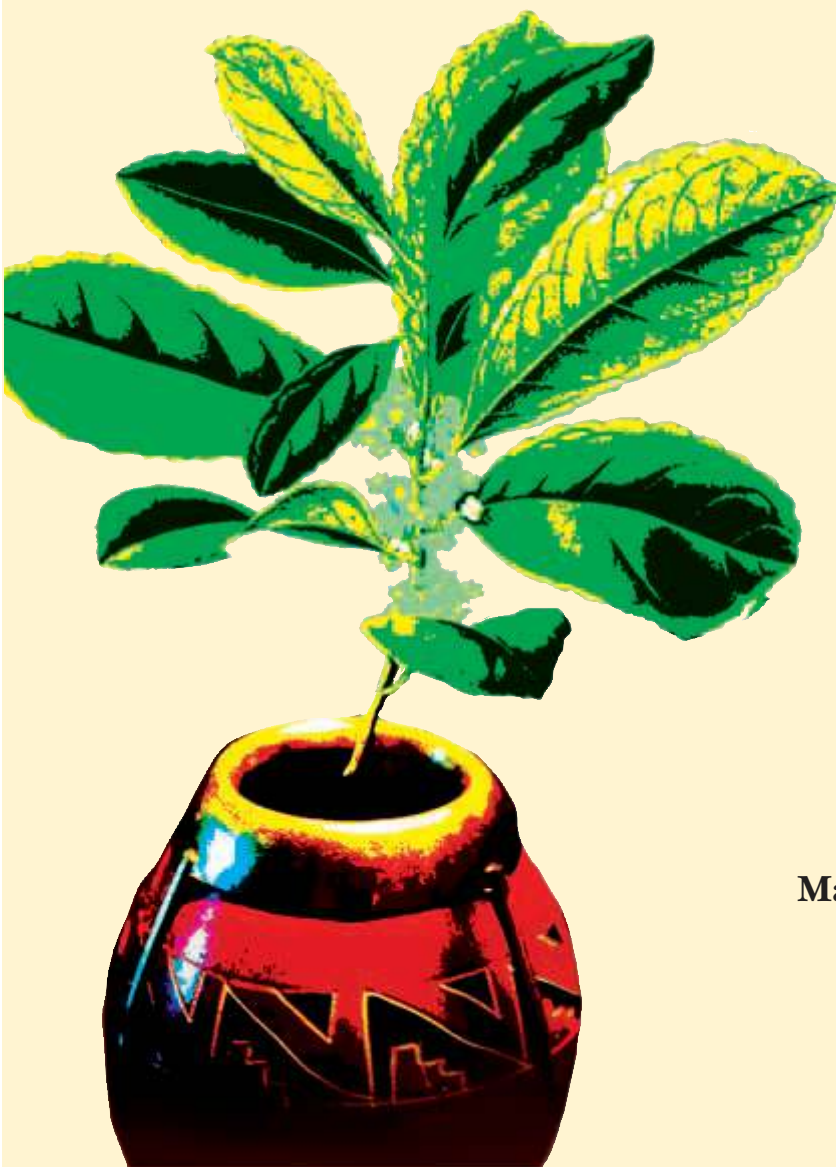


МИФЫ И ИСТОРИЯ
ЛЕГЕНДАРНОГО РАСТЕНИЯ
ВСЕХ ВРЕМЕН



М А Т Е

Бен Челеро
Эдуард Нима
Марсело Плотник



ALQUIMIA

Действие первое

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О МАТЕ





Буэнос-Айрес, Аргентина. В саду у Марсело. На улице довольно прохладно. Друзья уже заранее договорились, что первое совместное матепитив встречи проведут на свежем воздухе, чтобы прийти в себя после утомительных межконтинентальных перелетов. На коврике посреди газона уже разложены пакки с мате, тыквенные калабасы разных размеров, железные и тростниковые трубочки-бомбиллы. В ожидании Марсело погрузился в записи в своей тетради и тихонько напевает



МАРСЕЛО.

...И он охладит мое тело
И наполнит мои корни,
Он очистит мое видение –
И внутри и снаружи,
Удержит мой разум
Светлым и ясным,
Даст ответы
На все мои вопросы
И поведает мне,
Что есть жизнь...



БЕН ЧЕЛЕРО.

¡Hola*, Marcelo! Какой чудесный натюрморт!.. *(Рассматривает коллекцию тыкв на циновке.)*



МАРСЕЛО *(приветствуя, сердечно обнимает гостей; рассаживая их, он говорит).*


Ну, у нас, в Аргентине вы найдете его в любом доме – и в бедном, и в богатом! В среде болтливых кукушек и серьезных мужчин, стариков в доме престарелых и подростков, готовящих уроки... Мате, скажу я вам, единственная страсть, которую разделяют отцы и дети без ссор и разногла-

сий. Перонисты и радикалы предлагают его друг другу, не интересуясь политическими взглядами собеседника. В любви к мате схожи жертвы и палачи, хорошие люди и подлецы... Это то, что приглашает к разговору, если ты не один, или к раздумью, если ты в одиночестве. И ведь здесь, в Аргентине, когда кто-то приходит к тебе в гости, то первые слова, которые звучат после приветствия, это: «Попьем Мате?»!.. *(Последние слова Марсело звучат уже в адрес гостей, которые начали выбирать калабасу для предстоящего матепитива.)*

Изучив расставленные на циновке тыквы, Родригес достает из своей проверенную гуаранийскую калабасу. Марсело согласно кивает, беспорно, эта индейская калабаска лучше, и пить нужно из нее. Никто не смутившись, что его отвлек, Марсело воодушевленно продол-

* ¡Hola! *(исп.)* – привет, здравствуй.




 **МАРСЕЛО.** Мате!.. Клавиши у аргентинских компьютеров зеленые от мате. Мате – это то, что всегда имеется во всех аргентинских домах. Всегда. При инфляции, при голоде, при



ЙЕРБА МАТЕ (*yerba mate* – лат.) принадлежит семейству Aquifoliaceae (семейство Падуба). Это вечнозеленое дерево, которое в естественной среде вырастает до 8–10, а иногда и 16 м. При культивации растения ствол дерева обычно относительно короток, он серого цвета, а раскидистая крона темно-зеленая. Цветы йерба мате маленькие и белые, цветет дерево с сентября по декабрь, а листья имеют зазубренные края. Материалом для приготовления напитка служат молодые листья и поздние почки. Дерево растет в естественных условиях в субтропическом климате Аргентины, Парагвая и на юге Бразилии.

любой власти, в любое время года, в дни горя и радости... И если у тебя когда-нибудь его не будет хватать, ты возьмешь у соседа. В мате никто никому не отказывает. В Аргентине момент, когда приходит решение стать взрослым, – это совершенно особый день. Взросление – это не длинные брюки, не университет, не жизнь отдельно от родителей. Здесь мы становимся взрослыми в тот день, когда впервые вдруг почувствуем необходимость попить мате в одиночестве. И если твой сын впервые ставит чайник на огонь для своего мате, когда дома никого нет, это означает, что он открыл что-то очень важное для себя. То ли он умирает от страха, то ли он умирает от любви, но это не случайно. Не просто так... Никто из нас не помнит, когда мы пили наш первый мате сами. Но это был, несомненно, важный день в нашей жизни...

 **МЕРСЕДЕС** (слушая Марсело, перелистывает страницы своей небольшой энциклопедии, которую по обыкновению берет во все свои путешествия, дожидается паузы, когда Марсело договорит, и непроизвольно вступает).

Аргентина Аргентиной, но все-таки, дорогой Марсело, не будем забывать, что открыли мате – индейцы. Когда именно это случилось (*пробегают глазами*

ШАМАНИЗМ. Исследователи, классифицируя шаманизм по признаку принадлежности той или иной культуре, традиционно разделяют шаманизм племен американских индейцев, африканские разновидности шаманизма, полинезийскую ветвь, гавайский, сибирский шаманизм и др. «Брухо» (brujó, колдун) – в Мексике, «курандеро» (curandero, от гл. curar, лечить) – в Латинской Америке, «карай пай» (carai paie) – в частности, у индейцев племени гуарани, но и здесь меняются лишь названия. В любой из традиций шаман – это человек, который владеет искусством сливаться с природой настолько тесно, что естественно осознает все вокруг как единое и живое, пронизанное безусловным одухотворенным

началом. Существует версия, что слово «шаман» произошло от тунгусского глагола «знать», «ведать». И в этом заключается его основная функция – ведать, вести, проходить и проводить за собой в области запредельного трансцендентального опыта. Шаман является полноправной частью взаимодействия стихий, духов и сил, невидимых для обычного восприятия, и поэтому может «перетаскивать» знания того – единого – мира в этот – обычный – для реализации вполне конкретных практических задач. Лечения, предсказания событий, наделяния силой человека или места, изменения хода судьбы и пр. Внутри шаманизма оказалось достаточно места для огромного множества различных религиозных



культов (это место занимают пантеон высших богов и разнообразных духов, которые «живут» в тех или иных культурах) потому что во многих случаях шаманизм как род мистического проникновения в сущность вещей можно считать первоосновой для возникновения религий как таковых.

текст, отыскивая нужную дату), понять довольно сложно, но зато известна почти точная дата знакомства с мате европейцев. *(Читает.)* Первая встреча испанцев с мате совпала по времени с их столкновением с первопоселенцами американской земли – местными аборигенскими племенами индейцев. В книге «Краткая история Испанского Завоевания»* говорится о том, как некий Adelantado Hernando Arias de Saavedra (Hernandarias) в конце XVI века стал первым сви-

детелем употребления листьев *йерб-ба мате* в Южной Америке. Испанец рассказывал, что аборигены носили вместе с оружием маленькие кожаные мешочки, которые называли гуаяка (guayaca). В них они хранили перемолотые и слегка поджаренные листья дерева мате. Они имели обыкновение жевать их или потягивать заваренный из них напиток, используя как фильтр свои зубы или трубку из тростника... Так, так, так... И еще: ...испанцы подозревали, что эти лис-

* «Breve historia de etapas de Conquista». Ruy Díaz de Guzmán, 1612. (Ruy Díaz de Guzmán – автор знаменитого труда по истории Аргентины и провинции реки Ла-Плата первой четверти XVII века «La Argentina o Historia de la Provincia del Rio de la Plata»).

ИЕЗУИТЫ – неофициальное название членов Общества Иисуса, одного из крупнейших мужских монашеских орденов Римско-католической церкви, основанного в Париже в 1534 году испанским дворянином Игнатием Лойолой (1491–1556). Официально орден Иезуитов был утвержден Папой Павлом III в 1540 году. Орден отличается жесткая дисциплина, беспрекословное подчинение орденскому начальству и повиновение Папе Римскому. Иезуиты прибыли со своей мессианской деятельностью на американский материк в конце XVI века.

тя придают аборигенам некую особую силу и повышают их физическую выносливость во время длительных переходов и ежедневных работ, и также писали, что **шаманы** племен, так называемые *сагаи рае*, имели обыкновение пить этот напиток, чтобы входить в непосредственный контакт с таинственной невидимой силой... Ну и конечно, испанцы немедленно переняли у индейцев этот обычай – пить мате... Но интересно, что **первые иезуиты**, со всей своей религиозной пылкостью обращавшие индейцев в христианскую веру, считали питье мате настолько опасной привычкой, что этот вопрос был даже вынесен на заседание Трибунала Святой Инквизиции в Лиме в 1610 году... Так вот, испанцы называли листья мате – «Трава из Парагвая» – *Plex Paraguayensis*, не зная, что мате – это на самом деле дерево!



РОДРИГЕС.

Аргентинцы, как я понял, до сих пор называют этим словом все: «мате» для них – это и листья дерева, и сосуд, в котором их заваривают, и сам процесс питья...



МАРСЕЛО (не давая ему договорить). ...Что совершенно не удивительно, ведь это наш национальный напиток!



РОДРИГЕС.

Никто и не спорит. Это я к тому сказал, что правильное название напитку все же не мате, а каа (саа). И что бы там ни говорили, есть в этом своя индейская правда: как вы лодку назовете, так она и поплывет... (Ставит прозрачный стеклянный чайник с водой на горелку.) Как говорят индейцы, лодка под названием «каа» всегда причаливает в одно и то же место. И это – другие берега. Вот к этим берегам настоящий индеец и стремится всю жизнь. Поэтому мате-каа для него – один из самых надежных проводников.



МЕРСЕДЕС.

Каа? Это, наверное, слово из языка гуарани. Кстати, исторической родиной мате считаются места, где «Земля принимает Солнце» – в районе водопадов

Игуасу на границе современных Парагвая, Бразилии и Аргентины. А ритуальным напитком мате впервые стал как раз для племени **гуарани**... А еще говорят, что йерба мате, выращенное не на их плодородной земле, не на родине гуарани, не под их ласковым солнцем, – такое мате не идет ни в какое сравнение со вкусом и качествами настоящего каа. *(Бегло просматривает отмеченное в книге.)* Ага, действительно индейцы говорили не «мате», а «каа». *(Пробует произвести вслух протяжно, с придыханием.)* Ка-а-а-а...



РОДРИГЕС.

Чувственно у тебя получается! Да, растение с таким именем непременно должно обладать особой силой.

Мерседес смущенно улыбнулась и, спрятавшись за свою энциклопедию, углубилась в изучение записок в ней. Первым молчание нарушил Бен Челеро. Он использовал паузу и значительно произнес.



БЕН ЧЕЛЕРО.

«Чувство» по отношению к мате – это ключевое слово, потому что, когда вы его пьете, вы соединяетесь с собой, а это и есть настоящая магия. Тогда ваше

ГУАРАНИ (guarani) – аборигены Южной Америки, большое племя культуры тупи-гуарани. Сегодня основная часть этих индейцев проживает на территории провинции Мисионес Республики Аргентины. Гуарани – лесные кочевники; как в прошлом, так и теперь живут семейно-племенными группами, занимаются земледелием и охотой. Считается, что в основе их религии изначально лежал пассивный культ природы, который в эпоху колонизации Америки испанцами был подавлен христианскими насаждениями иезуитов, но не исчез из их религиозной жизни, органично впитав в себя отдельные элементы «христианской морали».



Из блокнота Мерседес

Как известно, витамины и минералы — это элементы, необходимые в небольших количествах нашему организму для нормального функционирования и роста, сопротивляемости инфекциям, для синтеза белков и жиров. Ряд витаминов, кроме того, участвуют в синтезе клеток крови, гормонов, генетического материала и медиаторов нервной системы. Большинство витаминов и минералов не могут самостоятельно синтезироваться в нашем организме и должны поступать в него с пищей.

Макроэлементов (кальция, фосфора, магния, калия, натрия, хлора, серы) человеку требуется сравнительно много — до двух-трех граммов в сутки. Потребность человека в микроэлементах (та-

ких как железо, медь, марганец, цинк, кобальт, иод, фтор, хром, молибден и др.) составляет в сутки всего лишь несколько миллиграммов, а порой и того меньше. Однако их роль в организме чрезвычайно важна — без одних нарушаются процессы кроветворения, без других не могут нормально функционировать железы внутренней секреции, иначе говоря, становятся невозможны рост, развитие и нормальная жизнедеятельность организма.

А теперь, учитывая это, давайте посмотрим, каким химическим составом обладает мате.

В течение последних десятилетий растение йерба мате подверглось всестороннему исследованию в целом ряде научных и медицинских организаций: Парижский институт Пастера и Парижское

на с. 26

тело обретает легкость, сознание становится ясными, а взгляд чистым. По-моему, питье мате есть лучшее, чему обучилось человечество.

МЕРСЕДЕС.

Даже так? Я надеюсь, что ваше заявление научно обосновано!

БЕН ЧЕЛЕРО.

Научно все объяснить невозможно. Но доказано, что объем ингредиентов как в мате по составу питательных веществ и витаминов вообще может практически полностью

поддерживать нормальную жизнедеятельность организма и на какое-то, надо сказать, довольно продолжительное время заменять собой весь рацион питания. Так, кстати, и было у индейцев, они могли месяцами обходиться без пищи, употребляя только мате...

МЕРСЕДЕС *(спешил*

поделиться очередной вовремя появившейся под руку справкой из энциклопедии). Тут написано, что в мате содержатся смолы, летучие масла, танин, каротин, витамины А, С, Е, В1, В2, магний, кальций, железо, натрий, калий,



марганец... В общем, еще на пол-страницы всяких названий... и, кстати, вот, в конце: *«Растение с таким количеством существенных и жизненно важных питательных веществ – необычайно редкое явление в природе».*

Бен Челеро. Только не думаю, что ученые, которые составили весь этот список и так тщательно изучили химсостав мате, понимают, что к чему, ведь объяснить феномен мате исключительно в научных терминах нельзя. Вторая составляющая ответа в том, что в процессе своего созревания, роста и увядания растение проходит через восемь видов преобразований. И в этом мате подобно Луне, которая тоже проходит через восемь фаз изменений, оказывая при этом воздействие на Землю. Каждое «питательное усилие» формируется один раз в три года, а общая продолжительность жизни растения – 24 года. Таким образом, мате можно назвать растением «циклическим», то есть таким, которое подчиняется не только внешним условиям созревания, но и само в себе несет «вызревающие качества». Эта связь роста мате с фазами Луны не такая простая, как кажется на первый взгляд, и ей редко кто придает серьезное значение. Но для тех,



Мерседес сущенно увидиунась и углубиунась в изучение зашетоу...

кто изучал алхимию, то есть процесс преобразования энергии, эти признаки кое-что значат... Некоторые пытаются сравнивать листья мате с китайским чаем, и, хотя культуры употребления этих двух напитков очень разные, общее у них то, что и мате, и китайский чай можно обозначить как алхимические растения, имеющие свой внутренний ритм преобразования и ритм взаимодействия с эссенциями Солнца и Луны... Но, мате, кстати, не очень стремится к солнцу, хотя и нуждается в постоянном тепле. Пока он растет, он как бы «увазывает»

пространство вокруг себя. Это свойство увязывания он сохраняет и когда его принимают в виде напитка – вот тогда мате и становится магическим, соединяет внутреннее пространство (тело человека) и внешнее (Космос)... Как раз то, о чем ты говорил Родригес, – другие берега...



РОДРИГЕС (*погруженный в созерцание готовящейся вот-вот закипеть воды, не отрывая глаз от стеклянного чайника*).

Магическим? Да, можно сказать и так. У кечуа, если я не ошиба-

юсь, традиция питья мате называется *saigua*, и для них это слово ассоциируется с выражением «голос гуарани», то есть «голос» тех индейцев, которые впервые стали его выращивать. А если разложить это слово по составляющим, то получится, что *saigua* состоит из трех аспектов: первое – это «саа», то есть сила, заложенная в напитке, второе – «i», трансформация, или изменение, которое символизирует вода, и третье – «gua», хранилище, где это изменение происходит.

(продолжение)

научное общество, Французское Общество Гигиены, больница святого Антуана в Париже, Университет штата Огайо, Университет Дюка (США, штат Северная Каролина), Университет Республики Уругвай Монтевидео и т.д. В мате обнаружено содержание практически всех витаминов и многочисленных микроэлементов. Имеются также ксантин, альбумин, теофиллин, теобромин, метасалонины, глюкоза, ароматические смолы, эфирные масла и танины, фруктовые сахара (глюкоза, пентоза и др.), растительные жиры и бензолы. Из витаминов в мате обнаружены А, В, С, Е, Р и др. Из микроэлементов в мате представлены сера, магний, кальций, калий, марганец, натрий, железо, медь.

И, конечно, надо отдельно сказать об особом веществе, которое и делает мате настоящим мате – это матеин (*Metil Xantine* – специальное название мате-ксантина, одного из трех алкалоидов мате – ксантин (матеин), теофиллин и теобромин). В отличие от кофеина, матеин не вызывает побочных явлений в виде нервной дрожи, бессонницы и учащенного сердцебиения, зато дает большой запас бодрости, который длится 8–10 часов. Матеин дарит прилив энергии и способствует концентрации внимания, а также дает повышение способности человека к сопротивляемости заболеваниям. Это происходит потому, что матеин действует непосредственно на эпифиз.

БЕН ЧЕЛЕРО.

Вот вам и магия – изначальное название чего бы то ни было всегда содержит в себе ключи к пониманию сути объекта.

В это время пузырьки закипающей воды начинают слегка постукивать о стенки чайника, Родригес «выключает» огонь в горелке и сосредоточенно принимаетя распаковать пачки мате. Мерседес, как и Родригес, с интересом наблюдавшая за процессом закипания воды, возвращается к изучению статьи про мате в своей энциклопедии.

МЕРСЕДЕС.

Странно, тут чуть ли не половина статьи про мате посвящена способам сушки листьев. Это что, настолько важно?

РОДРИГЕС.

Конечно, важно! Теперь (я имею в виду последние пару сотен лет) сушке мате не придают столь серьезного внимания, как прежде. Не выгодно производителям тратиться там, где можно как бы незаметно для потребителя сэкономить. А вот во времена первых гуарани процесс сушки рассматривался как период, когда



сила концентрируется в листе. И только мате, подсушенное правильным образом, считалось сохранившим силу. Но ведь и собирают его сегодня тоже не вручную, промышленный способ производит усредненный вариант, отвечающий стандартному потребительскому запросу стандартного аргентинца, например. Не имею в виду тебя! (*Бросает дружелюбный взгляд в сторону гордого Марсело.*) Но попробуй сегодня найти человека, который отличит правильно собранное и высушенное мате от средне- и даже низкачественного. Здесь нужен и опыт и подготовка. Тело должно быть готово. Так что там пишут про сушку?



Пахнет! Видимо, этот мате был высушен правильными способами...



РОДРИГЕС.

Насколько я знаю, современные индейцы гуарани до сих пор используют огонь. Кстати, именно в процессе сушки лист пропитывается дымом (что потом придает напитку легкий вкус дымка) и в это время соединяется, как говорят индейцы, с силой места. В общем, настоящий ритуал. *(Вдыхает запах из пачки и одобрительно кивает.)* Пахнет! Видимо, этот мате был высушен правильным способом. Хороший выбор, Марсело!



МЕРСЕДЕС.

Говорится, что правильный процесс сушки должен происходить в течение 24 часов после того, как растение было срезано. Сегодня мате сушат, в основном, на открытом воздухе – это современный способ, развитие получил во времена иезуитов. Более ранний и более сложный способ – это метод *sañjo* – сушка «прямым огнем». Его основной секрет состоял в умении найти подходящее место. Участок земли подбирали таким образом, чтобы огонь мог двигаться по строго заданной траектории, зависящей от ветра, от того, в низине или на возвышенности находится место для сушки, и наконец, от силы места. Последнему в племени гуарани придавали особое значение.



МЕРСЕДЕС *(принимает открытую пачку из рук Родригеса).*

Действительно, слегка дымком пахнет... Кстати, еще одно название этого метода сушки «прямым огнем» – *mbatovi*, что значит «сила, собранная посредством листьев», или проще – «куча листьев». Я так понимаю, что собранный и высушенный мате, в принципе, готов к употреблению, а вот дальше начинается самое интересное и сложное – процесс приготовления.



РОДРИГЕС *(берет в руки свой выдавший виды сосуд-тыкву).*

Ничего сложного, толь-



ко интересное. Первое, что надо приготовить – это, конечно, **калабасу**.

БЕН ЧЕЛЕРО.

Да, казалось бы – обыкновенная тыква, а ведь играет чуть ли не главную роль. Без нее матепитие не состоялось бы в такой же степени, как и без самого мате. То есть, каким бы чудодейственным ни был напиток, без сосуда, в котором он готовится, он теряет свои магические

свойства... Во многих легендах и историях про мате достаточно любопытное место уделяется именно сосуду, то есть калабасе. Во-первых, потому что практически у всех древних народов сосуд – это форма культовая, форма порождающего начала. А во-вторых, само место, где родилось мате тоже обладает особой энергетической формой. Подобно сосуду, в том значении, как его рассматривали древние, это место может не

КАЛАБАСА – род ползучего растения, выращиваемого ради его плода – тыквы. Плоды можно собирать на ранней стадии созревания и использовать в пищу в виде овоща либо на стадии перезревания, когда они могут быть приспособлен в виде бутылки, домашнего сосуда или курительной трубки. В обеих Америках тыква-калабаса оказалась в ряду первых культивируемых растений. Су-

ществует огромное количество разновидностей калабас, но созвучное испанское слово *calabaza* в основном применяют именно для обозначения сосуда-тыквы как такового, а вот уже у каждой разновидности калабас есть, как правило, свое оригинальное название по латыни. Один из подвигов калабас известен как бутылочный сосуд. Он сделан из сушеного плода *Lagenaria vulgaris*, «буты-

лочной тыквы») (*lagenaria* происходит от лат. *lagena*, что и означает «бутылка»). Свежий плод имеет светло-зеленую гладкую кожуру и белую мякоть, его-то в основном не употребляют в пищу, а используют как сосуд-контейнер и как сосуд для заваривания мате. Иногда этот сосуд называют матешницей, а иногда просто калабасой.



только сохранять что-либо, но и «зачинать». Ритуал матепития – это тоже своего рода процесс «зачинания», или «культивации духа мате», и этот процесс возможен только в правильном сосуде.



РОДРИГЕС.

Когда я жил у гуарани, мне довелось услышать одну легенду. Подробности сейчас не помню, но суть ее такова: изначально в природе было две силы, затем, взаимодействуя друг с другом, они породили третью. Эта третья сила породила дух человека и соединила его с божественным началом. На земле эта



Человек, рожденный из кабабасы

сила живет до сих пор, но не везде, а только в специальных сосудах-тыквах... Индейцы говорят, что все последующие сосуды из глины, например, их предки стали делать по образу и подобию этих священных тыкв. Потом тыквы начали использовать в быту в качестве посуды либо просто как емкость для хранения всего, что можно было туда поместить – пищу, воду... Людей, как известно, тоже иногда в сосудах хоронили. Но особое значение при всем этом придавалось форме сосуда, потому что только правильная форма сосуда позволяет максимально долго сохранять качество того, что в ней хранят.




БЕН ЧЕЛЕРО.

Легенду твою и я слышал, но это даже не легенда, а целый комплекс мировоззрения индейцев, и мы к этому еще обязательно вернемся позже. А что касается сосуда, то скажу даже так: в древности индейцы энергетическое тело человека рассматривали в форме тыквы. Каждый человек, если хотите, от природы представлял собой тыкву той или иной формы. В соответствии с этой формой ему отводилось и определенное место в обществе. Когда же человек умирал, его тело «окутывали», «собирали» в сосуд. Хотя

сейчас довольно сложно сказать, касался ли этот обычай всех или только тех, кто занимал особое положение в племени и был достоин того, чтобы его энергию «хранили».

 **МЕРСЕДЕС** (откладывает книгу в сторону).

То, что тыква являлась одним из основных ритуальных предметов на всем пространстве древней Южной Америки, даже многие ученые принимают как факт, но вот почему она была ритуальным предметом, не многие возьмутся объяснить. Она действительно была очень многофункциональной: ее употребляли в еду, в ней хранили все, что хотели сохранить, и даже использовали как музыкальный инструмент, например **беримбау**.

 **БЕН ЧЕЛЕРО.**

Это как раз говорит о том, что было еще одно очень важное качество тыквы-калабасы – ее способность удерживать энергетическое пространство не только внутри сосуда, но и вокруг него. И если созданное поле по своему качеству хорошее, а по мощи – сильное, то это позволяло индейцам соединиться со звуком, с силой Вселенной. Племена могли использовать такой сосуд для сохранения силы места и силы



Энергетическая форма человека


своего тотема, то есть своей тотемной группы как таковой.


 **РОДРИГЕС.**

● Есть такое индейское предание, что, перед тем как спуститься на Землю, Бог первое время адаптируется в калабасы, и лишь затем уже начинает взаимодействовать с пространством и общаться с людьми. (Точным, выверенным движением засыпает листья мате в калабасы.)




Захоронение в форме калабасы (культура паракас)

 **БЕН ЧЕЛЕРО.** Боги в калабасах – вот это тема для настоящего матепития! *(Заметив, что Марсело давно молчит, сосредоточенно о чем-то размышляя.)* Марсело, ты о чем задумался?

 **МАРСЕЛО.** Да вот... С детства пью мате, привык к нему как к воздуху, которым дышу, но только сегодня по-настоящему задумался о том, почему мате иногда оказывает на меня такое необычное действие. Сколько раз замечал: как бы сама собой распутывается паутина мыслей, эмоций, того хаотического состояния, которое возникает в ритме повседневных

дел и парализует нормальное мышление и вообще нормальное качество жизни. И потом, это же процесс совершенно вневременной. Ну, ведь не так много вещей в мире, которые заставляют нас полностью забыть о времени, но время, когда пьешь мате, тает не потому, что его не хватает, а потому, что исчезает беспокойство о том, что время вообще существует и куда-то уходит, и что можно чего-то не успеть. Становится неважно, сколько времени я на него затрачу – это процесс, переводящий из одной стадии состояния в другую. Он как бы вообще не имеет ни начала, ни конца.

 **БЕН ЧЕЛЕРО.** Да, недаром значит, все это мате-путешествие мы заварили, если даже человек, пьющий мате с детства, открыл для себя в нем кое-что новое... *(С улыбкой смотрит на Марсело.)* Главное не заблуждаться и не принимать мате за психотропный напиток. Это очень важно – сила мате возникает из его сбалансированности и из-за того, что он содержит в себе уникальный по свойствам состав полезных микроэлементов, список которых нам не дочитала Мерседес. Есть элемент образования некоей силы, связанной с природой, и есть элемент возникновения силы, связанной с действием. И вот, на-

пример, когда вы держите калабасу, вы должны держать ее так, как будто вы держите в руках силу, потому что вы на самом деле держите в руках силу Тупа, а у вас в калабасе – божественная влага, эссенция. Помните историю про Яси и Арай? Вот эта эссенция соотносится с богиней неба Араси, которая представлена в легенде в образе Облака Арай и ее подруги Луны Яси. Вы же, употребляя мате, впитываете эту божественную влагу и обретаете силу. То есть весь секрет в том, Марсело, что каждый раз, когда ты начинаешь осознанно пить мате, ты становишься индейцем племени гуарани! Можно пойти дальше и разложить процесс потребления мате еще более глубоко: тогда мы получаем как бы невидимую спираль, удерживающую воедино растение, калабасу, процесс приготовления и процесс непосредственного употребления внутрь. Соединение макро- и микрокосмоса. Вот вам и путешествие к другим берегам... Ритуал принятия мате соотносится с концепцией **Ханан-Урин**, которая описывает процесс перехода духа из листьев мате внутрь человека. Это некая спираль, которая должна выстроиться между тем, кто участвует в ритуале, и самим мате... Употребление мате – это процесс реформирования сознания человека, приводящий к пониманию идеи цикличности и пре-

БЕРИМБАУ (berimbau) – один из древнейших африканских музыкальных инструментов, получивший свое название в честь дерева беримба (berimba), из которого изготовлялся. Размер беримбау – около семи пальмовых листьев в длину (примерно 160 см) и 3–4 см в диаметре: ветвь дерева изгибается в форме лука, на концы которого натягивается металлическая струна, а к нижней части «лука» прикрепляется небольшая тыква-резонатор – сушеная тыква калабаса. Звук извлекается с помощью деревянной палочки (baqueta) и камня-медиатора (dobrao), а также небольшой плетеной закрытой корзиночки с сушеными плодами внутри (сахixi). Магические звуки беримбау традиционно сопровождают выступления мастеров капоэйры. Существует множество видов этого инструмента, и большинство из них можно встретить в Бразилии, где беримбау является национальной гордостью. Сегодня беримбау также часто звучит наряду с другими ударными и шумовыми инструментами (агого, кашиси, пандейро) в ансамблях, исполняющих музыку в ритмах самбы и босса-новы.



На этом записи Мерседес о путешествии прерываются. Но через несколько страниц, среди засушенных лепестков тропических цветов и трав, обнаружилась целая сокровищница рецептов приготовления мате, которые со свойственным ей умением и ловкостью Мерседес незаметно записывала со слов друзей, продавцов, официантов, подсматривала в меню ресторанов и в своих новых купленных книгах.



Рецепты

И все-таки как мало нам известно о том знании, которое когда-то в древности раскрыл человеку дух мате! По всей видимости, для индейцев гуарани мате – это не просто культовое растение, это их внутренний учитель.

Смешивая мате с другими растениями и веществами, они научились извлекать из такого коктейля максимальную пользу, как физическую, так и духовную. Внутренний Огонь мате как проводник не просто раскрывал качества этих растений, но и одновременно позволял усиливать их влияние, доводя это воздействие до необычайной тонкости и силы.

Сегодня, чтобы дух мате заговорил с нами, наше тело и сознание должны быть подготовленными. Бывает так, что мастера проводят целый день в тишине и полном сосредоточении на питье мате, чтобы полностью соединиться с духом растения, ощутить, как тело и органы взаимодействуют с ним, как энергия активизирует и меняет обычное восприятие окружающего мира.

Самое главное – это, конечно, наше

отношение, настрой и состояние. Стоит почувствовать внутри отношение к матепитию как некоему магическому процессу, и начнет твориться волшебство. Мы сами творим его!

Здесь, как и во всем, важен ритм, в первую очередь – ритм внутреннего состояния. И этот ритм отмеряется биением сердца. Для начала надо определиться с типом мате, от этого зависит и его сила, и вкус, и, соответственно, возможность взаимодействовать с другими растениями или напитками.

Если больше нравится пить мате только из листьев, да к тому же мелкого помола (например, Уругвайский мате), то надо понимать, что он будет очень крепким. Тут важно не оплошать с температурой и, возможно, придется увеличить пропорции используемых ингредиентов. Если человек только начинает приобщаться к этой культуре, то лучше использовать не очень крепкие сорта и желательно, чтобы в их состав входили веточки самого дерева, что придает мате мягкий вкус (кстати, Марсело утверждал, что это аргентинская традиция).

Цитрусовый мате

Рецепт из танго-кафе

В заваренный обычным способом (при температуре 80–85°C мате, добавить небольшие кусочки сушеной кожуры цитрусовых, например, лимона, апельсина, мандарина или грейпфрута. Можно добавлять их по отдельности или по-разному комбинировать.



Тонизирующий мате

Для поддержания активного состояния

В готовый мате добавляется чайная ложка молотого кофе. Добавление кофеина в мате позволяет поддерживать организм в активном состоянии, способствует увеличению концентрации. Однако не стоит слишком увлекаться таким напитком!



Расслабляющий мате

Позволяет расслабить нервную систему

Этот вид мате готовится при добавлении в еще сухую смесь листьев небольшого количества свежей или сушеной мяты. Такой напиток стимулирует расслабление нервной системы. Если добавить в мате сушеные цветы ромашки, то напиток поможет расслабить голову. Сочетание мате и листьев липы или валерьяны расслабляет сердечно-сосудистую систему. Такая смесь очень полезна для полных людей.

Сладкий мате

Старый проверенный на друзьях рецепт, но с некоторыми дополнениями от хозяина лавки калабас в Буэнос-Айресе

Рецепт для сладко-ежек. В заваренный как обычно (при температуре 85°C, не выше) мате добавить чайную ложку меда (через две-три заварки можно добавить еще одну). А если вы добавите небольшой кусочек свежего лимона, то от мате будет просто невозможно оторваться!





Освежающий мате

Парагвайский мате терере

Чтобы приготовить терере, не обязательно иметь калабасу, можно использовать удобную емкость наподобие стакана. Мате заваривается холодной водой (3–5°C) либо фруктовым соком той же температуры. Можно и даже нужно использовать лед, потому что этот вид мате употребляют как прохладительный тонизирующий напиток. Один из менее распространенных способов заваривания мате терере (его в основном применяют в Парагвае и на аргентинском побережье), состоит в том, что листья, помещенные в сосуд, заливают сначала холодной водой, где они вымачиваются, пока трава не размягчится, а после этого траву заваривают очень горячей водой. Парагвайцы считают, что при этом листья отдадут силу, которую при заваривании обычным способом, трудно «вытащить» из них. Но кроме соблюдения температурного режима и времени такого заваривания, надо учитывать вид травы, размер ее помола и способ, которым была высушена трава.



Питающий мате

Аргентинский рецепт, воспроизведен, как говорит Марсело, со слов его прабабушки

Настоящие аргентинцы с малых лет пьют мате: матери готовят его на молоке специально для детей. Для этого молоко кипятят, а потом остужают до температуры 80–85°C и заливают листья. Из-за того что молоко жирное, мате не заваривается крепко, но при этом все равно отдает свои минеральные вещества и питательные элементы. А если добавить ложечку меда, чтобы смягчить горьковатый привкус, – дети быстро привыкнут и будут с удовольствием пить этот вкусный и полезный напиток. В принципе, этот рецепт годится и для взрослых людей – мате с молоком может служить замечательным питательным завтраком. Он подойдет даже тем, у кого есть проблемы с усвоением молока: мате помогает расщеплять белок молока, который обычно трудно усваивается.

Экзотический мате

Один из любимых рецептов Родригеса

Чтобы приготовить мате по этому рецепту, понадобится некоторая сноровка. Берем грейпфрут средних размеров – именно он будет служить калабасой. Срезаем у него третью часть (почти как у настоящих, тыквенных калабас) и удаляем из него половину мякоти. Вместо мякоти засыпаем мате, и заливаем холодной водой (3–5°C). Можно добавить кусочек льда.



Лечебный настой

Мате с лекарственными травами, рецепт из деревни гуарани

Гуарани используют различные травы, в небольшом количестве (сушеные, мелкого помола в количестве чайной ложки на калабасу среднего размера), добавляя их в мате для получения того или иного лечебного эффекта. Важно после добавления трав хорошо перемешать их с мате, встряхивая калабасу, затем залить горячей (80–85°C) водой.





Испанский мате

Это еще один из способов заваривания мате. Он известен в области реки Амазонки и широко распространен в сельских районах, где жители предпочитают мате на завтрак. В молочник вливается 1,5 литра воды и добавляется около 80 граммов травы мате. Сосуд помещается на огонь, и жидкость доводится до кипения, после чего фильтруется. Принимать такой напиток можно холодным и горячим, с сахаром или с молоком.

Бесспорно, церемония матепития – это один из южноамериканских способов общения. Есть люди, которые в совершенстве овладели искусством питания (то есть заваривания) мате, при этом каждый мастер имеет свои секреты приготовления, что порой может придавать напитку совершенно уникальный вкус. Из огромного количества рецептов и способов заваривания сформировался своего рода «словарь чувств», или «словарь общения». Когда вам доведется участвовать в такой церемонии, проведенной настоящим знатоком, то вы увидите, что именно вкусовые оттенки напитка, аромат, крепость или аксессуары матепития могут указать на отношение к вам, на настрой ваших мате-собеседников и искренность их чувств.

Приятного матепития!

СИМВОЛИКА И ЯЗЫК МАТЕ

Словарь

Горький мате – символизирует силу, ценность и жизнь.

Подслащенный и пенистый мате – означает дружественный настрой и даже порой привязанность.

Очень сладкий мате – знак любви человека, заваривающего его, обозначает его интерес к возможному обручению. Это предложение любви.

Мате сладкий и обжигающе горячий – знак пылкой любви, страсти человека, заваривающего его («умираю от любви к Вам!»).

Водянистый мате – демонстрирует пренебрежение («я презираю Вас»).

Недостаточно густой мате – также свидетельствует об отсутствии интереса, либо о некотором пренебрежении.

Мате с лимоном – является знаком интереса к вам заваривающего («я о Вас думаю»).

Мате с корочкой апельсина означает «я на Вас надеюсь».

Мате с корицей – «ни о ком не думаю, кроме Вас», «все мысли о Вас!».

Мате с обожженным сахаром – «кажется, начинаю находить с Вами общий язык».

Мате с чаем – безразличие.

Мате с кофе – прощение оскорбления.

Мате с патокой – «Ваша грусть сказывается на мне, не грустите».

Мате с молоком – высокая оценка.

Кипящий мате – то есть напиток, буквально булькающий у вас в калабасе – опять же предложение пожениться.

Мате, залитый с первой заварки до краев – отрицание чего-либо.

Пенистый мате – истинное влечение.



Существует особый набор слов и выражений, относящихся к мате; они определяют его виды и состояния, а также расставляют акценты в процессе матепития.

Дикий мате – еще одно из названий горького мате.

Неполный мате – мате с малым количеством травы.

Оседланный мате – мате, готовый к употреблению.

Трактирный мате – большая емкость, которая передается из рук в руки, при этом каждый делает всего один глоток.

Плачущий мате – мате, переливающийся через край.

Спитый, промытый мате – мате, от исчерпывающего количества заварок потерявший вкус и цвет.

Зажатый мате – мате, в процессе питья которого забились бомбилья.

Заботиться о мате – подготовить его к употреблению.

Задерживать мате – медлить с питьем или тормозить ритуал матепития, нарушая ритм всего круга.

Набирать обороты – подавать мате один за другим, частить.

Обновить мате – извлечь часть использованной йербы с помощью бомбильи, чтобы «облагородить» напиток.

Отдать мате на откуп – позволить заваривающему, пусть даже не профессионалу, заваривать его на свое усмотрение.

Разбульжить йербу – выпить после мате тростниковую водку, коньяк, джин или пингу (выражение употребляется в основном на побережье, в Уругвае и Бразилии).

Стойкая йерба – выдерживающая много заварок.

Утомить йербу – заваривать ее до полной отдачи.

«Ты не уйдешь хромым» – означает, что вас приглашают продолжить матепитие: не ограничивайтесь одним мате, находясь в этом месте, пробуйте, по меньшей мере, две заливки!

«Спасибо!» – означает, что вы больше не будете пить.

