



DOROTA KATENDE

*Kobiety na Zanzibarze*

*Stosunki między rasą białą a czarną w Afryce  
pod wielu względami przypominają stosunki między płciami.*

*Gdyby jednej płci powiedzieć, że nie odgrywa w życiu drugiej płci  
większej roli niż ta druga w jej własnym życiu, to owa pierwsza  
czułaby się oburzona i dotknięta.*

*Gdyby kochankowi lub mężowi powiedzieć, że życiu żony lub  
kochanki nie odgrywa większej roli niż ona w jego własnym,  
byłby zaskoczony i oburzony.*

**Karen Blixen**

DARMOWY FRAGMENT



## Wstęp

Od dziewięciu lat mieszkam na Zanzibarze. Od ośmiu jestem żoną rdzennego mieszkańca. Piszę tę książkę, aby odpowiedzieć na pytanie, które najczęściej słyszę: „Jak żyje się na Zanzibarze?”. Nie potrafię tego streścić w jednym zdaniu czy choćby w kilku zdaniach.

W krótkim czasie po wydaniu książki „Dom na Zanzibarze” mój dom stał się atrakcją turystyczną, czyli polskim domem na Zanzibarze. Turyści pojawiali się bez zapowiedzenia, pytając, czy mogą zrobić zdjęcie, w międzyczasie rzucając pytanie:

– No jak...? Dobrze się tu żyje?

Nie mogłam odpowiedzieć na to pytanie, dlatego rzucałam również niezobowiązująco:

– Dobrze.

Przyjeżdżali także zapowiedziani goście. Spędzali kilka lub kilkanaście dni, stawali się częścią mojego życia i pozostawiali wspomnienia. Różne wspomnienia. Za niektórymi z tych osób tęsknię, z niektórymi przyjaźnię się również na odległość.

DARMOWY FRAGMENT

Piszę tę książkę, aby opowiedzieć o życiu na rajskiej wyspie z punktu widzenia kobiet. Piszę o Zanzibarze jako Polka, jako Europejka, jako Muzungu, czyli Biała na Zanzibarze, ale także jako mieszkanka Zanzibaru – jedna z kobiet należących do lokalnej społeczności.

Piszę o kobietach, z którymi żyję w sąsiedztwie. Z częścią z nich łączą mnie bliższe relacje, inne tylko obserwuję. Piszę także o tych, które pojawiają się w moim życiu na chwilę, przyjeżdżając ze „świata”. Do każdego z tych spotkań wracam w książce.

Wszystkie nas łączy jedno marzenie.

Co zyskałam? Co straciłam? Czy znalazłam szczęście? Co jest szczęściem na Zanzibarze? Czym w ogóle jest szczęście?

Piszę także o moich zajęciach i zwyczajach. O kuchni, o tradycji, obrzędach i legendach. O anegdotach i wierzeniach. O codzienności. O tym, jacy są mężczyźni, i jak się żyje z czarnym mężem.

Zapraszam Was na chwilę do mojego afrykańskiego życia.





Wydawało mi się, że znalazłam szczęście. Czułam się panią sytuacji. Miałam wszystko: wymarzonego męża, dom w Afryce, pracę, która była moją pasją, słońce każdego dnia w roku, ocean na wyciągnięcie ręki, słodkie mango prosto z drzewa.

Wierzyłam, że wymarzony dom na Zanzibarze i związek z mężczyzną, jakiego pragnęłam, jest wyznaczonym przez mnie i osiągniętym celem.

Jednak to była nowa lekcja w moim życiu. Lekcja pokory. Kolejne lata na Zanzibarze nie okazały się serialem z happy endem. Wręcz przeciwnie – bywały sytuacje, które zmuszały mnie do obserwowania moich uczuć i dzielenia ich na to, co jest faktem, a co jedynie moją subiektywną oceną. Uczylałam się poznawać i tolerować prawdy zakorzenione w innej kulturze i innej sytuacji życiowej.

Moje dalsze losy na Zanzibarze były prawdziwym safari – doświadczaniem spraw, które stały się koniecznością; spraw,

przez które musiałam przejść, by poznać, gdzie jest to szczęście, gdzie tkwi ten największy poszukiwany skarb.

Doświadczając trudnych sytuacji, niejednokrotnie pytałam siebie: „Po co mi to?”. Z trudem stosowałam nowe, obce mi zasady. „Dlaczego – pytałam siebie – ilekroć znajduję się tak blisko szczęścia, pojawia się kolejny stopień, który muszę pokonać? Czy nigdy nie dotrę do mety?”.

Związek z mężczyzną z Zanzibaru pokazał mi, czego jeszcze muszę nauczyć się w życiu, aby znaleźć szczęście. Moje afrykańskie podróże stały się drogą w głąb siebie.

– Kochasz mnie? – pytałam swojego męża.

– Tak – odpowiadał. – Przecież mówię ci to i okazuję.

– Ale ja to odbieram inaczej.

Czym jest miłość? Tym, czego oczekujemy, czy tym, co dostajemy? Niełatwo jest odbierać miłość osoby wychowanej w innej kulturze. Dawał mi wszystko, co miał i co mógł dać, ale ja chciałam tego, co w Polsce jest symbolem miłości.

(. . .)



## Kimchi

Kimchi to jedno z najstarszych dań świata, znane od tysiąca lat. Tradycja jego przygotowywania wpisana została Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

Danie bardzo zdrowe, ponieważ zawiera mnóstwo witamin: A, B, C, a dzięki dobroczynnym bakteriom przyspiesza trawienie i zwiększa odporność. Poprawia smak ryżu i podbija smak mdłych, choć aromatycznych egzotycznych potraw.

Na Zanzibarze jada się niewiele kiszzonek, których nasz organizm potrzebuje – mój w każdym razie domaga się ich po około trzech miesiącach pobytu na wyspie. Sam proces kiszenia przebiega szybko – kapustę kiszoną otrzymuję już po trzech dniach.

Kimchi również jest gotowa po dwóch, trzech dniach. Ułatwia trawienie i doskonale wyostrza zmysł smaku.

## Przepis

- 5 główek kapusty pekińskiej
- 2 cebule
- 2 główki czosnku
- 1 biała długa rzodkiew
- duża szczypta chili
- 5 łyżeczek soli kamiennej morskiej
- natka koliandra (opcjonalnie)
- papryka czerwona lub marchew (opcjonalnie)

Kapustę szatkujemy na drobne paski, dodajemy sól kamienną i ugniatamy, dopóki sól się nie rozpuści, a kapusta nie wydzieli soków (trwa to około 30 minut).

Następnie dodajemy posiekaną cebulę, zgnieciony w moździerzu czosnek, utartą na paski rzodkiew i chili oraz wybrane dodatki. Mieszamy rękami i odstawiamy na trzy dni w chłodne miejsce (nie w lodówce), kładąc talerzyk z ciężarkiem, tak aby wydobyć powietrze z mieszanki.

Jeśli zdecydujemy się zakręcić w słoiku, co kilka godzin trzeba odkręcać wieczko, aby wypuścić gazy.

Po trzech dniach otrzymujemy pyszny dodatek do mięs, a w szczególności do zanzibarskich ryb. Od tego momentu przechowujemy w lodówce maksymalnie dwa tygodnie.

(...)





## Dom w buszu

Jestem kobietą z cywilizowanego świata, bizneswoman. W 2013 roku zostałam mianowana do tytułu Kobiety Ambasadorki Przedsiębiorczości. Często bywam zapraszana na spotkania kobiet, aby motywować je do wzięcia życia we własne ręce, robienia tego, co lubią, i niepoddawania się społecznej presji.

Wydawać by się mogło, że taka osoba jak ja dąży do poszerzania zakresu swoich działań, że wpada w wir działania, spotkań, a tym samym pędzi, by osiągnąć kolejny etap, czyli odnieść sukces.

Tymczasem im bardziej jestem postrzegana jako osoba silna i mająca wiele do powiedzenia, tym bardziej uciekam od ludzi, w szczególności od tłumów, spotkań, gwaru. Podążam za swoimi pragnieniami, bo okazuje się, że najbardziej pragnę życia w kontakcie z przyrodą.

Teraz spełniło się moje marzenie wypowiedziane i w myślach, i na papierze. Mój mąż, zwany niegdyś Tuala, co w języku swahili oznacza „Bushman”, zbudował chatę w buszu i wreszcie przygotował wszystko, abyśmy mogli spędzić w niej wieczór i noc,

DARMOWY FRAGMENT

a być może nawet kolejny dzień i noc... A być może całe życie. Miejsce jest o około kilometr oddalone od drogi wiodącej do Vanilla House. Przechodzisz przez drogę łączącą wioskę Paje z wioską Makunduchi, a potem idziesz piaskowo-kamiennym pasmem. Wokół żadnych domów.

Chata zrobiona przez Justina jest chatą powszechnie stawianą przez tubylców na początkowym etapie osiedlania się. Wyplatana z liści palm kokosowych maty mogą mieć 2-3 metry długości oraz około 50 centymetrów. Przymocowuje się je sznurkami, również kokosowymi, do wcześniej zbudowanej konstrukcji ścian i dachu. Dzięki powietrzu, które wpada przez każdą szparę wyplatanki, wewnątrz panuje chłód i czuć delikatny przeciąg, co tworzy swoistego typu naturalną klimatyzację.

Justin wybudował chatkę w kilka dni, zaplatając i wiążąc maty. Nie korzystał z żadnych narzędzi. Sznurki przegryzał zębami. Dom jest niewielki, ale niezwykły.

Przyjechaliśmy na rowerach po południu, kiedy słońce chyliło się już ku zachodowi. To najprzyjemniejszy moment dnia w buszu, ponieważ ptaki afrykańskie śpiewają różnorodnymi głosami; przypomina mi to dźwięki afrykańskiej sawanny podczas safari.

Przywieźliśmy kilka rzeczy, aby przygotować kolację i przygotować wygodne spanie – świeżą pościel, czyli prześcieradła i dwie poduszki. Materac oraz łóżko z kokosowych sznurków dostarczono wcześniej.

Justin rozpałił małe ognisko, które zwykle roznieca się wewnątrz chaty. Ułożyliśmy trzy kamienie, tworząc z nich trójkąt. Odległość nie może być ani za duża, ani za mała; między nimi, jak na fajercie, musi zmieścić się garnek, zawieszony nad ogniem na krawędziach kamieni. Poza tym należy pamiętać o przestrzeni na długie wąskie szczapy, które podpalimy, a które w miarę spalania wsuniemy do środka, by ognisko żarzyło się bez konieczności podnoszenia garnka. To od dawna praktykowany

sposób. Wokół chaty leży mnóstwo patyków i suchych gałęzi, więc nie ma problemu ze znalezieniem materiału.

W Jambiani kobiety wykonują różne zajęcia w celach zarobkowych. Są takie, które uprawiają trawę morską, są takie, które wyplatają ręcznie sznurki kokosowe, są takie, które piorą. Jest też grupa, która całymi dniami zbiera w buszu drewno – długie szczapy – na opał. Wychodzą o świcie z pangami w rękach. Pangami to maczety długości ludzkiego ramienia. Pangami kobiety karczują busz, który jest tak rozległy, że nigdy nie zabraknie dla nich pracy.

Szczapy wiążą w pęki, które wieczorem, przed zachodem słońca, znoszą do wioski. Wracają z piramidami wiązek na głowach, maczetami w rękach i uśmiechem na twarzy. Bardzo je podziwiam, ponieważ nie potrafię posługiwać się maczetą – jest dla mnie za ciężka – poza tym noszenie z gracją takiej ilości drewna na głowie jest dla mnie powodem do wyrażenia uznania dla kobiet zanzibarskich. Pęczki sprzedają w wiosce po 2 500 TSH, co stanowi równowartość 5 zł lub 1,5 dolara.

\*\*\*

Noc była gwiazdzista. Wokół panowała nieprzenikniona ciemność i cisza. Oprócz „kuchennego” paleniska rozpaliliśmy duże ognisko w odległości około dwudziestu metrów od chaty. Fila buszowała po krzakach, potem zmęczona wróciła i położyła się obok. Czuła się jak u siebie.

Zgodnie z tradycją zanzibarską najpierw ugotowałam ryż, a Justin na starej patelni przyniesionej z Vanilla House usmażył cztery ryby changu, złowione dziś przez rybaka Yahaya. Siedziałam na krześle zrobionym z koziej skóry, a Justin na grubym drewnianym balu, pilnując skwierczących na oleju ryb. Kolacja okazała się przepyszna – ryż pachniał, ryba była chrupiąca. Gdyby nie Fila, która patrzyła na mnie błagającymi oczami, schrupałabym również głowę. Ale jest to przysmak, który zawsze jej zostawiam.

W pobliżu chaty znajdują się skały rafowe, które tworzą nawet metrowe ściany, oraz leży sporo mniejszych kamieni. Przy jednej ze ścian znalazłam idealne miejsce na prysznic. Przynieśliśmy w wiadrze wodę. Co za uczucie polewać się pod gołym niebem wodą zimą! Błogo!

Justin rozebrał się pierwszy. Gdy skropił się wodą, jego czarna skóra zaczęła błyszczeć, odbijając blask ogniska. Podobał mi się jak zawsze zresztą.

– To jest moment i życie, o którym marzyłem od dawna – powiedział.

Dziwne, ale przed chwilą pomyślałam dokładnie to samo, ale nie powiedziałam na głos. Rozebrałam się do naga i myłam z wielką przyjemnością, a on patrzył na mnie z uśmiechem. Przepadam za takimi chwilami: ognisko, ciepło, lekki wiatr i świadomość, że nikt cię nie obserwuje. Możesz stać nago, polewać się orzeźwiajączą wodą z wiadra, a potem wskoczyć do łóżka. Czuliśmy się tak podekscytowani, że długo nie mogliśmy zasnąć.

To była nasza pierwsza noc w buszu, w chacie, którą Justin zbudował dla nas tak, jak umiał najlepiej. Widziałam jego mrugające w ciemności oczy. Ognisko aż do świtu rozświetlało miejsce przed chatą. Przez otwór wejściowy widziałam głowę Fili zwróconą w stronę ognia.

Temperatura powietrza umożliwiała spanie nago, nawet prześcieradło było zbędne. Czułam lekki powiew. Było tak cicho, że w tej ciszy słyszałam tylko puls światła, szum powietrza, echo życia Kosmosu. Poza nami nie było nikogo.

Teraz czuję szczęście, spokój, bezpieczeństwo. Co będzie jutro? Nie wiem. Dziś się tym nie martwię.



Fragmety pochodzą z książki „**Kobiety na Zanzibarze**”.

Masz ochotę poczuć smak egzotycznych potraw, usłyszeć dźwięk afrykańskich bębnów i przeżyć emocjonujące safari uczuć i wrażeń?

Dobiega końca przedsprzedaż.

Skorzystaj z niższej ceny i kup książkę na:  
<http://www.kobietnazanzibarze.pl/>

DARMOWY FRAGMENT