

로컬푸드와 음식 공동체

김원일(국제슬로푸드한국협회 사무총장)

1. 슬로푸드 운동과 음식 공동체(Food Community)

슬로푸드(Slow Food)는 운동을 뜻한다.

로컬푸드는 음식이고 슬로푸드는 철학이다.

철학 : Good, Clean & Fair Food for All

1986년, 맥도날드가 로마의 유서깊은 스페인광장에 진출하자, 카를로 페트리니(Carlo Petrini)와 그의 동료들이 이에 대항하여 시작한 운동이다. 패스트푸드가 음식을 표준화하고 맛을 획일화시켜 전통음식을 소멸시키는 반면, 슬로푸드는 전통음식을 보존하고 식사와 미각의 즐거움을 추구한다.

‘서구식 식문화’ 때문에 성인병이 증가하는 것이 아니다. 패스트푸드와 글로벌푸드 시스템이 문제이다. 패스트푸드의 확산은 단순히 음식문화 뿐만 아니라 노동 환경과 생태계, 삶의 질 등에도 좋지 않은 영향을 준다. 슬로푸드 운동은 음식교육(미각교육)으로 소비자의 삼시세끼 선택을 바른 식생활로 이끌어서 로컬푸드 소비를 촉진하는 시민운동이다. 이를 위해 지역 식문화를 지키는 소모임(지부)을 조직하고 음식 공동체를 강화(연대)한다.

광우병 사태, GMO 등 산업형 농업과 공장형 축산, 패스트푸드로 생겨난 먹을거리 위기에 대한 인식이 커지고, 지역 농업이 쇠퇴하면서 대안을 찾는 사람들이 늘어났다. 이에 따라 슬로푸드에 대한 관심도 점차 고조되었고, 지역 단위의 활동이 확대되면서 160개 나라, 1500개 지역소모임, 10만 회원의 규모로 성장하게 되었다. 슬로푸드 조직은 2000여개의 음식공동체(Food Community)와 100만 지지자들과 함께 프로젝트를 수행하고 있다.

2. 로컬푸드 = 지역사회에 기반을 둔 식품 시스템

(local food = community-based food system)

로컬푸드는 ‘가까운 먹을거리’(물리적 거리) 또는 ‘친밀한 먹을거리’(사회적 관계)라고 할 수 있다. 하지만 이것으로 소비자의 구매심리를 유인하기에 부족하다. 충남 도민에게 충남 로컬푸드를 소비하자고 설득하기 위해서는 충남다운 문화적 정체성이 담겨있어야 한다. 충남에서 생산되었다거나 충남 농부들이 생산한 것이라는 이유만으로 그 음식을 즐기게 되지 않는다. 논산 시민에게 논산 로컬푸드를 소비하자고 설득하기 위해서는 논산다운 문화적 정체성이 담겨있어야 한다. 환경의 지속가능성이나 농부를 돕는다는 가치 외에 남다른 문화를 소비하는 ‘멋’과 ‘맛’을 로컬푸드 가치에 얹어야 한다. 소비자 입장에서의 소비 가치를 창출해야 한다.

지역사회 주민의 역사와 함께 해오면서 주민들의 오래된 기억에 남아 있는 문화적 유산으로서의 지역음식(local food) 스토리를 붙여야 한다. 이를 통해 로컬푸드와 공동체가 연결될 때 비로서 지역사회(공동체)에 기반을 두고, 지역사회에 기여를 하는 먹을거리가 될 수 있다.

(로컬)푸드 = 물리적 거리 + 사회적 관계 + 문화적 정체성(지역성, 향토성)

3. 공동체와 먹을 권리(The Right to Food)

국제연합 식량농업기구(UN FAO)가 밝혔듯이 누구나 적합한 영양을 섭취할 수 있는 먹을 권리(The Right to Food)를 타고 태어났다. 먹을거리는 단순한 재화가 아니라 시민의 가장 기본적인 권리이며 공공재이자 정치재인 만큼 ‘먹을 권리’의 보장이야말로 공동체의 책임이다. 이러한 권리를 누리기 위해서는 시민 모두가 자신의 식생활이 지역사회와 환경에 미치는 영향을 알고 올바른 실천을 해야 한다. 즉, 한 사회가 먹을거리를 대하는 태도를 통해 그 지역사회 공동체의 권리의식과 책임의식을 가늠할 수 있는 것이다. 슬로푸드 운동은 지속적인 교육을 통해 시민의 먹을거리에 대한 권리의식과 책임의식을 고취시키고 있다.

○ 지속가능한 공동체를 위한 먹을거리의 10가지 역할

- ▲음식으로 토양의 비옥함을 추구(From food to soil fertility)
- ▲음식으로 좋은 물을 유지(From food to the salubrity of water)
- ▲음식으로 좋은 공기를 보전(From food to the salubrity of the air)
- ▲음식으로 생물다양성 보호(From food to the defense of biodiversity)
- ▲음식으로 경관 보존 (From food to the landscape)
- ▲음식으로 건강 증진 (From food to health)
- ▲(선조로부터 전해오는) 음식(영농,생활,문화)을 통한 지식과 유산의 복원 (From food to knowledge and memory)
- ▲음식을 매개로 한 즐거움 추구, 그리고 사회관계 강화, 연회 개최와 나눔의 촉진 (From food to pleasure, social relations, conviviality and sharing)

○ 공동체 회복을 위한 실천과제

- ▲귀농·귀촌 촉진, 젊은 농부 양성, 도시농업 활성화를 골자로 한 농촌사회와 농업 가치의 복원(A return to the land)
- ▲식량생산의 획일화와 대량화, 독과점화에 따른 지구촌 식량공급의 불균형(지구촌 식량의 40%가 쓰레기화)을 해소하기 위한 음식쓰레기와의 전쟁(The war on waste)
- ▲지역의 미래 농업생산시스템인 소농 위주의 영농방식 장려와 제 값을 지불하고 지역 농산물을 구입하는 소비자(공동생산자, Co-producer) 확대를 위한 지역경제와 참여민주주의(Local economy and participatory democracy) 활성화
- ▲다양한 직종과 연령의 사람들이 서로의 경험을 공유(The whole teaching system)하는 지속가능한 교육(Permanent education) 등

○ 슬로푸드 운동의 공동체활동 주요 사례

- ▲지역 농어민 생산자와 소비자(공동생산자)가 함께 로컬푸드를 실천하는 농부장터(earth market)
- ▲패스트푸드에 가려진 바른 먹을거리를 선택하고 먹기 위한 미각 교육 (taste education)
- ▲소멸 위기의 전통 음식과 토종 종자를 복원하는 맛의 방주 등재 활동
- ▲사라져가는 토박이 먹거리를 만드는 장인생산자 지원 활동
- ▲생산품, 식당 등을 대상으로 한 지역의 슬로푸드 인증활동
- ▲로컬푸드를 실천하는 지역공동체들이 고립되거나 소외되지 않도록 협동을 도모하는 네트워크 형성 활동
- ▲지역의 경관, 전통 음식과 문화를 기반으로 한 슬로여행(slow trip) 활동

⇒ 슬로푸드 운동은 음식이 개인 삶의 핵심가치, 공동체 회복의 매개체로 자리잡도록 하고, 다양한 친환경 소규모 생산체계(소량 다품종) 복원을 통한 지역경제의 선순환을 도모한다.

⇒ 슬로푸드 운동은 궁극적으로 사람들이 작고 다양한 연대를 통해서 웰빙과 부를 나누고, 다양한 맛을 선택하는 자유를 누리면서 존재의 권리인 식량주권과 행복을 실현하는 것을 지향하고 있다.

4. 제안

(1) 대안먹거리 시민운동 육성

로컬푸드 육성 위해서는 <공공영역 / 사업영역 / 운동영역>의 병행 발전이 필요하다. 그간 공공이 비즈니스 활성화에 힘을 모았다면 앞으로는 “먹는 시민의 육성”을 위해 교육과 운동에 많은 노력을 기울여야 한다. 특히 <먹는 행위>의 소중함을 음식공동체가 나서서 확산시켜야 한다.

- ▲어린이와 청소년, 시민 교육 : 식생활교육, 농촌교육농장, 미각교육
- ▲생산공동체 육성과 함께 소비공동체 육성 : 팜파티, 지역축제
- ▲슬로푸드 지부 설립 및 지역음식관련 단체의 교류협력
- ▲외식업의 식생활교육 동참 : 다문화가정 초청 요리교실 등

(2) 생산자와 요리사의 동맹

위대한 셰프는 밭에서 메뉴를 개발한다

요리에 앞서 항상 자연이 있다는 사실을 나는 잊지 않는다(알랭 듀카스)

요리사 : 소비자에게는 생산자이고 농부에게는 소비자이다

농부 없이 셰프 없고 농부 없이 파티 없다(카를로 페트리니)

요리사만큼 강력한 농업 농촌 농부의 수호자가 없다

▲농부, 어부, 발효생산자와 함께 하는 요리사모임

▲지역 고유의 미식을 수호하는 요리사모임(생태적이며 향토적인 음식)

▲마르쉐@ 사례 : 농부와 요리사의 콜라보, 농가행

(3) 맛의방주 150개 등재

각 시군마다 10개씩 발굴해서 지역 고유의 음식문화유산으로 등록

지역의 문화적 정체성과 음식관광 자원으로 활용

지역 고유의 외식산업으로 육성(식재료 구입 또는 레시피로 활용)

▲제주도 맛의방주 14개 : 푸른콩장, 흑우, 강술, 꿩엿, 땃유지, 신다리, 재래감, 재래돼지, 골감주, 산물, 다금바리, 몸국, 오분자기, 고사리육개장

▲강화젓국갈비(2010년 슬로푸드요리경연대회 수상)

(4) 공동체를 위한 나눔의 밥상 전개

‘좋고 깨끗하고 공정한’ 음식이 ‘모두에게’ 제공될 수 있어야

남는 음식을 나누는 것이 아닌 좋은 음식을 나누는 나눔 운동

▲좁도리 운동, 미리내가게

(5) 로컬사료와 로컬퇴비 : 동식물 먹을거리까지 지역생산 지역소비

현대 농업과 식품산업, 외식업은 축산업이 주도. 환경피해, 질병원인, GMO 곡물 수입 등 많은 문제가 축산업에서 비롯. 지역순환형 로컬푸드를 완성 시키려면 육식의 문제와 로컬사료, 로컬퇴비 문제를 비켜갈 수 없다.

▲되도록 좋은 고기를 덜 먹기 : 적절한 육식운동 전개(Slow Meat 운동)

▲한살림 보리살림돼지고기 생산

▲동물복지인증농장 육성 및 로컬푸드 인증 외식업 지원

※ 참고자료

생물다양성과 맛의 방주(Ark of Taste)

슬로푸드 운동은 맛의 근원인 씨앗과 생물의 다양성을 보전해야 한다는 것에 주목하여 생물종(種) 다양성 운동을 핵심과제로 삼고 있다. "생물다양성재단(Slow Food Foundation for Biodiversity)"을 설립하고, 소멸위기에 놓인 토종 종자, 품종을 재배하고 번식시키는 농어업인과 전통식품의 생산자들이 지속적으로 활동할 수 있도록 지원한다.

맛의 방주(Ark of Taste)

세계적 슬로푸드 프로젝트인 '맛의 방주(Ark of Taste)'는 잊혀져가는 음식의 맛을 재발견하고, 멸종위기에 놓인 종자나 품목 등을 찾아서, 기록하고, 목록을 만들어서 널리 알리기 위한 프로젝트다. 세계 식량의 95%가 30개 작물 미만에 의해 공급되고 있는 현실로부터 소규모의 고품질 농산물 생산을 보호하기 위함이다. 오랫동안 지역에서 이어져 오며, 사회, 경제, 환경과 연결되어 있는 품목 중 소멸위기에 처한 품목을 선정하며, 전통적인 방식으로 생산되어야 한다.

1997년 이탈리아에서 '맛의 방주 선언문'이 발표된 이후, 현재 총 80여 나라 2700여개의 품목이 등재되어 있다. 이들 나라에선 농어업인을 비롯해서 종자, 먹거리와 관련한 전문가, 언론인, 학자, 시민단체 관계자들이 맛의 방주 위원회에 참여하여 소멸위기 향토음식과 토종 종자를 목록화하는 작업을 지속적으로 추진하고 있다. 우리나라는 2013년 6월, 맛의방주위원회를 출범하여 8월에 최초로 5개 품목을 등재하였다.(현재 47개 등재)

<충남의 맛의 방주>

1. 연산오계 : 논산시 연산면 화악리에만 남아있는 토종 닭.
2. 자엽 : 조선 말까지 소금을 생산하던 방식. 태안에 생산지가 복원되었다.
3. 어육장 : 고기와 생선을 메주 사이에 켜켜이 넣고 발효시킨 전통 장.
4. 예산 집장 : 예산 지역 양반가에서 주로 먹던 된장.
5. 예산 삭힌김치 : 배추의 시래기를 사용해 삭힌 예산 지역의 전통 김치.
6. 어간장 : 멸치액젓과 메주로 만든 곱간장.

7. 을문이 : 논산시 가야곡면 탐정저수지 상류에서만 볼 수 있는 민물고기.

프레시디아(Presidia)

프레시디아(Presidia)는 지역농업을 활성화시키기 위해 “생물다양성재단”이 지원하는 대규모 프로젝트이다. 산업형 농업으로 위기에 직면한 고품질 제품의 생산을 지속시키고, 전통적인 가공방법을 재발견하고, 토종과 지역 채소작물의 보호에 중점을 두고 있다. 이는 바로 특정 지역과 생태계를 보존하는 일이기도 하다. 생물다양성재단이 생산자에 직접 관여하여, 제품의 품질개선을 위한 기술을 지원하고, 상이한 국가들 간에 교환을 조장하여, 국내 및 국외의 새로운 시장을 제공하는 역할을 담당한다. 고품질의 생산물을 보호하기 위해 생산지에서 전통적 방식의 거래를 활성화하고, 관광과 교육과의 연계를 통해서 새로운 직업의 기회도 제공하고 있다.

경제적 목표 : 수익을 남기지 못해 사라져가는 생산품에 경제적 가치를 가지게 한다. 생산자 수입 증대와 지역주도의 활동 증가, 고용 증대 등 유도

환경적 목표 : 생물다양성을 보호하고, 제품의 지속가능성을 높이는 것. 생산자가 화학적 방법을 사용하지 않고, 동물복지를 지향하며, 지역 생산품을 사용하고, 종자를 보호하며 포장단계까지 환경을 생각하여 재생에너지의 사용을 선호하는 것을 요구

사회적 목표 : 생산자의 사회적 지위 개선과 생산자 조직의 역량 강화에 초점. 예를 들어 여성의 사회참여를 높이거나, 생산자들이 공적 또는 사적 기관과 관계를 형성할 능력 배양

문화적 목표 : 생산자의 문화적 정체성을 강화하고, 생산지역을 확대시키는 것. 단지 생산 현실에만 국한되지 않고, 지역과의 관계에 중점을 둔다.