

UAE, 카페의 시작은 중동으로부터?



두바이지사

작성자_ 김기남



커피의 시작은 중동?

커피는 동아프리카로부터 시작해 중동으로 유입된다.
중동에서도 예멘을 시작으로 페르시아,
이집트, 터키 등으로 전파되고,
이후 이슬람문화에서 커피하우스라는 개념이
처음으로 생기게 된다.
현재 '카페'의 시초인 것이다.
이렇듯 오랜 과거와 역사를 지니고 있는
중동에서는 한국만큼이나 커피 사랑이 뜨겁다.





World Coffee Portal의 조사에 따르면 두바이에 4,000개 이상의 커피숍이 있다. 서울 약 2만 5,000개의 커피숍에 비하면 초라해 보이는 숫자지만, 실제 두바이의 4,114km² 중 국토 면적의 80%가 사막이며, 나머지 20%의 구역 중에서도 인구 밀집 지역만을 고려한다면 적은 수는 아니다. 게다가 카페와 식당이 같이 운영되는 경우도 많아 실제 커피를 마실 수 있는 곳은 더욱 많이 자리 잡고 있다.

카페뿐만 아니라 커피 무역 분야에서도 활발한 모습을 보여준다. 두바이경제관광부(DET)의 보고서에 따르면 두바이에만 커피 무역 분야에 615개의 회사가 운영되고 있다. 최근에는 이런 커피 시장의 성장세에 힘입어, 세계 주요 커피 생산국과 유럽 및 중동 고소득 소비자 시장을 연결하기 위해 DMCC(Dubai Multi Commodities Center)에 7,500제곱미터 규모의 커피 센터를 설립하기도 했다.

Euromonitor는 2022~2027년 사우디아라비아의 소매 가치 시장은 연평균 7% 증가할 것으로 예상했으며, UAE의 경우 연평균 3% 이상 증가할 것으로 예상했다. 중동 전체 성장 전망 또한 밝다. 인도의 리서치 업체 6wresearch는 중동의 커피 시장은 2021~2027년 연평균 8.3% 성장할 것으로 예상했으며, 여느 식료품 사업보다 도드라지게 성장하고 있다고 전했다.



스타벅스 Al Seef점,
MENA지역 약 1000개의 스타벅스 매장이 있다.

출처: <https://whatson.ae/>



주전자로 따르는 아랍 전통커피 'GAHWA'

중동의 커피문화는 나날이 발전하고 있지만, Gahwa커피에 대한 자부심은 남다르다. Gahwa는 아랍 전통커피로, 수 세기 동안 아랍문화의 중심이었다. 설화에 따르면 아라비아의 양치기들이 특정 열매를 씹는 양들이 더 활동적인 것을 보고 에너지 드링크를 만들기 위해 그 열매를 사용하며 커피가 최초로 시작되었다고 한다.

아라빅 커피는 '관대함의 상징'이자, 손님을 친절하게 환대한다는 의미가 담긴 에미리트의 유산이기도 하다. 아랍 국가들은 아라빅 커피의 문화적 중요성을 반영하여 아랍 에미리트, 사우디아라비아, 오만, 카타르 등의 국가와 함께 유네스코 세계문화유산을 신청했고 2015년에 등재되었다.

아랍 문화권에서 커피를 마시는 것은 가족 모임, 비즈니스 미팅 등에서 필수적인 요소이다. 집 주인은 손님에게 식사 전에 가와를 대접하며, 잔이 비면 바로 채워주는 등 극진히 대접한다.

아랍 문화권에서 커피는 종교학자나 왕족과 같은 가장 중요한 사람에게 먼저 제공되며, 그 사람의 오른쪽에 앉은 사람에게 차례로 주어진다. 보통 커피와 함께 대추야차와 전통 사탕 등이 함께 제공되며, 커피를 충분히 마셨으면 잔을 부드럽게 흔들어서 무카히에게 자신은 커피를 다 마셨음을 알려야 한다.



2023 중동의 커피 트렌드



1 발효커피

커피콩은 수확 이후 자연스러운 발효과정을 거친다. 자연 건조, 세척 그리고 햇볕에서의 건조과정을 지나면 원두 자체 기본적인 맛의 구성이 결정된다. 여러 커피농장들은 날씨, 그리고 이 미세한 과정들을 통제함으로써 농장만의 특색을 확립한다. 거기에 인위적인 발효과정을 추가하는 것이 바로 발효커피이다. 과일발효, 효모 박테리아 발효 등 발효과정을 추가한 원두는 기존 커피와는 다른 풍미를 느낄 수 있다고 한다. 일종의 천연 가향 작업이라고 볼 수 있다. 발효라는 단어 때문에 건강에 매우 좋을 것으로 예상되지만, 또 그렇지만은 않다. 로스팅 과정을 거치게 되면, 발효에서 얻을 수 있는 이점들은 모두 제거된다. 그러나 기존 커피에 비해 위에 주는 자극이 덜하며, 치아착색을 촉진하는 탄닌 성분이 줄어든다. 최근 중동에는 이러한 발효커피를 만나볼 수 있는 곳이 늘고 있다. 일부 카페에서는 커피 콤부차라고 부르기도 한다.



발효커피를 만드는 과정, 일반 원두 로스팅 과정과는 차이가 있다.

출처: <https://homecoffeeexpert.com/fermented-coffee/>

2023 중동의 커피 트렌드



2 대체우유

전 세계인의 3분의 1만이 유당을 소화할 수 있으며, 이외에는 유당불내증 증상을 가지고 있다고 한다. 우유를 마시며 생기는 소화불량 복통 복부 팽만 등의 증상 그리고 우유를 만들기 위해 대량으로 발생하는 탄소 발자국과 환경파괴를 걱정하는 사람들이 늘어남에 따라, 우유를 대체할 수 있는 귀리우유, 아몬드우유, 두유 등을 사용한 라떼류 소비가 증가하고 있다.



Alpro사의 귀리우유
(한화 약 6,000원)

Koita사의 아몬드우유
(한화 약 5,500원)

출처: 까르푸 UAE

3 특별함



한국과 비슷하게 직접 로스팅을 하는 카페가 늘고 있다

출처: www.khaleejtimes.com

무난하고 가장 대중적인 맛을 표현하는 블렌드 커피의 유행이 지나고, 커피 맛의 개성을 찾는 소비자들이 증가하였다. 그에 따라 단일국가 단일농장에서 생산되는 싱글오리진 커피가 인기다. 해당 국가, 그리고 해당 농장에서만 표현할 수 있는 맛이기 때문에 특별함을 원하는 중동소비자의 이목을 끌고 있다. 전통적으로 브라질, 콜롬비아, 에티오피아, 예멘 커피가 수요가 많았으나 최근 코스타리카, 사우디아라비아, 케냐, 도미니카 공화국에서 생산되는 커피를 찾는 소비자들이 늘었다.

Insight

중동식 커피, 터키커피, 유럽식 커피 등 다양한 커피문화가 자리 잡고 있지만, 한국식 인테리어와 한국식 디저트 및 커피 스타일은 아직 현지에서 찾아보기 쉽지 않다. 한국인들이 늘 아침이나 점심에 커피시간을 가지듯, 중동의 문화에서도 식전 커피, 식후 커피 등 항상 커피와 함께하는 문화를 지니고 있으며, 1인당 커피 소비량 또한 세계 15위권에 들 정도로 많다. 관광산업이 활성화되는 현재 그 수요는 더 증가하고 있다. 포화된 한국 커피 시장에서 해외진출을 고민하는 한국 업체들은 중동 시장으로 새로운 진출을 고려해 볼 수 있다.

