

# MORNINGCALM

SEP - NOV 2021

## 2021 Airline of the Year **KOREAN AIR**



**KOREAN AIR**

디지털 매거진으로 만나보세요.  
Check out the digital magazine.

이 잡지는 항균 코팅 처리되었습니다.

This magazine is treated with an antimicrobial coating.







# GREATER ONE. GREATEST AWARDS.

Korean Air is ATW's 2021 Airline of the Year.

Alongside our partner, Delta Air Lines,  
named #1 in Customer Satisfaction among Airlines in North America by J.D. Power,  
we are committed to providing you with industry-leading service.

Together, we are Greater One.

**KOREAN AIR**



**DELTA**



04

**POSTCARD**

엑상프로방스에서 온 엽서  
From Aix-en-Provence

**ON THE COVER**



대한항공이 지난 6월 29일 세계적 항공 매체인 ATW (Air Transport World)로부터 2021년 올해의 항공사(Airline of the Year Award)로 선정됐다.

Korean Air was selected as the 2021 Airline of the Year by Air Transport World (ATW), a global aviation magazine, on June 29.

©Aurelien.Laforet/Shutterstock.com

# CONTENTS

## NOW



08

**ESSAY**

아무도 모른다  
No One Knows Why

10

**HOT & NOW**

LOS ANGELES  
가장 영화적인 공간, 아카데미 영화 박물관  
Academy Museum of Motion Pictures: An Essential Venue

11

LONDON

창의력으로 런던을 장악하다,  
런던 디자인 페스티벌 2021  
Creatives Take Over for  
London Design Festival 2021

12

SEOUL

BTS와 만나는 새로운 방법,  
하이브 인사이드  
HYBE INSIGHT: A New Way to  
Connect With BTS

14

**TRAVEL GEAR**

슬기로운 캠핑 생활을 위한 아이템 5  
Five Travel Items  
for Easygoing Camping

16

**FOR OUR EARTH**

내일을 위한 집, 어스십 하우스  
Earthship Houses:  
Homes for Tomorrow

## WORLD



18

**BUCKET LIST**

신비한 산맥, 이탈리아 돌로미테스  
Mystical Mountains: The Dolomites

28

**AN INSIGHTFUL TRIP**

과테말라, 스페셜티 커피의 성지  
Where Guatemalan Specialty Coffee  
Flourishes

36

**K-TASTE**

오감을 채우는 미식, 풍류 한 상  
Delicacies to Satisfy the Five Senses

50

**INTERVIEW**

새로운 김치를 만드는 사람들  
Meet the People Reinventing Kimchi

56

**FOOD GUIDE**

한국 길거리 음식 진화론  
Korean Street Food's Evolution

60

**BREWERY TOUR**

술 찾아 만 리  
Journeys to Raise the Spirits

## KOREA



72

### GOURMET

‘에잇’ 조셉 리저우드의 가을을 담은 요리, 꽃감과 한우 구이  
Joseph Lidgerwood’s Autumn Cuisine

78

### HIDDEN KOREA

세종으로 씬, 여행  
Secluded Retreats in Sejong

88

### STREET

서촌 올드 앤드 뉴  
Old and New, Seochon

## CULTURE



94

### CULTURAL TREND

MZ세대의 열성적 취미, 아트 컬렉팅  
Young Art Collectors

100

### IDOL

완벽한 우주, 세븐틴  
The Perfect Universe, SEVENTEEN

104

### STAR VS. STAR

밀라 요보비치 VS. 로저먼드 파이크  
Milla Jovovich  
VS. Rosamund Pike

110

### NOW & THEN

킹콩은 그렇게 순정마초가 됐다  
King Kong’s Transformation Into  
a Sympathetic Protagonist

112

### TV

K-웹툰 세계를 흔들다  
K-Webtoons Take the World by Storm

114

### MUSIC

MZ세대는 왜 ‘옛날 음악’에 꽂혔을까?  
Why Has the MZ Generation Fallen in  
Love With Old Music?

116

### PREVIEW

프리뷰

122

### POSTCARD

서울에서 온 엽서  
From Seoul

125

### KOREAN AIR INFORMATION

#### MORNINGCALM

is published trimonthly by **KOREAN AIR LINES CO., LTD.**  
260, Haneul-gil, Gangseo-gu, Seoul, Korea 07505  
TEL 82 2 2656 7114 WEB www.koreanair.com

PUBLISHER Won-tae Cho

EDITED & DESIGNED BY THE BOOK COMPANY

EDITOR-IN-CHIEF Ha-yeon Yeo

DESIGN DIRECTOR Mi-jin Lee

SENIOR EDITOR Jin Ryu

ENGLISH SECTION EDITOR Emma Juno Sparkes

EDITOR So-hee Kim

DESIGNERS Min-seong Jang, Kyoung-hye Park

ENGLISH COPY EDITORS Matthew C. Crawford, Radu H. Hotinceanu, Hyun-soo Lee

PRESIDENT So-young Lee MANAGING DIRECTOR Min-Gyeong Kim

226, Bongseunsa-ro, Gangnam-gu, Seoul, Korea

TEL 82 2 3458 7241

ADVERTISING

REPUBLIC OF KOREA

RENO COMMUNICATIONS Co., Ltd. Mr. Jae-sik Seon

RENOTOWN, Songi-ro 145, Songpa-gu, Seoul, Korea 05828

TEL 82 2 3445 1750 E-MAIL kr\_ad@renocomms.com

#### WORLDWIDE, FROM OUTSIDE OF KOREA

CHINA Ms. Xuejing Bian

A603, Hua Ye International Center, 39 Middle East 4<sup>th</sup> Ring Rd., Chaoyang District, Beijing, 100025

TEL 86 (0)10 6585 9671 E-MAIL xuejingbian@mediakeys.com

FRANCE Ms. Anne-Sophie Boniface

17, Rue Rouquier 92300 Levallois-Perret TEL 33 1 55 47 04 00 E-MAIL anne-sophie.boniface@mediakeys.com

HONG KONG Ms. Xinxin Zheng

Bonham Strand Trade Center, 135 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong TEL 852 5260 9380 E-MAIL xinxin.zheng@mediakeys.com

ITALY Ms. Alessandra Cremonte

Via Teodosia, 2/5, 16129 Genova TEL 39 010 596 00 00 E-MAIL alessandra.cremonte@mediakeys.com

JAPAN Mr. Mathias Bouée

3F 3-22-3, Nishiiazabu, Minato-ku, Tokyo, 106-0031 TEL 81 (0)50 3736 8934 E-MAIL mathias.bouee@mediakeys.com

SINGAPORE / MALAYSIA Mr. Daniel Tan

3 Jalan Kledek, Singapore 199259 TEL 65 68 36 51 57 E-MAIL daniel.tan@mediakeys.com

SPAIN Mr. Valentin Prieto

Calle de Anabel Segura 10, 28108 Madrid TEL 34 659 82 16 82 E-MAIL valentin.prieto@mediakeys.com

SWITZERLAND / GERMANY Mr. Vincent Jaeggi

Flughofstrasse 50, 8152 Glattpfurgel TEL 41 44 810 30 15 E-MAIL vincent.jaeggi@mediakeys.com

THAILAND Ms. Sunkyoung Choi

205/19-21 Soi Thonglor, Sukhumvit 55, North Klongtan-Wattana, 10110 Bangkok TEL 66 6 1892 4311 E-MAIL sunkyoung.choi@mediakeys.com

UK Mr. Gary Kakoulli

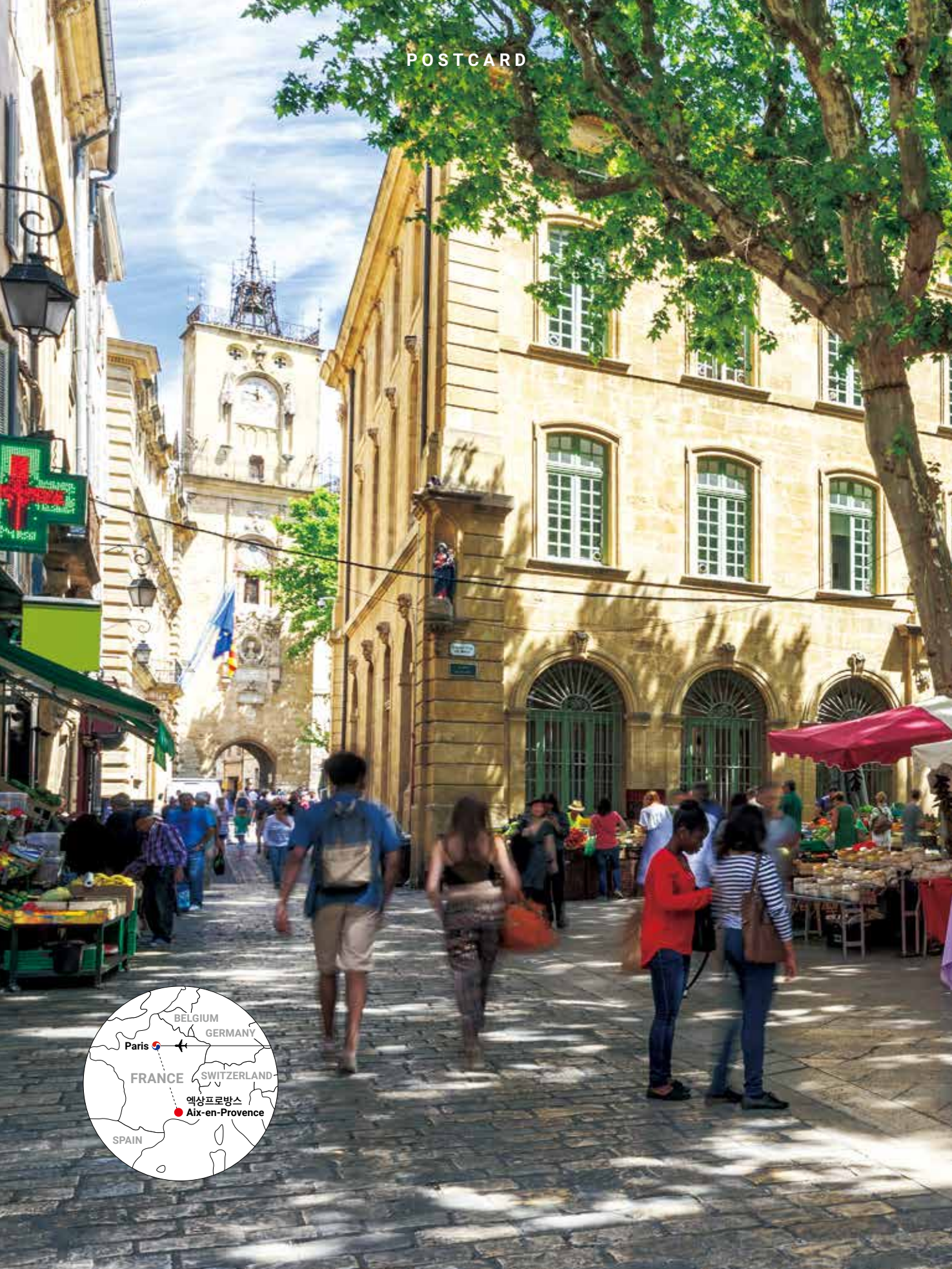
3<sup>rd</sup> Floor, Wework Waterhouse Square, 138 Holborn, London EC1N2SW TEL 44 75 55 39 66 07 E-MAIL gary.kakoulli@mediakeys.com

USA Ms. Maria Granja

222 Broadway, 19<sup>th</sup> Floor, New York, NY 10038 TEL 1 646 854 3293 E-MAIL maria.granja@mediakeys.com

PRINTING Hyosung Printing Co. DIGITAL IMAGING Susie Lee

POSTCARD





*From*

## 엑상프로방스 주말 시장

### AIX-EN-PROVENCE WEEKEND MARKET

주말 아침, 엑상프로방스의 중심 미라보 광장은 평소보다 좀 더 일찍 북적인다. 싱싱한 채소, 단내음 풍기는 꽃과 열매들, 새벽에 구운 따뜻한 빵, 치즈, 허브 꿀, 올리브 절임, 와인 같은 먹거리들이 마차가 다녔던 17세기의 옛 거리를 가득 채운다. 농부와 상인들이 가져온 것을 가지런히 쌓고 놓을 때 작은 바구니를 든 동네 사람들이 하나둘 시장에 나타나 생기를 더한다. 늦잠 잔 여행자들이 빈속을 채우러 나타날 때쯤 물의 도시 '엑스'의 활기는 절정에 달한다. 광장 한편, 폴 세잔이 즐겨 찾은 카페레 뒤 가르송의 초록 차양 아래 앉으면 이 모든 장면이 그대로 아름다운 풍경화가 된다.

On weekend mornings, crowds start to gather earlier than usual on the Cours Mirabeau, in the center of France's Aix-en-Provence. Fresh veggies, sweet-smelling flowers, herb honey and other such goods fill the 17<sup>th</sup>-century street on which people once traveled by horse and carriage. After farmers and merchants have piled up and displayed their items, locals with small baskets begin to appear. An outdoor table at the restaurant Les Deux Garçons is an ideal vantage point for taking in the scene.



# 대한항공, 2021년 올해의 항공사 선정

## Korean Air wins Airline of the Year Award

대한항공이 지난 6월 29일 세계적 항공 매체인 ATW(Air Transport World)로부터 2021년 올해의 항공사(Airline of the Year Award)로 선정됐다. 시상식은 오는 10월 5일 미국 보스턴에서 진행될 예정이다. ATW 올해의 항공사상은 글로벌 항공업계의 오스카상으로 불릴 정도로 권위 있는 상이다. 글로벌 심사단을 구성하고 재무 안정성, 사업 운영, 고객 서비스, 지속 가능성, 안전 등의 요소들을 종합적으로 평가해 매년 한 해 최고의 항공사를 선정한다. 지난 1974년부터 시작해 올해로 47회를 맞았다.

조원태 한진그룹 회장은 “이번 ATW 올해의 항공사 선정은 코로나19라는 최악의 상황을 함께 견뎌준 임직원들의 헌신과 희생 덕분이다. 대한항공은 글로벌 항공산업에 있어 지속 가능하고 존경받는 항공사로 자리매김하기 위해 오랜 노력을 기울여왔다. 글로벌 커뮤니티를 연결하며 탁월한 서비스를 제공하기 위해 끊임없이 노력해나가겠다”고 소감을 밝혔다.

대한항공의 올해의 항공사 선정은 더욱 특별한 의미를 가진다. 글로벌 항공업계가 코로나19로 사상 최악의 위기에 빠진 가운데 선정됐기 때문이다. 대한항공의 경영 유연성과 52년간 지켜온 국책항공사로서의 위상은 위기에서 더욱 빛났다. 대한항공은 코로나19 팬데믹 이후 전 세계 하늘길이 막힌 가운데에서도, 글로벌 항공사 중 유일무이하게 2020년 2분기부터 2021년 1분기까지 네 분기 연속 영업이익을 기록했다. 특히 여객 부문이 사실상 멈춰선 상황에서 보유하고 있던 대형 화물기단의 가동률을 높이고, 화물 전용 여객기

와 좌석 장탈 여객기 등을 적극 활용해 항공화물 시장을 공략한 것이 주효했다. 코로나19 백신 테스트 관련 화물 운반을 적극 지원하는 등 경영의 노하우가 집약적으로 반영됐다. 과감하게 아시아나항공 인수 결정을 내림으로써 포스트 코로나 시대에 글로벌 항공업계를 선도할 역량을 갖췄다는 점도 높은 점수를 얻었다.

대한항공은 전세기를 투입하여 중국 우안으로부터 자국민 수송에 앞장선 국책항공사로서의 모범을 보여줬다. 또한 위기 상황에서 전 직원 순환 휴직을 진행하며 헌신적으로 비용을 절감했지만, 고객 서비스에서는 더욱 최선을 다했다.

자체적 코로나19 통합 방역 프로그램인 ‘케어 퍼스트(Care First)’를 통해 여행 단계별 방역 활동을 적극 홍보하고, 비대면 서비스를 확대, 적극적으로 코로나19에 대응했다. 이러한 점을 높이 평가받아 스카이트랙스(Skytrax)로부터 코로나19 부문 최고 등급인 5스타를 받았다.

대한항공은 ATW 올해의 항공사 선정을 토대로 글로벌 항공업계에서의 위상을 높이고 세계 10위권 항공사로 도약하기 위해, 국내외에서 진행 중인 기업결합심사 절차에도 적극 협조해나갈 예정이다.

## KOREAN AIR WINS AIR TRANSPORT WORLD'S AIRLINE OF THE YEAR AWARD

Korean Air was selected as the 2021 Airline of the Year by *Air Transport World (ATW)*, a global aviation magazine, on June 29. This year's awards ceremony is being held in Boston, the U.S., on October 5, 2021. Launched in 1974, *ATW*'s annual Airline Industry Achievement Awards are among the most prestigious awards in the airline industry. Every year, a global team assesses factors such as financial stability, industrial operations, customer service, sustainability and safety to select the best airline.

Walter Cho, the chairman and CEO of Korean Air, was delighted with the award: "We are so honored to receive *ATW*'s prestigious Airline of the Year award. This award is a tribute to our employees for their dedication, sacrifices and loyalty, especially during the tumultuous past year. I'm so grateful and proud of our team. We've come a long way and are committed to being a smart, resilient, sustainable and respected leader in the global aviation industry. We will continue to deliver excellence in flight as we connect the global community. We thank *ATW* for this award as well as for its continued industry leadership."

Korean Air managed to record operating profits for four consecutive quarters, from the second quarter of 2020 to the first quarter of 2021, after making the strategic decision to maximize cargo operations through measures such as converting passenger jets into freighters.

Korean Air also took the bold step of acquiring Asiana Airlines, the biggest deal in the global aviation industry during the pandemic. The airline also set an example as the nation's flagship carrier by deploying chartered planes to repatriate

대한항공이 지난 6월 29일 세계적 항공 매체인 *ATW*로부터 2021년 올해의 항공사로 선정됐다. Korean Air was selected as the 2021 Airline of the Year by *Air Transport World*, a global aviation magazine, on June 29.



Korean citizens who were staying in Wuhan, China. In addition, the airline quickly responded to the pandemic with its Care First program, launched to deliver the highest level of protection to customers during their flights through enhanced cleanliness and safety protocols. In recognition of its strong safety and hygiene measures, Korean Air received a five-star safety rating from Skytrax, putting it in the select company of just a small number of global airlines.

Korean Air plans to continue strengthening its position in the aviation industry and aims to become one of the world's top 10 airlines once it has fully completed the process of acquiring and integrating Asiana Airlines.

대한항공은 대형 화물기단의 가동률을 높이고 화물 전용 여객기와 좌석 장탈 여객기 등을 적극 활용했다.

Korean Air has increased the operation of large cargo fleets by actively utilizing freighters and passenger jets to transport cargo.



# No One Knows Why

## 아무도 모른다

The most powerful moments are always those we don't expect and can't predict, and no one knows why. All we can do is set off on the journey.

가장 강렬한 체험은 예상하지 않았던 체험이고, 어떤 것이 그런 체험이 될지는 사전에 알 수 없다. 그것은 아무도 모른다. 떠나보아야 한다.



The strongest and longest-lasting impressions from any vacation are from those moments that we couldn't have predicted before departing. The summer before the Covid-19 pandemic, I went with my students to the Netherlands. Summers in Holland are perfectly golden. I attended academic conferences, took in much of the country's incredible architecture, visited art museums (where I saw paintings that I had only ever seen copies of) and savored delicious wine. However, what I remember the most is the North Sea.

In the Netherlands, the students and I stayed at a house together for the entirety of the trip. Whenever I had a spare moment, I would take the 10-minute walk – either alone or with the students – down to the beach. It was not a popular tourist destination, so there were never many people there. The breaking waves, the stretches of sand, pebbles and small shells at the beach were typical enough. The memory of the gray-blue water and the beams of light across the beach, however, has stayed with me. It's not that I met or lost the love of my life on that beach. Nothing special happened. So why did it leave such a lasting impression?

A few years earlier, I'd spent the summer in Paris. There is so much to see in the City of Light, which was once the capital of

여행에서 강렬한 인상을 남기는 것은 떠나기 전에 미처 예상하지 못했던 순간들이다. 코로나19가 유행하기 전 마지막 여름, 셔츠를 공동여 접듯이 착실하게 여행을 준비해서 학생들과 함께 네덜란드 답사를 갔다. 여름의 네덜란드는 얼마나 황금 같은 곳인가. 그곳에서 학생들과 함께 학술회의도 참석하고, 미술관도 다니고, 복제품으로만 보던 명화를 실경하기도 하고, 압도적인 건축도 구경했건만, 정작 가장 기억에 남은 것은 북해(北海) 바다였다.

집한 채를 전부 빌려서 학생들과 함께 숙식했다. 그리고 틈틈이 학생들과 혹은 혼자, 걸어서 10분 정도 거리에 있는 북해 바닷가를 산책했다. 관광객이 아니었기에 언제 가도 사람들은 많지 않았다. 부서지는 파도, 펼쳐진 모래밭과 돌밭, 그리고 작은 조개들의 모습은 여느 해안 풍경과 크게 다를 바 없었지만, 바닷가에 드리우는 환한 빛과 청회색 물빛은 지금까지 내 안에 남아 있다. 그 바닷가에서 나는 결국 사랑하게 될 사람을 만난 것도 아니고, 사랑하던 사람과 헤어진 것도 아니다. 아무 일도 일어나지 않은 바닷가. 왜 하필 그 북해 바다가 아직도 마음 깊이 남아 있는 것일까.

몇 년 전 파리에서 여름을 보낼 때 이야기다. 퇴락한 듯한 옛 유럽 문명의 수도, 파리에는 얼마나 볼 것이

ancient European civilization. One feels in Paris like one is browsing through the attic of a once-wealthy aristocrat. Not only does the city boast world-renowned museums like the Louvre and the Musée d'Orsay, but it also has countless lesser-known galleries in each district. In Paris, I reunited with an old friend, I admired an exhibition by the Louis Vuitton Foundation in the heart of the Boulogne Forest, and I browsed through the invaluable archives at the National Institute for Art History. The moment that stays with me the most, however, is waking up one morning and going to a bakery to buy brioche.

I woke up that day wanting a cup of coffee. So I rummaged through the cupboards to find the espresso machine, placed it on the table and went out to fetch some bread. I ambled through the alleys toward the bakery, in this neighborhood in which I was a stranger, and then made my way back to the house. And that was all. The bakery wasn't particularly famous; the brioche wasn't especially delicious. Then, why is it that I remember this morning so vividly?

We can't predict which experiences will stay with us the longest, but those that do are often the ones that we'd least expect to. It's hard to decipher why one moment stays with us while another quickly fades away. And that is why we have to take the journey – to try new things for ourselves. Because we just never know which particular moments might end up being meaningful.

Something about unfamiliar surroundings touches the strings of the soul and makes a new sound.

Life's happiest moments come to us like that. Not in the moments when we receive a promotion, a prize, a compliment or a bonus, but on an unremarkable day, hearing an old song in the kitchen, with the evening sunlight streaming across the floor. This is the way that intense moments happen, and nobody knows the reason why.



김영민(서울대학교 정치외교학과 교수) <아침에는 죽음을 생각하는 것이 좋다>, <공부란 무엇인가>, <중국정치사상사> 등의 책을 썼다. <동아일보>의 '김영민의 본다는 것'과 <중앙일보>의 '김영민의 생각의 공화국' 칼럼을 연재 중.

Young-min Kim (professor of political science and diplomacy, Seoul National University) is the author of the books *What Is Learning?* and *A History of Chinese Political Thought*. He also writes columns for the *JoongAng Ilbo* (*What Kim Yeongmin Sees*) and *Donga Ilbo* (*Kim Yeong-min's Thoughts on the Republic*).

많은가. 그곳에서 이제는 더 이상 부유하다고 할 수 없는 귀족의 저택 다락방을 뒤지는 기분으로 여름 한 철을 보냈다. 파리에는 루브르와 오르세처럼 세계적으로 널리 알려진 미술관뿐 아니라, 매 구역마다 잘 알려지지 않은 작은 미술관과 화랑, 그리고 맛있는 아이스크림 가게가 있다. 오랜만에 옛 친구와 재회하고, 볼로뉴 숲속에 위치한 루이비통 파운데이션에서 전시를 관람하며 감탄하고, 프랑스 미술사 도서관 INHA에 앉아 펼쳐놓은 귀중한 자료들도 보았건만, 정작 그해 여름, 가장 내 기억에 남아 있는 것은 아침에 일어나 브리오슈를 사러 빵집에 갔던 일이다.

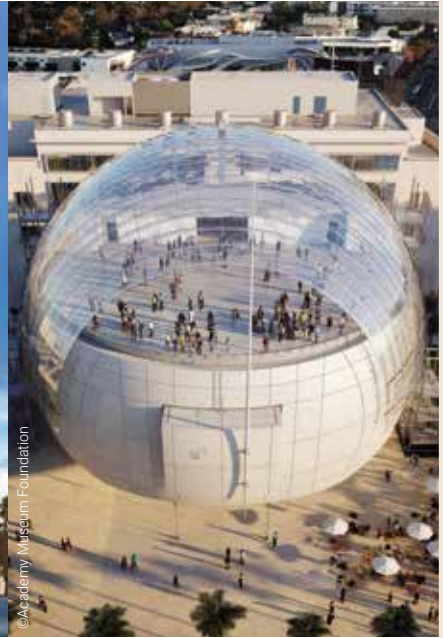
파리 파스티르 연구소에서 멀지 않은 골목에 있던 집, 그 집 3층에서 깨어난 아침에 나는 커피가 마시고 싶었다. 커피와 함께 먹을 빵을 사러 나왔다. 동네 골목을 지나, 빵집을 향해 천천히 걸어갔다 돌아왔다. 그것이 전부다. 사는 곳에서 가까웠을 뿐, 특별히 유명한 빵집도, 각별히 맛있는 브리오슈도 아니었다. 아무 일도 일어나지 않은 파리 15구. 왜 하필 그날 아침 빵 사러 갔던 일이 아직도 마음에 깊이 남아 있는 것일까.

그것은 아무도 모른다. 가장 강렬한 체험은 예상하지 않았던 체험이고, 어떤 것이 그런 체험이 될지는 사전에 알 수 없다. 떠나보아야 한다. 무엇인가 실제로 겪어보아야 한다. 그것은 아무도 모르기 때문에. 아무 일도 일어나지 않았다고 해서 마음에 깊이 남는 것은 아니다. 아무 일도 일어나지 않았음에도 불구하고 마음에 깊이 남는다. 특별한 일이 일어나지 않았음에도 불구하고 새로운 환경의 무엇인가가 영혼의 건반을 건드렸기에, 소리가 난 것이다. 아무 일도 일어나지 않았을 때 비로소 경험의 손가락이 영혼 깊숙이까지 들어오는 경우가 있다. 그리고 그때 그 손가락은 아마도 너무 깊고 커서 내가 평소 의식하지 않고 있던 어떤 갈망과 결핍의 건반을 두드린 것이겠지. 남아 있는 기억은 그때 울렸던 건반 소리의 잔향이다.

삶의 행복한 순간도 그렇게 오겠지. 승진을 하거나, 큰 상을 받거나, 칭찬을 듣거나, 황제를 하거나 할 때가 아니라, 어느 날 문득 해리 벨라폰테 노래를 들으며 마루에 길게 드리운 저녁 햇빛을 볼 때, 예고도 없이 오겠지. 강렬한 것은 그렇게 오곤 한다. 그리고 그 이유에 대해서는 잘 모른다.

가장 영화적인 공간,  
아카데미 영화 박물관

## Academy Museum of Motion Pictures: An Essential Venue



LOS ANGELES

LA 중심부에 영화, 예술, 과학을 아우르는 아카데미 영화 박물관이 개관한다. 건축계의 노벨상이라 불리는 프리츠커상 수상자인 건축가 렌초 피아노가 설계한 박물관은 상설전과 특별전 갤러리, 데비 레이놀즈 복원 스튜디오, 카페와 상점을 포함한 7개 층으로 구성되어 있다. 특히 한 편의 영화를 찍듯 건물의 빛과 그림자의 배열까지 고려한 공간은 관람객의 영화적 경험과 통찰을 극대화한다. 박물관은 지난 90년 동안 모은 사진, 비디오 작품, 의상 등을 총망라하는 다양한 컬렉션을 공개할 예정. 매혹적인 영화의 세계를 보여주는 전시와 프로그램을 아카데미의 목소리로 만날 수 있는 곳. 9월 30일 개관 예정.

The Academy Museum of Motion Pictures will be a home for film, art and science in the heart of Los Angeles when it opens on September 30. Designed by Pritzker Architecture Prize winner Renzo Piano, the museum consists of seven floors and includes an immersive permanent collection, a special exhibition gallery and the Debbie Reynolds Conservation Studio as well as a café and shop. The interior boasts uniquely arranged light and shadows, as if it were a movie set, thus maximizing the cinematic effect. The museum aims to unveil a broad collection of photographs, video works, costumes and more from the past 90 years, highlighting the social impact of cinema.

### 다시 노래하는 LA, 오페라 <일 트로바토레> LA Opera to Stage *Il Trovatore*

미국의 정상급 오페라단, LA 오페라. 창단 35주년을 맞아 화려한 막을 올릴 예정이었으나 팬데믹으로 취소된 공연들이 다시 무대에 오른다. 9월 18일 개막작으로 베르디에게 명성을 안긴 작품인 <일 트로바토레>를 라인업에 올렸으며 차례로 바그너의 <탄호이저>, 조아치노 로시니의 <신데렐라>를 공연한다.

The top opera company in the U.S., the Los Angeles Opera, is back on stage. Performances that were scheduled to open last year to mark the 35<sup>th</sup> anniversary of the foundation but were canceled due to the pandemic – such as Giuseppe Verdi's *Il Trovatore* – will be held in September.



창의력으로 런던을  
장악하다, 런던 디자인  
페스티벌 2021

## Creatives Take Over for London Design Festival 2021



제19회 런던 디자인 페스티벌이 9월 18~26일에 열린다. 올해는 에코 디자인을 주제로 한 작품들이 유서 깊은 빅토리아 앨버트 뮤지엄을 창의적이며 미래적인 공간으로 바꿀 예정이다. 런던 곳곳에 위치한 10곳의 디자인 디스트릭트에서도 전 세계 디자인의 '현재'를 반영한 작품을 만날 수 있다. 런던 디자인 페스티벌은 런던이 키운 디자이너는 물론, 세계 정상급 인재들을 알리고 격려하는 축제. 이 정신을 반영한 '레츠 두 런던' 프로그램에선 융합 예술가이자 2020년 런던 디자인 페스티벌에서 떠오르는 디자이너 상을 수상한 잉카 일로리가 런던 중심부와 시티 오브 런던의 거리를 야외 갤러리로 변모시킬 예정이다.

The 19<sup>th</sup> annual London Design Festival (LDF), running from September 18 to 26, will be bringing cutting-edge creativity to the historic Victoria & Albert Museum, with work focused on eco design. Other projects will be spread across 10 design districts throughout the city. The annual event is a celebration of the world-class talent that London both nurtures and attracts, temporarily turning the city into an exciting, creative playground. Multidisciplinary artist and winner of the LDF's 2020 Emerging Design Medal, Yinka Ilori, will lead an initiative to turn the streets of central London into an outdoor gallery as part of the Mayor of London's Let's Do London initiative.



### 노매드 런던 NoMad Opens Its First International Location in London

노매드 호텔이 법원과 경찰서로 쓰였던 런던 웨스트엔드 중심가의 유서 깊은 건물에 들어섰다. 뉴욕의 정상급 인테리어 디자인 스튜디오 로먼 앤드 윌리엄스가 뉴 보헤미안 스타일로 꾸민 이 공간은 1600점이 넘는 미술품을 품고 있는 아트 스페이스. 영국식 펍과 뉴욕 스타일이 합쳐진 사이드 허슬 바와 컬러풀한 가구로 꾸민 노매드 레스토랑도 둘러볼 만하다.

The NoMad Hotel London has opened in the former Bow Street Magistrates' Court and Police Station, which was transformed by interior design studio Roman and Williams. Facilities include NoMad Restaurant and Side Hustle, a combination of a British pub and New York cocktail bar.

BTS와 만나는  
새로운 방법,  
하이브 인사이트

## HYBE INSIGHT: A New Way to Connect With BTS



BTS의 본진, 하이브가 케이팝 팬을 위한 공간을 열었다. 음악 뮤지엄, '하이브 인사이트' 애기다. 이곳에서 방문객은 음악으로 사람들의 마음을 움직이고 영향력을 전파하는 하이브의 다채로운 활동을 경험하게 된다. 이노베이티브 사운드 섹션에선 하이브 소속 뮤지션들의 음악을 직접 편곡하거나 BTS의 음악을 만든 프로듀서 피독, 범주의 스튜디오를 360° 입체 영상으로 만날 수 있다. 하이브 소속 뮤지션들의 음악, 안무 등의 비하인드 스토리를 들을 수 있는 뮤지션들의 인터뷰 영상, 사진 등도 흥미로운 볼거리. 전시 섹션에선 BTS에서 영감을 받은 회화 연작으로 유명한 아티스트 제임스 진의 특별 기획전도 11월 14일까지 진행될 예정이다.

HYBE, the powerhouse behind world-renowned K-pop group BTS, has launched a music museum in the basement of its new headquarters, in Yongsan, central Seoul. Through a variety of audiovisual installations, hands-on experiences and displays, visitors are able to learn about HYBE's approach to music. Visitors can experiment with adding and removing layers of sound from NU'EST's *BET BET* and BTS' *Fake Love* and see 360° video recordings of the studios of music producers Pdogg and Bumzu. A series of BTS-inspired paintings by acclaimed Taipei-born artist James Jean will be on show until November 14.

### YG 엔터테인먼트, '더 세임' YG Entertainment's The SameE

YG가 팬을 위한 프로젝트 스페이스 더 세임을 개관했다. 신사옥이 한눈에 보이는 이곳에선 YG 소속 아티스트의 굿즈를 비롯해 다양한 전시, 이벤트를 선보인다. 올드페리 도넛과 음료를 함께 즐길 수 있는 카페 공간도 한쪽에 자리했다. 좋아하는 뮤지션 가까이에서 유대감을 돈독히 다질 수 있는 공간.

K-pop giant YG has opened The SameE, a stylish café, store and event space opposite its new headquarters in Seoul. Offering doughnuts, beverages and official merchandise from artists such as BLACKPINK and Big Bang, The SameE will make it difficult for visitors to leave empty-handed.





쌓이는 속도가 다르다

대한항공카드 030 | 070 | 150 | the First

# Five Travel Items for Easygoing Camping

## 슬기로운 캠핑 생활을 위한 아이템 5

건물과 사람들로 빼곡한 도시에서 자연의 여백이 필요할 때. 캠핑을 통한 오롯한 여유를 원하는 사람들을 위해 캠핑 아이템을 모았다.

People living in crowded cities need the serenity of nature. Here are five camping items that we recommend for those looking for a relaxing camping getaway.

WRITTEN BY SO-HEE KIM

### Thor Container

토르의 컨테이너가 캠퍼들은 물론 일상생활에서도 쉬이 사용되는 건 그 내구성과 편리함 때문이다. 덮개가 컨테이너 몸체에 견고히 밀착돼 식자재는 물론 어떤 제품을 넣어도 안정적으로 보관해준다. 바닥은 강화 처리가 되어 야외에서 밀고 끌어도 손상이 적다. 특히 캠핑에선 다용도로 쓸 수 있는 제품이 빛을 발하는데, 토르의 컨테이너는 위에 나무 상판을 끼우면 간이 식탁으로도 사용이 가능하다. 수납력이 뛰어나고, 막 써도 될 정도로 튼튼하며, 다용도로 쓰기 좋은 제품.

Thor containers are durable and convenient to use. The cover attaches firmly to the container body, so you can rest assured that your food or other items are well-stored. In addition, the bottom is reinforced, so the box holds up when carted around outdoors. Multipurpose products are sought-after in camping, and the Thor container can be used as a simple table by placing a wooden top on it. It has good storage capacity (it comes in a 53L version as well as a 75L version).



### Helinox Chair One

부피가 큰 짐이 많을 수밖에 없는 캠핑. 이때 가볍고 튼튼한 경량 체어는 캠핑의 질을 좌우한다. 헬리녹스 체어원은 그 기능성과 편안함 때문에 많은 캠퍼가 선택하는 제품. 의자의 뼈대가 되는 프레임은 초경량 알루미늄 합금 폴로 제작되어 가볍고 튼튼하다. 초보자도 쉽게 펴고 접을 수 있으며 몸을 편안히 지탱해주는 폴리에스터 원단은 단단하고 부드럽다. 패키지를 더해 무게가 0.96kg에 불과할 정도로 가볍다.

Camping inevitably involves bulky luggage, so a strong, lightweight chair can make a difference. Helinox Chair One is chosen by many campers for its functionality and comfort. The ultralight aluminum alloy pole frame gives the chair its strength and lightness, while its ease of folding means that even beginner campers can easily use it. When packed in its storage bag, the chair only weighs 0.96kg.



### Feuerhand Hurricane Lantern

클래식한 생김새가 캠핑에 아날로그 감성을 불러넣는 랜턴. 퓨어핸드 허리케인 랜턴은 1902년부터 독일에서 생산되는, 오랜 역사를 지닌 제품이다. 강한바람이 불어도 쉽게 쓰러지지 않는 내풍성이 뛰어난 제품이라 야외에서 쓰기에 부족함이 없고, 특수 고안된 구조로 불꽃의 떨림이나 그을음이 적다. 함께 사용할 수 있는 쏘콘 퓨어핸드 랜턴 케이스는 등의 유리 글로브를 외부 충격으로부터 보호해주는 것은 물론 와인병이나 물병 등을 수납할 수 있는 다용도 케이스로도 활용 가능하다.

A lantern brings an old-fashioned, analog feel to camping. The Feuerhand Hurricane Lantern has been produced in Germany since 1902. Its special design offers excellent wind resistance and little vibration or soot from the flame. The Solcon Pure Hand Lantern Case protects the lantern's glass globe from external shock but can also be used as a multipurpose case for storing wine or water bottles.

### Bimble Woven Blanket Mouette

도톰한 블랭킷은 캠핑에서 생각보다 활용도가 높다. 쌀쌀한 계절에 덮기 좋은 것은 물론 바닥에 깔아 쿠션감을 주기도 안성맞춤이기 때문. 블랭킷을 고를 땐 보온 기능성, 다양한 활용성, 디자인 등을 고려하는 것이 좋는데 이럴 땐 빔블의 우븐 블랭킷이 답이다. 숙련된 기술을 보유한 장인이 태피스트리 방식으로 직조한 블랭킷은 양면 모두 활용할 수 있으며, 부드러운 면은 사용할수록 포근하게 길든다. 퀸 사이즈 매트리스 크기와 비슷해 여러 명이 덮기에도 든든한 제품.

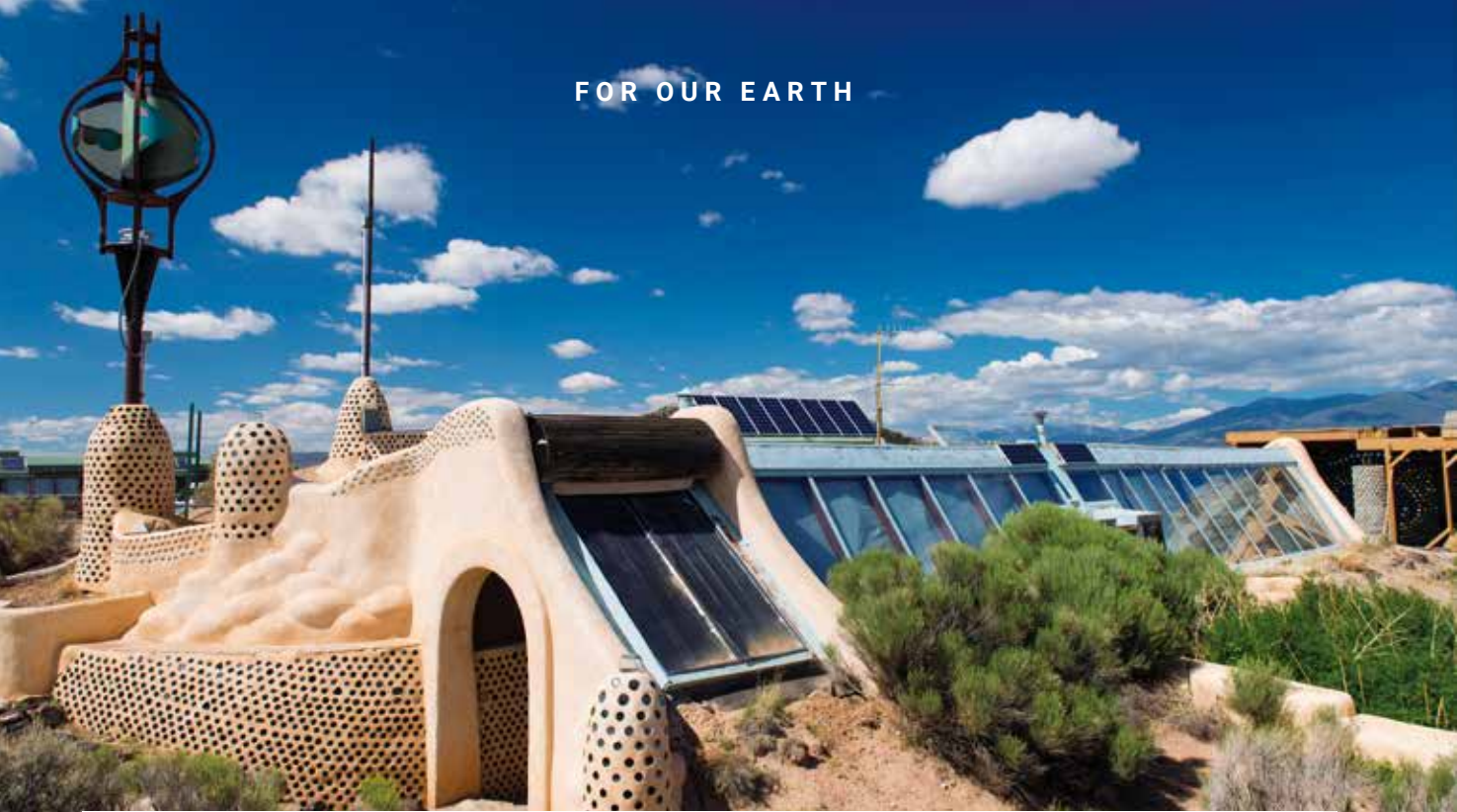
A thick blanket can be very useful for covering up with during the chilly time of the year and can also serve as a floor cushion. When choosing a blanket, one should consider its warmth, functionality and design. The Bimble blanket is woven as a tapestry by skilled craftspeople and has a softer side that provides more warmth with increased usage. It is queen-sized, so it's big enough to cover several people.



### Paseco Camping Heater Camp-27

간절기 캠핑에 필수적인 히터. 난로는 '기능성과 안전성만 갖추면 그만'이라 생각했던 캠퍼들에게 디자인 완성도를 높인 파세코 캠핑난로는 화제의 제품. 고전압 스파크 점화장치로 빠르게 점화가 가능한 것은 물론 넓은 면적을 데워준다. 특히 높이를 조절할 수 있는 리프트를 내리면 크기가 작아져 운반과 보관에 용이하며, CO<sub>2</sub> 감지 센서가 있어 이산화탄소 농도가 높아졌을 때는 자동으로 꺼진다.

A heater is essential for camping in the fall and winter. The Paseco camping stove ignites quickly thanks to a high-voltage spark ignition device and heats a large area. It can generate heat for a long time and can spread radiant heat at a wide angle. It is easy to transport and store and turns off automatically when CO<sub>2</sub> concentration increases.



# Earthship Houses: Homes for Tomorrow

내일을 위한 집, 어스십 하우스



인간의 삶과 주거 방식이 자연에 해롭지 않도록, 그런 방법을 고민하는 사람들이 지은 집이 있다. 지속 가능한 내일을 꿈꿀 수 있는, '어스십 하우스'를 소개한다.

There are houses that were built by people who live in ways that are not harmful to nature. Instead of trying to completely change people's lifestyles, let's learn about Earthship Houses.

그레이트 월드 어스십 커뮤니티 The Greater World Earthship Community 환경주의자이자 건축가인 마이클 레이놀즈는 1970년대부터 어스십 하우스를 짓기 시작했다. 어스십 하우스는 식물이 나고 자랄 수 있는 토양을 찾고, 그 위에 페타이어, 페트병, 빈 병 등으로 집을 지은 다음 태양광이나 풍력 등의 자연에너지를 이용해 전기를 자급자족한다. 이는 기존의 주거 형태를 개선하는 일 이상의 홈 트렌드다. 사람들 간의 경제적 장벽을 줄이고, 지구에 무해한 집에 거주하며 마음의 평화를 찾는 일. 미국 뉴멕시코 타오스 사막에 위치한 'Greater World Earthship Community'엔 같은 마음을 지닌 다수의 가구가 거주한다. 눈과 비를 여과해 생활용수로 쓰고, 에어컨 대신 지하의 시원한 공기를 순환시키고, 폐수의 양분은 식물을 기르는 데 이용한다. 그들의 하루가 지구에 남기는 유해함은 없다.

Environmentalist/architect Michael Reynolds began building Earthship Houses in 1970. Earthship Houses are a trend that involves going beyond improving existing types of housing. They reduce economic and institutional barriers between people and bring peace of mind to those living in them. The Greater World Earthship Community comprises dozens of houses located in the Taos Desert, New Mexico, the U.S. Snow and rainwater are filtered for use, cool air circulated underground replaces air conditioning and wastewater is recycled to grow vegetables and other plants.



### 어스십 미마 Earthship MIMA

도쿠시마현과 가가와현의 경계에 있는 미마 IC를 지나 산길을 한참 달리면 이윽고 능선과 하늘이 눈앞으로 펼쳐지는 해발 600m에 위치한 아시아 최초의 어스십 하우스, 'Earthship MIMA'를 마주하게 된다. 현 어스십 미마의 오너는 동일본 대지진을 겪은 뒤 자급자족 생활에 관심이 생겨 집을 짓게 되었고, 현재 이곳에 거주하며 게스트하우스로도 운영 중이다. 빗물로 모든 생활용수를 같음하고, 생활 배수는 텃밭의 밀동을 지나도록 설계했으며, 태양전지판으로 냉장고와 세탁기에 필요한 모든 전력을 조달한다. 미마시의 지리적, 생태적 특성을 살려 집을 설계한 것도 특징이다.

Asia's first Earthship House, Earthship MIMA, is located in the city of Mima, in Tokushima Prefecture, Japan. After the 2011 Great East Japan Earthquake, a local resident became interested in living self-sufficiently by only making use of natural resources. Having made this vision a reality, he now runs his home as a guesthouse. Rainwater is used for all daily requirements, and drains pass through the vegetable garden. Solar panels provide power for home appliances. More importantly, the house exists in harmony with the local geographical and ecological characteristics.

불편함을 참고,  
라이프스타일을 바꾸는 것이  
아니다. 집의 근본적인 '생태'를  
바꾸는 것이 어스십 하우스다.

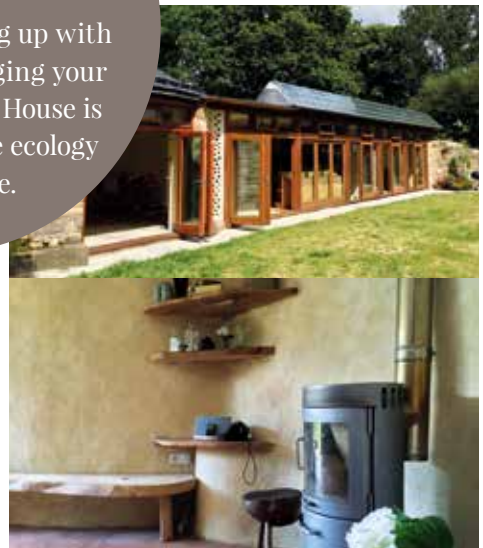
It's not about putting up with discomfort or changing your lifestyle. Earthship House is about changing the ecology of your home.

### 브리타니 그라운드하우스

#### Brittany Groundhouse

프랑스 브리타니 시골 한가운데에 위치한 집. 브리타니는 프랑스에 속하지만 자신들만의 문화가 발달한 지역. 삼림지와 하천, 고대 유적 등에 둘러싸인 평화로운 환경에 'Brittany Groundhouse'가 위치해 있다. 흙과 재활용품을 활용해 집을 짓고 자급자족 냉난방 시스템을 갖추는 어스십 하우스의 기본 원칙을 따르면서도, 생김새는 고즈넉한 휴가지 별장처럼 보인다. 빈티지한 프랑스 가구와 재생 원료로 만든 가구들로 내부를 꾸몄다. 프랑스 휴양지의 분위기를 만끽할 수 있는 곳.

Brittany Groundhouse is located in the countryside of Brittany, France, surrounded by peaceful woodlands, streams and ancient ruins. While following the basic principles of Earthship Houses – that is, soil and recycled materials were used in the construction of the house, and it is equipped with a self-sufficient heating and cooling system – it looks a bit like a quiet French vacation resort. Its custom furnishings were made from recycled materials, and it blends in perfectly with the surrounding environment.



BUCKET LIST

Mystical Mountains:

THE  
ITALIAN  
DOLOMITES

---


WRITTEN BY LANE NIESET  
PHOTOGRAPHY BY FRANCK CHARTON

## 신비한 산맥, 이탈리아 돌로미테스

북이탈리아 알프스산맥의 하늘을 찌를 듯한 새하얀 봉우리 18개는 세상에서 가장 아름다운 풍경을 선보인다. 돌로미테스산맥은 스키의 성지로 손꼽히는 곳으로, 각종 능선이나 등산로 등 천연의 아웃도어 활동지가 형성돼 사계절 인기 있다.

The 18 jagged pale-white peaks in the northern Italian Alps are considered some of the world's most beautiful – and are a haven for skiers. The Dolomites have also long been a summer hot spot, as they are a natural outdoor playground of hillside paths and trails.





미 서부의 풍경을 떠올리게 만드는 돌로미테스산맥은  
오스트리아와 스위스 사이의 국경에 위치하며,  
아름다운 산봉우리와 꼭대기들이 첩첩이 포개어져있다.  
유명 건축가 르코르뷔지에는 돌로미테스에 대해  
“지금껏 보았던 가장 아름다운 건축물”이라고 말했다.

Like a scene from the American West, the Dolomites are  
dotted with dramatic pinnacles, spires and towers.  
The celebrated architect Le Corbusier called the mountain  
range “the most beautiful work of architecture ever seen.”



브라이에스 호수에서 나무 보트를 타는 사람들  
Visitors take wooden boats out on Lake Braies.



발디푸네스의 세인트 요한 교회  
The Church of St. John,  
in Ranui, Val di Funes



팔차레고 고갯길은 하이킹  
코스로서 명성이 높다.  
People hike past huts at  
Falzarego Pass.

볼차노의 하트 모양 암벽

A hole in the shape of a heart can be seen in the rocks in Bolzano.

사이클리스트 역시 좁다란 산길을 따라 2009년 유네스코 세계유산으로 지정된 이 지역을 통과했다. 용감한 야외 탐험가들은 중간중간 배치된 리푸조(산장)에 묵으면서 각종 강철 안전장치가 설치된 ‘비아 페라타’ 등산로를 따라 장기간의 하이킹을 즐긴다.

Cyclists zip through the narrow mountain passes of the region, which was named a UNESCO World Heritage site in 2009, while outdoor adventurers brave the many iron-clad *via ferrata* climbing paths on hut-to-hut hikes, sleeping in mountainside *rifugios* (mountain huts) along the way.



야생화 가득한 초원과 싱그러운 초록빛 계곡으로 뒤덮인 이곳에서는 자연의 아름다움과 매력을 다양하게 즐길 수 있다. 또한 중세풍 마을과 빙하 호수, 그리고 입이 짝 벌어지는 봉우리의 풍경까지, 눈에 담을 만한 곳이 다채롭게 펼쳐진다.

Blanketed in vibrant green valleys with wildflower-filled meadows, the Dolomites exude a natural beauty and charm. And there are plenty of ways to explore the mosaic of medieval towns, glacial lakes and awe-inspiring mountaintops.





알레게 마을 호수의 전경  
A view of the waterfront village of Alleghe



### #1 트레 치메 디라바레도를 따라가는 트레킹

돌로미테스산맥에는 라바레도의 봉우리 3개가 우뚝 서 있는데, 각각 치마 오베스트(서쪽 봉우리), 치마 그란데(큰 봉우리), 그리고 치마 피콜라(작은 봉우리)라고 불린다. 돌로미테스 방문 목적의 대부분은 바로 이 상징적이고 원시적인 봉우리 하이킹으로, 트레킹하기에 가장 좋은 시기는 9월과 10월이다. 돌이 많은 등산로는 경험이 적은 등산객에게도 적합하며, 반나절 만에 구름으로 뒤덮인 봉우리 3개를 충분히 돌아볼 수 있다. 중간중간 마련된 산장에서 휴식을 취할 수 있으며, 이런 산장들은 일출을 만끽할 수 있는 최고의 장소이기도 하다.

### #2 브라이에스 호수의 보트

영롱한 보석 빛깔을 띠는 브라이에스 호수는 돌로미테스에서 가장 크고 깊은 자연 호수로 아름다운 모습을 뽐낸다. 별명이 '돌로미테스 호수의 진주'다. 돌로미테스의 심장부에 위치한 브라이에스 호수는 대부분 하이킹의 출발지이기도 하며, 주변을 둘러싼 산들이 물 위로 드리운 풍경은 사진 1장 남길 만한 가치가 충분하다. 100년 전까지만 해도 남쪽 기슭으로 가려면 노를 젓는 나무 보트를 타는 게 유일한 방법이었다. 나무 보트는 지금도 반대쪽 기슭으로 건너갈 때 인기 있는 이동 수단이다.

### #3 팔차레고 고갯길 사이클링

팔차레고 고갯길은 과거 동계 올림픽을 유치했던 겨울 휴양지 코르티나담페초가 자리 잡은 바디아 계곡과 아고르도를 연결해주는 통로다. 커브와 가파른 비탈길로 유명하여 사이클리스트들에게 사랑받는 경로이자 지로 디탈리아(이탈리아 그랜드 투어)의 주요 무대이기도 하다. 이곳을 방문하면 라가추오이산과 고갯길을 연결하는 곤돌라를 타고 돌로미테스에서 가장 높은 산, 마르몰라다의 풍광을 즐길 수 있다.

### #1 Trek the Tre Cime di Lavaredo

The Dolomites are crowned by the three peaks of Lavaredo. The hike between these iconic mountains is the reason most people visit the Dolomites, and September and October are among the best months to go. The trails are perfect for less-experienced hikers, and you can easily make your way around the three cloud-encased crests in half a day.

### #2 Boat on Lake Braies

Not only is the jewel-toned Lake Braies one of the largest and deepest natural lakes in the Dolomites, it's also one of the most beautiful. Located in the heart of the region, the lake is the launch point for most hikes, and the surrounding mountains offer photo-worthy vistas over the water. A century ago, wooden rowboats were the sole way of reaching the southern shores and it's still a popular way to travel.

### #3 Cycle the Falzarego Pass

The Falzarego Pass is known for its winding curves and steep climbs, making it popular for cycling and a key stage in the Italian Grand Tour. Visit for the views over Marmolada, the highest mountain in the Dolomites, which you can also see while on a cable car ride from the pass to Mount Lagazuoi.



#### #4 발디푸네스 하이킹

발디푸네스에서 가장 먼저 눈에 띄는 모습은 바로 양파 모양의 돔을 얹은 교회들로, 이런 산타마그달레나의 풍경은 촬영 포인트로 인기가 높다. 마을을 십자형으로 가로지르는 바위로 가득한 고갯길은 주변의 풍광을 감상하기에 최적의 위치다.

#### #5 “벽 중의 벽” 등반

호숫가 마을 알레게는 세계에서 가장 험준하기로 손꼽히는 등산로가 설치된 등산의 명소다. 현지인들이 “벽 중의 벽”이라고도 부르는 치벤탐산의 북쪽 능선은 무려 1000m 높이의 인상적인 낙차로 이 지역에서 가장 거대한 규모의 수직면을 자랑한다.

#### #6 콜데이발디로 가는 케이블카

피아니디페체의 평탄한 목초지에서 콜데이발디까지 이어지는 케이블카를 타고 중앙 돌로미테스를 횡단해볼 것. 하이킹의 끝에는 그만한 보상이 기다린다. 빙하가 녹아 형성된 콜다이 호수의 수정처럼 맑은 물을 품은 알레게 마을이 당신을 맞이할 것이다. 이 마을은 세계 최대 스키 휴양지기도 하다. 알레게의 수많은 산길과 내리막길 역시 사이클리스트들이 사랑하는 코스다.

#### #7 <미쉐린 가이드> 스타를 받은 산장에서의 식사

알타바디아, 일명 ‘미식가 계곡’ 산비탈의 산장을 향해 가는 길은 생각보다 훨씬 덜 험난하다. 이 계곡에는 오스트리아와 이탈리아의 풍미가 절묘하게 조화된 맛으로 <미쉐린 가이드> 스타까지 받은 산장 레스토랑들이 자리 잡고 있어서, 지나가던 등산객이라면 누구나 들러 맛있는 식사를 즐길 수 있다.

▶ 밀라노나 로마를 경유해 이탈리아 돌로미테스의 관문도시 볼차노에서 여정을 시작한다. Head to the Italian Dolomites’ gateway city of Bolzano via Milan or Rome.



#### #4 Hike Through Val di Funes

Onion-domed churches are the main draw of the Val di Funes, and the best vantage point is from the rocky hillside trails that crisscross through the villages. Some hiking paths start from these churches, winding up to the base of the craggy peaks towering over the valley.

#### #5 Climb the “Wall of Walls”

The lakeside village of Alleghe is home to one of the world’s most challenging climbs. Locals call it the “wall of walls” since the northwest face of Mount Civetta forms one of the area’s largest vertical surfaces – with a sheer drop of 1,000m.

#### #6 Cable Car to Col dei Baldi

Take in the Central Dolomites on a cable car ride from the farming pastures of Piani di Pezzè to the hilltop village of Col dei Baldi before continuing on foot. At the end of the 12km hike, you’ll reach the glacial Lake Coldai, where you’ll be greeted by fields of wildflowers.

#### #7 Dine at Michelin-Starred Mountain Huts

Austrian and Italian flavors intermix at Michelin-starred hillside huts in the tiny “gourmet valley” of Alta Badia, with gourmet fare and fine wines on offer.

## 과테말라, 스페셜티 커피의 성지

3개의 화산인 아과, 아카테낭고, 푸에고의  
절경을 배경으로 과테말라 중부 고원에 위치한 안티과는  
과테말라 스페셜티 커피 문화 탐험의 관문이다.

# WHERE GUATEMALAN SPECIALTY COFFEE FLOURISHES



WRITTEN BY MICHAELA TRIMBLE



Set in the Central Highlands of Guatemala, against the breathtaking backdrop of a trio of volcanoes – Agua, Acatenango and Fuego – Antigua serves as the gateway for exploring the country's specialty coffee culture.

안티과 외곽의 베이비스타 커피 농장,  
 햇볕 아래에서 원두를 말리는 모습  
 Coffee beans are dried in the sun on a coffee  
 farm just outside of Antigua, Guatemala.



© La Cosecha Guatemala/Mono del Espacio

과테말라 커피 역사의 시작은 300여 년 전으로 거슬러 올라간다. 1700년대, 이곳을 찾은 예수회 선교사들이 이 땅에 커피를 처음 들였다. 오늘날 과테말라는 중앙아메리카에서 두 번째로 큰 커피 생산국이 됐다. 이 작물은 이제 과테말라 국가 경제를 세우는 초석이다. 과테말라산 커피 원두를 가장 많이 소비하는 시장은 미국, 일본, 캐나다 등이지만 최근엔 자국 내에서도 스페셜티 커피에 대한 수요가 급증하고 있다.

안티과는 해발 고도가 최고 1700m에 육박하는 봉우리와 협곡이 첩첩이 겹친 고산 안에 자리한다. 이 천혜의 지리는 질 좋은 화산토와 풍부한 강수량, 온화한 날씨 등 300여 개 이상의 독특한 미기후를 만들며 다채로운 별과 비, 바람, 공기의 변주는 과실이 단단하고 알차게 여무는데 일조한다. 과테말라의 커피 원두 주종이자 초콜릿, 캐러멜, 감귤 향으로 유명한 고품질의 아라비카를 재배하는 데 거의 완벽한 기후 조건이다. 코반의 열대우림과 산등성이부터 아티틀란 호수 기슭의 화산 비탈까지 과테말라의 거의 모든 곳에서 커피를 재배, 생산하고 있지만, 스페셜티 커피(까다로운 테스트를 통과한 고품질 생두)로 가장 유명한 곳은 아마 안티과일 것이다. 자갈길 위, 콜로니얼풍 건축물이 들어선 시내 곳곳의 유명한 스페셜티 카페들 덕이다. 도심을 벗어나면 전 세계의 커피 수요를 책임지는 공급 주체를 이르는 '핑카스'의 농장들이 펼쳐진다. 과테말라인 바리스타 다비드 솔라노는 4대에 걸쳐 이어온 농장, '콘셉시온 부에나비스타'를 운영한다. 안티과 외곽 지역인 치말테낭고의 푸른 언덕에 위치한

1. 베이비스타 농장의 호르헤 차니스와 직원.  
 Jorge Chanis poses with an employee at the Bella Vista Coffee Farm.
2. 핑카라아소테아 커피 농장. 이곳에선 선인장으로 만든 전통 직물도 볼 수 있다.  
 At Finca la Azotea, one of Antigua's many coffee farms, visitors can see traditional woven textiles made from materials such as agave cactus.
3. 과테말라의 옛 수도 안티과엔 콜로니얼 양식의 전통 건축물이 많다.  
 Antigua, Guatemala's former capital, has an abundance of traditional architecture.
4. 안티과의 랜드마크, 산타카탈리나 아치. 그 뒤로 아과 화산이 보인다.  
 The Santa Catalina Arch, situated in front of the Volcán de Agua, is one of the colonial city's most iconic landmarks.
5. 안티과의 질 좋은 화산토는 이 지역 커피의 독특한 풍미를 만든다.  
 Coffee from Antigua gets its unique flavor from the rich volcanic soil. The city is surrounded by three volcanoes.

First brought to Guatemala by Jesuit missionaries in the 1700s, coffee is now one of the cornerstone crops of Guatemala's economy, making the country the second-largest produc-



1



2



3



4



5



1. 팻 캣 커피 하우스의 헤르손 오토소이가 커피를 내리는 모습  
Gerson Otzoy pours coffee in his café, Fat Cat Coffee House.
2. 안티과의 옛 건축물은 결혼식장으로 인기가 높다. 아르티스타 데 카페도 그중 한 곳으로, 행사가 열릴 때 커피를 제공한다.  
The historic buildings in Antigua are often used for weddings and other events. Artista de Café provided the coffee at this function.
3. 엘 그란 카페의 내부 전경. 자체 생산하는 커피를 판매하고 있다.  
The interior of El Gran Café, a café in central Antigua that sells its own coffee beans
4. 팻 캣은 드립 커피가 맛있기로 유명하다.  
Fat Cat specializes in pour-over coffees.
5. 아르티스타 데 카페에 앉아 있는 남자. 아르티스타 데 카페는 과테말라에서 2곳의 지점을 운영하고 있다.  
A man sits inside Artista de Café, which has two locations.
6. 올레 칵테일 바의 믹솔로지스트들은 커피 껍질을 사용한 칼디로 칵테일을 만들어준다.  
Ulew Cocktail Bar's skilled mixologists can provide drinks made with Kaldi, a kombucha beverage made from coffee shells.

콘셉시온 부에나비스타는 커피나무에서 갓 딴 풋풋한 생두가 향긋한 커피 한 잔이 되기까지의 모든 과정이 궁금한 이들의 호기심을 충분히 채워준다. 한쪽에선 커피의 다채로운 아로마를 직관적으로 경험할 수 있는 커피 시연을 통해 새로운 커피 풍미의 세계를 경험할 수 있다.

안티과 사카테페케스에 위치한 핑카 산 카를로스<sup>6</sup>는 무려 1800년대 초에 형성된, 이 지역에서 가장 오래된 농장으로 알려져 있다. 6대째 가문의 유산을 잇고 있는 루이스 페르난데스 두란은 시내의 스페셜티 카페들에 버번과 카투아이 품종의 아라비카 원두를 공급한다. 산티아고 대성당과 활기찬 파르케 센트랄 바로 옆에 위치한 ‘엘 그란’도 그의 원두를 공급받는 카페 중 하나다. 이곳은 인증된 유기농 원두를 사용한 에스프레소와 코르타도, 아이스라테 등이 유명하다. 엘 그란에서 모퉁이를 돌면 안티과에 최초로 들어선 카페들 중 한 곳인 ‘팻 캣’을 만난다. 카페를 찾는 수많은 현지 주민과 여행객에게 즐겁게 커피를 내어주는 것에 보람을 느끼는 팻 캣의 주인, 헤르손 오토소이와 티토 오토소이 형제는 안티과가 과테말라의 커피 수도라고 확신한다. “팻 캣을 찾아오는 손님들의 공통점은 좋은 커피 한 잔의 가치를 알고, 즐긴다는 것입니다.”

근처 ‘아르티스타 데 카페’를 운영하고 있는 마리아 안드레 네그레로스 데 두란도 오토소이 형제의 의견에 동의한다. “안티과가 스페셜티 커피를 위한 여행지라는 건 불문가지입니다. 우리는 그 어느 때보다도 커피 한 잔의 가치를 소중히 여기고 있죠. 특히 원두의 무결성과 이력을 중시하는데, 안티과 커피의 특별함과 차별성이 여기에서 나오는 거예요.”

두란은 자신의 카페를 찾는 손님들을 다채로운 커피의 세계로 안내한다. 방문객들은 눈을 가린 후 커피 원두의 다양한 풍미를 식별하는 프로그램이나, 더블 에스프레소, 럼 크림, 바닐라아이스크림을 이용한 칵테일 만

er of coffee in Central America. While Guatemala’s famed beans enjoy international popularity, the local demand for specialty coffee is now increasing.

Surrounded by stunning high-altitude valleys, the Antigua region has over 300 unique microclimates, offering heavy rainfall and balmy conditions. This provides nearly perfect conditions for growing high-quality arabica, the country’s main type of bean, known for its delectable notes of chocolate, caramel and citrus.

Though coffee is grown and produced in almost every region of Guatemala, Antigua is perhaps the most well-known for specialty coffee (defined as high-quality green coffee beans that pass a series of tests) thanks to the smattering of cafés in its cobbled colonial center, and the *fincas* (farms) that supply the demand. At Concepción Buena Vista, a fourth-generation farm in the verdant hills of Chimaltenango, near Antigua, guests can join a tour led by Guatemalan barista David Solano to learn about the coffee-making process – how the beans go from bright cherries to fragrant roasted beans – and sip the brewed beverage during cupping demonstrations.

Back toward Antigua, at Finca San Carlos, Luis Fernández Durán continues his family’s legacy as the sixth-generation owner of his coffee farm, which supplies both bourbon and *catuai* varieties of arabica beans to specialty cafés such as El Gran Café, set just off the ruins of Antigua’s Catedral de Santiago and the convivial Parque Central.

The café roasts certified organic beans and serves them in espressos, iced lattes and milky *cortados*. Just around the corner is Fat Cat, one of the first cafés of its kind in Antigua. Proprietors Gerson Otzoy and his brother, Tito, en-

1. 라 코세차의 호르헤 차니스가 과테말라에서 미식 체험과 투어를 홍보하는 쿠쿨 탈레스에서 사람들과 포즈를 취하고 있다.  
Jorge Chanis of La Cosecha poses with others at Kukul Tales, a group promoting gastronomic experiences and tours in Guatemala.
2. 안티과 중심에 있는 아이스크림 가게 소브레메사. 과테말라산 커피를 비롯해, 다양한 아이스크림을 맛볼 수 있다.  
Sobremesa, an ice cream shop in the center of Antigua, offers a variety of unique flavors, including coffee.
3. 커피콩을 고르게 잘 말릴수록 질 좋은 원두를 얻는다.  
Workers use wooden rakes to ensure that coffee beans dry quickly.
4. 갓 딴 싱싱한 커피 체리를 들고 있는 여성들  
Women hold coffee cherries on a *finca*, or farm, in Guatemala.
5. 라 코세차의 커피 투어에 참가한 한 여성이 농장에서 커피 향을 음미하고 있다.  
A woman participating in La Cosecha's coffee tour looks at baskets at a coffee farm.

들기 등에 참여하며 오감으로 커피의 세계를 탐험할 수 있다.

안티과의 커피는 농장이나 카페에서만 만나는 대상이 아니다. 디저트 가게 소브레메사에서 커피 아이스크림을 맛볼 수 있으며, 안티과 브루잉에서는 커피가 들어간 수제 흑맥주를 마실 수 있다. 그중 가장 흥미롭고 독특한 곳은 칵테일 바 ‘올레. 이곳에선 바의 믹솔로지스트 팀이 손님 취향에 따라 모든 술을 맞춤 제조한다. 커피콩 껍질이 들어간 로컬 콤부차 브랜드인 칼디로 만든 음료는 아마도 올레에서만 맛볼 수 있는 경험 일 것이다.

안티과의 커피 산업을 세계 무대로 끌어올린 주역은 ‘라 코세차’다. 파나마 출신 커피 애호가인 호르헤 차니스가 시작한 프로젝트로, 중앙아메리카 지역의 커피 수확철을 국제적인 축제로 만드는 것을 목표로 한다. 차니스는 로컬 푸드 매거진 및 미디어 회사 ‘미스터메뉴’의 공동 설립자인 앙헬라 메나, 루시아 바리오스와 함께 2020년 안티과에서 열린 수확 행사를 시작으로 자신의 플랫폼을 처음 선보였다. 그는 이 플랫폼을 통해 지역 커피 문화를 육성하는 것이 목표라고 말한다. 첫 행사를 성공적으로 마친 후, 차니스와 그의 팀은 안티과 커피 산업에서 지속 가능한 여행에 대한 관심이 생각보다 더 많다는 사실을 목격했다. 안티과 농장의 독특한 유기농법을 더 잘 이해하고자 하는 미래의 방문객들을 위해 많은 농장들이 자신들의 시설을 견학에 용이하도록 준비 조치했기 때문이다. “역사적인 관점에서 커피는 과테말라의 과거를 바꿨어요. 동시에 우리 미래의 일부이기도 하죠.” 메나는 부푼 기대를 숨기지 않는다. “와인이 나파 밸리에 의식 있는 여행의 바람을 가져오고, 새로운 숨을 불어넣었다면, 이곳 안티과역시 커피를 통해 같은 걸 이룰 수 있지 않을까요?”

▶ 보통 미국의 LA를 경유해 과테말라의 관문도시인 과테말라시티에 닿는다. 안티과까진 차로 약 50분~1시간 거리다.

To reach Antigua, fly to Guatemala's capital city, Guatemala City, via Los Angeles, in the U.S. From there, it takes around an hour to reach Antigua by car.

joy serving specialty pour-over coffees to myriad patrons, from local Antigüenos to travelers. “The one thing that unites every guest at Fat Cat is that we all enjoy a quality cup of coffee,” says Gerson Otzoy.

María Andree Negreiros de Durán, the owner of the nearby Artista de Café agrees: “It’s easy to see Antigua is a specialty coffee destination. What sets us apart from other coffee regions is that we value a cup of coffee more than ever before, especially when it comes to traceability and the integrity of the beans.” At her café, Durán also offers interactive experiences, such as blindfolded sensory demonstrations for guests to identify the different notes of certain beans and cocktail-making workshops, with drinks made from double espressos, rum cream and a scoop of vanilla ice cream.

Coffee is not limited to Antigua’s farms and cafés. Coffee ice-cream is available at the downtown sweetshop Sobremesa, while craft coffee-infused stout beer is available at Antigua Brewing Co. At Ulew Cocktail Bar, a team of mixologists custom-crafts all libations, including a drink made with Kaldi – a local brand of kombucha made from coffee shells.

La Cosecha, a Central American movement launched by Panamanian coffee enthusiast Jorge Chanis, seeks to turn each coffee-growing region’s harvest season into an international celebration. Partnering with Angela Mena and Lucia Barrios – the cofounders of Mister Menú, a local food media company – Chanis introduced his platform in Guatemala in 2020. “Historically, coffee is the ingredient that changed Guatemala’s history, and we see it as part of our future, too,” says Mena. “If Napa Valley created a conscious tourism model around wine, why can’t we do it with coffee?”





# DELICACIES TO SATISFY THE FIVE SENSES

## 오감을 채우는 미식, 풍류 한상

바람 풍(風)에 물 흐를 류(流), ‘멋스럽고 풍치가 있는 일’이라는 뜻을 가진 이 철학적인 관념은 이해하기보단 느끼고자 할 때 진의에 좀 더 가까이 닿을 수 있다. 이를테면 이런 심상이다. 자연 가까이에서 청풍 소리를 음악 삼는 것, 좋은 벗 몇과 예를 다해 내린 차 한잔, 직접 빚은 술 한 병 나누는 시간... 때로는 혼자, 때로는 여럿이 자연의 순리를 담아 만든 음식을 곁들여 즐긴 이 삶의 방식에 우리는 ‘풍류’라는 이름을 붙였다. 수백 년 동안 전통을 지켜온 경북 안동과 경남 밀양의 종가, 전남 장성 백양사의 정관 스님이 그 고유한 미식과 철학의 세계로 안내한다.

The word *pungnyu*, made up of *pung* (wind) and *ryu* (flow), means “refined enjoyment.” When we try to get a sensory feel for this philosophical concept rather than understand it, we can get a little closer to its true meaning. Essentially, we use *pungnyu* to describe a culinary lifestyle that involves food made with love and in line with the laws of nature. In the following articles, we explore traditional gastronomy and philosophy with the Buddhist nun Ven. Jeong Kwan and with members of households that have maintained age-old traditions.



벗과 객을 집으로  
초대할 때 음식은 주인의  
환영 인사가 된다. 16세기,  
안동의 조선 사대부 김유와 김령은  
일필휘지 같은 술상으로 자신의 집을  
드나드는 이에게 정성을 다했다.  
그 환영의 기록이자 조리서 <수운잡방>으로  
500여 년 전 풍류를 맛보고 왔다.

In the 16<sup>th</sup> century, noblemen Yu Kim and Ryeong Kim served visitors marvelous spreads in Andong. I traveled all the way there to experience that hospitality and taste the food detailed 500 years ago in their cookbook, *Suunjapbang*.

WRITTEN BY JIN RYU  
PHOTOGRAPHY BY HYUN-SEOK LEE  
FOOD STYLING BY A-YEON LEE

## 안동 수운잡방, 사대부의 유희

# THE CULINARY PLEASURES OF THE NOBILITY: ANDONG'S *SUUNJAPBANG*

풍류 하면 떠오르는 장면. 반듯하고 큰 창 안에 담긴 자연 풍광, 그 앞에서 혼자 하는 사색 혹은 벗과 나누는 대화, 침묵과 소리를 거스르지 않는 음악, 직접 지어 읊는 시 한 수, 그리고 이 모든 유희의 한가운데 자리한 정갈한 음식과 술이 차려진 상.

경상북도 안동 군자마을, 광산 김씨(光山金氏) 예안파가 대대로 지켜온 고택 설월당에서 그런 풍경 안에 있었다. 그윽한 차경과 단아한 성찬 앞에 앉아 이 풍취를 빛은 한 선비를 생각했다. 탁청정 김유와 계암 김령. 유교 사상이 종교이자 진리였던 16세기 중반, 사대부의 신분으로 '조리서'를 집필한 파격적 행보로 역사에 기록된 남자. 그 책 <수운잡방>이 오늘 이 먼 걸음의 구실이다. "구름이 하늘로 올라가니 비가 내리기를 기다리는 동안 군자는 먹고 마시고 잔치하고 즐거워한다"라는 구절에서 유래한 '수운(需雲)'과 여러 방법을 일컫는 '잡방(雜方)'을 붙여 '즐겁게 먹을 음식을 만드는 방법'이라는 뜻으로 지은 이 고서는 김유(1491~1555년)가 시작해 그의 손자 김령(1577~1641년)이 끝을 맺었다. 500여 년 전 반가에서 즐겨 먹던 음식이 박물관 진열장 안에 박제된 과거가 아니라 현재의 미식 경험으로 존재하는 건 김령의 후손이자 광산 김씨 38대손 김원동 종손과 그의 아내 김도은 종부가 설월당 안에서 맥을 잇고 있는 덕이다. 둘은 수운잡방연구원을 통해 술 빚는 법, 김치와 장 담그기, 파종 및 채소 저장법을 포함하는 음식 조리법 121가지가 망라된 책 속의 요리를 대중에 알리며 맛보고 만들 수 있는 공간을 운영하고 있다. "중가에선 봉제사접빈객(奉祭祀接賓客), 즉 집안의 제사를 받들고 손님을 극진히 대접



<수운잡방>을 계승하는 김도은 종부  
Do-eun Kim, who jointly possesses an ancient recipe book with her husband

Natural scenery framed by a large window, a conversation shared with a friend, charming ambient music, the recitation of a poem that you wrote yourself and a table filled with beautiful food and alcohol: All this is part of a scene that comes to mind when I think of *pungnyu* (refined enjoyment).

In Gunja Village, Andong, North Gyeongsang-do Province, the Ye-an line of the Gwangsan Kim clan has long experienced such scenes, living for generations in their historic Seolwoldang residence. In fact, one of the members of this line, Yu Kim, went down in history

1 김유와 김령의 후손이자 <수운잡방>을 현대에 잇고 있는 김원동  
Won-dong Kim, who is a descendant of Yu Kim and Ryeong Kim, came into possession of the recipe book *Suunjabbang*.

2 우유와 막걸리로 빚은 500년 전의 요구르트, 타락  
*Tarak*, a yogurt made of rice wine and milk, has a 500-year history.

3, 4, 7 <수운잡방>의 술과 요리는 여러 날 동안 준비하고 만든다.  
The food and alcohol detailed in *Suunjabbang* takes days to prepare.

5, 6 종가의 전통을 잇는 설월당과 계암정  
The households of Seolwoldang and Gyeamjeong Pavilion uphold the traditions of noble families.

for writing a recipe book of sorts. This ancient book, *Suunjabbang*, started by Yu Kim (1491-1555) and finished by his grandson Ryeong Kim (1577-1641), is not a dusty relic on the shelf of a museum but rather a living gastrological experience. This is thanks to Won-dong Kim, a descendant of Ryeong Kim who carries on the legacy in Seolwoldang alongside his wife, Do-eun Kim. Through the Suunjabbang Food Research Institute, they share the 121 dishes described in the book with the public through such methods as brewing alcohol and making kimchi. As Won-dong Kim says, "In the head family, it is important that we perform ancestral rites and treat guests with hospitality. *Suunjabbang* is a record that shows just how much effort Yu Kim put into doing this."

At the table, I am treated to a scene from 500 years ago: Jo-



하는 일이 중요합니다. <수운잡방>은 김유 선생이 그 의무에 얼마나 공을 들였는지 알려주는 기록이지요. 실제로 그는 퇴계 이황 등 당대의 명문가와 교류하며 학문을 논하고 묵객들을 초대해 함께 시간을 보내며 풍류를 즐긴 이로 잘 알려져 있습니다." 김원동 종손의 말이다. 김유의 그런 성정은 퇴계 이황이 남긴 기록들이 증명한다. "집 옆 정자를 넓혀 손님이 찾아오면 못 가도록 잡아놓고 실컷 술을 마시니, 혹 밤을 새우더라도 피로한 빛이 없었다. 이 고을을 지나는 선비들은 대부분 찾아와 즐겼으며, 비록 미천한 이라도 반드시 정성껏 대접했고..." "주방에는 진미가 쌓여 있고, 독 안에는 술이 항상 넘쳤다. (중략) 생전에 즐거운 일은 자리 위의 아름다운 손님이요..."

책의 하편을 완성한 손자 김령의 일기 <계암일록>에도 그가 할아버지의 뒤를 이어 접빈객을 즐긴 흔적이 있다. 1612년 3월 29일자에 기록된 그의 일상엔 "모두 술을 가져와 술잔을 기울이며 이야기를 나눴다. 밤이 되어 이도가 시를 지어 읊조리니 모두 화답했다" 같은 내용이 적혀 있다. 한국국학진흥원에선 김령이 <계암일록>에 기록한 접빈객의 수가 무려 1300여 명에 달한다고 전한다.

500여년 전, 품위와 정이 넘치는 조선의 귀족이 과객을 위해 극진히 차렸던 그 술상이 눈 앞에 펼쳐졌다. 김도는 증부가 며칠 전부터 다듬고 준비한 단야하고 다정한 음식들. 꽃잎에서 빛깔을 가져온 색색의 청포묵, 고기와 채소를 가지런히 두르고 육수를 자작하게 부어 만든 분탕, 가지에 참기름을 앞뒤로 발라 3일간 말린 뒤 굵고 식히기를 반복한 모점이, 하루 동안 절인 어린 오이에 칼집을 내 곱게 채 썰어 볶은 생강으로 속을 채운 향



4



5



6



7

과저, 삼코기를 면처럼 썰어 된장 육수를 부어 만드는 육면, 치자로 노란빛을 낸 황밥... 상차림의 중심을 잡는 탕부터 곁들이는 찬, 국물과 밥까지 어느 하나 소홀히 하지 않고 담백 들인 정성이 전해져 온다.

“<수운집방>은 단순한 조리서가 아니에요. 육해공에서 나는 제철 식재료에 대한 이야기, 손질과 저장법, 향료의 적절한 쓰임새까지 섬세하게 기록해 조선 시대 반가의 창의적인 음식 문화를 알 수 있는 귀중한 사료지요. 편리를 앞세워 몸과 자연에 해로운 음식이 생활이 된 현대에 <수운집방>의 음식으로 삶의 휴식이 되는 미식 경험을 전하고 싶습니다.” 온종일 땀을 쏟아 상을 차린 김도은 중부의 말이다.

황밥에 분탕, 찬들을 곁들여 허기를 채우고, 풍류의 시간에 결코 빠질 수 없는 술잔을 집어 들었다. 쌀의 맑은 단맛을 고스란히 농축한 만전향주의 따뜻한 기운이 혈관을 타고 몸 구석구석으로 흘러 들어간다. 근사한 노랫가락도, 멋진 시 한수도 읊을 줄 모르는 21세기의 도시 처자가 할 수 있는 일이란 창바깥, 소나무 뒤로 넘어가는 해와 붉게 물든 하늘을 가만히 응시하는 것뿐. 안동에 내려오기 전, 탐욕 절제가 미덕이었던 시대에 먹고 마시며 즐기는 일을 돕는 조리서를 쓴 선비의 정체가 궁금해 찾아본 김유의 글에서 그가 남긴 말이 떠올랐다. “삶이란 세상에 태어나 즐거워하는 것이 무엇이나에 달렸을 뿐이다. 어찌 세상의 명리(名利)만을 따라다닐 것인가.” 출중한 학식과 재능을 가진 부요한 귀족가의 사내가 벼슬길을 마다하고 천석고황(泉石膏肓, 자연을 사랑하는 마음이 고질병처럼 깊음)에 빠져 고향을 지킨 까닭을 어렵פות이 알 것 같았다.

seon-era (1392-1910) aristocrats overflowing with dignity and warmth are treating passersby with great hospitality around a drinking table. Such is the elaborate feast Do-eun Kim put her soul into preparing over several days. Mung bean jelly in an array of colors; plain *yukmyeon* made by slicing lean meat into long, thin, noodle-like strips, with soybean paste meat broth poured on top; and rice given a yellow tint thanks to gardenia seeds are just some of the many offerings. Each of the dishes leaves a deep impression on me, as does the chef's gracious hospitality.

Before heading to Andong, I was curious about the Confucian scholar who had written a sumptuous recipe book at a time when moderation and restraint were prized. Now, I recall some of the words of Yu Kim: “Life is about what you enjoy doing once you're born into this world. How can you spend your life chasing nothing but reputation and profits?” Only now do I begin to understand why a wealthy, talented nobleman decided to forego public office to look after his hometown after falling deeply in love with nature.



더 많은 내용은 디지털 매거진에서 확인하세요.  
Check out the digital magazine for more information.



일직 손씨 종가의 해산서원 가장 안쪽에 자리 잡은 정원당에 앉으면 시선이 자꾸 멀리 뻗어나간다.  
600년째 찾았을 푸르게 내는 차나무를 바라보면서 마시는 차 한잔이 고즈넉한 여유를 완성한다.

When you sit in the garden hall located in the innermost part of the Iljik Son clan head family's Hyesan Seowon, you find yourself frequently staring into the distance. If you have a cup of tea while glancing at the tea tree that has been thriving there for some 600 years, you can bring the tranquil feeling of relaxation to full fruition.

WRITTEN BY KI-EUN SON  
PHOTOGRAPHY BY HYUN-SEOK LEE  
FOOD STYLING BY BO-SEON KIM



밀양다향원 김늬이 원장과 일직 손씨  
종가의 박형돌 차종부(오른쪽)

Director Neum-lee Kim of Miryang  
Dahyangwon and Hyeong-dul Park  
of the Iljik Son clan

## 밀양혜산서원, 차 한잔의 풍류

# A CONTEMPLATIVE TEA CEREMONY: MIRYANG'S HYESAN SEOWON

차 마시는 예절은 복잡하고 깐깐하다. 찻잔을 손끝의 각도, 찻잔을 데우는 시간, 끓는 물의 온도와 소리까지 촘촘하게 계산하고 실행한다. 다례(茶禮)를 배우는 이들은 동시에 따져야 하는 여러 규칙과 법도를 머릿속에 가득 담은 채로 차 한잔을 즐긴다. 하지만 이 과정을 통해 억압감을 느끼는 이는 아마 아무도 없을 것이다. 오히려 정해진 규범에 따라 행동하면서 여유와 평정심을 찾는다. 앉자리에 앉은 사람과의 대화도 더 유려하게 흐른다. 이 차 한잔을 경상남도 유형문화재 제297호로 지정된 밀양의 혜산서원에서 즐기면 어떨까? 한옥 대청마루에 앉아 천천히 불어오는 바람을 느끼면서 차를 마신다면 긴 오후를 선물 받은 것처럼 마음이 풍요로워질 것이다. 한잔의 풍류를 즐기 위해 다른 어떤 곳이어도, 꼭 혜산서원이어야 하는 이유가 또 있다.

“지금 여기는 안동의 일직 손씨(一直孫氏) 문중이 기거하는 혜산서원입니다. 혜산서원이 있는 이곳은 밀양의 다원마을이고요. 차가 유명한 동네였기 때문에 다원이라 이름 붙였고, 차나무뿐 아니라 대나무도 많아 다죽(茶竹)이라 불리기도 했습니다. 혜산서원 담장을 기준으로 왼쪽으로는 밀성 손씨(密城孫氏)가 터를 잡고 있습니다. 예전에는 동네

There is a highly complex etiquette when drinking green tea. Everything must be carefully calculated, from the angle at which the cup is lifted to the time spent heating the teacups – and even the temperature and sound of the boiling water. However, I don't imagine that anyone would feel constricted by this process. In fact, following a set of fixed customs can actually give one a sense of freedom and peace of

mind. A fine spot to sip a cup of green tea is at the Confucian academy Hyesan Seowon, in Miryang, Gyeongsangnam-do Province. Sitting in the open living room of a *hanok* (traditional Korean house) as a gentle breeze blows in is an affecting experience. And there is another reason why one should visit Hyesan Seowon to indulge in *pungnyu* (refined enjoyment).

"This is where the Iljik Son clan of Andong lives," explains Hyeong-dul Park, the wife of the second-eldest son of the clan's head family. "It is said there were a great deal of tea plants here in the old days, though many of them disappeared over time, but the whole village has been working together to bring back this distinctive feature." After hearing this, I position myself at the center of Hyesan Seowon and turn in a cir-

에 차나무가 굉장히 많았다고 하는데 세월이 흐르면서 많이 사라졌고, 10년 전부터 이 특색을 다시 발전시키기 위해 마을 사람들이 모두 힘을 모으고 있습니다. 이 마을을 조금만 걸어보면 알 거예요. 약 1984~2314m(600~700평)에 달하는 한옥들이 잘 보존된 상태로 남아 있고, 하나같이 굉장히 아름다워요." 일직 손씨 문중의 박형돌 차종부의 설명이다. 그 말을 듣고 혜산서원 한복판에 서서 한 바퀴 빙 돌며 하늘을 바라보니 칠탄산의 산세와 기와지붕의 부드러운 곡선만이 눈에 가득 들어왔다.

차종부는 천천히 찻잔을 데우면서 설명을 이어갔고, 멀리 시선을 던질 때마다 대청마루 바로 앞에 있는 차나무 한 그루를 바라보았다. 수령이 600년 정도 되었을 것이라고 전해지는 혜산서원의 아이콘과 같은 차나무다. 기록과 자료가 1952년 임진왜란 당시 불타 소실되면서 문중의 어르신을 통해 구전으로 전해지고 있는데, 이 나무는 진성(현재 경남 산청군 단성면) 현감을 지낸 고사공 손관이 1410년 밀양 용평으로 옮겨온 것으로 본다. 고사공 손관은 손에서 차를 놓지 않았다고 알려질 정도로 하동 지역의 차를 즐겨 마셨다고 한다. 이후 손관의 후손, 영모재 손호가 이곳 혜산서원으로 차나무를 옮기면서 지금의 자리로 정착했다.

구전으로 내려오는 이야기를 기반으로 거꾸로 추론한 터라 차나무의 아주 정확한 수령을 알 수는 없지만, 긴 세월 이어진 종가의 역사처럼 이 나이 든 차나무 역시 곳곳하게 살아남아 여전히 향긋한 찻잎을 낸다. 일직 손씨 종가는 전통을 잇기 위해 매년 정월 신년 교례회를 열 때 아직도 차를 올린다. 그리고 지난해 가을에는 혜산서원 대청마루에서 이

1\_ 박형돌 차종부와 밀양다향원 김님이 원장이 차나무 앞에서 담소를 나누고 있다.  
Hyeong-dul Park and Neum-lee Kim, the director of Miryang Dahyangwon, chat in front of a tea tree.

2, 3, 4, 5\_ 관광객들의 왕래가 거의 없는 혜산서원은 옛 풍경 그대로를 간직하고 있다.  
Hyesan Seowon, where there are few tourists, has retained its character.

6\_ 정원당에서 함께 나누어 마시는 차 한잔은 가을에 예정된 혜산서원 행사를 통해서도 경험할 수 있다.  
A cup of tea shared in the garden can be experienced during a Hyesan Seowon event scheduled for the coming autumn.



차나무의 첫잎을 뒤어 손님과 함께 차를 마시는 작은 외부 행사를 열기도 했다. 일직 손 씨 종가의 역사와 차나무가 짝지어진 수백 년에 이르는 시간이 선선한 가을바람과 함께 어우러지며 차 한잔의 풍류를 깊고 진하게 나누는 시간을 보냈다. 올해 가을에도 비슷한 행사를 이어갈 예정이다.

사단법인 한국차인연합회 밀양다향원 김님이 원장은 혜산서원에서 마신 수많은 차 중 기억에 남는 것이 하나 있다고 이야기한다. 바로 비가 오는 날 한층 깊어진 혜산서원의 운치를 즐기면서 마시는 차 한잔이라고. 처마에서 떨어지는 빗물을 보면서, 또 그 빗물이 만들어내는 규칙적인 소리를 들으면서 차를 마시는 일은 혜산서원에서만 누릴 수 있는 풍류다. 박형돌 차종부의 기억 속에도 선명한 풍류의 순간이 있다. “11월에는 이차나무에 꽃이 핍니다. 이때 향기가 대청마루 구석에까지 전해져요. 이 꽃을 따다가 찻잔에 띄우면 모두가 감탄해 마지않아요.”

대청마루의 창을 모두 열고 활영을 이어가다 하던 일을 멈추고 잠시 방석 위에 무릎을 모으고 앉아 차를 마시는 시간을 가졌다. 박형돌 차종부는 다례상에 다화(茶花)를 다양하게 사용하는 편인데, 이날 혜산서원 곳곳에서 발견한 망초꽃, 패랭이꽃을 작은 화병에 꽂아 시선 닿는 곳곳에 놓아두었다. “다례를 따지자면 소박한 꽃 한 종류만 올리는 게 맞지만, 계절, 찻잔, 다과와 어우러지는 작은 꽃들을 다양하게 감상하면서 이 시간을 온전히 즐기는 것도 나쁘지 않죠?” 전통으로 전해 내려오는 다례에 오늘날의 풍류를 유연하게 더하면 도시에서 늘 갈망하던 웰니스가 그리 멀리 있지 않음을 느낄 수 있다.

cle while looking at the sky, and my eyes are filled with a view of Chiltansan Mountain and the gentle curves of tiled *hanok* roofs.

Hyeong-dul Park continues to speak as she slowly heats the tea-cups. Whenever she looks up, her gaze tends to land on a certain tea tree next to the open living room. This tree is said to be around 600 years old. It is believed that it was moved to Yongpyeong, Miryang, in 1410 by Gwan Son, who served as the governor of what is now Danseong-myeon Township, in Sancheong-gun County, Gyeong-sangnam-do Province. Six generations later, Gwan Son's descendant Ho Son moved the tree to Hyesan Seowon, where it remains today. The tree still produces fragrant tea leaves. In order to carry on the legacy, the Iljik Son clan serves tea during its annual New Year's ceremony. Last winter, a small-scale event for outsiders was held at Hyesan Seowon in which leaves from this tree were roasted and served to guests in the living room. History merged with the present, and everyone shared in the deep, rich *pungnyu* of a cup of tea. A similar event is planned for the coming autumn.



4



5



6



더 많은 내용은 디지털 매거진에서 확인하세요.  
Check out the digital magazine for more information.



여름과 가을을 아우르는 텃밭  
채소찜엔 소박한 풍류가 가득하다.  
엄지손가락보다 조금 굵은 가지,  
단맛이 깃든 둥근 호박, 천천히 땅의  
기운으로 자라 얇고 보들보들한  
양배추를 정관 스님이 직접 고른  
그릇과 소반에 올렸다.



백양사 천진암 야외 부엌에서, 정관 스님  
Ven. Jeong Kwan in the outdoor kitchen of  
Cheonjinam in Baekyangsa Temple

Fresh steamed vegetables from the garden are best savored in the summer and fall. In the open air, eggplants that are slightly thicker than the thumb, sweet round pumpkins and thin, crisp cabbage are placed in a bowl on a small table chosen by the Ven. Jeong Kwan.

WRITTEN BY KI-EUN SON  
PHOTOGRAPHY BY HYUN-SEOK LEE

## 백양사 정관 스님, 마음을 여는 채소 밥상

# A SOULFUL VEGETARIAN SPREAD: BAEKYANGSA TEMPLE'S VEN. JEONG KWAN

정관 스님의 몸집이 이렇게 작은 줄을 사진 찍을 때가 돼서야 깨달았다. 미리 물색해둔 장소에서 포즈를 요청했는데, 발 딛고 오를 작은 디딤돌이 없었으면 사진에 스님의 표정이 나오지 못할 뻔했기 때문이다. 백양사 템플스테이 프로그램을 찾아온 각국의 손님들 앞에서 힘차게 사찰 요리 시연을 할 때, 넷플릭스 시리즈 <셰프의 테이블>의 첫 장면에서 “나는 셰프가 아니다, 수행자다”라고 묵직하게 말할 때, 베를린 한복판에서 양식 셰프와 함께 7코스의 사찰 요리 정찬을 준비해 뜨거운 호응을 이끌어냈을 때, 정관 스님의 모습은 크고 웅장했다. 오랫동안 수련을 이어온 수행자, 심 없이 반복해온 작업을 주저 없이 선보이는 숙련가, 가치와 신념으로 자신의 행동을 설명할 줄 아는 철학자인 정관 스님의 존재감은 언제 어디에서나 크고 넓게 번졌다. 실제 체구를 가늠해볼 생각을 못할 정도로...

정관 스님이 머무는 백양사를 찾아가는 길은 선물처럼 아름다운 풍경으로 시작된다. 백양사는 전라남도 장성군 내장산의 남쪽, 백양산에 자리 잡고 있어 차창 밖으로 펼쳐진 소박하지만 위용 넘치는 산을 마음껏 감상하며 내달릴 수 있다. 정관 스님이 머무는 천진암은 1350년 창건된 비구니의 수도 도량으로 백양사 입구에 자리 잡은 쌍계루에서 500m를 걸어 들어가면 금세 나온다. 작은 나무 창살을 밀고 들어가면 현대적 시설을 갖

The path to the Ven. Jeong Kwan's temple begins with beautiful scenery, like a gift. Baekyangsa Temple is on a mountain of the same name, south of Naejangsan Mountain, in Jeollanam-do Province. Cheonjinam, where Jeong Kwan stays, was built in 1350 as a place of ascetic practice for Buddhist nuns. It comes into view after I walk about 500m from the temple entrance. Passing through a small wooden gate, I find myself in a modern kitchen where nuns teach the secrets of temple food.

1 스님이 머무는 암자의 누마루에서 포즈를 취한 정관 스님

The Ven. Jeong Kwan poses on the *numaru* (upper level) of the hermitage where she stays.

2, 3, 4

채반에 올려두기만 해도 예쁜 채소들은 소금과 간장으로 가볍게 간하고 콩고물을 묻혀 찌낸다.

Vegetables that look appetizing even when just placed on a tray are lightly seasoned with salt and soy sauce and then steamed with bean powder.

5

지저귀는 새소리와 개울물 소리가 선명하게 들리는 야외 아궁이에 솥을 걸었다.

A cauldron resting above a furnace in the open-air, where the sounds of birds chirping and a stream burbling can be heard

Here, I ask Jeong Kwan what kind of temple meal would allow me to feel *pungnyu* (refined enjoyment). Jeong Kwan replies in a powerful voice: "*Pungnyu* means knowing the wind's energy. All of our everyday actions are movements, and they are all *pungnyu*, too. In fact, *pungnyu* is not just playing a *gayageum* (a Korean string instrument) or drinking a glass of alcohol. *Pungnyu* is anything which expresses the mind changing in line with the movements of nature. So cooking in a way that aligns with the wind's energy and your own energy is also a splendid kind of *pungnyu*." The very *pungnyu* that Jeong Kwan speaks of is presented in the form of steamed vegetables in an iron pot, unveiled outside amid the sounds of nature. This dish was made by placing rice inside a pot and adding seasonal vegetables before steaming it. The home-



춘 너른 부엌이 펼쳐지고 이곳에서 스님은 사찰 음식의 매력과 수행자로서의 요리 과정을 전파한다. 오지의 암자라거나 세상과 단절된 새로운 세계를 기대하는 이들에게는 익숙한 풍경이 조금 의아할지도 모르겠다. 하지만 천진암의 진짜 풍경과 새로운 세계는 요리를 하는 정관 스님의 손끝에서 시작돼 작은 발우(승려들이 공양할 때 사용하는 식기) 안에서 완성된다는 것을 깨닫는 데까지는 그리 오래 걸리지 않는다.

한차례 서울의 객들이 머물고 지나간 일요일 오후, 정관 스님에게 사찰 음식의 풍류를 느낄 수 있는 밥상이 무엇인지 물었다. 사찰에 와서 '풍류'를 이야기한다는 것 자체가 어쩐지 머쓱해 조금 머뭇거렸는데, 정관 스님이 이를 알아채고 힘 있는 어조로 선명한 답을 이었다. "풍류라는 것은 바람의 기운을 아는 것이죠. 우리의 일거수일투족이 움직임 아닌 게 없고, 풍류가 아닌 게 없습니다. 사실 가야금 뜯고 술을 한잔 마시는 것만이 풍류가 아니에요. 자연의 움직임에 따라 변화하는 마음을 나타내는 것이 모두 풍류입니다. 그러니 바람의 기운과 나의 기운에 따라서 음식을 만드는 일, 이 또한 멋진 풍류인 거죠." 새소리, 바람 소리, 물소리가 들리는 야외에서 정관 스님이 선보인 풍류 그 자체의 요리는 가마솥 채소찜이다. 가마솥에 쌀을 안치고 그 위에 계절의 채소를 올려 함께 찌는 것으로, 밭에서 직접 길러 단애호박, 가지, 양배추, 미나리 등을 듬성듬성 썰고 콩고물을 묻혀 채소에 부족한 단백질까지 더했다. 가을이 되면 숙은 무와 무청까지 함께 올라간다. "볶고 무치고 튀기고 지지는 일상적인 채소 요리와는 또 다른 옛 방식의 요리입니다. 음식을 만드는 철학이 한 가마솥에 모두 들었다고 볼 수 있어요. 아, 이제 솥뚜껑을 열어볼



까요?” 스님의 표현에 따르면 무른 김이 ‘벌벌벌’ 나는 시간을 지나 된김이 ‘썩썩썩’ 나오기 시작하면 요리가 완성되었다는 뜻이다.

식료 준비부터 조리과 완성의 과정에 이르기까지 무에서 유를 창조하는 모든 순간이 예술의 극치라고 설명하는 정관 스님은 자연의 이치를 어떻게 파악하고 인연의 공덕을 어떻게 쌓을 것인지 생각하면서 천천히 식사를 해야 음식과 내가 교감할 수 있다고 덧붙여 이야기한다. ‘맛있다’, ‘맛없다’라는 표현으로 마음을 단절하지 말고 몸과 마음을 모두 열어볼 것을 권했다. 지난겨울 김장할 때 심은 후 8개월간 땅에서 천천히 자라 에너지를 듬뿍 머금은 보드랍고 얇은 양배추가 특히 다디달았다. 촉촉하게 익은 둥근 호박이, 콩고물을 머금어 맛이 진해진 조그마한 가지가 그 자체로 마음을 꽉 채웠다. ‘맛있다’고 감탄하는 일을 잠시 멈추고 천천히 음식을 먹었다.

“풍류를 즐길 줄 안다는 것은 자기 자신을 밖으로 내어놓고 바깥에 있는 것을 안으로 집어넣는 것을 자유자재로 할 수 있다는 뜻이기도 해요. 나도 엄청난 풍류인이죠.” 아궁이에 불이 드디어 붙었을 때 정관 스님이 두 손을 반짝반짝 흔들던 모습, 가지가 잘 익었나 젓가락을 찌러 확인해보다가 꼬치를 꿰었다며 하늘로 번쩍 들어올리던 모습, 양념 종이 위에 옥잠화 잎으로 하나하나 뚜껑을 만들어 올리던 모습, “음! 맛있어”라는 외침과 함께 얼굴에 웃음을 한가득 피워내던 모습이 그 말과 함께 두루 겹쳤다. 올 10월, 바로 이곳에 개관이 예정되어 있는 ‘천진암 국제 사찰 음식 교육관’에서도 정관 스님의 이 모습은 변하지 않는 풍경처럼 이어질 것이다.

grown zucchini, eggplant, lettuce and parsley are neatly sliced and covered in bean flour to add some protein. In autumn, sliced radish and radish tops are included as well. “This is an old-style dish that is different from everyday stir-fried, seasoned, fried or sautéed vegetable dishes. You could say that my entire philosophy of cooking goes into this single pot,” Jeong Kwan explains.

When it comes to the proper mindset for eating, she adds that communing with the food involves eating slowly while thinking about how one understands the order of nature and how to build up virtue in human relationships. Rather than wondering whether the food is tasty or not, she recommends keeping one’s mind open. “Knowing how to enjoy *pungnyu* also means being able to freely leave the self outside for a moment and place things that are on the outside inside of you. I am also a huge *pungnyu*-ist,” she reveals. Like an unchanging landscape, Jeong Kwan will carry on being herself at the Cheonjinam International Temple Food Education Hall, scheduled to open here in October this year.



더 많은 내용은 디지털 매거진에서 확인하세요.  
Check out the digital magazine for more information.

# Meet the People REINVENTING KIMCHI

## 새로운 김치를 만드는 사람들

김치의 가능성을 규정하지 않는 사람들이 있다. 서울, 뉴욕, 뮌헨... 저마다의 나라에서 김치를 만드는 사람들. 이들은 가장 익숙하고 그래서 뻔하다 생각했던 김치에서 새로운 가능성을 보았다.

---

WRITTEN BY SO-HEE KIM, DAMI LEE, DA-HEE SEO  
PHOTOGRAPHY BY JU-YEON LEE, MARC M. CHOI, STEFAN HOBMAIER

There are foodies who have become passionate about kimchi. These are people who make kimchi wherever they are – be it Seoul, New York or Munich – who see new possibilities in kimchi, the essential Korean staple.

더 많은 내용은  
디지털 매거진에서 확인하세요.  
Check out the digital magazine  
for more information.



시간을 담은 김치 손김치

Kimchi, a Timeless Food  
The Sohn's Kimchi



손김치는 까다롭게 담근 김치다. '더 손'의 CEO인 서지희 고문은 김치를 담그기에 앞서 농작물의 철을 헤아리는 일을 우선으로 뒀다. 김치의 기본이 되는 배추는 기후와 온도에 따라 조직도와 밀도에서 차이를 보인다. 더 손이 봄과 여름은 해남, 가을과 겨울에는 지리산 자락에서 자란 속이 짙은 배추를 계약재배하는 이유다. 태평염전에서 3년 숙성한 천일염, 삼천포항의 생새우와 젓갈, 120가지 산야초를 넣어 10년 숙성한 보약효소까지. 손김치는 자연의 에너지를 듬뿍 담은 김치다.

Sohn Kimchi is carefully crafted. Ji-hee Suh, the CEO of The Sohn, believes that understanding agriculture and the seasons is an integral part of kimchi making. This is why The Sohn harvests cabbages in Haenam, Jeollanam-do Province, in the spring and summer and grows cabbages at the foot of Jirisan Mountain in the fall and winter. They use sea salt matured for three years in the sun at Taepyung Salt Farm and source their raw shrimp and salted fish from Samcheonpo Port, in Gyeongsangnam-do Province.



1. 더 손에서는 철에 따라 묵은지, 총각김치, 갓김치를 출시하고 있다.  
The Sohn's aged kimchi, radish kimchi and mustard leaf kimchi, among other products

2. 더 손의 다양한 발효 저장 음식  
A variety of fermented foods

이토록 정성 들여 담근 김치는 우리나라를 넘어 호주 브리즈번, 미국 아마존 고객들의 입맛을 사로잡았다. 손김치는 깔끔하고 시원한 맛, 감칠맛이 느껴진다. 좋은 재료를 써서 제대로 발효시킨 덕에 김치의 맛이 깊다.

“손김치는 해외 고객을 염두에 뒀어요. 하지만 맛은 해외 고객의 입맛이 아닌, 우리 본연의 김치 맛에 집중했죠. 정직하게 우리 맛을 낸 김치. 그게 우리 브랜드의 정체성이라고 생각했어요. ‘서지희 고문’이 김치 사업을 시작하게 된 건 발효 음식에 대한 이야기를 풀어내고 싶었기 때문이다. ‘김치는 전 세계적으로 건강한 식품으로 통해요. 김치를 필두로 발효 음식과 그 문화를 세계에 알리는 것. 더 손의 그림이죠.’

‘소비자들은 잘 담근 김치를 먹을 권리가 있다.’ 이 굿은 철학은 김치의 품질은 물론 패키징의 완성도, 디자인의 차별화로도 이어졌다. “브랜드의 정체성이 분명해야 한다고 생각했어요. 때문에 김치와 김치를 먹게 될 소비자의 라이프스타일까지 고려했죠.” 더 손의 마케팅을 총괄한 의식주색 이혜원 대표의 말이다.

더 손은 해외에 유통되는 김치의 다수가 중국 김치라는 점에 안타까움을 느껴 ‘고려 김치’를 준비 중이며, 아마존에선 곧 손김치의 브랜드관을 오픈한다. 더 손이 만든 ‘잘 담근’ 김치를 전 세계인의 식탁에서 마주할 날이 더 가까워지고 있다.

This kimchi, made with great attention to detail, has delighted the taste buds of domestic consumers as well as ones in Australia and across the U.S. Sohn Kimchi tastes clean and fresh, with a savory undertone – a result of the quality of its ingredients and its long fermentation process. “Sohn Kimchi is a product made with overseas consumers in mind,” explains Suh. “However, we focused on maintaining the original kimchi flavor rather than catering to the taste of foreign customers. It’s kimchi made just the way we make it for Koreans. I thought this was, above all, the identity of our brand.”

Suh entered the kimchi business out of a desire to “distribute fermented food and its culture around the world, with kimchi at the forefront,” as she puts it. Considering this international goal, it was essential to ensure that the flavor is fully preserved during shipping, a difficult task when producing fermented foods. The company uses packaging that pauses the fermentation process, which means the kimchi tastes perfectly delicious once it reaches its international destination.

“Consumers have the right to eat well-made kimchi,” states Hye-won Lee, the CEO of the Colour de la Vie and head of marketing at The Sohn. It’s this precise philosophy that’s behind The Sohn’s packaging and distinctive design. “In order for a brand to stand out, I thought its identity and persona must be clear,” she says. “I pictured the lifestyle of the consumers who eat this kimchi and settled on putting the kimchi in a container that allows it to be easily stored and consumed.”

Looking to the future, The Sohn has a number of projects in the works. It will continue to release aged kimchi, radish kimchi and mustard leaf kimchi on a seasonal basis. Suh, who felt disappointed when she learned that much of the kimchi sold overseas is made in China, is also preparing to release Goryeo Kimchi, which will have an authentic Korean flavor. The company will also be launching a brand shop on Amazon shortly. The day is coming when delicious, high-quality handmade kimchi will be widely available throughout the world.

## 김치의 유쾌한 변주 김치시즈닝



### A Delightful Variation on Kimchi Seoul Sisters' Kimchi Seasoning

지난해 11월 미국 아마존에서 출시 7개월 만에 '서울시스터즈' 김치시즈닝은 칠리파우더 부문 판매 1위를 기록했다. 이 유의미한 김치의 반향은 푸드컬처랩의 안태양 대표, 안찬양 디렉터 '시스터즈'의 손에서 탄생했다.

왜 하필 김치였을까? “한국을 한 번도 방문하지 않은 사람도 알고 있는 가장 한국적이고 건강한 음식, 특유의 매콤한 맛을 담을 수 있는 음식은 무엇일까 고민했어요. 그게 김치였죠. 그리고 K-푸드를 구매하는 고객들의 니즈가 '건강'에 있기 때문에 유산균이 풍부한 김치가 그들을 설득할 수 있을 거라 생각했구요.” 그는 백팩 하나를 달랑 메고 다니는 유럽 여행자들을 떠올렸다. “사람들이 백팩에 쉽게 넣고 다니며 어디든 뿌려 먹을 수 있는 시즈닝. 그러려면 파우더 형태인 시즈닝 제품이 적합했죠.”

김치시즈닝은 김치에 들어가는 모든 재료를 파우더로 만든 뒤, 여러 번의 혼합과 숙성 발효를 거친다. 전통적으로 김치를 담그는 것과는 전혀 다른 방식으로 김치의 맛을 만드는 셈이다. 김치시즈닝 한 병에는 김치를 가볍고 새롭게, 또 건강하게 즐길 수 있는 방법에 대한 고민이 담겨 있다. 김치시즈닝의 맛은 다층적이다. “지향하는 맛이 분명했어요. 첫맛은 맵지만 이후 신맛과 짠맛이 느껴지고 그 이후에 단맛이, 마지막엔 '매운맛'의 킥이 있어야 한다는 것. 이 맛으로 김치시즈닝은 음식에 '한끗'을 더해요.” 안태양 대표는 김치시즈닝 이후에 고추장 핫소스, 김치스낵 등의 제품도 출시했다. 유쾌한 K-푸드의 변주다.



Seven months after its launch on Amazon last year, Seoul Sisters Kimchi Seasoning Mix ranked first in sales of chili powder. This sensation is the product of Food Culture Lab, run by sisters Sun and Kimberly An.

The two chose kimchi as their main focus because, in addition to being well-known, it “best exemplified the unique spicy flavor of Korean food,” in the words of Sun.

She describes their healthy, vegan seasoning by saying, “The flavor notes we aimed for are clear. The first taste is spicy, but the aftertaste is at first sour and salty and then sweet. There should be a spicy kick at the end. They say that the brain remembers spicy flavors. I thought the spicy taste of kimchi at the end would make the seasoning memorable.”



1 김치시즈닝, 고추장 핫소스. 우리 음식의 독창적 변신이다.

Seoul Sisters Kimchi Seasoning Mix and red pepper paste hot sauce offer a unique twist on essential Korean staples.

2 시즈닝은 음식의 느끼한 맛을 잡고 감칠맛을 살려준다.

The Seoul Sisters seasoning neutralizes greasy flavors and gives food an enticing savoriness.

## 어머니의맛 김치 소스



### A Taste of Home

## Forward Roots' Kimchi Sauce

박수인 대표는 어릴 때부터 어머니와 함께 김치, 고추장, 된장 등을 담그며 자랐다. 어머니의 맛에 대한 그리움, 한국 음식에 대한 자부심은 뉴욕을 근거지로 한 '포워드 루츠'의 설립으로 이어졌다. 포워드 루츠의 대표 상품은 '오리지널 김치 소스'. 박 대표는 김치 소스가 음식에 풍미를 더해주는 팬트리의 필수품이 됐으면 한다. "우리 전통을 보존하고 문화를 공유하고 싶어 회사를 설립했어요. 이 회사가 돌아가신 어머니와의 연결 고리인 셈이죠."

발효된 김치의 특 쓰는 시큼한 맛에 익숙하지 않은 사람들에게 포워드 루츠의 김치 소스는 김치에 대한 진입 장벽을 낮춘다. 소스는 스프레드, 양념장, 드레싱으로도 쓸 수 있으며 어떤 음식에든 곁들여 먹기 좋다. 또한 그 풍미 덕에 소스를 사용하면 요리 과정이 보다 간편하다.

포워드 루츠는 김치 소스를 소량씩 천연 발효해 만든다. "김치가 오랜 시간을 들여 발효하는 것처럼 우리도 아주 오래된 발효, 저장 기술로 소스를 만들죠."

김치 소스 이외에도 조미료나 드레싱으로 사용할 수 있는 아몬드-김치 올리브 오일, 정통 배추김치, 당근-양파 슬로, 김치 크라우트, 콜리플라워 물김치도 판매하는데, 이는 모두 현지의 롱아일랜드 농장에서 재배한 제철 재료로 만든다. "뉴욕에는 다양한 배경의 사람들과 입맛이 존재합니다. 인구도 많고요." 팬데믹으로 정체됐던 파머스 마켓은 활기를 되찾으며 포워드 루츠의 다양한 제품을 맛볼 새로운 고객들을 반기고 있다.



Su-in Park started her specialty food company, Forward Roots, to celebrate and preserve Korean heritage. "With each subsequent generation, we move further away from our traditional knowledge and connections to the place of our origin. I hope to close some of that gap through our foods, our observances and our roots," she says.

Founded in the U.S., the company's main product is its Fermented Kimchi Sauce, which can be used to add flavor to just about anything. And since the product is already fermented, it can be used as a simple way for people to preserve food. There is also a vegan version to accommodate vegan customers and people with food allergies. "One of the things we wanted to do was provide access to kimchi that everyone can enjoy," says Park.



1. 포워드 루츠의 다양한 수상 기록  
Forward Roots founder Su-in Park proudly displays the awards she has won for her products.
2. 포워드 루츠의 제품들  
Three of Forward Roots' products

## 발효의 재해석 **다스 노이에 김치**



### Reinterpreting Fermentation Completeorganics' Kimchi

독일에서 김치가 인기를 얻게 된 때는 2016년. 세계적으로 발효 음식 붐이 일면서 김치가 유산균이 풍부한 데다 채식으로도 즐길 수 있다는 점이 뒀던 사람들을 사로잡았다. 제바스티안이라는 발효 음식에 관심을 가진 것도 그즈음. 마케팅 전문가로 일하던 그는 광고인 막스와 손을 잡았고, 셰프 보리스가 채소를 이용한 발효 음식을 제안하며 '컴플리트오가닉'이 시작됐다. 이곳의 김치는 우리가 알고 있는 김치와 다르다. 모두 비건 제품으로 원조 한국 레시피를 따른 '다스 오리지널 김치'를 비롯해 새로운 김치라는 뜻의 '다스 노이에 김치', 엘살바도르식 김치라는 '다스 커티도 김치'까지. 사용된 재료 또한 독특하다. 김치의 주재료인 배추, 무, 파, 마늘과 생강, 천일염, 고춧가루에 적파프리카가루, 레드비트가루, 서양고추냉이라니.

"컴플리트오가닉은 발효를 재해석해 다양한 발효 음식을 만듭니다. 또 지속 가능성을 추구해 150km 이내의 지역 농장에서 가져온 유기농 제품이나 공정무역 제품을 사용하죠. 스페인산 고추와 지역 농가의 적파프리카, 레드비트가루를 함께 사용하면 탄소 발자국을 줄일 수 있어요." 생경한 재료의 조합에도 김치의 매력은 충분하다. 유산균으로 인한 톡 쏘는 탄산감, 상쾌한 맛과 감칠맛, 이는 공들인 발효 기술 덕분. 인공 첨가물, 방부제 없이 자연 발효로 익힌 김치는 맛도, 영양도 살아 있다. 발효 채소를 통해 세상을 더 맛있고 건강하게 만들겠다는 비전. 컴플리트오가닉이 전 세계인의 입맛을 사로잡은 비결이다.



Considering the boom in fermented foods around the world, Sebastian Koch and Maximilian Gutscher decided to start a business centered on fermented vegetables with chef Boris Varchmin and settled on kimchi at Varchmin's suggestion. Completeorganics' kimchi is quite different from that made in Korea – the company's products are all vegan. The kimchi, naturally fermented and free of artificial additives and preservatives, is both delicious and nutritious. "Completeorganics reinterprets fermentation and creates new, diverse flavors of fermented food that the world can enjoy," explains Koch. "In the process, we seek sustainability and the public good. As our name suggests, we insist on using organic ingredients that we fly in from local farms located within 150km, or fair trade products."



1. 살아 있는 발효균을 위해 자체 시스템을 설립한 컴플리트오가닉 Completeorganics created its own system of fermentation.
2. 생경한 재료로 특유의 김치 맛을 재현해낸 제품들 The products of Completeorganics recreate the taste of Korean fermented kimchi using raw ingredients.

## 한국 길거리 음식 진 화 론

한 나라의 길거리 음식에는  
그 나라의 전통과 음식 문화가  
담겨 있다. 해방 이후 현재까지  
꾸준히 사랑받아온 한국의 길거리  
음식들을 살펴보자.

WRITTEN BY YEONG GO  
ILLUSTRATION BY SUNG-HEUM JO



# Korean Street Food's Evolution

The street food of a country embodies that nation's traditions and food culture. Korean street foods have remained consistently popular throughout their evolution following Korea's liberation from Japanese colonial rule in 1945.

조선 문인 이덕무(李德懋, 1741~93년)는 그의 나이 스물일곱 살 여행길에 들른 개성의 아침을 이렇게 노래했다. “시장 아낙네가 ‘죽 사시오!’ 하고 외치는 소리가 마치 자기 집 개를 부르는 소리 같았다(市女賣粥聲如呼狗).” 동시대 문인 윤기(尹愷, 1741~1826년)는 일과가 시작된 서울의 새벽을 이렇게 노래했다. “술집에서는 새 술 거르고 죽집에서는 죽을 끓이네(酒肆新筍粥肆煎).” 대략 이것이 한반도 길거리 음식의 먼 원형일 테다. 이 시대는 시장통에서 메밀묵으로 한 끼를 때울 수도 있었다. 서서 먹어치울 수 있는 음식, 한 번 해놓고 종일 팔 수 있는 음식, 순간적으로 화력을 높여 바로 조리 가능한 음식이라면 길거리로 나올 수 있다. 20세기로 건너뛰어 현진건의 소설 <운수 좋은 날>(1924년)의 선술집 풍경도 음미할 만하다. 일용직 노동자에게 만만한 음식은 길거리에서도 만만한 음식이 될 수 있다. “추어탕을 끓이는 솥뚜껑을 열 적마다 뭉게뭉게 떠오르는 흰 김, 석쇠에서 뼈지깃뼈지깃 구워지는 너비아니구이며 제육이며 간이며 콩팥이며 북어며 빈대떡... 이 너저분하게 늘어놓인 안주 탁자, 김 침지는 갑자기 속이 쓰러서 견딜 수 없었다.” 예컨대 빈대떡은 1950년대까지 선술집의 안주 겸 길거리 음식이었다. 그런 가운데 식료 유통의 조건과 가격에 따라 길거리 음식의 내용이 변해갔다.

Duk-moo Yi (1741-1793), a Joseon Dynasty (1392-1910) writer, mused one morning in the city of Gaeseong, “The sound of women in the market shouting ‘Get your rice porridge here!’ reminded me of calling one’s dog at home.” Meanwhile, Gi Yun (1741-1826), another literary figure from the same period, described a neighborhood at day-break in Seoul as follows: “The pubs are making new brews, and the porridge houses are cooking rice porridge.” Both were describing scenes from a time when street food was taking root on the Korean Peninsula.

In those days, if a food could be eaten standing up and made in a single batch to be sold throughout the day, it would be sold on the street. As a matter of fact, in those days, you could easily have filled up on a meal of *memil-muk* (buckwheat jelly) served at a local market. Any meal that was easy enough for day workers to scarf down would be a hit on the street. A passage describing a scene in a standing bar in Jin-geon Hyun’s 1924 short story *One Lucky Day* is also illuminating: “There were thick clouds of steam rising from the seaweed whenever the lid of the pot boiling *chueotang* (loach soup) was lifted, and fluffy marinated beef slices, spicy pork, liver, kidneys, dried pollack and mung-bean pancakes were being cooked on the grill ... the table was haphazardly filled with side dishes, and Cheom-ji Kim suddenly felt an unbearable burning feeling inside.”

Street food has been constantly changing since those early days, most often based on the availability and price of ingredients.



## 호떡(Hotteok)

### Traditional Pancakes

호떡은 19세기 말 이래 한반도로 이주한 중국인들이 퍼뜨린 음식이다. 원래는 중국의 밀가루 반죽 전통을 바탕으로, 빵 반죽이 잘되는 중국 산둥 이북의 밀가루로 시작되었다. 제과제빵용 밀가루 반죽에 익숙지 않았던 조선 사람들은 중국식 찐빵, 만두, 호떡을 그저 '호떡'이라고 뭉뚱그려 불렀다. 중국인 일용직 노동자들은 찐빵 혹은 호떡의 원형으로 한끼를 때우곤 했다. 조선인 학생, 도시 직장인도 금세 호떡을 끼니로 받아들였다.

한국인이 호떡의 조리법을 흡수하고, 한국전쟁 이후 미국 원조 밀가루가 잔뜩 풀리고, 식용유 산업이 궤도에 오르자, 호떡은 한국형 길거리 음식으로 한 번 더 진화한다. 원래 화덕구이였던 호떡은 1960년대 말 이후 식용유 산업의 굴기와 함께 기름 부침으로 재탄생한다. 참깨와 당류를 기본으로 한 갈색의 소도 변한다. 1980년대 후반 이후 부산 남포동에서 시작된 '씨앗호떡'의 예처럼, 소에 견과, 견과가 꺼드는가 하면 당면을 활용하는 경우도 생겼다.

*Hotteok* was popularized by Chinese people who moved to the Korean Peninsula starting in the late 19th century. Originally cooked over a hot stove, *hotteok* were reborn as fried pancakes in the late 1960s as cooking oil became widely available. The brown filling, made of sesame seeds and sugar, has also changed. As exemplified by the

*hotteok* that came out of Busan in the late 1980s, nuts and dried fruits are now sometimes added to the filling, and vermicelli is even used on some occasions. Glutinous rice or green tea powder is also sometimes added to the dough.



## 오뎅(Odeng) Fishcakes

'김떡순', '김떡튀', '김떡옥' 모두 떡볶이의 국물과 양념을 바탕으로 한 길거리 음식이다. 이 가운데 오뎅은 일본에서 들어와 우리의 길거리 음식으로 다시 태어났다. 일본의 오뎅은 가마보코가 들어간 국물 요리를

말한다. 가마보코는 으깬 생선살에 전분을 섞어 치댄 뒤, 모양을 잡아 찌거나 굽거나 튀긴 것이다. 이런 음식은 전 지구 어느 민족에게나 통할 만한 보편성이 있다. 영어권에서 '피시볼' 또는 '피시케이크'로 불리는, 세계 곳곳의 식료와 음식을 떠올려보라. 한국 오뎅은 '오뎅 국물'과 한 벌이다. 짹짹하고 감칠맛 나는 따뜻한 국물을 훌훌 마셔가며 오뎅을 삼키는 풍경 속에는 한국인의 면면한 '국탕' 문화가 깃들여 있다.

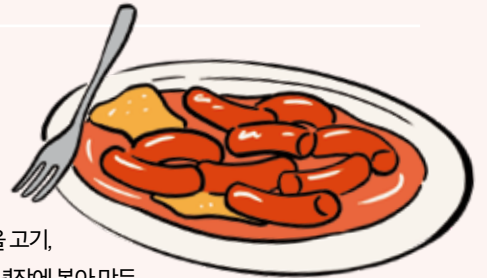
*Gimdeoksun*, *gimdeoktwi* and *gimdeogo* are all versions of street food based on the ingredients used to make *tteokbokki* (stir-fried rice cakes). One of these is *odeng* (fishcakes), which were reinvented as a Korean street food. In Japanese, *oden* refers to a soup that contains *kamaboko* (made by mixing cornstarch with mashed fish fillets and kneading the mixture into a shape before steaming, cooking or frying it). Korean *odeng* is always served with *odeng* soup. Korea's soup culture may have evolved from *odeng*, as people enjoyed drinking this tasty and slightly salty warm soup.

## 떡볶이(Tteokbokki)

### Stir-Fried Rice Cakes

떡볶이는 최근 100년 사이에 등장한 길거리 음식이다. 원래 떡볶이는 가래떡 등 흰 멥쌀떡을 고기, 채소, 버섯과 함께 간장 바탕 양념장에 볶아 만든 일품요리로서 서울의 부자들이나 먹던 음식이었다. 그러다 한국전쟁 이후, 서울의 인구 집중과 식품산업의 성장과 함께, 떡볶이는 아예 정체가 달라졌다. 1950년대 이후 떡볶이는 고추장, 고춧가루 바탕 양념장에 값싼 당류를 써 매콤달콤하고 붉은 빛이 또렷한 길거리 음식이 됐다. 식품산업이 값싼 공장제 고추장과 조미료를 토해내는 동안 흰떡도 바뀌었다. 원조 밀가루에 기댄 값싼 '밀떡'이 없었다면 일품요리 떡볶이가 길거리로 나오기는 어려웠을 것이다.

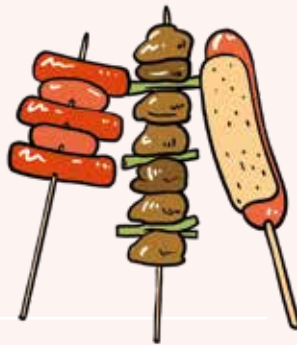
*Tteokbokki* was originally a one-dish meal eaten by wealthy Seoulites. It was made by stir-frying nonglutinous white rice cakes such as *garaetteok* in a soy-sauce-based marinade along with meat, vegetables and mushrooms, or by steaming as well as stir-frying the dish. Since the 1960s, *tteokbokki* has become a street food with a distinctive red color and sweet and spicy taste, made possible by adding sugar to a thick sauce based on red pepper paste and red pepper powder.



### 꼬치(Kkochi) Skewers

대표적인 길거리 음식 중 하나가 바로 꼬치다. 오징어, 가래떡, 감자, 소시지, 치즈, 닭고기, 온갖 과일 등 다양한 재료를 꼬치에 꿰어 사람들을 유혹한다. 꼬치에 꿰어야 상품이 되고, 길 가던 사람이 손을 뻗을 수 있다. 국물에 끓였거나, 찢거나, 튀겼거나, 구웠거나, 가장 원초적인 식기인 꼬챙이 하나가 길거리 음식을 만든다. 한국과 해외의 푸드 시스템 속에서, 가장 많이 유통되는, 가장 싸고 만만한 재료들이 꼬치에 꿰어지면서 길거리 음식으로 변한다. 그 변화의 속도는 따라잡을 수 없을 만큼 빠르다.

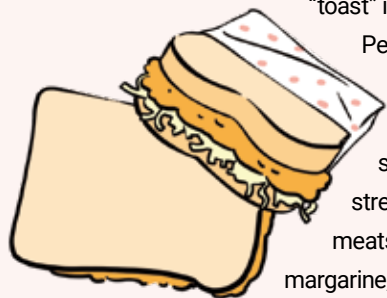
Skewers are among Korea's better-known street foods. An array of ingredients are placed on skewers to lure in customers, including fish cakes, rice cakes, rice cake sticks, potatoes, sausages, cheese, chicken and all kinds of fruit. Korean skewers can be boiled in a soup, steamed, fried or simply served as-is on the skewer – the most primitive form of cutlery. Skewer vendors may take the most widely available, cheapest and easiest-to-find ingredients and place them on skewers. The changes in skewer trends are so rapid, no writer could ever hope to keep up with them.



### 길거리 토스트 Street Toast

오늘날 길거리 토스트는 역시 한국전쟁 이후, 값싼 빵이 대량으로 공급되고 버터보다 싸고 유통이 쉬운 대용 유지가 대량으로 공급되면서 태어났다. 공장에서 식빵이 나오기 시작한 시기가 1950년대 말이다. 한국의 마가린 생산도 이즈음에 시작했다. 이 식료가 대도시에 널리 유통된 시점이 1970년대다. 이렇게 발판이 마련된 뒤, 고급 빵집의 '샐러드샌드위치'는 마가린을 바른 노점상의 변형 위로 자리를 옮긴다. 길거리에서, 빵은 마가린의 풍미를 머금은 채 익었고, 양배추 등 채소는 계란물에 섞여 전처럼 부쳐졌다. 여기에 양산 토마토케첩과 마요네즈가 맛을 더한다. 1980년대 이후에는 유사 햄, 값싼 치즈가 끼워지기 시작했고. 1990년대에는 과일즙이 설탕 대신 길거리 토스트에 달콤함을 더했다. 포장지에 마가린이 번들거릴 때 따뜻하게 먹어치우는 것이 길거리 토스트의 핵심이다.

Cold sandwiches and toasted sandwiches (referred to simply as "toast" in Korean) started appearing on the Korean Peninsula in the late 19<sup>th</sup> century. In the early 20<sup>th</sup> century, it was common for office workers in Seoul to enjoy coffee with a slice of toast as a late lunch. Modern-day street toast comes with a variety of processed meats, cheeses, fruits and vegetables, and lots of margarine, ketchup and mayonnaise.



### 풀빵(Pulppang)

#### In-Cast Baked Bread

풀빵은 19세기 이래 동아시아에서 즐겨 먹는 음식이었다가 제2차세계대전 이후 미국 원조 밀가루가 들어오며 한국인의 삶 속에서 태어난 길거리 음식이다. 풀빵의 '풀'이란, 밀가루로 쏘 풀, 죽과 같은 액상 반죽을 가리킨다. 여기서 출발한 과거나간식 또한 보편적인 음식이라 할 수 있다. 예컨대 프랑스 과거 카블레는 전형적인 풀빵이다. 액상 반죽이 쇠틀에서, 겉은 바삭하게, 속은 부드럽게 익으면 풀빵이 된다. 일본인들은 일찍 받아들인 서양의 제과 기술을 일본식 풀빵인 '오반야키(大判焼)'로 소화했고, 이는 한반도로 건너온다. 한국인은 이를 원조 밀가루와 함께 오방떡, 국화빵, 봉어빵, 계란빵 등으로 다시 소화한다. 이 가운데 계란빵은 팔소 하나로 단조롭던 풀빵의 소를, 통으로 계란 한 알로 바꿔치기한 1980년대 이래의 신형 풀빵이다.



In-cast baked bread became an everyday Korean street food due to the influx of flour sent by the U.S. as relief food after World War II. The word *pul* in *pulppang* refers to a liquefied dough made from flour that resembles rice porridge. Confectionery or snacks made from this mixture have universal appeal. In-cast baked bread is made by placing the liquefied dough in an iron mold so that the outside becomes crispy while the inside remains moist and soft. Take, for example, the French pastry *canelé*. The Japanese were early adopters of in-cast baking in the form of *obanyaki*. Koreans reinvented *obanyaki*, using U.S. flour to make *gukhwa-ppang* (a flower-shaped pastry with red bean paste), *bungeo-ppang* (a fish-shaped pastry stuffed with red bean paste) and *gyeran-ppang* (egg bread).

## 술 찾아만리

술이 여행의 당위가 될 수 있을까? 그 답을 찾으러 땅끝으로,  
칩칩이 겁친 산기슭으로, 광활한 평야로 향했다. 물 맑고 술맛 좋은  
술도가에서 일상의 지난함, 긴 여정의 피로를 말끔히 씻은 시간들.

PHOTOGRAPHY BY EUN-JU KIM

# *FJourneys to* RAISE THE SPIRITS

Which are the finest of Korea's traditional spirits?  
We traveled to the ends of the country, through  
mountain ranges and across vast plains, to  
quench our thirst for delightful concoctions.



## 울주의 자연을 담은 잔 **복순도가**

### **BOKSOONDOGA BREWERY**

WRITTEN BY JIN RYU

몇 년 전, 보르도와 나파 밸리의 와이너리에서 술 여행의 쾌락에 한껏 취한 적이 있다. 한국에서도 이런 여행을 할 수 있을까? 농림축산식품부가 2013년부터 안내하는 ‘찾아가는 양조장’의 목록은 그 질문을 품은 과객의 이정표다. 전국 팔도, 산 좋고 물 맑은 땅에 자리한 양조장 중 복순도가 는 앞쪽에 꼽히는 버킷 리스트. 울산시 울주군 상북면 향산리, 김정식, 박복순 부부와 두 아들 민규, 민국이 함께 일군 이곳은 10년 전 막걸리 양조장이 여행의 마땅한 목적지가 될 만한 곳이라는 인식이 자리 잡기 전부터 과객들을 기꺼이 초대했다. 영남 알프스산맥 아래 그윽한 먹빛 파사드를 가진 복순도가의 본채는 언뜻 고요한 휴양을 즐기는 리조트, 혹은 경건한 성전처럼 보인다. 그 안에서 사람들은 술이 익어가는 신성한 소리를 엿듣고 갓 빛은 신선한 술을 마시며 인간과 자연이 함께 가꾼 정원 - 드넓은 논과 밭 - 을 감상하는 즐거움을 누린다. 이 공간의 틀을 짜고 살을 붙인 장남이자 건축가, 크리에이티브 디렉터 김민규에게 영감을 준 것 역시 여행이다. “물 맑은 곳을 좋아해서 여행을 가면 그 지역의 와이너리와 주조장, 온천을 꼭 찾는 편입니다. 그런 시간과 경험이 축적되면서 제 나름 철학이 생겼어요. 세계화는 곧 지역성에서 나온다는 것. 그 근본적이며 고유한 ‘로컬리티’를 잘 살려 담아낸 건축을 구현하고 싶었습니다.”

김민규는 건축이 대지와 땅, 지역 공동체에 의미 있는 역할을 해야 한다고 믿는다. 그래서 고향 울주로 돌아와 마을과 자연, 사람을 오래도록 관찰했고, 그 관찰이 쌓여 지금의 복순도가가 탄생했다. “막걸리는 쌀로 빚고, 쌀은 논에서 나옵니다. 그래서 농부가 어떻게 농사를 짓는지부터 살펴 봤죠. 어느 날 추수 후 땅에 남은 벼짚을 태우며 한 해 농사를 끝낸 어르신들과 막걸리 한잔을 기울인 적이 있어요. 농가에서 병충해를 없앨 목적으로 해왔던 평범한 일이지만 저는 그 행위에 깃든 정서적인 의미가 인상 깊었습니다. 삶을 영위할 수 있게 만들어주는 터전에 대한 고마움, 새로운 시작을 기원하는 마음이 깃든 의식처럼 보였죠.”

그 풍습은 고스란히 도가의 물성이 됐다. 벼짚을 꼬아 만든 새끼로 파사드를 장식하고 재를 이겨 외부 벽에 바른 후 불로 검게 그슬어 벽색을 낸 것, 안쪽은 누룩 찌꺼기와 울주 황토로 채운 것이 관찰과 고민의 결과다. 그리하여 도가는 땅과 자연의 순리를 거스르지 않고 세월과 함께 순순히 변화하며 울주의 일부가 됐다.

그 안에서 느릿느릿 술이 익는다. 울주를 담은 잔이 된 건축물과 함께 막



1. 논과 술의 부산물로 건축미를 완성한 복순도가 주조장

Boksoondoga Brewery is an architectural marvel, constructed using byproducts of rice farming and *makgeolli* (undistilled rice wine) brewing.

2. 쌀의 단 풍미에 톡톡 터지는 탄산이 더해져 삼페인처럼 즐길 수 있는 손막걸리

The sweetness of rice combined with fine sparkling bubbles makes Boksoondoga's *makgeolli* somewhat like champagne.

A few years ago, on trips to Bordeaux and the Napa Valley, I reveled in the excitement of going on wine-tasting tours and wondered whether such an experience was possible in my home country. Korea has many must-visit breweries, I discovered, including Boksoondoga Brewery. Husband and wife Jung-sik Kim and Bok-soon Park and their two sons, Min-kyu and Min-kook, run the brewery together in Ulju, which is part of the city of Ulsan. They have been welcoming guests for over 10 years. The inky-black main building of the brewery looks a bit somber. But inside, visitors enjoy the divine

걸리는 복순도가 정체성의 핵심이다. “지역 어르신들이 키운 쌀로 도가에서 직접 누룩을 만들어 곰팡이균과 함께 발효시키는 전통 방식을 고수하고 있습니다. 벧짚으로 속을 채워 넣고 햇볕에 내놓아 말끔히 말린 70여 년 묵은 향아리에서 25~30일간 숙성시킨 후 세상에 내보내죠. 생산량이 많아진다고 해서 제조 방식을 개편하지 않고 조부모님이 가양주를 빚던 방법 그대로 까다로운 과정과 원칙을 고수하는 것이 고유한 맛을 유지하고 완성도를 높일 수 있는 비결입니다.”

이 모든 여정과 결과에 복순도가는 ‘발효’라는 이름을 붙인다. 김민규는 발효의 정의를 ‘creation’으로 확장시키고 싶다고 말한다. “물과 쌀이 술이 되듯 물성이 바뀔으로써 이롭게 변화하는 모든 것이 곧 발효라고 생각합니다. 그런 관점에서 이 건축물도 자연의 변화, 순환에 따라 발효하는 유기체로 볼 수 있죠. 복순도가는 앞으로 그 발효의 대상을 확장하고자 합니다. 주류 회사에 국한하지 않고 크리에이티브 스튜디오로서의 정



술 빛는 어머니 박복순 여사와 도가의 영역을 확장하는 아들 김민규 대표  
Bok-soon Park, who brews the *makgeolli*, and her son CEO Min-kyu Kim, who works to expand the business



sights and sounds of fermenting alcohol, sipping from cups of fresh *makgeolli* and looking out at the vast rice paddies and other fields. It is an exquisite meeting of people and nature.

It was traveling that inspired Min-kyu Kim – the brewery’s architect and creative director – to construct this space a decade ago: “After traveling to different places, I developed my own philosophy. I realized that locality is intrinsic to globalization, and I wanted to create a piece of architecture that encapsulated the unique locality of this place.”

Kim returned to Ulju and spent a long time observing his surroundings. “*Makgeolli* is made from rice, so I began to consider how farmers work the rice paddies,” he says. “One day, I was enjoying a glass of *makgeolli* with elderly farmers burning leftover rice straw from their yearly harvest. Burning the straw is meant to get rid of pests and diseases, but what struck me was the ritual’s emotional significance.”

This rural custom turned into inspiration for the brewery. The front of the building is decorated

체성을 발전시켜나가고 있는 이유죠. 저는 우리가 입고 쓰고 마시는 모든 것이 발효와 연결될 수 있다고 생각하거든요.”

발효 화장품을 만들고 부산의 폐공장, 서울 한강의 방치된 섬을 각각 파인 다이닝 레스토랑 ‘복순도가 F1963’, 복합문화시설 ‘복순도가 노들섬’으로 발효시킨 김민규는 또 하나의 큰 발효 프로젝트를 시작했다. 향산리에 들어선 ‘365 발효마을’ 얘기다. “복순도가의 ‘도가’는 도시 도(都), 집가(家)를 씁니다. 이곳이 농촌과 도시를 잇는 매개가 되길 바라는 마음을 담아서 지은 이름이에요. 그 뜻을 실현할 공동체가 365 발효마을입니다. 도시의 청년들이 이곳 향산 마을에서 마을의 빈집, 제실 등을 활용해 지역 주민들, 장인 등과 함께 자신의 몸과 마음, 꿈을 발효시킬 수 있도록 지원하는 것이 목표입니다. 올해는 마을 내 공간을 바탕으로 커뮤니티를 운영하는 것이 계획이고, 더 나아가서는 이 지역에 청년들이 이주해 정착할 수 있는 공동체를 그리고 있습니다.” 술 마시러 놀러 와서 입맛에 쏙드는 술을 직접 빚는 경험, 술담는 잔으로 쓰인 지역의 전통 도기를 제 손으로 만들어보는 일이 곧 향산리 복순도가 마을에서 겪을 수 있는 여정이 된다. 지척의 술맛 돋우는 자연도 보태기 좋은 코스. 백두대간의 남동 정맥을 잇는 10개의 산을 이르는 영남알프스 안, ‘세월의 술잔’이라는 근사한 별칭을 가진 작래천 너럭바위에 앉아 옛 문인의 잠언을 떠올렸다. “사람에게 한가함보다 즐거운 것이 없다는 말은 할 일이 없다는 뜻이 아닙니다. 한가하면 책을 읽을 수도 있고, 명승지를 유람할 수도 있고, 내가 도음이 되는 벗을 사귈 수도 있고, 술을 마실 수도 있고, 책을 지을 수도 있다. 천하의 즐거움 중에 무엇이 이보다 더 클까?” (장조의 <유몽영> 중) 울주의 첩첩 산자락 아래 자리한 도가에서 그 ‘천하의 즐거움’ 속에 살짝 머무르다 왔다.

with braided rice straw, rubbed with ash and then fired to impart a deep black hue.

Inside, alcohol ferments away. Here, they stick to the traditional method of fermentation, using *nuruk* (fermentation starter) yeast from rice hand-grown by local elderly farmers. “This is the secret to the unique taste of Boksoondoga’s *makgeolli*,” explains Kim.

Kim says that he wants to expand the definition of “fermentation” so that it’s closer in meaning to “creation.” Having already created the fine-dining restaurant Boksoondoga F1963, in Busan, and the lounge bar Boksoondoga No-deul island, in Seoul, he has another project in the pipeline: Fermentation Village 365, a local space housing an artistic community. “I want this place to be a medium which connects the countryside and the city,” says Kim. “Fermentation Village 365 will be a place where young people come and immerse themselves in all things fermentation.” Kim’s plan is for local youngsters to run a community in the village, which would hopefully attract other young creative types to settle in the village.



### 여행자를 위한 추천 Recommendations for Visitors



**작래천과 파라소 폭포**  
너럭바위에 맑은 물이 고여 ‘세월의 술잔’이라는 별명이 생긴 작래천, 거친 기암과 절벽으로 둘러싸인 기세

좋은 신불산 아래 물 마를 날 없는 파라소 폭포는 술과 풍류의 낙을 돋울 만한 절경을 자랑한다.

**Jakgwaecheon Stream and Paraeso Waterfall** Jakgwaecheon Stream has been nicknamed “the glass of time.” At its most beautiful spot stands a pavilion with a great view. Further along is Paraeso Waterfall – famous as a place of prayer.



**배빵** 울주 배는 달기로 유명하다. 소월당에선 울주군 서생배, 삼남배를 조려 속을 채운 구움 과자 ‘배빵’을 만들어 여행자의

출출함을 채워준다. 소월당에서 직접 농사지어 말리고 더운 충담차와 특히 어울림이 좋다.

**Pear Bread** The pears in Ulju-gun County are known for their sweetness. Sowoldang is a tea room that serves both traditional Ulju tea and pear bread – a baked confectionery that is filled with Korean pear and is sure to satisfy one’s cravings.



**향산요** 함경북도 회령의 ‘회령유’에서 기원한 전통 방식을 고수해 만든다. 흙에 벗칠, 소나무 재, 돌가루를 섞은 유약을 더해 1300℃

고화도 안에서 구워 신비로운 푸른빛이 나는 것이 향산요의 고유함이다. 다구, 술잔, 꽃병 등이 있다.

**Hyangsanyo** The ceramics at this shop enhance the taste of Ulju’s alcohol and tea, and the pieces are made using traditional North Korean methods. Many useful items are available for purchase here, including teapots, bowls and vases.

## 땅끝 자연의 맛 해창주조장

### HAECHANG BREWERY

WRITTEN BY HA-YEON YEO

프리미엄 막걸리가 대세다. 막걸리는 노동자의 술, 서민의 술에서 이제 취향의 산물이 됐다. 자신에게 맞는 막걸리를 선택해서 먹을 수 있는 시대, 사람들의 개성만큼이나 다양한 막걸리가 유통되고 있는 요즘, 화제가 된 막걸리가 있다. 인공감미료를 첨가하지 않은 무첨가 막걸리의 대표 주자인 해창 막걸리다. 허영만 화백과 신세계 정용진 부회장 등 유명 인사들이 '인생 막걸리'라 칭한 막걸리. 6도, 9도, 12도, 15도, 18도 등 선택의 폭이 넓지만 그 진가는 18도 막걸리에서 드러난다. 막걸리 도수 18도에 가격이 11만 원, 병 패키지에 '롤스로이스'가 그려져 일명 '롤스로이스 막걸리'라 불리는 '해창 18도'는 지난해 출시되자마자 주류 업계에서 뜨거운 감자였다.

해창 막걸리는 해남에서 태어났다. 예부터 물 좋고 공기 맑은 곳에서는 자연스럽게 훌륭한 술이 만들어졌다. 한반도 최남단, 땅끝마을 해남은 맑은 물과 온화한 기후로 질 좋은 농산물을 재배하기에 최적의 환경을 갖췄다. 좋은 쌀과 깨끗한 물이 넘쳐흐르는 해남에서 해창 막걸리의 탄생은 필연적이라 할 수밖에 없다.

해남 화산면 해창길. 서울에서 5시간 30분을 차로 달려 도착한 해창주조장 앞길에는 바다로 이어지는 삼산천이 흐르고 주변에는 너른 들이 펼쳐졌다. 커다란 소나무가 호위하는 입구를 지나 40여 종의 수목이 빼곡히 자리한 아담한 정원에 다다랐다. 작은 연못과 무심하면서도 절도가 느껴지는 수목들 사이로 고양이들이 뛰는다.

막걸리의 맛도 정평이 나 있지만 주조장의 평화로운 정원은 여행객에게도 쉬어가기 좋은 장소다. 주조장의 살림집과 정원은 1927년, 일본 군마현에서 태어나 해남에 정착해서 살던 '시바다 히코헤이'에 의해서 조성됐다. 쌀 창고를 운영하면서 일본을 오가며 미곡상을 하던 시바다 히코헤이가 일본으로 돌아간 후 2대 주인이 이곳에서 주조장을 시작했고, 3대 주인을 거쳐 2008년부터 오병인, 박리아 부부가 4대 주인이 됐다. 막걸리에 대한 사랑이 남달랐던 부부는 막걸리 학교에서 양조를 익혔고, 수년의 연구에 걸쳐 현재에 이르렀다.

오병인 대표가 프리미엄 막걸리를 만들게 된 이유는 이렇하다. "한국에 약 700여 개의 막걸리 만드는 곳이 있는데, 다 차별화가 안 돼 있어요. 막걸리가 한국을 대표하는 술이라고 하는데, 가격이 1달러가 안 된다는 게 말이 안 된다고 생각했어요. 한국을 대표하는 술, 국격에 맞는 술을 개발

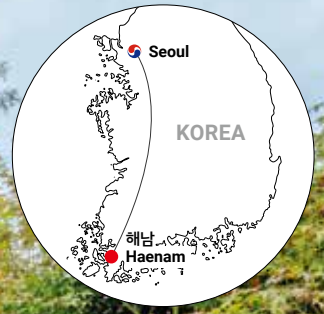


1. 주조장 앞에는 일제강점기 때 만들어진 곡물 창고가 있다. In front of the brewery is a warehouse for storing grain that was built during the Japanese occupation of Korea (1910-1945).

2. 프리미엄 막걸리의 진수를 보여주는 해창 18도 Haechang Makgeolli's 18 Degrees is the essence of premium makgeolli.

Premium *makgeolli* (undistilled rice wine) is having a moment. Of all the *makgeollis* made without artificial sweeteners and additives, Haechang Makgeolli is the most well-known. Haechang Makgeolli comes in a range of strengths – from 6% to 18% – but it is the 18% version that best reveals the beverage's strengths. Haechang 18 Percent was launched last year priced at ₩110,000 (\$96) and quickly became the talk of the *makgeolli* industry.

Haechang Makgeolli was created in Haenam-gun County, Jeollanam-do Province. The pure water and mild climate of Haenam, at the southernmost point of the Korean Peninsula,



해야겠다고 생각했죠. 그게 바로 해창 18도입니다. 막걸리로서는 세계에서 가장 비싼 술이죠. 재료가 달라요. 시중의 막걸리보다 재료비가 20배는 비싸죠. 유기농 찹쌀과 유기농 해남산 햅쌀을 사용합니다. 맛있는 막걸리가 만들어지기 위해서는 물과 환경적인 조건, 이를테면 온도, 습도, 발효 시간이 중요하죠. 좋은 발효가 일어나기 위해서는 짧게는 20일, 길게는 60일 정도의 시간이 필요합니다. 발효 시간이 길고 생산량이 적으니 이윤만 생각하면 손해죠. 해창 막걸리에는 첨가물이 들어가지 않아요. 해창 막걸리의 단맛은 찹쌀에서 나오죠. 찹쌀이 영어로 'sweet rice'거든요.”

18도 막걸리를 들이켰다. 마치 플레인 요구르트를 떠먹는 듯 걸쭉하면서 밥을 오래 씹어서 나는 부드러운 단맛과 목직한 목 넘김이 프리미엄 막걸리의 진수를 보여주는 듯했다.

14년여 동안 막걸리를 만들면서 오병인 대표의 삶의 철학도 바뀌었다.



해창주조장 오병인 대표  
Haechang Brewery CEO Byeong-in Oh



make for high-quality agricultural products.

It takes us over five hours to drive to Haechang Brewery from Seoul. The brewery is surrounded by open fields and fronted by Samsancheon Stream. Making our way through the entrance, lined with pines, we arrive in a snug garden.

The brewery's original house and garden were built in 1927 by Japanese rice merchant Shibada Hikohei. Born in Gunma Prefecture, Japan, Shibada lived in Haenam and traveled to and from Japan while operating a rice factory. Upon his return to Japan, the building's second owners launched a brewery on the site, and after the third owners bought and sold the building, its current owners, Byeong-in Oh and Lia Park, took over in 2008. Having both studied distillation at a *makgeolli* institute, the married couple had a special love of *makgeolli*. It has taken them both years of research to reach the point they are at today.

Oh reflects, "*Makgeolli* is said to be the quintessential Korean alcohol, but it didn't sit right with me that a bottle typically costs under \$1.

“술이란 공산품이 아니라, 미생물이 고두밥을 먹고 열심히 활동하며 산 결과로 만들어지는 것이에요. 미생물이지만 생명의 신비와 오묘함을 느낄 수 있죠. 막걸리를 주조하면서 자연의 섭리에 대해 깨닫게 되었거든요. 이 지구의 주인이 인간이라는 오만을 버려야 한다고 생각해요. 모든 생명체는 공존하게 만들어졌어요. 우리 집의 주인이 고양이들이던 것처럼요.”

오병인 대표는 천천히, 느린 시간 속에서 발효된 막걸리도, 주조장 정원을 뛰노는 30여마리의 고양이도 모두 자연의 일부라고 생각한다.

“쌀의 역사가 1만 5000년 되는데, 오래전(삼한시대)부터 쌀로 술을 만든 민족은 한국밖에 없어요. 막걸리는 사람의 손으로 만들어진 술로 역사가 오래되었는데도 그에 비해 많이 알려지지 않았죠. 또 막걸리는 건강학적으로도 완벽한 술이에요. 칼슘, 단백질, 효모라는 유산균이 들어 있으니까요.”

이 귀한 막걸리를 어떤 음식과 곁들여 먹으면 좋을까? 오 대표는 막걸리를 김치, 파전과 함께 먹어야 한다는 고정관념을 버리라고 말한다. “해창 막걸리는 3년 묵은 천일염을 뿌려 구리 석쇠에 구운 암소 한우 갈빗살, 10월에 채취한 양양 자연산 송이버섯을 곁들여 먹거나, 도미회에 자연산 와사비, 폰즈소스와 같이 페어링하면 완벽합니다.”

해창 18도에서 더 나아가 ‘해창 아폴로21’을 출시할 예정이다. “달에 처음 착륙한 아폴로11호의 이름에서 착안한 아폴로21은 환경이 오염된 답답한 지구에서 벗어나 우주로 향하고 싶은 미래의 희망을 담은 막걸리입니다.” 유명 작가의 작품인 도자기 병에 24K 금 한 돈이 첨가된 외형에 더 오랜 시간과 정성이 들어간 21도의 고도주로 출고가 110만 원(예정)이라는 막걸리. 전례 없는 이 막걸리가 어떤 맛일지 사뭇 기대된다.

I wanted to create an alcohol that represented Korea and matched our sense of national pride. That’s Haechang 18 Percent, the world’s most expensive *makgeolli*. Its ingredients are like no others, costing 20 times more than those in commercial *makgeolli*. We use organic glutinous rice and fresh organic rice from Haenam.” I try the 18 percent *makgeolli* for myself. It’s thick, and the subtle sweetness reminds me of rice chewed for a long time. It certainly feels like a premium *makgeolli*.

But Haechang 18 Percent isn’t the ending of this story. The brewery has plans to release Haechang Apollo 21, which is “inspired by the first landing on the moon” and will “encapsulate our hope for a future escape from this polluted Earth into space.” An accumulation of even more time and even more dedication, Apollo 21 will come in a ceramic bottle adorned with 24-karat gold and designed by a well-known artist. Each bottle is expected to sell for ₩1.1 million (about \$950). One can only imagine what this unprecedented *makgeolli* will taste like. We are eagerly waiting to find out.



### 여행자를 위한 추천 Recommendations for Visitors



**4est 수목원** 황산리 봉동 골짜기에 자리한 수목원으로 국내 최대 면적의 수국정원과 팜파스그래스 정원, 시원하고 넓은 잔디

광장 등이 조성돼 있다. 계절별로 분홍꽃축제, 수국축제, 팜파스축제 등 다양한 축제가 열린다.

**4est Arboretum** Nestled in Bongdong Valley, in Hwangsang-ri Township, below Duryunsan Mountain, this arboretum boasts Korea’s largest hydrangea garden as well as a pampas grass garden and a refreshing and spacious garden square.



**설아다원** 두륜산 남쪽 자락에 자리 잡은 다원으로 주인 부부가 28년간 정성스레 가꾼 차밭이 약 3만 3000m(1만여 평)에 달한다.

수확철에는 직접 차잎을 따 차 만들기 체험을 할 수 있으며, 차 명상과 풍물 체험도 할 수 있다.

**Seola Dawon** Discover the Haenam region’s tea traditions at this tea garden at the base of Duryunsan Mountain. During harvest season, visitors can pick tea leaves and make their own tea as well as experience a tea meditation ceremony.



**고구마빵** 고구마는 해남의 대표 특산물. 해남 피낭시에의 고구마빵은 해남 고구마와 해남 쌀을 사용하여 달짝지근한 맛과

쫄깃한 식감이 환상의 조화를 이룬다. 고구마 모양의 빵 안에 해남 고구마가 가득 들어 있다.

**Sweet-Potato Bread** Haenam sweet potatoes are rich in dietary fiber and high in sugar. Pinancier, in Haenam, uses locally grown sweet potatoes and rice to make its famous sweet-potato bread. The result is crunchy and chewy at the same time.

## 즐거움의 맥거리 생활 호랑이배꼽양조장

### TIGER BELLY BUTTON BREWERY

WRITTEN BY SO-HEE KIM

밝은세상영농조합, 호랑이배꼽양조장이 위치한 경기도 평택 포승읍. 서울에서 1시간 30분이면 푸른 들녘과 색색깔의 과실을 품은 과수원, 높지 않은 산이 펼쳐지는 농촌 마을에 다다른다. 한반도 지도를 호랑이 형상에 빚대었을 때 배꼽 자리에 위치한 평택은 벼와 과실이 익는 지극히 농촌다운 풍경을 지녔지만 동시에 바다와 인접한 어촌 마을이기도 하다. 쌀과 배가 유명하면서도 코다리찜, 게장 등이 발달한 이유다. 이곳의 쌀은 독특한 지리적 환경에서 자란다. 해풍을 맞고 자라 쌀알이 상대적으로 작고 개화 시기도 느리다. 또 수돗물이 아닌 깨끗한 지하 암반수로 농사를 짓는데 이런 환경 속에서 자란 까닭에 밥맛이 더 달고 맛있다. 이는 이곳이 맥거리를 빚기에 최적의 장소라는 뜻이다.

호랑이배꼽양조장은 처음 술을 빚기 시작한 창립자 이계송 화백을 비롯해, 그의 아내이자 국제슬로푸드한국협회 '맛의 방주'에 등재된 '준치김치 명인' 이인자 씨, 현재 호랑이배꼽양조장을 이끌고 있는 딸 이혜인 대표, 이혜범 디자이너까지 4명의 가족이 운영하고 있는 양조장이다. 이 가족은 대를 달리하며 600년 넘게 한자리에 터를 잡고 살아 평택에 대해 누구보다 잘 알고 있는 토박이 집안이다. 이계송 화백이 처음 맥거리를 빚게 된 건 10여년 전 프랑스 남부 프로방스로 양조장 여행을 다녀오면서부터였다. 이 화백은 평택을 찾은 사람들의 귀갓길에 우리 농산물로 만든 '무언가'를 하나씩 들려주고 싶은 마음이 컸다. 그는 현재 양조장이 위치한 터에서 정미소를 하던 부모가 술을 빚던 풍경을 기억해냈고, 좋은 쌀이 자라고 암반수가 흐르는 평택의 '테루아'를 떠올렸다.

"우리 양조장에서 술을 빚을 때 가장 중요하게 생각하는 건 쌀의 신선도예요. 쌀을 익힌 고두밥으로 맥거리를 빚는 보통의 방식이 아닌 생곡을 으깨서 맥거리를 빚기 때문이에요. 묵은 쌀이 아닌 햅쌀만을 이용해서 술을 완성하죠. 여기엔 여느 양조장과 다르게, 없는 것이 몇 가지 있어요. 하나는 쌀을 찌는 증자이고 다른 하나는 쌀 저장고예요. 쌀 저장고가 없다는 것은 도정 후 바로 사용한다는 의미죠." 이혜인 대표의 말이다. 호랑이배꼽양조장은 백미와 함께 현미를 사용하는데 이는 술의 지배적인 향이나 매력에 '겉질'에서 나온다 생각하기 때문이다. "우리 가족은 이론적으로 연구하기보다 무엇이든 직접 실험해보고 결과를 얻는 사람들이에요. 현미를 썼더니 겉질에서 나오는 향이 맥거리의 맛을 더욱 경쾌하게 만들어줬어요." 이 대목에선 창립자인 이계송 화백의 자부심이 드러난다. "생



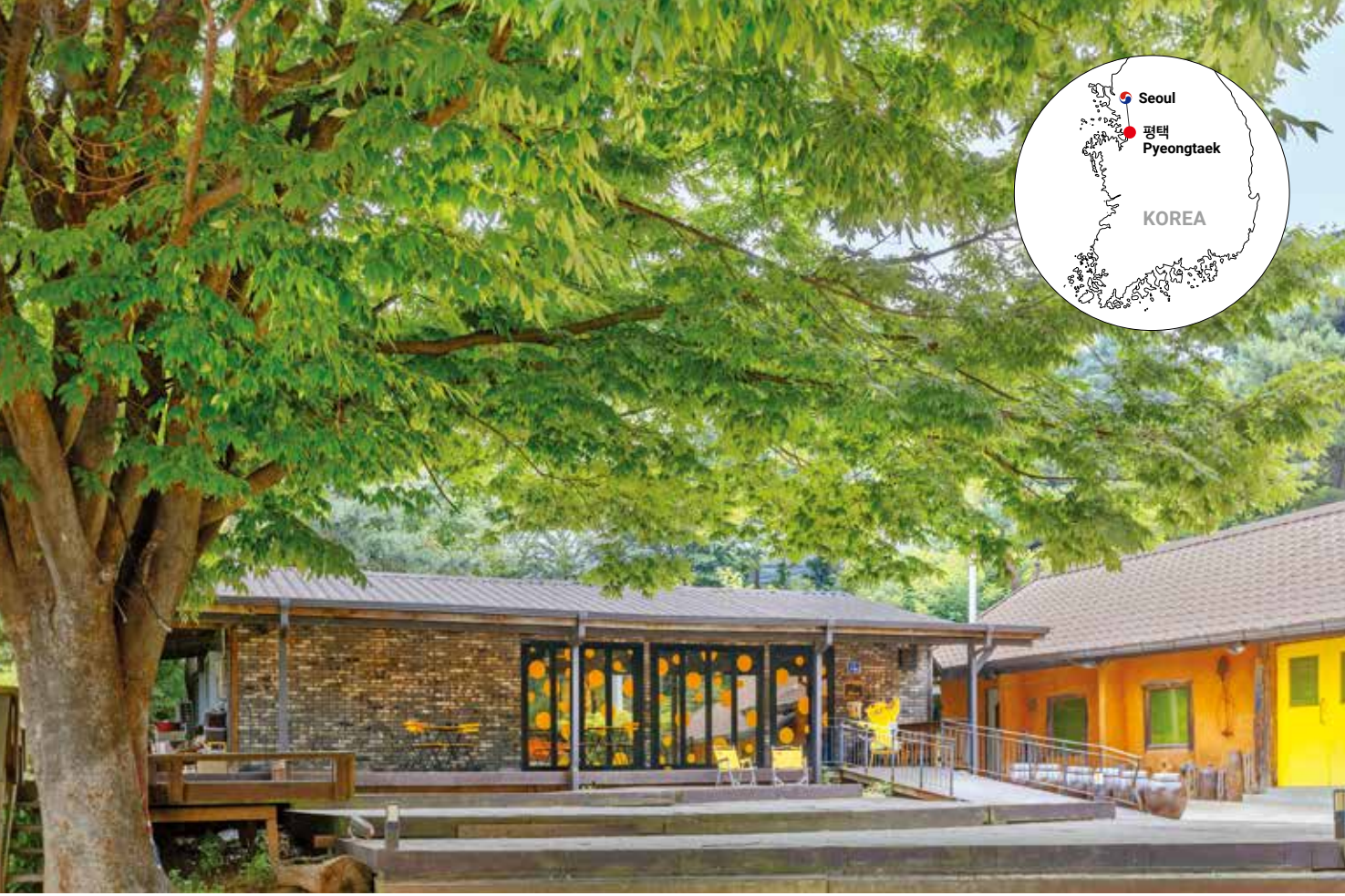
1 자연을 벗 삼은 호랑이배꼽양조장의 작은 정원  
Visitors can commune with nature in the small garden at Tiger Belly Button Brewery, in Pyeongtaek, Gyeonggi-do Province.

2 맑은 빛을 지닌 호랑이배꼽양조장의 맥거리엔 가볍고, 생기 있는 맛을 지녔다.  
The makgeolli at Tiger Belly Button Brewery sparkles in the light and has a refreshing taste.

Tiger Belly Button Brewery is located in Po-seung-eup Town, Pyeongtaek, Gyeonggi-do Province, about 1.5 hours south of Seoul by car. If the Korean Peninsula is shaped like a tiger, then Pyeongtaek is the tiger's navel. It's both a fishing village and a rural area lush with rice fields and pear orchards.

The region is also unique in terms of rice farming. The rice grown here in harsh winds and watered with bedrock water is sweeter and tastier than most, making it an ideal spot for brewing *makgeolli* (undistilled rice wine).

Tiger Belly Button Brewery is a small brewery run by a family of four: artist and brewery



쌀로 이런 맛의 술을 빚는 집은 이곳밖에 없어요. 술을 빚는 데 불을 사용하지 않는 걸 '무화정주' 방식이라 하는데, 그런 관점에서 보면 이 술은 생식 막걸리예요. 예로부터 제사를 지낼 땐 절대로 익힌 술을 쓰지 않았습  
니다. 익히지 않고, 발효시켰죠. 맑은 물을 쓰고 천연 효모가 살아 있는 생  
막걸리, 이는 우리 민족의 발효 문화를 잘 반영한 술이라고 생각해요.”  
이곳 양조장에서 빚은 막걸리는 100일이 넘어서야 맛이 든다. 생쌀로 술  
을 빚으면 익힌 쌀을 쓰는 것보다 시간이 오래 걸리기 때문. 40일 발효,  
100일의 저온 숙성. 그 긴 시간을 견뎌야 이곳의 막걸리가 만들어진다.  
맛은 어떨까. 막걸리를 잔에 따르자마자 향긋한 배 향이 퍼진다. 강한 탄  
산보다는 은근함이 느껴지고 막걸리 특유의 묵직함 대신 산뜻하고 개운  
한 맛이 강하다. 이 대표는 호랑이배꼽양조장의 막걸리를 '여백이 있는  
맛'이라 표현한다. "막걸리는 라이트한 맛을 내면 안 된다고 하시는 분들  
이 있어요. 하지만 저희는 늘 경계 밖으로 나가는 사람들이죠. 이해하기



이혜인 대표와 창립자인 이계송 화백  
CEO Hye-in Lee and founder Kye-song Lee



founder Kye-song Lee; food researcher In-ja Lee; CEO Hye-in Lee; and designer Hye-bum Lee. Kye-song began brewing *makgeolli* after visiting a brewery in the south of France 10 years ago. He knew that Pyeongtaek's sweet rice and spring water would make for delicious *makgeolli*. Tiger Belly Button Brewery uses a mix of polished white and unpolished brown rice for its *makgeolli*. "Our family likes to experiment in order to get the best results, rather than sticking to theoretical research," says Kye-song. "I tried using brown rice, and the flavor from the skin made the *makgeolli* taste that much more refreshing."

The *makgeolli* brewed here only develops its taste after 100 days. This is because brewing alcohol using raw rice takes much longer than using rice that is cooked. The alcohol brewed at Tiger Belly Button Brewery is fermented for 40 days and then aged at a low temperature for a further 100. It is only after this period that the *makgeolli* is ready to be enjoyed.

But what does it taste like? A fragrant aroma

쉽고, 마시기 좋고, 맛있는 술. 관능적으로 술을 평가하는 것이 아니라 사람들이 좀 더 내려놓고 편안히 우리 술을 즐겼으면 좋겠어요.” 긴장감 없이 즐기는 ‘쉬운 술’이었으면 한다는 이곳의 막걸리는 음식의 맛을 해하지 않은 탓에 다양한 음식과 뛰어난 페어링을 자랑한다.

이 가볍고 생기 있는 막걸리의 성격만큼 시음장도 독특하다. 이 화백이 그린 큼지막한 그림이 전시된 이곳은 시음장. “음악회를 할 땐 공연장, 음식을 대접할 땐 레스토랑, 시음을 할 땐 시음장이 돼요.” 이계송 화백의 말처럼 이곳은 모두에게 열려 있는 ‘사랑방’이다.

시음장에서 화백이 그린 큼지막한 그림만큼이나 눈길을 사로잡는 건 자신의 배꼽을 쭈욱 가리키고 있는 호랑이 마스코트 ‘꼬비다’. 몇 해 전부터 이헤인 대표가 본격적으로 사업의 전면에 나서며 호랑이배꼽막걸리는 또 한 번의 변화를 맞았다. “막걸리라는 주종을 가졌음에도 우리 브랜드가 젊고 트렌디하다고 말해주는 분들이 많아요. 개인적으로 트렌드를 좇는다는 말은 맞지 않는 것 같아요. 다만 우리가 좋아하는 걸, 조금 더 쉽고 친숙하게 설명하는 방식들을 생각해요. 평택의 지리적 특성을 말로 설명하기보다 배꼽을 드러내고 있는 호랑이 캐릭터를 만든다든지, ‘즐거운 막걸리 생활’을 위한 칠링 백과 잔을 만드는 것처럼요.”

평택의 가을은 황금 들녘 위로 새빨간 노을이 빛을 드리우는 계절. 가을에 호랑이배꼽양조장을 찾으면 동화 같은 풍경을 마주하게 된다. 가족의 오랜 로컬리즘을 보여주는 한옥의 굴뚝에선 연기가 피어나고, 큰 그늘을 드리우는 키가 큰 나무는 바람에 나부긴다. “바람이 머물다 간 들판에~”라는 가사를 지닌 동요 ‘노을도 이곳 평택에서 비롯됐다. 농촌, 농부들이 만들어낸 가장 우리다운 자연 경관. 그 속에서 마시는 막걸리는 느긋하고, 가볍다.

arises as soon as the *makgeolli* is poured from the bottle, and its carbonation is subtle. Unlike typical *makgeolli*, which can be heavy to the palate, its taste is fresh and crisp.

The tasting room at Tiger Belly Button Brewery is just as unique as the light, fresh *makgeolli* brewed here. Large paintings by Kye-song – including an eye-catching one of the brand’s tiger mascot – hang there, making it both a tasting room and an art gallery. Even the CEO finds it hard to define this space.

In the fall, a visit to Tiger Belly Button Brewery is a truly magical experience. A trail of smoke rises from the chimney of the Lee family’s ancestral home while tree leaves flutter gently. The children’s song *Noeul (Setting Sun)*, which contains the line “The field where the wind meanders,” was written in Pyeongtaek, a place where the scenery reflects the timeless farmers who work the paddies. *Makgeolli* brewed here cannot help but be wonderful and light.

관련 영상은 디지털 매거진에서 확인하세요.  
You can view the related video in the digital magazine.



Info

### 여행자를 위한 추천 Recommendations for Visitors



**수도사** 원호대사가 해골 물을 마시고 깨달음을 얻었다는 터에 지리한 절. 사찰 음식을 배우고 맛볼 수 있는 ‘한국전통사찰음식문화

연구소’가 있다. 사찰 음식 명인 ‘적문 스님’이 공양의 세계를 ‘사찰 음식’이라는 코드로 풀어낸다.

**Sudosa Temple** It is said that the Ven. Wonhyo drank water from a skull and attained enlightenment at Sudosa Temple. The site is also home to the Institute of Traditional Korean Temple Food Culture, where visitors are welcome.



**라이스칩** 평택로컬푸드 직매장에 가면 평택에서 자란 다양한 농산물을 한자리에서 만나볼 수 있다. 합리적 가격으로 품질 좋은

농산품을 살 수 있는 곳. 쌀이 좋은 평택답게 쌀을 원료로 한 다양한 식품을 판매 중이다.

**Rice Chips** The Pyeongtaek Farmer’s Market offers a variety of locally grown agricultural products. Of all of the high-quality and reasonably priced products available, pear sauce and rice chips are particularly popular and locally esteemed.



**평택호 관광단지** 너른 호수를 끼고 다양한 볼거리가 펼쳐지는 곳. 길게 이어지는 목조 수변 데크를 걸으며 호수를 감상하고

고요한 시간을 가질 수 있다. 한국소리터, 평택호 예술관에선 다양한 전시물을 감상할 수 있다.

**Pyeongtaekho Tourist Complex** Alongside the lake are lots of things to see. You can enjoy a quiet, peaceful stroll along the long boardwalk, and you can see various exhibits at the Korea Soritor Arts Center and Pyeongtaek Lake Art Center.

# JOSEPH LIDGERWOOD'S AUTUMN CUISINE

‘에빗’ 조셉 리저우드의 가을을 담은 요리, 꽃감과 한우 구이

Joseph Lidgerwood, the chef at EVETT, Seoul, was awarded the first Blancpain Young Chef Award by the Michelin Guide. Here, he shares his culinary adventures and challenges. Known for incorporating homegrown ingredients into his offerings, the chef has chosen to introduce a comforting autumn dish featuring dried persimmons, a humble ingredient that is beloved among the Korean people.



---

WRITTEN BY JIN RYU  
PHOTOGRAPHY BY KWA-YONG LEE  
ILLUSTRATION BY SUNG-HEUM JO



<미쉐린 가이드 서울>이 올해 처음으로 선정한 '영 셰프'에 오른 '에빛'의 조셉 리저우드는 자신의 모험과 도전을 식탁 위에서 나눈다. 한국 사람들에게겐 지극히 흔하며 일상적인 식재료를 파인 다이닝의 영역으로 이끈 그가 '곶감'으로 제안하는 가을 보양 요리.



“우리에게 중요한 건 재료와 음식을 제시하는 방식입니다. 우리가 한국의 식재료를 다루는 방식을 손님들이 특별하게 보셨으면 해요. 근사한 음식을 만들기 위해 러시아나 프랑스에서 값비싼 재료를 수입할 필요가 없다는 사실을 말이죠. 그게 바로 제가 에빗의 고객에게 선사하고 싶은 경험이에요.”

“I think the way that we present our ingredients and food, we want the guests to really see the ingredients that we have in Korea as special.”

레스토랑 '에빗'의 웹사이트 첫 화면. 깊은 새벽, 망망한 바다 한복판에 떠 있는 고깃배와 곧이어 나타나는 셰프 조셉 리저우드의 비장한 얼굴. 어부와 함께 그물을 건져 올리며 그는 자신의 공간을 찾는 이들에게 이런 말을 전한다. “전에 맛본 적이 있지만 다른 관점을 제시하는 무언가가 있는 음식, 자라면서 평생을 함께해온 재료이지만 ‘이게 대체 뭘까?’라는 궁금증을 갖게 만드는 음식을 경험하게 해주고 싶습니다.”

에빗을 설명할 때 사람들은 종종 ‘<미쉐린 가이드> 1스타’ 레스토랑, <미쉐린 가이드 서울> 올해의 영 셰프, 나파의 ‘프렌치 런드리’, 런던의 레드버리 출신 같은 수식어를 붙이지만 진짜 정체성은 이 말 안에 있다. 2019년부터 에빗을 이끄는 셰프 리저우드는 한국의 제철, 지역 식재료로 장리에 국한하지 않는 창의적이고 기발한 음식을 선보인다. 접시 위에 펼쳐는 재기 넘치는 아이디어만큼이나 걸어난 자취도 흥미롭다. 2016년, 친구이자 동료들과 함께 뉴욕, 샌프란시스코, 타이베이, 호찌민, 방콕, 베이징, 에베레스트 등 11개국 16개 도시를 떠돌며 팝업 레스토랑을 연 ‘원 스타 하우스 파티’ 프로젝트 얘기다. “처음엔 뉴욕에서 시작해 샌프란시스코에서 끝낼 예정이었어요. 한

On the Seoul restaurant EVETT’s website, a video appears of a fishing boat floating in the middle of the sea at dawn. Chef Joseph Lidgerwood’s resolute face appears next. As he lifts a fishing net with a fisherman, he tells the audience, “I want people to have food that they’ve maybe tasted before, but something that challenges their perception of it. Something that makes them think; ingredients they’ve grown up with their whole life, and then, suddenly, it’s turned on its head.”

Lidgerwood, who has been running the restaurant since 2019, serves creative and whimsical food using seasonal, regional Korean ingredients. The chef’s life path has been as interesting as his culinary conceptions. There’s much more to his story than his time at famous restaurants such as The French Laundry, in the Napa Valley, U.S., and Ledbury, in London, U.K. In 2016, Lidgerwood took part in a project with friends and colleagues that involved opening pop-up restaurants in 16 cities in 11 countries. “We were only supposed to do New York and San Francisco. We built a pop-up restaurant in New York and it sold out, and we did a

달 휴가 정도로 생각했죠. 그런데 표가 매진되고 반응이 꽤 좋은 걸 보며 (집으로) 돌아갈 생각이 사라졌어요. 마침 우리 모두 아시아에 관심이 많았고, 각기 다른 식재료, 음식, 문화를 가진 사람들이 '다이닝'을 통해 연결되는 경험이 흥미로웠어요. 무엇보다 새로운 세계를 탐구하고 싶은 마음이 강했습니다. 지극히 이성적인 선택이었죠.”

그 여정으로 리저우드의 삶은 '모험' 그 자체가 됐다. 정착지로 염두에 두지 않았던 한국이 마지막 목적지가 된 건 역동적이며 다채로운 한국의 식재료가 그의 탐구욕을 전방위적으로 자극했기 때문이다.

“한국에 오기 전, 이 나라에 대해 아는 거라곤 삼겹살과 김치뿐이었어요. 저는 계속해서 저 자신을 낯선 환경 속에 몰아넣고 싶었습니다. 올해가 한국에서 세 번째 맞이하는 여름인데도 여전히 모르는 것, 탐구해야 할 것투성이예요. 최근엔 살구도, 복숭아도 아닌 어떤 과일을 만났는데, 그게 '비파'라는 사실을 처음 알게 됐죠.”

2주마다 제철 식재료가 바뀌는, 사철이 아닌 '24절기'라는 달력을 가진 나라는 모험가를 끊임없이 자극한다. 자신의 주방에서 쓰는 식재료가 나오는 현장을 '전부' 가본다는 마음가짐으로 리저우드는 식당이 문을 닫는 날마다 전국 곳곳으로 떠난다. 어떤 환경에서 재배하고 수확하는지 직접 보고 겪어야 재료를 깊이 이해할 수 있다고 믿기 때문이다. 그렇게 다녀온 여정들은 허투루 버리는 것 없이 고스란히 영감과 기록으로 남는다. “명인들과의 만남에서 깊은 감명을 받습니다. 전통 장 명인 기순도 님, 매실 명인 홍쌍리 님이 특히 기억에 남아요. 대를 이어 꾸준

pop-up restaurant in San Francisco and it sold out. I'd only taken a month off; I was supposed to go back and start another job. But by that point, it was like, why would I?” says Lidgerwood. “We started focusing a lot in Asia because that's where a lot of our interest was at the time. And we'd just try to make it as fun as possible because we'd worked in very formal, very strict restaurants.”

Through this journey, Lidgerwood's life became an adventure. He settled in Korea, a place that he'd never had in mind as his final destination, because the dynamic, colorful ingredients inspired him to explore locations all over the country. “Before I came to Korea, I knew nothing about Korean food. The only thing I'd ever seen was Korean barbecue and kimchi. As a chef, I always wanted to be pushing myself and learning and discovering. This year is our third summer season, and we're still finding new stuff,” he says, going on to mention his discovery of *bipa*, a type of loquat.

A country where the seasonal ingredients change every two weeks, Korea provides constant stimulation for adventurers. Determined to visit all of the localities from which the ingredients he uses originate, Lidgerwood travels across the country on his days off. He believes that he can only deeply understand the ingredients he uses by personally seeing and experiencing the environments in which they are grown and harvested. Those journeys become his inspiration. “I think, in general, of the trips I've conducted, meeting



1. 감은 적당한 크기로 잘라 끓인다. 제철 감과 꽃감을 1:1 비율로 넣는다.  
Cut persimmons into medium-sized pieces and bring them to a boil. Use fresh and dried persimmons in a 1:1 ratio.
2. 소고기는 구운 시간의 절반만큼 레스팅한다.  
Let the beef rest for half of the time that it was grilled.
3. 감으로 만든 '과일 가죽'을 고기 크기에 맞게 잘라 구운 한우 위에 얹는다.  
Cut enough dried persimmon "leather" to cover the beef, and place it on top.



## 요리 팁 Cooking Tips



### 재료 선택

가을에 수확한 제철 햇감을 쓴다. 반건시보다는 단맛이 깊은 꽃감을 쓰길 권한다.

### Selecting the Ingredients

Use fresh persimmons harvested in the fall. Dried persimmons with a deep sweetness are recommended.



### 재료 준비

소고기는 냉장고에서 미리 꺼내둔다. 고기의 상태가 실온과 같은 온도가 됐을 때 조리하면 골고루 익는 데 도움이 된다.

### Preparing the Ingredients

Take the beef out of the refrigerator in advance. Cooking the meat at room temperature helps the meat to cook evenly.



### 먹는 방법

소스는 먹기 직전, 고기, 감 가죽 (과일 가죽) 위에 살짝 뿌린다. 마리골드 꽃잎을 하나씩 따서 장식한다.

### Plating the Meal

Just before eating, place the persimmon leather over the meat and lightly pour sauce over the top. Add marigold flower petals for decoration.

히한길을 걷는 분들을 보면 절로 겸손한 마음이 되거든요. '내가 할 수 있는 한 가지 일에 집중하고, 그 일에서 성취를 일궈내자'는 다짐이 일기도 하고요."

한국에서 가장 오래된 기순도의 씨간장, 된장과 간장을 사용한 음식이 에빗의 식탁에 오르는 이유는 그런 만남의 결과다. 에빗의 테이블 앞에 앉은 고객들은 파인 다이닝에서 응당 사용하는 고급 식재료가 딱히 없어도 만족감을 표한다. "트뤼프나 푸아그라, 캐비어 등의 식재료를 멀리하려고 노력하는 편이에요. 물론 맛있는 재료지만 이런 게 어디에나 어울린다고 생각하진 않아요. 김밥에 트뤼프를 넣었다고 해서 그게 '새로운 한식'이 되는 건 아니거든요." 리저우드는 말한다. "우리에게 중요한 건 재료와 음식을 제시하는 방식입니다. 우리가 한국의 식재료를 다루는 방식을 손님들이 특별하게 보셨으면 해요. 근사한 음식을 만들기 위해 러시아나 프랑스에서 값비싼 재료를 수입할 필요가 없다는 사실을 말해주고, 그게 바로 제가 에빗의 고객에게 선사하고 싶은 경험이에요."

지극히 평범하고 흔한 한국 식재료를 파인 다이닝의 영역으로 끌어 올리는 모험가 리저우드가 가을철 몸에 양기를 더해줄 음식으로 준비한 것은 꽃감으로 맛을 더한 한우 구이. 제철 감과 꽃감에 물, 옥수수 전분을 섞어 끓인 뒤 말린 달콤한 '과일 가죽'을 잘 구운 한우 스테이크 위에 덮고 그 위에 감, 들기름, 당근즙으로 만든 감소스를 부어 먹는 색다른 음식이다. "꽃감의 질감과 풍미가 흥미로웠어요. 저는 고기와 단맛이 잘 어울린다고 생각하거든요. 그래서 꽃감의 달콤함으로 소고기의 느끼함을 잡고 풍미를 더해주는 요리를 만들어봤습니다."

본 적도, 상상한 적도 없는 이 창의적인 조합과 물성, 경험은 낯설음 감수할 준비가 된 모험가만이 누릴 수 있는 특권이다. 늘 "지금까지 배운 모든 것, 축적한 것을 기꺼이 제쳐둘 준비가 되어 있다"고 말하는 리저우드. 그의 모험과 실험을 받아들일 준비가 된 사람만이 탐험가가 선사하는 최고의 경험을 맛볼 수 있다.

the culinary masters has probably had the most impact," says Lidgerwood, naming Soon-do Ki, the master of Korean traditional *jang* (fermented pastes), and Ssang-ri Hong, the master of fermented *mae-silcheong* (green plum syrup). In fact, the reason that a specific soy sauce and *doenjang* (fermented soybean paste) appear in the food on EVETT's table is due to the influence of Soon-do Ki.

Above all, the chef wants to show that Korean foods and ingredients are as valuable as those found in gourmet cuisine. Lidgerwood has brought such everyday ingredients into the realm of fine dining, preparing an energizing fall dish: grilled Korean beef with persimmons. "I am always ready to set aside everything that I have learned and accumulated," he explains, believing that a chef who wants to push cuisine forward can't be risk-averse or worried about criticism. Accordingly, only those who are prepared to embrace the adventures and experiments of a tirelessly exploring chef will be able to enjoy Lidgerwood's creations to the fullest.

꽃감과 한우 구이  
Grilled Korean Beef  
With Persimmons



**재료**

1등급 한우 100g, 감 1kg, 꽃감 1kg, 옥수수 전분 100g, 물 300g, 모과 1kg, 버터 150g, 물 100g, 아니스히습 10g, 설탕 200g, 씨뺀감 200g, 매실청 30g, 당근즙 200g, 들기름 50g, 마리골드꽃잎(식용)

**만들기**

1. 하루 전, 감으로 과일 가죽을 만들어둔다. 냄비에 물, 감, 꽃감, 옥수수 전분을 넣고 끓여 한 김 식힌 후 블렌더로 곱게 간다. 내용물을 매트 위에 얇게 펴듯 깐 후 밥새 말린다.
2. (튀레) 냄비에 모과, 버터를 담고 약한 불로 부드러워질 때까지 익힌 후 물, 설탕, 아니스히습을 넣고 수분의 70%가 날아갈 때까지 온근히 끓인다. 블렌더에 넣고 곱게 갈아둔다.
3. (소스) 들기름에 씨뺀감을 넣고 갈변하지 않을 때까지 둥근하게 끓이다가 매실청, 당근즙을 넣는다. 곱게 간 후, 당근즙으로 원하는 농도를 맞춘다.
4. 냉장고에서 미리 꺼내둔 소고기를 원하는 만큼 익힌 후, 익힌 시간의 절반만큼 레스팅한다.
5. 튀레와 함께 4를 접시에 담은 후, 1과 마리골드꽃잎으로 장식한다. 소스는 먹기 직전에 뿌린다.

**Ingredients**

100g Grade 1 Korean beef, 1kg each of fresh and dried persimmon, 100g corn starch, 300g water, 1kg quince, 150g butter, 100g water, 10g anise hyssop leaf, 200g sugar, 200g persimmon with seeds removed, 30g *maesilcheong* (green plum syrup), 200g carrot juice, 50g perilla oil, marigold petals

**Instructions**

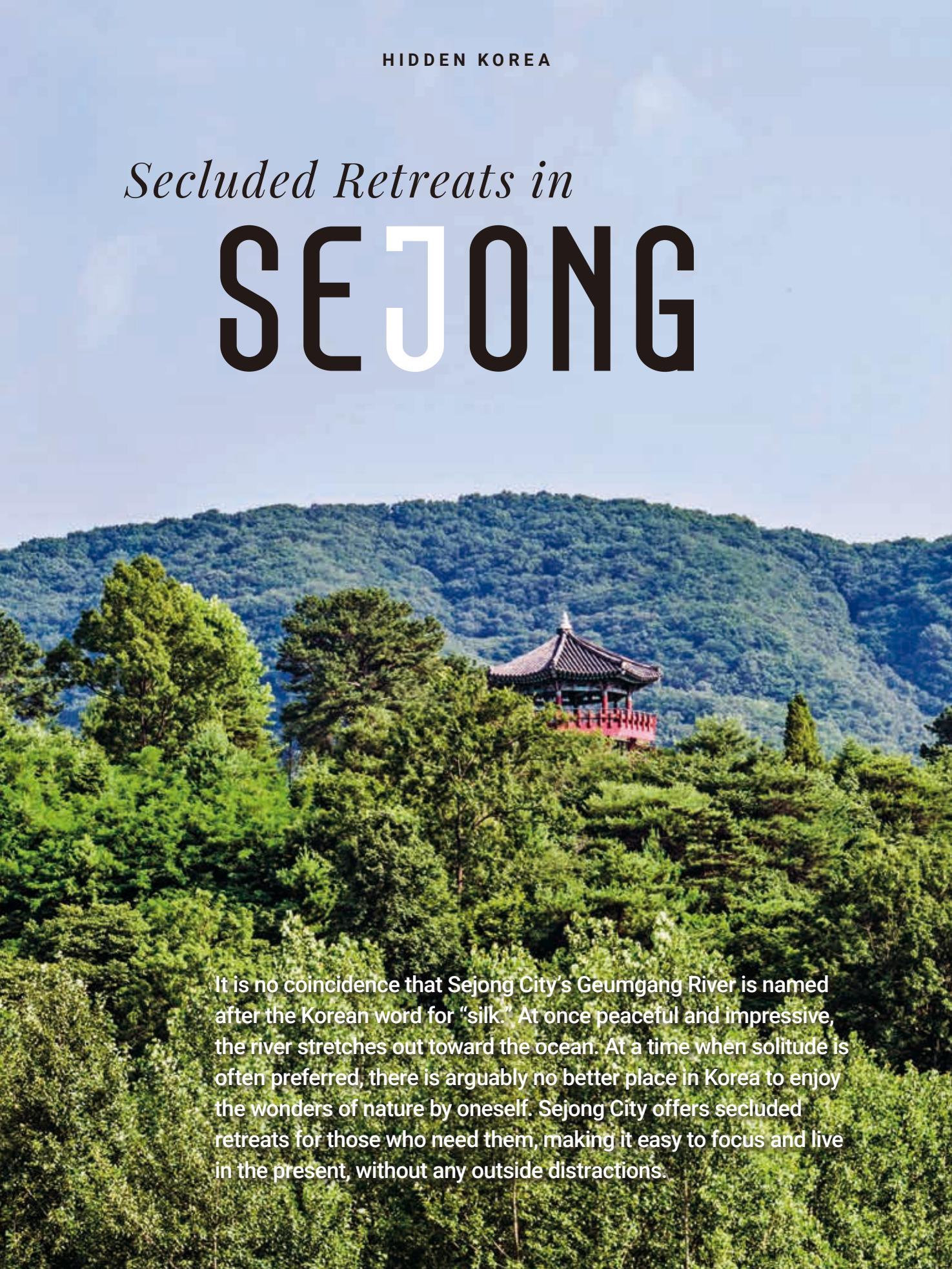
1. (Dried persimmon leather) Put water, fresh and dried persimmons and corn starch into a pot and boil. After cooling, mix finely with a blender. Spread thinly onto a mat and let it dry overnight.
2. (Puree) Put the quince and butter

- in a pot and cook over low heat until soft. Add water, sugar and anise hyssop leaf and simmer until 70% of the moisture has evaporated. Blend mixture in a blender until smooth.
3. (Sauce) Put the persimmon with seeds removed in boiling water with perilla oil and boil, but do not let it turn brown. Add *maesilcheong* and carrot juice. Blend the mixture and add carrot juice as desired.
4. Cook the beef as desired, and after cooking allow it to rest for half of the cooking time.
5. Serve the beef with the puree on a plate. Top it with dried persimmon leather and marigold petals. Add sauce just before eating.

HIDDEN KOREA

*Secluded Retreats in*

# SEJONG



It is no coincidence that Sejong City's Geumgang River is named after the Korean word for "silk." At once peaceful and impressive, the river stretches out toward the ocean. At a time when solitude is often preferred, there is arguably no better place in Korea to enjoy the wonders of nature by oneself. Sejong City offers secluded retreats for those who need them, making it easy to focus and live in the present, without any outside distractions.

## 세종으로 심, 여행

멈춘 듯이 흐르는 부드러운 물결. 비단을 이르는 '금(錦)'을 이름으로 둔 세종시 금강변은 땅끝처럼 평화롭고 적적했다. 고립이 미덕이 된 시대, 자연의 행락을 누리기에 이만한 곳이 있을까. 바깥과 단절한 채 자신과 현재에 온전히 집중할 수 있는, 은둔의 휴양이 필요한 이에게 세종이 나긋이 걸을 내준다.

---

WRITTEN BY JIN RYU  
PHOTOGRAPHY BY JAE-HO JEON



금강은 조선의 첫 왕, 태조 이성계가 왕의 계시를 받았다는 설화를 품은 전북 장수군 신무산 뜯봉샘에서 발원한다. 그의 손자이며 한글을 창제한 조선 4대 왕이자 대한민국에서 가장 젊은 도시의 이름이 된 '세종'은 금강이 관통하는 지역 중 가장 중요한 도시다. 지도 위에 세종 특별자치시라는 지명이 존재하기 전, 이 자리는 충남 연기군, 또는 공주시와 충북 청원군의 일부였다. 금강을 중심으로 형성된 드넓은 충적평야와 구릉, 운주산과 계룡산 국사봉이 어우러진 한적한 전원 풍경은 대한민국 행정 수도의 드넓은 마천루, 첨단 인프라와 완벽한 대조를 이루며 독특한 경관을 만든다. 남한의 동서남북, 출발지가 어디든 무리 없이 쉬이 닿을 수 있는 지리적 유리는 세종시의 탄생 이유 중 하나이자 강점이다. 글자 그대로 한국의 '중심'에 위치했기 때문이다. 사람도, 문화도, 계절도 금강 물결처럼 느리고 평화롭다. 인파에 치이고 긴 여정에 지치는 여행 대신 금강에서 정적인 쉼을 택했다. 세종에 짐을 풀고 누린 고요한 휴양의 순간들.

### 강옆, 숲 안에서 하룻밤

금강과 미호천이 만나 생긴 합강엔 자연에 머물며 조용히 낮밤을 보내고 싶은 이를 위한 베이스캠프, 세종 합강캠핑장이 있다. 그 아래 합강 습지는 도심의 지척에서 야생의 한 장면과 조우할 수 있는 곳. 좀처럼 보기 힘든 삿, 수달, 흰꼬리수리, 노랑부리저어새 등이 이곳에 둥지를 틀었다. 근래엔 멸종이 우려됐던 한국 고유종 민물고기 '미호종개'가 다시 발견될 만큼 청정한 수질을 회복했다. 캠핑장 곳곳에 만개한 금계국과 망초, 쑥부쟁이 같은 야생화는 계절마다 머무는 이의 서정을 한껏 채워준다.

계룡산 줄기 한쪽, 국사봉 자락에도 캠핑을 위한 자리가 있다. 충청남도 산림자원연구소가 들어서면서 단장한 금강자연휴양림 얘기다. 금강이 계룡산을 휘감는 지점에 들어선 이 숲은





1. 도심에서 접근하기 좋은 세종 합강캠핑장  
The Hapgang Camping Site is easy to access from the city center of Sejong.

2. 넓은 캠핑 사이트와 카라반, 통나무집 등을 다양하게 갖춘 세종 합강캠핑장 전경  
A view of the large campground, the caravans and the log houses at the Hapgang Camping Site

3. 금강자연휴양림 안에는 캐빈과 숲속의 집, 노지 야영장 등 다양한 형태의 캠핑을 즐길 수 있는 시설이 있다.  
In the Geumgang River Natural Recreation Forest, the various types of lodging include cabins, houses and campsites.

The Geumgang River begins in the county of Jangsu-gun, in Korea's Jeollabuk-do Province. Legend has it that King Taejo of the Joseon Dynasty (1392-1910) experienced a revelation here, at a spring on Sinmusan Mountain. The city of Sejong is the most important city through which the Geumgang River passes. The youngest city in the country, Sejong was named after the grandson of King Taejo, King Sejong, who was the fourth king of the Joseon period and is

most famous for creating the Korean alphabet. The sprawling flatlands and hills which surround the Geumgang River as well as the ridgelines of Unjusan Mountain and Gyeryong Mountain lie in stark contrast to the towering skyscrapers and cutting-edge infrastructure of the young city.

One of the reasons for the birth of Sejong City and one of its advantages as an administrative hub is that it is centrally located. Here, the people, the culture, even the air are as peaceful and as steady as the flow of the Geumgang River. Upon arriving in the city, I certainly take my time, recuperating

원래 창벽에 가로막혀 나룻배를 타고 드나들어야 할 만큼 속세와 먼 오지였다. 지금은 산림 박물관, 금강수목원, 열대 온실 등 다양한 볼거리가 들어서면서 많은 사람들이 즐겨 찾는 쉼터가 됐다. 머무는 이들은 휴양림 곳곳에 흩어진 산장과 야영장에 여장을 풀고 숲의 기운을 누린다. 피톤치드 농도가 가장 짙은 곳은 메타세쿼이아 길. 금빛 황토 위에 펼쳐진 이 산책로는 맨발로 걸어야 제맛이다. 신발을 벗어 풀썩 아래 숨겨두고 온 발로 흠을 밟았다. 아기 살결처럼 보드라운 황토 입자가 발가락 사이를 간질인다. 길게는 30m까지 치솟은 메타세쿼이아 나무의 정수리에 시선을 두고 하늘, 무성한 잎, 빼곡한 가지 틈으로 슬쩍 내려오는 햇빛의 온기에 집중했다. 곤두선 마음, 움츠러든 몸이 부드럽게 풀리는 기분. 나무가 만든 선선한 차양 아래서 시간이 멈춘 것처럼 천천히 걸었다.

### 지중해 정원과 열대우림 사이에서

도심에서도 초록이 주는 쉼은 계속된다. 세종에 한국에서 가장 큰 유리 온실을 품은 국립세종수목원이 있다. 사계절전시온실에선 한국과 기후대가 다른 지중해, 열대 식물이 어우러진



머무는 내내 피톤치드 샤워를 즐길 수 있는 숲속의 집  
When staying at a house in the forest, you can enjoy the fresh air and calming effects of nature.

from the long journey by unpacking my luggage and enjoying a tranquil moment of rest.

### A Night in the Riverside Forest

Countless streams and creeks meet the banks of the Geumgang River. Hapgang – a wetland formed where the Geumgang River merges with the Mihocheon Stream – is the perfect spot for visitors who want to spend a peaceful day and night camping in the countryside. The Hapgang Camping Site offers the beauty of nature, yet is not far from the city center. Stretching out below the campground, Hapgang Wetland is home to many endangered species, including wildcats, river otters and spoonbills. The campground itself blooms beautifully according to the season, with wildflowers like chrysanthemums, golden tickseed

and horseweed.

Campers may also enjoy a stay at the Geumgang Natural Recreation Forest, at the foot of Guksabong Peak. The forest was recently restored by the Chungcheongnam-do Forest Resources Research Institute, and it's tucked away so remotely that I have to get there by boat. As more and more attractions have opened here – a forest museum, an arboretum and a botanical garden – the area has become a popular tourist destination. Visitors can immerse themselves in the ambience of the forest by staying at one of the mountain huts or at the campground. The best place for forest bathing, however, is on Metasequoia Road, a 450m-long red-clay pathway nearby. When I arrive, the sign at the entrance to this pathway recommends walking along it barefoot, so I take off my shoes and hide them in the long grass before stepping onto the soil. Unlike the rough texture of beach sand, the red clay here feels soft underfoot. I look up at the tops of the dawn redwood trees soaring

금강자연휴양림, 맨발로 흐릿하게  
걷기 좋은 메타세쿼이아 길

It is good to walk barefoot along the  
tree-lined path at the Geumgang  
River Natural Recreation Forest.





창덕궁 주합루와 부용정을 본뜬 궁궐 정원  
The Palace Garden at National Sejong Arboretum offers inspiring views.

이국적 장면이 펼쳐진다. 물병나무, 올리브, 대추야자, 부겐빌레아 등 228종 1960본의 식물을 만날 수 있는 지중해식물관이 아기자기한 정원을 산책하는 기분이라면, 열대식물관은 다른 기후대를 여행하는 기분을 선사한다. 덥고 습한 공기, 달착지근한 열매와 풀 내음이 한데 뒤섞인, 농도 짙은 열대우림의 향기가 무방비한 오감을 구석구석 자극한다. 안으로 들어서면 천장까지 창창히 치솟은 거대한 나무를 가장 먼저 만난다. “흑판수라는 나무입니다. 칠판, 연필 등의 재료로 쓰이죠. ‘학교’라는 뜻을 가진 라틴어 ‘스콜라리스(scholáris)’가 종소명이 된 이유입니다.” 안태원 국립세종식물원 대외협력실 주임이 차근 차근 설명을 잇는다. 파파야와 바나나 나무가 풍기는 단내, 기괴한 공중 식물과 온갖 종류의 야자수를 지나면 상층으로 향하는 계단이 나타난다. 열대우림의 허공을 가르는 길, ‘캐노피’를 연상시키는 공중 산책로다. 이 길엔 키 큰 나무들과 어깨를 나란히 하며 키 작은 꽃과 식물의 정수리를 내려다보며 걷는 즐거움이 있다. 아래로 다시 내려와 커피나무, 아마존 비토리아수련을 지나 일랑일랑의 고운 향기가 코끝을 간질이면 열대식물관 탐험이 끝난다.

온실 바깥에도 다채로운 선택지가 있다. 다양한 주제의 야외 정원을 과감히 가로질러 한국 전통정원으로 향한다. 이곳에 창덕궁 주합루와 부용정을 그대로 본뜬 궁궐 정원이 있다. 왕이 사색과 연회를 즐겼던 은밀한 공간이다. 창덕궁에선 멀찍이에서 지켜만 봤던 정자와 누각에 선 기분이 궁극했다. 2개의 층으로 쌓은 솔찬루에 오르니 사방이 탁 트인 산꼭대기에 선 느낌. 왕실 정원에 꼭 심었다는 소나무, 매실나무, 능수버들이 웅기종기 모인 풍경, 연못 위에 일렁이는 누각과 하늘을 보며 왕이 즐긴 고요의 찰나를 천천히 누렸다.



1.2

휴양지의 정취가 물씬한 열대식물관. 탐스러운 파파야 나무를 비롯해 나무고사리, 알스투니아, 보리수나무 등 437종 6724본을 관찰할 수 있다.

The tropical botanical garden has the atmosphere of a resort. Visitors can appreciate 6,724 trees from 437 species, including papaya trees, tree ferns, blackboard trees and autumn olive trees.

3

붓꽃의 세 꽃잎을 형상화한 세계절전시온실

The design of the Four Seasons Exhibition Greenhouse was inspired by the three petals of an iris flower.

30m overhead and focus on the warm sunlight breaking through the cracks between the densely packed branches and leaves. I meander along, under the cool shade of the trees, as if time were standing still.

**Mediterranean and Tropical**

The peaceful greenery continues even in the city center. Sejong City also boasts the National Sejong Arboretum, which is the largest glass greenhouse in Korea, stretching across 650,000m<sup>2</sup> – or 90 soccer fields – of land. The arboretum contains about two doz-

en gardens and exhibition rooms, including a stunning iris-shaped glass greenhouse. After passing through the visitor center, guests enter the Four Seasons Exhibition Greenhouse. An exotic scene full of Mediterranean and tropical plants alien to Korea’s climate awaits. Next, the Mediterranean Greenhouse offers a topsy-turvy garden with 1,960 kinds of plants from 228 different species, including narrow-leaved bottle trees, olive trees, date palms and bougainvillea vines. Next, the Tropical Greenhouse transports visitors immediately to a different time and space.

One would be hard-pressed to see all the themed greenhouses here in one visit. Crossing the Sensory Garden in the direction of the Traditional Korean Garden, visitors can enjoy the Palace Garden area, inspired by the beautiful gardens and pavilions of Seoul’s Changdeokgung Palace, where the kings of old would hold banquets as well as indulge in quiet contemplation. Having only seen the pavilions of the Joseon kings from afar at Changdeokgung Palace, I am struck with the desire to go inside. Climbing up a replica of Solchallu, I feel as if I am atop a mountain and am rewarded with an undisturbed view of carefully maintained pine trees, plum trees, weeping willows, cherry trees, peonies and white forsythias. I gaze at the smaller pavilion hovering over the pond and experience a moment of tranquility in the fresh breeze.

**Path of Meditation**

Sejong City offers a variety of walking paths, including the one at Gobok Reservoir. The 3.5km-long wooden deck encircling the



2



3



1

## 사색의 길

세종엔 자발적인 고립을 만끽할 수 있는 걷기 좋은 길들이 있다. 고북 저수지는 인적 드물어 좋은 물길. 저수지 가장자리를 따라 난 나무 텍은 약 3.5km 길이로, 30~40분이면 충분히 둘러 걸을 수 있다. 곳곳에 핀 갈대, 연꽃을 비롯한 야생 초화들이 산책자의 적적함을 달래주지만 아름다운 건 물 위에 있다. 미동 없는 수면이 거침없이 떨어지는 햇빛과 만나 생긴 윤슬. 그 수다스러운 빛에 취해 걷다 보면 어느새 잡념이 아지랑이처럼 사라진다.

기게 좋은 장군산 아래 자락에도 느긋하게 걷다 쉴 수 있는 곳이 있다. “영원히 평안을 누릴 수 있는 절이라 해서 영평사라고 부릅니다.” 임재한 문화 해설사의 귀뜸처럼, 일주문 안으로 들어서자마자 사뭇 다른 공기가 흐른다. 꽃을 좋아해 ‘꽃 스님’으로 불리는 주지 환성 스님이 정성스럽게 가꾸는 꽃밭과 정원이 대웅보전 앞뒤로 단정하게 펼쳐져 있다. “저기 보이는 아미타대불은 높이 23척, 무게 33톤의 거대한 석상입니다. 돌을 깎아 이어 붙인 것이 아니라 대한민국 중요무형문화재인 이재순 석공예 명장이 단일 석재를 깎고 다듬어 만든 작품이죠.” 아미타대불과 함께 영평사에서 꼭 만나고 가야 할 보물이 또 있다. 세종특별자치시 유형문화재 제18호인 목조나한상은 몸 안에서 발견된 ‘복장 유물’로 역사적인 가치가 높다. “가장 높은 경지에 오른 수행자 ‘아라한’이 장삼(스님의 윗옷) 안에 품은 소원문엔 이런 글귀가 적혀 있다고 합니다. 우순풍조, ‘비바람이 풍조롭게’라는 뜻이에요. 사나운 호랑이를 무릎 위에 앉혀 온순하게 만들 정도의 경지에 오른 복호나한의 위상을 알 수 있죠.”

마당을 가로질러 아미타대불이 있는 언덕 위로 올랐다. 구절초의 청초한 향기가 들숨을 타고 몸 안으로 들어온다. 석불상의 등근 어깨 뒤로 부드러운 붉은빛을 뿜으며 지는 해를 가만히 바라봤다. 안팎으로 바짝 세운 날이 그 어깨처럼 부드럽고 유순해지는 기분이다.



2



reservoir takes approximately 30 minutes to walk in full, and wildflowers bloom along it, much to the delight of walkers. The most beautiful part, however, is witnessing the sunlight stream onto the still water and reflect off the ripples. Walking along, basking in this glow, it's easy to focus only on the present moment.

The temple at the foot of Janggulsan Mountain is also ideal for a leisurely walk. "This place is called Yeongpyeongsa Temple – *yeong* meaning 'eternity' – because it is a temple of eternal peace," says cultural guide Jaehan Im. A shift in atmosphere is tangible as soon as one steps inside. Beautiful flower beds and gardens – tended to by the master monk, nicknamed Flower Monk for his love of gardening – bloom

both in front of and behind the temple's main hall. "The Great Amitabha Buddha you can see over there is a huge stone statue 7m high and weighing 33 tons," Im explains. "It's not made of stone pieces assembled together, but has rather been carved and polished from one single rock. It is the work of stone craft master Jae-woon Lee and is one of the country's most important intangible cultural assets." The statue is not the only treasure that must be enjoyed at Yeongpyeongsa Temple; the wooden Buddha here – Sejong City's Tangible Cultural Property No. 18 – is also of great historical value.

I cross the temple gardens and climb up the slope to where the Great Amitabha Buddha stands, inhaling and absorbing the fresh scent of chrysanthemums before they bloom. A soft amber light radiates onto the round shoulder of the stone Buddha as he gazes quietly at the sun. I feel as soft and as serene as that round shoulder.

- 1 영평사의 주지, 환성 스님. 꽃을 좋아해 꽃 스님으로 불린다.  
Yeongpyeongsa Temple's abbot, the Ven. Hwansung, has the nickname Flower Monk.
- 2 직접 키운 구절초를 말리고 덫어 만든 구절초차  
Chrysanthemum tea brewed using chrysanthemums that were grown and dried on-site
- 3 아미타대불과 대웅보전  
The Amitabha Buddha statue and the main hall at Yeongpyeongsa Temple



관련 영상은 디지털 매거진에서 확인하세요.  
You can view the related video in the digital magazine.



### 여행자를 위한 정보 Info for Travelers

**가는 방법** 수서에서 SRT를 타면 약 40분 만에 오송역에 닿는다. 오송역에서 세종시 곳곳으로 버스, 택시 등의 대중교통을 이용해 이동할 수 있다.

**추천 여행법** 영평사에선 구절초가 만개하는 매년 10월 무렵 구절초 축제를 연다. 주지 스님이 직접 말려 덫어 구절초로 선보이는 다례, 단청과 연등 만들기를 비롯해 다양한 프로그램을 운영하고 있다. 구체적인 일정은 홈페이지([www.youngpyungsa.co.kr](http://www.youngpyungsa.co.kr))에서 확인할 수 있다. 호젓한 티타임을 갖고 싶다면 예술가들이 모여 사는 쌍류리 예술촌으로 향할 것. 미리 구워서 먹기 좋게 나오는 석감비는 세종시 주민들이 즐기는 대표 먹거리다.

**How to Get There** From Suseo Station, Seoul, to Osong Station it takes approximately 40 minutes on the Super Rapid Train (SRT). From Osong Station, visitors can take a bus or taxi to various parts of Sejong City.

**Travel Tips** Enjoy Shasta daisies in full bloom at the annual Shasta Daisy Festival, held at Yeongpyeongsa Temple each October. The festival features traditional painting, lotus flower crafts and tea ceremonies at which visitors can enjoy dried Shasta daisy tea made by the chief monk of the temple.

For more information, visit the temple's website ([www.youngpyungsa.co.kr](http://www.youngpyungsa.co.kr)).



STREET

# OLD AND NEW SEOCHON

서촌 올드앤드뉴

WRITTEN BY SO-HEE KIM  
PHOTOGRAPHY BY GYU-CHUL SHIN  
ILLUSTRATION BY SUNG-HEUM JOE

세월이 쌓인 한옥의 기와와 파리의 감성을 담은 숲이 동시에 존재하는 서촌. 서촌은 아주 오래된 것과 가장 새로운 것을 품고 있는 동네다. 팬데믹 이후 MZ세대의 발걸음이 끊이지 않는 곳. 옛것을 쉬이 내치지 않으며 독특한 정서를 간직하게 된 서촌의 새 거리를 산책했다.



In Seochon, there are new shops that contain the tiles of old *hanok* (traditional Korean houses) and yet evoke the sensibilities of Paris. Seochon is a neighborhood that contains both the old and the new. Even after the pandemic began, Korea's MZ generation (those aged 16 to 40), could be found walking the streets of this hip, historic area. I myself took a walk through Seochon's lanes, which preserve a touch of the traditional.



## 부트카페 서울 BOOT CAFÉ SÉOUL

### 파리를 닮은 한옥 카페 A PARISIAN-STYLE HANOK CAFÉ

구뚝방 한쪽에 작게 운영되는 파리의 부트 카페. 부트 카페 서울은 파리처럼 도시의 오리지널리티를 간직하고 있는 동네인 서촌에 자리했다. 부트 카페 서울은 부트 카페 본점의 아이덴티티를 유지하기 위해 촘촘하게 공간을 구성했다. '구뚝방'이라는 뜻을 지닌 'cordonnerie' 간판을 살려 입구를 만들고, 구뚝방 대신 오래도록 운영된 한복집 옆에 카페를 열었다. 에스프레소와 우유로 만든 코르타두는 부트 카페 서울의 시그니처 메뉴. 한옥 뒷마루에 앉아 파리의 문화를 즐길 수 있는 특별한 공간이다.

The owner of Boot Café in Paris has opened a Seoul branch in Seochon, a neighborhood that, like Paris, retains a distinct ambience. Boot Café Séoul is small and cosy, and it stays true to the original Boot Café. At the entrance is a sign that says "Cordonnerie," which means "shoe repair shop" in French. Boot Café is known for its *cortado*, a drink made using espresso and milk. This café is a special place where you can experience the culture of Paris while treading on the wooden floor of a *hanok* (traditional Korean house).



오래된 것과 새로운 것이 독특한 조화를 이루는 동네인 서촌  
Seochon contains a unique blend of the old and the new.



## 서촌예술공간 SEOCHON ART CENTER

### 골목 안 동네 미술관 AN ART MUSEUM IN AN ALLEY

서촌에서 80년을 자리하며 동네의 사랑방 역할을 해왔던 형제 이발관. 복합문화공간 세종이야기미술관은 형제 이발관을 업사이클링 전시관, 서촌예술공간으로 변모시켰다. 업사이클링 아티스트 이경림작가는 형제 이발관의 역사적 맥락을 고려해 세월이 골동품 같은 오브제를 전시했다. 누구든 예술을 보다 쉽게 즐길 수 있는 다정하고 친밀한 갤러리.

Welcome to the former Hyeongjae Barbershop, which served as a community space in the Seochon neighborhood for 80 years. The Sejong Story Gallery decided to transform this space into an upcycling exhibition hall, resulting in the birth of Seochon Art Center. In order to honor the spirit of the past, antiques and other vintage objects have been put on display. The exhibit can be enjoyed by anyone.



## 오에프알 서울 OFR. SÉOUL

### 가장 특색 있는 편집 숍 THE MOST UNIQUELY CURATED BOUTIQUE

서점이자 갤러리, 출판사, 스튜디오로 다양한 아티스트의 작품을 선보이는 오에프알 파리 본점. 서촌 골목에 오에프알 서울을 오픈한 건 예술과 문화의 가치를 존중하는 서촌에서 오에프알과 비슷한 점을 발견했기 때문. 파리에서 큐레이션한 서적 및 의류, 포스터 등을 만나볼 수 있는 곳. 모든 상품이 본점과 동일해 오에프알 파리에서 경험했던 공기를 그대로 느낄 수 있다.

Ofr. is an art-savvy bookstore in the Marais district of Paris, and it now has a Seoul branch. Like Marais, Seochon boasts numerous art galleries, shops and stately homes. Ofr. Séoul is located in a renovated two-story house in an alley, and it sells books, clothes, posters and accessories curated in Paris. The space in Seochon features the same products that are sold in the Paris branch, so you can feel like you are shopping in Paris when you visit the boutique.



## 그라운드시소 서촌 GROUNDSEESAW SEOCHON

### 스토리가 있는 복합문화예술공간 A MIXED CULTURE AND ART SPACE

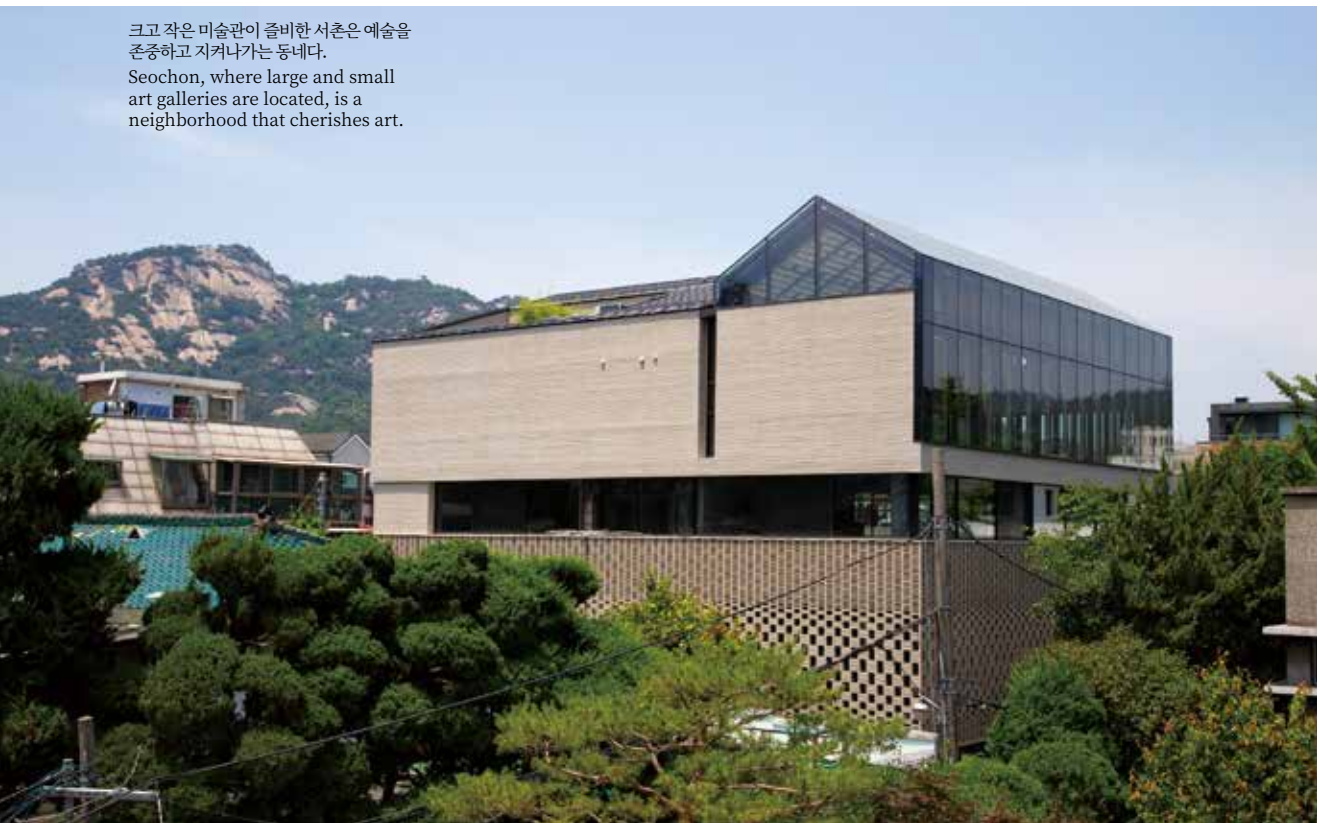
지금 서촌에서 가장 사람들이 많이 모이는 장소를 꼽자면 그라운드시소 서촌을 말할 수 있다. 역사와 예술, 문화가 만나는 서촌에 자리한 그라운드시소는 뛰어난 건축미와 조경으로 오픈 전부터 뜨거운 화제를 낳았던 공간이다. 그라운드시소에서 선보이는 전시들은 스토리가 있는, 그래서 관람객들에게 입체적인 경험을 제공할 수 있는 것들. 현재는 일상적 풍경에 영화적 숨결을 불어넣는 포토그래퍼 요시고의 국내 첫 전시, <요시고 사진전: 따뜻한 휴일의 기록>을 진행 중이다.



These days, Groundseesaw is a popular meeting place. Located in Seochon, an area where history, art and culture converge, Groundseesaw was a hot topic on social media even before its opening owing to its outstanding architectural beauty and landscaping. The exhibitions displayed at Groundseesaw always tell a story. Currently on display at the art space is the photographer Yoshigo's first Korean exhibition, *Yoshigo Photo Exhibition: Holiday Memories*.

크고 작은 미술관이 즐비한 서촌은 예술을 존중하고 지켜나가는 동네다.

Seochon, where large and small art galleries are located, is a neighborhood that cherishes art.



## 서촌의 오래된 골목 산책 코스

### Walking Course Through Seochon's Old Alleyways



#### 2. 윤동주 하숙집터

윤동주가 존경하던 소설가 김송의 집으로 윤동주 하숙집터라고 불린다. 서촌은 이렇게 골목골목 터를 잡고 살았던 문인과 예술인들의 발자취를 좇을 수 있는 동네다.

#### Site of Yoon Dong-ju's Boarding House

Head down from Suseong-dong Valley and you will reach the site of the house once owned by novelist Song Kim, at which renowned Korean poet Dong-ju Yun once lived.

In Seochon, you can follow in the footsteps of many of Korea's writers and artists.



#### 3. 종로구립 박노수 미술관

박노수 화백이 소장품을 기증하며 생긴 미술관. 고풍스러운 서까래, 추사 김정희가 쓴 현판, 정갈한 정원 등 오래된 가옥을 그대로 보존하고 있다. 9월 20일경 새로운 전시가 열릴 예정이다.

#### Park No-soo Art Museum

This art museum, which is dedicated to painter No-soo Park, is tucked away on a side street. The property was completed in 1938 and boasts a carefully preserved house made of red bricks, a signboard engraved with calligraphy and a neat garden. It is an ideal space in which to appreciate the painter's work. A new exhibition is scheduled to open around September 20.



#### 1. 수성동 계곡

서울 도심 가까이서 우거진 숲, 아름다운 바위산과 시원한 계곡의 물소리를 즐길 수 있는 곳. 세차게 흐르는 계곡은 아니지만 산책하기 쾌적하고 고요한 장소.

#### Suseong-dong Valley

If you walk steadily from Gyeongbokgung Palace for about 30 minutes, you will reach Suseong-dong Valley, at the base of Inwangsan Mountain. Here, you can enjoy rocky scenery and the sound of water flowing gently. Suseong-dong Valley is a quiet, pleasant place to walk.



#### 4. 이상의 집

천재 시인 이상을 기억하며 그의 작품을 전시해놓은 공간. 문화유산을 보호하고 알리는 문화유산국민신탁이 서촌에서 이상의 흔적이 담긴 집터를 찾아 전시관으로 만든 곳.

#### Lee Sang's House

At Lee Sang's House, the famous poet Sang Lee's works are on display. This exhibition space was created by the National Trust for Cultural Heritage on the site of a house where the poet once lived. Here, you can watch videos dealing with Sang Lee's works.





# YOUNG ART COLLECTORS

MZ세대의 열성적 취미,  
아트 컬렉팅

WRITTEN BY DONG-SUN AN

모두가 미술 작품을 사고 있다. 미술계 호황의 다각적인 이유와 이 흐름을 이끌고 있는 영 컬렉터들.

Everyone is buying art these days. There are myriad reasons for this boom in the art market, but one of them involves the young art collectors who are leading this trend.

### 미술계 호황의 복합적인 원인

폭발적이라는 말 외엔 달리 표현할 길 없는 미술계 호황이 본격적으로 가시화된 건 올해 5월 열린 아트 부산이었다. 아트 부산 측에서 발표한 바에 따르면, 제10회 아트 부산은 나흘 동안 8만여 명이 다녀갔고 총판매액 350억 원을 기록했다. 아트 컬렉터들에게 아트 페어는 한 해의 스케줄을 좌지우지할 만큼 중요한 행사다. 특히 3월에 홍콩, 6월에 스위스 바젤, 12월에 미국 마이애미비치에서 열리는 세계 최고의 아트 페어인 아트 바젤이 취소될 발표할 때마다 컬렉터들의 안타까운 탄식이 들려왔다. 대신 아트 바젤은 그 전부터 준비하던 온라인 뷰잉 룸을 본격적으로 가동했다. 아트 바젤 웹사이트나 모바일 앱에 접속하면 기라성 같은 수백 개 갤러리의 온라인 전시장에서 작품을 감상하고 구매할 수 있었다. 아트 바젤은 온라인 뷰잉 룸을 통해 아쉽지 않은 매출을 올렸지만 참가자들의 마음속에는 직접 작품을 보고 구매하는 행위에 대한 아쉬움이 시나브로 쌓이고 있었다. 그와 같은 분위기에서 열린 아트 부산은 아트 쇼핑의 감각적 즐거움을 일깨워준 중요한 모멘텀이었다. 이번 아트 부산은 1979년 한국 최초의 아트 페어 화랑미술제가 열린 이래 역대 최고의 매출을 기록하며 성료했다. 그리고 아트 부산이 끝나자마자 세계 3대 아트 페어로 꼽히는 영국의 프리즈가 한국에서 열린다는 소식이 발표됐다. 2022년 9월에 열린 프리즈 서울은 한국화랑협회에서 2002년



©Art Basel

시작된 키아프 아트 서울과 파트너십을 체결하고 공동으로 개최할 예정이다. 복수의 미술 관계자들은 현재의 미술계 호황이 2007년을 떠올리게 한다고 입을 모은다. 하지만 디테일에 있어서는 다른 양상들이 눈에 띈다. “우선 해외 갤러리들이 한국 시장에 진출하고 있다”고 전 아트 부산 사무국장이자 현재 더프리뷰 한남 디렉터인 이미림은 말한다. “2007~08년에는 한국 갤러리들이 해외로 나가 공간을 차렸다. 이번에는 반대다. 많은 글로벌 메이저 갤러리들이 수년 전부터 한국인 디렉터를 영입해 한국 컬렉터 고객을 관리해왔다. 한국은 미술품에 대한 세제 혜택이 좋고 특히 서울은 홍콩이나 타 대도시와 비교해 공간을 운영하는 비용이 적게 드는 가성비 좋은 도시다. 세련되고 성실하고 인터내셔널한 인력 풀도 풍부하다. 무엇보다 케이팝, K-드라마 등을 통해 서울이 문화적으로 합한 글로벌 도시로 떠오르고

The boom in the art industry was on full display at the 10<sup>th</sup> Art Busan festival, held from May 13 to 16 this year, at BEXCO. The festival attracted 80,000 people, and about ₩35 billion (\$30.2 million) worth of art was sold. Signs of the current art boom began to emerge last year. Following the start of the Covid-19 pandemic, 90% of the world’s art fairs were canceled. Nevertheless, Art Busan decided to go through with its 2020 festival, which took place in November. While the atmosphere was somewhat cautious, sales were good. Avid art collectors will arrange their entire year around a single art fair, like Art Basel. Collectors lament whenever Art Basel is canceled. Last year, Art Basel launched its online viewing room, which had been in the works for some time. Visitors are now able to access the Art Basel website or mobile app, where they can view and purchase artwork from hundreds of glittering online galleries. While the viewing room strategy increased Art Basel’s sales, attendees regretted that they were unable to see and



©ART BUSAN



수임, <In The Forest>, Soo Yim, In the Forest, 2021, Mixed media on paper, 21 × 13.3cm

있는 것도 주요 요인이 아닐까 한다.”

실제로 프리즈 서울 개최 소식이 들릴 즈음 뉴욕, 런던, 제네바 등 전 세계 총 9개 지역에 위치한 메가 갤러리인 페이스갤러리 서울이 한남동의 르베이지 빌딩 2~3층으로 확장 이전했다. 페이스갤러리 회장 마크 글림처는 이전을 발표하며 “지금처럼 서울의 국제적 명성이 최고조에 이르러하는 시점에 아름다운 새 공간과 함께 이 도시에 대한 페이스갤러리의 노력과 헌신을 확장하게 돼 매우 뜻깊게 생각한다”고 전했다. 페이스갤러리 서울에서 멀지 않은 곳에 가을 중 테데우스 로팍의 서울 갤러리도 개관해 최근 한국 및 아시아 아트 신의 중심지로 떠오른 한남동의 갤러리 워크를 완성한다. 한편 홍콩의 정치적 불안정성에 따른 반사이익이라는 의견도 있다. 불과 3~4년 전까지만 해도 글로벌 미술계에서 핫 플레이스는 단연 홍콩이었다. 2013년 아트 바젤이 로컬 페어였던 아트 홍콩을 인수해 매년 업그레이드된 행사를 열고

데이비드 즈위너, 하우저 & 워스 등 월드 클래스 갤러리들이 동지를 틀기 시작할 때의 얘기다. 하지만 2019년에 시작된 홍콩 민주화 운동과 코로나19의 발발로 홍콩 미술계는 위축된 것이 사실이다. “한국 미술 시장의 성황이 홍콩의 정치 상황과 전혀 연관성이 없다고 할 수는 없지만 국제, 아시아 지역적 관점에서 봤을 때 직접적인 인과관계가 있다고 보지 않는다”고 2017년부터 4년간 아트 바젤 홍콩 VIP 릴레이션십 매니저였던 스텔라 안은 말한다. “오히려 한국의 부동산 규제, 주식과 암호화폐 등 각종 투자 유행, ‘이건희 컬렉션’ 같은 빅 뉴스, 팬데믹으로 불가해진 해외여행과 회복 소비 심리, 그리고 집 안에 머무는 기간이 길어짐에 따라 높아진 인테리어에 대한 관심이 맞물려 아트 컬렉팅이 부상할 게 아닐까 싶다.” 그리고 무엇보다 이 상황의 중심에 “20대부터 40대까지 MZ세대에 해당하는 ‘영 컬렉터’가 있다는 게 흥미롭다”고 강조했다.

#### 아트 컬렉팅의 새로운 주체, MZ세대

“아시아는 현대미술 시장에서 굉장히 빠르게 성장하고 있는 지역이고, 특히 젊은 컬렉터의 비율이 높다.” 2019년 가을, 홍콩에서 진행될 경매를 앞두고 당시 소더비 아시아 현대미술 디렉터 유키 테라세가 한 말이다. 그해 봄 홍콩 경매에서 카우스의 캔버스 작품 <The KAWS Album>이 추정가의 15배가 넘는 1억 1500만 홍콩 달러(약 175억 원)라는 신기록을 달성해 화제가 됐는데, 유키 테라세는 그 경매에 참여한 이들의 40%가 영 컬렉터였다고 덧붙였다. 그리고 2년여가 지난 현재 한국의 영 컬렉터들이 한국 미술 시장을 붐업시키고 있다. 30~40대의 영 컬렉터 및 예비 컬렉터를 위한 아트 부산 YCC 포럼을 이끄는 미술교육자 이소영은 “영 컬렉터는 보다 직관적인 것을 선호한다”고 말한다. “보자마자 시선을 확 끄는 이미지, 한마디로

purchase artwork in person.

It was in this atmosphere that Art Busan 2020 took place, and this year’s Art Busan achieved a sales record. As soon as Art Busan was over, it was announced that the Frieze Art Fair, Art Basel and the International Contemporary Art Fair (FIAC), would all be held in Korea. Multiple art experts say that the current boom in the art world reminds them of 2007. However, the details differ, and certain aspects stand out. “First of all, overseas galleries are entering the Korean market,” says Mi-rim Lee, former director of Art Busan and current director of The Preview Hannam. “In 2007 and 2008, it was Korean galleries that were going abroad and opening in other countries. This time it’s the other way around ... With K-pop, K-dramas and other such cultural content, Seoul is emerging as a culturally hip global city.” Some say the shift to Seoul is a reflection of the ongoing political instability in Hong Kong. Just three or four years ago, Hong Kong was the hottest place in the global art world. However, the Hong Kong art community began to shrink after the Hong Kong pro-democracy movement began in 2019 and Covid-19 followed on its heels. “While it can’t be said that the success of Korea’s art market is entirely unrelated to Hong Kong’s political situation, I don’t think there is a direct causal relationship from an international or Asian perspective,”

‘인스타그램머블’하고 동시대의 정신이나 일상을 담은 구상 회화 작품을 좋아하는 경향이 강하다.” 본인 역시 열성적인 컬렉터인 이소영은 국내외 아트 페어, 전시 공간을 찾다니는 것은 물론 온라인 아트 플랫폼과 SNS를 통해서 젊은 작가들의 작품 세계를 탐구하고 있다. “내 아트 컬렉션의 다양한 테마 중 하나가 동시대 작가들이다. 지금까지 조호리, 최하늘, 박민하, 배혜음, 정희민 등의 작품을 구매해 소장하고 있다.” 지난 6월 10일 열린 더프리뷰 한남은 영 컬렉터의 미술품 수집 성향을 대변하는 행사였다. 갤러리 스탠, 디스위켄드룸, 갤러리 아일디 등 신진 작가들을 중점적으로 프로모션하는 설립 3~5년 차의 갤러리와 N/A, 울지로 오브, d/p 등 MZ세대 기획자들이 운영하는 강북의 전시 공간 포함 32곳의 갤러리가 참가해 128명 작가의 작품을 소개했다. 한남동 블루스퀘어 NEMO 홀에서 열린 페어엔 열흘간 6000여 명이 방문했고, 6억 원의 판매액을 기록했다. 이 행사를 기획한 이미림 디렉터는 “MZ세대의 영 컬렉터들이 미술 시장의 중심으로 부상하고 있다는 사실을 선명하게 보여주는 결과”라고 말한다. “명품을 소비하는 정도의 금액으로 작품을 사는 사람들이 많아지고 있는 것을 피부로 느꼈다. 미술 시장에 유입되고 있는 영 컬렉터들은 투자와 상관없이 순수하게 미술을 향유한다. 미술사적으로 평가가 확실하게 내려진 혹은 향후 작품가가 오를 확률이 높은 블루칩 작가도 좋아하지만 자신의 취향과 감성을 건드리는 작가라면 신진 작가라도 소장하는 데 망설임이 없다.” 디스위켄드룸의 김나형 디렉터는 “영 컬렉터들의 애티튜드에서 많은 것을 배운다”고 말한다. “지난해부터 부쩍 작가 및 시장 연구를 기반으로 작품에 다가가는 젊은 컬렉터들을 많이 만나고

있다. 이 가운데 자신의 주관적 가치를 깊이 신뢰하고 공유하며, 나아가 컬렉션의 의미와 철학을 고민하는 컬렉터들을 마주할 때면, 그들로부터 예술에 대한 새로운 영감을 받고 갤러리의 역할과 정체성을 근본적으로 되묻게 된다.”

### 영 컬렉터의 도약

영 컬렉터들은 ‘덕질’하듯이 미술을 즐긴다. 정보력을 무기로 아트 딜러를 거치지 않고 갤러리스트들과 교류하고, 옥션 사이트에서 직접 경매를 진행하는 등 보다 직접적으로 컬렉션을 꾸려나간다. 이는 전시라는 전문성이 압축된 결과물을 향유하는 데에도 적용되는데, 길음동, 영등포 등의 ‘신생공간’에서 열리는 전시를 놓치는 법이 없다. 새로운 미학적 언어뿐 아니라 검증을 마치지 않은 장르와 플랫폼에도 열려 있다. NFT를 통해 시장을 형성하게 된 디지털 아트를 둘러싼 쟁점에 대해 미술사적 의미를

says Stella Ahn, the relationship manager for Art Basel Hong Kong VIPs since 2017. Pointing to various reasons, she sums up by saying, “Most of all, it’s interesting that young collectors, or members of Korea’s MZ generation [those between the ages of 16 and 40] are at the center of this change.”

### Korea’s New Art Collectors

Sotheby’s, one of the world’s two major auction companies, moved a tour exhibition originally planned to launch in Hong Kong to the Shilla Seoul in fall 2019. Yuki Terase, director of Asian contemporary art at Sotheby’s, says, “Asia is a very fast-growing area in the modern art market, and the proportion of young



김민희, <카구라>,  
Min-hee Kim, KAGURA, 2021,  
Oil on canvas, 130×130cm



배우리, <낮과 밤>, Woo-ri Bae, *Day and Night*, 2021, Oil on canvas, 37.7×45.3cm

따져 자신만의 관점을 세우고, 예술 작품 분할 소유 등 논쟁적인 이슈에 대해서도 일단 탐구해보려는 모습이 포착된다. 영 컬렉터들의 오픈 마인드는 비주류 장르를 대하는 태도를 통해서도 확인할 수 있다. 그들은 이전의 컬렉터들에게는 인정받지 못했던 아트 토이나 굿즈를 사모으는 것 역시 전통적인 장르의 작품을 소장하는 것보다 다를 바 없다고 인식한다. 스트리트 아트 작가들은 물론 우르스 피셔, 다니엘 아삼 등 현대 미술의 최상위층에 속하는 작가들의 패션 브랜드와의 컬래버레이션은 수집 열기를 통해 그 인기를 짐작할 수 있다. 한편 영 컬렉터의 미술계 유입에 대한 우려의 시각이 전혀 없는 것은 아니다. 30대 후반의 한 컬렉터는 “얼마 전 부동산 쪽에서 유명한 블로거가 ‘이제 미술에 관심을 가져야 겠다’고 선언하듯 글을 올리고 단톡방을 개설하는 걸 목격했다”며 미술을 단지 새로운 투자 대상으로만 보는 사람들이 대폭 미술 시장에 유입된 현재의 상황에

collectors is especially high.” U.S. artist Kaws made headlines at the Hong Kong auction that spring when his canvas work *The KAWS Album* sold for a new record of \$14.8 million, or 15 times its estimated value. According to Terasa, 40% of those who participated in the auction were young collectors. More than two years later, young Korean collectors are behind the boom in the Korean art market. “Young collectors prefer to be more intuitive,” says So-young Lee, an art educator who leads the Young Collectors Circle forum in Busan for collectors and prospective collectors in their 30s and 40s. “There is a strong tendency to prefer images that catch the eye as soon as you see them – in other words, images that are Instagrammable

– and conceptual paintings that contain the spirit or daily life of the same era.” So-young Lee, who is an enthusiastic collector herself, explores the work of young artists at large and small exhibition spaces scattered throughout Seoul, at domestic art fairs, through online art platforms and on social media. “My art collection has a variety of themes, including artists who use light and older women who have only now entered the spotlight. One of them is a contemporary writer.” The Preview Hannam, held on June 10 in Seoul, was an event that illustrated the fervor of young collectors. The Preview Hannam introduced works by 128 artists and included galleries that were established three to five years ago, focusing on up-and-coming galleries such as Gallery Stan, thisweekendroom and GalerieERD. More than 6,000 people visited the 10-day art fair held at the Blue Square NEMO Hall in Hannam-dong, which recorded ₩600 million (about \$519,350) in sales. Director Mi-rim Lee, who organized the event, says, “It is a clear indication that young collectors of the MZ generation are emerging as the center of the art market. I feel in my bones that more and more people are spending the same amount of money they spend on luxury goods on artwork. Young collectors entering the art market simply enjoy art and don’t care whether it’s an investment.” Young collectors enjoy art the same

우려를 표했다. “부모 세대와는 조금 다른 방법으로 자산을 늘리기 원하는 MZ세대 가운데에는 미술품 수집을 가장 매력적인 대안으로 생각하는 사람들이 있다. 그렇게 유입된 영 컬렉터들은 유망주, 분산 투자 같은 개념을 그대로 적용해 거장의 판화 작품이나 자기 복제를 꺼리지 않는 유명 작가의 작품 등 투자성에 올인하는 컬렉션을 꾸려나간다. 새롭게 형성되고 있는 미술 시장에서 이런 분위기가 주된 흐름으로 자리 잡는다면 현대미술의 저변이 어느 특정한 방향으로만 형성되지 않을까 하는 우려가 든다.” 갤러리 운영자들 가운데에도 자성의 목소리가 나온다. 디스위켄드룸의 김나형 디렉터는 “프리즈와 키아프가 함께 열리는 내년에는 미술 시장의 파이가 더 커질 것”이라고 말한다. “갤러리들이 그에 대응하며 독자적인 비전과 장단기 전략을 충분히 세워놓지 않는다면 오히려 풍요 속의 빈곤과 같은 양극화의 폐해를 맞닥뜨릴 수도 있지 않을까 염려된다.” 이러한 염려는 갤러리스트와 컬렉터 모두 스스로를 환기시키는 명제로 작용할 것이다. 미술계는 변화무쌍한 미술 시장의 본성에서 기인한 반전이 매복된 드라마다. 그 중심에서 자기 주도적으로 미술을 향유하는 영 컬렉터가 펼칠 활약을 기대하는 재미가 더해져 더 흥미진진해졌다.

way “superfans” enjoy other types of cultural content. Accustomed to interacting online, they use the internet to skip past the art dealers and engage directly with gallerists. Similarly, they manage their collections by participating directly on auction sites such as Phillips, Christie’s and Seoul Auction. They are open to new genres and platforms as well as new aesthetic languages. They work to establish their own perspectives on issues surrounding digital art markets created by the emergence of products like nonfungible tokens (NFTs) and the place of those products in art history, and they explore contentious issues such as the division of ownership of artworks. The open-mindedness of these young collectors is further demonstrated by their attitude toward nonmainstream genres. However, there are some worries about what the sudden influx of young collectors into the art world means. A collector in his late 30s

expressed concern about the recent flocking of investors into the art market, saying, “I recently witnessed a famous real-estate blogger post and create an open group chat room as if he were declaring ‘now we should take an interest in art.’ There are those among the MZ generation who find art collecting the most attractive way to increase their assets in a slightly different manner than their parents’ generation did ... If this becomes the main trend in the current art market, the foundation of modern art will be limited in terms of where it can go.” Gallery owners have been engaging in self-reflection on this issue as well. Na-hyung Kim, director of thisweekendroom, says, “The art market will grow next year, when Frieze and KIAF [Art Seoul] are held together. If galleries do not maintain a sufficient independent vision and short- and long-term strategy for how to respond to the current trend, they may end up suffering.” These concerns should draw the attention of both gallerists and collectors. The drama of the art world is caused by the ever-changing nature of the art market. At the center of it all is the fun and excitement of anticipating the role these young collectors will play.



<sup>1</sup> 최경주, <Still Life\_밤>, Kyung-joo Choi, *Still Life \_ Night*, Charcoal, pastel on paper, 81.5×116cm

<sup>2</sup> 이목하, <곱게 자란 아이>, Mo-ka Lee, *Live Inside Bubble*, 2019, Oil on cotton, 65×64cm

IDOL

완벽한 우주,  
세븐틴



# THE PERFECT UNIVERSE, SEVENTEEN

2015년, 세븐틴이 첫 데뷔 무대에 올랐을 때 누군가는 곧바로 알아차렸다. 모든 곡과 춤을 직접 쓰고 짜며 만든 이 무대가 세븐틴의 고유함이라는 사실을. 데뷔 6주년을 맞이한 올해, 여덟 번째 미니 앨범으로 쿼드러플 밀리언셀러까지 달성한 세븐틴이 연이어 상쾌한 흥련을 날릴 수 있는 이유들.

This year marks the sixth anniversary of SEVENTEEN's debut. Let's look at how SEVENTEEN, which became a four-time million album seller with its eighth minialbum, has been able to achieve such wild success.

WRITTEN BY MA-ROO LEE

## CONCEPT

13명의 멤버 + 3개의 유닛 + 1개의 팀 = 17(SEVENTEEN, 세븐틴)이라는 의미다. 멤버들이 곡과 안무 제작에 참여하는 '자체제작 아이돌'이라는 콘셉트와 '17'이라는 숫자가 의미하는 '성장'의 이미지를 담은 이름. 그룹의 공식 컬러로 로즈쿼츠와 세레니티를 사용한다. The group got their name because they have 13 members who are divided into three "units" that form one team: 13 members + 3 units + 1 team = 17 (SEVENTEEN). The members participate in the production of songs and choreography, which puts them in the category of "self-producing idols." The number 17 means "growth," which also matches the image of this group. The group uses two official colors: rose quartz and serenity.

## PART 1

세븐틴의  
모든 것  
All About  
SEVENTEEN


## NAME


TEAM SEVENTEEN  
FAN CLUB NAME CARAT


## DEBUT

2015년 5월 26일  
May 26, 2015

## SUBSCRIBERS

 815만(@saythename\_17)  
8.15 million (@saythename\_17)

 742만(@pledis\_17)  
7.42 million (@pledis\_17)

 SEVENTEEN 665만  
SEVENTEEN Japan Official 117만  
SEVENTEEN 6.65 million  
SEVENTEEN Japan Official 1.17 million

(2021년 7월 27일 기준 Figures from July 27, 2021)

## UNITS



### 힙합팀(Hip-Hop Team)

**에스쿱스(총괄 리더, 팀 리더, 1995년생), 한국**  
S.Coups (group leader, team leader, born in 1995) Korea  
**원우(1996년생), 한국**  
Wonwoo (born in 1996) Korea  
**민규(1997년생), 한국**  
Mingyu (born in 1997) Korea  
**버논(1998년생), 한국, 미국**  
Vernon (born in 1998) Korea, US

### 보컬팀(Vocal Team)

**우지(팀 리더, 1996년생), 한국**  
Woozi (team leader, born in 1996) Korea  
**정한(1995년생), 한국**  
Jeonghan (born in 1995) Korea  
**조슈아(1995년생), 한국, 미국**  
Joshua (born in 1995) Korea, US  
**도겸(1997년생), 한국**  
DK/Dokyeom (born in 1997) Korea  
**승관(1998년생), 한국**  
Seungkwan (born in 1998) Korea

### 퍼포먼스팀(Performance Team)

**호시(팀 리더, 1996년생), 한국**  
Hoshi (team leader, born in 1996) Korea  
**준(1996년생), 중국**  
Jun (born in 1996) China  
**디에잇(1997년생), 중국**  
The8 (born in 1997) China  
**디노(1999년생), 한국**  
Dino (born in 1999) Korea

## RECORDS

### 세븐틴의 성장과 파워를 입증하는 지표들 Indicators of SEVENTEEN's Growth and Impact

**2016 첫 1위 정규 1집 <FIRST LOVE & LETTER>** 타이틀곡 '예쁘다'로 첫 1위를 달성했다. 같은 해 12월, 세 번째 미니 앨범 <Going Seventeen> 타이틀곡 '봄봄'으로 <뮤직뱅크>를 통해 지상파 방송에서 첫 1위를 거머쥐었다.

**First Place for the First Time**  
SEVENTEEN appeared on the music program *Show Champion* on May 4 and achieved their first No. 1 placing with *Pretty U*, the title track of their first full-length album, *Love & Letter*.

**2017 첫 번째 월드 투어 첫 월드 투어 <DIAMOND EDGE>**를 개최. 7월 서울을 시작으로 일본, 태국, 미국, 캐나다, 말레이시아, 필리핀 등 11개국 13개 도시에서 두 달 반 동안 16회에 걸쳐 공연을 펼쳤다.

**First World Tour** SEVENTEEN went on their first world tour, *Diamond Edge*, performing in 13 cities in 11 countries, including Japan, Thailand, the U.S., Canada, Malaysia and the Philippines.

**2018 첫 뮤직비디오 조회수 1억 뷰 달성**  
2017년 5월 발매했던 네 번째 미니 앨범 <A11>의 타이틀곡 '울고 싶지 않아'가 세븐틴 뮤직비디오 최초로 유튜브 조회수 1억 뷰에 도달했다. 2021년 7월 현재 영상 수는 2억 뷰를 기록 중.

**SEVENTEEN's First Music Video to Reach 100 Million Views** *Don't Wanna Cry*, the title track of the group's fourth minialbum, *A11*, released in May 2017, was the group's first music video to reach 100 million views on YouTube.

**2019 아이튠즈 30개 지역 1위** 8월 발매한 디지털 싱글 <HIT>가 케이팝 해외 아이튠즈 음원 차트에서 30개 지역 1위를 차지하며 자체 신기록을 수립했다.

**앨범 판매량 급등** 9월에 발매한 정규 3집 앨범 <An Ode>가 BTS, EXO에 이어 초동 70만 장을 넘은 역대 세 번째 케이팝 그룹에 등극했다. 이 기세를 몰아 필리핀에서 개최된

<2019 Asia Artist Awards> 올해의 앨범 대상을 수상했다.

**No. 1 on iTunes in 30 Cities** The digital single *HIT*, released in August, topped the K-pop iTunes music charts in 30 regions, setting a new record.

**Album Sales Surge** SEVENTEEN's third full-length album, *An Ode*, sold more than 700,000 copies in its first week, making the group the third K-pop band to achieve this feat. SEVENTEEN won the Album of the Year award at the 2019 Asia Artist Awards in the Philippines.

**2020 일본 시장에서의 존재감** 2020년 4월 발표한 일본 2집 싱글 <Fallin' Flower>가 55만 장을 돌파하며 일본레코드협회의 '더블 플래티넘(50만 장)' 인증을 받았으며, 같은 해 9월 발매한 미니 앨범 2집 <24H>는 예약 판매량만 45만 장을 기록했다.

**A Presence in the Japanese Market**  
The group's second single, *Fallin' Flower*, released in Japan in April 2020, sold over 550,000 copies. Their second minialbum, *24H*, released in September of the same year, was preordered 450,000 times. SEVENTEEN appeared on Japan's leading music TV shows, *Music Station* and *The Music Day*.

**2021 네 번째 밀리언셀러** 2019년 발매한 정규 3집 <An Ode>, 2020년 발표한 7집 미니 앨범 <헝가래>와 스페셜 앨범 <[Semicolon]>이 모두 100만 장 넘는 판매량을 기록한 것에 이어 2021년 6월 18일 발매된 8집 미니 앨범 <Your Choice>가 발매 첫날 88만 장, 초동 136만 장을 달성했다. 이로써 앨범 4장을 100만 장 넘게 판매한 쿼드러플 밀리언셀러 그룹에 등극했다.

**Fourth Million-Album Seller**  
SEVENTEEN's third full-length album, *An Ode*; seventh minialbum, *Heng:garae*; and special album ; *[Semicolon]*, as well as their eighth minialbum, *Your Choice*, all sold over 1 million copies.

## PART 2

# 세븐틴이라는 고유 명사 SEVENTEEN is a Proper Noun

미국의 경제 주간지 <포브스>에선 세븐틴을 '업계에서 가장 크고, 가장 인기 있는 그룹'으로 정의했다. 셀러브리티의 지명도를 가능하게 지표 중 하나인 미국 유명 토크쇼에 BTS, 블랙핑크에 이어 초대받은 것도 세븐틴의 인기를 알려주는 팩트다. 무엇보다 지난 2년 동안 500만 장이 넘는 앨범 판매량을 기록했다는 사실이 세븐틴을 주목해야 하는 가장 확실한 이유. 지금 케이팝을 논할 때 빼놓을 수 없는 13명의 남자, 그룹 세븐틴과 그들의 팬덤 '캐럿'이 쌓아 올린 정밀한 세계를 탐구했다.

### 자체제작이라는 키워드

세븐틴은 데뷔 이전부터 보컬팀 리더인 우지, 퍼포먼스팀 리더인 호시를 중심으로 곡과 안무를 직접 만드는 '자체제작 아이돌' 콘셉트를 명확하게 내세웠다. 개개인의 특성을 잘 아는 멤버들이 직접 파트를 분배하고 무대를 구성하는 능력을 보여주면서 13명이라는 다인원은 오히려 팀의 강점이 됐다. 데뷔 초반 보여준 독창적인 군무나 뮤지컬 같은 내러티브가 느껴지는 곡의 전개는 여타 숙련된 프로듀서, 안무가의 창작물과는 구별되는

지점이 있다. 인터뷰집 <아이돌의 작업실>을 펴낸 대중문화 평론가 박희아는 3집 <An Ode>를 리뷰하며 "한국 한 곡마다 팀의 서사를 탄탄하게 반영했다", "요즘 케이팝 아이돌 신에서 전혀 들어보지 못한 음악을 보여준다"라고 표현하기도 했다. 이는 멤버들 스스로 자신들의 음악과 정체성에 대한 이해도가 높기 때문에 가능한 결과물이다.

세븐틴의 '자체제작' DNA는 음악 바깥의 영역에서도 유효하다. 공식 유튜브 채널에 공개되는 웹 예능 <GOING SEVENTEEN 2020>은 팬덤 구분 없이 지난해 가장 대중적으로 어필한 케이팝 콘텐츠로 꼽힌다. 모든 활동이 멈췄던 2020년에도 <GOING SEVENTEEN 2020>은 해당 평균 조회수 100만 뷰를 돌파하며 1억 뷰가 넘는 누적 조회수를 기록하기도 했다. 기세를 몰아 <GOING SEVENTEEN 2021>은 JTBC2 채널에 편성되는 쾌거를 거뒀다. 최근에는 팀원들이 참여한 자체제작 매거진 <GOING>을 아이돌 그룹 최초로 선보이기도 했다. 모든 창작물을 '직접 만드는 것', 세븐틴의 정체성 그 자체다.

### 이 조합 대찬성!

팀으로서의 단합력을 보여주는 '관계성'은 케이팝 팬들이 무대 실력과 음악만큼이나 중요하게 여기는 요소 중 하나다. 멤버별로 최대 6년, 최소 3년에 걸친 연습생 생활을 마쳤음에도 데뷔 당시 평균 나이는 19.4세(한국 나이 기준). 오랜 시간 함께했고, 그 과정을 2012년 12월부터 인터넷 생방송 <세븐틴 TV>를 통해 여과 없이 보여줬던 세븐틴은 각별한 우정과 결속력을 가진

팀이다. 세븐틴의 이러한 관계성은 다양한 음악적 조합에서도 돋보인다. 힙합과 보컬, 퍼포먼스로 나뉜 3개의 조합 외에도 각 팀의 리더들이 뭉쳤던 'SVT LEADERS', 팀 내 '예능 캐릭터'인 호시, 도겸, 승관이 결성했던 '부석순과 우지와 호시의 유닛, 중국 출신 멤버인 준과 디에잇 유닛이 있었고 최근에는 멤버 원우와 민규가 함께 디지털 싱글을 발표하기도 했다. 2020년 발매한 스페셜 앨범에서는 1995년생부터 96, 97년생, 막내들(98, 99년생)까지 멤버들의 나이에 따른 유닛곡을 선보이기도 했다. 멤버 개개인이 커버곡이나 믹스테이프를 공개하거나 개별적인 안무 영상을 선보이며 의욕적으로 음악 활동을 보여주고 있음은 물론이다.

### 더 먼 미래로

일각에선 세븐틴이 팬덤 규모와 국내 대중적 인지도 사이에 거리가 있다고 말한다. 그러나 세븐틴의 활약이나 멤버 개개인이 상대적으로 덜 알려진 원인은 갈수록 정교해지는 케이팝 문화 자체가 한국 대중매체가 아닌, 트위터와 유튜브 같은 글로벌 SNS와 팬 전용 플랫폼을 통해 소비되는 흐름과 맞물렸기 때문이라고 보는 편이 더 타당하다. 세븐틴에서 가장 높은 국내 인지도를 자랑하는 멤버가 한국 TV 예능 프로그램에서 활약한 승관이라는 사실은 소위 '대중'과 '케이팝 팬덤' 사이에 놓인 거리를 입증한다. 지난해 세븐틴의 소속사 플레디스가 BTS의 소속사 빅히트로 영입됐다. 그리고 올해 3월 사명을 하이브(HYBE)로 변경한 빅히트는 유니버설 뮤직 그룹과 전략적 파트너십을 맺고 저스틴 비버와 아리아나 그란데 등이 소속된 이타카 홀딩스 인수를 추진하는 등 그 어느 때보다 글로벌하며 공격적인 행보를 보이는 중이다. 이 거대한 시스템이, 내년 재계약을 앞둔 세븐틴에 어떤 방식으로 영향을 미칠지 호기심을 갖고 지켜보게 만든다.



The U.S. economic weekly *Forbes* defined SEVENTEEN as the “biggest and most popular group in the industry.” Invitations for SEVENTEEN to appear on popular U.S. talk shows is another indicator of their popularity. No current discussion of K-pop can fail to explore the world created by SEVENTEEN and their fandom.

### Keyword: Self-Production

There are many exceptionally talented boy bands when it comes to music composition and dance moves. SEVENTEEN are just better at these things. The group has clearly proved this with songs and choreography created through Woozi’s leadership of the vocal team and Hoshi’s leadership of the performance team. Because the group members know each other’s personalities and strengths, they can distribute parts and organize their performances themselves, making their ability to work together as a group of 13 their greatest strength. Their original dance routines and musical narratives, as well as their fresh lyrics, which appeal to listeners their age, stand out from the creations of other skilled producers and choreographers.

Hee-ah Park, a pop culture critic, described their songs as “solid reflections of the team’s narrative.” SEVENTEEN’s drive to “self-produce” also applies outside of their music. The online entertainment show *Going SEVENTEEN 2020*, which was released on the group’s official



YouTube channel, was one of the most popular K-pop programs in the past year. And SEVENTEEN has recently launched a self-produced magazine, called *Going*. SEVENTEEN’s do-it-yourself attitude is the key to their identity as a group.

### I’m All For This Combination!

SEVENTEEN has been together for a long time. The members had all completed between three to six years of training prior to their debut, and their average age at the time was just 18. The group members’ relationship with each other remains strong no matter what musical combination or arrangement they may choose for their performances. In addition to the main teams (to be specific, hip-hop, vocal and performance), the group also has the unit SVT Leaders, made up of the three team leaders; the subgroup BooSeokSun (BSS), made up of Hoshi, Dokyeom and Seungkwan – who are the group’s “entertainers”; a unit with just Woozi and Hoshi; and

a unit consisting of the Chinese members Jun and The8, who recently released digital singles together. Their special album released in 2020 featured songs which were performed by the members grouped according to age: Those born in 1995, 1996 and 1997 were put together in one group, and the youngest members, born in 1998 and 1999, were put into another.

### Looking Ahead to the Future

The fact that SEVENTEEN came from the same small agency that produced the likes of After School and NU’EST gave the group a unique identity. Against this backdrop, SEVENTEEN’s agency, Pledis, was recruited to join BTS’ agency, HYBE, in 2020. HYBE has been adopting an increasingly global and aggressive strategy, for example, by partnering with Universal Music Group. We are curious to see how this merger will affect SEVENTEEN. What is certain is that the group will continue to walk their own path, as they always have.

# MILLA JOVOVICH

A comparison of two charismatic and adaptable actresses

WRITTEN BY HYUNG-SEOK KIM

VS.

# ROSAMUND PIKE

밀라 요보비치 VS.  
로저먼드 파이크

카리스마와 유연성을 동시에 지닌  
연기자, 밀라 요보비치와 로저먼드 파이크.  
두 배우를 전격 비교한다.

여전사나 판파탈 같은 수식어는 여배우에게 양날의 검이다. 분명 돋보이게 만드는 표현이지만, 잘못하면 그 이미지에 고정돼버리기도 한다. 그런 면에서 밀라 요보비치와 로저먼드 파이크는 현명하다. 그녀들은 액션과 스릴러 장르의 히로인으로 스타덤에 올랐지만, 그 캐릭터에 갇히지 않고 자유롭게 자신들의 영토를 확장했다.

## 유목민 VS. 정착민

밀라 요보비치의 유년기는 긴 여행이었다. 1975년 소비에트연방의 우크라이나에 있는 도시 키예프에서 태어난 그녀는 이후 모스크바로 이주했고, 5세가 되던 1980년에 영국 런던으로 건너갔다. 하지만 그곳 생활도 잠깐이었고 그의 가족은 대서양을 건너 캘리포니아의 LA로 간다. 이후 19세가 돼서 미국 시민권을 획득할 때까지, 10년 넘게 러시아에서 온 이민자로 살아야 했던 요보비치의 어린 시절은 혹독했다. 학교에선 '왕따'였고 아이들은 '빨갱이'나 '러시아 스파이' 취급을 하며 놀렸다. 9세 때부터 모델 일을 했던 그녀는 결국 12세 때 학교를 떠났고, 틴에이지 시절에는 악물에

Modifiers such as "warrior" and "femme fatale" are a double-edged sword for actresses. Of course, these expressions can help an actress stand out, but they can also become permanent, undesired labels. In this respect, Milla Jovovich and Rosamund Pike have been resourceful. They both rose to stardom as heroines of action and thriller films, but they have also diversified their roles enough to avoid being typecast.

## Nomad Vs. Settler

Milla Jovovich's childhood was a long journey. Born in 1975 in Kyiv, Ukraine, she later moved to Moscow, then to London when she was 5 years old, and soon after, her family settled in Los Angeles, California. Jovovich was often bullied and teased at school, where her classmates called her names like "commie" and "Russian spy." She started her modeling career at the age



빠지거나 신용카드 사기를 치는 등 반사회적인 행동을 하기도 했다. 요보비치가 떠도는 유목민의 삶을 살았다면, 런던 토박이 로저먼드 파이크는 차근차근 계단을 오르듯 안정적인 길을 걸었다.

1979년 오페라 가수였던 부모 사이에서 태어난 파이크는 어린 시절 국립 청소년 극단에서 활동하며

<로미오와 줄리엣>의 줄리엣이 되었고, 에이전트의 눈에 띄어 본격적으로 배우의 길을 걷기 시작했으며, 옥스퍼드 대학교에서 영문학을 전공했다. 차석으로 대학을 졸업한 파이크는 한동안 셰익스피어, 아서 밀러, 데이비드 헤어 등의 작품을 올린 연극 무대에 서며 탄탄한 기본기를 쌓았다.



### 본드걸 VS. 소녀

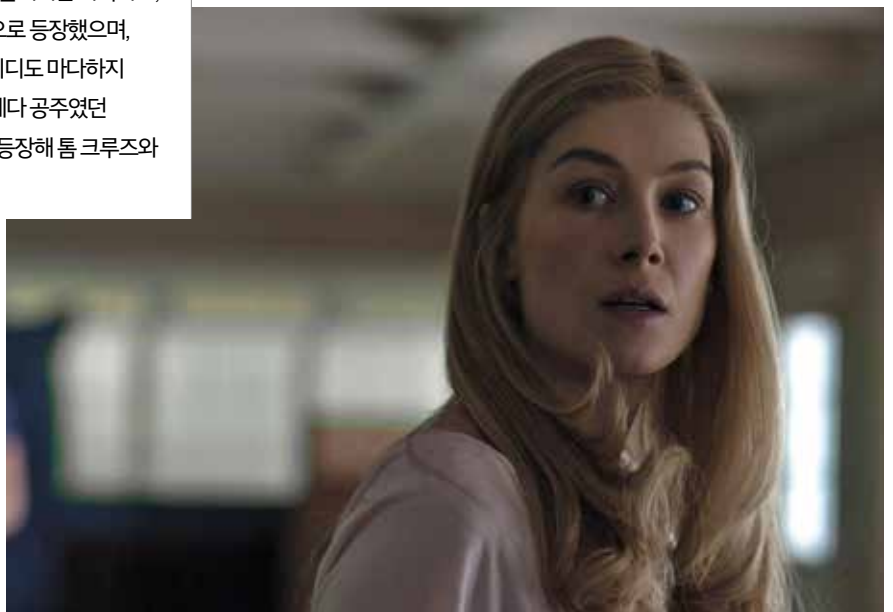
대학 시절 TV 시리즈에 출연하긴 했지만, 로저먼드 파이크가 본격적으로 대중에게 이름을 알린 계기는 <007 어나더 데이>(2002년)로, 그녀는 영화 데뷔작에서 본드걸을 맡는 행운을 차지한다. 제임스 본드와 악당 사이를 오가는 이중 첩자 역할을 맡아 섹시하면서도 차가운 자성미의 미란다 프로스트를 연기하며 단숨에 유망주로 떠올랐고 영국 영화 잡지 <엠파이어>가 진행하는 엠파이어 어워즈에서 신인상을 수상했다. 이후 10여 년 동안 파이크는 다양한 장르를 섭렵하며 전진했다. 조니 뎀과 공연한 <리버틴>(2004년)에서는 로체스터 백작 부인으로 등장해 단호하면서도 감성적이고 에너지 넘치는 연기를 보여주며 영국 인디펜던트 어워즈에서 여우조연상을 수상했고, 평단의 큰 주목을 받기 시작한다. 이후 <오만과 편견>(2005년), <언 에듀케이션>(2009년) 같은 정통 영국 드라마에서 두각을 나타냈지만, 파이크의 스펙트럼은 훨씬 넓었다. <둠>(2005년) 같은 SF물에서는 과학자로, <세 번째 사랑>(2010년)에선 로맨스의 주인공으로 등장했으며, <자니 잉글리쉬2: 네버다이>(2011년) 같은 코미디도 마다하지 않았다. <타이탄의 분노>(2012년)에서 안드로메다 공주였던 그녀는 같은 해 개봉된 <잭 리치>에선 변호사로 등장해 톰 크루즈와 함께 긴박한 상황을 헤쳐나간다.

of 9, but by the age of 12 she would drop out of school and become involved with drugs and credit card fraud. If Jovovich led the life of a nomad, London native Rosamund Pike walked a stable life path. Born in 1979 into a family of opera singers, Pike got the part of Juliet in the National Youth Theatre's production of *Romeo and Juliet* at a very young age. She attended Oxford University, where she majored in English literature while acting in a variety of plays, including ones written by Shakespeare, Arthur Miller and David Hare.

### Bond Girl Vs. Girly Girl

Although she appeared in a TV series during her university days, Rosamund Pike became widely popular after her debut film, *Die Another Day* (2002), in which she got her lucky break as a Bond girl. For her performance, Pike won the Empire Award for Best Newcomer for her role as the sexy, cold and intelligent Miranda Frost. Pike spent the next decade advancing her career through a variety of roles. In *Libertine* (2004), Pike gave a solid, emotional and energetic performance as the Countess of Rochester, winning Best Supporting Actress at the British Independent Film Awards. She also starred in historical British dramas such as *Pride and Prejudice* (2005) and *An Education* (2009), and continued to expand her repertoire by appearing as a scientist in the science fiction film *Doom* (2005), as the romantic protagonist in *Barney's Version* (2010) and in a supporting role in the comedy

로저먼드 파이크는 <나를 찾아줘>에서 인생 캐릭터를 만났다.  
Rosamund Pike gave the performance of her life in *Gone Girl*.



파이프가 본드걸로 시작해 자신의 영토를 확장했다면, 요보비치는 신비한 소녀로 등장해 예상치 못한 캐릭터로 나아갔다. <투 문 정션>(1988년)에 잠깐 등장하며 영화에 입문한 그녀가 주목받은 작품은 <블루 라군 2>(1991년). 브록 실즈가 신드롬을 일으킨 전편에 이어 주인공이 된 요보비치는 특유의 이국적 매력과 오묘하면서도 성숙한 느낌을 통해 모델에서 영화배우로 연착륙했다. 이후 <초보 영웅 컵스>(1992년), <멍하고 혼돈스러운>(1993년) 등을 거치며 반항적인 10대를 통과한 그녀를 새로운 세계로 이끈 사람은 감독이자 남편인 퀴크 베송이었다. 장폴 고티에의 전위적인 의상을 입고 등장하는 <제5원소>(1997년)에서 요보비치는 인류를 구원할 소녀 리루로 등장하는데, 이 영화는 월드 박스오피스에서 2억 6300만 달러의 매출을 올리며 성공한다. 이어진 <잔다르크>(1999년)는 그녀에게 큰 시도였는데, 전설적인 인물을 연기하는 부담감에도 불구하고 화면을 장악하는 힘 있는 연기를 보여주었다. 그리고 <밀리언 달러 호텔>(2000년)을 통해 소녀 이미지를 벗고 성숙한 여성으로 변신했다. 요보비치는 연기 이외의 분야에서도 괄목한 만한 성과를 거둔다. 그녀는 2장의 앨범을 낸 뮤지션이기도 하다. 1994년에 낸 첫 앨범 <디바인 코미디>는 평단의 호평을 받았는데, 팝 뮤직과 우크라이나의 전통음악이 결합된 듯한 느낌으로 독창적인 음악성을 표현했다. 직접 노래를 만들고 부르며 기타를 연주하는 그녀는 자신이 출연한 영화의 OST에도 종종 참여했는데, <밀리언 달러 호텔> OST에선 루리드의 '새틀라이트 오브 러브' 커버곡을 부르기도 했다. 한때 전 세계에서 가장 유명한 모델이기도 했던 요보비치는 패션 쪽에서도 나름의 시도를 했다. 모델 카르멘 호크와 함께 2003년에 '요보비치-호크'라는 브랜드를 론칭하며 직접 디자인을 했던 것. 전 세계에 50개 이상의 매장을 열었지만, 현실적인 문제로 2008년에 비즈니스를 접었다.



*Johnny English Reborn* (2011). She played Queen Andromeda in *Wrath of the Titans* (2012) and a lawyer in the action-thriller blockbuster *Jack Reacher* (2012). While Pike started out as a Bond girl, Jovovich began her

career as a mysterious girly girl, making a brief appearance in *Two Moon Junction* (1988). She then starred in *Return to the Blue Lagoon* (1991), following in the footsteps of Brooke Shields. Director Luc Besson, who later became her husband, advanced her career by casting her in films that included *Kuffs* (1992) and the cult classic *Dazed and Confused* (1993), directed by Richard Linklater.

Jovovich next starred as Leeloo, a girl who saves mankind, in *The Fifth Element* (1997), a film that grossed \$264 million at the box office. She also starred in *The Messenger: The Story of Joan of Arc* (1999), giving a powerful performance. Meanwhile, *The Million Dollar Hotel* (2000) solidified her image as a powerful woman. Jovovich is also an able musician who has released two albums. Her first album, *The Divine Comedy*, was released in 1994 to critical acclaim for its outstanding and original musical qualities. In addition, Jovovich has frequently written music and played the guitar for the original soundtracks of the films in which she has starred. Formerly a world-class model, Jovovich also tried her hand at fashion design. The Jovovich-Hawk brand was launched in 2003, in collaboration with Carmen Hawk, though the business closed in 2008. Not forgetting where she started out, Rosamund Pike continued to act on the stage even while she was active in the film industry. She continued to work in roles centered around delicate psychological themes, such as the plays *Gas Light* and *Hedda Gabler*. Voice acting was



밀라 요보비치가 출연한 <제5원소>의 한 장면  
Milla Jovovich in a scene from *The Fifth Element*

<레지던트 이블> 시리즈로  
액션 배우로 자리매김한 밀라 요보비치  
The Resident Evil franchise  
allowed Jovovich to establish  
herself as an action movie star.



한편 파이크는 영화 쪽에서 자리 잡아가던 시기에도 꾸준히 연극 무대에 서며 초심을 잃지 않았는데 <가스등>, <헤다가블러> 등 섬세한 심리 연기가 중심이 되는 작품들을 통해 스스로를 단련시켰다. 목소리 연기도 파이크의 중요한 분야였다. 그녀는 애니메이션 더빙이나 오디오 북, 라디오 드라마 등을 통해 자신만의 뉘앙스를 만들어나갔고, 그 성과는 영화를 통해 결과물로 드러났다.

### 인생 캐릭터를 만나다

파이크가 본드걸이 되던 2002년, 요보비치는 이후 14년 동안 자신을 대표할 프랜차이즈를 만난다. 바로 <레지던트 이블> 시리즈(2002~16년)였다. 캡콤의 비디오 게임을 영화화한 것으로, 이 영화를 통해 그녀는 21세기 액션 장르를 대표하는 여성 액션 배우 자리에 등극했는데, 몇몇 위험한 장면을 제외하고 직접 스텐트 연기를 해내는 열정을 보여주었다.

썸비 때에 맞서 기관총을 쏘는 엘리스는 6편의 시리즈를 거치면서 점점 전투력이 상승하고 인류를 구원할 초월적 존재로 변해간다. <레지던트 이블>은 게임을 원작으로 한 가장 성공한 프랜차이즈가 되었으며, 요보비치는 시리즈를 연출한 폴 앤더슨 감독과 2009년에 결혼했다. 40대에 출연한 6편을 마지막으로 그녀는 총을 내려놓았는데, “내 이름은 엘리스”라는 대사와 함께 ‘여전사 요보비치’는 관객들의 마음속 깊이 남아 있다. 이후 그녀는 <울트라바이올렛>(2006년), <리벤지 45>(2006년), <퓨처 월드>(2018년) 등에서도 액션 이미지를 이어갔다. 파이크에게 인생 캐릭터라면 단연 <나를 찾아줘>(2014년)의 에이미 던일 것이다. 사랑스러운 아내에서 무서운 계약으로 남편을 살인범으로 만드는 악녀로 변해가는 에이미. 이 영화는 그동안 파이크가 쌓아온 연기 내공을 완벽하게 폭발시킨 작품으로, 그녀를 오스카 여우주연상 후보에 올린다. 여기서 그녀는 전무후무한 팜파탈 연기를 보여주는데, 철저한 계산 속에서 영화의 톤과 감정을 섬세하게 조율하면서도 최대한 파워를 끌어올리는 인상적인 테크닉을 보여준다. 이 영화를 통해 확실히 자리매김을 한 파이크는 이후 좀 더 강렬한 캐릭터를 맡게 되는데, <리턴 투 센더>(2015년)에선 자신을 성폭행한 남자에게 치밀한 복수극을 펼치는 간호사역을 맡고, <몬테나>(2017년)에선 거친 서부에서 강한 생명력으로 생존하는 여성이 된다. <프라이빗 워>(2018년)에선 애꾸눈의 중군기자로

also an important part of Pike’s work. This included animation dubbing, audio books and radio dramas.

### Defining Roles

In 2002, when Rosamund Pike became a Bond girl, Milla Jovovich got her start in the movie franchise that would represent her for the next 14 years: *Resident Evil* (2002-2016). The film series solidified her position as the quintessential female action star of the 21<sup>st</sup> century, showcasing her passion for performing most of the stunts herself. Throughout the six-installment series, the main character, Alice, gradually increases her fighting power, eventually becoming a transcendent being who



saves mankind. *Resident Evil* became the most successful movie franchise based on a video game. Jovovich has continued to star in action films, including *Ultraviolet* (2006), *.45* (2006) and *Future World* (2018).

Meanwhile, Pike’s defining role would be Amy Dunne in *Gone Girl* (2014). In the film, Amy transforms from a lovely wife into a wicked woman. The film clinched Pike’s status as a successful actress, as she was nominated for an Oscar for Best Actress for her unparalleled femme fatale performance.

Following *Gone Girl*, Pike began to



로저먼드 파이크는 <퍼펙트 케어>에서도 악녀 연기를 업그레이드했다. Rosamund Pike rose to the challenge of playing the villain in *I Care a Lot*.

등장하고, <엔테베 작전>(2018년)에선 테러리스트로 분한다. <비밀 정보원: 인 더 프리즌>(2019년)에선 FBI 요원이 된 파이크를 만날 수 있다.

### 악녀와 전사의 귀환

옛된 본드걸로 첫선을 보였던 파이크도 40대가 되면서 최근에는 행복마다 점점 깊이를 더하고 있다. 전기 영화 <마리 퀴리>(2019년)에서 한 여성 과학자가 겪었던 사연 많은 삶을 보여준 그녀는 <퍼펙트 케어>(2020년)를 통해 타인의 삶을 송두리째 삼켜버리는 사기꾼으로 등장하며 <나를 찾아줘> 때 보여주었던 악녀 연기를 업그레이드한다. 골든 글로브 여우주연상 트로피를 안겨준 이 영화는 파이크의 풍부한 캐릭터 소화력을 다시 한번 느낄 수 있는 작품으로, 무표정하게 부도덕한 행동을 자행하는 연기는 소름 끼칠 정도로 위협적이다.

한편 요보비치는 액션 장르에서 서서히 벗어나면서 뒤늦게 연기력을 인정받기 시작한다. 그녀는 블록버스터 상업영화와 저예산 인디펜던트 영화 사이에서 균형을 잡으며 새로운 필모그래피를 구성해나갔는데, 하와이를 배경으로 한 스릴러 <퍼펙트 갯웨이>(2009년)에서는 긴장감을 자아내는 연기로 호평을 받았다. <더티 걸>(2010년)에선 문제아 딸을 둔 엄마로 등장해 현실적이면서도 코믹한 연기를 통해 관객에게 요보비치를 재발견하는 기쁨을 주었다.

<스톤>(2010년)에선 로버드 드 니로, 에드워드 노턴 같은 명배우들과 공연하며 독특한 톤의 팜파탈 연기를 선보였다. 호쾌한 장르 연기와 섬세한 캐릭터 연기를 겸비한 요보비치는 최근작 <몬스터 헌터>(2020년)에서 다시 한번 거친 액션의 세계로 들어가 거대한 적과 사투를 벌인다. 거대한 몬스터들에 당당히 맞서 싸우는 여전사 역할을 누가 맡을 수 있을까? 밀라 요보비치라는 이름 외엔 딱히 떠오르지 않는다.

take on more intense characters, playing the role of a nurse in *Return to Sender* (2015) and a strong frontier woman in *Hostiles* (2017). Pike also portrayed a war correspondent in *A Private War* (2018), a terrorist in *7 Days in Entebbe* (2018) and an FBI agent in *The Informer* (2019).



### Return of the Villain and the Warrior

Rosamund Pike is already in her 40s, and her recent undertakings have brought her even more respect. She brought to life Marie Curie in the biopic *Radioactive* (2019), and she starred as a swindler in *I Care a Lot* (2020), for which she won the Golden Globe Award for Best Actress in a Motion Picture, Musical or Comedy.



At the same time, Jovovich slowly moved away from the action genre and started to receive more recognition for her acting range. She has gone back and forth between blockbuster commercial films and low-budget independent films, starring in 2009 in *Perfect Getaway*, a Hawaiian thriller. In *Dirty Girl* (2010), Jovovich appeared as a mother with a troubled daughter, which gave audiences the chance to rediscover her thanks to her authentic, humorous acting. In *Stone* (2010), she gave a unique rendition of the femme fatale, working alongside actors Robert De Niro and Edward Norton. Jovovich, who can combine superb genre acting with character acting, demonstrated again her action movie skills in her latest film, *Monster Hunter* (2020), in which she fights against a monstrous enemy. When it comes to playing the role of a female warrior who can stand tall against vile monsters, I can think of no one better than Milla Jovovich.

## 킹콩은 그렇게 순정마초가 됐다

WRITTEN BY YONG-JUN MIN



VS.

# KING KONG'S

## *Transformation Into a Sympathetic Protagonist*

‘괴수’에 지나지 않았던 어제의 킹콩.  
오늘의 킹콩은 인간과 교감하며 대중의 마음을  
사로잡는 ‘순정마초’가 됐다.

The King Kong of the past was a monster, but it has evolved over time into the King Kong of today – a sympathetic protagonist who has captured our hearts and won our sympathy.

‘킹콩의 아버지’ 메리언 C. 쿠퍼는 유년 시절부터 모험에 관심이 많았다. 그런 그의 꿈에 거대한 고릴라가 찾아왔다. 뉴욕 한복판에 나타난 거대 고릴라가 사람들을 겁에 질리게 만드는 꿈. 그리고 꿈에서 깨어 당시 세계에서 가장 높은 빌딩인 뉴욕 엠파이어 스테이트 빌딩 꼭대기에서 비행기와 싸우는 거대한 고릴라를 상상했다. 거대한 고릴라 형상의 괴물이 산다고 전해지는 해골섬에 가서 영화를 찍겠다는 <킹콩>(1933년) 속 영화감독 칼 덴햄은 메리언 C. 쿠퍼 자신의 분신이였다. 하지만 영화속 킹콩은 미녀를 탐하는 야수일 뿐, 특별한 공감대를 느낄 수 없는 존재였다. 뉴욕까지 끌려온 킹콩의 죽음에서 연민을 느낄 수 없는 건 킹콩에게 감정적으로 이입할 구석이 없었기 때문이다. 하지만 존 길러민의 <킹콩>(1976년)에서부터 미녀와 교감하는 킹콩은 1933년의 킹콩에 비해 낭만적인 감정이 느껴지는 존재였고, 보다 대중의 마음을 사로잡았다.

Merian C. Cooper, who can be called “the father of King Kong,” took an interest in adventure stories early in his childhood. One night, Cooper dreamed of a giant gorilla that terrorized people in the heart of New York. Immediately upon waking, he imagined a scene in which the gorilla he had dreamed about was fighting an airplane at the top of the Empire State Building. Naturally, Cooper decided to turn his dream into a movie. His alter ego in the film is Carl Denham, a filmmaker who visits an island with a skull-shaped mountain where a giant gorilla lives. Cooper’s King Kong borrows aspects of its appearance from the classic fairy tale *Beauty and the Beast*, which is even referenced in the movie’s dialogue. However, the King Kong in his movie is merely a raging beast who covets the female beauty – it does not inspire any sympathy – it is an enemy of humankind. The audience feels no emotional involvement with the giant ape

피터 잭슨의 <킹콩>(2005년)은 메리언 C. 쿠퍼의 비전을 현대적으로 재창조하는 동시에 존 길러민의 해석을 적극적으로 반영하며 <킹콩>을 가장 성공적으로 리메이크한 작품으로 꼽히는 걸작이다. 1930년대에 존재하지 않았던 CG 기술을 적극적으로 활용하며 킹콩이 살아가는 해골섬의 풍경을 극사실적으로 묘사한 피터 잭슨의 <킹콩>은 무시무시한 지옥도를 묘사하는 동시에 킹콩을 여느 인간 캐릭터보다도 로맨틱한 화신으로 연출했다. 스펙터클한 어드벤처 괴수물로서의 카타르시스를 극대화시키는 동시에 로맨틱한 멜로의 페이스스를 압하며 킹콩에게 매력적인 순정마초 아이콘의 지위를 부여했다. 과거에 구현할 수 없던 상상을 가능하게 만든 오늘날 CG의 발전은 킹콩의 역사에도 새로운 숨을 불어넣었다. 고질라와 킹콩의 대결을 그린 <고질라 VS. 콩>(2021년)이 바로 그것. 본래 일본의 인기 괴수물 캐릭터였지만 할리우드까지 진출한 고질라의 두 번째 미국 리메이크 영화 <고질라>(2014년)의 흥행은 그런 야심을 구체화시키는 신호탄이 됐다. 그리고 <콩: 스컬 아일랜드>(2017년)와 <고질라: 킹 오브 몬스터>(2019년)는 고질라와 킹콩이라는 최강 괴수 아이콘의 타이틀매치를 만들기 위한 전초전이 된 작품이다. 흥미로운 건 두 작품에서 묘사하는 킹콩과 고질라가 인류를 위협하는 괴수가 아니라 지구를 지키는 수호신에 가깝게 그려진다는 점이다. 인류가 지지해야 할 아군으로 등장하는 킹콩과 고질라는 관객의 애정 어린 시선을 적극적으로 유도하는 슈퍼히어로 같은 존재다. 결국 <고질라 VS. 콩>은 지구를 파괴하는 두 괴수의 대결을 그린 작품이 아니라 지구를 지키는 초거대 히어로의 아이러니한 충돌을 그리는 작품이다. 이렇듯 뉴욕 엠파이어 스테이트 빌딩에 올라간 괴물로 기억되던 1933년의 킹콩은 21세기에 이르러 낭만과 연민을 부르는 캐릭터로 거듭났다. 감정을 읽을 수 없던 미니어처 인형과 달리 반짝이는 눈빛으로 갖가지 감정을 전하는 CG 기술의 총아로 재탄생했다. 공포의 대상에서 로맨틱하고 듬직한 대상으로, 낭만과 신뢰의 아이콘으로 거듭났다. 그야말로 로맨틱하고 성공적인 변신, 순정마초 킹콩의 시대다.

nor any compassion at the moment of its death. In contrast, in the 1976 remake of *King Kong*, by John Guillermin, the director of *The Towering Inferno*, King Kong actually communicates with the beautiful woman, creating a greater sense of romance than in the 1933 *King Kong*.

Peter Jackson, best known for directing the *Lord of the Rings* trilogy, directed the successful 2005 remake of *King Kong*. Jackson's film stays true to Guillermin's interpretation while putting a modern spin on Cooper's vision. Jackson makes heavy use of computer graphics (CG) to dramatically depict the scenery of the island while, at the same time, offering a much more romanticized version of King Kong. Jackson manages to transform King Kong into an attractive, innocent macho icon. Modern audiences who are accustomed to blockbuster films packed full of CG technology may find the 1933 *King Kong* awkward. However, the film was recognized as a great technological achievement in its time, having utilized the most advanced special effects available, including stop-motion animation techniques, miniatures and matte painting. Today's advanced CG techniques, however, have taken *King Kong* to another level.

CG is also responsible for the success of the King Kong-themed movies *Kong: Skull Island* (2017) and *Godzilla: King of the Monsters* (2019), the prequels to the ultimate showdown between the two monsters: *Godzilla vs. Kong* (2021). It is interesting that King Kong and Godzilla are not depicted in the two prequels as monsters that threaten humanity, but rather as Earth guardians or nature gods. Ultimately, *Godzilla vs. Kong* is not about a confrontation between two monsters that want to destroy the Earth, but rather two superheroes that clash while trying to protect the planet. In this sense, the film is similar to *Captain America: Civil War* (2016), which depicts the clash between Captain America and Iron Man.

Similarly, the 1933 King Kong monster that climbed the Empire State Building was reborn in the 21<sup>st</sup> century as a romantic and sympathetic character. Dull, static miniatures were replaced by lively, expressive CG characters, completing King Kong's transformation into an icon of romance and trustworthiness. This is truly the age of the modern King Kong – a sympathetic protagonist.



# K-WEBTOONS TAKE THE WORLD BY STORM

K-웹툰 세계를 흔든다



한국의 '웹툰'이 글로벌 시장에 새로운 강자로 등장하고 있다. 무엇이 전 세계인들의 시선을 빼앗고 있는 걸까.

Korea's webtoons are presently becoming a coveted alternative in the global comics market. But what is it about Korean webtoons that is drawing the attention of international audiences?

WRITTEN BY DUK-HYUN JUNG

만화하면 일본의 '망가', 미국의 '코믹스'를 떠올리던 시절이 있었다. 하지만 지금은 상황이 다르다. 웹툰이라는 새로운 디지털 플랫폼에 최적화된 형태로 진화된 한국 만화는 전 세계 시장을 석권했다. K-웹툰의 위상은 만화 강국 일본을 넘어, 동남아는 물론이고 미국, 중국권, 스페인, 프랑스, 독일 등에서도 독보적이다. 2000년대 PC 화면에 최적화된 '스크롤' 방식으로 처음 선보인 웹툰은 2010년 초중반부터 해외 진출에 나섰다. 주효했던 건 웹툰이 단지 만화의 디지털 버전이 아니라 독립적인 장르로 발전했다는 사실이다. 스크롤 방식으로 보는 웹툰은 그 형식에 맞는 내용과 소재의 변화를 만들었고,

새로운 플랫폼으로 진화했다. K-웹툰이 처음으로 글로벌한 성공 가능성을 보여준 작품은 <신의 탑>이었다. 웹툰 원작으로 큰 인기를 끈 이 작품은 한미일 3개국이 합작한 애니메이션으로 제작되었다. 이후 지난해 4월 첫 방영되며 미국 커뮤니티 레딧에서 주간 인기 애니메이션 랭킹 1위를 기록했다. <신의 탑>의 성공으로 네이버 웹툰은 <갓 오브 하이스쿨>, <노블레스> 또한 애니메이션으로 제작돼 해외에서 좋은 반응을 얻었다. <신의 탑>의 성공을 보면 스토리적으로도 K-웹툰이 어떻게 글로벌 인기를 얻었는가를 가늠할 수 있다. 탑의 꼭대기에 오르려는 이들이 미션을 통과해

There was a time when the word "comics" made me think of Japanese manga or U.S. comic books. Koreans who grew up in the '80s and '90s tend to think of Japan when it comes to comics or cartoons, since in those days comic book shops sold or lent translated Japanese comics (manga), and most TV cartoons were Japanese animations dubbed in Korean.

However, Korean comics have evolved into what we now call webtoons – comics that are optimized for digital platforms.

성장해가는 스토리는 누구나 쉽게 몰입할 수 있다. <이태원 클라쓰>나 <스위트홈>에서도 K-웹툰은 보편적으로 공감할 수 있는 경쟁적 현실과 그래서 생겨나는 판타지를 다이내믹한 이야기 전개로 풀어낸다. 웹툰은 애니메이션만이 아니라 드라마, 영화의 원작으로 자리하면서 그 확장성을 높이고 있고, 그렇게 확장된 콘텐츠들은 다시금 K-웹툰에 대한 관심으로 돌아오는 선순환을 만든다. 다음 웹툰인 <이태원 클라쓰>는 그 대표적인 사례다. 본래 2017년 '롯데기 클라쓰'라는 제목으로 일본 웹툰 시장에 들어갔지만, 3년 뒤인 2020년에 비로소 주목을 받은 것. 그 이유는 드라마로 만들어진 <이태원 클라쓰>가 큰 인기를 끌면서 웹툰에 대한 관심으로 이어졌기 때문이다. 이런 시너지는 <경이로운 소문>, <스위트홈>, <승리호> 같은 작품에서도 벌어지고 있다. 결국 K-웹툰이 가진 가장 강력한 힘은 웹에 최적화된 만화이면서, 한두 편의 성공이 아니라 다양한 작품들이 지속적으로 쏟아질 수 있는 플랫폼이라는 점에 나온다. 드라마, 영화 심지어 게임의 원작으로 웹툰이 급부상하고, 이렇게 리메이크된 콘텐츠들이 OTT 등을 타고 글로벌하게 뿔어나가면서 시너지를 만들었다. 이제 K-웹툰은 하나의 IP로서 다양한 원 소스 멀티 유즈의 변환을 통해 글로벌 시장으로 진입하고 있다. 네이버 웹툰 <지금 우리 학교는>과 <지옥>이 넷플릭스 오리지널 시리즈로 제작되고 있고, <간 떨어지는 동거>는 중국 투자를 받아 제작, 방영되면서 중화권 또한 웹툰에 대한 관심이 높아지고 있다. 또 <유미의 세포들>, <연의 편지>, <로어 올림푸스> 등이 애니메이션화될 예정이다. 웹툰은 K-콘텐츠의 중요한 텃밭이 되는 셈이고, 이렇게 만들어진 K-콘텐츠의 글로벌한 성장은 다시 K-웹툰의 부상으로 이어지고 있다. 이제 우리네 K-웹툰이 전세계 콘텐츠 제작자들이 찾는 텃밭이 될 날도 그리 머지않았다.

Now, Korean webtoons are enjoying popularity in the domestic market as well as in Japan, the U.S., China, Spain, France and Germany. Webtoons were first introduced in the early 2000s and began their advance overseas in the early and mid-2010s. Webtoons were developed as an independent format, unlike digital versions of printed comics. The format was tailored for readers using computers or smartphones, and this easy-to-read format has encouraged a wide readership. The explosion in popularity of Korea's online comics has also led to animation, TV drama and movie adaptations. The first Korean webtoon that demonstrated the potential for global success was *Tower of God*, which was eventually turned into an animation created jointly in Korea (design), Japan (production) and the U.S. (distribution). *Tower of God* became the top-ranked animation on the U.S.-based online community Reddit following its premiere in April 2020. Its success led to the creation of two other internationally acclaimed animated adaptations of Naver webtoons: *The God of High School* and *Noblesse*. *Tower of God* has a game-like premise – the characters must complete difficult and dangerous challenges in order to advance to the next level of the tower. *Itaewon Class* and *Sweet Home* are also examples of webtoons involving dynamic fantasies or competitive realities that evoke universal sympathy. In 2020,



Netflix turned *Itaewon Class* into a drama which became quite popular in Japan. Meanwhile, the webtoons *The Uncanny Counter* and *Sweet Home* were both turned into dramas, and *Space Sweepers* was also made into a movie. And webtoons are continuing to provide content for dramas, movies and games, with remakes distributed globally via online streaming services. The Naver webtoons *Our School Now* and *Hellbound* will be released as original series on Netflix, while *Yumi's Cells*, *Your Letter*, *Nano List* and *Lore Olympus* will be turned into animations. The contribution of webtoons to the recent increase in popularity of Korean media content cannot be ignored. It is now often expected that widely successful webtoons will be made into dramas or movies. Webtoons are becoming an important new source of inspiration, and the growing response from the international market is in turn fueling further expansion. We are living in the golden era of Korean webtoons – a fertile and continually growing source of content for producers around the world.

# WHY HAS THE MZ GENERATION FALLEN IN LOVE WITH OLD MUSIC?

## MZ세대는 왜 ‘옛날 음악’에 꽃혔을까?

1970~2000년대 초반에 활동했던 가수들이  
MZ세대에게 인기를 끌고 있다.  
MZ세대는 왜 옛날 음악에 꽃혔을까?

WRITTEN BY WOO-JIN CHA

싸이월드가 곧 오픈한다. 블록체인, NFT 같은 현재 진행형의 여러 논점은 있지만 그보다는 일단 그 옛날 미니홈피에 BGM으로 구매했던 음원들을 복원할 수 있다는 점에서 높은 관심을 받고 있다. 싸이월드가 국민 SNS'로 여겨지던 시절에, 미니홈피 BGM은 진짜 인기 있는 음악을 파악하는 척도가 되기도 했다. 그만큼 미니홈피 BGM의 판매량은 당시 진짜 음악을 듣는 대중의 취향을 반영한 결과로 여겨진 것이다. 그래서 싸이월드가 부활하면 음원 차트에도 영향을 줄 것이라고 예측된다. 현재 음악 시장에서 1990~2000년대 초반에 활동했던 가수들이 새롭게 인기를 얻으며 MZ세대에게 ‘복고템’으로 사랑받고 있는 만큼, 싸이월드가 오픈하면 당시 인기 있던 뮤지션들의 역주행도 대거 예상된다. 관건은 30~40대가 아니라 10~20대인 MZ세대의 ‘복고 취향’이다.

최근 한 냉장고 광고에 서태지의 ‘컴백홈’이 실렸고, 오아시스(Oasis)의 ‘Don't Look Back In Anger’가 다시 인기를 끌고 있다. ‘시티 팝’이란 키워드로 묶이는 음악들은 과거의 명곡뿐 아니라 새롭게 등장한 음악들도 포함한다. 1970년대에서 1990년대에 이르는 시기에 유행한 음악은 지금 세대에게 묘한 향수를 불러일으킨다. 도대체 왜, 이들은 ‘옛날 음악’에 꽃히는 걸까?

1990년대는 기이한 시절이었다. 음악뿐 아니라 광고, 영화, 드라마, 문학까지 죄다 이상한 것들이 인기를 끌었다. 그런데 ‘이상하다’는 감각은 세상에 없던 것, 낯선 것, 그래서 새로운

Singers who became famous in the 1970s to the early 2000s period are now enjoying a revival in popularity as MZ listeners – people born between 1981 and 2000 – are falling in love with “retro tunes.” But why is this generation hooked on old hits?

The relaunch of Cyworld, Korea’s once-ubiquitous social media platform, is imminent. Although its new format will have newer features such as blockchain technology and nonfungible tokens (NFTs), the one aspect that is currently garnering significant attention is the platform’s ability to store background music purchased by users for their personal Cyworld pages, known as “mini-homepages.” In the years when Cyworld was considered “Korea’s national social media platform,” the background music on minihompages could be used to discern which music was popular at the time. As such, the sales volume of minihompage background songs reflected the actual musical tastes of the public at the time. Considering this precedent, it is expected that the revival of Cyworld will have an effect on music charts. Sure enough, singers who were popular from the ‘70s through the early 2000s are enjoying a revival as the MZ generation (millennials plus generation Z) seeks out their favorite retro hits. When Cyworld relaunches, many musicians who were popular back then are expected to start climbing the charts again. Seo Tae-ji’s *Come Back Home* was recently featured in a refrigerator ad, and Oasis’ *Don't Look Back in Anger* is regaining popularity. A search for “city pop,” a genre which peaked in Korea in the 1980s, returns results for “new music” as well as “past masterpieces.” For the younger generation, hits from the 1970s through to the early 2000s evoke a strange nostalgia. But why

것이기도 하다. 이를테면 ‘뉴트로’와 ‘레트로’의 차이 같은 것이다. 레트로는 오래된 것을 그대로 가져다 쓰는 것이고, 뉴트로 는 디지털 시대의 편의성에 옛날 감성을 입힌 것이다. 중요한 건 그 이면이다. 어느 쪽이든 과거 유산에 대한 나름의 존경이 깔려 있기 때문이다. 이들 외에 최근 대중적으로 호응을 받은 아이유, 조지, 잔나비, 심지어 BTS와 블랙핑크의 곡들에도 레트로한 분위기가 직간접적으로 묻어 있다. 오래전에는 이런 것을 ‘올디스벳구디스’라고 불렀다. 옛날 팝송을 소개하는 방식이었다. 그런데 이제는 이 올디스벳구디스가 하나의 전략이자 시대정신처럼 보인다. 21세기 음악뿐 아니라 많은 것들은 사실 ‘하이브리드’한 것이다. 하이브리드는 이것과 저것을 잘 섞는 방식이다. 위스키나 커피를 생각해볼 때 ‘블렌딩’과 ‘믹스’는 재해석과 재창조에 가까운 방법론이다. 음악이라고 다를 리 없다. 1980년대, 20세기 팝 문화의 정점에서는 온갖 이상하고 극단적인 것들이 많이 나왔다. 그땐 웃어넘기거나 조롱하는 경우도 많았지만, 다시 생각해보면 포화상태의 대중문화 경쟁 관계에서 어떻게든 우위를 얻고 사람들의 눈에 띄기 위해 애쓴 흔적이기도 하다. 30~40년쯤 지난 지금, 그 결과가 반영된다고 할 수 있다. 참신한 것들 중에 많은 것이 이미 오래전에 시도되거나 등장했다. 음악뿐 아니라 영화도, 이야기도, 캐릭터도 그랬다. 대중문화의 역사는 청년 세대, 미디어의 변화에 따른 것이라고 봐도 무방하다. 단순화시키자면, 1950~60년대에는 백인 중산층을 기준으로 전쟁 세대와 전후 세대의 갈등이 미국 주류 문화를 만들었다고 볼 수 있다. 이때 청년 문화를 이끌던 것은 당시 뉴미디어로 불리던 TV였다. 이후 1970년대부터 1990년대까지는 흑인 노동계급 청년 문화와 백인 노동계급 청년 문화가 주류 헤게모니를 두고 다투고, 2000년 이후에는 히스패닉 노동계급 청년 문화와 아시안 중산층 청년 문화가 메인스트림으로 진입하며 경쟁하는 구도가 출현했다. 이때 중요했던 것은 <롤링스톤>, <바이스> 같은 매거진과 MTV 같은 유료 케이블 채널이었다. 2000년대, 현재의 20대에게 스마트폰과 유튜브, 인스타그램 같은 미디어는 X세대에게 MTV나 <바이스> 매거진 같은 지위를 가진다. 그 당시의 크리에이터들은 이런 미디어의 변화에 맞춰 창의성을 구현했고, 그걸 보고 자란 세대가 다시 그것을 지금의 창의성에 토대로 삼는 순환구조다. 요컨대 우리에게 새로운 것이란 사실 과거의 어디쯤에 등장했던 것들이고, 남다른 취향이란 바로 그런 역사의 연속성 아래에서 만들어진다. 21세기를 살아가는 우리에게 과거는 오래된 미래다.

on earth are they so interested in “old music”?

The 1990s were an extraordinary time when all sorts of novel cultural products became popular. What is important is that no matter how you look at it, the retro trend demonstrates some degree of respect for heritage. Contemporary popular artists, including IU, George, Jannabi and even BTS and BLACKPINK have channeled a retro feel. In the past, people referred to old pop songs as “oldies but goodies.” Now, however, the “oldies but goodies” moniker seems to reflect the spirit of the times. If you think of whiskey or coffee, blending and mixing are methods that border on reinterpretation and re-creation. Music is no different. Looking back on the 1980s, we realize that 20<sup>th</sup>- century pop culture gave birth to all kinds of strange and extreme experiments. While such phenomena were frequently dismissed or mocked at the time, we can now see them as attempts to gain the public’s attention in an oversaturated market. The results of these experiments are reflected in today’s pop culture. It’s safe to say that the history of popular culture is a reflection of the history of changes in youth culture and media. One example of this would be the generational conflict that led to the onset of the mainstream American culture of the 1950s and ‘60s, and television – which was called “new media” at the time – was the main driver of this evolving youth culture.

Afterward, between the 1970s and the 1990s, black working-class youth culture competed with white working-class youth culture for mainstream hegemony. After 2000, Hispanic working-class youth culture and Asian middle-class youth culture entered the mainstream, giving rise to another competitive structure. Magazines like *Rolling Stone* and *Vice*, and cable channels like MTV were the critical trendsetters of the time. This hegemony shifted to blogs, YouTube, Facebook and Instagram in the 2000s. It’s not surprising that smartphones, YouTube and Instagram currently play the same role for people in their 20s that MTV and *Vice Magazine* had played for Generation X. This is because these platforms offer a type of media where young people’s voices are represented and this allows them to put their own voices out there.

Hasn’t all this permeated 2021, with “retro” having become a popular trend? What seems new to us was previously experienced at some time in the past, and everyone’s unique taste is created within that continuous flow of history. For those of us living in the 21<sup>st</sup> century, the past is just an “old future.”



## 더파더 *The Father*

노스캐롤라이나 대학교 의과대학 교수 마크 E. 윌리엄스는 저서 <늙어감의 기술>에서 노화란 허상에 불과하며, 눈감는 날까지 생산적이고 충만한 삶을 살 수 있다고 말한다. 90대까지 구겐하임 미술관 건축 작업을 한 건축가 프랭크 로이드 라이트, 올해 4월 제93회 아카데미 시상식에서 남우주연상을 거머쥔 대배우 앤서니 홉킨스 같은 존재가 그 이론의 근거다. 앤서니 홉킨스에게 오스카 트로피를 선사한 영화 <더 파더>의 주인공 앤서니도 그런 삶을 살고 있었다. 자신만의 방식과 규칙으로 정성스럽게 가꾼 견고한 집, 평화로운 일상... 평생 흐트러짐 없이 성실히 살다 은퇴한 남자의 노후는 완벽에 가까운 모습이었다. 모든 갈등이 그렇듯 균열은 예고 없이 찾아온다. 세 번째 간병인을 기어이 내쫓고 이웃에 살면서 자신을 돌봐주러 오는 딸 앤(올리비아 콜먼)과 다투며 “혼자서도 충분히 잘 살 수 있다”고 고집을 부리던 그의 삶이 어느 순간부터 평소와 다르게 흘러가기 시작한다. 더 이상 아버지를 돌볼 수 없다고 말하는 큰딸 앤, 둘째 딸과 닮은 새로운 간병인 로라... 명징했던 기억이 반복되는 경험을 하면서 의지했던 가족과 스스로까지 의심해야 하는 노인의 고독한 싸움은 관객을 혼란과 교착에 빠뜨리며 이야기에 몰입시킨다. 삶과 존재의 뿌리를 뒤흔드는 차이를 1인칭 시점으로 겪는 경험을 통해 나이 들의 한 단면을 미리 보기 할 수 있는 영화.

Mark E. Williams, a professor of medicine at the University of North Carolina and an expert in geriatric medicine, says aging is just an illusion and that people can lead productive and fulfilling lives until their final days. This theory is based on the lives of prominent figures such as architect Frank Lloyd Wright, who worked on the construction of the Guggenheim Museum until he passed away in his 90s, and legendary actor Anthony Hopkins, who won Best Actor at the 93<sup>rd</sup> Academy Awards in April for playing the character Anthony in the film *The Father*. Anthony is portrayed living a peaceful life at home, in accordance with his own rules, a retirement experience that seems to come close to perfection. However, as with all of life's conflicts, the



cracks appear without warning. Anthony chases away a third caregiver, exasperating his daughter Anne (Olivia Colman), who looks after him. After an argument with Anne — during which Anthony stubbornly asserts that he can handle living on his own — events start to take an interesting turn. Anne returns to tell her father she won't be able to help him anymore because she's moving to Paris with her partner. The appearance of new caregiver Laura reminds Anthony of his other daughter, whom he hasn't seen for some time. Anthony realizes that his once clear memories may not be as reliable as he once believed. Resisting his family's interpretations of events and doubting his own recollections, the elderly man's internal battle will have audiences asking questions up until the credits roll. Playwright and film director Florian Zeller, who adapted the screenplay from the theater production he had taken to London's West End and New York's Broadway, said he wanted audiences to feel they were “groping their way through a labyrinth.” This first-person experience of dementia will shake viewers to the core.

WRITTEN BY JIN RYU



### 유다 그리고 블랙 메시아

*Judas and the Black Messiah*

1968년, 대학생 프레드 햄프턴(대니얼 컬루야)은 흑인에 대한 차별에 맞서기 위해 흑표당 일리노이 지부에 합류한다. 공정한 재판, 완전 고용, 주거, 교육, 의료 보장이라는 기본권조차 보장받지 못했던 흑인들의 인권을 쟁취하기 위해 투쟁한 흑표당은 FBI에겐 미국 국내 안보의 가장 큰 위협으로 불렸다.

영화는 햄프턴의 전기를 전형적 내러티브로 미화하기보단 FBI와 공모해 햄프턴의 암살을 도왔던 윌리엄 오닐(라키스 스탠필드)의 시선 - 접근과 감화, 배신의 과정 - 을 따라 서사를 끌고 간다.

In 1968, college student and activist Fred Hampton (Daniel Kaluuya) became a member of the recently formed Illinois chapter of the Black Panther Party. Fighting for the rights of Black people in the U.S. – who did not have equal rights to fair trials, housing, education or medical treatment – the Black Panthers were named the “the greatest threat to the internal security of the country” by J. Edgar Hoover, then-head of the FBI. Instead of unfolding as a biopic focused on Hampton, the film follows William O’Neal (LaKeith Stanfield), the man who colluded with the FBI in carrying out the assassination of Hampton.



### 국제수사 *The Golden Holiday*

대전경찰서 강력팀 경장 흥병수(곽도원)는 친구 보증을 잘못 서 가난에 허덕이다가 결혼 10년 만에 필리핀으로 생애 첫 해외여행을 떠난다. 여행의 설렘이 채 가시기도 전에 현지 범죄 조직 수장 패트릭(김희원)의 모략에 휘말려 살인 사건 용의자 신분이 된다. 억울한 누명을 벗기 위해 고향 후배이자 현지 가이드 만철(김대명)과

수사에 나서지만 언어가 통하지 않아 고군분투한다. 여기에 보증을 서준 친구(김상호)까지 끼어들면서 수사는 한층 더 꼬인다. 연기파 배우 곽도원, 김희원, 김대명의 차진 호흡이 만나서 탄생한 유쾌한 범죄 수사물 액션 영화.

Byeong-soo (Do-won Kwak), a police officer in the violent crimes unit, heads off to the Philippines on his first overseas vacation with his family to celebrate his 10-year wedding anniversary. As he’s enjoying his trip, he gets caught up in a plot by local crime chief Patrick (Hee-won Kim) and struggles to clear his name after becoming the main suspect in a murder investigation. With superb acting by Do-won Kwak, Hee-won Kim and Dae-myung Kim, *The Golden Holiday* is both an investigative drama and an action comedy.



### 블라이스 스피릿 *Blithe Spirit*

소설가 찰스(댄 스티븐스)는 전처이자 창작의 영감을 주는 뮤즈였던 엘비라(레슬리 맨)와의 사별 이후 슬럼프에 빠진 상태. 자신의 작품을 시나리오로 각색하는 작업이 좀처럼 진전을 보이지 않자 급기야 심령술사 마담 아카티(주디 덴치)를 찾는다. 실패한 줄 알았던 강령회가 뜻밖에 성공하고, 엘비라의 등장으로

현재 아내 루스와 웃지 못할 삼각관계가 되면서 일어나는 갈등이 코믹하게 그려진다. 영국 극작가 노엘 카워드의 1941년작 동명 희곡을 감독 에드워드 홀이 현대적인 감각으로 재탄생시켰다.

Novelist Charles (Dan Stevens) has been struggling to write since the loss of his first wife and muse Elvira (Leslie Mann). As he has barely progressed with work on a new screenplay, he finally visits psychic Madame Arcati (Judi Dench) in search of inspiration. After Arcati unexpectedly manages to summon the spirit of Elvira, Charles is pulled into a comedic love triangle as Elvira finds herself in conflict with Charles’ current wife, Ruth (Isla Fisher). Adapted by Edward Hall from British playwright Noël Coward’s 1941 play of the same name, the film manages to put a modern twist on a classic story.



### 더 유나이티드 스테이츠 VS. 빌리 홀리데이

*The United States vs. Billie Holiday*

에이블 미어로폴은 어느 날 백인들에게 폭행당하고 나무에 매달린 흑인 피해자들의 사진 1장을 본다. 그 충격으로 쓴 시 <이상한 과일>은 미국의 전설적인 재즈 보컬리스트 빌리 홀리데이의 노래가 된다.

영화 <더 유나이티드 스테이츠 VS. 빌리 홀리데이>는 이 노래를 둘러싼 미국 정부와 빌리 홀리데이의 갈등, 그리고 그녀의 드라마틱한 삶을 다룬 영화다. 빌리 홀리데이를 연기한 뮤지션 안드라 데이는 이 영화로 제78회 골든 글로브 시상식에서 여우주연상을 거머쥐었다.

The poem *Strange Fruit* was written by Abel Meeropol after he witnessed the shocking lynching of Black victims by white attackers. *Strange Fruit* was made into a song by legendary U.S. jazz vocalist Billie Holiday. *The United States vs. Billie Holiday* is a film about the conflict between the U.S. government and the prominent singer over this song and her dramatic musical and personal life. Musician Andra Day, who plays Billie Holiday, won the Best Actress award at the 78<sup>th</sup> Golden Globe Awards for her part in the film.

# PREVIEW MUSIC

## 저스틴 비버 Justin Bieber

요즘 뮤지션의 영향력은 단순 앨범 판매량과 스트리밍 수를 넘어 유튜브 조회수, SNS 파급력 등으로 평가된다. 그 모든 걸 종합했을 때 가장 영향력 있는 뮤지션을 꼽으라면, 단연 저스틴 비버다. 저스틴 비버는 그간의 악동 이미지와 무관하게 대중성과 음악성을 모두 갖춘 뮤지션이다. 저스틴 비버의 여섯 번째 정규 앨범 <Justice>. 아내 헤일리 비버에 대한 사랑을 직접적으로 표현한 곡이 다수 수록되어 있는 이 앨범엔 칼리드, 찬스 더 래퍼, 도미니크 파이크 등 유수의 뮤지션들이 참여해 완성도를 높였다. 재능 있는 아티스트와의 협업은 저스틴 비버의 이번 앨범이 가장 힘하고 트렌디한 사운드를 보여준다는 것의 반증이다. 다양한 사운드를 고루 담은 16곡 중 특히 이 앨범의

타이틀곡 'Peaches'는 그 반응이 폭발적이다. 그는 이 노래로 빌보드 역사상 핫 100 차트와 200 앨범 차트 모두 1위를 달성한 첫 번째 남성 솔로 아티스트가 됐으며, 뮤직비디오는 발매 첫 주 만에 유튜브 조회수 1억 뷰를 넘었다. 동시에 SNS엔 국내외 아티스트들이 'Peaches'를 커버한 영상이 줄을 잇는다. 'Peaches'가 이토록 화제인 데에는 여러 이유가 있다. 일단, 현대적인 R&B, 팝 사운드의 정수를 담고 있는 'Peaches'는 빼어난 곡이다. 트렌디한 비트와 말랑한 가사, 중독적인 후렴구에 저스틴 비버 특유의 음색이 조화를 이룬다. 듣기도, 따라 부르기도 쉬운 데다 지금 트렌드의 정점에 선 음악. 저스틴 비버의 새 앨범은 그에게 지난하게 따라붙었던 '트러블 메이커'라는 논란을 종결시킨다. 그야말로 '잘 만든' 앨범.



The influence of musicians these days is evaluated not only by the number of albums they sell and their music streaming statistics, but also by their presence on social media, such as the number of views generated by their music videos on YouTube. One of the most influential musicians based on these criteria is definitely Justin Bieber. Despite his somewhat controversial image, he remains immensely popular on both a personal and musical level. In his sixth studio album, *Justice*, Bieber expresses his love for his wife, Hailey, and collaborates with prominent musicians such as Khalid, Chance the Rapper and Dominic Fike. The fifth single, *Peaches*, has received an explosive response, with Bieber becoming the first male solo artist to have a song debut at No. 1 on both the Billboard Hot 100 and Billboard 200 charts. The music video for the song was viewed more than 100 million times on YouTube in its first week, and it has made quite a stir on social media. Blending modern R&B with a solid pop sound, *Peaches* is an outstanding single with a trendy beat, soft lyrics and an addictive chorus. *Justice* is an impressively well-made album with a mature sound that is good enough to encourage listeners to look beyond Bieber's public persona and focus purely on his music.

WRITTEN BY SO-HEE KIM



### 올리비아 로드리고 Olivia Rodrigo

올리비아 로드리고는 데뷔하자마자 빌보드 핫 100 차트 1위에 자신의 곡 'Drivers License'를 랭크시켰다. 올리비아 로드리고의 1위를 두고 평단은 그 성공 요인을 해석하기에 바빴다. 신인의 첫 앨범, 상대적으로 경쟁력이

낮은 팝 발라드. 그 모든 허들을 무시하듯 빌보드 차트에서 8주 연속 1위를 한 'Drivers License'. 올리비아 로드리고는 말 그대로 드라마틱한 데뷔의 서사를 지닌 뮤지션이다. 아역 배우로 활동하며 <하이 스쿨 뮤지컬: 졸업반>에 출연하여 생긴 팬덤, 자전적인 이별 스토리를 담은 공감 가는 가사로 올리비아 로드리고는 현재 가장 영향력 있는 10대 팝 스타이자 뮤지션이 되었다.

Olivia Rodrigo's song *Drivers License* debuted at No. 1 on the Billboard Hot 100. Ever since Rodrigo's impressive achievement, critics have been busy interpreting the factors behind the song's success. Despite being a relatively typical pop ballad by a new singer, the song has defied all odds by topping the Billboard chart for eight consecutive weeks. It would be an understatement to say that Rodrigo has had a dramatic debut. With her relatable lyrics about a personal and somewhat public breakup, Rodrigo has become one of the most influential teenage pop stars today, with a fandom that has been building ever since her child acting days, when she played a role in the TV series version of the hit musical comedy *High School Musical*.



### 조수미 Sumi Jo

조수미의 시그니처 아리아를 꼽자면 어김없이 '밤의 여왕'이 언급된다. 지극히 높은 고음, 화려한 기교가 필요한 모차르트의 아리아 'Der Hölle Rache Kocht In Meinem Herzen(지옥의 복수심이 내 마음에

끓어오르고). '복수의 아리아', '밤의 여왕 아리아'라는 별칭을 얻은 이 아리아는 볼프강 아마데우스 모차르트의 오페라 <마술피리>에 나오는 밤의 여왕의 두 번째 아리아다. 소프라노의 한계음이라는 하이 F 음이 세 번이나 나와 '인간이 내기 힘든 고음'이라 불리는 이 아리아를 훌륭히 소화해내고 조수미는 전 세계적인 명성을 얻었다.

When it comes to discussions about the soprano Sumi Jo, her signature aria, which is sung in the role of the Queen of the Night, is almost always mentioned. This Wolfgang Amadeus Mozart aria, *Der Hölle Rache Kocht In Meinem Herzen*, requires an extremely high level of vocal virtuosity. Referred to as the "Queen of the Night Aria," it is the second aria in Mozart's opera *Die Zauberflöte (The Magic Flute)*. The aria includes a high F6 note, which is extremely difficult to hit. Considering her impressive singing ability, Jo – who has won a Grammy Award and been nominated three times – will surely continue to dazzle audiences for years to come.



### 피아노 가이즈 The Piano Guys

피아니스트, 첼리스트, 비디오키투어, 프로듀서로 구성된 그룹 피아노 가이즈. 한 번쯤 피아노 가이즈의 커버 영상을 봤을 거다. 피아노 가이즈는 명성을 얻기 이전에도 유튜브에 유명한 곡과 클래식 음악을 첼로와

피아노로 연주한 커버 영상을 올려 화제를 모았던 뮤지션이다. 이들은 클래식, 팝, OST 등을 자신들의 색을 더해 연주한다. 영화 OST 수록곡 다수가 인기를 끌었던 <위대한 쇼맨>의 'A Million Dreams'. 피아노 가이즈가 유려한 피아노 사운드로 표현해내는 'A Million Dreams'는 가사 없이도 영화의 감동을 여실히 잘 담아내고 있다.

The group The Piano Guys consists of a pianist, cellist, videographer and producer. Most people have seen at least one video of a song being covered by The Piano Guys. This is a group that attracted attention by posting YouTube videos of cover versions of classic songs played on cello and piano even before becoming famous. The four musicians add their unique touch to classical pieces, pop songs and songs from movie soundtracks. Though a number of songs from the movie *The Greatest Showman* have proved popular, the track *A Million Dreams* has been particularly well-liked. The Piano Guys' cover of this song is expressed with a soft piano melody that captures the emotions of the film well.



### 브레이브걸스 Brave Girls

과거 활동했던 곡들이 다시 차트인에 성공하며 역주행 신화를 낳은 브레이브걸스. 그 신드롬 속에는 노래 '롤린'과 함께 '운전만해'가 있었다. 따라 부르기 쉬운 노래와 안무. 특유의 긍정적인 에너지가 돋보이는 브레이브걸스.

'운전만해'에서도 그 기조는 여전하다. 1980년대 레트로 감성을 담은 시티 팝 '운전만해'는 신나는 멜로디와 달리 연인 사이의 권태기를 가사에 담고 있는 곡. 케이팝 그룹의 곡은 '듣는 것'보다 '보는 것'에서 그 시너지가 더해진다. '운전만해' 역시 레트로한 사운드에 착각 달라붙는 안무가 보는 이를 기분 좋게 만드는 곡.

The Brave Girls, whose songs were popular in the 2010s, have reached the charts again, providing many K-pop fans with feelings of nostalgia. Brave Girls songs such as *Rollin* (2017) and *We Ride* (2020) are known for being easy to follow and for being well-choreographed. The Brave Girls stand out thanks to their positive energy and unique vibe. And the song *We Ride* is certainly full of this energy. Boasting an upbeat melody, the city pop track is imbued with an '80s sensibility. The K-pop group's songs are best enjoyed through their music videos on account of their cheerful dance moves. *We Ride* is a song that puts listeners and viewers into a retro mood.



How far would you go to achieve your wildest dreams? *Tower of God*, an animated adaptation of the hit webcomic created by Korean comic artist SIU, introduces a world in which a mysterious tower allows all those who reach the top to achieve whatever they desire – and to even become gods. The series follows Bam, who has lived for most of his life in the dark but is compelled to enter the tower after his close friend Rachel sets off in hope of seeing the stars. With hundreds of levels and countless others trying to battle their way upward, Bam finds himself in treacherous territory, and Rachel is nowhere to be seen. Combining exciting action moments with deep philosophical questions about the ethics of going after what you want at all costs, the animation is bound to leave viewers with something to think about.

When dealing with such a popular story, trying to condense the best moments from hundreds of webcomic episodes into a coherent animated series is a mammoth task. However, director Takashi Sano's determination to remain faithful to the feel of the original webcomic means this anime can appeal to fans of the original as well as viewers who are completely unfamiliar with the story.

## 신의 탑 *Tower of God*

당신은 자신의 원대한 꿈을 성취하기 위해 어디까지 갈 수 있는가? K-웹툰 작가 시우의 인기 웹툰을 애니메이션으로 만든 <신의 탑>은 소원을 이루어주는 신비로운 탑이 존재하는 세계를 소개한다. 탑의 꼭대기에 오른 자는 어떤 소원이든 이를 수 있으며 원한다면 신도 될 수 있다. 평생 어둠 속에서 살아온 주인공 밤은 별을 보겠다는 희망을 품고 떠난 절친한 친구 라헬을 따라 어쩔 수 없이 탑에 오르게 된다. 수십 명의 사람들이 수백 개의 층을 올라가려 분투하는 와중에 라헬은 온데간데없이 사라지고, 밤은 위험한 상황에 빠진다. 밤이 이곳에서 살아남고 친구를 보호하기 위해서는 재기와 기술,

행운이 필요하다. 뿐만 아니라 꿈을 위해 모든 것을 희생하며 탑을 오르는 다른 사람들과 항상 팀을 이루어야 한다. 이 애니메이션은 흥미진진한 액션과 함께 어떤 대가를 치르더라도 원하는 것을 추구하는 일이 과연 옳은가를 묻는 윤리적 질문에 대한 철학적 고찰을 담아 관객에게 생각할 여지를 남긴다. 인기 원작을 다루면서 수백 편의 웹툰 에피소드 중 최고의 장면들을 일관성 있게 애니메이션으로 압축해 담는 것은 어려운 과제다. <신의 탑> 애니메이션 연출을 맡은 사노 다카시 감독이 원작을 충실히 따랐기 때문에 작품을 처음 접하는 시청자뿐만 아니라 원작의 팬들도 충분히 즐길 수 있다.



WRITTEN BY EMMA JUNO SPARKES



### 미스터트롯 *Mister Trot*

'미스터트롯'이라는 왕관을 거머쥐기 위해 어린이, 신인, 전문 가수 등 다양한 인물들로 구성된 101명의 경연자가 열정적인 공연을 펼친 오디션 프로그램 <미스터트롯>은 2020년 최고 시청률을 기록한 예능이다. 트로트는 한국 전통음악과 일본 엔카 등의 영향을 받은 장르로, 과거에는 구세대 취향으로 여겨졌지만 <미스터트롯>에 출연한 신선한 얼굴의 참가자들과 유명 심사위원들 덕분에 젊은 세대에게 폭발적 인기를 얻었다. 이후 트로트가 세대를 아우르는 트렌드가 되었다는 점에는 이견이 없다. <미스터트롯>은 케이팝 너머 존재하는 한국 음악을 보여준다.

Battling it out to earn the title of "Mister Trot," the passionate performances given by the 101 contestants – including children, rookies and professional singers – in this music audition program earned the show record ratings in 2020. Formerly considered the domain of Korea's older population, *trot* music – which draws from influences such as traditional Korean music and Japanese *enka* – saw an explosion of popularity among the younger generation thanks to this program, which is full of fresh-faced contestants and celebrity judges. Mister Trot shows that there's more to music than K-pop.

### 맛있는 녀석들 *Tasty Guys*

한국 코미디언 4명이 전국 곳곳의 식당을 찾아 가지각색 지역 진미를 맛본다. 음식에 대한 열정이 넘치는 출연자들은 숨은 맛집을 시청자에게 소개하고, 요리를 가장 맛있게 즐기는 비결을 알려준다. 군침 고이는 음식 여행과 코미디언의 흥미로운 도전을 함께 즐길 수 있다.

Four of Korea's most popular comedians visit restaurants around the nation, tasting different local delicacies. On their enviable culinary tour of Korea, they show hidden gems known to locals and offer tips on how to best enjoy the dishes. The four also take on a variety of challenges.



### 2020 NBA 사운드 오브 더 파이널

#### 2020 NBA Sounds of the Finals

LA 레이커스와 마이애미 히트의 결승전 영상과 비하인드 신을 볼 수 있다. 선수, 코치, 심판들의 이야기, 경기 하이라이트, 인터뷰 등 다채로운 장면을 담았다. 2020 NBA 결승전의 짜릿한 드라마를 다시 느끼고 싶다면.

Relive the thrilling conclusion to the 2020 NBA season with the best sound bites from the finals. Through these clips of the games and interviews with the stars, viewers can gain an inside look at what happened during the faceoff between the Los Angeles Lakers and the Miami Heat.



### 몰랑 *Molang*

인기 TV 애니메이션 <몰랑>은 모험을 좋아하는 토끼 몰랑과 수줍은 병아리 피피 두 단짝이 파스텔색 세상에서 떠나는 작은 모험을 그린다. 몰랑과 피피가 화려한 드레스 파티를 준비하고, 친구들과 자전거를 타며, 금붕어와 함께 노는 모습을 보자. 프랑스의 독립 애니메이션 스튜디오 밀리마주가 한국 일러스트레이터 윤혜지의 캐릭터를 애니메이션화해 생명을 불어넣었다. 긍정적이고 친절한 두 동물 친구의 활약이 많은 이들의 공감을 받으면서 현재 <몰랑>은 전 세계 190여 개 지역에서 방송 중이다. <몰랑>의 OST 앨범까지 발매될 정도로 인기 높은 애니메이션.

This hit animated TV series follows adventurous rabbit Molang and shy chick Pipi as the two best friends go on mini-adventures in their pastel-colored world. Watch as Molang and Pipi get ready for a fancy dress party, ride bikes with their friends and help their goldfish have fun. Independent French animation studio Millimages brought Korean illustrator Hye-ji Yoon's characters to life, and the positivity and kindness displayed by these two animated animals struck a chord with so many viewers that the series is now broadcast in over 190 territories around the world. There is even a Molang music album.



From

종로 광장시장 JONGNO'S GWANGJANG MARKET

18세기, 배오개시장은 한양에서 흥성한 3대 시장 중 한 곳이었다. 종로 광장시장은 1905년에 설립된 광장주식회사가 배오개시장 자리에 문연 동대문시장에서 흘러나온 갈래다. 100여 년이 넘는 시간을 지나오는 동안 광장시장엔 미군 부대의 구제품을 취급하는 양품점, 광목·포목·주단 점포들이 상권을 형성하며 시장의 역사를 잇고 있다. 오늘날엔 중독성 있는 맛을 가졌다고 해서 '마약김밥'이라는 별칭으로 불리는 꼬마김밥과 빈대떡, 육회 등 다채로운 먹거리가 사람들의 발걸음을 유혹하며 시장의 활기를 만든다.

In the 18<sup>th</sup> century, Baeogae Market was one of the three most prosperous markets in Seoul. The location became home to Dongdaemun Market in 1905, and Gwangjang Market was established as one of its offshoots. Gwangjang Market's history spans over 100 years, and vendors here have sold everything from U.S. military rations to silks. These days, an array of foods such as Korean beef tartare, mung-bean pancakes and addictive kimbap rolls draw the crowds, creating a lively atmosphere.





# 쌓이는 속도가 다르다

대한항공카드 030 | 070 | 150 | the First

# INFORMATION

대한항공 서비스 안내



- 126 스카이패스  
SKYPASS
- 129 마일리지  
MILEAGE
- 130 기내 서비스 순서  
IN-FLIGHT SERVICE PLAN
- 132 입국 신고서 작성  
HOW TO FILL OUT IMMIGRATION DOCUMENTS
- 134 검역 및 보안 안내  
QUARANTINE & SECURITY INFORMATION
- 135 휴대품 통관 안내  
CUSTOMS PROCEDURES
- 136 스카이팀  
SKYTEAM
- 137 제휴 항공사  
WORLDWIDE AIRLINE PARTNERS
- 138 기내 프로그램 사용 안내  
KOREAN AIR ENTERTAINMENT PROGRAMS

# 스카이패스 SKYPASS

스카이패스는 대한항공 및 제휴사 이용 시 마일리지를 적립해드리고, 보너스 항공권, 좌석 승급 보너스 등의 혜택을 드리는 상용고객 우대제도입니다.

SKYPASS is Korean Air's frequent flyer program. SKYPASS members are entitled to receive awards by redeeming the mileage they have accumulated through using the services of Korean Air and its many partners.

スカイパスは大韓航空および提携会社のご利用でマイルを積み立て、特典航空券や座席アップグレード特典などに交換できるマイル리지プログラムです。

SKYPASS是为感谢大韩航空及其合作公司的乘客而制定的常用顾客优惠制度, 可提供累积里程、舱位升级奖励等优惠。

**1. 가입 안내** 가입비와 연회비는 없으며 회원 가입은 모바일, 홈페이지(www.koreanair.com) 또는 대한항공 지점(공항)에서 신청하실 수 있습니다. 회원 가입 후 받으실 각종 안내 사항과 혜택 정보를 위해 이메일과 휴대전화는 항상 최신 정보로 유지해주시기 바랍니다.

**2. 우수 회원 제도 안내** 마일리지 적립 수준에 따라 모닝칼 클럽, 모닝칼 프리미엄 클럽, 밀리언 마일러 클럽의 우수 회원 자격이 부여되며, 우수 회원만의 다양한 혜택과 특별한 서비스를 받으실 수 있습니다.

**1.入会案内** 入会金や年会費は無料です。会員登録はスマートフォン、Webサイト(www.koreanair.com)または大韓航空の支店(空港)で行なえます。会員登録後に各種のご案内や特典の情報を受け取るために電子メールや携帯電話番号は常に最新の状態を保ってください。

**2. エリートメンバーシップのご案内** マイレージの積み立てレベルにより、モーニングカムクラブ、モーニングカムプレミアムクラブ、ミリオンマイラークラブのエリートメンバーシップが与えられ、エリートメンバーだけの様々な特典や特別なサービスをお楽しみいただくことができます。

**1. Enrollment** There are no enrollment or annual membership fees. Apply for SKYPASS membership via Korean Air's mobile app, website (www.koreanair.com) or Korean Air locations. Be sure to keep your email address and phone number updated to ensure you do not miss out on any notices and benefits.

**2. Elite Member Program** Korean Air offers elite membership levels that are graded according to the number of air miles that you have accumulated. Elite members can enjoy a wide range of membership privileges.

**1.加入会員指南** 无需支付任何的加入费或年会费, 您可通过大韩航空官网(www.koreanair.com)或大韩航空支店(机场柜台)申请加入会员。为了能够正常接收到通知事项及优惠信息, 请时常保持预留最新的邮件地址和手机号码。

**2. 优秀会员制度介绍** 根据累积的里程可分别赋予Morning Calm 俱乐部、Morning Calm Premium 俱乐部、Million Miler 俱乐部的优秀会员资格, 并尊享只有优秀会员才能享受的多种优惠及特殊礼遇。

## 우수 회원 등급 Elite Member Status

	모닝칼 클럽 Morning Calm Club	모닝칼 프리미엄 클럽 Morning Calm Premium Club	밀리언 마일러 클럽 Million Miler Club
<b>자격 취득 조건 Eligibility</b>	대한항공 5만 마일 탑승 또는 대한항공 40회** 탑승 또는 대한항공 탑승 3만 마일 이상 이상이면서 제휴사 이용 실적과 합하여 5만 마일 Members who have earned 50,000 miles or more on Korean Air, or earned 50,000 miles or more on Korean Air and SKYPASS partners (provided that at least 30,000 miles were earned from flying on Korean Air) or taken more than 40 qualifying flights** on Korean Air.	대한항공(스카이팀* 포함) 50만 마일 탑승 (제휴 카드사 등 기타 제휴사 이용 실적은 포함되지 않습니다) Members who have earned 500,000 miles or more on Korean Air and/or other SkyTeam partner airlines* (miles earned with non-SkyTeam partner airlines or through other partner companies, such as hotels and credit card or car rental firms, are excluded).	대한항공(스카이팀* 포함) 100만 마일 탑승 (제휴 카드사 등 기타 제휴사 이용 실적은 포함되지 않습니다) Members who have earned 1 million miles or more on Korean Air and/or other SkyTeam partner airlines* (miles earned with non-SkyTeam partner airlines or through other partner companies, such as hotels and credit card or car rental firms, are excluded).
<b>스카이팀 우수 회원 자격 SkyTeam Elite Member Status</b>	엘리트 Elite	엘리트 플러스 Elite Plus	엘리트 플러스 Elite Plus

\* 대한항공, 가루다인도네시아항공, 델타항공, 미들이스트항공, 베트남항공, 사우디아항공, 사면항공, 아르헨티나항공, 아에로멕시코, 아에로폴로트, 알리탈리아, 에어유로파, 에어프랑스, 중국동방항공, 중화항공, 체코항공, 케냐항공, KLM네덜란드항공, 타들항공

\*\* 국제선 편도 기준으로, 한국 국내선 1회 탑승은 0.5회로 계산됩니다. 마일리지 적립이 불가능한 항공권으로 탑승하신 경우에는 탑승 횟수에 포함되지 않습니다.

\* アエロフロート・ロシア航空、アルゼンチン航空、アエロメヒコ航空、エアヨーロッパ、エールフランス航空、アリタリア航空、チャイナエアライン、中国東方航空、チェコ航空、デルタ航空、ガルーダ・インドネシア航空、ケニア航空、KLMオランダ航空、大韓航空、ミドル・イースト航空、サウディア、タロム航空、ベトナム航空、廈門航空

\*\* 国際線片道を基準とし、韓国国内線は1回のご搭乗を0.5回として計算します。マイルレージの積み立てができない航空券等のご搭乗は、搭乗回数に含まれません。

\* Aeroflot, Aerolíneas Argentinas, Aeroméxico, Air Europa, Air France, Alitalia, China Airlines, China Eastern Airlines, Czech Airlines, Delta Air Lines, Garuda Indonesia, Kenya Airways, KLM Royal Dutch Airlines, Korean Air, Middle East Airlines, Saudi Arabian Airlines, TAROM Romanian Air Transport, Vietnam Airlines, Xiamen Airlines

\*\* One domestic flight in Korea is counted as half a qualifying segment. Any travel on nonmileage accruing tickets does not count as a qualifying segment.

\* 大韩航空、印尼鷹航空、达美航空、中东航空、越南航空、沙特阿拉伯航空、厦門航空、阿根廷航空、墨西哥航空、俄罗斯航空、意大利航空、西班牙欧洲航空、法国航空、中国东方航空、中华航空、捷克航空、肯尼亚航空、荷兰皇家航空、罗马尼亚航空

\*\* 搭乗韩国国内航班1次视为0.5次符合规定的航段。搭乗不符合里程累积要求的机票不能计入符合规定的航段次数。

# 스카이패스 SKYPASS

**모닝칼 클럽 회원 자격 유지 조건** 2년간의 모닝칼 클럽 회원 자격 유지 기간 동안 아래의 어느 한 조건에 해당하면 2년간 모닝칼 클럽 회원 자격이 연장됩니다(2024년 2월 1일부터 새로운 우수 회원 제도 시행으로 다음 조건은 모닝칼 클럽 회원 자격 유효 기간이 2024년 1월 31일까지인 경우에만 해당합니다). • 대한항공 3만 마일 탑승 • 대한항공 20회\* 탑승 • 대한항공 탑승 실적 2만 마일 또는 15회\* 이상이면서 제휴사 이용 실적과 합하여 3만 마일 이상 적립. 일반 회원으로 전환된 회원은 재심사 기간 내에 위의 유지 조건을 충족하면 모닝칼 클럽 회원 자격을 즉시 취득할 수 있습니다.

\* 국제선 편도 기준으로, 한국 국내선 1회 탑승은 0.5회로 계산됩니다. 마일리지 적립이 불가능한 항공편으로 탑승하신 경우에는 탑승 횟수에 포함되지 않습니다.

**モーニングカームクラブの会員資格維持条件** モーニングカームクラブメンバーである2年間の期間中に、以下のいずれかの条件を満たした場合は、モーニングカームクラブの会員資格が2年間延長されます。(2024年2月1日より新しいエリート会員制度が施行されることに伴い、以下の条件はモーニングカームクラブ会員資格の有効期限が2024年1月31日までの場合のみ適用されます。) • 大韓航空3万マイル搭乗 • 大韓航空20回\*搭乗 • 大韓航空の搭乗実績が2万マイル、または15回\*以上で、提携会社の利用実績と合わせて3万マイル以上を積み立てたとき。モーニングカームクラブメンバーである2年間の期間中に、上記の資格延長条件を満たさない場合は、一般会員に戻ります。一般会員に戻った会員が、再審査の期間中に上記の条件を満たした場合は、再びモーニングカームクラブの会員になることができます。

\* 国際線片道を基準とし、韓国国内線は1回のご搭乗を0.5回として計算します。マイルレージの積み立てができない航空券でのご搭乗は、搭乗回数に含まれません。

**Maintaining Morning Calm Club Membership** To extend your membership for two more years, accumulate one of the following during your current membership period (only applicable to Morning Calm Club members whose membership period ends before or on January 31, 2024, as our new elite program takes effect on February 1, 2024) • An additional 30,000 or more flown miles on Korean Air • An additional 20 qualifying flight segments\* on Korean Air • An additional 30,000 or more miles flown on Korean Air and partner companies combined, provided that at least 20,000 miles or 15 qualifying flight segments\* are on Korean Air. Members who have lost their elite status but are found to have met the conditions above will have their prior status restored.

\* One domestic flight in Korea is counted as half a qualifying segment. Travel on nonmileage accruing tickets does not count as a qualifying segment.

**Morning Calm 俱乐部会员资格维持条件** 在维持Morning Calm俱乐部会员资格的2年期间，若您满足以下其中一项维持条件即可再延长2年的会员资格。(2024年2月1日起大韩航空新优秀会员制度将开始施行，以下条件仅适用于Morning Calm俱乐部会员资格有效期限为2024年1月31日为止的会员。) • 搭乘大韩航空积累的里程达到30,000英里 • 搭乘大韩航空20次\* • 搭乘大韩航空积累的里程达到20,000英里或15次\*以上的情况下，与搭乘伙伴航空公司累积的里程合并达到30,000英里。转为普通会员的会员，若在再审核期间满足以上维持条件，将立即重新获取Morning Calm俱乐部会员资格。

\* 以国际线基准，搭乘韩国国内航班1次可累积0.5次有效航段。无有效里程累积的航班飞行不算有效航段。

## 우수 회원 혜택 Elite Member Privileges

	모닝칼 클럽 Morning Calm Club	모닝칼 프리미엄 클럽 Morning Calm Premium Club	밀리언 마일러 클럽 Million Miler Club
전용 탑승 수속 카운터 Exclusive Check-In	모닝칼 짐 부치는 곳 Morning Calm Bag-Drop	밀리언 마일러 / 모닝칼 프리미엄 카운터* Million Miler / Morning Calm Premium Counter*	밀리언 마일러 / 모닝칼 프리미엄 카운터* Million Miler / Morning Calm Premium Counter*
라운지 이용(프레스티지 클래스 라운지) Lounge Benefits (Prestige Class Lounge)	KAL 프레스티지 클래스 라운지 4회 이용** Access to KAL Prestige Class Lounge Up to 4 Times**	○***	○***
무료 수하물 추가 Additional Baggage Allowance	1개 추가 1개의 무게는 탑승 클래스에 따라 상이 일반석 23kg(50lbs), 프레스티지석 또는 일등석 32kg(70lbs) 단, 미주 노선 일반석 이용 시 1개 추가 제외 <b>Additional 1 Piece</b> Weight for 1 Piece Varies by Cabin Class: Economy Class 23kg (50lbs), First and Prestige Classes 32kg (70lbs) <b>When flying on routes to/from the Americas in Economy Class, additional free baggage is not allowed.</b>	1개 추가 1개의 무게는 탑승 클래스에 따라 상이 일반석 23kg(50lbs), 프레스티지석 또는 일등석 32kg(70lbs) <b>Additional 1 Piece</b> Weight for 1 Piece Varies by Cabin Class: Economy Class 23kg (50lbs), First and Prestige Classes 32kg (70lbs)	1개/32kg(70lbs) <b>Additional 1 Piece / 32kg (70lbs)</b>
일반석 사전 좌석 배정 서비스 Advance Seat Selection in Economy Class	○	○	○
수하물 우선 처리(대한항공 이용 시) Priority Baggage Handling (When Traveling on Korean Air)	○	○	○
성수기 보너스 이용 시 평수기 공제 마일 적용 (보너스 양도받는 경우 제외) Off-Peak Mileage Redemption for Bonus Award Travel During Peak Season (Endorsed Award Excluded)	×	○	○
보너스 항공권 재발행 수수료 면제 **** Award Ticket Reissue Charge Waiver	×	○	○
우선 예약 대기(동일 예약 클래스 내 적용) Priority Reservation Waitlist (Applicable to Same Booking Class)	○ 좌석 우선 대기(공항 대기 제외)	○ 좌석 우선 대기	○ 좌석 최우선 대기
전용 전화 Exclusive Hotline Service	×	×	○ 한국 지역에 한함 (Language: Korean)
스카이팀 우수 회원 자격 SkyTeam Elite Member Status	엘리트 Elite	엘리트 플러스 Elite Plus	엘리트 플러스 Elite Plus

\* 밀리언 마일러/모닝칼 프리미엄 카운터 미운영 공항에서는 SkyPriority 또는 최상위 클래스 카운터를 이용하실 수 있습니다.

\*\* 대한항공 편(대한항공 편으로 발권된 경우에 한하며, 스카이팀 및 제휴 항공사 이용 시 제외) 탑승 당일 출발지 공항에서 라운지 이용이 가능하며, 라운지 좌석 사정에 따라 이용이 제한될 수 있습니다.

\*\*\* 대한항공으로 여행하는 승객 1명을 동반할 수 있습니다. 대한항공 직영 라운지를 운영하는 공항에서 프레스티지 클래스로 출발하시는 경우, 인천 공항은 마일러 클럽 라운지를, 그 외 직영 일등석 라운지 운영 공항에서는 일등석 라운지를 이용하실 수 있습니다(공항 사정에 따라 KAL 일등석 라운지 미운영 및 임차 라운지 이용 불가 지점이 있을 수 있습니다).

\*\*\*\* 서비스센터, 지점에서 보너스 항공권을 구매 혹은 변경하시는 경우 '항공권 서비스 수수료'가 부과됩니다.

\* Please use the SkyPriority or highest-level counter if the Million Miler/Morning Calm Premium counter is closed.

\*\* Lounge access is available on the day of travel but may be subject to lounge availability. (You must be traveling with Korean Air, and your ticket must have been issued with a Korean Air flight number. Lounge access is not available if you are traveling with another SkyTeam member airline or another partner airline.)

\*\*\* One other passenger who is traveling with Korean Air may accompany you. Passengers flying Prestige Class may use the Miler Club lounge at Incheon Airport and may use the First Class lounge at all other airports that operate a KAL First Class lounge. (Lounge benefits are subject to limitations, depending on lounge availability and contract conditions.)

\*\*\*\* Award ticket purchases or changes at the Service Center or branch office are subject to a ticket handling charge.

• 타 항공사가 운항하는 공동 운항 편을 탑승하시거나, 대한항공과 타 항공사 간에 환승하시는 경우 무료 수하물 추가 등 일부 혜택은 제한될 수 있습니다. • 타 항공사 편영의 대한항공 운항 편 탑승 시(대한항공 편명으로 발권되지 않은 경우) 우수 회원 혜택은 제한될 수 있습니다. • 他社が運航する共同運航便に搭乗された場合や大韓航空と他社の航空便を乗り継がれた場合、無料の手荷物追加等の特典が適用されない場合があります。 • 大韓航空が他社の便名で運航する便に搭乗した場合(大韓航空以外の便名で発券された場合)、エリートメンバー特典が適用されない場合があります。

**3. 마일리지 적립** 대한항공, 스카이팀 항공사 및 기타 제휴 항공사, 항공사 이외 제휴사(신용카드사, 호텔, 렌터카 등)를 이용하시면 마일리지를 적립하실 수 있습니다. 마일리지는 탑승이 완료된 편에 대해 탑승 구간별, 예약 등급에 따라 적립됩니다. **마일리지 유효 기간** 2008년 7월 1일부터 대한항공 또는 제휴 항공사 탑승으로 적립하신 마일리지는 탑승일을 기준으로 10년의 유효 기간이 적용되어 10년이 되는 해 12월 31일(한국 시각 기준)까지 사용하실 수 있습니다. 유효 기간 내 사용하지 않은 마일리지는 이월되지 않고 소멸됩니다.

[예약 등급별 적립률] 2023. 3. 31. 이전 탑승

탑승 클래스	예약 등급		적립률
	국내선	국제선	
일등석	-	P	200%
	-	F	165%
	-	A(좌석 승급 보너스 제외)	적립 불가
	-	J	135%
프레스티지석	C, D	C, D, I, R	125%
	Z	Z	100%
	O	O	적립 불가
	W, Y, B, M, S, H, E	W, Y, B, M, S, H, E, K, L, U	100%
일반석	G	G	80%
	Q, T	Q, N, T	70%
	K, L, N, U, V, X	X, V	적립 불가
	-	-	-

2023. 4. 1. 이후 탑승

탑승 클래스	예약 등급		적립률
	국내선	국제선	
일등석	-	P	300%
	-	F	250%
	-	J	200%
	-	C	175%
프레스티지석	D	D	150%
	-	I, R	125%
	W, Y, B, M, S, H, E	Y, B, M, S, H, E	100%
	K, L, U	K, L, U	75%
일반석	G	G	50%
	Q, N, T, V	Q, N, T	25%
	X	V, X	적립 불가
	-	-	-

\* 무임 항공권, 보너스 항공권, 50% 이상 할인된 항공권(2세 미만 유아 항공권 등 운임 총액의 50% 이상 할인된 항공권) 및 마일리지 적립 불가 조건으로 특별 우대 할인된 항공권(예약 및 항공권 구입 시 확인하시기 바랍니다)으로 탑승하시는 경우에는 마일리지 적립되지 않습니다. \* 탑승 마일리지는 탑승 시점의 적립률을 기준으로 적립됩니다. 자세한 사항은 대한항공 홈페이지를 참조해주시기 바랍니다.

**4. 마일리지 보너스 사용** 대한항공 및 제휴 항공사 탑승으로 적립하신 마일리지를 활용해 보너스 항공권, 좌석 승급 보너스를 발급하거나 부가 서비스를 이용하실 수 있습니다. 또한 가족 마일리지 제도도 통해 보너스 가족 양도, 가족 마일리지 합산이 가능합니다.

\* 항공권 발권 시 발생하는 세금, 유류할증료, 수수료는 보너스 사용인이 부담하여야 합니다.

**3. 마일리지의積み立て** 大韓航空、スカイチームの航空会社およびその他の提携航空会社、航空会社以外の提携会社(クレジットカード、ホテル、レンタカー等)をご利用になると、マイルがたまり、マイルはご旅行後に加算されます。マイルが加算レートは路線やご予約クラスによって異なります。マイルの有効期限 2008年7月1日以降に大韓航空または提携航空会社を利用して獲得したマイルは、ご搭乗日から10年後の12月31日までご利用可能です。有効期限内に使用されなかったマイルは無効となります。

[クラス別マイル加算率] 2023. 3. 31. 以前のご搭乗

座席クラス	予約クラス		積み立て率
	国内線	国際線	
ファーストクラス	-	P	200%
	-	F	165%
	-	A(座席アップグレード特典除外)	積み立て不可
	-	J	135%
プレステージクラス	C, D	C, D, I, R	125%
	Z	Z	100%
	O	O	積み立て不可
	W, Y, B, M, S, H, E	W, Y, B, M, S, H, E, K, L, U	100%
エコノミークラス	G	G	80%
	Q, T	Q, N, T	70%
	K, L, N, U, V, X	X, V	積み立て不可
	-	-	-

2023. 4. 1.以降のご搭乗

座席クラス	予約クラス		積み立て率
	国内線	国際線	
ファーストクラス	-	P	300%
	-	F	250%
	-	J	200%
	-	C	175%
プレステージクラス	D	D	150%
	-	I, R	125%
	W, Y, B, M, S, H, E	Y, B, M, S, H, E	100%
	K, L, U	K, L, U	75%
エコノミークラス	G	G	50%
	Q, N, T, V	Q, N, T	25%
	X	V, X	積み立て不可
	-	-	-

\* 無料航空券、特典航空券、50%以上の割引航空券(2歳未満の乳児の航空券など)、運賃に50%以上の割引が明記されている航空券およびマイルの積み立て不可の条件で特別優待された航空券(予約および航空券の購入時に確認してください)のご搭乗の場合、マイルが加算されません。\* マイルはご搭乗日を基準とした加算率が適用されます。詳細については大韓航空のホームページをご確認ください。

**4. マイルの特典の使用** 大韓航空および提携航空会社に搭乗して積み立てたマイルを活用して、特典航空券や座席アップグレード特典に交換したり付加サービスを利用することができます。また、家族マイル制度を利用して特典の家族譲渡、家族マイル合算が可能です。

\*航空券発券の際に発生する税金等、燃油特別付加運賃、手数料は特典の使用者の負担となります。

• Passengers holding Korean Air tickets but flying with other airlines (codeshare flights) or who transfer to other airlines may face limitations on certain benefits, such as additional baggage allowance. • Elite Member passengers flying on Korean Air planes but with tickets issued by other airlines may also face limitations on benefits. • 乘坐其他航空公司代码共享的航班，或者在大韩航空与其他航空公司之间转机时，可能无法享受免费托运行李等个别优惠制度。• 乘坐其他航空公司航班号下的大韩航空航班时(机票不是大韩航空航班号时)，可能无法享受优秀会员优惠制度。

**3. How to Earn Miles** Mileage can be accumulated by using Korean Air, SkyTeam carriers, other alliance airlines and nonairline affiliates (credit cards, hotels, car rental, etc.). Miles will be awarded after your trip is finished. Mileage accrual rates vary by route and booking class. **Mileage Validity** Miles earned on Korean Air or partner airlines after July 1, 2008, are valid through the last day (according to KST) of the 10<sup>th</sup> calendar year after the date of travel. Miles that have not been used within the period of validity will expire.

[Mileage Accrual Rates per Class] For flights boarded before or on March 31, 2023

Cabin Class	Booking Class		Accrual Rate
	Domestic (Within Korea)	International	
First Class	-	P	200%
	-	F	165%
	-	A (Except for Upgrade Bonus)	No Accrual
	-	J	135%
Prestige Class	C, D	C, D, I, R	125%
	Z	Z	100%
	O	O	No Accrual
	W, Y, B, M, S, H, E	W, Y, B, M, S, H, E, K, L, U	100%
Economy Class	G	G	80%
	Q, T	Q, N, T	70%
	K, L, N, U, V, X	X, V	No Accrual
	-	-	-

For flights boarded on or after April 1, 2023

Cabin Class	Booking Class		Accrual Rate
	Domestic (Within Korea)	International	
First Class	-	P	300%
	-	F	250%
	-	J	200%
	-	C	175%
Prestige Class	D	D	150%
	-	I, R	125%
	W, Y, B, M, S, H, E	Y, B, M, S, H, E	100%
	K, L, U	K, L, U	75%
Economy Class	G	G	50%
	Q, N, T, V	Q, N, T	25%
	X	V, X	No Accrual
	-	-	-

\* Mileage will not be credited for flights on complimentary tickets, award tickets, tickets discounted 50% or more (including infant tickets) or any other special discount tickets. \* Retroactive mileage requests will be credited based on the date of travel. For more information, please visit our website (www.koreana.com).

**4. How to Redeem Miles** You can enjoy award tickets, upgrade awards and additional services on the basis of mileage you have accumulated on Korean Air and from partner companies. You can also endorse awards or pool family mileage through the Family Plan. \* Award Tickets require payment of applicable carrier-imposed fees, taxes and fees.

**3. 里程累积** 乘坐大韩航空公司、天合联盟(SkyTeam)的航空公司和其他伙伴航空公司航班，或使用航空公司的其他合作伙伴(信用卡公司、酒店、汽车租赁公司等)服务时，均可累积航空里程数。对于登机已结束的航班里程，按照航线与预订舱位的级别累积。里程有效期自2008年7月1日起搭乘大韩航空或伙伴航空公司航班累积的里程，以登机日为准，获得的里程有效期为10年，至第10年的12月31日(以韩国时间为准)。有效期内未使用的里程将在到期后失效。

[预订舱位级别累积率] 2023. 3. 31之前搭乘

座席舱位	预订舱位		累积率
	韩国国内线	国际线	
头等舱	-	P	200%
	-	F	165%
	-	A(坐席升级奖励除外)	不累积
	-	J	135%
商务舱	C, D	C, D, I, R	125%
	Z	Z	100%
	O	O	不累积
	W, Y, B, M, S, H, E	W, Y, B, M, S, H, E, K, L, U	100%
经济舱	G	G	80%
	Q, T	Q, N, T	70%
	K, L, N, U, V, X	X, V	不累积
	-	-	-

2023. 4. 1.之后搭乘

座席舱位	预订舱位		累积率
	韩国国内线	国际线	
头等舱	-	P	300%
	-	F	250%
	-	J	200%
	-	C	175%
商务舱	D	D	150%
	-	I, R	125%
	W, Y, B, M, S, H, E	Y, B, M, S, H, E	100%
	K, L, U	K, L, U	75%
经济舱	G	G	50%
	Q, N, T, V	Q, N, T	25%
	X	V, X	不累积
	-	-	-

\* 特免机票、特价机票、折扣率超过50%以上的机票(如未满2岁幼儿票，包括婴儿机票等折扣率为50%以上机票)以及在购票时就已明确规定不能累积里程的特价机票(请在预订机票及购票时进行确认) 搭乘时，不能累积里程。\* 里程累积将以航班搭乘日为基础。详情请访问大韩航空官方网站。

**4. 里程奖励的使用** 乘坐大韩航空以及合作航空公司航班所累积的里程可兑换奖励机票、里程升级升舱奖励以及附加服务。此外，通过家庭里程计划进行家庭里程合算或转让。

\* 签发机票时所产生的税金、燃油附加费、手续费均需由奖励机票使用者承担。

# MILEAGE

## 대한항공 취항 도시별 적립 마일리지 표

(100% 마일 적립 가능한 일반석 성인 항공권 편도 기준)

한국 국내선	
구간	마일
김포-부산(김해)	215
김포-울산	203
김포-제주	276
제주-광주	111
제주-부산(김해)	186
제주-청주	227

일본 노선	
구간	마일
인천-가고시마	459
인천-고마쓰	547
인천-나고야	598
인천-니가타	684
인천-도쿄(나리타)	758
인천-도쿄(하네다)	758
김포-도쿄(하네다)	758
인천-삿포로	870
인천-후쿠오카	791
인천-오사카	525
김포-오사카	525
인천-오카야마	457
인천-오키나와	785
인천-후쿠오카	347
부산-나고야	435
부산-도쿄(나리타)	618
부산-후쿠오카	133

중국/동북아/몽골 노선	
구간	마일
인천-광저우	1,269
인천-구이양	1,396
인천-난닝	1,487
인천-난징	586
인천-디렌	293
인천-무단장	512
인천-베이징	568
김포-베이징	568
인천-상하이(푸둥)	525
김포-상하이(훙차오)	525
인천-시안	1,032
인천-선양	338
인천-선전	1,281
인천-시안	1,020
인천-연지	386
인천-우한	855
인천-웨이하이	249
인천-장저우	1,098
인천-정저우	744
인천-지안	539
인천-창샤	1,019
인천-칭다오	363
인천-쿤밍	1,648
인천-톈진	515
인천-항저우	617
인천-허페이	667
인천-홍콩	1,295
인천-황산	721
인천-블라디보스토크	476
인천-울란바타르	1,230
인천-이르쿠츠크	1,484
부산-난징	690
부산-베이징	765
부산-상하이(푸둥)	518
부산-칭다오	500
부산-홍콩	1,278
제주-구이양	1,293
제주-베이징	712
인천-타이베이	914
부산-타이베이	837

동남아/괌 노선	
구간	마일
인천-괌	2,003

인천-나트랑	2,053
인천-다낭	1,861
인천-달랏	2,096
인천-발리(덴파사르)	3,282
인천-마닐라	1,627
인천-방콕	2,286
인천-세부	1,887
인천-싱가포르	2,883
인천-양곤	2,335
인천-자카르타	3,281
인천-지앙마이	2,109
인천-쿠알라룸푸르	2,867
인천-클락	1,587
인천-팔라우	2,141
인천-푸켓	2,693
인천-푸우옥	2,341
인천-프놈펜	2,244
인천-하노이	1,684
인천-호찌민	2,223
부산-괌	1,789
부산-다낭	1,849
부산-방콕	2,304

서남아 노선	
구간	마일
인천-델리	2,900
인천-몰디브(말레)	4,056
인천-뭄바이	3,457
인천-카트만두	2,474
인천-콜롬보	3,594
콜롬보-몰디브(말레)	484
인천-타슈켄트	3,013

미주 노선	
구간	마일
인천-뉴욕	6,879
인천-댈러스	6,824
인천-라스베이거스	6,009
인천-로스앤젤레스	5,973
인천-밴쿠버	5,088
인천-보스턴	7,047
인천-샌프란시스코	5,636
인천-시애틀	5,196
인천-시카고	6,538
인천-애틀랜타	7,132
인천-워싱턴 D.C.	6,944
인천-토론토	6,602
인천-호놀룰루	4,560
도쿄-호놀룰루	3,831

유럽/중동 노선	
구간	마일
인천-두바이	4,203
인천-런던	5,652
인천-로마	5,579
인천-마드리드	6,227
인천-모스크바	4,096
인천-밀라노	5,509
인천-바르셀로나	5,974
인천-비엔나	5,131
인천-상페테르부르크	4,492
인천-암스테르담	5,439
인천-이스탄불	5,185
인천-자그레브	5,260
인천-취리히	5,456
인천-델라비브	5,003
인천-파리	5,626
인천-프라하	5,134
인천-프랑크푸르트	5,360

대양주 노선	
구간	마일
인천-브리즈번	4,804
인천-시드니	5,184
인천-오클랜드	5,998

## Korean Air Mileage Accrual Chart

(Unit: Miles / Based on a One-Way Trip on Economy Class)

Korea (Domestic Routes)	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Gimpo-Ulsan	203
Gimpo-Busan (Gimhae)	215
Gimpo-Jeju	276
Jeju-Busan (Gimhae)	186
Jeju-Cheongju	227
Jeju-Gwangju	111

Japan Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Aomori	791
Incheon-Fukuoka	347
Incheon-Kagoshima	459
Incheon-Komatsu	547
Incheon-Nagoya	598
Incheon-Niigata	684
Incheon-Okayama	457
Incheon-Okinawa	785
Incheon-Osaka	525
Gimpo-Osaka	525
Incheon-Sapporo	870
Incheon-Tokyo (Narita)	758
Incheon-Tokyo (Haneda)	758
Gimpo-Tokyo (Haneda)	758
Busan-Fukuoka	133
Busan-Nagoya	435
Busan-Tokyo (Narita)	618

China/Northeast Asia/Mongolia Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Beijing	568
Gimpo-Beijing	568
Incheon-Changsha	1,019
Incheon-Dalian	293
Incheon-Guangzhou	1,269
Incheon-Guiyang	1,396
Incheon-Hangzhou	617
Incheon-Hefei	667
Incheon-Hong Kong	1,295
Incheon-Jinan	539
Incheon-Kunming	1,648
Incheon-Mudanjiang	512
Incheon-Nanjing	586
Incheon-Nanning	1,487
Incheon-Qingdao	363
Incheon-Shanghai (Pudong)	525
Gimpo-Shanghai (Hongqiao)	525
Incheon-Shenyang	338
Incheon-Shenzhen	1,281
Incheon-Tianjin	515
Incheon-Tunxi	721
Incheon-Weihai	249
Incheon-Wuhan	855
Incheon-Xiamen	1,032
Incheon-Xi'an	1,020
Incheon-Yanji	386
Incheon-Zhangjiajie	1,098
Incheon-Zhengzhou	744
Incheon-Irkutsk	1,484
Incheon-Vladivostok	476
Incheon-Ulaanbaatar	1,230
Busan-Beijing	765
Busan-Hong Kong	1,278
Busan-Nanjing	690
Busan-Qingdao	500
Busan-Shanghai (Pudong)	518
Jeju-Beijing	712
Jeju-Guiyang	1,293
Incheon-Taipei	914
Busan-Taipei	837

Southwest Asia Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Cebu	1,887
Incheon-Chiang Mai	2,109
Incheon-Clark	1,587
Incheon-Da Lat	2,096
Incheon-Danang	1,861
Incheon-Bali (Denpasar)	3,282
Incheon-Guam	2,003
Incheon-Hanoi	1,684
Incheon-Ho Chi Minh City	2,223
Incheon-Jakarta	3,281
Incheon-Nha Trang	2,053
Incheon-Kuala Lumpur	2,867
Incheon-Manila	1,627
Incheon-Palau	2,141
Incheon-Phnom Penh	2,244
Incheon-Phuket	2,693
Incheon-Phu Quoc	2,341
Incheon-Singapore	2,883
Incheon-Yangon	2,335
Busan-Bangkok	2,304
Busan-Danang	1,849
Busan-Guam	1,789

Southwest Asia Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Colombo	3,594
Incheon-Delhi	2,900
Incheon-Kathmandu	2,474
Incheon-Maldives (Malé)	4,056
Incheon-Mumbai	3,457
Colombo-Maldives (Malé)	484
Incheon-Tashkent	3,013

Southwest Asia Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Atlanta	7,132
Incheon-Boston	7,047
Incheon-Chicago	6,538
Incheon-Dallas	6,824
Incheon-Honolulu	4,560
Incheon-Las Vegas	6,009
Incheon-Los Angeles	5,973
Incheon-New York	6,879
Incheon-San Francisco	5,636
Incheon-Seattle	5,196
Incheon-Toronto	6,602
Incheon-Vancouver	5,088
Incheon-Washington, D.C.	6,944
Tokyo-Honolulu	3,831

North America/South America Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Amsterdam	5,439
Incheon-Barcelona	5,974
Incheon-Dubai	4,203
Incheon-Frankfurt	5,360
Incheon-Istanbul	5,185
Incheon-London	5,652
Incheon-Madrid	6,227
Incheon-Milan	5,509
Incheon-Moscow	4,096
Incheon-Paris	5,626
Incheon-Prague	5,134
Incheon-Rome	5,579
Incheon-St. Petersburg	4,492
Incheon-Tel Aviv	5,003
Incheon-Vienna	5,131
Incheon-Zagreb	5,260
Incheon-Zurich	5,456

Europe/Middle East Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Auckland	5,998
Incheon-Brisbane	4,804
Incheon-Sydney	5,184

Oceania Routes	
<b>Routes</b>	<b>Miles</b>
Incheon-Auckland	5,998
Incheon-Brisbane	4,804
Incheon-Sydney	5,184

- 상기 마일리지 적립표는 대한항공이 직접 운영하는 여객 정기편 및 정기성 전세기 편에 적용됩니다.
- 상기 기준 구분은 보너스 발급을 위한 마일리지 공제표상의 지역 구분과 상이합니다.
- 제휴 항공사 편을 탑승하신 경우에는 각 항공사별 마일리지 적립 기준이 적용됩니다.
- 각 구간별 적립 마일리지는 국제항공운송협회(IATA)의 도시 간 비행거리 재설정에 따라 변경될 수 있습니다.
- 대한항공 홈페이지(www.koreanair.com)를 통하여 최신 내용을 확인하실 수 있습니다.

- The above table applies to Korean Air's regular and public charter flights.
- Our sales policy distinguishes some regions for mileage redemption differently from those in the above table.
- When flying with one of our partner airlines, the mileage accumulation policy of the airline will apply.
- The table above is subject to change in accordance with revisions made by the International Air Transport Association (IATA) regarding flown miles.
- For the latest updates, please refer to Korean Air's website (www.koreanair.com).

# IN-FLIGHT SERVICE PLAN

식사 & 음료 Meal & Beverages 
 가벼운 식사 & 음료 Light Meal & Beverages 
 간식 & 음료 Snack & Beverages 
 음료 Beverages 
 기내 판매 Duty-Free Sales

## 한국 출발 편 From Korea

		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	
미주 The Americas	뉴욕 New York / 댈러스 Dallas / 라스베이거스 Las Vegas / 로스앤젤레스 Los Angeles / 밴쿠버 Vancouver / 보스턴 Boston / 샌프란시스코 San Francisco / 시애틀 Seattle / 시카고 Chicago / 애틀랜타 Atlanta / 워싱턴 D.C. Washington, D.C. / 토론토 Toronto / 호놀룰루 Honolulu (KE053)													
	도쿄 Tokyo ➔ 호놀룰루 Honolulu (KE001)													
유럽 Europe	런던 London / 로마 Rome / 마드리드 Madrid / 밀라노 Milan / 바르셀로나 Barcelona / 비엔나 Vienna / 암스테르담 Amsterdam / 이스탄불 Istanbul / 자그레브 Zagreb / 취리히 Zurich / 파리 Paris / 프라하 Prague / 프랑크푸르트 Frankfurt													
대양주 Oceania	브리즈번 Brisbane / 시드니 Sydney / 오克兰드 Auckland													
중동 Middle East	두바이 Dubai / 텔아비브 Tel Aviv													
러시아·중앙아시아 Russia · Central/Asia	모스크바 Moscow / 상트페테르부르크 St. Petersburg													
	블라디보스토크 Vladivostok													
	이르쿠츠크 Irkutsk													
	타슈켄트 Tashkent													
서남아시아 Southwest Asia	델리 Delhi / 뭄바이 Mumbai													
	카트만두 Kathmandu													
	콜롬보 Colombo													
	콜롬보 Colombo ➔ 몰디브 말레 Maldives (Malé)													
동남아시아 Southeast Asia · Guam · Palau	전 편 All Flights													
동북아시아 Northeast Asia	전 편 All Flights													

※ 노선은 당사 취항지 기준으로, 현행 운항 노선과는 차이가 있을 수 있습니다. Routes are subject to change depending on the final destination.  
 ※ 기종, 운항 시간 및 상황에 따라 서비스 순서/시간에 변동이 있을 수 있습니다. Service procedures and schedules are subject to change depending on type of aircraft, flight schedule and situation.  
 ※ 동북아시아 일부 노선의 경우 도착 전 식사나 음료를 제공해드립니다. Meals or beverages are provided on some flights from Northeast Asia shortly before landing.

## 해외 출발 편 From Overseas

		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
미주 The Americas	뉴욕 New York / 델러스 Dallas / 로스앤젤레스 Los Angeles / 밴쿠버 Vancouver / 보스턴 Boston / 샌프란시스코 San Francisco / 시애틀 Seattle / 시카고 Chicago / 애틀랜타 Atlanta / 워싱턴 D.C. Washington, D.C. / 토론토 Toronto / 호놀룰루 Honolulu (KE054)												
	뉴욕 New York (KE086) / 라스베이거스 Las Vegas / 로스앤젤레스 Los Angeles (KE012) / 샌프란시스코 San Francisco (KE026)												
	호놀룰루 Honolulu ➔ 도쿄 Tokyo (KE002)												
유럽 Europe	런던 London / 로마 Rome / 마드리드 Madrid / 밀라노 Milan / 비엔나 Vienna / 암스테르담 Amsterdam / 이스탄불 Istanbul / 자그레브 Zagreb / 취리히 Zurich / 파리 Paris / 프라하 Prague / 프랑크푸르트 Frankfurt												
	바르셀로나 Barcelona												
대양주 Oceania	브리즈번 Brisbane / 시드니 Sydney / 오클랜드 Auckland												
중동 Middle East	두바이 Dubai / 텔아비브 Tel Aviv												
러시아·중앙아시아 Russia · Central Asia	모스크바 Moscow / 상트페테르부르크 St. Petersburg												
	블라디보스토크 Vladivostok												
	이르쿠츠크 Irkutsk												
	타슈켄트 Tashkent												
서남아시아 Southwest Asia	델리 Delhi / 콜롬보 Colombo												
	몰디브 말레 Maldives (Malé) ➔ 콜롬보 Colombo												
	मुंबай Mumbai												
	카트만두 Kathmandu												
동남아시아 Southeast Asia · Guam · Palau	주간 편 Daytime												
	심야 편 Nighttime												
동북아시아 Northeast Asia	전 편 All Flights												

단, KE624, KE628, KE644편은 주간 편과 동일한 순서로 제공  
 Service procedures on flights KE624, KE628 and KE644 are the same as those on daytime flights.





# QUARANTINE & SECURITY INFORMATION

건강에 이상이 있거나 농축수산물을 휴대한 경우 사전 신고하여 검역을 받으셔야 합니다.

Travelers exhibiting symptoms of infectious diseases or bringing in plants, meat or fish must go through the quarantine process.

全ての旅行者は、健康上の問題があったり農・畜・水産物を持ち込む場合、事前に申告し検疫を受けなければなりません。

所有入境旅客如有身体异常或携带农、畜、水产品时请提前申报并接受检疫。

**입국 시 건강상태질문서 작성** 검역감염병 오염 지역을 감시 기간 내 방문(체류, 경유)한 여행자는 반드시 한국 입국 시 건강상태질문서를 작성하여 제출해야 합니다. 이를 위반할 경우 과태료가 부과될 수 있습니다. 검역감염병 오염 지역별 감시 기간은 기내 좌석에 비치된 별도의 안내지를 참고하시기 바랍니다. 문의 질병관리청(www.kdca.go.kr)

**황열예방접종 안내** 아프리카 및 중남미의 적도 인근 국가로 여행하기 10일 전에 의무적으로 황열예방접종을 해야 하며, 국제공인예방접종증명서(Yellow Card)를 요구하는 국가도 있습니다. 문의 국립검역소(nqs.kdca.go.kr) 해외감염병 NOW(해외감염병now.kr)

**농산물** 모든 식물은 병원균(病原菌)이나 해충(害蟲) 감염 검사를 하며, 대부분의 과실류와 흙이 묻어 있는 식물은 반입할 수 없습니다.\*

**축산물** 육류와 육가공품(육포, 소시지 등)의 경우 국내 반입이 금지된 국가들이 있습니다. 반입이 가능한 국가의 축산물인 경우에도 수출국 동물 검역 기관이 발행하는 검역증명서를 제출하고 검역을 통과해야 합니다.\*

\* 문의 농림축산검역본부(www.qia.go.kr)

**수산물** 살아 있는 수산 생물과 냉동, 냉장한 전복류 및 굴, 새우류 반입 시에는 반드시 신고하여야 하며, 수출국 정부 기관이 발행하는 검역증명서를 제출해야 합니다.

문의 국립수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr)

**항공기 내 액체류 휴대 반입 제한 안내** 국제민간항공기구(ICAO)의 권고에 따라 액체폭탄 테러 위험에 대비하고자 대한민국에서 출발 또는 환승 승객에 대해 액체, 분무, 겔류의 항공기 내 휴대 반입을 제한하고 있습니다. 승객 소지 개인 휴대 물품에 한하여 100ml 이하의 액체류 용기를 투명한 1ℓ 이하의 비닐 봉투 안에 담았을 경우, 기내 휴대 반입이 가능합니다.

**항공 보안 자율 신고 제도** 항공 보안 자율 신고 제도가 2014년 4월 6일부터 시행되었습니다. 항공 승객 등 모든 국민이 민간 항공의 보안을 해지거나 해칠 우려가 있는 사실 등을 인지하였을 때 한국교통안전공단에 이를 신고하면, 공단은 중요 위험에 대해 관계 기관에 통보하여 필요한 보안 대책을 신속히 수립할 것입니다.

신고 방법 이메일(avsec@kotsa.or.kr) 또는 공단 홈페이지(www.avsec365.or.kr) 접속  
문의 한국교통안전공단(www.avsec365.or.kr)

**入国時に健康状態質問書を作成** 検疫感染症汚染地域を監視期間内に訪問(滞在、経由)した旅行者は、必ず韓国入国時に「健康状態質問書」を作成し提出しなければなりません。これに違反した場合、過料が科される場合があります。検疫感染症汚染地域別の監視期間は、シートポケットにある別途の案内をご確認ください。問い合わせ先 疾病管理廳(www.kdca.go.kr)

**黄熱の予防接種案内** アフリカ、中南米の赤道近隣国家へ出発する場合、10日前に黄熱の予防接種を受ける義務があります。国際公認予防接種証明書(Yellow Card)を要求する国もあります。

問い合わせ先 国立検疫所(nqs.kdca.go.kr) 海外旅行疾病情報センター(www.kdca.go.kr)

**農産物** 全ての植物は、病原菌や害虫に感染していないか検査する必要があります。大部分の果実類と土が付着している植物は持ち込めません。\*

**畜産物** 肉類と肉の加工品(ビーフジャーキー、ソーセージなど)の場合、韓国への持ち込みが禁止されている国があります。持ち込みが可能な国の畜産物である場合にも、輸出国の動物検疫機関が発行する検疫証明書を提出し、検疫を通さなければなりません。\* 問い合わせ先 農林畜産検疫本部(www.qia.go.kr)

**水産物** 生きている水産生物と冷凍、冷蔵したアワビ類およびカキ、エビ類を持ち込む場合は、必ず申告しなければならず、輸出国の政府機関が発行した検疫証明書を提出する必要があります。問い合わせ先 国立水産物品質管理院(www.nfqs.go.kr)

**機内への液体持ち込み制限に関するご案内** 国際民間航空機関(ICAO)の勧告により、液体爆弾テロの脅威に備えて、大韓民国から出発する、または乗り継ぎの乗客に対して、液体やスプレー、ジェル類の航空機内への持ち込みを制限しています。乗客が所持している個人携帯物品に関して、100ml以下の液体用容器を透明で封印可能な1リットル以下のビニール袋に入れたものに限り、機内への持ち込みが可能です。

**航空保安申告制度** 2014年4月6日から航空保安申告制度が施行されました。航空機の乗客などの個人が民間航空の保安を害する、あるいは害する恐れのある事実を認知した場合、交通安全公団に申告することで公団がその危険について関係機関に通知し、必要に応じた保安対策を打ち立てる制度です。

申告方法 E-mail(avsec@kotsa.or.kr)または公団ホームページ(www.avsec365.or.kr)  
問い合わせ先 交通安全公団(www.avsec365.or.kr)

**Health Questionnaire** If you have visited, stayed in or arrived via quarantinable disease risk areas during the monitoring period of a quarantinable disease, you must submit a health questionnaire when entering Korea. Violation may result in a fine. For information on the monitoring period of quarantinable diseases in other countries, please refer to the guide in your seat pocket. **More information** Centers for Disease Control and Prevention (www.kdca.go.kr)

**Yellow Fever Vaccination** Passengers traveling to equatorial countries in Africa or the Americas must be inoculated against yellow fever at least 10 days before departure. An internationally recognized vaccination certificate (yellow card) may be required from passengers from certain countries. **More information** National Quarantine Station (nqs.kdca.go.kr) Travelers Health Information Center (www.kdca.go.kr)

**Plants and Produce** Inspectors will examine all agricultural products to determine if they are free of pests and diseases. The import of most fruits and plants bearing traces of soil is prohibited.\*

**Meat and Meat Products** Meat and meat products (beef jerky, sausage, etc.) from certain countries are prohibited from being brought into Korea. When bringing in animal products from permitted countries, you must submit a quarantine certificate issued by the animal quarantine agency of the country of origin and pass quarantine inspections.\* **More information** Animal and Plant Quarantine Agency (www.qia.go.kr)

**Fish and Crustaceans** Passengers bringing live marine animals or frozen or refrigerated abalone, oysters or shrimps into Korea must declare them and submit a quarantine certificate issued by the authorities at the country of origin. **More information** National Fishery Products Quality Management Service (www.nfqs.go.kr)

**Restrictions on Carrying Liquids Aboard Aircraft** Liquids, aerosols and gels must be carried in containers with a capacity no greater than 100ml. The containers should be placed in a transparent resealable plastic bag no larger than 1ℓ in capacity. As oversize plastic bags may be confiscated by security personnel, you are advised to check excess amounts with your luggage. If you have any questions, please ask our staff or visit our website (www.koreanair.com).

**Aviation Security Voluntary Reporting System** A voluntary reporting system aimed at reinforcing aviation security has been in effect since April 6, 2014. Travelers and other individuals who believe they have encountered a possible threat to civil aviation security are advised to file a report with the Korea Transportation Safety Authority (TS), which will then inform related bodies of potential risks in order to take appropriate security measures. Reports can be made by email (avsec@kotsa.or.kr) or via the TS website (www.avsec365.or.kr). **More information** Korea Transportation Safety Authority (www.avsec365.or.kr)

**入境时填写健康狀況调查表** 来自检疫传染病区监测时间内的旅行者(滞留、途经)入境时必须提交健康狀況调查表,如违反将征收罚款。各检疫传染病区的监测时间请参考飞机内放置的通知。 **咨询** 疾病管理廳(www.kdca.go.kr)

**黄热病预防接种说明** 从非洲、中南美及赤道附近的国家出发前10天必须义务接受预防黄热病的疫苗接种。个别国家入境时会要求出示国际公认预防接种证明书(Yellow Card)。 **咨询** 国立検疫所(nqs.kdca.go.kr) 海外旅行疾病情報中心(www.kdca.go.kr)

**农产品** 所有植物类必须接受病原菌及害虫感染检疫,水果类及带有泥土的植物一律不得携带入境。\*

**畜产品** 一些国家的肉类和肉加工品(肉干、香肠等)禁止入境。允许畜产品入境的国家,必须出示出口国家动物检疫机关颁发的检疫证明书并通过检疫。\* **咨询** 农林畜产检疫本部(www.qia.go.kr)

**水产品** 携带活水产生物和冷冻、冷藏鲍鱼、牡蛎及虾类时,必须申报,且出示出口国家政府机关颁发的检疫证明书。 **咨询** 国立水产品品质管理院(www.nfqs.go.kr)

**机内限制随身携带液体指南** 根据国际民航组织(ICAO)的规定,为了防止液体炸弹恐怖威胁,对从韩国出发或在韩国换乘的乘客限制机内随身携带液体、喷液、凝胶。乘客仅可随身携带100ml以下液体类,并且要把液体容器装进可以密封的1ℓ以下的透明塑料袋内方可带入机舱。

**航空安全自愿举报制度** 自2014年4月6日起,韩国实施航空安全自愿举报制度。若个人(乘坐飞机的乘客等)发现涉嫌对民间航空安全有影响或者有可能有影响的事件并向交通安全公团举报,交通安全公团将把涉及重大危险的事件通知有关机构,迅速制定必要安全措施。

举报方法 电子邮件(avsec@kotsa.or.kr)或登录公团网站(www.avsec365.or.kr)  
咨询 交通安全公团(www.avsec365.or.kr)

# CUSTOMS PROCEDURES

여행자 휴대품 신고서를 작성하여 세관 직원에게 제출해야 합니다.

All passengers must submit a customs declaration form.

全ての旅行者は旅行者携帯品申告書を作成し、税関職員に提出する必要があります。

所有入境旅行者須填写旅行者携带物品申报书并交写海关人员。

**휴대품 신고 대상 물품** 면세 범위 초과 물품, 위조·모조·변조 화폐, 식품류, 마약류 및 비아그라, 무기류, 화약류, 유독성 또는 방사능 물질, 야생 동식물 및 이들을 사용해 만든 제품, 판매 목적 물품, 회사 용품, 미화 1만 달러를 초과하는 지급 수단(원화, 달러화 등 법정 통화, 자기앞수표, 여행자 수표 및 그 밖의 유가증권).\*

**여행자 휴대품 면세 범위** 여행자 휴대품 면세 범위는 미화 600달러입니다.  
※ 다음 물품은 위 면세 범위와 별도로 면세됩니다. 주류 1병 1ℓ 이하(미화 400달러), 담배 200개비, 향수 60ml 단, 미성년자(만 19세 미만)에게는 주류, 담배 면세가 제외됩니다.\*

**농림축수산물 및 한약재 면세 범위** 총량 40kg 이내, 해외 취득 총액이 10만 원 이내이고 검역에 합격한 물품에 한합니다.\*

**면세 범위 초과 물품에 대한 통관** 면세 범위 초과 물품 자진 신고 시 15만 원 한도 내에서 관세의 30%가 감경됩니다. 신고하지 않을 경우 관세법에 의거 가산세 부과 등 불이익을 받게 됩니다.\*

**출국 시 세관 신고** 입국 시 다시 반입할 고가의 물품은 출국 시 신고해야 합니다. 미화 1만 달러 이상 외화 및 원화를 휴대 반출 시에도 신고해야 합니다. 문화재 및 이에 준하는 물품은 반출이 제한됩니다.\*

**면세 물품 구입 시 유의 사항** 출국 시 내국인 면세 물품 구매 한도는 1인당 미화 5000달러이지만, 입국 시 면세 범위는 미화 600달러이며, 초과분은 세관 신고 후 세금을 납부해야 합니다.\*  
\*문의 관세청(www.customs.go.kr)

**해외여행 시 마약 운반에 연루되지 않도록 주의하세요** 최근 일부 여행객들이 무료 해외여행을 대가로 국제 마약 조직에 포섭되어, 항공 및 선박 편으로 마약을 운반하다 적발되는 사례가 빈번히 발생하고 있습니다. 세계 각국은 마약 범죄에 대해 최고 사형을 구형하는 등 엄격하게 법을 집행하고 있으므로, 피해를 입지 않도록 각별한 주의가 요구됩니다.

**申告の対象となる携帯品** 免税範囲を超過した物品、偽造・模造・変造貨幣、食品類、麻薬類およびバイアグラ、武器、火薬類、毒物または放射能物質、野生の動植物およびそれらを加工した製品、販売目的の物品または商業用の物品、US\$10,000を超過する支払手段(韓国ウォンやアメリカドルなどの法定通貨、小切手、トラベラーズチェックおよびその他の有価証券)。\*

**旅行者携帯品免税範囲** 携帯品の免税範囲はUS\$600です。  
※以下の物品は、上記の免税範囲とは別途免税されます。酒類1本1リットル以下(US\$400以下)、タバコ200本、香水60ミリリットル。ただし未成年者(満19才未満)の場合は、酒類やタバコの免税対象から除外されます。\*

**農林畜水産物、および漢方薬の免税範囲** 総量40kg以内、海外での取得価格の総額が10万ウォン以内で、検疫に合格した品に限ります。\*

**免税範囲を超過した物品に対する通関** 免税範囲を超える品物に関して自ら申告した場合、関税が30%軽減されます(軽減額は最高15万ウォンまで)。申告を怠った場合は、関税法に従って加算税が課されるなど不利益を受けます。\*

**出国時の税関申告** 入国時に再び持ち込む高価品は、出国時に申告しなければなりません。US\$10,000以上の外貨や韓国ウォンを持ち出す場合も、税関に申告しなければなりません。文化財、またはこれに準ずる物品は搬出が制限されます。\*

**免税品購入時の注意事項** 韓国人が出国時に購入できる免税品の限度額は1人当たりUS\$5,000ですが、韓国に入国する全ての旅行者の免税範囲はUS\$600であり、超過分は税関申告後、税金を納付しなければなりません。\*  
\*問い合わせ先 関税庁 (www.customs.go.kr)

**海外旅行の際には麻薬の運搬に関わらないよう注意してください** 最近、一部の旅行者が無料の海外旅行と引き換えに国際麻薬組織に抱きこまれ、航空便や船便などによる麻薬運搬を請け負い摘発されるケースが頻繁に発生しています。世界各国では、麻薬犯罪に対して最高で死刑を求刑するなど厳格な法を執行しており、被害を受けないように注意深く行動してください。

**Goods to Declare** Goods exceeding the duty-free allowance; forged bills; wild plants or animals or any products made from them; meats; agricultural/forestry/fishery products and any other foodstuffs; illicit drugs; weapons, bullets, explosives or toxic substances; commercial goods for sale; currency worth over US\$10,000 (including US dollars, Korean won or any other legal tender, cashier's checks, traveler's checks or other means of payment).\*

**Duty-Free** Goods for personal use with a total value not exceeding US\$600. The following qualify for duty-free allowance calculated separately from other goods for personal use: one bottle (not exceeding US\$400 in value and 1L in volume) of liquor, 200 cigarettes or 60ml of perfume (passengers under 19 years of age have no duty-free allowance for alcohol or cigarettes).\*

**Duty-Free Allowance on Agricultural/Forestry/Meat/Fishery Products** The total value and weight of such products cannot exceed 100,000 won or 40kg, and all such items must be quarantined at customs.\*

**Customs Clearance on Excess Goods** If a passenger declares goods exceeding the duty-free allowance voluntarily, tax may be reduced by 30%. Failure to declare excess goods will result in additional tax or other consequences in accordance with customs law.\*

**Customs Declaration** If you have packed valuable items that you plan to bring back, you should declare them when leaving Korea. Korean and foreign currencies worth US\$10,000 or more must be declared. It is illegal to take items deemed "cultural assets" out of Korea.\*

**Tips on Buying Duty-Free** The duty-free allowance for Korean travelers leaving Korea is US\$5,000; for all travelers entering Korea, it is US\$600. Duty must be paid on any items with a total value exceeding these amounts.\*  
\* More Information Korea Customs Service (www.customs.go.kr)

**Narcotics** Recently, some travelers have been caught smuggling drugs by plane or by ship after being approached by international drug cartels to traffic drugs in exchange for free overseas trips. Countries across the world impose heavy sanctions, such as the maximum penalty, with regard to narcotics crimes, so we ask that travelers take great care in order to avoid becoming victims.

**携帯品申告対象** 超过免税範囲の物品、偽造貨幣、食品類、毒薬類と伴寄類物品、武器類、火薬類、有毒性及放射性物質、野生動植物及以其所制產品、用于出售目的の物品、公司用品、超过 US\$10,000の貨幣 (包括韓元、美元等各种法定貨幣、个人支票、旅行支票和有价證券)。\*

**旅行者携帯品免税范围** 旅行者可携带物品免税范围为 US\$600。  
※ 下列物品在上述免税范围内另行免税。酒类1瓶1升以下 (US\$400)、香烟200根、香水60毫升。但对未成年者(未满19周岁者), 酒类与香烟不在免税范围内。\* 农林畜水产物及中药材免税范围 总量40kg以内, 海外购买物品总额低于10万韩元, 且检疫合格的产品。\*

**关于超出免税范围物品的通关事项** 超过免税范围的物品主动申报时, 韩币15万韩元限度内关税30%减轻。没有主动申报时, 则需征收相当于一定税额的追加税。\*

**出境海关申报** 出境时要申报返程入境时将重新携带入境的高档物品等。携带价值 US\$ 10,000 以上的外币或韩币离境时也必须申报。文物及类似物品禁止携带出境。\*

**购买免税商品的注意事项** 韩国国民出境时可购买的免税商品限额为每人 US\$ 5,000。入境时所有旅行者可携带的免税商品限额为每人 US\$600, 超过此限额需申报后支付税金。\*  
\* 咨询关税厅 (www.customs.go.kr)

**海外旅行时请注意避免被走私携带毒品** 最近在机场和港口, 频繁发生海外旅行的旅客为国际毒品组织携带毒品的案例。世界各国对毒品犯罪进行法律严惩, 最高执行死刑。为避免受害, 请特别注意。

대한항공, 가루다인도네시아항공, 델타항공, 미들이스트항공, 베트남항공, 사우디아항공, 사범항공, 아르헨티나항공, 아에로멕시코, 아에로폴로트, 알리탈리아, 에어유로파, 에어프랑스, 중국동방항공, 중화항공, 체코항공, 케냐항공, KLM네덜란드항공, 타뮈항공으로 구성된 국제 항공 동맹 스카이팀은 2000년 창설 이래 광범위한 허브 노선망을 구축해왔으며 연간 6억 7600만 명의 고객에게 전 세계 1036개 이상의 도시로 하루 1만 5445편 이상의 항공편을 제공하고 있습니다.

※ 위 스카이팀의 수치는 2019년 기준입니다.

**더욱 확대된 마일리지 혜택** 스카이팀 회원사 항공편(무임 혹은 특별 할인 항공권 제외)을 이용하실 때 스카이패스 계좌로 마일리지를 적립하실 수 있으며, 적립된 마일리지를 이용하여 보너스 항공권 및 좌석 승급 서비스를 이용하실 수 있습니다.

※ 스카이팀 회원사의 공동 운항 편 중 스카이팀 회원사가 아닌 항공사가 운항하는 경우에는 마일리지 적립이 불가합니다.

※ 좌석 승급은 일반석에서 비즈니스석으로 승급만 가능하며, 출발 당일 공항에서 신청은 불가합니다.

※ 좌석 승급 이용 가능 회원사: 대한항공, 델타항공, 사우디아항공, 아에로멕시코, 아에로폴로트, 에어프랑스, 중화항공, 체코항공, KLM네덜란드항공

※ 자세한 보너스 이용 규정은 대한항공 지점 및 홈페이지에서 안내해드립니다.

**세계 각지의 스카이팀 항공사 라운지 이용** 스카이팀 회원사 국제선 항공편의 일등석, 비즈니스석으로 여행하시는 고객과 스카이팀 엘리트 플러스 회원께서는 전 세계 790개의 스카이팀 회원 항공사 라운지를 이용하실 수 있습니다.

**전 세계 예약 네트워크** 대한항공의 영업소가 없는 곳에서도 전 세계 스카이팀 회원 항공사의 시내, 공항 영업소에서 예약 및 안내 서비스를 받으실 수 있습니다.

**탑승 수속 한 번으로 OK** 한 번의 탑승 수속으로 스카이팀 회원사 연결 편까지 탑승권을 드리므로 환승지에서 별도의 수속 없이 탑승하실 수 있습니다.

※ 동 서비스는 스카이팀 회원사로 최대 2회까지 환승 시 이용 가능합니다.

(\* 한국 출발의 경우 최초 출발 편은 국제선만 해당)

**다양한 스케줄과 편리한 연결 편** 인천, 파리, 앰들랜트 등 스카이팀 회원 항공사의 주요 거점 공항을 중심으로 전 세계 1036개 이상의 도시를 연결하는 1만 5445편 이상 항공편의 풍부한 스케줄을 이용하실 수 있습니다.

**일관된 서비스 절차** 스카이팀 회원사는 공항, 기내에서 공통된 서비스 절차를 제공하므로 회원사의 어느 항공편을 이용하셔도 일관된 서비스를 받으실 수 있습니다.

스카이팀 회원 항공사가 운항하는 구간의 마일리지를 적립하여 스카이팀 엘리트 플러스, 엘리트 회원이 되시면 더욱 다양한 혜택을 누리실 수 있습니다.

Founded in 2000, SkyTeam, comprising Aeroflot, Aerolíneas Argentinas, Aeroméxico, Air Europa, Air France, Alitalia, China Airlines, China Eastern Airlines, Czech Airlines, Delta Air Lines, Garuda Indonesia, Kenya Airways, KLM Royal Dutch Airlines, Korean Air, Middle East Airlines, Saudi Arabian Airlines, TAROM Romanian Air Transport, Vietnam Airlines and Xiamen Airlines, offers its 676 million annual passengers a worldwide system of more than 15,445 daily flights covering over 1,036 major cities.

※ The figures above are from 2019.

**More Miles** Earn miles on eligible SkyTeam flights with qualifying fares and redeem them on SkyTeam-operated flights for SkyTeam Award Tickets and Mileage Upgrades.

※ Codeshare flights of SkyTeam airlines operated by non-SkyTeam carriers are NOT eligible for mileage credit.

※ Seat upgrades are only permitted for upgrades from Economy Class to Business Class on some international flights if you book before the day of departure.

※ For detailed regulations, please contact the member airline operating your frequent flyer program.

**More Lounges** SkyTeam Elite Plus members and international First and Business Class customers traveling on SkyTeam partner airlines can enjoy free access to 790 member lounges worldwide.

**Reservation Network** Reserve and obtain information at any of SkyTeam's ticket offices. In addition, worldwide passengers can seek assistance at the offices of any SkyTeam partner.

**Single Check-In** When connecting to other SkyTeam flights, check-in for all flights can be completed at the beginning of your journey.

※ This applies to itineraries with transfers involving a maximum of 2 SkyTeam airlines. (\* If departing from Korea, the first flight must be international.)

**More Flights & Easy Connections** Enjoy a choice of more than 15,445 daily flights to over 1,036 destinations worldwide and convenient connections with our extensive worldwide hub network.

**Quality Standards** Guaranteed SkyTeam quality service on all member airlines.

Mileage gained from SkyTeam flights can be used to upgrade your membership to SkyTeam Elite Plus status. SkyTeam Elite Plus members can enjoy even more benefits when traveling on international flights.

혜택 내용 Benefits	엘리트 회원 Elite Member	엘리트 플러스 회원 Elite Plus Member
정상 운임 지불 시 일반석 예약 보장 Guaranteed Economy Class Reservation Upon Purchasing Full-Fare Tickets		○*
위탁 수하물 우선 처리 Priority Baggage Handling		○
공항 라운지 무료 이용 Lounge Access		○**
대기 예약 우선 처리 Priority Reservation Waitlist		○
공항 대기 우선 처리 Priority Airport Standby	○	○
전용 카운터 이용 Priority Check-In ****	○***	○
일반석 사전 좌석 배정 서비스 Advance Seat Selection in Economy Class *****	○	○
추가 무료 수하물 허용 Extra Free Baggage Allowance *****	○	○
항공기 우선 탑승 Priority Boarding	○	○

\* 정상 운임은 Fare basis란에 Y(YRT, YRTKE, YOW, YOWKE)로 기재되며, 출발 24시간 전에 예약을 신청하셔야 합니다. 대한항공과 에어프랑스는 장거리 노선에 한합니다(대한항공은 비행거리 6시간 이상 노선).

\*\* 스카이팀 국제선 운항 편으로 여행 시 탑승 클래스에 상관없이 라운지 이용이 가능하며, 동반객 1인 (당일 스카이팀 국제선 이용 조건)과 함께 라운지 사용이 가능합니다. 단, 스카이팀이 직접 운항하지 않는 공동 운항 편 탑승 시 라운지 이용이 제한될 수 있습니다.

\*\*\* 대한항공 이용 시 엘리트 회원은 제외됩니다.

\*\*\*\* 대한항공의 경우 엘리트 플러스 회원은 프레스티지 카운터를, 엘리트 회원은 모닝칼 짐 부치는 곳을 이용하실 수 있습니다.

\*\*\*\*\* 엘리트 플러스 회원은 전방 좌석과 일반 좌석, 엘리트 회원은 일반 좌석을 무료로 사전 예약하실 수 있습니다.

\*\*\*\*\* 엘리트 플러스 회원 및 엘리트 회원이 대한항공 탑승 시에는, 모든 노선에서 수하물 1개가 추가 허용됩니다(단, 미주 노선의 일반석 탑승 엘리트 회원 제외). 기타 스카이팀 항공사를 이용하실 경우, 항공사에 따라 엘리트 플러스 회원은 20kg 혹은 수하물 1개, 엘리트 회원은 10kg 혹은 수하물 1개가 추가 허용되오니 세부 사항은 해당 항공사에 문의하시기 바랍니다.

스카이팀 엘리트 플러스, 엘리트 회원 혜택 적용은 회원사별로 상이할 수 있으며, 대한항공 및 스카이팀 홈페이지(www.skyteam.com)에 접속하시면 좀 더 자세한 안내를 받으실 수 있습니다.

\* Full-fare tickets are designated with Y (YRT, YRTKE, YOW and YOWKE) as the fare basis. Request must be made at least 24 hours prior to departure. For Korean Air/Air France, this applies to long-haul flights only (flights that are over 6 hours long for Korean Air).

\*\* Elite Plus members traveling in any class of service on international SkyTeam flights have access to member airlines' lounges, with up to one guest (also traveling on an international SkyTeam flight). Restrictions may apply when using codeshare flights operated by non-SkyTeam airlines.

\*\*\* For Korean Air, only applicable for Elite Plus members.

\*\*\*\* In the case of Korean Air, Elite Plus members can access Prestige Class counters, and Elite members can access Morning Calm Bag-Drop counters.

\*\*\*\*\* In the case of Korean Air, Elite members can select a seat in advance for no extra charge, with the exception of Extra-Legroom Seats and Preferred Seats, and Elite Plus members can select a seat in advance for no extra charge, with the exception of Extra-Legroom Seats.

\*\*\*\*\* When traveling on Korean Air, Elite and Elite Plus members are entitled to one extra piece of luggage on all routes except on transpacific routes for Elite members traveling in Economy Class. For other SkyTeam members, Elite Plus members are entitled to an extra 20kg (44lbs) or one additional piece of luggage. Elite members may be entitled to an extra 10kg (22lbs) or one additional piece of luggage. Restrictions may apply with certain airlines or itineraries. Please contact the operating airlines for more information.

Benefits for SkyTeam Elite Plus and Elite members can be subject to limitations, depending on which airline is being used. For more information, please refer to www.skyteam.com.

# WORLDWIDE AIRLINE PARTNERS

대한항공은 국제 항공 동맹체인 스카이팀을 비롯해, 전 세계 37개 항공사와 공동 운항하거나 마일리지를 제휴하고 있습니다. 이제 모든 대륙을 연결하는 대한항공의 공동 운항 편을 이용하여, 더욱 자유롭게 노선을 선택할 수 있을 뿐 아니라 고객님의 소중한 시간을 아낄 수 있습니다. 다양한 노선과 함께 알차고 편리한 여행을 즐기시기 바랍니다.

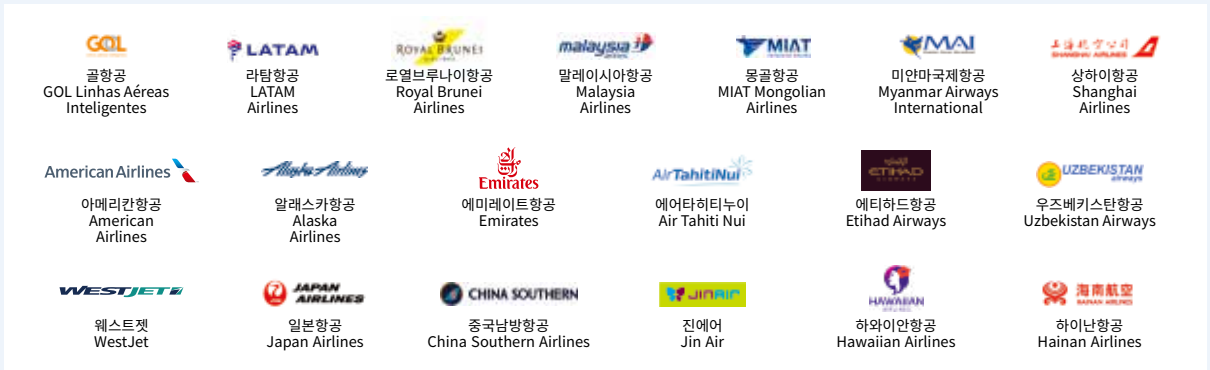
Korean Air has partnered with 37 airlines, including the members of SkyTeam, to offer a range of codeshare flights and frequent-flyer program benefits. By flying with Korean Air's worldwide alliance, which connects every continent, passengers can take advantage of Korean Air's expansive global network. This is all part of Korean Air's commitment to giving its passengers more flexibility and choice, no matter where they travel.



## 스카이팀 항공사 SkyTeam Alliance



## 공동 운항 항공사 Codeshare Partners



공동 운항 편 제반 서비스는 양사 간 협의하에 제공되나, 기본적으로 운항사 기준을 따릅니다.

일부 운항사에서는 사전 좌석 배정, 아기 바구니, 특별 기내식, 스카이패스 우수 회원 혜택, 웹/모바일/키오스크 체크인 등의 서비스가 제공되지 않을 수 있습니다.

All services provided on codeshare flights are determined based on the agreement made between both carriers but basically follow the rules of the operating carrier. Some operating carriers may not provide services such as advance seat request, bassinet, special meals, SKYPASS benefits and web/mobile/kiosk check-in.

# BEYOND ENTERTAINMENT

Touch anywhere to begin!



## Movies 영화

대한항공에서 엄선한 다양한 장르의 영화를 감상하실 수 있습니다.  
For your convenience, we provide various genres of movies at your fingertips.



## TV

200편 이상의 다양한 다큐멘터리, TV프로그램 등의 영상물을 감상하실 수 있습니다.  
Easy access to over 200 documentaries and exciting short features, including TV programs.



## Audio 오디오

다양한 CD음악과 채널음악을 감상하실 수 있습니다.  
Enjoy various music CDs on demand and radio channels.



\* 검색 기능이 추가되어 듣고 싶은 음악을 편리하게 검색하실 수 있습니다.  
\* A brand-new filtering feature has been added for instant music searches.



## Your Trip 여행 정보

운항 정보와 지도 정보를 확인하실 수 있습니다.  
Browse the moving map and flight information.



## Games 게임

게임 서비스는 현재 중단되었음을 알려드립니다. 서비스 이용에 불편을 드려 죄송합니다.  
We regret to inform you that game service is not available. Sorry for the inconvenience.



## Kids 어린이 세상

어린이들을 위한 영화와 단편물, 음악 등이 준비되어 있습니다.  
Movies, short films and music for children are also offered.



## More 기타

좌석 및 AVOD 작동법 등을 확인하실 수 있습니다.  
Information about your seat and an AVOD user guide are available.



# 무선 엔터테인먼트 이용 안내

## Instructions for using our wireless entertainment service

A220-300 항공기 탑승 시, 기내 와이파이에 접속해 영화, 단편물, 음악 등 다양한 기내 엔터테인먼트를 무료로 이용하실 수 있습니다.

This service is available to passengers on A220-300 aircraft.  
Explore a host of free in-flight entertainment options by connecting to the in-flight Wi-Fi on your personal mobile device.



## 기내 무선 엔터테인먼트 접속 방법 How to access the in-flight wireless entertainment service:

 비행기 모드로 변경  
Enable airplane mode  
on your device.



 와이파이를 켜 후  
‘KAL Wi-Fi’로 접속  
Enable Wi-Fi and connect to  
“KAL Wi-Fi.”

### Android 기기일 경우 For Android devices

안드로이드 기기는 [링크 복사] 버튼으로 링크를 복사 후 크롬 브라우저에 복사된 URL로 접속하세요.

For Android devices, click on the [Copy Link] button on the screen and paste the URL into the Chrome browser.



beyond

웹 브라우저에서 영화, TV, 음악 등 다양한 기내 콘텐츠를 이용하실 수 있습니다.

Get connected to our entertainment portal on the browser.

### iOS 기기일 경우 For iOS devices

iOS 기기는 [Launch Portal] 버튼 클릭 시 자동으로 이동합니다.

For iOS devices, click on the [Launch Portal] button. This will take you directly to the portal.



※ “크롬 혹은 사파리 브라우저를 이용하시기를 권장드립니다.” “Chrome, Safari browsers are recommended to use.”

# We are the face of seamless travel.



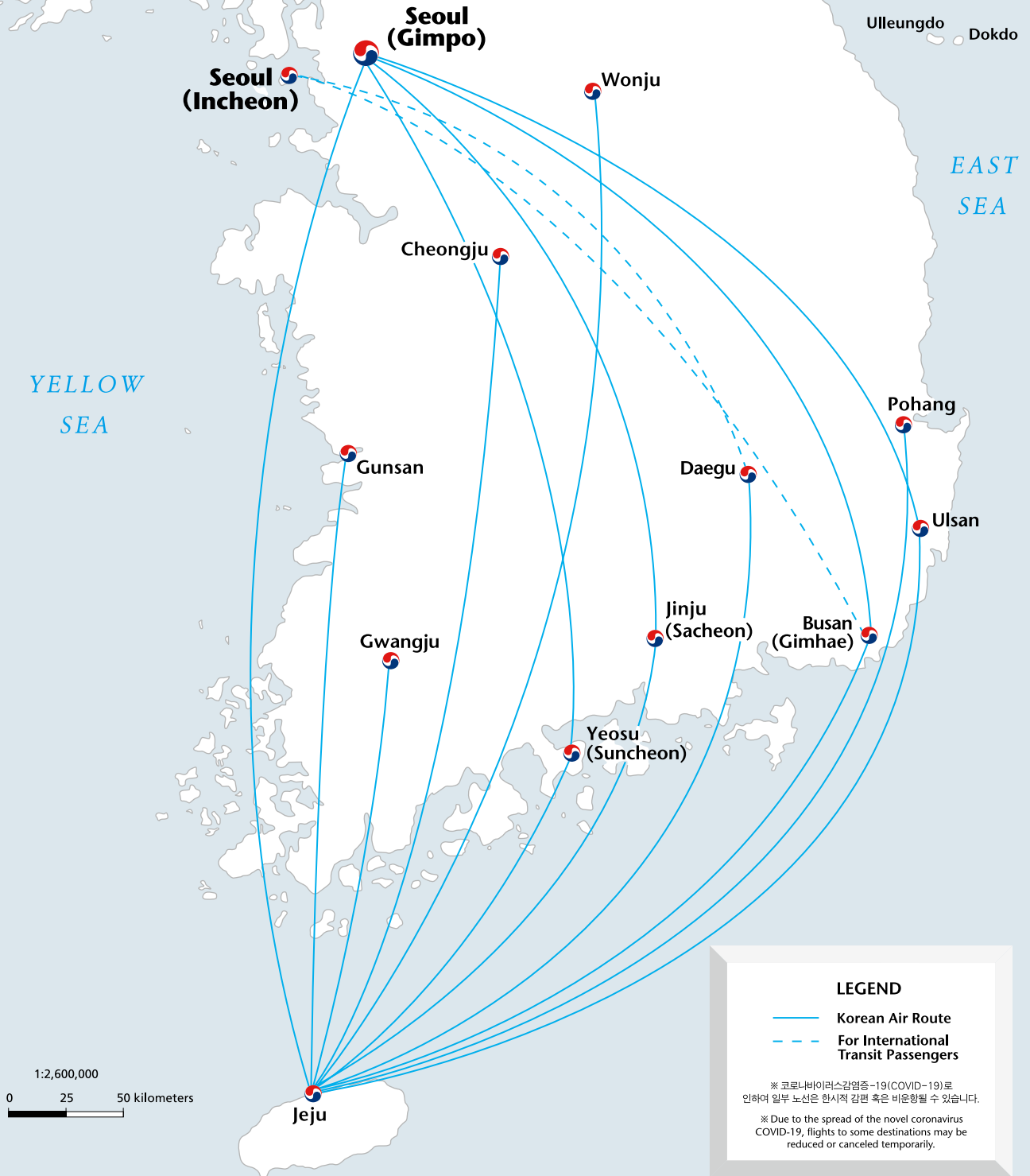
BETC

No matter where you're heading in the world, SkyTeam member airlines offer you more convenient connections, more fast-track services than any other alliance thanks to SkyPriority, the broadest set of loyalty benefits at 940+ airports around the globe.

To learn more about how SkyTeam can make your travel smoother visit [skyteam.com](http://skyteam.com)



# KOREAN AIR DOMESTIC ROUTE MAP



## LEGEND

- Korean Air Route
- For International Transit Passengers

※ 코로나바이러스감염증-19(COVID-19)로 인하여 일부 노선은 일시적 감편 혹은 비운항될 수 있습니다.

※ Due to the spread of the novel coronavirus COVID-19, flights to some destinations may be reduced or canceled temporarily.

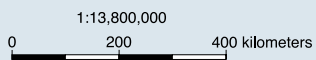
# KOREAN AIR EAST ASIA ROUTE-MAP



**LEGEND**

- Korean Air Destination
- Korean Air Route

※ 코로나바이러스감염증-19(COVID-19)로 인하여 일부 노선은 일시적 감편 혹은 비운항될 수 있습니다.  
 ※ Due to the spread of the novel coronavirus COVID-19, flights to some destinations may be reduced or canceled temporarily.



110°E

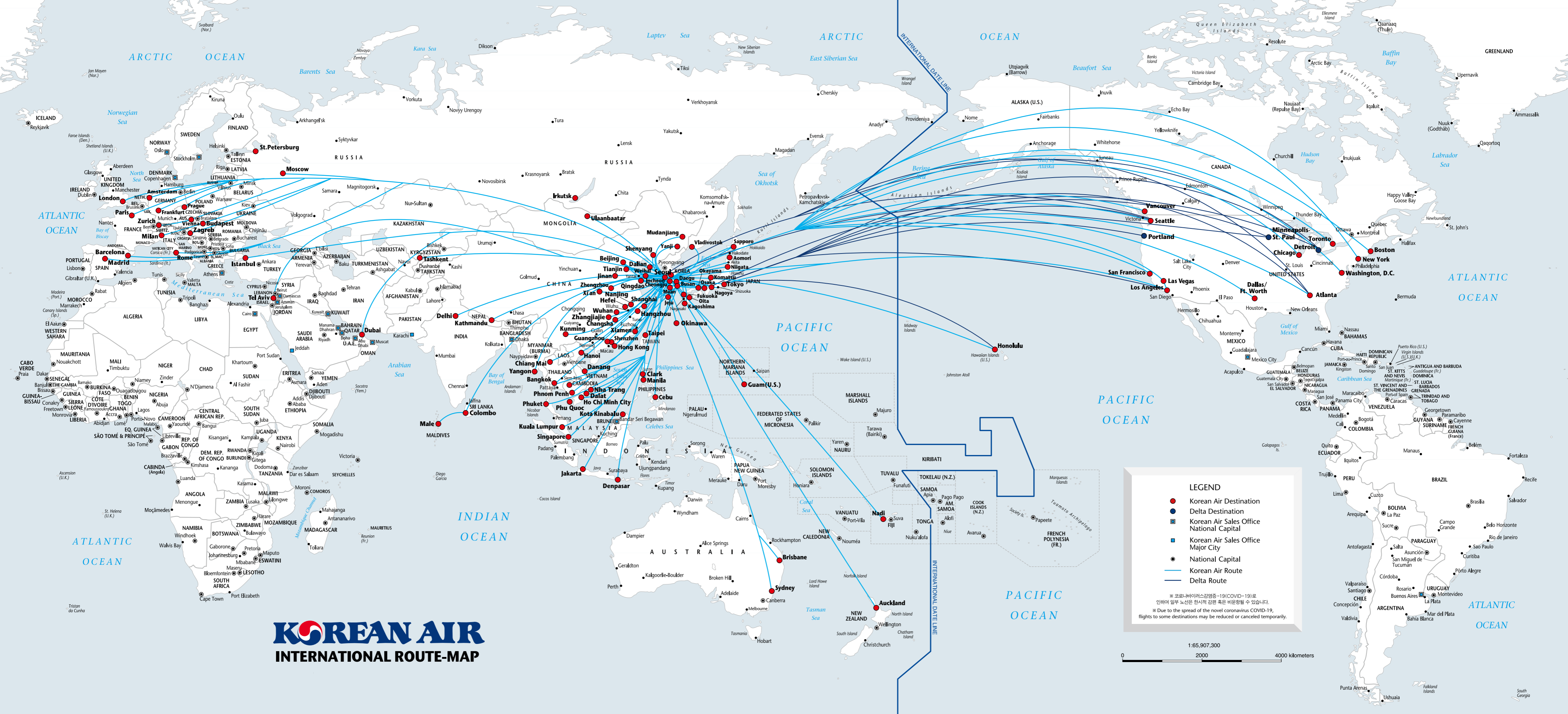
120°E

130°E

20°N

30°N

40°N



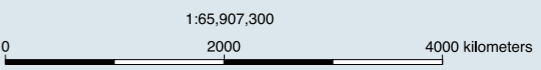
# KOREAN AIR

## INTERNATIONAL ROUTE-MAP

**LEGEND**

- Korean Air Destination
- Delta Destination
- Korean Air Sales Office National Capital
- Korean Air Sales Office Major City
- National Capital
- Korean Air Route
- Delta Route

※ 코로나바이러스감염증-19(COVID-19)로 인하여 일부 노선은 일시적 감편 혹은 비운항될 수 있습니다.  
 ※ Due to the spread of the novel coronavirus COVID-19, flights to some destinations may be reduced or canceled temporarily.





2021 GCSI  
Air Passenger Transport Service Part Number 1 Korean Air

“Fly with Confidence”

At Korean Air, the safety and well-being of our customers is our top priority.

# CARE FIRST



**Pre-departure**

Aircraft Disinfection



**Check-In**

Safer Check-In Experience



**Lounge**

Continuous Disinfection



**Boarding**

Temperature Check



**On Board**

Enhanced Hygiene



좋은기름으로  
**힘** 좀 씹습니다!



 S-OIL



# SEOUL

GO TO BE INSPIRED BY KOREAN CULTURE

**KOREAN AIR** 

[www.koreanair.com](http://www.koreanair.com)

