

혁신 도시, 케이프타운

남아프리카 공화국 케이프타운에 혁신적인 모습의 미술관이 등장했다. 문화, 예술, 미식 분야에서 대담한 행보를 이어 온 케이프타운에 지금 세계인의 시선이 쏠리는 이유다.

New to Town

The launch of a groundbreaking new African art museum provides a resounding affirmation of the creative, artistic and culinary strides Cape Town has made in recent years.





케이프타운을 대표하는 자연 명승 테이블마운틴 정상에 서면 테이블만과 로벤섬, 라이언스헤드 등 도시가 품은 빼어난 풍경이 펼쳐진다. 사방 어디로 시선을 돌려도 탄성이 터져 나오지만, 이 지역을 아는 사람 눈에만 보이는 또 하나의 명소가 있다. 바로 측지선 돔 형태의 독특한 창문이 반짝이는 '자이츠 아프리카 현대 미술관'이다. 지난해 9월 개관한 이 미술관이 도시의 스카이라인에 미친 영향은 미미할지 몰라도, 불과 5개월 만에 케이프타운 문화계에 미친 반향은 그야말로 엄청나다. 어쩌면 아프리카 대륙 전역과 그 너머까지도.

자이츠 아프리카 현대 미술관의 넘치는 매력은 입구에 들어서서 순간부터 느낄 수 있다. 쓰임이 다한 뒤 방치되었던 곡물 저장고의 42개 콘크리트관을 활용한 구조와 성당 건축을 연상시키는 건물 중앙 천장의 매혹적인 아트리움은 이제 아프리카 미술을 진지하게 감상할 때라고 천명하는 듯하다. 동굴 같은 전시장 천장에는 남아공 출신의 미술가 니컬러스 홀로보의 작품 '번개새들은 모두 나를 노린다'가 걸려 있다. 색색의 리본과 동물의 두개골, 분홍색 극장 조명과 타이어 튜브를 재료로 만든, 용을 닮은 이 기묘한 느낌의 새는 아프리카 코사족의 신화에

From the summit of Table Mountain, Cape Town's iconic natural landmark, you have to really know what you're looking for to make out the shimmering geodesic structure that tops the Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA). The museum's impact on the city's skyline may be minor, but in just five short months it has made cultural reverberations that extend across — and even beyond — the continent.

You can feel the museum's power as soon as you walk through the door. The structure was built from the remains of 42 concrete tubes that once formed a grain silo, and its bewitching, cathedraillike atrium implores visitors to take African art seriously. Suspended from the ceiling is South African artist Nicholas Hlobo's *limpundulu Zonke Ziyandilandela* (All the Lightning Birds Are After Me). The malevolent dragon-bird — made from an animal skull, the inner tubes of car tires, ribbons and pink theater lights — feminizes an overwhelmingly masculine symbol of sexual

등장하는 동물로 압도적인 힘과 생식력을 자랑한다. 홀로보는 남성성을 상징하는 이 동물을 여성화해 아프리카에서 성 소수자가 겪는 어려움을 표현했다.

"우리 미술관의 개관으로 일반 대중이 아프리카 예술을 접할 틈새가 열리면서 수십 년 동안 이어진 예술계의 활동이 빛을 본 셈입니다." 자이츠 아프리카 현대 미술관의 상임 이사 마크 쿠체의 말이다. 실제로 개관 한 달 만에 7만여 명이 미술관을 찾았다. "지금은 워낙 화제의 중심에 있어서 아프리카 예술을 주목하는 세계적인 유행에 편승했다고 볼 수도 있지만, 세상의 관심이 다른 곳으로 옮겨 가더라도 강인하게 이어질 우리의 유산을 구축하기 위해 노력하고 있습니다."

미술관 측은 아프리카 미술을 세계에 알리고, 동시에 세계의 미술을 아프리카에 전하는 이중의 사명을 맡고 있다고 말한다. 쿠체를 비롯한 직원들은 개관 전시에서 우선 전자에 집중했다. 아프리카 중진과 신진 작가, 그리고 다른 나라에서 활동 중인 아프리카 출신 작가의 작품을 균형 있게 배치했다. 구슬픈 분위기의 영상 설치물을 선보인 월리엄 켄트리지, 남아공의 일상을 포착해 온 로저 뱅런이 대표적 작가다.

관람객들은 특유의 리듬이 느껴지는 모하우 모디사캥의 흑백 사진, 울가미에 묶은 붉은 벽돌을 전시실 가득히 늘어뜨린 켄델 기어스의 설치물 '행잉 피스'를 지나 스와지족 출신의

and physical power from Xhosa folklore to comment on the hardships facing the queer community in Africa.

"The museum has consolidated the work that the African artistic community has been engaged in for decades by opening up a niche world to the general public," says executive director Mark Coetzee. In its first month alone, the Zeitz MOCAA welcomed 70,000 visitors. "At the moment we're riding the wave of a global focus on African art, but we're committed to building a legacy that lives on when the attention has moved elsewhere."

The museum has the dual mandate of showcasing African art to the world and bringing global art to Africa. It has chosen to focus on the first objective with its opening exhibition, which combines works from seminal figures in African art — there's a funereal animated film installation by William Kentridge and a haunting peek inside the world of a Roger Ballen photograph — with offerings from other artists from Africa and her diaspora who aren't yet household names. Kendell Geers' *Hanging Piece* — a room filled with bricks suspended from red hangman's nooses — makes a strong impression, but it's the young

케이프타운 해안 지구에 새롭게 등장한 '자이츠 아프리카 현대 미술관'은 옛 곡물 저장고를 재활용해 만들었다(왼쪽 페이지). 미술관에 전시된 니컬러스 홀로보의 '번개새들은 모두 나를 노린다'(아래)와 켄델 기어스의 '행잉 피스'(오른쪽).

The Zeitz MOCAA occupies a former grain silo on Cape Town's waterfront (opposite). Among the pieces in its collection are Nicholas Hlobo's *limpundulu Zonke Ziyandilandela* (All the Lightning Birds Are After Me) (below) and Kendell Geers' *Hanging Piece* (right).



젊은 작가 난디파 음은탐보의 전시 <물질적 가치>를 마주한다. 소가죽이라는 뜻밖의 소재를 이용해 여성의 인체를 표현한 음은탐보의 연작은 충격적일 만큼 강렬하다.

“이 놀라운 결과물들은 하루아침에, 몇 사람에 의해 이루어진 것이 결코 아닙니다.” 쿠체는 케이프타운이 예술 창작의 본거지라는 위상을 얻기까지 뛰어남 예술 학교와 주요 공립 미술관, 그리고 뜻있는 상업 갤러리의 의지와 노력이 있었다고 말한다. “아프리카 현대 미술이 고작 5년쯤 전부터 시작되었다고 생각하기 쉬운데, ‘굿맨 갤러리’의 경우 이미 50년 전부터 주목할 만한 활동을 펼쳐 왔습니다.”

지난 몇 년 사이에 케이프타운은 요하네스버그를

제치고 남아공 예술품 거래의 중심지로

자리 잡았다. 자이츠

아프리카 현대 미술관

개관 전시에 참여한

예술가 중 상당수는

사내에 있는

수준급

Swazi-born artist Nandipha Mntambo's *Material Value* — an exploration of the female form via the unlikely medium of cowhides — that will leave visitors dumbstruck.

“What you see here doesn't exist in a bubble,” says Coetzee, explaining that Cape Town's status as a hotbed of artistic creation is underpinned by great art schools, important state-owned museums and a thriving gallery scene. “We tend to suffer from amnesia. Sometimes we convince ourselves that contemporary art started in the last five years, but the Goodman Gallery has been doing amazing work for five decades.”

In the past few years, Cape Town has replaced Johannesburg as the epicenter of the South African art trade, and many of the artists whose work features in the Zeitz MOCAA are represented in one or more of the city's excellent commercial galleries. Coetzee may have only mentioned the Goodman Gallery, but Stevenson, WHATIFTHEWORLD and MOMO are also well worth a visit.



갤러리의 대표 작가들이다. 굿맨 갤러리 외에 ‘스티븐슨’ ‘왓이프터월드’ ‘모모’ 같은 갤러리도 방문할 만하다.

케이프타운의 창의적 행보는 미술 분야에만 그치지 않는다. 자이츠 아프리카 현대 미술관에서 가까운 ‘케이프타운 다이아몬드 박물관’에 가면 남아공 다이아몬드 산업의 역사와 야이르 시만스키의 작품을 살펴볼 수 있다. 시만스키는 독자적인 다이아몬드 세공 기술을 여럿 개발했는데, 그중 ‘브릴리언트 10’은 빛 손실이 없는 세공법이라고 그는 소개한다.

인근 해안 지구에 위치한 ‘워터세드’는 독특한 수공예품과 현지 독립 브랜드가 한데 모인 디자인 쇼펍물이다. 입주한 브랜드가 365개가 넘고 저마다 개성이 강해 관광객에게 인기가 높다. 그중에서도 눈길을 끄는 제품을 꼽자면 ‘그랜드 메이슨’의 세련된 친환경 수제 신발과 스완 부부가 운영하는 ‘베텔’의 수제 나무 손목시계다. 시내로 이동하면 ‘머천츠 온 롱’에서 아프리카의 색채가 듬뿍 담긴 고급 브랜드 제품을 만날 수 있다. 수석 조향사 테미 프레이저가 이끄는 ‘프레이저 퍼퓸’이 대표적이고, 해외에서도 각광받는 고급 니트 브랜드 ‘마코사 바이 라두마’도 찾을 수 있다.

© Shimansky (opposite)

남아공 다이아몬드 산업의 역사를 볼 수 있는 ‘케이프타운 다이아몬드 박물관’ (왼쪽 페이지). ‘워터세드’에는 365개가 넘는 현지 브랜드가 입점해 있다(위).

The Cape Town Diamond Museum spotlights one of South Africa's most famous industries (opposite). The Watershed design market houses more than 365 local brands (above).

CAPE CREATIONS Of course, the creative upsurge in the city doesn't end with fine art. Near the Zeitz MOCAA, the Cape Town Diamond Museum allows visitors a look at the work of jeweler Yair Shimansky, who has patented several diamond cuts, including the Brilliant 10, which he says is the only cut in the world permitting zero percent light loss.

In the same waterfront precinct is the Watershed, a design market with more than 365 local brands — Grandt Mason's handmade vegan shoes and the bespoke wooden watches crafted by Stuart and Makeeda Swan of Bettél being two of the most exciting. Meanwhile, Merchants on Long is the glitzy home of several established high-

창의적 행보 요식업계 역시 근래에 폭발적인 성장세를 보이고 있다. 루크 테일로버츠는 3년 연속 '남아공 최고의 레스토랑'으로 선정된 '더 테스트 키친'의 총주방장이다. 영국에서 태어나 스위스와 잉글랜드에서 경력을 쌓은 테일로버츠는 2006년 케이프타운에 있는 '라 콜롬브'의 주방장이 되었다. "라 콜롬브를 세계 50대 레스토랑 중 12위에 올려놓자 이제 모험을 해도 될 때라고 아내가 말하더군요. 저만의 아이디어를 마음껏 발휘해 보라고요." 테일로버츠의 말이다.

'더 테스트 키친'의 혁신적인 스타일은 성공을 거뒀고, 그 후 테일로버츠는 몇 개의 프로젝트를 더 추진했다. 새롭게 변모한 '더 테스트 키친'은 저녁에만 영업하는데, 서늘한 '다크 룸'에서 시작해 경쾌한 '라이트 룸'으로 자연스럽게 이어지는 21코스의 정찬을 즐길 수 있다. 케이프타운 요식업계를 둘러싼 변화의 바람은 이제 음식을 넘어섰다. "제가 이곳에 온 후 케이프타운은 세계적인 커피의 명소로 부상했습니다. 런던을 능가할 정도죠." 테일로버츠는 '오리진 커피 로스팅' '에스프레소 랩 마이크로 로스터스', 그리고 '로제타 로스터리' 같은 커피 전문점을 예로 들었다. 장인들의 기세가 꺾일 줄 모르는 제빵업계에서는 제이슨 윌리의 '제이슨 베이커리'가 대표적이고, 치즈에 관심이 많은 사람이라면 가게가 위치한 길 이름마저 철표하게도 브리 스트리트인 '컬처 클럽 치즈'를 찾아가 봐야 한다.

end brands, including Frazer Parfum — the brainchild of master perfumer Tammy Frazer — and MaXhosa by Laduma, an internationally acclaimed premium knitwear range that celebrates traditional Xhosa beadwork aesthetics using South African mohair and wool.

The city's food scene has also exploded in recent years, says British-born Luke Dale-Roberts, executive chef of The Test Kitchen — voted the best restaurant in South Africa for three years running. It's now a dinner-only experiential dining venue serving a whopping 21-course menu that begins in the chilly confines of the Dark Room before segueing into the joyful embrace of the Light Room.

Dale-Roberts is by no means a lone ranger, however. "Since I got here, Cape Town has become one of the best places in the world to drink coffee. Far better than London," he says, mentioning boutique roasteries like Origin Coffee Roasting, Espresso Lab Microroasters and Rosetta Roastery. There's also Jason Lilley's Jason Bakery, part of an artisanal bread-making wave, and if it's locally made cheese you're after, head on over to Culture Club Cheese on aptly named Bree Street.



케이프타운 수제 맥주업계의 대표 주자 '데빌스 피크 브루잉 컴퍼니'(왼쪽). '더 테스트 키친'은 3년 연속 '남아공 최고의 레스토랑'에 이름을 올렸다(아래). 자이츠 미술관 상층에 위치한 부티크 호텔 '더 사일로'(오른쪽 페이지).

Devil's Peak Brewing Company is at the forefront of Cape Town's craft beer scene (left). The Test Kitchen was voted South Africa's best restaurant for three years running (below). The Silo Hotel is a luxurious boutique retreat atop the Zeitz MOCAA (opposite).



케이프타운, 그중에서도 테이블마운틴 남쪽에 자리한 콘스탄티아밸리가 고급 와인 양조장으로 명성을 얻은 지는 오래지만, '데빌스 피크 브루잉 컴퍼니'를 보면 이곳의 수제 맥주 또한 수준급임을 짐작할 수 있다. 멀리 않은 곳에 있는 '호프 온 홉킨스'라는 진 증류소는 웨스턴케이프주에서 자생하는 식물 '페인보스'를 재료로 독특한 진을 생산하는데, 그 매력적인 맛의 인기는 당분간 흔들리지 않을 것으로 보인다.

변화의 물결이 거센 케이프타운의 매력적인 요소가 한데 어우러진 곳은 다름 아닌 자이츠 아프리카 현대 미술관 상층에 있는 부티크 호텔 '더 사일로'다. 아래층 미술관에서 만난 예술가들의 작품이 곳곳에 걸려 있고, 낡은 곡물 저장고의 철골이나 콘크리트 구조물과 절묘한 대조를 이루는 고급스럽고 현대적인 시설은 케이프타운에서 가장 인상적인 숙소라는 명성을 입증한다. 우아한 호텔 식당에 앉아 라이언스헤드와 테이블마운틴 같은 명소를 바라보며 맛있는 생선 요리에 현지에서 생산한 달콤한 '슈닝 블랑'을 곁들이노라면 현대 아프리카 도시에 대한 편견을 재고하지 않을 수 없을 것이다. ● 글 박 달 사연 에릭 배이런

Cape Town — and in particular the Constantia Valley — has always been home to fine wineries, but places like Devil's Peak Brewing Company are ensuring that the city's craft beer scene is also taken seriously. Around the corner, Hope on Hopkins gin distillery is proof that the Western Cape's fynbos-infused take on the spirit is here to stay.

All of these wonderful creative elements come together in The Silo Hotel, the luxurious boutique retreat atop the Zeitz MOCAA. Decorated with works by many of the artists who appear in the museum itself and expertly contrasting sumptuous contemporary furnishings with the iron and concrete skeleton of the old silo's grain elevator, it's a memorable place to stay. Sitting in the elegant confines of its restaurant, while gazing at the familiar landmarks of Lion's Head and Table Mountain and enjoying an excellent meal of delicate ocean fish and locally made fruity chenin blanc, you'll be forced to rethink what a contemporary African city can be. ● By Nick Dall Photographs by Eric Nathan

Bohemian Rhapsody 먹고 걷고 구경하는 즐거움 보헤미안 마을, 칼크베이

케이프타운 남서부 해안 마을 칼크베이는 바다와 함께해 온 유구한 역사를 자랑한다. 맛있는 현지 음식을 먹고 산책을 즐기 좋은 보헤미안의 고장이다.

The fishing village of Kalk Bay is a quaint hangout for bohemian living and a great place to eat, shop and stroll.



칼크베이에서의 여정은 알록달록한 배들이 물 위에서 등실대고, 갈매기와 물개가 생선 부스럭거릴 놓고 경쟁을 벌이는 정겨운 항구에서 시작해야 한다. 날씨가 좋으면 항구는 이른 오후부터 활기가 넘치는데, 작은 어시장을 따라 정박한 배에서 반짝이는 생선 껍질을 넘겨 주면 얼얼 가득 찬한 미소를 머금은 여인들이 그날 잡은 생선의 비늘을 벗기고 뼈를 발라 판매한다. 항구 근처에 분위기가 편안한 유명 식당 두 곳이 있다. '칼키스'는 현지인이 자주 찾는 전형적인 '피시 앤드 칩스' 식당으로, 바삭한 통상치튀김을 아와 의자에 앉아 먹을 수 있다. 반면 '허버 하우스'는 근사한 저택 안에서 시시각각 바뀌는 폴스만을 굽어보며 고급스러운 해산물 요리를 맛볼 수 있는

식당이다. 항구를 떠나 메인 로드를 따라가면 칼크베이의 상업 지구가 나온다. '카사 보호'에는 모로코산 수공예 램프부터 화려한 무늬가 들어간 인도산 면직물, 다양한 주방용품까지 독특한 물건이 가득하다. 고색창연한 서점 '과가 레이 북스 앤드 아트'는 케이프타운의 유서 깊은 명소다. 아침, 점심, 저녁 모두 판매하는 '올림피아 카페'에서는 맛이 기막힌 플랫 화이트와 직접 구운 빵을 맛볼 수 있으며, 지중해 요리를 내놓는다. 훗날 요리가 특히 맛있다. 메인 로드에서 한 블록만 가면 나오는 어린이 공원 옆, '발스 베이글 카페'는 뉴욕식 베이글과 직접 굽은 커피가 맛있다. 바로 옆 '포터섬'에서는 현지 도예가들의 솜씨를 구경할 수 있는데, 동물 디자인 컬렉션이 인기다.

The suburb of Kalk Bay, some 30km south of the city center, has a long and proud history as a fishing village, and every visit should start at its atmospheric harbor, where brightly colored boats bob on the water and seagulls and seals vie for fish scraps. The harbor comes alive in the early afternoon when the boats pull alongside the tiny market and toss crateloads of glistening fish to smiling women who scale, fillet and sell the day's catch. The harbor is also home to two very different restaurants. Locals flock to Kalky's, an old-fashioned fish-and-chips joint, to eat crispy fried snoek on the wooden benches outside,



while Harbour House offers a more genteel seafood dining experience in a handsome manor overlooking the ever-changing waters of False Bay. Away from the harbor, Main Road is home to the majority of Kalk Bay's businesses. Casa Boho stocks a quirky selection of handmade filigree lamps from Morocco, ornate Indian prints and local kitchenware, while Quagga Rare Books and Art is a venerable Cape Town institution. Olympia Café makes a mean flat white, bakes its own bread and serves up flavorful Mediterranean favorites. Only a block from Main Road, Bob's Bagel Café specializes in fresh-from-the-oven New York-style bagels and hand-roasted coffee. Connected to the café is the Pottershop, which showcases the talents of local ceramists, including playful mermaids and beachgoers by Maureen Visagé and a selection of exuberant animal designs from the famous Ardmore Ceramic Art collective.

Wine and Dine 포도가 익어 가는 콘스탄티아밸리 와인과 미식의 조화

유서 깊은 콘스탄티아밸리에는 남아프리카 공화국을 대표하는 와인 양조장이 여럿 자리 잡고 있다. 최근에는 고급 식당도 속속 들어서 새로운 미식의 성지로 떠올랐다.

The historic Constantia Valley boasts some of South Africa's oldest and most iconic wineries. These days there are many fine restaurants, too.



Established by the Dutch governor Simon van der Stel in 1685, Groot Constantia is the oldest wine-producing farm in South Africa. A haven of rolling vineyards and handsome Cape Dutch architecture, it draws flocks of visitors who come to explore its excellent museum, eat at its lauded restaurants and, of course, taste the wines, including the legendary Grand Constance, which dates back to Napoleonic times and has been voted one of the world's 10 best muscats. Other historic estates are Klein Constantia, which enjoys mesmerizing views over False Bay; Steenberg, which was actually established a few years before Groot Constantia but only started making wine in 1695; Constantia Uitsig, which boasts a fabulous sauvignon blanc-sémillon blend and a rollicking mountain bike park, and Buitenverwachting, whose restaurant has been leading the culinary charge for many years. The valley has also gotten some

new kids on the winemaking block, most notably Eagles' Nest, which is renowned for its Shiraz, and Constantia Glen, whose Constantia Glen Two received a staggering 95-point rating from wine journalist Tim Atkin. On the food front, Chef's Warehouse at Beau Constantia pairs its seasonal menu with some of the best views in the city. Foxcroft is making waves with its innovative tasting menus, while Greenhouse at The Cellars-Hohenort has long been regarded as one of the best restaurants in the country. There's also La Colombe, which serves exceptional cuisine at its vertiginous location atop Constantia Nek.

식민지 총독이었던 네덜란드인 시몬 판데르스텔이 1685년에 설립한 '호르트 콘스탄티아'는 남아공에서 가장 오래된 와인 생산 농장이다. 경사가 완만한 포도밭과 위풍당당한 벽각나무, 그리고 아름다운 케이프 네덜란드 양식의 건축물이 아우러진 이곳은 멋진 박물관을 둘러보고 소문난 식당에서 식사를 하려는 방문객의 발길이 끊이지 않는다. 물론 나폴레옹 시대부터 내려온 단맛이 나는 와인 '그랑 콘스탄스' 때문이기도 하다. 이곳에서 세계 10대 위스카로 선정되기도 했던 전설적인 그랑 콘스탄스를 비롯한 와인을 맛볼 수 있다. 이곳 외에도 방문할 만한 양조장이 여럿이다. 폴스만의 매혹적인 풍경을 감상할 수 있으며 호르트 콘스탄티아의

대표 와인에 견줄 만한 '뱅 드 콩스탕스'를 생산하는 '클레인 콘스탄티아', 환상적인 소비뇽 블랑세미용 블렌드를 생산하는 '콘스탄티아 아워치호', 그리고 여러 해 전부터 케이프타운 마식계를 주도해 온 식당을 갖춘 '바위테페르바흐트'를 꼽을 수 있다. 콘스탄티아밸리에는 새롭게 와인 양조에 뛰어든 후발 주자도 적지 않은데, 시리즈로 잘 알려진 '이글스 네스트', 와인 저널리스트 팀 옛너로부터 무려 95점을 받은 '콘스탄티아 글렌 투'를 생산하는 '콘스탄티아 글렌' 등이 주목할 만하다. 음식 부문에서는 재철 재료를 이용한 참신한 메뉴와 자체 생산한 와인, 그리고 최고의 풍경을 두루 갖춘 와인 양조장 '보 콘스탄티아'의 '세프스 웨어하우스'를 추천한다.