

SPANISH AUDIO PROJECT

TEXT 15 El mate

El mate es una bebida tradicional de la región del Río de la Plata. Preparada en tiempos prehispánicos por los guaraníes, el mate es una infusión de **yerba mate** que se toma de una **calabaza ahuecada** con ayuda de una **bombilla** comúnmente metálica. Hoy normalmente se toma en familia o con amigos, en casa o en las plazas, pero **rara vez** en un restaurante o café.

La preparación del mate es esencialmente fácil. Se llena el mate con yerba, se **pone la bombilla**, se agrega el agua caliente y se toma. Sin embargo, **detrás de este simplificante bosquejo**, se esconde el arte de **cebar mate**. Reconocer la temperatura perfecta del agua y la mejor manera de agregarla al mate son **operaciones** que requieren cuidados y conocimientos especiales. **Tal es así** que algunas familias antiguas tenían a una persona dedicada exclusivamente a preparar el mate: la cebadora. El mismo verbo que **nombra** la preparación del mate, se habla de cebar mate, invoca la idea de alimentar y fomentar, como echar aceite a la luz o leña al fuego. Así cuida el cebador a su mate.

Uno de los aspectos más apreciados del mate, es el ritual que lo acompaña. Al momento de tomar mate, la gente normalmente **deja lo que está haciendo** para sentarse en ronda y compartir el momento. Una persona designada **se encarga de** cebar, y va pasando el mate a cada uno de los materos. Un mate comúnmente se acaba en, más o menos, tres o cuatro **sorbos**. Cuando un matero termina el mate, el cebador prepara uno para su vecino. Existen muchos tipos de mate: dulces (con azúcar), amargos (sin azúcar), tereré (frío). También se le puede agregar

muchas cosas: cáscara de naranja, **un poquito de café**, unas hojitas de menta, etc. Sin embargo, el rito es el mismo. **La rueda del mate** recuerda a los gauchos sentados alrededor del fuego y hoy en día es un **reparo del trajín diario**, un momento de descanso y una razón para pasar tiempo con amigos y familia.

Vocabulario:

Yerba mate: literally, the *Mate Herb*, correspond to dried leaves and stemlets of the *Ilex paraguarensis* tree.

Calabaza ahuecada: literally *hollowed pumpkin*. It refers to the traditional cup used to drink the *mate*. This cup was originally a dried and decorated gourd. At present, it can be made out of diverse materials.

Bombilla: metal pipe which has a strainer at its lower end to prevent the minced leaves from reaching the mouth.

Rara vez: seldom.

Poner la bombilla: to close the bombilla's "mouthpiece" with the thumb and insert it firmly into the mate cup.

Detrás de este simplificante bosquejo: behind this simplifying presentation.

Cebiar mate: to prepare the mate infusion.

Operaciones: actions.

Tal es así: that is how.

Nombra: to designate.

Dejar lo que está haciendo: to cease doing something.

Encargarse de: be responsible for.

Sorbos: sips.

Un poquito de: a little bit of.

Rueda del mate: mate circle.

Reparo: compensation.

Trajín diario: the everyday hustle and bustle.