



TOOLS AND TECHNIQUES

패킹 도구와 테크닉

XII

TOOLS AND TECHNIQUES

패킹 도구와 테크닉



나는 1987년 가을에 시애틀에 있는 라마르조꼬 수입업자인 켄트 바크에게서 다지는 법을 처음 배웠다. 켄트는 대단히 진지한 사람이었다. 그는 커피를 갈아 낸 후, 시합에 임할 준비를 하는 팔씨름 선수처럼 포르타필터 쪽으로 몸을 숙였다. 그리고 한 손으로 포르타필터의 검은색 손잡이를 꽉 움켜잡더니, 커피를 눌러 담고 포르타필터의 옆면을 세게 치는 동작에 들어갔다. 어찌나 힘을 주는지 혹시 그가 미끄러져 넘어질지도 모른다는 생각마저 들어, 나는 911에 신고할 태세를 갖추고 있었다. 그의 손이 으스러질 것만 같았다.

이를 양다문 진득한 어조로, 켄트는 에스프레소가 '진짜' 에스프레소가 되려면 힘껏 다져주어야 한다고 설명했다. 그것이 '이탈리아식'이라면서 말이다. 물론 맞는 말이었다. 하지만 그렇게 해야 하는 이유는 여러 해가 지난 후에야 비로소 알게 되었다.

이어지는 그림은 커피 바스켓의 내부 모습이다. 이상적인 경우로, 커피가 고르게 분포되어 있고 조밀하게 다져졌다. 밀도가 고르고 표면이 평평하기 때문에, 추출수가 골고루 흘러들어 마지막 한 방울의 향미까지도 끌고 내려갈 수 있게 된다.

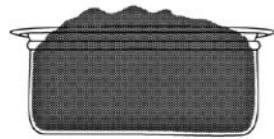
당신은 갈아낸 커피를 다져야 한다. 그래야 120파운드의 힘을 등에 업은 추출



수가 커피 층을 쉽게 빠져나갈 피를 부리지 못한다. 물은 게으른 물질이다. 선택의 여지가 있다면, 저항이 가장 덜한 길을 찾아갈 것이다. 커피를 조밀하게 다지지 않으면, 가압수는 그림 2에서처럼 커피 층에 구덩이를 내며 뚫고 지나간다. 그리 되면 다른 부분에 있는 커피 향미는 빠져나올 기회를 얻지 못한 채, 영영 갇혀 버리고 마는 것이다.

이상적인 추출 과정

1



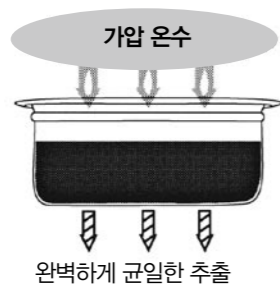
커피가 여유 있게 담긴 모습

2



고르게 분포되어 담긴 모습

3



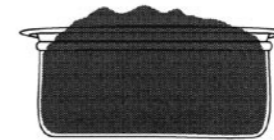
가압 온수
조밀하게 다져져 반드럽게 마무리된 모습
완벽하게 균일한 추출
골고루 펴기와 패킹, 그리고 반드러운 마무리가 완벽한 삼박자를 갖추어야 가압 온수가 고른 저항을 받게 된다.



뿐만 아니라, 커피를 조밀하게 다지면 커피 입자를 보다 굵게 선택할 수 있는 여지가 생긴다. 그러면 커피를 너무 곱게 갈았을 때 발생할 수 있는 열 손상과 산화 가능성을 최소화할 수 있다.

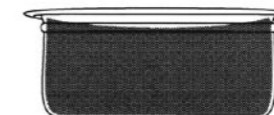
부드럽게 다졌을 경우

1



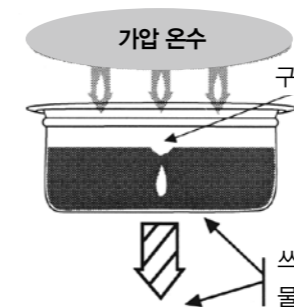
커피가 여유 있게 담긴 모습

2



고른 분포 = 고른 흐름

3



가압 온수
구멍이 생기고 있다.
부드럽게 다져진 모습 (20파운드의 압력 이하)
쓰고 뭍다 : 물은 구덩이로 쏠려 지난다.



톡 치기

그림 3의 오른쪽에 있는 원 그림을 보라. 다진 커피와 커피 바스켓 내벽 사이에 틈을 볼 수 있을 것이다.

커피를 다질 때 우리는 포르타필터를 치는 과정을 거친다. 커피를 다질 때 팩커 옆으로 빠져나오거나, 바스켓 내벽에 올라붙을 수 있는데 이것들을 정리하기 위해서다. 딱 한 번만, 힘을 최소화해서 톡 치는 것이 요령이다.

교육할 때 보면 훌륭한 바리스타들이 다른 것들은 다 잘 하면서, 다지고 치고 다지고 치고 하는 과정은 수차례 반복하며 해매는 모습을 보게 된다. 이럴 경우, 바스켓 안쪽에 추출수가 빠져나갈 틈이 생기고 만다. 그렇다면 스파우트에는 어떤 결과가 나타날까? 당연히 진갈색 줄무늬가 있는 희끄무레한 에스프레소가 나선형을 그리며 떨어지게 된다. 그러니 일단 다지고, 가볍게 한 번만 톡 치고, 다시 다진 후, 팩커를 돌려 반드럽게 마무리하며 추출을 시작해라. 패킹을 신속하고 효율적으로 해내면 작업에 속도가 붙을 것이고, 자연스럽게 그룹헤드의 열 손실도 최소화할 수 있다.

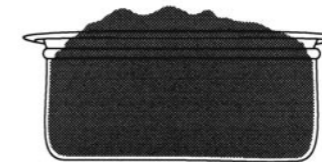
줄무늬가 보이는 희끄무레한 에스프레소, 그것은 당신이 가압수에게 피를 피울 빌미를 제공했다는 명백한 증거다.

잠깐, 나를 혼란스럽게 한 의문점을 짚어보겠다. 몇몇 이탈리아 에스프레소머신 설계업자들은, 어째서 팩커의 아랫부분을 둥글게 디자인하는 것이 좋다고 판단했을까? 커피 바스켓 바닥이 납작한 이상, 둥근 팩커로 다지게 되면 커피 케이크의 중심부가 얇아질 수밖에 없는데도 말이다. 혹시 커피와 바스켓 내벽 사이의 밀봉을 강화하기 위해서였을까?



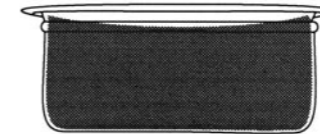
다진 커피와 바스켓 내벽 사이 밀봉이 풀리는 경우, 가압수는 커피를 빙 돌아 흘러내린다.

1



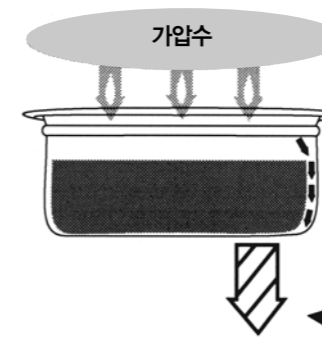
커피가 여유 있게 담긴 모습

2



고르게 분포되어 담긴 모습

3



태핑(Tapping)이 지나치면 바스켓 내벽과 다진 커피 사이의 밀봉이 풀려버린다.

쓰고 묽은 추출



작업 도구

북부 이탈리아의 로스터들을 방문하던 중 우연히 전통적인 플랫 팩커를 보게 되었다. 나는 이 디자인을 일부 차용하여 116쪽 사진과 같은 나만의 팩커를 만들었다. 손잡이 부분은 그대로 둔 채, 커피와 닿는 표면을 아주 조금 둥글게 변형시켰다. 그 부분이 살짝 볼록하면, 커피를 골고루 펴는 데도 도움이 되고 표면이 납작한 경우보다 추출 결과도 좋아진다.

전통적인 팩커의 기둥 길이와 손잡이 지름이 그렇게 된 데는 다 그럴 만한 이유가 있다. 우리는 그 점을 쉽게 간과하지만, 전통적인 팩커의 구조는 인체의 부

담을 최소화하면서 지속적인 사용을 가능하게 해준다. 손잡이 끝부분은 손바닥 안에 꼭 들어가고 손가락이 기둥체를 감싸면서 다지는 쪽 상단과 맞닿는다. 이렇게 하면 손바닥 전체에 힘이 분산되어 최대한 안정적이고 편안한 자세가 나온다.(124쪽 사진을 참조할 것)

다지는 부분의 지름은 커피 바스켓의 지름과 1밀리미터 이상 차이가 나서는 안 된다. 이론적으로는 커피 바스켓의 지름과 똑같아야 하는 것이 맞지만, 그러면 곤란한 것이 커피 바스켓은 대개 아래 쪽으로 갈수록 아주 조금씩 좁아



나의 '에르고 팩커(Ergo-packer)'는 손에도 잘 감길뿐더러, 살짝 볼록한 표면과 도징 라인 덕분에 최고의 추출을 보장한다는 게 특징이다.



지기 때문이다. 지름이 똑같아버리면, 바리스타가 정량 미달하여 커피를 담은 순간 바스켓에 끼고 말 것이다.

전통적인 팩커는 경량감과 균형감 때문에 알루미늄재로 만든다.

힘은 어느 정도나 주어야 할까?

사업을 시작하고 3주가 지나자 팔꿈치가 욱신거리기 시작했다. 아마 50파운드(약 22.6킬로그램—웁긴이) 정도 되는 힘으로 패킹 작업을 했을 것이다. 오래지 않아 나는 그 방식이 우리 같은 상업용 공간에는 적당치 않다는 것을 알게 됐다. 켄트 바크가 가능한 한 조밀하게 다지려고 기를 썼던 것은, 에스프레소를 만들려면 그렇게 해야 한다는 점을 내게 이해시키기 위한 교육 전략이었다. 그럼 이제 알게 된 요점을, 일상적인 작업 환경에 어떤 식으로 적용해야 할까?

나는 팩커에 가하는 힘을 30파운드(약 13.6킬로그램—웁긴이) 정도로 낮추었다. 그랬더니 그 이후로는 아무런 문제가 없었다. 하루에 다섯 시간, 일주일에 다섯 동안이나 에스프레소를 만들어도 팔꿈치며 손목 모두 괜찮았다.

하지만 힘을 과도하게 줄여서도 안 된다. 20파운드(약 9킬로그램—웁긴이) 이하로 힘을 주면 너무 성기게 다져져, 앞서 말했듯이 추출이 고르지 못하게 된다. 그러므로 30파운드가 어느 정도 되는 힘인지 익혀두는 게 좋다. 체중계를 활용하자. 교육 첫날 포르타필터를 올려놓고 연습하면 좋다.

커피를 갈고, 담고, 골고루 펴고, 일단 팩커를 살짝 눌러라. 균형 잡힌 압력으로 평평하게 다지려면 첫 접촉이 아주 중요하다. 그런 다음 팩커를 들어내고 손잡이 끝으로 포르타필터의 측면을 톡 쳐서 바스켓 내벽에 올라붙은 커피 가루를 털어내라. 한 번만 쳐야 되고, 커피들이 떨어질 정도의 힘이어야 한다. 손잡이 쪽을 이용하는 까닭은 다지는 쪽 부분이 상하지 않도록 하기 위해서다.



이제 30파운드의 힘으로 다시 한 번 다져라. 포트필터 가장자리까지 골고루 힘이 가해져야 한다. 힘을 풀어주면서 팩커를 360도 돌려라. 이렇게 하면 표면이 매끄러워질뿐더러, 커피도 120파운드의 압력으로 치고 들어오는 온수를 맞을 준비를 마치게 된다. 구덩이가 뚫릴 염려 없이 말이다.

119쪽부터 이어지는 사진을 통해, 바리스타 거장의 정확한 그립과 팔 위치를 확인할 수 있다. 이렇게 하는 것 7년간 끊임없이 에스프레소를 만들어낸 경험이 낳은 최종 산물이며, 이런 식으로 쥐게 되면 힘이 손바닥 전체와 팔꿈치까지 골고루 분산된다. 손목은 비교적 똑바로 펴진 상태인데, 이 점이 대단히 중요하다.

손목과 팔뚝이 똑바로 펴져 있다는 점에 주목하자. 당신이 가하는 힘은 팔꿈치에서부터 팩커까지 곧장 전달되어야 한다. 팔이 힘의 진행 방향으로 펴져 있지 않으면 손목에 지나치게 많은 압력이 가해져, 손목터널 증후군이라고 알려진 힘줄 염증이 생기게 된다.

우리 직원들은 대부분 오랜 세월 나와 일을 했고 하루에 다섯 시간씩 커피를 다진다. 그리고 힘줄이나 관절에 문제가 있는 사람은 거의 없다.

손목이나 팔꿈치에 통증이 느껴지기 시작하면, 다른 쪽 손으로 커피 다지는 법을 익히도록 한다. 일주일 정도는 아픈 쪽 손을 쉬게 해주는 것이 좋다.

한 가지 더 말하자면, '비바체'에서는 이탈리아 사람들이 싱글 샷용으로 디자인한 팩커를 사용하지 않는다. 이탈리아 사람들은 작은 잔을 좋아하고, 미국 사람들은 큰 잔을 좋아한다. 미국 시장에 맞추려면 더블 샷을 준비해야 한다. 그래야 진한 카페 라테도 내드릴 수 있다.

커피 바스켓 건조

그라인더에서 간 커피를 커피 바스켓에 받기 전에, 바에서 사용하는 마른 먼



행주로 커피 바스켓을 닦아두자. 남아 있는 커피를 제거하는 효과도 있거니와, 더 중요하게는 바스켓 측면에 커피를 밀착시켜 물 샅 틈이 생기는 것을 방지한다. 물은 동료가 있는 곳에 가서 뭉치고 싶어 한다. 그러니 물 샅 틈이 생기지 않게 바스켓을 잘 말리도록 하자.

작업대 높이

작업대가 너무 높아 패킹 작업에 불편을 겪는 바리스타들이 있었다. 우리는 올라설 수 있는 받침대로 이 문제를 해결했다. 에스프레소의 질과 편안한 작업환경을 위한, 이상적인 작업대의 높이는 바리스타의 허리선 정도다.

패킹 작업은 예술 행위이다

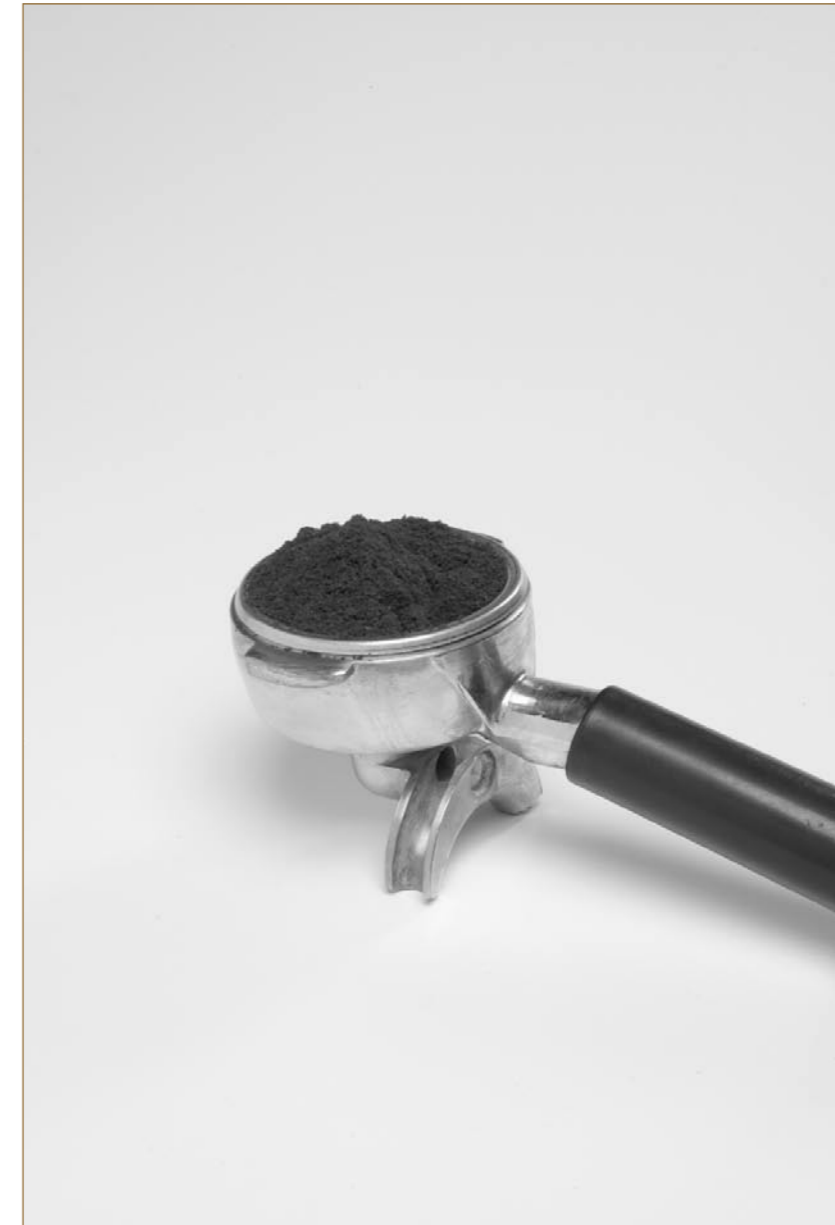
패킹은 많은 부분 피아노 치는 법을 연상시킨다. 커피를 만지고 반드럽게 마무리할 줄 아는, 훌륭한 바리스타의 손놀림에는 수많은 기교가 숨어 있다. 그의 패킹 동작에서 섬세한 부드러움을 엿볼 수 있을 것이다.

숙련된 바리스타와 막 입문한 훈련생의 손동작이 똑같을 수도 있다. 기본적인 기술은 같기 때문이다. 갈고, 담고, 골고루 펴고, 다지고, 치고, 다시 다지고 반드럽게 마무리하기. 그러나 커피는 그 둘의 차이점을 안다. 노련한 바리스타의 커피는 스파우트에서 버터밀크처럼 떨어진다. 아주 걸쭉하기 때문에 잔에 떨어지는 동안 그 움직임이 느껴지지 않을 정도다. 아주 진하기도 한데, 이것은 바리스타가 인간의 눈으로는 감지할 수 없는 어떤 미묘한 조정을 통해, 향미 오일을 충분히 끄집어냈기 때문이다.

그러니 무엇이든 열심히 배우겠다는 초심자의 태도로 패킹을 연습하라. 패킹은 시간과 경험을 통해서만 얻을 수 있는, 터치와 기교의 예술이다. 꾸준하고 겸손



한 자세로 임해야 좀처럼 내 것으로 만들기 힘든 이 기술을 익힐 수 있을 것이다.



이제 막 그라인더로 갈아낸 커피가 바스켓 앞쪽으로 치우친 채 수북이 쌓여 있다.



우선 손가락에 힘을 주고, 여섯 시 방향으로 커피를 끌어오자. 목표는 커피를 꼭 누르며
윗부분을 훑는 것이다. 이 과정에서 덩어리진 부분이 흩트러지고, 빈틈이 메워진다.



이번에는 여섯 시 방향이 출발점이다. 손가락으로 커피를 꼭 누르며
포르타필터 앞쪽(열두 시 방향)으로 움직여가자.



세 시 방향에서 출발, 손가락으로 커피를 꼭 누르면서 아홉시 방향으로 움직여가자.



아홉 시 방향에서 출발, 같은 방법으로 다시 한 번 세 시 방향으로 돌아가라.
분포 작업은 이것으로 끝이다. 이제 다지는 일만 남았다.



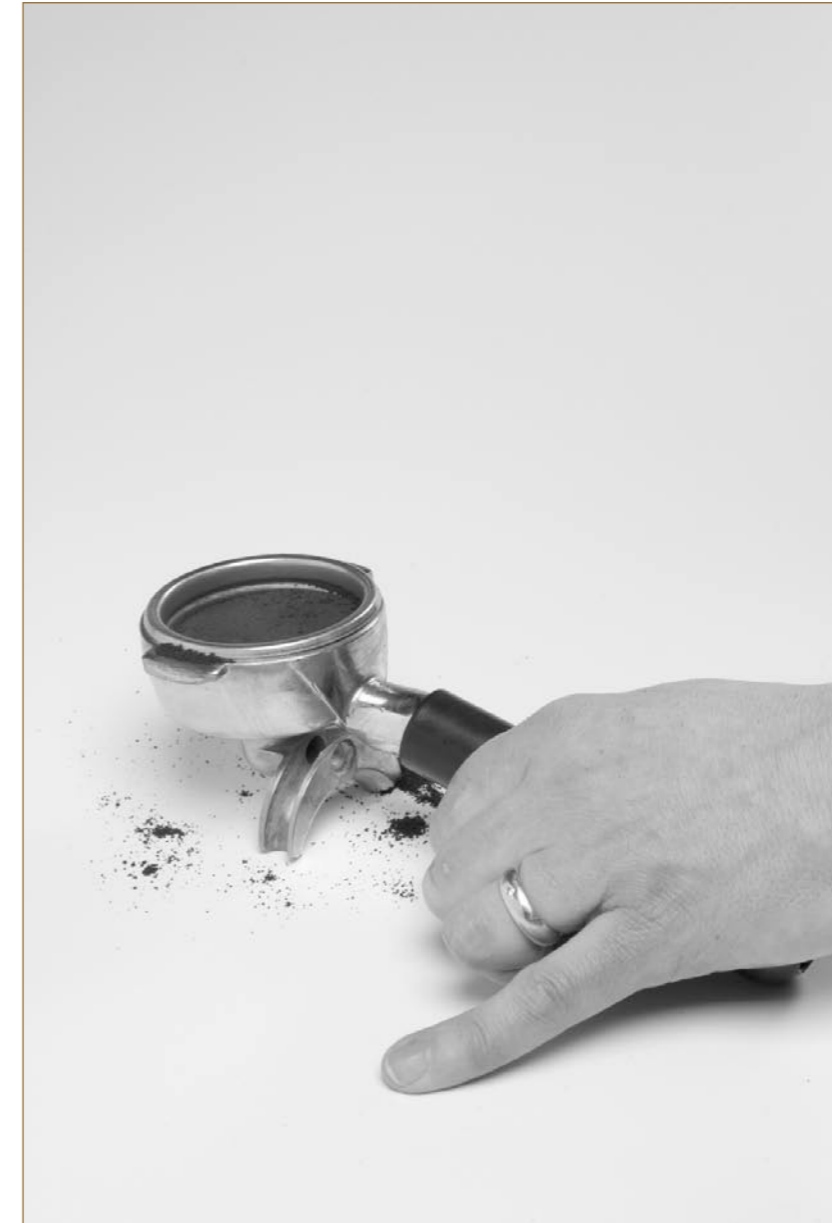
곧장 내리눌러라. 힘을 고르게 주어야 한다. 팩커를 돌려 들어내자.



최소한의 힘으로 톱 쳐서 바스켓 내벽의 커피를 털어내자.



다시 한 번 다져라. 30파운드의 힘으로 곧장 내리눌러라. 720도 비틀며, 5~10파운드의 힘으로 표면을 반드럽게 마무리하자.



완벽하게 다져졌다. 커피 바스켓 안쪽에 보이는 도징 라인에 주목할 것.