


ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine
October 2018



ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 30 YEARS

In Search of Lost Joy

Their creations can be lethargic, yet warm; they may seem empty, but they're not lonely. And there's a reason why objects from everyday life can give such strong impressions: The ordinary is transformed into surrealist fantasies by the hands of the artist duo Kimi and 12. The neat lines employed go on to form clear shapes, and the use of complementary colors give the viewer a strong sense of color.

cover artist

text by Cho Sang-In

Kimi and 12

The name "Kimi and 12" combines the nicknames of Kim Heeun (born 1987), who draws the pictures, and Kim Dae-II (born 1980), who writes the words and creates the art pieces. ("One-two" is pronounced "il-i" in Korean, similar to the last syllable of Kim Dae-II's name.) The two Kims are both a team of artists and a married couple who had joined their creative visions four years ago to "have fun making pretty things."

Kimi and 12's representative work is *Baguette Hotel*. The people who stay in this imaginary hotel are obviously travelers, yet in everything from the menu to their daily lives, they just repeat a string of ordinary days. The piece exudes the loneliness portrayed by America's Edward Hopper or the British-born artist David Hockney, yet there is some warmth to it: the red sofa and green wallpaper, the long baguette eaten in slices, the key that looks very heavy but may open a door to a new world. Kimi and 12 can make ordinary objects take on new lives, and that's perhaps their strong point.

"We were inspired by Marcel Proust's novel *In Search of Lost Time* to pursue our own project in search of lost joy," the two explain.

By depicting vacations and holidays, shopping venues and picnics, flowers, dancing, and bread, Kimi and 12 explore the boundary between



"No Problem"
carbon drawing and marker on paper
20x20cm, 2017

everyday life and travel. Only in a picture can the daily commute to work become a one-day journey, while the occasional real journey becomes engraved as a permanent scene.

Kimi and 12 have been recently working on a label for Asiana's own brand of beer. They've painted a San Francisco scene, with people lying on the beach at sunset looking out to the red Golden Gate Bridge. The image is rich with what might be called their signature color, a deep orange that's close to red.

The artists explain the San Francisco choice for the label as follows: "When you're traveling, you'll be happy no matter what you drink, but if you drink this beer in the airport lounge, it should amplify the thrill of travel. We live and work at home and our house is always cramped. In the spirit of wanting to travel, we painted the San Francisco that we really wanted to visit."

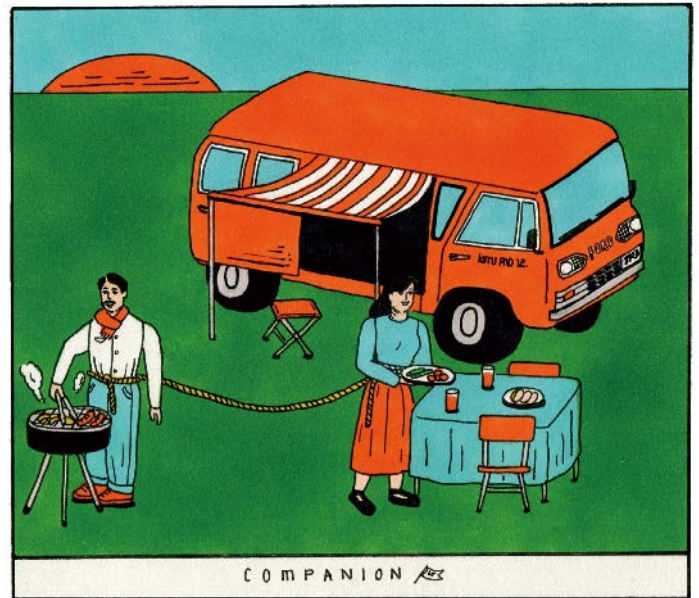
Kimi and 12 run a studio in Namhae, Gyeongsangnam-do Province, where they have turned the *Baguette Hotel* into a reality. They've also announced the happy news that either by the end of this month or in November they will open a new *Baguette Hotel* in Busan. ●

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



"Orison"
 poster color on paper
 50x35cm, 2017

"Wedding Day"
 pen and marker on paper
 25x25cm, 2016



"Companion"
 pen and marker on paper
 20x20cm, 2016

“Baguettes Hotel—Chef”
poster color on paper
32×38cm, 2017



잃어버린

즐거움을 찾아서 키미앤일이

나른하지만 따뜻하다.
허전한 듯하나 외롭지 않다.
소소한 일상이 특별한
인상으로 다가오는 이유가
있다. 정갈한 선이 이룬
명료한 형태, 보색이 만들어낸
강렬한 색감 때문이다.
평범함에서 초현실주의 같은
환상을 빛는 작가 듀오의
이름은 '키미앤일'이다.

글. 조상인

키미앤일이는 그림 그리는 김희은(1987년생)의 예명 '키미'와 글 쓰고 상품 만드는 김대일(1980년생)의 이름 끝 자를 활용한 '일이'를 합친 이름이다. '예쁜 거 재밌게 만들자'고 손잡은 지 4년째인 이들은 한 팀이자 부부다. 대표작은 그림책 <바게트호텔>이다. 가상의 바게트호텔에 머무는 이들은 분명 여행객이건만 식단부터 일상까지 뻘한 하루를 반복한다.

미국 화가 에드워드 호퍼, 영국 화가 데이비드 호크니의 작품 속 적막함이 감지되지만 온기가 더해졌다. 빨강 소파와 초록 벽지, 툭툭 잘라 먹는 긴 바게트, 엄청 무거워 보이지만 새로운 세계로 통하는 문을 열어줄 것만 같은 열쇠... 별스러울 것 없는 소재로 귀한 추억거리를 되살려내는 게 이들의 강점이다. “마르셀 프루스트의 소설 <잃어버린 시간을 찾아서>에서 영감을 받아 '잃어버린 즐거움을 찾아서' 작업합니다.”

키미앤일이는 휴가와 휴일, 쇼핑과 소풍, 꽃·춤·빵 등을 자주 그리며 일상과 여행의 경계를 더듬는다.

그림에서만은 매일 나서는 출근길도 당일치기 여행이 되고, 모처럼 떠난 여행도 영원한 한 장면으로 아로새겨진다.

최근에는 아시아나 수제 맥주의 라벨 작업에 참여했다. 석양으로 물든 해변에 누운 사람들이 건너편 빨강 금문교를 바라보고 있는 샌프란시스코를 그렸다. 그들의 대표 색이라 할 수 있는 빨강에 가까운 진주황색이 자욱하다. “여행길에는 뭘 마셔도 즐겁겠지만, 공항 라운지에서 이 맥주를 마시면 여행의 설렘이 증폭되겠죠? 저희는 사는 곳도 일하는 곳도 집이라 늘 공간이 좁거든요. 여행 가고 싶은 마음으로, 정말 가보고 싶은 샌프란시스코를 그렸어요.”

경남 남해에 바게트호텔을 현실로 구현한 스튜디오를 운영했던 이들은 이르면 이달 말, 늦어도 11월쯤 부산에 새로운 바게트호텔을 연다는 기쁜 소식도 함께 전했다. ●

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

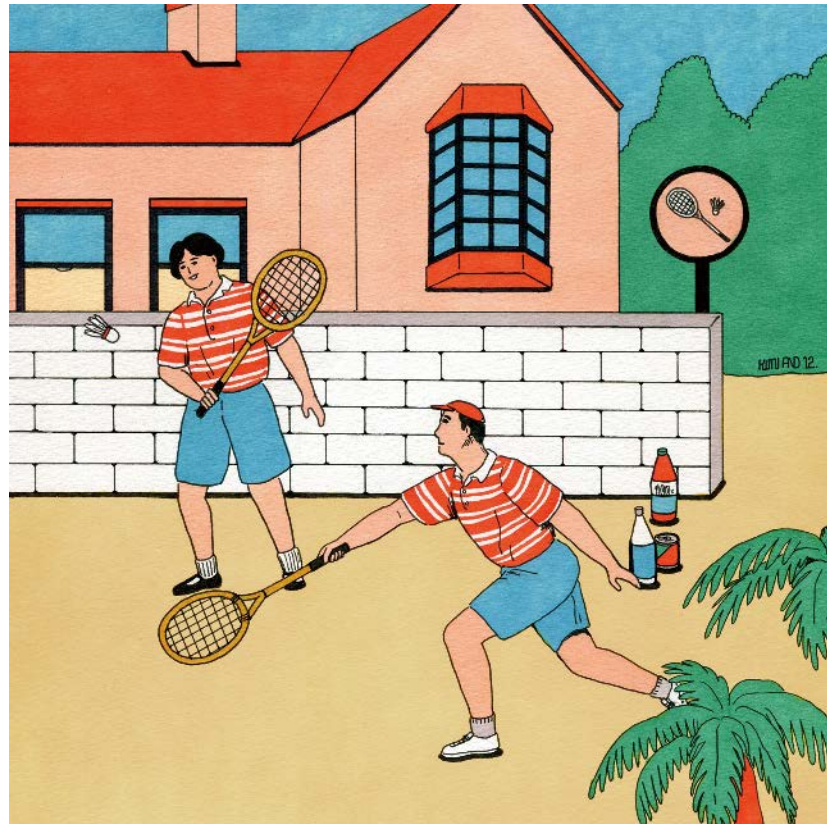


"Beer & Beach"
poster color on paper
30x16cm, 2018

"Badminton"
pen and marker on paper
30x30cm, 2016



"Oscar"
poster color on paper
20x25cm, 2018





contents

cover artist
Kimi and 12
키미앤일이

clipping
**Travel, Culture,
and More**
#런던, 테마파크의 핼러윈, 힐링 호텔,
서울의 호텔 루프톱 바, 재미있는 식사 아이템

Culture

Get Inspired

destination
**A Journey Into the Past
Barcelona's
Gothic Quarter**
과거로의 시간 여행, 바르셀로나 고딕 지구

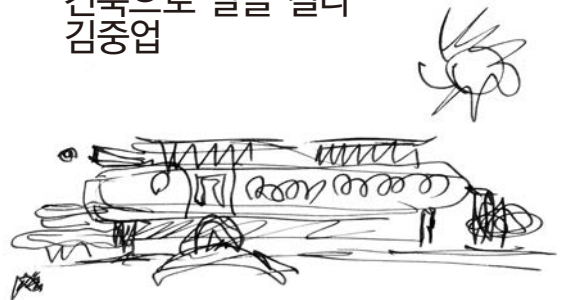
on the road
**Healing Roads
The Miyagi Olle Trails**
치유의 길, 미야기 올레

Style

Make a Statement

eye
A Dry Kind of Beauty
건조한 아름다움

spotlight
건축으로 말을 걸다
김중업





View

Widen Your Scope

seoul map

Seosulla-gil
A Stroll Along the Wall
of the Jongmyo Shrines

종묘 담장 길 따라, 서순라길

local trip

A Journey in Search
for a Good Beer

오직 맥주를 마시러 떠나는 여행

Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

art

想要收藏的展览

소장하고 싶은 전시

food

让人忍不住想要拍照的年糕

인증샷을 부르는 요즘 떡

K-trend

Zero Waste

제로 웨이스트

new restaurants

足で稼いだ美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

entertainment

In-Flight Entertainment Programs

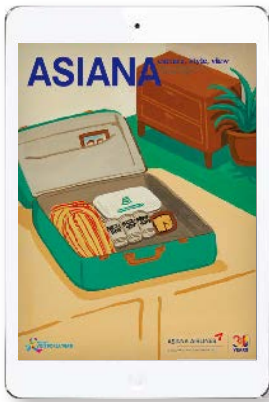
기내 엔터테인먼트 프로그램

information

Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보





Front Cover
Kimi and 12
"Room 201," poster color on paper 32x38cm,
2017

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 Kim E-Bae
Editorial Director Lee Seung-Hwan
Editorial Coordinator Lee Jae-Il

EDITORIAL

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

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

ADVERTISING

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

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

INTERNATIONAL ADVERTISING REPRESENTATIVES

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

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

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

Email: info@theppnetwork.com

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

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

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

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

Thailand — NEWBASE Thailand
5th floor, Lumpini I Building, 239/2 Soi Sarasin,
Rajdamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok
10330
Phone: +66 2-6519-2737
Fax: +66 2-651-9278

UK — SPAFAX

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

Copyright © 2018 Asiana Airlines.
All rights reserved.

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

Printed in Korea

I ♥ Mécénat



당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.

하나밖에 없는 지구
고객처럼 소중히

아름다운 기업-금호아시아나



불꽃같은 정열의 도시

바르셀로나!

아시아나항공 주 4회 운항 

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

30 YEARS



Egon Schiele, "Self-Portrait with Chinese Lantern," oil and opaque color on wood, 32.2x39.8cm, 1912

PARIS

Egon Schiele and Jean-Michel Basquiat

The Fondation Louis Vuitton is presenting the work of two master artists in a single exhibition. The artists, Egon Schiele and Jean-Michel Basquiat, both died at the early age of 28. The exhibition affords the opportunity for an in-depth examination of their artistic worlds through about 100 works by Jean-Michel Basquiat that cover his entire career in the 1980s (including works that have not previously been exhibited in Europe) and 120 works by Egon Schiele, encompassing drawings and watercolors.

- 📍 Fondation Louis Vuitton
- 📅 Oct. 3–Jan. 14
- 🌐 fondationlouisvuitton.fr

에곤 실레와 장 미셸 바스키아

루이비통 재단 미술관에서 두 거장의 작품을 동시에 선보인다. 전시의 주인공은 28세의 젊은 나이에 요절했다는 공통점을 지닌 에곤 실레와 장 미셸 바스키아. 지금까지 유럽에 공개되지 않은 작품을 포함해 1980년대 장 미셸 바스키아의 작업 전반을 아우르는 작품 100여 점, 그리고 드로잉, 수채화 등으로 구성된 에곤 실레의 작품 120여 점으로 두 아티스트의 작품 세계를 비중 있게 조명한다.

- 📍 루이비통 재단 미술관
- 📅 10월 3일~2019년 1월 14일
- 🌐 fondationlouisvuitton.fr



Jean-Michel Basquiat, "Untitled," acrylic and oilstick on canvas, 205.7x175.9cm, 1981



Images courtesy of Open House Barcelona

BARCELONA

48 Hour Open House Barcelona

Once a year in Barcelona, some 200 precious buildings dating from different historical periods open to the public for 48 hours on a free-admission basis. Visitors accompanied by docents can gain a deep appreciation of such treasures as the observation deck of the Arc de Triomf with its views over downtown Barcelona, and the installation system of the "Magic Fountain" of Montjuïc. Besides these, visitors can look around buildings of historic and cultural importance, including libraries, schools, hotels, restaurants, as well as the homes of famous people to gain a better understanding of Barcelona's unique architectural aesthetics. 📍 All over Barcelona

- 📅 Oct. 27–28 🌐 48hopenhousebarcelona.org

48시간 오픈 하우스 바르셀로나

바르셀로나에서는 일 년에 단 한 번 48시간 동안, 다양한 시기에 만들어진 200여 개의 진귀한 건축물을 무료로 공개한다. 바르셀로나 시내를 조망할 수 있는 개선문 전망대, 몬주익 분수의 설계 시스템 등을 도슨트와 함께 깊이 있게 살펴볼 수 있다. 이 외에도 역사적·문화적으로 가치 있는 도서관, 학교, 호텔, 레스토랑, 유명인의 집 등을 둘러보며 바르셀로나 건축물의 미감에 흠뻑 빠져보자. 📍 바르셀로나 전역

- 📅 10월 27~28일 🌐 48hopenhousebarcelona.org



Image courtesy of Hawaii Tourism Korea

HONOLULU

Hawaii Food and Wine Festival

Hawaiian food is at its most lavish and abundant during the three weeks of Hawaii's biggest festival of fine dining: the Hawaii Food and Wine Festival. This year's festival takes place on the islands of Oahu, Maui, and Hawaii island, involving about 150 leading chefs from around the world and including a variety of wine and cocktail brands. The festival is a chance to see firsthand the epitome of pan-Pacific cuisine. Hawaiian ingredients are prepared in a variety of cooking techniques used throughout the world to produce a feast of exotic dishes. 📍 Major resorts and hotels on Oahu, Maui, and Hawaii islands 📅 Oct. 6–28 🌐 hawaiifoodandwinefestival.com

하와이 푸드&와인 페스티벌

하와이 최대 규모의 미식 축제 '하와이 푸드&와인 페스티벌'이 3주간 펼쳐진다. 하와이의 먹거리가 그 어느 때보다 풍성해지는 때다. 오아후·마우이·하와이 아일랜드(빅아일랜드)에서 열리는 이번 축제는 전 세계 150여 명의 유명 셰프와 와인 및 칵테일 브랜드가 참여해 환태평양 요리의 진수를 선보인다. 하와이의 식재료와 세계의 요리법이 만나 다채롭고 이색적인 요리의 향연을 벌인다.

- 📍 오아후·마우이·하와이 아일랜드의 주요 리조트와 호텔 📅 10월 6~28일
- 🌐 hawaiifoodandwinefestival.com

clipping

HASHTAG

#London

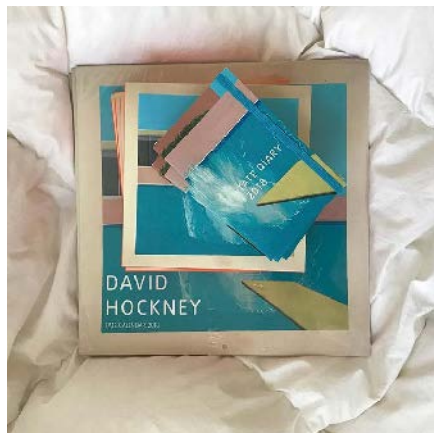
인스타그램에서 가져온 런던 조각 모음
edited by Kim Na-Young



Autumn Gael Oh
@5automne

Autumn Gael Oh creates fashion contents based on her experience at a fashion magazine. Although she is involved in the fashion industry, which is extremely sensitive to rapidly changing trends, she prefers a slow and leisurely life in London, where she currently resides. 오가을은 패션 매거진에서 일한 경험을 바탕으로 런던에서 패션 콘텐츠를 만들고 있다. 급변하는 유행에 민감해야 할 패션 세계에 몸담고 있지만 런던에서만큼은 느리고 여유로운 삶을 지향한다.

#london #igerslondon #visitlondon
#londonlife #londonfashion #londonfood
#londonist #londoner #londoneats
#thisislondon





Halloween Haunted Amusement Parks

clipping

FUN

October ends with Halloween.

Check out these events if you plan to travel in late October.

text by Ha Eun-A

할러윈을 입은 테마파크

10월의 마침표는 할러윈이다.

이 시기의 여행자라면 주목하길!

글. 하은아

LONDON

Hogwarts After Dark:
The Magic School
Where Darkness Falls

A Halloween dinner party for muggles will take place at the Great Hall in the Hogwarts Castle, featuring the dining scenes from the *Harry Potter* film series that include the floating pumpkins, the long dinner tables, and the Hogwarts uniforms. Visitors can enjoy dining with magicians who roam around the hall, as well as try the dishes from the films and character-based desserts. It is a fantastic opportunity to become a Hogwarts student.

- 📍 Warner Bros. Studio Tour
- 📅 Oct. 26 - 29
- 🌐 wbstudiotour.co.uk

런던 — 어둠이 내린 마법 학교, 호그와트 애프터 다크
호그와트 그레이트 홀에 머글(muggle)을 위한 할러윈 저녁 파티가 열린다. 공중에 떠다니는 호박, 긴 식탁을 비롯한 실제 촬영 소품, 호그와트 교복 등 영화 <해리포터>의 식사 장면을 그대로 재현했다. 주변을 배회하는 마법사와 함께 저녁을 먹으며 영화에 등장한 음식과 캐릭터를 활용한 디저트도 맛볼 수 있다. 마법 학교의 일일 학생이 되어볼 절호의 기회다.
📍 워너브러더스 스튜디오 투어
📅 10월 26~29일
🌐 wbstudiotour.co.uk

BARCELONA

Halloween 2018:
Ghost Party
on the Beach

Located on a beach near Barcelona, Spain, PortAventura World is a leisure complex featuring a theme park and a resort favored by family tourists. Full of happy laughter all year round, the park gets a dramatic transformation for a terrifying Halloween night with monsters, mummies, vampires, and zombies. Visitors can enjoy the Halloween kingdom from street stages set for family audiences to themed zones for the ultimate terror.

- 📍 PortAventura World
- 📅 Until Nov. 18
- 🌐 portaventuraworld.com/en

바르셀로나 — 해변에서의 유령 파티, 할러윈 2018
바르셀로나 근교 바닷가에 있는 포르트아벤투라는 가족 단위 여행객이 즐겨 찾는 테마파크 겸 휴양지이다. 행복한 웃음이 가득한 이곳은 가을이 되면 파격 변신한다. 괴물, 미라, 흡혈귀, 좀비 등이 거리에 나타나 무시무시한 할러윈 밤을 완성한다. 가족들을 위한 거리 무대부터 극강의 공포로 무장한 테마 구역까지 모두 함께 할러윈 왕국을 즐길 수 있다.
📍 포르트아벤투라 월드
📅 11월 18일까지
🌐 portaventuraworld.com

SEOUL

Horror Halloween
“The Virus”:
Be Cute or Scary

Lotte World, an amusement park located in Jamsil, Seoul, will stage two types of Halloween events, each held at a different time and place. During the daytime, an event featuring a parade, a musical, and a costume event involving cutely dressed up pumpkins and ghosts is to be held indoors. After 6 p.m., zombies will infest the outdoor park for the evening event. Visitors to Lotte World can spend a unique day here, enjoying a cave with giant zombies and rides decorated in Halloween themes.

- 📍 Lotte World
- 📅 Until Nov. 4
- 🌐 adventure.lotteworld.com/eng

서울 — 귀엽거나 혹은 무섭거나, 호러 할러윈 더 바이러스
서울 잠실에 있는 롯데월드에는 시간과 장소에 따라 분위기가 반전되는 할러윈을 선보인다. 낮에는 귀여운 분장의 호박과 유령이 출동하는 퍼레이드와 뮤지컬, 분장 이벤트 등이 실내에서 진행된다. 오후 6시가 지나면 실외에 좀비가 출몰한다. 거대 좀비가 활약하는 동굴, 할러윈 분장으로 변신한 놀이 기구를 즐기며 색다른 하루를 보낼 수 있다.
📍 롯데월드
📅 11월 4일까지
🌐 adventure.lotteworld.com



clipping

REST

Complete Relaxation

JEONGSEON

The following three hotels will help you achieve a complete rest of body and mind.

text by Ha Eun-A

온전한 쉬

몸과 마음의 휴식을 넘어 회복까지 돕는 호텔 세 군데.

글. 하은아

PHUKET

All About Relaxation

Relaxation at Six Senses Yao Noi starts with getting on a helicopter to move to the resort, which is nestled in Phang Nga Bay, near Phuket, an area scattered with islands and fascinating rock formations. The resort's combination of relaxation programs and medicine is impressive, as are its sleep programs, handmade mattresses, temperature regulating pillows, and duvets. In addition to the wellness programs, the resort offers diverse experience programs that leverage the area's blessed natural environment, including snorkeling, Muay Thai classes, and outdoor barbecue parties set against sunsets.

📍 sixsenses.com

푸껫 — 휴식의 모든 것

식스센스 야오 노이는 푸껫 근교 기암괴석 섬 지대인 팡응아만에 자리해 헬리콥터를 타고 이동하는 것으로 이곳에서의 휴식이 시작된다. 수면 상담 서비스와 수제 침구, 온도 조절 베개 등 심과 의학의 조합이 인상적이다. 웰니스 프로그램 외에도 스노클링, 맹그로브 숲 카야킹, 요트 투어, 무에타이 클래스, 노을을 보며 즐기는 야외 바비큐 파티 등 천혜의 자연을 활용한 다양한 체험 프로그램이 마련돼 있다.

📍 sixsenses.com

ROME

Monastery for Digital Detox

Eremito, a hermitage located about a two hour's drive from Fiumicino Airport in Rome, Italy, offers an ideal place for a calm and quiet rest. Secluded in the 3,000-hectare Umbrian woods, Eremito liberates you from television, Wi-fi, and mobile phone signals. But digital detox does not necessarily mean boring. Built in the style of a modern monastery, it provides fun ways to explore every corner of this eco-retreat, with programs such as yoga, spa, and meditation offered from mornings until evenings.

📍 eremito.com/en

로마 — 디지털 해방을 위한 수도원

로마 피우미치노 국제공항에서 차로 두 시간 거리에 있는 에레미토는 조용한 휴식을 위한 최상의 공간이다. 약 900만 평의 움브리아 숲 가운데에 위치해 있다. 이곳에서는 TV, 와이파이, 휴대전화로부터 멀리 떨어질 수 있다. 심심할 걱정은 접어두자. 현대식 수도원 콘셉트로 꾸며 구석구석 공간을 구경하는 재미가 있다. 매일 아침부터 저녁까지 요가와 스파, 운전, 명상 프로그램도 준비돼 있다.

📍 eremito.com

JEONGSEON

Where Art Meets Nature

Located in Jeongseon, Gangwon-do Province, in Korea, Park Roche Resort & Wellness offers a space where people can get away from their busy daily lives and find an environment perfectly suited for rest and contemplation. The resort was decorated in collaboration with British artist Richard Woods, displaying artworks inspired by Korean traditional patterns and nature. Experts in various wellness fields, including yoga, meditation, and psychiatry, suggest three types of healing programs for the mind, body, and spirit. Visitors can choose from 19 programs, including yoga and Pilates exercises, as well as classes in art, calligraphy, cooking, and meditation.

📍 park-roche.com/en

정선 — 예술과 자연의 결합

강원도 정선에 위치한 웰니스 리조트 파크로슈는 바쁜 현대인들이 일상에서 벗어나 휴식과 사색을 즐길 수 있는 공간이다. 영국 출신 예술가 리처드 우드와 협업해 전통 문양과 자연을 모티프로 만든 작품으로 곳곳을 장식했다. 요가, 명상, 정신의학 등 다양한 전문가가 몸, 마음, 정신을 가다듬는 세 종류의 힐링 프로그램을 구성했다. 요가, 필라테스, 미술, 캘리그라피, 쿠킹 클래스, 명상 등 19개의 세부 프로그램 중 선택할 수 있다.

📍 park-roche.com



Images courtesy of Eremito, Park Roche Resort & Wellness, Six Senses Hotels Resorts Spas

clipping

ROOFTOP

Autumn on the Rooftop

가을엔 옥상으로

There's no better place than a hotel rooftop to enjoy the special blue, high skies of autumn.

text by Kim Na-Young

서울의 호텔 루프톱에서 유난히 푸르고 드높은 가을 하늘을 특별하게 누리보자.

글. 김나영



An Artistically Styled Bar

The biggest event held in Seoul's Hongdae District this year was probably the opening of the RYSE Autograph Collection Hotel. Designed with an inspired style, the Ryse Hotel's rooftop bar and lounge Side Note Club is a great place to sip superb cocktails created by bartenders who have won international competitions to the backdrop of music by DJing, as well as live performances and social events. The panoramic views over Seoul will allow you to soak up the special energy of Hongdae to the max. Especially recommended are the cocktails that use traditional Korean alcohol drinks as a base. **Q** 15th floor, Yanghwa-ro 130, Mapo-gu, Seoul **T** +82 2-330-7900 **N** rysehotel.com

감각적이고 예술적인 바
올해 흥대의 가장 큰 이슈는 아마 라이즈 오토그래프 컬렉션 호텔의 등장이었을 테다. 신선한 감각으로 무장한 이 호텔의 루프톱 바&라운지 '사이드 노트 클럽'에서는 국제적인 바텐더 대회 우승에 빛나는 바텐더들이 선보이는 각테일과 더불어 디제잉, 라이브 공연, 소셜 이벤트까지 즐길 수 있다. 파노라마로 펼쳐지는 서울 풍경과 함께 흥대의 활기찬 에너지를 만끽할 수 있는 곳. 특별히 한국 전통주를 베이스로 하는 각테일도 있으니 시도해보자. **Q** 서울시 마포구 양화로 130 15층 **T** 02-330-7900 **N** rysehotel.com



Looking Out Over Gangnam's Contrasting Sights

The Alcove Hotel Seoul has just opened its rooftop dining bar, Club Limit. The views are outstanding, encompassing both the luxuriant greenery of the Seonjeongneung tombs and the high-rise buildings of the bustling business district Bongeunsa-ro. Offering a variety of views over Gangnam from its vantage point, Club Limit has been described as a local oasis, and is quickly becoming a Gangnam hot spot. Not to be missed from the menu choices are the freshly fried crispy pork and the tequila punch bowl. **Q** 113-5, Samseong-dong, Gangnam-gu, Seoul **T** +82 2-6230-8800 **N** thealcovehotel.co.kr

두 얼굴의 강남 내려다보기
'클럽 리밋'은 삼성동에 갓 문을 연 알코브 호텔 서울의 루프톱 다이닝 바다. 무성한 녹지로 이루어진 선정릉과 비즈니스의 중심지인 봉은사로의 빌딩 숲이 동시에 펼쳐지는 이곳의 전망은 단연 탁월하다. 두 가지 분위기를 모두 즐길 수 있어 '강남의 오아시스'로 불리며 새로운 핫 플레이스로 부상 중이다. 살짝 튀겨낸 바삭한 돼지고기와 테킬라 펀치볼이 이곳의 주메뉴이니 놓치지 말자. **Q** 서울시 강남구 삼성동 113-5 **T** 02-6230-8800 **N** thealcovehotel.co.kr



Rooftop Glamping in the Heart of the City

You can now enjoy "glamping" and get magnificent night views over Seoul thanks to My Boss Is Watching rooftop at the A First Hotel Myeongdong. The rooftop glamping experience relieves you of the need to travel far or go through the trouble of preparing for it. Having been recently remodeled from a lounge bar, the site operates on a 100% advance reservation system. Its menu has been prepared by the hotel's chef staff, and it can accommodate group sizes ranging from two people to large parties. All you have to do is create happy memories in its comfortable glamping tents. **Q** R floor, 30, Dadong-gil, Jung-gu, Seoul **T** +82 2-7688-775 **N** afirsthotelgroup.com

도심 속 루프톱 글램핑
멀리 가지 않아도, 공들여 준비하지 않아도 서울 도심의 화려한 야경과 함께 글램핑을 즐길 수 있다. 에이퍼스트 호텔 명동 꼭대기에 자리 잡은 '마이 보스 이즈 왓칭' 덕분이다. 라운지 바에서 최근 루프톱 글램핑장으로 새 단장을 마친 이곳은 100% 예약제로 운영한다. 호텔 셰프진이 공들여 준비한 메뉴는 2인용부터 단체 모임용 세트까지 다채롭게 준비되어 있다. 편안한 글램핑 텐드에서 즐거운 추억을 만들 일단 남았다. 10월부터는 셀프 바비큐 메뉴도 만날 수 있다. **Q** 서울시 중구 다동길 30 R층 **T** 02-7688-775 **N** afirsthotelgroup.com



W
D

위트를

i
in

더한

tt
i

식사

y
ng

clipping

ITEM

Pebbles on the Table

Even pebbles have made their way onto eco-friendly tables. They are not meant to be eaten, of course, but are part of the Essential series condiment containers made by Toast Living, a Taiwanese design studio. The Essential series are salt and pepper shakers and sauce containers. Shake them over you dish to add spice to your food. Balance salt and pepper shaker set 36,000 won. Sold by Hpix.

식탁 위의 돌멩이

친환경 식탁 위에 돌멩이까지 올라왔다. 먹이라는 것은 아니다. 타이완의 디자인 스튜디오 토스트리빙에서 선보인 에센셜 시리즈의 조미료 통이다. 식재료의 조화와 균형을 맞춰주는 소금, 후추, 소스를 담는 용기이다. 음식 위로 돌멩이를 톡톡 흔들면 금세 맛있는 음식이 완성된다. 밸런스 솔트&페퍼 셰이커 3만 6,000원, 에이치픽스 판매.

Balance Salt and Pepper Shaker Set



The Coffee Castle

The La Conica espresso coffee maker is made by Alessi, a famous Italian designer with nearly 100 years of history. Designed by Italian architect and designer Aldo Rossi, the espresso maker was created with the motif of a fairy tale castle. Made of stainless steel and copper, the product embraces the aesthetics of modern architecture. Despite its elegant design, the espresso maker is easy to use and practical. Espresso coffee maker La conica 530,000 won. Alessi.

커피가 흘러나오는 성

100년 가까운 역사를 간직한 이탈리아의 디자인 회사 알레시에서 만든 라 코니카 에스프레소 추출기. 건축가 알도 로시에 의해 탄생한 이 제품은 동화 속 성을 모티프로 했으며, 스테인리스와 구리의 조합으로 현대건축의 미학을 담아냈다. 우아한 디자인과 달리 사용법이 간단해 실용적이다. 에스프레소 커피 메이커 라 코니카 53만 원, 알레시.

Espresso Coffee Maker La Conica



Fruit Gladiators in a Bowl Colosseum

The Colosseum Bowl is a fruit bowl inspired by the Colosseum, the iconic ancient site in Rome. The bowl is part of Spanish designer Jaime Hayón's New Roman Collection of tableware that references the legendary pottery and architecture of Ancient Rome. Inspired by vases, dishes, and amphoras used during the Roman Empire, the designer completed the collection with contemporary designs. Imagine fruit gladiators having cute fights in the bowl Colosseum. Colosseum Bowl 1,116,000 won. Sold by Rooming.

콜로세움에 담긴 과일

로마제국의 원형경기장 콜로세움을 모티프로 한 과일 접시이다. 하이메 아온의 로마 컬렉션 중 하나로, 그 시대에 사용하던 화병, 접시, 암포라(항아리) 등에서 영감을 받아 현대적인 디자인으로 완성했다. 작은 콜로세움 안에서 과일들의 결투가 시작되는 것이다. 신성한 외관이지만 어쩹지 귀여운 장면이 떠오른다. 콜로세움 볼 111만 6,000원, 룸밍 판매.

Colosseum Bowl



재미있는 발상의 아이템과 함께
위트 있는 식사를 즐겨보자.

글. 하은아

Death Star Waffles

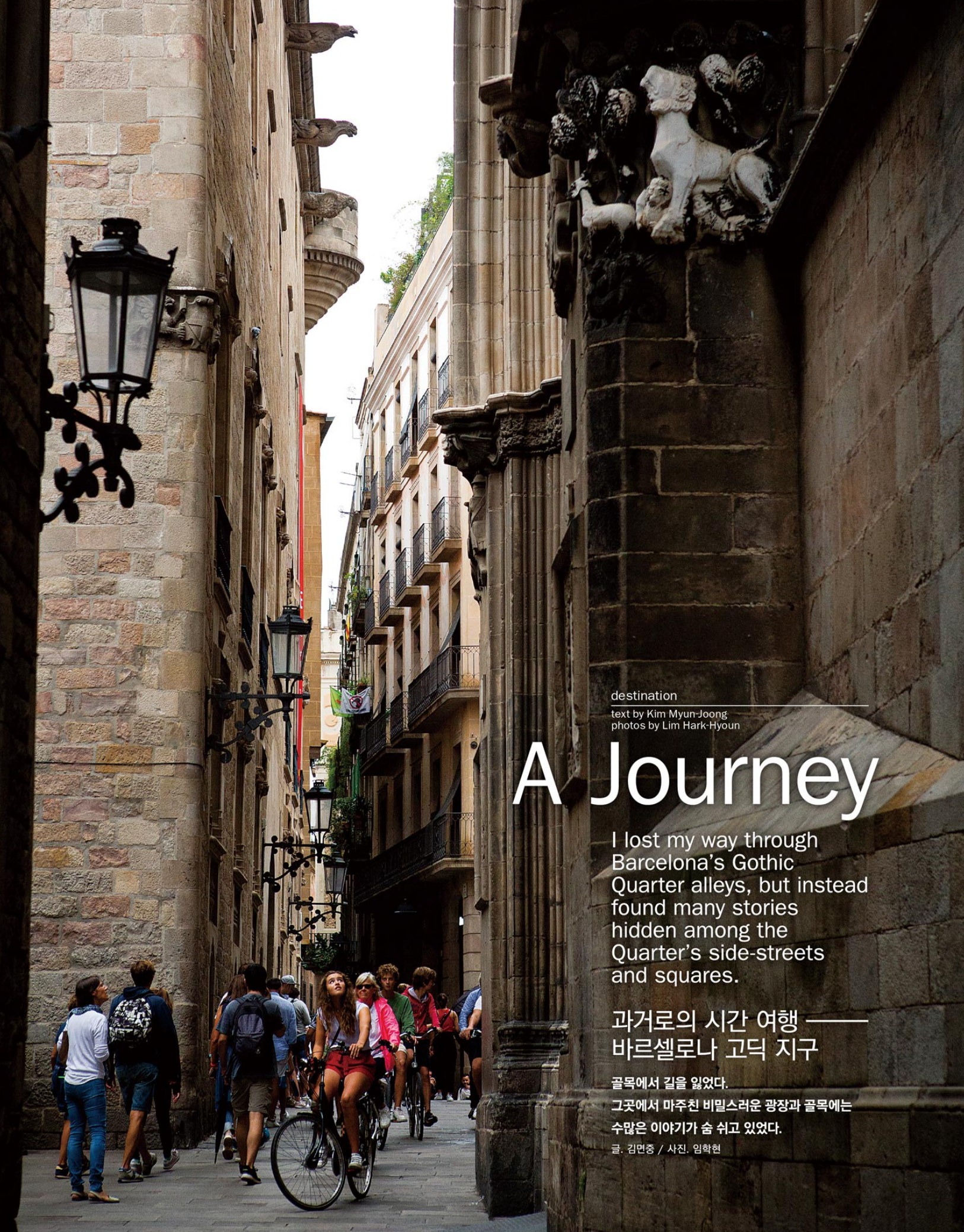
The Death Star is a gargantuan space battle station from the Star Wars movie franchise. It is armed with a superlaser capable of destroying an Earth-sized planet, and its shape is by now familiar even to those who haven't seen the movies. Push a button after pouring batter into the device, and you'll soon have a delicious Death Star waffle. Looking at the Death Star machine, one could easily imagine a space battle. Star Wars Death Star Waffle Maker 69,900 won. Sold by Fun Shop.

접시 위에 정박한 데스 스타

영화 <스타워즈>에 등장하는 거대 전투용 인공위성 데스 스타. 슈퍼 레이저 한 방이면 지구만 한 행성이 폭발될 정도의 위력을 자랑하지만 모양새는 왠지 친숙하다. 반죽을 넣고 버튼만 누르면 맛있는 데스 스타가 완성된다. 접시 위에 얹어놓은 데스 스타를 보고 있자니 곧 우주 전투극이 벌어지는 재미난 상상을 하게 된다. 스타워즈 데스 스타 와플 메이커 6만 9,900원, 펀샵 판매.

Star Wars Death Star Waffle Maker





destination

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

A Journey

I lost my way through Barcelona's Gothic Quarter alleys, but instead found many stories hidden among the Quarter's side-streets and squares.

과거로의 시간 여행 ———
바르셀로나 고딕 지구

골목에서 길을 잃었다.

그곳에서 마주친 비밀스러운 광장과 골목에는
수많은 이야기가 숨 쉬고 있었다.

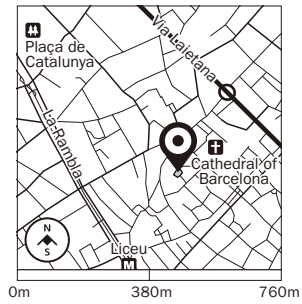
글. 김민중 / 사진. 임학현



Into the Past

Barcelona's Gothic Quarter





The Pain of Sorrow

Plaça de Sant Felip Neri

Attracted by the sound of a violin, I wandered into some unknown alley and kept going until a small square came into view. In the middle of the square was a fountain where a woman was playing the violin while the people gathered in the square enjoyed the music in silence.

Eighty years ago, on January 30, 1938, this peaceful square was shaken by an ear-splitting noise. Bombs fell from airplanes and children cried out in terror. On that infamous day, 42 people were killed by Francisco Franco's anti-government army. Half of them were children. The traces of that massacre remain engraved in the walls of the church.

These wounds won't seem to heal.
This pain is just too real.
There's just too much that time cannot erase.

These are some of the lyrics from the song "My Immortal" by the American band Evanescence. Their song is about the pain you feel after seeing a loved one pass away, but listening to it makes you feel they are singing of that morning in Barcelona 80 years ago. The music video for the song was filmed right here in Plaça de Sant Felip Neri.

슬픈 아픔 —— 산트 펠립 네리 광장

바이올린 선율에 이끌려 어느 골목길에 들어섰다. 아담한 광장이 모습을 드러냈다. 광장 한가운데 분수대에서는 한 여인이 바이올린을 연주하고 있고 광장 곳곳에 자리 잡은 사람들은 말없이 음악을 음미하고 있었다.

지금으로부터 80년 전인 1938년 1월 30일 아침, 이토록 평화로운 광장에 갑자기 광음이 울렸다. 비행기에서 쏟아져 내리는 포탄 사이로 사람들은 비명을 질렀다. 이날 프란시스코 프랑코의 반정부군에 의해 학살된 사람은 총 42명. 그 가운데 절반인 21명은 어린이였다. 성당 벽면에는 여전히 그날의 흔적이 남아 있다.

이 상처는 치유될 것 같지 않아.
이 고통은 너무나 생생해.
시간이 없애주기에는 상처가 너무나 커.

미국 밴드 에바네센스가 사랑하는 사람을 하늘로 보낸 후의 아픔을 노래한 'My Immortal'의 가사 일부다. 마치 80년 전 그날 아침의 상처를 노래하는 것만 같다. 이 노래의 뮤직비디오 배경이 바로 이곳, 산트 펠립 네리 광장이다.

Remembering Gaudi

Plaça de Sant Felip Neri

I went back to Plaça de Sant Felip Neri at night. I had one more reason to see it: I wanted to try and understand some of the feelings of the great architect Antoni Gaudi.

Toward the end of his life, Gaudi came to the church in the plaza every night after finishing his day's work. Perhaps here he even reflected on his Sagrada Familia temple that was then under construction. On June 7, 1926, he walked here like on any other day. Lost in thought, he walked without hearing the bell of a streetcar. The streetcar knocked him down, and three days later he passed away. The passing of the great architect was as plain as that.

At night, too, a street musician was performing beside the fountain. This time, the performer was a man, and the instrument a

guitar. The performance was plaintive, as if commemorating the night when Gaudi left the world so pointlessly.

Contrasting the song of the lonely guitarist by the fountain, joyful laughter poured out from a restaurant located at one side of the square. The restaurant is the place where the main characters met for lunch in Woody Allen's film *Vicky Cristina Barcelona*. In fact, Plaça de Sant Felip Neri has been a popular shooting location for movies and music videos. Do you remember the opening scene of *Perfume: The Story of a Murderer*, released in 2006? The scene where the main character is born in a fish market in Paris? In reality, the location seen in the film is not somewhere in Paris, but right here in Plaça de Sant Felip Neri.



가우디를 추억하다 —— 산트 펠립 네리 광장

밤에도 산트 펠립 네리 광장을 찾았다. 이유는 하나. 천재 건축가 안토니 가우디의 심정을 조금이나마 이해해보고 싶었기 때문이다.

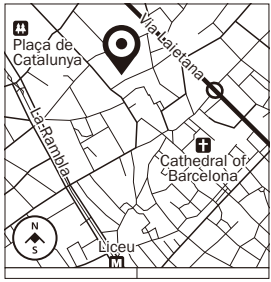
가우디는 말년에 일과를 마치고 매일 밤 이곳의 성당을 찾았다. 그는 아마 이곳에서도 당시 한창 짓고 있던 사그라다 파밀리아를 생각했을 것이다. 1926년 6월 7일에도 그는 여느 날처럼 이곳을 향해 발걸음을 옮겼다. 뭔가를 골똘히 생각하며 걷던 그는 미처 전차의 종소리를 듣지 못했다. 전차에 치인 그는 3일 후 삶을 마감했다. 천재 건축가의 마지막 길은 이토록 허무했다.

밤에도 분수대에서는 거리의 악사가 연주를 하고

있었다. 이번에는 남자였고 악기는 기타였다. 그리고 연주는 구슬뿔다. 마치 그날 밤 허무하게 떠나간 가우디를 추모하는 것만 같았다.

분수대의 고독한 기타리스트와는 대조적으로 광장 한편에 있는 레스토랑에서는 행복한 웃음소리가 들려왔다. 이 레스토랑은 우디 앨런의 영화 <빅키 크리스티나 바르셀로나>에서 주인공들이 점심을 먹으러 만난 곳이다. 이처럼 산트 펠립 네리 광장은 영화와 뮤직비디오의 인기 촬영지다. 2006년에 개봉한 <향수: 어느 살인자의 이야기>의 첫 장면을 기억하는가. 파리의 어느 생선 시장에서 주인공이 태어나는 장면 말이다. 사실 영화 속 실제 장소는 파리가 아니다. 바로 이곳, 산트 펠립 네리 광장이다.





Young Picasso's Regular Café

4Gats

The legendary Spanish painter Pablo Picasso spent his late teens in Barcelona. His usual haunts were right here, in the alleys of the Gothic Quarter. There is a particular place where the young Picasso went every night: the café 4Gats.

At the time, this café was a well-known meeting place for Barcelona's intellectuals. Every night, they met here to discuss politics and art. Young Picasso was one of them. On February 1, 1900, he opened his first solo exhibition here. To this day, one of Picasso's early works hangs beside the front door.

Inside the café, the walls are decorated with paintings from a hundred years ago. Among them is quite a well-known work, large painting of two men riding bicycles. But this is not the original painting. The original work by Ramon Casas is displayed in the National Art Museum of Catalonia, in Montjuïc.

청년 피카소의 단골 카페 —— 콰트레 가츠

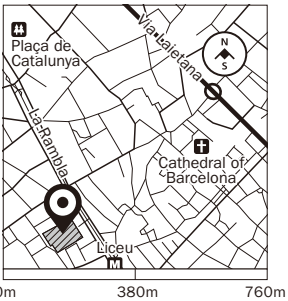
스페인의 천재 화가 파블로 피카소는 10대 후반을 바르셀로나에서 보냈다. 특히 고딕 지구의 골목길은 그의 주무대였다. 젊은 날의 피카소가 매일 밤 찾은 곳이 있다. 바로 이곳, 콰트레 가츠다.

이곳은 당시 바르셀로나 지식인들이 모여들던 명소였다. 매일 밤 정치와 예술에 대해 열띤 토론이 펼쳐졌다. 청년 피카소도 그중 한 명이었다. 1900년 2월 1일에는 이곳에서 생애 첫 개인전도 열었다. 지금도 정문 옆에는 피카소의 초기작이 걸려 있다.

카페 내부 벽면에는 100여 년 전 그림들이 걸려 있다. 그 가운데 두 남자가 자전거를 타고 있는 모습의 큰 그림은 꽤 유명하다. 그런데 원본은 아니다. 라몬 카사스가 그린 이 작품의 원본은 몬주익에 위치한 카탈루냐 국립미술관에 있다.







If It's Not in La Boqueria, It Doesn't Exist

La Boqueria Market

"If you want to taste a good *jamón*," the guide told me as I looked at an enormous hind leg of a pig, "choose one from a pig with black hoofs. The tastiest *jamón* is made from Ibérico pigs that are fed on acorns. These pigs are recognizable by their black hoofs."

Besides *jamón* (a type of cured ham made by from the hind leg of a pig), this market sells all kinds of typical Spanish foods, such as *paella*, *tapas*, and *pinchos*. There's a place where colorful fruits and even lollipops are piled up in amazing quantities. Everything there is to eat in Spain can be found at the Boqueria Market. That's why they say, "If it's not in La Boqueria, it doesn't exist."

The history of this market goes back to the 12th century. At that time, Barcelona had a city wall and a place outside the wall where butchers used to gather to sell goat meat. That place developed into a market. Catalan word for male goat is *boc*, while *ria* means "place," so the market became known as the Boqueria.

There's no better place than this market to satisfy your hunger after walking around the Gothic Quarter. While enjoying your meal, you have the added interest of observing the daily life in Barcelona.

보케리아에 없으면 세상 어디에도 없다 —— 보케리아 시장

"맛있는 하몽을 맛보려면 발굽이 검은 것을 고르세요."

엄청난 크기의 돼지 뒷다리를 쳐다보는 내게 가이드가 조언한다.

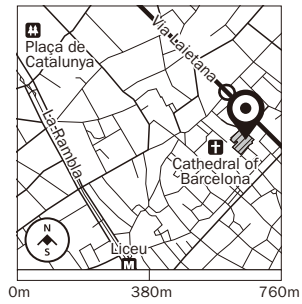
"도토리를 먹여 키운 이베리코 돼지로 만든 하몽이 가장 맛있거든요."

그 돼지의 특징이 바로 검은 발굽이죠."

이곳에는 돼지 뒷다리를 통째로 숙성시켜 만든 하몽 말고도 파에야, 타파스, 핀초 등 스페인을 대표하는 음식이 가득하다. 형형색색의 과일과, 심지어 추파춥스만 엄청나게 모아놓은 곳도 있다. '보케리아 시장에 없으면 세상 어디에도 없다'는 말이 있을 정도로 이곳에는 스페인의 거의 모든 먹거리가 모여 있다.

이곳의 역사는 12세기로 거슬러 올라간다. 당시에는 바르셀로나 성벽이 있었는데, 성 밖에서 염소 고기를 파는 상인들이 모여들던 곳이 시장으로 발전한 것이다. '보크(boc)'는 염소, '리아(ria)'는 장소를 뜻한다. 그래서 이름이 보케리아다.

고딕 지구 산책을 마치고 배를 채우기에 이곳만 한 곳이 없다. 식사를 즐기며 바르셀로나 사람들의 일상을 관찰하는 재미는 덤이다.



Steps Climbed by Columbus

Plaça del Rei

"I finally found India!" cried a man as he ran up these steps on the last day of April, 1493. The man was a sailor born in Genoa, Italy: Christopher Columbus.

When Columbus showed Queen Isabella and King Ferdinand the things he had brought back from the New World, people whispered, "What? No precious spices?"

As everyone knows, the land that Columbus found was not India. Yet the discovery of this new sea route became a turning point for Spain, allowing it to increase its influence and power in the world as it entered an age of great voyages. More than 500 years have passed since that day, but when you see the steps in Plaça del Rei, you can still picture Columbus running up them.

Today, this square has become a popular attraction for tourists. The shade provided by the three Gothic buildings is like an oasis for visitors. From time to time, street musicians perform here, and on summer nights there are romantic jazz concerts. But the greatest attraction is surely the medieval atmosphere that the square exudes. The moment you set foot in Plaça del Rei, the Middle Ages seem to unfold before you. ●

콜럼버스가 오른 돌계단 —— 레이 광장

"마침내 인도를 발견했습니다!"

1493년 4월의 마지막 날, 한 남자가 계단을 뛰어오르며 외쳤다. 이 남자의 정체는 이탈리아 제노바 출신의 뱃사람 크리스토퍼 콜럼버스. 그는 이사벨 여왕과 페르난도 왕에게 자신이 신대륙에서 가져온 것들을 설명했다. 그것을 보며 사람들은 수군거렸다. "뭐야? 값비싼 향신료는 하나도 없고." 다들 알다시피 그가 발견한 땅은 인도가 아니었다. 하지만 이 새로운 항로의 발견은 이후 스페인이 대항해 시대를 맞이하며 승승장구하는 터닝 포인트가 되었다. 500년 넘는 시간이 흘렀지만 레이 광장의 돌계단을 바라보노라면 콜럼버스가 뛰어오르는 모습이 아른거리는 것만 같다.

지금 이곳은 여행자들이 사랑하는 쉼터가 되었다. 3개의 고딕 건물이 만들어내는 그늘은 여행자에게 오아시스다. 이따금 거리 악사의 공연이 펼쳐지며 여름밤에는 낭만적인 재즈 콘서트가 열리기도 한다. 가장 큰 매력은 이곳이 내뿜는 중세 분위기다. 레이 광장에 발을 들여놓는 순간, 당신 앞에 중세 시대가 펼쳐질 것이다. ●

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

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

취재 협조. 유로자전거나라(eurobike.kr)

유로자전거나라의 피카소 고딕 지구 투어, 바르셀로나 야경 투어를 이용하면 편리하게 고딕 지구와 구시가지를 둘러볼 수 있다.



Images courtesy of Meliá Barcelona Sky

Silent Rooms, Holy Views Meliá Barcelona Sky

Meliá Hotels International, the largest hotel chain in Spain, has five hotels in Barcelona alone. ASIANA reporters spent one week at Meliá Barcelona Sky, which is located in a quiet neighborhood in Poblenou. text by Kim Myun-Joong / photos by Lim Hark-Hyoun



📍 Carrer de Pere IV 272,
08005 Poblenou
☎ +34 93-367-20-50
🌐 melia.com

I never realized it while staying inside the hotel —that the building was so beautiful. But looking at it on the way back to the hotel, the Meliá Barcelona skyline certainly stands out in the newly emerging district of Poblenou. The view of the modern architecture soaring into the sky gives an impression of strong determination. The building looks even more impressive when seen from its sides, as it resembles a giant slide phone. The building was designed by renowned French architect and designer Dominique Perrault, whose works include the National Library of France and the Ewha Campus Complex at Ewha Womans University in Seoul. He surely succeeded in instilling new life into this neighborhood with the Meliá hotel.

Unlike its modern exterior, the hotel's interiors feel relaxed. Floors on the 25th level and above are called "The Level," and offer more spacious guestrooms and better services.

On the 25th floor is a lounge exclusively for guests staying at The Level, offering snacks and drinks any time, as well as customized concierge services. But the real beauty of The Level is its view. The floor-to-ceiling windows allow guests to enjoy the beautiful panoramic view of the city, including the Sagrada Familia, Antoni Gaudi's masterpiece, and Torre Agbar, which was built by French architect Jean Nouvel as a tribute to Gaudi. You don't have to be a guest at The Level to enjoy the million-dollar view. Dos Cielos Terrace, a restaurant on the 24th floor, also has floor-to-ceiling glass windows, allowing customers to enjoy dining while watching Barcelona's skyline.

Meliá is located in a neighborhood called Poblenou, which is a residential area rather than a tourist attraction. Some might find the location inconvenient, but this is what I liked most about this hotel. Having spent a whole day at popular destinations full of tourists, I felt so at home when I returned to my hotel room. Someone I know who put up at a hotel near Plaza Catalunya, one of Barcelona's most popular tourist sites, complained about the noisy environment.

Concerned about getting around? No need to. I had no trouble traveling to every corner of Barcelona using the public transportation pass called *tarjeta* for one week. A metro station, a tram station, and bus stops are all located in the vicinity of the hotel.



고요한 방, 거룩한 풍경 멜리아 바르셀로나 스카이

스페인 최대 호텔 그룹인 멜리아는 바르셀로나에만 총 5개의 호텔을 운영하고 있다. 그 가운데 우리는 포블레노라는 한적한 동네에 있는 멜리아 바르셀로나 스카이(이하 멜리아)에서 일주일을 보냈다.

📍 Carrer de Pere IV 272,
08005 Poblenou
☎ +34 93-367-20-50
🌐 melia.com

호텔에 묵고 있을 때는 몰랐다. 이 호텔 건물이 이토록 아름다운지 말이다. 호텔로 돌아오는 길에 바라본 멜리아는 요즘 새롭게 뜨는 동네인 포블레노에서도 확실히 두드러졌다. 하늘로 치솟는 듯한 현대적 건물의 모습에서는 어떤 강인한 의지마저 느껴졌다. 옆에서 바라볼 때는 더욱 인상적이었다. 마치 예전에 사용하던 슬라이드 휴대전화처럼 보였다. 이 호텔을 설계한 주인공은 프랑스의 세계적인 건축가 도미니크 페로. 프랑스 국립도서관, 이화여대캠퍼스복합단지(Ewha Campus Complex: ECC) 등이 그의 대표작이다. 그는 이곳에 멜리아를 지어 동네에 생명감을 불어넣는 데 성공했다.

모던한 외관과 달리 호텔 내부는 차분한 느낌이다. 특히 25층 이상은 5성급 객실로 ‘더 레벨(The Level)’이라는 브랜드로 불린다. 더 레벨의 객실이 당연히 더 넓고 서비스도 좋다. 25층에는 더 레벨 투숙자만을

위한 라운지가 따로 있다. 언제든지 스낵과 음료를 먹을 수 있으며, 맞춤형 컨시어지 서비스도 받을 수 있다. 더 레벨의 가장 좋은 점은 전망이다. 바닥에서 천장까지 뿔 뿔린 창을 통해 바르셀로나의 아름다운 전경을 만끽할 수 있다. 안토니 가우디의 역작 사그리다 파밀리아부터 프랑스의 현대건축가 장 누벨이 가우디에게 헌정하는 마음으로 지었다는 아그바 타워까지 한눈에 들어온다. 더 레벨에 묵지 않아도 이 백만 불짜리 전경을 볼 수 있다. 24층에 위치한 레스토랑인 도스 시엘로스 테라스(Dos Cielos Terrace) 역시 바닥에서 천장까지 온통 유리창이어서 바르셀로나의 스카이라인을 바라보며 식사를 즐길 수 있다.

멜리아가 위치한 포블레노는 관광지라 아닌 일반 거주지다. 누군가에게는 단점으로 느껴질 수도 있겠지만, 난 이 점이 가장 맘에 들었다. 종일 사람들로 가득한 관광지에서 부대끼다가 조용한 호텔로 돌아오면 마음이 편안해졌다. 바르셀로나의 주요 관광지인 카탈루냐 광장 근처에 숙소를 잡은 한 지인은 ‘사람이 너무 많아 시끄러워 죽겠다’고 하소연했다.

교통이 불편하지 않냐고? 천만의 말씀! 일주일 동안 바르셀로나의 대중교통 패스인 타르헤타(targeta)로 바르셀로나 구석구석을 돌아다니는 데 전혀 불편함을 느끼지 않았다. 호텔 근처에 시내버스 정거장, 지하철역은 물론 트램 역까지 있다.


HEALING ROADS

치유의 길, 미야기 올레

THE MIYAGI OLLE TRAILS

Japan's Miyagi Prefecture opens its Olle walking trails yearly in early October. The scenery on the Olle courses is so peaceful and beautiful, it's hard to believe that the area was devastated by an enormous tsunami seven years ago. Walk the Olle trails this fall: Every step you'll take will be a healing step for you and a step of hope for the locals.

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



Rough waves on the coast of
Osaki Misaki
오사키 미사키 해안의 거친 파도.

THE KESENNUMA KARAKUWA COURSE

Opening date: October 7, 2018
Total distance: Approximately 10 kilometers
Time required: About 4-5 hours

“Oh, isn’t it that animal from Hayao Miyazaki’s *Princess Mononoke*?” shouts one of my travel mates, pointing his finger at something. Standing not far ahead and staring right at us is an animal that looks like a deer or a goat. It’s a mountain goat. I can tell right away, although it doesn’t have horns as big as those of the male mountain goat protagonist of the Japanese animation film. Mountain goats usually inhabit rocky terrain, and the place we’re traveling through is perfect for them. In Korea, mountain goats are designated as a “critically endangered” species, so this area’s ecosystem must be pristine and unharmed by humans.

The place where we encounter the mountain goat is Osaki Misaki, a promontory located about 700 meters away from the starting point of the Kesennuma Karakuwa Course of the “Olle” walking trails in Miyagi. As I arrive at the promontory, I can see why the mountain goat likes it here. The expansive Pacific Ocean and a magnificent coastal cliff appear in the direction where the mountain goat had been staring previously. On that coast, I can see wild waves ceaselessly striking the rocks. These rocky outcroppings that have endured countless years of battering by rough waves look impressive, with layers upon layers of rocks, as if they were a *mille-feuille* pastry. I learn that the rocks here are of the sedimentary type created some 250 million years ago. This area is so geologically important, it was named one of Japan’s 100 geological sites.

On the Kesennuma Karakuwa Course, you can either walk through a forest until reaching the Pacific’s vast waters, or walk along the coast, flanked by magnificently scenic views to suddenly find yourself in the middle of a thick forest. And as you do, you can discover unexpected surprises along the way: a village past a camellia forest, or a Shinto shrine in the middle of a thick silver magnolia forest. The Kesennuma Karakuwa Course is certainly abundant in scenic beauties.

10월 초 일본 미야기현에 올레길이 열린다. 7년 전 엄청난 쓰나미의 직격탄을 맞은 곳이라고는 믿어지지 않을 정도로 미야기 올레가 보여주는 경관은 평화롭고 아름답기만 하다. 올가을에는 미야기 올레를 걸어보자. 한걸음 한걸음이 당신에게는 치유의 발걸음이 될 것이지요, 현지인들에게는 희망의 발걸음이 될 것이다.

글: 김연중 / 사진: 임학현

A mountain goat on Osaki Misake
오사키 미사키에서 만난 산양.



Major Attractions
주요 포인트

The Karakuwa Peninsula
Visitor Center
가라쿠와반도 비지터센터

The Osaki Shrine
오사키 신사

Osaki Misaki
(a promontory)
오사키 미사키(곶)

The Tsunami Rocks
in Kaminokura
쓰나미 돌

The Yaemon Hill
야에몬사카



1. Karakuwa Goten (Mansion) Street
 2. The Osaki Shrine
1. 가라쿠와 고텐 마을 길.
 2. 오사키 신사.

게센누마 가라쿠와 코스

개장일: 2018년 10월 7일
 총거리: 약 10km
 소요 시간: 4~5시간

1



2



“아! 저건 미야자키 하야오의 <원령공주>에 나오는 그 동물 아냐?”

일행 중 누군가가 손가락으로 무언가를 가리키며 외친다. 그곳을 보니 사슴 같기도 하고 염소 같기도 한 녀석이 멀뚱멀뚱 우리를 쳐다보고 있다. 산양이다. <원령공주>의 남자 주인공이 타고 다니는 산양처럼 큰 뿔이 나 있지는 않았지만 단번에 알 수 있었다. 산양은 주로 암벽으로 이루어진 산에서 서식한다. 이곳이 딱 그런 곳이었다. 산양은 한국에서 멸종 위기 1급이다. 그만큼 이곳의 자연이 사람의 손을 거의 타지 않았다는 방증이다.

우리가 산양을 만난 곳은 게센누마 가라쿠와 코스의 출발점에서 약 700m 떨어진 오사키 미사키(岬)였다. 이곳에 도착하니 왜 그 녀석이 여기에 진을 치고 있었는지 단번에 알 수 있었다. 산양이 그토록 오랫동안 바라보고 있던 곳에는 광활한 태평양과 웅장한 해안 절벽이 펼쳐져 있었다. 거칠게 숨 쉬는 파도가 실 새 없이 바위를 쳐내고 있었다. 그 거친 파도 속에서 인고의 세월을 버텨낸 바위의 모양이 인상적이다. 마치 밀피유처럼 켜켜이 쌓인 모습이다. 알고 보니 이곳의 바위는 무려 2억 5,000만 년 전에 형성된 퇴적암으로 이곳은 일본의 지질 100선에 선정될 정도로 지질학적으로 중요한 장소였다.

게센누마 가라쿠와 코스는 이런 곳이다. 숲길을 헤쳐 걷다 보면 어느새 광활한 바다가 나타나고, 리아스식 해안의 압도적인 절경을 바라보며 걷다 보면 어느새 울창한 숲속에 들어서게 된다. 이뿐만이 아니다. 동백나무 가득한 숲을 지나면 마을이 나오고, 후박나무 가득한 숲속을 걷다 보면 신사가 나온다. 게센누마 가라쿠와 코스는 이렇게나 볼거리가 풍성하다.

The Camellia Tunnel
동백 터널



Karakuwa Goten (mansion) Street
가라쿠와 고텐 마을 길



The Sasahama Port
사사하마 항구




Ogama
오가마



Hanzo
한조







A ridge in Shinhama Misaki
above the sea
신하마 미사키의 바다 위 능선.

THE OKUMATSUSHIMA COURSE

Opening date: October 8, 2018

Total distance: Approximately 10 kilometers

Time required: About 3-4 hours

This is the third time I have the chance to view a plethora of islands and islets considered among Japan's three best scenic beauties. I watched them from a Buddhist temple on a coast two years ago and from a cruise boat last year. This time, I take my time to enjoy to the full the views that change with the lapse of time while hiking on a mountain trail.

“Perhaps Matsuo Basho walked on this trail,” I tell myself as I walk on. Basho, Japan's legendary haiku poet, praised Matsushima as having “the most beautiful scenery in Japan.” Seeing the scenic beauty of Matsushima, the poet, who spent his lifetime wandering around every corner of Japan, is said to have simply let out an exclamation, saying, “Oh, Matsushima!” Walking on the Okumatsushima Course, you might also let out a simple and profound exclamation, as Basho did.

Matsushima's scenic beauty is not everything on this course. As a matter of fact, the real charm here is the beauty of the simple local fishing villages. If the Kesenuma Karakuwa Course resembles an energetic man, the Okumatsushima Course is comparable to a maiden with a shy smile. The waves striking the coast on the Kesenuma Karakuwa Course are wild, but the waves here gently caress the coast of the course, as if they were the waves of a lake. Watching these calm waters as I stroll along, I occasionally come across island villages and peaceful forest trails.

If you are exhausted by the busy city life, try walking on the Okumatsushima trails. Your mind and body will be healed by this rejuvenating walk. ●

In cooperation with Ntabi Travel Agency (ntabi.co.kr),
Miyagi Prefecture (miyagiolle.jp)

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

The Otakamori Yakushido Hall
오타카모리 약사당.



Major Attractions
주요 포인트

Selco Home Aomina
세루코홈 아오미나



The Otakamori
Yakushido Hall
오타카모리 약사당



The Oku-Matsushima
Jomon Village
Historical Museum
오쿠마쓰시마 조몬무라
역사 자료관



The Satohama
Historical Park
사토하마 조몬노사토
사적 공원



Namitsutsuura
나미쓰쓰우라



1. Take a leisurely stroll on a causeway while watching the calm water.
2. A forest trail leading to Inagasaki Park

1. 조용한 바다의 수면을 바라보며 천천히 제방 길을 걷기 좋다.
2. 이나가사키 공원으로 향하는 숲길.

오쿠마쓰시마 코스

개장일: 2018년 10월 8일

총거리: 약 10km

소요 시간: 3~4시간



이번이 세 번째다. 일본의 3대 절경 중 하나로 꼽히는 마쓰시마의 크고 작은 섬들을 보는 게 말이다. 재작년에는 해안에 위치한 사찰에서, 지난해에는 유람선을 타고 보았다. 이번에는 산길을 걸으며 시시각각으로 변하는 모습을 만끽했다.

‘어쩌면 마쓰오 바쇼가 걸었던 길이 이 길이었을지도 모르지.’

이렇게 생각하며 한걸음 한걸음 발걸음을 옮겼다. 일본의 전설적인 방랑 시인 바쇼는 마쓰시마에 대해 ‘일본에서 가장 풍경이 아름다운 곳’이라고 극찬했다. 평생을 방랑하며 살았던 그가 마쓰시마의 절경 앞에서 “아, 마쓰시마!” 하고 감탄사만 내뱉었다고 한다. 어쩌면 당신도 오쿠마쓰시마 코스를 걸으며 바쇼처럼 수차례 감탄사를 내뱉을지 모른다.

마쓰시마의 절경이 이 코스의 전부는 아니다. 사실 이 코스의 진짜 매력은 소박한 섬마을의 정취를 만끽할 수 있다는 것이다. 게센누마 가라쿠와 코스가 박력 넘치는 사나이를 닮았다면 오쿠마쓰시마 코스는 수줍게 미소 짓는 처녀를 닮았다. 게센누마 가라쿠와 코스에서 만난 바다는 거친 파도로 가득했지만 오쿠마쓰시마 코스의 바다는 마치 호수처럼 잔잔하고 조용했다. 조용한 바다의 수면을 바라보며 천천히 걷다 보면 중간중간 섬마을이 나타나기도 하고 평화로운 숲길이 나타나기도 한다.

도시의 바쁜 일상에 지쳐 있다면 아기자기하고 소박하고 잔잔하고 편안한 오쿠마쓰시마 울레를 걸어보자. 그저 걷는 것만으로 지쳐 있던 몸과 마음이 절로 치유되는 것을 생생히 느끼게 될 것이다. ●



취재 협조: 엔타비 여행사(ntabi.co.kr), 미야기현(miyagiolle.jp)

아시아나항공은 서울(인천) - 센다이 구간을 매일 왕복 운항합니다.

The Inagasaki Park
이나가사키 공원



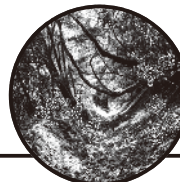
The Tsukihama Beach
쓰키하마 해안



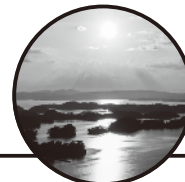
Shinham Misaki
신하마 미사키



The History Forest Trail
역사를 잇는 숲길



Otakamori
오타카모리



eye

text by Ha Eun-A
photos by Hwang Sun-Hee

A Dry Kind of Beauty

Photographer Hwang Sun-Hee photographs life. To be precise, he uses his camera to capture the passage of time as life ebbs away. After taking at least dozens — sometimes hundreds — of photographs, he combines them into single images. His works highlight the interplay between light and shade as it exists in real life.

Life is wonderful and mysterious, and sometimes wrapped in beauty. Dictionaries define life as “the power to live or to act.” But every life must come to an end. People, animals, plants—none live forever. But can the process that occurs after life has come to a stop also be wonderful, mysterious, and beautiful?

Hwang Sun-Hee has a rather unusual attitude toward life. His works are the result of a rational viewpoint and dry skepticism: “Life emerged naturally when water, carbon, and nutrients came together completely by accident. Is it really as wonderful and special as we think?”

Hwang’s *Oh Wonder* series was created by photographing the process of the wilting of a plant and then combining the photographs into a

single image. A plant in his studio was touched by sunlight, wind, and even human hands. An accumulation of accidental influences caused this form of life to change itself.

Some plants become all the more beautiful when wilted. They oddly seem to be more alive when they have dried out and lost their color. Other plants, after blossoming with beautiful flowers, give off a bad smell as they rot away. Each plant presents an end to life in its own way.

By recording the growth and decay of plants, Hwang’s photographs capture the vague boundary between life and death. Condensing hours of time into a single photograph, they lead us to ask ourselves wherein lies the wonder of life. ●



건조한 아름다움

글. 하은아 / 사진. 황선희

사진작가 황선희는 한 생명이 저물어가는 시간의 흐름을 카메라에 담는다. 적게는 수십 장, 많게는 수백 장을 촬영해 한 장으로 합친다. 이런 그의 작품에는 생명의 빛과 그림자가 공존한다.

생명, 그것은 경이롭고 신비로우며 때로는 아름다움으로 포장된다. 생명의 사전 정의는 ‘살아 있게 하는 힘, 활동할 수 있게 하는 힘’이다. 하지만 모든 생명에는 끝이 있다. 사람도, 동물도, 식물도, 그 어떤 것도 영원하지 않다. 그렇다면 생명이 만발한 이후의 과정 또한 경이롭고 신비로우며 때로는 아름다울 수 있는 것일까.

사진작가 황선희가 생명을 대하는 태도는 색다르다. 그의 작업은 이성적인 시각과 건조한 회의감에서 출발한다. ‘생명은 아주 우연한 기회에 물과 탄소,

영양분이 만나 자연스럽게 발생한 것이 아닐까?’ ‘정말 우리가 생각하는 것만큼 특별하고 경이로운 것일까?’

‘Oh Wonder’ 시리즈는 식물이 시들어가는 과정을 촬영해 한 장으로 압축한 결과물이다. 그의 작업실에 놓인 식물에는 빛이 들고 바람이 불며 사람의 손을 타기도 한다. 우연이 거듭 쌓이며 생명의 형태가 변화한다. 어떤 것은 시든 뒤의 모습이 더욱 아름답다. 바짝 말라 색을 잃어갈 때 더욱 살아 있는 듯한 느낌을 준다. 아름다운 꽃을 피워낸 후 고약한 냄새를 풍기며 썩어 없어지는 것도 있다. 저마다의 방식으로 삶을 마감한다. 작가는 식물의 성장과 그 끝을 기록하며 삶과 죽음의 모호한 경계를 사진으로 남긴다. 세월이 함축된 사진은 생명의 경이로움이 어디에 머물러 있는지에 대해 질문을 던진다. ●











'The most rewarding journey' by Tim Bengel, artist. Himalayan rocks, gold leaf and sand.
Original image credit: Tenzing Norgay photo library, © Royal Geographical Society.



YOU CAN NOW REDEEM MILES
AND POINTS ONLINE TO FLY TO PLACES
YOU HAVE NEVER BEEN BEFORE.

#details
matter

With Star Alliance, it is simple to earn miles or points around the world,
then see which award flights are available across our network. Where will you go?
Be inspired by Tim Bengel's journey at staralliance.com/earn

STAR ALLIANCE



ADRIA AIRWAYS • AEGEAN AIRLINES • AIR CANADA • AIR CHINA • AIR INDIA • AIR NEW ZEALAND • ANA • ASIANA AIRLINES • AUSTRIAN
AVIANCA • AVIANCA BRASIL • BRUSSELS AIRLINES • COPA AIRLINES • CROATIA AIRLINES • EGYPTAIR • ETHIOPIAN AIRLINES • EVA AIR
LOT POLISH AIRLINES • LUFTHANSA • SCANDINAVIAN AIRLINES • SHENZHEN AIRLINES • SINGAPORE AIRLINES • SOUTH AFRICAN AIRWAYS
SWISS • TAP AIR PORTUGAL • THAI • TURKISH AIRLINES • UNITED

건축 으로

말을 걸다

김중업

한국 현대건축을 대표하는 1세대 건축가,
르코르뷔지에의 유일한 한국인 제자, 건축가 김수근의 라이벌로 호명되지만
그와 달리 국가로부터 추방당한 비운의 건축가.
이 말은 건축가 김중업을 설명하는 낯익은 수식어다.
글. 정다영

김중업 다이얼로그

“시대가 많이 변했어요. 좀 더 적극적으로 사인을 보내야겠고 좀 더 소란해져야 하죠. 비유해서 말한다면 시를 써오던 건축가들이 산문을 쓰기 시작했다 이거지요.”

시인을 꿈꾸었지만 건축가로 전향한 그에게 건축은 낯말 대신 조형으로 빛은 시였다고 평자들은 말한다. 그의 대표작인 주한프랑스대사관(1960년 설계)의 아름다운 곡선 지붕, 이제는 사라져버린 제주대학교 본관(1965년 설계)이나 서병준산부인과의원(1965년 설계) 건물 전체에 넘실거리는 유기적인 선이 김중업 건축의 특징을 보여준다. 하지만 이 글 서두에서 인용한 김중업의 말에서 알 수 있듯이 그의 건축은 시가 아니라 산문 형식으로 흘러간다.

건축가 김중업의 30주기를 맞는 지금, 그를 한국 건축계의 신화화된 존재로 보기보다 동시대의 사회문화적 맥락에서 재해석하는 작업이 시작되고 있다. 1950년대부터 88서울올림픽 직전까지 활발하게 작품 활동을 했던 그가 전한 ‘시대에 보내는 소란스러운 사인’을 읽어보려는 시도다. 이러한 작업의 한 예로 서울 도심 곳곳에 흩어져 있어 우리에게 익숙하지만 미처 김중업의 건물인지 몰랐던 그의 후기 작업들을 집중해서 살펴보는 것도 가능할 것이다. 김중업이 우리 도시와 시민들에게 건네는 소란스러움에 귀를 기울이는 일, 그러한 목적의 전시가 지금 국립현대미술관 과천관에서 열리고 있다.

국립현대미술관과 김중업건축박물관이 공동 주최한 ‘김중업 다이얼로그’전은 ‘도시’라는 장소, ‘사회’라는 구조, ‘협업’이라는 관계망 등 김중업과 관련하여 그동안 잘 논의되지 않았던 몇 가지 주제로 그가 남긴 유산을 살펴본다.

도시와 사회에 대응하는 건축

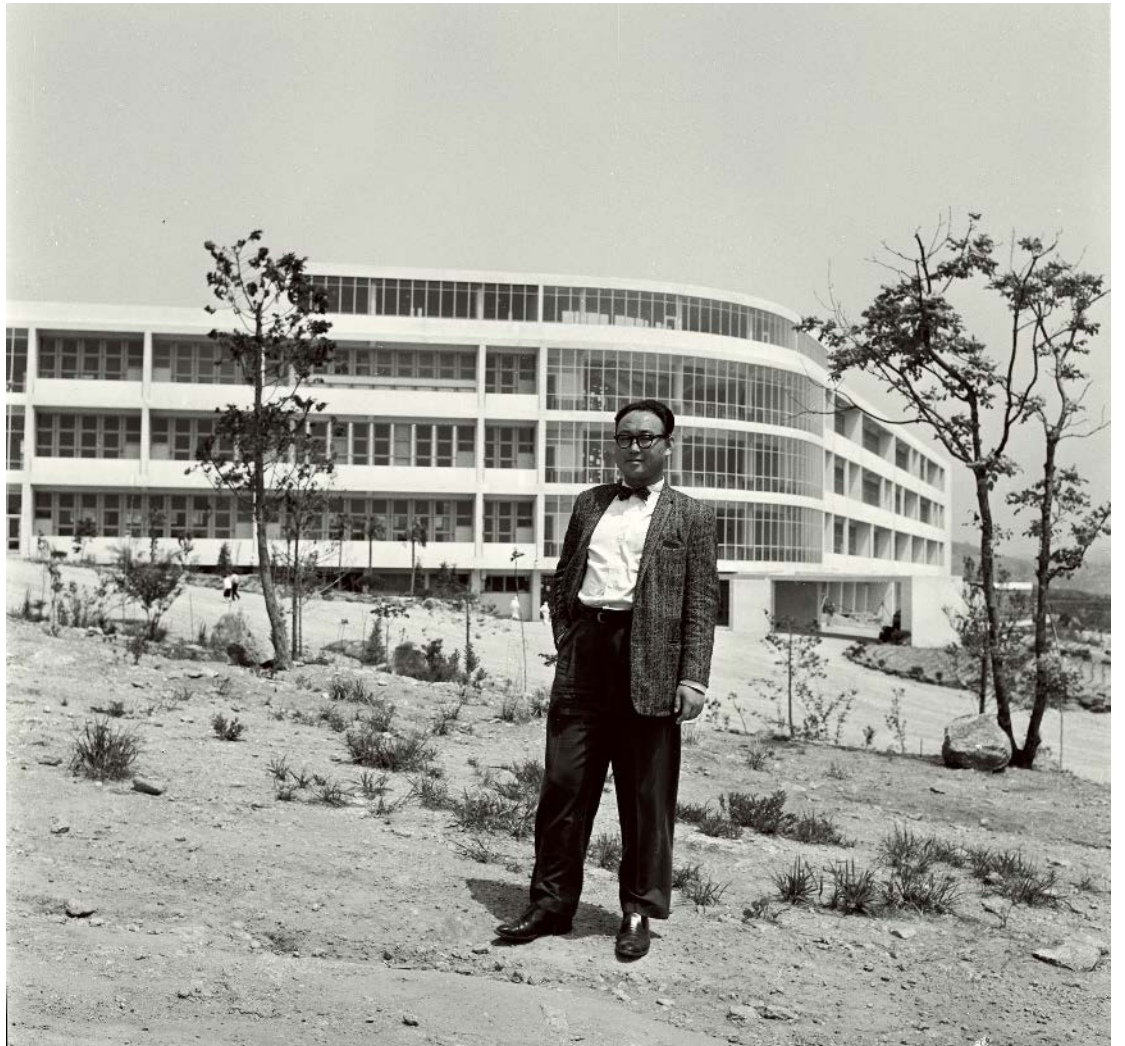
먼저 그의 생애를 살펴보도록 하자. 김중업은 1922년 평양에서 태어났다. 요코하마 고등공업학교를 졸업하고 임시 수도 부산에서 예술가들과 교류하며 문화적 기반을 쌓았다. 베니스 세계예술가대회 참여를 계기로 르코르뷔지에 아틀리에에서 약 3년간 일했다. 이후 1956년 서울로 돌아와 건축 사무소 김중업건축연구소를 열었다.

한국전쟁 이후 물질적 배경이 전무했던 한국 땅에서 모더니즘을 실현하고자 한 김중업은 건축의 위상을 높이는 데 많은 힘을 쏟았다. 이러한 일의 일환으로 그는 김환기, 이중섭 등 예술가들과의 네트워크를 기반으로 작가들과 협업하며 문화·예술계 중심인물로 활동했다. 건축이 단순히 건물을 짓기만 하는 것이 아니라 문화적 영역에서 실천할 수 있는 것으로 받아들여지기까지 건축가 김중업의 역할은 매우 컸다.

이런 토대 위에서 김중업은 한국을 대표하는 상징적이면서 큰 작업들을 실행할 수 있었다. 전쟁의 잔해를 털어버린 대한민국 수도를 빛낸, 당시 가장 높은 빌딩이었던 삼일빌딩(1969년 설계) 같은 작업이 그 증거물이다.

김중업은 삼일빌딩뿐만 아니라 도큐호텔(현 담양빌딩), 중소기업은행 본점, 갯생보호회관(현 안국빌딩) 등 서울 도시에 당대 기술과 자본을 응집시킨 많은 빌딩을 지었다. 우리가 ‘김중업 건축’ 하면 어렵פות이 떠올리는 근대 조각 같은 자체 완결적인 건물뿐만이 아닌 셈이다.

또한 그는 1980년대에 전국으로 확산된 지방 도시의 방송국이나 아트 센터 같은 문화 시설을 대부분 설계했다.



부산대학교 본관
(현재 부산대학교 인문관을 배경으로 찍은 사진)
1956
김중엽건축박물관 소장



모든 사람들이 중산층이 될 수 있으리라 믿었던 1970~1980년대 사회의 성장에 따라 김중업은 산부인과나 쇼핑센터 등 전에 없던 새로운 기능을 하는 건물을 구상했다. 급변하는 한국의 여러 도시에 그 변화를 이겨낼 수 있는 힘을 가진 이상적인 공동체 공간을 만들고자 했다. 이러한 그의 이상은 바다호텔이나 민족대성전 같은 유토피아적 면모를 보이는 말년의 작업에서 발견된다.

시간이라는 무대 위에서

세계적인 프랑스 영화감독인 장뤼크 고다르의 스튜디오에서 근무한 것으로 밝혀진 프랑스 영화감독 폴 브롱은 1971년 한국으로 김중업을 찾아와 그와 함께 한 편의 영화를 만든다. <건축가 김중업>이라는 제목의 이 영화가 정확히 어떤 연유로 만들어졌는지는 알 수 없다. 다만 20분 남짓한 그 영상 속에서 짐작할 수 있는 것은 김중업과 폴 브롱 감독이 건축과 영화라는 서로 다른 장르가 통합하는 지점에 대해 고민했다는 점이다. 아마도 건축과 영화가 서로 대화를 나눌 수 있는 지점이 '시간'이라는 것에 두 사람은 공감한 듯 보인다.

당대 한국을 대표하는 문화·예술인이었던 김중업은 놀랍게도 자신의 건물이 언제 사라질지 모르는 데 대한 안타까움을 내비치고 있다. “잊히고 싶지 않다”고 토로하며 시간 속에서 살아남길 원하는 영화 속 대사에, 이제 30년이 모두 넘어버린 김중업의 건축물을 떠올린다.

그가 설계한 건축물은 이미 일부가 허물어져 사라졌거나 처음 기능과는 다른 용도로 레노베이션되었다. 한국에서 건축물의 수명은 고작 30년이 채 안 되는

점으로 미루어볼 때 그의 작업은 또 다른 기로에 서 있는 셈이다.

김중업의 30주기를 맞는 올해 그가 남긴 건축물은 시간이라는 무대 위에서 연기를 펼치고 있다. 등장인물로 얼굴을 다시 내미느냐, 아니면 퇴장하며 사라지느냐. 이 중요한 시점에 우리는 운 좋게 김중업이라는 건축가가 남긴 사진과 도면, 글 등 그의 아카이브를 전체적으로 살펴볼 수 있는 기회를 얻었다.

‘김중업 다이얼로그’전은 한 작가가 남긴 유산을 역순으로 흐르는 시간의 형식을 통해 총체적이고, 큰 시야로 바라보게 해준다. 김중업뿐만 아니라 최근 우리 사회에 유행처럼 번져가는 ‘재생’이라는 화두 속에 1세대 건축가들이 남긴 유형 유산은 어떻게 자리매김해야 하는지, 그 건축에 담긴 기억을 우리가 어떻게 재구성해야 하는지, 어렵지만 흥미로운 과제가 남아 있다.

국립현대미술관뿐만 아니라 올봄에 열린 김중업건축박물관에서의 전시나 최근 개관한 성북구의 김중업건축문화의집 등 김중업을 둘러싼 올해의 크고 작은 사건들은 한 건축가가 어떻게 이 복잡한 시간 속에 역사적으로 기록될 것인가에 대한 흔적이다.

김중업이라는 건축가가 이 땅에 뿌린 긴 문장들을 읽는 일은 건축과 우리 사회의 다양한 관계망 속에서 대화의 장을 만드는 첫걸음일 것이다. ●

정다영은 국립현대미술관의 큐레이터이자 건축 전문 큐레이터다. 김중업의 작업 세계를 살펴보고 이를 매개로 한 현대 시각 예술 풍경을 고찰하는 전시 ‘김중업 다이얼로그’가 국립현대미술관 과천관에서 12월 16일까지 열린다.

1. 부산대학교 본관
(현재 부산대학교 인문관)
1956년 설계, 사진 김익현
2. 제주대학교 본관,
1965년 설계
김중업건축박물관 소장
3. 제주대학교 본관 스케치,
1965
김중업건축박물관 소장

4



5



6

- 4. 주한 프랑스 대사관, 1960년 설계
- 5. 도큐호텔(전 단암빌딩),
- 6. 건국대학교 도서관(현재 건국대학교 언어교육원), 1956년 설계
김중업건축박물관 소장

Seosulla-gil

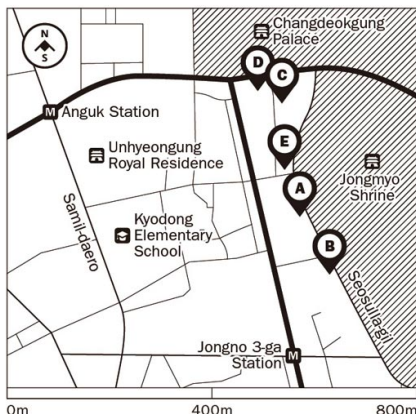
A Stroll Along the Wall of the Jongmyo Shrines

종묘 답장 길 따라,
서순라길

Fall is a good time for a walk along a quiet stone-walled lane. One good place for such a walk is a narrow lane called Seosulla-gil that runs beside the stone wall of the Jongmyo Royal Ancestral Shrines. The name “Seosullagil” comes from the Joseon Dynasty (1392–1910) period, when this western (Seo) road was patrolled by troops called *Sullagun*. The stone-walled road is lined with trees, making a couple’s stroll here a romantic one, while the surrounding area is currently bustling with new business venues run by young people.

고즈넉한 돌담 길 따라 산책하기 좋은 요즘이다. 종묘 답장 따라 좁다랗게 나 있는 서순라길도 괜찮은 산책길 중 하나다. 조선 시대 순찰을 돌던 순라군들의 서쪽 순찰 길이었다 하여 ‘서순라길’이란 이름이 붙었다. 가지를 드리운 나무가 늘어선 돌담 길 풍경이 낭만적인 이곳 주변에 젊은 청년들이 꾸러가는 장소가 하나둘 자리 잡고 있다.

글. 김나영 / 사진. 허인영(Studio Her)



A

Seoul Gypsy A Hangout for Beer Lovers



107, Seosullagil, Jongno-gu / 종로구 서순라길 107
+82 2-743-1212 @seoulgypsy

Seoul Gypsy occupies a Korean-style house located beside the Seosulla-gil lane. This pub may lack an identifying sign, but once you find it, you can taste the adventurous craft beers and unusual side-dishes served here. Two former brewers opened the pub together, and everything from the layout of the space to the design of

the menu is a result of their personal attention. Seoul Gypsy has already become well-known among Korea's beer enthusiasts for its creative approach to beer crafting.

True to its name, Seoul Gypsy operates on the principle of "gypsy brewing" — the beer is produced in cooperation with various breweries all over the country. The aim is to create innovative beers that are unique and thus can't be found anywhere else. An example is the refreshing and slightly salty beer Maringo, made with mangoes and Himalayan pink salt.

Each beer served here has its own story, being born of some inspiration from real life. A new beer is launched once every two months, and the lineup available in the pub changes daily, so you can always try out a new beer. What more could a beer lover ask for?

맥주 마니아들의 아지트, 서울집시

돌담 길 옆, 간판도 내걸지 않은 한옥집에 자리한 서울집시는 실험적인 크래프트 맥주와 이국적인 안주를 맛볼 수 있는 펍이다. 양조장 출신의 주인장 둘이 문턱 문을 연 곳인데, 공간 구성부터 메뉴 구성에 이르기까지 이들의 손을 거치지 않은 것이 없다. 독창적인 맥주로 이미 국내 맥주 애호가들 사이에서 소문이 자자하다.

서울집시는 그 이름처럼 전국의 다양한 브루어리와 협업해 맥주를 생산하는 '집시 브루잉' 방식으로 운영한다. 그간 국내에서 시도하지 않았던, 다른 어디에서도 맛볼 수 없는 실험적인 맥주를 만들고자 노력한다. 이를테면 망고와 히말라야 핑크 솔트가 어우러진 상큼하고 짭짤한 맥주 '마링고'를 만드는 식이다. 삶 속에서 영감을 받아 탄생하는 맥주이기에 저마다 비하인드 스토리가 있다는 점도 재밌다. 두 달 간격으로 새로운 맥주를 출시하고, 매장에서 선보이는 맥주 라인업도 매일 바뀌 늘 새로운 맥주를 맛볼 수 있으니 맥주 애호가에게 이보다 더 좋은 장소가 있을까.





Nearby Seosulla-gil, a large section of Jongno Street is dominated by the jewelry industry. Jewelers' stores crowd together in this area, and actually on Seosulla-gil you can even find the Seoul Jewelry Industry Support Center (that's why Seosulla-gil is sometimes called "Jewelry Street").

Space 42 is a second branch of the Seoul Jewelry Industry Support Center, a multi-brand store featuring jewelry by up-and-coming designers. The venue is housed in a neat, contemporary Korean-style building. Space 42 is not only focused on sales: rather, it recruits new designers through a rigorous process each year, giving them the opportunity to present their craft and communicate with consumers.

The ground floor and basement levels of Space 42 are occupied by the jewelry displays and shops where you can find a wide variety of designer jewelry, while the upstairs level houses a flower shop which also offers daily flower arrangement classes. From New Year's, jewelry classes will also be available here.

B Space 42 An Incubator for New Designers

신진 디자이너 인큐베이터, 스페이스42
종로 일대는 주얼리 산업의 중심지다.
주얼리 상점이 산재해 있고, 서순라길에는
서울주얼리지원센터가 자리 잡고 있다.
서순라길의 별명이 '주얼리길'인 것도 같은
연유에서다.

단정하고 현대적인 한옥 건물에 자리한 스페이스42는 서울주얼리지원센터 제2관으로, 신진 디자이너 주얼리 편집숍으로 운영 중이다. 단순히 판매에만 집중하는 것이 아니라, 매년 엄격한 심사를 거쳐 신진 디자이너를 발굴하고 소비자들과 소통할 수 있는 창구를 열어주는 다리 역할도 톡톡히 한다. 1층과 지하 1층은 주얼리 전시장과 숍으로 다양한 디자이너 주얼리를 만날 수 있고, 2층은 플라워 숍으로 운영해 1일 꽃꽂이 수업에 참여할 수도 있다. 연말부터는 주얼리 수업도 열어 간단한 액세서리 만들기에도 도전해볼 수 있다고 하니 들러볼 이유가 하나 더 늘었다.



C A. Mass Hotel Panoramic Views Over Jongno



If you're looking for a good vantage point over Changdeokgung Palace, I would recommend the rooftop bar of the A. Mass Hotel. From this rooftop, you can even go up one more level to a private space where you can see as far as the Namsan Tower (advance booking required).

Before becoming a hotel, this red brick building was used as an office

building, and its conversion into a hotel is to be applauded for enabling more people to share its fantastic views. The hotel is popular with international visitors because the views it affords embody the excitement of a visit to Seoul. The view from each guest room depends on the direction the room faces, and while some have views of the Changdeokgung Palace or Jongno, others don't, so it's best to ask about this when checking in.

Around dusk, Changdeokgung Palace lights up, and its sparkling lights can be seen from the hotel's rooftop bar. Sit back and sip a cocktail with a popular item from the menu, such as a pastry or pizza, for a perfect end to a perfect autumn day.

종로가 한눈에, 에이메스 호텔

창덕궁을 내려다보기 좋은 장소를 찾고 있다면 주저 않고 에이메스 호텔 루프톱 바를 추천하겠다. 루프톱에서 한 계단 더 올라 프라이빗하게 마련된 자리에서는 남산타워까지도 내다보인다(별도 예약 필수).

이 붉은 벽돌 건물은 호텔로 사용하기 이전에 일반 사무실 건물이었다는데, 이런 환상적인 풍경을 더 많은 이들과 공유할 수 있는 호텔이 들어섰다는 점에서 박수를 칠 만하다. 서울 여행의 설렘을 안겨주는 풍경 덕분인지 외국인 손님도 많이 찾는다고. 객실 뷰도 방향에 따라서 창덕궁이나 종로가 바라보이는 곳과 아닌 곳으로 나뉘니 체크인 시 잘 챙기길 권한다. 어스름이 내려왔을 무렵에는 창덕궁에도, 루프톱 바에도 조명이 들어온다. 인기 메뉴인 페이스트리 피자에 칵테일 한 잔이면 완벽한 가을날의 하루를 완성할 수 있다.



D

The Seoul Donhwamun Traditional Theater

A Great Venue for Traditional Music

The Seoul Donhwamun Traditional Theater is well-known in Korea as a specialized performance space for traditional music. The venue does not make use of sound amplification. The site of the theater was previously a derelict filling station, and was later purchased by Seoul City and transformed into a theater that combines traditional Korean architecture with a contemporary building style.

The indoor performance space on the second and third basement floors is designed with architectural acoustics that allow performances to be heard clearly, without the need for any sound systems or speakers, while the walls are finished with traditional paper to give the feel of a traditional



Korean house.

Above ground, the Traditional Music Courtyard — a space used for outdoor performances and various hands-on experience events — is covered with grass. Even on days when there are no performances, the space is open free of admission so that visitors can enjoy the atmosphere of a peaceful old Korean house throughout the year.

In October, the schedule of performances includes the “2018 Traditional Music Street Touring Concert ‘Donhwamun Outing,’” “Beethoven Reading Pictures ‘Kim Hong-Do and Sin Yun-Bok,’” and “The Outdoor Concert Querencia.” Please check the theater’s homepage for details.

가장 멋진 국악을 만나는 곳, 서울돈화문국악당

서울돈화문국악당은 국내에서 손에 꼽히는 건축 음향(자연 음향) 국악 전문 공연장이다. 주유소 부지로 방치되던 공간을 서울시가 매입해 전통 한옥과 현대 건축양식이 결합된 국악당으로 완성했다. 지하 2~3층의 실내 공연장은 음향 장치에 의한 별도의 확성 없이도 청명하고 생생한 연주를 감상할 수 있는 건축 음향 공연장으로 활용한다. 벽면은 전통 창호로 마무리해 한옥의 고전적인 미를 느낄 수 있다. 푸른 잔디가 깔린 지상의 국악마당은 야외 공연과 각종 체험 행사가 펼쳐지는 공간이다. 단정한 한옥 카페도 한쪽에 마련되어 있다.

공연이 없는 날에도 무료로 개방해 연중 누구나 고즈넉한 한옥의 정취를 느낄 수 있다.

10월에는 ‘2018 국악로 투어 콘서트 <돈화문나들이>’ ‘야외 콘서트 <케렌시아>’ 등 다채로운 공연이 준비되어 있다. 자세한 사항은 홈페이지를 살펴보자.



E

Tiger Tiger A Charming Window View

Tiger Tiger is a café located on the upper floor of a two-story Korean-style house. Its greatest attraction is undoubtedly the view through its large, picture windows. The owner explains how he found the place with a big smile: “When I was looking around the Jongno area for a place to open a

café, I came to Seosulla-gil, and the moment I found the upstairs space in this building and saw the view through the windows, I said ‘This is the place!’ Another thing I like about it is that the view changes with every season.”

Going perfectly with the beautiful view is the unique Golden Tiger Dutch Coffee served here. Golden edible pearls are dropped into the homemade Dutch coffee, and when the bottle containing the drink is shaken, it glows with a brilliant light in the shape of a tiger pattern. This is surely the perfect drink to match the café’s name.

And seating is available on the rooftop, so that you can enjoy your drink under a charming tiled roof. ●

창문 한가득 서순라길 정취, 타이거타이거 2층짜리 한옥 2층에 자리한 카페 타이거타이거의 최고 장점은 커다란 창문 너머로 가득 차는 풍경이다. “종로 일대에 가게 자리를 알아보러 돌아다니다가 우연히 서순라길까지 닿게 되었는데, 이 건물 2층으로 올라와 창문을 통해 풍경을 보는 순간, 여기다 싶었어요. 사계절이 모두 다른 풍경으로 채워지는 것도 또 다른 매력이지요.” 타이거타이거의 주인장이 미소를 가득 머금고 말한다.

아름다운 뷰 이외에 또 주목할 만한 것은 이곳에서 특별히 선보이는 ‘골든 타이거 더치 커피’다. 직접 내린 더치 커피에 금빛 식용 펠을 넣은 것으로 음료가 담긴 병을 흔들면 영롱하게 빛나는데, 그 모양새가 꼭 호랑이 무늬를 닮았다. 가게 이름과도 딱 맞아떨어지는 음료다. 옥상에도 따로 자리가 마련되어 있는데, 기와지붕을 바로 옆에 두고 음료를 즐길 수 있다. ●

local trip

text by Lee An-Na / photos by Jo Ji-Young

A Journey in Search for a Good Beer

Craft beers are brewed by small-scale breweries. The coloring of the bitter malt usually points to its origins, but also hints to the brewer's dedication and individuality. I visited a craft brewery in Eumseong, Chungcheongbuk-do Province, to discover the taste of a special, freshly poured craft beer.

오직 맥주를 마시러
떠나는 여행

소규모 독립 자본으로 만드는 크래프트 비어. 태생을 솔직하게 드러내는 쌉싸래한 맥아의 빛깔 속에는 만든 이의 진심과 개성이 오롯하게 담긴다. 충북 음성의 한 크래프트 비어 양조장을 찾아 떠났다. 고작 맥주 마시러 양조장까지 가느냐고 하겠지만, 그건 갓 뽑아낸 크래프트 비어의 맛을 모르는 사람이나 할 소리다. 글. 이안나 / 사진. 조지영

A Small Brewery with the Appearance of an Art Gallery

Craft breweries have been springing up in Busan, Ulsan, Sunchang, and scattered corners all over Korea. The current craft beer craze has gripped the country to such an extent that, according to one report, a new brewery pops up each morning. I had heard that one such brewery opened in Eumseong, Chungcheongbuk-do Province, and made plans to see it. It is called Korea Craft Brewery, and with its red brick appearance, it reminds of an art gallery.

I reach the brewery after a two-hour drive from Seoul. During weekends, this small brewery offers tours, showing visitors how beer is produced. The craft beers made at small breweries such as this are so distinctive that no two will taste alike. With a flavor that surprises as it swishes around your mouth and a fragrance that springs out unrestrained, craft beer can be tasted at its freshest and most delicious in the place where it's been created.

Three Essential Conditions for a Great Taste

We place blue vinyl covers over our shoes and follow the brewery tour guide to the brew house. "When we started the brewery," he tells us, "we thought hard about the conditions needed for making good beer. We concluded that three essential conditions were needed: good ingredients, a good brewer to craft the beer, and top-of-the-line brew house engineering."

As we enter the brew house, a complex network of piping catches our attention. The main ingredients — malt, hops, and water — are moved through seemingly thousands of pipes on their way to producing the finished beer. To ensure that the flavor is not spoiled by rusty joints between pipes, a group of Japanese welding engineers spent about a month here installing all the pipework. Even in this complex engineering work there's unexpected beauty.

Grinding, Heating, and Cooling

In an art gallery, you can appreciate the artwork without the help of a guide, but not so in a brewery. If you don't hear from a specialist how each agricultural product moves through a certain pipe and along a certain conveyor belt to the next tank, the brewery will seem as baffling as a factory. Our guide tells us that only when you



물 맑은 고장에 터 잡은 소규모 맥주 양조장

부산, 울산, 순창 등 전국 구석구석 크래프트 브루어리가 세워졌다. 자고 일어나면 또 새로운 브루어리가 터를 다지고 있다는 기사가 나올 정도로 한국은 지금 크래프트 비어 열풍이다. 충북 음성에도 브루어리가 있다. 처음 들은 말로는 붉은 벽돌로 지은 미술관처럼 보이는 곳이 코리아크래프트브루어리(Korea Craft Brewery)라고 했다.

서울에서 차를 타고 두 시간을 달려 도착한 코리아크래프트브루어리. 주말에는 일반인에게 맥주 제조 과정을 알려주는 투어 프로그램을 진행하는 소규모 맥주 양조장, 즉 크래프트 브루어리다. 크래프트 브루어리에서 만든 개성 있는 맥주를 크래프트 비어라 하는데 어느 것 하나 똑같은 맛이 없다. 크래프트 비어만의 풍미, 즉 입안에 머금으면 맛이 너울거리고 향이 끝도 없이 퍼지는 맥주를 가장 신선한 상태에서 맛볼 수 있다.

좋은 맥주의 절대 조건

브루어리 투어를 맡은 가이드가 천장의 샹들리에를 가리킨다. "잔에 따른 맥주 거품 모양으로 만든 조명인데요, 전구 수가 97개입니다. 브루어리가 원남산단로 97번지에 있다는 의미를 담았죠."

1. The lobby, with its art gallery atmosphere, allows captivating views of the brew house.
2. Korea Craft Brewery's bottled beers as well as the draft beer stored in kegs maintain a steady taste and quality, as the brewery uses main ingredients (malt and hops) supplied directly by reliable producers.
1. 갤러리 같은 분위기의 로비에서 바라본 맥주 제조 공간인 브루하우스 풍경이 이색적이다.
2. 코리아크래프트브루어리는 몰트, 홉 등 주재료를 믿음 가는 생산자에게서 직거래로 공급받아 만들기 때문에 병맥주, 케그에 담긴 생맥주 모두 맛과 품질이 일정하다.



A tour guide explains the process of making beer to the participants.
가이드가 투어 참가자들에게 맥주 제조 과정을 설명하고 있다.

understand the brewing process can you truly appreciate the taste of properly brewed beer. Even with beer, it seems, knowledge is power.

The brewery tour takes us through three zones, in the order of the production process: the dry zone, the hot zone, and the cold zone. The guide begins to explain the functions of the capacious tanks and the various conveyor belts crossed by pipes: “First is the dry zone. Here, the basic ingredient of beer — malt — is ground to a powder. With wine, the sugar in the grapes causes natural fermentation, but malt doesn’t ferment by itself, so it has to be ground and mixed with water. Then the enzymes in the malt become active, producing sugars and amino acids that feed and increase the yeast.”

The process he describes is called “saccharification.” After passing back and forth between numerous tanks to dissipate the heat created during fermentation, the beer is then fermented and matured in the cold zone. The length of time needed for injecting the yeast and

fermenting the beer depends on the kind of beer created, but it usually takes around five days. The maturation time also depends on the kind of beer created, but a four-week period is about typical.

At last, it is time to taste the beer. In the cold zone, the guide opens the valve on a tank and fills our plastic glasses to the top. The savory scent of the malt that we smelled in the dry zone mixes with the pungent aroma of ginger. Without being told anything, one sip of the beer is enough to convince me that I am drinking a ginger ale.

The Tour Reaches Its Climax: Beer on Tap

At the end of the tour we return to the pub on the brewery’s ground floor. As beer tastes best when it is fresh, the place to go for the best-tasting beer is the brewery’s tap room. The beers and snacks listed on the board here are few in number but satisfying. One by one I taste the wheat beer, the pale ale, and the brewery’s own specialty, the Jeju Island Mandarin Orange beer. The creamy head on the golden wheat beer softly overflows the glass,



1. All participants get together to drink beer fresh out of the beer production tank.
2. The brewmaster is checking the beer quality.

1. 브루어리 투어는 탱크에서 갓 뽑아낸 신선한 맥주를 함께 마시며 흥겨운 분위기에서 마친다.
2. 맥주 상태를 확인하는 브루마스터.

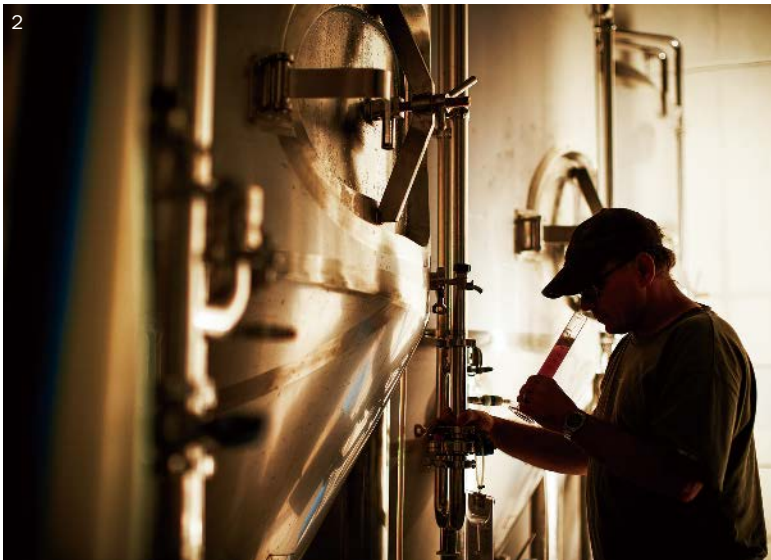


Image courtesy of Korea Craft Brewery

가이드가 맥주를 만드는 브루잉 현장으로 안내한다. “좋은 맥주를 만들기 위한 조건은 무엇일까요? 저희가 생각하는 세 가지 조건은 좋은 재료, 맥주를 만드는 브루어, 그리고 브루하우스 엔지니어링입니다.” 브루하우스에 들어섰을 때 가장 눈길이 쏠리는 것은 파이프다. 수천 개의 파이프를 타고 맥주의 주원료인 몰트, 홉, 물이 이동한다. 맥주가 완성되기까지 행여 파이프와 파이프를 잇는 결합 부분에 녹이 슬어 맥주의 일정한 맛이 흐트러지지 않도록 일본의 용접 장인들이 한 달여 동안 브루어리에 상주하며 설치한 결과물이다.

빵고 달구고 식히고

미술관에서는 가이드를 따라다니지 않아도 작품을 관람할 수 있지만 브루어리에서만은 예외다. 농부가 일군 작물이 어떤 파이프를 지나 컨베이어 벨트를 거쳐서 다음 탱크로 이동하는지 하나하나 제대로 듣지 않으면 그곳은 그저 꽤 근사한 공장일 뿐이다. 가이드는 “맥주 제조 과정을 알면 제대로 된 맥주의 풍미를 느낄 수 있다”고 했다. 맥주도 아는 것이 힘이다.

브루어리 투어는 맥주 제조 과정 순서대로 드라이 존(Dry Zone), 핫 존(Hot Zone), 콜드 존(Cold Zone) 세 구역을 거친다. 가이드는 우람한 덩치의 탱크와 파이프가 열기설기 교차된 컨베이어 벨트가 어떤 역할을 하는지 하나하나 설명한다. “첫 번째 드라이 존은 맥주의 기본 재료인 몰트를 빵아서 가루로 만드는 곳입니다. 와인을 만들 때는 포도에 당이 있어 자연 발효되지만 몰트는 그 자체만으로는 발효가 되지 않습니다. 그래서 적당히 빵아 물과 혼합하면 몰트에 함유된 효소가 활성화되어 효모가 먹고 증식할 수 있는 당이나 아미노산이 만들어집니다.” 이것이 ‘당화’ 개념이다. 여러 개의 탱크 사이를 역방향으로도 옮겨 다니면서 발효와 열교환을 거친다. 마지막으로 콜드 존에서는 발효와 숙성이 이루어진다. 이스트를 주입해 발효하는 데는 5일 정도 소요된다. 숙성은 4주 정도 걸린다.

드디어 맥주 맛을 볼 차례. 콜드 존에서 탱크 밸브를 열어 플라스틱 잔 끝까지 맥주를 따라준다. 레이블도 붙지 않고, 아직 숙성도 다 마치지 않은 맥주다. 하지만 밀 맥주의 부드러운 풍미 안에는 브루하우스 안을 걸어 다니면서 맡았던 향이 고스란히 녹아 있다. 드라이 존에서 느낀 몰트의 고소한 향과 몰트에 곁들여 넣은 생강의 알싸한 향. 한 모금만으로 진저에일을 마시고 있다는 것을 알아챈다. 크래프트 비어의 맛에 눈뜨는 순간이다.

함께 즐기는 신선한 맥주

투어를 마치고 돌아온 곳은 브루어리 1층에 위치한 펌. 신선한 맥주가 가장 맛있는 법이다. 최상급의 맥주 맛을 느끼고 싶다면 탬뎀으로 향하면 된다. 이곳 칠판에 적힌 맥주와 안주의 수는 소량이지만 알차다. 밀 맥주, 페일 에일 맥주, 독자적인 레시피를 더한 제주 감귤 맥주 등을 하나씩 마셔본다. 황금빛 밀 맥주는 거품이 부드럽게

1. Korea Craft Brewery's front yard.
 2. Located on the first floor of the brewery, the tap room offers Korea Craft Brewery's ARK brand beers, such as "Hug Me" and "Be High." Its side dishes — pizzas and sausages — are also fantastic.
1. 코리아크래프트브루어리 앞마당.
 2. 브루어리 1층에 자리한 탭룸. 코리아크래프트브루어리의 맥주 허그미, 비하이 등 브랜드 아크(ARK)의 다양한 맥주를 맛볼 수 있다. 피자과 소시지 등 곁들여 먹는 안주 맛도 일품.



Korea Craft Brewery
 97 Wonnamsandan-ro, Wonnam-myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do
 +82 43-927-2600
 koreacraftbrewery.com

코리아크래프트브루어리
 충청북도 음성군 원남면 원남산단로 97
 043-927-2600
 koreacraftbrewery.com

and its luxurious taste carries a subtle fragrance of malt. The ale stimulates my taste buds with its smooth head and rich smell combined with the bitter taste of hops. Its rich aroma and bitter taste leave a strong impression on my palate.

The people who joined me earlier on the tour have all come here to drink beer, and while drinking in the pub they talk excitedly about hops and malt, and the beer's balance of bitter and sweet flavors.

The voices of the other tour members who have come to Eumseong grow a little louder, their movements grow a little slower, and their glasses touch with a light clinking sound. I guess fresh beer tastes even better in good company. ●

넘어가면서 입안에 은은한 몰트 향이 감도는 우아한 풍미가 일품이다. 부드러운 거품에 향이 짙고 쌉사래한 맥주 본연의 맛이 미각을 깨우는 에일 맥주는 풍성한 아로마와 홉의 쓴맛이 입안에 강렬한 인상을 남긴다.

편에 모인 사람들은 맥주를 마시러 이곳까지 온 만큼 맥주를 마시면서도 홉과 몰트, 맥주의 쓴맛과 단맛의 밸런스에 대해 이야기하기 바쁘다.

맥주의 유혹에 이끌려 음성까지 오게 된 사람들의 목소리가 조금씩 커진다. 조금 느려진 움직임. 맥주잔 부딪히는 경쾌한 소리. 해가 넘어가는 것도 모를 만큼 맥주에 집중하는 시간이다. 모름지기 신선한 맥주는 누군가와 함께 마시는 게 정답이다. ●

Korea Craft Brewery Offerings for Asiana Club Members and Passengers

Period: October 1, 2018 – September 30, 2019
Eligible Customers: Asiana Club members or Magic Boarding Pass holders (Boarding Pass valid for one month)
Benefits: 15% discount on Classic Tours (20,000 won → 17,000 won)
 * A Classic Tour is a 40-minute education program on the beer brewing process. Participants are offered one glass of complimentary draft beer in the brewery tap room.
How to participate: Make a reservation and make payment on Korea Craft Brewery's homepage (koreacraftbrewery.com) before presenting an Asiana Club Membership Card (including a mobile card) or a boarding pass.

아시아나클럽 회원 및 탑승객 대상 코리아크래프트브루어리 혜택

기간: 2018년 10월 1일~2019년 9월 30일
대상: 아시아나클럽 회원 또는 매직보딩패스 이용 고객 (탑승권 유효기간 1개월)
혜택: 클래식 투어 15% 할인(2만 원 → 1만 7,000원)
 * 클래식 투어: 맥주 만드는 과정을 알려주는 프로그램. 40분 소요. 브루어리 내 탭룸에서 생맥주 한 잔 제공. (시음 가능한 맥주는 양조 일정에 따라 달라질 수 있음)
이용 방법: 코리아크래프트브루어리 홈페이지 (koreacraftbrewery.com)에서 사전 예약 및 결제 후 현장에서 아시아나클럽 회원 카드(모바일 포함) 또는 탑승권 제시



ASIANA Session IPA

Session IPA Offers Deep Flavors and Fruity Aromas Like a Moment of Your Healing Travel

Asiana Airlines has joined efforts with Korea Craft Brewery to introduce a session IPA beer that strikes a perfect balance between a splendid aroma and American style hops. The savory malt and the bitter hops spread delicate aromas on your palate, creating a memorable instant of your travel. Passengers using the Asiana First Lounge or the Business Lounge at the Incheon International Airport can enjoy complimentary ASIANA Session IPA beer from October 1 until December 31, 2018.

힐링하는 여행의 순간처럼 깊은 풍미와 과일 향이 일품인 세션 IPA
아시아나가 코리아크래프트브류어리와 손잡고 화사한 아로마와 미국식 홉의 조화가 완벽한 세션 IPA를 출시했다. 몰트의 고소함과 홉의 쌉사래한 맛이 입안에 은은하게 퍼져 여행의 순간을 간직하게 한다. 인천국제공항 제1터미널 아시아나 퍼스트 라운지와 비즈니스 라운지 이용 시 세션 IPA를 무료로 맛볼 수 있다(10월 1일부터 12월 31일까지).

문의번호 2017288004223

designed by **ARK** KIMI AND 12

우편합니다. 인천 중음주는 기원아 출생 위험을 높입니다.

경고: 저산원 음주는 뇌졸중, 기역력 손상이나 저매를

19세 미만 청소년에게 판매금지

식품 단백질로 인체에 전혀 무해하니 안심하고 드셔도 좋습니다. 고객센터 043-927-2606

본 제품은 맥주의 향과 맛을 위해 필터링을 하지 않은 크래프트 맥주이며, 부유물은 이스트와

부유 소개 및 예약 / KOREACRAFTBREWERY.COM

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery

ASIANA
SESSION IPA

Asiana Airlines x Korea Craft Brewery



clipping

ART

想要收藏的展览

在全国各地举办的艺术博览会吸引了各种各样的观众。让我们将展览中打动人心的作品带回家吧。文—河恩雅



光州 — 艺术光州18

今年第9回“艺术光州18”将在金大中会议中心举行。超过50家国内画廊和20家海外画廊，100多位个人艺术家参加了此次展览。在这里可以同时欣赏到各个国家和不同题材的艺术作品，参展画廊包括朝鲜画廊、Pyo画廊、朴荣德画廊等韩国国内首屈一指的画廊，以及包括中国、日本、美国和法国在内的八个国家的画廊。

📍 金大中会议中心 📅 11月 15~18日
🌐 artgwangju.org

光州 — 아트광주18

올해로 9회를 맞이한 ‘아트광주18’이 김대중컨벤션센터에서 열린다. 조선희랑, 표갤러리, 박영덕갤러리 등 국내 굴지의 갤러리를 포함해 국내 갤러리 50여 곳과 중국, 일본, 미국, 프랑스 등 8개 국가의 해외 갤러리 20곳, 개인 작가 100여 명이 참여해 다양한 지역과 장르의 작품을 대거 만나볼 수 있다.

📍 김대중컨벤션센터 📅 11월 15~18일
🌐 artgwangju.org

首尔 — 2018 金科长, 去博览会的路上

旨在让任何人都能轻松欣赏和收藏的“金科长, 去博览会的路上”展即将开幕。从80岁的老艺术家到20岁的青年艺术家, 在这里可以看到韩国艺术界的现状。在艺术家们亲自参与设计的展览空间内可以聆听到艺术创作背后的故事。特别是, 让任何人都能轻松收藏艺术品的100万韩元特别展及各种附带活动。

📍 艺术殿堂Hangaram美术馆
📅 10月11~30日 🌐 sacticket.co.kr

서울 — 2018 김과장, 전시장 가는 날 누구나 편하게 작품을 감상하고 소장할 수 있도록 기획한 군집 개인전 ‘김과장, 전시장 가는 날’이 열린다. 80대 원로 작가부터 20대 신진 작가까지 참여해 한국 미술계의 현주소를 살펴볼 수 있다. 작가들이 직접 구성한 전시 공간에서 작품의 배경 이야기를 생생하게 들을 수도 있다. 특히 100만 원 소품 특별전 등 평소 접하기 힘든 고가의 작품을 소장할 수 있도록 다양한 부대 행사도 열린다. 📍 예술의전당 한가람미술관
📅 10월 11~30일 🌐 sacticket.co.kr

사진 제공: 마니프루트작가위원회, 아트광주18, 제주아트페어

소장하고 싶은 전시

전국 각지에서 열리는 아트 페어가 다양한 관객의 마음을 사로잡는다. 전시장에서 작품을 마주했을 때의 감동을 집에서도 느껴보자. 글: 하은아

济州 — 2018济州艺术博览会

济州市老城Setmulgol Alley旅馆街的旅馆里将举办为期一周的济州艺术博览会。Setmulgol Alley是自20世纪60年代末以来形成的旅馆聚集地。在旧时的宾馆所在地, 民宿和酒店接二连三的开业了。相较于游客, 更多的是艺术家们来这里举办艺术展, 展示并销售艺术作品。在此期间还将举办艺术家讲座、2019年艺术日历制作以及艺术电影欣赏等各种活动。

📍 大同酒店、Dongsuangjang、叶乐民宿、森林民宿 📅 10月29日~11月4日
🌐 jejuartfair.kr

제주 — 2018 제주아트페어

일주일 동안 제주도 원도심 셋물골 여관길의 ‘여관 방’ 곳곳에서 제주아트페어가 열린다. 셋물골은 1960년대 후반부터 하나둘 여관이 생겨나기 시작한 동네이다. 당시 여관 자리에 게스트하우스, 호텔이 들어서 영업을 이어가고 있다. 이곳에 여행객 대신 작가들이 찾아와 작품을 전시하고 판매하는 미술 축제가 펼쳐진다. 작가들이 직접 진행하는 클래스, 2019 아트 달력 만들기, 예술 영화 감상 등 다채로운 행사가 이어진다.

📍 대동호텔, 동성장, 옐로우게스트하우스, 포레스트게스트하우스
📅 10월 29일~11월 4일
🌐 jejuartfair.kr



clipping

FOOD

让人忍不住想要拍照的年糕

俗语说“好看的年糕，吃着也香。”本期特为您收集了俗语中描述的年糕。文—金娜映 © 写真—林学铉

인증샷을 부르는 요즘 떡

보기 좋은 떡이 먹기도 좋다.

글. 김나영 / 사진. 임학현



1



2



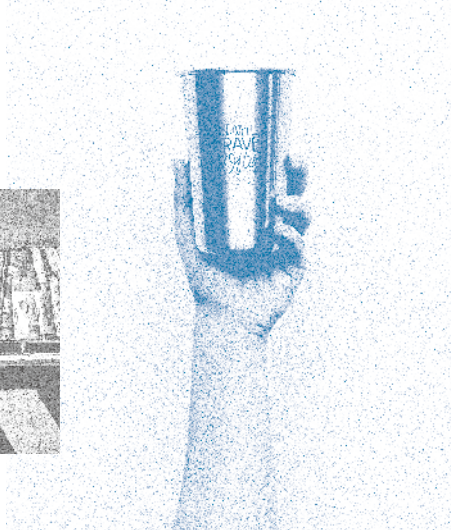
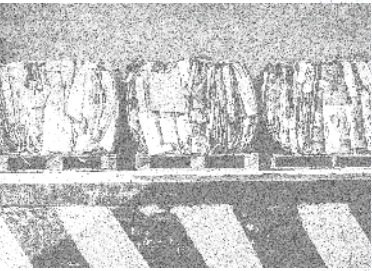
3



4

- 1. 提拉米苏奶油年糕**
有着淡淡的马斯卡普尼干酪与咖啡香的提拉米苏风味年糕。将冰箱冷冻室内的年糕取出，放在室温下稍微解冻，吃起来口感就像糯米糍冰淇淋。是最适合搭配咖啡吃的年糕甜点。1盒15块 1万4900韩元，青年年糕店
- 2. 四色糯米糍**
软糯筋道的四色糯米糍。紫薯、艾蒿、南瓜和草莓等均采用天然材料着色。与普通的糯米糍不同，花花绿绿的年糕切成大小合适的块，还配有另外准备的豆面，蘸着吃更完美。4块&豆面 1盒 5000韩元，Molangisu
- 3. 猪猪碎年糕**
和韩国国民冰激淋“猪猪棒”长的一模一样的年糕。黑米糯米糍表面裹满了巧克力和花生碎，年糕里面是草莓馅儿。1盒15块 9900韩元，玉兔磨坊，Omukshop
- 4. Ang_butter年糕**
黄油和红豆沙绝妙搭配的面包“Ang_butter”的年糕版本。厚厚的黄油和甜甜的红豆沙夹在两片松软的大米蒸糕当中。还可以选择豆腐蒸糕、胡萝卜蒸糕和卡斯特拉蒸糕。1块 4000韩元 Jeongaematdam
- 5. 玉米年糕**
玉米粒的口感和玉米的香味完美结合。用玉米粉和糯米粉做的年糕吃起来更筋道，中间是青豆玉米馅儿。外面还裹了一层卡斯特拉蛋糕屑。配冰激淋吃也是一绝。1盒 24块 1万8000韩元，Siruane
- 1. 티라미슈 크림떡**
은은한 마스카르포네 치즈와 커피가 만나 입안 가득 티라미슈의 풍미가 느껴지는 떡이다. 냉동실에 두었다가 실온에 살짝 해동해 먹으면 찰떡 아이스크림 같은 맛이 난다. 커피와 잘 어울릴 수밖에 없는 디저트 떡이다. 15개입 1상자 1만 4,900원, 청년떡집.
- 2. 사색인절미**
졸깃한 찰기가 일품인 네 가지 색 인절미. 고구마, 쑥, 단호박, 딸기 등 모두 천연 재료로 색을 낸다. 일반 인절미와 달리 알록달록한 떡을 한 입 크기로 잘라서 콩고물에 직접 묻혀 먹는 방식으로 재미를 더했다. 4개입&콩고물 1팩 5,000원, 몰랑이슈.
- 3. 돼지크런치떡**
한국인이 좋아하는 아이스크림 중 하나인 돼지바를 썩 빼 담은 떡. 흑미찰쌀떡 곁에 초콜릿과 땅콩이 어우러진 크런치를 묻히고, 안에는 딸기 앙금을 넣었다. 15개입 1상자 9,900원, 옥도끼방앗간, 오막상점 판매.
- 4. 양버떡**
버터와 단팥이 어우러진 빵 ‘양버터’의 떡 버전이다. 포슬포슬한 식감의 백설기 안에 두툼한 버터와 달콤한 팥앙금이 들어 있다. 두부설기, 당근설기, 카스텔라설기 중에서 고를 수 있다. 1개 4,000원, 정애맛담.
- 5. 옥수수떡**
옥수수 알갱이가 씹히는 식감에 구수한 옥수수의 향과 맛이 어우러진다. 찰쌀에 옥수수가루를 더해 쫄깃함이 살아 있다. 강낭콩과 옥수수로 만든 앙금을 채워 넣었으며 겉은 부드러운 카스텔라 고물로 마무리했다. 바닐라 아이스크림과도 찰떡궁합이다. 24개입 1상자 1만 8,000원, 시루아네.

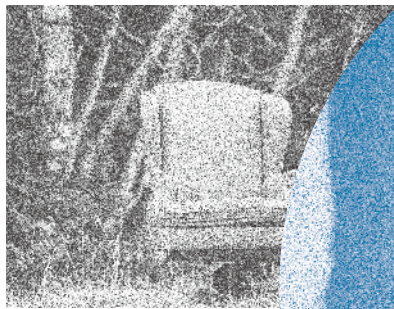
몰랑이슈 molangisu.com / 시루아네 siruane.com / 오막상점(옥도끼방앗간) omukshop.com / 정애맛담 jeongdam.com / 청년떡집 youngmill.kr



제로 웨이스트

밀레니얼 세대가 쓰레기 제로 게임을 시작했다.

지구를 사랑하는 새로운 방식. 글. 김나람



Zero
Zero
Zero
Zero
Zero

Waste
Waste
Waste
Waste
Waste

千禧一代开始了零垃圾游戏。这是一种全新的热爱地球的方法。

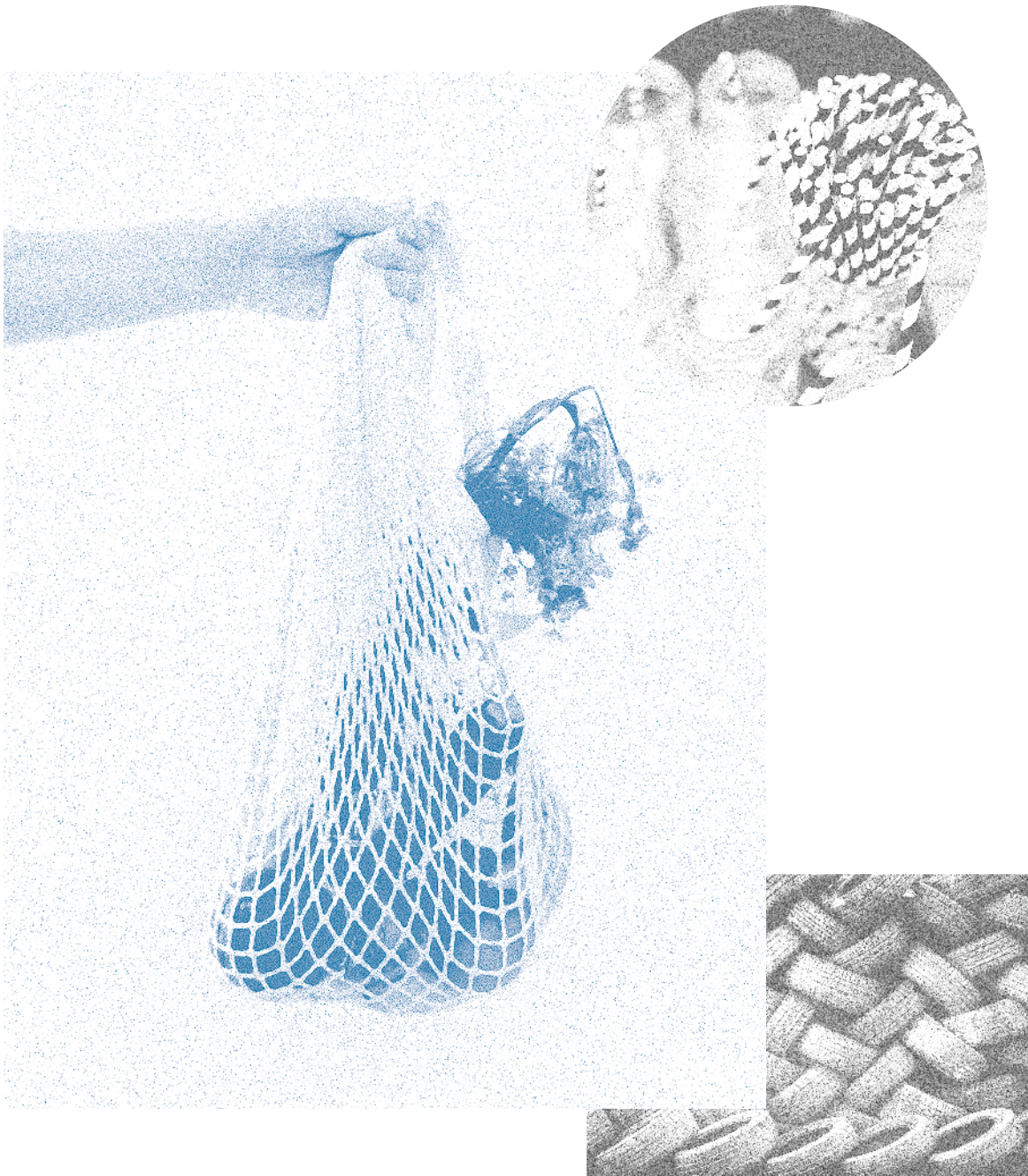
文一金娜朗

由马特·达蒙主演的电影《缩小人生》描述了身高约12cm的人类世界。因为缩小人生可以拯救地球。小人村1年消耗的垃圾只有一小包。“看吧，人类变小后垃圾会减少这么多！”

因为制造垃圾的人类，从乌龟的鼻子里竟排出了塑料管。从英国开始，世界各国纷纷出台塑料制品使用规定。最近，韩国政府也开始在店内限制一次性塑料制品的使用。我喜欢用吸管喝水，即使是1.5升的瓶装水也要用吸管喝。因不能放弃这种特殊爱好而找到了一种可以替代塑料吸管的吸管。使用玻璃或不锈钢的吸管可能会破裂或造成烫伤。一家餐饮公司Dr. Robbin在所有连锁餐厅中推出了大米吸管。因为是用大米和淀粉制作的可降解吸管，在冷水中平均可维持4至12个小时，在热水中可维持2至3个小时。泰

国中央集团从8月开始在自己的超市和美食广场使用玉米淀粉吸管。可个人购买，大部分都是婴儿用的。有专用的清洗刷子，轻巧美观。为了购买这种吸管我来到了圣水洞的 The Picker。这是一个旨在不排放垃圾而减少不必要的包装的“Zero Waste”超市兼咖啡馆。在海外以相同理念而闻名的有柏林的“Original Unverpackt”。意大利面、谷物、水果、蔬菜、洗发水等都是散装陈列，要购买商品的消费者必须自备容器，将商品带走。去年春天，无包装超市“Package Free Shop”在纽约开业了。对于部分有包装的商品店员会建议顾客退回包装。现在，除了有机和健康食品之外，“Zero Waste”也成为一种时尚理念。

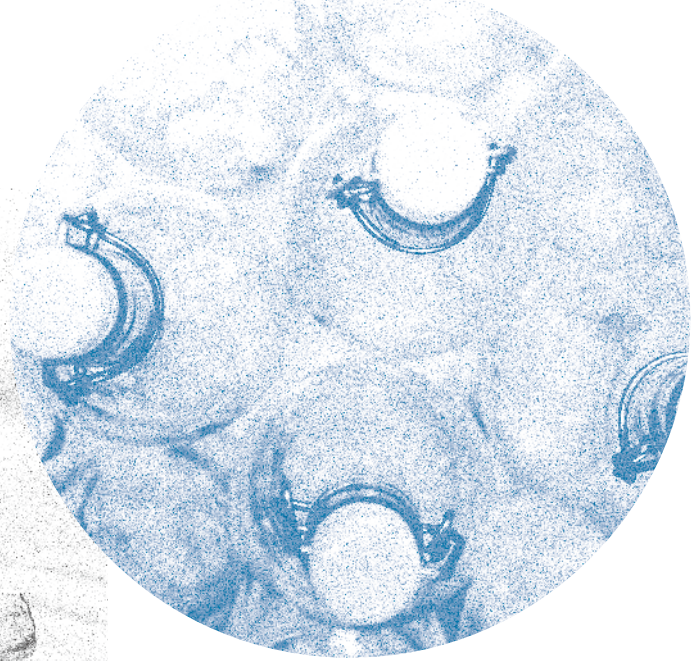
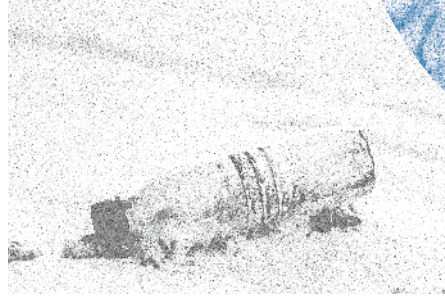
The Picker 虽然比之前提到的海外超市规模小很多，但是完全忠于“Zero Waste”的理念。西红柿、



맷 데이먼 주연의 영화 <다운사이징>은 약 12cm로 작아진 인간 세계를 다룬다. 아픈 지구를 살리는 길이 사이즈 다이어트이기 때문이다. 소인 마을이 내놓은 1년 치 쓰레기는 작은 봉지 하나 정도였다. “이것 보세요, 인간이 작아지면 쓰레기가 이렇게 준다니까요!”

덩치만 큰 인간은 거북이 코에서 플라스틱 빨대가 나오게 했다. 영국을 시작으로 세계는 플라스틱 규제를 시작하고 있다. 최근 우리 정부도 매장에서 일회용 플라스틱 사용을 규제하고 있다. 나는 빨대를 좋아한다. 1.5리터 생수도 빨대로 마신다. 이 괴이한 취향을 포기할 수 없어 플라스틱의 대안 빨대를 찾았다. 유리나 스테인리스 빨대는 덩벙대다 깨뜨리거나 다칠 염려가 있다. 외식업체 닥터로빈은 전 매장에 쌀 빨대를 도입 중이다. 쌀과 타피오카로 반죽해 만든 빨대로, 찬물에서

평균 4~12시간, 뜨거운 물에서 2~3시간 모양을 유지한다. 쌀 빨대로 파스타를 만드는 영상이 있을 만큼 인체에 안전한 원료를 사용하고 자연 분해가 쉽다. 태국의 센트럴 그룹은 8월부터 자체 슈퍼마켓과 푸드코트에 옥수수 빨대를 사용한다. 국내에서 플라스틱 빨대를 대체할 수 있는 걸 찾다 보니 유아용이 대부분이었다. 그러다가 대나무 빨대를 발견했다. 전용 솔로 세척해 다시 사용하면 되고 모양도 예쁘고 가볍다. 대나무 빨대를 사려고 서울 성수동의 더 피커(The Picker)를 찾았다. 이곳은 불필요한 포장 없이, 쓰레기를 배출하지 않는 것을 목표로 삼는 ‘제로 웨이스트(zero waste)’ 마켓 겸 카페다. 같은 콘셉트로 해외에서는 베를린의 오리기날 운페어팩트(Original Unverpackt)가 유명하다. 파스타 면, 잡곡, 과일, 야채, 삼푸 등을 포장 없이



Editor's Pick

The Picker

首尔市城东区首尔林2街13

+82 70-4118-0710

竹子吸管 3千韩元, 迷你
吸管清洁刷 1千韩元, 天然
椰壳碗 2万韩元, 甘蓝沙拉
8千韩元

虚拟垃圾村 - 垃圾美德社区

zero-waste.parti.xyz

独立杂志《SSSSL》

@magazine.ssssl

南瓜和大米都是无包装堆放在柜台内, 由顾客装入自带容器称重购买的。我想买的竹子吸管和竹子牙刷、椰壳碗等可降解的商品在这里也可以购买到。咖啡馆的餐品是素食者喜爱的用蔬菜、鸡蛋和乳制品制作的Lacto-Ovo。因为肉制品的碳排放量高, 对环境有害。如果想打包带走, 会装在用玉米淀粉和竹浆制成的容器中。虽然比塑料容器贵, 但店主保护环境的信念很强。

有这种信念的商店越来越多。歌手Yozoh经营的音乐书店使用环保购物袋作为包装袋。而且所有环保购物袋都是捐赠而来的。因为到处都在生产环保购物袋反而成为不好处理的垃圾, 但是用捐赠来的环保购物袋代替包装纸袋使用, 真正起到了环保的意义。望远市场也以咖啡馆M为中心, 开始收集大家不用的菜篮子、环保购物袋、纸袋。并将这些收集来的购物袋放在望远市场出租给大家使用。Bottle Factory正准备和弘大附近的咖啡馆一起举办“无一次性用品周”的活动, 收集不用的保温杯。

在“虚拟垃圾村 - 垃圾美德”社区, 上传了各种环境保护实践法。其中, 有趣的项目是“垃圾观察者”。以“无垃圾周”为目标每天拍摄自己制造的垃圾并上传照片, 进行反思。如果一天产生了一张纸质收据, 两个冰激淋包装袋的垃圾会感到很内疚。“冰激淋实在太好吃了, 忍不住。”能做到这样已经很不错了。高手是不一样的。一名女子将保温瓶、手绢、筷子、不锈钢吸管、竹子牙刷装在环保购物袋里随身携带。1年间制造的垃圾不足1升的超级高手, 与《Zero Waste Home》的作者Bea Johnson一样生活。“吃什么样的食物, 就会是什么样的人”这句话一度非常地流行。看着这些照片会想说“制造什么样的垃圾, 就

会是什么样的人。”

6月, 在釜山广安里海滩举行了“Plogging”活动。源自瑞典的 Plogging 是英语单词慢跑(jogging)和瑞典语捡 (plocka upp) 的合成词, 寓意边运动边捡垃圾。只需在Instagram上搜索#plogging即可获得大量照片。有一张照片是一个有着健美肌肉的女人把垃圾放入运动裤口袋的照片。“没有装垃圾的袋子也没有关系。跑了6英里的路程中我捡了这么多垃圾。”据媒体报道, Plogging 产生的运动效果与深蹲或箭步蹲一样, 是一种集环保和健身于一体的时尚运动。聚集在釜山的人们拿起垃圾袋边清理海滩边运动。现在, 捡垃圾已经升华成有着主题标签的时髦行为。千禧一代比起拥有更重视体验, 希望在体验中加入自己的信念和品味。超越单纯的节俭, 捡垃圾的努力, 他们Plogging, 拍垃圾的照片, 拍摄用大米吸管做意大利面的视频。保护环境的信念不再仅仅是单纯的信念, 还充满了乐趣和创意。

独立杂志《SSSSL》以“零垃圾生活”为主题。英语‘SSSSL’是“Small, Slow, Sustainable, Social Life”的缩写。寓意各种多样的热爱地球的方法。名为Robeco的女士介绍了善良的化妆法。购买不用塑料桶包装的大容量可可粉和玉米淀粉, 并将它们用作眼影、修容和定妆粉。我买了杂志中介绍的蜂蜜薄膜。蜂蜜薄膜是一种由100%的棉布和蜜蜡混合而成的食品包装, 可替代一次性保鲜膜、铝箔和拉链袋。介绍蜂蜜薄膜的作者被称为“可持续顾问”。比起环保活动家文笔更轻快。地球正以全新的方式被热爱。我只是希望这种爱能够更广泛地传播。●

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。

진열하고, 손님은 가져온 용기에 원하는 양만큼 담아 구입한다. 지난봄에는 뉴욕에 포장 없는 가게인 패키지 프리 숍(Package Free Shop)이 문을 열었다. 일부 포장 상품은 점원이 포장을 반납하고 내용물만 가져가길 권한다. 이제 유기농, 건강식을 넘어서 '제로 웨이스트'가 트렌디한 콘셉트로 소비되고 있다.

더 피커는 앞에서 언급한 해외 사례보다 작은 규모지만 '제로 웨이스트'라는 콘셉트에는 충실하다. 토마토, 호박, 쌀 등을 개별 포장하지 않는다. 손님이 가져온 용기에 제품을 담아서 저울에 달아 계산한다. 내가 찾던 대나무 빨대를 비롯해 대나무 칫솔, 코코넛 그릇 등 자연 분해가 잘되는 제품도 있다. 카페 메뉴는 베지테리언의 갈래 중 채소와 달걀, 유제품까지 허용하는 '락토오보'다. 육식은 탄소 배출량이 많아 환경에 해롭기 때문이다. 포장을 원하면 옥수수 전분이나 대나무 펄프로 만든 용기에 담아준다. 플라스틱 용기보다 비싸지만 주인장의 신념이 강하다.

이런 신념을 가진 가게가 늘고 있다. 가수 요조가 운영하는 무사책방은 책을 구입하면 에코백에 담아준다. 모두 기증받은 에코백이다. 여기저기서 무분별하게 생산해 쓰고 남은 처치곤란해진 에코백을 재활용하는 것이다. 망원시장도 카페M을 주축으로 쓰지 않는 장바구니, 에코백, 종이 가방을 기부받고 있다. 이를 망원시장의 대여용 장바구니로 활용한다. 보틀팩토리는 홍대 인근 카페들과 함께 '일회용품 없는 일주일' 페스티벌을 준비하면서 사용하지 않는 텀블러를 모집 중이다.

'쓰레기 덕후의 가상마을 - 쓰레기 덕질'이란 커뮤니티에는 각자의 환경보호 실천법이 올라온다. 그중 재미난 프로젝트가 '쓰레기 관찰기'다. '쓰레기 없는 일주일'을 목표로 자신이 하루에 배출한 쓰레기를 사진으로 찍어 올리고 반성한다. 하루 동안 종이 영수증 1장, 아이스크림 봉지 2개의 쓰레기가 나왔다면 괴로워한다. "비비빅 카라멜 맛이 너무 맛있어서 참지 못했어요." 이 정도면 대단하지 않은가. 고수는 다르긴 다르다. 한 여성은 텀블러, 손수건, 젓가락, 스테인리스 빨대, 대나무 칫솔, 에코백을 싸 들고 다닌다. 1년간 단 1리터의 쓰레기를 배출한 초고수, <나는 쓰레기 없이 산다>의 저자 비 존슨과 나란히 할 만하다. 한때 이런

말이 유행했다. "내가 먹는 것이 내가 누구인지 말한다." 이들의 사진을 보고 있자니 이렇게 말하고 싶다. "내가 배출하는 쓰레기가 내가 누구인지 말한다."

지난 6월에는 부산 광안리해수욕장에서 플로깅(plogging) 행사가 열렸다. 스웨덴에서 시작된 플로깅은 영어 조깅(jogging)과 스웨덴어 플로카 우프(plocka upp: 줍다)의 합성어로, 운동하며 쓰레기를 줍는 것을 뜻한다. 인스타그램에 #plogging을 검색해보면 수많은 사진이 뜬다. 멋진 복근을 가진 여성이 패셔너블한 트레이닝 팬츠에 쓰레기를 끼워 넣은 사진도 올라왔다. "쓰레기 담을 봉지가 없어도 끄떡없어요. 6마일 달리면서 이만큼이나 주웠다니깐요." 매체들은 플로깅이 스쿼트나 런지 같은 운동 효과를 낸다며 환경과 몸매를 동시에 잡는 트렌디한 운동으로 기사화했다. 부산에 모인 사람들은 그나마 쓰레기봉투를 들고 해변을 운동하며 청소했다. 이전 쓰레기 줍기도 해시태그를 걸 만한 힙한 행위로 승화된다. 밀레니얼 세대는 소유보다는 경험을 중시하며, 경험에 신념과 취향을 담아내길 원한다. 단순히 아껴 쓰고 쓰레기를 줍는 노력을 넘어서 플로깅을 하고, 쓰레기 사진을 찍으며, 쌀 빨대로 파스타 만드는 영상을 찍는다. 그들의 환경보호에는 신념뿐 아니라 재미와 아이디어까지 가득하다.

독립 잡지 <쓸>은 '제로 웨이스트 라이프'를 지향한다. 제호를 영어로는 'SSSSL'이라 표기하는데 이는 'Small, Slow, Sustainable, Social Life'의 줄임말로 다양한 지구 사랑법을 뜻한다. 이 잡지에서 로베코라는 여성은 착한 화장법을 소개했다. 플라스틱 포장을 하지 않은 대용량의 카카오 파우더와 옥수수 전분을 사서 아이샤도, 셰이딩, 메이크업 픽서로 활용한다. 나는 잡지에 소개된 꿀랩을 구입했다. 꿀랩은 100% 면화 천에 밀랍을 녹여 만든 음식 포장재로 일회용 비닐 랩, 알루미늄 포일, 지퍼백을 대신할 수 있다. 꿀랩을 소개한 저자는 '지속 가능 컨설턴트'라는 호칭을 쓴다. 왠지 '환경 운동가'보다 경쾌한 느낌이다. 지구는 새로운 방식으로 사랑받고 있다. 그 사랑이 더 널리 퍼지길 바랄 뿐이다. ●

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

Editor's Pick

더 피커

📍 서울시 성동구 서울숲2길 13
☎ 070-4118-0710
💰 대나무 빨대 3,000원, 빨대 세척용 미니 브러시 1,000원, 천연 코코넛 볼 2만 원, 케일 시저 샐러드 8,000원.

쓰레기 덕후의 가상마을 커뮤니티
— 쓰레기 덕질
📩 zero-waste.parti.xy

독립 잡지 <쓸 SSSSL>
📧 @magazine.ssssl



足で稼いだ美味しいお店 발품 팔아 찾은 맛집

オリジナルの個性を発揮するレストラン4店が新しくオープンした。

文ーヤン・ヘヨン, キム・ミンジ, キム・ウォンジョン © 写真ーバク・サングク, イ・ヒャンア, イ・イェリン

자기만의 개성으로 뚝뚝 뚝친 레스토랑 네 곳이 새롭게 문을 열었다.

글. 양혜연, 김민지, 김원정 / 사진. 박상국, 이향아, 이예린





1990年代、^{アクション}狎鷗亭の口デオは流行の中心であり、多くの人波が押し寄せた場所だった。華やかだった狎鷗亭口デオの復活を夢見る二人の兄弟が、ここに「ビストロ タル」をオープンした。

昼には大きな窓から入ってくる日差しを受けながらゆったりランチが楽しめ、夜にはポイント照明と洗練された音楽、多様な酒類が楽しめるイタリアンラウンジバーに変身する。様々なレストランで経験を積んだシェフは、食材に対する洞察力と料理への心遣いが格別だ。特に、100%生クリームを使っている明太クリームパスタは、風味豊かなクリームソースが好評を呼び多くの客が注文している。低塩の明太子の他にも海老やイカなど様々なシーフードを使い、歯ごたえも楽しい。鮮やかな紅色のヒレスステーキもおすすめだ。レッドワインにこの店秘法のスパイスを入れてとろとろと煮詰めたソースが、ステーキと刺激的な調和を成す。多様なイタリア料理とビール、ワインのマリアージュを楽しんでみよう。

두 얼굴을 가진 레스토랑 —— 비스트로 달

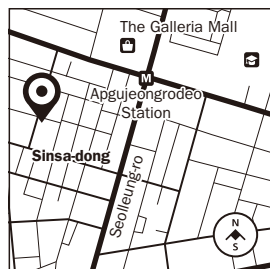
1990년대 압구정 로데오거리는 유행의 중심이자 수많은 인파가 몰리던 곳이다. 화려했던 로데오거리의 부활을 꿈꾸는 두 형제가 이곳에 비스트로 달을 선보였다.

낮에는 큰 창으로 들어오는 햇빛을 받으며 여유로운 브런치를 즐기는 공간으로, 밤에는 포인트 조명과 세련된 음악을 배경으로 다양한 주류를 즐길 수 있는 이탈리아 라운지 바로 변신한다. 여러 레스토랑에서 경험을 쌓은 셰프는 식재료에 대한 통찰력과 음식에 대한 마음 씀씀이가 남다르다. 특히 100% 생크림으로 만든 명란크림파스타는 고소하고 풍부한 크림소스 덕에 인기가 많다. 저염식 명란 외에도 새우, 오징어 등 다양한 해산물을 넣어 씹는 재미를 준다. 선홍빛 안심스테이크도 추천한다. 레드 와인에 이곳만의 비법 향신료를 넣고 둥근히 쪄 만든 소스가 스테이크와 강렬한 조화를 이룬다. 다양한 이탈리아 음식에 맥주나 와인을 한잔 곁들여 즐겨보자.



ビストロ タル

二つの顔のレストラン



📍 ソウル市江南区彦州路172
キル 54

🕒 10:00~02:00

🍷 ヒレスステーキ 5万3,000ウォン、明太クリームパスタ 1万5,000ウォン(ランチ)・1万9,000ウォン(ディナー)、ディアポロピザ 1万5,000ウォン(ランチ)・1万9,000ウォン(ディナー)

☎ +82 2-514-0264

📍 서울시 강남구 언주로 172길 54

🕒 10:00~02:00

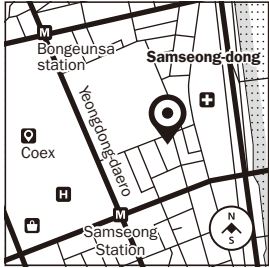
🍷 안심스테이크 5만 3,000원, 명란크림파스타 1만 5,000원(점심) 1만 9,000원(저녁), 디아볼로 피자 1만 5,000원(점심) 1만 9,000원(저녁)

☎ 02-514-0264



Ripe

シェフの精神が宿る韓牛ファインダイニング



📍 ソウル市江南区永東大路96
キル26 9階

🕒 18:00~23:00、日曜休業

💰 韓牛コース 25万ウォン

📍 서울시 강남구 영동대로96길
26 9층

🕒 18:00~23:00、일요일 휴무

💰 한우 코스 25만 원

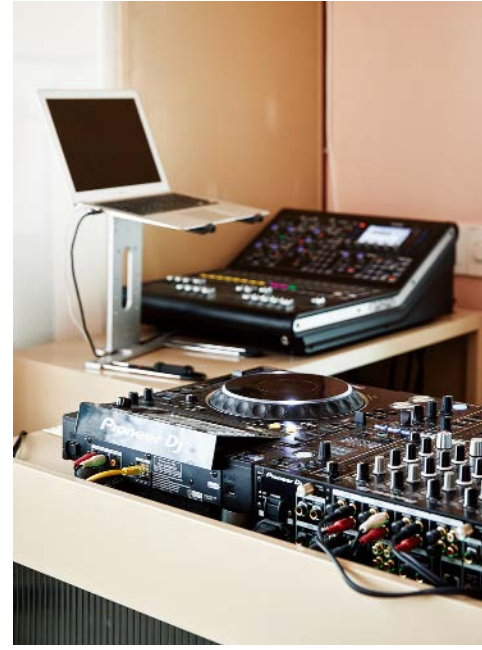


重厚でピカピカの金庫のドアを開けると、キム・ホコンシェフの韓牛(韓国牛)ファインダイニング「ライブ」が現れる。高い天井から下がる華やかなシャンデリアと長いテーブル、迷路のような構造の個室が目を引く。ヒラメ・アボカド・マンゴーのセビチェから始まり、ユッケとキャビア、トマトサラダ、韓牛のグリル、デザートなど全16品からなる確かなコース料理が、3時間という長い時間をかけて提供される。肉は部位ごとの特徴に合わせて調理される。チェビチュリ(あばらの内側の肉)は炭火焼き、サルチサル(霜降りロース)は熱々のビーフコンソメ仕立て、アンシム(ヒレ)はカツサンド、リーブアイ(ロース芯)はブルコギで楽しませてくれる。中でもチマサル(牛バラ肉)は、キム・ホコンシェフが自ら考案した燻煙装置を使い、藁の煙でスモークしたものが出される。

シェフの 정신을 담은 한우 파인다이닝 —— 라이프

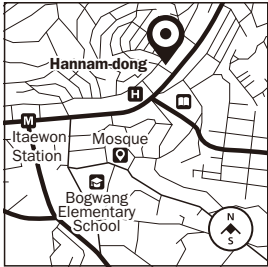
무겁고 번쩍이는 금고 문을 열자 김호윤 셰프의 한우 파인다이닝, 라이프의 모습이 드러난다. 높은 층고 아래 화려한 샹들리에와 긴 테이블, 미로처럼 숨어 있는 공간이 눈에 띈다. 광어아보카도망고세비체로 시작해 육회와 캐비아, 토마토 샐러드, 한우구이, 디저트 등 총 16가지의 탄탄한 코스 요리가 장장 3시간에 걸쳐 나온다. 고기는 부위별 특징에 따라 조리한다. 제비추리는 숯불에 굽고 살치살에는 뜨거운 비프 콩소메를 곁들이며, 안심은 가쓰산드로, 립아이는 불고기로 만든다. 특히 치맛살은 김호윤 셰프가 직접 디자인한 훈연 장치에 넣은 뒤 벗짚에 불을 붙여 훈연한다.





tmtc

規定できないビストロ



- 📍 ソウル市龍山区梨泰院路55
カキル49
- 🕒 11:30~14:30,
18:00~23:00、日曜休業
- 🍗 鶏手羽先の炭火焼
2万8,000ウォン、
グアゼットスパゲティI.G.P
2万7,000ウォン、
トロ料理 1万9,000ウォン
- ☎ +82 2-792-9703
- 📍 서울시 용산구
이태원로55가길 49
- 🕒 11:30~14:30,
18:00~23:00, 일요일 휴무
- 🍗 숲 그릴에 구운 닭 날개
2만 8,000원, 구아체토
스파게티 I.G.P 2만
7,000원, 참치 뱃살 요리
1만 9,000원
- ☎ 02-792-9703

「tmtc」と書かれた小さな看板を掲げる「テムテセ」は、「Toi Mème Tu Sais」の略語でありフランスの新造語だ。英語の「You Know What I Mean」にあたる。

ずっしりと重い木の扉を開けると、床から壁、天井に至るまですべてインディピンクで塗られた空間が広がる。店内の真ん中にある、韓屋(韓国伝統の住居)の軒先のように端がややそり返ったバーテーブルが視線をとらえる。複合的な店内の雰囲気と同じく、テムテセは食事が楽しめるレストラン、料理と酒が楽しめるビストロ、DJが選曲したヒップな音楽が流れるラウンジバーの全ての役割を務めるネオ・ビストロだ。

料理にはイタリアンキューイジーヌをベースに多様な調理技法が応用されている。追々韓国料理のテイストを加えた新しいメニューを提供し、単なるレストラン以上の空間としてアップグレードする予定だ。

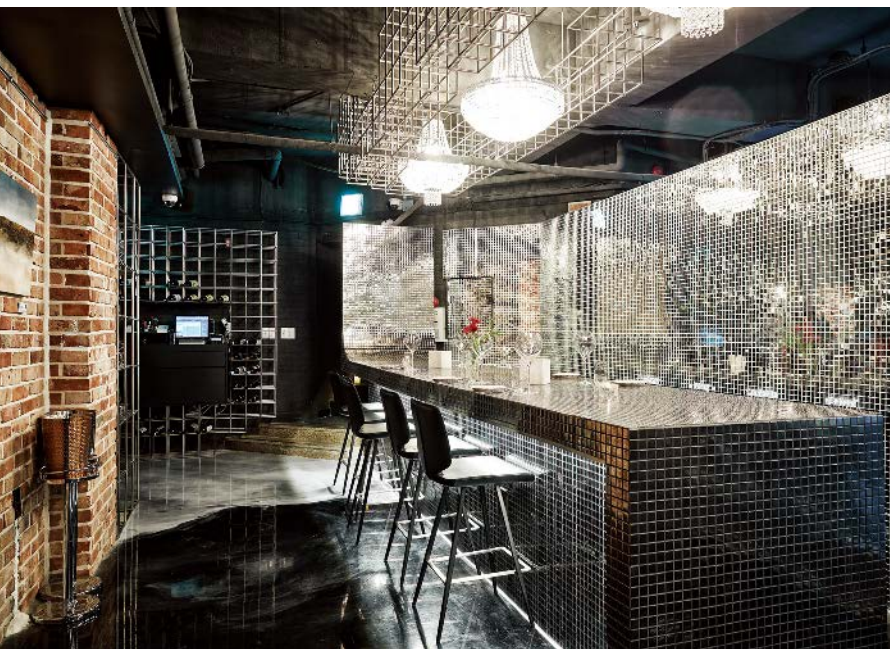
규정할 수 없는 비스트로 —— 떼엠떼세

‘tmtc’라는 작은 간판을 내건 떼엠떼세는 ‘Toi Mème Tu Sais’에서 온 말로 프랑스 신조어이다. 영어 ‘You know what I mean’과 같은 의미이다.

묵직한 나무 문을 열면 바닥부터 벽, 천장까지 온통 인디핑크색으로 도배된 내부가 펼쳐진다. 공간 한가운데 한옥의 처마처럼 끝이 살짝 들린 바 테이블이 시선을 사로잡는다. 공간의 복합적인 분위기처럼 떼엠떼세는 식사를 위한 레스토랑, 요리와 술을 즐기는 비스트로, DJ가 선곡한 힙한 음악이 흘러나오는 라운지 바 등 다양한 콘셉트의 네오비스트로다.

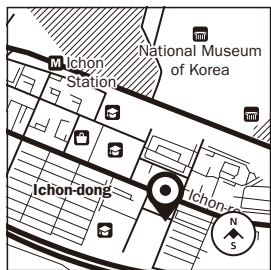
요리는 이탈리아 퀴진을 기본으로 다양한 조리 기법을 응용해 만든다. 차츰 한식을 가미한 새 메뉴를 선보이며 레스토랑 이상의 공간으로 거듭날 예정이다.





The A-Re

料理と酒、文化がともにある場所



☉ ソウル市龍山区二村路84キル
9-18 地下1階

☑ 17:00~02:00、日曜休業

₩ ココモロ 1万8,000ウォン、
トースタルトアップ 2万2,000
ウォン、スパアジア
2万3,000ウォン

☎ +82 2-792-6878

☉ 서울시 용산구 이촌로84길
9-18 지하1층

☑ 17:00~02:00, 일요일 휴무

₩ 코코메로 1만 8,000원,
토스트 타르투포
2만 2,000원,
스피아시아 2만 3,000원

☎ 02-792-6878



チョンダムドン
清潭洞でハイレベルなイタリア料理を提供し大変な好評を得た「Pasto」が、東部二村洞に新たな始まりを知らせた。グルメと社交を楽しみ交感できる空間「ザ・アレ」が、その店だ。階段を伝って地下に降りていくと、タイルで飾られキラキラと輝く壁とテーブルが目飛び込んでくる。凡庸でない雰囲気の内は、国内外で認められた室内建築デザイナーのチョン・シヒョン教授の手によるものだ。入口には大きなコミュニティテーブルを置き、客が自然に相席して交流できるように構成している。

料理は、イタリア料理に韓国的な色彩を加えている。イカのステンデ(胴体に具を詰めた料理)からインスピレーションを得、若いヤリイカに^{チェジュ}濟州の黒豚ソーセージを詰めて野生のルッコラと薄く切ったフェネルを添えるという風なのだ。

店内の一方には、芸術家の作品を展示するギャラリーもある。ザ・アレは、料理、芸術、文化の調和をもって毎日の生活で疲れている人々に休息を届ける、多様なコンテンツを今後も提供していく予定だ。●

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

요리와 술, 문화가 함께하는 곳 —— 더 아래

청담동에서 수준급 이탈리아 요리를 선보여 큰 호응을 얻은 파스토가 동부이촌동에 출시표를 던졌다. 미식과 더불어 교감하며 사교를 즐길 수 있는 공간인 더 아래가 그 주인공이다. 계단을 따라 지하로 내려가니 타일로 꾸민 반짝이는 벽면과 테이블이 인상적인 실내가 나온다. 범상치 않은 분위기의 실내는 국내외에서 인정받는 실내 건축 디자이너 전시형 교수의 손길로 완성됐다. 입구에는 커다란 커뮤니티 테이블을 두어 손님들이 자연스럽게 합석하며 어울릴 수 있도록 했다.

요리는 이탈리아 요리에 한국적 색채를 더했다. 오징어순대에서 영감을 받아 어린 한치에 제주 흑돼지 소시지로 속을 채우고 야생 루콜라와 얇게 자른 판빌을 곁들이는 식이다.

한쪽에는 예술가의 작품을 전시하는 갤러리도 있다. 더 아래는 음식, 예술, 문화가 어우러지며 일상에 지친 이들에게 휴식을 선사하는 다양한 콘텐츠를 계속해서 선보일 예정이다. ●

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