

CURAR EL MATE

Autor: AMARO VILLANUEVA

27. CURAR EL MATE

Citamos al pasar, en tópico anterior, el refrán criollo que sentencia: "el mate se cura cebando". Se lo emplea generalmente en sentido figurado, para aludir a las condiciones de carácter que el hombre adquiere o manifiesta en la acción, mejor dicho, para exaltar la capacidad que se logra por la experiencia.

En su sentido directo, la sentencia pondera el grado de bondad progresiva que cobra una calabacita sometida a uso continuado, baqueteada en la práctica de cebar.

No se ha de entender, sin embargo, que el concepto de la sentencia es absoluto, es decir, no se ha de entender que la **cura** de la calabaza se inicia poniéndola en uso. El uso perfecciona la **curación**.

El proceso de **curación** del mate ofrece dos fases: una previa al uso, que, en términos estrictos, es la designada por tal expresión; otra, constituida por el uso mismo, que es indefinida, por lo tanto, y que se cumple sin más norma que la de destinar la calabaza a un solo y exclusivo tipo de infusión. Sólo la primera, pues, da materia para este parágrafo.

La acción de **curar** el mate persigue dos fines: el primero consiste en extirpar los hollejos o partes superfluas del interior de la calabaza; el segundo, en adaptar-la al tipo de infusión a que se la destina.

Extirpación de hollejos: se comienza por llenar la calabaza nueva con una cebadura usada o **caicué**, húmeda, tal como se la extrae del mate que está en uso. En esta operación debe preferirse la cebadura de mate amargo, pues la de mate dulce entra rápidamente en descomposición, acidulándose por efecto del azúcar asimilada al cebar, e incorpora un sabor agrio a la corteza de la calabaza nueva. Una vez llena, hasta la boca, de cebadura vieja, se le echa un chorro de agua caliente y se la deja así durante un día.

Al día siguiente se quita toda la yerba, se enjuaga bien la calabaza, y luego, se raspa interiormente con el cabo de una cucharita o con un instrumento adecuado, a fin de arrancar de sus paredes los tejidos blandos que ya están semidesprendidos por efecto de la maceración provocada. Después de volcar los hollejos y grosuras desprendidos mediante el raspaje, se enjuaga nuevamente, con abundante agua, y se repite la operación inicial, volviendo a llenar la calabaza con otra cebadura vieja, que se quitará al día siguiente, para efectuar un segundo raspaje de sus paredes internas, con lo cual puede considerarse terminada la extirpación de hollejos.

Cuando la corteza del mate nuevo es muy gruesa, no por ser leñosa sino porque tiene una capa excesiva de tejido blando en su cara interna, a fin de acelerar el desprendimiento de hollejos, se acude a la ceniza. Es decir, se mezcla ceniza a la cebadura usada con que se provoca la maceración. El chorro de agua hirviente que se añade, forma una especie de lejía, con la potasa que se desprende de la ceniza, apresurando el proceso de maceración. Para acelerar este proceso que llamaremos **de asalto**, hay quienes usan sólo ceniza, y agua caliente en la primera faz de la operación, pero este procedimiento tiene un inconveniente: el sabor alcalino de la ceniza impregna de tal modo la corteza leñosa de la calabaza, que ésta necesita después ser sometida a un nuevo tratamiento especial con yerba, para que ese dejo alcalino no se transmita a la infusión, cuando se ceba mate.

Lo mejor, pues, es tener paciencia y repetir la operación descrita inicialmente, hasta lograr la eliminación de todos los hollejos, de modo que las paredes del mate queden reducidas a su tejido leñoso, con lo cual se habrá cumplido el proceso previo de su **curación**. Muchas personas ponen en uso este mate de inmediato, es decir, llevan a la práctica el refrán: *el mate se cura cebando...*

No proceden así, en cambio, los materos muy exigentes.

Proceso de adaptación: reducido el mate a su corteza leñosa, corresponde adaptarlo previamente al tipo de infusión a que se lo destina.

Si se trata de una **galleta**, cuyo destino es el mate amargo, antes de ponerla en uso se la debe llenar con una cebadura nueva, que se mojará con agua hirviente, a fin de provocar la extracción de todos los principios sápidos de la yerba en la infusión. El mate se dejará así hasta el día siguiente, de modo que el líquido de esa fuerte infusión vaya impregnando sus tejidos leñosos. Al día siguiente, se limpia esa **galleta**, que ya puede considerarse adaptada al **cimarrón** y, en consecuencia, ser puesta en uso. Pero hay quienes repiten esta operación durante dos o tres días, antes de usar la **cimarronera**.

En cambio, cuando se trata de un *poro*, que es el mate destinado a cebar dulce, para adaptarlo a este tipo de infusión, antes de ponerlo en uso, se le echa un poco de azúcar en polvo (dos o tres cucharaditas) y, enseguida, una brasa bien encendida. Hecho lo cual, se tapa rápidamente la boca del mate y se lo agita con viveza, a fin de que el azúcar se queme del mejor modo. El azúcar y el humo de su combustión endulzan y perfuman ligeramente la corteza de la calabaza.

Después de que la brasa se apaga y enfría, se añade una o dos cucharadas de yerba y el mate se llena de agua hirviente, dejándolo así una o dos horas. Luego se vuelca su contenido y se lo deja secar, sin enjuagarlo. Hay quienes repiten la operación durante dos o tres días.

También hay quienes practican diariamente una operación análoga, al pre-parar el mate dulce: queman azúcar dentro del mate, mediante una brasa, la cual queda envuelta en el caramelo, que se deja enfriar antes de añadir la yerba. Así, la infusión va asimilando, a medida que se ceba, el sabor del azúcar quemado.

Otros *procedimientos*: el profesor Rubén Martínez, de la ciudad de La Paz (Entre Ríos), me transmitió en 1950 la siguiente información sobre la forma de curar y teñir el mate, simultáneamente:

Se somete la calabaza, primero, a un baño caliente de agua de alumbre. Enseguida se la entierra, boca abajo, para que no le entre yerba, en un tarro conteniendo yerba usada o **caicué** bien humedecido, donde se la deja durante varios días, hasta que adquiera una coloración oscura. Entonces se saca el mate del entierro, se lo limpia, se lo unta con sebo y se lo expone a la acción del humo del fogón durante varios días, hasta que queda lustroso y curado.

El profesor Martínez obtuvo este informe de labios de doña Cruz Villareal de Domínguez, una anciana criolla, de Entre Ríos, que había nacido en Victoria, trasladándose luego con su familia a Feliciano, donde contrajo enlace con don Casto Domínguez. En 1950 doña Cruz vivía en Paraná.

Sobre la original manera en que *curan* el mate los chilenos informa Oreste Plath en el siguiente párrafo, que nos ilustra asimismo sobre el origen de esos otros *curados*, como llaman en Chile y en las provincias de Cuyo a los borrachos:

Los mates se **curan** -dice Plath- y las materas realizan esta operación, dejando restos de vino o chicha en ellos, cuando son nuevos, para que los gérmenes de la fermentación y, sobre todo, la borra, se adhieran a las paredes más o menos porosas, revis-tiéndolas de cierta impermeabilidad que le da resistencia al mate. Un mate **curado**, pasado, saturado, tiene un fuerte olor a alcohol. Es un tufo característico y típico, el mismo que despide el ebrio: de ahí que a éste se le llama vulgarmente **curado** o **curao**. Otras fórmulas que existen para curarlos, es llenarlos de leche hervida, o de agua de porotos, o hacer un ulpo clarito de harina de trigo tostada y revolverlo.*¹

Esta alusión del escritor chileno a los *curaos* que no son vegetales sino algunos de nuestros prójimos, viene a confirmar lo que dijimos en el prólogo: que, en los estudios lingüísticos americanos, muchas incógnitas pueden resultar despejadas por la concurrencia de testimonios acarreados con el mate.

En *El arte de cebar*