

KINGA TURKOWSKA

JAK ETIOPCZYCY DZIELĄ KOGUTA W ŚWIĄTECZNEJ POTRAWIE DORO UET¹ – CZYLI HIERARCHIA W RODZINIE AMHARSKOJEZYCZNEJ

W ostatnich dziesięcioleciach w Etiopii dokonały się ogromne zmiany obyczajowe i społeczne spowodowane przede wszystkim przez powstanie i rozwój nowoczesnych miast, migracje ludności, oraz większe otwarcie się na wpływy zewnętrzne. Od II połowy XX w. trwa proces migracji ludności wiejskiej do miast. Addis Abeba, Awasa, Bahyr Dar, Mekele i inne, ukształtowały się jako wielokulturowe i wieloetniczne obszary miejskie. Dużą rolę odgrywają istniejące tam ośrodki handlowe i uniwersytety, które przyciągają ludność z różnych regionów kraju².

Etiopia była i jest krajem wieloetnicznym. W XV w. nastąpiła wielka migracja kuszyckich Oromo, którzy osiedlali się w sąsiedztwie ludów semickich. Pod koniec XIX w. w wyniku ekspansji terytorialnej, do Cesarstwa włączone zostały tereny zamieszkiwane dotychczas przez m.in. ludność kuszycką np. Sidamo, Wolayta, Somali oraz najliczniejszych Oromo, a także ludy nilockie z doliny rzeki Omo i prowincji Gambella. Spośród ponad osiemdziesięciu grup etnicznych, współcześnie zamieszkujących Etiopię, Amharowie i inne ludy semickie z północy m.in. Tigrajczycy wywarli największy wpływ na kulturę i historię tego kraju. Przez wie-

¹ Artykuł powstał na podstawie obserwacji uczestniczących, wywiadów i informacji zebranych podczas dwukrotnych pobytów w Etiopii, (wrzesień-październik 2013 oraz styczeń 2014). Słowa i terminy amharskie podawane są kursywą.

² Np. uniwersytet w Mekele przyjmuje młodzież z miast takich jak Bahyr Dar, Aksum czy nawet odległych o trzy dni drogi Awasy czy Hareru.

ki ludność ta określająca się mianem „Habesza”³ dominowała kulturowo i politycznie w Cesarstwie Etiopskim, a inne grupy etniczne pozostawały i pozostają do tej pory pod jej wpływem.

Ogromne zróżnicowanie kulturowe Etiopii sprawia, że całościowe próby opisanie zjawisk występujących na obszarze tego państwa, są bardzo trudne. Współczesne przemiany dotyczą przede wszystkim mieszkańców miast, którzy stanowią wciąż mały procent wszystkich obywateli Etiopii⁴. Ludność współczesnych, wieloetnicznych miast, przyjęła częściowo obyczajowość Habeszów, wymieszaną ze zwyczajami innych grup etnicznych, tworząc specyficzną tożsamość etiopską. Z przeprowadzonych przeze mnie rozmów z młodymi mieszkańcami miast, wynikało, że kwestia tożsamości etnicznej jest na co dzień obecna w ich życiu. Niemniej, jak mówili, w dużych ośrodkach miejskich stopniowo zanika znaczenie pochodzenia etnicznego, a dla nich ważne jest to, że są Etiopczykami, którzy posługują się w domu i na ulicy językiem amharskim a w szkole średniej i na uniwersytecie angielskim. Chociaż w etiopskich dokumentach tożsamości, uwzględnione jest pochodzenie etniczne, to jednak w życiu moich rozmówców nie odgrywało to dużego znaczenia. Dotyczyło to młodych ludzi, których rodzice pochodzili z różnych grup etnicznych. Trudno ocenić jaki procent młodych Etiopczyków myśli podobnie. Równocześnie, w Etiopii wciąż bardzo silne są tendencje separatystyczne m.in. Oromo. Część tej ludności domaga się większej autonomii, a niektórzy wręcz niepodległości prowincji Oromia⁵.

W wieloetnicznych skupiskach miejskich, inne grupy etniczne ulegają tym niemniej wpływom amharskim. Świadczy o tym choćby nadawanie imion⁶. Osoby, z którymi rozmawiałam, nosiły imiona zazwyczaj amharskie. Natomiast imiona ich ojców i najczęściej dziadków zdradzały inne pochodzenie etniczne np. Oromo czy Sidamo. Obecnie język amharski jest dla znacznej części ludności zamieszkującej

³ Habesza – Ogólne określenie ludności Etiopii. Za: *Amarynia mezgebe kalat*, Addis Abeba 2000/2001. Często termin ten odnoszony jest do semickiej ludności Erytrei i Etiopii mówiącej w języku amharskim, tigrinia, tigre, guragie i harari. Z grupy tej wyłącza się ludność mówiącą językami kuszyckimi – m.in. oromo, sidamo, somali. <http://www.urbandictionary.com/define.php?term=habesha> [dostęp 20.06.2014].

⁴ Według CIA World Factbook (dane z 2011 r.), ludność miejska to 17 % całej około 90 milionowej populacji Etiopii. Za: <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/et.html> [dostęp: 20.06.2014].

⁵ Jednym z przykładów ostatnich niepokojów na tle etnicznym były wydarzenia z przełomu kwietnia i maja 2014 r. W prowincji Oromia wybuchły protesty spowodowane planami włączenia pod jurysdykcję stołeczną, sąsiadujących z Addis Abebą miast, pozostających dotychczas w zarządzie władz Oromii. Niektórzy Oromo, odczytali te plany jako próbę poszerzenia wpływów Amharów i Tigrajczyków w rejonie Oromia. Protesty m.in. w Ambo, przerodziły się w zamieszki, w których zginęło według różnych szacunków od kilkunastu do kilkudziesięciu osób, głównie studentów. Za m.in.: <http://www.zehabesha.com/ethiopian-security-forces-opened-fired-and-killed-30-people/> [dostęp 20.06.2014] oraz: <http://www.bbc.com/news/world-africa-27251331> [dostęp 20.06.2014].

⁶ W Etiopii nie istnieją nazwiska rodowe. Używa się natomiast imienia ojca, niekiedy dodaje się też imię dziadka.

większe miasta, językiem L1 – używanym w sytuacjach codziennych, w edukacji czy biznesie. Z moich obserwacji wynika, że w miejskich rodzinach mieszanych, w których jedno z małżonków jest np. Oromo a drugie Gurage, używa się na co dzień amharskiego. Stanowi to podstawę do tworzenia się wieloetnicznej i wielokulturowej rodziny amharskojęzycznej, którą łączy poczucie wspólnej tożsamości etiopskiej. Termin „rodzina amharskojęzyczna” użyty jest w artykule celowo, by podjąć próbę wyodrębnienia grupy ludności, różnorodnej kulturowo, etnicznie i religijnie, która posiada pewne łączące ją cechy.

Jednym z przykładów zmian jakie dotyczą współczesną, miejską rodzinę etiopską są powolne przemiany zachodzące w codziennych i świątecznych praktykach żywieniowych. Reidulf Molvaer, który w latach 1965–1979 prowadził badania nad kulturą, wśród ludności amharskiej, zaobserwował, że niegdyś wspólne posiłki całej rodziny nie były częste. Zaznaczył jednak, że w miastach zazwyczaj jedzono wspólnie i powoli obyczaj ten upowszechniał się także na wsiach. Według jego obserwacji, dawniej dzieci nie jadły wspólnie z rodzicami, do czasu aż były w wieku odpowiednim do małżeństwa⁷. Podczas kolacji spożywanej najpierw przez rodziców i starszych, dzieci trzymały pochodnię by przyświecać rodzicom, ale nie mogły na nich patrzeć. Było to nawiązanie do tabu władcy, który podczas posiłku nie mógł być przez nikogo widziany⁸. W ciągu dnia, gdy oświetlenie nie było potrzebne, dzieci nie mogły być obecne w pomieszczeniu, w którym jedli dorośli. Jeśli dziecko zasługiwało na szczególną pochwałę, mogło być zaproszone i nakarmione osobiście przez ojca w rytuale zwanym *gurszą*⁹. Dopiero gdy dorośli się najedli (mężczyźni zjadali najbardziej wartościowe kawałki), dzieci mogły zasiąść do stołu by zjeść co im zostało. Po nich zasiadała służba. Resztki przekazywane były i są nadal, żebrakom lub biednym. Stąd też istniejący do dziś i zaobserwowany przeze mnie wśród Amharów zwyczaj, nie dojadania wszystkiego z talerza. Jeśli chce się być dobrze wychowanym, należy pozostawić nieco w kubku i na talerzu, dla innych, bardziej potrzebujących¹⁰.

Molvear zaobserwował, że dzieci do mniej więcej lat czterech były traktowane inaczej – pokarm dostarczany był na żądanie, zwłaszcza, że kobiety długo karmiły

⁷ R. Molvaer, *Socialization and Social Control in Ethiopia*, Wiesbaden 1995 s. 93.

⁸ *Ibidem*, s. 93.

⁹ *Gursza* – w języku amharskim posiada trzy znaczenia: łapówka, napiwek oraz wzajemne karmienie się podczas posiłku. Podanie *gurszy* świadczy o serdeczności, gościnności oraz najlepszych intencjach współbiedniaka. Według relacji Etiopczyków, im większy kawałek jedzenia się dostaje, tym silniejsze są uczucia sympatii czy szacunku. *Gurszą* częstuje się gości, osoby wobec których czuje się sympatię lub członków rodziny. Także czasami w restauracjach podaje się ją nieznanym. Według zasad etykiety, młodszy podchodzi do starszego-szczególnie dzieci do dorosłych. Należy nakarmić każdą osobę siedzącą przy stole, nie można nikogo faworyzować ani wykluczać. Obowiązkowo należy podać *gurszę* więcej niż raz, bo może to stanowić zapowiedź, że biesiadnicy mogą się pokłócić. Odmówienie przyjęcia *gurszy* może być odczytane jako przejaw braku wychowania lub złych intencji.

¹⁰ R. Molvaer, *op. cit.*, s. 77.

piersią¹¹. W wieku mniej więcej czterech lat dzieci zaczynały być uczone właściwych manier: posłuszeństwa i szacunku, nieodzywania się bez pytania w gronie starszych¹². W Etiopii nawet obcy ludzie mogą zwrócić uwagę dziecku i przyjść do rodziców by opowiedzieć o niegrzecznym zachowaniu. Jak pisał Molvaer etiopskie dzieci zaskakują swoją dojrzałością i powagą. Dzieci, także dziś, włącza się w prace domowe, które uzależnione są od płci, chociaż jak widziałam, również chłopcy wykonują czynności typowo kobiece np. piorą swoje ubrania czy zmywają naczynia. Nie mogą tego jednak robić zbyt długo gdyż przyłgnie do nich określenie „dziewczyzna”¹³. Kiedyś inne relacje łączyły dzieci z ojcem a inne z matką. Matka spędzała z dziećmi więcej czasu i z matką dzieci były zazwyczaj bliżej związane. Niekiedy mogły się nawet kłócić i wyrażać swoją odrębną opinię, co było nie do pomyślenia w relacji z ojcem. Kontakt z ojcem był bardziej formalny, wymierzał on kary i nagrody, wygłaszał nauki, które były zapamiętywane przez dzieci. Jedną z nagród była *gursza* ze smakowitym kawałkiem mięsa podczas świątecznego posiłku¹⁴.

Według Etiopczyków silna pozycja mężczyzny ma swoje umocowanie w Biblii – Bóg stworzył najpierw mężczyznę, a potem kobietę. Mężczyzna – ojciec – jest symbolem Boga Ojca. Dlatego kobiety i dzieci powinny być mu posłuszne¹⁵. Również Helen Pankhurst, która prowadziła badania pod koniec lat osiemdziesiątych XX w. w miejscowości Menz, niedaleko Debre Sina, około 300 km na północ od Addis Abeby, pisała, że relacje między osobami różnych płci uwarunkowane są przede wszystkim przez wpływy chrześcijaństwa¹⁶.

Różnice między rolami płciowymi wyraźnie widać w sferze semantycznej imion nadawanych w Etiopii, wśród amharskojęzycznej populacji. Jak pisze Kołakowska, występują dwa rodzaje imion – chrześcijańskie i świeckie. Szczególnie imiona świeckie podkreślają różnice w postrzeganiu płci. Mężczyzna kojarzony jest z takimi przymiotami jak siła, odwaga, inteligencja, autorytet czy determinacja, kobieta zaś z pięknem, delikatnością i skromnością¹⁷.

Z badań prowadzonych wśród Etiopczyków, wynika że kobiety mają niższy status społeczny niż mężczyźni, trudniejszy dostęp do edukacji czy opieki społecznej, są słabiej (jeśli w ogóle) reprezentowane w instytucjach państwowych i rządzie¹⁸.

¹¹ *Ibidem*, s. 59–60.

¹² *Ibidem*, s. 77.

¹³ *Ibidem*, s. 116.

¹⁴ *Ibidem*, s. 117.

¹⁵ *Ibidem*, s. 166.

¹⁶ H. Pankhurst, *Gender, Development and Identity*, New Jersey 1992, s. 2 i inne.

¹⁷ K. Kołakowska, *Nie imię czyni człowieka? Etiopskie nazwy własne w procesie identyfikacji pozycji społeczno-kulturowej* [w:] *Role społeczne płci w Afryce Subsaharyjskiej*, red. L. Łykowska, Warszawa 2012, s.17.

¹⁸ *Ibidem*, s. 20.

Obecnie zaobserwować można postępujące zmiany w relacjach między członkami rodziny. Przede wszystkim, jak zaobserwowałam, dzieci zasiadają razem z dorosłymi do stołu. Wydaje się jednak, że relacje między dzieckiem a rodzicami, silna pozycja mężczyzny – ojca nie uległy znacznym przemianom. Wspólne spożywanie posiłku integruje rodzinę i społeczność, wyznacza rytm dnia, świadczy o przywiązaniu Etiopczyków do życia wspólnotowego. Oddaje to dobrze przysłowie: „kto sam je, ten sam umiera” (*byczaun jibela, byczaun jimotal*). Tradycyjnie, potrawa zjadana jest ze wspólnego naczynia, wokół którego zbiera się cała rodzina. Jak zauważyłam, w miastach, widać tendencje do podawania dań (szczególnie typu europejskiego) na osobnych talerzach. Spóźniony członek rodziny też nie jada sam, zawsze ktoś dosiada się do towarzystwa. W czasie świąt, rodzina gromadzi się wokół *mesobu* – tradycyjnego stołu, będącego zarazem „wielkim talerzem”. Jest on wypleciony z trawy, którą farbują się na różne kolory. Tak jak w innym krajach afrykańskich, w Etiopii je się rękami. Tradycyjnie dzieci przynoszą wodę do umycia rąk, przed i po posiłku. Zadaniem kobiety jest obsługiwanie jedzących gości i mężczyzn, dokładanie starań by nikomu nie zabrakło sosu. Molvaer, zaobserwował, że rodzina zazwyczaj jadła posiłki w milczeniu, poza uwagami wypowiedzianymi przez głowę rodziny¹⁹. Zauważyłam, że w sytuacji kiedy ja byłam gościem, przy posiłku toczyła się rozmowa, do której niekiedy włączały się także dzieci. Mówiono mi jednak, że kiedyś panował w tym zakresie większy rygor. Wydaje się, że także dziś wiele zależy od konkretnej rodziny i wzajemnych relacji w niej panujących. Również Helen Pankhurst zaobserwowała, że jeśli w domu byli goście, kobieta zajmowała się przynoszeniem jedzenia oraz picia, natomiast mężczyzna miał zabawiać przybyszy. Gdy kobiety chciały porozmawiać między sobą, a niedaleko był mężczyzna, zaczynały szeptać²⁰. Zasadniczo mężczyźni nie jedzą wspólnie z kobietami jeśli nie są z nimi spokrewnieni²¹.

Pewne zmiany następują także w jadłospisie przeciętnego mieszkańca etiopskiego miasta i coraz wyraźniejsze są wpływy obcych kuchni. Chociaż w Etiopii nie pojawiły się jeszcze znane na świecie sieci fast foodów, to jednak popularnością wśród młodych Etiopczyków, cieszą się



Hamburgery i frytki zamówić można ze świeżo wyciskanymi owocami (fot. Kinga Turkowska)

¹⁹ R. Molvaer, *op. cit.*, s. 94.

²⁰ H. Pankhurst, *op. cit.*, s. 167.

²¹ A. Kifleyesus, *Food*, „Encyclopaedia Aethiopica”, pod red.: Uhlig S., t. 2, Wiesbaden 2005, s. 564.



Genfo (fot. Kinga Turkowska)

małe punkty gastronomiczne, oferujące pizze i hamburgery. Innymi znanymi produktami, dostępnymi także w mniej obleganych turystycznie miejscach, są słodkie napoje gazowane np. Coca-Cola, Fanta, Sprite i Mirinda, produkowane w wytwórni m.in. w Gonderze.

Zainteresowanie kuchnią europejską lub szerzej ujmując – zachodnią, widoczne jest także w wydanych po amharsku książkach kucharskich, które można kupić na straganach przy

głównych ulicach większych miast²². Znajdują się tam przepisy m.in. na różne rodzaje lazanii, makarony, zupy, sałatki, czy ciasta. W książkach, również amharskojęzycznych, tytułujących się jako zbiory przepisów na dania narodowe, znaleźć można informacje jak przygotować podstawowe dania kuchni etiopskiej – przede wszystkim różne rodzaje sosów mięsnych i warzywnych (*uet*), mieszanki przypraw oraz różne rodzaje placków²³.

Jaka jest więc kuchnia etiopska i czy istnieje wspólna, ponad etniczna kuchnia narodowa? Można przyjąć, że kuchnia określana jako „narodowa” jest w przeważającej części silnie związana z grupami etnicznymi z północy kraju. Wiąże się to oczywiście z największym wpływem tych grup na kulturę Etiopii. Do kanonu potraw narodowych wymienianych w książkach kucharskich, serwowanych w restauracjach oraz domach Etiopczyków zamieszkujących miasta, należy przede wszystkim *yndžera*, produkowana z mąki z *tefu*, podawana z sosami mięsnymi lub warzywnymi²⁴.

²² T. Ukubamikael, *Bahylauina zemenai mygybna azegedžadzetaczeu*, Addis Abeba 1991. (tł. polskie: Przygotowanie potraw narodowych i współczesnych, tł. autor), G. Dimetrios, *Jemygybna metetocz aserar zedie*, Addis Abeba 1995/1996. (tł. polskie: Sposób przygotowania potraw i napojów, tł. autor), J. Tefera, S. Byrhanu, *Zemenai jeuropeuiyan jemygyb azegedžadzet*, Addis Abeba 2007/2008. (tł. polskie: Przepisy na dania współczesnej kuchni europejskiej, oraz D. Abat, *Jeuycz mygyb azegedžadzet*, Addis Abeba 2011/2012 (Przepisy na dania zagraniczne).

²³ K. Abeka, J. Tefera, *Barkot jebahyl mygybna metet azegedžadzet*, Addis Abeba 2008/2009 (tł. polskie: Przepisy na potrawy i napoje narodowe, tł. autor), DebreUerk Abate, *Jebahylau mygybocz azegedžadzet*, Addis Abeba 2011 (tł. polskie: Przygotowanie dań narodowych, tł. autor).

²⁴ *Yndžera* to kwaskowaty, znacznych rozmiarów, okrągły placek, przypominający kształtem naleśnik. Ma strukturę elastycznej gąbki, ponieważ ciasto powstaje na zakwasie. Roztwór z wody i mąki musi sfermentować aby pojawiły się w nim charakterystyczne bąbelki. Czas fermentacji zależy od temperatury powietrza, np. w Awasie leżącej w Wielkim Rowie Afrykańskim, gdzie temperatury w ciągu dnia sięgają 30 stopni, fermentacja trwa zwykle około 24 godzin. W wyżej położonej i przez to chłodniejszej Addis Abebie lub Gonderze ciasto kwasi się nawet 3–4 dni. Dawniej, do

Tef, inaczej miłka abisyńska, jest dominującym zbożem endemicznym, który od wieków stanowi podstawę pożywienia w tej części Etiopii. Rośnie przede wszystkim na Wyżynie Abisyńskiej, na północy kraju. Poza *tefem*, na terenie całej niemal Etiopii upowszechnione są uprawy sorgo, proso, kukurydzy, pszenicy, owsa i jęczmienia²⁵.

Swoista mieszanka kultur, występująca w miastach, sprawiła, że za danie kuchni narodowej uznaje się także m.in. specjalność Oromo – *czeczებსę* – niekwaszony placek z mąki pszennej, podawany z jajkiem i masłem lub przyprawami, oraz *koczó* – placki z mączki z pnia fałszywego bananowca, danie popularne wśród ludności południowej i południowo zachodniej Etiopii, szczególnie Gurage²⁶.

Kuchnie z różnych regionów Etiopii, łączy obecność aromatycznych ziół i pikantnych przypraw. Większość potraw doprawiana jest ostrą przyprawą *berberie*, która stanowi mieszankę czerwonej papryki oraz kilkunastu innych ziół takich jak imbir, kolendra, kardamon, ruta i inne²⁷. Obecnie przyprawy można kupić w sklepach, lub na targu, ale wiele gospodyń nadal przygotowuje je samodzielnie w domu, pilnie strzegąc tajemnicy proporcji i kolejności dodawanych ziół, co wpływa na ostateczny smak mieszanki. Wędrując ulicami Addis Abeby czy Hareru, niejednokrotnie widziałam suszącą się na słońcu paprykę i czułam zapach mielonych przypraw. Przyprawy dodaje się również podczas klarowania masła. Sklarowane masło (*kybie*) jest jednym z ważniejszych składników etiopskiej kuchni nadającym jej niezastąpiony charakter i aromat.

Kultura kulinarna w etiopskich miastach ukształtowała się więc pod wpływem wielu różnych tradycji występujących wśród grup etnicznych mieszkających pierwotnie w odległych od siebie częściach kraju.

wypieku *yndżery* używano dużych patelni podgrzewanych na ognisku. Jak zaobserwowałam, w domach miejskich gospodyń domowych używa się obecnie elektrycznych maszyn, przypominających nieco prodiż. Urządzenia te można kupić na targu lub w sklepach. Ciasto wylewane jest okrężnymi ruchami poczynając od zewnętrznej strony paleniska. *Yndżerę* piecze się bez użycia oleju, tylko z jednej strony. Aby uniemożliwić przywierania placka, Etiopki przecierają powierzchnię paleniska sproszkowanymi nasionami kapusty etiopskiej. Po około 3–4 minutach placek zdejmowany jest z patelni, za pomocą wyplecionej z trawy elastycznej maty.

²⁵ Ze zbóż tych sporządza się najczęściej różnego rodzaju kasze np. *kynchie* podawane z warzywami, czy *genfo* przypominające polską kaszę manną, a także kleiki np. *adża* czy *beso* podawane z masłem i miodem. Potrawy te najczęściej je się na śniadanie lub kolację. *Genfo* podawane z roztopionym masłem i *mitmitą*, przygotowywane jest także na specjalne okazje np. dla gości, którzy odwiedzają położnicę.

²⁶ Fałszywy bananowiec (łac.) *Ensete ventricosum*, po amharsku *enset*, drzewo z rodziny bananowców, wyglądem przypominające bananowiec, lecz nie rodzące owoców. Rośnie w południowej i południowo zachodniej części Etiopii. Dla części ludności stanowi podstawę żywienia. Liście i inne fragmenty służą jako materiały budowlane czy dekoracyjne, pień natomiast, wykorzystuje się w celach spożywczych. Po przetworzeniu produkuje się z niego mączkę wykorzystywaną do przyrządzania potraw regionalnych grup etnicznych południowej Etiopii np. *koczó* – tradycyjnej potrawy grupy etnicznej Gurage, *brusamie* z grupy etnicznej Sidamo, lub *bullá*. Za: A. Dohrmann, M. Meta, *Enset*, „Encyclopaedia Aethiopia”, pod red.: Uhlig S., t. 2, Wiesbaden 2005, s. 316–318.

²⁷ Znane i używane są także inne mieszanki przypraw np. pikantna *mitmita*, czy łagodna i aromatyczna *mekelesza*.

Mimo zachodzących obecnie zmian, wydaje mi się, że obyczaje kulinarne i sam proces przygotowywania posiłków jest wciąż bardzo tradycyjny. Z rozmów przeprowadzonych z Etiopczykami wynikało, że są oni dość zachowawczy i niechętnie próbują nowych, nieznanych dań. Wpływa na to także brak dostępności innych produktów gdyż kuchnia etiopska, tak jak wszędzie na świecie, uwarunkowana jest przede wszystkim przez klimat.

Zauważyłam, że mimo wielu możliwości urozmaicenia codziennego jadłospisu, w miastach króluje *yndžera*. Podawana jest w zależności od statusu społecznego, zasobności portfela, a także wyznawanej religii, z sosami mięsnymi lub warzywnymi. Dla wyznawców Etiopskiego Kościoła Ortodoksyjnego istotną rolę odrywają posty, które poprzedzają wiele świąt. W ciągu roku takich postnych dni jest około stu osiemdziesięciu. Wliczając postne środy i piątki daje to około dwustu pięćdziesięciu dni postnych w roku. Natomiast mnisi z Etiopskiego Kościoła Ortodoksyjnego poszczą nawet przez ponad dwieście osiemdziesiąt dni w roku. W dni postne w do-



Yndžera bejaynetu. Warzywne sosy podane z yndžerą (fot. Kinga Turkowska)

mach i restauracjach dominują sosy warzywne. Biedniejsi mieszkańcy Etiopii, szczególnie na wsi, jedzą *yndžerę* z samą tylko *mitmitą* – pikantną mieszanką kilku przypraw. Najbardziej popularnym i najtańszym sosem przygotowywanym z grochu, ciecioriki i cebuli jest *szyro uet*²⁸. Inne warzywne sosy powstają na bazie roślin strączkowych np. bobu, grochu, soczewicy, ciecierzycy, z dodatkiem ziół np.

kozieradki, imbiru, kurkumy. Popularne są także gotowane warzywa np. marchew, kartofle, dynia lub kapusta.

W pozostałe dni, bogatsi Etiopczycy spożywają sosy mięsne: z wołowiny, baraniny, kozłiny oraz z drobiu, który jest najtańszym mięsem. Etiopscy chrześcijanie (wyznawcy Kościoła Ortodoksyjnego ale także protestanci) oraz muzułmanie nie jedzą wieprzowiny ze względów religijnych. Trzeba jednak pamiętać, że produkty takie jak masło, jaja oraz przede wszystkim mięso dostępne są na co dzień jedynie w bogatszych rodzinach. Mniej zamożni Etiopczycy mogą sobie na to pozwolić bardzo rzadko – najczęściej z okazji najważniejszych świąt i wydarzeń.

²⁸ O *szyro uecie* pisał podróżujący do Etiopii pod koniec XIX w. Rosjanin, Aleksander Bułatowicz: „Tradycyjnym posiłkiem Abisyńczyka jest endžera (...) którą jedzą maczając w sosie z mąki grochowej z papryką. Bogaci dodają do niego masła i mięsa.” A. Bułatowicz, *Z wojskami Menelika*, Warszawa 2000, s. 90.

Najbardziej znaną, świąteczną potrawą jest drobiowy sos zwany *doro uet*. W Etiopii mięso z kurczaka uznawane jest za delikatniejsze i smaczniejsze niż baranie czy kozie. Popularność tej potrawy można tłumaczyć także stosunkowo niskimi kosztami, w porównaniu do np. mięsa wołowego. *Doro uet*, przygotowywany jest na szczególnie ważne okazje np. ślub, narodziny itp. a także święta religijne np. etiopski Nowy Rok – *Enkutatash*, Święto Odnalezienia Prawdziwego Krzyża – *Meskel*, Boże Narodzenie – *Gena*, Epifanie – *Timket*, Wielkanoc – *Fasika* a także na najważniejsze święta muzulmańskie jak np. Aid al-Fitr czy Id al-Adha²⁹. Potrawa ta kojarzona jest przez Etiopczyków z najważniejszymi wydarzeniami w rodzinie i wizytami gości: „gdy czuć zapach *doro uetu* oznacza to, że rodzina spodziewa się gościa”³⁰. Ugotowanie dla gościa *doro uetu* oznacza nadanie relacji gość – gospodarz nowego, poważniejszego wymiaru³¹. Helen Pankhurst zauważyła, że z okazji narodzin dziecka, zabijano koguta o czerwonym ubarwieniu, oraz czarno-białą kurę. Zaznaczyła, że nie udało się jej wyjaśnić symboliki doboru tych zwierząt, ale można to odczytać, jako przekaz świętowania i upamiętnienia pomysłnych wydarzeń. Krew kury symbolizowała też krew kobiety, podczas ważnych wydarzeń w jej życiu np. nocy poślubnej czy okresu połogu³².

Obserwując proces przygotowywania *doro uetu*, zauważyć można zwyczajowy podział zadań rozdzielający obowiązki mężczyzny i kobiety. Mężczyzna zabija kurę i tym samym pomaga kobiecie w czynności, która wymaga siły i kojarzy się z przemocą oraz władzą³³. Za dalszy proces obróbki odpowiedzialna jest natomiast kobieta. Wymaga to pewnych umiejętności, szczególnie pożądana jest precyzja w podzieleniu kury na dwanaście części, co świadczy o zaletach kobiety. Wszystkie obowiązki kuchenne i gospodarskie przypisane są kobietom. Dobrą gospodynię określa się terminem *balemuja*, co tłumaczyć można jako „profesjonalistka”, lub *baltyna* – „doskonała gospodyni”. Przeciwnieństwem jest określenie *geltu* bądź *besero*. Umiejętność radzenia sobie z gospodarstwem, przygotowywaniem posiłków i dbaniem o inwentarz ma decydujący na jej wizerunek w rodzinie i lokalnej społeczności³⁴.

Doro uet przyrządza się z kury lub koguta, którego miejska gospodyni kupuje na targu (czasami jest to kogut z własnej hodowli). Zwyczajowo zabijany jest w domu przez mężczyznę – głowę rodziny, z zachowaniem zasad uboju rytualnego. Gospodyni obskubuje, oczyszcza i odpowiednio kroi mięso na dwanaście części, z których najważniejsze to: głowa (*ras*), część piersiowo – grzbietowa (*feresenia*),

²⁹ A. Kifleyesus, *op. cit.*, s. 564.

³⁰ D. J. Mesfin, *Exotic Ethiopian Cooking*, b.m., 1988.

³¹ A. Kifleyesus, *op. cit.*, s. 564.

³² H. Pankhurst, *op. cit.*, s. 127–128, 131.

³³ Również inne zwierzęta przeznaczone do spożycia np. kozy, owce i krowy zabijane są tylko przez mężczyzn.

³⁴ A. Kifleyesus, *op. cit.*, s. 561.



Świąteczny doro uet (fot. Kinga Turkowska)

boki – część między skrzydełkami a udami (*melalacza*) skrzydełko (*tyñf*), udko (*aczer ygyr*), podudzie (*redzim ygyr*), żołądek (*mekuadesza*), skóra (*koda*), szyja (*anget*), serce (*lyb*), inne wnętrzości (*yedoro bilt*). Wnętrzości tzw. podroby np. serce uważa się za niejadalne. Mięso nacierane jest przyprawą *berberie* i limonką co służy dezynfekcji. Po tym gospodyni przystępuje do gotowania. Podstawowym składnikiem i bazą większości sosów jest czerwona cebula, którą kroi się na drobne kawałki i dusi na oleju roślinnym lub – zależnie od zamożności – na maśle. Po tym dodaje się przyprawy m.in. ostrą papryczkę *berberie*, *mekeleszę*, mięso, niekiedy *tedź* czyli wino miodowe, wodę i czasami pomidory. W ostatniej fazie gotowania dodaje się jajka na twardo. *Doro uet* podawany jest z białym serem, który częściowo neutralizuje ostry smak potrawy. Ma ona konsystencję dość gęstego sosu, który zjada się nabierając na oderwany kawałek *yndžery*.

W *doro uecie*, tradycyjnie, konkretne części zwierzęcia mogą być zjadane przez osoby zajmujące określone miejsce w hierarchii rodziny. Mężczyźni dostają piersi, uda i łapki, a kobiety i dzieci szyję, skrzydełka i skóry³⁵. Z przeprowadzonych przeze mnie obserwacji oraz wywiadów, wynika, że zwyczaj ten nadal jest respektowany, lub przynajmniej znany. Podczas świątecznych posiłków, w których uczestniczyłam, kobiety nakładały na *yndžerę* sos, poczynając od tej strony gdzie siedzieli goście lub inne ważne osoby. Gościom przypadała najbardziej mięsna

³⁵ *Ibidem*, s. 564.

część kury czyli udka. Część grzbietowo piersiowa – *feresenia*, trafiała do mężczyzny, który pozbawił życia kurę. Głowa (bez oczu, które uznawane są za nieczyste i wyrzucane) przeznaczona była dla innego dorosłego mężczyzny. Kiedy nie ma gości, udka zjadają mężczyźni. Etiopia to w większości kraj rolniczy, gdzie mężczyźni wykonują ciężką pracę na polu, dlatego zwyczajowo najbardziej pożywne części mięsa trafiają właśnie do nich³⁶. Obecnie zwyczaj ten przetrwał także w miastach³⁷. Żołądek przypada parze małżeńskiej jako symbol jedności. Skóra, która uważana jest przez Etiopczyków, za źródło pożywnych substancji, trafia przede wszystkim do dzieci. Jest to być może nawiązanie do czasów, gdy dzieci nie jadały wspólnie z rodzicami. Uważano, że dzieci nie potrzebują aż tyle pożywienia ani zbilansowanej diety, bo są małe. Dlatego też jak pisał Molvaer, wielu Amharów nie jest dobrze zbudowanych, są niscy i drobni. Wcześniej nie łączono faktu stosowania zbilansowanej diety z ogólnym stanem zdrowia czy rozwojem dzieci. Obserwowano jedynie, że głód osłabia ciało³⁸.

Podział mięsa w świątecznym sosie z kury, obrazuje w czytelny sposób, relacje społeczne w rodzinie i potwierdza patriarchalny charakter społeczeństwa etiopskiego. Tak jak i niegdyś, w hierarchii żywieniowej pierwsze miejsce zajmują mężczyźni, a drugie kobiety. Niżej od kobiet usytuowane są dzieci, które dawniej zjadały resztki, a obecnie dostają skóry.

Już sam proces przygotowywania *doro uetu* jest ściśle określony – mężczyzna – łowca – zabija zwierzę i dostarcza je kobiecie, która dokonuje obróbki. Role płciowe i hierarchia są ściśle określone i zdeterminowane przez czynniki biologiczne – kobiety zajmują się czynnościami uznanymi za typowo kobiece: takimi jak praca w domu, opieka nad dziećmi. Mężczyźni uprawiają pola, przynależą do sfery publicznej, pracują zawodowo poza domem. Opisuje to dobrze jedno z etiopskich przysłów: *Set lydż bemaýd, wend lydż becýlot*: „miejszem kobiety jest kuchnia a mężczyzny urząd”. *Cýlot* oznacza tutaj umiejętności, zdolności i urząd. Twierdzenie, że to mężczyzna jest silniejszy i panuje nad kobietą jest wciąż głęboko zakorzenione w etiopskiej kulturze³⁹. Oddaje to dobitnie inne przysłowie: *Set mynym byzu bytauk, bewend jalk* – które tłumaczyć można: „choćby kobieta była bardzo mądra i tak mężczyzna ją przewyższa”. To znaczy, że jeśli nawet kobieta jest mądrzejsza od mężczyzny to i tak do niego należy podejmowanie decyzji.

³⁶ R. Molvaer, *op. cit.*, s. 113; Podział pracy na roli uwarunkowany był przynależnością do grupy etnicznej. Więcej: Z. Augustyniak, *Udział kobiet w rozwoju gospodarczym i kulturowym Etiopii*, [w:] *Kulturowe uwarunkowania rozwoju w Azji i Afryce*, red. K. Górak-Sosnowska, J. Jurewicz, Łódź 2010.

³⁷ Wśród Sidamo, którzy zamieszkują okolice Awasy i Yrgalem popularna jest potrawa brusame, sporządzane z mączki z pnia fałszywego bananowca z dodatkiem masła i mięsa. Dawniej potrawę tę spożywali jedynie mężczyźni.

³⁸ R. Molvaer, *op. cit.*, s. 57, 94, 113.

³⁹ K. Kołakowska, *op. cit.*, s. 19.



Plakat reklamowy w Addis Abebie. Knorr do sosu. Aby było smaczniejsze. Do potraw postnych i zwykłych (fot. Kinga Turkowska)

Lub inaczej – chociaż kobieta jest mądra, to wciąż jest słaba a mężczyzna silny⁴⁰. Jednak z mądrością identyfikowani są przede wszystkim mężczyźni – to oni częściej podejmują dalszą edukację, również dawniej, szkoły kościelne uczyły przede wszystkim chłopców.

Obecnie zaobserwować można postępujące zmiany obyczajowe, także w relacjach rodzinnych. Jednak wielu Etiopczyków nadal przestrzega podziału w świątecznym *doro uecie*. Podział mięsa i wynikająca z tego hierarchia, jest jednym z wielu elementów,

porządkujących wzajemne relacje w rodzinie i społeczeństwie. Jak się wydaje, w domach bardziej liberalnych i wykształconych Etiopczyków, nie ma większego znaczenia kto dostanie którą część, chociaż wciąż pamiętają oni o zasadach podziału kurczaka. Tradycje związane z kulturą jedzenia, są ważną częścią kultury etiopskiej, spajającą wielokulturowe i wieloetniczne społeczeństwo.

Mgr Kinga Turkowska – absolwentka historii i afrykistyki o specjalności etiopistyka na UW. Interesuje się dwudziestowieczną historią Etiopii oraz zagadnieniami związanymi z antropologią jedzenia w Etiopii.

⁴⁰ R. Molvaer, *op. cit.*, s. 116.

Bibliografia

- Abat D., *Jeuycz mygyb azegedžadzet*, Addis Abeba 2011/2012.
- Abeka K., Tefera J., *Barkot jebahyl mygybna metet azegedžadzet*, Addis Abeba 2008/2009.
- Augustyniak Z., *Udział kobiet w rozwoju gospodarczym i kulturowym Etiopii*, [w:] *Kulturowe uwarunkowania rozwoju w Azji i Afryce*, K. Górak-Sosnowska, J. Jurewicz (red.), Łódź 2010.
- Bułatowicz A., *Z wojskami Menelika*, Warszawa 2000.
- DebreUerk Abate, *Jebahylau mygybocz azegedžadzet*, Addis Abeba 2011.
- Dimetrios G., *Jemygybna metetocz aserar zedie*, Addis Abeba 1995/1996.
- Dohrmann A., M. Meta, *Enset*, "Encyclopaedia Aethiopica", S. Uhlig (red.), t. 2, Wiesbaden 2005, s. 316–318.
- Kifleyesus A., *Food*, "Encyclopaedia Aethiopica", S. Uhlig (red.), t. 2, Wiesbaden 2005.
- Kołąkowska K., *Nie imię czyni człowieka? Etiopskie nazwy własne w procesie identyfikacji pozycji społeczno-kulturowej* [w:] *Role społeczne płci w Afryce Subsaharyjskiej*, L. Łykowska (red.), Warszawa 2012.
- Mesfin D.J., *Exotic Ethiopian Cooking*, b.m., 1988.
- Molvaer R., *Socialization and Social Control in Ethiopia*, Wiesbaden 1995.
- Pankhurst H., *Gender, Development and Identity*, New Jersey 1992.
- Tefera J., S. Byrhanu, *Zemenau jeyoupeuiyan jemygyb azegedžadzet*, Addis Abeba 2007/2008.
- Ukubamikael T., *Bahylauina zemenau mygybna azegedžadzetaczeu*, Addis Abeba 1991.

Źródła internetowe:

- <http://www.urbandictionary.com/define.php?term=habesha> [z 20.06.2014].
- <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/et.html> [z 20.06.2014].
- <http://www.zehabesha.com/ethiopian-security-forces-opened-fired-and-killed-30-people/> [z 20.06.2014] <http://www.bbc.com/news/world-africa-27251331> [z 20.06.2014].