



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

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소 _ 4월

산마늘



산마늘은 정말 다양하게 해먹을 수 있어요. 양식과 한식 두루 사용 가능해요. 흔히 산마늘, 명이나물 하면 장아찌로만 아시는데, 사실 고기집에서 나오는 장아찌는 대부분 중국산이에요. 종자가 달라요. 유럽이나 미국에서도 와일드 갈릭 (Wild Garlic)이라고 있어서 그걸로 스프레드나

소세지도 만들고 말려서 파스타에 뿌려먹기도 하는데 우리 종자량은 다르더라고요.

저는 생으로 드시길 권해요. 생 산마늘의 맛을 꼭 보셔야 해요. 정말 맛있거든요. 크기가 너무 큰 것보다 성인 남자 손바닥만한 크기가 좋아요. 크기가 큰 것은 페스토로 만들고요.

생잎은 김밥·전·볶음밥·간장 떡볶이 등에 마늘 대신 넣어 먹어도 좋고, 고기나 회와 같이 드셔도 좋아요.

생잎을 잘라넣어 밥을 지으면 밥이 노릇노릇하면서 단맛과 윤기가 돌아요. 알리신 성분 때문이죠. 얇게 배추전처럼 전도 해먹어요. 효소로 만들어 요리할 때 쓰면 정말 맛있어요.

산마늘 페스토는 파스타, 빵, 크래커에 페타치즈 놓고 어린 잎 얹어서 먹으면 맛있어요. 빵 만들 때 넣어도 좋아요. 마르쉐에 텃밭농사 지어서 빵 굽고 요리하는 ‘엔빠스떼우’ 라는 팀이 있어요. 시장에서 서로 옆자리였던 걸 계기로 친해졌죠. 그 팀의 빵에 저희 산마늘페스토 발라서 서로 시식하다가 이후 연결이 되서 반죽에 아예 산마늘을 넣어서 빵도 만드셨거든요. 정말 고급진 빵이 되었다고 하시더라고요. 요즘 채식하는 분들이 많아 비건 페스토도 개발 계획 중이에요.

눈개승마



눈개승마도 데쳐서 나물 해드시면 돼요. 새콤달콤하게 무쳐도 좋고요. 육개장에 고구마순 대신 넣어도 좋고, 장아찌로도 맛있죠.

눈개승마는 뿌리가 엄청 커서 삽으로도 못 캐요. 그냥 키우면 나무처럼 자라는 것을 겨울에 예초기로 쳐주면 봄에 새순이 올라와요. 새순을 따주다가 줄기가 약하게 올라오면 그냥 뒤요. 그러면 그게 줄기로 크면서 허리높이까지 자라는데 그걸 늦가을에 베어주는 거예요. 나무로 키워도 줄기 끝에서 새순이 나긴 하지만 뻣뻣하고 맛이 없어지죠. 한뼘보다 작은 크기일 때 수확해요.

우산나물



우산나물은 두릅맛이 나요. 올해는 우산나물이 많이 나와서 사람들에게 좀 더 알리고 싶어요. 이 나물도 이 산에 자생하는 거라 자연적으로 자란 건데, 채종 방법을 모르겠어요. 꽃피는 것도 모르겠고. 뿌리번식인 것 같긴 해요. 이름처럼 생김새도 귀여운데 데쳐먹으면 정말 맛있어요. 전분 묻혀서 기름에 튀겨 드시면 깨송이튀김 같아요. 이런 특이한 임산물 산채를 많이 선보이고 싶어요.

나물류는 데쳐서 얼리면 장기보관이 가능해요. 모든 나물류는 그 데친 물을 식혀서 나물과 같이 얼려야 맛이 안변해요.

생물로 판매하고, 생물로 먹는게 가장 좋아요. 농부로서 수익을 생각하면 가공품이 팔리는 것도 좋지만, 생물이 가장 건강하니까요.