

ЭФИОПСКАЯ КОФЕЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

© 2017 В. НЕМЧЕНКО

Кофейная церемония является важной составляющей эфиопской культуры. Процедура включает как обжаривание кофейных зерен, так и приготовление напитка.

Ключевые слова: кофе, церемония, Эфиопия

ETHIOPIAN COFFEE CEREMONY

Vladimir P. NEMCHENKO, our Staff correspondent in Ethiopia (vlad.nem@list.ru)

The Ethiopian coffee ceremony is an important element of the national culture. It is considered to be the most important social occasion in many villages and a sign of respect and friendship.

Keywords: coffee, ceremony, Ethiopia

Кофейная церемония - важный элемент эфиопской культуры. Обычно хозяйка или самая молодая женщина в доме участвует в двух-трехчасовой церемонии трижды в день - утром, днем и вечером, кроме того во время приема гостей или в праздники. Церемония - важное событие в жизни деревень, знак уважения к приглашенным. За кофе гости обсуждают новости, слухи, политику и, как принято, хвалят хозяйку за приготовленный ею напиток.

Церемония начинается с подготовки помещения. Хозяйка покрывает пол свежими ароматными травами и цветами, поджигает ладан, чтобы отогнать злых духов. Курение ладана продолжается на протяжении всего кофепития.

Кувшин из черной глины наполняется водой, его покрывают соломенной крышкой и ставят на горячие угли. Потом зеленые кофейные зерна аккуратно чистят в подогретой сковородке с длинной ручкой: удерживая сковороду над горячими углями или над малым огнем, хозяйка стряхивает шелуху с зерен, пока они не станут чистыми. Затем медленно жарит зерна на той же сковороде, добиваясь, чтобы они были обжарены равномерно.

Зерна приобретают светло-коричневый цвет, на них появляется масляный блеск. Аромат жареного кофе заполняет весь дом, его чувствуешь далеко на улице...

Затем начинается перемалывание зерен. Хозяйка использует пестик и ступу - маленькую, но тяжелую деревянную чашу. Пестик обычно бывает в форме цилиндра из дерева или металла с тупым концом. Кофе перемалывают до крупнозернистого порошка и насыпают его в кувшин, наполненный горячей водой. Напиток доводят до

кипения и снимают с огня: он готов. Его разливают в очень маленькие чашечки, теснящиеся на подносе. Хозяйка наливает кофе, стараясь заполнить все чашки. В кувшине остается только кофейная гуща.

Строгой последовательности угощения не существует, однако чаще сначала наливают самому пожилому из присутствующих, а уж потом всем остальным. Гости могут добавлять сахар сами. Молоко обычно не предлагают.

В некоторых районах страны во время жарки кофейных зерен добавляют кардамон, корицу или гвоздику. Обычно напиток не фильтруют, но иногда используют ситечко. В некоторых деревнях кофе пьют с солью или добавляют мед, либо сливочное масло. Как правило, для закусок подается жареный ячмень, кукуруза и арахис.

Кофе «арабика» растет в горных лесах юго-западной части Эфиопии. Его также называют «кофейный куст Арабии» или «горный кофе». Считается, что именно он стал первым культивируемым сортом.

1 ноября 2016 г. эфиопский кофе занял 1-е место на международном конкурсе «Эрнесто Илли» в Нью-Йорке. Члены жюри отметили, что он обладает мягким деликатным ароматом и уникальным запахом с цветочными оттенками жасмина и цитрусовых. В конкурсе участвовали производители из Бразилии, Колумбии, Коста-Рики, Индии, Никарагуа и других стран.

Сейчас эфиопские производители кофе активно занимаются лицензированием его сортов для укрепления своих позиций на международном рынке. Эфиопы считают, что цивилизованная торговля позволит всем участникам процесса - от фермеров до продавцов - получать дополнительную прибыль и достойно конкурировать с другими странами.

НЕМЧЕНКО Владимир Петрович, наш собственный корреспондент в Эфиопии (vlad.nem@list.ru)