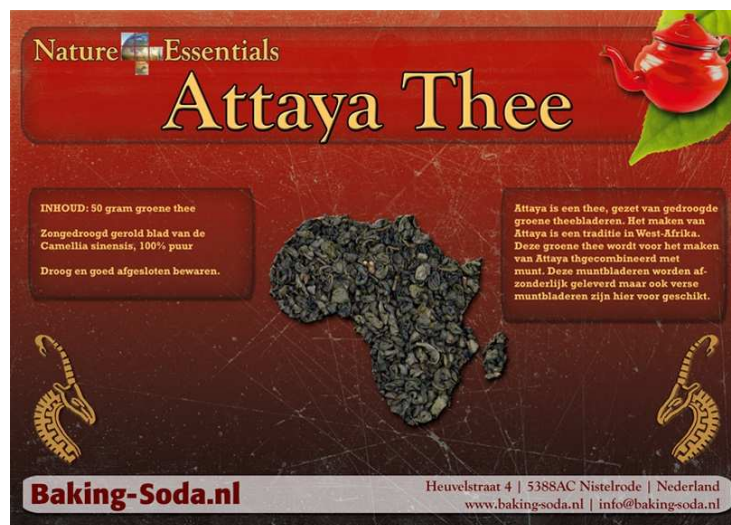


Algemene informatie

Attaya is een drank die thuis gemaakt wordt door de lokale bevolking in West-Afrika. Het is niet in restaurants te bestellen omdat het voor klanten te lang duurt voordat het geserveerd wordt, maar vooral omdat het een sociaal en cultureel element is wanneer aan elkaar de thee wordt aangereikt en gedronken. Een ceremonie van samenzijn met elkaar en het drinken van een glaasje ijzersterke en mierzoete thee.

Tijdens het brouwen van de thee worden verhalen uitgewisseld en bediscussieerd, muziek gemaakt en voor de rest heerlijk ontspannen samen met vrienden, familie en welkome gasten.



Latijnse naam: Camellia Sinensis

Plantenfamilie: Combretaceae

Andere benamingen: Gunpowder, groene thee

Toepassingen

Culinair

De gestoomde en gedroogde blaadjes worden gebruikt om de Attaya te maken. Attaya wordt ook gebruikt in combinatie met de Maghreb munt voor Nana-thee of Marokkaanse thee.

Geneeskracht

Theïne is een stof die vrij komt bij het laten trekken van de bladeren van de theeplant Camilla Sinensis.

Sinds het stenen tijdperk maakt men gebruik van theïne. Vroeger kauwde de mens al op zaden, schors of bladeren van bepaalde planten. De mensen wisten toen al dat door dit te doen vermoeidheid af nam, en dat dit het bewustzijn stimuleerde. De werkzame stof theïne in thee is vergelijkbaar met cafeïne in koffie. Theïne is iets minder zwaar dan cafeïne.

Theïne is een stof die vrijkomt in de eerste 30 seconden weggooien en daarna weer opschenken. dit noemt men het wassen van de thee.

Het drinken van deze sterke thee op de nuchtere maag kan zorgen voor maagpijn en misselijkheid. Vlak voor het slapen kan het slapeloosheid veroorzaken.

Oogst en productie

Attaya wordt gemaakt van groene thee. Dit zijn niet-gefermenteerde gestoomde theeblaadjes. De kleur is dan groen tot donkergroen geworden. Door het productieproces van groene thee bevat deze de helft minder theïne dan zwarte thee.

Geur en smaak

In Afrika wordt de thee vaak gekookt. Deze wordt dan erg bitter en moet men met veel suiker weer lekker worden gemaakt. Afrikanen noemen het eerder een intensieve en potente thee dan bitter of te sterk; dit is nu net de bedoeling van de Attaya!

De smaak van de thee hangt veel af van de theebrouwer. Een taak van mannen.

Recept Attaya thee

Het zetten van Attaya-thee wordt vaak een theeceremonie genoemd. Dit doet al snel denken aan de Japanse theeceremonies en de Engelse tea-times. Het woord is veel te formeel voor een gebruik dat door de gehele bevolking, ieder moment van de dag en avond, op straat of in huis wordt uitgevoerd. Afrikanen spreken liever over `brouwen`, wat veel stoerder klinkt en niet associeert met formele handelingen.

Benodigdheden voor 1 pot thee:

1 liter water

2 eetlepels Attaya

5 eetlepels suiker

Doe de Attaya en suiker in een theepot. Giet er kokend water overheen en laat het geheel 10 minuten trekken.



De mythe van Chi-Wara

De Chi-Wara is een mythisch dier met een krommend lichaam en korte poten die het aardvarken voorstelt. De horens zijn die van een antilope dat, net als het aardvarken, in de aarde graaft zoals boeren dat ook doen. Het symboliseert de oorsprong van de landbouw en de vereniging van de man en vrouw in een relatie. In West-Afrika is de Chi-Wara al eeuwen een begrip voor landbouwers en vereren ze hem in een voorstelling tijdens de oogst van landbouwproducten. Tijdens deze oogsttijd (regentijd) werden op klaarlichte dag ceremonies gehouden ter ere van de Chi-Wara. Op theatrale wijze dansten mannen gehuld in Chi-Wara-kleding gemaakt van plantenvezels langs de velden. Deze tunica werden zwart geverfd wat de materialisatie van de regen, bemesting en warmte van de zon op de aarde voorstelde. Op hun hoofd werd een houten beeld van de Chi-Wara gebonden om daarmee het mythische dier na te bootsen. De ene persoon had een vrouwelijke Chi-Wara-masker (de aarde) en de andere een mannelijk masker (de zon).



De legende van Chi-Wara

De ouders van Chi-Wara waren de godin Mousso Koroni (moeder van de hemel) en de cobra-geest (de vader). Zij stuurden haar naar de Aarde om de mensen te leren om de oogst van hun gewassen te verhogen. Zij die Chi-Wara's leer zorgvuldig volgden werden rijk en gelukkig, maar zij vergaten om haar te bedanken voor de bijdrage van deze welvaart. Om deze ondankbaarheid werd Chi-Wara erg boos en zij groef haar ondergronds in om af te wachten totdat de mensen zich inkeerden om haar te bedanken voor alles wat zij gaf om de bevolking zo welvarend te maken. Op een dag liep de dochter van een arme boer over het land. Verdriet omarmde haar omdat haar ouders geen geld hadden voor een huwelijk. De marabout van haar dorp vertelde haar dat ze met drie bollen graan en een griot het veld in moest gaan om de Chi-Wara te vereren. Toen ze met haar laatste moed het graan in de grond begroef en de griot de koramuziek liet weergalmen over het veld, kwam vanuit de dorre grond de Chi-Wara naar boven en gaf haar als dank een struik van de hibiscus.



`Ween je gemoed en verzorg mijn planten tot een gloed`

Met deze woorden vertrok hij in de Aarde. Het meisje rook aan de bloemen en zuchtte met versterkte kracht verademend uit terwijl ze over de vlakke keek. Iedere dag vanaf dat moment ploegde ze de aarde rondom de struik en het gaf haar bloemen zoveel het nodig had. Ze stekte de plant en na twee maanden overgoot de zon haar bloemen met een rode gloed.

Haar handel floreerde en weldra kon ze van het geld haar eigen bruidschat betalen. Samen met haar moeder brouwde ze een bier dat met de hibiscusbloem bereid werd en iedereen kon op haar huwelijksdag daarvan genieten.

Als dank voor deze gift van Chi-Wara bespeelde ze haar leven lang de kora in het veld bij de planten.

