

***Eset* - wielofunkcyjna roślina Etiopii i terminologia z nią związana**

***Eset* – multifunctional plant of Ethiopia and terminology connected with it**

Seifu Gebru

Institute of Linguistic, Adam Mickiewicz University
ul. Międzychodzka 5 60-371 Poznań Poland

gebruseifu@poczta.onet.pl

Abstract

The aim of this article is to present the Ethiopian plant – *Eset*. Due to its many functions there is a vast terminology related to its cultivation, processing and application in everyday life. The first part, after the introduction explains how *Eset* is farmed and what are the names of parts of this plant and stages of its development. Next part shows how *Eset* serves as food in Ethiopia and what are the names of dishes based on *Eset* in Amharic language. *Eset* can also be used to produce some commodities – strings, mattresses, mats and bowls. All vocabulary collected in this research is a result of author's homeland education and personal communication with numerous informants who grow *Eset*. The important trait of *Eset* is an intergenerational tradition of its cultivation.

1. Wstęp

Pochodzę z plemienia *Gurage* z wioski *Yagwağə* znajdującej się w południowo-wschodniej części Etiopii. Dzieciństwo spędziłem biegając wśród *eset*. Moje plemię słynie z uprawy tej niezwyklej rośliny. Dzięki temu informacje do tego artykułu mogłem czerpać bezpośrednio ze swojego doświadczenia, a także od moich braci Shemsu i Nasyr'a oraz sąsiada Muhammada, którzy są rolnikami i w sposób profesjonalny zajmują się uprawą tej rośliny. Bezcennych informacji co do pracy kobiet na wsi, oraz procesu przygotowania *eset* do spożycia udzieliła mi moja bratowa Medina oraz siostra Amira.

Także inni mieszkańcy wioski chętnie dzielili się ze mną swoją wiedzą. Ludzie ci żyją nadal w tradycyjny sposób, uprawiają ziemię i hodują zwierzęta, tak jak ich przodkowie przed wiekami. Dzięki temu stanowią nieocenione źródło informacji o życiu, historii i tradycji plemienia *Gurage*.

Wszystkie zdjęcia do tego artykułu wykonałem osobiście w czasie mojego pobytu w Etiopii w 2004 roku.



Zdjęcie 1. Autor z rodziną i mieszkańcami wioski Yagwaga.

2. Charakterystyka eset

Roślina ta występuje pod kilkoma nazwami. W języku *guraginia* określa się ją jako *eset*, w języku amharskim *inset*, w literaturze można spotkać określenie *enset*. Ze względu na swoje podobieństwo do bananowca dość powszechnie nazwana jest *falszywym bananem*. Jest ona obok kawy i *teffu*¹ najbardziej popularną rośliną uprawną Etiopii. Wytrawny rolnik jest w stanie wyróżnić ok. 200 rodzajów *eset*, w zależności od jego wysokości, grubości pnia, koloru liści, a także smaku korzenia.



Zdjęcie 2. Uprawa eset.

Jest to roślina endemiczna, występująca jedynie w Etiopii i to głównie w jej południowo-wschodniej części oraz w rejonie *Sidamo*. Wymaga ona wieloletniego i bardzo skomplikowanego cyklu uprawy. Czas od momentu posadzenia, aż do uzyskania dojrzałej rośliny wynosi od 12 do 15 lat i zależy od jakości gleby i klimatu, a także od staranności uprawy. Plony są najlepsze na

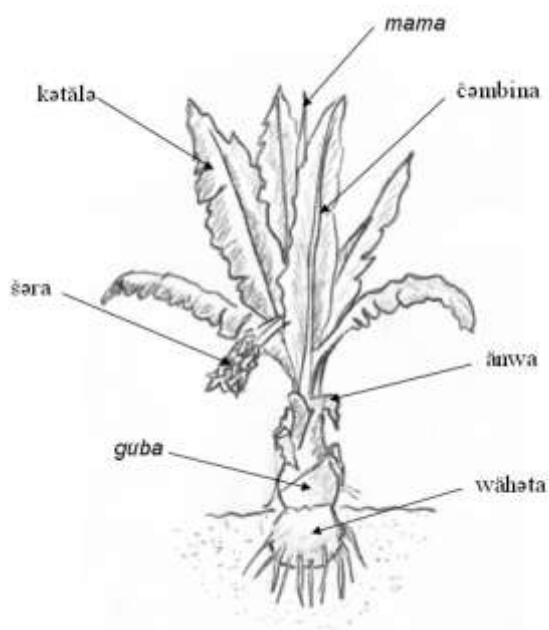
¹ *Teff* – inna nazwa *milek abisyński* rodzaj zboża występujący wyłącznie na terenie Etiopii. Robi się z niego *indżerę*, rodzaj dużego naleśnika. Jest to podstawowa potrawa Etiopczyków.

glebach, na których przez lata bez przerwy rósł *eset*. Pola oraz sposób uprawy przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Gdy ojciec zmuszony jest przekazać synowi ziemię, na której dotąd nie rósł *eset*, bo np. nie jest jego pierworodnym synem, to pomimo ciężkiej pracy nie uzyska on wystarczających plonów, aby utrzymać swoją rodzinę. Jest w zwyczaju, że ojciec przeznaczą część swoich zbiorów na wsparcie syna. Trwa to przez kilka lat, aż nowe pole zacznie rodzić w odpowiedni sposób.

Wydaje się, że przyczyną braku rozprzestrzeniania się *eset* na inne tereny jest jego trudny i długotrwały cykl uprawy. Tak naprawdę zajmują się nim jedynie plemię *Gurage*. A szkoda, bo ze względu na swoje skromne wymagania dotyczące wody, potrafi przetrzymać nawet bardzo długie okresy suszy. Dzięki tej szczególnej zdolności rolnicy, którzy uprawiają tę roślinę nie tracą plonów i rzadko cierpią głód. Stanowi on także ważne źródło materiału, do wyrobu wszelkiego rodzaju drobnych sprzętów codziennego użytku oraz domów, płotów itp. Szacuje się, że dla ok. 10 mln ludzi stanowi on podstawę codziennego utrzymania.

Po klęsce głodu w 1984 roku, wywołanej długotrwałą suszą, która nawiedziła północne rejony Etiopii, rząd w obawie przed rozszerzeniem się obszarów występowania niedoborów wody, zalecił uprawy *eset* tam, gdzie jest to tylko możliwe. Dlatego w ostatnich czasach obszar upraw *eset* nieco się rozszerzył i objął część plemienia *Oromo*, zamieszkującego w pobliżu *Gurage* oraz rejon *Sidamo*.

2.1. Budowa *eset*



Eset składa się z następujących części:

- *Wāheta* - potężny korzeń.
- *Guba* - gruby pień.
- *Katāla* - ogromne liście.
- *Čambina* - grube łodygi przechodzące przez całe liście.
- *Šara* - pojedynczy duży kwiat w środku, którego znajduje się kiść z krótkimi, zielonymi owocami, przypominającymi banany, występuje on jedynie u roślin w pełni dojrzałych.
- *Ānwa* - obumarłe, suche części *guba*.
- *Mama* - nowy, dopiero rozwijający się środkowy liść.
- *Inəkorkəna* - rdzeń pnia rośliny.

Rysunek 1. Budowa *eset*.

2.2. Uprawa *eset*

Uprawa *eset* wymaga szczególnej staranności i dbałości. Aby osiągnąć odpowiedni efekt końcowy należy zachować następujące zasady postępowania:

- Wszystkie prace należy wykonywać w porze suchej, która trwa od października do maja.
- Dostarczać odpowiednie ilości naturalnego nawozu i obkładać nim dokładnie każdą roślinę.
- Co dwa lata należy spulchnić ziemię, tak aby była dostatecznie natleniona.
- Stare łodygi i liście należy regularnie usuwać, żeby umożliwić łatwiejszy rozwój nowym.
- Chronić rośliny przed zwierzętami zwłaszcza krowami i kozami, ponieważ zjadają tylko liście, pozostawiając gołe łodygi, co może spowodować obumieranie rośliny.

- W czasie pory deszczowej ziemię między *eset* porasta trawa zwana *muğa*², którą należy ścinać gdyż chłonie ona wodę potrzebną *eset*. Poza tym stanowi ona doskonałą karmę dla zwierząt, które podczas pory deszczowej zamknięte są w pomieszczeniach. *Muğa* wycinana jest ręcznie za pomocą narzędzia zwanego *merded*³, ponieważ nie można wpuścić zwierząt między *eset*. Jest ona niezwykle ciężka, dlatego przenosi się ją za pomocą czegoś w rodzaju noszy zwanych *matraša*. Aby tego dokonać potrzebne są co najmniej dwie osoby.
- *Eset* sadi się zawsze w pobliżu domów, ponieważ:
 - Dym z palonego drewna na paleniskach domowych, przenika przez dachy kryte trawą lub słomą i wydostaje się na zewnątrz. Wpływa on korzystnie na rozwój *eset*.
 - W domach zwanych *sar bet*⁴ razem z ludźmi przebywają zwierzęta. Ich nawóz wykorzystuje się do użyźniania gleby wokół *eset*. Natomiast zwierzęta karmione są liśćmi tej rośliny. Ułatwia to w znaczny sposób pracę.
 - Jako roślina na codzień wykorzystywana w gospodarstwie domowym, powinna być łatwo dostępna.
 - Ułatwione jest pilnowanie zwierząt domowych, aby nie czyniły szkód w uprawach.

2.3. Etapy uprawy *eset*

Do uprawy *eset* potrzebne są aż cztery pola. Każde pole ma ściśle określone przeznaczenie i tylko na nim uprawia się rośliny będące w konkretnej fazie rozwoju. Wyróżniamy następujące etapy uprawy *eset*:

- *Fonfo* – *eset* rozmnaża się za pomocą sadzonek. W celu ich uzyskania wybiera się 4 – 5 letnią roślinę, wokół której za pomocą noża *täbäčä*⁵ obkrawa się ziemię, odcina korzenie boczne od głównego i ruchami wahadłowymi obluźwia pozostałą część *guba* i *wähata*. Całość wyciąga się z gleby, ścina za pomocą *täbäčä* ok. 20 cm powyżej korzenia, po czym wsadza ponownie w ziemię w dowolnym miejscu. Wszystko to wymaga od rolnika sporego wysiłku.



Zdjęcie 3. Wycięty *eset* na *fonfo*.

² *Muğa* – rodzaj trawy o długich, miękkich, bardzo mocno chłonących wodę źdźbłach.

³ *Mereded* – długi zakrzywiony nóż zębaty z cienkim, wydłużonym trzonkiem, służący do wycinania trawy

⁴ *Sar bet* – w języku *guraginia* „dom pokryty trawą”.

⁵ *Täbäčä* – długi, gruby, szeroki, mocny nóż o wyprofilowanym drewnianym trzonku, służący do ścinania *eset*, a także obkrawania gleby wokół niego.

Następnie starannie usuwa się rdzeń rośliny *inəkorkəna*, a powstały w ten sposób otwór zaślepia się ziemią lub kamieniem, a następnie wsadza w glebę całkowicie go obsypując.



Zdjęcie 4 Eset z zaślepioną dziurą po usunięciu końcówki inəkorkəna.

Zabieg ten powoduje, że roślina przestaje rozwijać się w sposób dotychczasowy, a zaczyna wypuszczać duże ilości młodych pędów tworząc kępę zwaną *fonfo*.



Zdjęcie 5. Kępa fonfo.

Rośnie ona przez ok. 2 lata. W tym czasie nie należy ścinać liści.

- *Səmuə* – na tym etapie *fonfo* w całości wyciąga się z ziemi i rozdziela na pojedyncze pędy.



Zdjęcie 6. Pojedynczy pęd fonfo.

Do dalszej uprawy wybiera się tylko zdrowe sadzonki. Suche, zbyt małe lub uszkodzone przeznacza się na karmę dla krów.

Wcześniej przygotowuje się pole, na którym odpowiednio spulchnia się glebę za pomocą narzędzia zwanego *maresza*⁶ i użyźnia naturalnym nawozem.



Zdjęcie 7. Przygotowanie pola pod eset.

Młode pędy sadzi się dość gęsto, po dwie rośliny obok siebie, długimi rzędami. Noszą one teraz nazwę *səmuə*. W porze suchej wymagają częstego i całkowitego ścinania liści, aż do gołego pnia *guba*. Pozostają w tym miejscu przez kolejne dwa lata.

⁶ *Maresza* – tradycyjne narzędzie służące do spulchniania ziemi. Rodzaj drewnianej motyki wykonanej z jednego kawałka drewna rozwidlającej się na dwa ostre końce obłożone dla wzmocnienia metalem. Przy rozwidleniu mocno związane sznurkiem.



Zdjęcie 8. Eset w fazie Səmuu.



Zdjęcie 9. Obcięty eset w fazie səmuu.

- *Mäsərä* – ponownie *eset* wyciąga się z ziemi, oczyszcza z liści i przenosi na kolejne pole. Wsadza długimi rzędami na kolejne dwa lata, robiąc jeszcze większe odległości



Zdjęcie 10. Mäsärä przygotowane do sadzenia.

między poszczególnymi roślinami. Znow często i starannie obcina się liście. W czasie pory deszczowej należy pamiętać o wycinaniu trawy *muğa*.



Zdjęcie 11. Użyźnianie naturalnym nawozem abät.

Ich rozwój wymaga dużej ilości naturalnego nawozu, dlatego odkopuje się korzeń *wähata* i obkłada ręcznie odchodami zwierzęcymi – *abät*. Czynność tę wykonują wyłącznie kobiety.

- *Häba* – etap nie wiele różniący się od poprzedniego. Jedynie rośliny wsadza się zdecydowanie luźniej, aby mogły swobodnie rosnać. Trwa dwa lata.



Zdjęcie 12. Eset w fazie haba.

- Po fazie *haba* następuje ostatni etap rozwoju *eset*, który nie ma konkretnej nazwy. Rośliny wsadzone są w odpowiednio przygotowane miejsca po wcześniej już wyciętych do spożycia. Raczej nie obcina się już liści, ewentualnie pojedyncze, boczne. Roślina nadal wymaga dokładnego obkładania nawozem. *Eset* jest w pełni dojrzały, gdy wypuści pojedynczy kwiat – *šara*.



Zdjęcie 13. Šara.

Jest to sygnał, że z jego wycięciem nie należy zbyt długo zwlekać, gdyż roślina zaczyna obumierać i cały wieloletni wysiłek może pójść na marne. Najczęściej jednak rolnik ścina roślinę przed zakwitnięciem, jeśli uzna, że według niego jest wystarczająco dojrzała lub zmusza go do tego sytuacja życiowa.

3. Wykorzystanie *eset* jako produktu do spożycia

3.1. *Wusa* (*kočo*)

Wusa znane także pod amharską nazwą *kočo*, jest jedną z potraw, z której słynie plemię *Gurage*. Stanowi ono podstawę jego wyżywienia. Najlepsze *wusa* robi się z *eset* z rodzaju *kancəwä*, *kəbəna* i *nəcəwä*. Bezcenną cechą tej potrawy jest to, że można ją wykonać nawet z nie w pełni dojrzałej rośliny. Jeśli np. rolnik jest biedny, ma problemy z wyżywieniem swojej rodziny, to może skorzystać z dobrodziejstw *eset* w każdej chwili. Jednak najlepszej jakości *wusa* powstaje, gdy roślina dojrzeje i wypuści kwiat *šara*. Ścina się wtedy liście zwane *kətälä*, pozostawiając pień *guba* z korzeniem *wähata*, wyciąga się z ziemi i oczyszcza za pomocą noża *täbäčä*.



Zdjęcie 14. Wyciągnięty *eset*, w trakcie oczyszczania *wähata* nożem *täbäčä*.



Zdjęcie 15. Odcięty *wähata* od *guba*.

Pień obcina się na wysokości ok. 20 cm od korzenia. Wcześniej przygotowuje się liście *kätälä*, które służą jako mata zabezpieczająca przed zanieczyszczeniem czystych części rozbieranej rośliny. *Wähata* odwracana jest zapiaszczoną, brudną częścią do góry, tak aby łatwiej można było ją oczyścić. Za pomocą specjalnych noszy – *matraša* – dwie, trzy osoby transportują go na miejsce, gdzie zostanie poddany dalszej obróbce.

Guba (pień), wcześniej odcięty i pozbawiony liści, oczyszcza się z suchych części i rozwarstwa na płaty.



Zdjęcie 16. Rozwarstwianie guba.

Pozostaje jedynie *inəkorkəna* – rdzeń pnia stanowiący część niejadalną i przeznaczony na karmę dla zwierząt.



Zdjęcie 17. Inəkorkəna - rdzeń pnia eset.

Następnie płaty przenosi się tam gdzie znajduje się już *wähata*. Do tego momentu *eset* zajmowali się tylko mężczyźni (z wyjątkiem użyźniania gleby). Teraz kończy się ich rola. Dalszym przygotowaniem *wusa* zajmują się wyłącznie kobiety. Mężczyznom zakazuje się, pod groźbą zhańbienia, uczestniczenia w dalszych pracach. Nie wolno im nawet dotknąć niegotowego do spożycia *wusa*.

Dalsza obróbka *eset* jest na tyle pracochłonna i czasochłonna, że przekracza możliwości jednej kobiety. Zbierają się więc one po kolei w każdym z gospodarstw, aby pomóc sobie wzajemnie. Jeśli z jakiś powodów nie można skorzystać z sąsiedzkiej pomocy, trzeba wynajmować wykwalifikowane pracownice.

Część kobiet na siedząco, za pomocą specjalnego narzędzia zwanego *žabanəgiba*⁷ rozdrabnia *wähata* na drobne wióry. Na podstawiony liść *eset* spływa mętny płyn zwany *atəmätə*.



Zdjęcie 18 Rozdrabnianie guba za pomocą žabanəgiba.

Inne kobiety zajmują się płatami *guba*. Układają je na specjalnych belkach zwanych *watarə* umieszczonych pod odpowiednim kątem. Kobiety siedząc przy belkach, nogą uniesioną wysoko, przytrzymują płaty *eset*. Za pomocą specjalnego, bambusowego narzędzia – *səbisa*⁸ – ścierają płaty ruchem od góry (pod nogą) do dołu na drobne wióry i płyn *atəmätə*. Czynność tę wykonują do momentu, aż z obrabianej części płata zostaną same sznurki – *kanča*.

⁷ *Žabanəgiba* – drewniane narzędzie wykonane z jednego kawałka, służące do rozdrabniania *wähata* na wióry. Posiada długi, profilowany trzonek zapobiegający ślizganiu się rąk. Zakończony jest zębami po obwodzie oraz specjalnym wgłębieniem środka ułatwiającym skrobanie.

⁸ *Səbisa* – specjalny, bambusowy kij służący do ścierania płatów *guba* na wióry



Zdjęcie 19 . Ścieranie guba na belce watera.

Następnie płat odwraca się, powstałe sznurki obwiązuje się wokół stopy i dużego palca podniesionej nogi i powtarza się czynność ścierania.



Zdjęcie 20. Drugi etap ścieranie guba. Stopa obwiązana sznurkami kanč.

Z wiórów *wähata* i płatów *guba* powstaje mieszanka zwana *kesra*. Rozkłada się ją bardzo luźno na świeżych liściach *eset*, szczelnie przykrywa i obkłada kamieniami dla zabezpieczenia przed wiatrem. Proces fermentacji trwa 7 dni. Od tego momentu powstały produkt nazywa się *wusa*. Zbija się go w stertę i znów przykrywa szczelnie liśćmi, aby puścił sok. Proces ten trwa przeciętnie od 3 do 7 dni, ale o jego długości decyduje pani domu. Zakończenie tego procesu w odpowiednim momencie świadczy o tym, jak dobrą jest ona gospodynią.

Następnie w pobliżu domu wykopuje się płytką dziurę w ziemi. Wykłada się ją szczelnie suchymi częściami pnia, zwanymi *änwa*. Tak przygotowane miejsce nazywa się *yewusa goğä*. Przekłada się do niego *wusa* i szczelnie przykrywa *änwa* i obkłada kamieniami. Miejsce to służy

jako magazyn. *Wusa* może być w nim przechowywane nawet kilka lat, pod warunkiem, że co kilka miesięcy wyciąga się je, przewietrza i zmienia *änwa*.



Zdjęcie 21. Yäwusa goğä.

Gospodyni pobiera odpowiednie porcje *wusa* na codzienne potrzeby. Za pomocą *kanča* (sznurków) splecionych w odpowiedni pęk, wykręca sok z masy. Potem na desce zwanej *zämborä*⁹, starannie, nawet przez kilka godzin, kroi masę za pomocą bardzo ostrego, długiego i szerokiego noża zwanego *yäsäməborä sända*¹⁰ i drewnianej nakładki chroniącej rękę przed okaleczeniem.



Zdjęcie 22. Krojenie surowego wusa.

⁹ *Zämborä* – gruba (ok. 20cm) deska, na której kobiety kroją *wusa*. Wykonana jest z jednolitego kawałka twardego drewna, ma kształt okrągły lub owalny o średnicy ok. 1 m.

¹⁰ *Yäsäməborä sända* – długi (ok. 50 cm), szeroki nóż o drewnianej profilowanym trzonku zabezpieczającym przed ślizganiem i skaleczeniem, służący do krojenia masy *wusa*. Stosuje się go razem z drewnianą nakładką z półokrągłym uchwytem chroniącym rękę podczas krojenia.

Od niedawna niektóre kobiety stosują łatwiejszy sposób na wykonanie *wusa*, zwłaszcza, gdy potrzebne są jego duże ilości, np. w czasie wielkich uroczystości takich jak wesele czy pogrzeb. Aby uniknąć męczącego wyciskania i długotrwałego krojenia owijają masę w materiał, kładą na specjalne sitko zwane *wänäfit* i przyciskają kamieniem. W ten sposób wyciskają sok i uzyskują twardą masę. Następnie mieszają i wybierają twarde nitki łyka. Dzięki temu nie muszą tak dokładnie kroić *wusa*, a efekt jest podobny. Powstaje coś w rodzaju grubo zmielonej mąki. Miesza się ją z wodą i powstaje ciasto. Następnie formuje się placki o grubości ok. 1 cm. Na suchej patelni zwanej *mädad*¹¹ układa się liście *eset*, na nich placki i ponownie przykrywa się liśćmi, aby nie wyschły.



Zdjęcie 23. Smażenie wusa.

Smaży się je ok. 15-20 min., a następnie łamie lub kroi w prostokąty. Jeśli wówczas widać wyraźnie nitki łyka, bardzo źle to świadczy o gospodyni.

Wusa jada się codziennie podobnie jak chleb. Stanowi podstawę wyżywienia mieszkańców plemienia *Gurage*. Przygotowuje się je bez żadnych dodatków, dlatego po usmażeniu samo w sobie jest niesmaczne, jałowe, wilgotne i dość twarde. Spożywa się je popijając mlekiem, śmietaną, je z białym serem lub ze specjalną kapustą tzw. *yäguragə gomen*.



Zdjęcie 24. Przygotowane do spożycia wusa z lekko podsmażonym katfo.

¹¹ *Mädad* – metalowa, płaska patelnia do smażenia *wusa*.

Jednakże najlepiej smakuje w połączeniu z *kaṭfo* czyli surową, krojoną wołowiną z masłem klarowanym ze specjalnymi przyprawami. W takiej postaci jest najczęściej podawane w restauracjach.

3.2. *Atāmāt'ə*

W procesie rozdrabniania *wähata* i skrobania płatów *guba* na *wusa* powstaje mętny płyn. Spływa on na podstawione liście *eset* lub w odpowiednio przygotowane i zabezpieczone zagłębienie. Osadza się on w postaci śnieżnobiałej, twardej masy – *atāmāt'ə*. Kobieta odlewa sok. Suchą masę może zużyć od razu lub podobnie jak *wusa* przechowywać w odpowiednio przygotowanym dolku w ziemi nawet przez długi czas.

Z *atāmāt'ə* przygotowuje się następujące potrawy:

- *Yäatāmāt'ə gänfo* – *atāmāt'ə* miesza się z zimną wodą. Powstaje bardzo rzadkie ciasto, które następnie wlewa się do garnka z wrzącą wodą. Gotuje się ok. 5 min intensywnie mieszając. Aby lepiej zobrazować ten proces można porównać go do przygotowania kisielu. Gotowe wyklada się na gliniany talerz zwany *bitər*, posypuje papryką i polewa masłem klarowanym z różnymi przyprawami. Potrawę tę zjada się za pomocą specjalnej długiej łyżki wykonanej z krowiego rogu zwanej *anəkäfo*. Podaje się na śniadanie, ale tylko szczególnym osobom, np. kobiecie po urodzeniu dziecka, młodej pani zaraz po ślubie, gościom, których chce się uhonorować. Podawane jest również osobie, która została wyleczona z tasiemca, aby nabrała sił.
- *Yäatāmāt'ə wusa* – do *atāmāt'ə* dodaje się niewielką ilość wody i ugniata ciasto z odrobiną soli. Robi się z niego cienki placek i smaży na patelni ok. 20 min (proces podobny do robienia pizzy). Różni się od *wusa* tym, że smaży się go bezpośrednio na patelni, bez użycia liści *eset*. Powstaje suchy placek, który podaje się do kawy podobnie jak ciasto.
- *Yäatāmāt'ə fyrfyr* – do *atāmāt'ə* dodaje się odrobinę wody i kruszy się, a następnie smaży na patelni. Wyklada się na talerz i dokładnie miesza z papryką i masłem klarowanym. Podaje się go na różne okazje, najczęściej jako przekąskę do kawy.

3.3. *Wähata*

Wähata można przygotowywać w podobny sposób jak ziemniaki. Oczyszcza się go z ziemi, obiera i kroi na kawałki, a następnie gotuje w glinianym garnku na palenisku. Gdy kawałki zmiękną odcedza się wodę. Można je zjadać popijając kwaśną śmietaną, najlepiej jeśli pochodzi ona od krowy, która właśnie urodziła cielaka. Ma ona wtedy najcenniejsze właściwości.

W zależności od gatunku *eset* gotowana *wähata* spożywana jest dla określonych celów medycznych. Do najszlachetniejszych gatunków *eset* o działaniu leczniczym należą:

- *Astara* – stosowana na odbudowę uszkodzonej tkanki mięśniowej, zwłaszcza przy naderwaniach ścięgien i mięśni.
- *Derə* – wykorzystywana przy złamaniach, wspomaga zrastanie się kości.
- *Guarəyä* – stosowana na wrzody skórne, przyspiesza ich szybsze ropienie, podobnie jak w Polsce lek o nazwie ichtiol.
- *Kəbəna* – wykorzystywana w leczeniu chorób serca i krążenia.
- *Šäbərat* – podawana kobietom, które w czasie porodu mają problemy z wydalaniem z organizmu łożyska.

3.4. **Inne wykorzystanie *eset***

Najczęściej wykorzystywanymi częściami *eset* do wyrobu artykułów gospodarstwa domowego są sznurki *kanča* oraz wysuszone i pozbawione liści łodygi *čəmbina*, zwykle cięte w długie, cienkie pasy.

Wyrabia się z nich między innymi:

- *Gämäd* – grube sznury, liny wykonane z *kanča*, służące, np. do wiązania bydła.



Zdjęcie 25. Bydło powiązane za pomocą gāmädä.

- *Kabuwat* – gruby, sprężysty materac do spania, zrobiony ze suchych łądyg i *kanča*. Świeżo po ścięciu łądygi są mocno nasączone wodą i twarde, po wysuszeniu robią się sprężyste jak gąbka. Przeplata się je sznurkami *kanča* warstwa po warstwie. Z czasem tracą one swoją sprężystość i *kabuwat* robi się niewygodny więc wymienia się go na nowy.



Zdjęcie 26. *Kabuwat*.

- *Ğǎbǎ* - z suchych, pociętych na pasy łądyg i *kanča* wyplata się dywaniki i maty do spania. Różnią się między sobą jakością w zależności od ilości *kanča* i czasem potrzebnym do ich wykonania.



Zdjęcie 27. *Ğǎbǎ*.

- *Yəwädärä* – maty do jedzenia:
 - Codziennego użytku, mieszanka *kanča* i *čəmbina*.
 - Najwyższej jakości, wykonane z samego *kanča*. Mogą być w różnokolorowe pasy. Są bardzo drogie i nie wszystkich na nie stać. Rozkładane są tylko w czasie ważnych uroczystości lub gdy w sposób szczególny chce się uhonorować gościa.



Zdjęcie 28. Yəwädärä.

- *Čəfat* - okrągłe obręcze stanowiące podstawki do naczyń.



Zdjęcie 29. Čəfat - podstawki do naczyń wraz z wieszakami z kanča.

- *Tərasə* – poduszka do spania. Można ją wykonać między innymi z *ənwa*.
- *Tələsə* – miseczka dopasowana do dłoni powstała z kawałka świeżego liścia *eset* podgrzanego lekko na palenisku, nie bezpośrednio na ogniu. Pod wpływem ciepła nabiera on właściwości plastycznych. Składa się go w stożek i odcina, tak że powstaje kółko.

Następnie robi się zakładkę, aby powstała miseczka. Z pomocą *anakäfo* nakłada się do niej *katfo* (tatar wołowy).



Zdjęcie 30. Mężczyźni jedzący katfo w taläsa.

- Jest w zwyczaju, aby osobie zmarłej w czasie przygotowań do pogrzebu podłożyć pod głowę kawałek *čambina*.

Eset stanowi także doskonałą karmę dla zwierząt. Praktycznie całą roślinę można zużyć. Jednak jest na tyle cenna, że podaje się ją jedynie w porze suchej, gdy brakuje innego pokarmu. Liście i łodygi kroi się za pomocą noża *muria*¹².



Zdjęcie 31. Przygotowanie katäla i čambina na pokarm dla bydła.

¹² *Muria* – długi, bardzo ostry nóż używany do krojenia liści i łodyg *eset*.

Kokosa – suche, obumarłe liście, które w razie potrzeby stosuje się jako opał. Wykorzystuje się je tylko w wyjątkowych sytuacjach, ponieważ szybko się palą i wydzielają duże ilości dymu.

4. Zakończenie

Uprawa *eset* jest bardzo żmudna i długotrwała. Wiele lat również trwa proces tworzenia odpowiedniej gleby pod uprawę. Muszą być też zachowane pewne zasady, aby plony się udały. Najlepiej jak tradycja uprawy *eset* przekazywana jest z pokolenia na pokolenie, prowadzona jest w sposób nieprzerwany i co bardzo ważne w tym samym miejscu. Choć uprawa tej rośliny jest tak bardzo wymagająca, jest ona opłacalna, ponieważ rekompensuje to swoim wszechstronnym zastosowaniem. Kto uprawia *eset* rzadko bywa głodny.

Bibliografia

Almagehu, N. 1992. *Eset*. Addis Abeba: Bole Printing Enterprise.

Alemu, D. 1994. *Gogot*. Wenkitie.

Gabreyesus, H. 1991. *The Gurage and Their Culture*. New York: Los Angeles: Vantage Press.

Gizaw, K. 1998. *Yägurage yämägəbə asärar*. Addis Abeba.

Shack, W.A. 1969. *The Gurage. A People of the Ensete Culture*. London: New York: Nairobi: Oxford University Press.