

Algunas consideraciones sobre industrialización de la yerba mate en Misiones ⁽¹⁾

Por MARCELO CONTI

UN VIAJE A LA ZONA DE LOS YERBALES

Lo relacionado con la producción y consumo de yerba mate en el país ha sido y es objeto de muchos estudios polémicos desde el punto de vista agrícola y sobre todo económico.

No conocía a fondo los detalles de esta industria; pero un rápido y muy provechoso viaje a Misiones me ha dado ocasión de estudiar de cerca el problema bajo todos sus aspectos y creo poseer datos suficientes que me permiten expresar mi punto de vista con la esperanza de contribuir a establecer una orientación sobre esta importante industria nacional.

Se trata de un viaje rápido, por cierto, pero todo lo dediqué al estudio de ese problema sin haber dejado por eso de admirar las bellezas naturales y los paisajes de ese territorio y sin dejar de ponderar las características de sus pobladores que desparramados en los montes o reunidos en villorrios han pasado bajo mis ojos como una visión fugaz a través de los trescientos y más kilómetros recorridos por esas selvas y por esos valles.

He cruzado la zona en la que más ha evolucionado la plantación y la

(1) Un resumen de este estudio ha visto la luz en varios periódicos de la Capital. Uno de ellos ha desvirtuado en tal forma, por supresión de varios párrafos, el pensamiento del autor, que provocó comentarios nada favorables, habiendo llegado una fuerte casa ligada con esta industria yerbatera a formular una protesta escrita, la que contestamos enviando una copia del informe original. En contestación hemos recibido una carta en la que después de rectificarse y disculparse por los conceptos vertidos con tanta precipitación, agrega que *de cuanto han leído hasta ahora sobre la cuestión cultivo y elaboración de yerba mate, lo que yo he escrito, es lo más exacto.*

industria de la yerba reuniendo datos y estadísticas y sobre todo estudiando, comparando, buscando entre lo mucho que veía y oía, el sendero que me hiciera llegar más pronto a la revelación de la verdad entre el caos de opiniones que invadían mi mente.

DOS PALABRAS SOBRE ECONOMÍA Y ESTADÍSTICA RELACIONADAS CON ESTE CULTIVO

Se ha repetido a menudo, y todos saben, que es muy poca la proporción de yerba mate producida en el país y que cerca de un 90 por ciento del consumo es suplido por la yerba mate importada de Brasil y Paraguay. Este hecho que para algunos constituye como un punto negro, casi una vergüenza para la economía nacional, es para otros un fenómeno muy natural y explicable, desde el momento que la Argentina ha concluido o casi, con sus yerbales naturales y la reconstrucción artificial de los mismos se considera, dicen ellos, de resultados económicos dudosos y llenos de muchas dificultades.

Dediquémonos, dicen los que no son partidarios entusiastas de la industria yerbatera diríamos así, artificial, dediquémonos a otros cultivos más fáciles, de más rápida evolución y desarrollo, a cultivos con productos más solicitados en el mercado mundial y dejemos que entre yerba barata de cualquier otro país más privilegiado que el nuestro para el desarrollo natural de esa planta.

Este punto de vista no deja de ser de una lógica muy estricta como son lógicos todos los principios del libre cambio que no han podido sin embargo tener en el mundo la difusión que algunos habían pronosticado por cuanto chocan con una serie de otros principios, igualmente lógicos relacionados con los principios conservadores y protectores de la economía particular y colectiva de cada país.

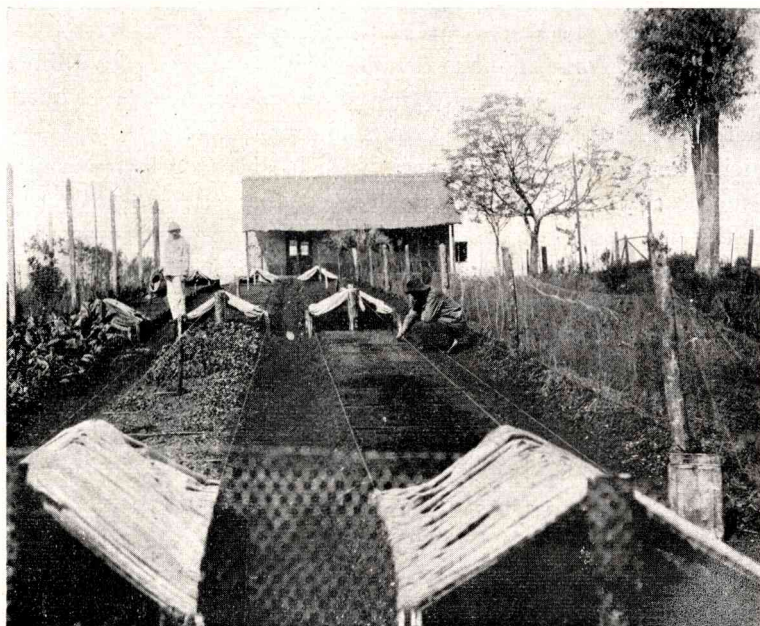
Se trata de ver si en realidad la industria de la yerba mate en el país tal como se ha venido arraigando, puede resultar económica y adquirir vida propia sin necesidad de recurrir a formas de proteccionismo exagerados lo que siempre termina con beneficiar a unos pocos en perjuicio de la comunidad, y ver si las dificultades de orden agrícola e industrial no pueden constituir una rémora o un factor adverso para algunos de los cultivadores en beneficio de otros.

Todo esto debe conocer, debe estudiar y preveer un buen gobierno que vele para la prosperidad de sus habitantes, los que tal vez en el afán de producir no saben a veces lo que más conviene para su economía que es al fin de todo, la economía de la nación.

EL PROBLEMA AGRÍCOLA

En su origen y hasta que se agotaran las reservas naturales puestas a disposición de los pobladores de Misiones, no existía el problema agrícola de la yerba mate.

Se dedicaban, los que explotaban esa industria, a la recolección de las hojas mediante la poda sin piedad y hasta la destrucción de las plantas seculares de los yerbales más o menos espesos que se encontraban en el territorio. Hoy ese sistema se pone en práctica todavía en gran escala en



Un almácigo de yerba mate: la obtención de las plantitas reclama muchas atenciones y cuidados especiales

los yerbales del Paragnay y del Brasil que tienen reservas todavía muy abundantes.

El gobierno tomó también medidas de carácter legislativo reservando los yerbales fiscales del Alto Paraná que si bien no muy extensos podrán abastecer, bien explotados, en parte a las necesidades del consumo.

Terminada la explotación natural en el país se planteó la cuestión bajo otro aspecto y en el sentido de producir con el trabajo del hombre en forma metódica lo que la naturaleza dejaba de proporcionar.

La cuestión de formar nuevos yerbales ha dado lugar a un sinnúmero de ensayos entre particulares y entidades públicas; muchas han sido las dificultades y las opiniones vertidas las que han sido puestas de manifiesto en numerosos folletos aparecidos en distintos tiempos sobre el cultivo de esa planta.

Puede afirmarse que no pasan de unos 15 años los primeros ensayos definitivos y de carácter verdaderamente práctico que dieron lugar a las primeras plantaciones que son hoy objeto de explotación.

Vencidas las dificultades propias en todas las iniciativas y demostrado que el cultivo de la yerba mate puede prosperar ya sea en las tierras de monte, propiamente dichas, ya sea en las otras desnudas de vegetación arbórea, siempre que haya una buena capa de tierra antes de llegar a las rocas que muy a menudo afloran, se han extendido especialmente en los últimos diez años las plantaciones, algunas de las cuales abarcan superficies que llegan hasta 1000 hectáreas en manos de un solo propietario.

Iniciar una plantación y elevarla hasta la época de la primer poda, lo que sucede entre el cuarto y el quinto año, quiere decir invertir un capital no indiferente y sobre todo dedicarle una atención y una suma de sacrificios personales grandes. Son por lo tanto condiciones de éxito más que un capital adecuado, la atención personal y un espíritu de sacrificio poco común en nuestra tierra donde todo se lo quiere rápido y donde a la labor y a la iniciativa del hombre se pretende que deban primar los favores de la suerte y los dones de una naturaleza pródiga.

LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Todos saben que las hojas que ofrecen las plantas de yerba mate deben ser sometidas a una serie de manipulaciones antes de ser destinadas al consumo, pero pocos saben que el proceso de elaboración que hoy se sigue es el mismo que los conquistadores aprendieron de los nativos.

Se ha considerado siempre perjudicial cambiar los detalles en esas distintas manipulaciones habiendo muchos que todavía hoy insisten en que no hay que alterar en nada el sistema si se quiere dar al producto las cualidades peculiares que lo distinguen.

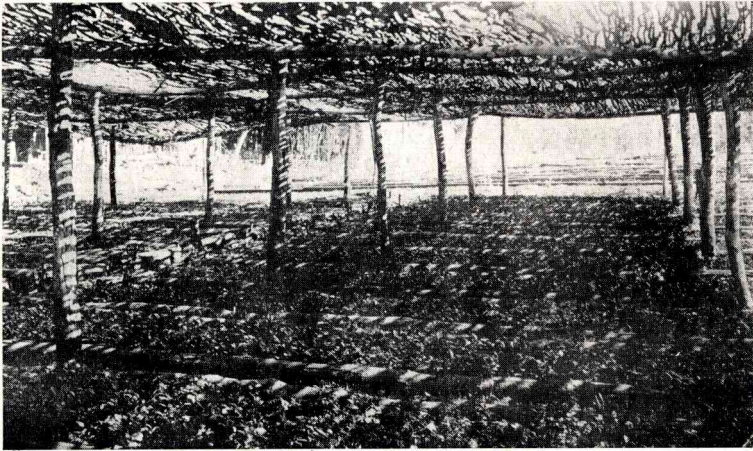
He podido comprobar y lo afirmo desde ya, que si ese modo de apreciar las cosas puede ser cierto como principio y en sus líneas generales, no es aceptable en modo absoluto toda vez que se compara esa industria con otras industrias agrícolas evolucionadas.

Debido a los adelantos de la química, de la biología y de la mecánica,

la mayor parte de las industrias ha sufrido mejoras radicales en la manipulación de los distintos productos abaratándolos, perfeccionándolos y enaltecendo las cualidades intrínsecas de los mismos.

¿Cómo no deberá suceder lo mismo en la industrialización de la yerba mate?

Algo se ha hecho, sin embargo, y puedo afirmar, lo repito, que estamos en buen camino en este sentido y que los buenos resultados de este nuevo rumbo ya se hacen sentir y se ponen de manifiesto por obra de algunos hombres progresistas que sin restar sacrificios de trabajo y de dinero se ocu-



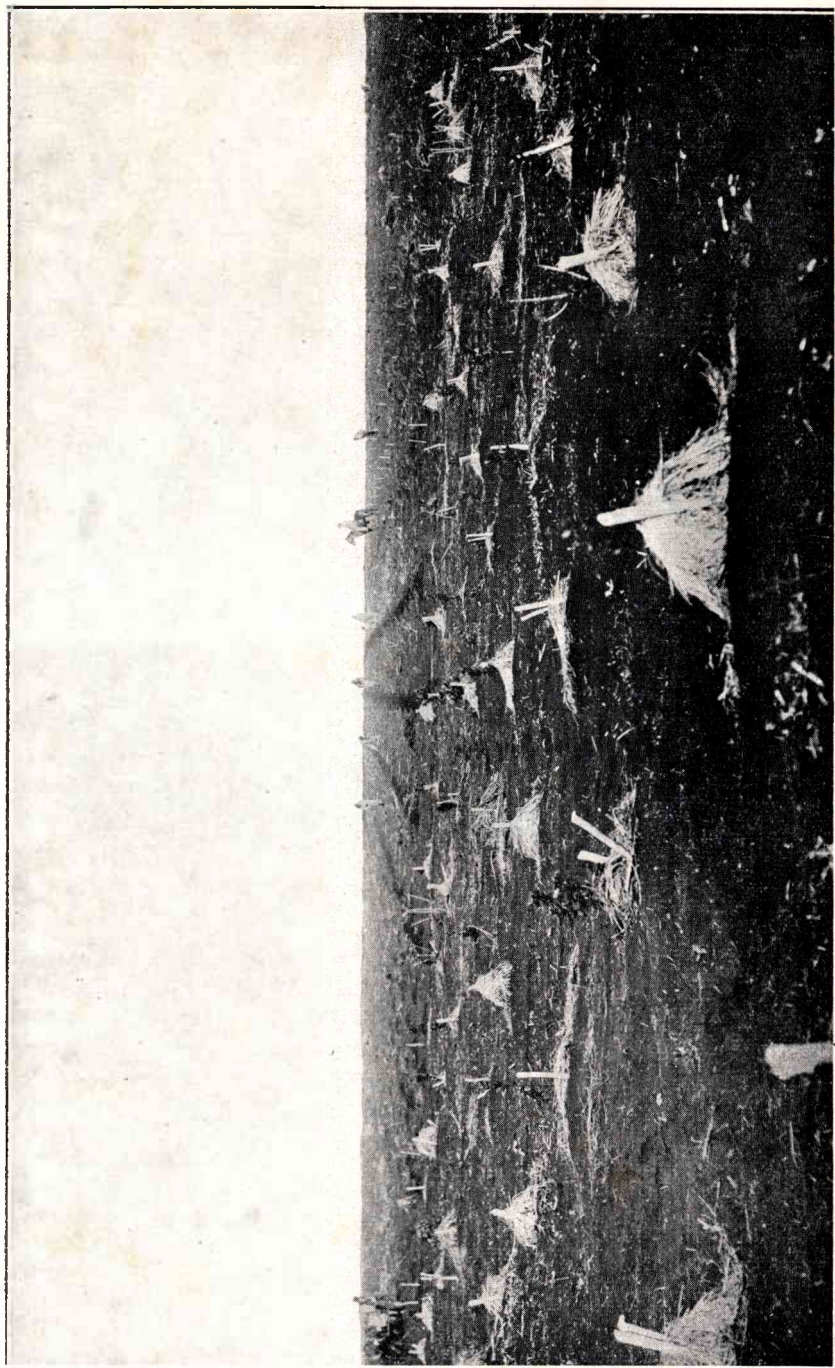
El vivero con media sombra, donde las plantitas del almacigo son transplantadas durante un año, después de lo cual se hallan listas para ser colocadas en su lugar definitivo en el campo

pan de poner la industria sobre un camino netamente racional y moderno.

En honor de la verdad, uno de los primeros pasos en ese sentido lo ha dado el mismo ministerio de Agricultura allá por los años 1912 y 1913 en una época, desgraciadamente breve por cierto, en que se encaró con bastante entusiasmo el estudio de una serie de problemas que interesan a la economía nacional.

Pasados los primeros entusiasmos siguió un período de abandono, todo quedó trunco e incompleto y de las iniciativas que se habían tomado y que tanto habían costado al erario no ha quedado en general sino un lejano recuerdo, en parte documentado en forma de publicaciones que pasaron al olvido.

El doctor Víctor Garín, fué en aquel entonces encargado de estudiar lo relacionado con la industria de la yerba mate y dicho químico contratado



Un yerbal en su primer año. Las pequeñas plantas deben ser protegidas por medio de pantallas de paja para defenderlas contra los fuertes rayos del sol

cumplió con entusiasmo su misión reuniendo en una publicación que fué editada más tarde, una serie de observaciones que considero sumamente interesantes y dignas de ser tenidas muy en cuenta por la racionalidad de los métodos de investigación seguidos que denotan en el autor además de una preparación no común, una verdadera genialidad que puso de manifiesto proyectando un procedimiento mecánico para la elaboración de la yerba en substitución del antiguo, antihigiénico, antieconómico y poco humanitario sistema usado todavía en la actualidad.

He oído decir que el doctor Garín derramó lágrimas cuando al ensayar los aparatos y el procedimiento por él ideado, le declararon que eso era un fracaso y no quedaba más remedio que seguir con lo antiguo.

Regresó a su patria el doctor Garín con motivo de la conflagración europea y seguramente ha de gozar hoy sabiendo que su obra no fué del todo olvidada.

Alguien ha de haber recogido la semilla por él lanzada en terreno entonces estéril.

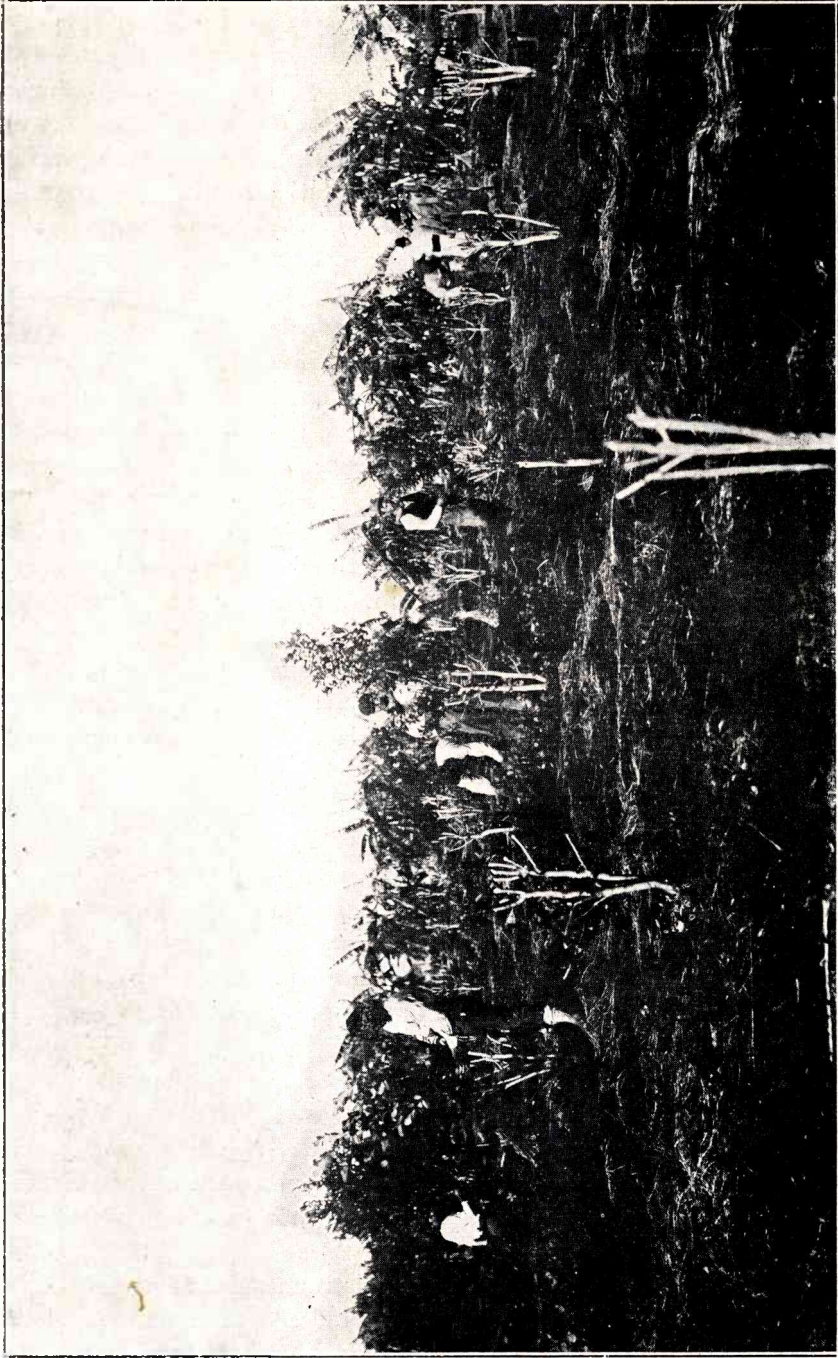
Los últimos años han sido muy fecundos de iniciativas y creemos estar muy cerca de la verdad afirmando que se vislumbra para esa industria un porvenir que ha de convencer hasta a los más reacios, que conviene prestarle una atención mayor de la que ha recibido hasta la fecha.

Las operaciones a que se someten las hojas cortadas siguiendo el procedimiento diríamos así, clásico, son las siguientes: *sapecado* que es una torrefacción superficial realizada pasando rápidamente las ramas sobre una llama viva por pocos segundos, el *secado* que se hace por medio de los típicos *barbacuás*, que son armazones de ramas superpuestas a un fogón donde el consumo de leña es extraordinario (7, 8 y más kilos por cada kilogramo de yerba) y los sufrimientos de los encargados del secamiento son sencillamente inhumanos. Sigue el *canchado* operación ésta no menos penosa para los trabajadores y que consiste en fracturar la hoja secada, a golpes mediante una especie de sable de madera llamado pala de canchar; esto sin hablar de lo poco higiénico del procedimiento que se halla expuesto el producto a toda clase de contaminaciones.

La yerba canchada va a las bolsas, a los depósitos y a los molinos que terminan su acondicionamiento.

El hecho que más preocupa en la elaboración de la yerba es sin duda el fuerte consumo de combustible que como se ha dicho llega a proporciones elevadas pasando a veces de 8 a 10 kilos de leña entre todas las operaciones por cada kilo de yerba preparada.

El aprovisionamiento de combustible es relativamente fácil y resulta barato mientras se trabaje en yerbales naturales rodeados por montes tupidos,



Un yerbäl joven durante la poda. En los primeros años debe cuidarse la buena forma de las plantas

pero en las plantaciones artificiales se notan cada día más dificultades habiéndose llegado a pronosticar el fracaso económico de toda plantación que no hubiese tenido recursos abundantes de bosques naturales.

Los grandes productores se defienden y resuelven su situación, los pequeños son los que sufren mayormente las consecuencias de esta complicación imprevista del problema de la industrialización de la yerba mate.

Era lógico por lo tanto que no surgiese una intensa acción de fomento oficial incitando a extender las plantaciones de yerba mate frente a esas perspectivas muy poco claras y halagüeñas.



Esqueleto o armazón de uno de los clásicos barbacués para la desecación de la yerba; en la parte anterior a la derecha, en una excavación, se nota la boca por donde se hace fuego, desembocando el conducto en el centro del barbacué en forma de chimenea. La yerba se coloca sobre la bóveda del enrejado y un hombre la revuelve continuamente.

La aplicación práctica de los principios científicos sentados por el doctor Garín ha permitido la construcción de aparatos sapecadores de forma cilíndrica con pared agujereada y con paletas interiores, los que dispuestos en forma inclinada sobre la llama ofrecen una excelente producción continua de hoja sapecada con muy poco gasto de personal y de combustible.

Falta todavía la operación del secado que debe realizarse por separado.

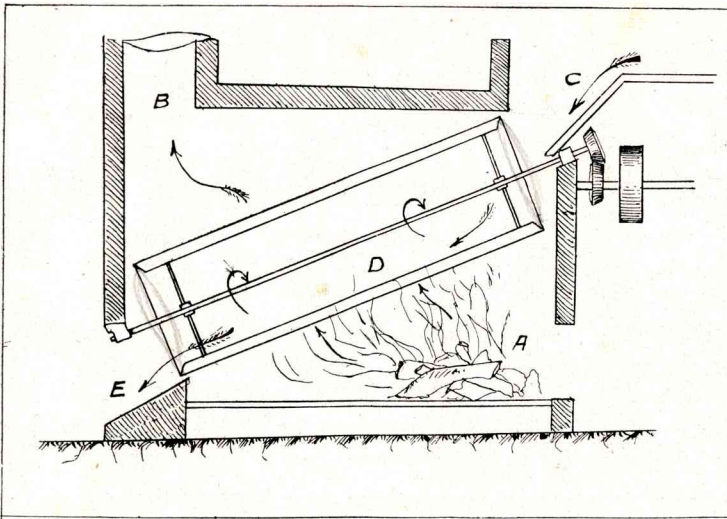
Ha habido sin embargo quien ha pretendido resolver el problema de la preparación de la yerba mediante una sola operación y el señor Stevenson vecino de Loreto, construyó un aparato que según sus planes debía de una sola pasada dejar el producto listo para ser puesto en consumo con gran economía de combustible y con exclusión casi absoluta de mano de obra.

El infortunado Stevenson pagó con la vida su digno entusiasmo por

cuanto cayó víctima de una conjura de obreros enfurecidos frente a la perspectiva del hambre inminente...

Toda tentativa hecha con los aparatos Stevenson ha fracasado y no podía ser otra cosa por cuanto se ha comprobado hasta la saciedad que todo procedimiento de elaboración de la yerba debe seguir lo más cerca posible el proceso clásico de preparación. En ese sentido procedió con mucho acierto el doctor Garín.

Solucionado el problema del sapecado quedaba a resolver la concierne a la operación del secado para lo cual debía seguirse un procedi-



Croquis esquemático de un aparato sapecador. — Un empujador sostiene el fuego en A, las llamas rodean un cilindro D perforado y con aletas que gira con cierta velocidad, mientras la yerba que cae de C llega en E después de un tiempo suficiente para quedar convenientemente sapecada. Los productos de la combustión salen por la chimenea B.

dimiento que permitiera exponer la yerba a temperaturas escalonadas según se había comprobado con las determinaciones hechas en los mismos barbacuás.

No puede decirse que haya habido mucha iniciativa en este sentido; casi todos han preferido seguir el proceso antiguo del barbacuá por más que eso resultará inhumano y antieconómico.

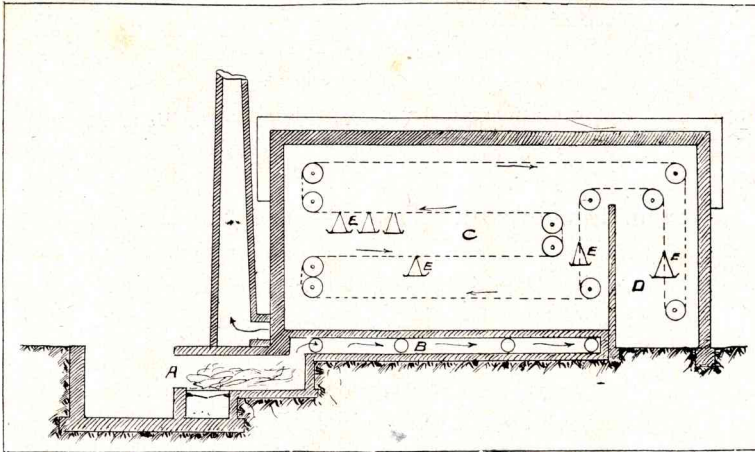
Merece ser citado a título de honor en este momento un industrial muy emprendedor, el señor Núñez, quien no ha reparado en gastos y en sacrificios para dar al problema del secado una solución más favorable.

Su gran secadero de yerba en Garupá si bien no resuelve en todo sentido y en la mejor forma el asunto, le ha permitido cuanto menos redu-

cir a la tercera parte el consumo del combustible obteniendo un producto que según sus declaraciones nada tiene que envidiar al que producen los más entendidos operadores con sus barbacoás.

La casualidad quiso que llegase a mis oídos que un tal señor Julienne terminaba de ensayar una instalación completa para la elaboración de la yerba mate.

Me trasladé al lugar indicado y encontré que se trataba en realidad de algo que valía la pena de estudiar de cerca.



Croquis esquemático de un secadero para yerba mate de producción continua.—Este dibujo es una reproducción aproximada de la instalación hecha por el señor Julienne en Candelaria. El fuego A ofrece el calor que, pasando por el conducto B y otras transversales calienta la cámara C, donde pasa una cadena sin fin que sostiene una cantidad de bandejas E, de las que se reproducen algunas. En dichas bandejas se coloca la yerba sapecada en la cámara D, donde vuelve después de un recorrido de varias horas con la yerba desecada en condiciones lo más análogas posibles a la de los barbacoás comunes.

El señor Julienne ha ideado y construido una instalación sencilla que en espacio reducido y con un consumo exiguo de combustible, de fuerza motriz y de mano de obra, permite preparar en modo continuo la yerba hasta entregarla embolsada y lista para pasar a depósito.

No se trata de un conjunto empírico construido tan sólo cuidando la parte mecánica por demás ingeniosa. El señor Julienne viejo vecino y conocedor del proceso de elaboración de la yerba ha reconstruido inteligentemente, modernizándolo, al proceso clásico ajustándose a todos los preceptos y condiciones de temperatura estudiadas y deducidas por Garrín. Mediante un control de termómetros y con la posibilidad de graduar el movimiento del aire, el secadero con descarga sin fin del señor Julienne ofrece un producto inmejorable al aspecto y según él afirma, en base

a ensayos del año anterior, un producto en nada inferior al que se obtiene con los mejores barbacuás, con un consumo de combustible equivalente a *medio kilo* de leña por cada kilo de yerba secada. Esto parece increíble y al notar nuestra sorpresa el inventor nos ofreció un ensayo de control y comprobación.

Tenemos plena confianza que el sistema Julienne ha de triunfar y debemos por la tanto felicitarnos con él por el acierto con que ha llenado una verdadera necesidad de esa industria.

Piensa instalar dicho señor para el próximo año dos secaderos más de mayores dimensiones en localidades convenientes.

El comprará la hoja verde en los yerbales, la llevará a la fábrica y la preparará por su cuenta descargando al productor de la tarea pesada y no fácil que requiere su elaboración con el sistema antiguo.

No hay quien no vea en eso la posibilidad de una era nueva en la producción de la yerba mate.

Habrà por un lado los cultivadores que se dedicarán a plantar y cuidar los yerbales vendiendo el producto al mejor postor; por otro lado habrá cierto número de industriales que elaborarán el producto beneficiándose el país por todas las ventajas que derivan de la especialización en la producción.

Es esta la única forma para que pueda prosperar la industria yerbatera con plantaciones artificiales. No serán los grandes plantadores que resolverán el problema de la mayor prosperidad del territorio; yo veo más bien en los pequeños yerbales de cada una de las familias que allí se radiquen el porvenir de Misiones.

Sólo mediante una buena corriente inmigratoria de fuertes trabajadores veremos surgir en esas regiones la verdadera riqueza. Se acoplarán al de la yerba los cultivos más propios de la región, cultivos todos de productos nobles y de primera necesidad; desde el tabaco al arroz, desde el algodón a la caña de azúcar, el maíz, el naranjo, la mandarina, etc., todo prospera allí con exuberancia porque es allí donde más que en otra parte he visto y comprobado la verdad del famoso lema del agrónomo Gasparin :

Calor \times humedad = vegetación
Calor por humedad igual vegetación