

## 모던 한식에 담긴 맛 그리고 멋

설을 맞아 소중한 이들에게 우리의 멋과 맛을 전할 때는  
요리뿐 아니라 담음새까지 신경 써야 한다.

“그릇과 요리는 한 축의 양 바퀴”라는 예술가 로산진의 말을 굳이  
되새기지 않더라도 이 두 가지가 어우러진 예술은 자연스럽게  
대화를 이끌어낸다. '한식당의 혁명'을 꿈꾸는 레스토랑 시화담에서 찾은,  
한 편의 시와 그림이 어우러진 듯한 모던 한식 이야기.



늘 안타까웠다. 국내에 모던 한식 레스토랑을 표방하는 곳 중 한식을 베이스로 독창성 있는 음식을 선보이는 곳을 찾기는 쉽지 않았기 때문이다. 외국의 어느 고급 레스토랑에 앉아 외국인 셰프가 만든 한식 메뉴를 먹는 것 같은 기분일까. “전통 스타일을 고집하거나 퓨전 스타일이 대부분이죠. 우리가 추구하는 ‘모던 코리아’는 전통 한식에 기반을 두고 세련되게 스타일링하는 것으로, 현대인이 공감할 수 있는 삶의 스토리가 담겨 있어야 합니다. 요리를 맛으로만 즐기는 일차원적 개념에서 벗어나 음식, 그릇, 인테리어, 서비스 등이 하나의 예술로 태어나야 한다고 생각해요.”

그랜드 하얏트 호텔에서 경리단길로 내려가는 우측에 자리 잡은 레스토랑 시·화·담(02-798-3311)에서 오청 대표를 만났다. 신선설농탕, 우소보소 등을 보유한 외식 전문 기업 (주)쿠드의 대표인 그는 세계적인 한식당을 만들겠다는 생각으로 10년 전부터 레스토랑 시화담의 청사진을 그려나갔다. 음식과 그릇이 돋보일 수 있도록 블랙&화이트를 베이스로 한 모던하고 심플한 공간. 직접 수집한 옷장, 함, 고서화 등 전통 소품을 배치했다. 평상에 마주 앉은 듯 테이블을 이어놓아 얼굴을 마주 보며 식사할 수 있는 룸도 만들었다. 한옥 킷마루를 구해 제작한 무대에서는 국악 공연도 펼쳐진다.



## 그릇도 하나의 음식이다

알음알음 입소문을 타면서 레스토랑 시화담에는 정재계 인사, 국민급 외국 방문객, 세계의 유명 셰프까지 찾아왔다. 그들은 기존의 고급 한식 레스토랑에서는 볼 수 없었던 예술 작품 같은 그릇과 담음새, 메뉴에 담긴 흥미로운 이야기에 눈과 귀를 기울였다. “그릇에는 먹을 수 있는 것만 담는다는 고정관념을 깨야 합니다. 주인공은 음식만이 아니에요. 한식은 그릇과 음식이 어우러질 때 더욱 빛이 납니다. 음식과 가장 잘 어울리는 도자기를 찾고 직접 디자인해 도예가에게 의뢰하기도 하죠. 3층에 그릇을 감상하고 구입할 수 있는 갤러리 공간을 만든 것도 그 이유 때문입니다.” 레스토랑 지하에는 그릇 창고도 있다. 코스에 나오는 도자기의 값만 따져도 1천만 원이 넘는다. 그릇, 받침대, 수저도 각 요리에 맞춰 매번 달라진다. 예술가 로산진은 “그릇이 즐거우면 요리도 즐겁다”고 했다. 귀한 골동 사발에 안동 장씨의 <음식디미방>에 나오는 동아 누르미가 담겨 나오고, 개구리가 앉아 있는 연잎 모양의 그릇에는 백련 잎차와 연잎밥을

1 오청 대표는 세계에 우리 미식 문화를 알리는 일뿐만 아니라 ‘나눔은 행복한 의무’라는 철학으로 기부와 봉사 활동에도 앞장서고 있다. 2 궁중 너비아니, 산과 들에 자생하는 산야초를 활용한 자연주의 샐러드. 3 책거리 문화를 푸드 스타일링으로 표현한 코리아 런치 박스. 4 코스마다 다르게 선보이는 그릇은 구입도 가능하다. 이로써 많은 정인과 젊은 도예가가 세계에 알려지길 바란다. 왼쪽 페이지 외국인도 청국장의 매력을 느낄 수 있도록 개발한 청국장 백서.







담아 낸다. 입안 가득 은은하게 연잎 향이 퍼지면 눈을 감고 명상에 잠겨도 좋겠다. 미니 장독에 담긴 홍시 소르베를 한 입 떠먹으니 추억 속 할머니가 그리워진다. “그릇에 투자하는 데 아까워하지 마세요. 작가의 아름다운 그릇을 사용하면 음식도 더욱 멋스럽고, 자연스레 요리에 대한 욕심도 생겨납니다.”

## 삶의 이야기가 담겨야 한식이다

무엇보다 레스토랑 시·화·담의 요리가 예술 작품처럼 마음에 깊이 와 닿는 것은 메뉴에 담긴 ‘스토리’와 맞닿아 있기 때문이다. ‘코리안 런치 박스’는 책거리하면서 간단히 떡을 먹는 서당 이야기를 표현하기 위해 그릇에 문방사우를 올렸다. ‘염전에 훑날리는 바람, 꽃소금을 그릇에 담다’는 천일염전의 송고한 풍경을 고스란히 그릇에 옮겼다. ‘산촌에 눈이 오니’, ‘섬진강 매화꽃을 보셨는지요’ 등 시구 같은 이름 때문에 더욱 호기심이 가는 시·화·담의 음식은 그림에 견줄 만큼 아름답고 흥미롭다. “각 룸에 프로젝트가 설치되어 있어 코스마다 음식 이야기를 영상으로 보여줍니다. 삶의 스토리에서 영감을 받아 만든 음식 메뉴는 쉽게 공감이가고 감동도 배가되죠. 외국인들과는 웃으며 자연스럽게 대화를 이끌어나가는 좋은 소재도 되고요.” 요리마다 형형색색의 꽃을 첨가해 맛과 멋을 내고, 슈거 파우더로 시도 쓰고, 그림도 그린다. 돌과 나무, 이끼 그리고 물로 장식한 도자기에 5년근 산양산삼 한 뿌리와 토종 벌꿀을 벌집째 담아낸 음식을 받은 손님들은 “심봤다!”고 외치기도 한다. 볶은 누룽지 가루로 만든 발에 양증맞게 미니어처로 만든 야콘을 심어놓으니 그것을 캐는 재미에 시간 가는 줄 모른다. “한식이 이렇게 아름답고 흥미롭다는 것을 국내외에 널리 알리기 위해 사계절을 테마로 음식 사진과 이야기를 담은 책을 만들었어요. 앞으로 레스토랑 시·화·담은 더욱더 깊이 한식을 연구하고 새로운 방식으로 알리는 문화 공간으로 인식되길 바랍니다.” 오청 대표는 새로운 이야기를 들려주기 위해 푸드 디렉터이자 이사인 아내 박경원과 함께 한국 설화에서 재미있는 스토리를 찾고, 다양한 국내 풍경 사진도 모은다. 레스토랑을 찾는 이들과 많은 대화를 나누며 아이디어를 얻는다고. 기습 한편에 축축이 스며드는 시 한 구절, 바쁘게 사느라 잊고 있던 추억... 그림같은 음식 사이에 오가는 대화 속에 레스토랑의 시간은 느리게 흐른다. 오청 대표가 들려준 음식과 그릇 이야기는 이해하기보다 눈과 입으로 느껴야 충분하다. **글** 김연나 기자 | **사진** 김동오 기자 | **타일** 협조 윤현상재

근 여러 가지 효소를 요리에 활용한다. 2. 감으로 만든 디저트 ‘그리운 할머니의 향아리 속 홍시’. 3, 4 예술 작품 같은 그릇을 마주할 수 있는 담의 코스 요리는 10만 원부터 35만 원까지 다양하게 마련되어 있다. 100% 예약제로 아틀 전에 예약해야 한다. 모임 공간으로 사용할 수 있는 데궁하는 멤버십 제도로 운영한다. **오른쪽 페이지** 단군신화가 떠오르는 메뉴, 쑥과 마늘만 이용했다. 슈거 파우더를 뿌려 완성한 꿈 모양이 재미있다.

