



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

천천히, 산을 아끼며

두번째 이야기

건강한 산에서 스스로 자라는 나물

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 4월



우리 민족의 시작을 담은 단군신화에는 꿈을 사람으로 만들어준 귀한 채소가 등장한다. 바로 쑥과 마늘. 그런데 ‘마늘’은 지금 우리가 흔히 먹는 마늘이 아니라 옛부터 한국에 자생해온 ‘산마늘’이라고 한다. 이른 봄 보릿고개 때 목숨을 이어 주던 풀이라 해서 목숨 ‘명’에 이을 ‘이’, ‘명이’나물이라고도 불리는 귀한 채소이다.

터져나오는 꽃망울도 조심조심 보게되는 이 봄, 신묘한 생명력을 품은 듯한 산나물을 맛보고 왔다. 나무 아래에서 갓 딴 산마늘의 여린 잎은 온몸이 확 깨어나는 것 같은 놀라운 향과 맛을 지녀, 이 봄 내내 그리울 예정이다.

어릴적부터 동물과 자연을 좋아해 목장을 꿈꾸었다는 농부는 오랜 시간 산에서 절로 자라온 나물들을 보며 농장을 시작했다. 산비탈에는 온갖 산나물이 자라도록 하고 길을 낸 곳에는 여러 꽃과 약이 되는 나무들을 심어 연중 다양한 색과 모양들로 산이 채워지도록 큰 그림을 그렸다. 오랜기간 바빠 일하던 습관대로 여전히 잠을 아끼며 산을 일구고 농장 안팎에서 삶을 짓고 있다. 산등성이 사이로 동그랗게 내려다 보이는 농장 길을 따라 걸으며 꽃과 나무들의 이름을 하나하나 알려주는 농부에게서 자부심과 함께 단단한 힘이 전해진다.

생명력 강한 산마늘이 보드라운 잎을 내민 3월 말,
산 속 숲에서 나물을 얻는 농부, 슬로우파머를 만났다.

슬로우파머

두 번째 이야기

건강한 산에서 스스로 자라는 나물



산나물, 산마늘의 생애

2011년에 귀농 교육 받으며 이 산에서 자생이 잘 되는 작물 위주로 환경을 분석한 끝에 산마늘을 시작했어요. 농업기술센터에서도 여기서 산마늘이 잘 될 것 같다고 해서 시작했죠. 농업은 농약과 화학비료를 사용하고 시설물을 이용해 생산량을 늘리는 것에 초점을 맞추니까, 농업기술센터에

서는 우선 밭을 만들기 위해 나무부터 싹 깎으라고 하더라고요. 그런데 산림은 최대한 자연 그대로 활용하는 것에 초점을 맞춰요. 산림과학원에서는 오히려 나무들이 반 음지 식물이라 그들이 필요한데 나무를 왜 깎냐고 하시더라고요. 그래서 초반에 나무를 밀어놓은 곳에도 다시 나무를 심는 중이에요. 지금 생산되는 산나물은 모두 나무 사이사이에서 자란 임간재배 작물이죠.

산마늘 특징이 많은데, 우선 뿌리 쪽에 껍질 같은 갑옷이 둘러싸여 있어요. 3년 이상 되어야 그 갑옷을 입어요. 4년 지나면 꽃이 피고 5년 지나면 뿌리 번식이 가능해져요. 마늘에 쪽이 갈라지듯 포기가 나뉘는 거죠.

종자는 여러가지로 심어봤는데 씨앗을 흠뿌려서 발아시킨 곳과 밀식으로 키운 곳은 상태가 다르더라고요. 틀밭을 만들어서 밀식 재배하면 알은 작지만 뿌리가 좋아요. 그렇게 모종으로 키워서 3년 정도 되면 옮겨 심는데, 옮겨 심고 나면 뿌리 내릴 공간이 넓어지니 양분을 쥌 빨아들여서 금방 커요.

산마늘은 옮겨 심고 나면 몸살을 앓아 이듬해에는 수확을 안하고 그 다음해부터 수확해요. 그러면 5년 이상 자란 거니까 꽃이 피고 씨앗도 맺혀

채종이 가능해지죠. 한번 심으면 50-70년은 산다
더라고요. 워낙 오래 사니까 몇 년째에 더 맛있는
게 나온다는 건 딱히 없는 것 같아요.



산마늘은 초기 몇 년은 수확할 수가 없으니 최소
3년 이상된 종구를 사다가 심어 꽃 보고 채종해
서 증식해야 해요. 처음부터 종자로 시작하면 4
년간 수입이 없는 거니까요.

저는 운 좋게도 7년된 종구를 받아서 시작했어요.
지금은 돌아가신, 지역의 산채연구회 회장님이 하
시던 걸 캐서 주신 거예요. 젊은 사람이 시골 와
서 농사짓는다고 하니까 도와주신 거죠. 덕분에
수월하게 시작할 수 있었어요. 지금까지도 산채연
구회에서는 제가 가장 젊은 막내예요.

일본은 재배지를 10등분해서 순서대로 씨를 뿌리
더라고요. 10년을 키워서 뿌리까지 먹는 거예요.

사실 뿌리가 맛있거든요. 우리는 뿌리가 비싸니 안 먹는 거죠. 멀칭을 두껍게 해놓으면 뿌리가 파처럼 하얗게 길게 나거든요. 10년 주기로 밭을 돌아가면서 수확하는 거죠.



산마늘도 눈개승마도 곧 수확을 시작해요. 올해는 겨울이 따뜻해서 예년보다 수확이 빨라요. 산마늘 잎은 주름이 잡혀 올라왔다가 판판하게 펴져요. 한 뼘보다 잎이 커지면 따요. 수확 때가 됐는지는 잎을 만져보면 알아요. 잎을 하나씩 따는데, 딸 때 툭툭 소리가 나면서 부러지거든요. 산마늘은 심은 후 첫 수확이 빠르면 4년 아니면 5년차부터 가능해요. 한 줄기에서 2-3잎 나고요. 그걸 낮으로 다 베는 농부도 있던데, 그렇게 다 베면 내

년에 나올 때 광합성이 잘 안되고 양분 축적이 안
돼요. 그래서 저희는 한 잎은 꼭 남겨요.

잎 수확 시기에는 꽃대도 작게 올라와 있어요. 4
월에 잎 수확하고 나면 5월에 꽃이 피어요.
낮으로 일팔 베서 수확하는 것은 그 모든 게 없
는 거죠. 낮으로 벤다던 농부님은 결국 7~8년 후
에 뿌리가 사그라들었다고 하더라고요.

저희 농장은 산 비탈마다 해가 드는 방향 등이
다르거든요. 해가 적게 드는 곳이 더 잘 자라서
순차적으로 수확할 수 있어요. 수확은 새벽부터
해서 12시 전에 끝내요. 그 후에는 작물이 처진
달까, 아무래도 해를 받으면 시들해져서요.

봄에 수확한 후 여름 들어 햇볕을 많이 받으면
잎이 갈변되면서 하얗게 사그라들어요. 그런데
뿌리가 튼튼하고 잎이 남아 있으면 광합성이 계
속 돼서 9월까지도 푸른 잎이 갈 수 있어요. 사
그라든채로 겨울을 났다가 봄에 다시 새 잎이 나
는 거죠. 산마늘은 원래 겨울을 잘 나고 생명력
도 강해요.



환경에 맞는 작물을 찾으면
게으른 농부가 될 수 있죠.

고라니가 산마늘의 어린 잎을 좋아해요. 겨울 지나 맨 처음 초록잎이 올라오니 일단 입을 대보는 거죠. 산마늘은 맛도 향도 강해서 그런지 더 크면 입을 안 대요. 특별한 병해충도 없고요. 환경이 안맞으면 인위적으로 뭔가를 해야하지만, 여기는 자연에 맞춰 하니까 이제까지 특별한 문제도 없고 병충해 관리도 안 해봤어요. 귀농할 때 산마늘이 게으른 농부의 작물이라고도 하더라고요. 제가 해보니까 최적의 환경을 잘 찾으면 그럴 수도 있어요. 그걸 못 찾으면 불가능하고요.

저희 농장 철학이 “건강한 흙에서 건강한 먹거리가 나온다”예요. 그건 결국 원래 그 환경에서 가장 잘 자라는 작물을 찾아야 한다는 거죠. 아내

도 가끔 제게 ‘자연이 다 키워주지 솔직히 당신이 하는 일은 반도 안되잖아.’ 라고 우스갯소리를 하곤 해요.



머위도 계곡에서 자생하고 있어요. 머위꽃이 먼저 피고 사그라들면 잎이 나와요. 머위는 꽃부터 뿌리까지 다 향암에 좋다고 하더라고요. 생채로도 판매하고 장아찌와 채취 체험도 준비하고 있어요.

취나물, 우산나물 등 다 산에서 저절로 자란 자연산이에요. 두릅은 따기 어려운 비탈에 있는데, 심은게 아니라 자연적으로 난 거라서 그래요. 나무를 베고 나니, 원래 있었던 두릅나무들이 해를 받으면서 쭉 올라오더라고요. 수확 후 2년에 한 번씩 가지를 낮게 잘라주고 있어요. 너무 접근이 어렵지 않도록 주변도 낮으로 좀 정리해주고요.

우리 농장은 밭보다 산에 가까운 곳이죠. 자연에

가까운 환경이니 나물들도 확실히 다르고요. 이런 나물들이 자연산이란걸 못 믿으시는 손님도 계신데 사진 보여드리면 이해하시죠. 농장에 한번 와보신 손님들은 다 믿고 구매하세요. 자연에서 채취하는 두릅, 머위, 취나물의 경우 산이 워낙 크니 전체의 5~10%도 수확을 다 못하는 것 같아요.



소비자에게 방법을 제안하는것,
농부가 주도해야 해요.

저희 농장 작물 수확 시간은 새벽부터 12시 전
까지예요. 수확할 때부터 차곡차곡 정리하면서
컨테이너 순서대로 저온 저장하고, 그 다음날 포
장해서 나가죠. 물에 살짝 씻어서 먼지를 털고
예냉하니까 먼지 없이 깨끗하고 신선하게 보관되
죠. 하루 예냉을 하면 상태가 더 탱탱하고 좋더
라고요. 식물들도 잘리면 상처를 치유하려고 스
스로 열을 내잖아요. 그래서 최소한 손을 덜 대
고 시원하게 보관해서 최대한 건강한 상태로 보
내려고 해요.

나물류는 거의 다 개인 직거래로 판매해요. 유기
농 친환경 한정식 식당에도 대량으로 납품하고
있고요.



작년 마르쉐 토종장때도 팔 게 없어서 못 나갔어
요. 올해는 생채보다 가공 위주로 가려고 해요.
생채는 기존 고객들에게 판매하거나 마르쉐에만

가지고 가려고요. 기존 고객 및 홈페이지 통해서 들어오는 분들이 계시니까 생채를 팔기 위한 마케팅 노력은 굳이 안하는 편이에요.

일반적으로 소비자들이 간과하시는 게, 임작물은 씨를 뿌리면 그해 먹을 수 있는 게 거의 없어요. 수확까지 최소 3-4년 걸려요. 산마늘, 눈개승마 모두요. 그런데 그런 생육을 모르고 임작물이 채소보다 비싸다고만 생각하시는 분들이 있어요. 일일이 다 붙잡고 생육과정을 설명할 수도 없고, 화분 들고 가서 설명해도 그때뿐이라 안타까웠어요.

지금은 좀 내렸지만, 예전에 산마늘이 강원도에서 1kg에 2만원할 때 저희는 3만원에 팔았거든요. 어떤 분이 우리는 뭐가 다르길래 3만원에 파는 거냐고 궁금해하시다가 직접 드셔보시더니 그 값어치를 한다고 인정해주시더라고요. 그분 통해서 전국 토종 농부들의 모임인 ‘토종이자란다’ 활동도 시작했어요. 저희 산마늘과 눈개승마 등은 토종 꾸러미에도 계속 함께 나가고 있어요. 토종 활동이 계기가 되어 마르쉐도 나가기 시작했거든요.

농장일이 1년 내내 바쁘니 사실 마르쉐에 나가기 좋을 때가 잘 없어요. 시간을 내야 하는 거죠. 자주 못 나가니 아직까지 마르쉐 손님들과 소통

의 계기를 많이 못 만들고 있어서 아쉬워요. 올해는 최대한 더 자주 뵙고 싶어요.



마르쉐 채소시장을 나가면서 손님들이 원하시는 걸 새롭게 배우기도 해요. 작년에 하루 걸러 한 번씩 비가 왔었는데 산마늘은 괜찮지만 머위·두릅·취 등은 비 맞고 하루가 지나면 상한 냄새 같은 게 나요. 이슬은 안 그런데 비를 맞으면 그러더라고요. 그래서 수확할 때 비를 맞은 두릅은 혹시라도 냄새가 날까봐 데쳐서 가져갔는데, 생으로 가져간 것보다 오히려 더 잘 팔리더라고요. 모녀 손님이 오셨는데, 생채를 사면서 얼마큼 어떻게 데쳐야 하는지 물어 보시길래 복잡하지 않으

니 간단히 설명해드렸는데, 설명 다 듣고 결국 데친 걸 사시더라고요. 바로 드시기 편한 게 좋은 거죠. 그래서 앞으로는 생물과 데친 것을 반반씩 준비하려고 해요.

산마늘은 장기저장이 안되니 초기 가공을 해놓아요. 올리브 오일 넣고 빵아서 소포장 냉동한 뒤, 그걸 해동시켜서 그때그때 페스토를 만들죠. 미리 다 만들어놓으면 유통기한 문제가 있으니까요. 지금은 체험장 안에 가공시설을 만들어 즉석 제조로 만들고 있어요. 장아찌는 건물 밖에서 만드는데, 육수 달이는 설비나 항아리 숙성도 필요하죠. 페스토는 큰 공간 필요 없이 바로 갈아서 만들면 되니까 수월해요. 한번에 4~50명 만들어서 하루 300명 정도 만들어요. 4병에 산마늘 200g이 들어가요. 치즈는 2가지 사용하고요. 다양하게 연구해서 저희가 레시피를 만들었어요.

판로가 더 있으면 좋긴 하죠. 많은 곳에서 산마늘을 재배하기 시작했고, 그 농가들과 생채로는 경쟁을 못할 거예요. 지금 시작하는 분들보다 저희가 8~9년 빠르긴 해도, 그분들이 본격 생산에 들어가면 생채로 경쟁할 수 없겠다고 생각했어요. 그 전에 저만의 사업 틀을 만들어야 살아남겠다 싶었죠.

한국은 임업도 농업도 대부분 일본에서 보고 배워와요. 저는 일본보다는 유럽, 미국 쪽을 봐야한다고 생각해요. 소비층이 점점 젊어지면서 먹는 식성도 서양식에 가까워지고 있으니깐요. 거기에 맞는 가공법을 찾아내야 해요. 그에 맞춰 생산자가 먼저 방향을 제안해야 소비가 늘어나지, 유통이 제안하는대로 생산자는 따라가기만 하면 저가로 납품하는 것밖에 못해요. 가공을 시작해서 OEM을 하든 가공 공장을 차리든 생산자가, 농부가 주도해야 해요.



봄은 대부분의 산나물을 수확하는 철이에요. 4~5월이 정말 바빠요. 지난 주말에도 가족들과 매화나무 꽃 따서 꽃차 만드느라 바빴죠. 농사, 강의, 사업 일이 이어지니 사실 여가생활이 없어요.

여름은 체험이나 교육 등 외부 일이 많고요. 농장 외에도 수안보 지역발전위원, 충주농업기술센

터 산채연구회 사무국장, 탑동마을 추진위원장 등 많은 일이 많아요. 주민들이랑 마을 가꾸기 사업으로 마을 경관 조성하고 치유체험마을을 만들려고 진행중이거든요. 5헥타르 이상 되는 임업인들 전국 모임인 한국산림경영인협회의 감사 활동도 하고 있고요. 일도 많고 바쁘죠.

가을에는 외부 교육도 많고 농장 방문도 많아요. 농장 체험이나 교육은 단체로만 받는데, 현재 강의하고 있는 한국임업진흥원, 충북대학교, 전국 각 지역의 농업기술센터 등등에서 농업·임업·귀산촌·귀농·6차산업 관련 교육 방문이 많아요. 요즘 산채가 건강하다는 인식이 많아지면서 더 바빠졌죠.



겨울에는 내년을 준비해요. 한달 가까이 예초기를 돌리다 눈 오면 쉬고요. 홈페이지 구축하고 상품이나 체험 프로그램 개발하고 마을 사업도

구상하다보면 겨울도 금방 가죠. 귀농하기 전에 건설업 쪽에서 일을 했는데 하루 3시간 정도 잤거든요. 지금은 5시간 정도 자요.

사실 귀산촌한 것을 후회할 때도 있었지만 지금은 어느정도 안정 단계로 들어가는 것 같아요. 농업보다 임업이 안정화 기간이 훨씬 오래 걸리거든요. 이제는 이 삶도 충분히 괜찮을 것 같아요. 장기적으로 봤을때 같이 일할 수 있는 분들을 찾는 게 과제예요. 어차피 저 면적을 저 혼자 못 하니까요. 누군가 같이 해야하는데 그 누군가를 찾는 게 큰 일이죠. 저와 철학이 잘 맞는 사람들을 만나 공동 경영을 한다면 서로 여유도 찾고 좀 더 빨리 안착될 것 같아요. 또 하나의 농업·임업 모델이 되지 않을까요.

여러가지 계획들이 있었고, 앞으로도 많죠. 수목원도 생각했었는데, 개인 수목원을 내려면 허가 비용만 1억 5천만원 이상 들더라고요. 산을 가꾸려고 해도 그 면적에 대한 산림복구 비용을 미리 예치하거나 증권으로 끊어놔야 해요. 그에 대한 설계도 산림기술사가 해줘야 해요. 대상 면적에 몇 년생 나무가 몇 그루가 있고 어떤 수종이 있는지 조사를 한 다음 진행할 수 있는 거죠. 세금, 설계비 등등 비용이 많이 들어요. 그런 것 때문에라도 여럿이 계획이 잘 세워야 해요.



캠핑장도 하려다 못하고 있는 가장 큰 이유가 오폐수처리예요. 지금도 농장 안에서는 푸세식 화장실을 안 쓰고 전기로 공기를 넣어서 처리하고 있어요. 이게 다 자연으로 흘러가니까요. 농장 계곡에는 도롱뇽·가재·버들치도 있고 족제비·오소리·너구리 다 있어요. 마을의 제일 꼭대기에 농장이 있으니 우리가 오염시키기 시작하면 우리 마을이 다 오염 되는 거예요. 웬만하면 저희 농장 이름처럼 순리에 맞게하려고 해요.

앞으로도 계속 건강한 먹거리를 제공하는 게 꿈이죠. 저희 농장에 오시는 분들은 산림욕과 온천욕을 할 수 있는 곳이니 최대한 누리시길 바랍니다. 우리 농장과 마을, 수안보 온천이 서로 상생하는 방향으로 산을 건강하게 가꾸고 싶어요.

농장에 오신 분들은 농장 안에 펜션을 만들어달

라고도 하시는데 농장, 청결이나 오폐수 관리가 될까요? 대신 올해부터 수안보 온천 시내 한화 콘도와 업무 협약을 맺어서 농장에 오시는 손님들은 콘도 숙박을 할인받을 수 있어요. 이편이 지역 활성화에 조금이나마 도움이 될 것 같아 이렇게 하고 있어요.

우리 마을이 다같이 좀 여유있게 살 수 있도록 만들고 싶어요. 일흔이 넘어도 호미와 삼을 잡고 힘들게 일해야 한다면... 과연 그게 행복한 삶 일까요? 노후를 즐기고 쉴 수 있는 준비가 될 수 있도록 만들고 싶어요. 농사는 힘들게 몸을 쓰느라 몸에 피로가 누적되는 일이니까, 노후에는 고생한 몸을 쉴 수 있게 하고 싶어요. 아무리 큰 돈을 벌어도 그 길에 건강을 다 해쳐 노후도 즐기지 못한다면 과연 행복한 삶을 살았다고 할 수 있을까요. 농부들의 노후가 행복하길 바라요.

