

BOOK

문득 생각난 책

오랜만에 펼쳐 든 책이 새롭다. 단어와 행간, 여백을 읽고 말의 색깔과 문장의 냄새를 맡는다.
다시 읽어도 여전한 책 네 권.

아직 끝나지 않은 여정
브루잉 체인지

'로스 메세스 플라코스, 커피 산지의 굶주림'이라는 부제를 달고 있는 이 책은 커피업계 평범한 중간관리자가 커피 생산지에서 목도한 굶주림의 현실에 대해 쓴 것이다. 널리 알려진 책은 아니지만 그 안에 담긴 메시지는 '윤리적인 소비'를 추구하는 이들에게 새삼한 방향을 제시한다.

저자 릭 페이저는 산지의 식량 부족 현상을 업계에 처음으로 알린 인물이다. 그는 미국의 큐리그 그린 마운틴 커피 회사에서 20년 넘게 일하면서 미국 스페셜티 커피협회 회장, 세계공정무역협회 이사, 푸드 포 파머스Food4Farmers 대표 등을 맡아가며 커피 산지의 현실을 알리고 이를 해결하기 위해 다방면으로 노력해왔다.

'로스 메세스 플라코스'는 중남미 커피 생산국에서 수확기 이후 반복적으로 나타나는 '굶주림의 시기'를 말한다.

커피를 내다 판 돈이 떨어지고 옥수수와 콩 가격이 오르면 빙곤한 농부들은 서너 달씩 배고픈 시기를 견뎌야 한다.

식사량을 줄이고, 더 쓴 것을 먹어도 어쩔 수 없이 빛을 지는 악순환은 매년 반복되는 현상. 릭 페이저와 CIAT가 과테말라, 니카라과, 멕시코에서 커피 생산자들을 대상으로 조사한 결과

이들의 83%가 식량 부족을 경험했고, 그중 67%는 극심한 식량 부족을 무려 3개월에서 8개월 동안 겪는다고 답했다.

이는 '공정무역, 직거래 등이 확산되면서 생산자들의 삶의 질도 높아지고 있다'고 믿었던 커피 업계 종사자들의 기대에 반하는 것이었고, 이는 공정무역 커피, 스페셜티 커피 업계에 경종을 울리는 사건이 되었다.

높은 가격이 더 나은 삶을 보장해줄 것이라는 업계의 믿음은 이제 틀렸다는 것이 입증되었다. 물론 르완다처럼 커피 산업이 국가 전반과 경제에 이익을 안겨준 사례도 있긴 하다. 그러나 대다수의 커피 재배 국가에서 수백만 명의 주민들은 여전히 빙곤에 허덕인다. 그리고 빙곤은 궁극적으로 커피 산업의 생생력을 위협하는 요소가 된다. 제아무리 질병에 강하고 기후변화에 대처할 수 있는 품종을 개발해낸다고 해도, 나무를 심고 가지치기를 하고 열매를 수확해서 가공하는 농부들이 없다면 우리에겐 미래가 없는 것이다.

테라로사는 지난 10여 년간 커피 산지에서 이러한 문제적 현실을 마주하고, 커피의 품질뿐 아니라 산지와 소비자가 함께 상생하는 길을 모색해왔다. 환경 파괴와 극심한 기후변화, 녹병의 기승, 고질적인 빙곤, 열악한 생활환경, 불안정한 정치 상황과 사회 갈등까지 커피 산업의 미래를 위협하는 상황들은 단기간에 해결하기 어려운 문제이다. 그렇지만 빅이 걸어온 길은 '평범한 사람들이 이 세계에 비범한 변화를 가져온다는 것을 증명하고 있다. 우리는 무엇을 할 수 있을까? 가능한 변화는 작고 사소한 것에서 시작된다. 유튜브 채널 'AfterTheHarvestOrg'에서 릭의 다큐 영상을 볼 수 있으며, 테라로사는 이 책의 판매수익 5%를 푸드 포 파머스에 기부하고 있다.



5년 만에 펴낸 테라로사 커피 라틴 로드

멕시코를 시작으로 과테말라, 엘살바도르, 온두라스, 니카라과, 코스타리카, 파나마가 속한 중앙아메리카와 브라질, 콜롬비아, 페루 등 남아메리카를 통칭하는 라틴아메리카는 그들이 공유하는 거대한 역사와 문화를 품고 있다. "어느 지역의 스페셜티 커피에 대해 쓸 것인가. 이 부분을 결정하는 데 오랜 시간이 걸렸다. 지식과 경험의 충분한 곳, 이 두 가지를 다 담을 수 있는 곳을 생각하니 '라틴'이 떠올랐다."

<테라로사 커피로드> 이후 5년 만에 이윤선 그린빈 바이어는

우리 앞에 라틴 로드라는 방대한 서사의 한 페이지를 펼쳐 놓았다. 그 처음은 바로 과테말라와 엘살바도르, 2009년부터

산지 직거래를 시작하며 축적한 두 나라의 커피에 대한 이해를

여기 담았다. 일 년의 절반 이상은 커피 산지에서 보내는 그린빈

바이어와 함께 스페셜티 커피 최전선에서 치열하게 노력하고

있는 여러 커피 농장도 만나볼 수 있다. 그들이 곧 과테말라와

엘살바도르 커피의 미래이다. "스페셜티 커피의 미래는 결국 더

좋은 관계, 더 나은 커피, 더 행복한 고객, 그리고 더 행복한 커피

생산자가 아닐까."

10% SALE

이번에 소개한
'다시 읽어도
여전한 책' 네 권은
테라로사 매장에서
할인된 가격으로
구입할 수 있다.
11월 30일까지.

강릉, 제주, 부산, 경기 그리고 서울 곳곳에서 만나게 되는 13가지 테라로사. 제주도 김귤밭 사이에, 동해 바다가 펼쳐진 곳에, 부산의 옛 와이어 공장을 재생한 곳에, 또 서울의 강북과 강남 곳곳에 저마다의 커피 풍경을 품은 공간이 있다.

단지 맛 좋은 커피 한 잔이 아니라 건축과 예술, 문학적 교감을 통해 커피 세계를 소개하기를 꿈꾸는 테라로사 이야기. 그 충실히 무대가 되어주는 공간과 풍경을 사진집으로 묶었다.

진심을 건네는 한 접시 테라로사 쿠북

매일 메뉴가 달라지는 광화문 브런치, 제철 식재료를 골라 계절감을 살린 메뉴를 선보이는 본점의 레스토랑, 테라로사 키친팀이 그동안 선보였던 37가지 레시피를 담아 첫 번째 요리책을 펴냈다. 광화문의 가지 요리, 강원도 감자를 제대로 맛보는 감자 놀이, 직접 훈연한 배이컨을 올린 옥수수 샐러드, 테라로사 스타일 그래놀라와 요거트… 질 좋은 제철 재료를 골라 계절이 느껴지는 맛을 접시에 담고, 허브와 향신료를 적극 사용해 향기를 고인상적인 맛을 낸다. 모든 과정은 우리 손을 거친다는 철학으로 섬세하고 따뜻하게, 겹겹의 향과 맛을 짓고 있다.

12월 10일까지 포켓 스템프 투어



테라로사 스템프 투어가 한창 진행 중이다. 테라로사 뮤지엄 관람을 포함해 14개 매장을 모두 방문해야 완성할 수 있는 지점 투어 코스는 높은 난이도에도 불구하고 도전수준이 높다. 모든 투어를 원주할 경우 연말에 럭키 박스의 행운이 함께한다. 스템프를 다 찍은 커피 쿠폰과 원두 쿠폰은 12월 31일까지 전국 매장에서 사용할 수 있다. 투어 마감은 12월 10일이나 완주에 도전 중이라면 서두르자.

크리스마스를 기다리며 슈톨렌 한 조각



찬 바람이 불면 생각나는 맛이, 그리고 향이 있다. 오크 향이 물어나는 묵직한 레드 와인, 계피 향이 따듯하게 피어오르는 애플 사이다 같은 것을 말이다. 슈톨렌도 그렇다. 독일에서 크리스마스를 기다리며 먹는 이 빵은 말린 과일들을 럼주에 재워 넣는다. 이때 향신료를 얼마나 잘 쓰는가. 얼마나 숙성했는가가 슈톨렌의 맛을 결정짓는다. 테라로사 베이커리는 올 크리스마스를 기다리며 1년 이상 재료를 준비해왔다. 슈톨렌이 머금은 겨울 향은 커피, 흥차, 와인과 두루 잘 어울린다. 12월 1일부터 판매.

12월 24, 25일 크리스마스 디너 테라로사 레스토랑

눈이 와도 좋겠다. 레스토랑 청가에 앉아 사랑하는 이들과 온기를 나누며 성탄 저녁을 먹을 때 테라로사 정원에 흰 눈이 소곤소곤 내리면 좋겠다. 음식은 가족과 나누기 좋고, 겨울 맛이 녹진하게 배어나게. 와인은 음식 맛을 더욱 감미롭게 해주도록, 디저트는 겨울밤을 행복하게 마무리해주도록 준비하고 있었다. 그러므로 크리스마스는 강릉에서!

디너 예약 010-2361-2760

TERAROSA

www.terarosa.com

테라로사 뉴스레터 2018년 11~12월호 통권 제35호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2018 (주)학산 테라로사

INTERVIEW



테라로사 레스토랑, 그 1년의 기록

백현미 셰프

테라로사 레스토랑이 이제 막 1년을 넘었다. 요리하는 이들에게 네 번의 계절이 찾아왔고, 계절은 향기로운 음식이 되어 손님들을 찾아갔다. 숨 돌릴 틈 없는 1년을 보내온 백현미 헤드 셰프를 만났다.



백현미 셰프가 테라로사에 합류한 것은 2010년. 당시 서울에서 미식가들에게 가장 사랑 받던 식당 중 하나인 '오키친'의 헤드 셰프로 일하다 휴식을 취할 때 테라로사의 러브콜을 받았다. 오랜 시간 백 셰프를 지켜봐온 사람들에게 '백현미란?'을 물었다. '테라로사에서 그 누구보다 향미를 잘 조합하는 전문가, 휴일에도 요리책 끼고 사는 친근한 취미의 소유자, 식품계의 얼리어답터, 손님들과 따뜻하게 지내는 요리사' 등의 답변이 돌아온다.

T 1년을 축하합니다. 주방은 전쟁터 같은 곳이지요. 바쁘게 요리하면서도 홀의 상황을 머릿속에 그릴 수 있어야 하고, 또 우리가 인스턴트 같은 음식을 만드는 게 아니니 항상 사람에 대한 배려도 놓치지 말아야 하고. 이렇게 할 수 있는 요리사가 많진 않은 것 같습니다.



B 오키친을 오픈하고 오너이자 요리사셨던 스스로 요나구니 선생님에게 누누이 들은 말 중 하나가 '아침부터 화구가 비어 있으면 안 된다'는 거였어요. 하다못해 물이라도 끓이라는 것이었는데, 주방에서는 무슨 일이든 일어날 수 있고 갑자기 필요할 수 있으니 언제든 준비하고 있어야 한다는 뜻이었지요. 한 번에 하나가 아니라 여러 가지를 동시에, 머리로 기억해서 할 수 있는 게 아니더라도 목록을 적어두고, 순서를 체크하고, 시뮬레이션 해보고, 실제 1을 하면서 동시에 2를 진행, 3을 준비하는 과정. 그렇게 요리사에게 주방은 온몸에 익어야 하는 곳이더라고요. 그런데 그 바쁜 와중에도 요리사들이 가장 궁금한 건 '손님들이 음식을 맛있게 드시고 있는가'예요. 짬을 내어 테이블을 둘러보고, 손님 테이블에서 가져온 접시들이 깨끗한지, 아니면 음식이 남았는지, 그럼 뭐가 잘못 되었나 살피게 되지요.

T 요즘 전 세계적으로 레스토랑들은 '재료가 화두에 있습니다. 처음 그것은 진정성에서 출발한 고민이었을 텐데. 이제는 유행과 과당경쟁으로 이어지고 있습니다.

B 접점 새로운 조리법, 재료들이 많아지고 있습니다. 레스토랑 마케팅도 모두 거기에 초점을 맞추고 있고요. 과당경쟁인 건 맞지만, 이런 변화가 가져온 장점이 있다면 국내에도 재료를 심도 있게 다루는 생산자들이 서서히 늘고 있다는 점인데, 요리사로서는 가장 반가운 대목입니다. 하지만, 한편으로는 기본을 놓치면 안 되겠다는 생각을 많이 합니다. "캐비아, 트리플, 푸아그라 같이 좋은 식재료로 잘 만드는 건 어떤 요리사든 할 수 있다. 평범한 재료로 요리를 잘 만드는 건 아무나 할 수 있는 일이 아니다." 스스로 선생님이 요리를 가르치며 하셨던 말씀인데, 요즘 들어 이 말을 자주 생각합니다. 그때 많이 배웠죠. 시래기를 서양 요리에 써보고, 고등어 같은 서민 생선으로 이것저것 해보고, 밭에서 허브도 키워보고요. 그래서 알게 되었습니다. 재료를 하나도 버리지 않고 다 쓰는 것도 좋은 요리사의 기본 덕목이라는 것을. 농사짓는 분들의 수고로움, 직접 키워본 사람만이 아는 게 있잖아요. 재료를 많이 다뤄보는 것도 중요하지만 직접 키워보는 것, 그것을 통해 더 많이 배운다고 생각합니다.

T 1년이 지나는 동안 시그너처 메뉴도 탄생했습니까?
B 얼마 전까지 부동의 1위는 라타투이였어요. 여러 가지 야채를 일일이 볶아 토마토소스로 끓여낸 맛을 들이고, 돼지고기를 염지해서 만든 잠봉 햄과 방사 유정란, 바게트빵이 같이 나가지요. 아까 말한 것처럼 화려하진 않지만 마치 소울푸드같이 다가가는 음식이에요. 지난달에는 1인이 생면 파스타로 바뀌었어요. 손님들도 음식에 들어간 공을 잘 알아보시는 거겠지요. 면을 밀 때 귀찮다고 기계 간격을 성큼성큼 조절하면 나중에 그 식감이 안 나와요. 반드시 한 칸 한 칸 가야 해요. 뇨기도 오랫동안 사랑 받고 있는 파스타예요. 사실 파스타는 캐주얼한 접밥 같은 요리인데 우리나라 레스토랑은 장식을 너무 많이 해요. 그렇게 하지 않아도 충분히 맛있는데요. 뇨기는 주재료가 감자니까 여기 강릉에서 하기에 더없이 좋은

T 우리 레스토랑의 스타일은 무엇일까요? 테라로사가 커피에서 정체성을 확고히 하는 데 15년이 걸렸습니다. 굉장히 오랜 시간이 걸리는 일이지요.

B 네. 우리 스타일을 한마디로 규정하기는 어렵습니다. 광화문 브런치가 올해로 만 5년을 맞았습니다. 광화문은 컨셉이 처음부터 확고했던 곳입니다. 채소를 많이 쓰자, 손님들에게 신선한 음식을 제공하자, 메뉴를 매일 바꾸자. 그 컨셉이 빨리 자리를 잡을 수 있었던 것은 우리 요리사들이 하나부터 열까지 정직하고 정성스럽게 만든 음식이 손님들의 신뢰를 얻었기 때문이라고 생각합니다. 본점 레스토랑은 이제 시작입니다. 사계절을 지나는 동안 영업 시간을 브런치에서 디너, 아침까지 확장해왔고, 시간대에 잘 어울리는 음식들을 구성해왔어요. 강릉에서 나는 재미있는 재료들을 계속 찾고 있고요. 화려한 음식을 하고 싶은 생각은 없습니다. 여기는 시골이니까요. 손이 많이 가더라도 편안한 '소울푸드' 같은 음식을 만들어 드리고 싶어요. 흔히 접하지 않는 음식이지만 깊은 맛이 우리나라도록. 그걸 통해 손님들은 충분히 즐겁게 식사하고 따듯한 기억을 얻고 가셨으면 합니다.

T 그런데 우리 음식을 보면 때로 너무 공력을 들이는 건 아닌가 하는 생각이 듭니다. 좀 더 심플해도 좋지 않을까요? 그것이 가격 인상의 요인이 될 수도 있으니까요.

음식이었어요. 강원도에서 난 좋은 감자. 여기에 장식이 뭐 더 필요하겠어요. 다만 뇨기를 정제 버터에 구워 식감을 더 살리는 방법을 선택했죠. 저녁에는 강릉 문어를 저온 조리해서 그릴에 굽는 메뉴가 시그너처로 자리잡았고요. 손님들도 강릉 식재료를 재밌어하세요.

T 레스토랑 운영, 생각보다 어렵지요? 현실적인 벽이 만만찮습니다.

B 요리를 스타일대로 밀고 가는 것과 레스토랑을 운영하는 것, 이 두 가지가 함께 잘 가기가 참 어렵습니다. 때로는 아침부터 저녁까지 식당을 운영한다는 점이 버거울 때도 있었고요. 이 시스템은 스태프들의 역할이 중요합니다. 오픈 이후 1명 빼고는 팀원이 바뀌지 않았으니 그들 덕에 여기까지 올 수 있었다고 생각합니다. 지금 우리는 손님의 호흡을 읽고 있습니다. 음식의 스타일이며, 서비스의 스타일을 잡아가고 있어요. 얼마 전 월드 베스트 10위 안에 든 파리의 한 식당에서 식사를 하는데, 음식은 더할 나위 없이 좋았지만 직원들이 너무 딱딱해서 아쉬웠어요. 소울푸드 같은 음식처럼, 정겨운 서비스가 있는 곳, 우리는 그런 식당을 지향합니다. 그러면 레스토랑 운영의 이상과 현실은 접차 가까워지겠지요.

테라로사 레스토랑은 2017년 7월 문을 열어 브런치로 시작해 9월부터 디너를, 12월부터 아침 영업을 해오고 있다. 올 1, 2월에는 평창올림픽을 방문한 국빈부터 외국인 선수들, 국내외 기업들의 예약을 감당하느라 눈코 뜰 새 없었고, 대관령에 눈이 녹을 무렵부터는 강릉 새벽시장에 나가 재밌는 재료를 찾아오고 만들어보느라 바빴다. 그렇게 한 해가 흐르고 있다. 그사이 첫 번째 요리책도 펴냈다. 지난 8년에 걸친 음식들을 묶고 보니 테라로사 음식의 공통분모는 '겹겹이 향과 맛으로 지은 음식'이었다. 다가오는 겨울, 그리고 또 봄, 이들은 어떤 음식으로 테이블을 차릴까. 인터뷰 기획팀





어디서나 손쉽게 테라로사 드립백

가벼운 산행이나 장거리 여행에 부담 없이 캐길 수 있는 커피는 드립백이다. 도구 필요 없이 끓거나 물만 있으면 커피를 손쉽게 내릴 수 있으니 말이다. 드립백은 해외 출장을 떠나는 테라로사 스태프들의 필수 아이템이기도 하다. 현지 숙소에서, 방문한 농장에서, 그리고 기내에서도 드립백과 함께한다. 물을 끓이지 못하는 상황이라면 기능이 확실한 보온병(테라로사 드립백을 맛있게 내릴 수 있는 물의 온도는 93~94°C이다)과 드립백을 걸친 컵만 쟁기자.

드립백 사용법

- 1 드립백의 가운데를 누르고 양날개를 벌려 컵에 걸친다.
- 2 처음에는 커피가루를 적실 만큼만 물을 끓고 20초 동안 뜸을 들인다.
- 3 여러 번 나눠서 물을 끓는다. 물의 양은 취향에 맞게 조절하면 된다.

Prep.

드립백 | 11월 드립백은 과테말라 페드로Ⅱ, 파나마 토니-카투아이, 에티오피아 예가체페 코체레로 구성된다. 10개입 16,000원, 30개입 39,000원

원두 | 중미 햇커피들이 모두 도착하여 연중 가장 리스트가 풍요로운 때이다. 콜롬비아, 온두라스, 코스타리카, 파나마, 에티오피아 등 총 9가지 싱글 오리진을 판매 중이다.

250g 1봉 20,000~24,000원

핸드밀 | 드립은 물론 에스프레소까지 커버하는 제품들이 많다. 그중 포렉스사의 핸드밀은 물 세척이 가능한 세라믹 소재 칼날, 분리형 손잡이, 단단한 그립감이 장점이다. 62,000원

보온병 | 미국 미르 텀블러와 손잡고 다양한 제품을 선보이고 있다. 심플한 디자인에 보온, 보냉 기능이 확실하며 휴대하기 편하다. 그라울러는 본래 맥주 휴대 용기로 고안된 것으로 아웃도어에서 쓰임새가 많다. 보틀 35,000원, 그라울러 68,000원

우리가 함께한 계절 아웃도어 커피 라이프 가을편

단풍이 참 곱게 물들었다.

차가운 공기와 선명한

햇살이 교차하는 계절, 커피가 함께한 순간을 담았다.

올 가을 겨울 테라로사가 선보일 커피 소식도 함께.



나만의 브루잉 키트로 향긋한 핸드드립

핸드드립의 매력은 아무래도 손맛이다. 물이 끓기를 기다리는 동안 핸드밀을 써서 커피 원두를 갈아본다. 집에서 미리 갈아온 커피를 사용할 수도 있다. 주전자로 동글동글 원을 그리며 천천히 커피를 내린다. 하얀 김이 모락모락 피어오르는 커피잔을 손에 쥐고 한 모금. 밖에서 마시는 커피가 더 맛있게 느껴지는 건 다만 기분 텁일까.

적당한 크기의 파우치 또는 카메라용 가방에 카메라 대신 커피 추출 도구들을 쟁겨 담으면 이게 바로 나만의 브루잉 키트. 깨지기 쉬운 유리 서버 대신 캠핑컵을, 종이 필터 대신 재사용 가능한 소재의 필터를, 드립 포트 대신 코펠 주전자를 사용해도 좋다.

핸드드립 기본 레시피

1 커피 1잔은 커피가루 18~20g에 물 280g을 사용한다. 2 첫 물은 커피가루를 적실 만큼만 끓고 20~30초 동안 뜸을 들인다. 3 그다음은 두세 번에 나눠서 원하는 양이 될 때까지 추출한다.

Tip 핸드밀로 커피를 갈 때에는 전동 그라인더의 드립용보다 약간 더 가늘게 갈면 보다 풍부한 향을 즐길 수 있다.

장르를 가리지 않느다면 여러 가지 추출도구

아웃도어 커피 라이프의 즐거움을 더해줄 도구들도 다양하다. 사용법이 쉽고 간단한 것은 기본, 크기는 작고 무게는 더욱 가벼워지는 추세다. 이들 중 가장 둘보이는 허어로는 에어로프레스. 진한 에스프레소 타입부터 깊은 필터 커피까지 1분이면 추출이 가능하고 휴대용 세척 모두 간편하다. 휴대용 에스프레소 메이커인 컴프레소는 큰 힘을 들이지 않고도 풍성한 크레마의 에스프레소를 만들어낸다. 여기에 따끈하게 데운 우유를 더하면 카페라떼 완성. Ⓜ 글 김경진(기획)

Tip 집에서 내린 커피를 보온병에 담아 가는 경우, 뚜껑을 곧바로 닫지 말고 한 김 살짝 빠질 때까지 기다려보자. 추출 직후 뜨거운 상태에서 뚜껑을 꽉 닫아버리면 내부 열기로 인해 커피 맛이 금세 자극적으로 변할 수 있다.

TRAILER

대회 수상작들이 온다
중미 COE 출시 예고



컵 오브 엑셀런스 대회 수상작들이 곧 찾아온다. 올해 중미 대회에서 게이샤 품종의 인기는 여전했으나 새롭게 등장한 신품종들도 주목할 만한 성적을 거두었다. 또한 전통적인 품질 수준이 더욱 향상된 모습을 보이며 성공적으로 차지하겠다는 평이다. 한편 온라인 대회에서는 저스틴이 출품한 마젠티 커피가 4위에 올랐다. 저스틴처럼 한 농부의 커피가 품평대회에서 매년 꾸준히 입상하는 것은 매우 드문 경우인데, 그의 성실함과 노력이 빛을 발한 것이다. 마젠티 커피는 12월쯤 한국에 도착한다. 지금 판매 중인 엘살비도르 누에바 그라나다를 시작으로 온두라스, 코스타리카, 과테말라 대회 수상작들을 차례로 출시할 예정이다. 파카스, 게이샤, 파카마라, 케냐… 품종도 다양한 이 아름다운 커피들을 맛볼 순간이 벌써부터 기다려진다.

Now 엘살비도르 7위 누에바 그라나다 | 옥션에서 구매 경쟁이 치열했던 커피이다. 블러드 오렌지, 복숭아 등 과일 품종이 지배적이며 입안에서 느끼는 질감이 벌벳처럼 촉촉하고 크리미하다. 심사위원 점수 89.23점 250g 48,000원

Coming 다시 만나 더 반가운 과테말라 9위 비요레. 2년 연속 입상 코스타리카 11위 플로르 멜 카페. 5번의 도전 끝에 COE 수상에 성공한 온두라스 7위 라 몬타나… who's next?

SPECIAL EDITION

한정 판매, 오랜 기다림 끝에 맛보는
파나마 게이샤

테라로사는 게이샤 품종이 지난 고유한 품미와 품질을 겸비한 '파나마 게이샤' 커피를 오랫동안 기다려왔다. 이번 가을, 둘째 농장의 게이샤를 처음으로 선보인다. 토니 할아버지의 뒤를 이어 농장을 이끌고 있는 호세는 기존의 재배구역을 좀 더 세밀하게 나누어 체계적으로 관리하고자 노력하고 있다. 그런 그가 가장 먼저 한 일이 바로 게이샤 나무를 선별하는 작업이었다. 테라로사 마장에서는 게이샤 워시드(250g 38,000원)를, 티라로사 닷컴에서는 게이샤 워시드 & 내추럴 세트(각 100g 38,000원)를 한정 판매한다.

게이샤 워시드 | 풍성한 꽃내음, 오렌지, 살구, 멜론의 단맛. 짙은 꽃내음

게이샤 향을 발산시켜줄

2가지 레시피

핸드드립 | 커피 18g, 물 306g, 89~91°C 추출시간 2분 30초

1 여러 잔 내릴 때 커피와 물의 비율을 1:17로 한다. 일반 커피보다 물을 좀 더 부어 농도를 낮게 하면서 향을 살린다.

2 커피가루에 첫 물을 끓고 30초간 뜸 들인다.

3 나머지 물을 서너 번에 나눠 끓는다.

프렌치 프레스 | 커피 17g, 물 272g, 88~90°C 추출시간 8분

1 여러 잔 내릴 때 커피와 물의 비율을 1:16으로 한다.

2 커피가루에 물을 한꺼번에 끓고 4분간 우린 뒤 위에 뜯 커피가루 층을 걷어낸다.

3 나머지 4분이 지나면 여과 장치를 천천히 누른 다음 커피를 잔으로 옮긴다.



NEW COFFEE

비옥한 화산재 토양에서 자란 과테말라 페드로 II

산타 카타리나 농장은 페드로 씨가 관리하는 여러 농장을 중 하나이다. 앞서 선보인 라 헤나 농장과 마찬가지로 아카데ango 화산 경사면에 자리하고 있다(아카데ango는 여전히 활동 중인 화산이다). 페드로 씨의 집은 대대로 이 지역에서 커피 농사를 지어왔다. 비옥한 화산재 토양에서 자란 커피 나무의 열매를 모아 전통적인 워시드 방식으로 가공하였다. 적포도, 바닐라의 풍미를 자녔으며 밀크 초콜릿처럼 부드럽고 달콤하다. 250g 20,000원

소규모 커피 시리즈 세 번째 콜롬비아 마틴

엘 모리토 농장의 마틴 씨가 재배한 커피로 올해 딱 10백 수확되었다. 카스티요와 콜롬비아, 키투라 품종을 모아 워시드 방식으로 가공하였다. 농부 마틴 씨는 커피 체리의 껍질을 벗긴 다음 점액질을 제거하는 과정에서 물을 사용하지 않는 건식 발효법을 택했다. 점액질이 다 녹으면 깨끗한 물로 여러 번 세척한 뒤 드라이 테이블에서 서서히 말린다. 레드자동, 오렌지를 연상시키는 밝은 산미에 스파이시한 풍미가 겹쳐진다. 250g 20,000원



빵은 밀에서 시작한다

빵은 밀과 물로 만든다. 이 둘이 만나면 효모가 활동을 시작하여 (효모는 곡식, 과일, 공기 등에 존재하는 균으로 발효에 관여한다) 반죽을 발효 및 숙성시키는데, 여기서 맛의 밀그림이 그려진다. 그러니까 우리가 먹는 빵은 이 밀그림에 다른 재료를 섞고 굽는 과정을 통해 맛을 더한 것이다. 때문에 아티장 베이커들의 관심은 밀과 발효로 집결될 수밖에 없다.

밀가루의 3가지 역할

빵의 풍미와 식감은 밀가루의 맛과 성질에서 나온다. 우선, 밀가루에 든 단백질의 양이 빵의 골격을 만든다. 불량감을 살리려면 단백질 함량이 높은 밀가루를 사용해야 하는 식이다. 또, 밀가루의 성분은 발효에 영향을 미친다. 효모는 밀가루에 든 특정 성분을 영양분 삼아 활동하며 그에 따른 맛을 드러내기 때문에 빵으로 어떤 맛을 표현하고 싶은지, 또 몇 시간 정도 발효할 것인지 등에 따라 밀가루 종류를 달리 선택해야 한다. 마지막으로 사용하려는 밀가루가 굽는 과정에서 어떤 맛을 내는가에 대한 이해가 필요하다. 굽는 과정은 밀가루의 맛이 가장 크게 변하는 단계로, 그 종류와 품질에 따라 단맛이나 구수한 맛같이 긍정적인 맛이나 잡미, 묵은내 등 부정적인 맛을 드러낸다.

한정된 선택의 폭이 문제

우리나라는 지금 국민 1인당 1년에 쌀은 62kg, 밀은 32kg를 소비하고 있다. 쌀의 자급률은 104%, 밀은 1%이다. 나머지 밀은 수입으로 충당하는데, 2017년 수입한

밀의 양이 쌀 생산량보다 많았다(식용 및 사료용 밀을 합했을 때). 식용 밀의 수입처는 미국과 호주가 투톱을 달리며 이 둘의 합이 90.28%에 달한다. 그 뒤를 캐나다, 프랑스, 터키산 밀가루가 있고 있다. 아티장 베이커에게 문제는, 국내에 유통되는 밀가루의 종류가 매우 한정되어 있다는 점이다. 우리나라에는 1950년대부터 8개 제분회사가 밀을 수입 및 제분하여 유통하였는데, 이들의 공급원이라고 하는 것이 전 세계적으로 손꼽히는 몇몇 다국적 곡물 기업에 한정되어 있다. 이는 국내에 유통되는 가루는 거의 대부분 선물 거래 시장을 통한 커머셜 밀에 지나지 않는다는 것을 의미한다. 그리하여 베이커리 시장이 성장하고 품질에 눈을 뜨는 이들이 늘면서 아예 해외에서 제분된 세빵용 밀가루가 시장에 들어오기 시작했으나, 아직 선택의 폭은 그리 넓지 않다. 테라로사가 좋은 밀을 찾아 프랑스로 떠나게 된 배경이기도 하다.

프랑스 밀가루의 힘

빵에는 단백질 함유량이 높은 밀가루가 적합하다. 미국, 캐나다 등 북미권 밀가루와 프랑스산 밀가루는 글루

텐을 형성하는 단백질 함량에는 큰 차이가 없다. 그런데 한 가지, 프랑스 밀가루는 '회분'이라고 부르는 무기질(미네랄) 함량에 차이가 있다. 이는 신대륙보다 구대륙, 특히 프랑스 지역의 땅과 물에 석회 등 미네랄 성분이 많기 때문인데, 이런 차이는 앞서 말한 것처럼 빵의 풍미와 식감에 다른 결과를 가져온다.

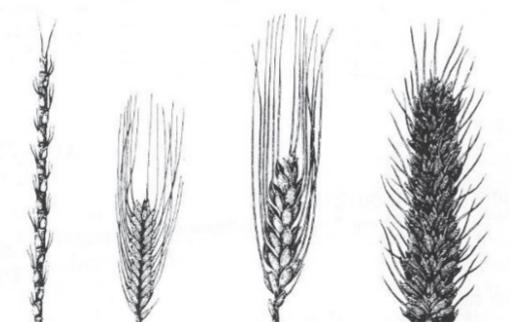
테라로사가 지금 들여오고 있는 프랑스 밀은 디종 지역과 파리-노르망디 접경 지역에서 유기농으로 재배된 것이다. 최근 프랑스는 자국 소비용 및 수출용 밀을 자국 생산량만으로는 해결할 수 없어 EU에서 재배된 밀을 혼합한다. 하지만 테라로사는 고품질 밀을 재배하는 소규모 생산자들과 연계하여 '100% 프렌치 밀'을 들여오고 있어 생산자가 누구인지, 어느 땅에서 어느 품종으로 어떻게 재배되었는지 파악이 가능하다. 지금 테라로사에서 매일 아침 구워지는 빵은 유기 재배에 적합한 'Renan, Cezanne, Lennox, Lukullus, Rubisko, Wiwa' 등의 품종을 블렌딩한 것이다.

우리나라 앉은뱅이밀의 매력

테라로사가 찾은 또 하나의 밀은 우리나라 경남 진주에서 재배되는 '앉은뱅이밀'이다. 테라로사 바케트의 깊은 풍미는 프랑스 밀과 앉은뱅이밀이 만난 데서 나온다. 우리밀 중 하나인 금강밀에 비하면 단백질 함량이 적어 보통 제면용으로 소개되고 있지만, 앉은뱅이밀 특유의 향은 놓치기 아까운 매력이다. 앉은뱅이밀은 기원전 300년 전부터 재배된 것으로 추정되는 토종밀로, 일제강점기 때 '농립 10호'로 개량되었다가 미국의 농업학자 노먼 볼로그에 의해 '소노라 64호'로 개량되었다. 당시 식량난에 시달리던 멕시코 등에 보급되어 식량 문제를 해결하는 데 일조하여 노먼 볼로그는 1970년 노벨평화상을 수상하기도 했다.

어떤 밀가루를 사용할 것인가. 맛있는 빵, 건강한 빵은 이에 대한 고민에서부터 출발한다. 전 세계 곳곳에서 재배되고 있을 다양한 토종밀과 개량밀. 테라로사 베이커리는 앞으로 국내외를 아우르며 더욱 맛있고 안전하고 건강한 밀을 찾는 데 주력하려 한다. ⑦

글 최동우(베이커리)



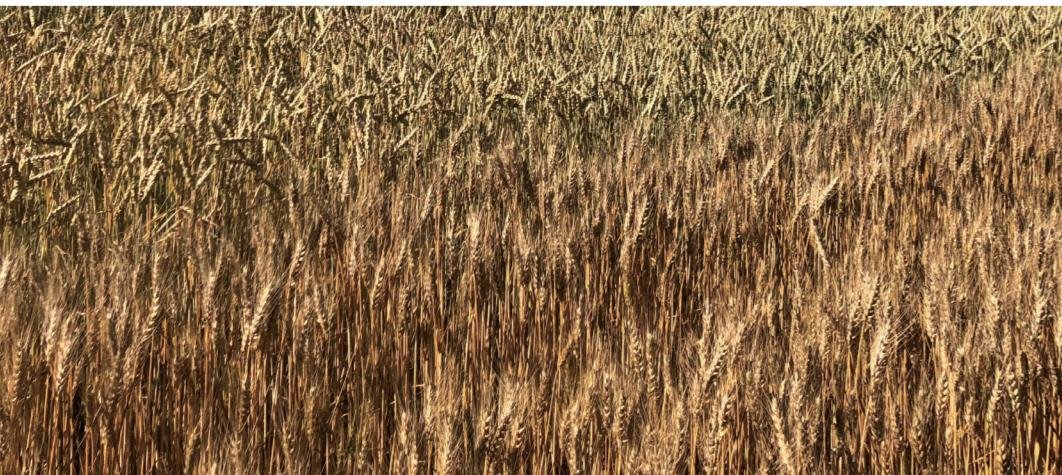
밀의 진화

왼쪽부터 아생밀과 와일밀, 엠밀, 빵밀. 엠밀끼기는 고대 밀로, 빵밀은 현대 밀로 분류된다. 현대 밀로 오면서 날알의 수가 많아지고 크기가 커졌으며 단백질 함량 또한 늘어났다.

엠밀 | 와일밀과 아생밀의 교잡으로 탄생한 밀로, 우리가 지금 먹고 있는 밀의 조상격이다. 글루텐 양이 빵을 만들기에 적합하며, 추위에 의해 불에 파종하여 가을에 수확한다.

듀럼밀 | 스파게티 밀, 마카로니 밀이라고도 불린다. 글루텐 함량이 적어 빵용으로 부적합하며, 날알이 흐리색을 띤다. 지중해 연안에서 많이 재배된다.

빵밀 | 엠밀에 아생밀과 교배되어 생겨난 것으로, 그 역사는 엠밀이나 듀럼밀에 비해 짧지만 글루텐 함량이 높고 부드러워 빵을 만들기에 좋고, 탈곡이 쉽다는 장점이 있어 현재 전 세계 밀 수요의 대부분을 차지한다.



심사관 선발, 디펙트와 향미 감지 능력이 관건

올리브는 11월 중순부터 수확하여 이듬해 4~5월이면 전 세계 주요 소비 도시에서 올리브오일 품평대회로 이어진다. 품평회는 유명 식당의 오너와 세프들이 참가할 정도로 미식업계의 관심이 뜨겁다. 이런 대회의 심사관이 되려면 여러 단계의 테스트를 통과해야 한다. 심사관 선발은 국제올리브기구(International Olive Council IOC)에서 정한 규정에 따라 진행된다. 대회마다 세부 절차는 조금씩 다르지만 심사관으로 발탁되는 과정이 쉽지 않은 것은 마찬가지다.

대회 심사관이 되려면 우선 참가하려는 대회에 후보자 등록을 한다. 등록을 마치면 대회 주최측의 심사위원장이나 패널 대표자와 사전 인터뷰를 진행하게 된다. 인터뷰는 기본적인 인성 평가로 올리브오일 평가에 대한 흥미나 관심, 대회를 위해 기꺼이 시간을 투자할 수 있는지 등을 확인하는 질문이 많다. 몇 가지 질문을 소개하자면 다음과 같다. "이런 종류의 일을 즐기시나요? 당신의 향미 평가 능력이 동료들과 비교될 수 있습니다. 이 사실을 인지하고 있습니까? 대회에 참석하는 동안 본업에 소홀해진 시간을 충분히 만회할 수 있습니까?"

대회 심사관 선별 기준과 훈련법

올리브오일 품평대회 2

테라로사가 레스토랑과 베이커리에 사용할 고품질 올리브오일을 찾아 산지를 다니기 시작한 지 어느덧 1년이다. 수확과 제조 과정을 살피고 향미를 평가하여 맛있는 올리브오일을 찾는 과정은 커피만큼 까다롭고 흥미로웠다. 한 해에 걸친 올리브오일 탐구의 기록, 이번 호를 끝으로 마무리한다.

사전 인터뷰에서 특이 사항이 없으면 그다음은 후보자의 향미 평가 능력을 테스트한다. 이 테스트는 심사관 선발 과정에서 후보자들이 가장 어려워하는 단계이다. 테스트 준비 과정이 복잡한 것은 물론이고, 채점 기준이 매우 까다로워서 여기서 조금이라도 실수를 하면 탈락할 가능성이 높다. 특히 이 테스트는 후보자들에게 정확한 디펙트 감지 능력을 요구하는데, 커피와 마찬가지로 올리브오일도 품질을 논하는 데 있어 디펙트 유무가 전제 조건이기 때문이다. 올리브오일에서 흔히 발견되는 디펙트는 크게 4가지가 있다. 곱팡이 Fusty, 발효취 Winy, 산폐 Rancid, 자극적인 쓴맛이나 향 Bitterness. 이 4가지가 후각으로 쉽게 감지된다면 고급 올리브오일로 평가 받기 어렵다.

테스트를 위해 주최측은 디펙트 샘플을 종류별로 각각 농도를 다르게 만들어 준비한다. 가장 농도가 높은 1번부터 사람의 후각으로 감지하기 어려운 아주 약한 농도의 12번까지 총 12개의 샘플을 후보자들에게 제공한다. 후보자들은 일정 시간 동안 각자의 감각을 동원해서 디펙트의 종류와 강도를 익힌다. 이는 커피 품평 대회에서 대회 시작 전 심사관들이 모여 서로의 평가 기준을 점검하고 토론하는 것과 비슷하다. 디펙트 샘플 훈련이 끝나면 후보자들은 4개의 샘플을 감별해 그 샘플이 해당되는 번호를 맞춰야 한다. 평가 항목마다 배점이 다르고 일정 점수를 넘어야면 여기서 탈락한다.



이 단계를 통과하면 마지막으로 올리브오일의 향미를 묘사하고 이를 점수로 매기는 능력을 평가하게 된다. 심사관마다 개인 차이가 있기 때문에 당락에 크게 영향을 주는 것은 아니지만, 향미를 묘사하는 과정에서 같은 표현을 반복해서 사용하거나 다른 심사관들과 점수 차가 크다면 최종 테스트를 통과하기 어렵다.

올리브오일에 대한 산업적, 과학적 이해도 중요

올리브오일 품평대회의 심사관이 되려면 상당 기간 연습과 훈련이 필요한데 아직까지 국제적으로 공인된 교육 코스나 프로그램은 없다. 국제올리브기구에서는 품평회에서 요구하는 자격을 갖추고 후보자 테스트를 통과하려면 최소한 40시간 이상의 디펙트 감지 훈련과 다양한 샘플의 농도를 비교하는 연습을 꾸준히 해야 한다고 말한다. 뿐만 아니라 대회 심사관, 올리브오일 테스터로서 갖춰야 할 기본 지식에 대해서도 강조하고 있다.

올리브오일 테스터의 필수 조건 (출처: 국제올리브기구 IOC)

- 1 올리브오일 향미에 대한 이해와 화학 성분에 대한 지식
- 2 올리브오일 산업에 대한 지식
- 3 올리브오일 향미 묘사를 위한 단어 표현
- 4 올리브오일 품질에 영향을 주는 요소에 대한 지식
- 5 올리브 농사와 수확, 척증 과정에 대한 이해
- 6 올리브 품종에 대한 지식

"Food becomes you. 내가 먹는 음식이 곧 내가 된다." 2014년 폐그 도일이 쓴 책의 제목이기도 한 이 문장은 우리에게 좋은 식재료, 건강한 음식에 대한 질문을 던진다. 근본이 되는 재료에 대한 고민과 탐구는 커피를 포함한 다수의 영역에 해당되는 과제이다. 이는 품질에 대한 명확한 기준을 세우는 것에서부터 시작된다.

올리브오일도 농산물이기에 커피와 마찬가지로 신선도가 품질을 좌우한다. 여기에는 올리브 열매의 수확 연도와 척증 시기가 절대적이며, 흔히 살피는 유통기한은 올리브오일의 신선도와 품질을 담보하지 못한다. 최근 들어 올리브오일을 비롯한 각종 열매나 씨앗으로 착즙한 오일 제품이 유행처럼 퍼지고 있다. 그러나 특정 오일의 희귀성이나 높은 가격이 그 제품의 품질이나 효능을 결정하는 것은 아니다. 우리가 식재료를 선택할 때 확인해야 하는 것은 재료 자체의 품질이며, 신선도를 유지하기 위한 최적의 조건은 무엇인가를 먼저 살피는 것이 재료를 대하는 현명한 자세이다. ⑦

글 이운선(그린빈 바이어)