

만화 《식객》이 기록한
남도 음식과 삶의 이야기

2026.9.17.
-12.13.

Food and Life in
Namdo, Told Through
the Pages of 《Sikgaek》

SIKGAEK:



국립아시아문화전당 어린이문화원
ACC Children



《식객》의 모든 이야기에는 음식이 등장하지만, 이야기의 끝에는 사람이 있습니다.

어떤 맛은 오래전 어느 풍경과 이야기를 불러오고, 지친 삶을 잠시 내려놓게 하는 위로가 되어줍니다. 미처 알지 못했던 누군가의 노동과 삶의 양식을 이해하는 거울이나 창이 되기도 합니다.

허영만의 《식객》은 화려한 미식보다 맛의 뒤편에 존재하는 삶의 문을 엽니다. 누가 만들고, 누구와 나누며, 어떤 마음과 시간을 발견했는지를 이야기합니다. 음식은 한 사람의 기억에서 흘러나와 가족과 이웃으로 먼 이방으로 퍼져나가고, 이전 시대에서 동시대로 전송된 몸을 지닌 서사시입니다.

음식에는 사람의 이야기와 들, 산, 강, 바다가 품은 생명의 이야기가 함께 흐릅니다. 자연이 허락한 때를 기다리고, 가장 좋은 순간을 알아보고, 날것과 발효의 풍미를 알아채는 일은 겸손하게 생명의 이야기를 듣는 일과 다르지 않아야 합니다.

이번 전시는 《식객》이 음식에 담아낸 이야기를 따라 너른 뒤편을 들여다봅니다. 기억과 사람, 위로와 노동에서 시작해 남도의 자연과 계절을 지나 미래의 식탁까지, 하나의 맛이 만들어지고 우리 삶에 남기까지의 이야기를 공간으로 펼쳐냅니다.

우리가 매일 마주하는 맛의 뒤편에는 이야기가 숨어있습니다.

그 이야기를 따라가다 보면, 익숙한 음식 너머에 있던 사람과 시간, 삶의 풍경을 발견하게 될 것입니다.

Every story in *Sikgaek* (also known in English as *The Gourmet*) features food, but at the end of each one stands a person.

A certain taste can summon a scene and a story from long ago, offering comfort that lets us set down our weary lives for a moment. It can also become a mirror of someone's labor, or a window onto a way of life we never knew.

Youngman Hur's *Sikgaek* opens the door to the life behind the taste, rather than to glamorous gastronomy. It tells of who made the food, who they shared it with, and what feelings and moments they discovered. Food flows out from one person's memory to reach family and neighbors, and further still, to distant lands. It is an embodied epic, carried down from an earlier era into our own.

In food, human stories flow together with the stories of life held by field, mountain, river, and sea. Waiting for the time nature allows, recognizing the finest instant, and discerning the flavor of the raw and the fermented: none of it should differ from humbly listening to the story of life.

Following the stories *Sikgaek* has woven into food, this exhibition looks into the work's expansive backyard. It begins with memory and people, comfort and labor. Passing through the nature and seasons of Namdo toward the table of the future, it unfolds, in space, the story of how a single taste comes into being and lingers in our lives.

Behind the taste we encounter every day, a story lies hidden.

Following that story takes you beyond the food you know so well. There, you will discover the people, the time, and the scenery of life that were there all along.



허영만

전라남도 여수 출생. 1974년 한국일보 신인만화공모전 당선으로 데뷔한 이래 50여 년간 한국 만화사의 굵직한 궤적을 그려온 거장. 《각시탈》 《오! 한강》으로 만화의 소재와 주제의식을 확장시켰고, 《타짜》 《식객》으로 폭발적인 대중적 성공을 거두며 한국 만화의 새로운 지평을 열었다.

그중에서도 《식객》은 수년간의 취재와 A4지 1만 장이 넘는 자료, 라면박스 세 상자를 채운 음식 사진을 바탕으로 완성된 대한민국 최초의 진정한 전문만화. 종합일간지 최초 연재, 영화·드라마 동시 제작, 일본 고단샤 출간이라는 기록을 세우며 국민만화로 자리매김했다.

“한국 만화의 패거이자 우리나라의 소중한 문화적 자산” – 이원복 (만화가)

“이제는 허영만 화백의 시대” – 이윤기 (소설가)



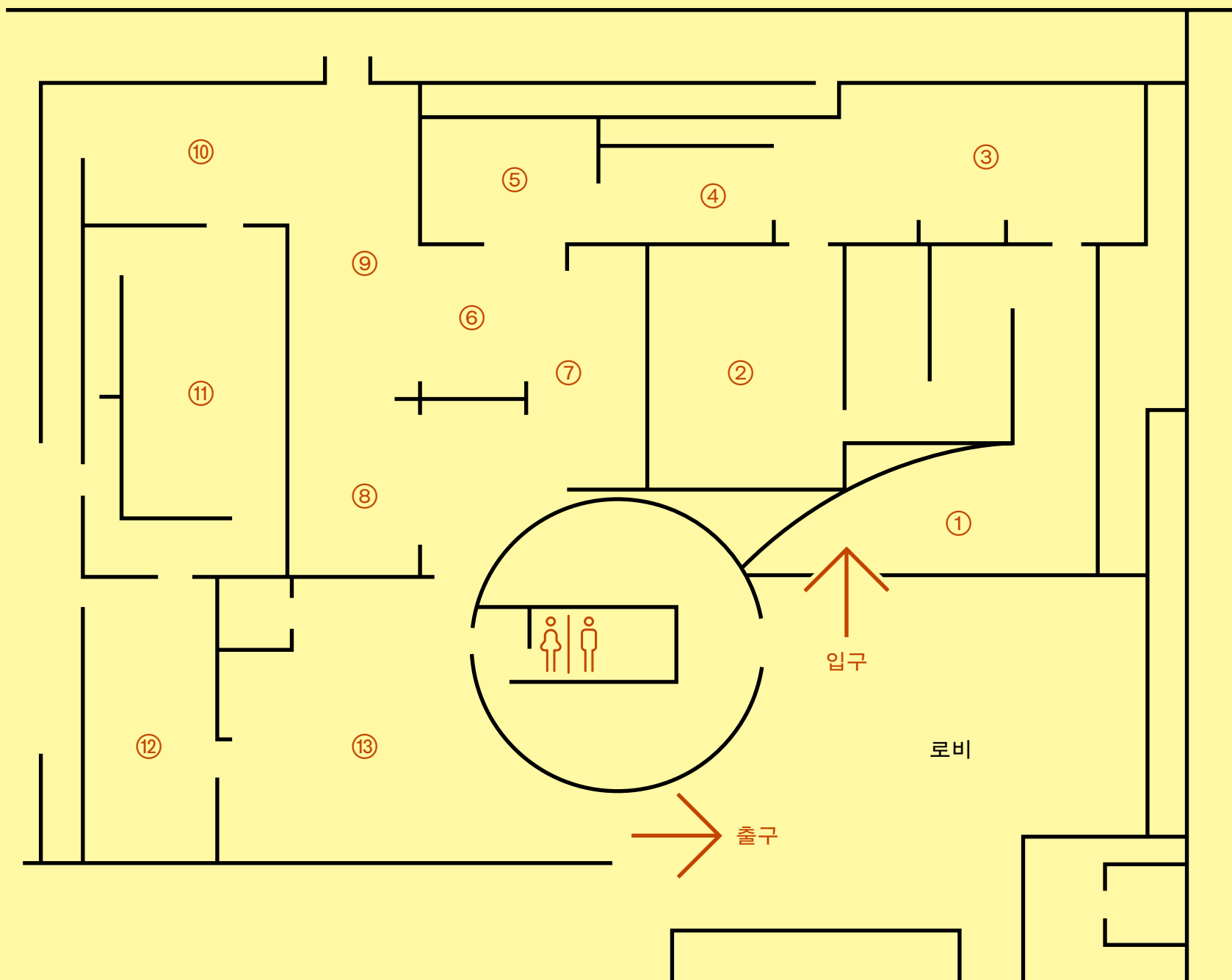
Youngman Hur

Born in Yeosu, Jeollanam-do, Youngman Hur made his debut in 1974 after winning the Hankook Ilbo New Cartoonist Contest. Over the past five decades, he has become one of the defining figures in the history of Korean comics. With *Gaksital* and *Oh! Han River*, he broadened the subjects and themes explored in Korean comics, while the phenomenal success of *Tazza* and *Sikgaek* opened new horizons for the medium.

Among his works, *Sikgaek* stands out as Korea’s first truly specialized comic series, created through years of extensive field research. Hur amassed more than 10,000 pages of research materials and enough food photographs to fill three large boxes. The series went on to set a number of milestones: it became the first comic serialized in a major Korean daily newspaper, was adapted into both a film and a television drama, and was published in Japan by Kodansha. Through these achievements, *Sikgaek* established itself as one of Korea’s most beloved comic series.

“A triumph of Korean comics and a precious cultural asset of our country.” – Won-bok RHIE, Cartoonist

“This is the era of Youngman Hur.” – Lee Yoon-ki, Novelist



① 지무비 《식객》 리뷰

② 식객의 시작

③ 어머니의 쌀

④ 고추장 굴비

⑤ 1+1+1+1

⑥ 마지막 김장

⑦ 팔칼국수

⑧ 김

⑨ 소금이야기

⑩ 매생이의 계절, 갯장어

⑪ 미래의 식탁

⑫ 맛의 기록

⑬ 남도상회

① G Movie's *Sikgaek* Review

② The Beginning of *Sikgaek*

③ Mother's Rice

④ Gochujang-gulbi

⑤ 1+1+1+1

⑥ The Last Kimjang

⑦ Patkalguksu

⑧ Gim

⑨ The Story of Salt

⑩ The Season of Maesaengi,
Gaetjangeo

⑪ The Table of Tomorrow

⑫ Records of Taste

⑬ Namdo Sanghoe

1부. 식객, 삶을 담다.

맛의 기억, 관계의 밥상, 삶을 버티는 음식,
노동의 시간을 따라 《식객》이 음식 너머에서
발견한 사람과 삶의 이야기를 만납니다.

Part 1. *Sikgaek* Holds a Life

Through Memories of Taste, A Table of
Relationships, Food of Endurance, and
The Time of Labor, we meet the stories
of people and their lives that *Sikgaek*
found beyond food.

어떤 맛은 시간이 흘러도 잊히지 않습니다.

한 숟갈의 밥이 오래전 헤어진 가족을 떠올리게 하고, 국물 한 모금이 미처 이해하지 못했던 사랑의 의미를 깨닫게 합니다. 음식은 맛의 공간에서, 사람과 시간에 대한 이해와 기억의 세계로 건네주는 매개체입니다.

《식객》은 한 그릇의 음식에 담긴 삶의 기억을 이야기합니다. 어린 시절 맛본 올게쌀의 기억을 따라 낫선 땅에서 가족을 찾아 나선 제임스의 여정에서 음식은 잃어버린 시간을 이어주는 힘을 보여주고, 육개장 한 그릇이 생전에는 이해하지 못했던 시어머니의 가족을 향한 사랑과 정성의 의미를 깨닫게 합니다. 음식이 사람의 마음을 만나게 하는 기억의 길을 품고 있음을 전합니다.

이 공간은 ‘**어머니의 쌀**’, ‘**1+1+1(육개장)**’ 에피소드를 통해 시간이 흘러도 사라지지 않는 맛의 기억을 따라갑니다. 한 끼의 음식은 누군가에게는 고향이 되고, 가족이 되며, 평생 간직할 사랑이 됩니다.

잊을 수 없는 맛이 있나요?

그 맛은 사랑하는 사람, 그리운 사람을 기억하는 또 하나의 길입니다.

어머니의 쌀	1+1+1+1
미군 일병 제임스는 네 살 때 미국에 입양됐다. 기억나는 건 헤어지던 날 입에 물려준 쌀 한 줌의 맛뿐. 식객 성찬과 함께 그 맛을 찾아 헤맨 끝에 순천 장터에서 올게쌀을 만난다. 그 길 끝엔 놀라운 진실이 있었다 – 친부모는 가난으로 아들을 떠나보낸 죄책감에, 다시 만날 날을 기다리며 해마다 올게쌀을 지어왔던 것. 쌀과 어머니는 나눌 수 없는 존재다. 세월이 흘러도 희미해지지 않는, 생의 첫맛에 대한 그리움 끝에 있는 존재들이므로.	며느리는 평생 시어머니의 강한 사투리와 까다로운 음식 지시를 제대로 이해하지 못한 채 살아간다. 무엇을 왜 넣어야 하는지 알 수 없었던 답답함은 갈등으로 남는다. 시어머니가 세상을 떠나고, 장례식장에서 육개장을 준비하던 며느리는 문득 시어머니가 반복하던 말의 뜻을 깨닫는다. 그토록 고집했던 재료와 조리법은 결국 깊고 따뜻한 육개장의 맛을 내기 위한 것이었다. 뒤늦게 시어머니의 마음을 이해한 며느리는 육개장 한 그릇을 통해 미처 알지 못했던 사랑과 마주한다.

A certain taste is never forgotten, no matter how much time passes.

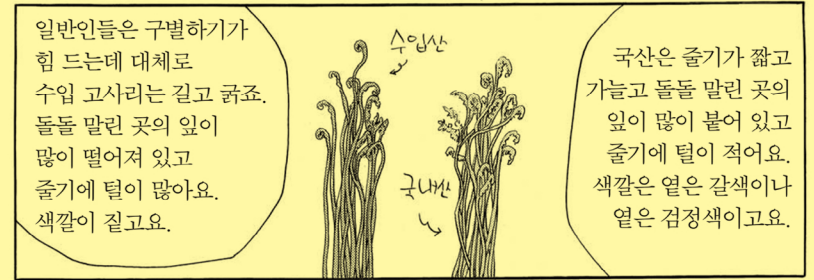
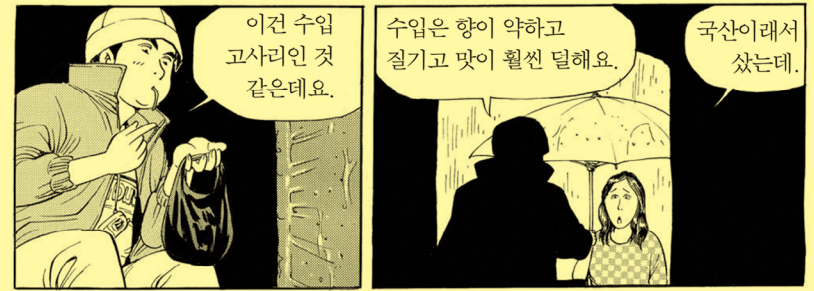
A spoonful of rice can bring to mind family we parted from long ago, and a sip of broth can help us grasp the meaning of a love we never understood. Food is what carries us from the realm of taste into a deeper understanding and memory of people and time.

Sikgaek tells of the memories of life held within a single bowl of food. Following the memory of olgessal (early-harvest parboiled glutinous rice) he had tasted as a child, James travels to an unfamiliar land in search of his family, and food reveals its power to reconnect him with lost time. A bowl of yukgaejang (spicy beef soup) brings home the realization of a mother-in-law’s love and devotion toward her family, a meaning left unrecognized while she was alive. *Sikgaek* conveys that food holds within it a path of memory where hearts can meet.

This section traces the memory of taste that does not fade with time through the episodes “**Mother’s Rice**” and “**1+1+1**” (an episode about yukgaejang). For someone, a single meal can become a home, a family, and a love cherished for a lifetime.

Is there a taste you cannot forget? That taste is another path to remembering someone you love, someone you miss.

Mother’s Rice	1+1+1+1
James is a private first class in the U.S. Eighth Army, stationed in Korea. He was adopted by a family in the United States at the age of four. All he remembers is the taste of a handful of rice placed in his mouth on the day he was separated from his family. Together with Seong-chan, he searches for that taste until he finds olgessal at a market in Suncheon. At the end of that search lies an astonishing truth: out of guilt over having given up their son because of poverty, his birth parents had made olgessal every year, waiting for the day they would meet again. Rice and mother cannot be separated, for both lie at the end of a longing for life’s first taste, a longing time cannot dim.	Her whole life, a daughter-in-law lives without ever fully understanding her mother-in-law’s thick dialect and exacting instructions. The frustration of never knowing what to add, or why, lingers on as unresolved conflict between them. After her mother-in-law passes away, the daughter-in-law is preparing yukgaejang at the funeral when she suddenly grasps the meaning behind the words her mother-in-law used to repeat. The ingredients and methods she had insisted on so stubbornly had, all along, been in service of one thing: the deep, warm taste of yukgaejang. Understanding her mother-in-law’s heart too late, the daughter-in-law finally finds a love she had never recognized before, held within that single bowl of yukgaejang.



*곡우(數雨): 이십사절기 중의 하나. 양력 4월 20일경.

밥상은 음식을 차린 자리가 아니라 사람의 마음이 모인 자리입니다.

함께 음식을 만들고 나누는 시간 속에서 서로를 이해하고, 미처 전하지 못했던 마음을 전합니다. 밥상 앞에서 갈등을 풀고, 오래된 은혜에 감사하며, 말보다 깊은 언어를 주고받습니다.

《식객》은 음식이 사람들을 연결하는 가장 따뜻한 언어임을 이야기합니다. 서로 다른 가치관으로 부딪히던 가족이 김장을 함께 하며 상대의 마음과 생각을 이해하게 되고, 한 포기 김치에 가족을 향한 사랑과 오랜 세월 쌓아온 정을 켜켜이 담습니다. 어린 시절 도시락 반찬으로 받았던 고추장 굴비는 잊히지 않는 감사의 마음이 되어 다시 돌아옵니다. 말없이 담장 위에 놓인 고추장 굴비는 말보다 깊은 인사이자 따뜻한 응답입니다.

이 공간은 ‘고추장 굴비’, ‘마지막 김장’ 에피소드를 통해 음식이 사람들 사이를 잇는 과정을 보여줍니다. 한 상의 밥상에는 함께한 시간과 배려, 서로를 기억하는 마음이 담겨 있습니다.

음식은 스스로 완성되지 않습니다.

함께 만들고, 나누고, 서로를 생각하는 마음이 더해질 때 비로소 한 끼의 밥상은 사람들의 이야기가 됩니다.

Food is not where food is laid out, but where people's hearts come together.

In the time spent making and sharing food together, we come to understand one another and convey feelings we had not yet been able to express. At the table, we resolve conflicts, give thanks for old kindnesses, and share a language deeper than words.

Sikgaek tells us that food is the warmest language connecting people. A family once divided by clashing values comes together for Kimjang, the tradition of making and sharing kimchi. In doing so, they come to understand each other's hearts and minds. In a single head of kimchi, they layer love for family and the affection built up over many years.

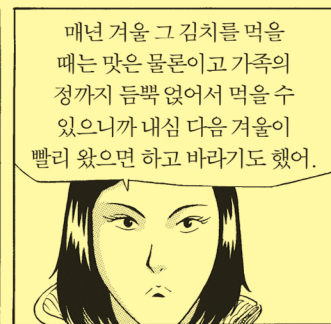
The gochujang-gulbi (yellow corvina marinated in red chili paste) we once received as a side dish in a childhood lunchbox can return, years later, as an unforgettable feeling of gratitude. Left without a word on the low wall by a neighbor, a plate of gochujang-gulbi becomes a greeting deeper than words, a warm reply.

This section traces how food connects people through the episodes “**Gochujang-gulbi**” and “**The Last Kimjang**.” A single table holds shared time, consideration, and the memory of one another.

Food does not complete itself. A table becomes a story of people only when it is made together, shared, and joined by care for one another.

Gochujang-gulbi
During the Chuseok holiday, Seong-chan returns to his hometown of Haenam. Amid a family reunion he hasn't had in months, his attention is drawn to the grandmother next door, who refuses the neighborhood's help out of wounded pride after her son's time in prison. Seong-chan quietly passes a cleaned fish and a cake over the low wall. The gesture brings back a memory: the gochujang-gulbi she once handed him over that same wall, on a day in middle school when he complained about his side dishes. As he turns to leave, he finds a plate of gochujang-gulbi set on top of the wall. The food he received as a child is placed between them once again. In that moment, the gochujang-gulbi becomes a wordless greeting, one that remembers a kindness received long ago and passes between them what words cannot say.

The Last Kimjang
Every year, making a large batch of kimchi has become a burden to the family, though the mother has long insisted on doing Kimjang her own way. As this conflict over differing tastes and lifestyles deepens, she finally declares that she will not do it again. But as the story unfolds, the family comes, little by little, to understand the time and care their mother has poured into choosing good ingredients and making kimchi with devotion. Kimjang, it turns out, was never only a yearly occasion for preparing side dishes for winter. It was a labor repeated every year to feed the family, and a memory the family had carried together for years. The family gathers once more for Kimjang, and the distance between their hearts begins to close. Once thought to be their last, it is instead revived as the moment that brings the family back together.



음식은 허기를 달래는 것을 넘어, 사람을 살아가게 하는 힘이 됩니다.

삶이 버겁게 느껴지고, 몸과 마음이 지쳐 아무것도 할 수 없을 때, 우리를 일으켜 세우는 것은 거창한 위로가 아니라 익숙한 한 끼의 음식일지도 모릅니다.

《식객》은 화려한 미식보다 삶을 묵묵히 지켜주는 음식의 가치를 이야기합니다. 깊은 우울 속에서 모든 의욕을 잃은 성찬은 어머니가 정성껏 끓여준 팔칼국수 한 그릇을 통해 삶의 온기를 되찾습니다. 자식을 걱정하는 어머니의 사랑과 “다시 일어나라”는 말 없는 응원이 팔칼국수에 담겨 있었기 때문입니다.

이 공간은 ‘**팔칼국수**’ 에피소드를 통해 음식이 지친 마음을 위로하고 삶을 이어가는 힘이 되는 순간을 전합니다. 허기 때문에 마주한 한 그릇의 음식이 마음을 보듬고 살아갈 용기를 건네는 따뜻한 위로의 결정체라는 걸 깨닫게 됩니다.

삶이 힘겨운 순간, 음식은 말이 건넬 수 없는 특별한 위로로 우리를 다시 일으켜 세웁니다.

팔칼국수
늘 활기차고 성실했던 성찬에게
갑작스럽게 우울증이 찾아온다. 식욕을
잃고 잠조차 제대로 이루지 못한 채
무기력해진 성찬을 지켜보며, 진수는
오랫동안 망설여온 결혼을 결심한다.
소식을 들은 성찬의 어머니는 서울로
올라와 아들을 위해 고향의 음식인
팔칼국수를 정성껏 만든다. 어머니가
끓여준 팔칼국수를 한입 먹은 성찬은
그릇을 깨끗이 비우게 되고, 잃었던
입맛과 함께 삶의 기운을 되찾는다.
익숙한 고향의 맛과 어머니의 마음이 지친
성찬에게 다시 일어설 힘을 건넨 것이다.

Food does more than satisfy hunger. It becomes a force that keeps us going.

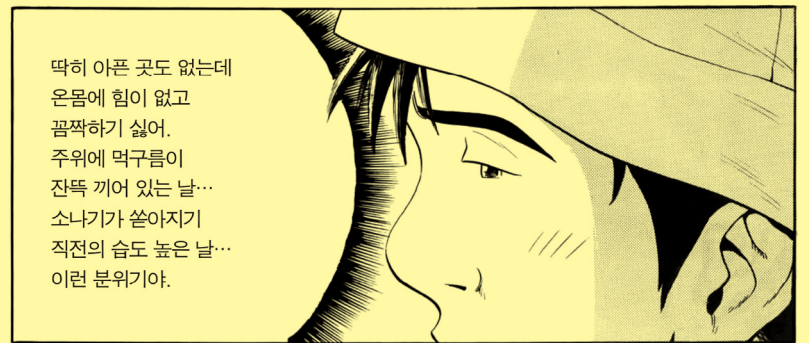
When life feels overwhelming, when body and mind are too exhausted to do anything at all: what lifts us back up may not be some grand gesture of comfort, but a familiar meal.

Sikgaek speaks not to the allure of glamorous gastronomy, but to the value of food that quietly watches over our lives. In the story, Seong-chan, having lost all motivation amid deep depression, regains the warmth of life through a bowl of patkalguksu (red bean paste noodle soup) his mother lovingly simmered for him. This was because the soup held within it a mother’s love, worrying about her child even from afar, and a wordless encouragement that seemed to say, “Rise again.”

This section, through the episode “**Patkalguksu**” conveys the moment when food comforts a weary heart and becomes the strength to carry life forward. We come to realize that a bowl of food, encountered out of hunger, is the crystallization of warm comfort, a comfort that embraces the heart and hands us the courage to keep living.

In life’s difficult moments, food lifts us back up with a special comfort that words cannot offer.

Patkalguksu
Depression suddenly strikes Seong-chan, a man who has always been lively and hardworking. He loses his appetite, can't even sleep, and grows listless. Watching this, his girlfriend Jin-su finally decides to go ahead with the marriage she has long hesitated over. Hearing the news, Seong-chan's mother comes up to Seoul. She lovingly makes her son patkalguksu, the food of his hometown. At the first spoonful of the patkalguksu his mother has made, Seong-chan empties the bowl completely and with it regains both his appetite and his will to live. Exhausted as he was, Seong-chan finds the strength to rise again in the familiar taste of home and in his mother's love.



한 그릇의 음식은 하루아침에 만들어지지 않습니다.

당연하게 마주하는 한 줌의 소금, 한 장의 김에 수많은 사람의 땀과 기다림, 자연이 허락한 시간이 켜켜이 쌓여 있습니다. 음식은 식탁이 아니라, 계절을 건디는 사람들의 삶에서 시작됩니다.

《식객》은 음식의 맛을 만들어낸 시간을 바라봅니다. 바닷바람과 햇빛을 건디며 소금을 빚어내는 염부들의 시간, 계절마다 바다와 씨름하며 잠을 잊은 채 김을 길러내는 사람들의 삶은 음식이 자연과 노동이 함께 완성한 결실임을 보여줍니다. 묵묵한 손길과 오랜 기다림이 있었기에 한 끼의 밥상이 차려집니다.

이 공간은 ‘소금 이야기’, ‘김’ 에피소드를 통해 음식의 첫 모습을 만나는 여정입니다. 식탁에 오른 음식으로는 가늠하지 못했던 사람들의 노동과 자연의 시간을 따라가며, 매일 마주하는 음식의 가치를 다시 생각해 봅니다.

음식은 저절로 만들어지는 것이 아니라, 시간을 견뎌내며 빚어집니다.

한 줌의 소금에도, 한 장의 김에도 누군가의 하루와 한 계절의 노력이 담겨 있습니다.

A bowl of food is not made overnight.

We take a handful of salt, a sheet of dried seaweed, for granted. But within them lie layers of countless people’s sweat and waiting, and the time nature has granted. Food does not begin at the table, but in the lives of people enduring the seasons.

Sikgaek looks at the time that has shaped the taste of food. There is the time of salt farmers who endure sea wind and sunlight to make their salt, and there are the lives of those who forgo sleep, wrestling with the sea each season to grow seaweed. Together, they show that food is a fruit that nature and labor bring to completion. It is unassuming hands and long waiting that set the table for a meal.

This section traces a journey to encounter food in its very first form through the episodes “**The Story of Salt**” and “**Gim**” (dried seaweed). We follow the labor of people and the time of nature that we could never have gauged in the food already set on the table. Through this journey, we come to rethink the value of the food we meet every day.

Food is not made on its own, but is shaped as it endures time. A handful of salt and a sheet of dried seaweed each hold someone’s day and a season’s effort.

소금 이야기
성찬 일행은 좋은 소금을 찾아 서해안 곶소염전으로 향한다. 그곳에서 염전에 가두어진 바닷물이 햇빛과 바람에 의해 소금으로 탄생하는 과정을 지켜보며 천일염이 자연과 사람의 노고와 기다림으로 완성된다는 사실을 알아간다. 한편 값싼 수입 소금이 밀려들며 국산 소금이 설 자리를 잃어가는 현실 속에서도 염부는 묵묵히 염전을 지킨다. 이야기는 아버지가 아들에게 편지를 쓰듯 이어지며, 소금 한 줌에 담긴 염부의 삶과 노동, 우리 소금을 지켜온 사람들의 시간을 전한다.

김
좋은 김을 찾기 위해 황마네 작가와 성찬, 진수, 오봉주는 김의 산지로 향한다. 김 양식장을 둘러보며 바다의 환경과 수온에 따라 달라지는 김의 생육 과정부터 채취와 건조까지, 김 한 장이 만들어지는 긴 과정을 따라간다. 특히 과거 김 사업을 했던 황마네 작가의 부모는 김 칠이면 몇 달 동안 잠도 제대로 자지 못할 만큼 고된 시간을 보냈고, 김 농사를 ‘하느님과의 동업’이라 부를 만큼 자연에 의지해야 했다. 여정을 통해 일행은 평범해 보이는 김 한 장에도 바다와 계절, 그리고 사람들의 치열한 노동과 시간이 고스란히 담겨 있음을 깨닫는다.

The Story of Salt
Seong-chan and his companions travel to the Gomso Salt Field on Korea’s west coast in search of good salt. There, watching seawater held within the fields turn into salt under sun and wind, they come to understand that cheonilyeom (sun-dried salt) is completed through the labor and waiting of both nature and people. Meanwhile, even as cheap imported salt floods in and domestic salt increasingly loses ground, the salt farmers quietly go on tending their fields. Told as though a father were writing a letter to his son, the story conveys what a handful of salt holds: the life and labor of the salt farmers, and the years of those who have kept our own salt alive.

Gim
In search of good dried seaweed, the cartoonist Hwang Ma-ne, Seong-chan, Jin-su, and Oh Bong-ju travel to the region where it is produced. Touring the seaweed farms, they follow the long process behind a single sheet, from how its growth changes with the sea’s conditions and water temperature, to harvesting and drying. Hwang Ma-ne’s parents, who once ran a seaweed business, went months at a time without proper sleep during seaweed season, and depended so heavily on nature that they called the work “a partnership with God.” Through the journey, the group comes to understand that even an ordinary-looking sheet of dried seaweed holds within it the sea, the seasons, and the fierce labor and time of the people who made it.



2부. 식객, 남도를 만나다.

《식객》이 포착한 제철의 가치에서 출발해 남도의 땅과 바다, 계절이 길러낸 식재료를 만나고, 그 맛이 새로운 기술과 어우러져 만들어갈 미래의 식탁을 상상합니다.

Part 2. *Sikgaek* Meets Namdo

Beginning with the value of the season that *Sikgaek* captured, we encounter ingredients raised by Namdo's land, sea, and seasons, and imagine the table of the future their flavors will shape as they meet new technology.

음식에는 저마다 가장 빛나는 계절이 있습니다.

계절은 공간이 만듭니다. 남도 바다의 온도와 바람, 햇빛과 시간은 다른 맛을 지닌 식재료를 탄생케 했습니다. 사람들은 자신들의 공간에서 오랜 경험을 통해 자연이 내어주는 가장 좋은 순간을 기다리고, 그 맛을 온전히 살리는 방법을 익혀왔습니다.

《식객》은 **매생이의 계절**과 **갯장어**를 통해 남도의 맛이 계절과 어떻게 이어져 있는지를 보여줍니다. 성찬은 매생이국 대결에서 잘 차려진 음식 대신 빈 그릇을 내놓으며, 아무리 뛰어난 솜씨도 제철 매생이의 맛을 대신할 수 없음을 이야기합니다. 반면 여수 바다에서 만난 갯장어는, 잡는 순간부터 촘촘히 숨은 잔가시를 섬세하게 손질하고 조리하기까지 경험과 기술을 만나 제철의 풍미를 전하는 음식으로 완성되는 과정을 보여줍니다.

이 공간은 두 이야기를 시작으로 남도의 땅과 바다가 길러낸 식재료와 사계절의 흐름을 따라갑니다. 제철을 기다리는 지혜, 자연이 내어준 재료를 알아보는 눈, 그 맛을 살려온 사람들의 손길이 어우러지며 쌓은 시간이 남도만의 풍요로운 음식 문화를 만들어왔습니다.

계절은 ‘언제 먹는가’를 뜻하지 않습니다.

자연의 때를 기다리고, 그 순간의 맛을 알아보며, 사람의 지혜로 이어가는 것. 그것이 남도의 계절 속 ‘제철’입니다.

매생이의 계절

삼계탕의 신세를 진 이차장은 성찬을 저녁 식사 자리에 초대하는데, 장소가 하필 운암정이었다. 매생이굴국이 상에 오르고 성찬은 아무 말 없이 국을 그대로 남긴 채 그릇을 바닥에 내려두고 자리를 떠난다. 이를 본 오봉주는 모욕감을 느끼고 성찬에게 매생이국 대결을 제안한다.

대결 당일 성찬은 뜻밖에도 음식이 담기지 않은 빈 그릇을 내놓고 사람들에게 눈을 감고 진짜 매생이국을 떠올려보라고 말한다. 모든 음식에는 가장 맛있는 계절이 따로 있으며 매생이는 겨울에 먹어야 제맛이라는 사실을, 냉동과 해동을 거친 매생이는 아무리 잘 끓여도 제철의 맛을 따라갈 수 없다는 사실을 이야기한 것이다. 매생이국의 진짜 맛을 빈 그릇으로 올리며 성찬은 오봉주에게 음식의 진미를 찾는 또 다른 길이 있음을 깨우쳐주는 한 방을 날리게 된다.

갯장어

여름철 별미인 갯장어(하모)를 주제로, 운암정의 영원한 라이벌 성찬과 오봉주가 다시 요리 대결을 펼친다. 승부의 핵심은 재료의 선별과 손질, 갯장어 특유의 식감을 얼마나 섬세하게 살려내느냐에 달려 있다.

두 사람은 최고의 갯장어를 구하기 위해 각자 여수로 향하지만, 여수에서도 마주치게 되고, 같은 재료를 두고 같은 바다를 바라보는 묘한 긴장 속에서 준비를 이어간다.

대결 당일, 성찬과 오봉주의 요리는 모두 완성도 높은 결과를 보여준다. 갯장어의 탄력과 담백함, 여름 바다의 향이 각각 다른 방식으로 구현되며, 심사위원단의 평가도 쉽게 갈리지 않는다. 회장 또한 두 요리 모두에 만족하며 명확한 승부를 내리지 못한다. 회장은 성찬의 실력을 아깝게 여기며, 성찬에게 전화를 건다.

Every food has a season when it is at its most flavorful.

The season is shaped by place. The temperature and wind of Namdo’s sea, its sunlight and time, brought forth ingredients with distinct flavors. Through long experience in their own places, people have waited for the best moment nature offers, and have learned how to bring out that flavor fully.

Sikgaek turns to two ingredients, **maesaengi** (fine green seaweed) and **gaetjangeo** (daggertooth pike conger), to show how the taste of Namdo is tied to its seasons. In a maesaengi-soup contest, Seong-chan sets down an empty bowl instead of a fully prepared dish, saying that no skill, however great, can replace the taste of in-season maesaengi. Gaetjangeo caught in the sea off Yeosu, on the other hand, tells another story. From the moment it is caught to the careful handling of its many densely hidden bones, and through the cooking itself, experience meets skill, and it becomes a dish carrying the full flavor of the season.

This section follows the ingredients grown by Namdo’s land and sea, and the flow of its four seasons, beginning with these two stories. Over time, Namdo’s own rich food culture has been woven from the wisdom of waiting for what is in season, the eye that recognizes what nature offers, and the hands of those who have kept its flavor alive.

“In season” does not mean “when to eat.” It means waiting for nature’s time, recognizing the taste of that moment, and carrying it forward with human wisdom. That is what “in season” means, in the seasons of Namdo.

The Season of Maesaengi

Indebted to Seong-chan over a bowl of samgyetang, Manager Lee invites him to dinner, and the venue turns out to be Unamjeong, of all places. When maesaengi-and-oyster soup is served, Seong-chan sets the bowl down on the floor, untouched, and leaves without a word. Seeing this, Oh Bong-ju feels insulted and challenges Seong-chan to a maesaengi soup contest.

On the day of the contest, Seong-chan unexpectedly presents an empty bowl and asks everyone to close their eyes and imagine a true bowl of maesaengi soup. He is telling them that every food has the season when it tastes best, and that maesaengi is at its best only in winter. No matter how carefully it is cooked, maesaengi that has been frozen and thawed can never match the taste of the season.

By offering the true taste of maesaengi soup in an empty bowl, Seong-chan lands a decisive blow, one that teaches Oh Bong-ju there is another way to find food’s true flavor.

Gaetjangeo

Centered on gaetjangeo (also called hamo), a summer delicacy, Seong-chan and Oh Bong-ju face off once again in a cooking contest. The two are eternal rivals from Unamjeong, a prestigious traditional Korean restaurant where both trained. The contest turns on how the ingredients are chosen and prepared, and on how delicately each chef can bring out the fish’s distinctive texture.

Both men travel separately to Yeosu in search of the finest gaetjangeo, only to run into each other there. They continue their preparations under a strange tension, each looking out at the same sea for the same ingredient.



왜 매생잇국을
먹지 않았어?!



매생잇국을
안 먹었다고?

세상에~
우린 더 먹고
싫어도
못 먹었는데.



운암정은
매생잇국을 3년
취급했는데 지금껏
손님들께서 최고라는
말씀을 주저없이
해 왔던 별미 중의
별미였어!

손도 안 댄
이유가 뭐야!



매생잇국은
그렇게
먹는 게
아니야.



뭐... 뭐?!

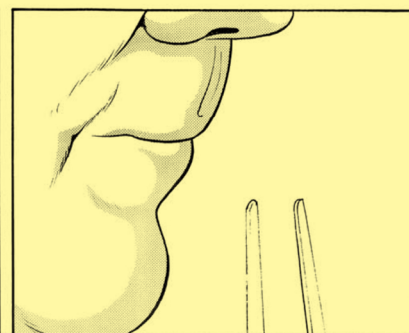
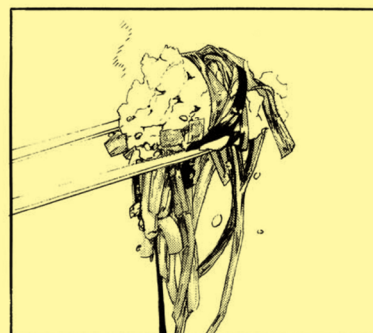


지금 상태가
육질이 풍성하고
부드럽고 껍질은
더욱 쫄깃해진
것입니다.



여기에 양념장을 찍어서
부추와 함께 먹는 건가?

예,
그렇습니다.



장어의 고소한 맛!
부추의 녹즙!
양념장의
살짝 매운 맛과
향기!

남도의 사계가 한 바퀴 돌면, 비로소 한 상이 차려집니다.

《식객》에서 성찬은 세상에서 가장 맛있는 음식은 잘 만든 요리보다 기다림이라는 양념이 밴 음식이라고 말합니다. 남도의 땅과 바다에서 계절마다 다른 식재료가 자라고, 사람의 손길을 거쳐 비로소 하나의 음식으로 완성됩니다.

봄의 땅에서는 안개 낀 녹차밭과 매화꽃이 생명을 틔우고, 여름의 염전과 갯벌에서는 퇴약벌 아래 땀으로 소금과 꼬막이 영글어갑니다. 가을의 평야는 황금빛으로 익어가고, 수확한 재료는 항아리 속에서 다시 기다림의 시간을 보냅니다. 그리고 추운 겨울, 모든 계절의 결실이 따뜻한 온기와 함께 식탁에 오릅니다.

이 공간은 사계를 따라 흐르는 남도의 풍경 한가운데에 하나의 식탁을 놓고, 당신을 위한 빈자리를 내어줍니다.

마음에 드는 계절의 식재료를 골라 접시에 담고, 오늘의 입맛과 기분을 더해보세요. 그렇게 완성된 한 그릇은 세상에 하나뿐인 ‘오늘의 한 그릇’이 완성됩니다.

당신의 오늘은 어떤 맛인가요?

모든 이야기는 기록에서 시작되었습니다.

《식객》은 상상으로 만들어진 작품이 아닙니다. 허영만 작가는 전국을 직접 찾다니며 사람을 만나고, 문화적 풍경을 기록하고, 음식에 담긴 삶의 이야기를 오랜 시간 취재했습니다. 그렇게 축적된 기록은 한 편 한 편의 만화가 되어 우리에게 음식 뒤결의 사람과 문화와 시대의 풍경을 전해주었습니다.

이 공간은 《식객》의 실제 원고와 취재 자료를 통해 작품이 탄생한 과정을 소개합니다. 작가의 메모와 스케치, 현장 기록은 음식을 먹거리 중 하나나 작품 소재가 아닌 사람과 지역, 시간을 기록하는 문화로 바라보게 합니다.

《식객》이 남긴 수많은 기록은 오늘의 전시를 넘어 앞으로도 오래 기억될 우리의 음식 문화를 이어가는 소중한 자산이 될 것입니다.

Only when the four seasons of Namdo have come full circle is a table finally set.

In *Sikgaek*, Seong-chan says that the most delicious food in the world is not the most skillfully cooked, but the food seasoned with waiting. On the land and in the sea of Namdo, different ingredients grow with each passing season, and only through human hands are they finally completed as food.

In spring, mist-covered green tea fields and plum blossoms bring the land to life. In summer, under a blazing sun, salt and cockles come into being on the salt flats and mudflats, through the sweat of those who work them. In autumn, the plains turn to gold, and what has been harvested is placed in earthenware jars, where it waits to ripen. And in the cold of winter, the fruits of every season come to the table as food, and people share a meal, and with it the warm affection that binds them together.

This space places a single table at the heart of a Namdo landscape that moves with the seasons, and offers a seat left open for you.

Choose the ingredients of the season you like best, place them on your plate, and add today's taste and today's mood. What you complete is a dish unlike any other in the world: "A Taste of Today," made only for you.

What is the taste of your today?

Behind every story lies a record.

Sikgaek is not a work of imagination. Youngman Hur traveled all across Korea himself, meeting people, recording cultural landscapes, and spending long years researching the stories of life held within food. The records he gathered this way became, one by one, the episodes that make up the comic, revealing to us the human, cultural, and historical landscape that lives in food's own backyard.

This section presents *Sikgaek*'s actual manuscripts and research materials to introduce the process by which the work was born. The artist's notes, sketches, and field records let us see food not merely as something to eat or as material for a work, but as a culture that records people, place, and time.

Beyond this exhibition, the countless records *Sikgaek* has produced will become a precious legacy, carrying forward a food culture that will long be remembered.

《식객: 맛의 뒤편》 전시 연계
남도 상회

Namdo Sanghoe: A Special Market
in Conjunction with *Sikgaek: Beyond
dish after another*

전시에서 만난 남도의 이야기를, 이제 직접 만나보세요.

남도상회는 《식객: 맛의 뒤편》이 전하는 음식과 사람의 이야기를 실제 남도의 맛과 상품으로 이어가는 라이프스타일 마켓입니다.

시간이 흘러도 자신의 자리에서, 자신의 방식으로 여전히 잘 만들어가고 있는 남도의 브랜드들을 소개합니다.

새로운 감각으로 남도의 맛을 풀어내는 로컬 브랜드, 오랜 시간 자신만의 기술을 이어온 명인과 장인, 남도의 삶과 문화를 담은 책과 콘텐츠, 대를 이어 지역의 맛과 시간을 지켜온 고택·종가 브랜드까지. 남도의 맛을 만들어온 사람과 공간, 그 안에 이어져 온 삶의 방식과 오늘의 감각을 한자리에서 만나보세요.

전시를 보고 난 뒤 만나는 또 하나의 남도. 여전히, 여전히 잘 만들어지는 남도의 것들을 남도상회에서 발견해보세요.

Now, experience for yourself the stories of Namdo you encountered in the exhibition.

Namdo Sanghoe is a lifestyle market that extends the stories of food and people told in *Sikgaek: Beyond Dish After Another* into the flavors and products of Namdo.

Here, we introduce brands from Namdo that have stayed true to their craft over time, continuing to create in their own places and in their own ways.

Discover local brands reinterpreting the flavors of Namdo with a contemporary sensibility; masters and artisans carrying on skills honed over generations; books and content that capture the life and culture of the region; and heritage houses and family brands preserving local flavors and traditions across generations.

Meet the people and places behind the flavors of Namdo, along with the ways of life passed down through them and the contemporary sensibilities shaping them today.

After the exhibition, discover another side of Namdo. At Namdo Sanghoe, encounter the things of Namdo that continue to be thoughtfully made, true to their roots.

Local 지역	남도의 맛을 발견하다	남도의 식재료와 지역 자원을 새로운 감각으로 해석하는 로컬 F&B 및 지역 기반 브랜드를 소개합니다.
Lifestyle 생활	남도의 취향을 경험하다	공예, 리빙, 차, 향, 패브릭, 테이블웨어 등 음식과 함께하는 남도의 라이프스타일 브랜드를 큐레이션합니다.
Book 기록	남도의 이야기를 읽다	음식, 사람, 여행, 역사, 문화 등 남도의 삶과 이야기를 기록한 도서와 독립출판물을 소개합니다.
Master 사람	남도의 숨씨를 만나다	오랜 시간 지역의 재료와 기술을 지켜온 명인·장인의 제품을 통해 한 가지 맛과 물건에 축적된 시간과 손의 가치를 보여줍니다.
Heritage 공간	남도의 시간을 느끼다	고택을 비롯해 지역의 역사와 이야기를 간직한 공간에서 탄생한 브랜드와 상품을 소개합니다.

《식객: 맛의 뒤편》x 사조푸드리스트 x 사단법인 굿에코랩
선한울림 푸드박스

음식으로 이어지는 따뜻한 마음

《식객》의 모든 음식 뒤에는 사람이 있습니다.
누군가를 위해 음식을 만들고, 한 끼를 나누며 이어지는 마음은 우리가
함께 살아가는 삶의 모습을 보여줍니다.

《식객: 맛의 뒤편》은 이러한 전시의 메시지를 전시장 밖 지역사회로
이어가기 위해, 사조푸드리스트, 사단법인 굿에코랩과 함께 ‘선한울림
푸드박스’ 프로젝트로 진행합니다.

광주 지역 자영업자들이 정성껏 만든 메뉴는 ‘시영종합사회복지관’을
통해 지역 이웃에게 전달되며, 음식으로 사람과 사람을 잇는 나눔의
가치를 실천합니다.

이번 만남을 시작으로 지역의 자영업자와 기업, 문화기관,
비영리단체가 함께 하는 지속 가능한 사회공헌활동이 다양한 지역으로
이어지기를 기대합니다.

함께하는 지역 자영업자

슬로우시티

전남광주통합특별시 북구 첨단연신로108번길 132(신용동) 102호

그램버거

전남광주통합특별시 동구 제봉로 지하 1, B101호

충장로 힐리빌리 수제버거

전남광주통합특별시 동구 충장로1가 22-7

너만의 공간

전남광주통합특별시 남구 봉선중길 2

지역사회에 따뜻한 나눔을 전하는 ‘선한울림 푸드박스’ 프로젝트에
기꺼이 함께해 주신 지역 자영업자 네 곳에 깊은 감사의 말씀을
전합니다.

Sikgaek x SAJO Foodist x Good Eco Lab
Seonhan Ullim Food Box

Sharing Warmth Through Food

Behind every dish in *Sikgaek* are the people who make it possible.
Preparing food for someone and sharing a meal are simple acts of
care that reflect how we live together and stay connected.

To extend the exhibition’s message beyond the gallery and into the
local community, *Sikgaek: Beyond Dish After Another* presents the
Seonhan Ullim Food Box project in collaboration with SAJO Foodist
and Good Eco Lab.

Meals thoughtfully prepared by local small business owners in
Gwangju are delivered to neighbors in the community through
Siyeong Community Welfare Center, putting into practice the value
of sharing and connecting people through food.

We hope this collaboration will mark the beginning of sustainable
social contribution initiatives that bring together local businesses,
companies, cultural institutions, and nonprofit organizations, and
that these efforts will continue to grow across communities.

Participating Local Partners

Slow City

102, 132 Cheomdanyeonsin-ro 108beon-gil, Buk-gu,
Jeonnam-Gwangju Metropolis

Gram Burger

B101, B1, 1 Jebong-ro, Dong-gu, Jeonnam-Gwangju Metropolis

Chungjang-ro Hilly Billy Handmade Burger

22-7 Chungjang-ro 1-ga, Dong-gu, Jeonnam-Gwangju
Metropolis

Neomanui Gonggan

2 Bongseonjung-gil, Nam-gu, Jeonnam-Gwangju Metropolis

We extend our heartfelt thanks to the four local businesses that
have generously joined the Seonhan Ullim Food Box Project,
helping to share warmth and care throughout the community.

2026 9 17 - 12 13

국립아시아문화재단 어린이문화위원회 다모저호

하-의 오픈 10:00-18:00

입장마감 17:00

매주 월요일 휴관

익바 10,000원

미취학아동(만6세 이하) 무료

이것이 바로 우리의 미래입니다.

- 단체학인·10인 이상 8,000원

- 〈인상파, 찬란한 순간들〉 관람권 소지자: 7,000원

- ACC 문화패스(만7~24세), 만 65세 이상, 문화누리카드 소지자 본인,

Hosted & Organized by · · C_U

국립아시아문화전당
National Asian Culture Center

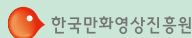


In Cooperation with

$$\delta + 0 = 0$$

With thanks to

광수 MBE



Contact Us

1899-5566 / (단체) 062-601-4791

September 17 – December 13, 2026

Multipurpose Hall, ACC Children

Tuesday-Sunday 10:00-18:00

Last admission at 17:00

Closed every Monday

General: KRW 10.000

Free admission: Preschool children aged 6 and under

Special Discounts

- Group of 10 individuals or more: KRW 8,000

Nursi Card holder, Art Pass holder, Welfare card holder (up to

www.aaccf.or.kr 1899-5566



주식회사

이오영안