

콜롬이아 6위 벨라 비스타 벨라 비스타 농장이 위치한 우일라는 나리뇨, 돌리마와 함께 콜롬비아 남부를 대표하는 생산 지역으로 이 지역 농부들은 대부분 소규모 농장을 가족과 함께 운영하고 있다. 농부 니토 씨 역시 가족의 도움으로 농사일을 시작한 뒤 오랫동안 컵 오브 엑셀런스 대회 출전을 꿈꿔왔다. 그의 커피는 은은한 홍차 향과 적포도, 살구, 자두 등 여러 가지 과일이 연상되는 풍미로 심사위원들로부터 90점이 넘는 높은 점수를 받았다. 250g 36,000원



콜롬비아 12위 & 온투라스 12위 콜롬비아, 온투라스 대회 수상작 2가지를 함께 맛볼 수 있는 싱글 오리진 세트, 온라인 테라로사닷컴에서 한정 판매한다. 크랜베리, 블루베리, 천도복숭아, 토피, 시나몬 등 대회 수상작답게 다채로운 향미를 뽐낸다, 150g 2봉 36,000원

그다음은 코스타리카 6위 핀카 레온시오, 12위 신 리미테스, 코스타리카의 유명 농장 두 곳의 커피가 출시를 기다리고 있다. 한편, 올해 부룬디 대회는 전반적인 품질 항상과 함께 더욱 매력적인 플레이버로 한 단계 성장했다는 평이다. 테라로사가 옥션에서 낙찰 받은 3위 카린지 워싱스테이션의 커피는



강릉 테라로사 레스토랑에서는 12월 24일 근사한 크리스마스 디너를 준비한다. 사랑하는 이들과 도란도란 이야기와 음식을 나누는 성탄의 저녁, 아담한 레스토랑이니 예약을 원한다면

서두를 것. 디너 예약 010-2361-2760

한 조각씩 잘라 먹는 독일의 크리스마스 빵이다. 럼에 1년 동안

커띠나 홍차, 와인에도 잘 어울린다. 토스트하여 꿀, 잼, 버터

등을 곁들여 먹어도 좋다. 12월 1일부터 테라로사 전 지점에서

절인 과일과 향신료가 들어가 굉장히 향긋하며 풍미가 묵직해서

기본에 충실한 텀블러

텀블러, 조금 귀찮고 번거로운 건 맞다. 매번 헹구고 씻고 말리고 어디 갈 때마다 일부러 챙겨야 하니 귀찮을 때도 있다. 당장 일회용품을 전부 없앨 것도 아닌데, 그렇지만 생활 속에서 일회용품 사용을 줄이는 것만으로도 온실가스 배출을 줄일 수 있다니. 지금까지 편리함이 전부였다면 오늘부터 환경을 생각하는 작은 습관을 시작해보자. 미국 미르는 불필요한 포장은 줄이고 텀블러 본연의 기능에 충실한 제품을 만든다. 디자인은 단순하지만 견고한 재질로 보온, 보냉, 안전성이 뛰어나다, 4가지 용량의 텀블러, 손잡이가 있어 편리한 캠프컵, 휴대하기 좋은 보름, 대용량 그라울러 모두 테라로사에서 만나볼 수 있다. 판매 수익의 일부는 저개발



11월 30일까지 스탬프 투어 2019 스탬프 투어가 어느덧 막바지에 접어들었다. 전국 14개 매장 순례, 산지별 드립 커피와 에스프레소 베리에이션, 시즌 블렌드를 포함한 원두, 여기에 테라로사의 베이커리까지 두루 섭렵하는 '마스터스 투어'로 진행 중, 모든 투어를 완주할 경우 연말에 럭키 박스가 준비된다. 투어 마감은 11월 30일까지.



TERAROSA www.terarosa.com

1999-2019

우리는 모두 커핑하는 내내 흥분해

테라로사 뉴스레터 2019년 11~12월호 통권 제41호 발행인 강용덕 편집·디자인 테라로사 본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 하락 없이 사용할 수 없습니다. © 2019 (주)학산 테라로사



usie Spindler 바이어들이 필요했어요. 그리고 시장을 넓히는 게 중요했죠. 그때까지 세계 커피 시장의 구매자들은 큰 규모의 무역상들이 대부분이었기 때문에 품질로 설득한다는 게 어려웠어요. 다들 가격에 민감했죠. 그래서 아이디어를 낸 계 바로 인터넷 옥션입니다. 전 세계 널리 퍼져 있는 좋은 품질의 커피를 구매한 가능성이 있는 바이어들을

모으는 거죠. 지금의 옥션

있었는지도 모르겠다. 이 대회가 20년 동안 시스템은 이렇게 시작되었어요. 멈추지 않고 이어졌다는 사실에, 또 앞으로도 그리고 우리는 성공했죠. 그러할 것이라는 확신과 기대감으로. 바이어들이 경매에 참여하기 시작했으니까요. 수지스핀들러

ilvio Leite 커핑을 시작했는데, 사실 우리는 모두 혼란스러웠어요. 처음 만나는 이 커피들이 무언가 특별하다는 것은 알았지만. 지금처럼 꼭 집어서 분명하게 이렇다 말하지 못했죠. 그래서 정리가 필요하다고 생각했고… 여러 가지 프로토콜이 만들어졌습니다. 커피의 산을 평가하고 맛을 묘사하기 시작했죠. 지금이랑 비교하면 말도 못하게 간단하고 기초적인 평가와 표현이었지만, 당시로서는 획기적인 시도였어요, 누구도 커피를 두고 그렇게 말하지는 못했으니까요. 이게 우리가 하고 있는 COE 커핑의 시작이었던 겁니다. 심비오 레이테



idetaka Hayashi 처음 스페셜티 커피믈 들고 대규모 무역상들을 만났을 때, 아무도 관심을 갖지 않았어요. 그들을 설득하기 어려웠죠. 모두들 품질이 뭔지 몰랐던 때였으니까요… 시장에 어떻게 새로운 메시지를 줄 수 있을까. 대안이 필요했어요, 그러면서

플랫폼이 필요하다고 생각하게 되었죠. 어떻게 평가했는지 객관적으로 보여줄 수 있는 증거가 필요했습니다. होधीहोगे होन्य

eorge Howell 첫 대회가 열리기 전, 마르셀로와 2년 내내 브라질 전역을 돌며 커피를 맛보고 농부들을 설득했어요. 시장가격이 워낙 형편없던 때라 뭔가 대책이 필요하다고 생각했던 건 농부들도 마찬가지였지만, 누구도 방법을 몰랐죠. 그냥 어쩌할 수 없는 것으로 여기고 있었던 것 같아요. 그래서 우리가 대안을 찾아 나선 겁니다. 더 나은 품질의 커피를 시장에 내놓고 바이어들을 설득하기로 한 거죠. 쉽지 않았습니다. 농부들을 설득하는 것도, 바이어들을 끌어들이는 것도… 시장에 가격이 1달러도

안 되는 커피들이 잔뜩인데, 누가 2달러 넘는 커피를 사겠다고

하겠어요, 모든 게 어려웠습니다. 조지하웨









는 것 자체를 이해하기 어렵던 시절이었고, 그 당시 시장 가격은 파운드당 1달러 이하로 떨어져 있었다. 그러니 1999년 10월 '베스트 오브 브라질'이라는 이름으로 처음 개최된 이 대회가 얼마나 생소했을지 집작이 간다. 이것 이 오늘날 컵 오브 엑셀런스Cupet Excelence 대회의 시작이 었다. 이를 계기로 전 세계 커피 시장은 고품질 커피에 눈을 떴고, 스페셜티 커피라는 새로운 시장을 형성하게

컵 오브 엑셀런스는 1999년 '베스트 오브 브라질'을 시작으로, 지금까지 총 12개국에서 140회 이상의 대회를 열었다. 비영리기구인 ACE가 주관하는 대회 운영의 투명성과 공정성으로 현재까지도 가장 영향력 있는 품평대회로 손꼽힌다.

페루 COE 대회







에티오피아

COE 대회

개최 예정



브라질에서 COE 대회는 더욱 특별한 의미가 있다. 대회가 처음 시작된 곳이기 때문임은 물론이고, 지난 20년 동안 28번의 대회를 치르며 브라질 커피에 있어 잊 지 못할 역사를 만들어왔기 때문이다. 그중 하나는. COE 대회를 통해 전 세계 어디에 내놓아도 손색없는 고 품질 브라질 커피를 선보였다는 점이다. 브라질 커피는 늘 대규모, 양적 생산이라는 꼬리표를 달고 있었기 때문 에 품질을 논한다는 것 자체가 비논리적이라고 여겨졌 다. 그러나 이러한 인식에서 벗어나 브라질도 고품질 커 피를 생산할 수 있다는 것을 전 세계에 알리게 된 계기 가 바로 COE 대회였다.

그간 COE 대회 전체 옥션에서 판매된 커피는 총 6천 3백만 달러(한화로 약 730억)인데, 이 중 약 1천1백만 달 러가 브라질 옥션에서 기록된 것이다(참고로, 브라질 대 회를 통해 판매된 커피의 총량은 약 2백만 파운드, 930 톤이 넘는다), 브라질 첫 대회가 열리던 1999년 당시 커 피 가격이 채 1달러에도 미치지 못했던 것과 현재 세계 커 피 시장에서 평균 가격이 여전히 2달러 이하인 점을 감 안하면 브라질 대회 옥션의 성과는 매우 놀라운 것이다. 브라질 대회의 성공은 다른 커피 산지들도 COE 대회 에 참여시키는 데 결정적인 역할을 하게 된다. 2001년 과테말라를 시작으로 나카라과, 엘살바도르, 온두라스,

코 그리고 최근에 합류한 페루까지 총 12개국이 COE 대 회를 개최했고 현재까지도 꾸준히 이어가고 있다. 내년 에는 커피 종주국 에티오피아도 역사적인 첫 대회를 시 작할 예정이다. 1999년 브라질에서 시작된 이 작은 움직임은 2019년 현재 전 세계 커피 시장에 커피 품질이란 무엇인가에 대 한 모범적인 사례를 보여주고 있다. 농부에게는 더 나은 품질의 커피 생산을 독려하고 그에 걸맞은 보상을 제시

볼리비아, 콜롬비아, 코스타리카, 르완다, 부룬디, 멕시

피 전반에 대한 이해를 돕고 있다. 대회 20주년을 브라질에서 기념하다 2019년 10월, COE 대회는 20년 전 바로 그 자리로 돌 아왔다. 1999년 첫 대회가 열렸던 라브라스 대학에

COE 대회 프로그램을 만든 5명의 창립자와 스페셜티

커피 바이어 30여 명이 모두 도착했다. 특히 스페셜티

하고 있으며, 소비자에게는 고품질 커피를 선보이며 커

커피 업계에서는 전설적인 인물이라 할 수 있는 조지 하 웹George Howell 실비오 레이테Silvo Leite, 히데타카 하야시 Hidetaka Hayashi 마르셀로 비에라Marcelo Vieira, 그리고 수지 스핀들러Susse Spinster까지 원년 멤버들이 20년 만에 다시 이곳에 모인 것이다. 이들의 모습은 20년 전처럼 젊진 않았지만, 커피를 향한 열정과 애정만큼은 그 누구보다

첫 대회를 치르던 그때처럼 설렘과 흥분 속에 브라질 COE가 시작되었다. 이번 대회의 최고령 심사관은 57년 차 커퍼인 히데타카 하야시(82세), 최연소 심사관은 6년 차 커퍼인 브루노 펠리메&uno Pelipa(24세)로, 이 두 사람 은 나이 차만 무려 58년이다. 그러나 커퍼와 커퍼는 모두 전문가 대 전문가일 뿐. 노장은 노장대로, 신입은 신입대 로 각자 지식과 경험을 바탕으로 커핑에 몰두했다.

도 깊은 듯했다.

올해 브라질 대회는 다른 해와 견줄 수 없을 만큼 다 양한 고품질 커피들이 출품되었다. 사실 올해는 수확 시 기 전후로 많은 비가 내려 생산량이 적었고 품질이 들쑥 날쑥이라 농부들의 근심이 컸는데, 다행히 대회에 출품 된 커피들은 그런 걱정이 무색할 만큼 모두 아름다웠다. 총 399개의 커피가 출품되었고, 그중 117개의 커피 가 국내전에 진출했다. 여기서 40개의 커피만이 국제전 에 올라왔고, 27개의 컵 오브 엑셀런스 수상작이 탄생 했다. 다른 해보다 더욱 다양화된 지역과 농장, 품종, 그 글이윤선그런만 바이에 사진 Tony Chen from Brazil

리고 가공법까지… 산지에서는 고품질 커피 생산을 위 한 새로운 아이디어와 다양한 시도들이 진행되고 있었 고, 소비 시장 역시 이러한 새로운 움직임을 긍정적인 신 호로 받아들이고 있는 듯했다. 브라질의 슈퍼스타 커퍼 인 실비오는 그의 커핑 경력 45년 만에 처음으로 한 샘 플에 100점 만점을 주었고, 나 역시 처음으로 2개의 생 플에 90점 이상의 높은 점수를 주었다. 어쩌면 우리는 모두 커핑하는 내내 흥분해 있었는지

도 모르겠다. 이 대회가 20년 동안 멈추지 않고 지속되 었다는 사실에, 또 앞으로도 그러할 것이라는 기대감으 로… 다양한 연령과 국적 그리고 서로 다른 배경을 지닌 커퍼들이 한자리에 모여 커피의 품질을 논하고 있다는 사실도 우리를 들뜨게 하고 있었다. 이 대회가 그 무엇보다 의미 있는 것은 지난 20년간

대회를 성공적으로 이어오면서 매년 새로운 농장과 농 부들이 그들의 존재감을 알리고 성공적으로 시장에서 자리매김할 수 있는 기회를 제공했다는 점이다. 품질을 만들어낼 수 있다면 그에 걸맞은 보상이 주어질 것이라 는 확신을 심어준 것이 바로 COE 대회이며, 소비지 역 시 대회를 통해 고품질 커피와의 만남을 기쁘게 기다리 며 열렬히 응원하고 있다는 점도 우리가 앞으로 또 다른 20년을 만들어 갈 수 있는 중요한 이유가 될 것이다. 60



COFFEE CULTURE



요즘처럼 쌀쌀한 날씨에 가장 먼저 떠오르는 커피는 무엇일까? 아무래도 카페라테나 카푸치노 같은 우유가 들어간 커피일 것이다. 벨벳처럼 매끄러운 촉감, 고소한 풍미, 그리고 이 커피들이 주는 부드럽고 따뜻한 느낌 때문에 많은 사람들이 카페라테와 카푸치노를 찾는다. 커피와 우유의 조합은 시대에 따라 수없이 변화하고 발전해왔다.

에티오피아에서 처음 발견된 커피는 13세기경 예멘을 비롯한 아라비아반도로 퍼져나가면서 15세기부터 이슬 람 문화권에서 본격적인 음료로 자리 잡았다. 이때 형성 된 커피 문화는 지금과는 달랐다. 강하게 볶은 커피 원 두를 가루처럼 곱게 갈아서 물과 함께 끓인 후 설탕을 넣어 마시는 '터키식 커피'가 이 시기의 주된 커피 음용 방식이었다.

커피와 우유의 역사적인 만남 기 시작했다. 커피와 우유의 역사적인 만남은 이때부터 라고 볼 수 있다. 공식적으로 커피에 우유를 넣기 시작 했다는 사실을 기록으로 남긴 이는 폴란드 출신의 오스 신이 대중에게 보급되면서 더욱 유행하기 시작했다. 트리아인 게오르그 콜쉬츠키Georg Kolschitzky다. 그는 오스 만 투르크 제국의 유럽 정복 전쟁 당시 비엔나 승리에 결 정적으로 기여한 공을 인정받아 오스만 투크르인들이 남기고 간 커피를 포상으로 받았다. 이 커피로 'Hof zur Blauen Flasche(푸른 병 아래의 집)'이라는 이름의 커 피하우스를 차린 그는 전통적인 터키식 커피 대신, 천 으로 만든 필터에 커피를 거른 다음 설탕과 우유를 넣 은 '멜랑슈씨의의'라는 신메뉴를 선보였다. '섞였다'는 뜻 의 멜랑슈는 이때부터 비엔나식 커피 음료의 대명사가 되었다.

피가 등장하면서 유럽의 전반적인 아침 풍경이 달라졌 다. 술 대신 커피를 마시는 문화로 변화하면서 커피에 우유를 넣어 마시는 음용 방식도 자리 잡기 시작했다. 자연스럽게 각국의 언어에서 '우유를 넣은 커피'를 뜻하 레Caté au Lait, 이탈리아의 카페라테Catte Latte, 스페인의 카 있다. 페 콘 레체Caté con Leche 등이 대표적인 예다.

아침부터 맥주나 와인을 마시던 유럽인의 일상에 커

나 스타일'이었지만, 점차 커피 위에 우유 거품을 올리는 지금과 같은 형태로 바뀌었다. 1950년대 에스프레소 머

우리가 자주 마시는 지금과 같은 형태의 카페라테는 미국이 원조다. 미국으로 건너온 이탈리아 이민자들에 의해 에스프레소 커피가 서부지역을 중심으로 퍼지기 시작했다. 맛이 강한 이탈리아식 카푸치노에 우유를 좀 더 넣어 만든 것이 오늘날의 '카페라테'가 되었으며, 는 단어가 커피 메뉴의 이름이 되었다. 프랑스의 카페오 1980년대부터 스타벅스에 의해 미국 전역으로 확산되

카페라테나 카푸치노는 전 세계적으로 대중화되고 고운 우유 거품을 올리는 카푸치노Gappuscano는 1930 규격화된 커피 음료이다. 진하게 추출한 에스프레소와 이탈리아, 영국, 프랑스 등 유럽 각국에 카페가 생겨나 나몬이나 초콜릿을 뿌린 크림을 커피에 얹어 먹는 '비엔 와 우유, 우유 거품의 비율에 있다. 카푸치노는 보통 커 피와 우유, 거품의 비율이 1:1:1인 반면, 카페라테는 커피 보다 우유가 훨씬 많은 비중을 차지한다. 이외에도 커피 와 우유의 조합에 따라 다양한 커피 음료가 존재한다.

> 다양한 밀크 베리에이션 메뉴들 에스프레소 마케이토 Espresso Macchiato 이탈리아어로 '얼룩진'이라는 뜻의 '마케이토'는 에스프레소 위에 우유 거품만 생짝 얹어 진하게 마시는 메뉴다. 흔히 알고 있는 달콤한 캐러멜

피콜로 라테 Piccolo Latte '파골로'는 이탈리아어로 '작다'는 뜻, 에스프레소에 카페라테보다 적은 양의 우유를 넣는다. 보통 100ml 유리잔에 담겨 나온다. 코르타도 Cortado 스페인어로 '자른다'라는 뜻의 '코르타도'는 에스프레소에 우유를 11 비율로 넣어 만든다. 에스프레소의 비중이 높기 때문에 진한 커피 맛을 느낄 수 있다. 플랫 화이트 Flat White 호주와 뉴질랜드에서 시작해 큰 인기를 얻고 있는 메뉴, 라테와 비교하면 우유 거품이 거의 없어 표면이 평명해 보인다고 해서 '플랫 회이트'라는 이름이 붙었다.

Recipe 홈메이드 아몬드 밀크

모이를 추천한다.

커피와 우유 대신 새로운 음료를 강함하고 싶다면, 온두라스 엘 푸엔테 농장의 마리사벨이 알려주는 아몬드 밀크 레시띠에 도전해보자. 아몬드와 물만 있으면 집에서도 쉽게 만들 수 있다. 완성된 아몬드 밀크에 어울리는 커피로 달달한 풍미와 묵직한 바디감이 좋은 온두라스 마리 &

1 신선한 아몬드 1컵을 준비한다. 깨끗한 물에 하루 정도 불린다(냉장 보관). 2 불린 야몬드의 껍질을 벗겨낸다. 이렇게 하면 훨씬 깨끗한 맛을 낼 수 있다. 3 블렌더에 아몬드 1컵과 물 2컵을 넣고 곱게 갈아준다.

미국과 유럽은 카페라테, 한국은 블랙커피

4 촘촘한 거름망에 부어 걸러내면 아몬드 밀크 완성.

오늘날 전 세계적으로 커피 소비가 증가하고 각국의 식 음료 문화가 커피와 만나면서 커피 메뉴에도 크고 작은 변화들이 생겨났다. '커피와 우유'라는 단순하면서도 기 본적인 조합이 소비자들의 니즈에 따라 다양하게 발전 하는 모습을 보인다. 카페라테가 대표적인 음료인 미국 과 유럽의 경우, 커피 자체보다는 우유가 들어간 커피 음 료의 소비가 월등히 많다. 호주 역시 우유가 들어간 커피 음료의 소비가 많은데, 2018년 호주에서 판매된 커피 통 계를 보면 카페라테 33%, 플랫 화이트 24%, 카푸치노 19%로 전체 판매량의 76%를 차치했다(출처 Square). 반면 우리나라는 아메리카노를 비롯한 블랙커피의 비중

이 절대적으로 높다. 왜 우리나라에서는 미국이나 유럽과는 다르게 블랙 커피를 선호하는 문화가 형성되었을까? 이는 나라마다 려진 우유가 들어간 커피를 마시는 것이 습관처럼 굳어 졌다. 그와 달리 우리나라의 경우 인스턴트커피를 시작 으로 커피가 대중화되었고, 식후에 마시는 디저트 개념 으로 커피를 이해하면서 대중들은 깔끔한 맛을 선호히 게 되었다. 현대에 들어서는 설탕과 크림의 유해성이 제 기되고, 블랙으로 마시는 커피가 건강에 더 유익하다는 인식이 퍼지면서 아메리카노가 가장 일반적인 커피 음 료가 된 것으로 보인다.



흰 우유를 대신할 식물성 음료의 부상

건강과 관련된 다양한 제품들이 등장한 것은 2000년대 이후 세계 커피 시장의 중요한 변화 중 하나다. 커피에 시나몬, 오랜지 껍질, 허브, 칠리 파우더 등 각종 천연 재료를 넣어 색다른 풍미를 내는 것이 트렌드인가 하면, 한국 시장에서는 우유 대신 여러 가지 곡물 가루를 넣 다른 커피의 역사와 식습관에서 비롯된 것이다. 유럽이 어 만든 '곡물 라테'가, 미국에서는 가을철 대표 식재료 품을 응용한 새로운 메뉴들이 속속 등장하고 있다. 언 나 미국은 아침 식사 대용으로 커피를 마시기 시작했기 인 호박을 이용한 '펌프킨 스파이스 라테'가 큰 인기를

최근 5년 사이 미국에서는 우유 대체 음료(Non- 로 지켜볼 일이다. 🕖 Dairy Milk)가 높은 성장세를 보이며 시장을 확대하고



며, 귀리로 만든 우유는 우유보다 좀 더 달콤한 것이 특 징이다. 이 같은 대체 음료들은 견과류, 곡물 등 식물성 원료로 만들어 지방 함량이 낮거나 거의 없기 때문에 일반 우유와 똑같은 방식으로 카페라테를 만들어보면 당연히 맛이나 풍미도 다르고 촉감이 훨씬 가볍다. 이외에도 쌀로 만든 음료, 코코넛 밀크 등 다양한 제 젠가 완전한 우유의 대체품이 등장하게 될까? 오랜 역 사를 함께한 커피와 우유, 그다음은 무엇이 될지 앞으

드 우유는 아몬드 특유의 고소한 맛이 강하게 느껴지

글 유승주(비리스티) 사진 이중근(그루 비주엄), 테라로사 기획팅



CRAFT BAKERY



참고 처럼 (음식과 요리) 정롱도 먹기 처음:

(내리지방 자료학) 조남지 의 자음

(온 과하이다) 나카이마 8뭹노리 지음·

Federate baker (CEEA, FOXOS WORD vol.53, 2008 The single most important ingredient). The New York Times, 2017, 4, 25

필수적인 물질이다. 소금을 뜻하는 라 틴어 'sal'은 오늘날 우리가 사용하는 많은 단어에서 그 흔적을 찾을 수 있 금으로 지급했던 것을 'salarium'이라 불렀고, 이것이 'salary'로 변해 오늘날

을 'salad'라고 부르게 된 것 도 같은 이유에서다. 가장 오래된 조미료, 소금 소금은 자연에서 얻을 수 있는 천연 조미료로 거의 모 든 요리에 반드시 들어가는 재료다. 인류가 소금을 사용하 기 시작한 것은 기원전 6천 년경으 로 추정되는데, 유목생활로 우유나

고기에서 자연스레 소금을 섭취하던 인류 는 농경생활의 시작과 함께 변화를 맞이 한다. 직접 재배한 곡류와 채소 위주로 식 생활이 바뀌면서 소금을 별도로 섭취해 야 했던 것, 덕분에 소금은 동서양을 막 론하고 황금에 비유될 만큼 귀한 대접을 받았다.

1 엑스트라 버진 올리브오일 ½컵에 소금과 통후추를 갈아 넣는다. 2 말린 바질, 로즈메리, 타임, 오레가노 등 원하는 허브를 갈아 넣는다. 3 레몬즙으로 프레시한 향을 더한다. 파르메산 치즈 가루를 뿌려 마무리한다. 브레드 디핑 오일에는 통일이나 호밀빵처럼 담백한 기본 빵들이 잘 어울린다. 올리브오일을 넣어 반죽한 플레인 치아비타에 곁들이면 신선한 올리브오일의 향을 더욱 풍부하게 느낄 수 있다. 바게트나 바타릴(Batard, 바게트보다 길이는 짧고 통통한

프랑스식 빵)에 다핑 오일을 바른 뒤 신선한 토마토, 잠봉

(Jambon, 행), 치즈를 얹으면 점심 식사 대용으로 제각이다.

Tip 소금을 넣은 브레드 디핑 오일 만들기

빵맛살리는소금 한때 소금은 부를 축적하는 수단이자 계약의 신성함을 뜻하는 징표였다. 시대가 변하면서

변함이 없다. 제빵의 영역에서도 빼놓을 수 없는 존재가 소금이다. 소금은 사람이 느끼는 기본적인 맛 중 하나인 짠맛

소금의 지위는 낮아졌지만, 그 중요성만은

을 내는 맛의 원천이다. 짠맛을 내는 것 외에도 요리에 서 향을 강화하며 쓴맛은 완화시킨다. 또한 식재료의 저 장성을 높이는 데 결정적인 역할을 한다. 한국의 김치와 된장, 일본의 쓰케모노(채소 절임), 스페인의 하몽(돼지 다. 고대 로마에서 군인들의 월급을 소 뒷다리를 소금에 절여 숙성시킨 햄) 등은 각국의 대표적 인 염장 식품이다. 염장은 미생물이 생존하지 못하는 환 경을 만드는 것으로, 삼투현상과 관련이 있다. 삼투현상 월급을 뜻하는 단어가 되었다. 소금 은 농도가 낮은 쪽에서 높은 쪽으로 이동하여 농도 평형 을 급여로 받던 군인을 'soldier', 을 맞추려는 액체의 움직임, 소금으로 인한 삼투현상으 녹색 채소를 더 맛있게 먹기 위 로 재료 속 수분이 빠져나가면서 유해한 미생물의 활동 해 소금을 첨가해 먹는 음식 을 저해하고 보존 기간을 늘릴 수 있었다. 빵을 만들 때도 빠질 수 없는 소금

소금은 제빵의 영역에서도 필수적이다. 빵을 만드는 데

필요한 기본 재료인 밀가루, 물, 소금, 이스트 중 소금은 빵 고유의 풍미 발현에 중요한 역할을 한다. 소금이 첨 가되지 않은 빵 반죽으로는 신선한 밀가루가 가진 구수 하고 달콤한 풍미를 제대로 내지 못한다. 이는 소금이 단순히 짠맛을 내는 역할만 하는 것이 아니라, 다른 풍 미들도 끌어내고 발현시키기 때문이다. 또한 소금은 글 루텐 구조를 더 강하게 만든다. 반죽을 믹상할 때 소금 을 넣으면 글리아딘stadnol 증가해 글루텐stan의 그물

구조가 촘촘해지며 반죽의 저항력과 신장성(길게 늘어 나는 성질)도 함께 증가한다. 글루텐 구조가 발전하면 발효 과정에서 만들어진 이산화탄소 가스를 효과적으 로 가돌 수 있어서 반죽이 잘 부품고, 구웠을 때 볼륨감 있는 빵이 된다. 소금은 반죽이 발효되는 동안 이스트의 활동을 늦 취 발효 속도를 조절하는 역할을 한다. 만약 반죽에 소 금이 들어가지 않으면 이스트의 환성화가 극대화되어

을 만들어낸다. 또한, 소금은 빵의 겉껍질^{Crust} 색상이 더 진하게 나 오도록 만들고, 반죽에서 발생하기 쉬운 이취이네ww 를 잡는 데 도움을 준다. 일반적으로 제빵에서 소금의 투입 량은 밀가루 양의 1.8~2.0%로 프랑스에서는 2.0%, 영 국에서는 1.5~1.6%를 기준으로 삼고 있다.

반죽에 가스가 과도하게 차고 구웠을 때 좋지 않은 질감

일반적으로 제과와 제빵에서 무염 버터를 사용하는 것과 달리 퀸아망Kougn-amann, 갈레트Galette, 크레페Crepe 등으로 유명한 프랑스 브르타뉴Brotagon 지방에서는 소금 이 첨가된 '가염 버터'를 애용한다. 이는 세계적인 명성 을 자랑하는 천일염 생산지인 게랑드Gukrande와 관련이 있다. 질 좋은 소금을 첨가한 버터는 더욱 풍미가 진해 지고, 이렇게 만든 빵과 과자의 맛을 한층 풍부하게 만 들어주기 때문이다. 🕖 글 김정원기회



느낄 여유도 없이 빠듯한 준비 기간을 거쳐 서울 광화문에 테라로사의 첫 번째 매장을 오픈한 것이, 곧이어 브런치 서비스를 시작한 것도 2013년 늦은 가을이었다.

그로부터 6년이라는 긴 시간이 흐른 지금도… 이 계절 이 돌아오면 오픈을 앞두고 숨가빴던 그때의 기억들, 늘 상 고민했던 브런치 메뉴들, 그곳에서 만났던 손님과 함 께했던 직원들, 그들과 나누었던 이야기들이 떠오르곤

한다. 밝고 건강하게 자란 아이들을 보며 미소 짓는 엄 마의 마음이 이럴까? 지금의 광화문 키친을 생각하면 절로 미소가 지어진다. 날마다 새롭게, 매일 메뉴가 바뀌는 광화문의 브런 치, 사실 처음엔 요리사의 욕심에서 시작한 일이었다. 간단한 음식이라도 매일 다른 메뉴를 요리하고 싶었고, 영양을 고려해 건강한 음식을 만들고 싶었다. 그리고 이

왕이면 많은 손님들에게 우리가 만든 음식을 맛보이고 싶은 바람도 있었다. 그렇게 하루하루 스스로 능력의 한 계에 부딪혀가며 메뉴를 짜고 요리하던 어느 날, 브런치 를 드시고 돌아가는 한 손님의 트레이에서 냅킨에 적힌 메시지를 보게 되었다. "테라로사 키친 식구등제, 저는 이곳의 브런처를 먹을 때마다, 무언가 힘링되는 기

생각하시면서 조금이나마 충전되시길! 오늘도 잘 먹었

습니다

CHEF'S NOTE

Terarosa Recipe 단호박, 사과, 렌틸, 퀴노아를 넣은 가을 샐러드 제법 쌀쌀해지는 가을, 서나몬, 너트메그, 클로브 등 향신료로 향긋함을 더한 음식은 언제나 아늑하고 풍요로운 기분을

안겨준다. 색도 향도 가을이 한가득 담긴 풍성한 샐러드를 소개한다. 이맘때 광화문 키천에서 즐겨 선보였던 메뉴이기도 하다. 촉촉하고 포근한 단호박, 구운 사과, 렌틸과 퀴노아, 피칸, 그 모두를 스파이스 버터가 고소하고 향기롭게 감싸준다. 렌틸 1컵, 취노아 ¼컵, 양파 잘게 다진 것 ¼개분, 마늘 으깬 것 2쪽분. 타임 3줄기. 단호박 반달 모양으로 썬 것 1큰술 사과 7mm 두제로 썬 것 1개분, 레몬즙 3큰술 영양부추 잘게 썬 것 1큰술, 라디치오 한입 크기로 썬 것 ½개분, 와일드 아무굴라 약간, 이탈리안 파슬리 잘게 싼 것 약간 엑스트라 버진 올리브오일 약간, 소금, 후춧가루 버터 녹인 것 6큰숲, 시나몬 파우더 ¼작은술

끌어오르면 약한 불로 줄이고 10분 정도 더 약혀 채에 받쳐 식힌다. 3 오본을 200°C로 예열한다. 4 재료를 섞어 스파이스 버터를 만든다. 녹인 버터에 시나온 너트에크, 클로브롬 섞는다. 5볼에 단호박을 담고 스파이스 버터 5큰숨을 고루 묻힌 뒤 소금. 후춧가루로 간한다. 시트 팬에 펼쳐 오븐에서 10분 정도 굽는다. 단호박 시트 팬에 같이 올리고 다시 오븐에서 10분 정도 더 굽는다. 사과와 단호박이 부드러워지고 감색이 돌면 꺼낸다.



너트에그 파우더 %작은술, 클로브 파우더 %작은술 하루하루 힘집게 요리하던 나에게 그 메모는 큰 깨달 1렌빌을 익힌다. 팬에 올리브오일을 1큰술 두르고 양파와 마늘을 음으로 다가왔다. 우리가 만드는 한 끼의 음식이 단순히 넣어 향이 올라오고 단맛이 날 때까지 볶는다. 렌틸, 타임. 배를 채우기 위한 음식이 아니라, 누군가에게는 위로를, 물 1%컵을 넣고 뚜껑을 덮어 약한 불에서 천천히 익힌다. 중간중간 뚜껑을 얼어 익은 정도를 확인하면서 부족하면 물을 조금씩 또다른 누군가에게는 잠깐이나마 일상의 고단함을 벗어 보충해준다. 렌틸이 충분히 익으면 남은 물기를 빼고 식힌다. 나게 해주는 기쁨이 될 수 있다는 사실에 감사하며 더 2 퀴노이는 고운 체에 받쳐 씻은 뒤 냄비에 물 2컵을 부어 익힌다. 큰 책임감을 가지고 음식을 만드는 모든 과정에 의미를 부여하게 되었다. 그래서일까, 우리를 찾아주는 분들이 단순히 브런치를 이용하는 손님이 아니라 광화문 테라 로사 브런치를 함께 만들어가는 구성원처럼 느껴졌다. 그렇게 시간이 쌓여가며 가까워진 단골 손님들과 그 6 볼에 사과와 남은 스파이스 버터, 소금, 후춧가루를 섞은 뒤 손님들을 친구나 가족처럼 생각하며 재료를 손질하고 준비하는 키친 스태프들, 엄마 품에 안겨 오던 아기 손님 7 볼에 렌틸과 퀴노아를 담고 레몬즙 2큰숨, 영양부추, 옮리브오일, 은 어느새 유치원생이 되었고, 점심 데이트를 즐기던 커 소금, 후춧가루를 넣고 섞는다. 라디치오는 소금, 후춧가루로 플은 결혼을 하고, 너무나 다정한 친구 같았던 신혼부 8 접시에 단호박, 사과, 렌팅, 퀴노아, 라디치오, 와일드 아루굴라醬 부는 두 아이의 부모가 되어 네 식구가 함께 테라로사를 당고 올리브오일, 레몬즙 1큰술, 파슬리를 뿌려 낸다. 찾곤 한다. 손님들이 한꺼번에 몰려 대기하는 시간이 길 어져도, 그날 준비한 메뉴 중 몇 가지 음식이 떨어져도 이해해주는 손님들이 이제는 정말 한 식구처럼 느껴진 다. 물론 늘 좋은 일만 있었던 것은 아니다. 허용 범위를 넘는 무리한 요구를 하는 손님도 있었고, 개인 사정을 하소연하며 금전적인 이야기를 하는 손님도 있었다. 매일 오전 11시부터 오후 1시 30분까지, 한줄기 소나 기처럼 잠깐 나타났다 사라지는 식당이지만, 6년이라는 시간이 쌓여 우리의 이야기가 만들어지고, 서로를 믿고 챙겨가며 마음을 나눌 수 있었다. 법정스님은 진정한 인 연과 스쳐가는 인연은 구분해서 인연을 맺어야 한다고 분이 뜹니다. 좋은 재료로 청성껏 만들어 대접 받는 느 낌이랄까… 그래서 이렇게 한번쯤은 감사하단 말음 전 말씀하셨다. 진정한 인연이라면 최선을 다해서 좋은 인 하고 싶었어요. 여러모로 육체적으로도 힘든 일이겠지 연을 맺도록 노력하고, 스쳐가는 인연이라면 무심코 지 만, 저처럼 이곳 음식에서 위안 받는 사람이 있다는 결 나쳐버려야 한다고, 손님들과 좋은 인연을 맺을 수 있었

던 건, 한결같이 진심을 담아 건네던 한 접시의 음식 덕

분이 아니었을까. ② 글 백년미(레스토랑) 사진 이중근(그루 비주업)