



«Det var gjeteren Kaldi
som oppdaget kaffe»

KAFFESERVITØR YOHANNES

*En tradisjonell etiopisk
kaffeseremoni. Vertinnen
brenner kaffebønnene.*

*Fargerike Etiopia
er kaffens vugge.*



*Vakre kaffekjeler på
markedet i Addis Abeba.*



Vi elsker kaffe!

Norske kvinner drikker i gjennomsnitt fire kopper kaffe om dagen, men de færreste kjenner til legenden om drikkens opprinnelse – eller vet at den kommer fra Etiopia.

TEKST: MONA MYRAN FOTO: MONA MYRAN, KJERSTI BERRE OG JORUN HERMANSEN ILLUSTRASJONSFOTO: COLOURBOX.NO

Det er kjølig morgen i Addis Abeba i Etiopia, verdens nest mest høytliggende hovedstad på 2500 m.o.h. Omringet av rødbrune fjell, under en knallblå himmel, råder det et kaotiske bybilde: biler, fotgjengere, forretningsmenn i dress og slips, gjeterer med sine geiter, skakke plankehus, høner og høyreiste bygninger i glass og stål. Kan det stemme – er dette kaffens hjemland?

Jo da. Lukten av nykvernet kaffe siver ut gjennom de åpne vinduene på kafeene bortover gaten. Jeg bestemmer meg for Kaldi's Coffee, åpner den skakke døren under skiltet og skrider inn i en velkjent verden. Lydene fra kaffemaskinen over summingen av småprat, dampen fra melkeskummeren, hyllene med kaffeposer, morgengjestene over hver sin avis og den velfylte disken med fristende bakevarer. Som en kaffebar hvor som helst på kloden.

En gjeter og tre prester

Mens kaffen brygges betrakter jeg veggene rundt meg. De er påmalt fargerike bilder: en gjeter, røde fjell og grønne åssider, viltre busker med røde bær – og der, to prester i

hvite gevanter og helt knallgule kapper.

– Bildene illustrerer legenden om kaffens opprinnelse, forteller servitøren Yohannes, idet han serverer meg min habesha bunna, dagens kaffe.

Jeg setter den lille espressokoppen under nesen og inntar duften, mens Yohannes forteller videre.

KAFFE-KJERRINGER

- Kaffedriking holder stand blant voksne kvinner: Over 80 prosent i aldersgruppen 40+ drikker kaffe, mens de yngre svikter kaffen til fordel for te og brus.
- Vi drikker nesten all kaffen på jobb eller hjemme, kun en liten andel blir drukket på kaffebar eller kafé.
- Nesten 8 av 10 som drikker kaffe, tar den svart.
- Koke- og traktekaffe synker i popularitet, mens stadig flere foretrekker presskannekaffe og espresso.

Kilde: Norsk kaffeinformasjon

– Kaldi het den unge gjeteren, forklarer han og peker på bildet.

– Han levde i Kaffaregionen – hvor navnet kaffe kommer fra – for mer enn 1500 år siden, og det var altså han som oppdaget kaffeplanten og dens utsøkte hemmeligheter.

Jeg har kommet til den første slurken nå. Lar den ligge i munnen, sånn som vinsmakerne gjør, lar smaken rulle på tunga og fyller munnhulen.

– Dette er sannelig godt!, utbryter jeg. Før Yohannes rekker å fortsette, tømmer jeg den lille koppen og bestiller én til, tvert.

Han er straks tilbake med kopp nummer to, denne elegant og forfriskende ispedd en kvast rosmarin, og fortsetter ivrig på historien.

– Kaldi hadde flere ganger lagt merke til at geitene hans ble oppspilte og kviknet til etter å ha tygd noen røde bær. En dag bestemmer han seg for å dele denne oppdagelsen med prestene i landsbyen. Men prestene reagerer med umiddelbar skepsis, og kaster bærene i flammene på bålet. Og dermed var det gjort, for lukten som da spredte seg var jo ikke til å motstå, selv ikke for de noble prestene, gliser Yohannes lurt.





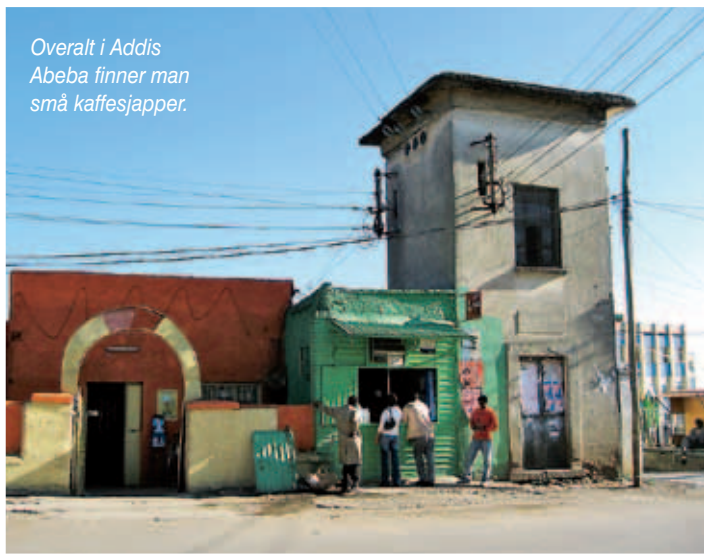
Den kruttsterke etiopiske kaffen blir ofte servert med friske urter, som rosmarin og salvie. Overraskende godt, og ikke minst elegant.



Kaffe blir aldri det samme igjen etter å ha drukket den i kaffens land, avgjør vår journalist, Mona Myran.



På Tomoca, Addis Abebas eldste kafé, lager de espressokaffe fra italienske maskiner. Selv foretrekker etiopierne kaffe brygget på de tradisjonelle kaffekjelene.



Overalt i Addis Abeba finner man små kaffesjapper.



Som tilbehør serveres brød, popcorn og ristede kikerter.

Siden den gang har Etiopia vært et kaffeproduserende, og i høyeste grad også et kaffekonsumerende, land.

Her drikker man kaffe på hvert gatehjørne, på byens mange hundre kafeer, eller i butikker og på markeder, hvor man gjerne nyter drikken mens man pruter og handler.

– Uansett hvor du går, står kaffekjelen klar, fastslår Yohannes.

En hellig drikk?

Kaffedrikking er så høyt elsket i Etiopia at de har en egen seremoni for det hele. Den varer fra 30 minutter opptil tre timer, og gjentas gjerne flere ganger daglig. Seremonien starter med at vertinnen brenner ferske kaffebønner i en slags stekepanne, hvorpå hun vifter duften av nybrent kaffe under nesene på de

ventende gjestene. Så maler hun bønnene, og til slutt brygges drikken i en keramikkjele over kullgrill.

Mens kaffen tilberedes brennes røkelse for å skape en avslappet atmosfære. Det kuttsterke brygget, gjerne tilsatt friske urter som rosmarin og salvie, inntas i små espressokopper med popkorn og brød som tilbehør. Så skal sladder utveksles og verdensproblemer løses.

Denne gamle kaffetradisjonen har først og fremst en sosial funksjon, men er også en hyllest til de tre munkene som antas å være opprinnelsen til kaffeseremonien.

Én regel står derfor fast: Man må drikke minst tre kopper – én kopp for hver munk. Noe mindre anses som svært uhøflig.

– Man kan vel si det slik at hvis

kaffedrikking var en religion, ville Etiopia vært Det hellige land, avrunder Yohannes.

Alternativ til alkohol

Sammenlignet med Etiopia er Norge en ung kaffenasjon. For skal vi tro myten om kaffens opprinnelse, drakk de kaffe i Etiopia i hele tusen år før den omsider fant veien til Europa, via Midtøsten. Den urbane kaffekulturen som i dag er blitt allemannseie, kan spores 500 år tilbake i tid, til da islam begynte å få fotfeste i den arabiske verden. Da kunne ikke folk lenger nyte vin og annen type alkohol, og de første kaffehusene begynte å dukke opp. Det første man kjenner til, er et i Mekka i år 1470.

Kaffen kom først til Norge mot slutten av 1600-tallet, og i nesten 200 år var den ansett som en eksklusiv drikk, forbeholdt det borgerlige sjiktet i samfunnet. Det var først da Stortinget i 1842 innførte lov mot fri

fremstilling og skjenking av brennevin, at kaffen etablerte seg som en hverdagslig drikk også i Norge.

I dag er kaffe blitt et motebegrep i Norge så vel som resten av verden. Kaffe er ikke lenger bare kaffe. Nå hører melkeskum og kanel-dryss til, den skal være enkel eller dobbel, og gjerne økologisk. Resultatet er at mange av oss kan mye om hvordan god kaffe tilberedes, men mindre om dens opprinnelse. Kanskje like lite som Kaldi visste før de røde bærene han sanket havnet på bålet.

I dyp takknemlighet til Kaldi og Etiopia som har tilført verden denne fantastiske drikken, og tro til den etiopiske kaffeseremonien, nyter jeg min tredje kopp før jeg takker Yohannes og igjen vandrer ut i Addis Abebas rotete gater. Amen. •

«Hvis kaffedrikking var en religion, ville Etiopia vært Det hellige land»

KAFFESERVITØR YOHANNES

ETIOPIA I OSLO

Du må ikke helt til Etiopia for å få en smakebit på ekte kaffe – det finnes muligheter i Oslo. Mama Africa i Galleri Oslo (Schweigaards gate 123), Abugida i Helgesens gate på Grünerløkka eller Red Sea Star i Storgata. Alle har tradisjonell etiopisk mat og ekte etiopisk kaffe, også kaffeseremoni.

KAFFEFAKTA

Ordet: Det norske ordet kaffe kommer fra italienske caffè, som kommer fra tyrkiske kahveh, som igjen kommer fra arabiske qahwah. Ordet antas å ha sin opprinnelse fra Kaffaregionen i Etiopia. Der kalles kaffe for bunna eller habesha bunna, som betyr dagens kaffe.

Kaffesorter: De to vanligste kaffesortene er arabica, som utgjør 75 prosent av kaffeproduksjonen i verden, og robusta, som utgjør 25 prosent. Robusta har kraftigst smak og brukes ofte i espressoblandinger. Den dyreste kaffen er ansett å være fra Blue Mountains-regionen i Jamaica. 1 kg kan koste opptil 1000 kroner. For at kaffen skal klassifiseres som Blue Mountain, må kvalitetskravene til Coffee Industry Board of Jamaica innfris.

Kaffebrygging på mange vis:

1. Koking, 2. Trykk (kaffen blir laget med varmt vann under høyt trykk, for eksempel espresso), 3. Gravitasjon (filterkaffe), og 4. Steeping (presskanne).

Kaffekonsum: Etter olje er kaffe den største lovlig omsettelige råvaren på verdensmarkedet. Hundre millioner mennesker er involvert i kaffeproduksjon og handel på verdensbasis. USA er verdens største kaffemarked, etterfulgt av Tyskland. Finland er det landet der det drikkes mest kaffe per innbygger, tett etterfulgt av Danmark og Norge. Etiopia er verdens femte største kaffeproducent, etter Brasil, Colombia, Vietnam og Indonesia.

Kaffehusene: Det tidligste kaffehuset man kjenner til, var et i Mekka i år 1470. Kaffe kom til Norge på slutten av 1600-tallet.

Kilde: Wikipedia

