CAÁ PORÃ

EL ESPÍRITU DE LA YERBA MATE

PAU NAVAJAS

CAÁ PORÃ
EL ESPÍRITU DE LA YERBA MATE

Una historia del Plata

NXJS

Para Graciela, mi madre.

Gracias

Es un placer para mí dar las gracias a todos los que, de una u otra forma, contribuyeron con esta obra, en especial a mi padre, Víctor A. A. Navajas, quien dio rienda a las ideas y siguió la evolución del texto durante diez años leyendo y anotando con vivo interés todos sus borradores, alentando y aportando su propia visión sobre cada asunto particular. También a mi tío Toco, Adolfo F. Navajas Artaza; su memoria y apoyo fueron piedras angulares de este trabajo. Nora Manrique fue madrina (y partera) del libro, su editora de hecho; ella auguró su feliz destino y le consagró sus preciosas horas sin esperar a cambio más que amor. Al final, es a Mercedes Mac Donnell a quien el presente escrito le debe sus mejores pasajes y sus ideas más simpáticas; fue su consistencia intelectual la que le dio cauce a los sueños de los que este libro nació.

Aun corriendo el riesgo cierto de cometer omisiones imperdonables, también quiero agradecer a María Mc Cormick, Mariano Goñi, Juan Casasbellas, Jorge Zendroni, Leandro de Sagastizábal, Martín Burt, Guillermo Wilde, Alfredo Poenitz, Bartomeu Meliá, Gustavo Mazza, Pastor Arenas, Sergio Prat Kricun, Andrés Clotta, Santos Platini, Gustavo Giberti, Ernesto Yacovich, Roberto Cortés Conde, Irma Ruiz, Pedro Vigneau, Juan Carlos Leiva, Gerardo Beyhaut, Javier Rica, mi tía Kela: Amalia Fournier, Cecilia Subirá, Débora Blacha, Gladys Arca, Carlos Stacco, Edelmiro "Delmirio" Ramírez, Nidio "Negro" Basili, Jorge Omar Magua, Néstor Galvalisi, Ramón Gonçalvez Chará, Néstor Gimenez, Guillermo de Occam, Rocío Laureano, Vanessa Alanis, Diego Borgonovo, Inés Katzenstein, Alejandro Zemborain, María Rosario Nosiglia, Pablo Nosiglia, Pepe Nosiglia, Víctor Navajas Nosiglia, María Navajas Nosiglia, Ana Navajas Nosiglia, Lucila Navajas Nosiglia, Adolfo Navajas, Paul Navajas, Stuart Navajas, Roberto A. Navajas McNeil, Roberto E. Navajas Rankin, Catalina Navajas, Carolina Navajas, Dolores Navajas, Miguel y Rosario Adorno, José María Medrano y al personal de las siguientes instituciones: Instituto Darwinion (Buenos Aires), Museo Antropológico Andrés Barbero (Asunción), Museo Antropológico Juan Bautista Ambrosetti (Universidad de Buenos Aires), Biblioteca del Museo Mitre (Buenos Aires), Biblioteca Nacional, Instituto Geográfico Nacional, Biblioteca Prebisch (Banco Central de la República Argentina), Biblioteca Tornquist (Banco Central de la República Argentina), Biblioteca de la Facultad de Farmacia y Bioquímica (Universidad de Buenos Aires), Biblioteca de la Facultad de Ciencias Económicas (Universidad de Buenos Aires), Biblioteca de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (Universidad de Buenos Aires), Biblioteca del Jardín Botánico de la Ciudad de Buenos Aires, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, Diario *El Territorio* de Posadas y Revista *Todo es Historia* de Buenos Aires.

Pau Navajas

Página 4. Hoja joven de yerba. Fotografía de Pablo Cabado, 2012. Archivo Las Marías.
Página 6. Flores de yerba. Fotografía de Pau Navajas, 2009. Archivo Las Marías.
Páginas 10 y 11. Selva Paranaense, Provincia de Misiones, Argentina. Fotografía de Fabián Ramella 2008. Archivo Las Marías.

ÍNDICE

LIBRO I

Descubrimiento y conquista de la yerba mate 15

1 | Che Avá 17
2 | Conquistadores conquistados 49

LIBRO II

La yerba mate en la construcción de la Argentina 129

3 | Revoluciones 131
4 | Instituciones 197
5 | Identidades 267

LIBRO III

Capital correntino 299

6 | Genius Loci 301
7 | Taragüí 357
8 | Ñanderecó 415

BIBLIOGRAFÍA 455

LIBRO I

Descubrimiento y conquista de la yerba mate

Lo cortés no quita lo caliente.

Dicho popular

1 | CHE AVÁ

Yvy-marã-ey: La Tierra sin Mal

En el principio fue un incendio. Luego vino la lluvia torrencial y el mundo fue destruido. Eso ocurrió antes y volverá a ocurrir. Cuando *Ñande Ru Eté* retire uno de los puntales que sostienen la Tierra, será el fin. Cada vez que necesita descanso, la naturaleza repone sus fuerzas mediante el Gran Incendio y la Gran Inundación.

Como si se tratara de un sueño soñado por todos, en el medio de la selva amazónica, este mito se transmitió de una generación a otra durante miles de años; solo los *avá*, "los auténticos hombres", tendrían la posibilidad de salvarse. Desde el origen de los tiempos existía para ellos un lugar perfecto: *Yvy-marã-ey* –la Tierra sin Mal–, única parte del mundo que no sería aniquilada. Allí, las flechas saldrían solas a cazar sus presas, las cosechas se darían en abundancia, nadie debería trabajar, todos serían jóvenes y felices. No se trataba de un sitio sobrenatural sino de existencia real, pero estaba oculto y debía ser descubierto antes de que llegara el final.

Quinientos años antes de que los españoles llegaran a la cuenca del Río de la Plata, mientras Europa buscaba a Dios elevando fabulosas catedrales de piedra, los *avá,* impulsados por diversos desastres naturales, comenzaron a emigrar hacia el sur por los ríos desde el corazón del continente sudamericano en la búsqueda de la Tierra sin Mal.

Destacados navegantes y constructores de canoas, impusieron su presencia en todo el curso del río Paraguay, y conquistaron el Paraná desde su nacimiento hasta el delta de su desembocadura, además de amplias regiones del río Uruguay. Por el litoral atlántico llegaron más allá de la actual Río de Janeiro. Las sucesivas corrientes migratorias los guiaron hasta los contrafuertes andinos, donde marcaron un límite concreto a la expansión del Imperio inca.

Eran agricultores selváticos, además de cazadores y recolectores, dueños de una cultura finamente adaptada a la vida en el bosque, y hallaron en la Cuenca del Plata un área

Hoja de yerba mate. Fotografía de Fabián Ramella, 2008. Archivo Las Marías.

inmensa, ideal para su modo de vida, lo que les aseguró un importante crecimiento demográfico. Según afirman los hallazgos arqueológicos, este pueblo floreciente había reproducido sus formas socioeconómicas por más de 3000 años.

No se han ubicado restos de asentamientos *avá* lejos del bosque y el agua –río, laguna o mar–. Elegían los climas cálidos, pero con heladas en invierno, sin estación seca y con lluvias intensas, los suelos siempre húmedos cubiertos de espesa vegetación.

Al adentrarse en las comarcas del Plata, además de un clima mucho más amigable, los *avá* hallaron una foresta parecida a la amazónica, aunque decididamente menos peligrosa. La mandioca y el maíz daban aquí mejores cosechas y la espesura estaba habitada por una infinidad de plantas y animales útiles. Entre las muchas especies que conocieron, existía un árbol al que, por las notables cualidades de sus hojas, consideraron sagrado: la yerba mate. Siglos más tarde, esta planta marcaría su futuro como pueblo y el destino de su cultura en el camino hacia la Tierra sin Mal.

Guariní: guerrero

Los *avá* eran guerreros implacables; repelieron o sometieron con facilidad a los antiguos habitantes de los territorios que fueron ocupando, grupos paleolíticos a los que superaban en número y tecnología. Sus ataques, masivos y devastadores, eran precedidos por la fama de su crueldad en las batallas y, sobre todo, por la de comerse a sus enemigos. En efecto, algunos grupos *avá* practicaban la antropofagia ritual, asociada a la venganza y la construcción de la identidad. Puede comprenderse así que se los temiera como a la peste y se los llamara *guariní*, que en lengua *avá* significa guerrero.

A pesar de ser feroces en la guerra, los guaraníes –nombre con el que hoy los conocemos– también se asociaban con sus adversarios. Los aculturaban imponiéndoles su idioma,

Tacapé, espada guaraní. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Colección Las Marías.

sus formas y sus genes, y al mismo tiempo se enriquecían con las culturas a las que dominaban. Acaso haya sido así como aprendieron a llevar las hojas frescas de yerba enhebradas en un hilo atado a su cintura para poder ir comiéndolas a lo largo de la jornada, tal como lo hacían los *kaingang*, pobladores de los bosques de la Alta Cuenca del Plata, llegados a la región miles de años antes.

Los kaingang llamaban a estas hojas *kongoñ*: lo que alimenta. En cambio, los guaraníes las distinguieron llamándolas solo *caá* –planta–, que en su lengua también significa "selva" y designa al reino vegetal en su conjunto.

Además de su singular valor nutricional, la ingestión de hojas de *caá* tiene numerosos efectos benéficos sobre el cuerpo humano y produce una sutil sensación de bienestar y armonía. Estas propiedades le confirieron alta estima entre los guaraníes y, además, un halo sagrado: para ellos, *caá* fue un regalo de los dioses. También el café, el té, el guaraná, el chocolate, la coca y la cola, todas plantas con apreciables poderes estimulantes, se consideraron bienes espirituales en las distintas culturas en las que se conocieron.

Follaje de yerba al sol. Fotografía de Pau Navajas, 2011. Archivo Las Marías.

Flor de yerba. Fotografía de Pau Navajas, 2009. Archivo Las Marías.

Bajo un enorme dosel de árboles colosales, el generoso follaje de la yerba se confunde con los demás ocupantes del segundo estrato de la selva trenzándose con una profusión de enredaderas en vital competencia por la luz. Es un árbol mediano que solo se destaca por sus hojas firmes y lustrosas color verde oscuro, con bordes sutilmente dentados y nervaduras casi amarillas que delinean con vegetal simetría un patrón característico de arcos. Crece en los bordes de los arroyos y sobre subsuelos acuíferos; aunque puede presentarse aislada, tiene la vocación de asociarse con sus pares y formar colonias de altísima densidad que pueden alcanzar cientos de hectáreas de bosque.

Tal como han anotado algunos autores, el área geográfica de difusión natural de esta especie coincide en gran parte con la dispersión guaraní. Quizás esta sea una de las razones por las que ellos llamaron a la yerba con el nombre de la selva, *caá*, que designa no solo a los vegetales de la espesura, sino a todo el medio viviente que la constituye.

Página 21. Sudamérica. Dispersión natural de la planta de yerba + Diáspora guaraní. Ilustración de Nancy Fiorini, 2005. Sobre el mapa de dispersión natural del Ilex paraguariensis de E. M. Grondona y el mapa de antiguas nucleaciones neolíticas de B. Susnik. Colección Las Marías.

Centros Dispersivos
Proto-Poelapotes
Proto-Tupina
Proto-Tupinamba
Proto-Amazonicos
Proto-Maya
Proto-Carib
Movimientos Historicos
1- Tamoyos
2- Temimino
3- Tupina
4- Tupinaqui
5- Tupinamba
6- Caete
7- Potiguara
8- Proto Amanaye
9- Proto-Kawahiba
10- Proto-Yuruna
11- Proto-Avaue
12- Maundurucu
13- Apiaka
14- Kayabi
15- Aueto
16- Tapirape
17- Ava-Canoeiros
Dispersion Tupi-Guarani
Dispersión natural del Ilex paraguariensis

La denominación atribuida a esta planta implica una distinción categórica ya que, según los expertos, la lengua guaraní le había dado "nombre y apellido" aun a especies sin la más mínima utilidad. La alta valoración que su nombre denota se evidencia también en el delicado proceso que desarrollaron para conservar las virtudes de la planta y optimizar su aprovechamiento, así como en las diversas formas en que consumían el producto elaborado, al que también llamaron *caá*.

Puede adivinarse una íntima relación entre el guaraní y la planta. La cuestión, que en sí podría parecer superflua, adquiere un relieve especial en el contexto de esta cultura si se tiene en cuenta, además, el carácter místico y trascendente que le confería a las palabras y, sobre todo, su profundo conocimiento y singular empatía con el reino vegetal. Aquellas tradiciones guaraníes ligadas a la fabricación y el consumo de *caá* que hoy subsisten con total vitalidad entre los habitantes de la Cuenca del Plata toman nuevo sentido y resultan reveladoras dentro de la cultura en la que nacieron.

Nación Guaraní

Aunque muchos estudiosos consideran imposible estimarlo, los más atrevidos han aventurado que los guaraníes llegaron a ser más de 2.000.000 de individuos en los tiempos de la conquista de América. Esta cifra es verosímil en el contexto ecológico e histórico en el que se situaron, reunidos en numerosos grupos distintos, repartidos de forma discontinua, compartiendo con otros pueblos el área geográfica que llegaron a ocupar.

Por la inmensa diversidad de parcialidades *avá* y la gran variedad de la organización tupí-guaraní, los etnohistoriadores prefieren considerarlos no como una sola cultura sino como un "tronco etnolingüístico". Todos dominaban similar tecnología, habitaban, organizaban y aprovechaban el espacio de igual forma, compartían creencias existenciales y una misma lengua. Esta, además de sorprender por su amplio vocabulario, su belleza en el decir, su fuerza simbólica y su precisión para definir ideas, se distingue por la integridad que mantuvo a lo largo de una enorme dispersión territorial, rasgo que siempre la destacó aun fuera del panorama étnico sudamericano. Es por ello que se ha hablado de una Nación Guaraní, a pesar de que ellos nunca constituyeron una organización política más compleja que las cambiantes alianzas entre aldeas.

Esta identidad lingüística tendía conexiones entre los distintos grupos a través de grandes distancias. El guaraní de Paraguay sabía de la existencia y naturaleza de las ballenas y su mar tanto como del Inca y sus apetitos imperiales. Los pueblos se vinculaban mediante una transitada red de comunicaciones, cursos de agua y rutas a los que llamaban *tapé*. Algunos *tapé* eran importantes, verdaderos sistemas de rutas, como el *tapé avirú* o *peavirú* –camino suave–, que partía desde el litoral brasilero y, pasando por Iguazú, llegaba a la región paraguaya, desde donde eventualmente se podía atravesar el Chaco y alcanzar la precordillera andina. Otros *tapé*, en cambio, deben haber constituido apenas un conjunto de señales suficientes como para descubrir el mejor recorrido en una geografía selvática repleta de accidentes, ríos, serranías, cataratas y rápidos, pantanos y lagunas. La importancia que otorgaban a los caminos no era solo práctica; mantenían con estos una relación simbólica y mística, vinculada con su eterna búsqueda de la Tierra sin Mal.

Los guaraníes fueron grandes navegantes y existen pocas dudas de que la mayor parte del tránsito era fluvial. Con canoas hechas con un único tronco de cedro hasta balsas habitables y jangadas de maderos colosales, impulsadas con remos, varas o grandes velas, existía un intenso tráfico a lo largo del río Paraná, desde su cuna paulista hasta la desembocadura en la actual Buenos Aires.

Según afirma la antropóloga Branislava Susnik, en todo el río existían *ygaupava* –puertos verdaderos–, mercados francos en los que convergían diversas etnias en ciertos períodos del año para intercambiar bienes y noticias. Dentro del panorama descripto por los historiadores, con un poco de imaginación podemos suponer que en esos puertos francos estuviera presente la yerba mate, llegando así hasta los guaicurúes, guenoas, minuanos y charrúas, los pueblos pampeanos y chaqueños, araucanos e incas, ajenos todos ellos al medio selvático en el que la planta prospera.

Familia guaraní navegando en canoa monóxila. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Colección Las Marías.

Especialistas en la colonización del bosque

Los guaraníes no se vestían. Andaban desnudos, pero se pintaban el cuerpo y usaban todo tipo de ornamentos cargados de simbolismos profundos, ligados a la formación de la persona. Los accesorios e instrumentos que utilizaban demuestran su interés por el aspecto estético del cuerpo y la higiene. Junto a otros detalles, estas costumbres reflejan una alta valoración de la calidad de vida y el bienestar físico. Aunque, al mismo tiempo que hedonistas eran muy místicos; no es exagerado decir que la espiritualidad impregnaba todos los actos de su vida social.

Eran sedentarios; su modo de vida estaba estructurado alrededor de los cultivos, base de su supervivencia. Los restos arqueológicos del equipamiento material de los *avá* revelan una impresionante adaptación al medio selvático. Con sus hachas de piedra abrían claros en el bosque, donde organizaban huertas de alto rendimiento que superaban a las de todas las demás etnias amazónicas en el número de especies cultivadas. Uno de los más antiguos testimonios, del jesuita Antonio Ruiz de Montoya, revela que cultivaban hasta ocho variedades de mandioca, seis de maíz, dieciocho de batata, diez de porotos, tres de frutillas y once de *mburucujá*, además de numerosas frutas, constatándose en un solo sitio, por ejemplo, la existencia de 165 frutas diferentes. Habían desarrollado al menos 37 distintos géneros de origen agrícola, esta era su base alimenticia. Pero, además, cultivaban plantas no comestibles, tanto con fines terapéuticos y estimulantes como con fines prácticos, como por ejemplo la *bixa*, repelente de insectos que empleaban para pintar sus cuerpos de rojo; numerosas especies como el algodón y algunas bromeliáceas de las que obtenían fibras; el

Brazalete de plumas. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Colección Las Marías.

Página 24. Yerba mate en los bosques de araucarias del Alto Uruguay. Ilustración de Gustavo Carrizo, 2004. Colección Las Marías.

tabaco que fumaban y mascaban, o la *Lagenaria vulgaris*, planta de calabazas con las que hacían buena parte de su vajilla: cuencos, platos, cucharones, tazas y mates.

Sin embargo, eran sedentarios que se caracterizaban por mantener hábitos nómades. La caza, la pesca y la recolección formaban parte de sus costumbres más apreciadas; se internaban en el monte o navegaban los ríos en largas expediciones para conseguir distintos animales y plantas con los que complementaban su dieta.

Exploradores y viajeros, visitaban con frecuencia a sus parientes de poblaciones amigas, muchas veces lejanas, disfrutando de la permanente movilidad y del estar en camino. Pero, además del desplazamiento implícito en la caza y la recolección, cuando la tierra ya no rendía en plenitud y los animales comenzaban a escasear en la zona, los *avá* se mudaban a un sitio mejor. Esta migración perpetua armonizaba sus formas de producción con sus más sagradas búsquedas. Su agricultura –siembra y plantación con rotación de cultivos– creaba ciclos con implicancias económicas, sociales, políticas y religiosas que revelan una íntima relación con la tierra, a la que entendían como un lugar siempre amenazado por el desequilibrio entre la abundancia y la escasez, balance en el que ellos mismos se veían integrados y comprometidos.

Hacha de piedra guaraní. Museo Andrés Barbero, Asunción. Fotografía de Pau Navajas, 2004. Archivo Las Marías.

Alivio y consuelo en el reino vegetal

A lo largo de los siglos, la cultura guaraní fue construyendo un inteligente saber sobre su medio entrelazando cuestiones prácticas y espirituales, mezclando la medicina de comprobada eficacia con el mito ancestral, explicaciones metafóricas de la realidad y un profundo sentido religioso. Así lograron un conocimiento vasto y detallado sobre la naturaleza de la selva y sus habitantes. Todo guaraní era capaz de "leer" el monte y reconocer de un vistazo las características salientes de cada árbol; la utilidad de su madera, sus frutos, sus hojas, su corteza o su raíz. Aquello que para la mirada moderna es un tapiz ininteligible de verdes y sombras, para sus ojos expertos era una fuente de información clara y útil, cargada de tradiciones y significados sobrenaturales. Podían distinguir el árbol por el color, el porte y la forma del follaje tanto como por la manera en que el viento movía sus hojas, o enterarse de otras especies congregadas ecológicamente en torno a él: mamíferos y aves por sus frutos, abejas por sus flores, larvas bajo la corteza u hongos en sus raíces.

Más allá del conocimiento práctico, los *avá* tenían una empatía mística con el mundo vegetal. Ya en sus mitos primigenios, las plantas ocupan un lugar importante; para ellos el paraíso es una floresta invisible y un huerto sin fin repleto de árboles frutales, donde también hay cedros –su árbol sagrado–, abundan las cosechas y las mieles. En el mismo "Génesis" guaraní nace una plantita de *caá eté* –la planta verdadera– y el Universo descansa sobre cinco palmeras *Pindó* eternas. Ellos creían que todas las plantas tenían efectos sobre el cuerpo humano, ya sea para curar o envenenar. La mayoría de los agentes terapéuticos que utilizaban era de origen vegetal; sabían reconocer afinidades y antagonismos entre las diversas especies, sus combinaciones y dosis, su preparación, refinamiento o detoxicación. Aun en lo simbólico, como sostiene el célebre etnógrafo León Cadogan, los *avá "acudían en busca de alivio y consuelo al reino vegetal"*.

Su ancestral sabiduría les permitía incorporar a su dieta regular alimentos con poder curativo o preventivo, tanto para rechazar la enfermedad como para remediarla; hoy diríamos que "se curaban en salud" o, mejor, que "se alimentaban de forma inteligente". Según Cadogan, cada indio era médico de sí mismo y de su familia, y solo en situaciones graves se recurría al *payé* –chamán–, quien conocía las palabras y los ingredientes precisos para los casos misteriosos.

Brote de yerba. Fotografía de Fabián Ramella, 2005. Archivo Las Marías.

Planta de yerba con frutos maduros. Fotografía de Fabián Ramella, 2004. Archivo Las Marías.

Muchos de sus conocimientos sobre la naturaleza revelan una sorprendente capacidad de observación y comprensión. La nomenclatura botánica y zoológica guaraní es extensa y precisa, denota un entendimiento profundo en la agrupación de las especies, las familias y los géneros. Este hecho siempre llamó la atención de los científicos modernos, que registraron en su vocabulario técnico la denominación *avá* de más de 1100 géneros y más de 40 familias botánicas. Ello suele citarse para señalar el alcance de su saber tanto como para demostrar el notable desarrollo de su lengua.

El punto de contacto con lo divino

Los estudiosos del idioma guaraní se han maravillado por su riqueza, organización y exactitud, tanto como por su naturaleza intrínsecamente poética. Es que *"para el guaraní, la palabra lo es todo"* –como escribió el experto Bartomeu Meliá– *"la cosa más sagrada, el punto de contacto con la divinidad"*. Así como en las artes plásticas podía ser superado por otros pueblos, nadie pudo compararse con él en el arte del hablar.

Los relatos del "Génesis" de los *avá* comienzan con la creación de las "Primeras Palabras Fundamentales" como sostén del mundo. Según sus creencias, el ser humano es el resultado de una palabra soñada; si alguien llegó a la vida es porque una palabra soñada por el padre fue engendrada en el cuerpo de la madre. Cuando una persona se va haciendo adulta, con la palabra construye identidad, logra prestigio y perfección dentro de su grupo. Esto sostiene Meliá, quien sintetiza: *"El guaraní tiene la convicción de que el alma no está enteramente hecha, sino que se hace con la vida del hombre, y el modo de hacerse es su decirse"*. Durante toda su etapa de formación, el individuo es educado en el interior de su comunidad para poder escuchar y recibir las palabras que los dioses envían en forma de cantos.

Al igual que la palabra, la música es un arte privilegiado que otorga respeto y poder a quien la cultiva. *Ará eté* –tiempo verdadero– es la fiesta en la que convergen la palabra,

Mbaracá. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Colección Las Marías.

la música y la danza; entonces la inspiración nos acerca a las ideas de los dioses. Para los antiguos guaraníes no existían fiestas meramente sociales: sin excepción, sus celebraciones eran sagradas. Siempre se trataba de ceremonias en las que, mientras sonaban las *mbaracá* de los hombres y las mujeres golpeaban el suelo con sus *takuapú*, se hacía culto de aquello que los romanos expresaron diciendo *in vino pars veritatis* –en el vino está una parte de la verdad–. El convite de *kaguï* –chicha– y su ensueño conducían a la exaltación de la palabra, convertida en signo concreto de su forma de ser: su *ñanderecó*.

El canto, el sueño y las verdades

A través de palabras cantadas, ellos escuchan los mensajes de los dioses; de ese modo, las verdades les son reveladas. Para el guaraní, cantar es rezar; el canto y el baile constituyen la actividad religiosa por excelencia. Las canciones, con una entonación muy simple, marcan el ritmo de la danza, cuya coreografía básica se despliega como un caminar, metáfora de sus históricas migraciones. Allí se pone en evidencia un vínculo espiritual con los caminos, en los que *"la propia palabra cantada y danzada es concebida como un ser peregrino"*.

El guaraní canta siempre. Al amanecer, en el silencio de la aldea aún dormida, cuando los sueños están cercanos, porque en el sueño se manifiestan las palabras verdaderas (soñando, el alma tiene la predisposición para escuchar lo que los dioses dicen); canta en el trabajo, en los descansos, antes de ir a la guerra o a su regreso. Así es como cultiva y transmite sus ricas tradiciones, repitiendo las enseñanzas ancestrales de manera poética y estética, sumándole su ritmo a los ciclos del medio natural con el que es frecuente un diálogo espontáneo en forma de invocaciones. Cuando el guaraní se interna en el monte les canta a los seres invisibles que protegen a plantas y animales para que le permitan obtener alimento, y canta para que el yaguareté y la yarará se "avergüencen" del hombre y no le hagan daño mientras cruza la selva. Le canta también a la trampa, para que atrape las mejores presas y con el canto se disculpa ante ellas explicándoles que mata por necesidad.

Según creen los guaraníes, a través de los cantos los dioses hicieron sucesivas revelaciones a nuestros antepasados como premio a sus méritos; esa es la forma en que la humanidad puede progresar. La cultura no es, entonces, el resultado de una acumulación de saber experiencial y filosófico, sino el producto de estas revelaciones, que les habrían permitido dominar el fuego y la cerámica o técnicas complejas como la agricultura y la

arquitectura. También las distintas plantas, una por una: el maíz, la mandioca, el tabaco, el algodón, entre otras. Para cada especie hay un relato moralizante que recuerda cómo los dioses la dieron a conocer, recomendando los secretos para su cultivo y los procesos aconsejables para mejorar y conservar sus virtudes.

Entre estas historias, existe una referida al origen de la yerba mate, que responde a la estructura típica del relato cultural: *caá* fue un regalo de *Tupã*, dios de la lluvia y dueño de las aguas –una de las fuerzas divinas primordiales, que representa, además, el poder del relámpago–, quien así retribuyó la hospitalidad del hombre.

La yerba, el fuego y el tiempo

Tupã, uno de sus dioses predilectos, obsequió la planta a los *avá* y les hizo saber que es necesario chamuscar las hojas apenas cosechadas exponiéndolas un instante a la llama directa del fuego, sin quemarlas ni un poco. Esa sencilla operación hace estallar las células de la hoja, libera la savia y fija la clorofila; de no hacerse así, la yerba perdería su sabor y sus propiedades, que se degradan con la oxidación. Los guaraníes llamaron a este procedimiento *sapecá*, cuya traducción podría asemejarse a "abrir los ojos", como si el contacto con el fuego despertara en la hoja su verdadero potencial.

Aunque el sapecado evapora buena parte del agua, es preciso terminar de secar la yerba para poder conservarla. Si se quiere lograr un buen resultado, este proceso debe hacerse de forma muy lenta. No contamos con hallazgos arqueológicos que permitan asegurar cómo procedían los guaraníes luego del sapecado. Sin embargo, podemos imaginar el secado a partir de las diversas técnicas que han llegado desde tiempos históricos, desde arreglos simples, como una percha o parrilla sobre el fuego o las brasas, hasta el complejo barbacuá de túnel, cuyo ingenioso funcionamiento ha llevado a considerarlo un aporte europeo a la elaboración de la yerba.

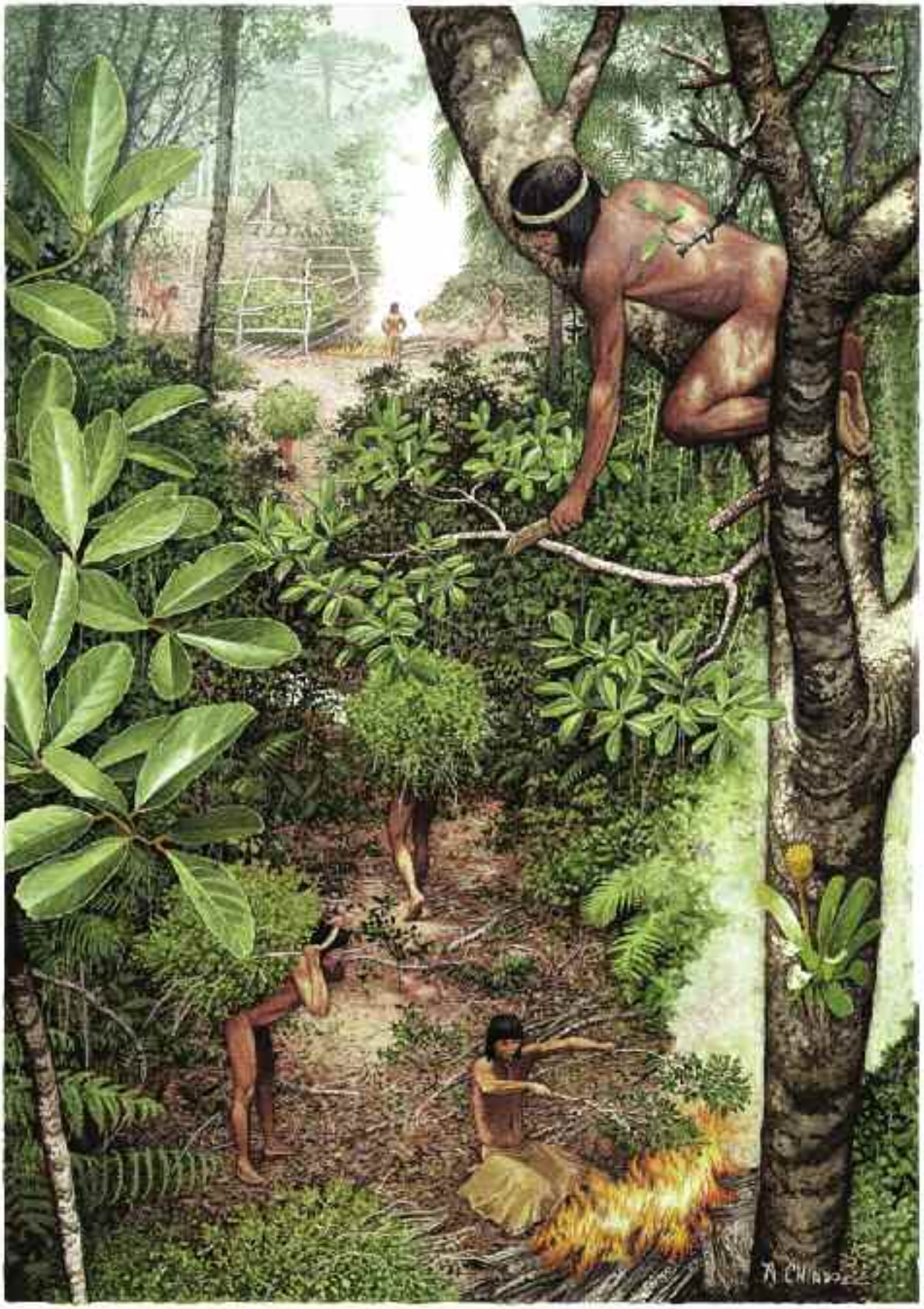
El barbacuá es una parrilla en forma de bóveda construida con ramas entramadas, debajo de la cual se libera el calor mediante un túnel subterráneo de varios metros que permite alejar el fuego; se evita así que la yerba se ahúme. Sobre la bóveda se acomodan las hojas en una gruesa capa. Para lograr una deshidratación uniforme, las hojas deben rotarse constantemente. Es un proceso muy particular que requiere de trabajo en equipo bajo las firmes directivas de un líder llamado *urú* –pájaro–. Deben controlarse los tiempos

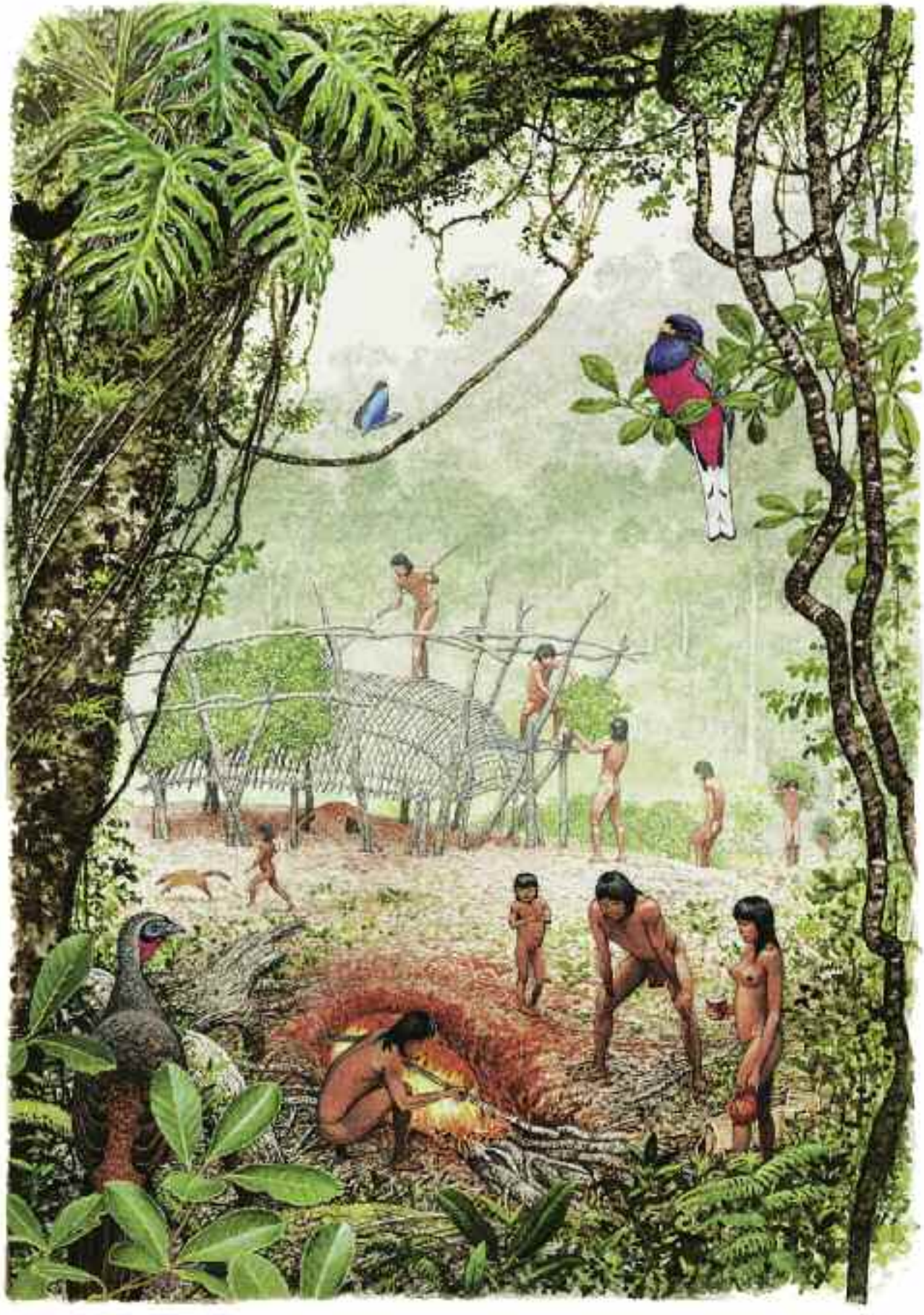
y las temperaturas para lograr un producto de calidad; la yerba puede arruinarse si el exceso de calor quema las hojas o si se produce un secado incompleto o desparejo.

La hipótesis del aporte europeo en este ámbito parece innecesaria no solo porque los *avá* tenían plena comprensión de la dinámica del fuego (*tatá*, otro de los regalos de *Tupã* que hasta los niños podían hacer con un par de herramientas básicas), sino que existe una equivalencia entre el túnel del barbacuá y el horno subterráneo con tiraje de humos empleado en la cocina guaraní. Al mismo tiempo, para las tradiciones más remotas era un asunto de consideración el hecho de que el producto no se ahumase, ya que el humo tapa las sutilezas aromáticas de la yerba. La leña debía ser elegida con mucho cuidado. Para el sapecado se usaba una madera especial, adoptada por su poder calórico; y para el secado eran utilizadas solo ciertas especies, algunas suavemente perfumadas. Porque a pesar de que el barbacuá desvía la mayor parte del humo, el producto así elaborado guarda siempre algo del característico sabor de la leña elegida.

Una vez seca, la yerba puede guardarse más de dos años sin que pierda virtudes; es más, si se la mantiene en ciertas condiciones, el tiempo la enriquece de forma notable. Se transforma, torna su color de un verde brillante a un verde oliva claro al tiempo que el sabor, amargo vegetal y simple, se vuelve herbáceo y complejo, con un final ligeramente dulce, el sabor único de la yerba mate bien elaborada. No contamos con indicios para saber qué valor le daban los antiguos al añejamiento de la yerba, pero es fácil imaginar que no les pasaría inadvertido. En este sentido, es sugestivo el hecho de que algunos grupos de guaraníes emplearan la palabra *noke* para designar el depósito en el que se almacenaban

Amondy yepeʻa: sacando fuego de la leña. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Colección Las Marías.





los alimentos, y que esa misma palabra siga, en la industria yerbatera actual, denominando el edificio en el que se realiza el proceso de estacionamiento.

Varios estudios etnográficos demuestran que, hasta promediar la segunda mitad del siglo 20, hubo guaraníes, en lo profundo del monte, fabricando yerba mate de acuerdo con estas tradiciones que, en su esencia, son respetadas por la industria más moderna.

La yerba y el agua

Para el guaraní la yerba no era solo un alimento estimulante, sino también una medicina, un bien ritual y un medio de adivinación. Han sido consignadas más de diez maneras distintas de uso: crónicas remotas aluden a *caá* en relación con el *payé* para curar con ella el cuerpo del paciente o aspirarla pulverizada para inducir el trance, otras veces quemándola para leer en las formas del humo. Uno de los más antiguos testimonios la menciona como parte de una ceremonia de casamiento, ligada a la vida y a la tierra. Muchos indicios permiten sospechar que el carácter sagrado de la yerba haya incluso desbordado el ámbito guaraní y llegado a los charrúas, a los pueblos de la Pampa y del Chaco; hasta los incas ofrendaban a sus muertos hojas de yerba, suele afirmarse, aunque sin pruebas concluyentes, tal como detalla Federico Oberti en su excelente libro *Historia y folklore del mate*.

Entre los usos que se le daban a esta planta, resulta curioso el de la inmersión corporal en una maceración de hojas frescas, si bien no era un procedimiento común. Mascada al estilo del coqueo, *caá* era compañera durante las largas horas de labor en el huerto, cuando remaban en el río o atravesaban la espesura, al acecho, alertas. En la tranquilidad del hogar, el agua y el fuego permitían otras alternativas: utilizarla como refresco o como ingrediente de un guisado, masticarla reblandecida o beberla en una simple infusión.

Takuapí. Bombilla guaraní. Museo Andrés Barbero, Asunción. Fotografía de Pau Navajas, 2004. Archivo Las Marías.
Páginas 34 y 35. Producción neolítica de yerba mate. Barbacuá Mbyky (izquierda) y Barbacuá Yvaté (derecha). Ilustraciones de Aldo Chiappe, 2007. Sobre estudios de Richard K. Reed, "Guardianes de la selva". Colección Las Marías.

Yerba mate canchada. Fotografía de Diego Borgonovo, 2004. Archivo Las Marías.

Era muy común tomarla con agua fría o caliente, en una calabaza llena del producto elaborado, filtrando el líquido con labios y dientes, y comiendo parte de las hojas maceradas. También se hacían, con trenzas de fibras vegetales, diversos filtros, entre los que se destaca la *takuapí* –cañita lisa–, un tubo que permite sorber el agua del fondo del recipiente.

Delicado trabajo de cestería engarzado en la punta de un diminuto bambú, acaso la *takuapí* haya sido también una revelación de *Tupã*, aunque es algo que solo podemos conjeturar. Como no existen hallazgos arqueológicos ni documentos que comprueben su verdadero origen, muchos autores han sugerido que este singular instrumento, que hoy conocemos como bombilla, es un aporte español, lo que resulta inverosímil ya que no existía nada que se le pareciera en toda Europa. Tan particular es que ni siquiera tiene comparación dentro de la cultura guaraní, en la cual la *takuara* tiene un lugar de privilegio entre las plantas útiles. En cualquier caso, la bombilla, probablemente ligada desde su origen al consumo con agua caliente, es empleada solo para esta singular técnica que ha llegado a nuestros días como la más extendida y significativa costumbre entre los habitantes del Plata: tomar mate.

En toda la antigua región guaraní persisten aún hoy innumerables hábitos y creencias populares derivados de los primitivos usos y significados de la yerba, pero ninguno de ellos puede compararse con la simple ceremonia de tomar mate, que se destaca por su extraordinaria vitalidad y actual vigencia, tanto como por los profundos mensajes que encierra.

Tomar mate

Aunque solo en sentido metafórico puede considerarse un acto sagrado, tomar mate constituye un ritual íntimo, una ceremonia cuya mística envuelve a quien lo prepara y a quienes con él lo comparten. En sintonía con las pausadas formas del proceso de elaboración de la yerba, la preparación de un buen mate supone un delicado equilibrio de temperaturas y tiempos. Mientras el agua se calienta hasta su punto exacto, el producto entra en contacto con los sentidos; el característico perfil de su sabor se va anunciando a través de los olores y colores al cargar y sacudir el recipiente para acomodar la molienda, observando la forma en que van cambiando los tonos y aromas al mojarse con el agua tibia, mientras se espera el momento justo de calzar la bombilla y comenzar a cebar.

El curso seguido por el agua (que barre la yerba molida hasta el fondo del mate y sube a velocidad por la bombilla) hace que a la boca llegue atomizada en gotas y burbujas, lo que acentúa la intensidad del sabor; conducido por un típico amargo vegetal, evoluciona hasta dar en la lengua una lejana nota dulce, frutal según algunos. La experiencia, que reconforta de inmediato al paladar iniciado y sorprende a quien prueba por primera vez,

Takuapí. Bombilla guaraní. Detalle del filtro. Museo Andrés Barbero, Asunción. Fotografía de Pau Navajas, 2004. Archivo Las Marías.

Lagenaria vulgaris, planta de porongo. Sus frutos, calabazas ahuecadas, fueron la vajilla prehistórica por excelencia. Se utilizan para hacer los mates. Fotografía de Pau Navajas, 2004. Archivo Las Marías.

puede seguirse en toda su amplitud porque suelen pasar varios minutos hasta que la boca empieza a extrañar ese sabor; y, entonces, llega el siguiente mate.

Terminada el agua, el recipiente debe volver a cebarse con especial cuidado, dedicación y cierta sensualidad si se quiere lograr un buen mate. Las sucesivas cebadas crean una secuencia en la que cada uno es distinto: al principio son más fuertes y luego van menguando en intensidad, siguiendo un ciclo inevitable que termina cuando la yerba se agota. Se requiere el dominio de una técnica, sencilla pero no exenta de secretos, que permite moderar los amargos excesivos de los primeros para que los últimos no pierdan sabor. Con buena razón se suele hacer referencia al arte de cebar, ya que no se trata solo de un procedimiento mecánico; cierto don, cierto talento es necesario para hacerlo bien.

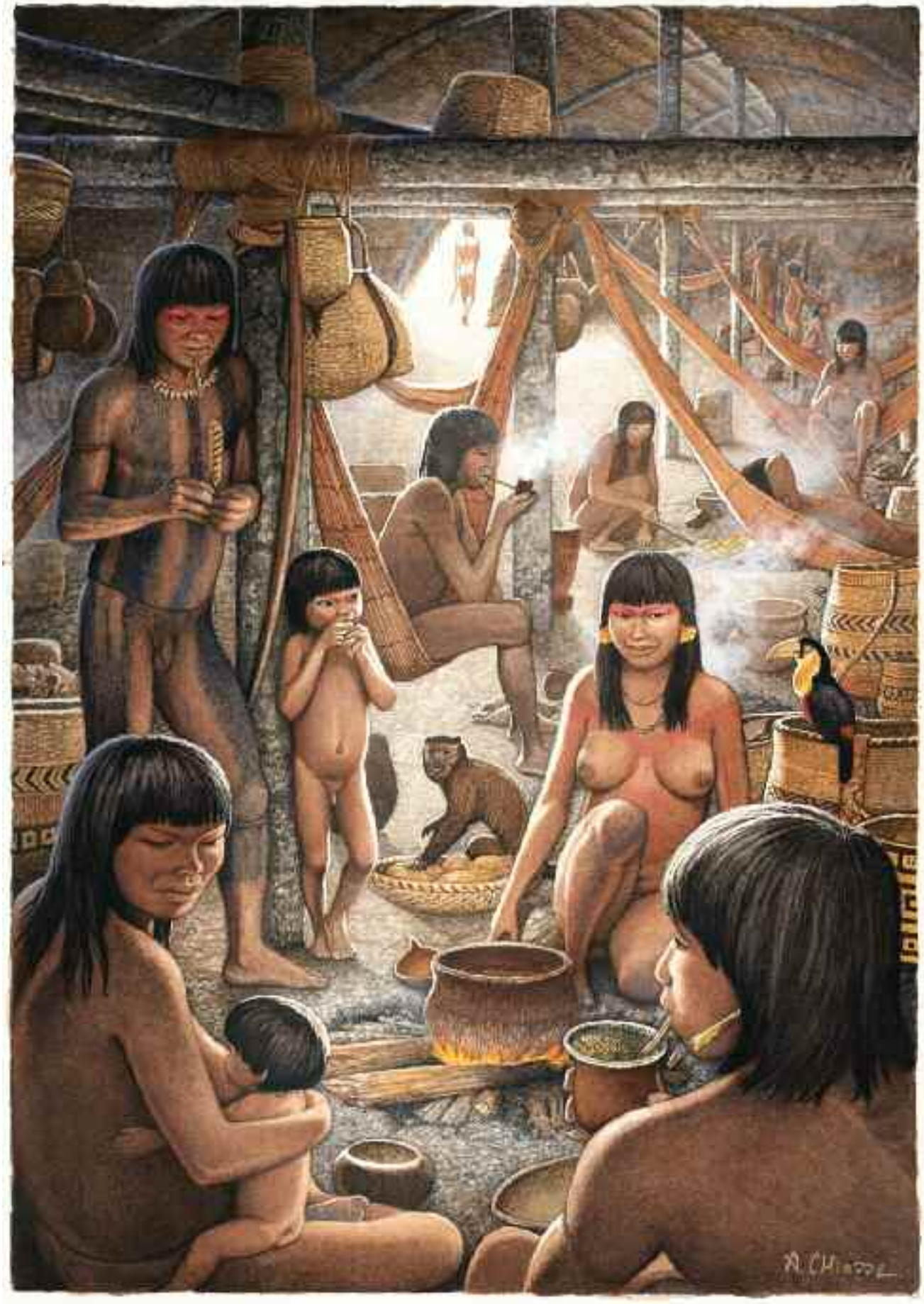
Treinta minutos después del primer mate entran en acción las xantinas, principales elementos estimulantes de la yerba. El cuerpo está asimilando el magnesio, el potasio, diversos minerales y vitaminas; recibe una fuerte hidratación y una importante dosis de antioxidantes. Pero como la ingesta no fue violenta, el efecto pasa casi inadvertido: es apenas una sensación de bienestar, guiada por el sabor característico, una "resonancia aromática" que liga la imaginación con el mundo vegetal.

Compartir

La particular forma de consumo tradicional con mate y bombilla es a menudo destacada porque ningún otro alimento en el mundo se ingiere de ese modo. Entre casi todos los indios de América encontramos un uso semejante de la caña pero fuera del ámbito de lo alimenticio: en la fabricación de pipas, con las que fumaban, sobre todo, tabaco.

Sin embargo, si bien es cierto que la bombilla hace a la originalidad del mate, no es ella misma la que vuelve a esta costumbre algo realmente especial, sino el acto de usarla entre varios. Por ser aquello que entra en contacto con los labios, la bombilla hace explícito el compartir, lo revela, convirtiendo la ronda del mate en un rito social significativo.

Mateada en el interior de una vivienda guaraní. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Sobre descripciones de B. Susnik en "Poblados, viviendas, manufactura utilitaria", B. Darkos Sustersic en "Templos jesuíticos guaraníes" y crónicas varias. Colección Las Marías.



El consumo mediante cebadas sucesivas lleva implícita la necesidad de tomarse un tiempo para reunirse con los demás, esperar cada uno su turno, escuchando los silencios del otro y los de uno mismo. No se comparte solo el alimento, la bombilla y su recipiente, sino también el momento y luego las ideas, los compromisos y los sueños. Incluso en el arte de cebar se manifiesta el compartir, puesto que un mate bien cebado es aquel que logra una distribución equitativa del sabor entre todos los que toman. Cebar no es solo servir, es repartir "alimentando" con agua el mate, cuidándolo, controlando su evolución.

La bombilla no se comparte con cualquiera, sino con aquellos a quienes se considera semejantes; es imprescindible un umbral de confianza mutua que depende de cada uno. Una explícita demostración de cordialidad, equiparable al brindis en su simbolismo, le da al acto de matear un especial sentido de unión, un asombroso influjo que fomenta la comunicación y vuelve más próximos a los que están reunidos.

Reciprocidad de dones

No es casual que así sea. Compartir era clave en la vida de los guaraníes y abarcaba todas las esferas de su existencia, desde lo doméstico hasta lo socioeconómico y lo religioso. Lo es aún hoy para los pocos grupos que conservan esas tradiciones milenarias. La lógica de toda su sociedad está organizada a partir de la familia y sometida a sus reglas básicas. Fundado en una ley muy concreta de solidaridad a favor del grupo, el parentesco establece derechos y deberes mutuos que se basan en la obligación de dar, recibir y devolver.

Esta forma de organización ha sido llamada por los estudiosos "comunidad de reciprocidad", ya que todas las órbitas de la sociedad se rigen por el mismo principio elemental de simetría entre pares, que puede resumirse en la expresión "trata a los demás como te gustaría ser tratado". Esta norma, también conocida como la *Ley de Oro*, es común a todas las culturas del mundo; por ello, se la llegó a considerar un valor innato en el ser humano, lo que ha sido virtualmente confirmado por numerosos estudios contemporáneos que registraron comportamientos morales en varios mamíferos superiores. Esta idea fue expuesta con simpleza por Adam Smith, en su *Teoría de los sentimientos morales* de 1759; ya en el siglo 20, fue central en el trabajo de Marcel Mauss publicado como *Ensayo sobre*

Juego del círculo de Osani. Niños del pueblo pigmeo efé en la Selva de Ituri, Zaire, República del Congo, África central. Fotografía de Jean-Pierre Hallet, década de 1960.

el don. La forma y la razón de intercambio entre las sociedades arcaicas, de 1925, y luego retomada por numerosos expertos, entre los que se destaca Lévy-Strauss, quien sostuvo que la reciprocidad es el fundamento de la humanidad.

El adjetivo latino *reciprocus* designa a "lo que va y vuelve" y, aunque los romanos nunca acuñaron *reciprocitas*, esta idea ya estaba presente en las leyes sagradas de la hospitalidad de los antiguos griegos. Aristóteles, en su *Ética a Nicómaco*, consideró la reciprocidad el origen de valores sociales como la amistad y la justicia. El concepto no ha cambiado entre antropólogos, etnólogos, economistas y filósofos modernos, que señalan la reciprocidad como la matriz de los valores humanos, el principio fundamental de la convivencia, la norma social más primitiva y universal, el factor central del progreso.

Los intercambios no mercantiles siempre dejan una deuda como vínculo entre los que participan de ellos, y de este lazo surgen el entendimiento y la amistad. *"El don es primero hospitalidad, don de víveres, pero también, inmediatamente, un símbolo de la*

humanidad nacida de esta hospitalidad", escribió el investigador y teórico Dominique Temple en su *Teoría de la reciprocidad*, una síntesis magistral de su pensamiento en donde también afirmó: *"...es el principio de reciprocidad lo que hace posible el orden, la conformidad, el equilibrio en la interacción social humana".*

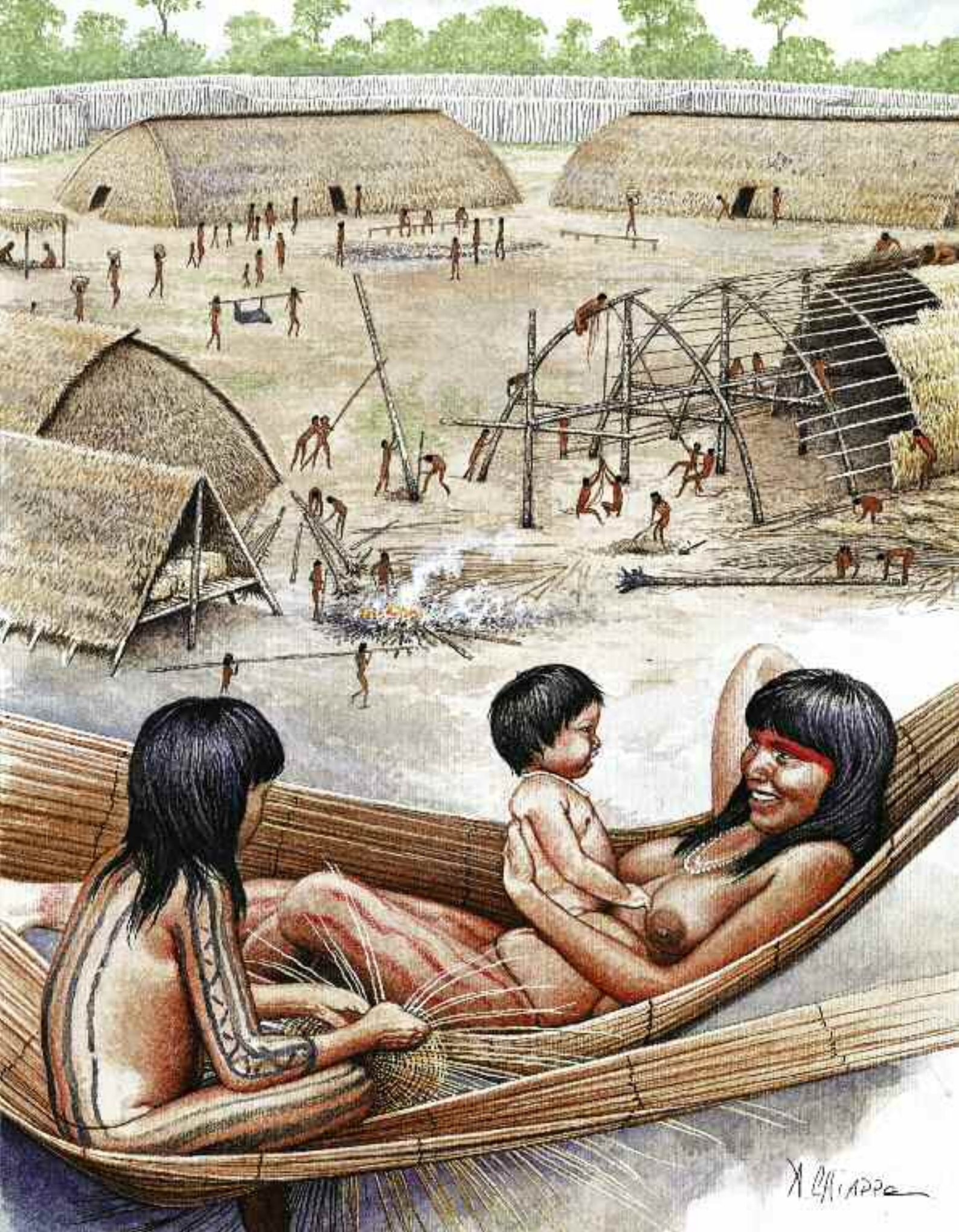
En las comunidades de reciprocidad, todas las transacciones sociales están reguladas por la simetría de las prestaciones mutuas. Cuando para dar o devolver hay que producir, la reciprocidad se transforma en fundamento económico de la sociedad. Cuando las redes de amistad creadas por el don permiten la asociación productiva y trazan caminos para la circulación de bienes, el sistema se convierte en una economía de reciprocidad. Cuando la reciprocidad atraviesa la vida de las sociedades en lo político y lo religioso, constituida en la lógica de producción y distribución de bienes, surge una forma de organización compleja pero muy eficiente, que da lugar a un nivel de productividad llamado por los etnohistoriadores "abundancia neolítica".

"Marshall Sahlins habla de la generosidad de la economía primitiva basada en cierta idea zen de que no es más rico el que más tiene, sino el que menos necesita", anotó Guillermo Wilde. Tal era el caso de la sociedad guaraní que, casi sin excepciones, no conoció mayores urgencias ni carestías merced a un entorno generoso y una filosofía en la cual *"el trabajo se torna juego y se hace arte",* como observó Bartomeu Meliá. *"En el guaraní, el arte de trabajar y el arte de vivir se juntan desde la misma niñez; juegan a trabajar, para, al final, trabajar jugando".*

A pesar de que la lógica de reciprocidad todavía impera dentro de las familias y los clanes, hoy resulta difícil comprender la delicada arquitectura de aquella antigua forma de organización, construida sobre exigencias, puntos de partida y supuestos muy distintos de los

Peine guaraní hecho con espinas de puercoespín. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Colección Las Marías.

Página 45. Arquitectura y confort guaraní. Ilustración de Aldo Chiappe, 2005. Sobre descripciones de B. Susnik en "Poblados, viviendas, manufactura utilitaria", B. Darkos Sustersic en "Templos jesuíticos guaraníes" y crónicas varias. Colección Las Marías.



de la sociedad moderna. Poner la reciprocidad de dones en un sitio clave de las relaciones humanas puede sonar algo extraño, si no del todo extravagante, en un mundo que ha dejado de entender la codicia y el egoísmo como vicios para darles un lugar central en la estructura conceptual del sistema, como motores de la economía y la sociedad.

Los guaraníes, por ejemplo, no consideraban rico a quien tuviera más bienes, sino a quien mejor predisposición demostrara para darlos y recibirlos. Entre ellos existía el derecho de dar y la obligación de recibir, lo que para el hombre moderno casi no tiene sentido. Así, lo común era que el jefe fuera el más "pobre", porque había dado a los demás cuanto tenía para afirmar su autoridad, como ha señalado el renombrado antropólogo Pierre Clastres. No se trataba de una actitud meramente caritativa o desinteresada, sino todo lo contrario: se fundaba en el interés por el prójimo; dentro de su sociedad, ser generosos les aseguraba que recibirían iguales o mayores beneficios a cambio de los prodigados. En ese contexto, la buena disposición para recibir dones también significaba una forma de generosidad, porque implicaba adquirir, junto con el bien, un compromiso futuro de dar. Para ellos, hasta las relaciones políticas entre las aldeas estaban marcadas por la reciprocidad, pautadas por los convites y los casamientos cruzados para sellar alianzas. Incluso la guerra y la antropofagia estaban reguladas por la venganza que, interpretada como reciprocidad negativa, aparece como un factor fundamental dentro de las relaciones exteriores de la comunidad guaraní.

Un mensaje en el mate

Durante todo el siglo 20, pero especialmente en los últimos años, un número creciente de investigaciones científicas comprobó los notables atributos alimenticios de la yerba mate. Los expertos no dudan en afirmar una y otra vez que se trata de una "maravilla botánica" por sus múltiples efectos benéficos sobre el cuerpo humano tanto a nivel nutricional como terapéutico. Además de ser fuente de vitaminas y minerales, contribuye a la acción digestiva en la asimilación de los nutrientes y en la regulación del equilibrio del sistema; al mismo tiempo, tiene una influencia positiva en las funciones cardiovasculares y un efecto estimulante y restaurativo en el sistema nervioso central. También demostraron que la yerba es uno de los alimentos naturales con más cantidad y calidad de antioxidantes, a los que la medicina considera como protagonistas claves del proceso vital y del envejecimiento.

A la luz de estas certezas resulta fácil comprender por qué los *avá* llamaron a la yerba con el mismo nombre con el que designaban a la selva. Asimismo, en la medida en que el potencial de la planta es develado, la exactitud y profundidad del saber de sus antiguos cultores se hace evidente. Si, al mismo tiempo, se tiene en cuenta el hecho de que una industria moderna de gran escala crea hoy riqueza y desarrollo a partir de las más viejas técnicas de elaboración, puede darse valor y dimensión a la herencia nativa en cuanto factor directo de nuestro actual bienestar físico y económico.

El mate con bombilla no estaba demasiado extendido en tiempos precolombinos y ni siquiera llegaba a todas las parcialidades guaraníes. Aun así, bien podemos sospechar que, ya en aquel entonces, esta costumbre acercara a otros pueblos la forma de ser: la *ñanderekó* de los *avá*. De igual forma, teniendo en cuenta la importancia sustancial que ellos daban al hecho de compartir, no es aventurado pensar que los valores implícitos en sus tradiciones puedan invocarse cada vez que tomamos mate en el mundo moderno.

La reciprocidad involucra tanto el don como la voluntad de recibir. Es un bien que no está en las cosas que se intercambian sino en el hecho mismo de intercambiarlas; significa ante todo el reconocimiento del otro como un igual, lo que genera confianza y entendimiento. Acaso sea ese el mayor de los encantos que ofrece el mate, una experiencia que aprendieron a disfrutar los antiguos habitantes del Plata unidos alrededor del fuego; algo que se transmite y que parece hacer contacto en la sutil espesura de su inconfundible sabor.

BIBLIOGRAFÍA

ALCARAZ, DANIEL. *La navegación y las actividades económicas en el Alto Paraná (1880-1920)*. Edición del autor. Posadas Talleres Creativa, 2006.

ALLAIN, PABLO. *Proyecto de una plantación de yerba mate en Misiones*. Buenos Aires, Imp. J. H. Kidd & Cia, 1910.

ÁLVAREZ KERN, ARNO. *Missoes: Uma utopia política*. Brasil, Mercado Aberto. Editora e Propaganda Ltda., 1982.

AMABLE, MARÍA ANGÉLICA Y LILIANA MARTA ROJAS. *Historia de la yerba mate en Misiones*. Posadas, Editorial Montoya, 1989.

AMBROSETTI, JUAN BAUTISTA. *Primer y segundo viaje a Misiones*. Buenos Aires, Albatros, 2008.

ANDERSON, BENEDICT. *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México, Fondo de Cultura Económica, 1993.

ANUARIO DE LA ACADEMIA PARAGUAYA DE LA HISTORIA. *Historia paraguaya*. Asunción, Editorial Litocolor, 1984.

ARMANI, ALBERTO. *Ciudad de Dios y Ciudad del Sol. El "Estado" jesuita de los guaraníes (1609-1768)*. México, Fondo de Cultura Económica, 1996.

ASSUNÇÃO, FERNANDO. *El mate (The Mate)*. Montevideo, Marisol Ediciones, Galacity, 2001.

BANCO IPOTECARIO NAZIONALE. *Territorio Nazionale di Misiones. Coltivazione della yerba mate. (Ilex Paraguayensis, S. Hil.)*. Buenos Aires, Banco Hipotecario Nacional, 1927.

BELTRAME, ALFREDO. *La industria yerbatera nacional frente a la Ley N° 12.236*. Buenos Aires, Talleres Gráficos San Pablo, 1936.

BELTRAME, ALFREDO. *La limitación de las importaciones y el problema de la yerba mate*. Buenos Aires, Conferencia Económica Nacional Nº 4, 1931.

BERJMAN, SONIA (compiladora). *Carlos Thays: sus escritos sobre jardines y paisajes*. Buenos Aires, Ciudad Argentina, 2002.

BEVIONI, GENARO. *Argentina 1910. Balance y Memoria*. Buenos Aires, Leviatán, 1995.

BIERZYCHUDEK, ANTONIO. *El pasado y el presente de la yerba mate*. Editado por el autor (paper), 1985.

BINAYÁN CARMONA, NARCISO. *Historia Genealógica Argentina*. Buenos Aires, Emecé, 1999.

BIOY CASARES, ADOLFO. *Memoria sobre la Pampa y los gauchos*. Buenos Aires, Sur, 1970.

BOCCIA ROMAÑACH, ALFREDO. *Amado Bonpland, Caraí Arandu*. Asunción, El Lector, 1999.

BOLSI, ALFREDO S. C. *Misiones*. "Una aproximación geográfica al problema de la yerba mate y sus efectos en la ocupación del espacio y el poblamiento". Resistencia, *Folia Histórica del Nordeste*, Nº 7, p. 20, 1986.

BOX, PELHAM HORTON. *Los orígenes de la Guerra de la Triple Alianza*. Buenos Aires-Asunción, Nizza, 1958.

BRANT, MARIO. *Viagem a Buenos Aires*. Río de Janeiro, Fundo Editorial AAFBB, 1982.

BUENO, EDUARDO. *Brasil: una historia. A incrível saga de um país*. San Pablo, Editora Ática, 2003.

BURMEISTER, CARLOS. *Memoria sobre el territorio de Misiones*. Buenos Aires, Imprenta, Litog. y Encuadernación de J. Peuser, 1899.

CADOGAN, LEÓN. "Chonó Kybwvra: Aporte al conocimiento de la mitología guaraní", Suplemento Antropológico de la *Revista del Ateneo Paraguayo*, Vol.3, Asunción, Centro de Estudios Antropológicos del Ateneo Paraguayo, 1968.

CADOGAN, LEÓN. *Poesía mítica guaraní*. México, edición preparada por Alfredo López Austin, Joaquín Moritz, 1970.

CADOGAN, LEÓN. *Tradiciones guaraníes en el folklore paraguayo*. Asunción, Editora Litocolor, 2003.
CÁMARA DE COMERCIO ARGENTINO-BRASILEÑA (Buenos Aires). *La yerba mate. El problema económico y fiscal*. Buenos Aires, Atelier de Artes Graficas Futura, 1933.
CÁMARA DE COMERCIO ARGENTINO-BRASILEÑA (Buenos Aires). *La industria yerbatera ante el Gobierno Argentino,* réplica de la Cámara de Comercio Argentino-Brasileña de Buenos Aires. Buenos Aires, Imp. Luis Veggia, 1917.
CAPACCIO, NICOLÁS (proyecto y dirección). *Mitos y leyendas. Un viaje por la región guaraní. Antología.* Posadas, Editorial Universitaria Nacional de Misiones, 2003.
CASTELLO, ANTONIO EMILIO. *Historia de Corrientes.* Buenos Aires, Plus Ultra, 1984.
CASTELLO, ANTONIO EMILIO. *Tres caudillos americanos.150 años de historia de América.* Buenos Aires, Dunken, 2007.
CHAMORRO, GRACIELA. *Teología guaraní*. Quito, Abya-Yala, 2004.
CHESA, J. A. ¿*Toma usted mate?* Rosario, edición del autor, Talleres Gráficos Emilio Fenner, 1942.
CHIARAMONTE, JOSÉ CARLOS. *Mercaderes del Litoral. Economía y sociedad en la provincia de Corrientes. Primera mitad del siglo XIX.* Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1991.
CLASTRES, HÉLÈNE. *La Tierra Sin Mal, El profetismo tupí-guaraní.* Buenos Aires, Ediciones del Sol, 1993.
CLASTRES, PIERRE. *La palabra luminosa. Mitos y cantos sagrados de los guaraníes.* Buenos Aires, Ediciones del Sol, 1993.
COCONI, GABRIELA M. *Transporte y flete de la yerba mate misionera. Características, incidencia en el costo.* La Plata, Seminario de Historia Económica Argentina, Universidad Nacional de La Plata, 1983.
COMISIÓN REGULADORA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIO DE LA YERBA MATE, Ley 12.236. *Boletín Informativo trimestral: años 1937-1943)*, Cámara Argentina de Colonización.
COMISIÓN REGULADORA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIO DE LA YERBA MATE. SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA. *Memoria 1966-1971*: Buenos Aires, Aabam Artes Gráficas, 1976. *Memoria 1971*: Buenos Aires, Marcos Víctor Durruty Compañía Gráfica, 1974. *Memoria 1972*: Buenos Aires, Durruty Impresor. *Memoria 1973*: Buenos Aires, Impresos Eduardo R. Fernández, 1976.
COMPAÑÍA YERBERAL LIMITADA, SANTOS LUGARES, BUENOS AIRES. *Nuevos rubros en la industrialización y comercio de la yerba mate.* Buenos Aires, Talleres Gráficos Gasperini y Cia., 1932.
CUNNINGHAM GRAHAM, ROBERT B. *Retrato de un dictador. Francisco Solano López. Paraguay 1865-1870.* Argentina, El Elefante Blanco, 2001.

D'UTRA, GUSTAVO R. P. *Informações geraes sobre a exploração e cultura do Mate ou Congonheira*. São Paulo, Secretaria da Agricultura, Commercio e Obras Públicas do Estado de São Paulo, Directoria da Agricultura, 1910.
DAUMAS, ERNESTO. *El problema de la yerba mate.* Buenos Aires, edición de la Asociación Argentina de Plantadores de Yerba Mate, Compañía Impresora Argentina, 1930.
DEMERSAY, ALFRED. *Etude economique sur le mate ou thé du Paraguay.* París, Extrait des Memoires de la Societé d' Agriculture Année 1865, Société Impériale et Centrale d'Agriculture, Imprimimerie et Librairie d'Agriculture et du Horticulture de Mme. Bouchard-Huzard, 1867.
DIRECCIÓN DE ECONOMÍA RURAL Y ESTADÍSTICA. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA NACIÓN. *Datos sobre el consumo, producción, cultivo e importación de la yerba mate*. Buenos Aires, carta de Julio C. Urien, director general, al Sr. jefe de la Biblioteca de la Casa Tornquist y Cia. Lda., 1924.
DORATIOTO, FRANCISCO. *Maldita guerra. Nueva historia de la Guerra del Paraguay*. Buenos Aires, Emecé, 2004.

EBELOT, ALFREDO. *La Pampa. Costumbres argentinas.* Buenos Aires, Taurus, 2001.
EGUIGUREN MOLINA, JOSÉ Y JAVIER Y OTROS. *El mate en América*. Buenos Aires, Eguiguren & Vega, La Stampa, 2004.
EGUIGUREN MOLINA, JOSÉ Y JAVIER Y OTROS. *El Mate. Arte y tradición*. Mega-Exhibición "El mate en América, arte y tradición" en el Museo de Arte Decorativo, Buenos Aires, Eguiguren & Vega, 2004.
ELÍADE, MIRCEA. *La búsqueda*. Cap. VII: "Paraíso y utopía". Buenos Aires, Megápolis, 1971.
ELÍADE, MIRCEA. *Mito y realidad.* Barcelona, Kairós, 2003.

ESCUDÉ, CARLOS. *El fracaso del proyecto argentino. Educación e ideología.* Buenos Aires, Tesis, Instituto Di Tella, Conicet, 1990.
ESCUDÉ, CARLOS Y ANDRÉS CISNEROS. *Historia general de las relaciones exteriores de la República Argentina*. (Tomos 1 a 6) Buenos Aires, Grupo Editor Latinoamericano, 1998.

FIORENTINO, RAÚL Y GERALD DEAN. "Política agraria para la economía yerbatera como contribución al desarrollo agrícola misionero. Un enfoque estructural". La Plata, separata de *Económica*, N° 3, septiembre-diciembre, 1973.
FIORENTINO, RAÚL. "Políticas de ingresos en el sector agropecuario: el caso del mercado yerbatero argentino". La Plata, *Económica,* Año 22, N° 1, enero-abril, p.30, año XXII-Nº 1, 1976.
FOUCAULT, PHILIPPE. *El pescador de orquídeas. Aimé Bonpland. 1773-1858*. Buenos Aires, Emecé, 1994.
FUENTE, DIEGO GREGORIO. "Informe de la Dirección General. de Tierras y Colonias sobre la Memoria del Sr. Gobernador de Misiones, 1847" en *La tierra pública y su colonización*. Yerbales. (pp. 24-27), Buenos Aires, Imprenta del Congreso, 1894.
FURLONG, GUILLERMO. *Historia social y cultural del Río de la Plata. 1536-1810.* Buenos Aires, Tipográfica Editora Argentina, 1969.
FURLONG, GUILLERMO. *José Sánchez Labrador, S. J. y su yerba mate (1774).* Escritores Coloniales Rioplatenses. Buenos Aires, Librería del Plata, 1960.

GADELHA, REGINA MARIA A.F. (Ed.). *Missoes Guarani: Impacto na Sociedade Contemporanea*. San Pablo, EDUC-Editora da PUC-SP, 1999.
GÁLVEZ, LUCÍA. *Guaraníes y jesuitas. De la Tierra sin Mal al Paraíso*. Buenos Aires, Sudamericana, 1995.
GARAVAGLIA, JUAN CARLOS. *Construir el Estado, inventar la Nación. El Río de la Plata, Siglos XVIII-XIX.* Buenos Aires, Prometeo, 2007.
GARAVAGLIA, JUAN CARLOS. *Mercado Interno y economía colonial. Tres siglos de historia de la yerba mate.* México, Grijalbo, 1983.
GARCÍA HAMILTON, JOSÉ IGNACIO. *El autoritarismo y la improductividad.* Buenos Aires, Sudamericana, 1998.
GARCÍA HAMILTON, JOSÉ IGNACIO. *Por qué crecen los países.* Buenos Aires, Sudamericana, 2006.
GASULLA, LUIS. *El solitario de Santa Ana*. Buenos Aires, Santiago Rueda Editor, 1978.
GIROLA, CARLOS D. *El cultivo de la yerba mate en la República Argentina. (Ilex paraguariensis, St. Hil.) Estadísticas de las plantaciones. Información de los Plantadores.* Buenos Aires, publicación del Museo Agrícola de la Sociedad Rural Argentina, Nº 47. Imprenta Gadola, 1925.
GIROLA, CARLOS. *El cultivo de la yerba mate (Ilex paraguariensis, St. Hil.). Plantación y transplante. Cuidados durante la vegetación. Accidentes, afecciones y enfermedades.* La Plata, Talleres Sese, 1915.
GIROLA, CARLOS. *El cultivo de la yerba mate. Ilex paraguayensis*. La Plata, publicación del Museo Agrícola Nº 14, Imp. Gadola, 1919.
GIROLA, CARLOS. *La yerba mate. (Ilex paraguariensis, St. Hil). Contribución al Estudio de las cuestiones que interesan a los productores, molineros, comerciantes y consumidores*. Buenos Aires, Boletín Nº 8, Imprenta de la Universidad de Buenos Aires, 1931.
GOBERNACIÓN NACIONAL DE MISIONES. *La tierra pública y su colonización. Yerbales. Informes, leyes, decretos y reglamentos vigentes para la venta y colonización de la tierra pública y el beneficio de los yerbales en el Territorio Nacional de Misiones*. Buenos Aires, Imprenta del Congreso, 1894.
GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES-CONSEJO DEL PLAN URBANO AMBIENTAL Y FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO DE LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES. *Buenos Aires 1910: Memoria del porvenir.* Catálogo de la exposición realizada en Abasto, mayo-julio de 1999. Edición de Margarita Gutman. Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 1999.
GORRITI, JUANA MANUELA. *Cocina ecléctica.* Buenos Aires, Félix Lajouane Editor (Libraire Généréle), 1890. [Disponible en: http://www.biblioteca.clarin.com/pbda/miscelanea/cocina_eclectica/cocina_00indice.htm]

HAIG, SAMUEL. *Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú*. Buenos Aires, La Nación, 1918.
HAUBERT, MAXIME. *La vida cotidiana de los indios y Jesuitas en las Misiones del Paraguay*. Madrid, Hachette, 1991.
HERNÁNDEZ, PABLO J. *Conversaciones con José María Rosa.* Buenos Aires, Colihue, 1978.
HOBSBAWM, ERIC. *La era de la Revolución, 1789-1848.* Buenos Aires, Crítica, 1998.

HOBSBAWM, ERIC. *La era del Imperio, 1875-1914*. Buenos Aires, Crítica, 2006.
HOBSBAWM, ERIC. *Naciones y nacionalismos desde 1780*. Barcelona, Crítica, 2004.
HOROWICZ, ALEJANDRO. *El país que estalló. Apuntes para una historia argentina (1806-1820). Tomo I: El camino de Potosí*. Buenos Aires, Sudamericana, 2004.
HOROWICZ, ALEJANDRO. *El país que estalló. Apuntes para una historia argentina (1806-1820). Tomo II: La estrategia sudamericana de San Martín*. Buenos Aires, Sudamericana, 2005.
HUDSON, W. H. *La tierra purpúrea*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 2009.
HUECK, KUR. *Los bosques de Sudamérica. Ecología, composición e importancia económica*. Alemania, Sociedad Alemana de Cooperación Técnica Ltda. (GTZ), 1978.

JAURETCHE, ARTURO. *Manual de zonceras argentinas*. Buenos Aires, Corregidor, 2008.

LAGIER, JERÓNIMO. *La aventura de la yerba mate. Más de cuatro siglos de historia*. Buenos Aires, Instituto Nacional de la Yerba Mate, 2008.
LAGOS, WOLKO (selección y prólogo). *Cuentos y leyendas del Litoral*. Buenos Aires, Continente, 2000.
LANATA, JORGE. *Argentinos. Desde Pedro de Mendoza hasta la Argentina del Centenario*. Buenos Aires, Ediciones B-Grupo Z, 2002.
LARGUÍA, ALEJANDRO. *Misiones. Itapúa y los pioneros del Oro Verde*. Buenos Aires, Corregidor, 2005.
LARRA, RAÚL. LISANDRO DE LA TORRE. *El solitario de Pinas*. Buenos Aires, Colihue, 2001.
LE COMTE, SOPHIE. *Iguazú y las misiones jesuíticas*. Buenos Aires, Maizal, 2006.
LEVENE, RICARDO. *Historia de la Nación Argentina (desde los orígenes hasta la organización definitiva en 1862)*, Vol. IX: *Historia de las provincias*. Buenos Aires, El Ateneo, 1946.
LINHARES, TEMÍSTOCLES. *Historia econômica do mate*. Río de Janeiro, Olympio Editora, 1969.
LUGONES, LEOPOLDO. *El imperio jesuítico*. Madrid, Hyspamérica, 1985.
LUNA, FÉLIX. *Breve historia de los argentinos*. Buenos Aires, Planeta, 1993.
LYNCH, JOHN Y OTROS. *Historia de la Argentina*. Buenos Aires, Planeta, 2002.

MAC CANN, WILLIAM. *Viaje a caballo por las provincias argentinas*. Buenos Aires, Taurus, 2001.
MAEDER, ERNESTO J.A. *Misiones del Paraguay. Conflictos y disolución de la sociedad guaraní (1768-1850)*. Madrid, Mapfre, 1992.
MAEDER, ERNESTO Y ALFREDO POENITZ. *Corrientes jesuítica. Historia de las Misiones de Yapeyú, La Cruz, Santo Tomé y San Carlos en la etapa jesuítica y en el periodo posterior, hasta su disolución*. La Plata, Al Margen, 2006.
MAEDER, ERNESTO Y RAMÓN GUTIÉRREZ, *Atlas histórico y urbano del Nordeste argentino, Pueblos de indios y misiones jesuíticas*. Resistencia, Instituto de Investigaciones Geohistóricas, Conicet, Fundanor, 1994.
MAGGI, CARLOS. *Artigas y el Caciquillo*. Montevideo, Sudamericana, 2006.
MAGGI, CARLOS. *Artigas y el lejano Norte*. Montevideo, Sudamericana, 2006.
MALLEA, EDUARDO. *Historia de una pasión argentina*. Buenos Aires, Sudamericana, 1961.
MALLEA, EDUARDO. *La ciudad junto al río inmóvil*. Buenos Aires, Sur, 1936.
MARTÍNEZ CROVETTO. *La yerba mate, maravilla de América*. Buenos Aires. Asociación Amigos del Museo de Motivos Argentinos José Hernández, 1995.
MARTÍNEZ ESTRADA, EZEQUIEL. *La cabeza de Goliat*. Buenos Aires, Emecé, 1947.
MARTÍNEZ ESTRADA, EZEQUIEL. *Radiografía de La Pampa*. Buenos Aires, Losada, 1983.
MASSUH, VÍCTOR. *La Argentina como sentimiento*. Buenos Aires, Sudamericana, 1983.
MAUSS, MARCEL. *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires, Katz Editores, 2009.
MELIÁ, BARTOMEU Y DOMINIQUE TEMPLE. *El don, la venganza y otras formas de economía guaraní*. Asunción, Centro de Estudios Paraguayos Antonio Guasch, 2004.
MELIÁ, BARTOMEU. *El guaraní: Experiencia religiosa*. Asunción, Centro de Estudios Paraguayos Antonio Guasch, 1991.
MELIÁ, BARTOMEU. *Elogio de la lengua guaraní. Contexto para una educación bilingüe en el Paraguay*. Asunción, Centro de Estudios Paraguayos Antonio Guasch, 1995.
MELIÁ, BARTOMEU. *Una nación, dos culturas*. Paraguay, Asunción, Centro de Estudios Paraguayos Antonio Guasch, 1997.

Ministerio de Agricultura de la Nación. *Censo de las plantaciones y cosechas de yerba mate de 1935*. Buenos Aires, 1935.
Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación, Dirección General de Fomento Agrícola, Dirección de Cultivos Especiales. Volante de vulgarización agrícola. Cultivo de la yerba mate (*Ilex paraguariensis, St. Hil.*).
Ministerio de Agricultura y Ganadería. Comisión Reguladora de la Producción y Comercio de la Yerba Mate. Comité de Propaganda del Consumo de la Yerba Mate. *La Yerba Mate*. Buenos Aires, Talleres Gráficos de la Dirección Nacional del Registro Oficial, Ministerio del Interior, 1971.
Mörner, Magnus. *Actividades políticas y económicas de los jesuitas en el Río de la Plata*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1985.
Moussy, Martin de. *Martin de Moussy en la Cuenca del Plata. Su memoria histórica*. Buenos Aires, De los Cuatro Vientos, 2007.
Muello, Alberto Carlos. "Apuntes sobre el cultivo de la yerba mate en la República Argentina". *Revista del Centro de Estudiantes de Agronomía y Veterinaria,* Nº 138, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires, 1929.
Muello, Alberto Carlos. *Yerba mate, su cultivo y explotación*. Buenos Aires, Sudamericana, 1946.

Oberti, Federico. *Historia y folclore del mate*. Buenos Aires, Fondo Nacional de las Artes, 1979.
Ocampo, Emilio. *La última campaña del emperador Napoleón y la independencia de América*. Buenos Aires, Claridad, 2007.

Page, Carlos A. (Ed.). *Educación y evangelización. La experiencia de un mundo mejor*. Buenos Aires, BR Copias, 2005.
París, Marta de. *Perfil guaraní de Victoria Ocampo*. Buenos Aires, Sammartino Ediciones, 2013.
Pastoriza, Luis. Conferencia sobre explotación de yerbales (dada en el Salón de Actos Públicos de la Universidad de Montevideo, 17 de agosto de 1921). Montevideo, 1921.
Pigafetta, Antonio. *Primer viaje alrededor del globo*, Barcelona, Orbis, 1986.
Poenitz, Alfredo y Snihur, Esteban (colaboración Jorge Francisco Machón). *La herencia misionera. Identidad cultural de la región americana*. Misiones, Diario *El Territorio*, Edición Especial, 1999.
Poenitz, Edgar y Alfredo Poenitz. *Misiones, provincia guaranítica. Defensa y disolución (1768-1830)*. Posadas. Editorial Universitaria de la Universidad Nacional de Misiones, 1998.
Poenitz, Edgar. "La ruta oriental de la yerba. Navegación y comercio en el alto río Uruguay". Separata de *Cuadernos de Estudios Regionales N° 1*, Instituto Regional de Investigaciones Científicos-Culturales, Concordia, Entre Ríos, 1981.
Popescu, Oreste. *El sistema económico en las Misiones Jesuíticas. Un vasto experimento de desarrollo indoamericano*. Barcelona, Ariel, 1967.

Reed, Richard K. *Guardianes de la Selva. Comunidades guaraní y recolección comercial*. Asunción, Centro de Estudios Antropológicos, 2003.
Rex González, Alberto y Pérez, José A. *Argentina indígena. Vísperas de la conquista*. Buenos Aires, Paidós, 2000.
Ribeiro, Ana. *El caudillo y el dictador*. Buenos Aires, Planeta, 2005.
Ricca, Javier. *El mate, los secretos de la infusión. Desde la cultura nativa hasta nuestros días*. Montevideo, Mandinga Editor, 2002.
Robertson, John Parish y William Parish. *Cartas de Sudamérica. Episodios históricos. Vida y costumbres de Buenos Aires. Viaje a Inglaterra [1810-1817]*. Buenos Aires, Emecé, 1950.
Rock, David. *Argentina 1516-1987. Desde la Colonización española hasta Raúl Alfonsín*. Buenos Aires, Alianza, 1989.
Rojas, Ricardo. *Eurindia*. Colección Capítulo (2 tomos). Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1980.
Rojas, Ricardo. *Historia de la literatura argentina* (9 tomos). Buenos Aires, Losada, 1948, 1949.
Romero, José Luis. *Breve Historia de la Argentina*. Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 2007.
Rosa, José María. *La guerra del Paraguay y las montoneras argentinas*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1986.
Rosemblat Ángel. *El nombre de la Argentina*. Buenos Aires, Eudeba, 1964.
Roulet, Florencia. *La resistencia de los guaraní del Paraguay a la conquista española (1537-1556)*.

Posadas, Editorial Universitaria de la Universidad Nacional de Misiones, 1993.
Ruiz De Montoya, Antonio. *La conquista espiritual del Paraguay hecha por los religiosos de la Compañía de Jesús en las provincias de Paraguay, Paraná, Uruguay y Tapé.* Buenos Aires, Equipo Difusor de Estudios de Historia Iberoamericana, 1989.

Sagastizábal, Leandro de (selección y prólogo). *La yerba mate y Misiones.* Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1984.
Samaniego, César C. *Ilex paraguayensis. Yerba mate "Caá".* Asunción, 1937.
Sarmiento, Domingo F. *Facundo*. Buenos Aires, Colihue, 1998.
Schmidl, Ulrico. *Viaje al Río de la Plata*. Buenos Aires, Nuevo Siglo, 1995.
Schmit, Roberto. "Comercio y mercado en el Litoral argentino durante la primera mitad del siglo XIX" en *Cuadernos del Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani*, Nº 9, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, 1995.
Scutellá, Francisco N. *El mate, bebida nacional argentina.* Buenos Aires, Plus Ultra, 1989.
Secretaria de Estado de Agricultura y Ganadería. "Digesto". Buenos Aires, Comisión Reguladora de la Producción y Comercio de la Yerba Mate, Ley 12.236, 1968.
Sepp, Antonio, S. J. *Continuación de las labores apostólicas. Edición crítica de las obras de Antonio Sepp S.J., misionero en la Argentina desde 1691 hasta 1733 a cargo de Werner Hoffman. Tomo II.* Buenos Aires, Eudeba, 1973.
Sepp, Antonio, S. J. *Jardín de Flores Paracuario. Edición crítica de las obras de Antonio Sepp S.J., misionero en la Argentina desde 1691 hasta 1733 a cargo de Werner Hoffman. Tomo III.* Buenos Aires, Eudeba, 1974.
Serrano, Antonio. *Los aborígenes argentinos: síntesis etnográfica*. Buenos Aires, Nova, 1947.
Shumway, Nicholas. *La invención de la Argentina. Historia de una idea.* Buenos Aires, Emecé, 2005.
Smith, Adam. *Teoría de los sentimientos morales*. México, Fondo de Cultura Económica, 2004.
Sparn, Enrique. *Bibliografía de la yerba mate (Ilex paraguayensis St. Hil).* Córdoba, Academia Nacional de Ciencias, Miscelánea Nº 22, 1937.
Stoffel, Leticia M. *Los extranjeros y el mate.* Santa Fe, Gobierno de la Provincia de Santa Fe, 1999.
Susnik, Branislava. *Dispersión tupí-guaraní prehistórica.* Asunción, Museo Etnográfico Andrés Barbero, 1975.
Susnik, Branislava. *Interpretación etnocultural de la complejidad sudamericana antigua. Formación y dispersión étnica*. Asunción, Museo Etnográfico Andrés Barbero, 1994.
Susnik, Branislava. *Poblados, viviendas, manufactura Utilitaria. (Ámbito Sudamericano).* Asunción, Editorial Litocolor, 1996.
Sustersic, Bozidar Darkos. *Templos jesuítico-guaraníes, La historia secreta de sus fábricas y ensayos de interpretación de sus ruinas.* Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, 2004.
Svampa, Maristella. *El dilema argentino: civilización o barbarie.* Buenos aires, Alfaguara, 2006.

Temple, Dominique. *Teoría de la Reciprocidad.* Tomo III: *El frente de civilización.* La Paz, Garza Azul, 2003.
Tones, Carlos Haroldo. *Del topónimo "Umbú" a Gobernador Virasoro*. Edición auspiciada por la Municipalidad de Gobernador Virasoro, 1984.

Unkel, Curt (Nimuendaju). *Los mitos de creación y de destrucción del mundo como fundamentos de la religión de los apapokuva-guaraní*. Edición de Juergen Riester. Lima, Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica, 1978.

Varela, Alfredo. *El río oscuro*. Buenos Aires, Capital Intelectual, 2008.
Vázquez Franco, Guillermo. *La historia y sus mitos.* Segunda edición ampliada. Montevideo, Argumento, 2010.
Velásquez, Rafael Eladio y Roberto Quevedo (Dirección). *Historia Paraguaya. Anuario de la Academia Paraguaya de la Historia.* Volumen XXI. Asunción, Editorial Litocolor, 1984.
Villanueva, Amaro. *El mate. Arte de Cebar.* Buenos

Aires, Compañía General Fabril Editora, 1960.
VOLTAIRE. *Cándido, o el optimismo*. Madrid, Hyspamerica, Orbis, 1984.

WHIGHAM, THOMAS. *La yerba mate del Paraguay (1780-1870)*. Asunción, Paraguay, Centro Paraguayo de Estudios Sociológicos, 1991.
WHIGHAM, THOMAS. *Lo que el río se llevó. Estado y comercio en Paraguay y Corrientes (1776-1870)*. Asunción, Centro de Estudios Antropológicos de la Universidad Católica (CEADUC) Biblioteca de Estudios Paraguayos. Volumen 75, 2010.
WILDE, GUILLERMO. *Religión y poder en las misiones guaraníes*. Buenos Aires, SB, 2009.
WILDE, JOSÉ ANTONIO. *Buenos Aires desde 70 años atrás*. Buenos Aires, Biblioteca La Nación, 1908.
WOODROW, ALAIN. *Los jesuitas. Historia de un dramático conflicto*. Buenos Aires, Planeta, 1987.
WRIGHT, JONATHAN. *Los jesuitas. Una historia de los "soldados de Dios"*. Buenos Aires, Sudamericana, Debate, 2005.

ZWEIG, STEFAN. *Américo Vespucio. Historia de una inmortalidad a la que América debe su nombre*. Buenos Aires, Claridad, 1996.

Pau Navajas
Caá Porã: el espíritu de la yerba mate, una historia del Plata / Pau Navajas y Mercedes Mac Donnell; coordinado por Nora Manrique; dirigido por Pau Navajas. - 1a ed. - Corrientes : Establecimiento Las Marías, 2013.
464 p. ; 27x21 cm.

ISBN 978-987-21616-3-7

1. Historia de la Yerba Mate. I. Mac Donnell, Mercedes II. Manrique, Nora, coord. III. Pau Navajas, dir.
CDD 663.96

Fecha de catalogación: 17/05/2013

Dirección editorial
Pau Navajas
Coordinación editorial
Nora Manrique
Investigación y textos
Pau Navajas y Mercedes Mac Donnell
Diseño
Silvina Simondet

Corrección técnica
Bartomeu Meliá, Guillermo Wilde y Alfredo Poenitz
Corrección de estilo
Juan Casasbellas y Gabriela Laster
Información científica
Laboratorio del Establecimiento Las Marías
Investigación sobre economía
Alejandro Sparacino
Búsqueda de imágenes
Mariano Goñi (Buenos Aires)
Alberto Tito Duarte (Asunción)
Pablo Enrique Navajas (Posadas).
Corrección de color
Martín Weber
Foto de tapa
Pablo Cabado
Producción y coordinación de imprenta
Pablo Cabado

Texto completo de la cita utilizada en la contratapa:

"Que los Tupá (dioses del trueno y el agua) vigilen permanentemente aquello que tocan las ramas floridas de las palmas de vuestras manos (los cultivos en que trabajáis). Cuando hayan madurado tus frutos, darás a comer de ellos a tus paisanos, a todos sin excepción. Los frutos maduros se producen para que de ellos comamos todos, y no para que sean objeto de avaricia. Dando de comer a todos, sólo así, sólo viendo Nuestro Primer Padre, nuestro amor para con todos, alargará una y otra vez los días para que podamos sembrar."

Texto recogido por León Cadogan entre los mbyiá guaraní.
Citado por Bartomeu Meliá en *La lengua guaraní del Paraguay.*

ISBN 978-987-21616-3-7
© 2013, Pau Navajas
© 2013, Establecimiento Las Marías
Ruta Nacional 14, Km. 739
Gobernador Virasoro (CP 3342)
Corrientes, Argentina
Teléfono: (54)-(03756)-493000
www.lasmarias.com.ar

El editor está a disposición de los titulares de los derechos de eventuales fuentes iconográficas no identificadas.
Queda prohibida la reproducción total o parcial, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

Esta tirada de 2.000 ejemplares se terminó de imprimir en octubre de 2013 en Everbest Printing co & Coloredge Fine Arts Division.

Libro de edición argentina. Hecho el depósito que marca la Ley 11.723. Impreso en China. Printed in China.