El Diario DE LA CULTURA

SEGUNDA SECCION - SABADO 31 de mayo de 1997

Raíces culturales del Mercosur

La etnia guaraní (5)

El beberaje del demonio se convierte en "benéfico té"

por Daniel Vidart

Cuando los Padres Jesuitas de las Misiones se las ingenian para sembrar el **Ilex** y cosechar toneladas de hojas, que aprendieron a preparar según la tradición indígena, comienzan a circular extrañas y nuevas leyendas.

Gaspar de Escalona, quien en los primeros años del siglo XVIII escribió un libro macarrónico lleno de datos extraños y estupideces eruditas, introduce las andanzas de un santo en la crónica de la yerba mate. "Es general opinión en las Provincias del Paraguay que San Bartolomé mostró y descubrió la yerba a los naturales".

Y cuando la yerba de las Misiones comienza a inundar el mercado, ya camina con paso fuerte por estas tierras una versión alucinante. Santo Tomás había intervenido milagrosamente para cambiar el destino satánico del **caá** en una bendición que, a partir de las malocas indígenas, se extendería luego a las ciudades y campos cristianos del área conquistada por la espada y bendecida por la cruz.

El chiripá: óleo de Juan Manuel Blanes (del Dr. Rogelio Risso).

Blanes. "El mate" (óleo en tela). Montevideo, 1866. (De D. Julio Arocena Folle).

Dicha leyenda una y otra vez repetida es al fin puesta en letras de imprenta por Diego de Ceballos, un licenciado que hacia 1667 publica en Lima su **Tratado del Recto Uso de la Yerba del Paraguay**. En dicho libro se dicen cosas como estas, que por su parte el Jesuita Manuel de Nobrega ya había hecho circular intensamente en el Brasil: "Descubrió el uso del mate y aún le dio la virtud Santo Tomás Apóstol; que llegado hasta el Brasil predicando el evangelio a la provincia de Mbaracayú, halló selvas dilatadas de esos árboles, cuyas hojas eran mortífero veneno; pero tostadas por el santo perdieron en sus manos y en el fuego todo lo nocivo, quedando eficaz antídoto.

Y por eso decían que los indios siempre tuestan la hierba para usarla, porque lo enseñó el santo".

No son solamente los legos quienes ponderan las virtudes del **caá**. También los sacerdotes, una vez santificada, le tejen una loa persuasiva y entusiasta.

Transcribo lo que cuenta Natalicio González en su **Proceso y Formación de la Cultura Paraguaya**, Asunción, 1948: "El jesuita Pedro Montenegro, que enumera minuciosamente las virtudes del caa, infundó cierto soplo lírico a su árido estilo para celebrar la belleza del árbol, tan hermoso y agradable de vista, como gustoso y provechoso a sus habitantes.

Sus hojas son semejantes a las del laurel de Europa pero su tronco crece más alto y más grueso y se cubre de una corteza lisa blanquecina o cenicienta. Sirve para refinar los tintes del negro.

Es excelente para los tintes y enjebes y para las medicinas emplásticas con que se pretende comprimir, desecar, unir y confortar los miembros relajados, contusos o quebrados. Puesta de noche en infusión de agua caliente y colada a la mañana y tomada con azúcar, hace de eficaz purgante.

Tomada en tiempo de calor con agua fría como la usan los indios, atenúa los rigores del estío y la aspersión de los poros. (Se refiere aquí al tereré). Dos cucharadas de yerba cebada con agua caliente en un mate y una cucharada de sal agregada un rato después, tomada dos o tres veces muy de mañana, es único remedio para la diarrea o cámara blanca.

La yerba mate verde machacada, o la seca hecha polvo sutil, cura las recientes heridas y socorre los nervios contusoso o cortados, y resulta eficaz preventivo contra el pasmo. Sus hojas verdes machacadas, arraigan los dientes y muelas que se mueven y mitigan el dolor. Tomándola antes de beber, impide la embriaguez.

Y socorre soberanamente a los insolados, si se la emplea según esta fórmula que recogió de un indio el Padre Montenegro: Póngase yerba en un mate grande lleno de agua, la más fresca que se hallare. Déjesela a la sombra medio cuarto de hora en infusión. Désele de beber al paciente la mitad, y si tiene más sed, désele la otra mitad.

En calentándolo en el estómago, hágasele lanzar. La yerba mojada que quedó en el mate se le aplicará en la frente y sienes y se atará con un paño por espacio de hora y media o dos horas. Un procedimiento no idéntico pero similar salva muchas veces de la muerte a los sofocados por el humo o por el fuego.

Resumen: la yerba mate tenía aplicación industrial en el arte de la tintura y encontraba más de diez usos medicinales de eficacia reconocida".

La sutil palinodia cantada por el Padre Montenegro quien, ponderando sus valores medicinales exalta oblicuamente la vigencia plena y la difusión del mate entre los criollos, apunta, empero, a otros hechos. Las Misiones Jesuíticas vivían de la venta de la yerba mate a los centros poblados de la cuenca rioplatense. Pagaban el quinto a la Corona y les restaba un importante capital, con el cual abastecían a los pueblos misioneros de cuanto existía en el mundo exterior y no era producido por el laborioso y a veces fatigante ciclo de la rutina laboral, que no daba respiros al indio y que, según opina -interesadamente- el Corregidor del Potosí, General Mathías de Angles y Gortari.

(**Los jesuitas en el Paraguay**, 1867), tampoco le daba tiempo para acristianarse: "Los indios de estas Misiones, que comunmente llaman Tapes o Guaraníes, son los más torpes e ignorantes en punto de doctrina, y Cristianismo, de quantos tiene aquella Región; porque como lo más del tiempo, por no decir todo el año, los tienen ocupados en los montes y beneficio de la yerba, en fábricas de embarcaciones grandes y pequeñas, en los viages largos, que hacen por el Paraná y el río Uruguai a Santa Fe y Buenos Ayres, condiciendo los efectos y cargazones que quedan referidas, en cuya navegación tardan muchos meses; en entradas continuas y dilatadas que hacen con Exercito de quatro y cinco mil, más y menos indios armados, para recoger más numero de Bacas sobre las inmensidades que tienen; en matar toros, y hacer corambre para vender, corriendo y penetrando las dilatadísimas campañas y vastos terrenos, que hay a las Serranías de San Pablo hasta la Colonia de los Portugueses, que están a la otra banda de Buenos Ayres, prosiguiendo hasta Maldonado y Castillos...; no les queda a dichos Indios tiempo para aprovechar en la doctrina, ni tienen para el profesarla, pues apenas les queda el suficiente para el descanso".

La competencia comercial, que menoscababa los intereses de la Corona, fue creando un ambiente adverso que, sumado a razones políticas y aun teológicas, terminó con la expulsión de la Compañía y la dispersión de los pueblos misioneros, cuyos remanentes poblaron luego nuestra campaña y contribuyeron al origen y asentamiento del paisanaje oriental.

UN REDITUABLE COMERCIO

A todo esto, el "vicio" del mate había arraigado de modo extraordinario. Los habitantes adultos de Asunción consumían casi un quilo diario de yerba per cápita y el hábito se extendía como una mancha de aceite por las colonias ibéricas meridionales, alcanzando, como dije, hasta el Perú.

En la excelente **Descripción Histórica de la Antigua Provincia del Paraguay**, escrita por Mariano Antonio Molas entre 1838 y 1839, una obra poco o nada citada, se ofrecen datos de primera mano cuya transcripción posee un gran valor documental: "El peón yerbero desgaja el árbol, recoge los gajos, los amontona en un lugar que tiene bien rozado y limpio, y allí hace fuego y va chamuscando gajo por gajo; después de esta precisa operación, desmenuza los mismos gajos haciendo lo que se llama un guacerbo de la propia hoja, de que forma una haz en figura de escalera, más alto que el peón y afianzado de la frente al pecho lo conduce a la espalda sin arrastrarlo, pues no pasa el talón abajo, fuera de la hacha, machete y otros útiles de que va cargado, sin más movimiento que el paso lento, hasta la población o rancho, en donde ya está preparado el barbacuá, que es un envarillado en forma de horno, con dos bocas, fabricado de varas verdes.

Visto a un peón venir caminando paso a paso con su haz de yerba, que por lo regular pesa ocho arrobas, más que menos, parece un vestiglo.

Sobre dicho armaje, coloca el peón la yerba bien extendida, de modo que no quede resquicio por donde respire o salga el humo del fuego que inmediatamente se hace abajo, de manera que llene todo el hueco del horno y así, a fuego lento, se va cociendo la yerba. Estando ya bien tostada, se apaga el fuego, y se barre todo el lugar que ocupó, cosa que quede bien limpio el suelo, y allí se coloca la yerba bien cocida y tostada; luego se apalea o se muele con un palo labrado, hecho en forma de sable curvo.

Estando ya bien molida, la entrega el peón remoneada al capataz y este la coloca en el perchel que tiene dispuesto para acomodar en él toda la yerba que fueron entregando los peones, hasta completar las arrobas que cada uno se obligó a trabajar. En este depósito se purifica la yerba y adquiere el olor suave que tiene, y siendo ya tiempo de concluir y salir del obraje, se ensaca en zurrones o tercios, atacando en ellos cada peón las arrobas que ha trabajado.

Cada tercio contiene regularmente ocho arrobas netas... La yerba de Carema y de Curiu es la más exquisita y apreciable por su color, olor y gusto, que tira a dulce; como también por su duración; a esta llamaban **Caá-miní**, porque no es del monte sino del campo, de hoja más chica, más gorda y amarilla; no es de árbol grande como el del monte, sino arbusto. Se vendía a más precio que la común, por su calidad, y porque no era abundante. Antiguamente se llamaba **Caá-miní** a la que se trabajaba de la hoja sola, sin palitos, y a la que los tenía, le daban el nombre de yerba de palos, que no era de tanta estimación.

El uso de la yerba se hizo general en la América Meridional. Se usaba de ella en todo el Perú bajo y alto hasta Lima; pero parece que no pasaba el río Apurimac o Amazonas. Adelante de Buenos Aires, que era el almacén de los frutos del Paraguay, se distribuía a los demás pueblos, se conducía en carretas hasta Salta y la Rioja, y de aquí en mulas, hasta Lima.

La que se destinaba para el Reino de Chile se conducía también hasta Mendoza, y de esta la pasaban en mulas a Chile; pero después se transportó por mar a aquel reino.

La yerba fuerte era la que se llevaba a Chile, porque dicen que esta se suaviza allá, y la suave se pone fuerte, por cuya razón no se llevaba la de esta calidad".

La intención de los jesuitas misioneros, al enviar la yerba mate a Chile, Bolivia y Perú, era sustituir el consumo de la coca por un dinamógeno, igualmente enérgico. Pero el cocaqueo tenía raíces muy hondas en la cultura cordillerana. No obstante, el mate logró ser aceptado en las ciudades y su consumo tuvo momentos de auge. Hoy, sin embargo, su ciclo ha caducado en esa región, salvo, en el Sur chileno, y los enseres del arte de cebar, pura arqueología ya, se exhiben en los museos.

El mate del estribo.

Mateando. Fotografía de una escena actual (Ministerio de Ganadería y Agricultura).

Mateando antes de montar: grabado publicado en "El Fogón" 2ª época año 1 Nº 40, Montevideo, 30 de agosto de 1829. Biblioteca del Museo Histórico Nacional.

10692