



BOMBA DE CHIMARRÃO: UMA GÊNESE A PARTIR DE MISSIONÁRIOS JESUÍTAS E VIAJANTES

MATE STRAW: A GENESIS STARTING FROM JESUIT MISSIONARIES AND TRAVELLERS

Ricardo da Silva Mayer*

Resumo: O presente artigo tem como objetivo traçar uma gênese da bomba de chimarrão. Para tanto, foi realizada uma revisão bibliográfica que inclui relatos de missionários jesuítas e viajantes, em sua maioria do século XVIII, e textos de autores contemporâneos que abordam o mesmo tema. Tal revisão foi complementada pela análise de registros iconográficos. Como resultados, foram encontradas descrições de diversas formas de consumo da erva-mate com o emprego de diferentes artefatos. Verificou-se a ocorrência de certa variedade de soluções para o consumo da infusão até que fosse configurada, e se tornasse predominante, a bomba tal como hoje conhecemos. Esta trajetória histórica sugere que o modo de beber a infusão da erva-mate utilizando a bomba não seria um legado direto dos povos indígenas, conforme apontado por Lessa (1986), mas resultante de um processo de hibridação cultural, uma fusão de tradições indígenas com inovações desenvolvidas pelos colonizadores.

Palavras-chave: Bomba de chimarrão. Erva-mate. Hibridação Cultural.

Abstract: This article aims to trace a genesis of the *mate* straw or *bombilla*. With such purpose, a literature review, one that includes reports by Jesuit missionaries and travelers, mostly from the 18th century, and texts by contemporary authors that address the same theme, was carried out. This review was complemented by the analysis of iconographic records. As a result, descriptions of various forms of *yerba mate* consumption using different artifacts were found. Also, a variety of solutions for infusion consumption was found until the *bombilla* (as it is known today) became prevalent. This historical analysis suggests that the way we drink the *yerba mate* infusion using the *bombilla* would not be a direct legacy of indigenous peoples, as pointed out by Lessa (1986), but rather it is the result of a process of cultural hybridization, a fusion of indigenous traditions with innovations developed by the colonizers.

Keywords: *Mate* straw. *Bombilla*. Cultural hybridization.

Introdução

O hábito do consumo da infusão da erva-mate, *Ilex paraguariensis*, é considerado um legado cultural dos antigos povos indígenas que habitavam uma vasta área que hoje se

* Graduação em Comunicação Visual (atual Desenho Industrial) pela Universidade Federal de Santa Maria RS 1989. Pós-graduação (especialização) em Gestão Estratégica de Embalagem ESPM/ São Paulo SP 2008. Pós-graduação (especialização) em Engenharia de Embalagem no Instituto Mauá de Tecnologia, São Caetano do Sul SP 2012. Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Santa Maria RS 2018.



estende, conforme Villanueva (1995), principalmente, por quatro países: Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai.

De acordo com Aguirre (1950), os conquistadores espanhóis do Paraguai adotaram o hábito do consumo da infusão da erva-mate durante o governo de Domingo Martínez de Irala, portanto, entre 1538 e 1556. O consumo da erva pela população de origem europeia estabelecida na América Meridional, especialmente nos domínios espanhóis, foi baseada inicialmente na exploração extrativista com emprego de mão de obra indígena para localização, coleta e processamento da erva. Inicialmente, os jesuítas também exploraram a erva-mate de forma extrativista, com indígenas coletando o produto em locais distantes das reduções.

Segundo Oliveira (2004), a partir da observação de que apenas as sementes ingeridas por pássaros, e expelidas em suas fezes, germinavam, os missionários jesuítas conseguiram, em meados do século XVII, cultivar ervais próximos das reduções¹. Assim, a coleta se dava de forma segura, mais rápida e intensa. A erva-mate era vendida aos espanhóis tal como o algodão e o tabaco. Com a receita deste comércio, eram comprados itens não produzidos pelas reduções e, ainda, ferramentas e matérias-primas para as oficinas, tais como a prata e o ouro necessários para a decoração das igrejas.

A proposição de que, antes da conquista espanhola e da ação das Missões Jesuítico-guarani, o consumo da erva-mate tinha função ritual, sob controle dos sacerdotes indígenas, é aceita por pesquisadores como Ricca (2002) e Villanueva (1995), entre outros. A disseminação da bebida para o conjunto das comunidades indígenas teria se dado pela ação dos jesuítas que, retirando dos pajés o controle sobre a erva, e ressignificando-a culturalmente, neutralizavam o poder desses sacerdotes e facilitavam a conversão dos indígenas à fé cristã.

A produção missioneira da erva-mate aumentou consideravelmente a oferta do produto nas colônias espanholas, fazendo cair seu preço e, conseqüentemente, popularizando o consumo. Além de comercializada para as cidades, a erva era consumida diariamente pelos indígenas reduzidos. “Depois da missa, que era cantada, servia-se o café da manhã às crianças

¹ Segundo Freire (2011), a primeira redução a plantar um erval foi a de San Javier no ano de 1660.



e repartia-se a ração de erva-mate aos adultos, então cada família ia para sua casa tomar o mate² antes de começar a jornada de trabalho.” (OLIVEIRA, 2004, p. 115)

Segundo Ricca (2002), além dos guaranis, outras etnias sul-americanas conheciam e utilizavam a erva-mate, eventualmente com maneiras e funções um tanto distintas. Os charruas e os kaingangues mantinham contato com os guaranis e consumiam a erva-mate dos mesmos modos deles. Esses indígenas também mastigavam as folhas previamente embebidas em água quente. Os tupis ou tapuias do litoral atlântico mastigavam folhas em suas longas caminhadas, mas também as consumiam como infusão, bebendo o líquido diretamente do recipiente, filtrando-o entre os dentes, ou usando uma cana oca. Entretanto, este autor não situa esses fatos no tempo, o que impossibilita identificarmos quando foram observados tais hábitos, e se ocorreram em função do impacto da conquista espanhola, das Missões ou de outros eventos que alteraram o modo de vida das populações autóctones.

A adoção, pela população de origem europeia, do consumo da erva-mate remonta ao período da conquista espanhola que, a partir da fundação de Assunção no século XVI, fez difundir o consumo da bebida em sua área de influência na América do Sul. O cultivo, o processamento e a distribuição da erva, assim como seu consumo pelas diversas camadas sociais e grupos étnicos, sugerem que tenha ocorrido um processo de hibridação cultural tal como definido por Canclini (2008).

Hibridação cultural

Segundo Canclini (2008), a construção linguística e social do conceito de hibridação contribuiu para identificar e explicar alianças bastante frutíferas, entre tradições pré-colombianas e hispânicas, e, posteriormente, as influências da indústria cultural, evidenciando a produtividade e o poder inovador das misturas interculturais.

O pesquisador propõe a seguinte definição: “[...] entendo por hibridação processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas³, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas.” (CANCLINI, 2008, p. 19). O autor

² Usaremos a palavra mate como sinônimo de chimarrão, ainda que eventualmente se possa distinguir três formas principais de consumo da infusão: tererê, com água fria ou gelada; mate doce, com água quente e uso de açúcar e chimarrão, com água quente mas sem açúcar.

³ Discreto, no sentido da linguística, define o que se junta a outras partes da língua sem perder sua individualidade.



esclarece, entretanto, que as estruturas ou práticas discretas são também fruto de hibridações, não podendo, por isso, serem consideradas como fontes puras.

Canclini (2008) adverte que, apesar de tomado da biologia, o termo hibridação não significa que o resultado do processo será algo estéril ou inferior, o que, mesmo na biologia, não é predeterminado. Ao contrário, a hibridação cultural possui grande poder inovador.

O autor ainda lança o questionamento de por que a hibridação cultural assumiu tanta importância na última década do século XX, uma vez que este sempre foi um aspecto do desenvolvimento histórico. Nessa proposição, apesar de Canclini (2008), mais frequentemente, se ocupar do estudo de fenômenos contemporâneos, encontramos convergência com a visão de Burke (2003), na qual percebemos que o hibridismo⁴ cultural não é um fenômeno recente.

Considerando variáveis como a hierarquia social, a permeabilidade ou a resistência das culturas, e os locais de contato (metrópoles, periferias ou fronteiras), os encontros culturais tendem a apresentar resultados diferentes, de acordo com as relações de poder entre as partes, seja uma relação de igualdade ou de desigualdade. Para Burke (2003), o comércio é um dos fatores que favorece e estimula as trocas culturais em zonas de fronteira e metrópoles, para onde costumam convergir grupos, com culturas diferentes, que acabam por influenciar-se mutuamente.

No que se refere aos artefatos, Burke (2003) cita como suscetíveis ao fenômeno do hibridismo a arquitetura, o mobiliário, as imagens artísticas e, ainda, os textos traduzidos. Entre as práticas híbridas, o autor cita religiões, música, línguas, esportes e celebrações. Tais processos podem ser observados em todas as épocas, em diversas sociedades ao redor do mundo, não havendo nunca culturas totalmente puras e cujo desenvolvimento já esteja concluído.

O conceito de hibridação pode então ser aplicado à prática do chimarrão, pois tanto o cultivo da erva-mate quanto seu processamento e consumo são resultados dos conhecimentos indígenas, aos quais se somaram as intervenções do colonizadores e dos missionários, além dos artesãos que desenvolveram e aperfeiçoaram os artefatos usados para o consumo, como a bomba.

⁴ Burke (2003) privilegia o uso do termo hibridismo sem fazer distinção com hibridação.



Apontamentos sobre os modos de beber a infusão da erva-mate

Se há algum consenso quanto à origem indígena do consumo da infusão da erva-mate, seus modos de uso, seu papel na cultura, e os artefatos envolvidos em tal prática, são temas que ainda merecem investigações mais apuradas.

O folclorista gaúcho Luiz Carlos Barbosa Lessa é autor da obra seminal *História do Chimarrão*, que foi publicada em 1953 como artigo, depois em forma de livro, e tornou-se a principal referência para a cultura rio-grandense sobre as origens da bebida e sua prática no Sul do Brasil. Conforme Lessa (1986), a bomba estaria presente entre os artefatos utilizados pelos indígenas quando os espanhóis conheceram a bebida, no Paraguai do século XVI.

O autor relata que, em 1554, na região do Guairá⁵, a expedição do conquistador espanhol Domingo Martínez de Irala observou o consumo da infusão de certas ervas moídas em uma cuia, com o auxílio de um canudo. Ainda segundo autor, apesar do estranhamento inicial, os espanhóis reconheceram a ação estimulante da bebida e aderiram ao hábito. No regresso à Assunção, levaram sacas da erva pronta para uso. Em breve, o consumo da erva se tornaria constante entre os espanhóis:

[...] os índios do Guairá eram mais fortes do que os guaranis de qualquer outra região, eram mais alegres e dóceis e possuíam usos e costumes característicos, ainda não observados entre outras tribos da grande nação. Entre esses hábitos, um por certo despertou a curiosidade entre os homens de Irala; tratava-se do uso generalizado de uma bebida feita com certas folhas fragmentadas, tomada num pequeno porongo por meio de um canudo de taquara, em cuja base um pacioso trançado de fibras impedia que as partículas da folha também fossem ingeridas. (LESSA, 1986, p. 11).

O folclorista, entretanto, não indica precisamente a fonte desta narrativa. Entre suas fontes, apenas o relato original de Montoya é anterior ao século XI. Em sua primeira publicação, de 1639, este jesuíta, apesar de registrar o consumo da infusão, não descreve como se dava tal prática. A carência de fontes da versão de Lessa (1986) nos incentivou a investigar o que escreveram outros autores, alguns deles testemunhas da conquista espanhola e do dia a dia das reduções jesuítico-guarani.

⁵ Região que corresponde aproximadamente ao oeste do atual estado brasileiro do Paraná, que esteve sob domínio espanhol no período colonial.



A partir dos apontamentos de Schmidel (1903) e Montoya (1892), por exemplo, é difícil sustentar que o consumo do mate fosse amplamente difundido entre os indígenas sul-americanos antes da influência europeia. Tampouco é possível precisar o modo de consumo da bebida e os artefatos envolvidos em tal prática.

Em seu diário de viagem, produzido entre 1534 e 1554, Ulrich Schmidel, que participou da conquista do Rio da Prata, do estabelecimento dos espanhóis no Paraguai e de diversas expedições pela região, registrou as condições do território que favoreceriam ou dificultariam sua conquista. Entre os costumes dos indígenas, incluindo os guaranis da região que veio a ser o Paraguai, Schmidel (1903) descreve os alimentos disponíveis, tanto de origem animal quanto vegetal e, ainda, seus modos de consumo, sem fazer qualquer menção ao mate.

No início do século XVII, o padre jesuíta Montoya (1892) dedicou alguns trechos de suas anotações à bebida que ele desaprovava por motivos religiosos. Montoya (1892) concluiu, a partir de contatos com anciãos indígenas, que, quando esses eram jovens, somente alguns feiticeiros usavam a bebida:

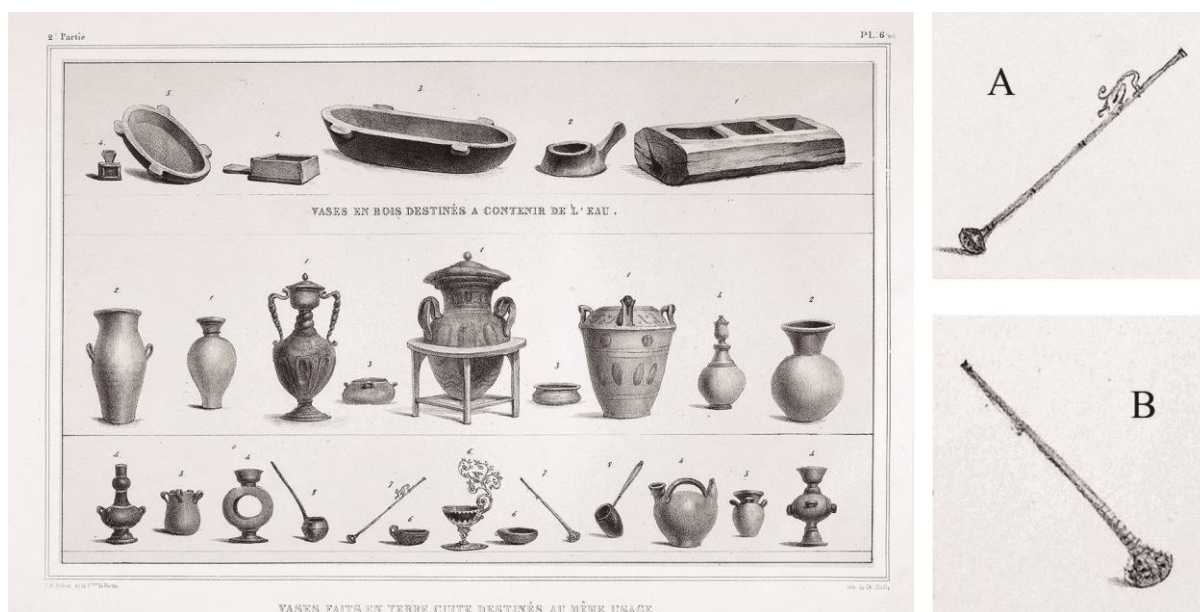
[...] cuidadosamente tenho procurado sua origem entre os índios de oitenta e cem anos e concluí que na época em que esses idosos eram jovens não se bebia nem se conhecia tal erva, senão por algum feiticeiro ou mago que tivesse contato com o demônio, que a mostrou e disse que quando quisesse consultá-lo que a bebesse [...] (MONTROYA, 1892, p 38. Tradução nossa.).

Outros aspectos da versão de Lessa (1986) merecem, além de uma leitura crítica, a comparação com mais fontes. A bomba, descrita pelo autor como um “paciente trançado de fibras”, corresponde ao descrito por Debret (1940), em publicação de 1835, cerca de 280 anos após a referida expedição de Irala:

Pequenas bombas para tomar o chá indígena. Como no Brasil, do mesmo modo que no Chile, a infusão do chá indígena se faz na mesma chícara (sic) em que é servido: acrescenta-se uma pequena bomba, crivada de buracos na base, para aspirar a água aromatizada, livre dos pedacinhos de fôlhas. A da esquerda é de prata. O pequeno ornato colocado na parte superior serve para dar maior firmeza aos dedos da pessoa que toma o chá, quando leva o tubo à bôca. A outra, mais comum, menos durável e menos cara, é feita com palha de arroz trançada e fixada a um tubo vegetal. Êsses utensílios indispensáveis vendem-se às dúzias. (DEBRET, 1940, p. 135).

Tal descrição complementa a gravura do artista francês (Figura 1):

Figura 1 - Potes de madeira e de terracota para água. Imagem completa e detalhe.



Fonte: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3701> Acesso em 20/out/2018

Imagem completa e detalhes. A: bomba em prata. B: bomba em materiais vegetais.

Autor: Jean-Baptiste Debret. 1835. Fonte: Biblioteca Brasileira USP.

Além disso, a descrição, feita por Lessa (1986), de uma certa comunidade indígena, composta por homens mais saudáveis do que os demais guaranis, na qual o mate era de uso corrente porque teria sido liberado pelo pajé, tem contornos de idealização. O enobrecimento do indígena, enfoque que data do século XIX, se manifestou nas artes, principalmente na literatura, e prosseguiu pelo século XX.

O pesquisador argentino Oberti (1960) dedicou um artigo ao tema da origem da bomba, e admite não ter encontrado documentação que se refira ao artefato no século XVI:

Consultando vinte conquistadores, cronistas e viajantes da primeira metade do século XVI, não encontramos uma única citação sobre o mate, menos ainda sobre o uso de um determinado utensílio que poderia nos dar a ideia de um certo tipo de bomba. (OBERTI, 1960, p. 154. Tradução nossa).

Na documentação referente ao período das Missões que pudemos consultar não foi encontrada nenhuma descrição do modo de beber o mate que incluía o uso da bomba.



Na Coleção De Angelis⁶, conjunto de manuscritos originais de diversos autores datados de 1549 a 1802, transcritos e publicados em 1951, por exemplo, a erva-mate é citada inúmeras vezes como produto agrícola e mercadoria, mas não há qualquer menção à sua forma de uso.

Outro testemunho importante é o do padre jesuíta Montenegro (1945) que dedica várias páginas de seu manuscrito de 1710, sobre plantas medicinais da região platina, à erva-mate. O jesuíta descreve o modo de preparo da infusão e as indicações terapêuticas da planta, mas também não se refere ao modo de beber. É no mínimo intrigante que um hábito de consumo distinto em relação a outras infusões, com o uso de um artefato para sorver, não fosse registrado em uma obra tão minuciosa:

Deus socorreu com este remédio a esta pobre terra porque era mais propícia para ela do que o chocolate, [...] estas terras muito quentes e úmidas causam grave relaxamento dos membros e dilatação dos poros. Vemos que normalmente se transpira em excesso e nem o vinho nem coisas quentes são remédios para amenizar. A erva sim é, se tomada em clima quente com água fria, como os índios a usam, e em climas frios ou temperados, com água quente e morna. Aqueles que a usam com água muito quente e em grande quantidade sentem falta dela e isso não lhes fará muito bem. Se for tomado muito quente é conveniente ser pequena a quantidade, como quatro ou cinco goles, que assim confortam o estômago... (MONTENEGRO, 1945, p. 57. Tradução nossa).

Uma breve descrição feita pelo padre Cardiel (1900), cujo manuscrito data de 1758, pode indicar que, nas reduções, o mate era bebido pelos indígenas como se bebe o chá, ou seja, sem o uso da bomba. O missionário também indica que o suprimento de erva era controlado e condicionado ao cumprimento de obrigações religiosas:

Os adultos, ao ouvirem a missa, recebem uma ração de erva do Paraguai⁷. Dá-se um punhado para cada um e eles vão beber em suas casas. Bebe-se à maneira do chá. E então eles vão para os campos ou para as tarefas comunitárias. Aqueles que trabalham nas oficinas comunitárias também recebem erva ao meio-dia. De tarde, eles voltam para mais orações e depois disso são dadas novamente rações de erva a todos [...] (CARDIEL, 1900, p. 276).

⁶ Adquirida em 1853 por d. Pedro II, a Coleção De Angelis é composta de 1.533 peças – 88 obras impressas, 1.300 manuscritos, 52 litografias e 93 mapas –, em sua maioria sobre questões políticas e territoriais da porção sul da América Meridional. Atualmente integra o acervo da Fundação Biblioteca Nacional no Rio de Janeiro.

⁷ Denominação da erva-mate que pode constar em textos do séculos XVII a XIX, principalmente.



Um testemunho sobre os modos de beber a infusão da erva-mate vamos encontrar, entretanto, nas memórias do padre Paucke (2010), escritas entre 1749 e 1767. Segundo este missionário jesuíta, as pessoas humildes bebiam o mate diretamente em uma meia cabaça, afastando a erva com o lábio superior, e filtrando a infusão entre os dentes. Outros bebiam com o auxílio de uma colher grande com a qual mantinham a erva separada do líquido. Mas os espanhóis da elite usavam um outro método:

Aqueles que são espanhóis distintos têm seus mates⁸ ou meias cabaças guarnecidas com prata ao redor. Estes ficam em uma base de prata e dentro do mate há um recipiente de prata muito finamente perfurado com um suporte para apoiar na extremidade do mate no qual eles colocam a erva, derramam água em cima e bebem imediatamente. Mas eles não bebem do jeito que se costuma beber o chá. Eles usam um tubo de prata de um *jeme*⁹ de comprimento, chamado de *bombilla*, que tem um bulbo redondo e oco embaixo completamente perfurado por pequenos orifícios para que, se cair alguma erva na água, ela não entre pelo tubo. A água é sugada através do tubo para a boca e então é bebida. (PAUCKE, 2010, p. 658. Tradução nossa).

A partir desta descrição, podemos supor que as pessoas das classes mais altas bebiam de um modo, e as pessoas das classes baixas de outros. Notemos que Cardiel (1900) e Paucke (2010) se referem ao chá, infusão que era bebida como atualmente, trazendo o recipiente aos lábios.

Paucke (2010) distingue também dois tipos de erva obtidos da mesma planta: a *caá*, feita com folhas e talos, e a *caá mini*, feita apenas com folhas e um pouco mais cara. “O gosto da primeira é amargo, e assim a tomam as pessoas comuns, os escravos e os índios. Mas os espanhóis de origem superior [...] tomam esta erva com açúcar e um pouco de suco de limão” (PAUCKE, 2010, p. 658. Tradução nossa).

Este jesuíta esteve em vários lugares da região e viveu também entre os indígenas das reduções. Entretanto, apesar de registrar o uso do mate pelos guaranis reduzidos, não especifica seu modo de beber. Como faz distinções de classe em seu relato, incluindo o tipo de erva usado por duas camadas sociais, é possível supor que os indígenas estivessem entre os

⁸ Em espanhol, a palavra mate designa tanto a bebida como o recipiente que no Brasil chamamos de cuia.

⁹ Medida semelhante a um palmo. Porém, enquanto um palmo se mede pela distância entre a ponta do dedo polegar até a ponta do indicador, um *jeme* se mede da ponta do polegar à ponta do indicador.



que o padre chama de humildes, e que bebessem diretamente na cabaça, sem qualquer outro artefato.

A descrição mais antiga da bomba de mate que foi possível localizar, no âmbito desta pesquisa, data do início do século XVIII e foi publicada em Amsterdã. Frézier (1717), um viajante francês, registrou o hábito de beber a infusão pela elite de Lima, no Peru:

Durante o dia eles usam uma grande quantidade de erva do Paraguai, que alguns chamam de erva de São Bartolomeu, quem eles afirmam ter vindo a essas províncias, [...] Como alguém a traz apenas preparada, e quase em pó, não posso fazer uma descrição dela. Em vez de beber a tintura separadamente como bebemos a do chá, colocam a erva em um recipiente feito de cabaça, guarnecido com prata, o que eles chamam de mate; eles adicionam açúcar e bebem a água quente de uma vez, sem dar tempo para infundir, porque escurece como tinta. Para não ingerir a erva, é usado um tubo de prata, no final do qual há um bulbo perfurado com vários pequenos orifícios, de modo que o líquido que é sugado pelo outro extremo fica totalmente livre de erva; eles bebem com o mesmo tubo, colocando água quente na mesma erva à medida que bebem. Em vez de um tubo ou *bombilla*, alguns deles afastam a erva com um separador perfurado de prata com vários furos pequenos. [...] Esta bebida, a meu gosto, é melhor que o chá, tem um agradável odor de erva; as pessoas do país estão tão acostumadas a ela, que apenas os mais pobres não a usam pelo menos uma vez por dia ao se levantar. O comércio da erva do Paraguai é feito em Santa Fé, de onde vem pelo Rio da Prata. Há dois tipos, uma chamada *Hierba de Palos*, e a outra mais fina e de melhor qualidade, *Hierba de Camini*, esta última das terras dos Jesuítas. (FRÉZIER, 1717, p. 169. Tradução nossa).

A bomba descrita corresponde ao que foi registrado graficamente em vários outros momentos. É também descrito o apartador tal como em outras publicações posteriores, um objeto alternativo à bomba que servia para separar a erva da água enquanto bebia-se a infusão diretamente na cuia.

A publicação contém, ainda, uma gravura sobre o tema (Figura 2), mas esta, provavelmente, foi criada por um artista que não teve contato direto com a cena que retratou, condição em que foram produzidas muitas imagens do Novo Mundo na época. As dimensões exageradas do recipiente evidenciam a incongruência.

Figura 2 - Espanholas do Peru. Imagem completa e detalhe.



Fonte: https://jcb.lunaimaging.com/luna/servlet/detail/JCB~1~1~1204~1420003:-Spanish-women-of-Peru-?fbclid=IwAR39csNW_zmtN7mm6hrldowCA-b1TLavC6kagf7ZiFFm5Xzrqz3TCsW_kg

Acesso em 20/out/2018

Autor não identificado. Amsterdã, Holanda. 1717. Fonte: John Carter Brown Library. Estados Unidos.

O registro textual de Fréizer (1717) se refere ao hábito dos habitantes de uma metrópole da época, Lima, na costa do Pacífico, na primeira metade do século XVIII. Este é, portanto, anterior aos manuscritos de Cardiel (1900) e Paucke (2010), ambos da segunda metade do século XVIII, frutos de suas estadas na região platina.

Zatti (2006) conclui, a partir de apontamentos de Millau (1772) e Dobbizhoffer (1822), que foram os espanhóis que introduziram o uso da bomba por não se adaptarem ao método dos indígenas, que mais tarde também adotaram a bomba por ser mais adequada ao consumo da bebida quente. Esta hipótese torna-se plausível, se considerarmos que o uso original da erva-mate entre os indígenas era restrito, e não cotidiano, como passou a ser com o acesso à erva proporcionado, ao conjunto das comunidades reduzidas, pelos padres jesuítas.

Conforme testemunho do missionário Dobrizhoffer (1822), cuja primeira edição data de 1784, havia diferenças entre as formas de beber a infusão da erva-mate. O autor inclui,

paralelamente à bomba de prata, bombas de materiais vegetais. Porém, não menciona o filtro trançado descrito por Debret (1940):

O recipiente em que é tomada é feito de chifre, ou de uma cabaça dividida ao meio que, para as classes mais altas é totalmente revestida com prata. Neste recipiente eles colocam uma colher cheia de erva, mexem por um tempo com açúcar e água fria e, em seguida, despejam sobre ela a água quente. Muitos adicionam suco de limão. A erva assim preparada é filtrada através de um tubo de prata, anexo ao qual está um pequeno globo delicadamente perfurado; isso é feito para que não chegue à garganta qualquer partícula da erva junto com a bebida, já que isso é nocivo para o estômago. Outros usam para isso um fino tubo de madeira ou de cana delgada. Os índios, que não têm o hábito de filtrá-la, muitas vezes engolem involuntariamente uma certa quantidade da erva. [...] É provável que a água quente em que a erva ficou mergulhada por muito tempo não seja boa para a saúde. Esta água escurece bastante e é usada por fabricantes de tinturas para acentuar a negritude de sua tinta. (DOBRIZHOFFER, 1822, p. 103).

A partir de Dobrizhoffer (1822), podemos ainda supor que a adoção da bomba de prata com filtro em forma de globo perfurado (Figura 3) ou de um simples tubo vegetal pelos não indígenas teria sido motivada pela crença de que a ingestão involuntária de porções de erva seria prejudicial à saúde.

Figura 3 – Bomba contemporânea em prata semelhante à descrição.



Fonte: fotografia do autor.

Comprimento: 26cm. Origem: Argentina. Século XX. Acervo de Derly e Irene Webber. Porto Alegre, RS.

Preocupação no mesmo sentido encontramos em registro de Demersay (1867), que testemunhou o consumo da erva-mate em forma de chá na província de São Paulo com folhas não trituradas para evitar a ingestão de partículas. Tal registro revela que o método de consumo sem a utilização da bomba também ocorreu, mesmo que remanescente, durante o século XIX.

Um relato de Azara (2006), militar e naturalista espanhol, escrito a partir de 1781, na bacia do Prata, inclui a bomba:



Para beneficiar a erva, eles queimam as folhas passando o ramo pelo fogo. Depois a tostem, [...] Para usá-la, eles colocam um punhadinho em uma cabaça chamada mate, com água quente e imediatamente a sugam por um pequeno tubo, ou *bombilla*, que tem furos na extremidade inferior para passar a água e reter a erva. Isso é servido três ou quatro vezes, derramando nova água e alguns deles colocam açúcar. Eles tomam em todos os momentos [...]. Os índios selvagens de Mondai e Maracayú costumavam tomar esta erva e os espanhóis aprenderam com eles. (AZARA, 2006, p. 30. Tradução nossa).

Notemos que o autor se refere tanto aos trabalhadores envolvidos no processamento da erva, supostamente por pessoas de classe baixa, quanto àqueles que dispunham de açúcar, produto elitizado na época. Porém, Azara (2006) não especifica se a bomba citada era de metal ou de cana vegetal.

Quando dedicou artigo à investigação da origem indígena da bomba de mate, mesmo não encontrando evidências que sustentem tal hipótese, Oberti (1960), contraditoriamente, preferiu concluir que este artefato seria realmente fruto da civilização ameríndia. O pesquisador cita carta¹⁰ do colega Villanueva:

Preste atenção na *bombilla* brasileira, de cana, e perceberá que ali está o testemunho da técnica indígena, que muitos pretendem desconhecer, como se aqueles que descobriram a erva e a técnica para usá-la não fossem capazes de descobrir e inventar os meios para beber a infusão, tendo a cabaça como recipiente e a cana fina para o tubo absorvente, todos fornecidos pela própria natureza. (VILLANUEVA *apud* OBERTI, 1960, p. 156. Tradução nossa).

Os dois autores argentinos compartilham a posição segundo a qual questionar a origem indígena do artefato seria uma forma de desprestigiar a capacidade inventiva dos ameríndios, e de que o artefato já era usado pelos indígenas antes de qualquer influência europeia. Segundo estes autores, a recusa em adotar a bomba para o consumo do mate teria gerado soluções as alternativas que se encontram em autores anteriores:

Antes ou depois dos homens da conquista espanhola, a *bombilla* existia entre os indígenas descobridores e detentores da infusão. A ignorância ou recusa destes em reconhecer seu uso e propriedades, influenciou fundamentalmente o conjunto díspar de invenções que os espanhóis contribuíram para disseminar. (OBERTI, 1960 p. 157. Tradução nossa).

¹⁰ Trata-se de trecho reproduzido por Oberti de correspondência que recebeu de Villanueva e que não localizamos publicada em outro meio.

Para Villanueva (1995), das alternativas para consumo do mate, o modo de beber com uso da bomba foi consagrado pela praticidade no preparo, sobretudo durante as demoradas viagens pelo vasto território meridional.

Notemos que Villanueva referiu-se à bomba de cana vegetal, com filtro de fibras trançadas, como “brasileira” em sua carta (VILLANUEVA *apud* OBERTI, 1960). Isso talvez se deva ao fato de que tais artefatos, geralmente, são de confecção Kaingang, não Guaraní, e que a etnia Kaingang não é autóctone do território argentino. Os pesquisadores provavelmente se referem a uma bomba como a que se pode conhecer no Museu Paranaense, em Curitiba, PR (Figura 4):

Figura 4 - Bomba em taquara com cesto em fibras vegetais.



Fonte: fotografia do autor.

Comprimento: 21cm. Etnia Kaingang. Não datada. Acervo do Museu Paranaense. Curitiba, PR.

Considerando a documentação consultada, verificamos que a bomba em prata está documentada desde 1717 por Frézier (1717), enquanto a bomba em cana vegetal foi registrada décadas mais tarde, em 1784, por Dobrizhoffer (1822), sem menção ao filtro trançado. A versão com filtro de fibras trançadas foi documentada, por Debret (1940), apenas em 1835.

Se tomarmos a data de 1554, alegada por Lessa (1986), para o contato dos espanhóis com os guaranis conhecedores do mate e usuários de uma bomba em cana vegetal, com filtro de fibras trançadas, e os registros de bombas em cana vegetal de Dobrizhoffer e Debret, temos de 230 a 280 anos de intervalo. Durante este período, ocorreram profundas transformações políticas, sociais e culturais na América Meridional, como as conquistas e colonizações pela Espanha e Portugal, o estabelecimento e o fim das Missões Jesuíticas, o apogeu e o declínio das minas de prata, e a exploração intensiva da erva-mate.

A contribuição da prataria para a configuração das bombas de chimarrão

Com produção e comércio em larga escala, a erva-mate tornou-se item indispensável no cotidiano dos habitantes dos vice-reinos do Peru e do Prata, e seu consumo estendeu-se por todas as classes sociais, sofrendo algumas variações, tais como o acréscimo de açúcar e o uso de requintados artefatos em prata, “para dar decoro e status social ao primitivo costume indígena” (VILLANUEVA, 1995, p. 77. Tradução nossa). A gravura abaixo ilustra este contexto (Figura 5).

Figura 5: Senhora Criolla de Lima e detalhe, objetos em prata para consumo de mate.



Fonte: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000026049>- Acesso em 20/out/2018.

Autor: Julian Davila, 1774. Fonte: Biblioteca Digital Hispánica.

A prata foi um metal disponível na América Meridional, em função da descoberta e exploração de minas, desde os primeiros tempos da conquista do Peru. Conforme Parodi

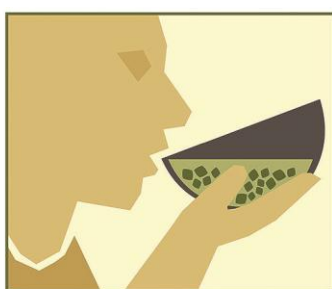
(2008), tal disponibilidade atraiu prateiros de várias regiões da Espanha, além de italianos, portugueses, belgas e alemães. Quanto à região platina, segundo Colombino (1999), os primeiros prateiros se estabeleceram no atual Paraguai a partir de 1541. Na mesma região, as Missões da ordem franciscana¹¹ começaram a instalar suas próprias oficinas, em 1580. A atividade prateira se expandiu por todo aquele território.

Considerando que o cultivo, o processamento e o consumo da erva-mate foram profundamente transformados pela exploração em grande escala, e sua adoção pelos colonizadores abrangeu todas as classes sociais, é possível verificar que o modo de beber tenha sido também transformado ao longo dos séculos (Figura 6).

Figura 6 - Modos de consumo da erva-mate conforme fontes citadas



1. Simplesmente mastigando as folhas.



2. Bebendo a infusão das folhas direto numa tigela.



3. Usando uma espécie de colher perfurada para afastar a erva.



4. Com um coador dentro da cuia e um tubo de prata para sugar.



5. Usando a bomba de prata com filtro esférico.



6. Usando a bomba de taquara com filtro de fibras trançadas.

Fonte: Elaborado pelo autor.

¹¹ Ainda que seu legado seja menos marcante do que o dos jesuítas, os missionários franciscanos também atuaram na região platina durante o período colonial.

A hipótese de que os indígenas originalmente não utilizassem uma bomba para sugar o mate não significa, necessariamente, que estes mantinham hábitos inferiores, ou que não fossem dotados de capacidade inventiva. Pode significar, simplesmente, que tal artefato não tivesse função em suas práticas culturais originais.

É possível levantar também a hipótese de que a necessidade de um objeto econômico, executado com materiais triviais, e próprio para ser vendido “às dúzias”, como registrou Debret (1940), tenha levado à substituição do objeto de prata pelo de taquara combinada com fibras vegetais por algumas camadas da população, no final do século XVIII e início do século XIX, inclusive porque este metal já não era tão acessível em função do esgotamento das minas.

Conforme Mayer (2018), no decorrer do século XX, a industrialização possibilitou a produção em grande escala, o aumento da oferta, a consequente redução do preço, e a popularização das bombas metálicas principalmente em prata e alpaca. Tais objetos foram, e continuam sendo, produzidos com vários graus de ornamentação, que podem incluir aplicação de ouro e gemas (Figura 7).

Figura 7 - Bomba contemporânea em prata, detalhes em ouro e rubis sintéticos.



Fonte: fotografia do autor.

Comprimento: 29 cm. Objeto de uso de Valdir Oliveira. Santa Maria, RS.

Bombas de taquara têm sido novamente ofertadas ao mercado, mas não mais por indígenas. Elas podem ser encontradas em lojas e feiras de artigos típicos e têm um conjunto de fendas como filtro. Esta nova versão das bombas de taquara (Figura 8) tem o tubo curvado, seguindo o que se tornou padrão nas bombas metálicas, o que, por razões técnicas, não ocorre em bombas de produção indígena, de acordo com Mayer (2018).

Figura 8 - Bomba contemporânea em taquara curvada mecanicamente.



Fonte: fotografia do autor.

Comprimento: 25,5 cm. Acervo de Pedro Luiz Finger. Selbach, RS

Conclusão

Conforme esta investigação, que considerou um amplo conjunto de fontes às quais Lessa (1986) provavelmente não teve acesso, não é possível dar como certa a presença da bomba entre os artefatos usados pelos indígenas guaranis da região do Guairá no século XVI, quando estes foram contatados pelos conquistadores espanhóis.

Ao contrário, a descrição do consumo sem a utilização da bomba pelos indígenas nas Missões Jesuíticas e o registro do uso de outros artefatos para filtragem nas cidades coloniais sugerem que o desenvolvimento da bomba ocorreu após a Conquista.

A produção em larga escala da erva-mate, bem como seu processamento em partículas finas, foi decisiva neste processo, pois levou a obtenção de um produto que demandava a filtragem para evitar a ingestão indesejada de partículas do produto. Outro fator relevante foi o alto grau de desenvolvimento, tanto técnico quanto artístico, da prataria no período colonial. Com disponibilidade de prata, e artesãos altamente qualificados, a bomba metálica foi a solução encontrada para a filtragem e tornou-se padrão para o consumo da bebida.

A bomba de chimarrão, portanto, pode ser compreendida enquanto fruto de hibridação cultural, acepção de Canclini (2008), em um território de fronteiras, por vezes elásticas, e de metrópoles que foram cenários de intensas trocas culturais entre indígenas de várias etnias e culturas com europeus de origens e bagagens não menos diversas.



Referências bibliográficas

AGUIRRE, Juan Francisco. **Diario del Capitán de Fragata D. Juan Francisco Aguirre**. In: Revista de la Biblioteca Nacional de Buenos Aires, t. XIX, n. 47-48, 3º. y 4º. trimestre de 1948, p. 357, 1950.

AZARA, Félix de. **Descripción e historia del Paraguay y del Río de la Plata**. Buenos Aires: Biblioteca Virtual Universal, 2006. Disponível em: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/130467.pdf>. Acesso em: 30 out. 2017.

BURKE, Peter. **Hibridismo Cultural**. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2003.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Edusp, 2008.

CARDIEL, José. **Misiones del Paraguay: declaración de la verdad**. Buenos Aires: Juan A. Alsina, 1900.

COLOMBINO, Carlos. **Oro y plata en el Paraguay**. Assunção: Arte Nuevo, 1999. Disponível em: <http://www.portalguarani.com/79_carlos_colombino/937_oro_y_plata_en_paraguay_carlos_colombino_centro_de_arte_visuales_museo_del_barro.html> Acesso em: 01 jul 2017.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. São Paulo: Martins, 1940.

DEMERSAY, Alfred. **Étude économique sur le maté ou thé du Paraguay**. Paris: Bouchard-Huzard, 1867.

DOBBIZHOFFER, Martin. **An account of the Abipones: an equestrian people of Paraguay**. v. 1. Londres: John Murray, 1822.

FREIRE, Paulo Cezar Vargas. **Mboroviré: a erva-mate no Paraguai colonial**. 2011. Dissertação (Mestrado) - Departamento de História, UnB, Brasília, 2011.

FRÉZIER, Amédée François. **Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili, du Perou et du Bresil**. Tome Second. Amsterdam: Pierre Hubert, 1717.

LESSA, Luís Carlos Barbosa. **História do chimarrão**. 3. ed. Porto Alegre: Sulina, 1986.

MAYER, Ricardo da Silva. **O Rio Grande do Sul e as bombas de chimarrão: expressões de identidades culturais**. 2018. Dissertação (Mestrado) – Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural. UFSM. Santa Maria, 2018.

MONTENEGRO, P. **Materia Médica Misionera**. Buenos Aires: Edición de la Biblioteca Nacional de Buenos Aires, 1945.



MONTOYA, Antonio Ruiz de. **Conquista espiritual hecha por los religiosos de la Compañía de Iesus en las Provincias del Paraguay, Parana, Uruguay y Tape**. Bilbao: Imprenta del Corazon de Jesus, 1892.

OBERTI, Federico. Disquisiciones sobre el origen de la bombilla. **Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano**, v. 1, p. 151-158, 1960.

OLIVEIRA, Marilda Oliveira de. **História e arte guarani: interculturalidade e identidade**. Santa Maria: Editora UFSM, 2004.

PARODI, Luisa Maria Vetter. **Plateros indígenas en el Virreynato del Perú: siglos XVI y XVII**. Lima: Fondo Editorial, 2008. Disponível em: http://ateneo.unmsm.edu.pe/ateneo/bitstream/123456789/124/1/Plateros_Vetter_2008.pdf. Acesso em: 10 jul 2017.

PAUCKE, Florián. **Hacia allá y para acá**. Santa Fe: Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe, 2010.

RICCA, Javier. **El mate: los secretos de la infusión**. 2. ed. Montevideu: Mandinga, 2002.

SCHMIDEL, Ulrich. **Viaje al Rio de la Plata**. Cabaut y Cia.: Buenos Aires, 1903.

VILLANUEVA, Amaro. **El mate: el arte de cebar e su lenguaje**. Buenos Aires: Nuevo Siglo, 1995.

ZATTI, Carlos. **O Paraná e o paranismo**. Curitiba: Progressiva, 2006.