

# CHIMARRÃO : Identidade, Ritual e Sociabilidade

**Maria Eunice Maciel<sup>1</sup>**

Alguns já transformaram o conhecido adágio de Brillat -Savarin “Dize-me o que comes e te direi quem és” em “dize-me o que comes e te direi de onde vens”. De fato, nos processos através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se vêm reconhecidos, ou seja, constroem suas identidades sociais e culturais, o que comem e ou bebem aparece como uma referência fundamental. Daí a contínua e freqüente alusão às “cozinhas típicas” ou “características”, capazes de expressar algo sobre o grupo ao qual pertencem.

No Rio Grande do Sul, o Estado mais meridional do Brasil, fronteira com a Argentina e o Uruguai e espaço do gaúcho brasileiro, dois são os elementos mais conhecidos de sua “cozinha”: o churrasco e o chimarrão.

---

<sup>1</sup> Professora do Departamento de Pós – Graduação em Antropologia Social da UFRGS.

Assim como o churrasco<sup>2</sup>, o chimarrão é um dos elementos associados à figura do gaúcho podendo-se dizer que é sua “bebida identitária”. Marcador de pertencimentos, o chimarrão é um costume tradicional e que implica em um ritual muito particular relacionado com a sociabilidade e que traz em si uma série de trocas sociais: a *Roda de Chimarrão*.

O chimarrão passa por todas as classes sociais, todas as idades e todos os espaços. Vai à praia, tomado na beira do mar, nas repartições, escolas, parques, calçadas, enfim, está em todo o lugar

A origem desta bebida é indígena. Mais especificamente, Guarani, e acompanhou a tomada, posse e povoamento europeu da porção sul da América. Desde então tem - se mantido como um costume extremamente arraigado na população destas terras.

Internacional, ele aparece em vários países: Argentina, Uruguai, Paraguai, Brasil e Chile. Embora cada país apresente alguns aspectos um tanto diferentes uns dos outros no que concerne a sua maneira de fazer, basicamente, é o mesmo.

Trata-se de uma bebida feita a partir da infusão das folhas de um arbusto chamado “erva-mate”. Assim, o chimarrão é também chamado de mate-chimarrão ou somente mate, denominação pela qual é conhecido nos países de língua espanhola. No Brasil usa-se a expressão “tomar um mate” e/ou “tomar um chimarrão”, existindo também, os verbos *matear* e *chimarrear*. (BARBOSA LESSA, 1986).

Segundo alguns folcloristas, a diferença entre os dois consistiria no fato de que o chimarrão é sempre amargo, enquanto que o mate pode ser tanto amargo quanto doce. Mas, de qualquer forma, ambos os termos são usados podendo-se convidar alguém para “tomar um mate” ou então “chimarrear”.

É interessante lembrar que a palavra *chimarrão* também indica os animais domésticos que fugiram e retornaram ao estado selvagem, tal como o gado que antigamente habitava o território do atual Rio Grande do Sul, ligado à conquista européia do mesmo.

A erva - mate é nativa das florestas da América do Sul sendo um arbusto alto, entre 6 e 8 metros de altura, com um tronco de cerca de 30 cm. de espessura. Seu nome científico é *Ilex paraguayensis*, classificada por Auguste de Saint - Hilaire quando de sua viagem ao Brasil (século XIX).

Para a produção de erva-mate com a qual será feita o chimarrão, utiliza-se as folhas que são secas e trituradas resultando num pó que pode ser feito somente da folha (Pura Folha) ou aproveitar todo o ramo (Barbaquá ou tipo Missioneira), ficando com pequenos pedaços de galhos. Os aficionados procuram ervas especiais, procurando saber a procedência, modo de produção e outros detalhes.

Os guaranis achavam de *caái* (*caái* é árvore e *i* é água) e já a utiliza (SAINT-HILAIRE, 1974). Os primeiros europeus que tomaram contato com esta bebida foram os espanhóis instalados no território do atual Paraguai, porém, muito rapidamente, seu consumo propagou-se entre os colonizadores e sua produção desenvolveu - se.

Nos primeiros tempos, a Igreja Católica chegou a proibir seu consumo. Associada aos índios, em especial aos pajés guaranis, e tida como afrodisíaca, era considerada perigosa. Em carta de 06 de junho de 1610 o padre Diego de Torres já assinalava que se deveria combater os “vícios” da população,

---

2 Sobre o churrasco e a chamada “cozinha gaúcha” ver MACIEL, Maria Eunice. “Churrasco à gaúcha” Horizontes Antropológicos n° 4, 1996.

ou seja, fumar e tomar “aquella maldita yerba”.<sup>3</sup>

Porém, o hábito de consumo já estava muito difundido e a proibição não vingou. Mais ainda, a própria Igreja passou a ser produtora de erva-mate, no caso, as Missões Jesuíticas, onde seu cultivo foi um ou o principal esteio econômico até mesmo servindo, nestes primeiros tempos, como “moeda”.

Em sua viagem, Saint - Hilaire observou a forte presença do mate, cujo uso era generalizado, bebido várias vezes ao dia e sempre oferecido aos visitantes. Segundo ele, este fato devia-se aos hábitos “carnívoros” da população local pois sendo digestivo e diurético facilitaria a digestão da carne. Sobre este costume, Saint – Hilaire (1974, p. 83) assim registra em seu diário:

*Estância de José Correia, 22 de setembro, 5 léguas. - Ainda dois mates antes de partir. O uso dessa bebida é geral aqui. Toma-se ao levantar da cama e depois várias vezes ao dia. A chaleira de água quente está sempre ao fogo e logo que um estranho entre na casa se lhe oferece o mate. O nome de mate é propriamente o da pequena cabaça onde ele é servido mas dão-no também à bebida ou a quantidade do infuso contido, na cabaça: assim diz-se ter tomado dois ou três mates quando se tem esvaziado a cuia duas ou três vezes. Quanto à planta que fornece essa bebida denominam-na erva-mate ou simplesmente erva. A cuia tem a capacidade de mais ou menos um copo; é cheia de erva até à metade, completando-se o resto com água quente. Quando o mate é de boa qualidade pode-se escaldá-lo até 10 ou 12 vezes sem renovar a erva. Conhece-se que esta perdeu sua força e que é necessário trocá-la quando ao derramar sobre ela a água fervente não se forma espuma à superfície.*

Os verdadeiros viciados do mate tomam-no sem açúcar e então têm-se o chamado chimarrão.

A primeira vez que provei essa bebida achei-a muito sem graça, mas logo me acostumei a ela e atualmente tomo vários mates, de enfiada, com prazer, até mesmo sem açúcar. Acho no mate um ligeiro perfume, misto de amargor, que não é desagradável.

Há muitos méritos nessa bebida, dita diurética, própria para combater dores de cabeça, para amenizar os cansaços do viajante e na realidade é provável que seu amargor torne-a estomáquica e por conseguinte necessária em uma região onde se come enorme quantidade de carne, sem os cuidados da perfeita mastigação.” (SAINT – HILAIRE,1974).

Tendo propriedades estimulantes e tônicas, o mate é colocado ao lado de outras bebidas não alcoólicas tais como o chá, o café, o chocolate e o guaraná que são também estimulantes e cujo hábito vem a ser quase um vício, fazendo com que as pessoas sintam sua falta quando não está disponível. O mate tem propriedades diversas e algumas mesmo contraditórias : ao mesmo tempo em que é bebido pela manhã em razão de ser estimulante também o é ao fim do dia para relaxar.

Como o café, ele é oferecido aos visitantes constituindo-se como a “bebida da hospitalidade”. Quem não tem o costume de *matear* pode considerar a bebida muito amarga e quente mas, aos poucos, vem a ser agradável, o que pode ser visto pela afirmação de estrangeiros, de Saint - Hilaire a Lévi-Strauss para quem o chimarrão é «amer et odorant à la fois, comme une forêt entière en quelques gouttes concentrée». (1995, p. 190).

3 BOTALLA, Horacio. “Bebidas del Ócio en el Rio de la Plata”. Todo es História, n° 380,

O chimarrão que se consome hoje manteve-se, aproximadamente, da mesma maneira que no passado. Também espalhou-se, tendo “viajado” pelo Brasil com as levas migratórias de gaúchos, expandindo-se para o centro e o norte do país. Mesmo que seja um elemento cultural pertencente à região sul genérica como um todo (Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul), ele é percebido como um traço associado aos gaúchos do Rio Grande do Sul, servindo como um marcador de identidade.

Trata-se de um hábito que perpassa diversas classes sociais. A erva-mate é relativamente barata assim como os apetrechos - cuia e bomba - também o são. Para os mais pobres, é também uma forma de substituir o café e “mascarar” a fome.

No Rio Grande do Sul, ele está tanto na “casa - sede” da estância (residência dos proprietários) quanto no galpão (espaço dos trabalhadores). É bebido tanto pelos ruralistas da UDR quanto pelos integrantes do MST.

Porém, se o chimarrão não é um traço de diferenciação social, ele é ligado à imagem de ruralidade e tradição em oposição à modernidade e ao espaço urbano. Nas grandes cidades, embora não se disponha de dados confiáveis, pode-se pensar que o hábito do chimarrão tenha uma presença menor *em comparação* com o campo e as cidades pequenas. Porém, este consumo não pode ser considerada pequeno nem desprezível, sendo inclusive *visível*. Quando da expansão do gauchismo<sup>4</sup> nos anos 70, uma parcela significativa da juventude urbana que não tinha o costume de tomar chimarrão, adotou-o e o manteve até hoje.

Associado aos momentos de ócio, sociabilidade e relaxamento, em 1991, o chimarrão foi proibido nas repartições públicas estaduais pelo então governador do Estado, Alceu Collares, sob o pretexto de que perturbava o trabalho. Porém, esta polêmica proibição não foi respeitada, caindo em desuso e o chimarrão continuou a ser bebido nas diversas secretarias e órgãos governamentais por todo o Rio Grande do Sul.

Como o churrasco, o chimarrão relaciona-se à sociabilidade. Pode-se tomar chimarrão estando só, em momentos de pausa na jornada, ao levantar e ao anoitecer. Porém, é na *roda de chimarrão*, em que este é compartilhado por um grupo, que aparece enquanto um elemento ligado à sociabilidade reforçando os laços através de uma participação que implica no uso da mesma cuia e da mesma bomba, em uma partilha.

Costume profundamente ancorado na população, ele é regido por regras específicas tanto no que concerne ao *fazer* quanto ao *beber*. É o que veremos a seguir.

4 Chama-se de gauchismo o conjunto de práticas e manifestações culturais que envolvem o Rio grande do sul e a figura do gaúcho.

## A) A preparação

A figura central relacionada ao “saber fazer” é o Cevador, a pessoa encarregada de preparar, servir e distribuir o chimarrão. É aquele que possui a técnica especial para que a infusão resulte num mate - chimarrão identificado como tal. É ele o “mestre do chimarrão”, a figura que ordena e controla a *Roda de Chimarrão*.

Esta técnica é algo que se aprende na infância, tanto por meninos quanto por meninas, desde que possam manipular uma chaleira de água quente sem perigo. Aos poucos alguns se sobressaem nesta tarefa, mas de uma maneira geral, todos aprendem, não havendo interdições de gênero.

Segundo o folclorista e tradicionalista L.C. Barbosa Lessa, o cevador<sup>5</sup> é o tipo humano de uma região que engloba vários países que possuem em comum o ritual do chimarrão sendo, assim, um tipo humano internacional e unificador e, como o chimarrão, uma baliza de um certo contexto cultural.

O recipiente no qual se bebe o chimarrão chama-se de *cuia*, palavra que vem do guarani *iacuhi* (cabeça). É uma espécie de pequena cabaça feita de porongo, o fruto seco de um arbusto, o porongueiro (*lagenarias vulgaris*). Há também um outro arbusto, o *crescentia cujetae* que dá outro tipo de porongo conhecido como *galbeta*, mais usado nos países platinos.

O fruto é redondo e de cor variável (do amarelo escuro ao castanho ou marrom escuro). Uma vez maduro ele é rígido, semelhante à madeira e oco. Para fazer uma cuia, ele é cortado e seu interior é limpo. Antes de utilizá-lo pela primeira vez, ele é deixado a “marinar” durante um certo período (de dois a três dias) com erva-mate dentro para “curtir” e “pegar gosto”. Uma cuia pode ser utilizada durante muitos anos e pode ser comprada em qualquer lugar, de supermercados a pequenos *bolichos* (espécie de armazém) de beira de estrada.<sup>6</sup>

Há cuias de porcelana para o mate doce e até de cristal. Mas as mais valorizadas são as de porongo ricamente trabalhadas em apliques em prata e até ouro. Embora ainda sejam usadas, muitas são, hoje, peças de coleção muito valorizadas e objeto de procura da parte de antiquários. Algumas cuias trabalhadas são vendidas em joalherias estando expostas em suas vitrines, o que demonstra o seu valor.

Porém, a cuia simples, ou, no máximo com um acabamento em metal na borda é a mais comum. Existem no comércio cuias decoradas com trabalhos variados, desenhos que lembram motivos associados ao gaúcho (tal como cavalos ou cenas campeiras), mensagens gravadas (inscrições como, por exemplo, “lembança do Rio Grande do Sul”) ou aplicações em couro,

Sorve-se o chimarrão através de uma espécie de canudo em metal chamado de *bomba*, com

5 BARBOSA LESSA. Proposição apresentada ao I Congresso de Cultura do Rio Grande do Sul, 1989. Este autor dedicou-se particularmente, a estudar o chimarrão e reconstituiu, em sua propriedade na chamada “serra do Erval” (região do Rio Grande do Sul onde os jesuítas plantavam erva – mate) um *monjolo* (artefato usado em sua fabricação) tal como era usado antigamente.

6 Algumas pequenas cidades do interior do Rio Grande do Sul dedicam-se à produção de cuias, vivendo do porongo tal como Vicente Dutra a 470 km. de Porto Alegre. Zero Hora, 13 de novembro de 1996.

20 ou 30 cm, muitas vezes de prata. Uma de suas extremidades, a que é colocada na cuia para aspirar o líquido, é arredondada e possui pequenos furos. A outra extremidade é chata nele é que encosta-se os lábios para sorvê-lo. Como a cuia, a bomba também pode receber vários ornamentos inclusive ter a ponta em ouro e adornos de pedras inscrustradas, porém, a mais comum mesmo a de metal simples, mais barata e mais acessível.

Uma cuia e uma bomba trabalhadas em prata e ouro artesanalmente são objetos de importância para as famílias, conservadas escrupulosamente e fazem parte da herança familiar. Há também artesãos - joalheiros especializados alguns muito renomados como por exemplo, a Casa Vargas, da cidade de Alegrete, que há três gerações fabrica a «bomba Assis Brasil», inventada pelo político, diplomata e estancieiro Joaquim Francisco de Assis Brasil (1857-1938), chata e com furos pequenos para evitar o entupimento<sup>7</sup>.

Para preparar o chimarrão, o cevador pega a cuia e a preenche de erva mate em cerca de dois terços de sua capacidade. A seguir, ele tapa a abertura com sua mão e a inclina para que a erva caia sobre uma metade da cuia, do fundo até a abertura, horizontalmente. Após, lentamente, ele retorna a cuia à posição vertical inicial de maneira que o pó fique equilibrado de alto a baixo na metade da cuia obtendo assim uma metade do recipiente cheia de pó enquanto a outra fica vazia, que é onde a bomba e a água serão colocadas.

O Cevador arruma delicadamente o pó na extremidade superior de forma que as bordas fiquem planas, o que é importante não somente para manter o pó mas também em função de uma certa “estética” do chimarrão. O cevador então versa a água quente sobre a erva e a deixa um pouco de lado para “inchar”. Também é possível que, antes de servir, para “tirar o pó que fica no fundo da cuia”, um pouco d’água seja colocada e que o cevador aspire este primeiro mate e o cuspa a seguir.

A água do chimarrão não deve jamais ferver. Aos primeiros sinais que ela vai entrar em ebulição (começa a “chiar”), deve ser retirada do fogo pois se ultrapassar a temperatura ideal, altera o gosto.<sup>8</sup>

A água é então colocada pouco a pouco na cuia, docemente, de forma a que molhe a erva sem deixá-la cair. Na superfície, é formada uma espuma : o mate está pronto para ser servido.

Uma preparação como esta serve a várias infusões, até que o chimarrão esteja fraco, sem gosto e não faça mais espuma. Costuma-se dizer, então, que a erva está “lavada” é a hora de trocá-la ou então, “virar a erva”, mudar de lugar na cuia com a ajuda da bomba, aproveitando assim um pouco mais da mesma preparação.

O chimarrão é amargo e nele pode-se colocar algumas ervas tal como marcela, cidró ou cascas de laranja na cuia ou na água para “dar uma temperada”. O mate, como foi colocado anteriormente, pode ser doce adicionando-se a ele açúcar ou mel, se bem que o mate - doce seja bem menos difundido e mesmo desconhecido para muitas pessoas. Alguns gostam de beber mate amargo e comer

7 “O estilo Assis Brasil de servir o mate”. ZERO HORA, 24 de setembro de 1999, p. 51.

8 Os aficionados afirmam que esta temperatura é suficiente para a não transmissão de doenças como a hepatite. Há controvérsias entre os médicos sobre os danos que a água do chimarrão poderia fazer ao esôfago.

rapadura, ao mesmo tempo : colocam um pedaço na boca e deixam o líquido passar, o que não é exatamente, adoçá-lo, mas criar um contraste. Geralmente, o mate-doce é associado às mulheres e às crianças. Entre os homens seu consumo é muito pequeno, o que pode indicar associações que marcam distinções: amargo / doce - homem / mulher. Assim como no ritual do churrasco encontramos oposições relacionadas com a carne vermelha (homem) e as saladas e sobremesas (mulher e criança), podemos verificar este aspecto no ritual do chimarrão.

## B) As maneiras

As maneiras são codificadas e algumas possuem caráter impositivo. Mesmo que o chimarrão esteja sendo partilhado por poucas pessoas, como duas, algumas regras devem ser seguidas, e uma delas é a da alternância. Em uma roda, ela é obrigatória.

É de uso que o primeiro chimarrão seja do cevador. É uma maneira de provar e verificar se ele está em condições de ser servido. A seguir, ele enche novamente a cuia com água quente e a oferece a uma pessoa que sorve o líquido e, ao acabar, devolve a cuia ao cevador que novamente a enche e oferece a outro e assim por diante até que todos sejam servidos e recomece a roda com a mesma ordem.

Assim, a alternância se dá em *roda*, um percurso que obedece uma ordem circular até chegar ao primeiro a ser servido, o cevador, novamente. Em geral a roda começa pela direita mas no caso de não estarem todos agrupados é de uso o cevador perguntar “de quem é a vez ?” para manter a ordem correta.

Agradecer ao cevador significa que se está satisfeito, demonstrando que não deseja ser servido novamente. Assim, na próxima “rodada” da cuia, ele não é mais servido, e a ordem segue sem ele.

Uma regra que possui caráter de imposição é beber até o fim o conteúdo da cuia servida, o que é constatado pelo barulho que a bomba faz quando o conteúdo líquido chega ao fim, o “roncar”. É esta a mais importante das maneiras pois indica que bebeu-se tudo, sem deixar restos para o outro que virá a seguir. Como a cuia e a bomba são as mesmas, este detalhe passa a ser de máxima importância e o seu não cumprimento é considerada uma falta muito grave.

Há outras regras que fazem parte do ritual do chimarrão mas que não são sempre respeitadas sendo que algumas são mesmo desconhecidas pela maioria das pessoas da região. Porém, dentro do meio tradicionalista, elas possuem caráter impositivo, tornando-se um marcador importante e elemento significativo da *mise en scène* tradicionalista que procura cultuar as tradições preservando-as tal como existiriam no passado.

Uma delas é versar a água da chaleira pegando esta pelo contrário, com a palma da mão virada para cima. Outra, é que o cevador deve sempre servir a cuia com a mão direita. Quando, por qualquer motivo, tiver de usar a esquerda deve pedir desculpas dizendo “desculpe a mão” ao que

quem recebe deve responder “é a mão do coração”.

São pequenos gestos mas que para os tradicionalistas são muito importantes. Como o chimarrão é um costume comum a toda a região e não exclusivo daqueles que têm como objetivo a preservação das tradições, manter este código é diferenciar-se e, se o chimarrão marca um pertencimento regional, manter estes gestos “tradicionais” é marcar um pertencimento a um grupo, o dos tradicionalistas, os que «guardam a tradição”. Mas, no uso comum, estas pequenas regras são flexibilizadas e mesmo desconsideradas.

O chimarrão permite ver, assim, a relação entre costume, tradição e tradicionalismo. O chimarrão é um costume, provavelmente um dos mais difundidos e, portanto, dinâmico, vivo e se adaptando em função das circunstâncias. Se no passado era algo associado ao «fogo de chão» (fogueira) dos galpões de estâncias ou das cozinhas hoje aparece nos mais diversos espaços com garrafas térmicas.

Enquanto costume, podemos dizer que ele é tradicional, no sentido de que possui uma história e que vem preencher e responder a algo no presente. Mas quem bebe um chimarrão não está celebrando um culto às tradições, está fazendo algo tradicional espontaneamente. Já os tradicionalistas, afirmam regras e como forma de mantê-las em um mundo em transformação e assim realizar o seu objetivo, o culto às tradições.

### C) A roda de Chimarrão

Uma roda de chimarrão é uma reunião de um grupo de pessoas que partilham a mesma cuia tomando juntos um chimarrão. É um momento de pausa e de relaxamento. O ambiente da roda é, em geral, de convivialidade e camaradagem. Seja num galpão de estância (especialmente se este tiver um “fogo de chão”, uma fogueira para esquentar a água), seja próximo ao fogão da cozinha, (em especial se este for à lenha), seja na beira do mar, em quintais, parques, sob árvores, é comum ver-se, por todo o lugar, pessoas reunidas compartilhando o chimarrão.

No passado, nas cidades pequenas e nos bairros residenciais das grandes, era comum o “chimarrão de calçada” ou seja, nos dias de temperatura amena as pessoas colocavam cadeiras nas calçadas (o que indica também a arquitetura tradicional no Rio Grande do Sul onde as portas são colocadas diretamente para a rua) ou em varandas na frente da casa e ficavam “chimarreando e conversando”, em especial nas noites de verão.

Outras pessoas passavam pela rua e quando conhecidos, paravam para tomar um mate e conversar um pouco. Uma pessoa numa cidade pequena podia ingerir vários mates em vários lugares numa única noite, o que fazia também com que as informações, notícias e «fofocas» do dia circulassem pela cidade ou pelo bairro. Só terminava quando o tempo esfriava, chovia ou então ficava muito tarde. As vezes, servia mesmo para indicar a meteorologia. Assim, quando alguém chegava de uma outra localidade e era perguntado sobre que tempo estava fazendo lá, podia dar



como resposta: “de chimarrão na calçada, só uma noite”, o que indicava frio e/ou chuva.

Com a expansão da televisão este hábito decaiu mas continua em vários lugares. Já foi observado que, em pequenas cidades, continua ocorrendo, mas de uma maneira « adaptada »: um pouco na calçada e um pouco na sala ou então transferindo-se da calçada para a sala, em frente da TV, ficando a porta aberta e recebendo quem passa e para e que assim partilha, então, a TV, o chimarrão e a conversa nos intervalos.

Este aspecto serve para mostrar os laços existentes. Não é qualquer um que passa que pode parar em um grupo na calçada ou entrar em uma casa e compartilhar do chimarrão. Quem pode partilhar define os laços e as relações de conhecimento, vizinhança e proximidade. O que não quer dizer hierarquia social, um empregado pode passar, parar para conversar e ser servido de um mate.

No entanto, quando uma pessoa desconhecida chega e fica conversando, ela pode ser convidada a tomar um chimarrão, o que significa sua aceitação pelo grupo, que pode permanecer na conversa. O contrário também pode ser.

Em certos bairros da capital, Porto Alegre, também isso ocorre e já foi observado mesmo, nas noites de verão, mesmo com a violência presente nas cidades, pessoas que habitam prédios de apartamentos descem ao térreo e ficam chamarreando em frente do prédio. A violência, mais do que a TV tem sido apontada pelo declínio deste hábito.

Na roda as pessoas conversam, contam histórias (causos), falam. Não há roda calada, ela é precisamente um momento de trocas imbuídas de oralidade. Na roda fala - se e bebe - se, as histórias passam de boca em boca (ou de ouvido em ouvido) assim como a cuia de mão em mão.

Participando, bebe-se, escuta-se e fala-se. Conversa-se. Exercita-se uma certa « arte da conversação à gaúcha ». Assim, o chimarrão, com sua característica de partilha, reforça, de uma maneira particular, os contatos e os laços sociais. A bomba onde cada um coloca seus lábios é a mesma para todos. Ao mesmo tempo, a roda é o momento da palavra, das trocas recíprocas. Absorve-se uma bebida mas absorve-se também o outro a partir da conversação.

Para fazer uma roda, é necessário haver tempo. É um momento de tranquilidade pois o ritual do chimarrão exige tempo. Calma para o preparar, calma para versar a água quente, calma para aguardar a sua vez. Assim, não é necessariamente a bebida em si que envia ao relaxamento e ao descanso mas todo o contexto de ocorrência ritualizado.

Barbosa Lessa confere à roda de chimarrão uma significação muito especial. Segundo ele, trata-se de um hábito que traz em si a cordialidade e se opõe às brigas e à violência, afirmando mesmo que «o comunismo existe ainda na roda de chimarrão<sup>9</sup>», referindo-se ao aspecto de comunhão e de acordo entre pessoas. Hoje em dia há a venda um espécie de “kit chimarrão” composto por uma pequena maleta de couro para o transporte da cuia, bomba, erva-mate

---

9

JORNAL ZERO HORA, 20 de outubro de 1992.

e garrafa térmica. Frequentemente possuem desenhos e inscrições que lembram a figura do gaúcho e são muito valorizados. É característico que, em viagem pelo Brasil, os gaúchos possam se reconhecer e serem reconhecidos pelo porte do chimarrão e / ou deste maleta. Neste caso, trata-se não apenas de manter um hábito mas de assinalar um pertencimento.

Nos fins de semana é comum que as pessoas saiam a passeio transportando a maleta e/ ou a garrafa e a cuia pelos parques da cidade. Até mesmo tomam chimarrão na praia, à beira do mar, em pleno verão. Os aficionados desta modalidade dizem que, tomando chimarrão quente em pleno calor do sol, acabam tendo a sensação inversa, ou seja, ele combateria o calor.

Porém, talvez a maior transformação seja o fato das pessoas passarem a tomar chimarrão andando, passeando pela cidade, ao invés de pararem, sentarem e aproveitarem calmamente. Um dos lugares onde este fato pode ser observado é o “brique da Redenção”, que ocorre todos os domingos em uma das extremidades do Parque Farroupilha, o mais central e concorrido da capital.

Passear e chimarrear ao mesmo tempo, embora estejam associados ao ócio, ao não-trabalho, possuem significados diversos. Neste caso, o chimarrão perde o sentido de descanso e seu caráter de sociabilidade é modificado pois a roda não se forma, embora a cuia possa ser partilhada por várias pessoas, conhecidos que são encontrados ou pelo grupo que está passeando junto.

O Chimarrão não é vendido. É mesmo impensável fazer comércio deste tipo de bebida, pelo menos no Brasil. No entanto, Em Buenos Aires, surgiu no bairro de San Telmo um bar. *Mr. Mate*, que embora tenha em seu nome o “Mr.”, é a primeira *materia* Argentina, um espaço temático onde o ritual do mate é praticado, em especial, para turistas que querem conhecer o costume da região, (NORRILD, 2003). Porém, tratado desta forma implica em modificar radicalmente seu significado. De fato, introduzir no ritual uma troca comercial é considerado um absurdo sendo classificado por alguns como “criminoso”. No aeroporto de Porto Alegre, a Secretaria de Turismo mantinha inclusive um espaço para receber, com chimarrão, os turistas e os “nativos” que chegavam ao Estado.

As trocas que ocorrem com o chimarrão são de outra ordem. No ritual, são colocados em jogo as trocas que se dão na roda, o que remete ao pensamento de M. Mauss - dar, receber, retribuir - uma «forme désintéressée et obligatoire en même temps» (MAUSS, 1983, p. 194). A partilha implica em dar mas também de receber. Bebendo, escuta-se, fala-se isto é, participa-se de trocas recíprocas.

No processo de construção, afirmação e reconstrução de identidades sociais, a comida se transforma em um marcador identitário, apropriado e utilizados pelo grupo como um sinais diacrítico, um símbolo de uma identidade reivindicada. Através do chimarrão pode-se ver que seu significado vai além: ele implica em pertencimentos que ocorrem em vários níveis, implica em rituais, partilhas, reforço de laços sociais, enfim, uma forma de contato e comunicação entre as pessoas. Implica em um encontro com o outro que se dá de uma forma íntima, partilhada. Assim, ainda que seja um marcador de identidade, ficar apenas neste aspecto é não perceber a

riqueza de uma manifestação social tão eloquente quanto a deste caso, do chimarrão.

Para finalizar, a poesia gauchesca mais famosa, obra do poeta tradicionalista Glaucus Saraiva, tem como tema, o chimarrão:

*Amargo doce que eu sorvo  
Num beijo em lábios de prata  
Tens o perfume da mata  
Molhada pelo sereno  
E a cuia, seio moreno,  
Que passa de mão em mão  
Traduz, no meu chimarrão,  
Em sua simplicidade  
A velha hospitalidade  
Da gente do meu rincão*

## REFERÊNCIAS

BARBOSA LESSA, L. C. **História do Chimarrão**, Porto Alegre, Sulina, 1986 (3a.Edição).

BARBOSA LESSA. Proposição apresentada ao I Congresso de Cultura do Rio Grande do Sul, 1989.

Botalla, Horacio. **“Bebidas del Ócio en el Rio de la Plata”**. Todo es História, n° 380.

FAGUNDES, Glênio. **Cevando mate**. Porto Alegre, Grupo Habitasul, 1980.

FISCHLER, Claude. **“La cuisine selon Michelin”**. Nourritures. Autrement n° 108, septembre 1989.

FOURNIER, Dominique. **“Ferments de cultures”**. Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles. Autrement n° 154, mars 1995.

GANDARA, José Manoel; SCHLÜTER, Regina G. (coord.). **Gastronomía y Turismo. Una introducción**. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

JORNAL ZERO HORA, 20 de outubro de 1992. 24 de setembro de 1999.

MACIEL, Maria Eunice. **“Churrasco à gaúcha”**, Horizontes Antropológicos, n° 4, 1996.

MAUSS, Marcel. **Sociologie et Anthropologie**. Paris, P.U.F., 1983.

NORRILD, Juana. **Turismo y Comunicación del Patrimonio Intangible - el caso de Mr. Mate en buenos Aires – Argentina”**. Gastronomía y Turismo. Una introducción. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.