

Instituto Federal de Santa Catarina Campus Florianópolis Continente

NATHALIA STEINMETZ ASSMANN

ERVA-MATE:

O ALICERCE DE UMA IDENTIDADE HISTÓRICA, CULTURAL, ECONÔMICA E
ESPIRITUAL

Florianópolis SC
2018

Nathalia Steinmetz Assmann

**ERVA-MATE:
O alicerce de uma identidade histórica, cultural, econômica e espiritual**

Trabalho apresentado para conclusão do curso
Superior Tecnológico em Gastronomia pelo Instituto
Federal de Santa Catarina.

Orientadora: Silvana Müller.

**FLORIANÓPOLIS
2018**

NATHALIA STEINMETZ ASSMANN

ERVA MATE:

O alicerce de uma identidade histórica, cultural, econômica e espiritual

Relatório final, apresentado ao Instituto Federal de Santa Catarina, como parte das exigências para obtenção do título de Tecnóloga em Gastronomia.

Florianópolis, ____ de _____ de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Profª Silvana Graudenz Müller

Profª Anita de Gusmão

Prof Cassiano Borges da Fonseca

AGRADECIMENTOS

Neste tópico tentarei conter-me com os agradecimentos, pois há tantas pessoas das quais gostaria de citar que, para isso ocuparia, ao menos, a metade de meu trabalho. Antecipadamente peço desculpas àqueles que não mencionarei, mas que de alguma forma participaram da minha jornada, tanto acadêmica quanto pessoal, para que eu pudesse chegar até aqui.

Agradeço primeiro ao meu pai, Mauro Aloisio Assmann. A pessoa que me ensinou a lutar pelos meus sonhos e objetivos usando somente da bondade e determinação; que nem sequer por um momento me deixou cair, e se deixou foi com a certeza de que tinha me dado suporte o suficiente para que eu pudesse me levantar sozinha. Agradeço por todos os ensinamentos que a vida poderia ter nos testado, mas principalmente, por ser essencial no meu crescimento pessoal e profissional.

À minha avó, Maria Erna Assmann, da qual não sou mais agraciada com sua presença física, mas que está presente em todos os meus atos, que me ensinou ser forte e independente, e principalmente, a nunca desistir.

À minha companheira, melhor amiga e motivadora, Victória Rosa, pela compreensão, motivação e paciência durante todo esse processo, por acreditar nos meus sonhos e no meu potencial, por estar sempre presente e disposta.

Ao meu mestre de profissão e amigo, Simon Boyault, que foi essencial na construção da minha confiança como cozinheira profissional, pela motivação, pelo conhecimento e pela compreensão durante a elaboração deste trabalho.

Ao meu outro mestre de profissão e também amigo, Renato Barros, pela disponibilidade me dada durante esse processo, pelo conhecimento, pela paciência e pela compreensão.

Aos meus melhores amigos, Adir Felipe, Bernardo Sommer, William Wecki e Thamyres Vicente, por estarem sempre presentes, mesmo que morem a muitos quilômetros de distância, por me fazerem acreditar em mim em momentos difíceis, e pelos bons momentos que me proporcionaram e que ainda o fazem.

Ao meu professores e amigos, Gustavo Maresch e Mariana Kilpp, pelo conhecimento durante toda minha jornada profissional, à dedicação e a motivação me dada.

À minha orientadora, Silvana Müller, pela paciência, compreensão, motivação, conhecimento e amizade que me foi concebido durante esse trabalho.

RESUMO

A *Ilex paraguariensis*, Erva-Mate como é mais conhecida, é uma planta largamente difundida na América Latina - essencialmente para usos gastronômicos - assim como no resto do mundo, tanto como alimento como matéria prima para fins terapêuticos e farmacêuticos.

Esta pesquisa tem como objetivo descrever de que forma a Erva-Mate serviu de alicerce para a construção da identidade histórica, cultural e econômica do Brasil e do Paraguai.

O artigo tem como intuito descrever a cultura da Erva-Mate no seu uso mais conhecido e tradicional, o chimarrão; apresentar formas contemporâneas de consumo e utilização; trazer a luz sua importância espiritual dos povos indígenas; apresentar historicamente a forma de extrativismo ocorrido nos Sete povos das missões no Rio Grande do Sul, no século XVII, chegando até a Guerra do Paraguai no século XIX e finalizar apontando sua importância na economia, antropologia e gastronomia, relacionando as suas esferas de atuação.

A metodologia de pesquisa foi uma revisão documental e bibliográfica suportada pela coleta de dados secundários em bases de dados digitais, livros e artigos científicos.

Palavras-chave: Erva-Mate; Identidade; Cultura; *Ilex Paraguariensis*.

ABSTRACT

The *Ilex paraguariensis* Yerba Mate as it is known, is a widely distributed plant in Latin America - primarily for gastronomic purposes - as in the rest of the world both as raw material for pharmaceutical and therapeutic purposes.

The objective of this research is to describe how the Mate herb presents itself in the historical, cultural and economic identity of Brazil and Paraguay.

The article intends to describe the culture of Mate-herb in its most well-known and traditional use, the chimarrão; present contemporary forms of consumption and use; bring to light their spiritual importance to indigenous peoples; to present historically the form of extractivism that took place in the seventh peoples of the missions in Rio Grande do Sul in the seventeenth century, reaching the war of Paraguay in the nineteenth century and finalizing their importance in economics, anthropology and gastronomy, relating their spheres of action.

The research methodology was a documentary and bibliographic review supported by the collection of secondary data in digital databases, books and scientific articles.

Keywords: *Yerba Mate*; Identity; Culture; *Ilex Paraguariensis*.

INTRODUÇÃO

A Erva-Mate tem importância cultural, econômica, social e espiritual, principalmente no Sul do Brasil, e normalmente o produto à ela associado é o chimarrão, ou mate como também é conhecido.

O mate, como é chamado pelos gaúchos, é saboreado em diversos locais na cidade e no campo. O mundo contemporâneo utiliza a Erva-Mate para o preparo de pães, drinks, sorvetes e molhos salgados, em contraponto à essa utilização autores como Garavaglia (1983) e Tempass (2011) descrevem a utilização espiritual da erva pelos povos indígenas.

A importância social é claramente descrita por autores como Tempass, Susnik e Vogt quando relatam o extrativismo ocorrido nos Sete Povos das Missões no Rio Grande do Sul no século XVII e também a importância que a Erva-Mate teve na Guerra do Paraguai no século XIX.

Para descrever melhor como a Erva-Mate foi responsável pela valorização da identidade histórica, cultural, econômica e espiritual no Sul da América, este artigo tem como objetivo apontar a cultura da Erva-Mate no seu uso mais conhecido e tradicional, o chimarrão; apresentar formas contemporâneas de consumo e utilização; trazer à luz sua importância espiritual nos povos indígenas; descrever historicamente a forma de extrativismo ocorrido nos Setes Povos das Missões no Rio Grande do Sul e também a influência que a Erva-Mate teve na Guerra do Paraguai, e para finalizar, apontar a importância da Erva-Mate na economia contemporânea.

O CHIMARRÃO

O chimarrão representa a forma mais usual de consumo da Erva-Mate (*Ilex paraguariensis*), consiste em uma bebida proveniente de uma infusão de erva com água quente, servida em uma cuia - objeto que pode ser construído a partir de diversos materiais, entre os mais comuns vidro e porongo (cabaça), faz-se uso de uma bomba - espécie de canudo comprido com um filtro em uma extremidade - para consumir o chimarrão.

O hábito de tomar chimarrão provém dos indígenas, principalmente os Guaranis e Caingangues, desde 1509 d.C. (aproximadamente), nesta época a Erva-Mate era destinada somente aos índios mais importantes da tribo, como o Cacique. A Erva-Mate era produzida e

colhida pelos índios em um processo extremamente manual, usando instrumentos artesanais de madeira e pedra; os galhos de Erva-Mate eram extraídos, amarrados em cipó, em torno de 1 arroba (em média 15 à 17 quilos), pendurados em cima de uma fogueira durante um dia para serem desidratados, já com as folhas secas, estas eram dispostas em um pilão para serem socadas a fim de transformarem-se em pó (BERKAI E BRAGA, 2000).

Ambrosetti e Martinez-Crovetto (1981) discordam sobre o uso das bombas para o chimarrão, Ambrosetti (apud Tempass, 2011), que esteve em aldeias Guaranis entre os séculos XIX e XX, conta que os indígenas usavam canas finas de taquara no lugar da bomba atualmente usada (de metal), que não filtrava a erva, sendo uma bebida misturada de erva-mate e água, entretanto, a erva-mate que os indígenas usavam apresentava-se como um pó muito fino, diferente das ervas que são comercializadas atualmente. Somente com a chegada dos Jesuítas que a bomba foi introduzida à bebida. Em contrapartida, Martinez-Crovetto (1981) relata que os Guaranis não usavam bomba alguma e bebiam o mate diretamente da cuia, o autor também afirma que a introdução das bombas seria feito pelos espanhóis.

O processo de produção da Erva-Mate atualmente é industrializado, que permite atingir um maior nível de produção e possa ser exportada, o que faz com que seja um importante produto para o Mercado Brasileiro, tanto em consumo e importações entre os estados Brasileiros, quanto para o Mercado Internacional, tendo Síria e Uruguai como os maiores importadores da Erva-Mate brasileira.

A Erva-Mate consumida como chimarrão é muito comum na região Sul da América, no Brasil, Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, São Paulo e Rio de Janeiro, são os maiores consumidores, respectivamente. Na América do Sul, temos, além do Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai como os maiores consumidores e produtores da Erva-Mate, como afirma a Celepar (órgão de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná).

A produção de erva-mate para chimarrão segue rigidamente as normas técnicas estabelecidas, desde a colheita até a obtenção do produto final. Junto à Portaria nº 118, de 12 de novembro de 1992, do Ibama pode-se verificar as normas que regularizam a exploração e a comercialização da erva-mate. A Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 define "Erva-Mate" como o produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos de *Ilex*

paraguariensis St. Hil., obtido por processo de secagem e fragmentação destinado ao preparo de "chimarrão" ou "tererê" podendo ser adicionado de açúcar (ANVISA).

Atualmente a maior parte da produção de Erva-Mate é feita industrialmente, o modo manual de produzir (como a dos índios) começa a ser deixado gradativamente pois fica caro para o pequeno produtor manter essa forma de produção, por este motivo, temos pequenos e médios produtores trabalhando em conjunto em cooperativas, a fim de dividir os gastos com os equipamentos e conseguir ter lucro sobre a produção (Museu Paranaense/CELEPAR).

Não obstante, o chimarrão não só apresenta um símbolo histórico e mercantil, tem-se neste hábito também o fator sociabilidade em que tomar o mate proporciona, com o intuito de aproximar as pessoas e passar uma ideia de hospitalidade, importante para constituição de relações sociais. como cita Garavaglia:

Es difícil transmitir a quienes no gustan del mate, el hondo carácter de acto compartido que tiene la ronda de la calabaza que va pasando de mano en mano. Ese carácter se acentua aún más por el simple detalle de usar siempre la misma bombilla. (GARAVAGLIA, 1983, p. 43).

O momento de dividir o chimarrão, seja ela em rodas de chimarrão ou não, é tido como um ato social, pois ali é possível dividir experiências pessoais, aproximar pessoas, e também de aceitação, pois tem-se como pressuposto ao ser convidado para participar deste momento, se está sendo também aceito entre as pessoas participantes, por tratar-se de um momento íntimo onde fala-se de suas vidas deliberadamente, além de dividirem a mesma bomba, representa um ato de liberdade, pois as pessoas tratam-se como amigos, do mesmo modo temos um ato de democracia, porque sempre é possível inserir mais uma pessoa na roda (LINHARES, 2000; THOMÉ, 2011; NOERNBERG, 2012 apud STRACHULSKI, 2016).

O chimarrão também pode ser tomado individualmente, de modo solitário - normalmente pela manhã, em jejum, mas é em rodas com maior número de pessoas que se mostra mais comum o server do mate. O chimarrão foi de suma importância para a fixação de diferentes etnias de imigrantes, entre eles poloneses, italianos e ucranianos, na região sul do Brasil no final do século XIX, tendo em vista que essas famílias tinham como fonte

secundária de renda a poda da Erva-Mate, levando-as a praticarem o hábito de tomar mate (COSTA, 1995 apud STRACHULSKI, 2016).

Embora o hábito de tomar e dividir o chimarrão tenha uma conotação ruralista, no meio urbano é possível perceber que a tradição ainda faz parte dos grupos sociais nas grandes cidades. Como nos centros urbanos a vida tende a ser mais corrida e existem mais construções, prédios em relação ao meio rural, conforme relata Durayski (2013) o chimarrão entra como um modo de aproximar as pessoas da natureza, pois este ato está intimamente ligado à momentos de relaxamento, tranquilidade; mesmo com o hábito se reinventando entre os jovens no meio urbano, a essência da tradição é sempre mantida e atos como não mexer na bomba e respeitar o sentido da roda é quase sagrado.

2.2 USOS CONTEMPORÂNEOS E CONSUMO

A forma mais tradicional de consumo para a Erva-Mate é o chimarrão. Os novos produtos ainda correspondem uma pequena parcela da matéria-prima, 90% da produção de Erva-Mate é destinada ao chá verde e a erva para chimarrão (MACCARI JR., 2005).

Por tratar-se de uma planta com uma vasta variedade de componentes químicos benéficos à saúde - como elementos antioxidantes, cafeína e teobromina, a Erva-Mate mostra-se muito versátil pois pode ser usada como matéria-prima para outros produtos menos conhecidos à população. É possível usá-la não só em formato de pó, mas também como essência, extrato.

“Da erva-mate é possível extrair, a partir das suas folhas, produtos alimentícios como: a erva para chimarrão, chá mate em saquinhos, tereré, mate solúvel e o chá pronto para consumo (bebida), sendo o chimarrão responsável por um terço do consumo no sul do país. No entanto, não é plausível restringir a utilização das folhas de erva-mate unicamente para esta finalidade, visto que o chá gelado é a bebida derivada de mate mais aceita nas regiões quentes do país, além de existirem inúmeros benefícios da composição química das folhas a serem explorados” (MACCARI JUNIOR; SANTOS, 2000, p. 47).

O Ministério da Ciência e Tecnologia do Brasil apoiou pesquisas sobre o potencial industrial da Erva-Mate, encontrou artigos e patentes publicados sobre o tema, apontando o

uso da erva-mate para produção de medicamentos, produtos de higiene e limpeza, cosméticos e alimentos (MACCARI JR., 2000).

Os usos pouco populares da Erva-Mate não se restringe somente aos países produtores da *Ilex paraguariensis* St. Hil., De Paula e Chociai (2000) apud Maccari Jr. (2000) apontam que em relação aos cosméticos a Europa e a América do Norte são mais ativos nesta indústria, usando a Erva-Mate como matéria-prima para elaboração de outros produtos que não-alimentícios. Dentre estes produtos, os autores De Paula e Chociai (2000) mostram a Extratos Naturais do Brasil S.A. utilizando o extrato da erva para produção de cosméticos como adstringente, anti-inflamatórios, anti-oxidantes; já a empresa de Daniel Paul Sincholle, situada na França, faz uso do extrato da Erva-Mate para elaboração de produtos para prevenção e tratamento de celulite, assim como algumas empresas situadas nos Estados Unidos e Itália, em forma de gel e creme, respectivamente.

Não obstante, existem estudos que relatam que a Erva-Mate também pode ser utilizada no setor de saneamento, pois contém um grande potencial de remover contaminantes orgânicos por meio da adsorção - adesão de moléculas de fluido à uma superfície sólida, como substituto ao carvão ativado.

O Brasil possui, em média, uma produção anual de 500.000t de Erva-Mate, onde o Rio Grande do Sul é responsável por 48% desta produção (Mosele, 2002 apud Gonçalves et al. 2007). Durante o processo de industrialização da Erva-Mate, cerca de 2% da matéria-prima fica como resíduo, o que corresponde a 10.000 toneladas ao ano, atualmente este resíduo é usado, principalmente, para gerar energia - sendo queimado em caldeiras -, e/ou como adubo orgânico; por isso, se faz necessário estudos para analisar possibilidades distintas para a Erva-Mate além das alimentícias.

Figura 1:

Indústria	Sub-produtos Comerciais	Forma de Consumo
1. Bebidas	1.1 Chimarrão e tererê 1.2 Chá-mate: queimado, verde ou cozido 1.3 Mate solúvel	Infusão quente ou fria (1.1-1.3) Extrato de folhas diluído (1.4)

	1.4 Refrigerantes e sucos; cerveja; vinho.	
2. Insumos de Alimentos	2.1 Corante natural e conservante alimentar; 2.2 Sorvete, balas, gomas e chicletes.	Clorofila e óleo essencial
3. Medicamentos	3.1 Estimulante do sistema nervoso central; 3.2 Compostos para tratamento de hipertensão, bronquite e pneumonia.	Extrato de cafeína e teobromina (3.1) Extrato de flavonóides (3.2)
4. Higiene Geral	4.1 Bactericida e antioxidante hospitalar e doméstico; 4.2 Esterilizante e emulsificante; 4.3 Tratamento de esgoto; 4.4 Reciclagem de lixo urbano.	Extrato de saponinas e óleo essencial
5. Produtos de uso pessoal	5.1 Perfumes, desodorantes, cosméticos e sabonetes.	Extrato de folhas seletivo e clorofila

Fonte: Maccari Jr., 2005

Contudo, atualmente a Erva-Mate também apresenta-se versátil como produto gastronômico, estando cada vez mais comum o seu uso para preparações alimentícias além do chimarrão. Em Minas Gerais, temos o restaurante Trindade, guiado pelo chef Frederico Trindade, que se caracteriza por um restaurante contemporâneo e de Vanguarda, tem como conceito usar ingredientes de pequenos produtores e nacionais, usa a Erva-Mate em seus pratos, já usou, por exemplo, como uma maionese picante de chimarrão e como molho *hollandaise* de Erva-Mate.

Já no Sul do Brasil, a Erva-Mate também tem seu uso diversificado e é bem representada por chefs e por escolas de gastronomia, como o chef Bruno Ivanoff, que faz parte da equipe do Senac-RS, disponibiliza receitas como bombom de Erva-Mate e

empanadas de Erva-Mate; ainda sim, temos também Marcelo Schambeck, chef do restaurante Del Barbieri, localizado no centro de Porto Alegre, onde faz uso da Erva-Mate a fim de fortalecer a gastronomia e a tradição sulista.

3. A ENERGIA ESPIRITUAL DA ERVA-MATE

A energia espiritual da *Ilex paraguariensis* refere-se aqui, essencialmente, ao poder que ela exerce entre os rituais dos Mbyá-Guarani, e no seu estilo de vida também. Os indígenas nativos do sul do Brasil (bem como Argentina, Uruguai e Paraguai), em suma os Guaranis, faziam uso da Erva-Mate em seu cotidiano, como conta Martinez-Crovetto (1981, apud Tempass 2011), em 1554 Domingo Martinez de Irala, encontrou juntamente com seu pelotão, trinta mil Guaranis que consumiam Erva-Mate, diferentemente de outros indígenas.

Contudo, os primeiros governos coloniais proibiram o consumo de Erva-Mate entre os indígenas, em vista de seu uso para cerimônias religiosas, rituais, era considerada uma “medicina mágica” (Garavaglia, 1983 apud Tempass, 2011). Em 1596, o uso da erva-mate foi proibido para todos os habitantes das possessões espanholas, pois viam esta erva como um empecilho aos objetivos administrativos da colônia, tanto seu plantio como seu consumo.

Todavia, o consumo de Erva-Mate entre os indígenas continuou clandestinamente; em combate ao descumprimento da ordem espanhola, carregamentos de erva-mate foram queimados em praça pública, em Buenos Aires e Assunção (Martinez-Crovetto, 1980 apud Tempass, 2011). Estas medidas repreensivas não surtiram os resultados desejados pelas autoridades, e os índios continuaram a consumir a Erva-Mate, não obstante, aumentaram seu consumo com a chegada dos jesuítas.

Como aponta Arenas (2003), os missionários incentivaram o consumo da erva-mate entre grupos indígenas, não só como chimarrão, mas também de outras formas e com outras intensidades, como sopas doces feitas com erva-mate entre os grupos Tobas e Wíchi.

Os Guaranis, na época da colonização espanhola mais especificamente na vinda dos jesuítas, século XVI, consumiam a *caá* (erva-mate em guarani) e o *kagueji*, duas bebidas de cunho religioso para os indígenas; no entanto, o *kagueji* foi o alvo principal dos jesuítas na

missão de “livrar” os índios, pois foi considerado demoníaco, em contrapartida, eles incentivaram o uso da *caá* para combater o *kagueji*.

Segundo Lugon (1977), o consumo de erva-mate:

“...faz com que não se possa mais passar sem ela e que custe muito a fazê-lo com moderação. Foi graças ao mate e ao fumo que o uso da violenta chicha (*kagueji*) pode ser abolido entre os Guaraní. Cada família consumia, pelo menos, uma arroba de folhas de *caá* por ano. De manhã, após a missa, era distribuída aos punhados” (LUGON, 1977, p. 126).

Vendo como a erva-mate tinha potencial, principalmente econômico, entre àquelas sociedades sob domínio da Coroa Espanhola, os jesuítas começaram a lucrar em cima do mate, onde os Guaranis eram explorados para produzir e transportar a erva-mate (Bruxel, 1978). Com os missionários exportando a erva-mate, não demorou muito para que a população local, não-indígena, começasse a consumir diariamente a erva-mate, sempre na forma de chimarrão.

Já nessa época, a discrepância social era percebida na maneira de preparar o mate; os ricos usavam cuias e bombas de prata, e era comum acrescentar açúcar à erva, como os colonizadores espanhóis, já os pobres, usavam cuias de porongo e bombas de taquara, e não se valiam de açúcar, assim como os indígenas (Tempass, 2011); da mesma maneira como o sorver do mate demarcava as classes sociais, a erva-mate em si unia as duas faces da sociedade, que consumiam o mesmo produto. Não só o produto em si foi vendido, junto com ele, os costumes também foram exportados, assim como consumo para desjejum nas primeiras horas da manhã.

Como cita Marcelo Alvarez e Luisa Pinotti:

“Como en otras regiones, el mate era y es el desayuno casi exclusivo de la gente de campo que se levanta antes del amanecer y aún el unico alimento en condiciones de pobreza extrema. La ‘mateada’ siempre promete la ocasión de una conversación distendida. Tomar y ofrecer mate tienen un ritmo próprio que termina por gravitar en los presentes.” (ALVAREZ e PINOTTI, 2000, p. 110, grifo dos autores).

Para os Mbyá-Guarani contemporâneos ainda é evidente a erva-mate como fator de sociabilidade, pois sempre há uma chaleira com água para preparar o mate na fogueira, onde

é feita a interação na tribo, a partilha do mate - da mesma forma como é partilhar a comida - é vista para os Mbyá-Guarani como uma demonstração de amizade, lealdade e indício de confiança (TEMPASS, 2011).

Os Mbyá-Guarani acreditam receber mensagens por meio de seus sonhos, que os ajudarão a guiar seu caminho, suas ações futuras, por este motivo, para melhor entendimento de seus sonhos, os Mbyá-Guarani partilham de um momento antes do nascer do sol, chamado *koenjú*, no qual se reúnem em volta da fogueira para, na presença do chimarrão, contar seus sonhos uns aos outros, na expectativa de que, coletivamente, possam compreender a mensagem do sonho e assim ditar suas atitudes para o resto do dia (TEMPASS, 2011).

Todas as noites, os Mbyá-Guarani realizam ritos religiosos na casa de rezas, a *Opy*, entretanto, eles acreditam que para alcançarem maior eficiência nesses rituais, o corpo deve estar leve, por este motivo é que evitam consumir alimentos no período noturno, e consomem alimentos leves durante o dia, o desjejum é feito somente no *koenjú*, com o chimarrão.

Como mostra Martinez-Crovetto (1980 apud Tempass, 2011), é comum observar o desjejum com o mate entre os trabalhadores rurais, na Argentina há um ditado que marca este hábito: “El que antes se levanta toma más mate” que tem conotação similar ao ditado brasileiro que diz “Deus ajuda quem cedo madruga”.

Em suma, os Mbyá-Guarani prezam pelo sabor doce em seus alimentos, isso é cuidado desde a plantação, irrigação, colheita e preservação dos alimentos para acentuar esse sabor, em contrapartida, o chimarrão é o único alimento no qual não tenta-se adulterar-se o sabor, mantendo o sabor amargo inicial, isso porque os Mbyá-Guarani usam o chimarrão como um moderador de apetite, de qualquer modo, é considerado um alimento por eles, não só por apresentar uma grande gama de complexos alimentares, mas também por facilitar sua comunicação com os deuses (TEMPASS, 2011).

Atualmente, os Mbyá-Guarani tem grande parte de seu sustento alimentar dependente da sociedade envolvente (rural e urbana que não se caracteriza como indígena), e esta não os proporciona alimentos congruentes com sua cultura, eles caracterizam esse alimento como “comida de branco”, com uma qualidade ruim e que não agrada seus paladares, além de pouca variedade de alimentos; nesta situação, o alimento que os Mbyá-Guarani têm preferência é a *caá*, sem adição de açúcar.

Justamente por essa insatisfação com os “alimentos de branco”, é que a erva-mate mostra-se ainda mais importante na dieta dos Mbyá-Guarani, pois ela atua como um inibidor de apetite, caracterizando assim um “comer para não comer” (TEMPASS, 2011).

Ainda assim, o consumo da *caá* não se dá somente à insuficiência alimentar na qual a sociedade envolvente coloca os Mbyá-Guarani; mesmo na abundância alimentar a *caá* é um importante alimento para eles, pois ajuda a aguentar o cansaço e a fome, para manterem o corpo mais leve para seus objetivos espirituais.

Os Mbyá-Guarani acreditam sem “escolhidos dos deuses”, e seus períodos na terra são vistos como testes, necessitam adquirir sabedoria para conseguir passar por essas provas e tornarem-se deuses (Pissolato, 2007). Esta condição divina pode ser alcançada ainda em vida, mas para isso é necessário atingir o *aguyje*, que é a perfeição do ser, a totalidade do estado, o pleno desenvolvimento (CADOGAN, 1997 apud TEMPASS, 2011).

Esse grupo acredita que seus corpos e suas almas são divididas em duas porções, uma sagrada e outra telúrica, e são rivais. O *aguyje* aumenta a porção sagrada do corpo e da alma, diminuindo a porção telúrica, para o êxito, a porção sagrada deve representar a totalidade no corpo e na alma dos Mbyá-Guarani, a porção sagrada deve tomar o espaço da porção telúrica, para isso, o corpo físico precisa diminuir; em suma, o corpo diminui para a alma poder aumentar (TEMPASS, 2011).

Por este motivo os Mbyá-Guarani conferem aos alimentos um cuidado especial, uma vez que estes auxiliam no alcance do *aguyje*. O alimento não é só destinado ao corpo, mas também à alma, e a magreza condiciona os Mbyá-Guarani ao *aguyje*, pois somente com um corpo leve e “limpo” é possível alcançar este estado de espírito. Dessa forma o chimarrão mostra-se tão importante na tarefa de busca pela leveza até o *aguyje*, inibindo a fome e auxiliando neste processo.

O *aguyje* só pode ser atingido em plano terrestre se a alma estiver bem alimentada, ou seja, se estiver repleta de felicidade, e isso se dá por meio da boa convivência com os membros da tribo e também com a natureza, além de respeitar os hábitos alimentares.

Em síntese, o chimarrão auxilia, a longo prazo, a obtenção do pleno desenvolvimento que os Mbyá-Guarani buscam durante a vida, na construção de um corpo mais leve, e a curto prazo quando ingerido imediatamente antes dos rituais para comunicarem-se com as divindades, o que caracteriza o “não comer para poder rezar” (TEMPASS, 2011).

OS SETE POVOS DAS MISSÕES E A GUERRA DO PARAGUAI

A Erva-Mate tem larga influência na história desde o período colonial aos dias atuais no Sul da América do Sul. Os indígenas consumiam a Erva-Mate antes mesmo da chegada dos colonizadores europeus, entretanto, não faziam dela uma indústria ou a usavam para gerar uma economia; os colonizadores, essencialmente os espanhóis jesuítas, que viram na Erva-Mate uma oportunidade de gerar lucro com o comércio da erva para a Colônia (Assunção, 1984 apud Tempass, 2011), fazendo uso de trabalho escravo indígena.

A Erva-Mate foi uma das maiores fontes de lucro para as Missões Jesuíticas, com isto, o trabalho dos índios foi extremamente explorado e determinado pelos Jesuítas, como por exemplo as atividades de caça que foram substituídas pela criação de gado (SUSNIK, 1990 apud TEMPASS, 2011).

Desta forma foi possibilitado aos jesuítas que expandissem suas atividades econômicas entre índios e colonizadores, visando um bem-estar social à Missão (Vogt, 1903 apud Tempass, 2011), mesmo os indígenas não tendo lucrado com nada destas atividades, como aponta Lugon (1977), o chá do Paraguai, como era conhecida a Erva-Mate, forneceu desde o começo da colonização uma das primeiras fontes de grande rendimento, mesmo ainda depois da expulsão dos jesuítas, ainda exportavam-se cerca de cinco mil toneladas de mate, essencialmente vindas dos territórios das missões.

O transporte e o cultivo era feito por mão de obra indígena, pois os jesuítas impunham isto aos índios, em troca de não serem castigados e machucados (Bruxel, 1978 apud Tempass, 2011), de qualquer modo, mesmo aceitando o trabalho, as condições eram nocivas aos índios, há relatos jesuíticos que descrevem as circunstâncias que os indígenas se encontravam em condições desumanas, muitos deles morriam durante o cultivo e colheita da Erva-Mate (VOGT, 1903 apud TEMPASS, 2011).

Atualmente, na região das Misiones na Argentina, ainda é possível encontrar mão de obra indígena na produção de Erva-Mate. Os jesuítas tinham como objetivo converter os índios ao Cristianismo, concomitante à essa operação, Espanha e Portugal, no Brasil, lutavam por territórios, em busca de aplicar seus objetivos religiosos e políticos; havia também uma disputa entre latifundiários e os jesuítas, porque os primeiros queriam usar os indígenas para trabalho escravo e os jesuítas queriam catequizá-los (NASCIMENTO, 2013). Com estes

conflitos, poucas missões foram bem sucedidas, como por exemplo os sete povos das missões, região que encontra-se no Rio Grande do Sul (Santos, 2013 apud Nascimento, 2013). Apesar dos conflitos, o êxito obtido pelos sete povos deu-se essencialmente às questões econômicas, como a pecuária e a produção de Erva-Mate.

A Guerra do Paraguai contra a Tríplice Aliança (Brasil, Argentina e Uruguai), nos séculos tinha como finalidade expansão territorialista, Bethel (1995) apud Hobsbawn (1975) a Guerra do Paraguai se assemelha, no quesito perdas e destruição, com a Guerra Civil dos Estados Unidos (1861-1865), e faz parte de um processo de expansão capitalista global, a autora acredita que a Guerra do Paraguai é uma das consequências da integração da Bacia do Rio da Prata na economia britânica.

O Paraguai tinha se tornado vítima da agressão imperialista e capitalista, como relata Bethel (1995), uma opinião que ambos lados da política - esquerda marxista e direita nacionalista - concordavam, tanto autores na América Latina, Pomer (1968) em *La Guerra del Paraguai: gran negocio!* mas também os nacionalistas em Londres e Nova Iorque. Brasil e Argentina trabalhavam em prol dos interesses britânicos, desta forma, a Inglaterra tornaria-se a maior financiadora da Guerra do Paraguai (BETHEL, 1995).

O início da Guerra do Paraguai contra a Tríplice Aliança acelerou um processo de construção nacional e o seu fim mudou significativamente a dinâmica territorial e nacional dos envolvidos (BARBOSA et MURA, 2011). Com o fim da guerra em 1870, as fronteiras foram redefinidas e o Brasil e Paraguai usaram da vasta quantidade de ervais nativos para explorar a região, preferenciando a instalação de grandes indústrias de capital privado por meio de vendas ou concessões de terras públicas. Antes desta abertura ao capital privado, a primeira constituição pós-guerra - primeiro período constitucional paraguaio - tentou conceder terras aos pequenos produtores, entretanto, não obtiveram êxito e novas leis foram sancionadas e uma nova estrutura fundiária estabeleceu-se (PASTORE, 1972).

Como cita Pastore:

“Os agricultores nativos ficariam sem terras, os pequenos produtores de gado sem pastos, os municípios sem bosques e campos coletivos, e quase todas as terras, matas e ervais do Paraguai passariam a formar parte do patrimônio de pessoas ou de sociedades mercantis [...]” (Pastore 1972, p. 211)

Neste período de privatização de terra foi que grandes companhias começaram a explorar os ervais nativos na fronteira, tanto no Brasil como no Paraguai. No Paraguai, a Industrial Paraguaya S.A. foi fundada na década de 80 por iniciativa do então presidente paraguaio Bernardino Caballero, após uma lei que sancionou a venda das terras e dos ervais.

Nesse contexto, a grande maioria dos ervais ficou para iniciativa privada, ficando sob domínio do governo somente os que estavam mal localizados no ponto de vista da indústria privada (BARBOSA et MURA, 2011). No Brasil, a Companhia Matte Laranjeira, criada em 1882, começou a controlar, durante um longo período a exploração, produção e comercialização dos ervais do Mato Grosso do Sul; em 1894, a Companhia tornou-se uma sociedade anônima, pois associou seu capital ao Banco Rio Mato-Grosso, e passou a controlar uma concessão de 5 milhões de hectares no cone sul do estado.

Desta forma, podemos dizer que o Ciclo da Erva-Mate dá vida à um novo momento nas relações com os índios que começaram a trabalhar nas zonas de extração de erva, diferentemente dos trabalhadores regionais (brasileiros, paraguaios e correntinos) que baseavam seu trabalho no sistema do barracão (dependência por meio do adiantamento de dinheiro e mercadoria), o trabalho indígena nos ervais teve um caráter mais instável (Barbosa et Mura, 2011), variando sua intensidade de acordo com o assentamento indígena.

Os trabalhadores paraguaios tiveram grande importância para com a negociação com os grupos guaranis que muitas vezes não admitiam a exploração dos ervais que encontravam-se em suas terras, este trato dos paraguaios com os indígenas foi facilitado pelo conhecimento dos paraguaios da língua dos *kaiowá* (BRAND, 1997 apud BARBOSA et MURA, 2011).

Com isto, pode-se observar que o objetivo britânico que culminou a Guerra do Paraguai obteve êxito a longo prazo, pois o Paraguai usou da iniciativa privada para gerar economia no período constitucional pós-guerra; desta forma, percebe-se no Paraguai uma contradição cultural e alienação política e econômica, cujo resultado apresenta-se no aumento generalizado da pobreza em face à riqueza de poucos (GOIRIS, 2010).

IMPORTÂNCIA ECONÔMICA

A Erva-Mate é uma planta de ampla versatilidade, pois além de seu uso mais conhecido - chimarrão/tererê/chá, a utilização na indústria química para produção de tintas, medicamentos, desinfetantes vem crescendo, ainda que lentamente. O cultivo da Erva-Mate envolve 180 mil propriedades no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul, tendo do Rio Grande do Sul responsável por 75% da produção nacional (Prochnow et Correia, 2010), desta forma, emprega (direta e indiretamente) uma média de 700 mil pessoas; sua importância social mostra-se também por ter seu maior cultivo em pequenas e médias propriedades.

De acordo com o SINDIMATE, há no Brasil em torno de 400 indústrias produtoras de Erva-Mate, enquanto no Rio Grande do Sul há mais de 200 indústrias. A venda tem uma concentração regionalizada pois a cada região do estado há uma marca de preferência dos consumidores (Durayski, 2013); já no comércio exterior, as exportações de Erva-Mate apresentam uma ampliação crescente, tendo seus principais destinos das exportações no ano de 2011 para Uruguai com 94,8%, Chile com 2,2% e Espanha com 1,1%.

Segundo a APREMAVI, no município de Turvo (SC), há dados de que uma família com uma propriedade de 13 hectares, por exemplo, alcança uma produção de 300 a 400 arrobas de Erva-Mate; quando este produto tem a certificação de orgânico, o seu valor de venda quase dobra, e devido à qualidade do produto, sua comercialização atingiu o mercado exterior, onde no ano de 2008, a empresa americana Guayakí, comprou 90 toneladas de Erva-Mate orgânica.

No Paraná, o universo econômico da Erva-Mate contribuiu para o surgimento de uma nova classe econômica: a burguesia. O caráter comercial do tropeirismo rompeu a uniformidade dos fundiários diferentemente do resto do Brasil, entretanto, o tropeirismo se baseava essencialmente no escravagismo (DA COSTA, 1989 apud BOGUSZEWSKI, 2007). Além disso, o ciclo da Erva-Mate contribuiu para a fundação da Universidade Federal do Paraná, no livro *A universidade do mate*, Wachowicz (1983 apud Boguszewski, 2007) evidencia que a criação de universidades no Brasil, como por exemplo em São Paulo, Amazonas e Paraná, está intimamente ligada à economia predominante da região, em São Paulo o café, no Amazonas a borracha, e no Paraná a Erva-Mate. Já no livro *História da alimentação no Paraná*, o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (apud

Boguszewski, 2007), analisa a economia alimentar do Paraná e mostra como do final do século XVIII até a primeira metade do século XIX, ela esteve apoiada na monocultura da Erva-Mate e alternava períodos de escassez de produtos alimentícios e outros necessários a subsistência, aumentando, dessa maneira, as importações e fragilizando a economia regional.

Inicialmente, o mesmo aconteceu com a economia ervateira, contudo, o mate exigia um processamento semi-industrial, com a evolução dessas forças produtivas, que foram introduzidas pelo comércio exterior, rompeu o escravagismo e fez surgir o capitalismo (BOGUSZEWSKI, 2007).

Evidentemente, o hábito de tomar chimarrão representa um contexto cultural, social e econômico que levam à reflexão a respeito do mercado consumidor, significados culturais e o simbolismo que transpõem esse hábito, contribuindo para a compreensão da sociedade como um todo, referente ao caráter simbólico e significado social do comportamento do consumidor (D'ANGELO, 2003 et al. apud DURAYSKI, 2013).

CONCLUSÃO

O universo da Erva-Mate, como visto, envolve diversas esferas da sociedade; na agricultura tem-se uma planta de fácil cultivo e produção no sul da América do Sul, principalmente no Brasil; historicamente, apresenta-se como um símbolo social que auxilia a compreender movimentos como a Guerra do Paraguai e o trabalho dos jesuítas na América, assim como a exploração da América Latina no período colonial; antropologicamente, mostra-se como um meio de conexão entre sociedades, como pode-se ver que o hábito de tomar chimarrão une e acolhe pessoas; economicamente tem-se um produto que emprega milhares de pessoas e é subsídio para a sobrevivência e sustento destas famílias e por último - porém não menos importante - na gastronomia, como uma matéria prima versátil que permite a confecção de diversos produtos além do chimarrão.

Desta maneira, pode-se observar que cada esfera social em que a Erva-Mate se encontra, depende e auxilia a outra, sendo assim, a valorização e preservação de um produto influencia diretamente na estrutura social de uma sociedade, assim como a Erva-Mate influenciou, essencialmente, a região Sul e a região platina. A expressão ciclo do mate, que

usa-se basicamente para definir seu modo de produção, poderia estender-se à todos os setores em que o mate apresenta-se.

SUGESTÃO PARA FUTUROS TRABALHOS

Com base nas pesquisas deste trabalho, tem-se como sugestão para futuras pesquisas explorar mais os usos contemporâneos e detalhar os novos produtos, a fim de fortalecer a matéria-prima local e como pode-se tornar a Erva-Mate um patrimônio cultural do Mercosul.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luisa. A la mesa: ritos y retos de la alimentación argentina. Buenos Aires: Grijalbo, 2000. p. 316p.

AMBROSETTI, Juan B. Los índios Caingú del Alto Paraná (Misiones). Boletín del Instituto Geográfico Argentino, v. 15, p. 661-744. sem data.

ANVISA

<https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjIwMg%2C%2C>

ARENAS, Pastor. Etnografía y alimentación entre los Toba-Ñachilamole#ek y Wichí-Lhukú tas del Chaco Central: Argentina. Buenos Aires: Pastor Arenas, 2003. 562p.

BARBOSA, Pablo Antunha Barbosa et MURA, Fabio. Construindo e reconstruindo territórios Guarani: dinâmica territorial na fronteira entre Brasil e Paraguai (séc. xix-xx), *Journal de la société des américanistes* [En ligne], 97-2 | 2011, mis en ligne le 10 décembre 2014, consulté le 10 juin 2018. URL : <http://journals.openedition.org/jsa/11963> ; DOI : 10.4000/jsa.11963.

BERKAI, D.; BRAGA, C.A. 500 Anos de história da erva-mate. Canoas: Editora Cone Sul, 2000. p.20-60

BETHEL, Leslie. O Imperialismo Britânico e a Guerra do Paraguai. Estudos avançados, 1995. <http://www.scielo.br/pdf/ea/v9n24/v9n24a14.pdf>

BOGUSZEWKI, José Humberto, 2007. Uma história cultural da Erva-Mate: o alimento e suas representações. <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/10382/Disserta%e7%e3o.pdf?sequence=1>

CADOGAN, León. Ayvu rapyta: textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá. Assunção: Fundación León Cadogan, 1997.

DURAYSKI, JULIANA. “TOMAS UM MATE?” Uma análise da cultura de consumo do chimarrão em contexto urbano. 2013. <http://www.repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/4081/56.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

EMBRAPA, Sistemas de produção : Cultivo da erva-mate. Disponível em https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistemasdeproducao16_1ga1ceportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-3&p_p_col_count=1&p_r_p_-76293187_sistemaProducaoId=3601&p_r_p_-996514994_topicoId=2901

GARAVAGLIA, Juan Carlos. Mercado interno y economia colonial. Buenos Aires: Grijalbo, 1983. 510p.

GOIRIS, Fabio Anibal. O desconhecido como preceito: o caso do Paraguai Fabio Anibal Goiris* 2010, Revista Espaço Acadêmico nº 112.

GONÇALVES, M. et al. Ciênc. agrotec., Lavras, v. 31, n. 5, p. 1386-1391, set./out., 2007
PRODUÇÃO DE CARVÃO A PARTIR DE RESÍDUO DE ERVA-MATE PARA A REMOÇÃO DE CONTAMINANTES ORGÂNICOS DE MEIO AQUOSO

LUGON, Clovis. A República “comunista” cristã dos guaranis: 1610-1768. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

MACCARI JUNIOR, A.; SANTOS, A.P.R. O alimento erva-mate e a erva-mate em alimentos. In: MACCARI JUNIOR, A.; MAZUCHOWSKI, J.Z. Produtos alternativos e desenvolvimento da tecnologia industrial na cadeia produtiva da erva-mate. Curitiba: Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Erva-Mate do Paraná, 2000.

MARTINEZ-CROVETTO, Raúl. Paremiología de la yerba mate. Participar, Buenos Aires, v. 3, n. 18/19/20, p. 1-12, 1980a.

MARTINEZ-CROVETTO, Raúl. Hernandarias y la yerba mate. Participar, Buenos Aires, v. 3, n. 14, p. 98-101, mai. 1980b.

MARTINEZ-CROVETTO, Raúl. El descubrimiento de la yerba mate. Participar, Buenos Aires, v. 3, n. 23, p. 70-72, mar. 1981.

NASCIMENTO, Claudio Eduardo do. A Companhia de Jesus e a evangelização dos índios nos sete povos das missões. Mimesis, Bauru, v. 34, n. 2, p. 155-164, 2013.

PASTORE, Carlos 1972 *La lucha por la tierra en el Paraguay*, Antequera, Montevideo.

PISSOLATO, Elizabeth. A duração da pessoa: mobilidade, parentesco e xamanismo mbya (guarani). São Paulo: UNESP/ISA; Rio de Janeiro: NuTI, 2007.

PROCHNOW et CORREIA. Erva-Mate: uma árvore de tradição. APREMAVI, fevereiro de 2010, Guia de Espécies. <http://www.apremavi.org.br/erva-mate-uma-arvore-de-tradicao/>

TEMPASS, Martín César. Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. 2005.

156 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2005.

TEMPASS, Martín César. A distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26., 2008, Porto Seguro. Anais da 26a RBA. Porto Seguro: ABA, 2008. CD-ROM.