

● 세 번째 커피 이야기

여행 그리고

커피홀릭

글. 조중희 EBS 제작기술부 차장대우



사람들에게 “당신에게 일주일 정도의 휴가가 주어진다면 무엇을 할 것인가?”하고 묻는다면 “여행을 가고 싶다”라고 대답을 하는 사람들이 가장 많지 않을까? 아마도 코로나 사태로 인하여 많은 부분에 있어서 발이 묶여 있는 기간이 길어지다 보니 그럴 것이다. 또 여행을 가고자 하는 사람들에게 그 이유를 묻는다면 여러 가지 모양의 답변을 할 것인데, 그중에 가장 많이 등장하는 단어는 바로 ‘힐링’이다. 사람들에게 ‘힐링’을 얻는 방법에는 여러 가지 방법이 있겠지만, 필자도 여행하면서 얻는 ‘힐링’은 그 어떤 것과도 견줄 수 없는 만족감을 준다고 생각한다. 경험해 보지 못했던 것을 해 보는 것과 한 번도 가보지 않았던 곳을 간다는 것은 누구에게나 기분 좋은 설렘을 선사하는 일이다. 필자도 여행이라는 것은 일상이라는 삶의 울타리 안에서 없어서는 안 될 꼭 필요한 부분이라고 생각한다.

필자에게 여행이라는 타이틀에 항상 따라붙는 수식어가 있는데, 언제부터인지 여행을 생각하면 가장 먼저 떠오르는 것이 그곳에서 만날 수 있는 커피이다. 그리고 그 커피라는 것은 필자에게 힐링을 증강시켜 주는 하나의 매개체 역할을 한다.

과연 어떤 유명한 로컬 커피숍이 있을까? 나의 취향에 잘 맞는 커피숍이 있을까? 또 로스팅을 잘한 원두를 파는 커피숍이 있을까? 이러한 질문들이 떠오르게 되고, 새로운 커피를 접할 수 있다는 것만으로 기분이 마냥 들뜨기도 한다. 그러다 보니 여행을 가기 전에 관광지와 맛집을 검색하기보다 해당 나라의 커피에 대해 먼저 검색해 보는 것은 이미 습관이 되었다. 그 나라와 지역의 대표적인 커피숍을 가는 것은 정말 기대되고 흥분되는 즉, 여행에서 가장 우선순위가 되었다. 이렇게 여행에서 커피와의 만남이 우선순위가 된 계기가 있었다.

몇 년 전 일본으로 출장을 갔을 때 일정 중에 만나질 정도의 개인 시간이 주어지는 날이 있었다. 숙소에서 아침 식사를 하며 그 시간에 무엇을 할지 생각하던 중, 내가 머물고 있던 숙소에서 그리 멀지 않은 곳에 ‘커피 박람회’가 열린다



신주쿠역 근처 엑셀시오 카페



시부야역 근처 엑셀시오 카페

는 것을 주위 사람에게서 우연히 듣게 되었다. 이 사실을 알았을 때 가장 먼저 ‘와, 거기에 가면 커피 냄새만큼은 진짜 원 없이 맡고 오겠구나..’ 라는 생각이었다. 대부분 일본 출장 마지막 날에는 아키하바라 인근 전자 상가를 방문하여 쇼핑 위주로 시간을 보내는 경우가 많지만 커피 박람회에 갔었던 것이 어쩌면 아주 좋은 선택을 했던 것이라고 본다. 일본의 커피 역사가 1700년도부터 시작되었다고 하니 어쩌면 우리나라보다 빠르게 시작된 것인지도 모르겠다. 지금이야 말할 것도 없지만 그 당시에도 길을 걷다 보면 정말 많은 커피 전문점들이 눈에 들어왔다. 그중에 엑셀시오 (EXCELSIOR)라는 카페가 가장 눈에 많이 들어왔는데, 출장업무를 보면서 하루에 한두 번 정도는 꼭 들르게 되었던 것 같다.

아침에는 따뜻한 모닝커피를 마시러 그리고 저녁에는 시원한 냉커피를 마시러 방문했다. 사실 이때만 해도 커피 맛이 라기보다 그냥 그곳에서 그 시간에 분위기가 좋아서 그리고 남들이 가니까 같이 갔었는데, 프랜차이즈 커피숍이 대부분 그렇듯이 그리 인상 깊었던 커피 맛은 아니었다(이때까지만 해도 커피에 설탕을 넣어서 마셨다). 사실 대부분의 프랜차이즈 커피숍에서 팔고 있는 커피 맛을 보면 커피숍마다 그리 큰 차이가 나지는 않는다. 에스프레소 머신이 얼마나 많은 커피 맛의 차이를 낼 수 있는지는 잘 모르겠지만, 내 생각엔 아무리 좋은 원두를 사용한다고 할지라도 에스프레소 머신으로 커피를 내리면 핸드드립으로 커피를 내릴 때와는 확연한 맛의 차이를 느낄 수 있다고 본다. 지난 원고에도 언급했지만 지금은 유명 프랜차이즈 커피숍에 가면 에스프레소 머신으로 내린 커피도 팔고, 핸드드립으로 내린 커피도 팔고 있긴 하다. 인건비가 들어가서이긴 하겠지만 필자가 보기엔 너무나도 터무니없이 비싼 가격으로 팔고 있지만 말이다.

필자가 쓴 첫 번째 원고 글을 보면 플라스틱으로 된 드리퍼를 일본에서 샀다고 언급했는데, 바로 이곳 커피 박람회장에서 소규모로 운영하는 마트에서 우리나라 돈으로 4천 원 정도의 값을 지불하고 구입했던 것이다. 이것이 어떻게 보면 첫 핸드드립 장비구입이었는데 지금까지 사용하고 있게 될 줄 누가 알았겠는가?

내가 방문했을 때 이 박람회가 열리는 장소는 도쿄 빅사이트 내 서쪽 4홀이었고(그런데 거의 매년 이 장소에서 열린

Broad Sharing

다고 했던 것 같다) 9월 24일부터 25일까지 3일간 열렸으며, 주최는 ‘일본 스페셜티 커피협회’라고 명시되어 있었다. 입장료가 100엔이 좀 넘었었던 것으로 기억한다. 혹시 더 자세한 정보를 알고자 하는 분은 ‘www.scaj2014.jp’ 이 링크로 접속해보면 될 것이다. SCAJ(Specialty Coffee Association of Japan) 박람회는 전 세계 커피인들의 만남이라고 하여 매우 규모가 큰 행사인 줄 알았지만, 직접 가서 본 바에 의하면 실망을 할 정도로 규모가 작았다. 하지만 세계 각국의 원두와 다양한 커피 도구 및 신기술 등 스페셜티 커피에 대한 모든 것을 만나볼 수 있는 현장이니만큼, 커피에 대한 관심이 있는 필자와 같은 사람들에게는 가볼 만한 행사임은 틀림이 없다.



SCAJ 2014 커피박람회 입구



커피박람회 내부



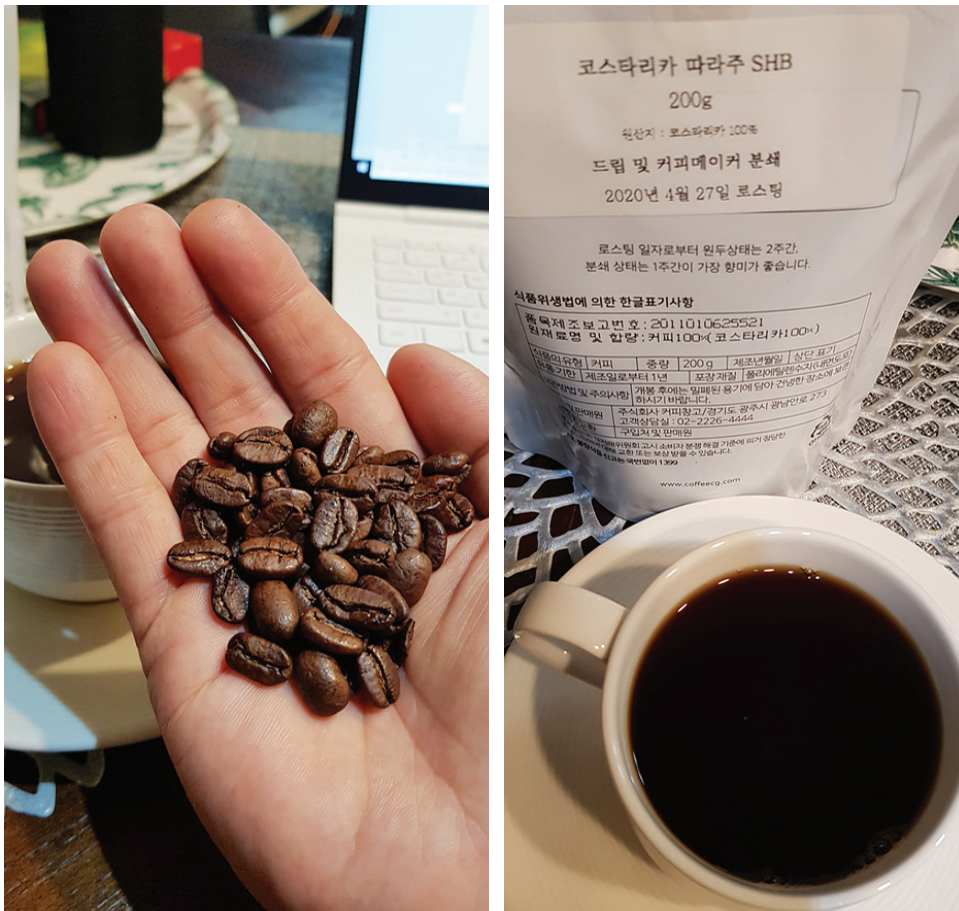
내부에 들어가면 코스타리카, 자메이카 등 각국의 스페셜티 커피를 홍보하는 부스들이 있다.

필자가 가장 인상 깊게 보았던 부스는 ‘코스타리카’ 부스였다. 이 부스에서는 커피를 가장 맛있게 만드는 5가지 원칙을 보여주면서 코스타리카 만의 엄격한 커피의 기준을 선보이고 있었다. 여기서 잠시 코스타리카 커피에 대해 언급을 하자면 “사람은 죽어서 천국에



가기를 원하고, 커피 애호가들은 죽어서 코스타리카에 가기를 원한다”라는 말이 있는데 적어도 필자는 이러한 문장을 보았을 때 해당 커피에 대해 없었던 관심이 생기게 되었으며, SCAJ 2014 커피 박람회에 다녀온 이후 코스타리카 커피에 대해 좀 더 깊이 알아보게 되었다.

보통 커피 원두를 얘기할 때 가장 많이 거론되는 커피는 아프리카 커피이며 중앙아메리카 커피는 좀 낯설게 생각하는 사람들이 많은 것은 사실이다. 필자 또한 커피 박람회에 방문하여 코스타리카 커피에 대해 알게 되기까지는 마셔본 적도 없었다. 하지만 그곳에서 시음하며 개인적으로 공부(?)를 해 본 결과 코스타리카 커피의 애호가들이 되었다고 해도 과언이 아니다. 코스타리카의 대표적인 커피 산지로는 따라주(Tarrazu), 트레리오스(Tres Rios), 브룬카(Brunca), 투리알바(Turrialba)가 있으며, 특히 남부에 위치한 따라주 지역은 세계적으로 인정받은 원두의 산지로 알려져 있다.



코스타리카 따라주 SHB 원두 및 핸드드립 한 커피

필자가 주로 마시고 있는 코스타리카 커피는 따라주 산지의 커피이다. 재배 고도에 따라 등급이 나뉘는데, 필자가 마시는 커피의 등급은 SHB(Strictly Hard Bean)로 재배고도가 1,200m~1,650m이며, 생산량의 40%를 차지하고 있다.

코스타리카 커피를 직접 핸드드립해서 마셔본 맛은 균형이 잘 잡힌 밸런스의 커피라고 할까? 참 부드럽고 산미가 많지 않으며 진한 바디감과 고소한 맛이 전문가가 아니더라도 느낄 수 있을 만큼 정말 맛있는 커피이다. 필자가 알고 있는 SHB 등급의 커피는 코스타리카 따라주, 볼리비아 카라나비(Caranavi) 정도인데 필자가 마셔본 SHB 등급의 한가지 커피를 더 언급한다면 바로 태국 치앙라이 산지에서 재배한 원두를 사용하는 도이창(Doi Chang) 커피이다.

보통 해외여행을 할 때 가장 많이 마주치는 커피숍이 있다면 당연히 스타벅스 커피일 것이지만, 필자가 태국 여행을 갔을 때 스타벅스만큼은 아니더라도 가장 눈에 띄는 커피숍이 있었는데 바로 도이창 커피였다. 베트남 여행을 할 때 눈에 많이 띄는 커피숍이 중웬(Trung Nguyen) 커피숍이듯 말이다.

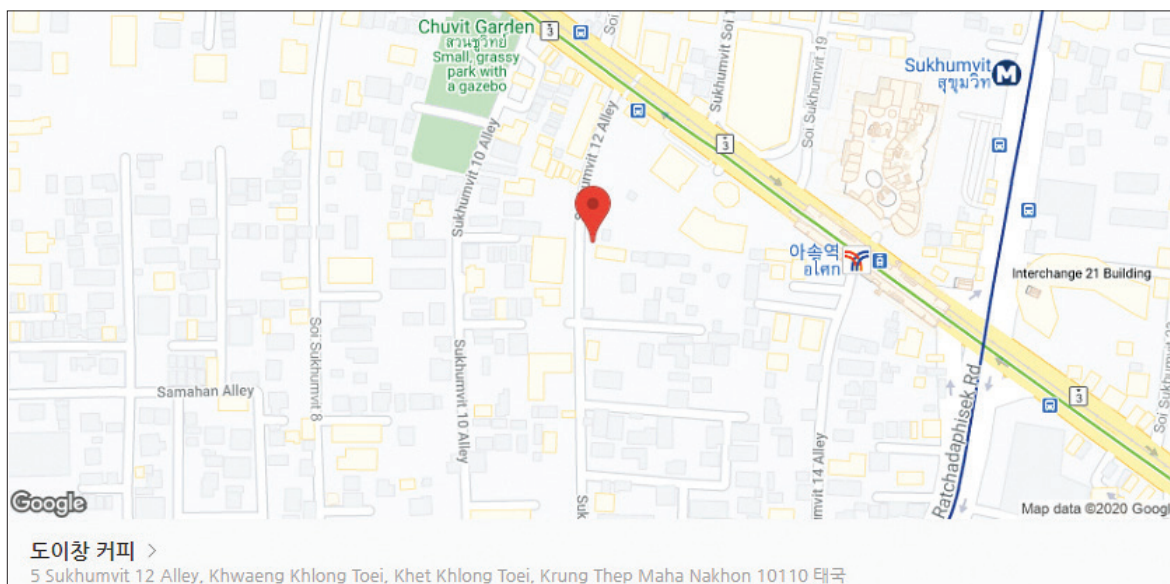
태국 여행을 할 때 커피란 단어가 떠오르지 않는 것은 필자뿐만이 아닐 것이다. 왜냐면 동남아가 커피로 유명하다는 이야기를 필자 또한 들어본 적이 없었다. 하지만 도이창 커피숍을 방문하고 나서 태국 커피에 관한 이야기를 나름대



방콕 스쿰빗 지역의 도이창 커피숍

로 찾아서 읽다 보니 치앙라이 또는 치앙마이도 꼭 가보고 싶다는 생각이 들 정도로 관심을 갖게 되었다. 특히나 이 두 지역은 이미 동남아 커피 여행자들에게 이미 인기 지역으로 손꼽을 만큼 주목을 받는 곳이다.

태국의 3대 커피를 꼽으라면 도이창(Doi Chang), 도이통(Doi Tung), 와위(Wawee) 커피를 들 수 있으며, 이 세 커피 브랜드의 공통점은 원두 생산지가 모두 치앙라이에 있다는 것이다. 필자와 같이 커피를 사랑하는 사람들에게 치앙라이는 위에서 이미 언급한 바와 같이 세계인이 인정한 태국 3대 커피 원두 생산지라는 점에서 태국 여행에 있어 빼놓을 수 없는 필수 여행지라고 하는데, 현재의 코로나 사태가 종식되어 해외여행이 다시 자유로워진다면 아내와 함께 꼭 한번 가보고 싶다.



구글 지도로 찾아본 방콕 스쿰빗 지역의 도이창 커피 위치

필자가 방문한 도이창 커피숍은 태국 방콕에 갔을 때 방문했었고 위치는 방콕의 시내 중심지라고 할 수 있는 스쿰빗(Sukhumvit) 지역에 있는 곳이다. 구글 지도로 검색해 보면 유명한 쇼핑센터인 터미널21이 연결된 아속(Asok) BTS 역과 그리 멀지 않은 곳에 있다. 아속 역에서 도보로 약 5분 정도면 충분히 도착할 수 있는 거리이다. 커피와는 관련이 없지만 한 가지 팁을 제시하자면, 이 커피숍 바로 맞은편에 한국 사람들이 방콕으로 여행을 갔을 때 가장 많이 방문하는 유명한 마사지숍인 라바나(LAVANA)가 있다. 여행 중 피로를 풀 겸 마사지를 받고 나와서 바로 앞에 있는 도이창 커피숍에서 커피 한잔하는 것을 살짝 추천해 본다.

이 커피숍은 커피뿐만 아니라 샌드위치, 파스타 등 간단한 음식도 함께 팔고 있었다. 커피숍에 들어갔을 때 필자의 눈에 들어온 것은 당연히 커피 원두였다. 사실 SHB 등급의 커피를 처음 마주친 것은 이 도이창 카페에 갔을 때였는데, 커피를 마셔본 바에 의하면, 커피의 산지마다 등급 표시가 다르지만 SHB 등급은 G1 등급과 비교해도 손색이 없을 만큼 맛이 있고 입안에 커피 향이 오랫동안 유지되는 커피였다.

특히나 도이창 커피는 유기농으로 재배한 원두를 엄격한 관리하에 출하시킴으로 인해 커피를 구매에 있어서 더욱 믿음이 가는 커피였다. 구입할 당시 원두(Whole bean) 250g에 태국 돈으로 350THB 정도였으니, 한화로 따지면 그때 당시 환율로는 약 만원 정도여서 여행선물로 커피를 좋아하는 지인분들에게 선물하기에는 안성맞춤이었다. 그런데 커피 맛도 커피 맛이지만 일단 가게 분위기가 한몫을 이미 단단히 하고 있다는 것은 분명하다. 뭔가 현대적이지 않고 로컬스러운 분위기가 가득한...

지금까지 필자가 커피를 접하게 되었던 과정과 핸드드립에 대해서 그리고 즐겨 마시는 커피에 관해 또 여행지에서 만났던 커피에 대해 이야기를 전개해 보았다. 앞으로의 내 여생 동안 또 여러 가지의 커피를 접하고 그것을 음미하고 여러 사람과 그 맛과 향기를 함께 나누며 이야기하며 살 것이다.

필자가 아는 진정한 행복은 좋은 것을 나만이 혼자 누릴 때 오는 것이 아니라 그것을 내가 아는 많은 사람과 나누며 베풀 때 오는 것이라고 생각한다. 요즘 가장 아쉬운 것이 있다면 코로나 사태로 인해 여러 모임을 갖지 못하다 보니 맛있는 커피를 잘 나누지 못하고 있는데, 하루빨리 이 시국이 해결되어서 다시 예전처럼 함께 모여 커피를 나누며 담소를 즐길 수 있는 시간이 오기를 기도한다.

끝으로 글 쓰는 재주가 없어 마다함에도 불구하고 정말 부족한 필자에게 이러한 원고를 작성할 기회를 세 번이나 주신 송주호 편집장님에게 감사하다는 말씀을 드리고 싶다. 그리고 짧은 글들이었지만 옆에서 칭찬해주고 응원해 준 내 아내에게도 고맙고 사랑한다는 말을 전하며 이 글을 마친다. ☺