



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

해와 땅의 온기로 크는 목이버섯

두번째 이야기

천천히 나만의 가치를 키우는 작은 농부

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 11월



천천히 작게 그래서 단단하게 농사를 이어가는 부부 농부, 새암농장

우리 밥상에는 이제 사시사철 만날 수 있는 채소들이 많지만 그중에서도 버섯은 제철을 모르는 대표적인 채소 중 하나일 것이다. 버섯의 제 맛과 향이 가장 깊다는 가을을 기다려 버섯 농가들을 방문했다.

코로나19는 말할 것도 없고, 봄 냉해와 기나긴 장마 등 날씨 때문에도 유난히 힘들었던 올해는 아무리 기술이 발전하고 도시화되어도 우리는 결국 자연 안에 있다는 것을 더욱 느끼는 해이기도 했다. 그래서 시설재배로 자라는 버섯도 이 가을이면 제맛과 향을 더욱 간직한다는 사실이 새삼 놀랍기보다 반갑다. 그런 자연의 흐름에 맞추어 천천히 목이버섯을 키우는 새암농장을 찾았다.

도시 외곽과 농촌의 풍경이 섞여 있는 작은 시가지를 지나니 고가도로 옆에 비닐하우스 2동이 오롯이 있다. 농부님들이 새 농장을 마련하느라 고생하셨다는 소식을 간간히 들었기에, 어엿하게 세워진 하우스들이 반갑다.

버섯이 한창 제철이라는 10월 말.

해와 땅의 온기로 목이를 키우는 농부, 새암농장을 만났다.

새암농장

세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 11월



목이버섯

목이는 포자 날리기 전 도톰하고 해도 많이 받았을 때 수확하는 것이 좋은데, 그러면 육질이 탄력 있어요. 균이 자라는 건 영양성장이에요. 버섯의 형태로 되어 밖으로 나오는 건 번식을 위해 말그대로 꽃을 내미는 거고요. 영양은 균사체에 많다고 하더라고요. 번식을 위해 나온 잎이 자라



다 얹아지면 하얀 가루 같은게 끼는데, 그게 포자가 날리는 거예요. 그 전에 수확을 해줘야 해요. 그리고 우리는 바람을 많이 안 주거든요. 바람을 많이 주면 포자가 쉽게 많이 날아가니 잎이 얹아지고 커져요. 그러면 아무래도 식감이 떨어지죠.

물로 생육을 조절해요. 적당한 속도로 천천히 키우는게 핵심 기술이에요. 우리는 물을 짧게 짧게 끊어서 줘요. 대사를 할 수 있을 정도로만 주는 것이죠. 여름처럼 따뜻할때 물을 많이 주면 금방 자라고 엄청 크게 자라지만 흐물거리고 맛이 없어요. 겨울에 더디 키우면 크기는 작지만 육질이 단단하고 맛있죠.

목이는 원래 가을 목이, 추목이 좋다고 해요. 지금이 특히 향도 좋고 제일 맛있을 때죠. 가을에

는 점점 추워지니 느리게 자라는데, 더디 자라면 향이 강하거든요. 봄에 자라는 아이들은 날이 점점 뜨거워지면서 점차 육질이 물러지고 향도 약해지더라고요. 버섯이 나와서 살짝 마르기 시작하면 따는데, 포자가 날리기 전에 향이 확 좋아지거든요. 그때 수확하면 정말 맛있어요.

시중에서 생목이를 구매하실 때에도 끝이 얇아서 말리지 않은 것, 크기도 너무 크지 않고 도톰 탱글한 것이 좋아요. 뒷면에 힘줄이 선명한 것이 식감도 오독오독하고 좋고요. 목이의 색은 균에 따라서도 달라져서 맛에는 큰 차이가 없어요. 아예 너무 밝은 것은 냉해 등 이상이 있는 것이지만 갈색 이상만 나오면 돼요. 가을에는 생목이버섯 꼭 드셔보세요!

맛있게 먹는 방법

이미영: 사실 우리는 목이를 잘 안먹어요. 하하~ 못 먹는거죠. 사실 밥 자체를 잘 못 먹거든요. 둘이 일하다보면 밤 9시쯤에 같이 먹는 게 하루 한 끼예요. 각자 일하다 보면 바쁘니 점심을 잘 안 먹게 되요. 농장에 계속 있어도 시시각각 버섯을 봐야하니 불안하더라고요. 여유가 생기면 밥도 해먹고 그러고 싶어요.



오호영: 제가 빵 같은 걸 많이 사먹어요. 목이버섯 뮤즐리도 그래서 개발한 것도 있어요. 내가 먹으려고.

이미영: 저희는 스크램블 에그에 목이를 잘라넣고 새우젓 간만 해서 자주 해먹어요. 정말 든든한 한끼가 돼요.

오호영: 목이를 맛있게 먹는 비법이 있어요! 목이버섯을 선풍기에 1시간 정도 말리면 겉이 마르거든요. 그때 소스에 담그면 그 소스를 짭 머금어서 맛이 잘 들어요. 그냥 탱탱한 채로 하면 맛이 덜 들더라고요. 요리 꿀팁!