

# ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine  
February 2018



ASIANA AIRLINES   
A STAR ALLIANCE MEMBER 

30  
YEARS

# Koo Seong-Youn

## Depicting Life's Brief Moments with Candy Sweetness

Koo Seong-Youn came to study photography after graduating with a degree in Indian philosophy from Dongguk University. Somewhere in-between philosophy and the practicality of photography, the artist has found her unique vision: a “photography of ideas.”



Candy Series c.03, c-print, 2009



Candy Series c.04, c-print, 2009

Koo's *Candy* series of photographs was inspired by folk paintings of peonies, a symbol of wealth and honor. Koo's 'flowers' are enticing enough to make you want to dig into them like a bee. Their sweet fragrance, however, is given by candies, which are skillfully arranged to resemble the peony flower. Engaging most of the senses, they reward the observer with a sensory happiness.

“The idea of representing the wish for worldly happiness through peonies, which blossom for a moment and then fade, instead of something firm like gold or everlasting like the sun, seemed to get straight to the point! Worldly desires are as vain as candy, which tastes sweet for a while but then melts away from your tongue. Instead of futile longings, I wanted to suggest a positive acceptance of the reality that stands before us.”

Koo's flowers have a jewel-like quality thanks to the artist's careful arrangement of the candies. The brilliant moment of their blossoming becomes the essence of the art piece. Because each moment we see is a zenith, these creations inspire us to always do our utmost.

Apricot blossoms, one of the four plant symbols of a virtuous gentleman, used to be painted after grinding the ink as a way of meditation. In Koo's photographs, they are portrayed by popcorn cooked for just three minutes in the microwave. This is based on the idea that popcorn and apricot blossoms are similar in their lightness; their only 'weight' is the meaning given by human thought.

From the rooftop of Koo's studio in the Suseong-dong Valley of Seoul's Jongno-gu District, you can see Mount Inwangsan. These days, the studio has a sweet smell about it, like old-fashioned melted sugar cookies. The place looks like Aladdin's cave—full of gems made by melted sugar poured into molds.

According to the artist, these candy “fakes” that imitate rare jewels and ceramics “have no value because they are made of cheap material,” yet she embraces them because “by the same token, they don't provoke killing or wars.” With the passage of time, these jewels that once glowed so golden will melt away into sticky sugar syrup and disappear without trace.

They are life's brief, sweet moments. ●

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



## 사진작가 구성연이

구성연은 동국대학교 인도철학과를 졸업하고 뒤늦게 사진을 공부했다. 웅숭깊은 철학과 실용적인 사진 사이의 이질감에서 '생각으로 만든 사진'이라는 그녀의 색깔이 태어났다. 글. 조상인

## 달콤함으로 빛은

여기 매혹적인 꽃다발이 있다. 꿀벌처럼 그 안을 파고들게 만든다. 달달한 향을 솔솔 풍기는 것은 꽃잎이 아니라 사탕이다. 눈과 코와 입을 만족시키며 행복에 빠뜨린다. 이 작품은 사진작가 구성연이 부귀영화를 상징하는 민화 <모란도>에서 착안한 '사탕' 연작이다. "세속적 행복에 대한 소망을 황금처럼 단단하거나 태양처럼 영원한 것이 아닌, 잠깐 피었다가 이내 저버리는 모란꽃에 기댄 마음이 어찌나 소박해 보이던지! 세속적 욕망은 순간 달콤하지만 허끝에서 녹아 없어지는 사탕처럼 속절없잖아요. 부질없는 갈망이 아니라 지금 내 앞의 현재에 대한 긍정으로 이뤄가기를 바라는 마음이죠."

자연을 빛는 마음으로 한 알 한 알 순수 꽃은 사탕은 보석 같은 꽃잎이 됐다. 그리고 사탕꽃의 가장 찬란한 찰나는 작품이 됐다. 마주하는 매 순간이 전성기이니 항상

정성을 다하라고 속삭인다.

수양하듯 먹을 갈아 선비 정신의 상징으로 그리던 사군자 중 매화를 전자레인지에 3분만 돌리면 완성되는 팝콘으로 꽃잎을 만들어 붙였다. 팝콘이나 매화꽃잎이나 가법기는 마찬가지로인데 묵직한 의미를 부여한 것은 결국 사람이라는 생각이 깔려 있다.

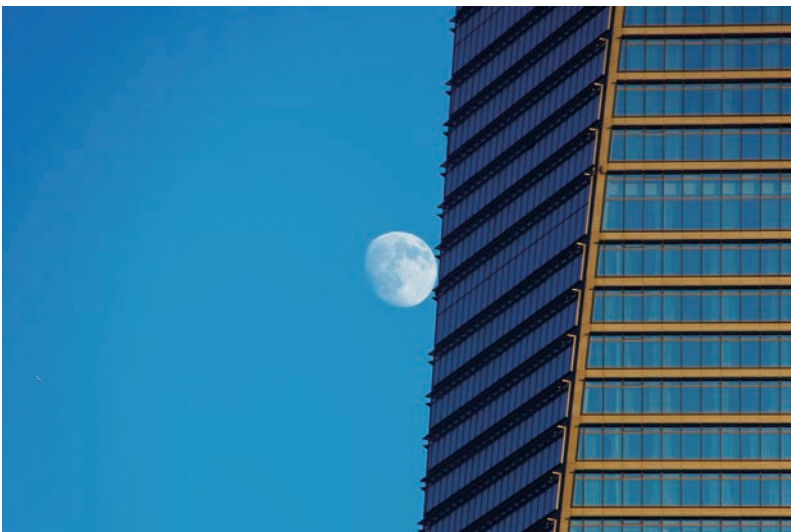
옥상에 올라가면 인왕산이 보이는, 서울 종로구 수성동계곡 근처 그의 작업실에는 요즘 달고나(옛날식 설탕 과자)의 단내가 감돈다. 녹인 설탕을 틀에 부어 만든 보물로 가득하다. 꼭 알라딘이 찾아낸 동굴 속 같다. 작가는 진귀한 보석과 도자기를 훔쳐낸 이 '짜뎡'들에 대해 "싸구려 재료로 만든 탓에 가치 없는 것들"이라면서도 "그 덕분에 전쟁도 살육도 일으키지 않는다"며 끌어안는다. 황금색으로 반짝이는 이 보물들은 시간이 지나면 찌든거리는 액체로 녹아내려 사라진다. 달콤함으로 빛은 일장춘몽이다. ●

## 일장 춘몽

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



**ASIANA**  
culture, style, view  
February 2018  
Volume 30, no. 350



contents

cover artist

**Koo Seong-Youn**

사진작가 구성연

clipping

**Travel, Culture,  
and More**

#HongKong, 센다이 근교 겨울 축제,  
아시아의 동계올림픽 개최 도시,  
평창 동계올림픽 한정판, 디지로그 아이템

**Culture**

**Get Inspired**

---

timeline

**Turning 30**

서른 즈음에

destination

**Paris, a City for  
the Discerning Eye**

심미안을 주는 도시, 파리

people

**Osaka's Traditional  
Artisans**

오사카의 장인 정신

**Style**

**Make a Statement**

---

eye

**Sometimes the Moon**

가끔 달을 찍습니다

spotlight

**Peter Pan Becomes  
a Father  
Steven Spielberg**

피터 팬, 아버지 되다

스티븐 스피버그



# View

Widen Your Scope

seoul map

## A Forest Trail on Gongdeok's Gyeongui Line

공덕 경의선 숲길의 낭만

local trip

## The Empty Fullness Hadong

텅 빈 충만, 하동

# Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

season

## 首尔酒店草莓自助餐

서울 호텔 딸기 프로모션

gift

## 有品味的新年礼物

센스 있는 설 선물

K-trend

## 我的历史

나의 역사

new restaurants

## 足で稼いだ美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

entertainment

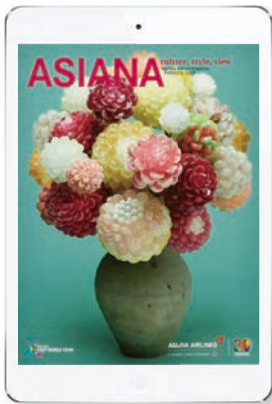
# In-Flight Entertainment Programs

기내 엔터테인먼트 프로그램

information

# Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보



Front Cover  
Koo Seong-Youn  
Candy series v.03, c-print,  
2010

**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 2-2669-5066  
Fax: +82 2-2669-5060

**Publisher** Kim Soo-Cheon  
**Executive Advisor** Kim E-Bae  
**Editorial Director** Lee Seung-Hwan  
**Editorial Coordinator** Jeong Da-Jeong

#### **EDITORIAL**

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

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

#### **ADVERTISING**

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

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

#### **INTERNATIONAL ADVERTISING**

##### **REPRESENTATIVES**

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

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

**Hong Kong / Macao** — NEWBASE Hong Kong  
Rm. 2601, 26/F,  
Two Chinachem Exchange Square 338 King's  
Road, North Point  
Phone: +852 2516-1510,1501  
Fax: +852 2528-3260

**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, Centrepont Petaling Bandar Utama, Bandar  
Utama 47800 Petaling Jaya, Selangor  
Phone: +60 3-7729-6923  
Fax: +60 3-7729-7115

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

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

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

Copyright © 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

# VENICE

## The Splendor of the Carnival

The Venice Carnival, one of the largest festivals in Italy, raised its curtains on January 27 with a variety of entertaining events, including a masquerade parade, street performances, and gala dinner shows featuring fantastic dishes and shows installed in superb performance spaces. Visitors are advised to make reservations for the gala dinner show in advance. 📍 All around Venice  
 📅 Until Feb. 13 🌐 [carnevale.venezia.it](http://carnevale.venezia.it)

## 화려함의 극치, 베네치아 카니발

이탈리아 최대 축제인 베네치아 카니발이 지난 1월 27일 화려한 막을 올렸다. 경쟁하듯 가면을 뽐내는 거리 행진부터 종합 예술이 펼쳐지는 길거리 공연, 화려한 공간에서 맛있는 음식과 쇼가 한데 어우러진 갈라 디너쇼까지 즐길 거리가 넘쳐난다. 갈라 디너쇼는 홈페이지를 통해 미리 예약할 것. 📍 베네치아 일대 📅 2월 13일까지  
 🌐 [carnevale.venezia.it](http://carnevale.venezia.it)



Images courtesy of Vela Spa



Image courtesy of Visit Seattle

# SEOUL

## Lionel Estève's Solo Exhibition «Narcisse»

The Perrotin Seoul gallery has been holding the solo exhibition of Lionel Estève—who has recently showed new works at the Sèvres Ceramics Museum in Paris, France—since January 24. The French artist has been creating artworks in close collaboration with artisans of the Sèvres for four years. His new works highlight acid colors and are focused on the emotional relationship between nature and human beings. 📍 Perrotin Seoul  
 📅 Until March 10 🌐 [perrotin.com](http://perrotin.com)

## 라이오넬 에스테브 개인전 '나르시스'

최근 프랑스 세브르 도자기 박물관에서 신작을 선보인 라이오넬 에스테브의 개인전이 지난 1월 24일부터 갤러리 페로탕 서울에서 열리고 있다. 라이오넬 에스테브는 지난 4년간 세브르 도자기 공방 소속 장인들과 긴밀히 협력하며 작품을 제작했다. 강렬한 색감이 돋보이는 그의 신작은 자연과 인간의 감성적 관계에 초점을 맞췄다.

📍 갤러리 페로탕 서울 📅 3월 10일까지  
 🌐 [perrotin.com](http://perrotin.com)



"Untitled (Mirror),"  
 Porcelain, colored underglaze, crystallizations, platinum,  
 70×70cm, 2016  
 © Estève / ADAGP, Paris 2017  
 Courtesy of Perrotin / Photo: Clair Dorn

# SEATTLE

## February is Museum Month

If you are planning on visiting Seattle, Washington, in February, don't miss the "Seattle Museum Month" benefits. Guests at participating downtown Seattle hotels can obtain a Seattle Museum Pass upon request and gain access to the city's major museums and art galleries at half price. The pass is valid only during the hotel stay dates. View the Visit Seattle homepage for a full list of participating hotels and museums. 📍 Around 40 major museums and art galleries in the Seattle area  
 📅 For the full month of February  
 🌐 [seattlemuseummonth.com](http://seattlemuseummonth.com)

## 2월은 시애틀 박물관의 달

2월에 시애틀을 방문한다면 '시애틀 박물관의 달' 혜택을 놓치지 마자. 다운타운에 위치한 시애틀 호텔 투숙객을 대상으로 '시애틀 뮤지엄 패스'를 지급하여 시내 주요 박물관과 미술관 등의 입장료를 반값에 이용할 수 있는 기회다. 단, 해당 패스는 호텔 투숙 기간에만 사용할 수 있다. 참여 호텔과 박물관의 자세한 리스트는 홈페이지를 참고하자. 📍 시애틀 일대 40여 개 주요 박물관과 미술관 📅 2월 한 달간  
 🌐 [seattlemuseummonth.com](http://seattlemuseummonth.com)

clipping

HASHTAG

# #HongKong

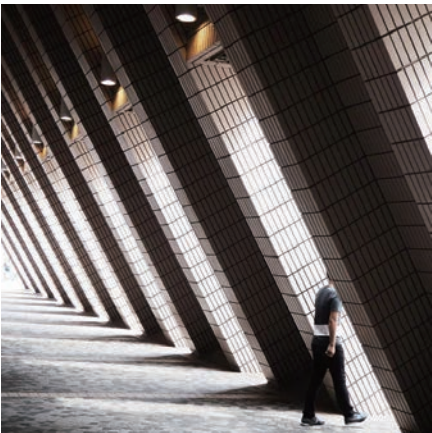
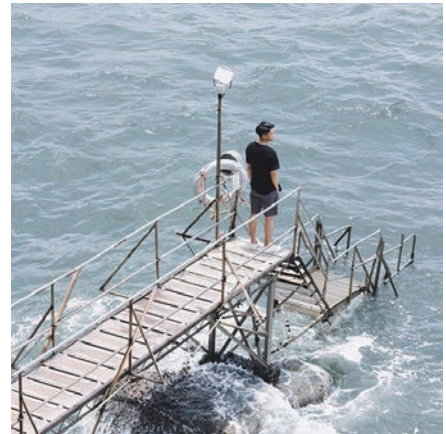
인스타그램에서 가져온 홍콩 조각 모음  
edited by Kim Na-Young



**Andy Siu**  
**@siuandyfish**

Andy Siu is an editor of English language teaching materials. Based in Hong Kong, he loves wandering around the city and capturing his everyday life on camera. He is also passionate about architecture, coffee and music.  
앤디 시우는 영어 교재 편집자다. 홍콩에 거주하는 그는 도시를 돌아다니며 일상의 아름다움을 사진으로 담는 걸 즐긴다. 건축과 커피, 음악에도 큰 열정을 품고 있다.

#hongkong #hkig #discoverhongkong  
#explorehongkong #instameethk  
#visualhongkong #allabouthongkong  
#hkfoodie





1

2



clipping  
**TECH**

# Digilogue

옛 감성과 신기술의 감각적인 결합  
text by Ha Eun-A

## The Fusion of Retro Styles With New Technologies

### 1. Pencil That Does Not Need Sharpening

Samsung Electronics' S-Pen stylus has partnered up with Staedtler, the German pencil maker. The digital stylus, which can be used on the Samsung Galaxy Tab S3 and the Samsung Galaxy Note series smartphones, comes in Staedtler's signature design Noris Pen. The slim body and a fine point provide a natural writing experience and an excellent grip. Staedtler Noris digital S Pen, 49,500 won

### 2. Return of the Classic Typewriter

The Abko Azio Retro Classic keyboard was the talk of the town in the US, Taiwan, Hong Kong, as well as Korea for its classic design and

modern functions even before the product was released. Made with a mix of retro materials (such as leather and wood) and a luxurious aluminum alloy, the typewriter has been praised by many keyboard buffs. Abko Azio Retro Classic, 249,000 won

### 3. From Digital Convenience to Analog Quality

Fujifilm has released a hybrid instant camera which blends digital technology with an analog film capability. The Instax Square SQ10 allows users to store images in digital format and to print the images after adjusting the brightness and contrast or adding effects. Instax Square SQ10, 350,000 won

### 4. Portable Turntable with Bluetooth Connectivity

A classic suitcase houses a vinyl record player: The GPO Ambassador boasts a portable design that allows users to carry around music, and features a three-speed turntable, an auto stop function, and built-in speakers. It also comes with the Bluetooth connectivity, which allows the player to work with any Bluetooth speaker or device. GPO Ambassador, 273,000 won by Sound Solution

### 1. 꺾지 않는 연필

삼성전자 스타일러스 펜과 독일 유명 필기구 브랜드 스테들러가 만났다. 갤럭시탭S3와 갤럭시노트 시리즈에 사용할 수 있는 디지털 펜이 스테들러 연필의 시그니처 디자인인 노리스 펜의 옷을 입었다. 실제 연필과 유사한 두께와 가는 펜촉으로 우수한 필기감과 그림감을 자랑한다. 노리스 디지털 펜, 4만 9,500원.

### 2. 클래식 타자기의 부활

출시 전부터 국내는 물론 미국, 대만, 홍콩 등지에서 클래식한 디자인과 현대적인 기능으로 화제가 된 앵코의 키보드. 가죽과 나무 등 레트로 느낌이 물씬 나는 재료와 고급스러운 알루미늄 합금의 사용으로 키보드 마니아들의 관심을 한 몸에 받고 있다. 앵코 에이지오 레트로 클래식, 24만 9,000원.

### 3. 필름과 데이터의 경계

촬영한 순간 즉석으로 인화되는 아날로그 필름 사진기에 디지털 기술을 탑재한 하이브리드 카메라가 등장했다. 후지필름 인스탁스 스퀘어 SQ10은 촬영한 이미지를 디지털 데이터로

저장할 수 있으며 기존에 촬영한 사진을 불러와 명암과 밝기를 조절하거나 효과를 넣어 즉시 인화할 수 있다. 인스탁스 스퀘어 SQ10, 35만 원.

### 4. 블루투스 머금은 휴대용 턴테이블

고전미가 느껴지는 여행 가방 안에 턴테이블이 담겼다. 언제 어디서나 음악을 즐길 수 있도록 휴대가 간편한 디자인과 3단 변속, 자동 정지, 내장 스피커 등의 기능을 담았다. 블루투스 기능을 통해 외부 스피커와 연결이 가능해 여러 스피커와 궁합을 기대할 수 있다. GPO 앰버서더, 27만 3,000원, 사운드 솔루션에서 판매.

3



4





Seamaster Aqua Terra  
"PyeongChang 2018" Limited Edition 7,200,000 won

clipping  
**ITEM**

# Winter Olympic Souvenirs

These special limited edition items commemorating the Winter Olympic Games PyeongChang 2018 are available for a limited time.



Coca-Cola Bottle 250ml 2,000 won

**Drink and Commemorate the Olympics**  
The Coca-Cola Company has unveiled Korea and Olympic-themed special packaging in celebration of the PyeongChang Winter Olympics. The packaging features images of the sports events and the host country, South Korea, including the start of the torch relay at the Incheon Bridge depicted in a traditional Korean painting style, the Olympic torch, and silhouettes of athletes engaged in various winter sports games, such as speed skating and figure skating.

마시고 간직하는 올림픽  
코카콜라가 평창 동계올림픽과 한국의 이미지를 담은 올림픽 특별 패키지를 선보였다. 한국적인 그림으로 표현한 인천대교에서의 첫 성화 봉송 장면, 평창 동계올림픽 성화봉, 스피드스케이팅과 피겨스케이팅 등 다양한 동계 스포츠 선수들의 실루엣을 패키지에 담았다.

**Watches That Measure Precisely the Moments of Victory**  
Omega, the world renowned Swiss luxury watchmaker, is the "official timekeeper" of the Olympic Games, and has unveiled a special edition watch to celebrate the upcoming 2018 Winter Olympics in South Korea. The Omega Seamaster Aqua Terra PyeongChang 2018 Limited Edition has the words "PyeongChang 2018" inscribed on the flange using the five colors of the Olympic rings. Both editions feature the Master Chronometer movement, which is known for its top-notch precision and performance. The special edition watches are offered in limited numbers, featuring edition numbers and the "PyeongChang 2018" logo inscriptions.

승부의 순간을 결정하는 시계 올림픽 공식 타임키퍼로 활약한 세계적인 시계 브랜드 오메가가 2018 평창 동계올림픽을 기념해 특별한 시계를 선보였다. 태극기의 빨간색과 파란색을 주색으로 사용한 씨마스터 플래닛 오션과 올림픽 오륜기의 다섯 가지 색상을 사용한 씨마스터 아쿠아 테라가 그 주인공. 최고 수준의 정밀도와 성능을 자랑하는 마스터 크로노미터가 탑재돼 있다. 손목에 감기는 매혹적인 디자인과 색 조화가 눈길을 끈다. 전 세계 한정 수량으로 판매하며 에디션 넘버와 'PyeongChang 2018' 로고가 새겨져 있다.

내 품 안의 올림픽  
text by Ha Eun-A

2018 평창 동계올림픽을 기념하는 특별한 리미티드 에디션. 오직 이 순간에만 만날 수 있다.

**Scarfs That Keep Passions Hot**  
The North Face Korea has released licensed mufflers with "Team Korea" and "PyeongChang 2018" logos. The mufflers are made of a soft acrylic fiber that is also sturdy and thermal. In addition, the company is offering other winter goods to commemorate the PyeongChang Winter Olympics, including the South Korean national team's uniform, vinnies, and mittens.

뜨거운 열정을 지키는 목도리 'Team Korea', 'PyeongChang 2018' 문구가 새겨진 평창 동계올림픽 라이선스 머플러. 네이비와 레드 두 가지 색상으로 출시했다. 소프트 아크릴 원사를 사용하여 부드럽고 튼튼하며 보온성이 높다. 이 외에도 대한민국 국가대표 단복과 비니, 손모아 장갑 등 평창 동계올림픽을 기념하는 방한용품들을 만나볼 수 있다.



N/F Muffler / 32,000 won

# Asia at the Heart of Winter

겨울의 중심이 된 아시아 text by Ha Eun-A

From the first venue in Asia to host the Winter Olympics to the current and future hubs of winter sports, these Asian cities are really on the move.

아시아 최초의 동계올림픽 개최지부터 현재와 앞으로 겨울 스포츠의 주 무대로 활약할 아시아 도시들의 움직임이 예사롭지 않다.



## PYEONGCHANG

### 4,500 Years of Winter Games

This year, Korea's winter sports mecca, Pyeongchang, will put on a show for the world by hosting the 2018 Winter Olympics. Pyeongchang is a city that specializes in winter games. Here, sledges have been ridden for about 4,500 years. With a variety of ski resorts and good quality snow, Pyeongchang attracts crowds of skiers from throughout Korea and neighboring countries every year. This winter, these winter sports enthusiasts will be joined by the world's top athletes.

4,500년 겨울 놀이의 역사 ——

평창

올해 한국의 겨울 스포츠 메카인 평창에서 전 세계인의 축제인 동계올림픽이 열린다. 평창은 약 4,500년 전부터 썰매를 즐긴 겨울 놀이의 도시다. 다양한 스키 테마파크가 곳곳에 자리해 있고 설질이 좋아 해마다 한국과 주변 국가의 스키 마니아들이 몰린다. 이번 겨울에는 세계적인 스포츠 선수들의 발자국도 새겨진다.



## BEIJING

### The First City to Host the Summer and Winter Olympics

Beijing is already busy preparing for the 2022 Winter Olympics. Its wide temperature variance between summer and winter has made it possible for Beijing to be the first city in history to win the right to host the Summer and Winter Olympics. Flanked by flat plains to the south and mountains to the north, Beijing is a good place to see historic Chinese landmarks such as the Great Wall and the Forbidden City, not to mention the sophisticated urban scenes you would expect to see in China's capital city.

최초 동·하계 올림픽 개최지 ——

베이징

베이징은 2022년 성공적인 동계올림픽 개최를 목표로 준비에 박차를 가하고 있다. 여름과 겨울의 기온 차이가 뚜렷해 올림픽 역사상 최초로 한 도시에서 하계와 동계 올림픽을 개최하는 영광을 누리게 됐다. 남쪽으로는 평야가 펼쳐지고 북쪽으로는 산이 많아 있다. 만리장성과 자금성 등 중국의 유적지와 중국의 수도답게 세련된 도시 풍경을 동시에 만날 수 있다.



Image courtesy of CNTA



## SAPPORO

### The First Asian Host of the Winter Olympics

In 1972, snowy Sapporo became the first city in Asia to host the Winter Olympics. Here, the snow starts to fall in October and creates a pristine white landscape that lasts until March. In February, when the long winter is drawing to a close, Sapporo holds its biggest festival, Yuki-matsuri (the "snow festival"), when the whole city is decorated with artworks made from snow and ice. Along with Sapporo's abundance of locally produced foods, including fresh seafood, milk, and beer, the festival is a great way to enjoy an eventful winter holiday.

아시아 최초 동계올림픽 개최지 ——

삿포로

1972년 아시아 최초로 동계올림픽을 개최할 설원의 도시 삿포로. 10월이면 눈이 오기 시작해 3월까지 새하얀 풍경이 펼쳐진다. 긴 겨울이 끝나가는 2월에는 삿포로 최대의 축제인 '눈 축제'가 열린다. 도시 전체가 눈과 얼음으로 만든 예술품으로 뒤덮인다. 신선한 해산물과 우유, 맥주 등 삿포로의 다양한 특산물과 함께 풍족한 겨울을 즐길 수 있다.



Image courtesy of Beautiful Japan

Image courtesy of PyeongChang-gun

clipping

## FESTIVAL



## Childlike Innocence in a World of Snow The Kamakura Festival

Kamakura (snow huts) festivals are Japanese traditional events that take place in the country's heavily snowed regions annually on the day of the first full moon of the year. In the Sendai area, the Kamakura festival held at the Michinoku Lakeside National Government Park is the most popular. Furnace-shaped white snow houses resembling igloos are symbols of the festival. Kamakura houses were made in the old days by carving out a mound of snow to avoid the severe cold weather. Looking at children playing inside a kamakura, one is reminded of his/her childhood days.

- 📍 Furusato Mura, in the Michinoku Lakeside National Government Park
- 🗓 Until Feb. 12 (Closed on Tuesdays)
- 💰 410 yen per adult; 80 yen per child

### 눈 세상에서 빛나는 순수 동심 — 가마쿠라 축제

가마쿠라 축제는 정월 대보름 즈음 일본의 강설 지역에서 열리는 전통 행사다. 센다이 근교에서는 도호쿠 지방 유일의 국영 공원인 미치노쿠 숲 호반 공원에서 열리는 가마쿠라 축제가 유명하다. 이 축제의 상징은 마치 이글루처럼 생긴 부뚜막 모양의 하얀 집이다. 옛날옛적 강추위를 피하기 위해 만든 집인데, 이것이 바로 가마쿠라다. 가마쿠라 안에서 장난치는 아이들의 해맑은 미소를 보고 있노라면 절로 동심으로 돌아간 기분이 든다. 이 밖에도 눈썰매, 스노 튜브 슬라이더 등 다양한 눈 놀이 행사가 열린다. 공원 내에는 도호쿠 6개 현의 민속촌도 있어 도호쿠의 역사와 문화를 체험하기에도 좋다.

- 📍 미치노쿠 숲 호반 공원 내 후루사토무라
- 🗓 2월 12일까지(화요일 휴무)
- 💰 어른 410엔, 어린이 80엔

# The Winter Kingdom

2월에 센다이에 간다면 text and photos by Kim Myun-Joong

In February, Japan's Tohoku region turns into a white, snow-covered world.

2월이면 일본 도호쿠 지방은 '하얀 나라'로 변신한다.

지금 센다이행 비행기에 몸을 싣고 있다면 센다이 근교에서 열리는 다음 세 가지 겨울 축제를 주목해보자.

## Fantastic Artworks Created by Extreme Cold Zao Frost-Covered Trees Festival

Most of the visitors to Zao City, the Yamagata Prefecture, head to either one of these two destinations during their visit: the hot springs or the ski slopes. However, you would have missed something very important if you only went to the hot springs or the ski slopes: A mystical scenery that can only be seen in winter unfolds in Zao, as frost-covered trees get lit up. Take the Zao Ropeway all the way up to the summit. Once at the top of Mount Zao, you can witness fantastic views.

- 📍 Zao Ropeway ride from Zao Sanroku Station at Zao Onsen in Yamagata
- 🕒 5 - 9 p.m. until March 4
- 💰 Round trip. 2,600 yen per adult; 1,300 yen per a child

### 강추위가 만든 환상 예술 — 수빙 라이트업

겨울에 자오를 찾는 사람들의 목적은 둘 중 하나다. 온천 아니면 스키. 그런데 자오까지 가서 온천과 스키만 즐기고 돌아온다면 뭔가 중요한 걸 놓친 거다. 이곳에서는 오직 겨울에만 볼 수 있는 신비로운 풍경이 펼쳐지기 때문이다. 바로 수빙(樹氷) 라이트업이다. 자오 로프웨이를 타고 해발 1,661m 정상에 올라보자. 정상에 도착해 눈앞에 펼쳐진 환상적인 풍경을 본다면 강추위를 감수하고라도 오길 잘했다 싶을 것이다.

- 📍 야마가타시 자오 온천 자오산로쿠 역에서 자오 로프웨이 탑승
- 🗓 3월 4일까지, 17:00~21:00
- 💰 왕복 성인 2,600엔, 어린이 1,300엔



## Romantic Snow and Candlelight Atmosphere The Uesugi Snow Lantern Festival

What would happen if one lit up a candle in the snow? This lovely festival started with this trifle question. In February 1997, a few residents of the Yonezawa City, Yamagata Prefecture, brought up the question. To find the answer, they experimented — they fashioned a garden lantern from snow and lit up a candle inside it. The result was a fascinating soft and orange light shining through the snow lantern. Every year on the second weekend of February, the Matsugasaki Park is illuminated by some 300 snow lanterns and about 1,000 smaller snow lamps. This year, the Uesugi Snow Lantern Festival will take place for three days to celebrate the opening of the Fukushima-Yonezawa stretch of the Tohoku Chuo Expressway.

- 📍 Matsugasaki Park, Yonezawa
- 🗓 Feb. 10 - 12

### 눈과 촛불이 만드는 낭만 정취 — 우에스기 눈 등롱 축제

눈 속에 촛불을 켜면 어떻게 될까? 이 아름다운 축제는 이 사소한 질문에서 시작됐다. 1997년 2월, 요네자와 주민 몇몇이 술을 마시며 눈의 아름다움에 대해 대화를 나누다 이 질문이 제기됐다. 누군가 실제로 눈으로 등롱을 만들고, 그 속에 촛불을 켜다. 그러자 은은한 오렌지빛이 환상적인 정취를 자아냈다. 매년 2월 둘째 주말, 요네자와시 마쓰가사키 공원에서는 약 300개의 눈 등롱과 약 1,000개의 작은 눈 등롱에 촛불이 밝혀진다. 올해는 도호쿠 중앙자동차도로(후쿠시마~요네자와) 개통을 기념해 2월 10일부터 12일까지 3일간 열린다.

- 📍 요네자와시 마쓰가사키 공원 일대
- 🗓 2월 10~12일

취재 협조.  
동북관광추진기구



누구나 사랑에 빠질 수밖에 없는 도시

# 베네치아

모네, 비발디, 괴테, 니체, 나폴레옹, 카사노바까지  
이 모두의 마음을 훔친 그곳

베네치아로 가는 단 하나의 비행, 아시아나항공



베네치아 5월 1일 신규취항 ✈️  
이탈리아 주 10회 운항  
(로마 7회 / 베네치아 3회)

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

  
30  
YEARS



timeline

edited by Kim Myun-Joong

# TURNING 30

Asiana Airlines was born in 1988, the year that Seoul City hosted the Olympic Games, and started growing its wings of dreams with a dedication to providing the best quality services. Having faithfully served its customers for three decades, Asiana Airlines turns 30 on February 17. Now a mature, full-fledged airline company, Asiana is dreaming of an even more impressive future.

## 서른 즈음에

평창올림픽이 열리기 전 서울올림픽이 있었다. 아시아나항공은 서울올림픽이 열렸던 바로 그해, 꿈의 날개를 키우기 시작했다. 지난 30년 동안 사랑의 서비스를 펼쳐온 아시아나항공이 2월 17일, 만 서른 살이 된다. 어엿한 청년으로 성장한 아시아나항공은 이제 감동의 미래를 꿈꾼다. 정리. 김면중

# Flying Beyond Dreams

The Kumho Group, an established leader in ground transportation, founded Seoul Airlines after earning an air transportation license in February 1988. That same year, the Seoul Airline name was changed to Asiana Airlines. The first flights were on B737-400s flying between Seoul and Busan and between Seoul and Gwangju. The flights opened a new era of airline competition in the domestic market, and Asiana was branched out into international travel. Beginning with the Seoul to Tokyo route in 1990, Asiana Airlines quickly expanded its international business by establishing a US route in 1991, as well as routes to China in 1994 and to Europe in 1995.



## 꿈의 날개를 키우다

다년간 육상 운송 사업 부문을 선도해오던 금호그룹은 1988년 2월 복수 민항 체제로 변모하는 세계 항공 시장의 흐름 속에서 정기 항공 운수 사업 면허를 취득하고 서울항공을 출범시켰다. 서울항공은 그해 8월 10일 아시아나항공으로 상호를 변경했다. 국민의 기대와 여망 속에 출범한 아시아나항공은 1988년 12월 10일 최초로 B737-400 1번기를 인수했다. 그리고 같은 달 23일 서울-부산, 서울-광주 구간에 첫 취항했다. 바야흐로 본격적인 복수 민항 시대가 열린 것이다. 이후 1990년 서울-도쿄 노선을 시작으로 1991년 미주, 1994년 중국, 1995년 유럽 노선 첫 취항에 이르기까지 점차 세계 무대로 보폭을 넓혀갔다.

1988	2. 17	— Establishment of the company 회사 설립
	12. 10	— Introduction of the first aircraft (B737-400) 첫 항공기 도입(B737-400)
	12. 23	— Launching of the first domestic flight routes (Seoul-Busan, Seoul-Gwangju) 국내선 첫 취항(서울-부산, 서울-광주)
1989	1. 10	— Launching of the Seoul-Jeju route 서울-제주 취항
	12. 23	— Launching of the first international non-scheduled flight (Seoul-Sendai) 국제선 전세기 첫 운항(서울-센다이)
1990	1. 10	— Launching of the first international flight route (Seoul-Tokyo) 국제선 첫 취항(서울-도쿄)
	3. 6	— Launching of the Seoul-Fukuoka route 서울-후쿠오카 취항
	12. 17	— Launching of the Seoul-Hong Kong route 서울-홍콩 취항
1991	5. 31	— Opening of the Training Center for Pilots 운항 승무원 훈련원 개원
	11. 5	— Launching of the first route to the US (Seoul-LA) 미주 지역 첫 취항(서울-LA)
1992	1. 31	— Opening of the Training Center for Cabin Crews 캐빈승무원 훈련원 개원
1993	4. 26	— Launching of the Seoul-Toyama route 서울-도야마 취항
	7. 1	— Launching of the Seoul-Ho Chi Minh route 서울-호찌민 취항
1994	2. 17	— Launching of the "Change for Good" campaign with UNICEF 유니세프와 공동으로 '사랑의 기내 동전 모으기 운동' 개시
	6. 23	— Launching of the first route to Russia (Seoul-Khabarovsk) 러시아 지역 첫 취항(서울-하바로브스크)
	11. 6	— Launching of the first cargo service flight (Seoul-LA) 화물기 첫 취항(서울-LA, B747-400F)
	12. 22	— Launching of the first routes to China (Seoul-Beijing, Seoul-Shanghai) 중국 지역 첫 취항 (서울-베이징, 서울-상하이)
1995	1. 1	— Designation of all flights as non-smoking flights 전 노선 기내 금연 실시
	11. 1	— Launching of the first routes to Europe (Seoul-Brussels-Vienna) 유럽 지역 첫 취항(서울-브뤼셀-비엔나)
	12. 3	— Launching of the first route to Australia (Seoul-Cairns) 대양주 지역 첫 취항(서울-케언스)
1996	9. 1	— Certification of ISO (International Standardization Organization) 14001 standard (across the board) ISO14001 인증 획득(전 부문)
1997	5. 29	— Launching of the Seoul-Frankfurt route 서울-프랑크푸르트 취항

# Providing the Best Service

Since its establishment in 1988, Asiana Airlines has been committed to achieving customer satisfaction by providing the best in terms of safety and service. As a result, Asiana has been recognized as the No.1 airline in the industry by major Korean service quality assessment organizations such as the Korea Productivity Center, the Korean Standards Association, and the Korea Management Association. Asiana's high quality service has also been recognized internationally. In 2003, Asiana Airlines became the 15th member of the world's largest air alliance, the Star Alliance, allowing it to share its frequent flyer program and create an extensive network of flight routes. Since then, Asiana has earned five-star kudos for 10 consecutive years from SKYTRAX while also winning multiple 'Airline of the Year' honors: in 2009 from ATW (the 'Nobel Prize' of the airline industry); in 2010 from SKYTRAX; in 2011 from Global Traveler; in 2012 from Premier Traveler; and in 2013 from Business Traveler. Asiana is equally proud of its rich tradition of excellence and its emerging status as an international air travel leader, and is committed to delivering an unparalleled standard of comfort and luxury in each flight it provides.



## 사랑의 서비스를 펼치다

'최고의 안전과 서비스를 통한 고객 만족'. 아시아나항공의 경영 이념이다. 이를 향한 노력의 결과, 국내 주요 서비스 품질 평가 기관인 한국생산성본부, 한국능률협회컨설팅, 한국표준협회를 통해 업계 1위 자리를 지속적으로 유지하고 있다.

아시아나항공은 2003년 3월 세계 최대 항공사 동맹체 스타얼라이언스에 15번째 회원사로 가입하여 회원사간 마일리지 프로그램을 공유, 광범위한 네트워크망을 구축하게 되었다. 또한, 스카이트랙스 선정 5성 항공사로 2007년부터 현재까지 10년 연속 인정받고 있으며, 2009년 '항공업계의 노벨상'이라고 불리는 ATW '올해의 항공사'로 선정되었다. 이어 2010년 스카이트랙스, 2011년 미국 글로벌 트래블러, 2012년 미국 프리미어 트래블러, 2013년 미국 비즈니스 트래블러로부터 '올해의 항공사'로 선정, 올해의 항공사 5관왕에 오르며 명실공히 글로벌 항공사로서의 입지를 공고히 다졌다.

- 10. 1 — Opening of the Asiana Town complex  
김포운항센터 준공
- 10. 1 — Launching of the Seoul-New Delhi route  
서울-뉴델리 취항
- 1998 3. 18 — Introduction of the first Airbus aircraft (A321-100)  
첫 에어버스 항공기 도입(A321-100)
- 4. 1 — Relocation of the company headquarters  
(from Hoehyun-Dong to Osoe-Dong)  
사옥 이전(서울 회현동 → 서울 오쇠동)
- 1999 1. 12 — Launching of the around-the-world cargo delivery service  
(Seoul-New York-Brussels-Seoul)  
화물기 세계일주 노선 취항(서울-뉴욕-브뤼셀-서울)
- 12. 24 — Listing of the company on KOSDAQ  
(Korea Securities Dealers Automated Quotation)  
아시아나항공(주) 코스닥 등록
- 2000 6. 13 — Operation of the historic flight from South  
to North Korea (The first direct flight from the South  
to the North: Seoul-Pyongyang)  
남한-북한 특별기 첫 운항(서울-평양 직항 노선)
- 2001 3. 29 — Opening of the Incheon International Airport  
인천국제공항 개항
- 12. 5 — Opening of the Asiana Incheon Hangar  
인천 제1격납고 준공
- 2002 5. 1 — Acquisition of membership  
in the International Air Transport Association (IATA)  
IATA(국제항공운송협회) 가입
- 5. 2 — Launching of the Seoul (Incheon)-London route  
서울(인천)-런던 취항
- 2003 3. 1 — Acquisition of membership in the Star Alliance  
스타얼라이언스 가입
- 9. 25 — Introduction of new cabin crew uniforms  
새 승무원 유니폼 도입
- 12. 13 — Inauguration of the Asiana International Short Film Festival  
아시아나 기내 단편영화제(AISFF) 개시
- 2004 4. 14 — Grand Opening of Asiana Town (Osoe-Dong)  
(Asiana's headquarters)  
아시아나타운 오픈(서울 오쇠동)
- 12. 1 — Launching of the Seoul(Incheon)-Taipei route  
서울(인천)-타이베이 취항
- 2005 3. 28 — Launching of the Seoul(Incheon)-Weihai route  
서울(인천)-웨이하이 취항
- 7. 30 — Launching of the Seoul (Incheon)-Chicago route  
서울(인천)-시카고 취항
- 2006 2. 1 — Introduction of a new corporate identity  
새 CI 도입
- 10. 26 — Introduction of new livery on all aircraft  
새 CI 항공기 도입
- 2007 6. 7 — Awarded the '5-star Airline' certification by SKYTRAX  
스카이트랙스 '5성 항공사(5-Star Airline)' 인증
- 2008 3. 31 — Launching of the Seoul (Incheon)-Paris route  
서울(인천)-파리 취항



# Seeking To Be the World's Best

In 2006, Asiana unveiled its new corporate identity—named the “Energy of Saekdong”—and updated its aircraft to reflect a more vibrant brand vision that has kept up its style and vitality. The launch of its ‘Business Smartium’ Business Class seating followed in 2010, allowing easy access to seats without disturbing neighboring passengers. In 2012, Asiana took premium service to an even higher level, introducing its innovative ‘First Suite’ First Class, which provides seating with sliding doors for guaranteed privacy. In 2014, Asiana flew its inaugural A380 aircraft, colloquially dubbed the “hotel in the sky,” and followed this with the introduction of the next-generation A350 aircraft in 2017. The A350 highlights include: an eco-friendly in-flight environment with less noise and carbon emissions; enhanced in-flight humidity; and mood lighting. Asiana is the first Korean carrier to provide in-flight Wi-Fi and roaming. As always, Asiana strives to meet the same challenge it has set for itself these past 30 years—to be the world’s premier airline focused on long-haul routes.



## 감동의 미래를 꿈꾸다

아시아나항공은 2006년 새로운 CI를 도입하면서 기존 색동날개로 대표되던 항공기 외관을 활기찬 ‘색동의 기’(Energy of Saekdong)로 명명된 현재의 디자인으로 재탄생시켰다. 2010년 6월 비즈니스클래스에 옆자리 승객 방해 없이 자유로운 출입이 가능한 ‘비즈니스 스마트יום’, 2012년 12월 퍼스트 클래스에 슬라이딩 도어가 장착되어 독립된 공간을 확보한 ‘퍼스트 스위트’를 도입하여 프리미엄 서비스 품격을 한층 높였다. 2014년에는 ‘하늘 위의 호텔’이라 불리는 A380 항공기 도입, 2017년에는 최첨단 기술이 집약된 차세대 항공기 A350을 도입했다. A350은 소음과 탄소배출이 적고 기내 습도 및 조명 개선에 따른 친환경적 기내 환경이 강점이며, 국내 항공사 중 유일하게 기내 와이파이와 휴대전화 로밍서비스를 실시한다. 앞으로도 지난 30년간의 위대한 도전을 이어가며 장거리 노선 중심의 프리미엄 항공사로서의 새로운 도약을 꿈꿀 것이다.

2009	2. 17	— Named ‘Airline of the Year’ by ATW (Air Transport World) ATW 선정 ‘올해의 항공사(Airline of the Year)’
	11. 18	— Awarded the 2009 Mecenat Award 2009 메세나 대상(대통령 표창) 수상
2010	5. 20	— Awarded the ‘2010 Airline of the Year’ from SKYTRAX 스카이트렉스 선정, ‘올해의 항공사’상 수상
	6. 7	— Introduced the newly installed business class seats “Business Smartium” ‘비즈니스 스마트יום’ 좌석 도입
2011	4. 14	— Delivers the Korean Royal Books for the first time 외규장각 도서 반환 최초 수송
	11. 4	— Hosted the 55th annual assembly of the Association of Asia-Pacific Airlines (AAPA) 제 55차 AAPA AP 총회 개최
	12. 1	— Named ‘Airline of the Year’ by Global Traveler 글로벌 트래블러 ‘올해의 항공사(Airline of the Year)’ 상 수상
2012	7. 19	— Introduced the newly installed first class seats “First Suite” ‘퍼스트 스위트’ 좌석 도입
	12. 11	— Awarded the ‘2012 Airline of the Year’ from Premier Traveler 프리미어 트래블러 선정, ‘올해의 항공사’상 수상
2013	1. 10	— Awarded the ‘2012 Airline of the Year’ from Business Traveler 비즈니스 트래블러 선정, ‘올해의 항공사’상 수상
	8. 1	— Opening of the second hangar at Incheon 인천 제2격납고 준공
	11. 4	— Introduction of the Safety and Security Management System 안전보안실 신설
2014	5. 30	— Introduction of A380 aircraft A380 1호기 도입
	12. 1	— Collections from the UNICEF Change for Good campaign reach 10 billion KRW 유니세프 ‘사랑의 기내 동전 모으기 운동’ 모금액 100억 원 달성
2015	6. 30	— Launching of the Seoul (Incheon)–Rome route 서울(인천)–로마 취항
2016	7. 1	— Launching of the Seoul (Incheon)–Sapporo route 서울(인천)–삿포로 취항
2017	4. 26	— Introduction of A350 aircraft A350 1호기 도입
	10. 25	— Ranks first in the Korean Customer Satisfaction Survey (NCSI, KS-SQI, KCSI) for three consecutive years 국내 3대 서비스 평가 기관 3년 연속 항공 부문 1위 달성
2018	2. 17	— <b>The 30th anniversary of the company’s establishment</b> <b>아시아나항공 창립 30주년</b>
	5. 1	— Launching of the Seoul (Incheon)–Venice route 서울(인천)–베네치아 첫 취항
	8. 30	— Launching of the Seoul (Incheon)–Barcelona route 서울(인천)–바르셀로나 첫 취항





# Paris

## A City for the Discerning Eye

destination  
text and photos by Ha Eun-A

There's an intrinsic beauty in everything you see and experience in Paris. The city of art can give you a discerning eye, and that may be the best souvenir you can take home from a trip to Paris.



1. The painted ceiling in the Royal Chapel at the Château de Versailles

2. Galeries Lafayette's glass dome ceiling and Christmas decorations

1. 베르사유 궁전 왕실 예배당의 천장화.  
2. 갤러리 라파예트의 유리 돔 천장과 크리스마스 오너먼트.



### Musée Marmottan Monet

마르모탕 미술관

📍 2 rue Louis Boilly,  
75016 Paris

🌐 marmottan.fr

### Bateaux Parisiens

바토 파리지엠

📍 Port de la Bourdonnais,  
75007 Paris

🌐 bateauxparisiens.com

### The Mecca of Impressionism: The Musée Marmottan Monet

At the Musée Marmottan Monet you can see artworks by Impressionist artists such as Van Gogh and Renoir, as well as paintings by the founder of Impressionism, Claude Monet (displayed paintings extend from his early works to his most famous paintings). Among Monet's major works, "Impression, Sunrise" is remarkable for the way it captures the light of the rising sun reflected on the sea, and is especially important for giving the Impressionist movement its name. Here you can also view several works from Monet's *Water Lilies* series. In this series, Monet wanted to show how flowers change their look under differing light conditions.

Shift your eyes from the Impressionist works on display, and you'll notice that the museum's interior furnishings are equally impressive. The circular staircase at the center of the museum is laid with a luxurious carpet, and the interior is lavishly decorated, from the floors to the walls, windows, and curtains. In stark contrast to the 'white cube' format of conventional art galleries, the Monet Museum made me feel as if I had entered an antiquated mansion.

The museum's building was originally used as a hunting lodge. Later, it was used for housing the Marmottan family's growing collection of paintings and other art pieces dating as far back as the Napoleonic era, becoming the predecessor of today's Musée Marmottan Monet.

Part of the museum is holding a special exhibition by Jean-Baptiste Camille Corot, most famous for his "Woman With a Pearl." The exhibit will be running from February 8 until July 8.

### Cruises on the Seine: Bateaux Parisiens

Walking around Paris, I felt like strolling around an old art gallery, and I had to keep moving fast to see the city's countless works of art and architecture. Then I found an excellent guide for a more effective way of viewing of this great urban museum: the *Bateaux Parisiens* (Parisian river boats).

The Bateaux Parisiens provide romantic boat cruises along the Seine River, with ample views of the Notre Dame Cathedral, Musée d'Orsay, Pont Neuf Bridge, and Eiffel Tower. Cruises take between one and two-and-a-half hours, and come with a traditional French multi-course meal served along the way. A live jazz band provides background music for your romantic French cuisine meal as you float by the atmospheric Parisian scenes that unfold outside the window—an ideal way to build perfect memories. The Bateaux Parisiens are also a great way to view Paris in winter, when the whole city is lit up with golden lights.

### Fashion and Art: Galeries Lafayette

Opened in 1895, Galeries Lafayette is the largest department store in Paris. It carries thousands of brands, and it enjoys worldwide renown. But Galeries Lafayette is not just a shopping center: it is also a popular tourist attraction. While the show windows of ordinary department stores display the new season's collections from famous brands, those at Galeries Lafayette are adorned with highly individual window displays created in collaboration with these brands.

When you step through its doors, the store's central hall welcomes you with a panoramic view of the whole space, right up to the top floor. The banisters on each floor, arranged like the balconies of an opera house, make you feel like a



2  
3

1. Furniture and artworks from the Napoleonic era are displayed in Paul Marmottan's bedroom.
2. A portrait by Pierre-Auguste Renoir, impressive for its rich use of color
3. A cruise on the River Seine on a Bateaux Parisien will give you picturesque views of the city.

1. 폴 마르모탕의 침실에는 나폴레옹 시대의 예술품과 가구들이 전시돼 있다.
2. 풍부한 색채 표현이 인상적인 오귀스트 르누아르가 그린 여인의 초상화.
3. 센강을 유람하며 그림 같은 풍경을 보여주는 바토 파리지앵.



**Galleries Lafayette**

갤러리 라파예트

📍 40, boulevard  
Haussmann, Paris

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

**Galerie des Galeries**

갤러리 데 갤러리

📍 1<sup>st</sup> floor Galeries  
Lafayette

🌐 [galerie-des-galeries.com](http://galerie-des-galeries.com)



A view over central Paris from the terrace observatory at Galeries Lafayette

갤러리 라파예트의 테라스 전망대에서 바라본 파리 도심.

star on stage. On the top floor (the 8<sup>th</sup>), a terrace observatory provides views over central Paris. This is a celebrated vantage point that allows views to the Big Wheel at Place de la Concorde, as well as the Eiffel Tower.

On the 1<sup>st</sup> floor, a corridor that runs like a secret passage on the side of the sales floor takes you to the Galerie des Galeries, a free-entrance exhibition space where you can view the works of talented up-and-coming artists.

The exhibition currently running at the Galerie is titled «Always Someone Asleep and Someone Awake», and it focuses on the changes created by the passage of time at parties and anniversaries. Audio recordings allow you hear the voices, cheers, and other party sounds, while the visual display shows the mess left after a party is over — an audio-visual juxtaposition of time. The show is on display until February 25, and it should not be missed if you are visiting Galeries Lafayette.

### **The Ultimate in Luxury: Château de Versailles**

The Château de Versailles is world-famous for its size and lavishness. With its grand and elaborate architecture and majestic gardens laid out as precisely as if they were cut with a scalpel, the Château embodies the overreaching ambition of Louis XIV to rule not only his people, but nature itself.

The Versailles Palace represents the ultimate

in luxury, and its most noteworthy chamber is the Hall of Mirrors. The gallery has a total length of 73m, and it houses 17 huge mirrors that line up opposite to 17 windows. Multiple chandeliers hang from an elaborately painted ceiling. The chandeliers and the light streaming in through the windows are reflected in the mirrors, doubling the magnificence of this chamber. When you look out through the windows, the gardens of Versailles spread out so extensively as to baffle the eye. This is, in fact, the best place to get a panoramic view of the gardens.

The exhibition «Visitors to Versailles, 1682–1789» is currently running at the Palace, and it tells the story of royalty, artists, scholars, and ordinary travelers who had visited the Versailles before the French Revolution. Traces of these past visits have been preserved and displayed in the form of some 300 articles, including portraits, costumes, tapestries, and weapons.

Strolling around the palace, you can get a feel of the royal family's golden age and see various special exhibitions and performances. For other special experiences at Versailles, check out the “What’s On” section of its website. ●

In cooperation with Atout France ([atout-france.fr](http://atout-france.fr))

Asiana Airlines has round-trip flights 5 times a week between Seoul (Incheon)–Paris.



# 심미안을 주는 도시, 파리

파리에서 보고 느낀 모든 것에는 원초적인 아름다움이 깃들어 있었다. 예술을 흠뻑 뒤집어쓴 도시가 건네준 심미안은 낯선 땅에서 받는 최고의 선물이었다. 글과 사진. 하은아

## 인상파 마니아들의 성지, 마르모탕 미술관

마르모탕 미술관(Musée Marmottan Monet)에는 고흐와 르누아르 등 다양한 인상파 화가들의 작품과 인상주의 창시자인 클로드 모네의 초기작부터 유명 작품까지 있다. 떠오르는 태양과 바다에 비친 햇빛이 인상적인 <인상: 해돋이>는 모네의 대표작 중에서도 '인상주의'라는 단어를 만들어낸 특별한 작품이다. 빛에 따라 다르게 보이는 수련의 모습을 기록한 '수련' 연작의 몇 작품도 살펴볼 수 있다. 미술관 내부 시설도 매우 인상적이다. 미술관 중앙에 자리한 원형 계단에는 고급스러운 양탄자가 깔려 있고 바닥과 벽, 창문, 커튼까지 세심한 인테리어가 돋보인다. 화이트 큐브 형식의 여느 미술관과 달리 고풍스러운 저택 안에 들어온 듯했다. 이곳은 과거에 사냥용 별장으로 쓰던 타운하우스였다. 이후 마르모탕 가문이 수집한 각종 예술품과 회화를 보관하기 시작한 것이 현재 마르모탕 미술관의 전신이다. 1930년대 초 가문의 소장품과 여러 곳에서 기증한 작품을 모아 본격적으로 대중에게 선보이기 시작했다. 과거 귀족의 생활 공간에 작품이 어우러져 있어 좀 더 독특한 분위기에서 전시를 감상할 수 있다. 미술관 한쪽에서는 인상파 외에 다양한 장르의 예술품을 접할 수 있는 특별전이 개최된다. 오는 2월 8일부터 7월 8일까지 <진주 장식을 한 여인>으로 유명한 장바티스트 카미유 코로의 특별전을 만날 수 있다.

## 황금빛 도시 유람, 바토 파리지앵

파리 산책은 마치 오래된 미술관을 거니는 느낌이었다. 도시가 품고 있는 무수히 많은 예술품과 건축물을 둘러보며 시종일관 눈과 발을 빨리 움직여야 했다. 거대한 '도시 박물관'을 효율적으로 관람하기 위해 훌륭한 가이드를 찾았다. 센강을 따라 노트르담 성당, 오르세 미술관, 몽뇌프 다리, 에펠탑 등 낭만적인 코스로 안내하는 바토 파리지앵(Bateaux Parisiens)이다. 이 유람선에서는 1시간에서 2시간 30분가량 도심 크루즈를 즐기며 프랑스 전통 코스 요리를 맛볼 수 있다. 창밖으로 운치 있는 파리의 풍경이 흐르는 가운데 식사를 하면서 분위기 있는 재즈 라이브 공연도 감상할 수 있다. 아름다운 추억을 완성하는 삼박자가 갖춰지는 순간이었다.



1. There's always plenty to see in Galeries Lafayette's Central Hall in winter.
2. Overall view of the exhibition currently running at the Galerie des Galeries
- 3, 4. The Château de Versailles is a classic example of the elaborate Baroque architectural style.
1. 매년 겨울 화려한 볼거리를 제공하는 갤러리 라파예트의 중앙 홀.
2. 갤러리 데 갤러리에서 현재 열리고 있는 전시 모습.
- 3, 4. 화려한 바로크 건축양식의 대표로 손꼽히는 베르사유 궁전.







3  
4





The highlight of Versailles is surely the Hall of Mirrors, where light shines bright wherever you may look. 시선이 닿는 곳마다 빛을 내뿜는 베르사유 궁전의 하이라이트, 거울의 방.

바토 파리지앵은 온 도심이 황금빛 전구로 옷을 갈아입는 파리의 거울을 만끽할 수 있는 가장 좋은 방법이기도 하다.

**패션과 예술의 결합, 갤러리 라파예트**

1895년에 문을 연, 파리에서 가장 큰 규모의 백화점 갤러리 라파예트(Galleries Lafayette). 수천 개에 달하는 브랜드가 입점해 세계적인 명성을 자랑한다. 이곳은 쇼핑 공간을 넘어 관광지로도 이름이 알려졌다. 보통 백화점 쇼윈도에는 명품 브랜드의 새로운 시즌 컬렉션을 전시한다. 반면 갤러리 라파예트는 브랜드와 협업해 개성 넘치는 쇼윈도로 꾸민다. 입구에 들어서면 중앙 홀에서부터 꼭대기 층까지 트여 있는 내부 구조에 또 한번 걸음을 멈추게 된다. 각 층의 난간은 오페라 공연장의 발코니처럼 꾸며놓아 마치 무대의 주인공이 된 듯하다. 꼭대기 층인 8층에는 파리 도심을 바라볼 수 있는 테라스 전망대가 있다. 콩코드 광장의 대관람차와 에펠탑을 한눈에 담을 수 있는 명소이기도 하다.

다시 1층(한국식으로 2층)으로 내려와 매장 한쪽의 비밀스러운 통로를 통과하면 갤러리 데 갤러리(Galerie des Galeries)가 나온다. 재능 있는 젊은 예술가들의 작품을 무료로 감상할 수 있는 전시 공간이다. 현재 진행 중인 전시 ‘어떤 이는 잠이 들고 어떤 이는 깨어난다(Always Someone Asleep and Someone Awake)’는 파티와 기념일 사이의 빛과 그림자를 담고 있다. 오디오를 통해 파티 현장의 환호성이 흘러나오고 눈앞에는 파티가 끝난 후의 어수선한 풍경이 펼쳐져 있다. 시각과 청각을 통해 현재와 미래가 한곳에 모이는 독특한 장면이 연출된다. 이 프로젝트는 때로는 특별하고 때로는 진부한 언어로 표현되는 ‘기념’의 방법과 파티 증후군에 대한 화두를 던진다. 2월 25일까지 진행하니 갤러리 라파예트를 방문한다면 꼭 둘러보길 바란다.

**궁극의 럭셔리, 베르사유 궁전**

파리에서 기차로 1시간이면 닿는 거리의 베르사유 궁전은 세계적으로 손꼽히는 규모와 화려함을 자랑한다. 웅장하고 화려한 건축과 칼로 자른 듯 반듯하게 다듬은 거대한 정원은 인간은 물론 자연마저도 지배하려 했던 루이 14세의 야욕을 드러낸다. 수백 개의 방은 하루를 둘러봐도 시간이 모자랄 만큼 거대한 규모이다. 화려함의 극치를 보여주는 궁전 가운데 가장 주목할 것은 ‘거울의 방’이다. 총길이 73m의 거대한 회랑으로, 17개의 창문과 17개의 거울이 줄지어 마주 보고 있다. 화려한 천장화 아래로는 수십 개의 반짝이는 상들리에가 매달려 있다. 창문을 통해 들어오는 빛과 상들리에가 거울에 반사되며 화려함이 절정에 달한다. 창밖으로 눈길을 돌리니 눈이 아득해질 만큼 넓은 베르사유 정원이 펼쳐져 있다. 이곳은 정원의 전경을 한눈에 담기에 가장 좋은 자리이기도 하다.

현재 궁전에서는 전시 ‘1682~1789년 베르사유의 방문객들(Visiteurs de Versailles 1682~1789)’이 열리고 있다. 왕족과 예술가, 학자를 비롯해 일반 여행객까지 베르사유를 다녀간 방문객들의 이야기를 다룬다. 초상화와 의복, 태피스트리, 무기 등 300여 가지 전시품을 통해 당시 방문객들의 흔적을 살펴볼 수 있다. 베르사유 궁전 곳곳에서는 왕족의 화려했던 시절과 각종 특별 전시, 공연을 함께 감상할 수 있다. 좀 더 특별한 경험을 하고 싶다면 홈페이지의 소식란을 꼼꼼히 살펴보길 바란다. ●

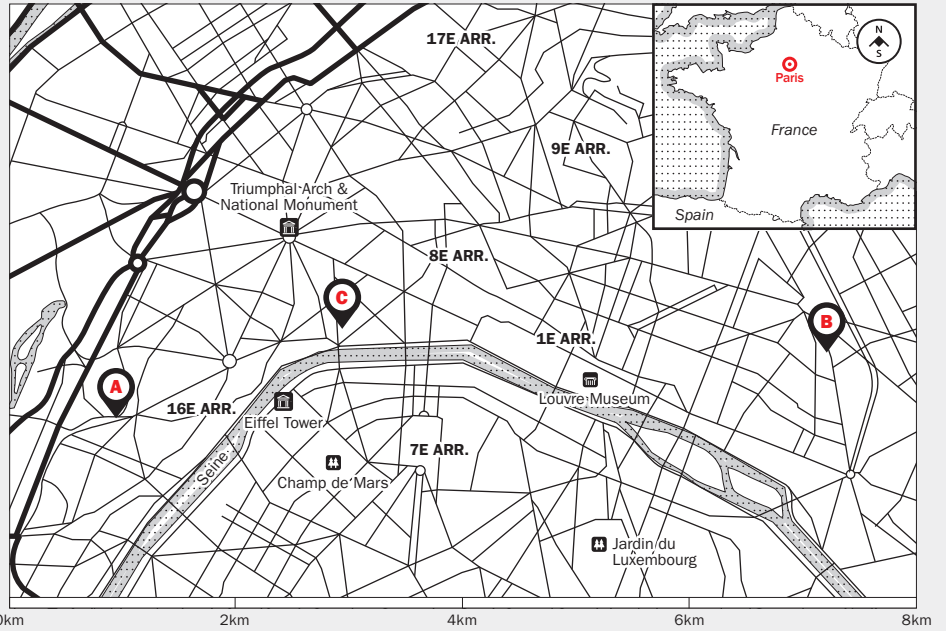
취재 협조. 프랑스 관광청(atout-france.fr)

아시아항공은 서울(인천) - 파리 구간을 주 5회 왕복 운항합니다.

# PARIS PLUS

If you'd like to experience special places to eat, sleep, and enjoy yourself in Paris, try out these three venues.

파리의 이색적인 공간을 체험하고 싶다면 아래 세 곳에서 먹고 자고 즐겨보자.



**A La Gare**  
Remodeled from an old railway station, the restaurant La Gare consists of a cocktail bar above ground and a restaurant in the basement level. The structure preserves the shape of the station platform well. On Sundays, La Gare has brunch buffets that offer a wide range of choices, including fresh seafood, breads, and about 50 different dishes. 📍 19 chaussée de la Muette, 75016 🌐 restaurantlagare.com

## 라 가르

옛 기차역을 개조해 만든 레스토랑 라 가르는 지상의 칵테일 바와 지하의 레스토랑으로 이루어져 있다. 기차역 승강장 형태를 그대로 살린 레스토랑과 유리 천장을 통해 내리쬐는 햇빛을 받고 자란 식물이 어우러져 이국적이고 독특한 느낌을 준다. 매주 일요일에는 브런치 뷔페로 변신해 신선한 해산물과 50여 가지의 요리, 빵 등 다양한 음식을 즐길 수 있다.

📍 19 chaussée de la Muette, 75016  
🌐 restaurantlagare.com



**B 1K Paris**  
This boutique hotel is located at the heart of Paris' hottest district: Le Marais. The decoration of the guest rooms is inspired by Latin American motifs. A cocktail bar, a restaurant, and a multi-brand store are located on the lobby floor. The combination of artistic Paris and passionate Latin America creates a unique and compelling atmosphere here. 📍 13 Boulevard du Temple, 75003 🌐 1k-paris.com

## 원케이 파리

파리에서 가장 핫한 마레 지구 중심에 위치한 부티크 호텔. 남미의 분위기와 문화에서 영감을 받아 꾸민 객실에는 방마다 서로 다른 그림이 그려져 있다. 호텔 로비 층에는 칵테일 바와 레스토랑, 편집숍이 자리해 있다. 예술의 도시 파리과 정열의 도시 남미가 어우러진 독특한 분위기가 인상적이다.

📍 13 Boulevard du Temple, 75003  
🌐 1k-paris.com



**C Crazy Horse**  
This world renowned cabaret show ranks up there with the Moulin Rouge and the Lido as one of Paris' three cabaret shows, and has been running since 1951. Enhanced by colorful lighting, projections, stage scenery, and music, the performance creates enthralling scenes expressed through erotic movements of the body. 📍 12 avenue George V, 75008 🌐 lecrazyhorseparis.com

## 크레이지 호스

1951년부터 이어져온 세계적인 아트 섹슈얼 쇼 크레이지 호스는 물랭루주, 리도와 함께 파리의 3대 쇼로 손꼽힌다. 관능적인 동작 위로 오색 조명과 영상 등 무대 장치와 음악이 어우러지며 아름다운 장면을 연출한다. 화려하고 재치 있는 구성은 공연이 진행되는 1시간 30분 동안 온몸의 감각을 사로잡는다. 매주 주말 저녁 크레이지 호스 전용 극장에서 관람할 수 있다. 📍 12 avenue George V, 75008 🌐 lecrazyhorseparis.com

# Osaka's Traditional Artisans

## 오사카의 장인 정신

모든 문화는 시대에 따라 변화한다. 그런 가운데에서도 전통의 명맥을 이으며 고귀한 가치가 변색되지 않도록 묵묵히 지켜오는 이들이 있다. 우리는 그들을 '장인'이라 부른다. 오사카에서 4명의 장인을 만났다. 각자의 몫을 감내하며 중심을 지키고 새로운 시대로 나아가고자 하는 결의가 무척이나 단단해 보였다.

글. 김나영 / 사진. 조지영

All forms of culture develop and change in some ways with the passage of time. There are people who work against this process of change to sustain the threads of tradition and quietly ensure that its values are not lost. We call these people "artisans." In Osaka, I met four artisans who showed an unshakable determination to preserve tradition as they refined their respective craft with an eye to the future.



"Hako sushi is a scaled-down version of the traditional Japanese kaiseki meal"  
"일본 전통의 가이세키 요리의 세계를 축소해 상자 안에 담은 것이 하코 스시입니다."

# Hako Sushi ———

## TAKEUCHI HASHIMOTO,

### 7<sup>th</sup> Generation Artisan

#### at Yoshino Sushi



## 하코 스시 ———

### 하시모토 다쿠지

#### 요시노 스시

#### 7대 장인

오사카 지방의 대표적인 초밥, 우리말로 ‘상자 초밥’이라 하는 하코 스시는 초밥용 상자에 밥과 기타 재료를 넣고 눌러서 만드는 초밥이다. 메이지 시대에 시작된 하코 스시는 일본식 코스 요리인 가이세키의 세계를 축소해 상자 안에 넣었다고 표현하곤 한다. 그 원형을 이어오고 있는 곳이 바로 요시노 스시다.

“에도 시대 전에는 생선의 보존과 발효에 힘썼다면 에도 시대 이후에는 스시가 빨리 먹는 패스트푸드로 발달했습니다. 그 자리에서 만들어 바로 먹는 방식으로 발달한 것이죠. 냉장고가 없으니 날것보다는 절임이나 조리된 형태의 재료를 주로 사용했어요. 지금의 하코 스시에 쓰는 재료도 그때와 크게 달라지지 않았죠.”  
요시노 스시 7대 장인 하시모토 다쿠지의 말이다.

그 이전에도 눌러 만드는 스시의 형태는 존재했지만, 요시노 스시 3대째에 현재까지 조리 사용하는 나무 상자를 개발했다. 장어와 도미, 달걀 등 주재료를 사용하는 형식 또한 그 당시에 정립된 것이다. 조리법은 지금까지도 메이지 시대부터 전해져 내려오는 레시피를 충실히 따르고 있다. 하코 스시에서 가장 중요한 과정은 재료를 준비하는 것이라고 대표는 강조한다. 밥을 짓고, 이곳만의 특제 소스를 바른 장어를 굽고, 도미를 절이는 등 과정에서부터 남다른 공을 들인다. 하코 스시는 밥과 그 위에 얹은 재료가 입안에서 한데 어우러져 새로운 맛을 만들어낸다.

“하코 스시와 일반 스시의 가장 큰 차이점은 재료 준비부터 만들고 먹는 방법에 이르기까지 천천히 이루어 진다는 것이죠. 천천히 씹으면서 입안에서 다채로운 맛을 느껴보시길 권해요.”

가로세로 8.5cm의 상자 속에 그 크기를 짐작할 수 없는 하시모토 대표의 남다른 고집과 신념이 깃들어 있다.

The Osaka region’s characteristic style of sushi is the *hako sushi* (sushi made by pressing the ingredients into a mold). Hako sushi was developed earlier than the common type of sushi that is shaped by hand. Hako sushi was introduced in the Meiji [1868–1912] era, and is often described as a scaled-down version of the Japanese multi-course meal *kaiseki*, made to fit into a mold. Yoshino Sushi is a restaurant that still makes hako sushi in the traditional way.

“Before the Edo [1603–1868] period, efforts were concentrated on storing, and preserving the fish, but from the Edo period on, sushi developed as a type of fast food,” explained Takeuchi Hashimoto, 7<sup>th</sup> generation head of Yoshino Sushi. “Sushi was meant to be made and eaten on the spot. Of course, as refrigerators didn’t exist back then, they used mainly salted and cooked ingredients, rather than raw ones. The ingredients used in hako sushi today are not much different from those used in those days.”

Before the invention of the lunch box hako sushi, there was already a type of sushi made by compressing the ingredients, but the third generation of Yoshino Sushi saw the development of the wooden mold that is still in use today. The recipe that uses ingredients such as eel, bream, and egg was also established around that time, and the cooking still faithfully follows recipes handed down from the Meiji period.

According to Hashimoto, the most important process when making hako sushi is the preparation of the ingredients. He pays particular attention when cooking the rice, roasting the eel, and salting the bream. The rice and other ingredients in hako sushi should melt together in the mouth to produce a whole new flavor. Finely chopped shiitake mushrooms are also added between the layers of rice.

“Most sushi is made and eaten quickly, but not hako sushi,” explained Hashimoto. “Everything from the preparation of the ingredients to the shaping and eating of the sushi should be done slowly. That’s the biggest difference between this and ordinary sushi. You should chew it slowly to taste its various flavors.”

Taking a look at that small mold measuring just 8.5cm square, you can see Hashimoto’s special faith and determination, whose bounds no one can measure or even imagine.

# Sakai Forged Knives

## JUN MIZUNO,

### 5<sup>th</sup> generation Artisan

#### at Mizuno Tanrenjo



## 사카이우치 칼 — 미즈노 준 미즈노 탄렌조 5대 장인

오사카부 사카이시에 간다면, 더욱이 당신이 셰프라면 사카이시에서 생산되는 전통 일본식 칼 ‘사카이우치’를 구입해야 한다는 것쯤은 이미 알고 있을지도 모른다. 사카이시는 고대 전통의 일본 칼 제작 기법이 전해져 내려오는 고장이다. 일본의 전문 요리사가 사용하는 칼 대부분이 이곳에서 생산된 것이라 봐도 무방할 정도다.

사카이의 칼 제작 기술은 16세기 포르투갈에 의해 전파된 담배로부터 시작되었다. 담뱃잎을 자르는 도구를 만드는 것에서 점차 그 기술이 발달하여 현재에 이른 것이다. 지금은 일본은 물론 세계의 유명 요리사들이 탐내는 칼이 되었을 정도로 그 가치를 인정받고 있다.

1872년에 창업한 미즈노 탄렌조는 이러한 사카이우치 칼의 역사와 전통을 그대로 이어가고 있다. 이 기업의 5대 대표 미즈노 준은 150여 년 전에 지은 에도 시대 건물에서 여전히 전통 방식으로 칼을 만든다. 제품이 진열된 가게 뒤편에 대표의 작업장이 있다. 아래로 내려가 서면 사람 허리 높이쯤 되게 깊이 파인 작업장에서 동선에 최적화되도록 제작한 가마와 기계를 번갈아가며 사용하는 몸놀림이 예사롭지 않다. “제 몸에 딱 맞는 도구와 기구를 만드는 것에서부터 이 모든 과정이 시작되었죠.” 그가 덧붙여 설명한다.

연철과 강철을 붙여 뜨거운 가마에 넣고는 섬세한 손길로 온도를 조절하고 담금질하며 빨간 불뿔이 사방에 튀어 오르도록 연신 두드리길 수차례 반복하니 어느새 예리한 칼의 모양새를 띤다. 거침과 섬세함이 공존하는 공정은 보는 내내 눈을 땔 수 없게 만든다. 전 과정을 한 치의 망설임 없이 이어가는 그의 카리스마 넘치는 눈빛과 몸짓에선 남다른 오라가 뿜어져 나온다.

If you are planning a visit to Sakai City in the Osaka Prefecture, and especially if you happen to be a chef, you probably already know that one of the essential things to buy there is a locally made Sakai forged knife. Sakai is where the time-honored tradition of Japanese knife-making is still carried on today. It's safe to say that most of the kitchen knives used by Japan's professional chefs were made here.

Sakai's knife-making tradition began with the cultivation of tobacco, which was introduced here by the Portuguese in the 16<sup>th</sup> century. The need for tobacco-cutting tools led to ever more sophisticated techniques for forging high-quality knives. Today, the value of the Sakai knives is recognized around the world.

The historical Mizuno Tanrenjo knife company, founded in 1872, still carries on the tradition of forging Sakai knives in the traditional way. The 5<sup>th</sup> generation head of the company, Jun Mizuno, makes knives in a building constructed in the Edo period, some 150 years ago.

Mizuno's forge is located behind the shop where the finished products are displayed. The floor of the forge is dug out so that the furnace and the machinery come up to Mizuno's waist level. This optimizes the efficiency of his movements, which is remarkable to watch.

“This whole process began with the setting up of the tools and machines to be just right for my body,” explained Mizuno. Although Mizuno owned tools that were over 100 years old (inherited from his ancestors), his priority was to make and use the most suitable and comfortable tools for him.

The knives take shape after a repeated process of putting wrought iron and steel together, heating them in the furnace, adjusting their temperature with delicate care by quenching them in water and continuously hammering them, as red sparks fly off in all directions. Strength is combined with delicacy in this fascinating process, and when you watch it unfold, you simply can't look away. Mizuno's charismatic gaze and movements gave him a special aura as he completed the whole process without a moment's hesitation.

As Mizuno Tanrenjo's Sakai forged knives are made entirely by hand, the forge can only produce about 15 knives a week.



“This whole process began  
with the setting up of the tools and machines  
to be just right for my body”

“가업을 이어받는 건  
제 동선에 꼭 맞는 기구와 도구를 제작하는 것이  
시작이었어요.”

# Osaka's Traditional Broth

## JUNICHI DOI, 4<sup>th</sup> Generation Artisan at Konbu Doi



오사카  
국물 문화 —  
도이 준이치  
곤부 도이  
4대 장인

“오사카는 먹다가 망하는 도시”라는 말이 있다. 그 정도로 식문화를 중시하는 곳이란 뜻이다. 일본 전역에서도 특히 식문화가 발달한 오사카 음식의 근본은 맛국물이다. 보통 다시마와 가다랑어포를 사용해 만드는 기본 맛국물을 가리킨다. 맛있는 맛국물을 만드는 것은 쉽지 않은 일이다. 좋은 재료와 최상의 비율, 그리고 적절한 타이밍이 관건이다.

곤부 도이는 1903년 창업 이래 오사카의 맛국물 문화의 전통을 대표하는 브랜드다. 곤부 도이 4대 대표 도이 준이치는 다시마와 가다랑어포를 활용해 맛국물 내는 과정을 차근차근 시연해 보이며 이야기를 이어갔다. “품질 좋은 다시마는 대부분 홋카이도에서 생산돼요. 하지만 다시마를 숙성시키고 국물을 내는 문화는 오사카에서 비롯된 것입니다. 에도 시대부터 메이지 시대까지 홋카이도와 혼슈의 교류 중심지였던 오사카로 자연스럽게 홋카이도의 특산물이 모이게 되었고, 이를 이용한 맛국물 문화가 오사카에서 꽃을 피우게 된 것이죠. 오사카 요리가 맛있는 큰 이유이기도 하고요.”

맛국물을 사용하면 진한 간장을 사용할 필요가 없고 그만큼 재료 본연의 맛을 살리는 국물 요리를 완성할 수 있다. 흔히 오사카의 명물로 꼽는 타코야키나 오코노미야키의 반죽에도 맛국물을 사용할 정도다.

곤부 도이의 가장 큰 역할은 최고급 다시마를 선별하고 숙성시킨 뒤 상품화하는 일이다. 도이 준이치 대표는 다시마의 상태를 육안으로 확인하는 것만으로도 어떤 온도에서 어떤 방식으로 건조했는지 알 수 있을 정도다.

맛국물은 화려한 주인공은 아니지만 오사카의 식문화를 지탱해온 중심이다.

They say Osaka is a city where extravagant eating leads people to financial ruin. That's how important food is considered here. Even when considered in the context of Japan's traditional culinary culture, Osaka has a particularly highly-developed tradition, and at the base of it is the *dashi* broth. This basic broth is generally made from *konbu* seaweed and bonito fish. But to make a tasty dashi broth is no easy task: Good-quality ingredients, proper proportions, and correct timing are equally important.

Konbu Doi is a brand that has played a prominent part in Osaka's tradition of broth-making since the company was founded in 1903. Junichi Doi, a 4<sup>th</sup> generation artisan at Konbu Doi, explained to me the broth-making process while making the famed broth from konbu and *katsubushi* (dried and smoked bonito fish):

“Good-quality konbu is mostly produced in Hokkaido. But the tradition of maturing that konbu and making it into broth actually originated in Osaka. In the Edo and Meiji periods, Osaka was a center of trade between Hokkaido and Honshu, and it naturally accumulated local specialty products from Hokkaido. The tradition of using those products to make broth blossomed in Osaka. The use of this broth is one of the main reasons why Osaka food is so tasty.”

When dashi broth is used, it brings out the intrinsic flavor of the ingredients so well that there is no need to add soy sauce to any dish. The broth is even used in making the dough for the celebrated Osaka specialty foods: *takoyaki* dumplings and *okonomiyaki* pancakes. The dashi broth is fundamental to the Osaka culinary culture, as well as the Japanese one in general.

At Konbu Doi, the best konbu is selected, matured, and made into a consumer product. The head of the company, Junichi Doi, can tell just by looking at the condition of the konbu how and at what temperature it was dried. The konbu is produced and dried in Hokkaido, but the maturation process takes place in Osaka, where the temperature and humidity are more suitable.

Dashi broth may not be a glamorous ingredient, but it is vital for Osaka's food culture. Junichi Doi is at the forefront of exporting the dashi culture to other countries by developing products suited to the changing times, all the while preserving the local traditional taste.





御昆布司

土居

東大寺の伝書

中  
塩昆布

“The broth is a fundamental part of Osaka’s culinary culture, as well as the Japanese culinary culture”

“맛국물은 오사카, 더 나아가 일본 요리 문화의 근간을 이루는 기본 요소입니다.”

# Tin Cups

## IMAI TATSUMASA,

### 3<sup>rd</sup> Generation Artisan

#### at Osaka Naniwa Suzuki



## 주석 잔

### 이마이 다쓰마사

### 오사카 나니와

### 스즈키

### 3대 장인

일본은 주석으로 만든 술잔을 현재까지도 사용한다. 물의 정화 작용을 하는 성분이 많이 함유되어 있고, 그 덕에 술의 잡스러운 맛이 사라져 술맛을 더 좋게 한다는 이유에서다.

주석이 일본에 전해진 것은 약 1,300년 전이라고 한다. 주석은 당시 금과 은처럼 귀한 금속으로 여겨졌고, 궁중의 그릇이나 신사의 신주 술병에 사용하기도 했다. 주석 그릇을 귀히 여기게 된 또 하나의 이유는 가공 과정에 섬세한 수작업이 필요하기 때문이다. 전성기에는 오사카 전체에 300여 명의 장인들이 주석기 만드는 솜씨를 발휘했으나 제2차 세계대전과 함께 산업이 쇠퇴했다. 그럼에도 주석기의 정통성과 기술, 기법을 이어온 곳이 바로 오사카 나니와 스즈키다.

오사카 나니와 스즈키는 3대 장인 이마이 다쓰마사를 대표로 하여 국가 공인 5명, 전통 공예사 20명이 그 명맥을 잇고 있다. 현재의 제작 기술은 에도 시대 후기부터 이어져오는 양식을 따르고 있으며, 1983년에 국가 지정 전통 공예품으로 인정받기도 했다.

대표 이마이 다쓰마사가 대표적인 과정 몇 가지를 시연해 보였다. 특히 주석기 표면을 두드리며 일일이 손으로 문양을 새기는 작업이 인상적이었다. 머릿속에 나름의 도안을 그리고 있느냐는 질문에 “그저 손이 가는 대로 따를 뿐”이라는 대답이 돌아왔다. 습관처럼 몸에 밴 과정을 묵묵히 이어가는 그의 집중력에 숨죽이며 자칫 사라질 뻔한 위기에 있던 전통을 지켜가는 이들의 무거운 책임감을 헤아려본다. ●

Asiana Airlines has daily round-trip flights between Seoul (Gimpo/Incheon)—Osaka.

In Japan, liquor cups made of tin are still in use to this day. That's because tin has a water-purifying quality, and thanks to the composition of this metal, any unwanted taste in the liquor is also removed, making the liquor taste better.

The use of tin is thought to have been introduced to Japan about 1,300 years ago. Back then, tin was regarded as a precious metal—similar to gold and silver—and was used in the crafting of vessels used in the royal palaces and ceremonial liquor bottles for the Shinto shrines. Tin vessels were also considered precious because tin is difficult to be shaped by machinery, thus the production process requires delicate handiwork.

At its peak, Osaka's tin vessel industry involved about 300 competing artisans. The hardships that followed the Second World War brought a decline in the industry. Nevertheless, the Osaka Naniwa Suzuki company is continuing the craft of making tin vessels according to the traditional methods and techniques.


Headed by Imai Tatsumasa, Osaka Naniwa Suzuki employs five officially recognized National Artisans and twenty Traditional Handicraft Artists. The production techniques in use today were passed on from the late Edo period, and were officially designated as a Traditional Japanese Craft in 1983.

Briefly, the process of making tin vessels consists of melting the tin, pouring it into a mold, waiting for it to harden, and then giving it its final shape. After baking the vessel, the desired decoration and coloring is added in a secondary process.

During my visit, Tatsumasa demonstrated just a selection of the important manufacturing processes. Especially impressive was the process of pounding the surface of the vessel to add decorations by hand. When asked whether he has an image of the design in mind, he replied, “I just follow where my hand goes.”

His concentration as he quietly carried out his work—which had become second nature to him—was breathtaking: I was able to feel the weight of his responsibility to maintain a tradition that could easily have died out. ●

아시아나항공은 서울(김포/인천)—오사카 구간을 매일 왕복 운항합니다.



“Working the surface of  
tin vessels by hand is quite  
a demanding operation”

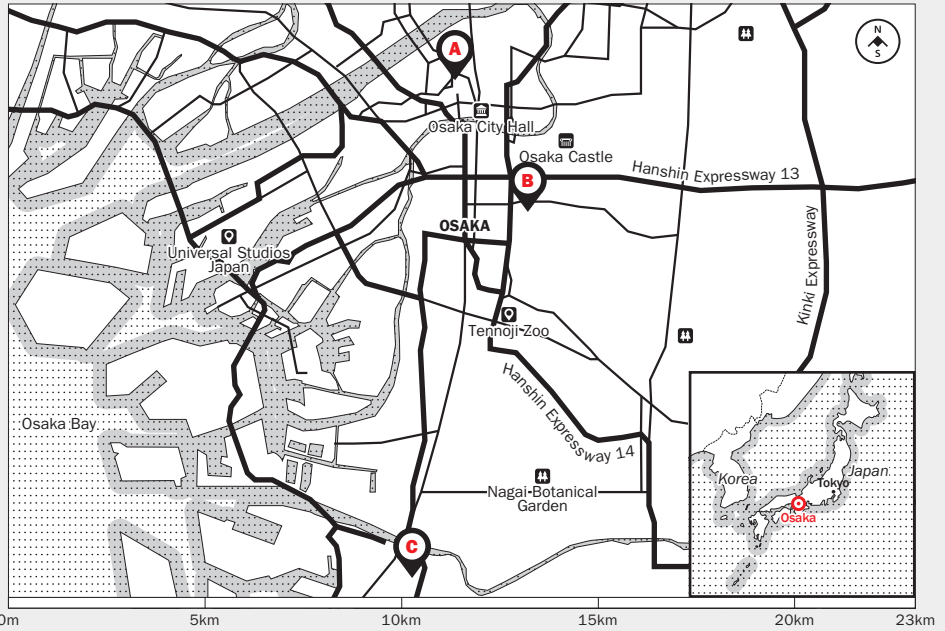
“주석기 표면에 수작업으로 세공하는 건  
꽤 까다로운 일입니다.

섬세함과 집중력을 요하죠.”

# OSAKA PLUS

If you're looking for a souvenir that expresses Osaka's local traditions, consider the following three suggestions. You won't regret your choice.

오사카의 전통이 깃들어 있는 기념품을 찾는다면 아래의 세 가지를 고려해보자. 후회가 남지 않는 선택이 될 것이다.



## A Nijiyura Dyed Textiles

Nijiyura's textiles have beautiful patterns made through a dyeing technique that employs hand-printed designs. The patterned cloth is used to make a wide range of products, from handkerchiefs to masks, and even curtains. Nijiyura has several branches in Osaka, but the most convenient location is probably the one on the 9<sup>th</sup> floor of the Lucua department store.

📍 3-1-3, Umeda, Kita, Osaka-shi  
🌐 nijiyura.com

### 니지우라 염색 직물

수작업으로 찍어내 문양을 만드는 염색 기법을 활용하는 니지우라의 직물은 패턴이 특히 아름답다. 손수건부터 마스크, 부채, 커튼에 이르기까지 패턴 천을 활용한 다양한 제품을 만날 수 있다. 오사카 내에 여러 지점이 있지만 JR 오사카 역과 연결되어 있는 백화점 루쿠아(Lucua) 9층 매장이 들리기 편하다.

📍 3-1-3, Umeda, Kita, Osaka-shi  
🌐 nijiyura.com



## B Konbu Doi Broth

A good broth is essential for cooking tasty stews. But making a basic broth is one of the more cumbersome tasks. Thanks to Konbu Doi, you can simply buy a broth that is ready to use. Made from *konbu* seaweed and *katsuobushi* dried fish in perfect proportions, the broth brings an appetizing flavor to any kind of cooking.

📍 7 Chome-6-6-38, Tanimachi, Chuo-ku, Osaka-shi  
🌐 konbudoi.info

### 곤부 도이 맛국물

맛있는 국물 요리를 만드는 데에는 기본이 되는 맛국물이 필수다. 하지만 맛국물을 내는 것은 꽤나 번거로운 일이다. 곤부 도이에서는 이 모든 과정을 생략하고 바로 사용할 수 있는 맛국물을 상품으로 만들어 판매한다. 다시마와 가다랑어포를 황금 비율로 넣어 만든 맛국물은 어떤 요리에 사용해도 감칠맛을 살려준다.

📍 7 Chome-6-6-38, Tanimachi, Chuo-ku, Osaka-shi 🌐 konbudoi.info



## C Sakai Forged Knives

Sakai forged knives are not only used by top Japanese chefs, but also prized by chefs around the world. If you are serious about cooking, they are a must-have. As the knives are hand-made, they are on the expensive side, but well worth the price. If you don't want to spend that much, you can also buy scissors or nail clippers.

📍 1-1-27, Sakuranochonishi, Sakai-ku, Sakai-shi 🌐 mizunotanrenjo.jp

### 사카이우치 칼

일본의 유명 셰프들이 사용하는 것은 물론 세계적인 셰프들도 탐낸다는 사카이우치 칼은 요리에 관심 있는 사람이라면 그냥 지나칠 수 없을 것이다. 미즈노탄렌조의 칼은 수작업으로 만든 칼이라 가격대가 조금 나가는 편이지만 제 몫을 하고도 남을 것. 칼을 구입하기가 조금 부담스럽다면 가위나 손톱깎이 등을 구입하는 것도 좋다.

📍 1-1-27, Sakuranochonishi, Sakai-ku, Sakai-shi  
🌐 mizunotanrenjo.jp

# 2018 KUMHO YOUNG ARTIST

2. 23 — 4. 1

강호연 우정수  
정희민 지희린

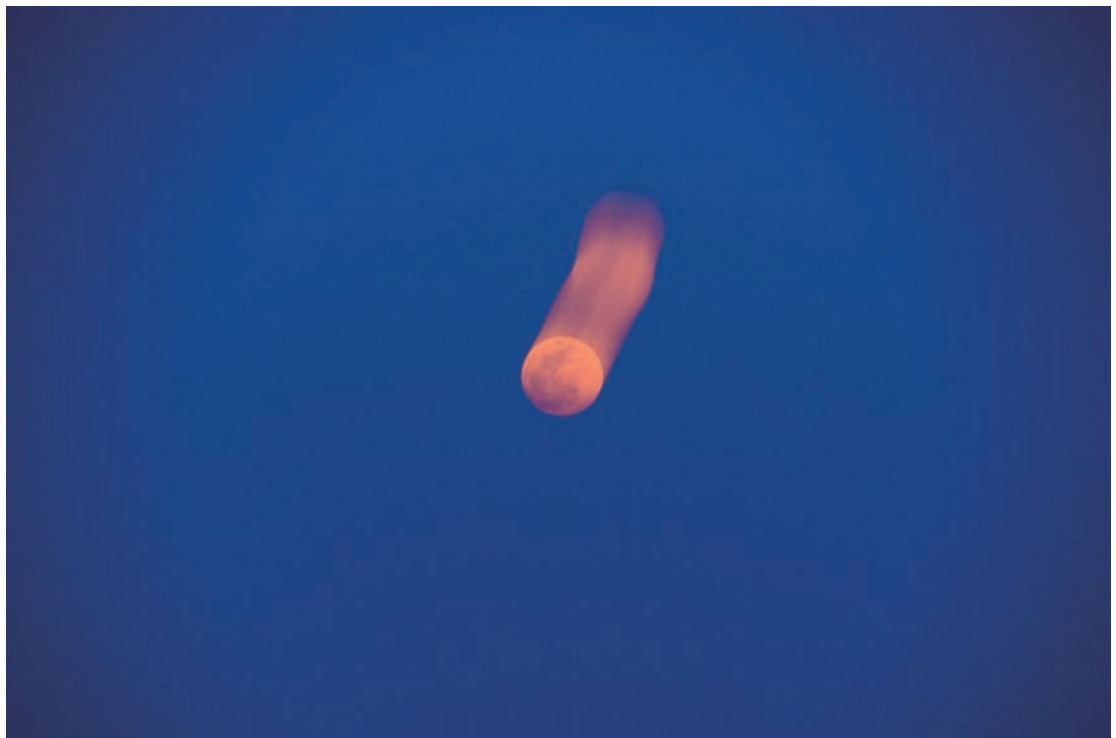
HOYEON KANG  
JEONGSU WOO  
HEEMIN CHUNG  
JIHEE KIM



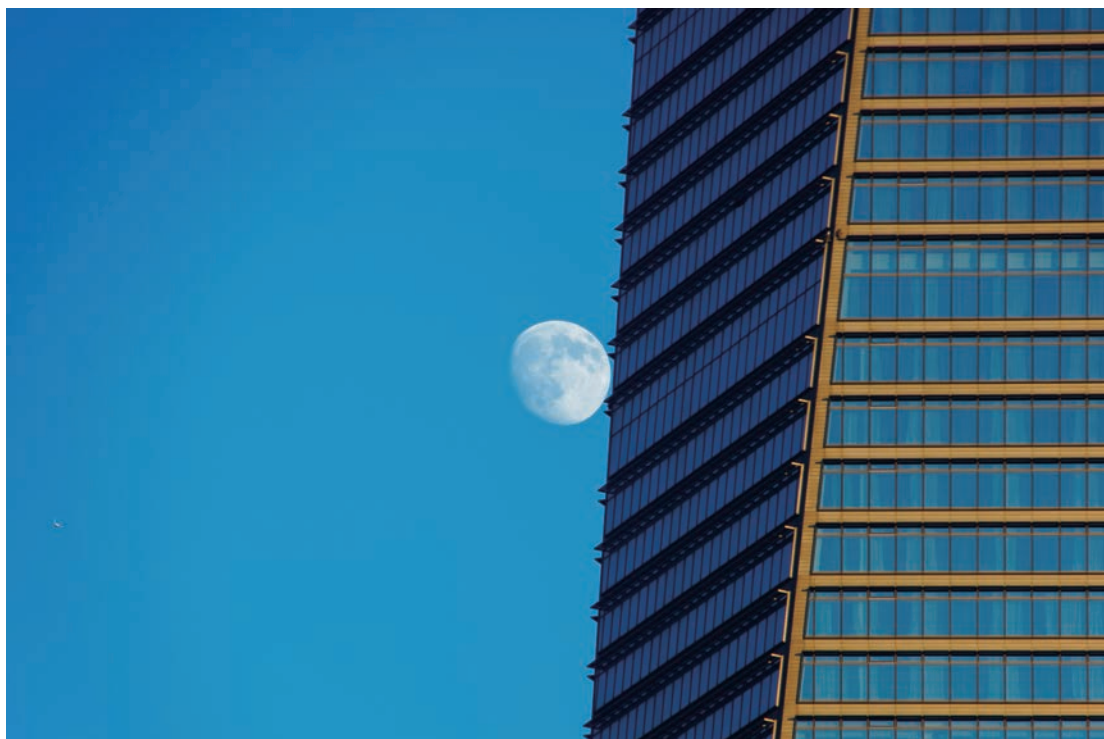
Sometimes the Moon

Photographer Cheon Manri takes photographs of the moon from time to time. More accurately, he enjoys gazing at the changes in the night sky, from the moment the moon rises, and attempts to capture some of the best instants during this phase. To the photographer, the act of shooting the moon has become a habit, and he shares his photos through his social media account.

2 0 1 6 0 3 2 3



Thanks to his work,  
some of his followers now look up at the sky occasionally,  
near the end of the day.  
When you get tired of your everyday routine,  
"Look at the moon sometimes."



2 0 1 5 0 8 2 7



2 0 1 7 1 0 2 2



2 0 1 5 1 0 3 1



2 0 1 6 0 6 1 9



가끔 달을 찍습니다

사진가 천만리는 가끔 달을 찍는다.

정확히는 달이 떠오르기 시작하는 순간부터 하늘과 달의 변화를 살피길 즐기고,  
그중 최고의 장면을 사진으로 담아낸다.

달을 찍는 행위는 이제 그에게 습관에 가깝다.

그렇게 찍은 사진을 자신의 SNS에 올려 공유한다.

덕분에 그의 피드를 구독하는 누군가는 하루의 끝자락에서 가끔 하늘을 올려다본다.  
일상이 무료할 때,

“가끔 달을 보세요.”

2 0 1 7 1 1 0 3





2 0 1 7 0 2 0 9



2 0 1 5 0 9 2 7

---

Cheon Manri is a photographer who enjoys taking photos of the moon. He has made a habit of shooting the moon since the day when he was fascinated by a moonlit sky as he was returning home from work. His work is purely a hobby. Chen has participated in «The Scrap 2017», a new type of photo display and sales platform. [sometimesmoon.com](http://sometimesmoon.com)

---

천만리는 달을 즐겨 찍는 사진가다. 퇴근길, 달이 뜬 밤하늘에 매료된 어느 날부터 습관처럼 달을 찍어왔다. 새로운 형태의 사진 전시·판매 플랫폼 '더 스크랩 2017'에 참여했다. [sometimesmoon.com](http://sometimesmoon.com)



20170510

---

# Peter Pan Becomes a Father

# Steven Spielberg

spotlight  
text by Jung Sung-Il

---

Most artists go through a struggle for recognition that ultimately leaves them ‘artistic orphans,’ but Steven Spielberg is a giant who has fully matured as a director, and he has done this on his own terms. A great artist is someone who grows by his own strength. Friedrich Nietzsche said so.

---

In a handful of cases, compiling the filmography of a prolific director can amount to summing up a history of film in itself. Steven Spielberg is surely among those great directors. When you list Spielberg’s films in order, starting with the 1970s (at the end of the Vietnam War) with *Jaws*, *Close Encounters of the Third Kind*, the *Raiders of the Lost Ark* trilogy, and *E.T. the Extra-Terrestrial*, then continuing after the Gulf War with *Saving Private Ryan* and *Jurassic Park*, passing through the 9/11 terrorist attack that opened the 21st century with *A.I. Artificial Intelligence*, *The War of the Worlds*, and *Minority Report*, then entering the Donald Trump era with *Lincoln* and *The Post*, you feel as if you were narrating the history of Hollywood. At first, Spielberg made movies that kept breaking Hollywood’s box office records; later, he won the Academy Award for the Best Film with *Schindler’s List*.

But this is not simply a story of recognition and respect. Spielberg has been repeatedly attacked as representing the “typical” model of the Hollywood commercial film. Movie critics often dismiss his work, as if it were more dignified to exclude such “childish” films as Spielberg’s from their conversation.

The most incisive attack on Spielberg has been the attachment of the ‘Peter Pan complex’ tag to his works. The man who, at the age of 12, filmed “adventure action films” with an 8mm cine camera and made money showing them to neighbors, and at 28 filmed *Jaws*, the first film in history to make 100 million dollars in profit, is a cinematic genius, and most people will agree to this. But behind his back, many have ridiculed him as a kid who has never grown up. When he made a movie about the Peter Pan story (*Hook*), the film critics laughed again in scorn.

Of course, Spielberg has always been aware of the views of his critics. When he made films that pursued more serious themes—such as slavery, with African-American actors cast in the leading roles (*The Color Purple* and *Amistad*)—the criticism he received verged on the absurd: He was accused of making such films out of lust for Academy Awards.

The same happened when he made *Schindler’s List*, a film about events surrounding the Holocaust and the concentration camp at Auschwitz. True, the film won the Best Film and Best Director awards that Spielberg had been

hoping for, but in return Spielberg was trampled by his critics more than ever before. Historians and intellectuals in almost every field with an interest in the Holocaust joined the film critics in trouncing the film for its naive view of history.

Throughout this constant criticism, perhaps the biggest surprise came from Spielberg himself: He readily accepted most of it. Then he humbly returned to making genre films. Just as the 20th century was coming to an end, he chose the theme that had been made famous by Stanley Kubrick before the great director passed away: *A.I.* With this, Spielberg revisited the Peter Pan story. But this time Spielberg made the film from the perspective of Peter Pan’s ‘father’—and this does not mean simply that the plot was more mature; you can sense from the style and rhythm of the whole movie that Spielberg took a step back and viewed the story from a certain distance. In the process, action detail was replaced by a depth of perspective that paid close attention to the attitudes of the characters as the action unfolded.

*Catch Me If You Can* and *The Terminal* also diverged from Spielberg’s 20th century productions. And his critics agreed that Spielberg’s films had started to get really interesting. They didn’t present a new aesthetic, but they recalled the elegance of the classic film directors that had virtually disappeared from the contemporary film industry. *The War of the Worlds* was so superb that even his harshest critics had to embrace it.

No one can say with certainty what allowed Spielberg to take this leap in film making. Perhaps not even Spielberg himself can answer this with certainty. I look at it this way: In the world of his own films, Spielberg is a man who has risen to the position of a ‘father’ by his own strength. ●

---

Jung Sung-Il was the editor-in-chief for the monthly film magazine *Kino*. He is now a famous film critic and filmmaker in Korea.



# 피터 팬, 아버지 되다 스티븐 스피버그

한국에서는 2월 개봉 예정인 스티븐 스피버그의 신작 <더 포스트>가 2017 전미비평가협회 연말 시상식에서 작품상 등 3개 부문을 수상했다. 오는 3월 4일(미국 현지 시각 기준)에 열리는 제90회 미국 아카데미 시상식의 강력한 작품상 후보로도 언급되고 있다. 20세기만 해도 스티븐 스피버그의 영화에는 항상 ‘피터 팬 콤플렉스’라는 꼬리표가 따라다녔다. 이 ‘피터 팬’이 온전히 스스로의 힘으로 ‘아버지’의 자리에 앉는 데 성공했다. 글. 정성일

한 영화감독의 필모그래피를 정리하는 순간 그 자체가 영화의 역사가 되는 이름이 있다. 스티븐 스피버그가 그 위대한 이름 중 하나일 것이다. 스피버그의 영화를 정리하는 순간, 베트남전이 막 끝나가던 1970년대에서 시작해(<조스> <미지와 조우> <레이더스> 3부작과 <이티>), 중동전을 지나친 다음(<라이언 일병 구하기> <쥬라기 공원>), 21세기를 여는 9·11 테러를 통과해서(<A.I.> <우주전쟁> <마이내리티 리포트>), 도널드 트럼프의 시대에 이르는(<링컨> <포스트>) 할리우드 영화사를 설명하는 기분이 든다. 스피버그는 자신의 흥행 기록을 갱신하는 것이 역대 할리우드의 기록을 새로 쓰는 순간이라는 것을 몇 번이고 보여주었으며, 그런 다음 아카데미 작품상을 받았다(<썬더 리스트>). 하지만 이게 꼭 존경심만을 안고 정리한 것은 아니다. 스피버그 영화는 할리우드 상업 영화의 ‘전형적인’ 모델이 되어 끈질기게 공격받았다. 종종 지식인이라면 유치한 스피버그 영화 같은 건 대화에 올리지 않는 것이 품격인 것처럼 외면받기도 했다.

가장 결정적인 공격은 스피버그 영화에 꼬리표처럼 따라다니는 ‘피터 팬 콤플렉스’였다. 12세에 8밀리 카메라로 ‘모험 활극’ 영화를 만들어 동네 사람들에게 돈을 받고 보여주었고, 28세에 <조스>를 찍어 영화사상 첫 번째 1억 달러 흥행 수익을 올린 스피버그가 천재라는 사실에는 모두들 동의했다. 하지만 돌아서서 ‘그런데 철이 들지 않는’ 키드라고 조롱했다. 심지어 거의 자포자기하듯 ‘피터 팬’ 이야기 <후크>를 찍었을 때 영화비평가들은 마음껏 비웃었다. 물론 스피버그 자신도 이 조롱을 잘 알고 있었다. 그래서 흑인을 주인공으로 해 노예제도에 관한 진지한 휴머니즘을 추구한 <컬러 퍼플>과 <아미스타드>를 찍었지만 사태는 견잡을 수 없이 우스꽝스러워졌다. 모두들 어리둥절해하면서 스피버그가

아카데미상을 받고 싶은 욕심에 ‘주제넘은 짓’을 한다고 더 크게 웃었다. 가장 나쁜 일은 아우슈비츠 수용소를 다룬 <썬더 리스트>를 만들었을 때 벌어졌다. 물론 이 영화로 염원하던 아카데미 감독상과 작품상을 받았다. 하지만 스피버그는 여기서 처음으로 싹대밭이 될 정도로 비평의 공격을 받았다. 여기에 역사학자들과 (아우슈비츠 문제에 관심을 가진) 거의 전 분야에 걸친 지식인들이 가세해 이 영화의 역사에 대한 순진한 태도에 신경질적인 반응을 보였다.

하지만 이 과정에서 가장 놀라운 사람은 스피버그 자신이었다. 그는 비평의 대부분을 기꺼이 수용했다. 그런 다음 겸손하게 장르 영화로 돌아갔다. 20세기가 막 끝날 때 그가 선택한 시나리오는 스탠리 큐브릭이 세상을 떠나면서 남겨놓은 <A.I.>였다. 다시 한번 피터 팬 이야기로 돌아왔다. 그런데 갑자기 여기서 스피버그는 ‘피터 팬 아버지’의 관점을 갖기 시작했다. 단지 이야기만 성숙한 것이 아니다. 영화 전체의 형식과 리듬에서도 드라마를 일정 거리만큼 물러나서 바라보기 시작했다. 그러면서 사건의 디테일이 사라지고 그 자리에 사건 앞에 선 인물의 태도를 유심히 바라보는 깊이와 시선이 들어서기 시작했다. <캐치 미 이프 유 캔>과 <터미널>은 20세기 스피버그에게는 상상하기 어려운 영화다. ‘갑자기 스피버그의 영화가 흥미진진해지기 시작했다’고 비평가들이 입을 모으기 시작했다. 새로운 미학을 제시한 것은 아니지만 현대 영화에서 거의 사라져가던 고전영화 대가들의 우아함을 스피버그 영화에서 다시 만나게 된 것은 거의 기적처럼 보였다. <우주전쟁>은 스피버그에게 적대적인 영화비평가들조차 거절할 수 없을 만큼 훌륭했다.

물론 누구도 스피버그에게 어떤 순간이 있었기에 그런 도약이 가능했느냐는 질문에는 대답할 수 없을 것이다. 어쩌면 스피버그 자신도 못 할지 모른다. 하지만 이렇게는 설명할 수 있다. 스피버그는 자기의 영화 세계에서 자신의 힘으로 스스로 아버지의 자리에 선 사람이다. 대부분은 아버지와 대결하는 인정 투쟁의 과정에서 결국 예술적으로 고아가 된다. 그러나 스피버그는 자신이 자기를 돌보는 아버지가 되어가는 과정에서 스스로를 껴안아주면서 성장해나간 거인이다. 예술에서 진정한 대가는 자기 힘으로 성장하는 인간이다. 프리드리히 니체의 말이다. ●

정성일은 월간 <키노> 편집장을 거쳐 영화평론가이자 영화감독으로 활동 중이다. 중국 영화감독 왕빙의 다큐멘터리 현장을 담은 그의 두 번째 연출작 <천당의 밤과 안개>가 지난 2016년 2월 로테르담 국제영화제에 공식 초청되었다. 요즘엔 임권택 감독에 관한 세 번째 영화를 작업 중이다.

# 2019 Kumho Art Hall beautiful thursday

2018년 금호아트홀  
아름다운 목요일

## Kumho Art Hall Artist in Residence

4만원

금호아트홀 상주음악가

1/11, 5/3, 6/21, 9/6, 11/15  
양인모 Inmo Yang, Violin

## Kumho Art Hall Exclusive

8만원

금호아트홀 Exclusive

- 1/18 라이너 쿨힐  
Rainer Küchl, Violin
- 7/5 장클로드 펜티에  
Jean-Claude Pennetier, Piano
- 10/4 콜야 블라허  
Kolja Blacher, Violin
- 11/29 엘리스 비르살라제  
Elisso Virsaladze, Piano

## Baroque Signature

7만원

바로크 Signature

- 7/26 스즈키 마사야키  
Suzuki Masaaki, Harpsichord
- 9/20 피에르 앙타이  
Pierre Hantaï, Harpsichord
- 9/27 알프레도 베르나르디니  
Alfredo Bernardini, Baroque Oboe
- 체칠리아 베르나르디니  
Cecilia Bernardini, Baroque Violin
- 11/22 마한 에스파하니  
Mahan Esfahani, Harpsichord
- 12/13 안드레아스 슈타이어  
Andreas Staier, Harpsichord

주최 금호아시아나  
문화재단

장소 금호아트홀

문의 02)6303-1977

예매 금호아트홀 · 인터파크 · 티켓링크

티켓 전석 3만원~8만원

할인 123요금제 적용,  
유스할인(만7세~만24세에 해당) 및  
경로할인(70세 이상) 대상자는 40% 할인,  
장애우 및 국가유공자 50%할인  
(신분증 지참시, 중복할인 불가)

## International Masters

6만원

인터내셔널 마스터즈

- 2/8 알렉산더 크나제브  
Alexander Kniazev, Cello
- 3/22 알렉세이 볼로딘  
Alexei Volodin, Piano
- 4/5 콘스탄틴 리프시츠  
Konstantin Lifschitz, Piano
- 6/7 제레미 덴크  
Jeremy Denk, Piano
- 6/14 데니스 코츠킨  
Denis Kozhukhin, Piano
- 6/28 이년 바르나탄  
Inon Barnatan, Piano
- 9/13 다비드 프레이  
David Fray, Piano

## The Years of Beethoven '17'20

4/5만원

베토벤의 시간 '17'20

- 5/10, 5/17 프랑수아 프레데리크 기  
François-Frédéric Guy, Piano
- 5/24, 5/31 김두민  
Doo-Min Kim, Cello
- 김태형  
Tae-Hyung Kim, Piano
- 8/16, 12/6 트리오 제이드  
Trio Jade, Piano Trio
- 8/30, 12/27 칼라치 스트링 콰르텟  
Kallaci String Quartet
- 10/11, 10/18 김다솔  
Dasol Kim, Piano
- 10/25 스와나이 아키코  
Akiko Suwanai, Violin

## Classic Now!

5만원

클래식 나우!

- 3/15 아샤 파테예바  
Asya Fateyeva, Saxophone
- 4/12 조진주  
Jinjoo Cho, Violin
- 4/26 레미 제니에  
Rémi Geniet, Piano

## William Youn, My Dear Mozart

4만원

윤홍천, 친애하는 모차르트

7/12, 7/19, 11/1, 11/8  
윤홍천 William Youn, Piano

## Kumho Artist "The Winners"

4만원

금호아티스트 "The Winners"

- 3/8 손정범  
Jeung Beum Sohn, Piano
- 3/29 함경  
Kyeong Ham, Oboe

## Kumho Art Hall Rising Star

3만원

금호아트홀 라이징스타

- 1/25 제임스 김  
James Kim, Cello
- 2/1 신창용  
Chang Yong Shin, Piano
- 2/22 김계희  
Gyehee Kim, Violin

## Kumho Asiana Soloists

4만원

금호아시아나솔로이스츠

4/19, 12/20 금호아시아나솔로이스츠  
Kumho Asiana Soloists

## Special Concerts

3/5만원

스페셜 콘서트

- 8/2 박성용영재특별상 수상자 음악회: 송지원  
Ji Won Song, Violin
- 8/9 금호악기 시리즈: 김봄소리  
Bomsori Kim, Violin
- Jeung Beum Sohn, Piano
- 8/23 한중수교 26주년 기념 음악회

seoul map

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

# ROMANTIC FOREST TRAIL ON GONGDEOK'S GYEONGUI LINE

공덕 경의선 숲길의 낭만

A forest trail has opened along the old Gyeongui railway line to provide leisure and entertainment spaces beside the city's rows of grey buildings. A number of shops and cafés have sprung up alongside the trail.

높다란 회색 빌딩 사이, 삭막한 도심 속 안식처가 될 숲길이 생겨났다. 옛 경의선 철길을 따라 조성한 숲길 주변에 크고 작은 가게들도 들어섰다. 산책길에 동무가 되어줄 가게 네 곳.

글. 김나영 / 사진. 임학현







## SASINGADEUK

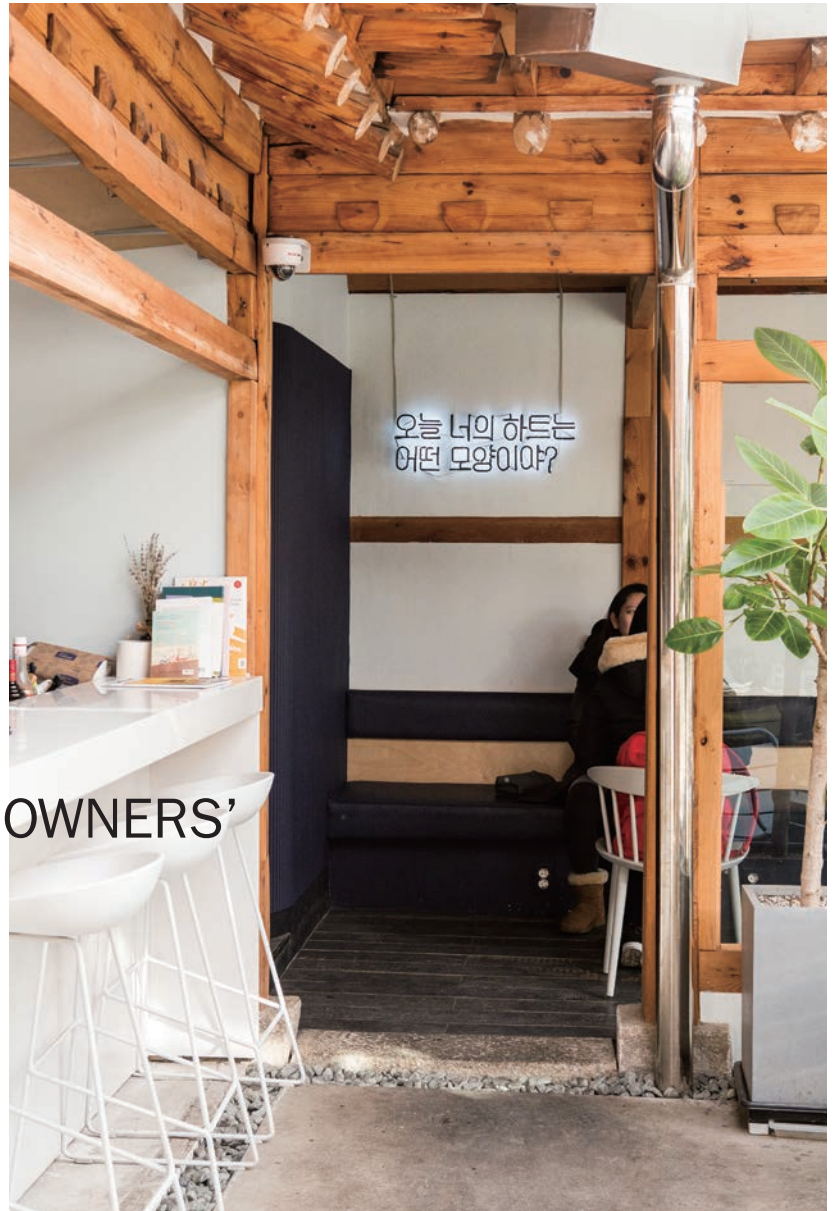
### A CAFÉ/PUB FULFILLS OWNERS' PERSONAL GOALS

Four friends have opened a mixed café/pub space in a refurbished Korean house, thus fulfilling their *sasim* (personal goals). Each of the four had different goals: to drink their favorite drinks to their heart's content; to have their own unique meeting place; and so on. In the end, the four combined their personal passions and created a wonderful space.

The project started with an almost derelict house, and it involved many gradual improvements: while the C-shaped floor plan was preserved, windows were added to brighten the space; meanwhile, the central courtyard was covered with a translucent white roof for the same purpose.

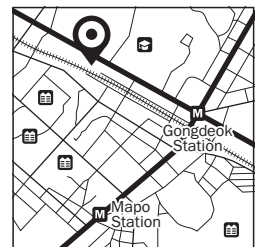
Popular refreshments on the menu include strawberry and chocolate milk. A drink unique to Sasimgadeuk is the *danchandanchan*, a type of latte made with sweetened condensed milk and salt.

When night falls, it's time to have some alcoholic drinks with bite-size side dishes. In spring, the blooming cherry blossoms that can be seen through the big windows make this an ideal place for a romantic date.



#### 사심이 담긴 한옥 카페, 사심가득

친구 넷이 각자의 사심을 담아 오래된 한옥에 카페 겸 펍을 열었다. 좋아하는 술을 마음껏 마시고 싶어서, 나만의 아지트를 갖고 싶어서... 저마다 다른 마음을 품었지만 그 열의가 모여 좋은 공간을 만들어냈다. 폐가에 가까웠던 한옥을 하나부터 열까지 네 친구가 일일이 관여해 변신시켰다. ㄷ자형 한옥 구조를 살리되 햇살이 잘 들도록 바깥쪽에 유리창을 냈고, 중정의 흰 천을 드리운 천장도 빛이 투과되는 구조다. 인기 메뉴는 딸기우유와 초코우유. 그 외에 연유와 소금을 넣어 만든 '단짠단짠'은 이곳에서만 맛볼 수 있는 특별한 라테다. 밤이 찾아들면 다양한 종류의 술과 한 입 거리 안주를 즐기는 것도 썩 운치 있다. 돌아오는 봄에는 커다란 창문 너머로 벚꽃이 만발할 테니 마음에 품고 있던 누군가와 함께 찾아와도 좋겠다.

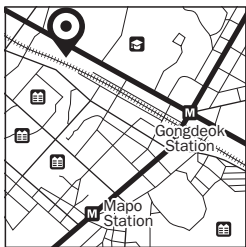


- 📍 11-3, Baekbeom-ro 24-gil, Mapo-gu
- 🕒 11 a.m. - Midnight
- 🍷 Strawberry milk 5,000 won
- ☎ +82 70-4124-4497
- 📷 @sasimgadeuk
- 📍 마포구 백범로24길 11-3
- 🕒 11:00~24:00
- 🍷 딸기우유 5,000원
- ☎ 070-4124-4497
- 📷 @sasimgadeuk



## THE COZY CORNER BLANCO

### A FUSION BISTRO PUB TUCKED IN A COZY CORNER



- 📍 27, Baekbeom-ro 24-gil, Mapo-gu
- 🕒 10 a.m. - 11 p.m., Friday and Saturday  
10 a.m. - 1 a.m.
- 🍽️ Mushroom and asparagus cream roll crepe 16,000 won, seasonal fruit and ricotta cheese salad 16,000 won
- ☎️ +82 2-712-2441
- 📍 마포구 백범로24길 27
- 🕒 10:00~23:00, 금·토요일 10:00~01:00
- 🍽️ 버섯 아스파라거스 크림 롤 크레페 1만 6,000원, 계절 과일 리코타 치즈 샐러드 1만 6,000원
- ☎️ 02-712-2441

At the Cozy Corner Blanco, subtle lighting and romantic comedy films projected on a wall beneath a traditional tiled roof bring a touch of coziness along the Gyeongui Line Forest Trail. To enjoy this special atmosphere to the full, it's best to visit in the evenings, after sunset. The Blanco is housed in a remodeled 100-year-old traditional Korean building. The original rafters and columns were left in place, creating a homely feeling.

A well diversified fusion cuisine suited to the Korean taste is available here. One of the specialty dishes is the mushroom and asparagus cream roll crepe, adapted from the pancakes served in French home cooking. Mushrooms, asparagus, and other vegetables are simmered with balsamic vinegar and cheese, then spread on a crepe which is then rolled up and served with a thick cream sauce. The taste, the presentation, and the abundant quantity served make this dish satisfying in every way. A full range of alcoholic drinks are sold here: beer, wine, as well as other choices that can make your romantic dinner that much more enjoyable.

길 모퉁이의 아늑한 퓨전 비스트로 펍, 더 코지 코너 블랑코 기와지붕 아래 로맨틱 코미디 영화가 상영되는 벽면과 은은한 조명이 공존하는 곳. 더 코지 코너 블랑코는 그 이름처럼 경의선 숲길 모퉁이에 자리한 아늑한 공간이다. 특유의 분위기를 즐기고 싶다면 해가 진 저녁 무렵에 방문하길 추천한다. 100여 년 된 한옥집을 개조한 이곳에 서까래와 기둥이 그대로 남아 있는 모습이 정겹다. 한국인 입맛에 맞춘 퓨전 음식도 다채롭게 준비되어 있다. 자신 있게 선보이는 메뉴 중 하나인 '버섯 아스파라거스 크림 롤 크레페'는 프랑스 가정식인 크레페를 변형한 것이다. 버섯, 아스파라거스 등 각종 채소를 발사믹 식초와 치즈를 더해 졸여낸 것을 넣어 말아낸 크레페를 진한 크림소스에 적셔 먹는 음식이다. 맛은 물론 담음새와 푸짐한 양까지 삼박자를 고루 갖췄다. 결들이기 좋은 맥주와 와인 등 주류도 다양하니 낭만적인 밤을 완성하는 건 시간문제다.



# A4 ASIAN KITCHEN

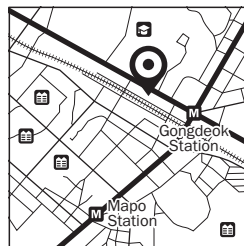
## FAVORITE ASIAN FOODS

The two owners of the A4 Asian Kitchen have plenty of experience in the restaurant business. Their dream was to open a restaurant where customers could eat their fill of tasty food at a reasonable price. That intention seems to have been realized, judging by the numerous praises the restaurant has received on social media from local residents, as well as guests to the neighborhood, such as business people.

Popular menu items include *Pu Nim Phat Phong* curry with soft-shell crab and *Tom Yum Goong* hot-and-sour soup. The chefs at the A4 Asian Kitchen make unstinting use of fresh vegetables to bring out the intrinsic flavors of the ingredients and avoid frozen ingredients whenever possible. The chilli chicken is a house specialty and it is quite mouthwatering.

Currently, the menu centers on Thai and Vietnamese cuisine, but the plan is to gradually add dishes from other Asian countries, such as India and Singapore. Available alcoholic drinks include Hallasan *soju* rice liquor and three kinds of draft beer that go well with Asian food, so you can always wash your meal down with an appropriate and tasty drink.

**모두의 입맛을 사로잡는 아시아 음식, A4 아시안 키친**  
요식업 쪽에서 잔뼈가 굵은 두 사람이 합심해 문을 연 레스토랑이다. 합리적인 가격대에 맛 좋은 식사를 양껏 할 수 있는 식당을 여는 것이 두 대표의 바람이었다. 그 마음이 통했는지 주변의 직장인과 주민들에게도, 웹상에서도 입소문이 자자하다. 인기 메뉴는 소프트 크랩을 사용한 뿌님팟봉커리, 그리고 뚝암공이다. 냉동 제품은 최대한 배제하고 신선한 재료를 아낌 없이 넣어 재료 본연의 맛을 살린다. 특별한 레시피로 개발한 메뉴인 칠리 치킨도 입맛을 돋운다. 현재는 태국과 베트남 음식 위주로 메뉴가 구성되었지만 점차 인도, 싱가포르 등 아시아 여러 국가의 음식을 차려로 추가할 예정이다. 아시아 음식과 어울리는 세 가지 생맥주와 한라산 소주도 준비되어 있어 반주하기에도 안성맞춤이다.



- 152, Baekbeom-ro, Mapo-gu
- 11:30 a.m. - 3 p.m. and 5 p.m. - 10 p.m. (closed on Mondays and the last Sunday of each month)
- ₩ Pu Nim Phat Phong curry 19,000 won, Tom Yum Goong soup 16,000 won
- +82 2-703-5524
- @a4\_asiankitchen\_billy

- 마포구 백범로 152
- 11:30~22:00, 브레이크 타임 15:00~17:00(월요일, 마지막 주 일요일 휴무)
- ₩ 뿌님팟봉커리 1만 9,000원, 뚝암공 1만 6,000원
- ☎ 02-703-5524
- 📷 @a4\_asiankitchen\_billy





In Seoul, you don't often see a brewery among the skyscrapers, and that's what makes Mystery Brewing all the more special. The brewery combines the functions of a craft beer brewery and a pub. Its two beer-loving owners accumulated their brewing know-how during many years of visiting breweries across the US. They established their brewery in the heart of Seoul in order to provide the freshest beer to their customers, and they use the best ingredients to create experimental beers. Naturally, they also serve tasty foods that provide ideal accompaniment to the beer.

A total of 13 types of beers are offered, including some that are available all year round and some that are only produced in limited quantities. The owners recommend the sour beer before meals and the New England-style IPA, whose taste includes a variety of fruit flavors. Or you can order a sampler, which allows you to compare the flavors of six different beers. All the beers are also available for take-out in specially made cans. ●

#### 도심 속 양조장, 미스터리 브루잉

빌딩 숲 한복판에 양조장이 들어서서 것은 서울에서 그리 흔한 일이 아니다. 미스터리 브루잉이 더욱 특별한 이유다. 크래프트 비어 브루어리와 펍을 겸하는 이곳은 맥주를 사랑하는 두 대표가 수년간 미국 전역의 양조장을 방문하며 익힌 노하우를 집약해놓은 공간이다. 가장 신선한 맥주를 제공하기 위해 서울 한복판에 브루어리를 세우고 좋은 재료로 실험적인 맥주를 만든다. 물론 맥주와 찰떡궁합인 음식도 준비되어 있다. 연중 생산되는 맥주와 한정 생산되는 맥주를 포함해 13종의 맥주를 선보인다. 대표의 추천 맥주는 식전주로 즐기 좋은 사워 비어 종류와 다채로운 과일 향이 느껴지는 뉴잉글랜드 스타일 IPA다. 고르기 어렵다면 6종류의 맥주 맛을 비교해볼 수 있는 샘플러를 주문하는 것도 좋은 방법. 모든 맥주는 특별 제작한 캔에 담아 테이크아웃이 가능하다. ●

## MYSTERY BREWING

### A BREWERY IN THE HEART OF THE CITY



- 📍 1F, Jaehwa Square, Dokmak-ro 311, Mapo-gu
- 🕒 11:30 a.m. - Midnight
- 🍷 Sampler Beer 26,900 won, mushroom pizza 21,000 won
- ☎ +82 2-3272-6337
- 📍 마포구 독막로 311 재화스퀘어 1층
- 🕒 11:30~24:00
- 🍷 맥주 샘플러 2만 6,900원, 풍기 피자 2만 1,000원
- ☎ 02-3272-6337



Enjoy Asiana Duty Free In-flight

# DUTY FREE SHOPPING



그동안 쇼핑백 들고다니시느라 무겁고 불편 하셨죠?  
특별할인 가격으로 귀국편에서 편리하게 받으실 수 있습니다.

Carrying all those heavy shopping bags is inconvenient and uncomfortable.  
To make travel easier and lighter, you can receive specially discounted items on your return flight.

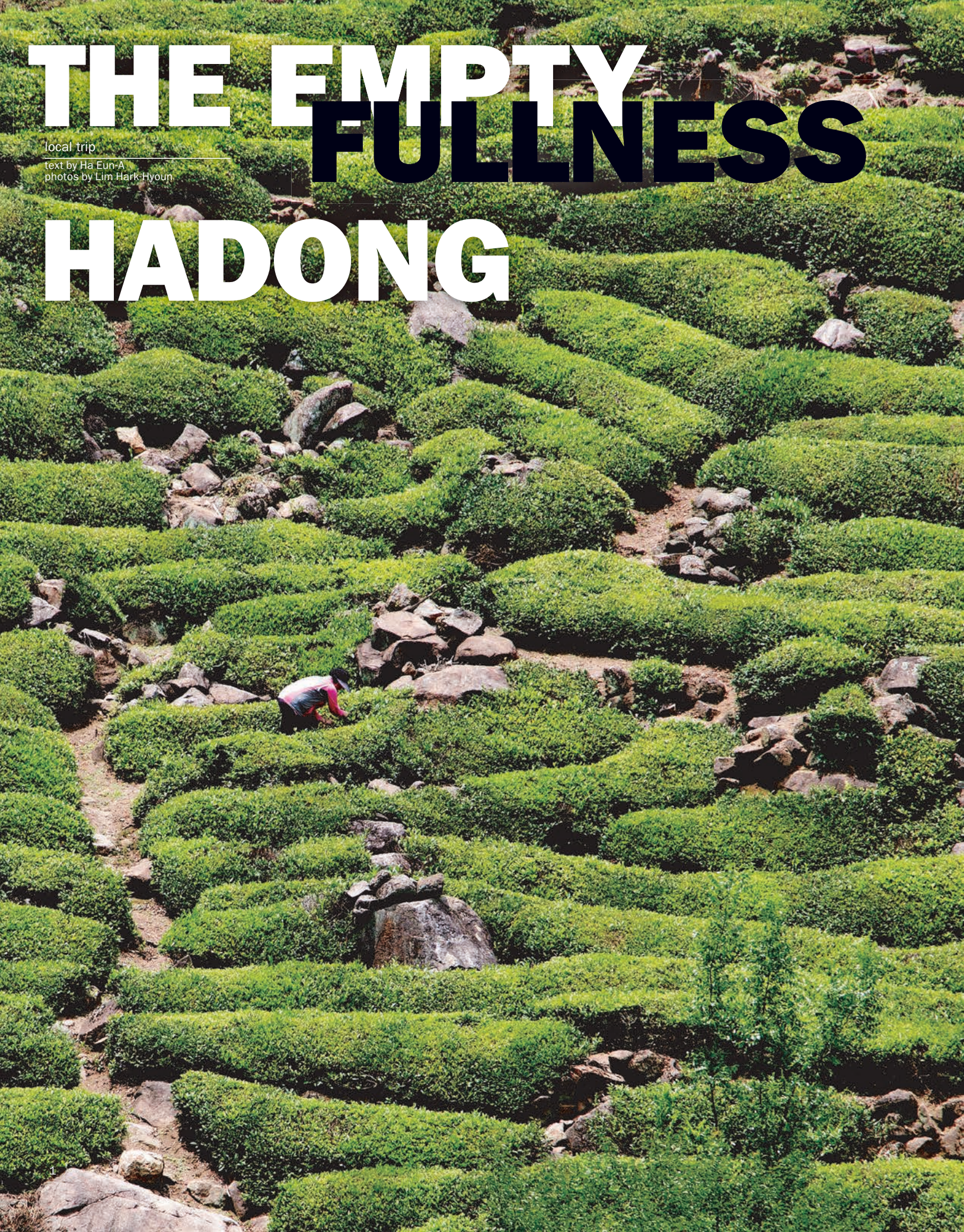
# THE EMPTY FULLNESS

local trip

text by Ha Eun-A

photos by Lim Hark-Hyoun

# HADONG





2

**According to Joseon Dynasty scholar Yu Bang-Seon (1388–1443), “To drink tea is to enjoy a world that is completely empty, devoid of everything.” The scholar was right — drinking tea is a most calming and relaxing activity, and the moments spent drinking tea are beautiful in themselves. I personally spent some slow and leisurely time in Hadong, the home of Korean green tea, and though I hadn’t hoped for it, the experience filled my heart to the brim.**

### **A 1,200-year Treasure Trove of Tea Culture**

When people come in touch with cultures significantly different from their own, they may experience “culture shock.” This happens mostly when they see some far-away, exotic sights, or witness customs or traditions they hadn’t heard of before. I was born in Korea and have lived here my whole life, so I’ve spent decades seeing, hearing, and learning many aspects of the Korean culture and traditions. How could I possibly I experience culture shock in my own country? And yet, discovering Hadong county’s 1,200-year-old tea culture and history came to me as a big cultural surprise.

Hadong is a land of steep slopes, with very

little flat land. Its physical features are quite different from most agricultural areas. In Hadong’s Hwagae-myeon District there is no such thing as flat land, as the whole district is surrounded by hills — each with its own distinctive shape.

Hadong is the starting point of Korea’s green tea history, as well the largest producer of high-quality Korean green tea. The term ‘tea garden’ brings to mind images of small tea plants laid out on a neatly landscaped hillside, but if you come to Hwagae-myeon you may just ask yourself, “Where are the tea gardens?” If that thought occurs to you, take a look all around — the trees you see beside the road and on the hillsides are all wild green tea plants.

This is tea-growing country, and its centuries-old history and traditions are well established. The tea gardens here have been formed naturally by the dissemination of the seeds of the native Korean green tea plant.

Even if you haven’t heard of the Hadong green tea, you’ve probably tasted it: Powdered green tea grown and processed in Hadong is used in the green tea drinks sold by Starbucks.

1, 2. In April–May each year you can see the green tea that has grown among the hills and rocks being harvested by hand.

1, 2. 매년 4~5월에는 산과 바위틈에서 자란 녹차를 손으로 직접 수확하는 진풍경이 펼쳐진다.



From the top of Dosim Dawon you get a good view of the mountain ridge stretching out around the tea gardens.

도심다원 정상에서는  
녹차밭을 중심으로  
굽이치는 산맥의 모습이  
한눈에 들어온다.

### Tea Plantations and Tea Masters

In Hwagae-myeon, there are a number of tea plantations (called dawon) that have preserved the local tea culture throughout history. One of the leading plantations here, the Dosim Dawon, has been producing high-quality green tea using traditional methods for seven generations. Green tea plants produce leaves with a richer taste and fragrance as they grow older. This is because their roots grow straight down into the ground, without feeder roots branching off to the side, therefore older plants are able to absorb energy and nutrients from deeper into the ground.

Dosim Dawon boasts Korea's tallest tea plant, the Thousand Year Tea Tree, as well as a number of trees aged over 500 years that dot the plantation's hillsides. Most of the trees around Dosim Dawon are descendants of the Thousand Year Tea Tree.

Sadly, the oldest tree died in a cold snap last winter. Its death was mourned not only by Oh Si-Young, the tea master in charge of Dosim Dawon, but also by green tea drinkers all over Korea.

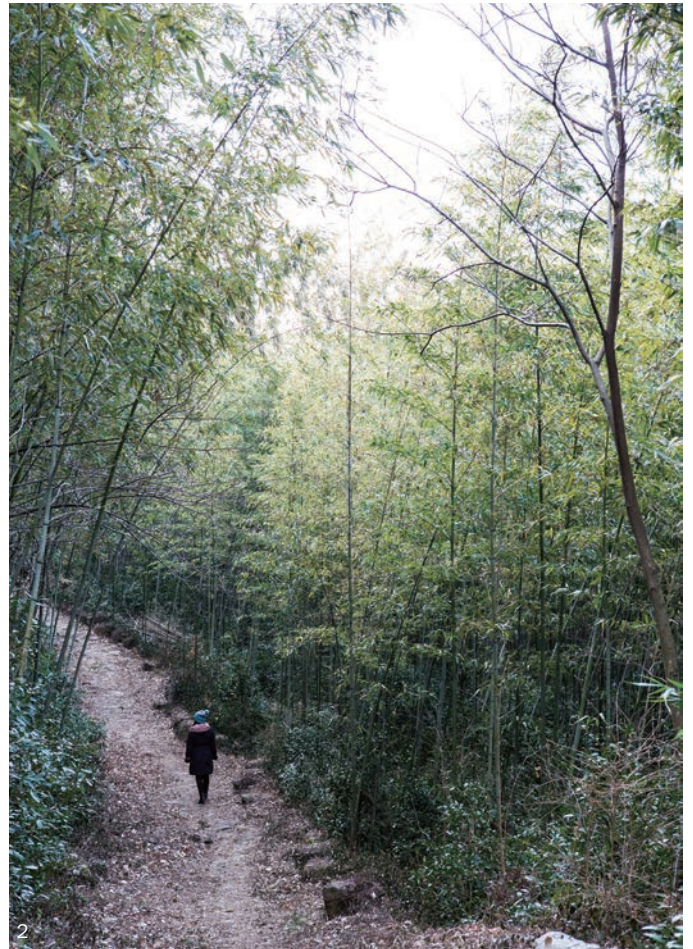
Nevertheless, Dosim Dawon has many green tea trees of an age that is hard to find elsewhere, and continues to attract visitors looking for top-quality green tea.

*Cha Sibaeji* (茶始培地), the place where the first green tea plants were grown in Korea, is located near Hadong's beautiful temple, Ssanggyesa. According to the History of the Three Kingdoms, green tea seeds were brought from China and planted in the vicinity of the Ssanggyesa Temple in the year 828.

Here, small green tea plants grow densely among tall bamboo trees. As a result, the local tea is known as "bamboo green tea." The tea from plants that grow right next to bamboo trees is especially tasty. Even after several brews, it maintains a rich fragrance and a sweet, clean finish.

Tea master Lee Ssang-Yong has been running the Cha Sibaeji plantation for the last 26 years. Once harvested from the tea plants, the leaves are roasted nine times in a cast iron pan heated to 420 degrees. The repeated process of roasting





and cooling the leaves by hand eliminates all moisture from the leaves so that only the beneficial content remains.

The tea produced here can be tasted and bought at a nearby tea room in Beophyang (a traditional Korean building). Keep in mind that this tea room is not always open to visitors, so check the opening times before visiting. When open, the experience of sitting in a beautiful Korean building and drinking traditional green tea brewed from leaves that a tea master has prepared by hand is unequalled.

All the tea plantations in Hadong have their own tea masters who prepare the harvested tea leaves in their particular ways. This diversification didn't happen in a day. Hadong's green tea culture has been sustained by the passion for tea and the spirit of craftsmanship of such tea masters. Last year, this history and culture was recognized by the listing of the Hadong green tea as a Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS).

### Make Friends Over a Cup of Tea

Hadong's residents drink tea habitually. Whenever they meet friends or visitors, they drink tea together. To them, having a cup of tea is a way of extending greetings. Forget the idea that tea has to be brewed with the proper equipment and consumed with the correct etiquette. In the past, ordinary people brewed tea in pots used for boiling Chinese medicines and drank it from rice bowls. Having a conversation with someone while sipping a cup of tea is a precious form of culture, not to mention soothing to the stomach. Hadong people call it "tea talk."

Another leading dawan in Hadong is the nationally renowned Ssanggye Myeongcha, run by one of Hadong's 3<sup>rd</sup> generation tea masters, Kim Dong-Gon. Ssanggye Myeongcha also operates the Ssanggye Museum and Tea Café, a tea house and showroom for the local tea collection. The building's innovative use of space and design that harmonizes the traditional with the contemporary earned it the first prize at last year's Gyeongsangnamdo Province

1. A *paengju* (someone serving tea) keeps topping up the other person's cup to ensure that it is never empty.
  2. At Cha Sibaeji, there's a walking path through the naturally-formed bamboo groves. Wild tea plants grow beneath the bamboo.
1. 팽주(烹主, 차를 내리는 사람)는 상대의 잔이 비어 있지 않도록 항상 신경 써서 잔을 채운다.
  2. 차 시배지에는 자연적으로 조성된 대나무 숲 산책로가 있다. 대나무 아래로 야생 차나무가 자란다.



1. The diverse tea collection at Ssanggye Myeongcha is produced in Hadong and distributed all over Korea.
2. Ssanggye Myeongcha's Kim Dong-Gon is regarded as one of Korea's top three tea masters.
  1. 하동에서 만들어 전국으로 납품하는 쌍계명차의 다양한 티 컬렉션.
  2. 대한민국 3대 차 명인으로 손꼽히는 쌍계명차의 김동곤 명인.

Architecture Contest.

The museum on the second floor displays tea-related items that Kim Dong-Gon has been collecting all his life. Due to the rarity (and value) of these items, the collection has been recognized as a museum of tea. Every single type of green tea made by Ssanggye Myeongcha and supplied to department stores and shopping malls all over the country can be found here. In the Tea Café you can taste the green tea, as well as ice cream, shaved ice, and a variety of other products made with tea.

Agyang-myeon District is home to the Maeam Tea Museum, a composite cultural space where you can view the production processes for green and black teas, and brew (and drink) your own tea. Before entering the museum, you may not be aware that a dawaon is located here, but once inside, a fairy-tale scene unfolds before your eyes. A historic building dating from 1926 blends in perfect harmony with the extensive surrounding tea gardens to produce a special atmosphere. The tea room at the side of the gardens has facilities where visitors can brew (and drink) their own tea. Here you can also buy a variety of teas made from leaves harvested in the gardens. The main tea on the menu is Korean-style black tea,

made by drying the leaves in the natural breeze before fermenting them.

In Hadong, you can also find medicinal teas. Yunseuldang, located on Hadong's beautiful Simni Cherry Blossom Lane, is a place that produces teas that are beneficial to the health. The tea is personally brewed by the owner, who has been studying and researching medicinal ingredients used in teas for many years. The owner personally travels abroad to buy medicinal ingredients that are hard to find in Korea. All tea drinker with health concerns will soon become a regular customer.

Upstairs is a lodging space that can accommodate two guests. Medicinal plants are spread below the bed so that their beneficial energy can be absorbed into the guests' bodies while they are asleep. The simple yet refined interior will make you feel right at home. In spring, you can see the cherry blossom lane in full bloom right outside the window — so close, you feel like you could literally reach out and touch the cherry blossoms. The facilities include a tea room where you can brew and drink tea at any time. ●

# 텅 빈 충만, 하동

조선 시대 학자 유방선(1388~1443)은 “차를 마시는 것은 텅 비고 아무것도 없는 세상을 즐기는 것”이라 말했다. 차를 마시는 일은 고요하고 담담한 행위다. 그 순간 자체로 아름답다. 차의 고장 하동에서 느리고 한적한 시간을 보냈다. 애써 채우고 꾸미지 않아도 풍족한 마음이었다.

글. 하은아 / 사진. 임학현

## 1,200년 차 문화의 보고

사람들은 자신의 일상과는 다른 어떤 문화를 접했을 때 ‘문화 충격’을 받았다고 표현한다. 해외여행에서 이국적인 풍경을 마주할 때나 완전히 새로운 정보를 접했을 때처럼 말이다. 나는 수십 년을 한국에서 살아왔고 우리나라의 문화와 전통을 보고 듣고 배우며 자랐다. 그런 내가 경남 하동에서 문화 충격을 받을 줄이야! 1,200년 가까이 이론 차의 역사와 문화는 내가 알던 것과는 완전히 다른 것이었다.

하동은 산이 험준하고 평야가 드물다. 분위기가 보통 농촌과는 사뭇 다르다. 그중에서도 화개면은 평야가 없다고 해도 무방할 정도로 온 동네에 저마다 다른 모양의 산이 휘감겨 있다. 이곳이 바로 우리나라 차 역사의 시발점이자 세계로 수출하는 국산 고급 녹차의 최대 생산지이다. 흔히 차밭이라 하면 반듯하게 조경한 것 같은, 작은 차나무가 넓게 펼쳐져 있는 풍경을 떠올린다. 하지만 막상 화개에 오면 ‘도대체 차밭이 어디 있나’ 싶을 거다. 그런 생각이 들 때쯤 주변을 둘러보길 바란다. 도로변은 물론 산 중턱에 있는 평범한 나무가 모두 야생 차나무다. 이곳이 수십 년 혹은 수천 년까지 땅속 깊숙이 뿌리내린 역사와 전통의 차 재배지이다. 이 지역의 차밭은 한국 토종 차나무의 씨앗이 퍼지며 자생적으로 만들어졌다. 봄이 되면 험준한 산 중턱에서 하나하나 손으로 찻잎을 수확하는 진풍경을 감상할 수 있다. 하동 녹차가 생소한 사람일지라도 하동 차는 한 번쯤 맛보았으리라. 전 세계 스타벅스에서 판매하는 녹차 음료에 하동에서 수확하고 가공한 녹차 분말을 쓰기 때문이다.

## 다원, 그리고 명인

화개에는 오랜 세월 차 문화를 이끌어온 다양한 다원이 존재한다. 도심다원은 7대째 전통 방식을 고수해 고품질의 명차를 생산하는 하동의 대표적인 다원이다. 차나무는 수령이 오래될수록 깊은 맛과 향을 낸다. 잔뿌리 없이 직선으로 뿌리가 자라기 때문에 오래된 나무는 더 깊숙한 땅의 기운과 영양을 흡수한다. 도심다원에는 대한민국 최고의 차나무로 선정된 천년 차나무와 500살이 넘는 나무가 곳곳에 있다. 그 주변의 나무들 또한 천년 차나무의



씨앗이 퍼져 자라난 후계목이다. 안타깝게도 최고령 나무는 작년 겨울 한파를 견디지 못하고 운명을 달리했다. 이 소식은 도심다원을 관리하는 오시영 차 명인뿐 아니라 국내 차 마니아들의 마음을 서글프게 만들었다. 그림에도 도심다원에는 흔히 찾아볼 수 없는 오래된 차나무가 많아 여전히 고급 차를 찾는 이들의 발길이 끊이지 않는다.

하동의 아름다운 사찰 쌍계사 부근에는 기록상 최초로 차나무 씨앗을 심은 곳이라는 차 시배지가 자리하고 있다. <삼국사기>에는 “828년 중국에서 차나무 씨앗을 가져와 쌍계사 주변에 심었다”고 기록돼 있다. 이곳에는 키가 큰 대나무 사이로 작은 차나무가 빼곡히 자리하고 있다. 그래서 이곳에서 생산하는 차를 ‘죽녹차(竹綠茶)’라 불렀다. 특히 대나무 바로 옆에서 자란 차 맛은 일품이다. 몇 번을 우려도 진한 향이 우러난다. 이쌍용 명인은 지난 26년 동안 차 시배지를 관리해왔다. 차나무에서 수확한 잎을 420℃로 달군 무쇠솥에서 아홉 번 볶는다. 손으로 덫고 식히는 과정을 반복하면 찻잎의 수분은 날아가고 이로운 성분만 남는다. 이곳에서 생산한 차는 인근의 한옥 다실 법향에서 시음하고 구매할 수 있다. 단, 다실은 항상 문을 열어놓고 손님을 맞이하는 찻집이 아니니 방문 전 문의는 필수다.

하동에 있는 수많은 다원에는 저마다 자신의 방식으로 차를 만드는 명인이 있다. 차를 향한 집념과 장인 정신이 있었기에 우리나라 차 역사는 계속될 수 있었다. 하동의 녹차는 그 역사와 문화를 인정받아 지난해 세계 중요 농업 유산 시스템(Globally Important Agricultural Heritage Systems, GIAHS)에 등재됐다.

Medicinal tea and white rice flour cookies made at Yunseuldang. 윤슬당에서 직접 제조한 약차와 백설기로 만든 다식.

The view of Maeam Dawon and Mount Jirisan through a window of the Maeam Tea Museum looks like a landscape painting.  
매암차박물관 창밖으로 매암다원과 지리산의 그림 같은 풍경이 펼쳐진다.





## 차를 벗 삼는 법

하동 사람들은 습관처럼 차를 마신다. 누군가를 만나면 함께 차를 마신다. 이들에게는 이것이 인사다. 다기로 격식을 갖추고 다례를 지키며 마셔야 한다는 편견은 날려버리자. 옛날 서민들은 보약을 내리던 탕기에 차를 끓이고 밥 먹는 사발에 차를 담아 마셨다. 차를 마시며 속을 진정시키고 앞에 앉은 상대와 담소를 나누는 것 자체로 차는 귀중한 문화이다. 하동 사람들은 이처럼 차를 마시며 담소 나누는 것을 ‘차담(茶談)’이라 부른다.

하동의 3대 차 명인 중 하나인 김동곤 명인이 이끄는 쌍계명차는 전국적으로도 인기 있는 하동의 대표 다원이다. 쌍계명차박물관&티카페는 쌍계명차에서 운영하는 차 컬렉션 소품 겸 카페이다. 독특한 공간 활용과 현대와 전통이 조화를 이루는 디자인으로 지난해 경상남도 건축대전에서 금상을 수상했다. 2층 박물관은 김동곤 명인이 평생 수집해온 차 관련 도구를 전시하는 공간이다. 희귀하고 귀중한 자료가 많아 차 박물관으로서 가치를 인정받았다. 이곳에서는 전국 백화점과 쇼핑몰에 납품하는 쌍계명차의 차 컬렉션을 모두 만나볼 수 있다. 티카페에서는 차뿐만 아니라 아이스크림, 빙수 등 차로 만든 다양한 종류의 메뉴를 맛볼 수 있다.

약양면에 자리한 매암차박물관은 직접 차를 내려 마시고 녹차와 홍차 제조 과정을 체험할 수 있는 복합 문화 공간이다. 입구에 들어서기 전까지는 이곳에 다원이 있을 것이란 예상을 하기 힘들다. 하지만 들어서는 순간 동화 같은 풍경이 펼쳐진다. 1926년에 지은 옛 건물과 정원처럼 넓게 펼쳐진 차밭이 어우러져 독특한 분위기를 만든다. 차밭 한쪽에 있는 다실에서는 직접 차를 내려 마실 수 있는 다기가 준비되어 있다. 차밭에서 수확한 찻잎으로 만든 여러 종의 차를 구매할 수도 있다. 찻잎을 자연 바람에 건조해 발효시키는 우리나라식 홍차를 주메뉴로 선보인다.

하동에는 녹차 외에도 다양한 차 문화가 존재한다. 하동의 아름다운 십리벚꽃길에 위치한 윤슬당은 건강에 좋은 약차를 선보인다. 오랜 기간 차와 약재를 공부하고 연구한 대표가 직접 차를 만든다. 우리나라에서 쉽게 구할 수 없는 귀한 약재를 직접 발로 뛰어 구해 온다. 건강에 관심이 있는 사람이라면 바로 단골이 될 정도다. 2층은 오직 두 사람만 목을 수 있는 숙박 공간이다. 이부자리 아래에는 약재를 깔아 자는 동안 좋은 기운이 몸에 흡수되도록 했다. 소박하지만 섬세한 인테리어는 마음을 포근하게 한다. 봄에는 창밖으로 손에 잡힐 듯한 거리에 벚나무 길이 펼쳐진다. 언제든 차를 내려 마실 수 있도록 마련한 다실까지 완벽하다. ●

# 草莓的, 源自草莓, 为了草莓

今年在美食届引起热议的首尔米其林指南发布了新的餐厅。  
本期就为您介绍通过严格筛选获得米其林之星的韩餐厅。文一金娜映

딸기의, 딸기에 의한, 딸기를 위한  
이맘때 누릴 수 있는 최고의 호사, 호텔에서 선보이는 딸기 뷔페다.  
싱싱하고 맛 좋은 딸기와 딸기로 만든 디저트를 실컷 맛볼 수 있는 기회.  
물론 사전 예약은 필수다. 글. 김나영

Photo by Karly Gomez on Unsplash

## Salon de Ddalki with Barbie

首尔东大门广场JW万豪酒店

装饰成芭比娃娃精品店的童话般的场所, 在这里尽情品尝喜欢的草莓甜点吧。Salon de Ddalki with Barbie内的餐桌摆设、芭比娃娃收藏品以及可爱的Photo Zone是一大亮点。这里准备有首席糕点师Chad Yamagata亲自设计的草莓香槟杯蛋糕、草莓提拉米苏、草莓糯米团等丰富多彩的甜品。

- 📍 大堂The Lounge
- 📅 截至5月(周中与周末营业时间不同)
- 💰 5万5000韩元 1人 (包含税费和服务费)
- ☎️ +82 2-2276-3336

살롱 드 딸기,  
JW 메리어트 동대문 스퀘어 서울  
바비 인형의 부티크 스타일로 변신한 동화 속 같은 장소에서 딸기 디저트를 마음껏 즐겨보자. '살롱 드 딸기'에서는 테이블 장식부터 다양한 바비 인형 컬렉션, 포토존까지 깜찍한 포인트를 살렸다. 수석 페이스트리 셰프인 채드 야마가타가 디자인한 딸기 샴페인 컵케이크, 딸기 모찌 등 다채로운 디저트가 준비돼 있다.

- 📍 더 라운지
- 📅 5월까지(주중과 주말 운영 시간 상이)
- 💰 1인당 5만 5,000원 (세금 및 봉사료 포함)
- ☎️ 02-2276-3336

## Very Berry Strawberry

首尔喜来登华克山庄酒店

Very Berry Strawberry华丽升级。使用从论山运送来的品质出众, 含糖量高的新鲜草莓是一大特色。这里有各种用草莓制作的创意料理, 像由2000个新鲜草莓一层一层堆起的草莓塔, 草莓汉堡、草莓比萨法式面包、草莓小鱼饼等。

- 📍 The Pavilion
- 📅 截至4月29日(周五~周日及公休日)
- 💰 成人 6万3000韩元, 儿童 4万5000韩元, 学龄前儿童 3万5000韩元(包含税费和服务费)
- ☎️ +82 2-455-5000

베리베리 스트로베리, 그랜드 워커히 서울  
워커히의 대표 프로모션 '베리베리 스트로베리'가 한층 업그레이드되었다. 품질과 당도가 뛰어난 논산 청정 딸기를 직송받아 사용하는 것이 특징이다. 2,000개 이상의 생딸기를 층층이 쌓아 올린 베리 타워를 비롯해 딸기 버거, 딸기 피자 바게트, 딸기 봉어빵 등 딸기를 활용한 독창적인 요리를 선보인다.

- 📍 더 파빌리온
- 📅 4월 29일까지(금~일요일 및 공휴일)
- 💰 성인 6만 3,000원, 어린이 4만 5,000원, 미취학 아동 3만 5,000원(세금 및 봉사료 포함)
- ☎️ 02-455-5000

## All About Strawberry

首尔喜来登D-CUBE CITY

D-CUBE CITY首尔喜来登酒店今年推出的甜品自助餐选择的主题是经典动画人物“米菲兔”。在用各种米菲兔画像和雕刻品装饰的酒店大堂兼酒吧内可以边品尝草莓甜点边欣赏开阔的风景。以草莓为主材料制作的草莓蛋糕和草莓香蕉果冻都是不能错过的美食。品尝草莓自助餐的同时还会收到作为礼物赠送的厨师自制草莓酱。

- 📍 41层大堂吧
- 📅 截至4月30日(周五~周日及公休日)
- 💰 4万9000韩元 1人(包含税费)
- ☎️ +82 2-2211-1740

울 어바웃 스트로베리,  
쉐라톤 서울 디큐브시티  
매년 독특한 디자인 콘셉트와 디저트를 선보이는 쉐라톤 서울 디큐브시티 호텔의 올해 콘셉트는 캐릭터 '미피'다. 미피 원화와 조각품이 전시된 로비 라운지·바에서 탁 트인 전망을 바라보며 딸기 디저트를 즐겨보자. 딸기 케이크와 더불어 스트로베리 샴페인 젤리도 놓칠 수 없는 별미다. 셰프가 직접 만든 딸기 잼을 선물로 증정하기도 한다.

- 📍 41층 로비 라운지·바
- 📅 4월 30일까지(금~일요일 및 공휴일)
- 💰 1인당 4만 9,000원(세금 포함)
- ☎️ 02-2211-1740

## Must be Strawberry

首尔乐天酒店

在这里可以品尝到每日凌晨经过严格挑选的最高品质草莓制作的35种各式各样的甜品。欢迎饮料是一杯草莓果汁汽水, 还可以从咖啡或Ronnefeldt红茶中选择一种无限饮用。除了草莓蛋糕、提拉米苏、马卡龙、艾克雷亚等高级甜点外, 还备有糖醋肉、芒果酱汁炸虾、蛋炒饭等简单料理。

- 📍 大堂The Lounge
- 📅 截至4月29日
- 💰 5万3000韩元 1人, 满4~12岁 3万韩元(包含税费和服务费)
- ☎️ +82 2-317-7131~2

머스트 비 스트로베리, 롯데호텔서울  
당일 새벽에 엄선한 최고 품질의 딸기를 이용한 35종의 다양한 디저트를 맛볼 수 있다. 딸기 에이드 한 잔을 웰컴 드링크로 제공하며 커피나 로넬펠트 티 중 하나를 선택해 무제한으로 즐길 수 있다. 딸기 케이크와 티라미수, 마카롱, 에클레어 등 프리미엄 디저트는 물론 탕수육과 망고 소스를 곁들인 새우튀김, 볶음밥 등 간단한 식사도 가능하다.

- 📍 더 라운지
- 📅 4월 29일까지
- 💰 1인당 5만 3,000원, 만 4~12세 3만 원(세금 및 봉사료 포함)
- ☎️ 02-317-7131~2



**多功能黄铜杯子和餐具套装**

一个个用手工制作的黄铜餐具本身就是优秀的文化产品。绝佳的保温保冷性能可在适当的温度下保存食物或饮料。用好好堂出品的包袱布包装的手工制黄铜杯子和餐具套装可充分体现送礼者的心意。黄铜杯子和餐具套装 29万6000韩元

**활용도 높은 유기 컵과 반상기 세트**

하나하나 수작업으로 완성하는 유기그릇은 그 자체로도 훌륭한 문화 상품이다. 보온성과 보냉성이 뛰어나 뜨겁거나 차가운 음식 또는 음료의 온도를 잘 유지시킨다. 뜨개 덮개가 씌워진 유기 컵과 반상기 등으로 구성된 선물 세트는 호호당만의 특별한 보자기 포장으로 소중한 마음을 전하기에 부족함이 없다. 사진 세트 구성 29만 6,000원.



clipping

**GIFT**

**有品味的新年礼物**

센스 있는 설 선물  
文一金娜映

**精致的漆盘**

工艺家的漆盘作品以木盘上漆保留了木头的天然纹路。用传统的上漆技法演绎出现代化的色彩和形态。可以盛放茶点和茶，或者香薰蜡烛等装饰物。因为手工制作比较费工夫，需要大概3周的时间，想买的话最好提前预订。小号 16万韩元，大号 18万韩元，KCDF

**세련된 옷칠 정반**

공예가 박수이의 작품으로 나무에 삼베 겹을 살려 옷칠로 마감한 정반이다. 전통 기법인 옷칠을 활용했으나 형태나 색감은 현대적이다. 다과나 차를 담아두는 것은 물론, 향초 등 장식물을 얹어놓기에도 그만이다. 손이 많이 가는 아이템인 만큼 제작 기간이 주문 후 3주가량 되니 미리 주문할 것. 소 16만 원, 대 18만 원, KCDF 갤러리숍 판매.

**生姜茶健康礼品套装**

让我们用具有保暖效果的生姜制作的礼品套装来传递祈望健康的心愿吧。礼品套装由生姜糖浆和红茶包、生姜果酱以及有着美丽图案的茶巾(tea cloth)构成。加入生姜糖浆的红茶，香味更浓郁，再配上涂抹生姜果酱的司康饼一起食用，简直是完美的下午茶组合。暖心生姜茶礼品套装 4万9000韩元

**건강을 생각한 생강차 선물 세트**

몸을 따스하게 만들어주는 생강을 이용해 만든 인시즌의 선물 세트로 건강을 바라는 마음을 전달해보자. 생강 시럽과 홍차 티백, 생강 잼, 예쁜 패턴의 티 클로스(tea cloth)로 구성되어 있다. 홍차에 생강 시럽을 더해 향을 끌어올리고, 생강 잼을 바른 스콘을 곁들여 훌륭한 티타임을 만들 수 있다. 따뜻한 생강 티 선물 세트 4만 9,000원.



**可放心使用的纤维除臭剂**

家居用品品牌Holiday Table出品的Dear Fabric是用亲环境材料制作的纤维除臭剂。使用牛至叶、扁柏叶、柚子等中提取的天然成分，温和无刺激。芳疗师和调香师共同制作的香气令纤维除臭剂起到净化室内空气的作用。Dear Fabric SUN套装 150ml 7万400韩元

**안심하고 쓸 수 있는 섬유 탈취제**

라이프스타일 브랜드 홀리데이테이블의 디어패브릭은 친환경 원료만 엄선해 만든 섬유 탈취제다. 오레가노잎, 편백나무잎, 유자 등에서 추출한 자연 유래 성분으로 만들어 자극적이지 않다. 아로마테라피스트와 조향사가 함께 만든 편안한 향기로, 섬유 탈취는 물론 집 안 공기 정화에도 활용할 수 있다. 디어패브릭 선 세트 150ml 7만 400원.



**带来福气的民画画轴**

OIMU推出的卷轴画是用现代方式诠释的寓意福气的物品。像描绘祈望健康长寿的理想世界的《十长生图》和蕴含财富、长寿、出人头地等心愿的《文房画》等韩国传统民画。采用在韩纸上印刷、裱贴的方式，保留了民画古色古香的韵味。9万5000韩元

**복을 불러오는 민화 족자**

복을 의미하는 소품을 현대적으로 재해석하는 프로젝트를 선보이는 오이뮤의 스크롤 포스터. 건강과 장수를 기원하며 이상 세계를 그린 십장생도와 다산, 장수, 출세 등의 염원을 담은 책거리 등 한국 고유의 민화를 재구성해 만들었다. 한지에 인쇄하고 배첩 방식으로 제작해 예스러운 멋이 살아 있다. 9만 5,000원.

# 我的历史

## 나의 역사

越来越多的人开始留下属于自己的痕迹。

不同人生轨迹中留下的各种纪录都散发着独特的光芒。

자신의 흔적을 남기는 사람들이 늘고 있다.

각양각색의 삶 속에서 나오는 다양한 기록은 각기 다른 특별한 빛을 내뿜는다.

글. 하은아

## 记录的人们

### 기록하는 사람들

人生譬如航海。乘坐自己的小船向着目的地扬帆远行。各自沿着不同的速度和方向，描绘出属于自己的航海图。船过水留痕，并很快消失。就像从来没有船经过一样。留下的记录仿佛写下的属于自己的航海路线。我走过的路，我要走的路，为了到达目的地而需要记住的重要事项等.....

最近记录属于自己的航海日记的人越来越多。方法各异。记录日常琐事的日记不但被出版，还被拍成电影。即使不是历史伟人或名人，也可以在博客中展示自己的传记。即使不是艺人，也可以为了自己人生中仅此一次的‘现在’而拍摄画报。任何人都是更关心自己，更对自己感兴趣，更乐于为自己消费的。只有特别的人才可以记录在历史上的偏见已经消失很久了。任何人都可以成为自己生命中最重要的人和主人公。为了配合这些人的需求，消费趋势也变得越来越多样化。每年的畅销书都在强调“与其努力与别人看齐，不如努力实现自我”。因此每月都会有新的用于记录的数码装备和智能手机应用程序上市。在 Analogue 热潮的带动下，笔记本和钢笔、印刷胶片机等的人气也呈直线上升趋势。它们对于记录的人来说不再是喜好品，而是生活必需品。

记录是将虚线连接到一起的过程。将记忆中的模糊影像连接在一起以形成自己的路线。也许今天是普通的。每天早上睁开眼走出家门、工作、再回到家里，这些日常生活中，昨天和今天不同的是什么呢？让我们收集这些即将流逝的回忆描绘出属于自己的轨迹吧。●

흔히 인생을 항해에 비유한다. 자신의 배를 타고 목적지를 향해 돛을 펼친다. 각자의 속도와 방향에 맞춰 조타를 하고 지나온 길에 따라 항해도가 그려진다. 배가 지나간 자리에는 물결이 일기 마련이다. 그리고 그 물결은 이내 곧 잠잠해진다. 마치 아무도 지나가지 않았던 것처럼. 기록은 나만의 뱃길을 기록하는 항해 일지를 쓰는 것과 같다. 내가 지나온 길, 내가 나아가야 할 길, 목적지를 향해 가기 위해서 기억해야 할 중요한 사실들...

요즘 자신만의 항해 일지를 기록하는 사람이 많아졌다. 방법도 제각각이다. 소소하게 쓴 일기를 엮어 책을 내고 자신의 일상을 촬영해 작은 영화를 만든다. 블로그에서는 역사 속 위인이나 유명인이 아닌 자신의 일대기를 기록하고 전시한다. 연예인이 아니어도 자신의 인생에서 한 번뿐인 ‘지금’을 기록하기 위해 화보를 찍는다. 사람들은 누구보다 나에게 관심을 갖고 나를 궁금해하고 나를 소비한다. 특별한 사람만 역사에 남는다는 편견은 사라진 지 오래다. 누구나 자신의 인생에선 가장 특별한 사람이고 주인공이다. 이러한 사람들의 욕구에 발맞춰 소비 트렌드도 다양해지고 있다. 해마다 쏟아지는 베스트셀러는 남들과 같아지기 위한 노력보다 나를 나답게 만드는 노력을 강조한다. 기록을 유용하게 만드는 디지털 장비와 스마트폰 앱이 매달 출시된다. 아날로그 열풍에 힘입어 다이어리와 만년필, 필름, 인쇄기 등의 인기도 가파른 상승 곡선을 그리고 있다. 기록하는 사람들에게는 기호품이 아닌 생필품으로 자리 잡은 것이다.

기록은 점선을 선으로 잇는 과정이다. 기억 속에 희미하게 남은 점을 모아 하나로 연결해 나만의 선을 만드는 행위. 오늘 하루는 평범할지 모른다. 아침에 눈을 뜨고 집 밖을 나선 후 일을 하고 집으로 돌아오는 일상적인 삶 속에서 어제와는 다른 오늘을 만드는 것은 무엇인가. 그냥 흘러보내기엔 아까운 기억들을 모아 나만의 선을 그려보자. ●





## 记录的场所

기록하는 장소

### 板上记录的人生—灯塔照相馆

灯塔照相馆是使用胶片诞生之前的167年之前开发的湿版摄影法拍摄照片的地方。将涂抹油剂的铁板代替胶片插到相机里。拍摄照片至少需要30分钟。因为一个板子上只能拍一张照片，所以需要格外专心和谨慎。与普通的黑白照片相比，有着粗糙的质感和浓厚的氛围。因为不必像数码照片一样多次拍摄或修复直到获得成功的照片，而是记录了“真实”的照片。而且在铁板上拍摄的照片可以保存100年以上。让我们用19世纪的摄影法将现在令人难忘的画面保留到下个世纪吧。

### 판에 새긴 삶—등대사진관

등대사진관은 필름이 탄생하기 전인 167년 전에 개발된 촬영 기법으로 습판에 사진을 현상한다. 즉 필름 역할을 하는 철판에 유제를 발라 카메라에 꽂아 촬영한다. 사진 한 장을 찍기 위해 최소 30분이 소요된다. 한 판에 딱 한 번의 사진을 찍을 수 있기 때문에 집중력과 신중함이 요구된다. 일반 흑백 사진에 비해 질감이 거칠고, 다듬어지지 않은 느낌이 든다. 디지털 사진처럼 성공적인 사진이 나올 때까지 여러 번 촬영하거나 수정 과정을 거치지 않기 때문에 '진짜' 모습을 담을 수 있다. 이렇게 철판에 현상된 사진은 100년 이상 보존된다. 다음 세기까지 기억할 수 있는 현재의 모습을 19세기의 사진 기술로 남길 수 있다.



1



2



3



4

## 记录用的设备

### 기록하는 장비

1. **Monami 153 NEO钢笔** — 有国民钢笔之称的Monami推出的钢笔。与普通钢笔相比，笔身整体偏短小，便于携带手感好。利用笔身上豪华的金属夹，可以把它夹在笔记本或口袋里随时使用。有灰色、靛蓝等5种不同颜色的笔身以及12种不同颜色的内置墨水可供选择，以满足不同的口味。将于2月上市 钢笔2万5000韩元
2. **5年后我的 Q&A a Day** — 这是一本引导你记录生命中最辉煌时刻的 Q&A a Day。自2010年出版以来，成为世界上最受欢迎的书籍之一。同时被认为是最想呈现给身边的人的书籍之一。每天回答一个问题，一年可收集365个问题。经过5年的反复收集，从每一个问题可以一目了然地看到过去五年来思想的变化。1万4800韩元
3. **All Write半年日记本** — 为了那些写日记三天打鱼两天晒网的人，文具品牌All Write推出了半年日记本。有时候，一个可以完成的短期目标会取得更为确定的成功。让我们从没有负担的六个月开始成功实现记录目标吧。2万2000韩元[2本]
4. **记录用的设备** — 将想永远记住的瞬间留下的拍立得相机。由德国相机品牌Leica推出的拍立得相机因其简便的使用方法和感性的外观设计一经上市即获得超高人气。不愧于出色的摄影器材品牌，同时兼具优秀的色彩表现力和功能。38万韩元
5. **富士 Instax SHARE SP-3** — 如果说拍立得相机可以即时打印当前时刻，Instax SHARE 则可以随时打印过去和现在。连接手机将所需的照片传送后，可以立即在手掌大小的机器上进行打印。是写日记或制作明信片的人的最爱。如果计划长时间出国旅游，那么这正适合您与在旅游目的地遇到的人分享和呈现回忆。28万韩元



5

1. **모나미 153 네오 만년필** — '153 볼펜'으로 국민 브랜드라는 별명이 붙은 모나미에서 만년필을 출시했다. 일반 만년필 대비 짧은 보드로 손에 쥐어지는 그림감과 휴대성이 좋다. 고급스러운 금속 클립으로 수첩이나 주머니에 꽂아놓고 언제든지 쉽게 꺼내 필기할 수 있도록 했다. 그레이, 인디고, 아쿠아프레시 등 다섯 가지 빛깔의 영롱한 보디와 12색의 잉크 카트리지로 각자 취향에 맞게 다양하게 조합할 수 있다. 2월 중 출시 예정. 만년필 2만 5,000원.
2. **5년 후 나에게 Q&A a Day** — 삶에서 가장 빛나는 순간을 기록할 수 있도록 안내하는 질문 다이어리다. 2010년 출간 이후 전 세계에서 가장 많은 사랑을 받는 책 중 하나이다. 동시에 주변 사람에게 선물하고 싶은 책으로도 손꼽힌다. 하루에 한 가지 질문에 답하고, 그렇게 모인 365가지의 질문을 5년 동안 반복해서 답한다. 한 가지 질문에 대한 5년간의 내 생각의 변화를 한눈에 살펴볼 수 있다. 1만 4,800원, 토네이도.
3. **올라이트 반년 다이어리** — 요즘 다이어리를 '다 2월이'라고 읽는단다. 이유인즉 새해를 맞이하며 구입한 다이어리를 열심히 쓰다가 2월에 멈춘다는 말이다. '일기 쓰기'를 작심삼일에서 벗어나지 못하는 사람을 위해 문구 브랜드 올라이트에서 반년 다이어리를 출시했다. 때로는 이루기 쉬운 단기간 목표가 더 확실한 성공을 가져오기도 한다. 성공적인 6개월을 만들 수 있도록 부담 없이 기록을 시작해보자. 2만 2,000원(2권).
4. **라이카 소포트** — 영원히 기억하고 싶은 순간을 대신 남겨주는 즉석카메라. 독일의 카메라 브랜드 라이카에서 출시한 소포트는 간편한 사용법과 감각적인 디자인으로 출시와 동시에 인기를 얻었다. 카메라 명가답게 훌륭한 색감 표현과 기능을 두루 갖췄다. 38만 원.
5. **후지필름 인스탁스 웨어 SP-3** — 즉석카메라가 현재의 순간을 바로 인화해준다면, 인스탁스 웨어는 꺼내고 싶은 과거와 현재를 언제든지 바로 인화해준다. 휴대폰과 연결해 원하는 사진을 전송하면 손바닥만 한 작은 기계에서 즉시 사진이 인화된다. 엽서를 만들거나 다이어리 꾸미기를 좋아하는 사람들의 애장품이다. 장기 해외여행을 계획 중이라면 여행지에서 만난 사람과의 추억을 공유하고 선물하기에도 안성맞춤이다. 28만 원.

# 足で稼いだ美味しいお店 발품 팔아 찾은 맛집

バレンタインデーや旧正月の連休、卒業シーズンを迎えるこの季節。恋人同士や家族でどこに出かけようか悩んでいるなら、最近ソウルにオープンした4つのレストランに注目してみよう。

文ーチャン・ウンジ © 写真ーイ・ヒャンア, チャ・ガヨン, ユ・ラギュ

밸런타인데이, 설 연휴, 졸업식 시즌을 맞아 연인 혹은 가족과 어디를 갈지 고민이라면 최근 서울에 생긴 레스토랑 네 곳을 주목해보자.  
글. 장은지 / 사진. 이향아, 차가연, 유라규





# トイトイベトナム

繊細なベトナムの味



- 📍 ソウル市龍山区梨泰院路 136-1 2、3階
- 🕒 11:00~16:00、17:00~23:00
- 🍽️ ハノイフォー 9,000ウォン、ハノイブンチャ 1万2,000ウォン、バンミー 7,000ウォン
- ☎️ +82 2-792-8648
- 📍 서울시 용산구 이태원로 136-1 2~3층
- 🕒 11:00~16:00、17:00~23:00
- 🍽️ 하노이 쌀국수 9,000원, 하노이 분짜 1만 2,000원, 반미 7,000원
- ☎️ 02-792-8648

2階の入口に入るとすぐに、美味しそうな匂いと湯気が立ち込めるオープンキッチンが目に飛び込んできた。湿気を帯びた空気が、ベトナムの温かな情趣にも似ていた。旅する中でベトナム料理のとりこになったというシン・ソンホオーナーシェフは、現地の味を広めるために自らレストランを開くことを決意した。ハノイからホーチミンまで、有名だと聞けばどこでも飛んで行ってその店の味を研究し、著名なシェフを訪ねては弟子になることを望んだ。

厳しい修行を経てオープンした「トイトイベトナム」は、ハノイの有名レストランであるブルーパタフライ、オーキッドと共同で運営されている。現地のシェフが味を認めたという意味だ。香辛料が多用され刺激的な他店のベトナムフォーのスープとは異なり、この店のフォーは豚の尻尾、背中、すねの骨を取り合わせて12時間煮出したスープに適量のスパイスを加えている。具の肉は、スープが濁らないよう別茹でしたものをのせている。

## 섬세한 베트남의 맛 —— 토이토이베트남

2층 입구에 들어서자 맛있는 냄새와 김이 폴폴 차오르는 오픈 키친이 눈에 들어왔다. 물기 머금은 공기가 베트남의 온화한 정취와 닮아 있었다. 여행을 하면서 베트남 음식에 푹 빠지게 되었다는 신성호 오너 셰프는 현지의 맛을 알리기 위해 식당을 열기로 마음먹었다. 그는 하노이부터 호찌민까지 유명한 식당이라면 어디든 찾아가 맛을 연구하고 유명 요리사들을 찾아가 제자가 되기를 자처했다.

혹독한 배움을 거쳐 오픈한 토이토이베트남은 하노이의 유명 레스토랑인 블루버터플라이, 오키드와 공동 운영되고 있다. 현지 셰프가 맛을 인정했던 의미다. 향신료를 과하게 사용해 진한 풍미를 내는 여타 베트남 쌀국수 국물과 달리, 이곳은 돼지 꼬리뼈, 등뼈, 정강이 부위를 혼합해 12시간 끓여낸 육수에 향신료를 적당히 사용해 국물을 낸다. 추가되는 생고기는 국물이 탁하지 않도록 따로 뜨거운 물에 한번 익혀서 면 위에 얹어 낸다.



# カフェ ランベリー

名声をそのままに



ソウル市瑞草区方背中央路 214

10:30~22:00

クロックマダム

1万6,000ウォン、  
ミルクアイスクリームとベリー  
ソースのパンペルデュ

1万4,000ウォン、  
クグロフ 4ピース5,000ウォン、  
ミディアム(直径14cm)

2万8,000ウォン

+82 2-586-0068

서울시 서초구 방배중앙로 214

10:30~22:00

크로크마담 1만 6,000원,

밀크 아이스크림과 베리  
올라간 팡페르듀 1만

4,000원, 쿠키로프 4조각

5,000원, 미디엄(지름 14cm)

2만 8,000원

02-586-0068



東京の「ランベリー」は、10年連続でミシュランの星を獲得したフレンチファインダイニングレストランだ。そのランベリーが、ソウル・方背洞に「カフェ ランベリー」という名前で店を開いた。東京ランベリーの岸本直人シェフは、この店を定期的に訪れている。メニューの構成から味、盛り付けに至るまで徹底して管理するためだ。メニューは、クロックムッシュやクロックマダムなどブリオッシュを使ったものが基本になっている。ティラミス、ミルクアイスクリームとベリーのソースを添えたパンペルデュとして提供されるスイートブリオッシュ、デザートなども並ぶ。

シグネチャーメニューは、発酵させたブリオッシュの生地を焼いたパン、クグロフだ。ナッツがたっぷり入った小麦粉の生地をオープンで焼いてから冷ました後、全体にさっと果実酒を塗りシュガーコーティングして仕上げる。甘い果実酒の香りと香ばしいナッツ類がよく合い、素朴な風味と適度な甘さを感じられる。美味しさの決め手になっているのが、日本で最高級の砂糖であり、結晶が小さく繊細な味が特長の和三盆だ。初めに甘さを感じられる一般的な砂糖とは違い、和三盆はじんわりと伝わる穏やかな甘みが舌を包み込む。

## 그 명성 그대로 —— 카페 람베리

도쿄의 '람베리'는 10년 연속 미술쟁 별을 획득한 프렌치 파인다이닝 레스토랑이다. 람베리가 서울 방배동에 '카페 람베리'란 이름으로 문을 열었다. 도쿄 람베리의 나오토 기시모토 셰프는 이곳을 정기적으로 방문한다. 메뉴 구성부터 맛과 플레이팅까지 철저히 관리하기 위해서다. 크로크무슈, 크로크마담 등 브리오슈 메뉴가 기본이다. 티라미수, 밀크 아이스크림, 과일이나 베리 소스 등을 곁들인 팡페르듀로 구성된 스위트 브리오슈, 디저트 등도 선보인다.

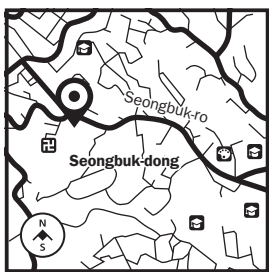
시그너처 메뉴는 발효시킨 브리오슈 반죽을 구워 만든 빵인 쿠키로프다. 견과류를 듬뿍 넣은 밀 반죽을 오븐에 구워 잠시 식힌 뒤 표면에 과실주를 얇게 덧바르고 설탕 코팅으로 마무리한다. 달콤한 과실주 향과 고소한 견과류가 어울려 은은한 풍미와 적당한 단맛이 난다. 맛의 핵심은 일본 최고급 설탕으로 결정이 곱고 섬세한 맛이 나는 와산봉이다. 단맛이 바로 느껴지는 일반 설탕과 달리 와산봉은 서서히 느껴지는 단맛이 부드럽게 혀를 감싼다.





# 167

## 家庭式イタリアンレストラン



- 📍 서울특별시城北區城北路167 2階
- 🕒 火~金曜 11:30~15:00、17:00~21:00、週末 11:30~15:00、16:00~21:00、月曜 11:00~17:00 (ブランチ営業)
- 🍽️ イタリアントマトシーフード煮込み 3万7,000ウォン、カルボナーラ 1万8,000ウォン、タラのピューレ 1万2,000ウォン
- ☎️ +82 2-766-0167

- 📍 서울시 성북구 성북로 167 2층
- 🕒 화~금요일 11:30~15:00、17:00~21:00、주말 11:30~15:00、16:00~21:00、월요일 11:00~17:00(브런치 운영)
- 🍽️ 이탈리아 토마토해물찜 3만 7,000원, 카르보나라 1만 8,000원, 대구 튀레 1만 2,000원
- ☎️ 02-766-0167

「レストラン167」は、<sup>ソッブクドン</sup>城北洞のブックカフェ「BUKU」の2階にある。オーナーシェフのパク・サンジュンは、イタリアの名門料理学校であるALMAを卒業し、様々なミシュランレストランで何年もの経験を積んだ。そして、韓国内のイタリアンレストランの歴史に名を残すという抱負を胸に、この店をオープンした。「華やかな技術が駆使された料理ではなく、私たちの暮らしに密着した食文化を具現したいと思っています」。パクシェフはミシュランレストランでの勤務当時、現地シェフの家族と一緒に暮らしていた。その中で、自然にイタリア現地の家族文化や食文化を総体的に経験した。

シーフードの煮込みを注文すると、様々な海産物がこんもりと盛られた大きく深い鍋ごとサーブされる。ワタリガニ、モエビ、テナガダコ、ホタテ、ムール貝、アサリ貝などそれぞれの食材固有の食感と美味しさを最大限引き出すため、別々に調理してから一つに盛り合わせている。野菜ストックとムール貝、アサリ貝からとったスープにトマトソースとタコ、バゲットのかけらを加えてとろとろと煮込んだタコのスープや、ソースの黄身がたっぷりからまり麺が黄金色に光るカルボナーラも、本場イタリアの家庭料理そのままに提供している。

### 이탈리아 가정식 레스토랑 —— 167

레스토랑 167은 '성북동 북 카페' 부쿠(BUKU) 건물 2층에 있다. 오너 셰프 박상준은 이탈리아의 명문 요리 학교 알마(ALMA)를 졸업하고 여러 미술쟁 레스토랑에서 다년간 경험을 쌓았다. 그리고 국내 이탈리아 레스토랑 역사에 한 획을 긋겠다는 포부로 이곳을 오픈했다. “화려한 기술이 사용된 음식이 아닌, 삶에 밀착된 식문화를 구현하고 싶어요.” 박 셰프는 미술쟁 레스토랑 근무 시절 셰프의 가족과 함께 생활했다. 자연스레 이탈리아 현지의 가족 문화와 식문화를 총체적으로 경험했다.

해물찜을 주문하면 갖가지 해물이 수북이 쌓인 넓고 깊은 냄비가 그대로 서빙된다. 꽃게, 홍새우, 낙지, 가리비, 홍합, 바지락 등 각 재료가 지닌 고유의 식감과 맛을 최대한으로 끌어올리기 위해 각각 시간을 달리 조리해 한데 담은 것이다. 야채 스톡, 홍합, 바지락으로 낸 육수에 토마토소스와 문어, 바게트 조각을 넣어 몽근하게 끓여낸 문어 수프나 소스의 달걀노른자를 듬뿍 빨아들여 면이 노란빛을 내는 카르보나라도 정통 이탈리아 가정식을 표방한다.





ソウル・大時洞<sup>デチドン</sup>でキョンソンカルビを営むタム研究所のペ・スビン<sup>ソンジョンルン</sup>所長が、宣靖陵公園横にプレミアム韓牛<sup>ハンウ</sup>(韓国牛)レストランをオープンした。この店には、厨房専門のスタッフはいない。店の総括企画を受け持ったアン・チュンフンシェフ、韓国料理を総括するソン・ナムホシェフ、多国籍料理を手掛けるイ・ヒチャンシェフ、この三人が協力して運営している。

コースメニューは、軽い前菜、一般的な牡蠣よりも大ぶりで臭みの少ない三倍体(人為的に品種改良されたもの)の殻つき牡蠣とホタテなどで構成された「海のお盆」、高級ヒレ肉とロース肉のグリル、簡単な付け合わせと最後のご飯ものからなっている。ディナーコースは好みに合わせて食材を加減したり調理方法を変えることもできる。ペ所長は「2018年は、固定されたメニューよりはお客様一人ひとりに焦点を合わせたオーダーメイド型のメニューを提供し、研究する一年にしていきたい」と話した。

店内の一方にはウエルカムスペースがある。食前酒を楽しみながら談笑できるようにと設けられた、ペ所長のアイデアだ。地下には「スムルタソツ」というカフェもある。●

チャン・ウンジ 韓国初のフードライセンスマガジン『オリーブマガジン 코리아』フリーランスエディター。

### 한우 프리미엄 다이닝 —— 온도

서울 대치동에서 경성갈비를 운영하는 담은연구소의 배수빈 소장이 선정릉 공원 옆에 프리미엄 한우 레스토랑을 오픈했다. 이곳에는 주방 스태프가 따로 없다. 이곳의 총괄 기획을 맡은 안충훈 셰프, 한식을 총괄하는 송남호 셰프, 다국적 음식을 다루는 이희찬 셰프, 단 3명이 협업해서 운영한다.

코스 메뉴는 가벼운 전채, 일반 굴보다 통통하고 비린 맛이 덜한 세배체(三倍体: 유전자를 3배가 되도록 인위적으로 조작한 굴) 각골과 가리비 등으로 구성된 ‘바다 쟁반’, 고급 안심과 등심구이, 간단한 밑반찬과 식사 메뉴 등으로 이어진다. 디너 코스는 취향에 따라 재료를 가감하거나 조리법을 달리해 주문할 수 있다. 배 소장은 “2018년 한 해는 고정된 메뉴보다 손님 개개인에게 집중한 맞춤 메뉴를 제공하며 연구하는 시간으로 보내고 싶다”고 말했다.

한쪽엔 웰컴 공간이 있다. 손님들이 식전주를 나누며 교류하는 장소로 마련한 배수빈 소장의 아이디어다. 한편 지하에는 ‘스물다섯’이란 카페가 있다. ●

장은지는 국내 최초의 푸드 라이선스 매거진 <올리브 매거진 코리아>의 프리랜서 에디터다.

# オンド

## 韓牛プレミアムダイニング



📍 ソウル市江南区奉恩寺路  
68キル35-1

🕒 月~土曜 12:00~15:00、  
17:00~02:00、日曜休業

💰 一般コース 11万ウォン、  
スペシャルコース 15万ウォン

☎ +82 2-555-4525

📍 서울시 강남구 봉은사로68길  
35-1

🕒 월~토요일 12:00~15:00,  
17:00~02:00, 일요일 휴무

💰 일반 코스 11만 원,  
스페셜 코스 15만 원

☎ 02-555-4525

