



Mate, uma tradição platina



Ela já foi chamada de “erva do diabo” pelos colonizadores, que não demoraram a descobrir os múltiplos efeitos benéficos da planta, presente no dia a dia de muitos brasileiros do Sul e do Centro-Oeste

Na varanda da casa que fica na zona rural de Machadinho, no Rio Grande do Sul, Lourenço Piere sorve um chimarrão enquanto conta sua história. O ar despreocupado e tímido não revela a personalidade forte do gaúcho que já atravessou o estado com um carregamento de erva-mate processado e torrado no próprio quintal em meados da década de 1960. Por meio da técnica artesanal chamada barbaquá, ele e sua esposa, Nair, transformavam as folhas das árvores de erva-mate que nasciam em sua propriedade no ingrediente principal do chimarrão. Em cima de uma moto, ele saía por volta da meia-noite rumo ao extremo sul do país para entregar quilos do produto feito por ele mesmo e sua esposa de maneira totalmente artesanal – e ilegal... A calada da noite tinha seus motivos: a Vigilância Sanitária proíbe a venda do mate elaborado de forma caseira. Mas os clientes do casal não se importavam com essa pequena contravenção; eram amigos e conhecidos que já sabiam da qualidade e do sabor diferenciado do mate feito pelo sistema dominado pela família Piere há tantos anos que eles nem conseguem recordar o momento em que o aprenderam. “Os pais nos ensinaram e nós já passamos para os nossos filhos. Ainda temos os equipamentos em casa, mas não fazemos mais chá dessa forma”, conta Nair, enquanto enche mais uma cuia de chimarrão. Na garagem da residência, o pesado maquinário de ferro descansa e guarda histórias da época em que começaram as perseguições aos pequenos produtores artesanais de mate pelos fiscais da Vigilância Sanitária. “Era uma forma de privilegiar as grandes indústrias ervateiras”, especula Lourenço.

Apesar dos tempos difíceis, os Piere nunca abandonaram a produção da planta símbolo da região Sul do país. Assim como outros milhares de ruralistas do Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina,

▶ Em São José dos Ausentes, no Rio Grande do Sul, agricultor toma sua cuia de chimarrão antes do início de mais uma jornada. Uso diário do mate foi emprestado do costume dos índios tupi-guaranis, seus primeiros consumidores





além de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, no Centro-Oeste, eles trocaram as fogueiras e as grandes estruturas de ferro pela produção industrial. Agora, além de modernizarem o processo, alteraram o plantio em cinco hectares da propriedade e fazem parte das 90 famílias de Machadinho que aderiram ao sistema de agroflorestas.

IMITANDO A NATUREZA

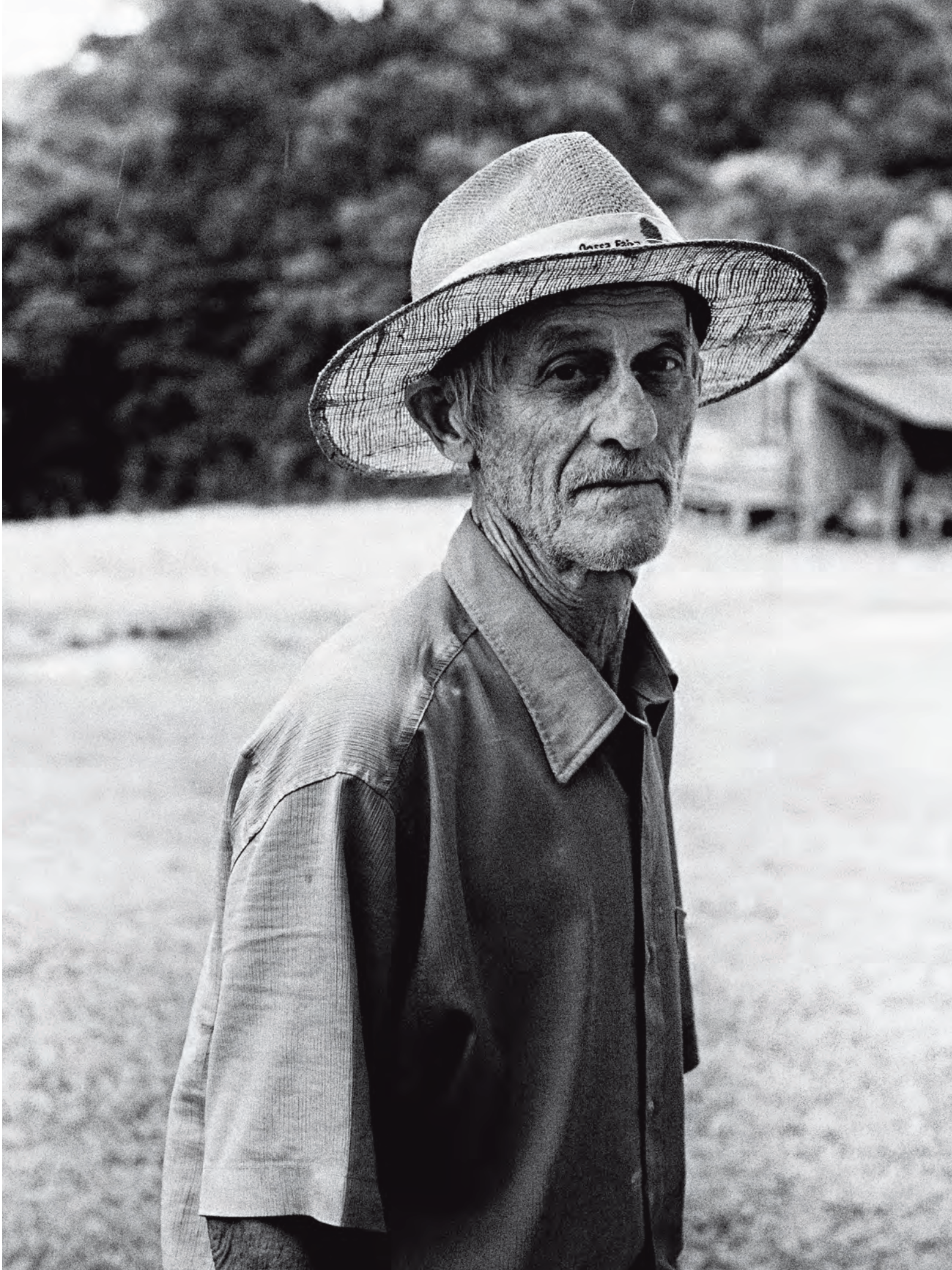
Implementado na região, no ano 2000, por técnicos da Embrapa Florestas e da Emater-RS, o sistema de agroflorestas teve início com três objetivos básicos: melhorar a renda dos pequenos produtores, a qualidade do produto e incentivar o replantio de espécies nativas. “A erva-mate é uma árvore de sombra; portanto, ela deve ser plantada embaixo de espécies mais altas. A ideia desse sistema é imitar a natureza, fazendo uma cobertura com árvores originárias, selecionando espécies valiosas para a produção de madeiras, frutos e produtos medicinais. Sempre com espaçamentos adequados entre elas”, explica Amilton João Baggio, pesquisador da Embrapa Florestas.

Além de auxiliar os agricultores sobre a maneira correta de plantar a erva, o projeto realizou o cruzamento controlado das sementes, visando atingir um sabor mais suave do que o encontrado nas árvores nativas. Depois de estudos e um bom tempo em laboratório, nasceu a Cambona 4, semente de um tipo de mate menos amargo e mais fácil de se comercializar. Na época, as mudas foram distribuídas gratuitamente aos produtores, que sofriam nas vendas. “Nós tínhamos um excesso de folha, o que já baixava os preços. Fora a concorrência com o produto argentino, que também vinha barato e tinha melhor qualidade”, afirma o técnico da Emater-RS, Ilvandro Barreto de Melo. A ideia deu certo e hoje quem decidiu plantar mate do tipo Cambona 4 tem motivos de sobra para comemorar, pois a variedade custa, em média, 63% a mais do que a versão comum, em razão do sabor mais suave. “Hoje é fácil encontrar produtores pagando faculdade particular para dois filhos, coisa quase impossível de se ver no passado. Fora que muitos jovens resolvem ficar no campo, com os pais”, conta Altair Ruffato, na época vice-presidente da Associação de Produtores Promate, que criou, em 1997, uma fábrica para processar o mate da comunidade. A produção de mate, proveniente de 500 ruralistas espalhados por cinco municípios da região, abastece o mercado gaúcho e também é exportada para o Chile e o Uruguai.

ECONOMIAS SECUNDÁRIAS

A cuia, estrutura base para o chimarrão, ou para o tereré (bebida similar servida com água fria, bastante consumida no interior do

► Lourenço Piere vendia seu mate artesanal de forma clandestina. Segundo ele, a legislação, querendo proteger o consumidor, “beneficiou as grandes indústrias ervateiras”





▲ As folhas e os galhos são igualmente aproveitados na colheita manual da erva-mate. Mecanização só na vizinha Argentina

Paraná e na região do Pantanal mato-grossense), pode ser feita de diversos materiais, sendo o mais comum deles o porongo. Também conhecido como cabaça, em outros estados brasileiros, ele é um fruto não comestível que enche lavouras no sul do país. Na carona da boa fase da erva-mate, o produto gera renda para muitos agricultores, como Solange Winck, de 23 anos. Moradora da região das Missões, no Rio Grande do Sul, a jovem é dona de uma plantação de porongo e de uma barraca na beira da estrada próxima à cidade de Frederico Westphalen. Vendendo artigos feitos artesanalmente com os frutos que colhe ao lado de sua residência, ela e o marido chegam a ter um faturamento de R\$ 200 mil ao ano. “Temos também casas de passarinho e outros artesanatos feitos de porongo, mas o que mais rende são as cuias”, conta.

MATE ATÉ NA CERVEJA

Não são apenas os produtores de Machadinho que estão ganhando dinheiro com a erva-mate, que não é encontrada só nas



UM REDUTOR NATURAL DO COLESTEROL E DA GLICOSE

Uma pesquisa realizada pelo Departamento de Biologia Química da UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) com pessoas que não ingeriam erva-mate apontou que, após o uso diário de um litro de chimarrão durante 40 dias, 70% apresentaram uma diminuição de 10% a 15% no nível de colesterol ruim e de 15% a 20% no nível de glicose no sangue. O professor Edson Luiz da Silva, coordenador do estudo, também afirma que a planta

possui uma alta concentração de agentes antioxidantes, importantes contra doenças degenerativas. “Encontramos a mesma quantidade no mate do que no vinho tinto e pouco mais do que no chá verde”, revela. Quanto aos resultados negativos, o estudo apontou que, em pessoas mais sensíveis, o uso diário causou alguns sintomas comuns ao excesso de ingestão da cafeína, como dependência, insônia e problemas gástricos.

cuias de chimarrão, mas em diversos produtos que extrapolam as fronteiras brasileiras. Fabrício do Canto conheceu o mate na cidade onde nasceu, Alegrete, no interior gaúcho, mas, hoje, ajuda a popularizá-lo na Europa. Depois de dez anos viajando mundo afora, o gaúcho decidiu se radicar em Berlim, na Alemanha. Na busca por abrir o próprio negócio, há cerca de um ano o ex-executivo de marketing apostou na erva para lançar uma linha de produtos na Europa. E deu certo. Ele produz a Mier, uma cerveja que mistura erva-mate com os consagrados ingredientes da bebida. Associado a pequenos produtores locais, ele já fabrica a cerveja com mate na Bélgica, na Alemanha e na Suíça. Além, claro, do Rio Grande do Sul. A inusitada combinação de mate com cevada também já foi feita na República Tcheca e até na Amazônia, e deve ganhar adeptos no Rio de Janeiro ainda neste ano. “O diferencial da bebida é que ela traz energia para quem a consome, o que gera uma sensação diferente de ingerir uma cerveja normal”, explica Fabrício. Além da Mier, o brasileiro é dono do Meta Mate Bar, localizada na capital



▲ Processamento do mate em indústria de Machadinho (RS): produção nacional só perde para a Argentina

alemã, que também comercializa, além da cerveja, outros alimentos feitos a partir do mate, como pipoca, molhos, geleia, chocolate e manteiga. A cervejaria Dado Bier, de Porto Alegre, é outra que apostou no sabor sulista e criou a cerveja Ilex, que tem coloração levemente esverdeada e alto teor alcoólico.

Em 2011, Juliana Ferrari comprou a marca de cosméticos Seivallex de uma família de ervateiros de Ijuí, no Rio Grande do Sul. Apaixonada pelos efeitos da erva-mate na pele, ela construiu uma fábrica visando ter acesso às misturas e criar novos produtos. Hoje, é possível encontrar na sua loja, na cidade gaúcha de Passo Fundo, mais de uma centena de produtos feitos a partir da erva, de sabonetes, xampus, águas de cheiro até espuma de barbear e gel para cabelo. “Estamos concentrados na grande quantidade de ativos que existem na erva, como elementos antioxidantes que ajudam no rejuvenescimento da pele. É uma loja ligada à cultura sulina e, mais ainda, aos poderes benéficos da planta”, conta.



Além dessa, existem outras empresas que têm lucrado com a *Ilex paraguariensis*, o nome científico da erva. Grandes indústrias de atuação nacional já contam com linhas especializadas em mate e gigantes internacionais, como a Lancôme e a Wella, usam o extrato em diversos produtos, tanto para a pele quanto para o cabelo.

NO PASSADO, A “ERVA DO DIABO”

Seja sorvida após uma infusão, ou inalada em rituais de adivinhação, a erva-mate era usada pelos habitantes nativos do sul da América do Sul muito antes da chegada dos navios vindos do velho continente. Mesmo em épocas de difícil locomoção, o mate chegava até terras distantes do continente, onde nem sequer crescia a árvore da *Ilex paraguariensis*, como em Lima, no Peru, em que era apreciado pelo povo inca.

Quando foi vista pela primeira vez pelos colonizadores portugueses e espanhóis sendo usada por índios, a bebida foi apelidada

▶ Solange Winck explora porongo na região das Missões e vende as cuias feitas com a casca fina e resistente da planta

▶ Em Machadinho (RS), um dos principais centros produtores de mate do país, pausa para a cuia de chimarrão quente



UMA HISTÓRIA CONCISA DA ERVA-MATE

1610 – O jesuíta Antonio Ruiz de Montoya faz os primeiros registros escritos da erva-mate, encontrada na Província do Paraguai, região que englobava também o norte do Paraná. Além de consumida em chás, a planta era inalada por índios durante rituais.

1615 – Chamada pelos colonizadores de “erva do diabo”, o uso do mate é proibido em algumas aldeias, assim como outros rituais que não eram considerados condizentes com o catolicismo.

1650 – Os jesuítas liberam o consumo de erva-mate para reconquistar a confiança dos índios e combater o alcoolismo. Nesse momento, dissemina-se o uso da cuia e da bomba, na época feita de taquara ou de nozes nativas perfuradas.

1655 – A cultura da erva-mate passa a fazer parte do dia a dia dos colonos portugueses e espanhóis e dos próprios jesuítas. A colheita de suas folhas torna-se uma fonte de renda para os povos das Missões estabelecidas no sul do Brasil pela Companhia de Jesus.

1682 – Jesuítas e índios avançam nas técnicas de cultivo e produção de erva-mate, principalmente na região das Missões, no Rio Grande do Sul. Como um dos principais produtores, eles também extraem matéria-prima de ervais nativos e os vendem para colônias espanholas. A importância da erva passa a ser motivo de disputas entre Portugal e Espanha.

1750 – Espanha e Portugal redefinem suas fronteiras no Tratado de Madri, ocasião em que o sul do país se integra formalmente à Coroa portuguesa. Tem início a guerra guaranítica, na qual os povos das Missões lutariam ao lado dos jesuítas contra a ocupação portuguesa.

1813 – O Paraguai, um dos maiores produtores da erva, interrompe a exportação para Argentina e Uruguai, forçando esses países a importarem o mate brasileiro. Desenvolve-se, então, o ciclo da erva-mate no Paraná e em Santa Catarina.

1820 – Nesse ano, a erva é classificada pelo botânico francês Saint-Hilaire na região dos Campos Gerais, no Paraná, sendo batizada pelo cientista como *Ilex paraguariensis*.

1853 – Juntamente com o ciclo do gado e do tropeirismo, o ciclo da erva-mate, principalmente focado na exportação, ajuda a impulsionar a independência do Paraná da então Província de São Paulo.

1920 – A Argentina começa a produzir erva-mate em grande escala. Em poucas décadas supera a produção brasileira, causando crise no cultivo da erva-mate no sul do país.

1938 – Fundada no Paraná em 1901, a empresa Mate Leão lança o chá-mate feito com erva tostada, que conquistaria o paladar de consumidores da região Sudeste do Brasil e, a partir dela, das demais.



▲ Óleo hidratante de mate: ativos como antioxidantes atraem empresários da cosmética

de “erva do diabo” e a liberdade do seu uso pelos indígenas foi tolhida com a vinda dos jesuítas em meados de 1615, como explica o professor de antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) José Catafesto: “Assim como outros rituais, o uso da erva-mate foi proibido pelos catequizadores. A intenção era marcar liderança, esvaziando a função do pajé e suas práticas”. Juntamente com a repressão ao *kaá* (um dos nomes da erva em guarani), vieram problemas que os padres não previam, como a fuga de índios em busca do mate e o aumento dos casos de alcoolismo. “Os jesuítas perceberam que a proibição era pior que o uso e a *kaá* voltou a ser liberada em 1650. A partir daí, a planta passou a ser usada por todos, inclusive pelos padres e por colonos espanhóis”, conta o historiador.

Popularizado, o plantio logo se tornaria um grande negócio e começou a ser feito pelos jesuítas. Uma das áreas que mais lucrou e evoluiu nessa época com o processo foi a região das Missões, no Rio Grande do Sul. Lá, povoados indígenas liderados por padres da

A ERVA-MATE E SUA ÁREA DE OCORRÊNCIA

Área plantada no Brasil:
70.301 hectares

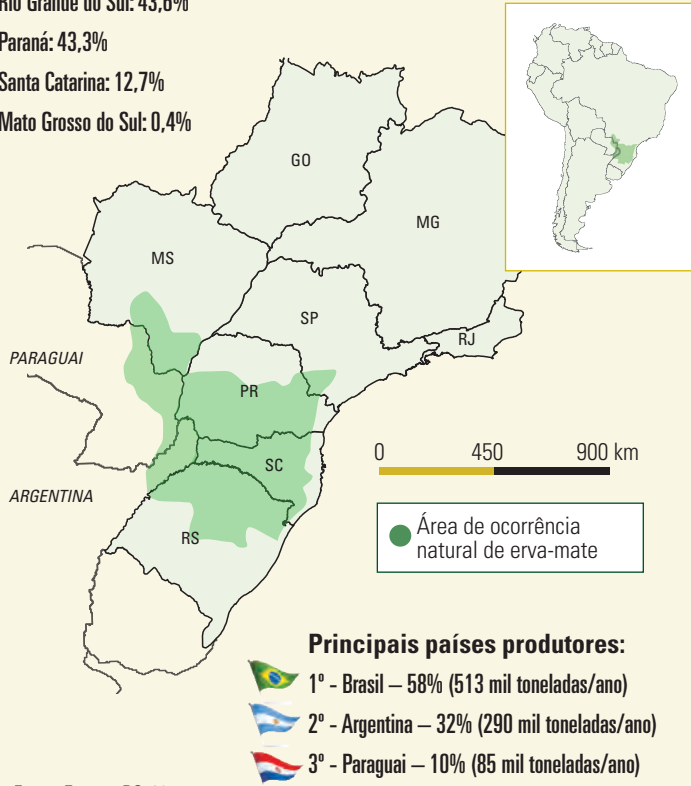
Exportação brasileira:
33 mil toneladas

Rio Grande do Sul: 43,6%

Paraná: 43,3%

Santa Catarina: 12,7%

Mato Grosso do Sul: 0,4%



Fonte: Emater-RS, 2011



O MATE NA MITOLOGIA TUPI

Maria era filha de um nobre e dedicado sacerdote, que frequentava todos os dias a casa de reza da aldeia para orar a Tupã. Ela, como toda jovem, era agitada e gostava muito de brincar. Um dia, seu pai a olhou nos olhos e pediu para que não brincasse naquela tarde, que ficasse sentada a seu lado enquanto rezava. Inquieta, Maria não obedeceu e foi se divertir no lago da comunidade. O pai sabia o que iria acontecer, mas também sabia que não poderia interferir na vontade de Tupã.

Ao pular na água, Maria bate a cabeça e fica gravemente ferida. Quando estava quase morrendo, encontra seu pai e pede para que possa viver, mesmo que não seja na forma humana. Então, seus cabelos se tornaram raízes e seus braços folhas, e ela se transformou na árvore de erva-mate. Reza a lenda que aquele que quiser conhecer o espírito de Maria deve se sentar ao pé de um erval no início da noite e esperar até a meia-noite. Se tiver paciência, ele escutará ou verá o espírito da erva da vida.



Companhia de Jesus produziam erva-mate e a exportavam para terras que hoje formam o Uruguai e a Argentina.

▲ Novas modalidades de erva-mate desenvolvidas, como a Cambona 4, geraram plantas menos amargas e mais lucrativas

A PROSPERIDADE PELA ERVA

O sucesso do chimarrão, junto a outros acontecimentos econômicos, teria papel relevante na redefinição das fronteiras portuguesas e espanholas em 1750. Tentando evitar o domínio pela Coroa portuguesa, os povos das Missões iniciaram a guerra guaraníca, que durou cinco anos, terminando com a expulsão dos jesuítas do continente americano. Durante a disputa, a cultura da erva-mate só fez aumentar, sendo absorvida por soldados, que aprenderam a encher suas cuias antes e depois das batalhas.



Paraná e Santa Catarina viram suas riquezas aumentarem em decorrência do comércio da erva-mate a partir de 1813, quando o Paraguai, grande exportador do produto, fechou as fronteiras para exportação. Nessa época, inicia-se um período de prosperidade que culminaria na independência do Paraná da então Província de São Paulo.

Herdeira dessa cultura paranaense, nasce, em 1901, a empresa Mate Leão. Extrapolando a tradição do mate servido na cuia, a empresa lançaria o Mate Leão Tostado, um chá de erva-mate que conquistou, também, os consumidores do sudeste do país. A bebida industrializada ganharia novas versões, com sutis adaptações aos diferentes paladares. Atualmente, a empresa faz parte de uma multinacional, tem mais de 100 produtos vendidos em todos os estados do país e exporta para os Estados Unidos, Japão e Alemanha.

A ERVA DA VIDA

Se o mate é tererê (ou tererê, como muitos o chamam), chimarrão, cerveja, chás e tantas outras variações, para os índios, além de bebida, é remédio. Sentado em uma cadeira na escola indígena onde dá aulas, em uma aldeia próxima a Porto Alegre, o índio guarani Hugo França explica que, para sua etnia, o mate é uma planta sagrada. “Chamamos de erva da vida e acreditamos que o chimarrão ajuda a acordar a alma. Ela desperta a mente e tira o mau humor”, assegura. O professor Hugo explica que, antigamente, todas as aldeias guaranis plantavam o mate. Caçadores que levantavam cedo sorviam o líquido para espantar a fome pela manhã e voltar para a comunidade com a caça em mãos. Além de ajudar a garantir a carne, a erva-mate, feita no processo original indígena, no qual a erva é suspensa em cima de uma grande fogueira até tostar, pode se tornar remédio para várias enfermidades. “Para nós, a fumaça do processo de tosta do mate pode trazer todos os benefícios da árvore que está sendo queimada na fogueira”, conta. Por isso, a comunidade está cultivando 30 mudas há cinco meses e quer deixar de comprar o produto industrializado e recomeçar a fazer o processo de seus antepassados, os pioneiros no consumo da planta.

Rica em história e cultura, e com tantos benefícios à saúde, a erva-mate é um dos exemplos de exploração bem-sucedida da rica biodiversidade brasileira que se incorporou à cultura alimentar do Brasil. Seja consumida na cuia ou no copinho de plástico, em latas de alumínio ou a granel, a folha de efeito estimulante nascida no sul da América do Sul e revelada ao resto do mundo pelos índios, tem mostrado que pode virar mania nacional – e internacional. Sem perder o seu sabor amargo, jamais.