

브랜드 커피와 같은 면방적 브랜드

카페의 메뉴의 제일 위에는 자기 독자의 브랜드 커피가 기재되어 있다. 역시 가격 또한 가장 싸다. 이렇게 하여 그러한 카페의 센스를 나타내는 것이다. 이름 있는 카페에서 커피 한 알이 맛과 향기가 있는 브랜드 커피가 만들어지는 것이다. 이러한 자기만의 브랜드를 만들기 위하여 고기는 아니지만 몇 종류의 커피 콩을 섞어서 자기 가게만의 독창적인 향과 맛을 만들고 이것을 유지하여 값과 더불어 가격도 양도 유지하는 것이 브랜드 커피이다. 이윤 폭도 크다.

면 옷감을 만드는 면사도 커피에 유사하다. 일반적으로 사용되고 있는 면은 브랜드 커피와 같은 것이기 때문이다. 그것은 산지가 다른 면을 그때 그때 값싸게 입수할 수 있는 면을 혼합하여(혼면) 미리 설정하여 둔 어느 품질을 계속하여 유지하고 가격도 공급량도 유지하도록 만든 면사이다. 이러한 혼면을 우량 혼면이라고 한다. 면은 농산물이기 때문에 작황 부진에서 기인하는 품질이라던가 공급량의 저하, 가격 상승을 피할 목적도 이에 포함되어 있다. 일본의 면방적은 우량 혼면으로 우수한 노하우를 가지고 있고 그러한 실이라던가 천을 수출하고 있으나 이와 같이 만들어진 면사는 평균적으로는 우수하지만 특성이 없다는 평가도 있었다. 각각의 면이 갖는 맛을 스트레이트로 음미하던가 어필하도록 한다면 한 종류의 면만으로 실을 만들게 된다. 이를 단일 혼면이라고 한다.

1) 인스턴트 커피(instant coffee)

열탕이나 물에 잘 녹아서 그대로 마실 수 있게 가공된 즉석 커피를 말하는데 1901년 미국의 G. 보든에 의하여 시판 제품이 제조된 것이 시초이다. 원료인 커피나무 열매의 씨(커피콩)을 볶아서 냉각, 분쇄한 다음, 증기 또는 열탕을 통과시켜 추출액을 받아 다시 원심분리기에 걸어 입자를 제거하고, 열풍 중에서 건조시켜 만든다. 마지막 건조과정에서 풍미가 달라지기 때문에 동결건조나 열을 가하지 않는 건조법도 시도된다. 한국에서도 커피 콩을 원산지로부터 수입하여 인스턴트 커피를 대량 생산하여 시판한다. 그러면 이러한 커피는 무엇일까? 어떻게

마시게 되었으며 마시지 않으면 어떨까 상당히 궁금하다. 커피 이야기를 해보자

우선 커피나무(coffee tree) <foffea Arabica>는 쌍떡잎식물 꼬두서니목 꼭두서니과의 상록소교목으로써 아프리카가 원산지이다. 높이가 6~8m이고, 지름이 10cm 내외이며, 가지는 옆으로 퍼지고 끝이 처진다. 잎은 마주나고 긴 타원 모양이며 두껍고 가장자리가 밋밋하다. 잎표면은 짙은 녹색이고 광택이 있다.

꽃은 희색이고 향기가 있으며 잎겨드랑이에 3~7개씩 모여 달린다. 화관은 지름이 1cm이고 통 모양이며 끝이 5개로 갈라진다. 수술은 5개이고 암술은 1개이다. 열매는 긴 타원 모양이고 길이가 15~18mm이며 붉은 색으로 익고 다육질의 과육과 평평한 면에 나란히 붙어 있는 2개의 종자가 있다.

종자는 잿빛을 띤 흰색이고 타원체를 세로로 자른 모양이며 평평한 면에 1개의 홈이 있다.

종자를 커피 콩이라고 하는데, 이것을 볶아서 가루로 만들어 커피로 사용한다. 또한 종자에는 2% 내외의 카페인에 들어 있어 이것을 추출하여 의약품으로 사용한다.

[종류]

커피 속의 식물은 아프리카와 아시아 열대 지방에 약 40종이 자라지만 현재 커피 생산용으로 재배되는 식물의 90%가 이종이다. 이 종의 재배가 가능한 지역은 남북위 25° 까지의 열대와 아열대 지역이며 연 강우량이 1,500mm 이상 되는 곳이다.

커피 콩을 생산하는 것은 이 종뿐만 아니므로 다른 종과 구별할 때는 아라비카 커피나무라고 부른다. 이 종에는 변종인 모카(var. mokka)를 비롯하여 많은 품종이 있다.

아라비카 커피나무 외에 현재 재배되고 있는 커피나무는 로부스타 커피나무(C.robusta), 리베리아 커피나무(C. liberica) 등이 있다. 로부스타 커피나무는 아프리카 콩고 지방이 원산지이고 병충해에 강하며 인도네시아에서 생산되는 커피의 85%를 차지한다. 리베리아 커피나무는 모카와 로부스타 커피나무보다 훨씬 크고 튼

튼하지만, 커피 콩의 향기가 떨어지므로 다른 종류와 섞어서 사용한다.

[재배연혁]

아라비아 커피나무는 BC 800년경 에티오피아 남서쪽 카파주에서 양을 치던 양치기가 발견하였다고 전한다. 양들이 근처에서 자라는 이 나무의 열매를 먹고 흥분하는 것을 본 양치기는 이 열매를 먹어 보았는데, 그 결과 이 열매를 먹으면 기분이 좋아지고 잠이 깨는 것을 알았다고 한다.

처음에는 열매로 술을 만들어 마셨지만, 13세기경부터는 현재와 같은 방법으로 마시기 시작하였다. 술 마시는 것을 엄격하게 금지했던 이슬람교도들은 알코올 성분이 없는 이 음료를 애용하기 시작하였다. 원산지인 에티오피아에는 아직 야생종이 남아 있으나 생산량이 많지 않다.

현재 커피 콩 총생산량의 1/3을 브라질, 콜롬비아, 코트디부아르가 생산하고, 중앙아메리카와 서인도제도가 1/4을 생산한다. 큰 규모의 커피나무 재배는 1696년 이후 인도네시아에서 시작하였다. 그 후 전세계 열대 지방으로 퍼졌고, 1719년에는 서인도제도와 남아메리카의 수리남에서 1760년에는 브라질에서 크게 성공하였다.

19세기 초기에 인도네시아의 다바, 수마트라, 티모르 등 네덜란드 식민지에서 재배가 활발하였고 1930년에는 인도에 커피 농원이 만들어져 아시아의 커피 재배는 1860년경에 전성기를 맞이했다. 그러나 1869년에 스리랑카에서 커피나무가 말라죽는 병이 발생해 인도 인도네시아 싱가포르를 거쳐 필리핀까지 퍼지면서 아시아의 커피 재배는 결정적인 타격을 받았다.

그 후에 아시아에서는 병해와 강한 품종인 아프리카산 리베리아 커피나무를 도입하여 재배하였지만 완전히 병해를 극복할 수 없었을 뿐만 아니라 아라비아커피 나무보다 질적으로 떨어져 실패하였다. 결국 병해의 피해를 입지 않은 다른 지역 커피에 늘려서 아시아의 커피 재배는 크게 위축되었다.

하지만 나름대로 재배를 계속해 온 인도네시아에서는 1900년에 벨기에령 콩고(현재의 자이르)에서 발견한 로부스타 커피나무를 도입하여 재배에 성공하였다.

이것은 병에 강한 품종으로 말레이반도로 퍼져 평지에서 해발고도 1,000m까지에 걸쳐 재배되고 있다.

[커피성분]

커피 원두에는 수분, 회분, 지방, 조섬유, 조당분, 조단백, 카페인 등이 들어 있다. 각 성분의 비율은 품종과 배재하는 고의 환경에 따라 다르지만 조당분이 가장 많은 30%를 차지한다. 조당분은 열을 가하면 캐러멜로 변해 커피색이 된다.

지방은 커피의 향과 가장 깊은 관계가 있는 성분으로 12~16%가 들어 있다. 카페인과 카페인산은 약 1.3%가 들어 있는데, 이것은 커피 맛을 좌우하며 흥분 작용을 일으킨다. 커피의 독특한 쓴맛은 카페타닌산 때문이며 3~5%가 들어 있다.