

## 2015 슬로푸드국제컨퍼런스 「테라마드레」

### 우리 함께 슬로푸드 하자!!!

안녕하십니까

저는 굴 그리즈먼이라고 합니다.

터키 Foça 의 슬로푸드 Foça Zeytindalı 그룹을 대표하여 인사를 드립니다.

오늘 이 자리에서 여러분들을 뵙게 되어 무척 기쁩니다.

이 기회를 빌어 저희가 하고 있는 활동들을 소개해 드리고자 합니다.

슬로푸드 운동은 1986 년 카를로 페트리니의 주도로 이탈리아에서 처음 출범하였으며, 1989 년부터 유럽 전역으로 퍼지며 120 개국 이상으로부터 10 만명 이상의 회원을 동참시키며 세계적인 명성을 쌓아왔습니다.

“패스트푸드”라는 표현으로 대변되는 가치에 대하여 음식 자체를 통하여 심각한 의문을 제기하며, 음식의 미래를 위한 정책을 만들어나가는 운동입니다.

여타의 많은 환경운동이나 유사한 모토를 가지고 있는 운동으로부터 슬로푸드를 차별화하는 주요 특징은 중앙집권(centralization)에 대한 이해가 없다는 점입니다.

이탈리아의 중앙사무소나 국가 슬로푸드 협회에 의존하지 않으며, 만약 그러한 국가 협회가 있다 해도 각 국가 내에 존재합니다. 현지에 위치한 각각의 슬로푸드 협회는 “good(신선하고 맛 좋은), hygiene(위생적인), fair(공정한)”이라는 공통의 기준을 가지고 속한 지역의 지리적 상황에 맞게 이슈와 회원을 평가합니다.

환경이나 경제가 아닌 음식 그 자체를 통하여 용어를 논의하기 때문에 슬로푸드는 가장 민주적인 언어 체계를 만들 수 있는 운동이라고 생각합니다.

음식과 자녀들의 건강은 모든 사람의 관심사입니다. 따라서 우리 팀에서는 이러한 접근법으로 회원을 모으고 직무를 만들어내고 있기 때문에, 터키 내에서 슬로푸드에 대한 전반적 관심이 날로 높아질 것입니다.

우리는 소규모 농가가 우리 미래를 위한 가장 중요한 요소임을 잘 알고 있습니다.

또한, 보다 적극적인 연구를 위하여 특정 주제를 전문적으로 다루려는 움직임이 활발히 진행 중입니다. 수자원과 농업이 처한 위기에 대처하고 관심을 불러일으키기 위하여 2009 년 슬로피쉬가 설립되었습니다. 터키, 특히 Fikir Sahibi Damaklar (Palatals

with Opinions)은 이 지부 내에서도 매우 적극적으로 연구를 진행 중입니다. “Do not let Istanbul Miss Bluefishes(이스탄불이 블루피쉬를 놓치게 하지 말자는 캠페인)”, 매년 진행되는 “블루피쉬 페스티벌”, 다음달인 10 월에 진행될 슬로피쉬 이스탄불 활동 등이 그 사례입니다.

지중해 지역의 가장 중요한 특산물인 올리브와 올리브오일에 대한 연구가 Fikir Sahibi Damaklar, Defne Koryürek 리더의 제안으로 얼마 전 시작되었습니다. Defne Koryür 의 제안으로, 슬로푸드는 올리브와 올리브오일 연구를 위한 ‘슬로올리브’라는 이름의 운동을 시작하기로 합의하였고, 모든 사람이 ‘good, clean and fair’한 음식을 먹을 수 있도록 하는 것을 기본 철학으로 하는 슬로푸드가 올리브에 중요성을 부여하여, 이러한 취지로 올리브의 고향인 마르딘(Mardin)에서 내년 4 월에 슬로올리브의 첫 미팅을 개최할 것이라고 설명하였습니다.

슬로푸드는 터키 여러 지역에 위치하고 있습니다.

그 중에서도 Aegean 지역에서 빠르고 활발한 움직임을 보이고 있습니다.

İzmir, Foça Yeryüzü Pazarı, Seferihisar, Yenipazar...

이스탄불에는 Balkon Bahçeleri, Şile Palamut Association, Şile Yeryüzü Pazarı, Fikir Sahibi Damaklar 등 다양한 명칭의 그룹이 있습니다

이 외에도, 우리는 Kars 에서 Samsun 으로, Gaziantep 에서 Çanakkale 로, 터키 전역으로 뻗어나갑니다. 따라서 각 지역에서 중요하게 생각하는 우선순위가 다르며, 각 그룹의 회원이 최우선시 하는 사항도 각자 다릅니다.

제철음식은 귀하고 맛이 좋습니다.

현지의 제철음식을 먹고 여러분 지역의 생산자를 알아야 합니다

슬로푸드 프로젝트의 일환으로 Earth Market(느린농부장터:Yeryüzü Pazarı)이 46 곳에서 개최됩니다.

Foça Earth Market 은 28 번째 장터로 승인받았습니다.

터키에는 현재 3 곳의 earth bazaar 후보지가 있습니다.

Foça Earth Market 은 토론토에서 2014 년 Gigi Frasantino 상을 수상하였습니다.

Earth Bazaar 의 가장 중요한 특징은 다음과 같습니다:

-Foça Earth Market 은 Foça 지방당국과 SF 의 협력으로 설립되었습니다. 다른 종자협회의 지원으로 선대로부터 전해내려온 종자를 얻어, 장터에서 판매할 수 있게 되었습니다. 소규모 생산자들의 지속가능한 농업활동을 장려하기 위한 연구를 실시합니다.

-우리는 GMO 와 특허에 반대합니다. 이러한 것들의 재제를 받고 싶지 않기 때문입니다.

-Earth market 은 단순한 시장이 아닙니다. 사회적 책임을 이행합니다.

-장터에서는 제철 신선식품을 판매합니다.

-생산자를 개발하고 더 나은 상품을 공급받기 위한 미팅을 합니다.

-Foça 지역 반경 40 km 내에 위치한 소규모 생산자로 이루어져 있습니다.

이 단체는 현지에서 생산하고 판매하는 소규모 생산자들을 지원하고 관리합니다.

-가족 농업을 선두에 내세우며 젊은 층의 이주를 막기 위해 노력합니다.

-거의 잊혀지고 있는 맛을 찾아내어 장터에서 판매합니다. 장터에서 판매하는 다양한 종류의 타하나(tarhana)와 그 조리과정에 대한 여러 가지 다른 의견이 있습니다. 우리는 특히 여성 생산자들을 지원합니다. 미래를 위하여 종자와 음식문화를 보존하는 우리의 여성 생산자들은 매우 소중한 존재입니다.

Earth Market 은 세계적인 마켓 네트워크입니다. 이 자리에 함께 해주신 소규모 생산자님들께 박수를 보내드립니다.

### 목적은 무엇인가?

Foça 의 구조에서 우리는 우리 자신을 푸드 체인의 “소비자”라고 생각하고 소비자의 관점을 넓히기 위하여 장터의 목적에 대한 질문을 던집니다. 우리의 구매 습관이 장터를 결정합니다. 우리의 소비행태에 대한 질문을 던짐으로써, 단순한 “소비”가 아니라 우리가 지불하는 돈으로 참된 의미의 생산을 지원하고자 하는 것이 우리의 바램입니다. 우리가 맛이 없고 철이 지났다고 불평하는 토마토도, 우리가 구입을 하기 때문에 슈퍼마켓에서 여전히 판매되고 있는 것이라고 생각합니다.

## 타하나(TARHANA)

- 타하나 수프는 전통적 터키요리 중에서도 최고의 맛으로 손꼽힙니다. 영양이 풍부한 힐링의 음식으로 전문가들의 인정을 받고 있습니다. 전문가들에 따르면 타 하나는 보존되어야 할 전통 식품입니다. 타 하나는 건강한 식재료인 요거트, 홍고추, 토마토, 양파, 민트, 소금으로 만듭니다. 요거트는 대장 건강에 특히 좋습니다. 타 하나는 인류의 건강을 지키는 식품입니다.

타 하나는 오스만 제국 시대에 발칸 요리에 등장했습니다. 아나톨리아에 전해지는 타 하나의 유래는 다음과 같습니다: 옛날에, 원정 중에 있던 한 통치자가 가난한 가정을 방문했습니다. 마을 사람이었던 여성은 어떤 음식을 대접할 지 몰라 당황하다가 황급히 수프를 요리했습니다. 통치자는 수프를 맛보고 너무도 맛이 좋아 여성을 극찬하였습니다. 통치자가 여성에게 수프의 이름을 묻자, 정신을 가다듬은 여성은 “가난한 집의 수프(poor home soup)” (터키어로 dar-hane,)이며 기쁜 마음으로 먹는 수프라고 답했습니다. “가난한 집”이라는 뜻의 Darhane 이라는 단어가 시간이 흐르면서 “TARHANA”로 변형된 것입니다. Tarhana 의 요리법은 지역마다 다릅니다. 예를 들어, Muğla 에서는 편치 크기로 요리하고 Maraş 에서는 파피루스처럼 매우 얇게 만듭니다. Uşak 에서는 큰 알갱이의 곡물 형태를, Akhisar 에서는 밀가루의 형태를 씹니다. 매운 맛, 단 맛, 신 맛을 모두 낼 수 있고 흰색일 수도 있고 붉은 색일 수도 있습니다. Ayvalık 주민들은 Cretan 이나 Lesbos 주민들처럼 아주 흰 색의 “아일랜드 타하나(Island Tarhana)”를 만들고, Thessaloniki 이주민들은 매우 붉게 만듭니다. “Hot tarhana soup”을 서빙할 때 Lesbos 이주민들은 그린올리브와 블랙올리브를 씨와 함께 접시에 담습니다. 올리브는 타하나와 잘 어울리는 재료입니다.

지역의 기후적 조건에 맞게 만들어진 중앙아시아 터키 지방의 타하나 전통인 Darhane 수프 또는 Hünkar Somunu 가 세계 최초의 즉석 수프일 수도 있습니다. 조리과정은 매우 간단합니다: 반죽을 가루로 만들어 끓는 물에 넣고 약간의 오일과 토마토소스를 첨가합니다. 그러나 주방에 도착하기 전 타하나의 제조과정은 무척 수고스럽습니다. 밀가루에 소금, 민트, 요거트를 넣어 끓여서 만듭니다.

여름의 뜨거운 햇살을 받아 비옥한 토양에서 재배된 타하나(타히나)는 그 해의 남은 기간 동안 아침부터 저녁까지 항상 식탁에 오릅니다. 타하나(타히나)는 오스만제국과 셀주크조(Seljuq Dynasty) 군대를 대부분 먹여 살렸으며, 특히 다르다넬스 전쟁(Dardanelles War)시 군대를 유지해 준 중요한 식품이었습니다.

전문가들은 타하나를 영양적인 가치 면에서 매우 높이 평가하는데 그 이유는 다음과 같습니다:

- \* 위액분비를 활성화
- \* 소화가 쉬움
- \* 지방함유율이 낮음
- \* 콜레스테롤 제로.

가장 중요한 것은 “타하나” 또한 슬로푸드 원칙을 설명해주는 형용사인 “Good -Clean - Fair”로 묘사될 수 있다는 점

타하나에 포함된 영양성분: 비타민 A, B, B1, B2, B6, C, D, E, K, N, PP \* 단백질 \* 탄수화물 \* 칼슘 \* 인 \* 나트륨 \* 철분

오늘날 지구상의 심각한 기아 문제를 생각해 볼 때 “타하나”가 그 해답이 될 수 있다고 생각합니다...