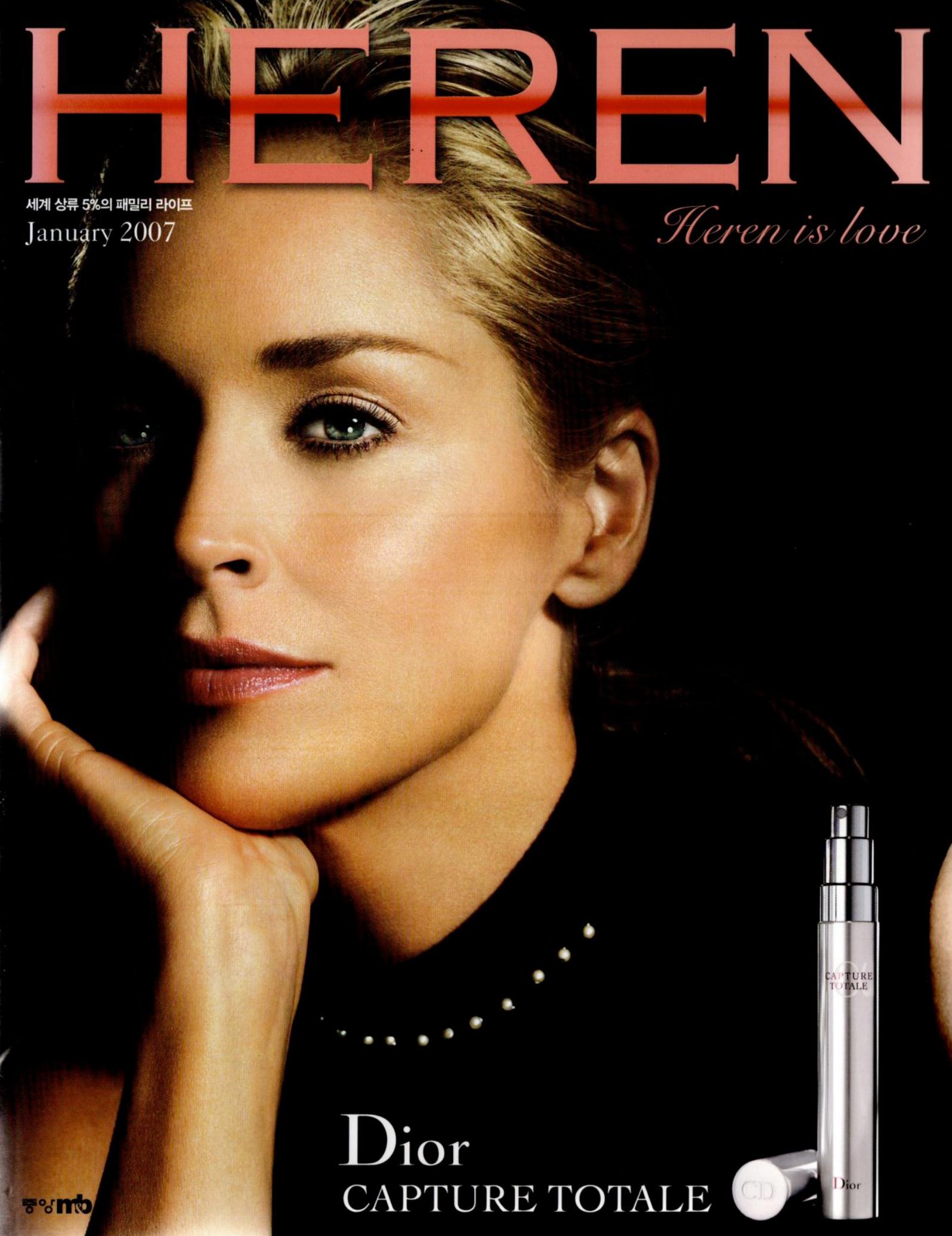


# HEREN

세계 상위 5%의 패밀리 라이프  
January 2007

*Heren is love*



Dior  
CAPTURE TOTALE



〈코리아 스타일〉 저자 마사 이와타테

# My work is my lifestyle

지난달 출간되면서 엄청난 반향을 불러일으켰던 책 〈KoreaStyle〉(peripus 펴냄). 한국의 아름다움을  
끄집어내 감각 있게 편집했던 이 책의 저자 마사 이와타테를 평창동 그녀의 집에서 만났다. 곳곳이  
〈코리아 스타일〉로 꾸며져 있던 마사의 집은 그녀의 라이프스타일을 고스란히 담고 있어 더욱 특별했다.

Photographed by Moon Duk kwon



멋진 한국 고기가 놓여 있고  
재스퍼 존스의 그림이 걸려 있는  
다이닝룸은 마사가 좋아하는 공간  
중 하나이다. 진땀이라고 하는데  
마사가 보기엔 아무래도 똥개  
같다는 '칸'은 8년째 같이 살고 있어  
이미 가족과 같은 존재이다.



2층에서 내려다본 거실 전경. 벽판을 잘라 만든 커다란 커피 테이블, 사이드 테이블로 사용중인 모던하고 심플한 인용 소반, 찻스&레이 인즈 부부가 디자인한 패턴 쿠션까지 거실은 모던함의 극치를 보여주는 동시에 우아한 느낌이다.

- 1 초와 촛대를 활용한 커피 테이블의 꾸밈도 눈여겨볼 만하다. 거실 테이블 위의 촛대는 마사가 뉴욕에 있을 당시 구입했던 것으로 20여 년간 사용해온 것.
- 2 1인용 소파 뒤쪽의 대나무로 짠 플로어 스탠드는 마사와 그녀의 디자인 파트너가 운영하는 Marei사가 디자인한 제품이다.



11월 말 출판기념회에서 만나고, 마사를 다시 만나기까지 적지 않은 시간이 걸렸다. 그녀는 <그릇 전시회>를 위해 곧 도쿄로 떠났고, 크리스마스를 보내기 위해 또 귀국했지만 도통 잠이 나지 않는 듯했다. 몇 통의 이메일을 더 주고받고, 그녀의 일본 친구와 친정 어머니가 일본으로 떠난 뒤에야 그녀를 만날 수 있었다. 며칠간 감기로 고생해 수척해진 그녀나 여전히 시크한 스타일의 마사가 문을 열어주며 영어로 말한다. “집까지 촬영해야 하나 고민했어요.” 인터뷰와 함께 집을 촬영하고 싶다는 에디터의 ‘느닷없는’ 제안이 마사를 곤란하게 했던 모양이다. “사람들은 자기 집을 보여주고, 집에 대해 말하는 것을 좋아하지만, 사진을 찍는다고 하면, 대부분 꺼리죠. 그래서 저는 <코리아 스타일>에 그 멋진 집들을 촬영해 실을 수 있도록 해준 집주인들에게 너무나도 감사해하고 있어요.” 그러고는 집 섭외의 어려움에 공감의 눈빛을 건넨다. 고마운 마사.

**한국의 미에 대한 일가견을 지닌 일본인** <코리아 스타일>을 비롯, 마사가 싱가포르 소재 미국 출판사 페리플러스와 펴낸 책만 해도 <Shunju>, <Japan Houses>, <eat, work, shop> 등 총 네 권. ‘출판기획자’라 해도 과언이 아니겠건만 그녀는 ‘레스토랑 컨설턴트’가 본업이라고 힘주어 말한다. 동시에 일본에서 파트너와 함께 디자인 회사 Marei(8년 전 Hizuki라는 조명 브랜드를 론칭했고, 그릇 및 가구 디자인을 한다)를 운영하는 그녀는 그 일들을 해나가는 틈틈이 책을 만들었다고 해서 에디터를 놀라게 했다. “14년 전 남편과 결혼하기 전부터 한국에 대해 좀 알고 있긴 했어요. 일본에 정착

한 수많은 문화가 한국을 통해 들어왔다는 것, 한국의 전통적인 건축물과 가구 그리고 도자기가 아름답다는 사실 정도긴 하지만요.” 그녀가 한국을 깊게 알게 된 데는 아무래도 남편인 인테리어 디자이너 김춘 씨의 영향이 컸다. 천장이 높은 공간을 좋아하고, 음식과 술에 대한 까다로운 미각을 지녔으며, 인터내셔널한 마인드를 공통적으로 지닌 이 부부는 틈만 나면 전국 방방곡곡, 박물관 등지로 여행을 다녔는데, 남편의 상세한 설명이 곁들인 답사 여행이자 전국의 토속 음식을 맛보는 미각여행은 그녀에게 한국 문화에 대한 안목을 길러주었다. “남편은 최고의 선생님이었어요. 여행을 통해 익힌 다양한 한국적인 경험은 직감적으로 ‘한국적인 것’에 대한 감을 갖게 해주었죠. 있는 그대로 완벽함과 형식을 추구하는 일본 문화와 주변 자연과의 화합과 유연함에 중점을 둔 한국 문화는 닮은 듯하지만 너무나도 달라요. <코리아 스타일>을 기획한 것도 전세계에 그 차이점을 보여주고 싶어서였어요.” 담양지역과 설악산도 좋지만, 그녀가 한국에서 가장 좋아하는 곳은 안동. 그녀가 꼽은 최고의 건축물인 ‘병산서원’이 있는 곳이다. “영국 엘리자베스 여왕에게 유감이에요. 몇 년 전 그녀가 하회마을에만 다녀가지 않았더라도 지금처럼 숙박업소와 습들이 우후죽순 생겨나 특유의 고즈넉함이 퇴색되지는 않았을 테니까요.” 안타까운 표정 뒤로 진심 어린 마음이 읽힌다.

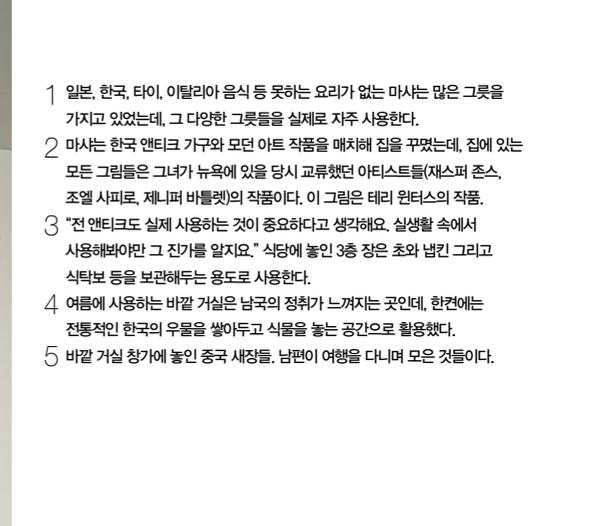
**일과 삶은 별개가 아니다** 뉴욕의 로프트를 연상시키는, 그녀의 복층 집은 거시적으로는 직선 비례가 아름답고, 미시적으로는 심플한 라인의 오래된 한국 소가구와 그림이 매치된 사랑스러우면서도 탁 트인 공간이다. 큰 틀의



1 2



3 4



- 1 일본, 한국, 타이, 이탈리아 음식 등 못하는 요리가 없는 마사는 많은 그릇을 가지고 있었는데, 그 다양한 그릇들을 실제로 자주 사용한다.
- 2 마사는 한국 엔틱 가구와 모던 아트 작품을 매치해 집을 꾸렸는데, 집에 있는 모든 그림들은 그녀가 뉴욕에 있을 당시 교류했던 아티스트들(재스퍼 존스, 조엘 사피로, 제니퍼 바틀렛)의 작품이다. 이 그림은 테리 윈터스의 작품.
- 3 "전 엔틱도 실제 사용하는 것이 중요하다고 생각해요. 실생활 속에서 사용해봐야만 그 진가를 알지요." 식당에 놓인 3층 정은 초와 냅킨 그리고 식탁보 등을 보관해주는 용도로 사용한다.
- 4 여름에 사용하는 바깥 거실은 남국의 정취가 느껴지는 곳인데, 한편에는 전통적인 한국의 우물을 쌓아두고 식물을 놓는 공간으로 활용했다.
- 5 바깥 거실 창가에 놓인 중국 새장들. 남편이 여행을 다니며 모은 것들이다.

저는 주로 여행을 통해 영감을 얻곤 해요. 사람들은 저마다 영감과 아이디어를 담은 서랍을 지니고 있는데 여행은 그 서랍을 채우는 가장 좋은 방법인 것 같아요.

인테리어는 남편 김춘 씨의 작업 스타일이고, 디테일한 데커레이션은 마사의 감각. 거실 앞 정원과 이끼정원은 지금은 차가운 대기 속에서 겨울잠을 자고 있지만, 여름에는 마사가 종일 머물 정도로 애착을 갖는 곳이다. 집 안을 늘 '광'나게 유지하느라 한군데 앉아 쉬는 일이 드문 마사가 여름철 정원 만큼이나 오래 머무는 공간은 바로 주방과 식당. 심플한 화이트 주방 가구에 화이트 웨지우드 그릇 폴세트와 많은 수제 유리그릇 그리고 다양한 리델(Riedel) 와인 글라스를 기본으로, 아름다운 일본 자기가 가득해 눈이 휘둥그레졌다. "요리를 워낙 좋아하고, 또 그릇 디자인을 하고, 테이블과 테이블웨어 조연까지 하는 레스토랑 컨설턴트이다 보니, 그릇을 다양하게 사용해볼 기회가 많아요. 멋진 그릇이 있어도 사람들은 특별한 일이 있을 때나 가끔씩 사용하는 데 반해 저는 그 많은 그릇들을 늘상 사용하면서 제 삶의 일부로 만들죠. 일이 바로 라이프스타일이 되는 것이지요." '일과 생활은 별개'인 각박한 인간 소외의 세상 속에서 그녀의 말은 묘한 울림을 주었고 에디터는 그녀가 문득 부러워졌다. 마사의 자신은 '행운아'이며 자신의 라이프스타일은 재스퍼 존스를 비롯한 여러 위대한 미국 아티스트들에게 영향을 받은 것이라고 고백한다. "미국 현대미술이 막 대중화가 되던 80년대 초반에 뉴욕에서 4년간 지낸 적이 있어요. 이때 많은 아티스트들과 친

하게 지냈는데 특히 '재스퍼 존스'는 제게 있어 롤 모델이자 아버지 같은 존재였죠. 집을 멋지게 꾸밀 줄도 알았던 그는 요리와 가드닝을 즐기는, 그림 뿐 아니라 모든 생활이 '아트' 자체인 사람이었어요. 일과 생활이 분리되지 않은, 모든 면이 예술적 감흥으로 가득했던 그의 일상은 제가 가꾸어 나가야 할 삶의 방향을 제시해주었죠." 연결되어 있지만 각기 다른 세 가지 직업, 도쿄와 서울을 오가는 생활, 그럼에도 '아름다운 음식, 멋진 공간'의 일상을 위해 집에서는 늘 청소(각각 다른 손질을 필요로 하는 가구들을 직접 광택제를 만들어 광을 낸다)와 요리를 마다않는 그녀의 삶은 언뜻 보기엔 고단함의 극치이다. 하지만 그녀는 이 모든 것이 힘들거나 어렵지 않고, 그냥 하는 것이라고 말한다. 좋아하는 일이고, 그 자체가 즐겁기 때문에.

**첫 레스토랑의 히트로 걷게 된 레스토랑 컨설턴트의 길** 이런 라이프스타일을 지닌 사람이다 보니 그녀가 살아온 시간들이 궁금해지는 것은 당연지사. 마사에 따르면, 그녀의 커리어에서 '출판'은 아주 나중의 일이었고, 첫 출발은, '레스토랑 컨설턴트'였다고. 교토통신 지국장이던 아버지와 독일계 혼혈 어머니 사이에서 태어난 마사는 대학생 때 미국으로 유학을 떠났는데, 1년도 안 되어 아버지의 갑작스러운 부음을 듣고 귀국한다. 큰딸로서 어머니를 돌봐야 했던 그녀에게 손을 내민 사람은 다음 이인 사촌 오빠. 그녀에게



5

# Marcia's Food & Travel

**HEREN** 당신이 생각하는 '럭셔리한 삶'은?

**Marcia** 좋은 음식과 멋진 분위기. 아, 그리고 마사는 것도 중요하 다. 남편과 나는 다양한 음식과 술을 즐기는데, 한국, 중국, 타이, 이탤리언 음식은 그것에 맞는 각각의 술이 있어 음식 맛을 더욱 풍부 하게 한다. 나는 25년 전부터 이미 매실주, 모과주를 직접 담갔는 데 우리 집에는 14년 된 매실주가 있다.

**HEREN** 최근 가장 즐기는 와인은 무엇인가?

**Marcia** 칠레산 와인인 1895년 7베르네 소비뇽(산 페드로). 가격 은 저렴하지만 품질은 상당히 좋다.

**HEREN** 한국에서 인상 깊은 레스토랑이 있었다면?

**Marcia** 한국에서는 외식을 거의 하지 않고 집에서 대부분 만들 어 먹는다. 스시는 신라호텔이 좋지만, 일식 요리가 먹고 싶다면 생 선을 사러 노랑진에 간다. 아, 가끔 가는 레스토랑이 있긴 하다. 국 제갤러리 2층에 위치한, 'the Restaurant'. 사실은 레스토랑보다 는 시골의 이름 없는 음식점이나 구기동 두부집, 부암동 만두집 등 토속적인 음식점을 좋아한다. 이런 곳들은 저렴하면서도 맛있다.

**HEREN** 여행을 많이 다니는데 기억에 남는 여행이라면?

**Marcia** 시하라 시막에서의 일출, 히말라야에서 본 보름달. 트레 킹 기간이던 12일 동안 샤워도 못했지만 정말 인상적이었다. 그리 고 -40C의 기온 속 와이오밍 옐로 스톤 파크에서 스노모빌을 탔 던 것. 모든 것이 하얗던 세상. 아생 원숭이가 쳐다보던, 아오모리 에서의 온천욕과, 브르고뉴로 떠났던 와인투어 등도 좋았다.

**HEREN** 가장 드라마틱한 여행을 꼽으라면?

**Marcia** 사실, 많이 알수록 여행의 감흥이 떨어지는 것도 사실이 다. 한번은 '코낙 마을'로 여행을 간 적이 있었다. 그런데 그곳이 아 니라도 구할 수 있는, 샤토 오브 레미 마르랭, 헤네시 등 브랜드 코 낙밖에 없는 것 아닌가. 실망하다가 미술관 가이드책을 보고, 자동 차로 3시간 거리의 호텔을 찾아갔다. 그곳 사람이 '왜 여기까지 왔 냐고 묻길래, 로컬 코낙을 맛보러 왔는데 코낙 마을에선 원하던 것 을 찾을 수 없었다고 했다. 그러자 그는 나를 허름한 창고로 데려갔 다. 문을 여니 그리고 찾던 로컬 '퓨어' 코낙이 수천 병 정도 진열되 어 있는 것 아닌가. 원조 '코낙'은 맛보는 순간 바로 증발하고, 입 안 에는 향기만 남는, 믿기 어려운 풍미를 지니고 있었다. 진짜 코낙은 10년 된 술도 거의 백포도주와 같은 색상이다. 30년쯤 된 코낙은 아주 짙은 갈색인데 그 맛을 보면 딱 걸 못 마신다.

**HEREN** 가보고 싶었지만 아직까지 못 가본 여행지도 있는지?

**Marcia** 당연하다. 얼마나 많은지... 아마존에도 못 가봤고, 아프 리카에서는 사파리도 하고 싶고, 북극, 남극도 다 가보고 싶다.

**HEREN** 도쿄에서 꼭 가봐야 할 레스토랑이 있다면?

**Marcia** 스시는 스시 큐베(Sushi Kyubei, 81-3-3571-6523, 8-7-6 Ginza, Chuo-ku), 샤부샤부는 샤부샤부 자쿠로(Shabu Shabu Zakuro 81-3-3582-2661, B1F Nihon Jidosha Kaikan 1-9-15 Akasaka, Minato-ku)가 괜찮다. 소바는 두 군대를 추 천할 만인데 사라시나 호리(Sarashina Horii, 81-3-3403-3401 3-11-4 Motoazabu, Minato-ku)와 수나바(Sunaba, 81-3-3583-7670, 6-3-5 Akasaka, Minato-ku)가 그곳이다.

주요쿠한텐(Chugoku Hanten 81-3-3478-3828, 1F Oriental Bldg, 1-1-5 Nishiazabu, Minato-ku)은 중국 요리 전문인 데 '샹크스핀'과 소흥주에 절인 '드렁큰 크랩', 튀긴 '도요(leaf and vine of snowpeas)'를 추천할 만하다. 이탤리언 레스토랑 으로는 안티카 오스테리아 델 폰테(Antica Osteria del Ponte 81-3-5220-4686 Maru Bldg, 36F, 2-4-1 Marunouchi, Chiyoda-ku)가 좋다.



2층 드레스룸과 복도 사이를 창호 문이 구분 짓고 있다. 지극히 모던하고 지극히 한국적인 느낌



- 1 “일하는 아줌마를 써보기도 했어요. 재료에 따라 가구 닦는 방법이 다 다르지만 그들은 갈레 하나로 모든 가구를 닦더라고요? 또 제 그릇을 깎까 걱정되기도 해서, 차리리 그냥 제가 다 해요. 실 새 없이 늘 일을 하는 저를 남편도 가끔 이상하다고 해요(웃음).”
- 2 마사와 김은수(국제 화랑 전시 감독) 씨가 장장 2년 여에 걸쳐 만든 <Koreastyle>은 한국의 모던하면서도 전통적인 아름다움을 지닌 건축물과 주거공간 20여 곳을 취재한 책이다.

1

2

‘프렌치 비스트로’ 오픈을 제안한 것. “요리도 못하고, 디자인 경험도 없던 제게 1억5천만원의 비용, 60평의 공간, 6개월의 기간이 주어졌어요. 비용이 적어서 인테리어 디자이너 대신 저희가 직접 칠을 하고, 가구들은 여기 저기서 고르고, 주방 설비들은 설비회사 아들과 친해서 재고품으로 해결했 지요. 친화력이 당시 제 유일한 기술이었거든요(웃음).” 접시와 커피틀리 등 테이블웨어는 오픈식 날 지인들에게 집에서 사용 안 하는 테이블웨어를 가져다 달라고 부탁해 마련했다. Jal 로고가 찍힌 컵과 이미 사용한 크리스 토플 은제품 등 짝이 맞지 않는 수많은 접시와 커피틀리는 테이블 위 커다 란 바구니 안에 넣어두고, 고객들이 스스로 원하는 접시와 포크를 꺼내 자 신의 테이블을 세팅하게끔 하는 이 아이디어는 공전의 히트를 쳤고 그녀의 첫 무대였던 ‘실버스푼’은 ‘전설’이 된다. 1975년도, 그녀의 나이 겨우 스 무 살 때 일. “당시 제 고객으로 이세이 미야케를 비롯해 많은 패션 디자이너 들이 있었는데 마침 그들이 패션 붐을 타고 막 성장하던 시기였어요. 그 들은 거의 매일 와서 새벽까지 놀다 가곤 했지요.” 연예인 수준의 유명세에 지쳐 2년 반 뒤, 모든 것을 팔고 뉴욕으로 건너갔지만 ‘실버스푼’이 마사의 인생을 180도로 돌려놓는 획기적인 계기였던 것은 부인할 수 없겠다. 마사 는 제스퍼 존스 등 아티스트들과 교류한 뒤 다시 일본으로 귀국, 11년 동안 패션 기업체의 아트 디렉터로 일을 하게 된다. 물론 틈틈이 레스토랑 컨설 팅을 하면서. “한번은 한국을 컨셉트로 한 Shunju 레스토랑 일을 하게 되 었어요. 당시 한국 요리라면 기무치와, 냉면, 불고기밖에 알려져 있지 않던

때라 저는 한국 도자기와 고가구 그리고 요리에 정통한 한국 사람의 도움이 절실했죠.” 눈치 빠른 사람은 이미 예상했겠지만, 그때 그녀가 소개받은 한 국인이 바로 지금의 남편, 김춘 씨다. **한국인과 정을 나누는 그녀만의 방식** 마사는 매년 크리스마스 때마다 하루 종일 쿠키를 구워 친구들과 동네 약국 아저씨, 늘 무거운 짐을 들어주는 남 대문 시장의 주차장 가이 등 그동안 신세를 진 사람들에게 고마움의 표시로 전달해왔다. “전 한국에서 힘든 일 당한 적도 없고 늘 좋은 사람들과 만난 것 같아요. 늘 도와주고자 하는 사람들만. 고마운 일이지.” <코리아스타일> 때문에 선임견을 가질 수도 있으나 그녀는 한국말고도 좋아하는 곳이 참 많 은 사람이다. 발리, 일본, 모로코도 좋아하며, 아직 못 가본 곳에 대한 열망 또한 대단하다. 여행은 창조적인 삶을 사는 그녀에게 있어서 결코 빼놓을 수 없는 ‘영감’의 원천이기 때문. <코리아스타일> 후속으로 ‘한국 음식 관련 책’을 준비하는 것도 이런 여행의 결과물이다. “한국의 고유한 ‘맛’은 의외 로 시골의 허름한 곳에서 맛닥뜨리곤 했어요. 그런데 이쉽게도 ‘손맛’으로 만 전달되기 때문에 정확한 레서피가 없어, 맥이 끊길까 봐 아쉽더군요. 저는 이런 한국 음식을 외국에 소개하는 동시에 정확한 레서피를 채집, 그 맛이 지속되길 바라요. 그것이 한국 친구들의 고마움에 대한 작은 답례이 기도 하고요.” 아직 기획 단계일 뿐인 그녀의 ‘한국 맛집 기행’이 벌써부터 기대되는 것은 그녀의 미각에 대한 믿음과 더불어 그 책 속엔 한국과 한국 인에 대한 따스한 감정이 녹아있을 것이기에. **✉**

editor 김세진