"아내는 반드시 일어설 것입니다"

가시버시 사랑…양태용 · 민덕희

여의도 성모병원 17층 무균실. 백혈병, 악성 빈혈 등 혈액병 치료 병동으로 외부인의 출입을 철저히 통제하고 있었다. 외부인에게 면회가 허용되는 시간은 토, 일요일 오후 2시 ~ 3시, 단 1시간뿐이었다.

군산 이성당에서 근무하고 있는 민덕희(42)씨는 2개월째 이곳에 입원해 있다. 병명은 백혈병의 일종인 '재생 불량성 빈혈'.

"약 2년 전에 아내가 심하게 코피를 쏟은 적이 있었습니다. 지혈이 제대로 안 된 것이죠. 돌이켜보면 이 병의 시초였던 것 같습니다."

아내 민덕희 씨는 지난 8월 초 갑자기 증세가 심하게 나타났다. 온몸에 멍이 들고 빨간 반점이 퍼졌다. 익산 원광대 병원에서 재생 불량성 빈혈이라는 진단을 받았다. 그후 곧바로 서울 큰 병원으로 옮겼다.

남편 양태용 씨가 말하는 아내는 낙천적이고 긍정적인 성격이다. 민덕희 씨는 약 7년전 가계에 보탬이 되고자 이성당에 제조기술자로 취직했다. 특별한 사전 지식이 없었지만 그는 현장에서 기초부터 기술을 착실하게 다져갔다.

"무척 피곤해 하는 기색이 역력했지만 아내는 직장 분위기도 좋고 일이 재밌다며 그만 두라는 제 권유를 뿌리치곤 했습니다. 증세가 악화되기 전에 그만 두게 해야 했는데…."

양태용 씨는 다니던 회사에 휴직원을 내고 아내 간호에 매달리고 있다. 현재 민덕희 씨는 A형 혈소판을 수혈받아 백혈구 수치를 높이는 치료를 받고 있다. 가장 바람직한 방법은 골수이식을 받는 것이지만 형제 중에 환자와 골수가 맞는 사람이 없어 골수은행에 신청해 놓은 상태다. 백혈구 수치가 어느 정도 올라가면 위험한 단계는 일단 벗어나겠지만 문제는 이 수치가 제자리를 맴돌고 있다는 데 있다.

"이 사람은 자기보다 가족들 걱정만 합니다. 미련한 사람 같으니…. 그렇지만 아내는 반드시 훌훌 털고 일어설 것이라 확신합니다."

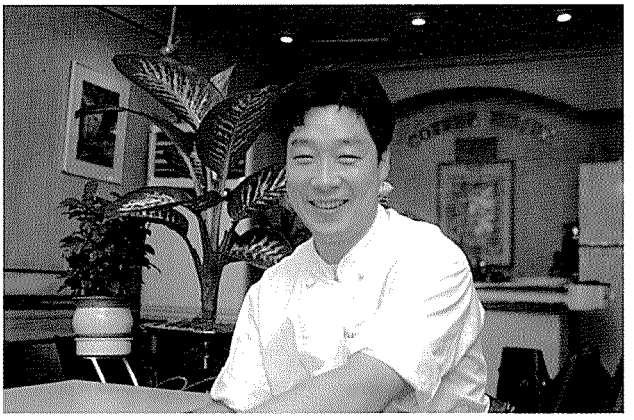
줄곧 담담하게 얘기하던 양태용 씨의 눈시울이 발갛게 물들고 있었다.

A형 혈액을 구합니다

- 대상 : A형 혈액을 가진 건강한 남자
- 연락처 : 여의도 성모병원 (02)789-1719/ 양태용(보호자)017-323-2958

사진으로 보는 세상

케익하우스 엠마 대치점 정홍련



사람마다 제각기 취향도 다른 법이어서 제과인 중에도 간혹 특별한 취미를 가진 이를 만날 수 있다. 케익하우스 엠마 대치점에 근무하는 정홍련(29) 씨도 그런 사람 중의 하나다.

그의 취미는 다름아닌 사진. 촬영은 물론이고 현상, 인화에 이르기까지 그의 손으로 해결하지 못하는 작업이 없다. 이쯤되면 그에게도 전문가란 평판이 무색하지 않을 지경이다. 정홍련 씨가 처음 사진에 관심을 갖게 된 것은 경기대 경영학과에 입학하던 무렵, 우연히 로버트 카파라는 한 작가의 사진집을 접하게 되면서였다.

"전쟁터의 포연 속에 서 있는 한 꼬마 아이의 사진을 보고 큰 충격을 받았지요. 때로는 백 마디의 말보다 한 장의 사진이 훨씬 큰 설득력을 가진다는 걸 깨닫게 되었어요."

파인더를 통해 들여다 보는 세상은 그에게 더할 나위 없이 매혹적인 대상이었다. 뒤늦게 사진의 매력에 푹 빠진 그는 학내외에서 벌어지는 갖가지 문화 공연의 촬영을 도맡아 수업을 빼먹는 일도 많았다고 한다. 결국 그는 좀 더 전문적으로 사진을 공부하기 위해 일본으로 유학을 떠날 결심을 굳히게 된다.

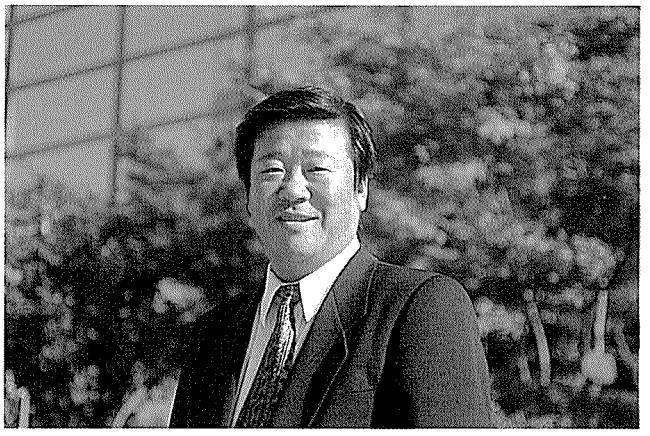
하지만 정작 일본에 건너온 정홍련 씨가 평생의 직업으로 택한 것은 뜻밖에도 제과 기술인의 길이었다. 평소 그를 아껴주던 사진과 교수의 강력한 권유도 있었지만 그 나름으로도 제과업이 매우 가능성 있는 직종으로 생각되었던 것이다. 동경제과학교에서 2년 과정의 양과자반을 수료한 그는 귀국 후 강남의 대형 제과점을 거쳐 현재는 케익하우스 엠마 대치점에 근무하고 있다.

"제과일이 무척 바쁘기는 하지만 그렇다고 아주 사진기를 놓은 것은 아닙니다. 최근에는 사물놀이를 주제로 다채로운 영상을 촬영하고 있어요. 징, 북, 꽹가리, 장고가 한데 어울려 이루어내는 절묘한 화음을 사진으로 담아 널리 알리고 싶습니다."

어쩌다 쉬는 날이면 그는 어김없이 사물놀이 공연장에 모습을 나타낸다. 빵 대신 사진기를 드는 순간 그에게는 눈 앞에 그려지는 모든 일상이 더이상 '그림의 떡' 만은 아닌 것이다.

베이글 전문점 이렇습니다

빅애플베이글 한국지사 한홍기



요즘 한홍기(52세)씨의 하루 일정은 눈 깜짝할 사이에 지나가 버린다. 베이글 전문점 사업을 준비하기 위해서다.

국내 대기업에 근무하다 85년 가족과 함께 미국으로 이민, 무역업을 해 오던 그는 지난해 봄, 우연히 아내를 통해 베이글을 알게되었다. 그는 수소문 끝에 시카고에서 가장 장사가 잘된다는 베이글 전문점이 소재하고 있는 시카고 외곽 노스웨스턴 대학에 가 보았다. 그 베이글 전문점이 바로 '빅애플베이글' 이었다. 이것저것 꼼꼼하게 알아보던 그는 베이글 전문점을 자주 이용하던 한국 유학생들을 직접 인터뷰하게 되었고, 그들을 통해 베이글의 인기를 확인할 수 있었다.

"당시 한국 유학생들 사이에서는 건강 기능성과 뛰어난 식감 때문인지 베이글에 대한 선호도 꽤 높았습니다. 그들은 저에게 베이글이 한국 시장에서도 많은 인기를 끌게 될 것이라고 조언을 해주더군요"

그가 사업을 추진하고 있는 '빅애플베이글' 은 미국 전역에 약 300여개의 가맹점을 가지고 있으며 베이글, 머핀, 커피, 음료 등을 취급하는 복합점포 형태의 가맹사업을 전개하고 있다.

"미국에서 베이글이 높은 인기를 끌 수 있었던 이유는 건강과 다이어트에 좋을 뿐만 아니라 담백한 맛과 뛰어난 식감으로 남녀노소를 불문하고 누구나 부담없이 먹을 수 있기 때문입니다."

빅애플베이글의 경우 각종 크림치즈를 이용해 총 324가지의 맛을 연출할 수 있고 특히, 메뉴 중 '파티플레터스(Party platters)' 는 베이글을 1/4등분하여 각 조각에다 여러가지 맛의 크림치즈를 발라 고객이 다양한 맛을 즐길 수 있도록 한 특별 메뉴라고 한다. 전문점 형태 중 심플 스타일은 매장에서 제품 구입만 가능한 형태이고, 패스트푸드점 스타일은 좌석을 배치해 매장에서 직접 시식할 수 있는 형태이다.

내년 초 국내에 오픈할 예정인 빅애플베이글 전문점을 위해 하루24시간이 모자랄 정도로 바쁘게 뛰고 있는 한홍기 씨. 모국에서의 사업을 앞두고 그는 미국에서 무역업을 하면서 몸에 익힌 신용을 다시 한번 되새겨본다.

생명력의 지속적인 창출과 복원

도예가 김선미

올 가을은 세계 연극제를 비롯해 각종 영화제와 전시회 등 유난히 풍성한 문화행사가 열렸다. 이런 가운데 지난 9월의 끝무렵 인사동의 한 갤러리에서 이색적인 전시회가 열렸다. 그 주인공은 도예가 김선미(30) 씨. 그녀는 빵과 빛을 이용한 작품으로 고국에서의 첫 개인전을 가졌다.

그녀가 이번 작품을 구상하게 된 것은 파리 유학 시절로 거슬러 올라간다. 그녀는 93년 홍대 도예과를 졸업한 뒤 같은해 프랑스 파리로 유학을 떠났다. 그리고 파리 시청에서 주관하는 제빵 과정을 듣게 되었다.

"저는 어렸을 때부터 빵을 무척 좋아했습니다. 하지만 제빵 과정을 듣게 된 것은 단순히 좋아해서라기 보다는 유학 초기 언어를 배워야겠다는 이유가 더 컸습니다."

그러나 그녀는 그 과정을 들으면서 흙과 밀가루, 도예와 빵을 만드는 과정 사이에 유사성이 있다는 사실을 발견하게 되었다. 흙이 섭취의 근원이라면 밀가루는 그 자체로 섭취의 대상이 된다. 또한 도예와 빵을 만드는 과정은 둘 다 굽는다라는 유사성이 있다. 이런 점들을 착목한 그녀는 밀가루를 이용해 작품을 만들면 어떨까 하는 생각을 갖게 되었던 것이다.

그녀의 구상이 구체화된 것은 97년 귀국 후 개인전을 준비하면서였다. 그녀는 직접 빵을 구운 뒤 속을 다 파내고 그 안에 조명을 투과시킨 작품을 만들었다.

"저의 주된 관심은 생명력의 지속적인 창출과 복원에 관한 것입니다. 빵 속에 조명을 설치한 것은 마치 빵이 계속해서 구워지고 있는 듯한 느낌을 전달하기 위해서 입니다. 이를 통해 진행형이라는 시간적 개념과 생명력을 전달하고 싶었습니다."

그녀는 이번 전시회가 본격적인 작품 세계를 위한 준비 단계라고 보고 있다. 그녀는 내년쯤 다시 한 번 개인전을 열 생각이다. 내년 전시회에서는 그녀의 좀 더 성숙된 작품 세계를 기대해 본다.