

## BOMBA DE CHIMARRÃO, FRUTO DE HIBRIDAÇÃO CULTURAL

Mate straw, Cultural hybridization

MAYER, Ricardo da Silva<sup>1</sup>

Mestre em Patrimônio Cultural - UFSM

estudioricardomayer@gmail.com

**Resumen:** Esta investigación se dedica a analizar, - desde una perspectiva histórica y tomando los Estudios Culturales como marco teórico-, cómo la bombilla de mate puede ser entendida como el fruto de la hibridación cultural en un territorio de fronteras a veces elásticas y de metrópolis que fueron escenarios de intensos intercambios culturales entre pueblos indígenas de diversas etnias y culturas, con europeos de orígenes y aportes no menos diversos. Se realizó una revisión bibliográfica que abarca tanto los informes de los misioneros jesuitas como de los viajeros del siglo XVI, así como las investigaciones de autores contemporáneos sobre los usos de la yerba mate en las sociedades indígenas y coloniales, la práctica de la platería y la configuración de los artefactos utilizados en el consumo de la bebida en Sudamérica. Esta revisión fue enriquecida por una investigación iconográfica que corrobora los registros textuales. Como resultado, encontramos una historia de los diversos modos de consumo de infusión de yerba mate que precedieron al uso de la bombilla y el desarrollo de este artefacto. Estos resultados proporcionan una visión general que permite una mejor comprensión del origen de la bombilla de mate y su relevancia como patrimonio cultural en la gran región rioplatense.

**Palabras-clave:** Bombilla de mate. Hibridación cultural. Patrimonio cultural.

**Resumo:** A presente investigação se dedica a analisar sob uma perspectiva histórica, e tendo os Estudos Culturais como referencial teórico, como a bomba de chimarrão pode ser compreendida enquanto fruto de hibridação cultural 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. Foi realizada uma revisão bibliográfica contemplando tanto relatos de missionários jesuítas e viajantes, desde o século XVI, quanto investigações de autores contemporâneos a respeito dos usos da erva-mate nas sociedades indígenas e coloniais, sobre o ofício da prataria e sobre a configuração dos artefatos usados no consumo da bebida na América Meridional. Tal revisão foi enriquecida por uma pesquisa iconográfica que corrobora os registros textuais. Como resultados, encontramos um histórico sobre os diversos modos de consumo da infusão da erva-mate que precederam o uso da bomba e sobre o desenvolvimento deste artefato. Tais resultados oferecem um panorama que possibilita melhor compreender a origem da bomba de chimarrão e sua relevância como patrimônio cultural na grande região platina.

**Palavras-chave:** Bomba de chimarrão. Hibridação cultural. Patrimônio cultural.

**Abstract:** This research is dedicated to analyzing from a historical perspective, and taking Cultural Studies as the theoretical framework, how the mate straw can be understood as a result of cultural hybridization in a territory of borders - sometimes elastic - and of metropolises that have been scenarios of intense cultural exchanges between indigenous people of various ethnicities and cultures with Europeans of diverse origins and of backgrounds no less diverse. A literature review was carried out to cover not only Jesuit missionaries and travelers reports from the 16th century but also investigations by contemporary authors on the uses of *yerba mate* amongst indigenous and colonial societies, the tradition of silverware and the configuration of artifacts used in beverage consumption in South America. This review has been enriched by an iconographic research that corroborates the textual records. As a result, we find a history of the various modes of consumption of *yerba mate* infusion that preceded the use of the mate straw and the development of this artifact. These results offer an overview that allows a better understanding of the origin of the mate straw and its relevance as a cultural heritage in the great *Río de la Plata* basin.

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

---

<sup>1</sup> MAYER, Ricardo da Silva Mestre em Patrimônio Cultural – UFSM, [estudioricardomayer@gmail.com](mailto:estudioricardomayer@gmail.com)

## INTRODUÇÃO

De acordo com Aguirre apud Freire (2011), os conquistadores espanhóis do Paraguai conheceram a erva-mate provavelmente em 1536 e adotaram o hábito de consumi-la alguns anos depois, durante o governo de Domingo Martínez de Irala, 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. Segundo Oliveira (2004), os missionários jesuítas conseguiram, em meados do século XVII, cultivar ervais próximos das reduções<sup>2</sup>. Assim, a coleta se dava de forma segura, mais rápida e intensa.

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 que recebiam porções de erva mediante o cumprimento de suas obrigações religiosas, conforme Oliveira (2004).

Segundo Ricca (2002), além dos guaranis, outras etnias sul-americanas como os kaingangues, os mapuches, os aymaras e os quéchuas, conheciam e utilizavam a erva-mate eventualmente com maneiras e funções um tanto distintas, mastigando as folhas ou bebendo a infusão através de uma cana oca. Entretanto, o autor não situa estes fatos no tempo, o que impossibilita identificarmos quando foram observados tais hábitos e se ocorreram em função do impacto da conquista espanhola, das Missões e de outros eventos que alteraram o modo de vida das populações autóctones.

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 quanto às 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.

---

<sup>2</sup> Segundo Freire (2011), a primeira redução a plantar um erval foi a de San Javier no ano de 1660.

O autor relata que, em 1554, na região do Guairá<sup>3</sup>, 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. Segundo Lessa (1986), apesar do estranhamento inicial, os espanhóis reconheceram a ação estimulante da bebida e aderiram a seu consumo. 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 XIX e este jesuíta, apesar de registrar o consumo da infusão, não descreve como se dava tal prática.

Diante da fragilidade da proposição de que o consumo do mate<sup>4</sup> pelos guaranis antes da conquista fosse semelhante ao que se perpetuou no período colonial, pode-se levantar a hipótese de que tanto a prática do chimarrão quanto os artefatos envolvidos sejam fruto de hibridação cultural.

### **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 discretas<sup>5</sup>, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas” (CANCLINI, 2008, p. XIX). O autor esclarece, entretanto, que as estruturas ou práticas discretas são também fruto de hibridações, não podendo, por isso, serem consideradas como fontes puras.

---

<sup>3</sup> Região que corresponde aproximadamente ao oeste do atual estado brasileiro do Paraná, que esteve sob domínio espanhol no período colonial.

<sup>4</sup> A palavra mate pode ser sinônimo de chimarrão. Porém, é mais adequada a certos períodos históricos e contextos culturais.

<sup>5</sup> Discreto, no sentido da linguística, define o que se junta a outras partes da língua sem perder sua individualidade.

O autor 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 porque a hibridação cultural assumiu tanta importância na última década do século XX, se este sempre foi um aspecto do desenvolvimento histórico. Nesta proposição, apesar de Canclini (2008), mais frequentemente, se ocupar do estudo de fenômenos contemporâneos, encontramos convergência com a visão histórica de Burke (2003), na qual percebemos que o hibridismo<sup>6</sup> cultural não é um fenômeno recente.

Burke (2003) oferece uma perspectiva histórica relevante já que estamos investigando o processo de hibridismo cultural em um artefato cuja conformação, ainda que continue a se modificar, não se deu no momento contemporâneo, mas sim há cerca de 400 anos.

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 em metrópoles, para onde costumam convergir grupos com culturas diferentes que acabam por se influenciar 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. Quanto aos povos, seu hibridismo ocorre principalmente em situação de diásporas, por conversão voluntária ou forçada. Tais processos podem ser observados em todas as épocas, em diversos povos ao redor do mundo, não havendo nunca culturas totalmente puras e cujo desenvolvimento já esteja concluído.

### **O consumo do mate na América Espanhola 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.

---

<sup>6</sup> Burke (2003) privilegia o uso do termo hibridismo sem fazer distinção com hibridação.

Entre os costumes dos indígenas, incluindo os guaranis da região que veio a ser o Paraguai, Schmidel (1903) descreve, em seu diário de viagem produzido entre 1534 e 1554, 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 dedicou alguns trechos de suas anotações publicadas, primeiramente em 1639, à bebida que ele desaprovava por motivos religiosos. Montoya (1892) concluiu a partir de contatos com anciãos indígenas que quando estes 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 por este autor, com um “pacioso trançado de fibras” corresponde ao descrito e ilustrado (FIGURA 1) 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)

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

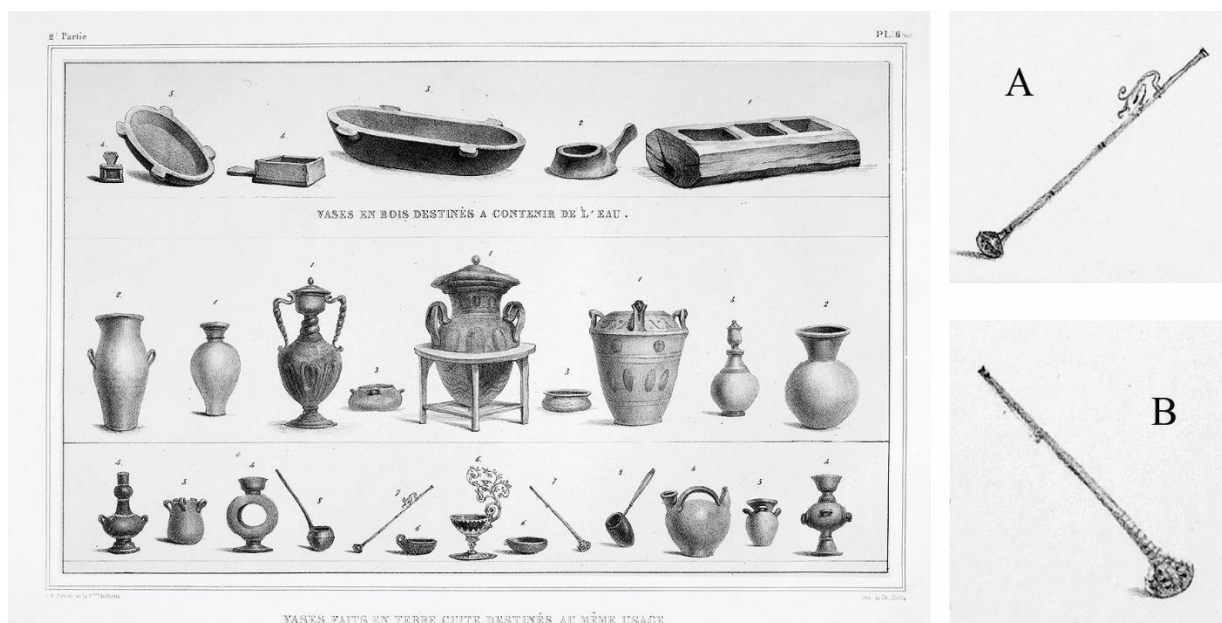


Imagem completa e detalhes. A: bomba em prata. B: bomba em materiais vegetais.  
Autor: Jean-Baptiste Debret. 1835. Fonte: Biblioteca Brasileira USP.  
Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3701> Acesso em 20/out/2018

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, como os constantes na Coleção De Angelis<sup>7</sup>, não foi encontrada nenhuma descrição do modo de beber o mate, tampouco o registro da existência da bomba.

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:

[...] 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)

<sup>7</sup> Adquirida em 1853 por d. Pedro II, a Coleção De Angelis é composta de 1.533 peças. Atualmente integra o acervo da Fundação Biblioteca Nacional no Rio de Janeiro.

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.

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 Paraguai<sup>8</sup>. 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 [...] (CARDIEL, 1900, p. 276)

Um testemunho sobre os modos de beber a infusão da erva-mate vamos encontrar, entretanto, nas memórias do padre Paucke (2010). 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 mates<sup>9</sup> 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*<sup>10</sup> 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.

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

---

<sup>8</sup> Denominação da erva-mate que pode constar em textos do séculos XVII a XIX, principalmente.

<sup>9</sup> Em espanhol, a palavra mate designa tanto a bebida como o recipiente que no Brasil chamamos de cuia.

<sup>10</sup> 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.

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

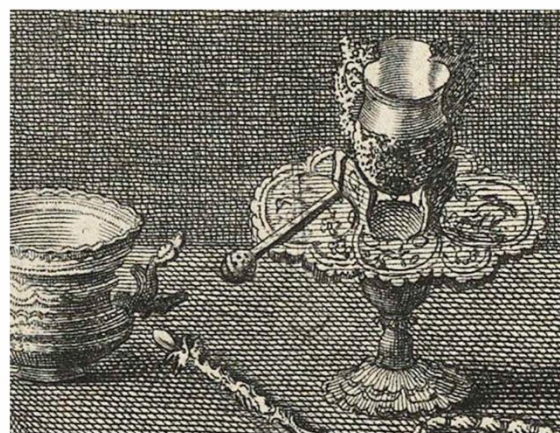
A descrição mais antiga da bomba de mate que foi possível localizar no âmbito desta pesquisa data do início do século XVIII e foi publicada em Amsterdã. Frézier (1717), um viajante francês, registrou o hábito de beber a infusão pela elite de Lima, no Peru:

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 (FIGURA 2). 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.

Figura 2: Senhora Criolla de Lima e detalhe, objetos em prata para consumo de mate





Autor: Julian Davila, 1774. Fonte: Biblioteca Digital Hispánica  
Disponível em: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000026049>-Acesso em: 20/out/2018

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 Dobrizhoffer (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 (FIGURA 3) ou de algum material 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 com filtro esférico, semelhante à descrição



Comprimento: 26cm. Origem: Argentina. Não datada. Acervo de Derly e Irene Webber. Porto Alegre, RS.  
Fonte: fotografia do autor, Ricardo da Silva Mayer.

Preocupação semelhante encontramos em registro de Demersay (1867) que testemunhou o consumo da erva-mate em forma de chá na província de São Paulo, no século XIX, com folhas não trituradas para evitar a ingestão de partículas.

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 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.

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 um filtro trançado. A versão com filtro de fibras trançadas foi documentada em 1835 por Debret (1940).

Se tomarmos a data 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, 1554, e os registros de bombas em cana vegetal de Dobrizhoffer e Debret, temos de 230 a 280 anos de intervalo. Período em que 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.

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 com algumas variações 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 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.

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 (FIGURA 4) tenha sido também transformado ao longo dos séculos.

Figura 4: 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, Ricardo da Silva Mayer

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 ainda 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 (FIGURA 5) 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.

Figura 5: Bomba em taquara com cesto em fibras vegetais semelhante à descrição



Comprimento: 21cm. Etnia Kaingang. Século XX. Acervo do Museu Paranaense. Curitiba, PR.  
Fonte: fotografia do autor, Ricardo da Silva Mayer

Conforme Mayer (2018), desde a concepção das primeiras bombas de prata suas concepções formais seguiram estilos trazidos da Europa como o barroco, o neoclássico, o eclético, por vezes fundidos com elementos das culturas autóctones, especialmente devido à influência da prataria andina. Estilos característicos do século XX como o art nouveau, o art déco e o moderno (FIGURA 6) também estão presentes na configuração e decoração de bombas metálicas.

Figura 6 - Bomba de prata e ouro em estilo moderno.



Comprimento: 23cm. Produzida por: Casa Vargas. Coleção Eduardo Bortolin, Porto Alegre, RS.  
Fonte: fotografia do autor, Ricardo da Silva Mayer.

Nos primeiros anos do século XX, a industrialização possibilitou a produção em larga escala, o aumento da oferta, a conseqüente redução do preço e a popularização das bombas, principalmente em alpaca e em outras ligas ainda mais econômicas. No decorrer do século XX, o aço inox e outras ligas metálicas foram introduzidas como alternativas à prata e a alpaca, ainda que tais metais sigam em utilização. A configuração básica das bombas de chimarrão continua como o descrito no início do século XVIII: um tubo com um filtro perfurado na extremidade inferior.

### **Considerações finais**

Conforme esta investigação que considerou um amplo conjunto de fontes que 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.

As fontes nos levam à conclusão de que foram experimentadas várias formas de consumir a infusão com o intuito de evitar a ingestão indesejada de partículas de erva. Com disponibilidade de prata e artesãos qualificados, a bomba metálica foi a solução encontrada e tornada padrão para o consumo da bebida unindo conhecimentos e práticas de várias culturas que estabeleceram contatos na América Meridional.

Guardando-se as proporções, podemos considerar que Lima, Potosí, Assunção e Buenos Aires, cada uma a seu tempo, foram metrópoles da época colonial para onde convergiram pessoas de diversas regiões da Europa e das Américas. O crescimento destes polos regionais demandou e estimulou o desenvolvimento de artes e ofícios para suprir as necessidades e os hábitos de luxo das elites que nelas prosperaram.

Com limites indefinidos, comércio e transporte das riquezas locais, afluência de imigrantes e deslocamento de populações, o território estudado se constituiu em zonas de fronteiras que propiciaram o encontro de não apenas duas culturas, a indígena e a europeia, mas de um conjunto ainda maior se considerarmos que tais culturas não eram blocos uniformes, mas sim diversificadas em seu interior e já afetadas por inúmeras influências.

A produção em larga escala e o processamento da erva-mate em partículas finas levou à oferta de um produto que demandava a filtragem. Assim gerou-se também a demanda por um instrumento, em prata ou em taquara, para tal função.

O modo de beber o mate tal como se consolidou no século XIX é fruto de um processo de hibridação cultural na acepção de Canclini (2008) em que o encontro entre indígenas e europeus gerou novos artefatos para novas práticas culturais.

Este conjunto de fatores nos faz concluir que as bombas de chimarrão, tais como as conhecemos, são fruto de hibridação cultural já que nelas se somam elementos tanto funcionais quanto estéticos originários de diferentes culturas e ainda porque elas estão inseridas em um hábito alimentar e numa prática social que, por sua vez, também são frutos de hibridação.

## Referências Bibliográficas

AZARA, F. 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. 2003. Hibridismo cultural. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 116p. ISBN: 978-85-743-1197-5.

CANCLINI, Néstor Garcia. 2008. Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Edusp, 2008. 392p. ISBN: 978-85-314-0382-8

CARDIEL, José. 1900. Misiones del Paraguay: declaración de la verdad. Buenos Aires: Juan A. Alsina. 491p.

COLOMBINO, Carlos. 1999. Oro y plata en el Paraguay. Assunção: Arte Nuevo, Disponível em: <[http://www.portalguarani.com/79\\_carlos\\_colombino/937\\_oro\\_y\\_plata\\_en\\_paraguay\\_carlos\\_colombino\\_centro\\_de\\_artes\\_visuales\\_museo\\_del\\_barro.html](http://www.portalguarani.com/79_carlos_colombino/937_oro_y_plata_en_paraguay_carlos_colombino_centro_de_artes_visuales_museo_del_barro.html)> Acesso em: 01 jul 2017.

DEBRET, Jean Baptiste. 1940. Viagem pitoresca e histórica ao Brasil. t. 1 v. 1 e 2. São Paulo: Martins. 291p.

DEMERSAY, Alfred. 1867. Étude économique sur le maté ou thé du Paraguay. Paris: Bouchard-Huzard. 47p.

DOBBIZHOFFER, Martin. 1822. An account of the Abipones: an equestrian people of Paraguay. v. 1. Londres: John Murray. 435p.

FREIRE, Paulo César Vargas. Mboroviré: a erva-mate no Paraguai colonial. Dissertação de Mestrado. Universidade de Brasília. História. 2011.

FRÉZIER, Amédée François. 1717. Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili, du Perou et du Bresil. t. 2. Amsterdam: Pierre Hubert. 600p.

LESSA, Luís Carlos Barbosa. 1986. História do chimarrão. Porto Alegre: Sulina. 111p.

MAYER, Ricardo da Silva. O Rio Grande do Sul e as bombas de chimarrão: expressões de identidades culturais. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Maria. Patrimônio Cultural. 2018.

MONTENEGRO, Pedro. 1945. Materia Médica Misionera. Buenos Aires: Edición de la Biblioteca Nacional de Buenos Aires. Disponível em: <[http://www.portalguarani.com/2080\\_pedro\\_montenegro/15163\\_materia\\_medica\\_misionera\\_pedro\\_de\\_montenegro\\_.html](http://www.portalguarani.com/2080_pedro_montenegro/15163_materia_medica_misionera_pedro_de_montenegro_.html)> Acesso em: 01 jul 2017.

MONTOYA, Antonio Ruiz de. 1892. Conquista espiritual hecha por los religiosos de la Compañía de Jesus en las Provincias del Paraguay, Parana, Uruguay y Tape. Bilbao: Imprenta del Corazon de Jesus. 309p.

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

OLIVEIRA, Marilda Oliveira de. 2004. História e arte guarani: interculturalidade e identidade. Santa Maria: Editora UFSM. 280 p. ISBN: 85-7391-039-9

PARODI, Luisa Maria Vetter. 2008. Plateros indígenas en el Virreynato del Perú: siglos XVI y XVII. Lima: Fondo Editorial. 292p. Disponible em: <<https://archive.org/details/PlaterosIndigenasEnElVirreynatoDelPeruSiglosXviYXvii/page/n15>> Acceso em: 10 nov 2019.

PAUCKE, Florián. 2010. Hacia allá y para acá. Santa Fe: Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe. 168p. ISBN 978-987-26301-0-2

RICCA, Javier. 2002. El mate: los secretos de la infusión. 2. ed. Montevideú: Mandinga. 360p. ISBN: 9974-591-01-5

SCHMIDEL, Ulrich. 1903. Viaje al Rio de la Plata. Cabaut y Cia.: Buenos Aires. 499p.

VILLANUEVA, Amaro. 1995. El mate: el arte de cebar e su lenguaje. Buenos Aires: Nuevo Siglo. 334p. ISBN: 987-9049-53-5

ZATTI, Carlos. 2006. O Paraná e o paranismo. Curitiba: Progressiva. 191p.