

Koffiecultuur

Onlangs waren wij in Ethiopië, een arm, maar interessant land met prachtige natuur en een rijke geschiedenis. Deze gaat terug tot ver voor het bezoek van de koningin van Sheba aan koning Salomo. Het is daar hoog in de bergen zo droog en de zon is dermate fel, dat ze er de koffie buiten kunnen drogen. Men spreidt eenvoudigweg de rode bessen op de grond uit en na een paar dagen zijn ze klaar om gepeld te worden.



Koffie drinken is in Ethiopië een langdurige ceremonie die als volgt verloopt:

Op de lemen vloer van de woning spreidt de vrouw des huizes vers gras uit. Dan komt de trots van het huis tevoorschijn: het koffiekistje. Daaruit haalt ze een tafeltje ter grootte van een dienblad, versiert dat met bloemen en zet er piepkleine kopjes op, die ze nog even met wat water omspoelt. Dat is een ritueel, want schoon waren ze al.

De groene koffie bonen worden geroosterd in een pannetje boven een gloeiend houtskoolvuurtje, terwijl de gasten er omheen zitten en genieten van de heerlijke geuren, die langzaam vrij komen. Zodra de bonen mooi bruin zijn, wordt het pannetje van het vuur gehaald en onder ieders neus gehouden, zodat het heerlijke aroma geen mens ontgaat. Terwijl de bonen op een rieten matje afkoelen, wordt er gezouten popcorn geserveerd. (Datzelfde matje is eerder gebruikt om het vuur aan te wapperen.) Het koffiewater staat inmiddels op in een bol stenen kruikje met een slanke hals. Op een paar gloeiende kooltjes brandt wierook voor de juiste sfeer! Dan stampt de gastvrouw in een houten vijzel de koffie fijn. Het rieten matje fungeert nu als trechter om de gestampte koffie in het potje te doen, zodra het water kookt. Het brouwsel moet drie keer opkoken, waarbij het de kunst is om het niet te laten overkoken. Het inschenken vereist enige vaardigheid: met een heel hoge straal giet de gastvrouw de koffie in de kopjes. Een prop paardenhaar of sisal in de tuit van het kruikje dient als zeefje. Het eerste kopje is loeisterk en mierzoet. Vroeger dronken de Ethiopiërs hun koffie met zout, boter of kruiden tot de Italianen zo rond 1935 suiker introduceerden.

Gewoonlijk krijg je drie kopjes aangeboden ter herinnering aan de drie broers die de grondleggers zijn van deze ceremonie. Zij kwamen elkaar na lange tijd tegen en hadden veel te vertellen. De oudste broer, Abol, zette koffie, toen die op was waren ze nog lang niet uitgekletst. Huletegna, de volgende broer schonk nog maar eens wat water bij de drab. Toe die op was, vulde Bereka, de jongste, de pot

nog maar eens bij met kokend water. De drie "gangen" worden nog altijd met naam van de broers aangeduid. De naam van de derde broer betekent: veel heil en zegen.