



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

흙에서 키우는 딸기

두번째 이야기

우리 방식대로 짓는 농사

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 3월



부모님의 농장에서 함께 꿈을 키우는 딸들, 고양이 텃밭

자연의 힘을 빌어 건강한 땅을 만들고 그 흙의 힘으로 딸기를 키우려고 노력하는 농부 가족. 늘 부지런히 계획을 세우는 엄마와 묵묵히 농사짓는 아빠, 그리고 부모님의 농장에서 새로운 농사에 대한 꿈을 키우는 딸들의 조화가 재미있다. 초보 농부들의 큰 꿈을 지켜보는 부모님의 애정과 걱정이 달큰한 딸기향에 섞여 비닐하우스 안을 따뜻하게 채우는 이 곳, 벌들이 날고 풀이 무성한 밭가에는 딸기향이 날 것 같은 마늘도 함께 자란다. 인근에 고양이들이 자주 와서 놀다 간다고 이름도 고양이텃밭이라는데, 고양이들은 못보고 지금이 정점이라는 딸기의 맛은 실컷 보고 왔다.

하우스안에서 익어가는 딸기 따기에 바쁜 2월,
흙의 힘으로 딸기를 키우는 가족, 고양이 텃밭을 만났다.

고양이텃밭

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 3월



딸기

김창원 : 딸기가 가장 맛있는 철은 사실 지나고 있어요. 딸기는 이른 농장들은 11월부터도 수확할 수 있어요. 추운 겨울인 12월부터 맛있는데, 그중에서도 2월 초가 가장 당도가 높아 맛있고요. 일조량에 따라 맛이 달라져요. 해를 많이 받

아야 달아지거든요. 그렇다고 따뜻해지면 딸기도 자기 호흡이 가빠져서 영양분이 잘 안가요. 저온성 작물이라 일교차가 있어야 맛있거든요. 온도에 따라 당도 차이가 확 나는데, 낮에 일조량이 좋고, 저녁과 새벽에 온도가 낮으면 딸기의 당도가 가장 좋아요.

2월 초 중순까지가 제일 맛있다가 2월 말부터 날씨가 풀리기 시작하면서 딸기의 당도는 좀 약해지기도 해요. 봄되면 꽃대가 같이 나오면서 양도 크기도 작아지고요. 그래도 토경재배한 딸기 고유의 향이 살아있어서 3월도 그 맛이 있어요. 먹어보면 우리가 옛날 시골에서 따먹던 딸기 맛이 나니까요.

옮겨울은 너무 안추워서 딸기가 많이 안 달렸어요. 우리는 수정 작업을 거의 안해요. 딸기는 바람이 통과하면서 자가수정이 돼서 벌도 거의 필요 없어요. 벌들이 꽃 화분 주변을 뱅뱅돌면서 꽃가루를 골고루 묻혀주면 딸기가 골고루 동그랗게 크는 건데, 골고루 안 묻으면 그에 따라 모양이 달라지기도 해요.

저희 농장이 낭산면이라는 곳으로 지금 옮겨가고 있는 중인데, 낭산면은 바람이 참 잘 부는 마을 이더라구요. 낮에 일조량도 좋고 새벽과 저녁에는

바람이 불어와 기온차가 좀 있는 편이에요. 그래서 그런지 다른 동네에서 딸기 농사를 지었을때보다 훨씬 당도가 높아 땅을 참 잘 정했다 싶어요.

김빛나 : 저희 농장은 작년과 동일하게 5월까지 딸기 생과를 수확할 계획이에요. 마르쉐에서도 계속 판매할 거고, 농장에서 주문받아 택배로도 판매하고 있어요. 아직까지는 사이트를 따로 구축하지 못해서 전화주문이나 인스타그램을 통해 주문받고 있어요.

딸기의 특성상 표면이 얇아 무르게되니 택배가 어렵더라고요. 시행착오 끝에 난좌박스라는 택배 박스를 알게 되어 택배판매를 할 수 있게 되었어요. 난좌박스는 플라스틱으로 되어있어 어떻게 하면 다시 쓸 수 있을까 생각을 하다, 마르쉐를 통해서 저희 농장을 알게 되신 손님들께는 난좌박스를 다시 마르쉐로 가져오시면 야채로 바뀌드린다는 안내를 드리고 있어요. 포장용기 재사용을 통해 고객님들과 함께 환경을 지키며, 저희 농장의 맛있는 채소도 맛보실 수 있는 정말 좋은 기회라고 생각했어요.



> 토경딸기 보관법

딸기는 다른 용기에 옮겨 담으실때 세척하지 않고 꼭지도 제거하지 않고, 상태만 확인하고 옮겨 담아 냉장 보관해주시면 됩니다. 꼭지를 제거하게 되면 수분이 날아가 신선하게 보관되지 않고 잘 마르게 되더라고요. 상태를 확인해줘야 하는건 살짝이라도 무른 부분이 있으면 옆 딸기도 무르게 할 수 있기 때문이에요.

냉동 보관을 하실 때에도 세척하지 않은 상태로 꼭지 부분만 제거하고 냉동 보관해주시면 좋아요. 저희 농장 딸기는 농약을 사용하지 않기 때

문에 드시기 전에 냉동실에서 꺼내어 흐르는 물로 가볍게 세척하시면 됩니다.

> 3월 이후 딸기, 어떻게 먹을까?

김빛나 : 어릴적부터 딸기집 딸로 자라며, 딸기로는 정말 이것저것 많이 해먹어 봤던거 같아요. 저희 삼남매는 마트도 편의점도 차를 타고 30분이상을 가야 하는 시골 동네에 살았기 때문에 간식이 너무나 먹고 싶어도 집에서 직접 해먹을 수 밖에 없었거든요.

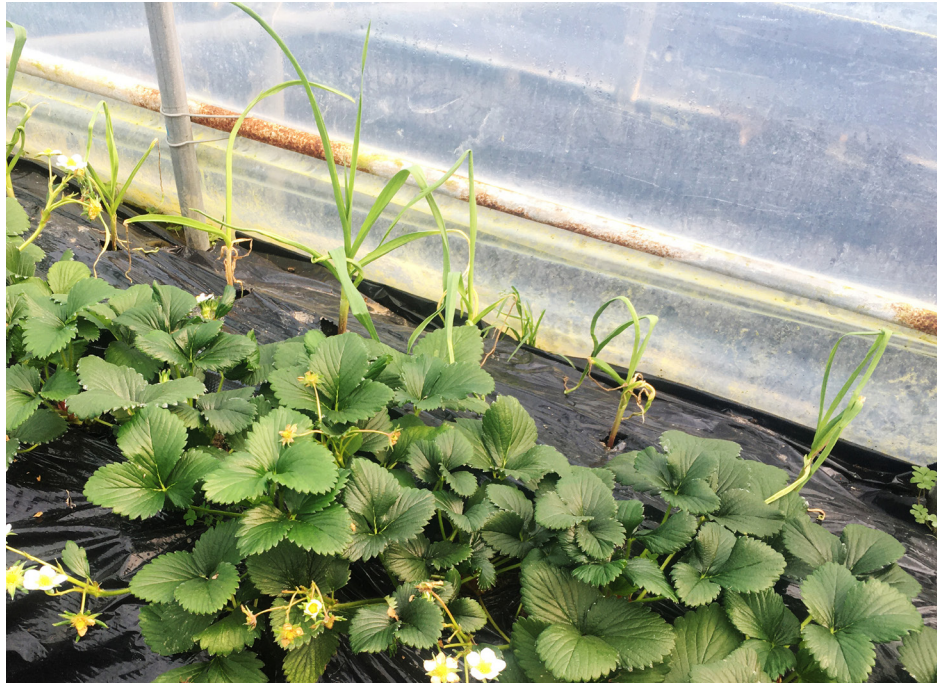
어릴적 더운 여름, 봄에 저장해둔 냉동딸기들이 너무 많아서 집에서 요거트를 만들어 딸기를 넣어 먹기도 하고, 스무디로도 만들어 먹기도 했는데, 그 중 가장 맛있었던건 얼려둔 딸기를 살짝 다져서 꿀을 넣고 우유나 두유를 넣은 꿀딸기우유예요. 할아버지께서 수확하신 꿀이 많아 넣어 봤었는데 참 잘 어울리더라구요. 그 이후로 정말 많이 해먹어서 요즘도 그렇게 해먹으면 어릴적 기억이 많이 나요. 여름에도 맛있는 딸기를 드시고 싶으시면 4월이나 5월, 딸기가 끝물일때 냉동실에 저장해두고, 더운 날 꿀딸기우유를 해드셔보세요. 정말 맛있는 간식이 됩니다!



참나물

김영아 : 계절에 따라 떠오르는 음식이 있는데요. 참나물을 키우며, 나물로는 많이 해먹어봤지만 작년 봄에 딸이 참나물 파스타를 해줘서 처음으로 먹어봤는데, 정말 맛있게 먹었던 기억이 있어요. 그렇게 먹어보니 참나물이 더 여리고 향긋해야 파스타와 잘 어울리더라구요.

저희 농장 참나물은 무비료로 질소를 넣지 않았어요, 딱 물만 주고 키워내서 잎과 줄기가 두껍게 자라지 않거든요. 그래서 생으로도 먹기 좋고, 샐러드와 파스타에 참 잘 어울리더라구요. 그래서 봄이라는 계절을 생각하며 채소를 추천하면 참나물이 먼저 생각이 나요.



풋마늘

김창원 : 3월에 맛있는 저희 농장 채소로 풋마늘을 추천합니다. 딸기밭 가장자리에 아내가 심어둔 풋마늘이에요.

딸기밭에 같이 심었기 때문에 딸기와 함께 관리할 수 있어 수월했어요. 작년에도 심어봤는데 마늘 특유의 향이 있으니 벌레도 안타고 좋더라고요. 마늘도 같이 농약 없이 자라는 거니까 좋죠. 이른 봄철에 채취해 아직 어린 풋마늘을 고추장이나 된장에 찍어먹으면 아주 맛있고 향기롭습니다.

»고양이텃밭 SNS

www.instagram.com/berrymarket_