

1. 프롤로그: 커피의 역사
2. 생두에서 커피로-맛있는 커피 만들기
3. 커피와 커피 재배지
4. 루왁커피와 피베리커피
5. 리조트 커피플랜테이션 투어
6. 에필로그:커피를 사랑한 사람들



1. 볶기

한자어로 배전 또는 영어로 로스팅(Roasting)이라고 한다. 열에 의해 커피의 씨앗인 생두 (Green Beans=Coffee seeds)는 그 모습이 변화되며 특유의 향과 맛이 우러난다. 대체로 신선한 생두(습도 9~12% 정도)를 얇게 볶으면 흔히 산미(Acidity)가 강하고, 더 오래 가열함에 따라 단맛과 기타 함유된 지방성분으로부터 생성되는 여러 가지 풍미의 감칠맛-바디(Body)맛이 생겨난다. 보통의 배전을 넘어서 최강 배전으로 진행되면 커피 특유의 짙은맛이 점차 단맛을 넘어 쓴 맛으로 변화된다. 원두를 볶는 정도에 따라 커피의 맛과 향은, 갈변(Maillard Reaction) 현상에 따라 변화되고, 당초 생두상태에서는 느낄 수 없는 여러 가지 독특한 맛이 생성된다.

모든 생두를 균등하게 속까지 볶아내기 위한 화력 조절에는 오랜 경험과 숙련이 필요하다. 또 볶을 때 발생하는 연기 처리도 중요한데, 배연(排煙)이 불충분한 경우를 ‘스모크’라고 하며 연기 서린 역한 냄새가 나고 풍미도 떨어지며, 배연이 지나치게 잘 이루어져 바람에 빠져 나가면 커피 특유의 깊은 감칠맛이 나지 않는다. 또한 볶은 후 원두의 냉각도 중요하다. 냉각이 늦어지면 맛이 깔끔하지 않다. 커피 프로듀서의 취향에 따라 볶는 정도가 달라지며 다음의 몇 단계로 나뉜다. 대체로 미국인들은 얇게 볶은 것을, 유럽인들은 강하게 볶은 것을 선호하는 경향이 있다.

- 라이트(Light) : 가장 얇게 볶는 것
- 시너(Thinner) : 조금 얇게 볶은 것
- 미디움(Medium) : 보통으로 볶은 것

- 하이(High) : 조금 강하게 볶은 것
- 프렌치(French) : 강하게 볶은 것
- 이탈리아(Italian) : 매우 강하게 볶은 것



토나 커피 사진

▲색의 변화 : Green-Yellow-Light Brown-Medium Brown(Cinnamon)-Dark Brown-Black Brown(Slightly oil tint)-Dark Charcoal Black(Oily)

▲향의 변화 : 신선한 생두는 매콤하며 풋풋한 풀냄새-열이 가해지면서 누렇게 건조되어가며, 약간의 단 향내-갈색으로 변하며 점점 산미(Acidity taste)-계피색(시나몬=Cinnamon color)을 지나 암갈색으로 변하고 고소하며 개운한 향이 생김. 이는 마이알(Maillard reaction-갈변) 반응으로 일종의 휘발성 유기화합물이 생성되며 카페인과 탄닌성분 그리고 폴리페놀 성분 등이 열에 의해 익으며 커피 고유의 향이 형성됨.

▲부피와 무게의 변화 : 가열과 더불어 수분증발이 일어나면서 생두 표면에 주름이 생성되었다가 조직이 팽창하면서 크랙이 일어난 이후로 한번 내지는 두 번의 단계적인 팝업(Pop-up)이 이루어져 커피 씨앗의 부피는 배전의 정도에 따라 약 1.5~ 2.2배까지 커진다. 동시에 수분의 증발로 말미암아 볶아지는 동안 그 무게는 씨앗(생두)의 습도에 따라 약 15%~20%까지 가벼워지면서 볶은 원두커피로 완성된다.

2. 배합(Blending)

‘블렌딩’이라고도 하며 신맛, 쓴맛, 단맛 그리고 바디맛 등의 특징이 서로 다른 여러 종류의 원두를 임의의 비율로 혼합하여, 칵테일처럼 새롭고 특별한 조화를 갖춘 나름대로의 풍미있는 커피를 만들어내는 것을 말한다.

일반적으로 부드러운 풍미의 라틴계 아라비카 원두를 베이스로 하여 수마트라의 바디와 무게감이 풍부한 만델링·린통·다켄옹과 병쿨루 지방의 균형잡힌 카라멜 아라비카 -망쿨라자, 토바호수 남동부 주변의 점보 로부스타와 아프리카 쪽으로는 - 에티오피아의 예가체페- 코케하니, 케냐(AA)와 탄자니아 킬리만자로 등 건조하면서도 독특한 초코 향취를 지닌 씨앗을 첨가하거나 중미와 카리브해의 서인도제도에서 산출되는 과테말라, 코스타리카 등 부드러운 스위트니스를 더하거나 구수한 풍미로 이름이 난 콜롬비아 수프리모 등, 인증된 산지의 개성있는

맛을 선별하여 자신이 정한 포물라로 대략 4~5가지를 적절히 블랜딩(섞기)한다.

또 전통적인 자바 에스테이트 아라비카, 슬라베시 토라자, 콜롬비아 마운틴 수프리모, 과테말라 안티규아, 온두라스 마르갈라 버본, 코스타리카, 파푸아 뉴기니 티피카, 케냐AA, 탄자니아 킬리만자로, 브라질 알페나스 둘체 등이 주요 재료들로서 거론된다. 그리고 스위트한 부드러움으로 명성 높은 쿠바의 크리스탈 마운틴, 일본인들에 의해 지존으로 등극한 ‘자마이카 블루 마운틴’ 등 특징 있는 몇 종류 이상의 아라비카종 커피만을 가지고 취향과 용도에 따라 특별한 비율(또는 100% 스트레이트)로 적절한 배전 정도를 적용하여 메이커만의 특별한 포물라 (Formula) 배합 - 고가의 특종상품으로 출시되는 상품도 있다.

일반적으로는 브라질이나 중남미 아라비카 베이스 40%, 파푸아 뉴기니 티피카 또는 과테말라 SHB와 콜롬비아를 각각 30%의 비율로 하는 경우도 있지만, 중후한 바디감을 선호하는 경우 수마트라 만델링 또는 콜롬비아 엑셀소 40%와, 케냐AA/에티오피아 일가체페/탄자니아 등 아프리카산 과 슬라베시 토라자를 각각 20~ 30% 섞기도 한다.

참고로 일본 동경에 50년이 넘는 역사를 가지고 있는 핸드 드립전문점 ‘황비정’의 최고품은 브라질 산토스 베이스에 콜롬비아 수프리모, 과테말라 안티규아, 탄자니아 킬리만자로, 그리고 수마트라 만델링 등 5종의 아라비카를 블랜딩 한 것을 그들의 최고급 하우스 커피로 제공하고 있다. -핸드드립으로 우리 돈 약 2만 원 정도에 한잔을 시음해 볼 수 있다.

애호가 중에는 각각의 산지별 스트레이트(단일 종)로 마시기도 하지만 성격이 다른 풍미의 조합을 즐기는 수준으로 발전하면, 기호에 맞춘 독자적인 배합비율을 개발하여 마시기도 한다. 특히 요즘 아시아 지역에서도 대세가 된 에스프레소(베이스)로는 만델링-카투아이와 브라질-문도노보 그리고 인도 동남부산 ‘고급의 점보 로부스타’ 악센트 또는 2~3종 다른 산지의 카투라-아라비카로만 100% 배합한 감칠맛의 엑센트를 가진-고급 양상블 제품이 마니아 층에게 애호되고 있다.

3. 분쇄(Grinding)



볶은 커피원두를 그라인더로 갈아서 원하는 크기의 알갱이로 만드는 것을 가리키며 컷(Cut)이라고 한다. 분쇄가 된 크기를 메시(Mesh)라고 하며 작은 알갱이, 중간 크기, 거친 것 등 3

단계가 있다.

커피를 걸러내는 도구나 로스팅 정도에 따라 알갱이의 분쇄도 크기를 선택한다. 흔히 많이 알려진 독일식 핸드 드립기구인 멜리타(구멍이 한 개인 깔대기), 일본인들이 개선시킨 칼리타(구멍이 세 개인 깔대기), 원추형으로 한 개의 큰 배출구를 가진 '하리오'와 '고노' 등이 많이 보급되어 있다. 사이펀(침전-투과식) 등에는 비교적 작은 모래알 정도의 알갱이, 드립에는 중간 크기, 가정용과 업소용 자동 펄커레이터에는 좀 더 거친 것을 사용한다. 에스프레소에는 대체로 가장 고운 정도의 분말로 만들어 사용한다.

커피를 볶는 과정에서 발생한 커피의 지방성분은 공기에 노출이 되면 산화작용으로 변질이 시작된다. 특히 방향(芳香) 성분이 있는 에센셜 오일(essential oil, 정유)은 휘발성이 강하므로 분쇄된 커피를 공기 중에 방치하여 2~3주일만 지나면 그 향은 거의 없어진다.

가정용으로, 커피 핸드 그라인더 밀(Grinder mill)을 갖추고 볶은 원두커피를 마실 분량만 그때그때 갈아 쓰도록 하며, 분말로 구입할 때에는 포장 봉투 안으로 공기가 유입되지 않는-후레쉬 밸브를 장착한 밀봉 포장 제품을 사서 사용하는 것이 좋다. 일단 개봉한 다음에는 다시 공기(산소)가 통하지 않게 밀폐시켜 냉암소(냉장)에 보관한다.

배전한 '볶은 원두(Roasted whole beans)'를 잘게 부수어 커피 추출방식에 따라 그 분쇄도를 달리하는 이유는 우선 물과의 표면적을 넓혀서 소요시간당 효율을 높이려는 것이므로, 위에 언급한대로, 핸드 드립, 사이펀식, 펄커레이터 또는 에스프레소 기구를 이용한 추출방법 등에 따라 그 입자의 크기를 달리 조정하도록 한다.

분쇄도가 너무 미세한 분말이 되면 추출시 에스프레소 거름망의 메시를 통과하거나 너무 멍처서 표준보다 긴 시간이 걸려서 쓰고 텁은맛을 내며, 너무 굵게 되면 추출시간이 짧아지면서 맛을 내는 주요성분이 제대로 용해되어 내려오지 못하므로 균형 있는 맛을 느낄 수 없다. 일반적으로 권장되는 분쇄도와 물의 온도 그리고 적정 시간을 정리해 보면 다음과 같다.

에스프레소	분쇄도 0.3mm	최적온도	95도의 압출식	23초~30초
사이펀/일반 커피메이커	분쇄도 0.6~7mm	최적온도	87도의 침전/투과식	2분~4분
핸드 드립	분쇄도 7mm	최적온도	93도의 투과식	2분~4분
펄커레이터	분쇄도 8~9mm	최적온도	90도의 침전/투과식	3분~5분

4. 커피의 추출방법과 기구

추출법에는 여러 가지가 있지만, 크게 침지법과 투과법 등 두 가지로 나뉜다.

침지법은 매우 짧은 시간 동안 커피 분말을 더운물에 담가 성분을 추출한 뒤 여과하는 방법으로, 기구는 사이펀과 펄커레이터(보통 커피머신) 또는 모카포트 등이 사용된다. 투과법은 더운물을 천천히 분말에 부어가면서 커피 성분을 용해 추출하는 방법으로 플란넬을 사용한 드립식(용 드립)이 있다. 또 이것을 간단히 한 간이드립에는 멜리타식(구멍이 한 개)과 칼리타식(구멍이 세 개) 그리고 하리오와 고노식(큰 한 개의 구멍) 등이 대표적이다. 투과법은 침지법에 비해 여분성분의 추출이 적으므로 간결하며, 여과지를 사용하여 내림으로서 비교적 깔끔한 맛이 나는 추출방법이라고 알려져 있다.

사이펀식(Siphon)



상하 2단의 용기로 이루어져 상단은 여과 기구를 겸한 커피추출용기이고, 하단은 물을 데워 주고 또한 추출된 커피를 내려 받도록 되어 있다.

먼저 상단 용기에 커피분말을 넣고, 하단에 물을 넣고 소주를 제조하는 증류용 독처럼 위아래 양쪽을 연결한다. 하단 용기에 열을 가하면 더운물이 상단 용기로 증발 이동하여 커피분말과 데운 물이 혼합되어 침지시키고 약 1분쯤 지나 아랫쪽 용기의 물을 데우던 불(알콜버너 또는 전기 열)을 제거하면 위쪽에서 침지되던 용기 내 공기가 냉각되어 압력이 내려가고 그동안 생성된 용액인 여과된 커피가 사이펀을 통해 다시 동일향 관을 타고 아래쪽으로 내려오는 구조로 되어 있다.(수증기로 상승후 커피와 융합된 물로 변하여 다시 내려옴) - 데워진 더운물이 위쪽 용기로 올라가 분쇄된 커피와 침지될 때 보통 대나무주걱으로 부드럽게 뒤섞어 주는데, 심하게 저으면 쓰고 떼은 잡미가 나와 깔끔한 맛을 떨어뜨리므로 주의해야 한다.

커피 메이커(Coffee Maker)/펄커레이터식(Percolator)



포트 안에 파이프가 붙은 연결 기구를 통하여 일정 온도까지 가열시킨 물을 증발-환류시켜 미리 준비한 -분쇄된 커피를 넣은 상층부 드립퍼에 공급하고 침지시켜서 커피를 여과 추출하는 방법이다. 추출시간은 대략 4분이며, 이보다 길면 깔끔한 풍미를 잃기 쉽다. 분말은 중간 크기 또는 거친 정도를 가늠하여 시간을 조절하여, 너무 오래 침지될 때 추출되는 불필요한 맛성분의 추출을 피하도록 한다. 이러한 원리를 응용한 것으로 일반 가전제품 판매점에서 쉽게 살 수 있는 가정용 '커피 머신'이 보편화된 전기가열로 데운 물을 침전-(여과지)투과시켜 내려 마시는 일방통행식 자동 펄커레이터라고 할 수 있다.

웅 드립식(Drip)



플란넬 여과 주머니를 사용하여 서빙포트에 커피를 추출하는 (pour over drip) 방법이다. 미리 데워둔 포트에 플란넬을 안쪽으로 하여 적절히 분쇄한 커피분말을 넣은 여과주머니를 걸어 더운물(최적온도 93°C)을 붓는다.

처음에는 소량의 물을 전체의 분말에 조금씩 부어 적시고 나머지 물을 여러 차례로 재차 나누어 붓는데, 이때 젖은 커피 분말이 부풀어 오르며 거품이 나므로 거품이 사라지기 전에 다음 물을 붓도록 한다. 적절히 부풀어 오르며 신선한 향을 발산하는 거품이 나타나면 추출이 잘 되는 것으로서 맛있는 커피가 완성된다.

양의 많고 적음을 막론하고 약 3~4분에 걸쳐 준비된 물을 부어넣는데, 더운물이 식지 않도록 약한 불에 얹어 온도를 유지하면서 부으면 좋다. 여과주머니는 사용 후 잘 씻어서 깨끗하게 건조 보관한다.



보편화된 핸드 드립식

드립법을 간단하게 한 기구로, 플란넬 주머니 대신 한번 쓰고 버릴 수 있는 여과 종이를 사용한다. 드리퍼(Dripper)라고 하는 깔때기모양의 여과용기에 여과종이(종이필터)를 펼쳐 넣고 여기에 너무 미세한 분말이 되지 않도록 적당히 분쇄된 커피분말을 넣어 더운물을 붓는데, 칼리타식은 드리퍼 밑바닥에 3개의 구멍이 있고, 멜리타식은 하나이다. 칼리타식에 비해 드립의 원조-멜리타식은 비교적 천천히 희석과 투과가 이루어짐으로 커피가 짙어지는 경향이 있다.

최근 늘어난 드립 전문 업소에서는 주관적인 섬세함과 손수 추출하는 사람의 취향이 강조되는 드립 방식들보다는 일괄적으로 손쉽게 빨리 내리는 한 개의 큰 구멍이 나있는 ‘고노’와 ‘하리오’ 등 일본회사에서 고안하여 상품화한 방식을 채택하는 곳이 많다.

대략 처음에 소량의 더운물로 모든 분말을 적시고, 약 20초 있다가 나머지 더운물을 천천히 부어 추출한다. 물은 높은 온도 93도에서 가장 낮은 온도 83°C 사이로 하며, 이보다 낮은 온도에서는 추출하기 어렵다. 전체적으로 적당량의 핸드드립은 약 4분 이내에 끝내도록 하고 너무 오래 내리면 향미를 거스르는 불필요한 성분까지 추출되므로 쓰고 짧은 잡미를 피하기 위해서는, 떨어져 내려오는 드립의 방울이 지방을 함유한 짙고 윤기 나는 방울(브라운 쥬얼리=Brown Jewelry)을 형성하여 내려오게 되면, 주의 깊게 살펴보아 그 색이 얼어질 때, 바로 드립을 그치도록 한다.

그밖에 호텔이나 레스토랑 등 영업장소에서는 한 번에 여러 잔의 많은 커피를 필요로 하기 때문에, 대형 펠커레이터를 사용하는 것이 보통이지만 좀 더 고급화 된 업소에서는 에스프레소 기계(Espresso Machine)를 사용해 짙은 원액을 영업 피크 타임에 맞추어 미리 내려서 보온 통에 준비했다가 손님이 몰리는 시간에 더운물에 희석하여 일괄적으로 빠르게 제공하기도 한다.

어떤 방법이든 맛있게 만들려면 먼저 신선하고 양질인 커피를 쓰고, 볶는 정도와 기구에 맞는 분쇄굵기/메시(Mesh-망에 통과되지 않는 정도의 분쇄도)와 추출시간, 적당량의 분말, 물의 온도 등이 우선 중요하다.

에스프레소로 커피를 내릴 때, 1인당 적당량은 분말 7.5~9g, 더운물 80~100cc를 표준으로

하며, 온도는 83~87°C가 알맞지만, 대체로 18~24초 정도의 표준시간-추출중의 온도저하를 고려하여 93°C 정도로 따로 준비된, 끓인(Boil) 더운물을 사용하면 아메리카노와 기타 커피를 만들어내는데 편리하다. 끓는 물(100도)을 불에서 내려 10초가량 지났을 때 온도가 93°C에 가깝게 떨어진다. 이렇게 추출된 커피는 상층부에 열은 개암고동색과 깊은 상아빛이 어우러진 크레마(Crema)가 형성되어 나타나며, 스트레이트 에스프레소 또는 여기에 우유를 가미한 '마키아또'로 만들어 바로 마신다. 또는 미리 준비해 둔 85도 정도의 더운 물에 타서 '아메리카노'로 마셔도 좋다. 이것이 사실은 마니아들도 보편적으로 선호하는 일상적 음용방법이기도 하다. 필자가 가장 선호하는 첫온도는 83도이지만 여유있게 마시노라면 식은 후에도 맛있는 원두의 품질이 더 중요한 포인트라고 할 수 있다.

그리고 고급 원두로 블렌딩이 된 신선한 에스프레소 커피가 아닌, 오래된 수입 에스프레소 커피는 식으면서 크레마가 사라짐과 동시에 기름기가 살짝 뜨고 식으면 더 혼탁해지거나 텁텁한 쓴맛이 많아지고 향미가 급속히 떨어진다. -뜨거울 때만 맛이 느껴지는 커피는 그리 좋은 품질이 아니다.

커피의 맛은 크게 향, 향미, 바디 맛의 조화로 결정된다. 볶는 기술과 원두의 블렌딩 된 원산지-구성 품종에 따라 독특한 특유의 아로마(Aroma)를 갖게 되며, 맛은 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠 맛 그리고 입안 전체로 느끼는 '바디감' 등 기본적인 맛의 조화 그리고 품종 특유의 성분으로부터 나오는 향과 풍미로 얻어진다. 단맛은 짠맛(쓴맛)이 강하면 느끼기 어렵고 그 자체로 단맛이 느껴지는 커피는 일단 양질로 평가를 받는다. 신맛과 쓴맛 그리고 여운으로 남는 부드러운 단맛 등은 커피 맛을 결정짓는 주요한 미각성분인데 이들의 조화로 맛의 영역이 확대된다.

신맛이 강하면 쓴맛이 덜 느껴진다. 짠거나 아린 맛이 강하면 커피의 감칠맛을 감소시키는 요소가 되지만 고급종자의 신선한 원두를 사용하고 밸런스를 맞춘 최적의 블렌딩이 이루어진다면 물의 온도와 압력 그리고 원두의 분쇄도와 소요시간 등 최적의 추출 방법을 통하여, 특유의 향과 함께 깊은 여운의 조화를 가진 깔끔하면서도 깊이가 있는 훌륭한 맛을 즐길 수 있다.

또한 최상급의 아라비카 블렌딩커피를 용량이 큰 드립서버에, 미리 준비된 얼음(Ice Cube)을 넣고 1.5배의 커피 농축액을 핸드드립으로 내려 마시는 '아이스 드립'은 한여름의 더위를 단번에 날려 보내는 시원함을 준다. 겨울철에 창밖에 내리는 함박눈을 바라보며 따듯한 난로가에서 마시는 '핸드드립' 아이스 커피는 '빙수'같은 색다른 상쾌함으로 사랑받는 메뉴다.

5. 커피를 맛있게 먹는 방법

커피의 섬세한 성분의 맛과 향을 마음껏 음미하기 위해서는 블랙으로 마실줄 알아야 한다는 말이 있다. 하지만 밀크나 크림 등을 타서 진갈색(Dark Brown)로 변한 색깔을 '커피색'이라고 통칭하게 된 이후로, '프림'이나 '카네이션' <=농축밀크의 대표적인 상표>을 타지 않은 순수한 커피를 '블랙커피'라고 부르는 것이겠지만, 정작 진짜 좋은 커피는-원 색깔 자체가 실제로는 블랙이 아닌 짙은 계피색(Cinnamon) 또는 보르도산(Bordeaux産) 카버넷 소비뇽 포도주색을 띤다.

따라서 순수커피=Pure Coffee라는 말은 블랙커피라는 말보다 일반적인 커피보다는 좀 더 고급원두커피에 다른 것이 섞이지 않은 고급의 커피를 일컫는 말로 - '순수커피'가 어떨지 모르

겠다. 그 고유의 향과 맛을 제대로 느끼기 위해서는 순수커피를 권해 드리고 싶다. 그러나 카페인 음료에 대한 개인적인 취향에 따라서, 농도를 조절하고 적당량의 자연 향재료나 당분/밀크 등을 넣어 드셔도 좋다.

설탕을 넣는 역사는 17세기 초로 거슬러 올라가고 밀크를 넣는 것은 이보다 조금 뒤의 일이며, 그 이전에는 시나몬·클로브(정향유)·머스터드(양요리에 쓰는 겨자) 등을 타서 마시기도 하였고 일부 아열대 지역에서는 생강즙(말레이:Jahe)을 가미하여 마시기도 한다.

자바섬 메라피 화산 인근의 로사리(907m 산지의 로부스타 플랜테이션 리조트)에서는 야자흑설탕 한 스푼과 볶은 원두 세 알을 씹은 다음 작은 페트병 물을 마시는 이색적인 **커피 완전 음용법**도 있다.

모닝커피는 더운물을 표준량의 약 2배를 넣은 얇은 커피로서, 미국인들이 즐겨 마신다. 식후에 입 안을 정리하며 음식물의 잔미를 씻어 내듯 마시는 데미타스 커피는(보통 에스프레소로 추출한 다음 더운 물로 조절함-양은 마키아또와 보통 커피잔의 중간) 더운물을 약 반쯤 타는 진한 커피다. 보통 그 잔으로 마키아또 잔이나 또는 보통 커피 잔보다 조금 작은 데미타스 전용 컵에 넣어 마시면 특별한 느낌을 맛볼 수 있다.

프랑스의 카페오레는 흔히 아침 식사로 마시는 커피로, 우유를 많이 넣어 대형 컵이나 작은 대접 같은 보울로 마신다. 오스트리아 빈에서 즐겨 마시는 비엔나커피는 거품 이는 생크림을 듬뿍 탄 것이다.

아일랜드에서 시작된 아이리시커피(Irish Coffee)는 커피에 생우유를 넣고 아이리시위스키를 한 두 방울 탄 것으로 미국에 애호가가가 꽤 있는 편이다. 그 밖에도 특이한 방법으로 마시는 커피는 지역에 따라 다양하다.

이탈리아에서는 에스프레소로 내린 커피에 거품을 낸 데운 우유를 첨가하는, 카페 카푸치노를 즐겨 마시는데, 시너몬 스틱(육계피, 肉桂皮)으로 휘저어 함께 섞고 그 변해가는 향기를 즐긴다. 터키커피는 고운 가루로 간 커피를 이브릭에 넣고 냉수를 사용하여 천천히 끓여 - 여과시키지 않고 그 윗부분의 맑은 즙만 따라 마시는 것으로 이슬람권, 동유럽, 아시아 등 여러 나라에서 오래도록 전해 내려왔다.



터키식 이브릭