

특집: 커피와 건강

커피소비 동향 및 다양한 드립커피 추출기술

김창진¹ · 최근표^{2*}¹씨니사이드²강원도립대학 식품가공제과제빵과

Trends in Coffee Consumption and Various Techniques for Brewing Drip Coffee

Chang Jin Kim¹ and Kun Pyo Choi^{2*}¹Sunny Side Coffee Lab, Seoul 133-070, Korea²Dept. of Food Processing and Bakery, Gangwon Provincial College, Gangwon 210-804, Korea

커피소비 동향

우리나라 커피전문점 수가 2013년 기준 15,000개를 넘어섰고 이중 직접 커피를 볶는 집(이하 로스터리 숍)은 1,200개에 달한다고 한다. 해마다 로스터리 숍이 늘는데, 커피전문점 대부분은 에스프레소 머신을 이용한 메뉴들을 내지만 최근 생긴 새로운 콘셉트의 커피전문점(스페셜티 커피 전문점)들은 핸드드립 커피가 에스프레소 메뉴와 함께 메뉴판을 장식하고 있다. 단순히 만남의 장소였던 커피숍이 커피의 맛과 향을 즐기는 장소로 변모하고 있는 것이다. 또한 국외에서는 우리나라 커피전문점이 한류의 흐름에 따라 중국에서 서비스와 상품이 결합된 복합무역 모델로 급부상하고 있다. 2012년부터 중국내 우리나라 커피 전문점 오픈이 증가하면서 커피, 시럽, 커피크리머, 브랜드, 로열티 등의 관련 수출도 상승세를 타고 있다. 한국무역협회 북경지부가 발표한 “한국커피전문점의 중국 진출 동향과 복합무역 가능성”이라는 보고서에 따르면 국내 커피전문점들이 프랜차이즈 형태로 중국 내수 시장을 적극공략하고 있는 것으로 조사되었다. 커피 수출액은 지난해 1천만 달러에 근접했고 올해 상반기에도 80%의 증가세를 보이고 있다. 한국커피전문점의 장점은 쾌적한 실내 장식과 다양한 메뉴인 것으로 분석되고 있다. 중국내 유럽계 커피 전문점은 평균 약 41종의 메뉴를 제공하는 것에 비해 우리나라 커피 전문점은 2배가량 많은 평균 76종의 메뉴를 제공하고 있다. 여러 가지 커피 메뉴 중에서 우리나라 사람들은 핸드드립 커피를 가장 선호하고 있다. 따라서 핸드드립 커피추출 기술에 논하고자 한다.

핸드드립 커피를 선호하는 이유는 ▲에스프레소 머신의 부재 ▲저렴한 창업비용 ▲다양한 원두 도입 ▲편의성 있는 메뉴에서 탈피 ▲스페셜티 커피 대두 등으로 분석할 수 있다.

과거 우리나라에 에스프레소 머신이 등장하기 전에는 첫 번째와 두 번째의 이유로 핸드드립 커피를 취급했다면 지금은 프랜차이즈의 간편일률적인 메뉴에서 탈피해 개성을 강조한 커피숍이 각광받고, 스페셜티 커피를 찾는 사람이 늘면서 로스터리 숍이 증가했기 때문이다.

핸드드립을 이해하기 위해서는 먼저 스페셜티 커피에 대한 지식이 필요하다. 스페셜티 커피라는 단어는 1978년 미국 크누첸 커피의 크누첸 여사가 프랑스 국제커피회의에서 사용한 것이 시초로, 당시 그는 스페셜티 커피를 ‘특별한 기후와 지리적 조건이 독특한 향미를 가진 커피콩’으로 정의했다. 이를 기초로 1982년 미국 스페셜티 커피협회(SCAA)가 생기면서 보다 정확한 정의가 이뤄졌다.

스페셜티 커피는 전 세계에서 생산되는 커피빈(생두) 중 상위 10% 이내로 보는 게 일반적이다. 이 스페셜티 커피라는 것이 무엇이기에 미국과 유럽 바리스타들을 핸드드립의 세계로 끌어들이는 것일까. 가장 큰 이유는 Single origin 커피 품질이 좋아지면서 기존 카페들이 사용하는 대용량 자동 커피메이커로는 맛있는 드립커피를 내리기가 어렵다는 인식이 확산됐기 때문이다. 핸드드립 커피는 다른 종류의 커피를 매번 다르게 그라인딩해 추출할 수 있고 다양한 변수(분쇄도, 추출 온도, 로스팅 정도, 물 붓는 속도 등)들을 활용해 고품질 커피를 여러 스타일로 만들어 낼 수 있다.

재미있는 현상은 우리나라와 일본에서 해오던 커피 추출 방법들(핸드드립, 싸이폰, 워터드립 등)을 미국, 유럽 바리스타들이 자신만의 스타일과 이론으로 재해석해 소비자들에게 제공한다는 점이다. 일단 우리나라에서 ‘싸이폰은 유리로 만들어져 깨지기 쉬우니 사용하기 어렵다’, ‘웬드립은 뒤처리가 까다로워 불편하다’라는 식의 부정적인 의견이 오래전부터 있어 왔고 지금도 적지 않지만 미국, 유럽의 바리스타들은 이러한 편견이 없다.

이들 나라에서 핸드드립은 푸어오버(Pour-Over), 슬로우 드립이라 불리는데 매 추출 시마다 저울, 온도계, 타이머로 커피량, 분쇄도, 물량, 물 온도, 추출 시간을 측

*Corresponding author

E-mail: kunpyochoi@hanmail.net, Phone: 033-660-8233

정해 맛을 비교 분석한다. 고가의 커피 밀도 측정기, 추출률 계산기 등을 사용할 만큼 경험에 의존하는 우리나라와는 달리 매우 과학적으로 접근하고 있다. 그러나 현실은 이러한 그들만의 과학적인 접근법 역시 추출을 알아가는 과정일 뿐, 완성된 모습은 보여주지 못하고 있다는 것이다.

그들도 인정하는 바와 같이 핸드드립 커피를 완전히 이해하기 위해서는 오랜 역사와 전통이 필요하다. 우리나라와 일본에는 핸드드립 명인 또는 장인이 존재하고 그들이 추출한 커피는 “역시”라는 감탄사가 절로 나올 정도로 유럽이나 미국 바리스타와 비교할 수 없을 맛이 나오는 건 그들만의 경험이 있기 때문이다.

지금이야 돈만 있다면 고품질 커피빈(생두)을 누구나 구매할 수 있지만 장인이라 불리는 그들이 활동하던 시기에는 아무리 돈이 많아도 고품질 커피를 구입할 수 있는 방법이 없었음에도 어떻게 그런 멋진 커피를 만들 수 있었는지 가끔 생각해본다. 그저 그런 커머셜급 커피빈(생두)을 구해 로스팅 전 핸드픽, 로스팅 후 핸드픽으로 잡미가 나오지 않도록 로스팅 후 시간을 들여 숙성(잔존 가스를 제거)하고 거기에 맞는 드리퍼, 필터를 선택해 최상의 커피를 손님에게 제공하는 장인들. 이들이 있어 새로운 커피 시장이 열리지 않을까 조심스럽게 생각해본다.

핸드드립 커피 입문

핸드드립 커피의 역사

커피를 추출하는 방식은 크게 침지법(또는 침출법)과 여과법(또는 투과법)으로 나뉜다. 침지란 ‘적시고 담근다’는 뜻으로 커피 가루를 미지근하거나 뜨거운 물에 우려내는 방식이고 여과법은 말 그대로 커피 가루 위로 미지근

표 1. 핸드드립 커피 추출방식

침지법(침출법)	여과법(투과법)
터키식(이브릭)	더치 커피
보일링	커피 언
퍼컬레이터	용드립
커피 비긴	페이퍼 드립
싸이폰	
프렌치 프레스	



그림 1. 핸드드립 커피추출 기구

표 2. 핸드드립 커피의 발명시기 및 국가

추출 기구, 연대	발명가, 국가
보일링, 1710년 전후	프랑스
퍼컬레이터, 1806년(원형) 퍼컬레이터, 1819년(완성)	람 포드, 영국 로레인, 프랑스
커피 비긴, 1817년	비긴, 영국
싸이폰, 1840년경(원형) 싸이폰, 1842년(완성)	로버트 내피어, 스코틀랜드 마슈 부인, 프랑스
드립 포트, 1763년(원형) 드립 포트, 1800년 초(개량)	동 마틴, 프랑스 벨로이, 프랑스

하거나 뜨거운 물을 부어 여과시키는 방법이다. 보다 오랜 역사를 지닌 침지법은 18세기까지만 해도 침지법의 한 종류(달임법)인 터키식 커피가 유일한 추출 방식이었으나 이후 19세기 중반까지 150여 년 사이에 여러 가지 새로운 기구들이 발명되면서 자연히 다양한 추출법이 등장했다. 핸드드립 커피는 추출 방식에 따라 다음과 같이 구분한다.

추출법이나 추출 기구는 터키식 커피 추출법의 단점을 보완하는 과정을 거치면서 발전했다 해도 과언이 아니다. 즉 커피를 마시고 난 후 혀에 남는 찌꺼기의 불쾌감을 없애기 위해 보다 다양한 추출법과 추출기 개발에 관심을 기울였던 것이다.

1908년 독일 드레스덴의 멜리타 벤츠 여사는 양철 포트 바닥에 구멍을 내고 그 위에 큰아들 공책에서 압지를 한 장 뜯어 올려 원두를 갈아 넣은 후 커피를 추출하는 획기적인 아이디어를 생각해냈다. 페이퍼 드리퍼 원형인 멜리타 드리퍼의 등장이다. 당시는 양철통에 구멍을 내고 지금의 깔때기 모양이 아닌 원통 양철통에 원형 거름종이를 넣는 방식이었다. 하지만 원통 모양으로는 물 빠짐이 너무 느려 과다 추출된 커피가 나오게 되자 1937년 지금의 깔때기 모양인 드리퍼와 필터 모양으로 바뀌게 됐다. 추출구 개수도 10개부터 1개까지 실험을 거듭한 결과 1960년 지금과 같은 형태인 추출구가 한 개인 플라스틱 드리퍼가 등장했다. 이 당시 일본에서도 칼리타 사의 드리퍼가 판매되기 시작했으며 이후 고노, 본막, 하리오 등의 일본 회사에서 지금과 유사한 형태의 드리퍼를 생산했다. 핸드드립 커피 추출 4가지 중요한 요소는 분쇄도, 배진도(로스팅 정도), 추출 온도, 물 붓는 속도 등이 중요한 영향을 미친다.

분쇄도

커피 향과 맛을 비율로 구분하자면 7(향):3(맛) 정도다.

표 3. 핸드드립 커피의 맛의 변화

분쇄도	굵은 분쇄	가는 분쇄
분쇄도 표면적	작다	크다
추출 성분	적다	많다
농도	적다	많다
신맛 또는 쓴맛	적다	많다

핸드드립 커피를 추출하기 위해서는 먼저 분쇄를 해야 하는데 분쇄는 원두를 갈아 물에 닿는 면적을 넓혀주는 역할을 한다. 분쇄가 가늘수록 물에 닿는 면적이 넓어져 진하게 추출되는 반면 공기 중에 노출되는 면적이 넓어져 빠른 속도로 향을 잃는다. 따라서 되도록 분쇄된 커피를 구입하는 것보다 저가 분쇄기라도 구입해 추출 직전에 분쇄해 사용하는 게 향을 잃지 않은 좋은 커피 맛을 즐기는 방법이다. 너무 가는 분쇄는 필터 구멍을 막아 추출 시간을 지연시키기에 물과 커피 가루의 접촉 시간이 길어져 좋지 않은 맛이 빠져나올 가능성 또한 높다.

각 추출 기구에 맞는 분쇄를 하는 것 역시 중요하다. 이브릭 → 상업용 에스프레소 → 가정용 에스프레소 → 워터 드립 → 모카포트 → 페이퍼 드립 → 용 드립 → 싸이폰 → 프렌치 프레스 → 퍼컬레이터 순으로 굵은 분쇄를 해야 한다. 참고로 좋은 그라인더의 조건은 분쇄가 균일하고 열과 미분 발생이 적어야 한다. 원두 품질, 배전도, 추출 온도 등이 일정하다고 가정하고 분쇄도만 조정했을 때 추출 성분, 농도, 맛의 변화는 표 3과 같다.

분쇄 방식

충격식 분쇄(Impact Grind): 고속으로 회전하는 충격체를 이용해 원두에 충격을 가해 분쇄하는 방법이다. 가격이 저렴해 가정용 그라인더에 주로 사용하는데 고속으로 회전하는 충격체로 인해 향미가 떨어진다. 분쇄도를 조절하기 위해서는 시간을 두고 육안으로 해야 하므로 균일도가 떨어진다.

간극식 분쇄(Gap Grind): 칼날과 칼날 사이 틈 간격을 조절해 분쇄도를 결정하며 두 칼날 중 한 날이 회전하면서 분쇄한다.

분쇄기 종류

충격식 분쇄기(Impact Grinder, 블레이드(Blade)):

금속제 날개를 회전시켜 충격으로 원두를 분쇄한다. 분쇄도는 날개 회전 시간으로 조절한다. 시간을 길게 하면 가는 분쇄, 짧게 하면 굵은 분쇄가 가능하나 정밀한 조절이 어렵고 발열이 심해 가정용으로 주로 사용한다.

간극식 분쇄기(Gap Grinder)

가. 평면형 분쇄기(Flat Grinder)

아래쪽 칼날이 회전하며 위쪽 칼날과 맞물려 원두를 자른다. 평면형 분쇄기는 그라인드와 커팅 두 가지로 구분한다.

· 그라인드(Grind) 방식: 절구형 커팅 방식, 평면 날에

돌출한 톱니가 커팅하면서 으깨는 방식으로 드립용으로 많이 쓰인다.

· 커팅(Cutting) 방식: 단어 그대로 원두를 자르는 방식으로 분쇄도가 가장 균일하다. 주로 상업용으로 많이 쓰인다. 드립용, 에스프레소용이 있다.

나. 원뿔형 분쇄기(Conical Grinder)

한 쌍의 칼날 중 바깥쪽 날이 고정돼 있고 안쪽 날이 회전하며 들어가 분쇄한다. 수동 그라인더도 이 방식이다. 드립용, 에스프레소용이 있다.

다. 롤러형 분쇄기(Roller Grinder)

두 개의 긴 롤러가 돌아가면서 분쇄한다. 열 발생을 억제하기 위해 롤러 내부에 수랭식 또는 공랭식 장치가 들어있다. 다량 고속 분쇄 시 사용한다.

커피배전(焙煎, Roasting)

커피배전(焙煎, Roasting)이란 무엇인가

배(焙)는 ‘불에 쪄다’, 전(煎)은 ‘달이다’, ‘줄이다’는 뜻의 일본어로 영어로는 로스트(Roast)라 한다. 커피에 있어 배전(로스팅)은 커피를 마시는 데 꼭 필요한 공정으로 생두(Green Bean)에 열을 가해 내부 수분이 끓고 수증기가 되는 현상을 거치면서 내부에 골고루 열을 전달해 1,500여 가지 서로 다른 물질들이 화학적인 변화를 일으킨다. 이를 통해 생두는 850여 가지 맛과 향을 가지게 되는데 외부적으로는 수분과 그 외 것들의 소실로 무게 감소와 생두 내부 수증기 팽창, 이산화탄소 압력에 의한 부피 증가 등의 물리적인 변화를 일으켜 우리가 갈아서 물로 추출해 음용할 수 있는 재료인 원두로 만들어진다.

커피배전의 역사

페르시아 의사 라제스(850~922년)가 쓴 ‘의학집성’에 에티오피아나 예멘에 자생하는 분(Bun 혹은 Bunn, 커피(생두))과 그 즙에 대한 기록이 나온다. 15세기까지는 커피(생두)를 즙을 내 마시거나 커피 과실(체리)을 씹어 먹거나, 건조 후 분쇄한 체리를 기름과 섞어 경단으로 만들어 먹거나 과육으로 술을 만들어 마셨다고 한다.

그리고 16세기 중반 무렵 독일인 여행가 로우 올프의 기행기에는 사람이 그을린 ‘본’에서 만든 ‘카와’라고 불리는 검은 액체를 마시는 습관이 있다고 쓰여 있다. 이로 미뤄 보건대 커피 배전은 15~16세기경부터 시작됐을 것으로 여겨진다. 당시는 얇은 그릇 모양 냄비나 철제 냄비 안에서 커피(생두)를 굴러가며 불로 익혔는데 현재에도

표 4. 크기에 따른 배전기 종류

종 류	용 량	용 도
수 망	50~200 g	가정용
수동식 통돌이	100~400 g	가정용, 테스트용
전동식 통돌이	100~500 g	가정용, 테스트용
소형 배전기(전동식)	1 kg 이하	가정용, 테스트용, 소규모 점포용
	3~10 kg	소규모 점포용
중형 배전기(전동식)	15~60 kg	점포용, 배전 업자용
대형 배전기(전동식)	100 kg 이상	배전 업자용, 배전 공장용

이는 일부 아랍 국가 유목민들 사이에서 일종의 커피 의식으로 전해지고 있다.

1600년대 유럽에 커피 수요가 높아져 소비가 늘자 대량의 커피 배전이 요구됐다. 1780년대 초기 커피 배전기가 개발돼 1784년 Johann Georg Knunitz 박사가 배전에 대한 출판물을 내기도 했지만 19세기 중반까지는 대부분의 배전이 가정에서 이뤄졌다. 본격적으로 상업적인 대량 배전이 이뤄진 건 1860년대에 이르러서다. 1864년 미국 Jabez Burns사, 독일 Emmericher Masxhinenfabrick사가 배전 기계 제조 회사로 설립돼 대량 배전을 시작했다.

배전기 종류

19세기 후반 시작한 대량 배전 연료는 석회, 석탄, 목탄 등이나 그 혼합물이었다. 배전은 원두에 포함된 수분을 제거하고 원두를 부풀게 해 그 중 방향 성분을 충분히 끌어내기 위한 작업이라 할 수 있다. 연소에 의해 발생한 열대류로 온도와 시간에 많은 영향을 받고 동시에 기계적으로도 균일하게 섞어주는 교반 기술도 요구된다. 따라서 배전 중 열원과 교반 작업과의 상관관계에 의해 그 결과물이 나온다. 배전기를 구분하는 원리도 여기에 있다. 어떤 열원을 쓰느냐, 어떤 교반 방법을 택할 것이냐, 배전기 크기는 어느 정도로 할 것이냐에 따라 배전기를 구분하는 것이다.

먼저 열원 공급 방법에 따라 직화식, 반열풍식, 열풍식으로 분류하는데 직화식은 회전하는 드럼에 작은 구멍들을 뚫어 드럼 아래에 있는 버너의 불이 생두에 직접 닿는 방식이다. 개성 있는 맛과 향을 연출할 수 있으나 원두에 불이 직접 닿기에 타기 쉽고 원두 팽창 정도가 약하다. 생두에 직접 불이 닿지 않게 철판으로 막혀 있는 반열풍식은 드럼에 닿는 열과 드럼 후방에서 들어오는 열풍으로 볶는다. 열효율이 높아 균일한 로스팅이 가능하고 원두 팽창 정도가 좋다는 장점이 있는 반면 획일화된 맛을 내고 직화식에 비해 고소한 향을 구현하기 어렵다.

열풍식은 배전기 본체와 다른 연소실 버너로 만들어진 열풍만을 드럼 내부로 보내 열이 생두 사이를 순환하면서 볶는 방식이다. 결과물이 균일하고 단시간에 배전이 가능하여 생산성과 안정성이 높아 대량 배전에 주로 사용한다. 직화식, 반열풍식에 비해 개성을 드러내기 어렵다는 단점이 있다.

열원에 따라서는 LPG가스, LNG가스, 전기, 숯불로 구분한다. LPG가스는 마지막까지 가스 압력이 일정해 불

조절이 용이하나 매번 가스통을 교체해야 하는 번거로움이 있다. LPG에 비해 가격이 저렴한 LNG가스는 가스 압력이 약하다. 전기는 편리하고 가격이 저렴, 상대적으로 안전한 반면 할로젠 등 전열 기구를 사용하기에 디테일한 열량 조절이 불가능하다는 게 단점이 있다. 마지막으로 숯불은 다른 열원에 비해 고열량으로 생두 수분 빼기가 용이하다. 그러나 참숯 가격이 비싸고 고열량인데 반해 전기와 마찬가지로 디테일한 열량 조절이 불가능하다.

배전 단계

배전은 건조, 배전, 냉각 단계를 거친다. 건조는 배전 초기 단계로 생두 내부 수분이 열을 흡수하면서 수증기로 변해가며 운동량이 증가하고 생두 내부 구석구석에 열을 전달하기 위한 전 단계이며, 생두 내부 온도가 끓는점(100℃)에 도달할 때까지 일어난다. 생두 색이 밝은 녹색에서 밝은 노란색으로 점차 변하고 향은 최초 풋내를 내다가 빵 굽는 냄새로 변한다. 이 단계에서 70~80% 수분이 소실된다.

건조 단계를 거친 생두에 계속 열을 가하면 수분이 증발하기 시작함과 동시에 물리적, 화학적 반응이 생겨나는데 이것이 배전 단계다. 당분은 캐러멜화되고 클로로젠산에 의한 갈변 반응이 일어나고, 색은 메일라드 반응(갈변 반응)에 의해 점점 짙은 갈색으로 변하고 이 반응으로 향이 없던 생두가 휘발성 방향족 화합물과 결합해 비로소 커피 향을 만들어낸다. 생두 내부는 화학 반응과 수증기의 팽창으로 1차 크랙이 생기며 계속 가열하면 이산화탄소 팽창으로 2차 크랙이 발생한다. 이후 계속 가열해 배전이 과도하게 되면 조직이 파괴돼 탄화한다. 생두 상태였을 때에 비해 무게는 12~25% 감소하고, 부피는 50~80% 증가한다. 배전이 끝나면 즉시 원두의 열을 식혀야 한다. 그렇지 않으면 원두 내부 열로 내가 원했던 배전 포인트보다 더 진행되기 때문이다. 이때 찬 공기를 순환하거나 물을 분사해 냉각한다. 물은 찬 공기보다 냉각 효과는 좋으나 물량이 많으면 원두에 흡수되므로 주의한다.

배전도에 따른 단계별 분류 방법

배전도 분류는 커피 배전을 하는 모든 나라에서 서로 다른 구별법을 가지고 있다. 우리나라는 주로 일본에서 들어온 8단계의 분류법을 쓰지만 SCAA(미국스페셜티커피협회) 분류법도 많이 쓰이는 추세다. 각 분류법은 표 5~7과 같다.

표 5. 8단계 분류법

단 계	색	맛과 향
라이트(Light)	밝고 연한 황갈색	신향, 강한 신맛
시나몬(Cinnamon)	연한 황갈색	다소 강한 신맛, 약한 단맛과 쓴맛
미디엄(Medium)	밤색	중간 단맛과 신맛, 약한 쓴맛, 단향
하이(High)	연한 갈색	단맛 강조, 약한 쓴맛과 신맛
씨티(City)	갈색	강한 단맛과 쓴맛, 약한 신맛
풀씨티(Full-City)	진한 갈색	중간 단맛과 쓴맛, 약한 신맛
프렌치(French)	흑갈색	강한 쓴맛, 약한 단맛과 신맛
이탈리안(Italian)	흑색	매우 강한 쓴맛, 약한 단맛

표 6. SCAA(미국스페셜티커피협회) 분류법

단 계	Agtron	SCAA Agtron Tile No
Very Light	95 / 75	Tile #95
Light	85 / 67	Tile #85
Moderately Light	75 / 59	Tile #75
Light Medium	65 / 51	Tile #65
Medium	55 / 43	Tile #55
Moderately Dark	45 / 35	Tile #45
Dark	35 / 27	Tile #35
Very Dark	25 / 19	Tile #25

※ SCAA에서는 두 가지의 배전도 분류 방법을 제시한다.
I. Agtron사의 M-Basic 색도계를 사용해 8단계로 구분한다.
II. 원두를 분쇄해 'Color Roast Classification System' Tile 과 비교한다.

표 7. 세계 여러 나라 음용 스타일에 따른 분류

명 칭	8단계 분류법과의 비교
뉴잉글랜드(New England)	시나몬(Cinnamon)
아메리칸(American)	미디엄(Medium)
비엔나(Vienna)	풀씨티(Full-City)
프렌치(French)	프렌치(French)
이탈리안(Italian)	이탈리안(Italian)
스페니쉬(Spanish)	스페니쉬(Spanish)

드리퍼 형태에 따른 드립커피 추출법

멜리타 드리퍼와 칼리타 드리퍼

1908년 독일 드레스덴의 멜리타 벤츠 여사에 의해 멜리타 드리퍼가 발명된 이래 1937년 아들 홀스트 벤츠는 현재 드리퍼와 같은 위가 넓고 아래로 갈수록 좁아지는 형태를 개발했다. 1, 2차 세계대전을 거치며 사람들의 커피에 대한 갈망은 치커리 커피, 메밀 커피 등의 다양한 시도로 커피를 대신했지만 어느 것도 진짜 원두커피를 완벽히 대신할 수 없었다. 2차 세계대전 후 일본에 그동안의 갈망을 만회라도 하듯 많은 커피숍이 문을 열었다. 이때 주된 추출 기구가 사이폰과 지금의 용(넬)드립이다.

용(넬)드립의 가장 큰 장점이라면 페이퍼 드립에서는 나오지 않던 커피 오일이 추출돼 더 매끈하고 바디감 있는 커피가 된다는 것이다. 그리고 페이퍼 드립에서 불림을 주면 위로만 부풀던 커피 가루가 용(넬)드립에서는 탄력 있는 용에 의해 위, 양옆, 아래로도 부풀어 페이퍼 드립에 비해 훨씬 진하고 다양한 맛과 향을 만들어 냈다. 그런 장점에 불구하고 현재 대다수 커피숍은 페이퍼 드립을 한다. 이유는 용(넬)드립의 추출 전후의 불편함에 있을 것이다.

새 용(넬)은 추출 전 한 번 삶아 용(넬) 조직을 벌려 추출이 용이하도록 해야 한다. 예를 들면 새 행주를 사서 바로 사용하면 물기를 흡수하지 못해 한 번 삶은 후 사용하는 것과 같은 이유라고 할 수 있다. 용(넬)을 삶는 때는 약간의 커피 가루를 같이 넣어 새 용(넬)이 출시될 때 날 수 있는 냄새를 없애야 한다. 그리고 커피 추출에 사용한 용(넬)을 보관하기 위해서 다시 물에 삶아야 한다. 우리가 입는 옷처럼 세척을 위해 세제를 사용할 수 없으니 최선

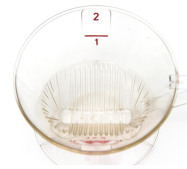


그림 2. 멜리타 드리퍼



칼리타 드리퍼

의 방법은 물에 삶는 것뿐이다. 삶은 후 깨끗한 물에 행귀 밀폐용기에 물과 함께 담아 냉장 보관해 세균이나 곰팡이 증식을 막아야 한다. 이런 수고를 해도 30~50회 밖에 사용할 수 없다.

용(넬)드립은 추출도 페이퍼 드립에 비해 쉽지 않다. 페이퍼 드립에 사용하는 드리퍼의 최종 목적은 페이퍼 필터를 받쳐주는 역할이다. 각종 드리퍼는 작은 크든 리브라는 것이 있다. 리브는 커피 가루 안 공기를 빼주는 역할이 첫 번째이고, 두 번째는 물의 흐름에 관여하고, 세 번째는 사용한 페이퍼 필터의 용이한 제거에 있다. 용(넬)드립에 비해 페이퍼 드립이 가지는 가장 큰 장점은 잘 추출한 사람과 그렇지 않은 사람의 차이가 크지 않다는 것이다. 그 이유는 리브의 역할 중 두 번째인 물의 흐름에 있다. 그러나 용(넬)드립은 물의 흐름을 추출하는 사람의 기술로 만들어야 하기 때문에 페이퍼 드립에 비해 좋은 커피를 추출하기가 쉽지 않다.

이런 이유로 일본에서 페이퍼 드립이 용(넬)드립을 대체하기 시작했다. 독일에서 개발된 멜리타 드리퍼가 일본에 소개되었을 때 대부분의 반응은 '너무 진하다'였다. 당시만 해도 일본은 커피를 차(茶)처럼 연하게 마셨는데 멜리타 드리퍼를 사용해 보니 진한 커피를 선호한 독일 사람의 커피 농도를 그대로 옮겨와 진한 맛이 났다. 비슷한 시기에 에스프레소가 일본에 보급됐지만 쓰고 진하다는 이유로 인기를 못 끌다가 1990년대 들어서야 다시 빛을 보게 된 것과 비슷한 이유라고 할 수 있다.

이와 비슷한 시기에 칼리타라는 드리퍼가 등장했는데 이 드리퍼는 멜리타와 다르게 추출구가 3개고 리브의 개수도 더 많고 윗지름과 아랫지름의 차이가 더 크다. 윗지름과 아랫지름의 차이가 크다는 것은 그만큼 드리퍼 안에 들어간 물의 추출 속도가 빨라진다는 것을 의미한다. 이는 곧 커피 가루와 물의 접촉 시간이 짧아져 커피 수용성 성분을 덜 추출한다는 것을 의미한다.

고노 드리퍼와 하리오 드리퍼

1917년 카고시마현 출신 고노 아키라는 큐슈 제국대학 의학부 졸업 후 외무성 촉탁이 되면서 싱가포르에서 근무하게 됐는데 이때 커피 마니아가 됐다. 1921년 관동



그림 3. 고노 드리퍼



하리오 드리퍼

대지진 때문에 귀국한 후 싱가포르 주재 중에 접했던 진공식 커피 추출 기구를 의학을 전공한 사람답게 유리 실험 기구를 응용해 변형했는데 이것이 바로 고노식 커피, 사이폰이다. 1941년 제 2차 세계대전 때문에 제조를 중단했지만 전후 상품 개량을 거듭해 현재에 이르고 있다. 고노식 커피 사이폰은 일본에서 다이쇼 시대부터 이어지는 유일한 메이커로 1970년, 지금의 고노 드리퍼 원형을 만들었다. 지금과 흡사한 원추형이었지만 리브가 끝까지 올라간 모습이 다르다.

하리오(Hario)는 원래 뛰어난 강도와 내열성, 빼어난 디자인으로 아시아 최고 유리 제조사로 인정받는 유리 제품 전문 제조업체로 사이폰, 커피메이커 등 다양한 커피 추출 기구들을 유리로 생산한다. 하리오는 지금 유명한 V60 드리퍼 이전에도 다양한 형태의 드리퍼를 만들었다. 하리오 드리퍼의 가장 큰 장점은 빠른 추출 속도에 있다. 멜리타는 원래 핸드드립용으로 나온 제품은 아니었기에 필터 장착 후 물을 추출량만큼 한 번에 부어 추출해야 했으나 그 후에 출시된 칼리타, 고노, 하리오는 철저한 핸드드립을 위한 드리퍼로 일단 추출 속도가 빠르다. 추출 속도가 빠르다는 것은 추출 속도를 느리게 하려면 여러 변수를 사용해야 한다는 의미다. 추출이 더 쉬워진 것이 아니라 오히려 추출하는 사람 능력이 더 중요해진 것이다. 참고로 추출이 쉬운 드리퍼(누가 추출해도 비슷한 맛을 낼 수 있는 드리퍼) 순으로 나열하면 멜리타, 칼리타, 고노, 하리오, 융이다.

멜리타 드립(MELITA DRIP)

블림(뜸들이기): 동심원 형태로 중심부에서 바깥쪽으로 4바퀴 물을 부은 후 바깥쪽에서 안쪽으로 2바퀴를 더 붓는다. 부풀어 오른 커피 가루 표면이 살짝 내려앉는 느낌이 들 때(이때까지의 소요 시간은 20~30초) 추출에 들어간다. 블림 시 붓는 물의 양은 총 추출량의 약 10%로 보면 된다. 물줄기는 가늘고 빠르게 붓고, 투명한 드리퍼로 옆에서 봤을 때 모두 적셔져야 한다. 가장 좋은 상태는 서버에 1~2방울

떨어지는 것이다. 이때 1~2방울 떨어진 양이 중요한 게 아니고 드리퍼 내부 커피 가루가 모두 적셔졌느냐가 중요하다.

추출: 동심원 형태로 중심부에서 바깥쪽으로 4바퀴 물을 부은 후 바깥쪽에서 안쪽으로 2바퀴를 연속해서 붓는데, 추출이 종료될 때까지 반복한다. 주입 속도는 초반 30% 추출까지는 가늘고 빠르게, 이후 나머지 70% 추출은 굵고 천천히 주입한다. 멜리타는 한 번에 추출하는 것이 좋다고 알려져 있다. 이유는 추출구가 하나인 테다 리브의 각도, 형태 등에 따라 추출 속도가 다른 드리퍼에 비해 느리기 때문이다. 나뉘드립하면 추출 시간이 길어져 과추출이 될 가능성이 높다. 핸드드립 추출의 기본은 초반 맛있는 성분 추출 후 후반부의 맛있는 성분은 추출이 안되게 하는 데 있다.

칼리타 드립(KALITA DRIP)

블림(뜸들이기): 동심원 형태로 중심부에서 바깥쪽으로 4바퀴 물을 부은 후 바깥쪽에서 안쪽으로 2바퀴를 더 붓는다. 부풀어 오른 커피 가루 표면이 살짝 내려앉는 느낌이 들 때(이때까지의 소요 시간은 20~30초) 추출에 들어간다. 블림 시 붓는 물의 양은 총 추출량의 약 10%로 보면 된다. 물줄기는 가늘고 빠르게 붓고, 투명한 드리퍼로 옆에서 봤을 때 모두 적셔져야 한다. 가장 좋은 상태는 서버에 1~2방울 떨어지는 것이다. 이때 1~2방울 떨어진 양이 중요한 게 아니고 드리퍼 내부 커피 가루가 모두 적셔졌느냐가 중요하다.

1차 추출: 1차 추출은 동심원 형태로 중심부에서 바깥쪽으로 4바퀴 물을 부은 후 바깥쪽에서 안쪽으로 2바퀴 주입한다. 물줄기는 가늘고 주입 속도는 빠르게 한다. 가운데 부분은 커피 가루 층이 두껍기 때문에 골고루 물을 주입하기 위해서는 중심부는 천천히, 바깥쪽은 빠르게 해야 한다. 1차 추출량은 총 추출량의 15%다.

2차 추출: 2차 추출은 동심원 형태로 중심부에서 바깥쪽으로 4바퀴 물을 부은 후 바깥쪽에서 안쪽으로 2바퀴 주입한다. 물줄기는 가늘고 주입 속도는 빠르게 한다. 가운데 부분은 커피 가루 층이 두껍기 때문에 골고루 물을 주입하기 위해서는 중심부는 천천히, 바깥쪽은 빠르게 해야 한다. 2차 추출량



그림 4. 멜리타 드립 추출법

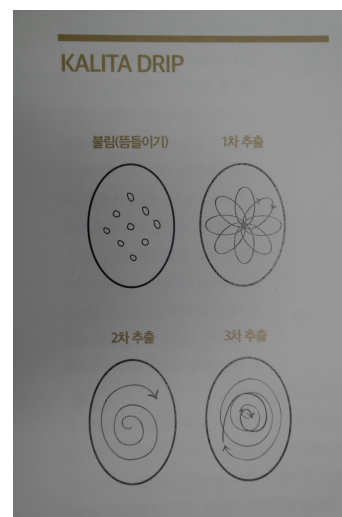


그림 5. 칼리타 드립 추출법

은 마찬가지로 총 추출량의 15%다.

※ 1차, 2차 추출에서 커피의 맛있는 성분은 거의 나온다. 뜸지 않고 농도 있는 성분을 추출하기 위해 주입 속도는 가늘고 빠르게 해야 한다.

3차 추출: 3차 추출은 동심원의 형태로 중심부에서 바깥쪽으로 4바퀴, 이어서 바깥쪽에서 안쪽으로 2바퀴 주입한다. 물줄기는 가늘고 주입 속도는 빠르게 한다. 가운데 부분 커피가루 층이 두껍기 때문에 골고루 물을 주입하기 위해서는 중심부는 천천히, 바깥쪽은 빠르게 해야 한다. 3차 추출량은 총 추출량의 50%다.

※ 생각보다 천천히 물을 주입해야 50%를 추출할 수 있다. 3차 추출부터는 맛있는 성분 추출을 막아야 한다. 그러기 위해서는 맛있는 성분들이 모인 커피가루 상층부 거품이 추출되지 않도록 주입하는 물의 양을 꾸준히 늘려야 한다. 그렇게 되면 늘어난 물의 무게로 빠른 추출이 가능하다. 주의할 점은 주입 수를 꾸준히 늘려줘야 투과식 추출의 장점인 원하는 맛의 선택이 가능해진다는 것이다.

4차 추출: 4차 추출은 동심원 형태로 중심부에서 바깥쪽으로만 3바퀴 주입한다. 이때도 물줄기는 굵게 주입 속도는 천천히 해야 한다. 추출량은 총 추출량의 20%다.

※ 추출을 종료할 때는 안에 물이 차 있을 때 드리퍼를 제거해야 거품에 모여 있던 맛있는 잡미 성분들이 추출되지 않는다.

커피도시 강릉

강릉커피축제

2000년대 초반 커피 1세대로 불리는 유명 바리스타가 강릉에 커피 전문점을 내면서 여러 사람이 커피를 마시러 강릉으로 모이기 시작한지 15여 년이 지난 지금, 커피는 강릉 대표브랜드로 자리매김했고 강릉은 강원지역뿐만 아닌 전국을 대표하는 커피지역으로 이름을 날리고 있다. 이를 뒷받침하는 행사가 있는데 바로 강릉커피축제이다. 올해로 6회를 마친 강릉커피축제는 매년 늘어나는 참관객으로 커피뿐만 아니라 지역경제 활성화에 크게 이바지하고 있다.

2014년 제6회 강릉커피축제에서는 단순 커피 시음회

뿐만이 아닌 여러 행사가 열려 많은 관람객 발목을 사로잡았다. 먼저 지난 10월 2일 강릉커피축제 시작을 알리는 행사 “100인 100미”는 강릉 시내 곳곳에서 커피전문점을 운영하는 바리스타부터 예술가 등 다양한 커피 애호가 100인이 참가해 100인의 관람객에게 자신만의 커피 맛을 뽐내는 장관을 연출했다. 또한 학술행사로 한국식품영양과학회에서 주관하는 산업심포지엄이 “커피와 건강”이란 주제로 열려 큰 의의가 있었다.

강릉커피축제는 2007년 11월 9일자 중앙일보 김한별 기자가 주말 위클리판으로 특별리포기사화한 “커피가 강릉으로 간 까닭은”이라는 기사를 보고 브레인스토밍(brain storming) 한 결과물이다. 강릉에서 성공적으로 안착하였다. 사실 커피축제는 지역에서 그동안의 축제와 좀 성격을 달리한다. 일단 커피를 숙주로 하여 축제를 연다는 것이 아이러니라는 반응들이 많다. 커피를 주산지로 하는 나라도 아닌 강릉에서 커피축제를 한다는 것에 신기해한다.

강릉커피는 일단 맛에서 상당한 수준을 자랑한다. 커피도 차(茶)의 일종으로 보면 강릉은 차의 역사에서 타의 추종을 불허한다. 강릉 차는 이미 신라시대부터 전국구였다고 보면 된다. 대한민국에서 유일하게 신라시대의 차 문화 유적지가 강릉에 있다. “한송정”이라는 정자는 신라시대 문화이다. 이곳에서 신라의 화랑들이 차를 달여 마신 다구(茶臼)가 유적으로 남아있다.

또한 문화예술계 사람들뿐만 아니라 어느 병원장도, 지역신문사의 사장님이나 기자님도, 변호사님도, 혹은 대학교수님이나 고등학교 선생들도 커피를 부는다. 심지어 산속의 스님도 커피를 볶아대니 가히 커피별이라 하지 않을 수 없다. 이들은 아파트의 베란다나 주택 뒷마당, 산속이나 바닷가 언덕 위 어디쯤에 쪼그리고 앉아 커피를 부는다. 그렇게 밤낮없이 볶아대는 커피가 상당량임에 틀림없다.

지금 강릉시에는 로스터리 카페가 주류를 이루며 커피공장, 디저트카페, 베이커리카페 등 400여개 커피전문점이 있다. 똑같은 커피라도 경포 호숫가 노을이 지는 풍경이거나 비취빛 강릉항 바닷가에 갈매기 몇 마리가 한가하게 노니는 백사장이 아스라이 펼쳐진 공간에서 재즈음악을 들으며 차 한 잔의 여유를 가지는 낭만과 맛이 어우러진 도시가 강릉이다.



강릉커피축제 “100인 100미”



2014년 10월 2일 한국식품영양과학회 산업심포지엄 “커피와 건강”