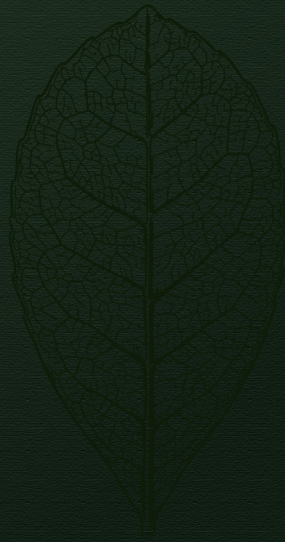


PAU NAVAJAS

CAÁ PORÃ

EL ESPÍRITU DE LA
YERBA MATE

Una historia del Plata



NAVJAS

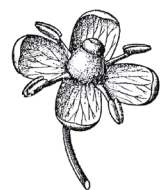
CAÁ PORÃ
EL ESPÍRITU DE LA
YERBA MATE

PAU NAVAJAS

CAÁ PORÃ
EL ESPÍRITU DE LA
YERBA MATE

Una historia del Plata

NYJS



Para Graciela, mi madre.

Gracias

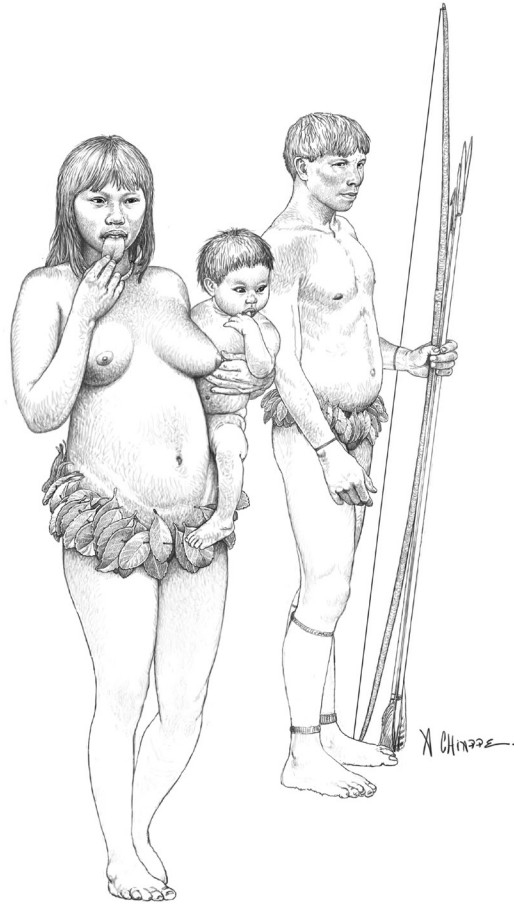
Es un placer para mí dar las gracias a todos los que, de una u otra forma, contribuyeron con esta obra, en especial a mi padre, Víctor A. A. Navajas, quien dio rienda a las ideas y siguió la evolución del texto durante diez años leyendo y anotando con vivo interés todos sus borradores, alentando y aportando 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 mi amada María Mc Cormick, a Leandro de Sagastizábal, Mariano Goñi, Juan Casabellas, Jorge Zendroni, 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 Ricca, 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 Gonçalves Chará, Néstor Gimérnez, Guillermo de Occam, Rocío Laureano, Vanessa Alanis, Diego Borgonovo, Inés Katzenstein, Julia Sarreal, José María Medrano, 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, Catalina Navajas,

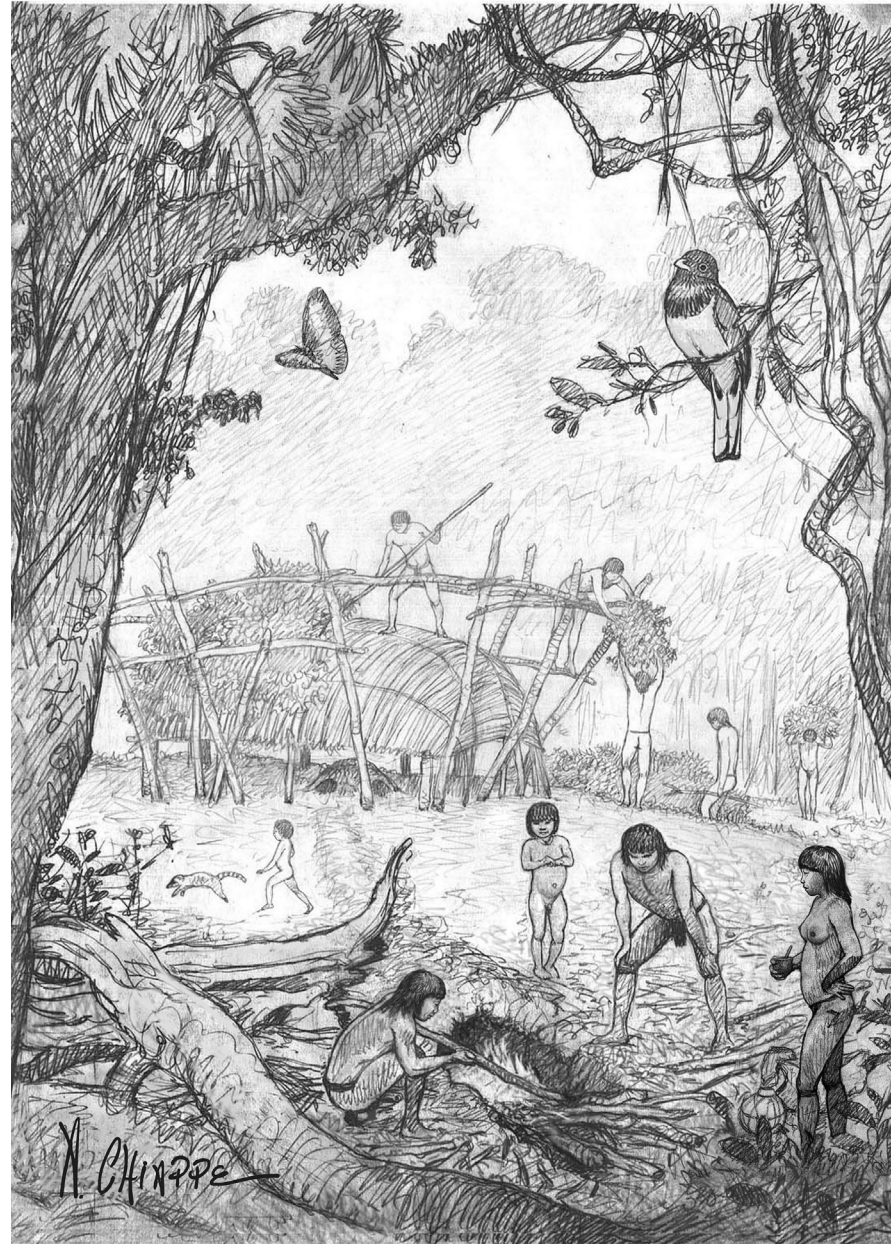
Carolina Navajas, Dolores Navajas, Lorenzo Navajas, Angela Navajas y al personal de las siguientes instituciones: Instituto Darwinion (Buenos Aires), Museo Antropológico Andrés Barbero (Asunción), Museo Antropológico Juan Bautista Ambrosetti (Universidad de Buenos Aires), Biblioteca del Museo Mitre (Buenos 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 la revista *Todo es Historia* de Buenos Aires.

Pau Navajas

ÍNDICE



✿	LIBRO I	17
	<i>Descubrimiento y conquista de la yerba mate</i>	
	1 <i>Che Avá</i>	19
	2 Conquistadores Conquistados	41
✿	LIBRO II	95
	<i>La yerba mate en la construcción de la Argentina</i>	
	3 Revoluciones	97
	4 Instituciones	145
	5 Identidades	199
✿	CODA	225
✿	BIBLIOGRAFÍA	227
✿	ILUSTRACIONES	237
✿	SOBRE ESTA EDICIÓN	239



LIBRO I

*Descubrimiento y conquista
de la yerba mate*

Lo cortés no quita lo caliente.

Dicho popular



Yvy-mará-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-mará-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, cerca de Buenos Aires, además de amplias regiones de la cuenca del río Uruguay. Por el litoral atlántico llegaron más allá de la actual Río de Janeiro; por el río Amazonas hasta su desembocadura y las Guayanas. 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 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 virtudes 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 largo camino hacia la Tierra sin Mal.

Guarini: “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 *guarini*, que en lengua *avá* significa “guerrero”.

Sin embargo, esta ferocidad no era un mero rasgo de temperamento, sino el motor de una maquinaria política compleja. La antropofagia ritual no

solo buscaba la venganza, sino que funcionaba como un sistema de terror disuasorio que permitía a los *avá* desplazar a poblaciones enteras sin necesidad de combate continuo. La selva distaba de ser un espacio de convivencia armónica; era antes un tablero de recursos finitos donde el prestigio del guerrero era la moneda de cambio para asegurar la supervivencia del clan. Ser *guarini* implicaba sostener una tensión perpetua entre la diplomacia del parentesco y la violencia extrema como herramienta de expansión territorial.

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, sus formas y sus genes, y al mismo tiempo se enriquecían con las culturas a las que dominaban. Aunque no hay evidencias ni referencias académicas, imaginamos que así fue 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. No se trata solo de una planta estimulante. La yerba aporta minerales, vitaminas y compuestos antioxidantes de gran valor fisiológico; favorece la digestión, acompaña la hidratación y contribuye a sostener el equilibrio general del organismo. En su acción no hay violencia: vigoriza sin abatir, despierta sin exaltar en exceso. Quizá por eso haya sido tan estimada por los guaraníes, que veían una continuidad natural entre el alimento y la medicina, entre el bienestar físico y la vida espiritual. La yerba nutre, reconforta y ordena. Eso le confirió 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.

No es casual que grandes civilizaciones hayan organizado parte de su vida social, espiritual y económica en torno a una planta estimulante. El café influyó en la sociabilidad del Islam y luego de Europa. Las casas de café del siglo XVII fueron, antes que lugares de consumo, laboratorios de ideas, espacios donde la conversación adquiría un ritmo nuevo, más vivo y más igualitario. El té definió jerarquías y rituales en China y Japón y luego se convirtió en símbolo de la moderación británica. El chocolate, que los mexicas reservaban a guerreros y sacerdotes como bebida de poder y comunicación con lo divino, llegó a Europa transformado en dulzura aristocrática y terminó siendo el consuelo democrático de la modernidad. La coca sostiene todavía hoy, en los Andes, un sistema de reciprocidad, trabajo y memoria que ninguna institución formal ha logrado reemplazar. El guaraná fue, para los pueblos del Amazonas, energía concentrada en semilla: medicina, moneda y mito al mismo tiempo. De todas estas plantas, ninguna definiría con tanta persistencia el destino de un pueblo y de una región como la *caá* del Plata.

Bajo un 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 de color verde oscuro, con bordes sutilmente dentados y nervaduras casi amarillas que delinearán 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 alta 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.

La denominación atribuida a esta planta implica una distinción categórica, puesto 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 una empatía mística 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 falta de estructura estatal no significaba ausencia de jerarquías. El poder de los jefes o *mburuvichá* se sostenía en un frágil equilibrio de

reciprocidad y economía del don: el líder era aquel que más daba, pero ese dar generaba una deuda simbólica en sus seguidores que podía volverse opresiva. La libertad individual, tan elogiada por cronistas posteriores, convivía con una rigurosa vigilancia comunitaria donde el disidente o aquel que no cumplía con los ritos era marginado o abandonado a su suerte en la espesura. La cohesión del grupo no nacía solo del afecto, sino de una disciplina social férrea dictada por la necesidad de defensa mutua.

La firme identidad lingüística de este pueblo 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 brasileiro 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. Desde 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 descrito por los historiadores, con un poco de imaginación podemos suponer que en esos puertos francos estuviera presente la yerba mate, llegando así no sólo a los pueblos de la Pampa y el Chaco, sino también a los Andes y la Patagonia.

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 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.

Aunque su adaptación al medio era prodigiosa, los *avá* no eran meros espectadores de la selva; eran sus arquitectos y transformadores. Su técnica de tala y quema (*roza*) alteraba profundamente la biodiversidad local para favorecer las especies útiles. La selva que hoy percibimos como “virgen”es, en gran medida, un paisaje cultural heredado de milenios de intervención

humana. Esta relación no carecía de conflictos: la sobreexplotación de ciertas áreas obligaba a abandonarlas por décadas, dejando tras de sí un bosque modificado que tardaría generaciones en recuperar su fisonomía original.

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. Orientaban sus travesías imaginando las estrellas de la Cruz del Sur como la cabeza de un ñandú; en su posición con respecto al polo sabían leer el paso de las horas y la estación del año (sol largo o sol corto). 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.

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 detoxificación. 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.

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 tanto por su riqueza, organización y exactitud, 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, 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 yagareté 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 a 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. El crepitar de las hojas en las llamas se mezcla con los chispazos de la madera; un olor verde delata el cambio que empieza a gestarse. 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 exacto que requiere de trabajo en equipo bajo las firmes directivas de un líder llamado *urú* –pájaro–, que debe valerse de sus cinco sentidos para respetar la antigua receta. 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 resulta 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 guaraníes 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 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,

que fabricaban 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.

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 notable vitalidad y plena 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, 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.

Cuando el agua se termina, 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.

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 documentaron comportamientos morales en varias especies animales. 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 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 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.

La reciprocidad no era un paraíso sin tensiones: el don obliga, crea deuda y, por lo tanto, disciplina. En su versión sombría, la misma lógica podía expresarse como venganza. 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. Acaso su rasgo más sobresaliente sea la extraordinaria densidad y diversidad de compuestos antioxidantes que contiene. La medicina contemporánea ha dado a estos un lugar central en la comprensión del envejecimiento celular, de los procesos inflamatorios y de la preservación del equilibrio metabólico. En ese sentido, la yerba aparece como una de las infusiones naturales más ricas y complejas que ha incorporado la dieta humana.

Es oportuno advertir, además, que su valor no reside únicamente en sus componentes aislados, sino en la forma cultural en que se consume. El mate combina nutrición, hidratación y estimulación en una secuencia lenta, repetida y social. No se bebe de una vez, sino en pequeñas cantidades, a lo largo de un lapso extendido; no irrumpe como un excitante abrupto, sino que acompaña. Esa forma de uso modera su impacto y vuelve más estable

su acción. Allí donde otras bebidas estimulan separando al individuo de su entorno, el mate suele hacerlo reuniéndolo con otros.

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 se devela, 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*. El mate no es pura igualdad: establece un adentro y un afuera. Compartir bombilla es un pacto; negarla también comunica. La ronda integra, pero al mismo tiempo define fronteras.

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.



CODA



El siglo 20 trajo enormes e inesperadas transformaciones, y la historia del mate no fue una excepción. También su destino se sacudió de forma violenta. La lectura de aquellos acontecimientos resulta inabarcable en este registro.

La Argentina pasó de importar casi el cien por ciento de su yerba de Brasil y Paraguay a convertirse en el primer productor y exportador mundial. Los yerbales de cultivo –plantaciones modernas, renovables, de calidad superior– cubrieron el consumo argentino y aún sobraron para el mundo. Un cambio de eje histórico que no fue fácil: se modificaron los caminos, los puertos, los vínculos que unían los montes con las ciudades. Al flujo de intereses, fatalmente mezclados con los malentendidos ancestrales, se sumó el Estado con su habitual combinación de buenas pero oscuras intenciones y pésima planificación, entorpeciendo el avance de un cultivo nuevo y por entonces virtualmente desconocido para la agricultura.

La costumbre del mate también se transformó. Su uso declinó. La condena social, el desprestigio ideológico y la moda lo fueron desplazando hasta augurarse su extinción. Recién en la década de 1980, después de enterrar para siempre las dictaduras sangrientas, el ser nacional argentino recuperó su orgullo –y no por pura casualidad– recién entonces el mate perdió su mala fama. Se difundió de forma prodigiosa y llegó al siglo 21 convertido en símbolo por excelencia del Plata y en tendencia mundial: lo toman los atletas más notables del mundo, aparece en los mercados gourmet de las grandes ciudades, las marcas de *lifestyle* lo abrazan con entusiasmo.

Lo que es genuinamente poderoso no necesita reinventarse. Solo necesita que el mundo esté listo para verlo.



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.
- ALCARAZ, DANIEL. *La navegación y las actividades económicas en el Alto Paraná (1880-1920)*. Edición del autor. Posadas, Talleres Creativa, 2006.
- yerba mate. (*Ilex Paraguariensis*, 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 N° 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 ROMANACH, ALFREDO. *Amado Bonpland, Carai 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, N° 7, p. 20, 1986.
- BANCO IPOTECARIO NAZIONALE. *Territorio Nazionale di Misiones. Coltivazione della*

- 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 incríbel saga de um país*. San Pablo, Editora Ática, 2003.
- BURMEISTER, CARLOS. *Memoria sobre el territorio de Misiones*. Buenos Aires, Imprenta, Litografía. y Encuadernación de J. Peuser, 1899.
- CADOGAN, LEÓN. "Chonó Kybwyrá: 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 Gráficas 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.
- 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 Congonha*. São Paulo, Secretaria da Agricultura, Commercio e Obras Públicas do Estado de São Paulo, Directoria da Agricultura, 1910.
- DEMERSAY, ALFRED. *Étude économique sur le maté ou thé du Paraguay*. París, Extrait des Memoires de la Societé d'Agriculture Année 1865, Societé Impériale et Centrale d'Agriculture, Imprimerie 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. Ltda., 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.
- ESCODÉ, CARLOS. *El fracaso del proyecto argentino. Educación e ideología*. Buenos Aires, Tesis, Instituto Di Tella, Conicet, 1990.
- ESCODÉ, CARLOS Y ANDRÉS CISNEROS. *Historia general de las relaciones exteriores de la República Argentina*. (Tomos 1 a 6) Buenos Aires, Grupo Editor Latinoamericano, 1998.
- 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.
- GADIELHA, REGINA MARÍA 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 trasplante. Cuidados durante la vegetación. Accidentes, afecciones y enfermedades*. La Plata, Talleres Sese, 1915.

GIROLA, CARLOS. *El cultivo de la yerba mate. Ilex paraguariensis*. La Plata, publicación del Museo Agrícola N° 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 Générèle), 1890. [Disponible en: http://www.biblioteca.clarin.com/pbda/miscelanea/cocina_electica/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.

HOBBSAWM, ERIC. *La era de la Revolución, 1789- 1848*. Buenos Aires, Crítica, 1998.

HOBBSAWM, ERIC. *La era del Imperio, 1875-1914*. Buenos Aires, Crítica, 2006.

HOBBSAWM, 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. *História 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, RAÚL. *La yerba mate, maravilla de América*. Buenos Aires. Asociación Amigos del Museo de Motivos Argentinos José Hernández, 1995.

- MARTÍNEZ ESTRADA, EZEQUIEL. *La cabeza de Goliath*. 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*, N° 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 guaraníca. 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 Científicas-Culturales, Concordia, Entre Ríos, 1981.
- POPESCU, ORESTE. *El sistema económico en las Misiones Jesuíticas. Un vasto experimento de desarrollo indoamericano*. Barcelona, Ariel, 1967.
- RAPPAPORT, ROY A. *Ritual and Religion in the Making of Humanity*. Cambridge, Cambridge University Press, 1999.
- 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 paraguariensis. 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*, N° 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.

SECRETARÍA 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.

SELIGMAN, ADAM B., WELLER, ROBERT P., PUETT, MICHAEL J, SIMON, BENNETT. *Ritual and Its Consequences: An Essay on the Limits of Sincerity*. Oxford, Oxford University Press, 2008.

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 paraguariensis St. Hil)*. Córdoba, Academia Nacional de Ciencias, Miscelánea N° 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.

TURNER, VICTOR. *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. Chicago, Aldine, 1969.

UNKEL, CURT (NIMUENDAJU). *Los mitos de creación y de destrucción del mundo como fundamentos de la religión de los apapokuvaguaraní*. 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, Hyspamérica, 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.

ILUSTRACIONES

Página 9. Aldo Chiappe, 2020.
© Proyecto editorial Caá Porá.

Página 11 Producción neolítica de yerba mate. Barbacuá Yvaté. Aldo Chiappe, 2007. © Proyecto editorial Caá Porá.

Página 94. Fragmento de la tapa del álbum Gran Panorama Argentino del Primer Centenario de 1910.

SOBRE ESTA EDICIÓN

Hay cosas que duran porque son útiles. Hay cosas que duran porque son bellas. Y hay cosas que duran porque están pegadas al alma. Hay cosas que una cultura discute durante siglos y nunca termina de entender, y hay otras que simplemente hace. No porque las haya pensado mejor, sino por pulsión, porque le resulta necesario. Tal es el caso del mate, un orden pequeño que lleva implícita una ética fundamental: se debe dedicar tiempo, esperar, disfrutar, compartir, aceptar una regla común y sostenerla.

Los habitantes de la Cuenca del Plata compartimos una matriz histórica forjada en el mestizaje y en una experiencia de frontera signada por la aventura y la esperanza, la legalidad precaria y la violencia. El mate persiste como parte visible de esta condición marginal, como el testimonio más elocuente de una identidad singular, común a argentinos, paraguayos, uruguayos y brasileños, para quienes fue y es hábito y símbolo predilecto.

Reconstruir esta historia permite reconocer una clave interpretativa en una compleja alquimia genética y cultural. Estas ideas dieron origen, en 2013, a la publicación de *Caá Porã. El espíritu de la yerba mate. Una historia del Plata*, que vuelve a circular en esta edición de sus primeras dos partes, dedicada a la formación histórica y cultural del mate y sus tomadores. La tercera parte, referida a su posterior evolución, queda fuera de este volumen, con la intención de mantener el foco en la matriz cultural.

Pau Navajas
Caá Porá: 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. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Pau Navajas, 2026.

ISBN: 978-631-01-5261-5

1. Mate. 2. Historia Argentina. I. Título.
CDD 982

© Pau Navajas, 2026

© NVJS, 2026

Dirección editorial

Pau Navajas

Corrección editorial y de estilo

Nora Manrique

Investigación y textos

Pau Navajas y Mercedes Mac Donnell

Corrección técnica

Bartomeu Meliá, Guillermo Wilde y Alfredo Poenitz

Diseño Gráfico

Catalina Parra Krieg

Investigación sobre economía

Alejandro Sparacino

Nota del editor. La notación de los siglos con números arábigos y el uso redundante de comillas y cursiva en las citas son decisiones del autor. El editor se deslinda de dicha irresponsabilidad.

Para más información escaneá
o visitá www.caapora.com.ar



Se agradece 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, siempre que tengan permiso previo y escrito del editor.

Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

Libro de edición argentina. Hecho el depósito que marca la Ley 11.723.

NYJS
A