

# CURAR EL MATE

---

Autor: AMARO VILLANUEVA

---

## 27. CURAR EL MATE

Citamos al pasar, en t3pico anterior, el refr3n criollo que sentencia: "el mate se cura cebando". Se lo emplea generalmente en sentido figurado, para aludir a las condiciones de car3cter que el hombre adquiere o manifiesta en la acci3n, 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 pr3ctica de cebar.

No se ha de entender, sin embargo, que el concepto de la sentencia es absolu-to, es decir, no se ha de entender que la **cura** de la calabaza se inicia poni3ndola en uso. El uso perfecciona la **curaci3n**.

El proceso de **curaci3n** del mate ofrece dos fases: una previa al uso, que, en t3rminos estrictos, es la designada por tal expresi3n; otra, constituida por el uso mismo, que es indefinida, por lo tanto, y que se cumple sin m3s norma que la de destinar la calabaza a un solo y exclusivo tipo de infusi3n. S3lo la primera, pues, da materia para este par3grafo.

La acci3n 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 adap-tarla al tipo de infusi3n a que se la destina.

**Extirpaci3n de hollejos:** se comienza por llenar la calabaza nueva con una cebadura usada o **caicu3**, h3meda, tal como se la extrae del mate que est3 en uso. En esta operaci3n debe preferirse la cebadura de mate amargo, pues la de mate dulce entra r3pidamente en descomposici3n, acidul3ndose por efecto del az3car 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 as3 durante un d3a.

Al d3a 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 adecua-do, a fin de arrancar de sus paredes los tejidos blandos que ya est3n semidespren-didos por efecto de la maceraci3n provocada. Despu3s de volcar los hollejos y grosuras desprendidos mediante el raspaje, se enjuaga nuevamente, con abun-dante agua, y se repite la operaci3n inicial, volviendo a llenar la calabaza con otra cebadura vieja, que se quitar3 al d3a siguiente, para efectuar un segundo raspaje de sus paredes internas, con lo cual puede considerarse terminada la extirpaci3n de hollejos.

Cuando la corteza del mate nuevo es muy gruesa, no por ser le3osa sino por-que 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 maceraci3n. El chorro de agua hirvien- te que se a3ade, forma una especie de lej3a, con la potasa que se desprende de la ceniza, apresurando el proceso de maceraci3n. Para acelerar este proceso que llamaremos **de asalto**, hay quienes usan s3lo ceniza, y agua caliente en la pri-mera faz de la operaci3n, pero este procedimiento tiene un inconveniente: el sabor alcalino de la ceniza impregna de tal modo la corteza le3osa de la calaba-za, que 3sta necesita despu3s ser sometida a un nuevo tratamiento especial con yerba, para que ese dejo alcalino no se trasmita a la infusi3n, cuando se ceba mate.

Lo mejor, pues, es tener paciencia y repetir la operaci3n descrita inicialmente, hasta lograr la eliminaci3n de todos los hollejos, de modo que las paredes del mate queden reducidas a su tejido le3oso, con lo cual se habr3 cumplido el pro-ceso previo de su **curaci3n**. Muchas personas ponen en uso este mate de inme-diato, es decir, llevan a la pr3ctica el refr3n: *el mate se cura cebando...*

No proceden as3, en cambio, los materos muy exigentes.

**Proceso de adaptaci3n:** reducido el mate a su corteza le3osa, corresponde adaptarlo previamente al tipo de infusi3n 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 mojar3 con agua hir- viente, a fin de provocar la extracci3n de todos los principios s3pidos de la yerba en la infusi3n. El mate se dejar3 as3 hasta el d3a siguiente, de modo que el l3quido de esa fuerte infusi3n vaya impregnando sus tejidos le3osos. Al d3a siguiente, se limpia esa *galleta*, que ya puede considerarse adaptada al *cimarr3n* y, en conse-cuencia, ser puesta en uso. Pero hay quienes repiten esta operaci3n durante dos o tres d3as, 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 hirviendo, 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.\*<sup>1</sup>

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*