

# La yerba mate: el patrimonio cultural del Cono Sur Americano. Mitos y verdades de su Historia

*Yerba Mate: Cultural Heritage of the Southern American Cone. Myths and Truths of its History*

Sonia Berjman\*



Fecha de recepción: 30/03/2023

Fecha de aceptación: 29/05/2023

*Selva, noche, luna  
pena en el yerbal.  
El silencio vibra en la soledad  
y el latir del monte quiebra la quietud  
con el canto triste del pobre mensú.*

*Yerba, verde, yerba  
en tu inmensidad  
quisiera perderme para descansar  
y en tus sombras frescas encontrar la miel  
que mitigue el surco del látigo cruel.*

De: "El Mensú", de Ramón Ayala.<sup>1</sup>

## Resumen

*Ka'á* para los guaraníes, *Ilex theaezans* para Alexander von Humboldt, *Ilex paraguariensis* para A. Saint-Hilaire, *Ilex paraguayensis* para Carlos Thays, simplemente *yerba* para todos nosotros latinoamericanos. Este producto, madre de la tradición matera de la región, ha desarrollado una industria que hoy es símbolo económico regional, además de haber sido reconocido como Patrimonio Cultural del MERCOSUR y Patrimonio Inmaterial de la UNESCO. Con casi 400 años de historia, y muchos mitos y verdades sobre su devenir, presento en este texto los hitos fundamentales de sus sucesivos sistemas de producción y su actualidad y futuro como recurso cultural integral.

**Palabras Clave:** *Yerba-mate; Ilex paraguariensis; Guaraníes, Jesuitas; Bonpland; Humboldt; Thays.*

---

\* Doctora en Filosofía y Letras (UBA); Docteur ès Histoire de l'art (Université de Paris I Panthéon Sorbonne); Postdoctoral, Former Senior Fellow and Landscape Board Member at Dumbarton Oaks Library and Collections (Harvard University); Miembro Honorario del Comité Científico Internacional Paisajes Culturales ICOMOS-IFLA; Miembro de la Association Édouard André (France). Dirección de contacto: sonia.berjman@gmail.com; página Web: www.soniaberjman.com

<sup>1</sup> Canción de 1955. Mensú es el nombre que recibe el trabajador rural de la selva en la zona de Paraguay y las provincias argentinas de Corrientes y Misiones, y en particular el trabajador de las plantaciones de yerba mate.

## Abstract

*Ka'á* for the Guaraní, *Ilex theaezans* for Alexander von Humboldt, *Ilex paraguariensis* for A. Saint-Hilaire, *Ilex paraguayensis* for Carlos Thays, simply *yerba* for all of us Latin Americans. This product, mother of the region's "mate round" tradition, has developed an industry that today is a regional economic symbol, in addition to having been recognized as MERCOSUR Cultural Heritage and UNESCO Intangible Heritage. With almost 400 years of history, and many myths and truths about its development, I present in this text the fundamental milestones of its successive production systems and its present and future as an integral cultural resource.

**Keywords:** *Yerba-mate; Ilex paraguariensis; Guaranies; Jesuits; Bonpland; Humboldt; Thays.*

## Introducción

Hoy, 30 de noviembre de 2022, Día Nacional del Mate en la República Argentina<sup>2</sup>, comienzo con el esbozo de este artículo, desafío para una no materia como yo y que toda su vida tuvo que soportar chanzas por no poder integrarse a la "ronda del mate", a la que -cual "extranjera"- aportaba "su té". Podemos asimilar la ceremonia japonesa del té a la ronda del mate; es que "ambas ceremonias son símbolos de pueblos" (Savloff, 2023). ¿Acaso el mate no era "el té de los jesuitas"? Por supuesto, pero pocos conocen esta denominación, así como las distintas épocas, experiencias e investigaciones que tuvieron que ocurrir para que esta bebida tan nuestra sea conocida casi mundialmente y ¡se venda en latitas (gasificada o no, y con numerosos "gustos")! como he comprobado en California.<sup>3</sup> Si hasta *Les Luthiers* le rindieron tributo con el famoso "yerbomatófono d'amore" hace más de medio siglo.<sup>4</sup> Hoy existe un Museo del Mate (Tigre, Provincia de Buenos Aires) y la novísima profesión de *sommelier* de mate.

---

<sup>2</sup> Ley Nacional Nº 27.117. En homenaje al "Comandante Andresito" o Andresito Guazurará (1778-1821) nacido ese día como Andrés Guaucurará, luego "y Artigas" al ser adoptado por el General Artigas. Gobernador de la provincia grande de Misiones entre 1815 y 1819, fomentó la producción de la yerba mate y dio gran impulso a su comercialización.

<sup>3</sup> En 2018, estando en un bar del Zoológico de San Diego, vi latitas y botellitas personales de diferentes marcas: Guayakí (USA, "organic yerba mate", "tropical uprising", con gustos de limón, naranja, menta, frutos rojos, tradicional tereré, gaseosa y no gaseosa); Cleancause (fabricada por la fundación del mismo nombre, canadiense, "original", rosa hibiscus, fruta de la pasión, menta, lima, jengibre... a la que son afectos Madonna, Beyoncé, George Clooney), Yachak (organic, plant-based energy tea, producida por Pepsi Co. y Lipton Tea a beneficio de la Amazon Rainforest, inspirada por los indígenas del Amazonas, bebida de los chamanes...).

<sup>4</sup> La "galleta" o matófono es un instrumento musical hecho con una calabaza de mate cortada en dos mitades y unidas por un hilo, de uso tradicional por los gauchos argentinos y uruguayos, reversionado por *Les Luthiers* en la década de 1960.

Este es un artículo que estoy disfrutando desde hace un tiempo, para el que he investigado, leído y recolectado documentos, leyendas, imágenes, opiniones... que alimentan mi pasión por la Historia, los naturalistas, los paisajistas... todo sucedido en los últimos aproximadamente cuatro siglos desde que se tienen noticias de la costumbre de los indígenas guaraníes de producir la yerba mate y de deleitarse con el mate-bebida. Mate de bombilla, dulce o amargo, con cascarita de naranja, de leche, de coca, mate cocido caliente, tereré frío para el verano, hasta “mate de té” (si lo hubiera sabido en mi infancia y juventud...). Para todos hace falta la materia prima: la yerba (con palo, sin palo, más o menos molida... y hasta “la yerba de ayer secada al sol”, cuando la economía aprieta, como canta el tango).

### ***Ilex paraguariensis* o *paraguayensis* A. St.-Hil**

Familia: Aquifoliáceas

Nombre común: Yerba mate, en guaraní Ka'á

A principios del siglo XIX se la conocía con la denominación de *Ilex theaezans* dada por Bonpland en 1818, luego Saint Hilaire la denominó *Ilex paraguariensis* en las *Mémoires du Muséum nationale d'histoire naturelle* (9: 351, 1822) y en su *Histoire des plantes plus remarquables du Brésil et du Paraguay* (1824), Thays la denominaba *Ilex paraguayensis*.

En estado silvestre es un árbol de gran porte que alcanza los 20 m de altura y su tronco varía entre los 0.50 a 0.70 m de diámetro, en el cultivo industrial se mantiene a una altura entre los 3 y 6 m. Las hojas perduran tres años en la planta, de forma oval son alternas y textura coreácea, de color verde oscuro. Florece a finales de primavera en racimos de flores muy chicas de color blanquecino. Los frutos son pequeñas bayas de color azul oscuro o negro violáceo, que se asemejan a un grano de pimienta.

Especie originaria de la cuenca de los Ríos Paraná, Paraguay y Uruguay. Necesita del suelo laterítico de la zona, con alto contenido de hierro.

Es de gran valor industrial en Argentina, Brasil y Paraguay. Según Keller-Giberti (2011) el Género *Ilex* L. (Aquifoliaceae) cuenta con 400-600 especies, en la Argentina se dan 7 especies, todas menos una (*I. argentina* Lillo) crecen en Misiones.

Los mitos son sólo leyendas anónimas surgidas de la imaginación popular, y, aunque parezca mentira, también hay “mitos científicos” como vengo a descubrir con este tema de la yerba mate. El más difundido es, sin duda alguna, el que dice que los jesuitas descubrieron la manera de hacer germinar los granos:

Sometieron, pues, los granos a un tratamiento especial, teniendo como fin, sin duda, reblanquear el epidermo y facilitar también la germinación, y arribaron, por este medio, a cultivar el *Ilex* en gran escala en sus colonias. Una vez expulsados de sus posesiones en 1765, llevaron consigo el secreto del procedimiento.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> “Publicación sobre la función del Jardín Botánico en general haciendo referencia en particular sobre el cultivo de la yerba mate.” En: Diario *La Nación*, junio 21 de 1906, Buenos Aires.

Gracias al fundamental aporte documental del equipo de bibliotecarios y archivistas del Muséum nationale d'histoire naturelle de París para este artículo, pude dar con el verdadero quid de la cuestión, y desechar este “mito científico”, como veremos más adelante. Vayamos pues, cronológicamente, por etapas.

**Figura 1.** Planta de yerba mate



Foto: Florencia Cesio

**Figura 2.** *Ilex paraguariensis*



Medizinal-Pflanzen (Köhler, 1887)

### Los guaraníes: recolección, recreación social, medicina y cosmogonía

La etnia tupí-guaraní, existente entre 500 y 700 años antes de la llegada de los españoles, se dividió buscando siempre las mejores tierras de cultivo cuando vieron agotarse las que ocupaban: los tupíes se dirigieron al Atlántico y al Norte por el curso del río Amazonas y los guaraníes al Sudeste por la cuenca del río de la Plata. Éstos últimos se denominaban Avá (persona), cuando llegaron los españoles los llamaron Guaraní (guerrero) por mala comprensión del habla local.<sup>6</sup>

Concentrados hoy en la cuenca del Río de la Plata, ocuparon un gran territorio que iba desde el río Tieté (San Pablo, Brasil) al Norte, hasta las islas del Delta y San Isidro (Argentina) al Sur, Santa Cruz de la Sierra, Tarija y Chuquisaca (el Chaco Boliviano) al Oeste, franja norte del Uruguay desde el río Uruguay hasta el Atlántico, al Este.

<sup>6</sup> [https://pueblosoriginarios.com/sur/bosque\\_atlantico/guarani/cultura.html](https://pueblosoriginarios.com/sur/bosque_atlantico/guarani/cultura.html)

Conformaban la gran “Nación Guaraní”, una democrática confederación política, que tenía un solo idioma (aunque varios dialectos). *Guaraníes de las roxas* los llamaron los españoles al advertir que rozaban el suelo con un arado primitivo que les permitía cultivar a poca profundidad y formar así sus chacras, base de su economía (de la Cruz Mendoza, 1943).

### **Leyenda guaraní de la yerba mate<sup>7</sup>**

*Cuenta una vieja leyenda guaraní que Yasí, la diosa luna, hace muchísimo tiempo quiso conocer la tierra y ver con sus propios ojos todas las maravillas que apenas podía ver entre la espesura de la selva, allá abajo. Un día con su amiga, Araí, la diosa nube, bajaron a la tierra en la forma de dos jóvenes hermosas.*

*Cansadas de recorrer todo y maravillarse, buscaron un lugar donde descansar. Vieron una cabaña entre los árboles. Cuando se dirigían hacia ella para pedir donde dormir, descubren, agazapado, un yagareté acechándolas en una roca cercana. Súbitamente, salta sobre ellas con las garras listas. Al momento, se oye un silbido. El yagareté cae atravesado por una flecha, herido de muerte. El salvador era un cazador que, al ver a las jovencitas indefensas, se compadece y también les ofrece la hospitalidad de su casa. Las muchachas aceptan y lo siguen hasta la cabaña que habían visto antes. Al entrar el hombre les presenta a su esposa y a su joven hija, la que, sin pensarlo dos veces, les ofrece, una rica tortita de maíz, su único y último alimento.*

*Cuando las mujeres se van a buscar el mejor sitio para las visitas, el cazador les cuenta que decidieron vivir solos en el monte, alejados de su tribu, para salvar y conservar las virtudes, regalo de Tupá, que tenía su bonita y bondadosa hija, un tesoro para ellos. Pasan la noche y a la mañana siguiente, Yasí y Araí agradecen sinceramente a la familia su hospitalidad y se alejan.*

*Una vez en el cielo, Yasí, no pudo olvidar su aventura en la tierra. Cada noche que ve al cazador y a su familia, recuerda su valentía y generosidad. Sabiendo de su sacrificio filial, decide premiar a su salvador con un valioso regalo para él, y para el tesoro que tanto cuidaban: la hija. Cierta noche, Yasí recorre los alrededores sembrando unas semillas mágicas. A la mañana, ya han nacido y crecido unos árboles de hojas color verde oscuro con pequeñas flores blancas. El hombre y su familia, al levantarse, contemplan asombrados estas plantas desconocidas que aparecieron durante la noche. De repente, un punto brillante del cielo desciende hacia ellos con suavidad. Reconocen a la doncella que durmió en su casa.*

*—Soy Yasí, la diosa Luna -les dice-. He venido a traerles un presente como recompensa de vuestra generosidad. Esta planta, que llamarán “caá”, nunca permitirá que se sientan solos y será para todos los hombres, un especial símbolo de amistad. También he determinado que sea vuestra hija la dueña de la planta, por lo que, a partir de ahora, ella vivirá por siempre y nunca perderá su bondad, inocencia y belleza. Después de mostrarles la manera correcta de secar las hojas, Yasí prepara el primer mate y se los ofrece. Luego, regresa satisfecha a su puesto en el cielo.*

*Pasan muchos años y luego de la muerte de sus padres, la hija se convierte en la deidad cuidadora de la yerba mate, la Caá Yará, esa hermosa joven que pasea entre las plantas, susurrándoles y velando su crecimiento. A ella, también confían su alma los trabajadores de los yerbales.*

Respetuosos de sus tradiciones, recordaban su Canto Ritual o Himno del gran Abuelo Primigenio guaraní que dice: *Creada la tierra, el primer trabajo que emprendió Ñane Ramói fue la preparación de una parcela para cultivar* (Cadigan, 1968).

<sup>7</sup> De: Ruta de la Yerba Mate: <https://www.rutadelayerbamate.org.ar/yerba-mate/historia/#:~:text=Esta%20planta%2C%20que%20llamar%C3%A1n%20E2%80%9Cca%C3%A1,bondad%2C%20inocencia%20y%20belleza%2D>



Estos grandes agricultores cultivaban maíz, mandioca, porotos, zapallo, calabazas, bananas, ananás, maní, algodón, tabaco, hierbas medicinales y recolectaban... yerba mate. Es que vivían en nuestra selva subtropical, única región del mundo *de la tierra colorada* en la que crece la Ka'á: yerba / planta / árbol / selva... (Ruiz, 2022). *Tomar mate era tomar selva*: materia y espíritu combinados.

Este “regalo de la naturaleza” (y de los dioses, por lo tanto, venerado) era consumido con fines medicinales, ceremoniales y recreativos. El aspecto recreativo-social es el que ha llegado hasta nuestros días pues el mate une, convoca, *enchamiga*, y por esta razón costó tanto cambiar los hábitos durante la pandemia.

La producción era un trabajo muy duro que debían realizar personas fuertes y resistentes. Primera etapa: la recolección de las hojas en la selva era lenta y escasa ya que sólo cortaban de las plantas salvajes lo que estaba más a mano, así que debían demorarse bastante tiempo para obtener una cantidad considerable por lo que también acarreaban ramas cortadas atadas en racimos hasta el poblado; segundo: el sapecado o secado de las hojas, que podía hacerse de dos maneras:<sup>8</sup> a) Barbacuá Mbyky: sobre fuego directo; o b) Barbacuá Yvaté: por un túnel de calor; tercero: el picado o tamizado a través de una malla de mimbre de las hojas que habían sido previamente desmenuzadas a mano; cuarto: la molienda de la yerba seca en un mortero de tronco de árbol hueco y con un palo, y así quedaba la yerba lista para usar.<sup>9</sup>

Los mates-recipientes los hacían (y se hacen actualmente, entre otros materiales más sofisticados) con calabazas, los frutos de la *Lagenaria siceraria*. La palabra “mate” deriva del incaico (quichua) *mati*, los guaraníes lo denominaban *ka'ay* (mate + agua). Los había (y hay) pequeños llamados poros (*puru*) y grandes de “dos pisos” porongos o camionero (*purungu*) que para los guaraníes eran *yerná* o mate bocón o para nosotros *galleta*. La bombilla, por su parte, *tacuapí* en guaraní, llevaba ese nombre por la planta de donde se extraía la cañita finita y larga (*Merostachys clausenii*). El uso de un mismo elemento para todos los mates les pareció sumamente bárbaro y sucio a los españoles. El jesuita Florián Paucke atribuyó la creación de la bombilla a los españoles pues “ellos

<sup>8</sup> Historia del mate, Diario *La Nación*, 28 de enero de 2020, Buenos Aires.

<sup>9</sup> <https://yerbamateargentina.org.ar/es/noticias/curiosidades-del-mate/79226--como-elaboraban-y-producian-la-yerba-mate-los-guaranes-primera-parte.html>

[los indígenas] beben el agua entre los dientes delanteros como por un chupador”.<sup>10</sup> Sea como haya sido, calabaza y bombilla no se pueden usar sin más pues hay que “curar el mate”, y para esto hay recetas de cada cual, así que mejor lo dejamos acá.

No solamente bebían el mate, sino que también lo masticaban -similar al uso de la hoja de coca en los Andes- por lo que llevaban *guayacas* (bolsitas de cuero) como parte de su vestimenta con hojas de yerba mate trituradas.

La cultura guaraní estaba íntimamente ligada a la naturaleza, a sus ciclos: era una sociedad “libre de pecados” al estilo cristiano, que les permitía – por ejemplo - la desnudez; ejercían el nomadismo que expresaba su libertad de pensamiento y de acción; en fin, eran dueños de sí mismos y de su destino, felices con su modo de vida y creencias hasta que llegaron...

### **Los jesuitas: la “domesticación” de los yerbales “naturales” como explotación comercial y sustento de poder**

... quienes pronto se dieron cuenta de dos cosas que cambiarían para siempre aquella existencia original: primero, que la ingesta de mate les quitaba el cansancio y los estimulaba para trabajar; y, segundo, que la producción de yerba mate tenía un futuro económico extraordinario, si conseguían organizar el negocio... ¡y vaya si lo hicieron!

En 1587 llegaron los primeros misioneros y en 1607 se creó la Provincia Jesuítica del Paraguay. Poco tiempo después, el Gobernador Arias de Saavedra entregó a la Orden cinco pueblos ya fundados anteriormente por los españoles. En 1610, en Loreto, uno de ellos, se estableció la primera “reducción”. Fue entonces, cuando “dos modos diversos de concebir el mundo, los dioses, la muerte, la vida y el amor” se confrontaron (Roulet, 1993) y en un “agresivo proceso de ingeniería social” (concepto de Jeremy Mumford, véase González Díaz, 2018) les quitaron casi todos sus atributos culturales -con el idioma no pudieron- pero, paradójicamente, les permitieron conservar el hábito ¡del mate! Los lectores deducirán fácilmente el por qué.

La evangelización provocó en aquella sociedad de “naturaleza en ‘estado natural’” al decir de Rubiani (2019), un cambio total en la cotidianeidad, costumbres, emociones,

---

<sup>10</sup> Esta bombilla española era una derivación del “apartador”, un tipo de cuchara de metal para detener la yerba molida. Hay una colección en el Museo Etnográfico de Santa Fe. En: “Del bernegal y el apartador al mate y la bombilla.” Diario *La Nación*, mayo de 1978, Buenos Aires.

sentimientos y creencias. La vida estaba reglada y regulada, “se ingresaba a aquel universo por la puerta del nacimiento y por la de la muerte se salía, sin posibilidades de optar por otras alternativas...” (Snihur, 2007: 133) y de una concepción del tiempo estructurada por las épocas de caza, pesca y recolección o siembra, debieron pasar a la rigidez de las campanas y al calendario más beneficioso para la empresa yerbatera jesuítica que llegó a ser el monopolio del producto en aquel tiempo. Se trabajaba desde la infancia y se debían cumplir obligatoriamente las actividades y ritos de otra cultura impuesta sobre una realidad totalmente diferente y si alguien se rebelaba debía soportar castigos que hoy penamos como torturas.

Al llegar a este rincón de nuestra América, los jesuitas se escandalizaron de los hábitos locales, incluyendo “El origen indígena de la infusión y su asociación con los rituales religiosos de los guaraníes...” nos explica Snihur (op. cit.), pero como era una costumbre tan popular y adoptada provocaba una demanda continua y creciente que hizo de la yerba mate un producto de alto valor económico (“*la moneda de la tierra*”) y pronto “...los sacerdotes de la compañía de Jesús no tardaron en advertir las posibilidades económicas que ofrecía...”, a la vez, supusieron que el mate podría sustituir a las bebidas alcohólicas sumado a que aumentaba la resistencia física de los trabajadores. Pero, al mismo tiempo, como el mate era considerado por los indígenas como una bebida mágica, apta sólo para los chamanes, cuando los jesuitas la permitieron para todos, desjerarquizaron a los guías espirituales propios (Rubiani, op. cit.: 163). También cambiaron la mitología de este pueblo al “cristianizar” la leyenda de la yerba mate, por lo que incluyó la versión guaraní de la misma.

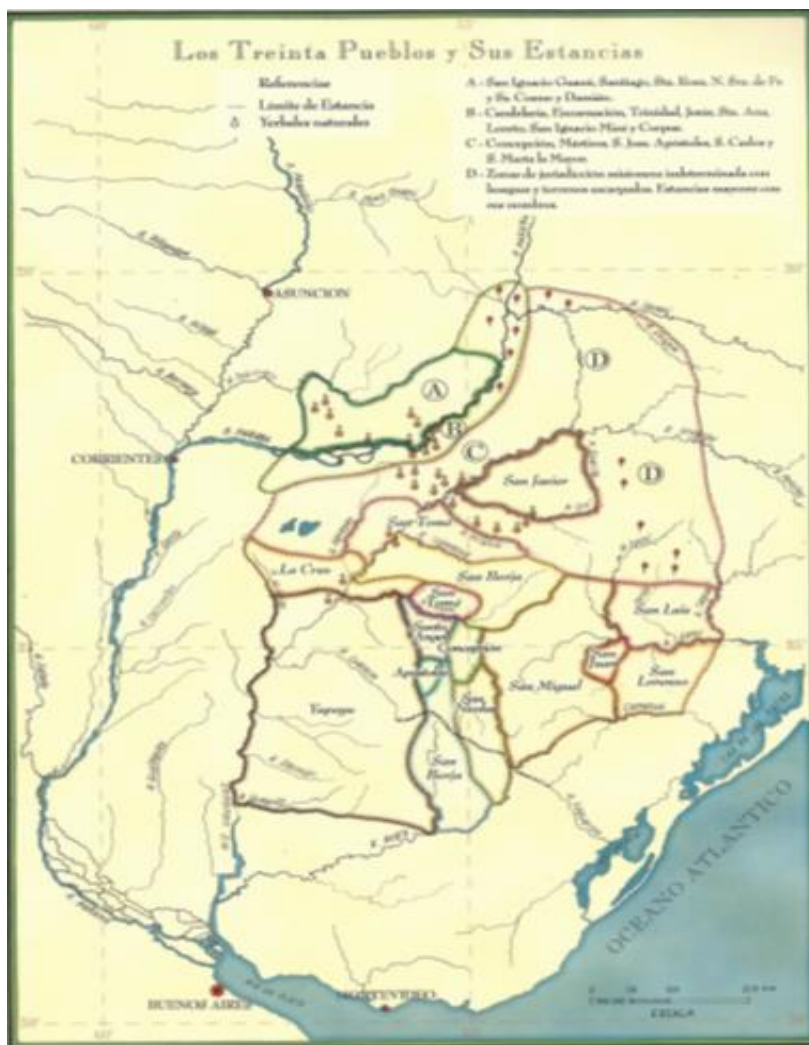
Snihur considera el inicio del negocio en 1636 cuando desde las Reducciones de Nuestra Señora de Loreto y San Ignacio Miní se envió yerba al Colegio de Asunción. Reforzado en 1645 cuando por Real Cédula del Rey de España, se dio expreso permiso a la orden para la explotación de los yerbales para consumo interno.

La recolección de la yerba era extenuante “...a cientos de kilómetros de los pueblos, en zonas inhóspitas y amenazada en muchos casos por tribus no reducidas, representaban un altísimo costo. Las inevitables muertes (...) dejaban tras sí viudas y huérfanos (...que eran...) una carga para la comunidad.” Y, los que iban eran los guaraníes varones, descuidándose la producción agrícola por largas temporadas, disminuyendo los alimentos disponibles (Snihur, op. cit.: 132).



A principios del s. XVIII, todas las reducciones iniciaron la construcción de “yerbales hortenses” en sus cercanías, los que se basaban en “La reproducción de la planta se obtenía por dos métodos: por acodo y por la germinación de la semilla...” (Snihur, op. cit.: 132); esta segunda posibilidad la descarto en vista de los escritos epocales de Bonpland.

**Figura 3.** Mapa de los pueblos jesuíticos, sus estancias y los yerbales naturales



(Snihur, 2007)

Según un texto del jesuita José Sánchez Labrador, de 1774 (citado por Snihur, op. cit.: 135), había dos tipos de yerba:

1. Caámiri: producto sólo de sus hojas, desechando troncos y otros elementos, siendo ésta la de mejor calidad, método de los indígenas.

2. De palos: dejando todo el rezago y tenía un precio más bajo, método de los cultivadores españoles.

En su Materia Médica Misionera, el jesuita Pedro de Montenegro enumera una serie de enfermedades a las que el mate-bebida curaba, o al menos, aliviaba sus síntomas, a saber: heridas recientes, dolores de cabeza, cólera, diarreas “...es remedio para las cámaras de relajación del estómago, el sudor excesivo de estas tierras calientes, nervios contusos, arraigan los dientes o muelas que se mueven, socorre a los asoleados y a los atolondrados del humo de fuego de las fornallas de metales y ladrillos o cal...” (de Montenegro, 2007). Nos puede parecer gracioso, sobre todo el idioma de aquellos tiempos, pero la ciencia actual ha encontrado varias curas debidas a la famosa bebida verde.

Las extraordinarias observaciones realizadas por Aimé Bonpland, las que tuvo a bien anotar en borradores conservados hasta hoy en el Muséum nationale d’histoire naturelle de París, nos ubican exactamente en la época, la historia, y el “sistema” que encontraron los jesuitas para construir aquella fenomenal empresa productora de yerba mate. Y, de una vez, desechar el relato de que los jesuitas descubrieron la “reproducción” de las plantas que todos repiten desde hace tantísimo tiempo, y saber la verdad. El único autor que habla de la “domesticación” es Oscar Burtnik (2006).

Me permito citar *inextenso* párrafos de los manuscritos de Bonpland porque explicar -de primera mano- la realidad y el trasfondo del tema. Temporalmente, estos manuscritos se ubican entre 1850 y 1855, es decir, a unos 80 años después de que el Rey de España Carlos III dictara el decreto de expulsión de los jesuitas el 27 de febrero de 1767.

Cuando los españoles hicieron la conquista del Paraguay y que estaba habitado principalmente por los indios guaraníes, fueron invitados por los indígenas a tomar mate y ellos continuaron grandemente con este té bebida que pronto la hicieron de gran uso, igual que en China lo hacen con el té. De ahí que debemos ver al Paraguay como la cuna del mate (Muséum nationale d’histoire naturelle, Paris, en adelante MNHN. Ms. 215-18-0001).

Pero, agrego, los guaraníes y los españoles lo llevaron hasta la Mesopotamia argentina, al sur brasileño y al otro lado del río Uruguay, allá adónde hubiera yerbales naturales que les proporcionaran la materia prima.

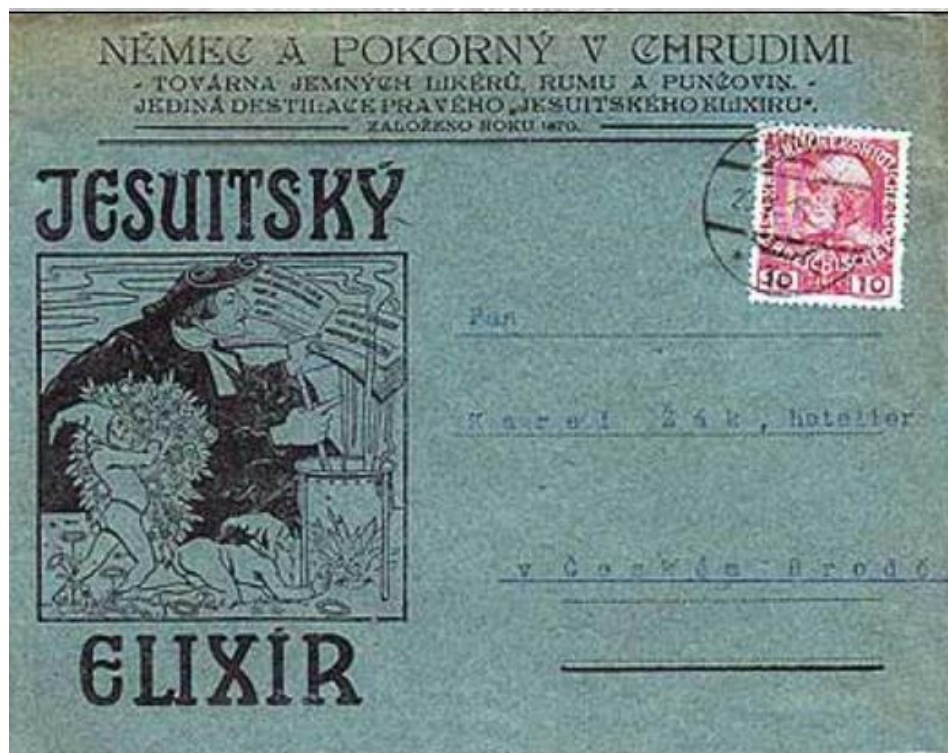
Los jesuitas, al determinar en cada pequeño poblado sus medios de formar un bosque de mate (...) han establecido tres importantes indicaciones: (1) Obtener una hierba de calidad similar a la mejor que se puede fabricar en el bosque. (2) Simplificar la fabricación de la vegetación más indispensable. (3) Asegurar anualmente una venta fija que se deberá elevar en razón del número de pies autosuficientes (MNHN. Ms. 215 – 18 – 0008).

Cuando la expulsión de los teatinos [sic, confusión común con los jesuitas] en el año 1768 [cuando comenzó efectivamente la dispersión de los habitantes de las misiones sea cual fuere su identidad o rango], cada uno de los 32 pueblos de Misiones tenían un yerbal plantado, y es bien sabido que la yerba fabricada en los yerbales plantados y cultivados era de mejor calidad que la de los indígenas o salvajes. Varios motivos deben haber determinado a los jesuitas formar yerbales; uno de ellos es, a mi ver, que habían querido aproximar la fabricación de la yerba a las habitaciones, visto el costo del transporte, que habían supuesto con mucha exactitud que las hojas de los árboles situados en los montes nunca pueden adquirir ese grado de madurez absolutamente necesaria para beneficiarlas y que esa ventaja la obtendrían de los montes plantados, en fin, que la yerba fabricada en los montes artificiales saldría de mejor calidad que la de los montes naturales como ha sido probada la experiencia, lo que sobre todo en su fabricación saldría menos costosa (MNHN. Ms. 215-19-0033. Manuscrito en español).

Agrego que, además, era primordial que los cultivos estuvieran próximos a los asentamientos porque en la cosecha de las plantas dispersas por los bosques, eran muchos los indígenas apresados como esclavos por los *bandeirantes*, y no se podían perder los “bra-zos” ya evangelizados de los “indios reducidos”.

Resumiendo: La economía y el poder deseado y establecido por los invasores alteró totalmente al mundo guaraní y la principal herramienta utilizada fue la empresa comercial de producción y venta de yerba mate.

**Figura 4.** Curiosa tarjeta postal de Bohemia (1911, entonces parte del Imperio Austro Húngaro) con imágenes de la recolección y producción de yerba mate (“Elixir jesuita”)



En: [https://www.manresa-sj.org/stamps3\\_Tea.htm](https://www.manresa-sj.org/stamps3_Tea.htm)



Figura 5. La historia de la producción de yerba mate (Instituto Nacional de la Yerba Mate, Argentina)





## Amadeo Bonpland: la multiplicación de los yerbales “artificiales” y su visión científica y empresarial

El Bonpland compañero de Humboldt en el viaje a “las Tierras Equinocciales” debe ser complementado por el estudiante del Muséum nationale d’histoire naturelle, por el jardinero imperial de Joséphine y, sobre todo, por el del Río de la Plata: el agrónomo de la yerba mate, el sabio cautivo en Paraguay, el anciano patriarca entreverado con la política de estas tierras, el enamorado de la flora del litoral, el promotor de la cría de ovejas merino, el médico que propagaba la vacunación antivariólica. La figura de Bonpland llama a ser restituida y comunicada en una integridad propia, como una metáfora de la fecundidad y el crecimiento vegetales, como un mensaje que atraviesa las culturas para descubrir, para saber, para enseñar (Azúa y Penchaszadeh, 2009: 4).

Este párrafo ilustra cabalmente a uno de mis ídolos históricos, figura señera del naturalismo, que tuvimos la enorme suerte de que se asentara en nuestra región y, aun soportando tantas desdichas, mantuvo su amor a estas tierras por 40 años y nos legó parte de nuestra historia botánica.

Aimé Jacques Alexandre Goujoud, *dit* Bonpland (Francia 1773 - Argentina 1858) médico, cirujano y botánico egresado de las respectivas instituciones superiores, acompañó a Alexander von Humboldt en el icónico *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente* – tal el título de los 29 volúmenes en los que los autores cuentan sus experiencias y hallazgos científicos - realizado entre 1799 y 1804, explorando toda la parte noroeste de Sudamérica y viviendo momentos únicos, como el ascenso al Chimborazo y al Cotopaxi, entre otros sucesos. Este viaje se convirtió en modelo a seguir para los científicos deseosos de contribuir a las ciencias, además de haber sumado al *Jardin des Plantes* 60.000 ejemplares de los cuales el 10% era desconocido en Europa. En palabras de Darwin: *Si de verdad quieres tener una idea de los países tropicales, estudia a Humboldt y Bonpland* (Azúa y Penchaszadeh, 2009: 15).

De 1805 a 1814 fue Intendente de La Malmaison, el dominio de la Emperatriz Joséphine Bonaparte, convirtiendo el lugar en un verdadero jardín botánico y centro de experimentación de aclimatación vegetal.

En noviembre de 1816, Bonpland viajó de Londres a París acompañado por Bernardino Rivadavia y sería el momento en el que tomó la decisión de instalarse en Buenos Aires. A pocos días de llegar, *La Gaceta* de Buenos Aires del 5 de febrero de 1817 le dio la bienvenida:

Ha llegado a esta capital Mr. Bonplam (sic) (...) Él es sin duda el primer botánico y zoologista que nos ha visitado, y siendo de tanta eminencia su mérito creemos que se pondrá en contri-

bución esta buena fortuna (Azúa y Penchaszadeh, 2009: 26).

Y sin duda alguna, así fue.

En ésta, su segunda estadía americana, Bonpland permaneció hasta su muerte en Santa Ana (Corrientes), transcurriendo su vida entre Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay.

**Figura 6.** Retrato de Aimé Bonpland



Fuente: [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Aim%C3%A9\\_Bonpland#/media/File:Bonpland\\_Aim%C3%A9\\_1773-1858.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Aim%C3%A9_Bonpland#/media/File:Bonpland_Aim%C3%A9_1773-1858.jpg)

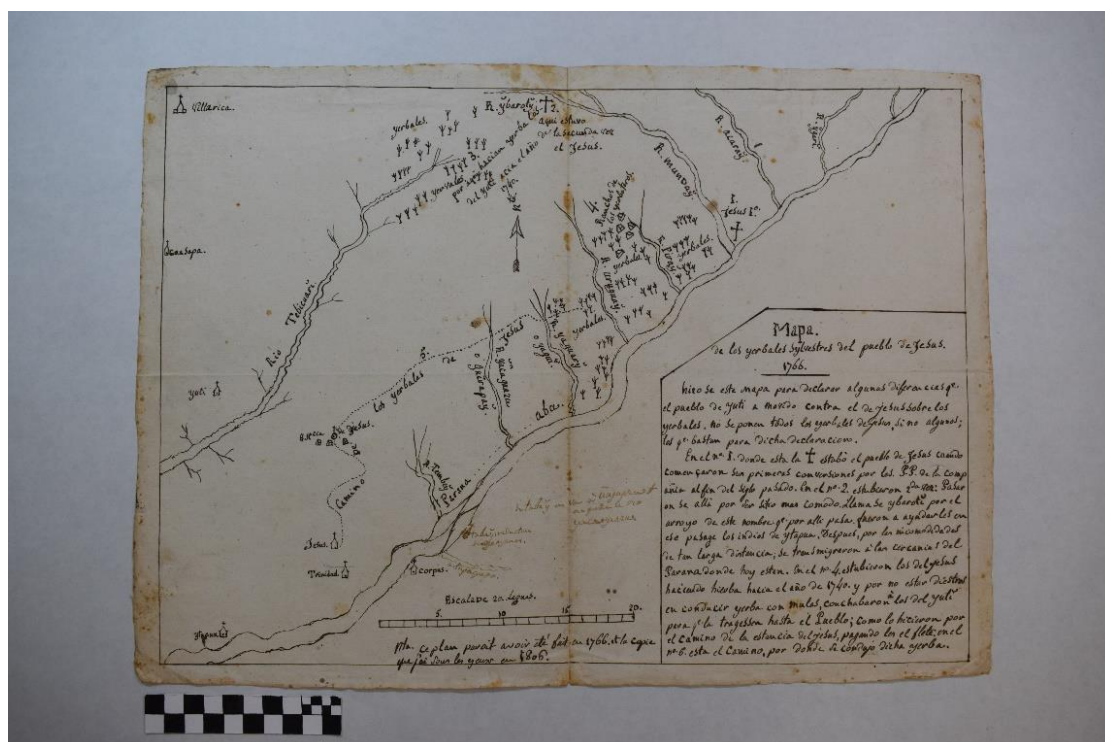
Además de llegar con un valioso cargamento de semillas, cientos de plantas vivas, vides especiales, su biblioteca, y dos jardineros, traía lo máspreciado: sus saberes. Sus idiomas eran: francés, latín, español, guaraní y tupí (diferentes antes de devenir una sola lengua). Los nombres de las plantas los daba en latín, nombre común, y lengua indígena. En su primera época vivió en Buenos Aires, integrando el círculo de la sociedad de entonces, junto a patriotas, científicos, intelectuales. En el primer año encontró en la isla de Martín García las primeras plantas de yerba mate, cuyo cultivo y explotación serían, en su futuro, “una verdadera obsesión” (Fernández y Tamaro, 2004). Así, en su manuscrito *Journal de Botanique*, describe científicamente por primera vez al *Ilex theaezans*, tan temprano como en 1818, esas plantas que probablemente habían llevado allí los jesuitas (Giberti, 1990). El ejemplar coleccionado por Bonpland era estéril, pero igual lo pudo reconocer como *Ilex* (Nota de Gustavo Giberti en Azúa y Penchaszadeh, 2009: 37).

Dos científicos argentinos nos amplían la noticia, publicando dos documentos que nos muestran cierta confusión de nuestro sabio pues dan dos versiones diferentes del mismo hecho. Parece más creíble la más antigua pues data de la época de su viaje a la



isla. Gustavo C. Giberti, especialista internacional del género *Ilex*, reproduce un manuscrito de 1818, en el que Bonpland dice que fue a Martín García por indicación del Dr. Pueyrredón y efectivamente encontró plantas de yerba mate, pero que ni los lugareños ni los paraguayos que allí vivían las habían reconocido (Giberti 2011). Raúl Martínez Crovetto, etnobotánico pionero, comenta un manuscrito de Bonpland de 1854 en el que éste cuenta que supo por el canónigo Belgrano de la existencia de plantas de yerba en Martín García. Al tercer día encontró dos plantas -que suponía de unos 10 años- un poco dañadas porque algunos soldados de la guarnición allí asentada le extraían pequeñas cantidades de hojas para preparar su bebida. Él mismo llevó una cantidad de hojas a Buenos Aires, las que, aun cuando no habían sido secadas, le proporcionaron un buen té (Martínez Crovetto, 1995).

**Figura 7.** Copia de Bonpland mapa de los yerbales de Jesús, 1766



Fuente: Museo de Farmacobotánica "Juan Aníbal Domínguez" Facultad de Farmacia y Bioquímica UBA

A los pocos años dejó Buenos Aires y, en Santa Ana (Misiones), sobre el Paraná y casi enfrente a Encarnación (Paraguay), creó un establecimiento agrícola en el que, entre otros cultivos, comenzó con la producción de yerba mate. En 1821 sufriría un feroz ataque que cambiaría el rumbo de su vida por casi una década. El Dictador Supremo del Paraguay -José Gaspar Rodríguez de Francia- no podía permitir que alguien pusiera en peligro el monopolio de la yerba mate que por entonces ostentaba su país; amén de que creía que

las tierras ocupadas por Bonpland le pertenecían al Paraguay por haber sido de las Misiones Jesuíticas; sumado a que lo consideró un espía francés. Francia atacó la empresa de Bonpland, destruyó todo lo posible, asesinó a unos cuantos y, además de herirlo, apresó a Bonpland y lo confinó a Santa María, población del sur paraguayo, en la que el sabio trabajó como médico, farmacéutico y cultivador, y hasta vendedor callejero de su producción de miel (Fernández y Tamaro, 2004). Recién en 1831, y por la fuerte presión internacional, fue liberado.

Siempre activo y emprendedor, formó entonces dos estancias en las márgenes del río Uruguay: una en Saõ Borja (Río Grande do Sul, Brasil) y otra en Santa Ana (Paso de los Libres, Corrientes) que hoy se denomina Bonpland. Casi por tres décadas siguió allí sus investigaciones y trabajos. Su herencia científica es enorme.<sup>11</sup>

**Figura 8.** Estampilla Correo Argentino.  
Homenaje en 2008 Año Bonpland (150 años de su fallecimiento)



Retrato de Bonpland con detalle de hoja y flor de la yerba mate  
Fuente: [https://www.manresa-sj.org/stamps3\\_Tea.htm](https://www.manresa-sj.org/stamps3_Tea.htm)

Mientras Bonpland estaba preso, en 1822, Auguste Saint Hilaire (1799-1853, botánico y viajero francés) describía botánicamente a la planta y nombrándola *Ilex paraguariensis*. Según Giberti (2011), esto sucedió principalmente porque los trabajos de

<sup>11</sup> Sus herbarios y escritos se hallan en su mayor parte en el Muséum nationale d'histoire naturelle de París, en el Museo de Farmacobotánica de la Universidad de Buenos Aires, en el IBONE Instituto Botánico del Nordeste y aun en algunas instituciones de Estados Unidos de América. Fue homenajeado de diversas maneras en todo el mundo; en nuestra región llevan su nombre varias instituciones y calles de diversas ciudades, pero sin duda el más sentido es que el pueblo en el que se localiza su antigua estancia El Recreo, antes Colonia Santa Ana, hoy se denomina Bonpland (Paso de los Libres, Corrientes), así como el Municipio de Bonpland (Candelaria, Misiones).

Bonpland permanecieron inéditos muchos años. Sin embargo, Saint-Hilaire ya había recogido una muestra de *Ilex paraguariensis* en 1816 en Brasil, existente hoy día en los herbarios del New York Botanical Garden (Mertehikian, 2023).<sup>12</sup>

En su manuscrito Atlas Foresta Americana (1850), Bonpland anota como planta N° 14: *Ilex sp.* Aquifoliaceae, en guaraní ÿvîra caàmirî:

No se parece en nada a las diversas especies de mate todas pertenecientes al género *Ilex*. En 1821 he descripto por primera vez la planta de la que los paraguayos extraen el mate. He reconocido que esta planta pertenece al género *Ilex* que nombré *Ilex theazans*, que Saint-Hilaire en la Flora de Brasil distingue a la misma planta bajo el nombre de *Ilex evasileensis* (*brasiliensis*). Hasta ahora conozco tres o tal vez cuatro especies del mismo género que sirven para hacer el mate (Arbelo et al., 2020: 233).

Por esta misma época propone al Presidente de la Provincia de Río Grande do Sul, General Mauricio José de Souza d'Andrea, crear un establecimiento y escribir un libro sobre la yerba mate y traducirlo al portugués. ¡Lástima que no lo concretó! (MNHN. Ms. 215 – 18. 0015/16).

El extraordinario trabajo realizado por Alicia Lourteig en el archivo del Muséum nationale d'histoire naturelle de París nos ofrece un panorama acabado de los manuscritos de Bonpland (Lourteig, 1977). Haré un extracto de los párrafos más interesantes para el propósito de este texto. Perdón por las próximas citas largas, pero son necesarias para comprender la propuesta de Bonpland.

Los árboles de mate a veces viven solos o en sociedad y se encuentran constantemente en medio de los bosques, confundidos con una multitud de árboles, de arbustos y de lianas que los privan de la acción saludable del sol y por lo tanto las hojas no pueden adquirir el grado de madurez que deben tener para dar a la hierba todo el buen gusto que puede dar (MNHN. Ms. 215 – 18. 0008).

Hasta ahora los bosques de mate están a libre disposición de todos los habitantes y sería conveniente cambiar ese orden de cosas (...) es el gobierno quien debe propender a la mejora del cultivo y fabricación del mate (MNHN. Ms. 215 – 18. 0011).

“Primero hay que plantar el árbol de mate en un terreno desnudo y cerca de una vivienda cualquiera, hay que formar un bosque de mate en la selva misma”. Hay plantas que pueden ir juntas a las de yerba mate pues sirven para aromatizarlas, como la guaviroba (en guaraní) o guabiroba (nombre actual). El documento “Sur le maté et le bois de maté.

<sup>12</sup> Cerruti (2020) expresa: “En 1832 Bonpland se enteró de que Auguste de Saint-Hilaire había clasificado y publicado la yerba mate o *Ilex paraguariensis*. Lo acusó de mentira y reivindicó su descubrimiento y clasificación a tal punto que hoy en día Bonpland comparte con Saint-Hilaire la autoridad de la atribución de esa planta”. Sin embargo, no he encontrado ningún documento que pruebe esta teoría.

Notas sobre la utilidad de trabajar los yerbales empleando un procedimiento distinto del que se emplea hoy en día por los rutineros que los benefician” consta de 25 páginas datadas c. 1854, escritas prolijamente en español por un amanuense y que representan un resumen de sus experiencias y de sus varias propuestas a diferentes autoridades tanto de Brasil como de la Argentina para la creación de establecimientos de producción de yerba mate. En este caso, una quinta modelo a localizarse en San Xavier en la entonces Corrientes, hoy Misiones (MNHN. Ms. 215 – 21.0033 a 21.0058).

Desde 1830, Bonpland había relevado y anotado todos los yerbales naturales que iba encontrando y tenía una idea “geográfica” de su cultivo. Sostenía que

...la provincia de Corrientes no es menos rica en yerbales que el Brasil y el Paraguay (...) hay que conocer todos los yerbales y mudar enteramente el sistema que se ha observado hasta hoy, que es el mismo sin ninguna diferencia que el que usaban los Yndios Guaranis antes de la época de la conquista del Paraguay. Todas las plantas arborescentes deben ser podadas en una época oportuna, generalmente esta poda se practica en el tiempo que la savia está sin movimiento, es decir, después que maduran sus frutos y antes que se manifiesten sus flores, esto es, en el invierno de cada planta (*Ibídem*).

Ejemplifica con los árboles frutales y dice que hasta ese momento se han destruido los yerbales naturales por podar durante todo el año. Además, asemeja la yerba mate a la coca del Perú y el té de Brasil que se cosechan en otoño. Enumera los distintos parajes propicios para un establecimiento productivo, pero elige hacerlo en Corrientes, “país que prefiero a otro alguno y por el cual tengo tan profundas simpatías”. A los yerbales naturales le agrega los plantados por los jesuitas que ofrecen todavía restos preciosos. Como el trabajo en los yerbales era “...penoso y ajeno a toda diversión y sociedades...” se debía llamar a los indios a trabajar con ellos. Habría que destruir todas las plantas que no son de yerba “...y plantando con orden el numeroso plantín que se halla en esos bosques.” Serían suficientes 15 personas más útiles y herramientas: 1 machete, 1 hachita de mano y otra de cortar, azadas, picos, fierros, víveres, sueldos... pero todo se recuperaría con la venta del producto.

Entiendo que su sistema consistía en preparar terrenos para chacras, limpiar los yerbales, abrir picadas para encontrar los yerbales naturales, relevar los ya plantados por los pueblos jesuitas y aprovechar de ellos lo que se pudiera, reproducir por replantación de plantines y pies de plantas traídos de la selva o de los restos jesuitas, contratar peones indios por su resistencia, y así poder encarar con éxito una empresa comercial. En una palabra: algo similar a lo hecho por los jesuitas, pero laico y respetando los derechos humanos.

## **Carlos Thays I: la reproducción industrial por germinación de la semilla y el inicio de una nueva y gran contribución a la economía nacional<sup>13</sup>**

Y fue otro francés, también acriollado en nuestro suelo, quien finalmente daría con el modo de producción que desembocaría en la industria yerbatera actual. M. Charles Thays (París 1849 – Buenos Aires 1934), el Carlos con acento argentino, a quien siento como familia, llegó a la Argentina a los 40 años (Bonpland lo había hecho a los 44). Al igual que Bonpland, adoptó a la Argentina como patria, estudiando y valorando su acervo cultural y botánico, a la vez que construyendo los parques y paseos determinantes para la conformación de la imagen urbana nacional que aún hoy nos identifica.

Llegó a la Córdoba finisecular en 1889 ya experimentado y en plena producción para proyectar y construir un parque para la urbanización de la Nueva Córdoba que la empresa Crisol estaba llevando adelante. Terminado su trabajo, volvía a Francia vía Buenos Aires cuando el Intendente Francisco Bollini le solicitó hacerse cargo de los paseos porteños, lo que Thays condicionó a que se llamara a concurso público de antecedentes y propuestas. Triunfante de esa prueba se desempeñó en el cargo desde 1891 hasta el fin de 1913. El amor hacia su esposa argentina fue determinante en su decisión, fundando con ella una familia ejemplar que nos ha dado hasta hoy cinco generaciones de paisajistas.

Mientras fue Director de Paseos de la Ciudad de Buenos Aires concretó y remodeló 70 espacios verdes, la mayoría de los que hoy tenemos, más jardines en hospitales, regimientos, edificios públicos, arbolado de calles. Al mismo tiempo proyectaba y construía los parques y paseos principales del interior del país en Córdoba, Paraná, Mendoza, Salta, Mar del Plata y Tucumán. Esta vastedad geográfica se amplió con sus intervenciones en Uruguay, Chile y Brasil. También descolló como paisajista de alrededor de 50 parques de estancias y 40 jardines de residencias. Si repasamos los apellidos de sus dueños estaremos haciendo una pintura de la alta sociedad argentina de su tiempo.

Cambió así hábitos y costumbres, tanto públicas como privadas, de todos los niveles sociales y de toda la geografía argentina a la que tiñó con el incomparable verde de sus arbolados y colores de las especies nativas que aclimató y usó. La acción de Thays excedió a la arquitectura paisajística para adentrarse en el urbanismo (Palermo Chico), en la protección del patrimonio natural (propuesta del primer Parque Nacional, de Iguazú, en

---

<sup>13</sup> Ver las publicaciones de la autora sobre Carlos Thays, principalmente: Berjman (1998); Berjman (2009).



1903), en la ciencia (formación del Jardín Botánico de Buenos Aires como un verdadero centro científico de primer nivel mundial); en el estudio de la flora sudamericana, en fin, un verdadero hombre, artista y científico renacentista digno representante de la generación de 1880. Plasmó sus obras basado en la premisa de buscar la estética, la higiene y la recreación, entendida ésta como igual para todos los ciudadanos. Su grandeza se demostraba en su humildad cotidiana: fue bien retratado por Georges Clemenceau quien, admirado ante “sus empresas de conquista que lo hacen un rival de Alejandro”, admitió que “M. Thays es un hombre modesto y sonriente que se esfuerza por demostrar que no ha hecho nada” (Clemenceau, 1986: 32-33).

Su interés por la yerba mate existía años antes de radicarse en la Argentina. En 1883, en un artículo de la *Revue Horticole* de la que era Redactor, la incluyó entre

... las plantas útiles cultivadas en el Paraguay: el mate o yerba (*Ilex paraguayensis*) se cultiva en el sur a gran escala. El Paraguay exporta anualmente 5.000.000 de kilos. El Maté, nombrado también Té del Paraguay posee, lo sabemos, propiedades nutritivas y estimulantes desarrolladas a un muy alto grado. Es fácil prever que en pocos años su consumo se incluirá entre nuestras costumbres, como el de la Coca del Perú, y ese es un resultado deseable (Thays, 2002: 32-33).

No hay duda de que su experimento botánico de mayor envergadura económica para el país lo constituyó el cultivo de la yerba mate con fines industriales. Pensaba Thays que estábamos frente a una importante fuente de recursos si lográbamos el autoabastecimiento y la exportación del producto.

La Yerba Mate, cuyo producto se utiliza en gran cantidad en la mayor parte de las naciones sudamericanas, alcanza una producción elaborada de cien millones de kilos (...) La bebida estimulante que se extrae proviene de la disecación y de la pulverización de sus hojas, produciéndose un polvo con el que se hace una infusión por medio de utensilios especiales y de una gran simplicidad. (...) hace aproximadamente quince años y después de haber realizado una cierta cantidad de experiencias, utilicé con éxito en el Jardín Botánico el modo bien simple de preparar los granos mediante una inmersión especial cuya receta ha sido publicada. Obtuve así un gran número de ejemplares que se pueden denominar *domésticos* que producen granos que germinan, aunque un poco lentamente, sin ninguna preparación (Thays, 1913: 8 y ss.).

Debido al éxito obtenido en otras experiencias que le continuaron, como las de Misiones, Formosa y Entre Ríos efectuadas por diversos agricultores, la Dirección de Agricultura y Ganadería de la Nación confirmó la eficacia del *sistema Thays* y lo divulgó en la región Noreste del país -inclusive con la impresión y difusión de un folleto *ad hoc*- acrecentándose así los cultivos y expandiéndose consecuentemente esa industria.



Sus esfuerzos fueron apreciados por todos, especialmente por Huret, quien, además, visitó personalmente las plantaciones efectuadas por otro francés, M. Allain, en Misiones, donde observó que se procedía científicamente, de acuerdo con el método de Thays y no al antiguo de los jesuitas.

Y nuestro compatriota, M. Thays, rindió, luego de tantos otros, este nuevo servicio a la Argentina. Pacientemente, experimentó el tratamiento científico de los granos de mate (...), y sus ensayos de cultivo en el Jardín Botánico de Buenos Aires, además de los de Misiones, dieron excelentes resultados. No resta sino aplicar este método, empresa difícil que exige, independientemente de los conocimientos técnicos, mucha paciente energía (Huret, 1911: 399 y ss.).

Su otro coterráneo y admirador, Georges Clemenceau, también se ocupó del asunto, a pesar de que, al haber probado varias veces el mate no lo había encontrado agradable. Aceptaba, sin embargo, la difusión que el mismo tenía en *toda América del Sur*, convertido en el *rito universal* de nuestra sociedad. Y reconocía en Thays al descubridor del secreto que nos reportaría ingentes beneficios económicos (Clemenceau, 1911).

He aquí la fórmula del Sr. Thays: se ponen las frutas, preferentemente en el otoño, en agua casi hirviendo, y se dejan el tiempo ya indicado. La renovación, de seis en seis horas, hemos dicho, del agua, deberá hacerse teniendo las nuevas cantidades una temperatura aproximada de 50 grados. Al terminar el cuarto día se pasan y se aprietan las frutas entre los dedos, para separar las cápsulas que contienen las semillas, y que están en grupos de a tres. Inmediatamente después se siembran en macetas chatas (cazuelas), en una mezcla de 1/3 arena fina, 1/3 tierra negra buena y 1/3 resaca zarandeada fina; se cubren las semillas con seis milímetros de esta mezcla y se mantiene siempre la tierra un poco húmeda. Después de seis meses comienza la germinación, la cual, sin embargo, tarda a veces hasta un año. Cuando las plantitas tienen seis centímetros de altura, deben ser colocadas aisladamente en macetas de 7 centímetros de diámetro, una por maceta, con tierra igual a la del sembrado. El trasplante se puede realizar cuando tienen un crecimiento de 30 centímetros.<sup>14</sup>

Este interesante artículo de *La Nación* es contemporáneo a Thays, por lo que el periodista debe haberlo consultado personalmente, también relata que recibió

...los primeros granos de mate en el año 1895. Después de haber ensayado sin éxito diversos procedimientos de germinación, el Sr. Thays consiguió por fin obtener tres cepas de la preciosa planta (...) El cultivo al aire libre y en la forma expresada ha venido continuándose hasta ahora, cada vez con mayor acierto, y actualmente hay en el Jardín Botánico numerosos ejemplares de mate, cuya altura alcanza a 4m 50, siendo la circunferencia del follaje de 9 m. Además, se ha comprobado que los granos provenientes de los frutos recolectados en el Jardín Botánico producen sin que sea necesario someterlos a ninguna preparación especial. Se han obtenido así más de 500 ejemplares (*Ibídem*).

<sup>14</sup> "Publicación sobre la función del Jardín Botánico en general, haciendo referencia en particular sobre el cultivo de la yerba mate". En: Diario *La Nación*, 21 de junio de 1906, Buenos Aires.

También en 1906 se publicó en el Boletín de la Société nationale d'acclimatation de France, un artículo sobre el cultivo de la yerba mate en la Argentina, el que comienza afirmando que es un artículo alimenticio de primera necesidad y dando el crédito a Thays por su descubrimiento de germinación, incitado por la idea de sustituir la importación de la yerba del Brasil y del Paraguay por la producción local.

**Figura 9.** Caricatura de Carlos Thays I, Rev. *Caras y Caretas* N° 69, 28/12/1901, Bs. As.



(Archivo Berjman)

**Figura 10.** Retrato Carlos Thays I



(Archivo Berjman)

Cuando en 1910 Thays publicó un libro sobre su querido Jardín Botánico -y hogar familiar- incluyó estas palabras que confirman su idea de favorecer la economía de su patria de adopción:

**ILEX PARAGUARENSIS (sic):** En la precedente nomenclatura, hemos indicado el *Ilex paraguayensis*, llamado aquí: Árbol del Mate. Por su importancia en el comercio de la República Argentina, por el gran consumo que, desde los tiempos de la Conquista, se hace del mate, no solamente aquí, sino en todas las naciones sudamericanas, y también por la parte que nos ha correspondido en la aclimatación y reproducción del *Ilex paraguayensis* en la República y otras naciones sudamericanas, como el Uruguay, Paraguay y Chile, (...) debiendo hacer observar que, en el año 1909, la República Argentina ha comprado al Brasil y al Paraguay por cerca de 12 millones de pesos m/n (26 millones de francos aproximadamente) de yerba y que el cultivo en el país de esta preciosa planta tendrá por resultado disminuir y luego suprimir su importación (Thays, 2010).

Hoy vemos, agradecidos, la enorme contribución que en este tema -además de tantos otros- Monsieur Charles, o como él prefería llamarse, Cárlos, ha significado para la Argentina.

### Los recuerdos familiares, texto de Carlos Thays III, septiembre 2008

*En relación con la germinación de las semillas de la yerba mate, persiste en el recuerdo de los cuatro nietos sobrevivientes lo que sobre el tema se transmitió de una a otra generación y que es lo siguiente:*

*Estando abuelo en Misiones elaborando el diseño para la creación del Parque Nacional del Iguazú, observó que en una casa de familia las semillas de aquella planta que ingerían las gallinas y que luego expelían, germinaban naciendo naturalmente las plantitas dentro del área del andar de aquéllas aves.*

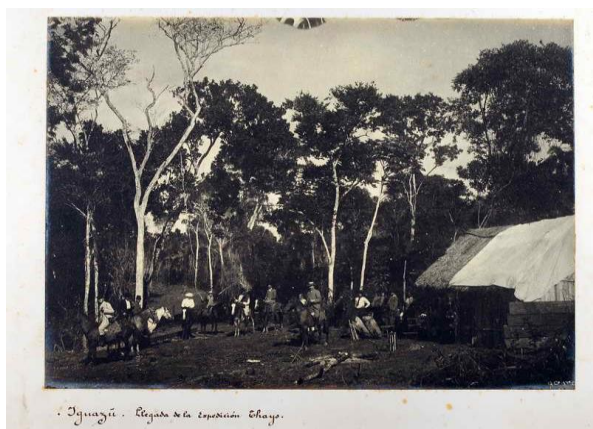
*Hasta entonces permanecía como un secreto el origen de las plantaciones en territorios paraguayos donde estaban asentadas las misiones jesuíticas.*

*De vuelta a Buenos Aires y llevándose consigo semillas determinó que el motivo por el cual no germinaban cuando se las recogían de sus frutos se debería a que el tegumento que las protege estaría conformado por sólidos tejidos.*

*Debido a ello puso algunas semillas en un recipiente con agua en hervor, encargándole a mi abuela que tuviera la paciencia de ir revolviendo el contenido del recipiente por un prolongado tiempo, pasado el cual colocó las semillas en la almaciguera las que brotaron a los pocos días. A partir de allí se inició el cultivo comercial en Misiones de la yerba mate (*Ilex paraguariensis*).*

*Este proceder le fue contado por mi abuela a sus hijos, Carlos y Ernestina, haciendo especial hincapié de la gran alegría que había tenido abuelo al ver el nacimiento de las plantitas y desde luego por el satisfactorio resultado que había dado el tratamiento empleado.*

**Figura 11.** Carlos Thays I y su expedición al Iguazú adonde estudió la yerba mate



Archivo Berjman

**Figura 12.** Carlos Thays I inspeccionando plantaciones de Yerba Mate en la Estancia Santa Inés



Administración Parques Nacionales (Archivo Berjman)



**Figura 13.** Carlos Thays I revisando plantas de yerba mate aclimatadas en el Jardín Botánico de Buenos Aires



Archivo Berjman

**Figura 14.** Carlos Thays I observando sus exitosas plantaciones de yerba mate en el Jardín Botánico de Buenos Aires



Archivo Berjman

### **La era post-Thays: los beneficios de su descubrimiento en la industria, la economía, la población del territorio y la cultura**

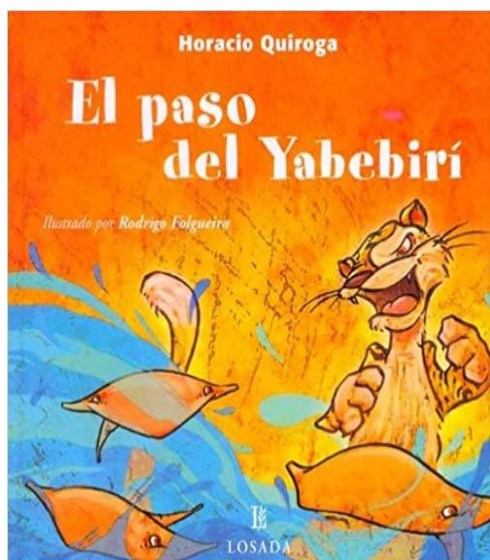
Unos cuantos años de experimentación le llevó a Thays lograr su fórmula para la germinación de las semillas. Una vez probada y difundida se desató una *fiebre verde* para la producción. Desde empresas comerciales de distinta envergadura a explotaciones familiares subsisten hoy en día en una variedad de rangos. Si hasta Horacio Quiroga -escritor, juez de paz- comenzó sus yerbales en 1911 en La Yabebirí, su chacra de 185 ha cercana a ese río y a la Misión de San Ignacio, en Misiones, que diera lugar a su cuento *El paso del Yabebirí*, incluido en su libro *Cuentos de la Selva*, de 1918. Todavía en la década de 1930 trataba de que su empresa fuera exitosa comercialmente.<sup>15</sup>

Justamente en 1926, durante la presidencia de Marcelo T. de Alvear, se promulgó la ley de adjudicación de tierras para inmigrantes con la condición de dedicar del 25 al 50% de ellas al cultivo de la yerba mate, *el cultivo poblador*. De este modo, una amplia inmigración europea (polacos, ucranianos, alemanes, suizos, rusos, franceses, finlandeses, japoneses) se asentó en el territorio misionero. Sus descendientes ya fueron plenamente argentinos a través de la escuela, el idioma y las costumbres, así como por la necesidad de organizar su trabajo en la estructura legal y burocrática argentina, y, de este modo, se afianzó la nacionalidad en un rincón argentino enclavado entre Brasil y Paraguay. Esta mano de obra se combinó con la oligarquía terrateniente correntina y los capi-

<sup>15</sup> Investigación de Aguará-í: *Los yerbales de Horacio Quiroga en San Ignacio*: <https://noticiasdela-ruta.blogspot.com/2014/11/investigacion-de-aguara-i-los-yerbales.html>; [https://es.wikipedia.org/wiki/El\\_paso\\_del\\_Yabebir%C3%AD](https://es.wikipedia.org/wiki/El_paso_del_Yabebir%C3%AD)

tales llegados de Rosario y Buenos Aires, para impulsar la industria de la que la Argentina es el primer productor mundial. A estas familias de colonos cultivadores-productores pequeños y medianos se le suman, en épocas de cosecha, braceros y migrantes regionales.

**Figura 15.** Horacio Quiroga  
*El paso del Yabebirí*



**Figura 16.** Charles Thays, “Plantes utiles cultivées au Paraguay” (Revue Horticole, 1883: 494)

Le Maté ou Yerba (*Ilex paraguayensis*) vient ensuite, et est également cultivé sur une grande échelle. Le Paraguay en exporte annuellement 5,000,000 de kilog. Le Maté, nommé aussi *Thé du Paraguay*, possède, on le sait, des propriétés nutritives et stimulantes développées à un très-haut degré. Il est facile de prévoir que d'ici à peu d'années, sa consommation entrera dans nos habitudes, comme cela eu lieu pour la *Coca* du Pérou, et ce résultat est désirable.

Así se integra la cadena de intermediación con las grandes firmas industriales que comercian y exportan hasta países tan lejanos como Siria y Líbano (Rau, 2009). Recientemente se ha exportado la primera partida a la India.

En 2014, científicos argentinos identificaron los genes de la yerba mate. Esto permitirá avanzar en mejoramiento genético y obtener cultivares con mayor rinde, resistencia al estrés hídrico y tolerancia a enfermedades.<sup>16</sup> Muy recientemente, también se ha estudiado la reutilización del descarte de yerba mate de la industria sumado a la yerba usada como desecho orgánico para obtener carbones activados destinados a nuevas tecnologías energéticas.<sup>17</sup> Esta cadena de experiencias, pruebas, logros, a través del tiempo y de diversos protagonistas, ha colocado a la Argentina y a la región mesopotámica a un primer plano mundial y ha permitido la obtención de un producto de gran calidad y de variadas

<sup>16</sup> Los especialistas del CONICET, del INTA y de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM) lograron describir el primer transcriptoma de yerba mate (*Ilex paraguariensis*), compuesto por 32.355 genes y 12.551 isoformas –variantes de esos genes– que intervienen en el metabolismo celular. <https://www.dicyt.com/noticias/cientificos-argentinos-identificaron-los-genes-de-la-yerba-mate>

<sup>17</sup> <https://www.baenegocios.com/sociedad/Un-hallazgo-argentino-le-abre-una-nueva-puerta-a-la-yerba-mate-20230508-0051.html>

presentaciones. Hoy, el Código Alimentario Argentino (CAA)<sup>18</sup> establece los productos permitidos para comercializar y los clasifica en yerba: (1) sapecada (pasada por fuego); (2) canchada (secada y triturada gruesa); (3) elaborada (al proceso anterior se le agrega zarandeo, trituración y molienda, con palo y sin palo denominada despallada o despallada); (4) caaminí (muy finamente molida); (5) tostada (elaborada y tostada); (6) soluble, instantánea, extracto en polvo, concentrada; (7) PU (molienda fina según las normativas de Paraguay y Uruguay).

Regresamos a nuestro campamento al caer la noche, y después de beber mucho mate y de fumar varios cigarros, en seguida me acosté. (...) El único lujo que pueden permitirse esos hombres es fumar cigarrillos y mascar mate. [...en los picos de los Andes...] Cuando cierra por completo la noche hacemos fuego bajo una cunita de bambúes, asamos nuestro charqui, tomamos nuestro mate y nos sentimos satisfechos. (...) no tardamos en hacer amistad dándonos cigarrillos y mate... (Darwin, 1844: 84, 86, 186, 212).

Cuando Charles Darwin relata sus vivencias sudamericanas sucedidas entre 1831 y 1836, es decir, contemporáneas a Bonpland, no imaginaba que estaba estrenando la inclusión del mate en la literatura de viajes que luego se volcaría a la ficción, y que nos ha brindado grandes obras tales como las de Ricardo Güiraldes, *Don Segundo Sombra*; Augusto Roa Bastos, *Hijo de Hombre*; Eduardo Galeano, *Memoria del fuego*; José Hernández, *Martín Fierro*; Julio Cortázar, *Rayuela*; Borges, *Versos para Fernán Silva*, todas ellas con referencias al mate y a la yerba mate. Precisamente, por haber leído a Cortázar y a Borges en su época universitaria, el Presidente Obama pidió probar el mate cuando estuvo en la Argentina y, tanto le gustó, que llevó la yerba con él para continuar su disfrute en la Casa Blanca. La música no se quedó atrás y tenemos composiciones alusivas de tango, pop, rock nacional, chamamé, zambas, gatos, carnavalitos, candombes. Son tantos los músicos que han escrito composiciones referidas al mate y a la yerba mate que es imposible anotar sus nombres en este texto.

Recorrer la Ruta de la Yerba Mate por Misiones y Corrientes es conocer la principal ruta alimentaria del MERCOSUR y la marca país que representa la Yerba Argentina. Es visitar establecimientos artesanales, ecológicos e industriales y conocer el proceso completo de producción, desde las extensas plantaciones pasando por la cosecha, el secado, la molienda y el envasado del producto final. Es degustar todas las variedades y disfrutar

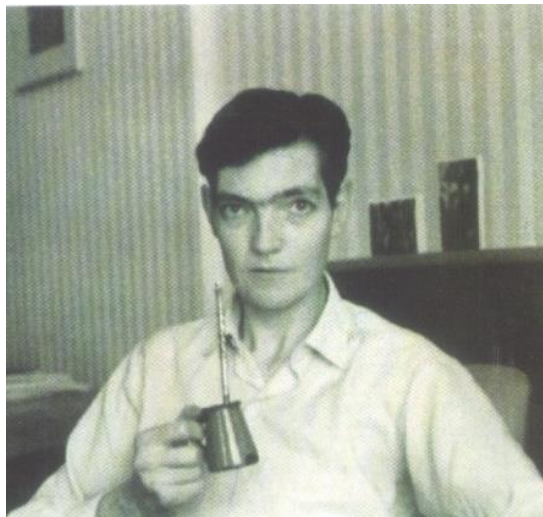
---

<sup>18</sup> [https://es.wikipedia.org/wiki/Ilex\\_paraguariensis#Normativa](https://es.wikipedia.org/wiki/Ilex_paraguariensis#Normativa)



de la “ceremonia del mate”. Partiendo de Puerto Iguazú y Posadas o de la ciudad de Corrientes, en ella están representados 200 emprendimientos y alrededor de 20.000 trabajadores, vertebrada a través de Sitios Históricos, Culturales y Naturales.<sup>19</sup>

**Figura 17.** Julio Cortázar



Instituto Nacional Yerba Mate (Argentina)

**Figura 18.** Presidente Barack Obama



De: [www.elmate.com.ar](http://www.elmate.com.ar).

La *Yerba Mate Ka'á* y el *Sistema Cultural de la Yerba Mate* son Patrimonio Cultural del MERCOSUR desde 2008. El tereré fue declarado Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO en 2020, presentado por Paraguay, *país del tereré*.<sup>20</sup> Pero estas declaraciones formales por instituciones internacionales no existen sólo porque respondan a las pautas establecidas por las mismas, sino porque el mate -y consecuentemente, la yerba mate- representan nuestras experiencias personales, generación tras generación, familia tras familia, amigo tras amigo, aún para los no materos como esta autora.

Los invito que, como los niños, cantemos juntos algunas estrofas extraídas de la canción alusiva del músico uruguayo Julio Brum, que resume candorosamente el espíritu de esta hierba emblemática de nuestra región:

Cuenta la leyenda  
Que una noche como tantas  
La luna aburrida  
A la tierra se bajó

<sup>19</sup> <https://misiones.tur.ar/ruta-de-la-yerba-mate/>

<sup>20</sup> <https://icom-argentina.mini.icom.museum/yerba-mate-patrimonio-cultural-del-mercosur/>

Y entre vuelta y maravilla  
Se quedó media mareada  
Y cuando vio las cataratas  
En grave riesgo se metió

Pero lo que nadie sabe  
y te lo cuenta esta leyenda  
es que antes de marcharse  
Yerba mate nos dejó

Yerba mate calentita  
Montañita en la mirada  
Verde sabor amargo  
Luz de luna en la cebada.

Chispa verde que se escapa  
y va por cuentos y guitarras  
De indios, blancos, negros, gauchos  
Saludando la mañana.

Hoy en el sur de mano en mano  
En la espumita sigue vivo  
Aquel secreto Guaraní  
Que nos invita a ser amigos.

## Agradecimientos

La autora agradece a: Acuña, Matías / Bowling, Melissa / Cesio, Florencia / Ciccio, Ma. Candela / Cuevas, Marcelo / Daglio, Norma Teresa / Díaz Díez, José / Goñi, Ricardo / Guillaumé, Marie-Line / Laforêt, Alice / Mayoni, María del Carmen / Orué Ramírez, Lidiana / Pedernera, Sergio / Pfeffer, Laure / Picó, Marta / Priamo, Luis / Raymond-Lebrun, Aline / Sánchez Negrette, Ángela / Snihur, Esteban Ángel / Solari, Fabio / Wagner, Marcelo L. / Ziporovich, Saúl.

A su vez agradece a las instituciones: Dirección General de Patrimonio, Museos y Casco Histórico - Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires – Archivo / IBONE: Instituto de Botánica del Nordeste - Universidad Nacional del Nordeste – Biblioteca / Instituto Nacional de la Yerba Mate (Argentina) / Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez”, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires / Muséum nationale d’histoire naturelle (France) – Direction de bibliothèques et de la documentation.

## Bibliografía Citada

- Arbelo, A.; Basualdo, M. G; Cerruti, C.; Valenzuela, F.; Pageau, C.; González, H. E.; Godoy, M. C.; Riabis, M.; Guevara, D. N.; Keller, H. A. y P. C. Stampella. 2020. “Atlas Floresta Americana. Bonpland. 1850: La identificación de las plantas de la Materia Médica Misionera de Pedro de Montenegro (SJ)” (pp. 221-251), *Bonplandia* 29(2).
- Berjman, S., 1998. *Parques y Plazas de Buenos Aires. Los paisajistas franceses en Buenos Aires 1860-1930*. Fondo de Cultura Económica y Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- Berjman, S., 2009. Carlos Thays. *Un jardinero francés en Buenos Aires*. Embajada de Francia en la Argentina, Libro-Catálogo de la Exposición realizada en Centro Cultural Recoleta, Buenos Aires.
- Burtnik, O. J., 2006. *Yerba mate: manual de producción*. Instituto Nacional de la Yerba Mate / INTA, 3ra. Ed.
- Cadigan, L., 1968. “Ñane Ramoi Jusu Papa Ñengarete. Canto ritual o himno de nuestro gran Abuelo Primigenio”. En: Suplemento Antropológico de la *Revista del Ateneo Paraguayo*, tomo III, N° 1-2, Buenos Aires.
- Clemenceau, G., 1911. *Notes de voyage dans l'Amérique du Sud, Argentine, Uruguay, Brésil*. Hachette, París. Traducción: *Notas de Viaje por América del Sur*. Hyspamérica, 1986, Buenos Aires.
- Darwin, Ch., 1844. *Viaje de un naturalista alrededor del mundo*. Ediciones Populares Iberia, 2 da. Edición, Barcelona.
- de Azúa, M. y P. E. Penchaszadeh, 2009. *Aimé Bonpland en Sudamérica*. Museo Argentino de Ciencias Naturales “Bernardino Rivadavia”. Buenos Aires (Catálogo de la exposición 2009).
- de la Cruz Mendoza, P., 1943. “Las Rozas o antiguas chacras de los guaraníes en San Isidro en el período prehispánico”. En: *Reseña General, Histórica, Geográfica y Económica del Partido de San Isidro*, año III, N° 18, Instituto Agrario Argentino, Buenos Aires.

- de Montenegro, P. S. J., 2007 (atribuido a. c. 1710). *Materia Médica Misionera*. Editorial Universitaria de Misiones, Posadas.
- Fernández, T. y E. Tamaro, 2004. “Biografía de Aimé Bonpland” En: *Biografías y vidas. La enciclopedia biográfica en línea*. Barcelona: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/b/bonpland.htm>
- Giberti, G. C., 1990. “Bonpland’s manuscript name for the yerba mate and *Ilex Theazans* C. Martius ex Reisseck (Aquifoliaceae)” (pp. 663-665). En: *TAXON*, vol 39, Nº 4. <https://www.jstor.org/stable/1223390>
- Giberti, G. C., 2011. “La “yerba mate” (*Ilex paraguariensis*, Aquifoliaceae) en tempranos escritos rioplatenses de Bonpland y su real distribución geográfica en Sudamérica austral” (pp. 203-212), *Bonplandia* 20 (2): CONICET digital.
- González Díaz, S., 2018. Reseña bibliográfica de: “Saito, Akira y Rosas, Claudia. Reducciones. *La concentración forzada de las poblaciones indígenas en el Virreinato del Perú*. Lima, Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2017”, en: *Historia* Vol. 51, Nº 1, Santiago de Chile.
- Huret, J., 1911. *En Argentine. De Buenos Aires au Grand Chaco*. Bibliothèque-Charpentier, Paris.
- Keller, H. A. y G. C. Giberti, 2011. “Primer registro para la flora argentina de *Ilex affinus* (Aquifoliaceae) sustituto de la yerba mate” (pp. 187-194). En: *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 46 (1-2).
- Köhler, F. E., 1887. *Medizinal-Pflanzen*, Vol 3, Plate 60. Aquifoliaceae, *Ilex paraguariensis* Saint-Hilaire. En: [www.biodiversitylibrary.org/item/10838#page/13/mode/1up](http://www.biodiversitylibrary.org/item/10838#page/13/mode/1up)
- Lourteig, A., 1977. “Aimé Bonpland” (pp. 269-317). En: *Bonplandia*, Tomo III, Nº 16.
- Martínez Crovetto, R., 1995. *La yerba mate, maravilla de América*, Museo de Motivos Argentinos José Hernández, Buenos Aires.
- Mertehikian, L., 2023. “Plant of the Month: Yerba Mate”. Dumbarton Oaks Plant Humanities Initiative: <https://daily.jstor.org/plant-of-the-month-yerba-mate/>

- Cerruti, C., 2020. “Desde Cumaná hasta Santa Ana. La relación de Aimé Bonpland con las Américas” En: *Bonplandia* 28 (2).
- Rau, V., 2009. “La Yerba Mate en Misiones (Argentina), estructura y significado de una producción localizada” (pp. 49-58). En: *Agroalimentaria* (Venezuela) Vol. 15, N° 28.
- Roulet, F., 1993. *La resistencia de los guaraníes del Paraguay a la conquista española (1537-1561)*, Universidad Nacional de Misiones, Posadas.
- Rubiani, J., 2019. “Los jesuitas en el Paraguay (1610-1767)” (pp. 155-173). En: *TSN* N° 7 (España).
- Ruiz, C. A., 2022. “Caá yari: la yerba mate”. *CUDES, Instituto de Cultura*. En la Web: <https://institutodecultura.cudes.org.ar/articulo/cas-yari-la-yerba-mate/>
- Savloff, J., 2023. “El corazón entre las manos”. En: Diario *Clarín* Cultura, 31 de enero, Buenos Aires.
- Snihur, E., 2007. *El Universo Misionero Guaraní. Un Territorio y un Patrimonio*. Golden Company SRL, Buenos Aires, 253 pp.
- Thays, Ch., 1883. “Plantes utiles cultivés au Paraguay” (pp. 493-495). *Revue Horticole*. Parte de este artículo es una traducción del Gardener's Chronicle. Traducción en: Sonia Berjman (comp.) “Carlos Thays: sus escritos sobre jardines y paisajes”. Buenos Aires, 2002.
- Thays, Ch., 1913. *Les Fôrets naturelles de la République Argentine*. Projets de Parcs Nationaux. Touring Club de France, Paris.

**Cita:** Berjman, S. 2023. “La yerba mate: el patrimonio cultural del Cono Sur Americano. Mitos y verdades de su Historia” (pp. 12-42), *@rchivos de Ciencia y Tecnología* N° 2, FCyT-UADER, Oro Verde.