



[르포] 영등포 중흥 S-클래스 견본주택 가보니 08



Life

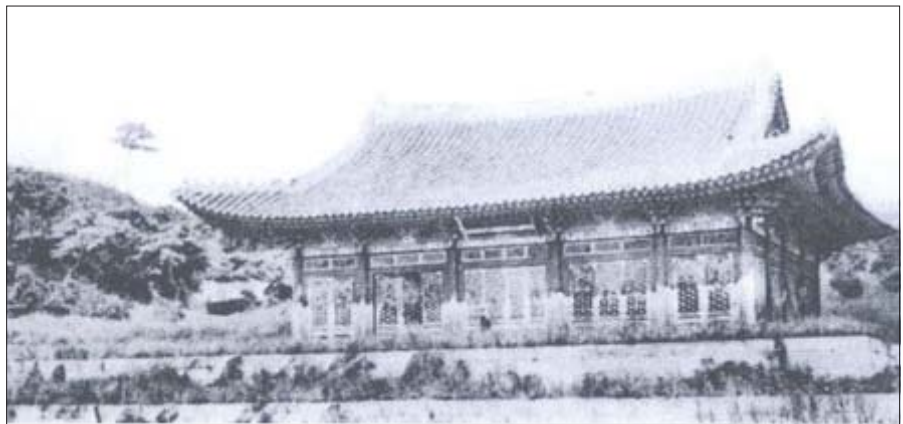
[유행] 현대백 증강현실 메이크업 서비스 도입 11



일제가 허문 경희궁, 언제 복원되나... 사업 다시 원점으로



1907년 경성중학교를 짓기 위해 헐리는 경희궁.



경희궁 입구인 승정전의 옛모습.

/서울역사박물관

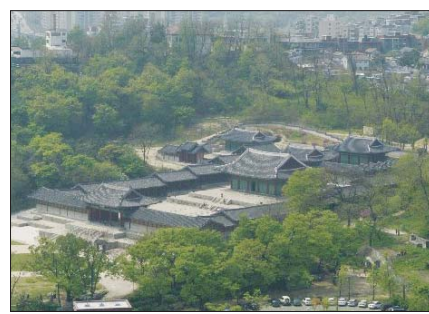
경희궁 복원사업이 또다시 원점으로 돌아왔다. 서울시가 지난 2013년 발표한 '경희궁지 종합정비 계획사업'을 뒤엎고, 기본계획 재수립 연구용역에 착수했기 때문이다.

서울시 관계자는 9일 "현재 경희궁 복원과 관련된 구체적인 계획안이 나오지 않았다"며 "종로구청에 의뢰해 '기본 계획의 재수립 연구용역 사업'을 진행 중"이라고 밝혔다.

앞서 시는 지난 2012년 4월 경희궁지 종합계획의 연구 용역에 착수해 다음 해 1월 경희궁지 종합정비 계획사업을 발표할 바 있다.

당초 경희궁지 종합정비 계획사업은 단기(2013~2022년), 중기(2023~2035년), 장기(2035년 이후~) 세 단계로 나뉘어 추진될 예정이었다.

이 계획대로라면 오는 2022년까지 ▲시립미술관 경희궁분관 철거 ▲돈의문 복원 ▲방공호 구조보강 활용 ▲성곽 및



경희궁 전경.

2013년 서울시 발표 내용 뒤엎고 기본계획 재수립 연구용역 착수

종합정비 계획 추진되지 않아 사업 성과 없이 5년 허송세월 다시 검토해 계획 재수립 예정

담장 복원 ▲편전(흥정당), 침전(회상전, 응복전) 복원 ▲흥화문 이전 복원 등이 완료돼야 한다. 2015년까지 시립미술관 경희궁분관 철거와 돈의문 복원을 완성한다는 계획도 제대로 이뤄지지 않았다.

서울시 관계자는 경희궁 복원과 관련해 "위원회를 결성해 전문가와 이해 관련 기관의 다양한 의견을 청취하고 있다"며 "이를 수렴해 향후 구체적인 합리적인 방안을 마련할 계획"이라고 말했다.

경희궁은 일제강점기 시절 일본에 의해 궁궐의 모습을 완전히 잃어버렸다. 일본군은 1907년 경희궁 안에 통감부중학교인 경성중학교를 세웠다. 승정전, 회상전, 흥정당, 흥화문, 황학정 등의 전각들을 철거하거나 이전하고, 부지 2만5000평에 전매국 관시(조선총독부 소속의 관청)를 지었다.

시는 1985년부터 경희궁 복원 사업을 추진해왔다. 지난 2002년 1차 복원공사를

통해 경희궁 입구인 흥화문과 승정전, 왕의 집무실 자정전과 회랑(복도), 어진을 보관하는 태령전 등을 복원했다.

2차 복원공사에서는 일본군이 미군의 폭격을 피하기 위해 경희궁 내에 만든 방공호를 철거하고 왕의 침전인 응복전과 회상전 등을 복원할 예정이었지만 2004년 전면 중단됐다.

시는 지난 2013년 약 10년 만에 경희궁 복원 사업을 재개한다고 발표했다. 하지만 경희궁지 종합정비 계획은 단 1건도 추진되지 않은 채 지난해 12월부터 기본 계획을 다시 세우기 위한 연구용역을 진행 중이다. 결국, 경희궁 복원 사업은 성과 없이 5년을 허송세월한 셈이다.

연구용역을 맡은 종로구 관계자는 "경희궁 정비 계획을 세운 후 시간이 꽤 지났다"며 "현실적으로 안 맞는 부분이 있는지 검토해 계획을 재수립할 예정"이라고 설명했다. /김현정 기자 hjk1@metroseoul.co.kr

두툽한 회에 튀김까지... 고급 식재료로 만든 도시락



5·9호선 여의도역

천상

지하철 5호선과 9호선이 만나는 여의도역은 국회의사당과 각 정당의 당사, 증권가 등이 모여 있어 정치와 금융의 중심지로 통한다.

1일 평균 승하차인원은 5호선 약 4만 7280명, 9호선 약 8만 4430명 정도로 수많은 직장인들이 오가고 있어 대표적인 오피스 상권으로 꼽히기도 한다.

여의도역은 여의도공원을 중심으로 '동여의도'와 '서여의도'로 구분되는데 두 곳 모두 입맛 까다로운 직장인들을 만족시키기 위한 다양한 맛집이 존재한다.

지하철 5호선 5번 출구에서 약 5분 거리에 위치한 스키전문점 '천상'은 증권사와 은행 등 금융기관이 모여 있는 '동여의도' 맛집 중 하나다.

점심시간에는 돈가스와 카레 등 다양한 일본풍의 음식을 단품 또는 실속 있는 메뉴로 구성된 정식의 형태로 즐길 수 있다.



*주소: 서울 영등포구 국제금융로 6길 17 부국증권빌딩 지하 1층 *영업시간: 오전 11시~오후 12시(월~금), 브레이크타임 오후 2시~5시, (토·일·공휴일 휴무)



천상벤또정식.

직장인들이 점심시간 이곳에서 가장 즐겨 찾는 메뉴는 '천상벤또정식(1만 8000원)'이다.

고급 도시락으로 제공되는 정식의 메뉴는 격식 있으면서도 알차게 구성된다.



김치찌즈돈가스.

메뉴 하나하나 고급 식재료를 사용하기 때문에 1일 20개 정도만 판매되는 한정메뉴이기도 하다.

먼저 두툽하게 썰어낸 연어와 광어, 참치 등의 회가 각 2점씩 6점이 나오고 여

기에 갓 지어낸 흰쌀밥, 바삭하게 튀겨낸 돈가스와 감자샐러드, 계란찜, 미소된장국, 해초샐러드와 닭강정 등 2종류의 식전 반찬 등이 쟁반 위에 정갈한 구성으로 차려진다.

자주 찾는 손님들을 고려해 식전 반찬은 일주일에 2~3번 종류가 바뀐다.

두 번째 인기메뉴는 '김치찌즈돈가스(1만 4000원)'다.

전날 작업해 둔 돼지고기 등심은 두툽한 사이즈로 길게 바삭하게, 속은 촉촉하게 튀겨낸다. 여기에 볶음김치와 치즈가 조화를 이루고 밥과 미소된장국, 계란찜과 샐러드, 반찬 등을 곁들여 낸다.

세 번째 인기메뉴는 '김치우동정식(1만 3000원)'과 여름시즌 메뉴인 '냉소바 돈가스세트(1만 5000원)'다.

먼저 김치우동정식은 우동떡볶이에 볶음김치, 우동, 먹기 좋게 잘라진 돈가스 등을 담아낸다. 정식 메뉴이므로 밥과 샐러드, 계란찜 등이 역시 함께 제공된다.

저녁이면 꼬치나 탕, 가라아게(튀김 반죽을 얇게 입힌 일본식 튀김요리) 등을 안주로 간단하게 술 한 잔 하려는 손님들로 분위기가 바뀐다. 명란계란말이와 가게에서 직접 만들어내는 수제고로케 등은 다른 곳에서 맛볼 수 없는 품질을 자랑한다. /김미영 객원기자 may424@hanmail.net