

니카라과 커피는 변질이 심하고, 그 속도가 유난히 빠르다. 다른 중미 지역 커피와 마찬가지로 수확하여 가공을 마치면 한국에 5~6월경 도착하는데, 곧이어 장마가 시작되고 여름철 무더위와 습도가 기승을 부리면 니카라과 커피는 맥을 못 추고 빠른 속도로 품질이 변해갔다. 이것은 니카라과의 커피 재배지가 다른 나라에 비해 해발고도가 낮고 또 커피 건조장도 대부분 저지대에 있어 건조 속도가 다른 나라에 비해 빠른 것과 상관이 있다. 농부들과 이 문제에 대해 여러 번 의견을 나눴지만 좀처럼 자신들의 방식을 바꾸려 하지 않았다. 게다가 당시 니카라과 농부들의 평판은 그다지 좋지 않았다. 커피 재배자에서 커피는 곧 현금이다 보니 커머셜 커피 시장에 익숙한 농부들에게 스페셜티 커피가 요구하는 '인내심'을 기대하기란 어려웠다. 가령 바이어가 나타날 때까지 커피를 아끼며 갖고 있는다는지, 커피 구매가 결정되면 더 높은 가격을 부르는 바이어가 나타나더라도 약속을 지킨다든지 등등 말이다. 우리와 거래하던 한 농장은 제법 규모가 있고 이름난 농장이었는데도 2012년 커머셜 커피 가격이 오르기 시작하자 이미 계약이 끝난 우리 커피까지 모두 내다팔았다. 농부들의 조급한 마음을 이해하지 못하는 것은 아니지만 이런 불안한 관계 속에서 지속적인 커피 구매는 불가능하다. 커피 거래에서 신뢰는 매우 중요하다. 생각해보자. 1년간 사용할 커피를 구입하려는 스페셜티 커피 바이어에게 농부의 변심은 곧 대체 불가능을 의미한다. 왜냐하면 스페셜티 커피 바이어에게는 '커피'가 필요한 게 아니라 '스페셜티 커피'가 필요한 것이고, 이것은 그저 그런 커피로는 대체 불가능하기 때문이다.



| | |
|--|----------------------|
| | 마나파 |
| | MGA 오구스토 C. 산디노 국제공항 |
| | 북위 12° 08' |
| | 수출 |
| | 175만3천 자루(60KG) |
| | 소비 |
| | 21만4천 자루(60KG) |
| | 19억 GDP |
| | 2016년 596만 명 |



Nicaragua



알맹이 없는 변화

니카라과에서 커피 재배로 유명한 지역은 마타갈파 Matagalpa, 히노테가 Jinotega, 에스텔리 Esteli, 누에바 세고비아 Nueva Segovia 등을 들 수 있다. 마타갈파와 히노테가는 역사적으로 대규모 커머셜 커피를 재배해온 지역이고, 오코탈 Ocotal 등이 속해 있는 세고비아 지역은 상대적으로 해발고도가 높은 곳에 농장들이 있어 최근 스페셜티 커피 재배지로 유명해졌다. 우리는 전반적인 생산량과 품질 두 가지 모두를 체크하기 위해 마타갈파와 오코탈을 같이 둘러보는 여정을 잡았다.

마나파에서 3시간 정도 가면 마타갈파에 들어서는데 눈앞에 펼쳐지는 광경이 그야말로 장관이다. 끝도 보이지 않는 땅에 흙인지 커피인지 구별조차 안 될 정도로 엄청난 양의 커피를 말리고 있는 드라이밀이 보인다. 군데군데 높인 쌓인 자루가 얼마나 많은 양의 커피가 수확되었는지 말해준다. 이런 풍경은 니카라과에서만 유독 파티오(커피를 말리는 마당) 한가운데 그득하게 쌓인 커피자루를 볼 수 있다. 이 광경을 함께 본 일행 중 커피체리를 따서 겹질을 벗기고 겹액질이 묻은 씨앗을 발효시켜 씻어내는 단계까지 모두 각자의 농장에서 한다. 그러나 건조는 직접 하지 않고 대규모 드라이밀로 옮겨서 하는데, 농장 대부분이 산비탈에 위치해 있어 커피를 말릴 수 있

는 넓고 평평한 장소가 없는 게 주된 이유이다. 또 농장이 숲에 둘러싸여 있다 보니 좀 더 별이 좋은 곳에서 말리려는 의도도 있을 것이다. 그런데 이게 바로 니카라과 커피의 특색이자 문제가 되는 요소이다. 대규모 드라이밀의 주인은 대부분 수출업자이다. 농부들은 세척을 끝낸 젖은 파치먼트(커피 씨앗을 감싸고 있는 노란 겹질)를 가져와 드라이밀에 판매한다. 드라이밀은 대부분 건조기가 없어 커피를 햇볕에 말리기 때문에 일정한 공간을 활용하여 많은 양의 커피를 동시에 말릴 수 있는 나름의 방법을 고안해냈다. 젖은 파치먼트가 들어오면 일단 햇볕에 널어 수분율이 14~15%로 떨어질 때까지 말린다.

이후 비닐자루에 담아 층층이 높이 쌓고 수분율이 11% 가 될 때까지 자루 안에서 말린다(수출용 커피는 11% 이하로 건조되어야 운송 과정에서 변질 없이 품질을 유지 할 수 있다는 게 정설이다). 이런 연유로 니카라과에서만 유독 파티오(커피를 말리는 마당) 한가운데 그득하게 쌓인 커피체리를 볼 수 있다. 이 광경을 두고 커머셜 바이어와 스페셜티 바이어의 반응은 또 한 번 엇갈린다. "이건 정말 미친 짓이야!" "그렇지, 이게 스페셜티지. 이렇게 해도 품질이 나올까 말까라고."

그런데 이렇게 잘 수확하고 선별한 커피라 하더라도 품질이 반드시 보장되는 것은 아니다. 농장을 다 둘러보

고 20개의 커피를 키핑해보았다. 어찌된 일인지 기대를 채워주는 커피는 없었다. 갓 수확한 커피여서 풍미가 발현되기까지 일정 시간이 필요할 것이고 로스팅에 조금 아쉬움이 있었다. 그렇다 하더라도 그 속에 반드시 있어야 하는 품질이 없었다. 대체 품질은 어디로 간 것일까?

커머셜과 스페셜티 사이, 이제 그만 선택과 집중

그런데 커피를 함께 맛본 커머셜 바이어들의 평가는 달랐다. 그들은 니카라과가 지난 몇 년간 큰 일을 해냈고 아주 고른 품질을 만들고 있다고 보았다. 커머셜 시장

한 게 아닐까 하는 생각이 들었다. 커피에 단맛이 모자라는 것은 대부분 토양이 척박하거나 일조량이 부족하다는 신호이다. 니카라과는 이 두 가지 문제가 공존하는 것으로 보인다. 또, 체리를 아무리 열심히 수확해도 가공의 마지막 단계인 건조를 직접 하지 않고 드라이밀에 맡기기 때문에 그 과정에서 많은 풍미들을 잃었을 것이라는 확신도 들었다. 커피 농업학자들이 모두 동의하는 바, 가공 과정에서 가장 중요한 단계가 건조이기 때문이다. 이 과정을 어떻게 하느냐에 따라 품질이 전혀 다른 커피가 탄생할 수 있다.

커피에 정답은 없다. 그 커피가 왜 그렇게 되었는지 누구도 단정 짓어 말할 수는 없다. 그럼에도 일이라는 건, 어떤 '확신'을 갖고 물두해야만 좋은 결과를 얻을 수 있다. 오랜만의 방문이었지만 니카라과 커피 농부들은 여전히 커머셜과 스페셜티라는 커다란 두 개의 세계 사이에서 그 방향을 확실히 잡지 못하고 우왕좌왕하고 있는 인상을 받았다. 두 갈래 길 중 꼭 하나를 선택할 필요는 없지만 급격한 기후 변화와 이로 인한 예상치 못한 환경 변화는 접점 더 이들을 위협하고 있다. 이런 환경은 우리에게 무언가를 촉사선택해야 한다는 메시지를 전달하고 있다. 니카라과 농부들도 이제 그들만의 선택과 집중이 필요한 때로 보인다. ⑦ 글 이윤선(그린빈 바이어)