



에티오피아 '커피의 귀부인' 이르가체페 마을을 가다

글·사진 김수진 아프리카 순회 특파원

아프리카 북동부 에티오피아는 '커피의 고향'이다. 기원전 8세기 남부 카파(Kaffa) 지역에 살던 칼디(Kaldi)라는 목동은 어느 날 자신이 기르는 염소들이 갑자기 흥분해 날뛰는 모습을 발견한다. 칼디는 유심히 관찰한 끝에 염소들이 숲 속에서 빨간 열매를 먹고 평소와 다르게 행동했다는 사실을 알게 됐다. 그는 인근 사원의 수도사들에게 빨간 열매의 존재를 알렸다. 열매의 각성 효과를 깨달은 수도사들은 기도할 때 맑은 정신을 유지하기 위해 이 열매를 끓여 음료로 마셨다. 에티오피아 사람들은 이 음료가 바로 커피의 시초라고 설명한다. 커피라는 이름 역시 전설이 전해져 온 카파에서 유래했다고 믿는다.

예가체프? NO! 이르가체페? YES!

한국에서도 큰 인기를 끌고 있는 예가체프 커피. 하지만 에티오피아에서 예가체프라고 하면 심중팔구는 못 알아듣는다. 현지 발음은 이르

가체페(Yirgacheffe)에 가깝다. 수도 아디스아바바에서 400km 넘게 떨어진 이르가체페를 찾아가는 길은 만만치 않다. 포장도로와 비포장 도로를 번갈아 오랜 시간을 달려야 한다. 하지만 그 여정은 결코 지루하지 않다. 창문 너머에서는 영화 필름을 돌리기도 하듯 끊임없이 다른 장면을 토해낸다. 황량한 들판, 길을 막아서는 소 떼, 당나귀 수레에 짐을 잔뜩 싣고 어디론가 향하는 사람들... 흙과 나무로 지은 소박한 집 앞에서 정겹게 손을 흔드는 아이들이 이르가체페 지역에 다다랐음을 알린다. 토양이 워낙 비옥한 덕분에 마을은 온통 붉은빛을 띤다. 각 커피 농가의 규모는 그리 크지 않다. 이 지역에서는 '가든 커피'(garden coffee) 방식으로 커피를 재배한다. 말 그대로 정원 규모의 공간에 커피나무를 심어 열매를 거두는 것이다. 아직 3월이라 커피나무에는 붉은 열매 대신 하얀 꽃이 맺혔다. 커피나무 곳곳에는 키가 3m는 족히 될 법한 나무와 이파리가 넓은 옥수수과



식물이 심어져 있다. 함께 간 농업천연자원부에서 커피 마케팅을 담당하는 카사훈 겔레타는 "이 나무들이 그늘을 만들어 강렬한 햇빛으로부터 어린 커피나무를 보호한다"고 설명했다. 특히 옥수수와 식물은 뿌리에 물을 잔뜩 머금고 있어 토양에 수분을 공급할 뿐 아니라, 직물을 짤 수 있는 얇은 실과 먹을 수 있는 열매까지 제공한다고 하니 일석사조인 셈이다. 여기에 연중 12~28도의 온화한 기온과 연 1천500~2천500mm 상당의 풍부한 강수량까지 더해져 커피 재배를 위한 최적의 조건이 완성된다.

커피 농가를 둘러보고 각 농가가 힘을 합쳐 만든 조합 시설을 견학하기 위해 다시 차에 올라 서려는데 마을 어린이들의 눈망울이 발목을 잡는다. 카메라를 꺼내들자 함성이 터져 나온다. 셔터를 누른 뒤 촬영된 화면을 보여주자 세상을 다 가진 듯한 미소를 짓는다.

커피 전통 지키는 사람들의 의식 '분나 마프라트'

이르가체페 지역의 콩가(Konga) 커피 조합 사람들은 입구에서부터 일행을 반겼다. 총을 든 경비원에 놀라긴 했지만, 그마저 손을 힘차게 흔들며 인사 세례를 퍼부었다. 생두 보관 창고가 있기 때문에 지키고 서 있어야 한다. 입구 한 편에는 대나무가 자라고 있었다. 이곳 사람들은 대나무로 자리를 만들어 깔고 그 위에 수확한 커피콩을 펼쳐 말린다고 했다. 마을 어른들의 환영 인사가 먼저 시작됐다.

전통 의상을 차려입은 그들은 일행과 일일이 악수를 나눈 뒤 천막 안으로 안내했다. 이번에는 여인들이 분주해질 차례. 그들은 전통 커피 세리머니인 '분나 마프라트'를 준비하고 있었다. '분나'는 에티오피아 암허리어로 커피를, '마프라트'는 요리를 뜻한다. 즉, 커피를 준비한다는 의미로 손님에게 커피를 대접하는 의식이다. 전통 의상을 입은 여인이 이르가체페 생두를 화로에 올려 즉석에서 볶기 시작했다. 이내 구수한 향이 천막 안을 가득 채웠다. 절구처럼 생긴 통에 잘 익은 원두를 넣어 빻아 커피가루를 만들고는 제베나라는 전통 주전자에 물과 함께 넣고 끓였다.

김이 모락모락 피어오르자 소주잔보다 조금 큰 여러 개의 찻잔에 커피가 넘칠 정도로 따라준다. 잔과 탁자 밑에는 케트마라고 불리는 풀잎이 넉넉하게 깔려 있다. 커피 본연의 맛에 집중할 수 있도록 향도 피운다. 행어 입이 심심할까 팝콘이 가득 담긴 접시를 커피와 함께 낸다.

1 커피콩을 골라내는 마을 사람들. 소규모 커피 농가에서는 커피 재배부터 처리 과정 대부분을 사람이 직접 맡는다. 2, 3, 5 수도 아디스아바바에서 이르가체페 지역으로 향하는 길. 당나귀 수레, 사람들, 키가 큰 산인장, 끝없는 들판 등 색다른 풍경이 끊임없이 펼쳐진다. 4 커피 나무 곳곳에 심어진 옥수수와 식물에서 추출한 실. 직물을 짜는 데 이용된다.



1 이르가체페 마을 사람 대부분이 나와 가자 일행을 반기고 있다.
2 에티오피아의 전통 커피 세라미나인 '분나 마프라트'. 귀한 손님에게 커피를 대접하는 의식이다.
3 생두를 즉석에서 로스팅하는 모습. 잘 볶아진 커피콩에서 풍기는 고소한 향기가 코를 찌른다.

이토록 극진한 대접에 커피 맛은 배가됐다. 에티오피아 전통 방식으로 내린 이르가체페 커피에서는 유독 목직한 바디감이 느껴졌다. 한국에서도 이르가체페 커피를 접한 적이 있지만 원두 가루를 직접 물에 넣고 끓여서인지 더욱 깊고 진한 맛이였다. '커피의 귀부인'이란 별명에 걸맞게 산미도 풍부했다.

학교 안 가고 커피콩 고르는 소녀들

이번에는 이 맛난 커피의 처리 과정을 보러갈 차례. 커피 열매를 거둔 뒤 껍질을 벗기고 생두를 분류하는 시설이 따로 있다고 했다. 소규모 농가에서는 사람이 대부분 전 과정을 직접 처리한다고 한다. 농가들은 조합을 만들어 개별 농가에서 감당하기 어려운 기계를 함께 사들이고, 보관·운송·홍보 비용 등을 분담하고 있다. 조합의 큰 창고 안에서는 듣던 대로 커피 껍질을 벗기는 기계가 힘차게 돌아가고 있었다. 바로 옆 건물에는 기계 대신 소녀들이 한가득 앉아 있었다. 한국이라면 학생들이 점심을 먹고서 졸음을 쫓으며 수업을 들을 시간. 소녀 80

여 명이 교과서 대신 연둣빛 커피콩을 책상에 펼쳐 놓고 썩거나 깨진 커피콩을 골라내고 있었다. 교실 두 개를 합친 크기의 이곳에서 일하는 소녀들은 두 손을 쉴 새 없이 움직였다. 관리자의 눈치를 보다 겨우 입을 뚝 한 소녀는 "나쁜 커피콩을 골라내고 좋은 커피콩으로 한 포대(60kg)를 가득 채우면 40비르(약 2천300원)를 받는다"고 말했다. 한국의 모 커피업체에서 5천원을 받는 이르가체페 드립커피 한 잔의 원두량은 8~10g 정도다. 이 소녀들은 2천원이 조금 넘는 돈을 받고 커피 6천600여 잔을 뽑을 생두를 골라내고 있었다. 학교에 가고 싶지 않느냐는 물음에 소녀는 고개를 떨구고 커피콩 고르기에 열중했다. 소녀들의 작업은 커피 생산 과정의 극히 일부인데다 조합이나 각 농가에서 벌어들이는 수익 자체가 매우 낮아서 고공주만 탓하기는 어려워 보였다. 이르가체페의 콩가 커피 조합은 올해 가장 낮은 등급의 생두 1kg을 8비르(약 445원), 중간 등급을 12비르(약 668원), 가장 높은 등급을 18비르(1천2원)에 팔았다.

상인·수출업자 등 이익 챙겨, 농부는 '가난' 대물림

세계 최고 수준의 원두를 판매한 이익의 대부분은 농부에게 직접 커피를 사거나 유통을 맡은 중간 상인들의 몫이었다. 농부들이 직접 구매자를 찾아 협상을 하고 커피를 팔면 수입이 더 늘겠지만 이는 쉽지 않다. 우선 커피를 팔러 시장으로 나가기조차 어렵다. 기자가 방문한

시다모와 이르가체페 커피 농장 인근에서는 차가 없는 농부들이 당나귀 수레를 끌거나 직접 짐을 지는 모습이 매우 흔했다. 언어 장벽과 정보 부족도 문제다. 인터넷은 물론 신문이나 방송 등을 접할 기회가 거의 없어 커피 값이 올랐는지 내렸는지 모르는 경우가 많다. 한 커피 농부는 에티오피아 커피가 전 세계로 수출되고 있다는 사실조차 모르고 있었다. 커피 농가의 어린 자녀들은 별다른 교육을 받지 못한 채 농사일을 물려받기 때문에 무지와 가난은 대물림되고 있다. 커피 농가 주변에서는 5~6살 정도로 보이는 아이들도 발을 갈거나 물을 뜨러 가고 있었다. 이르가체페의 한 커피 농부는 '아이들을 왜 학교에 보내지 않느냐'는 질문에 '걸어서 2시간 걸리는 학교에 보내느니 당장 농사나 집안일을 도와 돈을 버는 게 낫지 않겠느냐'고 되물었다.

지속 가능한 커피 생산 위한 발돋움

커피 농가도 정부도 수익성 개선을 위해 발돋움을 하고 있다. 그도 그럴 것이 에티오피아는 아프리카 1위, 전 세계 5위의 커피 생산국이다. 전체 수출액의 약 26%가 커피에서 나오고 인구의 4분의 1이 직·간접적으로 커피 산업에 종사하고 있다. 커피 농업이 에티오피아 경제를 이끌고 있는 셈이다. 에티오피아 정부는 2008년 생산자와 구매자

가 직접 거래를 할 수 있는 원자재거래소(ECX·Ethiopia Commodity Exchange)를 설립했다. 작물에 적절한 등급과 가격을 매기고 생산자와 구매자 간 투명한 거래가 이뤄질 수 있게 보장한다. 덕분에 생산자들은 유통 비용을 줄이고, 구매자들은 품질을 믿고 농산물을 살 수 있다. 특히, 수출용 커피는 일정 규모 이상의 커피 농장을 제외하면 반드시 ECX를 거쳐야 한다. 세계 대형 커피 체인 덕분에 널리 알려진 이르가체페 외 다른 커피 품종 홍보에도 주력하고 있다. 에티오피아에는 하라르(Harar), 시다모(Sidamo), 짐마(Jimma) 등 다양한 커피 산지가 있으며 제각기 다른 매력의 맛을 지녔다. 한국에서는 아직 생소한 이름이지만 세계 커피 마니아들 사이에는 이들 커피가 이르가체페 만큼 우수한 품질을 자랑한다는 사실이 널리 알려져 있다. ▼



4 이르가체페 지역의 한 커피 조합 창고에 생두가 담긴 포대가 쌓여 있다.
5 이르가체페 지역 콩가 커피 조합이 생산한 생두.
6 커피콩을 고르는 소녀들. 학교 대신 알터로 나와 깨지거나 썩은 커피콩을 골라내고 있다.