

MAGIA, MEDICINA Y MODOS DE MATEAR

por JAIME QUIROZ MOSSO

Del Departamento de Extensión Universitaria de la Universidad de Chile

I *Nota liminar*

El presente trabajo es producto de una investigación de campo realizada en febrero de 1968, en Ramadillas y sus alrededores, pueblo de la Provincia de Arauco.

Su intención es la monografía exhaustiva regional de un terminado aspecto del folklore. La investigación programada y llevada a cabo con el propósito de allegar el mayor número de datos sobre un hecho del folklore —específico y en una zona prefijada— tiene como ulterior objetivo la determinación comparativa de variantes y constantes del mismo hecho en diversas zonas caracterizables del país¹. En cuanto a la metodología misma, han sido instrumentos, un cuestionario con anterioridad calibrado para los fines y entrevistas personales con los informantes.

Sólo como proyecto de trabajo pensamos ahora en una aplicación futura de las técnicas del Folklore Comparado entre el hecho que pretendemos configurar en nuestro país con el mismo hecho en otros países de América donde se manifieste.

En la redacción de este informe con los datos registrados durante la investigación, no nos hemos limitado a consignarlos escuetamente, sino, hemos recurrido cuando correspondiera, a la consulta y cita de textos y autores que tuvieran atinencia con el tema tratado y que nos permitieran aclarar, amplificar, fijar o enmendar observaciones y deducciones elaboradas sobre tales datos.

En la etapa de trabajo en el terreno contamos con la incalculable facilidad que significa el conocimiento anterior del lugar y, lo que valoramos en toda su importancia, la pronta relación con las gentes pasibles de ser entrevistadas, por el contacto directo y espontáneo logrado a través de familiares y antiguas amistades del investigador.

Y, casi sin querer mencionarla pues pertenece al íntimo acontecer, la circunstancia de redescubrir, o más bien, de reencontrar viejas experiencias, vivencias, que en algún recodo de la infancia maravillosa quedaron detenidas, como sumergidas, después del desarraigamiento del ámbito provinciano originario a la gran urbe capital, con otro ritmo y lenguaje.

II *Zona de investigación*

Entre una veintena de Ramadilla o Ramadillas (lugares, fundos, caseríos, aldeas, parajes, esteros, cerros, etc.) que consigna Riso Patrón², encontramos el pueblo de Ramadi-

llas que tomáramos como sede de nuestro trabajo. Lo sitúa geográficamente entre los 37° 19' y 73° y 16' de latitud y longitud, y lo designa como *lugarejo* que "cuenta con servicio de correos y escuela pública y se encuentra en la margen E del río Carampangue, a corta distancia del N de la Estación Peumo del ferrocarril a Curanilahue".

La estación Peumo ha desaparecido junto con el abandono de la explotación del carbón en ese lugar.

Ramadillas, con su único camino-calle, se encuentra en perpendicular con la línea de ferrocarril que lo une con la ciudad de Concepción, distante 60 o más kilómetros. Un camino de no muy antigua construcción corre paralelo a la línea férrea. Por él se ha abierto, en el extremo del pueblo, un contacto más vertiginoso con los pueblos vecinos. Una moderna línea interprovincial de buses lo une con Concepción o Lebu y otras ciudades. Los morosos vehículos colectivos rurales acomodan en sus vientres las mercaderías comerciales o trocables en los centros naturales de atracción: Lota, Coronel o Concepción.

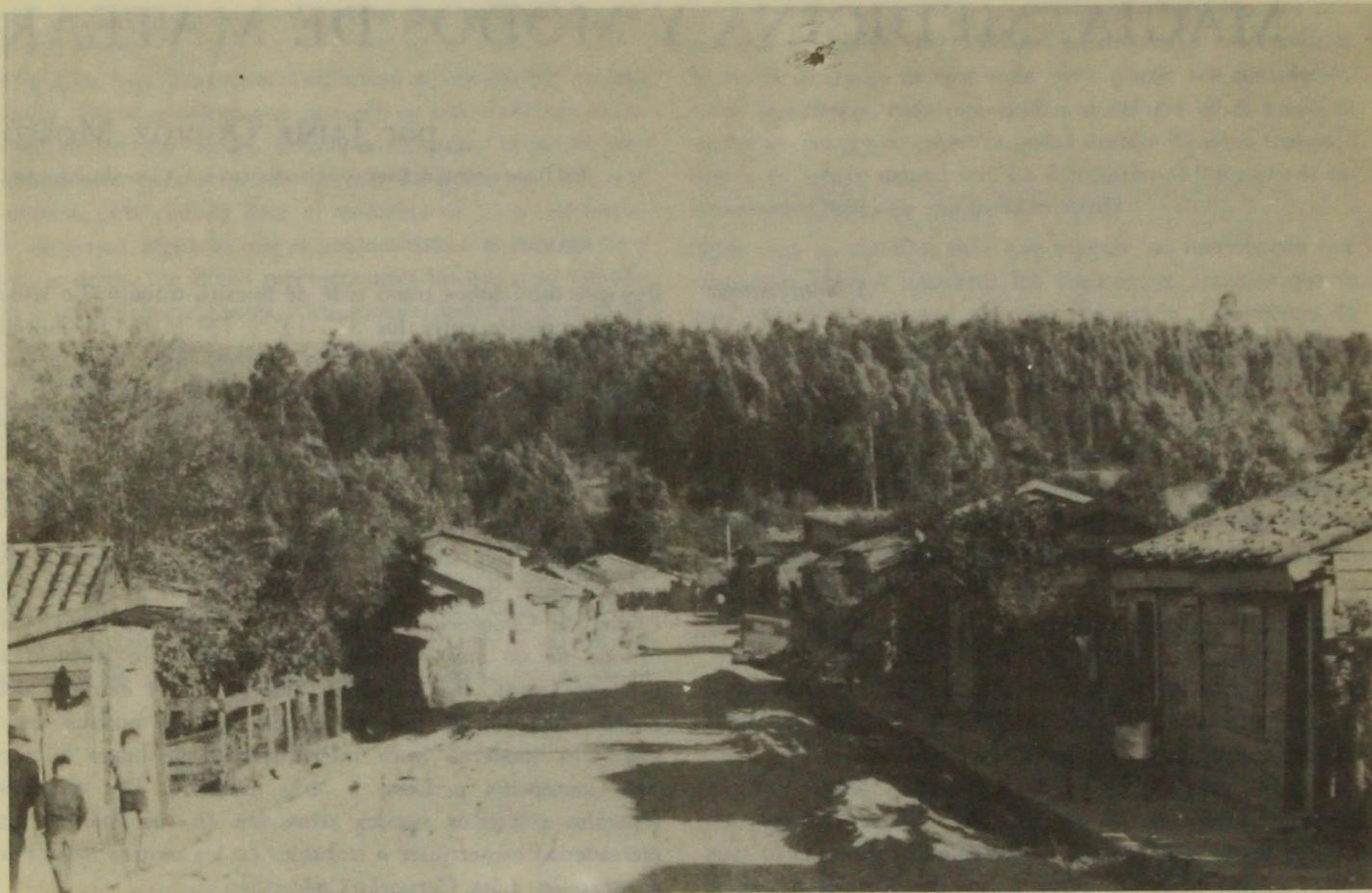
La vida económica del pueblo, como gran parte de la zona, languidece con el cierre o disminución de actividad de las mismas carboníferas de Lota, Coronel, Schwager, Plegarias, Colico, Pilpilco, etc. La explotación de la madera, especialmente del eucaliptus, consumida en grandes cantidades por las minas, procuraba una gran fuente de ingresos a los habitantes de la región. La crisis minera afectó directamente todo el proceso económico de la provincia. Según un informe estadístico, es la zona con mayor proporción de cesantía: alcanza a un 20% de la población activa. La producción agrícola y ganadera que antes encontraba mercado en los pueblos mineros, también se encuentra restringida.

Se puede decir, en una apreciación general, que es este un pueblo de típica estructura rural en el que el promedio socioeconómico-cultural de sus moradores, corresponde a un conglomerado de bajos ingresos.

III *Modo de preparar y cebar el mate*

Para una mejor descripción y comprensión, hemos dividido las diferentes fases del *matear* o *tomar mate*, bajo subtítulos ilustrativos.

Preparar y *cebar* son dos actividades distintas que tienden a confundirse por su contigüidad. *Preparar el mate* se puede entender como alistar el mate, aprontar los ingredientes básicos, seleccionar los ingredientes ocasionales, determinar



Vista de la única calle del pueblo de Ramadillas, en la provincia de Arauco.

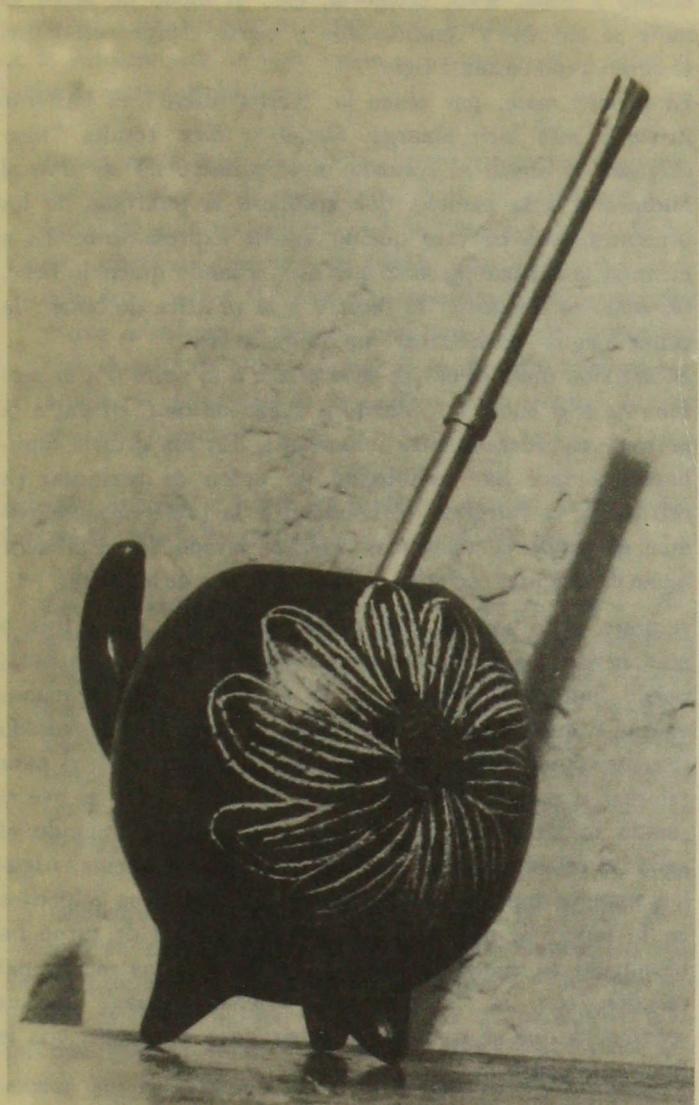
la proporción de ellos. *Cebiar el mate*, viene a continuación; desde el momento en que se deja caer el agua caliente. Lo podemos hacer sinónimo de "servir" el mate; pero, como tomar mate, si se le compara con la ingestión de otras infusiones (te, café), es un acto más complejo, por los elementos requeridos, y más prolongado y repetido ya que ningún matero o matera se conforma con un solo mate, cebiar, es más complejo también. Por esta circunstancia, *cebiar* tiene sus exigencias establecidas. Román es bastante explícito en el artículo en que se define el vocablo *cebiar* y que copiaremos en toda su extensión para documentar mejor:

Dos acepciones tiene entre nosotros que distan mucho de ser castizas. La primera es cuando decimos cebiar el té o el café, cebiar una taza de té o café, por servir el té o el café o llenar sus respectivas tazas. Esta acepción es tomada de la legítima que tiene en castellano "alimentar, fomentar; como cebiar aceite a la luz, leña al fuego, mineral al horno, etc."; y agua o yerba al mate, agregariamos nosotros. En todos estos casos está perfectamente usado el v. cebiar porque conserva su significado fundamental que es "alimentar", del latín cibare que a su vez nace del s. cibus, alimento; porque en realidad es la lámpara o la luz, el fuego, i el mate, reciben al

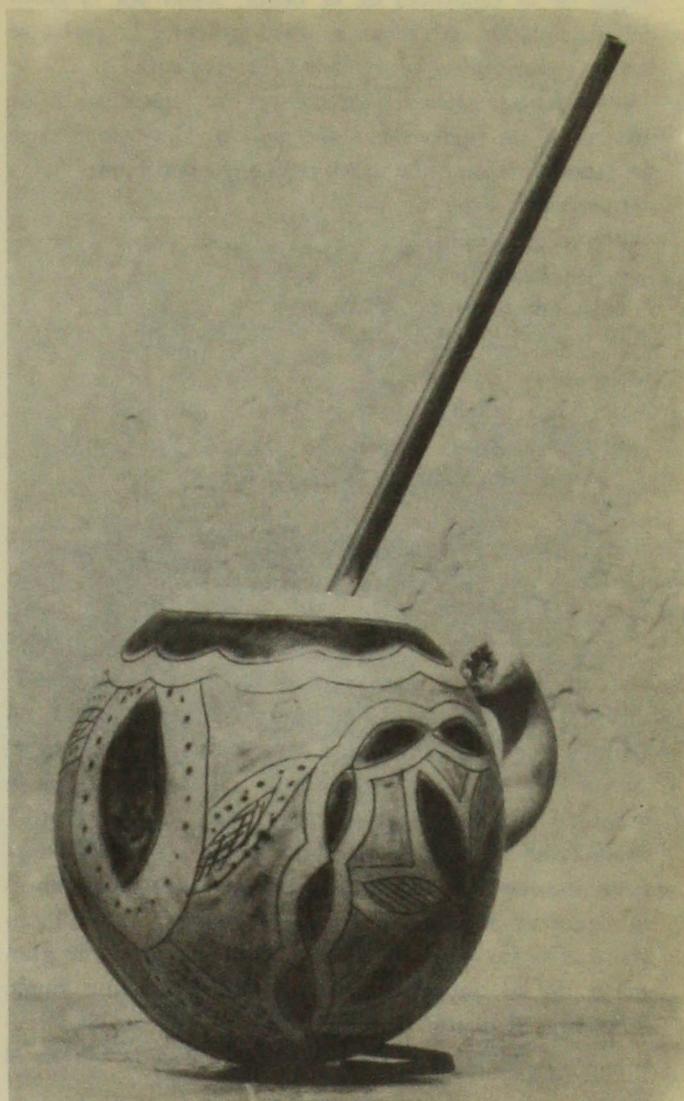
cebiarseles un nuevo alimento para continuar así en sus funciones: más o así la taza de té, café o chocolate o de otra bebida análoga, que tiene un oficio tan pasajero. Respecto del mate, está bien decir que se le cebia, cuando preparado con yerba y azúcar y lo demás que se le quiera poner, se le deja caer el agua; o cuando, bebido uno ya o más, se le sigue cebando o alimentando con agua y yerba; así como el mate ha sido reemplazado en nuestras costumbres por las otras bebidas nombradas, así se ha querido continuar también las mismas voces, sin pensar que va mucho de un verbo a otro³.

Deciamos que cebiar tiene sus exigencias. El cebador debe mantener en óptimas condiciones de sabor y fuerza la infusión mediante el control de los tres ingredientes básicos: yerba, azúcar y agua. La cantidad de yerba debe encontrarse en relación con la vasija y debe controlarse el debilitamiento de su sabor, con la adición de otras porciones o su reemplazo total. El azúcar se colocará —antes de echar el agua— de acuerdo al gusto del matero de turno y puede ser quemada o no. El agua debe mantenerse en un nivel calórico adecuado: no muy caliente ni tibia.

En cuanto a *preparar el mate* debemos hacer una aclaración previa sobre dos diferentes modos de hacerlo, que si



Mate de greda negra de Quinchamali, alrededores de Chillán.



Mate de calabaza procedente de El Perejil, localidad contigua a Renca.

bien no reciben una nominación especial entre los que lo toman, son diferenciables por los ingredientes empleados y por la finalidad que cumplen.

Primero mencionaremos el más sencillo, el mate que se bebe solamente con fines alimenticios o, como es frecuente, para acompañar la alimentación habitual. Es el mate con que se inicia la jornada de trabajo en la mañana, el mate del desayuno o el que se sirve junto o al finalizar la comida de la tarde o noche. Su preparación no requiere mayores refinamientos. Queremos decir que los elementos que se usarán, son los estrictamente indispensables: yerba, azúcar y agua hirviente.

Es un mate fuerte para acompañar un día de trabajo o reponer las energías gastadas durante él. Su calor debe desentumecer el cuerpo en la mañana fría y muchas veces será éste el único alimento hasta caer la tarde o la noche, cuando se regresa de la faena, alejada de la casa o del pueblo, como es el caso de los que trabajan en la madera, montaña adentro.

El otro modo de preparar el mate tiene mayores exigencias en cuanto a sabor e ingredientes. Es el mate con que se agasaja a la visita; es el mate al que se asiste especialmente invitado; es el mate que se toma cuando el grupo familiar se reúne en el descanso de la tarde o del anochecer. En todos estos casos tomarlo adquiere un carácter de ceremonia social con ciertas normas establecidas.

Los ingredientes que se usan más frecuentemente en la zona estudiada son:

LA YERBA: Sobre este elemento casi no hay posibilidades de elección pues sólo se la vende en estos tiempos casi siempre a granel, en el almacén o despacho. Se recuerda aún con nostalgia aquella que venía empaquetada —como “*La Condesa*”— y cuya procedencia se especificaba en el envase: Brasil, Argentina o Uruguay. La yerba al permanecer al aire, en receptáculos no herméticos, se *desvanece*. Lo mismo sucede con la yerba antigua; pierde su fuerza. Se llena con yerba entre un tercio y un

medio de la capacidad de la vasija, según sea el gusto del consumidor. Al echar el agua caliente, la yerba se hincha y se completa la capacidad del recipiente.

LOS MACHITUNES: Estos ingredientes se seleccionan de acuerdo a las preferencias del matero. Depende su uso del sabor y perfume que se le quiera dar a la bebida:

- hojitas de cedrón
- hojitas de toronjil
- hojitas de menta
- hojitas de durazno
- hojitas o palitos de culén
- pétalos de clavel blanco
- pétalos de alheli blanco
- flores de chilco
- un trocito de cáscara de naranja o limón

Estos son algunos productos vegetales conocidos, como *machitunes*⁴ y su uso depende de las preferencias del bebedor, como decíamos.

EL AZÚCAR: Un mate bien preparado siempre debe incluir azúcar, pero *azúcar quemá* (quemada) para lograr un mejor sabor de la infusión. En la zona se afirma que el azúcar “de pan” o “en terrones” es más dulce que la granulada, y más aún que la “negra” o “sindicato”. Además se la prefiere pues es la única que se presta para ser quemada. La técnica del *quemado* o *tostado* es la siguiente: se calienta al rojo la “tenaza” y se colocan sobre ellas los panes de azúcar hasta que se funde gran parte de su superficie, despidiendo abundante humo agradable al olfato. De otro modo: se colocan los terrones sobre un plato y sobre ellos se aplica la tenaza al rojo.

EL AGUA: Se calienta hasta su punto de ebullición. El cebador debe procurar que mientras se sirvan los mates el agua se mantenga en un conveniente grado calórico. Para ello se “sienta” el *tacho*⁵ o la *tetera*⁶ en el *rescoldo*⁷. El agua mantenida bien caliente pero no hirviendo es lo deseable pues, cebar “que pela” o “pelando” provoca reclamos del bebedor y habla mal de la capacidad del cebador o cebadora.

EL AGUARDIENTE: Este es un agregado ocasional. Se le coloca “picardía” al mate por lo regular cuando hace mucho frío y se desea entrar el cuerpo en calor en los velorios, trasnochadas y madrugones.

LECHE: Se reemplaza ocasionalmente el agua por leche y se obtiene así una infusión muy fuerte y alimenticia que —dicen— marea a las personas débiles. Es un mate muy delicado pues quien lo bebe se encuentra muy propenso al *aire*⁸ o *pasmo*⁹.

IV El modo de servir y tomar el mate

Cuando se matea en grupo, como sucede muy a menudo, actividad en la que intervienen personas heterogéneas en

cuanto a edad, sexo, categoría, etc., el modo de servir el mate se encuentra condicionado a cierto código social que se observa con bastante rigor.

El primer mate, por tener la “yerba nueva” es bastante fuerte y más bien amargo. Como se dice, resulta “muy cargado” y afecta al corazón. Este primero no se sirve al huésped o a la persona que encabeza la jerarquía de los presentes, sino en caso que lo solicite expresamente. Es a menudo la misma persona que está cebando quien lo bebe. O, como es frecuente, se recurre a la práctica de botar “la primera agua” para “lavar” un poco la yerba.

El segundo mate es el que se le ofrece a la visita o a la persona de más edad, o al dueño o dueña de casa, en fin, a la persona considerada más importante. En los grupos familiares siempre hay establecido un orden de prelación en relación a la categoría o, también, a la preferencia individual en cuanto al mate más o menos lavado. Es el cebador quien debe actuar con tacto en la distribución de los mates.

A quien se le pase el mate puede tomar uno, dos o tres, o más, según sea su hábito o necesidad y, mientras lo hace, puede indicar al cebador si lo desea con más o menos azúcar o que el agua se encuentra un poco fría, demasiado caliente o pide que se le agregue un poco más de yerba para reforzar el sabor. Cuando el mate “ronca” o sea, se oye el sonido característico de la succión cuando va faltando el agua, el cebador se apresta a cebar el mate siguiente. Algunos materos indican la falta de agua, dando unos golpecitos en la superficie del mate. Cuando el bebedor de turno ha terminado su cuota de mates, éste, pasa a las manos del cebador, con un “gracias” o “muchas gracias” que es señal para que se comience a cebar para el matero que le sigue en el orden.

En la reunión de grupos ocasionales, no permanentes, como ocurre en velorios, trillas u otras faenas colectivas, los componentes de la “rueda” puede que propongan tomar *mate paseado*, modalidad que consiste en que cada uno de los miembros del grupo sólo toma un mate y espera que dé la vuelta a la rueda para tomar el segundo, etc. Es una forma de regular el tiempo de espera que muchas veces se ve prolongado por materos lentos o que son capaces de beber muchos mates.

El buen matero no debe rozar con los dedos la boquilla de la bombilla y tampoco debe mover mucho ésta pues se tapan los orificios del *coquito* o *paleta*.

Por lo regular a los niños se les deja para el final en la distribución. Se alega que no deben tomar mates muy cargados pues afecta sus nervios; es preferible la yerba más lavada de los últimos que se sirven en la ronda.

V Mates medicinales y mates mágicos

La frontera entre *medicina popular*¹⁰ y *magia medicinal* es con dificultad discernible muchas veces. V.K. Sokovieds,

principal colaborador científico del Instituto de Historia de la Academia de la URSS emite el siguiente juicio sobre el límite de estas dos prácticas:

La aparente dificultad en la delimitación entre la medicina popular y la magia medicinal, se explica por el hecho de que no es raro que los "medicadores" de las dos especies hacen uso de medios casi idénticos. Sobre esta base, entre las personas carentes de información, y que se distinguen por su credulidad, se va creando la idea ilusoria en el sentido que la medicación mediante la hechicería puede surtir un efecto nada menor que la medicina popular¹².

Además analiza el autor el origen histórico de estas dos formas de actividad social y llega a la conclusión que:

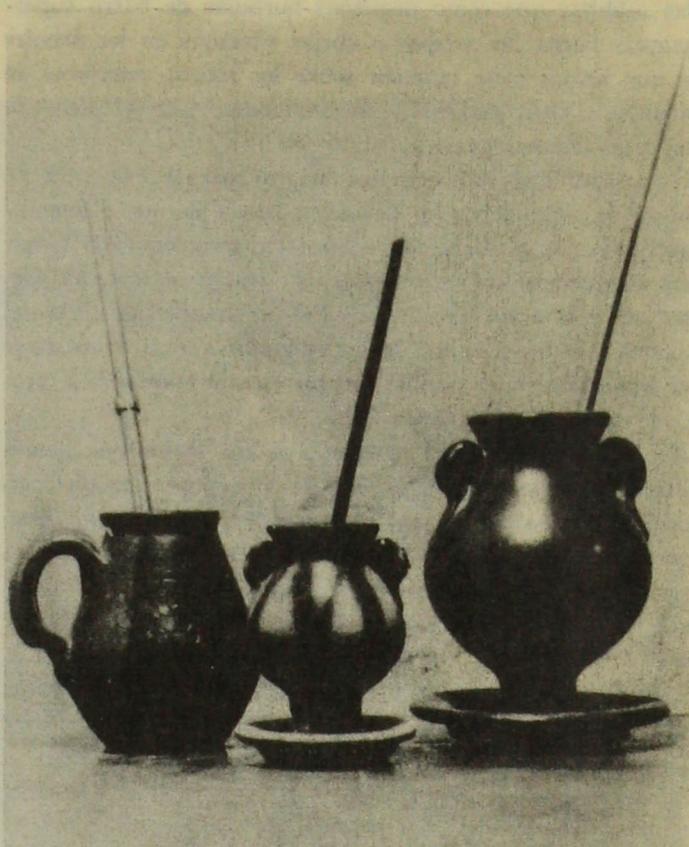
La magia medicinal surgió y creció en calidad de flor estéril, como excrecencia parasitaria sobre la medicina popular. La medicina popular es mucho más antigua que la magia medicante. Los manantiales de la medicina popular se encuentran en las más hondas, antiguas capas de la cultura humana; al parecer son tan antiguas como el descubrimiento del fuego y como la invención de los instrumentos pétreos de trabajo¹³.

La medicina popular o casera está basada en nuestro país —como en cualquier otro—, en el conocimiento empírico de las propiedades curativas de las plantas y algunos elementos de origen animal y mineral. La terapéutica elemental que maneja nuestro pueblo se transmite tradicionalmente con el valor de prácticas sancionadas positivamente por la comunidad y la verdad o falsedad de sus asertos corresponde a un tipo de conocimiento antiguo, experimental y precientífico. Sin embargo, no es desdeñable la cantidad de sustancias curativas que la moderna farmacopea extrae de las plantas y que desde hace mucho era empleada en la medicina popular. Ejemplificamos con el boldo, cuyas hojas en la actualidad se exportan en grandes cantidades para un laboratorio alemán.

Los mates para diferentes dolencias que a continuación anotaremos se preparan y ceban al uso corriente, pero se le agrega la yerba o planta medicinal aconsejada para combatir la enfermedad o provocar cierto tipo de reacciones:

- Para el resfrio mate con borraja.
- Para el corazón mate con toronjil.
- Para el sobrepardo mate con sauce amargo y/o chilco.
- Para el dolor de estómago mate con menta o poleo.
- Para el cuidado de las parturientas mate con culle¹⁴
- Para el dolor de estómago mate con cedrón.
- Para transpirar mate de leche y borraja.
- Como abortivo mate con la flor del choclo¹⁵.

Si bien el exquisito *mate de leche* en el medio estudiado es



Mates de greda vidriada procedentes de una industria del pueblo de Nacimiento.

considerado una infusión de gran lujo y placer que se bebe en contadas ocasiones, también se lo puede incluir entre los mates medicinales pues es recetado a menudo a las mujeres que amamantan para provocar en ellas un mayor flujo o impedir que se les "seque" la leche. La bondad de este mate compite —especialmente en medios urbanos— con la que se atribuye en este mismo sentido a la malta con harina, malta con leche condensada o malta con huevo.

El mate que a continuación citamos incluye entre sus componentes dos elementos insólitos que no proceden del mundo vegetal pero que se les atribuyen propiedades medicinales, sin concomitancias mágicas. Se recomienda como muy efectivo para contener las hemorragias internas —especialmente las que pueda sufrir la mujer—, beber mate al que se han agregado *lacre*¹⁶ y *tierra de horno*. Esta última se obtiene raspando la superficie interior del horno de ladrillo y barro en el que se fabrica el pan casero.

Mencionaremos a continuación algunos mates que por los elementos incluidos o por la intención con que se los prepara o la circunstancia en que deben ser tomados, pueden ser considerados en el territorio de la magia.

De estos mates mágicos nos llamó poderosamente la atención uno destinado a provocar un *mal*, ya sea un daño físico o mental. Se logra mediante el agregado de un extraño elemento. Se dice que para *hacerle mal* a alguien se le debe dar un *mate con tierra volá* (volada). Esta procede de

las celdillas que como pequeñas burbujas de barro superpuestas hacen las avispas o abejas silvestres en los árboles y que hemos visto también sobre los muros exteriores de madera u otro material, inmediatamente bajo el alero de las casas campesinas.

Otro mate que consideramos mágico por la exigencia de lugar en que debe ser bebido, además de los elementos agregados, es el *mate para sudar* que se recomienda tomar del siguiente modo: el enfermo debe ir con su mate ya preparado a la orilla de un *chorrillo*¹⁷ y ponerle agua fría del mismo y beberlo en tal lugar. Regresar a casa y acostarse de inmediato. Si es posible agregar *esencia maravillosa*, producto que se expende en las boticas¹⁸.

No está ausente en la categoría de los mates que hemos llamado mágicos aquel al que se le suponen propiedades de filtro amoroso, o sea, que provoca en quien lo bebe, sentimientos o pasiones amorosas. Se recomienda entonces servir a la persona en quien se desea provocar o avivar tal reacción, un mate cebado con *agua de porotos*. Dicho de otro modo, el agua con que se cebará es aquella en que se haya hervido porotos. No hay ni que decir que la víctima del posible hechizo no debe darse cuenta de como ha sido preparado el brebaje. Expresan los informantes que estos mates sirven muy especialmente para *aguachar*¹⁹ amantes o maridos discolos.

Cabinet secret

El destacado investigador del folklore, prof. Paulo de Carvalho-Neto, en su *Diccionario del Folklore Ecuatoriano*²⁰ define con estas palabras el *Folklore Secreto*: "Designación genérica que comprende algunas de las manifestaciones folklóricas desechables por la Educación, es decir, las del folklore genital, del folklore escatológico y del folklore paraescatológico. Fue propuesta por Saintyves, en 1938, en la frase *cabinet secret du folklore*".

El mate con agua de canal que describiremos a continuación cae dentro de esta clasificación o distinción de los hechos folklóricos como se verá. Es un mate preparado especialmente para surtir efecto en los varones y su poder es afrodisiaco, o por lo menos, como se cree, se traduce en un estado de intensa pasión amorosa por quien ha dado a beber tal mate.

El eufemístico nombre con que se le designa se aclara con la indicación de nuestros informantes en cuanto al elemento incorporado al mate corriente y que actúa como poderoso factor de embrujo o hechizo. La mujer debe cebar algunos mates con agua donde haya lavado sus órganos sexuales y darlos de beber al varón de quien desea obtener fervores amorosos.

La práctica de recurrir a elementos escatológicos para producir efectos medicinales o de embrujo es muy generalizada. Armando Vivante nos dice: "Con cierta amplitud se recurre a sustancias animales y a veces, humanas, llegándose a una verdadera "botica repugnante o asquerosa", que es, por otra parte, patrimonio universal"²¹.

VI Dos supersticiones relacionadas con el mate

Es opinión generalizada atribuir al *matero* o *matera*²² una especial predilección por el pelambre²³. Esta tendencia a la murmuración tiene su *contra*²⁴ en un pase mágico que debe hacer el cebador al momento de servir el primer mate.

Al poner el agua caliente debe hacer con la bombilla *tres cruces* en la boca del mate. Así, se evita que entre el demonio a la infusión y de ahí a la boca de los materos induciéndoles a "descruer" al prójimo.

Cabe comparar esta triple cruz defensiva contra el satánico enemigo promotor de malos pensamientos, con la acción de signar del rito católico²⁵. No hemos escuchado que se digan palabras especiales en esta ocasión.

Relacionada con la costumbre de tomar mate, aunque de un modo tangencial, existe en la zona otra superstición que apunta a la brujería.

Se dice que si cerca de alguien que se encuentra mateando pasa volando un *tue-tue*²⁶ hay que gritarle: ¡mañana te invito a tomar mate! La viejita o viejito que aparezca al día siguiente por la casa solicitando que se le sirva mate por haber sido invitado, ese es el brujo o bruja que iba volando. Como se ve esta forma de actuar tiene como finalidad reconocer o identificar a los brujos para quedar a salvo de sus maleficios o evitar desairarlos involuntariamente cuando no se les conoce, lo que entraña graves peligros.

VII Un sustituto de la yerba

Preguntamos a nuestros informantes cuál sería la solución si fallara el suministro de la yerba a través del comercio. Nos contestaron que no había nada que la reemplazara. Se nos dijo que la secta religiosa conocida como Sabatista o Adventista usa una yerba preparada con hojas molidas de salvia, chilco y otros vegetales. La razón de esta sustitución radica en una norma de conducta o de principios pues rechazan todo alimento o bebida estimulante o excitante. En esta categoría —junto al tabaco y el alcohol— consideran el mate.

El abuso de la bebida —se sostiene— produce enviciamiento. Tal como sucede con otras bebidas estimulantes (té o café). Quien se ve impedido de tomar la cantidad de mates a que está acostumbrado, sufre de dolores de cabeza. Existe un dicho que recoge la condición de vicio que se atribuye a la infusión. "Ni pito ni tomo mate" se dice cuando se quiere demostrar conducta intachable. "Ni pita ni toma mate" se dice de alguien merecedor de aprecio.

VIII El mate de San Juan

También recogimos en la zona estudiada una costumbre con carácter de fiesta familiar que se distingue por el alimento especial con que se acompaña el mate. Para el 24 de junio, San Juan, se invita a casa a familiares y amigos, haya o no un santo de ese nombre que celebrar y se sirve



A la izquierda, un mate antiguo de loza fina con dorados en sobrerrelieve y la leyenda "Recuerdo"; procedencia: JIMENAU, Von Kennebery-Porzellen, 1717, Germany. Al centro, un mate de loza decorada, Fanaloza, Penco-Chile. A la derecha, un mate de loza antigua con dibujo y con la leyenda "Yerba La Condesa"; procedencia: Arambía, Suomi, Finlandia.

mate con *zapallo asado*. Esta peculiar combinación sólo se usa en la fecha indicada.

IX Mates de greda, loza, greda vidriada, etc.

El tipo y calidad de las vasijas usadas para el mate son de diverso tipo y calidad y depende, como se entiende, de la condición económica del usuario. Mates "guatones y de tres patas" y los que "se sientan", de greda negra, procedentes de Quinchamali y los de greda vidriada de colores verdosos o cafés procedentes de Nacimiento, se ven a menudo. Entre los modestos se encuentran las tazas de té o café que en su continuo trajinar han sido mutiladas. Son las "mochas o pilonas" (sin asa u oreja). Otra solución nacida de la falta de recursos es la brindada por el humilde jarrito de fierro enlozado que si bien tiene más larga vida que la taza, su ajeteo se marca en las saltaduras y por ennegrecimiento ganado al calor del rescoldo. Son buenos conductores del calor por lo que enfrían el mate muy rápido.

X El azucarero o yerbero

Si ya no es de uso frecuente como lo fue antaño, *el azucarero o yerbero* —que con uno u otro nombre se le designa— es

un utensilio complementario del matear que se sigue fabricando en algunos lugares, con relativa fijeza en sus características.

Describiremos dos tipos, de diferente material, que hemos visto en uso. Uno que pertenece al folklore carcelario, de madera; otro, de greda vidriada, que junto a mates y otros utensilios hogareños, se fabrican en el pueblo de Nacimiento.

El ejemplar de yerbero de madera fue fabricado en el Presidio de Parral. Lo hemos visto vender en el higiénico Mercado de Concepción y en la abigarrada y exuberante feria que funciona en Chillán, con especial esplendor, los días sábados.

La madera de este objeto es de mala calidad, procedente, quizás, de cajones azucareros. Su tamaño es de 9 centímetros de alto por 11 de ancho y 24 cm. de largo. La sencilla caja rectangular se divide por el centro con un tabique también de madera. Así se forman dos secciones independientes, con tapas también independientes, y que, como se entiende, sirve para guardar en un lado la yerba y en el otro el azúcar sin que se mezclen. Se completa con un asa central para su cómodo transporte.

Interesa la decoración que, trabajada con elementos y técnicas sencillas, produce un agradable efecto de rusticidad

e ingenuidad. Pétalos, flores y guardas componen los motivos que se repiten en ambos costados y en las tapas. Está marcado el contorno de los motivos decorativos —en el ejemplar que describimos— con un trazo no continuo, un respunte diríamos, al parecer hecho con una herramienta de zapatero.

Está pintado con pintura al agua, artículo que se obtiene con facilidad en las farmacias. Los colores: verde, rojo, azul y sus combinaciones sobre el amarillo claro del barnizado elemental de la madera.

El objeto que describimos lo hemos visto vender en la Feria de Santa Rosa de Pelequén para el 30 de agosto. No difiere mayormente de dos ejemplares que se encuentran en el Museo Histórico Nacional, Sección Folklore, y que no tienen leyenda de procedencia.

El otro yerbero que encontramos es de greda vidriada —loza vidriada según los vendedores— y procede de una industria de Nacimiento que produce gran cantidad de utensilios de uso doméstico como azafates, platos, budine-ras, mates, palmatorias, floreros, etc., y se venden en mercados y ferias.

NOTAS

¹Este trabajo forma parte de una obra mayor que sobre "Historia, uso, costumbres y geografía del mate en Chile", prepara el autor y de la que ya se ha publicado otro fragmento, *Caracterización de un objeto del Folklore Chileno*, en el Boletín de la Universidad de Chile, N° 76-77, julio-agosto de 1967.

Esta vasija para yerba y azúcar está formada por dos receptáculos casi esféricos unidos por un costado y con una asa superior. Por ser iguales y unidas se la conoce como "mellizas o mellicitas".

El color es el característico de esta greda: verde o café.

XI Breve observación al léxico

La voz *matear* que hemos usado con frecuencia en este trabajo, no se registra en el Diccionario de la Academia en la acepción de *tomar mate*. Tampoco lo hacen los lexicólogos Román, Medina, Echeverría, Rodríguez que hemos consultado. Román recoge sólo *matero/ra*.

En la zona estudiada el verbo *matear* tiene plena vigencia. Así, hemos escuchado: "¿Usted no matea?" "Matiemos comadre", "Estaba matiando", "No se debe matear a la corriente", etc.

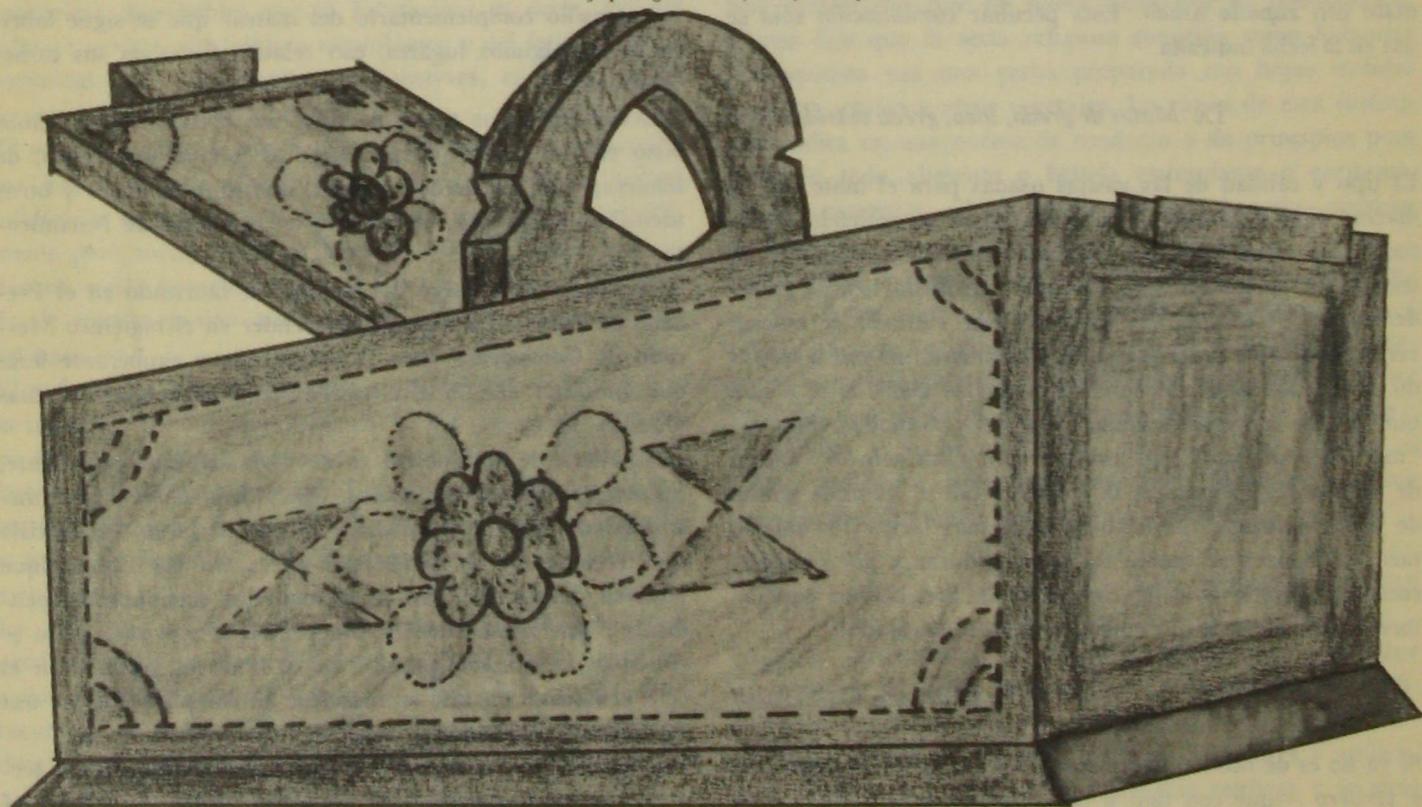
En el aspecto fonético, *matear* se articula aproximadamente *matjar*.²⁷

²Luis Riso Patrón: *Diccionario Geográfico de Chile*. Santiago, Imp. Universitaria, 1924.

³Manuel Antonio Román: *Diccionario de Chilenismos y otras voces y locuciones viciosas*. Santiago, Imprenta de la Revista Católica, 1901-8.

⁴Esta palabra se registra en los Diccionarios de Chilenismos consultados como '(de machi) ceremonias o prácticas que ejecutan los curanderos indígenas en

Caja para guardar la yerba y los implementos de matear, elaborada en madera con decoraciones de color.



el ejercicio de su función' (José Toribio Medina: *Chilenismos, apuntes lexicográficos*. Santiago, Imp. Universo, 1928) y 'Ceremonia religiosa presidida por el machi o la machi' (Román, op. cit.). Sin embargo en la zona estudiada tiene otra acepción. Siempre la hemos escuchado en plural y su significado es de aderezos vegetales, como hojas, pétalos, trozos de cáscaras, palitos, etc., que se agregan al mate para lograr un mejor sabor o perfume de la infusión. Como dato adicional y sin confirmar nos dicen que en la zona de Chillán los *machitunas* se les conoce como "aliños".

⁵El Diccionario de la Academia (18ª Ed.) define como 'm. Arg. y Chile. Vasija de metal, de fondo redondeado, con asas, parecida a la paila. Por extensión cualquier recipiente grande de latón. En el sentido que hemos escuchado este vocablo, parece convenir más la corrección que hace Medina a otra edición del Dic. de la Ac. Escribe: 'Vasija de metal, de fondo redondeado con una o dos asas y que se usa para guisar (con una sola asa y cuyo uso se limita a calentar en él, el agua)' (J. T. Medina, op. cit.).

⁶Tampoco la definición que trae el Dic. de la Ac. (18ª Ed.) corresponde al objeto y a la función a que destinamos la *tetera*. Nos parece aceptada la de Medina: 'Vasija generalmente de hierro o de otro metal, de forma circular, con asa y una abertura en la parte superior que se cubre con una tapa, y con un pico en forma de una *s* colocada hacia su parte media delantera, destinada a calentar el agua' (J. T. Medina, op. cit.).

⁷'Brasa menuda resguardada por la ceniza' (Dic. de la Ac. 18ª Ed.).

⁸Usase mucho aquí, lo mismo que en Cuba por "enfermedad perlática que tuerce o invalida alguna facción o miembro del cuerpo repentinamente" (Pichardo). En la 13ª del Dic. encontramos ya aceptada esta acep. y definida como "fam. ataque de parálisis. U. m. con el v. dar (Román, op. cit.).

⁹Efecto de un enfriamiento que se manifiesta por romadizo, dolor de huesos y otras molestias (Dic. de la Ac. 18ª Ed.).

¹⁰Sobre distinciones entre *medicina folklórica*, *medicina supersticiosa*, *medicina popular* y *medicina casera*, consúltese a: Armando Vivante: *Medicina Folklórica*. Humanior. Biblioteca del Americanista Moderno. Dirigida por el Dr. J. Imbelloni. Sección E, Tomo 6º. Buenos Aires, Edit. Nova, 1959.

¹¹Los hechos considerados mágicos admiten varias clasificaciones y los investigadores del folklore aceptan diversos criterios en su formulación. Como información copiaremos el siguiente esquema con una subclasificación de *magia medicinal* y *no medicinal*:

FOLKLORE MAGICO

Magia propiamente dicha.

—No medicinal.

- A) Adivinatoria (Bienes, Males, Sucesos).
- B) Contagiosa (Bienes, Males, Profilaxis).
- C) Imitativa (Bienes, Males, Profilaxis).

—Medicinal.

- A) Contagiosa (Bienes, Males, Profilaxis).
- B) Imitativa (Bienes, Males, Profilaxis).
- C) Vegetal.

D) Escatológica.

(Carvalho-Neto, Paulo: *Concepto de Folklore*. México, Editorial Pormaca, 1965, p. 145).

¹²V. F. Sokoviets: *Magia Negra y Magia Blanca*. Buenos Aires, Ed. Lautaro, 1965, p. 36.

¹³Ibid., p. 40.

¹⁴*Culle*: voz que en araucano vale vinagrillo, hierba chilena que por el zumo pertenece al género *axalis*, pero por los caracteres botánicos al de las romazas (*rumex*). . . El zumo ácido de muchas de estas especies se emplea como bebida refrescante en las enfermedades febriles y es muy recetada por las médicas vulgares o curanderas (Román, op. cit.).

¹⁵Vicuña Cifuentes anota con algunas variantes el mismo remedio y finalidad: "La infusión de *pelos de choclos* (mazorca de maíz), es un energético abortivo (Talagante)". Como se advierte, sólo habla de infusión y no de mate y se recurre al "pelo" y no a la "Flor" del choclo como registráramos nosotros (Julio

Vicuña Cifuentes: *Mitos y supersticiones. Estudios del Folklore chileno recogidos de la tradición oral con referencias comparativas a otros países latinos*. Tercera edición. Santiago, Editorial Nascimento, 1947).

¹⁶Tournier ha aclarado muy bien el error que significa incluir el "lacre" en los hemostáticos, como es el caso de este mate, y dice al respecto: "En los casos de hemorragia uterina se usa mucho en Chile el *lacre pulverizado* que se toma con un poco de agua. El lacre que se expende para tal objeto es el mismo que sirve para sellar cartas o paquetes; es una mezcla de trementina, goma laca y resina con bermellón (sulfuro rojo de mercurio) para darle color; no se ve pues cuál efecto puede producir tan extraño remedio. . . en las hemorragias uterinas. Creo que el uso del lacre es el resultado de una equivocación de los boticarios antes que del pueblo; es natural que éste confunda varias sustancias cuyas apariencias exteriores son parecidas y pida una por otra, pero no tiene disculpa la ignorancia de aquéllos, sobre la verdadera naturaleza del producto que se les pide, sabiendo el empleo que se les ha de dar. Antiguamente se usaba como hemostático, la *Sangre-Draco*, remedio que cayó en desuso a causa de las numerosas falsificaciones que fue objeto; entra tan sólo en la composición de algunos polvos dentífricos, pero se usa todavía en la pintura como colorante. La *Sangre-Draco* es una resina de un color subido que se extrae en la India de los frutos del *Calamus Draco*: llegaba de Europa bajo la forma de bastones muy parecidos a los que se hacen hoy en el lacre, arde como éste esparciendo un olor balsámico; no es extraño pues que se haya confundido una cosa con otra, pero es de lamentar". (Tournier, León: *Las drogas antiguas en la medicina popular de Chile, con anotaciones y un anexo del Dr. Rodolfo Lenz*. Tomo I. Revista de la Sociedad de Folklore Chileno. Entrega 7ª y 8ª. Santiago, Imprenta Cervantes, 1911).

¹⁷La voz *chorrillo* se usa no como diminutivo de chorro sino con el sentido de riachuelo, pequeña corriente de agua. No la hemos encontrado como chilenuismo en Román, Medina, Rodríguez.

¹⁸La inclusión de la *esencia maravillosa* en la receta de este mate medicinal y mágico, nos llevó a indagar en las farmacias sobre su existencia. Se nos informó que se vendía mucho. Se le recomienda para una gran cantidad de males. Tiene virtudes, según quienes la solicitan, de panacea. Es fabricado por un antiguo laboratorio santiaguino quien ha debido cambiar su conocido nombre de "esencia maravillosa", por el de "tintura coronada" pues el Servicio Nacional de Salud, o quien tenga que ver con los medicamentos, considera que no existen remedios "maravillosos". . .

¹⁹*Aguachar*: domesticar, amansar. Dicese de los animales y en sentido figurado y fam. de las personas (Román, op. cit.).

²⁰Quito, Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1964.

²¹Op. cit., p. 282.

²²*Matero/ra*: Adj. que usa mucho la bebida del mate (Román).

²³*Pelar*: Hablar mal de alguien. *Pelambre*: Murmuración (Medina).

²⁴*Contra*: El vulgo y algunos que no pertenecen al vulgo dicen *la contra*, por antidoto. Parece que la misma mala costumbre hay en Colombia (Román).

²⁵*Signar*: Hacer con los dedos índice y pulgar de la mano derecha cruzados o sólo con el pulgar, *tres cruces*, la primera en la frente, la segunda en la boca y la tercera en el pecho, pidiendo a Dios por el signo de la humana redención nos libre de nuestros enemigos (Dic. de la Ac. 18ª Ed.).

²⁶No hay duda que *tué tué* es una onomatopeya. Al preguntársele a los informantes qué pájaro era ese, contestaron que también se llamaba *chuncho*. Vicuña Cifuentes menciona a la misteriosa avecilla como *chuncho* y que se confunde con el *chonchón* y a este propósito advierte: "La identificación del *Chonchón* con el *Chuncho* tiene numerosos impugnadores, y las razones que dan no dejan de tener algún peso. En primer lugar, dicen, no puede identificarse con un animal o lo que sea, que canta *tué tué*, con otro que dice *chun-chun, chun*, como sucede con el *chonchón* y el *chuncho* respectivamente".

Lenz define así: *Chonchón* mitol. pop. avechicho fatidico nocturno que canta "tué", "tué", "tué"; según otros, lo mismo *chuncho* o *chuncho*.

Chuncho o *Chuncho* mitol. pop. ave de mal agüero cuyo canto "chun, chun, chun" presagia la muerte de alguna persona de la casa. Muchos creen que es invisible. Su nombre proviene del mapuche *chuchu*, un pájaro y abuela.

²⁷Sobre "la tendencia española a reducir todo grupo vocálico a una sola sílaba". . . "Los grupos interiores -eo, -ea. . ." y "numerosos verbos en ear que vulgarmente convierten esta terminación -iar. . ." Confróntese Dr. Rodolfo Oroz: *La Lengua Castellana en Chile*, Santiago, Facultad de Filosofía y Ed. U. de Chile, págs. 68, 69 y 81.