

SPECIAL DESTINATION Cities of a Lifetime

THE AMBER NECTAR

황금빛 맥주의 도시, 프라하

프라하의 선술집은 세계 최고 수준을 자랑하는 맥주를 제공한다. 하지만 사람들이 유독 프라하로 몰려드는 이유가 단지 맥주 맛 때문만은 아니다. 오랜 세월 이어져 내려오는 전통 맥주 제조법과 아름다운 도시 풍경 속에 삼삼오오 자리 잡은 선술집의 매력이 더해져, 프라하는 이제 맥주의 고향으로 자리매김했다.

Pubs in Prague serve the best beer in the world. But it's not the beer alone that accounts for its very special appeal. A strong brewing tradition, an abundance of bars and pubs and a beautiful city landscape make Prague the home of great beer.



SPECIAL DESTINATION

구시가지의 선술집 '우 글라우비추'의 노천 테이블에서 맥주를 즐기는 사람들. '우 드보우 코체크'의 소형 양조 시설. '우 플레쿠'에서 맛볼 수 있는 생맥주. 석양에 물든 스트라호프 수도원. '우 글라우비추'를 찾은 젊은 여성들. '우 즐라테호 하다' 선술집의 외관. 필스너 우르켈은 체코에서 가장 인기 있는 맥주다(왼쪽부터 시계 방향으로).

(Clockwise from left) Enjoying a beer outside at U Glaubiců pub in Old Town; the U Dvou Koček pub and microbrewery; beer on tap at U Fleků pub; sunset over the Strahov Monastery; U Glaubiců; U Zlatého Hada pub; Pilsner Urquell, one of the Czech Republic's most popular beers.

As you take your seat at the large communal table, a middle-aged waiter wearing a long blue apron comes over to take your order. There are only three beers on offer, so it's a quick conversation. Within minutes, your brew arrives (Staropramen 12 degrees) in its distinctive half-liter glass, with a tall creamy head, slightly foaming over the side. This is a typical pub in Prague — no spirits, no trendy mixers, no bottles — just really good draught beer, nearly always unpasteurized, bursting with flavor. Prague holds a lot of attraction for the keen beer drinker. With an estimated 250 varieties of beer available in the city and 800 pubs, it's like being a small child in a very large sweet shop, with beer on offer at almost every street corner, down the warren of alleyways or in the large squares.

Brewing in Prague was first recorded at the Břevnov Monastery in 933 AD. Czechs produce what is regarded as the world's best hops — the important natural additive responsible for beer's flavor and aroma — grown in Žatec, just outside Prague. By skilfully blending grain and hops, the Czechs manage to produce exceedingly good beer, year after year. "The overall quality of our traditional beers is probably at an all-time high. It's a great time to be a beer drinker in the Czech Republic," claims Evan Rail, Prague resident and beer writer.

Staropramen is Prague's largest brewery and its beer is well represented; common too are Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj in Czech) and Gambrinus, from the Pilsen brewery; and Budweiser from the Budvar Brewery (not to be confused with the American beer). The Krušovice brewery is also a big player.

Rebirth of the Microbrewery Czechs, the world's largest per capita consumers of beer, take beer drinking seriously. So it's no surprise that Prague has such

자테츠에서 생산되는 홉은 세계 최고의 품질을 자랑하는데, 홉은 맥주의 풍미와 향을 결정하는 매우 중요한 천연 첨가제다. 품질 좋은 곡물과 홉을 노련한 기술을 발휘해 적절한 비율로 섞어 만든 체코의 맥주는 단연 탁월한 맛을 지닌다.

"여러 가지 면을 따져 볼 때 체코 맥주는 가히 세계 최고라 할 수 있습니다. 맥주 애호가들에게는 낙원이나 다름없죠." 프라하에 살면서 맥주와 관련한 글을 쓴다는 에반 라일이 설명했다. 물론 시장을 독점한 곳은 대형 맥주 회사다. 대부분 다국적회사거

SPECIAL DESTINATION

해 질 녘의 카를교 풍경. 블타바 강변에서의 건배. 구시가지에서 필스너 잔을 들고 건배하는 사람들. '우 젤레네호 스트로무' 선술집. 도심에 자리한 프라하 성의 야경. '우 플레쿠'의 내부. 부드바르 양조사의 부드바이서(오른쪽부터 시계 방향으로).

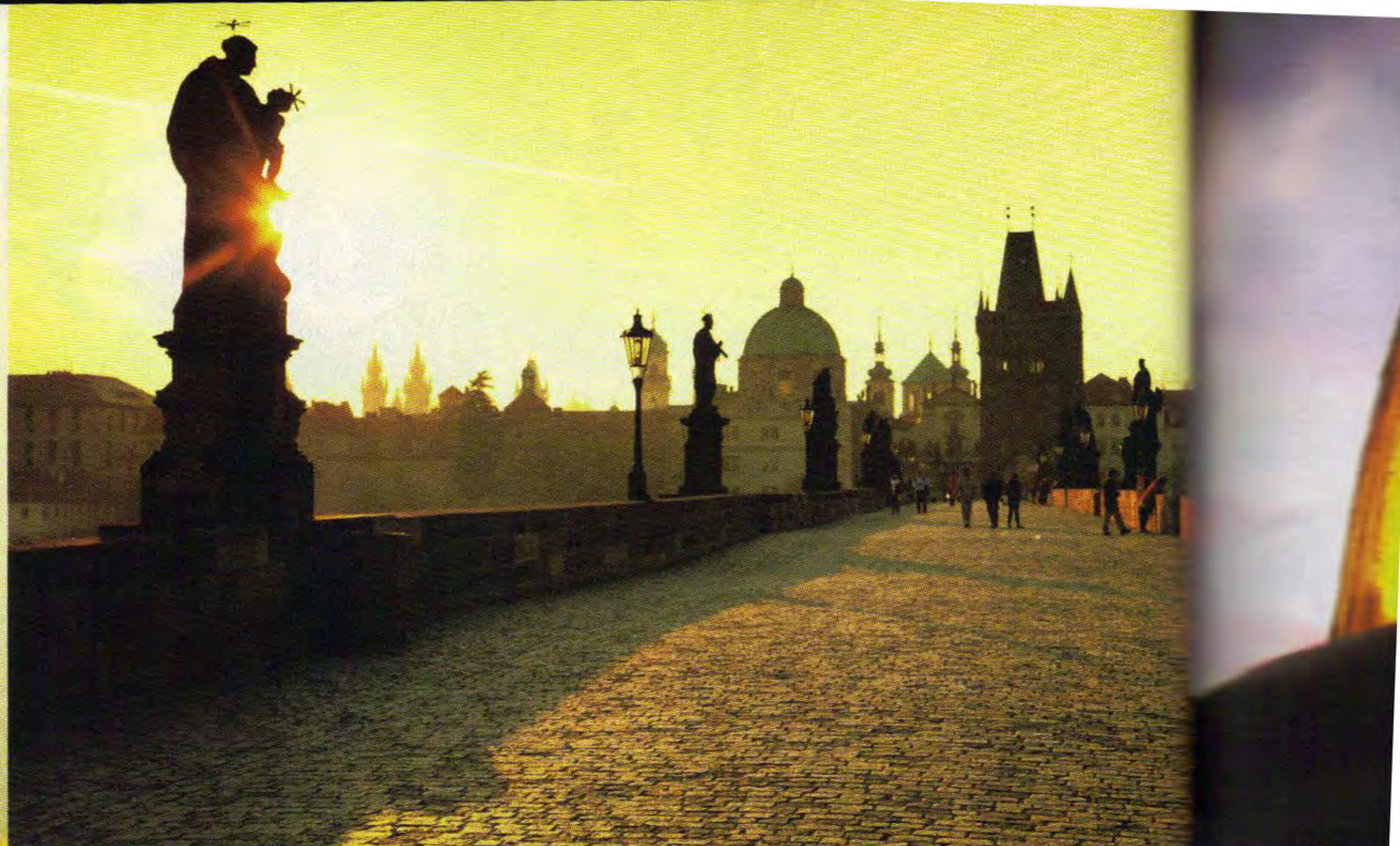
(Clockwise from right) The Charles Bridge at sunset; a toast next to the Vltava River; raising a glass of pilsner in the Old Town; the U Zeleného Stromu pub; the Prague Castle in the city center; the beer flows fast and easy at U Fleků pub; Budvar Brewery's Budweiser.

나 다국적회사가 지분의 일부를 보유하는 형태다. 하지만 프라하를 대표하는 상징적인 맥주는 프라하 최대의 양조사인 스타로 프라멘의 맥주다. 필센 지역에서 생산하는 '플젠스키 프라즈드로이', 흔히 '필스너 우르켈'이라고 부르는 맥주와 '감부리누스'도 대중적이다. 미국의 버드와이저와 영어 철자가 비슷해 혼동하기 쉬운, 부드바르 양조사의 '부드바이서'도 유명하다.

소규모 양조장의 부활 대기업의 맥주가 대중적이긴 하지만, 소규모 양조장들이 상승세를 타면서 그들에게 도전장을 내밀고 있다. 소규모 양조장은 주로 직접 운영하는 선술집 안에서 일종의 하우스 맥주를 내놓는데, 한때 사양길에 들었던 소규모 양조장들이 최근 들어 부활의 기미를 보이고 있다. '고양이 두 마리'라는 뜻의 '우드보우 코체크'에서는 작년에 자체 양조 시설을 설치, 필스너 우르켈과 더불어 두 종류의 하우스 맥주를 판다. 하우스 맥주의 판매량이 필스너에 버금가는 수준이라고.

1인당 맥주 소비량에서 독일과 아일랜드를 누르고 늘 세계 1위 자리에 오르는 체코의 수도답게 프라하 도심에는 사람들로 붐비는 선술집이 많다. 잘 생긴 바텐더도 없고, 바닥도 제대로 깔지 않았다. 벽에는 웬만한 장식도 없고, 술집의 옛 모습이 담긴 낡은 사진 몇 장이 전부다. 벽에 걸린 사진을 보니, 지금의 시설도 옛날과 별로 달라진 게 없다. 손님은 대부분 남자지만 연령대는 다양하다. 파이프를 빼꼼거리는 노인이 있는가 하면, '말보로 레드'를 피우는 젊은이도 있다. 그런데 맥주 마시는 속도만큼은 다들 빠르다. 파인트 한 잔이 한 시간을 넘는 법이 없고, 잔이 비면 금세 바에 가서 "한 잔 더!"를 외친다. 바에 앉은 모두에게 기분 좋게 한 잔씩 돌리는 사람도 있다. 사람들은 농가에서 볼 수 있을 법한 투박하고 큼지막한 탁자에 삼삼오오 둘러앉아 있다. 그들은 이곳에서 잡담을 주고받고, 소문을 내고, 고민을 해결한다. 내기를 하거나 일상에서 쌓인 회포를 풀기도 한다.

프라하에서 맥주를 즐기려면 먼저 이곳 사람들의 정서를 이해해야 한다. 이들에게 정말 중요한 건 맥주나 술집 그 자체가 아니다. 이들이 맥주를 사랑하는 진정한 이유는 맥주가 체코라는 국가의 정신을 상징하는 화신(化身)인 동시에 삶의 방식 그 자체이기 때문이다. ● 글 올리비아 그린웨이 사진 루시 데벨코바



a rich and thriving pub culture. Popular as the big name beers are, microbreweries (beer brewed in-house, usually for sale on-site) are making a comeback after a sharp decline during the Communist era. U Dvou Koček (The Two Cats) began brewing two of its own beers last year, which are on tap alongside Pilsner Urquell.

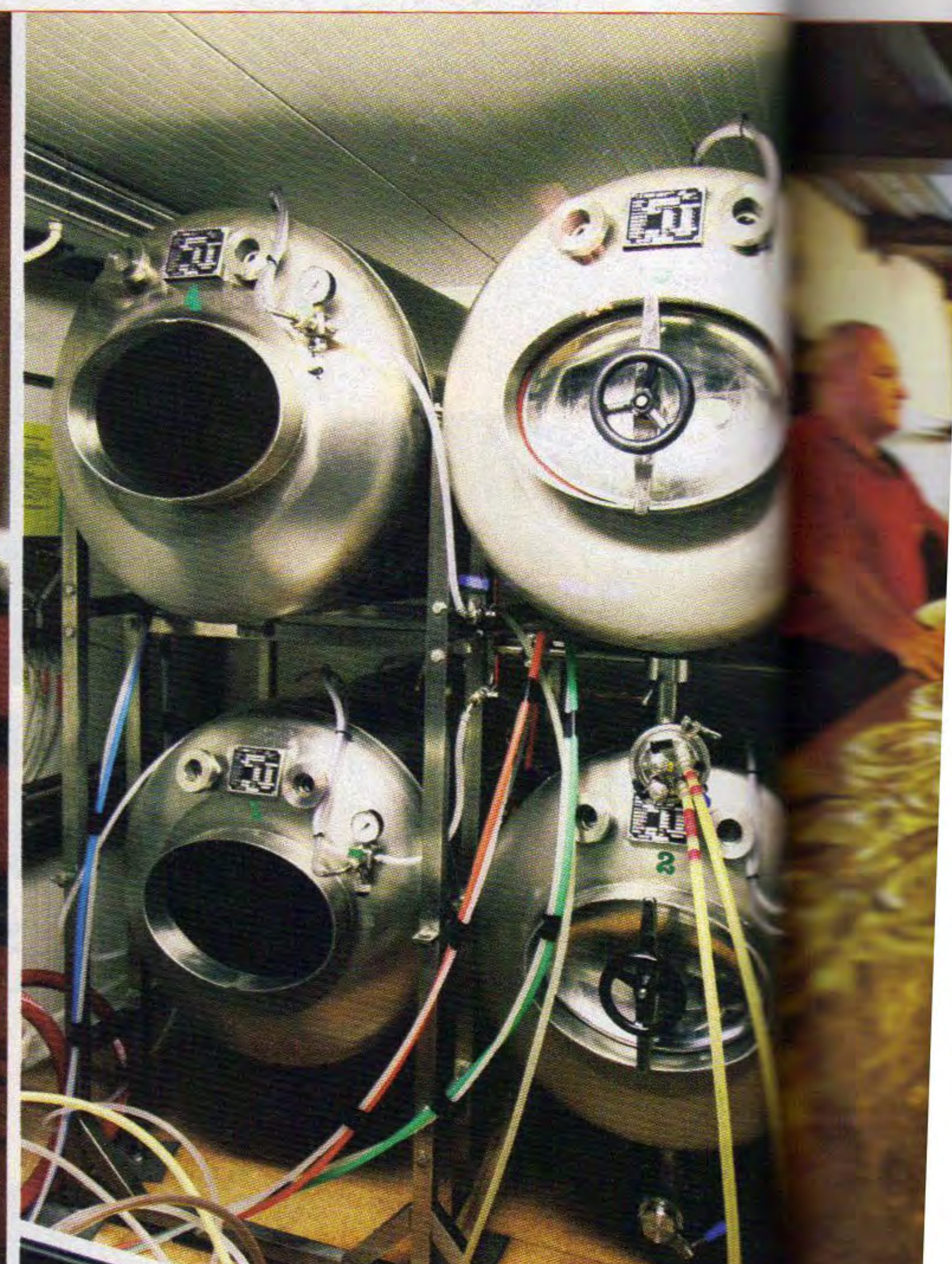
In downtown Prague another pub is filling up. There are no barmaids and the floor is bare; the walls are unadorned

© Multibits Image



apart from the odd print of how the pub looked in the old days — and it doesn't seem to have changed much. The clientele is largely male but across generations; some suck on their pipes, others draw on their Marlboro Reds. They drink quickly, and a new glass appears. They sit at large farmhouse-style tables; no one sits on their own, it's a social thing. Men come here to chat, to gossip, to solve their problems. Deals are struck here, scores settled. A loud roar comes from one corner as a card game is finished. This is not the type of place where people use laptop computers or talk away on their mobile phones. It's noisy and smoky, but mostly friendly and good-natured, if a little lively.

To enjoy beer in Prague you need to understand the local beer drinker. It's not just about the beer or just about the pub; beer is part of the Czech psyche, a way of life. ☛ By Olivia Greenway Photographs by Lucie Debelkova



체코산 맥주 시음 프로그램

Seven Steps to Heaven

프라하구시가지의 작은 선술집 '프라하 펍 크롤'에서는 매일 오후 맥주 마스터의 노련한 주도 아래 무려 일곱 가지 종류의 체코 맥주를 맛보는 시음회가 열린다. 더불어 체코 맥주의 역사도 배우는 행운의 장이다.

Under the watchful eye of the beer master, the serious business of testing seven Czech beers takes place everyday in a small pub in Prague's Old Town.

늦은 오후 '프라하 펍 크롤'에서는 맥주 시음회가 한창이다. 맥주를 살펴보는 것만으로도 많은 걸 알 수 있다는 맥주 마스터의 설명에, 시음회 참가자들이 일제히 맥주 잔을 들어올려 불빛에 비춰 본다. 체코 맥주의 역사를 설명하던 마스터는 맥주 종류가 페일(라거), 세미다크, 다크 등 세 종류로 나뉜다고 말한다. 이 선술집의 체코 맥주 시음회에 참가하는 사람들은 다양한 종류의 맥주를 맛보는 행운의 기회를 누린다. "맥주는 저온 살균을 거치지 않고 신선하게 마셔야 제 맛을 느낄 수 있습니다. 저온 살균은 장기간 보관이 필요한 수출용 맥주에나 필요한 거죠. 최고의 맥주를 맛보려면 프라하로 오셔야 합니다." 맥주 마스터의 설명이 끝나면 베르나르드 필스너 생맥주가 나온다. 베르나르드 필스너

생맥주를 마시고 나면 좀 더 상큼하고 가벼운 부드바이서가 나오고, 뒤이어 체코의 대표 라거 맥주인 필스너 우르켈이 테이블에 오른다. 그다음에는 진하고 새카만 색을 띠는 흑맥주 코젤이 등장한다. 그 뒤를 이어서 희뿌연 색의 맥주 올드고트, 얼핏 순한 것 같지만 알코올 도수가 상당히 높은 폴로트마비가 나온다. 마지막은 식사 후에 마시는 흑맥주 포터가 대미를 장식한다. '프라하 펍 크롤'의 시음회 참가비는 22유로(한화 약 3만 3000원)다. 프라하투어서비스(www.praguetourservice.com)에서도 맥주 시음 프로그램을 제공하는데, 프라하 도심의 선술집에서 다섯, 여덟, 열 가지 생맥주를 맛보는 프로그램이다. 투어 참가비는 20유로(약 3만 원)다.

It's late afternoon at the Prague Pub Crawl and six people hold up their filled glasses of beer to the light as the beer master explains how much one can tell about a beer just from looking at it. He explains the history of Czech beer and how it is mainly pale (lager), semi-dark or dark. Beer is graded according to degree, which relates to the amount of malt in the beer – 10 and 12 degree beer is the most common. As part of the bar's beer tasting sessions, visitors get the chance to sample a wide range of brews. "Beer is meant to be drunk fresh and unpasteurized. Pasteurization only happens as the beer has to

be preserved for export; this tends to compromise the flavor. To drink the best beer, you do have to come to Prague."

Bernard Pilsner on tap is followed by the even lighter Budweiser. Pilsner Urquell is a lager from the western Bohemian city of Pilsen. Next is Kozel, a dark, black beer that looks like Coca-Cola. Oldgott is a cloudy, Vienna-style beer and Polotmavý is deceptively innocent looking but packs an alcoholic punch. The tasting ends with Porter, a dark brew, often drunk after a meal. Tastings take place daily at 5pm and cost 22 euros. Another beer tasting option is offered by the Prague Tour Service. Five, eight or 10 less common draught beers are sampled at a central Prague pub. As well as explaining how each beer is brewed, there is also a quiz and a T-shirt for the winner. Tours cost 20 euros. Visit www.praguetourservice.com for more details.



프라하 최고(最古)의 선술집

Complementary Eats

500년 역사를 자랑하는 선술집 '우 플레쿠'에서는 체코 전통 음식도 맛볼 수 있다. 배부른 식사를 마친 다음 날이면 헬스클럽으로 직행해야 할 테지만, 격렬히 땀을 빼고 난 뒤 또다시 이곳에 앉아 있을지도 모른다.

With a 500-year history, U Fleků serves up traditional Czech food. Promising you'll hit the gym tomorrow, jump in and enjoy.

프라하 시내에 위치한 '우 플레쿠' (<http://en.ufleku.cz>)는 문을 열고 들어가는 순간부터 왁자지껄한 풍경이 펼쳐진다. 주중의 초저녁 시간에도 다르지 않다. 바닥이 깔릴 정도로 긴 앞치마를 두른 웨이터들이 음식을 잔뜩 담은 묵직한 나무 쟁반을 높이 치켜든 채 사람들 사이로 날렵하게 지나다닌다. 선술집 '우 플레쿠'가 맥주 이외에 가장 자랑하는 특별 요리는 반토막난 십자가처럼 생긴 칼을 쫓은 반마리짜리 오리구이다. 가게 양쪽에 조성한 맥주 홀은 나무 패널과 타일 바닥, 방사형 창틀이 고풍스러운 분위기를 물씬 풍긴다. 12개 남짓한 탁자는 대부분 8인용 단체석이다. 홀마다 신나는 선율을 들려주는 하모니카 연주자가 있어서 음악을 듣다 보면 어느새 발장단을 맞추게 된다. 진한 양파

수프, 햄과 완자가 들어간 굴라시, 돼지족발까지 다양한 체코 전통 요리를 맛볼 수 있다. 이렇게 먹고도 더 먹을 수 있다면 사과 슈트르델을 추천한다. '우 플레쿠'는 하우스 맥주를 단 한 종류만 제공한다. 색깔이 유독 짙은 이 맥주는 가게에서 직접 제조하는데, 하루 판매량이 최대 2000잔이라고 한다. 1499년부터 영업을 시작해 프라하에서 가장 오랜 역사를 자랑한다. 돌바닥이 깔린 안뜰에는 나무 그늘 밑에 목재 피크닉 테이블이 있어 더운 여름날 저녁에 제격이다. 간혹 '우 플레쿠'가 관광객을 대상으로 지나친 상업 전략을 펼친다는 이야기도 돌린다. 실제로 '우 플레쿠'는 티셔츠와 맥주 잔을 판매하는 기념품 가게까지 갖추고 있다. 설령 소문이 사실이라 하더라도, 맥주와 음식 맛은 인정하지 않을 수 없다.

When you step into U Fleků (<http://en.ufleku.cz>) off the street, there is a flurry of activity in front of you, even early on weekday evenings. Smartly dressed waiters, with long aprons almost touching the floor, dodge each other and awaiting customers, carrying aloft heavy wooden trays, loaded with plates of food. The most distinctive of which is the house specialty: half duck, speared through the middle with an upright knife like a half crucifix. To either side are the two main beer halls, each a wooden paneled room with tiled floor and mullioned windows, set with a dozen or so tables

and benches, mainly for groups of eight. With a jolly harmonica player in each room, your toe is soon tapping along to the music. There is plenty of typical Czech fare from which to choose: rich onion soup, goulash with ham and dumpling, roast pork knuckle; and, if you are not raising a white flag towards the end, apple strudel. There's only one house beer — distinctly dark — and it's produced on the premises. They've been known to serve up to 2,000 glasses of it a day. The pub has been here since 1499, making it Prague's oldest. Also here is a delightful cobbled quadrangle with wooden picnic benches set under trees, ideal for warm weather dining. Detractors say it's a tourist trap and overpriced, and there's no denying they go for the tourist market — they have a souvenir shop selling T-shirts and glass tankards — but they do seem to do it exceedingly well.



맥주 양조장 견학 프로그램

Beer Brewing Explored

1869년에 설립된 스타로프라멘 양조장은 양조 과정을 가까이서 살펴볼 수 있는 흥미진진한 투어를 새롭게 선보였다. 스타로프라멘을 포함한 체코산 맥주 양조장 견학 프로그램을 소개한다.

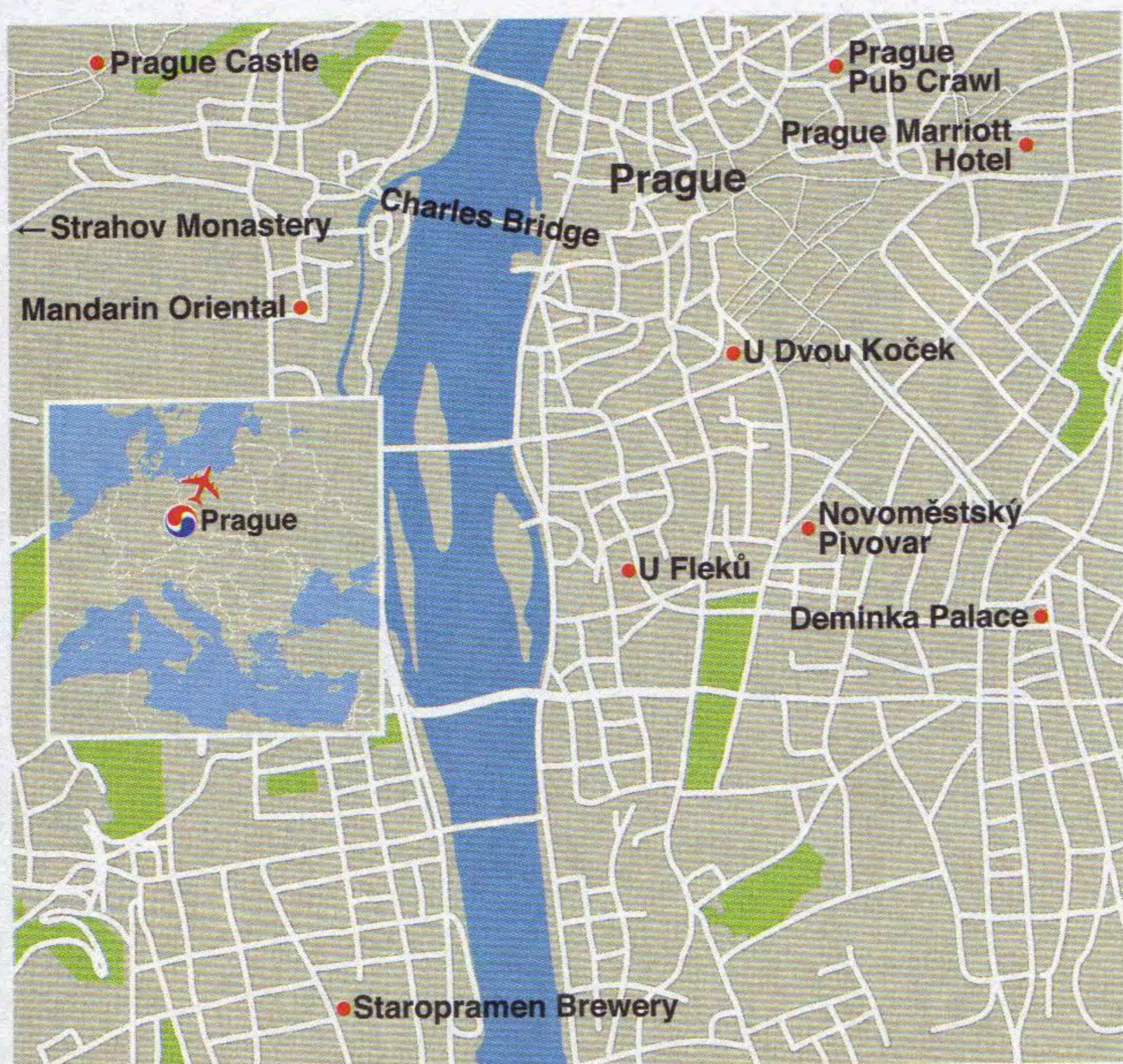
Established in 1869, the Staropramen Brewery offers a new tour lending a fascinating insight into the brewing process.

프라하에서 가장 큰 규모를 자랑하는 스타로프라멘 양조장(www.staropramen.com)은 2011년 6월부터 견학 프로그램을 신설했다. 참가자들은 공장 대신 텔레비전 수상기와 홀로그램, 양 방향 디스플레이가 설치된 전시실을 옮겨 다니며 흡수확부터 병입, 포장까지 모든 양조 과정을 구경할 수 있다. 투어의 마지막 코스는 마치 선술집처럼 꾸며 놓은 시음장이다. 맥주 맛이 워낙 좋아서 몇 번씩이나 투어에 참가하는 사람도 있다고 한다. 화요일부터 토요일까지 오후 1시에 시작하는 투어의 참가비는 8유로(약 1만 2000원)다. 프라하익스피리언스(www.pragueexperience.com)는 프라하에서 차로 한 시간 거리에 위치한 필스너 양조장의 1일 투어 프로그램을 운영한다. 왕복 교통비,

양조장 투어, 동굴 방문, 점심 식사와 맥주가 포함된 참가비는 74유로(약 11만 1000원)다. 투어는 수요일부터 토요일까지 진행한다. '우 플레쿠'에서도 월요일부터 금요일, 오전 10시부터 오후 4시까지 양조장 투어를 실시한다. 참가비는 7유로(약 1만 원). 주말에는 투어에 앞서 레스토랑부터 들르는 게 정해진 코스다. '노보메스트스키 피보바르'(www.npivovar.cz)도 비슷한 패키지를 제공하는데, 투어 전이나 후에 반드시 식사를 해야 하는 것이 원칙이다. 투어 참가비는 맥주를 포함해 4유로(약 6000원)다. '우 드보우 코체크'(www.udvoukocek.cz)도 소규모 양조 시설을 외부에 개방하고 있다. 월요일부터 금요일까지 진행되는 견학 코스에는 맥주 마스터가 참석한다.

Opened in June 2011, the Staropramen Brewery tour experience (www.staropramen.com) provided by the largest brewery in Prague is a useful way of learning about brewing without having to physically walk around the factory. Instead, you move from room to room, where television screens, clever holograms, interactive displays and a running commentary guide you through the history of the company and brewing process, from picking the hops to filling the bottles, and delivering it worldwide. The final bit is when you enter the mock-up pub at the end. The beer here is so good some

people do the tour more than once. Tours run Tuesday to Saturday at 1pm and cost 8 euros. The Prague Experience (www.pragueexperience.com) offers a day tour of the famous Pilsner brewery (www.prazdroj.visit.cz/en), an hour from Prague. The price includes return transport, brewery tour, a visit to the famous caves, lunch and a beer. Tours run Wednesdays and Saturdays and cost 74 euros. At U Fleků (en.ufleku.cz), tours of the microbrewery are available Monday to Friday from 10am to 4pm and cost 7 euros. On weekends, the tour requires a prior visit to the restaurant. Novoměstský Pivovar (www.npivovar.cz) offers a similar deal — a meal at the restaurant is required. Tours cost 4 euros and include beer. At U Dvou Koček (www.udvoukocek.cz) the microbrewery is on show and the beer master is in attendance Monday to Friday.



대한항공은 프라하로 주 4회 운항합니다.
Korean Air flies Incheon → Prague four times a week.

● **찾아가는 길** 공항에서 도심으로 가는 가장 손쉬운 방법은 택시다. 대부분의 호텔에서 픽업 서비스를 제공한다. 프라하 에어포트 트랜스퍼(www.prague-airport-shuttle.cz)는 정해진 요금제로 온라인 예약을 받는다. 공항에서 도심까지 도착 소요 시간은 30분 정도, 비용은 12유로(약 1만 8000원)다. 공항 당국에선 AAA 택시와 111 택시를 추천하는데, 이들 택시는 미터당 요금을 받는다. 체다스(www.cedaz.cz)라는 셔틀버스도 30분마다 운행한다. 프라하 시내의 택시는 요금이 비싸니 전철이나 트램을 추천한다. 티켓은 모든 전철역에서 구입할 수 있고 가격도 합리적이다. 1일 혹은 3일 이용권을 구입하는 게 좋고, 첫 승차 시 유효 기간 확인을 받아야 한다.

● **추천 숙박지** 프라하에는 호텔이 많기 때문에 성수기를 제외하면 적당한 가격에 이용할 수 있다. 데민카 팰리스 호텔(www.deminka-palace.com)은 친절한 서비스가 인상적이다. 프라하 특유의 고풍스러운 분위기가 물씬 풍기는 이 호텔은 청결한 객실과 무료 와이파이

서비스, 푸짐한 아침 식사를 제공한다. 입지가 뛰어난 매리어트(www.marriott.com)는 친환경 인증을 받은 시설을 갖추고 있다. 가격은 중간대지만 무료 헬스클럽, 스파, 수영장, 자쿠지 등 만족스러운 시설을 자랑한다. 호사스러운 시설을 원한다면 만다린 오리엔탈(www.mandarinoriental.com/prague)로 가야 한다. 카를교 근처의 도심에 위치하지만 과거 수도원이 위치했던 자리답게 조용하며 최고의 스파와 멋진 객실을 자랑한다. 티나 터너, 브래드 피트 같은 유명 인사들이 애용하는 곳이다.

● **추천 레스토랑** 상콤한 메뉴를 맛보고 싶다면 '카페 사보이'(www.ambi.cz)에 들러 보자. 빅토리아 여왕 시절의 파리 스타일로 꾸며진 이 커피숍에서는 맛있는 스낵, 샐러드, 파티스리를 우아하게 즐길 수 있다. 아르데코풍의 '카페 슬라비아'(www.cafeslavie.cz)는 뫼벤픽 아이스크림과 페이스트리, 향긋한 커피를 제공한다. 아시아풍의 레스토랑 '산쇼'(www.sansho.cz)는 영국 출신의 셰프 폴 데이카가 지난 2월 오픈하자마자 호황을 누리고 있다.

● **GETTING THERE** Prague Airport Transfers (www.prague-airport-shuttle.cz) offers an online booking service at a guaranteed rate. Journey time is about 30 minutes and costs 12 euros. AAA Taxis and 111 Taxis are recommended by the airport authority but are on a meter. There is also a shuttle bus, Cedaz (www.cedaz.cz), that runs every 30 minutes. Prague is relatively compact; bring a pair of shoes and be prepared to walk. Street names are unpronounceable but easy to find on the map. Prague taxis are notoriously bad at charging a fair price, so use the metro or tram instead. Tickets can be bought at any metro station. Buy a one or three-day pass and be sure to validate your ticket the first time you use it.

● **WHERE TO STAY** Prague is oversupplied with hotels, so apart from the high summer season, you should be able to negotiate a good rate. Deminka Palace (www.deminkapalace.com) is an excellent choice with friendly staff. The characterful hotel offers squeaky clean rooms, free Wi-Fi plus a full breakfast.

The well-situated Marriott (www.marriott.com) — with its complimentary gym, spa, swimming pool and Jacuzzi — make this a good mid-market choice. For splashing out try the Mandarin Oriental (www.mandarinoriental.com/prague). Quietly but centrally situated near the Charles Bridge, on the site of an old monastery, it has a superb spa and exceptional suites. Tina Turner, the Dalai Lama and Brad Pitt liked it too.

● **WHERE TO EAT** If you fancy a change from rich Czech food, try the Café Savoy (www.ambi.cz). In a smart Victorian Parisian-style coffee shop, they serve up delicious snacks, salads and patisserie with aplomb. Art-Deco Café Slavia (www.cafeslavie.cz) serves Mövenpick ice cream, pastries and good coffee. Sansho (www.sansho.cz) is the sensational Asian-inspired restaurant everyone is talking about. Opened in February by British chef Paul Day, it's been packed ever since.

자세한 문의는 ☎ **한진관광** 으로 문의바랍니다.
More travel information is available from ☎ **HANJIN TRAVEL**
www.kaltour.com

