

TRAÉ ALFAJORES EPISODIO 3: El Mate

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Este tercer episodio de “Traé alfajores” va a ser sobre el mate. Vamos a estar hablando de esta infusión tan característica de Argentina. Voy a contarles cómo lo preparamos, cuando lo tomamos. Y también voy a tratar de contarles qué sabor tiene, una pregunta que muchas veces me hacen, y que no es fácil de responder.

Bien, empecemos por el principio. Lo primero que tienen que saber es que los argentinos tomamos mucho mate, mucho mate.. Es una costumbre nacional, diría, algo que viene con nosotros y es una parte bastante esencial de nuestra rutina.

Mucha gente prepara un mate a la mañana para el desayuno, mucha gente toma mate en su trabajo, mucha gente toma mate cuando sale de viaje en auto, siempre y cuando haya un acompañante que pueda cebar mientras el otro maneja; tomamos mate en la playa, tomamos mate en las plazas, tomamos mate en cumpleaños.

Para nosotros cualquier momento es un buen momento para preparar un mate. Y también es un hecho social. Algo muy típico que decimos cuando invitamos a alguien a nuestra casa es preguntarle si quiere venir a tomar unos mates.

“Ché, ¿querés venir a tomar unos mates mañana?”

Okay, hablemos también de los elementos del mate. El mate es el nombre de la infusión y también el nombre de uno de los elementos que necesitamos.

Necesitamos un mate, una bombilla, la yerba, que a veces se dice yerba mate, pero nosotros simplemente decimos yerba, y el agua caliente, caliente, pero nunca hirviendo.

Esto es muy importante porque si preparamos el mate con agua hirviendo, además de quemarnos, la hoja va a soltar mucho sabor de repente en las primeras cebadas y el mate se va a lavar, es decir, va a perder el sabor muy rápido y eso no es un buen mate, no es un mate rico.

Cebar un mate sin significa poner agua para tomarlo. Y matear es sentarse a tomar mate.

No voy a decir mucho de yerba, porque da para hablar un montón, pero básicamente lo que se hace con la hoja de la planta de yerba mate es secarla y molerla, y después envasarla en paquetes de medio kilo o de un kilo.

El mate originalmente es una infusión que tomaba guaraníes.

Los guaraníes son una comunidad que habitó una región muy grande en el norte de Argentina, de lo de lo que hoy es Argentina, de lo que hoy es Paraguay, de lo que hoy es Uruguay y el sur de Brasil, y bueno, aparentemente fue una de las cosas que los colonizadores incorporaron de ellos, adaptado seguramente.

Es una planta que crece en un clima muy específico y que en Argentina es la provincia de Misiones, que tiene un clima muy tropical y aparentemente muy propicio para el cultivo de la planta.

Y, además, en el norte de Argentina se da algo muy interesante porque a esas zonas llegaron muchos inmigrantes ucranianos, rusos, polacos, y fueron esas familias las que comenzaron con el cultivo de la hierba, y hasta hoy muchas de ellas lo continúan.

Bueno, y ahora sí quería mencionar, hablar un poco del sabor del mate, que es realmente una de las cosas más difíciles de explicar.

Porque la forma de prepararlo, los códigos del mate son mucho más sencillos de describir que el sabor. Creo que el sabor básico del mate es amargo intenso y verde.

Verde porque la hoja de hierba mate está secada, como dijimos antes, y entonces mantiene mucho su sabor original. Y si bien este es el sabor primordial, digamos, mucha gente le agrega azúcar, le agrega edulcorante, o miel, y también se le pueden agregar yuyos, como decimos nosotros, que son hierbas que le cambian un poco el sabor a la yerba.

Podemos mezclar la yerba con manzanilla, con lavanda, con cedrón, con menta, anís, clavo.

Y lo último antes de cerrar este episodio es mencionar que también Uruguay tiene una tradición mate gigante.

Los uruguayos tienen la particular de salir con el mate abajo el brazo a donde vayan, en cualquier lugar, y eso para nosotros, para los argentinos cuando visitamos Uruguay es un poco sorprendente.

Y además los uruguayos toman hierba sin palo que le cambian poco el sabor al mate.

Así que bueno, este es el tercer episodio de "Traé alfajores" hablando un poco del mate. Si todavía no lo probaron hagan las gestiones para poder tener la oportunidad pronto y volvemos a encontrarnos en cualquier momento para seguir hablando de Argentina, del español rioplatense y de cosas por el estilo.

Un abrazo, muchas gracias por escuchar.

Hasta la próxima.