

햇커피 도착. 코스타리카 카를로스

여름이면 더 간절해지는 아이스커피를 위해 시즌 불렌드 '미지 서머'가 돌아왔다. 올해는 내추럴과 워시드, 두 가지 방식으로 가공한 에티오피아 커피를 불렌당하여 미디엄 포인트로 로스팅하였다. 자두, 복숭아 등 과일 계열의 풍미가 돋보이며 특히 아이스 드립으로 내렸을 때 그 매력이 배가 된다. 달콤한 트로피컬 펀치와 민트를 넣어 만든 레몬 소다처럼 청량하다. 7, 8월 한정 판매. 250g 25,000원

여름의 맛, 피지 서머 블렌드

아내와 두 딸과 함께 라 떼를라 덜 카페 농장을 운영하고 있는 카블로스 씨는 철저한 직업 윤리의 소유자이다. 재배와 가공 모두 본민이 직접 챙기며 가공시설은 물론 농장 곳곳을 청겼하게 관리한다. 어느덧 5년째 테라로사와 함께 일하고 있는 카믈로스 씨가 올해도 코스타리카 컵 오브 엑셀런스 대회에서 좋은 성적을 거뒀다(3년 연속 입상이다), 그가 테라로사를 위해 준비한 이번 커피에서는 그린 애플, 신선한 매실 등 초록빛이 떠오르는 싱그러운 풍미와 버터스카치처럼 풍부한 단맛의 여운이 오래 남는다. 250g 24,000원



어센틱 시즌 8 예고

대번 새로운 컨셉으로 재료를 골라 다양한 맛을 선보이는 어센틱 에스프레소 불렌드, 테라로사 로스터들이 어센틱 볼렌드 8번째 시즌을 앞두고 마지막 담금질에 들어갔다. 코스타리카와 온두라스, 에티오피아 등을 불렌딩하여 여름에 어울리는 회사한 컬러감과 항미를 전하려 한다. 7월 중 출시 예정.



판나코타(Panna cotta)는 이탈리아 미식의 본고장인 피에몬테 지방에서 유래한 디저트(이탈리아어로 '익힌 크림'이라는 뜻). 냄비에 생크림, 설탕을 넣고 뭉근히 끊이다가 바닐라로 향을 더하고 마지막에 절라틴을 넣어 차갑게 굳힌다. 여기에 달콤한 캐러멜, 초콜릿을 소스처럼 끼얹어 먹거나 향신료로 향을 더하기도 한다. 테라로사 베이커리에서는 요즘 한창 맛이 좋은 블루베리를 활용한 '판나코타 썸머'를 선보이고 있다. 국내 농장에서 직접 공급 받는 생과로 신선하게 만들어 제철 과일의 풍미와 상큼항을 더했다.





테라로사 뉴스레터 2019년 7~8월호 통권 제39호 발행인 김용덕 편집 : 디자인 테라로사

본지에 실린 글과 사진은 테리로사의 하락 없이 사용할 수 없습니다. © 2019 (주)학산 테리로사

커피는 우리가 소비하는 많은 식품들 가운데 화학적으 로 가장 복잡한 혼합물에 속한다. 아로마, 맛, 촉감, 바 디 등 커피를 마실 때 우리가 느끼는 많은 것들은 커피 속에 존재하는 화합물들이 만들어낸 결과다. 커피 품 종의 유전적 특성을 비롯해 산지의 기후와 환경, 가공 방식, 그리고 로스팅과 추출을 거쳐 커피 한 잔이 완성 되는 모든 과정에서 유기물과 화학물질이 생성, 변형되 인지된다.

거나 새롭게 조합되면서 최종적으로 커피 플레이버로 커피는 복잡한 맛과 향을 지니고 있어 커피 한 잔을 두고 사람마다 표현하는 플레이버도 다양하다. 누군가 는 꽃향기를, 다른 누군가는 과일이나 캐러멜의 풍미가 느껴진다고 표현할 수 있는 것이다. 실제 커피 플레이버 묘사에 있어 정답은 존재하지 않는다. 저마다 음식에 대

한 경험이 다르고 향미를 감지하는 능력에 차이가 있으

커피 플레이버의 세계에서 표현의 다양성은 결국 '커 괴의 맛과 향의 기본은 무엇인가, '고품질 커피가 반드 시 지니고 있어야 할 풍미는 무엇인가. 혹은 '결점이 있 는 커피의 맛과 향은 어떻게 표현해야 하는가 등 근본적 인 질문으로 이어진다.

므로 표현의 카테고리가 달라질 수 있다.



Passion Fruit, Lychee,

Orange Blossom, Kiwi,

Jasmine, Bergamot,

Peach, Apricol, Rose

예티오피아 여가세례 G1

핵과류의 봉미와 항긋한 꿈의 여운

Asian Pear, Lemon Pineapple, Butter,

Vanilla, Cream,

커피에서 플레이버란 우리가 커피를 마실 때 느낄 수 있는 맛과 향. 두 가지 모두를 의미한다. 우리가 혀에서 감지할 수 있는 맛의 종류는 단순하지만, 이 맛들이 향과 어우러지며 훨씬 복잡하고 다양한 풍미로 발현된다. 산지에서 소비지에 이르는 모든 과정이 최종적인 커피 풍미에 영향을 준다. 커피의 플레이버는 결국 품질로 귀결된다.



그리스에서 만난 과일 당절임

껍질째 넣어 아로마틱한 오렌지, 달콤상큼한 사워세리. 꽉 찬 질감이 느껴지는 어린 초록 무화과 그리스 전통 방식으로 만든 과일 당절임 '스푼 스위트' 3종을 소개한다. 그리스산 과일 당절임의 가장 큰 특징은 재료의 원형이 그대로 남아 있다는 정. 덕분에 원재료의 형태와 색. 항미까지 온전히 느낄 수 있다. 그리스에서는 적당한 크기로 썰어 요거트나 아이스크림에 얹어 먹거나 잼 대신

빵에 빨라 먹기도 한다. 상큼한 샐러드 드레싱으로, 메인 요리에 걸들이는 소스로도 잘 어울린다.

260g 15,000원

품질의 기준, 커피 플레이버 훱 1980년대 후반부터 미국에서 스페셜티 커피에 대한 논 는가? 강수량, 일조량, 고도의 영향인가? 가공 과정에 를 진행한 결과 110개의 단어들을 추려낼 수 있었다. 의가 본격화되면서 고급 커피 시장에 걸맞은 커피 플레 이버의 기준이 필요하다는 의견이 나오기 시작했다. 1995년 미국 스페셜티 커피협회SC4에서는 '커피 플레이 버 훤을 발표했다. 일반적으로 커피에서 찾을 수 있는 맛과 향을 원형의 표로 일목요연하게 정리하고 커피 플 레이버에 대한 기준을 제시한 것이다. 커피의 생육 과정 에서 형성되는 대표적인 향미와 이후 로스팅 과정에서 발현되는 다른 범주의 향미를 보기 쉽게 만든 것이다. 이 '커피 플레이버 활'의 등장 이후 생산자와 소비자를 막론하고 커피 업계와 관련된 많은 이들이 이것을 마치 하나의 이정표로 삼아 커피 플레이버를 이해하고 품질 향상에 힘써왔고, 그렇게 지난 20여 년간 스페셜티 커피 업계도 성장해왔다.

이러한 플레이버 휠은 커피 업체에만 존재하는 것은 아니다. 와인, 맥주 치즈, 빵 등 최종 산물이 원재료와 전혀 다른 형태로 만들어지는 식품과 음료에도 플레이 버 휠이 존재한다. 문제는 현재 통용되는 플레이버 휠들 이 과학적인 데이터에 근거한 것이 아니라 산업 관계자 들의 경험을 바탕으로 정리된 것이 대부분이라는 점이 다. 맥주나 치즈 플레이버 휠의 경우 다양한 버전을 쉽 게 찾아볼 수 있고, 심지어 개인이 본인의 경험에 준해 서 만든 플레이버 휠도 존재한다. 이처럼 과학적 근거가 빈약한 자료들이 때로 시장의 혼란을 야기할 수 있음을 경계한 필요가 있다.

사실 미국 스페셜티 커피협회의 '커피 플레이버 휠'은 와인과 맥주 업제에서 사용하던 플레이버 휠을 참고로 커피의 향미를 더하고 빼는 방식으로 만들었다고 한다. 신기하게도 맥주나 치즈는 국가별로, 업체별로 저마다 의 플레이버 힘을 내세우는 반면, 커피 업계는 마치 약 속이나 한 듯 생산자와 소비자 모두 하나의 플레이버 휠 을 사용하고 있다. 이것은 커피 산업에 있어 의도하지는 않았어도 이미 어느 정도 통일된 기준과 표현이 형성되 었음을 뜻한다. 이 같은 합의는 스페셜티 커피 시장이 빠르게 발전하는 밑거름이 되었다.

시장의 변화와 새로운 플레이버 휠의 등장

테라로사 마스터스 투어 개막

테라로사 매장 순례, 다양한 산지별 드립 커피,

여기에 테라로사의 베이커리까지 두루 섭렵하는

5개 코스로 구성되어 있다. 코스마다 작은 선물이

박스의 행운이 함께한다. 테라로사 전 매장에서

싱글오리진 원두 구매 시 참가 자격이 주어진다.

투어 기간은 11월 30일까지.

준비되어 있으며 모든 코스를 완주하면 연말에 럭키

올해 스탬프 투어는 '마스터스 투어'이다. 전국 14개

에스프레소 베리에이션, 시즌 볼렌드를 포함한 원두,

지난 20년간 커피 시장은 몰라보게 달라졌다. 커피 산지 와 소비지 모두 품질 개선에 적극적으로 힘쓴 결과다. 날이 갈수록 성장하는 스페셜티 커피 산업과 고풍질 커 피 생산에 대한 열망은 기존의 플레이버 휠을 업데이트 전행되었다. 해야 한다는 의견으로 모아졌고, 이제는 개개인의 경험 이 아닌 구체적이고 실질적인 과학 연구가 필요했다. 가들이 모여 향미 분석을 진행했다. 커피를 놓고 각각의 WCR(World Coffee Research)을 중심으로 새로운 커 커피에서 느껴지는 향을 분석하고 기록하는 작업을 반 피 플레이버 휠 개발이 시작되었다. 센서리 전문 패널, 과학자, 그린빈 바이어, 커피 로스터, 일반인 등 커피 산 떤 이유로든 연상되는 것을 정리하면서 마침내 단어 선 업에 관계된 다양한 이들이 참여했다.

이버 휠은 사실 단어들의 조합이다. 커다란 원 안에 여 구체적으로 묘사할 수 있는 단어를 선택해야 한다. 둘 러 개의 칸이 있고, 그 칸마다 플레이버를 묘사한 단어 째, 측정할 수 있어야 한다. 어떤 커피에서 블루베리 향 가 적혀 있다. 이 단어들이 바로 플레이버 그 자체다. 누 이 느껴졌다면 그 향의 강도는 어느 정도인가를 표현할 군가 커피 한 잔을 마시고 이 안에 있는 단어가 연상되 수 있는 기준이 필요하다. 셋째, 따라 할 수 있어야 한다. 었다면 그것이 바로 그 사람이 인지한 커피의 플레이버 커피 전문가든 일반인이든 어떤 향미를 이해했다면, 그 가 되는 것이다. 감각의 영역에서 직관적으로 이뤄지는 리고 학습했다면 그것을 따라 할 수 있는 단어로 구성되 이 같은 행위에 객관성을 부여하려면, 실제 연상된 단어 어야 한다는 것이다. 즉, 플레이버 표현에 사용되는 단어 들이 커피 안에 존재하는지를 입중해야 했다. 이를 위 들은 구체적이며 이해하기 쉽고 누구나 따라 할 수 있는 해 연구팀은 커피의 맛과 향을 만들어내는 요소부터 과 수준으로 구성되어야 한다는 결론을 내린 것이다. 13개 악하기 시작했다. '커피의 신맛은 대체 어디에서 기인하 국의 커피 산지에서 수집한 103개 품종의 커피로 테스트

서 일정 부분 발효를 정지시키면 pH 수치가 달라지는 가?' 등 근본적인 연구를 통해 커피 플레이버의 시작이 어디인가를 찾고자 했던 것이다. 이러한 연구는 커피 종 자와 생육 환경에 대한 연구와 연결되면서 산지에서도 연구 결과를 토대로 센서리 과학자 집단과 향미 연구

복하면서 실제로 존재하는 것과 존재하지는 않지만 어 택의 세 가지 기준을 설정했다. 첫째, 구체적이어야 한 연구의 시작은 '단어'의 선택과 정리였다. 모든 플레 다. 단순히 좋다. '나쁘다'가 아닌 누구나 이해할 수 있고



2016년, 드디어 새로운 커피 플레이버 휠이 모습을 드러냈다. 새로운 플레이버 휠의 인상은 다채롭고 화려 하다. 단어들도 풍부하고 섬세해졌다. 예를 들어 향신료 Soiots 카테고리는 갈색 향신료Brown Spice, 톡 쏘는 향신료 Pungent, 후추Penner로 나눠지고, 여기서 갈색 향신료Brown Spice는 다시 정향Clove, 시나몬Connamon, 너트메그Nutmeg. 아니스셔트로 제분화된다. 만약 우리가 커피에서 향신 료 같은 향을 감지했다면 처음에는 이 향이 갈색 향신료 인지, 혹은 톡 쏘는 느낌인지, 후추에 가까운지 생각해 본다. 갈색 향신료 느낌이라면 구체적으로 정향인지, 시 나몬인지 구분할 수 있다. 카레 향과 유사한 느낌이라면 향신료이지만 후추는 아니고 갈색 향신료도 아니므로

복 쏘는 향신료로 묘사하면 된다. 새로운 플레이버 휠은 색을 다양하게 사용한 것도 눈에 띄는 요소다. 고도로 혼련된 전문가가 아니라면 실 제로 커피에서 맛과 향을 감지하는 즉시 그것을 구체적 인 언어로 묘사하는 것은 쉽지 않다. 이를 극복하기 위 해 연상작용을 응용할 수 있다. 어떤 풍미가 느껴질 때 연상되는 색을 떠올리는 것은 의외로 쉽기 때문에, 맛 을 볼 때 떠오른 색을 플레이버 휠에서 찾고 거기 적혀 있는 단어를 확인하면서 익히는 것이다. 기존의 플레이 버 휠과 비교했을 때, 색이 더욱 다채로워져서 서로 다 른 경험치를 가진 이들이 모인 그룹의 향미 평가에서도 쉽게 적용할 수 있다.

한편, 색 구분을 자세히 살펴보면 그 사이에 틈이 있 고 그 간격이 조금씩 다른 것을 볼 수 있다. 이 간격의 넓 이로 인접한 두 플레이버 사이의 연관성을 알 수 있다. 예를 들어 다크초콜릿과 초콜릿 사이의 좁은 간격은 두 플레이버가 매우 유사항을 표현한 것이다. 반대로 땅콩 과 클로브 사이의 넓은 간격은 둘 사이에 유사성이 거의 없음을 뜻한다. 플레이버 훵은 커피 전문가 집단만을 위한 것은 아

니다. 생산자에게는 품질에 대한 이해와 함께 품질 개선 을 독려하며, 소비자들에게는 커피 풍미에 대한 폭넓은 이해를 돕는다. 오늘 마시는 커피 한 잔에서 플레이버 원을 보며 그 안에 담긴 풍미를 찾아보면 어떨까. **∅** 글 이윤선(그란틴 바이어) 참고 자료 (Sersory Lexcon), World Colice Research, (Coffee Taster's Flavor Wheel Design and Use), SCAA



Lime, Green Apple, Green Grape, Cedar, Green Tea, Mint, Kiwi, Green Honeydew, Watermelon, Rosemary, Clove, Black Pepper 코스타리카 카를로스 그런데함, 매성, 이온드, 버리밖의 선미 Passion Fruit, Apricot, Tangerine, Mandarin, Orange, Grapefruit. Orange Papaya, Nectarine, Nutmeg, Ginger, Honey,

자용, 석류, 중, 은은한 장이랑 Red apple, Cranberry, Redcurrant, Strawberry, Rose, Cherry, Pomegranate, Hibiscus, Red Curry, Cinnamon, Anise, Plum, Black Cherry, Raspberry, Sun-dried Tomato 에티오피아 구지 항벨라

Purple

White Grape, Lavender, Red Grape, Vine Grape, Blackourrant Black Tea, Cereal, Peanut, Cashew Nut.

열대과일의 풍미, 플로럴, 스파함링

Macadamia Nut. Oried Fig. Hazelnut, Almond, Walnut, Pecan, Sugarcane, Brown Sugar, Caramel, Maple Syrup, Peanut Candy. Peanut Butter, Cocoa, Milk Chocolate,

Brown Dark Chocolate 브라질 엔리케 호두, 토피, 카카오, 부드러운 산미 Color & Flavor 테라로사 커피 플레이버 차트

Plum, Black Cherry, Dark red Raspberry, Sun-dried Tomato Black Tea, Blueberry, Raisin, Dried Dates. Prune, Dried Fig. **Dried Persimmon** 온두라스 마리 & 모이 건자두, 캐러멜, 헤비바디, 긴 여운

Pink

'복숭아, 자몽, 블루베리, 일크 초콜릿, 꿀…' 이런 단어들이 정말 커피를 마실 때 느껴지는가? 커피에서 체리 같은 풍미가, 재스민 같은 향기가 난다니! 에뉴판에서 '청포도, 레몬그라스, 민트, 후추' 등으로 플레이버를 묘사한 커피를 주문하고 한 모금을 마셔본다. 테이스팅 노트에 등장했던 단어의 플레이버를 단번에 느끼지 못할 수도 있다. 그것은 커피 전문가들이 표현한 단어이니까. 그렇다고 실망하지는 말자, 커피 플레이버를 머릿속에서 끄집어내는 쉬운 방법이 있다. 커피에는 1,000가지 이상의 휘발성 향기 물질이 존재한다고 한다. 하지만 사람이 인지할 수 있는 향은 극히 일부로, 이 중 우리가 알고 있는 다양한 풍미들을 일상생활에서 접할 수 있는

건과류, 다당류 등 몇 가지 계열로 분류할 수 있다. 쯀레이버의 계열을 나눴으니, 조금 더 쉽게 묘사하는 방법을 알아보자. 힌트는 '컬러'다. 예를 들어 베리류의 과일이라면 딸기나 크랜베리는 빨간색, 블루베리는 보라색, 체리는 컴붉은색이 떠오른다. 커피를 마실 때 먼저 컬러를 떠올린 다음 플레이버의 대분류, 중분류 순서로 찾아가면 구체적인 표현이 나오기 쉽다. 베리류에서 느껴지는 산뜻한 신맛이나 형의 컬러를 연상하여 라즈베리, 블루베리 등으로 커피를 묘사할 수 있을 것이다.

플레이버로 표현할 수 있는 것이다. 플레이버가 다채롭게 표현될수록 우리는 그 커피에 매력을

느끼게 되고 '커피가 맛있다'고 표현할 수 있게 된다. 커피 플레이버는 크게 꽃, 과일, 허브, 향신료,

INTERVIEW



Q 해방 이후 한국 현대사를 그린 ⟨오! 한강⟩이 올해 25 잭에 대한 허기를 느껴요, TV, 신문, 라디오, 주변에서 년 만에 다시 나왔습니다. 선생님의 이전 작품들도 재조 보고 듣고 문득 생각나는 것들을 계속 메모해요. 그리 기가 있어요. 그 사람이 자동차에 밀려서 점점 일거리가 명되고 있지요.

지금까지 2백 편 넘게 그렸어요. 70, 80년대에는 한 달에 주석 이야기도 그렇게 하게 됐어요. 가만 보니까 다들 졸고 있는 장면으로 유명해요. 가만 보면 '내가 몬테 월 한 면씩 했어요. 먹고살려면 부지런히 그려야 했죠. 지금 이야 작업 환경은 나아졌지만 매일 그려야 먹고산다는 게 많지 않거든, 커피 만화 시작할 때도 그랬어요. 원래 세대가, 이미 온라인으로 바뀐 세상에서 그 사이에 끼 건 똑같아요, 그때는 원고료도 적고, 대본소에 한 번 나 는 식재료, 봄 여름 가을 겨울에 나오는 재철 재료 이야 여 있는 꼴이지, 오면 그 뒤로 3년은 재출간 안 하니까 쉬지 않고 계속 그 기를 준비하고 있었는데, 이걸 어떻게 그릴까 고민하고 려야 했어요. 그러다 몇몇 작품이 인기를 얻어서 생활비 걱정을 조금 덜었지, 녹록지 않았어요. 해밍웨이라도 평 작했어요. 그런데 커피 마니아들이 많은 거랑 커피 만화 생 소설을 몇 편이나 썼겠어요. 그래도 작가들이 먹고사 독자층은 별로 관계가 없더라고(웃음). 는 거 보면 미국은 시장이 크니까, 우리나라 같으면 밥 못 먹고살죠. 나라고 하는 것마다 전부 잘 됐겠어. 잘 팔 Q 대본소 시절부터 단행본. 잡지. 신문 연재. 지금의 웹 랬지. 새 학기 되면 늦게까지 남아서 환경 정리 도맡아서 리는 게 하나쯤 있고 안 팔리는 게 아홉이지요. 한강에 문까지 시대 변화를 모두 경험하셨는데, 지금의 한국 만 하고, 그 시절엔 단행본은 전부 일본 해적판이었고, 김 나가보면 어떤 사람은 낚싯대 열 몇 개를 부챗살처럼 필 화 시장에 대해 어떻게 생각하세요? 처놓잖아요, 나도 그러다 한두 개 운 좋게 걸린 거죠.

래 나는 재출간하지 말자. 그런 생각이었어요. 옛날에 나다" 그런 얘기 많이 들었는데, 요즘에는 사람들이 "뭐 리는 안 듣고 자랐어요. 그래도 다들 공부 잘해서 전교 흘러간 영화들 지금 보면 저런 유치한 걸 내가 왜 그렇 하고 지내요?" 그런단 말이야. 신문을 안 본다는 얘기예 10등 안에 들고, 그런데 내가 고2 때 아버지 사업이 기 계 좋아했나 싶잖아요. 물론 그 중에 정말 훌륭한 명화 요. 매체가 중요한 거야. 지난번엔 모 포털사이트에서 연 울어서 "너 대학 못 간다" 말씀하시는 거 듣고, 딱 정했 도 있지요. 그런데 대부분은 유치해. 나중에 봤을 때 '허 쟤도 했어요. 몇 년 해봤지만 온라인에 만화 그린다는 영만이 이 정도밖에 안 됐나 싶을 것 같아서 안 냈는데, 게 참 어려워, 서툴러, 만화의 트렌드를 따라가줘야 하 방에 국영수 책이랑 그림 그리는 노트, 펜, 잉크, 이것만 〈오! 한강〉은 거르고 또 걸러서 냈어요.

Q 데뷔 이래 꾸준히 작품 활동을 해오셨어요. 창작 아 가 하고 싶은 대로 하는 거예요. 이디어나 소재를 어떻게 얻으시는지 궁금합니다.

고 재미있으면 무조건 하는 거야, 사람들이 좋아하니까. 줄어들고, 술에 잔뜩 취해서 벽에 기대어 말이랑 같이 돈에 관심은 있어도 제대로 알고 주식 하는 사람은 그렇 있으니까 아들 녀석이 커피로 해보시라 해서, 그래서 시 Q 원래는 서양화 전공이 꿈이었지만 집안 사정으로 일

요즘엔 사람들이 종이 신문을 안 봐요. 예전에 (동아일 으면 책가방 단쳐놓고 만화방 가고 그랬어요. 우리집은 이번에 〈오! 한강〉도 그렇게 잘 팔릴 줄 몰랐어요. 원 보〉에서 〈식객〉연재할 때는 주변에서 "요즘 잘 보고 있습 8남때에 부모님은 바깥일로 바쁘시니까 공부하라는 소

문하생 구하는 화실도 없어요. 요즘엔, 다들 자기 만나자는 것도 안 만나고, 지금 누굴 만나고 이런 시간 맨날 고민해요. 만화가는 소재가 있으나 없으나 항상 소 작품으로 먼저 데뷔하려고 하고, 그런 환경이 되니까. 낭비할 수 없다. 미안하다 그러고 1년 동안 죽으나 사나

옛날 영화 중에 〈몬테 원시〉라고, 최후의 카우보이 이야 시다' 그런 생각이 들어요. 나처럼 종이에 만화 그리던

찌감치 만화가의 길을 택하셨다고 들었어요. 만화는 워낙 좋아했어요. 학교 다닐 때부터 만화 그려서 친구들이 돌려 보고 "야, 다음 편 언제 나오냐" 맨날 그 용환 선생님이 그린 〈코주부 삼국지〉 열심히 봤죠. 집에 어요, 난 고등학교 졸업하고 만화 그린다. 그때부터 가 는데, 내가 멋모르고 따라갔다가 잘못하면 어색할 수 넣어 가지고 다녔어요. 친구들이 대학 입시 공부하는 것 있어요. 그러니 나는 여전히 내 스타일 고수해가면서 내 만큼 옆에서 나도 죽어라 했어요. 내가 어떤 때는 우유 부단한 면도 있지만, 그때는 확실하게 정했지, 여학생이 만화만 그랬어요. 그러다가 좋아하는 만화가 선생님한 테 편지 보냈더니 졸업하면 올라오라는 연락이 와서, 그 렇게 시작하게 됐어요.

그런데 가봤더니 그 선생님이 너무 게을러요. 책은 잘 팔리는데 안 그리니까 인기가 뚝뚝 떨어져. 6개월 만 에 문하생 4명 있던 화실이 문을 닫았어요, 그때 화실에 있으면서 돈도 안 받고 주는 밥만 먹고 있었는데. 나 말 고 3명 다 나갔어요. 고등학교 졸업하고 열아홉 살에 혼 자 서울 올라왔는데 6개월 만에 문을 닫았으니, 어떻게 해, 지금 금호동 밑에 가면 뚝섬 근처 한강 모저리에 바 위산이 있어요. 봄 되면 진달래가 무지하게 피는데. 그 때 한창 장마에 거기를 우산도 안 쓰고 혼자 터덜터덜 올라가서 한강을 내려다보면서, 나는 과연 앞으로 어떻 게 될 것인가 고민했어요. 이대로 고향에 다시 내려간다 는 건 말이 안 되니까. 그 뒤 다른 화실로 스카우트되서 7년 있다가 그 다음해 바로 데뷔했어요. 지금도 가끔 그

름도 있지만 그걸 보여주면 옆에서 즐거워하는 게 너무 자주 가야 탄력이 붙어서 가는데, 요즘엔 그게 아쉽죠.

바위산 근처를 지나면 그때 생각이 나요.

좋다고 하셨었죠. 매일 어렵게 살고 있지(웃음), 특별히 애착이 가는 작품 이 뭐냐 물어보면, 글쎄, 데뷔 3개월 만에 허트 작가로 만들어준 〈각시탐〉, 이번에 다시 출간한 〈오! 한강〉, 〈망

치〉. 〈식객〉… 자식이 많으니까 한두 개가 아니네.

Q 하루 일과를 정해서 규칙적으로 생활하시죠? 꾸준한 자기 관리도 롱런의 비결인 것 같아요. 보통 새벽 5시쯤 일어나서 아침 6시에 신문 보고 아침 챙겨 먹고 7시부터 작업 시작해요. 젊었을 때는 새벽 4 시에 일어나고 그랬는데, 병원 갔더니 수면시간이 부족 하다고 해서 바꿨어요. 아침부터 오후 1시까지 6시간 바 잠도 자고 산에도 가고, 저녁에 어느 놈이랑 술 마실까 그런 생각하며 보내지. 오후 시간 되면 사람이 처지거 든, 그리고 낮잠자는 습관이 있어요, 한 20~30분 잠깐

은 한 40년 넘은 습관이라, 이게 나한테 보약이지, 운동은 '가만 있어봐, 요즘 너무 안 했지' 싶으면 하고 는 허영만, 그는 여전히 진화하고 있다. 🕖



しれててはまたいうとのこれかとった? 出たなる、こといかのうちではのとなるちて ्रीय. राम्य च्याच्या भीता केटिय かないのいい いっしん まきれいのいけ できちゃき さんのん

문에 못 가요, 집 앞에서 남한산 딱 쳐다보고 아니다 싶 Q 다른 인터뷰에서, 만화를 그리면서 느끼는 창작의 기 으면 말지. 그것 때문에 산에 가는 일이 거의 줄었어요.

둘 다 비슷한 것 같은데, 그래도 내가 그리는 재미가 더 Q 앞으로는 또 어떤 작품을 보여주실지 기대됩니다. 커요, 하얀 종이에 뭘 만들어서 그린다는 게 아직도 즐 '가요 반세기'라고 있잖아요. 지나보니까 반세기는 아무 거워, 나랑 비슷한 시기에 활동했던 동료들(이상무, 김 - 것도 아닌 것 같아요. 금방 가버려요. 이러다가 오십 년 철호, 김영하) 중 두 명 죽고 한 명은 살아 있는데, 지금 되고 백 년 되고 그렇게 지나는 건가 생각해요. 앞으로 까지 하고 있는 사람은 나밖에 없어요. 그래서 아직도 은 원고 주려고 할 사람 없고, 연재 좀 해주시오 그런 부 탁도 없을 테지만, 그렇다고 내 그림을 놓지는 않을 거예 요. 나이는 들어도 내 할 일이 있어야지, 남들이 "원고 청탁이 와야 그림을 그리지" 그러면 내가 "정신 차려! 그 나이에 누가 원고 청탁을 한다고" 한마디해요, 만약에

은퇴하면 도시락 싸가지고 캔버스나 이젤 들고 집 근처 어디든 가서 (뭔가 그리는 손짓을 하며) 요거 하면서 하 루 종일 시간 보낼 수 있어요. 미국에 일흔 넘어서 그림 시작한 화가 할머니가 있는데, 지금은 돌아가셨을 거야. 그 양반은 노년에 그림 시작해서 유명해졌는데, 그건 남 들한테 인정받으려고 하는 일이 아니지, 세상에 그런 사 람들이 있어요. 영어 단어 외울 때 꼭 써보는 것처럼 나 짝 집중해서 일하고, 오후는 책도 읽고 영화도 보고 낮 도 어디 가서 누구 보면 야 저 사람 재미있다. 입술은 이 렇게, 눈은 여기에 이러면서 손이 먼저 움직인다니까.

얻게 될지도 모른다. 나이가 들수록 더 잘하고 싶어진다 (웃음), 산에도 자주 가고 했는데, 요새는 미세먼지 때 인터뷰 김경전기회 사진 점용권 위조염 하우스





오늘은 마요일 1995 고려장, 1977년 닭목을 비틀면 새벽은 안 온다. 태양이 있는 곳에, 우주 흑기사, 서일즈맨, 망치고 태양을 향해 달려라, 내가 있다. 900 나의 강 깊은, 모바 이야기 5인의 표류자, 뛰어라 강퇴, 잠신 왕자, 잠바지강의 달무리, 제서 노음에 지다 1981 두 번째 승부, 귀항 자업자목, 1대 4. 안녕 뱀, 무당거미

97 안개꽃 카페, 제3의 눈 2000 타짜, 삼각망드로, 사랑해 2001 노상방도 닷컴, 해탈이 2005 부자사전 2013 허허 동의보감 198210번 타자. 태풍의 다이아몬드, 쇠통소, 티아드르스 롱테 1983 트라이앵글 타율. 육망의 수레바위 겨울로 가는 복서, 안타랑

011 말에서 내리지 않는 무사 015 커피 한잔 함까요? 2017 하영만의 3천만원 행/드라마화 검은 글러브, 왕부리 * 황금층, 무공화 필 때까지 퇴역전선(드라마, 1987) 사마귀, 여우와 너구리, 카멜레온의 사(드리아, 1988) 도룡청구단의 골치덩어리를 칫솔 한 개, 장이꽃 타자 이스파트 시나이(도라마, 1995) 1985 무당거미와 노랑머리 48+1(営献, 1995)

1983 형제, 황금산장, 하슬러

48+1, 청동이로, 궁건중

1990 블랙홈, 화이트홈,

날이라 슈퍼보드, 망치.

되석공간 초감각 전쟁,

추락하는 용은 날개가 있다.

세상은 넓고 할 일은 많다

1992 굿바이 아이라가 물개 이밥, 무저경

451010134S

살림 스테디트스

1991 명봉과 라면

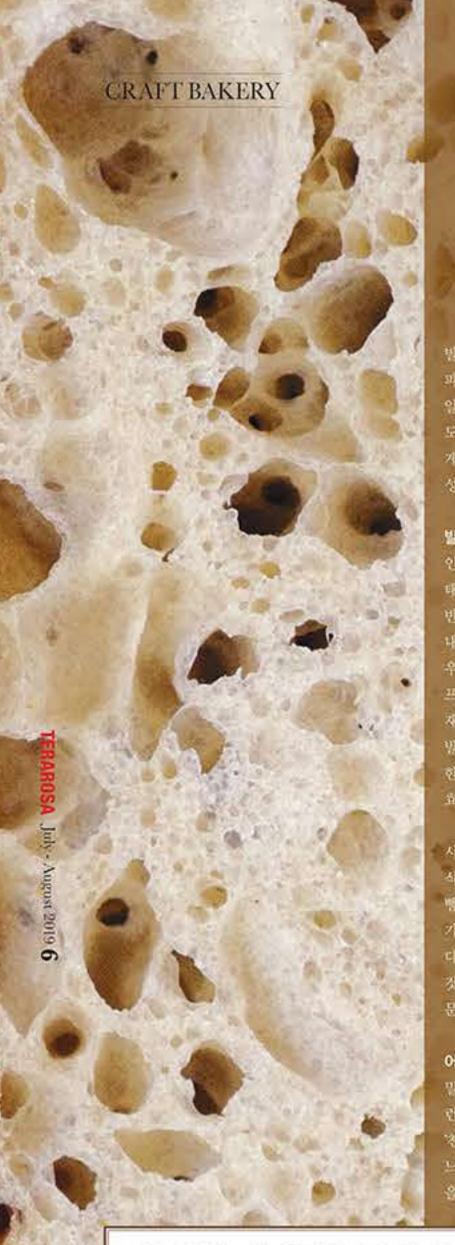
아스말트 사나이

993 미스터의

994 비표, 19번 홍.

무당거미와 괴인배왕성. 장미 하나 사랑 둘. 미스터이영화, 1998) 아스말트의 광풍. 망치(애니에이션, 2004) 담배 한 개비, 휴기사 원짜(영화, 2006) 1+1. 知行已 식객(영화, 2007) 봄 여름 가음 겨울, 두 얼굴 사랑해(도라마, 2008) 988 퇴역전선, 카멜레온의 시. 각시까(드라마, 2012) 도시의 방송이. 미스터 고(영화, 2013) 단약국을 위한 소나타. 2시간 10분 1987 교육한 기타면, 오! 한강. 비와 트럼펫, 동세이목 **질 수 없다. 장보, 야구타령** SSS 사각의 광. 세 번째 글러브, 박, K킹 강토, 미소터 손, 대머리 감독님 하영만의 자전거 석격), 가디언

열정을 어떻게 지속할 수 있는가, 오랫동안 한 분야



발효가 빵 맛을 결정한다 눈에 보이지 않는 신비한 세계가 있다. 밀가루와 물, 효모가

만나는 순간부터 시작되는 발효의 영역이다. 먹음직스럽게 부풀어오른 빵의 풍미는 언제나 우리를 유혹한다. 어떻게 발효시킬 것인가. 발효의 완성도가 빵의 풍미를 결정한다.

성하면 '무폐'로 정의한다. 발효, 우연한 발견

우연히 발견한 이래 인류는 발효 빵을 먹었다. 1854년 어진 것이 바로 잘 알려진 이스트'다. 프랑스의 루이 파스퇴르lass Pasteur에 의해 발효균의 존 재가 세상에 알려졌고, 이후 각종 발효균들에 대한 활 효와 효소에 관한 연구로 노벨화학상을 받았다. 빵의 발효는 밀가루와 물, 효모가 만나는 순간부터 스트, 밀가루에 바로 섞어 사용할 수 있도록 한 것이 인

시작된다. 효모는 산소가 없어질 때까지 반죽 속에서 번 탁하며 밀가루에 들어 있는 당을 소비한다. 이 과정에서 빵의 풍미가 만들어지고, 효모가 이산화탄소와 예반을 느는 건 쉽지만, 식감이 퍼석해져거나 깊은 풍미를 끌어내 가스를 배출하면서 빵의 모양과 형태, 부품기가 결정된 는 데 한계가 있다. 다. 가끔 발효된 반축에서 특유의 산미나 신 향이 나는 것은 발효 과정에서 생성되는 유기산과 알코옵 성분 때 **빵의 풍미를 결정하는 발효** 문이다.

어떻게 발효시킬 것인가 밀가루 반축의 발효에는 다양한 효모균이 사용된다. 이 - 다. 1차 발효란 빵을 만들기 위해 미리 준비해둔 발효균 런 효모균을 직접 배양해서 빵의 발효에 사용하는 것을 '천연 발효'라 한다. 많은 베이커들이 천연 발효에 흥미를 느끼고 도전하지만 천연발효로 완성도 높은 고품질 빵 을 만들기란 쉽지 않다. 공기 중에 존재하는 눈에 보이

1빵을 단면이 넓게 보이도록 자른다. 충전물이 있는 빵은 본연의 맛을 느끼기 어려우니 바게트나 통밀빵처럼 충전물이 2 자른 단연의 이로마를 먼저 확인한다. 빵을 자르는 순간부터 향이 휘발되기 시작하므로 빠른 시간 내에 체크한다. 단 항과 고소한 항이 올라오면서 신 항이 도드라지지 않아야 한다. 3 빵의 속살(Me)부터 맛본다. 입을 열어 공기와 함께 천천히 씹으면서 풍미를 느낀다. 단맛과 신맛이 고루 느껴진다면 발효가 잘된 것이다. 말이 가진 고유의 풍미와 쫄깃한 식감이 발현되었다면 높은 평가를 받는다. 4 빵의 겉껍질(Crust)을 맛본다. 열에 의해 탄수화물이 당으로 변한 부분이므로 적당한 단맛과 고소한 풍미를 느낄 수 있어야 한다.

5 마지막으로 겉껍질과 속살을 동시에 씹으면서 맛의 균형, 겉껍질과 속살의 조화, 입안에 퍼지는 향에 집중한다.

이외에도 발효가 잘 된 빵은 겉껍질의 색이 일정하고, 잘라낸 단면의 기공이 크고 골고루 분포되어 있다.

발효의 완성도가 높은 빵은 어떤 맛일까?

또한 빵의 속살에서도 촉촉한 윤기가 흐르는 것을 볼 수 있다.

Bread Tasting

발효(Ferment)는 '끊이다'는 뜻의 라틴어 'Fervere'에서 지 않는 균음 다뤄야 하기 때문이다. 밀가루는 자체의 과생된 단어로 유기물이 미생물 작용에 의해 분해되어 ... 이스트와 박테리아 포자를 가지고 있어 물을 섞으면 이 알코올, 가스 등을 생성하는 것을 통칭한다. 일정한 온 미 존재하는 이스트와 박태리아 포자들이 산소를 만나 도와 습도, 산도가 어우러져 기대하는 미생물이 번식하 활동을 시작한다. 이것을 시간을 두고 서서히 발효시킨 게 되면 말효, 부산물이 악취를 내거나 유독물질을 생 것이 바로 말효종, '르방!****이다. 르방과 같은 천연 발 효종은 발효가 시작되면 말이 가지고 있는 고유한 맛과 향을 만들기 시작해 빵이 완성되면 독특한 풍미를 만들 어낸다. 그러나 천연 발효종은 온도와 습도에 매우 민감 인류 최조의 빵은 밀가루와 물을 섞어 납작하게 구운 형 - 해 잠깐이라도 관리가 소홀해지면 발효가 일어나지 않. 대였다. 기원전 3,000년경 이집트에서 처음으로 발효된 - 거나 과발효 또는 부패하게 된다. 천연 발효종을 활용해 반축으로 만든 빵을 먹기 시작했다는 기록이 전해진다. 빵을 만들면 제품의 항상성과 균일한 품질 유지가 어렵 내버려는 반죽이 공기 중 효모를 만나 부풀어오른 것을 다. 이러한 단점을 보완하기 위해 상업적인 용도로 만들 이스트는 맥주 효모균을 선별 배양하여 공업적으로 생산한 것으로, 고체 형태인 생이스트, 가루 형태인 드 발한 연구가 어뤄졌다. 1929년 아서 하든서==HMM=P 라이 이스트, 그리고 '인스턴트 드라이 이스트로 나뉜 한스 폰 오일러켈린Hara Karl August Street van Etian Christon은 방 다. '생이스트'는 효모균을 배양하고 압축한 것이고 여기 서 수분을 제거해 보관하기 쉽게 만든 것이 드라이 이

어떤 군으로 어떻게 발효하는가. 이것이 빵의 풍미를 만

드는 데 결정적인 역함을 한다. 특히 빵을 만드는 과정 에서 발효를 이끌어내는 1차 발효 시기가 매우 중요하 을 밀가루와 섞어 반죽을 하고 휴지기를 갖는 것을 말 한다. 어떤 속도로 발효를 진행할 것인가에 따라 온도 설정이 다듬 수 있지만, 보통 25~27 0 실온에 약 3시간 정도 두면서 1시간마다 한 번씩 반죽에 공기를 넣어준 다. 이 작업이 끝나면 도우 컨디셔너에서 숙성시키는 데, 이때부터 발효가 본격적으로 진행되면서 빵의 풍미 가 만들어진다.

스턴트 드라이 이스트다. 이스트는 발효력이 강해서 시

간을 단축시킬 수 있고 빵을 가볍고 볼륨을 크게 만드

와인, 맥주, 치즈처럼 빵도 발효의 완성도가 높을수 록 복합적인 풍미를 보여준다. 특히 빵은 말이 가지고 있 트본연의 풍미 외에도 발효라는 드라마틱한 과정을 거 치면서 때로는 요거트나 숙성 치즈, 고급 버텨에서 느낄 수 있는 깊이 있는 감칠맛과 풍부한 향을 전한다. 여기 에 오븐에서 굽는 동안 진행되는 마이야르 반응의 결과 인 구수한 단맛까지, 제대로 만든 빵을 선택한다면 커피 나 와인만큼 다채로운 풍미를 만끽하기에 충분하다. ♡

급 김정원기의 참고 자료 (인기루 물 소금 OLCE) 전 모기시 지든

I - (The National Cultury Review) 2015/4/3816.

(효모로 행 만들기) 시가 카즈에의 지율, Bresking Bread 미이를 갈린



브가 있다. 지천에 널린 '방아'다. 사실 방아는 처음부터 이곳에 있었던 식물은 아니었다. 지금으로부터 9년 전. 강릉의 재료를 알아보다가 서울에서는 귀했던 돼지감 자(뚱만지)가 잘 자란다는 말을 듣고 수소문 끝에 종자 를 구했다. 종자를 주신 분이 방아 씨앗도 같이 주셔서 그해 돼지감자와 방아를 심었다. 돼지갑자는 수확에 거 의 실패했지만, 생명력이 강한 방아는 무럭무럭 자라 꽃을 피우고 또 피웠다. 지금은 굳이 따로 씨를 뿌리지 않아도 곳곳에서 잘 자란다. 방아잎으로 만든 아이스크림

방아잎은 깻잎과 비슷하게 생겼지만 좀더 갸름하고 특 유의 달큰하면서 독특한 향이 있다. 레스토랑에서는 이 특별한 재료를 놓칠 수 없어 고심 끝에 아이스크림을 만들었다. 방아잎의 맛과 향을 온전히 살린 방아잎 아 이스크림은 식사 후 임안을 향기롭게 마무리해준다. 방 아는 여름이 되면 연보랏빛의 꽃이 피는데 어찌나 달다 단지 온 동네의 벌과 나비 친구들이 꽃밭에 몰려와 아 름다운 장면을 연출한다. 도시에서는 절대로 볼 수 없 는 그림 같은 장면을 한여름의 테라로사 본점에서 즐길 수 있다. 스마트폰을 켜고 사진이 아닌 동영상으로 남겨 야 하는 순간이다.

더운 여름에는 방아잎처럼 향이 있는 허브를 요리에 활용하면 좋은데. 역시 그중 최고는 '바질'이 아닐까 한 다. 레스토랑 온실 뒤편으로 레스토랑에서 가꾸는 텃 받이 있다. 루꼴라, 딜, 스노우피, 스냅피, 래디시, 옐로 주키니, 팬텔, 고수, 그리고 4종류의 바질(레몬바 절, 퍼플바질, 스위트바질, 그리스바 집)을 씨앗부터 과종해서 키우는 데, 싹을 띄우기 가장 어렵고

조심스러운 아이가 바질이다.

바질은 한낮은 물론 밤에도

기온이 어느 정도 높지 않으면

싹을 틔우지 않아 다른 허브에 글 백환미레스토라

본점의 밤나무 숲에는 하나둘 폭죽이 터지듯 밤꽃이 핀다. 밤꽃은 불꽃축제 때 밤하늘에서 펑, 하고 터지며 떨어지는 폭죽 모양을 닮았다. 눈이 부실 만큼 무수한 밤꽃이 숲을 뒤덮으면 무겁고 진한 그 향기가 가득 퍼진다. 여름이 시작된 것이다. 비해 느지막이 씨를 심어야 한다. 레스토랑에서 가장 즐

다린다. 4월에 먼저 심은 바질은 결국 싹을 띄우지 못했 지만, 5월 중순에 심은 바질은 모두 성공했다. 오호! 올 여름에도 상상한 바질을 넉넉하게 사용할 수 있다. 바질 페스토도 만들고, 토마토에, 수프에, 샐러드에… 레스토 랑의 여름을 더욱 향기롭게 만들어줄 것이다. 초록 허브를 활용한 살사 베르데

여름은 다양한 허브가 풍성한 계절이다. 레스토랑 텃밭 도 온통 초록빛으로 덮이는데, 이 초록 허브들을 이용 해 만드는 멋진 소스가 있다. 멋지다고 표현한 건 그 자 체의 맛도 훌륭하지만 샐러드, 고기, 생선 요리는 물론 빵에도 잘 어울리는 소스이기 때문이다. 살사 베르데 Saisa Webb 라는 이 소스는 스페인어로 '초록색 소스'를 뜻 한다. 테라로사 레스토랑에서는 이탈리아식으로 앤초 비, 케이퍼를 곁들이고 파슬리, 바진, 고수, 영양부추 등을 사용해 만든다. 허브는 초록의 어떤 허브라도 좋 다. 여름밤 색다른 바비큐 파티를 원한다면 짬장 옆에 살사 베르데를 올려보자, 분명히 리필 요청이 몰려들 테

니 넉넉하게 만드는 게 좋을 것이다. 허브를 사용하려면 손질이 필요하다. 부드러운 잎부 분만 사용하기 때문에 다른 도구 없이 일일이 손으로 줄 기와 잎을 분리한다. 그래서 여름을 맞이한 요리사의 손 은 향기롭지만 손톱 밑이 까맣게 물들어 있다. 한번 물 들면 잘 지워지지 않아 걱정스럽고 부끄러울 때도 있다. 오해하지 마시라, 혀브를 열심히 손질한 덕분이다. 테라 3엔초비는 으깨듯 잘게 썬다. 로사의 여름은 허브가 풍성한 계절이니까.



프리저브드 청귤 1개(또는 레몬 제스트), 연초비 필레 4개, 파슬리 잘게 싼 것 ٪컵, 바질 잘게 싼 것 ٪컵, 영양부추 잘게 썬 것 ¼컵, 고수 잘게 썬 것 ¼컵, 케이퍼 잘게 썬 것 2작은숨, 마늘 1쪽, 청양고추 1개, 엑스트라 버진 올리브오임 6큰술, 소금, 추추

1 작은 볼에 적양파를 담고 레드 와인 식초를 넣어 절인다. 2 프리저브드 청귤은 과육을 제거하고 흐르는 물에 씻어 껍질만 잠게 썬다. 4볼에 앤초비와 케이머, 파슬리, 바질, 고수, 영양부추, 마늘. 청양고추, 청귤을 넣어 잘 섞는다. 식초에 절여둔 양파, 올리브오일을 마저 섞은 뒤 소금, 후추로 간한다.