

MATE AS AN ELEMENT OF IDENTITY AND INTEGRATION IN THE URUGUAYAN CULTURE

Maurício Lopes Rolim Júnior

ABSTRACT: This essay intends to point out the place that Mate occupies in Uruguayans' lives. This is an ethnographic study, which proposes to study and describe through textual and imagetic narratives, the experiences of Uruguayans with the Mate. The data presented here were collected from websites related to the theme, as well as through observations and interviews answered in the Google forms platform.

Keywords: Yerba mate, Identity, Sociability.

O MATE COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE E INTEGRAÇÃO NA CULTURA URUGUAIA

Maurício Lopes Rolim Júnior¹

RESUMO: Este ensaio pretende apontar o lugar que o Mate ocupa na vida dos uruguaios. Trata-se de um estudo de cunho etnográfico, o qual se propõe a estudar e descrever por meio de narrativas textuais e imagéticas, as experiências dos Uruguaios com o Mate. Os dados ora apresentados foram coletados em sites relacionados ao tema, assim como por meio de observações e de entrevistas respondidas na plataforma Google forms.

Palavras-chave: Erva-mate, Identidade, Sociabilidade.

¹ Maurício Lopes Rolim Júnior, Teólogo, estudante de pós-graduação em Antropologia Intercultural, na Unievangélica, residente na cidade de Montevidéu, Uruguai. E-mail: mauricio_rolim@apmt.org.br

INTRODUÇÃO

“Em todos os tempos e lugares, foi o mate que fez a roda e não a roda que trouxe o mate.” afirmou um antropólogo uruguaio (VIDART, 1953, p. 1).



Fonte: https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mate_03_calabaza.png

Na foto acima, vemos três pequenos componentes que fazem parte da vida do povo uruguaio para o consumo de sua bebida diária: a cuia, a erva mate e a bomba. O mate é uma bebida tradicional no Uruguai e na parte da região sul-americana que inclui Paraguai, Argentina, Chile, Bolívia e Rio Grande do Sul no Brasil. É uma infusão que feita com erva-mate, da planta de mesmo nome. Nas regiões nomeadas, o mate adquire diferentes denominações e modos diversos de bebê-lo. Em algumas regiões do Paraguai, Bolívia, em províncias do nordeste da Argentina e no Mato Grosso do Sul, no Brasil, é conhecido como Tereré e é bebido com água fria. Nas demais regiões da Argentina, Uruguai e Rio Grande do Sul é tomado com água quente. O Uruguai e a Argentina chamam a bebida com a mesma palavra em espanhol, “mate”, e no Brasil o nome adotado em português é chimarrão.

Entre as diferentes características que identificam a cultura uruguaia poderíamos mencionar três grandes elementos, é certo que não os únicos, mas estes três representam com muita propriedade a identidade uruguaia, o mate, o asado (churrasco) e o futebol. O propósito deste ensaio é estudar, ainda que brevemente o primeiro deles, o mate uruguaio.

É interessante como uma bebida ou um alimento ganha tamanha expressão em uma cultura,

como no caso aqui tratado, em que a condição de ser um uruguaio reside no gosto por tomar mate. Por lá, alguns afirmam que se um nativo não toma mate é porque não é um “verdadeiro” uruguaio. Podemos aplicar a essa realidade do mate o que falou o antropólogo Robin Fox sobre a comida, uma vez que todos necessitam comer, então ele diz que aquilo que se come se torna um grande símbolo de quem você é (FOX, 2014). Assim pensam, normalmente, a maioria dos uruguaio sobre o mate, um elemento inseparável da sua identidade.

Ainda que o Uruguai não produza a erva mate em escala comercial, ele importa sua erva principalmente do Brasil e depois de preparar para o consumo, revende no mercado interno e exporta por volta 200 toneladas ao ano para uruguaio que vivem no exterior. Em uma reportagem da BBC News que trata sobre os países consumidores da erva mate (PAIS, 2017), o Uruguai é mencionado como o Rei do Mate, ou seja, o maior consumidor de erva mate do mundo, pois, ainda que seja um país bem pequeno em relação aos seus vizinhos, com uma população de pouco mais de 3 milhões de pessoas (INE, 2011), calcula-se que um mateador² uruguaio consuma por volta de 8 quilos de erva mate ao ano.

Isso posto, torna-se importante saber que os conteúdos deste artigo são descritos em duas seções. Na primeira intitulada de “A cultura do mate no Uruguai”, buscou-se descrever a importância e a relação dessa bebida com a cultura uruguaia. Já na segunda seção, a qual tem como título “Os modos singulares de beber o mate no Uruguai”, descreve particularidades no modo de beber e de preparar essa infusão no contexto uruguaio.

1- A CULTURA DO MATE NO URUGUAI

Não é possível pensar na cultura uruguaia dissociada do mate, ou melhor, na tradição de beber mate, a qual funciona como marcador da identidade nacional daquele país. Essa realidade que vincula uma bebida ou comida à identidade cultural não é exclusiva dos uruguaio. O antropólogo Frédéric Duhart, que se há dedicado ao estudo do vinho na cultura francesa, ajuda-nos a entender a relevância da bebida como uma prática que está além das realidades biológicas, tem a ver diretamente com a cultura: “Quando bebemos, estamos envolvidos em um ato que é concomitante e inextricavelmente biológico e cultural.” (DUHART, 2019, p. 31). Encontramos essa mesma constatação nos estudos do antropólogo Miguel Picanço, o qual estuda a relação da comida com as culturas: “Então, se aquilo que comemos é portador de sentimentos, de emoções, o ato de comer não se reduz a meras substâncias nutricionais capazes de sustentar os humanos. Concomitante a isso, aquilo que se come (ou se bebe, grifo meu) encontra-se substancialmente entremeado de significados que expressam as múltiplas características da cultura, assim como os modos de viver dos humanos [...].” (PICANÇO, 2021, p. 1).

Então, nessa perspectiva que aponta para o mate, ou melhor, para o uso dessa bebida como linguagem de identidade coletiva no contexto uruguaio, considera-se relevante saber sobre a herança

2 Pessoa que consome ou toma o mate.

desse costume na cultura daquele país, conforme descrito no que segue.

A história do mate como elemento da cultura do Uruguai antecede o período colonial, pois os índios guaranis presente na região já eram consumidores da erva mate, a qual chamavam de “caiguá” (káa = erva, y = água, gua = um sufixo de procedência que quer dizer “o que pertence à erva”). Daí que se pode afirmar que o mate é uma herança recebida dos índios guaranis (VIDART, 2018). Os nativos charruas da então chamada Banda Oriental, denominação dada ao território uruguaio que se encontra ao lado leste do rio Uruguai, logo obtiveram por meio de intercâmbio a erva-mate com os guaranis e começaram a consumir a infusão, que a partir do século 17, por meio das missões Jesuíticas, tornar-se-ia como uma bebida típica não somente no Uruguai, senão também nas diferentes regiões da América do Sul.



Fonte: cedida por Maria de Souza Leal

Além disso, considera-se importante saber que o mate uruguaio nunca “anda sozinho”, senão que sempre é acompanhado por seus amigos inseparáveis, a saber, a erva-mate, a bombilla (bomba), o termo (garrafa térmica) e em alguns casos, a matera, conforme notado nas imagens que seguem.



Fonte: Maurício Rolim

Ainda que essa bebida seja compartilhada por diferentes pessoas dos países do Sul da América, não importa onde esteja no mundo, é perfeitamente possível identificar, por meio dos elementos utilizados e pelo modo como são usados, se, trata-se ou não de um uruguaio a beber o mate. Não sem razão, o mate está vinculado à identidade cultural do uruguaio. É muito comum constatar nas ruas do Uruguai as pessoas carregando debaixo do braço, próximo à região das axilas o termo (garrafa térmica) e na mão deste mesmo braço o mate com a yerba mate e bombilla dentro, pronto para ser usado. Daí nasce um ditado popular que afirma que o uruguaio pode fazer tudo somente com uma mão, ou seja, com uma mão toma o mate e com a outra faz as demais coisas.



Fonte: cedida por Luis Schmidt

Alguns detalhes particulares dos utensílios usados podem nos dizer se a pessoa é uruguaia, argentina ou talvez do sul do Brasil. Por isso, os utensílios que se usam e a maneira como se usam define a identidade cultural do uruguaio, que pode ser identificado em qualquer lugar público do mundo.

Os uruguaios bebem mate quase todas as horas do dia, sozinhos ou coletivamente, e é por isso que os utensílios para preparar e bebê-lo os acompanham aonde quer que vão, seja no jardim da casa, no trabalho, na faculdade, numa reunião administrativa, na praia, ao longo da muralha da China ou até mesmo no deserto de Saara. Como dizem, o mate é um companheiro para toda hora e o modo como os uruguaios o consomem é muito particular, conforme se descreve a seguir.

2- OS MODOS SINGULARES DE BEBER O MATE NO URUGUAI

A priori, é preciso saber que a erva-mate (yerba mate para os uruguaios), é uma bebida feita com as folhas torradas e moídas de uma árvore chamada cientificamente de *Ilex paraguariensis*, nativa da região da América do Sul, Paraguai, Brasil, Argentina e Uruguai. Ela cresce em lugares de serras, próximo a correntes de água. A árvore possui folhas de cores verdes lustrosas e troncos, que são caracterizados por manchas brancas, podendo algumas árvores atingir a altura de 20 metros. A árvore produz um fruto redondo de cor vermelha que serve de alimento para pássaros e para a reprodução de sementes.



Fonte: Museo Nacional de História Natural

As folhas da erva-mate são secadas, trituradas e moídas para que estejam aptas para o consumo. O tipo de erva-mate difere de região a região. Em alguns lugares como no sul do Brasil e Argentina, as folhas moídas são misturadas com ramos, os pequenos pedaços de galhos, no caso do Uruguai a yerba mate é pura folhas moídas, resultando em um pó e com um gosto acentuadamente amargo. Por isso, em alguns lugares se costuma adicionar açúcar, o que chamam de mate doce, mas a proporção de pessoas que tomam o mate dessa maneira é menor, às vezes caracterizado por mul-

heres e crianças, não significando que não haja homens que tomem mate doce ou mulheres que não tomem mate amargo. Porém, a maioria consome o mate amargo.

Existem diferentes marcas e qualidades de yerba mate no mercado uruguaio, as pessoas costumam escolher a erva conforme a suas preferências. Algumas ervas são puras e outras são compostas, isso quer dizer que elas recebem adição de outros tipos de ervas, menta, boldo, etc.



Fonte: Maurício Rolim (erva-mate marca canarias e erva-mate marca arminio)

Dito isso, importa saber que a palavra mate é de origem quéchua (matí) e significa cabaça ou recipiente, uma referência aos primeiros utensílios usados para o consumo da bebida. Assim a palavra mate faz referência ao costume, mas de maneira mais específica, refere-se ao recipiente onde se coloca a yerba mate e a água para consumi-lo. Esse recipiente pode ser feito de diferentes materiais, entre eles, louça e plástico. Antigamente, o material mais comum usado era o porongo ou cabaça, o fruto de uma planta presente em diversas partes do mundo, que foi usado como recipiente para várias utilidades culturais, como para tomar água, para colocar comida, no caso da região da América do Sul, para fazer o recipiente do mate. Corta-se a parte menor da cabaça e após limpá-la internamente, dando-lhe a forma do mate, é necessário curti-la, de modo a deixá-la própria ao uso, depois de também lavá-la com água quente e de abastecê-la com erva-mate usada, deixando-a até o dia seguinte quando se retira e se volta a lavar o recipiente com água quente. Em seguida, raspa-se o interior com uma colher e se repete esta mesma ação por dois dias. A ideia é que o recipiente não interfira no gosto da bebida.

Algumas pessoas não deixaram de usar o mate de cabaça por duas razões, a primeira é a necessidade de um maior cuidado para que não se acumulem fungos, que podem trazer doenças estomacais. A segunda é que alguns acreditam que esse recipiente pode causar naturalmente acidez ou gastrite.



Fonte: Maurício Rolim

Um terceiro elemento importante para o consumo do mate é o termo (garrafa térmica). O termo é o recipiente que conserva a água quente. Existem termos de várias marcas, modelos, tamanhos e materiais. Normalmente um bom termo é de um litro a um litro e meio e de um material que conserve a água quente por várias horas do dia, pois é comum esquentar a água e levá-la para o trabalho, passeio ou outra atividade longe de casa e se espera que a água esteja quente no momento do consumo, ainda que seja muito comum encontrar máquinas ou lugares onde se vendem água quente para o consumo do mate. O material mais comum usado é o termo de aço inoxidável.



Fonte: Maurício Rolim

O quarto elemento importante para o consumo do mate é a bombilla (bomba), objeto usado para chupar a água, é semelhante a um canudo, mas possui sua estética sofisticada e singularidade para esse evento. É feito especialmente para o consumo do mate. O material da bombilla normalmente é de metal, ainda que os tipos e qualidades possam variar. A bombilla mais barata é feita de alpaca, um metal de menor valor, o que possibilita a compra por muitos. Outros metais usados são a prata, o ácido inoxidável e ainda o ouro. Pelo tipo do metal, já se pode saber o preço que custará a bombilla. Muitos são extremamente cuidadosos com sua bombilla quando essa lhe custou caro.



Fonte: Maurício Rolim

O último objeto que podemos mencionar é a matera, que é o recipiente que se usa para transportar o mate, o termo e a erva mate. A matera é tipo de mochila ou sacola. Pode ser feito de couro, de pano ou de madeira. É muito útil, pois o mate é um elemento inseparável para muitos uruguaios, sair sem levá-lo é ter a sensação de que algo importante está ficando para trás. Ela não é um elemento indispensável, pois como afirmado anteriormente é muito comum carregar o termo debaixo do braço e o mate na mão. Alguns usam a matera para ir ao trabalho, na faculdade ou num passeio, pois permite transportar com facilidade e segurança cada elemento do mate.



Fonte: Maurício Rolim

2.1. Sobre a preparação do mate

Existe um conjunto de normas para a preparação, para tomar e compartilhar o mate. Começamos com a preparação, uma prática que exige conhecimento e destreza e que determina o bom desfrute do mate. Qualquer pessoa pode preparar a bebida, desde que tenha consciência e domínio para manipular fogo e água quente, com isso já ficam eliminadas as crianças até a idade da adolescência, quando começam a preparar e até mesmo a consumi-la, o que não significa que alguns pais não comecem a introduzir seus filhos pequenos na cultura do mate. Vez ou outra as crianças pedem aos adultos para experimentar a bebida. Mas não estão aptas para prepará-la.

Com isso a pessoa apta, então, toma um recipiente, que pode ser uma chaleira, uma pan-

ela ou até mesmo uma jarra elétrica para esquentar a água, a qual não deve estar fervendo, senão quando entra em ponto de ebulição deve ser separada e colocada em uma garrafa térmica, chamada no Uruguai de “termo”, onde se manterá a temperatura para o consumo do mate. Alguns, para se certificarem de que a temperatura da água não esteja sobremodo quente, colocam uma pequena quantidade de água fria para manter a água na temperatura ideal, ou seja, além de morna³.

Enquanto a água está esquentando, coloca-se a erva-mate dentro do mate, normalmente, colocam-se dois terços do recipiente, de forma inclinada deixando um espaço vazio para a colocação da bombilla e da água. Uma vez colocada a erva-mate dentro do mate, faz-se necessário acrescentar um pouco de água para provocar certo “inchaço” na erva. Essa água pode ser fria ou morna, mas não quente, para que não queime a erva. Coloca-se a água em pequena quantidade, isso pode depender muito do tamanho do mate, mas em se tratando de um mate de tamanho médio, seria por volta de meio copo ou 150 ml. Depois disso, espera-se alguns minutos, necessários para que a erva absorva a água e a bebida se apresente pronta ao consumo.

Tudo está pronto, a água dentro do termo, a erva inchada dentro do mate, então vem o momento muito esperado pelos uruguaios: que é desfrutar do mate.

2.2. As regras para compartilhar o mate

Assim como a preparação da bebida exige considerável expertise, para bebê-la não é diferente, ou seja, não se pode consumi-la de qualquer maneira. Antes, é preciso atentar e seguir as diretrizes que figuram e performam o seu consumo no Uruguai. Sobre isso, início atentando para o fato de que, naquele país, com regularidade, toma-se o mate pela parte da manhã, antes de sair ao trabalho. Alguns o bebem somente em família, esposo e esposa, ou alguns até mesmo o bebem sozinho. Durante o dia ou na parte da tarde é quando se costuma tomar com um grupo maior. Nos fins de semana, se o clima permite, é muito comum ir a uma praça, parque ou ainda à área da costaneira dos rios nas cidades, chamadas ramblas, para desfrutar do mate em família, com amigos e conhecidos.

Afora isso, faz-se necessário frisar que o consumo coletivo do mate é performado segundo normas específicas que precisam ser consideradas pelo grupo, conforme descrevo no que segue.

O anfitrião do grupo, ou seja, a pessoa que serve o mate, é conhecida como cevador, é sua responsabilidade que o mate e a temperatura da água estejam em perfeito estado, é ele quem convida e distribui o mate na roda dos participantes de maneira ordenada. Normalmente, o cevador é o dono do termo, do mate e a pessoa que coloca a erva. Isso não impede que o dono peça à outra pessoa para cevar o mate para o grupo.

3 É importante salientar que, segundo reportagem publicada pela BBC e artigo publicado pela Revista Panamericana de Salud Pública, a água em alta temperatura deve ser evitada, para não correr o risco de comprometer o esôfago a doenças como o câncer.

A pessoa que recebe e toma o mate é chamada de mateador. Ela recebe normalmente da mão direita do cevador e deve tomar toda a água presente no mate até que emita um som de um ronquido⁴, o que significa que tomou até o final. Deixar água dentro do mate é falta de respeito e ainda anti-higiênico, pois é um único recipiente compartilhado por um grupo de pessoas. A pessoa que toma o mate não pode mexer na bombilla, removendo-a de um lugar a outro. Quando aquele lugar da erva já esteja perdendo o gosto amargo, então o cevador “dará volta” ao mate, ou seja, removerá a erva de lugar para que o mate não fique “lavado”, sem gosto.

Não existe um tempo para terminar a roda de mate. É possível que se descarte a erva lavada, coloque-se nova erva, volte-se a esquentar água e se dê continuidade à roda, mas quando uma pessoa entende que já tomou suficiente mate e está satisfeita, ao entregar o mate ao cevador lhe agradece dizendo “gracias” ou “muchas gracias”, o que significa que esta pessoa já não receberá mais a bebida do cevador. Ela pode continuar na roda conversando. É importante entender que não se agradece ao cevador quando se recebe o mate, sob pena de ele entender que a pessoa não quer mais tomar mate. O agradecimento se faz ao chegar a um ponto de satisfação ou quando se termine de cevar o mate.

Ainda que se possa beber mate em todos os lugares e tempos, é muito comum que se tome na parte da manhã e na parte da tarde, no horário que antecede o trabalho, ou nas primeiras horas do trabalho quando permitido, e na parte da tarde ao retornar do trabalho. Normalmente, são poucos os lugares onde se proíbem tomar mate, mas existem lugares portando cartazes que anunciam tal proibição, como nos hospitais e ônibus, pois, devido ao movimento, a água quente pode cair e provocar acidentes, também em cinemas, onde as luzes estão apagadas. De modo geral, o mate é adequado para qualquer lugar e momento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, não seria descabida asseverar que o mate performa de modo singular e profundo da cultura uruguaia, constituindo-se em marcador das identidades coletivas daquela gente, ao promover, como diria Baker (2008) conversações e encontros marcados por sociabilidades que ao adensarem o sentimento de pertencer aquelas territorialidades uruguaia se configuram, por isso mesmo, em potentes eventos sociais. Como diz Durkheim (2001), não existe acontecimento humano que não seja um acontecimento social. Assim, a cultura do mate não se confunde com um simples acontecimento uruguaio, é, antes de tudo, um arbitrário cultural que os une e estabelece pontes para fortalecer relações existentes e construir novas relações.

O antropólogo uruguaio Daniel Vidart menciona que por trás do gesto litúrgico de preparar, cevar e beber o mate há uma concepção do mundo e da vida. Continua dizendo que o mate tem o poder de superar as tendências isolacionistas do criollo, uruguaio do interior, e vai mais além pois nivela as classes sociais (VIDART, 2018).

4 Um chiado de sucção indicando que não tem mais água na cuia.

Como um elemento distintivo da cultura uruguaia, o mate integra e fomenta as relações sociais. Como se trata de uma bebida compartilhada, as pessoas se reúnem para “matear”, ou seja, para tomar mate e conversar sobre diferentes áreas da vida. A cultura do mate é tão forte neste aspecto pois não é necessário programar uma “mateada”, uma roda para compartilhar o mate, pois o mate naturalmente provoca essa realidade entre os uruguaio. Ou seja, onde está o mate facilmente se produzirá uma roda de confraternização onde ele (o mate) é o elemento vinculante entre as pessoas. Quando pessoas se conhecem por muito tempo podem facilmente dizer “já tomamos muito mate juntos”.

REFERÊNCIAS

DUHART, Frédéric. **Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. Analíticos**, 1, 2019, p. 31- 47. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/338902143_Bebidas_con_identidad_Elementos_para_una_antropologia_del_beber_Analiticos_1_2019_p_31- Acesso em 15 de maio 2022.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.
FOX, Robin. Food and Eating: An Anthropological Perspective. Disponível em: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf> Acesso 14 de maio 2022.

INE, INSTUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmninnibpcjpcglclefindmkaj/http://www.fadu.edu.uy/sociologia/files/2012/07/La-poblacion-de-Uruguay-segun-Censo-2011.pdf> Acesso em 17 de maio 2022.

PAIS, Ana. **¿Qué país es el verdadero rey del mate: Argentina, Paraguay o Uruguay?**, BBC, 30 noviembre 2017. Disponível em; <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-42138588#:~:text=Uruguay%20el%20rey%20del%20consumo,hace%20m%C3%A1s%20de%2030%20a%C3%B1os%3F> Acesso em: 15 de maio 2022.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Sobre A Vida Social Do Camapu**. Outubro 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/355158371_Sobre_A_Vida_Social_Do_Camapu_About_Camapu's_Social_Life. Acesso em 15 de maio 2022.

VIDARTE, Daniel Vidart. **Filosofia del Mate Amargo**, 1953. Disponível em: http://letras-uruguay.espaciolatino.com/vidart_daniel/filosofia_del_mate_amargo.htmAcesso em 14 maio 2022.