

Opowieści przy czarce Yerba Mate

Data publikacji: 26.03.2013 15:40

Ci, których interesują ciekawostki podróżnicze i marzą o zwiedzeniu odległych zakątków świata, poznaniu ich kultury i zasmakowaniu tradycyjnych potraw i napojów z najodleglejszych krajów, a z różnych względów nie mogą pozwolić sobie na taką wyprawę, mogą jej namiastkę przeżyć udając się do herbaciarni Laja na cieszyńskim Wzgórzu Zamkowym.

Zamiast długich miesięcy wyprawy wystarczy jedno popołudnie, by zasmakować w egzotycznych smakach. W dodatku na taką podróż stać każdego, gdyż wstęp na prelekcje połączone z degustacją jest bezpłatny.

Poniedziałkowe popołudnie 25 marca chętni spędzili przy herbacie yerba mate nie tylko rozkoszując się oryginalnym smakiem pitego w tradycyjny sposób napoju, ale także słuchając wielu ciekawostek na jego temat. W ramach drugiego z rzędu spotkania w cyklu 12 smaków świata przenieśliśmy się do krajów takich, jak Paragwaj, Argentyna, Brazylia, Urugwaj. Przy czarce tradycyjnego tam naparu yerba mate Tomasz Folwarczny i Mariola Kluzova opowiadali o tym, jak yerba powstała, została rozpropagowana i sprowadzona na plantacje przez Jezuitów, o tym, jakie miejsce w kulturze miejscowych Indian zajmowała i zajmuje dziś.

- Dla Indian Guarani z Ameryki Południowej jest to święte ziło. Jest to dar Matki Ziemi dla swoich dzieci. Początkowo Indianie listki yerba mate, czyli ostrokrzewu paragwajskiego żuli. Dodawało im to energii, oczyszczało krew. Później postanowili zalewać yerbe wodą i od tego momentu stało się to ich tradycyjnym, rytualnym napojem – wyjaśniał powołując się na książkę Wojciecha Cejrowskiego - Gringo wśród dzikich plemion - Tomasz Folwarczny. Porównał rytualne picie yerba mate u Indian Ameryki Południowej z fajką pokoju u Indian Ameryki Północnej. – **Mistrz ceremonii wypijał pierwszy łyk i podawał kalabasę następnym. Z tą różnicą, że było to podawane nie w kręgu, a w systemie gwiazdy. Za każdym razem wracało do matero, który dolewał kolejną porcję wody** – wyjaśniał prelegent. Warto bowiem wiedzieć, że te same liście yerba mate można zalewać kilkakrotnie, nawet dziesięć razy i nie tracą ani smaku, ani swych właściwości. Nawet mówi się, że pierwszy napar wypija święty Tomasz, a dopiero kolejne uczestnicy ceremonii. Bierze się to stąd, iż yerba do naczynka tradycyjnie sypie się bardzo dużo, nawet do 2/3 jego pojemności. Po zalaniu woda po prostu w całości wsiąka w liście i pije się dopiero napar z drugiego zalania namoczonego już suszu w czarce.

Jezuici, którzy sprowadzili się do Ameryki Południowej w XVII wieku zauważyli, że yerba ma znakomite właściwości pobudzające, oczyszczające, dostarczające energii. Widzieli, jak yerba działa na Indian i postanowili założyć plantacje. **- Z początku pozyskiwali yerbę z dziko rosnących w dżungli drzewek, a później opatentowali sadzonki, co było ich tajemnicą. Założyli plantacje połączone z wioskami, gdzie sprowadzali się rdzenni mieszkańcy. Po kasacji zakonu Jezuitów plantacje zarosły dżunglą** – wyjaśniał Tomasz Folwarczny dodając, z jakimi problemami borykali się po stu latach przerwy w uprawie następcy plantatorów. Nasionka yerba mają bowiem bardzo twardą skorupkę, która powoduje, iż trudno kiełkują. – **W dodatku nasionek nie można długo przechowywać, bo obumierają. Po zbiorze trzeba je szybko sadzić** – dodaje Mariola Kluzova.

Oprócz samego ziela prelegenci szczegółowo omówili także naczynia, w jakich yerba mate tradycyjnie jest pijana oraz inne potrzebne do tego akcesoria, jak bombille, czyli rurki zakończone sitkiem, przez które pije się napar. Kiedy Tomasz Folwarczny i Mariola Kluzova omawiali te wszystkie ciekawostki, słuchacze sączyli kolejne gatunki yerba mate przez tradycyjne bombille.

(indi)