



내 삶의 일부,

커피.

글. 조종희 EBS 융합기술본부 기술기획부

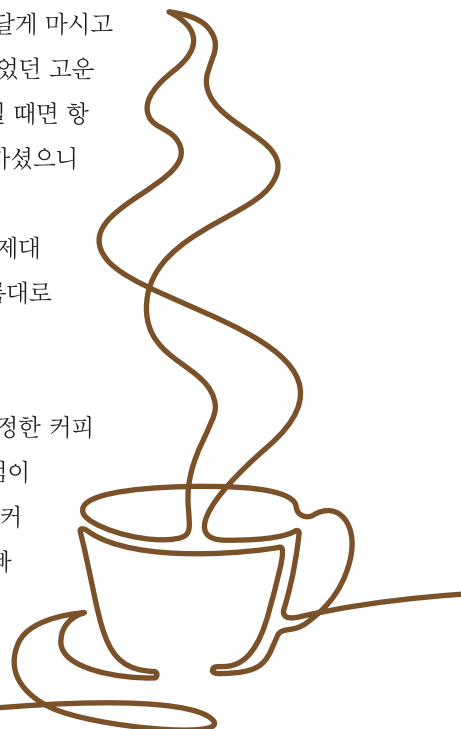
첫 만남

내가 커피를 처음 접하게 된 건 초등학교 때, 거실 탁자 위의 도자기로 된 커피잔에 아버지께서 마시다 남은 설탕만 넣은 블랙커피였다. 아버지는 식사하시고 나면 항상 나에게 커피를 한잔 타 달라고 부탁을 하셨는데, 커피를 타 드리면 꼭 설탕을 따로 넣어서 드시곤 하셨다. 믿기 힘들겠지만, 아직도 그 당시의 커피 맛과 향이 내 머릿속에 그리고 내 입맛에 맴돈다.

‘어린 녀석이 맛을 알면 얼마나 알겠으며, 향기를 알면 얼마나 알겠는가?’라고 할 수도 있겠지만 맛은 참 좋았고, 향은 내가 그때까지 맡아 봤던 그 어떤 향보다 견줄 수 없을 만큼 좋았다. 그 당시 아버지는 커피를 참 달게 마시고 계셨는데, 나중에 알고 보니 넣어서 드셨던 것이 설탕이 아니라 그 당시 한때 처음 시판되어 인기를 끌었던 고운 가루로 된 감미료를 넣어 드셨었다. 아버지의 입맛도 닮게 되는 걸까? 몇 년 전까지만 해도 커피를 마실 때면 항상 설탕을 넣어서 달게 마셨고, 하물며 그 후에 원두커피를 마실 때도 설탕이나 시럽 또는 꿀을 넣어 마셨으니 말이다.

그 후로 계속해서 조금씩 조금씩 아버지가 남기신 커피를 엄마 몰래 마셨고, 점점 나이가 들어가면서 제대로 된 핸드드립 커피를 만나기 전까지 대중들에게 국민 커피라 불리는 믹스 커피, 자판기 커피 등 나름대로 커피 라이프를 즐기며 살아왔다.

커피 체인점이 눈에 뜨일 정도로 많이 생겨났을 즈음부터 나 또한 원두커피를 즐겨 마시게 되었고, 특정한 커피 전문점의 테이크아웃 잔을 들고 다니며 자부심을 느끼기도 했었다. 또한 새로운 커피 브랜드의 체인점이 생기면 꼭 한번 그곳을 방문했을 정도로 커피를 좋아했다. 아니 커피도 커피지만 그곳에 퍼져있는 그 커피 향이 정말 좋았다. 그렇게 원두커피의 세계를 적당히 즐기던 중 핸드드립 커피의 또 다른 세계에 빠져들게 된 계기가 있었는데, 내가 제작기술부 라디오 기술팀으로 발령을 받고 나서부터이다. 그 당시 내 부서에는 핸드드립을 전문적으로 하시는 선배님이 계셨다. 그 선배님은 알고 보니 바리스타 자격증도 소지하고 계셨으며, 커피에 대해서 참 다



양한 지식을 갖고 계셨다. 커피를 나름대로 좋아하는 나로서는 그 선배님 덕에 커피에 관하여 더 큰 관심을 두게 되었고, 결론적으로는 커피전문점에서 에스프레소 머신으로 내려주는 커피보다는 직접 핸드 드립을 해서 마시는 커피가 훨씬 더 맛있다는 것을 경험하게 되었다. 당연히 핸드 드립 장비를 하나씩 구매를 하게 되었고, 지금까지도 원두를 주문할 때마다 경험하게 될 커피의 맛과 향에 대한 기대감으로 인해 참 즐거워하고 있다.



커피 그라인더와 로스팅한 원두 그리고 계량스푼

아니라 내 아들 녀석도(98년생) 아빠가 내려준 커피가 제일 맛있다고 할 정도이니까. 그리고 내가 내려 준 커피를 마시며 즐거워하는 모습을 볼 때 나는 진정한 보람을 느끼기도 한다.

많은 사람은 그리고 나도 예전에 그랬지만 커피를 마시는 이유가 잠을 쫓기 위해서 또는 분위기를 바꿔 보려고 등의 나름대로 이유가 다 있다. 그러다 보니 커피의 맛에 대해서는 그리 큰 비중을 두고 있지는 않은 것 같다. 그냥 눈앞에 있는 커피를 마시면 그걸로 족하다고 한다. 그리고 커피를 마시고 싶을 때 아무 곳이나 들어가서 커피를 마시면 된다고 말한다. 하지만 나에게 커피는 내 삶의 진정한 일부가 되어 버린 만큼 단순히 커피를 마시는 것에 국한하는 것이 아니라 커피를 마시기 전까지의 모든 과정 하나하나를 소중하게 여기게 되었다.

지금 우리가 사는 시대는 에스프레소 머신뿐만 아니라 핸드드립을 해서 커피를 팔고 있는 매장이 많이 늘어났으며, 대부분 유명 커피숍에서는 그 두 가지 방법으로 커피 판매를 하고 있다. 하지만 내가 직접 드립을 해서 커피를 마시는 가장 큰 이유는 내가 알고 있는 원두의 가격을 빗대어 볼 때 도저히 매장에서 제시한 가격을 지불하고 드립 커피를 사서 마시기에는 마음이 편치 않았으며(돈이 좀 아깝다), 커피숍의 분위기에 대한 합당한 대가를 지불하는 것보다는 장소야 어찌 됐던 간에 커피의 맛을 즐기는 것에 더 큰 중점을 두고 있기 때문이라고 할 수 있겠다. 커피의 맛과 향이 좋으면 그 공간은 어느 장소를 불문하고 커피의 향이 어우러져 최상의 분위기를 연출한다고 자부한다.

장비 마련

핸드드립 커피에 관심을 두고 나서부터 내가 가장 먼저 해야 할 일은 장비를 구입하는 것이었다. 보통 입문 단계에서 무엇인가를 처음 시도하려고 할 때 장비 구매에 대한 부담감이 많이 있는데, 다행히 핸드드립 장비는 그리 많은 돈을 투자하지 않아도 구입이 가능하며 온라인 등으로 가성비 좋게 구매할 수가 있다. 우선 기본적으로 구매해야 할 장비는 드립 서버, 드리퍼 및 드립 포트 그리고 필터 정도가 되겠다.

보통 대부분의 사람이 어떠한 취미 생활을 시작할 때에 실수라고까지 하기에는 좀 그렇지만 그 취미 생활에 필요한

장비들을 풀세트로 구매하는 일들을 서슴지 않고 하게 된다. 그리고 나서 그렇게 구매한 것을 후회하기도 한다. 그러나 핸드드립 장비들은 사실 세트로 산다고 해도 일단 비용 면에서 그리 큰 부담이 되지 않기 때문에 그럴 일은 없을 것 같고 또 어떤 도구를 사든지 간에 모두 사용 면에서 비슷하므로 후회할 일은 없을 것이긴 하지만, 나 같은 경우는 처음부터 장비를 다 구매하지는 않았다.



왼쪽부터 드립 서버, 드리퍼, 드립 포트

가장 먼저 구매한 것이 드리퍼였다. 왜냐면 드립 서버나 드립 포트의 경우 드

립 서버는 큰 컵으로, 드립 포트는 보통 가정에 있는 커피포트로 대체할 수가 있었기 때문이다. 그런데 그리 오랜 시간이 지나지 않아 기본적인 장비들을 모두 구매하게 되었다. 왜냐면 드립 서버를 컵으로 대신 하다 보니 내가 지금 얼마만큼 드립을 했는지 순간순간마다 확인하기가 좀 힘들었고(물론 투명한 컵이라면 상관없다), 커피포트로 물을 따르다 보니 드립을 하는 물줄기의 굵기 및 양을 조절하기가 쉽지 않았다. 그럼에도 핸드드립에 입문하시는 분들에게 작은 조언을 드린다면 처음에는 가지고 있는 장비를 최대한 활용하라고 말씀드리고 싶다. 그리고 점점 더 취미가 붙거나 익숙해지면 장비 하나하나를 소중하게 구입하여 쓰는 것이 더 좋을 것이다. 그 이유는 처음에는 드립을 해서 커피를 내려 마시는 것이 분위기도 있고(뭘 좀 하는 것 같기도 하고) 또 향기도 좋고 해서 도구들을 구입하여 멋들어서 세팅을 해놓기도 하지만, 바쁜 일상 중에 시간적 여유가 많이 없다 보니 세월이 지나다 보면 이 드립 도구들은 어느 순간 본인이 모르는 어느 곳인가에 처박혀 있고 먼지만 쌓이는 경우가 많기 때문이다. 내가 아는 지인도 처음에는 드립을 할 수 있는 모든 장비를 구비해 놓았는데 두 달도 채 안 돼서 커피 메이커(커피 머신)를 구매하여 커피를 마시고 있었다.

사실 핸드드립을 하여 커피를 마시려면 어느 정도의 시간과 정성을 감수해야 하므로(약간의 부지런함이 필요) 이해는 된다. 근데 한편으로는 어떠한 커피를 마시든지 간에 본인이 가장 좋아하는 식의 커피를 마시면 되는 게 아닐까 하는 생각이 들기도 한다.

요즈음에는 핸드드립을 할 수 있는 정말 많은 종류의 장비들을 판매하고 있다. 드리퍼만 해도 몇 가지의 종류가 있다 보니 처음에 어떤 드리퍼를 사야 할지 고민이 되겠지만, 이곳에서 특정한 제품을 권할 수는 없으니 인터넷 검색을 통해 본인의 취향에 맞는 드리퍼를 선택하면 될 것 같다. 가령 추출하는 드리퍼의 구멍이 하나인 것도 있고 세 개인 것도 있으니 말이다. 우선 드리퍼는 기본적으로 플라스틱으로 되어있는 것이 있고 도자기로 되어있는 것이 있는데, 나 같은 경우는 도자기보다는 플라스틱 제품을 선호한다. 이유는 출장을 가거나 여행을 갈 때 깨질 염려가 없으니 소지하고 다니기에도 좋고, 무게도 가벼워서 짐을 쌀 때 부담이 가지 않아서이다. 내가 사용하고 있는 드리퍼는 칼OO 1~2 인용이며, 몇 년 전 일본에 갔을 때 마트에서 우리나라 돈으로 4천 원 정도를 주고 사 왔다. 내 생각엔 내가 하늘나라 갈 때까지 사용하지 않을까 싶다. 앞에서 잠깐 언급했듯이 드리퍼는 추출할 수 있는 구멍이 몇 개인가에 따라 나뉘고 있는 것 같다. 구멍 수에 따라서 커피의 향과 맛이 달라진다고는 하는데 솔직히 나는 그 정도까지는 잘 모르겠다. 추출 구멍 수가 적으면 아무래도 분쇄된 원두가 물에 잠기는 시간이 길어질 것이고 또 추출 시간도 오래 걸릴 것이므로 나는 그리 깊게 생각하지 않고 구멍 세 개짜리를 사용하고 있다.(그런데 구멍이 하나이지만 구멍의 폭이 넓은 드리퍼는 추출 속도가 매우 빨라지게 된다)

다음엔 드립 서버. 드립 서버도 드리퍼와 마찬가지로 여러 종류의 제품들이 있고 보통 가장 작은 용량의 드립 서버가 300mL부터 있는 것으로 알고 있으며, 내가 사용하고 있는 것은 칼OO 500mL 드립 서버이다. 더 큰 용량의 드립 서버도 있지만, 내가 가진 정도의 드립 서버만 있어도 3~4인 정도는 충분히 커피를 마실 수 있는 양을 소화해 내므로 어찌 보면 가장 적당한 크기의 드립 서버인 듯하다. 사실 드립 서버는 커피의 맛과 향에 큰 차이를 내는 것이 아니므로 개인의 취향에 따라 적당한 것을 구매하면 되지 않을까 싶다.

다음으로 드립 포트. 소모품이 아닌 장비로서는 마지막 구매 품목이라고 할 수 있겠다. 아까 언급했듯이 보통 가정에서 쓰는 전기포트 같은 것을 사용해도 무방하지만, 드립할 때 물줄기의 굵기를 조절하기에는 아무래도 드립 포트가 있는 것이 훨씬 편할 것이다. 지금은 전기로 연결되어 바로 물을 끓여서(온도 조절까지 되는 것도 있다) 드립을 할 수 있게 되어 있는 드립 포트도 시중에 많이 판매하고 있으니 이것 또한 본인의 취향에 맞게 구매하면 되겠다. 필자는 전기가 연결되어있는 것보다는 단독으로 드립만 할 수 있는 일반 드립 포트를 사용하고 있다. 보통 드립을 하기 전에 끓였던 물의 온도를 추출하기 적당한 온도로 맞추기 위해 잠깐 기다리거나 찬물을 섞거나 아니면 물을 드립 포트에서 서버로 또 서버에서 드립 포트로 옮기기도 하는데 이러한 작업이 귀찮기보다는 재미있다고 생각한다.

장비를 마련하였다면 이제 원두를 준비해야 하는데(필자의 경우 원두를 먼저 사 놓고 장비를 준비했지만...) 원두야말로 종류가 너무 많다 보니 처음에 어떤 원두를 사야 할지 고민하는 분들이 참 많다. 이번 글에서 원두의 종류 및 특징까지 이야기를 나눈다면 너무나 방대한 글이 될 것이므로 그 부분은 생략하기로 한다. 매장 및 온라인 스토어에서 본인이 구매하고 싶은 커피를 골라서 주문하면 되지 않을까 싶지만, 필자의 경우 아프리카 쪽 커피 즉, 에티오피아 원두를 처음에 구매하였다. 본인이 소지한 그라인더(원두를 분쇄해 주는 장비)가 있다면 원두를 구매한 후 직접 그라인딩 하면 되고, 그라인더가 없다면 원두를 구매한 매장 또는 온라인 스토어에서 분쇄해 달라고 하거나 분쇄된 원두를 주문하면 된다. 그런데 특히 온라인으로 커피를 주문할 때는 분쇄되지 않은 원두(Whole Bean)를 주문하는 것이 더 좋은데 그 이유는 분쇄된 것을 주문하게 되면 이미 커피의 많은 향이 날아가 버렸을 것이기 때문이다. 분쇄된 원두를 구매한다면 ‘커피 메이커 및 드립’ 상태로 분쇄해 달라고 요청을 하면 된다.

핸드드립 시작

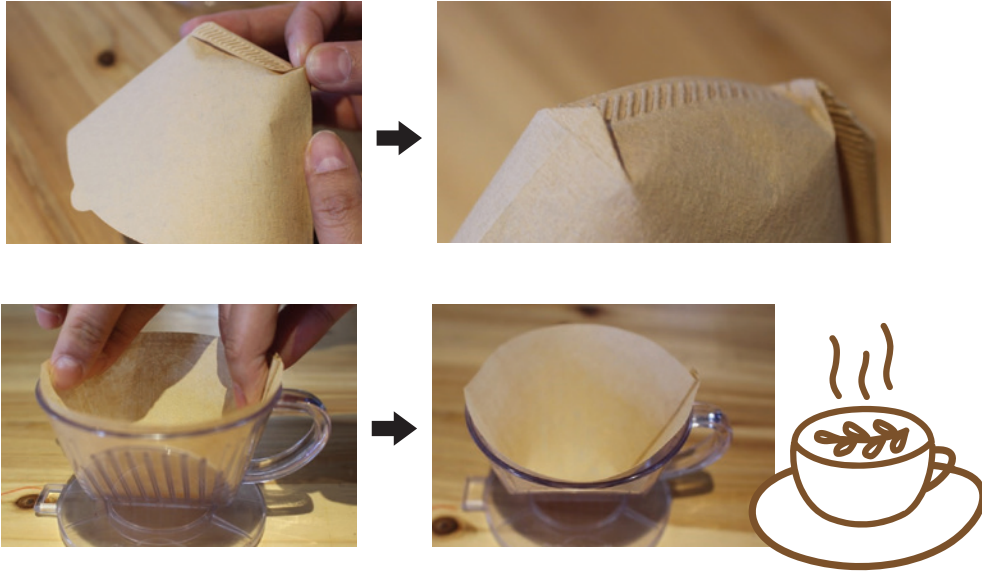


원두를 핸드드립용으로 분쇄하며 준비한다.



이제 원두도 준비되었고 드립 할 수 있는 장비도 준비가 되었으니 마지막으로 어떻게 드립을 해야 나만의 맛있는 커피를 내려서 마실 수 있는지 그 과정에 대해서 나누어 보려 한다. 먼저 분쇄된 원두를 컵 등 용기에 잘 담아 준비해 놓는다.

그다음 드립 필터를 준비하여 사진과 같이 아래와 옆 부분을 반대 방향으로 접어서 사용한다. 드립 필터를 접는 이유는 드리퍼의 벽과 필터 사이의 공간을 최소화하기 위함인데 그 부분에 물이 차오르게 되면 균형 있는 커피 추출을 방해하기 때문이며, 아래와 옆 부분을 반대 방향으로 접어주는 이유는 필터를 드리퍼에 넣어 펼쳤을 때 접은 부분이 퍼지는 것을 방지해 주기 위함이다.



다음으로 사진과 같이 바닥 면의 양쪽 모서리를 집어서 입체적으로 만들어주고, 입체가 된 부분을 손으로 집어 드리퍼의 모양과 비슷하게 맞추어준 후 그 부분을 접어주면 된다.

또한, 사진과 같이 필터를 드리퍼에 넣었을 때, 바닥과 필터가 뜨지 않도록 모양을 잡아주는 것이 중요하다.

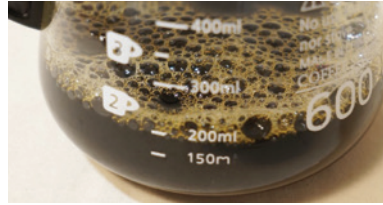


이제 준비된 드립 필터에 분쇄된 원두를 잘 담아주는데 원두의 양은 혼자 마시기에는 약 10~20g 정도의 양이면 될 것이다. 여기서 원두와 물의 양은 절대적이지 않고 커피를 내리는 사람의 취향에 따라 차이가 있으므로 교과서적으로 커피를 내리고 싶은 사람은 계량스푼과 디지털 저울을 사용하여 무게를 측정하면 되지만, 나는 편하게 감(?)으로 한다. 드립 필터에 원두를 담았으면 살짝 흔들어서 추출 시 물이 고르게 내려갈 수 있도록 수평을 맞춰주면 좋을 것이다.

다음으로 전기포트에 물을 끓인 다음(시간 단축을 위해 위의 과정을 진행하는 동안 전기포트에 물을 끓인다) 드립 포트에 끓인 물을 옮겨 담는다. 물의 온도는 커피의 맛을 내는 데 있어서 참 중요하지만 이것 또한 원두의 상태 및 로스팅 정도에 따라 다르게 하여야 한다. 편하게 생각한다면 대략 90도~95도 정도가 적당하지 않을까 한다.

이제 드리퍼에 담아 놓은 원두에 물을 붓는다. 처음에는 원두의 양의 3배 정도의 물을 살짝 부어준다. 그리고 나서 약 30~40초 정도를 기다려 주어야 하는데, 이 과정을 보통 뜸을 들인다고 한다. 뜸 들이는 시간도 원두의 상태에 따라 다르다. 이 과정을 거치는 이유는 원두가 가지고 있는 가스를 배출시키고 커피 입자에 있는 수용성 성분을 녹여서 좋은 맛을 추출하기 위함이라고 생각하면 되겠다.

물을 부으면 가스가 빠져나가면서 사진처럼 원두가 부풀어 오르는 모습을 볼 수 있다. 흔히들 이러한 것을 ‘커피 빵’이라고 한다. 원두가 신선하지 않다거나 이미 가스가 다 배출되어 버린(산패가 많이 진행된) 상태라면 커피 빵의 모습은 볼 수 없을 것이다. 이제 어느 정도 뜸을 들인 후 2번~3번으로 나누어서 추가로 드립을 한다. 보통 드립하는 물의 양은 원두 양의 5배 정도가 적당하지 않을까 싶다. 그런데 필자는 이것도 감으로 한다.



이러한 드립 과정을 진행하는데 있어서 필요한 소요 시간을 대략 3~4분 정도로 잡는 것이 좋다. 그 이유는 너무 오랫동안 드립을 하게 되면 커피가 가지고 있는, 좋지 않은 맛까지 추출될 수 있기 때문이다.

핸드드립을 마쳤으면 드립 서버를 서너 번 정도 원을 그리며 흔들어주는 것이 좋다. 이것은 와인을 와인 잔에 따른 후 와인 잔을 살살 흔들어주었을 때(스윙링, Swirling), 와인이 공기 중의 산소와 맞닿으면서 와인의 고유의 맛을 더욱 좋게 해 주는 원리와 비슷하다고 보면 될 것이다. 그리고 추출된 커피의 원액을 커피잔에 조금 따라서 색상과 맛을 본다. 원액의 색상과 맛을 보는 습관을 들이면 본인이 드립한 커피의 맛이 어떤지 그리고 잘 추출이 되었는지 눈으로도 또 입으로도 감상할 수가 있어서 좋은 것 같다는 생각이 든다. 추출된 커피의 원액에 뜨거운 물을 부어서 희석하여 마신다. 각자의 취향에 따라 희석하는 물의 양을 정하면 될 것이다.



커피 그리고 행복한 상상

지금까지 필자가 알고 있는 범위 내에서 커피에 관한 이야기를 해 보았다. 필자는 바리스타 자격증을 가지고 있지도 않고 커피에 대해서 심도 있게 학습을 하지도 않았다. 하지만 커피를 좋아하는 사람으로서 커피에 대해서 그 어떤 사람을 만나도 편안하게 얘기를 해 줄 수 있는 사람이다. 한때는 바리스타 자격증을 취득해 볼까 하는 생각을 해 보기도 했다. 바리스타 자격증 취득을 하려면 필기시험을 치르는 것은 당연하지만 실기시험 준비를 해야 하는데, 스스로 실기를 준비하는 것보다 학원 등록을 통해서 시험 준비를 하는 것이 아무래도 수월할 것 같다고 생각했다. 하지만, 직장 생활을 하면서 실기시험을 위해 학원에 다닌다는 것이 좀 부담도 되었고, 또 그 자격증을 꼭 따라야만 하는 동기가 부족했기 때문에 그냥 편하게 커피를 마시는 것으로 만족하고 있다. 항상 어떤 제약이 따르거나 하면 그것을 오랫동안 취미로 하기에는 힘들다고 보는데 커피도 마찬가지가 아닐까 한다.

사실 커피 맛도 맛있지만 난 커피 향기를 더 좋아한다. 아마도 커피 향기를 싫어하는 사람은 없을 것이다. 내 삶의 일부가 되어버린 커피가 있기에 난 행복하며, 그 행복을 내가 아는 많은 사람과 함께 나누고 싶다. 그리고 나는 그것으로 만족한다.

내 두 자녀 중에 아들 녀석의 꿈은 멋진 바버 샵(Barber shop)을 운영하는 것이라고 한다. 또 둘째인 딸은 패션 디자인을 배우고 있다. 나의 꿈이라고 한다면 아들과 딸이 운영하는 패션&미용 샵에 바리스타 라운지를 멋있게 만들어 고객들에게 질 좋은 커피를 무료로 제공하여 주는 것이다. 내가 드립한 커피를 찾아오는 고객들이 맛있고 즐겁게 마시는 모습을 상상하면 정말 행복하다. 그 꿈이 하루빨리 이루어지길 기도하며 이 글을 마친다. ☺