

화려한 DayCare

김안나(갑경) 수녀
모현가정호스피스

삶을 축제로!

부암동 길을 걸은 적이 있습니다. 신문기사에 부암동 소개를 보고 공동체 수녀님들과 큰 결심을 하고 나섰습니다. 서울도심 한가운데 이런 길이 있다는 사실에 놀라워하면서 동네의 풍경에 감탄하다가 'Art for Life!(이하 아포라)'라는 곳에 들어가 봤습니다. 레스토랑인지 조각공원인지 콘서트홀인지 모를 화려하면서도 소박하고, 그러면서도 기품 있는 공간이었습니다. 배고픈 것 보다 궁금한 것을 못 참는 김모수녀(? 저라고 말하기 어려워서)는 용감하게 그 집에 들어가서 무엇을 하는 곳인지 참 많이 물어보고 구경하고 잠시 앉아서 즐기기도 하고, 사진도 찍으면서 즐거워하였습니다.

그리고 3년이 지난 어느 날 호스피스 봉사를 하고 싶다는 “용미중” 선생님의 전화를 받았습니다. 그분은 3년 전에 갔었던 아포라의 아름다운 주인이었습니다. 그분과 만나 몇 년 전에 모현호스피스에서 작은 콘서트와 식사를 함께 하며 우리를 알게 되었고, 환자분들을 “아포라”에 초대하고 싶다는 말씀을 하셨습니다.

‘우리에게 이런 행운이 있었나?’ 정말 기뻐했습니다. 모현에서 방문하는 환자분들과 가족들에게 이 기쁜 소식을 알리며 살면서 이태리 레스토랑 외식이라는 다소 ‘사치’ 스런 외출을 5월 26일 하게 되었습니다.

우리의 화려한 외출을 환영하듯이 서울은 뉴스에서 표현하기를 “13년만의 청정한 하루”에 우리는 “아포라”에 모였습니다.

정원에서 주인의 숨결이 담긴 향아리와 예쁜 들꽃

이 심어진 곳을 바라보며, 식사 전 민트차를 마시면서 숲이 주는 선물을 즐기고 모처럼의 여유를 가질 수 있었습니다.

아포라의 주인은 용서해(예명) 선생님이로 플룻을 부는 음악가인데 소통의 공간으로 식당을 하고 싶어서 부암동 자락에 힘들게 자리를 잡은 분이었습니다.

이곳에 오기까지 많은 어려움을 겪으면서도 맑은 미소와 고운 심성을 놓치지 않고 “어떻게 사는가?”를 고민하셨던 ‘서해’ 선생님의 꿈인 인생의 마지막 순간에 계신 분들과 함께 할 수 있는 행복한 순간이라며 참으로 기뻐하며 저희를 맞아 주었습니다.



‘Free Basket’이라는 개념으로 본인들이 원하는 재료로 음식을 만들어 주고, 유기농으로 재료를 마련하고 이곳에 오신 분들의 건강을 고려해서 천연의 재료로 깊은 맛을 내는 요리법으로 우리를 감동하게 하는 시간이었습니다.

그날 저희가 먹은 식단은 ‘각종 신선한 야채와 황금맛버섯 샐러드’, ‘토마토 소고기 스투’, ‘노루궁뎅이 버섯 튀김 & 산더덕크림소스’, ‘금방 구운 고르곤졸라 피자’, ‘본인들이 고른 야채와 각종 재료들로 이루어진 해산물 파스타-토마토·크림소스 2종류’(크림소스에 백련초를 넣은 분홍색의 파스타는 정말 맛있었습니다.) 그리고 정원에서 마신 ‘50가지 야채로 발효시킨 효소물’이었습니다.

이보다 더 화려할 수 없었습니다.

무엇보다도 음식을 대접하기 위해 참으로 정성스럽게 준비하고 환대해준 용선생님의 아름다운 모습은 그곳에 간 우리 모두의 가슴에 새길 수 있는 하루였습니다. 매달 2번이든 3번이든 상관없으니 “Day Care”를 이곳에서 하라는 선생님의 말을 깊이 새기며 아쉬운 발길을 돌렸습니다. 그곳을 떠나는 환자분들의 손에는 예쁜 와인병에 담긴 효소물이 들려 있었습니다.

그곳에서의 하루는 우리의 인생을 축제로 만든 하루였고, 그만큼 우리 모두는 행복해진 날이었습니다.

