



SOEDANESE KOFFIE MAKEN MET EEN JABANAH

In West-Soedan wordt meer thee gedronken, in het oosten is koffie populairder. Koffie was vroeger iets voor de elite, voor stamhoofden bijvoorbeeld, maar nu drinkt iedereen het. De Soedanese koffietraditie evolueert. Er is een groot verschil tussen hoe mensen koffie drinken op het platteland en in de stad. Ook in België evolueren de Soedanese koffiegebruiken.

Wie maakt de koffie?

Normaalgezien zijn het de vrouwen die koffie maken, ook in België, maar in sommige restaurants maken ook mannen koffie. De vrouwen controleren dan wel eens of de koffie goed gemaakt wordt. Over het algemeen is de persoon die de koffie maakt, degene die er in het gezelschap het best in is. **Ik leerde koffie zetten door anderen het te zien maken.**

Hoe maak je Soedanese koffie?

De bonen worden geroosterd en dan fijngestampt. Dat zorgt dat voor een aanstekelijk ritme, waarop soms wordt gezongen.

Het is belangrijk dat de koffie gemaakt wordt in gezelschap. **De gasten moeten het stampen van de bonen kunnen horen en zien en vooral ook het aroma kunnen ruiken.** De gestampte koffiebonen worden gemengd met suiker (één à twee lepels per tas) en water, en dit wordt aan de kook gebracht op een houtvuur of (in stedelijke gebieden ook vaak op) een gasvuur. Ook gember en/of kardemom wordt aan de koffie toegevoegd. De filter wordt gemaakt van de dadelplant. Die geeft een subtiele smaak aan de koffie.

Wie **onderweg** is, heeft vaak een set mee om koffie te maken: geroosterde koffiebonen en een zilveren 'jabana', een kan waarin de koffie gemaakt wordt. Die praktijk bestaat nog, vooral bij wie lange afstanden aflegt op het platteland, maar het raakt stilaan in onbruik.

Koffie wordt vaak geserveerd voor **bezoek**, meestal komen er wel burens langs. Het is belangrijk om deze koffie in gezelschap te drinken en om samen te praten. Met zo'n zes à acht mensen zit men dan in de keuken, in de leefruimte of buiten in de schaduw. Nadien wordt soms koffiedik gelezen. Sommigen geloven in deze toekomstvoorspelling, anderen niet.

In de grote steden bestaat deze dagelijkse manier van koffiedrinken niet meer. Het leven is er te druk. Er zijn wel plaatsen in de stad waar traditioneel eten mogelijk is, en waar dus ook koffie wordt gemaakt.

Hoe wordt koffie geserveerd?

De oudste mensen worden eerst geserveerd, vroeger serveerde men eerst de mannen en dan de vrouwen, maar dat wordt nu (soms) gezien als discriminatie.

Traditioneel vraagt men niet of je koffie wenst te drinken. Dat is beschamend. Het wordt gewoon gebracht. Als je, zoals ik, geen koffie of thee meer drinkt, zorgt dat voor ongemakkelijke situaties. Gelukkig is er zowel in Europa, als in Soedan, al wat meer begrip voor het weigeren van koffie of thee.

Wanneer wordt er koffie gedronken?

Over het algemeen is de namiddag het beste moment voor een koffie. Het staat symbool voor comfort en gesprek. Bij het ontbijt (zo rond 10u) wordt wel thee gedronken, maar geen koffie. Koffie is voor na de maaltijd, dus voor na de thee.

In België

Voorraden koffie uit Soedan worden door vrienden en familieleden mee naar België gebracht. Het is ook een gegeerd geschenk bij niet-Soedanese vrienden. Is deze koffie op, dan koopt men koffie in de supermarkt. Koffie is nog steeds bij uitstek een drank voor de namiddag, al drinkt men ook wel op andere momenten van de dag. **De traditionele koffiegebruiken zijn er nog, maar worden niet meer dagelijks uitgevoerd. Het zijn nu ceremonies voor speciale gelegenheden.** Want het leven in België brengt minder makkelijk groepen bezoek over de vloer. Één à twee mensen misschien, maar ook dat niet dagelijks. En de appartementen zijn ook vaak te klein om een dergelijke ceremonie te organiseren.

Foto: Alhadi Agabeldour, schrijver



INZENDER

Alhadi Agabeldour
Schrijver



LOCATIE

België, Soedan,...



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #drinken #vakmanschap