



ERITRESE KOFFIE MAKEN IN VLAANDEREN



Lien Geyskens - CAG - Koffieceremonie bij de Eritrese gemeenschap

Het maken en serveren van koffie is belangrijk in de Eritrese cultuur. Deze **koffieceremonie** wordt uitgevoerd bij belangrijke feesten zoals een **geboorte, doopsel, huwelijk of verjaardag**. Maar het is ook een **sociaal ritueel** waar vrienden en familie samenkomen om bij te praten. In Eritrea wordt er **elke dag** koffie gemaakt en gedronken. Omdat het maken van koffie veel tijd in beslag neemt, wordt er in Europa meestal enkel in het weekend of bij **grote feesten** koffie geserveerd. Gemiddeld wordt er 2 uur over gedaan om een koffieceremonie uit te voeren.

Hoewel in Europa soms mannen zelf koffie maken, wordt dit traditioneel enkel door **vrouwen** gedaan. Tijdens belangrijke koffieceremonies nodigt de gastvrouw een andere vrouw uit om in haar plaats de koffie te maken. Dit wordt gezien als een grote eer. In Eritrea krijgt elke vrouw als huwelijkscadeau haar eigen koffiekast met al het nodige materiaal. Dit cadeau wordt meestal door haar familie geschonken, maar soms kan ook haar echtgenoot dit als cadeau voorzien.

Een **koffiekast**, of **bun aremadeyo**, is een lage kast waarin het koffieservies en al het nodige materiaal om de koffie te maken wordt bewaard. Boven op de koffiekast ligt een glazen plaat waarop het servies wordt uitgestald om de koffie uit te schenken. Naast de koffiekast is er een apart kastje in dezelfde stijl waarin het vuur staat. Hoewel de basisstructuur van de kast steeds hetzelfde is, is elke koffiekast uniek. De kasten hebben verschillende kleuren en prints. Veel vrouwen versieren ook hun eigen koffiekast met ledlampen en stickers.

Het proces

Onbewerkte koffiebonen worden in een kleine steelpan op een vuur geroosterd totdat ze volledig zwart gebrand zijn. Het **roosteren** van de koffiebonen geeft een zoete aroma vrij. Wanneer de bonen klaar zijn, worden ze op een uit gedroogd gras gevlochten mat, of **lakā**, gestrooid. De mat wordt doorgegeven zodat de omstaanders goed de aroma van de bonen kunnen ruiken. Nadien wordt water in een aarden kruik, of **jebana**, gegoten. Deze kruik wordt op het vuurtje gezet om het water te laten koken. De meeste vrouwen hebben een kleine kruik die enkel voor het gezin wordt gebruikt. Hieruit kunnen 10 tot 12 tassen koffie gemaakt worden. Tijdens grote feesten waar veel mensen aanwezig zijn, worden grotere kruiken gebruikt.

Terwijl het water kookt, worden de koffiebonen **gemalen** tot poeder. Om de koffie op smaak te brengen, wordt er **gember** doorheen het poeder gemengd. Hoewel gember de meest populaire smaak is, wordt er soms ook **anijs of kardemon** toegevoegd. Deze mix wordt dan met het kokende water in de kruik vermengd door alles steeds van de kruik in een pannetje en omgekeerd over te gieten. Dit wordt gedaan tot alles een homogeen mengsel is, waarna de kruik opnieuw op het vuur wordt gezet. Door de hitte loopt de koffie regelmatig over de hals van de kruik. Wanneer dit gebeurt, wordt de koffie opnieuw tussen kruik en pan een paar keer overgegoten. Dit proces van overlopen en overgieten wordt enkele keren herhaald.

Omdat deze praktijk zodanig 'in de handen' van de erfgoedgemeenschap zit, is het moeilijk om te beschrijven wanneer de koffie exact klaar is. Dit is iets dat je simpelweg 'weet'. Wanneer de koffie klaar is, wordt de kruik voor enkele minuten op de koffiekast gezet om de koffie te laten afkoelen. Nadien wordt er een prop gaas in de hals van de kruik geduwd. Dit gaas dient om de koffie te filteren wanneer het in de tassen wordt geschonken. Deze tassen zijn klein en hebben geen oor. Vaak zijn de tassen versierd met een gelijkaardig design als de koffietafel.

Drinken

De koffietassen worden tot de rand met koffie gevuld. Het is daarom gebruikelijk om de eerste slok te nemen door de tas niet aan te raken, maar deze via het onderzetbordje naar je mond te tillen. Meestal wordt er suiker aan de koffie toegevoegd, maar dit is niet verplicht. Het zoeten gebeurt naar smaak. Tijdens een koffieremonie wordt de koffie telkens in drie keer gedronken. Dit houdt in dat de koffiekruik tot drie keer opnieuw met water wordt gevuld om koffie te maken. Op deze manier wordt de koffie bij elke schenkbeurt iets minder sterk en, voor degenen die suiker gebruiken, iets zoeter.

Bij de koffie worden traditioneel ook enkele **hapjes** gegeven. Dit zijn geroosterde pindanoten, popcorn en een plat dessertbrood, of **hembasha**. Net als het maken van koffie leert elke Eritrese vrouw hoe je hembasha moet maken. Het brood is zoet en licht zoutig van smaak en kan makkelijk in kleine stukjes worden afgebroken.

Het maken van koffie is iets dat over generaties heen **mondeling** wordt doorgegeven.

**Deze tekst werd door CAG in naam van de Eritrese gemeenschap geschreven, aan de hand van interviews en observatie. De uiteindelijke tekst werd vertaald naar het Tigrinya om feedback te kunnen ontvangen. Yordanos Tesfay, Kibrom Bru en Haregu Alay hielpen mee deze tekst tot stand te brengen.*



INZENDER

Yordanos Tesfay, Kibrom Bru en Haregu Alay



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken