

Niebo w kubku - Cafe Touba Sengal | Gwinea Bissau

Zakochałam się w niej od pierwszego łyku. Cafe Touba to coś więcej, niż tylko kawa. Pochodzi z Senegalu, ale napijecie się jej też w Gambii, Gwinei Bissau i Maroko.

Sufijski święty i cafe Touba

Nazwa napoju pochodzi od miejscowości Touba. To drugie co do wielkości miasto Senegalu (mieszka tu ponad pół miliona ludzi!) jest jednocześnie świętym miejscem dla islamskiego bractwa muridów (*Muridiyya*) i miejscem gdzie jest pochowany sufijski święty Ahmadou Bamba Mbacké, założyciel tej wspólnoty.

Wedle tradycji tę kawę wprowadził Ahmadou Bamba Mbacké (1853–1927), gdy wrócił z wygnania w Gabonie w 1902 roku. Początkowo napój podawano z okazji ceremonii i specjalnych wydarzeń. Najważniejszą była doroczna pielgrzymka Grand Magal w Touba (gromadząca nawet 3 miliony wiernych!). Co roku 18 dnia Safar, drugiego miesiąca kalendarza islamskiego, pielgrzymi gromadzą się w świętym mieście Touba w Mouride, aby uczcić życie i nauki Ahmadou Bamby.

Tajemnica pysznego smaku

Wyjątkowy smak zawdzięcza dodawaniu strączków drzewa *Xylopiya aethiopica* zwanego popularnie Guinea pepper ("gwinejski pieprz") lub w języku wolof *djar*. Najpierw przyprawy miesza się z ziarnami kawy, najlepszy efekt osiąga się dodając do 80% ziaren kawy 20% nasion *djar*. Następnie uprażone ziarna mieli na proszek, a potem zalewa wrzatką i przelewa przez filtr.

Z czasem pyszna kawa trafiła - chciałoby się powiedzieć pod strzechy - ale w tym przypadku były to po prostu ulice. Co ciekawe w ostatnich latach coraz więcej osób pije cafe Touba: w Gwinei Bissau stała się najpopularniejszym napojem w kraju! Spożywa się jej tak dużo, że koncern Nestlé odnotował znaczący spadek sprzedaży kawy rozpuszczalnej Nescafé. Zatem by konkukować z lokalną cafe Touba, wprowadzono Nescafé Ginger & Spice (Nescafé z imierym i przyprawami). Jednak trudno podrobić oryginalny smak prawdziwej Touba.

Kawiarnia jak perlica

Zwłaszcza, że nie sposób przegapić ulicznych kawiarni Touba, wyglądających niczym gigantyczne perlice. Od razu zwróciłam na nie uwagę: wyglądały niczym miniaturowe nakrapiane meczety. Wyglądały niczym metalowe perlice. A gdy uważnie się im przyjrzałam, dostrzegłam że w tych kawiarniach pomalowane jest wszystko: nawet czajniki i kanistry z wodą! Oczywiście zawsze jest też gdzieś przyczepiony portret Ahmadou Bamby, być może jego błogosławieństwo nadaje kawie dodatkowej wartości.

Prawda jest jednak taka, że cafe Touba ma charakterystyczny, słodko-korzenny smak. Można ją kochać lub zniechęcić od pierwszego łyku. Ja ją uwielbiam! Za ledwie 100 centów (jakieś 60 groszy) dostajesz kubek aromatycznego napoju. Zwykle na jednym nie poprzestaję. A do tego często sprzedawane są też ciasteczka: twarde, słodkie i niestety też pyszne... Gdy masz ochotę na kawę, wystarczy się rozejrzeć. Bo poza tymi kawiarniami jest masa obnośnych sprzedawców z kawą w termosach. Stawiają kram na ziemi, wydobywają z torby kubki po czym z wprawą przelewają napój, by wydobyć pełnię jego smaku.

Jeśli trafisz do Afryki Zachodniej, koniecznie spróbuj tej kawy! Ponieważ jest robiona z przegotowanej wody więc nie trzeba obawiać się chorób. Natomiast lojalnie ostrzegam: od tego smaku można się uzależnić!

(c) Anna Olej-Kobus | AfrykAnka.pl

Jeśli ten wpis Ci się przydał, będę Ci wdzięczna za kawę: www.buycoffee.to/afrykanka

Więcej inspirujących opowieści znajdziesz w moich książkach:

- [Zwierzęta Afryki. Przewodnik na safari](#)
- [Namibia. Przez pustynię i busz](#)
- [USA. Droga 66 i Dziki Zachód](#)

Do kupienia z autografem w sklepie www.namib.pl

Kupując w naszym sklepie NAMIB.pl wspierasz prowadzenie blogów: AfrykAnka.pl oraz TravelNamibia.pl