

# Le maté

Autor(en): **Machon, F.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **40 (1904)**

Heft 151

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-284143>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# LE MATÉ

PAR LE

**D<sup>r</sup> F. MACHON**

Ancien médecin-adjoint des hôpitaux de Rosario.  
Consul de la République du Paraguay.

Le *maté* ou *thé du Paraguay* est un produit naturel constitué par les feuilles et l'extrémité des rameaux de l'*Ilex paraguayensis*, arbre de la famille des Illicinées à laquelle appartient notre houx.

Appelé de temps immémorial *Caa* — c'est-à-dire l'herbe par excellence — par les Indiens Guaranis, ce furent eux qui apprirent aux conquérants espagnols à en user ; ces derniers lui donnèrent le nom de *Yerba maté*. En espagnol *Yerba* signifie herbe, tandis que le mot *maté*, en idiome guarani, désigne unealebasse ou citrouille, c'est-à-dire le récipient dans lequel on a coutume en Amérique de servir le thé du Paraguay.

L'*Ilex paraguayensis* appartient exclusivement à la zone sous-tropicale. Il croît spontanément dans certaines régions du Paraguay, en compagnie des autres essences forestières. Les forêts dans lesquelles il abonde le plus sont désignées sous le nom de *Yerbales*, et selon leur aspect, on les divise en *Yerbales de haute forêt* et *Yerbales de basse forêt*.

On le rencontre également dans les pays limitrophes : les provinces brésiliennes de Matto-grosso, de Parana, de Santa-Catarina, de Rio Grande do Sul, ainsi que le territoire argentin des Missions et au pied du haut plateau bolivien dans la province argentine de Salta.

Au Paraguay on connaît quatre formes ou variétés de la même espèce qui ont reçu des Indiens les noms de *caa eté*, *caa caguy*, *caa caati* et *caa panambi*. Deux autres espèces, *Ilex affinis* et *Ilex pubiflora*, sont employées au Brésil comme falsifications.

Le houx maté présente la taille et le port de l'oranger, de loin il en a l'aspect et, comme lui, conserve sa feuille toute l'année. Celle-ci est ovale, moins allongée que celle de l'oranger, d'un vert foncé, d'un éclat métallique avec des nervures très marquées.

La fleur est blanche, peu apparente, et laisse après elle une baie rougeâtre, de la grosseur d'un grain de poivre, pédiculée, paraissant à côtes quand elle est sèche, avec un noyau veiné. Ces fruits sont réunis par bouquets axillaires.

Les premiers colonisateurs du Paraguay, les pères Jésuites, s'étaient déjà demandé pourquoi dans la forêt les arbres à maté sont clairsemés, souvent très distants les uns des autres et pourquoi autour d'un arbre on ne voit jamais de jeunes plants, de semis. Ils en avaient conclu, ce qui est certainement le cas, que les graines pour germer devaient être digérées par certains animaux, très probablement par des oiseaux, ce qui expliquerait alors très bien cette dissémination. Ils soumirent donc ces graines à un traitement spécial ayant sans doute pour but de ramollir l'épisperme et de faciliter ainsi la germination et arrivèrent par ce moyen à cultiver l'Ilex sur une vaste échelle dans leurs colonies. Une fois expulsés de leurs possessions, en 1765, ils emportèrent avec eux le secret de ce procédé.

Il y a quelques années, un botaniste français des plus distingués, M. Thays, actuellement directeur des jardins publics de Buenos-Ayres, a fait une série de recherches, dans le but de le retrouver, et a vu le succès couronner ses efforts : Il soumet les graines du maté à un bain d'eau tiède et à des courants de vapeur d'une durée déterminée. C'est ainsi que l'on annonçait pour l'année 1903, au

Paraguay, l'exploitation de plus de cent mille plants obtenus par semis, par une entreprise allemande.

On peut facilement se rendre compte de l'importance de cette découverte qui aura pour résultat immédiat de faire baisser le prix du maté, resté toujours élevé à cause des difficultés de l'exploitation.

Les Jésuites avaient pris autrefois cette dernière entre leurs mains sous forme d'un monopole qui fut attribué plus tard au gouvernement paraguayen. Jusqu'à ces dernières années celui-ci, propriétaire de la plupart des Yerbales, les louait à des entreprises particulières, mais petit à petit il se mit à les vendre à ces mêmes sociétés industrielles, dont les principaux centres d'exploitation produisent annuellement de 12 à 13 millions de kilos de maté.

Le fisc se contente actuellement de prélever un droit d'exportation analogue à celui que l'on paie au Brésil pour la sortie du café. Avec le rendement des douanes ce revenu constitue la plus grande ressource financière de la république.

Au Paraguay le mode d'exploitation des forêts à maté est aujourd'hui encore fortement empreint des usages établis par les missionnaires jésuites et ne manque pas de pittoresque.

Dans les Yerbales la récolte s'effectue de février en août, tandis que la floraison a lieu en octobre-novembre et les fruits mûrissent de décembre à janvier.

Les récolteurs de Yerba ou *Yerbateros* établissent leur campement dans les endroits où les Ilex abondent le plus, près si possible d'un chemin praticable et de préférence dans le voisinage d'un cours d'eau navigable.

Leur chef est généralement un Européen ; il a sous ses ordres un ou plusieurs contremaîtres ou *capataces* paraguayens qui surveillent les *péons* ou simples travailleurs. Très souvent on loue les services d'Indiens Cainguas ou Guayanas qui travaillent à la tâche et reçoivent en guise

de paiement des objets de fabrication européenne tels que haches, couteaux, étoffes, hameçons, aiguilles, etc.

Le péon *minero* est celui qui monte sur l'arbre et coupe avec son *facon*, ou grand coutelas, l'extrémité des rameaux. Il en forme des fagots qu'il dessèche rapidement auprès d'un feu ardent avant de les porter à l'*uru* qui a édifié dans le campement voisin le *barbacua* dans lequel aura lieu la torréfaction.

Du temps des jésuites, le travail du *minero* était plus compliqué qu'aujourd'hui ; il devait trier les feuilles que l'on classait ensuite, selon leur degré de développement, en *caa-cuys* ou jeunes feuilles, *caa-mini*, petites feuilles et *caa-guazu*, grandes feuilles.

De plus on avait grand soin de retirer les nervures et les queues de ces feuilles ainsi que les petites branches. On protégeait aussi les arbres et ordonnait aux ouvriers de ne pas les mutiler, tandis que maintenant, par une taille brutale, on fatigue les arbres à maté qui périssent par milliers.

Le *barbacua* est une sorte de tonnelle en treillis de bambous dans laquelle, au-dessus d'une claie, l'*uru* entasse mollement les fagots apportés par les *mineros*. Au-dessous on allume un feu clair mais peu ardent. Il importe beaucoup que le menu bois, les herbes, etc., dont on alimente ce feu n'aient aucune mauvaise qualité, mais soient au contraire aromatiques. La qualité du produit final dépend en effet en grande partie de cette torréfaction que l'on a rendue plus facile ces derniers temps en utilisant des fourneaux spéciaux.

La Yerba passe ensuite par un moulin concasseur des plus primitifs, composé souvent d'une simple pièce conique de bois dur hérissée de chevilles, roulant sur son propre axe autour d'un pivot central et traînée par un mulet ; d'autrefois c'est une meule de pierre qui roule de champ dans une auge analogue. — Ainsi concassée, broyée

— travail qui dure fort longtemps à cause même de la simplicité du moulin, la Yerba porte le même nom que lui : *mborobiré*.

Vient maintenant la mise en sacs : Autrefois, lorsqu'on n'avait pas encore de serpillière, on empaquetait la Yerba dans des peaux de bœufs taillées carrément et cousues sur les côtés. Ces peaux, ramollies d'avance dans l'eau, se laissent distendre facilement, en se desséchant elles se contractent et exercent une pression extrêmement forte sur cette poudre qui se trouve alors complètement tassée. — Pour opérer mieux encore ce tassement, on se sert de grosses pièces de bois dur, sorte de doubles pilons, qui rappellent par leur forme un joug. — Actuellement les sacs de Yerba une fois remplis pèsent de 80 à 100 kilos, tandis que les anciens *surons* en cuirs d'animaux pesaient jusqu'à 150 kg.

Une fois pesés et marqués sous la surveillance de l'employé principal, les sacs sont expédiés à dos de mulet ou dans de grandes charrettes tirées par un nombre plus ou moins considérable de paires de bœufs. Le mode de transport le plus commode est celui par eau. On charge la yerba sur de grands bateaux à fond plat appelés *chatas* qui descendent lentement le cours des rivières et gagnent ainsi à petites journées les principaux centres d'exportation qui sont l'Assomption et Villa Concepcion sur le fleuve Paraguay et Tacuru-Pucu<sup>1</sup> sur le haut Parana. Pour les affluents de ce dernier la chose est plus compliquée, car tous s'y précipitent par une chute de 30 à 60 mètres de hauteur, plus ou moins distante de l'embouchure. Il faut opérer alors un transbordement des plus onéreux. Des centres commerciaux que nous venons de nommer le *mborobiré* est expédié sur des vapeurs aux villes rive-

---

<sup>1</sup> Tacuru = fourmillière pucu = élevé, nom donné à ce petit village, le seul de toute la région, à cause d'un nid de termites haut de 3<sup>m</sup>90 que nous avons eu l'occasion de mesurer nous-même.



raines du Parana ainsi qu'à Buenos-Ayres et Montevideo. Il y subit alors une nouvelle et dernière manipulation dans des fabriques possédant des moulins plus perfectionnés; c'est là aussi que l'on effectue des mélanges analogues à ceux des trafiquants de thé. La yerba passe enfin dans le commerce de détail sous le nom de *molida* (moulue). On exporte aussi du Paraguay de la yerba molida, mais seulement de première qualité et afin d'éviter ces mêmes mélanges; son prix est naturellement plus élevé et de beaucoup supérieur à celui du mborobiré, qui paie moins de droits d'exportation et d'importation.

La République Argentine, à elle seule, a acheté en 1898 du Paraguay et du Brésil environ 34 000 tonnes de yerba maté, ce qui représente une valeur de 27 à 30 millions de francs et fait 6 francs par an et par tête d'habitant.

Il y a une quinzaine d'années on calculait que dans l'Amérique du Sud il y avait près de 20 millions de consommateurs de maté.

Le thé du Paraguay, tel qu'il est livré au commerce, se présente sous forme d'une poudre verte, mélangée à de petits fragments ligneux plus ou moins abondants selon les différentes qualités. Lorsqu'elle est fraîche elle possède une odeur qui rappelle celle du foin; cette odeur disparaît avec les années. Quant à sa constitution chimique, les deux substances les plus importantes que contient le maté sont la caféine ou théine et l'acide caféitannique; à côté d'elles, il y a des traces de théobromine et des substances aromatiques dues probablement à la torréfaction et peut-être aussi à des procès de fermentation qui ont lieu à la longue dans les sacs. C'est à la présence de la caféine surtout qu'est due l'action stimulante du maté et c'est une chose vraiment intéressante de constater comment, sous toutes les latitudes, dans le monde entier, l'homme a su trouver, d'une façon empirique, parmi les végétaux que la nature a mis à sa disposition, des espèces qui toutes contiennent

les mêmes principes. Ces substances stimulent l'activité cellulaire de nos systèmes musculaire et nerveux central.

Tandis qu'au Paraguay les Guaranis rencontrèrent l'Ilex paraguayensis, dans le nord de l'Amérique du Sud les indigènes trouvèrent le cacao et la *Pasta guarana* (*Paulinia sorbilis*). Dans l'Amérique du Nord le *thé des Apalaches* provient également d'une sorte d'Ilex. C'est aussi avec le fruit torréfié de notre *houx d'Europe* que les habitants de la Corse préparaient autrefois un breuvage analogue au café. En Afrique du sud, c'est le *Buschthee* (*Cyclopia*), dans la Guinée la célèbre *noix de Kola* (*Cola acuminata*). En Arabie le *café*, en Chine et au Japon le *thé*.

Ce besoin d'un stimulant de l'activité cellulaire est si naturel chez l'homme que les personnes qui renoncent à l'alcool, qui lui pris à très petites doses est un stimulant musculaire avant d'être un paralysant général, éprouvent sans s'en rendre compte le besoin impérieux de boire du thé, du café ou du cacao.

Le thé du Paraguay contient de 0,3-1,85 % de caféine, le café de 1,0-1,3 % selon les qualités et son origine, le thé de 1,0-4,67 %, la *Pasta guarana* jusqu'à 5 %<sup>1</sup>.

Dans les pays du bassin de la Plata, à la campagne surtout, on voit une foule d'étrangers qui s'habituent très vite à l'usage du maté, mais pour qu'il ait un goût vraiment agréable, je suis d'avis qu'il faut le prendre à la manière créole, le matin au saut du lit ou au milieu du jour entre les repas.

Loin d'être un apéritif, il émousse l'appétit et fait même oublier l'heure des repas, ce qui est précieux dans les longs voyages pendant lesquels il sert alors de véritable trompe la faim.

Lorsqu'il vous est offert dans une famille argentine ou paraguayenne, vous voyez le ou la domestique chargé de

---

<sup>1</sup> *Die Menschlichen Nahrungs und Genussmittel*, von Dr J. König. II. 1904.



le préparer chercher les objets nécessaires qui consistent dans laalebasse ou récipient, la *bombilla*, sorte de chalumeau en argent dont l'extrémité renflée est percée de trous, puis la yerba et le sucre généralement conservés dans une double boîte en fer battu ressemblant par sa forme à une grande salière.

A la cuisine ou sur le *brasero* il y a toujours prête une bouilloire pleine d'eau bouillante.

Laalebasse est quelquefois cerclée d'argent ou agrémentée d'autres ornements du même métal ou de dessins gravés à l'aide d'un burin. Elle est pourvue même quelquefois d'un pied ce qui lui donne alors l'aspect d'un vase. Elle provient elle-même d'une sorte de petite courge qui croît à profusion au Paraguay, ainsi que dans le nord de la République Argentine.

On place tout d'abord dans le fond de laalebasse la bombilla, puis autour d'elle les fragments les plus grossiers du thé, puis de la poudre — environ une cuillerée à café — ensuite le sucre et enfin l'eau bouillante. Un certain nombre d'amateurs, beaucoup moins aujourd'hui qu'autrefois, préfèrent le maté sans sucre, c'est le maté *cimarron*. Quelques raffinés y ajoutent du caramel, du jus d'orange ou de citron, d'autres du lait.

C'est au serviteur de s'assurer si la bombilla fonctionne bien, c'est lui aussi qui doit aspirer la première gorgée, toujours amère, — il présente alors le maté à l'invité, puis il retourne à la cuisine remettre du sucre et de l'eau bouillante et l'offre maintenant au maître de la maison, puis à sa femme et aux enfants, à chacun à tour de rôle. De temps en temps il remet de la Yerba fraîche après avoir vidé l'ancienne et continue ainsi, sans se départir de son sérieux imperturbable, pendant des heures s'il le faut, jusqu'à ce que chacun ait remercié, ce qui équivaut à dire qu'on n'en désire plus.

Ce qui répugne à l'étranger, c'est cette promiscuité de

la bombilla que chacun suce à la ronde, et du moment que vous avez accepté de prendre le maté vous ne pouvez vous y soustraire ; il ne viendrait à personne l'idée d'exiger d'être servi à part, ce serait considéré comme une grave offense. Il est de fait que cela est très peu ragoûtant, certaines maladies contagieuses peuvent se transmettre de cette manière. J'en ai observé plusieurs cas dans ma clientèle. S'il ne sont pas plus nombreux, c'est grâce à la température très élevée qu'acquiert la bombilla ; de cette manière nombre des microbes sont tués par la chaleur, puis le métal argent est pour eux, comme on sait, un véritable toxique. Tandis que la plupart des bactéries prospèrent à merveille sur une monnaie d'or, elles végètent misérablement sur une pièce d'argent.

La bombilla est en effet si chaude lorsqu'on la porte à la bouche pour la première fois, que celui qui n'est pas averti se brûle régulièrement. Bien vite on apprend à ne l'approcher qu'avec lenteur de la peau du menton, puis pendant qu'elle se refroidit un peu, on la glisse plus lentement encore jusqu'à la muqueuse des lèvres, beaucoup plus sensible que notre épiderme.

Maintenant que nous savons comment on prend le maté dans une famille créole, nous comprendrons combien cette coutume fait perdre de temps et pousse à l'indolence. Dans les bureaux des services publics c'est une véritable plaie ; à la caserne c'est la même chose.

Comme le raconte si bien M. Alfred Ebelot dans son charmant livre sur la Pampa<sup>1</sup> : « A la campagne, dans les estancias où l'on a toujours autour de soi une série de gens dont la grande occupation les trois quarts du temps est de ne rien faire, cela n'a pas les mêmes inconvénients. Qu'ils se chargent de la préparation du maté, qu'ils fas-

---

<sup>1</sup> Alfred Ebelot, *La Pampa*. Paris 1890.

sent trente voyages par heure de la cuisine où chauffe la bouilloire à la hutte qui sert de salle à manger, de bureau, et de salon, il n'y a pas grand mal. »

La première chose que font les gauchos avant le point du jour, c'est d'allumer le foyer de la cuisine. Avant que le soleil se lève, on les verra, assis sur leurs talons ou sur des têtes de bœufs, savourant leur maté, puis après avoir sellé leurs chevaux ils s'éloignent au galop dans toutes les directions. « Le maté leur a donné, comme on dit, du cœur au ventre, la journée sera ce qu'elle voudra, soleil, vent ou grêle, chaleur torride ou froid de loup, ils sont lestés, ils sont contents.

» En plein désert lorsque la bouilloire commence à chanter sur un feu improvisé de crottin de vache ou de tiges sèches de cactus, en quelques minutes le voyageur sera désaltéré, réconforté, ragaillardé par quelques gorgées de la boisson brûlante. On peut emporter le maté au loin, l'empaqueter à la diable, il ne perd rien de ses propriétés, tandis que pour être bon, le café doit être grillé avec le plus grand soin et moulu au moment même de le prendre; le thé doit être tenu au sec et enveloppé de façon à ce que son doux et léger parfum ne s'évapore point. »

C'est surtout dans les grandes expéditions, dans le genre de celle que j'ai effectuée en Patagonie, que l'on apprend à apprécier le maté, et jamais je n'oublierai la figure de mes hommes, certain jour, où voulant me rendre compte de ce qu'il était pour eux, je leur fis croire que la provision était près de s'épuiser. Et lorsque nous rencontrions des Indiens, il fallait voir avec quel soin ils recueillaient le résidu de nosalebasses, pour le mettre sécher au soleil afin de l'utiliser Dieu sait encore combien de fois.

Lorsqu'il est en campagne, le soldat argentin, qui est le plus sobre de tous les soldats, est capable de passer une journée entière en selle sans manger, s'il a son maté. Il se passera plutôt de viande que du précieux breuvage.

Dans toutes ces circonstances le maté est presque impossible à remplacer et on continuera longtemps encore à le prendre à la manière créole, tandis que dans les villes, à mesure que les difficultés de la vie et les progrès de la civilisation donneront plus de valeur au temps, on se verra obligé à le prendre en infusion, comme du thé ou du café, si l'on ne veut pas le voir remplacer par ces derniers.

Si en Europe l'on n'a pas réussi jusqu'à présent à introduire sur une large échelle l'usage du maté, dans l'Amérique du Sud son emploi prend toujours plus d'importance et son exportation continuera pendant longtemps encore à être une source de richesse pour son pays d'origine — le Paraguay.



