

# 코드 브루 : 테이스팅 룸

## 1

### 달콤 시원 쌉싸름한

향신료로 많이 쓰이는 허브 큐민, 캐러웨이, 펜넬은 함께 뒤섞여 있으면 구분이 어려울 정도로 비슷한 모습입니다. 하지만 맛을 보면 하나는 쓰면서 맵고 하나는 달고 상큼하며 나머지는 시원하고 향긋합니다. 제 각각 극강으로 개성이 강한 맛인데 함께 섞이면 신기하게도 서로 조화를 이루며 유쾌한 균형을 맞추죠. 이것이 허브와 식물 그리고 세상의 매력이자 마법입니다.

큐민 캐러웨이 펜넬  
100°C / 9분

코드 브루 <자연의 리듬> <https://c11.kr/brew01>

## 2

### 다이나믹 에너지

다양한 지역과 여러 문화권에서 활력과 힘이 필요할 때 사용하는 것들을 모았습니다. 젊음의 에너지, 자신감과 도전정신, 힘과 체력, 뜨거운 열정이 필요하다면 한 모금 하세요. 마음에 불을 지필 워밍업의 시간입니다.

생강 레몬그라스 레몬껍질 스피아민트 페퍼민트 톨시(인도바질) 후추 팔각 고수씨 수레국화  
100°C / 6분

코드 브루 <다각형과 원> <https://c11.kr/brew02>

# 3

## 다 먹고 살자고 하는 짓인데

정신없이 숨 가쁜 한 주를 보내셨나요. 무슨 부귀영화를 누리겠다고 이려고 있는 건지. 다 먹고 살자고 하는 짓인데 우리 밥은 먹고 합시다. 밥심과 함께 짬내 한 스푼 담았습니다. 생각해 보면 소금의 존재도 참 애잔합니다. 식생활에 있어 건강을 망치는 존재로 자꾸 취급되지만 나트륨은 생존을 위해 필수적인 물질이죠. 단식을 할 때마저 챙겨 먹는 것이 소금이니 말입니다. 우리 인간이 수위를 조절하지 못하고 많이 섭취하는 것이 문제라면 문제인데요. 어쨌든 우리 모두의 짬내 나는 현생을 응원합니다.

직접 볶은 현미쌀로 푹 끓인 현미차에 아홉번 구워낸 죽염 한 꼬집 (이 모든 과정 또한 짬내가 나는군요.^^)

코드 브루 <코드 코멘트> <https://c11.kr/brew03>

# 4

## 여름의 비빔차

엄밀히 차(tea)는 차나무에서 얻은 잎을 우려 마시는 것을 말하지만 ‘차나무’는 어디서나 쉽게 자라는 것은 아니기에 사람들은 각자의 땅에서 나는 식물을 활용해 ‘차’의 방식으로 마시며 차의 힘과 문화를 즐겨왔어요. 농경문화인 우리는 보리나 옥수수를 차로 마시고, 커리의 나라 인도에서는 향신료를 조합해 차이티를 만들며 유럽에서는 허브티를 민간요법으로 활용하죠.

여기 진짜 ‘차’는 하나도 들어있지 않고 과일과 꽃이 다양하게 섞여 있는 ‘차’를 준비했습니다. 뜨거운 열대의 에너지를 머금은 것들입니다. 봄에는 봄나물로 기력을 보충하듯 뜨거운 곳에서 자란 것들로 여름의 균형을 맞춰봅시다. 나물을 뒤섞은 비빔밥이 신기하게 균형의 맛과 영양을 만들어 내는 것처럼 이 혼합의 차는 태양의 힘을 전달할 겁니다.

파인애플, 파파야, 망고, 오렌지, 사과, 장미, 해바라기꽃, 코코넛  
100°C / 17분

코드 브루 <Rule 30 CA (30번째 룰)> <https://c11.kr/brew04>

# 5

## 빨갱이들

쓰고 달고 시고 맵고 또 향긋한 각종의 전혀 다른 ‘빨간 것’들이 함께 있습니다. 유사한 빛깔이 함께 있으니 보기엔 어울리고 초록은 동색으로 성질도 비슷비슷할 것 같지만 실은 서로의 약점을 슬쩍 가려주고 있지요. 상쾌함 뒤에 숨은 여러 맛들을 즐겨 주시고 때론 살짝 숨겨 주세요.

홍차, 정향, 코코아콩, 계피, 카다멈, 레드 칠리, 치커리, 레드 후추, 히비스커스, 사과, 로즈힙, 크랜베리, 장미꽃,

100°C / 6분

코드 브루 <스테가노그래피> <https://c11.kr/brew05>

# 6

## 고수(高手)를 위한 고수차(古树茶)

오늘은 그 어떤 것도 섞지 않습니다. 오직 고수차(古树茶) 그 자체를 맛봅니다. 고수차는 다들 알고 계실 보이차의 한 종류인데요, 그중에서도 100년 넘게 살아온 차나무에서 딴 차를 말하죠. 사실 더 엄격하게는 차밭에서 재배된 것이 아니라 야생에서 자생하며 300년 이상 묵직하게 살아온 차나무로 한정하기도 합니다. 오롯하게 자신만의 힘으로 주변 환경과 상호작용하면서 긴 시간 묵묵하게 지내온 식물의 깊이와 힘을 느껴봅시다.

오늘의 차는 해발 1500미터 이상의 산속, 깊은 밀림에 사는 야생 나무의 잎입니다. 이 나무는 무성한 식물들 사이사이로 들어오며 산란하는 햇빛을 주위의 식물들과 나누어 받으며 천천히 자랍니다. 그렇게 자란 잎은 온화한 맛을 냅니다.

첫 번째 우린 차에서는 봄의 꽃 같은 달콤함이 떠올랐다가, 두 번째는 시원한 맛에 여름의 시냇가가 연상될지도 모릅니다. 그리고 다시 우릴수록 고소하고 부드러운 맛을 경험하며 숲이 주는 평온과 운치를 느낄 수 있을 거예요.

원시림들이 가득한 숲으로 초대합니다. 고수차와 함께 무림고수가 되어 봅시다.

고수보이차 생차

세차 100°C / 10초

1회 100°C / 1분 30초

2회 100°C / 3분

3회 100°C / 6분

코드 브루 <바빌로니아 법> <https://c11.kr/brew06>

## 7

### 반성의 거울

스스로를 돌아보며 본인을 점검하는 시간은 발전과 성장에 중요합니다. 하지만 자신을 관찰할 수 있는 거울을 하나 더 들고 거울을 서로 마주 보게 하면 공간은 갑자기 어지러운 미로가 되어버리죠. 치료와 치유의 도구가 되는 식물들도 사용하는 방법에 따라 각성제나 마약으로 돌변하기도 합니다. 나의 감각을 믿읍시다. 나를 계속 의심하지 맙시다.

독이 될 수 있지만 약이 되는 식물들 / 썬기풀, 페퍼민트, 감초, 헴프(THC 수치 낮고 유통 가능한 부분), 아욱꽃, 로즈힙 껍질, 수레국화꽃, 강화 약쑥

100°C / 6분

코드 브루 <재귀적 Hello, World> <https://c11.kr/brew07>

## 8

### 암흑의 정원

꽃이 가득한 정원에 초대합니다. 꽃은 생이 다하기 전 꽃가루를 더 멀리멀리 퍼뜨리기 위해 화려한 색으로 곤충에게 SOS를 청하고, 향기 물질을 만들어 꽃가루를 태워 증발시키죠. 이들은 절실한 생존 투쟁의 시간인데 인간은 아름다움을 뽐내고 있다고 생각하는 걸지도 모르겠네요. 절정의 계절에 피는 화려함 때문에 젊음이나 여성에 비유하는 짓도 제발 그만합시다. 빨

강, 노랑 심지어 파랑까지, 오색의 꽃을 모았습니다. 다채로운 색을 모두 섞으면 검정이 된다는 색의 원리 알고 계신가요? 아! 독을 품고 있는 식물이 엄청 화려하다는 것도 기억합시다.

구절초꽃, 벚꽃, 버터플라이피, 라벤더, 자스민, 장미, 캐모마일, 히비스커스,  
100°C / 15분 추천

코드 블루 <연산의 순서> <https://c11.kr/brew08>

## 9

### 탈식민을 감각하는 티

차에 전혀 관심이 없는 사람이라도 아삼, 실론, 다르질링 그리고 얼그레이 정도의 말은 모두 들어보셨을 겁니다. 그 단어가 지칭하는 것이 차의 종류인지, 산지인지, 브랜드인지 정확히 알지는 못하지만요. 19세기 영국은 중국에서 차를 싸게 사들이기 위해 아편전쟁을 일으킬 만큼 중국의 차에 매료되었습니다. 하지만 중국의 차를 장악하는 일은 쉽지 않았고 영국은 자신의 식민지 국가 내에서 차 재배가 가능한 곳이 있는지 집착하며 산지를 발굴해 갔습니다.

인도의 ‘아삼’에서 한 부족민이 야생 차나무의 잎을 씹고 있던 것을 발견했고 그 이후 아삼 지역에서는 차를 재배하기 위한 대규모 산림벌채가 시작되었습니다. 인도 히말라야산맥 2000m 기슭에 있는 ‘다르질링’ 지역은 일교차가 큰 날씨 덕에 차나무를 재배하기 완벽한 곳이고 영국은 이곳에서 유일하게 중국 품종 차의 대량생산에 성공했습니다. 현재까지 전 세계 최고급 수준의 차가 여기서 나옵니다. ‘실론’은 스리랑카의 예전 이름입니다. 커피 농장만 있던 이곳에 영국에 의해 차 재배가 시작되었습니다. 마지막으로 ‘얼그레이’는 지역의 이름은 아니고 홍차에 향을 가미한 가향차(Flavory Tea)의 이름입니다. 그중 가장 많이 알려진 것이죠. 홍차에 베르가못 향을 더해 만드는데 난초향과 훈연향이 나는 중국차의 특유의 향을 도저히 따라갈 수 없었던 영국인들의 실험에 의해 처음 만들어졌다고 합니다.

차 산업은 현재 스리랑카와 인도의 주 수입원이고 이런 배경은 차 문화에 기여한 부분도 있습니다. 하지만 근대 이후 차의 역사 특히 홍차의 역사는 제국주의 식민의 역사를 빼고 말할 수 없다는 것을 기억해야 할 것입니다.

과거 식민국가의 땅에서 난 아삼, 다르질링 그리고 실론을 적절히 배합했습니다. 같은 홍차지만 전혀 다른 무게와 질감을 느끼게 해주는 차들입니다. 그리고 제국이 가지고 싶어 했던 홍차

의 향, 얼그레이의 시트러스 향과 꽃향을 살짝 엮었습니다. 제국과 식민국으로의 만남을 운명적이라고는 할 수 없지만, 다른 세계가 만나 새로운 문화가 만들어진 것은 분명하고 그것이 바로 여기에 있습니다.

인도 아삼, 다르질링, 스리랑카 실론, 오렌지 껍질, 베르가못 향, 수레 국화 꽃잎  
100°C / 4분

코드 브루 <연산의 순서> <https://c11.kr/brew09>

-

**작성. 김화용**

**코드브루. 김승범, 전유진, 정앎**