

El té en el ámbito criollo: bienvenidas y adversarios

Por *Hernán G. H. TABOADA**

*Otros dan la preferencia
al té, café o chocolate,
yo me quedo con el mate,
un bálsamo para mí.*

Ramón de Iturriaga y López

PECULIAR DE LOS TIEMPOS MODERNOS ha sido la difusión por el mundo de bebidas, estimulantes y drogas que hasta entonces habían tenido sólo un arraigo local en determinadas culturas. Los ejemplos más conocidos son el café, el chocolate, el tabaco, el té y los aguardientes.¹ Su aparición coincidió con la decadencia del tráfico de las especias, pero significó mucho más que un remplazo, ya que fue parte de transformaciones generales en las pautas de producción, elaboración, comercio, transporte y consumo, que también movilizaron otras mercancías de distribución masiva: manufacturas chinas y más tarde noratlánticas, algodón y azúcar.

Dichas transformaciones se relacionan con la expansión marítima europea y el establecimiento de redes comerciales ecuménicas, con las varias “revoluciones industriales” y una creciente uniformidad entre las sociedades, pero también con una mayor complejidad al interior de cada una. De ahí el maridaje de los consumos con inéditas formas de asociación, nuevos planteamientos médicos, el mayor papel del Estado, la urbanización y concomitantes fenómenos culturales como la aparición de una esfera individual,

* Investigador del Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe de la Universidad Nacional Autónoma de México; e-mail: <haroldo@unam.mx>.

¹ Las obras básicas de referencia son Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, 1. *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, Madrid, Alianza, 1984, pp. 188-221; Wolfgang Schivelbusch, *Historia de los estimulantes*, Barcelona, Anagrama, 1995; Rudi Matthee, “Exotic substances: the introduction and global spread of tobacco, coffee, cocoa, tea, and distilled liquor, 16th to 18th centuries”, en Roy Porter y Mikuláš Teich, eds., *Drugs and narcotics in history*, Nueva York, University of Cambridge, 1995, pp. 24-51; Alain Huetz de Lemps, “Boissons coloniales et essor du sucre”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, dirs., *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996, pp. 629-641; Marcello Carmagnani, *Las islas del lujo: productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*, México, El Colegio de México/Marcial Pons Historia, 2012.

la distinción entre lo público y lo privado, la búsqueda de soportes psicológicos ante el desarraigo urbano, la simbolización de nuevas virtudes.

A estos factores globales deben agregarse otros de más reducido alcance espacial y temporal, que nos permiten adentrarnos en el detalle de la distinta difusión geográfica de cada uno de los productos y en los altibajos de su fortuna. Entre tales factores se cuenta la cercanía con las zonas de producción, la extensión de las redes comerciales y la competencia de otras opciones, pero también imponderables culturales. Instructivo resulta al respecto el caso de la adopción del té y las reticencias ante el mismo en el ámbito del imperio español y sus Estados sucesores.

1. Llegada y primera recepción

RESUMIENDO una historia que varios han contado, el té, conocido en China desde tiempos muy antiguos, alcanzó Rusia por vía terrestre, hacia 1567, y en el siglo xvii fue llevado a Europa por los holandeses. Sin embargo, fueron los ingleses quienes lo convirtieron en parte de su cultura cotidiana y lo difundieron por otras regiones. Los chinos mantuvieron el monopolio mientras conservaron el secreto de su producción, hasta que a principios del xix se encontraron plantas de té en Assam, a partir de las cuales se logró cultivarlo en India y Ceilán, donde se popularizó. En pocas décadas también alcanzó el Magreb y el Medio Oriente.

A América llegó tempranamente por vía de los portugueses. Éstos habían comerciado con té desde su penetración en los mares de China y lo consumían, junto con el café, con preferencia al chocolate. El nombre que le dieron (*chá, chai*) está tomado directamente del chino, mientras el castellano *té* (antes también *thé*) deriva de la forma inglesa (igualmente de origen chino). Esta cercanía de los portugueses con la bebida hizo que refluyera hacia el Brasil, el cual era alcanzado por los barcos de la Carreira da Índia en su paso hacia y desde los mares de Asia oriental, barcos que descargaban ahí el producto junto con loza y servicios de té. Era bebida común en Pernambuco a principios del xix, en Río de Janeiro más tarde, hasta difundirse a lo largo de la zona costera (menos en el interior). El gobierno imperial brasileño intentó, poco después de la Independencia, introducir su cultivo mediante inmigrantes chinos; no

fue exitoso, el té no tenía el mismo sabor.² Se lo enumeraba unos años después entre las especies que crecían en Brasil.³

También penetró el té en las colonias holandesas e inglesas de América, en cuyas mansiones ricas se estilaba desde el siglo xvii, y después se popularizó. En el xviii figuraba entre los productos que se vendían a los pieles rojas, incluyendo a los habitantes de la alejada isla de Nutka, frente a Vancouver.⁴ Probablemente lo introducían los rusos desde Alaska. Fue lo suficientemente necesario para originar el Motín del Té (1773) con el que iniciara la independencia de Estados Unidos. Finalizada ésta, hubo un momento de baja en su consumo, y hasta se pronosticaba que el chocolate lo sustituiría. Sin embargo el auge del comercio estadounidense con Asia le dio nueva difusión, aunque ahora con la fuerte competencia del café.⁵

En cuanto a los territorios españoles, lo conocieron tempranamente: el perulero Juan de Solís, en su viaje a Japón (1589-1594) asistió a la ceremonia del té, junto con unos sacerdotes.⁶ La Nao de Acapulco llevaba servicios de té a Nueva España, donde también se registran hasta el siglo xix las voces *cha* y *chai*, señal de contactos directos.⁷ A partir del siglo xviii las mercancías chinas

² Gilberto Freyre, *Sobrados e mucambos: decadencia do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano* (1936), 5ª ed., Río de Janeiro, José Olympio, 1977, pp. 218, 443, 479-480; José Roberto do Amaral Lapa, *A Bahia e a Carreira da Índia*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1968, pp. 271-273; Jeffrey Lesser, "Neither slave nor free, neither black nor white: the Chinese in early nineteenth century Brazil", *Estudios Interdisciplinarios de América Latina* (Tel Aviv), vol. 5, núm. 5 (1994), pp. 23-34; J. A. B. Beaumont, *Viajes por Buenos Aires, Entre Ríos y la Banda Oriental (1826-1827)*, est. prel. de Sergio Bagú, trad. y notas de José Luis Busaniche, Buenos Aires, Hachette, 1957, p. 263.

³ G. de Langsdorff, *Mémoire sur le Brésil, pour servir de guide à ceux qui désirent s'y établir*, París, Impr. de Denugon, 1820, p. 9.

⁴ Eric S. Wolf, *Europa y la gente sin historia*, México, FCE, 1987, p. 217; James M. Scott, *The tea story*, Londres, Heinemann, s.f., p. 117; Mariano Moziño, "Noticias de Nutka" (1793), *Gazeta de Guatemala*, tomo 7, núm. 322, 26-IX-1803, p. 368.

⁵ O. M. Dickerson, "Tea trade", en James Truslow Adams, ed., *Dictionary of American history*, Nueva York, Charles Scribner's Sons, 1940, vol. 5, p. 233; Corinne Trang, "Tea as an icon food", en Solomon H. Katz, ed., *Encyclopedia of food and culture*, Nueva York, Charles Scribner's Sons, 2003, vol. 3, pp. 388-394; Jan Whitaker, art. "Tea", en Andrew F. Smith, ed., *The Oxford Encyclopedia of food and drink in America*, Oxford/Nueva York, Oxford University Press, 2004, vol. 2, pp. 529-533; Alan e Iris MacFarlane, *Oro verde: el imperio del té*, Barcelona, Océano, 2004; William Gervase Clarence-Smith, *Cocoa and chocolate 1765-1914*, Londres/Nueva York, Routledge, 2000, p. 16.

⁶ Fernando Iwasaki Cauti, *Extremo Oriente y Perú en el siglo xvi*, Madrid, MAPFRE, 1992, p. 136.

⁷ La voz aparece en el *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Real Academia, 1783, sv "Cha" ("En la Nueva España se llama así al té"); la he encontrado en diccionarios posteriores, que no sé si recogían una voz viva o simplemente copiaban la de la

también empezaron a ingresar por la vía del Atlántico, como parte del comercio inglés y francés, e incluían teteras.⁸ Apreciado en Europa, presente en jardines botánicos, mencionado en la literatura, el té empezó a brotar en escritos: por lo menos me lo he topado en documentos chilenos, en un expediente cubano del año 1768, en el *Papel Periódico de la Ciudad de Santafé de Bogotá*, donde figura como ejemplo de especias que mejoran si añejadas,⁹ en una página del novohispano José Joaquín Fernández de Lizardi.¹⁰ El Reglamento de Comercio Libre borbónico de 1778 contempla importaciones de té.¹¹ Desde 1802 había en Buenos Aires una oficina de la Compañía de Filipinas, que entre otras cosas comerciaba con té, y éste más tarde también hizo parte de las mercancías provenientes de la Isla de Francia, en el Índico.¹²

Sin embargo este conocimiento no significó una expansión comparable a la de las otras colonias americanas. Si es cierto que hay documentos sobre el ingreso de teteras a territorio argentino por el comercio del Atlántico, al parecer eran utilizadas para chocolate o café.¹³ Tal uso adaptativo era expresión de un rechazo generalizado en los dominios españoles, que ya en 1724 había notado el economista Jerónimo de Ustáriz:

De algunos años a esta parte también se introducen en estos reinos porciones de té y café, pero no se puede recelar que su consumo, con el tiempo, llegue a ser tan grande en ellos como lo es ya en Francia, Inglaterra, Holanda y

Academia. También se menciona la palabra *lacha*, que entiendo la voz con un artículo antepuesto, “la cha”.

⁸ Nelly Raquel Porro Girardi y Estela Rosa Barbero, *Lo suntuario en la vida cotidiana del Buenos Aires colonial: de lo material a lo espiritual*, Buenos Aires, Prhisco-Conicet, 1994, p. 13; abundantes menciones de teteras en las tablas de Mariano Bonialian, *China en la América colonial: bienes, mercados, comercio y cultura del consumo desde México hasta Buenos Aires*, pról. de Josep Fontana, Buenos Aires, Biblos/Instituto Mora, 2014, pp. 164, 169, 171, 175, 226, 232, 233, 234, 243.

⁹ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1977, pp. 62-63; *Catálogo de los fondos cubanos del Archivo General de la Nación*, Sevilla, Instituto Hispano-Cubano de Historia de América, tomo 3, *Expedientes dimanados de cartas 1681-1800*, 1983, reg. 1907; *Papel Periódico de la Ciudad de Santafé de Bogotá*, ed. facs., Bogotá, Banco de la República, 1978, 25-x-1793.

¹⁰ En su viaje de Manila a Acapulco, al protagonista Periquillo Sarniento le ofrecen unos chinos una taza de té, elemento de color local que sin embargo sus lectores identificaban sin problema, José Joaquín Fernández de Lizardi, *El Periquillo Sarniento* (1816), pról. de Jefferson Rea Spell, México, Porrúa, 1984, parte 3, p. 359.

¹¹ *Reglamento y aranceles reales para el comercio libre de España a Indias* del 12 de octubre de 1778, Madrid, Imprenta de Pedro Marín, 1778; el “the” figura en pp. 52 y 161.

¹² Porro Girardi y Barbero, *Lo suntuario en la vida cotidiana* [n. 8], p. 13; Bonialian, *China en la América colonial* [n. 8], p. 175.

¹³ *Ibid.*

otras partes del norte, en cuyos parajes es mucho lo que se gasta de estos géneros, reducidos a bebidas, para suplir en parte la escasez de vino y corregir la frialdad de la cerveza.¹⁴

Esta explicación del éxito del té y del café en el norte nos parece hoy insuficiente y deben agregarse a ella otras consideraciones, como las que tienen en cuenta la gran afición inglesa al consumo de azúcar, que acompañó el auge inclusive popular del té.¹⁵ Sin embargo, durante unas décadas pareció haber acertado Uztáriz en su diagnóstico, y testimonios de la segunda mitad del XVIII nos indican que el café se difundió lentamente en Madrid y el té se limitó a algunos círculos, motivados por la moda transpirenaica y por considerar a las nuevas bebidas como propias de gentes ilustradas, mientras ligado a la tradición era visto el chocolate,¹⁶ la gran competencia. Con el tiempo el café se asentó, como cualquiera puede comprobar hoy día en las calles españolas, pero el camino del té se mostró más frágil.

Una aun menor difusión inicial conocieron té y café en la América española, donde también, y más que en la Península, reinaba el chocolate, junto a otras bebidas que tenían igualmente su origen en el cacao: puzunques, machitos, batidos, tibias, atoles, chianes, pinolles, quebrantados, tixtes, bulbuches. Además existían otras aficiones de vario origen, algunas elaboradas a partir del maíz, fermentadas o no (chicha, tesgüino, pozol, atole), de la caña (aloja, agualoja, agua de panela, guarapo, tepache), de jugos de frutas (agraz, pru, arrope), de semillas y de raíces ralladas (chía, chorote, potro, majerioba); había mezclas con leche, había horchata y sustancias que eran masticadas (coca) y otras que eran fumadas, además del muy difundido tabaco, bebidas alcohólicas suaves (pulque), alucinógenos, tisanas e infusiones como la guayusa, el yaupon, la guarania, la ayahuasca y sobre todo el mate.

El consumo tenía sus horas establecidas, sus vendedores especializados; tanta variedad y popularidad parecen ser rasgo excepcional en la historia mundial del consumo; en todo caso en Europa sólo se difundieron más tarde algunos equivalentes,¹⁷ y en Asia y África

¹⁴ Jerónimo de Uztáriz, *Theórica y práctica de comercio y de marina*, Madrid, s.e., 1724, p. 423.

¹⁵ Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1986, pp. 164, 189ss, 237.

¹⁶ Charles E. Kany, *Life and manners in Madrid 1750-1800*, Berkeley, University of California Press, 1932, pp. 150-151.

¹⁷ Ross W. Jamieson observa que a fines del siglo XIV Europa era de las pocas áreas en el mundo que desconocía las infusiones portadoras de cafeína y teobromina, "The

había ciertas infusiones o masticables, pero en menor número, por lo menos hasta cambios más actuales en los gustos. La diferencia se explica por la gran biodiversidad (y consiguiente diversidad cultural) americana, donde los alucinógenos naturales alcanzan un número superior al de otras regiones.¹⁸ También contribuyeron las actividades promocionales de los jesuitas y el interés imperial en el comercio de cacao, quizás la dificultad de acceso al vino, la principal bebida hispana de la época, la propensión al ocio, vida social y consumo ostentoso de las élites coloniales y en algunos casos (coca, mate) hasta la necesidad de controlar la mano de obra indígena.

En ese medio saturado de ofertas, el café encontró dificultad para asentarse: en México una autoridad dio la alarma por su llegada en 1778 pero sin mucho motivo porque todavía Humboldt anotaba su rareza. En Cuba tardó en imponerse y a comienzos del siglo XIX se lo usaba sólo para curar la jaqueca o la embriaguez. En Venezuela se evitaba: “il brûle le sang”, le decían a Dauxion Lavaysse. Sin embargo ya se lo empezaba a nombrar, los franceses lo vendían a través de Luisiana a las tribus amerindias independientes de Texas; los locales de expendio y los respectivos mozos de café empezaron a ser consignados en los documentos y hasta tuvieron su lugar en los conciliábulos de la Independencia.¹⁹

Luego florecieron muy rápidamente su producción y exportación, a lo que siguió su consumo masivo, que las varias historias particulares detallan. Ya veía Dauxion Lavaysse los comienzos de su producción en el Caribe español tras la rebelión haitiana y señalaba Gaspard Mollien su cultivo y afición en la costa pacífica de Nueva Granada, donde empezaba a remplazar al chocolate, y suponía que podría exportarse a Estados Unidos e Inglaterra, donde remplazaría al té.²⁰ En las décadas siguientes, el café continuó su expansión como cultivo y como consumo en amplias zonas de

essence of commodification: caffeine dependencies in the early modern world”, *Journal of Social History* (Oxford University Press), vol. 35, núm. 2 (2001), pp. 269-294, p. 269.

¹⁸ Peter Watson, *La gran divergencia*, Barcelona, Crítica, 2011, cap. 10.

¹⁹ Alejandro de Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España* (1811), ed. facs. de la de 1822, México, Instituto Cultural Helénico/Miguel Ángel Porrúa, 1985, tomo 2, p. 378; John Tutino, *Creando un nuevo mundo: los orígenes del capitalismo en el Bajío y la Norteamérica española*, México, FCE/Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo/El Colegio de Michoacán, 2016, p. 304; J. J. Dauxion Lavaysse, *Voyage aux îles de Trinidad, de Tabago, de la Marguerite et dans diverses parties de Vénézuëla dans l'Amérique méridionale*, París, F. Schoëll, 1813, tomo 2, p. 380.

²⁰ Dauxion Lavaysse, *ibid.*; Gaspard Mollien, *Viaje por la República de Colombia en 1823*, Bogotá, Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1944, 2ª parte, cap. 6, p. 317, 2ª parte, cap. 10, p. 388.

América Latina. Fue en torno al Caribe, principalmente en Cuba, donde se asentó como bebida popular.²¹ A Panamá llegó desde Martinica, y en torno a la Independencia ya había expendios de café. Alcanzó el extremoso Chile, procedente de Lima, a fines del XVIII.²² En México, como antes en España, se lo consideró costumbre de los liberales, en oposición al chocolate, propio de sectores eclesiásticos, de casas tradicionales, de individuos conservadores; hubo quien atacó al café, tildándolo de dañino.²³

Es decir que hubo resistencias iniciales que con el tiempo se fueron superando, tras lo cual el café fue incorporado a las culturas locales a lo largo del continente. Pudo llegar su presentación de España, de Italia o de Estados Unidos y hasta del Medio Oriente pero pronto se le inventaron agregados, combinaciones o elaboraciones propias: tinto pingado, carajillo, chorreado, pasado, cafezinho, café carretero, hubo café de olla en México, café con aguapanela en el Caribe, junto a la gran variedad de combinaciones que con nombres cambiantes ofrecen hoy los establecimientos de Buenos Aires. El café permeó el folklore, su nombre ingresó a lenguas indígenas y en ciertas zonas se adaptó para denominar un color hasta entonces conocido como *castaño*, o en otros sitios con el galicismo *marrón*.

Más fragmentada geográficamente, menos integrada a las culturas locales y a fin de cuentas menos exitosa, aparece la aventura del té en la América hispana.

2. Una aceptación difícil

ALGUNOS pensadores criollos se percataron de la dimensión económica y hasta sociológica que tenía la difusión mundial de bebidas y estimulantes. El neogranadino Pedro Fermín de Vargas la ubicaba en el contexto de los descubrimientos, la revolución política y el surgimiento de “necesidades ficticias”: “el café, el té, el chocolate

²¹ Clarence-Smith, *Cocoa and chocolate* [n. 5], p. 16; Ismael Sarmiento Ramírez, “Bebidas y ambiente social en la Cuba del siglo XIX”, *Caravelle. Cahiers du Monde Hispanique et Luso Brésilien* (Presses Universitaires du Mirail), núm. 78 (2002), pp. 81-104.

²² Alfredo Castellero Calvo, “Visión histórica de la gastronomía panameña”, *Tareas* (Panamá, CELA “Justo Arosemena”), núm. 152 (2016), pp. 35-52; Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena* [n. 9], pp. 62-63; Juan Ricardo Couyoumdjian, “El mate, el té y el café en Chile desde la independencia hasta 1930”, *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, año 75, núm. 118 (2009), pp. 7-56.

²³ Ejemplos, sacados de la prensa, la narrativa y la literatura costumbrista, en Juan Gerardo Guía Zaragoza, “El chocolate conservador y el café liberal en el siglo XIX mexicano”, *Culinaria. Revista Virtual Especializada en Gastronomía* (Toluca, UAEM), núm. 2 (2011), pp. 19-34.

etc. son objetos de lujo necesarios para todos los cuerpos”. Ello iba envuelto en una propuesta de producir y exportar dichos productos, que era el verdadero foco de interés, más que el de consumirlos localmente. Daba continuidad a una vieja obsesión que remontaba al tiempo de la conquista, la de remplazar productos asiáticos, que tuvo una renovación bajo los Borbones.²⁴

La obsesión llevó a descubrir supuestas variedades y sustitutos del té. Un artículo sobre la economía de Guatemala mencionaba el té y el café entre las especies producidas por su suelo y que no se exportaban.²⁵ La idea de Vargas había nacido cuando la Expedición Botánica de Nueva Granada exhibió como uno de sus hallazgos el palo blanco; una memoria al respecto escribió su coterráneo Francisco José de Caldas y hacia 1785 el botánico José Celestino Mutis lo promovió con el nombre de “té de Bogotá”, atribuyéndole propiedades aromáticas y curativas que podrían “vencer el capricho que se tiene por el de China”.²⁶ Envío ejemplares a España, donde la infusión fue degustada tanto por expertos convocados como por damas de la corte “acostumbradas al té verde de la China”. Para competir con este último, que los ingleses negociaban, se esbozó un plan, si bien los informes sobre la variedad bogotana fueron contradictorios; tras un momento de entusiasmo el proyecto se enfrió, aunque el palo blanco siguió siendo periódicamente promovido hasta el año 1870.²⁷

Empresa análoga, y coetánea, fue la del chileno Manuel de Salas, en una “Instrucción para beneficiar la hoja del culén del mismo modo que lo practican en la China y el Japón con el té” (1784), la

²⁴ Pedro Fermín de Vargas, “Memoria sobre la población del Nuevo Reino de Granada” (1791), en *Pensamientos políticos y Memoria sobre la población del Nuevo Reino de Granada*, copia hecha sobre los manuscritos originales de la Biblioteca Nacional de Bogotá, por Manuel José Forero, Bogotá, Biblioteca de Cultura Popular Colombiana, 1944, pp. 95-96; Jean-Pierre Clément y R. Rodríguez Nozal, “L’Espagne apothicaire de l’Europe: l’exploitation médico-commerciale des ressources végétales américaines à la fin du XVIII^e siècle”, *Bulletin Hispanique* (Université Michel de Montaigne, Bordeaux 3), tomo 98, núm. 1 (1996), pp. 137-159.

²⁵ “Apuntamientos estadísticos sobre la agricultura, industria y comercio de este Reyno” del Br. Talcamábida (1798), *Gazeta de Guatemala*, tomo 7, núm. 313, 25-vii-1803, p. 297.

²⁶ Guillermo Hernández de Alba, comp. y pról., *Documentos para la historia de la educación en Colombia*, Bogotá, Patronato Colombiano de Artes y Ciencias, 1983, tomo 5, 1777-1800, p. 170.

²⁷ Sobre la cuestión, véase Marcelo Frías Núñez, “El té de Bogotá: un intento de alternativa al té de China”, en Marie-Cécile Bénassy, Jean-Pierre Clément, Francisco Pelayo y Miguel Ángel Puig-Samper, eds., *Nouveau Monde et renouveau de l’histoire naturelle*, París, Presses de la Sorbonne Nouvelle, 1994, vol. 3, pp. 201-219.

cual concluye optimista que “es muy probable que tendremos un nuevo té que en nada ceda al de la China, y que nos dejará muchas utilidades”.²⁸ Apostaba en cambio por la coca el fraile neogranadino Antonio Julián, y lamentaba, “¿por qué se nos ha de ir la plata de la monarquía en téés y cafées?”, argumento que retomaba el peruano Hipólito Unanue cuando llamaba a ahorrar el dinero que se escapaba de los reinos españoles tras esas bebidas. Más tarde hizo eco el mexicano Servando Teresa de Mier, quien culpaba la desidia de los españoles, por la cual la coca “no es de uso más extendido que el té”.²⁹

Otros abogaban por el mate; fray Julián, aunque prefería la coca, o Félix de Azara, funcionario español de larga trayectoria en Paraguay, cuando arriesgaba que si el mate se introdujera por Cádiz y demás puertos quizás se desterrarían de Europa el té y café. Era una idea que ya se les había ocurrido a los jesuitas y luego a algunos ingleses y que no cuajó, pero tendría continuación hasta el siglo XXI, de lo cual se hablará después. Significativa es la mutación de gustos del viajero Alexander Gillespie: tras haber buscado comprar té en Buenos Aires, notó que en la pampa el chocolate era escaso y ahí se adaptó al mate; luego hasta llegó a pensar que éste podría sustituir al té “si el monopolio de la India permitiese su importación”.³⁰

Es decir que no hubo recepción calurosa del té, confirmando a medias lo dicho por Uztáriz (porque el café sí logró abrirse camino). Se podría argumentar que el té se identificaba con los ámbitos de lo moderno, lo doméstico, lo femenino, la moderación y el orden,³¹ ajenos por lo tanto a sociedades tradicionales, de puertas abiertas, patriarcales, desmesuradas y desordenadas como las nuestras, pero posiblemente primaran en el mundo criollo otras identificaciones: el

²⁸ Pereira Salas, *Apuntes para la historia* [n. 9], p. 63.

²⁹ Antonio Julián, *La Perla de América, provincia de Santa Marta: reconocida, observada y expuesta en discursos históricos* (1787), París, E. Thunot, 1854, pp. 26ss, 29ss, 35; Hipólito Unanue señalaba que el café crecía espontáneamente en los montes peruanos, donde fuera descubierto en 1785, “Introducción a la descripción científica de las plantas del Perú” (1791) y “Disertación sobre la coca” (1794), en *Hipólito Unanue, investigación, recop. y pról. de Jorge Arias-Schreiber Pezet*, Lima, Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú, 1974, pp. 260n y 323n; Fray Servando Teresa de Mier (José Guerra), *Historia de la revolución de Nueva España, antiguamente Anáhuac* (1813), reimpr., México, Instituto Cultural Helénico/FCE, 1986, tomo 2, p. 736.

³⁰ Félix de Azara, *Descripción general del Paraguay*, ed., intr. y notas de Andrés Galera Gómez, Madrid, Alianza, 1990, p. 85; Antonio Valladares de Sotomayor, *Semanario erudito*, Madrid, Blas Román, 1788, tomo 8, p. 110; Alexander Gillespie, *Buenos Aires y el interior* (1818), Buenos Aires, Hyspamérica, 1986, p. 123.

³¹ Jamieson, “The essence of commodification” [n. 17], p. 284.

té es aristocrático mientras el chocolate es democrático y patriarcal, según una crónica mexicana de principios del xx.³² Por sobre todo, el té era extranjero, mientras, tal revelan los intentos de remplazarlo por palo blanco, culén, coca o mate, había bebidas propias, de las cuales algunas gozaban de fuerte apego, especialmente el chocolate, con sólido arraigo social, penetración en mercados internacionales, prestigio, lugar en el folklore y hasta significado ceremonial y religioso, que podía ser por todo ello señal de identidad local y, como se dijo antes, hasta ideológica.

La novelita *Soledad* (1847), del argentino Bartolomé Mitre, ambientada en la Bolivia de 1826, muestra a vecinos que toman café pero el té, “casi desconocido”, era “lujo extraordinario en aquella época” y suscitaba el comentario de un viejo conservador de que “será muy buena bebida [...] pero yo me atengo al chocolate de nuestros mayores”.³³ Si aquel faltaba en las casas de renombre en Bogotá se podía sorber a mediados del xix cacao de harina, pero el café apenas se usaba y “en cuanto al té, se reputaba como bebida insípida, buena para el paladar de los ingleses”.³⁴ El chocolate elaborado con arte refinada en 1813 era ventajosamente comparado con el negro y hediondo café de 1845 y el insulso té de 1856 en los cuadros de costumbres de José María Vergara y Vergara.³⁵ En Nueva España, su cuna, a fines del xix el *Nuevo cocinero mejicano* lo señalaba como bebida propia del país “de preferencia al té y al café”; todavía a comienzos del siglo xx encontraban expresión literaria los lamentos por la sustitución del chocolate, “democrático y patriarcal” por “ese topacio líquido, impalpable y etéreo que ni nutre ni agrada ni divierte ni distrae”, es decir “el anodino té”.³⁶ Tampoco pudo el té asociarse al café como novedad donde éste se impuso, en el Caribe.³⁷

³² “El té, el chocolate y la vida social”, *El Mundo Ilustrado* (México), 27-VIII-1905, pp. 8-9 (de buena pluma, la crónica está firmada pero la firma ahí reproducida me resulta ilegible).

³³ Bartolomé Mitre, *Soledad*, La Paz, Imprenta de La Época, 1847, pp. 9, 20, 63.

³⁴ José María Cordovez Moure, *Reminiscencias de Santafé y Bogotá*, sel. y pról. de Elisa Mujica, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura, 1978, pp. 50, 256, 402.

³⁵ José María Vergara y Vergara, *Las tres tazas y otros cuadros*, Bogotá, Minerva, 1936, pp. 11-45.

³⁶ *Nuevo cocinero mejicano* (1899), citado en Guía Zaragoza, “El chocolate conservador y el café liberal” [n. 23], p. 29; la primera crítica mexicana en la citada crónica “El té, el chocolate y la vida social” [n. 32]; la segunda en la novela de Carlos González Peña, *La fuga de la quimera* (1919), pról. de Emmanuel Carballo, México, Offset, 1986, p. 164.

³⁷ Sarmiento Ramírez, “Bebidas y ambiente social en la Cuba del siglo xix” [n. 21], ni menciona el té.

Además de los gustos consagrados, influía la baja calidad del té que nos llegaba y seguramente la desmaña en elaborarlo. Las sátiras que lo atacaban gustaban burlarse de los preparados locales como “sustitutos”, “semejanzas” del té. Cuando empezamos a recibir visitantes de Rusia, donde sí se lo sabía apreciar, se desilusionaron ante lo ofrecido: ocurrió con el científico Georg Langsdorff, acompañante de una expedición rusa a las misiones de California (1806) y con Igor Yanoski en Lima (1816): “quería probar el té de aquí. Nos sirvieron una infusión roja, espesa, sin olor ni sabor de té”.³⁸ En lugares apartados hasta los criollos se quejaban: en Concepción, situada al sur chileno, en medio de la escasez de 1831 Joaquín Prieto escribía que “no hay té regular”; en la recóndita San Juan, del otro lado de los Andes, cabía la pretenciosa actitud del cónsul chileno sobre “este té que aquí se vende”, aunado a la exaltación del “té mandarín” que en su país encontraba y que prometía enviar.³⁹ En Bogotá, fiel al chocolate, algunos preparaban un mal café y té.⁴⁰ En las pulperías del campo argentino se vendía en cartuchos, expuesto por varios meses,⁴¹ de lo que inferimos la calidad.

3. Lenta penetración

Lo más probable es que al principio la costumbre del té se limitara a los residentes ingleses y franceses (algunos de los cuales son los que nos dan la noticia de su difusión o no, así como de su calidad) porque la población local no le hacía caso —ya se vieron testimonios al respecto— o lo empleaba sólo como medicina: así ocurría al principio hasta en Brasil, donde tempranamente se aclimató; en Perú recordaba el poeta costumbrista Manuel Ascencio Segura que “se vendía en las boticas / lo mismo que el alcanfor / y se usaba

³⁸ Georg Heinrich von Langsdorff, *Langsdorff's narrative of the Rezanov voyage to Nueva California in 1806*, trad. al inglés, San Francisco, Thomas C. Russell, 1927, p. 53; apuntes del viaje de Semion Ivanovich Yanovski en el Suvorov, 1816-1817, en *Viajeros rusos al sur del mundo*, comp., estudios introductorios y notas de Carmen Norambuena y Olga Uliánova, Santiago, Universidad de Santiago de Chile/Dibam/Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2000, p. 194.

³⁹ *Cartas de don Joaquín Prieto a don Diego Portales*, pról. de José Miguel Yrarrázaval Larrain, Santiago, Universidad Católica, 1960, p. 38; Domingo Faustino Sarmiento, *Recuerdos de provincia. Mi defensa*, pról. de Tulio Halperin Donghi, Buenos Aires, Emecé, 2011, p. 269.

⁴⁰ Cordovez Moure, *Reminiscencias* [n. 34], pp. 50, 256, 402.

⁴¹ José Antonio Wilde, *Buenos Aires desde setenta años atrás (1810-1880)* (1881), Buenos Aires, Eudeba, 1960, pp. 113, 165, 237.

solamente / en casos de indigestión”. Igual en Argentina, en cuyas pulperías rurales a veces alguien pedía “un medio de té”, recordemos que expuesto sin mucho cuidado, como hierba medicinal. También el café había sido inicialmente en Cuba remedio para jaquecas.⁴² Sin embargo, el comercio del té fue creciendo ante la oportuna crisis de dos de sus rivales.

La primera crisis la sufrió el chocolate entre 1820 y 1840, y fue originada entre otras causas por la independencia de la América española y la consiguiente caída de la producción de cacao.⁴³ Éste aumentó su precio y bajó su calidad. Además seguía asociado con el dominio hispánico y hasta con ideas conservadoras.⁴⁴ En algunas regiones productoras debió coexistir e incluso ceder ante el té: éste se mencionaba en Caracas y Cumaná en 1807, en Guayaquil en 1832, en las dos primeras ciudades se lo enumeraba junto con el café y el chocolate.⁴⁵ Las tres son ciudades portuarias y por lo tanto más abiertas a los extranjeros, pero también eran cercanas a regiones productoras de cacao, siendo extremo el caso de Guayaquil, renombrada productora de cacao en la Colonia pero donde se decía que el té empezaba a sustituir al chocolate entre los descendientes de españoles y que la calidad del cacao local era inferior al de Caracas.⁴⁶

⁴² Freyre, *Sobrados e mucambos* [n. 2], p. 218; Ricardo Palma, “Garantido, todo lino (1822)”, en *Tradiciones peruanas completas*, ed. y pról. de Edith Palma, nieta del autor, con siete extensos apéndices y una selección de cartas del autor, Madrid, Aguilar, 1957, p. 974; Wilde, *Buenos Aires desde setenta años atrás* [n. 41], pp. 113, 165, 237; Sarmiento Ramírez, “Bebidas y ambiente social en la Cuba del siglo XIX” [n. 21].

⁴³ Clarence-Smith, *Cocoa and chocolate* [n. 5], pp. 18ss.

⁴⁴ Hay algún indicio de esta asociación de bebidas americanas con la Independencia en la canción patriótica *La chicha*, con letra de José de la Torre Ugarte, importante funcionario peruano, a la que puso música José Bernardo Alcedo, humilde hermano terciario dominico, mulato; ambos también crearon el himno nacional peruano. *La chicha* fue estrenada en ocasión de la entrada de José de San Martín a Lima (1821); junto a comidas americanas se exalta a la chicha, “licor peruano”, que “el Inca la usaba” y más sabrosa “que el vino y la sidra / que nos trajo la Hidra”; son estas dos bebidas las que se asocian con razón a los españoles, no el americano chocolate y hasta el recipiente a usar (“el mate”) es americano: “patriotas, el mate / de chicha llenad / y alegres brindemos / por la libertad”; también al mate como bebida se le dio esta connotación americanista, véase *infra*.

⁴⁵ Dauxion Lavaysse, *Voyage aux îles de Trinidad, de Tabago* [n. 19], vol. 2, p. 206 (Cumaná) y p. 334; Alexander Walker, *Colombia: being a geographical, statistical, agricultural, commercial, political account of that country*, adapted for the general reader, the merchant, and the colonist, Londres, Baldwin, Cradock and Joy, 1822, vol. 1, p. 470 (Caracas); Adrian R. Terry, *Travels in the equatorial regions of South America in 1832*, Hartford, Cooke y Co., 1834, p. 66 (Guayaquil).

⁴⁶ Terry, *Travels in the equatorial regions of South America* [n. 45], p. 66.

La otra crisis que permitió el avance del té fue la del comercio de yerba mate, que partía del Paraguay. Las redes establecidas durante la Colonia se habían beneficiado del monopolio español —que tasaba la yerba y estaba interesado en su producción—, de la organización interregional jesuita y de la unidad imperial. De este modo la producción paraguaya alcanzó no sólo el Atlántico sino que también atravesó los Andes, se asentó en Chile y desplazó la frontera del chocolate hasta el norte de Ecuador. El mate se hizo popular en Perú y Quito, y pudo subir por el Pacífico hasta Panamá y aun Nueva España; inclusive se testimonia su presencia en la corte de los Austria a mediados del xvii y había alguna exportación a España en el xviii.⁴⁷ Lo tomaba el bajo pueblo y la élite (de la cual quedan ricos servicios de plata y oro),⁴⁸ así como las tribus indias independientes, araucanos de Chile y pampas de Argentina.

De varias formas en el siglo xix se desorganizó este multiten-tacular comercio. La expulsión de los jesuitas no terminó con él pero probablemente limitó su extensión y en el xviii ya no se lo menciona en Nueva España. Cambios climáticos asociados al fenómeno del Niño afectaron los yerbatales entre 1790-1799, con lo que aumentaron los precios, y por varios otros motivos el comercio de yerba perdió importancia.⁴⁹ Unos años más y otro golpe fueron los trastornos de la Independencia: la navegación del Paraná se dificultó con requisas e inseguridad, luego fue víctima de la guerra comercial entre Paraguay y Buenos Aires. En esta ciudad, un folleto contrario al gobierno paraguayo arremetía también contra el mate, retomando viejos estereotipos: es nociva, nadie la conoce y “aquí

⁴⁷ Adalberto López, “The economics of yerba mate in seventeenth-century South America”, *Agricultural History* (Estados Unidos, Agricultural History Society), vol. 48, núm. 4 (1974), pp. 493-509; José Gabriel Jeffs Munizaga, “Chile en el macrocircuito de la yerba mate: auge y caída de un producto típico del Cono Sur americano”, *RIVAR* (Universidad de Santiago de Chile), vol. 4, núm. 11 (2017), pp. 148-170; de su presencia en Acapulco da noticia Giovanni Francesco Gemelli Careri, *Viaje a la Nueva España* (1700), est. prel., trad. y notas de Francisca Perujo, México, UNAM, 1983, pp. 10-11; en la corte de los Austria, Fernando Bouza, “El arbitrio de la hierba ‘provechosa’ del Paraguay de 1637: experiencia y práctica en la construcción de saberes locales de Indias a través del Atlántico”, *Anos 90* (Porto Alegre), vol. 24, núm. 45 (2017), pp. 73-100, p. 81; el *Reglamento* de 1778 [n. 11] exenta “la yerba del Paraguay” del pago de derechos de entrada a España, p. 52.

⁴⁸ “Ya no es bebida de indios el mate, fuera de los indios paraguayos, sino de madamas y caballeros, de monjas, frailes, eclesiásticos, obispos y virreyes. En una palabra, es el café de la América o por mejor decir el sorbete del Perú”, Julián, *La Perla de América* [n. 29], p. 32.

⁴⁹ Luisa Consuelo Soler Lizarazo, “Redes de comercialización de la yerba mate a partir de las operaciones mercantiles de Salvador Trucíos, Chile (1758-1798)”, *RIVAR* (Universidad de Santiago de Chile), vol. 3, núm. 9 (2016), pp. 26-49, pp. 43-44.

será remplazada por el café, el chocolate o el té”.⁵⁰ No fue así pero la yerba dejó de exportarse tan libremente como en época colonial.

Peor fue la situación en las zonas controladas por realistas, como Perú y Chile. En éste, bajo el régimen de la Reconquista, se cerraron los pasos andinos y el diario oficial hasta esbozó una polémica contra el mate, al que indudablemente veía como bebida de los americanos: haciéndose eco del panfleto publicado en Buenos Aires, notaba que el mate no se tomaba en Europa, África ni Asia, y preveía su desaparición ante el café con leche, el chocolate, el ron y el té. Confirmando su pronóstico, tales productos alternativos llegaban con el comercio extranjero, como el mismo diario anunciaba.⁵¹ De esta manera el mate empezó a retroceder de las regiones donde su consumo dependía de la importación, es decir esos mercados andinos de Chile, Perú y Quito. Al terminar la guerra reanudó cierto tráfico, y efectivamente se nos dice que el mate subsistió en regiones internas de Perú hasta fin del siglo XIX.⁵²

De todos modos, la crisis de sus rivales chocolate y mate fue aprovechada por el té, que se había ido introduciendo, sobre todo en las ciudades portuarias. Posiblemente a mediados del XVIII ya se encontraba té en Chile,⁵³ donde en los comienzos de la Independencia también se llevaba la vajilla correspondiente desde China. Si bien no de manera prominente, estaba entre las importaciones a México.⁵⁴ Por Buenos Aires estaba inicialmente sólo de paso, como se dijo, pero en las primeras décadas republicanas llegó a ser importación regular directamente desde China en barcos estadounidenses, que también lo descargaban en otros sitios.⁵⁵ Ya se indi-

⁵⁰ José Antonio Vázquez, *El doctor Francia visto y oído por sus contemporáneos*, Buenos Aires, Eudeba, 1975, p. 114.

⁵¹ *Viva el Rey*, tomo 2, núm. 49, 28-v-1816, pp. 145-146, y núm. 41, 24-viii-1815, p. 235, en *Colección de antiguos periódicos chilenos*, Santiago de Chile, Imprenta Cultural-Biblioteca Nacional, 1954, vol. 2.

⁵² César Coloma Porcari, “La hierba mate en el Perú virreinal”, *Voces* (Lima), núm. 22 (2005), pp. 76-77.

⁵³ Pereira Salas, *Apuntes para la historia* [n. 9], pp. 62-63.

⁵⁴ *Viva el Rey*, núm. 41, 24-viii-1815, p. 235, en *Colección de antiguos periódicos chilenos* [n. 51], vol. 1, 1952; Sandra Kuntz Ficker, “El comercio de México con Oriente, 1821-1870: un primer acercamiento desde las importaciones”, *Historia Mexicana* (El Colegio de México), vol. 70, núm. 2 (octubre-diciembre de 2020), pp. 685-739, esp. 713, 734.

⁵⁵ *Informes sobre el comercio de Buenos Aires durante el gobierno de Martín Rodríguez*, est. prel. de Enrique M. Barba, Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia, 1978, pp. 25, 26, 80; J.P. y W.P. Robertson, *Cartas de Sudamérica* (1843), Buenos Aires, Emecé, 2000, Carta 41, pp. 312-313.

có su presencia en Nueva España, Cumaná, Caracas y Guayaquil. En Lima se fue descubriendo hacia época de la Independencia y Ricardo Palma registraba que fue sustituyendo al mate; lo pudo degustar Robert Proctor (1823-1824) con el alcalde y el cura en el pequeño puerto de Guarmany;⁵⁶ hasta Bolívar se citaría con Manuela Sáenz a “la hora del té”.⁵⁷ Unos años después los caracteres chinos de las cajas eran suficientemente populares como para servir de comparación con la mala letra de una señorita.⁵⁸

Menciones que sin embargo parecen apuntar sobre todo a las regiones litorales, a las capitales y zonas marítimas, lo cual explica el éxito en Chile, cuyo largo litoral marítimo lo convirtió en el único país latinoamericano donde se estableció una “cultura del té” desde las primeras décadas del XIX, que subsiste hasta hoy, aunque como cultivo no haya podido implantarse sino en época muy reciente.⁵⁹ Los testimonios recogidos concuerdan en señalar un uso popular del mate y un uso más restringido del chocolate durante la Colonia, después nos relatan cómo el comercio extranjero fue introduciendo el té, y cómo éste se fue convirtiendo en bebida de círculos modernos y elegantes, los cuales empezaron a denostar al mate como práctica vulgar.⁶⁰

En cambio el té tardó en asentarse en regiones internas, lo cual no debe sorprender porque en Europa ocurrió lo mismo, así como en Brasil: una inverosímil historia que recogió el viajero Thomas Ewbank aseguraba que primeramente fue el mate que llegó a Europa y sólo después se asentó ahí el té,⁶¹ lo cual era pro-

⁵⁶ Palma, “Garantido, todo lino (1822)” [n. 42]; Robert Proctor, *Narrative of a journey across the Cordillera of the Andes, and of a residence in Lima and other parts of Peru in the years 1823 and 1824*, Londres, Archibald Constable and Co., 1825, p. 182.

⁵⁷ Así dice una supuesta carta de Bolívar a Manuela Sáenz del 13 de octubre de 1826, reproducida en *Las más hermosas cartas de amor entre Manuela y Simón, acompañadas de los Diarios de Quito y Paita, así como de otros documentos*, Caracas, Piedra, papel y tijera, 1998, p. 74; por supuesto, Bolívar debía de conocer el té tras sus muchos años en Europa, y la muy experimentada Manuela igualmente, pero la autenticidad de las cartas en cuestión es dudosa.

⁵⁸ Felipe Pardo y Aliaga, *El espejo de mi tierra* (1840), ed. y est. prel. de Alberto Tauro, Lima, Universo, 1971, p. 52.

⁵⁹ Tanto que ha merecido una entrada en Wikipedia: “Cultura chilena del té”; la bibliografía antes citada da cuenta del avance triunfal de la bebida en el siglo XIX.

⁶⁰ Más información y anotación de fuentes en Couyoumdjian, “El mate, el té y el café en Chile” [n. 22], con numerosos testimonios del cambio de apreciación del mate al café y té; y Jeffs Munizaga, “Chile en el macrocircuito de la yerba mate” [n. 47].

⁶¹ Thomas Ewbank, *Life in Brazil, or a journal of a visit to the land of the cocoa and the palm*, Nueva York, Harper and Brothers, 1856, pp. 198-199.

bablemente una inferencia de sus informantes a partir del proceso que habían observado en las ciudades costeras brasileñas, con una primera llegada de mate y después de té. En zona andina el mate no sólo resistió al té sino que también subsistió más tiempo en el imaginario, y de nuevo es Ricardo Palma quien nos presenta una leyenda popular ambientada en el cielo, donde San Pedro ofrece un mate, ya que “en las alturas no se consigue un puñadito de té ni para remedio”. En el Cuzco de principios del xx, Luis Valcárcel registra un uso limitado del té.⁶²

Con todo, el té terminó entrando, como puede verse accesoriamente en el vocabulario. En Brasil éste hasta invadió el dominio del mate: “té cha” se llama a la infusión de mate cocido, “chaleira” a la pava. El uso de la palabra *té* para designar cualquier infusión ya se registra a mediados del siglo xix en Chile,⁶³ probablemente antes que en los demás países, donde los varios diccionarios de localismos lo atestiguan en el xx, con variantes significativas como el “té de yuyos”. El diminutivo/cariñoso “tesito” constituyó un entrañable modismo. Por doquier pasó a designar una reunión donde el aromático era el centro, o la excusa, como en el “té canasta”. Donde más tenaz se mostró la resistencia del mate fue en su principal reducto, su zona productora en el Río de la Plata.

4. *Mate y té en el Plata*⁶⁴

LA implantación del mate en su región productora era profunda, como testimonios de toda época confirman. A pesar de las interdicciones y las constantes descalificaciones, su consumo imperaba a través de todo el espectro social: desde los gauchos, los indios

⁶² Palma, “El abogado de los abogados”, en *Tradiciones peruanas* [n. 42], octava serie, p. 1193; Luis E. Valcárcel, *Memorias*, editadas por José Matos Mar, José Deustua C. y José Luis Rénique, Lima, Instituto de Estudios Peruanos, 1981, pp. 31-32, 96-97.

⁶³ En camino para Europa, Domingo F. Sarmiento desembarcó en la isla chilena de Más afuera (1845) y compartió con unos náufragos “un humilde té de hierbabuena”, Domingo Faustino Sarmiento, *Obras completas*, v. *Viajes por Europa, África y América (1845-1847), Artículos críticos y literarios (1842-1853)*, Buenos Aires, Universidad Nacional de La Matanza, 2001, p. 19.

⁶⁴ La bibliografía general sobre el mate, de la cual han derivado algunas anotaciones previas y en la que se apoya ampliamente lo que sigue, está constituida por Temístocles Linhares, *Histórica económica do mate*, Río de Janeiro, José Olympio, 1969; Amaro Villanueva, *El arte de cebar: el lenguaje del mate*, introd. y notas de Sergio Delgado, cronología y anexos de Guillermo Mondéjar, Paraná, Universidad Nacional del Litoral/ Universidad Nacional de Entre Ríos, 2018; Margarita Barretto, *El mate: su historia y su cultura*, Buenos Aires, Ediciones del Sol, 1991.

independientes y los esclavos hasta la élite rioplatense. Una vez más es fray Julián quien nos introduce a lo que podría ser una “ceremonia del mate” equivalente a la japonesa:

Aquello de ver el mate, esto es, el agua caliente, o hervida con la yerba, verla, digo, en una bella, pulida y preciosa taza, el meterle su azúcar para mayor sainete, un poco tostado, exprimírle unas goticas de limón dentro, para realzarle el gusto, ir poco a poco entre dulces coloquios chupando y atrayendo a la boca el mate con la bombilla de plata, o de oro, o de otra materia, es una maravilla, es una delicia, es un encanto, moda dulcísima, moda incomparable, superior a las modas del té y café.⁶⁵

Tan entusiasta descripción hasta antoja a ir a tomar unos mates, y nos está hablando de honda imbricación en los usos sociales, que nos comprueba también su presencia en la paremiografía, el cancionero y las leyendas, lo que al final confiesa una dimensión identitaria: varias de las primeras descripciones del mate o “yerba del Paraguay” apuntaron su analogía con el té —hasta a “té del Paraguay” fue elevado— y que se lo prefería a éste. En uno de los diálogos de Bartolomé Hidalgo (1820), el cantor gaucho encara así a los enemigos brasileños: “guárdense su chocolate / acá somos indios puros, / y sólo tomamos mate”; en otro alude a una victoria sobre los realistas: “Con mate los convidamos / allá en la acción de Maipú”.⁶⁶

También ocurría en la orgullosa Buenos Aires, donde las teras eran usadas para tomar chocolate y café, y quién sabe si no también mate cocido, mientras el té tenía una distribución limitada a los residentes de origen extranjero. Nuestro ya conocido viajero inglés Alexander Gillespie es quien nos anoticia cuando escribe que “aunque la Compañía de Filipinas tiene agente y un gran depósito en Buenos Aires, con té importado, no tiene nunca demanda: como un gran favor me cedieron una libra por el precio exorbitante de tres duros”.⁶⁷ En las tertulias de Buenos Aires se tomaba mate, mientras el té y hasta el café eran raros: si se quería buen té, había que pedirlo a un comerciante inglés, el otro era el mal envuelto

⁶⁵ Julián, *La Perla de América* [n. 29], p. 32.

⁶⁶ Bartolomé Hidalgo, “A la venida de la expedición” (1819) y “Un gaucho de la Guardia del Monte contesta” (1820), en *Obra completa*, pról. de Antonio Pradeiro, Montevideo, Ministerio de Educación y Cultura, 1966, pp. 80 y 91; todavía hoy, “dar mate”, “tomá mate” aluden a una acción o a una réplica verbal victoriosa y escarmentadora.

⁶⁷ Gillespie, *Buenos Aires y el interior* [n. 30], pp. 70-71.

como medicina de boticas y pulperías.⁶⁸ Lo que se vendía era el té perla, el negro no era usual salvo en casas de mucho fuste.⁶⁹

Los héroes nacionales lo consumían. En los museos hoy se pueden ver los equipos de matear que llevaban en campaña. Varias anécdotas reiteran la afición, su correspondencia habla de envíos de yerba, a la que siguieron siendo fieles en su exilio europeo tanto José de San Martín como Juan Manuel de Rosas.⁷⁰ Al llegar a Génova (1843), Juan Bautista Alberdi tomó en el barco lo que pensaba sería su último mate pero tuvo la dicha de volver a saborearlo en la morada de una familia sudamericana que vivía en una apartada aldea ligure: “A cerca de tres mil leguas del Paraguay, tuve el placer de tomar mate preparado con su más rica yerba”.⁷¹ Nos preguntamos cómo la conseguía dicha familia. Un cuadro del dictador paraguayo Gaspar Rodríguez de Francia lo representa con el mate en la mano, como también lo representan las descripciones literarias que se han hecho de él.

En la cúspide de su prestigio local, se intentó difundir su uso en Europa con la misión (1864) del paraguayo Francisco Solano López, hijo del presidente. Otro intento partió desde Argentina a fines del XIX. Ninguno fue exitoso: se ha dicho que su auge comercial fue posterior a 1700, cuando ya en Europa se habían acostumbrado a té, café y cacao.⁷² Había además otros obstáculos: durante mucho tiempo la yerba no se pudo cultivar y su cosecha dependía de las plantas que crecían espontáneamente en la selva, tras las cuales se organizaban expediciones —un caso único entre las especies de consumo masivo—, por lo que su producción era

⁶⁸ Wilde, *Buenos Aires desde setenta años atrás* [n. 41], pp. 113, 165, 237; hay grabados que muestran a trajeados participantes de reuniones elegantes prendidos a su mate; en la reunión que describe Esteban Echeverría en el poema *El ángel caído* (1844ca): “traen refrescos y mate los criados” (cursivas del autor), Esteban Echeverría, *El ángel caído*, en *Obras completas*, Buenos Aires, Carlos Casavalle, 1870, vol. 2, parte 9, p. 437.

⁶⁹ Lucio Victorio Mansilla, *Mis memorias: infancia, adolescencia* (1904), Buenos Aires, CM, 2006, p. 25; Víctor Gálvez (Vicente G. Quesada), *Memorias de un viejo: escenas de costumbres de la República Argentina* (1888), est. prel. de Antonio Pagés Larraya, Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 1990, p. 190.

⁷⁰ José Pacífico Otero, *Historia del Libertador don José de San Martín*, tomo cuarto, *Ostracismo y apoteosis 1822-1850*, Bruselas, Établissements Généraux d’Imprimerie, s.f., p. 369; John Lynch, *Argentine dictator: Juan Manuel de Rosas 1829-1852*, Oxford, Clarendon Press, 1981, p. 347.

⁷¹ Juan Bautista Alberdi, “Veinte días en Génova” (1843), en *Viajes y descripciones*, Buenos Aires, El Ateneo, 1928, pp. 63, 225, 227.

⁷² Herib Caballero Campos, “‘¡Beba té de yerba mate y sea feliz!’: la promoción de la yerba mate en los Estados Unidos a fines del siglo XIX”, *Revista Latino-Americana de História* (Universidade do Vale do Rio dos Sinos), vol. 6, núm. 17 (2017), pp. 80-94; Jamieson, “The essence of commodification” [n. 17], p. 277.

escasa e irregular. El enfiado y transporte eran precarios en las condiciones de Paraguay.⁷³ Sobre todo, suscitaba la repugnancia de los europeos; también el chocolate y el tabaco habían pasado por semejante discriminación, pero el mate no pudo como aquellos superarla y el uso común de la bombilla agregaba motivos de repulsión.

Tanto que en el mismo Río de la Plata empezó a criticarse su consumo, como había ocurrido en Chile, y empezó a ser sustituido entre clases altas y medias por el café y el té. A diferencia de otros viajeros que llevaban su yerba en viaje, Esteban Echeverría partió para Europa (1825) provisto sólo de té y chocolate (fáciles de encontrar allá), aunque era matero.⁷⁴ Señal de vergüenza a la que irían acompañando con el tiempo cantidad de anotaciones y quejas, de nacionales y extranjeros, primero impresas, después en la canción, la radio y el cine y sin ir más lejos en el anecdotario familiar de cada rioplatense hasta una generación anterior, que retrata esta situación de unas clases altas y medias que iban dejando atrás el mate como parte de costumbres bárbaras para adoptar las infusiones civilizadas. El mate se refugió en las clases populares, incluyendo las de origen inmigrante, y en algunos personajes que seguían adhiriendo al entrañable vicio.

El rechazo hizo parte de la europeización general del Río de la Plata, con el apartamiento de ciertas tradiciones de orgullo criollo y con la adhesión incondicional a Europa. Si el poema de Esteban Echeverría *El ángel caído* (hacia 1844) presentaba a familias elegantes que ofrecían mate en una recepción, pocos años después la novela *Amalia* de José Mármol (1851) mostraba a los protagonistas, cultos y educados, que consumían café, mientras el ambiente popular, ignorante y atrasado de sus enemigos federales, empezando por la hermana del dictador Juan Manuel de Rosas, estaba marcado por el mate. En casa de la matriarcal Mariquita Sánchez de Thomson, amante de una Europa en la que nunca había estado, “se toma té con leche mañana y tarde”.⁷⁵

⁷³ Gustavo Laterza Rivarola, “La yerba mate en el Paraguay colonial: dos palabras más”, *Portal Guaraní*, en DE: <http://www.portalguarani.com/1123_gustavo_laterza_rivarola/27602_la_yerba_mate_en_el_paraguay_colonial_gustavo_laterza.html>.

⁷⁴ José Luis Lanuza, *Esteban Echeverría y sus amigos*, Buenos Aires, Paidós, 1967, pp. 30-31; en el citado poema *El ángel caído*, el protagonista, alter ego de Echeverría, se une a una ronda de mate en la cárcel “porque algo matero soy”, *Obras completas* [n. 68], p. 233.

⁷⁵ Liliana Jiménez Ramírez, *Amalia de José Mármol y la novela histórica del siglo XIX en América Latina*, México, FFYL-UNAM, 1998, tesis de licenciatura, pp. 103-106; Carta del 18 de junio de 1844, en Mariquita Sánchez de Thompson, *Intimidad y política*:

Detrás de la marcha victoriosa de éste se hallaba la producción asiática —que para mediados del XIX dejó de ser principalmente de productos manufacturados y aumentó el envío de materias primas agrícolas—, la política comercial de ingleses y estadounidenses y el prestigio de Europa del norte, bebedora de té que empezaba a ser considerada centro del mundo y paraíso terrenal. El té empezó a hallarse en lugares impensados. En el rústico poblado donde había caído prisionero (1831), el general argentino José María Paz se restauró con el té que le ofreció un caudillo local. Se vendía en las pulperías rurales desde mediados del XIX, supongo que ya no exclusivamente como medicina.⁷⁶ El gusto se fue esparciendo entre las clases medias, se incentivó su cultivo e irónicamente Argentina llegó a figurar, aunque en posición secundaria, entre los productores mundiales de té.

* * *

UNA coda antes de irme, es el mate del estribo. Hasta hace poco cualquier observador podía notar que el café dominaba el panorama de los gustos latinoamericanos, seguido por el té, y decaídos de su antiguo prestigio, hasta en retroceso, el chocolate y localmente el mate y otras bebidas. Sin embargo ha habido cambios recientes con la nueva expansión posmoderna del consumo, marcada por el predominio de empresas multinacionales que controlan la producción, la distribución y el expendio de aromáticos, y a su zaga nuevas mezclas, propuestas y hasta variedades y aun especies desconocidas, a veces de exótico origen.

Tales procesos siguen dominados por café y té, con agregados y combinaciones, pero no se pueden soslayar mutaciones en los gustos tradicionales. Si el café se abre camino en Japón y hasta en China, también por doquier se asienta el africano rooibos, y en todo este redireccionamiento de gustos el mate ha ido retomando

diario, cartas y recuerdos, sel., notas y est. prel. de María Gabriela Mizraje, Buenos Aires, Adriana Hidalgo, 2003, p. 214.

⁷⁶ José María Paz, *Memorias de la prisión*, sel. y pról. de Bernardo González Arrioli, Buenos Aires, Ángel Estrada, 1946, p. 52; Carlos A. Mayo, ed., *Vivir en la frontera: la casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Buenos Aires, Biblos, 2000, p. 220; criticaba Jorge Luis Borges como faltos de realidad ciertos versos de un payador popular: “Hombres que os degeneráis / al pie de los mostradores / gastando en té y en licores / el fruto de tu labor”, y probablemente era él quien se equivocaba y el té sí se hallaba en los almacenes rurales, véase Adolfo Bioy Casares, *Borges*, edición al cuidado de Daniel Martino, Buenos Aires, Destino, 2006, p. 1333.

posiciones. Primero fue su adopción en Siria y Líbano, que data de los años veinte, después su aclimatación por obra de la diáspora rioplatense, que lo ha hecho habitual en comercios y hasta cafeterías en el resto de América Latina, en Estados Unidos y en Europa; hoy se habla de la India como prometedor mercado para el mate, y que también se convirtió en moda entre los hípsters estadounidenses de comienzos del siglo XXI.

Queda como tarea adivinar, porque otro verbo no encuentro, las corrientes subterráneas de las que estos recientes cambios son expresión, del mismo modo que de cambios ecuménicos en los inicios del moderno sistema mundial derivó la ofensiva del té en la América del XIX.

RESUMEN

El consumo de té de China y después de India tuvo una difusión mundial a partir del siglo XVII pero tocó escasamente los territorios de la Corona española. Sólo pudo difundirse en el siglo XIX gracias a la decadencia de la producción y comercio del chocolate y el mate. Además de factores económicos, obró el prestigio del té, asociado a la modernidad europea. Ello hizo descender el consumo del mate en algunas regiones de Sudamérica (Chile, Perú, Ecuador) y entre las clases altas y medias del Río de la Plata. Un proceso que empezó a revertirse desde fines del siglo XX.

Palabras clave: revolución comercial, alimentación, bebidas y estimulantes, consumo, sistema mundial, europeización de América Latina.

ABSTRACT

Tea, first from China and then from India, was drunk throughout the world from the 17th Century onwards, but hardly reached the Spanish Crown's territories. It was not until the 19th century that its consumption reached these places due to the decadence in chocolate and mate production and trade. Besides economic factors, the reputation of tea had its own accomplishments, and they were tightly linked to European modernity. This caused a reduced mate consumption both in some areas of South America (Chile, Peru, Ecuador) and by the high and middle classes in Río de la Plata. This process began its contrary at the end of the 20th century.

Key words: commercial revolution, food, drinks and stimulants, consumption, world system, Europeanization of Latin America.

