

EL MATE

Ing. Hugo Zunino. 2007.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas varios](#)

INTRODUCCIÓN

El mate es una bebida similar al té que se consume principalmente en Argentina, Uruguay, Paraguay y sur de Brasil. Es la infusión predilecta del habitante rioplatense y fue considerada entre los gauchos como un artículo de primera necesidad.

Se sirve preferentemente en un calabacín periforme aplastado o esférico y su contenido se absorbe por medio de una cánula llamada bombilla.

La infusión se prepara con yerba (*Ilex paraguensis*).

EL RECIPIENTE

La especie *Lagenaria siceraria* (Del Latín *lagena* = botella) también clasificada como *Cucurbita siceraria* y denominada comúnmente mate, porongo, o calabaza, se cultiva en nuestro país desde antes del descubrimiento de América. Dicho fruto fue utilizado durante siglos como fuente de recipientes de diversos usos. El nombre "mate" deriva de la palabra quechua "matí" que significa vaso o recipiente para beber.

Se ha generalizado, desde Perú hasta el Río de La Plata, como nombre vulgar del fruto de la calabacera (*Lagenaria vulgaris*) y de esta misma planta, que se llamó puru, es decir calabaza en la misma lengua. En el Río de La Plata, la palabra mate está restringida a la calabaza que se usa especialmente para la preparación de la infusión de la yerba mate, variedad conocida como caiguá en guaraní.

Las otras variedades de mayores dimensiones son llamadas yeruá, en guaraní, y porongo, en quechua.

Poro y galleta son denominaciones particulares del mismo fruto, según la forma. Por extensión, la palabra mate también designa cualquier tipo de recipiente utilizado en lugar de la calabacita natural.

Es una planta herbácea, de crecimiento anual, provista de zarcillos, pertenece a una de las 750 especies de cucurbitáceas, originarias en su mayoría de regiones tropicales.

Su fruto es una baya carnosa o pepónide por endurecimiento de la cáscara, es de color blanco o amarillento, a veces de tamaño muy grande, de forma globosa, comprimido o alargado, con o sin cuello. Teniendo numerosas aplicaciones, la más popular es la utilización de sus frutos secos como recipiente para tomar una infusión preparada con yerba mate, no obstante cuando estos frutos están tiernos se pueden consumir como zapallitos.

EL CURADO

La infusión debe prepararse en un mate curado.

El proceso de curado sirve para adaptar el mate al tipo de infusión para la cual será destinado.

Los mates se dividen en:

Incurables

son todos aquellos fabricados con materiales no porosos (vidrio, metal, porcelana, etc.). En general deben ser rechazados pues con el simple lavado pierden todo recuerdo del sabor de la yerba y, por lo tanto, no pueden impartir ese sabor añejo como lo puede hacer un mate curado.

Curables

Son aquellos que provienen de la calabaza.

El proceso de curación consta de dos etapas:

la previa al uso (curación propiamente dicha) la que resulta del uso cotidiano del mate destinado a un único tipo de infusión (por ejemplo mate amargo). La curación propiamente dicha de la calabaza tiene dos objetivos:

eliminar los hollejos adaptar la calabaza al tipo de infusión.

Para la extirpación de hollejos se comienza por llenar la calabaza nueva con yerba usada (caicué), húmeda, tal como se extrae de un mate en uso. Conviene usar la yerba de un mate amargo, pues la del dulce tiende a descomponerse fácilmente. Se le echa un chorro de agua caliente y se la deja reposar un día. Al día siguiente se quita la yerba, se enjuaga la calabaza y se raspa el interior para eliminar los tejidos blandos. Se repite todo el proceso una vez más.

Para el proceso de adaptación a mate amargo o cimarrón, se llena el mate con yerba nueva y se agrega agua hirviendo, dejándolo reposar un día.

Se puede repetir esta operación durante dos o tres días.

Para el mate dulce, en cambio, previamente se colocan dos o tres cucharaditas de azúcar en su interior y se echa un brasa encendida. Se tapa la boca del mate y se lo agita para quemar el azúcar homogéneamente. Luego se vacía el mate y se procede como con el mate amargo.

LA YERBA MATE

Ilex paraguarensis

Clasificación botánica:

División: Anthophyta Clase: Magnoliopsida Subclase: Rosidae Orden: Celastrales Familia: aquifoliáceas.

El nombre científico *Ilex paraguarensis* le fue dado por el naturalista y botánico francés Auguste de Saint Hilaire en 1822. Crece entre los paralelos 10° y 30° (sur) en la cuenca de los ríos Paraná y Paraguay.

Es una planta típica de la región del Alto Paraná, Alto Uruguay y el NE Argentino. Siendo su origen tropical/subtropical necesita para su desarrollo altas temperaturas, elevado porcentaje de humedad y 1500 mm de lluvia/año. Es un árbol de hojas persistentes, de forma obovadas u oblongas, crenado dentadas, inermes de 5 a 7 cm de largo y cortamente pecioladas. En estado silvestre, la planta necesita unos 25 años para desarrollarse, alcanzando una altura de hasta 15 metros. Florece entre los meses de octubre y diciembre. Las flores son pequeñas, polígamas, dioicas, con cálices y corola en disposición tetramérica.

El fruto es similar a un grano de pimienta.

Existen varias variedades, las tres más comunes son: "angustifolia", "longifolia" y "latifolia". Es una especie de gran valor industrial pues con sus hojas procesadas, son tostadas y luego sometidas a molienda, se prepara el mate. La yerba que se utiliza en nuestro país se obtiene preferentemente de plantas cultivadas, mientras que la que se consume en el Brasil proviene en gran parte de ejemplares silvestres.

LA BOMBILLA

Antes de su uso, los indios sorbían directamente la infusión de la mitad de una calabaza, para ello echaban una pequeña manada de yerba y vertían sobre ella el agua hirviendo o tibia y para tomarla retenían la yerba con el labio superior sorbiendo el líquido por entre los dientes delanteros, como un chupador.

Otra forma era usando una cuchara ancha, con la cual empujaban la yerba hacia atrás y la sujetaban para poder sorber.

"Los ricos tienen unos mates guarnecidos con plata en derredor y dentro del mate una lata perforada muy finamente, sobre la cual ponen la yerba, vierten encima el agua y sorben enseguida. Pero ellos no beben del modo como se suele beber un té sino que tienen una cañita de plata de un jeme de largo llamada bombilla, que tiene abajo un botón redondo hueco y perforado...." relata Raúl Alejandro Molina.

LAS LEYENDAS

La primera leyenda dice que Tupú, genio del bien, estaba en peregrinaje por la tierra, cuando llegó a la casa de un viejo muy pobre que, a pesar de su miseria, le dio de comer y de beber y lo albergó en su casa. En agradecimiento, Tupú le dejó la yerba.

La segunda leyenda cuenta que Yasi y Araí (la luna y la nube) estaban en el bosque, cuando fueron atacadas por un jaguar. Vino un cazador en su auxilio y ellas, como premio, le dieron la caá (yerba), planta benéfica y protectora.

La tercera leyenda, en ésta San Juan y San Pedro fueron albergados por un viejito muy pobre, y Dios, en recompensa, transformó a la hija del anciano en el árbol de yerba, para que fuera inmortal.

La cuarta leyenda dice que el guerrero Maté estaba descansando una noche, cuando vino la diosa Sumá y le dio un ramo verde de yerba, diciéndole que lo plantara y que después de secar y triturar las hojas, estas le darían una deliciosa bebida.

LAS HISTORIAS

Los guaraníes contaron a los jesuitas que estuvo en sus tierras, hace muchos años, el Pai Zumé, así llamado por los Tupís de Sumé, quien era un hombre de gran sabiduría y que realizaba muchos milagros. Los padres acabaron interpretando que Sumé sería Santo Tomás, uno de los apóstoles, que se les habría aparecido, lo que fue incorporado a las leyendas autóctonas a partir las historias contadas por los religiosos.

Un poema paraguayo atribuye a Santo Tomás esta dádiva a los indios:

recuerdo de mi estada
una merced os he de dar,
que es la yerba paraguaya
que por mí bendita está.

Palabras guaraníes relacionadas con el mate:

Barbacuá: de mbarambacuá = ma (pila) + ra (eufónico) + mbacuá (cosa tostada)

Caá: yerba mate

Caá-guará: bebedor de mate

Caá-i-guá: recipiente para el mate (literalmente: contenedor del agua de yerba mate)

Caá-u-ei: sed de mate

Mboroviré: yerba mate ligeramente "canchada" (desechada y partida) Sapeca, sambeca o sapeá: pocá, peá o mbecá

(abrir) + za o sá (ojo) = abrir los glóbulos o vesículas de la yerba mate mediante el proceso de calentamiento

Ticúa cá ay: "cebar el mate" (literalmente: echar agua en el agujero).

FUENTE

Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería – L. R. Parodi

Diccionario de Mitos y Leyendas - Equipo NayA

Yerba Mate - Food Museum

Yerba Mate – NEA

Anales - SRA

Volver a: [Temas varios](#)