

Chaeg



책; 책과 문화,
예술을 담은 잡지

no.49

September 2019

커피(Coffee)

이달의 토픽

커피, 인류를 사로잡다

책 속 이야기

Ethiopia

포토 인터뷰

단 한 풀의 커피

방 안의 코끼리

자르고 싸우고 버티며 산 자들



정가 12,000원

에티오피아의 커피 이야기

에디터 자은경-세巴斯티안 슈티저 Sebastian Schutyser
사진 트레이스 환 © Travis Horn / Coffee Story Ethiopia

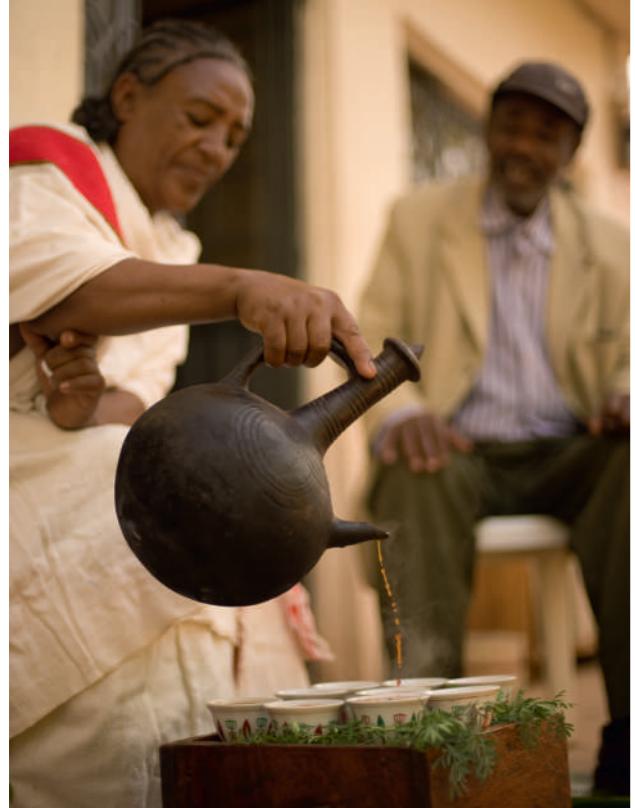


사람의 미각은 대단히 완고하기도 하지만 동시에 매우 개방적이기도 하다. 가보지도 않은 머나먼 아프리카의 맛을 느끼고 아프리카로 여행을 떠나고 싶다고 생각하는 사람도 있을 것이다. 커피의 산지이자 가장 오래된 커피 역사를 지녔다는 에티오피아는 커피 중 단연 최고로 세련된 맛이라고 정평이 나 있는 예가체프 커피를 생산한다. 에티오피아 남부 시다모 협안 예가체프 지역은 고대부터 커피를 재배해온 곳이다. 부드럽지만 짙은 꽃향기, 상쾌하고도 조화로운 신맛, 초콜릿 향까지 가미하고 있어 ‘커피의 귀부인’이라 불리기도 한다.

에티오피아는 영적인 의식을 중시한다. 암굴 교회와 문자, 그리고 그들의 아주 사소한 생활방식에서도 보이지 않는 것을 중요하게 삼긴다. 풍부한 향기의 에티오피아 커피 또한 세레머니를 행하곤 한다. 특히 귀한 손님이 방문했을 때 환영의 인사인 이 세레머니는 에티오피아 암하리어로 ‘분나 마프라트’라고 부른다. 분나는 커피, 마프라트는 요리를 뜻한다. 작고 낮은 테이블 위에 에

티오피아식 커피잔인 ‘시니’가 가득 올려진다. 손잡이가 없는 이 잔은 언뜻 중국 찻잔을 연상시키기도 한다. 테이블 주변에는 긴 풀이 깔려 있는데, 그들은 이 풀이 행운을 가져온다고 믿는다. 가운데에는 화로가 하나 있어 숯불에서 연기가 모락모락 나기 시작하면 흑갈색의 에티오피아식 토기 주전자인 제베나를 그 위에 올린다. 주변의 향로 위에 송진을 올리면 온통 송진 타는 냄새와 하얀 연기로 자욱해지는데, 그야말로 신이 인간과 대화를 나누는 듯한 신비로운 분위기를 발산한다. 이는 사실 사람들이 커피 향에 집중할 수 있도록 커피를 내리기 전에 주변 냄새를 모두 없애는 것이다. 그 사이 프라이팬에 볶은 커피가 진한 갈색을 띠면 한 노인이 커피 원두를 절구에 넣고 빻는다. 제베나 주전자의 물이 끓기 시작하면 절구에 빻은 커피 가루를 넣고 다시 끓인다. 해발 2,000m 이상의 높은 고도를 가진 에티오피아는 95도 정도에서 물이 끓는다. 목이 긴 제베나 주전자가 그 기압 차이를 줄여줘 진한 향기로운 커피를 우려내는 데 효과적이다. 설탕을 넣은 그들





의 커피는 달콤하면서 쌈싸름한 향이 강하며, 신선한 신맛도 느낄 수 있다. 그들은 보통 세 잔의 커피를 마신다. 첫 잔은 우애, 두 번째 잔은 평화, 그리고 세 번째 잔에는 축복을 담아 마신다.

에티오피아 커피와 그렇지 않은 커피로 분류할 정도로 커피에 대한 에티오피아인들의 자부심은 상상을 초월한다. 가장 먼저 커피가 발견된 곳이 에티오피아의 작은 도시 봉가, 즉 칼디와 춤추는 염소의 고장이라고 믿는다. 야생 커피나무가 울창한 숲을 이루는 이곳은 아라비카 커피의 최초 발상지이기도 하다. 울창한 숲의 그늘이 커피나무의 열매를 느리게 익도록 하는데, 덕분에 우리는 에티오피아의 풍미 가득한 커피를 즐길 수 있다.

그들은 10월이 되면 빨갛게 여문 커피 열매를 수확하기 시작한다. 21세기의 에티오피아는 가뭄과 기근, 전쟁의 아픈 역사를 가진 나라로 인식되곤 한다. 그러나 3,000년 전 전설에 처음 등장한 커피의 유산과 그 잠재력을 수용함으로써 현재 에티오피아 커피는 세계에서 가장 가치 있는 10대 커피 상품 중 하나로 평가 받는다.

『Coffee Story: Ethiopia』는 기회와 지원, 교육 및 전통에 대한 그림과 이야기를 선사하는 책이다. 저자인 마흐카 부라르트는 순수한 호기심과 겸허한 자세로 에티오피아 커피 문화에 관해 정밀한 이야기를 짜낸다. 또한 커피 숲의 거대한 전경 사진들은 보

는 이로 하여금 숨을 몇 개 할 정도로 경이롭다. 에티오피아를 찾는 관광객들은 주로 암굴 교회를 방문한다. 그러나 에티오피아인의 진정한 영혼은 커피 연기에서 더 많이 발견된다고 해도 과장이 아니다. 책은 농약이나 인공 비료를 사용하지 않고 자연의 마음에 그대로 내 맞기는 에티오피아인들의 삶, 그곳에 자생하는 고대식 물인 커피나무, 그리고 그들의 깊고 풍부한 커피 향을 담고 있다. 아프리카의 검은 황금이라 불리는 존재, 3,000년을 함께해 온 에티오피아의 커피는 에티오피아인들의 과거이자 현재, 그리고 미래다. ☽



『Coffee Story: Ethiopia』
마흐카 부라르트 지음
www.ethiopia咖啡故事.com
www.majkaburhardt.com