

Food 에세이

아라비카 커피

박 근 배

빈스테이블

서 론

일반적으로 커피의 종류는 인류가 백인, 흑인, 황색인 이렇게 구분되듯 아라비카, 로부스타, 리베리카로 크게 나뉜다. 로부스타는 일반적인 예전에 즐겨 마시던 인스턴트 커피이고 아라비카는 우리가 일반적으로 음용하는 원두 커피에 해당하며 리베리카는 필리핀 등지에서 재배되지만 타국으로 수출될 정도로 크게 대중적인 인기는 없다.

고급커피의 대명사이며 원두커피의 대부분인 아라비카. 그 아라비카란 무엇인가? 사전적으로는 아라비안 반도인 예멘에서 기원한 커피의 종(種)을 지칭한다.

커피는 에티오피아, 아프리카가 고향이지만 문화적으로 향유하기 시작한 기원은 아라비아 반도다. 커피를 처음 발견하고 아랍인들은 ‘카와(k'hawaah)’라고 불렀다. 자극과 활기를 불어 넣는 다는 의미, 커피가 카파(에티오피아 연방의 하나의 주)에서 건너왔다는 유래, 커피 원두가 마술적인 힘을 지녔다고 생각하는 근거, 마지막으로 지상의 죄를 정복한 후 날개 달린 수레를 타고 천국에 올랐던 페르시아의 위대한 왕 ‘카이카우스(Kai Kawus)’의 이름과도 맞닿아 있다.

커피의 발견에는 크게 두 가지의 추측이 있다. 하나는 목동이 커피를 먹은 염소가 활기에 찬 활동을 보여 이를 통해 발견했다는 것이고 다음으로는 이슬람의 예언자 마호메트가 죽음의 고통을 잊으려 애쓸 때 천사 가브리엘이 알라신의 명을 받고 나타나 세상에 알려져 있지 않은 음료를 주고 갔다는 이야기가 있다.

이를 통해서도 알 수 있듯 와인을 금기시켰던 이슬람 문화에서 활기와 현실이상(以上)의 뭔가를 주는 것이 커피였다. 커피는 배가 부르지 않다. 커피의 성분인 카페인의 각성효과가 인간을 깨어있게 한다. 하지만 일반적인 각성제와는 다르게 취급된다. 기호품이지만 와인과는 다른 기능성을 뛰어넘는 매력이 숨겨져 있다. 인간을 각성시키는 카페인은 오히려 로부스타와 리베리카에 더 많다. 게다가 화학적으로 카페인은 향이 없다.

그렇다면 커피 품종의 기원이자 품미가 있고 각성의 기능을 뛰어넘는 매력은 아라비카 커피에 있다고 볼 수 있다. 그것을 풍부하게 하는 것이 커피의 향이 아닐까?

커피 향의 실체가 무엇인지를 알아보면 커피 한잔 속에 들어 있는 커피의 향을 물질적으로 분석해 볼 수 있다. 일상적인 의미로 적은양의 물질을 표현할 때 이용되는

PPM(Part Per Million, 백만 분의 일)으로는 측정할 수 없고 더 세밀하게 적은 단위 PPB(Part Per Billion, 십억 분의 일)에 불과하다. 참으로 커피의 향은 적은 양에 불과한 것이다. 설탕탕을 가마솥으로 하나 끓이는데 그 속에 설탕 알갱이를 몇 개 떨어뜨린다면 그 단맛을 우리는 느낄 수 없을 것이다. 하지만 그 정도로 적은 양인 커피의 향은 참으로 강한 매력을 지니며 인간과 소통한다. 아랍인들이 신비하게 여길 만큼 매력이 있다.

커피가 커피하우스를 통해 보편적으로 대중들에게 향유된 과정은 꽤 오랜 시간이 걸렸다. 오스만투르크 제국이 영토를 확장하면서 덩달아 본격적으로 커피가 범위를 넓혀가게 되어 유럽에 전달되기까지 1,000년의 시간이 흘렀다.

아랍에서도 처음에는 수많은 논란거리였다. 커피하우스에서 남성들의 많은 정치적 견해가 회자되었다. 또한 커피하우스에서의 대화로 인해 정치적 불안을 야기하여 혼란의 원인으로 탄압되기도 하였다.

남성들이 야간에 커피를 마시고 정신이 맑아져 부인들을 멀리하여 초기에는 여성들이 커피를 반대하기도 하였다. 이런 우여곡절을 겪고 나서 오스만투르크에서는 커피가 상당히 넓은 대중적 인기를 구가하였다. 투르크의 부유한 집안에서는 커피만 전담해서 타는 시종을 따로 둘 정도였다. 나중에는 점차 대중화되어 빈부에 관계없이 즐겨 마셨다. 남편이 아내가 주는 커피를 거부하는 것이 18C 이스탄불에서는 이혼사유가 된다는 법이 있었다니 현대의 우리에게도 낯설기만 하다. 사실 이슬람의 커피 음용은 지금의 우리와는 좀 다른 방식이다. 커피를 볶아 잘게 부수고 그것을 함께 끓이기를 반복하여 진하게 마시는 과정이다. 별도의 필터를 통해 그 가루를 여과하고 설탕이나 우유등과 함께 마시는 과정은 유럽의 문화라고 볼 수 있다.

아라비아의 커피가 유럽과 미국, 일본을 거쳐 우리나라에 도달했다. 참 길고도 먼 여정이 아닐 수 없다. 거의 1,500년의 시간이다. 문화가 우리만의 문화와 교양으로 거듭나서 교양과 낭만이 충만한 문화(culture)화 되어 값진 삶의 낭만을 경작하기(cultivation)를 기원한다.

태양이 작렬하는 아라비아의 사막. 그리고 그 척박한 곳을 이동하며 살아가는 카라반(caravan:낙타 등에 짐을 싣고 떼지어 다니면서 특산물을 팔고 사는 상인의 집단), 건조한 한 낮의 하루를 뒤로하는 한없이 검은커피. 이런

이미지는 극동(極東)의 끝자락에 홀로 서 있는 현대의 우리에게 무한한 상상을 허락한다. 우리와 대척점에 있는 또 다른 동쪽, 아랍, 오리엔트는 보헤미안 집시들의 영원한 우상, 유목민의 애수를 떠올리기에 충분하다.

이러한 이미지를 떠올리며 한없이 커피의 향기에 취해 있는 필자에게 한편의 시가 다가온다.

유럽의 중간에 위치한 독일. 그리고 나폴레옹 전쟁의 상흔이 유럽을 갈라놓은 그 시절에 대시인 괴테의 자유로운 영혼은 혼란한 유럽을 떠나 동방을 향한다. 서양과 동양의 가치를 융합하는 정신의 표상, 그의 생전의 심열을 기울인 단행본 시집, 서동시집. 그 서동시집을 여는 첫시 에퀴르[헤지라], 아라비카를 나르고 있음직한 카라반의 대열에 슬며시 끼어드는 멋진 시인의 모습이 보인다. ‘에퀴르[헤지라]’ 속의 한연을 소개한다.

양치기들 가운데 섞여
오아시스에서 원기를 찾겠노라
카라반과 함께 떠돌며
술과 커피와 사향을 팔며
어느 오솔길이든 가겠노라
사막으로부터 도시까지...

험한바윗길 오르내릴 때
위안을 주는구나, 하피스여, 그대 노래

-서동시집中 괴테, 전영애 번역, 서울대학교출판부

서동시집, 그 말 속에서 느낄 수 있듯이 문화적으로 어찌된 아랍과 유럽은 너무도 이질적으로 느껴지지만 결국 하나인 것이고 이것은 커피라는 매개체를 통해서도 마찬가지가 아니었을까 싶다. 커피가 향유되고 발전한 아랍에서 너무나도 아랍의 색이 짙은 매개체가 유럽으로 전해지는 데에는 상당한 시간이 걸린 것이 사실이다. 지금과 같이 빠르게 문화가 공유되는 현대와는 다르지만 어찌 되었건 커피라는 문화는 물 흐르듯 시처럼 흘러갔던 것 같다. 중세 유럽문화의 꽃인 르네상스의 근원이 아랍에 있듯이, 마찬가지로 커피의 문화도 괴테의 시처럼 서쪽에서 동쪽으로 서서히 흘러갔으며 유럽에서 꽃을 피우고 그 향기는 더욱 더 깊어졌다.

커피의 유럽에서의 보편화

필자가 독일의 뮌헨을 여행하던 중에 뮌헨대학에 들렀을 때다. 좀 의외의 광경을 목도한 적이 있다. 그저 평범한 대학 내의 큰 강당에 그려진 벽화를 보게 되었는데 별다른 위대한 작품은 아니었다. 다만 그 강당에 그려진 성모 마리아와 그리스도의 이미지가 참 기억에 남는다. 이는 서유럽과 남유럽에서 볼 수 있었던 입체적인 모습이 아니

라 다분히 러시아에서 보아왔던 평면적인 아이콘(icon)이었다. 필자에게 독일이라 함은 상당히 서유럽적인 문화가 짙은 곳이라는 선입견이 있었는데 그게 아니라 위치적으로 서유럽과 동유럽이 만나는 정확한 지점에 독일의 문화는 있었던 것이다. 한류와 난류가 만났을 때 그 풍부한 어장이 형성되듯이 독일이라는 곳의 문화적 배경은 다분히 풍요로움을 내재한 곳이었다. 이는 커피의 보급과 형성에도 같은 반향을 인류의 역사에 투영했다. 당연히 동유럽을 경유한 커피 문화는 독일에서 그 싹이 처음 나게 된다. 아랍을 넘어 오스트리아를 거쳐 독일에 이른 커피는 우리의 현대인에게 모던(modern)한 형태로 변신한다.

커피 성분의 분석

커피 속에는 카페인(Caffeine)이 있다. 알칼로이드라는 물질군에 속해 있으며 화학구성은 트리메틸디옥시퓨린이다. 카페인을 1819년 독일 화학자 프리드리히페르디난트룽게가 처음으로 커피에 함유된 성분을 발견하게 된다. 반짝이는 하얀 크리스탈 형태의 물질은 약간 쓴맛으로 향기는 없다. 이미 오래 전부터 전세계의 열대지방에서는 많이 음용되던 물질이다. 카페인이 수단에서는 콜라넛 추출물로, 남아프리카에서는 사이클로피아 잎으로 추출되어 민간에서 사용되었다. 그리고 아마존 인디언들은 파울리니아쿠파나의 씨앗을 볶아서 ‘파라나’라는 카페인 연고를 만들어 사용하였다. 남미인들은 마테 잎에서, 중국인들은 차잎에서 카페인을 음용하고 있었다. 다만 화학적으로 그 실체가 발견된 것은 유럽에 커피가 전래되고 이후의 최근의 일이다. 룽게는 당시에 다소 재미있는 의견을 내어 놓았는데 인간의 카페인에 대한 갈망은 결국 인간의 조식을 이루는 물질 가운데 하나인 크산틴을 축적하고자 하는 데서 생겨나는 무의식적인 욕구라는 것이다. 크산틴과 카페인의 유사성에서 이와 같은 의견을 내어 놓았다. 배일에 쌓여있던 커피는 그 물질적인 분석으로 이성적인 접근을 가능케 한다. 이는 독일에서 커피의 카페인을 제거한 디카페인 커피의 탄생으로 이어진다.

열풍식 로스팅

사실 커피 생두(Green Bean)는 바로 먹을 수 없다. 매캐한 냄새, 그리고 비린내를 동반한 신맛이 있다. 이는 땅콩을 볶지 않고 그냥 먹었을 때 비릿하고 아무 맛이 없는 것과 같다. 적절하게 열을 가해야 먹을 수 있다. 이전에는 로스팅을 직화식으로 주로 하였다. 커피 콩에 직접 열을 가하는 방식을 주로 사용하였고 이는 커피가 균일하게 볶이지 않는 단점이 있었다. 이를 개량한 것이 열풍식 로스팅이다. 커피를 드럼에 넣고 돌리면서 열을 가해 볶는 방식이다. 그 과정에서 커피의 껍데기를 날려주면 이전의 직화식과는 다른 균일한 맛의 완성이 가능하다. 커피에 직접 열을 가하는 방식이 아닌, 드럼을 회전시키고 그 속에 균일한 열풍을 전달하여 볶는 방식은 커피를 보

다 예측 가능한 기호품으로 변신시킨다. 거칠은 녹색의 아랍新婦는 잘 차려 입은 매너 있는 유럽인으로 재 탄생되었다. 커피의 계량화와 대중적 발전을 가능케 했다.

새로운 추출방식

아랍의 1,000년간의 커피는 커피의 가루와 물을 함께 끓이는 방식이었다. 이는 강렬한 맛을 전해주며 그 강한 맛 속에 깊은 달콤함을 준다. 보다 근원적인 커피의 맛일 것이다. 하지만 이런 방식의 커피의 추출은 지속적인 주위를 필요로 한다. 금새 넘치기 때문에 아무리 아래를 넓고 위를 좁게 만든 이브릭과 같은 도구라 할지라도 계속 주위를 기울이며 바라보다가 커피가 넘치려 하면 불에서 떼어놓거나 또는 소량의 찬물을 첨가해야 한다. 이 과정을 3번 정도 반복해야 제대로 된 커피가 추출된다. 하지만 이는 끓이는 사람의 실력과 불의 온도 등 너무도 많은 변수가 개입된다. 이성을 추구하며 같은 조건에서 같은 결과를 유도하며 예측하기를 원하는 유럽인들에게는 맞지 않는 면이 있었던 듯 하다. 마치 독일은 맛이 균일한 전자동 에스프레소 기계를 활발히 개발하고, 반면에 이태리는 수동 에스프레소머신과 바리스타의 숙련도와 실력을 중시하는 현 시대의 문화적 패턴과도 긴밀하게 맞닿아 있다. 지금도 유럽에서는 이브릭을 활용한 바리스타 대회가 매년 개최되고 있다.

필연적으로 커피는 입자가 주는 맛의 거친 바디감과 깊은 단맛은 뒤로하고 맑은 차와 같은 형태로 변신한다. 필자의 개인적 생각으로는 앞의 지적대로 추출과정의 번거로움의 필요에 기인한 것이라 여겨진다. 핸드드립 도구의 등장이다. 독일의 가정주부 멜리타벤츠(Melitta Benz) 여사는 획기적인 추출을 시도한다. 사다리꼴 모양의 드리퍼와 그 위에 종이를 결합시켜서 말이다. 우리에게 워낙 익숙한 일본의 칼리타 드리퍼는 이 멜리타의 드리퍼에 구멍을 2개 추가로 뚫어서 개량한 것이다. 핸드드립의 탄생으로 커피를 뜨거운 물의 에너지와 중력으로 추출하게 된다. 찌꺼기는 버리는 방식이 보편화 되고 무한한 확장을 거듭하여 우리에게 익숙한 방식의 커피를 제공하게 된다. 이 멜리타의 드리퍼는 지속적으로 판매되며 독일의 유명한 커피회사가 되었고 다양한 머신과 도구를 지속적으로 생산하고 있다.

커피 칸타타(Coffee Cantata)

소나타(Sonata)는 우리에게 너무도 익숙한 말이 아닌가. 한국에서 살아가는 우리는 귀로 듣고 거리에서 보고 적어도 하루에 10번 정도는 설 새 없이 접하는 이탈리아 언어다. 마찬가지로 칸타타(Cantata)라는 말도 언제부터인가 TV뿐만 아니라 편의점의 진열대에서 익숙한 언어가 된 이태리 언어다. 소나타와 칸타타는 서로 대비되는 말이다. 소나타는 악기를 이용한 음악, 칸타타는 성악곡을 의미한다.

칸타타는 이탈리아어의 칸타레(cantare, 노래하다)로 원래는 그저 '성악곡'이라는 뜻이다. 가사가 있는 바로크 시대의 다(多)악장 성악곡이다. 독창(레치타티보+아리아), 중창, 합창으로 이루어진다는 점에서는 오페라나 오라토리오와 차이가 없으며 르네상스 시대가 막을 내리고 바로크 시대로 옮겨간 이 문화적 격동기에 음악사에서 탄생한 오페라와 칸타타, 오라토리오 장르 중의 하나이다.

한마디로 말하면 가사가 있고 스토리가 있는 노래다. 마치 요즈음 시대의 가요처럼. 단지 세속적인 칸타타도 있고 종교적인 칸타타가 있었으며 바흐는 많은 종교적인 칸타타를 작곡하였고 또한 그보다 적은 세속적인 칸타타를 작곡했다. 커피 칸타타는 세속적인 칸타타에 속한다.

1723년 성 토마스 교회의 음악 책임자로 부임한 바흐는 그것만으로 생활이 불가능했다. 대가족의 가장이기도 했던 요한 세바스찬 바흐는 당시 이 시대의 예술인들처럼 여러 곳에서 연주를 하며 생활비를 벌어야 했다. 당시 커피를 상당히 좋아했던 바흐는 짐머만이 운영하는 라이프치히의 커피하우스에 자주 들렀고 커피도 마시면서 돈벌이를 위해서 일주일에 한번씩 연주를 했다고 한다. 짐머만이 자신의 커피 하우스를 홍보할 목적으로 커피에 대한 작품을 써달라고 요청하자 “커피 칸타타”라는 성악곡을 작곡한다. 마치 이 시대에 광고(CF)음악을 작곡한 셈이다.

이 음악을 글로 표현하는 것은 불가능한 관계로 독자분들은 네이버에서 조수미의 커피 칸타타나 다른 성악가의 음악을 한 번 들어보기 바란다. 독일어를 잘 모르는 경우도 그 속에 수없이 반복되는 커피(kaffee)라는 말은 명확히 들을 수 있다.

상당히 경쾌한 음악이다. 단지 그 스토리를 소개하자면, 아버지(슈렌드리안)와 딸(리스헨)의 커피에 대한 갈등구도다. 아버지는 딸에게 나쁜 커피를 마시지 말아라, 그렇지 않으면 시집을 보내주지 않겠다고 한다. 딸은 난 커피가 너무 좋다. 하루에 3잔은 마셔야 살 수 있다고 한다. 그렇지만 시집은 가고 싶으니 당장에 아버지말을 따르겠다고 한다. 하지만 딸은 자신과 결혼할 약혼자는 은밀하게 커피를 마실 수 있게 해주어야 함을 공포한다.

아버지 - 슈렌드리안

자식이 있으면 수백수천 가지 짐을 지고 있는 것과 마찬가지로.

매일 딸 리스헨에게 하는 말을 저 애는 한쪽 귀로 듣고 또 한쪽 귀로 흘려버리지!

이 망할 자식, 몸쓸 딸년 같으니. 아, 내 소원을 이루면 얼마나 좋을까?

이제 커피 좀 그만 마시라는 내 소원을.

...

딸 - 리스헨

아, 커피 맛은 정말 기가 막히지. 수천 번의 입맞춤보다도 더 달콤하고,

맛 좋은 포도주보다도 더 순하지. 커피, 난 커피를 마셔야 해.

내게 즐거움을 주려거든 제발 내게 커피 한잔을 따라줘요!
...

합창

고양이는 쥐 잡는 것을 포기하지 않는 법.

나이든 여자들은 여전히 커피를 끓이면서 함께 모여 있어요.

엄마도 커피 마시는 습관이 있고 할머니도 늘 그랬죠.
그렇다면 그 누가 딸을 탓할 수 있으리오?

...

바흐의 칸타타를 소개한 이유는 이 아버지와 딸의 대화처럼 커피전래 초창기 유럽 커피 문화를 잘 표현한 것은 없는 것 같다는 생각에서다. 커피는 아랍에서 유럽으로 전해졌다. 처음에는 상당한 논란거리였음이 명백하다. 심지어 프랑스의 마르세유에서는 약사의 처방이 있어야 커피를 살 수 있었다. 마치 미국에서 발명된 콜라가 처음에는 약국에서 판매되었던 것처럼 말이다. 독일에서는 기존의 와인과 맥주의 길드에게서 상당한 견제를 받았다. 커피는 명백히 이교도의 것이었고 유럽 기독교들에게는 와인과 맥주, 차가 있었다. 커피는 처음에 문화적으로 악의 축, 악마의 음료였다. 당시 유럽에서는 커피가 여러 가지 나쁜 점이 있는 것으로 오인되었다. 커피를 먹으면 피부가 검어진다. 내지는 젊은 여성이 불임이 된다는 이야기를 의사들이 공공연히 하고 다니며 젊은 여성들의 커피 음용을 금지하였다.

맥주를 마치 물처럼 마시던 독일인들은 그 소비량이 상상을 초월하였다. 함부르크가 덴마크를 상대로 벌인 전쟁에서 보급한 식량의 2/3가 맥주였다고 한다. 뤼베크 해전에서는 소요된 2,640마르크 중 1,140마르크가 맥주에 쓰였다. 1,400년대 함부르크의 직업인구 1,200명중 460명이 주조업자였으며 100명 이상이 맥주 판매업에 종사하였다고 한다. 대략 45%이다. 우리로 치면 빵이 밥이라면 맥주가 국이었던 셈이다. 이렇게 광범위한 기호품이 있는 상황에서 커피는 진정한 신(新) 문화이자 기존 문화에 대한 도전이었던 셈이다. 따라서 큰 거부감이 있었음에 명백하다.

커피가 최초로 유럽으로 전래된 정설은 1683년 오스만제국이 헝가리를 정복하고 비엔나의 함락을 위한 포위의 장을 마련하고 있을 시점이다. 비엔나가 함락되면 유럽의 아랍화는 기정사실이었을 것이다. 하지만 투르크의 거침없는 행렬은 카를마르텔의 전투에 이은 제2의 투르-푸아티 전투에서 멈추게 된다. 투르크가 패주하고 그 수장인 카라 무스타파의 막사에는 수많은 전리품이 남아 있었다고 한다. 2만 5천 채의 장막, 소와 낙타, 노새 20만 마리, 양 10만 마리, 15만 포대의 곡물. 그중에 커피 500

포대가 있었다. 전공(戰功)을 세워 비엔나 시민이 된 콜퀴스키라는 폴란드 인이 이를 접수하여 최초로 서방세계에 커피를 소개하게 된 것이다.

비엔나로 전해진 커피는 한없이 검던 색을 벗어내고 변신을 감행한다. 우유와 만난 것이다. 터키식 커피 음용은 이브릭(ibrik)이라는 터키식 주전자를 사용한다. 투르크에서는 우유를 넣는 일은 없었다. 하지만 우유와 생크림, 치즈로 대표되는 낙농업이 주식인 유럽에서는 커피에 우유, 크림이 추가되었다. 김치를 주식으로 하는 우리에게 고추가 전해지자 금새 붉은색으로 변신했던 것과 마찬가지로 말이다. 지금도 비엔나식 아침식사는 생크림이 추가된 커피와 크로와상이다. 현대의 비엔나 커피는 아라비아 예멘의 모카항에서 수입한 진한 모카 커피에 우유를 1:1로 섞은 멜랑지(Melange)와 휘핑크림을 듬뿍 얹어 만든 아인슈판너(Einspanner)가 있다.

터키식 커피와 가장 유사한 방식의 유럽식 커피는 이탈리아의 포카포트를 이용한 커피가 아닌가 싶다. 직접적인 열을 가해서 차가운 물이 끓는 물이 되기까지 커피와 직접적으로 함께 한다는 점에서는 가장 유사한 방식이며 맛 또한 가장 유사하다. 터키식은 그 가루도 상당부분 함께 음용하지만 모카포트는 소량의 커피 분말이 함께 추출된다. 가정에서 먹기에는 참 간편하다. 그 다음 단계로 유사한 커피는 에스프레소다. 이탈리아에서 에스프레소가 발명된 것은 어쩌면 우연이 아니라 필연이라 생각된다. 오리엔트에서 가장 먼저 향신료와 커피가 전해져 무역이 흥한 곳은 바로 이탈리아의 베니스이기 때문이다. 베니스의 카푸치노 맛은 세계 어떤 곳보다도 뛰어나다.

유럽의 커피 정착은 기존의 타 문화와 서서히 융화되어 갔다. 시간이 우리보다는 길지만 거침없이 생활 저변에 퍼져간다. 하지만 지역적으로 자신만의 색깔을 내면서 이태리식, 독일식, 네덜란드식, 영국식으로 말이다. 크게 보면 앞에서 지적한 대로 우유와의 만남, 커피가루를 덜 먹는 방식으로 말이다.

맥주를 마시는 아버지와 커피를 마시는 딸의 대립구도는 점차 커피하우스의 보급과 더불어 아버지들도 커피를 마시게 되는 방식으로 바뀌어 갔다. 이 시대의 대한민국과 너무도 유사하다. 초창기 인스턴트 커피가 먼저 정착이 되고 스타벅스로 상징되는 커피 문화의 상륙은 상당한 문화적인 파급력과 동시에 세대 간의 다른 취향을 가진 사람간의 갈등이 되기도 했다. 밥 먹고 간단하게 먹는 커피가 밥값보다 비싼 사실에 상당한 거부감을 준 것이 사실이다. 하지만 커피는 현실이라는 문화에 녹아들고 인간의 정신에 녹아들어 이제 그 거부감은 찾아들고 있다. 나름대로 마시는 커피의 시대, 비싸지 않게도 좋은 커피를 마실 수 있는 현실이 되었다.

- 글의 근간은 하인리히 E 야콥의 '커피의역사'를 참고하였다.