

10/3(목) 테라로사 김용의 대표, 모모스커피 전주연 바리스타

10/5(토) 카테템생보즈 김재윤 대표, 커미리브레 서밀훈 대표, 커피엉가 안영규 대표

스탬프램리 축제기간 해당 카페를 방문하면 스탬프 밥급, 기념풍 증정 커피투어버스 축제장과 지역 커피영소, 해변을 오가는 투어버스 운행

www.coffeefestival.net

제11회 강릉커피축제

휘낭시에 트리오 휘낭시에(Financier)는 단정한 모양이 눈에 띄는 프랑스 전통 구움과자이다. 19세기 파리의 증권가 사람들이 서로 행운을 비는 뜻에서 금괴와 비슷한 모양의 과자를 선물로 주고 받은 데서 유래했다고 한다. 갈색이 될 때까지 끓인 버터(일명 태운 버터, 버터의 고소한 향을 끌어올리는 방법이다)와 달걀 흰자, 아몬드 가루를 섞어 반죽을 만들고 네모 반듯한 불에 구워 낸다. 오본에서 천천히 구워 먹음직스러운 갈색이 도는 휘낭시에는 맛이 부드럽고 촉감이 폭신폭신하다. 커미나 따뜻한 홍차와 함께 먹으면 더 맛있다.

취당시에 트리오(3개입) 6,000원 / 박스(8개입) 16,000원





가을에 만나는 풀문

가을 시즌 블렌드 '풀문'이 나왔다. 코스타리카, 온두라스. 과테말라 등 때마침 도착한 중미 지역 햇커띠를 불렌딩하여 이 계절에 어울리는 그윽한 풍미를 그려보았다. 따뜻하게 내려 한 모금 마시면 쫀득하고 달콤한 곶감과 구운 밤, 고소한 호두 등이 생각나는 맛이다. 미디엄 포인트로 로스팅하여 커피 메이커 등 여러 도구에 두루 잘 어울린다. 10월까지 한정 판매, 250g 22,000원.

Tasting Note 달콤한 곳감, 방, 호두, 청사과, 미디엄 바디



온두라스 대회 수상작 출시 2019년 온두라스 컵 오브 엑셀런스 대회 11위 수상작. 이번 입상은 산타 바바라 지역의 농부 호세 씨가 아버지에서 농장을 물러받은 뒤 고품질 커피를 향해 몇 년간 고군분투한 끝에 거머쥔 성과다. 국제심사관들은 '엘론, 살구, 구아바, 꿀,

시나몬' 등 달콤한 과일 플레이버와 뛰어난 단맛을 장점으로 꼽았다. 파카스 품종 특유의 화려한 풍미가 돋보인다. 250g 40,000% Tasting Note 구이바, 엘론, 서나몬, 일크 초콜릿, 크리미한 질강



오리지널 파나마 게이샤

작년 가을 테라로사에서 처음 선보였던 돈 페페 농장의 게이샤

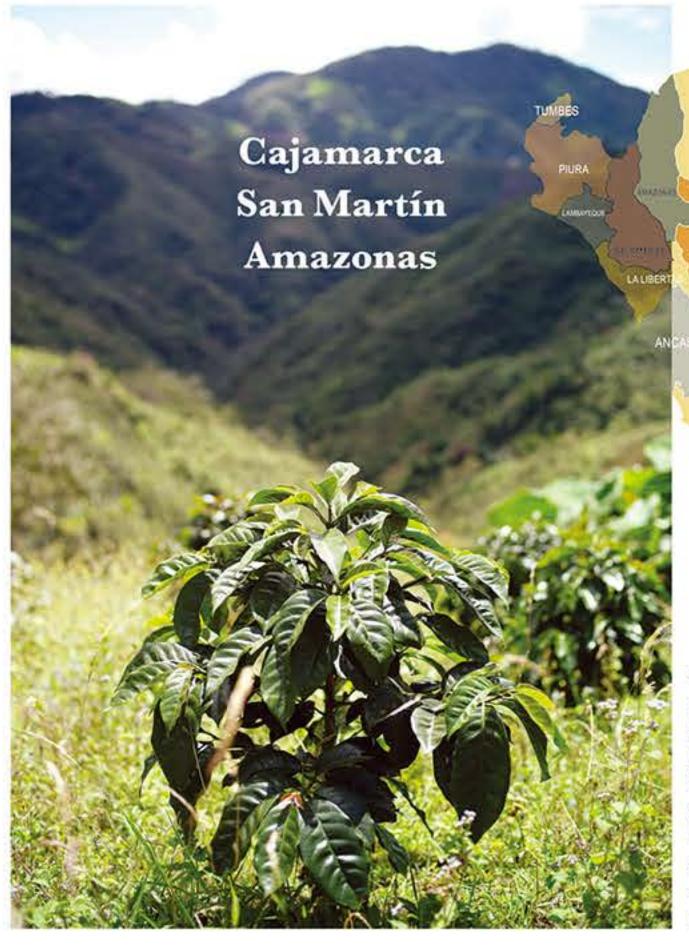
커피를 기억하는지, 해마다 옥션에서 최고가를 경신하는 파나마 게이샤는 성세한 항과 화려한 풍미로 전 세계 커피 러버들이 가장 사랑하는 커피 중 하나다. 토니 할아버지의 뒤를 이어 농장을 이끌고 있는 호세가 올해 생산한 게이샤 커띠 전량을 우리에게 보내주었다. 새콤달콤한 자두, 과즙이 풍부한 복숭아. 청량한 멜론… 호세가 정성껏 준비해준 이 아름다운 커피는 9월 한 달간 킹콩으로 만날 수 있다. 250g 32,000원 / 500g 55,000원(9월 한정) Tasting Note 플로럴, 잘 익은 백도, 자두맛 캔디, 건포도, 멜론

Tip 게이샤 추출 레시피 핸드드립 커피 18g, 물 300g, 추출시간 2분 30조 1 여러 잔 내릴 때 커피와 물의 비율은 1:16 2 커피가루에 첫 점을 붓고 30초간 뜸을 들인다. 3 나머지 물을 서너 번에 걸쳐 천전히 부어준다. 프렌치 프레스 커피 17g. 물 272g. 추출시간 8분 1 커피가루에 88~90'C의 물을 한꺼번에 붓는다. 2물을 붓고 4분 뒤 위에 뜬 커피가루 층을 같아낸다. 3 충분히 우려졌으면 여과 장치를 천천히 누르고 커피만 잔에 따른다.



테라로사 뉴스레터 2019년 9~10월호 통권 제40호 발행인 김용덕 편집-디자인 테라로사

본치에 실린 글과 사진은 테라로사의 하락 없이 사용할 수 없습니다. © 2019 (주)학산 테라로사



페루 북부를 가다

지난 2017년 페루에서 처음으로 컵 오브 엑셀런스© 대회가 열렸다. 전국 300여 개 농장에서 커피를 출품했고 세계 각국에서 모인 심사관들은 예상을 뛰어넘는 기대 이상의 고품질 커피와 만났다. 이를 계기로 페루는 전 세계 스페셜티 커피 바이어들이 주목하는 산지가 되었다. 이번에 우리가 방문한 곳은 특히 대회 수상작이 많았던 카하마르카Cajamarca를 포함한 북부 지역이었다.

MADRE DE DIO

페루의 커피 생산 지역은 안데스 산맥을 따라 남북으로 길게 이어지며 크게 북부, 중부, 남부로 나눌 수 있다. 대표적인 커피 생산지는 중앙 고산지대 후닌사까주에 속 하는 찬차마요Chanchamayo로 총생산량의 16%를 차지한 다. 카하마르카Gamarca, 산 마르덴San Martin, 아마조나스 Amazonas 등 전체 생산량의 60%를 차지하는 북부 고산지 대와 쿠스코Gzco, 푸노Pzro 등 남부 지역으로 구분할 수 있다. 페루에서 재배하는 품종은 티피카 70%, 카투라 20%, 그 외 기타 교배종이 10%다. 수확 시기는 4월에서 9월까지이며 수출되는 커피 중 80%는 커머설 커피, 17%는 각종 인증 커피(유기농 인증이나 공정무역 인증 외), 나머지 3%가 스페셜티 커피로 추정된다.

생각한다. 크기가 너무 작으면 좋지 않은 커피이므로 골

그의 대답이 100점은 아닐지라도 우리는 왜루의 농

부들이 품질에 대해 인지하고 있음을 알 수 있었다. 이

번에 만난 페루의 많은 농부들은 스페셜터 커피 마켓에

대해 인지하고 있었고, 품질 향상을 통해 더 좋은 가격 을 받을 수 있다는 것을 명확하게 인식하고 있었다. 하

지만 세계 시장에서 기대하고 있는 스페셜티 커피 품질

에 도달하기 위해 구체적으로 어떤 부분들을 농사에 반

이 많았고, 개인들이 구축할 수 있는 시설은 이미 한계

을 받고 바이어와 지속적으로 교류하면서 시장에 대한

이해를 넓혀간다면, 그 미래는 여전히 밝다. 지난 몇 년

그러나 이들이 고품질 커피에 대해 제대로 된 교육

스페셜티 커피에 대한 이해는 생산지와 소비지에서

양적 생산에 집중했던 국가는 생산자인 농부뿐 아니라

수출업자와 정책을 만들고 지원하는 정부 등 3자 간의

긴밀한 협의와 연계 활동이 얼마나 유기적으로 이루어

지느냐에 따라 앞으로 전개될 '페루 스페셜티 커피'의 위

상이 결정될 것이다. @ 급린전기회

에 부딪쳐 좌절하는 농부들도 있었다.

라내야 한다."



량을 이용하게 된다.

후끈한 열기가 몸을 감쌌다. 공항이 있는 도시는 해발 들의 조합 이름이다. 고도가 비교적 낮은 곳에 있어 기온이 30°C 정도로 매 나 고단한지 다시 한번 실감했다.



어서(남미에서 3번째, 우리나라 영토의 12배) 차량으로 - 매된다. 그러나 영세한 규모의 소농이 대다수인 페루는 - 었다. 만 이동할 경우 시간이 오래 걸리고 고지대를 거쳐 이동 이런 식으로 커피를 판매하기 힘들다. 페루 농부들의 커 하다 보니 위험한 것도 있다. 그래서 대부분 국내 항공 피 재배 면적은 1.5~3ha 수준으로 그 규모가 매우 작아 멘트 바닥이든)에서 비닐을 깔고 커피를 말린다. 차를 편으로 거점이 되는 도시까지 이동하고 거기서부터 차 서 농부 개인으로는 수출에 필요한 양을 생산할 수 없 타고 이동하는 중에 우리는 이런 광경을 꽤 자주 목격할 우리가 방문한 7월은 계절상 남미의 겨울이었다. 수 함을 만들고 이를 통해 커피를 수출하고 있다. 산 파블 는 공터, 도로변 등이 온통 커피 파치먼트로 뒤덮여 있 도 리마의 기온은 10~20°C 사이로 아침저녁으로 쌀쌀 로, '라 유니온' 등은 특정 농부나 농장을 지칭하는 것이 었다. 그 이유는 이 지역의 기후였다. 쿠스코, 푸노 등 했는데, 적도와 가까운 북부 지역으로 이동하니 어느새 아니라 농부들이 속한 마을 또는 그 마을에 속한 농부 남부의 커피 생산지는 기후가 매우 건조하기 때문에 3.



그러나 페루에서는 대부분 파티오(그곳이 흙이든 시

다. 그렇다 보니 대다수는 마을 단위의 조합이나 협동조 수 있었다. 파티오뿐 아니라 집 마당, 축구장으로 보이 4일 만에 커피를 말릴 수 있지만 이렇게 빠르게 건조할 페루 커피는 대부분 워시드로 가공된다. 흥미로운 경우 오히려 품질이 나빠져 문제가 될 수 있다. 반면 이 날씨를 어쩌겠는가…. 같은 남미 대륙에 있는 브라질이 나 콜롬비아를 생각하면 폐루 농부들은 아직까지 구전 으로 전해오는 전통적인 방식에 의존하는 모양새였고, 커피 산업에 대한 국가적인 관심도 뒤처진 상태라는 인 상을 받았다.

국가적인 관심 부족, 열악한 사회 인프라도 문제

많은 사람들이 '페루' 하면 관광업이 제1의 산업일 것이 라고 짐작한다. 마추괵추를 비롯해 쿠스코, 나스카 지 상화, 소금광산, 비니쿤카 등 천혜의 자연환경과 고대 문화유적지가 많다 보니 관광업이 제1의 산업일 것 같지 만, 놀랍게도 페루는 광업 분야의 선두주자이다. 은외# 는 세계 매장량 1위이며 금, 구리, 아연 등의 광물 자원 도 풍부하다. 광물 수출이 전체 수출의 55% 이상으로 는 것은 상상만으로도 그 어려움이 얼마나 글지 짐작할 전통적으로 광업의 의존도가 높다. 전체 GDP 중 광업 수 있었다. 이 14%, 제조업이 16%, 서비스업이 15%로 페루의 경제 를 이끌어가고 있으며, 농업 및 목축업은 6%에 불과하 다. '커피'는 그중에서도 국가적인 관심이 낮은 품목이다. 최근 미국, 중국을 상대로 농산물 수출이 활발히 이루 어지고 있지만 포도, 아보카도, 망고 등 과일과 채소류 가 주를 이루며 커피는 포함되지 않는다. 국가 간 자유무 역협정FTA을 통해 페루산 과일에 대한 소비자 인식은 높

아졌지만 커피 산지로서의 페루는 멀어지고 있다. 국제커피기구(00에 따르면, 지난해 페루의 커피 생산 량은 4백40만 백(1bag=60kg)으로 세계 11위였다. 이렇 게 페루가 막대한 양의 커피를 수출하면서도 국가적 관 심이 낮은 데는 몇 가지 이유가 있다. 일단 다른 농산물 에 비해 시장가격이 낮다. 무입된 노동력에 비해 이윤도 적고 사시사철 팔리는 열대 과일과 비교하면 한철 장사 라 크게 재미를 보지 못한다. 국가적인 관심을 받는 중 결과는 만족스럽지 못한 작물인 것이다. 상황이 이렇다 고 도시로 이주하거나 커피가 아닌 과일이나 꽃 같은 대 동시에 확장되어야만 결과를 볼 수 있다. 특히 페루처럼 보니, 커피에 대한 국가적인 관심도가 낮은 것은 당연지 채 작물을 선택하게 만들었다. 사다. 그러나 문제는 커피라는 작물에 생각보다 많은 폐 루 사람들이 생계를 의존하고 있다는 사실이다(약 22만 회망의 조건, 고품질로 나아갈 페루 커피 3천 명, 출처 ICO).

도로망을 갖추는 것이 필수적인데, 메루는 사회 기반 시 생산으로 전환하는 것이다. 좋은 품질로 바이어를 만나 설이 너무나 열악하다. 일차적으로 농장에서 항구까지 이어지는 도로망 개선이 시급하다. 페루 정부가 국가 성 장음 위한 사회 인프라 구축에 지속적인 지원을 하고 있 다지만 나라가 크다 보니 쉽지 않은 모양이다. 이번 방문 번 하는 질문이 하나 있다. 에서 만난 한 농부는 강을 건너기 위한 다리도 없는 곳 에서 손수 만든 도르래를 이용해 커피를 운반하고 있었 설티 커피가 뭐라고 생각하세요?) 다. 우리 역시 이 케이블카(?)를 타고 강 너머 커피농장 을 둘러보고 왔다. 또, 대관령처럼 꼬불꼬불한 도로가 절문에 이렇게 답했다. 중간중간 산사태로 훼손되면서 절벽에 가까운 갓길을 지나가기도 했다. 사람 및 명이 움직이는 것도 이렇게 힘 든데, 그 많은 양의 커피가 이런 험한 길을 거쳐야 한다

그리고 커피 산지 어디든 늘 이슈가 되는 재정적인 문제 역시 페루에서도 심각했다. 커피 수확과 가공은

노동집약적인 생산활동으로 충분한 '현금' 없이는 필요 한 노동력을 확보할 수 없다. 그러나 정작 수확기가 되 면 커피 농부들은 지난해 벌어들인 돈이 거의 바닥이 나 면서 충분한 현금을 가지고 있지 않다. 이는 페루 내 영 농조합들도 마찬가지여서 커피체리를 구입하기 위한 자 금 대출이 절실한 상황이다. 하지만 커피 농부들은 대 영하고 수정해야 할지에 대해서는 우왕좌왕하는 모습 부분 소농이고 담보가 충분하지 않아 은행 대출이 어렵 다. 페루의 공식적인 이자율은 3~4% 정도이나 이는 충분한 신용과 담보가 있는 경우이며, 실제로 영농조합 들이 행하는 방식의 대출(바이어의 구매 예정 계약서를 담보로 제출한다)은 15% 이자율을 감당해야 한다고 하 니 이는 사채와 다를 바가 없다. 이 경우 커피를 판매해 간 유기농 인증 커피가 곧 고품질 커피라는 안식이 팽배 도 이자 상황까지 마치면 정작 농부들 손에 남는 이유은 했던 페루는 이제 없다. 우리가 만난 농부들은 풍질 그 요 산업이 되려면 수출의 지속 가능성이 필수적인데, 커 얼마 되지 않고, 내년에도 또 어김없이 대출이 필요한 상 자체로 인정받아야 한다는 것을 확실하게 인지하고 있 피는 생산하고 수출할 수 있는 시기가 정해져 있고 시세 황을 되풀이하게 된다. 여기에 및 단째 저공비행 중인 있기 때문이다. 도 매번 달라지니 다른 농산물에 비해 손은 많이 가고 국제 커피가격은 많은 농부들로 하여금 농사를 포기하

여러 가지 악조건으로 둘러싸인 이 같은 상황을 벗어나 커피를 제대로 생산해서 수출하려면 운송에 필요한 는 길은, 커피 농부들이 양적 생산이 아닌 고품질 커피 고 정당한 대가를 지불 받아 빠른 시간 안에 악순환의 고리를 끊는 것이 현재로서는 최선의 방법일 것이다. 우리가 산지에서 처음 방문하는 농장의 농부에게 매

이번에 만난 산 파블로 마을의 농부 옥타비오는 이

"그 시작은 묘목에서부터 건강한 나무를 선택해 기 르는 것이다. 그리고 잘 익은 열매만 선별해서 수확하고 가공하면 이게 곧 좋은 품질의 생두를 얻는 방법이라고



FESTIVAL



Q 한 달 뒤면 강릉에서 커피축제가 열립니다. 축제 준 한 행사가 진행됩니다. 지금 다 함께 고심하면서 커피와 비는 어떻게 진행되고 있나요? 강릉문화재단 내 문화사업팀을 중심으로 열심히 준비하

고 있어요. 2009년 처음 축제를 시작했을 때는 강릉시 단에서 도만아 하고 있습니다. 축제 때면 저희 셋, 인턴 업하고 있습니다. 직원 셋, 그리고 재단 식구들 거의 모두가 축제 곳곳에 투입되죠. 앞으로 한 달은 정신없이 바쁜 시기입니다.

커피축제 역사상 집행위원장에 민간인이 위촉된 것 다고 들었어요. 은 올해가 처음이에요(테라로사 김용덕 대표가 이번 축 축제 하루 전날이죠, 10월 2일(수)에 각국 대사관에서 제 집행위원장을 맡았다). 외부적으로도 그렇고 저희 오실 손님들을 환영하는 리셉션이 전야제 성격으로 막 내부에서도 그만큼 이번 축제에 거는 기대가 크죠. 커피 을 올립니다. 축제기간에 맞춰서 다양한 연계 행사가 진 와 문화예술, 커피와 산업이 어우러지는 축제가 될 수 행될 거예요. 4일(금) 밤에 축제장 인근 종합경기장에서 있도록 준비하고 있습니다. 전문성을 강화하고 더욱 특 대규모 케이팝K-Pop 콘서트가, 다음 날 5일(토) 저녁 별하게 만드는 방향을 고심하고 있어요. 지금까지 축제 _ 엔 아레나 경기장에서 강릉시립교향악단, 합창단과 강 에서 진행했던 바리스타 어워드, 핸드트립 어워드, 커핑 등 시민, 관광객 모두가 참여하는 큰 음악회가 열립니 챔피언십, 홈 로스팅 챔피언십 외에도 사이폰 대회를 처 다. 1천여 명이 모여서 다 함께 연주하는 음악축제의 장. 음 마련했습니다. 그리고 커피 전문가와 함께하는 세미 우아한 왈츠가 그 피날레를 장식할 겁니다. 나, 〈요리인류〉이욱정 PD가 진행하는 토크쇼 등 흥미 로운 프로그램도 준비하고 있습니다.

가 될 거예요. 관람석 1만2천 석 규모의 대형 경기장인

어울리는 아름다운 공간으로 꾸미고 있는데, 특히 내부 디자인을 기대하셔도 좋을 것 같아요. 문을 열고 들어갔 을 때 완전히 다른 세계가 펼쳐지는 공간, 마치 영화에서 가 주관해서 진행하다가 2011년 3회 때부터 강릉문화재 처럼 말이죠. 그렇게 꾸밀 생각으로 하나하나 열심히 작

Q 커피 축제기간에 다양한 연계 행사들이 예정되어 있

그리고 5일(토) 밤엔 경포호수공원에서 출발, 강릉 시내와 해변길을 따라 걷는 방길건기대회를 함께 해요. 이번 축제는 올림픽파크 내 아이스 아레나가 주무대 밤새 꼬박 34km를 걷는 거죠. 해질넘부터 동들 때까지 캄캄한 어둠을 헤치고 희망으로 나아간다는 의미를 담 데, 이곳에서 축제기간 동안 전시, 체험, 세미나 등 다양 이 '한국생명의전화'에서 진행하는 프로젝트인데 이번에

강룡 공연 일정 3일(明) 오章 7시 30년 Block String. Makako Hirabayashi Tho 4왕권) 오후 7시 30년 DRBB(The Donish Radio Big Band 5일(일) 오후 6시 집용무와 프랜즈 Maureen Choi Quartet, Kalaha leat, Bora Kiri 6일(일) 오후 7시 30분 이때 강종이트센터 홈페이지 분의 033~660~6800

◀제11회 강릉커피축제

기간 10월 3일(위)~6일(일)

자라성재즈페스티벌

mgOt~mgOt (SIA 장소 강쟁이레니, 안목하면

저희와 같이 하게 됐어요. 코스 중간에 축제장에 들러 서 커피도 마시고 버스킹 공연도 보고, 심야에 진행되는

행사들이 있어 시너지 효과를 기대하고 있죠. Q 강룡이 '커피 도시'로 불리는 이유는 무엇일까요? 모든 사람들이 한번쯤 궁금해하고 물어보는 질문인데 요, 왜 강릉이 커피로 유명한지, 어째서 커피의 도시로 불리는지, 커피축제에서는 이렇게 말씀드려요. 하나는 신라 화랑들이 차를 마시던 맑은 샘물, 한송정 이야기. 물 맛이 좋기로 이름난 곳이니 커피 맛도 좋을 수밖에요. 그리고 보헤미안, 테라로사 등 커피 명인들이 강통에서 온 것 같아요. 시작해 전국적인 유명세를 얻으며 커피가 '강릉' 하면 떠 오르는 하나의 상징으로 자리 잡은 이야기, 그리고 커피

사가 있죠(웃음).

매년 가을 경기도 가평군 자라섬에서 열리는 세계적인 재즈음악축제. 올해로 16회를 맞이한 이 축제는 고정 팬이 많고. 티켓 경쟁이 워낙 치열하기로 유명하다. 비만 오면 잠기는 통에 오랫동안 방치되었던 작은 성은 이제 누적 관객 200만 명에 달하는 축제의 공간이 되었다. 그동안 내로라하는 전 세계 재즈 뮤지션들이 거쳐간 그 무대를 이번엔 강릉에서 함께 즐길 수 있겠다. 강룡이트센터가 자라섬재즈페스티벌과 면계하여 메인 아티스트와 국내 정상급 아티스트를 초청한 것, 블랙스트랑. 마키코 히리바야시 트리오의 공연을 시작으로 저녁마다 재즈의 항연이 펼쳐진다. 커피축제가 얼리는 아이스 아레나에서 차로 5분 거리.

JARASUM

JAZZ FESTIVAL

Q 지난 10년간 커피축제가 이어진 것도 중요한 이유가 될 것 같습니다. 것은 아니겠지만, 요즘 SNS나 포털 사이트에서 강릉과

행사라 강릉시에서도 여러 관계 부서와 협조하면서 적 극적으로 추진 중이에요, 축제기간에 함께하는 다양한 제도 한대, 이렇게 자연스레 알게 돼요.

뿐이었는데, 이후 창업 열풍과 함께 지역 내 커피 전문 점 수가 폭발적으로 증가하면서 2011년에 이미 100곳이 넘었죠. 강릉 지역 업체들이 중심이 되어 지속적으로 축

강릉 카페들은 도심에도 있지만 해변에 특히 집중되 관련 강좌를 개설한 평생교육원이 두 군데나 생기면서 _ 양한 카페들이 성업 중이죠. 지난 5월 기준으로 휴게음 _ 로 힘들었지만 어쨌든 성공적으로 마무리되어 지금은 업 열풍이 불었던 것도 강릉을 '커피 도시'로 만든 중요한 서도 커피를 판매하는 경우도 있으니 그걸 감안하면 현 제장에서 일회용품을 제공하지 않으니 방문객들도 자연 요인이라고 봐요. 또, 안목 해변의 자판기 커피가 주던 낭 재 커피 전문점은 600곳이 넘을 겁니다. 그중 직접 로스 스레 텀블러를 사용하며 그날 하루만이라도 지구를 위 만적인 분위기도 있죠. 커피 한 잔을 마실 때 같이 즐기 및하는 카페는 30~40% 정도예요. 소규모 카페들도 직 해 무언가를 했다는 뿌듯함을 느끼셨을 거라고 생각해 는 풍경도 맛이니까요. 테라로사도 그 이유 중 하나라고 접 로스팅하는 곳이 많죠. 강릉에서는 로스팅을 안 하 요. 올해도 플라스틱 사용은 금지하고. 그 외 일회용품 생각해요. 시애틀에 스타벅스가 있다면, 강릉엔 테라로 면 경쟁력이 떨어진다는 얘기도 있으니까요. 커피 산업 도 무문별한 사용을 줄이려고 해요. 앞으로도 '친환경'

Q 매년 하나의 주제가 있는 축제를 진행하셨는데, 작년

친환경 컨셉은 인상적이었어요. 강릉을 찾는 관광객들이 커피축제만을 목적으로 오는 이런저런 시도를 했었죠. 판매 수익의 1%를 해당 업체 이름으로 기부하는 '나눔의 축제'가 주제였던 때도 있었 관련된 검색어에는 커피가 따라오죠. 강릉에 어느 카페 고, 평창동계올림픽 기간에는 특별히 '겨울커피축제'로 가 유명하고, 어디 커피가 맛있고, 카페 거리도 있고, 축 올림픽을 응원했지요. 사실 카페쇼 같은 대형 축제들과 는 규모나 예산적인 부분이 다르기 때문에 지역 축제로

처음 축제를 시작했던 2009년만 해도 업체가 20곳 서 꾸준히 지속할 수 있는 방안을 고민하고 있습니다. 친환경 축제를 준비한 계기는 지난해 봄 '중국발 쓰 레기 대란 이슈였어요. 세계 최대 쓰레기 수입국인 중국 이 갑자기 수입을 금지하면서 전 세계가 난리였죠. 축제 재를 이끌고 그런 과정에서 강흥의 커피 문화를 만들어 에서 나오는 무수한 일회용품들에 대해 고민한 끝에 우 리도 한번 친환경 축제를 해보자는 결론을 내렸습니다. 쉽지 않았죠. 이런 축제를 진행한 사례도 없었고, 준비 이 있어요. 다른 바닷가라면 횟집이 들어설 자리에 다 과정에서 비용이며 인력이 더 많이 필요했어요. 여러모 은 강릉에서 확실히 지역의 한 축을 담당하고 있어요. 이라는 가치는 커피축제와 함께할 거예요. 🕢



버터향 가득한 갓 구워낸 크루아상과 커피 한잔으로 맞이하는 근사한 아침. 아주 오래전부터 버터는 인류와 그 역사를 함께했다. 거의 모든 베이킹에 필수 재료인 버터는 서양 요리에서도 인상적인 맛을 더하는 역할을 한다. 이제 우리 식생활에서도 친숙하게 버터를

만날 수 있을 정도로 수요는 점차 늘고 있으며, 그만큼 좋은 버터에 대한 관심도 높아지고 있다.



눈째하면 비로소 우리가 알고 있는 버터의 모습이 된다. 상, 우리나라는 80% 이상으로 규정하고 있다. 버터에서

버터는 인류가 가축을 기르며 낙농을 시작한 때부터 함 깨했다. 중앙아시아 유목민이 염소나 양, 야크의 젖음 가죽 주머니에 넣고 흔드는 방법으로 처음 버터를 만들 16세기 초 사순절 기간에도 로마가 허용한 유일한 동물 로 제빵에 사용한다. 성 지방이 바로 버터였다. 이후 영국인들이 녹인 버터에 고기와 채소를 넣어 먹기 시작하면서 유럽인의 식탁에 보다 더 많이 소비되는 식풍이 있다. 바로 마가린이다. 자주 오르기 시작했다. 버터를 사용하면서 음식의 풍부 한 향과 섬세한 맛을 구현할 수 있었고, 오늘날 유럽의 식문화에서 빼놓을 수 없는 재료로 자리 잡았다.

든 후 응고시킨 유제품이다. 버터를 만들기 위해서는 먼 방 함량에 대한 법적 규정이 따로 없어서 유지방이 들어 저 우유를 휘저어 지방과 수분을 분리해야 하는데, 이 가지 않아도 된다. 과정을 처닝chuning. 코백이라고 한다. 지방을 분리한 후 남 은 액체(버터밀크)를 제거하고 뭉쳐 있는 버터 입자를 물 금(2% 내외)으로 구성된다. 유지방 함량 기준은 나라마 로 여러 번 세척한 뒤 기계로 연압working. ### \$201, \$201, 501 다 달라서 프랑스의 경우 버터의 유지방 함량을 82% 이

터'로 구분할 수 있다. '가염 버터'는 1~2%의 소금을 청 가한 버터다. 짭조름한 맛으로 빵에 발라 먹거나 요리에

한편, 버터는 아니지만 일부 국가에서는 '진짜' 버터 아침 갓 구운 크루아상의 버터향에 마음이 움직인다면, 한번 그 유혹에 넘어가 보시길. 3 글 김정원기회 1870년경 프랑스에서 버터 품귀 현상이 발생하자 그 대 체풍으로 발명되었다고 한다. 정제된 동물성 기름과 팜 유·옥수수유 등 식물성 기름을 고채화해서 만드는 것 버터는 우유에 들어 있는 지방을 분리해 크립으로 만 으로, 가격은 버터의 ½ 수준이다. 마카린의 경우 유지

버터는 대개 지방(80%), 수분(16%), 무기질(2%), 소

버터는 소의 먹이에 따라 색상이 달라진다. 베타카 유지방 함량이 많다는 것은 버터 제조 시 우유에서 수 로틴()·Carolino, 녹용목 제소의 2000 회유된 비타인이 풍부한 풀을 섭 문을 많이 제거했다는 뜻이다. 프랑스산 버터의 풍미가

'프랑스에는 좋은 종류와 아주 좋은 종류의 두 가지 버

터가 있다'는 말도 있듯 프랑스는 고급 버터의 산지로 손 꼽힌다. 북서부의 노르망디Normande와 브르타뉴Bretagne. 남서부의 샤랑트^{Chareria} 지방에서 나는 버터는 세계적으 버터 1kg을 만들기 위해서는 원유 20L가 필요하다. 사 로 유명하다. 노르망디산 버터는 비교적 말랑말랑해서 그대로 빵에 발라 먹거나 소스를 만들기에 좋고, 샤랑트 산 버터는 뻑뻑해서 크루아상 등 페이스트리를 만들기 등 전통 있는 프랑스 빵과 과자는 자연스레 고품질 버터 프랑스의 고급 버터 생산지에서는 젖소의 품종 및 목

초지의 위치와 품질에 대해서도 엄격하게 관리하면서 최종 생산품인 버터의 품질을 유지한다. 프랑스에서 버 터는 AOC Appellation d'origine contrôlée, 원산지 문제 영향의 보호를 받고 있다. 이는 어떤 지역의 생산물이 그 지역의 지리적 환경에서 비롯된 품질과 차별적 특성을 지니고 있을 때 지역명을 표시할 수 있는 제도이다. 프랑스산 버터를 구 입할 때면 제품 포장에서 지역명과 AOC 표시를 볼 수 있을 것이다. 프랑스 현지에서 맛보는 크루아상이 확실히 그 풍미 가 다르게 느껴지는 것도 단연 버터 때문이다. 프랑스의

베이커들은 수분이 적고 유지방 함량이 높은 버터를 사 용하기에 그 풍미가 더욱 강하다(유지방 한량이 84% 이 상이다). 페이스트리의 경우 버터와 반죽을 여러 번 겹 쳐가며 질을 만들기 때문에 수분이 적은 버터일수록 성 형이 유리하고 완성도가 높아질 수 있다. 그러나 프랑스 산 버터의 원가 상승과 불안정한 수급이 부담이 되는 국 내외 많은 베이커들은 버터 외에 유지방 함량이 50% 이 상인 가공 버터를 섞어 사용하기도 한다. 시중에 판매되는 제품들은 가공 버터의 비율이 높

기 때문에 '진짜' 버터를 찾는다면 식품 유형에서 '버터' 인지 '가공 버터'인지 확인해야 한다. 유지방 외 다른 첨 가물을 넣은 가공 버터나 마카린은 건강에 좋지 않은 트 빵을 매혹적으로 만드는 것은 버터다. 섬세하고 단

촉진되므로 알루미늄 포일은 피한다. 밀봉한 상태로 냉동실에 넣으면 오래 보관할 수 있다.



라타투이

영화 (라타투이)에서 주인공 레미는 악명 높은 음식평론가 이고에게 선보일 음식으로 라타투이를 준비한다. '라타투이? 시골 음식인데? 이고한테 이걸 내놓겠다고?' 한입 맛본 순간 이고는 어릴 적 엄마가 만들어준 라타투이를 먹었던 그때로 돌아간다. 영화에서 가장 좋아하는 장면이다.

혀 토마토와 함께 뭉근히 끓인 요리인데, 주로 메인 요리 (고기나 생선)에 곁들여 먹는 경우가 많다. 앞에서도 말 했지만 라타투이는 시골 음식이다. 트러플처럼 매혹적 인 향으로 먼저 유혹하는 음식도 아니고, 아름다운 색 감으로 눈을 만족시키는 음식도 아니다. 색이 밝고 선명 한 채소들을 사용하지만 조리 과정에서 뭉근히 오래 끓

이다 보니 원래의 색과 형태는 투박하게 변한다. 라타투

이의 배력은 바로 이것이다. 채소가 익으면서 각자 가지

고 있던 맛이 어느 것 하나 튀지 않고 한데 모이는 몽글

몽글한 맛, 채소 본연의 은은한 단맛이 베이스가 되어

토마토의 감칠맛과 어우러진 맛, 강렬하게 사로잡는 맛

은 아니지만 마음을 따뜻하게 하는 소박한 맛.

채소가 온전히 주인공인 메뉴 테라로사 키찬에서 라타투이가 메뉴에 오르기 시작한 것은 2011년부터였다. 처음에는 라타투이라는 이름이 어렵고 낯설게 느껴질 것 같아 '프랑스 시골풍 브런치 플 레이트'라는 이름으로 메뉴를 냈었다. 라타투이를 선택 한 이유는 채소가 온전히 주인공인 메뉴를 내고 싶어서 였다. 개인적으로 채소를 워낙 좋아하기도 했고, 아침부 터 오픈하는 카페 특성상 이른 시간에 먹어도 부담 없고

빵이며 커피와 함께 먹어도 잘 어울리는 메뉴가 있었으

면 했다. 이후 광화문에서 브런치를 시작하고, 강릉 본

점에 레스토랑을 오픈하며 메뉴 구성이 여러 번 바뀌었

광화문에서 브런치의 메인 메뉴로 라타투이를 낼 때

면 워낙 양이 많아서 재료를 손질하는 것부터 손이 많

이 가고 공을 들여야 했다. 그런 음식은 손님들이 꼭 알

아준다. 인스타그램에서 오늘의 메뉴를 확인하고 멀리

서 일부러 찾아온 손님, 오전 업무에 힘들었지만 따뜻한

라타투이 한 그릇에 위로 받았다는 손님, 준비된 라타

지만 라타투이는 변함없이 메뉴에 올랐다.

CHEF'S NOTE

투이가 일찍 떨어지는 바람에 너무나 아쉬워하는 손님 들을 보며 그 소박하고 몽글몽글한 맛의 진정한 매락을 알게 되었다고 한까. 테라로사 스타일 라타투이

라타투이 만드는 방법은 이렇다. 일단 가지, 호박, 파프 리카, 양과, 마늘을 깨끗이 씻고 썰어 둔다. 파프리카는

세 가지 색을 사용하는데 색깔마다 두께가 조금씩 다르 기 때문에 모두 따로 익혀야 한다. 향을 더하기 위해 넣 는 타임과 바질은 신선한 결로 잎만 따서 손질해둔다. 양파는 충분히 볶아 단맛을 내고, 푹 끓인 토마토소스 를 익힌 채소와 한데 섞어 뭉근히 조리한다. 이렇게 만 든 라타투이는 63℃에서 중탕으로 40분 조리한 달걀과 만드는 데 꼬박 6일 걸리는 잠봉(햄)을 올려 테이블에 낸다. 과정이 간단하지 않지만 그 시간에 담긴 정성이 먹는 사람의 마음에 전해질 거라 믿으며, 오늘도 손님 테이블에 라타부이를 올린다. 영화 〈라타투이〉에서 어둠의 기운을 뿜어대며 긴장 감을 조성하던 이고의 음침한 표정은 라타투이 한 접시

에 몰라볼 만큼 밝아진다. 그리고 이렇게 평한다. '요리 비평가라는 직업은 참 편하다. 별 수고 없이 남이 정성 껏 만든 요리를 마음껏 먹고 비판할 특혜를 누리니까. 혹명은 쓰기도, 읽기도 재미있기에 다들 열광한다. 하지 만 한 가지 잊은 게 있다. 비평가들이 흔히 무시하는 소 박하고 하찮은 일상의 기쁨이 설은 가장 소중한 거라는 걸…. ② 글 박찬미(목스토랑)





가을, 강릉은

제11회 강릉커피축제 개막을 한 달여 앞둔

지금, 강릉 곳곳에 축제 준비가 한창이다.

인터뷰 김경진(기회) 사진 강용문화재단, 강용이트센터

문화사업팀을 만났다.

커피축제를 움직이는 사람들, 강릉문화재단

취한 소에서 얻은 원유로 만든 버터는 진한 노란색을 띤 유난히 깊고 진하게 느껴지는 것은 원유 자체가 다른 것 다. 반면에 신선한 풀을 먹을 기회가 없고 베타카로틴을 도 있지만 유지방 함량이 다른 나라보다 많기 때문이다. 충분히 섭취하지 못한 소들은 희밀건 유지방을 생성하 기 때문에 버터도 미색에 가까운 흰색을 띤다. 그래서 고급 버터의 생산지, 프랑스 일부 버터 생산자들은 정제된 카로틴을 첨가하여 색을 내기도 한다. 천연 버터 vs 가공 버터

정이 이렇다 보니 시중에는 우리가 '버터'로 알고 있지만 버터와 유사한 가공 버터 제품도 많다. '천연 버터'는 100% 유크림만을 사용하고, 제품에서 유지방 함량이 에 알맞다. 노르망디의 애플타르트, 브르타뉴의 명물 80% 이상인 것이다. 그에 반해 '가공 버터'는 유지방 함 퀸아망, 갈레트Gatette, 및리구운 콘텐터로 교기, 지스, 지스 등을 없어 되는 용식 량이 50% 이상이며 여러 가지 첨가물을 넣은 버터이다.

천연 버터보다 가격이 저렴하지만 향이나 맛은 떨어진다. 산지와 연결된다.

버터는 소금 첨가 여부에 따라 '가염 버터'와 '무염 비 랜스지방이 함유되어 있으므로 구입 시 식품 성분표를 눈여겨볼 필요가 있다. 었다고 한다. 중세 시대 버터는 주로 농노의 음식이었다. 활용할 수 있다. 소금을 전혀 넣지 않은 '무염 버터'는 주 단한 향으로 오랫동안 식탁의 중심에 있었던 버터는 단 순한 식재료의 의미를 넘어 공기처럼 스며들었다. 어느

> 버터는 지방 함량이 높아 장기간 방치하면 지방이 산화되면서 변질되기 쉽다. 또 한번 녹은 버터는 다시 처음 상태로 돌아가지 않는다. 버터는 주변의 냄새를 잘 흡수하므로 가정에서는 소랑씩 구입하여 밀배용기에 넣어 두고 사용할 것을 권한다. 매일 사용하는 버터는 원래 포장지로 감싸 일봉한 뒤 어두운 곳에 보관한다. 가염 버터의 경우 금속이 닿으면 지방의 산화가