Kawa, chleb nasz powszedni

Południowe tereny Etiopii, niegdyś prowincja Kaffa, dziś Oromia, uznawane są za ojczyznę kawy - kawowce rosną tam dziko na zboczach gór. Istnieje legenda o odkryciu właściwości kawy, mówiąca, że Kaldi, pastuch kóz, zauważył dziwne zachowanie swojego stada, które wydawało się niestrudzone w dzień i w nocy. Okazało się, że przyczyną ich pobudzenia były jagody, które obskubywały z krzaków. Sam po spróbowaniu kawy stwierdził, że ma ona właściwości pobudzające. Jedna z wersji legendy powiada, że po skosztowaniu gorzkich jagód, wezwany po poradę mnich odrzucił je ze wstrętem w kierunku ogniska, a one po przypaleniu wydały aromatyczny zapach. Początkowo w Etiopii kawa traktowana była jako lek lub napój wzmacniający, gotowano ją w wodzie i doprawiano solą lub masłem. Zwyczaj picia kawy rozpowszechnił się na Bliskim Wschodzie wraz z ekspansją islamu. To właśnie Arabowie zapoczątkowali suszenie, prażenie i zaparzanie ziaren. Zapewne dlatego istnieją też inne wersje legendy o odkryciu kawy, które umiejscawiają to wydarzenie na terenie Półwyspu Arabskiego - w Jemenie lub w Arabii, albo w Turcji. Spopularyzowana na świecie nazwa kawy pochodzi właśnie od arabskiego słowa *qahwah*, co oznacza napój z jagód. Co ciekawe, w urzędowym etiopskim języku amharskim kawa to *bunna*, podobnie w wymowie brzmi jej nazwa w innych językach używanych w Etiopii.
Do Europy kawa dotarła na statkach Kompanii Wschodnioindyjskiej. Zakosztowano jej na europejskich dworach, jej popularność rosła, zakładano kawiarnie, a wkrótce plantacje kawy powstawały w europejskich koloniach w Ameryce Północnej, Azji i Afryce. Do Polski kawa trafiła z Turcji, stąd rozpowszechniony u nas zwyczaj picia jej „po turecku".

Obecnie kawa jest jednym z najpopularniejszych napojów na świecie. Jej największym producentem jest Brazylia. Etiopia zajmuje piąte miejsce w produkcji kawy ogółem, jest natomiast największym w Afryce i trzecim na świecie producentem kawy arabika, która uznawana jest za najszlachetniejszą pod względem smaku. Nieprzerwanie od dziesiątków lat, arabika stanowi też główny etiopski produkt eksportowy. W 2016 roku sprzedano jej ponad 200 tys. ton, co dało dochód prawie 880 mln USD*, czyli ok. 1/3 całej wymiany handlowej z zagranicą. Najbardziej znane i doceniane ziarna to opatrzone zastrzeżonymi znakami towarowymi Harer, Sidamo i Yirgacheffe. Największymi odbiorcami etiopskiej kawy są Niemcy, Arabia Saudyjska i Stany Zjednoczone, m.in. sieć Starbucks. Kawę z Etiopii sprowadza też m.in. Nestlé i Costa Coffee.

95% etiopskiej kawy uprawia się w ponad 4 mln małych gospodarstw. Z jej zbiorów i produkcji utrzymuje się ok. 15 mln Etiopczyków, tj. ok. 15% społeczeństwa. Są to robotnicy, mali i średni przedsiębiorcy, pośrednicy, usługodawcy i handlowcy. Oprócz kawy, rolnicy w swoich gospodarstwach uprawiają wszystko to, co potrzebne do wyżywienia rodziny, a gotówkę uzyskują ze sprzedaży nadwyżek. Zrywanie i sortowanie ziaren odbywa się ręcznie, producenci, których na to stać, zatrudniają sezonowych pracowników. Dla małych przedsiębiorców świadczone są na rynku usługi w postaci suszenia i oczyszczania ziaren. Gotowe do dalszej obróbki ziarna, pakowane w 60-cio kilogramowe worki, sprzedawane są do skupu, gdzie miesza się je z ziarnami od innych rolników. Dalej trafiają do producentów, którzy je wypalają lub pozostawiają zielone, pakują i sprzedają na rynek lokalny lub zagraniczny. W 2008 roku powstała specjalna instytucja – *Ethiopian Commodity Exchange* (ECX), która ustala jakość i cenę skupowanych

od rolników plonów, w tym kawy. Dzięki tym regulacjom mogą oni być jednakowo wynagradzani za ziarna, które spełniają określone normy jakościowe - opatrzona znakiem towarowym kawa musi mieć zawsze identyczny smak i aromat. Obecnie za kilogram kawy ECX płaci rolnikom ok. 3 USD. ECX pomaga też małym przedsiębiorcom przetrwać okresy pomiędzy zbiorami, które mają miejsce dwa razy do roku.

Rolnik nie musi jednak działać w pojedynkę. W Etiopii od lat działają niezależne spółdzielnie produkcyjne zrzeszające małych producentów kawy, które pozwalają im poprawiać warunki życia i produkcji. W prowincji Oromia, gdzie produkuje się ponad 65% etiopskiej arabiki, przede wszystkim Yirfachefe i Sidamo, od 1999 roku działa jeden z największych związków rolników *Oromia Coffee Farmers Cooperative Union* (OCFCU). Związek zrzesza obecnie ponad 330 tys. małych gospodarstw, zorganizowanych w 311 mniejszych spółdzielniach. Zebrana przez rolników kawa jest przetwarzana i dystrybuowana przez OCFCU, co daje im gwarancję sprawiedliwego i niezwłocznego wynagrodzenia za dobrze przetworzone ziarna oraz pozwala pominąć licznych pośredników. Zgodnie z zasadą *fair trade*, czyli sprawiedliwego handlu, Związek zapewnia odpowiednie warunki produkcji i wynagradzania, prowadzi także wiele projektów, których celem jest poprawienie warunków życia społeczności, daje możliwość wykształcenia i rozwoju dzieciom, zapewnia opiekę medyczną, buduje drogi i mosty. OCFCU ma nawet swój bank, z którego usług mogą korzystać członkowie, oferuje im też ubezpieczenie na wypadek utraty zbiorów. Część kawy sprzedawanej przez OCFCU jest opatrzona certyfikatem *fair trade*, co daje możliwość rozszerzenia dystrybucji na wymagającym rynku Unii Europejskiej.

Kawę uprawia się w większości na działkach poniżej 1 ha, w sposób zrównoważony, czyli razem z innymi roślinami, na wysokości od ok. 1200 do 2200 m.n.p.m. Niższe tereny nie stanowią dobrego klimatu dla arabiki, a dodatkowo coraz więcej spośród usytuowanych tam plantacji pada ofiarą zmian klimatu, tj. coraz mniej obficie padających deszczy i coraz dłuższych okresów suszy. Odpowiedzią na problem suszy jest przenoszenie plantacji na coraz wyższe tereny, jednak nie jest to łatwe ze względów logistycznych i ekonomicznych. Większości drobnych producentów po prostu na to nie stać, a na niższych terenach nie mogą sobie pozwolić na specjalne systemy irygacyjne. Innym, prawdopodobnie prostszym rozwiązaniem, jest przestawienie się na uprawę mniej wymagających roślin, jak np. bardzo popularny w tym regionie i lepiej znoszący suszę *khat*, którego liście żuje się dla pobudzenia.*

Kawy ma w Etiopii ważne miejsce nie tylko pod względem ekonomicznym. Jak przystało na ojczyznę kawy, napój ten ma w Etiopii niebagatelne znaczenie dla życia społecznego i towarzyskiego. Jest on też jednym z podstawowych składników etiopskiej kuchni. Etiopczycy mówią: *bunna dabo neł* – kawa to nasz chleb powszedni. Około połowa wyprodukowanej tu kawy przeznaczona jest na rynek lokalny, nie pija się właściwie żadnej innej poza krajową. Jednak nie chodzi o samo jej spożywanie. Od wieków na wsiach społeczność sąsiedzka spotykała się na zakończenie dnia na wspólne picie kawy, aby spędzić razem czas, podzielić się wiadomościami i wydarzeniami, podyskutować. Zaproszenie na to spotkanie było proste: *Bunna tetu!* Napijmy się kawy! Wraz z migracją mieszkańców, zwyczaj wspólnego picia kawy przeniósł się do miast. Etiopczycy, podobnie jak Polacy, są narodem niezwykle gościnnym. Wciąż, kiedy Etiopczyk chce porozmawiać z przyjacielem, ale także zaprosić kogoś w gości, wymawia symboliczne: *Bunna tetu!*

Napijmy się kawy! Takiego zaproszenia nie wypada odrzucić. W codziennych rozmowach używa się też innych powiedzeń odnoszących się do kawy, np. „Miłość, jak kawa, smakuje najlepiej, kiedy jest gorąca”. Kawa jest w Etiopii lekiem na wszystko, dlatego: „Jeśli się smucisz – napij się kawy, jeśli się cieszysz – napij się kawy, jeśli ci ciężko – napij się kawy!”.

Parzenie kawy ma w Etiopii swój specjalny rytuał, po angielsku nazywany dla turystów *coffee ceremony*. Odbywa się on z okazji licznych w Etiopii świąt, wszelkiego rodzaju uroczystości, ale również zwyczajnie na co dzień, z okazji wizyty gości. Kawa jest przygotowywana przez kobiety, bo to one, zgodnie z tradycją, zajmują się kuchnią. Jeśli okazją do parzenia i picia kawy jest święto lub inna oficjalna uroczystość, kobiety ubierają się w tradycyjny strój z tkanej ręcznie białej wełny z kolorowymi zdobieniami, zaplatają w specjalny sposób włosy i zakładają złotą biżuterię. Spotkanie to może trwać nawet kilka godzin i jest wyjątkową okazją do rozmowy i spędzania czasu z bliskimi, a także zapoznania się z nieznajomymi gośćmi.

Kawę przygotowuje się w określony sposób. Ceremoniał zaczyna się od umycia w wodzie zielonych ziaren kawy, które, jeśli znajdujemy się w stolicy, Addis Abebie, zostały prawdopodobnie zakupione na największym w tym regionie Afryki targowisku – Merkato. Umyte ziarna są następnie prażone na specjalnej patelni, aż nabiorą odpowiedniego brązowego koloru. Cały dom wypełnia się dymem i intensywnym aromatem prażonej kawy. Gospodyni podchodzi z dymiącą patelnią do każdego z uczestników obserwujących bacznie całą ceremonię, aby mógł się rozkoszować wspaniałym zapachem. Uprażone ziarna są następnie rozbijane na proszek w drewnianym moździerzu.

Taka grubo „zmielona” kawa trafia następnie do *dżebeny*, czyli glinianego dzbanka, w którym jest zalewana wodą i gotowana na ogniu. Kiedy napar zawrze – gotowa jest pierwsza porcja kawy. Mocny, intensywny aromat przypominający espresso rozchodzi się po całym domu. Kobieta rozlewa zręcznie kawę do maleńkich filiżanek bez uszek – *sini*, których nazwa oznacza po prostu Chiny, skąd filiżanki trafiły do Etiopii. Kawa jest słodzona, zwykle 2-3 łyżeczki do każdej filiżanki, najczęściej niemieszana - na wsi wciąż można spotkać się z dodawaniem do kawy soli lub masła, ale nigdzie nie dodaje się mleka. Każdy dostaje swoją *sini* i popija chwaląc gospodynię. Do kawy podawany jest czasem popcorn, a jeśli to święto, może być też specjalny świąteczny chleb, *ambasza*. Następnie fusy, które pozostały w *dżebenie* są zalewane wodą i gotowane jeszcze dwa razy, każde kolejne gotowanie daje słabszą porcję kawy. Niekiedy ceremonii towarzyszy też palenie kadzidła, które jeszcze bardziej „zagęszcza” atmosferę w domu, co sprzyja bliskości i szczerej rozmowie.

W etiopskich miastach można się napić kawy niezobowiązująco i po europejsku w licznych kawiarniach. Najbardziej popularna jest parzona na styl włoski *macchiato*, czyli espresso z odrobiną mleka i dużą ilością cukru albo po prostu *bunna beletet*, czyli kawa z mlekiem. Można tam też kupić paczkowaną miejscową kawę w ziarnach lub mieloną.

Etiopska kawa smakuje wyjątkowo. Warto zwracać uwagę na to, jaką kawę pijamy na co dzień. Najsmaczniejsza i zarazem najzdrowsza jest wysokogatunkowa kawa arabika, uprawiana bez nawozów i innych środków chemicznych, palona w sposób tradycyjny, czyli

wolno i w niskiej temperaturze. Taka kawa jest aromatyczna i najlepiej zbalansowana pod względem kwaskowości oraz zawartości goryczki. Takie właśnie są kawy etiopskie i takich warto szukać w sklepach.

*Przedstawione w artykule dane pochodzą z poniższych publikacji:

1. Ethiopian News Agency: "Ethiopia's coffee export to hit record amount", http://www.ena.gov.et/en/index (z dn. 23.10.2017)
2. Daily Sabah: "Ethiopia's coffee farmers eye more fair trade amid rising share in global market": https://www.dailysabah.com/economy/2017/01/18/ethiopias-coffee-farmers-eye-more-fair-trade-amid-rising-share-in-global-market (z dn. 23.10.2017)
3. Courtney Columbus: „Ethiopia's Coffee Farmers Are 'On The Front Lines Of Climate Change'": http://www.npr.org/sections/thesalt/2017/06/19/533538555/ethiopias-coffee-farmers-are-on-the-front-lines-of-climate-change (z dn. 23.10.2017)
4. Ethiopian Commodity Exchange: http://www.ecx.com.et/ (z dn. 23.10.2017)
5. Oromia Coffee Farmers Cooperative Union: http://www.oromiacoffeeunion.org/ (z dn. 23.10.2017)

Tekst: Katarzyna Hryćko-Górnicka

Artykuł „Kawa, chleb nasz powszedni" jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska (CC BY 3.0). Pewne prawa zastrzeżone na rzecz Katarzyny Hryćko-Górnickiej *i Fundacji Edukacji Międzykulturowej.*
Utwór powstał w ramach programu polskiej współpracy rozwojowej realizowanej za pośrednictwem MSZ RP w roku 2017. Zezwala się na dowolne wykorzystanie utworu, pod warunkiem zachowania ww. informacji, w tym informacji o stosowanej licencji, o posiadaczach praw oraz o programie polskiej współpracy rozwojowej. Treść licencji jest dostępna na stronie http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pl.