



김 광 립

1. 프롤로그: 커피의 역사

- 2. 생두에서 커피로-맛있는 커피 만들기
- 3. 커피와 커피 재배지
- 4. 루왁커피와 피베리카피
- 5. 리조트 커피플랜테이션 투어
- 6. 에필로그: 커피를 사랑한 사람들

장면 #1 천국으로 가는 길의 첫 단계

1554년 콘스탄티노플.

휘장이 천천히 흔들렸다. 두런두런 말을 나누던 사람들이 일제히 입을 다물었다. 이내 천장이 높은 실내의 정적 속으로 도시의 소음들이 스며들었다. 말발굽 소리, 시장상인들이 흥정하는 소리, 멀리서 들려오는 무예친(이슬람의 기도시간을 알리는 소리)의 외침소리.

휘장과 출입문 아치 사이로 얼굴이 하나 나타났다. 천사의 모습이었다. 기품 있는 눈과 도통한 입술, 양 젖빛을 띤 두 뺨, 위로 볼록한 가슴, 한 갈래로 땅아 내린 검고 긴 머리. 남자들은 그 천사가 묵직한 휘장을 옆으로 밀고 벗은 발로 차가운 대리석 바닥에 내려서기를 기다리고 있었다. 그러나 천사는 이내 몸을 돌려 사라졌다. 휘장은 열리지 않았다. 천사 대신 한 청년이 파엔차(이태리 마졸리카 도자기) 사발을 가득 얹은 은쟁반을 들고 들어왔다. 사발에 들어 있는 음료에서 김이 피어오르고 있었다. 남자들은 그 음료를 아주 조금씩 여러 번에 나눠 마셨다. 그들은 음료의 따뜻한 온기를 느끼고, 그 음료로 혀를 되도록 오래 적시고 싶어 했다. 그들은 코발트빛깔 아라베스크 문양이 새겨진 그 사발을 두 손으로 꼭 감싸 쥐고 있었다. 마치 손가락을 떼기라도 하면 지금 접촉이 이루어져 천천히 교감이 이루어지고 있는 어떤 세계로 부터 떨어져 나가버리기라도 하듯이.

홀에 마련된 벨벳 방석들은 무슬림과 유대인 그리고 기독교인, 젊은이와 늙은이, 고상하게 차려 입은 사람과 꼬질꼬질한 누더기를 걸친 사람, 불안한 표정을 짓고 있는 사람과 말없이 물 담배를 피우는 사람들로 마지막 자리까지 남김없이 채워졌다. 그들은 대체로 경건한 표정으로 기다림 속에 앉아 있었다. 어떤 사람에게서는 향수 냄새가 나고 어떤 사람들에게서는 시큼한 땀내와 퀴퀴한 악취가 났다. 각기 다른 신분과 직업을 가진 그들을 이곳으로 끌어 들인 것은 천사의 출현을 예고하는 어떤 음료의 특별한 향기였다. 아직까지 휘장은 흔들리지 않았다.

갑자기 파열음이 들려왔다. 카프탄(길고 넓은 아랍지방의 옷)을 입은 한 남자가 버찌처럼 생긴 초록색, 노란색, 빨간색 열매가 가득 들어 있는 팬을 불 위에 갖다 댔다. 열이 열매의 색을

앗아 가고 열매들이 탁탁 터졌다. 껍질이 터져 나가고 남은 씨앗을 고르게 볶기 위해 남자가 쇠갈고리로 열매들을 저었다. 마른 표피 속에 있던 씨앗들이 연기를 내며 타닥타닥 튀겨지듯이 익어가며, 드디어 진한 고동색으로 변하자 남자는 열매를 나무절구에 옮겨 넣고 공이로 힘차고 끈기 있게 뺨았다. 그런 다음 적당히 분쇄된 가루를 이브릭(터키식 주전자 포트)에 넣고 뜨거운 물과 잘 섞었다. 그 남자는 그 혼합된 액체를 불에 얹어 세 번을 끓인 다음 거품이 고루 나누어지도록 신경을 써가며 사발에 따랐다.

마침내 휘장이 서서히 열렸다.

천상의 소리처럼 천상으로부터 올려오는 템버린과 만들어진 그리고 작은 피리가 아름다운 화음을 만들어냈다. 천사가 나타났다. 천사의 깊은 회색빛 눈은 먼 곳을 응시하는 듯 그윽했다. 잘룩한 허리까지 길게 내려온 머리칼 끝의 엉덩이엔 진홍색 작은 치마를 둘렀고, 허리춤에는 금실을 넣어 짠 비단 수건을 매달고 있었다. 아직 수염도 나지 않은 사내아이가 클라베스(두 개의 나무막대를 쳐 소리를 내는 리듬악기)를 치며 홀 한가운데로 걸어 나와 몸을 숙여 인사하고서 이층짜리 대리석 분수대를 돌며 소리 없이 춤을 추기 시작했다. 그러다가 분수에 손을 적셔 방문객들에게 물을 뿌렸다. 사내아이는 점점 몰아지경에 빠져들었다. 모두들 무엇인가에 나뵈듯 열중하며 조용한 가운데 터번을 두른 몇몇 사람들은 손가락 사이로 목주를 돌리며 기도하고, 어떤 사람들은 천사를 뚫어지게 바라보았다. 이들은 종교가 서로 다르지만 하나의 공통된 갈망을 갖고 있었다. 그들은 걸쭉하고 뜨거운 검은 액체를 마시고 흠 없는 육체를 봄으로써 창조주에게 조금 더 가까이 다가가기를 바랐다. 이것이 천국으로 가는 길의 첫 단계였다. 금욕과 절대적인 순결이 최고 형태에 이르는 첫 번째 단계. 이 집에서 천사를 지켜보는 일에 집중하며 이브릭으로 끓인 커피를 나누어 마시는 것은 곧 하나의 경건한 예배의식을 수행하는 것이었다.

-Gerhard J. Rekel, <Der Duft Des Kaffees> 중에서

장면 #2 악마의 오줌



사발 속에서 걸쭉한 액체가 천천히 출렁거렸다. 시커멓고 뜨거운 그것을 보자 입을 대고 싶은 마음이 짝 가셨다. 남자는 사발을 들어 얼굴 가까이 가져가다가 하마터면 타르 같은 그 액체에 코를 빠뜨릴 뻔했다. 한참동안 사발을 들고 있다가 천천히 숨을 들이마시면서 액체의 냄새를 가슴 깊숙이 빨아들였다. 낙엽 썩은 흙내처럼 툭 쏘는 향에 그는 깜짝 놀랐다. 연금술사가 골동품 향아리에 숨겨둔 듯한 비밀스러운, 무언가 형언키 어려운 냄새였다.

“한 모금만 마셔요. 그럼 내가 다 얘기해 줄 테니까. 악마의 오줌 같은 이것이 우리에게 엄청난 행운을 가져다 줄 거예요.”

-David Liss, <The coffee Trader> 중에서

장면 #3 검고 따뜻하고 진한 향기가 있는 물

모하메드가 몸져누웠다. 천사 가브리엘이 천국에서 '검고 따뜻하고 진한 향기가 있는 물'을 가지고 내려와 그에게 주었다. 이것을 몇 모금 마신 모하메드는 곧 기운을 차리고 침대에서 일어나 40명의 남자를 말에서 끌어내리고, 40명의 여인들을 기쁘게 해주었다.

-아랍 지역에 내려오는 유명한 이야기

모카커피는 '모카향'에서 유래

인류가 물에서 나와 육지생활을 시작한 이래로 많은 음료를 마시고 살아가고 있지만 커피는 포도주와 맥주 등 주류에 비해 비교적 짧은 역사를 가지고 있다.

커피의 기원은 아프리카 동북부 에티오피아의 '카파'라고 추정되는 지역에서 처음 발견되었다는 이야기가 정설로 여겨지는 게 일반적이다. 이곳에서 자라던 커피나무가 남 아라비아반도(현재 예멘지역)로 전파되었다가 15세기가 되어서야 본격적인 재배가 시작된 것으로 보고 있다. 하지만 이미 14세기 말에 이슬람의 본산인 아라비아에서 원두(씨앗)를 불에 볶아 물에 타 먹는 '이노베이션'을 통해 비로소 커피는 전혀 새로운 음료로 탈바꿈을 하게 된다. 즉, 그 이전인 600~700년 동안, 그러니까 아라비아에서 이웃 나라로 전파되기 시작한 9세기부터 14세기까지는 페르시아, 이란, 이라크, 시리아 등에서 커피의 익은 과실을 이겨서 과즙을 짜 발효시킨 카와(Kahwa)라는 일종의 알코올음료로 만들어 마시던 방법에서 그 씨앗을 볶아서 우려낸 물을 마시는 것으로 '환골탈태' 하기에 이른 것이다.

그때까지는 카이로의 술집에서 부나(Buna)라는 이름으로, 터키에서는 카오바(Caova)라는 음료로 팔렸었다. 원래 이슬람 교리에서는 술을 금하고 있으므로 주로 수도자들이 커피 열매를 달여 마시며 고행의 어려움을 진정시켰다고 전해진다. 이윽고 15세기에 들어와서 지배자 '디바니'가 페르시아풍의 커피를 즐겨 마시며 일반적으로 확산돼 '기호음료'로써 급속하게 사회 전반에 보급됐다.

커피 수요가 급증하자 이의 거래를 독점하고 있던 아라비아 상인들은 커피가 다른 지역에서도 재배될 것을 우려해 커피 열매가 국외로 반출되는 것을 금지하고 수출은 아라비아반도 남동쪽 예멘지역의 '모카(Mocha)향'에서만 일괄적으로 선적하도록 통제를 하게 됐다. 그리고 반출되는 열매에는 뜨거운 물을 뿌려 싹이 트지 않도록 하는 특별조치까지 하면서 커피 독점을 위한 여러 수단을 강구했다. 오늘날 '모카커피' 또는 '모카 향'의 커피라는 표현은 당시 물류를 독점했던 도시의 이름에서 소위 '원조 정통 커피'라는 대명사와 더 나아가 맛의 한 종류를 일컫는 용어로 발전한 것이라 할 수 있다.

17세기 커피점은 '정신적인 피난처'

16세기에 인도의 이슬람 성지 순례자가 몰래 종자씨앗 일곱 알갱이(7알)를 가지고 인도의 마이소르주(현재의 카르나타카주)로 가져가 재배를 시작한 것이 아라비아 이외의 지역으로 전파된 최초의 기록으로 전해진다. 이후 네덜란드 사람들이 예멘으로부터 커피나무 한 그루를 은

밀하게 가져다가 온실재배를 해서 여러 묘목을 길러내어 그들의 식민지인 오늘날의 인도네시아 자바 섬에 1650년경부터 플랜테이션을 개척했다. 1706년에 처음으로 자바산 커피가 본국인 네덜란드로 보내지면서 드디어 아라비아의 모카 독주시대는 막을 내렸다. 이때부터 약 150년 동안은 네덜란드 식민지인 자바, 수마트라, 슬라베시 등 현재의 인도네시아 영토로 편입된, 여러 섬에서 재배한 커피가 세계 제일의 공급원이 되었다. 같은 무렵 모카에서도 실론(현재의 스리랑카)을 해외 재배지로 선택해 다른 지역에서도 재배를 시작했다.

이슬람 수피들의 각성음료-아라비아의 모카커피가 유럽으로 퍼져나간 시기는 오스만 터키제국이 오늘날의 오스트리아 빈을 공격하면서 점령군으로서 한동안 지내다가 철수한 뒤, 그들이 남기고 떠난 원두가 본격적으로 유럽전역에 퍼져나갔다고 하지만, 이미 그 이전에 오스만터키가 장악하고 있던 동지중해 지역에서 활발한 교역을 하던 유럽 상인들-‘레반토’들에 의해 이미 도버 해협을 넘은 커피는 1652년 런던에 다니엘 에드워즈가 시종으로 데리고 온 시칠리아 사람 ‘파스카 로제’(Pasqua Rosee)가 커피점을 오픈하면서 첫 테이프를 끊었다. 이후 우후죽순으로 생기면서 번져나가 유럽의 정치, 문화, 상업적인 영역의 사교장소로 발전해 나가기 시작했다. 또한 당시의 커피점은 귀족들만의 사교장인 포도주와 사교댄스-고전음악 그리고 호화로운 장식으로 치장된 살롱과는 차별화되면서 급속도로 시민 대중에 파급되며, 기존 사회질서 내에서 정신적인 피난처(Escape zone)를 찾지 못했던 사람들의 휴식과 만남의 장소로써 새로운 평등문화의 장을 열어 주는 민주적인 집합소가 되었다.



1688년,- 자코벵당의 지도자 ‘에베르’가 주인이었다고도 전해지는-시칠리아 사람 ‘프란체스코 프로코피오 데이 콜텔리’ (Francesco Procopio dei Coltelli)에 의해 파리에 문을 연, 카페 ‘프로코프’=Brasserie Procope는 현재도 존속하고 있다.

한편 ‘걸리버 여행기’를 쓴 ‘스위프트’도 커피 마니아였고 음악의 아버지라는 ‘요한 세바스찬 바흐’는 ‘커피 칸타타’를 작곡하였으며 프랑스의 문호 ‘발자크’는 커피를 마셔야만 작품을 완성할 수 있었다고 하며 특별히 커피원두를 같이 물어달라는 유언까지 남겼다고 한다. 또한 베토벤이 매일 60알씩 원두를 세어서 분쇄한 뒤 데운 물에 우려내어 마셨다는 일화도 전해진다. 이렇게 유럽제국으로 확산된, 폭발적인 수요는 더욱 많은 커피를 생산-공급하기위한 사업가들

의 ‘파이어니어’적인 욕망을 자극해 경쟁적으로 아시아 진출정책(침략-수탈의 역사였지만)이 추진되었다. 팽창하는 유럽인들의 식량과 고급화된 미각을 충족시키기 위한 정책의 일환으로 특수농작물의 열대식민지 플랜테이션이 더욱 왕성해졌고, 1830년에는 영국사람 캐년이 인도에 커피 밭을 개척했으며, 이후 1867년 실론에서 잎마름병이 발생해 몇 해 안에 전 아시아 지역의 커피농장이 괴멸되기까지 특히 아시아 지역에서의 커피 재배는 왕성했었다.

천 년에 걸쳐 해가 지지 않는 ‘커피 벨트’ 완성돼

한편 아메리카 대륙(서인도제도와 라틴 아메리카)에서 플랜테이션이 시작된 배경을 보면, 1706년 자바의 파타피아(현재의 인도네시아 수도인 자카르타)에서 지배국인 네덜란드의 암스테르담으로 커피나무의 모종이 보내어짐으로부터 비롯되었고, 그 일부가 1713년 프랑스의 루이14세에게 진상되었다고 하며, 이때의 모종에서 파생된 일부 묘목들이 1720년 가브리엘 마티유 드 클리외라는 군인에 의해서 카리브 해의 프랑스령 ‘마르티니크 섬’으로 보내어져, 자마이카, 과들루프 섬, 푸에르토리코, 콜롬비아, 멕시코, 코스타리카, 과테말라 등 중남미 전 지역으로 이어졌다. 이것이 중남미에 전해진 최초의 커피이며 아라비카 티피카(Typica) 품종의 기원이 된다. 이후 버본(Bourbon) 종의 아라비카와 카투아이(Katuai) 아라비카 등 우수 품종의 재배가 왕성하게 이루어지게 된다.

본격적인 남 아메리카의 최대 경작지-브라질커피는 벨기에 신부 ‘모크’에 의해 북부 마라논주 ‘리우데자네이루’의 성당에 처음 심어져 점차 신도 조직을 통해 재배가 확산되었고 1806년 나폴레옹의 대륙봉쇄-베를린 칙령 여파로 촉발된 대단위 경작의 전환점을 맞이하며 발전하여, 오늘날 전 세계 커피생산량의 약 30%에 해당하는 최대 생산-공급원이 되었다.



Katuai Arabica Flower-Marcala, Honduras

정작 커피의 원산지인 아프리카에도 1912년 우간다 지역에 플랜테이션이 시작되어서 현재는 서안 지역에서부터 동쪽의 앙골라와 킬리만자로-빅토리아 커피라고도 불리우는 ‘케냐’와 ‘탄자니아’ 커피까지 사실상 커피의 ‘해가 지지 않는 재배지역 달성’은 에티오피아의 아비시니아 고원에서 부터 홍해를 건너 아라비아 반도로 들어가서부터 ‘아라비카’ 라는 대

명사까지 얻은 다음 유럽 열강들의 식민지 경쟁역사를 통해 결국, 천여 년에 걸쳐서 동쪽-해가 뜨는 쪽으로 예멘과 자바 또 한편에서는 대서양을 넘어 카리브 해와 중남미, 하와이까지 지나간 세월을 거치며 세계 전역으로 이어지는 커피벨트를 완성해 내게 된다.

한편 20세기 초, 유럽과 동북아시아 사람들에게 인기를 얻고 있던 아라비카 종 커피나무가 아시아 지역에서 실론 잎마름병으로 거의 절멸 상태에 빠지는 재난을 겪은 후, 이에 대한 대체품으로, 다수확이면서 병충해에 강하고 향이 오래 남는 아프리카 콩고 원산 커피종자 ‘로부스타(Robusta)’ 종 묘목이 이 지역에 많이 도입됐다. 그리고 이때 데뷔한 신품종 로부스타는 이후 이태리식 에스프레소 커피를 만드는 필수적인 블랜딩 원재료로도 각광을 받게 되었다. 인스턴트커피가 발명된 후에는 그 대량수요를 충족시키는 주요재료로서 충실한 역할을 감당해 주게 된다.

커피의 재배지역에서 살아가는 열대지역의 현지인들은, 카페인함량이 높고 구수한 뒷맛이 풍부한 ‘로부스타’ 종 커피를 흑설탕과 거의 1대1로 갈아 넣고 휘적휘적 저어 커피를 대충 가라앉히고, 그냥 한 대접 쪽 들이켜야 무더운 농장에서의 고된 노동이 주는 피로가 제대로 씻긴다고 믿고 있다. 아무튼, 1915년부터 다시 소위 ‘커피 벨트’ 라고 불리는- 적도를 중심으로 남북 회귀선에 속하는 아열대 지역에 걸쳐 대단위 복합적인 커피재배는 재개되었고, 이와 동시에 1930년대 이후에 특히 제2차 세계대전의 종전 이후, 이미 세계적으로 유명세를 얻고 있는 명품 종-아라비카 종자나무를 새로운 적지에 이식하여 업그레이드(Upgrade)를 해나가는 시도가 계속되고 있다. 뛰어난 향과 맛을 구현해내기 위하여, 해발 1,200미터가 넘는 열대고산지에 위치한 적지를 찾는 노력이 곳곳에서 새롭게 전개되고 있다. 그 결과로서, 산지 별로 세계적인 명성을 갖는 새로운 신세대 명품 아라비카(Arabica) 원두들이 매년 품평회에 출품되며, 종래 우수지역의 대명사로 굳어진 커피 생두 시장에 그 품계의 위상을 재정립하는 조용한 변화가 이루어지고 있다. 파나마 ‘에스메랄다’ 농장의 ‘게이샤커피’와 멕시코 치아파스 ‘게이샤커피’ 수마트라 벵쿨루의 망쿨라자 커피 등이 원래 커피의 원산지-에티오피아에 위치한 ‘게샤’ 지역의 아라비카와 황금비율로 몇가지 아라비카 품종 묘목을 계획 이식-재배하여 각각 또 다른 품격의 맛으로 인정받게 된 것이 그 좋은 예라고 할 수 있다. *한가지 특정 품종의 재탄생 또는 블랜딩 재배로 조화로움의 성공



중미 지역 50개 농장의 커피를 컵테스트 중-* 이지역은 버본과 카투아이/카투라 등이 대개 20:80로 분포되어 혼합재배되는 곳이 많으며, 섬세한 산미와 깊은 바디감이 뛰어난 우수한 커피(생두)를 출시한다.