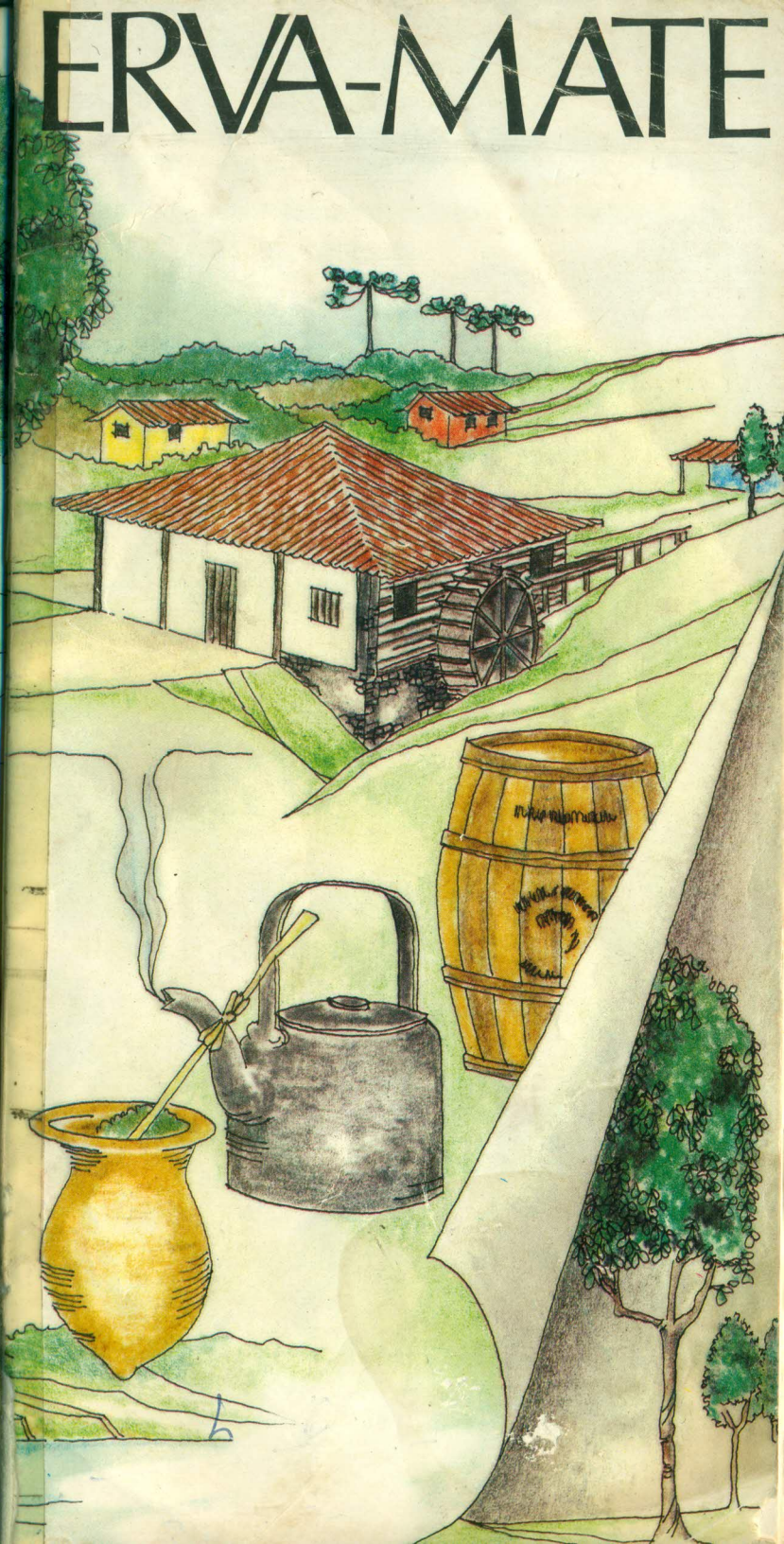
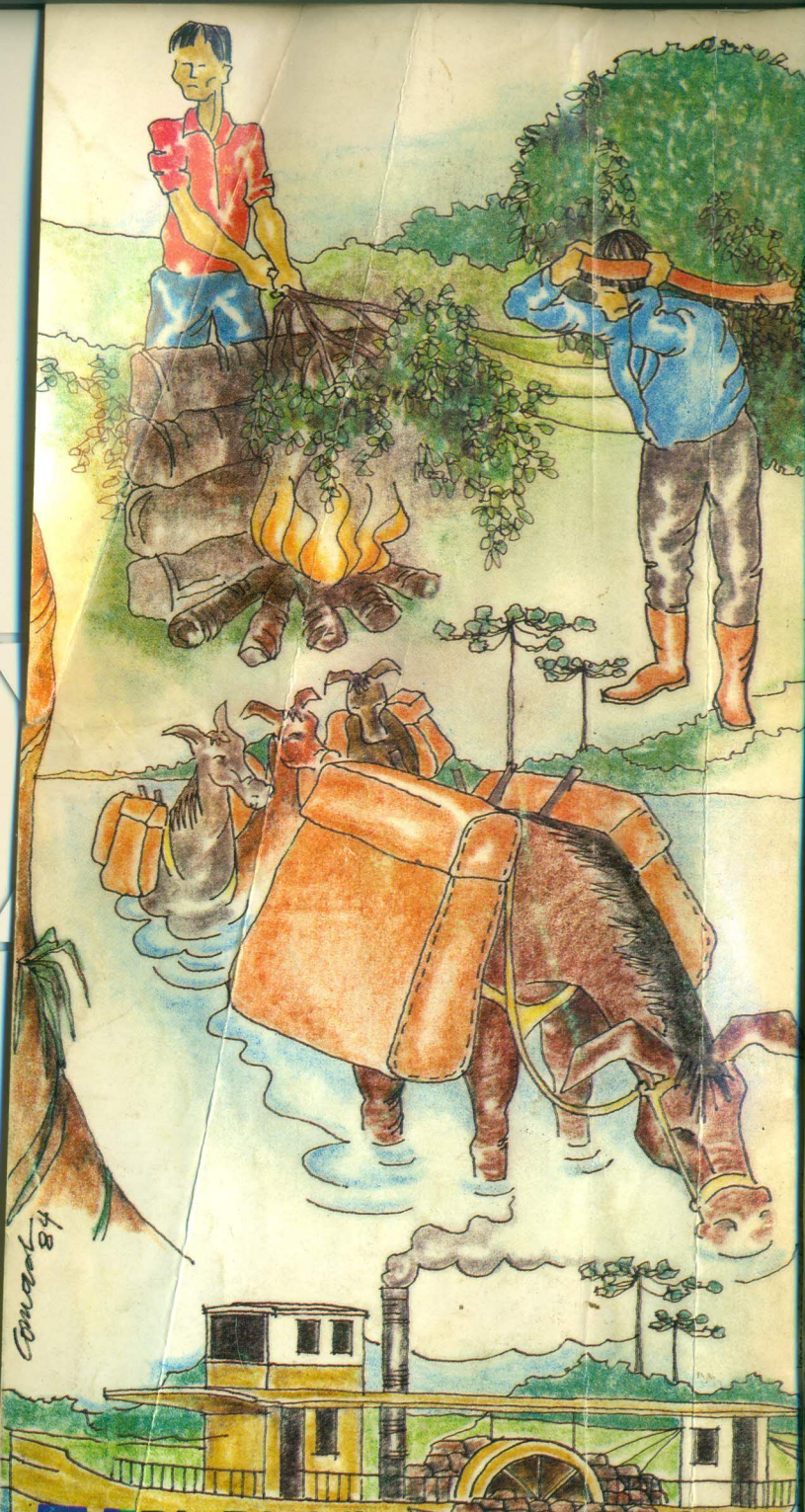


ERVA-MATE



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA E DO ESPORTE
EMPRESA PARANAENSE DE TURISMO – PARANATUR

DEPTO. DE
MARKETING



ERVA-MATE

JAN/85

GOVERNO DO PARANÁ

JOSÉ RICHA
Governador

SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA E DO ESPORTE

FERNANDO GHIGNONE
Secretário

EMPRESA PARANAENSE DE TURISMO – PARANATUR

JULIÃO P. NEIVA DE LIMA
Diretor Presidente

EDSON GRADIA
Diretor Técnico

NADIR F. RAFAGNIN
Diretor Administrativo-Financeiro

MARILDA E. GADOTTI
Pesquisa e Elaboração

CONRADO M. CASTILHO
Desenho

LEINDEMIR GABARDO
Diagramação

Nossos especiais agradecimentos aos eméritos conhecedores da erva-mate:

Prof. Oldemar Blasi

Sr. Alexandre W. Silveira

Sr. Uriel C. N. dos Santos,

que tão gentilmente nos ajudaram a descobrir a importância deste ciclo, na história e na cultura do Paraná.

APRESENTAÇÃO

Prezado leitor, mateador ou não.

O prospecto ERVA-MATE é despretensioso, quando não objetiva acrescentar nada mais à vasta e profunda bibliografia existente, cujos trabalhos foram elaborados por eminentes historiadores, escritores, técnicos e tantos outros especialistas no assunto.

Mas temos uma pretensão, que é justamente tornar mais conhecida a erva-mate, mostrando sua influência nos nossos costumes e tradições.

ERVA-MATE, é um convite ao turista, para que venha ao Paraná, conhecer e tomar conosco, o saboroso mate, chá ou chimarrão, hábito que só faz amigos.

JULIÃO PIMENTEL NEIVA DE LIMA

Presidente da PARANATUR

ORIGEM DO VOCÁBULO

O termo MATE é proveniente da língua quíchua "mati" que era a designação da cuia, ou do recipiente onde é feita a infusão das folhas trituradas da erva, com a água.

Este nome passou do recipiente ao seu conteúdo, sendo adotado a palavra MATE, em toda a América do Sul, para denominar a bebida feita da erva-mate.



Alguns tipos de cuias e bombas

A ERVEIRA

CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS

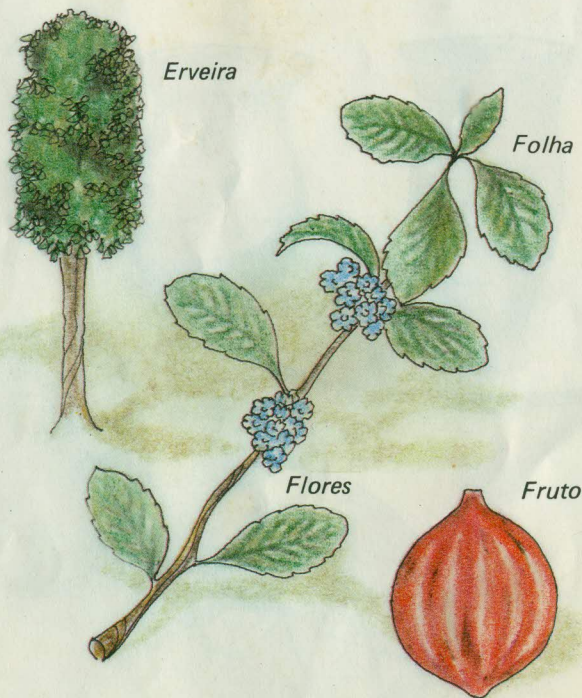
A árvore que produz a erva-mate é silvestre e cresce em associação com o pinheiro (*Araucaria angustifolia*) nos ambientes ecológicos determinados pelos rios: Paraná, Paraguai, Uruguai e seus afluentes, de preferência em uma altitude entre 450 a 800 metros.

Seu caule, de cor acinzentada, tem em média 30 centímetros de diâmetro. Seu porte é variável e dependendo da idade pode atingir 12 metros de altura, mas geralmente quando podada não passa dos 7 metros.

As folhas, parte mais importante do vegetal, são alternadas, ovais, com bordas providas de pequenos dentes, visíveis principalmente da metade do limbo para a extremidade.

Na floração, apresenta cachos de 30 a 40 flores brancas com quatro pétalas, agrupadas em cimeiras fasciculadas nas axilas das folhas.

O fruto é uma drupa globular muito pequena, pois mede de 6 a 8 mm, de coloração verde quando novo, passando a vermelho-arroxeadado em sua maturidade. Cada fruto possui quatro ou cinco sementes.



Na América do Sul existem aproximadamente 280 espécies conhecidas da família das aquifoláceas, 60 das quais encontram-se no Brasil.

A nossa erva-mate, extraída da *Ilex paraguariensis* pertence à citada família. Tal classificação deve-se ao sábio naturalista Auguste de Saint-Hilaire, que de volta de sua célebre viagem à América, em 1823, apresentou longo relatório à Academia de Ciências do Instituto de França, fazendo sentir a necessidade de sua classificação botânica. A amostra para identificação foi coletada nos arredores de Curitiba, mas, segundo alguns autores, houve troca de etiquetas e a erva-mate foi identificada como *Ilex paraguariensis*, St. Hilaire, como sendo originária do Paraguai, nome científico pelo qual é conhecida até nossos dias.

ANÁLISE DO MATE

Pesquisas científicas recentes efetuadas pelo Laboratório Eddy de New York, determinou o seguinte teor de vitaminas, no mate:

Vitamina A (sob forma de beta carotene)	2.200 U. I.
Vitamina B1	57 U. I.
Vitamina B2 (unidades) Sherman Bourquin	69 g
Vitamina C	142 U. I.

PROPRIEDADES MEDICINAIS

Apresentando as seguintes propriedades terapêuticas:

Estimulante dos nervos e músculos.

Diurético — favorecendo a diurese.

Estomáquico — facilita a digestão

Sudorífico — benéfico nas gripes e resfriados.

A cafeína contida na erva-mate, atua em casos de cólicas renais, depressões nervosas e fadigas cerebrais em geral.

VOCE SABIA? . . .

A disseminação da erva-mate é "ornitócora" isto é: os pássaros alimentam-se dos pequenos frutos e depois os expelem envolvidos em dejetos, o que concorre para favorecer a sua germinação.

CICLO ECONÔMICO DA ERVA-MATE

A erva-mate, responsável por um dos mais longos e produtivos ciclos econômicos da história paranaense, teve seu apogeu, no século XIX.

O Paraná era a quinta Comarca da Província de São Paulo, da qual dependia e sofria influência nos negócios internos. Com o advento do ciclo do mate, surgiu uma atividade com técnicas que os paulistas desconheciam, fugindo-lhes das mãos o controle da florescente indústria.

O mate foi o grande argumento de ordem econômica e o principal responsável pela Emancipação Política do Paraná, concretizada a 19 de dezembro de 1853.

No bojo da atividade ervateira, que chegou a representar 85 por cento da economia da nova província, instalaram-se indústrias: em 1853 existiam 90 engenhos de beneficiamento de mate; floresceram cidades como Guaíra, desbravada e colonizada pela Companhia Matte Laranjeira S. A., Rio Negro que abrigava uma burguesia ervateira abastada e influente e tantos outros centros urbanos que evoluíram de portos fluviais como União da Vitória, Porto Amazonas e São Mateus do Sul. Foi na esteira deste ciclo, que os transportes tiveram grande impulso: desenvolveu-se a navegação fluvial no rio Iguaçú; construiu-se a Estrada da Graciosa e a Ferrovia Curitiba-Paranaguá, concluída em tempo recorde de apenas cinco anos.



O barriqueiro e seu trabalho artesanal

Grande ainda foi a influência da erva-mate no comportamento social da população das regiões ervateiras e de Curitiba especialmente, onde até o início da Revolução de 1930, existiam mais de uma dúzia de engenhos. Paralelo à indústria ervateira, desenvolveram-se fábricas de barricas para acondicionar o produto e suas sociedades de classe, como a Sociedade Beneficente dos Barriqueiros do Ahu e tantas outras.

Com todo este progresso econômico e social, o Paraná acabou subitamente introduzido nos tempos modernos, surgindo um certo bem-estar e confiança no futuro. Foi a erva-mate o esteio econômico do Estado, até o início da II Guerra Mundial, quando a produção começou a declinar sendo substituída por outros ciclos, que não chegaram a ter, entretanto, a ressonância e o esplendor da erva-mate.

OS CAMINHOS DO MATE

Longos e árduos foram os caminhos percorridos pela erva-mate, ajudando a escrever a história econômica e a tradição cultural do Paraná.

Ainda nos ervais, era feito o sapeco dos ramos, que em seguida eram transportados para o carijo ou barbaquá, em forma de feixes ou raídos, pesando de 60 até 150 quilos, que o ervateiro levava às costas, muitas vezes em longos percursos.



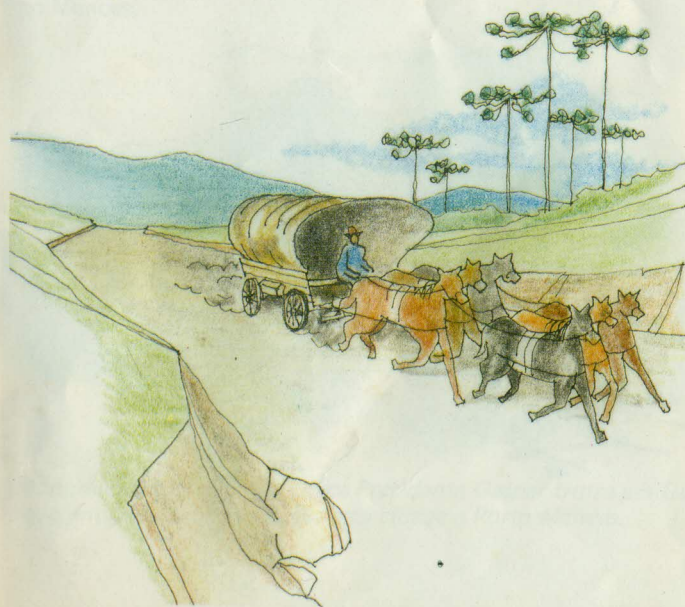
Tarefeiro carregando um raído que por vezes chegava a pesar mais de 100 quilos.

Depois da secagem definitiva a produção do mate era transportada para o litoral notadamente para Porto de Cima, por tropas de muares, para ser beneficiada nos engenhos de soque que começaram a se instalar a partir de 1820, ano em que Antonio Ricardo dos Santos estabelece o primeiro soque hidráulico, que beneficiava 120 arrobas diárias de erva.



Tropas transportando erva-mate, na difícil travessia da serra do Mar.

Apesar das dificuldades para o transporte, devido às precárias vias de escoamento ao litoral, já em 1832, instala-se no planalto, o primeiro engenho de soque. Mas foi com a conclusão da Estrada da Graciosa em 1873, que a indústria ervateira teve grande impulso e Curitiba passou a ser o centro de beneficiamento. Surgiram novos engenhos e a erva já elaborada, descia ao litoral transportada em carroções eslavos, tracionados por até quatro parelhas de cavalos.

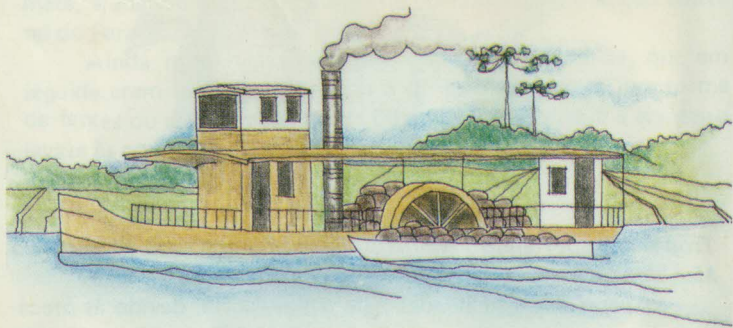


Os carroções substituíram com vantagem as tropas de muares, no transporte da erva-mate.

Outros caminhos percorreu ainda a erva-mate, entre eles, o fluvial. Sendo inaugurada a navegação a vapor no rio Iguaçu em 1882 por iniciativa de Amazonas de Araújo Marcondes, a partir de então, durante 70 anos, embarcações de todos os tamanhos, navegaram pelos rios: Iguaçu, Negro, Potinga, Timbó e Canoinhas.

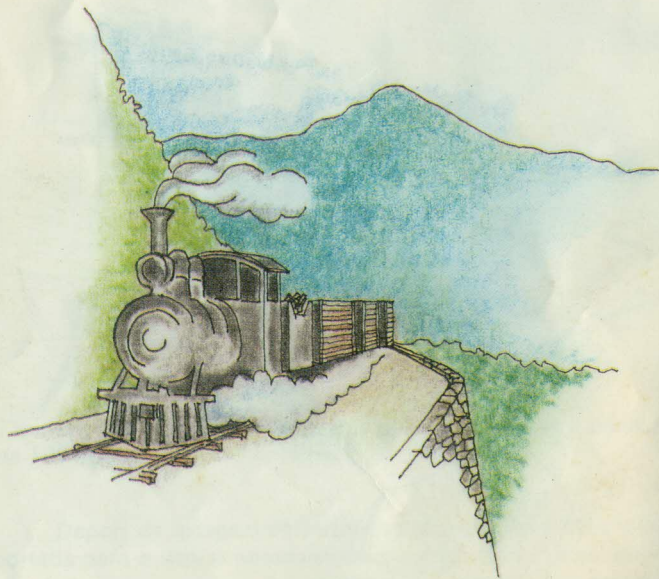
Os vapores maiores carregavam em média 800, e as lanchas, 300 sacos de erva-mate.

Usavam lenha como combustível e atingiam uma velocidade de 10/12 km horários rio acima e de 16/18 km rio abaixo.



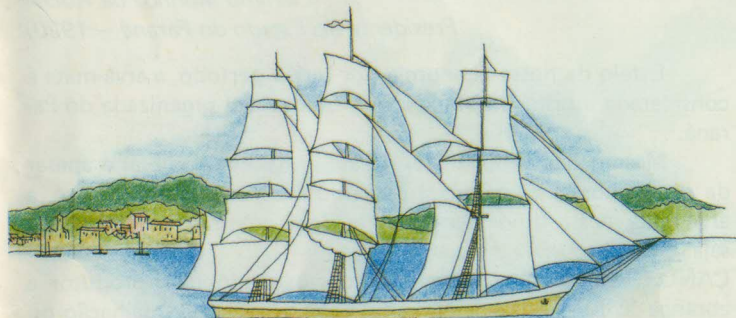
Escoamento da erva-mate pelo rio Iguaçu e seus afluentes.

Com o passar dos tempos, os meios de transporte tradicionais foram superados pela ferrovia. O trecho ligando Curitiba aos portos de Antonina e Paranaguá em breve transforma-se na principal via para o escoamento da erva-mate destinada à exportação.



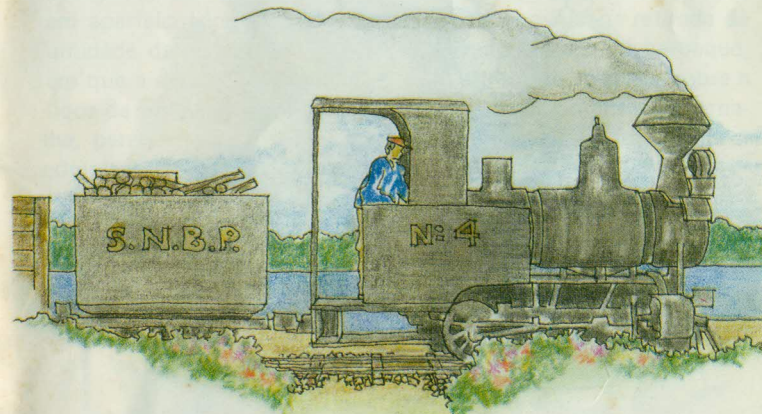
Com a construção da Ferrovia Curitiba-Paranaguá, a exportação ervateira tomou grande impulso.

Já no ano de 1826, a exportação ervateira se constituía na base de todo o comércio exterior da quinta Comarca, razão pela qual foi criada um ano depois, a Alfândega de Paranaguá. Eram inicialmente bergantins, galeras e sumacas e posteriormente navios, que partiam de Paranaguá com destino ao Rio de Janeiro, Buenos Aires, Valparaíso e Montevidéu.



Galera partindo de Paranaguá, com carregamento de erva-mate para países sul-americanos.

No extremo oeste paranaense a Companhia Matte Laranjeira ganhou em 1882, por Decreto Imperial a concessão para exploração da erva-mate no sul do Mato Grosso. O transporte era efetuado pelo rio Paraná e para transpor as corredeiras das Sete Quedas, foi construído um ramal ferroviário entre Guaíra e Porto Mendes.



Monumento histórico da praça Presidente Gaspar Dutra em Guaíra, a antiga locomotiva ligava esta cidade a Porto Mendes.

O PARANÁ E A PRODUÇÃO DE MATE

“Essa preciosa ilexiniã tem sido o grande bem do Paraná. Em verdade a erva-mate constitui a coluna de ouro da nossa riqueza econômica, dela emanam as nossas principais fontes de renda, nela assenta todo o engrandecimento e prosperidade do Paraná”.

*(Caetano Munhoz da Rocha
Presidente do Estado do Paraná – 1920)*

Esteio da nossa economia por longo período, a erva-mate é considerada a primeira atividade agroindustrial organizada do Paraná.

Mesmo deixando de ser a base da receita cambial e apesar da sua elaboração por modernas indústrias, hoje como ontem, a erva-mate passa fundamentalmente pelos mesmos processos, ou seja, ela é cancheada e beneficiada.

CANCHEAMENTO – É o ciclo desenvolvido pelo produtor e abrange as operações de colheita, sapeco, secagem, malhação ou trituração.

Colheita: A época da poda, regulamentada por portaria do IBDF, vai de abril a setembro de cada ano.



A primeira operação é a poda ou colheita.

Sapeco: Logo após o desbaste, as folhas são passadas rapidamente numa fogueira feita muitas vezes, ainda no erval. Tal operação destina-se à abrir os vasos aquosos das folhas, desidratando-as.



No sapeco os ramos enfolhados são submetidos à ação do fogo.

Secagem: Pode ser feita em primitivos carijos, em barbaquás ou em aperfeiçoados secadores mecânicos e consiste na retirada da umidade da erva. O sistema mais utilizado é o uso do barbaquá, em que a erva-mate é disposta em um estrado de madeira, sobre a boca de um túnel, que conduz o calor produzido por uma fornalha, permanecendo ali por aproximadamente vinte horas, para a completa torrefação das folhas.



A fornalha situa-se a uma distância média de quinze metros do galpão de secagem.

