

2025 * No.51
March + April

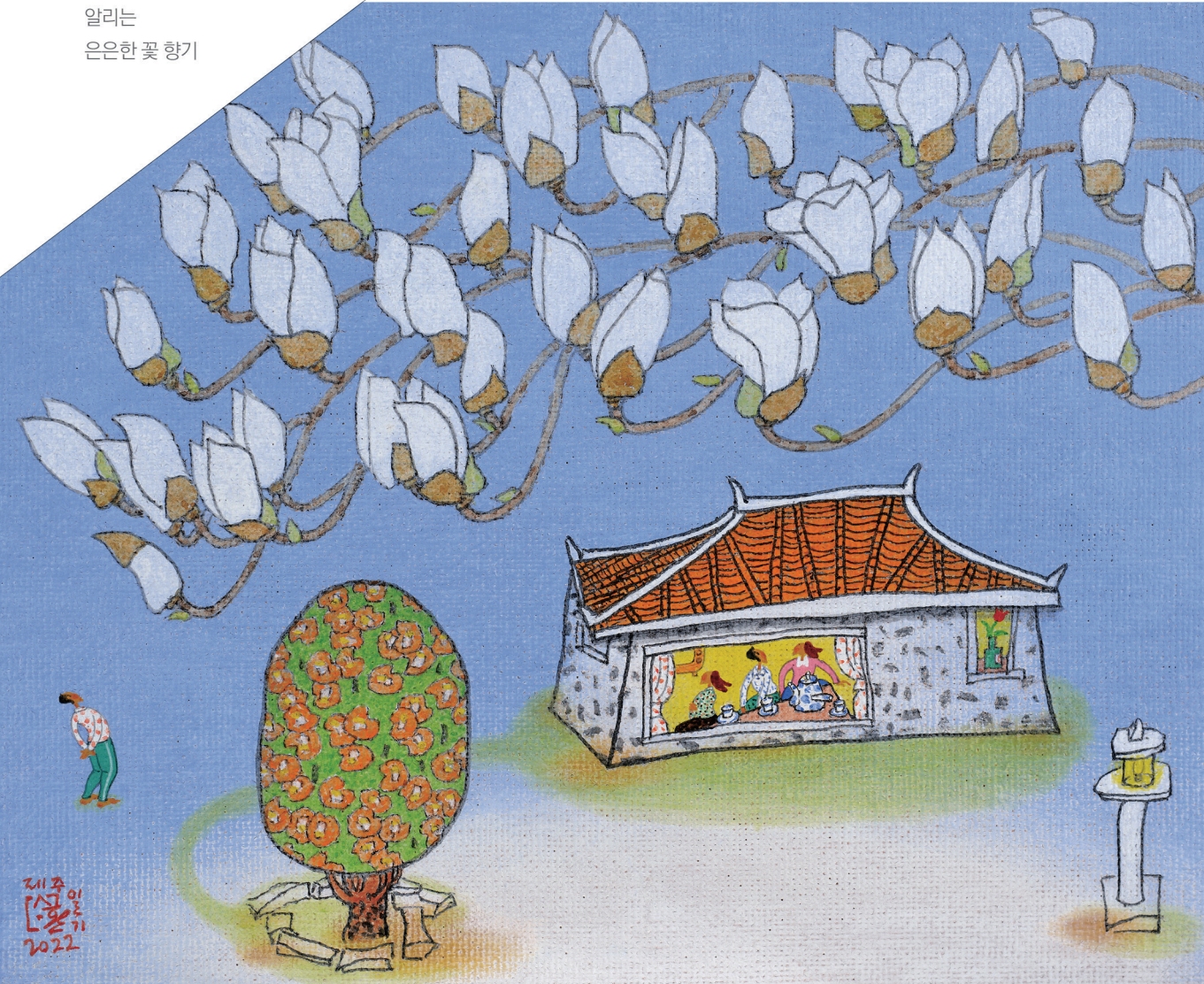
향긋한 인터넷 카페 동서식품 홈페이지
www.dongsuh.co.kr

—
독자정보 변경과 구독 중지는 웹진과 독자 엽서,
전화를 통해 편하게 하실 수 있습니다.
자세한 사항은 독자 엽서를 참고해 주세요.

사람과사람, 함께하는

삶의 향기

봄의 시작을
알리는
은은한 꽃 향기



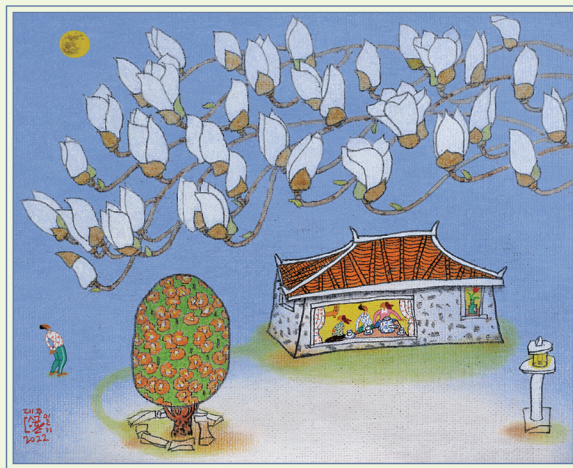
제주
이문기
2022

©최성환_제주일기

동서식품

*
COVER
STORY

하얀 목련이 피었습니다.
커다란 꽃망울이 터진 자리,
봄이 고개를 내밀어 인사를 건넵니다.
새색시 같은 빨간 동백도 봄을 재촉합니다.
매서운 추위를 이겨낸 탐스러운 붉은 꽃은
우리들의 마음을 설레게 합니다.
꽃향기가 짙어질수록
봄은 더 가까이 다가오고 있습니다.



제주일기_최성환[2022 作 | 73cm x 61cm | 마천에 혼합 채색]

Vol.51
2025.03+04

사람과 사람, 함께하는

삶의 향기

CONTENTS

- | | |
|---|---|
| 04 차 한 잔의 향기
김형호 라디오 수집 연구가 | 36 우리집 식물원
스트레스를 낮추는 산뜻한 향기 로즈메리 |
| 08 문학의 향기
복사꽃 복순이 | 38 일상의 향기
스스로 다스려야 할, 감정 |
| 12 길 위의 시간
인생이 힘들 때는 폴란드 자코파네 | 42 스마트한 생활
스마트폰 카메라 설정 꿀팁 |
| 18 올 댓 커피
장인정신이 녹아 있는 일본의 커피문화 | 44 행복 레시피
명란 미나리 솔밥 & 유자호지차 양갱 |
| 22 한국의 재발견
우리 전통차, 녹차가 아니라 그냥 '차(茶)'다 | 46 동서 뉴스
동서식품의 다양한 소식 및 독자 이벤트 공지 |
| 26 클래식 산책
라흐마니노프 '내 사랑, 내게 노래하지 마오' | 48 삶의 향기 뉴스
독자 추천 도서와 엽서 분석 |
| 30 도시를 걷다
시간을 품은 아름다움 영주 부석사 | 50 게시판
독자 의견 및 퀴즈 |
| 34 맛있는 이야기
밥상에 펼쳐진 신록의 들판 | 51 브랜드 스토리
동서식품 제품 이야기 |

통권 제 51호 발행일 2025년 3월 1일 발행(격월간·비매월) 등록일 2016년 10월 7일 등록번호 마 00005 발행인 김광수
발행처 동서식품주식회사 / 인천광역시 부평구 새별로55 홈페이지 www.dongsuh.co.kr 편집·디자인 케이아트만(주) T.(02)511-7053
인쇄 신영 T.(02)2275-1600 구독문의 편집실 T.(02)511-7053

오래된 가치의 발견

김형호 라디오 수집 연구가



마음껏 좋아하고 즐기다 보면, 내 인생도 참 잘 살아왔다는 생각이 든다. 삶은 결국 ‘나’를 알아가는 과정이기에 내가 무엇을 좋아하는지, 어떤 일을 할 때 가장 행복한지를 알고 있다면 꽤 괜찮은 삶이라고 말할 수 있다. 가슴속에 꺼지지 않는 불씨를 간직한 라디오 수집가이자 연구가인 김형호 기자의 행복한 시간에 잠시 머물렀다.

글. 김효정 사진. 강권신

하울의 움직이는 성, 모던춘지

MBC 강원영동 보도국 김형호 기사를 만나기 위해 찾은 곳은 강릉의 모던춘지. 그가 지금까지 모아온 라디오의 보관소이자 라디오의 집을 처음 본 순간 환호성이 터져 나왔다. 한적한 도로 옆에 덩그러니 지어진 모던춘지는 예쁜 카페나 펜션을 떠올리게 했다. 건물 안으로 들어가자 다양한 종류의 라디오가 사방을 가득 채우고 있었다. 하울의 움직이는 성안의 내부처럼 마치 다른 세상에 와 있는 듯한 기분이 들었고, 가지런히 놓인 라디오들이 말을 걸어올 것 같았다. 그는 인터뷰를 위해 한 시간 전에 미리 와서 공간을 훈훈하게 데웠다.

“무작정 라디오를 수집할 때는 공간에 대해 크게 신경 쓰지 않았어요. 아파트에 살 때는 공간이 보인다 싶으면 그곳이 라디오 자리였어요. 그러다 주택으로 이사를 가게 되었는데, 라디오를 한 꺼번에 보관할 수 있는 지하실이 있어서 다행이다 싶었죠. 그런데 습기에 취약한 라디오를 그대로 두면 안 된다는 것을 알게 되었어요. 고민 끝에 라디오를 보관할 창고를 짓기로 마음먹었죠.”

모던춘지라는 명칭은 어머니의 이름인 춘지(春枝)에서 가져와 지었다. 그는 휴일이면 아내와 이곳을 찾아 차를 마시고, 책을 읽고, 음악을 듣는다. 그 외에 시간은 온전히 그가 수집한 라디오의 것이다. 그곳에는 김형호 기자보다 더 많은 세월을 산 라디오도 있다. 모던춘지는 라디오에 대한 예우이자, 그들의 안식처다.

오래된 라디오의 재탄생

어릴 때부터 라디오 듣는 것을 즐겼던 그에게 라디오는 친구 같은 존재였다. MBC <별이 빛나는 밤에>를 들으며 늦은 밤까지 공부를 했다. 그는 학업을 위해 고향을 떠났고, 다시 돌아와 지역 방송국의 기자가 되었다. 그러다 우연히 외국 라디오 모델을 접하게 되었는데, 눈을 땔 수 없을 만큼 멋있다는 생각을 하게 되었다. 그때부터 라디오 수집을 시작했다. 세상에 있는 모든 라디오를 만나보고 싶은 욕심이 생겼다.

“라디오를 알면 알수록 더 좋아지더라고요. 잘 만들어진 라디오는 소리가 정말 좋거든요. 오래 전에 만들어졌지만, 디자인이 시대를 초월하고 스피커 소리도 최신 음향 기기보다 뛰어나요. 이런 라디오에 블루투스 기능을 추가하면 재탄생하게 되는 거죠. 라디오 외부 입력 단자에 블루투



스 송신기를 꽃기만 해도, 스마트폰과 무선으로 연결되니까요.”

그는 레디메이드(ready-made) 라디오 중에 지금도 잘 작동이 된다면 ‘모던 라디오’라 칭한다. 여기에 블루투스 기능을 넣으면 새로운 생명력을 가진 나만의 멋진 빈티지 블루투스 라디오가 되는 것이다. 특히 진공관 라디오와 붐 박스가 리모델링에 적합하다.

“스마트폰에서 나는 디지털 음은 듣다 보면 거슬리더라고요. 인간미도 느껴지지 않고요. 그래서 저는 대부분 라디오를 통해서 음악을 들어요. 밥 먹을 때도 습관처럼 라디오를 틀어 놓죠. 마치 백색소음처럼요. 그러면 마음이 좀 편해진다고 할까요? 분위기나 날씨에 따라서 라디오를 바꿔주는데, 비가 오는 날이나 늦은 밤에는 저음의 진공관 라디오, 맑은 가을 아침에는 가볍고 경쾌한 음색의 독일제 트랜지스터라디오를 들어요.”

시간과 추억을 잇는 매개체

그는 단순히 라디오를 수집해서 되파는 사람이 아니라, 라디오의 가치를 찾고 연구하는 사람으로 남고 싶다. 누군가에게는 그냥 오래된 라디오에 불과하겠지만, 어떤 사람에게는 예술품이거나 소중한 추억이 담긴 물건이다.

“우표 크리스털 라디오를 구입하기 위해 호주에 있는 데이비드 네이션 씨를 찾아갔어요. 크리스털 라디오는 ‘광석 라디오’예요. 전파를 흡수하는 광석의 원리를 이용해서 검파기로 전파를 수신하는 초보적 기술의 라디오죠. 전원이 없어 소리 증폭이 어렵고, 이어폰으로만 들을 수 있어요. FM 수신 기술에 적용할 수도 없죠. 그에게 왜 이런 라디오를 만들었냐고 물었는데, 은퇴하고 재미 삼아 만들었다고 하더라고요. 그는 대수롭지 않은 물건이라고 했지만, 제 생각은 달랐어요.”

우표 크리스털 라디오는 우표 300장을 붙인 나무틀 액자

로 중앙에 크리스털 라디오가 탑재된 독특한 구조를 가졌다. 안테나 역할을 하는 코일과 주파수 조정 장치, 이어폰이 전부인 라디오로 심플하게 만들어졌다. 라디오라고 이야기해 주지 않았다면, 우표를 이용한 미술품이라는 생각을 했을 것이다.

“우표와 라디오가 절묘하게 잘 어울렸어요. 우표를 붙인 우편물이 배달되는 과정, 그리고 라디오 전파가 퍼져 나가는 원리가 묘하게 닮아 있잖아요. 커뮤니케이션 수단으로 소식을 전달하는 두 매개체는 서로 보이지 않는 연결 고리가 있다고 느껴졌어요. 우표와 라디오라는 소통 매체의 상징성과 전기를 쓰지 않는 텔레파시 같은 커뮤니케이션이 하나의 작품처럼 보이더라고요.”

그는 분기에 한 번 정도 강연도 한다. 수집한 라디오를 들고 가서 다양한 사람들을 상대로 라디오에 관한 이야기를 풀어낸다. 오래된 라디오에는 스토리가 있다. 평소 라디오에 관심이 없던 사람들도 그가 들려주는 이야기에 귀를 기울인다. 그는 오늘도 라디오에 새로운 생명을 불어넣는 중이다.

“더 많은 사람들과 라디오에 관한 이야기를 나누고 싶어요. 강의도 좋고, 전시도 하면서 라디오의 가치를 생각하는 기회를 많이 가졌으면 해요. 요즘은 붐박스에 관심이 많은데요. 제가 소장하고 있는 ‘DISCO LITE’는 음악이 나오면서 스피커에 다양한 색의 조명이 깜빡이거든요. 실제로 이 모델은 마돈나가 뮤직비디오 소품으로 사용했을 만큼 유명해요. 우리나라 뮤지션 중에서도 붐박스를 활용해 이미지를 구축하고자 한다면, 도움을 주고 싶어요. 언젠가는 사람들이 제가 만든 박물관에서 라디오에 담긴 추억과 감성을 떠올렸으면 합니다.”



<문학의 향기>는 매호 삶의향기 동서문학상 수상자들이 새롭게 선보이는 소설, 에세이 등으로 채워집니다.
살아 있는 감수성과 힘 있는 필력을 가진 작가들이 펼치는 문학의 정수를 만끽하시기 바랍니다.

아동문학

The 69th Story

복사꽃 복순이

글. 유화란 일러스트. 조주홍



이 이야기는 우리 할머니들의 어린 시절 이야기예요. 옛날, 옛날 복사꽃이 아름답기로 소문난 마을 복사골에 한 여자아이가 살았어요. 이름은 복순. 부모님이 복을 많이 받고 살라고 ‘복순’이라고 지어주셨지요. 복사꽃처럼 볼이 발그레한 복순이는 얼굴처럼 마음도 고왔어요. 과수원 일로 바쁘신 부모님을 대신해서 동생들을 돌보았지요. 복순이는 동생 복도 많아서 여동생 둘, 남동생 둘, 동생이 네 명이었어요. 그런데 어느 날, 복순이 엄마가

과수원에서 일을 하다가 쓰러지셨어요. 하루아침에 자리에 눕게 된 엄마는 어린 자식들이 마음에 걸렸어요. 특히 큰딸 복순이가 눈에 밟혔지요. “복순아! 엄마가 미안해. 복순이에게 큰 빚을 지고 가는구나!” 엄마는 복순이의 작은 손을 꼭 잡았어요. “엄마! 그런 말씀 마세요. 아무 데도 못 가세요.”



*

엄마는 복순이에게 아버지와 동생들을 잘 부탁한다는 말을 남긴 채 돌아가셨어요. 복순이는 열세 살부터 동생들의 엄마가 되어야 했어요. 밥하고, 빨래하고, 청소하고, 한시도 쉴 틈이 없었지요. 막내동생이 걸지도 못하는 한 살배기였으니, 항상 아기를 업고 다녔어요. 그리고 친구들이 중학교에 갈 때, 복순이는 중학교에 가지 못했어요. “계집애가 중학교가 된 소용이나? 집에서 살림이나 해라!” 아버지는 여자가 한글을 읽고, 쓸 줄만 알면 됐다고 복순이의 마음을 몰라주셨지요. 복순이는 중학교에 정말 가고 싶었지만, 동생들을 위해서 참기로 했어요. ‘동생들이 좀 더 크면 늦게라도 학교에 가면 돼!’

복순이는 예전에 학교에서 선생님이 해주셨던 옛이야기를 아주 좋아했어요. 동생들을 토닥토닥 재울 때마다 그 이야기들을 들려줬지요. 동생들이 또 해달라고 조르면 상상으로 이야기를 지어냈어요. “옛날에 걸을 때마다 방귀를 ‘뽕뽕’ 끼는 도깨비들이 살았는데, 방귀 소리가 하도 커서 ‘뽕뽕’ 그 소리에 놀라 같은 도깨비들도 도망쳤대!” 동생들은 ‘뽕뽕’ 소리에 깔깔거렸지요. 그러면 건넌방에서 주무시던 아버지가 버럭 하시며, “얼른 안 자고 뭘들 하나?” 동생들은 이불을 머리끝까지 덮어쓰고, 복순이가 소곤대는 이야기를 들으며 잠이 들었어요.



**

복순이는 애자와 가장 친했어요. 애자는 복사골에서 제일 좋은 양옥집에 사는 친구였는데, 방학 때마다 서울에 사는 삼촌이 세계 명작동화를 보내 줬어요. 그래서 책을 다 읽으면 복순이에게 빌려주곤 했지요. “복순아! 이번 책은 ‘톰 소여의 모험’인데, 톰이라는 말쑥

꾸러기 얘기가!” 복순이는 애자보다도 방학을 더 기다렸지요. 그런데 애자가 서울로 이사를 가게 되면서 책 읽는 즐거움도 사라지게 되었어요. 넉넉하지 못한 살림에 책을 사는 건 꿈도 꾸지 못했거든요. 애자는 『소공녀 세라』를 선물로 주고 갔어요. 복순이는 『소공녀 세라』를 수백 번 읽어서 책 표지가 너덜너덜해졌어요. 복순이는 세라처럼 자신도 힘든 시련을 견디면 반드시 좋은 날이 올 거라고 믿었어요.

동생들을 알뜰살뜰 키운 복순이는 어느새 스무 살이 되었지요. 막내동생이 초등학교에 들어가고, 다른 동생들도 모두 학교에 다녔어요. 학교를 못 다녀서 속상했던 복순이는 여동생들도 약삭같이 학교에 보냈어요. 그리고 동생들의 교과서와 도서관에서 빌려온 책들을 읽었지요. 아버지 일을 도와 복숭아를 따면서도, 머릿속엔 온통 책 이야기로 가득했어요. 『빨간 머리 앤』의 대사를 중얼거리면서 복순이는 멋진 내일을 꿈꿨지요.

“나는 내 자신이 되기로 결심했어요. 그리고 그게 가장 행복한 일이 되었죠.”

복순이가 스물세 살 되던 해, 좋은 신랑감이 있다고 중매가 들어왔어요. 중매는 결혼이 이루어지도록 남녀를 소개해 주는 거예요. 복순이는 계속 거절하다가 나가기로 했어요. 면사무소에 다니는 총각인데, 복순이처럼 동생들을 돌보다 결혼을 미룬 노총각이래요. 복순이는 직접 만나서 결혼 생각이 없다고 말할 생각이었죠. 읍내의 ‘은하수’ 찻집 문을 열고 들어가 보니, 맨 구석 테이블에 듬직하게 생긴 청년이 보였어요. 복순이의 시선을 끈 것은 그 남자가 읽고 있는 책, 흰고래가 그려진 허먼 멜빌의 『백경』이었어요. 어색한 시간도 잠시, 두 사람은 거대한 고래 모비딕 이야기를 나눴지요. 그리고 서로의 눈빛을 보며 알았어요. 평생 손잡고 함께 걸어가게 될 것이라는 걸요.

복사꽃이 활짝 핀 계절에 복순이는 결혼을 해요. 하얀 면사포를 쓴 복순이는 아름다웠어요. 동생들이 엉엉 우는 바람에 결혼식장은 눈물바다가 되었지요. 복순이는 결혼을 하고, 삼 남매의 엄마로 동생들을 키웠던 것처럼 자식들을 잘 길러요. 복사꽃이 피고 지고, 삼 남매가 어른이 되고, 결혼도 하고 ‘이



제 좀 쉬려나?’ 했더니 바쁜 아들딸을 대신해서 복순이는 손주들까지 돌보게 돼지요. 평생 가족을 위해서만 살아온 복순이에게 어느 날, 남편이 말해요. “당신 참 고생 많았어요. 이젠 당신 삶을 살아요. 못다 한 공부도 하고! 내가 도울게요.”



복순이는 결심해요. ‘공부를 시작해 보자!’ 밤낮없이 돋보기안경을 쓰고 열심히 공부한 결과, 복순이는 고등학교 졸업 검정고시까지 보란 듯이 합격하고, 대학교 입학도 도전하기로 해요. 여기서 복순이의 이야기는 끝일까요?

“어린이 여러분! 복사꽃에 살던 시골 소녀 복순이는 초등학교 밖에 못 나왔지만, 평생 책을 놓지 않았어요. 그리고 할머니가 되어서도 어린이들에게 책을 읽어주는 ‘아름다운 이야기 할머니’가 되었답니다. 자, 오늘은 여기까지! 다음 주에 또 만나요.”

아이들에게 둘러싸여 그림책 『복사꽃 복순이』를 덮은 이복순 할머니! 복숭아나무 아래서 책을 읽던 복순이는 자신의 이야기를 쓴 그림책 작가도 되었어요. 그리고 앞으로도 계속 복사꽃처럼 향기로운 꿈을 꾸며 살 거라고 말해요. 참, 복순이가 업어 키웠던 막내 남동생은 지금 무엇을 하고 있을까요? 엄마 같은 큰누나를 가장 든든하게 응원해 주는 초등학교 교장 선생님이 되었대요.



★ 작가PROFILE: 우현란
제17회 삶의향기 동시문학상 아동문학 금장 수상



인생이 힘들 때는 폴란드 자코파네

나의 첫 폴란드 여행은 벌써 5년도 지났을 이야기다. 곁핍기지만 동서유럽의 명소를 꽤 다녔다고 말할 수 있을 무렵, 프라하의 게스트하우스에서 만난 한국인 형은 폴란드에 다녀오라고 추천해 줬다. 유럽 분위기가 물씬 나면서도 물가가 훨씬 저렴한 나라. 장기 여행자라면 빼놓을 수 없는 곳이라는 이야기. 더구나 내가 여러 가지 문제로 머리가 복잡하던 때, “인생이 힘들 때는 자코파네로 가라는 말이 있어”라는 말과 함께 자코파네라는 마을을 추천했다.

글/사진, 박재신 [여행작가]





바르샤바에서 자코파네까지, 낮선 길 위의 기록

쌀쌀한 가을비가 내리는 바르샤바 쇼팽 공향에 도착했다. 시내로 들어가려면 공항버스를 타야 했는데 시작부터 난관에 봉착했다. 버스 티켓을 구매할 수 있는 기계는 카드 사용이 되지 않았다. 버스 내부에서도 티켓을 구매할 수 있다는 이야기에 우선 올라탔는데, 유로로 결제가 되지 않았다. 유로는 여유 있게 가지고 있었지만, 폴란드는 즈워티라고 불리는 자국 화폐가 있다는 것을 몰랐다. 어찌할 바를 모르자, 친절할 폴란드 사람들이 동전을 모아 대신 버스 티켓을 구매해 주었다. 나는 유로를 주려 했으나 한사코 괜찮다는 표정과 함께 도로 내 주머니에 넣어주었다. 뺨뺨 마르고 피곤해 보이는 동양인이 자기 몸뚱이만 한 배낭을 둘러메고 찢찢매고 있던 모습이 동정심을 불러일으킨 모양이었다. 자작나무로 유명한 나라가 핀란드인지 폴란드인지 헷갈릴 정도로 폴란드에 대한 정보는 없었지만, 이때부터 내 기억 속 폴란드 사람들은 친절함으로 각인되었다. 지금도 폴란드라는 여행지를 떠올리면 어렵듯이 좋은 기억으로 남아있는 이유가 여기에 있을지도 모르겠다. 애초

에 목적지는 자코파네였기에 바르샤바에 대한 많은 정보를 알아보지 않았다. 바르샤바 시내에 도착해서 느낀 첫 이미지는 삭막함이었다. 폴란드는 1931년 2차 세계대전 발발 이후로 오랜 시간 독일과 구소련의 영향으로 공산주의 국가였다. 1980년대 후반에 와서야 민주주의 국가로 변모한 탓인지 시내 곳곳에서 쓸쓸한 베를린과 비슷한 느낌을 받았다.

한편, 역사적인 피아니스트이자 폴란드인이라면 누구나 자랑스럽게 여긴다는 쇼팽의 발자취는 도시 곳곳에서 찾아볼 수 있다. 구시가지의 쇼팽 박물관, 로열루트의 쇼팽 동상, 쇼팽의 장례식이 치러졌던 성 비르질리오 수도원 등은 음악을 좋아하는 여행자들에게는 빼놓을 수 없는 코스라고 했다. 바르샤바에서 유일하게 방문해 봤던 관광지는 빌라누프 궁전이었다. 노란빛이 인상적인 바로크 양식의 궁전으로 현재 내부가 박물관으로 사용되고 있다. 파란 하늘과 초록색 잔디밭 사이로 노란 툇립처럼 자리하고 있는 빌라누프 궁전을 보고 있다면, 시내에선 느끼지 못했던 생동감이 흘렀다. 잔디밭과 근처 숲에는 유독 청설모들이 많았다.

저녁은 10월의 마지막 날인 할로윈이었다. 바르샤바에서 가장 시가지라는 잠코비 광장을 시작으로 구시가



1. 바르샤바역사의 중심지인 왕궁광장. 다양한 문화행사와 축제가 열린다.
2. 바르샤바에 있는 문화과학궁전으로, 폴란드에서 두 번째로 높은 건물이다.
3. 성 십자가 교회(Holy Cross Church). 내부 돌기둥 안에 쇼팽의 심장이 안치되어 있다.
4. 바로크 양식으로 지어진 성 십자가 교회외관.



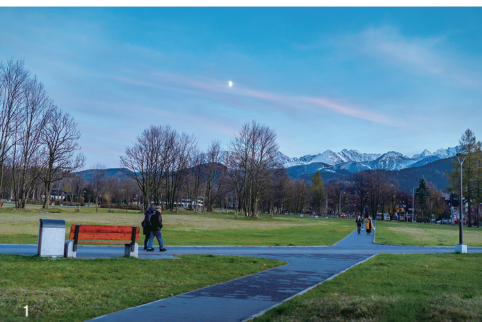
지를 돌아다니며 몇몇 할로윈 분장을 한 사람들과 마주치며 사진을 찍었다. 하지만 내가 원하던 대형 퍼레이드나 아이들이 집마다 뛰어다니며 트릭 앤 트릭을 외치는 광경은 미국에서나 볼 수 있는 모습이란 걸 깨달았다. 더 흥미로웠던 점은 다음 날인 11월 1일이었다. 폴란드에는 만성절이라고 불리는 죽은 자들을 추모하는 공휴일이 있다. 주로 가족들과 함께 가족 묘지를 방문하여 꽃을 놓고, 촛불을 켜며 고인을 기억한다. 바르샤바에서 버스를 타고 약 7시간, 크라쿠프를 경유해서 최종 목적지인 자코파네로 향했다. 고타트리 산맥을 기준으로 슬로바키아와 국경을 맞대고 있는 아주 작은 마을. 눈이 소복하게 쌓인 길을 따라 목조 집들이 모여있는 주택가에 500즈워티(약 20만 원)를 주고 며칠간 에어비앤비를 구했다. 구경거리 또한 도시 크기에 비례하듯 넉넉히 두어 시간이면 도시를 구경할 수 있다.

바다의 눈, 자코파네 모로스키에 오코

이튿날, 아침 일찍 일어나 폴란드 여행을 떠나게 한 가장 근본적인 이유. 자코파네의 모로스키에 오코로 향했다. 고타트리 산맥 안쪽에 있는 깊고 큰 호수로 바다의 눈이라는 뜻이 있다. 마을 버스 터미널에서 작은 밴 버스를 타고 20분이면 호수로 향하는 초입 길에 도착할 수 있다. 이때 두 가지 선택권이 주어지는데, 100즈워티(약 4만 원)를 내고 마차를 타고 올라가거나, 직접 걸어 올라갈 수 있다.

처음 모로스키에 오코에 도전할 때는 마차 비용이 아까워서 걸어 올라갔다. 15km나 걸어야 했지만, 완만한 길이기엔 어렵지 않을 것으로 생각했다. 적당히 구름 낀 날씨는 오히려 땀을 식히기에 좋을 것 같았다. 이것이 자코파네에서 내린 가장 잘못된 결정임을 깨닫기까지는 오래

1. 해질녘 공원을 걷는 자코파네 사람들.
2. 승차료를 내면 마차를 타고 모로스키에 오코에 올 수 있다.
3. 바다의 눈을 의미하는 아름다운 경치의 호수, 모로스키에 오코.



걸리지 않았다. 두 시간쯤 걸자, 빗방울이 조금씩 떨어지기 시작했다. 유럽에서 그 정도의 이슬비는 흔했기에 개의치 않고 삼십 분을 더 걸어 올라갔다. 점점 빗방울이 굵어지기 시작했다. 정수리로 느껴지는 물방울의 크기가 심상치 않음을 깨닫자마자 가지고 있던 비상용 우비를 꺼내 입었다. 비가 우비를 때리는 소리에 정신이 혼미해질 때쯤, 중간 쉼터에 도착했다. ‘인생이 힘들 땐 자코파네로 가라’는 말은 아름다운 자코파네로 가서 마음을 치유하라는 뜻이 아니라, 더 힘든 일을 겪고 그간의 힘듦을 떨쳐낼 수 있게 하라는 의미임을 그제야 깨달았다. 그렇게 도착한 모로스키에 오코에서는 아무것도 볼 수 없었다. 구름 속에 들어가 있는 것처럼 뽕연 안갯속에는 축축하게 젖은 나무들만 나를 에워싸 안쓰럽다고 수군거렸다. 기운이 다 빠진 채로 근처 나무 산장을 찾아 양파 수프를 먹었다. 추워서 덜덜 떨리는 손으로 온기를 위장에 채워 넣으며 희뿌연 창밖을 하염없이 바라보았다. 정말 너무 나가고 싶지 않았다. 다시 빗속을 뚫고 하산할 생각을 하니 뭉은 족초자 밀어 넣기 힘들었다. 하지만 날이 저물기 전에 서둘러 내려가야 했기에 산장 문을 지옥문처럼 열며 다시 길을 나섰다. 세차게 내린 비로 그새 길이 푹고 발목까지 물이 차 있어 ‘여기서 끝인가?’ 심을 정도로 당혹스러웠으나 몇 안 되는 등산객들과 함께 서로 손을 뻗어 주며 다시 입구로 돌아왔다. 젖은 채로 추운 산속에서 몇 시간을 걸었으니 그렇지 않아도 갸마른 몸이 스스로 어찌할 수 없을 만큼 끊임없이 떨렸다. 숙소에 도착하자 결국 열이 끓기 시작했다. 바다의 눈이 쏟아낸 눈물 덕에 이불을 끌어 덮고 한나절을 넘겨 누워 있어야 했다.

다음 날 아침, 같은 방을 썼던 조지아 형이 나에게 괜찮냐며 걱정스레 안부를 물었다. 다 죽어가던 어제와는 다르게 온몸이 개운하고 가벼웠다. 여행자에게 내리는 축복인가 싶을 정도로 오히려 몸이 가벼웠다. 조지아 형은 그날 모로스키에 오코 호수에 간다고 했다. 이번에는 마차를 타고 갔다. 좁은 오솔길을 지나 탁 트인 호수에 다다랐다. 어제 내가 왔던 곳이 맞나 싶을 정도로 맑고 투명한 물이 숲에 쌓여 고요히 일렁였다. 설산이 호수에 비쳐 두 세상의 경계에서 있는 기분으로 어제의 고생을 모두 일시불로 보상받았다.

진정한 모로스키에 오코의 풍경은 우거진 숲과 호수가 모두 초록빛으로 물드는 계절이라는 이야기를 들었다. 삼 년이 지나 다시 자코파네를 찾았다. 4월쯤이면 볼 수 있지 않을까 했지만, 예상은 보기 좋게 빗나갔다. 선선한 여름에 모로스키에 오코의 초록색 눈동자 옆에 앉아 순록을 마주하는 일은, 그렇게 몇 안 되는 나의 여행 버킷리스트에 자리하게 되었다.



자코파네 대표 변화가인 크루푸프 거리로 옷 가게, 초콜릿 카페, 레스토랑, 기념품 상점이 있다.



장인정신이 녹아있는 일본의 커피문화

일본의 커피 문화는 세계 최고 수준임을 부인할 수 없고, 그 상징은 ‘커피 속에 깃든 장인정신’이다. 일본 고유의 장인 문화와 커피가 결합해서 탄생시킨 것이 일본 특유의 커피문화이며, 이것이 일본을 ‘제3의 물결’ 커피 문화의 선두 주자로 만들었다.

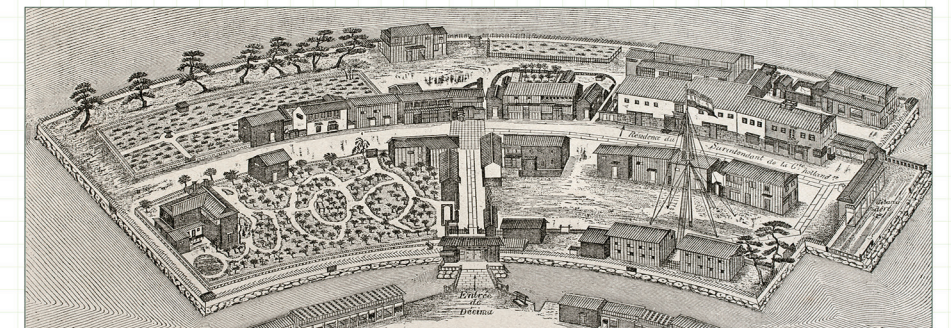
글. 이길상 [커피인문학자, 교육학박사] 일러스트. 마시



01. 최초의 커피하우스 카히차칸

일본에 커피를 전한 것은 나가사키 데지마에 1638년부터 자리 잡고 유럽과 일본과의 무역을 독점하였던 네덜란드 동인도 회사였다. 이들과의 무역에 관여하였던 일본인들 몇 명이 커피를 마셔보았다는 기록을 남겼지만 대부분 마시기가 매우 역겨웠다는 기록뿐이었다. 부드러운 차 문화에 익숙한 일본인들에게 초기의 커피는 받아들이기 어려운 거북한 음료였다. 그래서였을까, 일본에 커피하우스를 최초로 개설했던 것은 일본인이 아니라 대만 사람이었다. 반청복명, 즉 청나라에 반대하고 명나라로의 회귀를 주장한 대만인 정성공(鄭成功)의 후손들이 일본으로 이주하였고, 주로 나가사키에서 통역관과 외교관으로 일을 했다. 그중 정영경, 영어식 이름 테이 에이케이라는 사람이 미국에서 유학한 후 런던과 파리에서 생활하며 현지 문화에 빠졌다. 특히 그가 관심을 가졌던 것이 유럽의 카페 문화였다. 테이 에이케이는 1888년에 도쿄 긴자의 우에노에 일본 최초의 커피하우스(꺾다점) 카히차칸을 열었다. 카히차칸을 통해 일본에 유럽식 카페 문화를 전파하려 했지만 4년여 만에 문을 닫았다. 자금난도 문제였지만, 일본인들에게 낯설었던 커피 맛이 더 큰 문제였다. 커피를 한자 가부차(可否茶)로 표기한 것이 말해주듯이, 당시 일본인들에게 커피는 괜찮은지(可) 아닌지(否), 원지 모를 애매한 맛을 지닌 차였다.

일본에서 커피의 유행이 시작된 것은 카히차칸 이후 거의 20년쯤 지난 시점이었다. 브라질 커피의 대량 유입이 계기였다. 20세기 초에 벌어진 브라질 커피 생산의 폭발적 증가에 따른 가격의 폭락이 배경이었다. 가격 하락을 막기 위해 브라질 정부가 커피 수출 제도를 도입했지만, 속수무책이었다. 이때 나타난 것이 일본 커피 산업의 개척자 미즈노 류였다. 브라질 정부에 일본으로의 커피 수출, 그리고 일본인의 브라질 커피 농장 이민을 제안하였다. 이것이 실현됨으로써 일본에 엄청난 양의 브라질 커피가 유입되기 시작하였다. 브라질 정부는 미즈노 류에게 1909년부터 3년간 5백 톤가량의 커피를 무료로 제공하였다. 이것이 일본의 커피 대중화를 가져왔고, 조선에도 영향을 미쳤다.



나가사키의 인공 섬 데지마에 자리 잡은 네덜란드 동인도 회사

02. 캔 커피 제품으로 확대된 커피 시장

일본의 커피 소비 확대를 가져온 결정적 계기는 1969년 UCC에 의한 캔 커피 제품이었다. UCC에 이어 선토리의 보스(Boss), 코카콜라에 의한 조지아(Georgia), 네슬레에 의한 네스카페(Nescafe), 일본담배에 의한 루츠(Roots)가 등장하여 커피붐을 조성하였다. 일본인들의 커피 소비가 녹차 소비를 추월한 것은 1975년이었고, 음식이 없고 커피만을 취급하는 전문 카페도 나타났다. 1980년에 출범한 일본 카페 프랜차이즈 도토리(Doutor)는 일본 사회에 테이크아웃 커피문화를 확산시키는 데 기여하였다. 도토리 카페의 등장과 함께 로스트, 드립, 아메리카노, 라떼 등 서구적 커피 용어들이 일본 소비자들에게 퍼지게 되었다. 이런 배경으로 1996년 스타벅스의 해외 1호점이 도쿄에 문을 열었다. 이미 1980년대부터 일본인 커피 전문가들은 커피의 맛과 커피 생산자들의 권익을 보호하기 위한 세계적인 흐름에 능동적이고 적극적으로 참여하기 시작하였다. 대표적인 인물로는 하야시 커피(Hayashi Coffee Company)의 히데타카 하야시와 마루야마 커피(Maruyama Coffee)의 켄타로 마루야마를 들 수 있다. 하야시는 최고급 커피를 생산하려는 농민들의 노력을 지원하기 위한 취지로 1999년에 탄생한 COE(Cup of Excellence)를 기획하고, 심사 기준을 만든 원년 멤버 6명 중의 한 명이었다. 비영리단체 ACE가 후원하는 COE 대회가 1999년 첫 대회 이후 지금까지 세계 커피 생산 농가를 지원하고, 세계의 커피 발전을 이끈 것은 커피 역사에 남을 대단한 업적이다. 이런 비영리 단체와 국제적 행사를 만들고 운영하는 데 일본의 대표적인 커피 전문가들이 참여하였다는 것 역시 존경심을 불러일으키는 일이다. 이들의 노력으로 일본 특유의 깃사텐 문화와 결합한 일본다운 커피 제3의 물결을 개척하고 있다. 일본 도쿄에는 2015년에 미국의 제3의 물결 리더 중 하나인 블루보틀이, 그리고 얼마 전에는 스템프타운이 교토에 진출하였다.

03. 일본 커피 문화의 특징

지금의 일본 커피 문화는 사실 쉽게 규정하기 어려울 정도로 다양하고 역동적이지만 몇 가지 특징이 있다. 첫째, 일본의 커피 시장은 매우 크고 복잡하다는 것이 특징이다. 커피 소비 세계 3위 국가인 일본은 개별 카페들이 지닌 특징이 일본 전체의 특징보다 강하다. 다양성은 일본 커피 문화의 발전 배경이다.

둘째, 일본의 커피 전문점에서 제공되는 커피 수준은 세계 최고라고 할 만하다. Cup of Excellence나 Best of Panama 등 세계적인 원두 경쟁 행사에서 최고상을 받은 생두를 거침없이 구입하는 것이 일본의 커피 로스터들이기에 가능한 일이다.

셋째, 드립커피를 제공하는 전통적 킥다점과 에스프레소 중심의 현대적인 커피 전문점이 공존하는 곳이 일본이다. 즉, 전통적 커피 제조 방식을 고집하는 답답한 업소와 변화하는 소비자들의 취향을 적극적으로 따라가려는 발 빠른 업소들이 균형을 잃지 않고 있는 것이 일본이다. 7년 이상 숙성한 생두를 이용하여 커피를 내려주는 람브리카페가 있는 반면, 얼음 위에 뜨거운 드립 커피를 부어 만드는 일본식 아이스크림 커피를 제공하는 현대식 카페도 인기가 있다.

넷째, 젊은 층은 편리함이나 낮은 가격 때문에 캔 커피나 인스턴트 커피를 선호하는 경향이 있는 반면에, 중장년층이나 전문직 종사자들은 고급 커피나 브루잉 커피를 선호하는 편이다. 일종의 커피문화 양극화 현상이다.

다섯째, 일본의 많은 커피 전문점에서는 음식 제공이 1차적이고 커피 판매가 2차적인 킥다점 문화를 유지하고 있다. 아침에 간단한 음식과 커피를 세트 제공하곤 나고야식 '모닝' 메뉴의 유행이 대표적이다. 스페셜티 커피를 제공하는 '커피온리' 카페가 많지만, 일본의 전통은 음식이 먼저인 깃사텐 문화고, 이런 문화는 여전히 강하다.

여섯째, 코로나19 팬데믹 이후 홈카페의 성장, 그리고 직접 로스팅한 원두를 사용하는 로스터리카페의 증가도 새로운 문화가 되고 있다.

크게 보면 한국과 일본의 커피 문화는 유사한 측면이 많다. 로스터리카페의 증가, 홈 카페 문화의 성장, 드립커피와 에스프레소의 공존, 그리고 열정적 바리스타들이 운영하는 개별 카페들에 의한 창의적 메뉴의 개발 등이다. 차이점이 있다면, 한국의 커피인들은 일본으로부터 끊임없이 배우려는 자세를 유지하고 있지만, 일본의 바리스타들은 우리로부터 배울 생각이 없어 보인다는 점이다. 경쟁자로부터 끊임없이 배우려는 사람을 당할 수는 없다. 최근 일본을 방문하여 커피를 마셔본 전문가들 중에는 우리나라 커피 수준이 일본을 따라잡았다고 주장하는 사람이 적지 않다. 우리나라의 커피 수준이 일본을 넘어서는 것은 매우 가까운 미래에 경험할 일, 아니면 우리가 이미 경험하고 있는 일일 수도 있다.



차에 관한 올바른 상식

*

우리 전통차, 녹차가 아니라 그냥 ‘차(茶)’다



4월 20일은 이십사절기 가운데 봄비가 내려 백 가지 곡식을 기름지게 한다는 ‘곡우(穀雨)’다. 이 무렵부터는 찻잎을 따서 덪기 시작하는데 언론들은 이를 취재하느라 여념이 없다. 그런데 문제는 언론이 대부분 녹차라며 보성차, 설록차만 취재하고 있다는 것이다. 하지만 시중에 유통되는 차는 녹차만 있는 게 아니라 전통차도 있다는 것이다. 그렇다면 그 차이는 무엇일까?

글. 김영조[푸른솔겨레문화연구소장, 우리문화신문 발행인]

《삼국사기》, 《삼국유사》에 등장하는 천년 역사의 ‘차(茶)’

조선시대 다산 정약용은 물론 추사 김정희와 초의선사가 무척이나 즐겼던 전통차는 삼국시대에 인도나 중국에서 들어와 정착된 것으로 보인다. 그러면 처음 차가 우리나라에 들어온 것은 언제일까? 지금 일반적으로 알려진 것은 김부식이 쓴 《삼국사기》의 기록이다.

“처음 차 씨앗이 뿌려진 것은 신라 42대 흥덕왕 3년(828)에 대림이 임금의 명으로 당나라에서 가져온 씨앗을 지리산 부근에 심었다.”

이것이 그동안 정설처럼 알려진 차 전래의 시작이다. 그러나 최근엔 그 이전에 들어왔다고 주장하는 이들이 생겼다. 우선 일연의 《삼국유사》에 전한다는 〈가락국기(駕洛國記)〉에 “인도 아유타국 공주인 허황옥(許黃玉, 33~89)이 금관가야의 왕비로 시집오면서 차씨와 차를 가져왔다.”라는 기록이 그것이다. 서기 661년으로 흥덕왕 3년보다는 무려 72년이나 앞선 것이다.

또 일제강점기 역사학자이며 민속학자인 이능화(李能化)의 《조선불교통사(朝鮮佛教通史)》에서도 “김해 백월산에는 〈죽로차〉가 있었는데 세상에서는 가야의 수로왕비 허씨가 인도에서 가져온 차씨를 심어서 된 것”이라는 기록도 있어 이를 뒷받침한다. 이 밖에도 신라 승려 충담(忠談), 지장(地藏), 원효(元曉) 등의 기록에도 차를 가져왔다는 이야기가 등장하는 등 김대림이 가져왔다는 설보다 빠른 문헌들이 있다. 이처럼 다양한 설이 있지만 어떤 기록을 근거로 하더라도 우리나라에 차가 들어온 것은 거의 1,200년 전으로 거슬러 올라간다.



차에 관한 기록이 있는 국보 《삼국유사》, 서울대학교규장각 한국학연구원 소장

품종과 가공 방식이 다른 전통차와 녹차

전통차와 녹차는 우선 품종이 다르고 가공 방법이 다르며, 우려낸 뒤의 빛깔이 다르다. 먼저 야생으로 맥을 이어온 전통차의 가공 방법은 솥에 열을 가하면서 비비듯 하는 덩음방식이다. 그렇게 해서 만든 차를 우려내면 빛깔은 다갈색을 띤다. 또 한국의 다성(茶聖) 초의(草衣)선사가 ‘우리의 차(茶)는 곡우 전후보다는 입하(立夏) 전후가 가장 좋다’라고 말한 것처럼 여름차를 으뜸으로 친다. 그러나 녹차는 우리 차나무가 일본으로 건너가 오랫동안 토착화 과정을 거친 것이다. 가공 방법은 찐차(증제차)고 차를 우리면 연한 연둣빛을 띤다. 그래서 녹차(綠茶)라고 부르는 것이다. 특히 일제강점기 우리나라에 역으로 들어온 녹차는 주로 보성지방에 심으면서 대량생산 체제로 재배하기 시작했다. 전통차가 야생이어서 우선 양이 적은 탓에 값이 조금 비싼 것이 흠이라면 녹차는 대량생산이 가능해 비교적 싼 값에 즐길 수 있어 장점이 되기는 한다. 살아있는 차의 성인이라 불리는 순천 금둔사 지허스님은 이런 말을 했다.

“녹차는 일본에서 개량한 야부기다종으로 뿌리가 얇고, 잎이 무성합니다. 그래서 대량생산하는 데 아주 좋은 품종입니다. 하지만 뿌리가 얇으니, 비료를 줄 수밖에 없어서 좀 그렇습니다. 그러나 우리 토종 야생차는 뿌리가 곧고 땅 위의 키보다 3~4배가 깎입니다. 그래서 암반층, 석회질층에 있는 담백한 수분, 무기질을 흡수합니다. 따라서 녹차에 견줘 우리의 전통차가 깊은 맛이 있는 것입니다.”

우리에게는 일제강점기를 거치면서 왜곡된 것이 하나둘이 아니다. 그 가운데 녹차를 마치 우리의 전통차로 잘못 알고 있는 것도 그 하나다. 그러나 녹차라고 해서 거부할 까닭은 없다. 다만 녹차와 전통차가 다름을 분명히 하자는 것이다.



한국·중국·일본의 후발효차들_농촌진흥청 제공

백자 찻주전자_조선시대, 국립중앙박물관

가공법, 음용법, 발효법에 따른 차의 종류

우선 가공방법에 따른 나뉘어 있다. 바로 우리 전통차는 덩음차로 솥에 불을 때면서 비비듯이 가공한다. 이 덩음차를 중국에서는 초청차(炒靑茶), 일본에서는 부초차(釜炒茶)로 부른다. 그런가 하면 찐차 곧 증제차(蒸製茶)는 찌서 가공하는 차를 말하며, 대표적인 것이 녹차다. 하지만, 국내에서 생산되는 녹차는 찌기와 덩기를 섞는다. 또 마시는 방법에 따라 나누기도 한다. 잎을 우려낸 물을 마시는 ‘잎차’가 있고, 가루로 만들어 따뜻한 물을 부어 거품을 만들어 마시는 가루차(말차·抹茶)도 있는데 요즘은 물 대신 요구르트 등을 넣기도 한다. 가루차는 잎을 통째로 마신다는 점에서 장점이지만 만일 농약을 친 차잎일 때는 곤란하다.

발효 정도에 따른 것으로 불발효차(비발효차)가 있으며, 전통차와 녹차는 발효하지 않는다. 또 반발효차인 포종차, 우롱차가 있고, 발효차인 홍차, 후발효차인 보이차도 있다. 보이차는 떡처럼 만들어 발효한다. 다만, 원래 20년 발효된 것을 명차로 치는데, 시중에 유통되는 것 가운데는 날짜를 고치거나 발효 방법을 변형한 것들도 있어 잘 골라야만 한다.

그밖에 차잎을 따는 때에 따라서 나누기도 한다. 우선 전통차는 이십사절기 가운데 청명 전에 따는 명전차(明前茶)가 있고, 봄차(춘차: 春茶), 여름차(하차: 夏茶), 가을차(추차: 秋茶) 등이 있다. 녹차는 곡우 전에 따는 우전차(雨前茶)를 으뜸으로 치고, 5월 초순에 따는 세작(細雀)을 주로 마시며, 그 이후에 따는 중작과 대작은 물 대신 마시는 엽차로 쓰인다. 또 생산지에 따라 나누기도 하는데 한국은 보성, 화개, 해남차가 있으며, 중국은 육안, 용정, 무이차가 있고, 일본은 우지차, 사야마차, 시즈오카차가 유명하다.

차 생활을 말하면서 마치 다도(茶道)를 알아야 차를 마실 수 있는 것처럼 말하는 것은 적절치 않다. 다도는 원래 일본의 풍속이며 우리 것이 아니다. 우리는 예전에 세상을 뜬 조상이나 부처님께 바치는 헌다례(獻茶禮)는 있었지만, 평상시의 차 생활은 그저 즐기는 것이었다. 차로 벼를 삼았던 초의선사와 다산 정약용이 차를 마실 때 무릎을 꿇고 마셨다는 말을 들어본 적이 없다. 선조들은 지나친 격식 없이 편한 마음과 자세로 차를 즐겼다.



차를 즐겼던 추사 김정희와 초의선사_그림 이무성 작가

우리의 첫사랑을 노래해!

라흐마니노프
<6곡의 로망스, op.4> 중 4번
‘내 사랑, 내게 노래하지 마오’



#사랑



휴대폰으로 QR코드를 찍으면 음악을 감상할 수 있습니다.



1992년 소프라노 캐슬린 베틀이 피아니스트 마르고 가렛과 뉴욕 카네기홀에서 음반 녹음을 위해 했던 연주.



2021년 바이올리니스트 마리아 유데니치가 직접 편곡해 피아니스트 케니 브로베르코와 음반 녹음을 위해 한 연주.



2015년 런던 위그모어 홀에서 소프라노 황수미와 피아니스트 헬무트 도이치의 연주.

러시아를 대표하는 거대한 음악가, 피아니스트이자 작곡가였던 세르게이 라흐마니노프. 아를 담고 서정적인 그의 수많은 작품들은 사랑에 기뻐하고 슬퍼했던 순간들이 녹아있다. 특히 성악 곡 ‘내 사랑, 내게 노래하지 마오’는 결코 이를 수 없을거라 믿었던 첫사랑에 대한 그의 순수한 마음으로 가득하다.

글. 정은주[음악 칼럼니스트]

어렵게 이뤄진 첫사랑

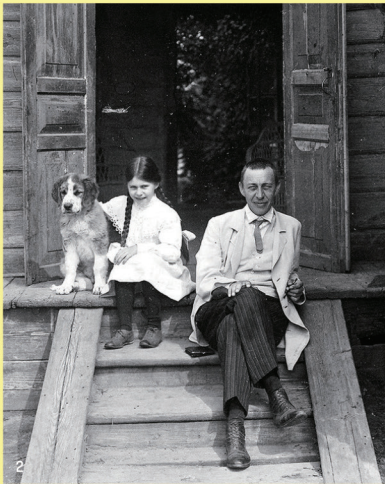


사랑만큼 알쏭달쏭한 감정도 없을 것이다. 개개인의 차이가 있을지 언정 사랑으로 인해 웃고, 울고 또 분노하고 슬퍼한 추억 한번 없는 사람은 이 세상에 없을 테니 말이다. 이처럼 다양한 무지갯빛 사랑의 순간 중에서도 첫사랑의 순간은 그 어느 사랑보다도 각별하다. ‘첫사랑은 이루어지지 않는다’라는 명제를 달고 있기 때문은 아닐까? 오늘날 클래식 음악의 역사를 만든 러시아의 음악가, 피아니스트, 지휘자이자 작곡가로 활동했던 세르게이 라흐마니노프(1873~1943)의 첫사랑도 아주 특별했다. 고모의 딸과 사랑에 빠진 사랑의 시작은 무척 험난했지만, 결국 그들은 행복하게 잘 살았다는 동화 속의 사랑 이야기처럼 끝났기 때문이다.

1888년의 부활절 무렵 15세의 라흐마니노프는 모스크바 근교에 살고 있던 그의 고모 바르 바라 라흐마니노프를 찾아갔다. 당시 모스크바 음악원에 입학했던 그는 마땅히 머물 곳이 없었기에 고모의 대저택, 이바노프카 여름 별장에서 잠시 머물기로 했던 것. 이곳에서 그는 첫 사랑이자 마지막 사랑이 된 그의 아내 나탈리아 사티나(1877~1951)를 처음 만났다. 4살 아래의 나탈리아는 라흐마니노프 고모의 둘째 딸이었다. 피아노를 무척 좋아했던 나탈리아는 외사촌 오빠 라흐마니노프를 잘 따랐는데, 그러다 결국 두 사람은 서로를 사랑하게 됐다.

당시 러시아의 국교는 절대로 사촌간의 결혼을 허가하지 않았기에, 두 사람이 연애를 하는 일은 있을 수 없는 일이었다. 이런 이유에서 두 사람은 서로에 대한 감정을 지우려고 했다. 그러나 사랑은 그렇게 간단하게 정리될 수 없다. 두 사람은 라흐마니노프가 스무 살이 되던 무렵부터 비밀 연애를 시작했던 것으로 추측한다. 그리고 두 사람은 4년간의 비밀 연애 끝에, 가족들에게 연애 사실을 알렸다.

그들의 사랑에 대한 재미있는 기록 중 하나는 당시 그들의 가족들이 두 사람이 서로 좋아하는 것을 이미 알고 있었다는 반응을 보였다는 점이다. 그런데도 두 사람은 결혼이라는 관문을



1. 1912년 이바노프카의 여름 별장에서 자동차를 운전하는 라흐마니노프의 모습. 라흐마니노프는 아내를 만났던 고모의 여름 별장을 무척 사랑했다. 미국으로 떠날 때까지 이곳에 자주 머물렀으며, 미국에서도 이곳을 늘 그리워했다.
2. 1913년 이바노프카의 여름 별장에서 그의 딸 이리나와 함께 찍은 사진.

행복한 사랑의 음악적 결론

음악은 누군가의 마음이다. 진실하고 설렜던 사랑의 순간들은 라흐마니노프의 마음에 깊이 자리 잡았다. 또 너무나도 당연한 일일 테지만, 그의 음악적 결론들, 음악 작품들로 다시 태어났다. 예술가들의 사랑 이야기를 따라가다 보면 그들의 작품 세계를 한 걸음 더 가까이 간 느낌이드는 까닭이다. 라흐마니노프는 평생 총 세 작품을 아내 나탈리아에게 헌정한 것으로 추측한다.

정확한 헌정 문구가 있는 작품은 1893년 여름에 작곡한〈6곡의 로망스, Op.4〉중 4번 ‘내 사랑, 내게 노래하지 마오’이다. 비밀 연애 기간 중 아내에게 헌정했을 것이라 추측하는 작품이기에 두 사람의 애뜻한 사랑을 그려보는 것도 감상 포인트다. 이 노래는 알렉산더 푸시킨이 1828년 6월 12일에 쓴 시〈내 사랑, 내게 노래하지 마오〉에 라흐마니노프가 소프라노와 피

넘기 어려웠다. 5년 동안 가족들의 용서와 양해를 구하며 사랑을 이어갔다. 결국 가족들은 두 사람의 결혼을 허락했다. 그러나 당시 러시아에서는 정교회의 결혼 허가를 받아야 했다. 러시아 정교회 측에 결혼 허가 신청서를 두 번 보냈지만, 모두 반송됐다. 이 상황에서 러시아 왕실과 인연이 있었던 라흐마니노프의 고모가 발 벗고 나섰다. 직접 러시아 정교회의 최고 수장 차르를 찾아가 결혼 허가를 간청한 것이다. 이렇게 두 사람은 극적으로 결혼 특별 허가를 받았다. 단 사람들의 눈을 피해 결혼식을 올리는 조건이었다. 그들은 1902년 4월 29일 군대 안의 작은 교회당에서 결혼식을 올렸다. 이날 무척 많은 비가 내렸고, 나탈리아는 마차에서 내려 진흙을 피해 걸어갔다는 기록이 전해진다. 비 오는 날 결혼하면 잘 산다는 말처럼 두 사람은 두 딸을 낳아 평생 서로를 아끼며, 서로를 사랑하며 살았다.

아노의 선율을 붙였다. 푸시킨의 시는 잊어야 하는 연인에 대한 슬픔을 담았다. 라흐마니노프 특유의 서정적인 흐름과 선율들로 음색과 어우러진다.

“내 앞에서 조지아의 노래를 부르라

먼 삶과 해안에 대한 그들의 애절한 소리가 기억을 불러일으키리라

오랫동안 보이지 않던 얼굴을 사랑했지만

아쉽게도 내 뒤에 남겨진 얼굴은...(이하 생략)”

-알렉산더 푸시킨 〈내 사랑, 내게 노래하지 마오〉중-

〈6곡의 로망스, Op.4〉중 6곡의 성악곡을 모은 일종의 성악 모음곡으로, 6명 작가의 아름다운 시에 라흐마니노프가 어울리는 음악을 작곡해 만든 시차를 두고 쓴作品集이다. 푸시킨 이외에도 당대 최고의 문호들, 드미트리 메레시콥스키(1번곡), 마리아 요노바(2번곡), 아파나시 페트(3번곡), 알렉세이 톨스토이(5번곡), 쿠투조프(6번곡)의 시에 음악을 담았다.

또 라흐마니노프가 아내에게 헌정한 것으로 추측하는 두 작품 중 한 작품은 1899년 봄 작곡한〈딸꾹질을 해본 적 있나요?〉(작품 번호 없음), 다른 한 작품은 그들의 결혼식 직전에 작곡한〈열두 곡의 로망스, op.21〉중 7번 ‘얼마나 평화롭고 아름다운지’다. 특히 후자 작품 악보에는 그의 아내 이름의 첫 이니셜인 N이 적혀있는데, 결혼 직전 발표한 작품이니만큼 그 N이 지칭하는 인물은 나탈리아가 분명할 것으로 추측한다. 서로를 사랑하면 안 되었던 어린 연인들이 세상 몰래 나누던 예쁜 사랑의 순간이 영감으로 흐른 작품들, 사랑의 계절 봄에 이보다 더 멋진 음악들은 없을 것이다.



라흐마니노프 부부는 러시아 정교회의 특별 허가를 받아 1902년 결혼했다. 라흐마니노프는 아내 나탈리아를 위해 총 3곡의 작품을 헌정했다.



시 간 을 품 은 아 름 다 움

영주부석사

전 국립중앙박물관장 최순우 선생은 우리 건축의 미를 담은 『무량수전 배흘림기둥에 기대서서』에서 영주 부석사를 극찬했다. 현존하는 국내 목조건축물 가운데 으뜸으로 꼽히는 부석사. 과연 이곳에는 어떤 이야기가 담겨 있을지 배흘림기둥에 기대서서 귀 기울여본다.

글/사진. 임운석[여행작가]

본질을 보고 싶다면 지금 찾아야

사실 부석사는 사계 중 가을이 으뜸이다. 부석사의 가을은 ‘맥시멀리즘’의 결정체다. 주차장에서 천왕문까지 이르는 셋노란 은행나무길과 산사를 둘러싼 고운 단풍이 고색창연한 부석사의 멋을 한층 드높여서다. 사람들은 그 모습을 보고 ‘죽기 전에 꼭 봐야 할 풍경’이라 극찬한다. 반면 부석사의 봄, 특히 초봄은 여백의 미가 돋보이는 ‘미니멀리즘’이라 하겠다. 새순은 돋았지만, 아직 미약하다. 나뭇가지는 앙상하고, 빛바랜 전각은 노승의 백골처럼 처연하다. 그런데도 이맘때 부석사를 찾는 이유가 있다. 예술적인 기교나 색을 최소화함으로써 사물의 근본, 즉 본질에 충실하기 때문이다. 덧붙여 찾는 이가 많지 않아 마음 깊이 그 엄숙함과 아름다움을 아로새길 수 있다. 부석사는 신라 문무왕 16년(676)에 의상대사가 왕명을 받아 창건한 고찰이다. 의상대사는 부석사에서 화엄경을 가르치며 우리나라 화엄종의 시조가 되었다. 부석사를 일컬어 화엄종찰이라 부르는 이유다.

400m 남짓한 수행의 길을 걷다

해가 머리 중천에 다다를 무렵 부석사에 도착했다. 길은 고요했다. 천지를 노랗게 물들였던 은행잎과 단맛이 일품인 영주 사과를 따는 행상은 찾아볼 수 없었다. 부석사 일주문을 지나 천왕문, 범종루, 안양루를 거쳐 무량수전까지 이르는 길은 400m가 조금 더 되는 거리다. 오르막길이지만 느릿느릿 걸어도 15분이면 충분하다. 이 짧은 시간을 무심코 흘려보낸다면 걷기운동에 지나지 않을 테다. 하지만, 오롯이 시공간에 집중한다면 우리의 감각은 단순히 지식의 수준을 넘어 감탄에 이르는 예술의 정수를 체험할 것이다.

우리나라의 절은 지어진 위치에 따라 크게 평지형과 산지형으로 나뉜다. 부석사를 포함한 유네스코 세계유산에 등재된 ‘산사, 한국의 산지승원’ 7곳이 모두 산지형이다. 특히 부석사는 땅의 생김새에 따라 물이

1. 부석사 전각 뒤로 소백산이 아득하다.
2. 범종루에 걸린 불교 사물.
3. 무량수전 옆에서 바라본 안양루.



흐르듯 가람을 배치해 자연미가 돋보인다. 부석사의 공간 구조에 감탄하지 않을 수 없는 이유가 거기에 있다. 부석사의 중심축은 일주문에서 무량수전까지 이어진 길에 있다. 이 길은 크게 3단계의 석축으로 이루어져 있는데, 이 석축은 다시 9단계의 층으로 나뉜다. 이 단계를 모두 지나야 비로소 무량수전 안의 아미타불을 마주한다. 이것은 화엄경에 나오는 초지(初地)부터 십지(十地)까지의 단계를 상징한다. 부석사의 세 가지 석축은 일직선상에 놓이지 않고, 비켜서듯 어긋나 있다. 경내의 어떤 건물도 대칭이나 평행선을 이루지 않는다. 무량수전 앞에서 보는 아득한 소백산도 정면이 아니라 살짝 틀어져 맞서지 않는다. 심지어 무량수전의 아미타불도 남향이 아니라 동향이다.

천왕문을 통과한 뒤 범종루의 아래 통로에서 안양루를 올려다본다. 안양루가 액자 속 그림처럼 걸렸다. 그런데 좌우대칭이 아니다. 비스듬히 옆으로 살짝 돌아앉았다. 범종루에서 안양루로 향하는 길 또한 일직선상의 12시 방향이 아니라 한발 오른쪽으로 비켜서서 이어진다. 안양루 아래 통로에서 바라보는 전면의 공간감은 이전보다 훨씬 더 넓게 펼쳐진다. 부석사를 지은 의상대사의 건축 의도는 알 수 없다. 그러나 미루어 짐작할 수는 있는 법. 그는 천왕문에서 안양문까지 이르는 구간을 중생이 열반에 이르는 수행의 길로 봤을 것이다. 계단 108개와 석축 9개가 그 합리적 해석을 낳게 한다.

안양문을 지나면 부처의 광명을 상징하는 석등 앞에 닿는다. 부석사의 건축적 특징인 비대칭과 달리 석등은 8각 기둥과 4개의 창이 대칭적 비례를 이뤄 조화롭다. 그 뒤편, 무량수전이 팔작지붕을 머리에 이고 웅장하게 서 있다. 무량수전 역시 가운데 편액을 중심으로 좌우에 각각 기둥 3개가 대칭구조를 이룬다. 힘찬 편액의 글씨는 고려 공민왕이 쓴 것이다. 시선은 자연스럽게 편액에서 6개의 배흘림기둥으로 이어진다. 배흘림기둥은 기둥의 중심부가 위아래보다 굵은



항아리 모양의 기둥을 말한다. 기둥과 지붕이 맞닿은 곳에는 지붕 처마의 무게를 분산할 요량으로 공포를 주심포로 마감했다. 그 모습이 꽃대에 핀 한 송이 난꽃 같다. 이 같은 양식은 고려시대 것으로 부석사 무량수전 외에 봉정사 극락전, 수덕사 대웅전 등이 있다. 세 건축물 가운데 부석사 무량수전을 으뜸으로 꼽는다.

청년 의상을 사랑한 선묘 이야기

부석사에는 창건 설화가 있다. 『삼국유사』에 기록된 이 이야기는 의상대사의 청년기로 흘러간다. 당나라에 유학 간 청년 의상은 산둥반도의 한 바닷가 민가에서 첫 날을 보냈다. 그때 의상의 인품과 용모에 반한 선묘라는 젊은 여인이 있었다. 그녀는 의상의 여자가 되기로 결심했지만, 의상은 마음의 문을 열지 않았다. 그러던 어느 날 의상이 당나라가 신라를 침공한다는 소식을 듣고 황급히 귀국길에 오른다. 낡은 법복에 작은 배에 의지해 거친 바다를 건널 의상을 생각하니 선묘의 마음이 급해졌다. 새로 만든 법복을 선물하고 싶어 부리나케 달렸지만 이미 의상이 떠난 뒤였다. 상실감에 빠진 선묘는 의상을 지키고 싶은 간절한 바람을 담아 ‘용이 되게 해 달라’고 빌며 바다에 몸을 던졌다. 소원대로 용이 된 선묘는 의상이 탄 배가 바다를 무사히 건너 안전하게 귀국하도록 도왔다. 부석사의 유래도 애뜻한 사랑의 결실이다. 의상이 절을 지으려 봉황산을 찾았을

때 큰 무리의 훼방꾼이 일어났다. 이번에도 용이 된 선묘가 나섰다. 큰 바위로 변한 선묘는 3일 동안 공중에 뜬 채 그들을 위협하여 쫓아냈다. 이에 절 이름이 ‘뜬 바위’라는 뜻의 ‘부석사(浮石寺)’가 되었다. 무량수전 뒤편 선묘각 벽에 선묘 설화가 생생하게 그려져 있다.

어느덧 시간이 꽤 흘렀다. 소백산 뒤로 저무는 석양이 무량수전을 황혼빛으로 물들인다. 꺾인 길을 따라 노을빛이 파고든다. 이 모든 게 어느 한 사람의 특출난 감각에서 나왔다고 믿기 어렵다. 설령 그가 의상대사라도 말이다. 낮게 드리운 석양이 천년 넘는 건물을 은은하게 감싼다. 배흘림기둥의 나뭇결이 도드라진다. 노인의 이마에 깊이 팬 주름 같다. 그 주름은 얼마나 많은 이야기를 품고 있을까? 오래된 것을 낡았다 치부할 수 없다. 주름 속에 담긴 이야기가 또 다른 설렘을 갖게 하기 때문이다.

1. 다포식으로 지어 화려한 안양루.
2. 국보 부석사 무량수전 앞 석등과 무량수전.
3. 선묘 남자의 설화를 묘사한 벽화.
4. 무량수전에 걸린 고려 공민왕의 편액.



밥상에 펼쳐진 신록의 들판 ‘봄 한쌘하세요’

어쨌거나 봄날의 최고 색상은 눈을 간지럽히는 연두(軟豆)다. 순백에 잿빛 겨울을 뚫고 솟아난 연둣빛 세상을 가만 보고 있노라면 아지랑이처럼 마음이 피어 오른다.

글/사진. 아우석[농고먹기연구소장]



쌈을 빼놓을 수 없는 한국인의 식탁

쌈은 우리 한식의 대표적 특징 중 하나다. 쌈은 조리 방식이라기보다는 취식 방식이다. 고기(생선)와 장, 밥 등 갖은 찬을 준비하고 널찍한 채소에 싸서 한번에 먹는다. 이런 형태로 채식을 즐기는 것은 세계적으로도 드문 식문화다. 밥을 기본으로 반찬을 곁들여 먹는다는 점에서 우리 식문화와 가장 유사한 일본에도 쌈이란 찾아볼 수 없다.

김이나 달걀에 돌돌 말아먹는 ‘마키’는 있지만, 보자기처럼 싸서 먹는 문화는 없다. 모양만 보자면 나팔처럼 말아 먹는 ‘데마키(手捲)’가 얼핏 쌈 모양과 비슷해 보인다. 하지만 취식자 스스로 이것저것 재료를 넣고 말아먹는 것이 아니고 미리 만들어 제공한다는 점에서 처음부터 원리가 다르다. 자신이 먹고 싶은 것을 올려 싸 먹는 편이 훨씬 창의적이다. 난(nan)이나 토르티야(tortilla), 라이스페이퍼 등 곡물로 만든 쌈은 있지만, 순수한 잎채소로 싸는 쌈은 거의 드물다. 당연히 외국에서도 그냥 쌈(Ssam)이라 부른다. 식문화 자체가 고유하니 우리 말이 그대로 세계적 표준이 된 셈이다. 한국인이 쌈을 얼마나 좋아하냐면 고기 종류는 물론, 생선회와 생선조림도 채소에 싸 먹는다. 심지어 김밥을 싸서 먹기도 한다. 이도 저도 없으면 그냥 반찬만 싸 먹기도 한다. 오징어튀김을 잘라 상추에 싸 먹기도 한다. 유명한 광주의 ‘상추튀김’이다. 밥에 된장이나 고추장만 바르고 채소에 싸 먹는 경우도 일상다반사다. 괜히 세계적으로 채소 섭취량 선두권(2023년 경제협력개발기구 가입국 중 과채류 섭취량 1위)을 달리는 게 아니다.

나날이 진화하는 쌈

쌈채로는 우선 가장 많이 먹는 상추와 깻잎부터 배추, 숙갓, 케일, 치커리 등이 있으며 식감이 거친 호박잎이나 양배추는 살짝 데쳐서 부드럽게 한 다음 싸 먹는다. 영남에선 콩잎, 전남에선 열무잎으로 쌈을 싸기도 한다. 간장이나 양념장에 재운 장아찌도 싸 먹고, 머위 등 비교적 낫다 싶은 이파리의 나물도 어김없다. 농경 민족에게 쌈은 생활이었다. 농사를 지을 때 새참은 기본이 쌈이다. 그저 주변에 나는 잎사귀를 뜯어서 씻어 먹으면 되니 얼마나 간편한가. 장 종지를 앞에 두고 남새와 푹추만 있으면 밥 한 공기쯤이야 어찌 삼킬까 문제가 될 리 없다. 쌈은 맛의 조화가 좋을 뿐 아니라, 여유가 느껴지는 식문화라 더욱 즐거운 음식이다. 천천히 창의력을 발휘해 쌈을 싸면 자신만의 맛을 추구할 수 있다. 상추를 뒤집어 깻잎을 겹치거나, 장은 뭇 바르고 김치는 또 얼마나 올리는지, 밤톨만 하게 밥을 올릴 수도 있고 그냥 고기만 싸 먹을 수도 있다. 배춧속을 엮을 수도 있고 쪽파나 치커리를 곁들여도 좋다. 수많은 경우의 수가 발생한다. 열이 먹더라도 열 가지 쌈이 각각 달라 나올 수 있다. 바로 한식의 쌈 식문화다. 쌈은 요즘 K-푸드의 인기에도 한몫하고 있다. 고기만 주문하면 깨끗한 생채소를 추가 금액 없이 수북하게 주고, 부족하다면 다시 채워주는 쌈 문화가 웰빙 문화를 타고 자연스레 각광받고 있다. 쌈은 나날이 ‘진화’하고 있다. 일반적인 쌈이 아니라 조금은 생소한 것만 열거해도 많다. 냉면 가락을 구운 고기로 싸 먹는 ‘육쌈’, 날치알을 덜어 땅콩버터와 함께 날 김에 싸 먹는 날치알쌈, 고등어쌈밥, 멸치쌈밥 등이 그것이다. 요즘은 1인 쌈밥집까지 생겨나 유행하고 있다.

나른한 봄볕에 산과 들에 남새가 지천으로 나니 팬스레 쌈을 한번 싸고 싶다. 구수한 강된장 한 뼛배기라도 앞에 놓으면 벌써 손이 근질근질하다. ‘쌈 싸 먹는다’는 말은 요즘 여러 의미로 쓰인다. ‘봄을 싸 먹는다’는 것은 아마도 새봄을 누구보다 제대로 만끽한다는 뜻이 아닐까 한다.

원조옛날보리밥집

보리밥을 한상차림으로 파는 집. 당연히 쌈채가 깔린다. 의왕시 보리밥 골목에 있어 모락산 등반객이 많이 찾는다. 보리밥에 다양한 나물 찬을 취향대로 올려 쓱쓱 비빈 후 쌈채와 함께 밥 쌈으로 먹으면 허골로부터 봄이 펼쳐진다.

📍 경기의왕시 손골길 17



팔도강산

제철 나물 찬과 장아찌, 젓갈, 김치 등이 동그란 쟁반에 푸짐하게 차려내고, 돼지불고기와 달걀찜을 비롯한 단백질 반찬을 곁들여 낸다. 보들보들한 보리밥은 나물에 비벼 먹기도 좋다.

📍 광주 동구 지호로 127번길 9



로마시대부터 정원수와 약초로 사용한 식물인 로즈메리의 향은 스트레스를 낮추고 안정감을 준다. 최근에는 기억력과 집중력을 향상하는 효과가 있다는 연구 결과도 있어 공부방 방향제로도 사랑받는다. 특유의 향긋함으로 스테이크를 먹을 때나 탄산음료에도 잘 어울려 팔방미인으로 불린다.

글. 김효정 사진. 김재이

스트레스를 낮추는
산뜻한 향기

로즈메리



Rosemary

- 학 명 : Rosmarinus officinalis
- 물 주 기 : 겉흙이 완전히 말랐을 때
- 생육온도 : 15~25°C, 영하 5°C 이하피하기
- 생육장소 : 해가 잘 드는 베란다나 창가



보는 것만으로도 싱그러운 기분이 드는 로즈메리는 관리만 잘하면 사계절 초록을 볼 수 있는 식물이다. 허브를 이야기할 때 대표적으로 손꼽히며, 반려 식물로도 많이 키운다. 지중해 지역이 원산지이므로 햇빛을 좋아하기 때문에 집 안에 둘 때는 햇빛이 잘 드는 베란다나 창가가 적당하다. 햇빛이 부족하면 줄기가 가늘어지고 잎의 색이 연하게 변할 수 있다. 그러나 한여름 직사광선은 잎이 탈 수 있어 얇은 커튼이나 가림막 등을 이용하는 것도 도움이 된다. 로즈메리는 통풍이 잘되는 환경과 통기성이 좋은 흙을 택해야 건강하게 자랄 수 있다. 일반 화훼용 상토에 펄라이트나 모래를 3:1의 비율로 섞어서 사용하면 배수가 잘되는 토양을 만들 수 있다. 로즈메리를 심을 때는 봄이나 가을이 좋다. 3월 중순부터 5월 초 사이가 적기로, 여름이 오기 전에 충분히 뿌리를 내릴 수 있어 건강하게 자란다.

로즈메리의 꽃말은 추억, 사랑의 약속, 기억이다. 고대 그리스와 로마 시대부터 기억력 향상에 도움이 된다고 여겨 학생들은 시험을 준비하며 로즈메리를 머리에 꽃고 공부했다는 이야기도 있다. 중세 유럽에서는 결혼할 때 신부가 로즈메리 화관을 쓰는 전통이 있는데, 이는 남편에 대한 굳건한 사랑을 의미했다. 셰익스피어의 희곡 햄릿에서는 오페리아가 로즈메리를 들고 등장한다. 그녀는 로즈메리를 기억의 허브라 말하며, 이 식물이 사랑과 기억을 상징한다고 이야기한다.

과습에 취약한 로즈메리는 물 주기에 더욱 신경을 써야 한다. 집안 환경이나 화분의 크기 등에 따라 차이가 있을 수 있어 겉흙이 완전히 말랐을 때, 또 손가락으로 흙을 찔러봤을 때 건조하다고 느껴지면 물을 주는 것이 좋다. 가지치기는 식물 자체의 공기 순환을 좋게 하고, 성장을 촉진할 수 있다. 가지치기를 할 때는 봄이나 늦여름에 하는 것이 좋은데, 봄에는 겨울 동안 손상된 부분을 제거하고, 형태를 정돈한다는 생각으로 모양을 잘 잡아준다. 늦여름에는 웃자란 가지를 정리하면 식물이 더 건강하게 자랄 수 있다. 시들고 변색한 잎은 주기적으로 정리하고, 먼지나 거미줄도 수시로 제거하면 좋다.

《스텔링플라워》이지윤 대표의 ADVICE

로즈메리는 삼목으로도 번식을 할 수 있는데요. 봄이나 초여름에 건강한 가지를 10~15cm 정도 자릅니다. 자른 가지 아랫부분의 잎을 제거한 후(물에 잠길 부분) 물에 담가 두면, 뿌리가 자라는데요. 뿌리가 적당히 자라면, 흙에 옮겨 심을 수 있습니다.



스스로 다스려야 할, 감정

일러스트, 나요

#01 마음의 봄을 부른다

윤태희_경북 경산시

아침에 눈을 뜨자마자 할 일이 떠오르지 않을 땐 화초에 물을 주는 것부터 시작한다. 들인 시기가 다르고, 흙이 마르는 시기도 다르고, 일조량이나 바람과 관계 맺는 방법이 다르기에 모조리 기억해 놓으려면 달력에 메모해 뒀야 한다. 양지보다 음지에 익숙한 개운죽, 엄마가 주고 간 사랑초는 보기보다 생명력이 강하다. 혈값에 들어와 별 기대 없이 키운 뱀갈나무는 성큼 키를 키웠고, 주체할 수 없을 만큼 우거지는 금전수에 지지대를 꽃았더니 안정감이 생겼다. 속도는 다르지만, 어느새 보면 모두 성장해 있다. 식물들이 커 가는 걸 보고 우리의 인생살이와 다를 바 없다는 걸 알아가면서 나도 같이 성장하고 있었다.

머리가 복잡하고 어수선했 때는 청소부터 시작한다. 가끔 이 음악 저 음악 틀어놓고 음악에 맞춰 흥얼대다가 리듬을 타고 강렬한 호흡에 몸을 맡기고 댄싱 삼매경에 빠져 본다. 신나고 박진감 넘치는 음악에 내 허리와 상체는 방방거리고, 몸은 어느새 무용수처럼 과감해진다. 좋아하는 가수 노래 틀어놓고 같이 소리 내어 목청껏 부르기가 좋다. 목소리로 내 존재를 인식하고 몸으로 느끼는 시간이다. 몸에서 땀이 뻘뻘 났을 때 이젠 된 거다.

밖으로 나가 한가로이 주변을 산책하며 강가나 숲속을 거닐다 그저께 보았던 나무를 유심히 보다 사진 한 컷. 그동안 미처 못 본 것들을 새삼 발견하며 작은 기쁨을 누린다. 천천히 걷다 보면, 염두에 두고 있던 과제가 가벼워지면서 자연스레 해소되거나 실마리를 찾기도 한다. 그냥 흘러가게 한다. 다운되었던 내 몸과 마음이 그랬냐는 듯 바뀌는 순간이다. 더 없이 마음이 무거울 때는 슬픈 휴머니티 영화를 보고, 심연 속에서 올라오는 그것을 눈물로 빼 버리면 더 없이 훌개분해진다. 몸이 무겁다고 느껴질 때 몸속 물기를 빼 주면, 몸과 마음이 가벼워진다. 운동이든, 노동이든, 반신욕이든, 울음이든 물기를 뺄 좋은 기회다. 그때그때 기분에 따라 마음 가는 대로 선택한다. 우울감에서 빠져나올 수 있게 도와주는 나만의 비법이다. 나의 세로토닌이다.

지금껏 나는 감정 노동을 해본 경험이 없다. 그러면서도 감정 노동자들에게 갑의 행세를 하지 않았다고 자부해 왔다. 그러나 몇 년 전에 그 생각은 내 입장에서 이기적인 착각이었음을 깨달았다.

코로나19 바이러스의 기세가 좀처럼 꺾일 줄 모르면 겨울날의 일이다. 안 그래도 입김이 나오는 때에 마스크를 오래 쓰려니 안경에 김이 서려 생활이 여간 불편한 게 아니었다. 시야가 뿌연 탓에 앞이 잘 보이지 않아 신경도 예민해졌다. 그러다 시력이 안 좋은 내 안전이 우선이겠다는 생각에 묘안을 짜낸 것이 마스크를 코에서 조금 내려쓰는 것이었다. 하지만 그것 때문에 사달이 나고 말았다. 저녁에 장을 보러 동네 마트에 가니 입구에서 발열 체크를 하는 직원이 있었다. 직원이 나를 보고는 마스크를 코까지 올려 써 달라고 당부해 건성으로 고개를 끄덕인 뒤 불일을 본 것까진 좋았다. 그런데 장을 다 보고서 계산대에 설 때, 계산원이 또 내가 쓴 마스크를 보고 정중한 지적을 했다. 하지만 두 번에 걸친 지적에 짜증이 나 나는 그만 언성을 높였다.

“김이 서린 안경 때문에 앞이 잘 안 보여서 이러는 거예요!”

계산원은 민망했는지 더 이상 말이 없었고, 나는 나대로 불쾌한 마음으로 마트를 나왔다. 그런데 집에 온 뒤 내가 마트 직원들이었다면 어떤 마음이었을까 하고 곰곰이 생각해 봤다. 내가 그들이었다면 방역 수칙을 지키는 일에 소홀할 수 없었을 것이다. 마트를 다녀간 사람들 가운데 확진자가 한 명이라도 나올 경우 영업 손실도 커질 뿐 아니라, 바이러스의 확산은 지역 사회에 큰 피해를 가져오기 때문이다. 역지사지의 마음을 가져 보자 내가 오히려 어찌나 민망하고 부끄러웠는지 모른다. 그 교훈으로 그 이후 내가 감정 노동자들을 대하는 태도는 한결 신중하고 조심스러워졌다.

내 감정이 중요하면 다른 사람들의 감정도 중요하다. 그래서 요즘은 내 감정을 여유의 모루 위에서 단련하며, 감정 노동자들의 마음 높이에서 감정을 맞추려 노력하고 있다. 사람과 사람 사이에 감정의 주파수를 맞추면 세상의 표정은 조금이라도 밝을 것이다.

#02 감정의 주파수를 맞추다

김원수_전북 전주시



#03 나를 다독이는 시간

이현숙_경기도 남양주시

책을 읽다가 나도 모르게 책 속의 주인공과 겹친다. 기억하지 말자고 애써 잊으려 했던 날의 기억이다. 어쩌면 팍팍한 삶을 꾸리느라 지난날의 기억을 떠올릴 여유조차 없었기에 자연스레 잊고 살아왔는지 모른다. 주인공 여인이 아이 둘을 데리고 주정뱅이 폭군 남편을 피해 떠나는 장면에서 그만 여인의 남루함과 초체함에 눈물이 쏟아진다. 나는 당시 당구장으로, 노름판으로 배회하는 무직에다 사행심에 물들어 밤이면 집을 나가 새벽에 들어오는 사람과 살았다. 아이들은 쑥쑥 커가는데 초조함은 나만의 몫이었다. 살기 위해 아등바등 돈벌이에 나서도 월세 내기 바빴다. 전기세며 가스비가 연체되어 끊기기 전 아슬아슬하게 연결하기를 반복했다. 몇 개월 살다 이사하고 또 이사하다가 시누이가 쌀은 대주겠다는 말에 조치원에서 대전으로 이사했다. 어디에도 뿌리 내리지 못하는 떠돌이 생활에 내가 굶는 건 괜찮지만 아이들을 굶길 수는 없었다.

며칠씩 집을 비우는 남자는 소식도 없고, 아이들은 방학이라 함께 오도 카니 앉아 있었다. 쌀은 떨어지고 냉장고는 텅 비었다. 어쩔 수 없이 시누네 연락했다. 택시를 타고 오면 내릴 때 택시비를 주겠다며 쌀부터 사 주겠다기에 헐레벌떡 달려갔다. 그곳에서 쌀 포대를 안고 버스를 탔다. 오늘 난 책 속에서 나를 보았다. 그날 버스에서 빠쩍 마른 몸으로 다리 사이에 꼭 끼운 쌀 포대와 버스 손잡이의 미끈거림, 흘끔거리며 훑어보던 사람들의 시선이 새삼 떠올랐다. 하나로 묶은 긴 생머리, 오래 입어 엉덩이가 볼록 나온 반바지와 툭툭 털어 입는 일명 냉장고 티셔츠, 뒷굽 닳은 슬리퍼를 신었다. 가방도 없이 달려가 받은 만 원과 쌀 한 포대를 받아 들고 차표를 끊고 남은 잔돈을 잃어버릴까 봐 얼마나 세게 잡고 있었는지 손바닥이 얼얼했다.

지나간 날을 떠올리며 우울해하지 말고, 글로 풀어내라는 말을 가끔 듣는다. 나도 모르게 지나간 날을 글 속에 내비치고는 표정이 어두워진다. 하지만, 그렇게 살아온 삶이 부끄럽거나 창피하진 않다. 그저 젊은 날의 내가 대견하고 애뜻하다. 눈물이 하염없이 흘렀다. 울면서 스스로 다독였다. 잘 버티었고 잘 살아왔다고. 지나간 날을 마주하기 어려웠지만, 막상 마주하고 다독이며 쏟아내고 보니 후련하다. 실컷 울고 나니 내일의 나를 위해 잘했구나 싶다. 한결 가볍다.



그림책 놀이를 하러 돌봄교실로 향했다. 가는 길에 학교의 화단에 보일락 말락 피어 있는 하얀 들꽃이 눈에 들어왔다. 국화꽃보다 작은 꽃인데 가까이 가니 향기가 은은하다. 작은 들꽃은 나의 인생과 닮았다. 교육 비전을 품고 배우고 일하면서 걸어온 길이다. 교육 프리랜서라지만 그다지 내세울 게 없다. 이제는 중년이 되어 세운 인생 모토가 ‘지금까지 배운 모든 교육을 나누자’다. 그림책 지도사 자격증이 장롱에서 자고 있어서 재능 기부를 나갔다. 그림과 글이 어우러져 상상과 생각을 불러일으키는 그림책의 매력에 빠졌다. 작은 들꽃에 나의 인생 꿈 이야기를 담아서 그림책을 만들고 싶었다. 어느새 나는 디지털 드로잉 학원에 다니고 있었다. 아이패드와 펜슬도 카드 할부로 샀다. 처음에는 나름의 재미를 느꼈으나 갈수록 마음과 몸이 무거워졌다. 학원 가는 토요일 아침마다 어렵사리 일어났다. 그리기 연습도 학원에서 명맥을 이어갔다. 늦은 나이에 그림책을 만들겠다고 디지털 드로잉을 배운 지 몇 개월이 지났다. 넉넉하지 않은 상황에서 국비 지원을 받아서 시작했다. 디지털 기계와 별로 안 친하지만 하나하나 배우면서 적응해 나갔다. 시간과 돈, 에너지를 투자해서 시작했으나 시큰둥해졌다. 다른 그림책의 그림은 일러스트레이터나 화가가 그려서 나와 격차가 많이 난다. 어느 순간 비교를 하면서 늘지 않는 그림 실력에 한숨이 나왔다. 이야기를 구성하고 만들기도 어려웠다. 잠자리에 들 때 눈물이 짙글 났다. 새로운 도전의 기대감은 어디로 가고 의욕을 잃고 펜슬을 놓았다. 때때로 질은 절망감으로 몰아가는 질문이 튀어나왔다. ‘난 이 나이 때까지 뭐 했지?’ 감정이 우울감으로 바닥을 치고 있을 때 다른 질문 하나가 고개를 내민다. ‘언제까지 이런 푸념을 반복하면서 곱씹어야 하나?’ 나보다 먼저 하늘 나라로 간 사람들이 못다 산 삶을 덤으로 살고 있는데 말이다. 얼마 전에는 친한 언니가 암으로 세상을 떠났다. 생각을 바꾸니 어두움에 바늘구멍만 한 빛이 들어왔다. 다음날 토요일 아침, 학원으로 가는 지하철 안에서 본 창밖의 햇살이 유난히 빛났다.

#04 보일락 말락 핀 작은 들꽃

양옥미_서울 동작구



다음호 주제는 ‘살면서 한 번쯤 만나게 될, 행운’입니다.
‘행운’에 대한 독자 여러분의 다양한 이야기를 들려주세요.

분량 200자 원고지 3~4매 (원고 접수 시 주소와 연락처 기재 必) 마감 3월 31일 문의전화 (02)511-7053 이메일 essayds@naver.com
우편 (우) 06530 서울 서초구 신반포로 47길 68, 402호 <사람과 사람, 함께하는 삶의 향기> 담당자 앞

※ 채택되신 분께는 소정의 원고료를 드립니다. ※ 접수하신 원고는 반환되지 않으며 중복, 표절로 밝혀질 경우 무효 처리됩니다.

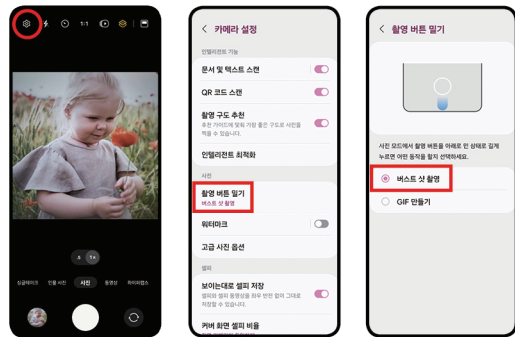
알아두면 편리한 스마트폰 사용법 ②

봄날의 추억을 더 아름답게 '스마트폰 카메라 설정 꿀팁'

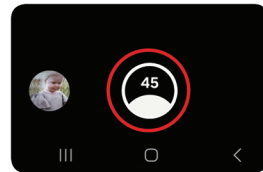
*안드로이드 폰에서 만들 수 있는 기능을 소개합니다!

연속 촬영

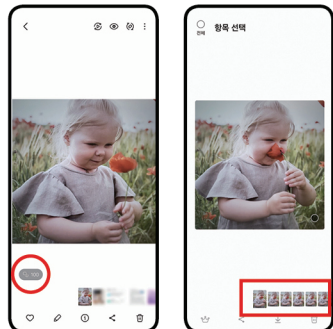
STEP 01 설정 버튼 [⚙]을 터치한 후 '촬영 버튼 밀기'를 '버스트 샷 촬영'으로 설정한다.



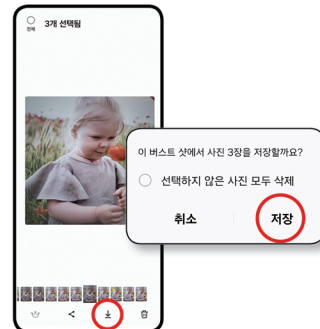
STEP 02 촬영 버튼을 누른 채 아래로 쓸어내리면 버튼에서 손을 떼 때까지 최대 100장까지 연속 촬영된다.



STEP 03 갤러리 앱에서 촬영한 사진을 선택하고 [100] 버튼을 누르면 연속 촬영된 사진을 확인할 수 있다.



STEP 04 여러 장의 사진을 터치하여 선택한 후 저장 버튼 [저장]을 눌러 갤러리에 추가로 저장할 수 있다.



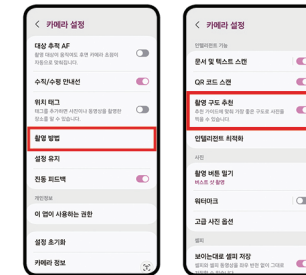
3·4월은 도시 전체를 물들이는 만개한 벚꽃이 봄의 절정을 알리는 시기다. 이 아름다운 풍경을 사진으로 담고 싶어도 결과물이 기대에 미치지 못할 때가 있다. 스마트폰 기본 카메라 앱만으로도 멋진 사진을 촬영할 수 있는 카메라 3가지 기능을 알아보자.

글/사진, 객은지 [디지털 교육 강사]



수직/수평 안내선

STEP 01 설정 버튼 [⚙]을 터치한 후 '수직/수평 안내선'을 켜든다.
TIP [촬영 구도 추천] 기능도 켜두면 가장 좋은 구도로 사진을 찍을 수 있게 추천해준다.



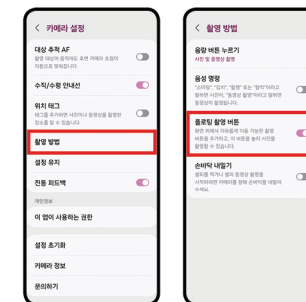
STEP 02 화면의 격자 무늬에 맞춰 촬영한다.



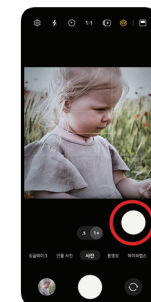
플로팅 촬영 버튼 추가

*플로팅 촬영 버튼: 화면 위에서 자유롭게 이동 가능한 촬영 버튼

STEP 01 설정 버튼 [⚙]을 터치한 후 '촬영 방법'을 '플로팅 촬영 버튼'으로 설정한다.



STEP 02 카메라를 켜면 촬영 버튼이 하나 더 추가되고 추가된 버튼을 드래그해서 위치를 변경할 수 있다.



TIP① 한 손으로 촬영할 때 엄지손가락으로 누르기 편한 위치에 놓아둔다.

TIP② 불필요한 촬영 버튼은 버튼을 길게 누른 후 [-]를 터치하여 삭제한다.





Recipe_01

명란미나리 솔밥



<재료> 왕만두 8~10개분량

쌀 1컵, 물 1컵, 명란 1개, 미나리 30g, 버터 2큰술, 다진 마늘 1작은술
양념: 간장 1큰술, 참기름 1큰술, 설탕 1작은술, 통깨 1/2작은술

<만드는법>

1. 미나리는 0.5cm로 송송 썰고, 쌀은 깨끗이 씻어 10분 불린다.
2. 중약불로 달군 팬에 버터 1큰술을 넣고 명란을 앞뒤로 살짝 구운 다음, 1cm 두께로 썬다.
3. 중불로 달군 솥에 버터 1큰술을 넣고 다진 마늘을 볶다가 불린 쌀을 넣고 약 5분간 더 볶는다.
4. 물을 넣고 중약불에서 15분간 끓이다가 밥이 완성되면, 명란과 미나리를 올려 5분간 뜸 들인다.
5. 양념 재료를 모두 섞고 솔밥에 비벼 먹는다.

Recipe_02

유자호지차 양갱



<재료>

유자호지차 티백 4개, 뜨거운 물 300g, 한천가루 10g, 백앙금 400g, 설탕 2큰술, 실리콘 틀 또는 높이가 있는 스테인리스 트레이

<만드는법>

1. 냄비에 뜨거운 물을 넣고 유자호지차 티백을 넣어 3분간 우려낸다.
2. ①에 한천가루를 넣고 섞은 후 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 살짝 끓인다.
3. 설탕이 녹고 가장자리가 끓기 시작하면, 백앙금을 넣고 뭉치지 않게 고루 풀어주면서 끓인다.
4. 약간 되직해지기 시작하면 불을 끄고 실리콘 틀 또는 높이가 있는 스테인리스 트레이에 내용물을 붓고 냉장고에서 2시간 이상 굳힌 후 꺼낸다.
5. 완성된 양갱은 유자호지차를 곁들여 먹는다.

대체 감미료 사용해 건강하고 맛있게 ‘맥심 모카골드 제로슈거 커피믹스’ 출시

Dongsuh News_01

동서식품이 설탕이 없어도 부드러운 단맛을 즐길 수 있는 신제품 커피믹스 ‘맥심 모카골드 제로슈거 커피믹스’를 출시했다. ‘맥심 모카골드 제로슈거 커피믹스’는 당 섭취를 줄이는 제로 트렌드에 맞춰 선보인 제품이다. 커피믹스의 원재료 중 설탕과 물엿 대신 에리스리톨과 폴리글리시톨 등 대체 감미료를 사용해 달콤함은 유지하면서도 ‘제로슈거’의 기준인 식품 100g당 당 함량 0.5g 미만을 충족시킨 제품이다. 또한 맥심 모카골드 커피믹스와 동일한 커피를 사용하여 고유의 커피 향은 그대로 구현해 설탕이 없어도 모카골드 커피믹스의 맛과 향을 그대로 즐길 수 있다.

동서식품 고은혁 마케팅 매니저는 “커피믹스가 필요한 순간에 설탕 걱정 없이 즐길 수 있도록 제로슈거 커피믹스를

선보였다”며 “앞으로도 소비자들의 다양한 니즈와 라이프스타일을 반영한 제품으로 선택폭을 넓힐 것”이라고 말했다.



쓰고 뽀는 맛없이 부드럽게 즐기는 녹차 ‘동서 마음우린 호지차’ 2종 출시

Dongsuh News_02

동서식품이 녹차를 구워 만든 부드럽고 구수한 프리미엄 녹차 ‘동서 마음우린 호지차’ 2종을 출시했다. 호지차는 녹차를 고온으로 구워 만든 차로, 찻잎을 굽는 과정에서 녹차 특유의 쓰고 떫은 맛을 내는 카테킨과 카페인 성분이 줄어들어 부드럽고 구수한 맛이 특징이다. 또한 일반 녹차에 비해 카페인 함량이 낮아 누구나 부담 없이 즐길 수 있다.

이번에 출시한 제품은 ‘동서 마음우린 호지차’와 ‘동서 마음우린 유자호지차’ 2종이다. ‘동서 마음우린 호지차’는 100% 국내산(하동산, 사천산) 녹차를 엄선해 최적의 온도로 천천히 두 번 구워 호지차 본연의 부드러운 맛을 살렸다. ‘동서 마음우린 유자호지차’는 부드러운 호지차에 유자 과립을 더해 상큼한 풍미를 느낄 수 있다. 또한 동서 마음우린 호지차 2종은 환경친화적인 케이스를 적용한 것이 특징이다. 이 패키지는 100% 사탕수수 부산물로 만들어져 자

연에서 미생물에 의해 생분해 되고 재활용이 가능하다. 동서식품은 이번 신제품 출시를 맞아 디지털 필름 공개와 온오프라인 이벤트 등 다양한 프로모션을 진행할 계획이다. 동서식품 정다운 마케팅 매니저는 “‘마음우린’은 50년 전통의 차 제조 노하우를 보유한 동서식품의 새로운 차 브랜드로 정성스러운 마음을 담아 우려낸 차라는 뜻을 담고 있다”며 “앞으로도 차에 대한 소비자들의 다양한 취향과 니즈를 반영한 제품을 선보일 것”이라고 말했다.



롯데월드 즐기며 특별한 새 학기 응원 탄광마을 아동과 함께하는 문화 체험 봉사활동 진행

Dongsuh News_03

동서식품이 2월 18일 강원도 삼척시 도계 탄광마을 아동을 초청해 서울 송파구 롯데월드에서 문화 체험 프로그램을 함께 하는 임직원 봉사활동을 진행했다.

이번 봉사활동은 강원 도계지역아동센터의 초등학생들을 대상으로 새 학기를 응원하고자 기획됐다. 이날 초청한 아동 30여 명은 동서식품 임직원들과 동행하며 함께 놀이기구를 즐기고 조별 미션을 진행하는 등 즐거운 시간을 보냈다. 특히 이번엔 초등학교 입학과 졸업을 맞이하는 아동을 위해 별도로 마련한 학용품 선물을 직접 전달하며 의미를 더했다. 동서식품 한지연 봉사활동 담당자는 “이번 놀이공원 프로그램이 아이들에게 신나고 소중한 추억이 되었기를 바란다”며 “앞으로도 지역사회에 도움이 필요한 곳을 찾아 임직원 참여 봉사활동을 진행할 계획”이라고 말했다. 한편, 동서식품은 매월 정기적으로 실시하는 임직원 봉사활동과 함께, 임직원들이 쉽게 기부에 참여할 수 있도

록 기부 플랫폼을 운영하고 매칭 그랜트로 함께하는 등 임직원들과 함께 하는 다양한 나눔 활동을 펼치고 있다.



‘맥심플랜트에서 함께하는 향기로운 만남’ 2025 독자 초청 이벤트 진행

Dongsuh News_04

〈사람과 사람, 함께하는 삶의향기〉에서 4월 11일(금) 독자 초청 이벤트를 개최합니다.

이번 독자 이벤트에서는 동서식품 브랜드 체험사업팀의 커피아카데미 강연과 커피 시음을 진행합니다. 본 행사의 신청은 3월 31일까지이며, 우편과 이메일을 통해 신청 가능합니다. 신청자 중 12명을 선정해 4월 4일 이후 개별 연락드릴 예정입니다. 자세한 사항은 우측 행사 안내 내용을 참고해주시고.



2 0 2 5 독 자 초 청 이 벤 트

행사 안내

행사일정	4월 11일(금) 오후 2시~4시
행사장소	서울 한남동 맥심플랜트 B2
신청기간	3월 31일까지
신청방법	우편 및 이메일 접수 간단한 신청 이유와 함께 이름, 주소, 연락처 필수 기재하여 신청

우 편 서울 서초구 신반포로 47길 68, 402호 편집실 (06530)
이메일 sarmhyang@naver.com

모집인원	12명 (동반 불가)
당첨자 발표	4월 4일 이후 개별 연락 예정

봄바람에 설레는 그 마음으로 <삶의 향기>와 함께 읽기 좋은 책을 추천합니다

About the Book_01



《작은 별이지만 빛나고 있어》- 소운

풍선 하나만 쥐어도 마냥 행복하던 때가 누구든지 있었다. 어른이 돼버린 지금, 행복이 무엇인지, 우리 어른들은 어제보다 오늘, 하루를 더 살았데도 삶은 늘 버겁다. 한번 해 본 일이라 조금 쉬을 줄 알았는데 처음 하는 것처럼 낯설고 어렵다. 어려운 일을 끝내고 좀 쉬려고 하면 어느새 더 많은 일이 닥쳐온다. 매일이 걱정 없는 하루가 되기를 바라며 날마다 아픔을 딛고 어제보다 한 뼘 더 성장해야만 오늘을 살아갈 수 있기 때문일 것이다. 별거도 아닌 것에 무너져도, 나약하게 흔들려도, 살아내야 하기에, 우리는 버틸 뿐이다. 그렇게 누군가가 간밤에 쓴 일기를 훑쳐보듯, 누군가 꼭 내 마음을 들여다보길라도 한 듯 공감이 가는 소중한 글이다. 어딘가에 있을 행복한 삶을 향해 달리다 멈춰버린 이에게 문장은 위로로 건네고, 문장 사이의 여백은 마음의 위안을 선물한다.

지예_경기도 양주시



《비로소 나를 만나다》- 김건숙

인생을 전반과 후반으로 나눈다면 우리는 무엇을 준비해야 할까. 한창 청춘일 때는 당장 눈앞에 놓인 현실과 맞서느라 후반부 인생에 대한 생각할 여유가 없었다. 백세시대를 사는 지금, 조금은 고민이 필요하다고 생각한다. 후반 인생을 살아야 하는 우리 모두에게 전하는 응원이라고 보면 맞겠다. 튀지도 않고 나와 당신의 삶을 응원하며 홀로 걷기에 대한 이야기를 논한다. 후반 인생은 나와 함께, 나 답게, 나를 위해 채우는 것이 필요하다고 전하고 있다. 그렇게 후반 인생을 맞을, 후반 인생을 걷고 있는 삶을 응원한다. 뒷산의 숲에서 보내는 사계절부터 '나와 함께'한 시간을 잔잔하지만 깊이 있는 울림을 담았다. 언젠가 혼자 하는 것에 익숙해야 하는 순간이 온다. 후반 인생은 쫓기거나 조바심 나는 삶이 아닌 일상 속 작은 것에서 행복을 많이 느끼며 사는 것이 중요하다고 조금씩 다짐해 본다.

김경남_경남 거제시

[사람과 사람, 함께하는 삶의향기] 5·6월호는 도서 추천 코너가 쉬어갑니다.
도서 추천 코너를 대신해 독자 이벤트 후기가 게재됩니다.

아날로그의 감성 그 진심을 담다 독자여러분의 정성으로 가득찬 예쁜엽서를 소개합니다

Pretty Postcard_02

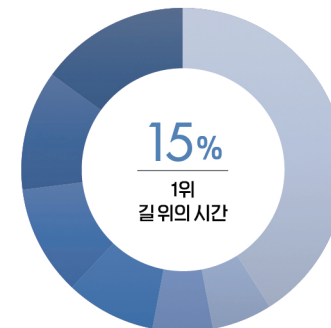


* 예쁜 엽서 당첨자

김은정_서울 송파구
길정남_서울 강서구
박소임_경기 평택시
윤신희_경남 함안군
전지숙_전북 전주시

선호도 칼럼 조사 1·2 월호 독자 여러분의 선택

Preference Column_03



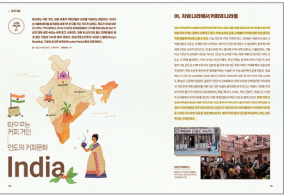
독자 여러분께서 보내주신 의견은 총 537건(2월 5일 기준)으로 가장 좋았던 칼럼으로 '길 위의 시간' 과 '한국의 재발견', '울 댕 커피', '도시를 걷다', '맛있는 이야기', '스마트한 생활'을 선택해주셨습니다. 앞으로도 독자 여러분의 많은 관심과 참여 부탁드립니다.

[1위] 길 위의 시간	15%	[4위] 도시를 걷다	9%
[2위] 한국의 재발견	12%	[5위] 맛있는 이야기	6%
[3위] 울 댕 커피	11%	[6위] 스마트한 생활	6%
		기타	41%

독자의견



길 위의 시간
빙하와 하얀 산, 눈 덮인 집들이 웅기증기 모여 있는 풍경이 아이러니하지만 따뜻해 보입니다. 빙하가 사라지는 현실에서 이 풍경이 더욱 소중하고 아름답게 느껴집니다.
김민정_서울 관악구



올 댓 커피
최근 커피 소비국으로 떠오른 인도의 이야기를 보면서 세계의 커피 소비와 문화의 트렌드를 재미있게 들여다볼 수 있었습니다.
김혜환_서울 마포구



맛있는 이야기
'과메기'를 읽고 있자니 먹는 것을 좋아했던 아내를 위해 생마늘, 상추, 초고추장까지 갖춘 과메기 세트를 사 들고 왔던 남편이 생각납니다.
전혜향_대구 서구



한국의 재발견
백성을 위해 12자신을 시계안에 그려 넣었다는 세심한 세종대왕의 마음에 또 한번 감사함을 느꼈습니다.
사정수_서울 양천구



도시를 걷다
남한산성에 대한 역사적 사실 등 자세한 서술이 좋았습니다. 집 가까이 있는 남한산성에 다시 한번 가 봐야겠습니다.
도지현_경기 용인시



스마트한 생활
새해 인사 카드를 스마트폰으로 만들어 친구들과 가족에게 인사를 전하니 그들의 반응이 정말 좋았습니다. 정말 재미있고 뜻깊은 경험이었습니.

독자엽서 당첨자

- 강재혁 인천 서구
- 곽순이 경기 부천시
- 곽춘자 경기 광명시
- 국지윤 광주 광산구
- 길병례 서울 강남구
- 김경량 대구 수성구
- 김광순 서울 강동구
- 김문희 광주 남구
- 김미라 경북 경산시
- 김미희 부산 금정구
- 김용애 경기 여주시
- 김은미 서울 마포구
- 김은주 강원 원주시
- 김정숙 서울 관악구
- 김정화 경기 용인시
- 김현숙 부산 영도구
- 노두성 서울 관악구
- 류영임 서울 은평구
- 박궁원 경기 군포시
- 박재현 경북 울진군
- 박정주 부산 북구
- 배주영 경기 화성시
- 성기웅 전북 전주시
- 송경희 경기 수원시
- 신현석 서울 마포구
- 오인지 전남 목포시
- 이나라 광주 북구
- 이미영 경기 광주시
- 이상면 경기 용인시
- 이유진 울산 북구
- 이은희 경기 수원시
- 이재분 경기 부천시
- 이희진 전북 전주시
- 임상현 광주 서구
- 임성국 제주도 제주시
- 장만덕 경기 수원시
- 장윤선 부산 사하구
- 전순연 경북 포항시
- 전옥경 서울 마포구
- 전진아 경기 오산시
- 정진규 경기 고양시
- 조득균 부산 사상구
- 조민하 경기 고양시
- 주선미 서울 관악구
- 차상우 충남 계룡시
- 채규정 전북 군산시
- 최득화 인천 서구
- 최진영 경기 이천시
- 허명순 경북 경산시
- 허여경 경기 군포시

※ 독자상품은 3월 중 배송됩니다.

독자퀴즈



러시아를 대표하는 피아니스트이자 작곡가인 라흐마니노프는 금지된 사랑에 빠졌지만, 결국 결혼을 허가 받아 결혼식을 올렸다. 라흐마니노프와 결혼한 배우자의 이름은 무엇인가?

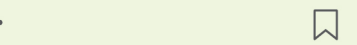
★ 27쪽을 참고해 독자 엽서 또는 QR코드를 스캔해 응모하세요. 마감은 3월 31일까지입니다.
- 전화번호를 적지 않으면 배송 문제로 당첨에서 제외될 수 있습니다.
- 엽서에 있는 개인정보 수집 및 이용 동의에 표기하지 않으면 당첨에서 제외될 수 있습니다.

지난 호 정답

과메기

1.2월호 정답자는 515명입니다.

← 브랜드 스토리



온전한 심이 필요할 때
정성스러운 마음을 담아
녹차잎을 천천히 두 번 구운 호지차
떨지도 쓰지도 않아서 부드러워

부드러운 녹차
동서 마음우린 호지차

진한 집중 한잔



Maxim. 모카골드

개인정보 수집 및
이용 동의서

〈사람과 사람, 함께하는 삶의향기〉는 동서식품에서 일반 고객들을 대상으로 발행하고 있는 사외보입니다. **정기 구독을 원하시는 고객님을 위해 발송을 위한 최소한의 개인정보를 관계법령에 의거하여 수집, 이용하고자 하오니 동의하여 주시기 바랍니다.** 아래 동의 내용에 대하여 거부하실 권리가 있습니다만, **동의하지 않으실 경우 불가피하게 사외보 발송이 불가함을 알려드립니다.** 내용을 확인하신 후, 원하시는 경로로 〈사람과 사람, 함께하는 삶의향기〉와 함께하시기를 바랍니다.

■ 구독 신청 안내

당사의 사외보 구독을 원하시는 분들께 무료로 배부합니다.
구독을 원하는 분께서는 ①홈페이지 본인 인증 또는 ②독자엽서를 통해 구독 신청을 해주시기 바랍니다.

1. 홈페이지 www.dongsuh.co.kr → 홍보센터 → 웹진 삶의 향기
→ 신규 구독 신청의 순으로 신청하시면 신청한 다음 호부터 받아 보실 수 있습니다.
2. 독자 엽서를 통해 구독 신청시 다음과 같이 개인정보 수집 동의가 필요합니다.

■ 개인정보 수집 및 이용에 관한 사항

1. 개인정보의 수집 및 이용 목적 : 사외보 제작·발송 및 경품 발송
2. 수집 항목 : 성명, 전화번호, 주소
3. 개인정보의 보유 및 이용기간 : 구독종지요청 시까지
4. 동의를 거부할 권리가 있으며, 동의를 거부할 경우 사외보 발송 및 당첨자 경품 발송이 불가합니다.

※ 개인정보보호법 제15조에 따라 위 각 호 사항을 고지받고 개인정보 처리에 동의합니다.

☐ 동의함 ☐ 동의하지 않음

■ 개인정보 처리 업무 위탁

※ 당사는 사외보 제작·발송 및 경품 발송을 위해 아래와 같이 개인정보 처리 업무를 위탁하고 있습니다.

1. 위탁을 받는 자(수탁자) : 케이아트만㈜, ㈜인스팟, 월드피에이디
2. 위탁 업무 내용 : 사외보 제작·발송 및 경품 발송
3. 동서식품(주)는 위탁계약 체결 시 개인정보 보호법 제26조에 따라 위탁업무 수행목적외 개인정보 처리금지, 기술적·관리적 보호조치, 재위탁 제한, 수탁자에 대한 관리·감독, 손해배상 등 책임에 관한 사항을 계약서 등 문서에 명시하고, 수탁자가 개인정보를 안전하게 처리하는지를 감독하고 있습니다.
4. 위탁업무의 내용이나 수탁자가 변경될 경우에는 지체없이 홈페이지 및 엽서를 통하여 공개하도록 하겠습니다.

☐ 동의함 ☐ 동의하지 않음

[문의사항] 사외보〈사람과 사람, 함께하는 삶의향기〉편집실

Tel : 02-511-7053 / E-mail : sarmhyang@naver.com (수탁자 케이아트만㈜에서 진행합니다.)

· 이 름 : _____ · 전화번호 : _____
· 주 소 : _____

☐ 신규 ☐ 변경 ☐ 중지 ☐ 기존

독 / 자 / 의 / 권

이번 호에서 가장 좋았던 칼럼과 그 이유를 알려주세요.

이번 호에서 아쉬운 점이 있다면 말씀해주세요.

온라인으로도
다양한 의견을
보내주세요.



퀴즈/정/답

· 정 답 :

· 연락처 :

정답자 상품 배송을 위해 연락처를
함께 적어 주시기 바랍니다.



우 편 엽 서

보내는 사람

이름

주소

우편요금
수취인 부담 부담

발송유료기간
2023. 05. 01 ~ 2025. 04. 30

서울시서울우체국
제 41389호

받는 사람

서울시 서초구 신반포로 47길 68, 4층 402호
사람과 사람, 함께하는 삶의 향기 담당자 앞

 0
 6
 5
 3
 0

사람과 사람, 함께하는

사람의
삶의 향기

2025 * No.51

March + April

창간원 인터넷 카페 동사석출 홈페이지

www.dongsasul.co.kr

사람과 사람, 함께하는 삶의 향기는
텍스트 향기의 시대로 이어집니다

© 최성환 제주일기

