

ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine
May 2019



ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Moonassi

The Self Appears After It Is Erased



When I first heard the name Moonassi I thought it was the French *Moi Aussi* (“me too”). Perhaps that’s because I saw a picture of someone looking through a drawer full of masks with different expressions, all packed together like files, wondering, “What self should I live as tomorrow?” I sighed as I thought, “That’s what I do, too.”

Moonassi’s original meaning comes from the Korean *mu-a*, meaning “no self.” Artist Kim Daehyun (born 1980) explains how he came up with this name: “It was an empty name that I used, meaning that the self is nothing, as I wanted to get close to that no-self state. When I said it, it became *mu-na*, and then Moonassi, (Mr. No-Self).” Moonassi is both the artist’s pseudonym and the name of a character in his paintings and illustrations.

Because the different aspects of the Moonassi character makes you wonder whether it’s a boy or a monk, a person or several ones, it keeps you guessing until you come to a sudden realization: Although these faces look expressionless, each one has a slightly different expression. But instead of some revealing emotions, the expressions act as masks that disguise the inner feelings.

Kim Daehyun derived his character from a Buddhist painting of the Goryeo Dynasty era (918–1392) that he saw in a book on East Asian art history while studying Oriental Art at Hongik University. With his elongated head, long ears, narrow half-opened and half-closed eyes, and tight-fitting black clothing, Moonassi can be any of us. What began as an attempt by Kim to erase the self, was reborn as a self-portrait with a unique persona.

Kim explains the connection between the character and the man behind it as follows: “The subject I draw is my own mind, and it’s inevitable that I can’t escape the self and only end up emphasizing it all the more. Like

anyone else, when I can’t understand myself, I try harder. Black lines and white spaces have unlimited power to express the distinctions and sympathies between the self, others, and all existence.”

After emptying everything out, you end up with a vessel that can hold anything. Kim has worked as an illustrator for the New York Times and provided artwork for German, Spanish, and British magazines, and has even been commissioned to do artwork for scientific and cultural journals. He has collaborated with the French fashion brand Maison Kitsuné and the Norwegian perfume brand Son Venin. He has also designed record sleeve covers and painted murals for a Thai public art festival and the lounge of the global sharing office Wework on Seoul’s Euljiro Street.

Kim’s artwork resonates deeply with meditations on the sincerity of attitudes and expressions, and the formation of relationships. Their titles are also very appealing. Moonassi pursues naturalness in relationships between people, like the thin, smooth lines of destiny seen in Buddhism. This pursuit reminds of the nihilism of Friedrich W. Nietzsche, but it is actually closer to an existentialism that seeks a life of freedom. ●

Moonassi’s works can be examined at the exhibition «I Draw» at the D Museum in Seoul until September 1. In August, he will hold a solo exhibition in Hong Kong. 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.

1. “See through you
내가 보여줄게”, 38×56cm,
ink on paper, 2017
2. “Openbook I 책을 펴다 1”
35×52cm,
pigment liner and marker
on paper, 2015



나를 지우니

처음에는 ‘무나씨’라는 이름을
무아 오씨(Moi Aussi: ‘나도’라는
뜻의 불어)로 잘못 들었다.
서랍 가득 서류철처럼 뽁뽁이 채운
표정의 가면을 뒤적거리며 내일은
또 어떤 나로 살아야 하나
고민하는 그림에서 울컥
“나도 그래”라는 공감의 탄식이
흘러나왔기 때문인지도 모른다.

글. 조상인

무 나 씨

내가 보인다

무나씨의 원래 뜻은 ‘무아(無我)’였다. 작가 김대현
(1980년생)은 “무아에 가까워지고 싶어서, 나와 같은
것은 아무것도 없다는 뜻으로 사용한 공허함의
이름이었는데 불리다 보니 무나가 되고 무나씨가 됐다”고
말한다. 무나씨는 작가의 예명인 동시에 그림 속
캐릭터의 이름이다.

소년인지 승려인지, 하나인지 여럿인지, 나인지
너인지 골몰하게 만드는 인물인지라 보고 또 보고 계속
들여다보다가 문득 깨닫게 만드는 그림이다. 표정이 없는
듯하지만 실은 모든 얼굴이 미묘하게 다른 표정을 짓고
있다. 그 표정은 감정을 드러내는 게 아니라 속마음을
숨기는 가면 역할을 하지만.

작가는 홍익대학교 동양화와 재학 시절
동양미술사책에서 본 고려 불화를 따라 그리다 지금의
캐릭터를 얻었다. 불룩 솟은 머리통과 길쭉한 귀, 뜬 듯
감은 듯한 가는 눈과 몸에 착 붙은 검은 옷의 무나씨는
나이고 너이자 우리이다. 나를 지우려 그리기 시작한
것이 결국은 페르소나적 자화상으로 태어났다. “그리는
대상이 나의 마음이니, 나를 버릴 수 없으며 더욱
강조하게 되는 것 또한 어쩔 수 없겠죠. 누구나 그렇듯
자신의 마음이 이해되지 않을 때 그 마음을
외면하기보다는 이해해보려 노력하고 있어요. 검은 선과
흰 여백은 나와 타자, 모든 존재의 구분과 교감을 무한히
표현할 수 있습니다.”

그렇게 모두 비워냈더니 뭐든 담을 수 있는 그릇이
됐다. 그는 <뉴욕타임스>의 일러스트 작업을 하며 독일,
스페인, 영국 등의 잡지는 물론 해외 과학·문학 저널의
그림을 그렸다. 프랑스 의류 브랜드 메종키츠네(Maison
Kitsuné), 노르웨이 향수 브랜드 손베닌(Son Venin)
등과 협업하기도 했다. 음반 커버 제작은 물론 태국의
공공 미술 축제에서 벽화를 제작했고, 서울 을지로의
글로벌 공유 오피스 위워크(Wework) 라운지에는
소통에 관한 벽그림을 남겼다.

태도의 진실함, 표정과 껍데기, 관계 맺기에 대한
명상이 몽근한 울림을 주는 그림인 데다 제목도
맛깔스럽다. 훌훌 털고 힘을 뺀 무나씨는 자연스러움을
따르는 무위의 삶을 살면서도, 불교의 인연 줄 같은
가늘고 유려한 선으로 사람 사이의 관계를 얘기한다.
니체의 허무주의(니힐리즘) 같지만 실상은 자유로운
인생을 추구하는 실존주의에 가깝다. ●

서울 한남동 디뮤지엄에서 9월 1일까지 열리는 전시 ‘I draw: 그리는 것보다 멋진 건 없어’에서 무나씨의 작품을 만날 수 있다. 오는 8월에는 홍콩에서 개인전을 연다. 조상인은 서울대 고고·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 12년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.



“Body as a language 몸의 말”
29.7×126cm,
Korean ink on Korean paper,
2017

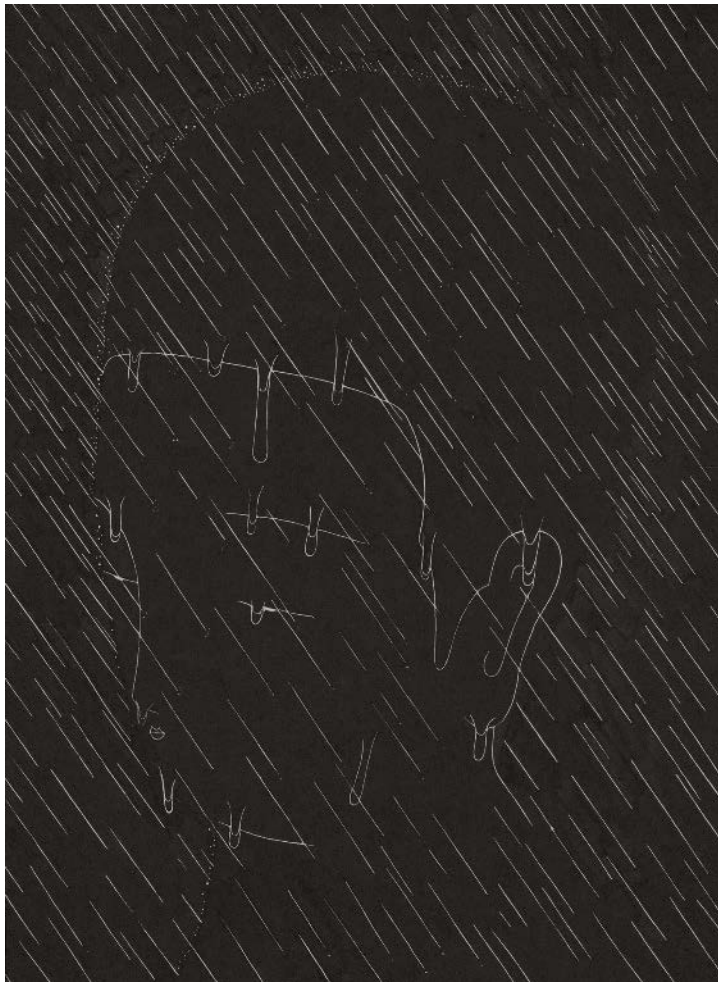
1. "Stacks of you
날마다 타인", 42x29.7cm,
pigment liner and marker
on paper, 2013
2. "Ephemeral silhouette II
짓고 허무는 경계 2",
33.5x46cm, Korean
ink on Korean paper,
2017
3. "Embraceable you 권찮아",
84x60cm, ink on paper,
2016
4. "What are three things
you would save
if your home were on fire?
나, 나를 지키는 나,
나를 버리는 나"
20x20cm, pigment liner
and marker on paper,
2016



1



3



2



4



contents

cover artist

Moonassi

무나씨

clipping

**Travel, Culture,
and More**

#파리, 제주푸드앤와인페스티벌,
베네치아 비엔날레, 뉴욕의 새 랜드마크,
이색 숙소, 친환경 도서관, 작가의 고향

Culture

Get Inspired

destination

**You Are a Goddess
Living in a City of Angels**

LA에서는 누구나 천사가 된다

tasty road

**Gourmet Trip to
California**

캘리포니아 미식의 길

Style

Make a Statement

travel essay

**Amazing, Enchanted
Palau**

오, 놀라워라! 신비로운 팔라우

getaway

**Seaside Village Diary
Shirahama**

바다 마을 다이어리, 시라하마



ASIANA
culture, style, view

May 2019

Volume 31, no. 365

© Louis Vuitton Malletier / Icinori



View

Widen Your Scope

eye

Icinori's View of Seoul

이시노리가 바라본 서울

spotlight

Korea's Original Fashion Designer, Nora Noh

한국 패션사의 첫 페이지, 노라노

Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

place

给建筑披上文化的外衣

문화를 입은 건축

stage

汇聚韩国的大型演出

한국에 모인 대작

K-trend

回到未来

미래로 후진하다



new restaurant

足で稼いだ美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

entertainment

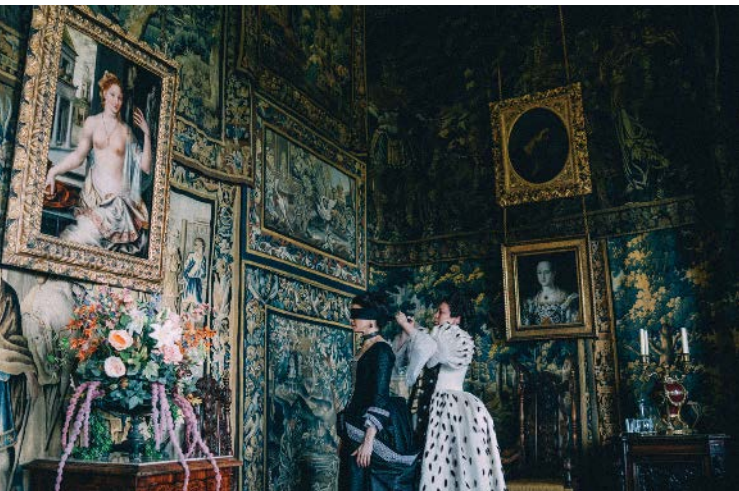
In-Flight Entertainment Programs

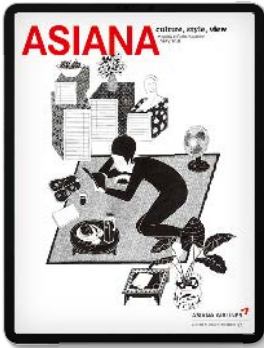
기내 엔터테인먼트 프로그램

information

Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보





Front Cover

Moonassi

"Openbook II"

pigment liner and marker on paper
35x52cm, 2017

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

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

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

PUBLISHED BY ASIANA AIRLINES

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

Publisher Han Chang-Soo
Executive Advisor 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.



하루밖에 없는 지구
고객처럼 소중히

clipping

HASHTAG

#Paris

인스타그램에서 가져온 파리 조각 모음
edited by Ha Eun-A



Joann Pai

@sliceofpai

Joann Pai is a food and travel photographer based in Paris whose goal is to discover various cultures around the world through their cuisines.

She co-founded *Slice of Paris*, an Instagrammer's guide to Paris, and *Acornmag*, a collaborative food and lifestyle magazine.

조안 파이는 파리에서 활동하는 음식&여행 사진가다. 음식을 통해 전 세계의 다양한 문화를 발견하는 것이 목표다. 인스타그램어가 소개하는 파리의 모습을 담은 홈페이지 'Slice of Paris'와 음식&라이프스타일을 다루는 잡지 <Acornmag>를 운영하고 있다.

#sliceofparis #pariseats #parisjetaime
#paris #seemyparis #mylittleparis #parisfood
#parisfrance #ig_paris



clipping

AGENDA

JEJU



Image courtesy of Jeju Food & Wine Festival

The Jeju Food & Wine Festival

The Jeju Food & Wine Festival is an event where worldwide Michelin starred chefs create a variety of dishes using Jeju Island ingredients. A total of 24 chefs are participating this year. Moreover, in celebration of the 30th anniversary of diplomatic relations between Korea and Poland, the reputed Polish chef Karol Okrasa from Hotel Intercontinental Warsaw will showcase his culinary skills. Meanwhile, Paul Semboshi, the first Asian sous-chef at Four Seasons Paris, and Takayama Tatsuhiro, a Michelin one-starred chef from Japan, and Sun-Ok Kim, whose restaurant Meta in Singapore earned a Michelin star, will also participate in the festival. Joining these chefs will be Hee-Sook Cho, a Michelin one-starred living legend of Korean cuisine. Asiana Airlines is now in its fourth year as a major sponsor of the Jeju Food & Wine Festival, continuing its support for the development of Jeju Island's culinary culture and the expansion of its tourist industry. Part of its supporting activities include providing free air tickets to the chefs who volunteered their time and creativity for the event. 📍 Haevichi Hotel & Resort Jeju, Maison Glad Jeju, and other venues on Jeju Island

📅 May 2-11 🌐 jejufoodandwinefestival.com

제주푸드앤와인페스티벌

매년 5월이면 제주에는 세계적인 미쉐린 셰프들이 모여 제주의 청정 식재료를 주제로 미식의 향연을 펼친다. 올해는 한국-폴란드 수교 30주년을 맞아 폴란드에서 가장 촉망받는 셰프인 호텔 인터컨티넨탈 바르샤바의 카롤 오크라사, 포시즌스 호텔 파리 최초의 동양계 수셰프를 지낸 폴 셈보쉬, 일본의 전도유망한 미쉐린 1스타 셰프 타카야마 타츠히로, 싱가포르에 위치한 레스토랑에서 미쉐린 1스타를 획득한 셰프 김선옥, 한식의 거장이자 미쉐린 1스타 셰프인 조희숙 등 총 24명의 셰프가 참여한다. 아시아나항공은 셰프를 꿈꾸는 미래 인재 육성에 기여하고자 하는 행사의 취지에 공감하며 4년째 대표 후원사를 도맡고 있다. 재능 기부에 동참하는 셰프들의 항공권 지원을 비롯해 다양한 후원 활동을 전개 중이다.

📍 해비치호텔&리조트 제주 및 메종글라드 제주 등 제주 일대

📅 5월 2~11일(가든디너 10일, 갈라디너 11일)

🌐 jejufoodandwinefestival.com

NYC

New York City's New Landmark

New York keeps evolving. Hudson Yards, a large-scale urban redevelopment project on the west side of Manhattan, has become host to a new landmark. Designed by Thomas Heatherwick and named Vessel, the imposing giant honeycomb-shaped structure consists of interlinked staircases with some 2,500 steps. The structure is 26 meters tall. A new cultural arts center named The Shed has also opened at the Hudson Yards, while the New York Edge observation deck is soon to be completed.

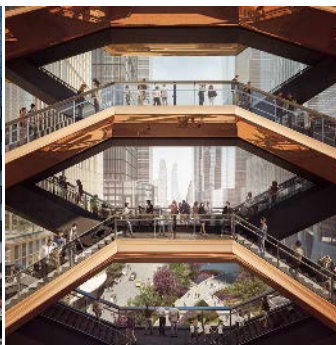
📍 hudsonyardsnewyork.com

뉴욕의 새로운 랜드마크

뉴욕의 진화는 계속된다. 맨해튼 허드슨강 변에서 진행 중인 대형 도시재개발 사업 '허드슨 야드 프로젝트'와 함께 새로운 랜드마크 베슬(Vessel)이 등장했다. 그 모습만으로도 압도되는 거대한 황금빛 벌집 형태의 구조물로 2,500여 개의 계단이 나선형으로 얽혀 있다. 높이는 46m. 영국 출신의 디자이너이자 건축가 토머스 헤더윅이 기획했다. 이 밖에 종합예술 센터 더 셰드(The Shed)가 개관했으며 전망대 에지(Edge)도 완공을 앞두고 있다.

📍 hudsonyardsnewyork.com

Images courtesy of Michael Moran for Related-Oxford, Forbes, Massie-Heatherwick Studio



VENICE

The Venice Biennale 2019

The Venice International Art Biennale, the art world's Olympics, turns 58 this year. This year's edition opens on May 11 with the main exhibition «May You Live in Interesting Times», curated by Ralph Rugoff, the director of the Hayward Gallery in London. Korean artists invited to the main exhibition are Lee Bul, Suki Seokyeong Kang, and Anicka Yi. During the vibrant art event, the entire Venice becomes a huge exhibition space.

📍 Across Venice, including the Giardini Pubblici Park and the Arsenale exhibition site

📅 May 11 – November 24 (Preview May 8-10)

🌐 labiennale.org

제58회 베네치아 비엔날레

'미술계의 올림픽' 베네치아 비엔날레가 올해로 58회를 맞이했다. 영국 헤이워드 갤러리 디렉터인 랠프 루고프(Ralph Rugoff)가 총감독을 맡은 본전시 'May You Live in Interesting Times'와 함께 공식 개막한다. 본전시 초대 국내 작가로는 이불, 강서경, 아니카 리가 선정되었다. 베네치아 전역이 거대한 전시장으로 변모하는 기간인 만큼 예술의 기운이 생동하는 도시를 만끽할 수 있는 기회다.

📍 자르디니 공원 및 아르세날레 전시장 등 베니스 일대

📅 5월 11일~11월 24일(프리뷰 5월 8~10일) 🌐 labiennale.org

Liu Wei, "Microworld," 2018, Aluminium, plates Dimensions variable
Image courtesy of Liu Wei Studio & Faurischou Foundation Beijing
Photo © Jonathan Leijonhufvud

Unique Lodging

Check out these three unusual lodging facilities that will make your dream travel come true.

text by Ha Eun-A

Ulaanbaatar

별별 숙소

꿈에 그리던 하룻밤을 실현해줄

이색 숙소 세 곳.

글. 하은아

Ulaanbaatar

Ger for Traveling Nomads

Sleep like a nomad in Gorkhi-Terelj National Park, one of the most scenic spots in Mongolia. Located about a 90 minutes' drive away from Ulaanbaatar, Terelj Star Resort offers an authentic experience of the ger, the traditional dwelling of the Mongolian nomads. Step out of the ger to get a picturesque view of cattle and horses grazing on surrounding pastures. Travelers can enjoy a relaxing stay in these exotic lodging facilities.

tereljhotel.com

울란바타르 — 여행 유목민을 위한 게르
몽골 최고의 경관을 자랑하는 테렐지 국립공원에서 하루 동안 유목민이 되어보자.

울란바타르에서 약 1시간 30분 거리에 있는 테렐지 스타 리조트에서는 몽골 전통 가옥인 게르를 체험할 수 있다. 문밖을 나서자마자 소와 말이 풀을 뜯는 한적한 초원이 그림처럼 펼쳐진다. 이국적인 풍경을 간직한 게르에서 더없이 평화로운 하루를 만끽할 수 있다.

tereljhotel.com

Halong Bay

Healing Moments at a World Natural Heritage Site

Halong Bay is a UNESCO World Heritage Site located about 3.5 hours away by car from the Vietnamese capital Hanoi. Dotted with more than 3,000 islands and islets, the area is reputed as one of the most fascinating cruising spots around. Aphrodite Cruise is a luxury cruise line in the Halong Bay area, offering guest rooms equipped with hot spa bathtubs and a terrace for looking out at the ocean views. Through this special cruise experience, you can become a part of the panoramic view of nature while enjoying the refreshing ocean breezes.

aphroditecruises.com

하롱베이 — 세계자연유산에서의 힐링
하노이에서 차를 타고 3시간 30분쯤 가면 나오는 하롱베이는 유네스코 세계자연유산 명승지이다. 3,000여 개의 크고 작은 섬이 모여 있어 크루즈 여행지로도 이름났다.

아프로디테 크루즈는 하롱베이 주위를 유람하는 럭셔리 크루즈이다. 온수 스파 욕조와 테라스를 갖춘 객실에서 바다를 바라보며 힐링하는 시간을 가질 수 있다. 크루즈로 불어오는 상쾌한 바람을 맞으며 파노라마로 펼쳐지는 자연 경관의 일부가 되어보는 특별한 경험이 가능하다.

aphroditecruises.com

Bonn

A Small, Unique Town

Located about two hours away from Frankfurt by car, Bonn is one of the oldest cities in Germany, boasting 2,000 years of history. It is the birthplace of composer Ludwig von Beethoven. The city is also home to BaseCamp Bonn, a hostel that has been nicknamed "the craziest campsite." The site is a former warehouse that has been transformed into a vintage faux-campsite reminiscent of the village in the 1998 American film *The Truman Show*. The guest rooms range from flower-decorated caravans to submarines, spaceships, beach houses, and even vintage train cars. Enjoy an unusual stay, as if in a small town created by eclectic homeowners.

basecamp-bonn.de

본 — 개성 만점 소도시
프랑크푸르트에서 약 2시간 거리에 위치한 본은 2,000년 역사를 자랑하는, 독일에서 가장 오래된 도시 중 하나다. 베토벤이 탄생한 도시로도 알려져 있다.

이곳에 '가장 크레이지한 캠핑장'이라는 별칭이 붙은 호스텔 베이스캠프 본이 자리한다. 커다란 창고를 개조해 만든 영화 <트루먼 쇼>를 떠올리게 하는 가상 마을이다. 꽃 장식이 화려한 캐러밴부터 잠수함, 우주선, 해변의 집, 빈티지 열차 등 다양한 콘셉트의 방이 준비돼 있다. 각기 다른 주인이 꾸며놓은 듯한 개성 만점 '소도시'에서 색다른 하루를 보내보자.

basecamp-bonn.de



Halong Bay



Bonn



clipping

ECO



G R E E N L I B R A R I E S

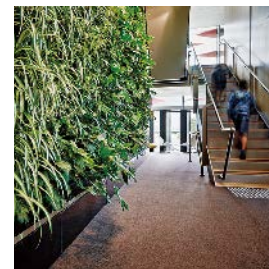
녹색 도서관

Environmentally friendly architecture has become an important concept in modern architecture. Eco-friendly architectural ideas are now incorporated in libraries throughout the world.

text by Kim Na-Young

‘친환경 건축’이 현대건축의 중요한 개념으로 자리 잡았다. 도서관에서 발견한 친환경 건축 아이디어.

글. 김나영



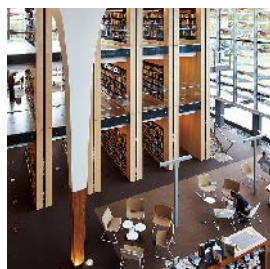
SYDNEY Bankstown Library and Knowledge Centre

The Centre is located in Bankstown, about a 40 minutes' drive from downtown Sydney, Australia. The library was built in 2014 with reused materials from the old town hall. Its living Green Wall is covered with plants, making it an environmentally friendly air purification system that uses the natural filtering properties of some 4,300 plants. Inside, visitors feel as if they have walked into a forest, not a repository of books. The library also harnesses solar power through the solar panels installed on its rooftop.

cbc.city.nsw.gov.au

시드니 — 뱅크스타운 도서관 & 지식 센터
시드니 중심가에서 차로 40분쯤 떨어진 동네 뱅크스타운에 위치한 도서관&지식 센터는 1970년대에 지은 시청사를 개조해 2014년 문을 연 곳이다. 기존 건물의 재료를 재활용하고 4,300여 개의 식물을 이용한 친환경 공기 정화 시스템을 갖췄다. 도서관 안쪽 벽 한 면을 가득 채운 ‘식물 벽’이 바로 그것이다. 삭막한 도서관이 아닌 마치 숲에 들어선 듯 편안함을 준다. 또한 지붕에 설치한 태양광 패널로 모은 에너지의 일부를 실제 운영에 활용하는 등 지속적으로 친환경 에너지를 활용하는 방안도 모색 중이다.

cbc.city.nsw.gov.au



HANOI The VAC-Library

The VAC-Library in the Vietnamese capital is a children's library built by Hanoi-based architecture studio Farming Architects, which specializes in environmentally friendly architecture. The impressive, jungle gym-shaped structure runs a mini ecosystem to teach kids about horticulture, hydroponics, and stock farming. Children can either read books or play in a playground atmosphere here. Transparent solar panels installed on the top of the jungle gym structure gather solar energy for use in hydroponics and lighting. This process teaches the children about the recycling of natural energy resources.

farmingarchitects.com

하노이 — VAC-도서관
VAC-도서관은 친환경 건축을 추구하는 하노이 기반의 건축소 파밍 아키텍츠(Farming Architects)에서 지은 어린이 도서관이다. 마치 정글집 같은 구조가 인상적인데 이러한 구조를 이용해 원예, 수경 재배, 축산(물고기, 닭 등) 등 다양한 생태 체험을 할 수 있는 공간을 완성했다. 아이들은 이곳에서 자유로이 책을 읽거나 놀이터에 온 듯 놀면서 자연스럽게 생태 체험을 하게 된다. 정글집 구조 위쪽에 설치한 투명 태양광 패널로 모은 에너지를 수경 재배나 조명에 활용하고, 아이들은 이러한 일련의 과정을 살피며 자연 에너지의 순환 과정에 대해 공부할 수 있다.

farmingarchitects.com

clipping

ITEM

Good Goods

text by Ha Eun-A

좋아, 굿즈

글. 하은아



Sliding Puzzle, 4,900 won
슬라이딩퍼즐, 4,900원



Kitak 기탁



HawaiianSalad
하와이안샐러드



Market Bag, 11,900 won
마켓백, 1만 1,900원

CAEMU 캐무



Glass Cup, 5,900 won
유리컵, 5,900원

The D Project Space Guseulmoa Billiard Hall has brought together 35 Korean creators — illustrators, designers, creative directors and tattooists participating in the «Goodsmoa Mart-GOODS IS GOOD» exhibition, which showcases some 200 artworks and 500 merchandise items and other goods. From key chains to bags and mats, the illustrated items on display become portable works of art. The exhibition was designed on the concept of a grocery market and divided into sections including “Produce,” “Seafood,” “Meat,” and “Frozen,” each provided with fresh goods.

- 📍 B3, 85, Dokseodang-ro, Yongsan-gu, Seoul
- 🕒 Open Noon – 8 p.m. until August 25; closed on Mondays
- 🌐 daelimmuseum.org/guseoulmoa

좋아하는 작가의 작품을 내 품에 휴대하는 방법, 굿즈. 열쇠고리부터 가방, 돗자리까지 그림이 들어간 물건은 그 자체로 작품이 된다. 일러스트레이터, 디자이너, 광고기획자, 타투리스트 등 다양한 분야에서 활동하는 35명의 국내 작가가 디프로젝트 스페이스 구슬모아당구장으로 모였다. 200여 점의 작품과 500여 개의 굿즈를 선보이는 전시 ‘굿즈모아마트-GOODS IS GOOD’을 주목하자. ‘마트’에서 착안해 만든 청과, 수산, 정육, 냉동식품 코너에서는 ‘신선한’ 굿즈를 한가득 만나볼 수 있다.

- 📍 서울시 용산구 독서당로 85 지하 3층
- 🕒 8월 25일까지, 12:00~20:00, 월요일 휴관
- 🌐 daelimmuseum.org/guseoulmoa

Images courtesy of D Project Space 구슬모아당구장

Se A Choo 세아추



Griptok, 9,000 won
그립톡, 9,000원

destination

text by Kim Myun-Joong
photos by Kim Kyung-Bum



When I took in the free-spirited energy that overflows
in every corner of this city, I felt as if my spirit was being reawakened.
And when I looked out at the beautiful views of this city from a high rooftop,
I felt as if I had become an angel myself. In LA, I found my lost wings.

LA에서는 누구나 천사가 된다

자유분방한 기운이 넘쳐나는 이 도시의 구석구석을 호흡하고 느끼다 보면
저절로 삶의 에너지가 충전되는 느낌이 든다. 높은 루프톱에서 눈앞에 펼쳐진 도시의 아름다운 경관을 바라볼 때면
마치 천사가 된 느낌마저 든다. 이 천사의 도시에서 난 잃어버린 날개를 찾았다.

글. 김면중 / 사진. 김경범



You can find a number of murals at various locations throughout LA. This one by Colette Miller expresses the message that we all have the nature of angels within us. There are about 20 of Miller's angel wings in LA.

로스앤젤레스에서는 곳곳에서 수많은 벽화를 만날 수 있다. 이 작품은 콜레트 밀러(Colette Miller)의 작품으로 우리 모두에게는 천사의 천성이 있다는 메시지를 담고 있다. 밀러의 천사 날개는 로스앤젤레스에 20여 개가 있다.

THE BLOC
@theblocla

Colette Miller





1



2

A Book Lover's Oasis The Last Bookstore

1. The most popular location for souvenir photographs at The Last Bookstore is the Book Hole.
2. This typewriter seems alive.
3. The Last Bookstore is California's largest used and new book and record store.
4. As you enter the bookstore, you can see a gallery space filled with art books to your left.

1. 라스트 북스토어에서 가장 인기 있는 인증샷 배경인 북 홀.
2. 마치 살아 숨 쉬는 듯한 타자기.
3. 라스트 북스토어는 캘리포니아에서 가장 큰 규모를 자랑하는 독립 서점이다.
4. 입구에 들어서자마자 왼편에 펼쳐지는 갤러리 공간. 이곳에는 미술 서적이 가득하다.

📍 453 S Spring St
☎ +1 213-628-3499
🌐 lastbookstorela.com

You may have seen the American drama *You*, which started a while back on Netflix. The main character works in a bookstore that looks as if it has every book in the world. The bookstore also holds parties and other events. I found a bookstore like that right in the heart of downtown LA named The Last Bookstore. Considering how the bookstore business has been threatened with extinction due to the proliferation of Internet bookstores and e-books, The Last Bookstore is surely a perfect name for this brick-and-mortar bookstore. The Last Bookstore is California's largest used and new book and record store, covering a floor area of 22,000 sq. ft.. It carries over 250,000 new and used books; it even has a space that sells thousands of vinyl records on the ground floor.

애서가의 오아시스 —— 라스트 북스토어

얼마 전 넷플릭스에서 공개한 미국 드라마 <너의 모든 것(You)>을 보았는지. 주인공이 서점 직원인데 드라마 속에서 그가 일하는 서점은 세상의 거의 모든 책을 갖추고 있는 것처럼 보인다. 그리고 그곳에서는 때때로 파티나 이벤트가 열리기도 한다. 이런 서점을 로스앤젤레스 다운타운 한복판에서 발견했다. 이름하여 라스트 북스토어. 인터넷 서점과 전자책이 등장하며 마치 공공처럼 멸종 위기를 맞은 서점업계를 생각하면 정말이지 훌륭한 작명이 아닐 수 없다. 라스트 북스토어는 캘리포니아에서 가장 큰 독립 서점으로 규모가 약 2,000m²에 달한다. 무려 25만 권의 신작 도서 및 중고 도서를 갖추고 있으며, 1층 한편에는 수천 장의 바이닐 레코드를 파는 공간도 있다.



3

4

The Ultimate in Kitsch Soap Plant + Wacko

There was never a place like this before. Is it a gallery or a toy store? When you see the unusual figurines and assorted bric-a-brac that fill the space, you may think it to be a toy store, but when you see the artworks and sculptures displayed in the La Luz De Jesus Gallery inside the store, it'll definitely seem like a gallery. One thing is for sure: Whatever you look at, whether it's an artwork or a more common merchandise item, nothing in the shop is ordinary.

Perhaps the keyword for this place should be "kitsch." From figurines that caricature the world's politicians to a giant statue of the Virgin Mary, this place is full of items that would quicken the pulse of any kitsch collector. If you're looking for an unusual gift, this is a great place to try and find it.

키치의 끝판왕 —— 소프 플랜트+와코

지금까지 이런 곳은 없었다. 이곳은 갤러리인가, 장난감 가게인가. 매장 내에 가득한 재미난 피겨와 온갖 잡동사니를 보면 장난감 가게인 것 같기도 하고, 매장 안쪽 라 루즈 드 지저스 갤러리(La Luz De Jesus Gallery)에 가득한 미술품과 조각 작품을 보면 갤러리인 것도 같다. 한 가지는 분명하다. 예술 작품이든 일반 아이템이든 흔한 것은 하나도 없다는 것. 그렇다. 이곳의 키워드는 한마디로 '키치'다. 세계의 정치인들을 희화화한 피겨부터 엄청난 크기의 성모마리아상까지, 이곳에는 키치 수집품이라면 환장할 아이템들로 가득하다. 독특한 선물을 찾는다면 이곳으로 향하자.



📍 4633 Hollywood Blvd
 ☎ +1 323-663-0122
 🌐 soapplant.com

- 1, 2. The store is full of comical figurines.
3. The exterior of Soap Plant + Wacko, with a sign for the Hollywood Boulevard, where the store is located.
4. Posters and postcards that can be described as kitsch.

- 1, 2. 매장에는 익살스러운 피겨가 가득하다.
3. 소프 플랜트+와코 외관과 이곳이 위치한 할리우드 대로 사진.
4. 키치 감성 가득한 포스터와 엽서들.



Romantic Rooftop Perch

📍 448 S Hill St
☎ +1 213-802-1770
🌐 perchla.com



1. Panorama of downtown LA from the Perch rooftop
 2. Indie bands and DJs perform here every night.
 3. The 15th floor restaurant seen from the 16th floor rooftop
 4. Mrs. Fish, a Japanese restaurant run by Perch; Fish tanks inside Mrs. Fish
1. 퍼치 루프톱에서 바라본 로스앤젤레스 다운타운 전경.
 2. 매일 인디 밴드나 디제의 공연이 열린다.
 3. 16층 루프톱에서 내려다본 15층 레스토랑의 모습.
 4. 퍼치가 운영하는 일식 레스토랑 미세스 피시. 내부에 수족관이 있다.





An indie band was playing on the 16th floor, on the rooftop lounge, their melodies floating in the sky over downtown LA. Sitting on a comfortable sofa as I sipped my cocktail, I enjoyed the 360-degree view of LA's downtown skyline. At that moment there was nowhere I would rather have been.

One floor down, on the 15th floor, a restaurant with a strong bohemian atmosphere had its seating space divided between an inside space and a romantic outdoor space. I took a seat outside and ordered a steak. Ah, the romance of a steak and red wine while enjoying the sunset over the LA skyscrapers! It's one of the greatest luxuries to be experienced in LA.

If you suddenly feel like having some Japanese food, you can go down 15 floors to the basement and visit the newly opened contemporary Japanese restaurant Mrs. Fish.

낭만 루프톱 —— 퍼치

16층 루프톱 라운지에서는 인디 밴드의 공연이 펼쳐지고 있었다. 그들이 만드는 선율이 로스앤젤레스 다운타운의 하늘을 떠다녔다. 라운지에 마련된 편안한 소파에 앉아 칵테일을 음미하며 360도로 펼쳐진 로스앤젤레스 다운타운의 스카이라인을 감상하는 이 순간만큼은 세상 그 무엇도 부럽지 않았다.

한 층 아래 15층은 레스토랑이다. 보헤미안 정서가 물씬 풍기는 내부와 낭만적인 외부 공간으로 나뉘어 있다. 외부 공간에 자리를 잡고 스테이크를 주문했다. 해 질 무렵의 로스앤젤레스 마천루를 감상하며 음미하는 스테이크와 레드 와인 한잔의 낭만! LA에서 경험할 수 있는 최고의 호사 중 하나다.



1. Customers relaxing on the comfortable sofas
2. At the bar, you can order drinks such as cocktails and food such as burgers.
3. Mama Shelter's ground floor restaurant offers Californian-style fusion cuisine.
4. Interior of the ground-floor restaurant

1. 폭신한 대형 소파에서 여유를 즐기는 사람들.
2. 바에서는 칵테일 등 주류와 버거 등 먹을거리를 주문할 수 있다.
3. 마마 셸터 1층 레스토랑에서는 캘리포니아 스타일의 퓨전 요리를 즐길 수 있다.
4. 1층의 레스토랑 내부.

📍 6500 Selma Ave
 📞 +1 323-785-6600
 🌐 mamashelter.com

A Quiet Place in the Sky Mama Shelter Rooftop

I found a relaxing place in the sky over Hollywood. The space had plenty of soft sofas (I call them sofas, but they were almost big enough to be beds) with comfortable cushions spread around on them. People were sitting and laughing together on these comfy sofas as they soaked up the warm California sun. In the distance, I saw the famous Hollywood sign. The downtown skyscrapers, South Bay, Westside, and most of the city was visible at a glance.

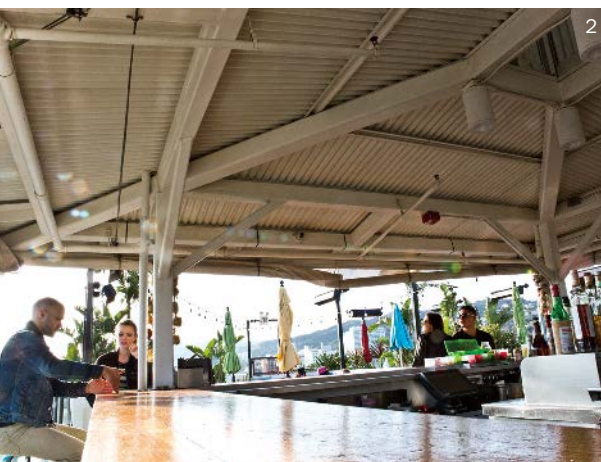
This was the rooftop on the 6th floor of the Mama Shelter. Here you can order a cocktail at the bar or get something quick to eat, like a burger or French fries.

If you want a proper meal, head down to the ground floor restaurant. Among the items on the menu are *Kimchi* Fried Rice and Crispy Rice *Bibimbap*, made in Californian style by the Korean chef.

하늘 위 휴양지 —— 마마 셸터 루프톱

할리우드의 하늘 위에서 휴양지를 발견했다. 알록달록한 대형 소파가 펼쳐져 있었다. 말이 소파지 거의 침대만 한 크기였다. 그 위에 폭신한 쿠션이 널브러져 있었다. 사람들은 이 위에서 캘리포니아의 따사로운 햇살을 맞으며 웃음꽃을 피웠다. 저 멀리 할리우드 사인이 보였다. 다운타운의 마천루, 사우스베이, 웨스트사이드 등 이 도시의 대부분이 한눈에 들어왔다. 이곳은 마마 셸터 6층에 자리한 루프톱이다. 바에서 칵테일을 주문해 마실 수도 있고 버거, 프렌치프라이 등 간단한 요깃거리도 있다.

제대로 식사를 하고 싶다면 1층 레스토랑으로 향하자. 메뉴 중에는 한국인 셰프가 캘리포니아 스타일로 만든 김치볶음밥, 비빔밥도 있다.



2



3



4



1

1. As you step out of the elevator, you'll see an outdoor swimming pool.
2. This is a popular place for couples on a date.
3. The lounge and bar space are covered by a roof.

1. 엘리베이터에서 내리자마자 눈앞에 펼쳐지는 야외 수영장.
2. 연인들의 데이트 장소로도 인기가 높다.
3. 천장을 갖춘 라운지와 바 공간.

📍 6417 Selma Ave
 ☎ +1 323-366-8007
 🌐 thehighlightroom.com



2

Way Above in the Sky **The Highlight Room**

Diagonally across from the Mama Shelter is The Highlight Room, on the rooftop of the Dream Hotel. When you step out of the elevator and see the outdoor swimming pool and the panorama of LA, you can't help gasping in wonder.

Beside the swimming pool are plenty of sunbathing chairs and spaces divided by partitions. Any one of these spaces makes an excellent place to enjoy a cocktail and have a leisurely break from the pressures of work. The lounge and bar space are shielded by a roof, so you can enjoy the views of the LA skyline regardless of the weather. As the location is higher than the Mama Shelter, you'll get an even finer view of LA.

하늘 위 별천지 —— 하이라이트 룸

마마 셸터에서 대각선 건너편, 드림 호텔 꼭대기에 위치한 루프톱 하이라이트 룸이 있다. 엘리베이터에서 내리자마자 당신 앞에 펼쳐지는 야외 수영장과 로스앤젤레스의 파노라마 경관을 보는 순간 감탄을 금치 못하리라. 수영장 옆에는 여러 개의 선베드와 칸막이로 나뉜 공간이 있다. 어느 공간이든 칵테일 한잔과 함께 느긋하게 망중한을 즐기기에 딱이다. 안쪽에 위치한 라운지와 바 공간은 천장이 있어 날씨와 상관없이 로스앤젤레스의 마천루와 하늘을 만끽할 수 있다.



3



1

- 1. Foucault's Pendulum
- 2. Exterior of the Griffith Observatory
- 3. Night view of downtown LA from the Griffith Observatory

- 1. 푸코의 진자.
- 2. 그리피스 천문관 외관.
- 3. 그리피스 천문관에서 바라본 로스앤젤레스 시내 야경.

📍 2800 E Observatory Rd
 ☎ +1 213-473-0800
 🌐 griffithobservatory.org



A Million-Dollar Night View The Griffith Observatory

I wonder if you remember the scene from the film *La La Land* when Mia (Emma Stone) and Sebastian (Ryan Gosling) drive out one night and go into an art-deco-style building. That building is none other than the Griffith Observatory.

The first thing you see when you go in is the famous Foucault's Pendulum. Mia and Sebastian walked around this actual location and started to dance the waltz. Then they went into a room with an astronomical telescope and waltzed through a sky filled with stars. This was the Samuel Oschin Planetarium, also at the Griffith Observatory.

But the reason people come here is not found inside, but rather outside the observatory. The night view of the city from here is really worth a million dollars. When you look out over the sparkling city at night, you can understand why it's called the "City of Angels."

백만 불짜리 야경 —— 그리피스 천문대

영화 <라라랜드>에서 미아(엠마 스톤)와 세바스천(라이언 고슬링)이 어느 날 밤 차를 몰고 아르데코 양식의 건물에 들어서는 장면을 기억하시는지. 바로 그 건물이 그리피스 천문대다. 정문으로 들어서자마자 보이는 것이 그 유명한 푸코의 진자다. 미아와 세바스천은 이 진자 주위를 돌며 왈츠를 추기 시작한다. 천체망원경이 있는 공간에 들어가서는 별이 가득한 밤하늘을 날며 춤을 춘다. 이곳 역시 그리피스 천문대 안에 있는 천체 투영관이다.

하지만 사람들이 이곳을 찾는 진짜 이유는 천문관 내부가 아닌 외부에 있다. 이곳에서 바라보는 도시의 야경은 백만 불짜리다. 반짝이는 이 도시의 야경을 보고 있노라면 '그야말로 천사의 도시구나'라는 생각이 절로 들 것이다.



3

649 S Olive St
 +1 213-358-0000
 thenomadhotel.com/
 los-angeles



City of the Future by Night

The NoMad Hotel Los Angeles Rooftop

If you want to see a close-up of the LA skyscrapers at night, try the NoMad Hotel Los Angeles Rooftop. The 360-degree views of the downtown LA skyline from this vantage point will have you feel as if you have entered a film set for a movie about a city in the future.

At the far end of the long swimming pool here is a statue with a grotesque expression. The statue represents Orcus, a god of the underworld in ancient Roman mythology. In the wide open mouth of Orcus, a bonfire is forever burning.

The sunset from here is pretty, but the spot is also known for a top view of the beautiful Californian sunrise.

미래 도시의 야경 —— 노매드 호텔 로스앤젤레스 루프톱
 로스앤젤레스의 마천루 야경을 클로즈업 버전으로
 만끽하고 싶다면 이곳 노매드 호텔의 루프톱으로 향하자.
 360도로 펼쳐진 로스앤젤레스 다운타운의 스카이라인
 속에 파묻혀 있노라면 마치 미래 도시를 배경으로 찍은
 영화 세트장에 온 기분이 들 것이다.

길게 펼쳐진 수영장 끝에는 기괴한 표정의 조각상이
 있는데 이는 고대 로마신화에서 지하 세계의 신으로
 나오는 오르쿠스(Orcus)를 형상화한 것이다. 오르쿠스가
 크게 벌린 입안에서는 모닥불이 타오른다.

야경이 멋진 곳이지만 캘리포니아의 아름다운 일출을
 감상하기에도 최적의 장소로 손꼽히는 곳이다.

1. The NoMad Hotel Los Angeles Rooftop surrounded by the skyscrapers of downtown LA
 2. A bonfire burns in the mouth of the statue of Orcus.
 3. The brightly lit swimming pool makes a striking contrast with the dark night sky.
1. LA 다운타운의 마천루에 둘러싸인 노매드 호텔 로스앤젤레스 루프톱 전경.
 2. 입안에서 모닥불이 불타는 오르쿠스 조각상.
 3. 짙은 밤하늘과 극명한 대비를 이루는 영롱한 수영장.





The Attraction of “Newtro” Ace Hotel Downtown Los Angeles

The writing on the building says not “Ace Hotel,” but “United Artists.” United Artists! Wasn’t that the film studio founded by the legendary actor Charlie Chaplin and director D. W. Griffith in 1919? The Ace Hotel was born after the remodeling of that historic building in 2014. The theater inside preserves all the grandeur of a century ago, and it still presents films, concerts, and performances.

The hotel interior is modern and casual. Nevertheless, you can still find traces of the old Gothic style here and there. If preserving something old while adding one’s own personal feel and interpretation is the essence of the “newtro” trend, the Ace Hotel is a perfect example of newtro. ●

In cooperation with the Los Angeles Tourism & Convention Board (discoverlosangeles.com) and the Brand USA (gousa.or.kr) / Advisor. Laura Rodriguez

Asiana Airlines has round-trip flights twice a day between Seoul (Incheon)–LA.

1. Outside the theater, the United Artists sign remains displayed.
2. The classy atmosphere of the theater’s interior
3. The rooftop Upstairs is equipped with a swimming pool.

1. 유나이티드 아티스트의 간판이 그대로 남아 있는 극장 외관.
2. 고풍스러운 분위기의 극장 내부.
3. 루프톱 업스테어스는 수영장도 갖추고 있다.

929 S Broadway
+1 213-623-3233
acehotel.com/
losangeles

‘뉴트로’ 호텔의 진면목 —

에이스 호텔 다운타운 로스앤젤레스

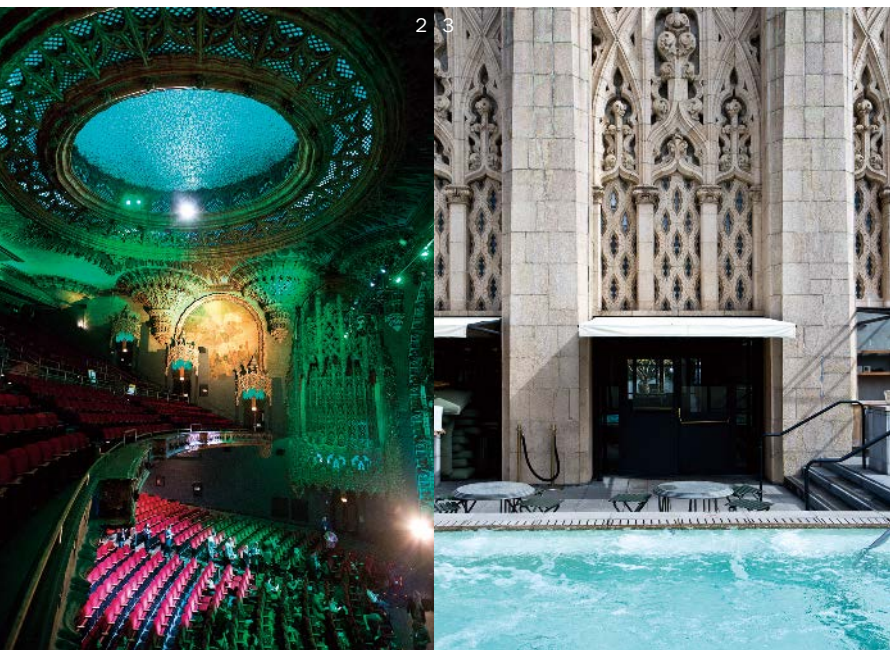
건물에는 ‘에이스 호텔’이 아닌 ‘유나이티드 아티스트’라고 쓰여 있었다. 유나이티드 아티스트라니! 전설적 배우 찰리 채플린과 영화감독 D. W. 그리피스 등이 손잡고 만든 영화사가 아닌가. 에이스 호텔은 이 역사적 건물을 개조해 2014년 문을 열었다. 예전 그대로의 위용을 뽐내는 극장에서는 여전히 콘서트와 공연이 열린다.

호텔 내부는 모던하고 캐주얼하다. 그러면서도 과거부터 있던 고딕양식의 흔적이 곳곳에 남아 있다. 옛것을 보존하면서도 자기만의 감성과 해석을 덧붙이는 것이 ‘뉴트로(newtro)’ 트렌드의 핵심이라면 에이스 호텔은 뉴트로의 최고 모범 사례라 할 만하다.

이 호텔에 묵지 않더라도 에이스 호텔의 극장, 루프톱, 레스토랑 등에서 LA의 가장 핫한 분위기를 느껴보시길. ●

취재 협조. LA 관광청(discoverlosangeles.com/kr), 미국 관광청(gousa.or.kr) / 도움말. 로라 로드리게즈

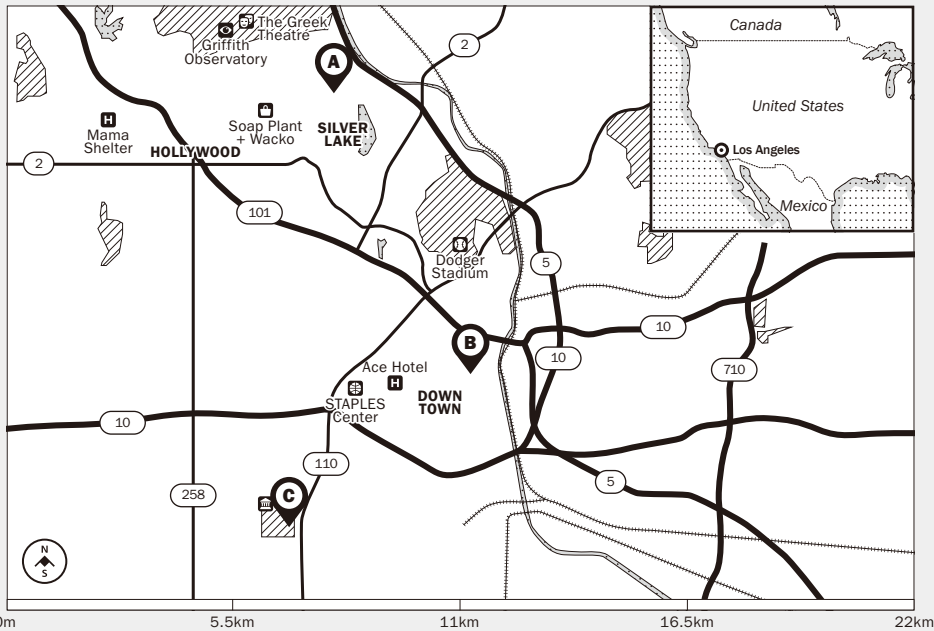
아시아나항공은 서울(인천)–로스앤젤레스 구간을 매일 2회 왕복 운항합니다.



LOS ANGELES PLUS

Here are three places currently popular with Los Angeles' hipsters.

요즘 로스앤젤레스 힙스터들이 즐겨 찾는다는 세 군데.

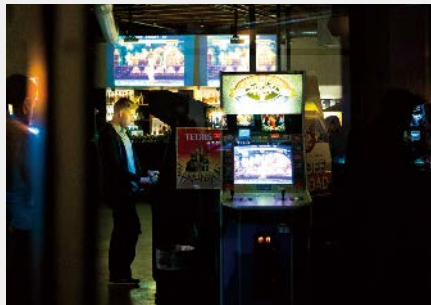


A **Mi Corazon**
If you want to taste the best Mexican food in LA, this is the place to go. Everything on the menu is excellent, but we especially recommend the fajitas. The sophisticated Mexican-style interior and subtle lighting create a romantic atmosphere. Lowrider Margaritas, over 60 Tequilas and Mezcal, and a cool Mexi-goth vibe make this a one-of-a-kind bar in Silver Lake. 📍 2609 Hyperion Ave 📞 +1 323-522-3320 🌐 mi-corazon.net

미 코라존

LA에서 최고의 멕시코 요리를 맛보고 싶다면 이곳으로 향하라. 모든 메뉴가 훌륭하지만 그중에서도 파히타를 강력 추천한다. 세련된 멕시코풍 인테리어와 은은한 내부 조명이 로맨틱한 분위기를 배가한다. 연인과 함께라면 마가리타를 한잔 주문하는 센스도 잊지 마시길!

📍 2609 Hyperion Ave
📞 +1 323-522-3320
🌐 mi-corazon.net



B **EightyTwo**
This is perfect bar located in the Downtown Art District to indulge in your '80s and '90s arcade nostalgia. It's equipped with pinball machines and electronic games that were popular in the 1980s, such as *Street Fighter* and *Galaxy*. In this space filled with exciting rock music from the 1980s, you can enjoy a nostalgic video game or just have a beer. 📍 707 E 4th Pl 📞 +1 213-626-8200 🌐 eightytwo.la

에이티투

응답하라 1982! 다운타운 아트 디스트릭트에 위치한 오락실 겸 바이다. 스트리트 파이터, 갤럭시 등 1980년대에 유행한 전자오락기와 핀볼 등을 갖추고 있다. 신나는 1980년대 록 음악이 울려 퍼지는 공간에서 추억의 전자오락을 즐기거나 맥주 한잔을 즐길 수 있다.

📍 707 E 4th Pl
📞 +1 213-626-8200
🌐 eightytwo.la



C **Banc of California Stadium**
Los Angeles has plenty of famous sports teams, such as the LA Dodgers (baseball) and the LA Lakers (basketball). LA is also the home of Los Angeles FC, a pro soccer club. Their Banc of California Stadium was opened last year and it will be a venue for the 2026 World Cup and the 2028 Olympics. 📍 3939 S Figueroa St 📞 +1 213-519-9900 🌐 bancofcaliforniastadium.com

뱅크 오브 캘리포니아 스타디움

LA다저스(야구), LA레이커스(농구) 등 로스앤젤레스는 수많은 명문 스포츠 팀을 보유하고 있다. 로스앤젤레스 연고 프로축구 구단도 있다. 이곳은 로스앤젤레스 FC의 홈구장이다. 지난해 개장했으며 2026 월드컵과 2028 올림픽의 무대가 될 예정이다.

📍 3939 S Figueroa St
📞 +1 213-519-9900
🌐 bancofcaliforniastadium.com



tasty road
 text by Kim Na-Young
 photos by Kim Na-Young and
 Max Whittaker

Gourmet Trip to

CALIFORNIA



California is at the forefront of American fine dining. The recently published *Michelin Guide* on the basis of states rather than cities has turned the attention of many food lovers to California and the many world-class chefs working here. From deliciously simple street foods to Michelin starred restaurants that present the ultimate in culinary refinement, my taste buds were in seventh heaven throughout my tasty California trip.

캘리포니아 미식의 길

미국에서도 미식을 대표하는 주, 캘리포니아. 최근 도시가 아닌 주를 기반으로 한 <미쉐린 가이드>가 최초로 발간되어 화제를 모았을 만큼 수많은 미식가들이 주시하는 곳이자 세계적인 셰프들이 활동하는 곳이다. 투박하지만 눈이 번쩍 뜨이는 길거리 음식부터 섬세함의 끝을 보여주는 미쉐린 레스토랑까지 맛있는 여정 내내 입안 가득 행복이 머물렀다.
 글. 김나영 / 사진. 김나영, 막스 위테커





I took the first steps of my gourmet tour of California in Sacramento, when I attended an event that announced the publication of the *Michelin Guide California 2019*. Held at the Golden 1 Center, in the heart of Sacramento, the event also featured food tastings and cooking demonstrations by world famous Michelin-starred chefs.

Among California's well-known star chefs participating in the event were Thomas Keller, a legend in the American culinary world (the first American chef to receive three Michelin stars); Corey Lee of Benu; Michael Tusk of Quince; and Val M. Cantu of Californios. Cooking demonstrations were also given by chefs from overseas, including Alvin Leung of Hong Kong's Bo Innovation and Anh Sung-je of Korea's Mosu.

When the carefully prepared dishes by these master chefs came to the table, it was a succession of wonders. Not often does one get the opportunity to taste multiple courses prepared with such loving care by several world-class chefs. My taste buds were in for a real treat thanks to the individuality, creativity, and carefully calculated flavors that these chefs had put into each dish.

The Californian wines that were served with the meals perfectly complemented the food, enhancing the abundance of flavors. My long gourmet tour was off to a flying start.

첫 번째 미식의 길, 새크라멘토

캘리포니아 미식 여정의 첫걸음을 뗀 도시는 새크라멘토. <미쉐린 가이드 캘리포니아 2019> 출간 소식을 알리는 행사에 참석하기 위해서였다. 새크라멘토 중심가에 위치한 골든 원 센터에서 펼쳐진 행사는 출간 소식을 공표함은 물론 세계적인 미쉐린 스타 셰프들의 요리 시연과 시식 시간도 가졌다. 미국 요리업계의 전설이자 미쉐린 3 스타를 받은 최초의 미국 출신 요리사 토머스 켈러(Thomas Keller)와 더불어 베누(Benu)의 코리 리(Corey Lee), 퀴센(Quince)의 마이클 터스크(Michael Tusk), 캘리포니오스(Californios)의 발 M. 칸투(Val M. Cantu) 등 캘리포니아의 내로라하는 스타 셰프들이 행사에 참여했다. 또한 홍콩 보 이노베이션(Bo Innovation)의 알빈 령(Alvin Leung) 셰프, 한국 모수의 안성재 셰프도 행사에 참석해 시연을 펼쳤다.

이들 셰프가 정성스레 준비한 음식이 차례로 테이블에 올라오는 순간은 그야말로 감탄의 연속이었다. 한자리에 앉아 이토록 치밀하게 준비된 세계적인 셰프들의 음식을 코스로 만난다는 건 흔치 않은 행운이다. 요리 하나하나에서 셰프 각자의 개성과 독창성, 그리고 섬세하게 계산된 맛이 느껴져 미각 세포가 쉴 새 없이 요동쳤다. 결집인 캘리포니아산 와인들은 음식과 절묘한 궁합을 이루며 맛을 더 풍부하게 만들었다. 코스한 바퀴를 맞춘 것만으로도 기나긴 미식 여정을 지나온 느낌이었달까.

SACRAMENTO

1st Stop

1. Caviar prepared by chef Michael Tusk at an event announcing the publication of the *Michelin Guide California 2019*
 2. Each time a fine dish came to the table, everyone took photographs of it.
 3. A cooking demonstration by Michael Tusk, who runs the Michelin three-starred restaurant Quince
1. <미쉐린 가이드 캘리포니아> 행사장에서 맛본 마이클 터스크 셰프의 캐비아 요리.
 2. 음식이 테이블에 놓일 때마다 모두들 쉴 새 없이 '인증샷'을 찍기에 바빴다.
 3. 샌프란시스코의 미쉐린 3 스타 레스토랑 퀴센을 이끄는 셰프 마이클 터스크가 요리를 시연하고 있다.

After the Sacramento event, I headed to Bogle Vineyard for some wine tasting. Located in Clarksburg, near Sacramento, Bogle Vineyard belongs to a vineyard with a 50-year history. From humble beginnings on a small plot of land in Clarksburg, the vineyard has grown into one of America's top 10 wine producing regions, covering an area of over five square kilometers. Most of the wine produced here is consumed in the US.

"The Bogle Winery was awarded a green medal for sustainable wine making," says Warren W. Jody, the PR director of the vineyard. "We pride ourselves on maintaining a sustainable environment for the next generation."

Among the various wines I tried during the wine tasting, the one that impressed me most

was one of Bogle Vineyard's leading wines: the Phantom Chardonnay. Besides the specially prepared wine bottle design, it's interesting how you can use the Augmented Reality Wine app on your mobile phone to scan the label and get an automated explanation about that particular wine.

I didn't know much about the process whereby the grapes that had soaked up the dazzling sunshine of California are transformed into exquisitely flavored wine. But I felt that if I learned more, then perhaps I could identify the multiple layers of taste and fragrances in this complex, delicate wine—beginning with a scent of fresh apple, then moving to an exotic perfume, and finally ending with a taste reminiscent of a freshly baked apple pie.



BOGLE VINEYARD

2nd Stop

1. The sixth generation of the family that runs the Bogle Vineyard
2. The Bogle Vineyard hosts a variety of events and also offers wine tasting opportunities. Advance booking is required.
3. A demonstration on getting information about wines using the Augmented Reality Wine app.
 1. 보글 빈야드를 6대째 이어가고 있는 가족.
 2. 다양한 이벤트가 펼쳐지는 보글 빈야드에서는 와인 테이스팅 기회도 제공한다. 사전 예약은 필수.
 3. 증강현실 앱을 활용해 와인에 관한 정보를 얻는 방법을 시연 중이다.



2



3

두 번째 미식의 길, 보글 빈야드

행사를 마치고 향한 곳은 와인 테이스팅을 위한 목적지, 보글 빈야드다. 새크라멘토 근교 클라크스버그에 위치한 보글 빈야드는 50년 역사를 지닌 와인 그룹 소유이다. 클라크스버그의 작은 땅에서 시작한 와이너리는 500만m²가 넘는 규모로 커졌고, 미국 와인 생산자 톱 10 규모의 와인 그룹으로 성장했다. 생산량의 많은 부분이 미국에서 소비된다.

“보글 와이너리는 ‘지속 가능한 와인메이킹’을 증명하는 그린 메달을 획득한 곳이에요. 다음 세대를 생각하는 지속 가능한 환경을 이어가는 것에 자부심을 느낍니다.” 보글 빈야드 6대를 이어가고 있는 워런 W. 조디(Warren W. Jody)가 덧붙였다.

와인 테이스팅 시간에 시음한 여러 와인 중에서도 보글 빈야드를 대표하는 와인 중 하나인 팬텀 샤르도네가 인상적이었다. 특별히 신경 쓴 와인 보틀 디자인은 물론, 휴대폰으로 증강현실 와인(Augmented Reality Wine) 앱을 활용해 라벨을 비추면 해당 와인에 대한 설명이 자동으로 재생되는 것 역시 흥미로웠다.

캘리포니아의 눈부신 햇살을 머금은 포도가 고혹적인 맛을 뽐내는 와인으로 변모하는 현장을 목격하고 나니 와인을 깊이 알지 못하는 나머지도 와인에 대해 더 공부하고 싶어졌다. 그리고 나면 상쾌한 풋사과의 향에서 시작해 이국적인 향신료의 터치와 갓 구운 사과파이의 맛으로 이어지는, 겹겹이 쌓인 이 풍부한 와인의 맛과 향의 층위를 즉각적으로 읽어내는 데 더 가까워질 수 있지 않을까 싶어서.



OAKLAND

3rd Stop



1. A margherita pizza, the genuine Italian article at the Oakland restaurant A16
 2. I experienced the local food and culture through the Rockridge Neighborhood Heritage Food Tour. The photograph shows a morning bun at La Farine Bakery.
 3. Our tour guide, Lauren, is stopping in front of a tiled wall to explain about the history of the neighborhood.
1. 오클랜드의 레스토랑 A16에서 맛본 이탈리아 피자의 정석, 마르게리타.
 2. '록리지 네이버후드 헤리티지 푸드 투어'를 통해 현지 음식과 문화를 경험했다. 사진은 라 파린 베이커리의 모닝번.
 3. 투어 가이드 로렌이 투어 중 등장한 타일 벽 앞에서 동네의 역사를 설명하고 있다.

The final destination of my fine dining tour was Oakland, where I joined a food tour. My group walked around the Rockridge neighborhood of Oakland for over three hours, tasting food and appreciating the culture associated with it.

The tour began with a morning bun at La Farine Bakery, founded in 1977; it then continued with freshly boiled handmade sausages garnished with a special sauce, crispy chicken tacos and homemade margarita (made with tequila and sake), an ice cream that takes the name of the local neighborhood Rockridge, Neapolitan pizza with wine; and finally ended with Raclette cheese at the Market Hall. The interesting commentary of our guide Lauren was as satisfactory as the various foods that filled me up to the max.

The place I liked most on the tour was A16, an Italian restaurant specializing in Neapolitan pizza. Normally it is only open only for *apertivo* (before-dinner drinks and snacks) and evening meals, but it served pizza and wine at lunchtime specially for the food tour. Hot pizza — freshly baked in a charcoal oven that brought out the full flavors of the ingredients — was accompanied by a slightly sparkling red



wine, which made this a perfect combination that has remained engraved in my sensory memories.

The final port of call on this wide-ranging food tour was Commis, a contemporary restaurant that has been awarded two Michelin stars for each of the last four years. This was probably the longest and most luxurious multi-course meal of my life, with a 12-item tasting menu and a pairing of wine or sake with each dish.

Commis is run by James Syhabout, a chef with a Thai mother and a Chinese father, who has trained in some of the world's top restaurants, including Spain's El Bulli and England's The Fat Duck. Dishes that embodied his unique creative culinary vision of harmony between East and West kept coming to the table, catching the eye with their striking presentations. It was a richly satisfying meal that provided a fitting climax to my culinary tour of California. ●

In cooperation with Visit California and Visit Oakland

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



The contemporary restaurant Commis serves sophisticated and artistic multi-course meals. For an even more luxurious fine dining experience, choose the pairing option, where each course is paired with an appropriate drink. 컨템퍼러리 레스토랑 커미스에서는 예술적이고 섬세한 코스 요리를 제공한다. 음식과 어울리는 주류를 페어링할 수 있으니 더욱 풍부한 미식 경험을 원한다면 페어링 코스를 선택하길 권한다.

세 번째 미식의 길, 오클랜드

미식 여정의 종착지는 오클랜드였다. 이곳에서는 푸드 투어에 참여했다. 그룹으로 모여 세 시간여 동안 오클랜드 내의 록리지(Rockridge)라는 동네 곳곳을 걷고 오리지널 음식을 맛보며 이곳 음식의 진가와 문화를 살피는 시간이었다. 1977년에 시작한 전통 있는 라 파린 베이커리(La Farine Bakery)의 모닝번을 시작으로 특제 소스를 곁들인 갓 삶아낸 수제 소시지, 치킨 크리스피 타코와 홈메이드 마가리타(테킬라와 사케를 조합한), 동네 이름인 록지지를 이름에 붙인 아이스크림, 와인을 곁들인 나폴리식 피자, 그리고 마켓홀에서 시식한 라클렛 치즈로 마무리 짓는 과정이었다. 투어 가이드 로렌(Lauren)의 흥미로운 이야기를 곁들인 푸드 투어를 따라가며 갖가지 음식을 맛보는 동안 배가 차올랐고, 부른 배만큼이나 만족감도 높아졌다.

투어 장소 중 도드라지게 마음에 들었던 곳은 A16이라는 이탈리아 레스토랑이자 나폴리 피자 전문점이다. 본래는 아페르티보(Aperitivo: 식전주)와 저녁 식사만 제공하는 레스토랑인데 푸드 투어를 위해 특별히 점심시간에 피자와 와인을 맛볼 수 있는 기회를 마련해주었다. 재료 고유의 맛을 살린, 화덕에서 갓 구워낸 따끈한 피자에는 약간의 스파클링이 들어 있는 레드

와인을 곁들였는데 그 궁합이 기가 막혔다. 나폴리식 피자에는 스파클링 레드 와인이라는 공식을 머릿속에 새로이 새기는 순간이었다.

다채로웠던 미식 여정의 마지막은 4년 연속 미쉐린 2 스타에 빛나는 컨템퍼러리 레스토랑 커미스(Commis)에서 마무리했다. 내 생애 가장 길고 호화로운 코스가 아니었을까 싶은 12개 테이스팅 메뉴와 그에 맞는 와인&사케 페어링을 즐기는 과정이었다. 커미스를 이끄는 제임스 시하부(James Syhabout) 셰프는 태국계 어머니와 중국인 아버지 사이에서 태어났으며 세계 최고의 레스토랑이라 일컫는 스페인의 엘 불리(EI Bulli), 영국의 더 팻 덕(The Fat Duck) 등에서 수련했다. 동서양의 조화를 꾀하는 그만의 창의적인 요리 세계가 집약된 음식은 독창적인 차림새를 뽐내며 테이블 위를 차례로 수놓았다. 캘리포니아 미식 여정의 마침표라는 게 전혀 아쉽지 않을 정도로 흡족한, 미식의 새로운 세계를 열어준 식사 경험이었다. ●

취재 협조, 캘리포니아 관광청, 오클랜드 관광청

아시아나항공은 서울(인천)~샌프란시스코 구간을 매일 왕복 운항합니다.

Kimpton Sawyer Hotel

500 J St, Sacramento
sawyerhotel.com



From the moment I entered the hotel's lobby, I felt a vibrant energy. Right next door, in the Golden 1 Center, a basketball match between the Sacramento Kings and the New York Knicks was about to begin.

During check-in, the clerk behind the reception desk asked me, "Have you ever seen an NBA basketball game? If not, now is your chance. I'll help you book a ticket." And so I had the good fortune to watch an NBA basketball match live for the first time in my life.

During my stay at the Kimpton Sawyer Hotel, this vibrant energy seemed to follow me everywhere. The hotel sent me texts in real time at the phone number I provided to check whether I was experiencing any inconvenience. I also received useful information about things that were happening in the hotel, such as the time when wine was available free.

I liked the stylish guest room with its contemporary design, and the hotel had all the amenities that one would expect from a boutique hotel, such as a sophisticated-looking swimming pool and the Revival Bar, for a fine cocktail. There's no better place to start the day as a visitor in an unfamiliar city. The staff's warm welcome will put you in a positive mood right at the start of your journey.

킴튼 소어 호텔

로비에 들어서면서부터 활기찬 기운이 감돈다. 마침 바로 옆에 위치한 골든 원 센터에서 새크라멘토 킹스 대 뉴욕 닉스의 농구 게임이 펼쳐지기 직전이었기 때문이다. 체크인을 하려는데 리셉션 데스크 직원이 물었다. "NBA 경기를 본 적 있나요? 없다면 오늘이 기회예요. 티켓 예약을 도와줄게요!" 덕분에 나는 생애 처음 NBA 농구 경기를 직관하는 행운을 누렸다.

킴튼 소어 호텔에 머무는 내내 이런 활기가 따라다녔다. 호텔 체크인 때 입력했던 전화번호로 문자를 통해 혹시 호텔 이용에 불편함은 없는지 실시간으로 묻고 살피며 상담해줬다. 또 호텔의 크고 작은 이벤트, 이틀테면 와인을 무료로 즐길 수 있는 와인 아워 등을 알려줘 요긴하게 이용할 수 있었다.

현대적 디자인의 스타일리시한 객실은 마음에 쏙 들었고, 세련된 수영장과 각테일을 즐기기에 좋은 바 리바이벌 등 부티크 호텔에서 기대할 수 있는 모든 것을 충족시키는 요소들이 들어차 있었다. 낯선 도시에 도착해 이방인으로서 하루를 시작하기에 더없이 좋은 곳이다. 따뜻한 환대와 함께 들뜬 기분으로 여행을 시작할 수 있을 것이다.

Claremont Club&Spa A Fairmont Hotel

41 Tunnel Rd, Berkeley
fairmont.com/claremont-berkeley

I was surprised by the inclusion of the word "spa" in the hotel's name. Having failed to adjust to the time difference, I'd been going through my journey without sufficient sleep, and I was starting to feel exhausted physically and mentally. Among the various appealing spa programs, I chose the Scrub Course, and after experiencing that, I enjoyed a hot bath while looking out over the attractive surrounding scenery. I felt as if all my senses were awakening again.

Revived by this fresh feeling, I started wandering around the hotel. It struck me that this was a hotel that had preserved a very classic American style. It was originally built as a private residence at the height of the California Gold Rush era, then converted into a hotel in 1905. In its history of over 100 years, it has been developed quite a lot. At the last remodeling, it added a fitness center with the most advanced equipment, as well as a swimming pool and ten tennis courts. Company workers come here now to use the hotel's exercise facilities.

While you're here, look out the window around sunset: The Golden Gate Bridge stands against the background of a slowly reddening sky, just like in a picture. You're also only 10 minutes away on foot from the University of California at Berkeley, so why not enjoy a walk on the college campus?

클레어몬트 클럽&스파, 페어몬트 호텔

호텔 이름에 들어간 '스파' 때문에 눈이 번쩍 뜨였다. 시차 적응 실패로 잠을 설친 채 여행 일정을 이어간 탓에 심신이 지쳐 있을 무렵이었다. 황홀한 스파 프로그램 중 스크럽 코스를 택해 직접 경험해본 뒤 스파 시설 한편에 마련된 따뜻한 욕조에 몸을 담그고 멋진 경치를 누리며 반신욕을 즐겼다. 몸의 모든 감각이 다시 깨어나는 듯했다.

상쾌한 기분으로 호텔 구석구석을 둘러봤다. 아주 미국적인 클래식을 간직한 호텔이란 생각이 들었다. 이곳은 찬란한 캘리포니아 골드러시 시절, 개인 저택으로 지은 건물을 1905년 호텔로 재개장했다. 100년이 넘는 세월을 거치며 발전도 거듭했다. 최근 리모델링을 마친, 최첨단 시설이 구비된 피트니스 센터는 물론 수영장과 10개의 테니스 코스 등을 갖춰 운동 시설을 이용하기 위한 회원들도 즐겨 찾는 곳이다.

이 호텔에 머문다면 노을이 질 무렵엔 창밖을 내다보자. 서서히 물드는 하늘을 배경 삼아 골든게이트가 펼쳐지는 풍경이 그림처럼 걸릴 것이다. 걸어서 10분 거리에 버클리 대학교가 있으니 대학 캠퍼스를 거니는 낭만도 누리보자.



ASIANA 350

미서부 3개 도시 운항



모든 게 가능한 자유로움

LOS ANGELES

매 순간 색다른 매력

SAN FRANCISCO

대자연의 여유로움

SEATTLE



- 기내 Wi-Fi
- 쾌적한 기내환경 [공기순환/기압/습도 개선]

- 더 넓은 이코노미 스마티움
- Full LED 무드라이트





travel essay

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

Amazing, Enchanted Palau

오, 놀라워라! 신비로운 팔라우



Palau is a utopia for divers. But even if only snorkeling in Palau, you will see many of the creatures that every diver longs to see: manta rays, Napoleon fish, sharks, and giant clams. In Palau you can even have the remarkable experience of swimming in the company of thousands of nonpoisonous jellyfish.

팔라우는 전 세계 дай버들의 이상향 같은 곳이다. 이곳에서는 다이버라면 누구나 보고 싶어 하는 만타(큰 가오리)와 나폴레옹 피시, 상어, 대왕조개 등을 스노클링으로도 만날 수 있다. 심지어 수만 마리의 해파리 떼와 함께 물속에서 노니는 신비로운 경험까지 할 수 있다. 글. 김면중 / 사진. 임학현

**A Gathering of Giant Clams:
Clam City**

I can see at a glance that this clam is well over 40 inch wide. At first sight, this giant clam with its mouth wide-open is quite scary, but the fear doesn't

last long. In the waters of Clam City, where hundreds of giant clams live together, this scene soon becomes quite common. I see some free-divers trying to quickly touch the flesh of these giant clams. Where else in the world can

you see such enormous clams? In the waters of Palau they're at home.



대왕조개 집성지 — 클램 시티

한눈에 봐도 폭이 1m는 가뿐히 넘어 보인다. 그 거대한 대왕조개가 입을 썩 벌리고 있는 모습이 처음에는 무섭게 느껴졌다. 하지만 공포감은 잠시뿐. 수백 마리의 대왕조개가 살아 숨 쉬는 이곳 클램 시티 바닷속에서는 이 진귀한 광경이

이내 일상의 풍경이 된다. 어떤 프리다이버는 잠수를 해 대왕조개의 속살을 살짝 건드려보기도 한다. 세상 그 어디에서 이런 대형 조개를 볼 수 있겠는가. 하지만 필라우의 바닷속에서는 그저 흔한 풍경일 뿐이다.



Half Water, Half Fish: Cemetery

Half water, half fish. Here, the expression is no exaggeration: Among Palau's many snorkeling points, the place where the fish are so abundant that they touch fins is right here, at Cemetery. Contrary to its

name, the underwater scene here is bursting with life. The fish are mostly yellowtail flounder and striped fish, and their appetite is so voracious that when I raise my thumb to express my admiration to a member of our group, a

fish bites my thumb. From time to time, I see a big fish with a sullen expression — the Napoleon fish.



물 반 고기 반 — 세머트리

물 반 고기 반. 이곳에서는 이 표현이 과장이 아니다. 팔라우의 수많은 스노클링 포인트 중에서도 핀에 채일 정도로 물고기가 많은 곳이 이곳 세머트리다. '무덤'이라는 뜻의 이름과는 달리 이곳의 바닷속 풍경은 생명력이 넘친다.

대부분의 어종이 노란꼬리 물고기와 줄무늬 물고기인데, 녀석들의 식성이 얼마나 강한지 일행에게 감탄의 표시로 엄지를 치켜들고 있는 사이 내 엄지를 물고 달아날 정도다. 가끔 똥한 표정의 큰 물고기가 보이기도 하는데 녀석의 정체는 바로 나폴레옹 피시다.





Floating in Space: Jellyfish Lake

I'm in the water, all right, but it feels like I'm floating in space. Millions of jellyfish are lazily floating all around me. The slow movements of these transparent, peach-colored jellyfish are as graceful as a ballerina's steps. When

a jellyfish brushes against my skin, it feels as soft and gentle as jelly. This place was once submerged in the sea, but it became a lake as a result of volcanic action. Having lived in this isolated lake without natural enemies throughout the ages, the jellyfish have

lost the need for poison, so they have evolved into a nonpoisonous species. ●

In cooperation with Asiana Airlines Palau Branch,
GoPro (gopro.com)

Asiana Airlines has round-trip flights
between Seoul (Incheon) – Palau twice weekly.



우주를 떠다니는 기분 — 해파리 호수
분명 물속인데 마치 우주를 떠다니는 기분이다.
수백만 마리의 해파리가 내 주위를 유영한다.
투명하게 빛나는 살구색 해파리들이 천천히
움직이는 모습이 마치 발레리나의 몸짓처럼
우아하다. 가끔씩 내 피부를 스치는 해파리의
느낌은 젤리처럼 폭신하고 포근하다. 한때는

바다였던 이곳은 화산 활동으로 지금의 호수가
되었다. 오랜 기간 천적이 없이 이 호수에 고립돼
살아온 이 해파리들에게는 독성이 전혀 없다. ●

취재 협조. 아시아나항공 팔라우 지점,
고프로(kr.gopro.com)

아시아나항공은 서울(인천)–팔라우 구간을
주 2회 왕복 운항합니다.

Seaside Village Diary

It took me an hour and a half by road to get to Shirahama from Osaka's Kansai International Airport. In this quiet seaside village with outstanding scenery, delicious food, and all the requirements for a perfect holiday, I was able to rediscover the simple and slow-paced happiness that I had been forgetting.

바다 마을 다이어리

오사카 간사이 국제공항에서 차로 약 1시간 30분 거리에 있는 시라하마에 갔다. 훌륭한 경치와 먹거리, 휴양의 조건을 두루 갖춘 호젓한 바다 마을에서 그동안 잊고 지냈던 소박한 행복을 되찾았다.

글. 양슬아 / 사진. 임학현



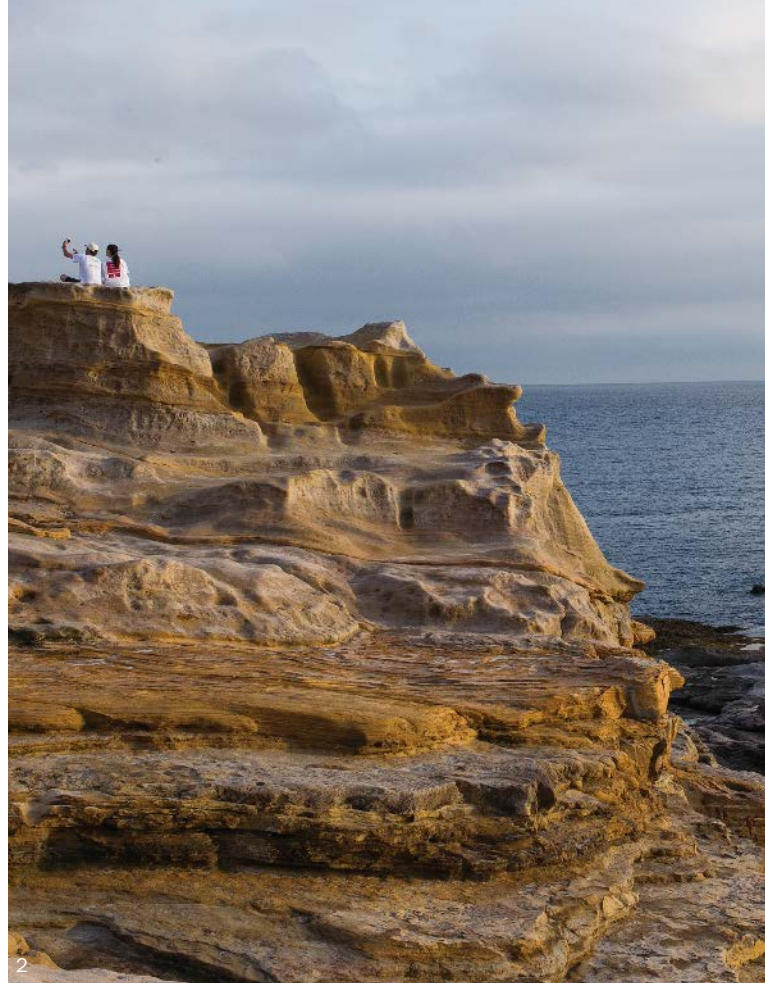
Marvels of the Sea

Shirahama is a resort town located at the southern tip of the Japanese mainland. From here you can see the sea wherever you look. It's only natural that the name "Shirahama" is the Japanese word for "white sand beach." The sea that meets the land at Shirahama moves as one body, yet on the shore no two scenes are ever alike.

The Sandanbeki Rock Cliff is a line of sheer rock cliffs that stretches almost 2km from north to south, measuring about 50–60m in height. In the past, the local fishermen used to watch the passing boats and shoals of fish from these cliffs, but today people mostly just watch the black waves breaking into white foam on the jagged rocks.

A building to the right of the Sandanbeki Observation Deck has an elevator that takes 24 seconds to descend 36m to the entrance of a cave. The little room or shrine inside the cave provided a hiding place for the Kumano water forces during the Heian era (794–1185). The history is impressive enough, but the marvels of nature are even more awe-inspiring. The fierce waves that hollowed out this deep cave by crashing against the rocks over the centuries are all the more impressive when you see them at close quarters.

Sandanbeki is a rock formation that rises to the south of the Senjojiki Rock Plateau, a nationally designated Place of Scenic Beauty. Unlike the south, a low-lying area spreads out in the north. Formed by the erosion of the white base rock, the landscape resembles a giant



2

1. Panorama of Shirahama from a distance
 2. Senjojiki's unique topography
 3. Rough waves crash into the Sandanbeki Cave.
1. 멀리서 바라본 시라하마 풍경.
 2. 독특한 지형의 센조지키.
 3. 산단베키 동굴 안으로 들어치는 거센 파도.

경이로운 바다

일본 본토 최남단에 근접한 시라하마에서는 시선이 머무는 곳마다 바다가 있다. '시라하마(白浜)'라는 지명 자체가 일본어로 백사장을 뜻하니 당연한 이치다. 육지와 면한 바다는 막힘 없이 하나로 흐르지만 해안가 풍경은 어느 것 하나 같지 않다. 산단베키는 높이 50~60m의 깎아지른 절벽으로, 남북 방향으로 2km 가까이 이어진다. 전망대에서는 모난 암벽에 부딪친 검은 파도가 하얗게 부서지는 절경을 볼 수 있다. 산단베키 전망대 오른쪽 건물에 있는 엘리베이터를 타면 24초 만에 지하 36m 동굴 입구에 도착한다. 내부의 작은 방과 사당은 헤이안 시대에 이곳에 숨었던 구마노 수군의 흔적이다. 오랜 역사도 역사지만 경이로운 대자연 앞에서 숙연해진다. 오랜 시간 몰아치며 깊숙한 동굴을 만들어낸 거센 파도는 코앞에서 볼 때 더욱 압도적이다.

사실 산단베키는 국가 지정 명승지인 센조지키 남쪽에 우뚝 서 있는 지형이다. 남쪽과 달리 북쪽에는 낮은 지대가 넓게 펼쳐져 있다. 하얀 암반이 수 세기에 걸쳐 침식된 이곳은 마치 거대한 다다미처럼 보인다. 하얀 암반과 푸른 하늘 그리고 바다의 대비가 도드라지는 경관은 셔터를 막 눌러도 '인생 사진'을 건질 수 있는 훌륭한 배경이 된다.

여행자들이 멋진 사진을 남기기 위해 빼놓지 않고 들르는 명소가 하나 더 있다. 또 다른 국가 지정 명승지인 엔게쓰도다. 린카이우라 남쪽 바다에 떠 있는 이 작은



3



tatami mat. The striking contrast between the white rocks, the blue sky, and the sea makes an excellent background for photography; here you can just randomly press the shutter.

Much like Senjojiki, Engetsuto Island is a nationally designated Place of Scenic Beauty and a must-see spot for photography. The central part of this little island south of Rinkaiura Beach is pierced by a round hole formed by centuries of erosion. Around sunset, if the time and weather are just right, you may catch the remarkable sight of a red sunset seen through this hole—an iconic image of Shirahama.

Shirarahama Beach makes you realize why Shirahama is such a famous vacation spot (visited by more than three million people each year). Considered the best beach in the Kansai region, this exotic beach is packed with colorful parasols and crowds of people throughout

the summer holiday period. As befits an area known for its hot springs, outdoor footbaths are provided near the beach and can be used free of charge.

Real Local Flavor

After spending some leisurely time in the seaside village of Shirahama, you may start feeling peckish. Luckily, you'll find plenty of excellent local spots for a bite to eat. Kagerou Café (Fukubishi Corp) is a historic cookie shop that has been carrying on a tradition of nearly 90 years. The cookies here, including the *yuzu monaka*, *kagerou*, and *hamayu*, are local specialties that the people of Wakayama Prefecture mention with great pride. If you visit the main branch of the shop, be sure to try the Nama kagerou. The soft wafers filled with fresh cream instead of butter cream are sold only at this branch. The venue also offers

1. Engetsuto Island around sunset
 2. Nama kagerou is available only at the café's main branch.
 3. Inside the main branch of Kagerou Café
1. 해 질 무렵 엔게쓰도.
 2. 본점에서만 맛볼 수 있는 생가게로우.
 3. 후쿠비시 가게로우 카페 본점 내부.

섬에는 중앙부에 침식 현상으로 인해 둥근 달 모양의 구멍이 뚫려 있다. 해 질 무렵 날씨와 때가 맞으면 시라하마의 상징이기도 한 이 구멍 사이로 붉은 석양이 쏙 들어간 진귀한 모습을 볼 수 있다.

시라라하마 해변은 시라하마가 연간 300만 명 이상이 찾는 유명 휴양지임을 새삼 깨닫게 한다. 간사이 지방에서 최고로 꼽히는 이 이국적인 해변은 여름휴가철이면 각양각색의 파라솔과 수많은 인파로 가득 찬다. 온천으로 유명한 지역답게 주변에는 무료로 이용할 수 있는 노천 족욕탕도 마련돼 있다.

로컬의 참맛

작은 바닷가 마을인 시라하마에는 느긋한 시간을 보내다 출출할 때 들르기 좋은 근사한 로컬 스폿이 몇 곳 있다.

후쿠비시 가게로우 카페는 근 90년째 전통과 역사를 이어오고 있는 전통 있는 제과점이다. 유자 모나카를 비롯해 가게로우, 하마유 등 이곳의 과자는 와카야마현 사람들이 자신 있게 내놓는 특산품이다. 본점에 방문했다면 생가게로우는 반드시 맛봐야 한다. 부드러운 과자 사이에 버터크림 대신 생크림을 넣은 것은 오직 본점에서만 판매한다. 본점에서는 가쓰산도와 다마고산도, 볼로네제 파스타 등 식사 메뉴도 낸다.

시라라하마 해변 인근의 뒷골목에는 긴자 거리가 있다. 도쿄의 긴자를 떠올려서는 곤란하다. 카페, 식당, 선물집 등이 늘어진 좁다란 골목길은 도쿄 긴자의 화려함과 달리 차분하다.

이곳에 2017년 동지를 틈 쓰쿠모 별장 마메노유는 식사와 디저트, 커피를 즐길 수 있는 카페다. 2층 규모의 널찍한 내부는 고풍스러우면서도 따뜻한 분위기가 감돈다. 곳곳에 놓인 프랑스 그림이나 조명, 책, CD 등 소품 하나하나도 예사롭지 않다. 사진가 겸 로스터인 주문진(十文字)씨가 선택한 원두를 플라넬 소재의 필터에 내린 넬 드립과 원두를 차가운 물에 20시간 담갔다가 거른 미즈다시 아이스커피가 독특하다. 음료 한 잔에 디저트가



2



3



1

a food menu that includes pork cutlet sandwiches, egg sandwiches, and pasta Bolognese.

Ginza Street can be found on a back alley near the Shirarahama Beach—but don't expect it to be anything like Tokyo's famed Ginza District. This narrow alley lined with cafés, restaurants, and bars has a tranquility far removed from the brilliance of Tokyo's Ginza.

Here the Mamenoyu annex of Tsukumo was opened in 2017 as a café that serves meals, desserts, and coffee. Its spacious interior on two floors has a warm yet classy atmosphere. The decorations that fill the space, including French pictures, lighting, books, and CDs, are all uniquely interesting. Specialties include the Nel Drip Coffee, made from coffee beans prepared by roaster and photographer Jūmonji and filtered during brewing with flannel material, and the Mizudashi Ice Coffee, made by soaking the coffee beans in cold water for 20 hours before straining. If you order a set that includes a drink and dessert, you can also sample the café's handmade desserts.

The Tsukumo Bar One is located one minute away from the Mamenoyu annex. The bar was established on Ginza Street 13 years ago. The owner settled here after traveling the world and falling in love with Shirahama, which reminded him of Amalfi in Italy. He wanted to create a space where locals and tourists could mingle naturally. The food is cooked from local Wakayama ingredients on a charcoal stove and drinks include organic lemonade, Nagisa beer, and Bourbon whisky, making this bar a place where visitors can open their hearts.

If the mention of Shirahama's local beer Nagisa sounds interesting, a brewery tour is recommended. The Nagisa beer takes its name from an old house name handed down through the generations. The beer is brewed with the excellent local water, plus barley and hops from America, Germany, and Australia. About four to eight flavors of beer are usually available at any one time, including pale ale, golden ale, and American wheat beer. All of them have a rather mild, easily enjoyable flavor. ●



2

3

In cooperation with Wakayama Prefecture and InpainterGlobal (inpainterglobal.com)

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



4

1. Upstairs at Tsukumo's Mamenoyu annex
 2. A barista prepares a "nel drip" coffee.
 3. Nel drip coffee and a handmade dessert set
 4. The exterior of the Tsukumo Bar
 5. A cocktail at the Tsukumo Bar
1. 쓰쿠모 별장 마메노유 2층.
 2. 넬 드립 커피를 내리는 바리스타.
 3. 넬 드립 커피와 수제 디저트 세트.
 4. 쓰쿠모 바 외관.
 5. 쓰쿠모 바의 칵테일.

포함된 세트를 시키면 이곳만의 수제 디저트도 맛볼 수 있다.

여기서 1분 거리에 있는 쓰쿠모 바는 별장인 마메노유가 생기기 13년 전에 긴자 거리에 먼저 자리 잡았다. 세계 각국을 여행하다 이탈리아 아말피를 닮은 시라하마에 반해 이곳에 정착한 대표는 현지인과 여행자가 스스럼없이 어울릴 수 있는 공간을 만들고 싶었다. 와카야마산 재료와 화덕을 이용해 만든 음식과 유기농 레모네이드, 나기사 맥주, 버번위스키 등 음료와 술을 앞에 두면 누구라도 마음의 빗장을 열 수밖에 없다.

시라하마 대표 맥주인 나기사 맥주에 관심이 생겼다면 브루어리를 견학해보는 것도 좋겠다. 조부 때부터 내려온 옛날 집 이름인 '나기사'를 붙인 맥주는 지역의 질 좋은 물에 미국, 독일, 호주의 맥아와 홉 등을 더해 양조한다. 페일 에일, 골든 에일, 아메리칸 화이트 등 보통 4~8가지 맥주를 선보인다. 전반적으로 부드러운 편이라 호불호를 가리지 않고 누구나 쉽게 마실 수 있다. ●



5

취재 협조. 와카야마현, 인페인터글로벌(inpainterglobal.com)

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

Vacation in Style

The Shirahama Key Terrace Hotel Seamore

휴양의 정석, 시라하마 키 테라스 호텔 시모어



1821 Shirahama, Nishimuro District, Wakayama ☎ +81 739-43-1000 🌐 keyterrace.co.jp

스위트, 디럭스, 모데레이트, 스탠더드, 재패니즈 총 5개 타입의 객실 전부에서 아름다운 시라하마 바다가 보인다. 커다란 통유리창을 통해 바라보는 정경은 마치 액자에 담긴 회화 작품처럼 비현실적이다.

시라하마에 왔으니 일본 3대 전통 온천에 빛나는 시라하마 온천을 경험해보자. 유카타 라운지에서 마음에 드는 것을 골라 입고 대욕장으로 향한다. 바다 온천에 마련된 온도가 각기 다른 온천과 계절탕, 좌식탕 등에서 슬슬 몸을 풀었다면 이곳의 하이라이트인 노천 온천 삼단탕으로 나가볼 차례다. 깊이 120cm의 입식 탕에서는 온천이 아닌 바닷속에 몸을 담그고 있는 듯한 기분이 든다. 주기적인 리듬으로 들려오는 파도 소리는 심신의 안정을 불러온다.

온천을 마치면 어느새 허기가 진다. 객실 건물과 이어진 옆 동에 자리한 와로우다(円座)는 배를 두둑이 채워줄 스시집이다. 예약을 해둔 카운터 자리에서는 통유리창 너머로 시라하마 바다가 출렁인다. 카운터 자리 뒤편 홀 중앙에는 커다란 수조가 있어 즉석에서 생선 잡는 모습도 볼 수 있다. 스시 장인이 정성껏 쥐어준 초밥은 몇 번 씹지도 않았는데 입안에서 사르르 녹는다.

초밥을 먹고 나서도 어딘가 허전하다면 호텔 건물 1층 테티 베이커리&카페의 빵이 제격이다. 매일 구워낸 빵은 2%의 부축함을 즉각 채워준다.

1층에 있는 인피니티 족탕과 쿠쿠르 슌은 체크아웃 전후로 들르면 좋다. 길이 30m의 대족탕은 누구에게나 개방해 시간에 쫓기지 않고 태평양을 바라보며 족욕을 즐길 수 있고, 와카야마현의 다채로운 특산물을 모아놓은 슌에서는 미처 챙기지 못한 기념품을 구입할 수 있다.



The five types of guest rooms — suite, deluxe, moderate, standard, and Japanese — all have views of the beautiful Shirahama shore. The scenery seen through the large picture windows looks as delightful as a painting in a frame.

While in Shirahama, don't miss the chance to experience one of Japan's top three traditional hot spring resorts: the Shirahama Onsen. Here, in the Yukata Lounge, you can choose something nice to wear before heading for the bathing pools. At the seaside spa, you can soak in a hot spring pool, seasonal pool, or sitting pool (each having a different temperature) before moving to the highlight of the resort — the three-tier outdoor spa pool. In the standing pool, which has a depth of 120cm, I felt as if I was soaking in the sea rather than in a hot spring pool. The rhythmical sound of the waves here creates a feeling of peace of mind and body.

After bathing, I felt suddenly hungry. Warouda is a Japanese restaurant located in the building adjoining the building with the guest rooms. From the counter seat that I had reserved, I could see the rolling Shirahama sea through the big windows. In the center of the hall behind the counter seats was a big water tank that supplied the fresh fish. The sushi made by the specialist chef simply melted in my mouth.

The Tetti Bakery and Café on the hotel's ground floor is just the place to head to after your meal of sushi. The freshly baked bread and cakes here will remove any remaining hunger you may still feel.

The Kukul Shop and Infinity Footbath, also located on the ground floor, are good places to visit before check-out time. The 30m-long Infinity Footbath is perfect for relaxing while gazing out over the Pacific. The shop, with its collection of Wakayama specialty products, can supply any souvenirs that you may wish to take back with you.



Enjoy Asiana Duty Free In-flight

DUTY FREE SHOPPING



면세품 쇼핑!

기내에서 편안하게 주문하시고, 쇼핑백없이 가볍게 여행하세요!

Order with ease onboard and travel light.

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 



eye

text by Kim Na-Young
 illustration by Icinori

ICINORI'S VIEW OF SEOUL

The artist duo team Icinori notched up no less than four long stays in Seoul between 2014 and 2017, during the summer and winter seasons. To them, Seoul is a “city of detail.”

이시노리가 바라본 서울

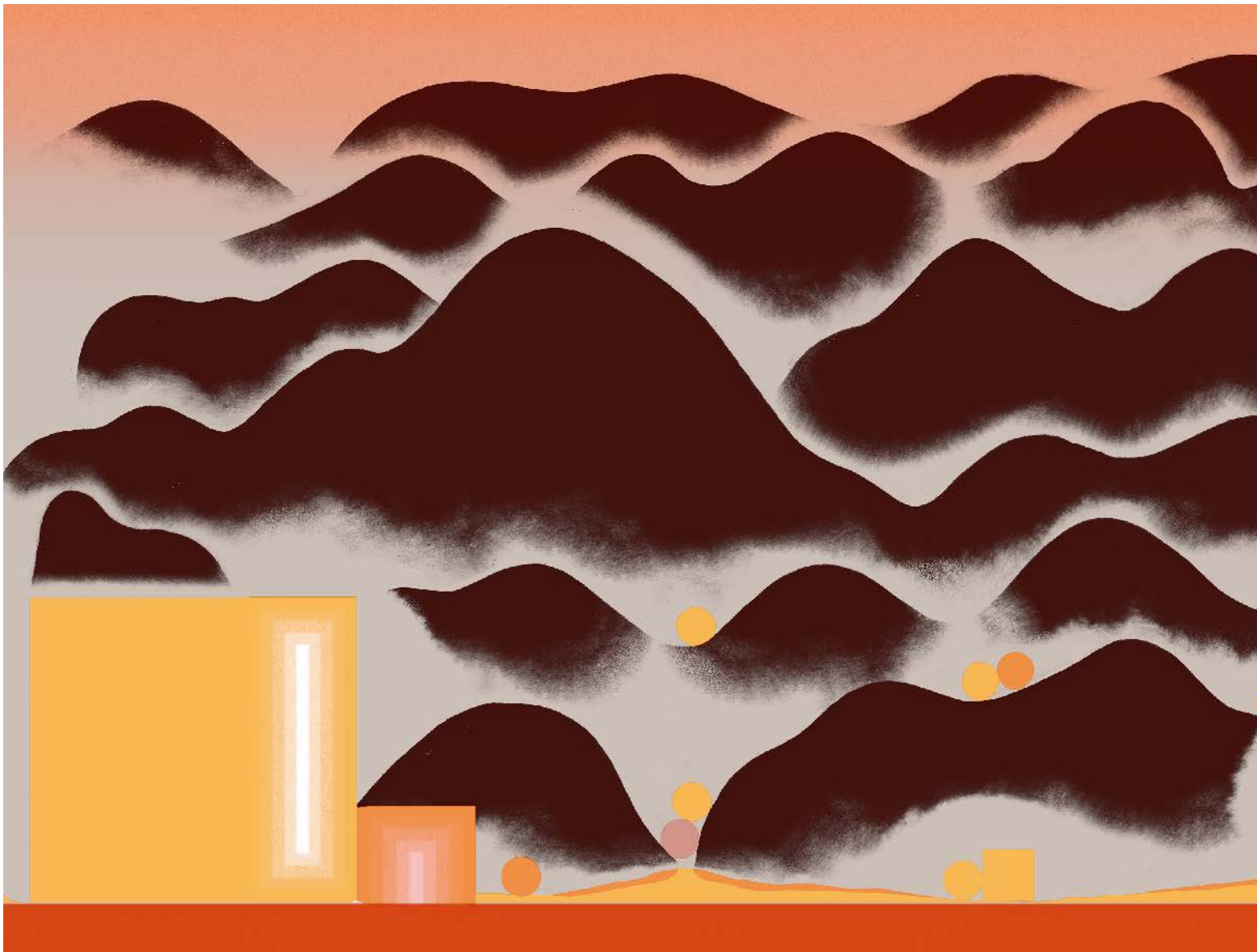
아티스트 듀오 팀 이시노리는

2014년에서 2017년 사이, 여름과 겨울을 넘나들며

네 차례 서울을 여행했다.

이들에게 서울은 ‘디테일의 도시’다.

글. 김나영



“Bukhansan Mountain”
북한산

이시노리는 스페인-일본계 프랑스인 마유미 오테로 (Mayumi Otero)와 프랑스인 라파엘 위르빌레 (Raphaël Urwiller) 듀오 아티스트의 활동명이자 스튜디오 이름이다. 아티스트이자 시각 디자이너인 이들은 아티스트 북 출판까지 겸하는 등 다방면에서 활동하고 있다.

두 사람은 함께 서울을 여행했다. 도시를 관찰하고 취재를 거듭하며 섬세하면서도 열정적으로 삽화와 도안 작업을 했다. 하루 종일 도심 곳곳을 걸으며 서울이라는 도시를 발견하는 시간을 가졌다. 이시노리의 통찰력이 투영된 서울은 이렇다.

“서울은 산으로 둘러싸여 흐르는 도시라고 생각해요. 또한 건축의 도시죠. 군집을 이룬 모양새가 마치 바위 같으면서도 색다른 느낌을 줍니다. 다양한 건물이 특별한 디테일을 담고 있는 경우가 많아 장난감처럼 보이기도 해요. 근거리만 이동해도 도시의 기운이 수차례 변화하고, 하나의 대표적인 요소를 통해 스스로를

표현하는 것이 아니라 다양한 요소가 목록화되어 완성된 도시의 모습을 하고 있어요. 디테일의 도시라고 할 수 있겠네요.”

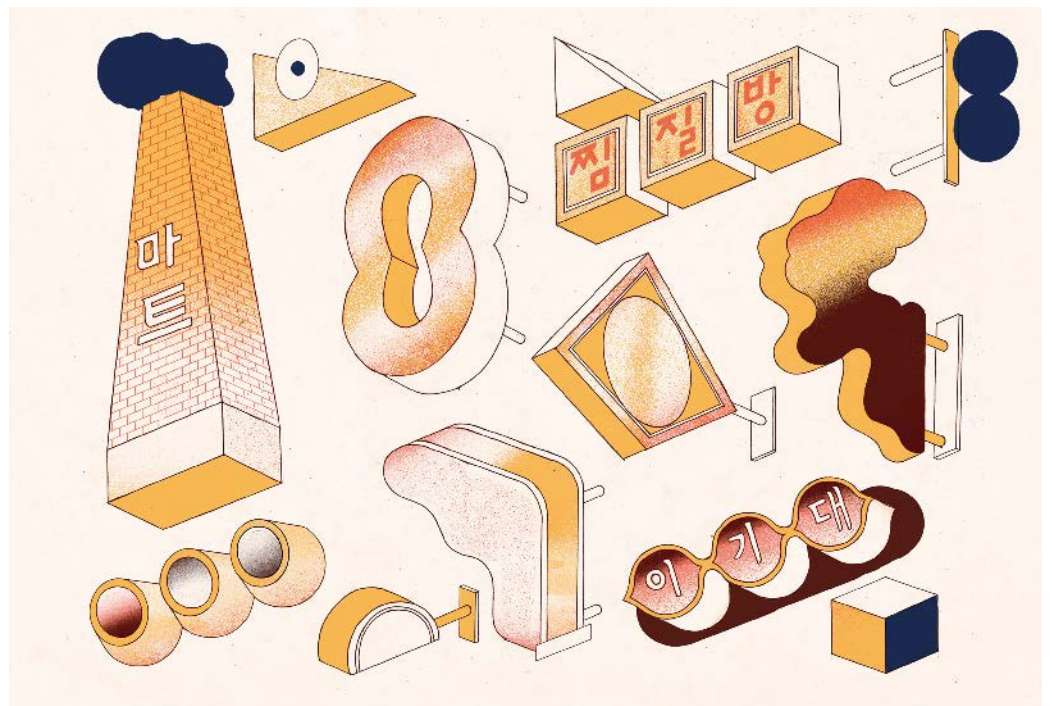
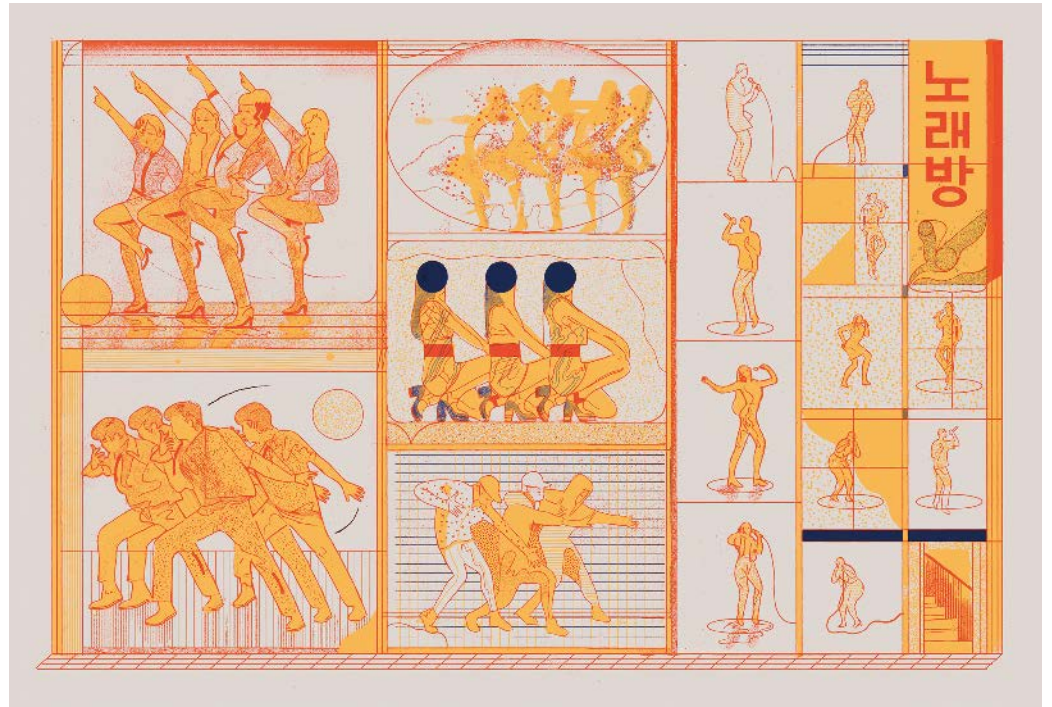
이시노리는 서울의 오랜 전통과 공연 예술에 심취하는가 하면, 미세한 역사적 시간의 간극과 일상의 틈을 파고들며 서울 특유의 맥박을 짚어내는 절묘함을 보여준다. 빠르게 흐르는 삶의 속도와 복잡대는 거리, 어마어마한 쇼핑 인파, 일에 몰두한 상인, 길거리 음식, 케이팝 문화, 밤에 생동하는 에너지 등 도시의 심장을 뛰게 하는 수많은 요소를 디테일을 살려내 탁월하게 그려냈다.

“서울은 창의적인 기운이 넘치는 유기적인 도시입니다. 그래픽적으로도 매우 세련된 면모를 갖추고 있어요. 간혹 다소 엉뚱한 경우도 있지만 미적 감각이 도심 곳곳에서 느껴집니다. 서울에서는 바로크적 요소와 현대적 요소가 한데 어우러져요. 도시 특유의 순간성과 우아함이 섞여 하나의 기적이 탄생하는 곳이에요.” ●



"K-pop Bands and Noraebang
(karaoke) Singers"
케이팝 밴드와 노래방에서
노래 부르는 사람들

"Shop Signs"
가게 간판들

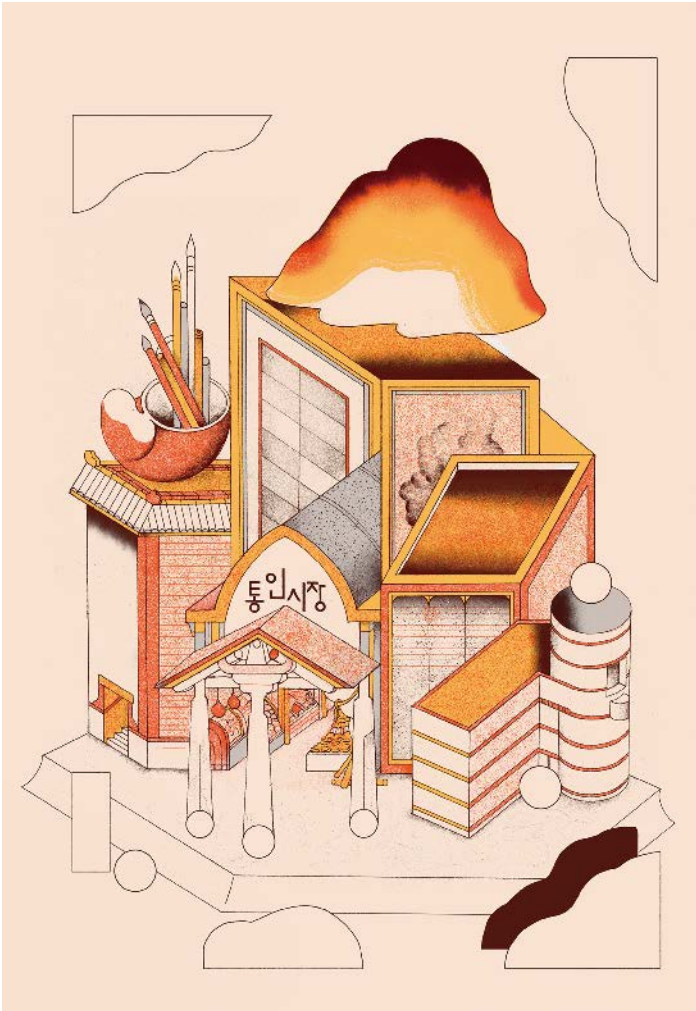


“Peace Walk,
in Front of the Gyeongbokgung”
평화를 기원하며
경복궁 앞을 행진하는 사람들



“Tongin Market”
통인시장

“Shoe Atelier, Seongsu-dong”
성수동 슈즈 공방





"Haechi (legendary creature,
symbol of Seoul city)"
해치(전설의 동물, 서울시의 상징)



The *Louis Vuitton Travel Book* collection inspires readers to travel through the creative world of distinguished artists and promising young talents. The selected artists for each city tell the city's story through their diverse modes of expression including sketches, illustrations, collages, and cartoons.

<루이 비통 트래블 북> 컬렉션은 저명한 작가와 유망주의 창작 세계를 통해 독자들에게 여행의 영감을 불러일으킨다. 도시마다 선정된 작가는 스케치, 일러스트, 콜라주, 만화 등 각자 다양한 표현 방식으로 도시의 이야기를 담아낸다.

Korea's Original Fashion Designer Nora Noh

Even if you're not interested in clothes or don't think that fashion matters, you've probably heard the names of fashion designers Coco Chanel, Christian Dior, and Yves Saint Laurent. What you might not have heard, however, is the name Nora Noh — Korea's first fashion designer. Noh started designing around the same time as the big names mentioned previously, and is still making beautiful clothes today.

I first met Nora Noh on a spring day in 2007. She was then 79 years old. I was a journalist in the Cultural Department at the SBS Broadcasting Service, and I had heard that a certain fashion designer was still working as she approached her 80th birthday. I planned to get information for a program about her life, wondering if there was sufficient news value to it. I had never done a long interview with someone at this age before, so I was worried whether she would be able to speak clearly enough (if during an interview the subject doesn't communicate clearly, the program doesn't come across well). But the moment I stepped inside her studio, I realized how needless my concerns had been.

Even now, 12 years after the interview, I remember Noh busily working on a pattern in her studio. I had never seen before such a healthy and attractive woman, regardless of age. Her ample height and straight back made her look especially slim, and she wore high heels to enhance her body line. Her long eyelashes, stylish black outfit, and clear voice that slipped easily into my ears made Noh's age difficult to guess.

Twelve years on, Nora Noh is even more surprising at the age of 90. Her energy is not as strong as when she was 80, but her positive outlook on life and her innate wit and humor are unchanged. Above all, she still adorns herself in a most stunning way and continues her daily

design work with unrelenting diligence.

Noh held her first fashion show in 1956, at a time when the scars of the Korean War were still healing. It was the first formal fashion show in the Republic of Korea, and from then on her footsteps guided the course of the Korean fashion history. In 1966, she introduced ready-made fashion clothes in Korea, opening an era when anyone could buy and wear trendy clothes. She subsequently became the official clothing designer for successive First Ladies, from Yuk Yeong-Soo (wife of 3rd President Park Chung-Hee) to Yi Hui-Ho (wife of 8th President Kim Dae-Jung).

Noh's success extended in all areas of culture — she was a pioneer in film, theater, and stage costume design. As Korea's first film costume designer, she presented her designs of era-appropriate clothing in hundreds of Korean movies, playing an irreplaceable role in productions that ranged from Shakespeare's *Hamlet* to Korean dance and ballet during the dawn of Korean popular culture, in the 1950s–1970s.

Noh was also a pioneer of popular culture. Her miniskirt designs for singer Yoon Bok-Hee created waves in the conservative Korean society of the 1960s. The pantaloon fashion that's so popular in Korea today (trousers that get wider below the knee) was also introduced by Noh as a stage costume for the female singer duo Pearl Sisters. Noh became Korea's first star stylist with her designs of stage and film costume concepts for Yoon Bok-Hee, Um Aing-Ran, and other top stars of the day.

Nora Noh's impact on the Korean fashion and textile industry was equally significant. She broke into the American market in the 1980s–1990s, exporting high-quality women's clothing made of Korean silk to the value of \$10 million per year. Her export figures have set a record that stands to this day.

Noh's ability to work for more than 60 years in the fashion industry was possible due to the can-do spirit inherited from her parents. If Noh raised the curtain on Korean fashion, her parents did the same for Korean broadcasting. Her father, Noh Chang-Seong, was an engineer who helped introduce broadcasting to Korea in 1927 as a founding member of the first radio station on the Korean peninsula: KyungSung Broadcasting. In 1949, he laid the foundations for South Korean



Noh's attitude in life is nothing if not fun: "I'm the kind of person that will try anything if I think it's going to be fun. I have no fear. I think what's important in life is to try, that is, to take an opportunity when it comes. When I do some work, I don't put ambition first. Everyone says you should have ambition, but I think the moment you put ambition first, you ruin the work. To think of it as an opportunity and pursue it with a pure heart — that's my motto in life."

broadcasting by taking office in the government-run Seoul Central Broadcasting Service—the predecessor of today's KBS. Nora's mother, meanwhile, was Korea's first radio announcer (she famously took part in the historic first broadcast on the Korean peninsula on February 16, 1927). Parents and daughter of the Noh family were pioneers in two pillars of Korean culture: fashion and broadcasting.

For all her work successes, Noh's personal life did not run smoothly. Her first marriage ended in a painful divorce, and her second marriage also ended painfully. Despite this, looking back over her life, Noh feels grateful. She says that her personal hardships made her live all the more energetically, and as a result she has had a happy life.

Today, at the age of 90, Noh goes to work every morning without fail and spends up to

seven hours working on her designs. She is helped by her nephew's wife and great-niece, who is carrying on a successful business, with clothing exports to markets that include the US and Europe.

Nora Noh has made history by writing the first page in Korean fashion and becoming the oldest active designer. She sums up her life by emphasizing work: "Work is noble. So long as people do the work they are given energetically, they have a meaningful existence. I'm a person who has lived simply, just doing the work I had to do." Her life is in itself the history of modern and contemporary Korea, as well as a living guideline to the attitude we should adopt in life. ●

Choi Hyo-An is a former SBS journalist, currently in charge of public relations at the Ministry of Trade, Industry, and Energy. Choi has published the critical biography *Nora Noh, Founder of Korean Fashion*.

한국 패션사의 첫 페이지

아예 옷에 관심도 없고 패션은 전혀 중요하지 않다고 여기는 사람이라도 코코 샤넬, 크리스찬 디올, 이브 생로랑 등의 이름은 들어봤을 것이다. 하지만 이들과 동시대에 활약한 한국 최초의 패션 디자이너 노라노를 아는 이는 많지 않다. 특히 2019년 현재도 현역으로 일하며 '세계 시장에서 팔리는 옷'을 만들고 있다는 사실을 아는 이는 드물다. 글. 최효안

노라노

노라노를 처음 만난 건 2007년 어느 봄날이었다. 그때 그녀의 나이는 79세. 당시 SBS 문화부 기자였던 나는 여든을 앞두고 여전히 현역으로 일하는 패션 디자이너가 있다는 사실을 우연히 접했다. 그래서 그녀의 삶을 인터뷰하고 뉴스로서 가치가 있다면 방송 뉴스로 만들기 위해 취재를 하러 가던 차였다. 여든을 코앞에 둔 어르신을 길게 인터뷰한 경험이 없던 나로서는 '과연 말씀을 명료하게 할 만큼 건강하실까?' 이 부분이 가장 궁금했다. 방송 매체는 인터뷰 주체의 의사 전달이 명확하지 않으면 전달력이 떨어지기 때문이다. 그러나 그녀의 작업실에 들어서던 순간, 내가 얼마나 쓸데없는 걱정을 했는지를 단박에 깨달았다.

작업실에서 한창 패턴 작업을 하다가 등장한 그녀의 모습은 지금도 생생하다. 단연컨대 난 그때까지 살아오면서 남녀노소를 막론하고 그토록 건강하고 매력적인 여성을 본 적이 없다. 작지 않은 키에 허리가 꼳꼳해 더욱 늘씬해 보이는 그녀는 몸의 라인을 더욱 살려주는 하이힐을 신고 나타났다. 아찔하게 긴 속눈썹을 붙인 메이크업, 머리부터 발끝까지 검은색으로 통일한 멋진 패션, 그리고 귀에 쏙 들어오는 카랑카랑한 목소리까지. 나이를 가늠하기 힘든 멋진 여성, 노라노가 등장한 것이다.

더욱 놀라운 것은 그로부터 12년이 지난 현재, 아흔에 접어든 2019년 오늘의 노라노다. 여든 때보다 기력은 좀 약해졌다. 그러나 삶을 대하는 긍정적인 시각과 타고난 재치, 유머는 여전하다. 무엇보다 가장 아름답고 매력적인 모습으로 자신을 단장하고, 매일 성실하게 옷을 만드는 일상 또한 그대로다.

그녀는 한국전쟁의 상흔이 채 가시기도 전인 1956년 대한민국에서 패션쇼를 개최했다. 우리나라 공식 1호 패션쇼로 기록된 이 쇼를 시작으로 이후 그녀의 행보는 그대로 한국 패션사가 된다. 1966년 국내 최초로 기성복을 도입해 누구나 자신의 치수를 알면 바로 옷을 사 입을 수 있는 시대를 열었다. 육영수 여사부터 이희호 여사까지 역대 다수 영부인의 공식 의상 디자이너였다. 또 문화 전반에서도 눈부신 활약을 보이며 영화와 연극 그리고 무대의상 분야의 첫 페이지를 열었다. 국내 최초

영화 의상 디자이너로 활약하며 수백 편의 한국 영화에서 그 시대상을 반영하는 패션을 선보였다. 연극 <햄릿>부터 한국무용과 발레 등 다양한 무용 작품까지, 1950~1970년대 한국 대중문화의 시작점에서 대체 불가능한 역할을 담당했다.

그녀는 대중문화에서도 선도적인 발자취를 남겼다. 1960년대 보수적인 한국 사회에 신드롬을 일으킨 가수 윤복희의 미니스커트 패션도 그녀의 아이디어였다. 이제는 익숙한 판탈롱(무릎 아래로 폭이 넓어지는 바지) 패션 역시 여성 듀오 펠시스터즈를 위해 도입한 무대의상이었다. 노라노는 윤복희, 엄앵란 등 당대 최고 스타의 무대와 영화 의상 콘셉트를 기획한 국내 최초 스타 스타일리스트이기도 했다.


한국 패션사에서만 기념비적인 존재가 아니다. 한국 패션과 섬유산업 분야에서도 놀라운 업적을 이루었다. 1980~1990년대 미국 시장에 진출해 한국 실크로 만든 고급 여성복으로 수년간 연 1,000만 달러의 수출 실적을 올린 유일무이한 패션 사업가다. 그녀가 세운 수출액은 지금까지 그 어떤 한국의 디자이너도 깨지 못한 대기록이다.

대중문화의 핵심 장르에서 무려 60년 넘게 활동할 수 있었던 배경에는 부모님에게 물려받은 '도전 DNA'도 크게 작용했다. 노라노가 한국 패션의 첫 장을 연 사람이라면 그의 부모님은 한국 방송을 개막한 이들이다. 아버지 노창성은 1927년 한반도 최초 방송국인 경성방송국 개국 멤버로 이 땅에 처음으로 방송 전파를 내보낸 엔지니어다. 그녀의 어머니는 1927년 2월 16일 한반도 최초로 방송 전파를 내보낸 역사적인 첫 방송을 담당한 국내 최초 아나운서였다. 방송과 패션이라는 문화의 핵심 분야를 부모와 딸이 개척한 셈이다.

일에서 성공했지만 그녀의 개인적 삶은 평탄하지 못했다. 기막힌 사연으로 첫 번째 결혼에서 이혼하고 두 번째 결혼 역시 아픔으로 끝났다. 그러나 그녀는 자신의 삶을 돌이켜보면 너무나 감사한 인생이었다고 회고한다. 개인적으로 큰 시련이 있었기에 더욱 열심히 살 수 있었고, 그래서 행복한 인생이었다고 말한다. 2019년 아흔을 맞은 노라노. 지금도 그녀는 매일 아침 어김없이 출근해 하루 7시간씩 옷을 만든다. 현재는 자신의 일을 잇는 조카며느리와 함께 미국과 유럽 등 세계 시장에 옷을 수출하고 있다.

한국 패션의 첫 장을 열고 최고령 현역 디자이너로서 역사를 쓰고 있는 노라노. 그녀는 "일은 송고하다. 인간은 자신에게 주어진 일을 열심히 해야야 의미 있는 존재다. 난 그저 내가 해야 할 일을 하면서 단순하게 산 사람이다"라고 자신의 일생을 정리한다. 노라노의 90년 삶은 그 자체가 한국 근현대사인 동시에 삶에 대해 어떤 태도를 지녀야 하는가에 대한 살아 있는 답이다. ●

최효안은 SBS 기자 출신으로 현재 산업통상자원부 홍보담당관이다. 노라노에 대한 평전 <노라노, 우리 패션사의 시작>을 펴냈다.

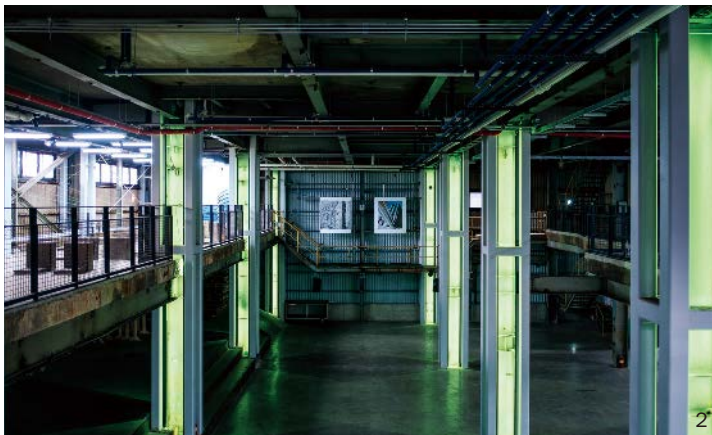


“전 뭐든 재미있겠다
싶으면 시도하는
성격이에요. 겁이 없죠.
항상 인생에서 중요한
것이 도전, 즉 기회가
왔을 때 그것에 응하는
것이라고 생각해요.
저는 어떤 일을 할 때
야망을 먼저 생각하지
않아요. 다들 야망을
가지라고 하지만,
전 야망을 먼저 생각하는
순간 일을 그르치게
된다고 생각해요. 기회다
생각하면 순수한 마음으로
그것에 임하는 것,
그게 제 삶의 모토죠.”

给建筑披上文化的外衣

문화를 입은 건축

글. 하은아



1. 租借美丽的景观 — 云耕古宅

云耕古宅自朝鲜时代以来一直位于此地，曾是朝鲜时代政治家们聚集一堂讨论时事的地方。保存完好的池塘和庭院，与首尔式韩屋相结合，营造出宁静自然的景观。五月份，这里将举办追求传统美的两位工艺设计师的“借境，体验云耕古宅之美”的展览(截止到5月31日)。这两位设计师分别为引领韩国纺织业设计行业的设计师张应福(音译)和代表韩国的家具设计师何志勋(音译)。主题“借境”寓意周围的自然景观并不属于我们，只是借来的，让我们在布满生活痕迹的云耕古宅一起欣赏蕴含韩国魅力的纺织艺术品和家具吧。

☑ 首尔市钟路区仁王山路7

☑ 11:00~17:00(必须提前预约), 周一~周二休馆

📍 woonkyung.or.kr

2. 废弃工厂的重新诞生 — Cosmo40

Cosmo40是从Cosmo Chemical的40个炼油厂改建而成的复合文化空间。曾被嫌弃的废弃工厂现在焕然一新，充满活力。从一楼到三楼，总面积800平方米，举办展览、公演和各种特别活动，好看的、好玩的，应有尽有。除了文化生活之外，还有售卖精品咖啡的Filtered by BeanBrother，可以喝到精酿啤酒的tapped，以及销售比萨饼、牛角面包等各种餐点的小店。这里已经发展成为小区居民和游客们都喜爱的文化娱乐中心。

☑ 仁川市西区场岭路321街9

☑ 12:00~21:30, 周一~周二休馆

📍 cosmo40.com

3. 走向大韩帝国的时间旅行 — 德寿宫石造殿

朝鲜帝国具有代表性的现代建筑德寿宫石造殿。1910年，钢琴家金英焕(音译)曾在这里为高宗皇帝举办过一场西方音乐会。根据当时的记录，2015年首次重演了石造殿音乐会，此后，每个月的最后一个星期三石造殿都以美妙的旋律照亮夜空。由活跃在世界各地的年轻音乐人组成的锦湖韩亚Soloists和特邀音乐家们的参加，演奏出高品质的室内乐。就像开始接受西方文化的大韩帝国时代一样，集各国主题于一体的活动让人感受到环游世界的感觉。

☑ 首尔市中区世宗大路99

☑ 每月最后一个星期三 19:00(必须提前预约)

📍 deoksugung.go.kr

1. 아름다운 경관을 빌리다 — 운경고택

조선 시대부터 자리를 지켜온 운경고택은 조선 시대 정치인들이 모여 시대를 논하던 사랑방이었다. 여전히 연못이 있는 정원과 서울식 전통 한옥이 어우러진 고즈넉한 풍경을 간직하고 있다. 이곳에서는 5월 한 달간 우리 것의 아름다움을 추구하는 두 공예 디자이너의 전시 '차경(借境), 운경고택을 즐기다'(5월 31일까지)가 열린다. 국내 텍스타일 디자인사에 한 획을 그은 디자이너 장응복과 한국을 대표하는 가구 디자이너 하지훈이 참여한다. 주변의 자연 경관을 소유하지 않고 빌린다는 의미의 '차경'을 주제로, 삶의 흔적이 서린 운경고택에서 우리의 멋이 담긴 텍스타일 작품과 가구를 살필 수 있다.

☑ 서울시 종로구 인왕산로 7

☑ 11:00~17:00(사전 예약 필수), 월~화요일 휴관

📍 woonkyung.or.kr

2. 매물단지 공장의 재탄생 — 코스모40

코스모40은 코스모화학의 석유 정제 시설이던 40동을 재생시킨 복합 문화 공간이다. 혐오 시설 취급을 받던 버려진 공장에 새로운 숨을 불어넣어 활기를 되찾았다. 1층부터 3층까지 총 800평 규모를 자랑하는 공간에서 전시와 공연, 특별한 행사 등이 열려 볼거리와 즐길 거리가 가득하다. 스페셜티 커피를 선보이는 필터드 by 빈브라더스, 크래프트 비어를 마실 수 있는 탭드 이외에도 피자, 크루아상 등으로 끼니를 해결할 수 있는 가게가 곳곳에 들어서 있어 지역 주민은 물론 관광객도 즐겨 찾는 문화 놀이터로 자리매김했다.

☑ 인천시 서구 장교개로321번길 9

☑ 12:00~21:30, 월~화요일 휴관

📍 cosmo40.com

3. 대한제국으로 시간 여행 — 덕수궁 석조전

대한제국의 대표적인 근대건축물인 덕수궁 석조전. 이곳에서는 1910년 고종황제를 위한 피아니스트 김영환의 서양음악 연주회가 열렸다. 기록을 바탕으로 2015년 첫선을 보인 석조전 음악회는 매월 마지막 수요일에 아름다운 선율로 석조전의 저녁을 빛내고 있다. 세계적으로 활발히 활동하는 젊은 음악인들로 구성된 금호아시아나솔로리스트즈와 초청 음악가들이 출연해 수준 높은 실내악을 연주한다. 서양 문화를 받아들이기 시작한 대한제국의 시대 상황처럼 다양한 나라를 주제로 한 프로그램이 마련돼 전 세계를 여행하는 듯한 기분을 느낄 수 있다.

☑ 서울시 중구 세종대로 99

☑ 매월 마지막 수요일 19:00(사전 예약 필수)

📍 deoksugung.go.kr

clipping

STAGE

汇聚韩国的大型演出

享誉全球的大型公演在韩国登陆了。

文一金娜映

한국에 모인 대작은 세계를 들썩이게 한 대형 공연이 한국에 상륙했다.

글. 김나영

William Tell

意大利Bel Canto歌剧的先驱,作曲家罗西尼的杰作《William Tell》在韩国首次亮相。是国立歌剧团为庆祝3.1运动和大韩民国临时政府成立100周年的选择。这部作品以为了摆脱奥地利的压迫而斗争的William Tell为主人公,于1829年在巴黎歌剧院首演后,历经190年的时间首次出现在韩国的舞台上。指挥家Sebastian Lang-Lessing、世界著名导演Vera Nemirova、主演、合唱团、管弦乐队和舞蹈团等共250名演出者共同带来一场艺术盛宴。

📍 艺术殿堂歌剧院 📅 5月10~12日
🌐 nationalopera.org

윌리엄 텔

이탈리아 벨칸토 오페라의 선구자인 작곡가 로시니의 대작 <윌리엄 텔>이 국내 초연을 펼친다. 3.1운동과 대한민국 임시정부 수립 100주년을 기리기 위한 국립오페라단의 선택이다. 오스트리아의 압제에서 벗어나고자 투쟁한 인물 윌리엄 텔을 다루는 이번 작품은 1829년 파리 오페라극장에서 초연한 이후 190여 년 만에 국내 무대에 오르는 것이다. 지휘자 세바스티안 랑레싱(Sebastian Lang-Lessing), 세계적인 연출가 베라 네미로바(Vera Nemirova)의 협업으로 완성한 이번 공연은 주연 배우를 비롯해 합창단과 오케스트라, 무용단 등 250여 명의 출연진이 무대에 총출동해 전율을 선사한다.

📍 예술의전당 오페라극장
📅 5월 10~12일
🌐 nationalopera.org

Staatsoper Hamburg <Guillaume Tell> © Brinkhof/Mögenburg

悲惨世界

可以欣赏到音乐剧《悲惨世界》原创团队的表演。根据维克多·雨果同名小说改编的音乐剧《悲惨世界》是音乐史上最伟大的成功之一,自法国首演以来拥有超过7000万观众,曾在超过44个国家上演,被译成22种语言。为庆祝音乐剧诞生40周年的本次来韩公演,有28位法国原创演员和30位管弦乐队成员参与演出。不要错过可以聆听《悲惨世界》原创版本的绝佳机会。

📍 首尔: 庆熙大学和平殿堂, 釜山: BEXCO Auditorium
📅 首尔: 5月8~12日, 釜山: 5月25~26日
🌐 culturebox.co.kr

레미제라블

뮤지컬 <레미제라블>을 오리지널 팀 공연으로 만나자. 빅토르 위고의 동명 소설을 바탕으로 기획한 <레미제라블>은 프랑스 초연 이후 7,000만 명이 넘는 관객을 동원하며 44개국 이상의 국가에서 22개 언어로 번역되어 공연한 작품으로 뮤지컬 역사상 가장 위대한 성공을 거둔 작품 중 하나다. 뮤지컬 탄생 40주년을 기념하며 펼쳐는 이번 내한 공연은 28명의 프랑스 오리지널 배우와 30명의 오케스트라 멤버로 완성된다. 주옥 같은 <레미제라블> 넘버를 본래 버전으로 생생히 들을 수 있는 기회다.

📍 서울 경희대학교 평화의 전당, 부산 벡스코 오디토리움
📅 서울 5월 8~12일, 부산 5월 25~26일
🌐 culturebox.co.kr

Fuerza Bruta Wayra in Seoul

让世界为之疯狂的大型演出 Fuerza Bruta 的升级版重新回来了。《Fuerza Bruta Wayra in Seoul》仅为韩国巡演推出的特别演出。突破语言的隔阂,用激情演绎悲伤、绝望、欢喜等人性的多种情感,是一场超乎想象的疯狂表演。打破以往观众只能在台下欣赏的限制,所有人将被360度无死角的环场演出包围,观众和演员完美互动,融为一体。让我们摆脱压力的捆绑,跳开情绪的束缚,尽情享受音乐和表演带来的乐趣吧。这才是核心所在。

📍 蚕室综合运动场内FB剧场
📅 截止到8月4日
🌐 @fuerzabrutakor

푸에르자 부르타 웨이라 인 서울

세계를 열광시킨 대형 퍼포먼스, 푸에르자 부르타가 업그레이드된 버전으로 다시 돌아왔다. <푸에르자 부르타 웨이라 인 서울>은 한국 공연만을 위한 추가 퍼포먼스도 준비했다. 슬픔, 절망, 환희 등 인간 본성에서 비롯된 다양한 감정을 언어가 아닌 강렬한 퍼포먼스로 표현하는 이 공연은 화려하고 파격적이다. 무대와 객석의 경계 없이 벽과 천장 등 모든 공간을 무대로 활용하는 인터랙티브 퍼포먼스로 배우와 관객이 하나가 되어 극을 완성한다. 흥겨운 음악과 퍼포먼스에 몸과 마음을 맡긴 채 모든 것을 내려놓고 즐기자. 그게 핵심이다.

📍 잠실종합운동장 내 FB시어터
📅 8월 4일까지
🌐 @fuerzabrutakor



© Gerard Prudhomme



사진 제공: 쇼비안 엔터테인먼트

公司附近有卖拌面、香港吐司、炸猪排三明治等的岛山小吃店。店内使用的是曾在国民学校(小学旧称)门前炒年糕店里见过的绿色塑料碗,已停产的Delmont橙汁瓶中装着大麦茶。现在好一点,刚开业时人流不断,通常要等一个小时。事实上,人们来这里吃饭并不是因为食物的美味,而是为了体验复古情怀。

Newtro不是特定一代人的品味,而是一种文化现象。它不仅在首尔传播,而且正蔓延至全国各地。在济州岛拥有40年历史的生鱼片店旁边,新开了一家由旧理发店改造的“Un Café&Bar”。是生鱼片店老板娘的儿子从巴黎留学回来后开的,沿用了“海星美容院”的招牌,地板上留有当时的蓝色瓷砖。在首尔黑石洞经商10多年的朋友,一直觊觎巷子里一家有着30年历史的理发店。结果被人捷足先登,在保留理发店三色旋转灯的基础上将其改建成了酒吧Feelsu。别提有多遗憾了。不只是乙支路、益善、延南、马浦、梨泰院、在黑石洞的胡同里,济州岛,也出现了越来越多的Newtro。

2014年,当我找到乙支路三街的咖啡中药铺时,情况并非如此。在有着妈妈的螺钿柜,开化时期风格的灯具和音箱的空间里,品尝着咖啡师制作的原味咖啡,似乎是只有时尚达人们才知道的地方。这里曾

是朝鲜王朝惠民署(平民医疗机构)的旧址,更增添了乐趣。然而,隐藏在全国各地的螺钿柜开始占领乙支路和益善洞一带。现在螺钿柜已经失去了柜子的用途,成为装饰物。当植物主题咖啡馆刚开始进入益善洞时,在有着花纹的铁皮餐桌上喝红酒还是很新鲜的事情,但是现在这一带已经被这种类似的餐厅占领了。当流行沦为庸俗,时尚达人们开始远离这里。

Newtro不是简单的复古。是在旧物里加入自己的情感,为其进行新的诠释。2018年首尔设计节的主题是“回归未来的设计:年轻复古”。在那里,我看到了Newtro的正确诠释。设计工作室Ordinary People将日历,OIMU将火柴盒进行了现代化的平面设计,从1960~1970年代的招牌里获得灵感,制作了Hanna体的外卖民族推出了Hanna体(PRO)。设计工作室Read Lead在设计记忆中的游戏Bleu Marble时加入了爱情、友情、酒等元素,我真的很想买。像插卡游戏机或回忆中的游戏Bubble Bubble都极具人气。如果说原封不动的拿来经典游戏只是复古,那么这款Bleu Marble就是由Read Lead重新诠释的Newtro游戏。不是单纯的回归过去。只有加以新的解释,赋予新的含义,才能回到未来。

Newtro在室内设计、设计学中占据了重要的位置,并已经发展成为一种消费文化理念。如果不是如此,

回到未来

Newtro(new+retro)不仅仅是回归过去。
而是对过去加以新的解释,赋予新的含义。

文一金娜朗

自1946年开业的太极堂可能不会消失或作为面包店重新诞生。太极堂于2016年进行了翻新，致力于挽救原有的菜单和室内装饰。不仅是瓷砖、椅子、坏了的保险盒，以及自1973年以来使用的收银机留了下来。Monaca冰淇淋和蔬菜沙拉等老菜单也依然备受欢迎。

具有Newtro概念的年轻一代的空间持续增加。设计工作室Ttangbyeol Medley在首尔麻浦区开设的Black Hart推出了各种复古铅笔。在这里可以购买到Dong-A铅笔或Munhwa铅笔这样在20世纪90年代生产的铅笔。延南磨坊是一个像旧时富翁洋楼的地方，不仅销售咖啡，还销售芝麻油和酱。是被称为“香油品尝师”的店主人踏遍全国各地市场里的磨坊学习后开的“买手店”。最近，现代卡的烹饪图书馆推出了茶坊咖啡、炒面茶、鸡蛋面包等新菜单。因为现代卡在2019年选择的文化主题是“Newtro: 古老的未来”。现代卡经营的四个空间(设计、烹饪、旅行、音乐图书馆)组织了相关的活动。现在展示有1936年创刊的《Life》系列，以及由休·海夫纳27岁时创立的《花花公子》系列。最重要的是，还有大量的韩国流行音乐黑胶唱片。事实上，音乐是全世界Newtro的起点。电影《银河守护者》中沉迷于索尼随身听的彼得是时代创造的角色。就像彼得的母亲收集的精彩歌曲一

样，我也无比珍爱花3500韩元购买的《流行歌曲大全》磁带。要好的音乐专栏作家依然在位于首尔麻浦区桃花洞的磁带专卖店Dope Record，用心发掘宝藏。他为了收集黑胶唱片会去会贤站地下商家搜购，有时还会去日本唱片店。1931年诞生的黑胶唱片本已濒临消失，但自2000年代中期以来列入了年轻人的收集名单。根据美国音乐产业协会的调查，从2007年到2015年，黑胶唱片的销售增长率约为20%。

去年四月，歌手比约克用盒式磁带重新发行了九张专辑。设计精美的盒式磁带，而不是无形的文件，似乎赋予了比约克名曲“Timeless”的正当性。在韩国，SHINee和MAMAMOO Solar等也发行了限量版的盒式磁带专辑。

《Vogue Korea》的时尚编辑在Instagram上传了20世纪80年代拍摄的歌手娜美的舞台照片，并称之为“真正的时尚”。娜美的垫肩连衣裙和及肩的长耳环，大胆的彩妆都可以在最新的时尚杂志中找到(对，时尚也是Newtro的时代)。我希望能和娜美、金秋子、李恩河老师们一起拍摄“Newtro”画报，重新诠释当时的舞台服装。同时，还想听用盒式磁带重新发行的她们名曲。●

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。

미 래

로

뉴트로(new+retro)는 단순히 과거로의 회귀가 아니다.
과거의 것에 새로운 해석과 감성이 더해진 것이다.

글. 김나람

후 진
하 다

회사 근처에 비빔면, 홍콩토스트, 돈카츠 샌드 등을 파는
도산분식이 있다. 이곳은 국민학교(초등학교 아니다) 앞
떡볶이 가게에서 봤던 초록색 플라스틱 그릇을 쓰고,
단종된 멜몬트 오렌지 주스병에 보리차를 담아준다.
요즘은 나아졌지만 개업 당시만 해도 사람이 몰려
한 시간씩 기다렸다. 사실 이곳을 찾는 이유는 음식 맛
때문이 아니라 복고를 경험할 수 있어서다.

뉴트로의 특정 세대의 취향이 아니라 문화 현상이
되었다. 서울뿐 아니라 전국으로 퍼져가고 있다. 제주도의
40년 된 횡집 옆에는 그만큼 오래된 이발소를 개조한
'Un Café & Bar'가 들어섰다. 횡집 아주머니 아들이 파리
유학을 마치고 돌아와 차린 것이다. '해성 이용원'이란
간판을 그대로 사용하고 바닥에는 그 시절의 파란 타일이
깔려 있다. 서울 흑석동에서 10여 년간 장사를 해온
한 친구는 동네 골목길의 30년 된 이발소에 오래 눈독을
들었다. 발 빠른 누군가가 그 자리에 이발소의 삼색등을
그대로 살린 술집 '필수'를 열었다. 친구가 어찌나

아까워하던지. 을지로, 익선, 연남, 마포, 이태원뿐 아니라
흑석동의 작은 골목도, 제주도도, 젊은이를 상대로 하는
개업집은 뉴트로가 필수인 듯하다.

2014년 을지로3가에 문을 연 카페 커피한약방을
찾아 나설 때만 해도 이 정도는 아니었다. 어머니의 자개장,
개화기풍의 조명과 스피커가 자리한 공간에서 바리스타가
내려주는 싱글 오리진 커피를 마시는 것은 발 빠른
힙스터의 행보 같았다. 조선 시대에 헤민서(서민 의료
기관)가 있던 자리라는 이야기는 흡족함을 더했다. 하지만
전국의 숨겨진 자개장이 을지로와 익선동 일대를 장악하기
시작했다. 이제 자개장은 본연의 가치를 잃고 안일한
장치가 되었다. 익선동에 카페식물이 들어설 때만 해도
꽃무늬 양철 밥상에서 마시는 와인인 신선했지만 이내
비슷한 가게가 일대를 점령했다. 그것은 독이 되어 유행에
쉽게 질려하는 힙스터 철새를 내몰고 있다.

뉴트로의 단순히 복고를 의미하지 않는다. 과거의 것에
자기만의 감성과 해석이 더해져야 한다. 2018년

서울디자인페스티벌의 주제는 '미래로 후진하는 디자인: 영 레트로'였다. 그곳에서 뉴트로의 바른 길을 보았다. 디자인 스튜디오 오디너리피플은 일력을, 오이뮤는 성냥갑을 현대적인 그래픽으로 디자인했고, 1960~1970년대 간판에서 영감을 받아 한나체를 만든 배달의민족은 한나체 프로(pro)를 선보였다. 디자인 스튜디오 리드리드는 추억의 놀이 부루마블을 사랑, 우정, 술 등의 요소를 넣어 디자인했는데, 정말 구입하고 싶었다. 게임 팩을 넣어 작동하는 레트로 콘솔이나 보글보글 같은 추억의 오락실용 게임도 인기다. 고전 게임이 과거를 그대로 가져온 복고라면 부루마블은 복고의 향수에 리드리드만의 감성을 입힌 뉴트로다. 과거로의 회귀가 아니다. 새로운 해석, 감성, 시도를 덧대야만 미래로 후진할 수 있다.

뉴트로로 인테리어, 디자인에서 압도적으로 많이 보이지만 하나의 콘텐츠로서 문화 전반에서 소비되고 있다. 그렇기에 1946년부터 영업한 태극당이 없어지거나 '베이커리'로 새롭게 태어나지 않을 수 있다. 태극당은 2016년 레노베이션하며 이전의 메뉴와 인테리어를 살리는 데 주력했다. 타일, 의자, 고장 난 두꺼비집, 1973년부터 사용한 금전 등록기를 그대로 두었다. 여전히 모나카 아이스크림과 야채사라다 등 옛 메뉴가 인기다.

뉴트로로 콘텐츠로 한 젊은 세대의 공간은 계속 늘어나고 있다. 디자인 스튜디오 땅벌메들리가 서울 마포구에 연 흑심은 다양한 빈티지 연필을 선보인다. 이곳에서는 동아연필이나 문화연필이 1990년대에 생산한 연필도 구입할 수 있다. 연남방앗간은 옛날 부자 양육집 같은 공간에서 커피뿐 아니라 참기름과 장을 판매한다. '참기름 소물리에'로 불리며 전국 시장의 방앗간을 돌며 공부한 주인장의 '셀렉션'이다. 최근 현대카드 쿠킹 라이브러리에서는 다방커피, 미숫가루, 계란빵 등을 새 메뉴로 선보였다. 현대카드가 2019년 선정한 문화 테마가 '뉴레트로: 아주 오래된 미래'이기 때문이다. 현대카드가 운영하는 4개의 공간(디자인, 쿠킹, 트래블, 뮤직 라이브러리)은 요즘 관련 행사를 열고 있다. 1936년

창간한 <라이프>와 휴 헤프너가 27세 때 창간한 <플레이보이>의 전 컬렉션을 전시 중이다. 무엇보다 한국 대중음악 바이닐도 대량 선보였다. 사실 음악이야말로 전 세계 뉴트로의 시발점이다. 영화 <가디언즈 오브 갤럭시>에서 소니 워크맨에 집착하는 피터는 시대가 만들어낸 캐릭터다. 피터의 어머니가 녹음해준 '끝내주는 노래 모음집'처럼 나도 3,500원 주고 산 카세트테이프 <최신가요집>을 애지중지한다. 친한 음악 칼럼니스트는 여전히 서울 마포구 도화동에 있는 카세트테이프 전문 매장 도프레코드에 보물을 발견하는 마음으로 방문한다. 그는 바이닐 수집을 위해서 회현역 지하상가를 뒤지고 일본 레코드 숍으로 원정을 떠나기도 한다. 1931년 개발된 바이닐은 고사 직전까지 갔으나 2000년대 중·후반부터 젊은이들의 수집 목록에 올랐다. 미국음반산업협회의 조사에 따르면 2007년부터 2015년까지 바이닐의 판매 성장률은 20%대다.

가수 비요크는 지난 4월 자신의 앨범 9개를 카세트테이프로 재발매했다. 무형의 파일이 아닌 아름다운 디자인의 카세트테이프로 비요크의 명곡에 '타임리스(timeless)'라는 정당성을 부여한 듯하다. 국내에서도 샤이니, 마마무 솔라 등이 한정판 카세트테이프 앨범을 발매했다.

<보그 코리아>의 한 패션 에디터가 인스타그램에 '이것이야말로 진짜 패셔너블'이라며 1980년대 가수 나미의 무대 사진을 올렸다. 나미의 파워 솔더 원피스와 어깨까지 닿는 큰 귀걸이, 과감한 색조 메이크업은 최근 패션 컬렉션에서도 발견할 수 있다 (맞다, 패션도 뉴트로의 시대다). 조만간 나미, 김추자, 이은하 선생님들과 함께 당시의 무대의상을 재해석하는 뉴트로 화보를 기획해보고 싶다. 그리고 그들의 명곡을 카세트테이프로 듣고 싶다. ●

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

足で稼いだ美味しいお店 발품 팔아 찾은 맛집

磁石のように食欲を引き付ける、5月のグルメ座標。

文ーキム・ミンジ, オ・スヒョン, キム・ウォンジョン(フリーライター) © 写真ーリュ・ヒョンジュン, 박·인호

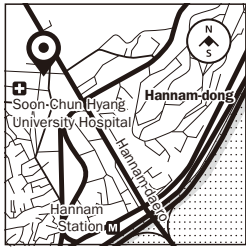
자성을 지닌 듯 입맛을 마구 당기는 5월의 미식 좌표.

글. 김민지, 오수현, 김원정(프리랜서) / 사진. 류현준, 박인호



高層ビルと華やかなネオンサインで満ちる香港の夜の街は、いつでも私たちをわくわくさせる。漢南洞に、そんな香港の夜を再現した香港式の屋台「漢南小館」がオープンした。アジアンキュイジーヌを志向するレストラン「Dotz」のセカンドブランドだ。

漢南小館は、入口から香港の香りがむんむんと漂ってくる。店内へと下りていく階段沿いの看板は、不夜城と呼ばれる香港の夜をそのまま移してきたかのようだ。香港式屋台を掲げているだけあって、現地で出合えるようなメニューが揃っている。調理方法は簡単だが、味は決して単調でない。例えば、マテガイの煮込みは新鮮なマテガイと春雨を醤油で煮込んだシンプルな料理だが、マテガイの新鮮さ、醤油ダレの比率、煮込む時間の三拍子が完璧に揃っていて、マテガイの淡泊ですっきりとした味を引き立てている。香菜を中国醤油のドレッシングで和えた香菜の和え物は、他の料理と一緒に食べて初めてその真価が発揮される。中華料理がこれまでになくトレンドに消費されている今、香港の料理と酒を満喫できる空間として定着するだろう。



漢南小館

洗練された香港式屋台

- 📍 ソウル市龍山区大使館路 31キル20 地下1階
- 🕒 月~水曜 18:00~01:00、木~土曜 18:00~02:00、日曜休業
- 🍽️ 香菜の和え物 6,000ウォン、重慶式手羽先の唐揚げ 2万1,000ウォン、マテガイの煮込み 2万2,000ウォン
- ☎️ +82 2-792-5796
- 📍 서울시 용산구 대사관로31길 20 지하 1층
- 🕒 월~수요일 18:00~01:00, 목~토요일 18:00~02:00, 일요일 휴무
- 🍽️ 고수무침 6,000원, 총칭식 닭날개튀김 2만 1,000원, 맛조개찜 2만 2,000원
- ☎️ 02-792-5796



세련된 홍콩식 포차 —— 한남소관

고층 건물과 화려하게 빛나는 네온사인으로 가득한 홍콩의 밤거리는 언제나 마음을 들뜨게 한다. 한남동에 홍콩의 밤거리를 그대로 재현한 홍콩식 포차 한남소관(漢南小館)이 새롭게 문을 열었다. 아시아 퀴진을 지향하는 레스토랑 다츠(Dotz)의 세컨드 브랜드다.

한남소관은 입구부터 홍콩의 향기가 물씬 풍긴다. 매장으로 들어가기 위해 내려가는 계단의 간판들은 불야성 같은 홍콩의 밤을 그대로 옮겨온 듯하다. 홍콩식 포차인 만큼 홍콩 현지에서 만날 수 있는 메뉴로 가득하다. 조리법은 간단하지만 맛은 결코 밋밋하지 않다. 예를 들어 이곳의 맛조개찜은 신선한 맛조개와 버미첼리(스파게티보다 가는 파스타)를 간장 소스에 썰낸 심플한 요리지만 맛조개의 신선도, 간장 소스의 비율, 찌는 시간까지 완벽한 삼박자가 맛조개의 담백하고 시원한 맛을 증폭시킨다. 중국 향신채와 중국 간장으로 만든 드레싱에 살짝 버무린 고수무침은 모든 메뉴에 곁들여 먹을 때 그 진가가 발휘된다. 중식이 어느 때보다 트렌디하게 소비되는 요즘, 홍콩 음식과 주류를 제대로 만끽할 수 있는 공간으로 자리매김할 만한 곳이다.



가이세키 요리와 파인다이닝의 만남 —— 코사카
 오사카, 교토가 속한 간사이는 일본식 연회용 코스인 가이세키 요리가 탄생한 고장이다. 코사카는 재일 교포 출신 대표가 어릴 적 자랐던 오사카의 맛을 재현한다는 의미로 작은 오사카라는 뜻을 담아 코사카라는 이름을 지었다. 다만 엄격하게 격식을 차리는 가이세키 요리의 생소함을 개량하고자 서양식 파인다이닝의 구조를 차용했다. 테이블 위에는 젓가락뿐 아니라 포크, 나이프가 함께 놓인다. 일식 베이스에 가미된 다양한 양식의 터치도 낮설지 않다.

코사카의 주방은 <미쉐린 가이드 교토>에서 3 스타를 획득한 기쿠노이 출신의 송우중 셰프가 지휘한다. 매일 직접 우려내는 육수는 두꺼우면서 깔끔한 맛을 내는 가장 다시마를 사용하고, 생선을 숙성시킬 때는 얇아서 잔맛이 잘 우려나오는 완도 다시마를 사용한다. 또한 제철 식재료와 각종 기물을 이용해 달마다 있는 일본 명절을 접시 위에 그려낸다. 코사카의 메인은 다름 아닌 솔밥. 대게술밥부터 푸아그라와 트러플을 넣은 장어술밥, 화이트 아스파라거스에 트러플과 수란, 판체타를 올린 솔밥까지 재료는 매달 제철에 맞게 새롭게 바뀐다. 요리에 곁들이는 주류 리스트도 훌륭하다. 와인 페어링뿐 아니라 원하는 사케 종류를 골라 맛볼 수 있는 사케 테이스팅 세트도 준비되어 있다.

大阪・京都が属する関西地方は、会席料理が生まれた土地だ。「KOSAKA」は、在日同胞の代表が幼年時代を過ごした大阪の味を再現しようと店名を小さな大阪「小阪」とした。ただし、厳格な格式を備える会席料理の馴染みにくさを改良すべく、西洋のファインダイニングの構造を取り入れた。テーブルの上には箸と並んでフォークとナイフが置かれ、日本料理のベースに加味された多様な洋食のタッチが、料理を親しみやすくしている。

KOSAKAの厨房は、『ミシュランガイド京都』で三つ星を獲得した「菊乃井」出身のソン・ウジョンシェフが指揮をとる。毎日引く出汁は肉厚ですっきりとした味を出す^{キジャン}機張の昆布を使い、魚を熟成させるときは薄くて塩辛い^{ワンド}莞島の昆布を使っている。また、旬の食材と様々な器物を使い、月ごとの日本の行事を皿の上に描き出す。KOSAKAのメインは、何ととっても釜飯だ。蟹の釜飯からフォアグラとトリュフがのった鰻の釜飯、ホワイトアスパラガスにトリュフと温泉卵、パンチェッタがのった釜飯まで、季節に合わせて材料は毎月新しく変わる。料理と楽しむ酒類のリストも素晴らしい。ワインのペアリングだけでなく、好みの日本酒を選んで飲み比べができるテイスティングセットも用意されている。

KOSAKA

会席料理とファインダイニングの出会い



- 📍 서울시 강남구 언주로164길 17
- 🕒 12:00~15:00, 18:00~23:00, 日曜休業
- 🍽️ 런치 A코스 4만5,000 원, B코스 7만5,000 원
- 🍽️ 디너 寿코스 9만 8,000 원, 小阪테이스팅코스 14만8,000 원
- ☎️ +82 2-517-9993

- 📍 서울시 강남구 언주로164길 17
- 🕒 12:00~15:00, 18:00~23:00, 일요일 휴무
- 🍽️ 런치 A코스 4만 5,000 원, B코스 7만 5,000 원, 디너 고토부키 코스 9만 8,000 원, 코사카 테이스팅 코스 14만 8,000 원
- ☎️ 02-517-9993



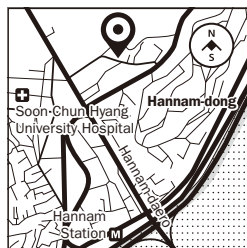
真心を表す「^ソ懐」、刺繍の「^ス繡」。「真心を刺繍する」という名前の4階建て韓牛(韓国牛)ダイニングが、漢南洞にオープンした。1階は精肉を販売するブッチャーショップ、2階は韓牛の焼肉、3階は韓牛のおまかせコース、4階は一日一組限定のプレミアム韓牛おまかせコースが楽しめるようになっている。

ここ「^ソ懐^ス繡」では、最上級の1++等級の韓牛だけを取り扱っている。特に、ロースからごく少量しか取れないセウサル(エビのように細長い脂ののった部位)と霜降りロースが味わえる雪花セウトウンシムは、懐繡の代表メニューだ。白い霜が降りたかのように美しいセウサルは、牛乳のようなコクがあり香り豊かで、肉質もまた素晴らしい。アンシム(ヒレ)とアンシムチュリ(特上ヒレ)、雪花生カルビもお薦めの部位だ。グランドハイアット東京で10年以上経験を積んだ精肉専門のレイ・パクシェフを招き入れ、韓牛の下処理からエイジング、焼き方まで、肉はすべて彼の手を経て客にサーブされる。韓牛を注文すると、スタッフがレイ・パクシェフから伝授された秘法で、備長炭を使って肉を焼く。そして4分ほどのレストイングで肉汁を閉じ込める。このように厳選して仕入れ、丁寧に焼かれた肉は、口の中に恍惚の境地をもたらす。韓牛の酔い覚ましラーメン、韓牛のユッケ、韓牛の味噌粥、韓牛ロースとカクテキのチャーハンなどは、メインの焼肉をより引き立てるサイドメニューだ。

소수를 위한 프리미엄 한우 다이닝 —— 소수

정성 소(懐), 수놓을 수(繡). '정성을 수놓다'라는 뜻이 담긴 4층 규모의 한우 다이닝이 한남동에 문을 열었다. 1층은 부처 숭(butcher shop)으로 고기만 따로 구매할 수 있고 2층에서는 단품 한우구이, 3층에서는 한우 오마카세, 4층에서는 하루 단 한 팀만 경험할 수 있는 프리미엄급 한우 오마카세를 즐길 수 있다.

이곳에서는 최상급의 2+ 한우만을 취급한다. 특히 등심에서 소량만 나오는 새우살과 꽃등심이 함께 붙어 있는 설화새우등심은 소수의 대표 메뉴다. 뽀얀 마블링이 아름답기까지 한 새우등심은 우유 맛이 진하게 날 정도로 육향이 풍부하며 육질 또한 일품이다. 안심과 안심추리, 설화생갈비도 추천 부위다. 그랜드 하얏트 도쿄에서 10년 이상 경력을 쌓은 부처 전문 레이 팩 셰프를 영입했다. 한우 손질부터 에이징, 굵기까지 그의 손길을 거치지 않은 고기는 손님상에 오를 수 없다. 한우를 주문하면 직원들이 레이 팩 셰프에게 전수받은 비법으로 비장탄에 구워준다. 그리고 4분 정도 레스팅 과정을 거쳐 육즙을 가두어둔다. 이렇게 특별하게 들여와 특별하게 구운 고기는 입안에 황홀경을 선사한다. 한우 해장라면, 한우 육회, 한우 된장죽, 한우 등심깍두기볶음밥 등은 메인 한우구이를 더욱 돋보이게 하는 메뉴다.



- 📍 서울특별시 강남구 테헤란로 20길 31
- 🕒 17:00~23:00
- ₩雪花セウトウンシム 160g 7万7,000ウォン、雪花アンシムとアンシムチュリ 150g 5万ウォン、韓牛の酔い覚ましラーメン 1万ウォン、韓牛のユッケ 3万5,000ウォン
- ☎ +82 2-790-7577
- 📍 서울시 용산구 한남대로 20길 31
- 🕒 17:00~23:00
- ₩ 설화새우등심 160g 7만 7,000원, 설화안심과 안심추리 150g 5만 원, 한우 해장라면 1만 원, 한우 육회 3만 5,000원
- ☎ 02-790-7577



懐繡

少数のためのプレミアム韓牛ダイニング



過去会社として使われていたような古くかっちりとした建物だけを見れば、ここにワインバーがあるなどと想像もできない。色褪せたビルに足を踏み入れ、階段を二階分上がり、古びたドアを開けてからもう一つレンガで身を隠したドアを開けて初めて、新たな世界が広がる。情を込めて行きかう言葉「和談^{フザム}」という店名のように、周辺の会社員や大学生が気軽に立ち寄ってコストパフォーマンスの高いワインとオリジナリティ溢れるつまみを楽しみながら楽しく談笑してほしいというのが、この店の願いだ。「Wine a little, laugh a lot」という店のサブタイトルのように。

チーズや生ハムでなくても、選択肢は多い。トック(韓国餅)の代わりに粉耗子^{ブンモジャ}(太い中国春雨)を使いクリームチーズとジャガイモをのせたティンフォアトッポッキや、アーリオオーリオのトックバージョンであるカレトックオーリオは、名前までも軽快なメニューだ。乙支路^{ウルチロ}にあるワインバーらしく、名物のコルベンイ(つぶ貝)は定番の素麺でなくパスタ仕立てにして遊び心を加えた。レトロな感性が漂うママのサンドイッチはシンプルで素朴な材料を使っているが、妙に美味しく次々と手が伸びる。サイドメニューのフライドポテトは、ぜひ特製のココナッツソースにつけて食べてほしい。ワインも愉快的なカテゴリーに分かれていて、初心者でも選びやすい。難解な名前の代わりに「男の中の男にぴったりなワインリスト」などとユニークに紹介している。●

キム・ミンジ、オ・スヒョン 韓国初のフードライセンスマガジン『オーブマガジンコリア』エディター。国内外のグルメ文化ニュースを『オーブマガジンコリア』の紙面を通していち早く伝えている。



和談

アジトのようなワインバー



ソウル市中区乙支路9キル14

月~土曜 17:00~01:00、日曜休業

ティンフォアトッポッキ 1万5,500ウォン、乙支路コルベンイパスタ 1万6,000ウォン、ママのサンドイッチ 1万3,000ウォン

+82 2-6925-5525

서울시 중구 을지로9길 14

월~토요일 17:00~01:00, 일요일 휴무

평호와 떡볶이 1만 5,500원, 을지로 골뱅이 파스타 1만 6,000원, 엄마손 샌드위치 1만 3,000원

02-6925-5525

아지트 같은 와인 바 —— 화담

예전에 사무실로 쓴 듯한 넓고 경직된 느낌의 건물 외관만 보면 이곳에 와인 바가 있을 거라곤 상상하기 어렵다. 퇴색된 건물에 들어서서 계단을 두 층 올라간 뒤 낡은 문을 열고 또다시 벽돌로 둔갑한 문을 두드려야 비로소 새로운 세상이 펼쳐진다. 정답게 주고받는 말이라는 뜻의 ‘화담’이란 이름처럼 주위 직장인이나 대학생들이 가볍게 들러 가성비 좋은 와인과 개성 있는 안주를 즐기며 담소를 나누었으면 하는 것이 주인장의 바람이다. ‘Wine a little, laugh a lot’이라는 가게 부제처럼 말이다.

치즈와 하몽 외에도 선택지가 많다. 떡 대신 분모자 당면을 넣고 크림치즈 감자를 올려 먹는 ‘평호와 떡볶이’나 알리오 올리오의 가래떡 버전인 ‘가래떡 올리오’는 이름마저 경쾌한 메뉴다. 골뱅이를 넣어 만든 파스타는 골뱅이와 흔히 조합되는 소면이 아닌 파스타 면을 사용해 재미를 더한다. 레트로 감성을 담은 엄마손 샌드위치는 단순하고 소박한 재료로 만드는데 희한하게 맛있어서 계속 손이 간다. 곁들여 나오는 감자튀김은 반드시 특제 코코넛 소스에 찍어 먹을 것을 추천한다. 와인도 유쾌한 카테고리 나뉘어 와인 종류를 잘 모르더라도 고르기가 쉽다. 어려운 와인 이름 대신 ‘상남자가 마시기 좋은 와인 리스트’라는 식으로 제안한다. ●

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

