



우리나라 커피의 역사



커피는 국제 무역 상품 중에서 가장 중요한 무역 상품으로 평가된다. 그 이유는 커피의 가격이 세계적인 공개 시장에서 결정되어 다른 상품 가격에도 연쇄적인 영향을 미칠 뿐만 아니라 커피를 수입 하지 않는 나라 또한 없기 때문이다.

기호식품 이면서도 소비성 상품인 커피가 국제적 원자재로서의 지위를 인정받고 있는 것도 이 때문이다. 커피의 유통구조는 일반 상품과는 달리 생산단계까지 거슬러 올라가야만 그 맥락을 가늠할 수 있다. 곧 커피거래는 원산지에서부터 시작된다. 이를 빗대어 커피 가공은 최종 소비자에게 있어 노동집약도 자본집약도 아닌 원산집약(原産集約)이라 할 정도로 커피는 원료와 최종 제품과의 연관이 강한 특성을 갖고 있다.

커피는 농사의 작황 정도에 따라 국제간의 수급이 영향을 받는다. 서구에서는 커피가 주식의

되다시피 하여 안 마시곤 못 배기는 기호식품이 된지 오래인데도 재배지가 한정되고 인공보다 자연적인 어건이 생산력을 절대적으로 지배하는 특수작물이라는 점 때문에 유통거래의 균형은 위협받게 된다. 커피는 농사의 작황에 따른 수급 불균형의 문제 외에 커피열매의 가공 작업에 따른 중간 정선업자(精選業者)의 개입 또한 영향력이 따른다.



황수진 계장
한국기술평화지원센터 2원
02-2036-4700

열매의 껍질을 벗기는 탈곡작업과 이물(異物)을 제거하고 커피콩을 크기에 따라 분류하는 작업이 이루어지는데 이러한 정선업은 거개가 인력에 의존하므로 국제노동시장과 결부되어 위력은 나타내기도 한다.

이물이 제거되고 까리까리 분류된 커피콩들의 다음 행선지는 커피 감정사(鑑定士)있는 곳이다. 의사가 건강진단을 하듯이 공인된 커피 품질검사원인 커피감정사는 커피콩들의 품질 분류로부터 건조 색합(色合)상태에 이르기까지 상품으로서의 가치를 최종 평가한 뒤, 마지막 단계인 수출업자의 판매 창구로 보낸다.



원산지(原産地)와 원산지(原産集約)이라 할 정도로 커피는 원료와 최종제품과의 연관이 강한 특성이 가지고 있어

이와 같이 생산, 성선, 감성, 수출무역에 이르는 과정에서 각 단계마다 중간 이분산들이 뛰어들게 되는데 ‘커피중매인’이라 불리는 이들이야말로 복잡 다양한 커피유통구조의 주역들인 셈이다. 다른 말로 ‘커피대사(大使)’로도 통한다는 이들은 신용과 인격을 완벽하게 갖추고 있을 뿐만 아니라 거의가 명문대학 출신으로 여러 개의 외국어를 자유로이 구사할 줄 아는 국제 사교계의 신사들임을 자랑으로 여긴다.

커피가 국제적인 교역상품인만큼 나라간의 커피쟁탈전을 예방하고 공급 전세를 지키기 위해 1962년에 국제커피기구(ICO: International Coffee Organization)가 창립되어 46년이란 역사를 맞고 있는 셈이다. 런던에 본부를 둔 이 기구는 커피의 공정거래 생산과 소비의 균형유지 생산자와 소비자 간에 불이익을 주지 않는 커피가격의 안정 등이 주요 임무이다.

또 회원국과 비회원국을 분할 관리하는 권한을 가지고 있으며, 쿼터량을 설정하여 운영한다. 그리고 매일 커피콩 가격을 4단계로 분류 (1.할렘비아마일드, 2.기타마일드, 3. 브라질과 아라비카, 4. 로브스타)하여 발표하는데 바로 이 ICO 지표는 커피콩매매 때 상호간의 가격 결정을 기준으로 활용되기도 한다.

이 밖에도 ICO는 커피 소비를 진흥시키고, 원산지 증명제도를 관리하여 제반정보를 이사회에 제공하고, 비 회원국의 수출입을 제한 하는 등 실로 막강한 영향력을 행사하는 커피 시장의 사령탑인 셈이다. 2006년말 현재 전 세계에서 커피를 생산 하는 국가는 70여국에 이르고 있으며, 이 ICO에 가입된 회원국은 약 50여 개국으로 알려지고 있다. ICO회원국이 수출하는 커피가 전 세계의 97%를 차지하고 있다.

생산지에 따른 커피의 종류

지구(地球儀)에는 적도와 평행하게 북위 25도에 북회귀선, 남위 25도 위치에 남회귀선이 그어져 있다. 이 사이에 지구를 인주하는 환상지대에 위치한 50여 개 국에서 커피가 생산되며 이 지대를 커피존(Coffee Zone) 또는 커피벨트(Coffee Belt)라 부른다.

이들 나라에서 생산되는 커피의 약 30% 이상이 브라질커피이다. 브라질의 사황여하에 따라 커피의 국제시세가 좌우된다고 해도 과언이 아니다. 이들 커피존에 속하는 나라에서 생산되는 커피(Coffea)에는 약 40여 가지의 종(種)이 있으나 그 중 아라비카종(Coffea Arabica), 로브스터종(C. Robusta), 리베리카종(C. Liberica) 등 세가지를 주로 생산하고 있으며 이것을 삼원종(三原種)이라 부른다.

그중에서도 아라비카종이 약 70%, 로브스터종이 27~28%, 나머지 2-3%가 리베리카종이나 이 리베리카종은 거의 무시해도 될 정도로 미미한 수준으로 알려져 있다.



〈커피 생산지〉

* 아라비카 (Coffee Arabica: Arabica Coffee)

원산지인 에티오피아인 아라비카는 해발 500~1000m 이상의 고지대에서 생산되며, 로부스타와 배진두의 모양이 비슷하지만 잎의 모양과 색깔, 꽃 등에서 미세한 차이를 나타내는데 생두의 모양은 평평하고 길이가 길며 가운데 고랑이 굵어 있다.

로부스타종이 발견되기 전까지는 대부분이 아라비카종이었지만 현재는 전 세계 산출량의 약 80%를 점유하고 있다. 이들 나라를 살펴보면 브라질, 콜롬비아, 멕시코, 과테말라, 이디오피아, 하와이, 코스타리카 등이다.

아라비카종은 가장 많이 재배되며 우수한 맛을 내는 고급 품종이기는 하나, 주로 해발 1,000~2,000m의 고산지대에서 생산되며, 기후나 토양 등에 민감하기에 재배하기 까다로운 커피다. 이러한 이유로 다른 커피보다 가격이 비싸지만 커피의 풍부한 맛을 즐기려는 애호가들은 모두 아라비카종의 원두만을 이용한다.

아라비카종 원두는 로부스타종에 비하여 단맛,

신맛, 감칠맛, 향이 뛰어나 가격이 더 비싸다. 아라비카종 커피의 함량은 1~1.7% 정도이고, 로부스타는 2~4.5% 정도이다.

아메리카 지역에서 가장 선호되는 아라비카종 커피는 부드럽고, 향기가 좋고 쓴 맛과 자극성이 적으며 카페인 함량이 로부스타 종보다 적은 특색이 있다.

* 로부스타 (Coffee Robusta: Wild Congo Coffee)

원산지는 아프리카 콩고로써 잎과 나무의 키가 아라비카 종보다 크지만 열매는 리베리카종이나 아라비카 종보다 작다. 또한 30도 이상의 온도에 7-8일 정도 견딜 수 있어 아라비카 종보다 기생충과 질병에 대한 저항력이 강하다. 인도네시아, 앙골라, 우간다 등지에서 재배되는 로부스타종의 원두는 아라비카종과 달리 불룩하고 둥글며 흠이 곧고 회색빛이 도는 푸른 색을 띠는 게 특색이다.

로부스타종은 강한 생명력을 가진 품종이어서 수변환경에 구애받지 않고 잘 자라기는 하나, 맛이 떨어지기 때문에 인스턴트 커피용으로 많이 쓰인다. 전 세계 생산량의 20~30%를 차지하지만 아라비카에 비해 카페인 함량이 많으며, 쓴맛이 강하고 향이 부족하여 스트레이트 커피로 만들기에는 적합치 않다. 하지만 경제적이점이 있기 때문에 상업적으로 재배하여 인스턴트 커피의 주원료로 이용되고 있다.

* 리베리카 (Coffee Liberia: Liberian Coffee)

리베리카종은 아프리카의 라이베리아가 원산지인 품종인데 재배 역사는 아라비카 종보다 훨씬 짧다. 꽃, 잎, 열매의 크기는 아라비카나 로부스타보다 크고 내병성, 적응성이 뛰어나 재배하기 쉬우며 저지대에서 자란다. 재배지역이 리베리아, 수리남, 가이아나 등인 리베리카 종은 일부 유럽으로 수출되지만 대개 자국소비에 그치고 있는 것으로 알려졌다.

리베리카종은 아라비카종 보다 향미가 떨어지고 쓴맛이 지나치게 강한 특색이 있다.

그러나, 리베리카는 병에는 강하나 가뭄에 약해 현재는 거의 생산되지 않고 있다. 일반적으로 아라미카에서 분류된 마일드(Mild)와 브라질(Brazil), 로부스타(Robusta)로 분류를 한다.

♣ 마일드

예멘의 모카커피를 비롯, 콜롬비아, 코스타리카, 멕시코, 에콰도르, 에티오피아, 베네주엘라에서 재택한다.

♣ 브라질

세계 제일의 산출량 (세계 총생산의 약1/3)을 자랑하는 품종으로 원두 모양은 원형, 타원형이며, 부드럽고 신맛이 강하다. 주로 배합기초로 사용되며, No.2~No.8까지 등급을 개저 출하고 있다. 남아메리카 대륙의 북서부에 위치한 콜롬비아는 카리브 해와 태평양에 접해 있으며 대분이 산과 고원지대이다. 콜롬비아는 브라질 다음 가는 커피 생산국이다. 특히 가장 좋은 커피의 대명사인 콜롬비아 마일드의 대표적 생산국가로 총생산량의 70~80%를 담당하고 있다.

이곳에서 생산되고 있는 커피 가운데 콜롬비아 수프리모는 세계 최고급품으로 주로 산악지방에서 생산되고 있으며, 연녹색으로 외관과 향기가 높으며 독특한 짙은 맛을 갖고 있다. 콜롬비

아 커피는 스트레이트나 블렌딩 어느 쪽으로 사용하여도 좋다.

러시아공사 위베르가 커피를 선보였다면 일본은 우리나라에 그들의 찻집인 깃사텐(喫茶店)을 선보였다. 우리나라에 커피가 처음 들어온 것은 개항기였던 1890년을 진후한 시점이었다. 고종도 애호한 커피는 '서구화'의 상징이었고, 사교행위의 주요 수단이었다.

러시아공사 위베르(Waeber Klvn ovich)에 의해 우리나라에 커피를 선보였다면 일본은 우리나라에 그들의 찻집인 깃사텐(喫茶店 Kissaten)을 선보였다고 할 수 있다.

서울 명동언저리인 진고개에다 찻집 '깃사텐'을 차려놓고 커피 장사를 시작 오늘날 다방 문화의 효시가 됐다. 120년이 채 되지 않는 짧은 역사를 통해 커피는 이제 한국인의 일상생활에서 빼놓을 수 없는 '국민음료'가 되어 가고 있다. 그렇다면 한국인은 커피를 얼마나 마실까? 국제커피협회(ICO·International Coffee Organization) 통계에 따르면 한국인의 1인당 커피소미량은 연간 1.75kg(2005년)으로 알려져 있다. 아메리카노 커피 한 잔을 만들려면 7g의 원두가 필요한데 이를 환산해보니 1년에 250잔



의 아메리카노를 마시는 셈이다. 2001년 소비량은 1.61kg으로 해마다 조금씩 상승하는 추세를 보이고 있다.

늘어나는 양은 많으나 국제시장에서 우리나라의 커피 소비량은 아직 미미한 수준이다.

ICO 통계에 등장하는 총 37개 국가 중 한국은 34위로 최 하위권에 속하고 있다.

그 뒤를 러시아(1.27kg), 우크라이나(1.26kg), 터키(0.77kg)가 잇고 있다.

줄을 서서 주문을 기다리고 스스로 들고가서 마시는 현재의 커피숍풍토는 기존의 다방문화를 180도로 뒤바꿔 놓았다

세계에서 커피를 가장 많이 소비하는 나라는 단연 미국이다. 미국은 2005년 전 세계 커피수입량의 4분의 1을 수입한으로 알려져 있다. 하지만 1인당 커피소비량으로 보면 미국(4.18kg)은 핀란드(12.7kg)에 도저히 명함을 내밀 수 없다. 1인당 커피소비량이 세계 최고인 핀란드는 미국보다 3배, 한국보다 7배나 많은 커피를 마시고 있다고 한다.

핀란드인들은 길고 추운 겨울 날씨 때문에 커피를 사랑하게 됐다고 알려져 있다. 카페인으로 인한 성인병 문제로 1990년대 후반 커피 소비가 감소했지만, 2000년 들어 다시 증가 추세를 보이고 있다. 전년 대비 50% 성장을 보이고 있는 커피는 지난 2006년 1조2천억원 시장에서 2007년말 현재 1조8000억원대 시장으로 확대되었다.

커피시장은 2000년을 전후해서 스타벅스, 커피빈, 파스쿠찌 등의 이름으로 이기지기서 문을 열면서 에스프레소 커피가 인기를 끌기 시작했다. 이로 인해 기존의 다방문화도 서서히 바뀌기 시작했다.

어두침침한 지하나방에 들어가면 한복을 곱게 차려 입은 마담이 서서 손님을 받고, 소위 '레지'라는 이름으로 20대 아가씨들이 찾 쟁반을

들고 다니며 주문을 받던 것에 익숙해 있던 지금의 40대 이상 연령 층은 줄을 서서 커피를 주문하고, 커피가 나오면 일일이 스스로 들고 가서 자리를 찾아 앉아야 하는 현재의 커피시장 시스템이 불편 할 수도 있다.

그러나 가끔씩은 맥발의 신사가 조용히 커피를 마시며, 신문을 보거나 명상에 잠겨 있기도 하고, 50-60대 아주머니들도 뚱그렇게 모여 앉아 커피를 마시면서 대화에 익숙해지는 모습을 종종 볼 수가 있다. 젊은이의 전유물쯤으로, 전남 선녀가 마시는 장소로만 알려졌던 커피전문점, 그러나 지금은 다방을 대신하며, 우리나라의 커피문화를 새롭게 창조해가고 있다.

* 사진자료: 네이버

| 기술표준20089

