

SOCIOLOGIA DO MATE NO RIO GRANDE DO SUL E PARANÁ DE 1858⁸

Robert Avé-Lallemant
(1812-1884)

O símbolo da paz, da concórdia, do completo entendimento — o mate! Todos os presentes tomaram mate. Não se creia todavia que cada um tivesse sua *bomba* e sua *cuia* próprias; nada disso! Assim perderia o mate toda a sua mística significação. Acontece com a cuia de mate como à tabaqueira. Esta anda de nariz em nariz e aquela de boca em boca. Primeiro sorveu um pouco um velho capitão. Depois um jovem, um pardo decente — o nome de mulato não se deve escrever; depois eu, depois o *spahi*, depois um mestiço de índio e afinal um português, todos pela ordem. Não há nisso nenhuma pretensão de precedência, nenhum senhor e criado; é uma espécie de serviço divino, uma piedosa obra cristã, um comunismo moral, uma fraternização verdadeiramente nobre, espiritualizada! Todos os homens se tornam irmãos, todos tomam mate em comum! Quem o compartilha pela primeira vez julga estar numa loja maçônica. O erudito clássico vê, na pequena cuia, a edição indoce da *mystica vannus* dos tempos pré-cristãos e o domínio da loura Ceres! (*Rio Grande do Sul, março de 1858*).

Mate, mate e mais mate! Essa a senha no planalto, a senha das terras baixas, na floresta e no campo. Distritos inteiros, allás, províncias inteiras, onde a gente desperta com o mate, madraceia o dia com o mate e com o mate adormece. As mulheres entram em trabalho de parto e passam o tempo de resguardo sorvendo mate e o último olhar do moribundo cai certamente sobre o mate. É o mate a saudação da chegada, o símbolo da hospitalidade, o sinal da reconciliação. Tudo o que em nossa civilização se compreende como amor, amizade, estima e sacrifício; tudo o que é elevado e profundo e bom impulso da alma humana, do coração, tudo está entretecido e entrelaçado com o ato de preparar o mate, servi-lo e tomá-lo em comum. A veneração do café e o perfumado fetichismo do chá nada são, nem sequer dão uma idéia da profunda significação do mate, na América do Sul, que não se pode descrever com palavras, nem cantar, nem dizer, nem pintar, nem esculpir em mármore, comparativamente, nada é o célebre *There be none of beauties daughters* de Byron. Sim, tivesse Moore conhecido o mate, a sua amável Peri teria reconquistado as portas do paraíso e a felicidade dos imortais com o mais belo que há, com um maravilhoso diamante, com uma

⁸ Reproduzido de *Viagem pelo Sul do Brasil no ano de 1858*. Trad. Teodoro Cabral, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1953. O trecho do mate gaúcho está no tomo I, p. 191. A parte referente ao Paraná, no tomo II, pp. 251-2.

gota de mate! (Paraná, 1858.)

BREVE NOTÍCIA SOBRE A COZINHA BAIANA⁹

Hildegardes Vianna

Coisas de tabuleiros

Para saber o que se come na Bahia, o mais prático é começar pelos famosos tabuleiros, em que muitas vezes doces, salgados e frutas se confundem.

Um TABULEIRO antigo de COCADA trazia amendoim cozido com casca na água e sal, amendoim torrado sem casca em frigideira cheia de areia, amendoim coberto com açúcar branco, flor-da-noite (pipoca), fubá de milho torrado adoçado com açúcar, milho debulhado e bem cozido embulhado com pedaços de coco em folhas, amoda, queijadinha, cocadas de vários tipos, melado com coco, batata doce cozida, beijo-de-estudante, bolinho de tapioca de grelha, alféola, etc.

A AMODA, hoje gulodice rara, é feita com rapadura-puxa, gengibre ralada e farinha-de-guerra. O termo ralado entende-se como triturado entre duas pedras próprias. As negras vendiam estas amodas em pequenos discos feitos com a casca do coco seco primorosamente serrados e lixados. As QUEIJADINHAS, que ainda hoje resistem e nada levam de queijo para justificar o nome pomposo, são feitas com leite de coco ou água, açúcar ou rapadura e amendoim, ou então água, açúcar, coco ralado ou lascas miúdas de coco. Em outros estados são chamadas pé-de-moleque, porém, PÉ-DE-MOLEQUE na Capital é uma espécie de beiju de farinha grossa, muito popular nas feiras do litoral e em algumas do sertão. O AMENDOIM COBERTO antigo era confeitado com açúcar alvíssimo com o auxílio de uma vassourinha de plaçava. O moderno é de açúcar escuro e feito na máquina. Por isto mesmo menos gostoso. A ALFÉLOA era apresentada em forma de cones e canudinhos. O BOLINHO DE TAPIOCA assado nas brasas passou do tabuleiro para a quitanda até sumir.

O chamado tabuleiro de cocada agora é paupérrimo — cocadas, queijadinhas, amendoim torrado e cozido, batata-doce cozida, beijo-de-estudante (bolo de tapioca frito na gordura e passado em canela e açúcar).

⁹ Texto especialmente escrito para *Antologia da alimentação no Brasil*, na cidade de Salvador, fevereiro de 1963.