

URUGUAI

O CHIMARRÃO

A BEBIDA DOS URUGUAIOS





UruguayNatural

Ministerio de Turismo

📍 Rambla 25 de Agosto de 1825 y Yacaré
Montevideo, Uruguay

📞 00 (598 2) 1885100

🌐 www.uruguaynatural.com

www.uruguaynatural.tv |    

Fotografias: Arquivo de Fotos Ministério do Turismo
Enrique Pérez; Aguaclara Fotostock Uruguay, Kromostock,
Ramón Martínez.

Fevereiro 2019

COMO PREPARAR O CHIMARRÃO:



Coloque aproximadamente 2/3 de mate na cuia.



Incline o mate para um lado, permitindo que fique um espaço vazio do fundo para a abertura da cuia.



Coloque água morna no espaço vazio, mantendo a cuia inclinada até o mate começar a aumentar seu volume.



Insira a bombilha dentro da cuia, no centro do espaço vazio, cobrindo com o dedo polegar o orifício superior da bombilha.



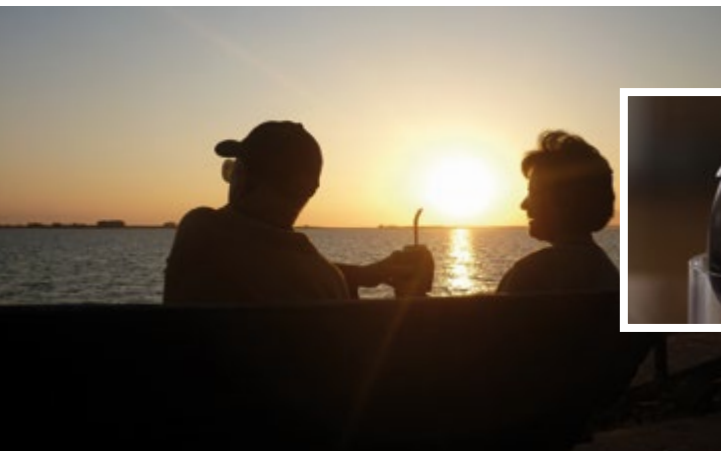
Finalmente, coloque água quente (sem atingir o ponto de ebulição) para obter a infusão.

O CHIMARRÃO

O chimarrão é a bebida resultante da infusão do mate. O “mate” é constituído pelas folhas desidratadas e moídas da espécie arbórea *Ilex paraguayensis*.

A origem dessa bebida remonta aos tempos pré-hispânicos da cultura Guarani, mas desde o século XVII, e enquanto na Europa era costume beber chá, aqui na América do Sul — especificamente no Uruguai — o hábito de beber chimarrão foi se expandindo.

Inicialmente, o chimarrão se tornou um companheiro inseparável do homem do campo. Selvagem, amargo, verde, foi seu amigo fiel nas travessias dos campos, nos momentos de solidão e também de alegria. Ao longo dos anos, ele conseguiu conquistar seu espaço na cidade, e hoje beber chimarrão é uma prática comum em todo o território do Uruguai, assim como na Argentina, no Paraguai e no sul do Brasil.



Dependendo do lugar, do momento ou com quem você beba chimarrão, ele adquire diferentes significados. Pode ser um alimento, ou apenas o companheiro de horas maçantes. Acompanha estudantes, grupos de amigos, familiares, colegas de trabalho. É um elemento de comunhão e o símbolo de acolhida para aqueles que são recebidos com um “chimarrão quentinho” na porta da casa.

O chimarrão é bebido, geralmente, de uma forma compartilhada, sendo passado de uma pessoa para outra. A mesma cuia e a mesma bombilha são sempre usadas. Este fato é o que o distingue, notavelmente, de outras formas de beber infusões como o chá ou o café.



“É difícil imaginar um uruguaio que não beba chimarrão. É uma parte essencial da cultura nacional. Mas, o que é o chimarrão?”



ELEMENTOS DO CHIMARRÃO

O mate é originário do *Ilex paraguayensis* ou da árvore do mate, nativa da América do Sul, que cresce espontaneamente em lavouras em áreas temperadas ou pouco frias do Paraguai, do Brasil e da Argentina. O mate tem um teor apreciável de cafeína. Se fizermos uma comparação com as porcentagens desse alcalóide no chá e no café, comprovaremos que o mate está em uma posição intermediária entre eles. Da mesma forma, o mate tem substâncias de alto valor nutricional, como vitamina A.



A particular composição do mate, especialmente devido ao seu teor de cafeína, torna sua infusão numa bebida muito estimulante e tônica. Da mesma forma, atua como diurético e vasodilatador. Tradicionalmente, o chimarrão era feito a partir de uma abóbora seca que, devidamente fragmentada, era transformada no recipiente. A palavra chimarrão vem do termo Quéchuá que designa o recipiente (abóbora).

Mais tarde ele também passou a nomear a bebida em si. O chimarrão deve ser “curado” antes de ser usado como um recipiente para beber a infusão.

Recipientes de outros materiais, como cerâmica, vidro e, mais recentemente, silicone também são usados. A tradição do chimarrão está tão viva que as inovações em torno da infusão não param de surgir. Por exemplo, o chamado “Mate Go” acaba de ser patenteado, um acessório que permite que o chimarrão preparado seja transportado em uma bolsa ou mochila sem que o mate se derrube. A bombilha, geralmente feita de metal, é o acessório cuja função é a absorção e filtração da infusão. Consiste num tubo que nos seus extremos esta o filtro, inferior, e o orifício, no superior. A bombilha, como conhecida hoje, data do século XVIII.

O uso da garrafa térmica, em vez da caldeira, para beber o chimarrão, foi uma iniciativa uruguaia que permitiu que ele deixasse a casa. É por isso que no Uruguai é muito comum beber chimarrão nos mais diversos locais públicos e esse costume se tornou uma das imagens mais típicas da paisagem cidadã.

