

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

올림포스 신들이 먹은 영생 음식 ‘Ambrosia’

그리스-로마 신화 속에 나오는 음식인 암브로시아(Ambrosia)는 꿀과 신선한 물, 과일즙과 치즈, 올리브와 특별한 곡식을 섞은 것으로, 올림포스의 신들이 먹은 영생을 주는 음식을 말한다고 한다.

예멘(모카)과 자바의 아라비카 커피를 암스테르담으로부터 처음으로 프랑스 식민지인 카리브해의 작은 섬 마르티니크(Martinique island)로 1720년에 가져가 재배를 시작한 ‘드 끌리외 (Gabriel De Clieu)’는 그 ‘영웅적인 업적’으로 말미암아 ‘레종 도뇌르’ 훈장을 받았고 1774년 11월 30일 파리에서 84세로 세상을 떠나던 날 신문에 아래와 같은 서사시가 게재되었다.

행복한 마르티니크

그대는 신세계에서 최초가 되는 열매를 맺었네!

아시아의 향기로운 과실을 처음으로 받아들여,

프랑스의 영토에 암브로시아를 숙성 시켰네!

다행히도(?) 화산성 토양의 적지로 선정된 마르티니크 섬과 이웃한 아이티 섬, 도미니카 그리고 나중에 자마йка 등지에서 유럽 본토로 공급되며 그 품질의 우수성을 인정받은 카리브 바다의 주요 커피 산지 섬들-서양인들이 처음 도착하여 인도의 서쪽인 줄 착각하여 생겨난 명칭, ‘서인도제도’에서 생산된 커피는 대량공급을 위한 플랜테이션 농장재배를 통하여 유럽제국의 인기 있는 음료가 되었다.

그러나..

예멘의 커피 수출항 ‘모카’를 통하지 않고서도 프랑스의 땅-신세계 섬에 개척된 식민지에서 나는 훌륭한 ‘아라비카의 선물’을 제공하게 되었지만, 사실은 그 생산과정의 불편한 진실로 인하여 - 커피는 ‘니그로의 땀’이라는 불명예스런 꼬리표를 달지 않을 수 없었다.

스페인과 포르투갈이 개척한 중남미와 서인도제도의 식민지에서 그들의 잔혹한 지배통치로 현지 원주민들의 수가 현격히 줄어들자, 부족한 노동력을 해결하기 위하여 아프리카 서해안에 서부터 본격적으로 흑인 사냥이 시작됐다. 그리고 강제로 집결시킨 아프리카 대륙의 흑인 노예들을 실은 수많은 무역선들은 땅 끝까지 복음을 전하기 위해 각지에 파견되었던 선교사들의 의례적인 축복을 받고 출항하여, 약 30%는 항해 도중 죽었고 다행히 생존한 아프리카 출신 흑인들은 프랑스령 서인도 제도의 섬에 개설되는 각종 농업 플랜테이션으로 끌려가서, 죽을 때까지 유럽인들의 식탁에서 사랑을 받는 여러 가지 열대성 농작물들을 경작해내는 인간 가축이 되어야 했다.

그들을 내려놓은 배들은 그곳의 산물인 설탕과 담배, 럼주, 인디고 그리고 커피 등을 싣고 유럽으로 떠나서 유럽의 주요 무역항에 상품을 하역한 다음, 다시 아프리카의 노예들을 구입할 대금과 항해식량을 가지고 오늘날 세네갈에서 콩고에 이르는 황금/상아/노예해안이라고 불리는 아프리카의 중서부해안으로 노예들을 실어 나르기 위하여, 세 기둥 마스트를 단 범선의 멋진 돛을 펼쳐 올리는 - 삼각 순환 항해를 로테이션하는 효율적인 무역을 즐기게 되었다.

하여간 이러한 대단위 농장경영을 위한 노예무역으로 이때까지 아직 프랑스로부터 남부의 주요지역인 아칸소와 루이지애나 등지를 매입하지 않고 있던 아메리카 합중국의 영토에는 물론 특히 서인도 제도와 일부 남미 지역에, 아프리카에서 강제 이주된 흑인들이 소위 ‘커피벨트’에 속하는 이 지역 유럽 열강의 식민지에 터를 잡게 된 것이었다.

사탕수수와 목화 그리고 열대 향신료뿐만 아니라, 아시아(오리엔트)의 ‘암브로시아’-커피가 특별한 사랑을 받음으로 해서, 이러한 역사를 이루는 중요한 한 단서를 제공했으며, 이로 인한 영향은 향후 프랑스의 시민혁명과 민주주의의 촉발, 영국의 산업혁명 그리고 독일의 관념 철학과 엄격한 음악 및 과학문명, 나폴레옹과 나치즘을 거쳐 러시아의 볼셰비키 혁명에 이르기 까지, 이 특별한 향취의 아라비아 남쪽-지금의 ‘예멘(Yemen)’ 출신 각성음료는 민중의 몸과 정신을 새로운 정서로 적셔주며 역동적으로 변혁을 거듭하는 역사의 소용돌이를 만들어 낸 숨은 조연으로서, 이후 몇 번의 의미 있는 배역을 담당하게 된다.

드 끌리외의 덕택으로 자국의 영토에서도 드디어 아라비아의 특별한 열매를 키워 내게 되었다는 자부심과 원조 ‘모카’에 못지않은 향과 짝스름하면서도 새콤한 단맛으로 입 안을 감돌아 오래 남는 ‘커피’ 맛에 매료된 프랑스의 상류사회는 영국의 봄을 젖히고 많은 ‘커피를 좋아하는 높은 사람들’이 시음회를 여는 유행을 선도하게 되었다. 이즈음부터 런던은 인도를 본격적인 식민지로 경영하면서 얻게 된 실론 티(Ceylon Tea)를 비롯한 순수 차와 아편전쟁의 덕분으로 탄생된 얼 그레이(Earl Grey), 데절링(Darjeering)등 홍차(Black tea)시음에 관심이 더 깊어졌고, 그것은 오늘날에 대중적인 립톤 티(Lipton Tea)까지 이어졌지만.

커피를 사랑한 사람들

1753~1755년경 파리는 커피의 고급문화를 선도하고 있었는데, 고전 건축기법 중 가장 섬세하게 아름답다는 로코코 양식 궁전에서 루이 15세와 뒤바리 부인의 각별한 후의 아래, 심심치 않게 열리는 카페 모임에는 언뜻`정신을 깨어나게 하는 신선하고 정제된 매력의 ‘아라비카 커피’의 향긋한 냄새가 솔솔 풍겨나는 가운데 귀족들의 고급스런 즐거움이 호화롭게 계속되고 있었다. 그러나 이러한 귀족들의 전유물로 간주되던 향긋한 ‘검은 진주의 용액’- 고급진 각성음료가 이들 지배계층의 구조를 허물어 버리는 혁명의 단초를 제공하게 되는 ‘반전의 냄새’는 전혀 감지하지 못하고 있었던 것이다.

포도주와 맥주의 배급을 통해 적절히 상류층과 하위 층의 체제도전 의욕을 차등하여 관리해 오던 트리트(Treat)과 컨트롤(Control)의 달인들이 써오던 전통 기법 - 전통적인 권력자들의 전유물- ‘알코올음료를 원용한 통치법’은 사실 공개된 비밀인 교묘한 정치수단이라고도 할 수 있다.

특히 세력을 가진 귀족들을 모아서 열어주는 호화판 파티를 통해 은근히 풍기의 문란함을 조장함으로써 그들의 도전과 정권찬탈에 관한 관심과 패기를 잠재우며, 로맨틱한 연애분위기에 어울리는 장식적인 고전적 예술취미(Classical Art)에 몰두하도록 성공적으로 잘 선도해 오고 있는 중이었다.

그러나 언제부터인가 일반 시민들에게 보급된 커피는 그 특유의 중독성을 발휘하며 별판의

들불처럼 번져나가기 시작했다. 급기야 평민들에게, ‘변화와 개혁’이라는 전대미문의 혁명적이고 사회적인 욕망에까지 눈뜨게 만드는 ‘악마의 오줌-절대 권력자의 뜨거운 눈물’ 이라고 표현되는 신종 각성음료는, 상류사회에 데뷔를 하자마자 곧 그들 귀족들만의 호사를 넘쳐흘러서 일반 대중에게도 퍼져나갔고, 전제 절대군주제의 사회 분위기를 바꾸는 새로운 문화와 사상을 고취시키는 계기를 마련해 주었다고나 할까.

‘아라비아의 선물’을 끓여 마시게 되면서부터, 깨어있는 진지한 대화를 나누게 되고-수평적 소통의 카페라는 교두보를 발판으로 자유시장적인 정보 교환과 사회문제에 대한 이야기를 편하게 주고받게 되면서, 드디어 민중이 정치적인 결정에 관심을 보이는 ‘집단의 견해’라는 여론을 형성시켜 나가더니, 급기야 세습적인 귀족들만의 전유물이던, -지배와 통치로 이루어지는 정치에도 참여하겠다고 나서는 ‘민권-민주화운동’으로까지 발전하는, - 예기치 않던 역사의 반전이 이루어진다.

역시 보편적인 많은 사람들에게 애호를 받게 된, 커피가 지닌 독특하고 새로운 향과 맛이 그 시대의 사람들로 하여금 “인간 존엄의 가치는 무엇인가?-즉 사람답게 사는 길을 찾아서” 라든가 자연에 내재된 과학적 원리와 ‘생각하는 사람으로서 평등인식’을 고취시켰다는 생각에 수긍이 간다.

억압과 지배에서 풀려난 자유로운 아름다움을 개성있게 표현하려는 강한 표출은 이 시기로부터 서유럽에 꽃을 피웠다고 해도 과언이 아닐 것이다. 실제로 커피가 일반 민중에게 널리 보급되기 시작한 이후의 예술 작품을 감상해 보면 그러한 새로운 사상의 물결과 거침없는 자유의 색깔을 여실히 발견하게 된다.

● 마담 뒤바리와 마리 앙투아네트

이 무렵의 사교와 사치스런 생활의 상징적인 그림으로서, 풍파두르 백작부인의 뒤를 이어 루이 15세의 총애를 받으며 파리 귀족사회의 정점에 있던 ‘잔 보베르니에’-마담 뒤바리(1743~1793)-(위쪽 그림)의 알 수 없는 무심한 미소가 깃든 초상화가 유명한데, 은쟁반에 커피포트와 가지고 서빙을 하고 있는-흑인 소년의 시중을 받으며 은 스푼으로 커피를 젓고 있는,



실크 드레스를 입은 매혹적인 여인으로 묘사된 그림은, 그녀가 커피를 즐겨 마셨으리라는 상상과 함께, 전해진 대로 많은 남성편력을 거쳐서 황제의 마음마저 사로잡은 사교계의 마돈나였다는 것을 유추할 수 있다.

“사람은 불행해지고 나서야 비로소 자신이 누구인지 알게 되는 법이다”

프랑스 대혁명과 함께 기요틴(단두대)의 이슬로 사라지려는 ‘마리 앙투아네트(Marie-Antoinette)’-(아랫쪽 그림)의 명대사는 그녀가 한 때는 얼마나 빛나고-아름다운 “로코코의 여왕”이였는가를 역설적으로 호소하는 한마디로 남아있다.

그녀는 상류 귀족사회를 주도하던 뒤바리 부인의 흔적을 말끔히 지워내고 명망 높은 합스부르크 왕녀답게 자신이야 말로 전무후무한 ‘베르사이유의 장미’-진정한 톱 레이디임을 보여주는 ‘카페모임’을 여러 차례 개최했다고 한다.

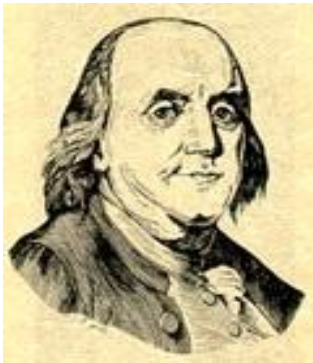


이 때 열린 성대한 파티는 커피를 끓이고 내려서 나누어 담는 황금채색의 호화로운 다기 용기와 진기한 음식 그리고 참석한 귀부인들의 다채로운 패션이 돋보이는 의상 등 사치의 극치를 보여주는 야외극 같았다고 전해진다.

그럼에도 불구하고, 이와 같이 로열패밀리와 특히 프랑스에서 그 주변의 귀족들의 전유물이다시피 했던 커피는 그 깨어나는 효과로 내재된 - '민주지향적인 향취'로 말미암아, 한번 맛들인 많은 대중들이 끊을 수 없는 중독성을 가지며 전폭적으로 사랑을 받게 되어서, 점차 상류사회 귀족들의 독점적인 지배구조와 전제정치 of 압제로부터 자유를 추구하는 지성인들의 음료로서 훌륭한 역할을 하는 **반역의 묘약**이 되었다.

● 벤저민 프랭클린

1778년 2월 6일 미국과 프랑스의 통상조약과 공수동맹을 맺기 위해 프랑스에 특사로 온 벤저민 프랭클린은 곧 바로 당시 지성인들의 상징적인 살롱 '프로코프 카페'-(비엔나가 터키군에 점령되고 3년 후 쯔 시칠리아 사람 '프란체스코 프로코피오 데이 콜텔리' (Francesco Procopio dei Coltelli)에 의해 파리에 문을 연 이래 대륙 카페의 원조가 되고 볼테르, 보나파르트 나폴레옹, 탈레랑, 장 자크 루소 등 당대의 명망가들이 흰색 가발을 쓴 종업원들의 수발을 받으며 드나들었으며, 현재까지도 그 명맥을 유지하고 있다)-에 들러 단골이 되었고 여기서 아메리카의 건국정신이나 '권리장전'의 내용을 프랑스의 의식 있는 젊은이들에게 전수했다고 한다.



이런 인연으로 1790년 벤저민 프랭클린이 세상을 떠났을 때, 카페 프로코프는 조기를 내걸었고 이는 미국독립전쟁과 프랑스 혁명의 대서양을 넘는 연대성을 보여준 상징적인 일화라고 할 수 있다. 1806년 11월21일 보나파르트 나폴레옹의 베를린 입성과 더불어 선포된 **대륙봉쇄 명령**-즉 '베를린 칙령'은 대서양과 지중해 그리고 발트 해 모두를 자신의 손아귀에 두려는 과감한 조치였으며 이는 유럽대륙에 식민지로부터 공급되던 많은 농산물의 금수조치였으므로, 한 때 자신의 군대에 커피를 건강식으로 도입하였던 나폴레옹으로서도 다른 대안을 찾아야하는 딜레마를 안고 있었다.

커피에 대한 포기할 수 없는 애정과 간절한 추구는 "커피는 천 번의 키스보다 달콤하다"라는 바흐의 커피 칸타타(1732)를 들어봐도 알 수 있듯이 북유럽 사람들을 단번에 반하게 한 커피는 그 맛을 대신할 여러 가지 방법을 모색하게 만들었다. 갑작스런 금수조치로, 커피 얻기가 어려워지자 산업화에 열정적이었던 당시의 독일인들은, 무케푸크(Muckefuck)라는 대용커피를 급조 개발하였고 - 다양한 식물의 뿌리나 열매 등을 이용한, 새로운 커피 대용 품-고안으로 이어지고 있었다.

한참 뒤의 일이지만 원두커피-핸드드립 기구의 원조라고 할 수 있는 멜리타(Melita)도 볶은 커피를 필터링을 하여 손쉽고 깔끔하게 효과적으로 추출하여 마시려는 독일인 멜리타 부인의

아이디어로부터 생겨난 것이었고 18세기 독일의 과학과 산업에 매료되어 그들을 학습하기를 게을리 하지 않았던, 답습과 재개발에 뛰어난 일본사람들에 의하여, 이는 칼리타(Kalita)와 고노, 하리오 등의 방식을 만들어 내게 하는 원조모델이 되었으며 이후 더욱 다양한 모방응용과 효과적인 발전을 이뤄나가게 했다. 단일 '장르'로서 가장 많은 소비를 보이고 있는 한국인의 식후 인기품목, 인스턴트 커피도 실상은 - 분쇄된 원두를 끓인 커피 농축액을 대형 건조 챔버 (밀폐된 큰 통)에 뿌려서(Spray dried) 분말로 만드는 것이며(그 이후 개발된-열려서 건조시키는 진일보된 방식=Freeze dried 도 있음)- 이것도 일본계 미국인 발명가의 작품임을 아는 사람은 그리 많지 않다.

나폴레옹의 대륙봉쇄령으로 유럽에 커피가 매우 귀하게 된 시기엔 - 명품 도자기로 이름이 난 프로이센 시절부터 내려오는 독일의 '마이센' 공방 커피 잔이 폭넓게 애용되는 같은 시대였는데, 당시 밀거래로 유통되던 '진짜 커피'를 먹게 되는 경우, 대용품들과 차별화되는 제뉴인(Genuine Coffee)특유의 향취를 열게나마 맛볼 수 있을 정도로 아껴가며 커피를 물게 타서 마시게 되었고, 이때 유행되던 커피로서, 커피잔 안 밑바닥에 그려져 있던 꽃무늬가 그대로 비추어보여서 이것을 '작은 꽃 커피'(=Blumchen kaffee)라고 불렀다고 전해진다.

섬세하고 부드러운 옅은 맛을 원하시는 커피 애호가들께서는 '볼룸헨 카페한잔~ 주세요!' 라고 해보시면 어떻썬지.

● 보나파르트 나폴레옹과 브라질 커피

나폴레옹의 대륙봉쇄령으로 인한 여파로 포르투갈의 식민지-브라질이 커피생산국으로 급성장하여 '커피는 포르투갈 말을 할 줄 안다'라는 얘기가 나올 정도로 커피의 대량생산지가 된 배경에도, 유럽열강들의 정치적 헤게모니 다툼과 함께 유럽인들이 갖게 된 커피와 설탕에 대한 끊임을 수 없는, 깊은 애착이라는 복선이 깔려 있다. 이때쯤 당대의 파란만장한 격랑의 세계를 넘나들며 가장 오랫동안 프랑스의 정치에 간여했던 외교의 달인 '샤를 페리고르 탈레랑'이 발표했던 '커피 예찬 시'는 오늘날에도 많은 커피 애호가들에게 회자되고 있다. 밸런스를 느낄 수 있는 품격 있는 커피를 마시게 되었을 때 고개를 끄덕이게 만든다.

Black as the devil

Hot as hell

Pure as an angel

Sweet as Love

나폴레옹은 위에 언급한 -대륙봉쇄령(베를린 칙령)을 선포한 이듬해인 1807년 7월 포르투갈의 모든 항구에 영국의 배가 들어오지 못하도록 압력을 가했고, 이를 따르지 않자, 군대를 동원하여 수도이자 당시 세계적인 거대 무역항 '리스본'을 점령해 버렸다. 이에 영국과 우호적인 관계에 있던 후앙 6세는 영국해군의 보호를 받아 그들의 식민지였던 남미 최대의 국토를 가진 브라질로 피신하여 '리우데자네이루'에 일종의 망명 왕실 정부를 세우고 1808년부터 무려 14년간 나폴레옹이 포르투갈에서 물러가 본국으로 돌아 올 수 있을 때까지 지내게 된다. 이후 식민지에 섭정으로 남겨두었던 돈 페드로 왕자는 1822년 본국과 결별하여 스스로 페드로 1세라는 이름으로 왕위에 오르며,

브라질이라는 신생국가가 독립하게 된다.

그러나 브라질이 커피의 최대 재배공급지가 된 사연은 좀 더 거슬러 올라간 연대에서 비롯된



다. 그것은 설탕과 커피라는 묘한 함수관계가 설정되기 때문이다. 이미 사탕수수의 식민지 플랜테이션이 왕성히 이루어져 유럽인들의 미각은 달콤한 설탕 맛에 물들어 과거와 완전히 바뀐, 새로운 식생활 패턴이 만들어 졌는데, 어느 날 선포된 대륙봉쇄령이라는 갑작스런 정치적인 조치로 그 주요 공급원이 일시에 끊어지게 된 것이다.

이로 인하여 엄청난 혼란에 빠지게 된 유럽인들의 사회적 스트레스는 상당한 수준이 되었다. 1747년 '마르그라프'라는 역시 독일(프로이센) 화학자가 사탕무에 설탕성분이 있다는 것을 밝혀냈고 1801년에는 역시 목마른 자가 우물을 파는 격으로, 아시아와 서인도제도 어느 지역에도 사탕수수를 재배하여 공급해 줄 식민지가 없던 독일에서, 공업적인 방법으로 직접 무에서 설탕을 추출해 대량 생산하기에 이르렀다.

유럽의 설탕 자급이 겨우 이루어지자, 타격을 받는 나라들은 설탕을 유럽에 수출하던 국가들이었고 당연히 최대의 피해자는 사탕수수를 대량으로 재배하여 유럽에 공급하던 브라질이 된 셈이었다. 그리하여 급작스럽게 사탕수수 재배지가 커피로 재빨리 전환- 경작이 시도되었고, 과거 아라비아 반도의 '모카'라는 항구가 그랬던 것처럼 오늘날 대량으로 재배된 브라질 커피는 집산지 '산토스 항구'에서 보내어지므로 브라질-산토스 커피의 **매스프러덕션** (Mass-production) 공급시대가 열리게 되었다.

이렇게 **브라질 커피**의 풍부한 생산 능력은 바로 북쪽의 카리브 해를 건너 도달할 수 있는 가장 좋은 입지조건과 풍부한 경제력 그리고 폭넓은 도매스틱 수요(Domestic demands)로 오늘날까지도 꾸준히 소비를 선도해 오고 있는 **미국**으로 진출한 '대중적인 커피'=아메리카노 (스페인어로 미국식) 의 주 공급원으로 확고한 자리를 잡았다.

커피는 신세계에 이주해 온 많은 유럽의 평민들이 새로운 땅에서 뉴 프론티어 정신을 구현해 나가는 동안 상습적으로 마시는 식사와 더불어 마시는 음료가 되었고, 미국영화에 늘 나오는 장면 "**모닝커피**"는 아침에 눈뜨면 우선 한잔 마시며 정신 차리고 아침식사(Breakfast)를 하는, 그렇게 편한 미국인들의 일상이 되었다.

로마제국 이후 어느새 가장 강력한 국가로 발전한 미국은 이미 독립의 공로자 벤저민 프랭클린의 피뢰침 발명을 필두로, 에디슨의 전구와 축음기, 알렉산더 그레이엄 벨의 전화, 라이트 형제의 비행기와 헨리 포드의 대량생산 자동차까지 그리고 2차 세계대전을 겪으며 **달러(Dollar)**라는 표준 기축통화와 함께 최강의 군대를 갖게 되면서, 소위 '미제'라는 대명사가 앞에 붙으면 무엇이든 최고품이 되는 시대를 즐거운 비명을 지를 새도 없이 구가하고 있었다.

2차 세계대전 이후 유럽과 아시아 여러나라에도 물밀 듯 공급된 -커피를 마시는 뇌쇄적 매력의 여배우들을 앞세운- '할리우드-영화'는 커피의 세계화에 또 다른 일조를 하기도 했다.

● **오드리 헵번**

이때의 커피는 미국 사람들의 생활음료였고 특히 할리우드의 영화가 세계인들의 동경심을 유발하며 이목을 주목하게 만든 이즈음에는 아예 아침부터 저녁까지 오픈하는 미국 대도시의 식당들은 '커피숍'이라는 간판을 모두 내걸고 있었다. 요즘에도 미국에서 커피숍(Coffee Shop)이라는 곳은 간단한 식사를 제공하는 대중식당을 말하는 대명사이다.



<티파니에서 아침을>이라는 영화에서 ‘오드리 헵번’이 마시는 아메리카노 커피도 대부분의 미국가정에 보편화 된 전기제품 펠커레이터 추출로 내린 커피이다. 아직까지 우리의 기억에 자리 잡고 있는 MJB와 Maxwell House 그리고 Folger's, Farmer John 등 거의 식자재 수준으로 공급되는 원두커피들은 대량으로 내리는-펠커레이터용으로 적당히 분쇄하여 큰 깡통 속에 넣은 원두커피와 군인들의 C-Ration 박스에도 들어가 있던 인스턴트커피 팩 등, 우리가 소위 미제 물건을 경험하게 되는 6·25한국전쟁 이후, 한 때 담배와 추잉검 초콜릿과 더불어 미국산 커피를 맛보게된다. 이 때 접하게 된 미제 커피는 오래 묵어도 역시 **미제커피**로서 시종 다방에서 아무 비판 없이 잘 먹혀들었고 우리들은 미군부대에서 유출된 그 쓰디쓴 커피(오래 묵어서 많이 산화된)가 원래의 커피 맛이라는 고정관념이 뇌리에 입력되었었고 또한 그렇기 때문에 쓰고 역한 맛을 순화시키려면, 설탕과 우유가 필요하다는 생각을 상식처럼 갖게 되었던 것이었다.

글을 마치며

이태리에서 발달한 ‘수증기 급속 압출방식’, ‘에스프레소’ 추출 커피가 세계적으로 유행하면서 최근에 프랜차이즈 영업으로 브랜드화 된 커피전문점에서 제공하는 커피 메뉴들이 한국에도 보편화되고 있어, 사실 에스프레소로 직접 마시는 사람은 드문 편이면서도, 일단 에스프레소방식으로 추출한 원액을 가지고 만들어내는 다양한 응용 커피가 정통적이라고 인식되고 있는 형편이다.

카페라떼(Cafe Latte)는 밀크커피(Milk Coffee)라는 영어를 이태리말로 바꾸어 부르는 것인데-에스프레소 커피와 스팀 밀크를 사용한 것이고, ‘카페오레’는 프렌치(French)스타일로 내린 커피에 데운 우유를 좀 넉넉히 넣은 것에 다름 아니다.

진정한 순수 원두커피가 가진 그 향취의 묘미를 느끼며 마시는 핸드드립(미국식 표현으로는 Pour over)과 또는 신선한 에스프레소로서 스스로가 **품종과 산지별 구성**을 알고 선택하는 **블랜딩** 커피와 베리에이션의 의미 있는 즐거움을 위하여 최고의 ‘嘉彼(가피=피안의 세계를 음미하는 아름다운 음료)’를 만들어 가는 여정은 아직도 좀 길고 먼 듯하다. 좀 특별한 내력의 커피들도 먹어보며 지인들과 품평을 나누는 여유를 갖고싶다.- 카티(잎을 끓인), 퀴셔(Quisher:겉질을 끓인), 샐터(Shatter:향신료와 분쇄한 커피를 끓여 이브릭에 넣어 먹는), 마그호울(생강즙을 탄) 그리고 마초대왕 프레더릭의 샴페인과 후춧가루를 탄 유별난 커피도 있건만.

베토벤은 아침식사 때 커피를 마셨다는데, 캐틀(Kettle=주전자)에 끓여 마셨다고 한다. 그는 커피를 양식처럼 생각하였으며 매번 정성스럽게 원두 60알씩 헤아려 분쇄한 것을 넣고 끓여 먹었다. 왠지 그 유명한 월광(Moon light) 소나타와 9번 교향곡의 창작에 진지한 영감과 열정

적인 집중력을 지원해 준 그 특별한 커피는 과연, 어떤 산지의 품종이었으며, 그 배전도는 어땠을까? 자못 궁금하다.

권력을 손에 쥔 인간의 욕망이 만들어 낸 결과로서 많은 사람들의 수고와 땀 그리고 압제와 착취의 역사 속에 만들어 진 커피의 전번 과정을 추적해 보며, 커피를 좋아하고 즐겼던 사람들도 기록을 통해 만나보았다. 식량이 아니면서도 이제는 세계인의 필수적인 음식으로 자리 잡은 커피라는 과실은 참 별나게 특이한 면을 가지고 있는 과일의 씨앗이다.

어떤 사연을 가지고 자신의 이름표를 갖게 되었건 현대인들에게 어필하고 있는 유명 산지의 커피를 마셔보며 그 맛과 배경으로 깔리는 역사적인 이야기를 생각해보는 것도 커피를 좋아하는 분들에게 흥미 있는 기회가 되리라고 본다. ‘베토벤의 심포니’와 같은 명작, 이 시대의 새로운 ‘아라베스크-암브로시아(Arabesque-Ambrosia)’를 마음에 드는 애호가들과 함께 즐기며, 뜻있는 이야기를 나눌 수 있는 날을 기대하면서 두서없이 수필처럼 시작했던 글을 마친다.

필자 주

1. TONA Coffee를 사랑하는 사람들의 모임(<http://cafe.daum.net/tonacoffee>) ‘토나커피사랑’ 회원님들께 감사를 드립니다.
2. 원고에 소개한 후반부 역사적인 내용의 일부는 Coffee Ga Mawari Sekaishi Ga Mawaru(Usui Ryuichiro 지음, 1992)을 참고하여 번역 인용했음을 밝힙니다.

부록: 핸드 드립 커피 만드는 법 // Coffee Roasting

핸드 드립 또는 에스프레소로 추출한 농축액을 냉장 숙성시킨 후 희석하여 드시는 방법
더운 물: 숙성 커피 = 1:1 또는 1:2 / 얼음 물: 숙성 커피 = 1:1 또는 1:2 / 원액 시음



- 1) **핸드 드립-숙성:** 적절히 분쇄한 원두 80g을 - 각각 40g씩 2번에 나누어 내려서 (토나 핸드 드립 안내서 참조) 추출한 약350g의 원액을 85~92도 정도로 데운 물과 혼합하여 500ml 유리병에 (병목까지)채워 넣고 천천히 식힌 다음, 이물질이 들어가지 않게 밀봉 후 3~4일간 냉장(섭씨2~4도) 숙성시켜서 드시면 됩니다.
- 2) **에스프레소-숙성:** 한잔에 7.5g씩 한번에 2잔의 에스프레소를 추출하는 기구를 사용하여 총 12잔(6번 추출- 원두 약90g 사용)을 내려서 바로 500ml 용량 유리병에 넣고, 85~92도 정도로 데운 물을 더하여 (병목까지) 채워 천천히 식힌 다음, 이물질이 들어가지 않게 밀봉 후 3~4일간 냉장(섭씨2~4도) 숙성시켜서 드시면 됩니다.