

하루에 500 명의 손님이 230 석을 만석으로 채운다.



왼쪽 5 명의 공동 경영자. 사진 오른쪽부터 Ken Cheng (34), James Cheng (23), Ken Tan (37), Howard Lee (39), Edward Lam (31)

일본식, 한국식을 가미한 중국식 바베큐가 인기가.

역시 화교. 하는 일이 엄청 크다. 43 탁 테이블이 가지런히 배열되어 있고, 만석인 손님들의 대화소리가 울려 퍼지는 환경은 비어 홀처럼 보이는 인도어 바베큐 홀을 방불케 한다.

" 당초 계획에는 이렇게 넓은 매장을 계획하지 않았다. 나오는 테넌트들의 공간들이 비좁아 어쩔 수 없이 540m² 인 이 매장을 계약했다. 결과적으로 정확한 선택이었다. 중국식 바베큐 수요가 이렇게 클 줄은 몰랐다." 공동 경영자 중 한 명인 루이스 씨 (31 세) 는 기쁜 오산을 털어놓았다.

" 매일 500 명의 손님이 찾아온다 " 고 자랑스럽게 덧붙인 것은 또 다른 공동 경영자 제이 씨 (36 세) 였다. 제이 씨의 목표는 메뉴를 다양화하는 것이었다. 현지 플러싱은 중국인이 다수를 차지하지만 한국인과 동남아시아, 백인들도 적지 않다. " 메뉴를 한정하면 싫어하는 민족 음식을 기피하는 친구들도 생기게 된다. 그래서 인기 있는 민족 음식을 폭넓게 넣었어요." 그는 한국식 불고기에 사용하는 불판과 일본식 고기를 굽는 망을 나란히 놓고 보여주었다.

직화로 구워먹는 일본식 바베큐 외에 한국식으로 먹고 싶을 때, 철판으로 바꾸면 된다. 손님들은 소스에 찍어먹는 맛과

양념절이가 돼 있는 두 가지를 모두 즐길 수 있다. 중국산 양념 4 가지를 상비하고 있어 고소한 쇠고기에 중국인들이 좋아하는 매운고추가루를 찍어 먹는게 기본이다.

" 인종의 도가니로 불리는 뉴욕, 맨해튼 중앙역에서 지하철로 30 분 정도 떨어진 교외 지역인 플러싱에는 이민자들이 많아 다양한 인종이 살고 있다. 다양해지는 입맛, 취향에 맞는 종류의 메뉴가 요구된다. Gan-Hoo 의 판매량은 경영자의 고향인 중국 동북지역 역시 다양한 인종이 공존하는 사회였기 때문인지도 모른다. Gan-Hoo 의 식탁에는 민족과 식문화의 경계가 없는 듯하다."

빈 접시는 즉시 회수한다. 배식원은 세심하게 신경을 쓰도록 훈련했다. 일본식 접객을 도입하고 있다. 접시에 담긴 소고기와 굽는 방법에 대한 설명도 친절히, 정중하게 했다. 바쁘면 설명이 엉성해지기 마련인데 말이다.

청소를 철저히 하고 있다. 손님이 떠난 후 테이블은 물론 객석도, 그릴 상판도 깨끗이 닦아낸다. 바닥이 전혀 끈적거리지 않는 것은 매일 물걸레청소를 하기 때문이다. 조리실 부근은 먼지가 쌓이지 않도록 여러 번 닦아낸다.

Gan-hoo 는 일본식, 한국식의 좋은 점을 접목해 완성도 높은 중국식 고기구이집으로 데뷔했다. 아직 30 대 초반의 젊은 경영자라서 가능했을까도 모르겠다. 지도 모른다.

당점을 선택한 이유는?



Alex Bautista (27, 사진 오른쪽) 는 Madison Thayne (26) 의 생일을 맞이한 쇠고기로 축하하고 싶다고 타코마시에서 레스토랑까지 40 분이 걸렸다. 「평소는 한국식 레스토랑에 가고 있지만, 오늘은 특별한 날이므로 일본식을 선택했다」 라고 말하는 Alex 씨. " 쇠고기의 생소한 질과, 불판에 고기가 붙지 않는 것이 너무 훌륭하다. 철판이 아닌 직화로 굽는 것이 좋다." 라고 축하받은 Madison 씨는 아주 기뻐하고 있다.



사진 1- 공동 경영자 Jay Li(36 세) 와 Louis Xue(31 세, 오른쪽) 도 제공한다 사진 2,3- 중국인들이 좋아할 만한 한상차림과 양념, 맥주 탱크 (3 리터) 사진 4- 한국 손님이 돼지고기를 구워먹고 싶을 때, 불판 (오른쪽) 으로 바꿔준다. 참고로 중국 동북지방의 중국인들은 구운 돼지고기에 매운 가루 양념을 듬뿍 뿌려서 먹는 것을 좋아한다. 사진 5- 조리실 출입구는 더러워지기 쉽기 때문에 하루에도 몇 번씩 켈레로 닦아낸다. 사진 6- 객석의 먼지도 매번 닦아낸다.

