



Analizan la importancia social del consumo de la yerba mate en el sur de Sudamérica

*** La historiadora brasileña María Eunice de Souza menciona que el consumo de la infusión es un ritual relacionado con la sociabilidad

*** Participó en el “Seminario Cocinas en México”, organizado por el INAH

Quien toma mate no está celebrando un culto a tradiciones, está espontáneamente haciendo algo tradicional, destaca la historiadora brasileña María Eunice de Souza Maciel, sobre esta bebida herbal consumida en Uruguay, Argentina, Chile, Paraguay, Bolivia y el sur-sureste de Brasil.

La infusión es una herencia viva, cotidiana, consumida en fiestas y en reuniones familiares, indica la especialista en su participación en el “Seminario Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural”, organizado por las investigadoras del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), en la Coordinación Nacional de Antropología, Edith Yesenia Peña y Lilia Hernández Albarrán.

En su ponencia *Intercambios alimentarios entre Brasil y Latinoamérica*, la académica de la Universidad Federal de Río Grande del Sur, Brasil, menciona que el mate es un tema desconocido fuera de Sudamérica, pero es una herencia del pueblo indígena, principalmente del guaraní, ya que se consumía antes de la colonización europea, siendo los españoles instalados en el territorio del actual Paraguay los primeros extranjeros que tuvieron contacto con esta bebida que, en la actualidad, es un hábito entre la población sudamericana.

Explica que la bebida se produce por la infusión de la yerba mate (*Ilex paraguariensis*), tras ser molida y colocada en un guaje (calabaza) se le agrega agua hirviendo, y se sorbe con una cañita, bomba o bombilla. Esta infusión, dice, da identidad, es marca de pertenencia, es una tradición que implica un ritual particular, relacionado con la sociabilidad, y que en la nación carioca se le conoce como *roda é de chimarrão*.

De Souza Maciel subraya el papel que tuvo la producción y consumo de esta hierba en la historia de la colonización de ese territorio, la cual está ligada a los jesuitas, quienes establecieron misiones en Argentina, Paraguay y el sur de Brasil.

Sin embargo, en Lima, en 1610, la Inquisición prohibió su consumo. Veinte años después se permitió nuevamente, utilizada por la orden jesuítica como base de su economía y, por ende, de su expansión territorial, creando un cuasi monopolio de su comercialización.

“La Iglesia católica prohibió su consumo, ya que lo asociaba a los indígenas, especialmente a los chamanes guaraníes, además de ser considerado afrodisíaco. El padre Diego de Torres, en una carta al rey de España, le pedía combatir vicios de la población, como fumar y beber esa ‘maldita’ yerba”, relata.

La planta *Ilex paraguariensis* es un árbol nativo, que en estado silvestre llega a medir de entre 12 a 15 metros. Para facilitar su cosecha, se poda dos veces al año; en la actualidad, debido a su explotación, es difícil de encontrarla en estado natural. “Parte importante del consumo de la yerba mate es su molienda, que ha establecido cinco gradaciones: ultrafino, delgado, promedio, grueso y ultragrueso; los dos primeros se utilizan más en Brasil, y el último, en Argentina.

“El mate pasa por todas las clases sociales, edades y espacios, desde la playa, la oficina, las escuelas, parques. Está relacionado con la socialización, a través del uso de la misma calabaza en su consumo, la cual se va pasando conforme se consume”, indica la historiadora brasileña.

Por su parte, las antropólogas Yesenia Peña y Lilia Hernández subrayan que, parecido al mate, en diversas regiones de México existen bebidas que desde la época prehispánica cumplían funciones rituales y se vinculan con sociabilidad, las cuales pasaron por procesos de aceptación o prohibición, como es el caso del pulque y el tesgüino, en época colonial, pero que siguen vigentes, así como el denominado “alimento de los dioses”: el cacao, con el que se elabora la bebida de chocolate.

Lo anterior, concluyen, permite reflexionar sobre cómo las bebidas tienen funciones simbólicas y sociales, a la vez que se desarrolla el gusto que une con el sabor y su preparación, componentes afectivos, comunitarios e identitarios.

A partir de este 2 de agosto, el conversatorio “Los sabores del conflicto” del seminario “Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción social”, en el que participan las investigadoras Juliana Moreno, Catalina Velez y Maura de Caldas, está disponible en el canal de la Coordinación Nacional de Antropología en YouTube, en sintonía con la campaña “Contigo en la distancia”, de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México.