

못 버리는 옷 이야기



이투데이

김이현 기자



못 버리는 옷들. 츄르가 묻은 양쪽 팔 부분에 얼룩이 그대로 남아 있다.

베란다를 멍하니 바라보다 가끔 ‘그 옷’에 시선이 멈춘다. 잘 개어진 상태로 납작하게 포개어져 있지만, 한참 전에 쓰임새를 다한 물건이다. 의류수거함에 들어 가야 할 긴팔 티와 바지인데 1년 넘도록 그 자리를 지키고 있다.

문득 버리지 못하는 이유를 떠올려봤다. 일단 비싼 옷은 아니다. 누런 얼룩이 곳곳에 남아있고, 퀴퀴한 냄새는 빠져나갈 생각이 없어 보인다. 나름대로 세탁해 보관 중이지만 여름에는 냄새가 더 심해지는 듯하다.

그래도, 보고 있으면 여러 추억이 떠오

른다. 눈 내리던 겨울날 일주일간 치열하게 일했던 그 순간, 당시 만났던 사람들의 이야기, 처음 만져본 고기 분쇄기와 혼합기. 나는 지난 겨울 ‘츄르 공장 노동자’였다.

뜯지만 말고 직접 해보는 건 어때

2022년 10월, 한 제빵공장에서 20대 여성 노동자가 배합기에 상반신이 끼어 숨졌다. 그 무렵 부산 한 공장에서도 식품혼합기에 재료를 넣다 회전날에 손부터 말려들어가는 사망사고가 발생했고, 어느 공장이든 손가락이 끼어 절단되는 사고가

빈번했다.

일터가 위험하다는 신호였다. 하지만 사고가 발생하고 논란이 불거져야만 알게 되는 ‘사후적인 현상’이 반복되는 듯했다. 이에 윤석열 정부는 늘어가는 산업재해를 줄이고자 처벌 중심에서 자율예방 체계 전환 등 노동개혁에 나섰다.

정책 변화에 앞서 노동자가 다치는 현상은 어떤 모습일지 궁금했다. 그렇다면 사고가 날 가능성이 높은 시간에 현장에 있어야 했다. 결론은 ‘직접 가서 해보자’였다. 다만 현실적으로 몇 주나 되는 시간을 한곳에 머무르게 해줄 언론사는 드물다.

나는 운 좋게 드문 언론사에 속해 있었다. 당시 사회부장은 “가서 직접 해보고, 뭐든 원인을 찾아보라”고 허락했다. 안 그래도 바쁜 선후배에게 염치 불고하고 일을 떠넘기며 단기 재취업(?)에 나선 배경이다.

다른 건 됐고, 출근 가능해요?

공장 특성상 들고나는 사람이 많으니, 취업 문턱은 높지 않았다. ‘식품 배합’이란 단어만 있으면 일단 이력서를 넣었고, 금방 면접을 볼 수 있었다.

그 나이(33) 먹을 때까지 무얼 했는지, 전공이랑 무관한데 일을 할 수 있을지 등 질문에 대비해 나름대로 야심찬 답변을 준비했는데 아무도 묻지 않았다. ‘출근이 한 시간 넘게 걸리는데 괜찮냐’는 질문만 맴돌다 합격했다.

집과 공장의 거리는 65km였다. 다행히 회사에서 차를 빌려줬다. 오전 7시30분까지 공장에 도착해야 하는데, 새벽녘 길이라 차는 막히지도 않았다. 자신감을 내비치며 첫 출근날 호기롭게 가장 먼저(오전 6시50분) 공장에 도착했다.

출근도, 냄새도, 사용법도 처음

공장 2층에 별도로 마련된 탈의실에 들어가면, 그 옷에서 나는 퀴퀴한 냄새가 퍼진다. 다들 작업복으로 갈아입을 때 나는 준비해온 옷을 입었다. 작업복이 나오는 데 2주가 걸린단다. 작업복을 입어보지 못할 거라 직감했다.

옷을 갈아입고 1층 배합실 문을 열어보기도 퀴퀴한 향이 전신을 감싼다. 낮은 기온과 젖은 땅바닥이 합쳐지니 향은 좀 더 묵직하다. 미끄럼방지 장화를 신고, 코팅된 앞치마와 두건, 마스크를 끼면 츄르와의 전투 준비가 끝난다.

배합실 사람들은 나까지 4명이다. 1년



공장에서 생산한 두 종류의 츄르. 왼쪽 츄르는 당시 메밀묵색에 가까웠으나 조금 얼어진 듯하다.

6개월가량 근무한 최 선임은 내가 할 일을 친절하게 알려줬다. “쉬워요. 이거(냉동고기)를 여기(분쇄기)에 넣고 저거(작동버튼)를 누르면 돼요”

실제 더 이상 설명이 필요 없을 정도였다. 비상정지 버튼은 어디 있는지 묻자, ‘빨간색 버튼을 세게 누르라’고 했다. 이게 내 생명줄이구나 싶었다. 출근 첫날 분쇄기, 육절기, 혼합기(톱날기계) 사용법을 10초 만에 배웠다.

제빵공장 배합실이었던 기계가 둥글고 큰 밀가루 반죽을 만들었겠지만, 우리 공장은 츄르를 생산한다. 주먹만한 고깃덩어리를 잘게 분쇄하고, 쪼개진 고기를 큰 톱날기계로 갈고 또 갈아 걸쭉한 고깃

물(츄르)로 만드는 것이다.

다만 사고가 나는 구조는 비슷했을 것이다. 작동중인 기계에 끼이고, 돌아가는 톱날에 잘리고, 파편에 베이고, 아무리 자동화된 공장이라도 곳곳에 노동자가 필요하다. 쉽 없이 돌아가는 대형 분쇄기를 볼 때마다 내가 빨려 들어갈 것만 같았다.

고양이의 환심을 사는 법

츄르는 닭, 오리, 돼지, 소, 참치, 고등어, 연어 등이 섞여있다. 육고기 위주로 갈아내면 수프 색깔을 띠고, 생선 비율이



고깃덩어리를 1차적으로 얇게 뽑아내주는 대형 육절기. (출처 게티이미지뱅크)

높으면 메밀묵 색의 츠르가 만들어진다. 둘 다 익숙한 색깔인데, 냄새는 아무리 맡아봐도 낯설었다.

요령이 없다보니 온몸이 츠르 범벅이었다. 급식소에서 국 끓이는 데 볼 법한 100리터짜리 스테인리스 통에 절반 정도 갈린 고기를 담다 보면, 한숨이 절로 나온다. 내용물(20~30kg)이 담긴 큰 바가지를 가슴 높이까지 들어 비워내는 작업만 하루에 수백 번이다.

액체 상태니 위에서 부으면 당연히 제멋대로 튈다. 팔꿈치와 옆구리 쪽 옷 부분에 묻은 츠르는 마를 날이 없었다. 이대로 퇴근했다면 고양이들이 따라붙었을지도 모른다. 정말 혼자 웃으며 그런 생각을 했다.

어이없는 관찰자로서의 질문

하루에 두 번 15분씩 주어지는 쉬는 시간에는 취재원 확보에 힘썼다. 함께 일하는 사람과 가까워져야 그 전의 환경을 들을 수 있을 듯해, 그나마 말이 많아 보이는 동료에게 접근해 물었다. “계속 이런 환경에서 일했던 건가요?”

동료는 나를 의아하게 쳐다봤다. 이런 환경? 그는 묘한 거리감을 느낀 것처럼 보였다. 나는 마치 그럴 권리가 있는 것처럼 질문했고, 그는 ‘이런 환경’에 섞이지 않을 모습으로 찾아온 내 첫마디가 못마땅했을 것이다.

고기가 든 박스를 옮기고, 고기를 계



위급 상황시 누르면 기계가 곧바로 멈추는 비상정지버튼. (출처 게티이미지뱅크)

속 갈다 보면 모든 기계와 바닥에 찌꺼기가 쌓인다. 배합실을 처음 봤을 때 매우 깨끗한 위생 상태에 놀랐는데, 작업 종료 후 청소만 1시간을 넘게 한다는 걸 퇴근 무렵에 알았다.

오후 5시, 각자의 차는 산업단지를 빠져나와 신호등에서 엇갈렸다. 핸들 위에 손을 올리면 손가락부터 팔꿈치까지 묘한 통증이 느껴졌다. 집에 도착해 첫 출근 일지를 기록한 뒤, 밤 10시도 안 돼 통증과 함께 땀이 떨어졌다.

땀땀 돌아가는 톱날 위로 손가락이 휘휘

출근 2~3일 차 정도 되면, 나름 중

책(?)이 주어진다. 츠르가 완성되는 최종 단계는 거대한 스테인리스 통에 담긴 150~200kg 정도의 내용물에 천연배합제 등을 넣어 정해진 농도로 갈아주는 것이다.

혼합물량이 워낙 많으니 직경 30cm 가량의 날카로운 톱날기계를 사용한다. 무거운 스테인리스 통을 벨트로 고정한 뒤, 천장에서 내려오는 톱날을 버튼으로 조종해 혼합물에 담근다. 톱날이 돌기 시작하면 소용돌이 모양으로 츠르도 빠르게 돌며 걸쭉해진다.

얼마쯤 갈렸을까 싶은 찰나, 고참 동료가 썩 손을 집어넣어 농도를 확인한다. 순간 마스크에 가려진 내 입이 벌어졌다. 상상 속에선 이미 돌아가는 톱날에 손이 닿아 수프색 츠르가 진갈색으로 변하고 있었다. 심지어 츠르 색과 비슷해 잘린 손가락도 못 찾을 텐데...

농도 체크는 초보인 내 몫이 아니었지만, 장갑이나 옷깃이 말려들지 않을까 노심초사했다. 놀란 마음으로 주변을 둘러보면 각자 파쇄기로 연갈색 잔해를 튀며 고기를 분쇄하기 바빴다. 이 장면은 사뭇 섬뜩했는데, 일하며 점점 무뎌져 가는 나를 마주하기도 했다.

첫 눈이 만들어 준 4자 회담



겉쪽해진 고기를 농도에 맞게 톱날로 갈아내는 과정(출처 게티이미지뱅크)

나흘 차에 드디어 대화를 나눌 수 있었다. 그날 새벽부터 제법 내린 첫눈이 공장 입구에 쌓이자, 우리는 삽을 챙긴 뒤 제설 작업에 투입됐다. 추르를 유통하는 트럭이 공장에 못 들어오면 다음 날 작업량이 줄어들기 때문이다.

두어 시간 삽질하고 나서 전기난로가 켜진 휴게실에 웅기중기 모였다. 자판기 커피를 한 잔씩 들고 나눈 첫 4자 회담이었다. 이미 그들끼리는 공장 유입 경로, 결혼 여부, 나이, 이름 등을 알고 있는 듯했다.

거기엔 아기가 둘인 젊은 아빠가 있었고, 봄이 일었던 무인매장 사업에 투자하다 실패한 사람, 공장 근처에 살며 목돈을 모으겠다는 청년이 있었다. 손목을 다

친 이유, 아찔했던 사고 얘기 등 인생사도 들을 수 있었다.

유대감이 쌓이자 출근길이 꽤 즐거웠다. 물론 근육통을 달고 살았지만, 쉬는 시간마다 얻는 소소한 기쁨이 있었다. 제멋대로 눌린 머리, 얼굴과 옷 곳곳에 튼 추르는 아랑곳하지 않고 구내식당에서 밥을 먹는 것도 익숙해졌다.

익숙한 이별, 다시 발제의 높이로

그러다 보니 일주일이 훌쩍 지났다. 이제 겨우 돌아가는 상황을 깨닫고 저들에게 도움이 될 수 있겠다 싶은 순간에 마지막이 찾아왔다. 예견했던 일이지만, 매

일 ‘발제 찾는 고통’으로 돌아가는 게 과연 더 나은지 잠깐 고민하기도 했다.

동료들에겐 집과 가까운 일터로 간다고 했다. 이런 이별이 익숙한 듯 그들은 “아쉽지만 잘 가라”고 했다. 그들이 전해준 이야기와 배합실 모습을 눈에 충분히 담았다. 그리곤 그 옷을 그대로 입고 나가는 집으로 향했다.

‘산업안전 현장 포착’이란 포부로 출발한 취재는 여러 문제를 지적했다. 건설업·물류센터에 투입된 선배와 함께 현장 실태, 정부의 안전관리 체계 및 산재 처분, 400여 건의 판결문 분석, 해외사례 비교 등에 한 달여를 매달렸다.

과거의 기억이 지금 나에게 주는 힘

그러고는 일상으로 돌아왔다. 추르 공장처럼 깊숙이 살펴보진 못했지만, 매번 다른 현장에서 현상을 기록하고 보도했다. 계절이 바뀌고, 부서가 변하는 사이 배합실의 기억은 조금씩 잊혀지고 있었다.

다만 그 옷은 텅그러니 남았다. 손은 안 가지만, 시선이 갈 때마다 그때를 떠올렸다. 좀 더 친밀하게 다가가 볼걸, 섬세하게 더 들여다볼걸, 기사를 좀 재미있게 쓸걸. 덕분에 검찰과 법원을 오가며 노동

자, 산업재해 관련 사건은 한 번 더 읽어보는 습관도 생겼다.

최근에는 내가 기자로서 제 몫을 하고 있는지 고심할 때 그 옷을 보곤 한다. 나태해지면 반성하자는 용도로, 지쳤다면 힘을 얻자는 생각으로. 정작 못 버린 그 옷을 명분 삼아 나를 채근하는 것일지도 모른다.

앞으로 또 어떤 옷을 입게 될진 모르겠다. 취재하며 가장 특별했던 일주일이 바뀔 수도 있을 것이다. 그 옷 위에 현장의 흔적이 담긴 다른 옷들이 여러 겹 포개지는 순간이 온다면, 나도 그만큼 성장할 것이라 믿을 뿐이다. 오늘도 빈 공간을 채우러 현장으로 나간다. 🍷

이투데이 김이현 기자