

Dados da autora

Nome: Lilian da Rosa¹

Instituição: Unicamp.

Curso: Economia. Mestrado em desenvolvimento Econômico – área de História Econômica.

Endereço: Rua Fordaliza Amália Grigol n. 36, Jardim América. Barão Geraldo – Campinas. Cep: 13084-440. OS

Endereço eletrônico: lilianrosa.rs@gmail.com

Área temática que o artigo está sendo submetido: G – História Econômica.

O complexo ervateiro na Província do Rio Grande do Sul oitocentista visto sob as impressões de viajantes

Resumo: A proposta desse artigo consiste em analisar o complexo ervateiro na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul durante o século XIX a partir das narrativas dos viajantes estrangeiros: August de Sant-Hilaire, Nicolau Dreys, Aimé Bonpland, Arsène Isabelle, Nicolas Ghislain Baguet, *Joseph Hörmeyer*, Robert Avé-Lallemant, Henrique Schutel Ambauer, Conde D'Eu, Miss May Frances.

Palavras-chave: viajantes; complexo ervateiro; Província do Rio Grande do Sul.

Introdução

Os relatos de viajantes estrangeiros, em diferentes períodos históricos, constituem um importante repositório de informações a respeito da sociedade brasileira. Assim, a interpretação desses viajantes corrobora a análise sobre o modo de vida e sobre a concepção e organização do espaço e cotidiano dessa sociedade. Esse acervo reúne,

¹ Mestranda em Desenvolvimento Econômico pela Universidade Estadual de Campinas, com pesquisa financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP.

em sua maioria, documentos como cartas, relatórios, diários de viagens, estudos científicos e reportagens.

Tais documentos, no caso da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul oitocentista, retratam aspectos socioeconômicos relevantes para compreender esse momento histórico. Nessas narrativas, os cronistas registraram os mais diversos e curiosos cenários, os quais contribuem ao resgate de peculiaridades de uma população que viveu em um lugar praticamente esquecido pelo Império (MIRANDA, 2006). Esses viajantes, cada qual com seu motivo de visitação e tempos de permanência distintos, deixaram suas impressões pormenorizadas sobre a rotina e costumes daquela população. Isso permite ao pesquisador contemporâneo identificar vestígios dessa realidade pregressa, capturada na fragrância do momento sob o ponto de vista de um estrangeiro. Os viajantes selecionados para esse trabalho são: August de Sant-Hilaire, Nicolau Dreys, Aimé Bonpland, Arsène Isabelle, Nicolas Ghislain Baguet, *Joseph Hörmeyer*, Robert Avé-Lallemant, Henrique Schutel Ambauer, Conde D'Eu, Miss May Frances.

Repleto de inúmeros detalhes corriqueiros, aparentemente sem grande destaque, os relatos desses estrangeiros, cada qual com sua opinião a respeito das práticas em torno do mate, apoiam a hipótese de que a produção e consumo da erva tinha sua devida importância, pois, entre várias outras observações, registraram a vida simples dos ervateiros, o beneficiamento artesanal do mate, e também a admiração causada pela democrática rotação da cuia de chimarrão.

Como a cultura do mate, fundamentada nas Leis n. 7.439 de 08 de dezembro de 1980 e Lei n. 11.929 de 20 de junho de 2003 (UCHA, 2012, p.119 e 121), é importante ao Estado do Rio Grande do Sul e como esses registros historiográficos estão facilmente disponíveis, esse trabalho se propõe a tarefa de confeccionar uma revisão bibliográfica das obras de viajantes que passaram pela Província de São Pedro no período de 1800 a 1900. Essa composição de narrativas, de certa forma, contribui para traçar um panorama sobre a importância socioeconômica da erva-mate nesse período e, também, contribui ao entendimento de como as atuais práticas da cultura ervateira se constituíram ao longo do tempo.

O mate para os Cronistas

Um dos primeiros viajantes a percorrer a Província, nos primórdios do século XIX (1820 a 1821), foi o renomado professor, pesquisador e naturalista francês Auguste

de *Saint-Hilaire* (SANT-HILAIRE, 2002). Apaixonado por viagens e com um espírito aventureiro, ele percorreu os inóspitos lugares do Sul meridional e registrou aspectos geográficos, econômicos e culturais; além disso, catalogou plantas e animais encontrados no caminho.

Dentre as plantas observadas e catalogadas por *Saint-Hilaire*, uma em especial se destacava das demais, a árvore do mate. Típica do clima temperado úmido ou subtropical úmido (CARVALHO, 2003, p.139), ela era uma planta nativa da qual a população local extraía os galhos e as folhas para preparar uma espécie de chá. Essa bebida, conhecida como chimarrão, era consumida durante todo o dia e, por força do hábito, uma chaleira de água permanecia sempre ao fogo para reencher a cuia e, inclusive, servi-la a qualquer transeunte desconhecido.

Impressionado com esse costume, o viajante francês conjecturou que a necessidade constante de ingestão do chimarrão poderia estar relacionada a pouca diversificação alimentar da população local. A dieta era composta apenas por carne bovina, com pouco sal, e farinha de mandioca. O mate, portanto, seria o principal responsável por ajudar na digestão. (SAINT- HILAIRE, 2002, p. 136)

No decorrer de suas andanças, o cronista teve a oportunidade de observar o beneficiamento da erva-mate. Ele relatou minuciosamente essa manufatura, que durava cerca de uma semana. A seguir, é apresentada uma breve descrição das impressões do viajante sobre esse processo.

Poda: Com auxílio de um facão, os galhos e as folhas da árvore do mate eram extraídos. Esse procedimento era preferencialmente realizado entre os meses de março a outubro. Esse período com temperaturas mais frias favorecia a diminuição da seiva.

Sapeco: Realizado logo após a colheita, a ramagem era passada rapidamente sobre a chama de uma fogueira, com o objetivo de secar as folhas e galhos menores, desidratando-os. Isso evitava a fermentação da planta e garantia a qualidade do sabor e da tonalidade final da erva.

Carijo – Para continuação da secagem iniciada no sapeco, uma estrutura, em torno de 1,20 m de altura, feita de achas de pino, era rusticamente construída para formar uma grade de varas fincada ao chão através de esteios. Sobre a grade, os galhos e folhas sapecados eram dispostos de forma que essas ficassem acima dos ramos e, com brasas embaixo, eles eram mantidos em temperatura constante por volta de sete a oito dias, o que garantia a torrefação uniforme deles. Esse procedimento exigia constante

vigilância: fogo demais, eles contraíam o gosto da fumaça; fogo de menos, os mesmos não secavam.

Soque: Última etapa do processo de beneficiamento da erva-mate. Nela ocorre a trituração das folhas, com auxílio de um pilão ou de um pequeno saco de couro. Na sequência, o produto estava pronto para o consumo.

Em relação ao preparo da bebida, *Saint-Hilaire* descreveu as seguintes impressões: uma cuia, recipiente confeccionado de porongo (fruto de planta da família das cucurbitáceas), tinha uma de suas laterais preenchida com erva mate enquanto que a outra lateral era preenchida com água quente. A bebida era ingerida com um utensílio de sucção denominado bomba. A troca da erva ocorria quando a reposição da água não formava mais espuma na superfície, o que indicava que a bebida perdera parte de suas propriedades organolépticas. A despeito disso, de acordo com o viajante, o chimarrão, nas primeiras degustações, apresentava sempre o mesmo sabor amargo característico. No entanto, após várias provas, o cronista se habituava ao paladar e, com isso, acostumava-se a consumi-lo diariamente, uma vez que a erva estava sempre a disposição.

Após seu retorno a Academia de Ciências de Paris, *Saint-Hilaire* se dedicou a estudar e descrever a planta da qual o chimarrão era produzido. De acordo com seus estudos, o mate era uma árvore ramalhuda, frondosa e identificada como planta da família das *Ilex*. Com isso, a denominação científica da erva mate se tornou conhecida como *Ilex paraguariensis*, classificação válida até os dias atuais. (LINHARES. 1969. p. 98 e 99).

Nicolau Dreys (DREYS, 1990), outro Francês motivado por interesses militar e comercial, percorreu os rincões do Brasil Meridional. Ele residiu na Província de São Pedro durante uma década (1818 a 1828) e, nesse período, transitou por diversas Vilas. Como *Sant-Hilaire*, *Dreys* escreveu minuciosos relatos a respeito das particularidades das regiões ervateiras e demais lugares que passou e, por consequência, também observou as tradições da erva mate.

De acordo com seus escritos, os ervais eram encontrados entre as florestas de araucária e outras formações arbóreas nativas presentes na vertente meridional e proximidades da Serra Geral. As características climáticas desse espaço geográfico proporcionavam condições favoráveis à ascensão de ervateiras que produziam a *erva-mate congonha*: um produto de excelente qualidade, equivalente a erva da Serra Maracaia, no Paraguai.

Contraopondo-se a essas especificidades geomorfoclimáticas, o Sul da Província, especialmente nos Campos de Camaquã, Canguçu e demais regiões litorâneas, produziam uma erva de qualidade inferior e acentuado sabor amargo. Essa erva brava, conhecida popularmente como *caúna*, não tinha mercado externo. Entretanto, curiosamente, ela era muito apreciada pela população central da Província. (DREYS. 1990. 80)

Com objetivos mercantis, Dreys observou a importância desse produto para o comércio do município de Rio Pardo, uma das maiores e mais antigas Vilas da Província. A produção ervateira, através das receitas de exportação, ajudava a estabilizar os déficits na balança comercial do município.

Para Dreys, São Pedro do Rio Grande do Sul era uma excelente província para fazer fortuna através da produção e comercialização do mate. Entre os viajantes, um em especial se dedicou no empreendimento ervateiro, Aimé Bonpland, também conhecido como Dom Amado. Ele possuía vasta experiência no cultivo de ervais. Em sua fazenda na região de Santa Ana (Argentina), Bonpland cultivou sistematicamente até ser interrompido pelo governo Paraguai, que o acusou de espionagem. Devido a isso, Dom Amado teve seus ervais destruídos e permaneceu preso cerca de uma década. Após ser libertado por Rodrigues Francia, no ano de 1831, Aimé Bonpland foi extraditado para a Província do Rio Grande do Sul, onde residiu cerca de 20 anos. (AMARAL, 2003)

Logo ao chegar no novo País, ele arquitetou um primeiro plano de empreendimento comercial, em sociedade com o senhor Antonio Rodrigues Chaves. Ambos pretendiam plantar e cultivar pés de *Ilex paraguariensis*. Os relatos de Bonpland detalham essa tentativa de negócio: a mão de obra requisitada, os registros da administração, as características geomorfoclimáticas ideais ao plantio, os meios de produção, entre outros. Entretanto, apesar de seis meses de esforços e planejamentos, a parceria comercial com o senhor Antonio Chaves não engendrou. Foi somente na cidade de São Borja, um tempo depois, local onde ele residiu por cerca de 20 anos, que Dom Amado obteve sucesso com a criação de ovelhas e com a produção ervateira: cerca de 1.500.00 pés de mate (CONDE D'EU, 1981, p. 115).

O grande conhecimento técnico e científico de Bonpland, fundamental ao crescimento econômico do seu negócio, possibilitou o cultivo de ervais de forma independente do ciclo natural da planta. As sementes da erva-mate eram protegidas por um tegumento maciço e, quando semeadas pelo homem, as mesmas apodreciam antes

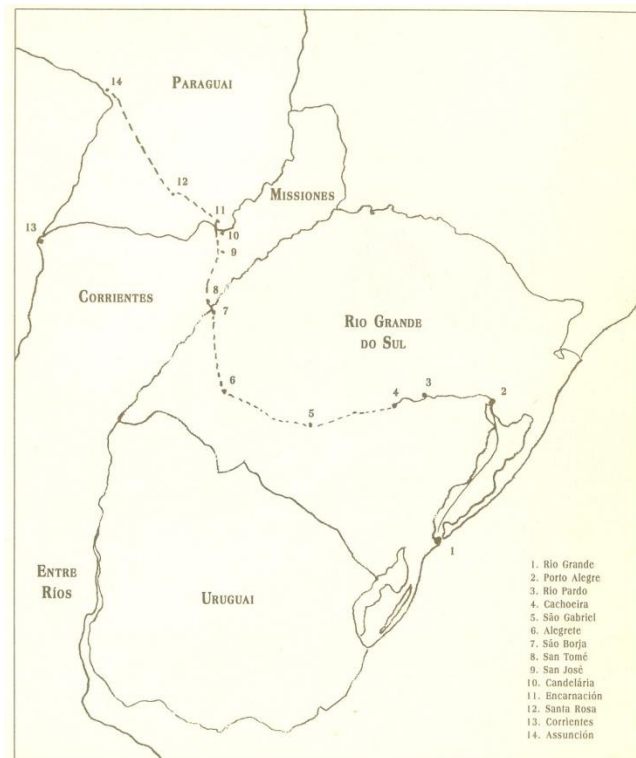
de germinar. Bonpland conseguiu desenvolver uma técnica para realizar essa germinação artificialmente, uma conquista notável para a época.

Para Bonpland e os demais viajantes naturalistas formados no final do século XVIII e início do XIX, o estudo da natureza era fundamental não apenas para o domínio técnico e científico. De acordo com eles, o homem, ao atuar no meio natural em proveito próprio, garantiria para si uma melhor qualidade de vida. Esse ponto de vista, característico dos países europeus alicerçados na visão de progresso e desenvolvimento, foi, aos poucos, transferindo-se à sociedade Rio-grandense. Devido a esse paradigma, a erva-mate, ao longo do século XIX, tornou-se um importante produto econômico para a região.

O potencial mercantil da atividade ervateira desse período chamou a atenção de Arsène Isabelle (ISABELLE, 1949) Este viajou pela Província do Rio Grande do Sul apenas na primeira metade do ano de 1835 e constatou a grande quantidade de ervais existentes, os quais deveriam, segundo o cronista, ser mais aproveitados no comércio externo, uma vez que a erva-mate era um produto valioso no Alto das Missões (Argentina).

Na segunda metade de 1835, eclodiu o conflito da Revolução Farroupilha (FLORES, 2002). Após a proclamação da Independência da República Rio-grandense em 1836, a produção ervateira influenciou positivamente a economia da jovem Nação: surgiram novas manufaturas e benfeitorias de erva-mate². Porém, por ter sido um período de forte instabilidade política e confrontos militares, não foram localizados relatos de viajantes. Somente próximo ao final do referido conflito, o Rio Grande do Sul voltou a ser palco dos registros, das cartas e observações dos viajantes. Em 1845, ano que foi assinado o tratado de Poncho Verde (LEITEMAN, 1979), o belga Alexandre Nicolas Ghislain Baguet (BAGUET, 1997) viajava em busca de aventuras e de emoções. Esse cronista transitou por cidades do Chile, do Paraguai, da Argentina e do Brasil. Neste último país, Baguet passou pela Província de São Pedro.

² Em maio de 1839, Domingos José de Almeida via com entusiasmo “a fábrica de ervas em Taquari que já conta com perto de 40 operários” – Documento localizado no Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul.



OBS: Mapa da Rota realizada por *Baguet*.

Ele enfatizou a hospitalidade com que era recebido nas estâncias. Nestas, assim que chegava, ofereciam-lhe chimarrão, considerado pelo autor um poderoso estimulante e, por consequência, o responsável pela vitalidade dos peões que percorriam os campos durante um dia inteiro sem ingerir alimentos. Essa bebida era consumida em todas as regiões da Bacia Platina e preparada e servida de forma específica em cada uma delas. Tais especificidades despertaram a curiosidade do viajante e foram registradas de acordo com sua percepção. Na Província de São Pedro, por exemplo, o mate, chamado de chimarrão, era preparado sem nenhum acréscimo de especiarias e tinha um amargor característico. Já no Chile, outro exemplo, o mate era acrescido de uma substancial quantia de açúcar queimado, suco de limão, canela e cravo, com a finalidade de amenizar seu amargor característico. Tanto na Argentina quanto no Uruguai, por sua vez, o mate também era utilizado para constranger os visitantes que o provavam pela primeira vez: nada mais cômico do que ver um estrangeiro experimentar um mate servido com a água ainda muito quente, pois o inexperiente provador contorcia a face devido ao desgosto de ingeri-lo nessa temperatura. Esse escárnio era praticado principalmente pelas senhoras, dentre as quais Dona Manuelita, filha do ditador Rosas, era a mais famosa.

Num período subsequente a viagem de Baguet, outro importante visitante foi *Joseph Hörmeyer* (*HÖRMEYER, 1986*). Os registros desse militar de origem austríaca enalteciam as qualidades da Província com o intuito de torna-la atrativa aos imigrantes alemães e, também, relatavam sobre a situação da agricultura. O viajante ressaltou a constante falta de trabalhadores nesse setor. Além disso, observou que os meios de produção eram rudimentares: machados, foices e enxadas. Essa agricultura, ainda rustica, praticava derrubadas e queimadas em mata virgem para a plantação de alguns poucos produtos de subsistência, tais como: farinha de mandioca, fumo, milho e feijão. No entanto, segundo seus registros, o principal bem de consumo, proveniente de extração, era a erva mate, gênero indispensável para vida dos moradores e exportado para as Republicas espanholas vizinhas. Isso, atualmente, corrobora com a hipótese de que o setor ervateiro foi economicamente representativo.

Hörmeyer não mencionou detalhadamente a abrangência do mercado externo da erva-mate. Ele limitou sua análise ao mercado interno. Baseado nas anotações do cronista, a Tabela 1 apresenta o valor comercial do mate e dos demais alimentos de subsistência. A variação do valor de mercado estava associada ao custo de transporte.

Tabela 1: Preço dos principais produtos agrícolas na Província do RS, de acordo com os registros de *Hörmeyer*.

Produto	Medida	Preços de mercado em réis
Farinha de mandioca	Saco	1.800 Rs a 2.000 Rs.
Feijão preto	Saco	6.000 Rs a 7.000 Rs.
Fumo tipo A.	Arroba	6.000 Rs a 7.000 Rs.
Açúcar branco	Arroba	3.000 Rs.
Erva-mate	Arroba	2.000 Rs

De acordo com a tabela, o valor monetário da erva-mate, comparado com os demais produtos agrícolas, era um dos menores, tal como a farinha de mandioca. *Hörmeyer* não discorreu sobre essa diferença. No caso do mate, há algumas conjecturas a respeito disso. Por ser a erva um produto de origem natural e perene, sua exploração era realizada de forma irracional e em grande escala, principalmente na primeira metade do séc. XIX. Caracterizada como atividade extrativista e sazonal, a cultura ervateira

tinha sempre um alto contingente de trabalhadores, responsável por ofertar grandes volumes do produto no mercado. Por consequência, os preços, ao consumidor final, permaneciam relativamente baixos. Por outro lado, os demais gêneros alimentícios, vulneráveis as condições climáticas, dependiam de cuidados no plantio, na manutenção da lavoura e, sobretudo, na colheita, tarefas que requeriam dedicação e, por isso, mais dispendiosas. De tempos em tempos, alguns desses produtos escasseavam. Com a crescente demanda de mercado, ocasionada pelo processo de imigração, os preços se tornavam altos. Ambos os exemplos mencionados são casos nos quais a manutenção dos preços, altos ou baixos, esta relacionada com a variação da oferta e da procura. (KEYNES, 1982).

Assim como *Joseph Hörmeyer*, *Robert Avé-Lallemant* (AVÉ-LALLEMANT, 1980), de origem alemã e formado em ciências médicas, percorreu, no ano de 1858, a Província do Rio Grande do Sul e relatou o desenvolvimento dos setores comercial, agrário e manufatureiro. Sua opinião se assemelhava a de *Hörmeyer*. Ambos enfatizavam que esses setores precisavam de mais incentivos, uma vez que os mesmos apresentavam grande potencial econômico ainda inexplorado. Suas hipóteses foram fundamentadas na observação dos municípios que passou e, também, na análise do Relatório de Província de 1857, correspondente ao resultado econômico de 1856. Entre as informações coletadas, a Tabela 2, resume os dados de exportação da produção ervateira.

Tabela 2: Quantidade comercializada de erva-mate no ano de 1856

Locais de venda	Arrobas
Buenos Aires	780
Montevideú	26.543
Espanha	03
Comércio Interno	11.298
Total de arrobas	38.615
Valor total	115.416 mil réis

Os dados registrados pelo viajante conferem com os dados presentes no relatório de Província do referido ano (Relatório de Província de 1857)³. Um adendo a

³ Esse documentos podem ser consultados gratuitamente no seguinte endereço de web: http://www.crl.edu/brazil/provincial/rio_grande_do_sul

esse relatório ainda menciona que as coletorias de Uruguaiana, Jaguarão e Itaqui, cidades com importantes portos, até o momento da publicação do documento não informaram suas receitas. Com isso, a produção ervateira possivelmente atingiu cerca de 170.000 arrobas (AVÉ-LALLEMANT, 1980, 239). Outro relato significativo é a passagem de Avé-Lallemant pelo município de Itaqui. Nesse local, ele se hospedou na casa de um velho amigo⁴, um comerciante francês e patrono da cidade; o qual revelou ao seu visitante que um dos produtos de maior relevância para exportação era o mate e que somente ele exportara naquele ano cerca 4.000 mil arrobas. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, 291).

Ainda na mesma obra, o viajante descreveu suas impressões sobre a fábrica de erva mate localizada no município de Rio Pardo. Essa benfeitoria era um engenho equipado com 46 pilões. Estes, confeccionados de puro ferro, trituravam, com grande velocidade, as folhas e pequenos ramos e, com isso, possibilitava o beneficiamento de até 100 arrobas de erva-mate por dia.

Quarenta anos separaram a visita de *Saint-Hilaire* a de *Avé-Lallemant*. O primeiro, como mencionado anteriormente, descreveu o modo rudimentar da produção ervateira e o contingente de trabalhadores desse setor. Quatro décadas depois, essa produção, descrita agora por *Avé-Lallemant*, revelou uma evolução dos meios de produção, progresso que aumentou a produtividade e que, ao mesmo tempo, substituiu parte da mão de obra humana. Entretanto, apesar das contínuas evolução e mecanização no setor agrícola, a colheita permanece, até os dias de hoje, manual.

O cronista que melhor presenciou e registrou a etapa de colheita do mate foi Henrique Schutel Ambauer um jovem italiano de 18 anos que no final do decênio de 1850 percorreu os frondosos ervais recém descobertos no distrito do Campo Novo, em Palmeira das Missões. Segundo ele, um homem, que portava um facão à cintura, escalou um enorme pé de *ilex*, abraçando o tronco e tomando impulso com auxílio dos pés, e, no topo da árvore, cortou os galhos mais finos para que os mesmos caíssem. Esse método simples, utilizado pelos ervateiros, e, além disso, a forma rudimentar da agricultura causaram certo incomodo ao jovem italiano, pois, grandes porções de floresta nativa eram destruídas para plantar alguns pés de milho, feijão ou outras leguminosas. Isso colaborava com a destruição dos ervais. (NOAL, 2013)

⁴ O nome do patrono de Itaqui não foi mencionado nos relatos de Avé-Lallemant.

Acerca desse desmatamento, *Aimé Bonpland*, ao receber a visita de *Avé-Lallemand*, revelou a este sua preocupação com o futuro do mate. No final da primeira década dos oitocentos, a *ilex* era devastada por dois motivos principais: substituição de cultura, praticada principalmente pelos imigrantes, e poda indiscriminada dos ervateiros. Os conhecimentos de Bonpland foram ignorados. Foi só a Argentina, no início do século XX, que aplicou esses saberes e que, por isso, conquistou autossuficiente na produção. Para o mate brasileiro, esses fatos em conjunto provocaram a perda de espaço no mercado argentino (LINHARES, 1969).

O próximo viajante, Luís Maria Fernando Gastão d'Orleans (CONDE D'EU, 1981), esteve na Província do Rio Grande do Sul, entre agosto e novembro de 1865, devido a Guerra do Paraguai (DORATIOTO, 2002). Em uma das campanhas militares, ele, acompanhando o Imperador, visitou, na Vila de São Borja, a antiga morada de Aimé Bonpland e a descreveu como uma casa simples, fabricada de taipas e coberta por capins.

O conde de Orléans registrou detalhes dos campos de batalha e dos acampamentos do exército brasileiro, convivência que o fez adquirir o hábito de tomar chimarrão. Assim como outros viajantes já referidos, *Conde D'Eu* também descreve a bebida como amarga. No entanto, sua descrição não se ateu aos detalhes organolépticos. Ele ressaltou a importância econômica da atividade extrativista ervateira para o país inimigo, o Paraguai. Para este, por um longo período, a erva-mate auxiliara na estabilidade social, política e financeira, através de regulamentação e incentivo governamentais.

No entanto, com o desencadear da guerra e sua prolongada duração, o Paraguai deslocou grande parte de seu contingente populacional para os campos de batalha e com isso, não garantiu mão-de-obra para seus recursos produtivos. O setor ervateiro, dentre estes, reduziu a produção e, por consequência, não supriu a demanda externa. Devido a essa janela de mercado, a Província de São Pedro desfrutou uma abertura comercial junto aos países do cone Sul. Além dessa nova demanda, ainda havia o mercado interno acrescido do consumo extra devido as tropas do exército brasileiro, que consumiam cerca de 88 arrobas diárias (DIVALTE, 2001, p.134), fato também observado pelo Conde D'Eu em seus relatos. Muitas vezes para passar o tempo, os soldados, de acordo com o Conde, tomavam chimarrão como forma de entretenimento. Além disso, o viajante também ressaltou que não foram raras às vezes que o Imperador e sua tropa, ao chegarem à casa de algum morador e este não tinha qualquer alimento para ofertar, nem

mesmo um pão, ainda assim, nesse caso, o anfitrião oferecia um chimarrão. (CONDE D'EU, 1981, p.131).

Esses relatos indicam que a cultura ervateira instigava grande parte dos viajantes. Entretanto, alguns deles estranhavam esses hábitos. Henrique Schutel Ambauer, por exemplo, interpretou a vida simples dos ervateiros em meio à mata, distantes dos grandes centros, com certo preconceito característico dos países hegemônicos. Para ele, a população dos ervais, cerca de 2.000 indivíduos na época, era composta por pessoas de moral duvidosa: mulheres de poucos escrúpulos e homens volúveis, que se aproveitavam da imensidão da mata para ficar impunes dos seus atos condenáveis. (NOAL, 2013)

Análogo ao olhar de Ambauer, a jovem Miss May Frances (FRANCES, 2010) teve postura semelhante a do jovem italiano ao descrever os costumes em torno do mate. Na cidade de Uruguaiana, por exemplo, a jovem inglesa de 25 anos descreveu uma visita entre famílias da seguinte forma: os homens se arranjavam em um determinado lado do cômodo, as mulheres do outro; logo em seguida, era servido o mate para ambas as rodas. As mulheres geralmente preferiam tomar mate doce enquanto os homens mate amargo. Miss May Frances, durante tais visitas, não provava essa bebida. “Não me apeteceu a ideia de compartilhar a bomba com escravos e brasileiros”, revela a jovem, pois a cuia passava por todos os presentes. No entanto, para outro viajante já mencionado, Avé-Lallemand, esse ritual, no qual senhores e escravos partilhavam os mesmos objetos, representava uma espécie de confraternização. Se todos os indivíduos tivessem suas próprias cuias e bombas, o ritual perderia parte da sua significação. O chimarrão foi considerado, pelo alemão, com um símbolo de paz e de entendimento entre os homens.

Conclusão

Os relatos dos viajantes que percorreram a Província de São Pedro do Rio Grande do Sul oitocentista se tornaram valiosas ferramentas de análise para o pesquisador contemporâneo que busca, através dessas impressões, reconstituir uma parte da história desse período, mesmo que as razões de cada uma das viagens sejam distintas: ensejo de colonização, militar, comercial, morar, desejo de aventuras, catalogação ou apenas conhecer e descrever realidades diferente das suas.

No caso do complexo ervateiro, objeto de enfoque nesse artigo, esses relatos corroboram com a hipótese de que esse setor apresentava grande importância econômica na época, pois, através deles, é possível encontrar vestígios desse cenário: dados de exportação, valores monetários, aspectos sobre o beneficiamento e a produtividade, características do mercado interno, entre outros.

Por outro lado, pode-se também resgatar traços da formação da sociedade capitalista moderna: as manufaturas, os meios de produção, a substituição da mão de obra humana com o advento tecnológico, além dos costumes de trabalhadores que ainda não incorporaram o espírito e a competição do sistema capitalista.

Referências Bibliográficas

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagem pela Província do Rio Grande do Sul**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980

AMARAL, Marise Basso. **História de viagem e a produção cultural da natureza: A paisagem do Rio Grande do Sul segundo os viajantes estrangeiros do século XIX**. Porto Alegre, 2003. Tese de doutorado.

BAGUET, A. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Santa Cruz do Sul; Florianópolis, SC: EDUNISC: Parula, 1997

CARVALHO, P. E. R. **Espécies Arbóreas Brasileiras**. Embrapa Informações Tecnológicas; Colombo, PR: Embrapa Floresta, 2003. P.1039

DREYS, Nicolau. **Notícia descritiva da Província do Rio Grande de S. Pedro do Sul**. Porto Alegre, RS: Nova Dimensão : EDIPUCRS, 1990

DIVALTE, Garcias F. **Soldados negociantes na Guerra do Paraguai**. São Paulo: Humanitas, 2001.

DORATIOTO, Francisco Fernando Monteoliva. **Maldita Guerra: nova história da guerra do Paraguai**. São Paulo: Companhia das letras. 2002.

FLORES. Moacyr. **República Rio-grandense: Realidade e Utopia**. Porto Alegre: Edipures, 2002.

FRANCES, May. **Cartas de uma jovem inglesa na fronteira de Uruguaiana (1887-1888)** Porto Alegre, RS: Sulina, 2010.

HÖRMEYER, Joseph de. **O Rio Grande do Sul de 1850: Descrição da Província do Rio Grande do Sul no Brasil Meridional**. Porto Alegre, RS: D. C. Luzzatto, 1986.

ISABELLE, Arsène. **Viagem ao Rio da Prata e ao Rio Grande do Sul**. Rio de Janeiro: Z. Valverde, 1949.

KEYNES, John Maynard. **A teoria geral do emprego, do juro e da moeda**. São Paulo, SP: Atlas, 2007, 1982

LEITMAN, Spencer. **Raízes sócio econômicas da guerra dos Farrapos: Um capítulo da História do Brasil no século XIX**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

LINHARES, Temístocles. **História econômica do mate**. Rio de Janeiro: J. Olimpio, 1969.

MIRANDA, Márcia E. **A estalagem e o Império: Crise do antigo regime, fiscalidade e fronteira na província de São Pedro que nos ajuda a compreender os antecedentes da Revolução Farroupilha (1808 1831)**. Campinas: IE-Unicamp, 2006. Tese de Doutorado

NOAL FILHO, Valter Antonio. **A viagem de Ambauer pela Província do Rio Grande. Estudos Ibero-Americanos**, v. 38, n. 3-suplemen, 2013

UCHA. Danilo. **Sindimate – R: 70 anos**. Beledeli. 1. Ed. Porto Alegre: Palomas, 2012.

Relatório de Província de São Pedro do Rio Grande do Sul de 1857. Documentos consultados gratuitamente no seguinte endereço de web: http://www.crl.edu/brazil/provincial/rio_grande_do_sul. Acesso em: 10 Jan. 2013

SAINT- HILAIRE, Auguste. **Viagem ao Rio grande do Sul**. Brasília: Conselho Editorial, 2002.