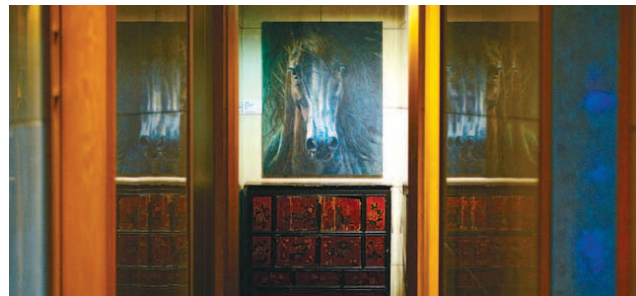


관췌이에 그림을 전시하게 된 이유

조미경 대표 “그림도 제가 직접 걸어요”



군계 다문 입에서 소처럼 순한 눈망울로 이어지는 피부 위로 잔근육이 정맥처럼 돌아 있다. 한 올 한 올 셀 수 있을 것 같은 감기가 험차게 훑날린다.

관췌이에 들어서자마자 가장 먼저 시선을 앗기게 되는 것은 그림 속의 말(사진). “아!”하고 탄성이 속에서 올라오고 나면 비로소 이곳이 관췌이라는 것을 실감하게 된다. 갤러리를 품은 차이나이즈 레스토랑. 중식과 그림을 ‘맛있게’ 먹고, 볼 수 있는 곳.

요즘 관췌이에서는 장동문 화백의 작품 16점이 전시 중이다. 장 화백은 1980년대 중반부터 지금까지 30년 이상 말 그림을 그리는 국내 최고의 ‘말 화가’이다. ‘역동’, ‘회상’ 등의 시리즈로 잘 알려진 장 화백은 이번엔 관췌이에서 ‘사랑과 그리움, 역주’를 주제로 작품들을 걸었다. “말의 눈망울이 이렇게 아름다운 줄 몰랐다”, “마치 말이 말을 건네 오는 것 같다”. 장 화백의 말 그림을 마주한 고객의 반응이 뜨겁다.

관췌이에 화가들의 작품을 전시하게 된 것은 조미경 씨 연케이 관췌이 대표의 아이디어다. 그림 보는 것을 좋아했던 조 대표는 2010년 현재의 자리에 가게를 오픈할 때부터 벽마다 그림을 걸어 놓았다고 한다. 처음엔 자신의 취향에 맞는 현대 작가들의 그림을 직접 구입해 걸었다.

“그런데 시간이 지나니 제 눈에 질리더라고요. 그러다가 우연히 작가 한 분을 만나게 되었는데, 여기서 전시 한 번 해보시지 않겠느냐고 제안을 했죠.”

그해 4년 전. 이후 관췌이는 요리와 그림이 공간을 나누어 쓰는 갤러리형 레스토랑으로 진화했다. 김명식, 강경화, 윤정녀, 이미경, 최승미 등 역량있는 작가들이 관췌이를 위해 작품을 내놓았다. 장동문 작가 직전에는 고기범 작가의 부조 작품들이 전시되었다.

전시 작품들은 대략 3개월마다 교체된다. 전시될 작품들이 도착하면 조 대표가 직접 그림을 건다. 작가들이 조 대표의 감각과 안목을 신뢰한다는 증거다. 관췌이에서의 전시에 대해 작가들도 만족하는 쪽이다. 작가라면 누구나 자신의 작품을 한 명이라도 더 많은 사람들이 감상해주시기를 원할 것이다. 그런 점에서 관췌이는 어지간한 갤러리보다 큰 몫을 해낸다.

“앞으로도 훌륭한 작가님들의 작품을 전시할 수 있도록 노력하겠습니다. 많이 찾아 주셔서 맛있는 중식도 맛보시고 멋진 그림도 감상해 주세요. 문을 활짝 열어놓고 기다리겠습니다.”

양형모 기자

갤러리를 품은 차이나이즈 레스토랑 관췌이



조미경 관췌이 대표가 식당에 역량있는 작가들의 그림을 전시하기 시작한 것은 4년 전부터. 작가 섭외, 그림 배치부터 음식메뉴까지 조 대표의 손길이 닿지 않은 곳이 없다. 주현희 기자 teth1147@donga.com

“레스토랑이야, 갤러리아”...요리와 미술이 만나다

요리와 그림을 한번에 즐길 수 있어 메뉴 아이디어는 조미경 대표 몫
오렌지통등심탕수육 등 신메뉴 인기

“엠티, 나도 그 집 가봤는데.”

누구나 한두 곳쯤은 알고 있을 나만의 맛집. 그런데 나만의 맛집에도 종류가 있다. 기회만 나면 주변 사람들에게 떠들고 싶어지는 맛집과 사람들이 알려라 나만 몰래 다니는 맛집. 이른바 맛집고수들이 쉬쉬하는 집.

서울 광화문의 차이나이즈 레스토랑 관췌이는 아마 후자로 시작했겠지만 지금은 확실히 그 기능을 잃어버린 집이다. 나만 알고 몰래 다니는 사람들이 가파르게 늘어나니 지금은 누구나 알고 있는 모두의 맛집이 되어 버렸다. 지역을 넘고 서울을 벗어나 전국구 중식 맛집으로 부상 중이다.

관췌이가 유명해진 데에는 공간의 특수성도 한몫했다. 사전정보 없이 이 집을 처음 방문한 사람은 “갤러리아? 음식점이야?”하고 놀랄지 모른다. 탁 트인 홀과 각 방의 벽마다 아름다운 그림들이 걸려 있다. 그냥 그림을 가져다 걸어놓은 것이 아니라, 한눈에도 작가의 작품들이 ‘전시’된 것임을 알 수 있다. 요즘 관췌이를 가보면 멋진(그리고 어디에선가 본 것 같은) 말의 그림들을 볼 수 있다. 국내 최고의 말 화가인 장동문 화백의 작품들이 전시 중이다.

● “요리와 그림이 한 공간에”

요리와 그림이 함께 하는 복합공간인 관췌이는 조미경(52) 씨연케이 관췌이 대표가 2005년 용산에서 문을 열면서 시작됐다. 용산 지역 맛집으로 입소문이 나던 중 용산점에 이어 2010년 광화문점까지 직영하며 홀과 11개의 방을 갖춘 공간으로 확장했다. 아마도 이 일대에서 80~90여 명의 단체손님을 받을 수 있는 규모의 중식당은 이곳이 유일한 것이다.



오렌지통등심탕수육, 홍소전복, 차돌박이찜빵, 소고기안심해물요리(왼쪽 위부터 시계방향).

단골손님들 중에는 용산 시절부터 꾸준히 찾은 이들이 적지 않다.

관췌이의 문화적인 분위기는 주변 환경과 무관하지 않다. 광화문은 서울의 대표적인 비즈니스 타운이지만 문화의 향기가 사방에서 물씬거리는 동네이기도 하다. 클래식부터 뮤지컬까지 모든 장르의 예술이 공연되는 세종문화회관이 있고 경복궁, 덕수궁이 고풍스러운 전통의 미를 선사한다. 지금은 서울 연세대 캠퍼스로 옮겨갔지만 클래식 아티스트들의 성지로 꼽혔던 금호아트홀도 이곳에 있었다.

관췌이가 위치한 흥국생명 빌딩은 복합문화공간으로도 유명한 광화문 일대의 명소. 랜드마크가 된 빌딩 앞 거대한 해머링맨은 모르는 사람이 없을 것이다. 건물 곳곳에 예술작품들이 배치되어 있는가 하면 3층에 세화미술관, 지하 2층에는 예술성 높은 영화들을 상영하는 씨네큐브가 있다.

관췌이의 곳곳에는 조미경 대표의 예술적 손길이 묻어있다. 입구에서 손님을 맞는 해태 석상부터가 예사롭지 않다. 도깨비 시리즈로 잘 알려진 김성복 작가의 작품이다. 식당의 이름 관췌이는 중국인들이 가장 소중하게 여기는 단어 ‘관(關係)’에서 따왔다. 조 대표는 “관(關係)이라는 발음이 너무 딱딱하다는 느낌이 들어 살짝 바뀌었다”고 했다. 간판의 글자체도

직접 만들어 상표등록까지 해두었다.

● 조미경 대표의 아이디어로 탄생한 메뉴들

조리는 셰프가 담당하지만 모든 메뉴에는 조 사장의 아이디어가 녹아있다. 관췌이의 간판메뉴 중 하나인 오렌지탕수육도 예외가 아니다.

“오렌지 껍질을 길게 썰어서 장식을 하는 곳들이 있더라고요. 이걸 어떻게 써볼까 생각을 해봤죠. 전 과일을 먹어도 껍질까지 먹는 편이라.”

주방에 요구했더니 처음엔 껍질을 벗긴 오렌지를 작게 네모로 자른 탕수육이 나왔다. 통조림 깡통 재료처럼 보였다. 다시, 썰어서 해보라고 했더니 두둑하게 나왔다. 향이 덜 났다. 다시, 더 슬라이스로, 손님들이 오렌지도 먹을 수 있게끔.

주방에서는 “그렇게 하면 오렌지가 많이 들어간다”고 난색을 표했다. 조 대표의 답은 “그럼 많이 넣으면 되지”였다. 관췌이의 최고 인기메뉴 오렌지탕수육은 이렇게 해서 탄생했다.

“제 입에 맛있으면 손님들도 맛있을 거고, 제 눈에 보기 좋으면 손님도 보기 좋을 거라 생각했죠. 이 생각 하나로 메뉴를 만들어요. 그게 맞지 않을까요.”

모듬중세우도 조 대표의 아이디어

메뉴. 간쑹, 칠리, 크림으로 조리한 새우메뉴는 다른 중식당에서도 쉽게 볼 수 있다. 그런데 모듬중세우는 이 세 가지 맛을 다

볼 수 있게 만들었다. 조 대표는 “고민하지마시고 고루 맛을 보시라는 메뉴”라고 했다. 다른 곳에서 볼 수 없는 간쑹새우야 채달밭도 조 대표의 아이디어다.

관췌이는 최근 젊은 셰프를 새로 영입했다. 덕분에 메뉴도 맛도 젊어졌다는 평가를 듣고 있다. 오렌지탕수육을 업그레이드한 오렌지통등심탕수육은 국내산 등심을 손가락 두개 두개로 아낌없이 잘라 만들었다. 소고기납작탕수육은 돼지고기로 만드는 꺾바로우를 응용한 요리다. 질 좋은 소고기를 찹쌀로 튀겨 내는데 쫄득 바삭한 겉피 안에 소고기의 풍미와 고소한 맛을 단단하게 가했다.

해물이 아닌 고기로 육수를 낸 차돌박이찜빵도 신메뉴에 추가됐다. 육수의 맛이 바력있고 진하다. 숙주의 아삭아삭한 식감도 좋다. 조 대표는 앞으로도 조리에 대한 꾸준한 연구를 통해 독창적인 소스 개발과 조리법에 관한 특허를 출원할 계획이다. 맛에 대한 지속적인 노력을 위해 연구소 설립과 운영도 추진하고 있다.

관췌이의 메뉴와 그림은 3개월에 한 번씩 새 얼굴로 교체된다. “24만km를 뒀 차도 못 바꾸는 성격인데 메뉴와 전 시작은 무조건 바뀌어 한다”며 조 대표가 웃었다. 조 대표는 “언젠가 홍콩, 중국, 대만 등의 요리를 제공하는 아시안 푸드 토크 공간을 만들고 싶다”는 큰 그림도 갖고 있다.

새로운 요리를 골라먹는 재미가 쏠쏠한 곳. 미술과 요리가 함께 하는 공간. 그래서 눈으로도 입으로도 먹고 볼 수 있는 관췌이.

“엠티, 며칠 전 먹었던 맛이랑 또 다르네?” 그럴 수 있다. 아마 그림이 달라졌을 것이다. “엠티, 같은 그림인데 오늘은 왜 다른 느낌이이지?” 그럴 수도 있다. 이번엔 메뉴가 달라졌을 테니까. 관췌이는 그런 곳이다. 그제와 어제와 다르고 어제와 오늘이 다른 집. 그러려니 하면, 더 맛있게 행복해진다.

내일은 또 어떤 맛이 날까.

양형모 기자 hmyang0307@donga.com

뇌가 색시해지는 하루 두뇌게임

강주현의 퍼즐월드

위 정사각형 안에는 1~9까지의 숫자가 나열되어 있습니다. 이 숫자들을 사용해 가로, 세로, 대각선 방향은 물론 작은 정사각형 안에도 1~9까지의 숫자가 골고루 들어가도록 해 보세요.

■ 스도쿠문제

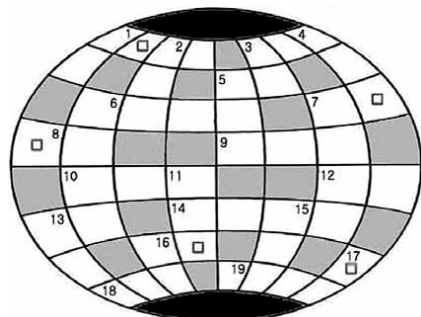
3			6	5		1	
		1		8			3
	7			2		9	
5			8		6		1
	2	8				3	9
4			3		2		5
		4		6		1	
9				3			7
	6		7		1		4

			5			8	9
3			1		9		
9			8	3			1
	9			6		7	4
		7	9		2	6	
	8	1		4			3
8				1	3		7
			7		8		4
	1	4				3	

■ 스도쿠정답

6	7	2	1	5	3	8	9
2	9	5	8	6	7	3	1
8	3	1	6	9	2	7	5
5	2	8	2	1	8	9	6
9	6	8	7	4	5	8	2
1	2	7	9	6	8	2	5
4	8	6	2	1	5	7	9
3	5	9	2	8	6	1	7
2	1	2	5	7	9	6	8

■ 낱말문제



■ 가로열쇠

01. 미리 준비가 되어 있으면 근심할 것이 없음. 03. 늘 쓰는 예사로운 말. 05. 무슨 일에 어떤 인물이 나타남. 06. 형제자매는 한 몸과 같음. 07. 백조의 우리말인 오랏과의 물새. 08. 대중적인 인기가 있어 맹목적으

로 추종하고 존경하는 대상. 09. 등불이 많아 밤에도 대낮처럼 밝은 곳. 10. 다른 나라 사람. 12. 일정한 목적이나 방향이 없이 헤맬. 13. 불길하고 무서운 꿈. 14. 물려받은 재산이 없이 자기 혼자의 힘으로 집안을 일으키고 재산을 모음. 16. 깨뜨리거나 찢어서 내어 버림. 18. 입체의 표면을 적당히 잘라 평면 위에 펼쳐놓은 도형. 19. 병을 물리쳐 목숨을 연장함.

■ 세로열쇠

01. 꺾어내어 끌어들이. 02. 많은 물건을 한데 모아 수북이 쌓은 더미. 03. 상을 주는 뜻을 표하여 주는 증서. 04. 송곳니의 안쪽에 있는 큰 이. 05. 사람의 키와 똑같이 만든 불상.

06. 같은 자리에 자면서 다른 꿈을 꾸는 뜻. 07. 술에 취하여 거리에서 큰 소리를 지르거나 노래를 부르는 짓. 11. 타자기, 컴퓨터 프린터와 같이 문자와 부호를 찍는 기계. 13. 남을 중상하기 위하여 나쁜 소문을 퍼뜨리는 일. 15. 주로 중년 이후에 발병하는 병의 총칭. 16. 큰 물결. 17. 말겨진 입무.

■ 낱말정답

단어 이어가기: 낱말을 풀다 음 구간을 이어놓으면 나라 이름이 됩니다.

