



Resumos do IX Congresso Brasileiro de Agroecologia – Belém/PA – 28.09 a 01.10.2015

### **Carijo: o resgate do conhecimento da fabricação artesanal de erva-mate pelas vivências de extensão**

*Carijo: the rescue of knowledge in erva-mate handcraft production by the extension experiences*

ZILLES FEDRIZZI, Tiago<sup>1</sup>; DA ROCHA FERREIRA, Lucas<sup>2</sup>

1 Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), [tiago\\_fedrizzi@hotmail.com](mailto:tiago_fedrizzi@hotmail.com); 2 UFRGS, [lucas.agronomia@yahoo.com.br](mailto:lucas.agronomia@yahoo.com.br)

**Resumo:** De origem indígena, mais especificamente guarani, o carijo foi um aperfeiçoamento na fabricação da erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.). O conhecimento do carijo foi passado então dos guaranis para os diversos grupos sociais e etnias na região sul do Brasil que passaram a produzir e fazer o seu consumo pela infusão das folhas. O desenvolvimento do conhecimento proporcionou uma diversidade de saberes multiétnicos desenvolvidos e aplicados por jesuítas, quilombolas, indígenas e camponeses, cada qual junto às condições encontradas na região mantendo, contudo, a raiz da produção artesanal. Este trabalho versa sobre as diferentes vivências que propuseram o acompanhamento das etapas da fabricação artesanal da erva-mate.

**Palavras-Chave:** Conhecimento tradicional; agroecologia; multidisciplinaridade; extensão.

**Abstract:** Of indigenous origin, more specifically Guarani, *carijo* (a wooden structure to dry *erva-mate*) was an improvement in the production of *erva-mate*. The knowledge of *carijo* was passed on from the Guarani to several social groups and ethnicities in the southern region of Brazil who started to produce and have their consumption by leaves infusion. The development of knowledge provided a diversity of multiethnic skills developed and applied by the Jesuits, *quilombolas*, indigenous and peasants, each one along with the conditions found in their region, however, keeping the root on craft production. This paper deals with the different experiences which proposed the monitoring on craft production steps of *erva-mate*.

**Keywords:** Traditional knowledge; agroecology; multidisciplinarity: extension.

### **Contexto**

Chimarrão, amargo, “chimas” ou simplesmente mate, assim é conhecido o chá feito a partir da infusão das folhas e ramos da erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.), servido num recipiente chamado no sul do Brasil de cuia e bebido com o auxílio de



um tipo de canudo, comumente chamado de bomba. Mesmo havendo o costume de beber diariamente o mate, muitos dos consumidores desconhecem a sua origem e o processo pelo qual devem passar os ramos para a obtenção da erva-mate em si.

Tendo consciência da importância cultural, ambiental, econômica e social da erva-mate que existe entre a população, principalmente da região sul do Brasil, surgiram atividades de extensão com a participação do Grupo de Viveiros Comunitários (GVC) e o grupo UVAIA de Agroecologia, ambos vinculados à Universidade Federal do Rio Grande do Sul. As Vivências em Carijo, que é a forma artesanal de secagem da erva-mate desenvolvida pelos índios guaranis, ocorreram entre os anos de 2012 e 2014 em três diferentes locais: a primeira em Panambi (RS); a segunda em São Miguel das Missões (RS); e a terceira em Guaraciaba (SC). Os objetivos das vivências foram de resgatar e valorizar a cultura e conhecimento ancestral da produção artesanal da erva-mate.

Os carijos foram montados em propriedades de agricultores familiares, onde antes existia a tradição da produção artesanal, mas que por motivos diversos foram abandonados, concretizando o objetivo de resgate do conhecimento através das vivências. Estiveram presentes nas vivências camponeses, estudantes de graduação e pós-graduação, professores, pesquisadores, quilombolas, indígenas e comunidade local. Portanto, em seguida descreve o processo artesanal de fabricação da erva-mate e sua importância a partir das vivências de extensão.

### **Descrição da experiência**

As vivências em cariyo foram oportunizadas com base na dissertação de mestrado intitulada *Carijos e Barbaquás no Rio Grande do Sul: Resistência Camponesa e Conservação Ambiental no Âmbito da Fabricação Artesanal de Erva-Mate*, de autoria do biólogo Moisés da Luz (2011) e que depois deu origem ao filme documentário *Carijo - Herança do Conhecimento Ancestral na Fabricação Artesanal*



de *Erva-Mate*, realizado pelo Coletivo Catarse, de Porto Alegre, e que incluem filmagens realizadas durante as vivências.

As vivências consistiram na fabricação da estrutura do Carijo, bem como todas as demais etapas que envolvem o manejo da erva-mate, com auxílio dos mais experientes e de modo totalmente auto-organizado, foram criados grupos de trabalho (GTs). A montagem da estrutura do carijo precede as etapas do processo da fabricação artesanal que são elas: 1) Poda das erveiras; 2) Sapeco; 3) Enfeixamento e secagem no carijo; 4) Cancheamento; 5) Soque.

**A montagem da estrutura:** O carijo funciona como uma grande grelha elevada a uma altura entre 1m e 1,5 m do chão, sustentados por quatro pilares roliços de madeira enterrados a 50 cm de profundidade e, no caso, separados por 2 metros, formando uma base quadrada. O estrado sobre o qual serão colocados os feixes de erva pode ser feito tanto de bambu verde quanto de outra verga de madeira verde local, amarrados com algum cipó ou arame a uma distância que permita a passagem do calor e da fumaça. É importante que as madeiras sejam descascadas para que diminua o risco por incêndios. Nestas dimensões o carijo possui capacidade aproximada para resultar em uma produção ao redor de 150 kg de erva-mate seca.

**1) Poda das Erveiras:** É comum os agricultores possuírem algumas árvores de erva-mate em seus quintais ou mesmo dentro da mata para consumo próprio. Um aspecto bastante importante a ser levado em conta é a época que será feito o corte, normalmente entre os meses de junho a agosto (época de dormência) ou após a frutificação que ocorre de janeiro a março, possibilitando a disseminação das sementes que poderão vir a dar origem a novos indivíduos. A poda é feita de forma radical, estimulando o rebrote dos ramos que em 2 a 3 anos já estarão passíveis de uma nova colheita.

**2) Sapeco:** É a etapa em que a erva tem o primeiro contato com o fogo de forma direta, onde é feita uma fogueira com gravetos finos para formar uma labareda alta que possa passar entre as folhas, aumentando assim o contato. O contato deve ser



rápido, para que não ocorra a queima, provocando estalos altos gerados pelo rompimento das membranas das folhas. É preferível que este processo seja feito logo após a colheita dos ramos, de modo a diminuir a oxidação das folhas que acarreta numa mudança de cor e sabor da erva.

**3) Enfeixamento e Secagem no Carijo:** Os ramos que até então estavam inteiros são quebrados com as mãos e agrupados em feixes ou ramalhetes menores para melhor manejo no carijo. A etapa do “encarijamento” é a parte no qual os feixes já agrupados, são dispostos sobre o carijo de forma alinhada. As brasas que sobraram do sapeco são usadas para dar início ao fogo brando que secará lentamente os ramos de erva. Normalmente é feito durante a noite, num clima de confraternização e festa, conversas, músicas e dança, mas sempre atento à intensidade do fogo, pois nesta etapa as folhas se tornam extremamente passivas de pegarem fogo, bem como os pilares de sustentação do carijo que já perderam parte da sua umidade.

**4) Cancheamento:** Após a longa secagem durante a noite no carijo, os feixes já secos são colocados numa espécie de “cocho” formando uma valeta onde são quebrados em partes menores com o auxílio de facões de madeira ou atualmente, com pás de corte. Esta etapa visa fragmentar as partes mais lenhosas antes de prosseguir para o soque.

**5) Soque:** Existem diversas maneiras para a realização da última etapa antes da obtenção da erva-mate pronta para o consumo. Sejam pilões de madeira, soques mecânicos, monjolos (movidos com a força da água) ou mesmo as mais modernas lâminas trituradoras, todos estes sistemas têm a finalidade de dar o toque final na moagem, deixando a erva mais fina ou mais grossa, fresca para fazer o chimarrão.

## **Resultados**

Além da erva-mate produzida, a “carijada” resulta na criação de espaços de vivências culturais e troca de conhecimentos entre os participantes do processo. De



um lado, as ações de extensão universitária levam os estudantes a conhecer realidades distintas e vivenciar práticas tradicionais. Ao mesmo tempo, esses momentos mobilizam as comunidades rurais onde foram propostas as atividades. Os agricultores participam da realização do processo não só trabalhando como os demais, mas também contando histórias sobre a erva-mate e os modos como “os antigos” colhiam e beneficiavam a planta. O conhecimento sobre o processo artesanal, portanto, se mantém vivo e em circulação, podendo retomar algumas práticas artesanais, uma vez que a estrutura do carijo segue montada.

A produção artesanal de erva-mate também contribui para a profusão e desenvolvimento de conhecimentos sobre uma espécie nativa do Planalto. No contexto de busca pela construção de agroecossistemas sustentáveis, essa espécie pode ser considerada chave na busca pelo manejo e cultivo de plantas adaptadas ao ambiente florestal e às condições edafo-climáticas locais.

Destaca-se, por fim, que a atividade estimula a conexão entre produção e consumo e novas relações com o alimento. Conhecer a forma como a erva é produzida e beneficiada estimula os participantes das atividades (tanto estudantes como agricultores) a buscar a produção-própria (ou a autossuficiência), o que serve como quebra de paradigmas no sistema alimentar.

### **Agradecimentos**

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul pelo apoio junto às ações de extensão; ao professor responsável pelas ações de extensão Fábio Kessler Dal Soglio; ao autor do trabalho que deu origem ao projeto Moisés da Luz; e também a todos e todas que participaram das ações, fortalecendo este conhecimento.

### **Referências bibliográficas**

LUZ, M. **Carijos e barbaquás no Rio Grande do Sul**: resistência camponesa e conservação ambiental no âmbito da fabricação artesanal da erva-mate. 2011. 223 f. Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.