

SAN SEBASTIAN 2016, EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE

유럽 문화 수도, 산세바스티안

2016년 유럽 문화 수도로 선정된 산세바스티안은 이미 세계적으로 손꼽히는 미식의 도시이기도 하다. 스페인 북부의 작은 도시 산세바스티안은 유럽 문화 수도 선정을 기념해 새로운 도약을 꿈꾸고 있다.

Best in Basque

San Sebastián is a European Capital of Culture for 2016. Already regarded as a top food destination, the city is set to use culture as a catalyst for change.



19세기 말 마리아 크리스티나 왕비가 산세바스티안을 여름 휴양지로 삼은 후 얼마 지나지 않아 스페인 귀족들이 왕비의 뒤를 따르기 시작했다. 카지노와 우아한 해변을 품은 온천, 웅장한 호텔과 저택이 속속 들어서면서 산세바스티안은 1800년대 후반에서 1925년까지, 이른바 황금기를 구가했다. 베네딕도 양식을 따른 건축물과 교각, 가로등, 그리고 특히 리콘차 해변의 여러 시설은 지금도 견제할 채 화려했던 그 시절을 떠올리게 한다. 당시 산세바스티안을 찾은 많은 귀족들이 요리사와 하녀, 마부와 같은 시종을 들 인력을 대동했지만, 현지인에게 주방을 맡기기도 했다. 왕비 덕분에 휴양 도시로 자리매김한 산세바스티안은 귀족들을 위한 고급 요리를 준비하는 과정에서 기량을 닦은 바스크 출신 요리사들을 대거 배출했다.

바스크어로는 '도노스티아'로 불리는 산세바스티안은 오늘날 해변의 풍광과 격조 높은 건축물 덕분에 스페인에서도 가장 아름다운 도시로 꼽힌다. 그런가 하면 미술쟁 별칭 세 개를 받은 레스토랑이 세 군데이고, 하나 이상 획득한 식당이 여섯 개나 된다는 사실에서 짐작할 수 있듯 스페인을 대표하는 미식의 도시이기도 하다. 한편 산세바스티안은 분얼과 갈등을 뒤로하고

After Queen Maria Christina made San Sebastián her summer home in the late 19th century, Spain's aristocrats were not far behind. A casino, an elegant beachside spa and grand hotels and residences soon followed, and San Sebastián enjoyed a golden age from the late 1800s until 1925. Much of the city's belle époque architecture as well as its bridges, lampposts and other fixtures, especially along La Concha Beach, are reminiscent of that time.

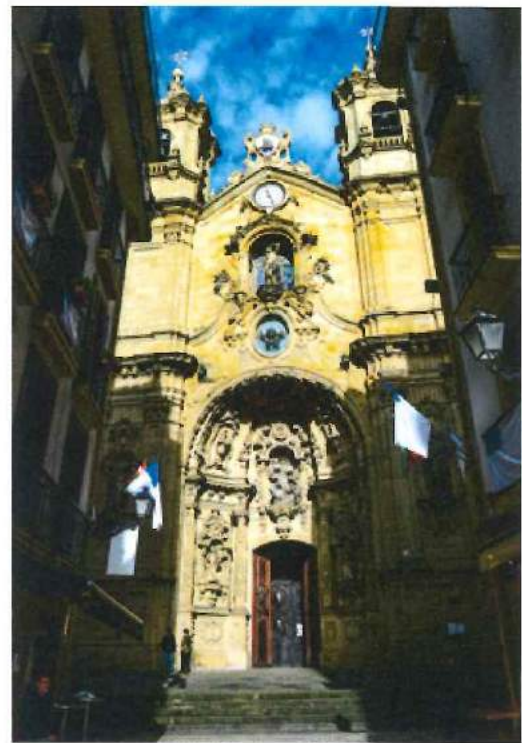
Many aristocrats would come to San Sebastián with their servants in tow — cooks, maids and drivers — but they also hired local people to work in their kitchens. San Sebastián had become a resort town thanks to the queen, and it developed a workforce of Basque cooks who were skilled in the preparation of haute cuisine.

Today, San Sebastián (also called by its Basque name, Donostia) is among the most beautiful cities in Spain due to its coastal setting and elegant architecture. It is also arguably the Spanish capital of fine dining, with a trio of

문화의 중심지로 발돋움하려는 바스크 지역의 핵심 도시로, 스페인과 바스크 간 오랜 분쟁의 역사를 조용히 성찰하는 중이다. 카스티야 스페인어보다 역사가 더 긴 바스크어에 대한 자부심이 대단하고 문화와 전통을 지키려고 애쓰는 산세바스티안의 주민들은 역사를 잊지 않으면서도 생의 기쁨을 누릴 줄 안다.

올해 산세바스티안은 폴란드 남서부의 도시 브로츠와프와 함께 2016년 유럽 문화 수도로 선정되었다. 1월 말에 열린 개최식에 이어 1년 내내 전시회와 콘서트, 연극, 현대 무용 공연, 미식 행사 등 다종다양한 이벤트가 도시 곳곳에서 열릴 예정이다. 그런데 이전의 유럽 문화 수도들이 대륙의 다른 나라를 상대로 도시를 홍보하는 데 주력했다면, 산세바스티안은 그 초점이 확고하게 내부를 향하고 있다는 점에서 차이가 보인다.

"우리는 시민들에게 새로운 공존의 틀을 제안하고 인권을 중시하는 더 나은 사회를 구축하기 위한 방법을 재고하고자 합니다." 도노스티아 산세바스티안 2016 위원회의 파블로 베라스테기 사무총장의 말이다. 예년에 유럽 문화 수도로 선정되기 위해 공들인 이유도 수십 년의 분쟁 끝에 2011년에야 공식적으로 증식된 바스크 분리독립주의자들과 스페인 정부 사이의 갈등 때문이었다고 베라스테기는 말했다. "갈등의 상처를 치유할 계기가 필요하다는 판단하에, 이번 프로젝트를 추진하고 문화를 통해 통합을 이루자는 계획을 세웠습니다. 다른 민족을



산세바스티안 연례 축제일에 열린 유럽 문화 수도 선정 기념 행사(왼쪽 페이지), 우르구 힐 지역에서 바라본 전망(아래), 산타마리아 델 코로 성당(위 오른쪽).

San Sebastián celebrated its status as a European Capital of Culture city on its feast day, January 20 (opposite). A view from the top of Urgull Hill (below), the Basilica of Santa Maria del Coro (above right).



three-Michelin-starred restaurants and six others with one or two stars. It is also one of the most important cities in the Basque Country and is taking the time to reflect on the decades of conflict that it has endured.

The Basque Country spans national borders, with a significant part of its population residing in France. While Basque traditional music, art and sports are distinct from those of the rest of Spain, today it is the Basque language (which predates Castilian Spanish) and culinary traditions that make it unique within the nation. Despite a period during the Franco era when the Basque language was banned, the vast majority of San Sebastián residents speak Basque. Both the language and culinary traditions are points of pride for Basque people.

This year, San Sebastián is one of two European Capitals of Culture (ECOC) for 2016, along with Wrocław, Poland. Opening ceremonies took place in late January and events are planned throughout the year, including



산세바스티안 축제 행사와 일부인 탬보라다에서 군인이나 요리사 복장을 한 시민들이 도시를 행진하고 있다(위). 리브레타를 비롯한 도시의 시장에서 산세바스티안의 수준 높은 식문화를 확인할 수 있다(오른쪽 페이지).

For the Tamborrada, part of the annual Feast of San Sebastián, which lasts for 24 hours, citizens dress as soldiers or cooks and parade through the city (above). San Sebastián's markets, including La Bretxa, are an important part of its culinary culture (opposite).

조금 더 이해하고 다들 없이 서로 존중하고 공존하는 데 도움이 될 다양한 활동 프로그램을 준비했습니다.”

갈등과 투쟁의 비극을 직접적으로 다룬 동렬한 미술과 연극도 있지만, 산세바스티안 유럽 문화 수도는 온 한 해 흥겨운 통합의 한마당이 펼쳐질 진명이다. 이 도시의 가장 큰 행사인 산세바스티안 축제일인 1월 20일 그 장대한 서막이 올랐다. 해마다 개최되는 산세바스티안 축제는 자정에 구시가지에 있는 콘스티투시온 광장에 깃발을 올리며 시작됐다. 그 뒤를 이어 군인이나 요리사 복장을 한 사람들이 작은 북을 치며 도시를 행진하는 '탬보라다'가 시작됐고, 다음 날 자정에 깃발을 내리기까지 장장 24시간 동안이나 계속되었다.

art exhibitions, concerts, plays, contemporary dance performances and, of course, culinary events. But while many previous European Capitals of Culture focused on presenting themselves to the rest of the continent, San Sebastián's approach is decidedly inward-looking.

"We want to give tools to the citizens to create a new frame of coexistence and to create a new society that is respectful of human rights," says Pablo Berástegui, general director of Donostia/San Sebastián 2016. He says the city's bid for the ECOC was in response to the decades-long conflict between Basque separatists and the Spanish government, which did not officially end until 2011. "It was decided that something was needed to recover from the conflict, and a plan was made to create this project and work together through culture. The result is a program of activities that work as a methodology to be more empathetic to other people and be able to learn from others and live together without quarrels," he says.

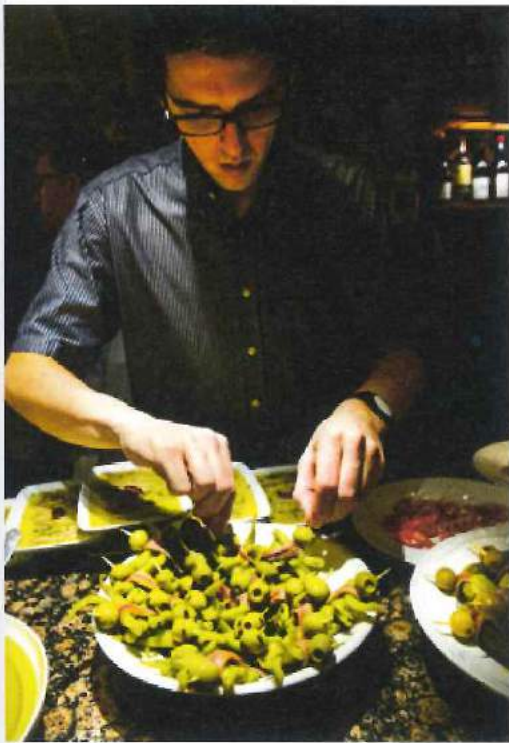
미식의 도시 유럽 문화 수도의 정신은 바스크 사람들의 생활 양식과도 잘 맞아떨어지는데, 산세바스티안 시민들은 도시 곳곳의 술집과 레스토랑에 가서 서로 어울리는 걸 부처 좋아한다. 특히 이 지역의 문화 중 미식 클럽이 시선을 끈다. 레스토랑 같은 분위기 속에서 가족 또는 친구와 함께 요리를 하며 정담을 나누거나 토론도 하고 회의를 하는 공간이다. 후안 마리아 아르사르와 함께 '산(新) 바스크 요리'의 창시자로 꼽히는 페드로 수비하나는 유럽 문화 수도 지정을 기념하는 '윈츠'를 만들어달라는 의뢰를 받았다.

산세바스티안 사람들이 즐기는 귀초는 일종의 바스크식 전채 요리로 손으로 집어 먹는 간단한 음식이다. 도시 전역의 귀초 판매점은 오후부터 저녁까지 늘 붐비는데, 인기 메뉴를 따로 주문할 수도 있지만 음식을 가득 담은 커다란 접시를 카운터에 늘어놓은 곳도 많다. 윈하는 걸 개인 접시에 각자 담아 먹은 후 나중에 계산할 때 될 먹었다는 직원에게 얘기하면 된다.

산세바스티안 전역에서 접할 수 있는 가장 유명한 윈초 메뉴인 '걸다'는 리타 헤이워스가 출연한 동명의 영화 제목을 따서 이름 지은 것이다. 열차와 올리브, 그리고 절인 고추를 어우시에게

SOMETHING COOKING While there will be a series of poignant art and theater events that deal with the tragedies of the conflict directly, San Sebastián ECOC is going to be a party as well. Events kicked off on January 20 with the annual Feast of San Sebastián, the city's biggest annual celebration. The day began with the raising of the flag at midnight in Plaza de la Constitución, in the Old Town. The Tamborrada, in which groups of people dressed as soldiers or cooks parade through the city playing drums, began shortly thereafter and lasted until the flag was lowered the following day at midnight.

The spirit of the event fits well with the lifestyle of Basque people, who enjoy going out and socializing at the city's many bars and restaurants. San Sebastián's residents also love gastronomy clubs — places where people can cook together with their family and friends in a restaurant-like atmosphere. Chef Pedro Subijana, who along with Juan Mari Arzak is considered one of the



founding fathers of New Basque Cuisine, was entrusted with creating the signature *pintxo* for the ECOC.

Pintxos, a major passion and pastime in San Sebastián, can be likened to the Basque equivalent of tapas — small dishes that can be consumed in a few bites. The city's pintxo bars are busy from the afternoon into the evening and often have large platters of food set out on the counter, along with a menu of hot items that are made to order. The procedure is to help yourself to whatever is on the counter and then tell the server what you ate when you settle up.

San Sebastián's most famous and ubiquitous pintxo is the Gilda, named after a Rita Hayworth film. It consists of an anchovy with olives and pickled peppers on a toothpick in oil and is to be eaten in one bite. Other typical pintxos include Spanish omelets, garlic potatoes and croquettes. Subijana created a variation of the Gilda called the Melina Mercouri, named after the Greek politician and actress who founded the ECOC program. This pintxo is made from anchovies, black kalamata olives and feta cheese.

When asked why San Sebastián has become such a celebrated destination for food, Subijana explains that



산세바스티안의 대표적인 핀초 길다(위 왼쪽), 산세바스티안 축제 중 콘스티투시온 광장을 지나가는 행렬(아래), 핀초 판매 전시장(오른쪽 페이지).

San Sebastián's representative *pintxo* is the Gilda (above left). The city's pintxo bars offer various bite-size dishes (opposite). A procession in Plaza de la Constitución on January 20 (below).




깨어 올리브 오일에 담가놓은 것으로 한 입에 먹을 수 있다. 그 밖에 스페인풍 오믈렛, 마늘을 넣어 조리한 감자, 다양한 종류의 크로켓, 그리고 이베리코 햄과 러시아시 셀러드, 새우, 멸치나 치즈를 포함한 갖가지 재료를 얹은 빵 등도 일관적이다. 수비하나는 길다에 약간의 변형을 가해, 유럽 문화 수도 프로그램을 창설한 그리스 배우 출신 정치가의 이름을 딴 메뉴 '멜리나 메르쿠리'를 만들었다. 멜리나 메르쿠리 핀초는 올리브 오일에 절인 멸치와 신선한 멸치, 검은 칼라마타 올리브와 페타 치즈 등이 재료로 사용된다.

철혈 정신이 강한 핀초를 선보이는 곳으로는, 구운 메추리기에 양파와 당근과 콜리플라워를 얹어 내거나 노른자와 송로버섯으로 맛을 낸 독특한 메뉴를 선보이는 '아 푸에고 네그로'를 꼽을 수 있다. '라 쿠차라 데 산 델모' 역시 완벽하게 조리된 푸아그라와 갈미를 이용한 핀초로 창의력을 자랑한다. 구도심에서 멀지 않은 '산 마르시알'은 편안한 동네 분위기의 핀초 전문집인데, 다양한 핀초의 맛이 적마다 인품이라 어느 것을 고르더라도 만족할 수 있을 것이다.


산세바스티안 음식으로 유명해진 연유에 대해 수비하나는

1813년 산세바스티안 포위 공격 이후에 결정적 계기가 있었다고 말한다. "전쟁이 끝나고 산세바스티안이 옛터대로 변했을 때 도시 재건을 위한 회의가 소집됐어요. 그때 회의하면 사람들이 함께 요리를 했죠. 그게 미식 클럽의 기원입니다."

수비하나는 미식 클럽이 요리를 일종의 시합으로 만들었다면서, 협회의 회원인 남자들뿐만 아니라 남편이 집에서 밥을 먹게 하기 위해 요리 실력을 갖춰야 하는 부인들도 이 겨루기에 열을 올린다고 말했다. "경쟁은 늘 긍정적 효과를 가져와요. 수준을 더 높여주기 때문이죠."

그러면서도 수비하나는 1970년대에 자신과 아르자크가 10여 명의 요리사들과 함께 시작한 산 바스크 요리 혁명의 핵심은 '협력'이라는 말도 빼놓지 않았다. "우리는 경쟁심을 내리놓고, 아이디어를 공유하는 동시에 다른 요리사의 성취를 인정하며 평가는 함께 만들자고 결의했습니다. 창의적인 아이디어를 열린 마음으로 받아들였고 전통적인 바스크 요리에 뿌리를 둔 새로운 요리를 만들 자유를 옹호했습니다." 수비하나의 설명이 아니라라도 미술쟁이 이 도시에 달아준 별점으로 판단하건대, 그들의 협력은 신의 한 수였던 것 같다.  글 및 촬영: 사빈 보이즈 로뎀

after the city burned to the ground in the Siege of San Sebastián in 1813 "they held meetings to discuss how the city would be reconstructed. And at these meetings, they cooked together — that's how gastronomy clubs were invented." He says gastronomy clubs made cooking a competitive sport, both among the men who were members and their wives, who needed to cook well enough to entice their husbands to eat at home.

However, Subijana also says that the New Basque Cuisine revolution, which he began along with Arzak and 10 others in the 1970s, was all about collaboration. "We decided to forget the competition and build something together, sharing ideas while also recognizing the accomplishments of each chef. We opened the door to new ideas and embraced the freedom to make new things that were still based on traditional Basque cuisine," he says. Judging from all the Michelin stars, it seems to be a winning recipe.  By Matt Flemming Photographs by Boaz Rottem

Star Attraction **바스크 미식의 성지 산세바스티안**

산세바스티안은 오늘날 '미술쟁 별점'에 빛나는 고급 요리로 세계적 명성을 누리고 있다. 하지만 이 지역의 전통적인 음식 문화는 훨씬 깊고 넓으며 다채롭다.

San Sebastián is known worldwide for its fine dining, but its food scene is far more multifaceted, extending to *pintxo* bars and cider houses.



산세바스티안이 세계적인 미식의 도시로 명성을 얻은 데에는 미술쟁 별점 세 개를 받은 레스토랑 세 곳이 큰 몫을 했다. 아르자크(www.arzak.info)와 '아켈라레(www.akelare.net)', 그리고 '마틴 베라스테기(www.martinberasategui.com)'는 스페인을 통틀어 어딜 곳에 불과한 미술쟁 별점 셋을 획득한 이 지역 레스토랑이다. 1971년생으로 산세바스티안의 최연소 유명 요리사인 인도니 루이스 아두리스는 아르자크와 수베리아, 그리고 베라스테기 밑에서 경력을 쌓은 후 자신의 식당인 '무기리츠'를 열어서 별점 두 개를 획득했으며, 2015년에는 세계 50대 레스토랑 랭킹 6위에 오르기도 했다. 나머지 미술쟁 별점 레스토랑으로 코코자, 미라도르 데 울리아, 수베리아,

알라메다, 엘노 등이다. 하지만 미샤만이 산세바스티안 음식의 전부가 아니다. 이 도시를 찾은 방문객이라면 핀초 술레가 필수인데, 구시가지에는 핀초 전문점이 많기 때문에 내리는 대로 여기저기 옮겨 다니며 다양한 맛을 즐길 수 있다. 또한 산세바스티안에 방문한 이삼 사이더하우스를 가보지 않을 수 없다. 스페인어로는 '사드레리아', 바스크어로는 '사카르도테히마'로 불리는 사이더하우스는 주로 산세바스티안 인근 마을에서 찾아볼 수 있다. 보통 대구 오믈렛과 대구 구이, 스테이크를 메인으로 하고 치즈와 시과 킬리미 디자르프 제공하는 세트 메뉴를 판매한다. 그리고 술메워서 알코올 도수 5 정도의 사과주를 원하는 만큼 마음대로 따라 마실 수 있다.

San Sebastián's trio of three-Michelin-starred restaurants have truly defined much of the city's reputation around the world. Arzak (www.arzak.info), Akelare (www.akelare.net) and Martín Berasategui (www.martinberasategui.com) are three of only eight restaurants with three stars in all of Spain. The youngest of San Sebastián's star chefs is Andoni Luis Aduriz. Born in 1971, Aduriz worked and trained with Arzak, Subijana and Berasategui before opening Mugaritz, a two-star establishment that reached No. 6 on the 2015 World's 50 Best Restaurants list. Rounding out the list of Michelin establishments are



Kokotxa, Mirador de Ulía, Zuberoa, Alameda and Elkano. There is far more to San Sebastián cuisine than fine dining, and a *pintxo* tour is a must. The Old Town offers a multitude of great *pintxo* bars, giving a visitor the opportunity to hop from one to another in rapid succession. Some of the more experimental *pintxo* bars include A Fuego Negro (www.afuegonegro.com), which offers unique dishes such as roasted quail with onion and carrot. La Cuchara de San Telmo (www.lacucharadesantelmo.com) offers another creative take on *pintxos*. Finally, a visit to one of San Sebastián's apple cider houses is a quintessential experience. Cider houses (*sabrería* in Spanish, *sagarrotegia* in Basque) are mostly found in the villages surrounding San Sebastián. Cider houses typically offer a set menu, and guests are free to help themselves to as much apple cider as they wish.

Culture Capital **1년 내내 펼쳐지는 유럽 문화 수도 행사**

2016년 유럽 문화 수도로 선정된 산세바스티안은 방문객과 시민을 위해 다양한 행사를 준비했다. 2016년 1년 내내 도시 곳곳에서 온갖 축제가 열린다.

Organizers have plenty in store for both residents and visitors to San Sebastián during 2016, from a concert series to an epic set of hikes.



There is something to experience on virtually every day of the year as part of San Sebastián ECOC. From March 25 to 27, the Stop War Festival forum, workshop and concert series aims to give a voice to activists leading the fight against war. Bob Geldof will be among the artists performing on a stage alongside the María Cristina Bridge. A roughly 600km hike through the mountains of the Basque Country will take place over 32 Sundays between March and October. The project, called 2016 Bidea, will create a new network of footpaths under the theme "culture is made by walking." Artist Maider López of San Sebastián, who is well known for her contemporary art projects and installations, will exhibit *Jurriak/Fountains* until the end of October along La Concha Beach. The installation involves a collection of old drinking fountains, which could once be found on the streets of

San Sebastián. "These fountains used to be here in the 1980s and '90s when we were children, so for us they are part of our collective memory. This project is not only about recovery, it is about memory," says López. The Music Box Festival, taking place throughout the year, will see 15 concerts held in unlikely urban spaces. An event called Without Saying Goodbye, a tribute to those who were killed during the Basque conflict, will take place on three nights throughout the year. Another event will see 10 professional chefs from throughout Europe come to San Sebastián to work with local chefs, including legendary chef Juan Mari Arzak.

산세바스티안에서는 유럽 문화 수도로 지정된 1년 동안 하루가 멀다 하고 특별한 이벤트가 열린다. 3월 25일부터 27일까지는 '스톱 워 피스페스티벌' 포럼과 워크숍, 그리고 콘서트로 이어지는 일련의 행사를 통해 전쟁 중단을 위해 노력하는 활동가들의 목소리를 들려줄 예정이다. 발 컨도프는 미리아 크르스타니 다리 옆에 설치한 무대에서 여러 예술가들과 함께 공연을 하며, 3월부터 10월 사이에 서른두 번의 일요일에 바스크 지방의 신약지대를 따라 총 600킬로미터에 이르는 길을 걷는 행사도 이어진다. '2016 비데아'라고 명명된 이 프로젝트는 '도보로 만드는 문화'라는 주제로 새로운 도보 네트워크 구축을 목표로 한다. 산세바스티안 출신으로 현대미술 프로젝트와

실제예술 분야에서 유명한 예술가, 마이테로 로페스는 10월 말까지 라콘차 해변에서 '미우리아' 분수라는 제목의 전시회를 개최한다. 실제예술에 포함된 낯은 음수대 전역은 현대 산세바스티안 거리에서 쉽게 찾아볼 수 있었지만 지난 25년 동안 도시에서 자취를 감춘 추억의 유물이다. 연말까지 계속되는 '뮤직박스 페스티벌'이라는 도시 곳곳에 숨은 의외의 공간에서 열다섯 번의 콘서트를 개최한다. '인생이란 할 없이'란 이름의 행사는 바스크 분쟁 와중에 목숨을 잃은 사람들에게 헌정되는데, 한 해 동안 총 3회에 걸쳐 열릴 예정이다. 유럽 전역에서 산세바스티안을 찾아온 10명의 요리사가 현지 요리사와 공동 작업을 하는 이벤트도 눈길을 끈다. 전설적인 요리사인 후안 마리아 아르자크도 참여한다.

Old Quarter **역사와 전통이 흥만한 산세바스티안 구시가지**

산세바스티안의 구시가지는 밤마다 활아성을 이루며 활기를 띤다. 산세바스티안 한눈에 조망할 수 있는 전망대와 좋은 골목길까지, 그 현연이 더없이 다채하고 다채롭다.

The historic heart of San Sebastián is also its most stimulating area for nightlife, and the area has its fair share of daytime attractions, too.



sausage as well as Basque cheese such as Idiazábal and other delicacies. The Basilica of Santa María del Coro is one of the Old Town's most impressive architectural attractions. This 18th-century church can be found at the bottom of Urgull Hill. The hill, which was once an important military installation, overlooks much of San Sebastián and is notable for its towering statue of Jesus Christ. One of San Sebastián's most important cultural institutions is the San Telmo Museum (www.santelmomuseoa.com). Opened in 1992 in a restored Dominican convent, it includes a new extension made from perforated aluminum. The museum takes a comprehensive look at the history, art and culture of the Basque Country. Just a few steps outside the Old Town is City Hall, a magnificent building that served as a casino from 1897 until the mid-1920s, when gambling was prohibited.

산세바스티안은 800여 년 전에 세워졌지만 구시가지의 건물 대부분은 역사가 200년 정도에 불과한데, 산세바스티안 포위 공격 당시 도시가 거의 다 파괴되었기 때문이다. 한때 성벽 도시였던 이곳의 벽이 허물어진 때는 19세기 말이다. 그럼에도 불구하고 조약돌이 깔린 좁은 골목과 웅장한 옛 건물과 레스토랑이 즐비하며, 문화와 역사적인 면에서 관심을 가질 만한 곳도 많다. 신고전주의 양식의 석조 건물에 지리 집은 '라브레차'는 주민들이 치즈와 고기, 생선용 시러 가는, 도시에서 가장 유명한 시장이다. 가공육과 소시지는 물론 바스크 전통 치즈를 비롯한 각종 별미를 구입하기에 제격이다. 산타마리아 델 코로 성당은 구시가지에서 가장 인상적인 건축물로 손꼽힌다.

18세기 당시 건물인 이 성당은 우르구 언덕 아래에서 찾아볼 수 있다. 한때 중요한 군사 시설이었던 이 언덕에 오르면 산세바스티안이 한눈에 내려다보인다. 산 텔모 박물관(www.santelmomuseoa.com)은 유적 중요한 문화 시설인데, 1902년 도미니크 수도회 수녀원을 복원해 개관했으며, 나중에 천공 알루미늄으로 만든 벽과 새로 지었다. 바스크 지역의 역사와 예술 문화를 포괄적으로 고찰해볼 수 있는 이 박물관에는 고고학 유물, 예술 작품, 건축, 그리고 현재의 역사와 관련된 아카이브가 다양하게 전시되어 있다. 구시가지에서 몇 발자국만 걸어도 나가면 시청이 나오는데, 1897년부터 1920년대 중반까지 카지노로 쓰이던 건물로 그 위용이 사뭇 대단하다.

Although San Sebastián was founded more than 800 years ago, most of the buildings in the Old Town date back only about 200 years, as most of the city was destroyed during the Siege of San Sebastián. Once a walled city, it was not until the late 19th century that the walls were torn down. Nevertheless, the narrow cobblestone alleys and squares are home to great bars and restaurants and several cultural and historical attractions, too. La Bretxa, located in a neoclassical stone building, is the city's most celebrated market, where local people go to shop for produce, meat and fish. It is a great place to buy cured meats and

찾아가는 길

산세바스티안과 국내 공항은 바르셀로나나 마드리드 같은 주요 도시와 연결되지만, 여행객은 대체로 이 지역에서 가장 규모가 큰 말베로 공항으로 도착한다. 말베로 공항에서 산세바스티안의 중앙 버스터미널까지 셔틀을 운행하며, 버스 시간표는 산세바스티안 관광청(www.aan.sebastianismo.com)에서 찾아볼 수 있다. 도심에서 시내버스를 타고 약간 마을을 찾아가는 일은 비용도 저렴인 데다가 그리 어렵지 않다. 도시를 가장 잘 조망할 수 있는 장소는 해변 서쪽 끝자락의 라콘차 마을 급어보는 몬테아일도인데, 등반장치를 타고 올라갈 수 있다.

방문 적기

유일 문화 도시 차원에서 열리는 행사 외에도, 산세바스티안은 이전부터 세계적인 이벤트가 열린 도시다. '제즈알디아'라는 이름의 연례 제즈 페스티벌은 7월 20일부터 25일까지 열린다. 라 세마나 그란데, 즉 대주간(大週期)은 이 도시가 자랑하는 여름 음악 축제인데, 다양한 행사와 불꽃놀이 8일 중순에 열린다. 올해 산세바스티안 국제영화제는 9월 16-24일에 열린다. 물론 산세바스티안 사람들이 가장 중요하게 생각하는 날은 산세바스티안 축제가 열리는 1월 20일인데, 투 페레이드와 컷발 게임 등의 이벤트에서 축제의 열기는 절정을 찍는다.

숙원 숙박지

산세바스티안에서 가장 품격 있는 숙소는 우루테아 강을 따라 마리아 크리스티나 다리 근처에 위치한 별 다섯 개의 호텔 마리아 크리스티나(www.hotel-mariacristina.com)다. 이 화려한 호텔은 도시의 역사를 상징하며, 벨에포크 시대의 대역을 고스란히 간직하고 있다. 4성급 시설인 호텔 데 몬테레스 데 잉글레타(www.hondres.com)는 리튬채 해빈 안에서 가장 고전적인 양식의 호텔로 손꼽힌다. 호텔 후사 에우로파(www.husa.es/en/hotel-husa-europa.html)는 유이한 동시에 가격도 합리적인 숙소다.

미식 투어

산세바스티안을 찾는 많은 방문객이 가장 선호하는 프로그램 중 하나는 바로 구시가지 곳곳에서 열리는 핼초 투어라고 할 수 있다. 개인적으로 핼초 빈대질을 몰아다니는 것도 어렵지 않을 테지만 산세바스티안의 음식 문화를 좀 더 체계적으로 알고 싶다면, 이를 전 소개하고 설명해줄 수 있는 가이드를 따라다니는 것도 한 방법이다. '저스트 폴로우미(www.justfollowme.com)'는 핼초 투어와 와인 투어, 푸링 클래스 등의 프로그램을 제공하는 여행사인데, 오직 핼초와 초다(참은 순남편)이 출입할 수 있는 미식 클럽 방문도 주관해준다.



대형항공은 마드리드로 주 3회 운항합니다. Korean Air flies Incheon → Madrid three times a week.



마리아 크리스티나 호텔 Hotel María Cristina

GETTING THERE

Barcelona and Madrid have service to San Sebastián's domestic airport, but most visitors to San Sebastián arrive via Bilbao Airport, which is the largest in the region. Hourly shuttle buses travel between Bilbao Airport and San Sebastián's central bus station; the schedule can be found on the San Sebastián Tourism website (www.sansebastianismo.com). From downtown, traveling by city bus to the outlying villages is cheap and easy. The best views of the city are from Monte Igeldo, overlooking La Concha Bay at the west end of the beach.

WHEN TO GO

Besides the daily events of European Capital of Culture 2016, San Sebastián has several world-class events worth checking out. Its jazz festival, called Jazzaldia (<http://hoinkonjazzaldia.com>), takes place from July 20 to 25. La Semana Grande (the big week) is the city's summer festival of music, sporting events and fireworks; it takes place in mid-August. This year's San Sebastián International Film Festival (www.sansebastianfestival.com) runs from September 16 to 26. Of course, San Sebastián's biggest day of the year is January 20, the Feast of San Sebastián.

WHERE TO STAY

San Sebastián's most prestigious accommodation is the five-star Hotel de Londres y de Inglaterra (www.hondres.com), located alongside the Urumea River, near the grand bridge of the same name. The luxury hotel is emblematic of the city's history and retains the belle époque charm that gives the city its unique character. The four-star Hotel de Londres y de Inglaterra (www.hondres.com) is one of the most classic hotels along La Concha Beach. Hotel Husa Europa (www.husa.es/en/hotel-husa-europa.html) is an elegant yet economical hotel.

GETTING AROUND

Many visitors to San Sebastián take a *pinxos* tour through the Old Town. While it is easy enough to explore on your own, having a guide who can introduce and explain the culture of eating and drinking in San Sebastián is well worth it. Just Follow Me (www.justfollowme.com) is a tour operator that offers pinxos tours, wine tours and cooking classes. It can even help arrange a visit to one of the gastronomy clubs, which are otherwise only open to members and their guests. To visit cider houses, a trip to Astigarraga, southeast of San Sebastián, is recommended.