

Una ventana cultural

El mate,

el amigo incondicional del petrolero

Por el Ing. Rolando Bocanera

Hoy, después de cuatro siglos, el mito del mate evolucionó desde las selvas esmeraldas hasta las coloniales ciudades, plasmándose en esa cultura popular, afincada en ruedas de amigos, en las oficinas, en mañaneras reuniones familiares, siempre como un aliado para mitigar, en parte, la lucha cotidiana de esta alocada sociedad. Pensemos que el mate fue como un emblema nacional a los argentinos en sus etapas más destacadas y una de ellas bien puede ser la epopéyica búsqueda del "oro negro" que marcó hitos en la historia económica del país. Fue allí donde miles de hombres dialogaron con el aislamiento, los climas y las responsabilidades. Fue en esos sitios donde las comisiones geológicas ayudaron a plantar torres perforadoras, donde se trazaron oleoductos, se montaron destilerías y se gestaron pueblos, y así como un viejo amigo, el mate sirvió para acercar a los hombres.



La historia de la yerba mate comenzó con la conquista como una leyenda y como tal, marcó un derrotero dentro de las costumbres de los pueblos virreinales, con sus misterios, sus virtudes y sus beneficios. Hoy, después de cuatro siglos de ese mundo de inocencia primitiva, el mito del mate evolucionó desde las selvas esmeraldas hasta las coloniales ciudades, plasmándose en esa cultura popular, afincada en ruedas de amigos, en las oficinas, en mañaneras reuniones familiares, siempre como un aliado para mitigar, en parte, la lucha cotidiana de esta alocada sociedad.

El mate no conoce *status*, tomarlo no exige holgadas posiciones económicas, discriminaciones raciales, ni diferencias intelectuales. Lo encontramos tanto en el campo acompañando a un campesino, como en las furtivas reuniones gerenciales recibiendo el abrazo de manos calientes, para los que aún creen en la amistad.

Es curioso, pero de muy pocos productos se ha hablado con tanta vehemencia, no sólo haciendo referencia a la historia, sino en el ámbito económico, biológico, desperdigando risueñas máximas populares: José Hernández, Jorge Luis Borges,

Composición general	Gr/100gr
Proteínas	10,12
Glucosa	0,51
Sacarosa	3,94
Almidones	8,58
Fibra cruda	28,88
Cafeína	1,02

Bernardo Houssay, Alejandro Dumas, son sólo algunas de las personalidades que conformaron el caleidoscopio de los que han mencionado al mate en sus escritos, basándose en sus virtudes y dejando una hermosa herencia folclórica en el acervo popular. Por lo tanto, hoy, la yerba mate es tan argentina como el tango, el *Martín Fierro* o el obelisco.

Minerales	Mg/100gr
Fósforo	0,28
Calcio	0,9
Magnesio	0,65
Potasio	1,18
Hierro	0,02
Sodio	0,02
Cenizas totales	6,76

Comencemos viajando montados en las preguntas de muchos tomadores de mate curiosos por saber algunos de sus secretos. Están los que suponen que fue Hernandarias—primer gobernador criollo que tuvo América—el que lo introdujo en la sociedad colonial y quien conocía las virtudes de esta infusión, antes de que los jesuitas enseñaran a torreficar las hojas de la yerba mate para que dejaran de ser tóxicas. Los guaraníes la consideraban una planta mágica, en tal sentido hay distintas leyendas indígenas con protagonistas que llegaron desde el cielo como *Yasi*, la diosa de la luna; *Pai-Sume*, el dios padre o *Santo Tomé*, todas ellas giran sobre historias de amor y amistad y no de guerra ni muerte. Una de estas leyendas cuenta que la yerba mate fue el premio de los dioses en retribución al cariño que le brindó *Caa-yari*, la hija de un anciano, que la transformó en esa milagrosa planta.

Los *chamanes* guaraníes usaban la hoja de esta planta para curar una enfermedad llamada fiebre de la selva, el “mal de la orina” o bien como emplastos para heridas ulcerosas; también era usada para entrar en trances durante sus ritos místicos, para lo cual aspiraban un polvo hecho de las hojas de la yerba mate; pero en realidad fueron los jesuitas quienes supieron usufructuar sus virtudes, mediante una infusión lla-

mada: el “té de los jesuitas”, el que más tarde derivó en el mate cebado. Las 31 misiones religiosas reglamentaron sus explotaciones, transformándose en poco tiempo en un verdadero poderío económico dentro del gobierno del virreinato, y lo que en definitiva motivaría su expulsión en 1767. Sin embargo, a pesar de que las abandonadas plantaciones fueron tragadas por la selva, en un breve período, la yerba mate volvió a jalinear la historia argentina, insertándose como uno más de los tantos hábitos diarios o bien como un apoyo logístico en distintas epopeyas, tales como el cruce de los Andes o la guerra del Paraguay, en donde la yerba mate figuraba como un insumo imprescindible en la lista de suministros. Aunque, desgraciadamente, también dio cabida al contrabando, a los negociados y a las disposiciones nada claras por parte del gobierno español.

El cultivo de la mencionada yerba mate se oficializó económicamente a comienzos del siglo XX cuando un científico francés, el Dr. F. Newman, logró hacer germinar por primera vez una semilla, tal obtención permitió que las plantaciones fueran desarrolladas y controladas. Hoy, la Argentina es uno de los tres países en el mundo productores de yerba, juntamente con Paraguay y Brasil y es nuestro país el que ocupa el primer

Vitaminas	Mg/100gr
C (ácido ascórbico)	10,83
Piredoxina – B6	4,36
Riboflavina – B2	2,36
Tiamina – B1	19,82
Niacina	9,68

lugar en la comercialización con 130.000 hectáreas cultivadas que producen 270.000 toneladas. Setenta y seis establecimientos molineros y 18.000 operarios permiten el consumo nacional de 5kg per cápita de yerba mate, moviendo 300 millones de dólares anuales. Con el tiempo, las virtudes de esta planta fueron conocidas por los inmigrantes, lo que ha hecho que hoy se exporten 30.000 toneladas a países como Siria, Líbano, China, Arabia, Estados Unidos además de otros países latinoamericanos.

Es bueno reconocer que hay una mala acepción en la palabra “yerba mate”, ya que el producto no es una yerba. Los indígenas la llamaban *caa-mati* y en guaraní la palabra *caa* significa yerba; es allí de donde surgió la confusión, porque quien la produce es un árbol muy parecido al laurel, de hoja perenne. A pesar de su antigüedad, recién en 1823 fue clasificada por Saint

Hilaire, como de la familia de las *equifoláceas* que agrupa a 176 diferentes especies,

siendo la mayoría del género *Ilex*. El Dr. Hilaire la llamó *Ilex paraguayensis*.

En lo concerniente a la palabra “mate”, ésta es una castellanización de la palabra quechua *mati* que se traduce como “recipiente para beber”. El mate es el fruto de una planta trepadora, la *Legenaria vulgaris* que una vez seco es usado como recipiente. Algunos con una capacidad de 5 litros; otros más chicos, como los llamados “poronguitos” para mates dulces o los “galleta o cimarrones”, un poco más grandes, para mates amargos.

¿Cuándo se comenzó a tomar mate?

Se supone que sus inicios tuvieron lugar durante el siglo XVI, quizá no como se lo toma hoy en día, ya que se introdujo una serie de modificaciones. Una de ellas es la bombilla, en guaraní llamada *tacua-pi*. Antes de la utilización de este particular utensilio, los indígenas usaban sus dientes como filtro y de esta manera separaban la yerba o *caa-guazú* (yerba grande) de la infusión. Para calentar el agua disponían de un caldero al que llamaban *itacuyai*. Es curioso pero el cambio en el uso del caldero a la tradicional



pava originó un conflicto en el comercio anglo-hispano ya que en la colonia la aceptación de la pava, rápidamente, dejó de lado al tradicional calderito español.

Cuando los españoles llegaron al Paraguay y observaron el éxito en el consumo de la yerba, decidieron considerarlo como un "vicio abominable y sucio", con prohibiciones emanadas del mismo virrey, a pedido del clero. Sin embargo, fueron los jesuitas, con la Compañía de Jesús, quienes más tarde monopolizaron sus cultivos, creando con ello no sólo un imperio económico que terminaría jaqueando al gobierno central del virreinato, sino también militarizando, con su ordenado ejército guaraní, que en muchas ocasiones realizó un efectivo apoyo al gobierno central en las guerras contra Francia e Inglaterra.

La yerba mate enriqueció a los jesuitas al mismo tiempo que los volvió un potencial peligro para el gobierno del virreinato. Crearon universidades en Córdoba y en el Virreinato del Río de la Plata, impusieron una mayor enseñanza, una fuerza armada aguerrida e importantes recursos económicos, en definitiva estos cambios serían los que más tarde provocarían la expulsión de la orden religiosa de América por Célula Real en 1767. Pero la yerba mate ya había demostrado sus virtudes y así su consumo se popularizó. Ante la impotencia de los gobiernos en prohibirla, decidieron aprovechar la situación y como primera medida

El lenguaje del mate

El primer mate es de los "zonzos", se dice; por eso nadie quiere el primero.

Mate dulce: amistad.

Mate falto de azúcar: indiferencia, ¡quitale las ilusiones!

Mate muy dulce: ¿Qué esperas para hablar con mis padres?

Mate con toronjil: disgusto.

Mate con canela: ocupas mis pensamientos.

Mate con azúcar quemada: simpatía.

Mate con naranja: ven a buscarme.

Mate con melaza: tu tristeza me aflige.

Mate con leche: estimación.

Mate con café: ofensa perdonada.

Mate muy caliente: yo también estoy ardiendo de amor por ti.

Mate frío: me eres indiferente.

Mate tapado: calabazas.

Mate espumoso, exquisito y fragante: te quiero con todas las de la ley.

le gravaron un impuesto con destino a la defensa de Buenos Aires, haciendo que la suba del precio incidiera directamente sobre la imagen que por entonces se tenía del producto y de esta manera la yerba mate ganó los salones más aristocráticos de la colonia. Importantes hombres como Rosas, San Martín o Urquiza fueron entusiastas consumidores.

Fue así como el mate, con zigzagueante derrotero, llegó hasta nuestros tiempos, transformado en un sentir nacional, quizá con pequeñas variaciones, pero conservando aún sus tra-

diciones de viejos tiempos, hoy adornadas por el lunfardo, ese lenguaje de antiguos inmigrantes, mezclado con el refranero criollo y entregando esa silenciosa filosofía que disfraza intenciones de amor, amistad y nostalgias transmitidas en una mateada.

Para los incas, su imperio tuvo como base la coca, en cambio el *Ilex paraguayensis*, ha creado otra cultura, evidentemente muy distinta. El alcaloide de la primera ha sido reemplazado por las beneficiosas propiedades de esta yerba. El mate es una bebida estimulante y tónica, los conquistadores habían observado que les daba más fuerza corporal y el escorbuto había disminuido. A medida que transitamos por este siglo, más de cien trabajos realizados en distintos laboratorios atestiguan sus acciones benéficas. Su fórmula está conformada por un elevado complejo de minerales, vitamina A, B, B2, B6, C, lo acompaña un compuesto cuya estructura, muy parecida a la de la cafeína, pero menos nociva, que resulta un buen tónico cerebral, alivia el cansancio mental, la fatiga y regula el sueño. Del mismo modo la yerba mate estimula los movimientos peristálticos, propiedades que le permitió calificarla como el "elixir de la vida".

El arte de caa-i-poro

El cebar un mate tiene su técnica porque de un buen cebado se consigue una infusión realmente espumosa, duradera y confortable. Este arte en guaraní es llamado *caa-i-poro* lo que en español conocemos como cebar.

Primeramente el mate debe ser cebado con buena predisposición porque es como un ponchito de alegría que calienta las venas. El que ceba es algo así como un líder en la rueda de materos, es por eso que se dice que el mate no debe cambiar de cebador y cada uno tiene algún secreto escondido, en especial cuando se trata de prepararlo y que su copete verde sea más aguantador. Condicionar el mate tiene algunos pasos que conviene respetarlos. El mate cimarrón o amargo sólo debe ser llenado las dos terceras partes de su capacidad para evitar que una vez hinchada la yerba no le quite lugar para el agua. Se dice al respecto que cada cebadura no debe ser menor de dos chu-



"Es que la Zoila le está demostrando su amor con el mate..."

padas (*mates cortos*) para gente apurada o no menos de cuatro chupadas (*mates largos*) para los que meditan el momento. En un principio el remojo se hace con agua tibia para no quemar la yerba y recién entonces se coloca la bombilla, de esta manera se evita que el polvillo tape el filtro. La temperatura del agua para un buen cebado no debe exceder los 80°C aunque este valor varía según cada región de la Argentina; cada una tiene su modo particular de tomar mate. En Córdoba, por ejemplo, lo toman más caliente que en otros lugares y en la Mesopotamia más frío. Cuando se ceba un mate debe tirarse el agua sobre la base de contacto entre la yerba y la bombilla, la cual conviene no moverla durante toda la cebada; sin embargo, hay quienes la hacen rotar levemente, a esto se lo conoce con el nombre de "marear el mate" y si el agua llega al punto de ebullición se dice que "el agua está quemada".

Si durante la cebada el mate va perdiendo espuma (*mate cansado*), se hace lo que comúnmente se llama "ajustarlo"; esto consiste en cambiar un poco la yerba (*hacer "bostear" la cebadura*) y luego se deja el mate ensillado con nueva yerba.

El mate posee reglas populares, como por ejemplo: observar el tipo de bombilla; redonda para el porongo de mate dulce y "cucharita" para los cimarrones o mates galletas. Cuando el cebador lleva el mate desde el fogón a la rueda se lo conoce como *mate caminado* o, en el caso de pava en medio de la rueda, *mate sentado*.

Las creencias que surgen durante la cebada demuestran esa inocente filosofía. Se dice que cuando el mate es dado dos veces seguidas a una misma persona, ésta va a

recibir dinero; si se chorrea, recibirá visitas; si la pava se le pega al carbón, es problema en puerta y cuando uno, por equivocación, no le entrega el mate en las manos del cebador, sugiere que debe cuidar a su china o que ha perdido la autoridad. Una copla recuerda esas reglas:

*Derechita la bombilla
la pongo, así no toca
la yerbita, que en la boca
del mate está sin mojar,
pues no lo sabe cebar
quien la ensucia o la revoca.*

Ese viejo amigo

Pensemos que el mate fue como un emblema nacional a los argentinos en sus etapas más destacadas y una de ellas bien puede ser la epopéyica búsqueda del "oro negro" que marcó hitos en la historia económica del país. Fue allí donde miles de hombres dialogaron con el aislamiento, los climas y las responsabilidades. Fue en esos sitios donde las comisiones geológicas ayudaron a plantar torres perforadoras, donde se trazaron oleoductos, se montaron destilerías y se gestaron pueblos, y así como un viejo amigo, el mate sirvió para acercar a los hombres.

Es fácil recordar las veces que en los campamentos se ha recibido a los jefes con ese abrazo de confraternidad que da el mate, una buena mateada, entonces, era corriente. En cuantas ocasiones el Ing. Alberto Luis Landoni capacitó a su gente ante los problemas de "agates" en el lejano Plaza Huincul o cuando el Ing. Héctor Giordano

era recibido con un mate cebado por el Sr. Carrera, en el Madrejones de Salta, tratando de domar el descontrolado pozo. Quiénes pueden olvidar cuando visitando Campo Durán, el entonces presidente de YPF, Daniel Brunella, en sus recorridos fue abordado por el Sr. Flores, ofreciéndole un mate. Brunella, cuya rigidez conductiva era reconocida, con una sonrisa aceptó la humeante infusión; quizá, recordando años universitarios de su juventud, o tal vez lo haya aceptado porque era una invitación amiga que lo acercaba al personal.

YPF no olvidó al mate quien, con su callado apoyo a tanta gente sumergida en la selva, montaña, en las gélidas estepas patagónicas o frente a destilerías y plantas de bombeos, entregó algo de esa singular compañía. En mérito al mismo la empresa realizó en su salón de Sede Central dos exposiciones, una en el mes de agosto de 1981 ("El mate, una pasión rioplatense"), y la otra en el mes de octubre de 1984 ("El mate cuenta su historia").

Con esta pequeña historia hemos llegado como un pionero de esa época a este alocado siglo XXI, también como aquellos que caminaron por los senderos de esta Patria Grande y aprendimos a enfrentar sinsabores, ausencias y compromisos acompañados por esa hermosa filosofía del gaucho errante, entregado cuando dialogaba en la serena noche pampeana con ese amigo verde, el mate. Hoy, muchos son los que salen diariamente a este bosque de ladrillos para enfrentar la lucha cotidiana, tonificados, sólo por unos "amargos".

Este elixir que es un poco la herencia que hace cuatrocientos años nos entregó la mitología *Caa-yari* bajo el actual nombre de *Ilex paraguayensis* o yerba mate







McDaniel

F & N ASOCIADOS

Una División de McDaniel & Associates Consultants Ltd.

Estimación de Reservas, Evaluaciones Económicas

Ingeniería de Reservorios, Simulación Numérica

Servicios de Consultoría y Desarrollo de Software

Calgary, Canadá
Tel: (403) 262-5506
Fax: (403) 233-2744
Website: www.mcdan.com

Buenos Aires, Argentina
Tel: (54-11) 4311-9140
Fax: (54-11) 4311-9140