

SUPPLEMENTI

Cibo e vino:
rappresentazioni,
identità culturali e
co-creazione di
sviluppo sostenibile

10

IL CAPITALE CULTURALE

Studies on the Value of Cultural Heritage



eum

Rivista fondata da Massimo Montella

Il patrimonio culturale del mate nella storia, nella letteratura e nelle arti rioplatensi

Camilla Cattarulla*

Toma mate, che, toma mate, che
Que en el Río de la Plata
No se estila el chocolate¹.

Abstract

Il mate è un infuso che si ricava dalle foglie essiccate e triturate dell'arbusto *Ilex paraguensis* (o *paraguayensis*) secondo la classificazione scientifica assegnagli nel 1822 dal botanico francese Auguste de Sainte Hilaire. Conosciuta già in epoca pre-colombina, la bevanda era inizialmente diffusa presso gli indios guaraní, popolazione dell'attuale Paraguay, ma poi si è propagata in altri territori della America Latina: Argentina, Uruguay, Bolivia, Perù e alcune zone del sud del Brasile e del Cile. Il mate ha proprietà nutritive, toniche, diuretiche ed energetiche e per tali ragioni, secondo i suoi miti d'origine, sarebbe stato donato agli indios dagli dei. In ambito rioplatense, il mate è ancora oggi molto diffuso, ed è diventato una bevanda carica di significati che rinviano all'identità, alla meditazione, all'integrazione, oppure ad aspetti della vita quotidiana. Il saggio, utilizzando prevalentemente fonti letterarie o delle arti visuali, traccia una storia del mate da "rito del demonio" a patrimonio culturale.

* Camilla Cattarulla, Professore ordinario di Lingua e letterature ispanoamericane, Università di Roma Tre, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere, Via del Valco di San Paolo, 19, 00146 Roma, e-mail: camilla.cattarulla@uniroma3.it.

¹ Bilbao 1981, pp. 89-90.

Mate is an infusion derived from the dried and ground leaves of a shrub classified in 1822 by French botanist Auguste de Sainte Hilaire as *Ilex paraguayensis* (o *paraguayensis*). The drink was known already in pre-Colombian times, originally among the Guaraní Indians in what is today Paraguay, but its use subsequently spread to other regions of Latin America: Argentina, Uruguay, Bolivia, Peru and some areas of Southern Brasil and Chile. Mate has nutritional, tonic, diuretic and stimulant properties, and for this reason, according to its origin myths, it was given to the Indians by the gods. In the Rio de la Plata region it is widely used to this day and has acquired a wide range of connotations associated with identity, meditation and integration, as well as a number of aspects of every-day life. This study outlines the history of mate from “diabolic ritual” to cultural heritage, focusing on the evidence provided by literary sources and the visual arts.

Il mate è un infuso che si ricava dalle foglie essiccate e triturate dell’arbusto *Ilex paraguayensis* (o *paraguayensis*), secondo la classificazione scientifica assegnatagli nel 1822 dal botanico francese Auguste de Sainte Hilaire². Conosciuta già in epoca precolombiana, la bevanda era inizialmente diffusa presso gli indios guaraní, popolazione dell’attuale Paraguay, ma poi si è propagata in altri territori della America Latina: Argentina, Uruguay, Bolivia, Perù e alcune zone del sud del Brasile e del Cile. Il mate ha proprietà nutritive, toniche, diuretiche ed energetiche³ e per tali ragioni, secondo i suoi miti dell’origine, sarebbe stato donato ai guaraní dagli dei. Il denominatore comune di queste narrazioni è l’arrivo di una divinità, maschile o femminile, che sarebbe scesa sulla terra per insegnare agli indios le tecniche agricole, donando una pianta da cui poteva ricavarsi una bevanda tonificante per mitigare la stanchezza. Ma anche la religione cattolica, introdotta con l’arrivo degli spagnoli, sarebbe parte del mito individuando nell’apostolo San Tommaso colui che avrebbe donato l’arbusto⁴. Quest’ultima versione, se pure risponde al sincretismo religioso con cui i nativi hanno reagito all’imposizione del cristianesimo, sarebbe stata introdotta dai gesuiti proprio per favorire il processo di evangelizzazione⁵.

La prima fonte scritta sul consumo del mate risale alla metà del XVI secolo grazie alle lettere di Domingo Martínez de Irala che, nel 1554, durante una spedizione nel Guairá, nell’attuale Paraguay, notò come gli indigeni della regione bevessero spesso da recipienti di zucca un’infusione di foglie di un albero chiamato *Ka’a guachu* (bosco di enorme grandezza in lingua guaraní)⁶.

² La bibliografia sul mate è molto ampia e include le discipline più varie (dalla medicina, alla religione, all’antropologia, alla storia, all’economia, al folklore, all’alimentazione). In questa sede verranno indicate solo alcune opere significative in relazione ai temi trattati.

³ Sulle proprietà fisiologiche del mate si veda Dellacassa *et al.* 2007.

⁴ Sul tema delle origini mitologiche cfr. Ricca 2002, Navajas 2013, Libro I.

⁵ Cfr. Villanueva 2018, pp. 9-10. Scrive anche Margarita Elichondo (2008, p. 131): «En él [San Tommaso] se corporizó la leyenda del hombre blanco en América a raíz del relato del padre Nicolás de Nóbrega, jesuita portugués según quién indígenas del Brasil hablan de un *Pay Zumé* o *Tumé*, que les habría enseñado el secreto de ese vegetal y la utilidad de la infusión de sus hojas. Otras versiones hablan de San Pedro».

⁶ Martínez de Irala 1877, p. 571.

Furono poi gli spagnoli a battezzare la stessa pianta “mate”, da *matí*, parola quechua per indicare la zucca in cui veniva bevuto l’infuso, cosicché contenuto e contenitore sono arrivati ad avere un’identica denominazione⁷.

In seguito i coloni spagnoli individuarono nell’infusione una minaccia perché la sua preparazione e il suo consumo sottraeva tempo al lavoro indigeno. Fu così che i gesuiti, nel 1610, denunciarono al Tribunale della Santa Inquisizione di Lima che il mate era una superstizione diabolica che arrecava danno e che i guaraní ne praticavano il rito per patto e influenza del demonio, mentre invece, sugli spagnoli, il mate influiva negativamente facendo perdere loro la fede e le facoltà dell’intelletto. Così le autorità bruciarono interi carichi di quella che all’epoca veniva chiamata *hierba del Paraguay* (in seguito anche *té del Paraguay*), arrivando a proibirne il consumo in pubblico e in privato con un decreto del 20 maggio del 1616 emesso dall’allora governatore della provincia del Río de la Plata Hernando Arias de Saavedra.

Ma il caso vuole che negli anni successivi fossero proprio i gesuiti a sostenere la diffusione della *yerba*, in quanto avevano osservato che l’infuso distoglieva gli indigeni dal vizio dell’alcol. Nelle missioni gesuitiche (le cosiddette riduzioni), fondate a partire dal XVII secolo nella regione a nord di Iguazú⁸, il mate, intorno al 1670, divenne così fra i prodotti più coltivati tanto che nei registri gesuitici risulta che ne disponevano di oltre 150 mila piante. Ciò fece sì che la *yerba mate* fosse il primo prodotto esportato dalle missioni nel vicereame del Río de la Plata e che l’infuso venisse chiamato *té de los jesuitas*.

Proprio dal punto di vista economico e commerciale, anche grazie al mate, le missioni cominciarono a godere di una grande autonomia entrando in competizione con il commercio degli imperi spagnolo e portoghese⁹. Quando nel 1750 le due corone firmarono il Trattato di Madrid, con cui il Portogallo cedeva alla Spagna la provincia di Sacramento in cambio delle terre vicino al Río Paraguay (dove vivevano 30 mila indigeni nelle missioni gesuitiche), i guaraní si ribellarono dando luogo a una guerra che durò sei anni e che alla fine li vide sconfitti con la conseguente disgregazione delle riduzioni¹⁰. Accusata di aver istigato i nativi e di disobbedienza alle autorità coloniali (ma anche per l’impero economico che stava creando), nel 1767 la Compagnia di Gesù venne espulsa da tutti i territori spagnoli e portoghesi e con ciò venne meno anche la raccolta organizzata di *yerba mate*.

Circa cinquant’anni dopo l’espulsione dei gesuiti, il naturalista francese Aimé Bonpland tentò di coltivare il mate a partire dal seme, ma il suo tentativo fu interrotto quando cadde prigioniero del dittatore del Paraguay Gaspar Rodríguez de Francia, il quale temeva che le ricerche del naturalista mettessero

⁷ Secondo Ricca (2002, pp. 106-107), a sua volta *matí* deriverebbe dal nahuatl *tecomati*. Sull’origine del nome si veda anche Keller 2013.

⁸ Sulla storia dei gesuiti nelle colonie sudamericane si veda Hernández Palomo 2005.

⁹ Sulla commercializzazione dell’erba mate nei secoli della colonia si veda Garavaglia 1983.

¹⁰ Sul tema cfr. Maeder 1992.

in pericolo il suo monopolio sull'erba. Intanto, la domanda del mate cresceva e, dopo che nel 1869 si era riusciti ad ottenere l'arbusto dal seme, nella provincia di Misiones nacquero le prime piantagioni. I raccoglitori (chiamati *mensú*, dallo spagnolo *mensualidad* per la paga di pochi pesos che ricevevano ogni mese) erano sfruttati da commercianti e avventurieri e questa situazione si protrasse fino a quando, agli inizi del Novecento, i *mensú* si organizzarono in sindacati. Nella letteratura della prima metà del XX secolo, ne parlano Rafael Barrett in *El dolor paraguayo. Lo que son los Yerbales* (1909)¹¹; Horacio Quiroga, nella raccolta di racconti *Cuentos de amor, locura y muerte* (1917); e Alfredo Varela nel romanzo *El río oscuro* (1943), opera a cui successivamente il regista argentino Hugo del Carril si ispirerà per realizzare il film *Las aguas bajan turbias* (1952).

Nel frattempo il mate aveva assunto una funzione culturale e sociale soprattutto nella realtà rioplatense, contesto a cui questo lavoro sarà particolarmente dedicato. Per la sua popolarità ormai veniva servito nelle sale da tè o nei caffè ed era diventato un'abitudine anche delle famiglie aristocratiche¹², presso le quali uno dei domestici (nella prima metà del XIX secolo un bambino nero) aveva l'incarico di servirlo. Anche i suoi strumenti si erano raffinati: dalla zucca dei guaraní a recipienti in legno o in metallo fino a quelli intarsiati d'argento, così come d'argento poteva essere la *bombilla* (la cannuccia) (Fig. 1). Ultimo strumento necessario, la *pava* (bollitore) per rimboccare il mate con l'acqua calda via via che terminava. Infine, la pratica del mate prevedeva (e prevede ancora oggi) la presenza di una persona addetta a prepararlo (*cebar/cebador*) e che tutti i invitati lo sorbissero dallo stesso contenitore (e con la stessa cannuccia) da passarsi di mano in mano. La diffusione del mate, insomma, era accompagnata da un rituale e da regole per la sua preparazione e

¹¹ Scrittore spagnolo, Barrett sviluppò tutta la sua produzione letteraria in Paraguay. Oltre a denunciare la situazione di sfruttamento nelle piantagioni, scrive pagine poetiche sul mate per metterne in rilievo il significato simbolico. Ecco un esempio: «El mate lo ha escuchado todo, lo ha adivinado todo, confidencias terribles, esperanzas siempre abatidas, juramentos sombríos. Aplicadle el oído, y percibiréis en él las mil voces confusas del inmenso pasado, como en el viejo caracol los rumores del mar [...]. Por el mate se absorben casi todas las medicinas silvestres. Mediante el mate se enamora, se mata y se embruja» (Barrett 1909, p. 24).

¹² Scrive José Antonio Wilde in *Buenos Aires desde setenta años atrás* (1881), riferendosi agli anni 1810-1830: «Era costumbre muy generalizada, y especialmente entre las familias más notables y acomodadas, dar tertulias, por lo menos una vez por semana; a las que, con la mayor facilidad podía concurrir toda persona decente, por medio de una simple presentación a la dueña de casa, por uno de sus tertulianos. [...] Se bailaba, generalmente, hasta las doce de la noche, o algo más, principiando temprano; en tal caso, sólo se servía el mate; cuando duraba el baile hasta el día, se agregaba el chocolate» (Wilde 1881, p. 133). Anche Carmen Gazcón de Vela, nel presentare il modo di preparare il mate in *Cocina ecléctica* (1890), di Juana Manuela Gorriti, segnala un minor uso della bevanda alla fine del secolo: «Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre, el mate es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios» (Gorriti 2014, p. 260).

consumo, così come da un vocabolario ad esso dedicato. Ancora oggi, il mate (amaro o addolcito da miele o zucchero) in foglie o in bustine (mate *cocido*) è una bevanda diffusissima in tutto il Río de la Plata a cui non si rinuncia neanche nei viaggi (con il termos al posto del bollitore) o nei soggiorni all'estero¹³.

Il mate ha sviluppato un proprio linguaggio, non solo "tecnico", ma anche legato a proverbi e frasi idiomatiche, diversi a seconda delle regioni e del contesto culturale e sociale di riferimento. Ecco due esempi: *A boca amarga, mate dulce* (A bocca amara mate dolce, corrispondente all'italiano "fare buon viso a cattivo gioco"); *A mate convidado no se le mira la yerba* (Di un mate offerto non si guarda la yerba, equivalente al nostro "a caval donato non si guarda in bocca")¹⁴. Nel corso del tempo, poi, la bevanda ha prodotto anche un codice legato all'offrire e ricevere il mate, soprattutto nell'ambito dei rapporti interpersonali. Ecco alcuni esempi: mate amaro (indifferenza), mate con latte (stima), mate molto caldo (invidia o amore), mate servito dalla sinistra (mancanza di rispetto)¹⁵. Il mate, insomma, è presente nella quotidianità (oltre che nell'economia) rioplatense, così come nelle arti plastiche, nella danza, nella pittura, nel fumetto, nella musica e nella letteratura regionale folklorica (*cancioneros, coplas, romances, aneddoti, racconti*). Meno nella letteratura canonica, quasi in risposta a una considerazione di Borges, il quale nella conferenza *El escritor argentino y la tradición* (1953) riflettendo sulle caratteristiche della letteratura argentina faceva presente come, così come nel Corano non si parla di deserto e cammelli, anche la letteratura argentina non dovrebbe essere assillata dal parlare di pampa e gaucho. Si sa che esistono e che sono parte della tradizione. E lo stesso sembrerebbe valere per il mate, tanto che il poema epico nazionale, il *Martín Fierro* di José Hernández, storia delle avventure e disavventure del gaucho Martín Fierro dalla sua vita nella pampa barbara agli arruolamenti forzati fino alla riconciliazione con la civiltà, sembra dar ragione a Borges se nella prima parte del poema (*La ida*, 1872) il mate compare solo due volte: al v. 147 con la parola *cimarrón*, ovvero mate amaro e al v. 687, con la parola *hierba*; e nella seconda parte (*La vuelta*, 1879), dedicata all'assimilazione del gaucho, appena sei volte: v. 1990, v. 2287, v. 2557, v. 2799, v. 3294 (riferito all'atto di *cebar*) e v. 4229. Per contrappasso, non è un caso che invece il mate compaia con frequenza nei testi di viaggiatori e residenti europei che si trovano in Argentina durante il XIX secolo e che lo considerano una di quelle abitudini esotiche,

¹³ Come registra anche questo brano tratto dal romanzo *Rayuela* (1963) di Julio Cortázar: «Oliveira cebó otro mate. Había que cuidar la yerba, en París costaba quinientos francos el kilo en las farmacias y era una yerba perfectamente asquerosa que la droguería de la estación Saint-Lazare vendía con la vistosa calificación de "maté sauvage, cueilli par les indiens", diurética, antibiótica y emoliente. Por suerte el abogado rosarino [...] le había fletado cinco kilos de Cruz de Malta, pero ya iba quedando poca. "Si se me acaba la yerba estoy frito", pensó Oliveira» (Cortázar 1994, p. 214).

¹⁴ Sul linguaggio del mate cfr. Luzan del Campo 1942, pp. 55-59.

¹⁵ Per un elenco più esaustivo cfr. Luzan del Campo 1942, pp. 49-58. Per un maggior approfondimento v.a. Villanueva 2018, pp. 339-381.

lontane dai propri parametri culturali, di cui erano in cerca¹⁶. Scrive l'inglese Thomas Hoog, che tra il 1819 e il 1820 soggiornò in Argentina:

Una curiosidad propia de este país, es el té paraguayo que se bebe chupándolo por medio de un cañito de metal, de unas ocho pulgadas de largo: el líquido se pone en tazas de madera o en unas calabazas ahuecadas abiertas, de un diámetro no mucho mayor de una libra. La gente pudiente considera elegante adornar estas tazas con plata y oro, y, colocarles tres pies del mismo metal, he visto unas muy bonitas y artísticas. Es costumbre tomar esta bebida caliente, como el té, cuatro veces diarias: a la mañana, al mediodía, por la tarde y a la noche; pero la mayoría de las clases altas, solo toman chocolate por la mañana. Un solo recipiente se utiliza para todos los contentulios, es decir, es chupado por todas las bocas, inclusive la de los esclavos que se encargan de hacerlo. En muchas casas toman ese té, el cual se ha convertido en un vicio, como el de fumar, y al que se le atribuye tender a la obesidad¹⁷.

L'uso eccessivo del mate è ritenuto anche la causa della dentatura rovinata delle pur belle donne argentine:

Las mujeres son bonitas y bien parecidas. Su compostura aumenta el porte altivo que saben adoptar. Un velo descuidadamente colocado sobre la cabeza, siempre descubierta, parece destinado a ocultar sus rasgos, pero los dejan ver lo bastante como para excitar los deseos de los hombres. Por desgracia tienen mala dentatura, que desmerece algo su bonito rostro. Se puede atribuir el motivo al hábito de tomar todas las mañanas una infusión de mate muy caliente¹⁸.

Il mate, insomma, sta via via sostituendo la cioccolata (o il tè) nelle abitudini rioplatensi, in particolare nella colazione mattutina, come nota anche il capitano inglese Alexander Gillespie che si trovò a Buenos Aires con l'incarico di commissario dei prigionieri di guerra durante le due brevi invasioni britanniche, tra il 1806 e il 1807:

Como el chocolate era escaso y no se podía conseguir té, adoptamos la manera vulgar de tomar mate para el desayuno. [...] Hay dos clases de yerba, pero solamente podíamos obtener la inferior por ocho peniques la libra. Al principio era desagradable por lo amarga, pero más tarde la preferimos a cualquier brebaje y sus felices efectos como remedio estomacal se comprobaron plenamente. La mejor parte de ella son las partículas en polvo, siendo lo demás

¹⁶ Cfr. Correa, Wibaux 2000, p. 81.

¹⁷ Cit. in Cicerchia 1998, p. 179. Fra gli europei che si occupano del mate va ricordato anche il medico italiano Paolo Mantegazza che alla metà del XIX secolo viaggiò e soggiornò in Argentina. Una sua descrizione storico-scientifica e culturale del mate si trova in Mantegazza 1871, pp. 229-244.

¹⁸ Douville 1984, p. 128. Il francese Jean-Baptiste Douville, a suo dire botanico, in realtà avventuriero e saltuariamente commerciante, arriva a Buenos Aires nel novembre del 1826, quando il paese era in guerra con il Brasile. Ufficialmente accusato di essere un falsario, ma più probabilmente per la sua attività di contrabbandiere al servizio dei brasiliani, viene processato e incarcerato. Liberato, si reca in Brasile e da lì, fra il 1827 e il 1830, nel Congo. Tornato in Brasile, va nuovamente a Buenos Aires per poi tornare definitivamente in Francia nel 1831. Nel 1833 pubblicherà il volume *30 mois de ma vie*, da cui sono estratti alcuni capitoli che compongono la qui citata opera sul suo soggiorno a Buenos Aires.

como heno cortado y menos fuerte. Si el monopolio de la India permitiese su importación, pronto tendría consumo general entre la clase baja, como alimento nutritivo en vez de té, y no dudo que la farmacia debería mucho a sus virtudes. [...] Las ganancias provenientes de la venta de yerba eran en esa época propiedad de la Corona. Así como era antigua la costumbre de nuestro país ofrecer vino al visitante, también la yerba se ofrece allí en una cáscara de coco, adornada conforme al gusto o la riqueza del huésped y, para evitar la interposición de los palos de yerba, se pasa por un agujerito en el mate una bombilla de oro, plata o plomo, globular y perforada en el extremo inferior, por la que el licor sube a la boca. La más odiosa observancia en la ceremonia es que circula de uno a otro, empezando por el forastero¹⁹.

Gillespie ricorda qui come il mate sostituisca il costume inglese di offrire del vino all'ospite. Il mate di benvenuto è un'abitudine dell'epoca che coinvolge anche gli esercizi pubblici, come si legge in *La gran aldea. Costumbres bonaerenses* (1884), di Lucio Vicente López, opera che testimonia i profondi cambiamenti di Buenos Aires passata, appunto, dal "grande villaggio" che era alla metà del XIX secolo, a metropoli. Nella citazione che segue il narratore descrive l'accoglienza che ricevevano le clienti nei negozi di stoffe:

¡Qué vendedores los de las tiendas de entonces! Cuán lejos están los tenderos franceses y españoles de hoy de tener la alcurnia y los méritos sociales de aquella juventud dorada, hija de la tierra, último vástago del aristocrático comercio al menudeo de la colonia. No pasaba una señora ni una niña por la calle sin tributar los más afectuosos saludos a la rueda de contertulianos, sentados cómodamente en sillas colocadas en la calle y presididos por el dueño del establecimiento. Y cuando las lindas transéuntres penetraban a la tienda, el dueño dejaba a sus amigos, salutaba a sus clientes con un efusivo apretón de manos, preguntaba a la mamá por *ese caballero*, echaba algunos requiebros de buen tono a las señoritas, tomaba el mate de manos del *cadete* y le ofrecía a las señoras con la más esquisita amabilidad; y sólo después de haber cumplido con todas las reglas de este prefacio de galantería, entraban clientes y tenderos a tratar de la ardua cuestión de los negocios²⁰.

Ancora sull'offerta di un mate di benvenuto scrive William Mac Cann: «una muchachita nos ofreció mate, muy cortésmente, en una calabacilla con virol de plata. El sabor de esta infusión se parece mucho al del té. Es bebida muy generalizada y preferida de los naturales que la toman sorbiéndola a través de un tubo»²¹. Il tema del mate di benvenuto torna ripetutamente nella relazione di Mac Cann, dedicata alle sue visite alle *estancias* pampeane di proprietà di inglesi, a testimonianza sia di come anche gli stranieri avessero ormai assimilato l'uso del mate, sia di come tale costume fosse in uso nelle zone urbane ed

¹⁹ Gillespie 1986, pp. 123-124.

²⁰ López 1994, pp. 40-41.

²¹ Mac Cann 1939, p. 25. Il commerciante inglese William Mac Cann arriva una prima volta a Buenos Aires nel 1842, attratto da possibili benefici economici. Falliti i suoi progetti, lascia l'Argentina nel 1845. Vi ritorna nel 1847 per poi rientrare in Inghilterra nel 1848. Nel 1853 pubblicherà a Londra la relazione del suo ultimo viaggio. Tra i commercianti inglesi dell'epoca vanno ricordati i fratelli John e William Parish Robertson i quali, negli anni successivi alla Rivoluzione di Maggio (1810) cercarono di fomentare l'esportazione dell'erba mate. Cfr. Parish Robertson 2000.

extraurbane dei territori rioplatensi²². E il compito di servire il mate sembrerebbe prevalentemente assegnato alle donne. Scrive il francese Xavier Marmier:

Nada más gracioso, por otra parte, que el acogimiento expansivo, propio de las porteñas. Se acercan y tienden la mano, desde la primera visita, con las palabras más afectuosas: «Señor, mucho gusto de ver a usted. Esta casa está a su disposición. Le quedaremos muy agradecidos si quiere venir a visitarnos con frecuencia». Terminados estos cumplimientos, sirven el mate, y la bombilla que uno pone entre los labios, pasa sucesivamente de boca en boca²³.

Fra gli aspetti della pratica del mate che più colpiscono i viaggiatori vi è senz'altro quello di essere un rito collettivo (la cosiddetta *rueda de mate*) in uso fin dalle prime ore del mattino. Ecco come lo ricorda l'inglese John Miers, arrivato sulle coste rioplatensi nel 1819:

A causa de haberme despertado momentos antes de que aclarara, pude presenciar una curiosa y pintoresca escena. Parte de la familia se había levantado, y luego de encender fuego debajo del triángulo se habían apiñado a su alrededor tantos cuantos cabían; algunos estaban sentados sobre pequeños trozos de madera; otros sobre sus talones, con las rodillas tocándose el rostro; las llamas arrojaban una luz intensa que, al contrastar con la densa sombra del fondo destacaban al grupo, sus rústicos trajes y extrañas posturas; el efecto era raro e interesante...

El Matecito hacía la rueda de mano en mano, y por el largo tubo de lata cada uno tomaba a su turno un sorbo de infusión de yerba del matecito o calabaza. El conjunto de la escena y las circunstancias del momento me llevaron a imaginar que estábamos vivaqueando entre los indios, o entre algunos salvajes, parias de la sociedad.

Me levanté y me uní al grupo. Todos se apresuraron a hacerme lugar. Sin decir una palabra se preparó un matecito nuevo²⁴.

Inoltre, i viaggiatori europei osservano con stupore il carattere trasversale del mate e del fumo, abitudini praticate da uomini e donne, di tutte le classi sociali o etnie: «La costumbre de fumar tabaco y de tomar mate con bombilla, es común a las personas de ambos sexos en todas las clases sociales»²⁵. Anche la scrittrice svizzera Lina Beck Bernard ricorda:

Algunas mujeres viejas, sentadas bajo un corredor, lían hojas de tabaco sobre sus rodillas, hacen con ellas enormes cigarros y se ponen a fumar. A pocos pasos, una indiecita, sentada

²² L'inglese Emeric Essex Vidal, viaggiatore in Sudamerica tra il 1816 e il 1830, esperienza di cui ha lasciato anche numerosi acquarelli e disegni, così ricorda l'accoglienza con il mate nelle provincie: «el viajero fatigado, pare en la choza que pare, será seguramente obsequiado con la hospitalaria taza de mate la cual, a no ser que sus prejuicios sean demasiado fuertes, resultará un gran refrescante» (Essex Vidal 1999, p. 162).

²³ Marmier 1948, p. 38. Scrittore e viaggiatore instancabile, Xavier Marmier si trova a visitare la regione rioplatense tra il 1848 e il 1850, un periodo storico di grandi conflitti politici con il blocco anglo-francese, l'assedio di Montevideo e la presenza del governatore federale Juan Manuel de Rosas, nei confronti del quale Marmier si schierò apertamente contro. L'opera qui citata costituisce un estratto dei tre volumi *Lettres sur l'Amérique*, pubblicati da Marmier a Bruxelles nel 1851.

²⁴ Miers 1968, p. 35.

²⁵ Mac Cann 1939, p. 205.

en cuclillas pone a hervir agua en una pava y tiene en su mano preparado, un mate de plata. Espera que hierva el agua para cebarlo y servirlo a las fumadoras²⁶.

Che gli indios, e non soltanto i guaraní²⁷, continuassero ad essere consumatori di mate è testimoniato anche dalla relazione del colonnello Lucio Victorio Mansilla, il quale nel 1870 aveva intrapreso un viaggio nella pampa argentina da uno dei fortini militari diretto ai territori abitati dagli indios ranqueles per ratificare un trattato di pace che poi non avrà i risultati sperati. Nel resoconto di quel viaggio, pubblicato prima a puntate (dal 20 maggio a 7 settembre 1870) sul quotidiano *La Tribuna* e in quello stesso anno in volume (*Una excursión a los indios ranqueles*), il mate è uno degli elementi che, per il colonnello e il suo gruppo, composto da diciotto soldati e due missionari francescani, scandisce il ritmo della giornata dalla colazione ai momenti di riposo intorno al fuoco fino agli incontri con i capi indigeni che pure offrono la bevanda all'illustre ospite: «Extendiendo ponchos bajo los árboles y formando rueda, nos pusimos a parlamentar entre mate y mate [...] Tenía que armarle y encenderle yo mismo el cigarro, que probar primero que él el mate y la bebida para inspirarle confianza plena»²⁸. In questa citazione pare evidente come il mate rappresenti per il capo indigeno una pratica di mutuo riconoscimento identitario da cui dipende il buon andamento del successivo dialogo.

Tornando ai viaggiatori, per un europeo che si trovi nel XIX secolo nei territori rioplatensi, va da sé che il mate sia uno degli usi più comuni legati alla figura del gaucho. Prendiamo, ad esempio, il caso del francese Alfred Ebelot, giornalista, scrittore e ingegnere che, come tale, contribuì alla costruzione della *zanja* voluta dal Ministro della Guerra Adolfo Alsina, un sistema di fossati e terrapieni rafforzato da fortini, impiegato nella denominata Conquista del Deserto, la campagna militare che alla fine degli anni '70 strappò la Patagonia al controllo delle popolazioni indigene. Nell'opera di Ebelot *La Pampa. Costumbres argentinas* (1890), un intero capitolo è dedicato al mate, di cui presenta la storia e l'uso presso gli abitanti della regione pampeana, in particolare del gaucho. Ecco come descrive il rito collettivo del mate:

Están ya todos formando rueda al rededor del fogon, acurrucados ó sentados en unas cabezas de vaca. El que ha encendido el fuego tiene ya dispuesta la pava encima de la llama y coloca en el mate la conveniente cantidad de yerba, sacándola de un pañuelo extendido en tierra al alcance de su mano.

²⁶ Beck Bernard 1991, p. 38.

²⁷ È altamente probabile che gli indios di etnie non guaraní abbiano appreso la pratica del mate dagli spagnoli. Sul tema cfr. Villanueva 2018, p. 9. Sempre nella ricetta sulla preparazione del mate di Carmen Gazcón Vela si legge: «Entre las poblaciones de la Pampa, el mate es casi un culto. Aquellos hombres barbudos y graves lo sorben con una solemnidad parecida a la adoración. Y, cosa extraña, entre los refinados pasionistas del mate, nadie como ellos sabe confeccionarlo. Dan a la yerba, en su infusión con el agua hirviente, un perfume exquisito, que una vez probado se echa de menos» (Gorriti 2014, p. 261).

²⁸ Mansilla 1984, p. 88.

Introduce en seguida la bombilla de plata, procurando con prudentes artificios que los agujeritos que la terminan estén en contacto con los fragmentitos de yerba mas gruesos. De lo contrario, la yerba pulverizada taparia el tubo. Echa el agua caliente con precaucion, con gravedad. No es dado a todos echarla como se debe.

Enfin, con la misma imperturbable seriedad, se toma la primera infusion. La yerba contiene unos principios amargos que son los primeros en disolverse. Seria grave imprudencia ofrecer el mate antes de sacarselos.

Enfin echa nuevamente agua y da el mate al gaucho mas cercano, si están entre puros compañeros, ó sino á la persona que le merece deferencia, una muger, el patron, un huésped. Nueva absorcion por pequeños sorbos. El mate vuelve al encargado de prepararlo, pasa á otro, circula de mano en mano.

A medida que va y viene, las fisonomías se animan, los ojos pesados de sueño brillan, el escalofrio matutino está reemplazado por un delicioso bienestar, la charla *se arma que dá gusto*.

[...]

El mate tiene una doble faz como Jano. Se presta á la conversacion y la alimenta, comunica á las largas veladas una jocosa verbosidad. Por otra parte, acompaña bien los silencios contemplativos en que se mece la imaginacion de los pueblos primitivos²⁹.

Abitante della pampa argentina, mandriano, nomade, abile a cavallo, con il coltello e con il *lazo*, cacciatore, nonché predatore del bestiame altrui, il gaucho nella realtà storica e politica scompare o viene assorbito dal processo economico agricolo in attività stanziali a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Come personaggio letterario, invece, attraversa tutto il XIX secolo e giunge fino ai primi decenni del XX, quando saggistica e letteratura lo recuperano come figura simbolo dell'identità argentina. Il mito del gaucho è narrato da Ricardo Güiraldes nel romanzo *Don Segundo Sombra* (1926), storia di un orfano che, fuggito dalla casa delle zie, incontra un gaucho, Don Segundo Sombra, che lo educa a diventare come lui fino a quando il ragazzo non scopre di aver ricevuto un'eredità che lo converte in proprietario terriero dello stesso *rancho* in cui è stato accolto.

Güiraldes costruisce il *Don Segundo* utilizzando le risorse del romanzo d'avventura, psicologico, d'iniziazione. Lo sviluppo della storia sta nella conquista di spazi successivi, sempre superiori. Il protagonista irrompe nello spazio naturale e con l'aiuto e i consigli di Don Segundo impara a dominarlo fino ad appropriarsene. L'eroe di Güiraldes meriterà la terra ereditata in quanto, come gaucho, ha saputo superare le prove impostegli dall'ambiente nel quale è destinato a vivere. In questo senso il finale sancisce la possibile coesistenza tra l'essere gaucho e l'essere proprietario. La ricerca dell'identità personale da parte del protagonista evoca la ricerca dell'identità nazionale e in questo senso il romanzo lancia un messaggio rassicurante in cui il gauchismo è una qualità di base allo stesso tempo essenziale e perfezionabile grazie all'iniziazione e all'apprendistato, e come tale si può combinare con altre caratteristiche

²⁹ Ebelot 1890, pp. 214-215, 217, corsivi nel testo. Nella citazione si è mantenuta l'ortografia originale.

provenienti dai registri culturali della modernità. Ed essere in grado di *cebar* il mate è una delle attività proprie di un buon gaucho, a cui il ragazzo non si sottrae: «A la oración, el Señor [Don Segundo Sombra] me mandó llamar para que le cebara unos mates, bajo la sombra ya oscura de un patio de paraísos. Para eso tuve que ir a la cocina de adentro. La cocinera, que me entregó el poronguito, me hizo largas recomendaciones, diciéndome casi que el patrón me iba a comer, si veía nadar unos palitos en la boca de plata»³⁰.

Il mate, quindi, può favorire un incontro politico (come nel caso di Mansilla), la convivialità, con i commensali riuniti intorno a un fuoco (Fig. 2), o anche essere il compagno ideale dei momenti di solitudine (e, proprio per queste sue caratteristiche, il deserto pampeano è considerato da Ebelot l'ambiente ideale per il suo consumo). Ma, soprattutto, il mate è diventato un elemento dell'identità nazionale e personale e in questo senso coinvolge tutti gli attori del processo di formazione: bianchi, indios, gauchos e immigranti. Come è noto, infatti, a partire dagli ultimi decenni del XIX secolo l'Argentina ha ricevuto un'emigrazione di massa europea ed extraeuropea che tanto ha inciso nella conformazione di un'identità nazionale multietnica con profonde modificazioni in ambito economico, sociale e culturale. La letteratura ha dato conto di questi cambiamenti ricordando anche l'uso del mate. Solo per citare un esempio, Alberto Gerchunoff in *Los gauchos judíos* (1910) raccoglie una serie di bozzetti che narrano la vita dei primi insediamenti di ebrei russi, alla fine del XIX secolo, nelle colonie agricole stanziato nella zona di Entre Ríos. Il mate è per gli ebrei che si stanno integrando, e anche per Gerchunoff, che appartiene a questa collettività come emigrante di seconda generazione, il rito che assimilano dai gauchos:

Don Remigio Calamaco – así se llamaba el boyero de Rajil – era uno de los tipos más característicos de la colonia. [...] Soldado de Crispín Velázquez, peleó en su mocedad junto con el caudillo de Villaguay. En las tardes de lluvia, cuando las hondonadas parecían ríos, don Remigio refería antiguas proezas a los mozos judíos, reunidos en la carpa. Allí celebrábamos tertulia, mientras la china hospitalaria nos servía el [mate] amargo y el muchacho rasgueaba canciones del pago en la desmedrada guitarra, sobre cuyo lomo el viejo solía picar su tabaco³¹.

Se Gerchunoff narra le vicende di una migrazione extraurbana, pure va ricordato che anche nel caso di un insediamento urbano il mate diventa uno dei fattori dell'integrazione. Significativo in proposito è l'episodio riportato dall'italiano José Cosentino (arrivato a Buenos Aires nel 1913 con la madre per raggiungere il padre e i fratelli precedentemente emigrati):

I vicini, seduti sui muretti o fuori della porta di casa, di mattina, di pomeriggio, a qualsiasi ora, bevevano mate. Quest'abitudine presto entrò anche in casa mia. Tutti ci affezionammo

³⁰ Güiraldes 1979, p. 73.

³¹ Gerchunoff 1964, p. 43.

al mate. L'unico che non si abituò fu mio padre. Non lo volle mai bere. Sosteneva che a causa del mate gli immigranti italiani dimenticavano la loro terra e abbandonavano la famiglia. Diceva che quando un giovane entrava in una casa e beveva quell'infusione con la cannuccia, rimaneva stregato perché le donne mettevano nel mate un miscuglio di erbe che facevano sì che l'uomo rimanesse intrappolato nelle reti dell'amore. «Questo – diceva – era successo ai miei fratelli.» Ingenua credenza. Non si rendeva conto che gli italiani, e soprattutto i ragazzi, assimilavano rapidamente le usanze del paese e si adattavano all'ambiente. Le leggi della natura facevano il resto [...] e portavano i giovani al matrimonio³².

Da quanto riportato finora, si evince che il mate è una bevanda carica di significati che rinviano all'identità, all'integrazione, alla meditazione³³, oppure ad aspetti della vita quotidiana (come i momenti di riposo o di convivialità, oppure il benvenuto ad un ospite). Più in generale, potremo dire che il mate, in particolare nel rito collettivo, è simbolo di intimità, di affetto, è, come scrive Margarita Barretto, «un elemento de vinculación, de aproximación entre las personas»³⁴. O ancora la già citata letteratura regionale folklorica, di cui si diceva, lo associa anche alla patria, a un sentimento d'amore, alla religione (inclusi i miti d'origine), alla salute, alla superstizione³⁵.

Non va poi dimenticato che diversi viaggiatori europei del XIX secolo furono anche pittori e in quanto tali registrano “visivamente” gli usi e costumi dei territori da loro visitati. Peter Burke in *Testimoni oculari* (2002) afferma che le immagini sono una testimonianza del passato di grande valore perché integrano e confermano le prove provenienti dai documenti scritti. L'immagine contribuisce all'inventario di tradizioni che sono proprie di qualsiasi contesto nazionale. E lo fa anche inconsapevolmente perché quello che si viene a creare è un inventario che può prescindere dalle circostanze in cui l'immagine è stata prodotta, dalla sua originaria collocazione fisica, dalle intenzioni dell'artista e dalla sua mentalità sociale o ideologia di riferimento. Per quanto riguarda il mate, le produzioni artistiche dei pittori viaggiatori e di quelli nazionali forniscono una testimonianza storica su quando, dove, come e chi consumava il mate. Ecco qualche esempio: una delle lamine (ricavate dai disegni dell'autore) che illustrano il volume *Travels into Chile over the Andes, in the years 1820 and 1821* (1824) dell'inglese di origine svizzera Peter Schmidtmeier si intitola *Tertulia and mate party* (Fig. 3)³⁶ e rappresenta un gruppo di uomini e donne

³² Cosentino 1971, p. 28.

³³ Un esempio letterario del mate come meditazione è dato dal personaggio di Don Isidro Parodi creato da Adolfo Bioy Casares e Jorge Luis Borges nella raccolta *Seis problemas para don Isidro parodi* (1943), pubblicata con lo pseudonimo di H. Bustos Domecq. In questi racconti, un barbiere di Buenos Aires, don Isidro Parodi appunto, condannato ingiustamente per l'omicidio di un macellaio, senza muoversi dalla sua cella risolve sei casi polizieschi: dal mondo esterno, infatti, una serie di personaggi corrono a chiedergli aiuto perché coinvolti in fatti criminali e don Isidro, puntualmente, li accoglie e li ascolta sorbendo mate e alla fine inchioda i veri colpevoli.

³⁴ Barretto 2006, p. 22.

³⁵ Cfr. Luzan del Campo 1942.

³⁶ Schmidtmeier 1824, p. 266.

riuniti in una stanza spoglia con un altare (forse uno spazio adibito a funzioni religiose). Tra le donne si individua una india, uno degli uomini indossa un poncho e da una porta spunta un ragazzo (probabilmente un servo), l'indice delle tavole ci segnala che in questo caso ci troviamo in Cile, un paese dove nel XIX secolo il mate era più popolare del caffè e il suo consumo, come anche la lamina conferma, coinvolgeva tutte le classi sociali. Nel 1842 arriva invece a Buenos Aires il francese Raymond Monvoisin, in realtà diretto a Valparaiso per fondare un'accademia di pittura su invito di Francisco Javier Rosales, membro della Prima Giunta Nazionale cilena. Ma le disavventure del viaggio oceanico lo portarono a sbarcare nella capitale argentina dove rimase tre mesi durante i quali fu contrattato dal console generale del Regno di Sardegna presso Buenos Aires e Montevideo per dipingere tre quadri fra i più rappresentativi del suo stile pittorico. Uno di questi, *Soldado de la guardia de Rosas* (1842) (Fig. 4) ritrae quello che probabilmente è un membro della Mazorca (le guardie del governatore Juan Manuel de Rosas) in un momento di riposo sorbendo un mate. Sono anche pittori viaggiatori dedicati a dipingere scene di costume, in cui pure compare la pratica del mate, il bavarese Johann Moritz Rugendas, il francese Adolphe d'Hastrel (Figg. 5 e 6), nelle cui opere il mate rappresenta quasi un segno distintivo (come a indicare il luogo in cui l'opera è stata dipinta o, nel caso dell'autoritratto, la nostalgia per il viaggio rioplatense del 1839-40)³⁷, e il brasiliano (ma naturalizzato francese) Jean León Pallière (Fig.7). Un discorso a parte merita l'ingegnere sabaudo Carlos E. Pellegrini, il quale, arrivato a Buenos Aires nel 1829 contrattato dall'allora governatore Bernardino Rivadavia per realizzare alcune opere pubbliche (progetto che non si concretizzò per la caduta del governatore), si ritrovò a lavorare come ritrattista. Ma di lui restano anche diverse scene costumbriste, come l'opera *Tertulia porteña* (1831 ca.), che conferma il carattere di rito collettivo della bevanda (Fig. 8). Fra i pittori nativi, va ricordato Prilidiano Pueyrredón che, nell'opera *Un alto en el campo* (1861), letta oggi rappresenta i simboli dell'identità nazionale: l'ombú, il deserto pampeano, i gauchos e il mate sorbito da una giovane all'ombra dell'albero (Fig. 9).

Nel XX secolo il mate ha continuato ad essere uno dei temi della pittura argentina. Ne sono testimonianza le opere di artisti quali Carlos Alonso, Héctor Basaldúa, Juan Battle Planas, Antonio Berni, Horacio Butler, Juan Carlos Castagnino, Juan Grela G., Roberto González, Enrique Policastro, Raúl Schurjin³⁸.

Anche il *comic*, che in Argentina ha una lunga tradizione, ha raccolto l'eredità culturale del mate. Per citare solo due esempi: il fumetto *Patoruzú*, dal nome del suo protagonista, un cacicco tehuelche arrivato a Buenos Aires dalla Patagonia,

³⁷ Cfr. Cros, Dodero 2003, pp. 20-31.

³⁸ Amaro Villanueva ha raccolto riproduzioni delle opere sul mate degli autori citati nel volume *El mate* (1964).

eroe generoso, sensibile, coraggioso e molto ingenuo creato da Dante Quinterno nel 1928, ha fra i suoi personaggi di contorno La Chacha, l'autoritaria nonna putativa di Patoruzú, sempre con la pipa in bocca e il mate pronto nelle diverse circostanze. E Inodoro Pereyra, il gaucho creato da Roberto Fontanarrosa nel 1972, accoglie sempre i suoi ospiti nel misero *rancho* in cui vive con un mate.

Per concludere, nel mate si sono fuse modernità e tradizione. Nei secoli il suo rituale è rimasto immutato, così come il suo essere trasversale nel non fare distinzione tra etnie e classi sociali. Il mate è un tratto peculiare dell'identità che con il tempo ha saputo adeguarsi alle spinte della modernità, anche in ambito enogastronomico: oggi esiste la *yerba* a Km0, o la *yerba* organica aromatizzata a vari sapori (menta, arancia, cannella) o mischiata con erbe di altre infusioni (come il *boldo*, il *tilo* o il *poleo*). In ogni caso, rimane una pratica incorporata alla realtà quotidiana, tanto che per la sua storia e il suo uso, nel 2018, su richiesta del Paraguay, la *yerba* mate è stata proclamata Patrimonio Culturale del Mercosur.

Riferimenti bibliografici / References

- Barrett R. (1909), *El dolor paraguayo. Lo que son los Yerbales*, Buenos Aires: "La Protesta".
- Barretto M. (2006), *El mate. Su historia y su cultura* (1989), Buenos Aires: Ediciones Del Sol.
- Beck Bernard L. (1991), *Cinco años en la Confederación argentina. 1857-1862*, Santa Fe: Imprenta Legislativa de la Provincia de Santa Fe.
- Bilbao M. (1981), *Tradiciones y recuerdos de Buenos Aires*, Buenos Aires: Ediciones Dictio.
- Borges J. L. (1957), *El escritor argentino y la tradición*, in Id., *Discusión*, Buenos Aires: Emecé, pp. 151-162.
- Burke P. (2002), *Testimoni oculari. Il significato storico delle immagini*, Roma: Carocci.
- Cicerchia R. (1998), *Historia de la vida privada en la Argentina*, Buenos Aires: Ediciones Troquel.
- Correa C., Wibaux M. (2000), *Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense*, in *Vivir en la frontera. La casa la dieta, la pulpería, la escuela. 1770-1870*, ed. C. A. Mayo, Buenos Aires: Biblos, pp. 71-86.
- Cortázar J. (1994), *Rayuela* (1963), Edición de A. Amorós, Madrid: Cátedra.
- Cosentino J. (1971), *El profesor Notinseco*, Buenos Aires: Establ. Gráficos Continental.
- Cros P., Doderò A. (2003), *Aventura en las pampas. Los pintores franceses en el Río de la Plata*, Buenos Aires: Edición de los autores.
- Dellacassa E., Cesio V., Vázquez A., Echeverry S., Soule S., Menéndez P., Ferreira

- F., Heinzen H. (2007), *Yerba mate. Historia, uso y propiedades*, «Revista de la Asociación de Química y Farmacia de Uruguay», 51, pp. 16-20.
- Douville J.-B. (1984), *Viajes a Buenos Aires 1826 y 1831*. Prólogo y notas del Dr. B. del Carril, Buenos Aires: Emecé.
- Ebelot A. (1890), *La pampa. Costumbres argentinas*, Buenos Aires: Librairie Française de Joseph Escary Editor.
- Elichondo M. (2008), *La comida criolla. Memorias y recetas*, Buenos Aires: Ediciones Del Sol.
- Essex Vidal E. (1999), *Buenos Aires y Montevideo (1820)*, Buenos Aires: Emecé.
- Garavaglia J. C. (1983), *Mercado interno y economía colonial, Tres siglos de historia de la yerba mate*, México: Grijalbo.
- Gerchunoff A., (1964), *Los gauchos judíos (1910)*, Buenos Aires: Eudeba.
- Gillespie A. (1986), *Buenos Aires y el interior (1818)*, Buenos Aires: Hyspamérica.
- Gorriti J. M. (2014), *Cocina ecléctica (1890)*, Edición de C. Cattarulla, Buenos Aires: La Crujía.
- Güiraldes R. (1979), *Don Segundo Sombra (1926)*, Madrid: Espasa Calpe.
- Hernández J. (1958), *Martín Fierro*, Introducción, notas y vocabulario de E.F. Tiscornia, Buenos Aires: Losada.
- Hernández Palomo J. J. (2005), *La Misión y los Jesuitas en la América española, 1566-1767. Cambios y permanencias*, Madrid: CSIC.
- Keller H. A. (2013), *Árboles y arbustos en mitos guaraníes sobre el origen y el fin del mundo: elucidación de algunas expresiones fitonímicas*, «Binplandia», 22 (2), pp. 149-158.
- López L. V. (1994), *La gran aldea. Costumbres bonaerenses (1884)*, Buenos Aires: Ediciones Nuevo Siglo S.A.
- Luzan del Campo (pseud. di Anselmo Jover Peralta) (1942), *El cancionero del mate. Folklore de Argentina, Brasil, Chile, Uruguay y Paraguay*, Buenos Aires: Editorial Paraguaya Tupá.
- Mac Cann W. (1939), *Viaje a caballo por las Provincias argentinas (1853)*, Buenos Aires: Solar.
- Maeder E. J. A. (1992), *Misiones del Paraguay: conflictos y disolución de la sociedad guaraní (1768-1850)*, Madrid: MAPFRE.
- Mansilla L. V., (1984), *Una excursión a los indios ranqueles (1870)*, Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Mantegazza P. (1871), *Quadri della natura umana. Feste ed ebbrezze*, Milano: Bernardoni Editore, vol. II.
- Marmier X. (1948), *Buenos Aires y Montevideo en 1850*, Traducción, prólogo y notas de J. L. Busaniche, Buenos Aires: El Ateneo.
- Martínez de Irala D. (1877), *XCVII Carta al Consejo de Indias, refiriendo sus entradas y descubrimientos por el río Paraguay hasta el Perú, y lo ocurrido en aquellas expediciones y en los asientos del Río de la Plata. ASUNCIÓN, 24 de julio de 1555*, in *Cartas de Indias*, Madrid: Ministerio de Fomento.
- Miers J. (1968), *Viaje al Plata (1819-1824)*, Estudio preliminar, trad. y notas de C. Correa Morales de Aparicio, Buenos Aires: Solar Hachette.

- Navajas P. (2013), *Caá Porã: el espíritu de la yerba mate, una historia del Plata*, Corrientes: Establecimiento Las Marías.
- Parish Robertson J. e W. (2000), *Cartas de Sud-América. Andanzas por el litoral argentino (1815-1816) (1843)*, Buenos Aires: Emecé.
- Ricca J. (2002), *El mate. Los secretos de la infusión: desde la cultura nativa hasta nuestros días*, Montevideo: Mandinga Editor.
- Schmidtmeyer P. (1824), *Travels into Chile over the Andes, in the years 1820 and 1821*, London: Longman, Hurst, Rees.
- Villanueva A. ed. (1964), *El mate*, Prólogo y comentarios de A. Villanueva, Buenos Aires: Editorial El Mate.
- Villanueva A. (2018), *El arte de cebar. El lenguaje del mate (1938 e 1960)*. Edición, prólogo y notas de S. Delgado, Paraná: Universidad Nacional de Entre Ríos, Uner.
- Wilde J. A. (1881), *Buenos Aires desde setenta años atrás*, Buenos Aires: Imprenta y Librería de Mayo.

Appendice



Fig. 1. Mate



Fig. 2. Gauchos intorno al fuoco (1862 ca.)

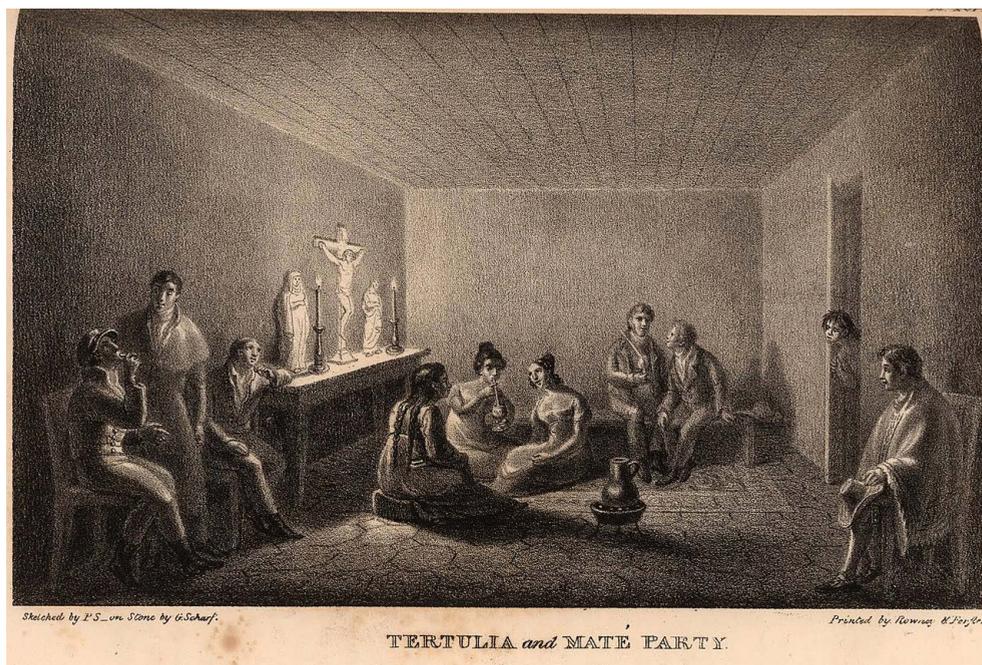


Fig. 3. Peter Schmidtmeier, *Tertulia and mate party* (1824)



Fig. 4. Raymond Monvoisin, *Soldado de la guardia de Rosas* (1842)



Fig. 5. Adolphe d'Hastrel, *Cebando mate* (184?)



Fig. 6. Adolphe d'Hastrel, *Autorretrato* (1870 ca.)



Fig. 7. Jean León Pallière, *Tomando mate* (1861 ca.)



Fig. 8. Carlos E. Pellegrini, *Tertulia porteña* (1831 ca.)



Fig. 9. Prilidiano Pueyrredón, *Un alto en el campo* (1861)

JOURNAL OF THE DIVISION OF CULTURAL HERITAGE
Department of Education, Cultural Heritage and Tourism
University of Macerata

Direttore / Editor in-chief
Pietro Petrarola

Texts by

Chiara Aleffi, Galina Bakhtiarova, Simone Betti, Camilla Cattarulla,
Alessio Cavicchi, Giovanni Ceccarelli, Annapia Ferrara, Concetta Ferrara,
Emanuele Frontoni, Antonella Garofano, Federica Locatelli,
Maria Pia Maraghini, Chiara Mignani, Philippe Morel,
Maria Rosaria Napolitano, Enrico Panichelli, Marina Paolanti,
Paolo Passarini, Gigliola Paviotti, Roberto Pierdicca, Angelo Riviezzo,
Irene Rocchetti, Annamaria Romagnoli, Cristina Santini,
Luca Sorichetti, Sabrina Tomasi, Giovanni Zottola

<http://riviste.unimc.it/index.php/cap-cult/index>

eum edizioni università di macerata



ISSN 2039-2362
ISBN 978-88-6056-669-0

Euro 25,00