



시큼, 달콤, 짭짜름, 세계를 정복하다



베트남 커피편

정식명칭은 베트남 사회주의공화국(Socialist Republic of Vietnam)이다. 북쪽은 중국과, 서쪽은 라오스 및 캄보디아와 접하고 동쪽은 바다를 면하고 있다. 남북으로 긴 해안선은 무려 3,444Km에 달한다. 면적은 33만 1,210km², 인구는 9,200만 명, 수도는 하노이(Hanoi)이다. 주민은 베트남인이 90% 이상을 차지하고 있으며, 그 밖에 중국인과 53개의 소수민족으로 구성되어 있다. 공용어는 베트남어이며, 종교는 불교가 80%, 가톨릭교가 9% 등이다. 행정구역은 하노이, 호찌민, 다낭, 하이퐁, 건터의 5개 직할시(centrally administered city)와 59개의 성(省)으로 이루어져 있다.

글 | 이동천(소설가)



로부스타 커피 생산 세계 1위

점심 식사를 끝낸 직장인들이 꼭 들르는 곳이 커피 전문점이다. 커피 전문점이 대중적인 인기를 시작한 것은 아마도 2000년대 들어서면서 일 것이다. 이제는 프랜차이즈 커피 전문점이 한 집 건너 한 곳이 있을 정도로 흔해졌다. 그에 따라 커피 시장 또한 치열하다.

커피를 오늘날처럼 다양하게 응용한 것은 얼마 되지 않았다. 처음에는 야생의 커피 열매를 그대로 달여서 먹었다고 한다. 커피는 콩에 따라 그 맛과 향이 다르다. 커피나무에서 1년에 한 차례씩 수확되며 다양한 성분을 함유하고 있다. 검붉은 색의 시큼하고 씹새래한 열매가 전 세계를 휩쓰는 이유는 왜일까?

커피는 커피나무에서 생산된 생두(生豆)를 일정 시간 동안 볶은 뒤 곱게 분쇄하고 물을 이용하여 그 성분을 추출해 낸 음료이다. 에티오피아의 'caffa(히)'에 어원을 두고 있는 커피는 커피나무가 야생하고 있는 지역인 아랍어에서 유래되었다고 전해지고 있다.

커피하면 떠오르는 국가가 바로 브라질이다. 세계 커피 생산량의 약 30%를 차지하고 있기 때문이다. 그러나 커피 생산국 베트남을 말하지 않으면 아무런 의미가 없다. 베트남은 지난해 36억 2000만 달러어치의 커피를 수출했다. 이는 전 세계 커피 생산량의 20%이며, 전 세계에서 가장 큰 로부스타(Robusta) 커피 생산국이다.

우리나라에서 주로 먹는 인스턴트 커피의 고향이 바로 베트남이다. 베트남 커피는 베트남 내 어떤 지역에서도 자랄 수 있지만 주요 커피 재배지는 64만ha의 규모의 중부 고원지대에 90%가 집중돼 있다. 베트남 커피 생산은 로부스타에 집중되어 있다고 하여도 과언이 아니다. 로부스타 커피농장은 국내 총 커피 재배 면적의 92%를 차지하고 있는 반면, 아라비카(Arabica) 커피는 6.5%를 차지할 정도로 미미하다. 베트남의 커피산업은 커피 재배에 유리한 기후 조건, 낮은 임금 및 생산비용 구조를 강점으로, 타 커피 생산 국가에게 강력한 경쟁자로 부상하고 있는 것이 현실이다. 특히 커피 생산성은 지속적으로 향상되고 있다.



수출산업으로서의 베트남 커피

커피는 보통 10m 정도까지 자라지만 대부분의 커피 농장에서는 재배 및 수확의 용이성을 위해 3m 정도로만 재배한다. 커피나무에서 사용되는 부분은 오로지 커피 열매뿐이며 대부분의 커피 열매에는 두 쪽의 콩이 들어 있다. 이렇게 수확한 콩을 건조시키면 '원두'라는 이름으로 불리게 되며 세계 각국으로 수출이 된다.

베트남 커피가 처음 알려진 것은 프랑스인에 의해서였다. 베트남의 커피 수출량은 연간 170여 만 톤으로 추산되며, 톤당 평균가는 2,000달러 내외로 형성되고 있다. 미국이 베트남 총 커피 수출의 11.7%를 차지하는 가장 큰 수입국이고, 뒤를 이어 독일(10%), 벨기에, 네덜란드, 한국 등이 주요 커피 수입

대상국이다.

베트남의 커피가 유명해 질 수 있었던 요인은 기후 때문이다. 베트남의 지역성과 기후, 적절한 고도 등으로 인하여 초기에는 로부스타 원두를 생산하기 시작했다. 그에 반해 아라비카 종은 로부스타 종에 비해 더 높은 고지(3,000~6,000피트)와 온화한 기후에서 자라는 특성으로 인해 익는 속도도 느리고 더 낮은 생산량을 가지지만 맛과 품질은 뛰어나기 때문에 로부스타 종보다 2배 이상의 가격으로 거래되고 있다.

이러한 이유로 베트남 정부는 적합한 지역에서 로부스타 원두를 대체하기 위하여 아라비카 원두 농장을 전략적으로 육성하고 있다. 더욱이 150년 이상의 커피 유산을 가진 베트남 소비자들은 커피를 사회문화의 핵심으로 만들어 왔

VIETNAM



는데 이는 기존의 인스턴트 커피가 아닌 필터로 사용되는 Phin(dripper)을 통하여 만들어지는 베트남 커피는 드립이 되는 동안 기다려야 하는 번거로움이 있지만 담소를 이끌어 낼 수 있음과 동시에 자연방식에 의한 순수한 맛을 동시에 즐길 수 있다.

베트남 커피를 선점하는 글로벌 기업들

베트남은 원두커피 수출에서 고부가가치 상품 수출로 커피 산업을 발전시키고 있다. 그 일환으로 Roasted 커피와 분말 커피의 품질 개선 및 믹스커피 제품 생산량 증대 등을 목표로 설정하고 있다. 가공 커피 제품 생산규모를 2030년까지 전체 커피 산업의 25%인 10억 달러 규모까지 한다는 것이

베트남 정부의 목표이다. 이런 목표를 달성하기 위해 중부고 원 지역, 남동지역, 메콩델타 지역 생산커피의 인스턴트 커피 가공을 장려하고, 남중부 지방, 북부 산간지역 그리고 위 세 지역 내 믹스커피 생산을 확대시킨다는 원대한 계획을 세우고 있다.

가공 커피 원두의 비율은 2015년 20%, 2020년 70%, 2030년 80%로 확대하고, 연간 커피 수출액을 2020년까지 38~42억 달러, 2030년까지 45억 달러로 증가시킬 계획이라고 한다. 이에 따라 글로벌 기업들은 발 빠른 대응을 하고 있다. 스위스는 동나이성 롱탕구에 위치한 산업 단지에 8000만 달러의 자본을 투자해 연간 10만 톤의 커피를 생산한다는 목표를 세웠다. 또한 네슬레 그룹은 전 세계에 있는 Nestle 공장을 위한 커피 원두 공급기지 확보를 위해 베트남에 20억 달러를 투자해, 커피 원두 처리시설을 설치했다.

우리나라는 롯데가 베트남 커피 시장을 선점하기 위한 계획을 수립했다. 롯데는 캔커피 같은 고부가가치 완제품을 생산해 기존의 관계사인 롯데리아나 유통 관계사인 롯데마트를 통한 시장 진출을 계획하고 있다.

커피의 변신은 무죄

현대인에게 가장 사랑을 받는 커피. 커피는 다양한 방식으로 맛과 향이 달라진다. 크게 두 가지 방법으로 수확하는데 건식(Unwashed)과 습식(Washed)법이 있다. 건식법은 커피나무에서 열매가 검은색이 될 때까지 기다렸다가 수확하는 방법으로, 잘 익은 열매들을 외피와 내피로 떼어낸 뒤 20일 정도 햇볕에서 말려내는 것이다.

습식법은 익은 열매를 손으로 딴 뒤 물에 담가 이물질을 선별해 내는 방법이다. 보통 물에 가라앉은 열매를 기계에서 껍질을 벗겨내는데, 3~4일 정도 물에 담가서 발효를 시키며 이 과정을 통해 끈적거리는 점액을 제거할 수 있다.

베트남 커피를 맛있게 마시려면 정확한 물의 양과 온도가 중요하다. 그런 인내와 기다림 속에서 진정한 커피의 맛을 즐길 수 있다. 검붉은 색의 시큼하고 쌉싸래한 커피 열매가 21세기 가장 사랑받는 이유는 다양하게 맛 볼 수 있기 때문이 아닐까? ☹

