

DE ERITRESE KOFFIECEREMONIE

Een ritueel van bonen, vuur en verbinding

Tekst ANNELIEKE VAN DEN OORD
Fotografie AUKJE VAN ROSSUM

In Ethiopië en Eritrea is koffie zoveel meer dan een warme drank, koffiedrinken is een dagelijks ritueel vol betekenis. Ook in Nederland en België groeit de belangstelling voor deze traditie. Maar wat maakt een koffiecereemonie nu zo bijzonder? Vriendinnen Saron Tesfahuney en Winta Pawlos openen een Eritrese koffiezaak in Utrecht en kunnen er alles over vertellen. "De koffiecereemonie nodigt uit tot verstillig."



“In een ceremonie worden al je zintuigen aangesproken, zowel door de geur en smaak als de omgeving”

Koffie en Ethiopië zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Volgens een oude legende ontdekte geitenherder Kaldi in de 9de eeuw, in de bergen van de Ethiopische provincie Kaffa, de werking van de koffieplant. Hij zag hoe zijn geiten ongewoon energiek werden na het eten van de groene bessen en besloot ze ook uit te proberen, met hetzelfde resultaat. Toen plaatselijke monniken zijn verhaal niet geloofden, gooiden ze de bessen in het vuur. Er verspreidde zich een heerlijk aroma, en zo zou de eerste gebrande koffie zijn ontstaan.

De bakermat van de koffie

Of het verhaal over Kaldi nu een mythe is of niet, vaststaat dat de oorsprong van de koffieplant in Ethiopië ligt. Dankzij de grote hoogte waarop de meer dan duizend verschillende variëteiten daar groeien, en de beschutting van de omringende vegetatie, zijn de natuurlijke omstandigheden er bijzonder gunstig. Ook vandaag de dag is koffie nog diep verwezen in de Ethiopische cultuur. De koffiecereemonie is een dagelijks gebruik waaraan veel waarde wordt gehecht. Het is een moment van verbinding en verstillings, waar echt de tijd voor wordt genomen. Belangrijke evenementen worden altijd geopend met een koffiecereemonie, maar ook thuis houden families soms wel twee tot drie ceremonies per dag.

Die sterke culturele verankering van koffie strekt zich uit tot net over de grens, waar een vergelijkbaar, maar eigen ritueel in ere wordt gehouden. In buurland Eritrea is de koffiecereemonie ook een vast gebruik. Het land werd in 1993 onafhankelijk van Ethiopië, maar deelt vanwege de gezamenlijke geschiedenis veel culturele gebruiken. Ook de koffiecereemonies

lijken erg op elkaar. Een verschil is dat bij de Eritrese ceremonie vaak gedroogde gember wordt toegevoegd aan de koffie. In Ethiopië blijft de koffie meestal puur, al kunnen er, afhankelijk van de regio, soms wel kardemom of andere kruiden worden bijgedaan. Hoewel de verschillen in lokale tradities subtiel zijn, vertellen ze veel over hoe koffie verweven is met identiteit en smaakbeleving.

Eritrese koffiecultuur in hartje Utrecht

In Nederland kun je op steeds meer plekken een traditionele koffiecereemonie ervaren. In Utrecht opende vorig jaar café Liffna, een Eritrese koffiezaak die wordt gerund door vriendinnen Saron en Winta. Zij leerden elkaar op jonge leeftijd kennen in de Eritrese hoofdstad Asmara en verloren elkaar daarna een tijd uit het oog. Elf jaar later kwamen ze elkaar per toeval weer tegen in Utrecht. Wat begon als een gedeelde droom – Winta wilde een eigen horecazaak, Saron zocht naar een manier om haar theaterachtergrond en culturele kennis te verbinden – groeide uit tot een unieke plek waar de traditionele Eritrese koffiecereemonie centraal staat.

“We wilden meer dan alleen een koffietentje”, vertelt Saron. “In veel zaken komen mensen om snel iets te drinken en vertrekken dan weer. Wij wilden juist een huiskamergevoel creëren, een plek waar iedereen zich welkom voelt, waar ook gezinnen met kinderen de tijd kunnen nemen.”

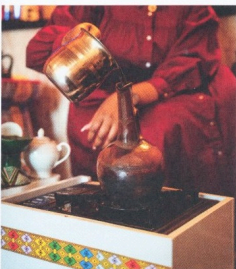
Dat lijkt te zijn gelukt; tijdens ons gesprek is het een komen en gaan van bekenden, spelende kinderen en mensen die tafels oversteken om een praatje met elkaar te maken. →





ERITRESE KOFFIECEREMONIE: STAP VOOR STAP

1. De gastvrouw begint met het wassen en branden van de groene koffiebonen. In Ethiopië en Eritrea gebeurt dit nog op een traditioneel houtskoolvuur, maar in Nederland vaak op een gasbrander. Koffiebonen uit Ethiopië worden doorgaans klassiek medium gebrand. Dit is de ideale branding om een goede balans tussen heldere zuurheid, zoete smaken en medium volheid te verkrijgen. Het aroma van de gebrande koffiebonen wordt vervolgens naar de deelnemers van de ceremonie gewapperd, zodat zij de geur in zich kunnen opnemen. Daarna worden de bonen gemalen, traditioneel gebeurt dit met een vijzel en stamper.
2. De koffie wordt gezet in een traditionele, aardewerken koffiepot, een *jebena*. Die heeft een ronde vorm, met een slanke hals als schenkuit. Vaak zijn de potten versierd met decoratieve elementen. De gemalen koffie wordt met water in de *jebena* gemengd, en die wordt op een open vuur geplaatst. De gastvrouw houdt de *jebena* constant in de gaten om de gewenste sterkte en smaak te creëren. Wanneer de koffie boven de hals van de *jebena* uit pruttelt, wordt hij telkens even overgeschonken in een andere kan om af te koelen. Vervolgens wordt hij weer teruggeschonken in de *jebena* en opnieuw aan de kook gebracht.
3. Dan is het tijd om de koffie te serveren, dit gebeurt in drie rondes. De gastvrouw schenkt de koffie vanuit de *jebena* over in kleine kopjes zonder handvat (*finjal*). Om te zorgen dat de koffiedrab niet meekomt, wordt er een filter in de hals van de *jebena* geplaatst. Traditioneel gezien werd dit filter gemaakt van paardenhaar. Bij Liffna gebruiken ze een klein metalen filtertje, dat is tegenwoordig gebruikelijker. Het schenken gebeurt in een vloeiende beweging tot alle kopjes tot de rand gevuld zijn. Veel mensen voegen een lepel suiker toe aan de koffie, maar nooit melk. Door de hogere zuurgraad en lichtere volheid, gaan deze bonen niet goed samen met melk en kun je hem het beste zwart consumeren.
4. De eerste koffieronde, genaamd *awel*, bevat de sterkste koffie. Vervolgens wordt de koffie aangengeld met water en opnieuw aan de kook gebracht, om ronde twee (*kala'*) te serveren. De koffie is in deze ronde iets minder sterk. Bij de derde en laatste ronde wordt ook weer wat water toegevoegd. Deze ronde heet *bereka* en staat traditioneel gezien voor een laatste zegening aan de deelnemers van de ceremonie. Hoewel de tweede en derde ronde dus wat waterigere koffie bevatten, zijn alle rondes even belangrijk. De koffie wordt geserveerd met verse popcorn en soms worden daar geroosterde pinda's aan toegevoegd. Op tafel wordt wierook gebrand, om de ceremonie sensorisch nog intenser te maken. →





"In onze kapitalistische samenleving zijn we vooral getraind om vanuit ons hoofd te leven", zegt Saron. "Juist daarom werkt de Eritrese koffieceremonie als een vorm van verstillen. In een ceremonie worden al je zintuigen aangesproken – zowel door de geur en smaak als de omgeving – en word je uitgenodigd om bewust een intentie te bepalen. Doordat het ritueel uit verschillende rondes bestaat, komt er ruimte om die intentie te laten bezinken."

De drie koffierondes zijn meer dan een sociaal moment, zegt Saron. "Ze vormen een soort gespreksstructuur. Dankzij de verschillende fases van het ritueel ontstaat er volop ruimte voor het uitwisselen van verhalen."

De naam Liffna is symbolisch gekozen: 'liff' is het filter in het tuitje van de koffiepot, dat de gemalen koffie tegenhoudt. 'Na' betekent 'onze'. Saron: "Liffna betekent dus 'ons filter'. Hoewel het filter de koffiedeeltjes tegenhoudt, laat het juist de essentie van de koffie – en symbolisch gezien ook van onze verhalen – doorstromen. Het staat voor wat we juist willen delen en doorgeven aan elkaar."

De gesprekken zijn een belangrijk onderdeel van de ceremonie. In een wereld waarin veel wordt gepraat, maar weinig echt geluisterd, biedt Liffna een ruimte waar diepgang in gesprekken en zelfreflectie wel een plaats krijgen. Saron vergelijkt het met een vorm van therapie. De ceremonie nodigt uit om met aandacht te praten, maar ook te luisteren – niet alleen naar de ander, maar ook naar jezelf. Bij zware onderwerpen zoals rouw biedt het ritueel van oudsher een luchtige maar diepgaande ingang voor gesprekken.

Koffieceremonie in groepsverband

Maandelijks kun je op woensdagavond bij Liffna terecht voor de zogenoemde Coffees & stories-avonden, waarbij je een koffieceremonie in groepsverband ervaart. "Soms blijven mensen hier wel vijf uur hangen", vertelt Saron. "Ze zijn verrast door de geur van de wierook, het branden van de bonen en het ritme van het proces. Veel bezoekers hebben nog nooit ongebrande koffiebonen gezien en leren veel over het maakproces. Dat alleen al roept vragen en nieuwsgierigheid op." Bij deze speciale avonden wordt ook uitgebreid de tijd genomen om te vertellen over de culturele achtergrond en betekenis van de ceremonie.

“We serveren ook koffie to go, maar de ceremonie is to stay”

Voor wie zich onderdompelt in een koffiecereemonie bij Liffna, begint de beleving bij de bonen. Winta vertelt dat ze werken met Sidamobonen – een verfijnde arabica-variant – uit het zuiden van Ethiopië, waar de koffie op grote hoogte, tussen de 1600 en 1900 meter, wordt verbouwd. Deze bonensoort staat bekend om haar krachtige smaak met tonen van pure chocolade, karamel en een vleugje exotisch fruit.

De koffiecereemonie duurt gemiddeld twee tot drie uur. Soms komen bezoekers binnen met haast, maar dat past volgens de oprichters van Liffna niet bij de essentie. “We serveren ook koffie to go, maar de ceremonie is to stay, letterlijk en figuurlijk.”

Of je nu langskomt uit nieuwsgierigheid naar de ceremonie, of om weer eens echt de tijd te nemen om te praten met je ouders, partner of vrienden: een koffiecereemonie nodigt uit tot vertragen. “Durf je agenda leeg te vegen,” geeft Saron als afsluitende boodschap mee, “en kom ervaren.” ■

ERVAAR HET ZELF!

Naast café Liffna kun je ook op andere plekken in Nederland en België terecht voor een traditionele Ethiopische of Eritrese koffiecereemonie. We lichten er hieronder een aantal uit.

Gezana Eritrean Restaurant

Eritrees familierestaurant waar de koffiecereemonies worden gehouden met toevoeging van gedroogde gember, zoals gebruikelijk is in Eritrea.

Willemstraat 37, Eindhoven

@gezanarestaurant

Habesha café

Kleinschalig café in het Belgische Leuven, waar je kunt genieten van Ethiopische gerechten en een traditionele Ethiopische koffiecereemonie.

Diestsestraat 136, Leuven

@injerahabesha

Queen of Sheba

Op loopafstand van Haarlems historisch stadscentrum, kun je bij Queen of Sheba op verzoek een Ethiopische koffiecereemonie reserveren.

Lange Herenvest 122, Haarlem

Café Liffna

Bemuurde Weerd Oostzijde 36, Utrecht

@cafeliffna