

〈잘츠부르크〉
황희찬 10골 10도움
빅리그행 준비 완료!

독일 3부리그 정우영도 어시스트 2개



황희찬

빅리그 이적을 추진 중인 황희찬(24·잘츠부르크)이 정규리그 10골·10도움을 달성했다.

황희찬은 25일(한국시간) 알리안츠 슈타디온에서 열린 2019~2020시즌 오스트리아 분데스리가 29라운드 라피드 빈과 원정경기에서 6-1로 앞선 후반 34분 페널티킥을 성공시켜 팀의 7-2 대승에 힘을 보탰다. 2경기 연속 무승부 이후 승리를 챙기며 승점 41을 기록한 잘츠부르크는 2위 LASK 린츠(승점 33)와 승점차를 8로 벌리며 선두질주를 이어갔다.

벤치에서 경기를 시작한 황희찬이 투입된 때는 후반 17분. 최전방에 포진한 황희찬은 6-1로 앞선 후반 34분 페널티킥으로 득점포를 가동했다. 정규리그 10호골. 이 득점으로 황희찬은 올 시즌 리그 10골·10도움에 성공했다. 유럽축구연맹(Uefa) 챔피언스리그 등 각종 대회를 합치면 시즌 15골·20도움을 기록 중이다.

잘츠부르크와 계약기간이 내년 여름까지인 황희찬은 라이프치히(독일), 에버턴, 울버햄턴(이상 잉글랜드) 등 유럽 빅리그 클럽들의 러브콜을 받고 있다. 잘츠부르크 구단 내부에서도 황희찬의 올 여름 이적을 공식화하는 분위기가.

출전 기회 확대를 위해 독일 3부리그에서 뛰고 있는 정우영(21·바이에른 뮌헨 2군)도 좋은 흐름을 이어갔다. 정우영은 같은 날 벌어진 1860 뮌헨과 경기에서 어시스트 2개를 기록하며 팀의 2-1 승리를 이끌었다. 정우영은 바이에른 뮌헨 2군에서 13경기에 출전해 1골·8도움을 뽑았다. 지난해 여름 프라이부르크로 이적한 정우영은 출전 기회를 잡지 못하자 올 1월 겨울이적시장에서 바이에른 뮌헨 2군으로 6개월 임대생활을 떠났다. 2020도쿄올림픽 준비를 위해 출전시간 확보가 절실했기 때문이다.

올림픽이 1년 연기되면서 정우영이 다가올 여름이적 시장에서 어떤 결정을 내릴지도 지켜봐야 한다. 일단 프라이부르크로 복귀하지만 2020~2021시즌에도 주전 경쟁이 만만치 않을 수 있다. 내년 여름으로 미뤄진 도쿄 올림픽 최종엔트리에 포함되기 위해선 최대한 많은 경기를 뛰면서 감각을 유지해야 한다. 다시 임대 등의 형식으로 그라운드에서 더 자주 설 수 있는 팀을 찾아야 할 수도 있다. 정우영은 2023년 6월까지 프라이부르크와 계약돼 있다.

최용석 기자 gtyong@donga.com

편집 | 최혜경 기자 hk7048@donga.com

영화 '#살아있다' 배우 박신혜의 살아가는 이야기

“겁없는 스타일...액션연기에 푹 빠졌죠”

드라마 촬영에 온몸 명...뿌듯한 통증 '#살아있다' 예매율 60% 돌파 열렬팬 어느새 서른, 마음 가벼워지는 느낌 반려식물들 키우며 '소확행' 즐겨요

배우 박신혜가 서른 살이 됐다. 여러 부분에서 여유가 생기지만 욕심을 내본들 다 이룰 수도, 전부 가질 수 없다는 걸 깨닫는 나이이기도 하다.

박신혜도 고개를 끄덕인다. “저에게 서른 살은 지금 앞에 놓인 일에 충실하고자 다짐하는 나이. 남자를 떠나 사람들과 나누는 사랑의 감정이 편지 알게 되는 나이. 그리고 엄마 아빠의 마음을 이해하게 되는 나이에요.”

초등학교 때인 2003년 가수 이승환의 뮤직비디오로 데뷔한 박신혜는 10대와 20대에 활발한 연기활동으로 다양한 작품에 참여하며 대중과 만나왔다. 성장 과정을 대중에게 드러내 보였지만, 서른 살의 의미는 각별한 듯 “마음이 가벼워지는 기분”이라고 했다.

그렇게 맞은 서른 살, 출발이 좋다. 유아인과 호흡한 주연 영화 '#살아있다'(감독 조일형·제작 영화사 집)가 24일 개봉 첫날 20만 관객을 동원했다. 감염병 확산 우려로 4개월여 동안 관객이 급감한 극장가에 다시 활기가 돌기 시작했다.

뜨거운 반응은 개봉 전부터 예견된 결과이다. 23일 서울 삼청동 한 카페에서 박신혜를 만났을 때에도, 영화 예매율이 60%를 돌파한 상태였다. “할리우드 영화에서나 보던 예매율”이라며 열렬팬 하던 그는 “극장에 와 달라고 자신 있게 부탁하기가 조심스럽다”며 “건강한 환경에서 건강하게 영화를 보고 건강하게 돌아가길 바라고 있다”고 했다.

● “성적을 떠나 보는 사람에게 실망 주지 않아야”

“즐기면서 숨을 돌리고 쉬어갈 수도 있겠다.”

‘#살아있다’ 시나리오를 읽고 박신혜가 받은 느낌이다. “나를 혹사시키지 않고 즐겁게 할 수 있는 작업”이라는 마음에 선택 응했다. 드라마나 영화 주연으로서 작품을 대표해야 한다는 “책임감”



열세 살에 데뷔해 어느덧 서른이 된 박신혜는 “치열하게 20대를 보내고 나니 비로소 여유를 찾았다”고 했다. 지금도 “사람들을 실망시키면 안 된다”는 책임감은 크지만, 조금 가벼워진 마음으로 “내 앞에 놓인 일에 충실하자”는 생각이다.

이 짓눌러왔지만, 이번에는 부담도 덜어 낼 수 있었다.

“어떤 캐릭터든 잘 표현해야 보는 분들이 설득할 수 있잖아요. 시청률이나 흥행 수치 같은 성적을 떠나 보는 사람들을 실망시키면 안돼요. 그런 책임감을 갖다보니까 작품 선택에 조심해진 측면도 있죠. 저의 이미지에서 벗어나면 안 될 것 같은 조심함이 있었어요.”

호흡을 맞춘 유아인은 그런 박신혜의 마음을 누구보다 깊이 이해해줬다. 둘 다 10대 때 연기를 시작한 공통점으로 공감대를 쌓았다. “어릴 때 연기를 시작

해 그동안 어떤 시간을 보냈는지 굳이 말하지 않아도 느낌으로 서로를 이해할 수 있었다”는 그는 “(유아인 오빠가 ‘너 고생 많이 했겠구나’라고 해준 말에 큰 위로를 얻었다”고 했다. “유아인은 정말 똑똑하고 맛있는 사람”이라며 긍정의 에너지를 받았다고도 말했다.

얼마 전까지 엄두도 내지 못하던 액션연기에 대한 의욕도 ‘#살아있다’를 계기로 솟아나고 있다. 와이어에 매달려 고층 아파트에서 몸을 한 바퀴 비틀며 뛰어내리는 장면도 거뜬히 소화했다. 번지점프, 스카이다이빙, 웨이크보드, 서핑

을 두루 섭렵한, “겁 없는 성향”도 액션 도전을 가능케 한다.

실제로 인터뷰를 위해 마주앉은 박신혜의 양쪽 팔에서 짙은 멍자국이 군데군데 드러났다. 촬영 중인 드라마 ‘시지프스:더 미스’에서 소화하는 액션 연기가 남긴 흔적이다. 박신혜는 “현장에서 저의 액션 연기를 확인하는 희열이 크다”며 멍을 만지면서 “기분 좋은 통증”이라고 웃었다.

● “어려움 잊게 하는” 배우의 역할

박신혜는 요즘 평범하게 살아가는 일상의 소중함을 새삼 느끼고 있다. 집 밖 코니 한쪽에 커다란 테이블을 마련해 다육 선인장 화분들을 뽐낼하게 채워졌다. 놀러온 친구들이 ‘집에 식물원 차렸다’고 놀랄 정도이다. 요즘 유행인 ‘반려식물’에 다정히 말을 거는 주인의 살뜰한 보살핌 덕분인지 한 번 집에 들인 식물들은 좀처럼 시드는 법 없이 무럭무럭 꽃까지 피운다고 한다.

소소한 행복을 찾는 일상의 한쪽에서 박신혜는 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 확산으로 변화한 주변 환경도 체감한다. 특히 서울 강동구에서 부모님이 운영하는 팜창식당이 순식간에 어려워지는 모습을 지켜보면서 “고통받는 분들에게 ‘힘내세요’라고 건네는 말조차 죄송스러울 때가 있다”고 말한다.

“지금 드라마를 찍고 있지만 장소 협찬도 쉽지 않아 여러 어려움이 있어요. 그래도 잘 마무리해 재미있는 작품을 보여드리는 게 배우의 역할이라고 생각해요. 영화나 드라마를 보는 동안만큼은 어려움을 잠시 잊을 수 있도록 말이에요.”

‘#살아있다’는 어떻게든 살아 남아야 한다고 말하는 영화다. 덕분에 박신혜도 ‘살아있다’에 대해 생각하곤 한다.

“얼마 전 들은 말 중 기억에 남는 이야기가 있어요. 우리 모두 생명을 얻어 태어나지만, 전부 흠으로 돌아가잖아요. 우리의 숨이 지금 당장은 살아 있지만 언젠가 찾아들어 시든 꽃과 같이, 마른 흙과 같이 될 거예요. 제 인생도 지금은 생기의 꽃을 피우지만 언젠가 마르겠죠. 시드는 걸 두려워하지 않고, 잘 마르고 싶어요.” 이해리 기자 goff1024@donga.com

변화하는 음식문화

주방기계 선택이 매출을 좌우한다!

발명특허 원적외선 압력식 바베큐기계 ‘세프스타’



주요 식재료를 조리할 주방기계는 창업에 있어 필수 아이템이다. 치킨집과 호프집, 오리집, 소주방, 보쌈집, 양고기집, 바베큐전문점 등은 메인 요리를 조리할 주방기계의 선택에 따라 맛과 매출차이가 커질 수 있어 창업시 주방기계 선택의 중요성이 강조되고 있다. 따라서 변화하는 수요자의 음식문화 트렌드를 파악하는 것이 중요하다. 최근에는 웰빙음식이 소비자들에게 꾸준한 인기를 끌면서 치킨 및 고기창업 외식업체들도 저지방 저칼로리 조리기계를 도입하여 바베큐 메뉴를 선보이는 등 변화에 다각적으로 대처해야 한다.

28년을 한결같이 압력식 바베큐기계를 제조 판매하는 일창하이테크에서 개발한 ‘세프스타’ 시리즈는 맛은 물론 영양까지 고려한 조리기구로 업계에서는 이미 유명하다. 일창하이테크는 2000년 9월에 주방기계 신기술 벤처기업으로 등록된 바베큐기계 분야의 선두업체이며 저지방 건강식 치킨조리에 적합한 발명특허품

원적외선 압력식 바베큐기계로 창업 고민해결!

원적외선 압력식 바베큐기계 세프스타(발명특허 제 117156호)를 선보였다.

닭 6마리를 14분에 똑딱!

‘세프스타’ 시리즈중 1, 2, 3은 2단석쇠로 되어있어 바베큐용 닭4마리를 한번에 조리 가능하며 시리즈 4, 5는 3단 석쇠로 되어있어 최대 닭 6마리까지 조리가 가능하다. 원적외선과 기계의 압력방식으로 조리시간과 에너지 소비를 줄여 유지비용 절감효과가 크며 컴퓨터 자동제어 시스템을 적용하여 재료에 맞는 알맞은 온도와 시간을 설정할 수 있어 고기 본연의 맛을 최대한 살릴 수 있다.

과학적으로 설계된 프론트도어 방식인 스팀을 장착하여 실사용이 편리하며 이중 안전설계(안전밸브와 비상밸브)되어 안전하다. 석쇠는 인체에 무해한 세라믹코팅 처리되어 오랜 시간동안 사용 가능하며, 여벌로 구입이 가능하다.

일창하이테크에서 제작된 압력식 바베큐기계 ‘세프스타’는 잔고장이 거의 없어 기계를 구입한 고객분들이 만족하고 있으며, 유통채널 없이 직접 제조 판매

하기 때문에 믿고 구입할 수 있는 장점이 있다.

세프스타로 창업효과!

압력식 바베큐기계 ‘세프스타’는 치킨, 오리, 닭갈비, 통삼겹살, 양갈비, 돼지갈비, 떡갈비 등 많은 요리가 가능하며 기름이나 불에 구운 것보다 육즙이 살아있어 한번 맛을 본 사람은 다시 찾을 정도로 맛이 훌륭하다. ‘세프스타’는 한번에 많은 양을 조리할 수 있으며, 튀김기름을 전혀 사용하지 않아 현대인들의 건강 걱정인 트랜스지방에 대한 염려가 없다. 숯불을 피우려면 공간과 인력이 필요하지만 ‘세프스타’는 시간만 정해 놓으면 알아서 조리를 해주므로 업주 입장에서는 일석삼조 이상의 효과를 볼 수 있다. 바베큐요리 체인사업을 계획하신 분이 나 장사가 잘되지 않아 새로운 아이템을 찾고있는 자영업자 분들은 ‘세프스타’로 조리방법만 바꾸어도 새롭게 창업하는 효과를 볼 수 있다.

전화상담 후 방문하면 시식을 해볼 수가 있어 믿고 구입할 수 있는 장점이 있으며, 직원들이 직접 방문하여 설치까지 해 줌으로 업주는 ‘세프스타’를 놓을 위치만 선정해주면 된다.

바베큐 체인본부 상담환경 구입 및 상담전화: 02-928-9281~2