



채소지

채소를 알고 기록하는 곳

똑같은 채소라도, 농부마다 수많은 채소의 맛이 있습니다.

채소지에는 채소를 키우는 농부의 삶과 농사 이야기를 담습니다.

흙과 풀과 벌레 그리고 사람의 이야기가, 서로에게 기대어 살아가는 하나의 숲처럼 자연스럽게 어우러집니다. 그곳에, 그 숲에서 자라나 지금 가장 맛있는 채소가 있습니다.

그 농부만의 특별한 채소 맛을 전합니다.

첫 번째 이야기

농부가 되기까지

두 번째 이야기

닭과 함께 사는 작은 농부들

세 번째 이야기

농부의 삶을 지속하기 위한 꿈

네 번째 이야기

시간을 쫓으며 땅을 기르는 농사

다섯 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 8월~9월



아로니아와 오디나무 아래에서 뛰어논다는 닭이 낳은 달걀을 부지런히 담아오는 파파팜&밀마운트 농가. 유정란 외에도 철마다 탐스러운 채소를 다양하게 가져오는 이 농장의 풍경이 정말 궁금했다. 이 여름 울창한 나무 아래 닭들은 어떻게 살고 있을까. 온갖 것들이 풍성할 채소밭의 모습은 어떨까.

땅 위에서 햇볕과 바람을 받으며 온갖 채소를 사람과 나누어 먹고 자라는 닭의 달걀을 받고, 그 분변으로 기름진 땅을 일구어 농사짓는 가족. 부모님의 농장인 ‘파파팜’에서는 오디나무 아래 사는 닭과 함께 수십여 가지 채소가 오직 자연의 힘에 기댄 농부의 손에서 자라난다. 부모님의 집에서 귀농생활을 시작했던 딸은 농사지으며 연을 맺은 남편과 함께 자립하는 농가의 꿈을 ‘밀마운트’ 농장을 통해 실현해가고 있다. 산꼭대기에 자리한 이곳에서 닭들은 한눈에 내려다보이는 가평의 풍경을 오롯이 즐기며 아로니아 나무 아래 풀밭에서 뛰어논다.

여름이 끝나가고 가을을 기다리는 계절
8월을 맞이하며,
닭과 함께 땅을 일구는 가족,
파파팜&밀마운트를 만났다.

파파팜&밀마운트

다섯 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 8월~9월

8월 초 고추



저희는 4가지 종류의 고추를 키워요. 일반고추, 아삭이고추, 청양고추, 파리고추. 그 쓰임새가 제각각이라 어느 것 하나 중요하지 않은 고추가 없어요. 그래도 한여름 무더위에 가장 인기있는 고추는 아삭이 고추가 아닐까합니다. 한낮 땀별에 일하다 점심이라도 먹을라치면 땀을 많이 흘려서일까요. 밥이고 뭐고 아무생각도 나지 않죠. 그럴때면 차가운 물에 밥을 말고 아삭이 고추 된장에 푹푹어 한입 베어물면 그만한 반찬이 또 있을까싶어요. 햇별을 충분히 받고 자란 8월 초순의 아삭이 고추는 너무 연



하지도 또 너무 단단하지도 않은 식감으로 먹기에
안성맞춤이죠.

맵지않은 아삭이 고추는 빨갭게 익으면 그 가치가
떨어지니 부지런히 따먹어야하지요. 또한 한그루에
달리는 개수가 무척이나 많아서 몇 그루 심지 않아도
충분한 양을 얻을 수 있습니다.

8월 중 깻잎



파파팜농장의 들깨는 노지에서 재배되요. 들깨가
한창 숲을 이루어가는 이시기가 되면 농장 전체는
들깻잎 향으로 가득하죠. 이맘때 수확한 들깻잎으
로 깻잎지를 만들거나 장아찌를 담궈두면 가을 거
울 밑반찬 걱정은 잠시 접어둘 수 있어요.^^ 어른
손바닥만큼 큰 깻잎이 어찌나 탐스러운지 켜켜이
쌓아 바구니에 그득하게 담아놓으면 그림이 꽤나
근사합니다. 우리농장 들깨는 인기가 많아서 깻잎



순을 따줄 시기에는 이웃분들이 바구니 하나씩 들고 아침부터 찾아오시죠. 물론 시원한 음료수 한병씩 챙겨 오시는 것도 잊지 않으시고 말이죠.

8월 말 노각



토종노각은 우리농장의 자랑중 하나예요. 토종오이도 맛있지만, 그 토종오이가 늙었을 때 수확 하는 게 바로 이 노각인데요, 늙었으나 그 위용이 대단하죠. 어린토종오이는 초록색이었을 때 기껏해야 10-15cm의 작은 사이즈였다면 나이가 들어갈수록(?) 점점 크기가 커지면서 완전한 늙음의 정점에 도달했을 때는 1kg가까운 무게에 도달하는 놀라운 변신을 한답니다. 그 맛은 또 얼마나 좋은지.. 껍질 벗겨내고 속을 파낸 후 송송 썰어 소금에 절이고, 오이물 꼬옥~ 짜내서 갖은 양념으로 무쳐내면 아삭함과 쫄깃한 맛에 눈이 휘둥그레지죠.



늪었다고 무시할 수 있나요? 세월의 깊고 진한 맛을 노각에서 맛볼 수 있어요.

9월 초 열무



이맘때 나오는 열무는 연하면서도 아삭함이 일품이에요. 열무김치는 물론이요, 물김치를 담궈 새콤하게 익힌 후 국수 한 그릇 말아먹으면 더위에 지친 속이 저절로 달래진답니다. 김치를 담그는 게 쉽지 않다하여 이 맛있는 열무를 포기하면 안되죠. 끓는 물에 살짝 데쳐 꼭 짜낸 후 된장국으로 끓여먹어도 감칠맛이에요.

열무는 벌레들이 워낙에 좋아해서 노지에 그냥 재배하면 이파리가 어느 순간 구멍이 숭숭 뚫려 볼품이 없어지거든요. 어느 정도 자랄 때까지 한랭사를 씌워서 벌레의 습격으로부터 보호를 해줘야합니다.



9월 중 호박잎



우리 농장 호박잎은 유난히 인기가 많아요. 잎이 힘이 있고 윤기가 흘러요. 큼지막한데도 찌내면 야들야들하고 맛이 달큰 씹싸름해서 먹어본 사람은 어김없이 또 찾으러 온답니다. 닭들의 간식으로 늙은 호박이 인기 만점이라 호박을 많이 심어요.

파파팜 농장 여기저기 호박넙쿨이 펼쳐져있는걸 쉽게 볼 수 있지요. 다른 작물과 마찬가지로 호박밭에도 잘 부속된 계분을 뿌려줍니다. 호박넙쿨에 달린 호박의 상당부분은 다시 닭들의 먹이로 돌아가니 닭들과 작물들은 서로 주고받는 걸 잘하는 것 같아요. 잘 자라고 잘 맺히는 호박 덕에 호박잎은 덤으로 얻는 것 같아 보이지만, 어찌면 우리농장 호박잎은 이 주장에 이의를 제기할 것 같네요. 이 구역 주인공은 자기들이라며 말이죠.



9월 말 달걀



3월 하순에 데려온 300수의 병아리들이 무럭무럭 자라고 있어요. 종계부화장에서 태어나자마자 털만 말려 데려왔죠. 종자는 하이라인브라운이고 태어나서 5개월이 지나면 알을 낳기 시작해요. 한 두 녀석이 알을 낳기 시작해서 점점 숫자가 늘어나고 한달 즈음 지났을때는 300수 전체가 알을 낳는답니다.

맨 처음 낳은 알은 크기가 아주 작아요. 메추리알보다 조금 큰 정도? 되는데요, 맛은 밍밍하지만 어머니의 초유처럼 좋은 영양분이 많이 함유되었다고 하여 초란을 찾는 분들이 꽤 많이 계시지요. 알을 낳기 시작해서 한 달 가까이 되면 알의 크기도 어느 정도 자리를 잡게 되고 난각도 단단해지며 난각의 색깔과 윤기가 눈에 띄게 좋아지죠.

무엇보다 계란 노른자가 탱글탱글하고 맛도 아주



고소합니다. 초란이라 불리는 시기가 농부님들마다 조금씩 차이가 나는데요, 개인적으로는 알을 낳기 시작 해서부터 한달 정도를 초란으로 보고 있어요. 지금 키우고 있는 병아리들은 아마도 8월말부터 알을 낳기 시작할 것으로 예상되며 그래서 9월말 정도에는 아주 맛있는 계란을 맛보실 수 있을거예요.

