 금호미술관의 바우하우스 전시, 런던 언더벨리 페스티벌, 싱가포르의 조성진 피아노 리사이틀, 명상 여행지, 도시의 향기

CultureGet Inspired

destination

Feel Slovenia

슬로베니아를 느껴봐

eye

Between Yellow and Hoi An

샛노랑과 호이안 사이

Style Make a Statement

seoul map

The Good Neighbors of Seoul Forest Road

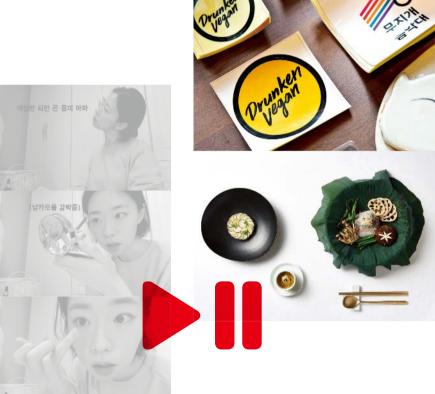
서울숲길의 좋은 이웃

local trip

A Picnic in Suwon

수원 풍류







View Widen Your Scope

spotlight

The Colors of Kang Daniel 강다니엘 본색

Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

爵士音乐季正当时

바야흐로 재즈의 계절

place

素食酒吧指南

비건 술집 안내서

K-trend 公开私生 사생활을 공개합니

new restaurant

足で稼いだ美味しいお店 발품 팔아 찾은 맛집

entertainment

In-Flight Entertainment Programs

information

Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보



Cover Im Suniy "Towards the Ultimate 2-2" 150×112cm, Lightjet C-print, 2014

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-II

EDITORIAL

Ahn Granhics 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 Editors Kim Nam-Ju, Kim Sung-Hwa, Lee Sang-Hyun, Lee An-Na Art Director Kim Kyung-Bum Designers Kim Min-Hwan, Nam Chan-Sei, Kim Bo-Bae 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

ADVERTISING

Ahn Graphics Ltd.

Printing Joong Ang Printing

2, Pyeongchang 44-gil, Jongno-gu, Seoul 03003,

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 Seo Young-Ju, Park Jong-Sung

INTERNATIONAL ADVERTISING REPRESENTATIVES

France — IMM International 80 rue Montmartre 75002 Paris

Phone: +33 1-40-13-00-30 Fax: +33 1-40-13-00-33

Hong Kong / Macao — PPN Ltd.

Unit 503,5/F, Lee King Industrial Building 12 Ng Fong Street, San Po Kong, Hong Kong Phone: +852 3460-6835. 3460-6837 Email: info@theppnetwork.com

India — Global Media Network.

M-138, Greater Kailash-II, New Delhi 110048

Phone: +91 11-4163-8077 Fax: +91 11-2921-0993 Japan — Pacific Business Inc.

Kayabacho 2-chome Bldg., 2-4-5, Nihonbashi Kayabacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0025 Japan

Phone: +81 3-3661-6138 Malaysia — NEWBASE Malaysia

S105, 2nd Floor, Centrepoint Lebuh Bandar Utama. Bandar Utama 47800 Petaling Jaya, Selangor

Phone: +60 3-7729-6923 Fax: +60 3-7729-7115

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

Thailand — NEWBASE Thailand

5th floor, Lumpini I Building, 239/2 Soi Sarasin, Rajdamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok

10330

Phone: +66 2-6519-2737 Fax: +66 2-651-9278

UK --- SPAFAX

The Pumphouse, 13-6 Jacobs Well Mews, London,

W1U 3DY

Phone: +44 20-7906-2001 Fax: +44 20-7906-2001

Copyright © 2019 Asiana Airlines. All rights

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

Printed in Korea











clipping

HASHTAG

인스타그램에서 가져온 뉴욕 조각 모음 edited by Kim Nam-Ju



Ludwig Favre @@ludwigfavre

French photographer Ludwig Favre specializes in the major cities and landscapes of the United States. Through his characteristically colored stills of each photographed city, Favre is able to evoke special emotions in the viewers. His works, which offer unique portrayals of even ordinary places such as pools, libraries, and beaches, are introduced through various media platforms.

프랑스 출신 사진작가 루드비히 파브르는 미국의 도시와 자연 풍경을 주로 담는다. 각 도시의 특성을 독특한 색감으로 표현해 보는 이의 마음에 특별한 감성을 불러일으킨다. 수영장, 도서관, 해변 등 평범한 장소도 색다르게 표현한 그의 사진은 다양한 미디어 플랫폼에 소개되고 있다.

#newyork #newyork_instagram #nyc #nyc_explorers #nycprimeshot #newyorker

















clipping

AGENDA

SEOUL

Bauhaus and Modern Life Some of the representative artworks of the Bauhausa German art school that has had a tremendous influence on the arts over the last 100 years—will be exhibited in Seoul. The Kumho Museum of Art is exhibiting some 120 original artworks by Bauhaus designers from Europe and the United States, including Marcel Breuer and Le Corbusier. Check out how the 20th century designers' experiments and innovations have permeated contemporary life.

Kumho Museum of Art

Through Feb. 2, 2020 N kumhomuseum.com

바우하우스와 현대 생활

지난 100년간 전 세계 예술에 지대한 영향을 미쳐온 바우하우스의 작품을 서울에서 직접 만나볼 수 있다. 마르셀 브로이어 등 바우하우스 디자이너들과 르코르뷔지에 등 유럽과 미국의 세계적 디자이너들의 오리지널 작품 120여 점이 전시 중이다. 20세기 디자이너들의 실험과 혁신이 현대 생활에 어떻게 녹아 있는지 확인해보자. ② 금호미술관

- ☑ 2020년 2월 2일까지
- kumhomuseum.com



In the Country of the

SINGAPORE

Seong-Jin Cho in Recital

The best meets the best: Acclaimed Korean pianist Seong-Jin Cho, who was brought to the world's attention in 2015 when he won the First Prize at the Chopin International Competition, will perform a solo recital at the Esplanade Concert Hall, one of the world's most acoustically meticulous concert halls. Audience members at Cho's performance will be mesmerized by the classy piano tunes produced by the maestro.

Esplanade Concert Hall **3** 7:30 p.m.−9:30 p.m. on Sept. 10 R esplanade.com

조성진 피아노 리사이틀

최고와 최고가 만났다. 2015년 쇼팽 국제 피아노 콩쿠르에서 1위를 차지한 피아니스트 조성진이 세계적 수준의 예술 센터 에스플러네이드에서 공연한다. 조성진의 손끝에서 탄생하는 순수하면서도 기품 있는 피아노 선율을 듣는 순간, 모두가 황홀경에 빠지게 될 것이다. ☑ 에스플러네이드 콘서트홀

✓ 9월 10일 19:30~21:30 ► esplanade.com

LONDON

Underbelly Festival

South Bank, in central London, turns into a huge concert hall from spring until fall, hosting a variety of world-class performances including the latest cabaret, circus, comedy, and children's shows. While visitors who wish to watch the indoor shows are required to buy tickets, outdoor performances are free of charge. Visitors can fully enjoy the fall atmosphere in the British capital while savoring a variety of dishes, desserts, and beers from around the world at the longest outdoor bar in London, right by the River Thames.

South Bank

■ Through Sept. 28

underbelly.co.uk

언더벨리 페스티벌

런던 중심의 사우스뱅크 일대는 봄부터 가을까지 거대한 공연장으로 변한다. 최신 코미디, 카바레, 서커스, 어린이를 위한 공연 등 세계적 수준의 다양한 공연이 열린다. 내부에서 열리는 쇼를 관람하려면 티켓을 구매해야 하지만 야외 페스티벌은 무료다. 템스강 바로 옆, 런던에서 가장 긴 야외 바에서 세계 각국의 음식과 디저트, 맥주를 음미하며 런던의 가을 분위기를 만끽할 수 있다.

☑ 사우스뱅크 ☑ 9월 28일까지

■ underbelly.co.uk



When your tiredness persists no matter how much you may rest, it's time to relieve your mental fatigue. The following three cities are great places to start practicing meditation.

나를 발견하는 여행

아무리 쉬어도 피로가 풀리지 않는다면 몸이 아닌 뇌의 피로를 풀어야 할 때, 명상에 입문하기 좋은 도시 세 곳.

글. 김남주

clipping

TRAVEL



PARIS

When Parisians get tired of their repetitive weekday routines, they go to the banks of the Seine at the weekend to enjoy yoga, meditation, and exercise. They also travel to Bordeaux, located two hours away by TGV (super-fast train).

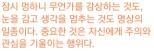
Those who can't get away from Paris will be looking forward to the international wellness festival Wanderlust, which will come to Paris in September after passing through the USA, Germany, and Seoul. The festival is a chance to enjoy a break through exercise and meditation such as yoga and

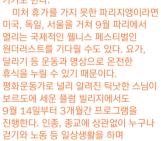
Bordeaux's Plum Village Buddhist monastery, founded by the wellknown peace worker Thich Nhat Hanh, will also be running a wellbeing program for three months, starting on September 14. At the monastery, anyone (regardless of ethnicity or religion) can pursue mental well-being by participating in everyday activities such as walking

눈을 감고 생각을 멈추는 것도 명상의 일종이다. 중요한 것은 자신에게 주의와

주중의 반복적인 생활에 지친 파리 사람들은 주말이면 센강 주변에서 요가와 명상, 체조를 즐긴다. 초고속 열차로 약 2시간이면 닿는 근교 보르도로 여행을 가기도 한다.

미국, 독일, 서울을 거쳐 9월 파리에서 열리는 국제적인 웰니스 페스티벌인 원더러스트를 기다릴 수도 있다. 요가, 달리기 등 운동과 명상으로 온전한 휴식을 누릴 수 있기 때문이다. 보르도에 세운 플럼 빌리지에서도 9월 14일부터 3개월간 프로그램을 진행한다. 인종, 종교에 상관없이 누구나 걷기와 노동 등 일상생활을 하며 마음을 챙길 수 있다.









Steve Jobs, Oprah Winfrey, and Google all agree that you can achieve great benefits through meditation. The pragmatic culture of America has made meditation a part of everyday life in the most practical and concrete ways. New York City, in particular, is a meditation-friendly city.

The Brooklyn Museum runs yoga and mental well-being classes every month, while the Rubin Museum of Art offers a weekly lunchtime program of meditation and inspiration through artworks. For a meditation experience with a New York twist, board the Be Time bus that drives daily around various parts of Manhattan. Riding the technologically advanced bus gives you the opportunity to enjoy classes in meditation techniques such as aromatherapy.

스티브 잡스, 오프라 윈프리, 세계적 기업 구글 모두 "명상을 통해 최고의 성과를 이룰 수 있었다"고 입을 모았다. 명상이

실용주의적인 미국의 문화와 만나 가장 실천적이고 구체적인 형태로 일상생활에 녹아든 것. 특히 뉴욕은 명상 친화적인 도시 중 하나다.

브루클린 미술관에서는 매달 요가와 마음 챙김 수업이 열리고, 루빈 아트 뮤지엄에서는 점심시간에 맞춰 매주 명상과 함께 작품을 감상하는 프로그램을 진행한다. 뉴요커들의 명상을 엿보고 싶다면 매일 뉴욕 맨해튼 곳곳을 도는 '비 타임(Be Time)'이란 이름의 버스에 올라타도 좋다. 최첨단 기술로 무장한 버스 안에서 아로마 테라피 등 명상 수업에 참여할 수 있다.



Is there another city that changes as fast or is as sensitive to trends as Seoul City? Meditation has also become trendy in Seoul, after making waves in Silicon Valley. The meditation conference Wisdom 2.0, held yearly in Silicon Valley, will be held in Seoul in March 2020, and the world-leading meditation school 0&0 Academy will be running workshops in Seoul this October.

Seoul has many parks and woodlands that are used for a variety of healing and meditation programs that can be enjoyed free of charge after registering on the Seoul City Public Service Reservation Site. The sports brand Lululemon also runs a monthly community program for meditation at various locations in Seoul. You can sign up through their website.

서울만큼 빠르게 성장하고 트렌드에 민감한 도시가 또 있을까. 글로벌 IT업계를 중심으로 확산된 명상은 서울에서도 트렌드로 자리 잡았다. 매년 실리콘밸리에서 열리는 명상 콘퍼런스 '위즈덤 2.0'이 2020년 3월 서울에서 개최되고, 세계적 명상 학교 0&0 아카데미의 워크숍도 오는 10월 서울에서 열릴 예정이다.

서울에는 숲과 공원이 많아 이를 활용한 힐링&명상 프로그램도 다양하게 마련돼 있다. 서울시공공서비스예약 사이트에서 예약하면 누구나 무료로 참여 가능하다. 스포츠 브랜드 룰루레몬도 매달 서울 곳곳에서 명상 관련 커뮤니티를 연다. 사이트와 앱을 통해 신청할 수 있다.



. Be Time, Plum Village, Lululemon courtesy of Brooklyn Museum, **SCENT**

of Cities

The winds are shifting direction in a season when we look back on the past. ASIANA magazine reminisces on the scents and sceneries of the cities where the airline has been flying.

text by Kim Sung-Hwa photo by Lim Hak-Hyun

도시의 향기

바람의 방향이 바뀌었다. 과거를 반추하게 되는 계절, 지나온 도시를 떠오르게 하는 향기와 <아시아나> 매거진이 담아 온 풍경을 소개한다.

글. 김성화 / 사진. 임학현



The Scent of Revolution - Fleur de Peau

In 1968, Paris, France, witnessed a student uprising. Diptyque has captured the French capital's revolutionary spirit in its Fleur de Peau fragrance. The refined combination of the smoky patchouli scent and musk is reminiscent of the streets of Paris that were filled with tear gas.

₩ FLEUR DE PEAU 75mL 210,000 won, DIPTYQUE

혁명의 향기, 파리 -플레르 드 뽀

딥티크의 첫 향수 로(L'Eau)가 탄생한 1968년, 파리에서는 청년 항쟁이 일어났다. 딥티크는 혁명적 기운이 가득했던 파리 생제르맹 34번가의 분위기를 '플레르 드 뽀'에 새롭게 담았다. 매캐한 파출리와 머스크의 세련된 조향이 맨살에 스웨이드 가죽 재킷을 걸친 채 최루가스 연기로 자욱한 거리에 서있는 청년을 상상하게 한다.

₩ 플레르 드 뽀 75mL 21만 원. 딥티크

NYC

The City Where 24 Hours Is Not Enough — Tubereuse 40

New York-based perfume house Le Labo has dedicated its City Exclusive perfumes to 11 cities where it has shops. An uncanny mixture of two different scents, Tubereuse 40 is reminiscent on New York City, where new sceneries unfold in each alley the instant one smells the fragrance.

W TUBEREUSE 40 100mL 595,000 won, LE LABO

24시간이 모자라는 도시, 뉴욕 -튜베로즈 40

섬세한 취향을 자극하는 뉴욕 향수 브랜드 르 라보는 각 매장이 있는 11개 도시에 '시티 익스클루시브'를 헌정해왔다. 튜베로즈 40은 이질적인 두 향(상큼한 베르가모트 향과 짙은 꽃 향)이 묘하게 뒤섞여 맡는 순간 골목마다 새로운 풍경이 쏟아지는 뉴욕을 떠올리게 한다.

₩ 튜베로즈 40 100mL 59만 5.000원, 르 라보

Los Angeles A Playground

for Bohemians - Musc 25 Blessed with a mild climate

throughout the year, Los Angeles, California, has few boundaries between its indoor and outdoor spaces, which is very liberating for the locals, Musc 25, which combines notes of thick musk and aldehyde, is as dazzling as an angel, resembling the vibrant Venice Beach.

W MUSC 25 100mL 595,000 won, LE LABO

보헤미안의 안식처, 로스앤젤레스 --머스크 25

한 뮤지션은 고향인 로스앤젤레스를 한마디로 이렇게 표현했다. "천사죠." 연중 내내 온화해 안과 밖의 경계가 없는 곳, 사람들의 마음도 그렇게 열리는 곳. 진한 머스크와 알데하이드가 어우러진 '머스크 25'는 하얀 천사처럼 눈부시게 다가온다. 젊은이들의 활기가 넘치는 베니스 비치와도 닮았다.

₩ 머스크 25 100mL 59만 5.000원. 르 라보

Seoul Familiar Yet Strange —

Alba di Seoul

Alba di Seoul, meaning the "dawn of Seoul," was created by Eugenio Alphandery, director of Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella. Alphandery took inspiration from the scent of pine trees while taking a stroll along on Mount Namsan in Seoul one early morning. The mixture of the fresh bergamot scent and the delicate pine tree scent provides a new perspective on Seoul.

M Alba di Seoul 100mL 218.000 won, Santa Maria Novella

익숙하지만 낯선, 서울 - 알바디 서울

'알바 디 서울'은 서울의 새벽이라는 뜻이다. 이른 새벽 남산 산책로를 걷던 산타 마리아 노벨라의 수장 유제니오 알판테리가 바람에 실려 온 소나무 향에서 영감을 받아 만들었다. 상쾌한 베르가모트 향과 은은한 소나무 향의 만남이 서울을 새롭게 바라 보게 한다.

₩ 알바 디 서울 100mL 21만 8,000원, 산타 마리아 노벨라





- 1. The Piran coast seen from the top of St. George's Parish Church
- 2. Piran Old Town seen from the top of St. George's Parish Church
- 3. Young people sunbathing by the sea at Piran
- 1. 성 조지 교회 정상에서 바라본 피란 해안.
- 2. 성 조지 교회 정상에서 바라본 피란 올드타운.
- 3. 피란 해변에서 일광욕을 즐기는 젊은이들.



Fun Under the (FEEL THE OCEAN Mediterranean Sun



Piran



La Bottega Dei Sapori

- Kajuhova 12, 6330 Piran
- G +386 5-992-0474



Boutique Hotel Portorose

- Obala 89, 6320 Portorož
- G +386 8-201-0420
- ▶ hotel-portorose.si

In Piran, young people sunbathed on the sunwarmed rocks while children jumped into the silvery sea from a wooden deck. I felt totally envious of these free-spirited Mediterranean youths, and I deeply regretted not having brought my swimming gear.

Piran, a city on Slovenia's southwestern coast, has a rich Mediterranean atmosphere. In her book Dear Slovenia, poet Kim Yi-Deum named Piran as the most special place in Slovenia, confessing to some deep emotions caused by the beauty of the place: "While walking along the shore under the Mediterranean sun, I seem to have cried a little." I don't know the real reason why Kim cried, but I thought that she could well have been moved to tears while watching the beautiful Mediterranean waters turn red at sunset.

If Venice has St. Mark's Basilica, Piran has St. George's Parish Church. Don't make the mistake of just passing this church by — it has a bell tower, and if you climb the stairs to the top of it, your effort will pay off with a spectacular view of the attractive medieval village and the blue Mediterranean stretching into the distance.

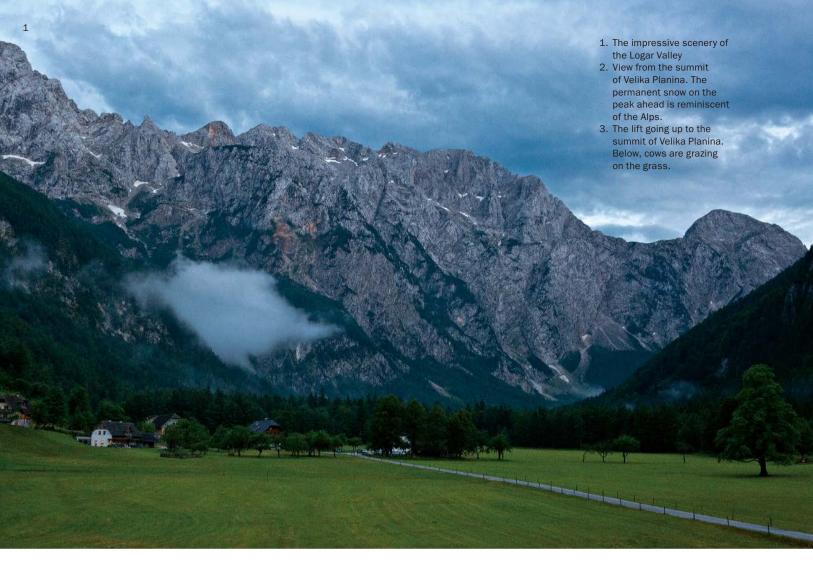
지중해 햇볕 아래 ------ 피란

젊은이들이 따끈하게 데워진 바위 위에 널브러진 채 피부를 그을리고 있다. 나무 갑판 위에 있던 아이들은 은빛 바닷속으로 몸을 던진다. 이 도시의 자유로운 청춘들이 한없이 부러웠다. 그리고 수영복을 챙겨 오지 못한 걸 뼈저리게 후회했다.

슬로베니아 남서부의 해안 도시인 피란은 지중해의 정서가 가득한 곳이다. 시인 김이듬은 저서 <디어 슬로베니아>에서 '슬로베니아에서 가장 각별한 장소'로 피란을 꼽으며 "지중해의 햇볕 아래 해안을 걷다가 조금 울었던 것 같다"고 고백했다. 시인이 눈물을 흘린 진짜 이유를 헤아릴 수는 없지만, 이토록 아름다운 은빛 지중해를 빨갛게 물들이는 붉은 노을을 보고 있노라면 감동의 눈물이 흐를 수도 있겠구나 싶었다.

베네치아에 성 마르코 교회가 있다면 피란에는 성 조지 교회가 있다. 이 교회를 그냥 지나치는 우를 범하지 말기를. 종탑이 있는 교회 정상에 오르면 수많은 계단을 오르며 흘린 땀의 보답을 즉시 받을 수 있다. 매력적인 중세 마을과 파란 지중해의 장관이 한없이 눈앞에 펼쳐질 테니까 말이다.





A Place Replete with the Energy of Nature Logar Valley



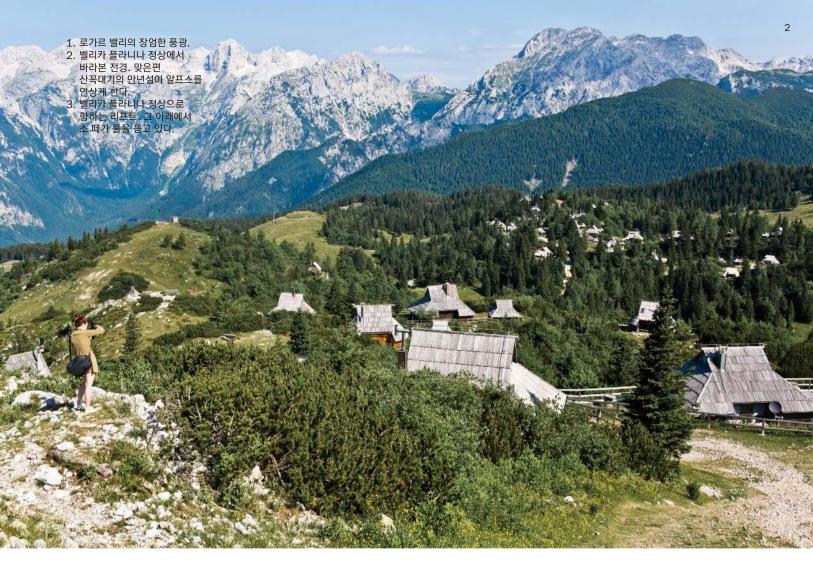
Hotel Plesnik

- OLogarska Dolina 10, 3335 Solčava
- C +386-3-839-2300
- ▶ plesnik.business.site

Although it kept raining all day, I couldn't peel away from my balcony at Hotel Plesnik in the Logar Valley. From there, I gazed endlessly at the scene unfolding before me. Cumulus clouds kept moving among the imposing mountains, either getting bigger or smaller in their movements. I watched that magical scene feeling that I was being purified in body and spirit by nature's energy. Though they are invisible to the eye, I could sense the presence of huge amounts of phytoncides. Any time I'll feel the need to recharge my weary body and mind, I'll be sure to come back here.

자연의 에너지로 충만한 곳 -----로가르 밸리

종일 비가 내렸음에도 로가르 밸리에 위치한 호텔 플레스니크에서 나는 자주 발코니에 나갔다. 그러고는 눈앞에 펼쳐진 풍광을 한없이 바라보았다. 장엄하게 펼쳐진 산들 사이로 뭉게구름이 커졌다 작아지고 이리 갔다 저리 가는 마술이 펼쳐지고 있었다. 그 광경을 바라보며 숨 쉬고 있는 것만으로도 대자연의 에너지가 몸과 마음을 정화해주는 것만 같았다. 눈에 보이지는 않았지만 엄청난 양의 피톤치드를 느낄 수 있었다. 언젠가 몸과 마음이 지쳐 재충전이 필요할 때가 온다면, 제일 먼저 이곳 풍경을 떠올리게 될 것 같다.



Between the Alps and Mongolia Velika Planina



Zeleni Rob

- KVelika Planina 89, 1242 Stahovica
- **G** +386 1-832-7258
- velikaplanina.si/en/ culinary/restaurantzeleni-rob



Penzion Repnik

- Vrhpolje 186, 1241 Kamnik
- C +386 4-069-5137
- gostilna-repnik.si

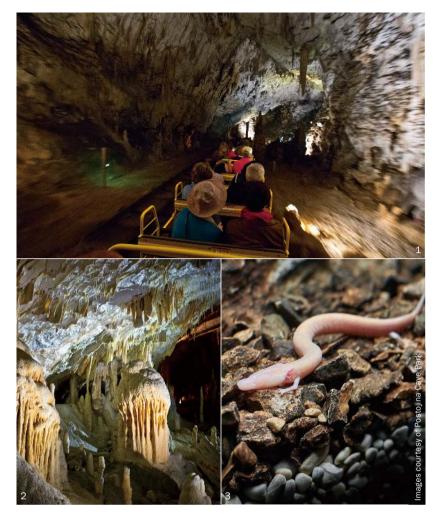
I reached the summit of Velika Planina by cable-car and lift. White snow that still hadn't melted covered the mountain summit in front of me. The sight gave me the feeling that I had just arrived in the Alps. But the view in the opposite direction was completely different. A broad plain was dotted with sheepherders' huts, which reminded me of the traditional Mongolian dwellings called ger, while here and there cows were lazily munching the grass. What a pastoral scene! The Velika Planina Plateau is Slovenia's traditional pasture land, where sheepherders still make their living from raising domesticated animals.

알프스와 몽골 사이, 벨리카 플라니나

케이블카와 리프트를 타고 도착한 벨리카 플라니나 정상. 맞은편에 보이는 산꼭대기에는 아직 녹지 않은 눈이 하얗게 쌓여 있었다. 그 풍경을 바라보고 있노라니 마치 알프스에 온 것만 같은 착각이 들었다.

반대편으로 펼쳐진 풍경은 완전히 달랐다. 몽골의 전통 가옥인 게르를 연상케 하는 양치기들의 오두막들이 초원 위에 펼쳐져 있었고, 군데군데 소 떼가 게으른 몸짓으로 풀을 뜯고 있었다. 이토록 목가적인 풍경이라니! 벨리카 플라니나 고원은 슬로베니아의 전통적인 방목지다. 여전히 양을 치는 목자들이 이곳에서 삶을 이어가고 있다.

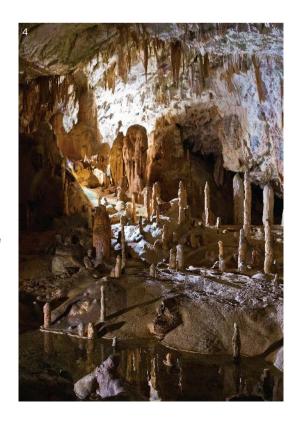






Postojna Cave Park

- Jamska cesta 30, 6230 Postojna
- **G** +386 5-700-0100
- postojnska-jama.eu
- 1. The first part of the trip through Postojna Cave is made by train.
- 2. Stalactites and stalagmites inside Postojna Cave
- 3. Postojna Cave is the only place in the world where the "human fish" lives.
- 4. The interior of Postojna Cave is about 40 meters high.
- 1. 포스토이나 동굴 여행의 초반부는 기차를 타고 다닌다.
- 2. 포스토이나 동굴 내부의 종유석과 석순.
- 3. 전 세계에서 오직 포스토이나 동굴에만 사는 인간 물고기.
- 4. 약 40m 높이의 포스토이나 동굴 내부.



Wonderworld Postojna Cave

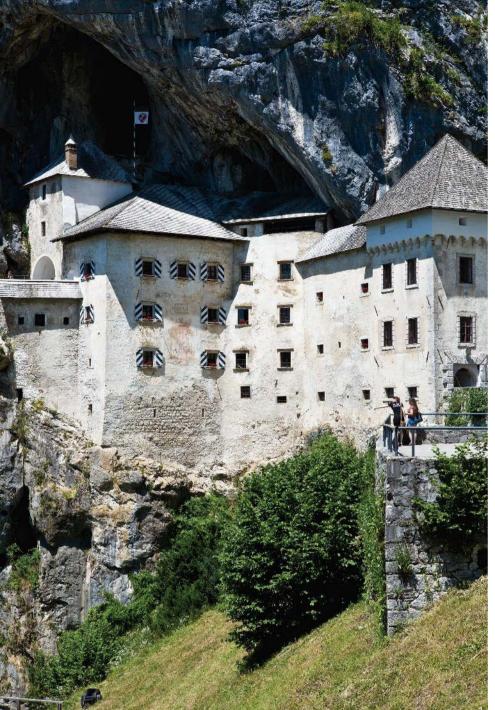
Wonderworld does exist. You'll accept that proposition if you go to Europe's longest tourist-accessible cave: Postojna Cave. Extending no less than 24km, this underground world is the epitome of mystery. The fantastic formations of stalactites and stalagmites will really fire up your imagination. I was told that around New Year, concerts are held in this cave. Just imagine the echo in a cave 40 meters high.

The mystery of Postojna Cave reaches its climax at the cave's end. When you've finished exploring the cave, you'll encounter a remarkable animal called the "human fish." Its skin color resembles human flesh, and it even has fingers and toes. Its lifespan is also similar to that of humans, as it can live over 100 years. Sooner or later we should be able to watch a documentary about this remarkable creature. The guide told us a BBC film crew had come here recently to make a documentary about the cave and the human fish.

신비의 세상 ---- 포스토이나 동굴

신비의 세상은 존재한다. 유럽에서 가장 긴 관광 동굴인 포스토이나 동굴에 간다면 당신도 이 명제에 수긍할 것이다. 무려 24km나 이어지는 동굴 속 세상은 신비로움 그 자체다. 온갖 종유석과 석순이 만들어낸 기묘한 형상은 상상력을 마구 자극한다. 연말이면 이 동굴 안에서 콘서트도 열린다. 40m 높이의 동굴 속에서 울려 퍼질 에코 사운드를 상상해보라.

포스토이나 동굴의 신비로움은 막바지에 절정에 달한다. 동굴 여행을 마치고 나면 신비로운 동물을 만날 차례다. 이 동물의 이름은 인간 물고기(human fish). 피부색도 살색이고 손가락과 발가락까지 있다. 수명도 인간과 비슷하다. 100년 정도 산다고 한다. 조만간이 신비로운 동물에 대한 다큐멘터리를 볼 수 있을 것같다. 가이드가 전하길, 얼마 전 BBC가 이곳에서 동굴과 휴먼 피시에 대한 다큐멘터리를 촬영했다고 한다.



- 1. Predjama Castle looks as if it is hanging from a cliff.
- 2. The cliff below Predjama Castle
- 3. Looking out from the little cave where Erazem Predjamski is said to have received supplies of food and water.
- 1. 마치 암벽에 매달려 있는 것만 같은 프레드야마성.
- 2. 프레드야마성 아래로 내려다보이는 암벽.
- 3. 프레디암스키 기사가 물과 양식을 공급받았던 것으로 알려진 작은 동굴에서 바라본 바깥 풍경.



A Picturesque Castle **Predjama Castle**

The cave exploration doesn't end at the Postojna Cave. Just 10 minutes away, the Prejama Castle has a fascinating cave of its own. The white castle has an unreal beauty, seeming to hang from the 123-meter cliff behind it. In the Middle Ages, some 700 years ago, this was the fortress of a knight called Erazem Predjamski. The audio guides here explain the story in English and even in Korean. Besieged in the castle, the knight Erazem received supplies of food and water through a small cave. Hearing such intriguing stories as you look around the many spaces inside the castle, you suddenly realize you've made a journey through time back to the Middle Ages.

그림 같은 성 -----프레드야마성

동굴 여행은 여기서 끝이 아니다. 포스토이나 동굴에서 차로 10분 거리에 있는 프레드야마성은 또 다른 동굴의 매력을 발산하는 곳이다. 123m 높이 암벽에 매달려 있는 것 같은 하얀 성은 비현실적으로 아름답다. 이 성은 700여 년 전인 중세 시대에 에라젬 프레디암스키라는 기사의 요새였다. 이곳에는 영어는 물론 한국어 오디오 가이드가 있다. 성안에 포위돼 있던 프레디암스키가 작은 동굴을 통해 물과 양식을 공급받았다는 등 흥미진진한 이야기를 들으며 성안의 수많은 공간을 둘러보다 보면 어느새 중세로 시간 여행을 와 있는 듯한 느낌이 들 것이다.





Hotel Jama

- Jamska cesta 28, 6230 Postojna
- C +386 5-700-0200
- postojnska-jama.eu/ en/hotel-jama



A City With FELTHE WINES a Sacred Grape Vine Maribor



Hotel City Maribor

- Ulica kneza Koclja 22, 2000 Maribor
- **G** +386 2-292-7000
- ▶ hotelcitymb.si

성스러운 포도나무가 있는 도시 ---- 마리보르

드라바강 변을 따라 걸으며 슬로베니아에서 두 번째로 큰 도시인 마리보르의 낭만을 즐기던 중 가이드가 외쳤다. "저기 저 나무가 세상에서 가장 오래된 포도나무예요." 앙상한 포도나무 한 그루가 간신히 몸을 지탱하고 있었다. "약 500년 전에 심은 포도나무랍니다. 기네스북에도 등재돼 있죠." 중세 시대에 발생한 대화재에도, 터키가 이도시를 침공했을 때도, 제2차 세계대전 당시의 대폭격속에서도 살아남은 것이다.

포도나무를 앞에 두고 자리한 건물은 이 성스러운 포도나무를 기념하는 박물관이다. 다양한 전시물 중에는 빌 클린턴 미국 대통령이 마리보르 시장에게 보낸 친서도 있었다. 1998년 마리보르 방문 당시 마리보르 와인을 선물한 것에 대한 감사 편지였다. 박물관 내에서는 이토록 특별한 마리보르의 다양한 와인을 시음할 수도 있다. While we were walking on the banks of River Drava enjoying the romance of Slovenia's second-largest city, Maribor, our guide Jernej Lubej shouted out: "That plant is the oldest grape vine in the world." A thin grape plant lay there in diagonal lines, as if crossing its legs, barely able to support its own weight. "It was planted no less than 500 years ago, and it's listed in the *Guinness Book of Records*." The vine survived a great medieval fire, a Turkish invasion of the city, and heavy bombing during the Second World War.

The building where the grape vine grows is a museum dedicated to commemorating this sacred plant. Among the various artifacts on display at the museum was a personal letter to the Mayor of Maribor from the former US President Bill Clinton. It was a letter of thanks for the gift of Maribor wine that Clinton had received on his visit to the city in 1998. Inside the museum, you can also taste Mirabor's special wines.



A Land of Abundance **Goriška Brda**



Hotel San Martin

- Šmartno 11, 5211 Kojsko
- **G** +386 5-330-5660
- sanmartin.si



Kruh in Vino

- Vipolže 29, 5212 Dobrovo
- **G** +386 5 620-1289
- kruhinvino.si

Hiša Marica

- Šmartno 33, 5211 Kojsko
- G +386 5-304-1039
- Marica.si

풍요의 땅 ---- 고리슈카브르다

"이건 체리나무이고 저건 살구나무, 그리고 저건 올리브나무…" 가이드는 운전 중에도 쉴 틈 없이 이 지역의 나무를 가리키며 설명해줬다. 실로 이 지역은 풍요의 땅이었다. 가는 곳마다 포도밭이 파도처럼 펼쳐져 있었고 수많은 과일나무가 가득했다. 슬로베니아에서 가장 서쪽에 위치한 이 지역의 이름은 고리슈카브르다. 포도, 체리, 복숭아, 올리브의 본고장으로 유명하다. 곳곳에 와이너리가 있어 와인 투어를 하기 위해 가까운 이탈리아나 오스트리아에서도 많은 관광객이 찾아온다.

슈마르트노라는 작은 마을을 그냥 지나치지 말자. 10분이면 다 둘러볼 수 있는 곳이지만 10개월 정도 느긋하게 머무르고 싶어질 것이다. 인근 마을 고냐체에는 시야가 확 트이는 전망 타워가 있다. 고리슈카브르다 지역의 전경을 한눈에 볼 수 있는 장소다. "This is a cherry tree, that's an apricot tree, and that's an olive tree...." Even while driving, our guide Mateja Komac was constantly pointing out and telling us about the local trees. The area was really abundant. Everywhere we went, vineyards spread out in waves, and fruit trees could be seen everywhere.

The region, called Goriška Brda, is located in the westernmost part of Slovenia and it is renowned as a great producer of grapes, cherries, peaches, and olives. It has numerous wineries, and many tourists come from nearby Italy and Austria to enjoy the local wine tours.

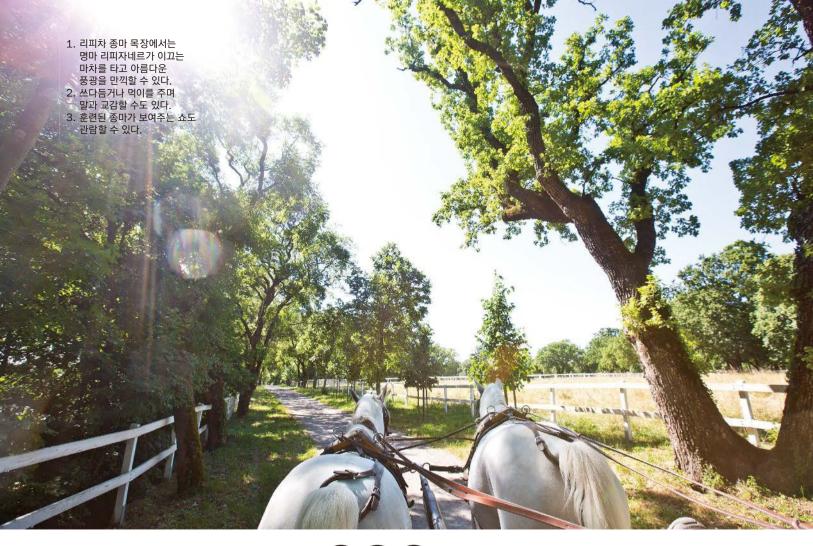
Don't miss a little village called Śmartno.

After looking around for 10 minutes, which was quite enough to see the whole village,

I wanted to stay on for more than 10 months.

The nearby village of Gonjače has an observation tower with panoramic views over the Goriška Brda region.





Like a Prince on a White Horse Lipica



Lipica Stud Farm

- ☑ Lipica 5, 6210 Sežana
- **G** +386 5-739-1696
- ▶ lipica.org
- At the Lipica Stud Farm, you can enjoy the beautiful scenery from a carriage drawn by Lipizzaner horses.
- By stroking and feeding the horses, you can share your feelings with them directly.
- 3. You can also watch a show performed by trained breeding horses.

We got in a carriage drawn by two white horses and trotted on through the broad pastures. On turning into a tree-lined street, the horses reduced their speed. "They're smart, aren't they?" I thought. But of course they were. These horses from the Lipica Stud Farm were Slovenia's traditional white horses — Lipizzaner, a celebrated breed around the world.

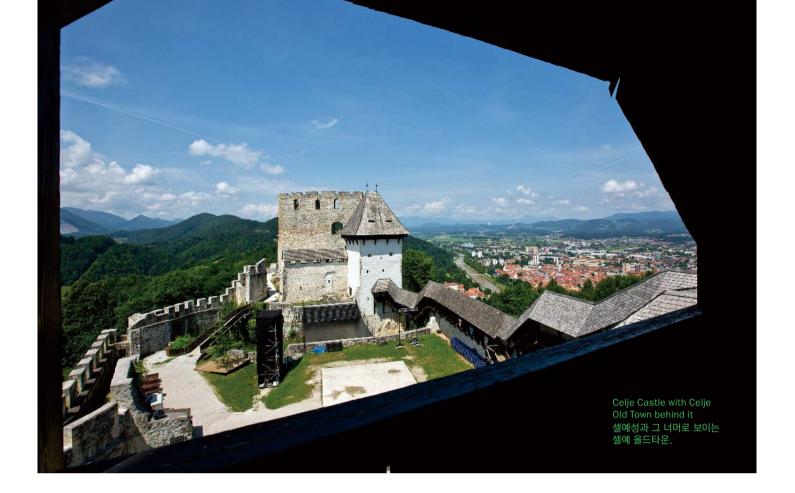
The Lipica Stud Farm boasts the longest history of any stud horse farm in Europe. Founded in 1580, it still operates today, more than 400 years later. It has been visited by many famous people, including Britain's Queen Elizabeth II. You too could feel like a prince riding a white horse in a fairy tale here.

백마 탄 왕자처럼 ----- 리피차

백마 두 마리가 이끄는 마차에 몸을 싣고 드넓은 목초지를 내달렸다. 가로수 길에 들어서자 속도를 줄인다. '녀석들, 똑똑한걸?' 그럴 수밖에. 이곳 리피차 종마 목장의 말은 슬로베니아 토착종인 리피자네르로 세계적으로도 손꼽히는 명마다.

이곳은 유럽에서도 가장 오랜 역사를 자랑하는 종마 목장이다. 1580년에 문을 열어 400여 년이 지난 지금까지도 운영 중이다. 엘리자베스 영국 여왕 등 수많은 유명인이 방문했을 정도로 이름난 이곳에서 당신도 백마 탄 왕자의 기분을 느껴보시길.





Time Travel to the Middle Ages





Galerija Okusov

- Novo Celje 9, 3301 Petrovče
- G +386 3-165-7605
- galerijaokusov.si

중세로의 시간 여행 ---- 셀예

14세기에 지은 고성에서 바라보는 셀예의 전경은 평화로웠다. 셀예 고성의 여러 탑 중에서도 프레드릭 타워(Frederick's Tower) 꼭대기에서 바라본 전망이 가장 아름다웠다. 특히 이 탑에 얽힌 슬픈 사연은 아직도 잊히지 않는다. 슬로베니아판 '로미오와 줄리엣'이라고나 할까. 때는 15세기. 프레드릭 2세 백작이 베로니카와 결혼하자 그의 아버지가 격노한다. 베로니카는 귀족 출신이 아니기 때문이다. 아버지는 아들을 이 탑에 감금하고 베로니카는 수장해 죽인다. 셀예성에는 베로니카의 이름을 딴 베로니카 카페도 있다. 성벽에 둘러싸인 공간에서 커피한잔을 음미하는 건 색다른 경험이 될 것이다.

셀예성을 본 후에는 올드타운에 꼭 들르자. 도시는 오래된 풍경이지만 그 속에 사는 시민들의 모습에는 활기가 넘친다. 도시의 이 조화는 걸출한 작가들을 낳았다. 올드타운에는 인상적인 동상이 2개 있는데 하나는 셀예 출신 여행 작가 알마 카를린, 다른 하나는 사진작가 요시프 펠리칸의 동상이다. 여행을 즐기며 글을 쓰고 사진 찍길 좋아하는 사람이라면 그냥 지나치지 마시길. The view of Celje from the local 14th-century castle was peaceful. Among the many towers of the castle, Frederick's Tower provided the most beautiful views. And I can't forget the sad tale associated with this tower, a sort of Slovenian *Romeo and Juliet*.

The setting of the story is the 15th century. Prince Frederick II marries Veronika. His father is furious, because Veronika does not come from the aristocratic class. He locks Frederick in this tower, and has Veronika drowned.

At Celje Castle, Veronika's name is commemorated in the Veronika Café. Sipping a cup of coffee surrounded by the castle walls is sure to provide a novel experience.

After seeing Celje Castle, be sure to go to the Old Town. Walking around this little town that retains the feel and look of the Middle Ages, you can really feel the lively energy of the local residents. In the Old Town are two impressive statues: One represents the Celjeborn travel writer Alma Karlin, the other the photographer Josip Pelikan. Those who enjoy writing and taking photographs while traveling should not ignore these two statues.

EXPANO is located amid a pastoral setting. 목가적 풍경 속에 자리한 엑스파노

Slovenia's Hi-tech CELTHE FUTURE Science Condensed EXPANO



EXPANO

2 9000 Murska Sobota

G +386 8-201-5370

R expano.si

A balloon rose slowly into the sky while a flock of storks flew beside us on both sides. Beneath the balloon unfolded the beautiful landscape of Slovenia's northeastern region, Pomurje. During the 10-minute balloon ride we saw most of the main tourist destinations of the Pomurje region.

Actually, the balloon ride was not real. It was a virtual reality program at EXPANO.

Opened this year, EXPANO is the Slovenia Pavilion from Expo 2015, moved here intact from Milan. Here you can experience Slovenia's advanced technology with all of your senses. That in itself is an experience of Slovenia's future. 슬로베니아 최첨단 기술의 집약체 — 엑스파노 기구가 하늘로 천천히 떠오른다. 황새 떼가 기구 양쪽으로 함께 날고 있다. 기구 아래로 슬로베니아 북동 지역인 포무리에의 아름다운 풍광이 펼쳐진다. 단 10분 정도의 기구 여행으로 포무리에 지역의 주요 여행지를 모두 둘러봤다. 사실 우리가 탄 기구는 실제가 아니다. 엑스파노에 있는 가상현실 프로그램이다.

올해 문을 연 엑스파노는 2015년 밀라노 엑스포에 있던 슬로베니아관을 그대로 옮겨온 것이다. 이곳에서 슬로베니아의 최첨단 기술을 온몸으로 체험해보자. 그 자체로 슬로베니아의 미래를 경험하게 될 것이다.











The Young and Free City Ljubljana



AS Aperitivo

- O Čopova ulica 5a, 1000 Ljubljana
- G +386 1-425-4168
- asaperitivo.com



Grand Hotel Union

- Miklošičeva cesta 1, 1000 Ljubljana
- **(** +386 1-308-1270
- uhcollection.si/grandhotel-union

젊음과 자유의 도시 ------ 류블랴나

류블랴나에서 허락된 시간은 얼마 되지 않았다. 저녁때이 도시에 도착했는데 다음 날 아침 베네치아 마르코 폴로 공항으로 떠나야 했다. 호텔 체크인을 마치자마자 거리로 나왔다. 다행히 내가 묵은 그랜드 호텔 유니언은 류블랴나의 심장부인 프레셰렌 광장 바로 옆에 있었다. 특별한 목적지를 정하지 않고 광장 주변을 산책했다. 군데군데 다양한 공연이 펼쳐지고 있었다. 알고 보니 공연 축제가 열리는 것이었다. 슬로베니아의 수도답게 이 도시에서는일 년 내내 다양한 예술 행사가 펼쳐진다. 저녁 식사를 마치고 산책을 했는데 밤늦은 시간에도 대형 콘서트가열리고 있었다. 심지어 무료였다.

늦은 밤의 올드 시티 센터는 낭만 그 자체였다. 달빛이 바로크와 아르누보 스타일의 건물들을 비추었고 거리의 분수대에서는 연인들이 밀어를 나누고 입맞춤을 했다. 저 멀리서 밝게 빛나는 류블랴나성이 그 모습을 말없이 바라보고 있었다. ●

취재 협조. 슬로베니아 관광청(slovenia.info)

아시아나항공은 서울(인천) - 베네치아 구간을 주 3회 왕복 운항합니다. 베네치아에서 슬로베니아까지는 자동차로 2~3시간 걸립니다. I didn't have much time in Ljubljana. I arrived there in the evening, and the next morning I had to leave for the Marco Polo Airport. As soon as I checked into the hotel, I went out into the street. Fortunately, the Grand Hotel Union where I was staying was located right next to Prešeren Square, in the heart of Ljubljana.

Without setting any particular objective, I walked around the neighborhood around the Square. Here and there a variety of performances were being given. It turned out that a performing arts festival was under way. As befits Slovenia's capital city, a variety of arts events unfold here throughout the year. I took another walk after dinner, and even late at night a big concert kept going on. What's more, it was free.

The old city center was romance itself late in the night. The moonlight lit up buildings of Baroque and Art Nouveau styles, and beside a street fountain lovers were whispering and kissing. In the distance, the illuminated Ljubljana Castle watched over them in silence.

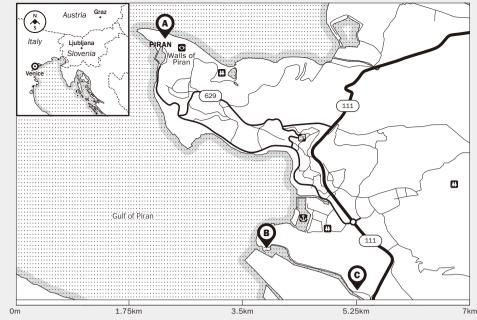
In cooperation with Slovenian Tourist Board (slovenia.info)

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

From Venice to Slovenia, it takes two to three hours by car.

SLOVENIA PLUS—

Here are three places to visit without fail during your travel to the romantic Mediterranean city of Piran. 슬로베니아 남서부 지중해의 낭만 도시, 피란에 들르게 된다면 꼭 가봐야 할 세 곳.





Piranske Soline
Piran salt boasts a tradition
of 700 years. Only sea, sun and
wind are involved in making of Piran
salt. Here you can buy it in various
sizes and varieties, along with related
products. In particular, be sure to try
the salty yet sweet salt chocolate.
Besides Piran, you can find branches
of the store in Ljubljana and Bled.

- O Ulica IX. korpusa 2, 6330 Piran
- G +386 5-673-3110

피란스케 솔리네

700년 전통을 자랑하는 피란 소금을 판매하는 곳이다. 피란 소금을 만드는 데 개입되는 건 오직 바다와 태양, 그리고 바람뿐이다. 다양한 크기와 종류의 소금 및 관련 상품을 판매한다. 특히 짭조름하면서도 달콤한 소금 초콜릿은 꼭 맛보시길. 피란 외에 류블랴나와 블레드에도 매장이 있다. ② Ulica IX. korpusa 2, 6330 Piran ③ +386 5-673-3110

soline.si



Piran Bay, at the southernmost point of the Slovenian Sea. This part of the sea is distinguished by the clean and deep water and a strong sea current. After inspecting the fish farm,

The Fonda Fish Farm lies in the

Fonda Fish Farm

you can enjoy a simple meal of fresh sea bass with wine. To see the fish farm, advance booking is essential.

- ☑ Seča 142, 6320 Lucija
- **G** +386 5-160-5605
- ▶ fonda.si

폰다 피시 팜

피란 베이에 위치한 이곳은 수심이 깊고 물이 맑아 농어(sea bass)가 자라기에 가장 완벽한 환경을 제공한다. 양식장을 견학한 후에는 와인과 함께 싱싱한 농어 요리도 간단히 즐길 수 있다. 견학을 하려면 반드시 사전 예약을 해야 한다.

- ☑ Seča 142. 6320 Lucija
- **G** +386 5-160-5605
- ♠ fonda.si



Lepa Vida Thalasso Spa
This outdoor spa center is located at Slovenia's most celebrated salt pond, the Sečovlje
Natural Salt Pond. Here you can receive skin treatment using clay and sea water gathered from the salt pond. The available swimming pool and bar provide a great place to relax while looking out to the Mediterranean.

- ☑ Seča 115. 6320 Portorož
- C +386 5-672-1360
- thalasso-lepavida.si

레파 비다 탈라소 스파

슬로베니아에서 가장 유명한 염전인 세초울리에(Sečovlje) 자연 염전에 위치한 아웃도어 스파 센터다. 염전에서 채취한 진흙이나 해수로 피부 관리를 받을 수 있다. 수영장과 바도 있어 지중해를 바라보며 한가로이 쉬기에도 좋다.

- ☑ Seča 115. 6320 Portorož
- G +386 5-672-1360
- thalasso-lepavida.si

Dalhals 2019.8.13— апа 2020.2.2



Between Yellow and Hoi An

The rich, yellow colors of Hoi An that grow deeper with each passing day have caught the attention of photographer Réhahn. But what arrested his steps was something entirely different.

At sunrise, this old harbor city is awakened by a golden light playing on its yellow walls. Its name, Hoi An, means "peaceful meeting place." The city was a flourishing trading port where East and West met in harmony before being forgotten by history for some time. French photographer Réhahn had been traveling the world before visiting Hoi An in 2011. Taken by its beauty, he decided to settle here.

The exterior walls of Hoi An's buildings are mostly yellow. The yellow backgrounds provided wonderful canvases for the scenes that Réhahn wanted to capture. In order to photograph Hoi An's beautiful moments, he would wait for the right light to fall on one of those yellow backgrounds and for someone to pass by.

Réhahn was initially enchanted by this yellow harbor city where East and West came together so intriguingly, but what kept him here was his passion for wanting to know different people. He easily gets along with unfamiliar people and is grateful for their generosity toward such a modernday vagabond. The trouble he takes to reach the most unaccessible places (such as walking along a soggy lane for several hours in 113°F heat) all melts away whenever he meets some remote people living their traditional lifestyles.

Thanks to Réhahn, we can discover the traditional culture of Vietnam's agricultural society. His photographs may not reveal everything about this unfamiliar world, but they reveal enough to give us a beginning insight into it.

Documentary photographer Réhahn has been described as a photographer who captures the spirit. His masterpiece *Madam Xong* was acquired permanently by the Vietnamese Women's Museum in Hanoi on International Women's Day 2016. He is currently running a "Giving Back" project in which part of the income from his Vietnamese works is returned to Vietnamese society.



"Camaraderie in Colors"
Hoi An, 2014
In Hoi An, students wear
their traditional Ao Dai to
school every day. I was lucky
to find this rich yellow wall
with its canopy of fuschia
blooms one morning. It
forms the perfect frame for
these two young women who
stopped to have breakfast
before their morning classes.
Their quiet moment of
companionship made me
smile.

호이안 학생들은 매일 베트남 전통 의상 아오자이를 입고 등교한다. 나는 운 좋게도 어느 날 아침 푸크시아꽃이 캐노피처럼 드리워진 노란색 벽을 찾아냈다. 그리고 이 완벽한 프레임을 배경으로 아침 식사 중인 학생들을 찍었다. 우정을 나누는 그들의 고요한 순간이 나를 미소 짓게 했다.









"Balance," Hoi An, 2015
Like a modern-day Lady
Justice, this Hoi An woman
is all about balance. From
her cargo of vibrant fruits to
the strong direction of
her gaze hidden beneath
her conical hat, there is
a zen sense of unbroken
symmetry in this photograph.

'정의의 여신상'처럼 호이안 여성이 완벽하게 몸의 균형을 이루고 있다. 선명한 색의 열대 과일부터 모자 아래 숨겨진 시선의 방향까지, 완벽한 대칭을 이루는 선의 감각이 살아 있다.



샛노랑과 호이안 사이

쇠잔해진 과거의 영광과 함께 시시각각 깊어지는 호이안의 노란빛은 사진가 레한의 시선을 사로잡았다. 그러나 그의 발을 붙잡은 건 다른 것이었다.

사진. 레한 / 글. 김성화, 레한

해가 뜨자 황금빛이 노란색 벽을 오가며 옛 항구도시를 깨운다. 번성한 무역항으로 동서양이 평화롭게 모이던 호이안(會安: 평화로운 회합소)은 잠시 잊힌 고도였다. 전 세계를 여행하던 프랑스 사진가 레한(Réhahn)은 2011년 호이안을 처음 방문한 이후 그대로 이곳에 자리를 잡았다.

호이안의 건물은 대부분 노란색이다. 피사체를 도드라지게 만드는 노란 배경 덕에 도시는 레한이 채집하고자 하는 풍경의 훌륭한 오픈 스튜디오가 되었다. 그는 그 노란 배경 위에 적당한 빛이 비추기를, 누군가 지나가기를 기다리며 호이안의 아름다운 순간을 낚았다.

처음에는 동서양이 오묘하게 어우러진 노란색 항구도시가 레한을 매료시켰지만 그 속으로 더 깊이 이끈건 '타인과의 사귐'에 대한 열망이었다. 가장 낯선 존재와 사귀어 사는 것, 나그네를 향한 관대함을 목도하는 것에 그의 세계가 있다. 자신으로부터 가장 먼 곳에 닿기 위해 45˚C의 열기를 견딘 채 질척거리는 길을 몇 시간이고 걸으며 겪은 고생은 이루 말할 수 없다. 그러나 그는 전통 방식 그대로 살아가는 오지 사람들을 만날 때마다 모든 괴로움이 잊혔다고 말한다.

우리는 그를 통해 베트남 농경사회와 전통문화를 만난다. 그의 사진을 보는 일이 낯선 세계와 사귀는 일이라고 할 수는 없다. 그러나 그 시작이 될 수는 있을 것이다. •

다큐멘터리 사진작가 레한은 영혼을 담아내는 사진가로 평가받는다. 그의 대표작 <마담 쏭(Madam Xong)>은 2016년 국제 여성의 날 하노이 여성 박물관에 영구 소장되었다. 레한은 베트남을 소재로 한 작품으로 얻은 수익의 일부를 베트남 사회에 환원하는 'Giving Back' 프로젝트를 진행 중이다.

www.rehahnphotographer.com





text by Kim Sung-Hwa photos by Lim Hark-Hyour

The Good Neighbors of Seoul Forest Road

In the west side of Seoul's Seongsudong District there is a place with an especially friendly character. Its vibe is quite different from that of the "hip Seongsudong," and for that reason it needs to be called by a different name: Seoul Forest Road. The local shops and cafés I discovered on Seoul Forest Road seemed like good old neighbors.

During my visit, a few neighborhood business owners were gathered in the café Island. Local resident Lee Sung-Won's dog, Roxy, wagged its tail with pleasure as soon as it saw Island's manager, An So-Yeon.

The married couple Lee Sung-Won and Kim Sung-Geun are managers of a culture and arts shop who came to live in Seongsudong last autumn. Having regularly walked their dogs on Seoul Forest Road, they became captivated by the unique local charm: "Time seems to pass slowly here," they say. "When you meet people, it feels natural to greet them and ask how they are. We sensed a different feeling from other neighborhoods."

It's different, all right. There are shops that close at five or six in the evening, and the owners take a month's vacation in the winter. Perhaps the people here have stopped asking for

"just a little more," and instead are giving more consideration to others.

Café owners will happily have coffee in a different coffee shop, and if a customer brings a cake that they've bought at a nearby bakery, they're given a fork to eat it with. That's Seoul Forest Road.

The couple grew fond of the neighborhood as they became familiar with its cafés. And soon after, they tried their hand at a business venture: They convinced the cafés of Seoul Forest Road, which are subject to big seasonal variations in income, to join in a small neighborhood market called the Seongsu Crew Market. Then they sold lifestyle products in the front yard of Island, while at the Italian pasta house Mi Manchi they sold tiramisu and natural wines. All the local residents who visited the market chatted freely and laughed merrily under the spring sun. The project brought new energy to a neighborhood fatigued by constant construction work.

Kim Sung-Geun told me he surprised himself with the idea he's currently pursuing in his new neighborhood: "I want to take part of my profit and use it to enhance the beauty of the local environment."

Does the Seoul Forest attract people like that? Or did Kim come to feel that way by living close to the woods? Either way, Kim settled naturally into the word "neighbor."

서울숲길의 좋은 이웃

성수동 서쪽에는 기이한 친밀함이 흐르는 동네가 있다. '힙한 동네 성수동'이라고 뭉뚱그리기에는 서로 결이 달라 구분해 부를 필요가 있는 서울숲길이다. 그곳에서 정다운 이웃 같은 가게들을 만났다.

글. 김성화 / 사진. 임학현

인적이 드물어지는 서울숲길의 끝, 아일랜드에 동네 사장님들이 모였다. 주민 이성원 씨의 반려견 락시가 아일랜드의 안소연 실장을 만나자 반가운 듯 꼬리를 흔든다.

문화·예술 기획사 투트랙을 운영 중인 김성근·이성원 부부는 작년 가을부터 성수동에 살기 시작했다. 반려견들과 함께 자주 산책을 하다 보니 서울숲길의 묘한 매력에 빠져들었다. "이곳은 시간이 느리게 가는 것 같아요. 서로 만나면 반갑게 인사하고 안부를 묻는 일이 자연스럽죠. 여느 동네와 다르다고 느꼈어요."

다르긴 다르다. 오후 5~6시면 영업을 종료하고, 겨울에는 한 달간 휴가를 다녀오는 가게도 있으니. 그런데 그 여유 속에 남을 위한 자리가 생기는 걸까? 카페 주인이 다른 카페의 커피를 즐겨 마시고, 카페 손님이 이웃 베이커리의 빵을 사 오면 선뜻 포크를 내주는 곳이 서울숲길이다.

친해진 가게가 늘수록 동네에 대한 애정도 커졌다. 그러다 김성근·이성원 부부는 새로운 일을 시도했다. 계절에 따라 매출 변동이 큰 서울숲 근방의 가게들을 모아 '성수크루마켓'이라는 이름의 작은 장을 연 것. 아일랜드 앞마당에서는 리빙 제품을, 미만키에서는 티라미수와 내추럴 와인을 팔았다. 봄 햇살 아래 모두가 밝게 웃으며 스스럼없이 이야기를 나눈 날이었다. 잦은 공사로 피로를 느끼던 주민들도 동네의 새로운 활기를 반겼다.

김성근 대표는 요즘 자신이 하는 상상에 스스로 놀라워하며 동네에 대한 마음을 고백했다. "제 수입의 일부를 떼어 지역 환경 미화를 위해 쓰고 싶어요."

숲이 그런 사람들을 모은 걸까, 숲 가까이 살다 보니 그런 마음이 된 걸까? 낯설지만 반가운 정서가 '이웃'이라는 말에 살포시 내려앉았다.





Together Off the Grid at Island



- **②** 1F, 11-26, Seoul Sup2-gil, Seongdong-gu
- ▼ Tuesday Saturday 10:30 a.m. – 6 p.m.
- Brown sugar milk tea 4,500 won; Tropicalade 5,000 won
- @ @ilnd_seongsu
- 성동구 서울숲2길
 11-26, 1층
- 화~토요일10:30~18:00
- 흑당 밀크티 4,500원,트로피컬 에이드 5,000원
- @ilnd_seongsu



Island is both a design studio that makes things with a rustic look and a café that sells tasty milk tea with brown sugar. Owner Yu Uk-Jae is trying out the idea of a disconnected lifestyle: living off the grid. He makes and sells scented candles and woodworking tool boxes here for the digital nomads who congregate in the midst of nature. He has plenty of interesting ideas about living a natural lifestyle—such as building a house with a floor area of only 20 square meters, or a tree house that uses a bicycle as an elevator.

Island is also a café where you can feel quite comfortable starting a conversation with someone you are meeting for the first time. The space is open to pets, and there are dogs that are brought here almost daily, much like regular customers. Yu's wife, An So-Yeon, told me with a bashful smile that whenever a customer comes in, she still feels nervous but also pleased to see them. At that point, I understood why Island had such a comfortable vibe.

The drinks here are true to the essentials, and Island is renowned in the neighborhood for its tasty brown sugar milk tea. The tea is brewed with quality tea leaves for an abundant flavor, and the home-cooked tapioca pearls are nice and chewy.

외딴 곳에서 함께 — 아일랜드

아일랜드는 숲속 오두막에서 쓸 법한 물건을 만드는 디자인 스튜디오이자 맛있는 흑당 밀크티를 파는 카페다. 성수동에 자리 잡은 지는 5년, 카페로 운영한 지는 반년이 되어가는 아일랜드의 유욱재 이사는 '외딴 곳에서 살기(Living off the grid)'라는 새로운 주거 방식을 상상하고 시도한다. 아일랜드에서 판매하는 향초나 가방, 목공 박스 등은 자연 속에서 네트워크를 이루며 사는 디지털 노매드를 위해 그가 만든 물건이다. 자전거를 엘리베이터처럼 활용한 트리 하우스, 6평짜리 집 짓기 등 그에게는 틀을 벗어난 삶에 관한 흥미로운 이야깃거리가 넘친다.

카페이기도 한 아일랜드에서는 처음 보는 사람에게 말을 거는 일이 편하게 느껴진다. 공간은 반려동물에게도 열려 있어 매일같이 이곳에 들르는 단골 강아지도 있다. 손님이 오면 여전히 떨리지만 반갑고 재밌다는 아내 안소연 씨의 수줍은 미소를 보면 아일랜드가 편안하게 느껴지는 이유를 짐작할 수 있다.

음료 역시 기본에 충실해 동네에서는 흑당 밀크티 맛집으로 유명하다. 좋은 찻잎을 우려내 향이 풍부하고 직접 삶은 타피오카 펄은 쫀득하다.



The Parisians Next Door at **Ofr.**





- 2F, 19-18, Seoul Sup2-gil, Seongdong-gu
- Wednesday-Sunday 1 p.m.-7 p.m.
- **C** +82-2-465-9357
- @ @ofrseoul
- ☑ 성동구 서울숲2길 19-18, 2층
- ☑ 수~일요일 13:00~19:00
- 02-465-9357
- @ @ofrseoul

Yes, Ofr. of Paris has come to Seoul Forest Road. Founded in 1996 by Alexandre Thumerelle with the clear and simple goal of "creating beautiful things," Ofr. is a Parisian art book shop, gallery, studio, and publisher. Starting out from scratch, Ofr. has grown to publish 136 books, hold over 200 exhibitions and concerts, and act as an incubator for the Paris art world.

Ofr. chose Seoul Forest Road for its Seoul location because of the area's resemblance to the Marais District, where Ofr. Paris is located. The books are casually arranged in just a few sections so that customers can discover a title to their taste by browsing one book at a time.

Ofr. Seoul sells unusual art books such as Women in Trees, a collection of photographs taken from the branches of trees. You can also find A Love Trip Across Korea, a record of Korean scenes and impressions experienced by Alexandre Thumerelle on a visit of more than a month. It's also interesting to browse the vintage items displayed and the Toile de Jouy fabrics produced in France by Mirabelle, a brand that shares Ofr.'s philosophy of pursuing "beautiful things."

이웃집 파리지앵 — Ofr.

서울숲길에는 파리 오에프알(이하 Ofr.)의 첫 아시아 매장이 있다. Ofr.은 알렉상드르 튀메렐이 '아름다운 것을 창조하자'는 단순하지만 뚜렷한 목표를 가지고 1996년에 문을 연 파리의 아트북 서점이자 갤러리, 스튜디오, 출판사다. 무일푼으로 시작해 136권의 책을 출간하고 200회가 넘는 전시회와 콘서트를 기획하는 등 파리 예술계의 인큐베이터 역할을 하고 있다. 이를 통해 유명 일렉트로닉 듀오 다프트 펑크가 첫 콘서트를 열기도 했다.

Ofr.은 '항상 열려 있고 자유로우며 금방이라도 무언가를 할 수 있는(open, free, ready)'의 약자이기도 하다. Ofr. 파리를 여러 차례 방문하며 알렉상드르 튀메렐의 신념에 깊이 공감한 박지수 대표는 지난봄 Ofr. 서울을 열었다. 책은 손님이 한 권씩 향유하며 자신의 취향을 발견할 수 있도록 크게 몇 갈래로만 분류하고 분방하게 펼쳐두었다.

Ofr. 서울에서는 나무 위에서 찍은 사진만 모아놓은 사진집 <Women in Trees>와 같은 독특한 예술 서적을 판매한다. 또한 알렉상드르 튀메렐이 한 달 넘게 머물며 경험한 한국의 풍경과 감상을 담은 책 <A Love Trip Across Korea>도 만날 수 있다. 아름다운 것을 추구한다는 점에서 결이 같은 브랜드 미라벨이 프랑스에서 제작한 투알 드 주이(toile de jouy) 원단과 빈티지 아이템을 구경하는 재미도 쏠쏠하다.



Already popular in Daegu, this British-style bakery has now arrived on Seoul Forest Road. "I wasn't used to seeing people act as if they had known each other when they met for the first time, or café owners recommending the coffee of another café," explains Kim Kyung-jin, the owner of Victoria Bakery. Kim is adjusting happily to Seoul Forest Road's overflowing good-neighbor friendliness. As a result, the outside of the café is bustling with people taking photographs to post on social media.

The cakes at Victoria Bakery look rustic and cute, and although at first I thought they were just cute, they also turned out to be quite tasty. They are like a school student who is popular in the class for being easy-going yet smart.

The shop's signature donuts take two days to make and are based on a recipe that Kim and her brother learned on repeated visits to London after falling in love with the donuts they had tasted at Borough Market. The fillings such as raspberry and custard cream with vanilla beans are all home-made. Meanwhile, the bakery's tables are all placed in the front yard to encourage customers to spend some peaceful moments on Seoul Forest Road.

A New Friend I'd Like to Know Better Victoria Bakery



- □ 1F, 18-7, Seoul Sup2-gil, Seongdong-gu
- ✓ Wednesday Sunday Noon - 7 p.m.
- Signature donut 4,500 won; lemon tart 6.500 won
- **G** +82-2-6012-9878
- ▶ victoriabakery.shop
- ☑ 성동구 서울숲2길 18-7, 1층
- ☑ 수~일요일 12:00~19:00
- ☑ 시그너처 도넛 4,500원,레몬 타르트 6,500원
- **G** 02-6012-9878
- ▶ victoriabakery.shop

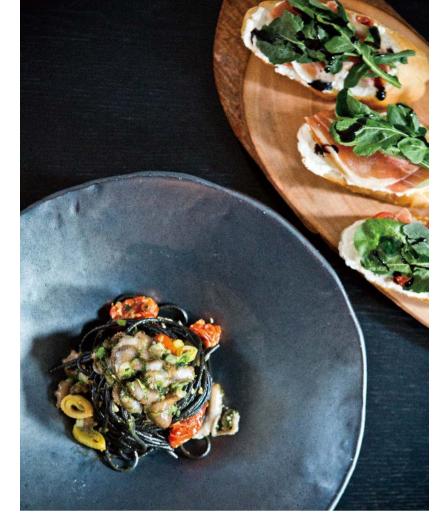
친해지고 싶은 새 친구 — 빅토리아 베이커리

대구에서 사랑받던 영국식 베이커리가 서울숲길로 이사 왔다. "처음 보는 사이인데 알은척을 하고, 카페 사장님이 다른 집 커피를 추천하는 게 낯설었어요." 빅토리아 베이커리의 김경진 대표는 기대 이상으로 여유와 정이 넘치는 서울숲길에 기쁘게 적응해나가고 있다. 덕분에 가게 앞은 SNS 인증샷을 찍는 사람들로 붐빈다.

빅토리아 베이커리의 빵은 투박한데 귀엽고 게다가 맛있기까지 하다. 털털하지만 야무진 데가 있어 반에서 인기 많은 친구 같다.

제작에 이틀이 걸리는 시그너처 도넛은 영국 버로 마켓의 도넛을 먹어보고 반한 김경진 대표와 그의 오빠가 런던을 여러 차례 방문해 배운 레시피로 만든다. 바닐라 빈을 넣은 커스터드 크림과 라즈베리 같은 필링 역시 모두 직접 만든 것. 테이블을 가게 앞마당에만 둔 건 서울숲에서 한적한 시간을 보내길 바라는 마음에서다.





The Italian pasta house Mi Manchi is located on the last alley off Seoul Forest Road. The staff here come out for a small chat when neighbors greet them with a friendly glance. For one reason or another, Mi Manchi is a place where people stop at least for a little while.

The chefs at Mi Manchi stick to traditional cooking methods while adding some Korean ingredients to create unique dishes. The signature dish, live octopus pasta, overcomes the usual fishy smell of the octopus with basil pesto. When the wriggling octopus is mixed with warm noodles, the texture becomes really toothsome. The menu also includes classic dishes such as pasta carbonara, whose well-balanced flavors point to an expertise that comes from a long cooking experience.

Mi Manchi aims to sell time: "During the time people are here, I would like them to be satisfied with everything; the food is just a part of that," explains the owner. In Italian, "mi manchi" means "I miss you." When a place is willing to cook food and wait for someone out of a feeling of missing them, who could simply pass by?

The Pasta House That Sells Time Mi Manchi



- ☑ B1F, 6, Seoul Sup2-gil, Seongdong-gu
- Monday − Friday 11:30 a.m. − 2:30 p.m., 6 p.m. − 11 p.m. Saturday − Sunday 12:30 p.m. − 3:30 p.m., 6 p.m. − 11 p.m.
- **C** +82-70-7759-0833
- @ @mimanchi.seoul

- 성동구 서울숲2길 6, 지하 1층
- 월~금요일 11:30~14:30, 18:00~23:00토~일요일 12:30-15:30, 18:00~23:00
- **G** 070-7759-0833
- @mimanchi.seoul

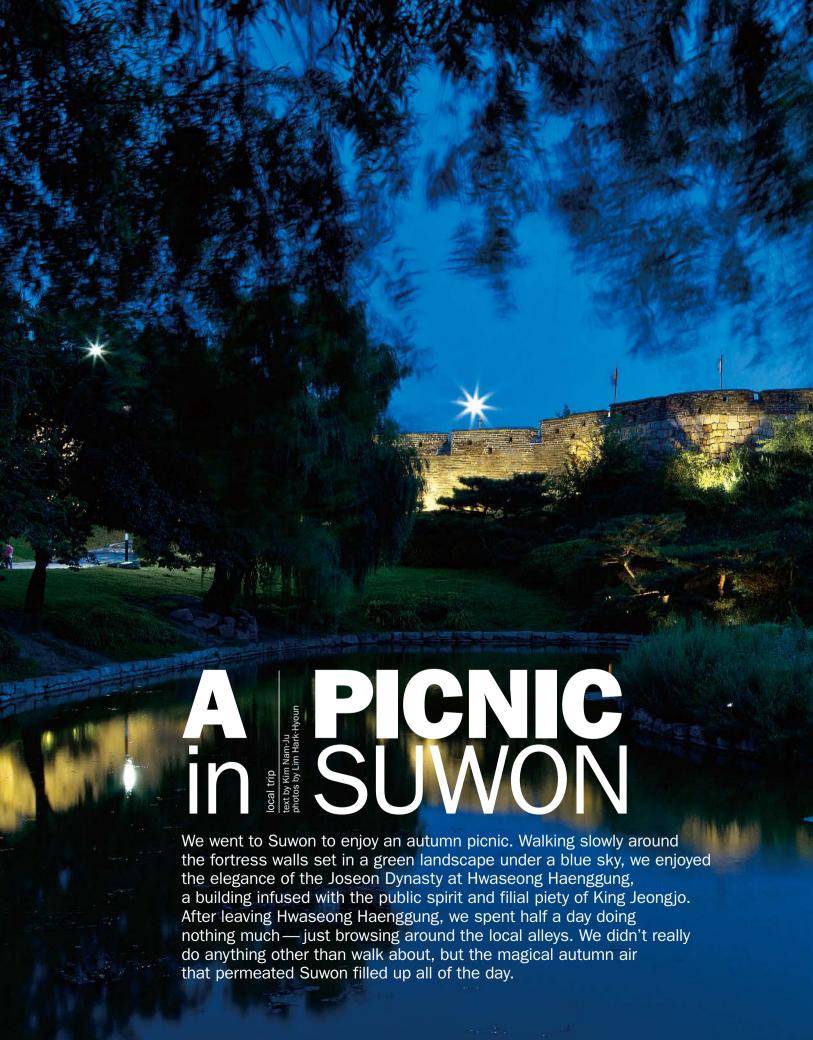
시간을 파는 파스타집 - 미만키

서울숲길 마지막 골목에는 이탈리아 파스타집 미만키가 지면으로부터 빼꼼 고개를 내밀듯 열려 있다. 친한 이웃들이 눈인사를 건네면 직원들이 밖으로 나와 짧은 대화를 나눈다. 이런저런 이유에서 미만키는 잠시나마 머무르게 되는 곳이다.

미만키의 음식은 전통 조리법을 고수하며 한식 재료를 더해 색다르게 다가온다. 시그너처 메뉴인 산낙지 파스타는 바질 페스토로 특유의 비릿함을 잡았다. 꿈틀거리는 산낙지를 따뜻한 면과 뒤섞자 식감이 탱글탱글해진다. 카르보나라 같은 클래식 메뉴도 선보이는데 균형 있는 감칠맛에서 단단한 내공이 느껴진다.

미만키가 팔려고 하는 것은 시간이다. "이곳에서 머무는 시간 동안 모든 것이 만족스러웠으면 좋겠어요. 그중 하나가 음식이죠." 오너 셰프 변지수는 주방 창으로 손님의 미소가 보일 때마다 힘을 얻는다. '미만키(Mi Manchi)'는 이탈리아어로 '나는 당신이 그립습니다'라는 뜻이다. 누군가를 그리워하는 마음으로 음식을 만들고 기다리겠다는 곳을 어떻게 그냥 지나칠 수 있을까. ●









A Walk About Suwon Hwaseong

Walking around the Suwon Hwaseong area was like enjoying a fine picnic on the grass. Inside the beautiful big fortress walls lay living spaces that preserved the layers of time intact, while under big trees that rose high above the buildings, local elders enjoyed the pleasure of conversation. Just an hour away from Seoul by bus, we found great leisurely spaces.

Two hundred years ago, Hwaseong's haenggung (a kind of palace where the king would stay when traveling to the provinces) used to take on a festival mood whenever the king visited. Even today, the plaza outside the palace is filled with people flying kites or riding bicycles, and children laughing as they ride on their fathers' shoulders. The curved lines of the surrounding trees and lanes, and the ridge of the hill harmonize perfectly with that scenery.

Best of all is Banghwasuryujeong, considered Hwaseong's most beautiful pavilion. From the top of it, you get a fine view of the curving fortress wall path and the *yongyeon* (a small lake) peeping out from between the willows. In the daytime you'll see many people enjoying a picnic on the grass beside the lake.

The most magical moment occurs around sunset. The sky becomes stained with fantastic colors, and suddenly the whole world goes quiet. It's a moment when you want to keep on chatting, sitting face-to-face with someone in a pavilion below the Dragon's Head Rock. Just you and me beneath the gentle moonlight: what more do we need?

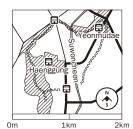
수원화성 일대를 걷는 건 '볕 좋은 날 잔디밭에 앉아 즐기는 피크닉'과 같다. 크고 아름다운 성곽 안쪽으로 시간의 지층이 잘 보존된 삶의 공간들이 낮게 펼쳐지고, 건물 높이를 훌쩍 넘는 커다란 나무 밑에서 동네 어르신들의 수다가 피어난다. 서울에서 광역 버스로 한 시간 남짓 달려왔을 뿐인데 일상의 여유를 발견하게 되는 공간들이 우아하게 모습을 드러낸다.

200년 전 화성의 행궁(왕이 지방에 거동할 때 머무는 별궁)은 왕이 행차할 때마다 축제로 물들었다. 지금도 행궁 앞 광장은 연을 날리거나 자전거를 타는 사람, 아빠 어깨에 올라탄 아이들의 웃음소리로 가득하다. 이제는 일상이 축제 같아진 행궁 주변은 나무와 길, 언덕 능선이 그려내는 곡선이 아름답게 어우러진다.

백미는 화성에서 가장 아름다운 정자로 꼽히는 방화수류정이다. 그 위에 오르면 굽은 성곽 길과 버드나무 사이로 고개를 내미는 용연(작은 호수)이 한눈에 보인다. 낮에는 용연 앞 잔디밭에서 피크닉을 즐기는 이들도 많다.

마법 같은 순간은 노을이 질 무렵 찾아온다. 하늘이 오묘한 색으로 물들고 일순간 온 세상이 고요해진다. 용머리바위 위에 있는 누각에 앉아 누군가와 얼굴을 마주하고 한없이 속삭이고 싶어지는 순간이다. 은은한 달빛 아래 앉은 너와 나. 무엇이 더 필요할까.





In fall, Suwon offers plenty to see and enjoy, as a variety of events and festivals are held at the beautiful Suwon Hwaseong Fortress and in the surrounding areas. Have a romantic daytime date at the "Sweet Haenggung Romance" event, or take part in the "Hwaseong Haenggung Palace Opening Night" program, designed for romantic night walks around the Haenggung Palace.

The Suwon Hwaseong Cultural Festival, the climax of Suwon's fall festivals, is a must-do event. The festival will take place at the Suwon Hwaseong Fortress and the Haenggung Palace from October 3 through October 6. The dozens of planned programs are intended to make visitors feel as if they were teleported to the Joseon era. Suwon's major cultural tourism festival is packed with events whose very names are enough to pique your curiosity: "King Jeongjo Visits the Ancestral Tombs"; "Suwon Lantern Festival," etc. Some people may think of a cultural festival as boring, but the Suwon Hwaseong Cultural Festival provides a great setting for family outings and a dating occasion for couples.

The finale of the festival will be "Yajo," a martial arts performance — a modern reinterpretation (based on the Royal Protocols of the Joseon Dynasty) of the Joseon nighttime military training. The harmonious blend of lights,

music, videos, and martial arts against the backdrop of the lofty Changnyongmun Gate (the eastern gate of the Hwaseong Fortress) and the expansive lawn around it will mesmerize audiences. The solemn and elegant performance is a perfect ending to this romantic cultural festival. Let's create a magical moments in Suwon.

수원의 가을은 연일 낭만적인 축제로 넘쳐난다. 성곽 건축의 꽃으로 불리는 수원화성에서 낮에는 낭만적인 데이트를 할 수 있는 '달달한 행궁 로망스'를, 밤에는 달빛을 따라 걷는 '화성행궁 야간 개장'을 즐겨보자. 헬륨 열기구 플라잉 수원을 타고 하늘에서 수원화성을 내려다봐도 좋다.

축제의 절정은 제56회 수원화성문화제다. '정조대왕 능행차' '수원등불축제' 등 흥미로운 행사가 펼쳐지는 수원시의 대표 문화·관광 축제다. 지루할 것이라는 문화재에 대한 편견을 바꿔놓을 만큼 가족 나들이와 데이트 코스로 적격이다. 올해는 10월 3일 화려한 개막연을 시작으로 6일까지 수원화성과 행궁 일대에서 진행된다. 조선 시대로 이동한 듯한 착각을 불러일으키는 다양한 볼거리와 즐길 거리가 가득하다.

해가 지고 나면 축제는 더욱 화려해진다. 옛 기록을 토대로 야간 군사훈련을 현대적으로 재해석한 무예 공연 '야조(夜操)'도 놓치지 말자. 창룡문과 성곽, 드넓은 잔디밭을 무대로 빛, 소리, 영상과 무예가 어우러져 낭만적인 축제의 밤을 완벽하게 물들인다. 수원에서 일상 속 판타지를 누려보자.

56th Suwon Hwaseong Cultural Festival

- Oct. 3−6
- Suwon Hwaseong Fortress area, including Hwaseong Haenggung Palace, SuwonCheon
- **C** +82-31-290-3572~5
- swcf.or.kr

Hwaseong Haenggung Palace Opening Night

- Through Sept. 28 Tuesday-Thursday 6 p.m.-9 p.m.; Friday-Saturday 6 p.m.-10 p.m., Closed on the day of Chuseok
- **G** +82-31-290-3682~3

제56회 수원화성문화제

- ☑ 10월 3~6일
- 화성행궁, 연무대, 수원천 등 수원화성 일원
- **G** 031-290-3572~5
- swcf.or.kr

화성행궁 야간 개장

- 9월 28일까지 화~목요일 18:00~21:00, 금~토요일 18:00~22:00, 추석 당일 휴무
- **G** 031-290-3682~3



courtesy of Suwon City Government (suwon.go.kr)



The Perpetual New Alleys **** The Perpetual New Alleys *** The Perpetual

Among the alleys that wind along the fortress walls are newly opened cafés that keep the structure and sign boards of old buildings intact, and restaurants that create a unique atmosphere by adding a contemporary interior to a cozy traditional house. Here are five places in Haenggung-dong that we found familiar, yet novel.

성곽을 따라 구불구불 이어진 골목 사이로, 과거의 건물 구조와 간판을 그대로 둔 채 운영하는 카페와, 고즈넉한 한옥에 현대적인 인테리어를 가미해 분위기가 색다른 식당들이 자리하고 있다. 행궁동에서 만난 익숙하면서도 낯선 장소 다섯 곳.



푸짐한 한 접시 — 보름달식탁

여기, 아늑하고 따듯한 분위기의 식당이 있다. 호박을 닮은 노란 냄비와 하얀 유리그릇이 하얗게 칠한 거친 벽과 어우러져 색다른 느낌을 준다. 나무 탁자 위에는 둥근 달을 닮은 조명이 은은하게 빛난다.

가정집 분위기가 그대로 느껴지는 보름달식탁에서는 둥근 접시에 보름달처럼 푸짐하게 담아낸 카레 요리를 맛볼 수 있다. 다진 돼지고기에 토마토를 넣고 살짝 매콤하게 볶아낸 키마카레와 풍미 좋은 크림에 새우를 듬뿍 넣고 밥 위에는 튀긴 마늘을 수북이 뿌린 새우크림카레는 정성이 가득 담긴 집밥 같다. 겨울에는 덮밥도 낼 예정이다.

- Noon−8 p.m.; closed on Mondays
- @flanmoon_
- 화서문로31번길9-5. 1층
- 12:00~20:00, 월요일 휴무
- @ @flanmoon_

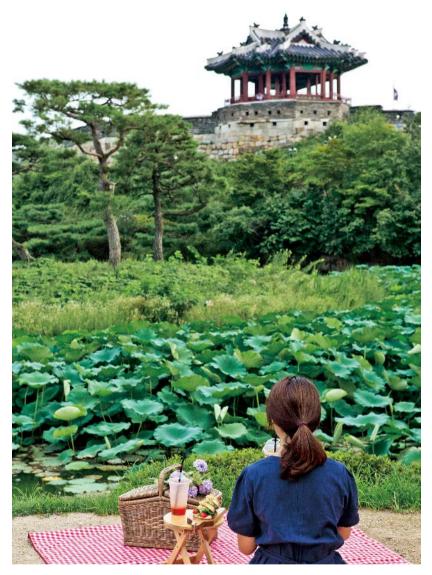


Abundance in a Dish **Boreumdal Siktak**

Here you'll find a dining table with a warm and cozy atmosphere. Yellow pans that look like pumpkins combine with white glass dishes and rough white-painted walls to create a distinctive feel. Above the wooden tables, lights that look like a full moon shine with a subtle glow. Boreumdal Siktak preserves all the traces and atmosphere of a family home.

Here, curries are served on round dishes, as abundant as the full moon. The Keema Curry, a pungent blend of minced pork and tomato, and the Prawn Cream Curry, made with a generous portion of prawns in tasty cream and served with rice topped with plenty of fried garlic, seem like home cooking prepared with loving care. For the autumn, the restaurant plans to add a selection of dishes served on rice.

- **②** 54, Sinpung-ro 23beon-gil
- Noon−10 p.m.; closed on Thursdays
- @ @cafe7209
- ☑ 신풍로23번길 54
- ☑ 12:00~22:00, 목요일 휴무
- @ @cafe7209





A Magic Carpet Café Chil I Gong Gu

While walking along the fortress walls, I found a little space distinguished by cream-toned cloth. Café Chil I Gong Gu has a "newtro" sensibility, and is renowned for its picnic sets: sandwiches, drinks, and a mat all packed in a rattan basket. When you spread out the red mat, any place can become a picnic spot. A favorite place to take your picnic basket is the grass outside the Banghwasuryujeong pavilion, located a 15 minutes' walk from the café.

One of the unique little pleasures of this café is that if you order an Einspanner—they decorate it with a cartoon character formed from cinnamon powder. The handmade syrup drinks and fruit yoghurts are prepared with hand-made fruit syrups such as melon, strawberry, and peach. The peach yoghurt is only available in season, and when you eat it with a spoon, the taste of autumn seems to permeate your mouth.

일상을 바꾸는 마법의 돗자리 — 카페 칠이공구

성곽을 따라 걷다 크림 톤의 천이 드리워진 작은 공간을 발견했다. 뉴트로 감성이 흐르는 카페 칠이공구는 라탄 바구니 안에 샌드위치, 음료, 돗자리를 함께 제공하는 피크닉 세트로 유명하다. 빨간 돗자리를 펼치면 어디든 멋진 피크닉 장소가 된다. 카페에서 약 15분 거리에 있는 방화수류정 앞 잔디밭이 인기 있는 피크닉 장소다.

아인슈페너를 주문하면 시나몬 가루로 캐릭터를 만들어주는데, 이곳에서만 경험할 수 있는 즐거움 중 하나다. 자몽 에이드, 패션후르츠 에이드 등 수제청 음료와 딸기 요거트 등 과일 요거트는 모두 이곳에서 직접 담근 수제청으로 만든다. 시즌 한정으로 10월까지 맛볼 수 있는 복숭아 요거트를 숟가락으로 떠먹으면 입안 가득 싱그러운 맛이 퍼진다.



창마다 다른 풍경 - 낭만만옥

이렇다 할 간판 하나 없다. 필기체로 '낭만만옥'이라 적힌 입간판 하나뿐이다. 주택을 개조한 모던하면서도 세련된 카페다. 사방으로 난 커다란 창으로 각기 다른 풍경을 볼 수 있어 어디에 앉느냐에 따라 매번 새로운 장소에 온 것 같다. 붉은 담장 뒤로 보이는 주택의 낮은 지붕, 하얀 담장 위로 소담스럽게 핀 능소화가 각각의 창을 통해 눈에 들어온다.

이곳에서만 맛볼 수 있는 쑥우유가 특별하다. 플랫 화이트 위에 생크림을 얹은 낭만라테는 혀끝에 고소한 맛이 오래도록 맴돈다.

Ø 26. Hwaseomun-ro

- 26, Hwaseomun-ro 48beon-gil
- Noon−10 p.m.; closed on Wednesdays
- **C** +82-70-7797-3385
- ☑ 화서문로48번길 26
- 12:00~22:00, 수요일 휴무
- **G** 070-7797-3385

A Different View From Every Window **Nangman Manok**

There's no big sign outside — just a single entrance sign with the name of the café written in cursive script: Nangman Manok. Remodeled from a house, the café has a modern yet sophisticated style. On all sides are big windows, each giving a different view, so that depending where you sit, you can feel as if you have come to a different place every time. Through one window you might see the low roof of a house rising behind a red garden wall, and through another, luxuriant blossoming creepers showing above white walls.

A special item on the menu that you can't taste at other cafés is the Mugwort Milk. And the savory taste of a Nangman Latte — a flat white coffee with added fresh cream — will linger on your tongue for some time.

A Workshop That Sells Hamburgers OH,PQR!

Your attention will be drawn by stylish English lettering on the exterior wall that reads, "OH,PQR!" Run by the brand design company PQR, this is a cultural space where you can bring in your pets. When you come in, you are greeted first by the pet dog named R-re. He's a big dog, but far from barking at unfamiliar customers, he wags his tail merrily.

The pride of OH,PQR! are its burgers, made with 100% beef patties and home-made sauce on a bun of hand-made rice bread from Suwon's Minari Bread. You can also taste home-made beer from the New City Brewing Club, which is only available in the Suwon area. "I want this place to be no mere burger pub," says the owner, "but rather something like a reception room for the neighborhood." From September, he plans to run a variety of cultural events in the upstairs space.

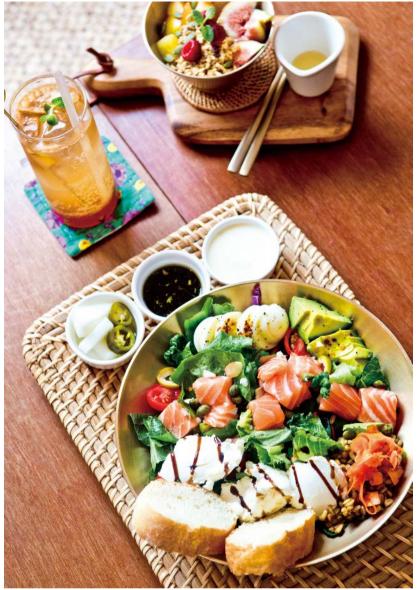


2 31, Hwaseomun-ro 45beon-gil

- Monday−Saturday Noon - Midnight; Sunday Moon−10 p.m.
- @ @oh_pqr
- ☑ 화서문로45번길 31
- ☑ 월~토요일 12:00~24:00, 일요일 12:00~22:00
- @ @oh_pqr

외벽에 'OH,PQR!'이라고 적힌 감각적인 영문 레터링이 눈길을 끈다. 브랜드 디자인 회사 피큐알이 운영하는 곳으로 반려동물과 함께할 수 있는 문화 공간이다. 안으로 들어서면 반려견 '아르'가 제일 먼저 반긴다. 큰 몸집이지만 낯선 손님에게 짖기는커녕 살랑살랑 꼬리를 흔들어댄다.

이곳의 자랑은 소고기 100% 패티와 수제 소스를 곁들인 버거다. 수원의 청년 기업 미나리식빵의 수제 쌀빵을 번으로 사용한다. 수원 지역에서만 맛볼 수 있는 수제 맥주 '신도시 양조회'와 찰떡궁합이다. "이곳을 단순한 버거 펍이 아닌 동네 사랑방처럼 만들고 싶다"는 주인장은 9월부터 2층 공간에서 각종 문화 행사를 열 계획이다.



- **②** 63-18, Sinpung-ro 23beon-gil
- **☑** Daily 10:30 a.m. 9 p.m.
- @ @Farm_to_hanok
- ☑ 신풍로23번길 63-18
- ☑ 매일 10:30~21:00
- @Farm_to_hanok



An Organic Salad Café **Farm To Hanok**



Pass Café Chil I Gong Gu and go up the hill, and your eye is caught by a sign that reads "Farm To Hanok." The name takes the concept of "farm to table" — organic produce from a farm is brought to the dinner table, adding the word for the traditional Korean house, hanok.

Here the basic salad can be customized to suit your taste by adding a choice of toppings including salmon, chicken, shrimp, tuna, and steak. Also popular is the Yoghurt Bowl, a nourishing dessert combining thick Greek yoghurt with lashings of seasonal fruit and nuts. The Apple Cinnamonade, made with home-made fruit syrup, tastes fresh and refreshing.

Even the brass vessels in which the salad is served add an elegance that goes well with the traditional hanok house. Not a single item, whether it be a table, a dish, or a cushion, has been thrown in without thought. Those who come here with the idea of having a simple salad will smile when they experience a satisfying mealtime in a traditional house.

유기농 샐러드 카페 — 팜투하:녹

카페 칠이공구를 지나 언덕길을 오르면 '팜투하:녹'이라고 적힌 간판이 눈에 띈다. 유기농 농산물을 식탁에 올리는 팜 투 테이블(farm to table)에 한옥의 의미를 더한 조어다.

이곳에서는 기본 샐러드에 연어, 치킨, 새우, 참치, 스테이크 등 원하는 대로 토핑을 얹어 입맛대로 먹을 수 있다. 꾸덕꾸덕한 그릭 요거트에 제철 과일과 견과류를 듬뿍 얹은 요거트 볼도 든든한 디저트로 인기다. 직접 담근 청으로 만든 애플 시나몬 에이드는 싱그럽고 신선하다.

샐러드를 담은 그릇 또한 유기로 한옥과 잘 어우러져 운치를 더한다. 식탁, 접시, 쿠션 등 어느 것 하나 허투루 놓인 것이 없다. 가볍게 샐러드나 먹을까 하고 찾은 이들은 한옥에서 맞은 뜻밖의 근사한 식사 시간에 미소를 짓게 될 것이다. ●

The Colors of Kang Daniel

Kang Daniel's solo debut album, *Color On Me*, is all about colors.

Kang chose this theme because he "wanted to open up the unlimited possibilities within [him] and show a variety of pieces and performances."

Kang's own words show his determination to progress to a performance level comparable to a painter's palette filled with colors.

When Kang Daniel (24) first appeared before an audience on Mnet's trainee idol survival program *Produce 101 Season 2*, the audience voted him into the first place. This vote allowed Kang to step out of Wanna One, a temporary project group created for the program, and become his own act.

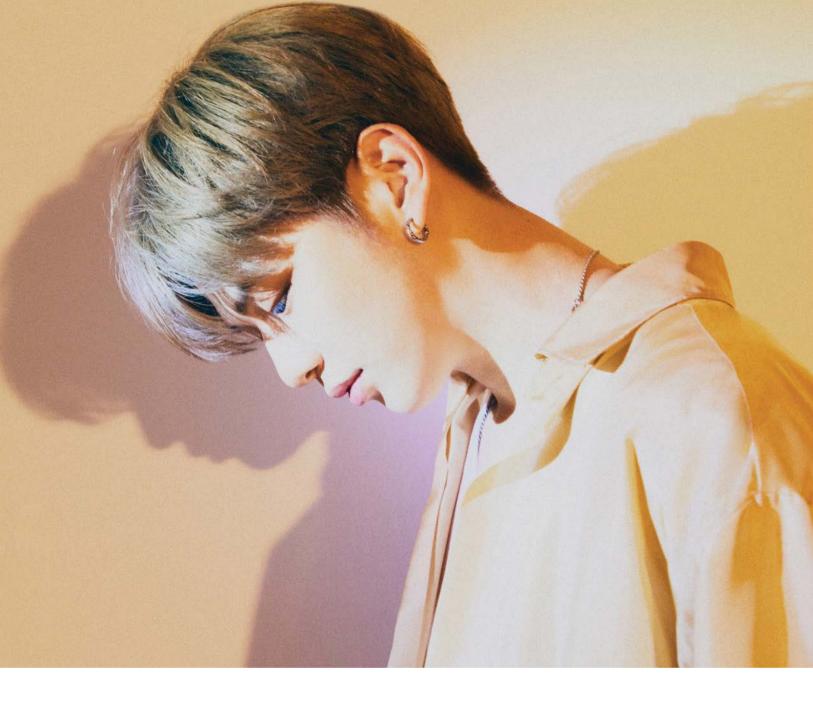
As mainstream K-pop is centered around groups rather than soloists, Kang might have expected a difficult path ahead, but instead he got off to a smooth start. When offline sales of his solo debut album kicked off on July 29, the Hanteo Chart recorded sales of more than 400,000 copies in the first three days, a record for the highest first-week sales by a male or female solo artist. Meanwhile, online pre-orders had already reached around 450,000 copies. One thing was sure: The Kang Daniel syndrome that had begun in the summer of 2017 was still going strong.

The appeal of Kang Daniel is multi-faceted. He is not a super-handsome idol, nor a magnificent singer, yet he captivates his audiences with fine and polished performances. Building on his experience of learning B-Boying while in middle school and studying contemporary dance briefly in his high school days, Kang is able to control the rhythm of the dance and express the music through his body movements. The performer's character sets off a dramatic contrast between his gentle off-stage image and his strong, sexy on-stage dancing. Kang Daniel's charm and appeal certainly can't be explained only through his dancing.

The unwavering fandom that has followed him for two years after the end of *Produce 101*Season 2 comprises a diverse range of fans.
K-pop is mainly followed by teenagers, but Kang's fan base comprises all generations, from teenagers to middle-agers. This is one idol who is popular with children and adults alike.

The reason for his popularity across the generations can be traced back to Kang's behavior on *Produce 101* Season 2. Although this was a survival program, Kang kept his positivity and maintained a close relationship with his competitors, being considerate even when others might have thought of themselves first. His compassion had a moving effect on the 'collective producer' — the audience of the show — adding to his demonstrated artistic ability throughout the show.

The advent of Kang Daniel was a significant trigger in the expansion of the idol industry. His expanded fanbase - people in their twenties-toforties range with spending power — had a heavy influence on the marketing side of Kang's rise to fame. Kang's debut as a cover model for a current affairs magazine was soon followed by an appearance in Instyle — the first time in its 14year history that the magazine used a male cover model. These magazines managed to sell out all their online pre-orders. The same level of commercial success followed the commercials in which Kang appeared, whether for clothing, home appliances, beer, or cosmetics — something not unrelated to the new record set by Kang's recent solo debut album.



Kang Daniel could not have achieved his full musical potential during the Wanna One days as part of an 11-member group. The theme of 'colors' was the right choice for him — his musical world was a blank canvas after the breakup of the group.

While Kang's specialty was rap, he chose "What Are You Up To?" for his debut song—
a track with strong vocal elements. "I wanted to improve my skills [in vocals] a little," he said, "and I worked night and day to show my fans a side of me that they had never seen before."
According to Kang, "What Are You Up To?" is a "song with a leaping melody line and easy-to-

follow dance moves."

In his music and journey as an artist, Kang still has many colors left to paint. And in his performances as a soloist rather than one of eleven performers, Kang delivers another message: "To outside appearances I may look empty, but I'm in the process of filling up, so keep watching me." I wonder what brightness and saturation levels the colors of Kang Daniel will achieve in the future.

Want You is a newspaper journalist with 20 years of experience. One day, she watched *Produce 101 Season 2* and became a devoted Kang Daniel fan. Last year, she collected anecdotes of her artist followings and published them in *Fan Devotion at Your Age?*



강다니엘 보색

강다니엘의 첫 솔로 데뷔 앨범은 '컬러'로 대변된다. 그의 표현에 따르면 "내 안의 무한한 가능성을 열어 다양한 무대와 곡을 보여주고 싶어서" 택한 주제이다. 무채색에 가까운 그의 현재에서 더 나아가 다채로운 빛깔을 내고 싶다는 다짐이기도 하다.

글. 원유

<컬러 온 미(Color On Me)>. Mnet의 아이돌 연습생 서바이벌 프로그램인 <프로듀스 101 시즌 2>(이하 <프듀 시즌 2>)를 통해 국민 프로듀서로 불리는 대중에게 처음 모습을 드러낸 후 시청자 투표를 통해 당당히 1위 자리에 오른 강다니엘(24). <프듀 시즌 2>로 만들어진 시한부 프로젝트 그룹 워너원의 센터였던 그가 홀로서기에 나섰다.

> 현재 케이팝의 주류는 솔로가 아닌 그룹이기에 가시밭길이 예상되지만 일단 출발은 좋다. 7월 29일 오프라인 발매가 시작된 그의 솔로 데뷔 앨범은 3일 만에 40만 장(한터차트 집계) 넘게 팔렸다. 이는 역대 남녀 솔로 아티스트 초동 판매 1위 기록이다. 이미 온라인 선주문만 45만 장에 육박했던 터다. 2017년 여름부터 시작된 강다니엘 신드롬이 아직까지 이어지고 있다는 방증이다.

강다니엘의 매력은 꽤 복합적이다. 그는 꽃미남형 아이돌도, 가창력이 풍부한 아이돌도 아니다. 다만 세밀하고도 정교한 무대 위 퍼포먼스로 대중의 시선을 사로잡는다. 중학교 시절부터 비보잉을 배우고 고등학교 때 잠시 현대무용을 했던 경험을 바탕으로 춤의 강약을 조절하면서 손끝, 발끝으로 음악을 표현해낸다. 평소에는 순둥이 대형견 같은 이미지였다가 무대 위에만 오르면 강렬하거나 섹시한 춤을 선보이니 소위 '갭차이'가 상당하다. 반전 매력이 상당하다는 뜻이다. 그러나 춤만으로 강다니엘의 매력을 다 설명할 수는 없다.

<프듀 시즌 2> 종료 후 2년이 지났음에도 그의 흔들리지 않는 팬덤은 다양한 팬층에서 기인한다. 케이팝은 주로 10대를 지지 기반으로 하는데 강다니엘의 팬층은 10대부터 50대까지 전 세대를 아우른다. 아이와 어른이 함께 좋아하는 아이돌인 셈이다.

<프듀 시즌 2>에서 보여준 그의 성장형 스토리가 결정적이었다. 서바이벌 프로그램인데도 그는 시종일관 웃으면서 경쟁자들과 친숙한 관계를 유지했고 포지션 선택권이 있었음에도 상대를 배려하는 모습을 보여줬다. 그의 인간미 넘치는 모습에 국민 프로듀서의 마음이 움직였고 여러 무대를 통해 실력까지 입증해내면서 당당히 1위를 차지할 수 있었다.

강다니엘의 등장은 점진적으로 아이돌 산업 확장의 기폭제가 됐다는 데 의의가 있다. 경제력이 있는 20~40대가 본격적으로 아이돌 팬덤을 생성하면서 시장에서 큰손으로 자리매김했다. 확장된 팬층으로 인해 강다니엘은 시사 잡지 표지 모델로 깜짝 데뷔하기도 했다. 패션 잡지 <인스타일> 또한 창간 14년 만에 처음으로 남성 표지 모델을 썼는데 그 주인공이 강다니엘이었다. 이들 잡지는 발간 전부터 온라인 사전 판매 매진을 기록하는 등 완판 행진을 이어갔다. 옷, 가전제품, 맥주, 화장품 등 그가 출연한 광고의 상품은 모두 매출이 크게 늘었다. 최근 발표한 솔로 데뷔 앨범이 역대 기록을 갈아치운 점도 이와 무관치 않다.

비록 센터의 지위에 있었지만 11명 구성원 중 한 명일 수밖에 없었던 워너원 시절, 강다니엘은 자신의 음악 세계를 제대로 보여줄 수가 없었다. 팀 해체 뒤 여러 사정으로 워너원 구성원 중 가장 데뷔가 늦은 그에게 '컬러'라는 테마는 그래서 적절한 선택이다. 그의 음악 세계는 아직 새하얀 도화지 같기 때문이다. 주 포지션인 랩이 아닌 보컬 쪽이 강한 '뭐해'를 데뷔곡으로 택한 강다니엘은 "조금 더 완성도를 높이기 위해 (보컬에) 도전했고, 팬들이 한 번도 보지 못했던 모습을 보여드리기 위해 밤낮으로 열심히 노력했다"고 말했다. '뭐해'는 톡톡 튀는 멜로디 라인과 따라 하기 쉬운 안무가 포인트인 곡이다.

아티스트로서의 여정에도, 음악에도 아직 칠할 것이 많은 그는 팬들에게 말한다. "나에게 색을 입혀주세요(컬러 온 미)"라고. 그리고 11명이 아닌 혼자 선 무대 위에서 또 다른 바람도 드러낸다. "외관상으로는 비어 보일지 모르지만 채워나가는 과정이니 지켜봐주세요"라고. 강다니엘이라는 색깔은 과연 앞으로 어떤 명도와 채도를 갖게 될까. ●

원유는 20년 차 일간지 기자다. 어느 날 <프로듀스 101 시즌 2>를 보다가 강다니엘에게 '덕통사고'를 당했다. 그 행복한 '덕질' 이야기를 모아 지난해 <이 나이에 덕질이라니>를 출간했다.

clipping

JAZZ

爵士音乐季正当时

如果你想感受韩国秋天的浪漫, 可以关注本期介绍的两个爵士音乐节。 文一金勉中

바야흐로 재즈의 계절

한국의 가을 낭만을 제대로 느껴보고 싶다면 여기 소개하는 두 개의 재즈 페스티벌을 주목해보시길, 글, 김면중



JARASUM JAZZ FESTIVAL

海龟岛爵士音乐节

海龟岛爵士音乐节是韩国代表性的爵士音乐节,每年这个时候都会有骨灰级粉丝来到海龟岛。每年都有最好的阵容,今年的第16届也不例外。特别是如世界级小号演奏家泰伦斯·布兰查德(Terence Blanchard)和活跃于爵士乐故乡新奥尔良的键盘手约翰·科尔特兰(Jon Cleary)等美国音乐家尤其引人注目。

京畿道加平郡加平邑达田里1-1海龟岛 ■ 10月4~6日

larasumjazz.com

자라섬재즈페스티벌

자라섬재즈페스티벌은 매년 이맘때면 빠지지 않고 자라섬을 찾는 골수팬이 생겼을 정도로 확실하게 자리매김한 대한민국의 대표 재즈 페스티벌이다. 매년 최고의 라인업을 자랑하는데 16회를 맞는 올해도 예외는 아니다. 특히 세계적인 트럼펫 연주자 테런스 블랜처드, 재즈의 본고장인 뉴올리언스를 중심으로 활약한 관록의 키보디스트 존 클리어리 등 미국 출신 뮤지션이 눈에 띈다. ☑ 경기도 가평군 가평읍 달전리 1·1 자라섬 ☑ 10월 4~6일

▶ jarasumjazz.com



SEOUL FOREST

首尔林爵士音乐节

首尔林爵士音乐节在短短两年内已成为韩国三大爵士音乐节之一。一直以来,以音乐性和大众性的适当组合吸引了大众的注目。今年的第三届音乐节将有被称为韩国的比莉·荷莉戴(Billie Holiday)的韩国第一代爵士乐歌手Park Sung-Yeon, 韩国城市流行音乐先驱Kim Hyun-Chul和时隔九年再发新专辑的音乐人Jung Jae-Hyung等的演出,值得期待。

❷ 首尔市城东区纛岛路273 首尔林公

园 29月28~29日

▶ seoulforestjazz.com

서울숲재즈페스티벌

서울숲재즈페스티벌은 단 2년 만에 대한민국 3대 재즈 페스티벌 중 하나로 자리매김하는 데 성공했다. 그동안 음악성과 대중성의 적절한 조화가 돋보이는 라인업을 선보여왔다. 3회째를 맞는 올해에는 '한국의 빌리 홀리데이'로 불리는 1세대 재즈 보컬리스트 박성연, '대한민국 시티팝의 선구자' 김현철, 9년 만에 새 앨범을 낸 정재형 등의 무대가 기대를 모으고 있다.

☑ 서울시 성동구 뚝섬로 273 서울숲공원☑ 9월 28~29일

seoulforestjazz.com



Terence Blanchard Jon Cleary



Park Sung-Yeon



Kim Hyun-Chul



Drunken Vegan

去年10月,在弘大回声剧场附近开业的韩国首家纯素食酒家。不只菜单上的料理,葡萄酒和啤酒都是素食主义者专用的。油炸花椰菜是将裹上麦片的花椰菜油炸而成,酥脆可口。用椰子油作的奶酪、豆子作的肉酱、西红柿酱、橄榄油、干豆腐皮层层叠加而成的素食千层面看着就流口水。最值得推荐的是只有在Drunken Vegan才能品尝到的用食用花卉、热带水果和柠檬调制的Signature烧酒。

- ☑ 首尔市麻浦区卧牛山路30街13
- @drunkenvegan101

드렁큰 비건

국내 유일 비건 전용 술집이다. 식사 메뉴는 물론 와인, 맥주까지 모두 비건 전용이다. 비건 메뉴는 '풀떼기'라는 흔한 편견과는 달리 훌륭한 맛을 낸다. 콜리플라워에 시리얼을 뿌려 바삭하게 튀겨낸 '프라이드 콜리플라워', 코코넛오일로 직접 만든 치즈를 건두부 사이에 듬뿍 넣은 '비건 라사냐'는 보는 순간 군침이 돈다. 식용 꽃과 열대 과일, 레몬을 넣은 '드렁큰 비건 시그너처 소주'까지 곁들이면 더할 나위 없다.

- ☑ 서울시 마포구 와우산로30길 13
- @ @drunkenvegan101

clipping

PLACE

素食酒吧指南

即使你只喜欢吃肉也没有关系。这里有搭配烧酒、啤酒和葡萄酒的最佳素食料理,不仅色香味俱全,而且健康养生。

文─金男珠 ◎ 写真─林学铉

비건 술집 안내서

육식만 선호하더라도 상관없다. 채소의 반전이라 해도 좋을 푸짐한 요리에 소주, 맥주, 와인을 취향 따라 골라 마시고 나면 그저 기분이 좋아질 테니 말이다. 예쁘고 맛있고 건강하니까.

글. 김남주 / 사진. 임학현

Point Frederick

在这里可以品尝到店主精心挑选的有机素食葡萄酒、威士忌和鸡尾酒。通常,在葡萄酒精制过程中,需要用到牛奶蛋白质(酪蛋白)和鸡蛋清(白蛋白),如果用天然矿物质来代替,制作出的就是素食葡萄酒。这里的招牌菜是用黑麦饼干制作的各种薄脆,有用烤蘑菇点缀的"Berkeley",用香蕉和黑巧克力花生酱点缀的"Babanut"等,都是搭配葡萄酒的最佳食物。

- ☑ 首尔市麻浦区东桥路12街12 1层
- @ @pointfrederick

포인트 프레드릭

주인장이 엄선한 유기농 비건 와인과 위스키, 칵테일을 맛볼 수 있다. 와인 정제 과정에 필요한 우유 단백질 (카세인)과 달걀흰자(알부민)를 천연 성분으로 대체해 만든 것이 비건 와인이다. 이곳의 대표 비건 메뉴는 호밀 크래커를 이용한 핑거 푸드. 구운 버섯을 올린 '버클리', 다크 초코 피넛 버터 위에 바나나를 올린 '바바넛' 등이 와인과 환상의 조화를 이룬다. 모든 식사 메뉴는 페스코(생선류까지 섭취하는 채식) 베지테리언이 먹을 수 있다.

- ☑ 서울시 마포구 동교로12길 12, 1층
- @ @pointfrederick



Brewdog 梨泰院

作为一个加入代表素食主义团体"素食学会"的品牌,在制作啤酒时避免使用明胶等动物性材料。继8月的1周年纪念日,可以在梨泰院品尝到名为"Vegabond Pale Ale"的素食啤酒,它有着浓浓的热带水果和葡萄柚的味道。把用大豆制成的肉饼和各种蔬菜夹入面包中,素食汉堡"Almond Falafel"就完成了,是即使只吃一口,也会让幸福指数直线上升的味道。

- ☑ 首尔市龙山区梨泰院路27Na街40
- @ @brewdogitaewon

브루독 이태원

스코틀랜드 수제 맥주 브랜드 브루독의한국 지점이다. 대표적인 채식주의 단체 '비건 소사이어티'에 가입된 브랜드인만큼 맥주를 만들 때 동물성 재료를 배제한다. 지난 8월 1주년을 맞은 브루독 이태원에서는 열대 과일과 자몽향이 입안 가득 은은하게 퍼지는 '베가본드 페일에일'이란 비건 맥주를즐길 수 있다. 콩으로 만든 팔라펠 위에후무스와 각종 채소를 빵속에 넣은 채식버거 '아몬드 팔라펠'은 한 입만 먹어도행복 지수가 높아지는 맛이다.

- ☑ 서울시 용산구 이태원로27나길 40
- @ @brewdogitaewon





我 们 对 和 我 们 相 似 的 其 他 人 的 上 班 途 中, 包 包 里 有 什 么 感 到 好 奇 。

YouTube上最受欢迎的视频之一是"测评(haul)"和 "开箱(unboxing)"。两者都很相似,向大众展示你买的东西。最早是消费先锋打开电子设备的包装并介绍它的功能。现在,已扩展到包括奢侈品、水疗品牌和食品配料在内的能用钱购买到的所有领域。起初,我想着"看别人买的东西有什么意思,又不是我的"。但后来,因没能去ZARA的特卖场,而去看了YouTuber上传的周末突破重重人潮在ZARA特卖场"淘宝"的视频,好奇她会怎样穿搭,10分钟的视频里,她换了7套衣服,如此敬业,让人佩服。特别是,看到月薪像我年薪的少爷从黑塑料袋里取出在东庙市场讨价还价,以便宜1-2千韩元的价格买到衣服时(也许这就是他的风格),感觉好像我也完成了精明的购物。

公开购物清单就是披露个人隐私。然而,由于YouTube是一种"个人电视广播",拼的就是个人信息以及个人隐私的公开程度。例如其中的一个视频"WIMB"。看似和格斗竞技比赛的名称一样的缩写,其实是"我的包包里有什么(What's in My Bag)"的意思。向大众展示自己的包里有什么。如果说测评和开箱是展示自己买了什么,WIMB则是展示自己的私

生活。我第一次收看WIMB是因为好奇心。优秀女律师的包里有什么,我最喜欢的偶像的经纪人包里会装些什么?这些都可以从视频中看到。通过乘务员的WIMB可以了解到她们在干燥的机内使用什么保湿化妆品。

另一个是GRWM。也是单看名字像是《权力的游戏》里的家族,其实是"和我一起准备(Get Ready with Me)"的意思。视频播放的是被起床闹铃吵醒,刷牙、洗脸、擦脸、穿袜子去上班的日常生活。如其字面意思一样,就是看其他人准备上班的视频。你可能会想"为什么要看其他人刷牙的视频?又不是牙医介绍正确的刷牙方法",但真的会看入迷。既为赶着坐地铁去上班的同事(生活在同一时代的韩国社会,所以称为同事)感到难过,也因我不是一个人而获得安慰。在银行存款和网红让你觉得你可能过得很不好的时代,可以从与我并无什么不同的他的视频中获得力量。

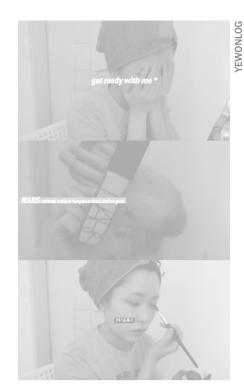
奇怪的是, 经常抱怨"因为你的职业如此, 就应该忍受私生活被曝光"的艺人也会制作这种公开私生活的视频。首先, 艺人拍YouTube已经成为一种热

潮。如果在搜索框中输入怀疑的艺人的姓名, 那么可 能十分之八会搜索出他的视频。现在连姜东元也开 始玩YouTube, 并被称为YouTube的生态干扰者。有 着极度神秘色彩的他为什么也开始玩YouTube呢? 姜东元和朋友们一起去洛杉矶旅行,并一起做饭吃。 他在YouTube上也没有说什么。只是把画面换成CF 或幻想电影, 偶尔还会开个玩笑, 粉丝们就觉得看到 了哥哥的另一面。但是当我看到除了姜东元之外没 有其他内容的YouTube时有了这样的想法。虽然看 上去似乎正在向公众揭开神秘面纱, 但这是真的吗? 即使是真实的影像, 但是视频中没有明确的内容, 在 这些毫无意义的影像中我们到底能获得什么呢?是 洛杉矶有很多古董店吗? 还是姜东元和他的朋友们 关系很好? 就好像只要姜东元出来笑了笑, 说些话 就足够了。也许这个YouTube的创作者会为成功完成 姜东元的形象宣传而感到自豪。但这通常是艺人开 始玩YouTube时所犯的错误之一。YouTube是"个人 电视广播"的概念,从企划到广播、编辑都是自己完 成的,即使有的人会请专业制作人编辑,但企划和广 播都是自己完成的。然而, 现在艺人的 YouTube 通常 是和广播电视公司或大型制作公司一起完成的。他 们将YouTube误认为另一个广播频道。

当李英子说她开通了一个YouTube频道时,作为老粉丝我举双手赞成。就像EBS电视台请专业制作人制作了旅游节目一样,李英子也在专业人士的帮助下制作了济州旅行记。但是,比现有的个人广播更流畅的后期制作并不意味着YouTube上有好的内容。虽然她可能成功从笑星转型为热爱自然的纤弱女子但过度的关注于人设,反而很快让人失去了观看的兴趣。通常,艺人的YouTube依存于制作人或电视台的制作,并且有很多人设画面。但观众都能看出来。因为我们是更早开始玩YouTube的。

池相烈通过名为Drink的频道与玩嘻哈的人,认识的弟弟们一起喝酒。这是一个展示喝酒场面的频道。但是怎么说呢,虽然也有喝醉酒时高声喧哗的不懂事的说唱歌手,但池相烈从来没有喝醉过。不是酒量好,而是根本就没有要喝醉的打算。这对他来说只是一个广播平台。制作人希望通过池相烈的私生活引发观众的共鸣,但我们却只是感觉到在看另一个喝酒的娱乐节目。

我知道, 世界上没有人真正公开自己的隐私。即使在最亲密的爱人面前, 我们也只希望展示最美好的一面。所以怎么可能在面向大众的电视广播中展示自己的私生活呢? 但是, 如果身处YouTube世界,至少创建出属于自己的内容, 不要只是依靠制作人或广播公司。如果想通过公开私生活获利的话(无论是金钱、知名度还是人设), 请爽快些。●







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

사생활을 공개 합니다

우리는 나와 비슷한 누군가의 출근길이, 가방 속이 궁금하다.

글. 김나랑



유튜브에서 가장 인기 있는 콘텐츠 중 하나는 '하울 (haul)'과 '언박싱(unboxing)'이다. 둘 다 비슷한 의미로, 무엇을 샀는지 보여주는 거다. 예전엔 얼리어답터가 전자 제품의 포장을 뜯으며 기능을 소개했다. 이제는 명품, 스파 브랜드, 식자재까지 돈 주고 사는 모든 영역으로 넓어졌다. 처음에는 '남이 산 거 구경해서 뭐하나, 내 것도 아니고' 싶었다. 나는 자라 세일에 못 가기에, 주말 인파를 뚫고 자라에 간 유튜버가 '득템'을 하고 그것으로 10분 영상에 옷을 7벌 갈아입으며 스타일링하는 모습에 빠져버렸다. 특히 월급이 내 연봉일 것 같은 도련님이 동묘시장에 가서 1,000원, 2,000원 깎아 산중고 옷을 검은 봉지에서 꺼낼 때(콘셉트일지라도) 마치 내가 알뜰한 쇼핑을 마친 것 같았다.

쇼핑 목록 공개는 사생활 공개다. 하지만 유튜브는 개인 방송인 만큼 개인을 얼마큼 드러내느냐, 사생활을 얼마큼 공개하느냐가 관건인 세계다. 그 예로 뜨는 또 하나의 콘텐츠가 WIMB다. 격투기 대회명 같지만 '내가방에 무엇이 있을까(What's In My Bag)'라는 뜻이다. 지신의 가방에 뭐가 들었는지 보여준다. 하울과 언박성이 구입한 물건을 보여준다면 WIMB는 더 내밀한 일상을 보여준달까. 나는 WIMB를 호기심에 처음 보기시작했다. 잘나가는 여자 변호사는 뭘 들고 다닐까, 내가들어하는 아이돌의 매니저 가방엔 뭐가 들었나. 영상에서 정보를 얻기도 한다. 승무원의 WIMB를 보면 건조한기내에서 일하는 그들이 어떤 수분 공급 화장품을 쓰는지 알 수 있다.

또 하나는 GRWM이다. 이 역시 <왕좌의 게임> 속 가문 같지만 '나와 같이 준비해요(Get Ready With Me)'란 뜻이다. 기상 알람에 괴로워하며 뒤척이다 세수하고 양치하고 로션 바르고 양말 신고 지옥철을 타러 가는 일상을 올린다. 말 그대로 남이 출근 준비하는 모습을 보는 거다. '남이 이빨 닦는 영상을 왜 찾아보는 거지? 치과 의사가 올바른 양치법을 말하며 닦는 것도 아니고'라고 생각했으나 역시 빠져들었다. 지옥철을 타러 가는 동료(동시대 한국 사회를 살아내는 연대 의식으로 동료라 부르겠다)가 안쓰러우면서도 나만 힘들지 않다는 위로를 받는다. 통장 잔고와 인플루언서가 너는 잘 못 살고 있을지도 모른다고 주입하는 시대에, 그의 영상 속 모습이나와 다르지 않기 때문이다.

기이한 점은 사생활 공개를 '직업이기 때문에 견뎌야 하는 지옥 불'처럼 여기며 곧잘 '사생활 침해'를 아우성치는 연예인도 그런 콘텐츠를 제작한다는 것이다. 일단 연예인의 유튜브 러시는 하나의 현상이 되었다. '설마 걔도?'라고 의심이 드는 자의 이름과 유튜브를 검색창에 치면 열에 여덟은 하고 있을 거다. 이제는 강동원까지 시작해 유튜브의 생태 교란자라 불린다. 신비주의의 극한인 이분까지 왜 나서시는 걸까? 강동원은 친구들과 LA 여행을 떠나고, 함께 음식을 만들어 먹는다. 그는 유튜브에서도 별말이 없다. 하지만 화면을 CF 혹은

판타지 영화로 만들고, 가끔 농담을 내뱉어 팬들은 '오빠'의 다른 면을 본다고 느낀다. 하지만 나는 강동원 말고는 아무 콘텐츠도 없는 유튜브를 보면서 이런 생각이 든다. 신비감을 벗고 대중 앞에 나서는 것처럼 보이지만. 저게 진짜 모습일까? 진짜 모습일지라도 뚜렷한 콘텐츠 없이 무의미하게 흘러가는 영상 속에서 나는 무엇을 얻었는가? LA에는 빈티지 가게가 많다는 것? 강동원과 그의 친구들이 친하다는 것? 마치 강동원이 나서서 웃고 떠든다는 것만으로도 충분하다는 안일함마저 느꼈다. 이 유튜브를 개설하고 만들어낸 제작자는 강동원의 이미지 메이킹을 해냈다고 자부할지 모른다. 흔히 연예인들이 유튜브에 들어올 때 하는 실수 중 하나다. 유튜브는 개인이 기획, 방송, 편집까지 다 하고, 아니면 편집자를 따로 둘지라도 기획과 방송을 다 하는 '1인 방송국' 개념이다. 하지만 요즘 연예인들의 유튜브는 방송사나 거대 제작사가 함께 하는 경우가 많다. 그들은 유튜브를 또 다른 방송 채널 정도로 착각한다.

이영자가 유튜브 채널을 개설한다고 했을 때 오랜 팬으로서 쌍수를 들었다. 전문 제작자가 붙어서 EBS 여행 프로그램을 보는 듯 이영자의 제주 여행기를 담아냈다. 하지만 기존의 개인 방송보다 매끈하게 편집한 화면이 유튜브에서 좋은 콘텐츠를 의미하지는 않는다. 그는 유튜브를 통해 억센 개그우먼이 아닌, 여리고 자연을 좋아하는 사람을 보여주는 데 성공했을지 모른다. 하지만 그 모습을 주입하려고 과도하게 잡은 콘셉트에 금세 흥미를 잃었다. 흔히 연예인의 유튜브는 제작자 혹은 방송국의 메이킹에 의존해 당사자는 부재한, 진짜를 가장한 영상이 많다. 하지만 보는 사람은 안다. 우리는 당신들보다 먼저 유튜브에 살았으니까.

지상렬은 '마실'이라는 채널을 통해서 힙합퍼들, 아는 동생들과 술을 마신다. 진짜 술을 마시면서 기탄없이 대화하자는 취지의 채널이지만, 글쎄. 가끔 취해서 목소리가 높아지는 철없는 래퍼가 있긴 하지만 지상렬은 취하지 않는다. 술이 세서가 아니라 취할 생각이 없다. 이것은 그에게 플랫폼만 다르지 방송일 뿐이다. 제작자는 지상렬의 사생활을 드러내며 공감대를 얻길 바라지만 우리는 그저 진짜 술을 마시는 또 하나의 예능 프로그램을 볼 뿐이다.

안다. 세상에 진짜로 사생활을 공개하는 사람은 없다. 우리는 가장 친한 연인에게도 좋은 모습만 보여주고 싶다. 그러니 불특정 다수를 향한 방송에 어떻게 진짜 사생활을 보여주겠는가. 다만 유튜브의 세계에 들어왔다면, 최소한 제작자나 방송사의 입김이 아니라 자신의 콘텐츠를 만들길 바란다. 그리고 사생활을 자발적으로 공개하면서 이득을 취하고자 한다면(금전이든, 인지도든, 이미지 개선이든) 쿨하게 해주길. ●

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











足で稼いだ美味しいお店 贈 野中 禁 型の 禁 型の 契 型の 数 引

無数にひしめくレストランの中で道に迷ったグルメ旅行者のオアシスになる、 ソウルのレストラン。 文一キム・ウォンジョン ◎ 写真 ― リュ・ヒョンジュン、キム・テギュン 무수히 많은 레스토랑 사이에서 길 잃은 미식 여행자에게 오아시스가 되어줄 서울의 레스토랑, 글 김원정 / 사진, 류현준, 김태교





完璧に精製されたコリアンファインダイニング



- 中区小公路119 ザ・プラザ ホテル3階
- **1**2:00∼15:00√18:30∼22:30
- ▼ ランチコース 7万ウォン、
 ディナーコース 14万ウォン
- **(** +82 2-518-9393
- ② 중구 소공로 119 더플라자호텔 3층
- **■** 12:00~15:00, 18:30~22:30
- ₩ 런치 코스 7만 원, 디너 코스 14만 원
- **G** 02-518-9393



シン・チャンホシェフが指揮する「珠玉」が、清潭洞から小公洞のザ・プラザホテルに場所を移した。店名の「珠玉」には、「宝石のように非常に美しく貴重な料理を作り出す」という意味が込められている。「良い料理は良質の食材とそれに対峙する心から生まれる」と口癖のように話すシン・チャンホシェフは、旬を迎えた新鮮な食材を仕入れて真心こめて調理し、完璧なものだけを客に提供しようという気持ちで料理を作っている。

600年の古都ソウルの中心部で、韓国料理の太い柱となる醤油や味噌、酢を活用して韓国の四季をさりげなく料理に盛り込むため、シン・チャンホシェフの四季は休む間もなく忙しい。全国各地に足を運んで見つけてきた最高級の食材で、最上の味を巧みに導き出す。さらには、韓国各地を巡るだけでなくが州の畑で育てたエゴマで油を搾り、珠玉オリジナルの発酵技法で30種類余りの酢を手作りして料理に使っている。

料理の主材料だけでなく、料理を完成させる多様な要素まで一つ一つ手作りし統制する完成度の高い一皿は、シン・チャンホシェフの完璧主義をうかがわせる。特に、アワビに自家製の生搾りエゴマ油を付けて食べる「エゴマ」は、メインがエゴマの油であるといってもいいほどだ。シン・チャンホシェフの手で高度に精製された韓国の味を、目と口で存分に味わってほしい。

완벽하게 정제된 한식 파인다이닝 -----주옥

신창호 셰프의 지휘 아래 움직이는 주옥이 청담동에서 소공동 더플라자호텔로 자리를 옮겼다. 주옥(珠玉)은 '구슬이나 옥과 같이 매우 아름답고 귀한 음식을 담아낸다'는 뜻을 지니고 있다. "좋은 음식은 좋은 식재료와 그것을 대하는 마음에서 나온다"라고 입버릇처럼 말하는 신창호 셰프는 신선한 제철 식재료로 완벽한 것만 손님에게 대접하고자 하는 마음으로 요리한다.

600년 고도 서울 한가운데에서 한국 음식의 굵은 뼈대가 되는 장(醬)과 식초를 활용하여 한국의 사계절을 음식에 오롯이 담아내기에 신창호 셰프의 사계절 역시 쉴틈이 없다. 전국 각지에서 발품 팔아 찾아낸 최고의 식재료로 최상의 맛을 노련하게 이끌어낸다. 대한민국 방방곡곡을 돌아다니는 것도 모자라 진주의 텃밭에서 직접 재배한 들깨로 기름을 짜고, 주옥만의 발효 기법으로 30여가지 식초를 직접 만들어 요리에 사용한다.

음식의 주재료뿐만 아니라 음식을 완성시키는 갖가지 재료를 손수 만들고 통제한 완성도 높은 플레이트에서 신창호 셰프의 완벽함을 엿볼 수 있다. 신창호 셰프의 손에서 고도로 정제된 한국의 맛을 눈과 입에 가득 담아보길 바란다. 「点心の女王」と呼ばれるチョン・ジソンシェフが運営する点心専門レストランが、ソウル・益善洞にオープンした。韓屋(韓国伝統の住居)の骨組みをそのまま生かし、赤い色でインテリアを整えた空間で大きなガラス窓を通して点心が作られていく様子が眺められる「ホンロンロン」は、誰が見ても点心の専門店だ。皮をこねて具を包んでいく手の動き、もやもやと立ち込める湯気の中で点心が蒸される様子につい見入ってしまう。

一般的な小籠包、焼売、餃子などの他にも、国内ではなかなかお目にかかれない多彩な点心が作られるこの店を訪れるときには、胃の容量を目いっぱい大きくして臨むのがいいだろう。多種多様な点心の中で何を食べるか悩むよりも、メニューを一つずつ全部食べてみる方が賢明だからだ。中国、香港など現地を旅して食べた美味しい料理をベースにメニューを構成するチョン・ジソンシェフは、3,000種類を超える点心を価格別に入れ替えながら提供していく予定だ。たった一口ですべてを語るチョン・ジソンシェフの点心を味わってみよう。



多彩な点心の饗宴 HONG LONG LONG



- ☑ 鍾路区水標路28キル33-7
- **1**1:30∼15:00、 17:00∼21:30
- トマト湯麺 8,000ウォン、 ワンヌニ包子 7,000ウォン、 麻辣蒸し餃子 7,000ウォン
- **G** +82 2-741-1339
- ☑ 종로구 수표로 28길 33-7
- **1**1:30~15:00, 17:00~21:30
- ▼ 토마토 탕면 8,000원, 왕눈이 포자 7,000원, 마라 찜교자 7,000원
- **G** 02-741-1339

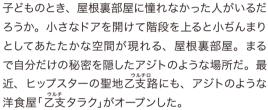
다채로운 딤섬의 향연 ---- 홍롱롱

'딤섬의 여왕'이라 불리는 정지선 셰프가 운영하는 딤섬 전문 레스토랑이 서울 익선동에 문을 열었다. 한옥의 골격을 그대로 살린 붉은색으로 꾸민 공간에서, 통유리를 통해 딤섬이 만들어지는 과정을 고스란히 지켜볼 수 있는 홍롱롱은 누가 봐도 딤섬 전문점이다. 딤섬 피를 반죽하고 빚는 손동작, 자욱하게 피어오르는 김 사이로 딤섬이 쪄지는 모습에서 눈을 떼기 힘들다.

일반적인 샤오롱바오, 쇼마이, 교자뿐만 아니라 국내에서 경험하지 못한 다채로운 딤섬을 선보이는 이곳을 방문할 때는 위장의 크기를 최대한 키우고 가는 것이 좋다. 그리고 다양한 딤섬 중 무얼 먹을까 고민하기보다는 하나씩 다 맛보는 편이 낫다. 중국, 홍콩 등 현지를 여행하며 맛있게 먹은 음식을 기반으로 메뉴를 구성하는 정지선 셰프는 3,000종이 넘는 딤섬을 기간별로 바꾸어가며 선보일 예정이다. 단 한 입만으로 모든 설명을 대신하는 정지선 셰프의 딤섬을 만나보자.







店全体が古い住宅の屋根裏部屋とよく似ているこの店は、オープンしてからまだひと月にも満たないが、すでに順番待ちの列ができるほどの人気だ。クラシックなメニューに新しい試みを加えた、乙支タラクオリジナルの料理を提供しているためだ。例えば、なめらかで濃厚なクリームソースがベースのクリームスパゲティは重くなりがちだが、赤いパプリカパウダーをたっぷりかけて辛さを加え、味のバランスを整えている。ワインに合う料理が多くを占めるが、ワインの代わりに焼酎とのペアリングも楽しめる。

다락방 속 비밀 양식 레스토랑 ----- 을지다락

어릴 적 다락방에 대한 로망을 갖지 않은 이가 있을까. 작은 문을 열고 계단을 올라가면 포근하고 아늑한 새로운 공간이 나타나는 다락방. 마치 나만의 비밀을 간직한 아지트 같은 곳 말이다. 요즘 힙스터들의 성지인 을지로에 아지트 같은 양식 레스토랑 을지다락이 문을 열었다.

매장 자체가 옛날 주택의 다락방과 흡사한 이곳은 문을 연 지 채 두 달이 되지 않았지만 이미 웨이팅을 해야 할 만큼 인기가 많다. 클래식한 메뉴에 새로운 시도를 더한 을지다락만의 요리를 선보이기 때문이다. 예를 들어 크리미하고 묵직한 크림소스를 베이스로 하는 크림파스타는 자칫 느끼할 수 있는데, 붉은 파프리카 파우더를 듬뿍 뿌려서 매콤한 맛을 더해 맛의 균형을 맞춘다. 술과 어울리는 음식이 많은 이곳에서는 소주 페어링을 경험할 수도 있다.



屋根裏部屋の秘密の洋食屋 乙支タラク



- ♥ 中区水標路10キル19 4階
- **11:00∼15:00** 17:00∼22:00
- ☑ タラクオムライス 1万4,000 ウォン、シャクシュカ 1万4,000ウォン、 辛いクリームスパゲティ 1万5,000ウォン
- **(** +82 70-8844-4484
- ☑ 중구 수표로10길 19, 4층
- **1**1:00~15:00, 17:00~22:00
- ☑ 다락 오므라이스1만 4,000원,샥슈카 1만 4,000원,매콤 크림 스파게티1만 5,000원
- **G** 070-8844-4484



済州産の豚だからといって、どれも同じ味というわけではない。最上の肉を求めて数えきれないほど済州島に足を運んだソン・フンシェフは「ナンチュクマッドン」という豚を見つけ、新沙洞の「クラウンテジ」でその味を提供している。ナンチュクマッドンとは天然記念物第550号の済州黒豚と改良種のランドレースを交配して生まれた豚で、筋内脂肪の含有量が一般的な豚の5倍にもなる。そのため、香ばしさと旨味に秀でている。

クラウンテジは、国内で唯一ナンチュクマッドンが味わえる店で、肉本来の味が楽しめるようシェフが自ら下焼きし、客の前に届けられるまで燻煙できる特別なサービングボックスを用いて提供している。そのおかげで味と香りをたっぷり含んだ豚肉を味わうことができ、他の店にはない新しい味の領域を体験させてくれる。付け合わせに出される済州の伝統料理モムクク(豚のスープにホンダワラを入れたもの)は豚骨が長時間煮込まれていてコクがあり、済州現地の味に全く引けを取らない。肉と一緒に食べても、酒のお供にしても最上の組み合わせだ。●

キム・ウォンジョン 韓国初のフードライセンスマガジン『オリーブマガジンコリア』フリーランスエディター。国内外のグルメ文化ニュースを『オリーブマガジンコリア』の紙面を通していち早く伝えている。

本当の済州産豚肉の味 クラウンテジ



- ② 江南区江南大路156キル
 17-1
- ☑ 月~土曜 17:00~24:00、 日曜 17:00~22:00
- ▼ シェフの選択A(480g) 4万 ウォン、クラウンチャーハン 4.000ウォン
- **A** +82 2-512-5700
- ② 강남구 강남대로156길 17-1
- ☑ 월~토요일 17:00~24:00, 일요일 17:00~22:00
- ₩ 셰프의 선택 A(480g) 4만 원, 크라운 볶음밥 4.000원
- **G** 02-512-5700





진정한 제주 돼지고기의 맛 ----- 크라운돼지

제주 돼지라고 다 같은 맛이 아니다. 최상의 고기를 찾기 위해 제주도를 수없이 방문한 송훈 셰프는 '난축맛돈'이라는 돼지를 찾아내 강남 신사동 크라운돼지에서 그 맛을 선보이고 있다. 난축맛돈은 천연기념물 제550호인 제주 흑돼지와 개량종인 랜드레이스를 교배해 탄생시킨 종으로 근내지방 함량이 일반 돼지에 비해 5배 정도 높다. 그래서 고소함과 감칠맛이 뛰어나다.

크라운돼지는 국내에서 유일하게 난축맛돈을 즐길 수 있는 곳이다. 고기 본연의 맛을 느낄 수 있도록 셰프가 직접 초벌하고 손님 앞에 도달할 때까지 훈연할 수 있는 특별한 서빙 박스를 이용한다. 덕분에 다른 곳에서는 접할 수 없는 맛과 향이 가득한 새로운 맛의 영역을 경험할 수 있다. 기본 메뉴로 제주 전통 음식인 몸국을 제공하는데, 돼지 뼈로 장시간 끓여내 깊고 진한 맛이 제주 현지에서 먹는 것 못지않다. 고기와 함께 먹어도, 술 한잔을 곁들여도 궁합이 그만이다. ●

김원정은 국내 최초의 푸드 라이선스 매거진 <올리브 매거진 코리아>의 프리랜스 에디터다. 국내외 미식 문화 소식을 매거진을 통해 발 빠르게 전하고 있다.