

좋고 깨끗하고 공정한 음식을 모두에게

slow food

LETTER | COLUMN | REPORT | ARK OF TASTE | PEOPLE | CONVIVIUM



고양시에 위치한 우보농장에는 수백 종의 토종벼가 자라고 있다.



슬로푸드 소식을 모아 전하는 '슬로푸드' 섹션은 국제슬로푸드한국협회와 「슬로매거진달팽이」가 함께합니다. 우리나라 슬로푸드운동의 현장은 물론 국제 슬로푸드협회의 여러 가지 소식과 실천하는 이들의 라이프스타일까지 다양하게 담습니다. 매달 다양한 슬로푸드 뉴스, 인물 인터뷰, 활동 내용을 알아보며 한 가지 주제를 깊이 있게 들여다보고 있습니다. 2023년 12월호에는 슬로푸드의 지난 1년을 고스란히 담았습니다.

국제슬로푸드한국협회 www.slowfood.or.kr 문의 02-737-1665

 Slow Food®

2023년 슬로푸드 운동의 한 해를 돌아보며

시간이 손살처럼 순식간에 흐른 듯합니다. 2023년도 이제 한 달만을 남겨놓았습니다. 올 한 해 우리 협회는 우리가 추구하는 자연의 속도와 달리 참으로 바쁘고 숨 가쁘게 달려온 듯합니다. 아마도 우리가 살아가는 사회의 속도에서 벗어나지 못했기 때문이 아닐까 생각해봅니다. 바쁜 생활을 살아가는 게 능력이고 경쟁력인 것처럼 비치고, 여유롭고 느긋한 삶은 무능과 도태로 인식되는 속도 경쟁의 세상에서 각자 삶의 속도와 우리가 가고자 하는 방향을 다시금 돌아볼 때입니다. 올 한 해 우리 협회가 펼친 많은 행사와 활동 중 특히 의미 있는 일들을 짚어봅니다.

첫 번째로 우리 활동을 기록하고 정리하고 알리고 나누는 「슬로매거진달팽이」에 우리 협회의 지면을 갖게 된 것이 가장 큰 소득이고 의미 있는 일입니다. 「슬로매거진달팽이」는 기자로 활동하던 최영미 회원이 슬로푸드 운동을 알리기 위해 2019년 발행하기 시작했습니다. 절대 개인이 하기 쉽지 않은 일에 고군분투하며 지금까지 뚝심 있게 이어오고 있습니다. 우리 협회는 작년 부터 꾸준한 논의를 거친 끝에 드디어 올해 4월 지면을 얻어 함께하기 시작했습니다. 이로써 지면을 통해 다양한 회원들의 소식과 지부 활동, 국제본부 소식을 한층 자세하게, 자주 회원들께 전할 수 있습니다. 우리의 소식과 활동들이 「슬로매거진달팽이」에 꾸준히 활자로 기록되어 역사로 남을 것이기에 매우 큰 의미가 있습니다.

두 번째는 지부의 활발한 활동입니다. 협회가 계속 진행하고 있는 <조리하는 대한민국> 캠페인이 전국 지부에서 다양한 방식으로 진행되었습니다. 고양에서는 아빠들이 텃밭에서 밥상을 차렸고, 내포지부는 다양한 국적의 외국인들과 각기 나라의 밥상을 나누는 모임을 하고, 후쿠시마 오염수 방류 반대 선언문까지 채택했습니다. 광주지부는 사찰음식의 대가 정관 스님을 모시고 밥상을 차렸으며, 남양주지부의 상추떡 만들기와 파주지부가 햇빛장터에 차린 밥상, 수원지부의 토종 쌀 밥상 등 지역에서 조리의 중요성을 알리고 함께 밥상을 나누는 활동이 이어졌습니다. 또한 여수지부의 섬 음식 재현은 사라져가는 섬 식재료를 발굴하고 보존하는 중요한 활동이었습니다. 제주지부의

꾸준한 활동과 울릉지부의 열정적 활동은 울릉군민의 날 단체 상을 받기에 차고 넘칠 만큼 충분했습니다. 올해 첫 예비 지부로 출발해서 정식 지부가 된 부안지부는 ‘밥심이 필요해’라는 반짝이는 주제로 허기진 부안군민들의 든든한 하루가 되어주었습니다. 전국의 손 내미는 지부마다 도움 손이 되어주는 장흥지부와 슬로푸드 농장을 꾸려가는 부산지부, 새롭게 출발하는 창원지부, 예비 지부로 활발하게 활동하는 고창지부와 양주지부 모두 슬로푸드 활동을 빛낸 주인공들입니다. 지부가 있어서 슬로푸드 활동이 전국에서 꽃 피는 한 해였습니다. 모두 감사할 따름입니다.

한편, 올 한 해 우리는 돌이킬 수 없는 엄청난 재앙을 만났습니다. 바로 후쿠시마 오염수 해양투기 사태입니다. 우리나라 국민 80%가 반대했지만, 정부는 국민의 목소리에는 귀 기울이지 않고 아무런 역할을 하지 않으며, 오히려 일본을 대변하기 급급했습니다. 한번 열린 판도라의 상자는 다시 돌이킬 수 없습니다. 우리 다음 세대들에게 미래가 있을는지요. 미안하고 가슴 아플 뿐입니다. 우리 협회는 지난 6월 제노바에서 열린 슬로피시에 참여해 이 문제의 심각성을 국제적으로 알렸습니다. 바다는 모든 생물 탄생의 근원이고 하나로 연결된 공동의 자원입니다. 이미 3차에 걸쳐 2만3400톤을 방류했습니다. 일본은 모두를 죽음으로 몰아가는 해양투기를 당장 중단해야 합니다. 또 하나 우리를 놀라게 한 사건은 GMO 주키니호박이 8년간 아무런 여과 없이 우리 밥상에 올랐다는 사실입니다. 우리 밥상은 방사능에 오염된 수산물과 GMO로 인해 안전을 담보하기가 더욱 어려워졌습니다. 우리 협회에서도 후쿠시마 오염수와 GMO 없는 안전한 밥상을 위해 시민사회단체와 함께 목소리를 높여왔습니다. 좋고 깨끗하고 공정한 먹거리를 누구나 누릴 수 있는 세상을 위해 올 한 해 우리의 활동이 달팽이처럼 더디지만 한 걸음 나아간 해였기를 바랍니다. ●

2023년 11월 마지막 주에

강현에게 국제슬로푸드한국협회 상임이사

2023년은 한국 슬로푸드 운동이 성장하고 발전한 시간

글 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장) 사진 국제슬로푸드한국협회



2023년 한 해를 돌아보니 가장 먼저 지루한 코로나 팬데믹을 뚫고 드디어 3월에 모두 모여 대면으로 총회를 했던 순간이 떠오릅니다. 총회에서는 지부 승인서를 수여하고, 2022년도 업무 및 회계감사, 2023년 업무 내용과 그것을 뒷받침하는 예산안을 통과시켰습니다. 10년 이상 활동해온 회원들에게 감사의 마음도 전했습니다. 우리나라는 최근 몇 년간의 저성장과 경기 침체로 가정 경제가 매우 어려운 상황입니다. 시민단체들은 정권이 바뀐 후 지원금이 삭감되고 개인들의 후원도 줄어들어 단체 운영이 더 어려워진 상황인데, 이에 비해 정부 지원금을 받지 않는 국제슬로푸드한국협회(이하 협회)는 회원 수도 늘고, 회비 수입 역시 늘어나 상대적으로 안정되게 운영하고 있습니다.

올해 협회 운영과 관련해 주목할 점은 여러 예비 지부가 출범했다는 것입니다. 전라북도 부안을 필두로 전북 고창, 경기 양주에서 예비 지부 출범식이 있었습니다. 부안지부는 활동을 인정받아 본 지부로 승인되었고, 그간 활동이 미흡해 지부 재승인이 보류된 창원지부는 모임을 통해 지부 활성화를 다짐했습니다.

지부장 회의는 줌으로 매달 1회씩 진행 중인데, 지부장님들이 참석해 협회 소식을 공유하고 각 지부의 활동 내용을 소개합니다. 지부장 회의가 지속되면서 각 지부에서 회원들의 활동과 만남도 밀도 있게 진행됐는데, 그 힘으로 협회 공모사업인 <조리하는 대한민국> 릴레이 캠페인이 파주, 고양, 수원, 광주지부 등으로 이어졌습니다.

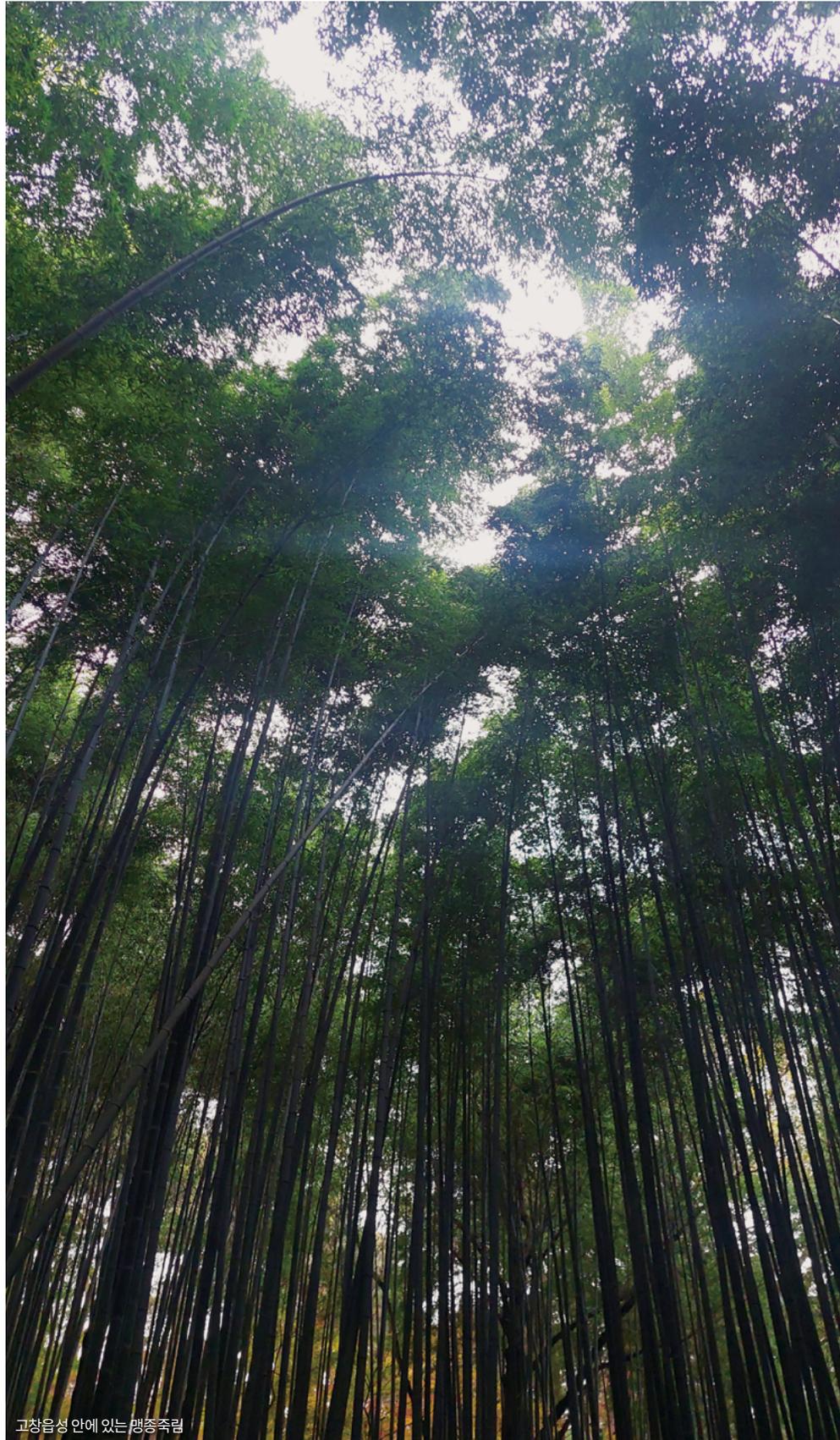
지난 6월에는 이탈리아 제노바에서 열린 슬로피시 행사에 19명의 참관단이 다녀왔습니다. 슬로푸드 여행을 겸한 슬로피시 참관은 회원 간에 친목을 도모하고, 회원으로서 자부심을 느끼게 했습니다. 이탈리아 슬로푸드 회원들이 운영하는 애그리투리스모(농업관광)에 머물면서 이들의 슬로푸드 활동을 살펴보는 등 패키지 여행과는 질적으로 다른 여행을 했습니다. 이탈리아 슬로콩(Slow Bean)을 조직한 회원을 만나 설명을 듣고, 어촌관광인 이티투리스모(Ittiturismo)에서

식사도 했습니다. 슬로피시 행사장에서 맛워크숍에 참여하고, 일본 후쿠시마 원전 오염수 방류의 문제점에 대한 기자회견을 하고, 이를 국제슬로푸드협회 사무국에 알려 전 세계 슬로푸드 회원들에게 전달했습니다.

무엇보다 올해 가장 주목할 부분은 회원이 크게 늘었다는 점입니다. 연초 1100여 명이던 회원이 지금은 1300여 명이 되었습니다. 세계적으로 볼 때 회원 수 증가는 드문 사례인데, 어려운 가운데에도 회원이 늘어났기에 더욱 의미가 있습니다. 그간 슬로푸드 운동의 성과가 많이 알려지고, 권선 차원에서 회원가입을 권했기 때문에 가능했다고 봅니다. 회원가입에 큰 역할을 해주신 분들에게 감사드립니다. 협회에서는 상반기에 서울에서 신입회원 환영 행사 겸 회원 모임 행사를 했고, 하반기 행사는 11월 17일 광주에서 가졌습니다.

협회의 주력사업인 맛의방주 등재 사업도 이전보다 더 활발하게 진행되어 현재 111개가 등재되었고, 몇 가지 소멸 위기 품목의 등재 과정을 진행하고 있습니다. 지자체와 협력이 늘어나면서 앞으로 맛의방주 등재가 더 많이 이뤄질 것으로 기대합니다. 슬로푸드 조리사동맹 준비위원회도 출범해 활동을 준비하고 있습니다.

작년 10월 27-28일 여수 오동재에서 열렸던 슬로푸드 한국축제는 감동의 공간이었습니다. 올해 행사는 울릉도에서 하려고 했으나 계획대로 되지 않았고, 대신 '테라마드레 데이'를 겸해 12월 9일 슬로푸드 회원 축제를 엮습니다. 이 자리에서는 우리 먹을거리의 원천인 땅과 농부에게 감사하고, 좋고 깨끗하고 공정한 음식을 확산시키는 슬로푸드 운동에 자긍심을 갖게 하는 활동가들의 이야기를 듣고, 슬로푸드 운동을 열심히 한 회원에게 주어지는 제2회 김병수상 시상식이 있습니다. 어려운 현실에서 지난 1년간 협회를 더 단단하고 따뜻하게 만들어주신 1300여 회원과 슬로푸드 친구들에게도 감사드립니다. ●



고창읍성 안에 있는 땀종죽림



마르쉐@ 농부시장에서 만난 '우부농장' 이근이 대표



벼들벼



돼지찰벼

0.0001%의 토종 쌀이 사라지지 않도록... 우리 토종 쌀, 먹어서 지키자

11월에 열린 농부시장 '마르쉐@'에서 올해 수확한 토종 쌀을 만났다. 귀도, 가위찰, 장삼도, 평양, 흰베, 북흑조 등 이름도 다양한 토종 쌀을 보고 있으니 흐뭇한 마음도 잠시, 올해 양평의 농부 8명이 참여해 수확한 쌀이 30여 톤인데, 이 중 일부만 판매되고 아직 창고에 많이 남아 있어 내년에도 토종 쌀 농사를 이어갈지 모르겠다는 관계자의 말을 듣고 생각이 많아졌다.

토종 쌀이 다른 지자체 홍보나 가격 경쟁력에서 밀리는 데다가 쌀 소비가 점점 줄어드는 것도 이유이기 때문이다.

이런 상황이면 백 년 만에 애써 복원한 토종 쌀 품종이 사라져 조선시대부터 우리 할아버지와 할머니가 드셨던 쌀 맛을 평생 경험하지 못할 수도 있다는 위기감이 든다. 우리 쌀을 지키려는 농부들의 수고가 헛되지 않으려면 우리가 먹어야 한다.

글·사진 조혜원(국제슬로푸드한국협회 맛의방주 담당국장) 자료사진 국제슬로푸드한국협회 맛의방주 등재 및 발굴 문의 02-737-1665

1451종의 토종 벼는 어디로 갔을까

우리나라 벼 재래종의 이름과 다양한 특성이 담겨 있는 「조선도품종 일람」(1913년 발간)에 따르면 우리나라에는 1451종의 토종 벼가 있었으나 일제 강점기를 거치며 일반 개량종과 다수확이 가능한 통일벼에 밀려 어느 순간 밥상에서 사라졌다. 일제는 자국의 식량문제를 해결할 방법으로 한반도의 쌀 증산을 계획했다. 그런데 비료를 주니 토종 벼가 크게 자라 수확 전에 쓰러져 버리는 탓에 일본 개량종을 재배하도록 강제하면서 점점 토종 벼가 사라지게 됐다. 우리나라 풍토에 잘 적응해 자라는 야생성을 간직한 토종 쌀은 우리의 귀중한 식량자원이고 후세에 물려주어야 할 자원이다. 국제슬로푸드한국협회에서도 사라져가는 토종 쌀을 지키기 위한 노력으로 국제생명다양성재단 '맛의방주'에 토종 쌀 두 품목을 올려 토종 쌀을 알리고 생산을 이어가는 노력을 하고 있다.

멥쌀과 찰쌀의 특징을 모두 가진 버들벼

2018년 맛의방주에 등재된 버들벼는 충남 공주와 당진, 옥천 등 충북 일부 지역에서 재배되었던 것으로 전해진다. 한반도에 남아 있는 토종 벼 중 가장 오래된 고대 품종으로 거의 사라졌으며, 현재는 충남 공주시 계룡면 유평리 버들미마을과 봉명리 오곡동 일대 농민들이 명맥을 이어가고 있다. 버들벼는 까락(까라라기)이 능수버들과 같다 해 붙여진 이름이다. 키가 크고 흰 벼꽃이 피며, 이삭은 밝고 연한 노란색을 띤다. 낱알은 작고 둥글며 쌀은 찰기가 있고 깊은 맛을 낸다. 공주시 계룡면 유평리 버들미마을은 60년대 경제개발에 따른 경지정리 전까지 이 지역에서 자연 수로와 버드나무 친변의 논에서 주로 버들벼를 재배한 것으로 알려졌다. 옛날부터 이 마을 농민들은 버들벼 품종의 보전을 선조의 유산으로 소중하게 여겼다. 버들벼는 벼 유(柳)자에 쌀 도(綱)를 써서 '유도'라고도 한다. 버들벼는 멥쌀임에도 찰쌀처럼 부드럽다.

붉은색 재래 벼로 찰기가 뛰어난 돼지찰벼

2017년 맛의방주에 등재된 돼지찰벼는 '돈나(豚糲)'라고도 불리는데, 붉은색 재래 벼 품종으로 찰기가 뛰어난 고품질 찰벼다. 경기도부터 경상도까지 넓은 지역에서 사랑받았던 토종 벼로 다양한 민요와 농요에 등장한다. '돼지찰벼'라는 이름은 키가 크고 적갈색 긴 까락이 많아서 이삭이 익어가는 모습이 마치 붉은 돼지 등을 보는 듯해 붙었다. 돼지찰은 워낙 품질이 좋은 찰쌀이라 조금이라도 맛있고 불그스레하면 지역 불문하고 무조건 '돼지찰'로 불렀을 정도다. 돼지찰은 맛이 좋고 찰기가 오래 간다. 우리나라 한과 중 유밀과(油蜜菓)를 만들 때 꼭 돼지찰을 썼다. 또 떡을 하면 맛있고 굳지 않는다. 하지만 돼지찰벼는 키가 크고 잘 넘어져 키우기 힘든데다 수확량도 적어 점점 심는 사람이 줄어들었다. 현재 돼지찰벼를 심는 사람들은 심지 않으면 종자가



농부시장에서 사온 흰벼와 붉은벼 그리고 통부렁

사라지니 종자 보존을 목적으로 심는다. 그들에게는 어릴 적 먹었던 유밀과에 대한 기억이 남아 있다. 충북 괴산, 옥천 등지 몇 집에서 돼지찰벼를 이어가지만 유통할 만한 양은 아니다.

더 이상 사라지지 않도록

쌀은 우리나라를 비롯해 세계 인구의 60% 이상이 주식으로 먹는다. 기후변화와 산업화로 생물종이 사라지는 속도는 더 빨라지고 있다. 우리 풍토에 잘 적응해 세대를 이어온 토종 벼는 우리의 중요한 식량 자원이자 소규모 농가를 지키는 방법이다. 특히 토종 쌀은 병충해에 강해 농약을 안 쳐도 되니 환경에도 좋고 건강에도 좋다. 또 다양한 품종마다 각자의 맛과 특징이 있으니 토종 쌀을 다양하게 즐기면 좋겠다. 0.1%의 토종 쌀이 사라지지 않으려면 토종 쌀을 즐기는 사람이 늘어나야 한다. 밥으로도, 떡으로도, 술로도 즐겨보자. 내년에도 토종 쌀 농사가 이어질 수 있도록... ●

farmwoobo.com
우보농장 양평농부
× 토종 쌀 주문 신청



Info.

토종 쌀 만날 수 있는 곳

우보농장 홈페이지 farmwoobo.com 인스타그램 @farm_woobo
상생상회 서울시 종로구 율곡로 39 안국빌딩 신관(안국역 1번 출구), 02-738-1010
버들방앗간 충남 공주시 대추골길 9
곡물집 충남 공주시 효심길 12-1(봉황동), 인스타그램 @a.collective.grain

슬로푸드 하면 떠오르는 사람이 있습니다. 팔당에서 유기농업을 처음 시작했으며 영농조합과 팔당두레생협을 만들고 슬로푸드를 한국에 뿌리내리게 만든 사람, 바로 김병수 이사입니다. 한 사람이 한 개의 조직을 만들기도 어려운데 그는 필요하다고 생각하면 움직이고, 조직하고, 결과를 만들었습니다. 우연인지 필연인지 알 수 없으나 저는 그와 사적·공적으로 족적을 나란히 하게 되었습니다. 그로 인해 팔당에 터를 잡아 한집에서 더불어 살았고, 알지도 못하던 생협 운동을 시작했고, 슬로푸드 실무자로 또 팔당두레생협 이사장과 현재 상임이사로 김병수상을 제정해 그의 발자취를 다시 돌아봅니다. 기억은 왜곡되고 흐려져서 실제 그의 모습보다 부족하거나 과장하는 면도 없지 않을 것입니다. 하지만 그가 실천적 사회운동가였고 우리 슬로푸드 공동체에 크나큰 발자국을 남겼다는 사실은 시간이 지날수록 더욱 또렷합니다.

제가 기억하는 김병수님은 항상 미래를 먼저 읽고 시도하고자 노력하는 사람이었습니다. 김병수님이 세계 공동체를 순례하고 쓴 '사람에게 가는 길'에서 본인에 대한 다른 사람들의 시선과 본인의 바람을 이야기했습니다. 남들은 김병수님을 '농민운동가' 혹은 사회변혁을 도모하는 '활동가' 등으로 부르지만 정작 자신은 그저 인생을 배우려는 '학생' 혹은 '구도자'로 스스로 규정하고 남들에게도 그렇게 불리기를 진심으로 바랐다고 회고합니다. 그래서 그는 늘 세상을 입체적으로 바라보면서 다른 사람들이 보지 못하는 것들을 고민하고 앞으로 어떻게 나아가야 하는지를 한발 앞서 내다봤던 것 같습니다.

김병수님은 자신이 그런 관점을 가지게 된 배경을 어릴 적 모습에서 찾았습니다. 어린 시절 집안과 주변의 어려움을 통해서 단란함, 따뜻함, 오순도순, 다정다감보다는 절망, 좌절, 갈등, 미움의 단어에 익숙해졌고, 그래서 어릴 적부터 인생, 종교, 사물의 본질, 바람직한 관계, 자유, 진리 같은 인간이 추구해야 할 더 높은 가치에 많은 관심을 두었다고 했습니다. 그래서였을까요, 김병수님을 보면 늘 유쾌하고 밝은 모습이었지만 내면에 자신만의 깊은 우물을 가진 느낌을 지울 수가 없었습니다.

제가 슬로푸드와 인연을 맺게 된 것은 온전히 김병수님과의 인연에서 비롯되었습니다. 우리 부부는 연애 시절부터 지치고 힘들면 김병수님이 있는 팔당을 자주 찾았습니다. 방도 주방도 거실도 아무 구분

도 없는 허름한 비닐하우스에 살았지만 늘 우리를 환대했고, 그 집에서 자고 간다고 해도 기꺼이 잠자리를 마련해주었습니다. 그렇게 김병수님이 있는 팔당은 우리에게 서서히 마음의 고향이 되었고, 기회가 된다면 팔당에 뿌리내리고 싶다고 생각했습니다. 그러던 어느 날 팔당에 함께 집을 짓자는 김병수님의 제안을 받았고, 드디어 김병수님과 한집에서 팔당살이를 시작했습니다. 곁에서 보기에는 한집이지만 데칼코마니처럼 둘로 나누어진 집이었습니다. 밤이면 경계가 없는 테라스에 앉아 달과 별을 보며 이야기꽃을 피웠습니다. 김병수님은 별채를 귀농하고 싶어 하는 사람들의 안식처로 제공하고, 늘 학생이길 꿈꾸었던 그는 우리가 사는 집에 이야기꾼을 모셔서 그분들의 삶과 철학, 세상 사는 이야기를 나누는 시간을 만들어주었습니다. 이 모임에 함께하기 위해 많은 지역 사람들이 모여들기 시작했습니다.

그는 그렇게 항상 배움을 이어가는 학생이길 바랐고 배움과 나눔이 있는 공동체를 꿈꾸었습니다. 그러던 그가 또 다른 이름으로 불리곤 했던 구도자의 삶을 실현이라도 하겠다는 듯 불현듯 정처 없는 공동체 순례를 떠났습니다. 2년여에 걸친 공동체 탐방을 마치고 돌아온 그는 지역에서 새로운 공동체를 꿈꿨습니다. 그렇게 시작된 것이 슬로푸드 운동입니다. 지역 농부들의 농산물을 가공하고자 만든 팔당올가닉에 슬로푸드문화원을 설립하고, 조리와 체험 공간을 만들어 슬로푸드 운동을 지원했습니다. 생산자 운동에서 소비자 운동으로 전환을 고민하고 실천했던 김병수님은 그렇게 "사람에게 다가가고자" 온 힘을 다했습니다. 유기농 농부에서 생협, 그리고 슬로푸드 운동까지 이어지는 먹거리 운동의 끈을 이어 붙이며 그는 온몸을 불살랐습니다.

늘 공동체를 꿈꾸고 사람에게 다가가고자 했던 그의 발걸음은 안타깝게도 목적지에 다다르지 못한 채 중단되었습니다. 이제 우리가 그가 꿈꾸었던 공동체를 향한 발걸음을 이어가야 하겠습니다. 그것이 그가 슬로푸드 운동을 펼치고자 슬로푸드문화원을 만들었던 첫걸음이기 때문입니다. 지금 우리는 김병수님이 꿈꾸었던 길에 얼마나 닿아 있을까요? 아니면 그가 가려던 길과 얼마나 멀리 와서 다른 모습을 하고 있을까요? 이제라도 우리의 발자국을 돌아보고 그가 가고자 했던 길로 걸음을 옮겨야겠습니다. 그 길은 사람에게 가는 길, 슬로푸드 운동을 실천하는 길이어야 할 것입니다.

02

김병수 님이 피운 불씨를 받아 불꽃을 피우며

by 김유신(국제슬로푸드한국협회 이사)

우리나라 생명·생태 운동의 선구자이자 정신적 지도자 ‘무위당 장일순’ 선생을 가리켜 ‘자기 스스로 드러내는 사람이 아닌 다른 이들에 의해 드러나는 사람’이라고 했다. 김병수 선생도 자기를 드러낸 적이 없다. 생전에는 같이 일하는 사람들에 의해서, 그리고 지금은 그를 기억하고 가슴에 묻은 사람들에 의해서 쉽 없이 드러나고 있다. 그는 불꽃처럼 살다 갔다. 마치 조용필의 ‘킬리만자로의 표범’처럼 바람처럼 왔다가 빛나는 불꽃으로 타오르다 한 줄기 연기처럼 우리 곁을 떠나갔다. 그러나 이글이글 타오르던 그의 열정과 신념을 우리는 모두 기억한다. 그리고 김병수라는 불꽃을 만났던 사람들의 가슴에는 어느새 슬로푸드 운동, 생명과 생태 운동, 더불어 사는 공동체 운동의 불씨가 붙었다. 김병수와 같은 커다란 불꽃은 아닐지언정 각자 자리에서 크고 작은 제2의, 제3의 김병수라는 불꽃이 피어오르고 있다.

처음 만난 그때부터 마지막 헤어지는 순간까지 스스로 시절과 타협하지 않고, 나태와 안주를 거부하여 끊임없이 분발과 정진을 촉구했던 사람, 다른 이에게는 한없이 온화했으나 자신에게는 서릿발같이 치열했던 그를 이제 형이 아니라 선생으로 부르고 싶다. 김병수 선생은 예수님처럼, 부처님처럼 사람의 마음을 농토 삼아 농사지은 농사꾼이었다. 우리는 그가 일구었던 밭의 딸기이고, 그가 키웠던 닭이자 달걀이다. 생전에 함께 나누던 청하 한 잔, 이 순간 김병수 선생님께 올리고 싶다.



김병수 님과 함께했던 30대의 김유신

03

인생의 나침반이 되어준 팔당 촌놈 병수 형

by 성용호(국제슬로푸드한국협회 이사)



12년 정책위원회를 마치고 찍은 기념사진. 오른쪽 두 번째에 앉아있는 성용호 이사

1992년 이른 봄, 선후배들과 함께 팔당으로 MT를 갔습니다. 저와 병수 형의 인연은 그렇게 시작되었죠. 모닥불을 피워놓고 새벽에 내리는 봄눈을 맞으며 이야기를 나누었고 다음 날, 싸한 새벽 공기를 온몸으로 느끼며 조그만 닭장의 닭똥을 치웠습니다. 그리고 10년이 지난 후 다시 찾아간 농장은 커다란 닭 농장으로 변모했고 일당도 안 받는 외국인들이 와서 유기농 닭을 돌보고 달걀을 수확하고 있더라고요. 당시엔 그 사람들이 우프(Woop) 참여자인지 몰랐던 터라 저는 모든 게 마냥 신기했습니다. 돈도 안 받고 외국에서 온 사람들이 서로 소통하고 배우고 경험한다는 게 신선한 충격이었습니다.

병수 형님은 그렇게 뚜벅뚜벅 길을 만들어 갔습니다. 팔당생협과 슬로푸드협회 조직 등 형님의 능력과 노력은 존경의 대상이었습니다. 흔들리지 않는 핵심을 세우되, 다양하고 유연하게 접근하는 모습이 주변 사람들의 마음을 흔들었습니다. 당시 서울에 살며 팔당을 오갔던 저는 형님의 사업이나 농사일을 도우며 많은 이야기를 주고받았는데, 마음 한편에는 늘 '김병수라는 사람의 정체에 대한 궁금증이 있었습니다. 그래서 어느 날, 마

음먹고 형님의 정체가 궁금하다고 물었습니다. 그랬더니 “나는 조직가다”라는 대답이 돌아왔습니다. 나중에야 형님이 여러 조직을 만들고 이끌고 있다는 것을 알게 되었지요.

한번은 회의 자리에 약국에서 파는 비타민 음료를 사두고 간제게 “이런 것 먹으면 자네처럼 항상 건강하려나”라고 하시더군요. 이미 몸이 무척 아픈데도 2016년 슬로푸드 관련 마을 사업 제안을 하러 지방에 갈 때, 운전하기 어려워 처남을 대동하고 왔으면서도 열정이 넘치도록 설명하던 모습이 지금도 눈에 선합니다. 형을 사랑하고 존경하는 사람들은 지금도 슬로푸드 어디에나 있습니다. 저 또한 형님을 따르던 선후배들이 모여 있는 곳에 마음을 주게 되었고, 함께 나누는 이야기들이 제 삶의 원칙이 되고 나침반이 되었습니다. 형이 보여준 것을 이어받아 나아가고 있는 그들도 제겐 영웅입니다. 국제슬로푸드한국협회 김병수상 수상을 축하드립니다.

04 김병수상이 내게 준 의미

by 이진희(2022년 국내 김병수상 수상자)

상을 받는 순간, 제가 김병수상을 받을 만한 사람인가 부끄럽기도 하고 과분한 상이 부담스럽기도 했습니다. 얼마나 뜨겁게 강렬하게 살았으면 ‘슬로푸드 영웅’이란 칭호가 붙을까?! 어떤 일보다, 자신의 건강보다 슬로푸드 운동을 우선했던 분을 기리는 ‘김병수상’을 손에 들고 보니 저 역시 슬로푸드 활동가로서 가족, 교우, 주변 친구들에게 미안했던 적이 많았습니다. 슬로푸드 운동이 복음이라고 말하고 다녔던 제게 김병수상은 미래를 향한 확신, 믿음, 희망, 비전을 다시 세우게 했습니다. 협회 부회장이로서, 강남지부장이로서 더 열심히 활동해야겠다는 다짐과 함께 제가 가장 잘할 수 있는 일로 더 열심히 활동했습니다. 올해는 부안지부와 고창지부 설립에 힘을 보탰습니다. 두 분의 신임 지부장님이 창의적이고 재능이 많아서 지부 활동도 신선하고 재미있었습니다. 내년에는 제 고향 포항과 대구 지역 회원들과 더 많이 교류하면서 지부 설립에 적극적으로 소통할 생각입니다. 저는 요리를 정말 좋아하고 또 잘합니다. 그래서 슬로푸드 음식 나눔으로 제 역할을 다 해보려고 노력합니다. 제가 아끼는 사람들 입에서 “지금 당장 진희의 음식을 먹으러 가

고 싶어”라는 말이 나올 때 정말 기쁘거든요. 요리할 때 누가, 언제, 어디서, 누구와 먹을 것인가를 떠올리고 그의 건강 상태는 어는지 확인하고 나면 그에 맞는 재료, 조리법, 메뉴 구상을 시작해요. 그럴 때 아주 진지해지고 엔도르핀이 나오는 것을 느낍니다. 또 음식을 만들 때 항상 즐겁고 감사한 마음을 가지려고 합니다.

요즘 저는 일주일에 하루는 양평 텃밭에서 공동체 농사를 지어요. 올해는 서리태, 참깨, 들깨를 심어서 수확했고 붉은 들깨는 말리는 중입니다. 그러면서 일주일에 나홀로 양수리 두물머리에 있는 ‘뭇순’에서 조리장을 맡아 일합니다. 친환경과 유기농 식재료를 사용합니다. 공동체에서 농사짓고 그 재료로 음식을 하는 거죠. 내년에는 미래 세대인 슬로청춘들, 캠퍼스 청년들, 유·아동과 부모님 대상으로 식생활 교육이나 쿠킹클래스를 진행하며 더 재미있게 활동할 계획입니다. 이 모든 게 돌아가신 김병수 님의 뜻을 받드는 것이라 다시금 생각해봅니다. ●



이진희 국제슬로푸드한국협회 부회장 겸 슬로푸드 강남지부장



편집자주 이탈리아 미식과학대학을 나온 지윤진 셰프는 슬로푸드 회원이기도 하다. 그녀가 이탈리아 브라(Bra)에서 열린 ‘2023 슬로치즈(Slow Cheese)’에 다녀온 후기를 보내왔다. ‘2023 슬로치즈’는 치즈 시식은 물론이고 맛워크숍, 포럼 등을 기획해서 유제품 생산 및 지속 가능성에 대한 인식을 높이는 데 중점을 두고 있다. 슬로치즈의 초점은 장인이 치즈를 생산하는 것, 가능하면 산업용 종균이나 배양균을 사용하지 않고 치즈를 만드는 것이다. 전시업체는 라벨이나 디자인된 표지, 포스터로 대중에게 최대한 많은 정보를 공유한다. 전시된 치즈는 농장에서 생산된 우유로 만들거나 소규모 프로젝트에 참여하는 다른 농장에서 구매한 우유로 만든다. 인공방부제, 향료, 첨가물, 착색료가 함유된 치즈는 진열할 수 없으며, 화학적 처리를 한 제품도 진열할 수 없다.

오묘하고 맛있는 발효, 치즈의 세계를 찾아서 이탈리아 ‘2023 슬로치즈’에서 만남 순간들

글·사진 지윤진(조리사, 피코대표, 슬로푸드 회원)

moment 01 2023 슬로치즈 행사는 피에몬테주 브라에서 9월 15일부터 9월 18일까지 열렸다. 내가 2년간 살았던 ‘브라’는 마을이나 다름없는 아주 조용하고 작은 도시지만, 코로나를 넘어 오랜만에 열린 이 축제는 도시 전체를 꽉 채워 활기찬 모습을 보여줬다. 2023 슬로치즈 행사에는 전국 각지의 이탈리아 치즈 생산자, 치즈 관련업 종사자뿐만 아니라 이웃 나라인 유럽 전역의 치즈 생산자, 치즈 관련업 종사자가 모여들었다. 슬로치즈 인증 생산품을 비롯해 지역의 치즈, 그 외에 많은 식품도 전시되었다. 브라 거리는 전국 각지에서 온 이탈리아 현지인 방문객, 외국에서 온 방문객들로 북적였다.



moment 02 15일에는 브라 옆 동네인 폴렌조에서 미식과학대학 동문 초청행사가 열렸다. 동문이 모여 네트워킹 시간을 가지고, 여러 가지 클래스를 열어 졸업생들의 자기계발을 도와주는 시간이었다. 나는 미라주르(Mirazur)라는 프랑스 레스토랑의 R&D팀에서 일하는 동문의 채집(Foraging) 수업을 들었다. 어렸을 적 할머니 댁에 가면 할머니께서 앞산에서 쏙이며 여러 가지 풀을 뜯어 오셔서 나물을 해주셨는데, 이 수업은 우리 할머니가 그러셨던 것처럼 채집을 해와서 요리하는 것에 대한 지식을 나누는 수업이었다. 내 또래나 그 이전 세대의 한국인에게는 채집이 친숙하지만, 자연주의를 고집하는 세계 레스토랑에는 지금 아주 핫한 주제라는 사실이 무척 재밌었다. 언젠가는 나도 식자재를 채집해서 요리할 수 있는 때가 오기를 바라는 마음으로 수업을 들었다.



● **More Info** 슬로치즈란?

슬로푸드국제협회의 메인 프로젝트 중 하나인 ‘슬로치즈(Slow Cheese)’는 발효를 이야기한다. 서양에서 가장 대표적인 발효음식인 치즈를 우유가 아닌 팜유 등으로 만드는 등 ‘가짜 치즈’ 전성시대. 유럽에서는 까다로운 위생법 영향으로 치즈, 동물 품종, 목초지, 목부, 기술 및 고대 지식을 잃게 될 위기에 처했다. 단지 최고의 우유와 치즈를 먹지 못한다는 문제만이 아니라 오랫동안 이어내려온 음식 문화와 음식을 선택할 자유가 위협에 처한 것이다. 슬로푸드는 이러한 이슈를 다루면서 아이들과 어른들을 교육하고 표준화에 저항하며, 소농과 음식 다양성을 보전하기 위해 노력하고 있다. 슬로치즈는 된장·간장·고추장 등 우리 장문화와 관련 있어서 더욱 관심을 끈다. 생우유 치즈 생산자들과 사라져가는 이동 방목 등에 대해 대중의 관심을 환기하기 위해 슬로푸드는 홀수 해마다 ‘슬로치즈국제페스티벌’을 개최한다. 1997년부터 시작된 슬로푸드 행사 중 가장 오래되었다. 버터, 우유, 요구르트, 아이스크림 등과 더불어 2년마다 전 세계 최고품질 치즈들이 이탈리아 브라에서 전시·판매된다. 더 자세한 정보는 슬로치즈 홈페이지(www.cheese.slowfood.com)를 참고하자.



슬로치즈 자세히 보기



← **moment 03** 겉이 곰팡이로 덮여 있는 치즈들. 먹을 수 있을까 싶었지만 맛보니 겉과 다르게 속은 아주 맛도 좋고 질감도 뛰어났다. 그렇다, 다시 한번 깨달았다. 치즈는 곰팡이가 주연인 발효식품이다!

↓ **moment 04** 이탈리아는 지역별 요리가 무척 발달했는데, 치즈 또한 남부, 중부, 북부에 따라, 또한 주별로 다양하게 생산된다. '2023 슬로치즈' 행사에는 지역별 부스가 세워져서 그 지역 특산 치즈들을 전시하고 시식도 할 수 있었다.



← **moment 05** 이탈리아 외 다른 유럽지역의 치즈도 많이 참여한 행사였다. 이 치즈는 네덜란드의 대표 치즈인 '구다치즈'다.



← **moment06** 만체고치즈 등과 같은 염소젖 치즈를 맛볼 수 있는 스페인 치즈 부스다. 나라별 특산 치즈들이 모두 모여 있어서 치즈의 형태, 맛, 사용하는 동물의 젖 등을 비교해볼 수 있었다.

↓ **moment07** 슬로푸드가 지정한 프레시디아(Presidia)를 만날 수 있는 부스의 모습이다. 브라의 4분의 1은 프레시디아로 채워졌다. 얼마나 많이 행사에 참여했는지 알 수 있었다.

↓ **moment08** '2023 슬로치즈' 행사가 열린 브라 시내의 북적이는 모습. 이 거리는 평소 적막할 정도로 사람이 없지만 행사 기간에는 방문객들로 꽉 찼다. 덩달아 브라 지역의 음식점, 상점, 카페 등은 몇 년 만에 큰 대목을 누렸다.



↓ **moment 09** 프레시디아 부스에서 본 토착 품종 양파. 내 머리만 한 것도 있다. 맛이 무척 궁금했지만 농산물이라 가지고 올 수 없어서 아쉬움을 뒤로하고 사진을 찍어 놓았다.



↓ **moment 10** 영국에서 온 체다를 비롯해 다양한 치즈가 행사에 참여했다. 유럽의 나라별로 부스에서 전시를 하고 있었는데 이탈리아 외에는 개인적으로 영국 치즈들이 무척 맛있고 취향에 맞았다.



↑ **moment 11** 스위스 치즈 부스. 꽤 인기가 많았다.



↑ **moment 12** 이탈리아 북부 산악 지역에 사는 소의 젖으로 만든 버터



← **moment 13** 슬로푸드 본부는 다양한 출판과 기록을 한다. '2023 슬로치즈' 행사에서는 유지니오 사진작가가 빈티지 폴라로이드 사진기로 슬로치즈 행사에 참여한 특색있는 치즈 생산자들의 사진을 찍어 기록하고 있었다. 유지니오 사진작가를 잘 아는 학교 동문 덕에 그를 만나 그의 사진과 카메라를 구경할 수 있었다. 디지털카메라가 아닌 폴라로이드라니, 그것도 빈티지 폴라로이드라니! 진정한 슬로푸드 스타일의 기록방식이 아닌가 싶었다.

EPILOGUE

슬로푸드의 큰 행사 중 하나인 '슬로치즈'는 절대 놓칠 수 없는데, 미식과대학교에서 공부할 때 살았던 '브라'에서 열린다니! 게다가 학교 동문모임(Alumni) 행사까지 예정돼 있어 지난 9월 한 치의 망설임도 없이 이탈리아로 갔다. 작년 가을 슬로푸드의 가장 큰 행사 테라마드레에서 느꼈던 감동과 배움이 너무 컸기에 또 다른 배움을 원했다. 슬로치즈는 테라마드레에 비하면 소규모지만 내용은 풍성하고 알찬 행사였다. 이탈리아부터 다른 유럽지역까지 많은 치즈 생산자를 만날 수 있었고 먹거리 지속가능성, 슬로푸드 철학을 배울 수 있는 포럼, 친환경 식품 생산자들의 전시도 볼 수 있었다. 치즈는 수많은 식품 중 한 카테고리인데, 이처럼 멋지고 알찬 지역 행사로 꾸려 슬로푸드 알리기, 치즈 알리기, 지역경제 살리기 등을 해내는 현장을 보니 우리나라의 지역 행사들, 우리나라 식품 관련 행사들에 대해 다시 생각해보는 계기였다. 2024년에는 테라마드레가 다시 열린다. 내년에도 가고 싶은 마음과 또 무엇을 배울 수 있을지 벌써 설렌다. ●

돌봄과 한국의 밥상 ⑥ 하늘로써 하늘을 먹여 키우다

글 우석영(생태전환 / 탈근대전환 연구자, 작가) 사진 국제슬로푸드한국협회 제공



우리나라 전통 가을을 보면 마당 한가운데 우물이 놓인 경우가 많다.
마당이 조리공간이기도, 조리의 시작이기도 했다.

※ **편집자주**: 우석영 박사의 ‘돌봄과 한국의 밥상’ 칼럼이 6회를 마지막으로 마무리됩니다. 그동안 다양한 관점에서 우리의 밥상과 주거문화, 식문화를 들여다본 우석영 박사에게 감사하는 마음을 전합니다. 철학자인 우석영 박사는 번역과 출판도 꾸준히 해오고 있습니다. 주로 슬로푸드 철학과도 맞닿아 있는 생태주의 사상, 생태 전환과 관련된 글을 쓰며, 『걸으면 해결된다 Solvitur Ambulando』(공저) 『21세기를 살았던 20세기 사상가들』(공저) 『숲의 즐거움』 『동물 미술관』 『철학이 있는 도시』 『불타는 지구를 그림이 보여주는 것은 아니지만』 등을 썼고, 『이 세계의 식탁을 차리는 이는 누구인가』 『코로나 이후, 오래된 비상사태』 『포스트 성장 시대는 이렇게 온다』 『인류세의 인문학』 등을 번역했습니다. 최근 저서로는 『기후위기 행동사전』(공저)이 있습니다.

물과 불, 곡식이 곧 신이라는 생각은 전근대적 사고방식이라고 무시되어서는 안 된다. 이 생각은 낡아빠진 생각이 전혀 아니다. 사실, 밭고랑, 논고랑에 밭을 치박고 밭일, 논일을 해보면 곡식이 곧 신이라는 생각에 자연스럽게 젖어든다. 초보 농사꾼이 되어 논밭 일을 조금 해보고 나서야 나는 비로소 이 이치를 간신히 눈치채게 되었다.

토마토 한 아람, 쌀알 한 아람을 직접 키워본 사람은 그 아람들이 땅 자체의 변형물이라는 점을 직감하게 된다. 그러나 여기서 ‘땅’은 단순히 토마토나 벼가 자라는 몇 평의 땅, 즉 눈앞에 보이는 실물로서의 땅이 아니다. 내가 말하는 이 ‘땅’은 그런 땅이기도 하지만, 공기(기체분자)와 물과 미생물과 균류가 와서 식물 뿌리에 엉겨 붙는 곳, 즉 결합체로서의 땅이기도 하고, 나아가 지구 자체이기도 하다. 토마토 한 알은, 결합체로서 특정 땅에 박힌 뿌리의 활동만이 아니라 (태양광이 있어야 하는) 광합성 활동의 결과물이기 때문이다. 결합체이기도 하고 지구이기도 한 이 땅의 활동이 아니라면, 토마토는 이 세상에 전혀 나올 수 없었을 것이 자명하다.

이 땅을, 지구 안의 여러 자연물(과정)의 서로 영김·업힘, 상호 침투 또는 혼효(混淆) 작용을 어떻게 봐야 할까? 농부의 손길이 아니라 이 땅과 이 작용이야말로 토마토 한 알, 쌀 한 톨의 진정한 생산자가 아닌가? 만일 이 생산자가 신이라면 토마토 한 알, 쌀 한 톨은 그 신의 변형체가 아닌가? 토마토 한 알, 쌀 한 톨이 익어가는 기나긴 과정을 세세히 지켜본 농부라면 이 생산자의 역량에 놀라지 않을 수 없을 것이다. 반대로 말해 토마토나 벼를 키우며 자연의 경이로운 역량을 알아차린다면, 그 사람이야말로 진정한 농부일 것이다.

더 놀라운 것은 1960년대까지만 해도 한반도 남쪽에 살았던 조선인들의 곡령(穀靈) 신앙, 그리고 이들의 착하고 순하고 따뜻하고 고운 심성이다. 작금의 서울 같은 ‘과문명화’된 메가시티에 사는, 오늘 우리의 그것과는 너무도 다른 그 심성을, 권정생의 글에서 읽고 나는 경악했다. (그러니 오래된 미래를 찾기 위해 우리는 라다크나 부탄 같은 곳을 걸논질할 필요가 없다. 1950년대와 1960년대 한국은 극복해야만 했던, 가난으로 점철된 흥한 과거만은 아니다.)

권정생은 1960년대만 해도 조선인들의 각 가정에 성주단지, 용단지가 마련되어 있었음을 증언하면서, 성주단지, 용단지의 진정한 쓸모, 성주 신앙 또는 곡령(穀靈) 신앙의 참된 의미를 생각하게 한다. 그의 전언을 들어보자.

지금은 돌아가신 판순이네 어머니가 살아계실 때, 이웃집 아주머니가 아기를 낳고 쌀이 없어 굶고 있다니까 자기 집 용단지의 쌀을 퍼가지고 가서 산모에게 밥을 지어준 것을 기억하고 있다. 용단지의 쌀은 단순히 용신(龍神)을 섬기는 단지가 아니라 죽어가는 사람을 살리는 비상식량 역할도 했던 것이다. 성주단지의 곡식도 마찬가지다. 흉년이 들면 그 곡식을 함께 나누어 먹었다.

- 권정생, 『우리들의 하느님』, 녹색평론사, 개정증보판, 2008

이 증언에서 가장 먼저 알 수 있는 것은 서로가 삶과 안녕을 돌봐주던, 놀랍도록 따뜻한 공동체 정신이다. 그리고 그 정신의 슬기로운 구현물이 용단지, 성주단지다. 용단지, 성주단지는 그저 미신에 불과한 성주 신앙의 매체만은 아니었음을 우리는 확인할 수 있는 것이다. 그 단지는 한편으로는 가족과 이웃을 위한 비상식량 창고였다.

또 하나 생각해볼 만한 것은 과연 누가 용신이고 성주냐는 것이다. 앞서 땅-생산자가 곧 신이라는 식으로 이야기했지만, 과연 누가 신인가? 아기를 낳고도 먹지 못하는 산모를 살리는, 비상식량으로서의 용단지 안의 쌀— 이것은 인간의 상상물/창조물인 신, 관념으로서의 신, 경전에 글자로 박혀 있는 신이 아니라 현실 세계에서 실제의 물리적 효력을 발휘하는 신이다. 그러나 그 신(곡령穀靈)은 먹지 못하는 산모라는 또 다른 귀한 존재를 위해서 일하는, 봉사하는 신이라는 점도 잊어서는 안 된다. 용단지, 성주단지의 곡식이 만일 신이라면 그것의 효용이 발휘되는 장소인 누군가의 육신 역시 모종의 성스러운 물질이 아닐 수 없다. 곡령신의 모심을 받는 자라면 그 역시 어떤 신적인 존재임이 분명하다.

해월 최시형 선사가 역설한 이천식천(以天食天), 즉 ‘하늘로써 하늘을 먹어 기른다’는 말의 이치가 바로 이것이다. 우리의 입에 들어오는 것은 귀한 희생물이지만, 그것은 하늘, 하느님, 신의 한 모습(자기실현양태)이기도 하다. 좀 더 쉽게 말해 우리는 늘 (밥상에서) 하늘을, 신령을 먹는다. 그러나 그렇게 하며 우리가 행하는 것은 우리 안의 하늘을, 신령을 먹어 기르는 것이다. 먹지 못하는 산모를 살리는 곡식도 신령이지만, 그 곡식이 끝내 살려내는 것도 산모가 제 몸으로 모시고 있는 신령이다.

그러니 산모가 (살고자, 안녕해지고자) 먹는다는 것은 축하할 만한 사건이 아닐 수 없다. 이 사건은 신령과 신령의 만남, 귀한 이와 귀한 이의 만남, 일종의 신성한 결혼인 것이다. ●

식품명인대물림연구회 창립의 주역, 송기희 회원 “지역 음식만 지켜도 함께 잘 살 수 있어요”

광주광역시를 축으로 남도의 맛과 멋을 살리기 위해 꾸준히 노력해온 송기희 호남대 외식조리학과 교수. 22년에 지역 활성화 유공자로 선정돼 ‘대통령 직속 국가균형발전위원회’ 위원장 표창을 받고, 23년에는 남도 미식 명인들의 맛과 멋을 대물림한 사람들을 모아 ‘식품명인대물림연구회’를 설립했다.

글 고지현(슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 송기희 회원 제공



Q 먼저 자기소개를 부탁드립니다.

A 저는 좀 특이한 이력의 소유자입니다. 호남대학교 외식조리학과 교수로 학생들과 즐겁게 소통하며 인생 이모작을 지내는 중입니다. 첫 사회생활은 광주MBC에 입사해 보도국 기자와 홍보실, 문화사업국, 사업국장 등으로 일하며 30년을 근무했습니다. 그래서 모처럼 만난 지인들은 전공과 무관한 외식조리학과 교수가 된 제 모습에 놀랍니다. 그런데 가만 돌아보면 기자 시절부터 음식 취재에 열중했었습니다. 당시 뉴스 아이템으로 주목받지 못했던 음식에 유독 관심이 많았어요. 남도 의례 음식, 화순의 파프리카 오색 떡국, 전라도 맛 명품전, 특히 2007년 목은지 전시를 기획한 점이 기억에 남은 걸 보면 연결고리가 있는 셈이죠? 40대에도 제 취미는 차, 와인, 파티 플래닝 등이었는데 그러다 보니 식공간 연출 전공으로 박사를 하게 되었습니다. 전라도는 자연환경이 특별하고 그에 따라 음식에 경쟁력이 있음을 깨달으면서 인생 이모작으로 음식문화와 관련된 일을 하고 싶었고 현재 그렇게 살고 있습니다.

Q 경력 중에 ‘식품명인대물림연구회’ 회장이 눈에 들어오는데 어떤 일을 하는 곳인가요?

A 호남대 교수로 일하기 시작한 2019년에 창업자 라운드테이블에서 30대 초반의 여성을 만났습니다. 수요미식회도 나올 만큼 부각 사업으로 성공한 창업자였지요. 그런데 메뉴 개발을 하고 싶어 기술을 전수받고 싶지만, 현실의 벽이 높다고 하더라고요. 이런 어려움을 가진 창업자들을 돕고자 탄생한 것이 호남대 ‘식

정관 스님과 함께한 슬로푸드 사찰음식에 참여한 송기희 교수

품명인 대물림 프로젝트입니다. 전통 식품의 맥을 이으면서 창업 활성화에 도움을 주자는 취지였습니다. 농정원(농림수산식품교육문화정보원) 국가공모사업에 선정되어 전국적으로 유명한 부각, 장아찌, 된장, 한식 디저트 등 각 분야 명인을 강사로 초빙해 대물림 교육을 했습니다. 지난 4년 동안 120명의 수강생이 배출되었습니다. 올 3월 식품명인대물림 연구회를 창립해서 제조현장 탐방, 식품개발, 성과공유회, 푸드 플리마켓 등 다양한 활동을 펼치고 있습니다. 명인의 기술 전수를 통해 창업자들이 성공해서 기쁩니다. 무엇보다 전통 식품의 맥을 올곧게 이을 수 있다는 점이 보람입니다. 소비자들은 '별식지미방'이라는 온라인 쇼핑몰에서 명인들의 상품과 수강생들의 제품을 살 수 있습니다.

Q 요즘 청년들은 건강한 먹거리와 집밥을 그리워하면서도 자기 삶으로 끌어들이지 못해요. 조리과 내 몸과 환경의 관계가 얼마나 중요한지 체험 위주로 말씀해주세요.

A 수업 중에 충격을 받은 적이 있습니다. '나의 소울푸드란 무엇일까'



1 정관 스님과 함께 부각 실습할 때 2 대물림 연구회 활동 중 3 김치찌개

를 과제로 내주며 발표하는 시간을 가졌어요. 내심 어머니의 김치찌개, 할머니의 된장국 등을 기대하며 내준 과제였는데, 커피와 빵이라는 등 의외의 답이 나왔습니다. 이유를 물었더니 커피와 빵의 향기만 맡아도 마음이 편안해지고 안정감이 느껴진다는 거였죠. 집에서 정성 담긴 따스한 밥을 먹은 친구들은 당연히 집밥을 그리워하겠지요? 사실 저도 나이 들어서 음식 조리에 관심을 가지고 제철 식재료 구매부터 조리까지 손수 해먹기 시작했습니다. 늦게 조리의 기쁨을 알게 된 셈입니다. 반찬 수는 적지만 좋은 식재료로 금방 조리해서 먹으니 만족감, 먹는 즐거움이 컸습니다. 건강해지는 것은 당연하고요. 당장 바쁘고 여유가 없을 때는 어쩔 수 없지만 그래도 항상 내가 먹는 음식이 무엇인지, 음식이 얼마나 중요한 삶의 원천인지 알고 생활하면 좋겠어요. 그래서 청년들에게 슬로푸드 운동을 더 많이 알려야겠다고 생각합니다.

Q 겨울로 가는 길목에서 가장 즐겨 드시는 집밥 요리를 소개해주세요.

A 뭐니 뭐니 해도 김치찌개가 첫 번째죠. 다음이 감자와 무를 넣은 생선조림입니다. 김치찌개는 누구나 쉽게 해먹지만 저는 우선 다시마, 멸치, 무를 우려 끓인 육수와 참기름에 볶은 묵은김치, 콩나물, 어묵을 준비해요. 여기에 매콤한 고추와 파를 넣으면 담백하고 개운한 맛이 완성됩니다. 음식은 도구도 중요하데 '샐러드 마스터'에 요리하니 김치가 쉽게 무르지 않아 더 맛있는 것 같습니다. ●



● 송기희 교수 약력

국가균형발전위원회 문화관광분과위원 광주광역시혁신협의회(2018-2022)
 모교 장학금 전달, 여성 후배들의 멘토링을 하며 여성용봉회 활동
 정관 스님 비건부각 상품화 프로젝트 진행
 일본 게이오대학 미디어와 예술 경영 전공

국제슬로푸드한국협회 & 회원 활동 소개

오늘도 우리는 슬로푸드

2023년을 정리하는 의미에서 마감 기한에 걸쳐 있었거나 지면 때문에 충실히 알리지 못했던 지부 활동을 되짚어봤습니다. 작지만 자긍심 있게 만남을 꾸려가고 있는 지부 회원들에게 박수와 응원을 보내며, 슬로푸드 실천을 위해 다 같이, 더 많이, 더 넓게 일하는 2024년이 되길 기원합니다.

정리 고지현(국제슬로푸드한국협회 홍보팀장) 사진 해당 지부 회원들



1,2 고양지부 남성 회원들이 요리하는 모습 3 지부 행사장에 걸린 친환경 재사용 현수막 4 고양지부 남성 회원들이 만든 요리

고양지부 조리하는 대한민국 캠페인 ‘파파 밥해먹을 고양’

9월 10일 아직은 여름 햇살이 따갑던 일요일, 고양 대장천 인근의 찬우물 농장에서 ‘조리하는 대한민국 캠페인 팜 투 테이블 밥해먹을 고양’을 열었다. 농장에서 흰 모자와 앞치마를 두른 고양 파파들이 요리하고 옆에서는 아나바다 장터가 열렸으며 토종씨앗박물관장 강희진 회원이 참석해 토종 씨앗을 지키는 사람들의 이야기를 들려주었다. 쓰레기를 최소화하기 위해 광목천으로 만든 현수막을 걸거나 안 내판을 최소로 설치했고, 도시 농업 현장인 찬우물 농장을 행사장으로 이용한 것 등이 고양지부의 특징을 잘 말해주었다.

2 울릉지부, 울릉군민의 날 단체상 수상

10월 25일 울릉군민의 날 기념행사에서 협회 울릉지부가 단체상을 받았다. 울릉군민의 이름으로 수여되는 군민상을 울릉지부가 받은 것은 그동안 맛의방주 발굴과 등재는 물론이고 지역 음식 레시피 보급에 큰 공이 있음을 인정받은 것이다. 군민의 날 축제는 슬로푸드 협회 회원이 주축이 된 섬울림합창단의 공연으로 훈훈하게 마무리되었다. 다시 한번 축하한다.



1



2

1 한귀숙 울릉지부장 (사진 오른쪽)

2 슬로푸드 울릉지부가 주축이 된 섬울림합창단의 공연 모습

3 광주지부 천진암 정관 스님과 함께하는 사찰음식·발효 여행

10월 26-27일 장성 천진암에서 슬로푸드 광주지부가 '정관 스님과 함께하는 K-Food, 사찰음식·발효 여행'을 진행했다. 인근 광주를 비롯해 서울, 전주 등에서 찾아온 협회 회원 30여 명이 모여 천진암에서 1박을 하며 정관 스님의 음식 시연도 보고 슬로푸드 철학과 연결되는 사찰 발효 음식을 맛보았다. 박민숙 광주지부장은 "사찰음식은 원래 수행에 필요한 최소한의 에너지만을 작게 감사한 마음으로 먹는데, 육식과 가공식품으로 지친 몸과 마음을 치유할 수 있는 음식이고 그 근간인 발효 음식을 이해하기 위한 프로그램"이라며 "슬로푸드 운동에 대한 이해와 조리의 중요성도 함께 공유하기 위해 마련했다"고 밝혔다.



1 사찰음식여행에 참여한 슬로푸드 회원들의 단체 사진 2 아침 식전, 기 순환을 돕는 체조를 하며 3 정관 스님과 함께한 발효 여행을 마무리하며

4 반지의 날, 기자 회견장에서 협회 입장문 발표

11월 2일 서울 용산 대통령실 앞에서 '반지의 날(反GMO의 날)' 기자회견이 열렸다. 회견장에서는 협회의 고지현 홍보팀장이 발언했는데 "올해는 미승인 GMO 주키니호박 유통 사건을 비롯해 유전자 가위 규제완화법안 추진 등 GMO 문제로 먹거리가 유례없는 난국이었다"고 밝히고 "GMO가 없는 밥상을 만들기 위해 시민들이 함께 목소리를 내달라"고 했다. 각 시민연대 대표의 발표에 이어 전국 1만 시민 대표의 약속이 담긴 서한을 지도에 붙이는 상징의식을 펼치고 대통령실 대리인에게 서한을 전달했다. 반지의 날 1만 시민대표 다섯 가지 약속은 다음과 같다.

‘우리 아이들에게 GMO 없는 건강한 밥상과 농지, 환경 약속해요!’

- 하나. GMO 없는 학교급식 약속해요
- 하나. 유전자 가위 규제 강화 약속해요
- 하나. GMO 완전표시제 약속해요
- 하나. 미승인 GMO 추방 약속해요
- 하나. 우리 아이들에게 GMO 없는 건강한 밥상과 농지, 환경 약속해요

용산 대통령 집무실 앞에서 '반지의 날' 기자회견에 참여한 슬로푸드협회



1,2,3,4,5 주민과 슬로푸드 회원이 함께 만든 잔치 음식

5 손정희 내포지부장 혼주 되는 날 슬로푸드 마을 잔치 열어

손정희 내포지부장이 장녀 정유정 씨를 시집 보냈다. 손 지부장은 결혼식보다 한 주 앞서 마을에서 피로연을 했는데, 잔치 음식을 외부 업체에 맡기지 않고 슬로푸드 회원들, 친구들, 마을 어른들이 함께 모여 준비하고 나눠 먹는 진짜 동네잔치를 치렀다. 돈 톳만 오가기 쉬운 요즘 경조사 문화와는 사뭇 다른 분위기에 많은 생각이 들었다. 인생에서 가장 중요한 날 마음을 담아야 하는 음식에 대해서도 생각해 한다.



1 행사장에 준비된 슬로푸드 맛의방주 부스 2 바다로간 농부 김은규 회원의 젓갈 체험장
3 세미나 토론에 참석 중인 협회 관계자들 4 젓갈 담그기 체험 중인 협회 장현에 이사



6 여수지부 MICE 포럼에 참여해 세미나와 부스 운영

11월 10~11일 이틀간 '2023 남해안권 해양관광 MICE 포럼'이 여수 일대에서 300여 명이 모인 가운데 치러졌다. 이 포럼에는 슬로푸드한국협회 여수지부가 세미나 개최와 맛의방주, 여수 섬 음식 부스를 맡아 진행했다. 올해 주제는 '웰니스 푸드(웰빙과 행복)였는데, 남해안권의 자원 중에서 건강한 음식, 지역의 전통 음식으로 지역관광을 일으켜보자는 것이다. 최근 여수지부는 섬 지역을 다니며 섬 주민들과 함께 사라져가는 섬 음식을 재현하는 작업을 해왔다. 이런 작업이 여수시의 지원으로 더욱 확대된다면 웰니스 관광의 소재로 더없이 좋은 결과를 얻을 것이다. 이번 포럼에는 협회 김종덕 회장, 장현에 이사, 김현숙 국장과 장흥·창원·부산 지부장, 초도 이장 김민수 회원, 생태문명연구위원 우석영 회원 등이 참석했다.

※ **MICE란?** Meetings(회의), Incentives Travel(포상여행), Conventions(컨벤션), Exhibitions(전시), Events(이벤트)의 약자로 지역 관광을 살릴 수 있는 토론과 소통의 장을 여는 것이다.

7 건강, 연대, 환경을 생각하는 이탈리아 음식 주간

11월 13~19일까지 열리는 제8회 세계 이탈리아 음식 주간 3일째 날, 주한 이탈리아 문화원이 주관한 행사에 슬로푸드한국협회에서 세미나를 준비했다. 이상린 농부(찬우물 농장 대표)가 '지속가능한 유기물 순환 농사'라는 주제로 강의를 진행했는데 고양 찬우물 농장을 소개하고 농장에서 실천하고 있는 유기물 순환 농사 사례를 공유했다. 농장 안에서 퇴비를 만들어 사용하고 잡풀, 왕겨, 볏짚을 이용하는 방법, 생태 화장실을 만들어 요소 액비를 만들어 쓰는 농법을 소개했는데, 청중은 무경중 다품종 소량 생산에 큰 관심을 보였다. 강의 후 질문 시간에는 이탈리아 대사가 직접 참여해서 한국에서 유기물 순환 농사를 짓는 농부의 수가 얼마인지 묻는 등 한국의 지속가능한 농업에 많은 관심을 보였다. 이탈리아 문화원장은 한국 유기농부의 재료가 이탈리아 셰프가 조리하는 프로그램을 제안하기도 해, 한국과 이탈리아 간 식문화 교류가 점차 활발해질 전망이다.



유기 순환 농법을 설명하는 이상린 회원

8 광주지부와 함께하는 23년도 신입회원 만남의 날 2차

11월 17일 오후 2시 광주 더 아람 복합힐링문화공간에서 23년 신입회원 20명이 만났다. 슬로푸드 운동의 방향과 지향점, 한국협회의 조직 소개를 마치고 단술 맛 체험, 누룩 만들기 활동을 한 후 담소를 나눴다. 2차 만남의 날에는 광주와 전라남북도에서 활동하는 회원들이 대거 참석했다. 다른 지역 신입회원들이 많이 참여했다면 모임이 더욱 의미 있었을 것이다. 제2차 신입회원 만남의 날을 위해 준비하고 밤늦게까지 뒷정리하느라 수고한 광주지부장의 열정과 헌신에 존경을 표한다. 모여서 함께 공부하고 친목을 다지는 것은 누구나 할 수 있지만 그 뒤에는 보이지 않는 누군가의 수고가 따른다. 내년에는 회원들이 십시일반으로 행사 모임에 적극 나서 준비와 정리까지 함께 한다면 좋겠다. 1차 모임은 올 4월에 서울 안국동에서 청장고추장 만들기를 하며 친목을 다졌다.



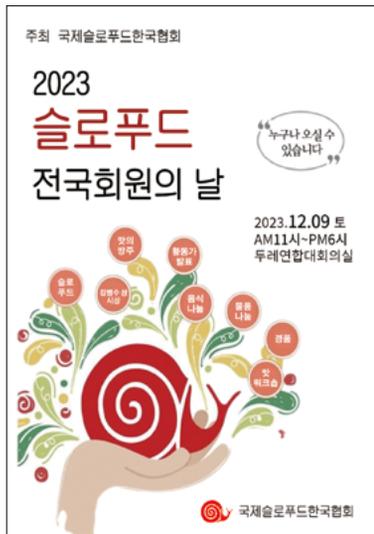
1,2,3 '신입회원 만남의 날'의 다양한 현장 모습

전 세계 동시다발적 슬로푸드 행사 ‘테라마드레 데이’ 기념 12월 9일, ‘슬로푸드 전국 회원의 날’ 개최

12월 10일은 슬로푸드의 생일이라고 할 수 있는 ‘테라마드레 데이’이다. ‘어머니 대지의 날’이라는 뜻으로 이날 전 세계 슬로푸드 회원들이 지부 단위로 모여 한 해 농사를 마무리하며 거둔 햇곡을 가지고 음식을 나누는 행사를 연다. 국제슬로푸드한국협회는 2023년 테라마드레 데이를 기념해 하루 먼저 ‘슬로푸드 전국 회원의 날’을 개최한다. 이 소식과 함께 지난해 ‘재생’이란 주제로 열렸던 ‘테라마드레 데이’도 소개한다. 우리는 음식으로 세상을 바꿀 수 있다고 믿는다. 환경을 해치지 않는 좋고, 건강하고, 깨끗한 음식을 모든 사람이 평등하게 먹을 것을 꿈꾼다. 현재 지구는 위기이다. 속도와 능력을 앞세운 탐욕으로 자원을 훼손하고 있다. 이것을 막는 것이 슬로푸드인의 사명이자 도전이다. 음식을 통해 생산자와 소비자, 지구 모두를 위하는 것을 실현하기 위해 우리는 행동하고 먹고 즐긴다. 각자 의미있는 12월 10일을 보내보자.

한국, 슬로푸드 전국 회원의 날

협회 회원이면 손꼽아 기다리는 날이 바로 회원 만남의 날이다. 올해는 12월 10일 테라마드레 데이에 하루 앞서 회원 만남의 날이 준비됐다. 코로나 기간에 마음만 가까이했던 회원들 모두 가까이 얼굴을 보고, 내가 있는 지역에는 어떤 회원들



인스타그램 @slowfoodinyslask.org



2 폴란드에서 열린 생강빵 축제

폴란드 사람들에게 생강빵은 역사와 전통이 담긴 음식이다. 호밀가루에 후추, 계피, 생강 등의 향신료를 넣어 빵을 만드는데, 생강빵에 담긴 역사를 살펴보고 직접 만들어 보는 워크숍을 진행했다.

이 어떤 활동을 하고 있나 서로를 알아가는 재미가 쏠쏠할 것이다. 먹을 게 없는 잔치는 팔소 없는 짬뽕인데 그런 걱정은 할 필요가 없다. 오히려 너무 배가 불러 집에 못 갈 수도 있다. 이날 음식은 강남지부가 주관해서 준비하고 전국 팔도에서 회원들이 가져오는 맛있는 먹거리로 만남의 식탁이 풍성할 것이다. 오전 11시부터 오후 6시까지 진행되며, 장소는 두레연합 대회의실이다.

3 튀르키예 아다나시에서 열린 토종 콩 수프 만들어 먹기

튀르키예 사람들은 콩 요리를 즐겨 먹는다. 특히 토종 콩 사랑이 남다른데, 안타깝게도 토종 콩을 집에서 직접 조리해 먹는 가정이 점점 줄고 있다. 슬로푸드 회원들은 토종 콩을 지키자는 취지로 마을 공원에서 콩에 대해 발표하고 현장에서 콩 수프를 만들어 지역 주민들과 함께 나눠 먹었다.

인스타그램 @slowfoodinmezagac



4 일본, 모두가 함께하는 테라마드레데이

일본 테라마드레 데이에 회원 각자 음식을 가져와서 그 음식에 관한 이야기를 나누며 '느림'에 대해 다시 생각해보는 시간을 가졌다. 2022년 행사에 참여했던 회원들은 체험한 것을 공유했다. 슬로푸드 회원이 아니어도 환영한다는 점과 참가비를 받았다는 것이 특징이다.

인스타그램 @slowfoodnippon

