

# ASIANA

**culture, style, view**

Monthly In-flight Magazine  
March 2019



**ASIANA AIRLINES** <sup>7</sup>

A STAR ALLIANCE MEMBER 

# Between Fact Jaye

cover artist

text by Cho Sang-In

# Rhee

# and Fiction

Flower petals will inevitably fall. Cherry blossoms will bloom briefly and then wilt all too soon. When you look at fallen cherry blossoms piled up in thick heaps, your heart may fill with longing for the fleeting glory of spring. But look a little closer and you'll see that the fallen pink clumps are actually lumps of used bubble gum. Here I'm talking about the work of artist Jaye Rhee (born 1973). The work was created with used bubble gum that had been chewed and spat out repeatedly by a group of 10 people. You can say that the effect of this art piece by Rhee was to stab a vision of romance in the back.

We may shrug our shoulders and say we don't know much about art. And yet, without intending it, we can easily get absorbed in an artistic impression and give it meaning—like thinking of falling pink lumps as cherry blossoms. Rhee likes to stab at these illusions and vanities of our collective unconsciousness. The originality of her vision shines out in the *Bathroom* series.

Rhee explains the reason for her interest in the images in the *Bathroom* series as follows: "The graceful swans and free-spirited polar bears that

appear in the tile pictures of old Korean public bathhouses are nothing but scenes called to mind by a familiar name—exotic images of things that don't really exist."

The figure that swims calmly through the dark lake in Rhee's video work "Swan" and enjoys the leisure of nature together with the "Polar Bear" is the artist herself, going back and forth in the cold pool of a bathhouse with a poultice towel on her head.

If you go to the Niagara Falls, it's hard to clearly see the falls because of the mist rising from the water, but in Rhee's "Niagara" people in raincoats are admiring the picture on the bathhouse wall as if it were the real thing.

Rhee seeks out "the things we can't see because of what we see." Dancers dressed in black cross lines like notes on a musical score. The human body itself moves like musical notes, and we can almost hear the music with our eyes. In her 2007 video work "Notes" five young performers including the artist move between five black rubber cords, thus emphasizing the restrictions of space and the limitations of the human body.

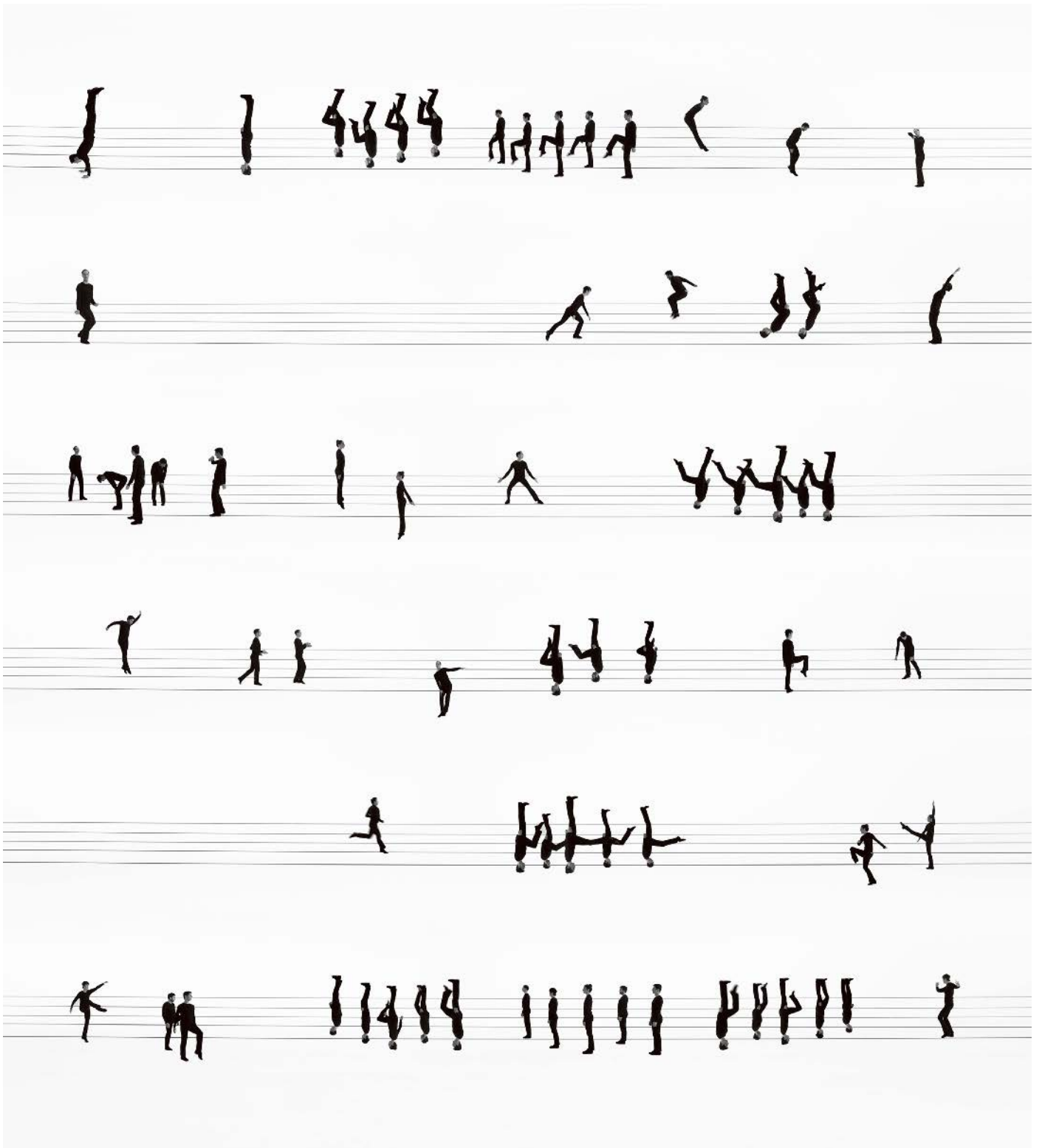
For the sequel, "The Flesh and the Book," a huge studio in Brooklyn was completely illuminated so that no shadows were visible. In reality, the cords were set about two meters apart and at different heights, but to the eye, which can't perceive distance in the absence of shadows, they looked like a flat musical score.

If the 19th-century "father of impressionism" Manet painted flat scenes by using brushwork that ignored perspective, the 21st-century video artist Jaye Rhee has perfected a flat sense of space by manipulating the lighting of her subjects. This way she is questioning the fixed ideas that can't differentiate between fact and fiction, thus re-establishing a basis for common sense.

Jaye Rhee is staying in London until April for a residency with Britain's Delfina Foundation, after which she will return to her studio in New York to prepare for an exhibition in Rome the next year. ●

---

Cho Sang-In majored in art history and archaeology at Seoul National University and went on to major in arts management at the same university's Graduate School of Art. She is now in her 12th year as an art specialist reporter for the *Seoul Economic Daily's* Culture Section.



"6 Staves,"  
archival pigment print photograph,  
115x102cm, 2013



"Polar Bear 2,"  
C print photograph,  
81x196cm,  
2007

# 사실과 사기 사이 이 재이

꽃잎이 떨어진다. 벚꽃은 순식간에 피어올라 아쉬울 때 지고 만다. 후두두 떨어져 수북이 쌓이는 벚꽃을 보며 짧은 봄에 대한 애뜻한 마음을 한껏 부풀린다. 그런데 다시 보니 꽃잎이 묵직하다. 툭툭 떨어진 그 분홍색 덩어리는 누군가 뒤통 뺨은 풍선껌이었다. 10여 명이 한꺼번에 꺾을 씹고 빨기를 반복하게 해 헛배 부른 낭만의 뒤통수를 친 작가는 바로 이재이(1973년생)다. 글. 조상인

우리는 예술에 대해 잘 모른다고 손사래 치면서도 의외로 쉽게 예술적 감수성에 빠져들어 의미를 부여한다. 쏟아져 내리는 분홍색 덩어리를 벚꽃이라 여기는 것처럼. 집단적 무의식의 이 같은 허영과 착각을 꼬집은 이재이의 기발함은 일명 '목욕탕 시리즈'에서 빛을 발한다. "백조라고 하면 <백조의 호수>와 우아한 몸짓을 떠올리고 백곰이라고 하면 북극곰과 빙하를 상상하게

하는 게 그 이름이 떠올리게 하는 장면일 뿐 실제로 백조의 몸짓이 우아한 것도 아니고 북극곰이 자유를 만끽하는 것은 아니죠." 작품 <백조>에서 어두운 호수를 유유히 헤엄치고, <북극곰>과 더불어 자연의 여유를 만끽하는 이는 찜질방 머릿수건을 쓰고 목욕탕에서 냉탕을 들락거리는 작가 자신이다. 실제 나이아가라에 가면 물안개 때문에 폭포를 또렷하게 보기 어렵지만 그의 작품 <나이아가라>에서는 우비 입을 사람들이 목욕탕 벽화를 보며 진짜인 양 경탄한다.

그렇게 작가는 '보이는 것 때문에 우리가 보지 못하는 것들'을 탐구하는 중이다. 오선지 위를 음표처럼 까만 옷차림의 무용수가 가로지른다. 인간의 몸은 그 자체로 음표처럼 움직이고 우리는 눈으로 음악을 듣는다. 2007년의 영상 작품 <음표들>은 작가를 포함한 5명의 젊은 퍼포머들이 5개의 검정 고무줄 사이를 오가며 공간의 제약과 몸의 한계를 보여줬다. 그 연장선상인 <중력과 가벼움>은 뉴욕 브루클린의 가장 큰 촬영장을 빛으로 가득 채워 그림자가 전혀 보이지 않게 했다. 실제로는 줄 간격이 2m가량이고 높이도 서로 다르지만 그림자가 없어 거리감을 느끼지 못하는 우리의 눈은 평면의 악보처럼 느낄 뿐이다. 19세기 '인상주의의 아버지' 마네가 원근법을 무시한 붓질로 납작한 화면을 이뤘다면, 21세기의 영상 작가 이재이는 빛과 싸운 장면들로 납작한 공간감을 완성했다. 그렇게 작가는 사실(fact)과 가짜(fiction)를 구별하지 못하는 고정관념을 비틀어 상식의 뿌리를 되짚는다. ●



"The Perfect Moment,"  
2 channel video  
with sound,  
2015

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

아름다운기업-금호아시아나

불꽃같은 정열의 도시

# 바르셀로나!

아시아나항공 주 4회 운항 ✈

ASIANA AIRLINES <sup>7</sup>

A STAR ALLIANCE MEMBER 



contents

cover artist

Jaye Rhee

이재이

clipping

Travel, Culture,  
and More

#뉴델리, 3월 취향지 주요 소식,  
디지털 노매드의 작업실  
코첼라 무대의 한국 뮤지션, 북한 디자인

## Culture

Get Inspired

destination

Only in Osaka

오직, 오사카에서만

getaway

Valencia  
The Second Spain

두 번째 스페인, 발렌시아

## Style

Make a Statement

city break

Bangkok  
Destination Summer

여름으로 향하는 길, 방콕

eye

Hills and Streams  
Performances

산과 물을 연주하다





## View

Widen Your Scope

---

seoul map

### A New Look at Sogyeok-dong

소격동 다시 보기

spotlight

### I Imagine a Future Exhibition Titled:

‘One Korea’

Michael Kenna

‘하나의 한국’이라는 전시를 꿈꿔요  
마이클 케나



## Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

---

place

### 适合观赏风景的咖啡馆

전망 좋은 카페

food

### 简单一杯, 速溶饮品

간편 한 잔, 스틱 음료

K-trend

### 走向世界

걸어서 세상 속으로

new restaurant

### 足で稼いだ美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집



entertainment

## In-Flight Entertainment Programs

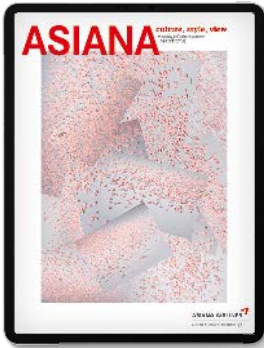
기내 엔터테인먼트 프로그램

---

information

## Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보



**Front Cover**

Jaye Rhee

"Cherry Blossoms 2"

archival pigment print photograph

140x108cm

2012

You can get the digital version of ASIANA from the Apple App Store, Android Google Play and Tapzin App.

<ASIANA>의 디지털 매거진을 애플 앱스토어와 안드로이드 구글플레이, 탭진 앱에서도 만나실 수 있습니다.

ASIANA is the official in-flight magazine of Asiana Airlines. This is your complimentary copy. <ASIANA>는 아시아나항공의 공식 기내지입니다. 아시아나항공 탑승 기념으로 드립니다.

**PUBLISHED BY ASIANA AIRLINES**

Asiana Town, Gangseo P.O. Box 98  
443-83, Ojeong-ro (Osoe-dong), Gangseo-gu,  
Seoul 07505, Korea  
flyasiana.com  
Advertising Team  
Phone: +82 2-2669-5056  
Fax: +82 2-2669-5060

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

**EDITORIAL**

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

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

**ADVERTISING**

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

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

**INTERNATIONAL ADVERTISING REPRESENTATIVES**

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

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

**Hong Kong / Macao** — PPN Ltd.  
9 Floor, Fok Who Building, 5 Sheung Hei Street,  
Hong Kong

Phone: +852 3460-6835, 3460-6837  
Email: info@theppnetwork.com

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

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

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

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

**Thailand** — NEWBASE Thailand  
5th floor, Lumpini I Building, 239/2 Soi Sarasin,  
Rajdamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok  
10330

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

**UK** — SPAFAX

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

Copyright © 2018 Asiana Airlines.  
All rights reserved.

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

Printed in Korea



당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.



하나밖에 없는 지구  
고객처럼 소중히



clipping

HASHTAG

# #NewDelhi

인스타그램에서 가져온 뉴델리 조각 모음  
edited by Ha Eun-A

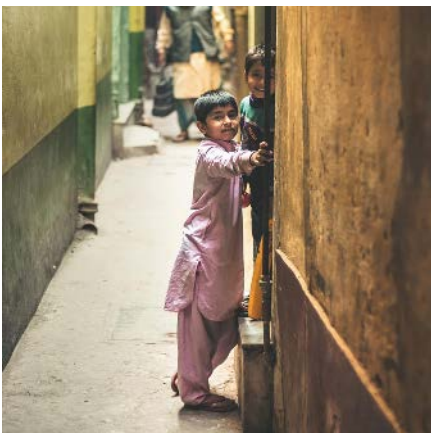
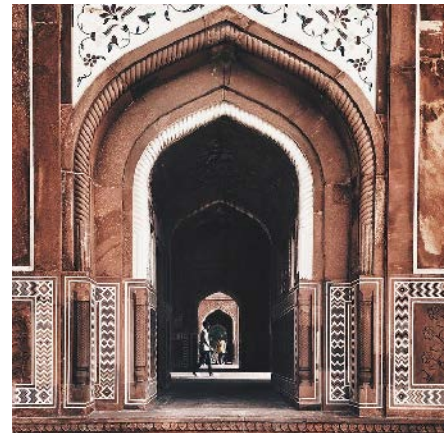


**Ajay Patel**  
@theajay

Ajay Patel is a New Delhi, India-based photographer and entrepreneur. He believes that good photographs can be found just about anywhere. He observes carefully before capturing New Delhi's beautiful moments of daily life in his still frames.

아제이 파텔은 뉴델리를 기반으로 활동하는 사진가 겸 사업가다. 그는 좋은 사진은 누구나, 어디에서든 찾을 수 있다고 믿는다. 충분히 관찰하고 적절한 순간을 포착해 뉴델리의 아름다운 일상을 카메라로 담는다.

#newdelhi #delhi #indiapictures  
#delhigram #inspiroindia #india #igersindia  
#dfordelhi #incredibleindia



clipping

## AGENDA



Image courtesy of London Coffee Festival

# LONDON

## London Coffee Festival

When it comes to London, one would naturally think of afternoon tea before thinking of coffee. But that may all change thanks to the London Coffee Festival. Taking place in London's Brick Lane area and involving a variety of coffee shop owners and coffee suppliers, the festival puts on display the London's vibrant coffee scene, offering visitors an opportunity to taste coffee and street food served by some 250 specialty shops.

DJing and live performances add a factor of entertainment to the festivity. 📍 The Old Truman Brewery

☑ March 28-31

🌐 [londoncoffeefestival.com](http://londoncoffeefestival.com)

## 런던 커피 페스티벌

런던 하면 커피보다는 애프터눈 티를 먼저 떠올리게 된다지만 런던 커피 페스티벌에 다녀온다면 생각이 달라질 거다. 뜨거운 인기를 얻으며 매년 브릭레인 지역에서 열리는 이 페스티벌은 런던의 다채로운 카페 관계자와 커피 공급자가 참여해 런던의 커피 신을 한눈에 살필 수 있는 축제다. 한자리에서 250여 개 커피 전문점에서 제공하는 다양한 커피와 길거리 음식을 맛볼 수 있다.

디제잉과 라이브 공연 등 풍성한 이벤트도 펼쳐진다. 📍 디 올드 트루먼 브루어리

☑ 3월 28~31일

🌐 [londoncoffeefestival.com](http://londoncoffeefestival.com)



©Art Basel

# HONG KONG

## Hong Kong Arts Month

Every March, Hong Kong turns its attention to the arts. A number of large-scale art events take place during the month, including Asia's biggest visual art fair—Art Basel Hong Kong; the Asia Contemporary Art Show; and the Hong Kong Arts Festival. The newly opened Tai Kwun Art and Heritage Center, the M+ Pavilion, a museum for visual culture, and the H Queen's Building house a slew of art galleries that are also well worth the visit. Also, don't miss the "KAWS: HOLIDAY" public art sculpture, installed at the Central Harbourfront on the occasion of the Hong Kong Arts Month.

📍 All around Hong Kong

☑ Art Basel Hong Kong, March 29-31 (Schedules vary for each event) 🌐 [artbasel.com/hong-kong](http://artbasel.com/hong-kong), [discoverhongkong.com](http://discoverhongkong.com)

## 홍콩 예술의 달

매년 3월이면 홍콩은 예술의 기운이 넘실댄다. 아시아 미술 시장의 가장 큰 이벤트인 아트 바젤 홍콩, 또 다른 아트 페어 아트 센트럴을 비롯해 아시아 컨템퍼러리 아트 쇼, 홍콩 아트 페스티벌 등 한 달간 다양한 예술 행사가 열린다. 새롭게 문을 연 복합 문화 공간 타이쿤과 21세기형 미술관 엠폴러스 파빌리온, 굽직한 갤러리가 빼곡히 들어선 에이치퀸스 빌딩까지 두루 방문한다면 저절로 예술에 푹 빠져들게 된다. 예술의 달을 맞아 센트럴 허버프런트에 특별히 설치된 작품 <카우스: 홀리데이>도 놓치지 말자. 📍 홍콩 일대

☑ 아트 바젤 홍콩 3월 29~31일 (이벤트별 기간 상이)

🌐 [artbasel.com/hong-kong](http://artbasel.com/hong-kong), [discoverhongkong.com](http://discoverhongkong.com)



©Megan Swann Photography

# SEATTLE

## Taste Washington

Taste Washington is a food and wine extravaganza involving a number of the local restaurants and wineries in Seattle, Washington. The festival events include the Grand Tasting Event, which brings together wines from 235 wineries across the State of Washington and dishes served by 65 local restaurants; farm experience programs; as well as wine parties. Visit the festival's homepage to book the tickets.

📍 All around Seattle

☑ March 28-31

🌐 [tastewashington.org](http://tastewashington.org)

## 테이스트 워싱턴

시애틀 미식가들이 즐거운 비명을 지르는 때, 바로 테이스트 워싱턴 기간이다. 다양한 현지 레스토랑과 와이너리가 참여해 다채롭고 특별한 먹거리의 향연을 펼친다. 워싱턴주의 235개 와이너리에서 가져온 와인과 65개의 지역 레스토랑에서 제공하는 음식이 어우러지는 그랜드 테이스팅 이벤트부터 농장 체험 이벤트, 특별한 와인을 마음껏 맛볼 수 있는 와인 파티 등 여러 행사가 미식가들의 발길을 붙잡는다. 미리 홈페이지에서 티켓을 신청해두자.

📍 시애틀 일대 ☑ 3월 28~31일

🌐 [tastewashington.org](http://tastewashington.org)

clipping

## SPACE



# Offices Without Borders

More and more people are becoming digital nomads, breaking from the constraints of time and space and using telecommunications technologies to work in a freer manner. Here are three co-working spaces around the world where digital nomads can travel and work at the same time. text by Ha Eun-A

### 국경 없는 사무실

시간과 장소의 제약에서 벗어나 자유롭게 일하는 디지털 노매드가 늘고 있다. 여행을 하면서 일할 수 있는 전 세계의 공용 사무실 세 곳을 소개한다.  
글. 하은아

#### Oneday Forward Co-working Space

Located in the center of Bangkok and known as a heaven for digital nomads, freelancers, and long-term travelers, Oneday Forward is a hostel and co-working space that allows visitors to enjoy their travel while working, thus maintaining their life-work balance. The space houses the Thailand Creative & Design Center, while art galleries and design shops are located in its vicinity, providing visitors with the opportunity to get inspired while taking a stroll.

📍 51 Sukhumvit Soi 26, Khlong Tan, Khlong Toei  
💰 350 baht per day pass, 180 baht for two hours  
🌐 onedaybkk.com

#### 원데이 포워드 코워킹 스페이스

디지털 노매드는 물론 프리랜서, 장기 여행자들의 천국이라 불리는 방콕. 그 중심부에 위치한 원데이 포워드 코워킹 스페이스에서는 감각적인 디자인의 호텔과 공용 작업 공간을 갖춰 일상의 균형을 이루며 여행과 업무를 동시에 해결할 수 있다. 주변에는 크리에이티브&디자인 센터(TCDC)와 미술관, 디자인 숍 등이 밀집해 있어 산책하며 영감을 얻기에도 좋다.

📍 51 Sukhumvit Soi 26, Khlong Tan, Khlong Toei  
💰 1일권 350바트, 2시간 180바트  
🌐 onedaybkk.com



## BANGKOK

## BARCELONA

#### Cahoot Coworking

Housed in a converted warehouse, Cahoot Coworking has adopted a Nordic style interior design. Natural light comes in through the glass roof and an indoor garden refreshes the atmosphere. Located in the Eixample District, home to some of Barcelona's most popular attractions (including Catalonia Square, Casa Milà and Sagrada Família), the facility offers venues for Spain-based startups, information technology events, Muay Thai and yoga lessons, as well as various social gatherings such as movie night events.

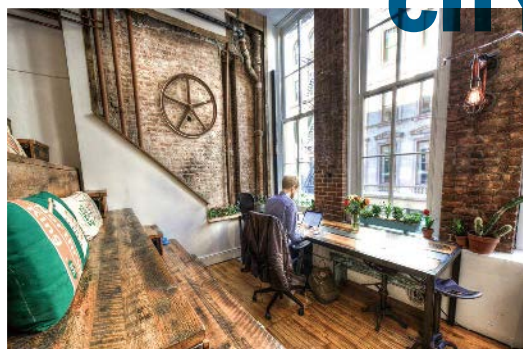
📍 Carrer de Floridablanca 92  
💰 15 euro per day pass  
🌐 CahootCoworking.com

#### 카훗 코워킹

오래된 창고를 개조한 카훗 코워킹은 현대적인 노르딕 스타일의 인테리어를 적용했다. 유리 천장을 통해 자연광이 들어오고 그 아래 조성된 실내 정원이 상쾌한 분위기를 연출한다. 바르셀로나의 대표 관광지인 카탈루냐 광장과 카사밀라, 사그라다 파밀리아 등이 모여 있는 에이샴플라 지구에 있다. 스페인 기반의 스타트업과 회원 간 멘토링 등 IT 행사와 무에타이, 요가, 영화의 밤 등 다양한 사고 모임이 열린다.

📍 Carrer de Floridablanca 92  
💰 1일권 15유로  
🌐 CahootCoworking.com

## NEW YORK CITY



#### The Farm SoHo

A colorful and cozy farmhouse has popped up in Manhattan's downtown area: The Farm SoHo is a space for engaging in creative work in a cozy environment, offering comfortable amenities such as treehouse, nap rooms, and private phone booths. As the space welcomes the communities of local corporations and media entrepreneurs, visitors can share their experiences and know-how and inspire one another.

📍 2nd Floor, 447 Broadway  
💰 25 dollar per day pass  
🌐 thefarmsoho.com

#### 더 팜 소호

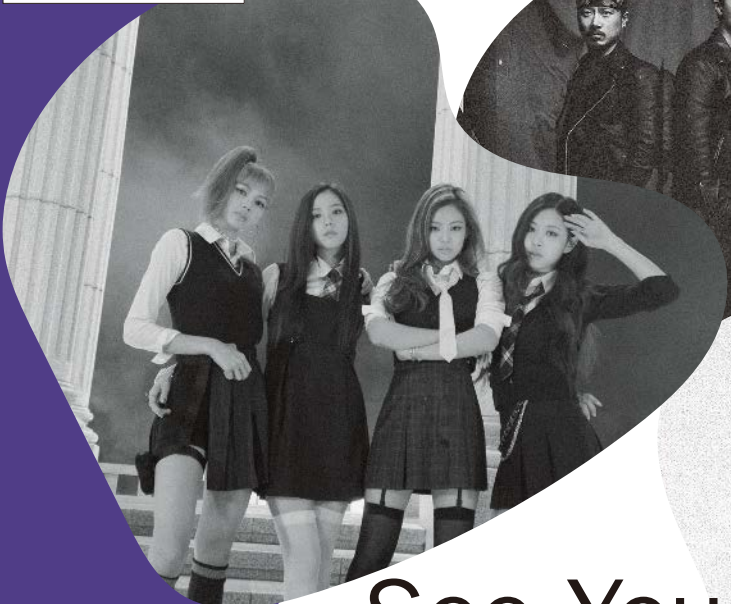
도시 중심에 알록달록하고 포근한 핫간이 자리해 있다. 핫간에서 영감을 얻어 공간을 꾸민 더 팜 소호는 정겨운 공간에서 창의적인 일을 하는 사람들을 위한 공간이다. 오두막, 낮잠 방, 전화 부스 등 안락한 휴게 시설을 갖췄다. 세계적인 기업과 의료 기업인을 위한 커뮤니티가 입주해 업무는 물론 다양한 노하우를 공유하며 자극받을 수 있는 기회를 제공한다.

📍 2nd Floor, 447 Broadway  
💰 1일권 25달러  
🌐 thefarmsoho.com

clipping

# MUSIC

BLACKPINK



JAMBINAI



HYUKOH



# See You at Coachella

**The Coachella Valley Music and Arts Festival is an annual music and arts festival held in California that brings together music lovers from all around the world. The world-class festival marks its 20th anniversary this year. Three musicians from Korea will feature at this year's Coachella Festival.**

text by Kim Na-Young

## 코첼라에서 만나요

미국 캘리포니아에서 열리는 코첼라 밸리 뮤직 앤드 아트 페스티벌. 매년 음악을 사랑하는 전 세계인이 모이는 큰 축제다. 올해로 20주년을 맞이한 이 세계적인 페스티벌 라인업에 이름을 올린 한국의 뮤지션 세 팀이 있다. 글. 김나영

### BLACKPINK

Blackpink has become the first K-pop idol group to be included in the Coachella lineup. The all-female K-Pop group, known for its powerful performances and charisma, will go on stage on April 12 and 19. The girl group finds itself among the sub-headliners, along with Janelle Monáe and Diplo. Blackpink entered the U.S. market by joining hands with major U.S. label Interscope Records. Aside from the Coachella stage, the talented foursome were the first Korean musicians to make appearances on popular US television shows, including ABC's "Good Morning America" and CBS's "The Late Show with Stephen Colbert." Expectations continue to be high for the Blackpink.

### 블랙핑크

케이팝 아이돌 그룹 최초로 블랙핑크가 코첼라 라인업에 이름을 올렸다. 파워풀한 퍼포먼스와 카리스마로 무대를 휘어잡는 4인조 걸 그룹 블랙핑크는 4월 12일과 19일 무대에 오른다. 저널 모네이, 디플로 등과 함께 서브 헤드라이너가 되었다는 점에서 더 눈길을 끈다. 지난해 유니버설 뮤직 산하의 레이블 인티스코프와 손잡으며 본격적으로 미국 진출을 꾀하기 시작했다. 코첼라는 물론 미국 ABC에서 방영하는 아침 뉴스 쇼 <굿모닝 아메리카>와 CBS 심야 토크쇼 <레이트쇼 위드 스티븐 콜베어>까지 한국 뮤지션 최초로 출연했다. 블랙핑크가 이어가는 '최초'의 시도가 어디까지 이어질지 기대를 모은다.

### JAMBINAI

Korean post-rock band Jambinai is already familiar to performing on international stages. Before the Coachella Festival, the band performed at renowned international music festivals, including the Glastonbury Festival in Britain, Primavera Sound in Spain, and Hellfest in France. By mixing Western instruments and Korean traditional instruments such as the oboe-like *piri*, the zither-like *geomungo*, and the two-stringed fiddle *haegum*, Jambinai creates a harmonious combination of Korean traditional folk music and contemporary music genres such as jazz, post-rock, and heavy metal. Jambinai will go on stage at the Coachella Valley Festival on April 13 and 20.

### 잠비나이

잠비나이는 이미 세계 무대가 익숙한 팀이다. 코첼라 이전에도 영국 글래스턴베리, 스페인 프리마베라 사운드, 프랑스 헬페스트에 이르기까지 국제적인 음악 페스티벌 무대에 서며 음악적 스펙트럼을 넓혀왔다. 2018년 평창동계올림픽 폐막식 무대를 장식한 팀이기도 하다. 해금, 피리, 거문고, 생황 등 국악기와 양악기를 혼용하여 한국 전통 음악과 재즈, 포스트록, 헤비메탈 등 여러 현대음악이 부딪힘 없이 어우러지는 새로운 음악을 만들어낸다. 가장 한국적이면서 가장 세계적인 음악으로 전 세계에 한국 전통 음악의 남다른 매력을 꾸준히 알리고 있다. 잠비나이는 4월 13일, 20일 코첼라 무대에 오른다.

### HYUKOH

Korean indie band Hyukoh is scheduled to perform at the Coachella festival on April 14 and 21. The four-member band is probably the most sensational band in Korea at the moment, singing about themes of youth in a uniquely candid voice. The front-man and vocalist Oh Hyuk's tone-rich voice and the band's addictive melodies have already won international attention. Having successfully completed concerts tours in Asia, North America, and Europe, the band plans to go on a European tour after their performance at the Coachella Festival. Their unique style is consistently expressed through their music, but also through their videos, performances, and fashion. Whatever Hyukoh does, it becomes the talk of the town.

### 혁오

4월 14일과 21일 4인조 밴드 혁오의 무대를 코첼라에서 만날 수 있다. 혁오는 아마도 지금 가장 감각적인 한국의 밴드일 거다. 청춘의 감성을 그들만의 목소리로 솔직하게 노래한다. 보컬 혁오의 매력적인 음색과 중독성 강한 멜로디는 국내를 넘어 세계에서도 이미 주목받았다. 아시아는 물론 북미와 유럽 투어 공연을 성공리에 마치고 코첼라 공연 이후 또 다른 유럽 투어를 이어갈 예정이다. 이들 특유의 스타일은 음악은 물론 영상, 퍼포먼스 그리고 패션에 이르기까지 장르를 넘나들며 일관되게 표현되고 있다. 혁오가 하면 유행이 되고 화제가 된다.

clipping

DESIGN



# Designed in North Korea 북에서 왔습니다!

text by Ha Eun-A / photos by Justin Piperger

## «Made in North Korea: Graphics From Everyday Life in the DPRK»

- 📍 Hongik Art Center Exhibition Hall 3
- 📅 Until April 7 closed on Mondays
- ☎ +82 2-6273-4242
- 🌐 madeinchosun.modoo.at

## ‘영국에서 온 Made In 조선: 북한 그래픽 디자인’전

- 📍 홍익대 대학로 아트센터 제3전시실
- 📅 4월 7일까지, 월요일 휴관
- ☎ 02-6273-4242
- 🌐 madeinchosun.modoo.at

북한의 일상을 엿볼 수 있는 전시가 열린다. 영국 출신 다큐멘터리 감독이자 북한 전문 여행사 고려관광 설립자인 니컬러스 보너가 25년간 북한을 여행하며 모은 1만여 점의 디자인 수집품 중 약 200점을 선별해 공개한다. 영국 하우스 오브 일러스트레이션 갤러리에 이은 두 번째 세계 순회전이다.

일상에서 실제로 사용하는 생활용품 디자인과 패키지를 통해 베일에 싸인 북한 사회의 새로운 면을 살펴볼 수 있다. 1990년대 초반부터 2000년대 후반까지 제작된 컬렉션은 컴퓨터가 아닌 손으로 직접 그린 선전화(포스터)가 대표적이다. 고유의 언어와 강렬한 색상이 특징이다. 문화적 고립 상황에서 발전시킨 독자적인 그래픽 디자인 스타일은 생경함을 넘어 신선하기까지 하다.

A newly opened design exhibition is providing a peek into the daily life of the people of North Korea. Nicholas Bonner, a Britain-born documentary film director and co-founder of Koryo Tours (an independent Western travel company specializing in tourism to North Korea) is exhibiting some 200 items selected from his 25-year collection of some 10,000 North Korean design items. The exhibition follows his first show at the House of Illustration Gallery in London.

The design items on display include everyday goods and packages as well as propaganda posters, revealing different aspects of the secluded North Korean society. The posters are characterized by the unique North Korean propaganda language and the use of an intense color palette. North Korea's original graphic design style, developed during the country's long cultural isolation, has a uniqueness that is at once unfamiliar and original.



destination

**IN  
OSAKA**

# ONLY

오직,

먹거리와 볼거리가 가득한  
취향찬란한 오사카 거리를 거닐다  
궁금해졌다. 오직 오사카에서만  
만날 수 있는, 오사카만의 독창성을  
엿볼 수 있는 장소는 어디일까.  
각자의 뚜렷한 철학으로 심지 굳은  
'메이드 인 오사카'를 실현해내는  
이들을 만나 이야기를 나눴다.

글. 김나영 / 사진. 조지영

오사카에서만

While walking around Osaka's brilliant streets among the myriad places to see and eat, I suddenly wondered what places would best showcase the city's uniqueness; what things you could find only locally. I met and talked with several people who had particular philosophies on what it meant to be proudly made right here in Osaka.

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

Thoughtful Furniture Designs

**GRAF**

철학을 담은 가구, 그라프



When we think of Japanese design, the qualities that spring to mind are simplicity without frills, attention to detail, and an unobtrusive naturalness. The furniture and space brand graf is an Osaka original, and it specializes in making furniture that fits that description to perfection.

When I met graf's designer, Takashi Matsui, I asked him about his design philosophy. "Furniture should never come before people," he answered. "I've always tried to make furniture that is people-centered and blends naturally into our daily life. I try to minimize the gap between the feeling you get from looking at the furniture and the feeling you get from actually using it."

When you look closely at graf's furniture, Matsui's philosophy clearly stands out. This is especially true for the Narrative series. Usually, the designer team and the development team will discuss a product and release the end result, but for the Narrative series the whole staff at graf put their heads together, shared their ideas, and chose the products by vote.

The series includes many cleverly designed pieces of furniture that can perform more than one role. For example,



a lamp called the "Clamp" allows a board to be attached to the middle or top of a column so that it can be used as a coffee holder or a lamp shade, while the light bulb part can also be detached and used as a lamp. Furniture that makes life more comfortable and enjoyable often includes such small touches.

Cafés and showrooms that use graf's unique designs are found throughout Osaka, and on my next trip here I plan to visit those places first.



쉽게 떠올릴 수 있는 일본 디자인의 특징을 꼽자면 굳이 더하기 없는 간결함, 디테일까지 신경 쓰는 섬세함, 모나지 않은 자연스러움 등이다. 오사카 태생의 가구&공간 디자인 브랜드 그라프는 이에 딱 부합하는 가구를 만들어낸다.

이곳의 디렉터이자 디자이너인 다카시 마쓰이를 만나 그라프가 추구하는 가구 디자인의 콘셉트를 물었다. "가구가 사람보다 우선일 수는 없어요. 늘 사람을 중심으로 하되 생활 속에 자연스럽게 녹아드는 가구를 만들려고 해요. 가구의 외양에서 오는 느낌과 실제 이용할 때 느낌의 간극을 최소화하고자 합니다."

그라프 가구를 찬찬히 살피다 보면 이러한 브랜드 철학이 여실히 드러난다. 특히 '내러티브(Narrative)' 시리즈가 그렇다. 보통은 개발팀과 디자이너팀이 의견을 조율해 제품을 내놓는데 내러티브 시리즈는 그라프 전 직원의 아이디어를 모은 뒤 투표를 통해 최종적으로 빛을 보게 될 제품을 선정한 것이다. 덕분에 내러티브 시리즈에는 실제 사용자의 의견을 적극적으로 수용해 이용 방법에 따라 하나의 가구가 두 가지 이상의 역할을 하도록 고안해낸 재치 있는 제품이 많이 포함되어 있다. 예를 들면 클램프(Clamp)라는 이름의 램프는 기둥 중간이나 위쪽에 판을 덧대어 커피 받침대나 전등 갓으로 활용할 수 있으며, 전등 부분을 분리해 하나의 램프로도 사용할 수 있다. 생활을 즐겁게 만들어주는 가구란 이렇게 소소한 부분에서 비롯되는 것이다.

그라프만의 독창적인 디자인을 엿볼 수 있는 카페나 쇼룸 등도 오사카 시내 곳곳에 자리한다.





Objects That Bring Warmth to Our Life

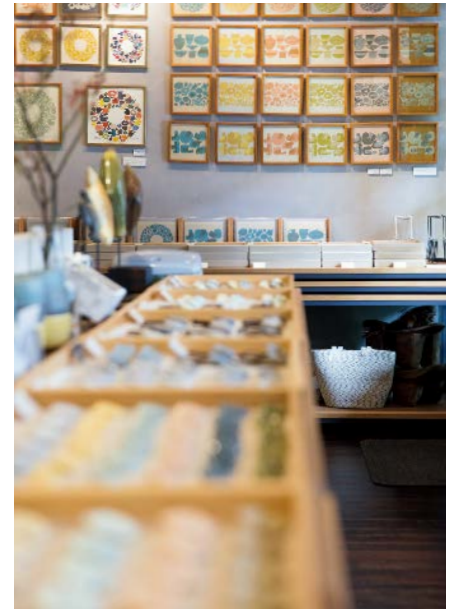
## **BIRDS' WORDS**

일상에 온기를 전하는 오브제, 버즈 워즈

---

📍 8-2-14 Tanimachi, Chuo-ku, Osaka-shi 📞 +81 6-6770-5776 🌐 [birds-words.com](http://birds-words.com)





Birds' Words is the inviting name of a ceramics brand and showroom run by a married couple. This year marks 10 years since the brand was launched in a small Osaka studio. The husband, Masanao

Tomioka, handles the design work, while his wife Rie Ito is the artist who gives shape to the brand's products in a separate studio located nearby the shop.

True to the brand name, the ceramic products are based on natural subjects such as birds and flowers. These gentle creations somehow make you want to pat them. One of the shop's walls is completely filled with displayed ceramic birds, giving the space its characteristic warmth. It is the same gentle warmth that the couple put in their work.

Posters of natural subjects produced by silk screen printing are also popular here. Another one of the store's walls is adorned with colorful prints displayed in wooden frames, adding to the coziness of the space. These are currently top-sellers here — if you do a search for “Birds' Words” on social networking sites, it's mostly the prints that show up.

One side of the shop houses a display of items produced by other makers and selected by the couple. These are mostly items for everyday use — tableware, tongs, coasters, etc. — that have been carefully chosen by the couple based on the quality of their design, functionality, and durability, so you can buy them with confidence.

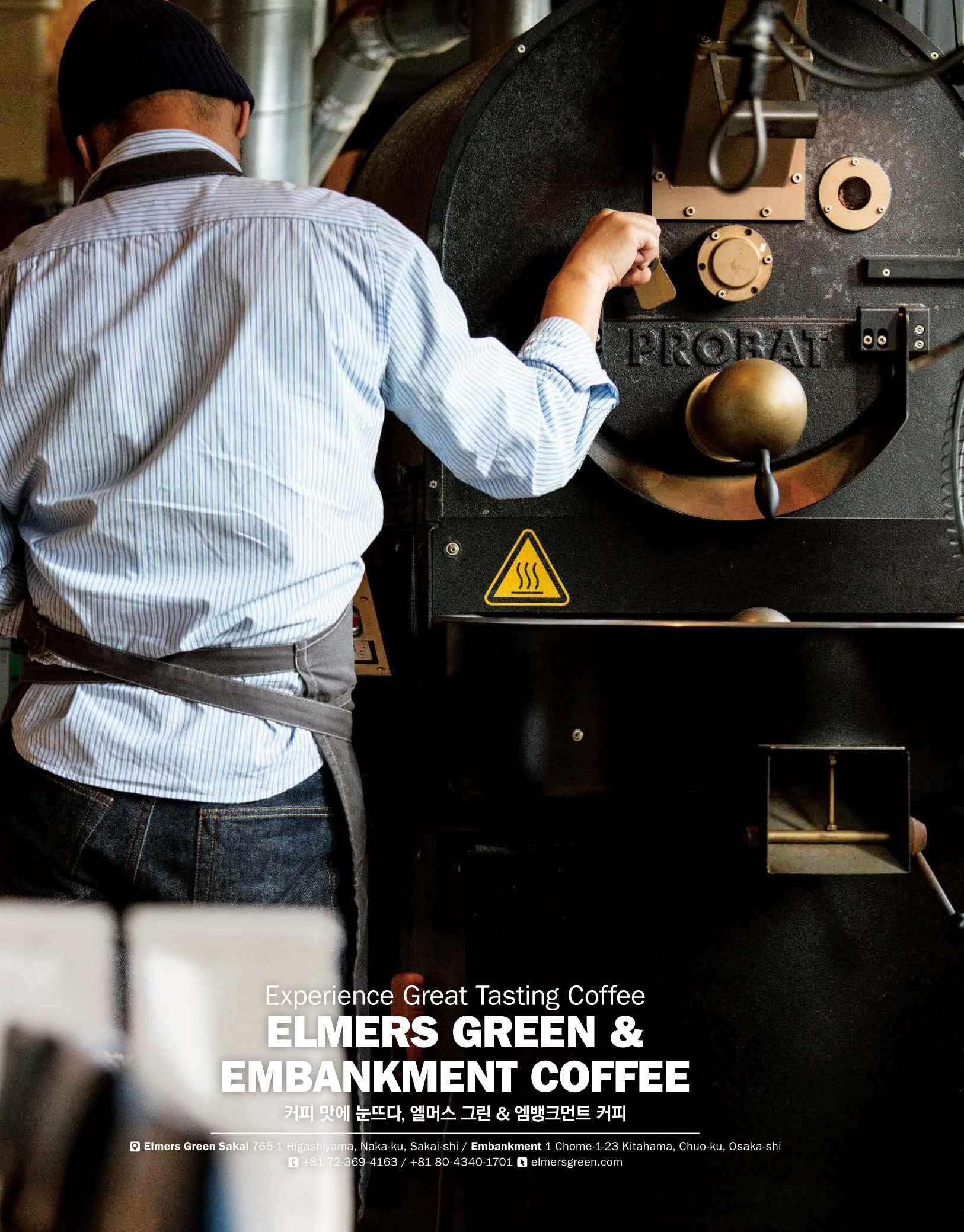
‘새의 말’이라는 뜻의 온화한 이름을 가진 버즈 워즈는 부부가 함께 운영하는 세라믹 브랜드이자 쇼룸이다. 오사카의 작은 아틀리에에서 시작하여 올해로 10년이 되었다. 남편 마사나오 도미오카는 디자인 디렉팅을 담당하고 도예 작가인 아내 리에 이토가 감성을 불어넣어 세라믹 제품을 만든다. 가게에서 조금 떨어진 자체 공방에서 제품을 만들어내고 있다.

가게 이름처럼 새와 꽃 등 자연을 소재로 해 느긋하고 부드러운 조형미가 느껴지는 이곳의 도자기 오브제를 보면 어쩐지 한번 쓰다듬고 싶은 기분이 든다. 가게 한쪽 벽면은 새 오브제로 가득 메워져 있는데 이는 공간에 따스함을 불어넣는 주요한 포인트다. 부부가 제품에 담아내고자 하는 온기가 고스란히 스며 있기 때문일 것이다.

도자 오브제 외에 사랑을 받는 또다른 제품은 자연 소재를 실크스크린과 프린팅 작업으로 담아낸 포스터 작품이다. 가게의 한쪽 벽면을 장식한 색색의 프린팅 작품들은 따뜻한 나무 소재 액자와 만나 공간에 아늑함을 더해준다(SNS에서 ‘Birds' Words’를 검색하면 도자 오브제보다 프린팅 작품을 더 많이 볼 수 있을 정도로 요즘 인기라고).

가게 한편에서는 부부가 고른 다른 작가들의 작품도 선보이고 있다. 식기와 집게, 컵 받침 등 일상생활에서 자주 사용하는 품목이 주를 이룬다. 직접 사용해보고 좋았던 것, 오래 두고 쓰기에 좋은 것, 작가만의 감성이 묻어나는 것 등을 기준으로 세심하게 골라 들여놓는다고 하니 믿고 구입해도 좋을 듯하다.





Experience Great Tasting Coffee  
**ELMERS GREEN &  
EMBANKMENT COFFEE**

커피 맛에 눈뜨다, 엘머스 그린 & 엠뱅크먼트 커피

📍 **Elmers Green Sakai** 765-1 Higashiyama, Naka-ku, Sakai-shi / **Embankment** 1 Chome-1-23 Kitahama, Chuo-ku, Osaka-shi  
☎ +81 72-369-4163 / +81 80-4340-1701 🌐 [elmersgreen.com](http://elmersgreen.com)



Osaka has many cafés that are well worth a visit, but if you're looking for a wide range of coffee beans that can only be found in Osaka, be sure to visit Elmers Green. With its original roastery in nearby Sakai, plus three branches in downtown Osaka, this is quite a large-scale coffee brand and an Osaka original.

I first stopped by the main branch in Sakai, where the air was heavy with the savory smell of roasting coffee. Three specialist roasters are employed here full-time, and they roast coffee three or four times a week. Elmers Green selects only specialty coffee beans and has three blends of its own that preserve the individual character of each variety. It also offers seasonal blends from time to time.

Elmers Green's three main blends are the Bitter, which highlights the richness and bitterness particular to the coffee you



get in Japan; the Medium, with its pleasing mix of bitter and acidic flavors; and the Light, which combines a fruity fragrance with a certain level of acidity. The locals prefer the Bitter blend. A variety of cakes that go well with coffee are also made on the premises.

Another local coffee establishment, Embankment Coffee, was opened in 2017 on the banks of Osaka's Kitahama River. The owner's concept was to create a fully original coffee taste. The coffee sold here is brewed from single origin beans, and the coffee lineup changes every two or three months. At any one time, you have a choice of about five types of coffees. If you like the slightly acidic taste of a single origin coffee, lightly roasted so as to bring out the intrinsic flavor of the beans, you'll prefer Embankment Coffee to Elmers Green.

가봄 직한 카페가 차고 넘치는 오사카지만 그중에서도 오사카에서만 만날 수 있는 다양한 원두와 커피를 선보이는 곳을 찾자면 엘머스 그린이다. 근교 사카이시에 로스터리 본점이 있고 오사카 시내에 3개 지점과 콘셉트를 달리한 엠뱅크먼트 커피까지 총 5개 지점을 둔 규모 있는 오사카의 오리진 커피 브랜드다.

커피 볶는 고소한 냄새가 퍼지는 사카이시 본점을 먼저 찾았다. 이곳에는 전문 로스터 3명이 상주하며 한 주에 서너 번 커피를 로스팅한다. 스페셜티 원두만을 취급하며 원두마다 개성을 살린 자체 블렌딩 원두 세 가지와 기간 한정 블렌딩 원두를 그때그때 선보인다. 엘머스 그린을 대표하는 블렌딩 원두는 크게 세 가지다. 일본에서 맛볼 수 있는 커피 특유의 진함과 씹쓸함이 느껴지는 비터, 쓴맛과 신맛이 적절히 조화를 이루는 미디엄, 그리고 산미와 과일의 향긋함이 전해지는 라이트다. 현지인에게 가장 인기 있는 블렌드는 익숙한 맛이 느껴지는 비터라고 한다. 커피에 곁들이기 좋은 케이크류 역시 이곳에서 직접 만든다.

2017년에는 오사카 시내 기타하마 강변에 엠뱅크먼트 커피를 열었다. 정형화된 커피 맛에서 벗어나 새로운 맛에 눈뜰 수 있게 하고 싶었다는 대표의 바람을 담은 곳이다. 이름까지 달리한 만큼 기존 지점과 차별화된 점을 꼽자면 이곳에서는 오로지 싱글 오리진 원두만을 사용한다는 것이다. 이곳의 원두 종류는 두세 달에 한 번씩 달라진다. 한 번에 보통 5개 정도의 라인업을 만날 수 있다. 라이트 로스팅으로 원두 고유의 맛을 극대화해 산미가 느껴지는 싱글 오리진 원두의 맛을 즐기는 마니아라면 엘머스 그린보다는 이곳이 더 적절하다.





Canelés with Flavors of the Four Seasons

## **CANELÉ DU JAPON**

사계절의 맛을 담은 카늘레, 카늘레 뒤 자풍

---

📍 1 Chome-6-24 Sakuragawa, Naniwa-ku, Osaka-shi 📞 +81 70-6920-8880 🌐 [canele.jp](http://canele.jp)



Soft on the inside and crispy on the outside, *canelé* pastries are hard to resist. Canelé du Japon offers pastries made with the flavors of all of Osaka's seasons. Instagrammers love to photograph the Japanese *noren* curtain with a cute yellow canelé design displayed at the shop's entrance.

The canelé has its origins in France's Bordeaux region. The pastry is distinguished by a grooved cylindrical exterior that encases a filling defined by subtle flavors of rum and vanilla. Canelé du Japon includes these two basic flavors plus any of six seasonal ones, of which two change every month. The bite-

size canelés sold here are only one-third of the normal size. This was the owner's idea, and it was done so customers can have a taste of each of the many offered flavors.

Equally enchanting to the eye and to the taste buds, the canelés here are much in demand — lines begin to form before opening time. That's partly because of the cozy size of the shop, but the taste of the canelés has much to do with it. Have some and you'll understand why people eagerly line up every morning.

The canelés are freshly baked each morning. Choices on the permanent menu include flavors of coffee, organic *hojicha* tea, *matcha* tea, and red bean paste. These are excellent choices, but the two flavors made with seasonal ingredients that change every month add something special to the set menu. Examples include canelés made with chestnuts in December and with cherry blossoms in April. Business is especially brisk at the time new flavors are added to the menu. When you taste a seasonally flavored canelé, you can feel the care and consideration of the owner.

Canelé du Japon is operating a more modern-style second shop, Canelé du Japon Doudou, on a riverside in Kitahama.

겉은 바삭하고 속은 촉촉한 카넬레. 먹음직스러운 카넬레에 오사카 사계절의 맛을 담아내는 곳, 바로 카넬레 뒤 자풍이다. 이곳은 국내 여행객에게 필수 방문 코스로 통한다. 그도 그럴 것이 노란색 카넬레 문양이 새겨진 노렌이 내걸린 아담한 가게, 갸름한 크기의 카넬레를 담은 '인증샷'들은 인스타그램이라면 누구나 솔깃할 만하다.

프랑스 보르도 지방에서 유래한 구운 과자 카넬레는 겉면에 골이 파인 모양에 은은한 럼과 바닐라 향이 특징이다. 이곳에서는 럼과 바닐라 베이스의 기본 맛을 포함한 6개의 고정 메뉴에 매달 선보이는 계절 한정 메뉴 2개를 더한 총 8종류의 맛을 만날 수 있다. 또 기존 카넬레의 3분의 1 정도인 한입 크기도 특징이다. 여러 가지 맛을 조금씩 다채롭게 맛볼 수 있게끔 하기 위한 주인장의 아이디어다. 모양으로, 맛으로 매혹하는 이곳의 카넬레는 어찌나 인기가 많은지 문을 열기 전부터 손님들이 근처를 서성일 정도다. 아담한 매장 크기도 한몫을 하지만, 이곳 카넬레의 맛을 보면 그 이유를 알 수 있다.

매일 아침 구워내는 카넬레는 커피, 유기농 호지차, 말차와 팥앙금 등을 활용한 고정 메뉴도 훌륭하지만 매달 두 가지씩 새로 선보이는 계절 한정 메뉴는 제철 식재료를 활용해 기다리는 재미가 있다. 이를테면 12월에는 밤을, 4월에는 벚꽃을 활용하는 식이다. 새로운 맛이 등장하는 월초에는 특히 손님들로 붐빈다고. 한입에 쏙 들어오는 계절의 맛에 주인장의 섬세함과 정성이 그대로 전해진다.

기타하마 강변 쪽에는 현대적인 인테리어가 돋보이는 2호점, 카넬레 뒤 자풍 두두를 운영 중이다.





Osaka's Emerging 'Nano-Breweries'

# **BREW PUB TETARD VALLÉE**

오사카 나노 브루어리의 모든 것, 브루 펍 테타르 발레

---

1-1-2, Otedori, Chuo-ku Osaka-shi 📍 +81 6-6809-5229 🌐 [brewpubtv.com](http://brewpubtv.com)

The booming worldwide passion for craft beer has reached Osaka, too. In Japan, where large beer brands are well established, craft beer claims only 1% of the market. There's a growing passion here, however, for making special beer from local ingredients.

Even smaller than a micro-brewery, the Brew Pub Tetard Vallée might be better called a "nano-brewery." This is a brew pub that combines small-scale brewing facilities with a pub space where you can taste the beer, as well as food cooked on the premises. The brewery can produce about 200 liters of beer at one time, a quantity that sells in one to two weeks. To date, the brewery has developed about 200 beer recipes, a sure sign of the owner's dedication to the craft. The beer menu changes from time to time.

Owner Matsuo Koji became fascinated with craft beer when he was in his twenties. He learned the art of brewing in the Takatsuki area, where craft beer was first brewed in Osaka, then embarked on a personal study of special beers and the foods that go well with them as he worked in various restaurants.

Thanks to his experiences, the brewer and chef at the Brew Pub Tetard Vallée work together to develop the menu. For example, in winter, a beer with a seasonal feel made with tangerines grown in nearby Wakayama is served with food made with seasonal ingredients, including tangerines. Of course, beer is often used in the food recipes, too.

The owner is continuing his efforts to develop beers that use local ingredients as much as possible, including spring water brought from Osaka's Tenmangu Shrine and hops grown in the Osaka region for beer enthusiasts who seek a special beer that can only be tasted in Osaka. ●

In cooperation with Osaka Convention&Tourism Bureau (osaka-info.jp)

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



전 세계적 흐름인 소규모 브루잉 크래프트 맥주 열풍은 오사카에도 불어왔다. 다양한 맥주가 발달한 일본에서 크래프트 맥주는 아직 점유율이 1% 남짓한 정도지만 곳곳에서 지역의 재료를 활용한 특별한 맥주를 만들어내려는 움직임이 계속되고 있다.

마이크로브루어리보다도 작은 나노브루어리 규모라 할 수 있는 브루 펍 테타르 발레는 작은 브루잉 시설과 그곳에서 만든 맥주와 음식을 즐길 수 있는 펍을 함께 갖춘 공간이다. 한 번에 약 200리터의 맥주를 생산하는데 이는 1~2주 동안 판매할 수 있는 양이다. 현재까지 약 200종류의 레시피를 개발해 선보였다고 하는 데에서 그 정성과 고집이 엿보인다. 펍에서 맛볼 수 있는 맥주 메뉴는 소비량에 따라 그때그때 바뀐다.

20대 때부터 크래프트 맥주에 매료된 마쓰오 코지 대표는 오사카에서 처음 크래프트 맥주 브루잉이 시작된 다카스키 지역에서 맥주

양조를 배우고 다양한 음식점에서 일하며 각각의 맥주와 그에 어울리는 음식의 조화에 대해 많은 고민을 했다. 그리하여 이곳에서는 맥주 주조사와 셰프가 함께 논의해 메뉴를 개발한다. 예를 들면 겨울에는 근교 와카야마산 귤을 활용해 계절감이 나는 맥주에, 귤을 비롯한 제철 식재료로 만든 음식을 곁들인다. 음식 레시피에 맥주를 적극적으로 활용하는 것은 물론이다. 오사카 덴만궁 신사에서 가져온 물과 오사카에서 재배한 홉 등 최대한 현지 재료를 활용한 맥주를 개발하려는 노력도 지속하고 있다. 오사카에서만 맛볼 수 있는 특별한 맥주를 찾는 맥주 마니아에게 이곳보다 좋은 선택지가 또 있을까 싶다. ●

취재 협조. 오사카관광국(osaka-info.jp/ko)

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

# VALENCIA

getaway

text and photos by  
Koo Min-Jeong

My “first Spain” was Barcelona. And my “second Spain” was Valencia, located three hours south of Barcelona. I fell in love with my second Spain while doing my language training there, and later, after I started working, I spent my summer vacations in Valencia every year. I’ll tell you five reasons why I can’t help being in love with Valencia.

나의 ‘첫 번째 스페인’은 바르셀로나였다. 그리고 ‘두 번째 스페인’은 바르셀로나에서 남쪽으로 3시간 거리에 있는 발렌시아였다. 어학연수 기간 동안 이 도시에 빠져버린 나는 직장 생활을 하면서도 매년 여름휴가를 발렌시아에서 보냈다. 여기, 발렌시아를 사랑할 수밖에 없는 다섯 가지 이유를 공개한다.

글과 사진. 구민정

## The Second Spain

두 번째 스페인,  
발렌시아

Children and families wear traditional Valencian costumes during Las Fallas, the city’s traditional festival, held yearly in March.

매년 3월 열리는 발렌시아 전통 축제인 라스 파야스에 발렌시아 전통 의상을 입고 참가한 가족.







GELATERIA  
LA ROMANA  
dal 1947

GELATERIA  
LA ROMANA  
dal 1947

BOX-TANA  
CASSIOLA IN PIEL

-TANA  
LEATHER CRAFT

IN  
VENTA  
640  
012  
226



# 1 Home of Paella



Valencia's specialty food is *paella*. In the Valencian language (a dialect of Catalan), "paella" refers to a type of frying pan with a round, shallow body and a handle attached on each side. The Valencia region is also the main producer of paella's principal ingredient: rice. Added ingredients such as vegetables, meat, and seafood distinguish the many varieties of paella. Most popular in the Valencia region is the traditional *Paella Valenciana*, made with beans, green vegetables, rabbit, snail, and chicken. This traditional dish can be found in the city's Albufera which is the vicinity of Valencia. In Valencia, a place that serves a good paella is called a *paellero* or *paeller*. But the Spanish say that home-made paella is the tastiest.

## 파에야의 본고장

발렌시아의 대표 먹거리는 역시 파에야다. 파에야는 발렌시아어로 알고 둥근 몸통 양쪽에 손잡이가 달린 형태의 프라이팬을 뜻한다. 파에야 요리의 주재료인 쌀의 주 생산지도 발렌시아 지방이다. 야채, 육류, 해산물 등 무엇을 넣느냐에 따라 파에야의 종류가 달라진다. 발렌시아 지방에서는 콩, 녹색 채소, 토끼, 달팽이, 닭고기 등을 넣은 전통식인 파에야 발렌시아나가 가장 인기 있다. 근교 도시이자 쌀 생산지인 알부페라 지역은 이 전통식을 맛볼 수 있는 곳으로 유명하다. 발렌시아에서 제대로 된 파에야를 만드는 곳을 파에어로 혹은 파에에르라고 한다. 하지만 우리가 집에서 담근 김치를 가장 맛있다고 하듯이 스페인 사람들도 가정식 파에야가 가장 맛있다고들 한다.



Oranges are Valencia's main export. Introduced from Africa during the Taifa period (11th–13th century), when Valencia was under Islamic rule, the fruit became a local specialty product thanks to the warm Mediterranean climate. Valencia enjoys a subtropical Mediterranean climate, where even in winter the temperature never drops below 5°C. As a result, the orange trees here grow all year round.

You can taste freshly squeezed Valencian orange juice at any café or bar in the city. And not to be forgotten is Valencia's local cocktail, *Agua de Valencia* ("Water of Valencia"), also made with orange juice. In Valencia's outdoor terrace cafés, oranges are even used as paperweights to hold the napkins down.

### 오렌지 향 가득한 도시

오렌지는 발렌시아의 주요 수출품이다. 이슬람의 지배를 받던 타이파 시대에 아프리카 대륙에서 건너온 이 과일은 지중해의 온난한 기후 덕에 특산물이 됐다. 발렌시아는 겨울에도 5°C 이하로 내려가지 않는 지중해성 아열대 기후 지역이다. 그래서 일 년 내내 오렌지나무가 자란다. 시내 카페나 바 어디서든 직접 짜서 더욱 신선한 발렌시아산 오렌지 주스를 맛볼 수 있다. 오렌지 주스가 들어간 발렌시아 대표 칵테일인 아구아 데 발렌시아('발렌시아의 물'이라는 뜻) 역시 빼놓을 수 없는 별미다. 발렌시아의 야외 테라스 카페에서는 냅킨 위에 오렌지를 놓고 문진처럼 쓰기도 한다.

# 2 Orange-scented City

1. Made with beans, green vegetables, rabbit, snail, and chicken, Paella Valenciana is the characteristic paella of Valencia.
2. In Valencia's subtropical Mediterranean climate, orange trees grow all year round.
1. 콩, 녹색 채소, 토끼, 달팽이, 달고기 등을 넣은 파에야 발렌시아나. 발렌시아를 대표하는 파에야다.
2. 지중해성 아열대 기후 지역인 발렌시아에서는 일 년 내내 오렌지나무가 자란다.



# Mediterranean City



Altea, a town on the coast south of Valencia. Buildings decorated with white ceramic tiles line both sides of the street. 발렌시아 남쪽 해안에 위치한 도시 알테아. 골목 양쪽으로 흰색 자기 타일로 꾸민 건물이 늘어서 있다.

Set in a coastal resort area, Valencia is a popular summer holiday destination in Spain. Along the coast north of Valencia is the Costa del Azahar, including Peniscola, a shooting location for the popular American drama series *Game of Thrones*, while to the south is the Costa Blanca with its succession of charming resort towns: Denia, Xàbia, and Altea. Here you can enjoy sea bathing from April to October, or a variety of leisure activities including yachting, paddle boating, surfing, and beachball. The night life is equally abundant, featuring beach clubs reminiscent of the clubs of Ibiza, as well as historic restaurants, bars, cafeterias, and live music clubs lined up along the shore.

## 지중해 도시

해안 리조트 지역인 발렌시아는 스페인에서도 여름 휴양지로 인기가 높다. 발렌시아시를 중심으로 해안가를 따라 북쪽에는 미국 인기 드라마 <왕좌의 게임>의 촬영지였던 페니스콜라 등이 있는 코스타델아사아르 지역이 자리하고, 남쪽 해안에는 데니아, 하비아, 알테아 등 서로 다른 매력을 지닌 휴양 도시가 연이어 있는 코스타블랑카 지역이 자리한다. 4월부터 10월까지 해수욕을 즐길 수 있으며 요트나 패들보드, 서핑, 비치볼 등 야외 레포츠 활동도 가능하다. 특히 이비자의 클럽을 떠올리게 하는 비치 클럽과 해변을 따라 늘어선 유서 깊은 레스토랑, 바, 카페, 라이브 음악 클럽 등 나이트 스폿도 다양하다.

# 4 City of Time Travel

Among the historic landmarks that remain in Valencia are the Silk Exchange; the Central Market; the Cathedral; Valencia's central square, Plaza de la Reina; and the Serranos Tower, which forms the gateway to the Old Town. Most of all, the meandering alleys of El Carmen faithfully preserve the old atmosphere. Equally eye-catching are the contemporary buildings constructed since the late 20th century to raise Valencia's profile as a city of culture. A leading example is the City of Arts and Sciences, designed by the famous Spanish architects Santiago Calatrava and Felix Candela. The building has a uniquely futuristic look. Meanwhile, Veles e Vents, designed by David Chipperfield, is one of Valencia's top spots for photographs.

## 시간 여행의 도시

발렌시아의 황금기인 15세기에 실크 무역의 중심지였던 실크 거래소와 중앙 시장, 대성당, 도시의 중심을 이루는 레이나 광장, 구도심을 구분하던 문인 세라노 타워 등 랜드마크가 있다. 특히 꼬불꼬불한 골목이 늘어난 엘카르멘 지역은 옛 정취가 그대로 남아 있다. 20세기 말부터 문화 도시의 자질을 높이려고 지어 올린 현대식 건물들 역시 시선을 사로잡는다. 스페인의 유명 건축가 산티아고 칼라트라바와 펠릭스 칸델라가 설계한 '예술과 과학의 도시(La Ciudad de las Artes y las Ciencias)'가 대표적이다. 이 건물을 보면 마치 미래 도시에 온 것 같은 느낌이 든다. 데이비드 치퍼필드가 지은 '선원과 바다(Veles e Vents)' 건물은 발렌시아의 대표적인 포토 스팟이다.

Women in traditional Valencian costume pass by the González Martí National Museum of Ceramics and Decorative Arts and the Palace of the Marqués de Dos Aguas. 발렌시아 전통 의상을 차려입은 여성들이 구도심인 시우타트베아 지구에 위치한 국립도자기박물관&마르케스 데 도스 아가스 궁전 앞을 지나고 있다.



# 5 City of Fire

Marking the celebration day of Valencia's patron saint, Saint Joseph (March 19), the traditional festival Las Fallas is held each year from March 15–19. In medieval Valencian, *fallas* means a torch burning in a high place. Today, it refers to the commemorative works created for the festival.

Throughout the year, Valencia's residents prepare for Las Fallas by making dolls called *ninots*, which are paraded through the streets during the festival period. A contest is held to select just one *ninot* for preservation in the Fallas Museum, and all the others are burned on the last day of the festival to close the event. The festival originated from the practice of burning old objects and dolls on a bonfire as part of spring cleaning. ●

Koo Min-Jeong is the author of the recently published *Personal Guidebook: The Second Spain, Valencia*.

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

## 불의 도시

발렌시아 지방의 수호성인인 성 요셉의 축일(3월 19일)을 기념하는 전통 축제인 라스 파야스가 매년 3월 15~19일에 열린다. 파야스는 중세 발렌시아어로 '높은 위치에 놓인 횃불'을 뜻한다. 오늘날에는 축제용으로 만든 기념 작품을 가리킨다. 발렌시아 시민들은 1년간 니노트(Ninot) 인형을 만들어 이 축제 기간에 거리를 채운다. 콘테스트를 통해 오직 1등 작품만 파야스 박물관에 보관하고 나머지는 축제 마지막 날에 불태우면서 행사를 마무리한다. 이 축제는 원래 봄맞이 대청소를 위해 낡은 집기나 인형 등을 모닥불에 태워 없애는 관행에서 시작됐다. ●

구민정은 최근 발간한 <사적인 가이드북: 두 번째 스페인, 발렌시아>의 저자다.

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

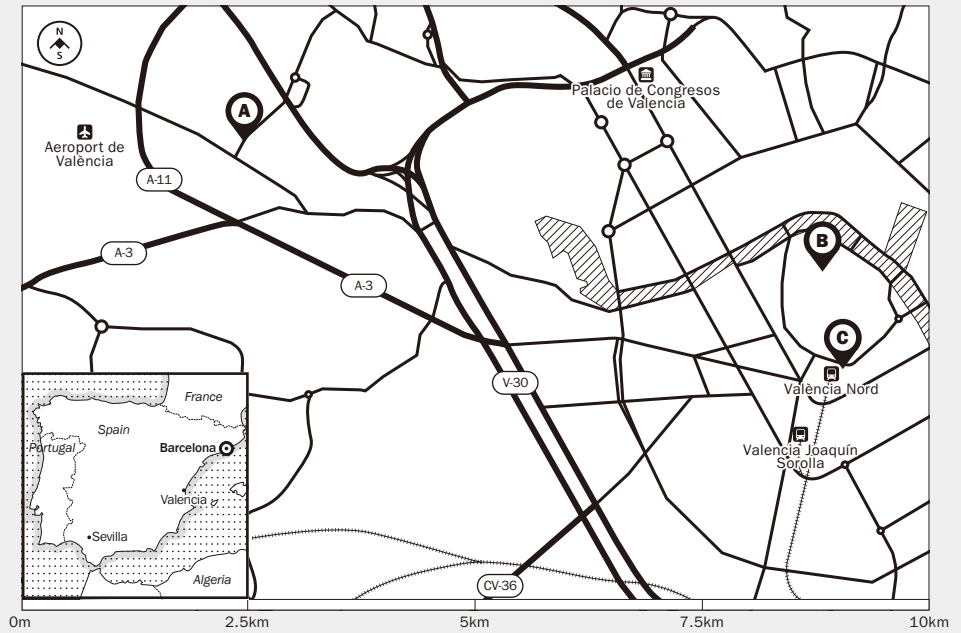


The highlight of Las Fallas is the La Plantà event (March 15–16), when *ninots* dolls that have been made throughout the year are paraded through the streets.

라스 파야스의 꽃이라고 할 수 있는 라 플란타 행사(3월 15~16일). 1년 동안 준비한 니노트라는 인형 작품이 거리를 채운다.

# VALENCIA PLUS

Valencia is packed with places where you can see and feel its history and culture. We've chosen three of them. 발렌시아에는 역사와 문화를 느낄 수 있는 곳이 넘쳐난다. 그 가운데 세 군데를 꼽아 소개한다.



**A El Arte**  
A former ceramic factory is now the Manises Tourist Information Office. Built in 1922, the building is interesting for the way it preserves two different architectural styles. From olden times, Manises had been the heart of Valencia's ceramics industry, and to this day the exterior walls and notice boards are decorated with hand-made ceramic tiles. 📍 Av. Dels Tramvies, 15, 46940 Manises  
☎ +34 961-52-56-09  
🌐 manises.es

**엘 아르테**  
옛 도자기 공장으로 지금은 마니세스 관광안내소로 운영된다. 두 가지 서로 다른 양식을 보이는 정문이 인상적이다. 마니세스는 오래전부터 발렌시아 도자기 산업의 모태였다. 아직도 건물 외벽, 표지판 등이 수공예 자기 타일로 장식돼 있다. 📍 Av. dels Tramvies, 15, 46940 Manises  
☎ +34 961-52-56-09 🌐 manises.es



**B Church of Saint Nicolás**  
This striking building combines Gothic architecture with Baroque decorations. The eye is overwhelmed by 2,000 square meters of frescoes. The main church was built on the site of a cemetery during Valencia's golden age in the 15th century and features a rose window that alludes to a miracle made by Saint Nicolás. 📍 Carrer de Caballeros, 35, 46001 ☎ +34 963-91-33-17  
🌐 sannicolasvalencia.com

**산니콜라스 성당**  
고딕 양식 건물에 바로크풍 장식이 어우러진 건축물이다. 2,000m<sup>2</sup>에 이르는 프레스코가 시선을 압도한다. 발렌시아의 황금기인 15세기에 묘지 부지에 고딕 양식의 본당을 짓고 성 니콜라스의 기적을 의미하는 장미 창을 더했다.  
📍 Carrer de Caballeros, 35, 46001  
☎ +34 963-91-33-17  
🌐 sannicolasvalencia.com



**C Plaza de Toros**  
Valencia's iconic arena was built in the 1850s, when bullfighting was at its peak. Valencia-born architect Sebastián Monleón was inspired by Rome's Colosseum to build a four-story Dorian arena. The arena is open to visitors to the Bullfighting Museum. 📍 Carrer de Xàtiva, 28, 46004 ☎ +34 963-51-93-15  
🌐 plaza-toros-valencia.blogspot.com

**투우장**  
발렌시아의 상징적인 장소로, 투우의 최전성기인 1850년에 설립했다. 발렌시아 출신 건축가인 세바스티안 몬레온이 로마 콜로세움에서 영감을 받아 도리아 양식의 4층짜리 투우장을 설계했다. 투우 금지법 실시 이후 라스 파야스 축제 때 등 정해진 기간에만 경기가 열린다. 투우장은 투우박물관 방문객에게 공개한다.  
📍 Carrer de Xàtiva, 28, 46004  
☎ +34 963-51-93-15  
🌐 plaza-toros-valencia.blogspot.com

city break

text by Ha Eun-A  
photos by Ha Eun-A, Kim Ah-Ram

# Destination Summer Bangkok

If I had to choose my favorite season and place, it would surely be Bangkok's summer. The exciting atmosphere of this city during its perpetual summer got me boarding a plane for Bangkok in a hurry.

## 여름으로 향하는 길

언제든 내게 꼭 맞는 계절을 불러올 수 있다면 나는 방콕의 여름을 부르겠다. 언제나 여름인 그곳의 들뜬 분위기를 느끼기 위해 방콕행 비행기에 올랐다. 글. 하은아 / 사진. 하은아, 김아람







Night view from Bangkok's tallest building, King Power MahaNakhon. The city center and Chao Phraya River sparkle like stars in the night sky.

방콕에서 가장 높은 빌딩인 킹파워 마하나콘에서 바라본 야경. 차오프라야강과 크고 작은 도심의 빛이 밤하늘의 별처럼 반짝인다.



1. The waiting space for the elevators, which take just 50 seconds to ascend to the 74th floor. A model of a golden King Power MahaNakhon is displayed on the ceiling, soaring above the other skyscrapers of Bangkok.
2. The unique exterior of King Power MahaNakhon is reminiscent of pixel art. When you ride up in the elevators, the digital screens show images of a journey through the sky over Bangkok. It's just like joining hands with Mary Poppins and flying over Bangkok.

1. 단 50초면 74층까지 올라갈 수 있는 엘리베이터를 기다리는 공간. 천장에는 방콕의 마천루 사이로 높게 솟은 황금색 킹파워 마하나콘의 미니어처가 전시돼 있다.
2. 픽셀아트를 연상케 하는 킹파워 마하나콘 빌딩의 독특한 외관. 엘리베이터를 타고 오르는 동안 디지털 스크린을 통해 방콕의 상공을 여행하는 영상이 재생된다. 마치 '메리 포핀스'의 손을 잡고 방콕의 고공을 여행하는 듯하다.

I arrived in Bangkok to a welcoming, bright sky. The first place I visited was Bangkok's new landmark, opened just last November: The King Power MahaNakhon Skywalk. This is the location of Thailand's highest observation deck, The Peak, which boasts a rooftop bar and the world's largest glass floor.

I nervously looked down through the floor's clear glass at the tops of skyscrapers, which can't be seen from the ground; for a while, my legs trembled at the frightening scene and my thoughts were arrested by a surreal scene that looked more like a painted picture.

I spent about two hours at the observation deck, admiring the wide-open views. I ordered the rooftop bar's signature cocktail, which was included in the price of my admission ticket, and gazed down vacantly at Bangkok's notoriously congested traffic. The cars looked like grains of sand from this lofty elevation.

On the roof of one building was a blue shape on which a little dot moved back and forth. Considering that I was on the 78th floor, 314 meters above the ground, the shape must have been a swimming pool, and the moving dot a swimmer. I imagined how the swimmer might have felt the special thrill of swimming in a high location. Looking down from an even higher vantage point, the city seemed to sparkle like Christmas lights. It gave me a god-like feeling.

By the time I finished inspecting every part of the 360-degree observation deck, the blue sky turned pink. This pink sky was spreading out right before me. I can't forget the sight of the sun, which seemed to be level with my eyes. It was so romantic, I felt like grabbing any passer-by and giving a long speech about love. I was quite sure that I would never forget this moment of intoxication.



방콕의 하늘을 밟았다. 투명한 유리 아래로 땅에서는 보이지 않던 마천루의 꼭대기가 내 발 아래 있었다. 아찔한 풍경에 다리가 후들후들 떨리는 것도 잠시, 마치 그림을 그려놓은 듯 비현실적인 풍경이 나의 생각 회로를 멈추게 했다. 이곳은 지난해 11월 문을 연 방콕의 새로운 랜드마크, 킹파워 마하나콘 스카이워크다. 태국 내 최고 높이의 전망대(The Peak)와 루프톱 바, 세상에서 가장 큰 유리 바닥(Glass Tray)이 이곳에 모여 있다.

탁 트인 광경이 펼쳐진 전망대에서 두 시간여를 머물렀다. 입장권에 포함된 루프톱 바의 시그니처 칵테일을 주문하고 방콕의 악명 높은 교통 체증 현상이 모래알처럼 보일 만큼 높은 곳에서 그것을 멍하니 바라보았다. 어느 빌딩의 옥상에 그려진 파란 도형 위로 작은 점이 왔다 갔다 했다. 이곳이 지상 314m에 있는 78층이라는 걸 감안해보면 파란 도형은 수영장이고, 움직이는 점은 수영하는 사람일 것이다. 빌딩 꼭대기에서 수영을 하는 그도 높은 곳에서 즐기는 수영에 벅차오름을 느끼지 않았을까. 그보다 더 위에서 내려다본 도심은 마치 크리스마스 전구처럼 반짝였다. 그곳에서 나는 신이라도 된 기분이었다.

360도로 펼쳐진 전망대를 구석구석 구경하고 나니 머리 위를 감싼 푸른 하늘이 어느덧 분홍빛으로 물들어 있었다. 고개를 바로 세우자 평소에는 목을 꺾어야만 볼 수 있었던 하늘이 바로 눈앞에 있었다. 태양과 눈을 마주한 일을 잊지 못한다. 지나가는 이를 붙잡고 사랑에 대한 연설을 늘어놓고 싶을 만큼 로맨틱했다. 상공의 바람과 낭만적인 분위기에 취한 이 순간을 영영 잊지 못하리라 확신했다.



1. The King Power MahaNakhon Skywalk is always packed with people snapping photographs. Just walk across the see-through Glass Tray and sit on the tiered seating to create a fabulous memory against the background of that view.
2. Thailand's highest rooftop bar offers a variety of signature cocktails. Also available are various snacks, soft drinks, and alcoholic drinks.

1. 킹파워 마하나콘 스카이워크는 '인증 사진'을 찍는 사람들로 인산인해를 이룬다. 투명한 유리 바닥을 걸거나, 계단식 좌석에 앉아 전망을 배경으로 특별한 사진을 남겨보자.
2. 태국에서 가장 높은 곳에 위치한 루프톱 바. 다양한 시그니처 칵테일과 스낵, 음료를 갖췄다.



When I finished gazing at the sky, I took a stroll around the Silom and Sathon districts. Located in the heart of Sathon (one of Bangkok's richer neighborhoods), the Charm Eatery and Bar offers a contemporary interpretation of traditional Thai cuisine and Western food. If you're not comfortable with the distinctive flavors and scents of Thai food, this place will help you get over it. The main items on the menu include pork chops with a pungent dipping sauce made with chili, herbs, and lemon; hot and sour *tom yum* soup with shrimp and herbs; and the Thai-style salad *som tam*,

made with shredded unripe green papaya, garlic, chili, lime, and fish sauce. The herbs and other ingredients make a great combination that even newcomers to Thai food can enjoy comfortably. Charm has a lively atmosphere in the evening thanks to a small-band live performance.

I reached Silom, an area with a distinct local atmosphere, after walking for about 10 minutes. It's a great place for looking around colorful shops and luxury houses and apartments. The neighborhood also has a market and small shops that are popular with

the locals.

I soon stopped at an unusual gallery, painted in a mint-green exterior. This was the Kathmandu Photo Gallery, run by the Thai photographer Manit Sriwanichpoom, who is famous for his *Pink Man* series of photographs that feature men dressed in pink suits.

The gallery is remodeled from a two-story house and divided into a downstairs shop that sells books and artworks by artists from Thailand and abroad, and an upstairs exhibition space. The artworks have been chosen by the owner to his rigorous standards, and they provide a ready route for surveying the spirit of photographic art in Bangkok. Visitors can admire the photos in a comfortable atmosphere, as if relaxing in the home of a collector.

I returned to Sathon for an unforgettable summer night at Revolucion Cocktails. The bar opens at 6 p.m., and a brilliant nightly cocktail show starts around midnight, with fireworks bursting out from the bar. Signature menu items include The Revolucion Cocktail, made with three-year-old Havana Club Rum, passion fruit, apple, and rosemary, and the refreshingly light Calavera, made with passion fruit, lime, and citron on a tequila base. It's the perfect way to enjoy the hot Bangkok atmosphere in a cool way.

Silom and Sathon are so close that you can walk from one place to the other. Put down your smartphone map and walk wherever your footsteps may take you on the cool local alleys. When you've enjoyed the unadorned face of Bangkok as well as its trendy culture, you'll declare that you can't help falling in love with this city. 📍

Kim Ah-Ram is a freelance photographer working in a variety of fields including travel, advertising, and magazines.

In cooperation with King Power MahaNakhon (KingPowerMahaNakhon.co.th)

Asiana Airlines has daily round-trip flights 2 times a day between Seoul (Incheon) – Bangkok.



1. The Charm Eatery and Bar has an open-plan design on two floors.
  2. On the ground floor of the Kathmandu Photo Gallery you can buy photographs, postcards, and books.
  3. The Kathmandu Photo gallery's upper floor holds special exhibitions that change every two months.
  - 4, 5. The Revolution Cocktails' signature drink, the Calavera cocktail, and Soft drink bottles arranged for effect
1. 1층과 2층이 개방된 현대의 참이티리앤드바.
  2. 카트만두 포토 갤러리 1층에서는 주인이 수집한 전 세계 사진과 엽서, 책을 구매할 수 있다.
  3. 두 달 간격으로 기획 전시가 열리는 카트만두 포토 갤러리 2층.
  - 4, 5. 레볼루션 칵테일의 시그니처 메뉴인 칼라베라 칵테일과 질서정연하게 정리된 칵테일 진열대.

하늘 구경을 마치고 실롬과 사톤 지역을 걸었다. 방콕의 부촌으로 알려진 사톤의 중심에 위치한 참이티리앤드바는 태국 전통 음식과 서양 음식을 현대적으로 해석해 선보인다. 태국 음식의 독특한 맛과 생경한 향에 당황해 선뜻 시도하기 어려웠다면 이곳이 좋은 해결책이 될 것이다. 매운 고추와 허브, 레몬 등으로 만든 매콤한 소스에 찍어 먹는 돼지갈비, 새우와 향신료를 넣은 새콤한 국물 요리 뚝암꿍, 덜 익은 그린파파야를 채 썰어 마늘, 고추, 라임, 피시 소스 등에 버무린 태국식 샐러드 썸뎀 등이 대표 메뉴다. 외지인도 부담 없이 즐길 수 있도록 향신료와 식재료를 적절히 배합한 것이 특징이다. 저녁에는 소규모 밴드의 라이브 공연이 이어져 맛있는 음식과 함께 흥겨운 분위기를 만끽할 수 있다.

개성 있는 상점과 고급 아파트, 주택을 구경하며 10여 분을 걸자 현지 분위기가 물씬 풍기는 실롬에 다다랐다. 현지인이 사랑하는 시장과 작은 상점이 즐비한 동네이다. 눈이 닿는 대로 발걸음을 옮기다 민트색 외관의 독특한 갤러리 앞에 멈춰 섰다. 분홍색 정장 차림의 '핑크 맨(Pink Man)' 시리즈로 유명한 태국 사진가 마닛 스리와니치퐀(Manit Sriwanichpoom)이 이끄는 카트만두 포토 갤러리이다. 2층짜리 주택을 개조해 1층은 태국은 물론 세계에서 활동하는 작가들의 작품과 서적을 판매하는 숍으로, 2층은 전시 공간으로 구성했다. 주인장이 엄격한

기준으로 고른 작품들은 방콕의 사진 예술 신을 살필 수 있는 통로 역할을 한다. 감각이 남다른 수집가의 집에 눌러 온 듯 편안한 분위기에서 작품을 감상할 수 있다.

사톤으로 돌아와 잊지 못할 여름밤을 남겨보자. 오후 6시에 문을 여는 레볼루션 칵테일에서는 매일 자정 무렵 바에서 뿜어져 나오는 불꽃과 함께 현란한 칵테일 쇼가 시작된다. 시그니처 메뉴는 3년 숙성한 하바나 클럽 럼과 패션 프루트, 사과, 로즈메리를 넣은 더 레볼루션 칵테일과 테킬라 베이스에 패션 프루트와 라임, 유자를 넣어 상큼하고 가벼운 칵테일 칼라베라(calavera)이다. 뜨거운 방콕의 여름을 시원하게 보낼 수 있는 최고의 조합이다.

실롬과 사톤은 도보 여행이 가능할 만큼 서로 가깝다. 이곳에서는 지도를 내려놓고 발걸 닿는 대로 거닐며 골목의 숨결을 느껴보길 바란다. 방콕의 수수한 민낯과 트렌디한 문화를 즐기고 나면 방콕을 사랑할 수밖에 없다고 외치게 될 것이다. ●

김아람은 여행과 광고, 잡지 등 다양한 분야에서 활동하는 프리랜스 포토그래퍼다. 취재 협조: 킹파워 마하나콘 (KingPowerMahaNakhon.co.th)

아시아나항공은 서울(인천)-방콕 구간을 매일 2회 왕복 운항합니다.



©Revolution Cocktail

eye

text by Kim Myun-Joong  
photos by Koo Bon-Sook

# Hills and Streams Performances

Koo Bon-Sook is a photographer, but I prefer to call her a musician. Her instrument is a camera which she expertly uses to reveal nature's great melodies. Natural scenes become a magnificent pieces of music under her focused lens. The hills and streams captured by Koo are live performances. As we look closely at Koo's photographs, let's listen in to the fascinating sounds they each contain.

산과 물을 연주하다 — 樂山樂水

구본숙은 사진작가다.

하지만 난 그를 '음악가'라고 부르려다.

그의 악기는 카메라다. 그는 이 독특한 악기에

자연의 선율을 담아낸다. 그리고 마침내 그가

포착한 대자연은 그 자체로 하나의 웅장한

음악이 된다. 여기, 그가 연주한 산과 물이 있다.

한 작품 한 작품 지긋이 바라보며 대자연의

즉흥연주에 귀 기울여보자.

글. 김면중 / 사진. 구본숙





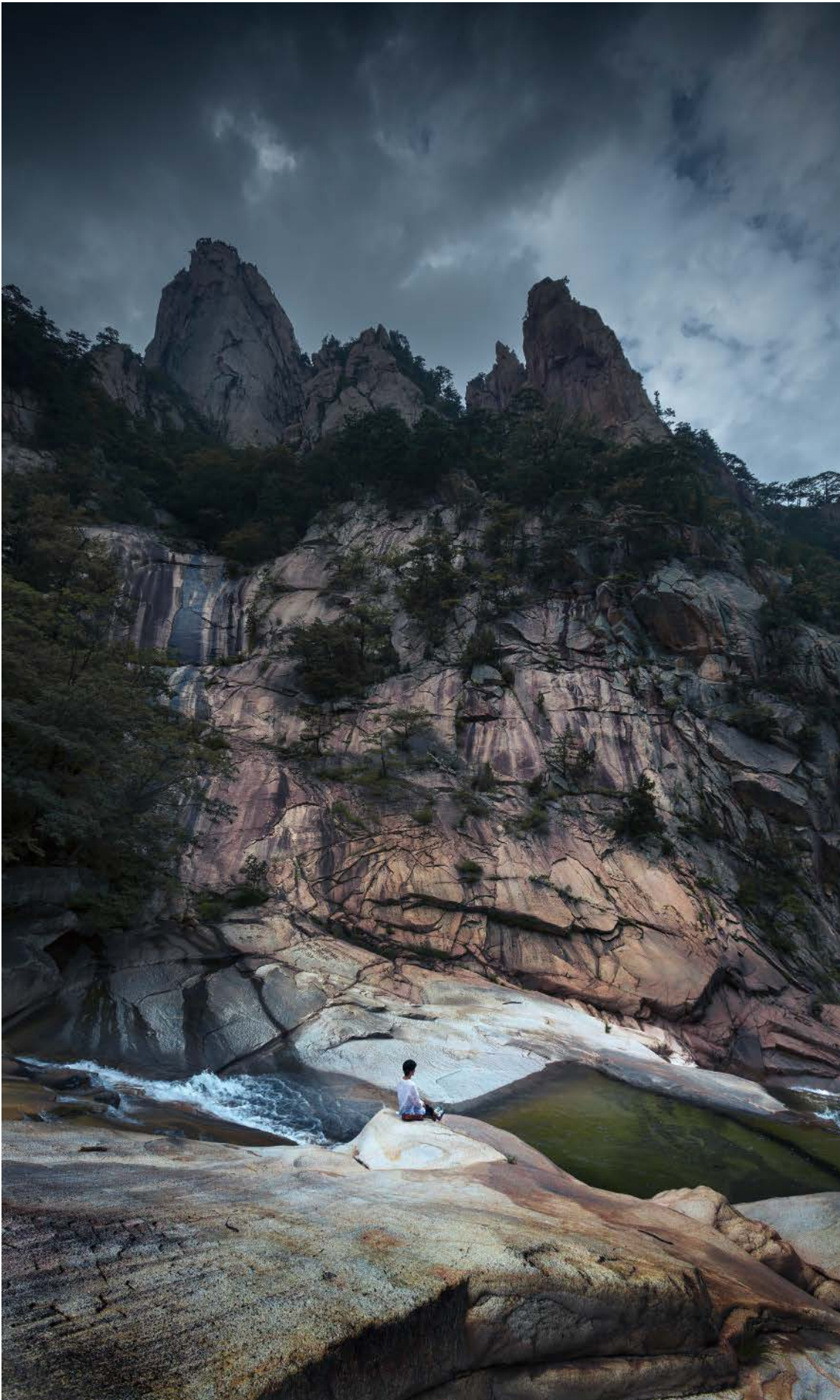
"Park Min-Young, FT 37°39 42.7N 126°59 35.4E"  
Pigment Print, 68x110cm, 2017



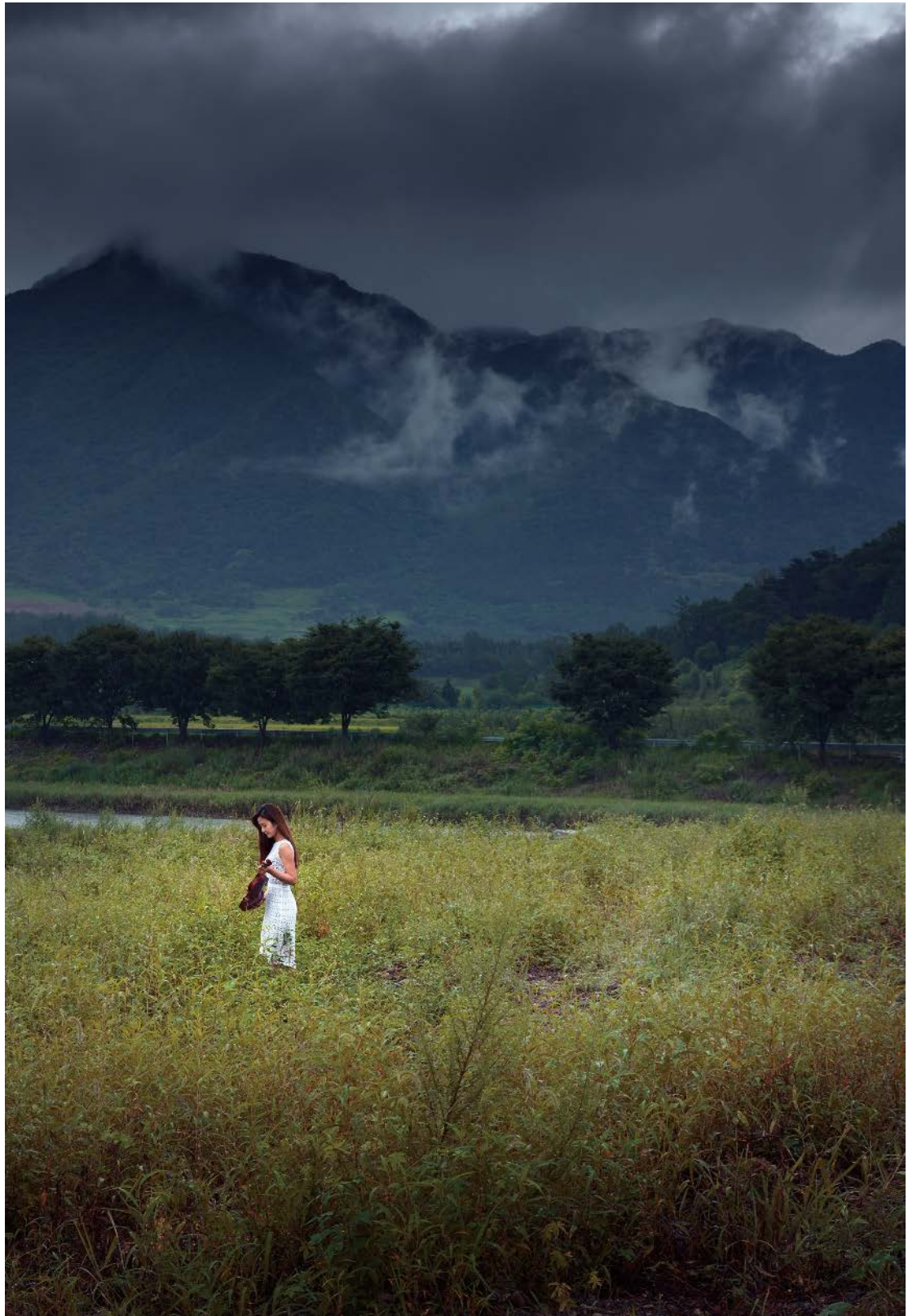




"Mun Tae-Guk, Vc 38°11 07.2N 127°17 16.4E"  
Pigment Print, 68x110cm, 2017



"Chung Won-Soon,  
Vn 38°09 57.2N 128°27 54.6E"  
Pigment Print  
68x110cm, 2017



"Jang Yoo-Jin, Vn 36°45 13.6N 127°50 08.3E"  
Pigment Print, 68x110cm, 2017





"Lee Sook-Jung, Vc 38°09 58.4N 128°26 34.5E"  
Pigment Print, 68x110cm, 2017

seoul map

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

# A New Look at Sogyeok-dong

When I want to check out the latest trends in Korean art, or simply wander through the alleys of Seoul, I head for Sogyeok-dong. Many excellent art galleries are clustered in this district located opposite the wall of Gyeongbokgung Palace. Shops spring up like gift boxes along its streets, so naturally I spent a whole day in peaceful Sogyeok-dong, enjoying its hidden charms.

**소격동 다시 보기** — 한국의 최신 예술 경향을 살펴보고 싶을 때, 서울의 골목을 거닐고 싶을 때 우리는 소격동으로 향한다. 경복궁 담벼락 건너편, 굽직한 미술관이 총집합해 있는 동네. 골목을 따라 들어가다 보면 선물처럼 나타나는 가게들. 보이는 것 이상의 매력이 숨겨진 안온한 소격동에서 온종일 시간을 보냈다. 글. 김나영 / 사진. 임학현

Traces  
of the  
skin,



and  
elegant as  
the Moon

the Sun

소격동 뒷골목, 말쑥한 건물 하나가 눈에 띈다. 공간 디자이너 양태오를 필두로 한의사 그리고 갤러리 관계자가 함께 이끄는 뷰티&라이프스타일 숍, 이스 라이브러리다. 이스(EATH)는 ‘Evolutionary, Achievement From Traditional Heritage’에서 앞 글자를 따온 것. 전통 유산에서 비롯되는 진화와 성취, 이스 라이브러리가 추구하는 가치가 담긴 문구이다.

한국의 전통 서재를 모티브로 한국의 미를 동시대적으로 풀어낸 공간에 뷰티 제품이 마치 예술 작품처럼, 혹은 단정히 진열된 책처럼 놓여 있다. 공간 디자이너의 솜담게 숨을 둘러보는 동선까지 고려했다.

양태오 디자이너는 심신의 안정을 위해 한방 차를 마시다 피부에 놀라운 변화가 생기는 걸 경험하고는 이를 분석해 피부 제품에 적용해야겠다는 결심이 섰다. 이스 라이브러리의 대표 성분인 AYM은 미백과 항산화, 노화 방지의 강력한 효과를 자랑한다. 해당 성분이 55%나 함유된 세럼이 특히 인기라고. 이 외에도 선크림, ‘고요한 독서가’라 이름 붙은 향초 등 피부 미용은 물론 라이프스타일의 균형을 꾀하는 제품들이 준비되어 있다. 앞으로도 삶을 가치 있게 만들어주는 다양한 아이템을 꾸준히 추가할 예정이다.



As you make your way through the back alleys of Sogyeok-dong, a neat-looking building leaps out to greet you. It is the beauty and lifestyle shop EATH Library, a space brought to life by interior designer Teo Yang and run collaboratively by a Chinese medicine practitioner and a gallery manager. EATH is an acronym for “Evolutionary Achievement from Traditional Heritage,” which reveals the values pursued by EATH Library.

The interior space was inspired by a traditional Korean scholar’s study room. Its design reveals a contemporary interpretation of Korean aesthetics. Beauty products are displayed here as if they were artworks or neatly arranged books. As befits a shop belonging to an interior space designer, the careful attention that went into every detail is apparent even in the planning of the route that guides customers around.

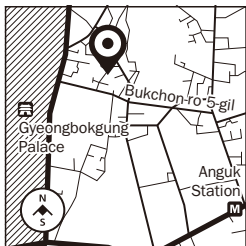
Designer Teo Yang once took a Chinese medicinal infusion for his well-being and saw an amazing change in the condition of his skin. He then decided that he must analyze this effect and apply it to making skin products. The EATH Library serum’s principal ingredient, AYM, has strong whitening, anti-oxidant, and age prevention effects. The serum that contains 55% AYM is especially popular.

Besides skin treatment serums, sun creams, and scented candles labeled “Quiet Reader,” EATH Library offers products that promote a balanced lifestyle. In the future, it plans to continue adding products that enhance the quality of life.

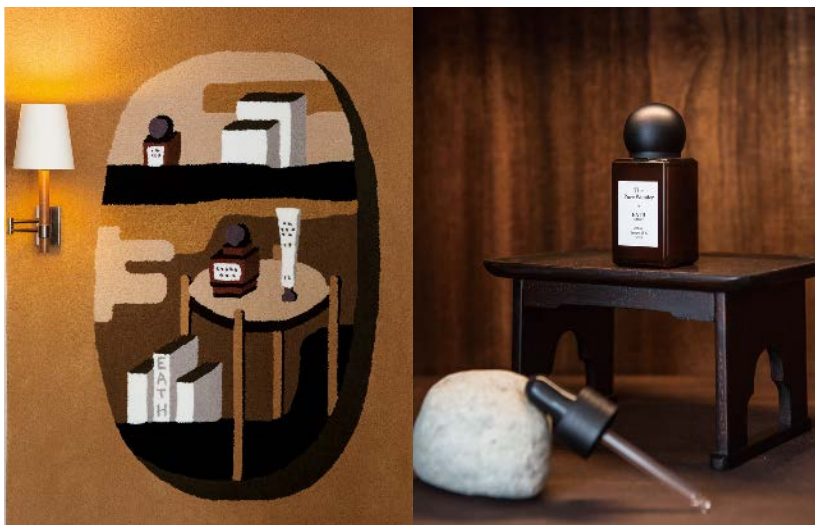
# A Library of Beauty

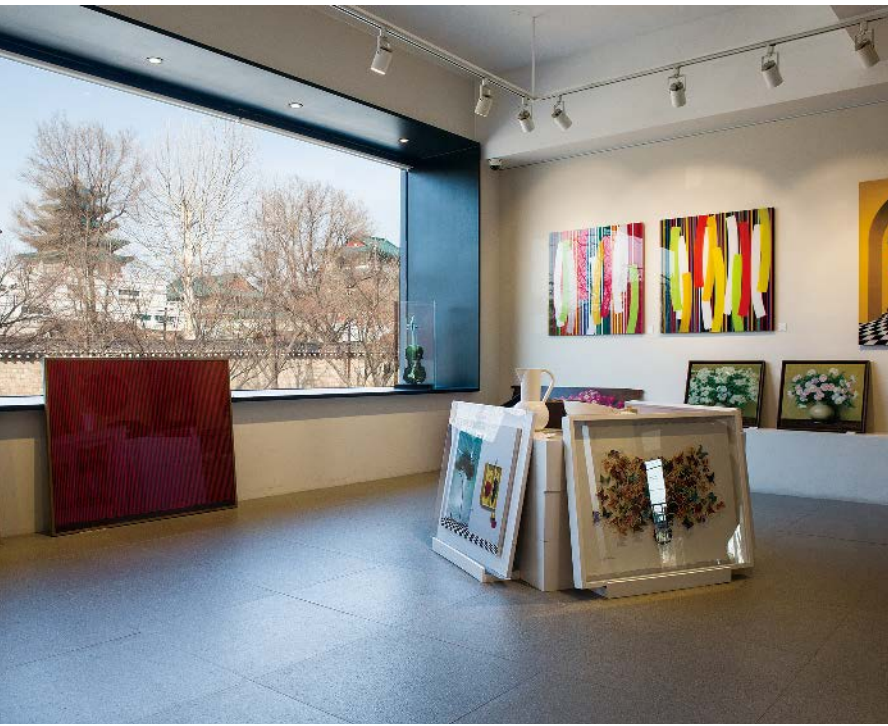
## EATH Library

아름다움을 위한 서재 — 이스 라이브러리



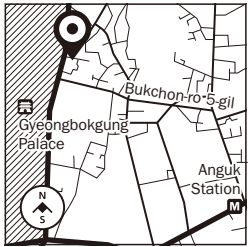
- 📍 31, Samcheong-ro 2-gil, Jongno-gu
- ☎ +82 2-723-7001
- 🌐 eathlibrary.com
- 📍 종로구 삼청로2길 31
- ☎ 02-723-7001
- 🌐 eathlibrary.com





# Closer to Art Print Bakery

예술과 더 가까이 — 프린트 베이커리



- 📍 52, Samcheong-ro, Jongno-gu
- ☎ +82 2-734-8800
- 🌐 printbakery.com
- 📍 종로구 삼청로 52
- ☎ 02-734-8800
- 🌐 printbakery.com

The so-called ‘affordable art’ has been available to the general public for quite some time now. Affordable art fairs around the world are no less packed with collectors than higher end art fairs. Print Bakery was opened by Korea’s largest art auction company, Seoul Auction, to give everyone easy access to affordable art.

Nestled among the major galleries on the road opposite the Gyeongbokgung Palace Wall (known as “Gallery Street”), Print Bakery pursues its concept of “popularizing art” by offering digital prints by famous artists from Korea and overseas along with a variety of experimental art products. Besides master artists and pioneers of Korean art, such as Whanki Kim, Yoo Youngkuk, and Tschang-Yeul Kim, the store’s ample collection includes works by up-and-coming artists, and all the works carry the original artist’s signature, as well as limited edition numbers that give them collectability value.

Now anyone can experience the feeling of owning an original artwork at a reasonable price. Print Bakery is showing us that bringing art into our lives and owning a piece of art rather than just looking at it may not be so difficult after all.

접근하기 어려운 것이 아닌, 감당할 수 있는 범위의 예술 작품, 이른바 ‘어포더블 아트’가 대중 속으로 스며든 지도 오래다. 세계 곳곳에서 열리는 어포더블 아트 페어는 여느 아트 페어 못지않게 많은 컬렉터로 붐빈다. 프린트 베이커리는 미술 작품을 누구나, 가까이, 손쉽게 즐길 수 있도록 하기 위해 국내 최대 미술 경매 회사 서울옥션이 문을 연 곳이다. 이곳에서는 어포더블 아트의 또 다른 접근을 제시한다.

일명 ‘미술관 거리’로 알려진 경복궁 담벼락 맞은편 길의 유명 갤러리들 사이에 자리 잡은 프린트 베이커리에서는 ‘미술의 대중화’라는 콘셉트에 맞게 국내외 유명 작가들의 디지털 판화와 다양하고 실험적인 아트 상품을 선보인다. 김환기, 유영국, 김창열 등 한국 미술의 선구자적 역할을 했던 거장은 물론 신진 작가들의 다양한 컬렉션을 보유하고 있다. 또 모든 작품에 작가의 친필 서명과 리미티드 에디션 넘버가 담겨 있어 소장 가치를 지닌다. 합리적인 가격대로 원작을 소장하는 데에서 오는 감동을 안겨주는 셈이다. 예술을 일상에 들이는 방법, 그저 감상에 그치지 않고 나만의 작품을 소유하는 일이 그리 어려운 것이 아님을 알려준다.





The taste of Venice can now be found in a restaurant that's tucked away on an elegant little street in Sogyeok-dong.

Italyjae was opened by chef Jeon Il-Chan in homage to the traditional cuisine of Venice. Jeon studied Italian cooking in Verona, not far from Venice, and whenever he traveled to northern Italy — and especially to Venice — to study and work, he was enchanted by the culinary traditions of the area. To this day, he travels to Venice yearly to brush up on new culinary trends.

After completing his studies, Jeon refined his cooking skills in various Italian restaurants, and his depth of experience shows in the dishes he creates at Italyjae. "Today's Cicchetti Mix" provides a perfect opportunity to experience the Northern Italian culture of the *aperitivo* (before-dinner drink) by tasting a variety of the traditional Venetian snacks called *cicchetti* that go well with the Italian-style cocktail Spritz.

Other delicacies recommended by the chef include the truffle cream *gnocchi*, which combines the pungent fragrance of truffles with the chewy texture of potato *gnocchi* dumplings, and the special pasta with sea urchin and caviar. Also available are several hard-to-find wines imported from northern Italy.

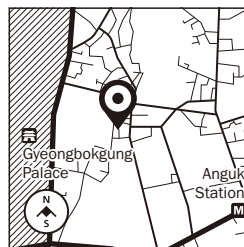
운치 있는 골목길 안 아담한 한옥에 베네치아의 맛을 느낄 수 있는 레스토랑 이태리재가 자리 잡고 있다. 이태리재는 베네치아 근교 베로나에서 이탈리아 요리를 공부한 전일찬 셰프가 베네치아 전통 음식을 찬미하며 문을 연 곳이다. 공부와 일을 병행하며 이탈리아 북부, 그중에서도 베네치아를 여행할 때마다 그곳의 다채로운 맛에 폭 빠졌다는 셰프는 요즘에도 1년에 한 번씩은 베네치아로 여행을 떠나 음식을 연구한다고.

이태리재 이전에도 다양한 이탈리아 레스토랑에서 풍부한 경험을 쌓은 셰프의 음식에서는 남다른 내공이 느껴진다. 이탈리아식 칵테일 스프리츠와 가볍게 즐기는 베네치아 전통 음식 치케티(cicchetti)를 다양하게 맛볼 수 있는 '오늘의 치케티 믹스'는 이탈리아 북부 지방의 특별한 식전주 문화인 아페리티보(aperitivo)를 경험하기에 더없이 좋은 메뉴다. 이 외에도 트러플의 풍부한 향과 쫄깃한 식감의 감자 뇨키가 어우러진 트러플 크림 뇨키, 장인이 만든 특별한 어란과 성계가 조화를 이루는 성계 어란 파스타가 셰프의 추천 메뉴다. 이탈리아 북부 지방에서 직수입한 와인도 여럿 준비되어 있다.



## Little Venice in the Alley Italyjae

소격동 골목 안 베네치아 — 이태리재



- 74-9, Yulgok-ro 1-gil, Jongno-gu
- +82 70-4233-6262
- 종로구 율곡로1길 74-9
- 070-4233-6262



# Craft Beer in a Traditional House Kiwa Taproom

한옥에서 수제 맥주를 — 기와탭룸



Quiet Sogyeok-dong and a beer taproom make for a novel combination. The pub's cute little sign with a picture of someone sitting on a traditional tiled roof drinking beer will no doubt pull you in. True to its name, the Kiwa Taproom is a pub where you can enjoy a variety of hand-crafted beers in *Hanok*, a traditional Korean house.

The pub's two beer-loving owners had wandered around many areas looking for a place to open a craft beer house before falling in love with the traditional houses and atmosphere of Sogyeok-dong. The craft beers served at the Kiwa Taproom are half Korean and half imported.

Be sure to try Kiwa Taproom's own two beer brands: Seersucker IPA and Glen Check Amber Ale. The beers are named after clothing materials.

The side dishes served here are also excellent. When the owners visited American micro-breweries to help firm up their ideas for the pub, they found that the food most enjoyed by the locals took the form of light snacks with dipping sauces. Accordingly, they prepared a menu with various dipping sauces including cheese, spinach and artichoke dip, as well as hummus dip.

# Your Daily Fragrances Granhand

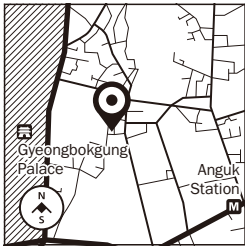
일상에 어우러지는 향기 — 그랑핸드



While walking along the streets of Sogyeok-dong, my steps were arrested by a fragrant scent. The Granhand store is packed with fragrance products ranging from perfumes to oils. Within the confines of this cozy traditional building, many scents are mixed together, but they are subtle and not overpowering. Granhand specializes in making fragrances from natural ingredients that fit naturally in any environment.

Besides ordinary fragrance products such as oils, Granhand offers 14 blended fragrance products that have been painstakingly developed by professional perfumiers. I asked the staff to recommend a fragrance that would be good for the spring, and the choice presented was Susie Salmon, which starts with the freshness of lemon and tangerine, then passes through the fresh floral fragrance of lily of the valley to finish with subtle scents of sandalwood and white musk.

Granhand's Seochon branch offers a variety of workshops on the last weekend of each month. You can try combining your favorite scents to create a perfume during the workshop. ●

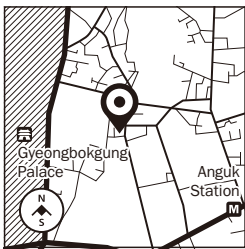


- 📍 74-7, Yulgok-ro 1-gil, Jongno-gu
- ☎ +82 2-733-1825
- 📧 @kiwataproom
- 📍 종로구 율곡로1길 74-7
- ☎ 02-733-1825
- 📧 @kiwataproom

고즈넉한 소격동과 맥주 탕룸이라니, 제법 신선한 조합이다. 기와지붕에 걸터앉아 맥주를 즐기는 모습이 앙증맞게 그려진 작은 간판이 눈길을 끄는 기와탕룸은 그 이름처럼 햇살이 내려앉은 기와지붕 아래 마루에 앉아 다양한 수제 맥주를 즐길 수 있는 펍이다. '낮맥'이 술술 들어갈 법하다.

맥주를 사랑하는 두 대표가 수제 맥줏집을 열기 위해 여러 지역을 전전하다가 소격동의 분위기와 한옥에 반해 이 자리를 택했다. 기와탕룸에서 선보이는 수제 맥주는 해외 맥주와 국내 맥주의 비율이 반반이다. 수제 맥주 입문자도 접근하기 쉬운 맥주들로 구성했다. 무엇보다도 자체 개발한 레시피로 선보이는 시어서커 IPA, 글렌체크 엠베에일은 꼭 한 번쯤 맛볼 만하다. 계절감이 드러나는 옷감 소재로 맥주 이름을 지었다.

결들이는 안주도 훌륭하다. 두 대표가 가게 구상을 위해 미국 브루어리를 여행할 당시 현지인들이 가장 즐겨 먹는 메뉴가 디핑 소스를 기반으로 한 가벼운 먹거리였던 것에 착안해 치즈는 물론 시금치 아티초크 덩, 후무스 덩 등 다양한 디핑 소스를 응용한 요리를 선보인다.



- 📍 69, Yulgok-ro 3-gil, Jongno-gu
- ☎ +82 2-233-6525
- 🌐 granhand.com
- 📍 종로구 율곡로3길 69
- ☎ 02-233-6525
- 🌐 granhand.com

길을 걷다 향긋함에 이끌려 발길이 멈추게 되는 곳, 향수부터 오일까지 다채로운 향기 제품이 들어찬 그랑핸드다. 소담한 한옥 안에 여러 가지 향이 공존하지만 그 향이 과하지 않고 은은하다. 그랑핸드가 추구하는 '일상에 자연스럽게 녹아드는 향기'를 잘 드러내는 대목이다.

이곳에는 천연 원료를 이용한 오일 등 단일 향기 제품은 물론 전문 조향사가 고심하여 개발한 14종의 블렌딩 향기 제품이 마련되어 있다. 하나하나 시향 욕구를 불러일으키는 여러 향기 중에서 봄에 어울릴 만한 것을 추천받았다. 레몬과 굴의 상큼함으로 시작해 청아한 은방울꽃 향을 거쳐 샌들우드와 화이트 머스크로 은은하게 마무리되는 수지 살몬(Susie Salmon)이다.

그랑핸드 서촌점에서는 한 달에 한 번, 매월 마지막 주말에 좋아하는 향기를 조합하여 나만의 향수를 만들어보는 등 여러 주제로 워크숍도 연다. ●

## Sogyeok-dong plus+

Here are some art galleries in Sogyeok-dong for your next art outing.

'예술 나들이'에 걸맞은 소격동의 미술관들



### Museum of Modern and Contemporary Art, Seoul 국립현대미술관 서울관

The MMCA is a complete cultural complex, combining exhibition and education spaces with a Digital Information Room and an MMCA Film and Video space. A variety of exhibitions, films, performances, and educational activities allow visitors to learn about the development of contemporary art and experience culture and art through many genres. [mmca.go.kr](http://mmca.go.kr)  
전시동과 교육동을 비롯해 디지털정보실, MMCA필름앤비디오 등의 시설을 갖춘 복합 예술·문화 센터다. 현대미술의 흐름을 한눈에 볼 수 있는 다채로운 전시와 영화, 공연, 교육 등을 통해 다양한 장르의 문화·예술을 만날 수 있다. [mmca.go.kr](http://mmca.go.kr)

### Kukje Gallery 국제갤러리

Since its opening in 1982, this leading Korean gallery has been exhibiting contemporary artworks by famous artists from overseas such as Bill Viola and Anish Kapoor, as well as works by major Korean artists. By participating in important art fairs, biennales, and gallery exhibitions around the world, the Kukje Gallery has also promoted Korean artists overseas. [kukjegallery.com](http://kukjegallery.com)  
1982년 개관 이후 대표적인 국내 화랑으로서 빌 비올라, 애니시 커푸어 등 이름난 해외 작가와 국내 주요 작가들의 현대미술 작품을 소개해왔다. 세계 주요 아트 페어와 비엔날레, 미술관 전시 등에 참여하며 국내 작가들의 해외 진출을 도모한다. [kukjegallery.com](http://kukjegallery.com)

### Hakgojae 학교재

Hakgojae's main hall is set in a traditional Korean house and its new hall located in a contemporary Korean house. Its shows focus on the harmony between the old and the new, highlighting the artworks of pioneers who had re-interpreted elements of traditional philosophy and spirit through a contemporary language, such as Nam June Paik, Lee Ufan, and Yun Suknam. [hakgojae.com](http://hakgojae.com)

본관은 전통 한옥으로, 신관은 현대식 한옥으로 지어 화이트 큐브형 전시장과는 차별된 느낌을 준다. 이곳에서는 옛것과 새것의 교감에 집중하는 전시를 이어간다. 백남준, 이우환, 윤석남 등 전통적인 철학과 정신을 현대미술의 어법으로 새롭게 재해석한 선구자들의 전시를 꾸준히 선보여왔다. [hakgojae.com](http://hakgojae.com)

### Art Sonje Center 아트선재센터

Since its opening in 1998, the Art Sonje Center has shown a wide range of artworks that are characterized by bold and experimental expressions. The exhibition spaces located on three floors above ground and three floors below aim to minimize all of art's formal limitations and propose new forms of expression through exhibition, screening, performance, and educational programs. The Center also engages in efforts to discover and cultivate young Korean artists. [artsonje.org](http://artsonje.org)  
1998년 개관 이래 실험적이고 과감한 미술 형태를 지향하는 다채로운 예술을 소개하고 있다. 지상 3층, 지하 3층 규모의 전시장에서는 예술의 형식적 제한을 최소화하며 전시와 상영, 공연, 교육 프로그램을 통해 새로운 형태의 예술을 제안한다. 또한 국내 젊은 작가들을 적극 발굴해 성장을 도모한다. [artsonje.org](http://artsonje.org)

### Arario Gallery Seoul

아라리오 갤러리 서울  
Originally opened in Cheonan, the Arario Gallery moved to Sogyeok-dong in March 2014. Since then, Arario has used its strong resident artist system and bold exhibition management strategy to achieve an active presence. It hosts diverse exhibitions by gifted affiliated artists that the gallery has discovered and supported. [arariogallery.com](http://arariogallery.com)  
천안에서 시작된 아라리오 갤러리는 2014년 3월 한국 현대미술의 메카인 소격동으로 이전했다. 그동안 탄탄한 전속 작가 시스템과 과감한 전시 기획력을 바탕으로 한국과 아시아를 넘어 세계 미술계에서 활발히 활동했다. 직접 발굴하고 지원했던 실력 있는 소속 작가들의 전시를 다채롭게 선보인다. [arariogallery.com](http://arariogallery.com)

# I Imagine a Future Exhibition Titled: 'One Korea'

# Michael Kenna

interview by Cho Sang-In

**The whole world views Korea and the Korean Peninsula as a “hot place” at the moment.**

**British photographer Michael Kenna, known to Koreans from his photographs of the pine trees in Samcheok, Gangwon-do Province, has chosen a collection of his photographs taken entirely in Korea for an exhibition to be held at the Gallery Kong in Seoul from March 15 to April 28. The show will simply be titled «Korea Part 1».**

**Kenna's photographs of the Demilitarized Zone record memories through his characteristic philosophical gaze. The slow but warm wind of peace seems to blow in these photographs. The railroad cut off by the DMZ and the Seoul city walls are aspects of Korean history that seem to have been severed but are nevertheless continuing.**

**Many of Kenna's photographs, ranging from the watchtower on Cheolwon Beach to the pine trees of Unyeo Beach, or from Pohang's steel works to Hadong Power Station, are exhibited here for the first time. These are scenes characteristic of his work, revealing a value or even a lyricism in things that others may overlook.**



**I feel you cherish the value of old things that might disappear. What is your impression about Korea in this regard?**

I always enjoy locations that have mystery and atmosphere, perhaps a patina of age, a suggestion rather than a description, a question or two. Korea has been a treasure for me in that regard, as it has been inhabited for so long. Memories and traces are everywhere, in the air and embedded in the earth.

**Given the possibility of a US-North Korea summit and Kim Jong-Un's visit to South Korea, your photos taken around DMZ**

**are likely to get more attention. How did you feel when you saw the place that divides South and North Korea?**

I was able to travel to the DMZ on my first visit to Korea in 2005 and have returned to the border area a few times since then. It reminds me of crossing from Western Europe to Eastern Europe pre-1989, when I was photographing the remains of Nazi concentration camps. It was frightening and very sad to see such stark divisions in Europe at that time, and it is equally disturbing to witness the separation of Korea now. For example, never before have I seen beaches

protected by barbed wire. I photographed a series of lifeguard watchtowers in Gangwon-do because they became more ominous the closer I got to the DMZ. Constant visual and electronic surveillance is conducted. Electrified barbed wire fences, armed guard posts, and watchtowers defend the perimeters of the zone. I think the situation is an absolute abomination, and I fervently hope it can change soon. South Korea has provided me with very interesting material to photograph. I cannot imagine what I would find if I was ever given permission to photograph in the North, but I think it would be extremely interesting, and I truly hope that one day I get this opportunity.

**What do you think about Korea as compared with other countries?**

I have been asked this question a number of times, in several different countries. I don't think I have ever given a satisfying answer, for I see far more similarities than differences between people and places, particularly in the neighboring countries of China, Japan, and Korea. Of course, each country is unique, but it is not my way to analyze or compare these differences. Korea is a spectacularly beautiful place. I can say, with both humility and pride, that I believe Korea and I have become good friends. Between 2005 and 2018 I explored and photographed in South Korea at least a dozen times, journeying north, south, east and west.

**The exhibition title is 'Part 1'. What is the implication of this name? Are you planning to shoot more in Korea?**

Photographing in Korea is a work-in-progress for me. The prints selected are a portion of those that I have printed so far, but they are but a fraction of the possibilities from the thousands of negatives that I have actually made. I will

have the opportunity to make many more prints and exhibit «Korea Part 2». North Korea is always an intriguing possibility. I can imagine astonishing beauty to be discovered there and have been waiting patiently for an official invitation to explore and photograph. To do justice to this area of Korea, patience and many visits would be necessary. My personal dream of a unified Korea (or at least an open North Korea) is of paltry significance when considered against the historical and ongoing tragedies of the many separated families. Nevertheless, I must confess to sometimes imagining a future exhibition simply titled: 'One Korea'. Dokdo Island is also high on my list of priority places to photograph, and I have no doubt there are many other fascinating and beautiful places I have yet to discover in Korea.

**I think you are an artist who emphasizes the spirit of the times and the sense of mission of your époque, although you are called a landscape photographer. What is the role of the photographer as he looks at a society that is projected in the landscape?**

I believe that some of my most memorable photographs were made in the WWII Nazi concentration camps in Europe. When I began to photograph the camps in the late eighties, the division between Eastern and Western Europe was crumbling. Massive atrocities and tragedies occurred in these places, and I documented all that I could find with absolute respect and sadness for the victims and survivors. I photographed in the same style that I photograph other subject matter. For over 10 years I explored all the camps I could. I then chose and printed 300 negatives. Eventually, I donated two sets of prints and their accompanying negatives, including the copyright to the negatives, to the French Ministry of Culture so that

they could publish and preserve the images. The rest of the negatives and their copyright were donated to the Musée de la Résistance Nationale, also in France. This project was my personal contribution to the Holocaust memory.

**You find value where others have not noticed it, and even embrace lyricism. How do you sense what others can not see?**

I've always believed that what we see is a tiny fraction of what is there. I think it comes from my early religious upbringing when I served as an altar boy at my local Catholic church of St. Bede's. The light on the church altar represented a presence that I could not see, but at the time believed in. I am now interested in the suggestion of what could be, rather than a copy of what is actually visible to our eyes. I search for subject matter with visual patterns, interesting abstractions, and graphic compositions. The essence of the image often involves the visual juxtaposition of our human made structures with the more fluid and organic elements of the landscape.

**What do you wish to convey through such images?**

I often feel that my images are not complete until somebody brings in their own experience and imagination into the equation. The image then becomes unique to that person. There really isn't any one thing that I want to convey in my images for I consider myself just a medium for communication, and viewers need to find their own messages. We are all going so fast, it is sometimes difficult to appreciate the basics of our existence. I believe it is imperative to appreciate every second that we are here on this spectacular planet. ●

# ‘하나의 한국’이라는 전시를 꿈꿔요 마이클 케나

인터뷰. 조상인

지금 전 세계가 가장 주목하는 핫플레이스는 단연코 한반도, 한국이다. 강원도 삼척의 솔섬 작품으로 친숙한 영국 출신 사진작가 마이클 케나가 한국에서 촬영한 작품만 엄선해 ‘한국 - 제1부’라는 제목으로 3월 15일부터 4월 28일까지 서울 종로구 공근해갤러리에서 전시한다. 특유의 철학적 시선으로 기억을 기록하는 그가 찍은 비무장지대(DMZ) 사진에서는 느릿하지만 따뜻한 평화의 바람이 불어온다. DMZ의 끊어진 철길과 서울의 한양도성은 끊길 듯하면서도 이어져온 한국 역사의 단면이다. 철원 해변가의 망대, 운여 해변의 솔섬을 지나 포항의 제철 공장과 하동의 화력발전소를 누비며 그가 남긴 다양한 작품이 처음 공개된다. 남들이 눈여겨보지 않았던 것의 가치를 발견하고, 심지어 서정성까지 담아내는 그의 작업다운 장면들이다.

당신은 오래된 것, 사라질지 모르는 것의 가치를 소중히 여깁니다. 그 점에서 한국의 어떤 모습이 인상적이었나요?

불가사의하고 분위가 있는 곳을 좋아해요. 시간의 흐름이 배어 있는 곳, 녹슨 곳 같은. 이런 곳은 설명보다는 새로운 제안을 하거나 질문을 던지게 되는 그런 장소죠. 한국은 오랫동안 사람들이 거주해온 지역이기에 내게는 보물과도 같은 곳이에요. 추억과 흔적이 사방에 묻어나 있는 곳이죠.

DMZ 부근 촬영이 눈길을 끄니다. 남북의 분단 상황이 고스란히 드러나는 곳을 보니 어떤 기분이었나요?

2005년 처음 한국을 방문했을 때 DMZ를 처음 갔어요. 그 후로 한국에 가면 꼭 휴전선 지역을 찾아갔죠. DMZ는 1989년 이전에 아직 남아 있던 나치 강제 수용소 촬영을 위해 서유럽에서 동유럽으로 건너갔던 내 경험을

떠올리게 했어요. 당시 유럽에서 그런 냉혹한 분열 현장을 보는 것은 무섭고 매우 슬픈 일이었죠. 지금 한국의 분단 현장에서 그때와 같은 불편한 감정이 생겨요. 철조망을 둘러친 해변은 한국에서 처음 봤어요. 강원도 해변가 감시탑을 촬영할 때는 DMZ에 가까워질수록 불길함이 짙어졌어요. 전기가 통하는 철조망 울타리, 무장한 경비대와 망루가 남북으로 갈린 땅을 지키고 서 있었죠. 이런 안타까운 상황이 곧 바뀔 수 있기를 바라요. 이런 한국은 내 작업에 아주 흥미로운 자료를 제공했어요. 만약 내가 북한에서 사진을 찍을 수 있다면 그곳에서 무엇을 발견할지 상상할 수 없지만 매우 흥미로운 것 같아요. 언젠가 북한에서 촬영할 기회가 오기를 희망합니다.

다른 나라와 비교한다면 한국은 어떤 곳인가요?

하하. 다른 나라에서도 여러 번 같은 질문을 받았죠. 하지만 한 번도 만족스러운 답을 내놓지 못했어요. 특히 한국과 중국, 일본에서는 차이점보다 유사점을 더 많이 발견했어요. 물론 각 나라가 다 독특하죠. 하지만 차이를 분석하고 비교하는 건 내 방식이 아니에요. 어쨌거나 한국은 정말 아름다운 곳이에요. 겸손함과 자부심을 겸비한 한국은 어느새 나의 좋은 친구가 됐죠. 2005년부터 최근까지 열두 번 넘게 한국을 여행하며 촬영하고 동서남북 전역을 누볐습니다.

전시 제목의 ‘제1부’는 ‘제2부’를 기대하게 합니다. 한국을 더 찍겠다는 뜻인가요?

한국에서의 촬영은 계속 진행 중인 작업입니다. 게다가 이번 출품작은 내가 찍은 수천 장의 사진 중 일부에 불과하고요. 언젠가 ‘한국 - 제2부’를 전시할 수 있기를 바랍니다. 또 언젠가 북한을 방문하고 싶어요. 그곳을 여행하며 사진 찍는 날이 오길 인내심 있게 기다려볼 참입니다. 놀랄 만큼 아름다운 북한을 상상할 수 있지만 북한을 제대로 정의하려면 지속적으로 방문할 필요가 있겠죠. 통일 한국을 바라는 역사와 비극을 고려한다면 나의 개인적인 꿈은 사소한 일이지만요. 그래도 ‘하나의 한국’이라는 제목으로 여는 미래의 전시는 가끔 상상해봐야 하지 않을까요? 독도 또한 내 촬영지 희망 순위의 앞머리를 차지하고 있어요. 한국에서 아직 발견하지 못한 다른 매력적이고 아름다운 장소들이 있다는 것은 의심의 여지가 없습니다.

풍경 사진가로 불리지만 작품 곳곳에서 시대정신이나 예술가의 시대적 사명감이 엿보입니다.

내 사진 중 가장 기억에 남는 것 중 하나가 유럽에서 촬영한 제2차 세계대전 때의 나치 수용소 캠프를 촬영한 것들이에요. 1980년대 후반에 캠프를 촬영하기 시작했을 때는 동유럽과 서유럽을 가른 분단의 벽이 무너지고 있었어요. 대규모 학살과 비극이 발생한 그곳에서 희생자와 생존자들을 위해 존경과 슬픔을 찾아서 기록했죠. 다른 주제를 촬영하는 것과 같은 방식으로 촬영했어요. 가능한 모든 캠프를 탐험하는 데 10년 이상 걸렸고 300개의 필름을 인화했어요. 이 필름에 대한 저작권을 포함해 두 세트의 사진과 필름을 프랑스 문화부에 기증했고 이미지의 공개와 보존을 가능하게 했어요. 나머지 필름과 저작권은 프랑스의 레지스탕스 박물관에 기부했구요. 이 프로젝트는 홀로코스트의 기억에 대한 나의 개인적인 공헌이었습니다.

결에 두고도 못 보던 것을 다시 보게 만드는

안목과 감각은 어디에서 오는 건가요?

우리가 보는 것은 존재하는 것의 일부일 뿐이라고 믿어왔어요. 어릴 적 가톨릭 교육의 영향일지도 모르겠어요. 교회 제단의 빛은 보이지 않지만 분명 존재하는 누군가를 대신하는 것이죠. 그리하여 나는 우리 눈에 실제로 보이는 것을 찍는 게 아니라 무엇이 될 수 있는지를 제안하는 것에 관심을 갖게 됐어요. 그리고 시각적 패턴이나 흥미로운 추상화, 그래픽 구성으로 주제를 찾아요. 이미지의 본질은 인간이 만든 구조물이나 풍경보다 더 유동적이고 유기적이죠.

작품을 통해 무엇을 전하고 싶은가요?

내 사진은 누군가가 자신의 경험과 상상력을 부여한 이후에야 완성된다고 생각해요. 그래야 비로소 내 사진의 이미지가 그 사람만의 특별한 작품이 되죠. 작품을 통해 딱히 전달하고 싶은 메시지는 없어요. 단지 소통하고 싶을 뿐이죠. 감상자가 각자의 메시지를 찾아야 해요. 우리는 모두 너무 빨리 살아가고 있기에 종종 존재의 본질을 잊곤 합니다. 우리가 이 멋진 행성에 산다는 사실을 감사하게 느끼게 한다면 그것만으로 충분해요. ●

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



1

1. "Watchtower, Study 1," Sampo, Gangwon-do, South Korea, 2005
2. "DMZ, Study 22," Paju, Gyeonggido, South Korea, 2012
3. "DMZ, Study 9," Cheolwon, Gangwon-do, South Korea, 2005
4. "Watchtower, Study 5," Myeongpa, Gangwon-do, South Korea, 2006



2



3



4

clipping

PLACE



## 适合观赏风景的咖啡馆

窗外, 首尔的摩天大楼和市中心一览无余。  
这是可以在遍布高层建筑的首尔乙支路和市厅附近的咖啡馆看到的风景。

文—河恩雅

### 전망 좋은 카페

창밖으로 서울 마천루와 도심이 한눈에 펼쳐진다.  
고층 빌딩이 가득한 서울 을지로와 시청 근처에 들어선  
요즘 카페에서 볼 수 있는 풍경이다.

글. 하은아

### 虚拟休养地 — 度假咖啡馆

度假咖啡馆以主人去度假后, 留在都市中心的空房子为主题设计。室内作为装饰的白布, 仿佛长长的假期前, 为了防止灰尘积聚, 覆盖在家具上的白布。白色的窗帘, 悬挂在各处的白布, 以及不规则排列的椅子和桌子营造出度假的氛围。招牌饮品是加入蓝橙色糖浆的度假拿铁和浓郁的热巧克力, 土豆沙拉 Tartine, 这些都让人想起度假村的美食。

在白色的墙壁和框架椅子背景下, 充满笑声的人们仿佛在度假村度假中。每个框架内的主人公都在享受着属于自己的假期。让我们摆脱高楼大厦里灯火通明的办公室, 在吵闹的日常生活中寻找心灵的休息地吧。

- ☑ 中区南大门路9街12 螺钿大厦9层
- ☑ 周二~周六 12:00~23:00, 周日 12:00~21:00, 周一休息
- ☑ @vacances\_coffee

### 가상의 휴양지 — 바캉스커피

바캉스커피는 주인이 휴가를 떠난 후 남은 도심 속 빈집을 콘셉트로 한다. 긴 휴가를 떠나기 전 가구에 먼지가 쌓이는 것을 방지하기 위해 흰 천으로 덮은 모습에서 착안해 공간을 꾸몄다. 하얀 커튼과 천으로 곳곳을 장식하고 의자와 테이블을 불규칙하게 배치했다. 대표 메뉴인 파란 오렌지 시럽을 넣은 바캉스라떼와 진한 핫 초콜릿이 들어간 소콜라 쇼, 감자 샐러드 타르틴은 휴양지에서 맛보는 음식을 떠올리게 한다.

흰 천으로 만든 벽, 액자 모양의 의자 너머로 보이는 웃음기 가득한 사람들의 모습 또한 휴양지에 머무는 사람들을 묘사한 그림과 같다. 액자 안에서 저마다의 상상 속 휴가를 즐기는 셈이다. 불을 밝힌 빌딩의 사무실, 교통 체증으로 혼란한 일상에서 벗어나 마음속 휴양지를 찾아 떠나보자.

- ☑ 中区 남대문로9길 12 나전빌딩 9층
- ☑ 화~토요일 12:00~23:00, 일요일 12:00~21:00, 월요일 휴무
- ☑ @vacances\_coffee

사진 제공: 앤디 커피, 민지연

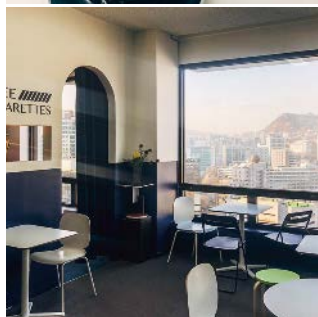


### 品味一口咖啡的休闲时光 — 咖啡&香烟

这个空间是为了集中精力工作后需要休息的人们而准备的。高楼大厦林立的市厅站, 位于一座建筑物17层的咖啡&香烟是一家独特的咖啡馆, 顾名思义就是出售咖啡和香烟的咖啡馆。打开窗户, 从光化门到北汉山, 首尔的标志性景观一览无遗。还有一个屋顶露台, 在这里可以一边欣赏美景, 一边品尝咖啡或享受一口烟的悠闲时光。

咖啡表面装饰有新鲜奶油的维也纳咖啡和Cold Brew Maple Cream Latte是这里的招牌饮品。在不定期的夜间开放期间, 还可以在这里享受现场DJ派对, 包括啤酒或葡萄酒, 直到午夜。如果不想错过在高耸的建筑群中欣赏华丽夜景的机会, 请留意Instagram的通知。

- ☑ 中区西小门路116, 留园大厦1706号
- ☑ 周一~周五 07:00~19:00, 周六 11:00~20:00, 周日休息
- ☑ @coffeeandcigarettes1706



### 한 모금의 휴식 — 커피 앤 시가렛

무언가에 열중하다 생각이 환기가 필요한 이들을 위한 공간이 생겼다. 시청역 빌딩 숲 한가운데 자리한 건물 17층에 들어선 커피 앤 시가렛은 이름처럼 커피와 담배를 판매하는 독특한 카페이다. 창문 밖으로 광화문부터 북한산까지 서울의 상징적인 풍경이 펼쳐진다. 테라스도 갖추어 이토록 멋진 장면을 바라보며 커피 또는 담배 한 모금의 휴식을 즐길 수도 있다.

부드러운 크림을 가득 얹은 비엔나커피와 콜드 브루 메이플 크림 라테가 시그니처 메뉴이다. 비정기적으로 열리는 야간 개장 때는 자정까지 맥주나 와인을 마시며 라이브 DJ 파티를 즐길 수 있다. 빌딩 숲의 중심에서 화려한 야경까지 감상할 수 있는 기회이니 인스타그램 공지를 눈여겨보자.

- ☑ 中区 서소문로 116 유원빌딩 1706호
- ☑ 월~금요일 07:00~19:00, 토요일 11:00~20:00, 일요일 휴무
- ☑ @coffeeandcigarettes1706





# 简单一杯, 速溶饮品

간편 한 잔, 스틱 음료

可以放进口袋里的速溶饮品, 不再羡慕咖啡馆。  
从石榴饮品到牛奶, 给人带来美味的速溶饮品世界。

文一金娜映 © 写真—赵智瑛

가방에 하나씩 챙겨 가면 카페도 부럽지 않다.

석류 음료부터 우유에 이르기까지 그럴싸한 맛을 내는 스틱 음료의 세계.

글. 김나영 / 사진. 조지영



速溶咖啡的再发现  
인스턴트커피의 재발견



绿茶的风味  
녹차의 품미



冲饮牛奶  
타 먹는 우유



3秒完成酒酿  
3초 완성 식혜



当石榴遇上红参  
석류가 홍삼을 만났을 때



KANU又推出了新的咖啡系列。这是韩国第一个使用“冷冻保存方法”的产品。其特征在于利用水和咖啡之间的冰点差异来去除水分, 保持咖啡豆固有的浓郁香气和风味。KANU Signature Dark Roast使用了来自肯尼亚和危地马拉的优质咖啡豆。2.1g, 12只装 6900韩元, 东西食品。‘봉지 커피’의 수준을 끌어올린 카누에서 새롭게 카누 시그니처 라인을 선보인다. 국내 최초로 ‘항 보존 동결 공법’을 적용했다. 이는 추출액을 얼린 후 물과 커피의 어는점 차이를 이용해 수분을 제거, 원두 고유의 풍부한 향과 맛을 그대로 살리는 것이 특징이다. 카누 시그니처 다크로스트는 케냐와 과테말라산 프리미엄 원두를 사용한다. 2.1g, 12개입 6,900원, 동서식품.

覆盖着厚厚奶泡的绿茶拿铁是咖啡馆的必备饮品之一。iBrew绿茶拿铁是经过长期研究和开发后, 能够重现咖啡馆口味的产品。为了保持绿茶的风味和味道, 在零下196摄氏度的低温下使用精细粉碎的绿茶和新鲜奶精制作而成, 可以感受到更清香的味道和细腻的口感。18g, 10只装 4000韩元, 韩国McNulty。마니아층이 두꺼운 녹차라떼는 카페마다 선보이는 메뉴다. 아이브루 그린티녹차라떼는 카페의 맛을 그대로 재현하기 위해 오랜 연구 끝에 개발한 제품이다. 녹차의 향과 맛을 지키고자 영하 196℃의 극저온에서 미세하게 분쇄한 녹차와 신선한 크리머를 사용해 더욱 은은한 향과 부드러운 품미를 느낄 수 있다. 18g, 10개입 4,000원, 한국맥널티.

最近能够品尝到奶粉味道的粉状牛奶很流行。因此SNS上的热门食品网站Oktokki Project也引进了这一“流行味道”。满怀雄心的妖怪牛奶推出了三种口味: 草莓牛奶、甜玉米牛奶和原味牛奶。虽然是可以想象得出的味道, 却总忍不住想喝。20g, 10只装 9900韩元。Oktokki Project. 어릴 적 자판기에서 뽑아 먹던 우유. 그 맛이 그리워서일까. 이 ‘대세의 맛’에 SNS상에서 핫한 식품 브랜드로 떠오른 옥토키프로젝트가 합류했다. 야심 차게 선보이는 옥토키핑크 딸기우유맛, 스위트콘맛, 오리지널 우유맛 3종류가 준비되어 있다. 우리가 상상하는 바로 그 맛으로, 자꾸만 손이 간다. 20g, 10개입 각각 9,900원. 옥토키프로젝트.

韩国的传统饮品甜米露。如果说需要整整半天才能酿成是一个缺点, 那这就是一个缺点。飞乐甜米露最新推出的甜米露速溶饮品是装在条状包装袋里的甜米露原液, 只要打开包装袋用水稀释即可饮用。韩国产浓缩甜米露原液搭配生姜原液更美味。15g, 20只装 7600韩元, Paldo. 달달한 우리나라 전통 음료 식혜. 제대로 만들려면 반나절이 꼬박 걸린다는 게 흠이라면 흠이다. 식혜를 스틱형으로 만날 수 있게 되었다. 비락식혜에서 새로이 출시한 식혜 스틱은 식혜 농축액이 들어 있어 그저 봉투를 뜯고 물에 희석하면 완성된다. 국내산 농축 식혜 베이스에 생강 추출액을 더해 고유의 맛을 살렸다. 15g, 20개입 7,600원, 팔도.

石榴一直以对女性身体有益而闻名于世。GoodBASE 高丽参石榴 Stick Royal 食用更方便, 更有益健康。使用石榴主要产地伊朗产的红石榴和正官庄签约栽培的六年根高丽参制成, 石榴的酸甜味和高丽参的清香味完美搭配, 带来美味新体验。可开袋直接饮用或加冰块饮用。10ml, 30只装 5万韩元, 正官庄 GoodBASE. 여자에게 좋은 과일로 이름난 석류. ‘굿베이스 홍삼담은 석류스틱로얄’로 더 간편하고 건강하게 즐겨보자. 석류 주산지인 이란산 석류와 계약 재배로 키운 정관장 6년근 고려삼을 사용해 석류의 새콤한 맛과 고려삼의 은은한 향취가 조화롭다. 스틱 그대로 섭취하거나 얼음과 함께 시원하게 즐겨도 좋다. 10ml, 30개입 5만 원, 정관장 굿베이스.

K-trend

文和图片—金娜朗

# 走向世界

乘车和走路的区别在于被动还是主动。冬天，走路时可以感受到体外冷空气和体内热空气的温差，夏天，走路时会闻到自己身上的味道。演员河正宇在他的散文集《行走的人》中是这样赞美走路的：“人也是生命体，所以感受天气变化、温度和湿度、阳光与风拂过身体是很重要的事情。这给我一种活着的感觉，使我更珍惜自己的身体。”



我曾经通过采访稿了解到小说家丁柚井喜欢徒步旅行的原因。她称写完《28》后，身心俱疲，决定去喜马拉雅山安纳普尔纳放飞自我。“横贯喜马拉雅山脉就花了18天，前后还休息了10天左右。自此之后，我就习惯了在撰写初稿时或结束工作后消失一段时间去徒步旅行。为了撰写《物种起源》的初稿我去了圣地亚哥朝圣之路。从法国的圣让皮德港出发，途经圣地亚哥，最后到达了号称大地尽头的菲尼斯特雷，共行走了35天，约980公里。经过这次超强度的急行军后我足足休息了2个星期。”

去年夏天，我采访了演员李尚允，他看上去特别黑。说是在圣地亚哥朝圣之路晒的。“工作时，欲望不断增长，但人的能力是有限的，迫切感觉到需要自我反思的时间。认识的导演建议我去圣地亚哥朝圣之路，即使不能走完全程，徒步行走两三个星期也是不错的。当然，我走完了全程。当走过799公里的路程到达大海时，所有的杂念都消失了。”

我也徒步行走过很长一段路。因为布鲁斯·查特文《在巴塔哥尼亚高原》中的文字。“我相信的神是徒步旅行者之神。如果我们努力的行走，就不需要任何其他的神。”巴塔哥尼亚的面积大约是韩国的十倍，是横跨阿根廷和智利南部的土地。根据书中所描述的，刺骨的寒风，广阔的草原，戈壁荒滩，大大小小的岛屿，被称为“巨人的土地”。我也在巴塔哥尼亚徒步旅行了一段时间，但远非书中所描述的如此美妙。会为了是否要丢弃毛巾以减少背包的重量而苦恼，因为没有登山杖而到处寻找可以代替的树枝，为了不去洗手间而尽量少喝水(因为外面实在太冷了)，每天计算剩余日程，三餐都是凑合着吃的。写完这些后，感觉似乎是完成了一件了不起的事情，但是对于都市人来说这无异于一种酷刑。走完全程是“为了证明我的存在”。这就像因为不小心说了“我要征服这座山”而真的去登山一样。许多盛赞徒步旅行的人如是说，徒步旅行并不是为了证明自己，而是为了体验与世界相遇的过程。

两年前，我开始徒步旅行，不是像圣地亚哥或丝绸之路这样的圣地，而是附近的地方。徒步旅行路线来自文化体育观光部和韩国观光公社运营的门户网站(durunubi.kr)。韩国有540条徒步道和1360个徒步路线。无论哪一条道路，都有自己的名字，只是我们不知道而已。不用去像济州的Olle Road，江原道的Haeparang Road这样著名的地方，只是去发现附近徒步道的名称也是旅行中的小小喜悦。

Durunubi网站上推荐的“当月之路”值得一去，

如果您在搜索框中输入区域名，网站会为您搜索出相应的路线。通常包括该区域的主要历史遗迹、景点和风景，即使是像我这样的“路痴”，只要沿着路线行走，也可以做到观光、步行两不误。有时会搜索大海、日出、故乡、历史等词。例如，您搜索历史，就会看到沿着各个历史景点创建的路线。

有一次我想看海，走到了泰安3号海岸路线夕阳路。它是泰安海岸国立公园一带7条海岸路线中最受欢迎的。从泰安巴士总站乘坐市内巴士一小时，到达白沙滩港口后，再步行11.8公里即可到达花地海滩。日落余晖洒落在海滩岩石上，十分美丽，因此被称为“夕阳路”。如果你沿着海滩散步，仿佛在沿路欣赏一部名为大海的3D电影。非节假日的时候，西海岸虽然有点冷清，但仍不失为一个不错的场景。如果想要游览东海，在江陵BAU路徒步旅行也是不错的选择。江陵海边5号区间的大海湖水路是我生命中的第一个徒步旅行场所。炎热的夏天，衣服已被汗水湿透，满眼尽是蔚蓝的注文津大海。以前也开车来过几次，可是像这样长时间的沿着海边散步还是第一次，眼中的大海变得更加蔚蓝。

不必去很远的地方。首尔及近郊就有很多散步路。上周，我和朋友去了安山大阜海松路1号路线。我们的谈话夹杂着风声，而不是咖啡馆的背景音乐。从碓头海水浴场出发，途经九峰岛日落瞭望台，最后到达终点站24小时生鱼片店。没想到路线的终点站真的就是这家生鱼片店。就像电影《巴格达咖啡馆》一样，在荒凉的海岸路尽头有一个破旧的生鱼片店。我们在那里吃了蚬子和烧酒。

徒步旅行者们通过走进彼此的区域，互相访问、交流，重获生机。我的家乡忠清南道也有一个沿着礼唐水库的忠义兄弟路，来源于童话故事《忠义兄弟》。其实就是环绕村庄的一条小路。我们在村庄超市买了饮料，并在位于终点的餐厅边品尝礼唐水库的特色鱼粥，边与餐馆老板交谈。我们和这个空间进行了深度交流。

春天来的时候，我想沿着Beosun Trail徒步行走。这是一条从楚王山出发，途经青松、英阳、宁越、奉化，总长240公里，由13条路线组成的徒步道路。整个路线看上去就像穿韩服时穿的袜子。其中，我想和家人一起选择2天1夜的9号徒步路线，并在晚山故居度过寒冷的春夜。●

---

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。

# 걸어서 세상 속으로

자동차를 타면 몸은 짐이 되지만 걸으면 주체가 된다.  
겨울이면 차가운 공기와 뜨거운 입김의 낙차를 느끼고 여름이면 체취를 맡는다.  
에세이집 <걷는 사람>을 낸 배우 하정우는 이렇게 걷기를 예찬한다.  
“사람도 생명체인지라 날씨의 변화, 온도와 습도, 햇빛과 바람을 몸으로 맞는 일은 중요하다.  
이를 통해 살아 있다는 실감을 얻고 내 몸을 더 아끼게 된다.”

글. 김나량



소설가 정유정에게 트레킹에 빠진 연유를 글로 받은 적이 있다. <28>을 쓴 후 번아웃되어 히말라야 안나푸르나로 떠난 것이 계기였다. “중주 트레킹에만 18일, 전후 휴식에 10일 정도 소요됐습니다. 이후 초고를 쓸 때와 일을 끝낸 후 어디론가 사라지는 게 습관이 됐습니다. <중의 기원> 초고를 쓰기 위해 찾아가는 곳은 산티아고 순례길이었습니다. 프랑스 생장피에드포르에서 산티아고를 거쳐 피니스테레라는 서쪽 땅끝까지 약 980km를 35일에 걸쳐 걸었습니다. 엄청난 강행군이었기에 휴식기도 2주 정도로 꽤 길었습니다.”

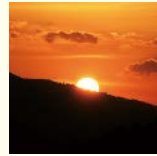
지난해 여름 배우 이상윤을 인터뷰했는데 유독 검게 그을려 있었다. 산티아고 순례를 마친 터였다. “일하면서 욕심은 커지는데 능력에는 한계가 있었죠. 나를 돌아볼 시간이 절실했어요. 박신우 감독님이 산티아고 순례길을 완주는 못 해도 2~3주라도 걸자고 제안했어요. 끝까지 걸었죠. 799km를 넘어 바다에 닿았을 땐 잡념이 깨끗하게 사라졌어요.”

나도 긴 걸음을 땀 적이 있다. 브루스 채트윈의 <파타고니아>에서 읽은 글귀 때문이었다. “제가 믿는 신은 보행자들의 신이죠. 우리가 열심히 걷기만 한다면 다른 어떤 신도 필요 없을 겁니다.” 파타고니아는 남한의 열 배 가까운 크기의, 아르헨티나와 칠레 남부에 걸쳐 있는 땅이다. 책의 표현에 따르면 ‘살가죽을 벗겨낼 정도’의 바람이 불며 광활한 대초원, 사막 같은 불모지, 크고 작은 섬으로 이루어져 ‘거인들의 땅’이라 불렸다. 나는 파타고니아의 일부를 걸었을 뿐이지만 내가 경험한

파타고니아는 그렇게 멋진 글귀와는 거리가 멀었다. 배낭 무게를 줄이려 수건을 버릴지 말지 고민하고, 등산 스틱 대신 쓸 나뭇가지를 찾으러 다니고, 화장실을 자주 가지 않으려고 물을 적게 마시고(너무 추웠다), 매일 남은 일정을 계산해 끼니를 때웠다. 써놓고 보니 대단한 업적을 행한 것 같지만 도시 근육만 발달한 자의 철없는 고행에 가까웠다. 끝까지 걸은 이유는 ‘나의 존재를 증명하고 싶어서’였다. 이것은 흔히 저지르는 실수인 ‘산을 정복하겠다’는 식의 등산과 비슷하다. 많은 걷기 예찬론자들이 얘기한다. 걷기는 나를 증명하는 게 아니라 자신을 들여다 보고 세상과 만나는 과정이다.

2년 전부터는 산티아고나 실크로드 같은 슈퍼스타 길이 아니라 가까운 곳부터 걷기 시작했다. 길에 대한 정보는 문화체육관광부와 한국관광공사가 운영하는 트레일 포털 사이트 두루누리(durunubi.kr)에서 얻었다. 우리나라에는 540개의 트레일, 1,360여 개의 코스만 있다. 어느 길이든 당신이 모를 뿐이지 이름이 있다. 제주의 올레길, 강원도의 해파랑길처럼 그 지역의 길 이름을 발견하는 것도 걷기 여행의 작은 기쁨이다.

두루누리에서는 매달 ‘그달의 길’을 추천한다. 그리고 검색창에 원하는 지역을 치면 관련 코스가 뜬다. 지역의 주요 유적지, 명소, 경치를 기점으로 코스가 생성되기에 따라 걷기만 해도 관광과 걷기가 함께 해결된다. 때로는 지역 이름이 아닌 ‘바다’ ‘해돋이’ ‘고택’ ‘역사’ 같은 단어로도 검색한다. 예를 들어 ‘역사’를 검색하면 부여 사비길처럼 유적지를 중심으로 생성된 길이



뜬다. 사비길은 538년부터 660년까지 백제의 마지막 123년을 수도로 보낸 사비(부여의 옛 이름)를 돌아보는 길이다. 동네 사랑방처럼 조그마한 부여버스터미널에 내려 신동엽 생가~부여 궁남지~능산리 고분군~금성산~국립부여박물관~정림사지~부소산성~구드래조각공원을 거쳐 다시 터미널로 오는 13.4km 코스로, 걷는 데 6시간 정도 걸린다. 모든 지점을 다 거치지 않아도 된다. 나는 신동엽 생가의 도서관에서 졸다가 시간이 부족해 조각공원은 가지 않았다. 대신 다음 날, 사비길 코스에는 없지만 삼천궁녀의 전설이 깃든 낙화암을 방문했다. 코스는 하나의 제안이므로 각자 취향에 맞춰 조정하면 된다.

한번은 바다가 보고 싶어 태안해변길 3코스 노을길을 걸었다. 태안반도국립공원 일대에 조성한 태안해변길 7개 코스 중에서도 많은 사람이 찾는 곳이다. 태안버스터미널에서 시내버스를 타고 1시간여 들어간 뒤 백사장항에서 출발해 11.8km를 걸어 꽃지해변에 도착한다. 바다의 할미·할아비 바위 사이로 지는 노을이 아름다워 ‘노을길’이라 불린다. 해변을 따라 걸으면 바다라는 3D 영화가 나의 보폭에 맞춰 상영하는 듯하다. 휴가철이 아닌 때 서해안은 다소 쇠잔한데 이마저도 미장센처럼 느껴진다. 동해가 보고 싶으면 강릉 바우길을 걸어도 좋다. 강릉 바우길 5구간 바다 호수길은 내 생애 첫 트레킹 장소다. 한여름, 땀에 흠뻑 젖어 바라본 주문진은 온통 청록색이었다. 이전에 차로도 몇 번 왔었지만, 걸으면서 오랜 시간 태양에 달궈진 몸의 온도가 바다의 청록색을 더욱 진하게 빛어냈다.

멀리 떠날 필요도 없다. 서울과 근교에도 많은 길이 있다. 지난 주에는 친구와 안산 대부해솔길 1코스를 걸었다. 우리의 대화는 카페의 배경음악이 아닌 바람 소리에 섞였다. 방아머리해수욕장에서 시작해 구봉도 낙조 전망대를 지나 코스의 종착지인 24시 횡집에 들렀다. 설마 했는데 코스의 종착지가 정말 횡집이었다. 마치 영화 <바그다드 카페>의 한 장면처럼 황량한 바닷가에 낡은 횡집이 덩그러니 놓여 있다. 그곳에서 꼬막과 소주를 먹었다.

걷는 자는 지역에 숨을 불어넣는다. 우리는 서로의 지역으로 걸어 들어가 방문하고, 선을 지키며 교류하고, 돌아오며 각자 생기를 얻는다. 나의 고향인 충남 예산군에도 예당저수지를 따라 걷는 ‘의좋은 형제길’이 있다. 전래 동화 <의좋은 형제>의 실제 배경지여서 붙은 이름이다. 길은 조그만 마을을 둘러보는 것이 전부다. 마을 슈퍼에서 음료수를 사 먹고 종착지에서 예당저수지의 특산 메뉴인 어죽을 먹으며 주인장과 대화를 나눴다. 이렇게 그 공간과 나는 숨결을 나눴다.

봄이 오면 외씨버선길을 걷고 싶다. 외씨버선길은 주왕산에서 시작해 청송, 영양, 영월, 봉화를 가로지르는 240km, 13개 코스로 구성된다. 길 모양이 꼭 외씨버선을 닮았다 한다. 그중에서도 가족과 1박 2일 일정으로 9개 코스를 걷고, 그곳에 자리한 만산 고택에서 아직은 쌀쌀한 봄밤을 구들장으로 데우고 싶다. ●

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

# 适合徒步旅行的3个地方

걷기 좋은 길 세 곳



首尔汉阳都城路 © 서울 한양도성길

사진 제공: 한국관광공사(이범수)

## 如果想欣赏不一样的首尔 首尔汉阳都城路

색다른 서울을 보고 싶다면 — 서울 한양도성길

■ [gil.seoul.go.kr](http://gil.seoul.go.kr)

围绕汉阳城的4条道路是为了保卫外来入侵。除此之外，首尔周边还有总长157公里的“首尔环山路”。它分为八个主要路线，分别以北汉山、冠岳山和峨嵋山等为起点。在这里可以欣赏到为人所知的‘美丽’首尔。

외부의 침입을 방어하기 위해 축조한 한양 도성을 따라 걷는 4개의 길이다. 이곳 말고도 서울을 한 바퀴 휘감는 총 157km의 ‘서울 둘레길’이 있다. 북한산, 관악산, 아차산 등 주요 산을 기점으로 8개 코스로 나뉜다. 그동안 몰랐던 ‘예쁜’ 서울을 감상할 수 있다.



智异山环山路 © 지리산 둘레길



Haeparang Road © 해파랑길

## 旅行者的Super Star 智异山环山路

여행자들의 슈퍼스타 — 지리산 둘레길

jjisantrail.kr

智异山环山路途经周围的咸阳、南原、求礼、河东、山清。任何地方都很美，让人不由得放弃走完环山路全程，而来到这些地方。春季会举办许多步行节，可选择参加。

지리산을 둘러싼 함양, 남원, 구례, 하동, 산청에 걸쳐 둘레길이 펼쳐진다. 어느 곳을 가든 아름다워 많은 이가 둘레길 종주를 떠난다. 봄을 맞아 각종 걷기 축제가 열리니 참여해보길 바란다.

## 沿着海岸散步

### Haeparang Road

바다와 함께 걷는 길 — 해파랑길

durunubi.kr

这是韩国最长的一条道路，总长770公里，横贯釜山、蔚山、庆州、浦项、盈德、蔚珍、三陟、江陵、襄阳、高城。主要经过的都是海滩和港口，因此如果想看海的话，可以选择适合自己的路段徒步旅行。

대한민국 최장 거리를 자랑하는 770km의 길이다. 부산, 울산, 경주, 포항, 영덕, 울진, 삼척, 강릉, 양양, 고성을 가로지른다. 주로 해변과 항구를 기점으로 하니, 바다를 보고 싶다면 해파랑길에서 원하는 세부 코스를 선택하길 바란다.

# 足で稼いだ美味しいお店 발품 팔아 찾은 맛집

日本料理、ファインダイニング、韓国料理そしてアジアンキューズに至るまで、最近ソウルに新しくオープンしたレストランを集めた。

文ーキム・ミンジ, チャン・ウンジ, オスヒョン © 写真ーリュ・ヒョンジュン

일식, 파인다이닝, 한식 그리고 아시안 퀴진에 이르기까지 최근 서울에 새로 문을 연 레스토랑을 모았다.

글. 김민지, 장은지, 오수현 / 사진. 류현준

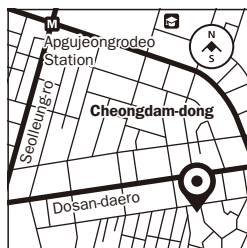


## 無二 唯一無二のおまかせ

唯一無二のおまかせ専門店を掲げる「無二」は、東京の有名料理学校である服部栄養専門学校で学んだキム・ドンウクシェフがオープンした店だ。

キム・ドンウクシェフが選んだメイン料理は、手間がかかる椀物だ。椀物とは会席料理で二番目に出される料理で、前菜といえる。調理工程が複雑で、多くの哲学を盛り込んだ料理だ。椀と食材も格別だ。椀物に使われる椀は、木を削って漆を塗った後、手作業で金箔を貼ってから乾燥させる過程を繰り返した、高級な椀だ。雲、梅、鶴、月など金箔でどのような模様が描かれているかによって、それぞれ異なる季節感を感じることができる。また、料理には旬の食材(旬)、旬を過ぎた食材(名残)、間もなく旬を迎える食材(走り)の三種類の食材を使っている。

椀物は出汁が重要であるため、出汁をとるときも一般的なミネラルウォーターや水道水ではなく、軟水だけを使っている。この店のおすすめ料理である八寸は、時計回りに食していく料理で、寿司、酢の物、和え物などが一皿に盛り付けられている。名匠の独自の技法で収穫された<sup>チンジュ</sup>普州の米、カラスミ、アカムツの釜飯も必ず味わってほしい無二を代表する料理だ。



- 📍 ソウル市江南区島山大路 72キル16
- 🕒 18:00~02:00
- 🍷 おまかせ 11万9,000ウォン、日本酒コース 4万9,000ウォン
- ☎ +82 2-511-1303
- 📍 서울시 강남구 도산대로72길 16
- 🕒 18:00~02:00
- 🍷 오마카세 11만 9,000원, 사계 코스 4만 9,000원
- ☎ 02-511-1303

## 유일무이 오마카세 —— 무니

없을 무(無), 두 이(二). 유일무이한 오마카세(주방장 특선) 전문점을 표방한 무니는 도교의 유명 요리 학교인 핫토리 출신의 김동욱 셰프가 문을 연 곳이다. 그를 비롯해 오승훈·김윤경 셰프가 함께 무니를 이끈다.

김동욱 셰프가 꼽는 메인 요리는 품이 많이 드는 섬세한 오완 요리. 오완은 가이세키 코스로 치면 두 번째 요리로 전채라고 할 수 있다. 만들기 까다롭고 많은 철학을 담은 요리다. 그릇과 재료도 남다르다. 오완 요리에 사용하는 그릇은 나무를 깎아 옷칠한 뒤 수제로 금박을 입히고 건조하는 과정을 반복한 귀한 그릇이다. 구름, 매화, 학, 달 등 어떤 금박 무늬가 새겨졌느냐에 따라 계절감이 달리 느껴진다. 음식은 계절 재료(순), 철이 지난 재료(나고리), 철이 다가오는 재료(하시리) 세 가지를 사용해 만든다.

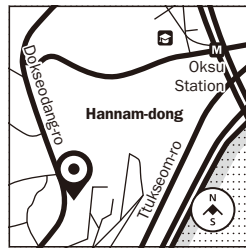
오완 요리는 육수가 중요해 육수를 낼 때도 일반 정수수 수돗물이 아닌 연수만 사용한다. 이곳의 추천 요리인 핫슨은 시계 방향으로 먹는데 스시, 초회, 아에모노라는 무침 요리 등이 한 접시에 담긴다. 명장의 독자적인 기법으로 수확한 진주 쌀, 송어알을 소금에 절인 어란, 금태로 만든 술밥도 반드시 맛봐야 할 추천 요리다.



「伝統はありますが、元祖はないと思います。伝統の味は守りつつ、その味を現代に合った方法で具現しようと努力しています」。朝鮮ホテルで数年間息を合わせてきたカン・ゴヌシェフとファン・ティエンブーシェフが、広東式の中国料理レストラン「ジュエ」をオープンした。ジュエとは、古代中国で貴族や功臣に下賜した爵位を意味する漢字「爵」を中国語読みしたもの。格調ある中国料理を提供しようという抱負を表現した。

ジュエのシグネチャーメニューは、パーベキューと点心だ。パーベキューはカン・ゴヌシェフが日本のミシュラン中華料理店「富麗華」で直接習ったノウハウをもとに、五種類の香辛料を入れたタレに漬けた肉を一日以上乾燥させてから300℃以上の温度で焼き上げる。このとき、中はしっとり、外はパリッと仕上げるため皮に細かく穴を開けて脂がよく落ちるようにしている。点心は、約30年間点心だけを専門的に作ってきたファン・ティエンブーシェフが提供している。

その他にも、薄切りにして乾燥させた韓国牛(韓国牛)のジャーキーをカラリと揚げて餡細工にのせた風乾牛肉、プリッと蒸したホタテ貝をほうれん草の翡翠ソースと干し貝柱と一緒に食べるホタテの翡翠蒸しもお勧めだ。料理と一緒にジュエの専属茶芸師が選ぶ五種類の茶をブレンドした公侯伯子男も楽しんでみよう。



- 📍 ソウル市龍山区読書堂路 124-7
- 🕒 11:30~15:00, 18:00~22:00
- 📞 パリッとしたボークパーベキュー 3万9,000ウォン、風乾牛肉 2万3,000ウォン、ホタテの翡翠蒸し 3万8,000ウォン、ジュエシグネチャーティー公侯伯子男 2万4,000ウォン
- ☎ +82 2-798-9700
- 📍 서울시 용산구 독서당로 124-7
- 🕒 11:30~15:00, 18:00~22:00
- 📞 바삭한 돼지 바비큐 3만 9,000원, 전복소매 1만 8,000원, 풍건우육 2만 3,000원, 비취가리비찜 3만 8,000원, 공후백자담 2만 4,000원
- ☎ 02-798-9700

## 격조 있는 중식 —— 주예

“전통은 있으나 원조는 없다고 생각합니다. 전통의 맛은 지키되 그 맛을 현대에 맞게 구현하고자 합니다.” 조선호텔에서 수년간 함께 합을 맞춘 강건우 셰프와 황티엔푸 셰프가 광등식 중식당 주예를 열었다. ‘주예’는 고대 중국에서 귀족이나 공신에게 주던 작위를 뜻하는 한자 ‘爵(작)’을 중국어로 발음한 것이다. 격조 있는 중식을 선보이고자 하는 포부가 담겨 있다.

주예의 시그너처 메뉴는 바비큐와 담섬. 바비큐는 강건우 셰프가 일본 미술쟁 스타 중식당 후레이카에서 연수받던 시절 배운 노하우를 바탕으로, 다섯 가지 향신료를 넣은 양념에 재어둔 고기를 하루 이상 말린 후 300℃ 이상에서 구워낸다. 이때 속살은 촉촉하고 겉질은 바삭하게 만들기 위해 겉질에 미세한 구멍을 내어 기름이 잘 빠지도록 한다. 담섬은 약 30년간 담섬만 전문적으로 만들어온 황티엔푸 셰프가 선보인다. 황티엔푸 셰프는 싱가포르, 말레이시아를 거쳐 2005년부터 한국에서 한식 재료를 사용해 한국인의 입맛에 맞는 담섬을 연구해왔다.

이 외에 얇게 썰어 건조시킨 한우 육포를 바삭하게 튀긴 후 설탕 공예를 활용한 접시 위에 올린 풍건우육, 가리비를 촉촉하게 썰낸 후 시금치를 활용해 만든 비취 소스, 건관자와 함께 먹는 비취가리비찜 역시 추천할 만하다. 여기에 주예의 전속 차예사가 고른 다섯 가지 재료의 블렌딩 차, 공후백자담을 곁들여보자.



ミシュラン3つ星の「French Laundry」(アメリカ)と2つ星の「The Ledbury」(イギリス)などで経験を積んだオーストラリア出身のジョセフ・リジャーウッドシェフが、ファインダイニングレストラン「エビット」をオープンした。エビットの料理は、韓国の食材料をテーマにし、ジョセフシェフをはじめとするチームの技術を加えて完成する。

ジョセフオーナーシェフは、韓国料理のファインダイニングを真似るのではなく、徹底して外国人の視線で韓国の食材料を解釈している。軽い空腹しぎの食材に過ぎなかったカワノナを主材料に使ったメニューや、蕎麦を麺ではなくお粥にするなどの方法は、斬新だが深刻ではない。それぞれの食材の古典的な調理方法にとらわれない彼にとって、韓国の食材を使って料理するときにあえて実験的になる必要はないからだ。エビットの盛り付けや料理から感じられる神秘的な感覚は、そのような純粋さから生まれる。

野生の食材を使うことに魅力を感じるジョセフシェフは、狩猟してきたキジを持ち込んで自ら羽を抜いて下処理することもあり、カナダ出身の韓国酒ソムリエ、ダスティンと一緒に山で採取した野生のエノキで作ったアイスクリームがお目見えすることもある。



- 📍 ソウル市江南区道谷路23キル33
- 🕒 火~金曜 18:00~23:00  
土曜 12:00~22:30  
(ブレイクタイム 15:00~18:00)
- 🍷 ディナーテイasting  
コース 13万ウォン、韓国酒ペアリング 6万ウォン
- ☎ +82 70-4231-1022
- 📍 서울시 강남구 도곡로23길33
- 🕒 화~金요일 18:00~23:00  
토요일 12:00~22:30  
(ブレイクタイム 15:00~18:00)
- 🍷 디너 테이스팅 코스 13만 원,  
한국 술 페어링 6만 원
- ☎ 070-4231-1022

## 韓国食材料の再 해석 —— 에빗

미슐랭 3 스타 프렌치 론드리(미국)와 2 스타 레드버리(영국) 등에서 경험을 쌓은 호주 출신의 조셉 리저우드 셰프가 파인다이닝 레스토랑 에빗을 열었다. 에빗은 하나의 장르로 규정하기 어려운 공간이다. '퓨전'이나 '무국적'이란 테두리에 속하지 않는 에빗의 음식은 한국의 식재료를 주제로 하여 리저우드 셰프를 비롯한 팀의 기술을 더해 완성한다.

리저우드 오너 셰프는 한식 파인다이닝을 흉내 내지 않고 철저히 외국인인 시선에서 한국의 식재료를 해석한다. 요깃거리에서 지나지 않던 다슬기를 주재료로 한 메뉴나 메밀을 면이 아닌 죽으로 만드는 방식은 참신하지만 심각하지 않다. 식재료마다 정해진 고전적인 조리법에서 자유로운 그에게 한국 식재료로 요리한다는 것은 애써 실험적일 필요가 없기 때문이다. 에빗의 플레이팅과 요리에서 느껴지는 신비로움은 이러한 순수함에서 나온다.

야생 식재료에 매력을 느끼는 리저우드 셰프는 사냥한 꿩을 그대로 들여와 직접 털을 뽑아 손질하기도 하고, 캐나다 출신의 한국 술 소믈리에 더스틴과 함께 산에서 채집한 야생 팽이버섯으로 만든 아이스크림을 선보이기도 한다.

# EVETT

## 韓国食材料の再 해석





# BONTÉ

革新的なアジアンキューズ

トサン島山公園に位置するモダンコリアンファインダイニング「オルム」の厨房を指揮するソ・ホヨンシェフが、そう遠くない場所にもう一つの店を構えた。フランス語の「ボンテ」とは、優しさ、善良さ、本来の姿という意味だ。始まりと終わりが同じである本来の姿で食材の味を生かした料理を提供するという彼の哲学が込められている。一切の目隠しが無い完全なオープンキッチンもまた、彼が重要視する客との疎通を通して信頼を与えるためだ。

フレンチを再解釈したオルムとは異なり、ここボンテでは香港、日本などアジアで経験した多様な料理に韓国料理の感覚を加えて、いつものようでありながら新しい味を提供する。例えば、牛カツサンドの主材料である韓牛はマッコリで溶いた衣をつけて揚げたり、メンボシャ(ハトシ)の海老に低塩の明太と済州産の海苔を加えるといった風なのだ。

客一人一人に各自の皿でサーブされる通常のコースとは異なり、連れのメンバーと分けて食べるように盛り付けられた様子からは、自然と韓国の情が感じられる。ランチには単品、ディナーにはコースで運営しており、夜9時からはパーティムになって単品料理も一緒に楽しめる。革新的なアジアンキューズの風味をより高めてくれるナチュラルワインのペアリングは、ボンテで必ず体験してほしいもう一つのお楽しみだ。●



- 📍 ソウル市江南区島山大路 45キル14
- 🕒 12:00~15:00、18:00~24:00、1月1日・旧正月・秋夕休業
- 🍷 牛カツサンド 4万2,000ウォン、カニのピピム麵 3万9,000ウォン、ボンテメンボシャ 2万8,000ウォン
- ☎ +82 2-545-2018
- 📍 서울시 강남구 도산대로45길 14
- 🕒 12:00~15:00、18:00~24:00、신정·구정·추석 휴무
- 🍷 규가초산도 4만 2,000원, 대계비빔면 3만 9,000원, 본테멘보샤 2만 8,000원
- ☎ 02-545-2018

## 혁신의 아시아인 퀴진 —— 본테

도산공원에 위치한 모던 한식 파인다이닝 율음의 주방을 지휘하는 서호영 셰프가 여기서 멀지 않은 곳에 또 다른 공간을 마련했다. 프랑스어 본테(bonté)는 ‘착함’ ‘어짐’ ‘본디의 모습’이라는 뜻이다. 처음과 끝이 같은 본디의 모습으로 식재료의 맛을 살린 요리를 선보이겠다는 그의 철학이 담겼다. 어떤 가림막도 없는 완전한 오픈 키친 역시 그가 중요시하는 손님과의 소통을 통해 신뢰를 쌓기 위함이다.

프랑스 요리를 재해석하는 율음과 달리 본테에서는 홍콩, 일본 등 아시아에서 경험한 다양한 요리에 한식의 느낌을 더해 익숙한 듯 새로운 맛을 선보인다. 예를 들면 규가초산도의 주재료인 한우에 막걸리 반죽을 입혀 튀기거나 멘보샤의 새우에 저염 명란과 제주산 감태를 더하는 식이다.

개인마다 접시가 놓이는 통상적인 코스 구성과 달리 일행이 나눠 먹을 수 있도록 차려진 모습에서 한국의 정이 느껴진다. 런치는 단품, 디너는 코스로 운영하며 밤 9시부터는 바 타임으로 단품 요리를 함께 맛볼 수 있다. 혁신적인 아시아 요리의 풍미를 돋워주는 내추럴 와인 페어링은 본테에서 놓치기 아쉬운 또 하나의 즐거움이다。●

김민지, 장은지, 오수현은 국내 최초의 푸드 라이선스 매거진 <올리브 매거진 코리아>의 에디터다. 국내외 미식 문화 소식을 <올리브 매거진 코리아>의 지면을 통해 날 빠르게 전하고 있다.

김민지, 장은지, 오수현은 국내 최초의 푸드 라이선스 매거진 <올리브 매거진 코리아>의 에디터다. 국내외 미식 문화 소식을 <올리브 매거진 코리아>의 지면을 통해 날 빠르게 전하고 있다.