
**El nuevo oro verde.
Desarrollo de las primeras grandes plantaciones
e industrialización de la producción de yerba mate
a principios del siglo XX¹**

Diego Schroeder²

Resumen

El consumo de yerba mate encarna una de las mayores tradiciones de Argentina, Uruguay, Paraguay y sur de Brasil. A su vez, la comercialización de esta planta constituye la principal fuente de riqueza económica de la provincia de Misiones. Durante la segunda mitad del siglo XIX, la zona del Alto Paraná se constituyó en el epicentro de extracción de yerba silvestre que crecía de forma natural en la selva subtropical sudamericana. El siguiente artículo, propone demostrar desde una perspectiva histórica el cambio que significó la posibilidad de su cultivo a partir del desarrollo de grandes plantaciones alrededor del pueblo de San Ignacio durante las primeras décadas del siglo XX. Este progreso, estuvo acompañado por la industrialización del proceso de elaboración de la materia prima a través de la incorporación de modernos aparatos automáticos. Dichas innovaciones estuvieron impulsadas por un grupo de hombres visionarios de origen extranjero, devenidos en empresarios dueños de los primeros establecimientos de cultivo. A nuestro modo de ver, este fenómeno modificó por completo el mapa productivo yerbatero en la región.

Palabras clave: Yerba mate – Misiones – Plantaciones – Mecanización – Historia.

¹ El presente artículo se basa y desarrolla contenidos del Capítulo 4 de nuestro libro “La rebelión en los yerbales. Eusebio Mañasco y la lucha de los obreros de San Ignacio, Misiones. Primera parte, 1920-1921” (Schroeder, 2019).

² Historiador. Universidad Nacional de Misiones (UNaM). E-mail: elmalipatch@gmail.com.

Summary

The new “green gold”. Development of the first large plantations and industrialization of yerba mate production in the early 20th century.

The consumption of yerba mate is one of the greatest traditions of Argentina, Uruguay, Paraguay and southern Brazil. In turn, the commercialization of this plant constitutes the main source of economic wealth in the province of Misiones. During the second half of the 19th century, the Alto Paraná area became the epicenter of extraction of wild yerba mate that grew naturally in the South American subtropical forest. The following article aims to demonstrate from a historical perspective the change that the possibility of its cultivation meant from the development of large plantations around the town of San Ignacio during the first decades of the 20th century. This progress was accompanied by the industrialization of the process of elaboration of the raw material through the incorporation of modern automatic devices. These innovations were driven by a group of visionary men of foreign origin, who became businessmen who owned the first cultivation establishments. In our view, this phenomenon completely modified the productive map of yerba mate in the region.

Keywords: Yerba mate – Misiones – Plantation – Mechanization – History.

1. Las grandes plantaciones de yerba mate

La costumbre de tomar “mate” es una tradición plenamente arraigada en Argentina, Uruguay, Brasil y Paraguay, siendo parte de una cultura de siglos que se trasmite de generación en generación. El principal ingrediente de esta particular infusión es la planta autóctona llamada “yerba mate”, y para su preparación se utiliza una pequeña calabacita a modo de recipiente donde se introduce la yerba y se vuelca el agua caliente. El líquido imbuido con el sabor de la planta se sorbe por medio de una bombilla o fino conducto, generalmente de metal. Hoy el mate es mundialmente conocido y consumido en muchos otros países que compran la yerba y la usan además de otras maneras, por ejemplo como té. También está el “tereré” o mate frío, que se consume primordialmente en Paraguay y en las provincias argentinas de Misiones y Corrientes. Para el tereré, se usa comúnmente un vaso de metal y al agua fría suele agregársele otras hierbas típicas que crecen en la zona o también puede ser reemplazada por jugo de fruta concentrado. Es excelente para calmar la sed durante los intensos calores comunes en esos lugares. En la actualidad muchas personas han adoptado tomarlo en Buenos Aires, demostrando una propagación de esta costumbre fuera de la región nordeste de Argentina.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la explotación de la yerba mate se concentró en los grandes manchones de yerbales silvestres que crecían en estado natural y en abundancia en el Alto Paraná, en la selva subtropical sudamericana al norte de la triple frontera entre Argentina, Paraguay y Brasil. A través de un esquema de tipo extractivista dominado por un reducido número de compañías yerbateras, se cosechaban los gajos mediante cuadrillas de trabajadores llamados “mensú”, contratados de manera forzosa en las cercanías de los puertos por medio de los “conchabadores” y enviados en grupo por barco a los campamentos momentáneos que funcionaban como obrajes contruidos en medio de la selva. Allí también se procedía a la elaboración de la materia prima bajo métodos rudimentarios, y la comercialización del producto terminado se llevaba a cabo trasladando la yerba molida y envasada a los centros de distribución (Abinzano, 1985).

Entre 1909 y 1913, hubo una fuerte disminución en la cantidad fabricada atribuida a una serie de problemas como la explotación indiscriminada y defectuosa. También a la escasez y mayores costos de logística y mano de obra, junto a una serie de gravámenes fiscales (Girola, 1925). A su vez, la yerba misionera era de mala calidad por estar mezclada con otras especies vegetales al ser procesada de forma primitiva en los obrajes selváticos y sin el cuidado correspondiente (Larguía, 2006).

El territorio de Misiones ha sido desde siempre una zona propicia para el cultivo de hortalizas. La yerba mate, planta nativa de la selva subtropical sudamericana, crece vigorosa y en abundancia incluso en los descampados gracias al clima favorable y el suelo adecuado. Las semillas empiezan a germinar al mes de colocadas en la tierra, sin ningún agregado o más preparación. La fuerza viva de la naturaleza hace todo el trabajo.

Durante la etapa jesuítica, los padres de la Compañía de Jesús habían desarrollado la técnica del cultivo de yerba en los pueblos reduccionales como San Ignacio Miní y alrededores. Pero este conocimiento se perdió con la expulsión de la orden en 1767. Las plantas cultivadas por los jesuitas fueron desapareciendo paulatinamente aunque sobrevivieron algunos restos de ellas en las cercanías al pueblo de Candelaria, encontradas hacia 1820.

El botánico francés Aimé Bonpland fue uno de los primeros en intentar redescubrir la técnica del cultivo con algunos éxitos, la cual veía como una alternativa en la explotación comercial por su ventaja en términos prácticos y económicos. Bonpland comenzó en 1821 a realizar las primeras investigaciones estudiando justamente las plantaciones sobrevivientes de Candelaria, de las cuales hizo un inventario y vio la posibilidad de recuperarlas mediante prácticas de replante (Larguía, 2006). Autorizado por el líder entrerriano Francisco Ramírez, se instaló en el ex pueblo jesuítico de Santa Ana y entró en contacto con el caudillo guaraní Nicolás Aripí. Pero no pudo avanzar en sus estudios debido a las disputas militares y territoriales de la época. La zona fue atacada por las tropas invasoras y Bonpland fue tomado prisionero por las autoridades paraguayas. Enterado de su prestigio como botánico, el propio Gaspar Rodríguez de Francia lo confinó en una estancia donde permaneció por nueve años trabajando para el gobierno del dictador supremo. Allí consiguió con éxito un primer cultivo de yerba mate bajo métodos científicos, aunque el sabio naturalista decidió regresar a territorio argentino una vez liberado y luego de una breve estadía en Brasil. En 1852, presentó a las autoridades de la provincia de Corrientes un plan de cultivo a gran escala en el poblado de San Javier, donde vivía un grupo de indios guaraníes que trabajaban como ayudantes en las cuadrillas yerbateras. Pero sus avances no continuaron desarrollándose y hubo que esperar hasta el siglo siguiente para que eso ocurriese.

El ansiado milagro que cambiaría para siempre la manera de producir yerba mate llegaría en el año 1897, en la remota colonia alemana de Nueva Germania en la república del Paraguay. Allí el colono e investigador alemán Federico Neumann produjo mudas de yerba en vivero a partir de la germinación de semillas, luego de varios intentos y de fracasar en reiteradas ocasiones. Con estos primogénitos plantines, generó en 1901 la primera producción de yerba mate a través de la técnica de cultivo que le permitieron a Neumann poner a la venta un lote obtenido al año siguiente (Ielpi y Menichetti, s.f.).

Nueva Germania había nacido como una aventura del antisemita Bernhard Föster, esposo de Elisabeth Nietzsche y hermana del famoso filósofo alemán. El proyecto de Föster era crear un asentamiento puro de raza aria en América y encontró en Paraguay el lugar adecuado para fundarlo, trayéndose con él a su esposa y catorce familias alemanas en 1887. La utopía racista fracasó y el cuñado de Friedrich Nietzsche se suicidó en 1889. Elisabeth regresó a Alemania pocos años después.

De manera que una extraña parábola de milagro y tragedia, fundó una nueva era de riqueza para el sector yerbatero. Al iniciarse el siglo XX, otros visionarios

y emprendedores se interesaron en la ventajosa técnica corroborada por el éxito de Neumann la cual generaría un boom de plantadores. Y será nuevamente el territorio de Misiones el lugar elegido para el desarrollo del cultivo en la región. Más aún, el pueblo de San Ignacio y alrededores se convertirán en el epicentro de esta lucrativa actividad como lo había sido hace mucho tiempo atrás en los siglos XVII/XVIII, durante la etapa jesuítica-guaraní. ¿Destino o caprichos de la historia?

Un grupo de inmigrantes suizos franceses y un clan familiar venezolano llegaron a tierras misioneras para desarrollar el cultivo y las plantaciones en grandes proporciones. Además, se sumó un número importante de colonos granjeros también extranjeros, la mayoría de ellos provenientes de las zonas más pobres de Europa y convertidos en pequeños cultivadores de yerba mate que vendían sus cosechas a los acopiadores. Entre 1902 y 1910, los futuros empresarios plantadores se establecieron al sudoeste del entonces Territorio Nacional de Misiones, más precisamente en las localidades de Candelaria, Santa Ana, Loreto y San Ignacio. Allí desarrollaron las grandes plantaciones a cielo abierto y fundaron sus establecimientos fabriles dedicados a la producción de yerba mate bajo cultivo a escala industrial, actividad que se convertiría durante las décadas siguientes en la economía más rentable de Misiones. Lograron hacerse de las extensas áreas necesarias para cultivo, comprando las tierras al propio gobernador Rudecindo Roca, hermano del presidente argentino Julio Argentino Roca: “Los pioneros del cultivo de yerba mate en Misiones y los de la industrialización de su secansa fueron mayoritariamente extranjeros. Casi todos los plantadores compraron las tierras a la sucesión del coronel Rudecindo Roca” (Larguía, 2006: 126). Cualquier emprendimiento económico o productivo de trascendencia estratégica para Misiones, se facilitaba mediante los contactos y las relaciones político familiares existentes en la vida pública argentina donde los negocios se mezclaban con la política.

Sobresalieron en envergadura los establecimientos *Santa Inés, Martin y Cía., La María Antonia y La Plantadora de Yerba Mate S. A.*; estos tres últimos ubicados en los alrededores del pueblo de San Ignacio.

La empresa de Julio Martin y los inmigrantes suizos franceses

Jules Ulysse Martin llegó a la Argentina en 1885, proveniente de la suiza francesa. Decidió castellanizar su nombre cambiándolo a Julio Ulises Martin, como fue conocido en el país. Vivió un tiempo en Buenos Aires, pero luego decidió mudarse a la ciudad de Asunción, capital de Paraguay. Allí montó un local de relojería y comenzó a vincularse en el mundo de los negocios. Conoció a otro suizo con quien entabló amistad, Justin Berthet, y juntos se interesaron en la industria de la harina y en el rubro inmobiliario a través de la compra de tierras. Ambos crearon una sociedad y compraron el Molino Nacional, el trapiche harinero más importante en la ciudad. A raíz de este vínculo comercial fundaron la empresa *Martin y Cía.* en 1894, la cual con el paso de los años se transformó en una de las más importantes de Argentina.

Pero Julio Martín comenzó a mostrar verdadero interés por el negocio de la yerba mate, dedicándose primero al comercio de exportación. Entró en conocimiento sobre el desarrollo y concreción del cultivo de la planta, valiéndose de la experiencia exitosa que llevaba a cabo simultáneamente Federico Neumann en Nueva Germania. Observando lo que podía convertirse en una gran oportunidad, el inmigrante suizo decide entonces invertir capital para establecer plantaciones en Paraguay. El ministro de agricultura argentino es enterado de esto y le comunica al propio presidente de la nación sobre el proyecto. Roca convence personalmente a Martín de llevar adelante en suelo misionero sus deseos de promover cultivos artificiales. Martín decide viajar a Posadas para interiorizarse sobre el comercio de explotación de yerba, donde abundaban las grandes compañías extractivas. Constata en un primer momento que todavía no se veía como alternativa el producto cultivado, por considerarlo riesgoso y sin posibilidad de ser una competencia a los yerbales naturales.

En 1903, Martín conoce a los franceses Pablo Allain y Charles Thays. Allain era un ingeniero agrónomo que también se encontraba analizando la posibilidad del cultivo de yerba mediante técnicas de implante, como Antonio Llamas, otro científico que había efectuado experimentos de germinación similares en San Ignacio (Ielpi y Menichetti, s.f.). Thays fue un renombrado paisajista y naturalista, reconocido entre otras cosas por haber diseñado y remodelado los mejores espacios verdes de Buenos Aires, como la propia Plaza de Mayo. En Misiones, promovió la creación del Parque Nacional Iguazú y fue un estudioso de la flora sudamericana. Thays también fue parte en el proceso de concreción de la germinación de la yerba mate en el país, junto a Martín y Allain. En 1895, había recibido semillas de Paraguay seguramente las generadas por Neumann y al año siguiente las hizo germinar en el Jardín Botánico de Buenos Aires (El Territorio, 2016). Esto explicaría la presencia de Thays en Misiones años después, en tiempos de la estadía de Martín.

Martín logró vincularse con Allain no solo por la capacidad inventiva del ingeniero, sino sobre todo debido a la estrecha relación que poseía con el entonces gobernador de Misiones Juan José Lanusse, padre de su esposa Leonor Lanusse Paunero. El empresario suizo se reunió con Lanusse y fue el propio gobernador quien le presentó a su yerno Pablo. Martín construyó importantes lazos con el poder político local a través de Lanusse y con los hermanos Roca a nivel nacional. Estos influyentes hombres lo entusiasmaron y convencieron para desarrollar cultivos yerbateros en el país. El empresario suizo compró a los herederos de Rudecindo Roca una propiedad en San Ignacio. En 1904, contrató a Pablo Allain y se comenzaron las labores en la empresa *Martín y Cía.* en suelo misionero. El establecimiento fue el primero de su tipo en la zona y el molino de yerba que la compañía poseía en la ciudad de Rosario, se convirtió en el más grande e importante de la época. Julio Martín pasó a ser en uno de los pioneros de la producción de yerba mate bajo cultivo en Argentina, dando inicio a un nuevo tipo de industria generada a través del desarrollo de plantaciones a gran escala. Marcelo Julio Martín, destacó el aporte indiscutido que supuso la obra de su abuelo:

“Básicamente, cuando Julio Ulises Martin comenzó a trabajar ya existía la industria yerbatera, y la costumbre del mate estaba muy arraigada, pero lo que sucedía es que se cosechaba yerba silvestre. El primer logro de mi abuelo fue lograr cultivar y sistematizar en una plantación todas las plantitas de yerba a la misma altura, separar calles aptas para el paso de los tractores, lo que permitió una cosecha mucho más profesional y más eficiente y también, indudablemente, un mejor nivel de vida para los trabajadores. Él difundió ese sistema, lo hizo conocer a sus amigos y los mantuvo informados de los progresos que se obtenía. Pero hubo muchos otros que no lo hicieron.” (Ielpi y Menichetti, s.f.: 55–56)

Luego de un periodo de experimentación y costosos ensayos, se consiguieron las primeras plantas en *Martin y Cía*. El establecimiento llevó adelante la primera cosecha de yerbales de cultivo en 1907. Aunque de pequeñas proporciones, permitió que el rubro avanzara de manera sostenida de allí en adelante. Las plantaciones comenzaron a surgir en el campo y en la selva. Al año siguiente, la empresa poseía 73 hectáreas plantadas (Lagier, 2008). Para el año 1910, el establecimiento *Martin y Cía*. en San Ignacio poseía 3.000 hectáreas destinadas a yerbales. En la zafra de 1917, produjo el extraordinario número de 1.000.000 kg. de yerba canchada (Ielpi y Menichetti, s.f.). Pese a este éxito, se produjo un conflicto entre Julio Martin y Pablo Allain en 1910. El ingeniero agrónomo decidió alejarse de la sociedad y comenzar su propia experiencia dirigiendo otro de los establecimientos importantes de la zona, *La Plantadora de Yerba Mate S. A.*

El poder económico de Martin no solo se limitó a la industria yerbatera. El empresario, se dedicó además a la cosecha de cereales para la firma *Huni & Womser* y fue agente del *Banco Francés del Río de la Plata*. Estuvo involucrado en la construcción del puerto de Rosario, suministrando madera dura a través de su compañía en Asunción. Convertido en un importante hombre de negocios, el suizo francés tuvo destacada actuación en el mundo de las finanzas como representante de grandes bancos de Europa, Estados Unidos y Canadá. También diversificó sus negocios a otros rubros. Adquirió una estancia en el chaco paraguayo, destinada a la ganadería y a la explotación forestal. Fundó un importante establecimiento en el Territorio Nacional del Chaco bajo el nombre *La Chaqueña S. A.*, dedicado a la explotación del tanino en los bosques de quebracho colorado. También incursionó en la alta política ocupando el cargo de cónsul de Suiza entre 1909 y 1914, primero en Asunción y luego en Rosario. Fue incluso, presidente de la Bolsa de Comercio en los años 1915 y 1932. El magnate suizo fue considerado un respetado empresario nacional, siendo parte de la fundación de reconocidas empresas como *Celulosa Argentina S. A.*, *Compañía de Luz Eléctrica de Asunción*, *Compañía Ítalo–Argentina de Electricidad*, entre otras. En 1918, Martin se dirigió al norte de Misiones junto a Ernesto Ador y Andrés Oudin para adquirir 20.000 hectáreas en Puerto Mineral, que pasaron a formar

parte de las tierras que su empresa explotaría en suelo misionero.

Otros pioneros suizos franceses se vincularon a Julio Martín, como el ingeniero agrónomo Eugenio Lagier y los hermanos Eugenio y Ernesto Ador. Lagier se ubicó en Misiones y estuvo siempre relacionado a la industria. Su hijo Claudio Lagier se casó con Elsa Decoppet, concuñada de Ernesto Ador, a su vez concuñado de Elena y Roberto Decoppet, dedicados como los demás a los yerbales. Eugenio Ador fue socio de Martín en Paraguay, acopiando yerba que llevaban a Rosario donde se procesaba y se vendía a la población argentina. Los hermanos Ador y Martín también recolectaron yerba silvestre en la zona de Campo Grande, al este de Misiones. Esa carga, una vez procesada era llevada al puerto de San Ignacio donde se embarcaba:

“Los tres suizos: Julio Martín y los hermanos Eugenio (a quien conociera en Asunción) y Ernesto Ador se vinculan entonces a Eugenio Lagier, que intentaba ya plantaciones de yerba en Candelaria mientras su familia seguía radicada en Córdoba, procurando iniciar el cultivo de yerba mate a través del proceso de germinación de sus semillas. El agrónomo suizo, recuerda su nieto Guido en el testimonio ya aludido, juntaba las semillas de las plantas silvestres, las ponía en bolsas grandes de 20 kilogramos, las que eran colocadas en un estanque de agua donde ésta no corriera. En verano u otoño, con el calor de la región, la semilla fermentada y eso permitía, con un tratamiento de pisón, sacarle la cutícula y lograr que la semilla germine.” (Ielpi y Menichetti, s.f.: 51)

Pablo Allain y *La Plantadora de Yerba Mate S. A.*

Pablo Luis Emilio Allain fue un ingeniero agrónomo de origen suizo francés casado con Leonor Lanusse Paunero, hija del gobernador de Misiones Juan José Lanusse, también de familia francesa. Allain aprendió la técnica de cultivo por cuenta propia en Santa Ana, donde había adquirido unas fincas en las inmediaciones de una zona donde todavía existían yerbales silvestres que usó para sus experiencias de implante. Por medio del método de multiplicación por acodos realizó sus primeras plantaciones, a través de mudas generadas en su propio vivero. Como la mayoría de los pioneros del cultivo, utilizó semillas que obtuvo del experimentador Neumann (Larguía, 2006). Años después también se produjeron mudas de yerba en la Estación Experimental de Loreto, un vivero modelo donde se realizaban ensayos de este tipo y que proporcionó plantines a otros productores de la zona, como por ejemplo los administradores de *La María Antonia*.

Luego de haber desarrollado las plantaciones en *Martín y Cía.*, Allain decidió alejarse de la empresa. Había recibido mejores ofertas de trabajo y dinero por parte de su yerno y gobernador. A partir de entonces, el ingeniero agrónomo decidió

hacerse cargo de su propio emprendimiento. Se convirtió en accionista de la firma *La Plantadora de Yerba Mate S. A.*, dirigiendo su propio establecimiento de cultivo.

El escritor Horacio Quiroga conoció personalmente a Pablo Allain, ya que vivió en San Ignacio desde 1909 a 1916 y entre 1932 y 1936. El cuentista uruguayo dejó interesantes descripciones sobre la personalidad de Allain, por ejemplo, en un artículo periodístico que escribiera para el diario *La Nación* titulado “El cultivo de la yerba mate”, publicado en 1920. También existe un sugestivo retrato suyo en el cuento “La voluntad”, de 1918. Quiroga destacó que el ingeniero agrónomo era visto como un respetado vecino y poblador, administrando su establecimiento con entusiasmo y dedicación. Era “un verdadero pionero, el primero que introdujo el cultivo de la yerba mate, hombre competente, recto y sobre todo, de buen corazón” (Larguía, 2006: 138), supo decir de él Benito Zamboni, un colono granjero de origen italiano que vivió y cultivó yerba en sus tierras de Santa Ana.

La Plantadora de Yerba Mate S. A. se fundó en 1910. Fue una sociedad en la que había invertido un importante capital el gobernador Lanusse y en la que estaban incluidos otros inversionistas como el propio Allain. En las instalaciones que la empresa levantó en San Ignacio, fueron implantadas 600 hectáreas de yerba a manos del ingeniero agrónomo devenido en productor asociado, hombre de gran capacidad profesional y técnica egresado de la escuela de Montpellier, Francia (Larguía, 2006). Sin embargo, tiempo después también se separó de esta sociedad para llevar adelante un nuevo emprendimiento, esta vez de los hermanos Otto y Federico Bemberg de gran envergadura y conocido como *Puerto Bemberg*.

Otros empresarios y emprendedores se sumaron a este nuevo ciclo yerbatero, convirtiéndose en importantes productores de yerba de cultivo. Cerca de la ciudad de Posadas, el magnate español Pedro Núñez, reconocido empresario dedicado a la extracción de yerba silvestre y a la actividad naviera, también fundó su propio establecimiento de yerba cultivada en la estancia *Santa Inés*. Sus instalaciones eran imponentes y fue otra de las grandes firmas plantadoras creadas en Misiones. Su particularidad residió en haber llevado adelante el cultivo en zona de campo, novedoso para el contexto del momento y con muy buenos resultados teniendo en cuenta que la yerba es un vegetal que crece en zonas frondosas.

Entre los argentinos que invirtieron en plantaciones de yerba encontramos al correntino Arturo Gramajo Cárdenas. En 1907, fundó la empresa *Sol de Mayo* en la localidad de Candelaria y gracias al dinero que ganó con sus cultivos mandó construir una bella mansión. Hacia la década de 1920, abundan los pequeños y medianos productores de yerba como consecuencia del poblamiento en masa de inmigrantes europeos que se fueron asentando en el Territorio Nacional de Misiones para dedicarse a la agricultura. Estos pequeños cultivadores destinaban unas 5 a 10 hectáreas para plantar yerba, entre los que se encontraban Eugenio Lagier y el italiano Benito Zamboni. Incluso aquellos no dedicados al trabajo de la tierra, como el escritor Horacio Quiroga o el inventor danés Allan Stevenson, quienes vieron en el cultivo de la yerba una oportunidad de lucro. En esta época, tanto hombres de negocios y ambiciosos con dinero como granjeros empobrecidos o aventureros sin

mucho que perder, todos querían hacer fortuna con la yerba mate, de allí el apelativo de “oro verde”.

La María Antonia y los hermanos Palacios

La María Antonia fue otra de las grandes empresas de yerba cultivada fundadas en San Ignacio. Propiedad de los Herrera Vegas, una familia adinerada de origen venezolano radicados en Buenos Aires, el establecimiento estuvo administrado por sus primos de apellido Palacios Quintans. Ambas familias procedían de un arraigado linaje aristocrático de Venezuela, unidas por lazos de parentesco que se remontaban al libertador Simón Bolívar. El vínculo de sangre provenía de Feliciano Palacios Blanco, tío del prócer latinoamericano.

El doctor Rafael Herrera Vegas inicia la presencia de la familia en Argentina. Médico de profesión, debió huir de Venezuela por motivos de persecución política y viajó al Brasil. Cuando se desata la epidemia de fiebre amarilla en la ciudad de Buenos Aires en el año 1871, se ofreció para colaborar en la asistencia médica. Una vez controlada la enfermedad, decidió quedarse a vivir en la capital argentina donde rápidamente entró a formar parte de la aristocracia porteña. En 1876, fue incorporado a la Academia Nacional de Medicina. Tuvo dos hijos, Rafael y Marcelino, que de pequeños se reencontraron con su padre en Argentina. Rafael fue una destacada personalidad pública, ostentando el cargo de presidente del *Banco de la Nación*, del *Banco Hipotecario* y siendo ministro de Hacienda durante la presidencia de Marcelo T. de Alvear. En Buenos Aires eran vecinos y amigos de Leonardo Pereyra Iraola, miembro de la reconocida familia de terratenientes e importantes hacendados porteños. Los hermanos Herrera Vegas se casaron con las hijas Pereyra Iraola y ambos apellidos quedaron unidos a través de un linaje que construyó un verdadero emporio económico, representante de la alta burguesía argentina.

El clan Herrera Vegas-Pereyra Iraola poseía todo tipo de negocios repartidos a lo largo y ancho del país. En las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Salta, Corrientes y Santiago del Estero tenían campos, estancias y haciendas dedicadas a la ganadería, la agricultura y la explotación de los montes con tambos, plantaciones, ovejas y caballerizas. Contaban con propiedades en La Rioja, San Luis y San Juan, donde se dedicaron a la explotación minera. En Tucumán había un aserradero propio y poseían viñedos y frutales en Mendoza. En los territorios nacionales también hacían negocios. En la Pampa y Neuquén explotaban ganado y cereales, mientras que en Chaco una curtiembre dedicada a la industria del cuero. El capital de los Herrera Vegas-Pereyra Iraola se completaba con las empresas *Refinería Argentina de Aceites Pampa*, *Corporación Económica Argentina Andes*, *Curtiembre en Campana*, *Curtiembre Toba* y *Quesería la Rinconada*.

En 1907, Rafael y Marcelino se hicieron cargo de una extensa propiedad en Paraguay adquirida décadas antes por su padre. La misma se extendía desde el pueblo de Campichuelo hasta el límite con la colonia Hohenau. Allí, se levantó el establecimiento *Zona Grande S.A.* y se construyeron obrajes dedicados a la planta-

ción de yerba. En la costa paraguaya se habilitó un muelle llamado Puerto Cantera, parada recurrente de muchas embarcaciones que surcaban el río Paraná. Frente a Puerto Cantera, en el Territorio Nacional de Misiones, adquirieron de la familia de Rudecindo Roca 3.000 hectáreas de tierra en 1910. A cinco kilómetros del pueblo de San Ignacio sobre el arroyo Cazador, construyeron las instalaciones del establecimiento que pasaron a llamar *La María Antonia* en honor a María Antonia Pereyra Iraola, esposa de Rafael. Allí desarrollaron las plantaciones de yerba y edificaron la casa residencial, una enorme estancia de marcado estilo caribeño. También otro muelle propio con el nombre de Puerto Cazador, en la desembocadura del arroyo (Larguía, 2006). *Zona Grande* y *La María Antonia* se sumaron al conglomerado de negocios de la familia. Los Herrera Vegas también fundaron en territorio misionero la empresa *Propiedad Tierras y Maderas del Iguazú*, que contaba con 90.000 hectáreas de explotación de selva.

Rafael y Marcelino ofrecieron a sus primos la oportunidad de llevar adelante la empresa, como administradores del recientemente inaugurado establecimiento. Juan Pablo, Jesús María y Andrés Palacios Quintans residían en Argentina desde 1903, exiliados de Venezuela por motivos políticos. Su bisabuelo fue hijo de Don Feliciano, tío de Simón Bolívar. Los hermanos Palacios aceptaron la propuesta y se mudaron a San Ignacio en 1912, junto a su madre viuda y sus dos hermanas.

Jesús y Juan Pablo firmaron un contrato como socios administradores por el cual se hacían cargo del establecimiento y de los trabajos para la plantación de yerba mate. Además, les correspondió el 30% de las ganancias netas por el negocio de producción y comercio. Se ocuparon de la edificación del casco del establecimiento, del desmonte y la construcción de los secaderos:

“Por esto fueron muy conocidos en San Ignacio y en Posadas en el tiempo de su residencia y hasta 1923 se los identificaba como propietarios del establecimiento *La María Antonia*. Pocas personas sabían que los reales propietarios del mismo eran los Herrera Vegas y la mayoría se refería al establecimiento *La María Antonia* como «de los Palacios».” (Larguía, 2006: 169–170)

Los hermanos Palacios se convirtieron en personas distinguidas de San Ignacio. Llegaron a ser muy ricos entre 1915 y 1925, manejando el poder local como miembros de la Sociedad de Fomento de San Ignacio. Juan Pablo, era el mayor de los tres y había adquirido renombre por ser un gran jugador y apostador compulsivo. Según se supo, en una oportunidad hizo saltar la banca del casino de la ciudad veraniega de Mar del Plata. Junto a Pablo Allain, ambos fueron los primeros en realizar la travesía San Ignacio–Posadas en automóvil (Dras, 1939). Andrés era visto como hombre altanero de porte elegante y fama de galancito de pueblo; un yerbatero adinerado y portador de apellido ilustre. Pero sin lugar a dudas el que más se hizo notar fue Jesús María. Jesús se constituyó en el líder de la familia y cabecilla de los hermanos. En una oportunidad secuestró una nota romántica que

le enviara Horacio Quiroga a su hermana Ana María, de quien se rumoreaba el escritor estaba perdidamente enamorado.

El cuentista uruguayo atribuyó pésimas actitudes a los hermanos venezolanos, sobre todo de Pablo y Jesús de quienes dijo ser gente cruel y grosera. En su artículo sobre el cultivo de la yerba, no solo habla del agrónomo Pablo Allain sino que también hace referencia a los administradores de *La María Antonia*. En la novela "Pasado amor", se inspiró en ellos para crear los personajes de un triángulo amoroso que se desarrolla en San Ignacio y es protagonizado precisamente por tres hermanos. Quiroga se nutrió del ambiente que lo rodeaba para crear sus historias. Fue un observador que poseía una extraordinaria creatividad, propia de los grandes escritores. Mientras estuvo en San Ignacio, se valió de las propias experiencias y relaciones con los demás lugareños para escribir sus historias. Muchos de sus personajes fueron inspirados en personas reales que conoció o llegó a frecuentar.

Jesús y Juan Pablo realizaron con éxito las primeras plantaciones en 1913, a partir de la compra de 300.000 plantines provenientes de la Estación Experimental de Loreto. En 1915, contaban con 750.000 plantas de yerba que crecían bajo monte como solía hacerse hasta el momento por indicaciones y enseñanzas de Pablo Allain. Sin embargo, Juan Pablo ensayó sembrar 2 hectáreas de prueba desmontando el terreno por completo y al ver cómo crecían con éxito decidió desforestar por completo. De allí en más, se desarrollaron las plantaciones a cielo abierto. Lo siguieron en la técnica los demás plantadores, como el ingeniero Allain que hizo lo propio en su establecimiento. Entre 1916 y 1917, se comenzaron a cosechar los yerbales artificiales en el establecimiento de los Palacios iniciados en 1913. La primera venta llegó a los 300.000 kg. de yerba canchada. A partir de 1917, *La María Antonia* se convirtió en la empresa más importante de San Ignacio. Tenía un almacén de abastecimiento propio, una especie de mercado paralelo muy común en las explotaciones yerbateras de la época. Junto con *Zona Grande S.A.* trabajan en total unos 1.200 obreros, la mayoría de ellos peones paraguayos.

La cosecha llegó a 1.000.000 kg. en el año 1921, y para conmemorar semejante logro los Palacios organizaron un gran festejo de fin de cosecha como era habitual hacerlo en tiempos de zafra. Se realizó un banquete con asado, vino y caña en la misma plaza de las ruinas jesuíticas. La mesa de los patrones se encontraba ubicada al frente, en la fachada de la iglesia. Durante el festín se repartió dinero y bonificaciones entre los obreros y capataces. Sin embargo, tanta algarabía desbordada quedó empañada al año siguiente cuando se perdió casi la totalidad de esa cosecha. Al iniciarse los trabajos para la comercialización de la yerba canchada de 1921, ésta había sido mal almacenada. Como consecuencia la yerba se humedeció, arruinando su sabor y quedando totalmente inutilizada. Este infortunio, provocó graves desfalcos en las arcas de los Herrera Vegas y las finanzas comenzaron a tambalear. Se perdió mucho dinero como consecuencia del exceso, sumado al hecho de que apresuradamente y confiados en el éxito de la gran cosecha, habían invertido en la compra de más tierras y en el trabajo de desmonte para futuras plantaciones. Todo esto con dinero de la compañía, lo que motivó a un conflicto con sus dueños y pa-

rientes que se agudizaría años más tarde.

A continuación, reproducimos una excelente crónica de la época que describe de punta a punta el ambiente de San Ignacio alrededor del boom del cultivo de yerba y las plantaciones. La misma proviene del colono italiano Benito Zamboni, reconocido inmigrante y poblador de Santa Ana que vio de cerca este fenómeno:

“En San Ignacio hay poquísimos colonos, la tierra es propiedad de tres empresas colosales que ocupan cerca de 500 individuos con contratos y salarios bastante decentes, que se dedican al cultivo de la yerba mate. La primera es *Martín y Cía.* de Rosario; es la más antigua e invirtió más de un millón de capital del cual extraen buenas ganancias ya que la cosecha anual asciende a un millón de kilos de yerba mate. Sigue *La Plantadora de Yerba Mate S. A.* que dirige el ingeniero Pablo Allain, un verdadero pionero, el primero que introdujo el cultivo de la yerba mate, hombre competente, recto y sobre todo, de buen corazón. La tercera es la empresa *Palacios* propiedad de los hermanos Herrera Vegas que viven en Buenos Aires. En tres años han hecho milagros desmalezando 500 hectáreas de terreno donde crecen ya vigorosas un millón de plantitas de yerba mate. Y la colonia se puebla de casas y villas, el dinero corre, el comercio es intenso y el que tiene voluntad de trabajar no conoce miseria.” (Larguía, 2006: 137-138)

2. La yerba mate industrializada

En las primeras décadas del siglo XX, el consumo de yerba era muy importante en el país y aumentaba cada año. Pasó de 54.000 tn. en 1912, a casi 70.000 tn. en 1920. Sin embargo, dicha demanda era abastecida por yerba proveniente de Brasil y Paraguay ya que la producción nacional era insuficiente. En Argentina, se producía tan solo el 3% del total de yerba consumida. En 1920, no superaba las 2.500 tn. anuales. La importación de yerba brasileña y paraguaya se mantuvo constante y en aumento, representando más del 95% de la cantidad total consumida en el país. Entre 1911 y 1920, se importó un promedio de casi 68.000 tn. cada año. Un poco más del 73% representaba a yerba canchada o semi molida, y el restante 27% a producción terminada o elaborada. Esto se debía a que muchos comerciantes argentinos compraban la yerba en bruto y la terminaban de procesar en sus molinos instalados en ciudades como Posadas, Corrientes, Buenos Aires y Rosario. Tal fue el caso del suizo Julio Martín, a través de su empresa *Martín & Cía.* El comercio de yerba mate en Argentina también era de suma importancia debido a su alto consumo, pero de nuevo, era comprada a los brasileños. Se estimaba para la misma época, se comercializaban en el país unas 100.000 tn. por año (Girola, 1925).

La cantidad de yerba elaborada en Misiones en comparación con la brasileña y paraguaya, era irrisoria. En el año 1900, apenas superaba las 1.300 tn. y el total correspondía a yerba silvestre porque no existían aún yerbales artificiales. En 1920, esa cifra había aumentado a 2.000 tn. anuales. De los naturales provenían 800 tn. y el resto era producción a partir de plantas cultivadas, unas 1.200 tn. En Misiones, se elaboraba prácticamente la totalidad de la producción nacional y las plantaciones ya habían superado a la explotación silvestre para 1920 (Girola, 1925).

El cultivo a gran escala

Inicialmente se buscó hacer crecer la yerba mate mediante el trasplante directo de gajos silvestres traídos de la selva, pero esa práctica no conseguía que se desarrollase artificialmente por ser una planta frágil y delicada. En los establecimientos de cultivo, la semilla de la “*ilex paraguariensis*” –su nombre científico, conocida como “caáyarí” para la cultura guaraní– fermenta en estanques de agua preparados a tal fin. Luego, el brote germinado se planta en almácigos de los viveros dispuestos en las instalaciones.

La etapa de producción de la yerba cultivada en Misiones comienza hacia 1915, estimándose para ese año un volumen de unas 500 tn. Como vimos, San Ignacio y alrededores se constituyó en el centro de producción bajo este método: “El polo productor yerbatero en Misiones, a inicios de la década de 1920, era claramente San Ignacio. La vida económica del pueblo giraba en torno de *Martín & Cía.*, *La Plantadora* y *La María Antonia*” (Lagier, 2008: 142).

El ingeniero agrónomo argentino Carlos Girola realizó un exhaustivo relevamiento sobre el cultivo de yerba en Misiones, sumamente detallado y sustancioso. Girola era miembro de la Sociedad Rural Argentina y viajó al territorio nacional en varias oportunidades. Estuvo en San Ignacio y Santa Inés, estudiando de cerca este fenómeno en expansión. Sus estadísticas corresponden al periodo comprendido entre 1913 y 1924, a las que se sumaron proyecciones hacia 1925. En cuanto a extensiones de cultivo se refiere, las hectáreas plantadas fueron en considerable aumento entre 1914 y 1924:

“El porvenir de las plantaciones de yerba mate se afianza a medida que los años pasan; en cada uno, aumenta en miles de hectáreas la superficie plantada: era hasta hace poco de 1000 hectáreas, en 1920 alcanzó a 4.000, excedió las 5.000 en 1921, se acercó a 7.000 en 1923, a más de 8.000 en 1924 y tal vez llegue a 10.000 en 1925 con 10.000.000 de plantas aproximadamente.” (Girola, 1929: 3)

A continuación, se traducen las cifras durante el periodo mencionado:

Tabla 1. Evolución del área cultivable de yerba mate en el territorio de Misiones.

Año	Área de cultivo
1914	870 ha.
1919-1920	4.000 ha.
1921	5.328 ha.
1923	6.670 ha.
1924	8.362 ha.
1925	10.000 ha.

Fuente: elaboración propia en base a Girola, 1925.

Las cifras expuestas en la Tabla 1 corresponden al conjunto de cultivos tanto de las empresas ubicadas en la zona de San Ignacio y Posadas, como de productores menores representados por particulares y agricultores extranjeros asentados en el sur y centro-oeste del territorio. Los colonos inmigrantes poseían un promedio de 5 a 10 hectáreas por campo cada uno y todos ellos sumaban en total unas 1.000 hectáreas de yerba cultivada, aproximadamente. Por ejemplo, el italiano Benito Zamboni cultivaba 6 hectáreas en Santa Ana. El colono e inventor de Loreto Allan Stevenson tenía 20 hectáreas cultivadas en 1914, y pasó a crecer con 160 hectáreas en el año 1921. El suizo Eugenio Lagier se mantuvo con 90 hectáreas sembradas en Candelaria.

En la zona sudoeste se concentró el grueso del área plantada. En 1920, San Ignacio, Candelaria y Santa Ana sumaban 3.000 hectáreas sobre un total de 4.000 hectáreas en todo Misiones. Esto representaba el 75% de toda la superficie cultivada. En 1924, casi la mitad se cultivaba en los tres pueblos mencionados. En San Ignacio, existían 1.940 hectáreas dedicadas a la plantación de yerba. En cuanto a las tres empresas tenemos las siguientes cifras:

Tabla 2. Evolución del área cultivable en empresas cultivadoras de San Ignacio

Empresa	Año	Áreas de cultivo
Martín & Cía.	1913	550 ha.
	1919	650 ha.
	1922-1923	1.100 ha. (San Ignacio y Puerto Mineral)
	1924	1.200 ha. (San Ignacio y Puerto Mineral)
La Plantadora de Yerba Mate S.A.	1913	500 ha.
	1919	577 ha.
	1920-24	500 ha.
La María Antonia	1919	750 ha.

Fuente: elaboración propia en base a Girola, 1925.

Como se observa en la Tabla 2, el área cultivada de yerba fue en aumento demostrando la consolidación de la actividad a través de estas empresas. En 1919, el establecimiento más grande era *La María Antonia*, con 750 hectáreas, seguida de cerca por *Martin & Cía.*, con 650 hectáreas y un poquito más abajo, *La Plantadora de Yerba Mate* con 577 hectáreas. Cerca de Posadas, la estancia Santa Inés del empresario español Pedro Núñez se constituyó en el establecimiento más importante de todo el territorio con 800 hectáreas plantadas.

Martin & Cía. fue la pionera en el rubro y la primera en instalarse. En 1913, poseía 550 hectáreas aproximadamente sobre un total de 870 en todo Misiones. Es decir que ésta sola empresa poseía más de la mitad del área total cultivada en el territorio. La seguía *La Plantadora de Yerba Mate* con más de 165 hectáreas. *Martin y Cía.* había diversificado su producción instalando nuevos cultivos en Puerto Mineral, una localidad ubicada a unos 60 kilómetros al norte de San Ignacio, aumentando el área a un total de 1.100 hectáreas entre los dos establecimientos.

La producción a partir de yerbales artificiales también fue en progresivo aumento tanto como el número de plantas, demostrando el crecimiento del negocio de yerba de cultivo.

Tabla 3. Producción de yerba cultivada en el territorio de Misiones

Año	Producción en toneladas	Cantidad de plantas
1910	90 tn.	-
1914-1915	500 tn.	772.000
1918-1919	1.500 tn.	3.500.000
1924	5.000 tn.	8.000.000
1925	7.000 tn.	9.500.000

Fuente: elaboración propia en base a Girola, 1925.

De 1910 a 1915, la producción misionera de yerba cultivada aumentó de 90 tn. a 500 tn. En 1918, ese número trepó a 1.500 tn., para saltar a 5.000 tn. en 1924. En quince años la producción pasó de tan solo 90 tn., a unas 7.000 tn. en 1925: “La producción –concluye Girola en su informe– aumenta en igual proporción: de 1.000.000 de kilogramos que se calculaba hace pocos años, alcanzó a 5.000.000 en el año transcurrido y será quizá superior a 7.000.000 de kilos en 1925, tal vez 10.000.000 de kilos en 1926” (Girola, 1929: 3).

La cantidad cultivada no paró de crecer del mismo modo. La cifra se triplicó entre 1919 y 1925, con 9.500.000 plantas cuando había menos de 800.000 en 1914. En 1914, *Martin & Cía.* tenía plantados 350.000 ejemplares y el establecimiento de Pablo Allain 165.000. En 1919, la empresa de Julio Martin en San Ignacio poseía 650.000 plantas de yerba, mientras que *La Plantadora S.A.* había aumentado a 316.000 y *La María Antonia* de los hermanos Palacios contaba con 800.000 (Girola, 1929).

En cuanto a la técnica utilizada para desarrollar un crecimiento sustentable de la yerba mate, primero se sembraba en la selva, pero su evolución era muy lenta. Hacia 1916, los plantadores constataron las ventajas de cultivarla a cielo abierto y campo arado, por lo que procedieron a talar los árboles y limpiar el terreno por completo. Para ello, utilizaron las mudas de vivero que ellos mismos generaban en sus establecimientos. Horacio Quiroga dejó dos excelentes descripciones de una típica plantación, mostrando ya en esa época seria preocupación por el desmonte indiscriminado de la flora misionera:

“En pleno bosque subtropical, y en el vasto espacio de dos hectáreas, el monte había sido totalmente echado abajo. No había regido la más remota previsión en el desmonte: los árboles yacían tumbados, aplastados a ras de tierra o montados sobre los troncos vecinos, en formidable desorden; pues no hay nada que dé más idea de un cataclismo que el desplome de un monte entero, como si de golpe el suelo hubiera faltado. (...) Cuando la vista podía descansar un poco en aquel caos notaba aquí y allí, por entre los enormes troncos, asomar delgadas plantitas verdes con diez o doce hojas muy esparcidas. Se veía asomar el endeble tallo en los lugares más inesperados, al pie mismo de un monstruoso raigón o rasando el cruce de dos troncos. En verdad, se veían muy pocas plantitas; las demás –que se suponían existir en las líneas orientales– yacían rotas hasta dos centímetros bajo la raíz, o hundidas a lo largo en tierra bajo el desplome del monte. Aquello era una plantación de yerba.” (Quiroga, 1920: 77-78)

“En resumen, pocos entusiasmos agrícolas más grandes que el suscitado por el cultivo de la yerba. La perfecta adaptabilidad

del suelo de Misiones a su cultivo; robustez de la planta; su invulnerabilidad a los insectos (¡aún a la terrible hormiga-mineral!); su gran rendimiento económico, y la difusión por fin de su producto, son factores de sobra para el entusiasmo precisado. ¿Sería el «oro vegetal»? En San Ignacio se cree así.” (Quiroga, 1912: 33)

No se cuentan actualmente con datos detallados y precisos sobre el volumen de producción y el nivel de ganancias de las tres compañías que operaban en San Ignacio. Pero podemos inferir que aquellos quienes iniciaron este negocio y concentraron sus grandes plantaciones en Misiones, hicieron mucho dinero gracias al alto precio que tuvo el producto entre 1910 y 1925:

“A partir de 1917 en el establecimiento *La María Antonia* comenzaron a cosecharse los yerbales implantados desde 1913. Por entonces la yerba canchada se vendía entre \$5 y \$6 el kg. a los molinos. La hoja verde a \$5 la arroba. Este precio era una enormidad y el resultado del negocio era excepcional. Fue entonces cuando comenzó a aplicarse a la yerba mate la expresión del Oro Verde.” (Larguía, 2006: 186)

En 1916, la empresa administrada por los hermanos Palacios comercializó 300 tn. de yerba canchada y se cosecharon 1.000 tn. en 1921. De 1919 a 1925, las tres compañías se encontraron en una situación económica más que favorable y en pleno crecimiento, producto del auge de esta actividad en el sur del territorio.

Mecanización de la producción

Una de las principales características del fenómeno alrededor de las plantaciones, fue el desenvolvimiento dinámico del sector. Desde sus inicios los plantadores dedicaron especial empeño en el desarrollo del cultivo perfeccionando los métodos de multiplicación de semilleros y viveros, y mejorando los sistemas de poda y recolección de las hojas. Una vez dominada esta etapa, se embarcaron en la mecanización de la elaboración de la materia prima introduciendo nuevos aparatos y maquinaria para la preparación del producto. Si bien los métodos para llevarlo a cabo seguían siendo en general manuales, en los primeros años de la década del veinte se comenzaron a realizar los primeros ensayos exitosos con el uso de tecnologías modernas.

Luego de ser cosechada, por sí solas las hojas de yerba no suministran ningún tipo de beneficio. Necesitan pasar por un proceso especial para lograr el aroma y sabor conocidos. El sapecado, tostado y canchado eran realizados de manera rudimentaria siguiendo las técnicas utilizadas en los obrajes de yerbales silvestres. Eran obsoletos y las empresas plantadoras comenzaron a mecanizar los dos prime-

ros procesos, operaciones muy delicadas sobre todo el tostado. El sapecado consistía en exponer a fuego vivo las hojas, para quitarles el exceso de humedad y evitar que se oxiden perdiendo todas sus propiedades. Por su parte, la torrefacción se empleaba para tostar la yerba y se utilizaban dos métodos. El denominado “carriyo” era mucho más simple y constituía un procedimiento antiguo a fuego directo, mientras que el “barbacuá” se convirtió en la técnica más usada por su alto grado de perfeccionamiento al funcionar a fuego indirecto.

Entre 1920 y 1921, se habían hecho notables avances para agilizar estos procesos. En su establecimiento, Pedro Núñez practicó la utilización de tostadores mecánicos e instaló nuevos aparatos también para el sapecado. El propósito de la torrefacción ejecutada con maquinaria era buscar reducir el costo de la misma y poder realizarla en buenas condiciones, en cualquier momento y al abrigo de la humedad del ambiente:

“Plantadores progresistas de Misiones, como Stevenson, Núñez, Hugo von Zeschau, Benedicto Zamboni, Larraburu y otros cuyos nombres siento no recordar, han empezado a construir sencillos aparatos para efectuar el sapecado y el tostado. Los señores Martin, Núñez, Herrera Vegas y otros yerbateros progresistas, disponiendo de medios suficientes, han podido acometer con mayores probabilidades de éxito la construcción de aparatos, que gradualmente modificados, corregidos y perfeccionados, han de resolver las cuestiones inherentes al asunto.” (Girola, 1925: 42)

En 1924, se habían construido sapecadoras mecánicas y usinas para tostar la yerba sustituyendo el primito carrijo y el viejo barbacuá. Estos últimos eran sumamente costosos porque exigían mayor mano de obra, buen clima para llevarlo a cabo y, sobre todo, mucha cantidad de leña con la cual se prendían las grandes fogatas y calderas. El sapecador automático consistía en un cilindro rotativo colocado sobre el calor en forma inclinada, que permitía transportar la yerba de manera adecuada y lograr exponerla al fuego sin quemarla. De allí, era enviada a otro cilindro donde se ejecutaba el tostado y luego hacia una cámara caliente para un nuevo tostado más fino de enfriamiento gradual: “se ha dado un paso adelante, sustituyendo a la vieja maniobra de safecar rama a rama, la operación en bloque, efectuada en grandes cilindros de alambre tejido, girando, exactamente como una tostadora de café, sobre un fuego vivo” (Quiroga, 1912: 32).

Quiroga fue testigo al observar cómo funcionaban estas nuevas tecnologías. Mostró especial interés y entusiasmo por ser máquinas modernas para la época en el uso de la fabricación de yerba mate. Tuvo la oportunidad de ver el novedoso y singular prototipo creado por el inmigrante dinamarqués Allan Stevenson, quien diseñó secaderos mecánicos por propia iniciativa con la intención de agrupar varios pasos en un solo proceso triturando la hoja verde y secándola en una sola línea

de producción. Según Quiroga, la yerba elaborada por el ingenioso invento del colono de la localidad de Loreto, fue examinada y degustada en una oportunidad por el propio Pablo Allain, quien consideró poseía todas las características de la producida hasta el momento. Su particular manera de describir la extravagante maquinaria de Stevenson no tiene desperdicio y la transcribimos por completo:

“En verdad, no se veía más que un cerrado cajón de mampostería con un pequeño hogar en un costado y una vulgar picadora de pasto en un extremo de la plataforma superior. El antiguo «cow-boy» -se refiere a Stevenson- enseñaba sonriendo su máquina por todo lo exterior, pero no por lo interior. De lo que pasaba allí adentro no se veía nada; apenas si por un ventanillo microscópico abierto en la pared opuesta al hogar se podía ver en la tiniebla interna, aplicando bien el ojo, un brusco resplandor delante del cual pasaba algo así como las negras palas de un agitador.

Toda la operación de elaborar la yerba, que en los yerbales silvestres y cultivados es una costosa y complicada obra de días, se transformaba en lo siguiente en el horno del minero: por la plataforma superior corría una cinta, sobre la cual los carros descargaban los gajos y hojas de la yerba recién cortada. La cinta arrastraba todo hacia la picadora de pasto en un extremo, donde las hojas cortadas por el disco de acero caían en el interior.

En la planta baja, un muchacho sin prisa echaba de rato en rato el combustible en el hogar, el cual combustible consistía en los gruesos gajos de la yerba recién podada. El hogarcito no devoraba más que esto.

Ahora bien, una de las grandes preocupaciones del cultivo de la yerba es el enorme gasto de combustible que requiere el barba-cuá, y que se estima en «siete» kilos de leña por kilo de hoja seca. Y el aparato del hombre sólo usaba de las gruesas ramas inútiles, que constituyen normalmente un desperdicio.

Esto en cuanto al combustible. La yerba cortada tres minutos antes por la picadora de pasto salía por un canal inclinado en la parte baja, por el cual la yerba y los gajos tronchados se vertían a pulsaciones rítmicas en un mortero de madera, donde eran molidos por un pilón a excéntrico, para caer por fin en una canasta, perfecta, cabal y totalmente elaborada.

Había aún más: por una vertedera adyacente a la descrita caían los gruesos gajos en pequeños cilindros bien secos, que después de molidos debían ser incorporados al primer producto. Pues otra de las curiosidades que había comprobado el

«cow-boy» es que la espuma de un buen mate se debe a los mucílagos contenidos en el leño y particularmente en la corteza de los gajos.” (Quiroga, 1920: 80-81)

Stevenson patentó su sistema de fabricación de yerba y también fabricó secaderos rotativos para otros establecimientos con capacidad para más de 1.000 tn. por año. En San Ignacio construyó cinco aparatos para los hermanos Palacios y otros más en la localidad de Bonpland y Candelaria. Al respecto aseguró Girola en su informe:

“El hecho real, irrefutable, es el siguiente: que el sapecado y el tostado mecánico de la yerba mate empiezan a efectuarse en aparatos adecuados, que suprimen los trabajos manuales lentos y costosos del sapecador y especialmente del tostador o barba-cuá, sobre todo este último que exige mucha habilidad y atención de parte del operador.” (Girola, 1925: 43)

Para 1923, en el establecimiento *La María Antonia* la secansa se hacía totalmente en forma mecanizada ya que contaba con modernas instalaciones industriales. El traslado desde los secaderos a las zonas de almacenamiento, como así también del producto terminado, se realizaba por medio de las locomotoras a vapor propiedad de la compañía. La yerba canchada, se transportaba hasta su puerto propio donde era embarcada hacia los centros molineros. La familia Herrera Vegas también controlaba la comercialización desde Buenos Aires, a través de otra empresa que se ocupaba de vender la yerba molida (Larguía, 2006). En 1924, se estaba analizando continuar perfeccionando el proceso de elaboración a partir del uso de tecnología también en el canchado, molido y envasado. A las siguientes conclusiones había arribado el ingeniero agrónomo Carlos Girola en 1921, poniendo especial énfasis en continuar con el desarrollo de la mecanización por considerarlo vital para la prosperidad de los plantadores:

“La nueva época se acerca cada día más. Numerosas circunstancias y síntomas varios revelan que pronto llegará el momento de sustituir los antiguos procedimientos, no porque no sirvan o sean malos, sino porque no responden ya a las exigencias crecientes del consumo, a las necesidades económicas de la época presente, a la par que de la higiene y del progreso en general.” (Girola, 1920: 40)

Los antiguos procedimientos iban quedando atrás. El desarrollo del cultivo fue eliminando progresivamente los métodos arcaicos, simplificando la fabricación y haciendo más eficiente todo el proceso. Un gran avance significó concentrar las distintas cadenas de producción en una sola línea de montaje, desde la preparación

de la hoja hasta la realización de la secansa, el canchado, almacenamiento y molienda, que pasaron a ejecutarse en las mismas instalaciones próximas a los cultivos y los puertos.

En los años siguientes, los establecimientos plantadores pasaron a tostar la yerba en grandes hornos cuyo calor era conducido por tuberías que desembocaban en el barbacué. La secansa mecanizada ayudó a reducir los costos y el uso de mano de obra. El canchado dejó de hacerse de forma manual y fue reemplazado por martillos mecánicos. Tradicionalmente el canchado o trituración gruesa de la hoja se llevaba a cabo en el suelo, previamente preparado sobre grandes canchas de tierra alisada, de allí su nombre. La yerba quemada era esparcida y los obreros previstos de anchos sables de madera golpeaban las hojas para reducir fuertemente su tamaño. El estacionamiento se organizaba en depósitos acondicionados especialmente para evitar la humedad y otros ataques, estratégicamente ubicados cerca de los embarcaderos. Se logró almacenar mayor cantidad en menos tiempo, gracias al uso de toboganes y otros sistemas de transporte más ágiles. El último eslabón de la cadena productiva antes de la venta al consumidor, era la molienda o trituración fina hasta convertirla casi en polvo. Este método había sido modernizado tiempo antes, pues la yerba canchada proveniente de los yerbales silvestres se molía a través de mecanismos tales como el denominado "monyolo". Dicho aparato funcionaba como un martillo hidráulico impulsado a través de un molino de agua, que accionaba un brazo de madera al recibir la fuerza del movimiento de la rueda impulsada por la corriente.

De modo que de estos procedimientos arcaicos se evolucionó hacia molinos rotatorios motorizados, algunos instalados en los establecimientos de cultivo completando en un solo sitio toda la fabricación de la yerba mate. Otros funcionaban en las ciudades de Posadas, Corrientes, Rosario y Buenos Aires, establecidos como secaderos por las compañías molineras que recibían la yerba canchada proveniente de los cultivos o bien de los obrajes que explotaban los yerbales naturales.

3. Conclusión

El redescubrimiento de la técnica de cultivo de la planta de yerba mate conseguida por medio de los ensayos de Neumann, permitieron desarrollar de manera exitosa los proyectos de crear plantaciones en el Territorio Nacional de Misiones impulsados por el empresario Julio Martín y el ingeniero agrónomo Pablo Allain a principios del siglo XX. En la década de 1920, la zona de San Ignacio y alrededores se convirtió en el centro más importante de producción yerbatera bajo los novedosos métodos de cultivo. Las plantaciones a gran escala y a cielo abierto, transformaron por completo el sistema de explotación yerbatera al diferenciarse totalmente del esquema de economía extractivista dominante hasta entonces.

Esta época de cambios e innovaciones impulsada por el ingenio de individuos visionarios, fue consecuencia de la exigencia que el propio negocio de la yerba y la evolución de la actividad fueron planteando. Así nació la necesidad de bus-

car transformaciones y modernizaciones provocando la conversión del sector, al pasar de la extracción al cultivo. La explotación indiscriminada sin reparo de los yerbales naturales y las largas distancias hacia los sitios donde crecía la planta, comenzaron a ser un problema. Los mayores costos de logística debido a la poca infraestructura vial existente donde predominaban los caminos terrestres, hicieron que el traslado del producto fuese una tarea cada vez más dificultosa. Esto sumado a la suba de la carga tributaria y a la mala calidad de la yerba misionera procesada bajo métodos primitivos, imposible de competir con las yerbas brasileñas y paraguayas importadas.

De esta manera, los establecimientos de cultivo se convirtieron en verdaderos complejos industriales avanzados y eficaces, concentrando toda la cadena productiva en una sola línea de montaje bajo procedimientos que se ejecutaron en las mismas instalaciones próximas a las plantaciones y los puertos. En poco tiempo, la yerba cultivada superó en cantidad a la elaborada en los yerbales naturales.

El boom del cultivo de yerba mate consolidó a un nuevo tipo de empresarios yerbateros integrado en su mayoría por inmigrantes cantoneses provenientes de Suiza y Francia, instalados en el lugar y vinculados entre sí por alianzas comerciales y lazos familiares. Julio Martín, Pablo Allain, Eugenio Lagier, Roberto Decoppet y los hermanos Ernesto y Eugenio Addor se convirtieron en los nuevos ricos de Misiones junto al clan venezolano de los hermanos Jesús, Andrés y Juan Pablo Palacios Quintans. Esto sentó las bases de una pequeña e influyente burguesía de yerbateros, vinculada al desarrollo de las plantaciones y la puesta en marcha de establecimientos industriales de cultivo en la zona de San Ignacio, Candelaria y otras localidades al norte de Misiones.

Una vez dominada la técnica del cultivo los plantadores invirtieron para modernizar la elaboración de la materia prima, incorporando nuevas tecnologías en el proceso de manufactura. Allan Stevenson fue de los primeros en buscar la manera de automatizar el secado y tostado de la hoja por medio de artefactos mecánicos. Reconocido por su ingenio e iniciativa, sus prototipos de tipo rotativos interesaron a los administradores de *La María Antonia*. Los pioneros plantadores vieron con buenos ojos el desarrollo de las tecnologías para el sector, ya que constituyó no solo un avance en el proceso sino también llevó a una mayor productividad. El uso de estos adelantos tecnológicos resultó una ventaja, reduciendo los costos y suprimiendo los lentos trabajos manuales. Además, se consiguió una mejor calidad del producto y maximizar las ganancias.

Bibliografía

- Abinzano, R. (1985). Proceso de integración de una sociedad multiétnica: la provincia argentina de Misiones. El frente extractivo. (Tesis doctoral inédita). Universidad de Sevilla, Sevilla, España.
- Dras, G. (1939). Alto Paraná. Buenos Aires: Tor.

- Girola, C. (1925). El cultivo de la yerba mate. Buenos Aires: Sociedad Rural Argentina.
- El Territorio (2016). Carlos Thays y las semillas germinadas. El Territorio (14 de mayo). Recuperado de:
<http://www.eltterritorio.com.ar/m/mnota.aspx?c=1263853223527515>
- Lagier, J. (2008). La aventura de la yerba mate: más de cuatro siglos de historia. Posadas: INYM.
- Larguía, A. (2006). Misiones-Itapúa y los pioneros del Oro Verde. Buenos Aires: Corregidor.
- Ielpi, R., Menichetti, M. (Mimeo). Julio Ulises Martín y una empresa de tres siglos: Historia sobre la yerba mate en la Argentina. Rosario: Martín y Cía.
- Quiroga, H. (1920). El cultivo de la yerba mate. La Nación (14 de noviembre), 77-82.
- Quiroga, H. (1912). El oro vegetal. Fray Mocho, 19 (6 de septiembre), 29-33.
- Schroeder, D. (2019). La rebelión en los yerbales. Eusebio Mañasco y la lucha de los obreros de San Ignacio, Misiones. Primera parte, 1920-1921. Posadas: Edición de autor.

El nuevo oro verde. Desarrollo de las primeras grandes plantaciones e industrialización de la producción de yerba mate a principios del siglo XX.

Fecha de recepción: 06/06/2024

Fecha de aceptación: 27/10/2024