

# КОФЕЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ В ЭФИОПИИ

## ИХ СОЦИАЛЬНЫЙ И САКРАЛЬНЫЙ СМЫСЛ

© 2018 И. СЕРЕБРЯНИК

В статье анализируются кофейные традиции Эфиопии. Показано, какую культуру сформировало в стране кофейное зерно. Кофейная культура Эфиопии интересна своей несхожестью с европейской. Для стран Африки, выращивающих кофе, это не просто напиток или еда. Кофе для Эфиопии - сама жизнь, что подтверждает и эфиопская поговорка: «Кофе - наш хлеб» («Buna dabo naw»). Самый важный кофейный ритуал страны - церемония буна (кофейная церемония). Она сопровождает каждый день жизни семьи и общины, особо значимые для них события. Ей присуща довольно строгая ритуальность и использование определенных инструментов, таких как джебена. У церемонии буна глубокие религиозные корни, она выполняет и социальную роль, особенно в жизни женщины.

Ключевые слова: кофе, Эфиопия, кофейная церемония, джебена, церемония буна

### COFFEE TRADITIONS IN ETHIOPIA

#### The social and sacred meaning of the coffee ceremony

**Inna A. SEREBRYANIK, PhD (Engineering Sciences), Associated Professor, Irkutsk National Research Technical University (nasamolet@yandex.ru)**

The article analyzes the coffee traditions of Ethiopia. It is shown what kind of culture the coffee grain has formed around itself. The coffee culture of Ethiopia is interesting for its dissimilarity with the European one. For African countries that grow coffee, it is not just a drink or a meal. The Ethiopian proverb says: «Coffee is our bread» («Buna dabo naw»). Coffee for Ethiopia is life itself. The most important coffee ritual of the country is the ceremony of buna (coffee ceremony). The ceremony accompanies every day, as well as especially significant events in the life of the family and community. It is inherent in a fairly strict ritual and the using of certain instruments, such as jebena. It has deep religious roots, and also plays a significant social role, especially in women's lives.

Keywords: coffee, Ethiopia, coffee ceremony, jebena, buna ceremony

**Кофе пьют во всем мире. Однако есть страны (среди них Турция, Судан, Эфиопия и др.), где употребление кофе - важный ритуал, играющий определенную социальную роль. Традиции кофепития там заслуживают внимания. Особенно интересны страны, где выращивают кофе и сформирована уникальная культура его потребления - ритуальная, мистическая. Например, «кофе по-турецки», приготовленный в медной джезве и на углях, внесен в список нематериального наследия ЮНЕСКО - и это, несмотря на то, что кофе в Турции не растет.**

Об африканских странах, производящих кофе, мы знаем довольно много. Подсчитаны объемы продаж этого продукта, их процент от объема мирового рынка, темпы экономического роста стран и т.д. Однако мы плохо осведомлены о культуре потребления кофе в этих странах. Редкие энтузиасты, посетившие национальные кофейные церемонии, дают противоречивые сведения даже о последовательности действий в ритуале, не говоря уже о том, что смысловая составляющая остается «за кадром».

Церемония буна, или церемония трех чашек, пришедшая из Эфиопии, стала практиковаться в некоторых заведениях Европы, США. Есть случаи, когда ее проводят и в России. Интересно изучить церемонию детально - не только с точки зрения ее атрибутов, но и ее религиозную, социальную составляющие.

Кофе - это подарок Эфиопии миру. Чаще всего именно эта страна указывается как родина кофе. С

Эфиопией ассоциируется то самое арабийское кофейное дерево (вид Арабика). Однако справедливо будет заметить, что скрещивание видов *Coffea Eugenioides* (Эужениойдис) и *Coffea Conephora* (Побустма), в результате чего и появился вид *Coffea Arabica* (Арабика), произошло в регионе, объединяющем юго-запад Эфиопии, юго-восток Судана и север Кении.

Абиссиния (именно такое название Эфиопии знала Европа) - страна множества этнических групп и диалектов. Одних языков тут 80. Как только ни называется здесь кофе - буна (на амхарском), бун (на ороминга), бона (на кеффичо), кахва (на харари).

Если Италия создала современную кофейную культуру, построенную на сложных механизмах и совершенных химических реакциях, то Эфиопия - это начало кофейных традиций.

Символ Эфиопии - кофейная церемония (церемония буна, церемония трех чашек). Она начинается

СЕРЕБРЯНИК Инна Александровна, кандидат технических наук, доцент, Иркутский национальный исследовательский технический университет. РФ, 664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова 83 (nasamolet@yandex.ru)

словами: *Nu bunna tetu* (пошли пить кофе). Церемония, возникшая в XIX в., традиционно длится 1-2 часа, но может быть сокращена. Основной ее инструмент, даже, скорее, артефакт - *джебена* (*jebena/jabanaa*). Это традиционный кофейник из terracotta с длинным носиком. *Джебена* - это кофейный символ Эфиопии, в городе Джимма ей поставлен памятник. Практический смысл имеет использование именно керамического сосуда, потому что в нем, в отличие от металлического, кофе закипает медленнее, что благотворно влияет на его вкус.

## КОФЕЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ: СОЦИАЛЬНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ

Готовит кофе хозяйка дома. Даже если церемония проходит в кафе - варить кофе будет женщина. Если это торжественная церемония, то женщина проводит ее в белой одежде с цветными вышивками по краям. В редких случаях женщине может помогать мальчик (сын), выполняя тяжелую работу - помол зерна. Взрослые мужчины в приготовлении кофе не участвуют.

Место церемонии украшают либо травой, либо цветами и зажигают благовония: считается, что они изгоняют злых духов. Для традиционной кофейной церемонии (в религиозном контексте) используется ладан.

Гости сидят на диванах, табуретках или скамейках. Почти всегда церемония проходит в гостиной, очень редко на кухне. Все инструменты для церемонии находятся в специальном столике - *rakebot*.

Обжарку кофе проводят здесь же - на сковороде с длинной ручкой, либо в обычной металлической миске, либо на сковороде с отверстиями в дне - *baret metad*.

После обжарки зерно подносят каждому гостю: это своего рода дегустация запаха. Ритуал служит тому, чтобы группа гостей почувствовала себя единой и ощутила торжественность момента.

Затем из обжаренного зерна выбирают светлые зерна (это брак). Помол проводят в деревянной ступке (*mukecha*) пестиком (*zenzena*). Это довольно тяжелый физический труд. Измельченный кофе засыпают в *джебену*, заливают холодной водой и ставят на огонь, а горлышко закрывают особой деревянной пробкой. Готовый напиток разливают по кружкам и угощают участников церемонии (от старших - к младшим, также, как и в Турции). Если на церемонии присутствуют гости, то сначала кофе подают им. В качестве фильтра используют скрученный конский волос, вложенный в носик *джебены*.

Кофе наливают, держа *джебену* на высоте. Это услада для глаз и демонстрация мастерства хозяйки. Часто кофе из переполненной чашки попадает на поднос.

Участники церемонии выпивают три чашки кофе. В первой - самый крепкий кофе, для вкуса. Потом в *джебену* подливают воду. Вторую чашку пьют «на удачу», третья чашка - «благословение». Первый круг церемонии называется *Abol* (в переводе с амхарского - *первый*), второй - *Lamafa* (диалект оромо) или - *Hulettengana* (амхарский). Третий, последний круг называется *Varacka* (с амхарского - *последний*) [1].

Чашки, используемые для кофейной церемонии,

обычно чуть больше чашек для эспрессо, они называются «*чини/шини*» (*simi*). Подобные чашки используются и в чайных церемониях Китая и Японии.

В зависимости от региона в напиток добавляют специи, масло, молоко, веточку руты.

Болгарский путешественник, натуралист и писатель Никола Делирадев так описывал кофейную церемонию: «Поддают нам кувшины для умывания и тазы. Моем руки и полощем рот. Затем подают кофе. Кофе густой, очень крепкий, с тонким ароматом, приправленный, бог знает почему, гвоздикой и другими эссенциями, но в нем есть и сливочное масло, и соль вместо сахара. Мне приходилось пить кофе с солью, но с маслом не могу пить. Не по силам мне...» [2].

Использование соли в церемонии *буна* также возможно. Кофейное зерно из Эфиопии имеет выраженный шоколадный оттенок, добавление соли позволяет почувствовать новые грани вкуса. Сахар в Эфиопии практически не употребляют, заменяя его медом.

Церемония *буна* обычно проводится вечером. Здесь пьют кофе не для того, чтобы проснуться. Обсуждением злободневных проблем кофейные застолья, как правило, не сопровождаются: их участники ведут неспешную беседу. Церемония - это символ единения семьи, общины.

В качестве закуски (*yebuna kourse*) предлагают лепешки, попкорн, хлеб, арахис, непременно на общей тарелке - также символ единения.

Кофейная церемония Эфиопии уникальна, но она может отличаться от региона к региону, от деревни к деревне. Современные ритмы вносят в церемонию коррективы. Иногда она «ужимается» до одной чашки. Иногда используют ранее обжаренный кофе.

Если для иностранцев церемония *буна* - один из способов немного больше узнать о стране, то для Эфиопии - это важный социальный ритуал. Известно, что культуру страны можно изучать через ритуальные, повторяющиеся (рутинные) действия [3]. Именно ритуалы формируют идентичность.

Считается, что участие в ритуале формирует личность. В кофейной церемонии принимают участие дети. Они подают кружки с напитком старшим. Приучать детей к кофе начинают с 5-6 лет (начиная с одной чайной ложки), с 14 лет дети пьют кофе наравне со взрослыми. Это связано не только с физиологией, но и с тем, что с этого возраста ребенок сам может заработать себе на кофе.

На традиционную церемонию *буна*, ту, что проводится ежедневно, обычно собираются женщины. Нельзя сказать, что мужчины исключаются, но их участие - эпизодическое [4]. Чаще всего они собираются на значимые события, например, свадьбу, рождение ребенка и т.д. Если женщина заболела, а рядом нет другой женщины, чтобы сварить ей кофе, то кофе может сварить и мужчина, но об этом предпочтут не рассказывать [5]. Несмотря на то, что конституция Эфиопии 1994 г. дала женщинам и мужчинам равные права, в обществе существует гендерное разделение труда.

Для эфиопской женщины церемония *буна* - это способ собрать значимых людей и поделиться новостями. В стране, где женщина не может считаться абсолютно свободной, неугнетенной - это способ снять

напряжение. Женщина на церемонии даже проявляет свою власть, т.к. она полностью несет ответственность за процесс. Знания о церемонии *буна* передаются от матери к дочери.

Кофейная церемония дает женщинам свободное время, которого им, порой, очень не хватает. В Восточной Эфиопии есть традиция, что церемония *буна* проводится в определенный день недели в определенном доме. Церемонию также проводят, как знак благодарности, например, когда выздоравливает член семьи.

## КОФЕЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ: РЕЛИГИОЗНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ

У племени *оромо* само кофейное зерно символизирует женский репродуктивный орган. Соответственно, церемония *буна* - это и отражение значимых событий в жизни женщины: свадьбы, первой брачной ночи, рождения ребенка. Женщины пьют кофе даже когда кормят грудью: племена считают, что кофе стимулирует выработку молока.

Жители Эфиопии, оказавшись в другой стране, стараются воспроизвести церемонию, чтобы вернуть «чувство дома». Более того, кофейная церемония используется и в работе психологов. Есть удачный опыт соединения африканских традиций (церемония *буна*) и западных методов психоанализа при работе с африканскими женщинами, которые стали жертвами насилия [6]. Кофейная церемония здесь выступает тем уникальным методом, который объединяет женщин с похожей травмой, позволяя эффективно организовать их групповую работу со специалистом.

В современной Эфиопии еще живут племена, которые придерживаются традиционных верований. Во время кофейной церемонии они проводят ритуальные практики поклонения духам. Например, в племени *оромо* кофе называют «слезы Бога» (*tears of Waaq*). Соответственно, церемония *буна* - это единение с Богом, разговор с ним. *Оромо* - самая большая по численности этническая группа в Эфиопии, и, скорее всего, большинство эфиопов - *оромо*.

Кофе вообще - многоликий продукт. С одной стороны, это пища: даже название приемов пищи здесь связывают с кофе: *vuna ganataa* (завтрак), *vuna guyuua* (обед) и *buna galgalaa* (ужин). С другой стороны, кофе - это основной источник дохода. «Земля Оромии» практически идеальна для выращивания кофе. Здесь каждая семья - это семья фермеров, связанных с кофе. В то же время здесь нет потребительского отношения к ягодам кофе. Деревья, которые перестали плодоносить, не спиливают, высаживая новые, а оставляют как источник тени для домашних и диких животных. Племя *оромо* сравнивает голую землю с голым человеком, потому ее бережно «одевают» кофейными деревьями, как самой дорогой из одежд.

Если для европейцев кофе - это, прежде всего, напиток, то для жителей Африки кофе - еда. С давних времен племена собирали спелые ягоды дикого кофе, измельчали их в каменных ступках. Такая еда помогала в длительных переходах. Она питательна за счет содержания масел и содержит тонизирующий кофеин.

Кофе ценится больше мяса и хлеба. Это не про-

сто пища, это важный ритуальный символ, используемый много лет. На свадьбе молодожены едят кашу из кофейных ягод, масла и соли. Любое недомогание изначально пытаются лечить ягодами кофе. Если не помог запах, необходимо пожевать и проглотить ягоды. От головной боли применяют напиток кофе. На раны кладут порошок из ягод. При диарее используют смесь ягод кофе и меда.

Жители, исповедующие языческий культ *ZAR (Zar)*, также сочетают ритуальные практики с употреблением кофе. Считается, что такие два элемента церемонии, как украшение помещения травой и цветами, а также обжаривание зерна с последующей дегаустацией запаха гостями, есть не что иное, как части культа *Zar*, связанные с прошением здоровья у духов [7]. Считается, что дым, который идет при обжарке кофе, успокаивает духов (*ayyaana*) [8].

Совсем безобидным может показаться гадание по осадку из третьей чашки кофе. Впрочем, практика гадания на кофейной гуще больше распространена, конечно, в Турции.

Когда жители Эфиопии приняли христианство и ислам, а количество последователей традиционной религии сократилось, возник конфликт. С позиций христианства, кофейные ритуалы - поклонение идолу. Но для племен оказалось невозможным от них отказаться, и потому со временем ритуалы, смешавшись, приняли причудливые формы. Кофе не стал символом раздора, скорее, символом примирения. Поссорившихся по традиции мирили на церемонии *буна*: «Те, кто едят вместе, не вредят друг другу» [9].

Церемония *буна* со временем изменилась. Изменились аксессуары. Свежую траву и цветы заменяют искусственным зеленым покрытием, традиционные кружки (*шини*) уступают место произведенным в Китае, а фильтры из конского волоса - современным бумажным фильтрам. Суть же церемонии остается прежней.

Кофе для Эфиопии, что виноград для Франции. Сегодня здесь произрастает более 10 тыс. различных разновидностей кофе, причем у каждого из них - свой вкусовой профиль. В Бразилии же, к примеру, - менее 20 разновидностей Арабики. Но по объемам выращиваемого кофе Эфиопия, пожалуй, никогда не сможет конкурировать с Бразилией. Однако кофе Эфиопии, думается, всегда будет одним из лучших на мировом рынке.

Путешествуя по Эфиопии, можешь выпить кофе повсюду - в домах местных жителей, в ресторанах. Среди местных часто можно услышать: «жажда убивает меня» (*bario ka ciesu*). Гораздо реже жалуются на голод. Здесь есть традиция кушать быстро (если ешь медленно - отратишь большой живот), а кофе пить - медленно.

В тех регионах Эфиопии, где растет кофе, позволительно пить его три раза в день. Если же кофе в регионе не выращивают, а стоит он дорого, то пьют его лишь утром.

Созданием запаса кофейных зерен занимается жена, она даже может отказать в приготовлении кофе мужу, если у нее есть к нему претензии. Высокий статус в обществе у того мужчины, чья жена всегда готова приготовить кофе для него и для гостей. В-первых, это говорит о его финансовой состоятельности, во-вторых, о его хорошем характере и добрых отношениях с женой.

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Женщины в Эфиопии скучают по тем временам, когда *буна* проводилась не для туристов, а была священной, прежде всего, с религиозной и такими событиями, как свадьба и рождение ребенка [10]. Кофе Эфиопии - товар дорогой, хорошо реализуемый на внешнем рынке. И потому местные часто довольствуются напитками на основе кофейных листьев и кофейной скорлупы.

Этническая группа *оромо* готовит напиток *кути* (*kuti, kuti kela*) [11]. Напиток можно обозначить как кофейный чай. Отобранные молодые листья кофе вместе с уже сухими и опадающими просушиваются над огнем, размалываются и отвариваются. В *кути* часто добавляют соль. Раньше в домах для сушки листьев кофе могли отводить особое помещение. *Кутти* также пьют в Индонезии и Южном Судане.

В провинции Харар пьют напиток *ходжа*. Для его приготовления нужна высушенная кожица кофейных ягод - *каскара* (*cascara*), которую отваривают, иногда добавляя молоко. Такой напиток называют «кофе бедняков». *Каскару* также используют как удобрение в странах, выращивающих кофе. *Ходжа* - это напиток, скорее, не кофейный, а чайный. Поскольку кофе - ягода, то *ходжа* вполне можно назвать ягодным компотом, содержащим кофеин.

В племени *мурси* к *каскаре* добавляют соль, перец, имбирь, даже лук. Кофе здесь пить не принято, в этом районе (Южный Омо) он не растет.

Сегодня традиция заваривать *каскару* дошла и до России. Многие компании-обжарщики кофе включают ее в свой ассортимент. Правда, экзотичность формирует и высокую цену (чаще выше, чем за зерна кофе). В европейской традиции *каскару* не варят, а заваривают, как чай. Ее также добавляют в сиропы, ликеры и даже пиво.

Есть еще вариант, когда отвар из кофейных листьев сдобривают толчеными семенами подсолнечника. Такой напиток называют *хола* (*hola*). Все выпеченные напитки, по сути, субституты кофе.

Есть в Эфиопии еще один необычный напиток -

*Spris*. Это 50-50-процентная смесь чая и кофе. Чаще всего такой напиток подают сладким.

## СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ КОФЕ

В последние годы в Эфиопии появляются небольшие придорожные кафе. Они ориентированы, прежде всего, на местных жителей. Цена за чашку кофе в них существенно ниже, ибо не учитываются НДС и расходы на аренду. В таких кафе, как и в экспресс-автоматах, можно выпить кофе с солью. Чашку кофе можно также купить у уличных торговцев (из термоса).

В столице Эфиопии - Аддис-Абебе кофейни и *ростерии* (предприятие по обжарке кофе, от англ. *to roast* - обжаривать) уже более европеизированные. Здесь сыграла свою роль непродолжительная итальянская оккупация в 30-х гг. XX в. *Kaldi's Coffee* - это своего рода *Starbucks*. Здесь подают множество европейских кофейных напитков. Удобство и скорость взамен аутентичности. Существенное преимущество местных кофеен - собственное сырье. Интересна сеть кофеен *Tomoca* (*To.Mo.Ca.*). Она старейшая в городе (работает с 1953 г.). *Tomoca* продает кофе в Европу и США.

Известны и любимы местными жителями *Harar Coffee shop, Alem Buna, Yeshi Buna*. В любой кофейне подают кофе как напиток и продают свежееобжаренное зерно. В Эфиопии предпочитают темную обжарку кофе. В некоторых случаях, например в *Tomoca*, можно выбрать (*famiglia/turco/usa/bar/Swedish*). Разновидности обжарки не имеют ничего общего с европейской классификацией. *Turco*, например, - светлая обжарка, а *bar* - очень темная. Работают в Эфиопии и десятки *Starbucks*.

Кофе, приготовленный в машине, постепенно вытесняет традиционную кофейную церемонию. Такая тенденция характерна не только для Эфиопии. В Турции, например, чаще предложат эспрессо, чем кофе по-турецки. А его-то все чаще готовят в специальных кофемашинах.

## Список литературы / References

1. Brinkerhoff J.A. Being a Good Ethiopian Woman: Participation in the «Buna» (Coffee) Ceremony and Identity. Arizona State University, 2011, p. 111.
2. Deliradev N. My last hunting elephants. Sofia, 1967. 296 p. (In Bulgar.)
3. Rogoff B., Paradise R., Arauz R.M., Correa-Chavez M. Firsthand learning through intent participation. Annual Review of Psychology, 2003, p. 175-203.
4. Yedes J., Clamons R., Osman A. Buna. Oromo Women Gathering for Coffee // Journal of Contemporary Ethnography. 2004. Vol. 33. Issue 6, p. 683.
5. Mjaaland T. Beyond the Coffee Ceremony: Women's Agency in West-ern Tigray, Northern Ethiopia. In Betwixt and Between: Sosialantropologistudentenes Arbok, Master og Hovedfag. Salt Lake City: Deseret Book, 2013, p. 369-399.
6. Loewy M.L., Williams, D.T. & Keleta A. Group Counseling with Traumatized East African Refugee Women in the United States: Using the «Kaffa» Ceremony Intervention // Journal for Specialists in Group Work. 2002. Vol. 27. № 2, p. 173-191.
7. Edelstein M. Lost tribes and coffee ceremonies: Zar Spirit possession and the ethno-religious identity of Ethiopian Jews in Israel // Journal of Refugee Studies. 2002, № 15 (2), p. 153-170.
8. Brinkerhoff Platt J. Sisters in Transition: Moving from the Buna Coffee Ritual to Relief Society, Provo, UT: Religious Studies Center; Salt Lake City: Deseret Book. 2013, p. 369-399.
9. Bula Sirika W. Buna Qalaa: A Quest for Traditional Uses of Coffee Among Oromo People with Special Emphasis on Wallaga, Ethiopia. // African Diaspora Archaeology Newsletter. 2011. Vol. 14. Issue 3, p. 11.
10. Burhardt M. Roots Ritual. Coffee and culture in Ethiopia // Selamta. 2013. Vol. 3, № 6, p. 36.
11. Кастеллани В. Истоки кофе. М., 2014, с. 16. (Kastellani V. 2004. The origins of coffee. M.) (In Russ.)