

가스는 문명의 이기이면서 흉기



박 영 숙

〈주부·동대문구 상봉동 104-34〉

원래 매사에 자신이 없고 소심한 나는 일종의 강박증세가 있어 중·고등학교와 대학시절에 걸쳐 시험에 대한 강박증 때문에 꽤 고생을 했었다.

공부를 마치고 몇 년동안 이 증세가 가라앉아 편안했었는데 결혼후 주부가 되고 시어머님으로부터 주방에 대한 책임을 물려받게 되자 또다시 이 증세가 나타나기 시작했다. 자가 진단에 의한 병명은 가스강박증으로서 가끔 신문에서 가정에서 일어난 화재기사, 특히 가스사고에 대한 기사가 실릴때면 증세가 심해져서 공연히 멀쩡한 가스레인지 근처를 얼쩡거리게 되곤 한다.

따지고 보면 가정에서 사용할 수 있는 모든 연료중에서 가스만큼 편리한 것은 찾아보기 어렵다.

우선 사용한 후 찌꺼기가 없고 사용할 때 냄새가 나지 않으며 열량이 높다는 점, 게다가 비슷한 장점을 가진 전기보다 값이 싸다는 점등 연료로서 가스의 우수성은 쉽게 열거할 수 있지만 편리한 만큼 위험성이 높

아 잘못 다루었을 경우 그 피해는 다른 연료에 비할 바가 아니다. 바로 이 점이 나의 가스강박증의 주요인이다.

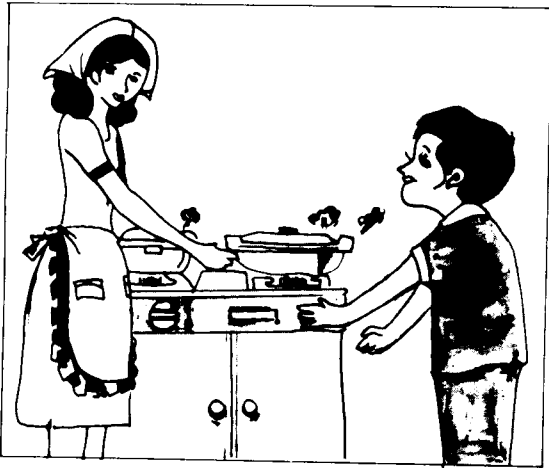
가스를 안전하게 사용하고 관리하는 방법은 귀가 아플 정도로 많이 들는다. 가스를 사용하지 않을 때 가스 밸브를 잠그는 것, 가스가 새지 않는지 비눗물로 시험해 보는 것, 밀폐된 곳에서는 사용전에 환기에 유의할것, 음식물을 얹어놓고 자리를 떠서 국물이 넘쳐 가스가 켜진채 불이 꺼지는 일이 없도록 할 것, 프로판가스일 경우 가스통의 설치장소를 안전하게 설치할것(옥외가 원칙) 등등 가스사용시의 주의점이라면 당장 주관식 시험을 본다 하더라도 겁날것 없을 만큼 줄줄 외고 있다.

그러나 안전수칙을 잘 알고 있다고 해서 사고를 100퍼센트 방지할 수 없다는 점이 항상 문제거리인 것이다.

우리집은 프로판가스를 사용하는데 25일에 20kg짜리 한통을 쓴다. 가스통을 설치하는 곳은 부엌 뒷편

인데 장소가 비좁아 가스를 바꿀 때는 항상 신경이 쓰이곤 한다. 가스를 공급해주는 업체에서 가끔 가스레인지를 청소해주고 안전점검을 해주겠다고 써비스맨을 내보내주기도 하는데 고마운 마음이 들면서도 한편으로는 이들의 자격여부를 따지고 싶어질 정도로 나는 가스강박증에 시달리는 주부중의 한 사람이 되어버렸다. 나 자신 이런식의 신경질적인 반응이 이따금 무안스럽기도 하지만 우리의 생활을 지배하고 있는 생활의 이기들이 잠깐 방심하는 사이에 무서운 피해를 안겨줄 수 있는 양면성을 지니고 있다는 점을 생각하면 좀체로 마음이 놓이지 않는 것이다.

가끔 일어나는 가스사고의 예를 보면 가스기구의 부족품이 불량품인 것이 원인이 되는 경우를 보게 되는데 이런 때는 정말 막막해지곤 한다. 나 혼자 아무리 조심한다고 해도 제품 자체에 결함이 있다면 아무 소용없는 일이 아닐까. 가정용 가스제품의 생산에 관계하시는 분들의 철저한 품질관리 의식이 절대적으로 필요하다고 생각하게 된다.



어떤 날 밤에는 잠을 자던 중에 가스가 터져서 난리가 나는 꿈을 꾸다가 깜짝 놀라 일어나는 때가 있다.

주방의 가스레인지에 아이들이 장난하지 못하도록 각별히 주의하고 마른 행주, 플라스틱 바가지같은 것이 불 가까이 놓여있지 않게끔 신경을 쓰고 용도에 따라 화력을 조절해서 무리가 없도록 하고 국물이 넘칠만한 음식은 전이 높은 냄비를 사용하고 조리후엔 불을 완전히 끄고 음식을 내리도록 하는 것 따위가 실제 경험에서 얻어 낸 당연하면서도 꼭 필요한 안전수칙이다.

만일 아파트에서 살고 있다면 집을 비울 때 가스잠그기에 더욱 신경을 써야할 것이고 전기기구의 스파크현상이

새는 가스와 어울렸을 때 화재위험이 있음을 명심해서 전기기구의 전원도 필요하다면 빼놓는 것도 잊지 말아야 할 것이라고 생각된다.

이렇게 갖가지 주의사항을 두서없이 생각해보곤 하다가 때로는 사람사는 일이 참 어이없다는 느낌이 들기도 한다. 그저 잠시 편하게 살자고 평생동안 이런식의 수많은 주의사항을 감수해야 하나 싶은 것이다.

어찌되었던간에 나 자신이 몸담아 살고 있는 시대의 삶의 양식이 이 모양이고 보면 거기에 현명하게 적응하는 것이 우선 필요한 일이라고 생각해야 할 것이다.

가스레인지의 불을 켜고 끄는 손잡이 부분은 보다 유연하게 만들어서 사용중에 부러지는 일이 없도록 해야겠고 도시가스일 경우, 무색무취하기 때문에 혹시 가스가 새더라도 알기 어려운 점은 기술적으로 보완해서 냄새와 색깔을 가스에 배합하는 방법등을 연구해 주어야 할 것이라는 생각이 든다. 이런 문제들은 가스의 생산이나 가스제품 생산에 관련된 분들께서 명심해주었으면 싶은 일들이다.

가스사용의 안전문제는 일반 사용자들의 안전수칙 준수나 과민한 조심성 따위로는 보장될 수 없는 문제일 것이기 때문이다.

생산하는 쪽에서 완벽한 제품을 만들고 소비자가 안전하게 사용함으로써 가스사고는 방지할 수 있을 것이라고 여겨지지만 워낙 완전하지 못한 것이 사람이라서 언제 어느 구석으로 방심이 스며들고 사고를 부르게 될는지 알 수 없는 노릇이다.

아주 어릴적에 방학이 되어서 시골 큰댁에 내려가면 커다란 부엌에 새까만 가마솥을 걸어놓고 아궁이에 불을 때던것이 참 인상에 깊이 남곤 했다.

그렇게 불을 때서 밥을 지을 때라면 하지 않아도 좋을 걱정에 왜 이렇게 시달려야만 하는가 하고 생각 하면서 혼자서 쓴웃음을 짓지 않을 수 없다.

이세상에 어디 공짜가 있겠는가 싶어서이다. 전기밥솥에서 밥을 짓고 동시에 가스레인지에 찌개를 끓여 15분 정도면 식사준비가 대충 끝나고 두가지를 동시에 하면서 나는 꼬마에게 우유도 먹일 수 있다.

그옛날 큰댁의 부엌에서라면 도저히 상상할 수 없는 일이 아닌가.

문명의 이기는 동시에 흥기일 수도 있다는 생각을 하면서 다시 한번 가스통 근처를 살펴본다. ■