



ano XVII • edição 212

Piá 21

O que realmente se leva do tradicionalismo?



“O que tu ganhas com isso?” ou, ainda, “Quanto tu ganhas com isso?” são perguntas frequentes quando se trata de tradicionalismo. Seja em conversas com a família, com os amigos, ou mesmo em rodas de chimarrão no CTG, as perguntas quase sempre vêm associadas ao fator “dinheiro”, algumas vezes solução, muito mais vezes problema que corrompe, deturpa e inverte valores em nossa sociedade. Acontece que quando se trata de tradicionalismo, aquele idealizado por Lessa, Paixão, Cyro e outros tantos mestres, são envolvidas “coisas” maiores, “coisas” que o dinheiro não compra e não conquista, não plena e verdadeiramente.

Amor, amizade, educação, carinho, desenvolvimento, co-

nhecimento, persistência, força de vontade e evolução são apenas algumas das “coisas” que herdamos, regalamos e multiplicamos por meio de um Movimento que já tem mais de meio século de história. Mas, e, algumas dessas “coisas”, o dinheiro não compra? Em parte. O dinheiro pode comprar um livro, mas não a vontade de lê-lo, pode pagar uma escola, mas não a sede pelo conhecimento. E é exatamente isso que o tradicionalismo proporciona. A vontade de correr atrás dos sonhos, de aprender, de crescer, de evoluir... É claro, existem exceções de inversão de valores e condutas dentro do Movimento, mas, e onde não tem? O importante é que saibamos “separar o joio do trigo” e não nos deixemos

contaminar por atitudes que não representam a verdadeira essência do tradicionalismo.

Quando Antoine de Saint-Exupéry escreveu que “o essencial é invisível aos olhos”, não poderia ter trazido maior lição a uma humanidade cada vez mais cheia de ganância e vazia de valores, que busca o ter antes do ser e o preenchimento dos olhos alheios antes do próprio coração. Que o verdadeiro tradicionalismo prospere, evolua e invada os corações de todos os tradicionalistas, justificando os meios, os fins e todos os esforços que nos trazem “coisas” que jamais encontraremos em cabides, armários ou prateleiras.

Texto: Roberta R. Jacinto

TU SABIAS?

ROMA ANTIGA

- A Roma antiga foi um dos maiores impérios da antiguidade.
- Na Roma antiga houve três formas de governo, que foram: Monarquia, República e Império.
- Na fase da Monarquia, a Roma era governada por reis, mas eles tinham poder limitado pelos senadores.
- Na República, o senado era o órgão com maior poder, e era composto por trezentos senadores, todos patrícios. Eles eram responsáveis por elaborar as leis, cuidar de questões financeiras e religiosas, administrar províncias, entre outras funções.
- Durante o império, o Imperador tinha poder absoluto. Era ele quem executava as leis e comandava o exército.

- Na Roma antiga, as mulheres e os escravos eram excluídos da política.

- Em 450 a.C. os plebeus elaboraram as primeiras leis escritas na história de Roma. Essas leis eram em escritas em placas de bronze.

- Na época da crise prolongada, com os gastos crescentes, os imperadores romanos aumentavam os impostos e desvalorizavam a moeda.

- Para economizar metal em época de crise, a quantidade de ouro e prata para fazer moedas era reduzido.

Elaboração:
Tamara Trentini Rigo

Fonte: Boulos Júnior, Alfredo. História, sociedade e cidadania - 3. ed. - São Paulo





DATAS

No dia 24 de abril comemoramos o Dia do Chimarrão

No dia 24 de abril comemoramos o dia do chimarrão, bebida legada aos gaúchos pelos índios guaranis e que faz parte do cotidiano do povo rio-grandense. O chimarrão ou mate, nomenclaturas pelas quais é popularmente conhecida a infusão de erva-mate e água preparada em um porongo e sorvida por meio de uma bomba, traz em seu âmago diversas histórias, peculiaridades e superstições. Nesta edição do Caderno Piá 21, traremos algumas características dele que é a bebida símbolo do Rio Grande do Sul, o chimarrão.

Preparação da Erva-Mate

No ciclo de cancheamento, temos três operações bem definidas: sapeco, secagem (torrefação) e cancheamento.

1. Sapeco

Após o corte dos ramos da erveira, estes são passados rapidamente pelas labaredas de uma fogueira feita no local. A finalidade desta operação é a de abrir os vasos da folha através de uma intensa sudação, provocando uma desidratação mais rápida. Assim, evita-se o escurecimento das folhas.

O transporte dos ramos sapecados era feito em raídos, pelo tarefeiro, até o local onde se encontrava o carijo ou barbaquá.

2. Secagem

- **Carijo:** método primário, artesanal, de torrefação, usando calor direto de uma fogueira, até as folhas se tornarem crespas e quebradiças, através de uma intensa sudação. Esta operação, em condições normais, dura aproximadamente 7 horas.
- **Barbaquá:** preenche a mesma finalidade do carijo, no caso do calor, é indireto (o calor de uma fogueira é levado através de um conduto até o local (quarto), onde se encontram os ramos depositados. Esta operação varia de 14 a 16 horas para completar a torrefação. Este é um método empregado na industrialização da erva-mate.

3. Cancheamento

É a trituração de folhas e caules na cancha. Esta operação, primitivamente, era feita sobre um carnal de couro cru, onde os ramos vindos do carijo eram golpeados com um facão de madeira. Seu acabamento era feito em pilões.

Nas canchas mais evoluídas, com rolo sobre um tablado de madeira, é usada a tração animal. Após a trituração das folhas e caules, é feita a primeira



peneiragem (cancha furada); a erva é peneirada na cancha.

Este é o ciclo de cancheamento no preparo da erva-mate que completa esta etapa. Depois, a erva-mate é ensacada ou enocada em depósitos arejados e secos.

O ideal de estacionamento desta erva-mate para que se acentuem suas propriedades, como sabor e aroma, é de dois anos de amadurecimento.

Tipos de Erva-Mate

Dentro da classificação popular no Rio Grande do Sul, o gaúcho costuma classificar a erva-mate da seguinte maneira:

- **Pura folha ou Tipo Argentina:** é feita só da folha;
- **Barbaquá ou Tipo Misioneira:** há maior aproveitamento da erveira com todo o ramo, isto é, folha e caule. Quanto à fortidão, a erva-mate pode ser classificada como:
 - **Braba:** seu sabor é forte. Custa mais a lavar. De cor verde escura, com mais ou menos 30% de extrato aquoso;
 - **Mansa:** seu sabor é suave. Lava mais rapidamente. De cor amarelada, com baixa porcentagem de extrato aquoso;
 - **Caaberá e caúna:** os guaranis chamavam assim a erva-mate de má qualidade.

Avios do Chimarrão

Avios é um vocábulo sempre empregado no plural, determinando um conjunto de objetos, utensílios, que são usados para um determinado fim. Ex: os avios de pesca, os avios do mate etc. Os avios de mate também são chamados de apetrechos de mate. O aparelho de mate é es-

pecificamente a bomba e a cuia, que em geral apresentam certo grau de requinte.

- **Cuia:** faz as vezes de uma xícara ou taça, mas não dispõe de alça e deve acomodar-se naturalmente na palma da mão. Tradicionalmente, utiliza-se como cuia o fruto seco de duas cucurbitáceas diferentes: a *Lagenaria vulgaris*, que dá o porongo propriamente dito, redondo ou arredondado, e a *Crescentia cujetea*, que dá a cuia propriamente dita.
- **Bomba:** consiste num canudo de 20 a 30 cm de comprimento, por 5 a 10 mm de diâmetro, achatado numa extremidade (bocal) e apresentando, na outra, um bojo oco e crivado de furinhos. No século XVII, dois tipos de bomba eram conhecidas: a de prata, metal abundante então na América, e a da taquara, confeccionada pelos indígenas e resultante de um paciente trançar de fibras de duas cores.
- **Chaleira ou Chicolateira:** onde se aquece e conserva a água. No ambiente urbano já se usam também garrafas térmicas.

Formas de tomar Chimarrão em relação à companhia

- **Mate solito:** a pessoa toma isoladamente. O homem não precisa de

estímulo maior para matear, que sua vontade; no geral, é o verdadeiro mateador.

- **Mate de Parceria:** a pessoa espera por um ou mais companheiros a fim de motivar o mate, pois não gosta de matear sozinha.
- **Roda de mate:** é na roda de mate que esta tradição assume seu apogeu, agrupando pessoas sem distinção de raça, credo, cor ou posse material (o homem vale por seus atos).

Vocabulários próprios

- **Pialador de Mate:** é o indivíduo que, chegando numa roda de mate, se posiciona de tal modo que a cuia fique à sua esquerda, à frente da pessoa que está mateando, lembrando o campeiro que se posiciona estrategicamente para pialar à saída da mangueira.
- **Mate de Estribo:** é o mate que se toma antes de ir embora. Normalmente, o cevador costuma dizer para a pessoa que está por sair: "Tome outro para o estribo" ou, oferecendo o mate: "Este é para o estribo!"
- **Mate do João Cardoso:** é o mate que nunca chega, só fica na promessa;
- **Anda como Mate Apertado:** em dificuldade;
- **Mate tamanqueado:** também conhecido como pisoteado. Costuma-se dizer quando a pessoa que serve, cada vez que vai encher o mate, tem que se afastar do local, indo à cozinha, galpão ou outro ambiente onde a água esteja;
- **Aquecer água para outro tomar mate:** quando se prepara um negócio para outra pessoa colher os lucros;
- **Quem não quer barulho, não carregue porongo nos tentos:** o porongo, ao ser sacudido, produz com as sementes um ruído de chocalho. Quem não quer ouvir barulho, não carregue sobre a anca do cavalo esse chocalho. Aplica-se o adágio em alusão a uma pessoa que aceita determinado encargo, trabalho e, depois de ter aceito começa a se lamuriar.
- **Casamento perfeito:** ato de recostar o porongo entre o bico e o corpo da chaleira.

Texto: Roberta R. Jacinto

Referências: LESSA, Luiz Carlos Barbosa. *A História do Chimarrão*. 4ª ed. Porto Alegre: Evangraf, 2013; FAGUNDES, Glênio Cabral Portela. *Cevando Mate*. 10ª ed. Porto Alegre: Rigel, 1995.

<https://www.youtube.com/watch?v=crAMMECsIA4>, acesso em 05 de março de 2019.

EXPEDIENTE

Informativo integrante do Eco da Tradição, edição de Abril de 2019. Publicação da Vice-presidência de Cultura do Movimento Tradicionalista Gaúcho. Responsabilidade técnica: Mirelle de Hugo Farias. Elaboração: Roberta Jacinto.



HISTÓRIA

Os inúmeros benefícios do Chimarrão

O chimarrão é um chá natural repleto de benefícios. Estudos recentes, em diversas partes do mundo, têm revelado os mais íntimos segredos da planta conhecida como 'Árvore da Vida'. Entre os principais benefícios estão propriedades vasodilatadoras, vitaminas, sais minerais, ação diurética e digestiva, além da regeneração celular.

Matéria-prima do chimarrão, a erva-mate atende pelo nome científico de *Ilex paraguariensis* e contém substâncias capazes de dar um basta nos radicais livres, já que em sua composição estão princípios bioativos, como os ácidos fenólicos e os flavonóides, que apresentam uma ação antioxidante capaz de inibir danos celulares provocados pelos radicais livres. Com isso, o chá é capaz de prevenir alguns tipos de câncer e doenças do coração. Outra substância importante presente no chá, e que tem sido alvo de estudos, é a cafeína, encontrada no mate em quantidades moderadas. Segundo evidências científicas, a cafeína é capaz de estimular a função cerebral e muscular. Sua ação pode, ainda, promover o emagrecimento, atuando na mobilização das reservas de gordura e na sua utilização como fonte de energia. Outra novidade, é que o consumo de chimarrão auxilia na prevenção e combate à celulite.

Recentemente, um estudo publicado na revista especializada "Phytotherapy Research", destacou que a erva-mate também seria importante para prevenir outros males, como o diabetes, doença de Alzheimer, Parkinson e a síndrome metabólica, além de ser um ótimo estimulante do sistema nervoso. Cabe salientar que as ações do mate no organismo

são desencadeadas pelo consumo regular, o que gera uma concentração constante das substâncias bioativas (flavonóides e cafeína) na circulação sanguínea.

Escola do Chimarrão

A Escola do Chimarrão nasceu de um projeto sociocultural, fruto do conhecimento adquirido durante a década de 90, por ocasião da preparação para a Ciranda de Prendas, etapa regional, na 24ª RT, aliado à ideologia da proprietária de uma indústria de erva-mate. Em 1998, durante a Semana Farroupilha, ocorreram as primeiras visitas às escolas de Venâncio Aires. A intenção era aprofundar entre os alunos o conhecimento sobre a bebida símbolo do município, já que Venâncio Aires é conhecida como 'Capital Nacional do Chimarrão'. Logo as atividades passaram a ser solicitadas em outras instituições, além das escolares. Com objetivo de difundir e estimular o hábito salutar do CHIMARRÃO, ampliando seu consumo e beneficiando, assim, toda a cadeia produtiva da erva-mate, a Escola do Chimarrão passou a ser reconhecida por todo o estado.

Devido à repercussão e os resultados altamente positivos alcançados com o trabalho desenvolvido em Escolas, Clubes de Serviços, Eventos, Bric da Redenção, palestras e oficinas, em 05 de julho de 2004 foi fundada a Ong Instituto do Chimarrão, sendo desmembrada, então, da Ervateira Rainha dos Pampas, passando a atuar como Entidade Civil, dotada de personalidade jurídica própria, sem fins lucrativos, regida por estatuto próprio, desenvolvendo atividades culturais, educacionais e artísticas, cultuando as tradições gaúchas, especialmente

na difusão do Chimarrão, resgatando-o como hábito cultural e patrimônio dos gaúchos e na pesquisa sobre a erva-mate, além de incrementar o turismo local e regional, exercendo importante papel no desenvolvimento cultural, educacional, social e econômico também.

Atualmente, a Escola do Chimarrão participa de eventos por todo o Brasil. Com formato específico, monta um ambiente característico que remete à temática regionalista, com móveis rústicos, e expõe até 36 modelos diferentes de chimarrão. Os veículos – um ônibus doado pela Polícia Federal, um Motor Home e um caminhão – servem de palco para a ambientação dos espaços ocupados pela Escola do Chimarrão. Durante as ações, a equipe realiza contínuas oficinas, prestando esclarecimentos sobre os mais variados aspectos do chimarrão, além de ensinar aos interessados sobre as técnicas de 'cevar' o mate, inclusive em apenas 11 segundos.

A aplicação de técnicas artísticas (enfeites) no chimarrão não se limita a ensinar aos interessados o preparo dos modelos, mas serve como artifício para despertar a atenção dos visitantes. Por isso, a exposição dos diversos modelos ganha lugar de destaque nas participações.

Ainda durante as oficinas, assim como nas palestras realizadas nas entidades tradicionalistas e escolas, os participantes podem sanar dúvidas sobre como escolher ou curtir um porongo, temperatura ideal para o chimarrão, que deve ser servido a aproximadamente 70 graus, cuidados com os avios e conservação da erva-mate.

Texto: Liliane Pappen

DICAS PARA O ENTREVERO CULTURAL DE PEÕES

Devido a toda sua importância social, histórica e cultural, o chimarrão também está entre as provas realizadas pelos participantes do Entrevero Cultural de Peões. Por isso, o 1º Peão Farroupilha do Rio Grande do Sul, 2018/2019, Mateus Louzada, organizou algumas dicas que podem auxiliar na preparação daqueles que sonham em ser Peões do Rio Grande do Sul.

- Organize tópicos para abordar no momento da prova. Por exemplo: introdução, avios do mate, processos da erva, lenda, modos de matear e tipos de mate;
- Treino: pratique bastante a prova, cevando o mate e falando sobre o mesmo, a fim de que se tenha destreza no dia do concurso;
- Organize a prova traçando uma linha de raciocínio. Procure falar todas as informações da mesma área antes de passar para a próxima. Por exemplo, quando for falar dos tipos de cuia, relatar todos os tipos que deseja antes de passar para o próximo item. Desta forma, as informações não ficam "soltas";
- Treine com os avios que usará no dia da prova, isto é muito importante para evitar imprevistos.

Romanceiro da Erva-Mate

*Naquele dia, por simpatia,
Se chegou,
Sentou ao meu lado.
E me olhou, e me serviu
Mate com açúcar queimado.*

*Voltei logo, via de longe
Troteando a felicidade.
Aquele mate com açúcar
Deu somente amizade.*

*Tua vida é sentida,
No calor de cada mate.
Na invernada do amor,
Há sabor de vida e sorte.*

*Passei a vagar pelos campos
Dia e noite a pensar nela.
Pra dizer que em mim pensava
Serviu um mate com canela.*

*Colhi as flores do campo,
Trouxe brinco e um anel,
Querendo casar comigo,
Me serviu mate com mel.*

*Mas não quis partir comigo,
Ai quanta tristeza eu trago.
Pra dizer: tenho outro amor
Me deu mate mui amargo.*

*Sete vezes eu voltei,
Mas desisti afinal.
Só pra me mandar embora
Me serviu mate com sal.*

Letra: Ricardo Thofehr
Música: Asaph Roque Borba





EXERCÍCIOS

Exercícios sobre o Chimarrão

- é o mate que nunca chega, só fica na promessa.
- Quando a pessoa prepara um negócio para outra pessoa colher os lucros, diz-se que está
- é o método primário, artesanal, de torrefação, usando calor direto de uma fogueira, até as folhas se tornarem crespas e quebradiças, através de uma intensa sudação.
-: adágio em alusão a uma pessoa que aceita determinado encargo trabalho e, depois de ter aceito, começa a se lamuriar.
- Significado do mate com açúcar:
- "Querendo casar comigo, me serviu mate com"
- Os guaranis chamavam assim a erva-mate de má qualidade:
- A erva é do tipo quando há maior aproveitamento da erva com todo o ramo, isto é, folha e caule.
- é a trituração de folhas e caules na cancha.
- é o ato de recostar o porongo entre o bico e o corpo da chaleira.



1. Mate do João Cardoso, 2. Aquentando água pra outro tomar mate, 3. Carijó, 4. Quem não quer barulho, não carrega porongo nos tentos, 5. Amizade, 6. Mel, 7. Cãina, 8. Barbaquá, 9. Cancheamento, 10. Casamento perfeito.

O som e a poesia de Alexandre Brunetto

Nesta edição do Caderno Piá 21, contamos com a participação de **Alexandre Brunetto**, músico, compositor e tradicionalista.

Brunetto, como é conhecido no meio tradicionalista, é natural de Lajeado, tem 44 anos e possui uma caminhada marcada por grandes contribuições para a cultura gaúcha. Sua trajetória tradicionalista iniciou na década de 80, quando ingressou em um grupo de danças escolar. Logo foi convidado a participar do CTG Tropicilha Farrapa, na sua cidade natal, onde sentiu despertar sua paixão pela cultura gaúcha.

Brunetto tinha o costume de cantarolar por onde estivesse, fato que o proporcionou uma grande oportunidade: foi convidado por um amigo para fazer parte do grupo "Os Garotos do Vale", onde teve o primeiro contato com o violão, instrumento que toca até hoje. Em 1993 foi servir ao Exército Brasileiro em São Gabriel, cidade na qual iniciou efetivamente sua carreira como músico.

Após concluir o serviço militar, mudou-se para Porto Alegre, onde reside atualmente, e recebeu con-

vite para fazer parte do grupo musical do CTG Tiarayú. A partir de 1998, com a evolução das coreografias do ENART, os coreógrafos e grupos de dança passaram a solicitar músicas personalizadas.

Desde então, Brunetto passou a trabalhar também enquanto compositor, sendo "Mouros da Magia" o título da primeira composição que o artista fez especialmente para ser coreografada.

Contando atualmente com mais de 300 músicas autorais, Brunetto enfatiza: "Eu não transformo acordes e letras em música, a música que me transforma. A cada frase, a cada refrão, a cada estrofe ela me ensina alguma coisa sobre essa nossa cultura tão importante que nos orgulha tanto".

Atualmente o artista faz parte do Grupo SantaFé, o qual desenvolve trabalhos com grupos de dança dentro e fora do Rio Grande do Sul e lançará, em abril de 2019, o terceiro CD, intitulado "SantaFé: O som das coreografias", com 24 músicas de coreografias, em sua maioria, premiadas em festivais do Rio Grande do Sul.

