

## **“SAPECADO Y SECANZA DE LA YERBA MATE”**

*Por Alberto Roth*

*De aclarar que es sapecar: la yerba, para transformarla en algo comestible y de color verde claro, debe pasar rápidamente por una llama de fuego que hace el cambio químico de sus células, la yerba entonces queda verde al secarla y el gusto se hace agradable al tomarla.*

*Este proceso se realizaba entonces así: en la tierra se prendía un fuerte fuego, a un costado se apilaban unos troncos gruesos de madera de poca combustión, para el resguardo de los operarios del sapecado. Estos agarraban de los montones de ramas de yerba recién cortada de algunos pequeños yerbales que ya producían, los traían en grandes carros, descargaban esta yerba verde al lado del lugar en donde se iba a sapecarla.*

*De estos montones los sapecadores tomaban las ramas en manojos y las pasaban rápidamente por encima de las ramas, teniendo en cuenta de que no (se) quemasen pero que todos agarrasen llamas vivas.*

*A este proceso primitivo lo cambió Esteban Roulet en Santo Pipó, un joven suizo que había venido por el llamado de Eugenio Lagier. Este vio lo mismo que yo vi al llegar a Misiones, es decir la forma como se sapecaba la yerba.*

*Pero él diseñó entonces un sapecador mecánico que era un tubo de unos 75 centímetros de diámetro y 3 metros de largo. Un armazón de planchoncitos de hierro y de hierros T, forrado con tejido de alambre, que iba colocado a la altura de un metro y medio de la tierra, algo sesgado y manejado por un hombre que la hacía girar encima del fuego, introduciendo las ramas de yerba del lado más alto. Esta fue una creación de Santo Pipó, que luego fue mejorando hasta tener las actuales sapecadoras cónicas, forradas de chapa con aletas del lado de adentro, llegando el fuego por un conducto y pasando luego por dentro de la misma sapecadora.*

**Secanza:** *En Santo Pipó en 1925 existían tres pequeños “barbacuás”, estos canastos invertidos en que se descargaba la yerba, al que un hombre al que se llamó “urú” se movía encima de este barbacuá redondo con una horquilla de madera para acomodar y aflojar la yerba de vez en cuando, llegando solamente el calor de un fuego exterior que pasaba por un conducto bajo tierra.*

*El joven Esteban Roulet modernizó este barbacuá en Santo Pipó al construir el primer secadero con los llamados “catres”, con el mismo sistema de secanza, pero de más racional utilización del calor y de manejo más humano.*

*Tanto sapecadores y catres enseguida fueron aceptados e imitados en toda Misiones.*

*De estos secaderos, que a la vez eran colectivos, surgieron poco a poco las Cooperativas Agrícolas que secaron y elaboraron la yerba canchada para sus socios y que aún existen.*

**Canchada:** *La canchada es una molienda gruesa, que se hacía a mano con enormes cuchillas de madera, “facones”, encima del suelo rojo, liso como una “cancha”, donde se la golpeaba hasta que los palitos se achicaban para ser entonces embolsada.*

*Este proceso también se modernizó enseguida al encomendar que se construyeran en Posadas las canchadoras, molinos a martillo, que aún hoy se usan. Uno de los mejores fabricantes para esto eran Joerg y Pigerl.”*