

Mate e chimarrão

Samuel Mariano da Silva

Quando o homem branco chegou ao sul do País, encontrou entre os guaranis o consumo de uma bebida preparada com a caa (erva). Ao fundarem as missões, os jesuítas aprenderam com os indígenas o uso e o plantio da erva-mate. Ainda hoje seu beneficiamento conserva características da técnica primitiva. E, apesar de ser conhecida há mais de quatro séculos, até pouco tempo ela somente era explorada de forma extrativa.

O mate é a infusão das folhas de uma árvore, a erva-mate (*Ilex paraguayensis*). As folhas e os galhos, cortados a seu tempo, passam por um processo especial, que os tornam próprios para o mate. Com menos de 24 horas depois de colhidos, os ramos e as folhas devem sofrer a operação que é conhecida na linguagem ervateira como “sapeco”. Tal operação consiste em submeter a ramagem à ação rápida das chamas, perdendo esta certa quantidade de água. A secagem, operação seguinte, consiste em manter as folhas e os ramos sapecados a uma temperatura em torno de 100°C durante cerca de 7 horas. O contato com o calor provoca intensa sudação por parte das folhas, o que as tornam secas e quebradiças. Distinguem-se dois processos de secagem: o do “barbaquá”, onde a erva fica distante da fonte de calor, recebendo sua ação através de um

túnel; e o do “carijó”, onde o material é exposto diretamente ao fogo e sofre a ação da fumaça. Faz-se então o cancheamento, ou a trituração e peneiramento do material sapecado e seco. Finalmente a erva é beneficiada, ou seja, é feita a retificação da secagem e do cancheamento. Tritura-se também, posteriormente, a erva, a fim de produzi-la em várias granulações, de acordo com as preferências do mercado consumidor.

Para conhecer o preparo do “mate”, também chamado de “verde” ou “ceva”, é mister conhecer seus “avios”.

Matear exige uma “cuia”, pequeno recipiente feito a partir do fruto maduro de uma planta da família das cucurbitáceas, chamado porongo (*Lagenaria communis*). A “cuia” deve ser curtida, o que é feito enchendo-a com uma infusão de erva-mate já utilizada e cinza. Renova-se a infusão algumas vezes, até que a cuia perca o cheiro de porongo.

A “bomba” é um pequeno instrumento composto de um pequeno canudo, redondo ou achatado, terminado em meia esfera crivada de furos pequenos e meio côncava, para deitar sobre a erva e permitir absorver o mate.

Chegada a hora de preparar o mate, o “cegador” toma da cuia, e a deixando ligeiramente curva, na mão esquerda, coloca a quantidade de erva suficiente (geralmente dois terços do tamanho da cuia). Em seguida, o “cegador” tapa com a mão direita a boca da cuia, volta-a para baixo, e, inclinando-a ligeiramente, observa se a erva deixou o fundo, vindo acumular-se na boca. Forma-se assim o barranco

ou topete. Coloca-se então a água, que deve estar fria para não cozinhar a erva. Volta-se então a cuia à posição natural, deixando repousar por alguns minutos para que “a erva inche”. Introduce-se então a bomba. A água não fervente, mas no ponto de chiar, enche então a cuia e o mate está pronto.

As opiniões divergem sobre a sobrevivência do chimarrão como hábito tradicional.

Alguns estudiosos dos problemas da erva-mate não crêem que o chimarrão consiga permanecer no elenco obrigatório dos usos e costumes do vasto contingente humano da América do Sul. Eles acreditam que o chimarrão é uma bebida que exige certa técnica em sua elaboração, técnica que demanda tempo, tão escasso hoje pelas exigências da vida moderna.

De outro lado, outros acreditam que o emprego do chimarrão tem perspectivas de inclusive ampliar-se, se para tal for feita uma propaganda bem conduzida visando efeitos a longo prazo.

Realmente, se fizermos uma análise do que se gasta anualmente no País para impingir ao público consumidor refrigerantes e outras bebidas de nenhum valor nutritivo, que necessitam, além disso, uma alta carga de conservadores químicos para se manterem estáveis, conclui-se que, com menores recursos, uma campanha bem planejada a favor do chimarrão e do mate em geral fará com que o seu consumo seja significativamente aumentado.

Samuel Mariano da Silva, eng. agr., professor da Universidade Federal de Goiás/CAJ/Departamento de Biologia, C. P. 03, 85500-000 Jataí, GO, fone: (064) 632-2130, fax: (064) 632-1510, e-mail: mariano@jatai.ufg.com.br.