



# ΑΙΘΙΟΠΙΑ Η ΠΑΤΡΙΔΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

γράφει ο Δ. Καλογερόπουλος  
Αγγλικό κείμενο της Nora Kanatsouli

Η Αιθιοπία είναι η χώρα προέλευσης του καφέ!

Ο θρύλος θέλει ένα βοσκο κασικιών από την Kaffa της Αιθιοπίας τον Kaldi να ανακαλύπτει τυχαία τους σπόρους του καφέ ενώ βοσκούσε μια μέρα το κοπάδι του σε ένα υψίπεδο κοντά σε ένα μοναστήρι. Παρατήρησε ότι οι κασίκες του συμπεριφέρονταν πολύ περίεργα εκείνη την ημέρα, πηδώντας συνεχώς με ενθουσιασμό πάνω και κάτω, σχεδόν σαν να χόρευαν στα πίσω πόδια τους. Ανακάλυψε ότι η πηγή του ενθουσιασμού τους ήταν ένας μικρός θάμνος με φωτεινούς κόκκινους καρπούς. Η περιέργεια τον έκανε να δοκιμάσει και ο ίδιος και όπως και οι κασίκες του, ο Kaldi ένωσε τα ενεργητικά αποτελέσματα των καρπών του καφέ. Γέμισε τις τσέπες του και έτρεξε σπίτι στη σύζυγό του που τον συμβούλεψε να πάει στο κοντινό μοναστήρι για να μοιραστεί την ανακάλυψή του με τους μοναχούς εκεί. Στο μοναστήρι έβρασαν τους καρπούς κ βλέποντας τις διεργετικές ιδιότητες του το έπιναν κατά τις αγρυπνίες τους.

Οι μοναχοί έστειλαν τους καρπούς στην Υεμένη στο μοναστήρι στην Sufa κι από εκεί αργότερα έμποροι μετέφεραν τους καρπούς στην Μέκκα και Μεντίνα.

Η αιθιοπική κ αραβική γλώσσα ονομάζει τον καφέ μπουνα , ενώ ο υπόλοιπος κόσμος café η coffee , παίρνοντας το όνομα από την περιοχή προέλευσης του την kaffa.

Η καλύτερη ποιότητα του καφέ προέρχεται από την περιοχή του Harar και Yrgacheffe.

Οι πρώτοι και μεγαλύτεροι καφέμποροι στην Αιθιοπία ήταν Έλληνες... επίσης τα πρώτα καφεενεία τα είχαν Έλληνες .

Ο καφές είναι πρώτο ρόφημα σε κατανάλωση σε όλον τον κόσμο.

Καφές παντού... με πρωινό , με παρέα, καφές μετά από γλέντι κ ξενύχτι , τσιγάρο και καφές ...

Εμείς πού γεννηθήκαμε στην πατρίδα του καφέ την Αιθιοπία , αισθανόμαστε ιδιαίτερη περηφάνια γι αυτό.

## Τι θα λέγατε για ένα καφέ;

Everything I read about Ethiopia fascinates me...there is a mystical approach even to the preparation of coffee. It's an important cultural ritual that's been passed from generation to generation. Traditionally performed by the lady of the household it is lengthy ceremony performed on a regular basis as a normal part of daily life, inviting family and friends over for regular company. It is also a show of hospitality, respect and friendship to be invited to a coffee ceremony.

It begins with the hostess preparing the room where the coffee will be served. Small handle-less cups cups (calledcini) are neatly arranged close together on a tray atop a bed of fresh aromatic grasses that symbolize abundance. Incense is burned to clear the air of bad spirits.

The raw coffee seeds are then washed to remove their husks and are roasted in a long-handled shallow pan over an open fire, shaking and stirring them continuously to prevent scorching . As the seeds heat, they darken, become shiny with their own oils and begin to make a popping sound. At this point, the hostess removes the coffee beans from the heat and shows them to her guests inviting them to inhale their rich powerful aroma.. Delicate hand movements aid the coffee aroma to permeate the air. This is considered to be an important aspect of the ceremony .

The roast coffee beans are then ground by hand using a mortar (mukecha) and pestle( zenezena) until the desired fineness is reached.. The hostess may also choose to serve the coffee with some variations, like adding cinnamon, cardamom, or cloves.The method used affects the final taste of the coffee

Meanwhile, the water in the jabana ,(the traditional handcrafted clay coffee pot, a bulbous flat bottom pitcher with a, long narrow neck, handle and straw lid) has been brought to a boil and the now ready ground coffee is added, bringing the mixture to a boil.

Once the hostess is satisfied that her coffee has boiled the proper amount of time, holding the jebena she will with skill pour the coffee in a single stream from about a foot above the neat rows of tiny cups (known ascini) , ideally filling each cup equally without breaking the stream of coffee.. This technique prevents coarse grounds from ending up in the coffee cups. Her practiced movements elevate the relatively simple act of roasting, grinding, brewing and pouring coffee to an art form.

Three rounds of coffee are served, known successively as abol, tona and Baraka The first round of coffee (abol), is served first to the oldest person. The next two (tona and baraka) are then made by adding water to the jabana. Each serving is progressively weaker than the first.

The coffees are served with corn, wheat or toasted barley. Milk is not typically offered. The coffee is served in some regions with salt.

After guests , bunna ketetu ("drink coffee"), and praise the hostess, for her fine coffee making skills, and, of course, the coffee itself. Without this component, the coffee ceremony is incomplete.

English text by Nora Kanatsouli

