



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

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 12월



밤

밤 품종 수십가지 있지만 나는 몇 안된다. 좋은 거 나오면 심어보긴 한다. 시험해보는 것. 남이 좋다는 것과 내 기준은 다르니까 실험해본다. 시 중에서 좋다는 것을 여러 가지를 심어봤는데, 농사 짓다보니 그 중에서 좋은 걸 알게 됐다. 지금



마르쉐 가지고 다니는 대보 품종이 제일 좋더라.
맛도 있고 벌레도 덜 타고 인물도 좋고. 여러가지
면에서 좋다. 관행으로 하면 더 크게도 키운다.
한국 산림과학원에서 교배해서 만든 종자다. 옛날
박정희때 일본 품종을 많이 보급했었다. 옛날에는
일본이 밤을 많이 먹으니 수출을 많이 했는데, 품
값 때문에 중국으로 넘어갔다. 예전에는 손질에
품값이 비싸니 개성공단에서 까서 오기도 했다.

올해는 밤 수확이 굉장히 늦어졌다. 9월 말이면
작년 같으면 한참 달렸을 때인데, 올해는 많이 늦
다. 좀 덜 달리기도 했고, 익는 속도도 늦고. 환경,
날씨 때문에 영향을 많이 받는다. 매년 다르다.

햇밤은 숙성을 시켜서 먹는다. 밤의 탄수화물이
변화해서 영하 2도에서 냉동을 해서 보관해야 맛
있게 숙성이 된다. 저장할 수록 당도가 올라간다.
저온 숙성해서 2주쯤 지나면 맛이 들기 시작하
고 1달쯤 지나면 맛이 올라오면서 2달쯤 되면 맛
이 거의 완성된다고 보면 된다. 그러다 겨울 지나
봄이 되면 씨앗이 되려는 자연의 기운이 몰리는
건지, 수준을 모아서 좀 더 촉촉해지고 맛있어
진다. 그러니까 10월부터 본격적으로 수확한 올
해 햇밤은 지금이 제일 맛있을 때다. 옮겨울에 맛
있는 햇밤 맛을 꼭 보시길!

