

# 阿根廷的马黛茶文化

袁梦琪

清华大学国际与地区研究院博士后，研究国家为阿根廷

亲爱的，

拿好你的巧克力，

在这里我们是纯正的印第安人，

我们只喝马黛茶。<sup>1</sup>

——【乌拉圭】巴托洛梅·伊达尔戈

因为疫情的阻拦，这一年半的时间里，当邀请西半球的老师们进行线上讲座或者是参会时，大家往往是选择北京的夜晚和他们的清晨。不论是工作在阿根廷的本土老师，还是定居美国多年的阿根廷教授，出现在镜头的另一端时，总是端着马黛茶杯向大家问候。在讲座和会议尚未正式开始之时，他们还会气定神闲地自顾自给茶杯里加上热水，再满足地嘬一口。Che, ¿Tomás Mate?（朋友，你喝马黛茶吗？）看着屏幕里正在嘬着吸管喝马黛茶的阿根廷老师，我脑子里突然蹦出了这句话。这声问候，不由得让我回想起那些因马黛茶而聚起来的阿根廷日子。

1 乌拉圭高乔诗人巴托洛梅·伊达尔戈（Bartolomé Hidalgo）在回应费尔南多七世派来美洲的使节时写成的诗歌，西班牙语原文为“Cielito, cielo que sí, guárdense su chocolate, aquí somos puros indios y sólo tomamos mate.”

## 一、重走马黛茶之路

马黛树，学名为巴拉圭冬青 (*Ilex Paraguariensis*)，是一种常青灌木，喜好高温高湿的环境，在靠近大西洋和巴拉圭河的部分亚热带地区生长，现在阿根廷北部、巴西南部、巴拉圭及乌拉圭都有种植。从种子生发到首次采摘茶叶，需要四年的成长时间；此后每两到四年间可以再次采叶。头一两次的采摘大约每棵树可以收获 1-2 公斤的茶叶，但是等到生长 10 年之后，每棵树的产量可以提升至 100 公斤。采叶之时，仅取树梢尖端的叶子和较软的枝干，在收获的 24 小时之内需要将鲜切的茶叶进行直接加热快速干燥，这一步类似茶叶的杀青（西班牙语为 sapecado）；之后需要将茶叶放进一个被称为 barbacuá 的专用烤箱中进行间接烘烤，这一步主要是烘干茶叶的水分（西班牙语为 secado）；最后则是进行一次较为简单的研磨，这一步被称为粗磨（西班牙语为 canchada 或 mborobiré）。粗磨后的马黛茶叶其实就可以直接饮用，但是通常的做法是将其贮存至少六个月进行发酵，接着再进行一道精细的研磨，才得到我们现在常在市场上买到的细磨马黛茶 (mate molida)。至此，马黛茶生产的完整过程才算结束。

马黛茶最初由原住民群体瓜拉尼人发现并使用，他们认为马黛树是天神赐予的礼物，因此这种植物是一种神草。他们用葫芦作为盛器放入茶叶再加上清水后饮用，用自己的牙齿来作为过滤的装置；后来他们找到了较细的芦苇管，将这些芦苇管当作一种天然的吸管来饮用茶水。在瓜拉尼人的社群中，马黛茶叶不仅被用来当作日常的饮品，还可以被用作交换流通的“货币”。据传在 1592 年，巴拉圭的克里奥尔副州长埃尔南多·阿里亚斯·德·萨维德拉 (Hernando Arias de

Saavedra) 在一次军事行动中俘获了一批瓜拉尼原住民，他们在这些瓜拉尼人携带的口袋中找到了一些被称为 caá (瓜拉尼语：植物) 的粉末。这就是马黛茶被发现的契机。最初欧陆血统的殖民者们对于这种陌生的饮品是抗拒的，甚至认为这是造成美洲人懒惰的“罪恶的草药”。但是此后他们发现这一植物具有和茶叶、咖啡相似的特性，于是开始将更为便宜的马黛茶作为其他饮品的替代物。同时，巴拉圭因为没有金属矿藏，也没有人口优势，所以西班牙王室希望通过扩大销售马黛茶来获取收益。许多的原住民被要求强制劳动，被逼迫着去雨林的深处寻找并采摘马黛茶，这种因采马黛茶而强制推行的徭役制度与其他拉美国家因采矿而流行的徭役制度在本质上并无太大差别。直到 18 世纪后期，耶稣会才破解了人工种植马黛茶的秘密，在传教士们的带领下，瓜拉尼群体被划入不同的传教区 (reducciones) 进行管制，他们在传教区进行马黛茶的种植、生产，甚至形成较大规模的马黛茶种植园 (yerbales)。于是马黛茶开始被大量地销往欧洲，更多地出现在民众的餐桌上，马黛茶的完整产业链也就此形成。但发生在 1865-1870 年间的三国同盟战争使巴拉圭损失了大量的人口，也丢失了大片的国土。巴拉圭的马黛茶种植园也因此被巴西和阿根廷抢走，这项马黛茶种植园生意的主导权转而被巴西获得。但是因为在 20 世纪初，巴西国内更注重发展咖啡种植产业，以致于该国的马黛茶产量在 1930 年代左右大幅下降，阿根廷继而成为世界最大的马黛茶种植国和消费国并延续至今。



图1 阿根廷小朋友在摆玩马黛茶玩具  
 从左至右分别是烧水壶、马黛茶杯和保温杯的玩具  
 图片来源：作者拍摄

在阿根廷境内，马黛茶的产地主要位于该国东北部地区的米西奥内斯省（Misiones）和科连特斯省（Corrientes），最初是高乔人的日常饮品，之后不断地将其魅力散发到了阿根廷的更多地区。现在马黛茶是阿根廷人均消耗量最大的饮料，每年人均消费约 5.9kg，与探戈、烤肉、足球一起被誉为阿根廷的“国宝四绝”。对于这样一种日常饮品，阿根廷人十分重视。在 2002 年，阿根廷成立国立马黛茶研究所（Instituto Nacional de la Yerba Mate），所里专家们的研究方向大多数集中在马黛茶与健康相关问题方面，同时还有改进茶叶品质、提高茶叶产出等研究。在 2013 年，阿根廷国会选举马黛茶为“国家饮品”（Infusión Nacional）。在 2014 年底，阿根廷正式批准每年的 11 月 30 日为阿根廷的“马黛茶日”（Día Nacional del Mate）。选择这天是为了纪念拉普拉塔联合省最早的联邦领导人之一的安德烈斯·瓜库拉里·阿蒂加斯（Andrés Guacurari y Artigas），他也是阿根廷历史上唯一一位

原住民州长，于 1815-1819 年间管理大米西奥内斯省，并在当地促进了马黛茶的生产和销售产业发展。在 2015 年我初到阿根廷时，正好赶上了人们第一次庆祝马黛茶日。节日里，在首都街头可以看到许多着装漂亮的少年男女向行人赠送小盒包装的马黛茶，人们举行游行、宴会、民族舞会等来欢度节日。

## 二、马黛茶的饮用礼节

马黛茶可以分为生茶与熟茶，和中国的茶叶相似，生茶更为涩口，而熟茶则更为绵和。一般而言，女生们往往喝的是熟茶或者是加糖的，而汉子们则是偏爱劲爽刺激的生茶。大部分阿根廷人冬天饮用热的马黛茶；夏天则是用冰镇的果汁来喝冷饮茶，这种混合饮品还有另外一个名字叫冰镇马黛茶（Tereré）。不论何时，当地人都会背着一个大保温瓶给马黛茶续杯；而我初来乍到时看到他们不论严寒酷暑都背着保温瓶时，以为他们也臣服于神奇的东方力量，此后才慢慢地解开了这一误会。

其实在我看来，马黛茶似茶非茶。其所用器具、茶叶形态和饮用规矩，完全不同于东方的饮茶文化。首先是使用的马黛茶杯（西班牙语为 Mate），其材质可以是葫芦的、木头的、骨质的等等，大致都是“大腹便便”同时敞开大口的。其次，饮用茶水所使用的吸管（西班牙语为 Bombilla）多是金属制作，也有芦苇杆材质的。这吸管不同于我们平常概念中细细的吸管，它的粗细和我们平常使用的中性笔差不多，甚至更粗一些的都有，底部往往是封闭的圆形，这个部位上面会扎

有许多的小孔，为了让茶水进入而过滤掉茶叶。



图2 街边售卖的各种形状的金属吸管和马黛茶杯

图片来源：作者拍摄

制作马黛茶的过程中会将茶叶与细梗一起采摘、烘干，不同于中国茶只取鲜嫩的叶子加工；此外，马黛茶的茶叶之后会被打磨得细碎如尘，并不是国人普遍熟识的干燥的完整叶片。如果稍微挑剔的人，估计觉得阿根廷人就是在喝挑选剩下的茶叶渣吧。阿根廷市面販售的马黛茶分为带茶梗与不带茶梗的，以标识不同茶叶的刺激程度，两者并无品质上的差异；带梗的马黛茶因其口感更为柔和在市场上更受欢迎。还有混有橙皮、柠檬皮等果皮的茶叶，这种茶叶类型让我联想到了国内近几年火热的小青柑。他们也区分了茶叶小包装和大袋装，适合不同的消费人群。不过往往阿根廷人都是购买的大包茶叶，一次打开一份 500g 的茶叶，然后储存在家用封闭容器中，每日用勺舀出或者直接倾倒在茶杯中饮用，一家人差不多一个月不到就能消耗掉一包茶叶。

阿根廷人饮用时一般会向马黛茶壶中加入约四分之三杯

体的马黛茶叶（西班牙语为 Yerba Mate），然后用手掌轻轻盖住，倒过来摇晃几下，接着放正，拿开手掌后吹去表面附着的碎屑。此时杯中的茶叶应该是一边高一边低，将吸管插入较低的一边，然后顺着吸管将热水倒入，加入到一半即可，留下一部分较高的马黛茶叶处于干燥状态。这里对水温很有要求，不能过烫，一般在 70-80 摄氏度。曾经有一次在学院里，我拎着暖水瓶去给大家加热水，好给马黛茶续杯，结果被阿根廷朋友“嫌弃”水温不符合标准，于是朋友自己专门又去接了一趟热水。那个态度，相比于他们对待作业而言，可真的是高标准、严要求。另外，我还曾在位房东家的电热水壶上看到专门写着 Mate 的水温档，也就是水壶可以加热到刚好适合冲马黛茶的水温即停。看来即使是国际化的电器用品，进入一个国家后也少不得迎合本土化的需求。



图3 器具本土化

阿根廷的农业收割机内设有专门的马黛茶杯位和加水系统（右）

图片来源：作者拍摄

喝马黛茶时，最好不要“喝独茶”，常常是一群人围坐在一起传着喝，边喝茶边聊天；也可以是处在同一个空间中传递饮用，比如在阿根廷每次上晚课，教室里的同学们就会传递着马黛茶杯，边喝茶边听课。当大家一起围坐着分享马黛茶时，一般由一位侍茶者（西班牙语为 cebador）负责添

水和更换茶叶，然后按顺时针方向传递下去；每个人将杯中的茶水吸完后再递回到侍茶者手中，由他再次添水后，传递给下一个人。所以，马黛茶是作为一种分享的文化符号，不仅茶杯共享，连喝茶的吸管都是共享的。最初刚到阿根廷被邀请着喝马黛茶时，我接过茶杯还愣了好久，对于这种十几个人同时使用一个吸管的饮茶要求，我第一反应就是抗拒，觉得不卫生。看着上一个人才用过的金属吸管我琢磨着怎么拒绝这个邀请，于是我解释道：“没有带自己的吸管呢。”如果说中国有劝酒文化的话，那么阿根廷人真的是很爱劝茶的民族。他们轮番上阵告诉我如果不喝马黛茶就等于没有融入阿根廷民族，缺少了必要的体验和经历。当大家伙热情又直接地给我解释了这一套“亲密无间”的饮茶之道后，我觉得自己遇到了最大的文化隔阂。但是随着我在阿根廷的时间渐长，我从最开始的小心翼翼到最终入乡随俗，不仅能跟朋友们毫无嫌隙就着同一个吸管饮茶聊天，也能和偶然遇见的陌生人一同喝着茶胡侃。据我个人的不完全统计，除开较为亲近的阿根廷朋友之外，我和学院的老师、访谈的教授、出租车司机、社区志愿者、贫民窟孩童、边缘省份私营户、理发店小妹、冰淇淋店老板，甚至房屋中介商都曾同饮一杯马黛茶。并且接到他人递来的马黛茶的时候，千万不要说“谢谢”（西班牙语为 *gracias*），只有当我决定不再续杯时才以“谢谢”告诉侍茶者，“不必再递给我了”。当我第一次被“教育”可不要说谢谢时，当下觉得中国人的客气和礼貌在阿根廷看来是不适用了。阿根廷这马黛茶“必须”分享、绝对“亲密”的属性，挑战着我，让我不断学习，不断适应。所以我想，阿根廷古人或许也曾发出过类似“mate 吾 mate，以及人之 mate”这样的哲思吧，自己喝马黛茶的时候绝不会一人独享，

必然也会在茶杯中为旁人倒上一杯，传递下去。



图4 走访贫民窟时我与志愿者和居民们一起喝马黛茶后的合影

图片来源：作者拍摄

### 三、马黛茶饮之魅力

马黛茶是敲开与阿根廷人接触的第一扇门，也必然是遇到他们后需要好好学习的第一堂“文化课”。他们会邀请客人一起饮用，将客人纳入自己的朋友圈，直接将一种亲密的联系通过饮茶建立起来。人们通过对饮品、食物的分享，就可以创造一种人与人之间的纽带。那些在一起喝马黛茶的人们，就社会作用而言他们团结在了一起，短暂地形成了一个亲密的小群体，使得外来人群可以迅速地融入当地。对于需要在阿根廷进行田野作业的人来说，分享马黛茶这一切口是相对容易打开局面的田野实操方法。在初到阿根廷期待着实现总统选举观察的我，就是借着一次次下午和朋友们一起喝马黛茶的机会被他们接纳，从最开始的被他们称为“不知打

哪冒出来的中国女孩”到“马黛茶伙伴”，我似乎因为这杯茶、这段一起消耗的饮茶时光而成为了阿根廷人群中的一员。



图5 布宜诺斯艾利斯大学社科学院外的学生组织的桌子  
一般到了下午时分，学生们都坐在这里喝马黛茶聊天  
图片来源：作者拍摄

饮食模式与所属社会往往具有一致性，一起喝马黛茶这样一种文化形式是阿根廷社会生活中的一个鲜明特色<sup>2</sup>。分享与集体精神在整个社会，尤其是以家庭为单位的群体中极为突出。不同于大多数强调个人主义的西方主流思想，阿根廷人骨子里其实对于共享、共存这种想法更为推崇，不论是表现在团体游行还是政治决策上，人们对于集体共赢的认同甚于个人获利的想法。在家庭中，更是需要全家人一同坐下来喝马黛茶，一同商量家庭事务，即使是人数众多的大家族，这样的团结时刻也是必要的。需要承认的是大家都使用着同一个杯具，饮用着同一个吸管这样一种沿用原住民的习惯，

2 拉美的其他国家，如乌拉圭、巴拉圭、巴西和智利部分地区都有喝马黛茶的习惯，其饮食行为背后蕴含的特殊性也与该地的社会组织形式相一致，与阿根廷的案例类似。

在现代社会的提倡小而精的饮食趋势看来会是一种略带蛮荒、粗糙的饮茶文化，但背后其实反映了这个国家和人民内在对于人情关系更为原始的依恋。至少我认为这种略微生硬、甚至强制的拉近距离的方式，远优于精致的利己主义者们的冷漠。

不必多说，一起饮茶吧。

责任编辑：高良敏 文字审校：王琴