



Circuito turístico

El camino de la yerba mate (parte 2)

Mística y tradición

Autor: [Silvia V. Sarkissian](#)

Licenciada en Turismo

Si bien el cultivo de la yerba mate no prospera en cualquier tipo de suelo, su uso cotidiano como infusión trasciende la geografía de nuestro vasto territorio. Y, con ello, se genera una mística alrededor de su preparación y cebado, a tal punto que hoy en día muchos bares y restaurantes ofrecen el *servicio de mate* en sus cartas para todo aquel que desee degustarlo.

Cuando los expertos preparan y ceban el mate, no cabe duda del ritual que se genera en torno a esta situación: se cuidan las condiciones de temperatura del agua, la cantidad de yerba que se coloca en el recipiente o mate y, el secreto de un cebado casi *perpetuo*, que se obtiene al volcar el agua lentamente de manera que, entre mate y mate, se conserve un copete de yerba seca.



Al utilizar estas técnicas, se prolonga la ronda del mate y se aprecian los códigos que se establecen a su alrededor. Por ejemplo, una de las costumbres criollas relacionadas con el mate contempla un aspecto femenino; si la mujer del hogar está presente, a ella le corresponde servir el mate. Por otro parte, existe un lenguaje del mate totalmente femenino –considerado quizás el único código gustativo del mundo– el cual les permite a las *chinas*^[1] expresar matices del amor únicamente a través de una mateada.

En este sentido, un mate espumoso y fragante, infiere la expresión “te quiero con todas las de la ley”, en cambio, un mate frío “me eres indiferente”, así como tampoco resulta muy esperanzador un mate amargo, que indica “indiferencia o quítate las ilusiones porque llegas tarde”.

Una opción para recorrer el camino de la yerba mate en ámbitos urbanos es visitar distintas peñas en donde, además del servicio de gastronomía autóctona –como tamales, humitas, carbonadas–, se presentan espectáculos alegóricos al folklore nacional, en el que espontáneas guitarras de los visitantes entonan el cancionero e improvisan unos pasos, entre mate y mate.

En el caso que se desee recorrer lugares aún más auténticos, la provincia de Buenos Aires brinda la posibilidad de realizar un circuito turístico a través de las pulperías del siglo XIX –combinación de almacén, bar, museo y casa de juego– que siguen siendo puntos de encuentro y refugios de la tradición. En muchos casos, estos *boliches* conservan su fachada original, objetos antiguos –como una máquina registradora, una vitrola para animar a los parroquianos, carteles de época, botellas y lanza perfumes– y el palenque en que los reseros ataban sus caballos en su paso obligado por las pulperías.

Por último, en caso que el viajero se encuentre en el norte argentino, no se sorprenda si en lugar de agua caliente le sirven el mate con



agua helada o saborizada con jugo de fruta. Este tipo de infusión se llama *tereré* y también es parte de nuestra tradición.

Algunas referencias:

[1] China: se llama así, en el ámbito del campo, a la compañera del gaucho.

Peñas en Buenos Aires: “La Peña del Colorado” (<http://www.delcolorado.com.ar>) – “Peña La Baguala” (<http://www.baguala.com.ar>).

Pulpería en Mercedes, Pcia.de Buenos Aires: “La Pulpería de Cacho Dicatarina” (http://www.mercedes.gba.gov.ar/turismo_y_recreacion/actividades1.htm)



Ediciones Anteriores



[Ir a la Última edición](#)