



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

자연재배 밤 농부의 사계절

두 번째 이야기

관계 속에서 짓는 농사, 자연재배

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 12월의 밤



여러 손님들 사이에서 마르쥬@의 시그니처가 된 밤아저씨의 밤. 여러말 없이 '잡봐~' 한마디에 오독오독달콤고소한 아저씨의 자연재배 알밤을 맛보고 나면 다시 찾아올 수 밖에 없다.

산속에서 오롯이 혼자 일하시는 농부님을 도우려 몇 해 전 밤 농장을 찾았을 때, 활짝 웃으며 서울에서 이렇게 많은 사람들이 찾아온 것은 처음이라며 반겨주시던 우제송 농부님. 자연 그대로의 산 구비구비 심겨진 밤나무를 따라 비탈을 타며 밤을 주웠던 그날. 허리를 펴라 치면 폭신한 낙엽 위에서 질푸른 수풀 사이에서 돌 틈에서 미처 보지 못했던 붉그레한 햇밤들이 반짝 빛났다. 햇살 아래 송이송이 벌어진 햇밤들이 탐스러웠던 가을 오후를 기억하며, 매년 밤이 열리는 계절이면 밤아저씨의 농장이 궁금했다.

떨어지자 마자 벌레와 동물들이 먹는 햇밤을 미처 손이 없어 늘 반은 못줍는다는 밤아저씨의 밤산을 4년만에 다시 찾았다.

가을로 들어선 9월 말,
일찌감치 밤아저씨를 만나고 왔다.

밤아저씨

두 번째 이야기

관계 속에서 짓는 자연재배 밤 농사



“자연재배란게,
미생물이나 곤충이나 사람이나
다 관계 속에서 산다.”

자연재배란게, 농사가 하나만 똑 떨어진게 아니
다. 땅, 환경, 풀 이렇게 다 연관되어 있다. 미생
물이나 곤충이나 사람이나 다 관계 속에서 산다.
생태 환경이 다 서로 영향을 준다. 단독으로 사



는게 아니다. 관계 안에서 잘 살아야 하는데, 하나가 툭 빠지면 안된다. 파괴가 되면 서로 안좋으니 생태계가 균형이 맞아야한다. 한쪽으로만 영양이 커지면 안된다. 최대한 한쪽으로 안 쏠리게 해야된다. 균형이 깨져서 한쪽으로 쏠리면 이상이 오는 거다. 기상이변 오듯이 사람도 한쪽으로만 먹으면 몸에 이상이 오고 생태계도 마찬가지다. 농사 비법 같은게 없다. 땅 속의 관계, 생태계를 잘 아는 것이 중요하다.

땅 속 미생물 때문에 맛도 결정이 된다. 미생물이 살려면 미생물이 좋아하는 환경으로 만들어줘야한다. 화학약품, 비료 같은거 하면 미생물이 살아남기 힘들다. 생물이 살 수 있도록 만들어 주는 것이 중요하다.



어떤 거는 밤이 3알이 큰데, 어떤 거는 밤이 1알만 크고 제각각이다. 종자 차이도 있고. 땅의 영



양도 다르고 이유가 다 다르다. 같은 산이라도 여기 나는 것과 저기 나는게 땅도 해도 조건이 다 다르다. 나무가 자라는 그 자리의 조건에 따라 달라지고 수확량도 해마다 다르다. 자연재배 하나까 관행의 절반밖에 수확을 못한다. 그나마도 판로가 적어 늘 남는데, 수확량을 줄이니 남는것도 줄었다. 벌레가 엄청 많이 느껴지지만 그래도 좀 줄어간다. 전에 잘 모르고 관행농에 적합한 종자를 심어보니 벌레도 많고 하더라. 다수확을 포기하고 자연재배로 해가면서 농부도, 품종도 조금씩 땅에 적응해가고 있다.

밤도 과일도 다들 몇년 키우면 나무를 새로 바꾼다. 새로 심기도 하고, 새 가지 키워서 열리게 하고, 솟아주고 한다. 제자리에서 저절로 나고 자연적으로 자라는 거는 몇백년도 가지만, 이런 농장의 밤나무는 접붙여서 키운 것들이라 수명이 길지 않다. 우리 농장 나무들도 20년 됐는데, 늙어져서 수확량이 떨어지고 알도 작아졌다. 기후 변화도 있고 올해는 익는 속도도 많이 늦어졌다. 지역의 밤나무가 나이 먹어 생산이 줄어들고 소비도 줄으니 인근의 밤 농장들도 하나둘씩 없어진다.

오랜 나무 정리하려고 오래된 쪽 산 한쪽을 베었다. 대보를 심을거다. 조생종도 좀 심고. 조생종은 모양이 삐죽해서, 까면 모서리가 자꾸 깎이니 좋지





않지만 제일 일찍 나오니까 그것도 심으려고 한다. 농사 초반에는 봄에 접붙이기도 하고 했는데 요새는 고사리 따고 하다보면 바빠서 모종을 갖다 심기도 한다.

밤 산이 길을 마구 내고 헬기로 약치고 제초제 치고 무분별하게 하는 곳들이 많아 환경에 안 좋다. 관행은 항공방제도 한다. 농장들이 공동으로 헬기를 띄워서 지역별로 공중에서 약을 뿌린다. 산이고 고압선도 있고 하니까 예전에는 사고가 나서 헬기가 많이 떨어지기도 했다. 요즘은 다 행히 약을 막 뿌리는 건 아니고, 주소를 보고 딱 칠 곳만 쳐서 우리 산이 영향을 받지 않는다.



항공방제 말고도 연기처럼 가루 약을 넣고 뿜어내는 기계도 많이 쓴다는데 나와는 관계가 없는 이야기다.



밤을 주우면 나쁜거는 골라내고, 마르지 않게 구멍 뚫은 비닐에 넣어서 -2도씨 저온창고에 저장을 한다. 그 전에는 그냥 자루에 넣어서 저장했더니 너무 말랐었다. 그래서 물도 뿌리고 했더니 빨리 상했다. 요즘에는 그 비닐에 넣어서 바로 냉동 보관하는데 약을 안치니 수확하자마자 바로 넣어야 벌레 피해를 줄일 수 있다. 보관하는 과정에서 숙성되어 단맛도 올라가니 햇밤보다는 보관됐던 밤이 훨씬 맛이 좋다.

시중에는 거의 밤을 물에 씻으면서 지저분한거 골라내고 건져내서 쌓아놓고 훈증을 한다. 살충성분이 있는 알약 같은 걸 넣고 비닐 씌워놓고 가스를 넣으면 가스가 밤에 침투해서 벌레 방제를 하



는 것. 그전에는 약을 탄 물에다 담궈서 하기도 했다. 요즘은 그게 번거로워서 대부분 훈증으로 한다. 훈증한 것은 바로 냉동고에 안 넣고 기간을 조절해서 더 있다 넣어도 되니 유통하긴 훨 수월하다. 벌레가 싹 죽었으니까. 그런게 시중에 유통될 때 잔류농약 검사 같은 걸 하는지는 모르겠다

농약 비료만이 아니라 유박 같이 유기농부들이 많이 쓰는 거름도 문제가 있다고 생각한다. 예를 들어 질산염은 분명 농사에 필요하지만 과하면 안좋은 성분인데 유기인증 검사에 질산염은 검사 항목에서 빼 버린다. 질산염이 치매에도 영향이 있다는 외국의 연구도 있다는데 염류가 쌓여 땅도 망친다. 일반 사람은 잘 모르지만 예민한 분들은 먹어보면 다 안다. 난 먹으면 몸에서 나타난다고 믿는 사람이다.





“솔직히 나처럼 건강한 밤이 세상에 어딴어~!”

2013년 3월부터 마르쬼에 나왔다. 홍성에 사는 아는 농부를 따라서. 그 전에는 십여년을 일반 수매에 넘겨서 팔기도 하고 그랬다. 관행이랑 같이, 가격도 같이 쳐서. 농협은 중간마진 떼먹는 곳이고, 거기 말고 큰 상회들이 있다. 그런 곳에 넘기기도 했다. 그런 곳은 일괄적으로 크기로 따지니까 오히려 값을 관행보다 못 받았었다. 맛보다도 크기로 따지니까 다들 큰 종자로 심는 거다.



서울, 부산 등 농부시장 등에 가서 팔기도 하고, 환자들에게 직접 보내기도 한다. 유통망을 늘리기에, 시대가 너무 변했고 따라가기 힘들다. 요새는 몇 년이 아니라 하루가 다르게 변한다. 그런데 내 조건이 따라주지 않으니 잘 팔리는 밤을 생산하는 것은 쉽지 않다. 유통이 원하는 규격에 맞추기 위해 내가 추구하던 품질을 떨어뜨릴 수는 없으니 고민이 많다. 다른 농사를 지어야하나 생각도 해보지만 쉬운일이 아니다.

요새는 소비자들이 껍질을 완전히 다 까낸 밤을 찾는다. 개인 농가가 그런 시설을 갖추는 것이 쉽지 않다. 비용이 한두푼 하는게 아니니까. 우리가 밤농사에서 아주 작은 규모는 아니라지만 그래도 수익이 일반 농사보다 적으니까, 시설투자는 엄두를 낼 수 없다. 겨울에 소일거리 삼아 직접 조금씩 까놓기도 하지만 완전히 다듬지는 못한다. 손으로는 다 할 수 없고 속껍질을 기계로 다 깎아내려면 밤의 속살까지 20-30% 깎아내야한다. 그건 너무 아까운 일이다. 우리 몸을 생각하면 영양분이 많은 속껍질을 다 깎아내기 보다는 조금씩 붙어 있는 것은 그냥 먹어도 좋겠다는 것이 내 생각이다. 밤을 조금 말려서 살짝 꼬들꼬들할때 먹으면 참 맛있다. 양을 많이 하려면 그것도 시설이 있어야 한다. 한두개는 그냥 해도 많이는 못 한다.





마르쉐 나오면서 여러 사람 만나니 좋았다. 마르쉐
아니면 못 만났을 여러 좋은 사람들 만나고 서로
얘기도 하고 그런게 좋았다. 마르쉐 잘 만나서 ‘
밤아저씨’ 라는 이름도 짓고 명함도 만들고 좋다.
(2015년 마르쉐@농가브랜딩 프로젝트로 진행)

마르쉐는 거기서 직접 못 깎고 속도도 안나고 하
니까 미리 다 준비해간다. 혼자 하기 어려우니.
시중에 판매하는 밤처럼 다 깎지 못해도 사가는
손님들이 고맙다. 솔직히 나처럼 건강한 밤이 세
상에 어딴어~!



농부로 사는 이유

소비도 줄고 생활에서도 많이 안해먹으니까, 상인들이 수매를 많이 안하려고 한다. 작년 것도 많이 남았는데, 안가져간다. 올해 값도 안좋고 수매도 안하고 하니 이제 밤농사를 포기하는 사람도 많을 거다. 농사 자체를 포기하게 되는 것.

그래도 나는 농사는 계속 해야지 맘을 먹는다. 이유는 여러가지가 있지만 내 밤을 기다리는 환자들을 생각하면 계속 건강한 밤을 생산하고 싶다. 팔기 위해서는, 사람들이 편리 위주로 가니까 가공이 늘 고민이다. 편리하고 쉽게 먹게. 요새 새벽배송도 있고 쉽게 먹게 금방 먹게 하는데, 그런 것에 대해 여러가지 생각할 게 있다. 계속 편리하게 가는게 맞는지. 건강이나 환경 같은 걸 고려해봐야 한다. 가장 좋은 선택으로 가야지. 가다가 나쁘다 싶으면 버리고.

농부로 사는 이유도 가장 큰 건, 건강한 것을 키우고 싶다는 것이다. 내가 먹는 것도 직접 건강한 것을 키워 먹고 싶다. 다른 것은 아무래도 의심이 간다. 밖에 나가면 배고프면 배나 채우는 정도. 내가 먹고 더 많이 나면 팔고, 내가 못하는 건 키우는 사람들 거 같이 나눠 먹고...





시장에서 만나는 손님들에게도 이런 건강 얘기를 하게 된다. 엉뚱하게 일반 시중 밤이랑 비교해서 얘기하는 손님들 만나면, 얘기하기 어렵긴 하다. 일단 먹어보게 한다. 일반 밤이랑 가치가 다르다고 생각한다. 손님들에게 먹거리가 중요하다 얘기하고 싶다. 매일 먹는 것들이 내 몸을 만드는 거니까. 꼭 밤 뿐만이 아니라. 마르쉐도 계속 건강한 쪽으로 가면 좋겠다. 환경 문제도 그렇고. 아무튼 건강이 중요하다.

