NOTAS LINGUÍSTICO-ETNOGRÁFICAS SÔBRE A ERVA-MATE NO RIO GRANDE DO SUL

Sua cultura, colheita e elaboração

Heinrich A. W. Bunse

Quando se fala no Rio Grande do Sul, pensa-se no gaúcho. E quando pensam no gaúcho, imaginam-no com a cuia na mão, sorvendo um mate. Realmente, o mate é a bebida "nacional" dos rio-grandenses. Ricos e pobres, gente dos campos, da colônia e das cidades, não deixam de tomar o seu chimarrão, que é a maneira como usam a erva-mate neste extremo sul do Brasil. E os apetrechos necessários: cuia, bomba e chaleira, são símbolos tradicionais do gaúcho, figurando a erva até no brasão de armas rio-grandenses.

Sendo assim, não parece fora de propósito dedicar algumas notas lingüístico-etnográficas à cultura, colheita e elaboração da erva-mate, visando, além de tornar conhecida uma rica e antiga terminologia, fornecer ainda material de primeira mão, colhido em viagens de pesquisa na zona ervateira do Rio Grande do Sul, para futuros estudos comparativos nas outras regiões produtoras de erva-mate, tanto do Brasil como da Argentina e do Paraguai.

I.

No Rio Grande do Sul, a história da erva-mate ou, simplesmente, erva — em outras regiões do Brasil também conhecida

como congonha — começa com o trabalho dos padres jesuítas nos "Sete Povos das Missões Orientais", obra admirável cujas ruínas ainda hoje assombram o visitante. (1)

Desde cedo os jesuítas reconheceram o valor desta "erva" por excelência e entregaram-se à exploração dos ervais existentes para satisfazer o consumo de seus índios nas reduções. Após terem resolvido o difícil problema da germinação da semente, iniciaram a plantação sistemática de ervais que, em breve, alcançaram importância extraordinária para a economia colonial da América do Sul.

Acresce a isto que os padres da Companhia de Jesus inventaram processos aperfeiçoados de beneficiamento, tornando a erva das Missões um artigo muito apreciado e procurado nos mercados do Prata.

Quando, em inícios do século XVIII, se empreendeu a conquista do Rio Grande para a coroa portuguêsa, o uso da erva já era geral entre os índios rio-grandenses, mesmo aquêles que não pertenciam às reduções. E dos nativos o uso passou aos primeiros colonizadores, penetrando nas fortalezas e nas estâncias.

Destruídos os Sete Povos e incorporado o seu território definitivamente às fronteiras do Brasil, houve uma estagnação temporária, até que a região missioneira — produtora por excelência de erva — pudesse suprir novamente o mercado. E Saint-Hilaire, já em 1820, pôde escrever: "Ainda dois mates antes de partir. O uso dessa bebida é geral aqui. Toma-se ao levantar da cama, e depois várias vêzes ao dia. A chaleira d'água quente está sempre ao fogo e, logo que um estranho entra na casa, se lhe oferece o mate". (2)

Estas palavras conservaram a sua validez até hoje, pois também os imigrantes, que encontraram no solo rio-grandense uma nova pátria, em breve adotaram o hábito do mate, sendo êle hoje de uso geral.

(1) Informações detalhadas sôbre a história da erva-mate em: Carlos Teschauer S. J., Poranduba Rio-grandense, Cap. XI, pg. 369-436, «A erva-mate na história e na atualidade», Livraria do Globo, Pôrto Alegre, 1929.

(2) Augusto de Saint-Hilaire, Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821), Tradução de Leonam de Azeredo Pena, Ariel Editora Ltda., Rio de Janeiro, 1938, pg. 110.

II.

Os limites ecológicos da erva-mate não estão bem definidos. Em estado silvestre encontra-se numa extensa região de clima temperado ou temperado-quente da América do Sul, mais precisamente na região servida pelos rios Paraná, Paraguai e Uruguai. Encontramos, portanto, a erva no sul do Paraguai, norte da Argentina e numa vasta zona do sul do Brasil que vai desde o Mato Grosso e Paraná até o Rio Grande do Sul.

Neste último Estado, a erva-mate é característica da região serrana no N e NO, a antiga região missioneira. Grande parte dela tem a sua economia baseada na exploração e elaboração da erva-mate, quase sempre em forma de pequena propriedade.

A existência de ervais também encontrou o seu reflexo na toponímia rio-grandense, como atestam nomes como "Serra do Erval" e localidades com o nome de "Erval" nas diversas zonas do Rio Grande do Sul. (3)

III.

A *erva* ou *erva-mate* vem de uma árvore: a *erveira* ou *pau de erva*. Para o botânico são as diversas espécies do gênero Ilex — em especial as variedades de Ilex paraguayensis St. Hilaire — da família das Aqüifoliáceas.

A erveira é uma árvore de surpreendente beleza, lembrando, de longe, o cipreste, e dando um aspecto singular à paisagem. Em estado silvestre alcança respeitável altura, encontrando-se exemplares com 10 e mais metros de altura. Nos ervais cultivados, devido à poda regular e periódica, a erveira, geralmente, não ultrapassa 6 a 8 metros.

O tronco apresenta uma casca lisa, côr de cinza-claro. Os galhos são numerosos. As fôlhas, parecidas às da laranjeira ou do

(3) Para citar algumas localidades: Erval, sede do município do mesmo nome; Santa Maria do Erval, mun. de São Leopoldo; Erval, hoje Erveira, mun. de S. Cruz do Sul; Erval, hoje Gaspar Simões, mun. de Encruzilhada; Erval Sêco, mun. de Palmeira das Missões.

louro, de um verde escuro na face superior, são espêssas, duras e lisas, cuneiformes e elípticas, com margem mais ou menos dentada. As flôres são pequenas e aparecem de outubro a novembro. Encontram-se agrupadas nas axilas das fôlhas e na base dos raminhos. Cada flor tem quatro pétalas e número igual de estames. Os frutos são bagas globulares muito pequenas e amadurecem de janeiro a março. São verdes a princípio, e vão escurecendo durante o processo de amadurecimento, chegando a se tornar vermelho-arroxeados e pardo-escuros, às vêzes até negro-violáceos. Cada fruto contém quatro sementes de 3,5 x 2 mm, envolvidos em uma polpa glutinosa, revestida por uma película.

Erveira que nunca foi podada é chamada *erveira-em-ser*: "pau di erba ki nunka foi dizgaiadu".

O *erval* é o conjunto de erveiras. *Erval-em-ser* é o conjunto de erveiras-em-ser. O erval pode ser um *erval nativo* ou um *erval cultivado*.

IV.

O *erval nativo* ou silvestre é aquêle "ki Deus fês kresê". Domina em vastas zonas do Rio Grande do Sul. A erveira parece preferir uma espécie de comunidade vegetal, uma simbiose com pinheiros e outras árvores do mato. Aliás, é na região de pinheiros que aparecem os primeiros ervais no Paraná. Esta simbiose forma o ambiente ideal para a propagação espontânea da erveira, crescendo lado a lado erveiras e outras espécies florestais.

Para se formar um erval nativo é preciso abrir picadas no mato e proceder à roçada da vegetação baixa e à derrubada das outras árvores, ficando apenas as erveiras. Estas são decepadas a cêrca de um metro do chão. Sofrem assim uma primeira poda. O erval nativo assim constituído reconhece-se fàcilmente pela distribuição irregular das erveiras. A limpeza do mato, porém, traz ainda outras vantagens: faz surgir inúmeras mudinhas que vão aumentar o número de erveiras do erval nativo. Mas também se vêem muitos ervais nativos onde não se procedeu assim e onde, além das erveiras, existem outras árvores.

V.

O *erval cultivado* é plantado pela mão do homem. Foram os jesuítas que, em suas reduções, resolveram o problema da germinação da semente da erveira, plantando extensos ervais. Conheciam, ainda, um outro processo de multiplicação das erveiras por meio de estacas, descrito pelo padre Anton Sepp S.J. (4) Após a expulsão dos jesuítas, por mais de 100 anos não se conseguiu fazer a semente da erveira germinar. Era o segrêdo dos jesuítas.

Hoje, porém, o problema encontra-se resolvido e existem grandes ervais cultivados tanto em Misiones (Argentina) como no Brasil, em especial também no Rio Grande do Sul. O erval cultivado distingue-se do nativo por ser constituído ùnicamente por erveiras, por seu plantio regular e pela menor altura das erveiras. Em escala pequena encontramos ervais cultivados também na região de Palmeira das Missões, onde dominam os ervais nativos. Ali existem, muitas vêzes, junto às casas dos camponeses.

VI.

Como já foi dito, a germinação da semente da erveira hoje não é mais segredo, o que atestam os extensos ervais cultivados.

O processo atual, como pude observar na região de Venâncio Aires, é o seguinte: Colhem-se os frutos maduros — o que se conhece pela côr escura — nos mêses de janeiro a março. Separam-se as sementes lavando e esmagando os frutos em água.

---

(4) Sim: Algunas advertencias tocantes al gobierno temporal de los Pueblos en sus fábricas, sementeras, estancias y otras faenas.
Yerbales.
«las plantas, que se han de transplantar un año antes, antes de aporcar y cubrir con tierra se tuercen oipoca como los sarmientos de uba, sino no hasen raizes.
Dos meses antes de transplantalas, se cortan de la madre ô tronco del arbol, e otra vez se cubren con tierra despues de una lluvia. Siempre se transplantan despues de haver llovido po Junio, Julio, Agosto. ...Quando se trasplantan, despues de cortadas, cada planta se saca con la misma tierra q. se pega a las raizes con mucho tiento, y se ponen en una bolsilla de cuero para llevarlas al lugar en donde se ponen.
Quando se ponen en los hoyos, se han de pisar bien con los pies en rededor. Los hoyos no se han de llenar totalmente, dexando alo menos un pie arriba vacio para recoger las aguas, y tener la planta en la sombra en tiempo de calorezs.
O texto citado é do manuscrito, reproduzido de acôrdo com o original secentista. Publicado em: Pesquisas, Anuário do Instituto Anchietano de Pesquisas, 2, 1958, Pôrto Alegre.

Nesta lavagem sai a casquinha e as sementes se desprendem fàcilmente da polpa. São então colocadas em caixas, pondo-se uma camada de terra, uma de sementes, outra de terra e assim por diante, até encher-se a caixa. Esta é coberta com fôlhas de palmeira e umedecida regularmente.

Durante vários meses, em geral até agôsto, a semente é conservada assim, amolecendo, lentamente, os invólucros duros da semente, obstáculo principal à germinação.

Em agôsto despejam-se as caixas e faz-se a sementeira em *viveiros*, cobertos para proteger as plantinhas que nascem ligeiro.

Dos viveiros arrancam as mudas quando têm 5 a 6 fôlhas e uma altura de uns 40 cm, e plantam-nas em terras adrede preparadas, em covas abertas com determinado alinhamento e distância. A plantinha transplantada é protegida por uma *tabuinha* fincada ao lado. A terra entre as *ruas* é aproveitada para culturas intercalares. As erveiras crescem ràpidamente e uns cinco anos após o plantio já se pode proceder à primeira colheita.

VII.

Para *"fazer erva"*, como dizem os *ervateiros*, i.é, até a elaboração do produto final, há uma série de operações.

A primeira é, naturalmente, a colheita ou *safra de erva*, que se realiza de 3 em 3 ou de 4 em 4 anos, e que vai de junho a setembro.

Nos ervais nativos, porém, já antes se fazem os preparativos, pois deve-se proceder à limpeza do erval, o que chamam de *roçar* ou *fazer a roçada*. Esta consiste em cortar tôda a vegetação baixa que, durante o intervalo das colheitas, cresceu entre as erveiras. Assim o erval fica suficientemente limpo e preparado para a colheita, não constituindo a nova brotação empecilho para o trabalho, explicando-me os ervateiros que "dispois vem oz brotu fraku". A roçada é feita geralmente em janeiro.

Tanto esta como as operações seguintes fazem-se por empreitada: Um *capataz* reune uma turma de *tarefeiros*, constituindo-se o *acampamento*. São pagos por *arroba* de erva produzida.

Feita a roçada, preparam os lugares para o *sapêco* e constroem, num lugar central, um *carijo* ou um *barbacuá*.

VIII.

De junho a setembro vai a *safra de erva*. Não se realiza com tempo chuvoso. A safra ou colheita é uma poda e consiste em cortar tôda a ramagem da erveira. E' um verdadeiro despir a árvore que fica desnuda, oferecendo um aspecto lamentável. Chamam isto de *desgalhar*, e é feito pelo tarefeiro. Realiza-se ainda na sua forma primitivíssima: o tarefeiro emprega apenas o *facão* como instrumento. Para cortar os galhos mais altos, tem de trepar na erveira, o que faz sem auxílio da escada. Corta-se tôda a ramagem, ficando apenas o tronco e os galhos principais. O facão deve estar bem afiado para proporcionar um corte perfeito que é desferido debaixo para cima.

Deve-se tomar cuidado que a poda não seja feita cedo demais, a fim de que as geadas não prejudiquem a nova brotação. Contudo, observei na região de Venâncio Aires, nos ervais cultivados, um outro processo. Realizam a colheita em duas fases: começam bastante cedo, já no mês de maio. Não cortam, porém, a ramagem tôda, mas apenas a parte inferior, o que chamam de *"tirar a saia"*, ficando a *copada*, i.é, os galhos superiores, como uma espécie de proteção contra as geadas que, de outra forma, poderiam afetar a parte desgalhada; em fins de julho, então, ou princípios de agôsto, cortam a copada, iniciando logo o preparo das terras para as culturas intercalares.

Desgalhadas as erveiras, os tarefeiros juntam os galhos e ramos cortados e *fazem o arrasto*, i.é, carregam todo o material cortado para um local prèviamente limpo, amontoando-o, o que chamam de *arrolhar* ou *fazer o arrôlho*, entendendo-se por *arrolhado* o material amontoado, colhido de muitas erveiras. Os galhos e ramos são colocados de tal forma que o tarefeiro os possa agarrar com facilidade.

IX.

A operação seguinte é o *sapêco; sapecar* quer dizer expor a erva, ràpidamente, à ação de um fogo forte, pois as fôlhas recém-cortadas devem perder uma certa percentagem de água de cons-

tituição, sofrendo uma primeira desidratação. E' preciso que seja feito antes que as fôlhas possam murchar, para se obter uma boa erva.

Antes de iniciar o sapêco, porém, é preciso *lenhar*, i. é, cortar e juntar lenha para o fogo. Qualquer lenha sêca serve; as mais usadas, porém, são: timbó, camboatã, grápia, angico e cabriuva "ki faiz a lavareda maiz arta i mais cheroza".

Para o sapêco constroem o *sapecador* que consiste de um lugar para o fogo e de um *parapeito* ou *trincheira*, feito de madeira verde, atrás do qual o tarefeiro se pode resguardar das chamas.

Quando o fogo está bem forte, começa o sapêco: tiram do arrolhado so galhos ou formam um *manojo* de ramos miúdos e submetem-nos, durante 30 a 40 segundos à ação das chamas. Deve-se ter muito cuidado com o sapêco, dependendo o bom resultado da habilidade do tarefeiro que tem de abrir e virar os galhos e manojos, a fim de que o sapêco se realize com uniformidade, pois, de outra maneira, as fôlhas ou não ficam bem sapecadas ou até podem ser queimadas. As fôlhas *sapecadas* adquirem uma côr amarelo-verde e um cheiro agradável. (5)

Quando as fôlhas cessam de crepitar, *estralá* como dizem os ervateiros, o sapêco se dá por terminado.

X.

Após o sapêco, os galhos grandes são quebrados e desfolhados, aproveitando-se apenas as fôlhas e os ramos mais finos. Os galhos despidos, chamados de *cambito*, são postos de lado e fornecem um ótimo material para queimar.

Os ervateiros preparam então a erva sapecada para a operação seguinte: a *secagem*.

Para isso fincam duas ou quatro estacas no chão formando

(5) Eis a descrição do sapêco por Saint-Hilaire, opus cit., pg. 214: «Junto ao carijo é acesa uma alongada fogueira. Em pequenas varas, previamente rachadas ao meio, os índios enfiam pedaços de ramos de mate e em seguida fincam, obliquamente, essas varas no chão, ao redor da fogueira (sapecar) assim torrando os ramos e folhas». O tradutor acrescenta em nota que o autor escreveu «sapicar».

o *sarilho;* entre estas varas empilham os manojos de tal forma que a base dos ramos aponte na mesma direção. Depois amarra-se tudo com tiras de taquara ou de cipó, e leva-se para o *carijo* que, geralmente, fica ao lado.

Porém, quando se trata da secagem em *barbacuá*, fazem-se dos raminhos e fôlhas *raídos*, i.é, volumes de mais ou menos 60 kg., os quais são transportados em *carroças* para o barbacuá.

XI.

Se já o sapêco é importante para o gôsto futuro da erva-mate, muito maior importância tem, neste sentido, a *secagem* que deve ser feita logo em seguida ao sapêco. Trata-se de expor as fôlhas e ramos sapecados, durante um certo tempo, a uma temperatura de 80 a 100 graus centígrados.

Para a secagem existem diversos processos, alguns quase caídos em desuso ou condenados como anti-econômicos ou anti-higiênicos.

O mais primitivo é o do caboclo: Chama-o de *macaco*. Êle leva as fôlhas sapecadas para o seu rancho e pendura-as sôbre o fogo, fazendo assim a secagem.

Mas para produzir erva em escala maior, existe outro processo antigo e típico, já usado pelos jesuítas em suas reduções. E' a secagem em *carijo*.

O carijo é um rancho coberto de santa-fé, tendo os lados abertos. No seu interior há um *jirau* ou *estendal*, espécie de grade ou grelha, a uns 1,50 m do chão e sustentado por *esteios*. Neste jirau empilham os manojos de erva sapecada, verticalmente, i.é, com as pontas para cima. Colocada a primeira fila de manojos, é segura por meio de varas prêsas nas *travessas do jirau*. Da mesma maneira colocam-se as filas seguintes. Feito isto, desamarram os manojos e tiram as varas, resultando uma massa de erva uniforme.

Em seguida acende-se o fogo embaixo do jirau, e começa a secagem que leva umas 24 horas. Às vêzes a secagem é feita em intervalos. A princípio, a erva sua fortemente para depois co-

meçar a secar num processo lento. A secagem dá-se por finda quando as fôlhas e os galhos se tornam quebradiços. (6)

Na secagem no carijo, que importa em serem as fôlhas e ramos expostos diretamente à ação do calor do fogo, é preciso muita vigilância. Um tarefeiro sempre deve estar junto ao carijo, seja para alimentar o fogo, seja para despejar um pouco de água sôbre o fogo para abaixar as labaredas altas que possam ameaçar a erva ressequida. E não é caso raro que um carijo se incendeie.

Um processo quase idêntico é representado pela secagem no *forno* ou *furna*. A diferença quanto ao carijo está em que o fogo, em vez de ser armado no chão, diretamente debaixo da erva, é feito numa *cova*. O jirau, portanto, pode ficar um pouco mais baixo, e grande parte da erva já não recebe fogo direto, sendo menor o perigo de incêndio.

A erva secada por êstes dois processos toma o nome de *erva carijada*. Como se compreende, a secagem realizada desta forma, expõe a erva à fumaça e confere a ela um cheiro e gôsto característicos da erva carijada.

O processo está condenado pelo "Instituto do Mate" que visa, antes de tudo, uma melhora do produto, lutando pela abolição do carijo em favor do *barbacuá*, forma de secagem hoje mais difundida na região ervateira do Rio Grande do Sul.

O que caracteriza o *barbacuá* é que a secagem não se faz por fogo direto embaixo do jirau, como a observamos no carijo e no forno, onde a erva é exposta, de forma direta, às chamas e à fumaça.

O barbacuá, na sua forma mais primitiva, é uma construção análoga ao carijo, i.é, um rancho em cujo interior existe um jirau sôbre esteios. Embaixo dêste jirau encontra-se, em lugar do fogo, uma abertura, a *boquilha*, que, por meio de um *conduto* subterrâneo, se comunica com uma fornalha, o *forno*. O conduto apresenta uma leve inclinação em direção ao forno. Como se vê, neste processo a erva recebe apenas o calor do fogo.

(6) A descrição do carijo por Saint-Hilaire, opus cit. pg. 213-214. «Alguns índios ...estavam ocupados em preparar a erva, e eis a sua técnica: duas cêrcas compostas, cada uma, de três forcados mais ou menos da altura de um homem são colocadas verticalmente no solo; entre os dentes do forcado duma mesma cêrca, dentes êsses muito curtos, fica um grosso pau, em posição horisontal e enfim paus menores são amarrados transversalmente sôbre os dois grossos paus opostos; essa espécie de mesa denominada carijo é destinada às últimas operações a que a erva é submetida. ...Quando tal operação (o sapêco) está concluida levam os ramos para os varais transversais de modo que os galhos fiquem embaixo e as fôlhas em cima. Depois acendem novo fogo a fim de aquecer o mate...»

Numa forma mais aperfeiçoada, o barbacuá é um galpão dentro do qual existe uma armação apoiada em *tongos* verticais ligados entre si por *guardas* horizontais. Tem forma mais ou menos circular. Por meio de paus arqueados: *arcos* e *varilhas*, i. é, varas mais finas do que os arcos, faz-se uma construção abaulada, espécie de abóbada, que é sustentada por *escoras*. Em tôrno há outras varas fortes, também chamadas de *escoras*, além de varas mais finas, que formam o *cambaraí* ou varal de contôrno, apresentando o conjunto todo o aspecto de um grande cêsto.

Bem no centro desta construção encontra-se a *boquilha* que é a abertura do *conduto*, geralmente feito de tijolos, ficando a fornalha ou *forno* a uma distância de 18 a 20 metros. Sôbre a boquilha costumam colocar uma chapa ou "lata pra ispraiá u kalô", apoiada em varetas.

Tendo a carroça chegado ao barbacuá, descarregam-se os raídos e se faz a pesagem na *pesadeira*. Desatam os raídos e *pincham* a erva para cima, enchendo o barbacuá: são espalhados cinco raídos por *capa*, i.é, camada. Numa *cancha* ou operação de secagem "vai sinku kapa".

A tarefa de regular a secagem fica a cargo do *secador* e de seu ajudante, o *güeino*. O secador, munido da *picanha*, espalha e revolve a erva a fim de que ela seque uniformemente. "Dispois rekosta pros ladu ki tá murchu i arruma verdi nu mêiu". E' uma tarefa ingrata devido ao calor reinante no interior do barbacuá, calor que vai de 80 a 100 graus centígrados. O processo de secagem leva até 24 horas ou, na linguagem dos ervateiros, "pra derrubá uma kãcha leva 24 ora". A secagem se dá por terminada quando as fôlhas e os ramos se tornam quebradiços. Alguma erva que não secou chamam de *guacho*. A erva secada por êste processo é *erva tipo barbacuá*.

XII.

Estando sêca a erva, ela vai para a *cancha* para a elaboração final que é a trituração.

Cancha, na forma mais primitiva, é nada mais do que um local em forma retangular, de chão prèviamente endurecido, coberto ou não por uma lona ou couro de boi. Nos dois lados há anteparos de madeira, ficando as extremidades abertas.

Espalhada a erva sêca, colocam-se em cada extremidade dois tarefeiros, munidos de *facão de erva*, também chamado *sabre* ou *espada*, feito de raiz de árvore, os quais começam a golpear, de forma cadenciada, a erva até que as fôlhas e os raminhos sejam reduzidos a fragmentos e, em parte, a pó. O produto assim obtido é a *erva cancheada*, e pode ser usada assim. Às vêzes também se utiliza para o cancheio da erva o monjolo. Porém êstes processos primitivos — apenas praticados em regiões afastadas e para uso doméstico — cederam lugar a uma forma menos cansativa.

Agora, a *cancha* é um maquinismo triturador, espécie de tabuleiro circular: o círculo ou *circo*, cercado por tábuas. Dentro dêste circo gira "u silindru pra kãcheá a erba", também chamada *cancheadeira*. E' um cone truncado de madeira, provido de *dentes* de madeira bem dura para triturar e pulverizar a erva. A base menor liga-se a um eixo vertical giratório, chamado *tronqueira, mastro ou pião*. Por fora do circo vai o animal atrelado ao *balancinho* que pende da extremidade da *almanjarra*.

Nesta cancha cai a erva sêca pela *bica*, i.é, uma espécie de calha que vem do barbacuá, pois tanto o barbacuá como a cancha, muitas vêzes, encontram-se sob o mesmo teto. O cavalo começa a puxar e move o cilindro que vai *cancheando* a erva. A erva cancheada assim obtida é formada por fôlhas sêcas fragmentadas e parcialmente reduzidas a pó, com fragmentos de galhos mais ou menos grandes.

Elaborada a erva cancheada, ela é *embolsada*, i.é, acondicionada em *bolsas* e transportada para o *engenho* ou *moinho* onde se realiza o beneficiamento e a elaboração final do produto.

O engenho ou moinho, em sua forma primitiva, é um *soque*. Consiste essencialmente de uma *grade* em que se movem duas *mãos de pilão* com *cavadeiras* as quais, acionadas por fôrça hidráulica, socam a erva que está no *pilão*, reduzindo-a a uma espécie de farinha e pó, chamado *goma*, com pedacinhos de paus: é a *erva tipo chimarrão*.

Em escala maior, o engenho é uma construção bastante grande. Compõe-se de um *noque* ou depósito, onde a erva cancheada fica *enocada*. Daí vai para um *noquezinho* junto ao *soque* que é a peça central do engenho, existindo dois ou mais dêstes conjuntos. O *soque* é uma ampliação aperfeiçoada daquele acima descrito: Numa *grade* movem-se uma série de pares de *mãos de pilão* com *cavadeiras*. Um *cilindro*, movido à fôrça elétrica ou por um motor, faz subir e baixar as mãos por meio das *penas* do cilindro que agem sôbre os *tambores*. A erva fica umas quatro horas no *cocho* ou *pilão*, submetida à ação das cavadeiras, resultando um produto em forma de farinha, goma e pauzinhos.

Quando pronta, levantam as mãos, abrem o cocho e despejam a erva para o *noque da erva moída*. Havendo excesso de pauzinhos, a erva moída deve passar por uma *peneira*.

Êstes engenhos produzem só um tipo de erva: *erva tipo chimarrão*.

XIV.

O acondicionamento fazia-se outrora em *bruacas* ou em *jacás*. Hoje domina a bolsa de 6, 20 e 60 kg. ou o *saquinho* de papel de 1,5 kg. Há também o acondicionamento em *barricas*.

O encarregado de embolsar a erva moída pega a bolsa, enche-a para depois pesá-la. Soca bem a erva com o *malhinho* ou *socador*, costurando-a em seguida. A erva embolsada vai para o *noque da erva embolsada* aguardando o transporte para os centros consumidores.

E o ciclo da erva fecha-se com a roda do *chimarrão*.

GLOSSÁRIO

(Inclui os têrmos empregados nos ervais de Misiones, Argentina, que me foram relatados por ervateiros oriundos daquela região).

Acampamento, s.m. [akãpamentu]: rancho estabelecido pela turma dos tarefeiros durante a época da safra. Misiones: campamento.

almanjarra, s.f. [almãjarra]: pau curvo ao qual se atrela, por meio do balancinho, o animal que faz girar o cilindro cancheador.

arco, s.m. [arku] peça do barbacuá.

arrasto, s.m. [arrastu] fazer o...: ação de juntar e transportar as fôlhas da erveira para o lugar do sapêco.

arrolhado, s.m. [arrôiádu] monte do material cortado da erveira.

arrolhar, v.tr. [arrôiá] amontoar as fôlhas cortadas junto ao lugar do sapêco. Misiones: arrollar.

arrôlho, s.m. [arrôiu] fazer o...: ação de arrolhar.

balancinho, s.m. [balãsiñu]: peça em que se atrela o animal.

barbacuá, s.m. [barbakuá]: forno para a secagem da erva. Misiones: barbacuá.

bolsa, s.f. [bolsa]: saco de aniagem.

bomba, s.f. [bõba]: pequeno canudo metálico com um bojo crivado de furos numa extremidade, usado para chupar o mate. Misiones: bombilla.

boquilha, s.f. [bokíia]: abertura do conduto no barbacuá.

bruaca, s.f. [bruáka]: saco de couro cru para o transporte da erva. Misiones: bruaca.

cambaraí, s.m. [kãbaraí]: varal de contôrno do barbacuá. Misiones: cambaraí.

cambito, s.m. [ãbitu]: galhos quebrados e desfolhados.

cancha, s.m. [kãcha]: lugar onde se processa a trituração da erva. Misiones: cancha.

" derrubar uma...: realizar um processo de secagem.

cancheadeira, s.f. ([kãcheadêra]: cilindro triturador da cancha.

canchear, v.tr. e intr. [kãcheá]: triturar a erva em cancha.

cancheio, s.m. [kãchêio]: ação de canchear.

capa, s.f. [kapa]: camada.

capataz, s.m. [kapatáis]: chefe da turma dos tarefeiros.

carijo, s.m. [kariju]: forno primitivo de secar a erva. Misiones: caricho.

cavadeira, s.f. [kavadêra]: parte metálica da mão do pilão.

chimarrão, s.m. [chimarrõu]: erva-mate tomada em infusão, sem açúcar, na cuia. Misiones: cimarrón.

cilindro, s.m. [silindru]: peça cônica de madeira da cancha, provida de dentes de madeira, para a trituração da erva.

circo, s.m. [sirku] de círculo: o tabuleiro da cancha.

cocho, s.m. [kochu]: o pilão.

cova, s.f. [kova]: buraco em que se acende o fogo no forno.

copada, s.f. [kopada]: parte superior dos galhos da erveira, que resta depois de "tirar a saia".

cuia, s.f. [kúia]: cabaça em que se toma o chimarrão. Misiones: mate.

desgalhar, v. tr. [disgaiá]: podar a erveira.

embolsar, v. tr. [embolsá]: ensacar.

enocar, v. tr. [enoká]: depositar em noque.

erva, s.f. [erba]: 1) a fôlha da erveira. Misiones: yerba.
2) o material da erveira secado e triturado, pronto para o uso.
fazer...: fazer as operações para obter a erva. Misiones: hacer yerba.

erval, s.m. [erbal]: conjunto de erveiras. Misiones: yerbal.
" cultivado: erval plantado. Mis. yerbal cultivado.
" -em-ser : erval constituído por erveiras-em-ser. Misiones: yerbal virgen.
" nativo : erval silvestre. Mis.: yerbal natural.

ervateiro, s.m. [erbatêru]: pessoa ligada a exploração de erva. Misiones: yerbatero.

erveira, s.f. [erbêra]: a árvore que produz a erva. Mis.: yerbera.
" -em-ser: erveira que nunca foi desgalhada.

escora: s.f. [iskóra]: pau vertical da armação do barbacuá.

espada, s.f. [ispada]: o mesmo que "facão de erva".

espraiar, v. tr. [ispraiá]: espalhar.

estalar, v. intr. [istralá]: fazer estalos.

esteio, s.m. [istêiu]: pau vertical no carijo e barbacuá.

estendal, s.m. [istendal]: o jirau do carijo.

forno, s.m. [fôrnu]: 1) tipo aperfeiçoado de carijo.
2) a fornalha do barbacuá.

furna, s.f. [furna]: o mesmo que forno.

facão, s.m. [fakõu]: faca grande para cortar as fôlhas da erveira. Misiones: manchete.

facão de erva [fakõu di erba]: facão de madeira para o cancheio da erva. Misiones: mayal.
goma, s.f. [gôma]: pó fino produzido ao moer a erva.
grade, s.f. [gradi]: a armação do soque.
guacho, s.m. [guáchu]: erva que não ficou bem secada.
guarda, s.m. [guárda]: varas horizontais do barbacuá.
güeino, s.m. [güêinu]: ajudante do secador. Mis.: guaino.
jacá, s.m. [jaká]: saco trançado de taquara para o transporte da erva.
jirau, s.m. [jiráu]: armação de esteios e travessas do carijo.
labareda, s.f. [lavarêda]: chama alta.
lenhar, v. intr. [leñá]: cortar lenha para o sapêco.
macaco, s.m [makaku]: processo de secagem usado pelo caboclo.
malhinho, s.m. [maliñu]: socador empregado para embolsar a erva moída.
manjarra, s.f. [mãjarra]: o mesmo que almanjarra.
manojo, s.m. [manôju]: feixe de ramos de erveira.
mão de pilão [mõu di pilõu]: peça do soque.
mastro, s.m. [mastru]: o mesmo que pião.
mate, s.m. [mati]: 1) o mesmo que erva. Mis.: mate
2) a infusão de erva como bebida. Mis.: mate.
noque, s.m. [nóki]: depósito de erva.
parapeito, s.m. [parapêtu]: parte do sapecador: armação de troncos verdes como proteção contra as chamas.
pau de erva, s.m. [pau di erba]: o mesmo que erveira.
pena, s.f. [pena]: parte saliente do cilindro do soque por meio da qual se levantam e abaixam as mãos de pilão.
pesadeira, s.f. [pezadêra]: balança para pesar os raídos.
picanha, s.f. [pikaña]: forcado de madeira.
pinchar, v.tr. [pinchá]: arremessar.
pião, s.m. [piõu]: eixo vertical da cancha.
raído, s.m. [raídu]: volume de erva sapecada. Mis.: raído.
roçada, s.f. [rosáda]: operação de roçar.
roçar, v. tr. [rosá]: fazer a limpeza do mato, cortando a vegetação baixa.
sabre, s.m. [sabri]: o mesmo que facão de erva.
safra de erva, s.f. [safra di erba]: época da colheita.

saia, s.f. [sáia] tirar a...: cortar os ramos inferiores da erveira, deixando a copada.
sapecador, s.m. [sapekadô] 1) o conjunto armado para sapecar.
2) o que realiza o sapêco.
sapecar, v.tr. [sapeká]: expor os galhos e ramos da erva ràpidamente à ação de um fogo forte. Mis.: sapecar.
sapêco: s.m. [sapêku]: ação de sapecar. Mis.: sapeco.
sarilho, s.m. [saríiu]: armação de duas ou quatro varas para empilhar a erva sapecada.
secador, s.m. [sekadô]: o encarregado da secagem no barbacuá. Mis.: urú.
tabuinha, s.f. [tabuíña]: pequena tábua fincada ao lado da muda da erveira transplantada para protegê-la. Em Misiones usam o "poncho", i.é, coberta de capim ou palha.
tambor, s.m. [tãbô]: parte saliente da mão do pilão sôbre a qual agem as penas.
tarefeiro, s.m. [tarefêru]: pessoa que trabalha na poda e elaboração da erva. Mis.: tarefero, mas também chamado: mensú ou minero. Lá, "mina" designa lugares abundantes em erva.
tongo, s.m. [tõgu]: esteio forte da armação do barbacuá.
travessa, s.f. [travésa]: varas transversais do carijo.
trincheira, s.f. [trinchêra]: o mesmo que parapeito.
tronqueira, s.f. [trõkêra]: o mesmo que pião.
viveiro, s.m. [vivêru]: canteiro de terra preparada onde se faz a sementeira da erva. Mis.: vivero.