

## 재미나는 표준이야기



# 이탈리아의 카푸치노 표준

김치와 된장찌개 이상으로 우리의 입 맛에 친숙해진 에스프레소 커피 음료. 이들의 표준 레시피가 있어 전 세계적으로 누구나 같은 맛을 즐길 수 있다



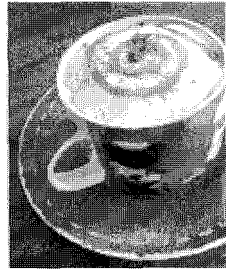
오후 2시. 점심 식사 후 가장 나른할 때다. 외근 인원들 덕에 반은 비어있는 사무실에서 표 대리는 커피 한 잔 생각이 간절하다. 책상위에 있던 폴더를 하나 집어 들어 앉자리에서 즐고 있는 김 주임의 등을 꼭 찌른다.

"이봐, 김 주임. 우리 커피나 한 잔 할까?"  
"어후~ 표 대리님 또 저보고 커피 타 오라는 거죠? 내리 사랑이라고, 대리님이 이 줄음 참는 거 없은 후배한테 커피 한 잔 타 주시면 안 되나요?"  
기지개를 켜며 김 주임이 불만 섞인 목소리로 얘기한다.

때 마침 외근에서 들어오던 멧쟁이 예 민혜씨가 이들을 보고 말한다.  
"호호, 두 분 제가 자판기에서 고급 커피 뽑아드릴까요? 거래처 차장님이 저 회사 앞까지 태워다

주셔서 교통비가 곧었거든요. 나오세요."  
"오랜만에 민혜씨가 뽑아주는 커피라 더 맛있을 것 같은데, 가자, 김 주임." 표 대리는 이미 줄음이 싹 가신 얼굴로 김 주임의 어깨를 툭툭 친다.

시원한 3층 로비로 내려간 세 사람. 고급 커피 자판기 앞에서 예 민혜씨가 붙는다.  
"표 대리님은 뭘로 하시겠어요? 라떼요? 아님, 카푸치노?"  
"음... 난, 카푸치노로 할래. 김 주임도 같은 걸로 할거지?" 라며 표 대리가 묻자, 김 주임은 "아뇨! 전 거품이 싫어서, 라떼로 할래요." 라며 대답을 한다.  
"좋아요. 라떼 하나, 카푸치노 둘 뽑을게요." 예 민혜가 준비해온 천 원짜리 지폐와 500원짜리 동전을 자판기에 넣었다.



잠시 후, 각자 커피를 뽑아 든 세 사람은 휴게용 테이블에 자리를 잡고 앉아 이런저런 얘기를 나누고 있다.

"그런데 민혜씨 항상 이런 고급 자판기 커피만 마시나?" 표 대리가 물었다.

"뭐, 그런 편이죠. 아무래도 맛과 향이 일반 커피믹스랑은 다르잖아요."라며 예 민혜는 말을 잇는다.

"저는 카푸치노를 좋아해요. 작년 휴가 때 친구와 유럽 배낭여행 갔을 때요, 밥은 싼 걸로 시장가서 길거리표 사 먹어도, 분위기 좋은 비싼 카페는 꼭 가서 정통 카푸치노를 마셨답니다. 아, 두 분 그거 아세요? 우리가 보통 카푸치노 하면 우유 거품 가득한 커피로만 알고 있잖아요."

이에 표 대리가 궁금증에 말을 끊고 묻는다.

"그렇지. 그런데 정확히 라떼와 카푸치노의 차이가 뭐야? 거품이 없으면 라떼이고, 거품이 있으면 카푸치노인가? 이거 다 이태리에서 온 거지?" 라고 하자 예 민혜씨의 친절환 대답이 시작된다.

"뭐, 그렇게 구분을 하면 가장 간단하겠죠. 에스프레소 커피는 이탈리아에서 온 것이 맞죠. 이제야 뭐 우리나라와 동양 전체는 물론 세계적인 문화로 자리를 잡았지만요. 재밌는 사실 하나 알려드릴까요? 이태리에서 올해 초에 정통 카푸치노의 기준을 발표했어요. 뭐, 카푸치노 표준이겠죠. 거기에 맞지 않는 거품 커피는 카푸치노가 아니다 라고 강경 발표를 했어요. 음... 그 내용이 뭐냐 하면요, 바로 25ml의 에스프레소 원액에, 거품낸 우유 125ml를 섞어서 반드시 도자기 잔에 담아야 하고요, 그걸 마시게 되면 반드시 입술 바로 위에 콧수염처럼 우유

거품 자국이 남아야 해요. 그리고 다 마신 후에는 우유 자국이 컵 바닥에 남아 있어야 하죠. 호호, 두 분 들으시기엔 좀 까다롭죠?" 라고 묻는 예 민혜를 보고 표 대리는 입이 벌어진다.

"이야~ 민혜씨는 그 표준 제조법에 따라서 집에서 그걸 만들어 마신단 말이지? 정말로 입술에 거품이 묻고 우유 자국이 컵에 남나?"

"네, 그럼요. 진정한 카푸치노 매니아라하면, 중국인 이태리가 강경 발표한 표준 제조법에 따른 표준 카푸치노를 만들어 마실 줄 알아야죠~"라며 예 민혜가 자신 있게 웃으며 대답하자, 김 주임은 짓궂은 표정으로 질문한다.

"그런데, 민혜씨, 자기는 혹시 김치 종주국인 우리나라의 김치 담그는 표준 방법은 알고 있어?"

[표준 TIP]

**이탈리아의 카푸치노 레시피 표준화**

에스프레소 커피가 세계화 되면서 미국의 커피전문점 브랜드들이 세계 곳곳에 들어서며 세계 시장을 점유해 나가고 있습니다. 에스프레소 커피의 종주국인 이탈리아는 자신들의 커피 문화가 미국에 밀리는 걸 보고 있을 수 없다는 위기감과 더불어 자신들의 문화에 대한 자부심을 지키기 위해 카푸치노의 표준 제조법을 국제사회에 내세웠다고 합니다. 고유음식에 대한 국제표준 획득도 국가경쟁력입니다. 우리나라의 김치도 국제표준음식이긴 하지만, 아직도 김치를 일본이 '기무치'로 알고 있는 외국인들이 혀다하다는 것은 슬픈 현실입니다.

